



UA

## ПОСІБНИК ВЛАСНИКА ВУГІЛЬНОГО ГРИЛЯ

Не викидайте. Цей посібник користувача містить важливі відомості про безпеку, попередження та застереження, пов'язані з виробом. Інструкції зі складання див. у посібнику зі складання.



58444



## БЕЗПЕКА

Недотримання **НЕБЕЗПЕКИ**, **ПОПЕРЕДЖЕНЬ** та **ЗАСТЕРЕЖЕНЬ**, що містяться в цьому посібнику користувача, може призвести до серйозних тілесних ушкоджень або смерті, або може призвести до пожежі чи вибуху, що спричинить пошкодження майна. Будь ласка, прочитайте всю інформацію з безпеки, що міститься в цьому посібнику користувача, перед використанням цього гриля.

### НЕБЕЗПЕКИ

- ⚠ Не використовуйте в приміщенні! Цей гриль призначений для використання на відкритому повітрі в добре провітрюваному приміщенні та не призначений для використання як обігрівач і ніколи не повинен використовуватися як обігрівач. Якщо використовувати в приміщенні, токсичні пари будуть накопичуватися та спричинити серйозні тілесні ушкодження або смерть.
- ⚠ Не використовуйте в гаражі, будівлі, під'їзді або будь-якому іншому закритому приміщенні.
- ⚠ Не використовуйте бензин, спирт або інші легколеткі рідини для розпалювання вугілля. Якщо ви використовуєте рідину для розпалювання деревного вугілля (не рекомендується), видаліть будь-яку рідину, яка могла витекти через вентиляційні отвори чаші, перш ніж розпалювати вугілля.
- ⚠ Не додавайте рідину для розпалювання вугілля або вугілля, просочене рідиною для розпалювання деревного вугілля, до гарячого або теплого вугілля. Закривайте кришкою рідину для розпалювання після використання та розміщуйте її на безпечній відстані від гриля.
- ⚠ Тримайте зону приготування подалі від легкозаймистих парів та рідин, таких як бензин, спирт тощо, а також горючих матеріалів.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- ⚠ Не використовуйте цей гриль, якщо всі деталі не на місці. Цей гриль має бути правильно зібраний відповідно до інструкцій зі складання. Неправильне складання може бути небезпечним. Ніколи не використовуйте гриль без встановленого золовловлювача.
- ⚠ Не використовуйте цей гриль під будь-якою верхньою легкозаймистою конструкцією.
- ⚠ Вживання алкоголю, рецептурних або безрецептурних ліків може погіршити здатність споживача належним чином зібрати або безпечно експлуатувати гриль. Будьте обережні під час роботи з грилем. Він буде гарячим під час приготування або чищення, і ніколи не слід залишати його без нагляду.
- ⚠ Цей гриль сильно нагрівається, не переміщуйте його під час роботи.
- ⚠ Тримайте дітей та домашніх тварин подалі. Цей гриль WEBER не призначений для встановлення в або на транспортних засобах для відпочинку та/або човнах.
- ⚠ Не використовуйте цей гриль на відстані ближче двох футів (60 см) від будь-якого горючого матеріалу. До легкозаймистих матеріалів належать, зокрема, деревина або оброблені дерев'яні тераси, внутрішні дворики та веранди.
- ⚠ Завжди тримайте гриль на безпечній, рівній поверхні, подалі від горючих матеріалів.
- ⚠ Не ставте гриль на скло або горючу поверхню.
- ⚠ Не використовуйте гриль за сильного вітру.
- ⚠ Не носіть одяг з вільними рукавами під час розпалювання або використання гриля.
- ⚠ Ніколи не торкайтеся решітки для приготування або вугілля, попелу, вугілля або гриля, щоб перевірити, чи вони гарячі.
- ⚠ Загасіть вугілля після завершення приготування. Щоб загасити, закрийте вентиляційний отвір чаші та заслінку кришки та накрийте чашу кришкою.
- ⚠ Використовуйте термостійкі рукавички для барбекю під час приготування, регулювання вентиляційних отворів (заслінку), додавання вугілля та поводження з термометром або кришкою.
- ⚠ Використовуйте відповідні інструменти з довгими термостійкими ручками.
- ⚠ Завжди кладіть вугілля на решітку для вугілля (нижню). Не кладіть вугілля безпосередньо на дно чаші.
- ⚠ Не спирайтеся на край столу та не перевантажуйте його.
- ⚠ Не використовуйте тримач кришки TUCK-AWAY як ручку для підйому або переміщення гриля.
- ⚠ Не вішайте кришку на ручку котла.
- ⚠ Ніколи не викидайте гаряче вугілля туди, де на нього можуть наступити або де воно може стати пожежонебезпечним. Ніколи не викидайте попіл або вугілля, поки вони повністю не згаснуть.
- ⚠ Не зберігайте гриль, поки попіл і вугілля повністю не згаснуть.
- ⚠ Не виймайте попіл, поки все вугілля повністю не згорить і повністю не згасне, а гриль не охолоне.
- ⚠ Тримайте електричні дроти та шнури подалі від гарячих поверхонь гриля та подалі від місць з високою прохідністю.
- ⚠ Не чіпляйте кришку за ручку котла.
- ⚠ Не використовуйте тримач кришки TUCK-AWAY як ручку для підйому або переміщення гриля.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Не використовуйте гриль у замкнутому та/або житловому просторі, наприклад, у будинках, наметах, фургонах, будинках на колесах, човнах. Небезпека отруєння чадним газом зі смертельним наслідком.

### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- ⚠ Не використовуйте воду для контролю спалахів або для гасіння вугілля.
- ⚠ Викладання чаші алюмінієвою фольгою перешкоджатиме потоку повітря. Натомість використовуйте піддон для збору крапель з м'яса під час приготування непрямим методом.
- ⚠ Щітки для гриля слід регулярно перевіряти на наявність вільних щетинок та надмірного зносу. Замініть щітку, якщо на решітці або щітці виявлено будь-які вільні щетинки. WEBER рекомендує придбати нову щітку для гриля з нержавіючої сталі на початку кожної весни.



# ГАРАНТІЯ

## Обмежена гарантія

Дякуємо за придбання продукту WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 («WEBER») пишається тим, що постачає безпечний, довговічний та надійний продукт. Це обмежена гарантія WEBER («Гарантія»), що надається вам без додаткової оплати.

