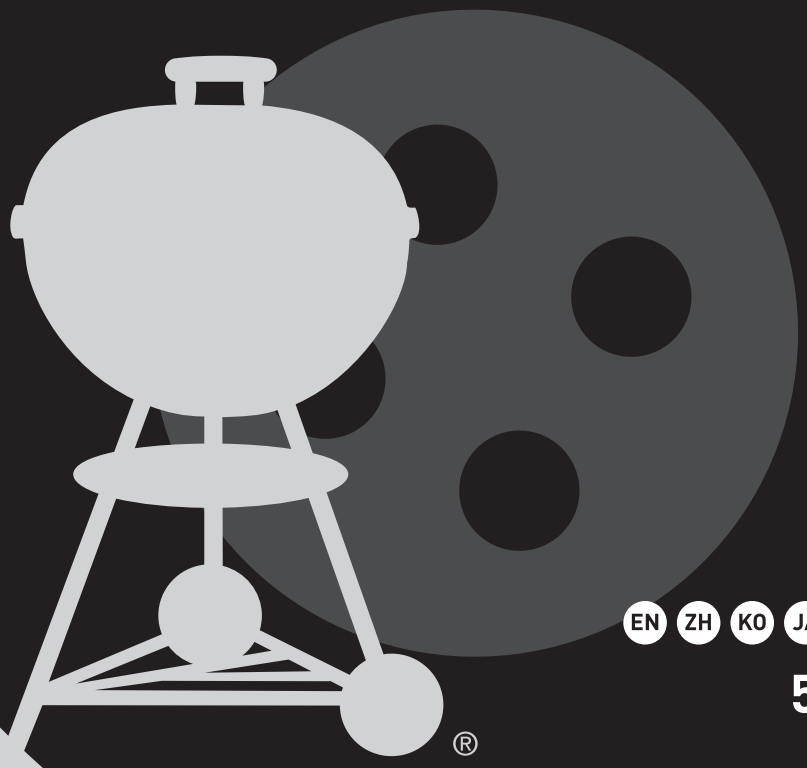
EN

CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE

Do not discard. This owner's guide contains important product dangers, warnings, and cautions. For assembly instructions, refer to assembly guide. Do not use grill indoors!

Visit www.weber.com, select your country of origin, and register your grill today.



EN ZH KO JA TH ID

57883

01/15/18

SAFETY

Failure to follow the DANGERS, WARNINGS, and CAUTIONS contained in this Owner's Guide may result in serious bodily injury or death, or may result in a fire or an explosion causing damage to property.

Please read all safety information contained in this Owner's Guide before operating this grill.

DANGERS

⚠ Do not use indoors! This grill is designed for outdoor use in a well-ventilated area and is not intended for and should never be used as a heater. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death.

⚠ Do not use in a garage, building, breezeway, or any other enclosed area.

⚠ Do not use petrol, alcohol, or other highly volatile fluids to ignite charcoal. If using charcoal starter fluid (not recommended), remove any fluid that may have drained through the bowl vents before lighting the charcoal.

⚠ Do not add charcoal starter fluid or charcoal impregnated with charcoal lighter fluid to hot or warm charcoal. Cap starter fluid after use, and place a safe distance away from the grill.

⚠ Keep the cooking area clear of flammable vapour and liquids, such as petrol, alcohol, etc., and combustible material.

WARNINGS

⚠ Do not use this grill unless all parts are in place. This grill must be properly assembled according to the assembly instructions. Improper assembly may be dangerous.

⚠ Never use grill without the ash catcher installed.

⚠ Do not use this grill under any overhead combustible construction.

⚠ The use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the grill.

⚠ Exercise caution when operating your grill. It will be hot during cooking or cleaning, and should never be left unattended.

⚠ WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.

⚠ WARNING! Keep children and pets away.

⚠ WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

⚠ This grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

⚠ Do not use this grill within five feet (1.5 m) of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to, wood or treated wood decks, patios, and porches.

⚠ Keep the grill on a secure, level surface at all times, clear of combustible material.

⚠ Do not place grill on glass or a combustible surface.

⚠ Do not use grill in high winds.

⚠ Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the grill.

⚠ Never touch the cooking or charcoal grate, ashes, charcoal, or the grill to see if they are hot.

⚠ Extinguish charcoal when finished cooking. To extinguish, close bowl vent and lid damper and place lid on bowl.

⚠ Use heat-resistant barbecue mitts or gloves while cooking, adjusting air vents (dampers), adding charcoal, and handling thermometer or lid.

⚠ Use proper tools, with long, heat-resistant handles.

⚠ Always put charcoal on top of the charcoal (lower) grate. Do not put charcoal directly in the bottom of the bowl.

⚠ Do not lean on or overload the end of the table.

⚠ Do not use the TUCK-AWAY lid holder as a handle to lift or move the grill.

⚠ Do not hang the lid on the bowl handle.

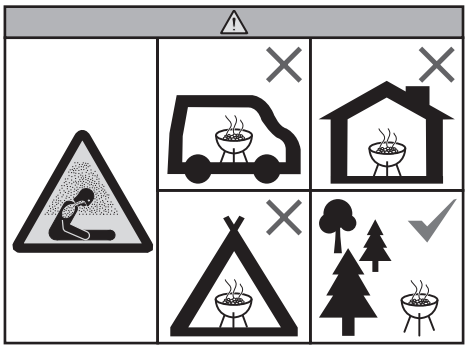
⚠ Never dump hot charcoal where it might be stepped on or be a fire hazard. Never dump ashes or charcoal before they are fully extinguished.

⚠ Do not store grill until ashes and charcoal are fully extinguished.

⚠ Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished and grill is cool.

⚠ Keep electrical wires and cords away from the hot surfaces of the grill and away from high traffic areas.

⚠ WARNING! Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.



CAUTIONS

⚠ Do not use water to control flare-ups or to extinguish charcoal.

⚠ Lining the bowl with aluminum foil will obstruct the air flow. Instead, use a drip pan to catch drippings from meat when cooking using the indirect method.

⚠ Grill brushes should be checked for loose bristles and excessive wear on a regular basis. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush. WEBER recommends purchasing a new stainless steel bristle grill brush at the beginning of every spring.

WARRANTY

Thank you for purchasing a WEBER product. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") prides itself on delivering a safe, durable, and reliable product.

This is WEBER's Voluntary Warranty provided to you at no extra charge. It contains the information you will need to have your WEBER product repaired in the unlikely event of a failure or defect.

Pursuant to applicable laws, the customer has several rights in case the product is defective. Those rights include supplementary performance or replacement, abatement of the purchasing price, and compensation. In the European Union, for example, this would be a two-year statutory warranty starting on the date of the handover of the product. These and other statutory rights remain unaffected by this warranty provision. In fact, this warranty grants additional rights to the Owner that are independent from statutory warranty provisions.

WEBER'S VOLUNTARY WARRANTY

WEBER warrants, to the purchaser of the WEBER product (or in the case of a gift or promotional situation, the person for whom it was purchased as a gift or promotional item), that the WEBER product is free from defects in material and workmanship for the period(s) of time specified below when assembled and operated in accordance with the accompanying Owner's Manual. (Note: If you lose or misplace your WEBER Owner's Manual, a replacement is available online at www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected.) Under normal, private single family home or apartment use and maintenance, WEBER agrees within the framework of this warranty to repair or replace defective parts within the applicable time periods, limitations, and exclusions listed below. TO THE EXTENT ALLOWABLE BY APPLICABLE LAW, THIS WARRANTY IS EXTENDED ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER AND IS NOT TRANSFERABLE TO SUBSEQUENT OWNERS, EXCEPT IN THE CASE OF GIFTS AND PROMOTIONAL ITEMS AS NOTED ABOVE.

OWNER'S RESPONSIBILITIES UNDER THIS WARRANTY

To ensure trouble-free warranty coverage, it is important (but it is not required) that you register your WEBER product online at www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected. Please also retain your original sales receipt and/or invoice. Registering your WEBER product confirms your warranty coverage and provides a direct link between you and WEBER in case we need to contact you.

The above warranty only applies if the Owner takes reasonable care of the WEBER product by following all assembly instructions, usage instructions, and preventative maintenance as outlined in the accompanying Owner's Manual, unless the Owner can prove that the defect or failure is independent of non-compliance with the above mentioned obligations. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying Owner's Manual.

WARRANTY HANDLING / EXCLUSION OF WARRANTY

If you believe that you have a part which is covered by this Warranty, please contact WEBER Customer Service using the contact information on our website (www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected). WEBER will, upon investigation, repair or replace (at its option) a defective part that is covered by this Warranty. In the event that repair or replacement are not possible, WEBER may choose (at its option) to replace the grill in question with a new grill of equal or greater value. WEBER may ask you to return parts for inspection, shipping charges to be pre-paid.

This WARRANTY lapses if there are damages, deteriorations, discolourations, and/or rust for which WEBER is not responsible caused by:

- Abuse, misuse, alteration, modification, misapplication, vandalism, neglect, improper assembly or installation, and failure to properly perform normal and routine maintenance;
- Insects (such as spiders) and rodents (such as squirrels), including but not limited to damage to burner tubes and/or gas hoses;
- Exposure to salt air and/or chlorine sources such as swimming pools and hot tubs/spas;
- Severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes, tsunamis or surges, tornadoes or severe storms.

The use and/or installation of parts on your WEBER product that are not genuine WEBER parts will void this Warranty, and any damages that result hereby are not covered by this Warranty. Any conversion of a gas grill not authorised by WEBER and performed by a WEBER authorised service technician will void this Warranty.

PRODUCT WARRANTY PERIODS

Bowl, lid, and center ring: 10 years, no rust through/burn through
ONE-TOUCH cleaning system: 5 years, no rust through/burn through
Plastic components: 5 years, excluding fading or discolouration
All remaining parts: 2 years

DISCLAIMERS

APART FROM THE WARRANTY AND DISCLAIMERS AS DESCRIBED IN THIS WARRANTY STATEMENT, THERE ARE EXPLICITLY NO FURTHER WARRANTY OR VOLUNTARY DECLARATIONS OF LIABILITY GIVEN HERE WHICH GO BEYOND THE STATUTORY LIABILITY APPLYING TO WEBER. THE PRESENT WARRANTY STATEMENT ALSO DOES NOT LIMIT OR EXCLUDE SITUATIONS OR CLAIMS WHERE WEBER HAS MANDATORY LIABILITY AS PRESCRIBED BY STATUTE.

NO WARRANTIES SHALL APPLY AFTER THE APPLICABLE PERIODS OF THIS WARRANTY. NO OTHER WARRANTIES GIVEN BY ANY PERSON, INCLUDING A DEALER OR RETAILER, WITH RESPECT TO ANY PRODUCT (SUCH AS ANY "EXTENDED WARRANTIES"), SHALL BIND WEBER. THE EXCLUSIVE REMEDY OF THIS WARRANTY IS REPAIR OR REPLACEMENT OF THE PART OR PRODUCT.

IN NO EVENT UNDER THIS VOLUNTARY WARRANTY SHALL RECOVERY OF ANY KIND BE GREATER THAN THE AMOUNT OF THE PURCHASE PRICE OF THE WEBER PRODUCT SOLD.

YOU ASSUME THE RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE, OR INJURY TO YOU AND YOUR PROPERTY AND/OR TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE MISUSE OR ABUSE OF THE PRODUCT OR FAILURE TO FOLLOW INSTRUCTIONS PROVIDED BY WEBER IN THE ACCOMPANYING OWNER'S MANUAL.

PARTS AND ACCESSORIES REPLACED UNDER THIS WARRANTY ARE WARRANTED ONLY FOR THE BALANCE OF THE ABOVE MENTIONED ORIGINAL WARRANTY PERIOD(S).

THIS WARRANTY APPLIES TO PRIVATE SINGLE FAMILY HOME OR APARTMENT USE ONLY AND DOES NOT APPLY TO WEBER GRILLS USED IN COMMERCIAL, COMMUNAL OR MULTI-UNIT SETTINGS SUCH AS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS, OR RENTAL PROPERTIES.

WEBER MAY FROM TIME TO TIME CHANGE THE DESIGN OF ITS PRODUCTS. NOTHING CONTAINED IN THIS WARRANTY SHALL BE CONSTRUED AS OBLIGATING WEBER TO INCORPORATE SUCH DESIGN CHANGES INTO PREVIOUSLY MANUFACTURED PRODUCTS, NOR SHALL SUCH CHANGES BE CONSTRUED AS AN ADMISSION THAT PREVIOUS DESIGNS WERE DEFECTIVE.

Refer to International Business Units list at the end of this Owner's Manual for additional contact information.

Visit www.weber.com, select your country of origin, and register your grill today.

COOKING SYSTEM

Extensive thought was put into how your charcoal grill was designed. We design our grills to perform so that you never have to worry about flare-ups, hot and cold spots, or burnt food. Expect excellent performance, control, and results every time.

A Bowl and Lid

Every WEBER charcoal grill is made with a baked-on porcelain-enamel coated steel bowl and lid. This is important because it means it will never peel or flake. The reflective surface provides convection cooking, so that the heat radiates around the food much like an indoor oven providing you with even cooking results.

B Dampers and Vents

A big factor in charcoal grilling is air. The more air you allow into the grill, the hotter the fire will grow (to a point) and the more often you will need to replenish it. So to minimise replenishing, keep the lid closed as much as possible. The bowl vents on the bottom of the grill should be left open whenever you are grilling, but to slow the rate of your fires burn, close the lid damper as much as halfway.

C Cooking Grate

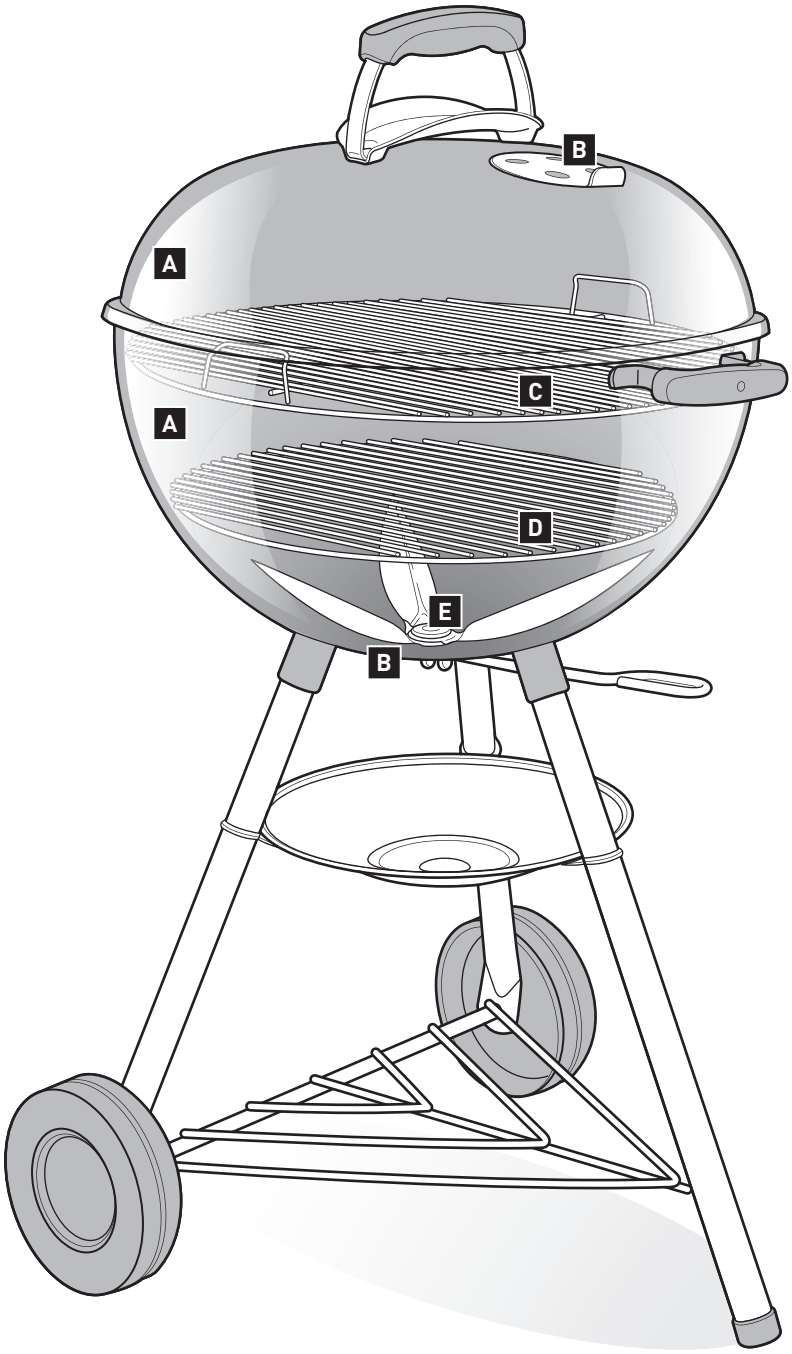
Made of heavy-duty plated steel, the cooking grate provides ample area to make all of your favourite meals.

D Charcoal Grate

The charcoal grate has what it takes to withstand the heat of any charcoal fire. Made of heavy-duty steel, this durable grate will not warp or burn through. Additionally, it gives you enough space for direct or indirect cooking, providing you with the flexibility to cook the way you want.

E ONE-TOUCH Cleaning System

The ONE-TOUCH cleaning system makes cleanup hassle free. As you move the handle back and forth, the three blades in the bowl move ash from the bottom of the grill into the ash catcher. These same vents act as a bowl damper, to help bring oxygen up to the fire or to allow you to easily extinguish the fire.



Depending on the model you purchased, your grill may or may not be equipped with the features described on this page.

A GOURMET BBQ SYSTEM

Your cooking grate may be equipped with a special centre area that is removable. This feature is designed to allow you to easily add special GOURMET BBQ SYSTEM cooking inserts such as a sear grate, poultry roaster, or pizza stone (sold separately). Each option provides you with limitless opportunities to try new recipes. For a full product line of GOURMET BBQ SYSTEM inserts, visit our website at: www.weber.com.

B Built-In Thermometer

A durable, built-in lid thermometer allows you to easily monitor your grill's temperature.

C Lid Hook

Inside the grill lid is an angled lid hook. Simply slide the lid to the side and hang the lid on the bowl.

D TUCK-AWAY Lid Holder

The TUCK-AWAY lid holder allows you to easily move your lid to the side to check your meal or to add charcoal.

E Hinged Cooking Grate

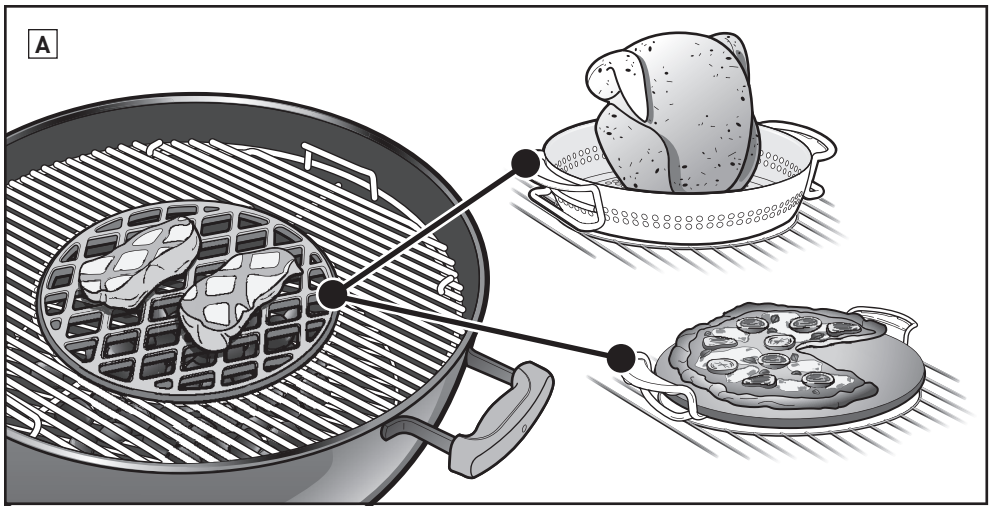
The hinged grate has an area on both sides that lift up to allow you to easily add fuel.

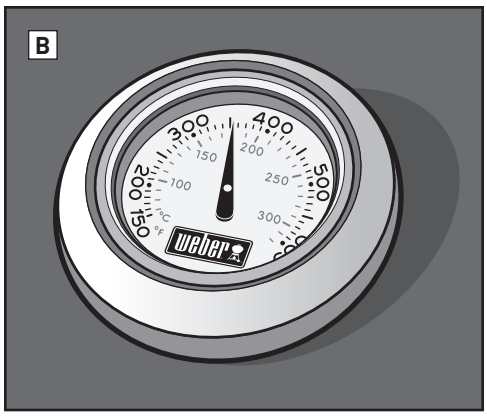
F High Capacity Ash Catcher

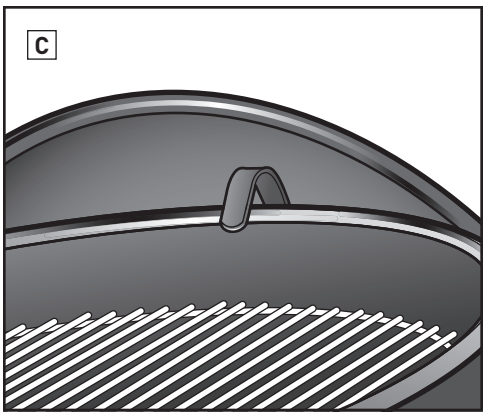
The fully enclosed high capacity ash catcher keeps ashes from blowing around and easily detaches for quick and clean ash removal.

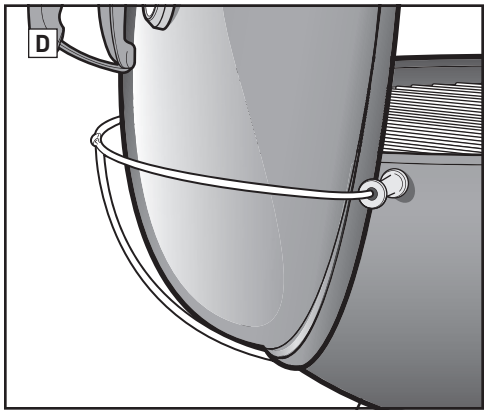
G Tool Hook Handle

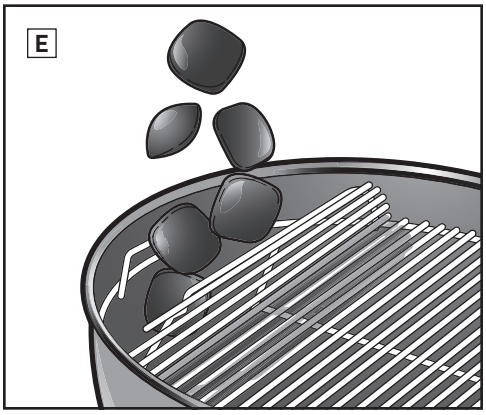
The handle has hooks built right in so you have a convenient place to hang your tools.

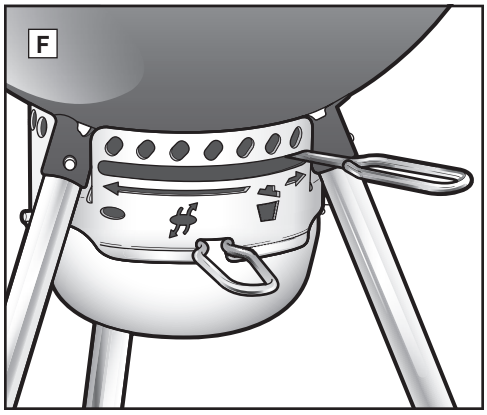


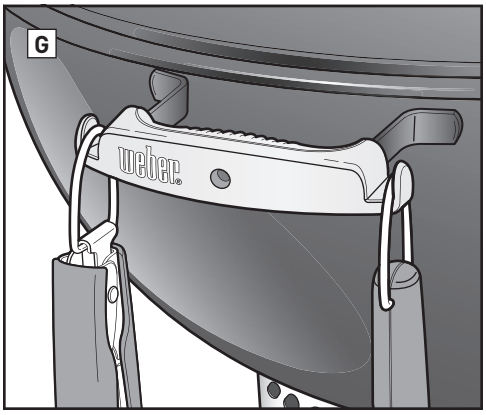












BEFORE LIGHTING

Choose a Proper Location to Grill

- Only use this grill outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway, or any other enclosed area.
- Keep the grill on a secure, level surface at all times.
- Do not use grill within five feet (1.5 m) of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to, wood or treated wood decks, patios, and porches.

Choose How Much Charcoal to Use

Choosing charcoal quantity depends on what you are grilling and the size of your grill. If you are grilling small, tender pieces of food that take less than 20 minutes, refer to the ***Measuring & Adding Charcoal for Direct Heat*** chart. If you are grilling larger joints of meat that require 20 minutes or more of grilling time, or delicate foods, refer to the ***Measuring & Adding Charcoal for Indirect Heat*** chart. Use the charcoal cup supplied with your grill to measure the appropriate amount of charcoal. For more details about the difference between direct and indirect cooking, refer to the *GRILLING METHODS* section.

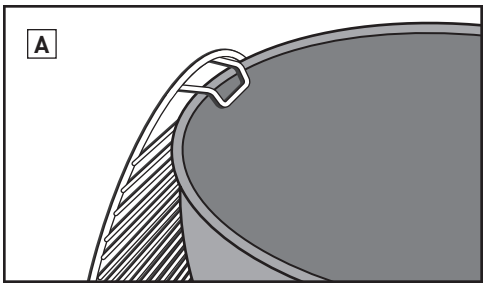
The Very First Time You Grill

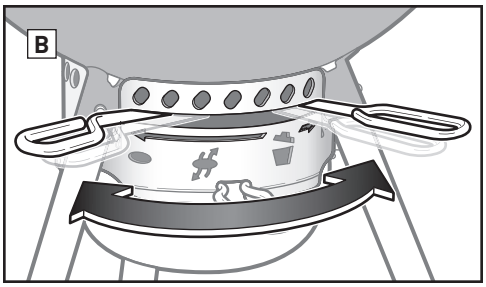
It is recommended that the grill be heated up and the fuel kept red hot, with the lid on, for at least 30 minutes prior to cooking for the first time.

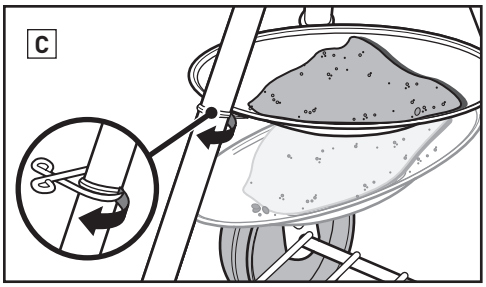
Preparing the Grill for Lighting

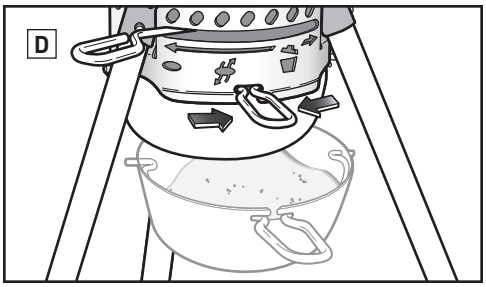
1. Remove the lid and position it on the side of your grill using either the lid hook located on the inside of the lid, or the TUCK-AWAY lid holder (depending on your model of grill).
2. Remove the cooking (top) grate from your grill. For convenience, hang the cooking grate on the bowl, rear panel or frame of your grill by its curved handle (a feature on some of our grills) **(A)**. If your grill comes with the GOURMET BBQ SYSTEM cooking grate, first remove the detachable centre area, and then the full cooking grate from the grill.
3. Remove the charcoal (bottom) grate and clear ashes or chunks of old charcoal from the bottom of the bowl. Charcoal requires oxygen to burn, so be sure that nothing clogs the vents. For grills with a ONE-TOUCH cleaning system, move the handle back and forth to move ash from the bottom of the grill into the ash catcher **(B)**.
4. If your grill has a standard ash catcher, release the leg clip to remove the ash catcher **(C)** then dispose of the ashes. If your grill has a high capacity ash catcher, squeeze the ash catcher handle to release it from the grill **(D)**.
5. Open bowl vent by moving the handle all the way to the right **(E)** or by moving the handle to the open position **(F)** (depending on your model of grill).
6. Replace charcoal (bottom) grate.

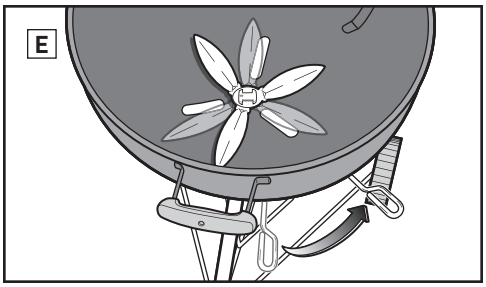
Note: Instructions for using lighter fluid were purposely left out of this owner's guide. Lighter fluid is messy and can transmit a chemical taste to your food, while lighter cubes (sold separately) do not. If you choose to use lighter fluid, follow the manufacturer's instructions and NEVER add lighter fluid to a burning fire.

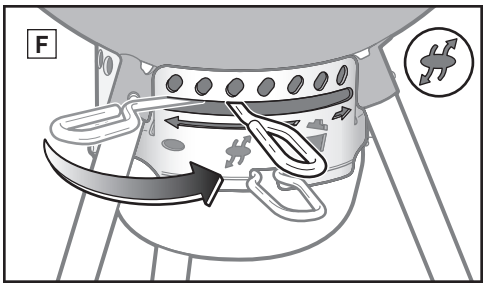












Measuring & Adding Charcoal for Direct Heat

Grill Diameter	Charcoal Briquettes
47 cm	30 briquettes
57 cm	40 briquettes
67 cm	60 briquettes

Measuring & Adding Charcoal for Indirect Heat

Grill Diameter	Charcoal Briquettes	
	Briquettes for first hour (per side)	**Briquettes to add for each additional hour (per side)**
47 cm	15 briquettes	7 briquettes
57 cm	20 briquettes	7 briquettes
67 cm	30 briquettes	8 briquettes

Lighting the Charcoal Using a Chimney Starter

The simplest, most thorough way to light any kind of charcoal is to use a chimney starter; particularly, the RAPIDFIRE chimney starter (sold separately). Refer to the cautions and warnings included with the RAPIDFIRE chimney starter before lighting.

1. Put a few sheets of wadded up newspaper in the bottom of the chimney starter and set the chimney starter on the charcoal grate **(A)**; or put a few lighter cubes in the centre of the charcoal grate and place the chimney starter over them **(B)**.
2. Fill the chimney starter with charcoal **(C)**.
3. Light the lighter cubes or newspaper through the holes on the side of the chimney starter **(D)**.
4. Keep the chimney starter in place until the charcoal is fully lit. You can tell when the charcoal is fully lit when it is covered with a coating of white ash.

Note: The lighter cubes used must be completely consumed and the charcoal ashed over before placing food on the grate. Do not cook before the fuel has a coating of ash.

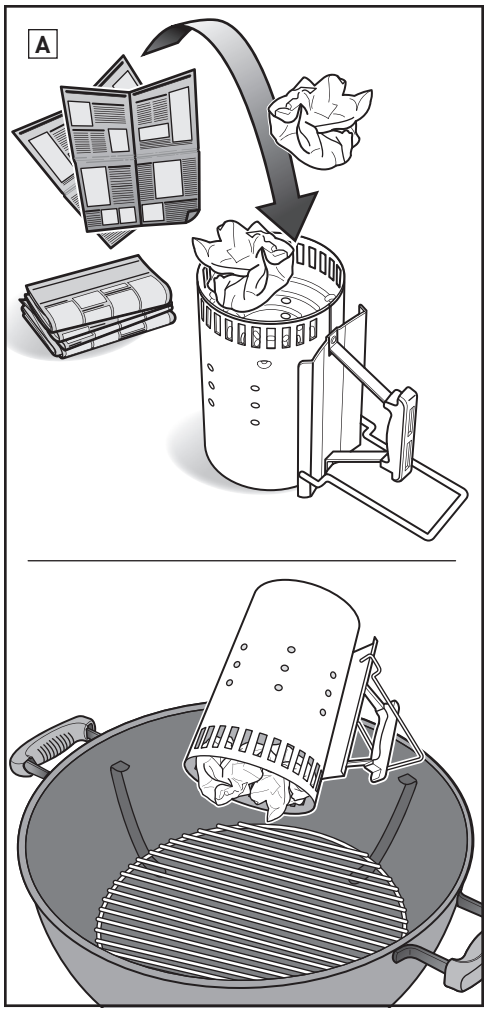
5. Once the charcoal is fully lit, continue to the following pages for instructions on how to arrange your charcoal and begin cooking according to your desired cooking method (Direct or Indirect method).

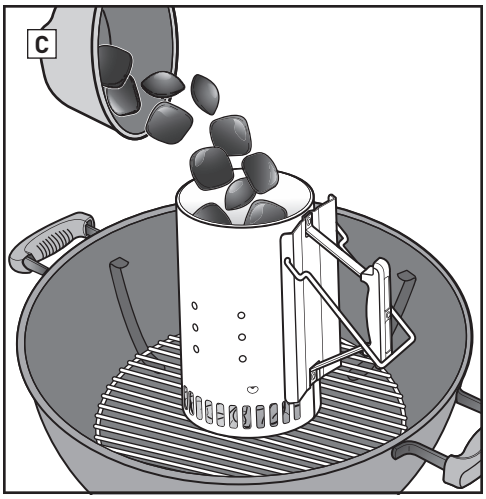
Lighting the Charcoal Using Lighter Cubes

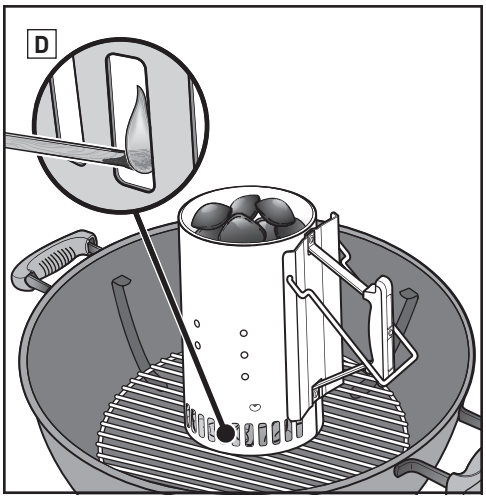
1. Build a pyramid of charcoal in the centre of the charcoal (bottom) grate and insert a couple of lighter cubes (sold separately) within the pyramid **(E)**.
2. Using a long match or lighter, light the lighter cubes. The lighter cubes will then ignite the charcoal.
3. Wait for the charcoal to fully light. You can tell when the charcoal is fully lit when it is covered with a coating of white ash.

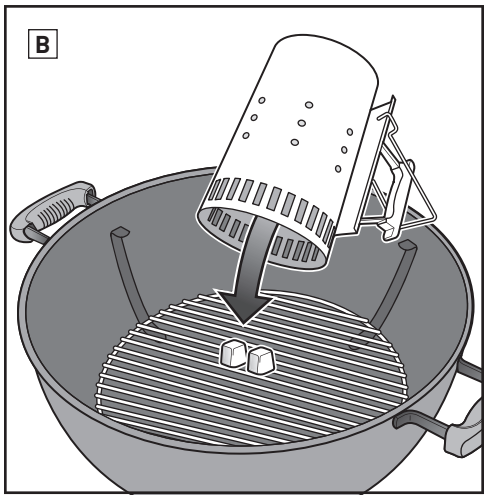
Note: The lighter cubes used must be completely consumed and the charcoal ashed over before placing food on the grate. Do not cook before the fuel has a coating of ash.

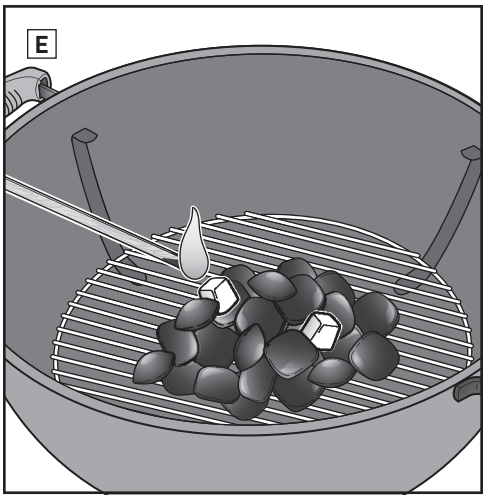
4. Once the charcoal is fully lit, continue to the following pages for instructions on how to arrange your charcoal and begin cooking according to your desired cooking method (Direct or Indirect method).

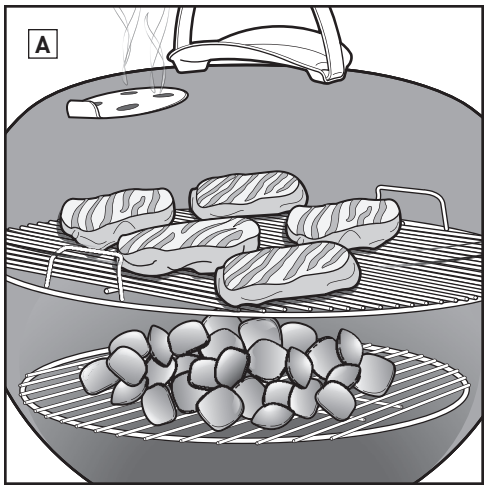












Grilling With Direct Heat

Use the direct method for small, tender pieces of food that take less than 20 minutes to cook, such as:

- Hamburgers
- Steaks
- Chops
- Kabobs
- Boneless chicken pieces
- Fish fillets
- Shellfish
- Sliced vegetables

With direct heat, the fire is right below the food (A). It sears or browns the surfaces of the food, developing flavours, texture, and delicious caramelisation while it also cooks the food all the way to the centre.

A direct fire creates both radiant and conductive heat. Radiant heat from the charcoal quickly cooks the surface of the food closest to it. At the same time, the fire heats the cooking grate rods, which conducts heat directly to the surface of the food and creates those unmistakable and lovely grill marks.

Arranging the Charcoal for Direct Heat

1. Put on barbecue mitts or gloves.

Note: The grill, including the handle and damper/vent handles, will become hot. Make sure that you are wearing barbecue mitts or gloves to avoid burning your hands.

2. After the charcoal is fully lit, spread them evenly across the charcoal grate with long tongs **(B)**.

3. Replace the cooking grate.

4. Place the lid on the grill.

5. Open the lid damper **(C)**.

6. Preheat the grate for approximately 10 to15 minutes.

7. Once the cooking grate is preheated, using a stainless steel bristle grill brush, clean the cooking grate **(D)**.

Note: Use a stainless steel bristle grill brush. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush.

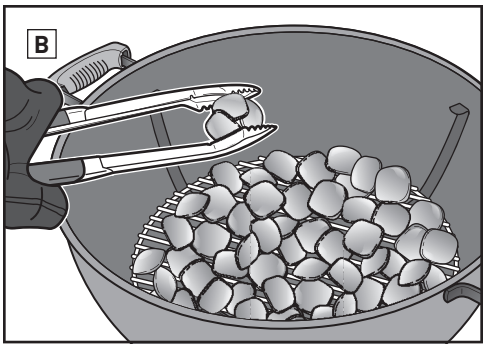
8. Open the lid, and place your food on the grate.

