



ПОСІБНИК ВЛАСНИКА ВУГІЛЬНОГО ГРИЛЯ

Не викидайте. Цей документ містить важливу інформацію про безпеку, попередження та застереження щодо продукту.



НЕДОТРИМАННЯ ЦИХ ПОПЕРЕДЖЕНЬ ТА ЗАСТЕРЕЖЕНЬ МОЖЕ СПРИЧИНИТИ СЕРЙОЗНІ ТІЛЕСНІ ТРАВМИ АБО СМЕРТЬ, АБО ПОЖЕЖУ ЧИ ВИБУХ ЩО ПРИЗВЕДЕННЯ ДО ПОШКОДЖЕННЯ МАЙНА.

- ▲ СИМВОЛИ БЕЗПЕКИ ▲ попередять вас про важливу інформацію з БЕЗПЕКИ.
- ▲ Сигнальні слова НЕБЕЗПЕКА, ПОПЕРЕДЖЕННЯ або УВАГА використовуватимуться разом із СИМВОЛОМ БЕЗПЕКИ ▲.
- ▲ НЕБЕЗПЕКА позначає найсерйознішу небезпеку.
- ▲ Будь ласка, прочитайте всю інформацію з безпеки, що міститься в цьому Посібнику користувача, перш ніж використовувати цей гриль.

НЕБЕЗПЕКА

- ▲ Недотримання інструкцій щодо небезпек, попереджень та застережень, що містяться в цьому посібнику користувача, може призвести до серйозних тілесних ушкоджень або смерті, або до пожежі чи вибуху, що спричинить пошкодження майна.
- ▲ Не використовуйте в приміщенні! Цей гриль призначений лише для використання на відкритому повітрі. Якщо використовувати в приміщенні, токсичні випари накопичуватимуться та спричинять серйозні тілесні ушкодження або смерть.
- ▲ Використовуйте цей гриль лише на відкритому повітрі в добре провітрюваному приміщенні. Не використовуйте в гаражі, будівлі, під'їзді або будь-якому іншому закритому приміщенні.
- ▲ Не використовуйте цей гриль під будь-якими горючими конструкціями.
- ▲ Неправильне складання може бути небезпечним. Будь ласка, дотримуйтесь інструкцій зі складання в цьому посібнику. Не використовуйте гриль, якщо всі частини не на місці. Переконайтеся, що золотловлювач належним чином прикріплений до ніжок під чашею гриля, або золотловлювач великої місткості встановлено, перш ніж розпалювати гриль.
- ▲ Не додавайте рідину для розпалу вугілля або вугілля, просочене рідиною для розпалу деревного вугілля, до гарячого або теплого вугілля. Закрийте рідину для розпалу кришкою після використання та розмістіть її на безпечній відстані від гриля.
- ▲ Не використовуйте бензин, спирт або інші легколеткі рідини для розпалювання деревного вугілля. Якщо ви використовуєте рідину для розпалювання вугілля, видаліть будь-яку рідину, яка могла витікати через нижні вентиляційні отвори, перш ніж розпалювати деревне вугілля.
- ▲ Ви повинні бути обережними під час використання вашого гриля. Він буде гарячим під час приготування і ніколи не повинен залишатися без нагляду під час використання.
- ▲ Не залишайте немовлят, дітей або домашніх тварин без нагляду поблизу гарячого гриля.
- ▲ Не намагайтеся переміщати гарячий гриль. Дайте грилю охолонути, перш ніж переміщати.
- ▲ Не використовуйте цей гриль ближче ніж за півтора метра від будь-якого горючого матеріалу. До горючих матеріалів належать, але не обмежуються, деревина або оброблені дерев'яні тераси, внутрішні дворики та веранди.
- ▲ Не видаляйте попіл, доки все вугілля повністю не прогорить, і повністю не згасне, а гриль не охолоне.
- ▲ Завжди кладіть вугілля в Char-Baskets™ або на нижню (вугільну) решітку. Не кладіть вугілля безпосередньо на дно котла.
- ▲ Не носіть одяг з вільними рукавами під час розпалювання або використання гриля.
- ▲ Не використовуйте гриль за сильного вітру.