Вона містить інформацію, необхідну для ремонту вашого продукту WEBER у малоймовірному випадку несправності або дефекту. Відповідно до чинного законодавства, клієнт має кілька прав у разі дефекту продукту. Ці права включають додаткове виконання або заміну, зниження ціни покупки та компенсацію. Ці та інші законні права залишаються незмінними під дією цього гарантійного положення. Фактично, ця гарантія надає додаткові права Власнику, які є незалежними від законних гарантійних положень.

### ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ WEBER

WEBER гарантує покупцеві продукту WEBER (або у випадку подарунка чи рекламної акції, особі, для якої він був придбаний як подарунок чи рекламний товар) («Власник»), що продукт WEBER не має дефектів матеріалу та виготовлення протягом зазначеного(их) нижче періоду(ів) часу за умови складання та експлуатації відповідно до супровідного посібника користувача, за винятком нормального зносу.

(Примітка: Якщо ви втратите або загубите свій посібник користувача WEBER, заміну можна отримати онлайн на сайті [www.weber-ukraine.com](http://www.weber-ukraine.com).) WEBER погоджується в рамках цієї гарантії відремонтувати або замінити деталь, яка має дефекти матеріалу або виготовлення, з урахуванням обмежень та винятків, перелічених нижче.

**У МЕЖАХ, ДОЗВОЛЕНИХ ЧИННИМ ЗАКОНОДАВСТВОМ, ЦЯ ГАРАНТІЯ ПОШИРЮЄТЬСЯ ЛИШЕ НА ПЕРШОГО ПОКУПЦЯ І НЕ ПЕРЕДАЄТЬСЯ НАСТУПНИМ ВЛАСНИКАМ, ЗА ВИНЯТКОМ ВИПАДКІВ ПОДАРУНКІВ ТА РЕКЛАМНИХ ТОВАРІВ, ЯК ЗАЗНАЧЕНО ВИЩЕ.**

WEBER гарантує якість своєї продукції та рада надати вам гарантію, описану вище, на дефекти матеріалу гриля або його відповідних компонентів, за винятком нормального зносу.

- «Нормальний знос» включає косметичні та інші несуттєві пошкодження, які можуть виникнути з часом володіння вашим грилем, такі як поверхнева іржа, вм'ятини/подряпини тощо. Однак, WEBER дотримуватиметься цієї гарантії щодо гриля або його відповідних компонентів, якщо пошкодження або дисфункція виникли внаслідок дефекту матеріалу.
- «Дефект матеріалу» включає іржу або прогорання певних деталей, або інші пошкодження чи несправності, що перешкоджають вашій здатності безпечно/ належним чином використовувати ваш гриль.

### ОБОВ'ЯЗКИ ВЛАСНИКА ЗА ЦЬОЮ ГАРАНТІЄЮ

Вищезазначена гарантія діє лише за умови, що Власник належним чином дбайливо ставиться до продукту WEBER, дотримуючись усіх інструкцій зі складання, інструкцій з використання та профілактичного обслуговування, як зазначено в супровідному посібнику користувача, якщо тільки Власник не може довести, що дефект або несправність не пов'язані з недотриманням вищезазначених зобов'язань. Якщо ви живете в прибережній зоні або ваш виріб розташований поблизу басейну, технічне обслуговування включає регулярне миття та ополіскування зовнішніх поверхонь, як зазначено в супровідному інструкції з експлуатації.

### ГАРАНТІЙНЕ ВИКОНАННЯ / ВИКЛЮЧЕННЯ ГАРАНТІЇ

Якщо ви вважаєте, що на вашу деталь поширюється ця гарантія, зверніться до служби підтримки клієнтів WEBER, використовуючи контактну інформацію на нашому веб-сайті ([www.weber.com](http://www.weber.com) або на веб-сайті, що відповідає вашій країні, на який може бути перенаправлено Власника). WEBER, після розслідування, відремонтує або замінить (на власний розсуд) дефектну деталь, на яку поширюється ця гарантія. У випадку, якщо ремонт або заміна неможливі, WEBER може (на власний розсуд) замінити відповідний гриль на новий гриль такої ж або більшої вартості.

WEBER може попросити вас повернути деталі для перевірки, вартість доставки буде сплачена власником заздалегідь. Звертаючись до служби підтримки клієнтів, будь ласка, підготуйте таку інформацію:

Ім'я – Адреса – Номер телефону – Електронна пошта – Серійний номер – Дата покупки – Дилер покупки – Модель – Колір – Основна проблема.

Ця ГАРАНТІЯ втрачає чинність, якщо є пошкодження, знебарвлення, знебарвлення та/або іржа, за які WEBER не несе відповідальності, викликані:

- Зловживанням, неправильним використанням, зміною, модифікацією, неправильним застосуванням, вандалізмом, недбалістю, неправильним складанням або встановленням, а також неналежним виконанням звичайного та планового технічного обслуговування;

- Комахами (наприклад, павуками) та гризунами (наприклад, білками), включаючи але не обмежуючись пошкодженням трубок пальника та/або газових шлангів;
- Впливом солоного повітря та/або джерел хлору, таких як басейни та гідромасажні ванни/спа;
- Суворими погодними умовами, такими як град, урагани, землетруси, цунами або хвилі, торнадо або сильні шторми.
- Кислотними дощами та іншими факторами навколишнього середовища.

Використання деталей сторонніх виробників не призведе до анулювання цієї гарантії. Однак, будь-які деталі, які використовують та/або встановлені на вашому виробі WEBER, які не є оригінальними деталями WEBER, не покриваються цією гарантією. Крім того, будь-які пошкодження, що виникли внаслідок використання та/або встановлення деталей, на вашому виробі WEBER, які не є оригінальними деталями WEBER, не покриваються цією гарантією. Будь-яка модифікація газового гриля, не дозволена компанією WEBER та виконана авторизованим сервісним техніком WEBER, приведе до анулювання цієї гарантії.