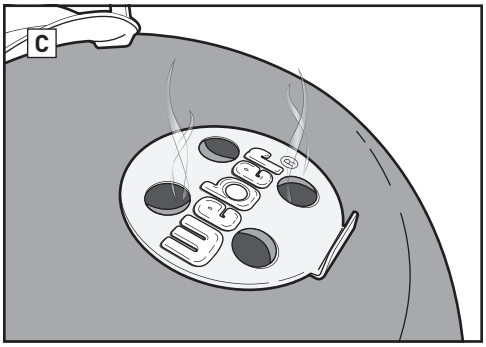
9. Place the lid on the grill. Consult recipe for recommended cooking times.

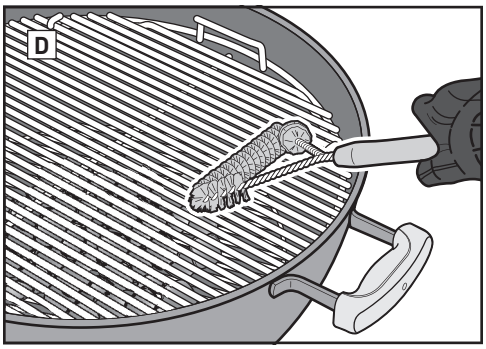
Note: When removing the grill lid during cooking, lift to the side, rather than straight up. Lifting straight up may create suction, drawing ashes up onto your food.

When finished cooking...

Close the lid damper and bowl vents to extinguish the charcoal.

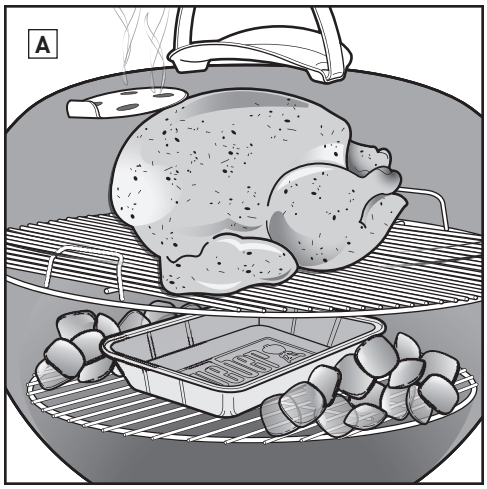






Measuring & Adding Charcoal for Direct Heat

Grill Diameter	Charcoal Briquettes
47 cm	30 briquettes
57 cm	40 briquettes
67 cm	60 briquettes



Grilling With Indirect Heat

Use the indirect method for larger cuts of meat that require 20 minutes or more of grilling time, or for foods so delicate that direct exposure to the heat would dry them out or scorch them, such as:

- Joints
- Bone-in poultry pieces
- Whole fish
- Delicate fish fillets
- Whole chickens
- Turkeys
- Ribs

Indirect heat can also be used for finishing thicker foods or bone-in cuts that have been seared or browned first over direct heat.

With indirect heat, the heat is on both sides of the grill, or off to one side of the grill. The food sits on the portion of the cooking grate without charcoal directly below it (A).

The radiant and conductive heat are still factors, but they are not as intense while indirect cooking. However, if the lid of the grill is closed, as it should be, there is another kind of heat generated: convection heat. Heat rises, reflects off the lid and inside surfaces of the grill, and circulates to slowly cook the food evenly on all sides.

Convection heat doesn't sear or brown the surface of the food the way radiant and conductive heat do. It cooks it more gently all the way to the centre, like the heat in an oven.

Arranging the Charcoal for Indirect Heat

1. Put on barbecue mitts or gloves.

Note: The grill, including the handles, lid damper and bowl vents, will become hot. Make sure that you are wearing barbecue mitts or gloves to avoid burning your hands.

2. After the charcoal is fully lit, with long tongs, arrange the charcoal so that they will be set on either side of the food **(B)**. Position the charcoal on the sides of the bowls opposite the handles **(C)**. A drip pan may be placed between the charcoal to collect drippings.

3. Replace the cooking grate.

4. Place the lid on the grill. If your grill has a thermometer, always position the lid so that the thermometer is not above the charcoal where it will be exposed to direct heat **(D)**.

5. Open the lid damper **(E)**.

6. Preheat the grate for approximately 10 to 15 minutes.

7. Once the cooking grate is preheated, using a stainless steel bristle grill brush, clean the cooking grate **(F)**.

Note: Use a stainless steel bristle grill brush. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush.

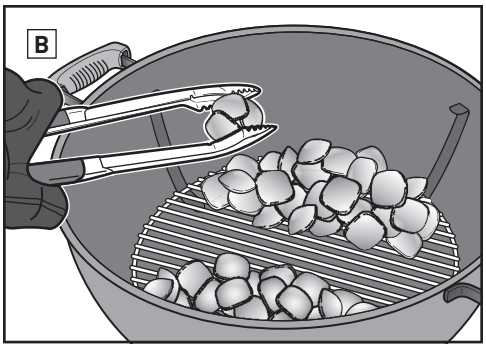
8. Open the lid, and place your food on the grate.

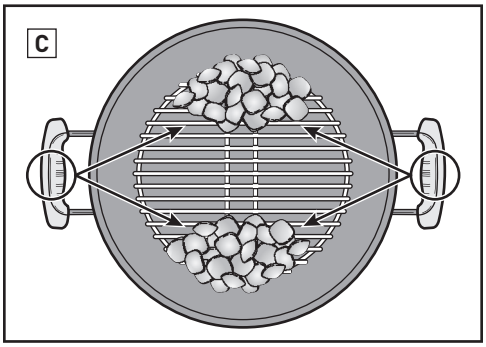
9. Place the lid on the grill. Consult recipe for recommended cooking times.

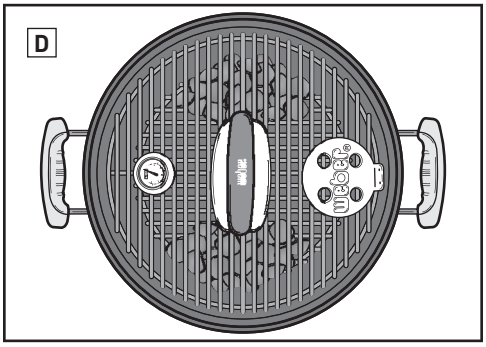
Note: When removing the grill lid during cooking, lift to the side, rather than straight up. Lifting straight up may create suction, drawing ashes up onto your food.

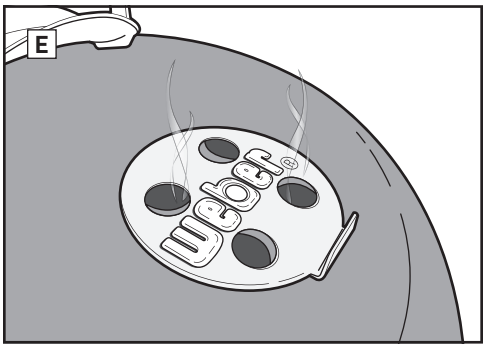
When finished cooking...

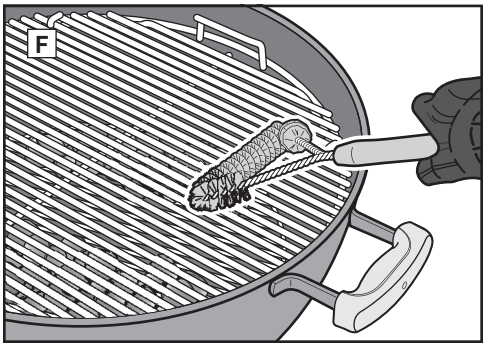
Close the lid damper and bowl vents to extinguish the charcoal.











Measuring & Adding Charcoal for Indirect Heat

Grill Diameter	Charcoal Briquettes	
	Briquettes for first hour (per side)	Briquettes to add for each additional hour (per side)
47 cm	15 briquettes	7 briquettes
57 cm	20 briquettes	7 briquettes
67 cm	30 briquettes	8 briquettes

TIPS AND TRICKS FOR GRILLING SUCCESS

Wear Gloves

Always wear a barbecue mitt or mitts when using your charcoal grill. Vents, dampers, handles, and the bowl will all get hot during the grilling process, so be sure to keep your hands and forearms protected.

Skip the Lighter Fluid

Avoid using lighter fluid, as it can impart a chemical taste to your food. Chimney starters (sold separately) and lighter cubes (sold separately) are much cleaner and much more effective ways of lighting charcoal.

Preheat the Grill

Preheating your grill with the lid closed for 10 to 15 minutes prepares the cooking grate. With all of the charcoal glowing red, the temperature under the lid should reach 500˚F. The heat loosens any bits and pieces of food hanging onto the grate, making it easy to brush them off with a stainless steel bristle grill brush. Preheating your grill gets the grate hot enough to sear or brown properly and also helps prevent food from sticking to the grate.

Note: Use a stainless steel bristle grill brush. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush.

Oil the Food, Not the Grate

Oil prevents food from sticking and also adds flavour and moisture. Lightly brushing or spraying the food with oil works better than brushing the grate.

Keep the Air Flowing

A charcoal fire needs air. The lid should be closed as much as possible, but keep the lid damper and bowl vent open. Remove the ashes on the bottom of the grill regularly to prevent them from blocking the vents.

Put a Lid on It

For four important reasons, the lid should be closed as much as possible.

1. Keeps the grate hot enough to sear or brown the food.
2. Speeds up the cooking time and prevents the food from drying out.
3. Traps the smokiness that develops when fat and juices vapourise in the grill.
4. Prevents flare-ups by limiting oxygen.

Tame the Flame

Flare-ups happen, which is good because they sear or brown the surface of what you are grilling; however, too many flare-ups can burn your food. Keep the lid on as much as possible. This limits the amount of oxygen inside the grill, which will help extinguish any flare-ups. If the flames are getting out of control, move the food over indirect heat temporarily, until they die down.

Watch the Time and Temperature

If you are grilling in a colder climate or in a higher altitude, the cooking times will be longer. If the wind is blowing hard, it will raise a charcoal grill's temperature, so always keep close to your grill and remember to keep the lid on as much as possible so that the heat does not escape.

Frozen or Fresh

Whether you are grilling frozen or fresh food, follow the safety guidelines on the package and always cook it to the recommended internal temperature. Frozen food will take longer to grill and may need more fuel to be added depending on the type of food.

Keeping it Clean

Follow a few basic maintenance instructions to keep your grill looking and grilling better for years to come!

- For proper air flow and better grilling, remove accumulated ashes and old charcoal from the bottom of the kettle and the ash catcher before use. Make sure that all of the charcoal is fully extinguished and the grill is cool before doing so.
- You may notice "paint-like" flakes on the inside of the lid. During use, grease and smoke vapours slowly oxidize into carbon and deposit on the inside of your lid. Brush the carbonised grease from the inside of the lid with a stainless steel bristle grill brush. To minimise further build-up, the inside of the lid can be wiped with a paper towel after cooking while the grill is still warm (not hot).
- If your grill is subject to a particularly harsh environment, you will want to clean the outside more often. Acid rain, chemicals, and salt water can cause surface rusting to appear. WEBER recommends wiping down the outside of your grill with warm soapy water. Follow up with a rinse and thorough drying.
- Do not use sharp objects or abrasive cleaners to clean the surfaces of your grill.

Cooking times for beef and lamb use the United States Department of Agriculture definition of medium doneness, unless otherwise noted. The cuts, thicknesses, weights and grilling times are meant to be guidelines. Factors such as altitude, wind and outside temperature can affect cooking times.

Visit www.weber.com for recipes and grilling tips.

		Thickness/Weight	Approximate Total Grilling Time
RED MEAT	**Steak:** New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, and filet mignon (tenderloin)	2 cm thick	**4 to 6 minutes** direct high heat
		2.5 cm thick	**6 to 8 minutes** direct high heat
		5 cm thick	**14 to 18 minutes** brown 6 to 8 minutes direct high heat, and grill 8 to 10 minutes indirect high heat
	Flank Steak	0.7 kg to 1 kg, 2 cm thick	**8 to 10 minutes** direct medium heat
	Minced Beef Patty	2 cm thick	**8 to 10 minutes** direct medium heat
	Tenderloin	1.4 to 1.8 kg	**45 to 60 minutes** 15 minutes direct medium heat, and grill 30 to 45 minutes indirect medium heat
PORK	**Bratwurst:** fresh	85 g link	**20 to 25 minutes** direct low heat
	Chop: boneless or bone-in	2 cm thick	**6 to 8 minutes** direct high heat
		3 to 4 cm thick	**10 to 12 minutes** brown 6 minutes direct high heat, and grill 4 to 6 minutes indirect high heat
	Ribs: baby back, spareribs	1.4 to 1.8 kg	**1½ to 2 hours** indirect medium heat
	Ribs: country-style, bone-in	1.4 to 1.8 kg	**1½ to 2 hours** indirect medium heat
	Tenderloin	0.5 kg	**30 minutes** brown 5 minutes direct high heat, and grill 25 minutes indirect medium heat
POULTRY	**Chicken Breast:** boneless, skinless	170 to 227 g	**8 to 12 minutes** direct medium heat
	Chicken Thigh: boneless, skinless	113 g	**8 to 10 minutes** direct medium heat
	Chicken Pieces: bone-in, assorted	85 to 170 g	**36 to 40 minutes** 6 to 10 minutes direct low heat, 30 minutes indirect medium heat
	Chicken: whole	1.8 to 2.25 kg	**1 to 1¼ hours** indirect medium heat
	Cornish Game Hen	0.7 to 0.9 kg	**60 to 70 minutes** indirect medium heat
	Turkey: whole, unstuffed	4.5 to 5.5 kg	**2 to 2½ hours** indirect medium heat
SEAFOOD	**Fish, Fillet, or Steak:** halibut, red snapper, salmon, sea bass, swordfish, tuna	0.6 to 1.25 cm thick	**3 to 5 minutes** direct medium heat
		2.5 to 3 cm thick	**10 to 12 minutes** direct medium heat
	Fish: whole	0.5 kg	**15 to 20 minutes** indirect medium heat
		1.4 kg	**30 to 45 minutes** indirect medium heat
	Shrimp	14 g	**2 to 4 minutes** direct high heat
VEGETABLES	**Asparagus**	1.25 cm diameter	**6 to 8 minutes** direct medium heat
	Maize	in husk	**25 to 30 minutes** direct medium heat
		husked	**10 to 15 minutes** direct medium heat
	Mushroom	shiitake or button	**8 to 10 minutes** direct medium heat
		portobello	**10 to 15 minutes** direct medium heat
	Onion	halved	**35 to 40 minutes** indirect medium heat
		1.25 cm slices	**8 to 12 minutes** direct medium heat
	Potato	whole	**45 to 60 minutes** indirect medium heat
		1.25 cm slices	**9 to 11 minutes** parboil 3 minutes, and grill 6 to 8 minutes direct medium heat

Make sure food fits on the grill with the lid down, leaving approximately 2.5 cm of clearance between the food and lid.

Cooking Tips

- Grill steaks, fish fillets, boneless chicken pieces, and vegetables using the direct method for the time given on the chart (or to the desired doneness) turning food once, halfway through grilling time.
- Grill roasts, whole poultry, bone-in poultry pieces, whole fish, and thicker cuts using the indirect method for the time given on the chart (or until an instant-read thermometer registers the desired internal temperature).
- Before carving, let roasts, larger joints of meat, and thick chops and steaks rest for 5 to 10 minutes after cooking. The internal temperature of the meat will rise 5 to 10 degrees during this time.
- For additional smoke flavour, consider adding hardwood chips or chunks (soaked in water for at least 30 minutes and drained) or moistened fresh herbs such as rosemary, thyme, or bay leaves. Place the wet wood or herbs directly on the coals just before you begin cooking.
- Thaw food before grilling. Otherwise, allow for a longer cooking time if cooking frozen food.

Food Safety Tips

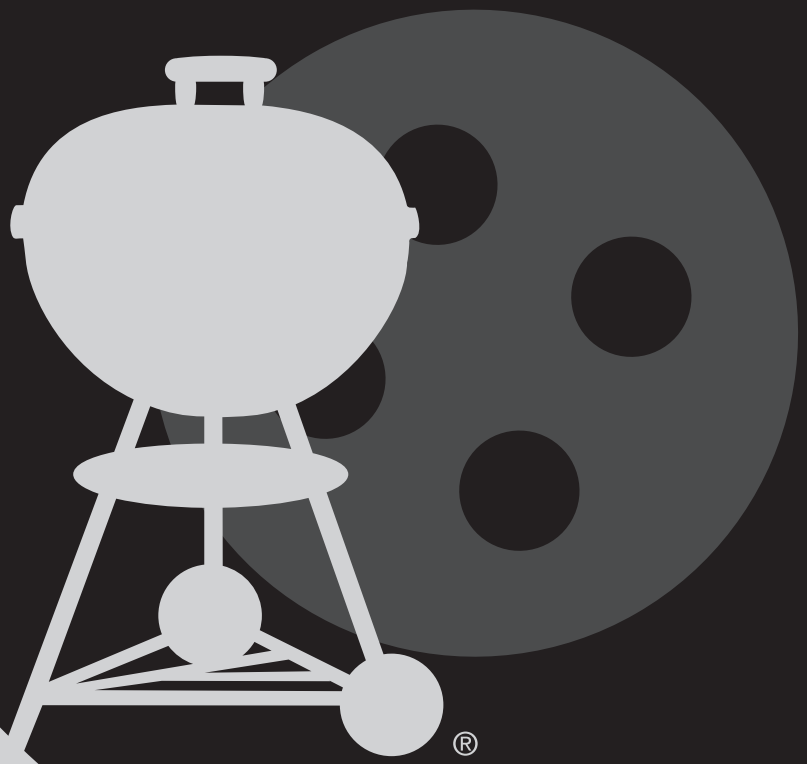
- Do not defrost meat, fish, or poultry at room temperature. Defrost in the refrigerator.
- Wash your hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish, and poultry.
- Never place cooked food on the same plate raw food was on.
- Wash all plates and cooking utensils that have come into contact with raw meats or fish with hot, soapy water and rinse.

ZH

木炭烤炉用户指南

请勿丢弃。本用户指南中包含关于产品危险、警告和注意事项的重要内容。有关组装说明，请参阅组装指南。请勿在室内使用烤炉！

请访问 **www.weber.com**，选择您所在国家/地区，立即注册您的烤炉。



如果不遵守本用户指南中的“危险”、“警告”和“注意事项”，可能会导致严重的人身伤害或死亡，或者可能引发火灾或爆炸，进而造成财产损失。

请在操作本烤炉前，认真阅读本用户指南中的所有安全信息。

危险

⚠ 请勿在室内使用！本烤炉专为在户外通风良好的区域使用，不适用于、也绝对不能用作加热器。若在室内使用，有毒烟雾会积聚，进而造成严重的人身伤害或死亡。

⚠ 请勿在车库、大楼、通风廊或任何其他封闭区域内使用。

⚠ 请勿使用汽油、酒精或其他高挥发性液体点燃木炭。如果使用木炭引燃液（不推荐），先移除可能通过炉室通风口排出的任何液体，然后再点燃木炭。

⚠ 请勿添加木炭引燃液或经过木炭点火液浸渍的木炭以加热木炭。引燃液用后应盖上盖子，并与烤炉保持安全距离。

⚠ 烹饪区中严禁存在易燃气体和液体（汽油、酒精等）以及易燃材料。

警告

⚠ 在使用烤炉之前，务必确保所有零件已安装到位。必须按照组装说明正确组装烤炉。组装不正确可能会导致危险。

⚠ 切勿使用未安装捕灰器的烤炉。

⚠ 请勿在任何高架易燃建筑物下使用该烤炉。

⚠ 使用酒精、处方药或非处方药可能有碍用户正确组装或安全操作烤炉。

⚠ 请小心操作烤炉。烤炉在烹饪或清洗过程中会变得烫手，必须有人看管。

⚠ 警告！烤炉会变得很烫，请勿在操作过程中移动。

⚠ 警告！请让儿童和宠物远离烤炉。

⚠ 警告！请勿使用烈酒或汽油点燃或重新点燃！只能使用符合EN 1860-3标准的引火剂！

⚠ 不能将该烤炉安装在休闲车内或船上。

⚠ 请勿在靠近任何易燃材料1.5米范围内使用该烤炉。易燃材料包括但不限于木质或经过处理的木质平台、庭院和门廊。

⚠ 始终将烤炉置于安全的水平表面上，远离易燃材料。

⚠ 请勿将烤炉放置在玻璃或易燃表面上。

⚠ 请勿在风大的地方使用烤炉。

⚠ 请勿在点燃或使用烤炉时穿着袖子宽松飘逸的衣服。

⚠ 严禁通过触摸烹饪或炭炉篦、灰烬、木炭或烤炉来检查其温度。

⚠ 完成烹饪后，熄灭木炭。要熄灭木炭，请关闭炉室通风口和盖气阀，将盖子盖到炉室上。

⚠ 使用耐热烧烤手套烹饪、调整通风口（气阀）、添加木炭及拿取温度计或盖子。

⚠ 使用具有耐热长手柄的适当工具。

⚠ 务必将木炭放在下面炭炉篦的上面。请勿直接将木炭放在炉室底部。

⚠ 请勿靠在桌子一端或使其负荷超重。

⚠ 请勿使用折叠式盖架作为手柄，提起或移动烤炉。

⚠ 请勿将盖子悬挂在炉室手柄上。

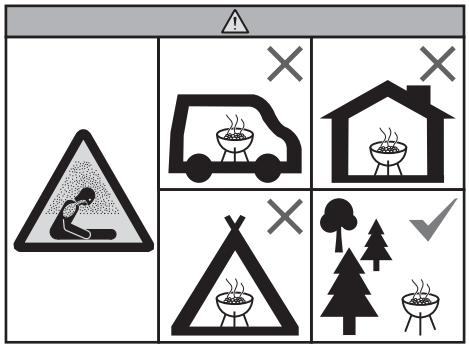
⚠ 禁止将热木炭倒在有人经过或存在火灾危险的地方。禁止倒掉尚未完全熄灭的灰烬或木炭。

⚠ 请勿在灰烬和木炭完全熄灭前存放烤炉。

⚠ 请勿在所有木炭彻底烧尽且完全熄灭及烤炉冷却前移除灰烬。

⚠ 使电线和电缆远离烤炉的热表面及人车流量密集的区域。

⚠ 警告！请勿在房屋、帐篷、大篷车、汽车等狭窄或密闭空间内使用烤炉。存在一氧化碳中毒身亡的危险。



注意事项

⚠ 请勿用水控制骤燃情况或熄灭木炭。

⚠ 使用铝箔纸作为炉室内衬会阻碍空气流动。使用间接方法烹饪时，使用油滴盘承接从肉上滴落的油滴。

⚠ 应定期检查烤炉刷是否存在刷毛松动或过度磨损。如果发现炉篦或烤炉刷上有脱落的刷毛，请更换刷子。WEBER建议每年开春时购买新的不锈钢钢刷。

感谢您购买 WEBER 产品。Weber-Stephen Products LLC（简称“WEBER”，地址：1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067-6266）为能提供安全、耐用且可靠的产品而倍感自豪。

以下是 WEBER 提供的无偿保修，您无需支付额外费用。其中包含 WEBER 产品出现故障或缺陷时（极少发生）进行产品维修的相关信息。

根据适用法律，当产品有缺陷时，客户可以主张多项权利。这些权利包括补充性能或更换、降低购买价格和赔偿。例如，此保修在欧盟地区是为期 **2** 年的法定保修，自产品交付当日开始生效。上述权利及其他法定权利不受此保修条款影响。事实上，该保修在法定保修条款之外为产品所有者提供了更多权利。

WEBER 无偿保修

WEBER 向 WEBER 产品的购买者（或在本产品作为赠品或促销品时，收到此赠品或促销品的人士）保证，在以下指定时间内，按照随附的用户指南组装或操作 WEBER 产品，该产品不会出现材料或工艺缺陷。（注意：如果您丢失了 WEBER 用户指南，可以在线重新获得一份，网址为 www.weber.com 或用户被重新定向到的此类国家特定的网站。）在普通、私人的单个家庭住宅或公寓使用和维护的前提下，WEBER 同意在本保修规定期限内，根据下列适用的时间、限制和例外情况，负责维修或更换缺陷零件。在适用法律允许的范围内，本保修在范围上仅延伸到原始购买者，并且禁止转让给后来的所有者，上述赠品和促销品的情况除外。

本保修规定的用户责任

为了确保顺利享用保修服务，需要（但不是要求）在线登记您的 WEBER 产品，网址为 www.weber.com 或用户被重新定向到的此类国家特定的网站。另请妥善保管您的原始销售收据和/或发票。请登记您的 WEBER 产品，确认您的保修范围，并提供您与 WEBER 之间的直接联系方式，以便我们在必要时与您取得联系。

除非用户可以证明缺陷或故障与未履行上述义务无关，否则上述保修仅适用于用户按照随附用户指南中所述的所有组装说明、使用说明和预防性维护说明对 WEBER 产品进行适当处理的情况。如果您居住在沿海地区，或是把产品放在游泳池附近，则产品维护还包括按照随附的用户指南定期清洗和冲洗外表面。

保修处理/保修例外

如果您认为某个零件在本保修范围内，请通过我们网站（www.weber.com，或用户被重新定向到的此类国家特定的网站）上的联系方式联系 WEBER 客户服务部门。WEBER 会根据调查结果，自行选择维修或更换本保修范围内的缺陷零件。若无法维修或更换零件，WEBER 将自行选择用同等价值或更高价值的新烤炉更换有问题的烤炉。WEBER 可能会要求您返回零件进行检查，您需要预付运费。

因以下原因造成的损坏、磨损、变色和/或生锈不在本保修范围内，WEBER 对此不承担任何责任：

- 滥用、误用、调整、修改、不当使用、蓄意破坏、疏忽、不当组装或安装，以及未正确进行一般和日常维护；
- 昆虫（例如蜘蛛）和啮齿动物（例如松鼠），包括但不限于对燃烧器管和/或气管造成的损坏；
- 接触含盐空气和/或氯源（例如游泳池以及热水浴缸/温泉）；
- 恶劣的气候条件，例如冰雹、飓风、地震、海啸或风暴、龙卷风或强风暴。

在 WEBER 产品上使用和/或安装非 WEBER 原装零件将使本保修失效，由此造成的任何损坏都不在本保修范围内。未经 WEBER 授权，由非 WEBER 授权服务技术员进行的任何燃气烤炉修改都将使本保修失效。

产品保修期

炉室、盖子和中心环：	10 年，不含生锈/烧坏情况
一键式清洁系统：	5 年，不含生锈/烧坏情况
塑料零部件：	5 年，不含褪色或变色情况
所有其他零件：	2 年

免责声明

除了本保修声明中所述的保修和免责声明外，**WEBER** 未在此明确提出任何超出 **WEBER** 法定责任范围的其他保修或自愿责任声明。现有的保修声明亦不限制或排除 **WEBER** 需要依照法律规定履行强制性责任的情况和索赔。

适用的保修期结束后，不再承担任何保修责任。其他任何人（包括经销商或零售商）对任何产品提供的其他保修（例如“延长保修期”）都与 **WEBER** 无关。本保修的唯一补救方法是维修或更换零件或产品。

根据本无偿保修，在任何情况下，**WEBER** 的赔偿金额都不会高于所售产品的购买价格。

因误用或滥用产品或未遵守 **WEBER** 随附用户指南中的相关说明而给您和/或他人（的财产）造成损失、损坏或伤害，由您承担相关风险和责任。

根据本保修更换的零件和配件只享受上述原始保修期剩余期限的保修服务。

本保修仅适用于在私人单个家庭住宅或公寓使用 **WEBER** 烤炉的情况，不适用于在商业场所、公共场所或多单元建筑（例如餐馆、酒店、度假村或租赁物业）使用该产品的情况。

WEBER 可能会不时更改其产品设计。本保修中的任何内容皆不应理解为 **WEBER** 有责任将这种设计更改融入之前生产的产品中，亦不能将此类更改理解为 **WEBER** 承认之前的设计有缺陷。

请参阅本用户指南结尾的“国际业务部”列表，查看更多联系信息。

请访问 **www.weber.com**，选择您所在国家/地区，立即注册您的烤炉。

烹饪系统

本木炭烤炉的设计融合了多种理念。我们设计的烤炉考虑周全，您永远无须担心会发生骤燃、冷热点或烧焦食物的情况。它每次都能为您带来卓越的性能、控制性和烧烤效果。

A 炉室和盖子

所有 WEBER 木炭烤炉都由具有烤搪瓷涂层的钢制炉室和盖子组成。这一点非常重要，因为这意味着它永远不会脱皮或起皮。反射表面可提供对流烹饪效果，使热量围绕着食物散发出来，就像室内烤箱一样，实现均匀受热。

B 气阀和通风口

空气是木炭烧烤的一个重要因素。允许进入烤炉的空气越多，火焰温度变得越高（一定程度上），而您需要添加燃料的频率也越高。因此，要最大限度地减少添加燃料的频率，需要尽量盖上盖子。烧烤时，烤炉底部的炉室通风口应保持打开状态，但若要减慢火焰燃烧速度，则需要使盖气阀保持半关闭状态。

C 炉篦

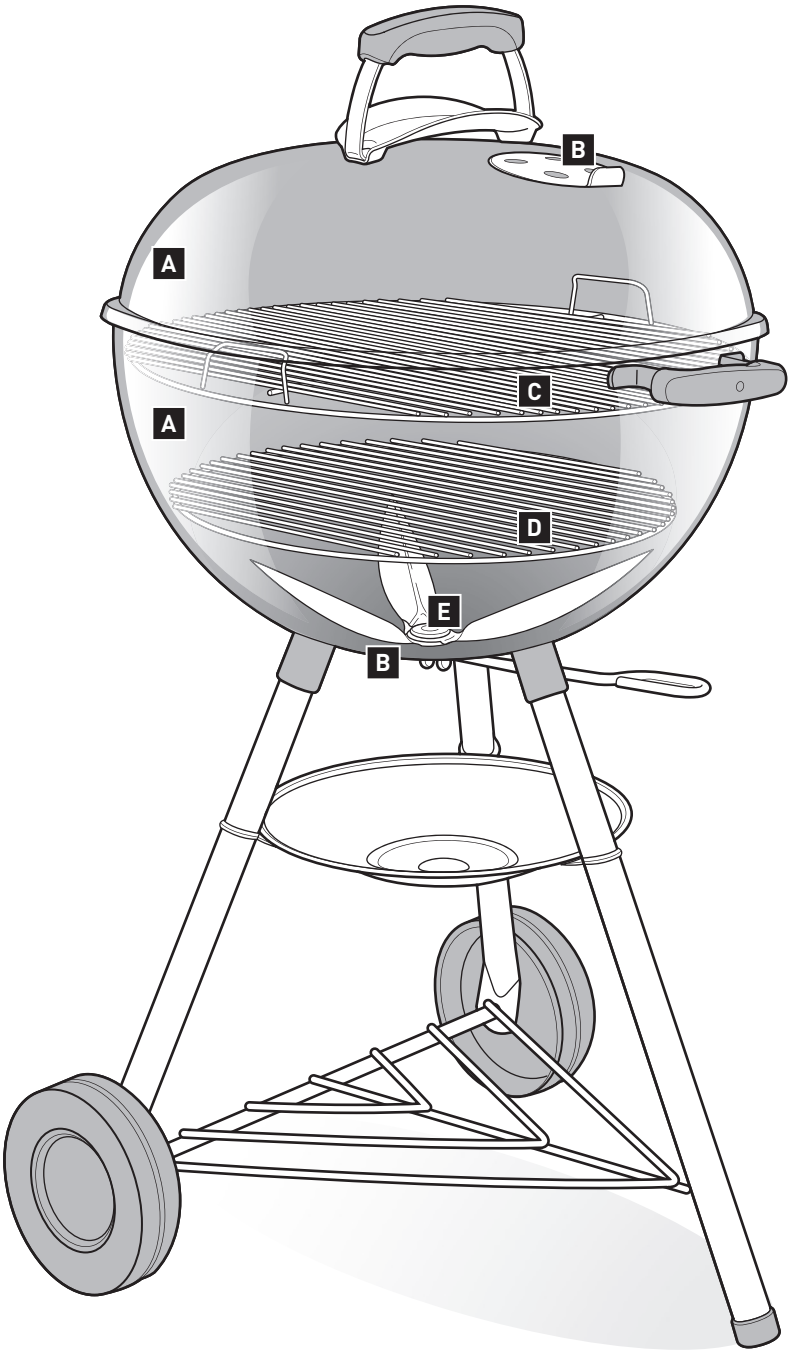
炉篦使用重型镀钢制成，面积很大，足以让您烹饪所有喜爱的食物。

D 炭炉篦

炭炉篦能够承受任何木炭火的热量。该耐用炉篦采用重型钢制成，不会发生弯曲或烧穿情况。此外，它具有足够的直接或间接烹饪空间，让您能够灵活地按照自己想要的方式烹饪。

E 一键式清洁系统

一键式清洁系统使清洁轻而易举。当您前后移动手柄时，炉室内部的三个叶片会将烤炉底部的灰烬刮入捕灰器。上述通风口就像炉室的气阀，既能为火焰输送氧气又方便您熄灭火焰。



木炭烤炉的特殊功能

并非所有产品都具备本页所述的这些功能，具体取决于您购买的产品型号。

A 美食家 BBQ 系统

炉篦可能配有可拆卸的特殊中心区域。借助此项功能，您可以轻松加装美食家 BBQ 系统特有的烹饪插件，例如炙烤炉篦、禽肉烤炉或者披萨盘（单独出售）。每种搭配均可为您带来尝试新菜谱的无限机会。如需了解整个美食家 BBQ 系统插件产品系列，请访问我们的网站：www.weber.com。

B 内置温度计

经久耐用的内置温度计，可使您轻松监测烤炉的温度。

C 盖钩

烤炉盖子内置有成角度的钩子。只需把盖子滑向一侧，就能把其挂在炉室上。

D 隐藏式盖架

有了隐藏式盖架，很容易就能将盖子拨到一边，以便查看膳食的情况或者添加木炭。

E 铰接式炉篦

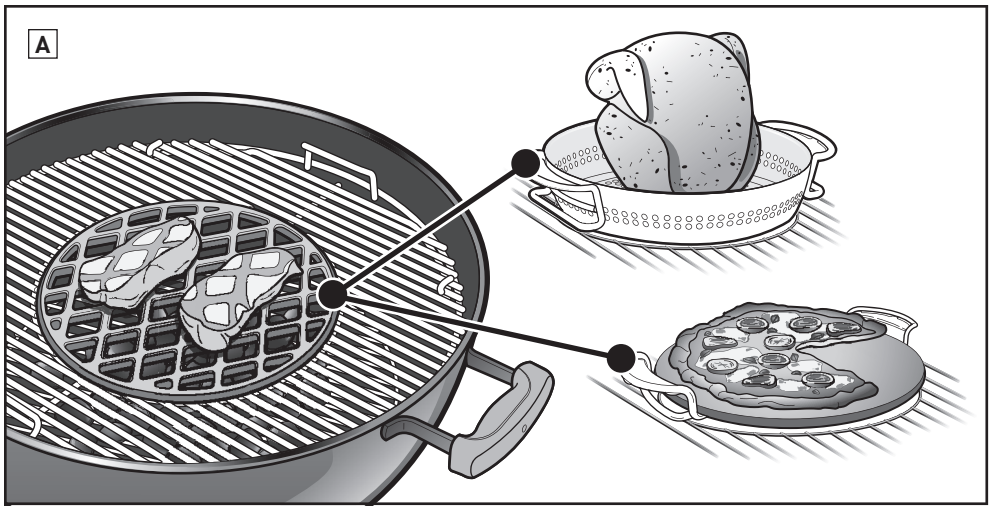
铰接式炉篦两侧各有一个可提起的区域，便于添加燃料。

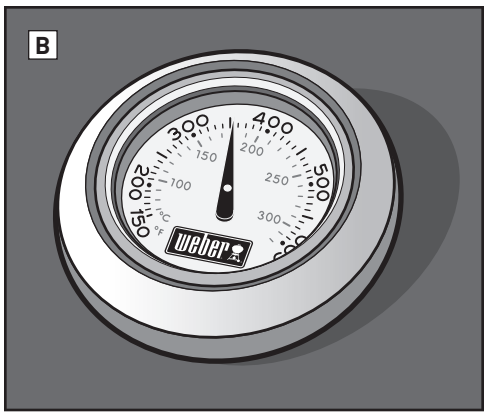
F 大容量的捕灰器

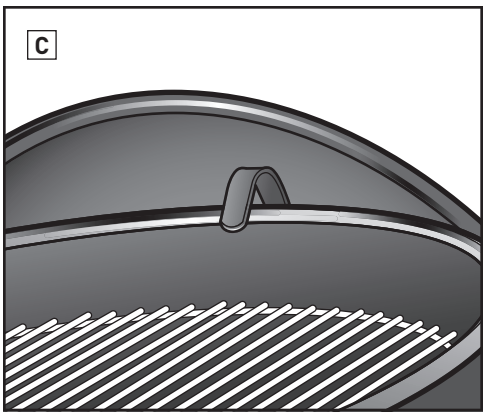
全封闭式、大容量的捕灰器可防止灰烬到处吹散，并且拆卸方便，清理灰烬干净利落。

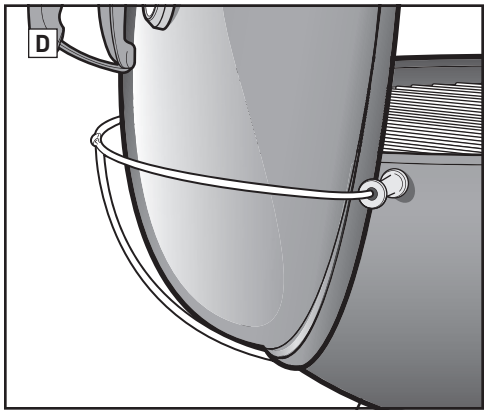
G 工具挂钩手柄

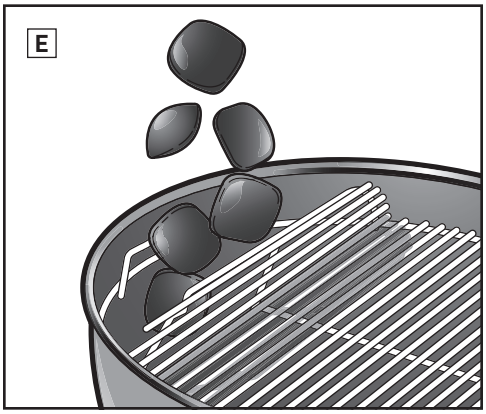
手柄带有内置挂钩，方便悬挂工具。

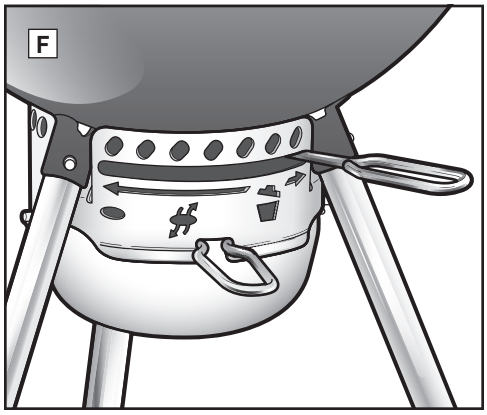


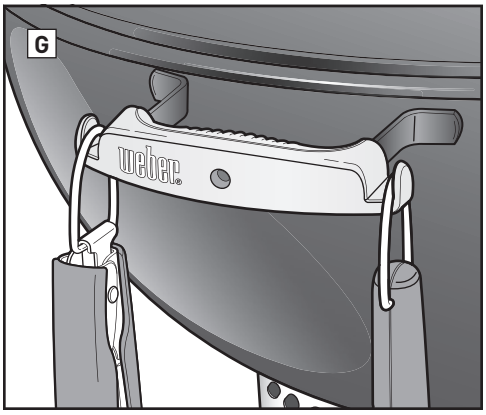












选择合适的烤炉安放位置

- 仅限在室外通风良好处使用本烤炉。请勿在车库、大楼、通风廊或任何其他封闭区域内使用。
- 始终将烤炉置于安全的水平表面上。
- 请勿在靠近任何易燃材料1.5米范围内使用烤炉。易燃材料包括但不限于木质或经过处理的木质平台、庭院和门廊。