УВАГА

- ▲ Завжди тримайте гриль на безпечній, рівній поверхні, подалі від легкозаймистих матеріалів.
- ▲ Не спирайтеся на край столу та не перевантажуйте його (моделі Performer® Silver та Original).
- ▲ Знімайте кришку з гриль під час розпалювання та розпалювання вугілля.
- ▲ Ніколи не торкайтеся решіток для приготування або вугілля, попелу, вугілля або гриля, щоб перевірити, чи вони гарячі.
- ▲ Не використовуйте воду для контролю спалахів або гасіння вугілля, оскільки це може пошкодити порцелянове покриття. Злегка закрийте нижні вентиляційні отвори (заслінки) та поставте кришку на котлу.
- ▲ Загасіть вугілля після завершення приготування. Закрийте всі вентиляційні отвори (заслінки) після того, як поставите кришку на котлу.
- ▲ Під час приготування їжі, регулювання вентиляційних отворів (заслінок), додавання вугілля та поводження з термометром або кришкою слід завжди носити рукавиці для гриль.
- ▲ Використовуйте відповідні інструменти для гриль з довгими термостійкими ручками.
- ▲ Деякі моделі можуть мати функцію тримача кришки Tuck-Away™. Тримач кришки Tuck-Away™ використовується для зберігання кришки під час перевірки або перевертання їжі. Не використовуйте тримач кришки Tuck-Away™ як ручку для підняття або переміщення гриля. Для моделей без цієї функції, щоб скористатися функцією Tuck-Away™, використовуйте гачок на внутрішній стороні кришки, щоб повісити її на бік котла гриль. Не ставте гарячу кришку на килим або траву. Не вішайте кришку на ручку котла.
- ▲ Ніколи не викидайте гаряче вугілля там, де на нього можуть наступити або де воно може стати пожежонебезпечним. Ніколи не викидайте попіл або вугілля, поки вони повністю не згаснуть.
- ▲ Не ставте на зберігання гриль, поки попіл і вугілля повністю не згаснуть.
- ▲ Тримайте зону приготування подалі від легкозаймистих парів та рідин, таких як бензин, спирт тощо, а також горючих матеріалів.
- ▲ Обережно поводьтеся з гарячими електричними стартерами та зберігайте їх.
- ▲ Тримайте електричні дроти та шнури подалі від гарячих поверхонь гриль та місць з високою прохідністю.
- ▲ Вживання алкоголю, рецептурних або безрецептурних ліків може погіршити здатність споживача правильно зібрати або безпечно експлуатувати гриль.
- ▲ Цей гриль Weber® не призначений для встановлення в або на транспортних засобах для відпочинку та/або човнах.
- ▲ Цей гриль не призначений для використання як обігрівач і ніколи не повинен використовуватися як такий.
- ▲ Побічні продукти згоряння, що утворюються під час використання цього продукту, містять хімічні речовини, які викликають рак, вроджені вади розвитку або інші репродуктивні порушення.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- ▲ Викладання котла алюмінієвою фольгою перешкоджатиме потоку повітря. Натомість використовуйте піддон для збору крапель з м'яса під час приготування непрямим способом.
- ▲ Використання гострих предметів для очищення решітки для приготування або видалення попелу пошкодить покриття.
- ▲ Щітки для гриля слід регулярно перевіряти на наявність вільних щетинок та надмірного зносу. Замінійте щітку, якщо на решітках для приготування або щітці є вільні щетинки. Weber рекомендує купувати нову щітку для гриля з нержавіючої сталі на початку кожної весни.
- ▲ Використання абразивних засобів для чищення на решітках для приготування або на самому грилі пошкодить покриття.
- ▲ Гриль слід регулярно ретельно чистити.

ЗМІСТ

| | |
|--|-------|
| Інформація з безпеки | 4-6 |
| Корисні поради | 7-9 |
| Приготування на вугільному грилі, Прямий спосіб | 10 |
| Приготування на вугільному грилі, Непрямий спосіб | 11 |
| Посібник з приготування на грилі | 12-13 |

Якщо вам потрібні запасні частини або у вас є питання щодо складання, використання чи обслуговування вашого гриля, зателефонуйте до служби підтримки клієнтів Weber.

НЕДОТРИМАННЯ ЦИХ ПОПЕРЕДЖЕНЬ, ЗАЯВ ЩОДО НЕБЕЗПЕКИ ТА УВАГИ МОЖЕ СПРИЧИНИТИ СЕРЙОЗНІ ТІЛЕСНІ ТРАВМИ АБО СМЕРТЬ, АБО ПОЖЕЖУ ЧИ ВИБУХ, ЩО ПРИЗВЕСТИ ДО ПОШКОДЖЕННЯ МАЙНА.