### ГАРАНТІЙНІ ТЕРМІНИ НА ВИРІБ

Котел, кришка та центральне кільце:  
10 років, наскрізь іржа/прогорання

Система очищення ONE-TOUCH:  
5 років, наскрізь іржу/прогорання

Пластикові компоненти:  
5 років, за винятком вицвітання або знебарвлення

Всі інші деталі:  
2 роки

### ВІДМОВА ВІД ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ

ОКРІМ ГАРАНТІЇ ТА ВІДМОВИ ВІД ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ, ЯК ОПИСАНО, У ЦІЙ ГАРАНТІЙНІЙ ЗАЯВІ, НЕ МІСТИТЬ ЖОДНИХ ПОДАЛЬШИХ ГАРАНТІЙ АБО ДОБРОВІЛЬНИХ ЗАЯВ ПРО ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ, НАДАНИХ ТУТ, ЯКІ ВИХОДЯТЬ ЗА МЕЖІ ЗАКОНОДАВЧОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ, ЩО ЗАСТОСОВУЄТЬСЯ ДО WEBER. ЦЯ ГАРАНТІЙНА ЗАЯВА ТАКОЖ НЕ ОБМЕЖУЄ ТА НЕ ВИКЛЮЧАЄ СИТУАЦІЇ АБО ПРЕТЕНЗІЇ, КОЛИ WEBER НЕСЕ ОБОВ'ЯЗКОВУ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ, ЯК ПРЕДПИСАНО ЗАКОНОМ. ЖОДНІ ГАРАНТІЇ НЕ ДІЮТЬ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ВІДПОВІДАЛЬНИХ ПЕРІОДІВ ЦЬОЇ ГАРАНТІЇ. ЖОДНІ ІНШІ ГАРАНТІЇ, НАДАНІ БУДЬ-ЯКОЮ ОСОБОЮ, ВКЛЮЧАЮЧИ ДИЛЕРА АБО РОЗДІЛЬНОГО ПРОДАВЦЯ, ЩОДО БУДЬ-ЯКОГО ПРОДУКТУ (ТАКІ ЯК БУДЬ-ЯКІ «РОЗШИРЕНІ ГАРАНТІЇ»), НЕ ПОВ'ЯЗАНІ З WEBER. ВИНЯТКОВИМ ЗАСОБОМ ПРАВОВОГО ЗАХИСТУ ЗА ЦЬОЮ ГАРАНТІЄЮ Є РЕМОНТ АБО ЗАМІНА ДЕТАЛІ АБО ВИРОБУ, ЗА ЖОДНИХ ОБСТАВИН ЗА ЦЬОЮ ГАРАНТІЄЮ ВІДШКОДУВАННЯ НЕ БУДЕ ПЕРЕВИЩУВАТИ СУМУ ПОКУПІВНОЇ ЦІНИ ПРОДАНОЇ ПРОДУКЦІЇ WEBER. ВИ БЕРЕТЕ НА СЕБЕ РИЗИК ТА ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА ВТРАТИ, ПОШКОДЖЕННЯ АБО ТРАВМИ, ЗАПОДІЯНІ ВАШОМУ МАЙНУ ТА/АБО ІНШИМ ОСІБ ТА ЇХНЬОМУ МАЙНУ, ЩО ВИНИКЛИ ВНАСЛІДОК НЕПРАВИЛЬНОГО ВИКОРИСТАННЯ АБО ЗЛОВЖИВАННЯ ВИРОБОМ АБО НЕДОТРИМАННЯ ІНСТРУКЦІЙ, НАДАНИХ КОМПАНІЄЮ WEBER У СУПРОВОДЖЕНОМУ ПОСІБНИКУ ВЛАСНИКА. НА ДЕТАЛІ ТА АКСЕСУАРИ, ЗАМІНЕНІ ЗА ЦЬОЮ ГАРАНТІЄЮ, НАДАЄТЬСЯ ГАРАНТІЯ ЛИШЕ ПРОТЯГОМ ЗАЛИШКУ ВИЩЕЗАГАДАНОГО ГАРАНТІЙНОГО ПЕРІОДУ. ЦЯ ГАРАНТІЯ СТОСУЄТЬСЯ ЛИШЕ ПРИВАТНИХ БУДИНКІВ АБО КВАРТИР І НЕ СТОСУЄТЬСЯ ГРИЛІВ WEBER, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В КОМЕРЦІЙНИХ, КОМУНАЛЬНИХ АБО БАГАТОБУДИНКОВИХ ПРИМІЩЕННЯХ, ТАКИХ ЯК РЕСТОРАНИ, ГОТЕЛІ, КУРОРТИ АБО ОРЕНДОВІ ОБ'ЄКТИ. WEBER МОЖЕ ЧАС ВІД ЧАСУ ЗМІНЮВАТИ ДИЗАЙН СВОЇХ ВИРОБІВ. НИЩО, ЩО МІСТИТЬСЯ В ЦІЙ ГАРАНТІЇ, НЕ ТЛУМАЧИТЬСЯ ЯК ЗОБОВ'ЯЗАННЯ КОМПАНІЇ WEBER ВКЛЮЧАТИ ТАКІ ЗМІНИ В ДИЗАЙНІ ВИРОБИ РАНІШЕ, ТА ТАКОЖ ТАКИХ ЗМІН НЕ ТЛУМАЧИТЬСЯ ЯК ВИЗНАННЯ ТЕ, ЩО ПОПЕРЕДНІ ДИЗАЙНИ БУЛИ ДЕФЕКТНИМИ.

### Зміст

БЕЗПЕКА .....	2
ГАРАНТІЯ .....	3
СИСТЕМА ПРИГОТУВАННЯ .....	4
ЗАПАЛЮВАННЯ ВУГІЛЛЯ .....	5
СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ .....	6
ПОРАДИ ТА ХИТРОСТІ ДЛЯ УСПІШНОГО ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ .....	8
ПОСІБНИК З ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ .....	9

### Запасні частини

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

Weber-Stephen Products LLC  
Customer Service Center  
1415 S. Roselle Road  
Palatine, IL 60067  
U.S.A.  
For replacement parts, call:  
1-800-446-1071



## СИСТЕМА ПРИГОТУВАННЯ

У розробку вашого вугільного гриля WEBER було вкладено багато зусиль. Ми розробляємо наші грилі так, щоб вам ніколи не довелося турбуватися про спалахи, гарячі та холодні ділянки чи пригорілу їжу. Очікуйте відмінної продуктивності, контролю та результатів щоразу.

### Котел та кришка

Кожен вугільний гриль WEBER виготовлений зі сталевим котлом (А) та кришкою (В) з випаленим порцеляновим емалевим покриттям. Це важливо, оскільки означає, що вона ніколи не буде відшаровуватися та розшаровуватися. Відбиваюча поверхня забезпечує конвекційне приготування, завдяки чому тепло випромінюється навколо їжі, подібно до духовки, забезпечуючи рівномірний результат приготування.

### Заслінки та вентиляційні отвори

Важливим фактором у вугільному грилі є повітря. Чим більше повітря ви впускате в гриль, тим сильніше буде жар (до певної точки) і тим частіше вам потрібно буде його поповнювати. Тому, щоб мінімізувати поповнення запасів, тримайте кришку закритою якомога частіше. Вентиляційні отвори котла(С) на дні гриля слід залишати відкритими, коли ви готуєте на грилі, але щоб уповільнити швидкість горіння вогню, закрийте заслінку(и) кришки (D) до половини.