选择木炭用量

根据要烧烤的食物及烤炉大小选择木炭量。如果要烧烤所需时间不到20分钟的小片嫩软食物，请参阅**针对直接加热的木炭用量测量和添加**图表。如果要烧烤需要20分钟或更长时间的大块连骨肉或烧烤精细食物，请参阅**针对间接加热的木炭用量测量和添加**图表。使用烤炉随附的木炭杯量出适量的木炭。如欲详细了解直接烹饪和间接烹饪的区别，请参阅**烧烤方法**一节。

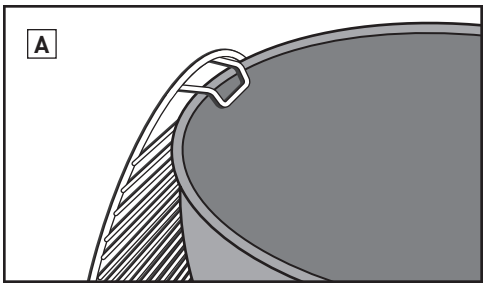
第一次烧烤

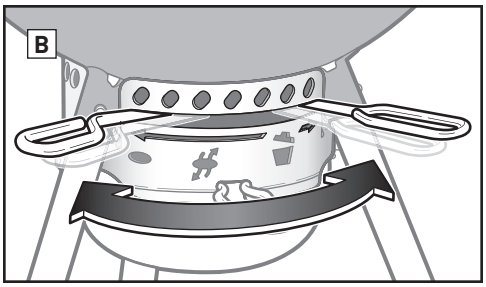
建议在第一次烹饪前，打开烤炉盖子，对其持续加热且保持燃料红热至少30分钟。

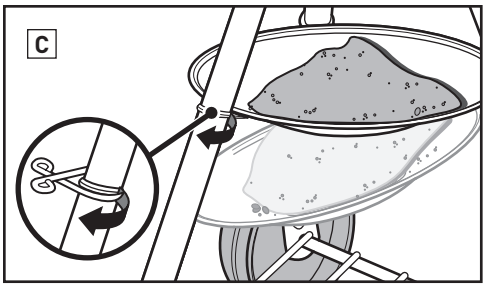
烤炉点火准备工作

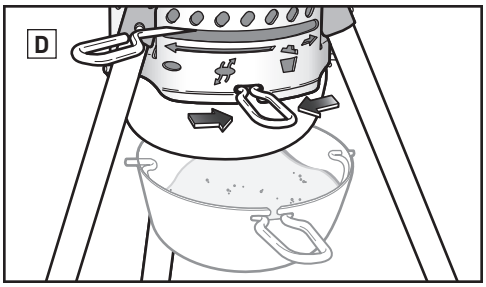
1. 拿下盖子，并借助盖内的钩子或隐藏式盖架（视烤炉的型号而定）将其固定在烤炉的一侧。
2. 将炉篦（上面）从烤炉中取出。为方便起见，利用炉篦的曲柄（部分烤炉具备此功能），将它挂在炉室、后面板或烤炉框架上 **(A)**。如果烤炉配备有美食家BBQ系统炉篦，先拿掉可拆卸的中心区域，再把整张炉篦从烤炉上拆下来。
3. 取出炭炉篦（底部），清除炉室底部的灰烬或旧炭块。木炭燃烧需要氧气，所以要确保通风口通畅。如果烤炉配备有一键式清洁系统，前后移动手柄，把烤炉底部的灰烬倒进捕灰器 **(B)**。
4. 如果烤炉配备有标准捕灰器，放开支架夹，拆下捕灰器 **(C)**，随后把灰烬处理掉。如果烤炉带有大容量的捕灰器，挤压捕灰器的手柄，把它从烤炉上取下 **(D)**。
5. 通过把手柄移到最右端 **(E)** 或者拨到打开位置 **(F)**（视烤炉的型号而定），打开炉室通风口。
6. 放回炭炉篦（下面）。

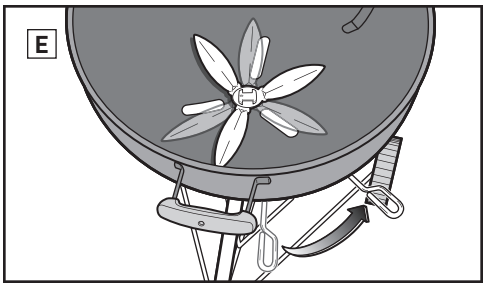
注意：本用户指南特意略去了点火液使用说明。如果点火液不干净，就会把化学味道传到食物上，而引燃块（需要单独购买）则不存在这种问题。如果选择使用点火液，请遵守制造商说明，禁止在燃烧的火焰中加入点火液。

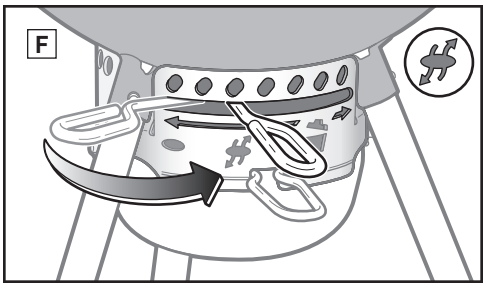












针对直接加热的木炭用量测量和添加

烤炉直径	木炭块
47 cm	30块
57 cm	40块
67 cm	60块

针对间接加热的木炭用量测量和添加

烤炉直径	木炭块	
	前一小时的块数（每侧）	每增加一小时要添加的块数（每侧）
47 cm	15块	7块
57 cm	20块	7块
67 cm	30块	8块

使用烟囱式生火器点燃木炭

点燃任何木炭最简单、最彻底的方法是使用烟囱式生火器，尤其是使用RAPIDFIRE烟囱式生火器（需要单独购买）。请在点火前参阅RAPIDFIRE烟囱式生火器随附的注意事项和警告。

1. 将几张报纸卷起来放在烟囱式生火器底部，然后把烟囱式生火器置于炭炉篦 **(A)** 上；或者将几个引燃块放在炭炉篦中心，然后把烟囱式生火器放在上面 **(B)**。
2. 在烟囱式生火器内装满木炭 **(C)**。
3. 透过烟囱式生火器侧边的孔点燃引燃块或报纸 **(D)**。
4. 使烟囱式生火器保持在原位不动，直到木炭完全点燃。当木炭表面有一层白灰时，木炭就完全点燃了。

注意：所用引燃块必须完全烧完且木炭烧成灰烬后，才能把食物放在炉篦上。请勿在燃料表面出现一层白灰前进行烹饪。

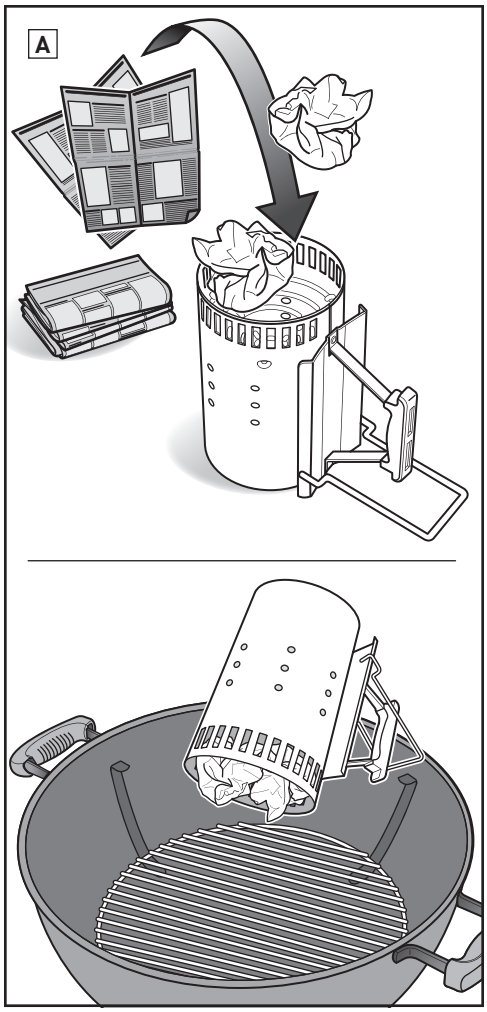
5. 木炭完全点燃后，继续按照下面几页关于如何铺设木炭及根据所需烹饪方法（直接或间接方法）开始烹饪的说明进行操作。

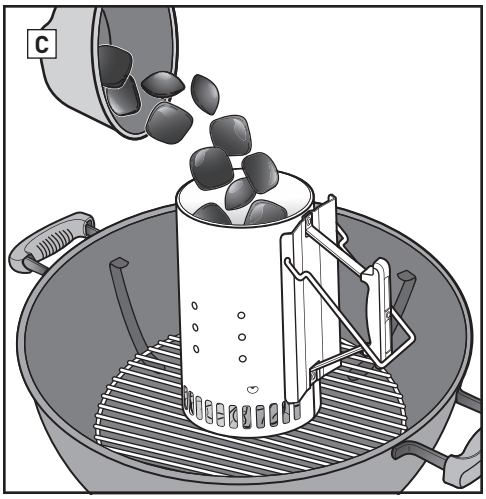
使用引燃块点燃木炭

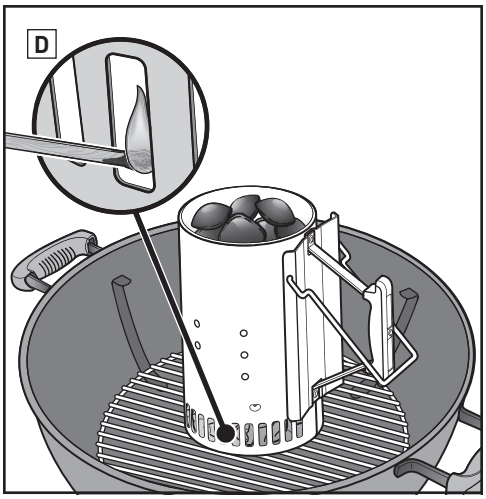
1. 在炭炉篦（下面）中心呈金字塔状铺好木炭，并在其中插入几个引燃块（需要单独购买）**(E)**。
2. 使用长火柴或点火器点燃引燃块。引燃块随后会点燃木炭。
3. 等待木炭完全点燃。当木炭表面有一层白灰时，木炭就完全点燃了。

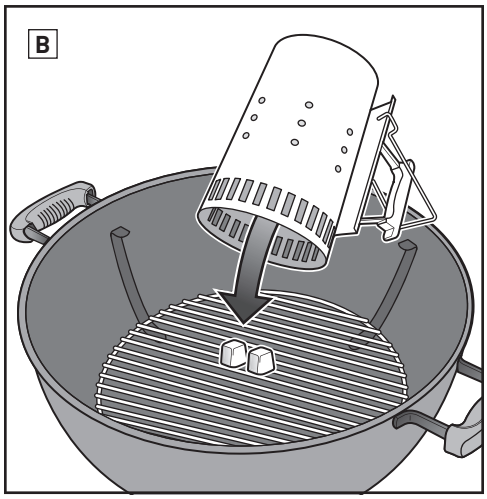
注意：所用引燃块必须完全烧完且木炭烧成灰烬后，才能把食物放在炉篦上。请勿在燃料表面出现一层白灰前进行烹饪。

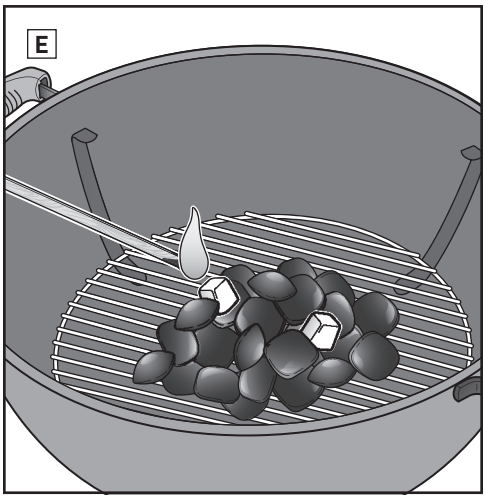
4. 木炭完全点燃后，继续按照下面几页关于如何铺设木炭及根据所需烹饪方法（直接或间接方法）开始烹饪的说明进行操作。

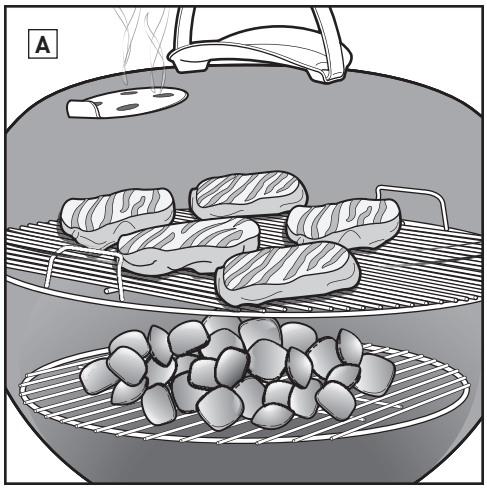












通过直接加热进行烧烤

直接方法适用于烧烤所需烹饪时间不到 20 分钟的小片软嫩食物，例如：

- 汉堡
- 牛排
- 排骨
- 烤肉串
- 无骨鸡肉片
- 鱼片
- 贝类
- 蔬菜切片

直接加热过程中，应将食物放在火焰正上方 **(A)**。火焰会炙烤食物表面，由外及里，逐渐制成喷香四溢、纹理分明、外皮酥脆的美味佳肴。

明火可以产生辐射热和传导热。木炭散发出的辐射热可以使离它最近的食物表面快速受热。同时，火焰使炉篦杆受热，将热量直接传到食物表面，形成无可挑剔的迷人烤痕。

针对直接加热的木炭铺设

1. 戴上烧烤手套。

注意：烤炉（包括手柄和气阀/通风手柄）将会变烫。务必戴上烧烤手套，避免手被烫伤。

2. 木炭完全点燃后，使用长钳将其均匀地铺在炭炉篦上 **(B)**。

3. 放回炉篦。

4. 将盖子盖在烤炉上。

5. 打开盖气阀 **(C)**。

6. 对炉篦预热 10 到 15 分钟左右。

7. 对炉篦预热后，使用不锈钢烤炉刷清洁炉篦 **(D)**。

注意：使用不锈钢烤炉刷。如果发现炉篦或烤炉刷上有脱落的刷毛，请更换刷子。

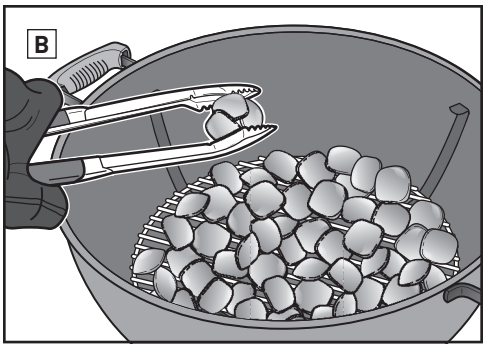
8. 打开盖子，把食物放在炉篦上。

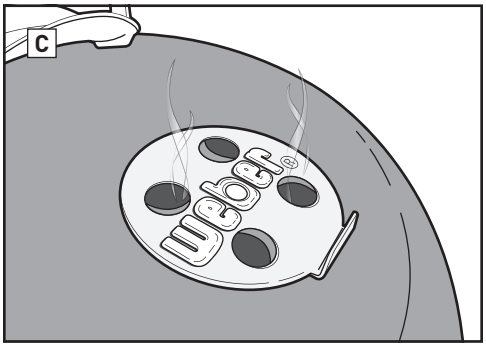
9. 将盖子盖在烤炉上。请参考菜谱，了解建议的烹饪时间。

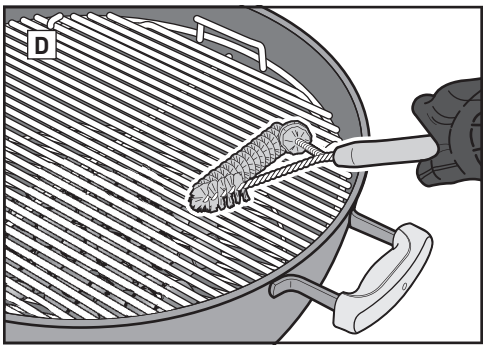
注意：在烹饪过程中取下烤炉盖时，向一侧提起盖子，而不要直接向上提。直接向上提可能产生吸力，将灰烬吸到食物上。

完成烹饪后……

关闭盖气阀和炉室通风口，熄灭木炭。

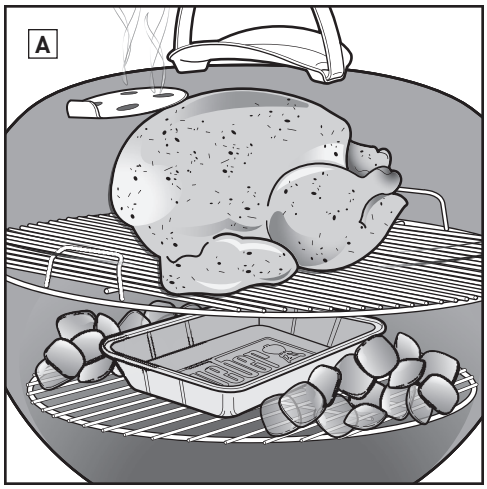






针对直接加热的木炭用量测量和添加

烤炉直径	木炭块
47 cm	30 块
57 cm	40 块
67 cm	60 块



通过间接加热进行烧烤

间接方法适用于烧烤所需烹饪时间为 20 分钟及以上的大块肉，或是比较精细，直接加热会丢失水分或烤焦的食物，例如：

- 大块肉
- 带骨禽肉片
- 整条鱼
- 细嫩鱼片
- 整鸡
- 火鸡
- 肋排

对于已直接放在热源上炙烤过的较厚食物或带骨切段，也可以使用间接加热方法。

间接加热过程中，应将食物放在烤炉的两侧或一侧。食物位于炉篦的一部分上面，正下方没有木炭 (A)。

辐射热和传导热仍是重要因素，但在间接烹饪时不强烈。然而，如果烤炉盖子是盖着的（应如此），则会产生另一种热：对流热。热气上升时，会在盖子和烤炉的内侧表面反射，形成一个热气循环，缓慢均匀加热食物的每一面。

对流热不像辐射热和传导热那样炙烤食物表面。它会像烤箱中的热量一样由外而内更柔和地烹饪食物。

针对间接加热的木炭铺设

1. 戴上烧烤手套。

注意：烤炉（包括手柄、盖气阀和炉室通风口）将会变烫。务必戴上烧烤手套，避免手被烫伤。

2. 木炭完全点燃后，使用长钳铺设木炭，使之堆在食物两侧 **(B)**。把木炭拨到手柄对面的炉室两侧 **(C)**。可以在两侧木炭之间放一个油滴盘，收集滴落的油滴。

3. 放回炉篦。

4. 将盖子盖在烤炉上。如果烤炉配有温度计，一定要盖好盖子，以免温度计处于木炭之上直接受热 **(D)**。

5. 打开盖气阀 **(E)**。

6. 将炉篦预热 10 到 15 分钟左右。

7. 对炉篦预热后，使用不锈钢烤炉刷清洁炉篦 **(F)**。

注意：使用不锈钢烤炉刷。如果发现炉篦或烤炉刷上有脱落的刷毛，请更换刷子。

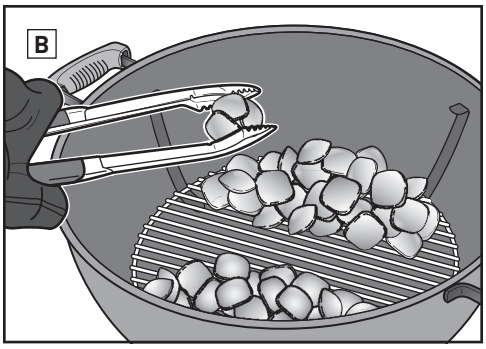
8. 打开盖子，把食物放在炉篦上。

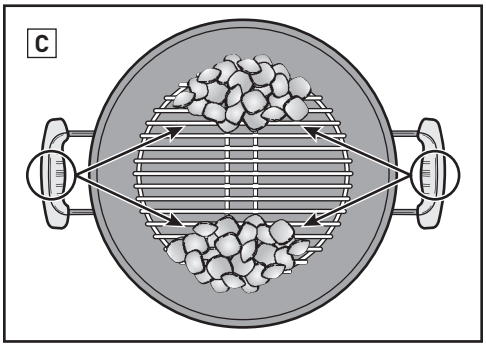
9. 将盖子盖在烤炉上。请参考菜谱，了解建议的烹饪时间。

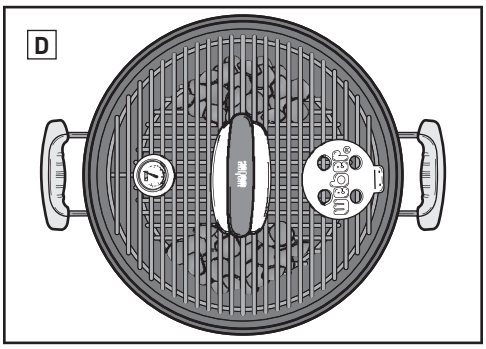
注意：在烹饪过程中取下烤炉盖时，向一侧提起盖子，而不要直接向上提。直接向上提可能产生吸力，将灰烬吸到食物上。

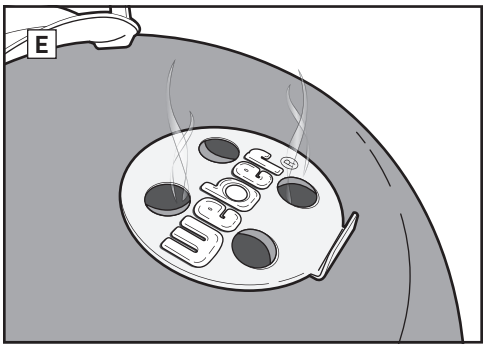
完成烹饪后……

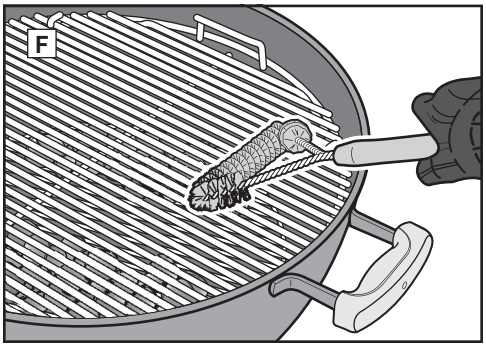
关闭盖气阀和炉室通风口，熄灭木炭。











针对间接加热的木炭用量测量和添加

烤炉直径	木炭块	
	前一小时的块数（每侧）	每增加一小时要添加的块数（每侧）
47 cm	15 块	7 块
57 cm	20 块	7 块
67 cm	30 块	8 块

佩戴手套

在使用木炭烤炉的过程中，务必佩戴烧烤手套。通风口、气阀、手柄和炉室在烧烤过程中都会变烫，因此务必保护好您的手和前臂。

避免使用点火液

避免使用点火液，因为它会把化学味道传到食物上。相比之下，烟囱式生火器（需要单独购买）和引燃块（需要单独购买）干净得多，点燃木炭的效率也高得多。

给烤炉预热

为烤炉盖上盖子，预热10到15分钟，使炉篦做好烹饪准备。所有木炭全部变红后，盖子下的温度将会达到500°F。热量会使挂在炉篦上的所有食物残渣变松，从而可以使用不锈钢烤炉刷轻松地将其刷掉。预热烤炉会使炉篦达到足够的温度，以恰当的火候炙烤食物，并且还有助于防止食物粘在炉篦上。

注意：使用不锈钢烤炉刷。如果发现炉篦或烤炉刷上有脱落的刷毛，请更换刷子。

把油涂在食物上而非炉篦上

油可以防止食物粘着，使其喷香四溢、松软可口。相比把油刷在炉篦上，将其轻轻地刷在或喷在食物上，烧烤效果更好。

保持空气流通

炭火需要空气。应尽量盖上盖子，但保持盖气阀和炉室通风口打开。定期清除烤炉底部的灰烬，防止通风口被堵。

盖好盖子

鉴于四个重要原因，应尽量盖上盖子。

1. 确保炉篦热量充足，能够炙烤食物。
2. 缩短烹饪时间，防止食物变干。
3. 当烤炉中的脂肪和果汁蒸发时，阻止烟雾逸出。
4. 限制氧气，防止骤燃。

控制火焰

炙烤食物表面时发生骤燃是好事，不过骤燃情况过于频繁就会烧焦食物。尽量盖上盖子。这样可以限制烤炉内部的氧气量，有助于熄灭所有骤燃火焰。如果火焰失去控制，暂时将食物移到间接加热区，直到火焰熄灭。

留意时间和温度

如果是在寒冷或海拔较高的地方烧烤，烹饪时间应该延长。如果风很大，则会升高木炭烤炉的温度，因此务必密切留意烤炉，并谨记尽量盖上盖子，防止热量逸出。

冷冻或新鲜食物

无论是烧烤冷冻食物还是新鲜食物，均需遵照包装上的安全指南，务必按照建议的内部温度烹饪。冷冻食物需要的烧烤时间较长，可能需要添加更多燃料，具体情况视食物种类而定。

保持清洁

遵循一些基本维护说明，使烤炉外观和烧烤效果在未来几年保持在一个较好的状态！

- 要保持气流适当且烧烤效果更佳，在使用前先清除炉室底部和捕灰器中积聚的灰烬和旧木炭。确保所有木炭完全熄灭且烤炉已冷却，然后再执行清除工作。
- 您可能会在盖子内部发现“漆状”薄片。这是因为在使用过程中，油烟蒸汽会逐渐碳化，沉积在盖子内侧。使用不锈钢烤炉刷刷去盖子内侧的碳化油脂。烹饪后，趁着烤炉尚有余温（但不烫手）时，用纸巾擦拭盖子内侧，最大限度地防止油脂继续堆积。
- 如果烤炉所处的环境条件极其恶劣，可能需要更加频繁地进行清洁。酸雨、化学物及盐水会导致表面生锈。WEBER建议用温热肥皂水擦拭烤炉的外部。然后冲洗并彻底抹干。
- 请勿使用利器或磨砂清洁剂清洁烤炉表面。

除非另有说明，牛肉和羊肉的烹饪时间遵循美国农业部关于中等熟度的定义。切片/段大小、厚度、重量和烤制时间都属于指导原则。海拔、风力及室外温度等因素都可能影响烹饪时间。

请访问 **www.weber.com**，了解菜谱和烧烤提示。

		厚度/重量	预估总烧烤时间
红肉	牛排：纽约牛排、上等腰肉牛排、肋眼牛排、丁字牛排和腓力牛排（牛里脊）	2 cm 厚	**4** 到 **6** 分钟：直接高温加热
		2.5 cm 厚	**6** 到 **8** 分钟：直接高温加热
		5 cm 厚	**14** 到 **18** 分钟：直接高温炙烤 6 到 8 分钟，然后间接高温加热烤制 8 到 10 分钟
	牛腩排	0.7 kg 到 1 kg，2 cm 厚	**8** 到 **10** 分钟：直接中温加热
	牛肉馅饼	2 cm 厚	**8** 到 **10** 分钟：直接中温加热
	牛里脊	1.4 到 1.8 kg	**45** 到 **60** 分钟：直接中温加热 15 分钟，然后间接中温加热烤制 30 到 45 分钟
猪肉	腊肠：新鲜	每节 85 g	**20** 到 **25** 分钟：直接低温加热
	排骨：去骨或带骨	2 cm 厚	**6** 到 **8** 分钟：直接高温加热
		3 到 4 cm 厚	**10** 到 **12** 分钟：直接高温加热炙烤 6 分钟，然后间接高温加热烤制 4 到 6 分钟
	肋排：嫩肋排、腩排	1.4 到 1.8 kg	**1.5** 到 **2** 小时：间接中温加热
	肋排：肋条肉（带骨）	1.4 到 1.8 kg	**1.5** 到 **2** 小时：间接中温加热
	牛里脊	0.5 kg	**30** 分钟：直接高温加热炙烤 5 分钟，然后间接高温加热烤制 25 分钟
禽肉	鸡胸脯：去骨、去皮	170 到 227 g	**8** 到 **12** 分钟：直接中温加热
	鸡腿：去骨、去皮	113 g	**8** 到 **10** 分钟：直接中温加热
	鸡肉片：带骨、什锦	85 到 170 g	**36** 到 **40** 分钟：6 到 10 分钟直接低温加热，然后 30 分钟间接中温加热
	鸡：整只	1.8 到 2.25 kg	**1** 到 **1.25** 小时：间接中温加热
	康尼希雏鸡肉	0.7 到 0.9 kg	**60** 到 **70** 分钟：间接中温加热
	火鸡：整只、未填馅	4.5 到 5.5 kg	**2** 到 **2.5** 小时：间接中温加热
海鲜	鱼、鱼片或鱼排：比目鱼、红鲷鱼、鲑鱼、海鲈鱼、剑鱼和金枪鱼	0.6 到 1.25 cm 厚	**3** 到 **5** 分钟：直接中温加热
		2.5 到 3 cm 厚	**10** 到 **12** 分钟：直接中温加热
	鱼：整条	0.5 kg	**15** 到 **20** 分钟：间接中温加热
		1.4 kg	**30** 到 **45** 分钟：间接中温加热
	虾	14 g	**2** 到 **4** 分钟：直接高温加热
蔬菜	芦笋	直径 1.25 cm	**6** 到 **8** 分钟：直接中温加热
	玉米	带苞叶	**25** 到 **30** 分钟：直接中温加热
		去苞叶	**10** 到 **15** 分钟：直接中温加热
	蘑菇	香菇或草菇	**8** 到 **10** 分钟：直接中温加热
		波多贝罗蘑菇	**10** 到 **15** 分钟：直接中温加热
	洋葱	切半	**35** 到 **40** 分钟：间接中温加热
		1.25 cm 的切片	**8** 到 **12** 分钟：直接中温加热
	马铃薯	整个	**45** 到 **60** 分钟：间接中温加热
		1.25 cm 的切片	**9** 到 **11** 分钟：预煮 3 分钟，然后直接中温加热烤制 6 到 8 分钟

确保盖上盖子后，食物与烤炉契合，在食物和盖子之间留出大约 2.5 cm 的空隙。

烹饪提示

- 按照图表所示的时间（或者视所需熟度而定），以直接的方法烧烤牛排、鱼片、去骨鸡肉片及蔬菜，中途翻动一次。
- 按照图表所示的时间（或者直到即时读取温度计显示所需的内部温度时），以间接的方法烤肉，烧烤整只鸡、带骨禽肉片、整条鱼和较厚的切段。
- 烤制完成之后，请将烤肉、大块连骨肉、厚厚的排骨和牛排等放置 5 到 10 分钟，然后再切。这段时间里，肉的内部温度会升高 5 到 10 度。
- 要增加烟熏香味，可以考虑添加硬木片或硬木块（在水中浸泡至少 30 分钟后再排干水）或新鲜湿药草（如迷迭香、百里香或月桂叶）。在即将开始烹饪前，将湿木材或药草直接放在木炭上。
- 先解冻食物，然后再烧烤。否则，延长烹饪时间（烹饪冷冻食物）。

食物安全提示

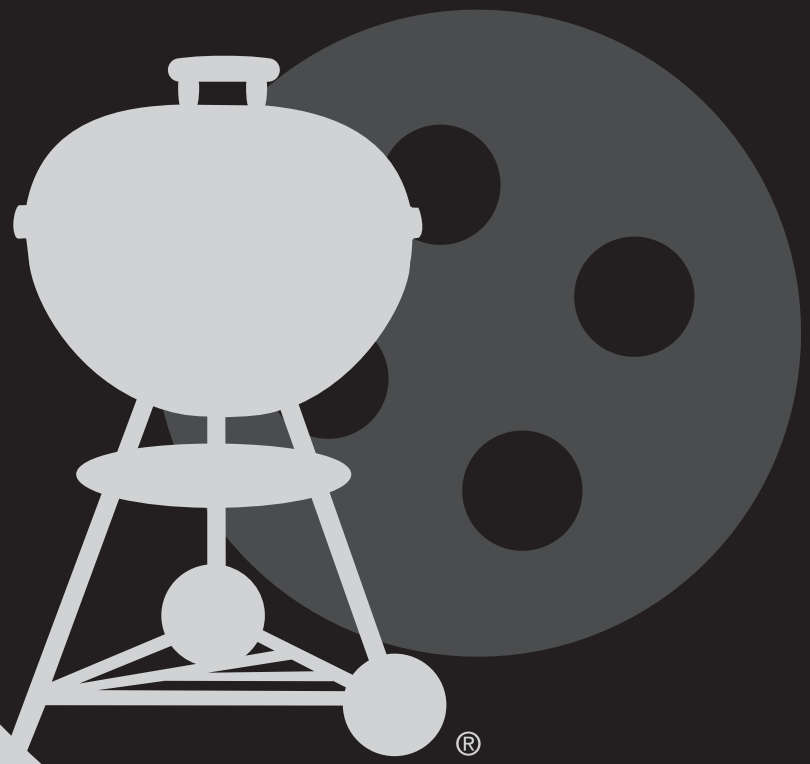
- 请勿在室温下解冻肉、鱼或禽肉。在冰箱内解冻。
- 在开始准备任何食物前及处理新鲜的肉、鱼和禽肉后，用热肥皂水彻底洗手。
- 切勿将烹饪后的食物放在装过生食的盘中。
- 使用热肥皂水清洗所有接触过生肉或生鱼的盘子和厨具，然后用水冲洗。

KO

차콜 그릴 사용자 설명서

버리지 말고 보관해 두십시오. 본 사용자 설명서에는 제품 위험, 경고 및 주의 사항에 관한 중요한 정보가 들어 있습니다. 조립 방법은 조립 설명서를 참조하십시오. 그릴을 실내에서 사용하지 마십시오.

www.weber.com에서 국가를 선택하고 그릴을 등록하십시오.



본 사용자 설명서에 포함된 위험, 경고 및 주의 사항을 따르지 않으면 심각한 부상이나 사망 사고를 당할 수 있고, 화재나 폭발로 인한 재산상의 피해를 볼 수도 있습니다.

그릴을 사용하기 전에 본 사용자 설명서에 포함된 모든 안전 정보를 숙지하십시오.

위험

⚠ 실내에서 사용하지 마십시오. 이 그릴은 환기가 잘되는 실외에서 사용하도록 설계되었고 히터로 사용해서는 안 됩니다. 실내에서 사용할 경우, 유독 가스로 인해 심각한 부상이나 사망 사고로 이어질 수 있습니다.

⚠ 차고나 건물, 옥외 통로, 기타 밀폐된 공간에서 사용하지 마십시오.

⚠ 석유나 알코올, 기타 고휘발성 액체를 사용해 차콜을 점화하지 마십시오. 액체 차콜 스타터를 사용하는 경우(권장하지 않음)에는 차콜을 점화하기 전에 보울 통기구를 통해 흘러나갔을지 모르는 액체를 완전히 제거하십시오.

⚠ 차콜 액체 점화제에 적신 차콜이나 액체 차콜 스타터를 뜨겁거나 따뜻한 차콜에 추가하지 마십시오. 스타터 액체는 사용 후 뚜껑을 닫아 그릴에서 안전한 거리에 놓아두십시오.

⚠ 조리 공간에는 석유, 알코올 등의 가연성 증기와 액체, 기타 가연성 물질이 없어야 합니다.

경고

⚠ 모든 부품이 제대로 조립되어 있지 않은 경우에는 그릴을 사용하지 마십시오. 그릴은 조립 설명서에 따라 제대로 조립해야 합니다. 잘못된 조립은 위험할 수 있습니다.

⚠ 재받이통이 설치되지 않은 그릴은 사용하지 마십시오.

⚠ 가연성 구조물 아래에서는 그릴을 사용하지 마십시오.

⚠ 알코올을 섭취하거나 처방약 또는 일반약을 복용한 경우에는 그릴을 올바르게 조립하거나 안전하게 작동하는 소비자의 능력이 저하될 수 있습니다.

⚠ 그릴을 작동하는 경우에는 주의를 기울여야 합니다. 조리나 청소를 하는 동안에 그릴이 뜨거워질 수 있습니다. 반드시 사람이 지키고 있어야 합니다.

⚠ 경고! 그릴이 아주 뜨거워질 수 있으므로 작동 중에 옮기지 마십시오.

⚠ 경고! 어린이와 애완동물이 가까이 오지 않도록 하십시오.

⚠ 경고! 점화 또는 재점화를 위해 알코올이나 석유를 사용하지 마십시오! EN 1860-3를 준수하는 파이어라이터만 사용하십시오!

⚠ 레저용 차량 및/또는 선박에 그릴을 설치해서는 안 됩니다.

⚠ 가연성 물질에서 5피트(1.5m) 이내의 거리에서는 그릴을 사용하지 마십시오. 가연성 물질이란 원목이나 방부목 소재의 데크, 테라스 및 베란다 등을 말합니다.

⚠ 그릴은 항상 가연성 물질이 없는 안전하고 평평한 표면에서 사용해야 합니다.

⚠ 유리 또는 가연성 표면 위에 그릴을 올려놓지 마십시오.

⚠ 강한 바람에서는 그릴을 사용하지 마십시오.

⚠ 그릴을 사용하거나 점화하는 동안에는 소매가 길고 헐거운 옷을 착용하지 마십시오.

⚠ 뜨거운지 확인하기 위해 그릴판, 재, 차콜 또는 그릴을 만지지 마십시오.

⚠ 조리가 끝나면 차콜의 불을 끄십시오. 불을 끄려면 보울 통기구와 뚜껑 댐퍼를 닫고 보울에 뚜껑을 덮으십시오.

⚠ 요리를 하거나 통기구(댐퍼) 조절, 차콜 추가, 온도계 또는 뚜껑을 취급할 때는 내열 바비큐 장갑을 착용하십시오.

⚠ 긴 내열 손잡이가 달린 적절한 도구를 사용하십시오.

⚠ 차콜은 항상 차콜 쇠살대(아래)에 올려놓으십시오. 차콜을 보울 바닥에 직접 올려놓지 마십시오.

⚠ 테이블 끝에 기대거나 너무 많은 물건을 올려놓지 마십시오.

⚠ 그릴을 옮기거나 들어올릴 때 뚜껑 받침대를 손잡이로 사용하지 마십시오.

⚠ 보울 손잡이에 뚜껑을 걸지 마십시오.

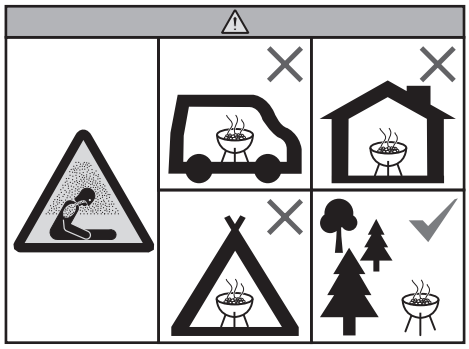
⚠ 사람이 밟거나 화재 위험이 있는 곳에 뜨거운 차콜을 버리지 마십시오. 완전히 꺼지지 않은 재나 차콜을 버리지 마십시오.