ГАРАНТІЯ

Weber-Stephen Products LLC (Weber) гарантує

ПОЧАТКОВОМУ ПОКУПЦЮ цього вугільного гриля Weber®, що він не матиме дефектів матеріалу та виготовлення з дати покупки, а саме:

Решітки для приготування/вугілля 2 роки
Нейлонові ручки 10 років
Алюмінізовані леза/покриті деталі 10 років
Система очищення One-Touch™ 5 років
Нержавіюча сталь 10 років
Система очищення One-Touch™ 10 років
Термопластичні/терморективні деталі 10 років
крім вивітантя

Котел та кришка захищені від іржі/ прогорання 10 років
Всі інші деталі 2 роки

за умов складання та експлуатації відповідно до друкованих інструкцій, що додаються до нього. Weber може вимагати обгрунтованого підтвердження дати вашої покупки. ТОМУ ВАМ СЛІД ЗБЕРІГАТИ ВАШ ЧЕК АБО РАХУНОК-ФАКТУРУ.

Ця обмежена гарантія обмежується ремонтом або заміною деталей, які виявилися дефектними за умов нормального використання та обслуговування, і які після огляду, задовольнивши Weber, виявили, що вони є дефектними. Перед поверненням будь-яких деталей зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті. Якщо Weber підтвердить дефект і схвалить претензію, Weber вирішить замінити такі деталі безкоштовно. Якщо ви зобов'язані повернути дефектні деталі, транспортні витрати мають бути сплачені заздалегідь. Weber поверне деталі покупцю з передплатеною доставкою або доставкою.

Ця Обмежена гарантія не поширюється на будь-які несправності або експлуатаційні труднощі, спричинені аварією, зловживанням, неправильним використанням, зміною, неправильним застосуванням, вандалізмом, неправильним встановленням або неправильним технічним обслуговуванням чи сервісом, або невиконанням звичайного та планового

технічного обслуговування.

Погіршення стану або пошкодження внаслідок суворих погодних умов, таких як град, урагани, землетруси, торнадо, або зміна кольору внаслідок впливу хімічних речовин безпосередньо або в атмосфері, не покриваються цією Обмеженою гарантією.

Немає інших явних гарантій, окрім тих, що зазначені в цьому документі, та будь-які застосовні неявні гарантії товарної придатності та придатності обмежені терміном дії цієї Обмеженої гарантії. У деяких регіонах не дозволено обмеження терміну дії гарантії, тому це обмеження може не застосовуватися до вас.

Weber не несе відповідальності за будь-які спеціальні, непрямі або побічні збитки.

Weber не уповноважує жодну особу чи компанію брати на себе за неї будь-які інші зобов'язання чи відповідальність у зв'язку з продажем, встановленням, використанням, видаленням, поверненням або заміною її обладнання; і жодні такі заяви не є обов'язковими для Weber.

Ця гарантія поширюється лише на продукти, що продаються в роздріб.

⚠ СИМВОЛИ БЕЗПЕКИ (⚠) попередять вас про важливу інформацію з БЕЗПЕКИ.

⚠ Сигнальні слова НЕБЕЗПЕКА, ПОПЕРЕДЖЕННЯ або ОБЕРЕЖНО використовуватимуться разом із ⚠ СИМВОЛОМ БЕЗПЕКИ.

⚠ НЕБЕЗПЕКА позначає найсерйознішу небезпеку.

⚠ Будь ласка, прочитайте всю інформацію з безпеки, що міститься в цьому посібнику користувача, перш ніж експлуатувати цей гриль.

НЕБЕЗПЕКА

- ⚠ Недотримання інструкцій щодо безпеки, попереджень та застережень, що містяться в цьому посібнику користувача, може призвести до серйозних тілесних ушкоджень або смерті, а також до пожежі чи вибуху, що спричинить пошкодження майна.
- ⚠ Не використовуйте в приміщенні! Цей гриль призначений лише для використання на відкритому повітрі. Якщо використовувати його в приміщенні, токсичні випари накопичуватимуться та спричинять серйозні тілесні ушкодження або смерть.
- ⚠ Використовуйте цей гриль лише на відкритому повітрі в добре провітрюваному приміщенні. Не використовуйте його в гаражі, будівлі, підвалі або будь-якому іншому закритому приміщенні.
- ⚠ Не використовуйте цей гриль під будь-якою надземною горючою конструкцією.
- ⚠ Неправильне складання може бути небезпечним. Будь ласка, дотримуйтесь інструкцій зі складання в цьому посібнику. Не використовуйте гриль, якщо всі частини не на місці. Переконайтеся, що золотуловлювач опелу належним чином прикріплений до ніжок під чашею гриль, або що золотуловлювач попелу великої місткості становлено, перед тим, як розпалювати гриль.
- ⚠ Загасіть вугілля після завершення приготування. Закрийте всі вентиляційні отвори (заслінки) після того, як накриєте котлу кришкою.
- ⚠ Рукавиці для гриль слід завжди носити під час приготування їжі, регулювання вентиляційних отворів (заслінок), додавання вугілля та поводження з термометром або кришкою.
- ⚠ Використовуйте відповідні інструменти для гриль з довгими, термостійкими ручками.
- ⚠ Деякі моделі можуть мати функцію тримача кришки Tuck-Away™. Тримач кришки Tuck-Away™ використовується для зберігання кришки під час перевірки або перевертання їжі. Не використовуйте тримач кришки Tuck-Away™ як ручку для підняття або переміщення гриля. Для моделей без функції Tuck-Away™ використовуйте гачок на внутрішній стороні кришки, щоб повісити кришку на бік котла для гриль. Не кладіть гарячу кришку на килим або траву. Не вішайте кришку на ручку котла.
- ⚠ Ніколи не скидайте гаряче вугілля там, де на нього можуть наступити або воно може стати пожежонебезпечним. Ніколи не викидайте попіл або вугілля, доки вони повністю не згаснуть. Не зберігайте гриль, доки попіл і вугілля повністю не згаснуть.