### Решітка для приготування їжі

Виготовлена з міцної сталі з гальванічним покриттям, решітка для приготування (Е) забезпечує достатньо місця для приготування всіх ваших улюблених страв.

### Решітка для деревного вугілля

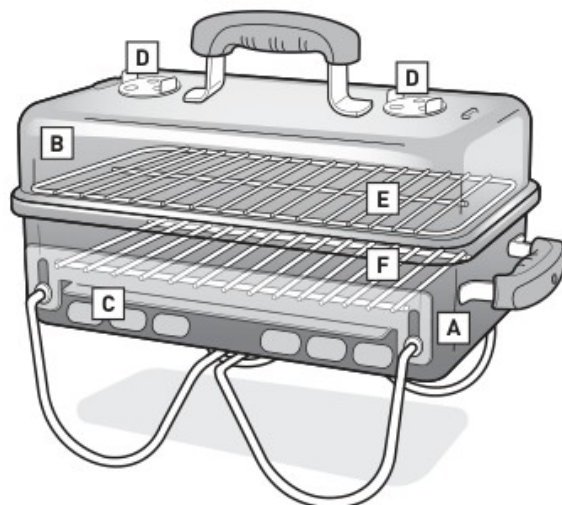
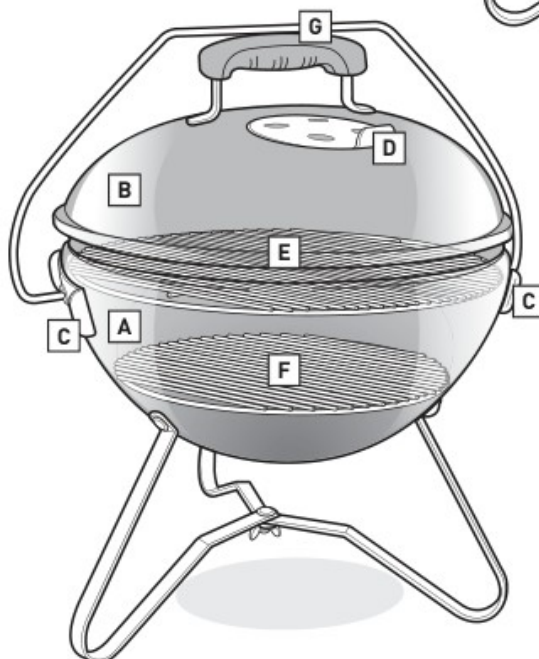
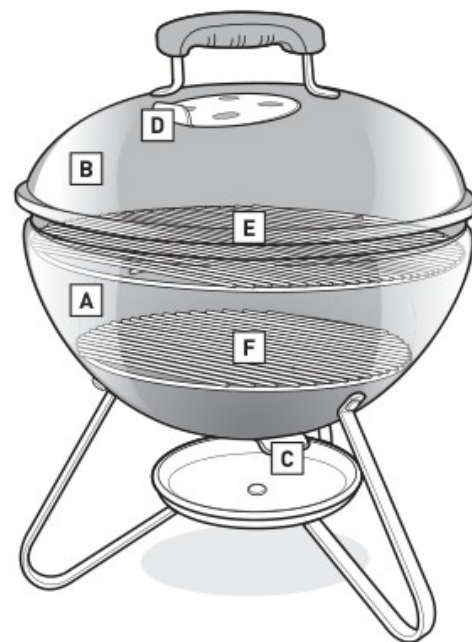
Решітка для вугілля (F) має все необхідне, щоб витримувати жар будь-якого вогню на вугіллі. Виготовлена з міцної сталі, ця міцна решітка не деформується та не прогорить. Крім того, вона надає вам достатньо простору для прямого або непрямого приготування їжі, забезпечуючи вам гнучкість готувати так, як ви хочете.

### Спеціальні функції

Ваш гриль може бути оснащений наступною спеціальною функцією:

Фіксатор кришки TUCK-N-CARRY

Фіксатор кришки TUCK-N-CARRY (G) дозволяє переносити, а також опускати, щоб використовувати його як тримач кришки.





## ЗАПАЛЕННЯ ВУГІЛЛЯ

### Виберіть правильне місце для гриля

- Використовуйте цей гриль лише на відкритому повітрі в добре провітрюваному приміщенні. Не використовуйте його в гаражі, будівлі, вітровому проході або будь-якому іншому закритому приміщенні.
- Завжди тримайте гриль на безпечній, рівній поверхні.
- Не використовуйте гриль ближче ніж за півтора метра від будь-якого горючого матеріалу. До горючих матеріалів належать, зокрема, деревина або оброблені дерев'яні тераси, патіо та веранди.

### Виберіть, скільки деревного вугілля використовувати

Вибір кількості вугілля залежить від того, що ви готуєте на грилі, та від розміру вашого гриля. Якщо ви готуєте на грилі невеликі, ніжні шматочки їжі, які потребують менше 20 хвилин, зверніться до таблиці кількості вугілля для прямого методу приготування. Якщо ви готуєте на грилі великі шматки м'яса, які потребують 20 хвилин або більше приготування на грилі, або делікатні продукти, зверніться до таблиці кількості вугілля для непрямого методу. Для отримання додаткової інформації про різницю між прямим та непрямим методами зверніться до розділу «МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ». Вугілля зазвичай витримує приблизно годину, перш ніж воно повністю прогоріє та буде готове до заміни.

### Підготовка гриля до розпалювання

1. Зніміть кришку. Залежно від моделі вашого гриля, ви можете розмістити її збоку гриля за допомогою замка кришки TUCK-N-CARRY, який опускається, щоб використовувати його як тримач кришки.
2. Зніміть верхню решітку для приготування їжі з гриля.
3. Зніміть нижню решітку для вугілля та очистіть дно котла та золотиловавач від попелу.

Попіл або шматки старого вугілля (залежно від моделі гриля).

4. Відкрийте вентиляційний(і) отвір(и) котла.

5. Встановіть нижню решітку для вугілля.

**Примітка:** Інструкції щодо використання рідини для розпалу були навмисно виключені з цього посібника користувача. Рідина для розпалу є брудною та може передавати хімічний смак вашій їжі, тоді як кубики для розпалу (продаються окремо) ні. Якщо ви вирішите використовувати рідину для розпалу, дотримуйтесь інструкцій виробника та НІКОЛИ не додавайте рідину для розпалу до палаючого вогню.

### Розпалювання вугілля за допомогою розпалювача димоходу

Найпростіший і найретельніший спосіб розпалити будь-який вид деревного вугілля – це використовувати стартер-розпалювач, зокрема, стартер WEBER RAPIDFIRE (продається окремо). Перед розпалюванням ознайомтеся з застереженнями та попередженнями, що додаються до стартера RAPIDFIRE.