⚠ 재와 차콜이 완전히 꺼진 후에 그릴을 보관하십시오.

⚠ 모든 차콜이 완전히 타서 꺼지고 그릴이 식은 후에 재를 제거하십시오.

⚠ 전기선과 코드는 그릴의 뜨거운 표면에서 멀리, 사람이 많이 다니지 않는 공간에 보관하십시오.

⚠ 경고! 비좁은 공간 및/또는 주거 공간 (예: 집, 텐트, 카라반, 캠핑카, 보트 등)에서 그릴을 사용하지 마십시오. 일산화탄소 중독의 위험이 있습니다.



주의

⚠ 플레어업을 조절하거나 차콜의 불을 끄는 데 물을 사용하지 마십시오.

⚠ 보울에 알루미늄 호일을 깔면 공기 흐름이 차단됩니다. 그 대신, 간접 가열 방식으로 조리시 드립 팬을 사용해 고기에서 떨어지는 기름을 받으십시오.

⚠ 그릴 브러시에 느슨한 와이어나 과도한 마모가 있는지를 정기적으로 확인해야 합니다. 조리용 쇠살대나 브러시에서 느슨한 와이어가 발견되면 브러시를 교체하십시오. WEBER는 매년 봄에 스테인레스 와이어 그릴 브러시를 새로 구입할 것을 권장합니다.

보증

WEBER 제품을 구입해 주셔서 감사합니다. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067-6266 (이하 “WEBER”)는 안전하고 내구성 높으며 믿을 수 있는 제품을 고객에게 제공한다는 자부심을 가지고 있습니다.

본 보증은 별도의 추가 비용 없이 WEBER가 고객에게 제공하는 자발적 보증입니다. 여기에는 WEBER 제품의 고장이나 결함으로 수리를 받기 위해 필요한 정보가 기재되어 있습니다.

제품에 결함이 있는 경우, 고객은 관련 법률에 따라 몇 가지 권리를 갖습니다. 이러한 권리에는 성능 보완이나 교체, 구매가 감액 및 보상 등이 포함됩니다. 가령, 유럽 연합에서는 제품의 인도일로부터 2년간의 법적 보증이 적용됩니다. 이러한 법적 권리는 본 보증의 조항에 영향을 받지 않고 유효합니다. 사실 본 보증서는 법적 보증 조항과는 별개의 추가 권리를 소유자에게 부여합니다.

WEBER의 자발적 보증

WEBER는 WEBER 제품 구매자(또는 선물이나 프로모션 상품으로 제품을 받은 사람)에게 사용자 설명서에 따라 조립 및 사용시 아래 명시된 기간 동안 소재 및 제조상의 결함에 대한 WEBER 제품의 품질을 보증합니다. (참고: WEBER 사용자 설명서를 분실한 경우에는 www.weber.com 또는 해당 국가별 웹사이트에서 다운로드할 수 있습니다. 개인 단독 주택이나 아파트에서 정상적으로 사용 및 유지관리한 경우 WEBER는 본 보증의 틀 내에서 아래 명시된 적용 기간 및 제한, 예외 사항에 따라 결함 부품을 수리 또는 교체하는 데 동의합니다. 관련 법률에 의해 허용되는 한 본 보증은 처음 구매자에게만 적용되며 이후 소유자에게는 양도할 수 없습니다. 단, 위에 명시한 바와 같이 선물 및 프로모션 상품의 경우는 예외로 합니다.

본 보증에 따른 소유자의 책임

편리하게 보증을 받기 위해서는 www.weber.com 또는 해당 국가별 웹사이트에서 WEBER 제품을 등록해야 합니다(단, 필수는 아님). 또한 영수증 및/또는 송장을 보관해두십시오. WEBER 제품을 등록하면 보증 기간이 확정되고 저희가 고객에게 연락해야 할 경우에 WEBER와 고객 간 직접 링크가 제공됩니다.

상기 보증은 동봉된 사용자 설명서에 따라 조립 지침, 사용 지침 및 예방적 유지관리 의무를 모두 준수하여 WEBER 제품을 적절히 관리한 경우에만 적용됩니다. 단, 결함이나 고장이 상기 의무의 준수 여부와 관계 없음을 소유자가 입증할 수 있는 경우는 예외로 합니다. 해안 지역에 살거나 수영장 가까이 제품을 설치한 경우에는 동봉된 사용자 설명서에 따라 외부 표면의 세척 및 행굼을 정기적으로 시행해야 합니다.

보증 취급 / 보증의 예외

보증 대상인 부품이 있다고 생각하는 경우, 당사 웹사이트 (www.weber.com 또는 해당 국가별 웹사이트)에 나와있는 연락처를 통해 WEBER 고객 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다. WEBER는 조사 즉시 본 보증의 적용 대상인 결함 부품을 수리 또는 교체(당사의 선택에 따라)합니다. 수리 또는 교체가 불가능한 경우 WEBER는 해당 그릴을 동급 이상의 새로운 그릴로 교체(당사의 선택에 따라)할 수 있습니다. WEBER는 검사를 위해 배송료 선불로 부품 회수를 요구할 수도 있습니다.

다음과 같은 원인에 의한 품질 저하, 변색 및/또는 부식에 대해서는 WEBER가 책임지지 않으며 본 보증이 적용되지 않습니다.

- 오남용, 개조, 변경, 용도 외 사용, 파괴, 부주의, 잘못된 조립이나 설치, 정상 및 일상적인 유지보수의 미이행
- 버너 튜브 및/또는 가스 호스 손상 등을 포함한 곤충 (예: 거미) 및 설치류(예: 다람쥐)에 의한 원인
- 수영장과 뜨거운 욕조/스파 등 염기 및/또는 염소 성분에 대한 노출
- 우박, 허리케인, 지진, 쓰나미 또는 해일, 토네이도 또는 강풍과 같은 심각한 기후 조건

WEBER 제품에 정품이 아닌 부품을 사용 및/또는 설치한 경우에는 본 보증이 무효화되며, 그로 인해 발생한 피해에 대해서는 본 보증이 적용되지 않습니다. WEBER의 승인을 받지 않고 WEBER 공인 서비스 기술자 이외에 다른 사람이 가스 그릴을 변환하면 본 보증이 무효화됩니다.

제품 보증 기간

보울, 뚜껑 및 센터 링:
10년, 녹에 의한 부식/과연소 침식 없음

원터치 세척 시스템:
5년, 녹에 의한 부식/과연소 침식 없음

플라스틱 부품:
5년, 퇴색 및 변색 제외

나머지 모든 부품:
2년

책임의 한계

본 보증서에 명시된 보증 및 책임의 한계 이외에 WEBER에 적용되는 법적 책임을 벗어나는 더 이상의 추가적 보증이나 책임의 자발적 선언은 없습니다. 또한 본 보증서로 인해 법에 규정된 책임 의무가 WEBER에게 있다는 상황 또는 주장이 제한되거나 배제되지 않습니다.

본 보증의 적용 보증 기간 후에는 어떠한 보증도 적용되지 않습니다. 본 보증 이외에 제품과 관련해 대리점이나 매장 등에서 제공한 어떠한 보증 (예: "연장 보증")도 WEBER에 구속력을 미치지 않습니다. 본 보증의 유일하고 완전한 구제는 부품 또는 제품의 수리 또는 교체입니다.

자발적인 본 보증에 따른 어떤 종류의 복원도 판매된 WEBER 제품의 구매 금액보다 클 수는 없습니다.

제품의 오남용 또는 동봉된 사용자 설명서에서 WEBER가 제시한 지침의 미이행으로 인한 본인 및/또는 타인의 재산상 손실, 피해 또는 부상 위험과 책임은 본인에게 있습니다.

본 보증에 따라 교체된 부품 및 부속품은 위에 언급된 원래 보증 기간의 잔여 기간 동안만 보증됩니다.

본 보증은 개인 단독 주택 또는 아파트에서 사용한 경우에만 적용되며 레스토랑, 호텔, 리조트, 렌탈 용지 등의 상업, 공동 또는 멀티 유닛 환경에서 사용되는 WEBER GRILL에는 적용되지 않습니다.

WEBER는 경우에 따라 제품의 디자인 변경할 수도 있습니다. 본 보증서에 실린 어떤 사항도 WEBER가 디자인의 변경을 이전에 제작된 제품에 반영해야 한다는 의무로 해석되지 않으며, 디자인 변경이 이전 디자인에 결함이 있음을 인정하는 것으로도 해석되지 않습니다.

추가 연락처 정보는 본 사용자 설명서의 끝부분에 실린 국제사업부 목록을 참조하십시오.

www.weber.com에서 국가를 선택하고 그릴을 등록하십시오.

쿠킹 시스템

차콜 그릴 디자인에는 많은 고민이 담겼습니다. 저희는 플레어업 현상이나 열점 및 냉점 또는 탄 음식에 대해 걱정할 필요가 없는 그릴을 제작합니다. 언제나 탁월한 성능과 결과를 기대하셔도 좋습니다.

A 보울 및 뚜껑

모든 WEBER 차콜 그릴은 소성 법랑 코팅된 스틸 보울과 뚜껑으로 구성됩니다. 이렇게 해야 표면이 벗겨지거나 떨어지지 않습니다. 반사 표면으로 대류에 의한 조리가 가능해 실내 오븐처럼 열이 음식에 골고루 퍼져 일정한 요리 결과를 제공합니다.

B 댐퍼 및 통기구

차콜 그릴 요리의 중요한 요소는 공기입니다. 그릴에 더 많은 공기를 넣을수록 불은 더욱 뜨거워지고(일정 수준까지) 연료를 더 자주 보충해야 합니다. 연료 보충을 최소화하기 위해서는 뚜껑을 가능하면 열지 않는 것이 좋습니다. 그릴 하단의 보울 통기구는 그릴 요리 시 열어둬야 하지만, 불이 연소되는 속도를 늦추려면 뚜껑 댐퍼를 절반 정도 닫아야 합니다.

C 조리용 쇠살대

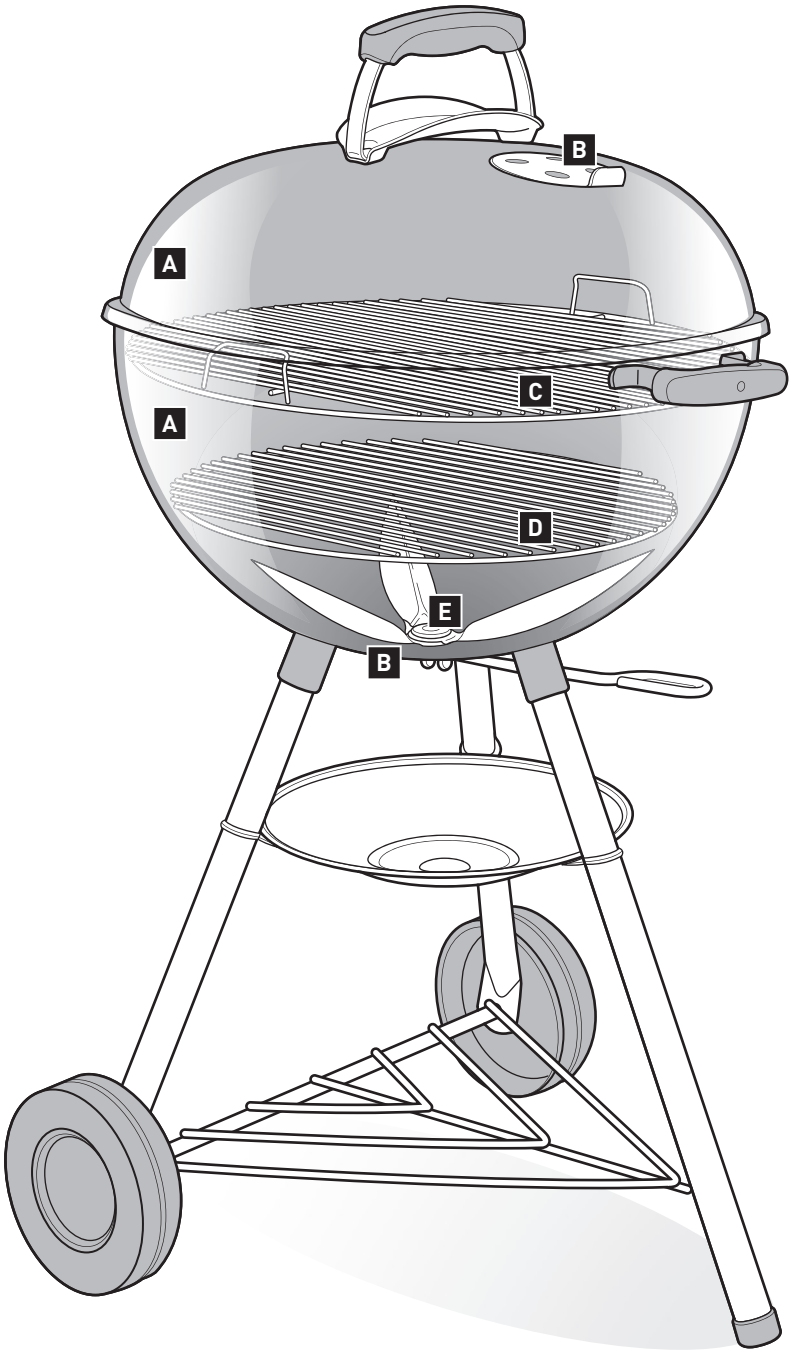
헤비듀티 도금 스틸로 제작된 조리용 쇠살대는 좋아하는 음식을 한꺼번에 조리하기 충분한 공간을 제공합니다.

D 차콜 쇠살대

차콜 쇠살대는 차콜 불의 열기를 견딜 수 있습니다. 헤비듀티 스틸로 제작해 내구성이 높으며 뒤틀림이나 과연소 침식이 발생하지 않습니다. 또한 직간접 가열을 위한 충분한 공간을 제공해 원하는 방식으로 요리할 수 있는 유연성을 제공합니다.

E 원터치 세척 시스템

원터치 세척 시스템은 세척을 편리하게 만들어 줍니다. 손잡이를 앞뒤로 이동하면 보울 안에 있는 세 개의 블레이드가 그릴 바닥의 재를 재받이통 안으로 옮깁니다. 같은 통기구가 보울 댐퍼 역할을 하여 불에 산소를 공급하는 데 도움을 주거나 불을 쉽게 끌 수 있게 해줍니다.



차콜 그릴 특수 기능

구입한 모델에 따라 이 페이지에 설명된 기능이 그릴에 구비되어 있을 수도, 구비되어 있지 않을 수도 있습니다.

A 미식가 BBQ 시스템

조리용 쇠살대에 탈착식 특수 중앙 부위가 있을 수 있습니다. 이 기능은 그슬리기 쇠살대, 가금류 로스터, 피자 스톤(별매) 등의 특수 미식가 BBQ 시스템 조리용 인서트를 쉽게 추가할 수 있도록 돕기 위한 것입니다. 각각의 옵션은 새로운 레시피를 시도할 수 있는 무한한 기회를 제공합니다. 미식가 BBQ 시스템 인서트의 전체 제품군을 보려면 웹사이트 www.weber.com을 방문하십시오.

B 내장 온도계

내구성이 뛰어난 내장 뚜껑 온도계를 통해 그릴의 온도를 쉽게 모니터링할 수 있습니다.

C 뚜껑 후크

그릴 뚜껑 안에는 각진 뚜껑 후크가 있습니다. 간단히 뚜껑을 옆으로 밀고 보울 위에 걸어 놓으십시오.

D 뚜껑 받침대

뚜껑 받침대 홀더를 사용하여 뚜껑을 옆으로 쉽게 움직이고 요리를 확인하거나 차콜을 추가할 수 있습니다.

E 경첩이 달린 조리용 쇠살대

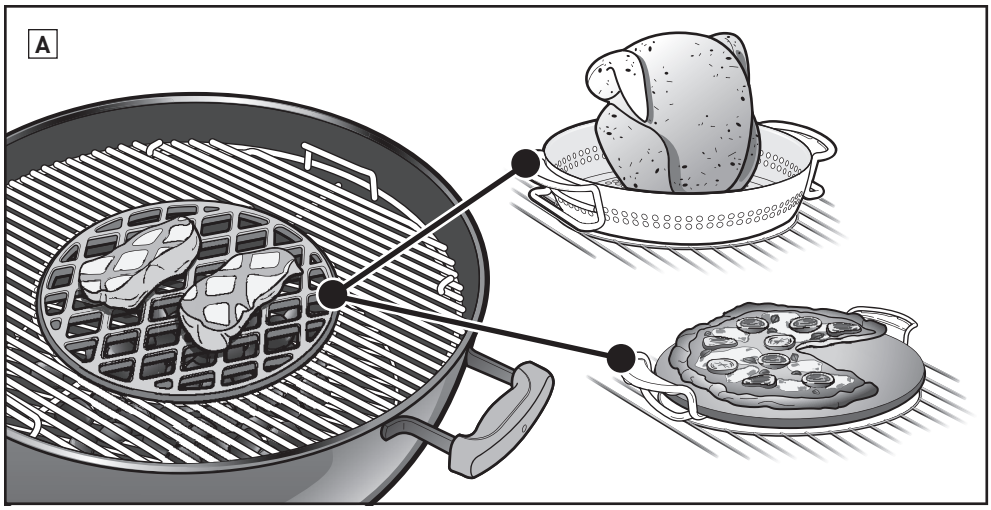
경첩이 달린 쇠살대의 양 옆에는 연료를 쉽게 추가할 수 있도록 들어올릴 수 있는 부분이 있습니다.

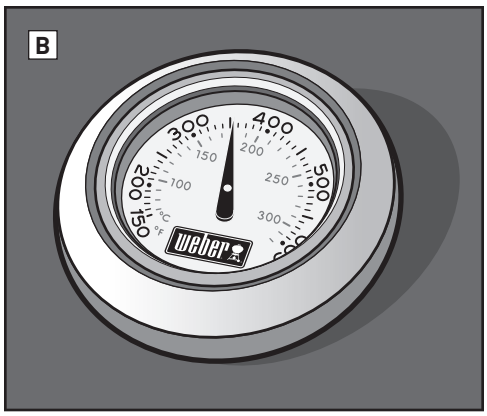
F 대용량 재받이통

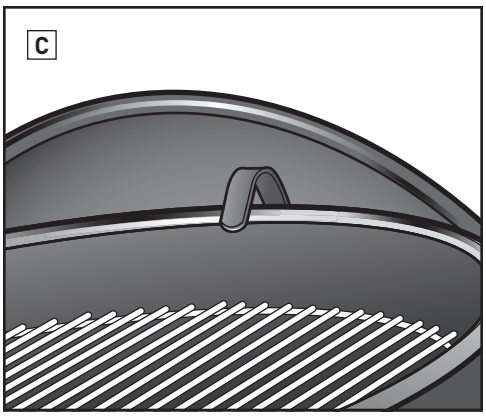
완벽하게 밀봉된 대용량 재받이통은 재가 날리는 것을 방지하며 재를 빠르고 깨끗하게 제거할 수 있도록 쉽게 분리됩니다.

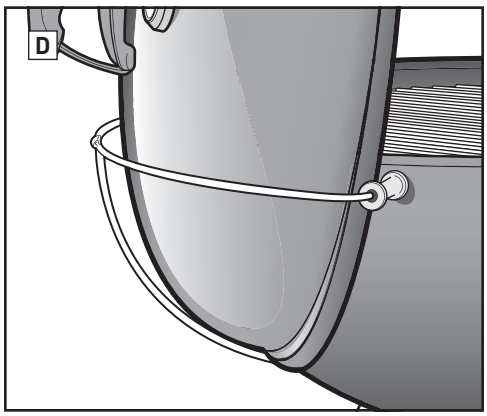
G 도구걸이 손잡이

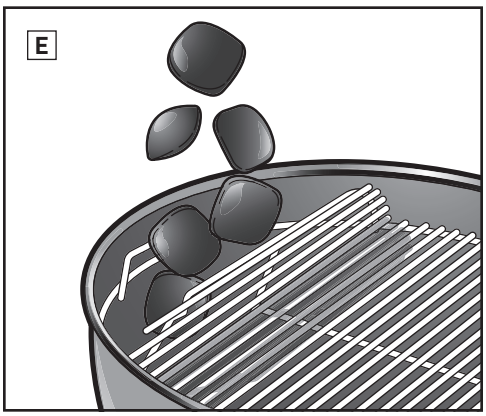
손잡이에 도구를 편리하게 걸 수 있는 홈이 있습니다.

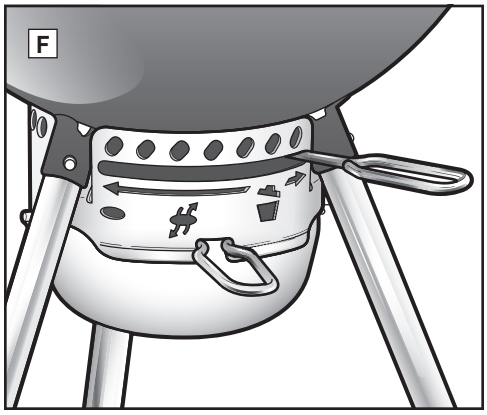


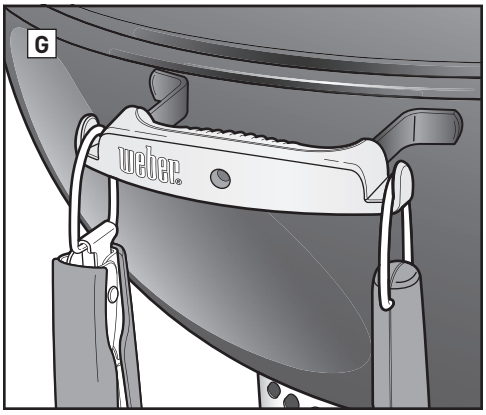












그릴을 사용할 적당한 위치 선택

- 환기가 잘되는 실외에서만 그릴을 사용하십시오. 차고나 건물, 옥외 통로, 기타 밀폐된 공간에서 사용하지 마십시오.
- 그릴은 언제나 안정되고 평평한 표면에 놓아두십시오.
- 가연성 물질에서 5피트(1.5m) 이내의 거리에서는 그릴을 사용하지 마십시오. 가연성 물질이란 원목이나 방부목 소재의 데크, 테라스 및 베란다 등을 말합니다.

사용할 차콜 양 선택

차콜의 양은 만들 요리와 그릴의 크기에 따라 선택합니다. 조리 시간이 20분 미만인 작은 양의 부드러운 음식을 그릴에 요리하는 경우에는 ***직접 가열을 위한 차콜 계량 및 추가*** 차트를 참조하십시오. 20분 이상의 조리 시간이 필요한 큰 고기 덩어리나 섬세한 음식을 그릴에 요리하는 경우에는 ***간접 가열을 위한 차콜 계량 및 추가*** 차트를 참조하십시오. 그릴과 함께 제공되는 차콜 컵을 사용하여 차콜의 적절한 양을 계량하십시오. 직접 가열과 간접 가열 방식 간의 차이에 대한 자세한 내용은 ***그릴 조리법*** 섹션을 참조하십시오.

그릴을 처음 사용하는 경우

그릴을 처음 사용할 때는 요리 전 최소 30분 동안 뚜껑을 덮은 상태에서 그릴을 가열하고 연료가 빨갛게 타도록 두는 것이 좋습니다.

그릴 점화 준비

1. 뚜껑을 분리하고, 뚜껑 안쪽에 있는 뚜껑 후크 또는 뚜껑 받침대를 사용하여 그릴의 옆에 놓습니다 (그릴의 모델에 따라 다름).

2. 그릴에서 조리용 쇠살대(위)를 분리합니다. 편의를 위해 곡선 손잡이(일부 그릴의 특징)를 사용하여 조리용 쇠살대를 보울, 뒤쪽 패널 또는 그릴 프레임에 겁니다**(A)**. 그릴이 미식가 BBQ 시스템 조리용 쇠살대와 함께 제공된 경우 먼저 탈착식 중앙 부위를 분리한 후에 전체 조리용 쇠살대를 그릴에서 분리하십시오.

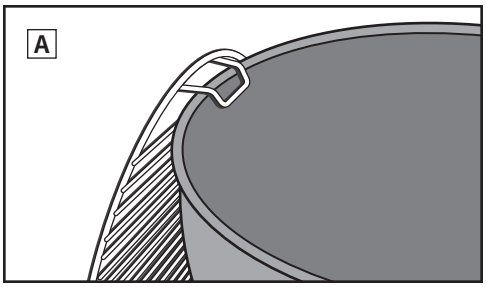
3. 차콜 쇠살대(아래)를 분리하고 보울의 바닥에서 오래된 차콜 재나 덩어리를 제거합니다. 차콜은 산소가 있어야 연소되기 때문에 통기구가 막히지 않도록 하십시오. 원터치 세척 시스템이 있는 그릴의 경우, 손잡이를 앞뒤로 이동하여 그릴 바닥의 재를 재받이통**(B)** 안으로 옮깁니다.

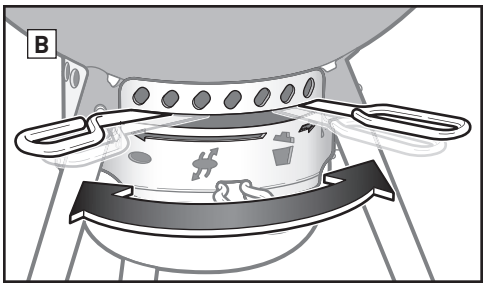
4. 그릴에 표준 재받이통이 있는 경우에는 다리 클립을 풀어서 재받이통**(C)**을 분리한 후에 재를 제거합니다. 그릴에 대용량 재받이통이 있는 경우에는 재받이통 손잡이를 죄여서 그릴에서 분리합니다**(D)**.

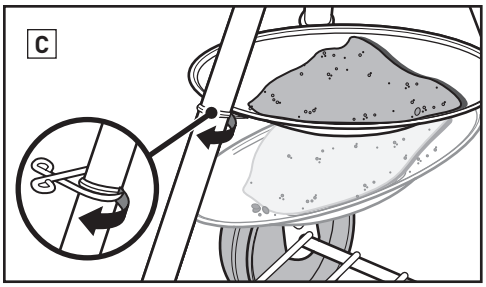
5. 손잡이를 오른쪽 끝까지 이동하거나**(E)** 손잡이를 열림 위치로 이동하여**(F)** 보울 통기구를 엽니다 (그릴의 모델에 따라 다름).

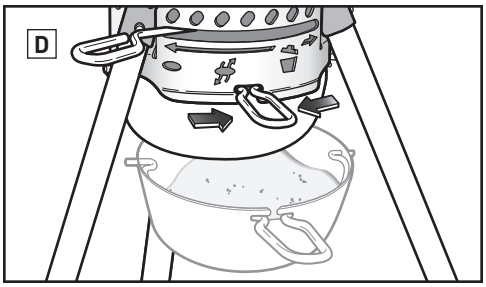
6. 차콜 쇠살대(아래)를 교체합니다.

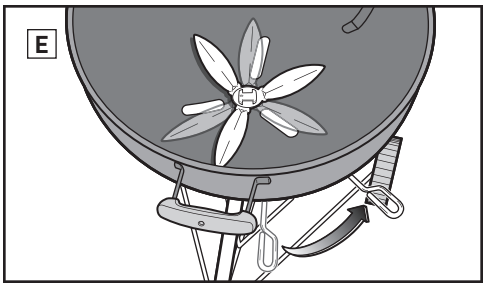
참고: 액체 점화제 사용 지침은 일부러 이 사용자 설명서에서 뺐습니다. 액체 점화제는 취급하기 어렵고 음식에 화학물질 냄새가 밸 수 있지만 고체 점화제(별매)는 그렇지 않습니다. 액체 점화제를 사용하는 경우에는 제조사의 지침을 따르고, 타고 있는 불에 절대로 액체 점화제를 추가하지 마십시오.

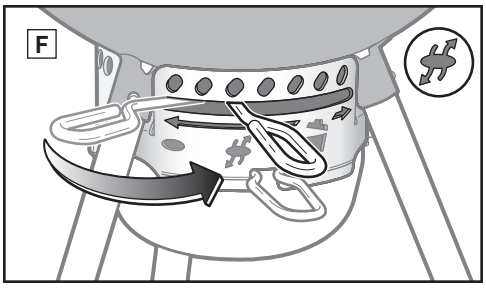












직접 가열을 위한 차콜 계량 및 추가

그릴 직경	차콜 브리켓
47cm	30개 브리켓
57cm	40개 브리켓
67cm	60개 브리켓

간접 가열을 위한 차콜 계량 및 추가

그릴 직경	차콜 브리켓	
	처음 1시간 동안의 브리켓 (한 면당)	이후 1시간마다 추가할 브리켓 (한 면당)
47cm	15개 브리켓	7개 브리켓
57cm	20개 브리켓	7개 브리켓
67cm	30개 브리켓	8개 브리켓

침니 스타터를 사용한 차콜 점화

차콜을 점화하는 가장 간편하고 확실한 방법은 침니 스타터를 사용하는 것입니다. 특히, RAPIDFIRE 침니 스타터(별매)가 좋습니다. 점화하기 전에 RAPIDFIRE 침니 스타터에 포함된 주의 및 경고를 참조하십시오.

1. 신문 몇 장을 뭉쳐서 침니 스타터 아래에 넣고 침니 스타터를 차콜 쇠살대에 세웁니다**(A)**. 또는 차콜 쇠살대 가운데에 고체 점화제 몇 개를 놓고 그 위에 침니 스타터를 세웁니다**(B)**.
2. 침니 스타터에 차콜을 채웁니다**(C)**.
3. 침니 스타터 측면의 구멍을 통해 고체 점화제나 신문에 불을 붙입니다**(D)**.
4. 차콜이 완전히 점화될 때까지 침니 스타터를 제자리에 놓아둡니다. 차콜이 흰색 재로 덮히면 완전히 점화된 것입니다.

참고: 고체 점화제가 완전히 연소되고 차콜이 재로 덮힌 후에 그릴판에 음식을 올려놓아야 합니다. 연료에 재가 덮히기 전에는 요리를 하지 마십시오.

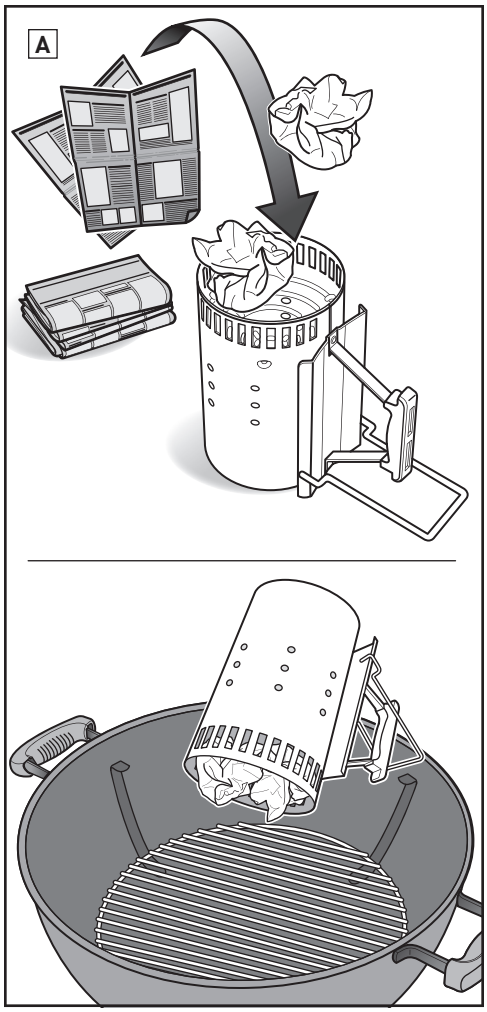
5. 차콜이 완전히 연소되면 다음 페이지로 넘어가 차콜을 배열하는 방법에 관한 지침을 참조하고 원하는 요리 방법(직접 또는 간접 가열 방법)에 따라 요리를 시작합니다.

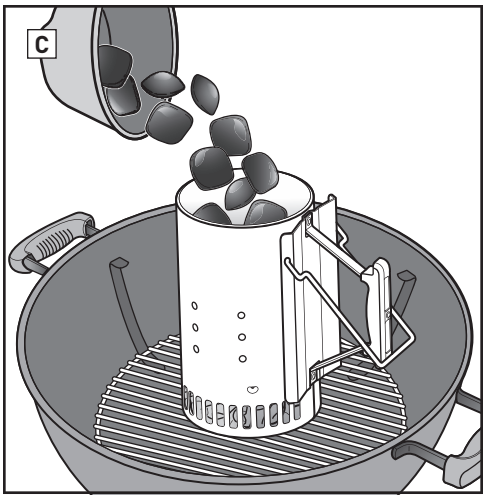
고체 점화제를 이용한 차콜 점화

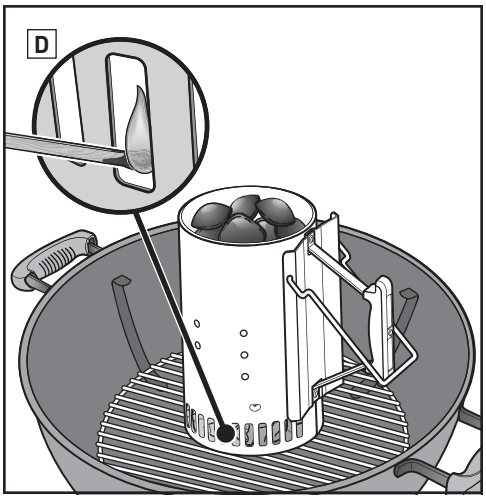
1. 차콜 쇠살대(아래) 중앙에 차콜을 피라미드 형태로 쌓은 후 피라미드 안에 고체 점화제(별매) 2~3개를 넣습니다**(E)**.
2. 긴 성냥이나 라이터를 사용해 고체 점화제에 불을 붙입니다. 그러면 고체 점화제가 차콜을 점화합니다.
3. 차콜이 완전히 점화될 때까지 기다립니다. 차콜이 흰색 재로 덮히면 완전히 점화된 것입니다.

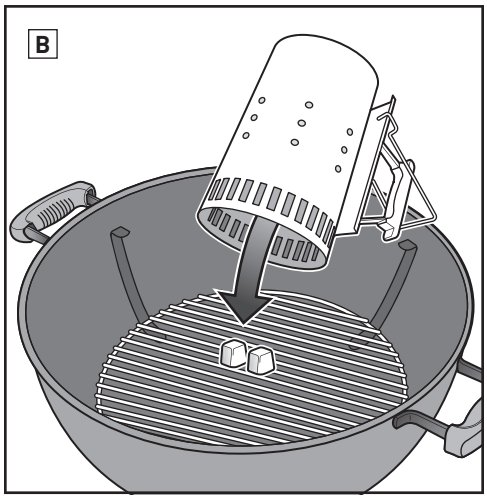
참고: 고체 점화제가 완전히 연소되고 차콜이 재로 덮힌 후에 그릴판에 음식을 올려놓아야 합니다. 연료에 재가 덮히기 전에는 요리를 하지 마십시오.

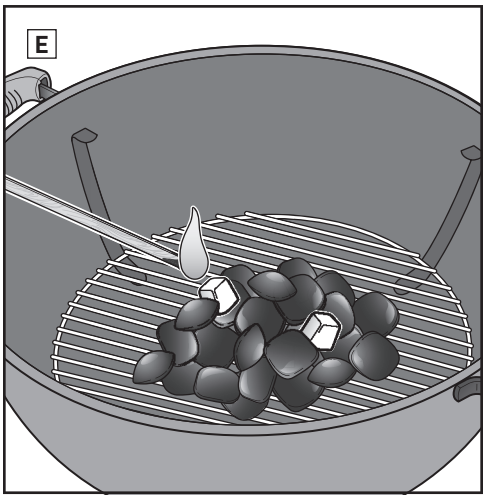
4. 차콜이 완전히 연소되면 다음 페이지로 넘어가 차콜을 배열하는 방법에 관한 지침을 참조하고 원하는 요리 방법(직접 또는 간접 가열 방법)에 따라 요리를 시작합니다.

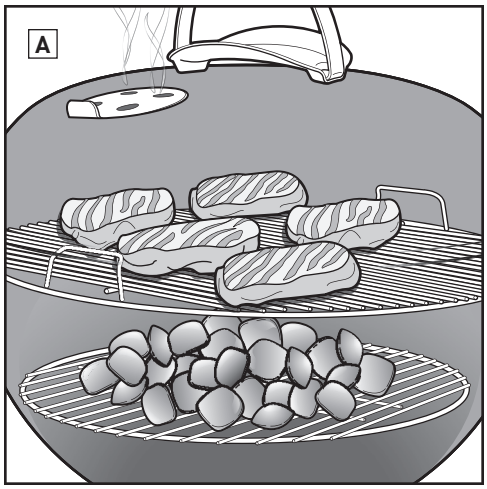












직접 가열 그릴 요리

다음과 같이 요리 시간이 20분 미만인 작고 부드러운 음식에는 직접 가열 방식을 사용합니다.

- 햄버거
- 스테이크
- 찹
- 케밥
- 본리스(boneless) 닭고기 부위
- 생선 스테이크
- 조개
- 슬라이스 채소

직접 가열할 때는 음식 바로 아래에 불이 있습니다(A). 직접 가열은 음식의 표면을 그을리거나 노릇하게 구워 맛과 질감을 높이고 맛있는 캐러멜화 반응을 일으키는 동시에 음식을 중심부까지 잘 익게 만듭니다.

직접 가열은 복사열과 전도열을 만들어 냅니다. 차콜의 복사열은 가장 가까운 음식의 표면이 빠르게 익힙니다. 동시에 불이 그릴판을 가열하여 음식의 표면에 열을 직접 전달해 먹음직스러운 그릴 마크를 만들어 냅니다.

직접 가열을 위한 차콜 배열

1. 바비큐 장갑을 착용합니다.

참고: 손잡이와 댐퍼/통기구 손잡이 등 그릴이 뜨거워집니다. 손에 화상을 방지하기 위해 반드시 바비큐 장갑을 착용하십시오.

2. 차콜이 완전히 점화된 후에 긴 집게를 사용해 차콜을 그릴판 전체에 고르게 펼칩니다**(B)**.

3. 조리용 쇠살대를 교체합니다.

4. 그릴에 뚜껑을 덮습니다.

5. 뚜껑 댐퍼를 엽니다**(C)**.

6. 약 10~15분 동안 그릴판을 예열합니다.

7. 조리용 쇠살대가 예열되면 스테인레스 와이어 그릴 브러시로 조리용 쇠살대를 청소합니다**(D)**.

참고: 스테인레스 와이어 그릴 브러시를 사용하십시오. 조리용 쇠살대나 브러시에서 느슨한 와이어가 발견되면 브러시를 교체하십시오.

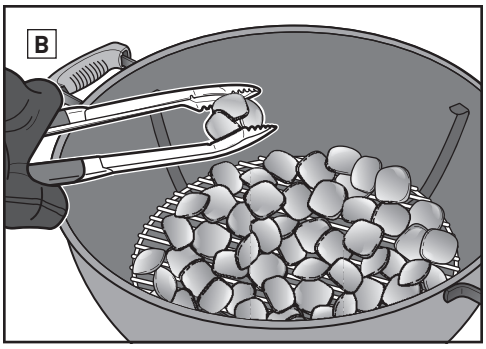
8. 뚜껑을 열고 그릴판에 음식을 올려놓습니다.