- ⚠ Не додавайте рідину для розпалювання вугілля або вугілля, просочене рідиною для розпалювання вугілля, до гарячого або теплого вугілля. Закривайте рідину для розпалювання після використання та розміщуйте її на безпечній стороні від гриль.
- ⚠ Не використовуйте бензин, спирт або інше легколеткі рідини для розпалювання вугілля. Якщо використовуйте рідину для розпалювання вугілля, видаліть будь-яку рідину, яка могла витекти через нижні вентиляційні отвори, ніж перш розпалювати вугілля.
- ⚠ Будьте обережні під час використання гриль. Воно буде гарячим під час приготування і ніколи не слід залишати його без перегляду під час використання.
- ⚠ Не залишайте немовлят, дітей або домашніх тварин без нагляду поблизу гарячого грилю.
- ⚠ Не намагайтеся перемішувати гарячий гриль. Дайте грилю охолонути перед переміщенням.
- ⚠ Не використовуйте цей гриль ближче ніж за півтора метра від будь-якого горючого матеріалу. До горючих матеріали належать, але не обмежуються, деревина або оброблені дерев'яні тераси, внутрішні дворики та ганки.
- ⚠ Не видаляйте попіл, доки все вугілля повністю не прогорить і повністю не згасне, а гриль не охолоне.
- ⚠ Тримайте зону приготування подалі від легкозаймистих парів та рідин, таких як бензин, спирт тощо, а також горючих матеріалів.
- ⚠ Обережно поводьтеся з гарячими стартерами та зберігайте їх.
- ⚠ Тримайте електричні дроти та шнури подалі від гарячих поверхонь гриль та подалі від місць з високою прохідністю.
- ⚠ Вживання алкоголю, рецептурних або безрецептурних ліків може погіршити здатність споживача правильно збирати або безпечно експлуатувати гриль.
- ⚠ Цей гриль Weber® не призначений для встановлення в або на рекреаційних транспортних засобах та/або човнах.
- ⚠ Цей гриль не призначений для використання як обігрівач та ніколи не повинен використовуватися як обігрівач.
- ⚠ Побічні продукти горіння, що утворюються під час використання цього продукту, містять хімічні речовини, які викликають рак, вроджені вади або інші репродуктивні порушення.
- ⚠ Завжди кладіть вугілля в кошики Char-Baskets™ або на нижню (вугільну) решітку. Не кладіть вугілля безпосередньо на дно котла.
- ⚠ Не носіть одяг з вільними рукавами під час розпалювання або використання гриль.
- ⚠ Не використовуйте гриль за сильного вітру.

УВАГА

- ⚠ Завжди тримайте гриль на безпечній, рівній поверхні, подалі від легкозаймистих матеріалів.
- ⚠ Не спирайтеся на край столу та не перевантажуйте його (моделі Performer® Silver та Original).
- ⚠ Зніміть кришку з гриль під час розпалювання та розпалювання вугілля.
- ⚠ Ніколи не торкайтеся решіток для приготування або вугілля, попелу, вугілля або гриль, щоб перевірити, чи вони гарячі.
- ⚠ Не використовуйте воду для контролю спалахів або для гасіння вугілля, оскільки це може пошкодити порцелянове покриття. Злегка закрийте нижні вентиляційні отвори (заслінки) та поставте кришку на котлу.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- ⚠ Вистелення котла алюмінієвою фольгою перешкодить потоку повітря. Натомість використовуйте піддон, щоб збирати краплі з м'яса під час готування непрямим методом.
- ⚠ Використання гострих предметів для очищення решітки для приготування або видалення попелу пошкодить покриття.
- ⚠ Щітки для гриля слід регулярно перевіряти на наявність вільних щетинок та надмірного зносу. Замінійте щітку, якщо на решітках або щітці виявлено вільні щетинки. Weber рекомендує купувати нову щітку для гриля з нержавіючої сталі на початку кожної весни.
- ⚠ Використання абразивних засобів для чищення на решітках для приготування або на самому грилі пошкодить покриття.
- ⚠ Гриль слід регулярно ретельно чистити.