1. Покладіть кілька аркушів зім'ятої газети на дно стартера та встановіть його на решітку для вугілля (A); або покладіть кілька кубиків розпалювача в центр решітки для вугілля та помістіть стартер над ними (B).
2. Наповніть стартер вугіллям (C).
3. Запаліть кубики для розпалювання або газету через отвори збоку стартера(D).

4. Тримайте стартер на місці, доки вугілля повністю не розгориться. Ви можете визначити, коли вугілля повністю розгориться, коли воно буде покрито шаром білого попелу. Це може зайняти від 15 до 20 хвилин.

**Примітка:** Використані кубики для розпалу мають бути повністю спожиті, а вугілля пересипане попелом, перш ніж класти їжу на решітку.

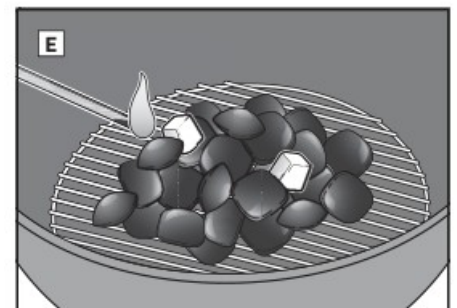
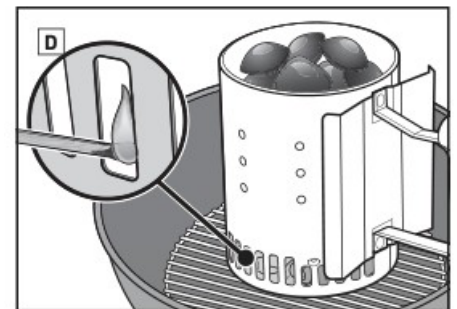
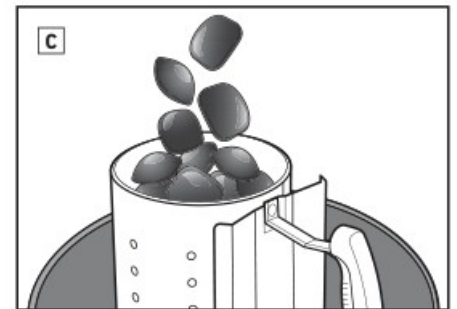
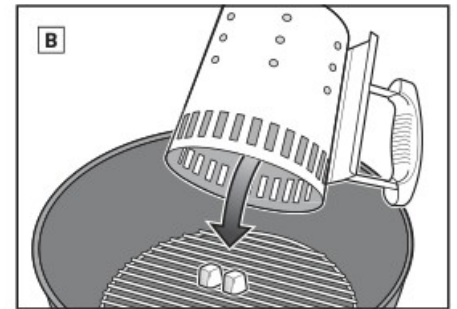
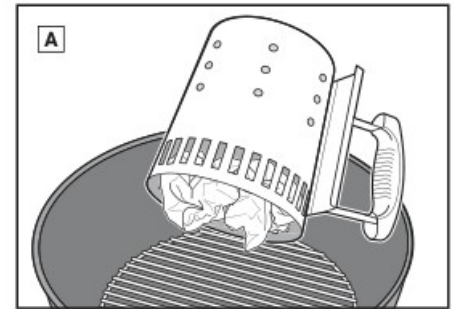
5. Після того, як вугілля повністю розгориться, перейдіть до наступних сторінок, щоб отримати інструкції щодо того, як розташувати вугілля та розпочати приготування відповідно до бажаного методу приготування (прямий або непрямий метод).

### Запалювання деревного вугілля за допомогою кубиків для розпалювання

1. Зробіть піраміду з вугілля в центрі решітки для вугілля (нижня) та вставте пару кубиків для розпалювання (продаються окремо) всередину піраміди (E).
2. Використовуючи довгий сірник або запальничку, підпаліть кубики для розпалювання. Кубики для розпалювання потім запалить вугілля.
3. Зачекайте, поки вугілля повністю розгориться. Ви можете визначити, коли вугілля повністю розгорілося, коли воно буде покрито шаром білого попелу. Це може зайняти від 15 до 30 хвилин.

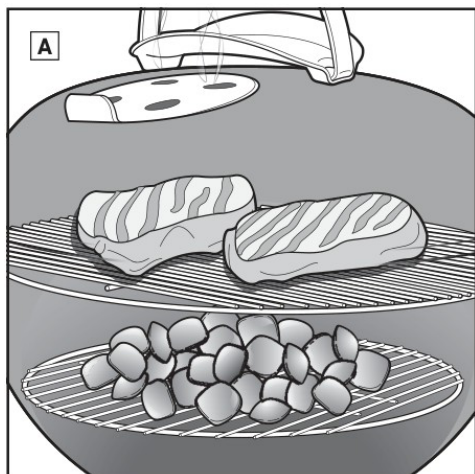
**Примітка:** Використані кубики для розпалу мають бути повністю спожиті, а вугілля пересипане попелом, перш ніж класти їжу на решітку.

4. Після того, як вугілля повністю розгориться, перейдіть до наступних сторінок, щоб отримати інструкції щодо того, як розташувати вугілля та розпочати приготування їжі відповідно до бажаного методу приготування (прямий або непрямий метод).





## МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ



### Гриль на прямому вогні

Використовуйте прямий метод для невеликих, ніжних шматочків їжі, приготування яких займає менше 20 хвилин, таких як:

- Гамбургери
- Стейки
- Відбивні
- Шашлики
- Шматочки курки без кісток
- Рибне філе
- Молюски
- Нарізані овочі

За допомогою прямого нагрівання вогонь знаходиться прямо під їжею (А). Він обсмажує поверхню їжі, розвиваючи смаки, текстуру та смачну карамелізацію, одночасно готуючи їжу до самого центру.