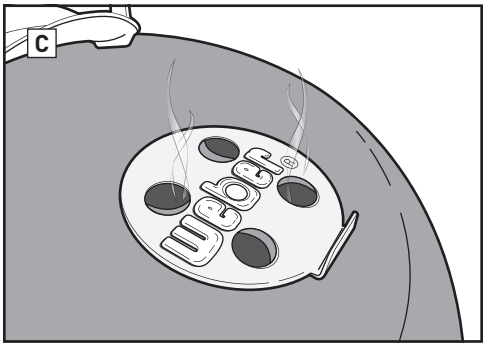
9. 그릴에 뚜껑을 덮습니다. 권장 조리 시간은 레시피를 참고하십시오.

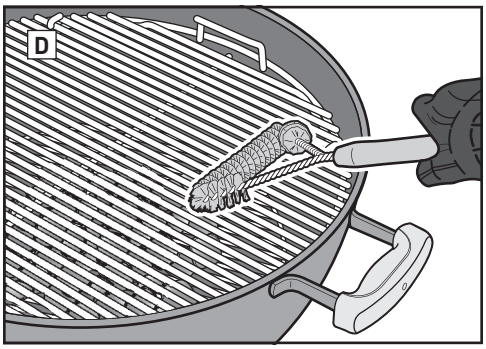
참고: 요리 중에 그릴 뚜껑을 열 때는 바로 들어올리지 말고 살짝 옆으로 들어올리십시오. 바로 들어올리면 공기 흡입 현상이 발생해 재가 날아서 음식으로 들어갈 수 있습니다.

요리가 끝나면...

뚜껑 댐퍼와 보울 통기구를 닫아 차콜의 불을 끕니다.

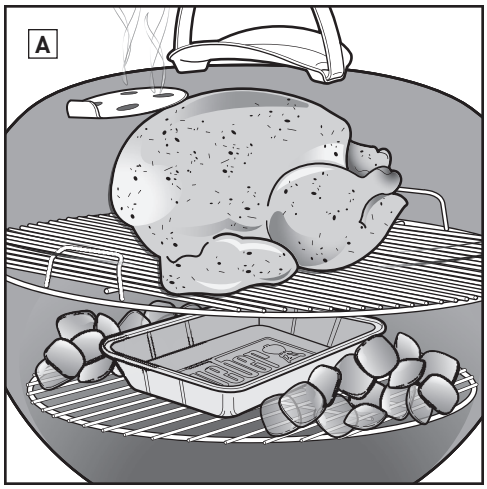






직접 가열을 위한 차콜 계량 및 추가

그릴 직경	차콜 브리켓
47cm	30개 브리켓
57cm	40개 브리켓
67cm	60개 브리켓



간접 가열 그릴 요리

다음과 같이 요리 시간이 20분 이상 필요한 큰 고기 부위나 직화 방식으로는 마르거나 탈 수 있는 섬세한 음식에는 간접 가열 방식을 사용합니다.

- 관절 부위
- 본인(bone-in) 가금류 부위
- 통생선
- 섬세한 생선 스테이크
- 통닭
- 칠면조
- 립

직화로 초벌한 두툼한 음식이나 뼈가 있는 부위에도 간접 가열 방식을 사용할 수 있습니다.

간접 가열 방식에서는 그릴의 양쪽에서 열이 나거나 한쪽에서만 열이 납니다. 음식을 조리용 쇠살대 위에 올려놓지만 바로 아래에는 차콜이 없습니다(A).

복사열과 전도열이 모두 작용하지만 직접 가열 방식만큼 강렬하지는 않습니다. 하지만 그릴의 뚜껑을 덮으면 대류열이라는 또 다른 종류의 열이 발생합니다. 열이 상승하고, 뚜껑과 그릴의 내부 표면에 반사되어 순환하면서 사방에서 음식을 천천히 고르게 익힙니다.

대류열은 복사열이나 전도열과는 달리 음식의 표면을 그을리거나 노릇하게 굽지 않습니다. 그보다는 오븐의 열처럼 음식의 중심부까지 보다 완만하게 음식을 익힙니다.

간접 가열을 위한 차콜 배치

1. 바비큐 장갑을 착용합니다.

참고: 손잡이와 뚜껑 댐퍼 및 보울 통기구 등 그릴이 뜨거워집니다. 손에 화상을 방지하기 위해 반드시 바비큐 장갑을 착용하십시오.

2. 차콜이 완전히 점화된 후에 긴 집게를 사용해 차콜이 음식의 양쪽에 놓이도록 배열합니다**(B)**. 차콜을 보울의 옆, 손잡이 반대쪽에 놓습니다**(C)**. 음식에서 떨어지는 기름을 받기 위해 차콜 사이에 드립 팬을 놓아둘 수도 있습니다.

3. 조리용 쇠살대를 교체합니다.

4. 그릴에 뚜껑을 덮습니다. 그릴에 온도계가 있는 경우에는 항상 차콜 바로 위에서 직접 열에 노출되지 않도록 온도계를 놓습니다**(D)**.

5. 뚜껑 댐퍼를 엽니다**(E)**.

6. 약 10~15분 동안 그릴판을 예열합니다.

7. 조리용 쇠살대가 예열되면 스테인레스 와이어 그릴 브러시로 조리용 쇠살대를 청소합니다**(F)**.

참고: 스테인레스 와이어 그릴 브러시를 사용하십시오. 조리용 쇠살대나 브러시에서 느슨한 와이어가 발견되면 브러시를 교체하십시오.

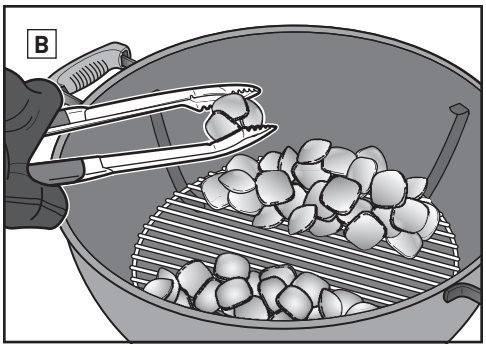
8. 뚜껑을 열고 그릴판에 음식을 올려놓습니다.

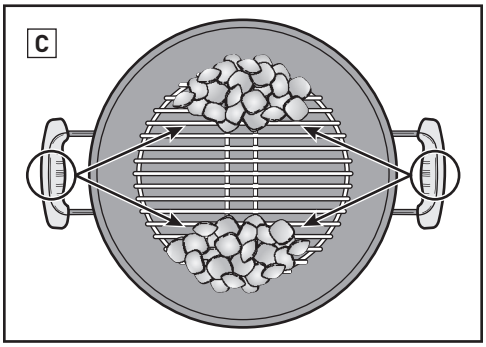
9. 그릴에 뚜껑을 덮습니다. 권장 조리 시간은 레시피를 참고하십시오.

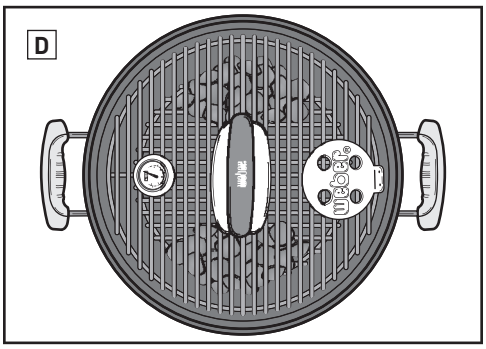
참고: 요리 중에 그릴 뚜껑을 열 때는 바로 들어올리지 말고 살짝 옆으로 들어올리십시오. 바로 들어올리면 공기 흡입 현상이 발생해 재가 날아서 음식으로 들어갈 수 있습니다.

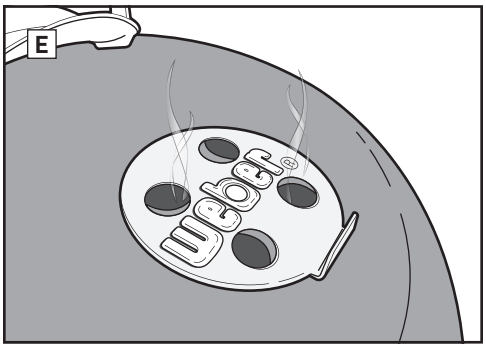
요리가 끝나면...

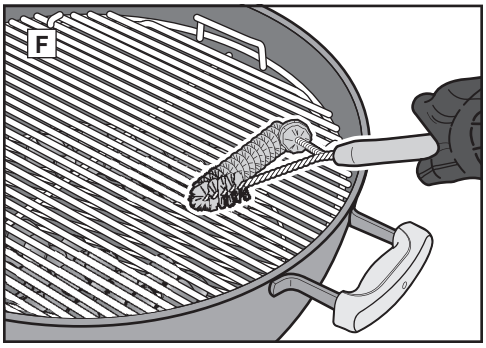
뚜껑 댐퍼와 보울 통기구를 닫아 차콜의 불을 끕니다.











간접 가열을 위한 차콜 계량 및 추가

그릴 직경	차콜 브리켓	
	처음 1시간 동안의 브리켓 (한 면당)	이후 1시간마다 추가할 브리켓 (한 면당)
47cm	15개 브리켓	7개 브리켓
57cm	20개 브리켓	7개 브리켓
67cm	30개 브리켓	8개 브리켓

효과적인 그릴 사용 팁

장갑을 착용하세요.

차콜 그릴을 사용할 때는 언제나 바비큐 장갑을 착용하십시오. 그릴 요리를 하는 동안 통기구, 댐퍼, 손잡이, 보울이 전부 뜨거워집니다. 따라서 손과 팔을 보호해야 합니다.

액체 점화제를 사용하지 마세요.

액체 점화제는 음식에 화학물질 냄새가 밸 수 있기 때문에 사용을 자제하십시오. 침니 스타터(별매)와 고체 점화제(별매)가 훨씬 더 깨끗하고 효과적인 차콜 점화 방법입니다.

그릴을 예열하세요.

뚜껑을 덮은 채로 10~15분간 그릴을 예열하면 그릴판이 준비됩니다. 차콜이 모두 빨갛게 달아오르면 뚜껑 아래의 온도는 500˚F까지 오릅니다. 이런 열기가 그릴판에 붙은 음식 찌꺼기를 쉽게 떨어지게 만들기 때문에 스테인레스 와이어 브러시로 그릴을 닦으면 쉽게 떨어집니다. 그릴을 예열하면 굽기가 가능한 온도로 그릴판이 뜨거워지고 음식이 그릴판에 붙는 것도 방지합니다.

참고: 스테인레스 와이어 그릴 브러시를 사용하십시오. 조리용 쇠살대나 브러시에서 느슨한 와이어가 발견되면 브러시를 교체하십시오.

그릴판이 아니라 음식에 오일을 바르세요.

오일은 음식이 붙는 것을 방지할 뿐만 아니라 음식의 맛과 수분을 지켜 줍니다. 브러시나 스프레이를 사용해 음식에 가볍게 오일을 발라주는 것이 그릴판에 오일을 바르는 것보다 효과적입니다.

공기 흐름을 유지하세요.

공기가 있어야 차콜에 불이 붙습니다. 뚜껑을 가급적 닫아야 하지만 뚜껑 댐퍼와 보울 통기구는 열어 두십시오. 통기구가 재로 막히는 것을 방지하기 위해 그릴의 바닥에 있는 재를 정기적으로 제거하십시오.

뚜껑을 닫아 두세요.

다음과 같은 네 가지 중요한 이유 때문에 뚜껑을 가급적 닫아 둬야 합니다.

1. 굽기가 가능한 온도로 그릴판을 뜨겁게 유지합니다.
2. 조리 시간을 단축하고 음식이 마르는 걸 방지합니다.
3. 기름과 육즙이 그릴에서 기화되면서 발생하는 불맛을 잡습니다.
4. 산소를 제한하여 플레어업 현상을 방지합니다.

불꽃을 제어하세요.

어느 정도의 플레어업은 음식의 표면을 노릇하게 구울 수 있기 때문에 필요하지만 지나치면 음식이 탈 수 있습니다. 가급적 덮개를 덮어 두십시오. 이렇게 하면 그릴 내의 산소량을 제한하여 플레어업 현상을 방지하는 데 도움이 됩니다. 불꽃이 지나치게 커지면 불꽃이 잠잠해질 때까지 음식을 잠시 간접열 위로 옮겨 놓으십시오.

시간과 온도를 확인하세요.

추운 날씨나 높은 고도에서 요리를 하는 경우, 조리 시간이 길어집니다. 바람이 강하게 불면 차콜 그릴의 온도가 올라가기 때문에 항상 그릴에 가까이 있어야 하고 가급적 뚜껑을 닫아 두어야 열이 빠져나가지 않습니다.

냉동 또는 신선 식품

냉동 또는 신선 식품 조리시 패키지에 표시된 안전 지침에 따라야 하며 항상 권장 내부 온도에 따라 조리하십시오. 냉동 식품은 조리 시간이 더 오래 걸리고 식품의 종류에 따라 더 많은 연료가 필요할 수 있습니다.

제품을 청결하게 유지하세요.

몇 가지 기본적인 유지관리 지침을 준수하면 오랫동안 제품을 깔끔하고 좋은 성능으로 사용할 수 있습니다.

- 원활한 공기 흐름과 더 나은 성능을 위해 사용 전에 그릴의 바닥과 재받이통에 쌓인 재와 차콜을 제거하십시오. 이때 먼저 차콜의 불이 완전히 꺼졌으며 그릴이 식었는지 확인하십시오.
- 뚜껑 안쪽에 “페인트 같은” 파편이 보일 수도 있습니다. 그릴 사용 과정에서 기름과 연기가 서서히 탄소로 산화되어 뚜껑 안쪽에 침전됩니다. 스테인레스 와이어 그릴 브러시로 뚜껑 안쪽에 탄화된 기름때를 닦아 내십시오. 기름때가 끼는 것을 최소화하려면 요리 후에 그릴이 아직 따뜻할 때(뜨겁지 않고) 뚜껑 안쪽을 종이 타월로 닦아 주면 좋습니다.
- 특히 가혹한 환경에서 그릴을 사용한다면 제품 외부를 더 자주 청소해 주는 것이 좋습니다. 산성비, 화학물질, 염수는 제품 표면에 녹을 발생시킬 수 있습니다. WEBER는 그릴의 외부를 따뜻한 비눗물로 닦아 줄 것을 권장합니다. 그리고 물로 헹군 후에 잘 말려 주십시오.
- 그릴 표면을 닦는 데 날카로운 물체나 연마용 클리너를 사용하지 마십시오.

그릴 조리 가이드

소고기 및 양고기의 조리 시간은 별도로 명시한 경우를 제외하고는 미국 농무부가 정의한 미디엄 익힘을 기준으로 합니다. 고기의 부위와 두께, 중량 및 조리 시간을 지침으로 활용할 수 있습니다. 고도, 바람, 외부 온도 등과 같은 요소가 조리 시간에 영향을 줄 수 있습니다.

www.weber.com에서 레시피와 요리 팁을 확인하십시오.

		두께/중량	대략적인 총 조리 시간
적색육	**스테이크:** 뉴욕 스트립, 포터하우스, 립아이, 티본 및 필레미뇽 (안심)	2cm 두께	**4~6분** 높은 직접 열
		2.5cm 두께	**6~8분** 높은 직접 열
		5cm 두께	**14~18분** 높은 직접 열로 6~8분간 브라우닝, 높은 간접 열로 8~10분간 그릴 조리
	플랭크 스테이크	0.7kg~1kg, 2cm 두께	**8~10분** 중간 직접 열
	다진 소고기 패티	2cm 두께	**8~10분** 중간 직접 열
	안심	1.4~1.8kg	**45~60분** 중간 직접 열로 15분, 중간 간접 열로 30~45분 그릴 조리
돼지고기	**브라트부르스트:** 신선	85g 링크	**20~25분** 낮은 직접 열
	찹: 본리스 또는 본인	2cm 두께	**6~8분** 높은 직접 열
		3~4cm 두께	**10~12분** 높은 직접 열로 6분간 브라우닝, 높은 간접 열로 4~6분간 그릴 조리
	립: 베이비백, 스페어립스	1.4~1.8kg	**1½~2시간** 중간 간접 열
	립: 컨트리스타일, 본인(뼈 있음)	1.4~1.8kg	**1½~2시간** 중간 간접 열
	안심	0.5kg	**30분** 높은 직접 열에 5분 브라우닝, 중간 간접 열에 25분 그릴 조리
가금류	**닭 가슴:** 본리스, 스킨리스	170~227g	**8~12분** 중간 직접 열
	닭 허벅지: 본리스, 스킨리스	113g	**8~10분** 중간 직접 열
	닭 부위: 본인, 모둠	85~170g	**36~40분** 낮은 직접 열에 6~10분, 중간 간접 열에 30분
	닭고기: 전체	1.8~2.25kg	**1~1¼시간** 중간 간접 열
	코니시 게임 헨(영계)	0.7~0.9kg	**60~70분** 중간 간접 열
	터키: 전체, 속 채우지 않음	4.5~5.5kg	**2~2½시간** 중간 간접 열
해산물	**생선, 필렛 또는 스테이크:** 광어, 도미, 연어, 농어, 황새치, 참치	0.6~1.25cm 두께	**3~5분** 중간 직접 열
		2.5~3cm 두께	**10~12분** 중간 직접 열
	생선: 전체	0.5kg	**15~20분** 중간 간접 열
		1.4kg	**30~45분** 중간 간접 열
	새우	14g	**2~4분** 높은 직접 열
채소	**아스파라거스**	1.25cm 직경	**6~8분** 중간 직접 열
	옥수수	껍질째	**25~30분** 중간 직접 열
		껍질 벗김	**10~15분** 중간 직접 열
	버섯	표고 또는 양송이 버섯	**8~10분** 중간 직접 열
		포토벨로	**10~15분** 중간 직접 열
	양파	반절	**35~40분** 중간 간접 열
		1.25cm 슬라이스	**8~12분** 중간 직접 열
	감자	전체	**45~60분** 중간 간접 열
		1.25cm 슬라이스	**9~11분** 데침 3분, 중간 직접 열에 6~8분 그릴 조리

뚜껑을 내려서 음식이 그릴에 잘 맞는지 확인하십시오. 음식과 뚜껑 사이에 약 2.5cm의 간격이 있어야 합니다.

요리 팁

- 스테이크, 생선 스테이크, 본리스 닭고기 부위, 채소는 차트에 제시된 시간 동안(또는 원하는 익힘 정도로) 직접 가열 방식으로 그릴에 조리하십시오. 조리 중간에 한 번 뒤집습니다.
- 로스트, 가금류(전체), 본인 가금류 부위, 통생선 및 두꺼운 부위는 차트에 제시된 시간 동안(또는 조리용 온도계로 원하는 내부 온도가 측정될 때까지) 간접 가열 방식으로 그릴에 조리하십시오.
- 고기를 썰기 전에 로스트와 큰 고기 덩어리, 두꺼운 찹, 스테이크를 요리 후 5~10분 동안 그대로 두십시오. 이 시간 동안 고기의 내부 온도가 5~10도 상승합니다.
- 훈연 풍미를 한층 더 살리기 위해서는 하드우드 칩이나 청크(30분 이상 물에 적셨다가 물을 뺀) 또는 촉촉하고 신선한 허브(예: 로즈마리, 타임, 월계수 잎)를 같이 넣어 주십시오. 요리를 시작하기 전에 젖은 나무 또는 허브를 차콜에 바로 올려놓습니다.
- 냉동 식품은 조리 전에 해동하십시오. 해동하지 않고 바로 요리하는 경우에는 조리 시간을 더 길게 잡아야 합니다.

식품 안전 정보

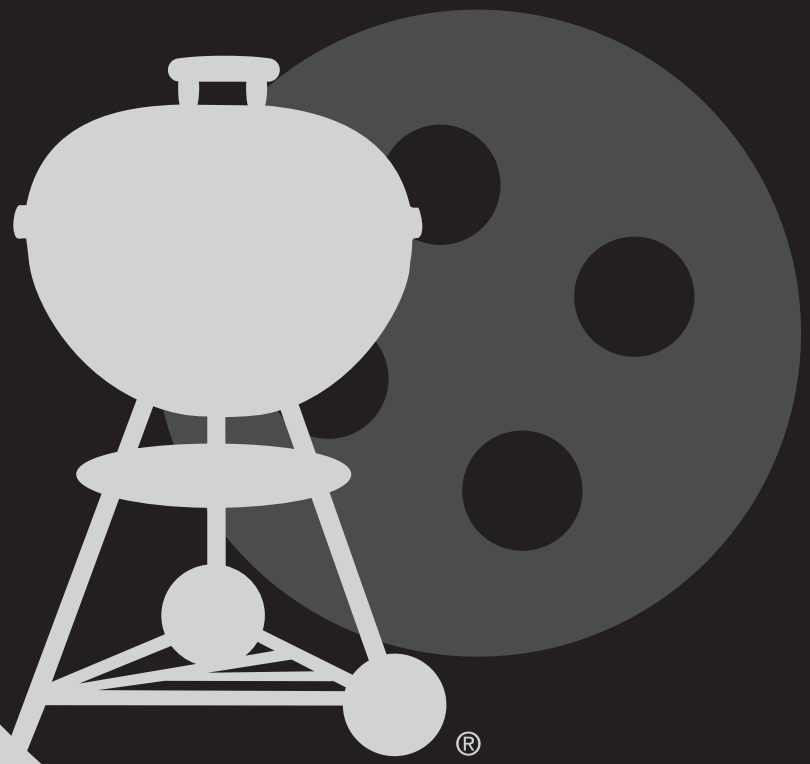
- 육류, 생선 또는 가금류는 상온에서 해동하지 마십시오. 냉장고에서 해동하십시오.
- 식사 준비를 하기 전과 신선육, 생선, 가금류를 취급한 후에는 뜨거운 비눗물에 손을 깨끗하게 씻어야 합니다.
- 절대 조리된 음식을 날음식을 담았던 그릇에 담지 마십시오.
- 날고기나 생선이 닿았던 그릇과 조리기구는 뜨거운 비눗물로 세척한 후 헹구십시오.

JA

チャコールグリル取扱説明書

捨てないでください。この取扱説明書は、製品の危険、警告、注意事項が記載されています。組み立てについては、組み立てガイドを参照してください。グリルを屋内で使用しないでください。

www.weber.com からお住まいの国を選択して、お買い上げのグリルを登録してください。



安全第一

本取扱説明書の「危険」「警告」「注意事項」の各項目の記載を守らない場合は、大怪我、死亡、器物損壊を引き起こす火災または爆発の原因となる恐れがあります。

グリルを使用する前に、この取扱説明書に記載されているすべての安全情報をお読みください。

危険

⚠ 屋内で使用しないでください。このグリルは、屋外の換気の良い場所での使用を目的としたものです。暖房器具ではないので、暖房器具として使用することは決してしないでください。屋内で使用した場合、有毒な煙が蔓延して、大怪我または死にいたる恐れがあります。

⚠ ガレージ、建物、屋根付き通路、その他の閉鎖された場所で使用しないでください。

⚠ 炭に点火する際、石油、アルコール、その他揮発性が高い液体を使用しないでください。チャコールスターター液（推奨しません）を使用する場合、火を起こす前に、ボウル通気孔からもれた液体を完全に取り除いてください。

⚠ 熱い、または温かい炭に、チャコールスターター液またはチャコール点火液を加えないでください。キャップスターター液の使用後は、グリルから離れた安全な場所に置いてください。

⚠ 調理を行う場所に石油やアルコールなどの可燃性の気体や液体、および可燃物を置かないでください。

警告

⚠ すべての部品が所定の位置に正しく設置されていない状態でグリルを使用しないでください。グリルは、組立手順に従って正しく組み立ててください。グリルは正しく組み立てないと危険な場合があります。

⚠ 灰受けが設置されていない状態では、グリルを絶対に使用しないでください。

⚠ 可燃性の屋根の下でグリルを使用しないでください。

⚠ アルコール、処方薬、または非処方薬の摂取は、正しい組み立てや安全なグリル操作の妨げとなる事があります。

⚠ グリル操作する際には、十分な注意を払ってください。調理中やお手入れ中は高温になるため、グリルのそばを離れないでください。

⚠ 警告！このバーベキューは高温になるため、操作中に移動しないでください。

⚠ 警告！お子様やペットを近づけないでください。

⚠ 警告！点火または再点火のために、蒸留水や石油を使用しないでください！EN 1860-3を遵守しているライターのみを使用すること。

⚠ このグリルは、レクリエーション車やボートへの設置を目的としていません。

⚠ 可燃物から５フィート（1.5メートル）以内では、グリルを使用しないでください。可燃物とは、木製または加工木材製のデッキ、パティオ、ポーチを含みますが、それらに限られるものではありません。

⚠ グリルは、常に可燃物がない、安全で平らな表面の上で使用、保管してください。

⚠ グリルをガラスや可燃性物質の上に置かないでください。

⚠ 強風時にはグリルを使用しないでください。

⚠ 点火中、またはグリルの使用中は、幅広で長い袖の服を着ないでください。

⚠ 調理用グレート（焼き網）やチャコールグレート（炭用網）、灰、炭やグリルには、決して触れないでください。

⚠ 調理が終わったら、炭を消火してください。炭を消火するには、ボウルの通気孔と蓋ダンパーを塞ぎ、蓋を閉めます。

⚠ 調理、通気孔の調整、炭の追加、温度計や蓋の操作を行う時は、耐熱性のバーベキュー用ミットやグローブを使用してください。

⚠ 長くて耐熱性のある、ハンドル付きの適切なツールを使用してください。

⚠ 炭は、常にチャコールグレート（炭用網）の上に置いてください。炭を直接ボウルの底部に置かないでください。

⚠ テーブルの端に寄りかかったり、物を置きすぎたりしないでください。

⚠ タックアウェイ蓋かけを持ってグリルを持ち上げたり、移動したりしないでください。

⚠ ボウルのハンドルに蓋を掛けないでください。

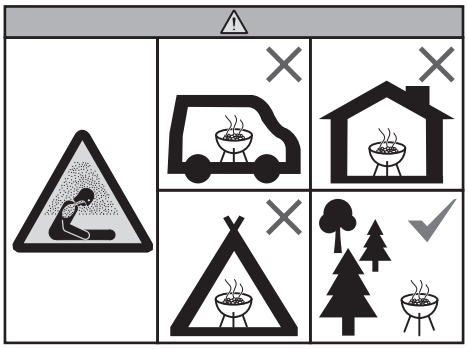
⚠ 通り道や火災の危険がある場所に熱い炭を捨てないでください。炭は完全に消火されてから捨ててください。

⚠ 炭と灰が完全に消火されてから、グリルをしまってください。

⚠ 炭が完全に燃焼、消火され、グリルが冷えるのを待ってから灰を捨ててください。

⚠ 電気配線やコードは、高温になったグリルの表面から離れた人けの少ない場所に置いてください。

⚠ 警告！家の中やテント、キャラバン、キャンピングカー、ボートなどの密閉された空間や居住可能な空間で、バーベキューを使用しないでください。一酸化炭素中毒により死亡する危険性があります。



注意事項

⚠ 炎や炭の消火に、水を使用しないでください。

⚠ ボウルの中にアルミホイルを敷くと、空気の流れが妨害されます。代わりに、ドリップパンを使って肉の調理中に落ちる肉汁と脂を間接的に受けます。

⚠ グリル用ブラシは、抜けそうなワイヤーや過度の摩耗がないか定期的に点検してください。焼き網あるいはブラシに抜けそうなワイヤーがある場合は、ブラシを交換してください。WEBERでは、毎年春に新しいステンレス製のグリルブラシをご購入になることをお勧めします。

保証

この度はWEBER製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。Weber-Stephen Products LLC（所在地：1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, USA）（以下「WEBER」）は、安全で耐久性と信頼性に優れた製品をお届けすることに尽力しています。

この保証は、WEBERが自発的に追加費用不要でご提供するものです。WEBER製品が万一故障したり、欠陥が見つかった場合の修理に必要な情報が記載されています。

適用される法律により、製品に欠陥があった場合、消費者にはいくつかの権利が認められています。これらの権利には性能の補完や交換、購入価格の減額、補償が含まれています。例えば、EUでは製品の引き渡し日から起算して2年間の法定保証となります。この保証規定は、法律で認められたこれらおよび他の権利には影響を及ぼしません。ここに記載する保証は、法定の保証規定とは独立して、製品の所有者に追加の権利を与えるものです。

WEBERの自発的保証

WEBERは、WEBER製品の購入者（贈答品やキャンペーン製品の場合は、贈答品やキャンペーン製品を受け取った人）に対して、WEBER 製品が付属の取扱説明書に従って組み立てられ、使用された場合に、所定の期間において、製品に材料および製造上の欠陥がないことを保証します。（注記：WEBER製品の取扱説明書を紛失した場合は、www.weber.com、または同ウェブサイトから転送された所有者の居住国向けウェブサイトからオンラインで入手することができます）。通常の一戸建て住宅や集合住宅での単一世帯による私的な使用およびメンテナンスを前提として、WEBERは、この保証の枠組みにおいて、下記の妥当な期間、制限および除外の範囲内で欠陥のある部品の修理または交換を行うことに同意します。適用法によって認められる範囲において、この保証は初めて購入された方にのみ適用され、上記の贈答品およびキャンペーン製品の場合を除き、それ以降の製品所有者に譲渡することはできません。

この保証の下での製品所有者の責任

保証を円滑に提供するため、お買い上げいただいたWEBER製品をwww.weber.com、または同ウェブサイトから転送された所有者の居住国向けウェブサイトからオンラインで登録してください（ただし、これは保証を受ける上で必須ではありません）。また、領収書または請求書の原本を保管しておいてください。お買い上げいただいたWEBER製品を登録することで保証内容が確認され、弊社からのご連絡が必要となった場合に直接ご連絡できるようになります。

上記の保証は、付属の取扱説明書に記載のすべての組立方法、使用方法、予防的メンテナンス方法などに従って、製品所有者が妥当な注意を払ってWEBER製品を取り扱っている場合にのみ適用されます。ただし、製品の欠陥や故障が上記の義務に従わなかったこととは無関係であることを製品所有者が証明できる場合はこの限りではありません。海岸近くにお住いの場合、または本製品をプールの近くで使用される場合は、付属の取扱説明書にあるように、メンテナンスの一環として本体の外側を定期的に水洗いすることが必要です。

保証の取り扱い／保証の除外

この保証の対象となる部品をお持ちの場合は、弊社ウェブサイト（www.weber.com、または同ウェブサイトから転送された所有者の居住国向けウェブサイト）に記載の連絡先情報をご覧になり、WEBERのカスタマーサービスまでご連絡ください。WEBERでは、調査の上、その裁量において、保証対象の欠陥部品の修理または交換を行います。修理や交換が不可能な場合、WEBERでは、その裁量において、当該グリルを同等品以上の新品グリルと交換することを選択することができます。WEBERでは、検査のために部品を送料元払いで返送するようお願いすることがあります。

この保証は、WEBERに責任がない以下の原因によって損傷、劣化、変色、錆が発生した場合には無効となります。

- 乱用、誤用、改造、変更、不正使用、破壊行為、過失、不適切な組み立て、または設置、通常の定期メンテナンスを怠ったこと。
- 昆虫類（クモなど）やげっ歯類（リスなど）によるバーナー管やガス管などへの損傷。
- 潮風や、プール、温水浴槽／温泉などの塩素にさらされたこと。
- ひょう、台風、地震、津波や高潮、竜巻や暴風雨など、過酷な気象条件。

WEBER製品にWEBER純正部品以外を取り付けまたは使用した場合はこの保証が無効となり、そのような行為の結果生じた損害はこの保証の対象とはなりません。WEBERによって許可されていないガスグリルの改造や、WEBERの認定サービス技術者以外によるガスグリルの改造が行われた場合は、この保証が無効となります。

製品保証期間

ボウル、蓋、中央のリング：	10年間、錆や焼け焦げが内部まで及ばないこと
ワンタッチクリーニングシステム：	5年間、錆や焼け焦げが内部まで及ばないこと
プラスチック製部品：	5年間、退色や変色は除く
その他の部品：	2年間

免責事項

この保証書に記載されている保証内容および免責事項を別として、WEBERに適用される法的責任を超える、その他いかなる保証または自発的な責任負担宣言も明示的に否認します。現行の保証書は、WEBERが法律で定められた責任を有する状況または請求を制限または除外するものではありません。

この保証の保証期間の終了後は、いかなる保証も適用されません。販売代理店または小売店などを含む他者が製品について提供するその他のいかなる保証（「延長保証」など）も、WEBERを拘束することはできません。本保証における唯一の救済は、部品または製品の修理または交換となります。

いかなる場合においても、この自発的な保証の下では、販売されたWEBER製品の購入価格を上回るいかなる救済も行われません。

お客様は、本製品の誤用または乱用、または付属の取扱説明書におけるWEBERの指示に従わなかったことに起因する、お客様自身またはお客様の所有物、あるいは他人またはその所有物への損失、損害または傷害に対するリスクおよび責任を負うものとします。

この保証の下で交換される部品および付属品については、上記の当初の保証期間の残りの期間についてのみ保証が提供されます。

この保証は、一戸建て住宅または集合住宅での単一世帯による私的な使用にのみ適用され、レストラン、ホテルまたはリゾート施設における使用やレンタル用品としての使用など、商用、共用または多世帯でのWEBERグリルの使用には適用されません。

WEBERでは、製品の設計を適宜変更することがあります。本保証のいかなる規定も、当該設計の変更を製造済みの製品に実装することをWEBERに義務付けるものと解釈することはできません。また、当該変更は、以前の設計に欠陥があったことを認めるものと解釈することはできません。

詳しい連絡先情報につきましては、この取扱説明書の最後にある海外事業拠点のリストを参照してください。

www.weber.com からお住まいの国を選択して、お買い上げのグリルを登録してください。

調理システム

本チャコールグリルの設計には、最大限の配慮がなされています。WEBERのグリルは、炎上、焼きムラ、焦げの心配がないように作られています。使うたびに最高の性能、コントロール、出来具合をお楽しみいただけます。

A ボウルと蓋

すべてのWEBERチャコールグリルは、ホーロー（磁器エナメルコーティング）製のボウルと蓋からできています。そのため、決して表面がはがれ落ちません。反射する表面によって、屋内のオーブンのように食材を全方向から温めるので、焼きムラが起こりません。

B ダンパーと通気孔

チャコールグリルには、空気が欠かせません。グリルに送り込む空気量が増えるほど火気は上昇し（一定レベルまで）、より頻繁な空気補充が必要となります。空気の補充を最小化するために、蓋はできるだけ閉めたままにしてください。グリルの底にあるボウルの通気孔は、調理時には常に開けておく必要があります。火を弱めるには、蓋ダンパーを半分まで閉じます。

C 調理用グレート(焼き網)

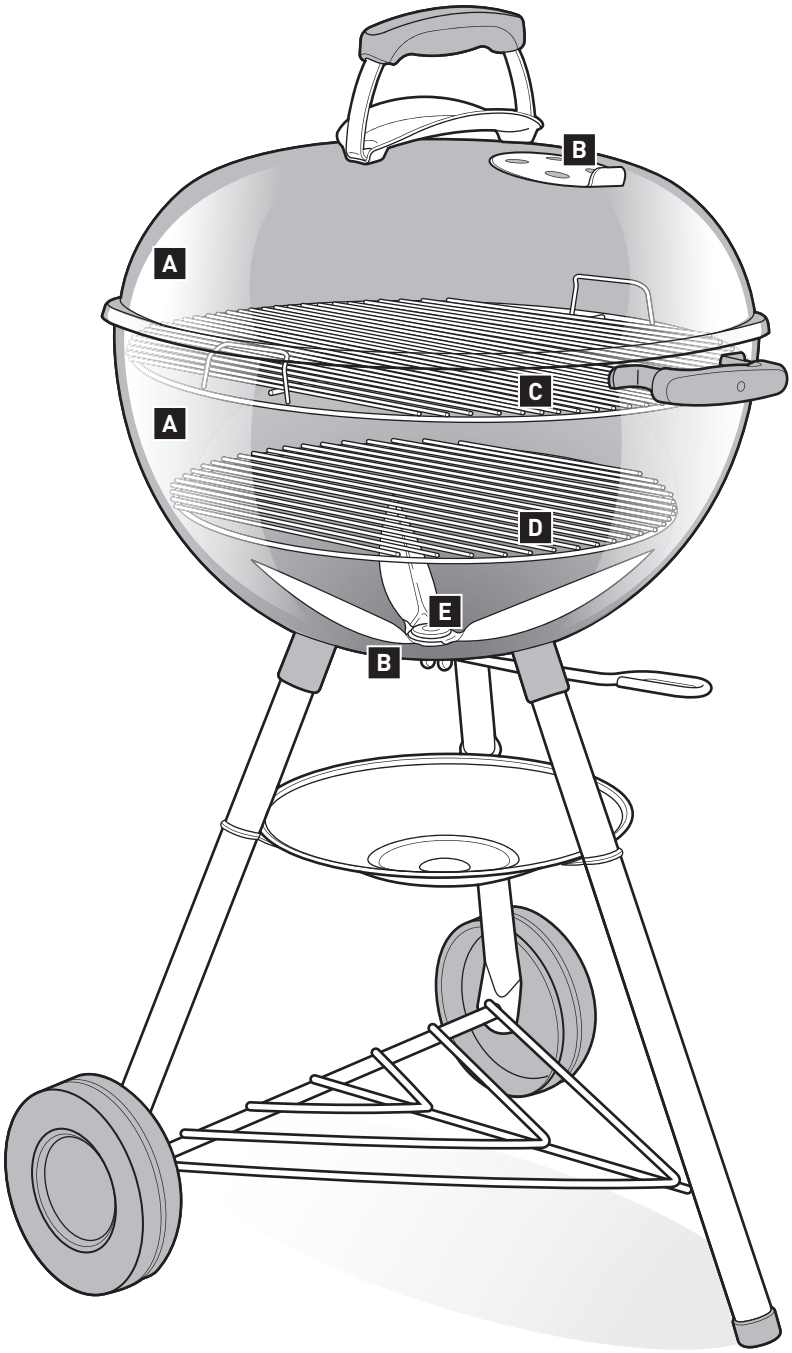
業務用めっき加工スチール製の調理用焼き網は、お気に入りのお料理を作るために十分な場所を提供します。

D チャコールグレート(炭用網)

チャコールグレート（炭用網）は、いかなる炭火の温度にも耐えられるように作られています。頑丈なスチール製で、耐久性の高い網は、曲がったり燃えくずれることはありません。さらに、直火と関接火を使った調理ができるため、調理法に柔軟性をもたらします。

E ワンタッチクリーニングシステム

ワンタッチクリーニングシステムにより、簡単に掃除ができます。ハンドルを前後に動かすと、ボウルの3つのブレードにより灰をグリルの底から灰受けに移動できます。これらの通気孔はボウルダンパーとして機能し、火に酸素を吹き込んだり、簡単に消火できるようにします。



チャコールグリルの特別機能

お買い上げいただいたモデルによって、このページに記載する特別機能が搭載されているグリルと搭載されていないグリルがあります。

A グルメバーベキューシステム

お使いの調理用焼き網には、取り外し可能な特別なセンターエリアが搭載されている場合があります。この機能は、焼き目用網、鶏肉ロースター、ピザストーン（別売）など、グルメバーベキューシステムの特別な調理用インサートを簡単に追加できるように設計されています。各オプションは、新しいレシピを試す無限の機会を提供します。グルメバーベキューシステムインサートの全製品ラインについては、当社ウェブサイト www.weber.com をご覧ください。