ЩОБ РОЗПОЧАТИ ГОТУВАТИ З ГРИЛЕМ НА ВУГІЛЛІ

Зніміть кришку та відкрийте всі вентиляційні отвори, перш ніж розпалювати жар.

ПРИМІТКА: Для належного потоку повітря видаліть накопичений попіл з дна гриля, якщо він є (лише після того, як вугілля повністю згасне). Для горіння деревного вугілля потрібен кисень, тому переконайтеся, що ніщо не забиває вентиляційні отвори.

- Складіть брикети в купу пірамідальної форми, або складіть вугілля в стартер Weber® Rapidfire®.
 - Покладіть кубики для розпалу (вони нетоксичні, без запаху та смаку), або зім'яту газету під купу брикетів, і підпаліть.
- ПРИМІТКА:** Ми навмисно пропустили інструкції щодо використання рідини для розпалу. Це тому, що ми вважаємо, що варіанти, описані раніше, є кращими. Рідина для розпалу брудна, і може надати хімічного смаку вашій, якщо вона не буде повністю спалена. Якщо ви вирішите використовувати рідину для розпалу, дотримуйтесь інструкцій виробника та **НИКОЛИ** не додавайте рідину для розпалу до палаючого вогню.- Коли вугілля покритється світло-сірим попелом (зазвичай через 30 хвилин), розкладіть вугілля за допомогою щипців з довгою ручкою відповідно до способу приготування, який ви збираєтесь використовувати.
- Для додаткового димного смаку подумайте про те, щоб додати тріску або шматки деревини твердих порід (замочені у воді принаймні на 30 хвилин і зціджені) або зволожені свіжі трави, такі як розмарин, чебрець або лавровий лист. Покладіть вологі дрова або трави безпосередньо на вугілля безпосередньо перед початком приготування.

ПРОСТІ КРОКИ ДО ГАРНОГО ГРИЛІНГУ

Дотримуйтесь цих порад, і ви не помилитесь.

- Прямий, непрямої чи трохи і того, й іншого? Прочитайте рецепт та перегляньте інструкції щодо налаштування гриля. Існує два способи приготування їжі на грилі Weber® — прямої та непрямої. Дивіться наступні сторінки для конкретних інструкцій.
- Не намагайтеся заощадити час, кладучи їжу на гриль, який ще не готовий. Дайте вугіллю горіти, доки воно не утворить світло-сірий попелястий наліт (тримайте вентиляційні отвори відкритими, щоб вогонь не згас).
- Легкий шар олії допоможе рівномірно підрум'янити їжу та запобігти її прилипання до решітки для приготування. Завжди наносьте олію пензлем або розпилюйте пензлем на їжу, а не на решітку для приготування.
- Переконайтеся, що їжа поміщається на гриль з опущеною кришкою. Ідеально підходить простір щонайменше 2,5 см між їжею та кришкою.
- Використовуйте лопатку та щипці, але залиште виделку. Ви, мабуть, бачили, як люди тикають у своє м'ясо лопаткою, але це призводить до витікання соку та аромату, що може пересушити вашу їжу.
- Не піддавайтеся спокусі відкривати кришку, щоб перевірити свій обід кожні кілька хвилин. Щоразу, коли ви піднімаєте кришку, виходить тепло, що означає, що подача обіду на стіл займе більше часу.
- Знімаючи кришку гриля під час приготування, піднімайте її вбік, а не прямо вгору. Підняття прямо вгору може створити всмоктування, підтягуючи попіл до їжі.
- Ви контролюватимете спалахи, скоротите час приготування і отримаєте загалом кращі результати, якщо готуватимете на грилі з опущеною кришкою. • Якщо цього не вимагає рецепт, перевертайте їжу лише один раз. • Не піддавайтеся спокусі використовувати лопатку, щоб притиснути їжу, таку як бургери. Ви пропустите весь цей чудовий смак.

ПОРАДИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

- Не розморожуйте м'ясо, рибу чи птицю за кімнатної температури. Розморожуйте в холодильнику.
- Ретельно мийте руки гарячою водою з милом перед початком приготування будь-якої їжі та після контакту зі свіжим м'ясом, рибою та птицею.
- Ніколи не кладіть приготовлену їжу на ту саму тарілку, на якій була сира їжа.
- Вимийте всі тарілки та кухонний інвентар, що контактували із сирим м'ясом або рибою, гарячою водою з милом та промийте.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЦЕПТІВ WEBER

- Усі рецепти в цій інструкції були розроблені з урахуванням погоди 21°C

та незначної або відсутньої вітру. Тому, якщо ви готуєте в холодний та/або вітряний день або на великій висоті, може знадобитися передбачити більше часу.

- Час приготування в цій книзі слід використовувати як орієнтир, а не як точний час приготування, оскільки багато залежить від розміру та товщини продукту.

ЛЕГКИЙ ДОГЛЯД ЗА ГРИЛЕМ

Подовжте термін служби вашого гриля Weber®, ретельно чистячи його раз на рік.

ЦЕ ЛЕГКО ЗРОБИТИ:

- Переконайтеся, що гриль охолонув, а вугілля повністю згасло.
- Зніміть решітку для приготування їжі та вугілля.
- Видаліть попіл.
- Помийте гриль м'яким миючим засобом та водою. Ретельно промийте чистою водою та витріть насухо.
- Не потрібно мити решітку для приготування їжі після кожного використання. Просто видаліть залишки за допомогою щетиної щітки для гриль або зім'ятої алюмінієвої фольги, а потім витріть паперовими рушниками.

ПРИГОТУВАННЯ НА ВУГІЛЛІ

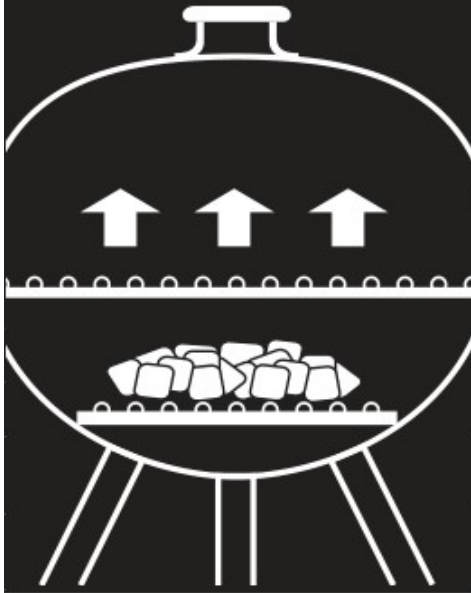
ПРЯМИЙ МЕТОД

Прямий метод означає, що їжа готується безпосередньо на підготовленому вугіллі. Для рівномірного приготування їжу слід один раз перевернути, через середині часу приготування на грилі. Використовуйте прямий метод для страв, які готуються менше ніж 25 хвилин: стейки, відбивні, шашлики, овочі тощо.

1. Відкрийте всі вентиляційні отвори.
2. Насипте рекомендовану кількість брикетів деревного вугілля в центр решітки для вугілля (див. таблицю нижче).
3. Запаліть брикети деревного вугілля. Залиште кришку відкритою, доки брикети не покрийться легким шаром сірого попелу, приблизно 30 хвилин.

4. Рівномірно розподіліть підготовлені брикети по решітці з деревного вугілля.
5. Розмістіть решітку для приготування над вугіллям.
6. Покладіть продукти на решітку для приготування.
7. Накрийте гриль кришкою. Зверніться до свого рецепту, щоб дізнатися про рекомендований час приготування.

ПОСІБНИК З ВИКОРИСТАННЯ БРИКЕТІВ З ДЕРЕВНОГО ВУГІЛЛЯ ДЛЯ ПРЯМОГО СПОСОБУ ПРИГОТУВАННЯ



| | Діаметр гриля | Потрібні брикети |
|---|--------------------------------------|------------------|
|  | Go-Anywhere® | 16 |
|  | Smokey Joe® 14.5" (37 cm) | 30 |
|  | Jumbo Joe® 18.5" (47 cm) | 40 |
|  | Kettles 18.5" (47 cm) | 40 |
| | Kettles 22.5" (57 cm) | 50 |
| | Kettles 26.75" (67 cm) | 80 |
|  | Performer® 22.5" (57 cm) | 50 |
|  | Ranch® 37.5" (95 cm) | 150 |