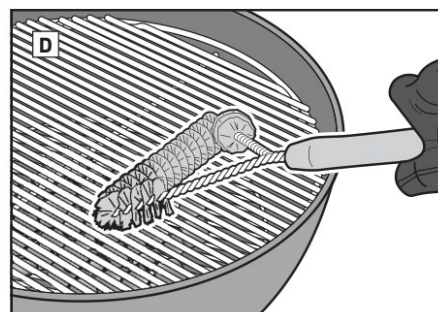
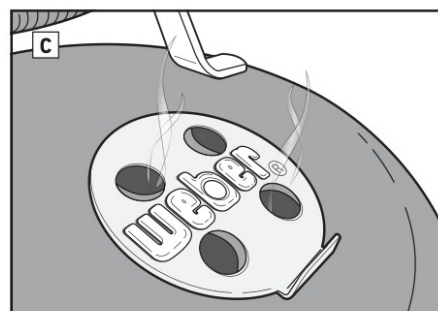
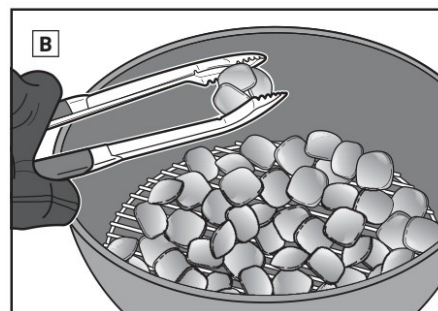
Прямий вогонь створює як променисте, так і кондуктивне тепло. Променисте тепло від вугілля швидко готує поверхню їжі, що знаходиться найближче до неї. Водночас вогонь нагріває стрижні решітки для приготування, які проводять тепло безпосередньо до поверхні їжі і створюють ці безпомилкові та гарні сліди гриля

### Підготовка деревного вугілля для прямого методу приготування.

1. Одягніть рукавиці або захисні рукавички для барбекю.  
**УВАГА:** Гриль, включаючи ручку та ручки заслінки/вентиляційного отвору, нагрівається. Переконайтеся, що ви носите рукавиці або захисні рукавички для барбекю, щоб не опіктися руками.
  2. Після того, як вугілля повністю розгориться, рівномірно розподіліть його по решітці для вугілля за допомогою щипців з довгою рукою (В) або за допомогою кочерги для вугілля WEBER (продаються окремо).
  3. Переконайтеся, що ручка системи очищення ONE-TOUCH та заслінка кришки знаходяться у повністю відкритому положенні (С, D).
  4. Після того, як вугілля розпалиться встановіть решітку для приготування назад у котел.
  5. Закрийте кришку гриля.
  6. Розігрійте решітку для приготування приблизно 10-15 хвилин.
  7. Після того, як решітка для приготування розігріється, відкрийте кришку. За допомогою щітки для гриля почистіть решітку для приготування (Е).
- Примітка:** Якщо ви використовуєте щітку для гриля зі щетиною з нержавіючої сталі, замініть її, якщо на решітці або щітці є вільні щетинки.
8. Покладіть їжу на решітку для приготування.  
**Примітка:** Знімаючи кришку гриля під час приготування, зсуньте її вбік, а не прямо вгору. Підняття прямо вгору може створити всмоктування, що призведе до потрапляння попелу на їжу.
  9. Закрийте кришку та перегляньте рецепт, щоб дізнатися рекомендований час приготування.

### Коли закінчите готувати...

Закрийте заслінку кришки та вентиляційні отвори котлу, щоб загасити вугілля (F).



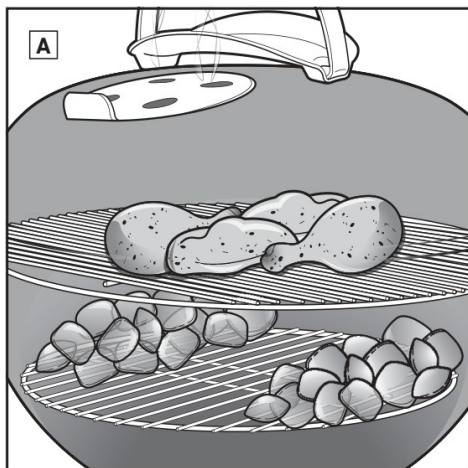
### Кількість деревного вугілля для прямого методу приготування.

Гамбургери, стейки, відбивні, шашлики, шматочки курки без кісток, рибне філе, молюски, нарізані овочі

Діаметр гриля	Брикети WEBER	Брикети з деревного вугілля
GO-ANYWHERE	12	16
37см	25	30
47см	30	40



## МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ



### Гриль з непрямим нагріванням

Використовуйте непрямий метод для великих шматків м'яса, які потребують 20 хвилин або більше часу приготування на грилі, або для продуктів, настільки делікатних, що прямий вплив тепла може їх висушити або підпалити, таких як:

- Печеня
- Шматки птиці з кісткою
- Ціла риба
- Ніжні рибні філе
- Реберця

Непрямий метод також можна використовувати для обробки товстіших страв або шматків з кісткою, які були обсмажені або підрум'янені спочатку на прямому жарі. При непрямому методі тепло знаходиться з обох боків гриля або з одного боку гриля. Їжа знаходиться над неосвітленою частиною на решітці для приготування (А).

Променеве та кондуктивне тепло все ще є факторами, але вони не такі інтенсивні під час непрямого приготування. Однак, якщо кришка гриля закрита, як повинно бути, генерується інший вид тепла: конвекційне тепло. Тепло піднімається, відбивається від кришки та внутрішніх поверхонь гриля та циркулює, повільно готуючи їжу рівномірно з усіх боків.

Конвекційне тепло не обпалює поверхню їжі, як це роблять променисте та кондуктивне тепло. Воно готує її м'якше аж до центру, як тепло в духовці.

### Підготовка деревного вугілля для непрямого методу.

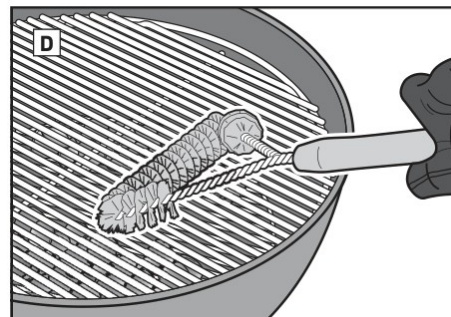
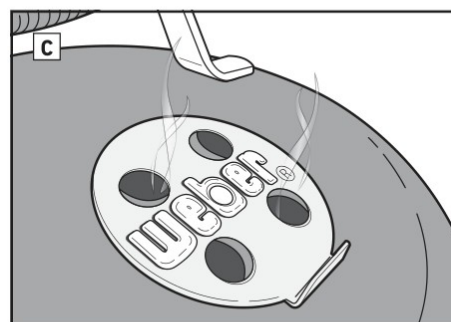
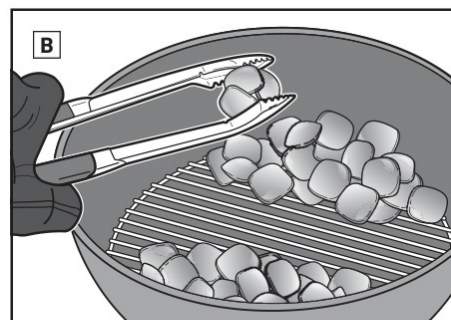
1. Одягніть рукавиці для барбекю.
2. Після того, як вугілля повністю розгориться, за допомогою довгих щипців розкладіть вугілля так, щоб воно було розташоване з обох боків їжі (В). Між вугіллями можна розмістити піддон для збору крапель.
3. Встановіть решітку для приготування на місце.
4. Поставте кришку на гриль.
5. Відкрийте заслінку кришки (С).
6. Розігрійте решітку приблизно 10-15 хвилин.
7. Після того, як решітка для приготування буде попередньо розігріта, очистіть її за допомогою щітки для гриля з нержавіючої сталі (D).