B 内蔵式温度計

耐久性のある内蔵式温度計により、グリルの温度を簡単にモニターできます。

C 蓋のフック

グリル蓋の内側には、角度がついた蓋のフックがあります。蓋を横にスライドさせ、ボウルに蓋を掛けることができます。

D タックアウェイ蓋かけ

タックアウェイ蓋かけを使用することで、蓋を簡単に横に動かして焼け具合を確認したり、炭を加えたりすることができます。

E ヒンジ付き調理用焼き網

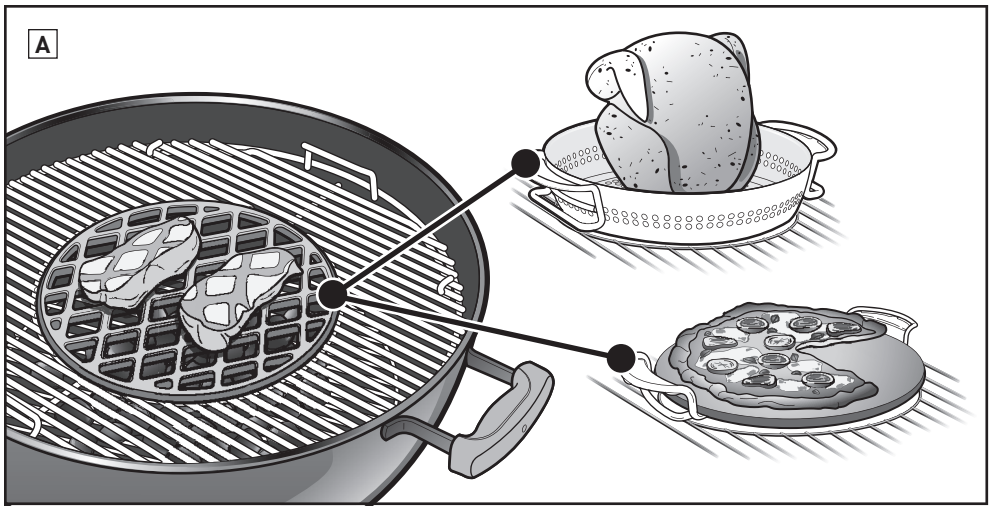
ヒンジ付き焼き網には、燃料を簡単に加えるために持ち上げられる領域が両側にあります。

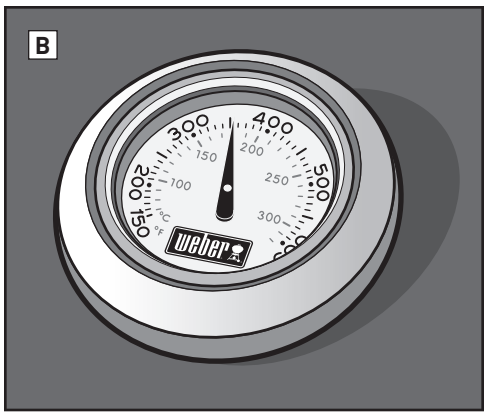
F 大容量灰受け

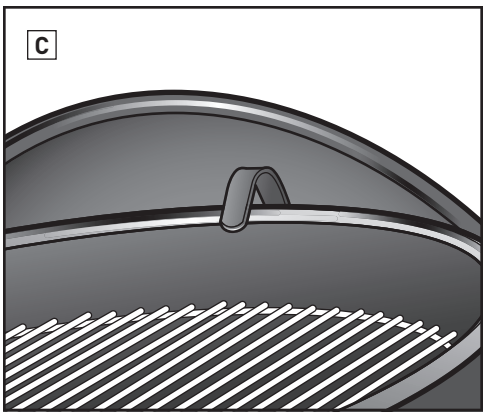
完全に密閉された大容量灰受けは、灰がまき散らされるのを防ぎ、迅速にきれいに灰を除去できるよう、簡単に取り外すことができます。

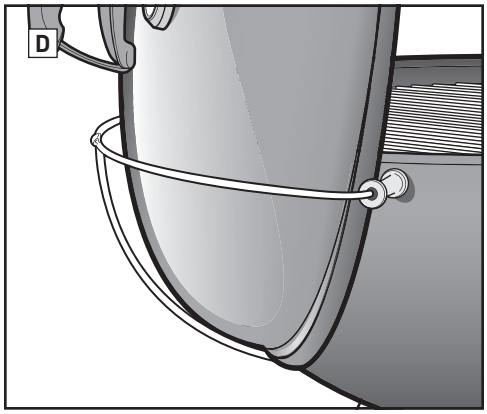
G ツールフックハンドル

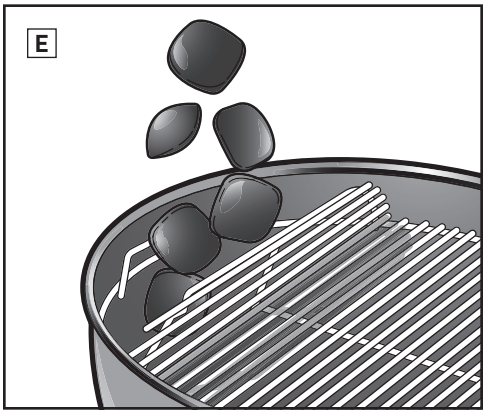
ハンドルにはフックが付いているため、ツールをかけるのに便利です。

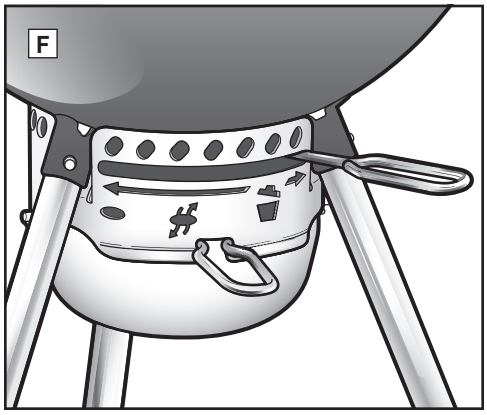


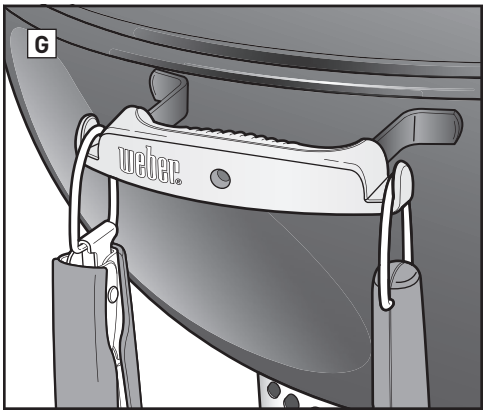












点火する前に

グリルに適切な場所の選択

- グリルは屋外の換気の良い場所でのみ使用してください。ガレージ、建物、屋根付き通路、その他の閉鎖された場所で使用しないでください。
- グリルは、常に安全で平らな表面の上で使用、保管してください。
- 可燃物から5フィート（1.5メートル）以内では、グリルを使用しないでください。可燃物とは、木製または加工木材製のデッキ、パティオ、ポーチを含みますが、それらに限られるものではありません。

炭の使用量を選択

炭の使用料は、調理する物とその大きさによって異なります。20分以内でできる小さくて柔らかい物を調理する場合は、**直火用の炭の計量と追加**の表を参照してください。20分以上の調理を要する大きな関節部位がある肉や繊細な食品をグリルする場合には、**間接焼き用の炭の計量と追加**の表を参照してください。炭を正確に計量するために、グリルに付属のチャコールカップを使用してください。直火式または間接式調理法の違いについての詳細は、**調理方法**の項目をご参照ください。

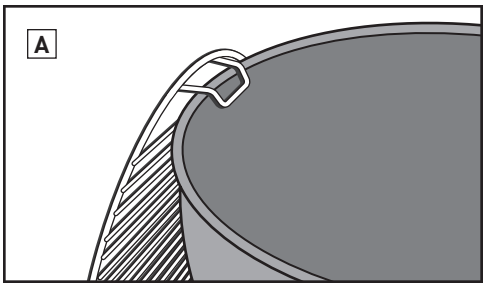
グリルの初回使用時

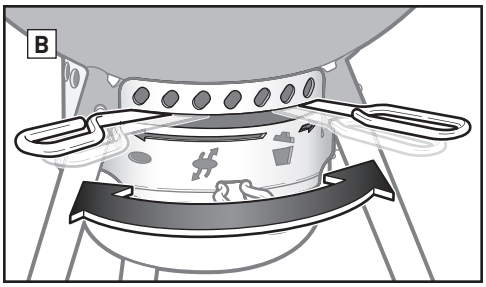
初めて使用される際には、グリルを加熱して、炭が真っ赤な状態で蓋を閉め、少なくとも30分間置いてから調理を開始されることをお勧めします。

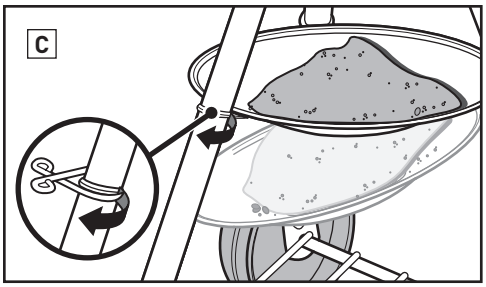
グリル点火前の準備

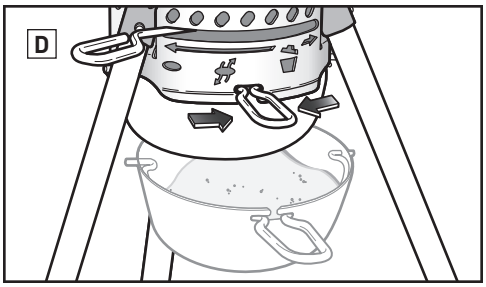
1. 蓋を外し、蓋の内側にある蓋のフック、またはタックアウェイ蓋かけ（ご使用のグリルモデルによります）を使用して、グリルの側面に蓋をかけます。
2. 調理用グレート（上部焼き網）をグリルから取り除きます。ボウル上の調理用焼き網、背面パネル、またはグリルのフレームを、曲がったハンドルで掛けておくと便利です（一部のグリルの機能）**(A)**。お使いのグリルにグルメバーベキューシステム調理用焼き網が付属している場合、まず始めにグリルから取り外し可能なセンターエリアを取り外してから、調理用焼き網全体を取り外します。
3. チャコールグレート（炭用網）を取り除き、灰や古い炭をボウルの底から取り除きます。炭のために酸素を燃焼させる必要があるので、通気孔をふさぐものがないようにしてください。ワンタッチクリーニングシステムを備えたグリルの場合、ハンドルを前後に動かし、灰をグリルの底から灰受けに移動します**(B)**。
4. グリルに標準の灰受けがある場合、レッグクリップをゆるめて灰受けを取り外し**(C)**、灰を処分します。グリルに大容量灰受けがある場合、灰受けのハンドルを握り、グリルから取り外します**(D)**。
5. ハンドルを一番右まで動かすか**(E)**、ハンドルを開位置まで動かし**(F)**（ご使用のグリルモデルによります）、ボウルの通気孔を開けます。
6. チャコールグレート（下部炭用網）を交換します。

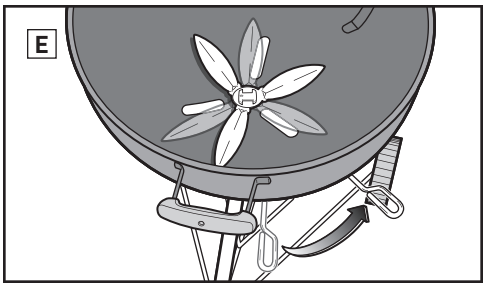
注記：点火液の使用法は、意図的にこの取扱説明書では取り扱いません。点火液は散らばりやすく、食材に薬品の味がつくことがありますが、ライターキューブ（別売り）ではそのようなことはありません。点火液を使用する際には、メーカーの指示に従い、点火液を燃えている火に加えることは**決してしないでください**。

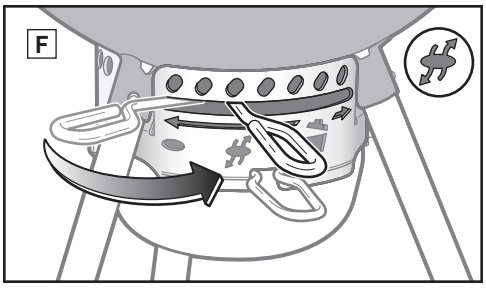












直火用の炭の計量と追加

グリルの直径	ブリスケット練炭
47cm	30ブリスケット練炭
57cm	40ブリスケット練炭
67cm	60ブリスケット練炭

間接焼き用の炭の計算と追加

グリルの直径	ブリスケット練炭	
	ブリスケット練炭、始めの1時間（1サイドあたり）	**ブリスケット練炭、追加1時間ごと（1サイドあたり）**
47cm	15ブリスケット練炭	7ブリスケット練炭
57cm	20ブリスケット練炭	7ブリスケット練炭
67cm	30ブリスケット練炭	8ブリスケット練炭

チムニースターターを使った炭の点火

あらゆる種類の炭を点火するもっとも簡単で徹底された方法は、チムニースターター、特に、ラピッドファイヤーチムニースターター（別売り）の使用です。点火の前に、ラピッドファイヤーチムニースターターに付属の警告と注意事項を参照してください。

1. チムニースターターの底に丸めた新聞紙を数枚置き、チムニースターターをチャコールグレート（炭用網）**(A)**の上にセットします。または、チャコールグレート（炭用網）の中央にライターキューブを数個置いて、チムニースターターをその上に置きます**(B)**。
2. チムニースターターに炭を詰めます**(C)**。
3. チムニースターターの側面の穴から、ライターキューブか新聞紙に火をつけます**(D)**。
4. 炭が完全に点火されるまで、チムニースターターをそのままにします。炭の表面が白い灰で覆われたら、炭が完全に点火されたサインです。

注記：ライターキューブが完全になくなり、炭が灰で覆われたら、焼き網の上に食材を置きます。炭が灰に覆われるまで、調理を始めないでください。

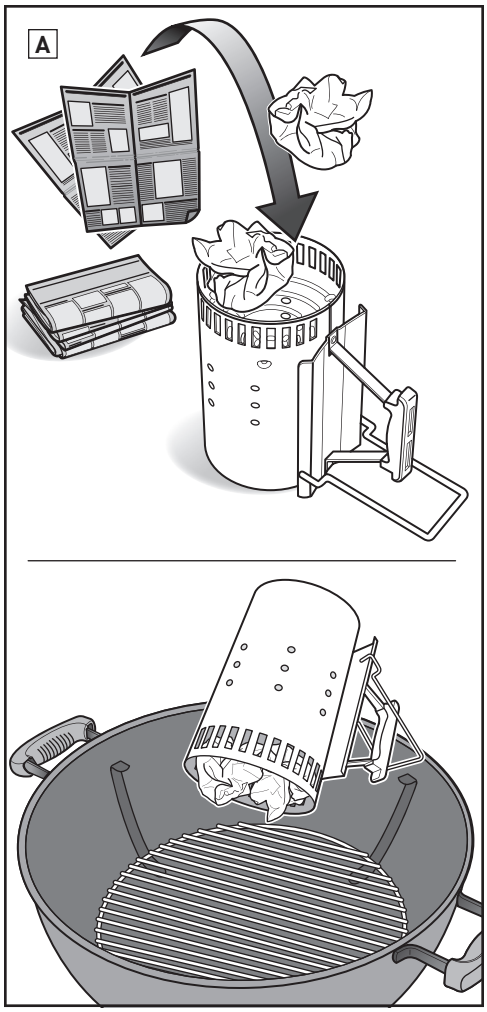
5. 炭が完全に点火したら、次の数ページで炭の置き方を確認し、ご希望の調理方法に応じて（直火式または間接式）調理を開始します。

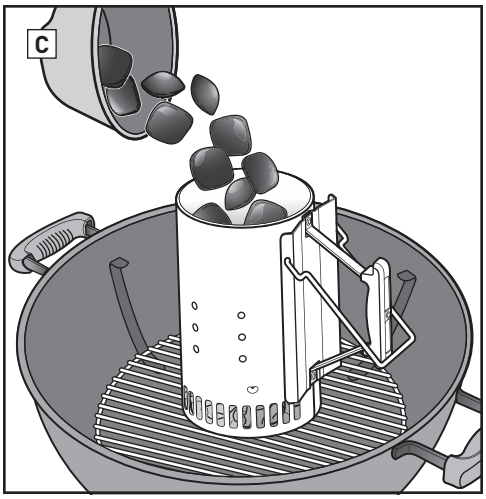
チャコールライターキューブを使った点火

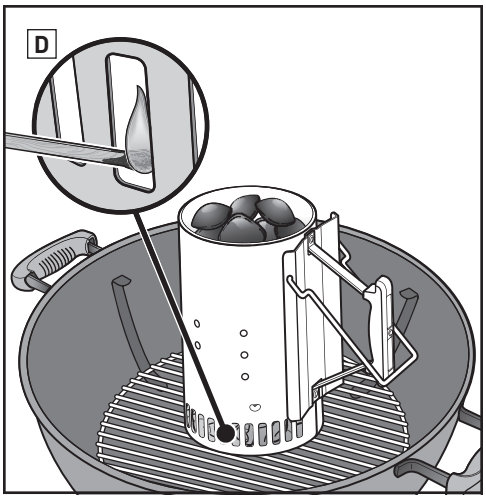
1. チャコールグレート（炭用網、下）の中央に炭をピラミッド型に置き、その中にライターキューブ（別売り）を2〜3個挿入します**(E)**。
2. 長いマッチまたはライターで、ライターキューブに点火します。すると、ライターキューブが炭を点火します。
3. 炭が完全に点火するまで待ちます。炭の表面が白い灰で覆われたら、炭が完全に点火されたサインです。

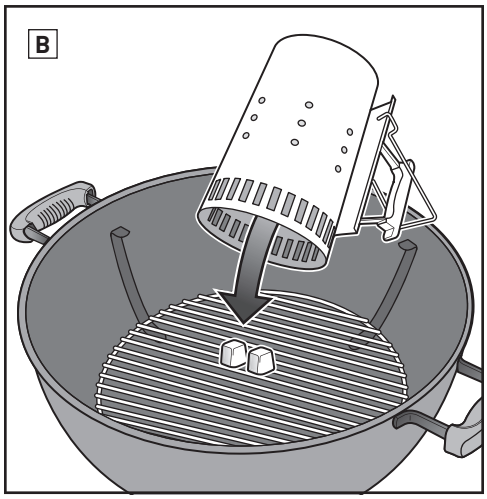
注記：ライターキューブが完全になくなり、炭が灰で覆われたら、焼き網の上に食材を置きます。炭が灰に覆われるまで、調理を始めないでください。

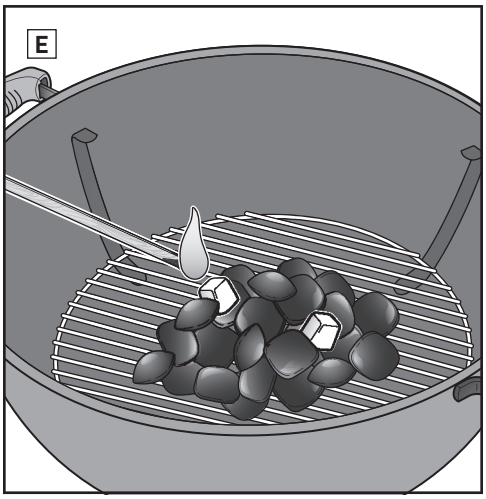
4. 炭が完全に点火したら、次の数ページで炭の置き方を確認し、ご希望の調理方法に応じて（直火式または間接式）調理を開始します。

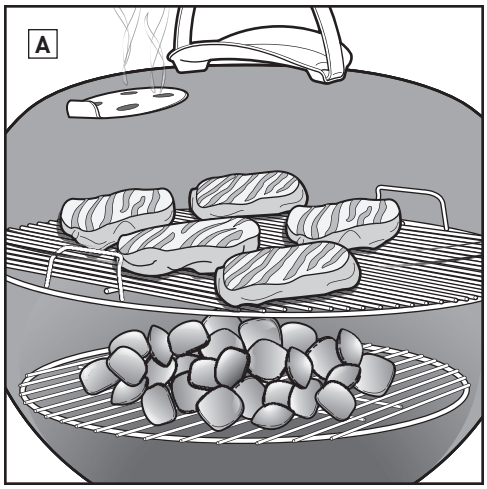












直火式調理

20分以内で調理できる、以下のような小さくて柔らかい食材には、直火による調理をします。

- ハンバーグ
- ステーキ
- チョップ
- ケバブ
- 骨なし鶏肉の切り身
- 魚の切り身
- 甲殻類
- 野菜のスライス

直火では、火は調理する物のすぐ下に置きます (A)。この調理法では、食材の表面に焼き色を付け、中まで火を通しながら、風味、食感が増し、見た目良く照りつけます。

直火式の調理法では、放射熱と伝導熱の両方が発生します。炭からの放射熱は、近くにある食材の表面を素早く調理します。同時に、火が調理用グレート（焼き網）を熱し、食材の表面を直接温め、おいしそうな焼き網の跡をくっきりとつけます。

直火用の炭の配置

1. バーベキュー用ミットやグローブをつけます。

注記：グリルのハンドルとダンパーや通気孔ハンドルを含め、グリルは高温になります。手の火傷を避けるため、バーベキュー用ミットやグローブを装着してください。

2. 炭が完全に点火したら、長いトングを使ってチャコールグレート（炭用網）の上全体に均一に広げます **(B)**。

3. 調理用グレート（焼き網）を交換します。

4. グリルに蓋をします。

5. 蓋ダンパーを開きます **(C)**。

6. 約10〜15分間、焼き網を予熱します。

7. 調理用グレート（焼き網）の予熱が完了したら、ステンレススチール製のグリルブラシを使って、調理用焼き網を掃除します **(D)**。

注記：ステンレススチール製のグリルブラシを使用してください。焼き網あるいはブラシに抜けそうなワイヤーがある場合は、ブラシを交換してください。

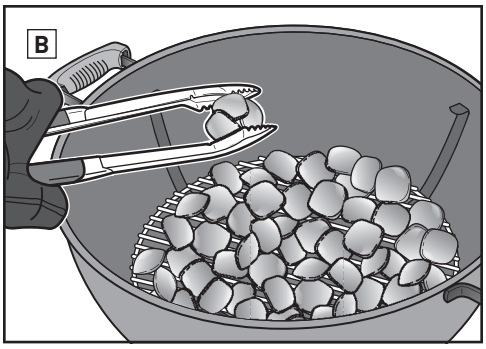
8. 蓋を開き、食材を焼き網に置いてください。

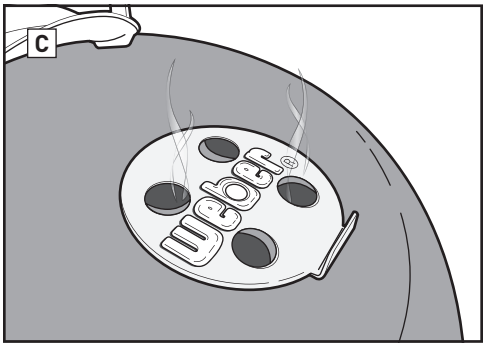
9. グリルに蓋をします。推奨調理時間については、レシピを参照してください。

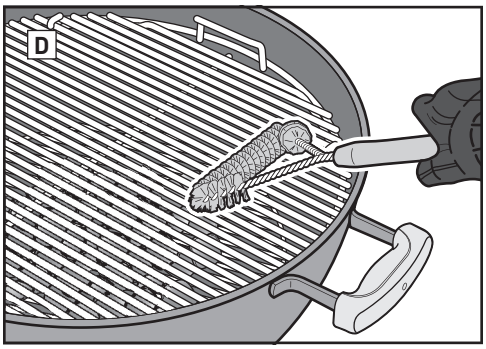
注記：調理中にグリルカバーを取り外す際、上方向にではなく横方向に傾けて開けてください。上に持ち上げると吸引作用を引き起こし、灰が食材についてしまうことがあります。

調理が終了したら……

蓋ダンパーと通気孔を閉じて、炭を消火します。

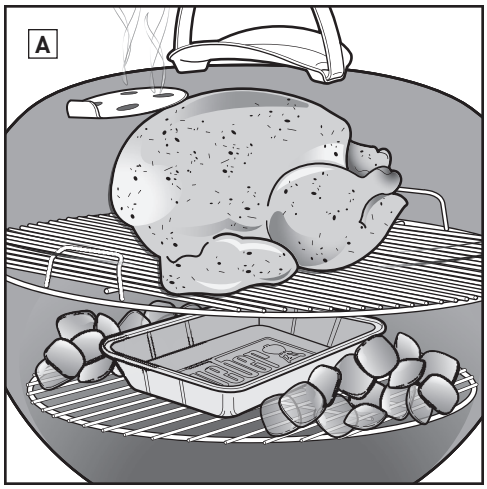






直火用の炭の計量と追加

グリルの直径	ブリスケット練炭
47cm	30ブリスケット練炭
57cm	40ブリスケット練炭
67cm	60ブリスケット練炭



間接式調理

グリル調理に20分以上を要したり、柔らかすぎて直火では乾燥や焦げ付きが避けられなかったりする食材には、間接式調理を行います。

- 骨付き肉
- 骨付き鶏肉片
- 魚（姿焼き）
- 柔らかい魚の切り身
- ニワトリ1羽
- 七面鳥
- リブ

また、厚みのある食材や、直火で最初に焼いたり焦げ目をつけた骨付きの切り身にも、間接式調理法を使用できます。

間接式調理法では、火元がグリルの両側、あるいは片側にある状態になります。食材は、調理用焼き網の真下に炭がない部分にのせます(A)。

放射熱と伝導熱が発生しますが、間接式調理ではあまり強くありません。ただし、グリルの蓋がきちんと閉じている場合、対流熱という別の種類の熱が生成されています。熱は上昇し、蓋とグリル内面上で反射し、対流することで、食材を全方向からゆっくりと均一に調理します。

対流熱は、放射熱や伝導熱のように食材の表面に焼き色をつけることはしません。オーブンで調理するように、食材の中まで優しく調理します。

間接焼き用の炭の計算と追加

グリルの直径	ブリスケット練炭	
	ブリスケット練炭、始めの1時間(1サイドあたり)	ブリスケット練炭、追加1時間ごと(1サイドあたり)
47cm	15ブリスケット練炭	7ブリスケット練炭
57cm	20ブリスケット練炭	7ブリスケット練炭
67cm	30ブリスケット練炭	8ブリスケット練炭

間接焼き用の炭の配置

1. バーベキュー用ミットやグローブをつけます。

注記：グリルのハンドルとダンパーや通気孔ハンドルを含め、グリルは高温になります。手の火傷を避けるため、バーベキュー用ミットやグローブを装着してください。

2. 炭が完全に点火したら、長いトングで、炭が食材の横に来るように配置します**(B)**。ハンドルとは異なる側のボウル側面に炭を置きます**(C)**。ドリップパンを炭の間に置いて、肉汁や脂を受けることができます。

3. 調理用グレート（焼き網）を交換します。

4. グリルに蓋をします。グリルに温度計が付いている場合、温度計が直火にさらされないよう常に温度計が炭の上に来ない位置に蓋を置いてください**(D)**。

5. 蓋ダンパーを開きます**(E)**。

6. 約10〜15分間、焼き網を予熱します。

7. 調理用グレート（焼き網）の予熱が完了したら、ステンレススチール製のグリルブラシを使って、調理用焼き網を掃除します**(F)**。

注記：ステンレススチール製のグリルブラシを使用してください。焼き網あるいはブラシに抜けそうなワイヤーがある場合は、ブラシを交換してください。

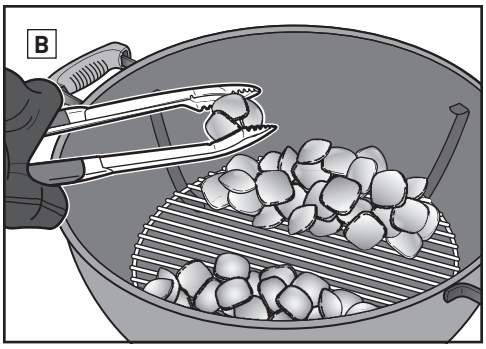
8. 蓋を開き、食材を焼き網に置いてください。

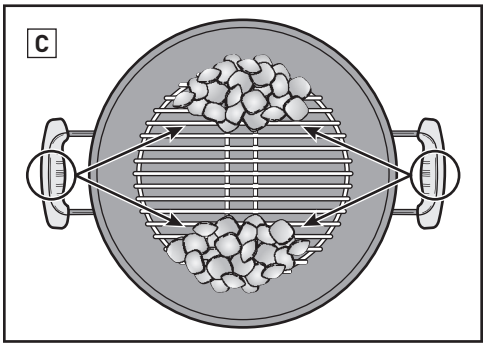
9. グリルに蓋をします。推奨調理時間については、レシピを参照してください。

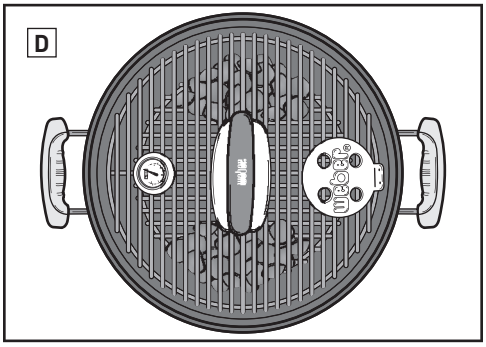
注記：調理中にグリルカバーを取り外す際、上方向にではなく横方向に傾けて開けてください。上に持ち上げると吸引作用を引き起こし、灰が食材についてしまうことがあります。

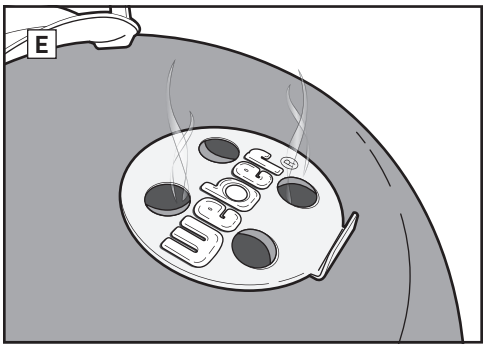
調理が終了したら……

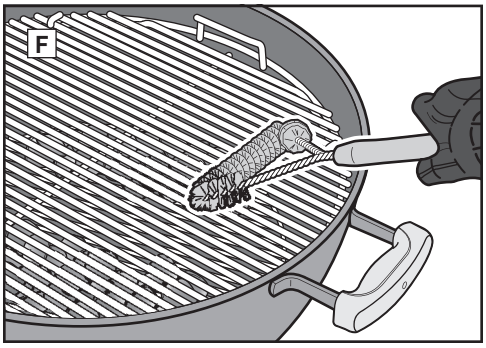
蓋ダンパーと通気孔を閉じて、炭を消火します。











グローブの着用

チャコールグリル使用時には、バーベキュー用ミットかグローブを常時着用してください。グリル調理中は、通気孔、ダンパー、ハンドル、ボウルはすべて高温になります。手や腕を必ず保護するようにしてください。

点火液を使わない

食材に薬品の味が付くことがあるため、点火液の使用は避けてください。チムニースターター（別売り）とライターキューブ（別売り）は、炭の点火を清潔かつ効果的に行います。

グリルの予熱

グリルの蓋を閉め、10～15分間、調理用グレート（焼き網）を予熱します。全ての炭が赤くなったら、蓋の中の温度は500°F（260°C°F）に達しているはずです。熱で焼き網についた食材の残りが取れやすくなるので、ステンレススチール製のグリルブラシでこすり落とします。焼き網の余熱を行うことで、食材に焦げ目がつきやすくなり、焼き網に食材が付着するのを防ぎます。

注記：ステンレススチール製のグリルブラシを使用してください。焼き網あるいはブラシに抜けそうなワイヤーがある場合は、ブラシを交換してください。

油はグレート(焼き網)ではなく、食材に

油を使うことで、食材の付着を防ぎ、風味と湿気が加わります。焼き網に油をブラシで塗るより、食材にブラシやスプレーで薄く油をつける方が効果的です。

空気の流れを確保

炭火は、空気を必要とします。蓋はできるだけ閉じておき、蓋ダンパーとボウル通気孔は開けてください。グリルの底にたまった灰を定期的に取り出して、通気孔が塞がれないようにしてください。

蓋をする

以下は、蓋をできるだけ閉めなければならない4つの重要な理由です。

1. 食材に焼き色を付けるためには、焼き網を高温に保たなければならない。
2. 調理時間を速め、食材の乾燥を防ぐ。
3. グリルの中で脂肪と肉汁が蒸発する際に発生する煙を逃さない。
4. 酸素欠乏による炎上を防ぐ。

炎を抑える

炎があがると、食材の表面に焼き色を付けることができる利点もありますが、炎が多すぎると食材が焦げてしまいます。蓋はできるだけ閉じておきます。そうすることで、グリル内の酸素量が抑制され、炎が消えます。炎が収まらない場合は、一時的に間接式調理法に替えて、炎が収まるまで待ちます。

時間と温度の管理

寒い気候の中、または高地で調理する場合、より長い調理時間が必要になります。風が強く吹き付けると、チャコールグリルの温度が上昇しますので、常にグリルの近くにいて、蓋をできるだけ閉じておき、熱が逃げないようにしてください。

冷凍食材と生鮮食材

冷凍食材または生鮮食材に関わらず、パッケージに記載の安全ガイドラインに従って、常に推奨される内部温度になるまで調理してください。冷凍食材はグリルに時間がかかるので、食材の種類によってはより多くの燃料が必要となる事があります。

常に清潔に

説明書に記載のメンテナンス法に従って、お使いのグリルを常に清潔に保つことで、長く使用することができます。

- 空気が適切に流れてよりよい調理を行えるように、使用前にケトルと灰受けの底にたまった灰と古い炭を取りだしてください。その前に、必ずすべての炭が完全に消火して、グリルが冷たくなっていることを確認してください。
- 蓋の内側に塗料に似た小片が付着することがあります。使用中に、油脂や煙が蒸発して徐々に炭化し、蓋の内側に付着します。ステンレス製のグリル用ワイヤーブラシを使って、ブラシの蓋の内側から炭化した油脂を落としてください。さらに堆積しないように、調理後グリルがまだ温かい間（熱い間ではない）に、蓋の内側をペーパータオルで拭いてください。
- グリルが特定の厳しい環境にさらされる場合は、さらに頻繁に外部の掃除が必要です。酸性雨、薬品、塩水などは表面の錆の原因となります。温かい石鹸水でグリルの外側を拭くことをお勧めします。その後すすいで、完全に乾燥させます。
- グリル表面の掃除には、鋭利なものや研磨材を使わないでください。

調理ガイド

牛肉、羊肉の調理時間は、明記されない限り、アメリカ合衆国農務省による定義を使用しています。カット、厚さ、重量、調理時間は、目安としてお使いください。高度、風、屋外の気温などの要因が、調理時間に影響を及ぼすことがあります。

レシピと調理のヒントは、www.weber.com をご覧ください。

		厚さ/重量	おおよその合計調理時間
赤身肉	**ステーキ:** ニューヨークストリップ、ポーターハウス、リブアイ、T-ボーン、フィレミニヨン（テンダーロイン）	厚さ2 cm	**4〜6分** 強火で直火焼き
		厚さ2.5 cm	**6〜8分** 強火で直火焼き
		厚さ5 cm	**14〜18分** 6〜8分間強火で焼き色を付け、8〜10分間強火の関接熱で調理
	フランクステーキ	0.7 kgから1 kg、厚さ2 cm	**8〜10分** 中火で直火焼き
	牛ひき肉パティ	厚さ2 cm	**8〜10分** 中火で直火焼き
	テンダーロイン	1.4〜1.8 kg	**45〜60分** 15分間中火で直火焼きし、30〜45分間中火で間接焼き
ポーク	**ブラートブルスト・ソーセージ:**生	85 gリンク	**20〜25分** 弱火で直火焼き
	チョップ:ボンレスまたは骨付き	厚さ2 cm	**6〜8分** 強火で直火焼き
		厚さ3〜4 cm	**10〜12分** 6〜8分間強火で直火焼きし、その後4〜6分間強火で間接焼き
	リブ:ベビーバック、スペアリブ	1.4〜1.8 kg	**1時間半〜2時間** 中火で間接焼き
	リブ:カントリースタイル、骨つき	1.4〜1.8 kg	**1時間半〜2時間** 中火で間接焼き
	テンダーロイン	0.5 kg	**30分** 強火で5分間直火焼きして焦げ目をつけ、その後25分間中火で間接焼き
鶏肉	**胸肉:**骨なし、皮なし	170〜227g	**8〜12分** 中火で直火焼き
	鶏もも肉:骨なし、皮なし	113 g	**8〜10分** 中火で直火焼き
	チキンピース:骨付き、アソート	85〜170 g	**36〜40分** 6〜10分間弱火で直火焼きした後、30分間中火で間接焼き
	チキン:ホール	1.8〜2.25 kg	**1時間から1時間15分**中火で間接焼き
	コーニッシュ・ゲームヘン	0.7〜0.9 kg	**60〜70分** 中火で間接焼き
	七面鳥:ホール、詰め物無し	4.5〜5.5 kg	**2〜2時間半** 中火で間接焼き
シーフード	**魚、切り身、またはステーキ:** ハリバ、レッドスナッパー、サーモン、シーバス、メカジキ、マグロ	厚さ0.6〜1.25 cm	**3〜5分後** 中火で直火焼き
		厚さ2.5〜3 cm	**10〜12分** 中火で直火焼き
	魚:ホール	0.5 kg	**15〜20分** 中火で間接焼き
		1.4 kg	**30〜45分** 中火で間接焼き
	エビ	14 g	**2〜4分** 強火で直火焼き
野菜	**アスパラガス**	直径1.25 cm	**6〜8分** 中火で直火焼き
	トウモロコシ	皮つき	**25〜30分** 中火で直火焼き
		皮なし	**10〜15分**中火で直火焼き
	キノコ	シイタケまたはマッシュルーム	**8〜10分** 中火で直火焼き
		ポートベロマッシュルーム	**10〜15分**中火で直火焼き
	玉ねぎ	半分	**35〜40分** 中火で間接焼き
		1.25 cm スライス	**8〜12分** 中火で直火焼き
	ポテト	ホール	**45〜60分** 中火で間接焼き
		1.25 cm スライス	**9〜11分** 3分間半ゆでし、その後6〜8分間中火で直火焼き

グリルに食材を置いた状態で、食材と蓋までの間が少なくとも約2.5 cm あるようにしてください 。

調理のヒント

- ステーキ、魚の切り身、骨なしチキン、野菜は、図説の時間を使用して（またはお好みで）直火焼きでグリルしてください。調理時間の途中で食材を1回裏返します。
- ロースト、ホールチキン、骨付き鶏肉、丸ごとの魚、厚切り食材は、図説の時間を使用して（または温度計で希望の内部温度になるまで）間接焼きでグリルしてください。
- 肉を切り分ける前に、ローストや大型の肉、厚切りチョップ、ステーキは、調理後に5分〜10分寝かせてください。その間に肉の内部温度が5〜10度上昇します。
- スモーキーな風味を追加したい場合は、ハードウッドチップやチャンク（少なくとも30分間水に浸した後、水を切る）や、ローズマリー、タイムやベイリーフなど新鮮なハーブを湿らせて使います。湿った木やハーブを、調理を開始する直前に炭の上に直接置きます。
- 調理する前に食材を解凍してください。冷凍したまま調理する場合は、調理時間を延ばしてください。