НЕПРЯМИЙ МЕТОД

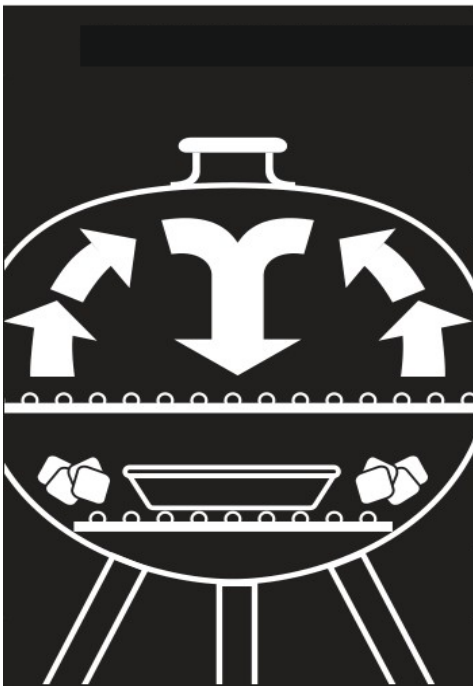
Використовуйте непрямий метод для страв, які потребують 25 хвилин або більше часу приготування на грилі, або для страв, настільки делікатних, що прямий вплив джерела тепла може їх висушити або підпалити.

Прикладами є смажене м'ясо, шматки птиці з кісткою, ціла риба, а також делікатне рибне філе. Щоб підготувати страву до непрямого приготування, підготовлені брикети з деревного вугілля встановлюються з обох боків страви. Тепло піднімається, відбивається від кришки та внутрішніх поверхонь гриля та циркулює, повільно готуючи страву рівномірно з усіх боків. Немає необхідності перевертати страву.

ПРИМІТКА: Для м'яса, яке потребує більше однієї години для приготування, додаткові брикети необхідно додавати з кожного боку, як зазначено в таблиці нижче.

1. Відкрийте всі вентиляційні отвори.
2. Покладіть рекомендовану кількість брикетів деревного вугілля з кожного боку решітки для вугілля (див. таблицю нижче). Залиште достатньо місця для піддону для збору жиру між вугіллям.
3. Запаліть брикети деревного вугілля. Залиште кришку відкритою, доки вугілля не покрийться легким шаром сірого попелу, приблизно 30 хвилин.

4. Помістіть піддон для жиру між вугіллям у центрі решітки для вугілля.
5. Розмістіть решітку для приготування над вугіллям.
6. Покладіть продукти на решітку для приготування безпосередньо над піддоном.
7. Накрийте гриль кришкою. Зверніться до свого рецепту, щоб дізнатися про рекомендований час приготування.



| | Діаметр гриля | Стандартні брикети за першу годину | Стандартні брикети для додавання за кожну додаткову годину |
|---|--------------------------------------|------------------------------------|--|
|  | Go-Anywhere® | 8 з кожної сторони | 2 з кожної сторони |
|  | Smokey Joe® 14.5" (37 cm) | 9 з кожної сторони | 6 з кожної сторони |
|  | Jumbo Joe® 18.5" (47 cm) | 20 з кожної сторони | 7 з кожної сторони |
|  | Kettles 18.5" (47 cm) | 20 з кожної сторони | 7 з кожної сторони |
| | Kettles 22.5" (57 cm) | 25 з кожної сторони | 8 з кожної сторони |
| | Kettles 26.75" (67 cm) | 40 з кожної сторони | 9 з кожної сторони |
|  | Performer® 22.5" (57 cm) | 25 з кожної сторони | 8 з кожної сторони |
|  | Ranch® 37.5" (95 cm) | 75 з кожної сторони | 22 з кожної сторони |

ПОСІБНИК З ГРИЛЮ

Наведені нижче розміри, товщина, вага та час приготування на грилі є рекомендаціями, а не жорсткими правилами. На час приготування впливають такі фактори, як висота, вітер, зовнішня температура та бажаний ступінь готовності. Два емпіричні правила: готуйте стейки, рибне філе, шматочки курки без кісток та овочі на грилі, використовуючи прямий метод, протягом часу, зазначеного в таблиці, або до бажаного ступеня готовності. перевернувши один раз посередині часу приготування на грилі.