**Примітка:** Використовуйте щітку для гриля з нержавіючої сталі. Змініть щітку, якщо на решітці або щітці є вільні щетинки.

**Примітка:** Знімаючи кришку гриля під час приготування, піднімайте її вбік, а не прямо вгору. Підняття прямо вгору може створити всмоктування, втягуючи попіл на їжу.

### Коли закінчите готувати...

Закрийте кришку-заслінку та вентиляційні отвори чаші, щоб загасити вугілля.



### Кількість деревного вугілля для непрямого методу приготування.

Печення, шматки птиці з кісткою, ціла риба, ніжне рибне філе, реберця

Діаметр гриля	WEBER Брикети потрібні на першу годину	WEBER Брикети додаються за кожну додаткову годину	Брикети з деревного вугілля потрібні на першу годину	Брикети з деревного вугілля додаються за кожну додаткову годину
GO-ANYWHERE	4 з кожної сторони	2 з кожної сторони	8 з кожної сторони	2 з кожної сторони
37см	5 з кожної сторони	3 з кожної сторони	9 з кожної сторони	6 з кожної сторони
47см	1 з кожної сторони	5 з кожної сторони	20 з кожної сторони	7 з кожної сторони



## ПОРАДИ ТА ХИТРОЩІ ДЛЯ УСПІШНОГО ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

### Одягніть рукавички

Завжди одягайте рукавицю або рукавиці для барбекю під час використання вугільного гриля. Вентиляційні отвори, заслінки, ручки та котел нагріватимуться під час приготування на грилі, тому обов'язково захищайте руки та передпліччя.

### Не використовуйте рідину для запальничок

Уникайте використання рідини для розпалу, оскільки вона може надати їжі хімічного смаку. Розпалювачі для димоходу (продаються окремо) та кубики для розпалу (продаються окремо) – це набагато чистіші та ефективніші способи розпалювання вугілля.

### Розігрійте гриль

Попереднє розігрівання гриля із закритою кришкою протягом 10-15 хвилин готує решітку для приготування їжі. Коли все вугілля розпалиться до червоного, температура під кришкою повинна досягти 260°C. Тепло розпушує будь-які шматочки їжі, що застрягли на решітці, що дозволяє легко змахнути їх щіткою для гриля з нержавіючої сталі. Попереднє розігрівання гриля нагріває решітку достатньо для належного обсмажування, а також допомагає запобігти прилипання їжі до решітки.

**Примітка:** Використовуйте щітку для гриля з нержавіючої сталі. Замініть щітку, якщо на решітці або щітці є вільні щетинки.

### Змащуйте їжу, а не решітку

Олія запобігає прилипання їжі, а також додає смаку та вологи. Легке змащування або обприскування їжі олією працює краще, ніж змащування решітки.

### Забезпечте циркуляцію повітря

Для вугілля потрібне повітря. Кришку слід закривати якомога щільніше, але тримайте заслінку кришки та вентиляційний отвір котлу відкритими. Регулярно видаляйте попіл знизу гриля, щоб запобігти блокуванню ним вентиляційних отворів.

### Накрийте кришкою

З чотирьох важливих причин кришку слід закривати якомога щільніше.

1. Підтримує решітку достатньо гарячою для обсмажування їжі.
2. Прискорює час приготування та запобігає висиханню їжі.
3. Затримує димний присмак, який утворюється, коли жир та соки випаровуються на грилі.
4. Запобігає спалахуванню, обмежуючи доступ кисню.

### Приборкайте полум'я

Спалахи полум'я трапляються, що добре, оскільки вони обпалюють поверхню того, що ви готуєте на грилі; однак, занадто багато спалахів можуть підпалити їжу. Тримайте кришку закритою якомога довше. Це обмежує кількість кисню всередині гриля, що допоможе загасити будь-які спалахи. Якщо полум'я виходить з-під контролю, тимчасово перемістіть їжу на непрямий вогонь, поки вона не згасне.

### Слідкуйте за часом і температурою

Якщо ви готуєте на грилі в холоднішому кліматі або на більшій висоті, час приготування буде довшим. Якщо вітер дме сильно, це підвищить температуру вугільного гриля, тому завжди тримайтеся близько до гриля та не забувайте тримати кришку якомога довше закритою, щоб тепло не виходило.

### Заморожені або свіжі

Незалежно від того, чи готуєте ви на грилі заморожені чи свіжі продукти, дотримуйтесь інструкцій з безпеки на упакуванні та завжди готуйте їх до рекомендованої внутрішньої температури. Заморожені продукти готуватимуться на грилі довше і можуть потребувати додавання більше палива залежно від типу їжі.

### Підтримуйте чистоту

Дотримуйтесь кількох основних інструкцій з обслуговування, щоб ваш гриль виглядав і готував краще протягом багатьох років!

- Для належної циркуляції повітря та кращого приготування на грилі видаляйте накопичений попіл та старе вугілля з дна казана та золеуловлювача перед використанням. Переконайтеся, що все вугілля повністю згасло, а гриль охолонув, перш ніж це зробити.
- Ви можете помітити пластівці, схожі на фарбу, на внутрішній стороні кришки. Під час використання жир та пари диму повільно окислюються до вуглецю та осідають на внутрішній стороні кришки. Зніміть обвуглений жир з внутрішньої сторони кришки щіткою для гриля з нержавіючої сталі.

Щоб мінімізувати подальше накопичення, внутрішню сторону кришки можна протерти паперовим рушником після приготування, поки гриль ще теплий (не гарячий).