食品安全のためのヒント

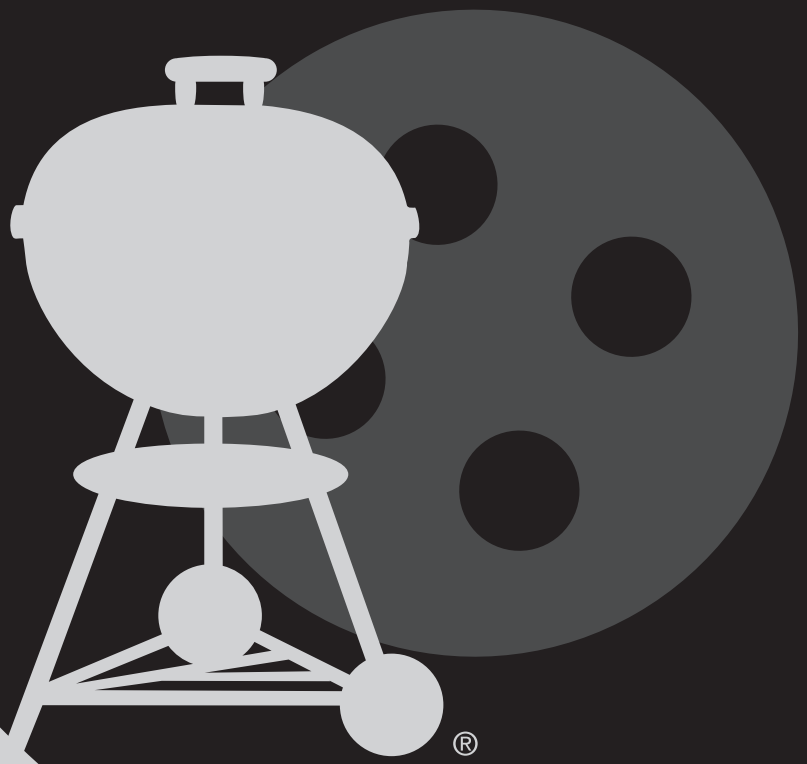
- 肉、魚、鶏肉を室温で解凍しないでください。冷蔵庫で解凍してください。
- 調理の下準備を開始する前と、新鮮な肉、魚、鶏肉を扱った後は、お湯と石けんで手をしっかりと洗ってください。
- 生の食材をのせたお皿に、調理した物を置くことは決してしないでください。
- 生肉や生魚が触れたすべての皿と調理器具は、お湯と石けんで洗って、すすいでください。

TH

คู่มือการใช้งานเตาย่างถ่าน

ห้ามทิ้ง คู่มือการใช้งานฉบับนี้มีเนื้อหาเกี่ยวกับอันตราย คำเตือน และข้อควรระวังที่สำคัญของผลิตภัณฑ์ หากต้องการคำแนะนำเกี่ยวกับการประกอบชิ้นส่วน โปรดดูคู่มือการประกอบชิ้นส่วน ห้ามใช้เตาย่างภายในอาคาร

ไปที่ www.weber.com แล้วเลือกประเทศของท่าน และลงทะเบียนเตาย่างของท่านวันนี้



ความปลอดภัย

การไม่ปฏิบัติตามหมายเหตุเกี่ยวกับอันตราย คำเตือนและข้อควรระวังที่มีอยู่ในคู่มือการใช้งานนี้ อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บร้ายแรงหรือถึงแก่ชีวิต หรืออาจทำให้เกิดเพลิงไหม้หรือการระเบิดที่ทำให้ทรัพย์สินเสียหายได้

โปรดอ่านข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัยทั้งหมดที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานฉบับนี้ก่อนใช้เตาย่าง

อันตราย

⚠ ห้ามใช้ภายในอาคาร! เตาย่างนี้ได้รับการออกแบบเพื่อใช้งานในพื้นที่ที่อากาศถ่ายเทได้ดีภายนอกอาคาร และไม่มีวัตถุประสงค์เพื่อและไม่ควรใช้งานเป็นเครื่องทำความร้อน หากใช้ภายในอาคาร จะเกิดการสะสมของควันพิษและนำไปสู่การบาดเจ็บทางร่างกายและการเสียชีวิตได้

⚠ ห้ามใช้ในโรงรถ อาคาร ทางเชื่อมระหว่างตึก หรือพื้นที่ปิดอื่นๆ

⚠ ห้ามใช้น้ำมันเบนซิน แอลกอฮอล์ หรือของเหลวที่ติดไฟง่ายอื่นๆ เพื่อจุดถ่าน หากใช้เชื้อเพลิงเหลวสำหรับถ่าน (ไม่แนะนำ) ให้นำของเหลวใดๆ ที่อาจไหลผ่านช่องลมของชามออกก่อนจุดถ่าน

⚠ ห้ามใส่เชื้อเพลิงเหลวสำหรับถ่านหรือถ่านชุ่มน้ำยาสำหรับจุดไฟลงในถ่านที่ร้อนหรืออุ่น ปิดฝาเชื้อเพลิงเหลวหลังใช้เสร็จแล้ววางไว้ให้ไกลจากเตาย่าง

⚠ รักษาพื้นที่ประกอบอาหารให้ปราศจากไอและของเหลวที่ติดไฟง่าย เช่น น้ำมันเบนซิน แอลกอฮอล์ ฯลฯ และวัสดุติดไฟ

คำเตือน

⚠ ห้ามใช้เตาย่าง เว้นแต่ชิ้นส่วนทั้งหมดจะเข้าที่ ต้องประกอบเตาอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในการประกอบ การประกอบไม่ถูกต้องอาจเป็นอันตรายได้

⚠ ห้ามย่างโดยที่ยังไม่ได้ติดตั้งถาดรองขี้เถ้า

⚠ ห้ามใช้เตาย่างนี้ใต้สิ่งก่อสร้างที่ติดไฟได้ใดๆ ที่ตั้งอยู่เหนือศีรษะ

⚠ การบริโภคแอลกอฮอล์ ยาตามคำสั่งแพทย์ หรือยาที่แพทย์ไม่ได้สั่งอาจทำให้ผู้บริโภคมีสมรรถภาพลดลงในการประกอบหรือใช้เตาย่างอย่างถูกต้องและปลอดภัย

⚠ ใช้ความระมัดระวังในขณะใช้เตาย่าง ซึ่งจะร้อนในขณะทำอาหารหรือทำความสะอาด และไม่ควรปล่อยทิ้งไว้โดยไม่มีผู้ดูแล

⚠ คำเตือน! เตาบาร์บีคิวจะร้อนมาก ห้ามเคลื่อนย้ายขณะใช้งาน

⚠ คำเตือน! อย่าให้เด็กหรือสัตว์เลี้ยงเข้าใกล้

⚠ คำเตือน! ห้ามใช้สุราหรือน้ำมันเบนซินในการจุดไฟหรือจุดไฟใหม่อีกครั้ง! ให้ใช้ที่จุดไฟที่สอดคล้องกับ N 1860-3 เท่านั้น!

⚠ เตาย่างนี้ไม่ได้มีจุดมุ่งหมายเพื่อติดตั้งภายในหรือบนยานพาหนะและ/หรือเรือสำหรับการสันทนาการ

⚠ ห้ามใช้เตาย่างนี้ภายในระยะห่างห้าฟุต (1.5 เมตร) จากวัตถุที่ติดไฟได้ โดยวัตถุที่ติดไฟได้รวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงไม้หรือดาดฟ้า ลานบ้าน หรือระเบียงไม้แปรรูป

⚠ วางเตาย่างไว้บนพื้นราบที่มั่นคงเสมอ โดยห่างจากวัตถุที่ติดไฟได้

⚠ ห้ามวางเตาย่างบนแก้วหรือพื้นผิวที่ติดไฟได้

⚠ ห้ามใช้เตาย่างเมื่อมีลมแรง

⚠ ห้ามสวมเสื้อแขนกระดิ่งขณะจุดไฟหรือใช้เตาย่าง

⚠ ห้ามสัมผัสตะแกรงประกอบอาหารหรือตะแกรงถ่าน เถ้า ถ่าน หรือเตาย่างเพื่อตรวจสอบความร้อน

⚠ ดับไฟถ่านเมื่อปรุงอาหารเสร็จ ในการดับไฟ ให้ปิดช่องลมของชามและแผ่นปรับอากาศของฝาปิด แล้ววางฝาปิดลงบนชาม

⚠ สวมถุงมือบาร์บีคิวหรือถุงมือกันความร้อนเมื่อปรุงอาหาร ปรับช่องลม (แผ่นปรับอากาศ) เพิ่มถ่าน และใช้งานเทอร์โมมิเตอร์หรือฝาปิด

⚠ ใช้เครื่องมือที่เหมาะสมซึ่งมีด้ามจับที่ยาวและกันความร้อน

⚠ วางถ่านไว้ด้านบนตะแกรงถ่าน (ตะแกรงชั้นล่าง) เสมอ ห้ามวางถ่านลงในก้นชามโดยตรง

⚠ ห้ามพิงหรือถ่วงน้ำหนักขอบโต๊ะ

⚠ ห้ามใช้ที่ยึดฝาปิด TUCK-AWAY เป็นหูหิ้วสำหรับยกหรือเคลื่อนย้ายเตาย่าง

⚠ ห้ามแขวนฝาปิดบนหูของชาม

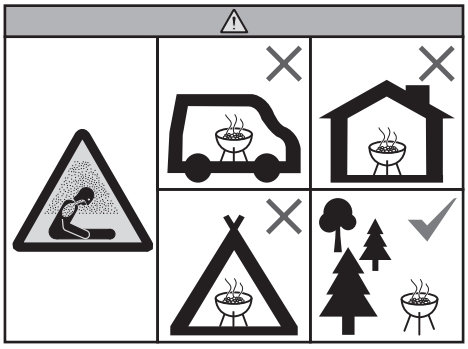
⚠ ห้ามทิ้งถ่านที่กำลังร้อนในที่ที่อาจถูกเหยียบหรือเกิดเพลิงไหม้ได้ ห้ามทิ้งขี้เถ้าหรือถ่านก่อนที่ไฟจะดับสนิท

⚠ ห้ามนำเตาย่างไปเก็บจนกว่าไฟของขี้เถ้าและถ่านจะดับสนิท

⚠ ห้ามนำขี้เถ้าออกจนกว่าถ่านจะเผาไหม้ทั้งหมดและไฟดับสนิทแล้ว และตะแกรงเย็นแล้ว

⚠ อย่าให้สายไฟฟ้าอยู่ใกล้พื้นผิวเตาย่างที่กำลังร้อนและพื้นที่ที่มีคนผ่านไปมา

⚠ คำเตือน! ห้ามใช้บาร์บีคิวในพื้นที่อับอากาศและ/หรือพื้นที่อยู่อาศัย เช่น บ้าน เต็นท์ คาราวาน รถบ้าน เรือ พิษจากก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์เป็นอันตรายถึงชีวิต



ข้อควรระวัง

⚠ ห้ามใช้น้ำเพื่อควบคุมไฟลุกหรือดับถ่าน

⚠ การบุชามด้วยฟอยล์อลูมิเนียมจะเป็นการขัดขวางการไหลของอากาศ ให้ใช้ถาดรองรับน้ำมันเพื่อรองน้ำมันที่หยดลงมาจากเนื้อเมื่อปรุงอาหารโดยใช้วิธีการโดยอ้อม

⚠ แปรงเตาย่างควรได้รับการตรวจหาขนแปรงที่หลุดร่วงและความสึกหรอที่มากเกินไปอย่างสม่ำเสมอ เปลี่ยนแปรง หากตรวจพบขนแปรงหลุดร่อนบนตะแกรงประกอบอาหารหรือบนแปรง WEBER ขอแนะนำให้ซื้อแปรงเตาย่างขนแสตนเลสใหม่ทุกต้นฤดูใบไม้ผลิ

การรับประกัน

ขอบคุณที่ซื้อผลิตภัณฑ์ WEBER Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067-6266 (“WEBER”) ภูมิใจที่ได้ส่งมอบผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย แข็งแรงทนทาน และเชื่อถือได้

เราขอมอบการรับประกันโดยสมัครใจของ WEBER นี้ให้แก่ท่านโดยไม่มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมแต่อย่างใด โดยมีข้อมูลที่ท่านจำเป็นต้องใช้ในการส่งผลิตภัณฑ์ของ WEBER ไปซ่อมแซม ในกรณีที่เกิดความขัดข้องหรือมีข้อบกพร่อง ซึ่งไม่น่าจะเกิดขึ้น

ตามกฎหมายที่ใช้บังคับ ลูกค้ามีสิทธิหลายประการในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีข้อบกพร่อง สิทธิดังกล่าวรวมถึงการเสริมประสิทธิภาพ หรือการเปลี่ยนทดแทน การลดราคาซื้อ และการจ่ายเงินชดเชย ตัวอย่างเช่น ในสหภาพยุโรป อาจเป็นการรับประกันตามกฎหมายสองปี นับตั้งแต่วันที่มีการส่งมอบผลิตภัณฑ์ สิทธิเหล่านี้และสิทธิตามกฎหมายอื่นๆ จะไม่ได้รับผลกระทบจากข้อกำหนดในการรับประกันนี้ โดยแท้จริงแล้ว การรับประกันนี้ให้สิทธิเพิ่มเติมแก่เจ้าของซึ่งไม่ขึ้นกับข้อกำหนดการรับประกันตามกฎหมาย

การรับประกันโดยสมัครใจของ WEBER

WEBER รับประกันต่อผู้ซื้อผลิตภัณฑ์ WEBER (หรือในกรณีที่ซื้อเป็นของขวัญหรือเป็นผลิตภัณฑ์สำหรับการส่งเสริมการขาย บุคคลซึ่งได้รับผลิตภัณฑ์จากการซื้อผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นของขวัญหรือเป็นรายการส่งเสริมการขาย) ว่าผลิตภัณฑ์ WEBER ปราศจากข้อบกพร่องในด้านวัสดุและข้อบกพร่องด้านฝีมือแรงงานภายในช่วงระยะเวลาที่ระบุไว้ด้านล่างเมื่อมีการประกอบและใช้งานตามคู่มือการใช้งานที่ให้มา (หมายเหตุ: หากท่านทำคู่มือการใช้งาน WEBER หายหรือวางไว้ผิดที่ ท่านสามารถดูคู่มือการใช้งานทางออนไลน์ได้ที่ www.weber.com หรือเว็บไซต์ของแต่ละประเทศโดยเฉพาะซึ่งระบบจะเปลี่ยนเส้นทางให้แก่เจ้าของไปยังเว็บไซต์ดังกล่าว) ภายใต้การใช้งานและการบำรุงรักษาตามปกติภายในบ้านหรืออพาร์ทเมนต์ในครอบครัวเดี่ยว WEBER ตกลงภายในขอบเขตของการรับประกันนี้ว่าจะซ่อมแซมหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนที่บกพร่องภายในช่วงเวลา ข้อจำกัด และข้อยกเว้นที่ใช้บังคับตามที่ระบุไว้ด้านล่างนี้ ภายในขอบเขตที่กฎหมายที่ใช้บังคับอนุญาต การรับประกันนี้ครอบคลุมเฉพาะแก่ผู้ซื้อเดิม และไม่สามารถถ่ายโอนให้แก่เจ้าของคนถัดไป ยกเว้นในกรณีที่ให้เป็นของขวัญและเป็นรายการส่งเสริมการขายดังที่ระบุไว้ข้างต้น

ความรับผิดชอบของเจ้าของภายใต้การรับประกันนี้

เพื่อให้มั่นใจว่าเจ้าของได้รับความคุ้มครองภายใต้การรับประกันโดยปราศจากปัญหา ท่านจะต้อง (แต่ไม่จำเป็นต้อง) ลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ WEBER ทางออนไลน์ที่เว็บไซต์ www.weber.com หรือเว็บไซต์เฉพาะประเทศ ซึ่งระบบอาจเปลี่ยนเส้นทางไปยังเว็บไซต์ดังกล่าว นอกจากนี้ โปรดเก็บรักษาใบเสร็จรับเงินและ/หรือใบแจ้งหนี้ต้นฉบับของท่านเอาไว้ การลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ WEBER ของท่านจะยืนยันความคุ้มครองภายใต้การรับประกันและให้ลิงก์สำหรับเชื่อมโยงระหว่างท่านกับ WEBER โดยตรงในกรณีที่เราจำเป็นต้องติดต่อกับท่าน

การรับประกันข้างต้นจะมีผลเฉพาะในกรณีที่เจ้าของดูแลรักษาผลิตภัณฑ์ WEBER อย่างเหมาะสมโดยปฏิบัติตามคำแนะนำในการประกอบชิ้นส่วนทั้งหมด คำแนะนำการใช้งาน และการบำรุงรักษาเชิงป้องกันตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานที่ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ ยกเว้นว่าเจ้าของสามารถพิสูจน์ได้ว่าข้อบกพร่องหรือความขัดข้องดังกล่าวไม่ได้ขึ้นอยู่กับการไม่ปฏิบัติตามข้อผูกพันที่ระบุไว้ข้างต้น หากท่านอาศัยอยู่ในพื้นที่แถบชายฝั่งทะเลหรือตั้งผลิตภัณฑ์ไว้ใกล้กับสระน้ำ การบำรุงรักษาจะรวมถึงการล้างทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกเป็นประจำตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานที่ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์

การใช้สิทธิภายใต้การรับประกัน / ข้อยกเว้นการรับประกัน

หากท่านเชื่อว่าท่านมีชิ้นส่วนที่ได้รับความคุ้มครองภายใต้การรับประกันนี้ โปรดติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของ WEBER โดยใช้ข้อมูลสำหรับติดต่อบนเว็บไซต์ของเรา
(www.weber.com หรือเว็บไซต์ของแต่ละประเทศโดยเฉพาะซึ่งระบบอาจเปลี่ยนเส้นทางไปยังเว็บไซต์ดังกล่าว) หลังการสืบสวนสาเหตุแล้ว WEBER จะซ่อมแซมหรือเปลี่ยน (ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจ) ชิ้นส่วนที่บกพร่องที่อยู่ภายใต้การรับประกันนี้ ในกรณีที่ไม่สามารถซ่อมแซมหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนได้ WEBER อาจเลือก (ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจ) เปลี่ยนเตาย่างเครื่องใหม่ที่มีมูลค่าเทียบเท่าหรือสูงกว่าเพื่อทดแทนเตาย่างที่มีปัญหา WEBER อาจขอให้ท่านส่งคืนชิ้นส่วนต่างๆ เพื่อการตรวจสอบ ท่านจะต้องออกค่าใช้จ่ายในการจัดส่งไปก่อน

การรับประกันนี้จะสิ้นสุดลงหากมีการชำรุดเสียหาย การเสื่อมสภาพ การเปลี่ยนสี และ/หรือมีสนิมซึ่งมีสาเหตุมาจากสิ่งต่างๆ ต่อไปนี้ซึ่งทาง WEBER ไม่รับผิดชอบ:

- การใช้ในทางที่ผิด การใช้ในทางที่ไม่สมควร การดัดแปลง การแก้ไข การใช้ผิดวิธี การทำลายทรัพย์สิน การปล่อยปละละเลย การประกอบหรือการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง และการไม่บำรุงรักษาตามปกติและเป็นประจำอย่างถูกวิธี
- แมลงต่างๆ (เช่น แมงมุม) และสัตว์กัดแทะ (เช่น กระรอก) รวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงความเสียหายที่เกิดกับท่อหัวเตาและ/หรือสายแก๊ส
- การสัมผัสกับไอเกลือและ/หรือแหล่งคลอรีน เช่น สระว่ายน้ำและอ่างน้ำร้อน/สปา
- สภาพอากาศที่รุนแรงเช่น ลูกเห็บ พายุเฮอริเคน แผ่นดินไหว สึนามิ หรือคลื่นยักษ์ พายุทอร์นาโด หรือพายุรุนแรง

การใช้และ/หรือการติดตั้งชิ้นส่วนบนผลิตภัณฑ์ WEBER ซึ่งไม่ใช่ชิ้นส่วนของแท้จาก WEBER จะทำให้การรับประกันเป็นโมฆะ และความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลมาจากการทำเช่นนี้จะไม่ได้รับความคุ้มครองภายใต้การรับประกันนี้ WEBER ไม่อนุญาตให้มีการแปลงสภาพเตาย่างที่ใช้แก๊ส และการแปลงสภาพเตาย่างที่ดำเนินการโดยช่างเทคนิคการซ่อมบำรุงที่ได้รับอนุญาตของ WEBER จะทำให้การรับประกันนี้เป็นโมฆะ

ระยะเวลาการรับประกันผลิตภัณฑ์

ชาม ฝาปิด และแหวนกึ่งกลาง:
10 ปี ไม่เป็นสนิมจนทะลุ/ไม่ไหม้ทะลุ

ระบบการทำความสะอาด ONE-TOUCH:
5 ปี ไม่เป็นสนิมจนทะลุ/ไม่ไหม้ทะลุ

ชิ้นส่วนพลาสติก:
5 ปี ไม่รวมการซีดจางหรือการเปลี่ยนสี

ชิ้นส่วนที่เหลือทั้งหมด:
2 ปี

การปฏิเสธความรับผิด

นอกเหนือจากการรับประกันและการปฏิเสธความรับผิดที่ได้ระบุไว้ในคำประกาศเกี่ยวกับการรับประกันนี้ ไม่มีการระบุถึงการรับประกันเพิ่มเติมใดๆ อย่างชัดแจ้งหรือการประกาศความรับผิดชอบโดยสมัครใจในที่นี้ซึ่งเกินขอบเขตความรับผิดชอบตามกฎหมายที่มีผลใช้กับ WEBER นอกจากนี้ คำประกาศเกี่ยวกับการรับประกันที่แสดงไว้นี้ไม่ได้จำกัดหรือตัดสถานการณ์หรือการอ้างสิทธิ์ที่ WEBER มีความรับผิดชอบที่ต้องชดใช้ตามที่ระบุไว้ในกฎหมาย

ไม่มีการรับประกันใดๆ ที่มีผลบังคับใช้หลังจากช่วงระยะเวลาการรับประกันที่ระบุไว้ การรับประกันโดยบุคคลใดๆ รวมถึงตัวแทนจำหน่ายหรือผู้ค้าปลีกที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ใดๆ (เช่น “การรับประกันแบบขยายระยะเวลา” ใดๆ) จะไม่มีผลผูกพันกับ WEBER การเยียวยาเฉพาะของการรับประกันนี้คือการซ่อมแซมหรือการเปลี่ยนชิ้นส่วนหรือผลิตภัณฑ์ทดแทน

ไม่ว่าในสถานการณ์ใดๆ ภายใต้การรับประกันโดยสมัครใจนี้ จะไม่มีการชดใช้ในลักษณะใดๆ ที่มีมูลค่าสูงเกินกว่าราคาซื้อของผลิตภัณฑ์ WEBER ที่จำหน่ายไป

ท่านยอมรับความเสี่ยงและความรับผิดชอบต่อความสูญเสีย ความเสียหาย หรือการบาดเจ็บที่เกิดขึ้นกับท่านและทรัพย์สินของท่านและ/หรือบุคคลอื่นๆ และทรัพย์สินของบุคคลเหล่านั้นอันเกิดจากการใช้งานผลิตภัณฑ์ไม่เหมาะสมหรือการใช้ในทางที่ผิด หรือการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ WEBER ให้ไว้ในคู่มือการใช้งานที่ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์

ชิ้นส่วนและอุปกรณ์เสริมที่เปลี่ยนให้ภายใต้การรับประกันนี้จะได้รับการรับประกันในช่วงระยะเวลาที่เหลือของระยะเวลารับประกันเดิมที่ระบุไว้ข้างต้น

การรับประกันนี้ใช้กับการใช้งานในบ้านหรืออพาร์ทเมนต์ในครอบครัวเดี่ยวเท่านั้น และไม่ใช้กับเตาย่าง WEBER ที่ใช้ในเชิงพาณิชย์ ชุมชน หรือสถานที่ที่มีหลายหน่วย เช่น ร้านอาหาร โรงแรม รีสอร์ท หรือสถานที่ให้เช่า

WEBER อาจเปลี่ยนการออกแบบของผลิตภัณฑ์เป็นระยะๆ ไม่มีข้อความใดๆ ในการรับประกันนี้ที่จะถูกตีความว่า WEBER มีหน้าที่นำการออกแบบที่มีการเปลี่ยนแปลงมารวมไว้ในผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นก่อนหน้านี้ และการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวจะไม่ถูกตีความว่าเป็นการยอมรับว่าการออกแบบก่อนหน้านี้มีความบกพร่อง

โปรดดูข้อมูลการติดต่อเพิ่มเติมได้ในรายชื่อหน่วยธุรกิจระหว่างประเทศที่ด้านท้ายของคู่มือการใช้งานของเจ้าของฉบับนี้

ไปที่ www.weber.com แล้วเลือกประเทศของท่าน และลงทะเบียนเตาย่างของท่านวันนี้

ระบบประกอบอาหาร

เตาย่างถ่านของท่านได้รับการออกแบบผ่านกระบวนการคิดค้นที่ละเอียดถี่ถ้วน เราออกแบบเตาย่างเพื่อให้ท่านไม่ต้องกังวลเกี่ยวกับไฟลุก ความร้อนที่ไม่ทั่วถึง หรืออาหารไหม้ ท่านจึงได้รับประสิทธิภาพการควบคุม และผลลัพธ์ตามที่คาดหวังทุกครั้งที่ใช้งาน

A ชามและฝาปิด

เตาย่างถ่านทุกใบของ WEBER ผลิตขึ้นจากชามและฝาปิดโลหะเคลือบพอร์ซเลนอีนาเมลซึ่งผ่านการอบจนแห้ง ซึ่งเป็นกระบวนการที่สำคัญเนื่องจากช่วยให้วัสดุเคลือบไม่กระเทาะหรือลอก พร้อมด้วยพื้นผิวสะท้อนที่จะช่วยหมุนเวียนความร้อนขณะปรุงอาหารเพื่อให้ความร้อนแพร่กระจายรอบอาหารเหมือนกับเตาอบสำหรับใช้ในบ้าน ดังนั้นท่านจึงได้อาหารที่ปรุงสุกอย่างสม่ำเสมอทั่วทั้งชิ้น

B แผ่นปรับอากาศและช่องลม

อากาศคือปัจจัยสำคัญของการย่างด้วยถ่าน ยิ่งท่านเปิดให้อากาศเข้าสู่เตาย่างมากเท่าไร ไฟก็จะยิ่งร้อนมากขึ้น (จนถึงจุดหนึ่ง) และท่านก็จะต้องเติมเชื้อเพลิงบ่อยขึ้นเช่นกัน ดังนั้นหากต้องการลดจำนวนการเติมเชื้อเพลิง ให้ปิดฝาไว้ให้มากที่สุดเท่าที่สามารถทำได้ ควรเปิดช่องลมของชามซึ่งอยู่ด้านล่างสุดของเตาย่างทุกครั้งที่ท่านย่างอาหาร แต่ให้ปิดแผ่นปรับอากาศของฝาปิดไว้ครึ่งหนึ่งเพื่อลดความเร็วของการเผาไหม้

C ตะแกรงประกอบอาหาร

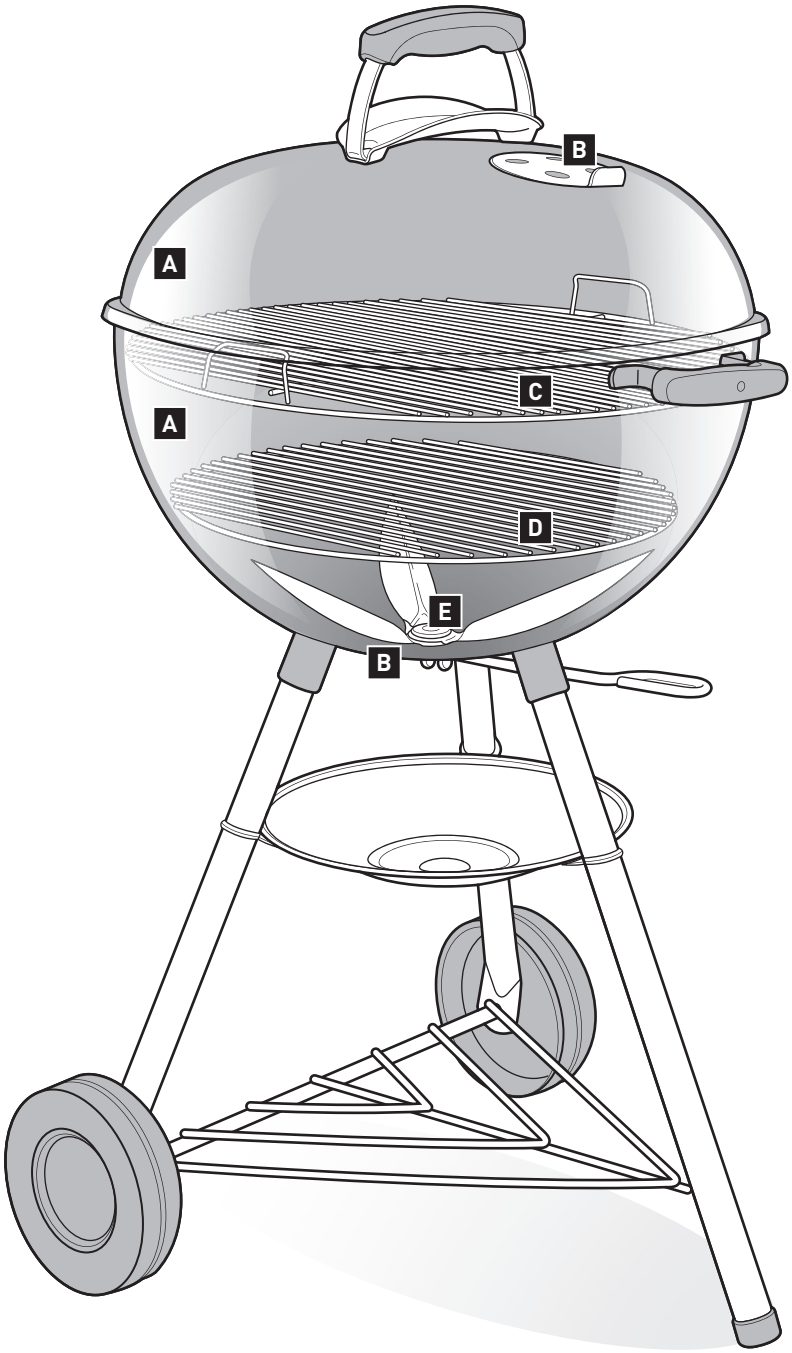
ตะแกรงประกอบอาหารผลิตจากเหล็กแผ่นสำหรับใช้งานหนักเพื่อให้มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการปรุงอาหารจานโปรดทุกชนิดของท่าน

D ตะแกรงถ่าน

ตะแกรงถ่านมีคุณสมบัติที่ทนต่อความร้อนจากไฟถ่านทุกชนิด โดยตะแกรงจอมทรหดนี้ผลิตขึ้นจากเหล็กสำหรับใช้งานหนัก จึงไม่บิดงอหรือไหม้เกรียม นอกจากนี้ ตะแกรงถ่านยังมีพื้นที่เพียงพอสำหรับการปรุงอาหารโดยตรงและโดยอ้อมเพื่อให้ท่านมีความยืดหยุ่นในการปรุงอาหารตามต้องการ

E ระบบการทำความสะอาด ONE-TOUCH

ระบบการทำความสะอาด ONE-TOUCH ช่วยให้ท่านสามารถทำความสะอาดได้อย่างง่ายดาย โดยเมื่อท่านเลื่อนด้ามจับไปด้านหน้าและด้านหลัง ใบมีดทั้งสามที่อยู่ในชามจะกวาดขี้เถ้าจากก้นเตาย่างลงในถาดรองขี้เถ้า ช่องเหล่านี้ยังทำหน้าที่เป็นช่องปรับอากาศของชามเพื่อช่วยเติมออกซิเจนให้กับไฟ หรือช่วยให้ท่านดับไฟได้อย่างง่ายดาย



คุณลักษณะพิเศษของเตาย่างถ่าน

ทั้งนี้ เตาย่างของท่านอาจมีหรือไม่มีคุณลักษณะดังที่อธิบายไว้ในหน้านี้ ขึ้นอยู่กับรุ่นที่ท่านซื้อ

A ระบบ Gourmet BBQ

ตะแกรงประกอบอาหารของท่านอาจมีพื้นที่ตรงกลางแบบพิเศษซึ่งสามารถถอดออกได้ คุณลักษณะนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อช่วยให้ท่านสามารถใช้อุปกรณ์เสริมของระบบ Gourmet BBQ เช่น ตะแกรงนาบไฟ เตาอบสัตว์ปีก หรือหินอบพิซซ่า (แยกจำหน่ายต่างหาก) ซึ่งเป็นทางเลือกที่ช่วยให้ท่านมีโอกาสลองทำอาหารสูตรใหม่ๆ ได้แบบไร้ขีดจำกัด หากต้องการดูอุปกรณ์เสริมของระบบ Gourmet BBQ ทั้งหมด โปรดเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่ www.weber.com

B เทอร์โมมิเตอร์ในตัว

เทอร์โมมิเตอร์ฝาปิดที่ทนทานในตัวจะช่วยให้ท่านสามารถสังเกตอุณหภูมิของเตาย่างได้อย่างง่ายดาย

C ตะขอฝาปิด

มีตะขออยู่ด้านในของฝาปิดเตาย่าง เพียงเลื่อนฝาปิดไปด้านข้างแล้วแขวนฝาปิดไว้กับขอบชาม

D ที่ยึดฝาปิด TUCK-AWAY

ที่ยึดฝาปิด TUCK-AWAY ช่วยให้ท่านสามารถเลื่อนฝาปิดไปด้านข้างเพื่อตรวจดูอาหารของท่านหรือเพิ่มถ่านได้

E ตะแกรงประกอบอาหารแบบมีบานพับ

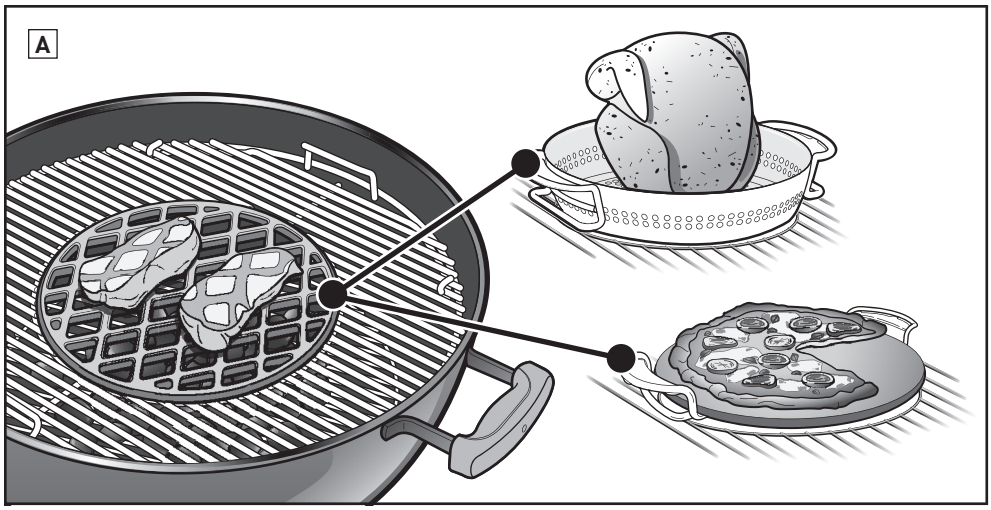
ตะแกรงแบบมีบานพับมีพื้นที่ด้านข้างทั้งสองข้างที่สามารถยกขึ้นได้เพื่อให้ท่านสามารถเติมเชื้อเพลิงได้อย่างง่ายดาย

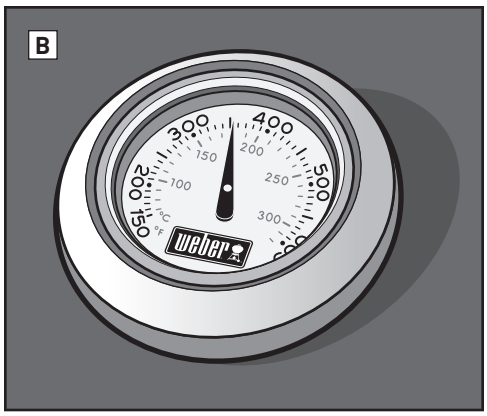
F ถาดรองขี้เถ้าความจุสูง

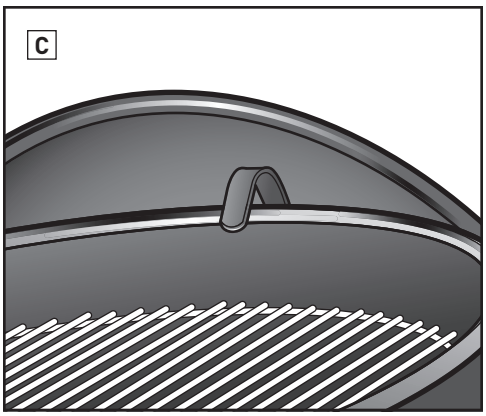
ถาดรองขี้เถ้าความจุสูงที่ปิดล้อมทุกด้านจะป้องกันไม่ให้ขี้เถ้าปลิว และสามารถถอดออกได้อย่างง่ายดายเพื่อกำจัดขี้เถ้าอย่างสะอาดและรวดเร็ว

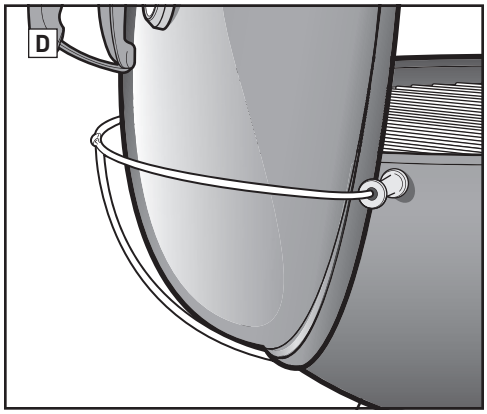
G หูจับพร้อมตะขอแขวนเครื่องมือ

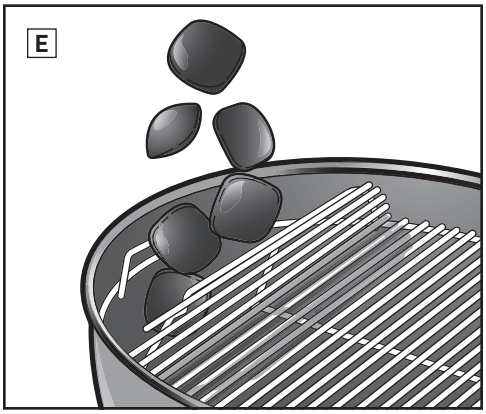
หูจับมีตะขอในตัวเพื่อให้ท่านสามารถแขวนเครื่องมือของท่านได้อย่างง่ายดาย