Смажте на грилі смажену птицю, цілу птицю, шматки птиці з кісткою, цілу рибу та товстіші шматки, використовуючи непрямий метод, протягом часу, зазначеного в таблиці, або доки термометр миттєвого зчитування не досягне бажаної внутрішньої температури. якщо не зазначено інше. Нехай смажена птиця, більші шматки м'яса, а товсті відбивні та стейки відмочинуть 5-10 хвилин перед нарізанням. Внутрішня температура м'яса підвищиться на 5-10 градусів за цей час.

| Яловичина | Товщина / Вага | Приблизний час приготування на грилі |
|---|--|---|
| стейк: нью-йоркський, портерхаус, рібай, ті-боун або вирізка | 2,5см завтовшки | 5-8 хвилин: обсмажуйте 4-6 хвилин на прямому сильному жару, гриль 1-2 хвилини на непрямому сильному жару |
| | 3,8см завтовшки | 10-14 хвилин: обсмажувати 6-8 хвилин на прямому сильному жару, гриль 4-6 хвилин на непрямому сильному жару |
| | 5см завтовшки | 14-18 хвилин: обсмажувати 6-8 хвилин на прямому сильному жару, гриль 8-10 хвилин на непрямому сильному жару |
| стейк з фланка | 0,7-0,9кг товщиною 2см | 8-10 хвилин прямого сильного вогню |
| котлета з яловичого фаршу | 1,9см завтовшки | 8-10 хвилин прямого сильного вогню |
| Свинина | Товщина / Вага | Приблизний час приготування на грилі |
| відбивна, без кісток або з кісткою | 1,9см завтовшки | 6-8 хвилин прямого сильного вогню |
| | 2,5см завтовшки | 8-10 хвилин на прямому середньому жару |
| ребра, спинка | 0,7-0,9кг | 3-4 години непрямого нагрівання на слабкому жару |
| реберця, | 1,13-1,59кг | 3-4 години непрямого нагрівання на слабкому жару |
| реберця, по-селянськи, з кісткою | 1,36-1,81кг | 1,5-2 години непрямого середнього вогню |
| Птах | Товщина / Вага | Приблизний час приготування на грилі |
| курячі грудки без кісток, без шкіри | 0,17-0,227кг | 8-12 хвилин на прямому середньому жару |
| куряче стегно без кісток, без шкіри | 0,113кг | 8-10 хвилин на прямому середньому жару |
| куряча грудка з кісткою | 0,283-0,340кг | 30-40 хвилин на непрямому середньому жару |
| шматочки курки, нога / стегно з кісткою | | 30-40 хвилин на непрямому середньому жару |
| куряче крильце | 0,057-0,085кг | 18-20 хвилин на прямому середньому жару |
| курка, ціла | 1,59-2,04кг | 1-1,5 години непрямого середнього вогню |
| корнуольська дичина | 0,68-0,907кг | 50-60 хвилин непрямого нагрівання на сильному жару |
| індичка, ціла, без начинки | 4,54-5,44кг | 2,5-3,5 години непрямого середнього вогню |
| | 5,9-6,8кг | 3,5-4,5 години непрямого середнього вогню |
| Риба | Товщина / Вага | Приблизний час приготування на грилі |
| риба, філе або стейк | від 6,35 мм до 12,7 мм завтовшки | 3-5 хвилин на прямому сильному жару |
| | від 25,4 мм до 31,75 мм завтовшки | 10-12 хвилин на прямому сильному жару |
| риба, ціла | 0,453кг | 15-20 хвилин на непрямому середньому жару |
| | 1,36кг | 30-45 хвилин непрямого середнього вогню |
| Примітка: Загальне правило смаження риби на грилі: 4-5 хвилин на кожні 1,5 см товщини; 8-10 хвилин на кожні 2,5 см товщини. | | |
| Овочі | Приблизний час приготування на грилі | |
| спаржа | 4-6 хвилин на прямому середньому жару | |
| кукурудза: в лушпинні / лущена | 25-30 хвилин прямого середнього вогню, у лушпинні / 10-15 хвилин прямого середнього вогню, очищений від лушпинні | |
| гриб: шітаке або печериці / портобелло | 8-10 хвилин прямого середнього вогню, шітаке або гудзики / 10-15 хвилин прямого середнього вогню, портобелло | |
| цибуля: розрізана навпіл / скибочки по 1,2 см | 35-40 хвилин непрямого середнього вогню / 8-12 хвилин прямого середнього вогню | |
| картопля: ціла / скибочки по 1,3см | 45-60 хвилин непрямого середнього вогню / 14-16 хвилин прямого середнього вогню | |



Дистриб'ютор та імпортер:
ТОВ "ЗЕЛЕНА ЛІНІЯ" Україна,
м. Одеса, пров. Бориса Айзенберга,
будинок 3, тел.: (048) 777-64 -75
<https://weber-ukraine.com/>



Weber-Stephen Products LLC www.weber.com

© 2020 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC, 1415 S.
Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.