- Очистіть пофарбовані, емальовані порцеляною та пластикові поверхні на зовнішній стороні гриля теплою мильною водою та неабразивною тканиною.
- Якщо ваш гриль перебуває в особливо суворих умовах, вам слід частіше чистити зовнішню частину. Кислотні дощі, хімікати та солоня вода можуть спричинити появу іржі на поверхні. WEBER рекомендує протирати зовнішню частину гриля теплою мильною водою. Після цього промийте та ретельно висушіть.
- Не використовуйте для очищення гриля такі засоби: абразивні поліролі або фарби для нержавіючої сталі, засоби для чищення, що містять кислоту, мінеральні спирти або ксилол, засоби для чищення духовок, абразивні засоби для чищення (засоби для чищення кухні) та абразивні губки для чищення.



Час приготування яловичини та баранини визначається за визначенням Міністерства сільського господарства США як середній ступінь просмаження, якщо не зазначено інше.

Розрізи, товщина, вага та час приготування на грилі є орієнтовними. Такі фактори, як висота, вітер та температура зовнішнього повітря, можуть впливати на час приготування.

	Товщина / Вага	Приблизний загальний час приготування на грилі	
ЧЕРВОНЕ М'ЯСО	Стейк: Нью-Йоркський стріп, портерхаус, рибай, Ті-бон, та філе-мінйон (вирізка)	1,9 см товщиною 2,5 см товщиною 5 см товщиною	4-6 хвилин на прямому сильному вогні 6-8 хвилин прямого сильного вогню 14-18 хвилин обсмажуйте 6-8 хвилин на прямому сильному вогні, і готуйте на грилі 8-10 хвилин на непрямому сильному вогні
	Стейк з пашини	від 680 г до 907 г товщиною 1,9 см	8-10 хвилин на прямому середньому вогні
	Котлета з яловичого фаршу	1,9 см товщиною	8-10 хвилин на прямому середньому вогні
	Вирізка	від 1,36 кг до 1,81 кг	45-60 хвилин 15 хвилин на прямому середньому вогні, а на грилі 30-45 хвилин на непрямому середньому вогні.
СВИНИНА	Братвурст: свіжий	85 г	20-25 хвилин на прямому слабкому вогні
	Відбивна: без кісток або з кісткою	1,9 см товщиною від 3,17 см до 3,81 см завтовшки	6-8 хвилин прямого сильного вогню 10-12 хвилин обсмажування, 6 хвилин на прямому сильному вогні та готування на грилі 4-6 хвилин на непрямому сильному вогні
	Реберця: бекі-бек, свинячі реберця	від 1,36 кг до 1,81 кг	1,5-2 години непрямому середньому вогню
	Реберця: у сільському стилі, з кісткою	від 1,36 кг до 1,81 кг	1,5-2 години непрямому середньому вогню
	Вирізка	453 г	30 хвилин обсмажування, 5 хвилин прямого сильного вогню, а на грилі 25 хвилин непрямому середньому вогню.
ПТАХ	Курячі грудки: без кісток, без шкіри	від 170 г до 226 г	8-12 хвилин на прямому середньому вогні
	Куряче стегно: без кісток, без шкіри	113 г	8-10 хвилин на прямому середньому вогні
	Шматочки курки: з кісткою, різні	від 85 г до 170 г	36-40 хвилин, 6-10 хвилин на прямому слабкому вогні, 30 хвилин на непрямому середньому вогні
	Курка: ціла	від 1,81 кг до 2,26 кг	1-1½ години непрямому середньому вогню
	Корнуольська дичина	від 680 г до 907 г	60-70 хвилин непрямому середньому вогню
	Індичка: ціла, без начинки	від 4,53 кг до 5,44 кг	2-2,5 години непрямому середньому вогню
МОРПРОДУКТИ	Риба, філе або стейк: палтус, червоний луцян, лосось, морський окунь, риба-меч, тунець	від 0,63 см до 1,27 см завтовшки від 2,54 см до 3,17 см завтовшки	3-5 хвилин на прямому середньому вогні 10-12 хвилин на прямому середньому вогні
	Риба: ціла	453 г 1,36 кг	15-20 хвилин на непрямому середньому вогні 30-45 хвилин непрямому середньому вогню
	Креветки	28 г	2-4 хвилини прямого сильного вогню
	Спаржа	1,27 см діаметр	6-8 хвилин на прямому середньому вогні
ОВОЧІ	Кукурудза	у лупинні лущена	25-30 хвилин на прямому середньому вогні 10-15 хвилин на прямому середньому вогні
	Гриби	шіїтаке або печериці Портобелло	8-10 хвилин на прямому середньому вогні 10-15 хвилин на прямому середньому вогні
	Цибуля	половинки скибочки 1,27 см	35-40 хвилин на непрямому середньому вогні 8-12 хвилин на прямому середньому вогні
	Картопля	ціла скибочки 1,27 см	45-60 хвилин непрямому середньому вогню 9-11 хвилин пропарювання 3 хвилини, і гриль 6-8 хвилин на прямому середньому вогні

Переконайтеся, що їжа поміщається на гриль з закритою кришкою, залишаючи приблизно 2,54 см вільного простору між їжею та кришкою.

## Поради щодо приготування їжі

- Смажте на грилі стейки, філе риби, шматочки курки без кісток та овочі прямим методом протягом часу, зазначеного в таблиці (або до бажаної готовності), перевернувши страву один раз посередній час приготування на грилі.
- Смажте на грилі м'ясо, цілу птицю, шматки птиці з кісткою, цілу рибу та товстіші шматки непрямим методом протягом часу, зазначеного в таблиці (або доки термометр миттєвого зчитування не зареєструє бажану внутрішню температуру).
- Перед нарізанням дайте смаженій м'ясі, великим шматкам м'яса, а також товстим відбивним та стейкам відпочити 5-10 хвилин після приготування. Внутрішня температура м'яса підвищиться на 5-10 градусів за цей час.
- Для додаткового димного смаку подумайте про додавання тріски або шматків твердих порід деревини (замочених у воді протягом принаймні 30 хвилин та зціджених) або зволжених свіжих трав, таких як розмарин, чебрець або лавровий лист. Покладіть вологі дрова або трави безпосередньо на вугілля безпосередньо перед початком приготування.
- Розморозьте їжу перед приготуванням на грилі. В іншому випадку, якщо готуєте заморожені продукти, враховуйте довший час приготування.

## Поради щодо безпеки харчових продуктів

- Не розморожуйте м'ясо, рибу чи птицю за кімнатної температури. Розморозуйте 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.
- Вимийте всі тарілки та кухонне начиння, що контактували із сирим м'ясом або рибою, гарячою водою з милом та промийте.



**ПРОБЛЕМИ? ЗАПИТАННЯ? Не повертайте товар до магазину. Ми можемо допомогти.**

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



**Weber-Stephen Products LLC  
[www.weber.com](http://www.weber.com)**