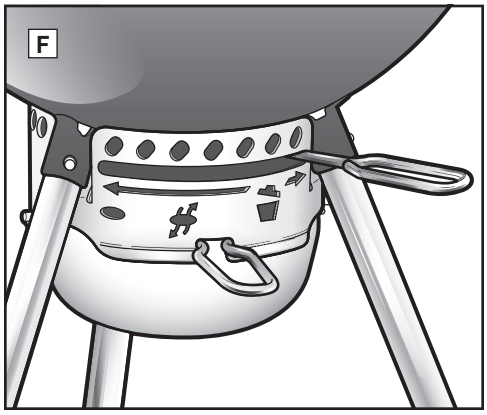


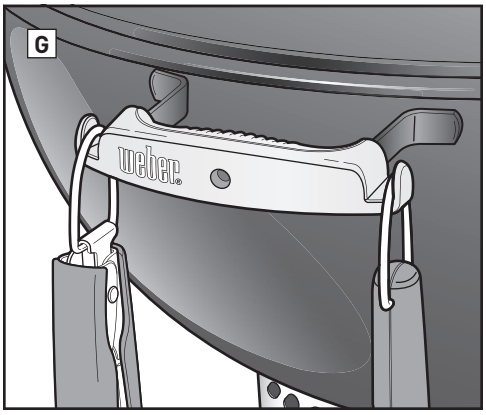












ก่อนจุดไฟ

เลือกสถานที่ที่เหมาะสมสำหรับการย่าง

- ใช้เตาย่างนี้กลางแจ้งในบริเวณที่อากาศถ่ายเทได้สะดวกเท่านั้น ห้ามใช้ในโรงรถ อาคาร ทางเชื่อมระหว่างตึก หรือพื้นที่ปิดอื่นๆ
- วางเตาย่างไว้บนพื้นราบที่มั่นคงเสมอ
- ห้ามใช้เตาย่างภายในระยะห่างห้าฟุต (1.5 เมตร) จากวัตถุที่ติดไฟได้ โดยวัตถุที่ติดไฟได้รวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงไม้หรือดาดฟ้า ลานบ้าน หรือระเบียงไม้แปรรูป

เลือกปริมาณถ่านที่จะใช้

การเลือกปริมาณถ่านนั้นขึ้นอยู่กับชนิดและขนาดของอาหารที่ท่านจะย่าง หากท่านต้องการย่างอาหารอ่อนนุ่มชิ้นเล็กๆ ซึ่งใช้เวลาไม่ถึง 20 นาที ให้ดูตาราง***การวัดและการเพิ่มถ่านสำหรับความร้อนโดยตรง*** หากท่านต้องการย่างเนื้อชิ้นใหญ่ซึ่งใช้เวลาย่างตั้งแต่ 20 นาทีขึ้นไปหรืออาหารที่มีความละเอียดอ่อน ให้ดูตาราง***การวัดและการเพิ่มถ่านสำหรับความร้อนโดยอ้อม*** ใช้ถ้วยตวงถ่านที่มาพร้อมเตาย่างของท่านเพื่อวัดปริมาณถ่านที่เหมาะสม หากต้องการทราบรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับความแตกต่างระหว่างการปรุงอาหารโดยตรงและโดยอ้อม โปรดดูส่วน***วิธีการย่าง***

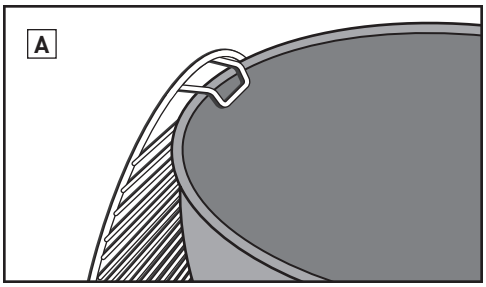
การย่างครั้งแรก

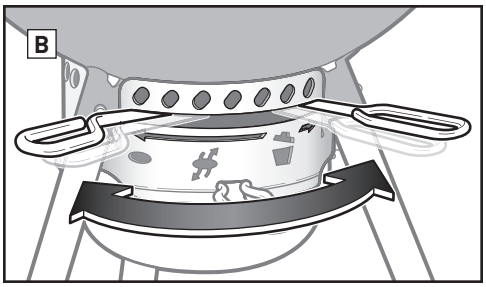
ขอแนะนำให้เปิดฝาทิ้งไว้เพื่อให้เตาย่างร้อนและเชื้อเพลิงร้อนจัดเป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาทีก่อนที่จะปรุงอาหารเป็นครั้งแรก

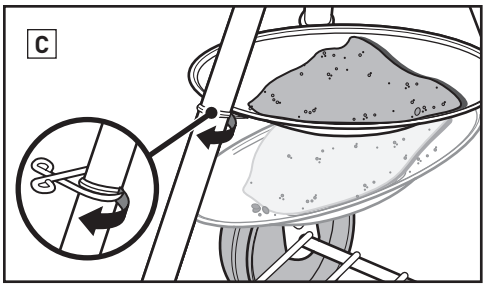
การเตรียมเตาย่างเพื่อจุดไฟ

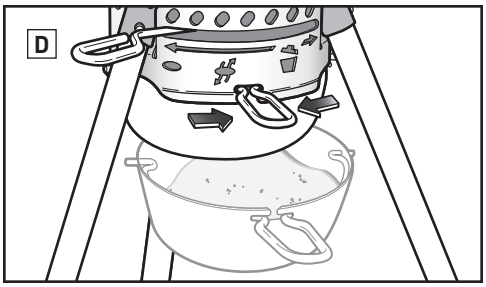
1. เปิดฝาแล้ววางฝาไว้ด้านข้างเตาย่างของท่านโดยใช้ตะขอที่อยู่ด้านในฝาปิดหรือที่ยึดฝาปิด TUCK-AWAY (ขึ้นอยู่กับรุ่นเตาย่าง
ของท่าน)
2. นำตะแกรงประกอบอาหาร (ตะแกรงบน) ออกจากเตาย่างของท่าน เพื่อความสะดวก ให้แขวนตะแกรงประกอบอาหารไว้บนชาม แผงด้านหลัง หรือโครงเตาย่างของท่านโดยใช้หูจับที่มีรูปทรงโค้ง (คุณลักษณะของเตาย่างบางรุ่นของเรา) (A) ถ้าเตาย่างของท่านมีตะแกรงประกอบอาหารระบบ Gourmet BBQ ให้นำพื้นที่ส่วนกลางที่ถอดได้ออกก่อน แล้วนำตะแกรงประกอบอาหารเต็มตัวออกจากเตาย่าง
3. นำตะแกรงถ่าน (ตะแกรงล่าง) ออกแล้วกำจัดขี้เถ้าหรือเศษถ่านเก่าออกจากก้นชาม ถ่านต้องอาศัยออกซิเจนในการติดไฟ ดังนั้น โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีสิ่งใดอุดช่องลมไว้ สำหรับเตาย่างที่มีระบบการทำความสะอาด ONE-TOUCH ให้เลื่อนด้ามจับไปด้านหน้าและด้านหลังเพื่อกวาดขี้เถ้าจากก้นเตาย่างลงในถาดรองขี้เถ้า (B)
4. หากเตาย่างของท่านมีถาดรองขี้เถ้าแบบมาตรฐาน ให้ปล่อยตัวหนีบขาเพื่อนำถาดรองขี้เถ้า (C) ออกเพื่อทิ้งขี้เถ้า หากเตาย่างของท่านมีถาดรองขี้เถ้าความจุสูง ให้บีบด้ามจับของที่กวาดขี้เถ้าเพื่อปล่อยออกจากเตาย่าง (D)
5. เปิดช่องลมของชามด้วยการเลื่อนด้ามจับไปด้านขวาจนสุด (E) หรือด้วยการเลื่อนด้ามจับไปยังตำแหน่งเปิด (F) (ขึ้นอยู่กับรุ่นของเตาย่าง)
6. วางตะแกรงถ่านกลับเข้าที่เดิม

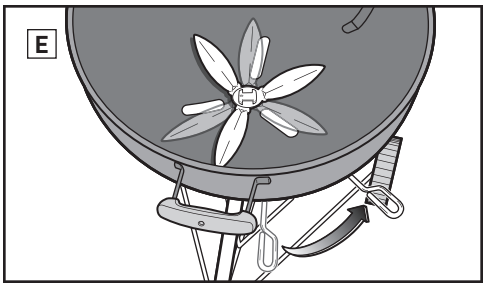
หมายเหตุ: เราจงใจที่จะไม่ใส่คำแนะนำสำหรับการใช้เชื้อเพลิงเหลวลงในคู่มือการใช้งานฉบับนี้ เนื่องจากเชื้อเพลิงเหลวนั้นเปรอะเปื้อนง่ายและอาจทำให้อาหารของท่านมีรสชาติของสารเคมี ซึ่งจะไม่เกิดขึ้นกับก้อนเชื้อเพลิง (จำหน่ายแยกต่างหาก) หากท่านเลือกที่จะใช้เชื้อเพลิงเหลว โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต และห้ามเติมเชื้อเพลงเหลวลงในไฟที่กำลังเผาไหม้โดยเด็ดขาด

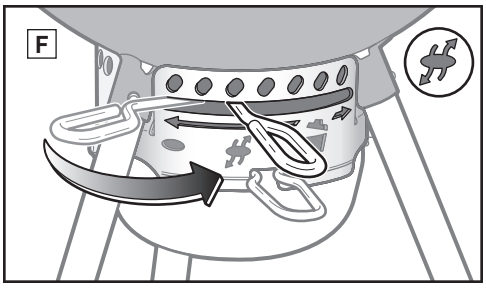












การวัดและการเพิ่มถ่านสำหรับความร้อนโดยตรง

เส้นผ่านศูนย์กลางของเตาย่าง	ถ่านอัดแท่ง
47 ซม.	30 แท่ง
57 ซม.	40 แท่ง
67 ซม.	60 แท่ง

การวัดและการเพิ่มถ่านสำหรับความร้อนโดยอ้อม

เส้นผ่านศูนย์กลางของเตาย่าง	ถ่านอัดแท่ง	
	จำนวนแท่งสำหรับชั่วโมงแรก (ต่อหนึ่งข้าง)	จำนวนแท่งที่จะเพิ่มสำหรับแต่ละชั่วโมงถัดมา (ต่อหนึ่งข้าง)
47 ซม.	15 แท่ง	7 แท่ง
57 ซม.	20 แท่ง	7 แท่ง
67 ซม.	30 แท่ง	8 แท่ง

การจุดถ่าน

การจุดถ่านโดยใช้ปล่องจุดถ่าน

วิธีการที่ง่ายดายและได้ผลแน่นอนที่สุดสำหรับการจุดถ่านชนิดใดๆ คือการใช้ปล่องจุดถ่าน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ปล่องจุดถ่าน RAPIDFIRE (จำหน่ายแยกต่างหาก) โปรดดูข้อควรระวังและคำเตือนที่ระบุไว้ของปล่องจุดถ่าน RAPIDFIRE ก่อนจุดไฟ

1. ขยำกระดาษหนังสือพิมพ์ประมาณสองสามแผ่นแล้ววางไว้ด้านล่างสุดของปล่องจุดถ่าน แล้ววางปล่องจุดถ่านไว้บนตะแกรงถ่าน (A) หรือวางก้อนเชื้อเพลิงสองสามก้อนไว้กลางตะแกรงถ่าน แล้ววางปล่องจุดถ่านครอบไว้ด้านบน (B)
2. เติมถ่านลงในปล่องจุดถ่าน (C)
3. จุดไฟที่ก้อนเชื้อเพลิงหรือหนังสือพิมพ์ผ่านรูด้านข้างปล่องจุดถ่าน (D)
4. ไม่เคลื่อนย้ายปล่องจุดถ่านจนกว่าถ่านจะติดไฟอย่างเต็มที่แล้ว โดยเมื่อถ่านมีขี้เถ้าสีขาวปกคลุม แสดงว่าถ่านติดไฟอย่างเต็มที่แล้ว

หมายเหตุ: ก้อนเชื้อเพลงที่ใช้จะต้องถูกเผาไหม้จนหมด และถ่านต้องมีขี้เถ้าปกคลุมก่อนที่ท่านจะวางอาหารลงบนตะแกรงได้ ห้ามปรุงอาหารก่อนที่เชื้อเพลิงจะมีขี้เถ้าปกคลุม

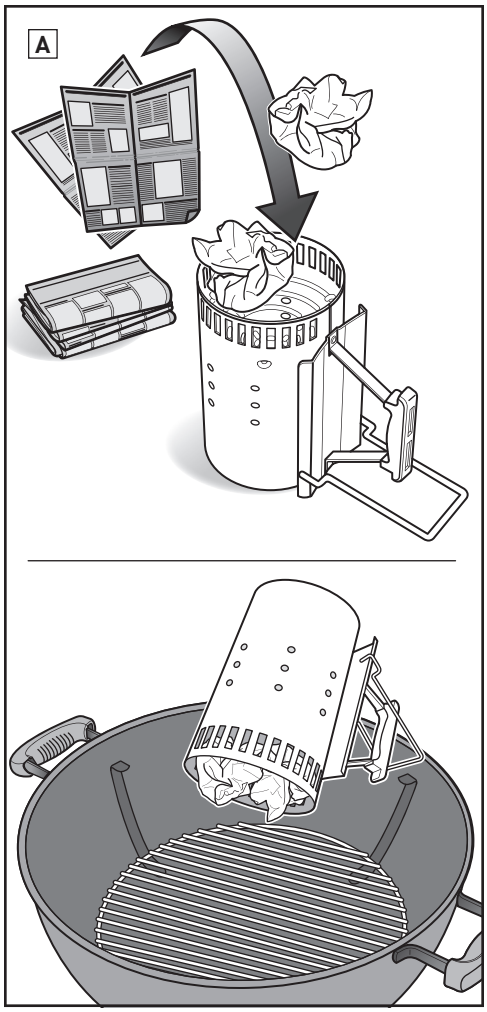
5. เมื่อถ่านติดไฟอย่างเต็มที่แล้ว ให้ดูหน้าต่อไปนี้เพื่อดูคำแนะนำเกี่ยวกับวิธีจัดเรียงถ่านของท่านและเริ่มปรุงอาหารตามวิธีการปรุงอาหารที่ท่านต้องการ (วิธีการโดยตรงและโดยอ้อม)

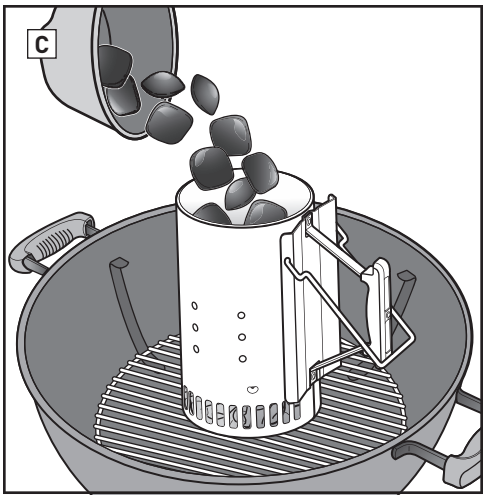
การจุดถ่านโดยใช้ก้อนเชื้อเพลิง

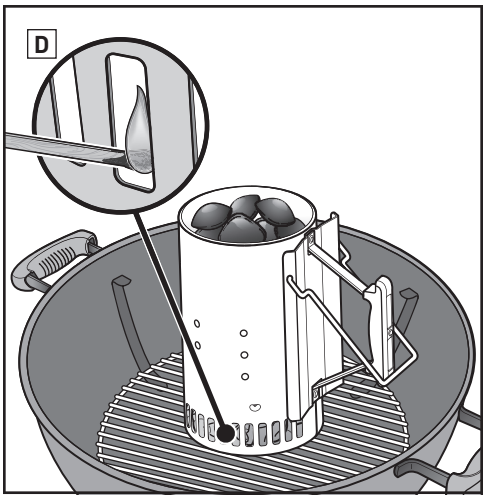
1. เรียงถ่านให้เป็นทรงปีระมิดตรงกลางตะแกรงถ่าน (ตะแกรงล่าง) แล้ววางก้อนเชื้อเพลิง (จำหน่ายแยกต่างหาก) ประมาณสองก้อนไว้ภายในปีระมิด (E)
2. ใช้ไม้ขีดไฟแบบยาวหรือไฟแช็กเพื่อจุดไฟที่ก้อนเชื้อเพลิง ซึ่งก้อนเชื้อเพลิงก็จะทำให้ถ่านติดไฟ
3. รอให้ถ่านติดไฟอย่างเต็มที่ โดยเมื่อถ่านมีขี้เถ้าสีขาวปกคลุม แสดงว่าถ่านติดไฟอย่างเต็มที่แล้ว

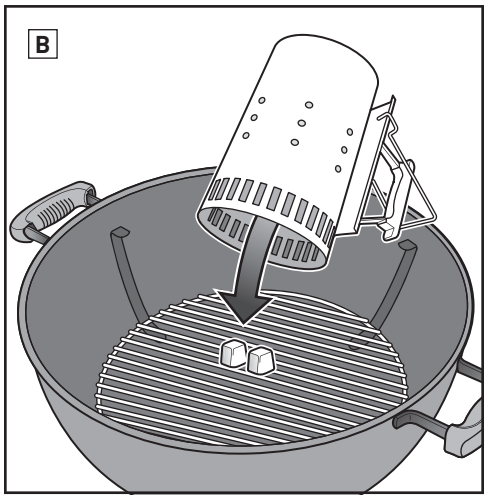
หมายเหตุ: ก้อนเชื้อเพลงที่ใช้จะต้องถูกเผาไหม้จนหมด และถ่านต้องมีขี้เถ้าปกคลุมก่อนที่ท่านจะวางอาหารลงบนตะแกรงได้ ห้ามปรุงอาหารก่อนที่เชื้อเพลิงจะมีขี้เถ้าปกคลุม

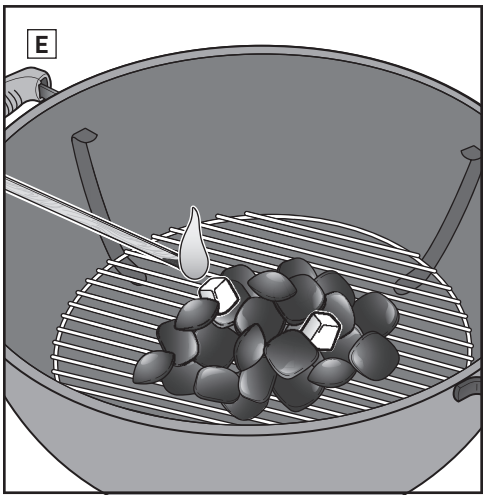
4. เมื่อถ่านติดไฟอย่างเต็มที่แล้ว ให้ดูหน้าต่อไปนี้เพื่อดูคำแนะนำเกี่ยวกับวิธีจัดเรียงถ่านของท่านและเริ่มปรุงอาหารตามวิธีการปรุงอาหารที่ท่านต้องการ (วิธีการโดยตรงและโดยอ้อม)

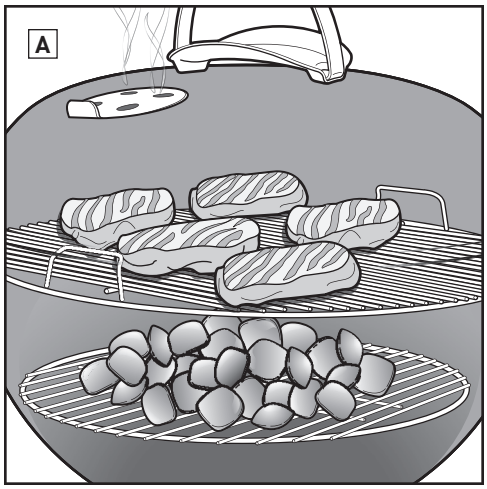












การย่างด้วยความร้อนโดยตรง

ใช้วิธีการโดยตรงสำหรับอาหารชิ้นเล็กที่อ่อนนุ่มซึ่งใช้เวลาปรุงไม่ถึง 20 นาที เช่น

- แฮมเบอร์เกอร์
- สเต๊ก
- เนื้อติดกระดูก
- เคบับ
- เนื้อไก่ไม่ติดกระดูก
- เนื้อปลาไม่ติดก้าง
- หอย กุ้ง ปู
- ผักที่หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ

สำหรับความร้อนโดยตรง ไฟจะอยู่ใต้อาหาร (A) ความร้อนจะนาบไฟหรือย่างผิวนอกของอาหารให้พอเกรียม ซึ่งจะสร้างรสชาติลวดลาย และทำให้เกิดคาราเมลรสอร่อย ขณะเดียวกันก็ช่วยให้อาหารสุกอย่างทั่วถึง

ไฟโดยตรงจะทำให้เกิดการแผ่รัศมีและการนำความร้อน โดยความร้อนที่แผ่รัศมีจากถ่านจะทำให้พื้นผิวของอาหารที่อยู่ใกล้ที่สุดสุกอย่างรวดเร็ว ขณะเดียวกัน ไฟก็จะทำให้ซี่ตะแกรงประกอบอาหารร้อน ซึ่งจะนำความร้อนไปยังพื้นผิวของอาหารโดยตรงและทำให้เกิดลวดลายจากการย่างที่ชัดเจนและสวยงาม

การจัดเรียงถ่านสำหรับความร้อนโดยตรง

1. สวมถุงมือบาร์บีคิวหรือถุงมือ

หมายเหตุ: เตาย่างรวมทั้งหูจับและด้ามจับแผ่นปรับอากาศ/ช่องลมจะร้อน ดังนั้น อย่าลืมสวมถุงมือบาร์บีคิวหรือถุงมือเพื่อป้องกันไม่ให้ความร้อนลวกมือ

2. หลังจากถ่านติดไฟอย่างเต็มที่แล้ว ให้ใช้คีมแบบยาวกระจายถ่านให้ทั่วตะแกรงถ่านอย่างเท่าๆ กัน (B)
3. วางตะแกรงประกอบอาหารกลับเข้าที่เดิม
4. วางฝาปิดบนเตาย่าง
5. เปิดช่องปรับอากาศของฝาปิด (C)
6. อุ่นตะแกรงประมาณ 10 ถึง 15 นาที
7. เมื่อตะแกรงประกอบอาหารอุ่นแล้ว ให้ใช้แปรงเตาย่างขนสแตนเลสทำความสะอาดตะแกรงประกอบอาหาร (D)

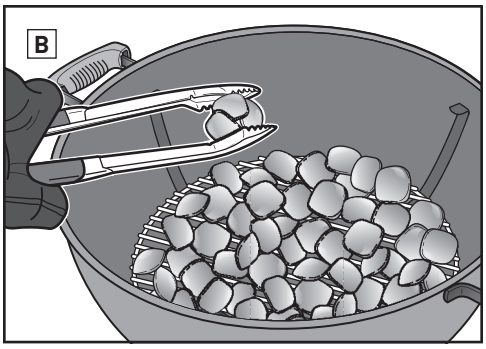
หมายเหตุ: ใช้แปรงเตาย่างขนสแตนเลส เปลี่ยนแปรง หากตรวจพบขนแปรงหลุดร่อนบนตะแกรงประกอบอาหารหรือบนแปรง

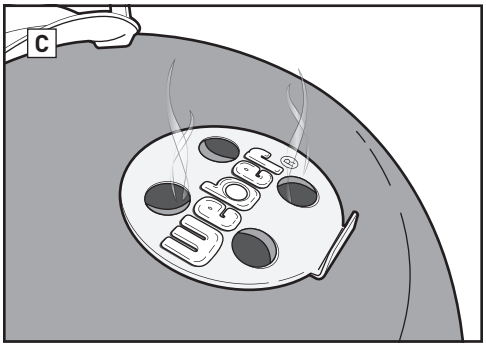
8. เปิดฝาแล้ววางอาหารลงบนตะแกรง
9. วางฝาปิดบนเตาย่าง โปรดดูเวลาปรุงอาหารที่แนะนำในสูตรอาหาร

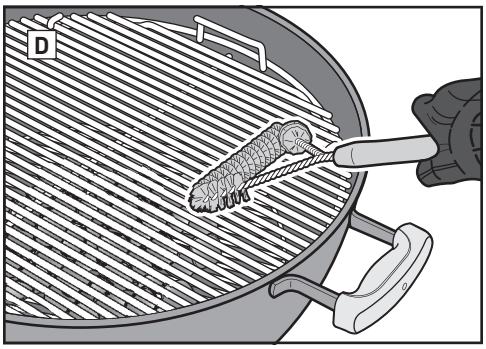
หมายเหตุ: เมื่อเปิดฝาเตาย่างขณะปรุงอาหาร ให้ยกแล้วเลื่อนออกด้านข้างแทนที่จะยกขึ้นในแนวตรง เนื่องจากการยกฝาปิดขึ้นในแนวตรงจะทำให้เกิดการดูดอากาศ และขี้เถ้าจะฟุ้งใส่อาหารของท่าน

เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว...

ปิดช่องปรับอากาศและช่องลมเพื่อดับไฟถ่าน

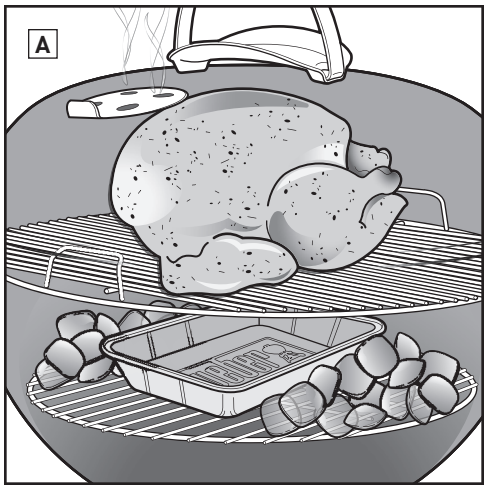






การวัดและการเพิ่มถ่านสำหรับความร้อนโดยตรง

เส้นผ่านศูนย์กลางของเตาย่าง	ถ่านอัดแท่ง
47 ซม.	30 แท่ง
57 ซม.	40 แท่ง
67 ซม.	60 แท่ง



การย่างด้วยความร้อนโดยอ้อม

ใช้วิธีการโดยอ้อมสำหรับเนื้อชิ้นใหญ่ที่ต้องใช้เวลาย่าง 20 นาทีขึ้นไปหรืออาหารที่มีความละเอียดอ่อนมากซึ่งการสัมผัสกับความร้อนโดยตรงจะทำให้แห้งหรือไหม้เกรียมได้ เช่น:

- ข้อต่อ
- เนื้อสัตว์ปีกติดกระดูก
- ปลาทั้งตัว
- เนื้อปลาไม่ติดก้างที่ละเอียดอ่อน
- ไก่ทั้งตัว
- ไก่งวง
- เนื้อซี่โครง

ความร้อนโดยอ้อมยังสามารถใช้ในการปรุงต่ออาหารชิ้นหนาหรือชิ้นเนื้อสัตว์ติดกระดูกที่นาบไฟหรือย่างให้พอเกรียมด้วยการให้ความร้อนโดยตรงก่อน

สำหรับความร้อนโดยอ้อม ความร้อนจะอยู่ด้านข้างทั้งสองข้างของเตาย่าง หรือปิดให้เหลือข้างเดียวก็ได้ อาหารถูกวางอยู่บนตะแกรงประกอบอาหารโดยไม่มีถ่านอยู่ใต้อาหารโดยตรง (A)

การแผ่รัศมีและการนำความร้อนจะยังคงเป็นปัจจัย แต่ไม่มากนักในการปรุงอาหารโดยอ้อม อย่างไรก็ดี หากปิดฝาเตาย่างดังที่ควรทำ ก็จะมีการสร้างความร้อนอีกประเภท ซึ่งก็คือความร้อนหมุนเวียน โดยความร้อนจะเพิ่มขึ้น สะท้อนจากฝาและพื้นผิวด้านในของเตาย่างและไหลเวียนไปรอบๆ เพื่อค่อยๆ ทำให้อาหารสุกเท่าๆ กันทุกด้าน

ความร้อนหมุนเวียนจะไม่นาบไฟหรือย่างผิวนอกของอาหารให้พอเกรียมเหมือนกับการแผ่รัศมีหรือการนำความร้อน แต่จะค่อยๆ ทำให้อาหารสุกจนถึงใจกลางเหมือนกับความร้อนในเตาอบ

การจัดเรียงถ่านสำหรับความร้อนโดยอ้อม

1. สวมถุงมือบาร์บีคิวหรือถุงมือ

หมายเหตุ: เตาย่างรวมทั้งหูจับ แผ่นปรับอากาศของฝาปิด และช่องลมจะร้อน ดังนั้น อย่าลืมสวมถุงมือบาร์บีคิวหรือถุงมือเพื่อป้องกันไม่ให้ความร้อนลวกมือ

2. หลังจากถ่านติดไฟอย่างเต็มที่แล้ว ให้ใช้คีมแบบยาวเรียงถ่านให้รวมกันที่ด้านข้างของอาหาร (B) จัดวางถ่านไว้ด้านข้างของชามโดยให้อยู่ตรงข้ามกับหูจับ (C) อาจวางถาดรองน้ำมันไว้ระหว่างถ่านเพื่อรองน้ำมันที่หยดลงมา
3. วางตะแกรงประกอบอาหารกลับเข้าที่เดิม
4. วางฝาปิดบนเตาย่าง ถ้าเตาย่างของท่านมีเทอร์โมมิเตอร์ ให้วางฝาปิดในลักษณะที่เทอร์โมมิเตอร์ไม่อยู่เหนือถ่านเพื่อไม่ให้ได้รับความร้อนโดยตรง (D)
5. เปิดช่องปรับอากาศของฝาปิด (E)
6. อุ่นตะแกรงประมาณ 10 ถึง 15 นาที
7. เมื่อตะแกรงประกอบอาหารอุ่นแล้ว ให้ใช้แปรงเตาย่างขนสแตนเลสทำความสะอาดตะแกรงประกอบอาหาร (F)

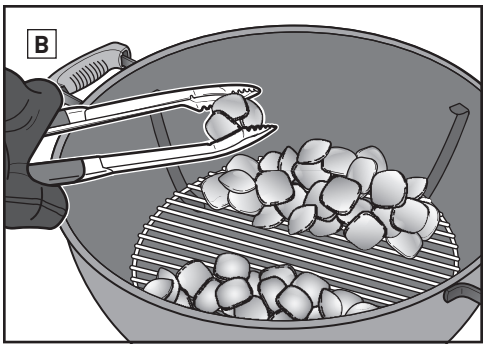
หมายเหตุ: ใช้แปรงเตาย่างขนสแตนเลส เปลี่ยนแปรง หากตรวจพบขนแปรงหลุดร่อนบนตะแกรงประกอบอาหารหรือบนแปรง

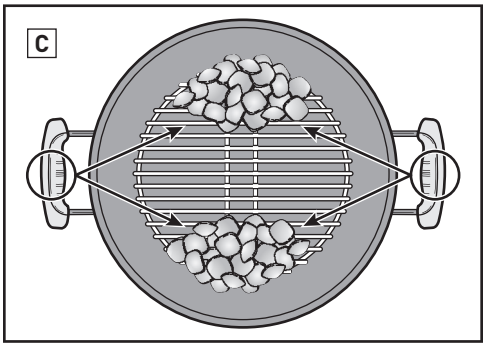
8. เปิดฝาแล้ววางอาหารลงบนตะแกรง
9. วางฝาปิดบนเตาย่าง โปรดดูเวลาปรุงอาหารที่แนะนำในสูตรอาหาร

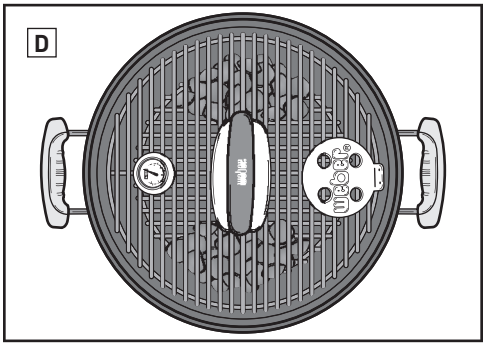
หมายเหตุ: เมื่อเปิดฝาเตาย่างขณะปรุงอาหาร ให้ยกแล้วเลื่อนออกด้านข้างแทนที่จะยกขึ้นในแนวตรง เนื่องจากการยกฝาปิดขึ้นในแนวตรงจะทำให้เกิดการดูดอากาศ และขี้เถ้าจะฟุ้งใส่อาหารของท่าน

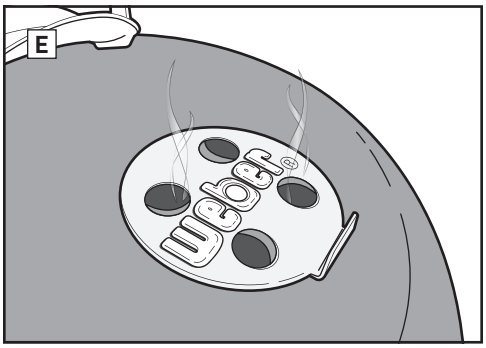
เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว...

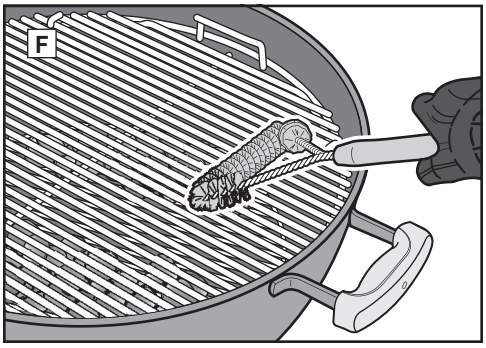
ปิดช่องปรับอากาศและช่องลมเพื่อดับไฟถ่าน











การวัดและการเพิ่มถ่านสำหรับความร้อนโดยอ้อม

เส้นผ่านศูนย์กลางของเตาย่าง	ถ่านอัดแท่ง	
	จำนวนแท่งสำหรับชั่วโมงแรก (ต่อหนึ่งข้าง)	จำนวนแท่งที่จะเพิ่มสำหรับแต่ละชั่วโมงถัดมา (ต่อหนึ่งข้าง)
47 ซม.	15 แท่ง	7 แท่ง
57 ซม.	20 แท่ง	7 แท่ง
67 ซม.	30 แท่ง	8 แท่ง

เคล็ดลับสำหรับการย่างที่ประสบความสำเร็จ

สวมถุงมือ

สวมถุงมือบาร์บีคิวหรือถุงมือกันความร้อนเสมอเมื่อใช้เตาย่างถ่าน ช่องลม ช่องปรับอากาศ ด้ามจับ และชามจะร้อนในระหว่างกระบวนการย่าง ดังนั้นจึงต้องปกป้องมือและแขนช่วงล่างเสมอ

ไม่ใช้เชื้อเพลิงเหลว

หลีกเลี่ยงการใช้เชื้อเพลิงเหลวเนื่องจากอาจทำให้อาหารของท่านมีรสชาติของสารเคมี ปล่องจุดถ่าน (จำหน่ายแยกต่างหาก) และก้อนเชื้อเพลิง (จำหน่ายแยกต่างหาก) เป็นวิธีที่สะอาดและมีประสิทธิภาพกว่าสำหรับการจุดถ่าน

การอุ่นเตาย่าง

การอุ่นเตาย่างโดยปิดฝาประมาณ 10 ถึง 15 นาทีจะทำให้ตะแกรงประกอบอาหารพร้อมสำหรับการย่าง เมื่อถ่านทั้งหมดลุกโชนเป็นสีแดง แสดงว่าอุณหภูมิใต้ฝาสูงถึง 500˚F แล้ว ความร้อนจะทำให้เศษชิ้นส่วนอาหารที่เกาะอยู่บนตะแกรงคลายตัว จึงสามารถใช้แปรงเตาย่างขนสแตนเลสแปรงออกได้อย่างง่ายดาย การอุ่นเตาย่างจะช่วยให้ตะแกรงมีความร้อนเพียงพอที่จะนาบไฟหรือย่างผิวนอกของอาหารให้พอเกรียมได้อย่างเหมาะสม และยังป้องกันไม่ให้อาหารติดตะแกรงอีกด้วย

หมายเหตุ: ใช้แปรงเตาย่างขนสแตนเลส เปลี่ยนแปรง หากตรวจพบขนแปรงหลุดร่อนบนตะแกรงประกอบอาหารหรือบนแปรง

ทาน้ำมันลงบนอาหาร ไม่ใช่ตะแกรง

น้ำมันจะป้องกันไม่ให้อาหารติดตะแกรง และยังเพิ่มรสชาติและความชุ่มชื่นให้อาหารอีกด้วย การใช้แปรงทาน้ำมันหรือฉีดสเปรย์น้ำมันใส่อาหารเป็นวิธีที่ดีกว่าการแปรงตะแกรง

ทำให้อากาศไหลเวียนอยู่ตลอดเวลา

อากาศคือสิ่งที่จำเป็นสำหรับไฟถ่าน ควรปิดฝาให้มากที่สุดเท่าที่สามารถทำได้ แต่ให้เปิดช่องปรับอากาศของฝาและช่องลมของชามไว้ นำขี้เถ้าออกจากก้นเตาย่างเป็นประจำเพื่อป้องกันไม่ให้ขี้เถ้าอุดช่องลม

ปิดฝาเอาไว้

ควรปิดฝาไว้ให้มากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้เนื่องจากสาเหตุที่สำคัญสี่ประการต่อไปนี้

1. ช่วยให้ตะแกรงร้อนพอสำหรับการนาบไฟหรือการย่างผิวนอกของอาหารให้พอเกรียม
2. ปรุงอาหารได้เร็วขึ้นและป้องกันไม่ให้อาหารแห้ง
3. กักควันซึ่งเกิดขึ้นจากการระเหยของไขมันและน้ำในอาหารภายในเตาย่างเพื่อรมควันอาหาร
4. ป้องกันไฟลุกด้วยการจำกัดออกซิเจน

ควบคุมเปลวไฟ

ไฟลุกนั้นดีสำหรับการนาบไฟหรือการย่างผิวนอกของอาหารให้พอเกรียม แต่ไฟที่ลุกมากเกินไปก็อาจทำให้อาหารไหม้ได้ ปิดฝาไว้ให้มากที่สุดเท่าที่สามารถทำได้ การทำเช่นนี้จะจำกัดปริมาณออกซิเจนภายในเตาย่าง ซึ่งจะช่วยดับไฟหากเกิดไฟลุก หากไฟลุกจนไม่สามารถควบคุมได้ ให้เคลื่อนย้ายอาหารไปยังจุดที่ได้รับความร้อนทางอ้อมชั่วคราวจนกว่าไฟจะสงบลง

ดูเวลาและอุณหภูมิ

หากท่านย่างอาหารในสภาพอากาศที่เย็นหรือที่สูง ท่านก็จะต้องใช้เวลานานขึ้นในการปรุงอาหาร หากลมพัดแรง เตาย่างถ่านก็จะมีอุณหภูมิสูงขึ้น ดังนั้นท่านจึงควรตรวจดูเตาย่างอยู่เสมอ และอย่าลืมปิดฝาไว้ให้มากที่สุดเพื่อให้ความร้อนไม่รั่วไหล

อาหารแช่แข็งหรืออาหารสด

ไม่ว่าท่านจะย่างอาหารแช่แข็งหรืออาหารสด ให้ปฏิบัติตามแนวทางเพื่อความปลอดภัยซึ่งระบุไว้บนบรรจุภัณฑ์ และปรุงอาหารด้วยอุณหภูมิภายในที่แนะนำเสมอ โดยอาหารแช่แข็งจะใช้เวลาย่างนานกว่า และอาจต้องใช้เชื้อเพลิงเพิ่มเติมตามชนิดของอาหาร

รักษาความสะอาด

ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านการบำรุงรักษาขั้นพื้นฐานเพื่อให้เตาย่างของท่านมีสภาพที่ดีและใช้ย่างอาหารได้ดียิ่งขึ้นในอีกหลายปีข้างหน้า!

- ในการทำให้อากาศหมุนเวียนอย่างเหมาะสมเพื่อการย่างที่ดีขึ้น ให้ทำความสะอาดขี้เถ้าและถ่านเก่าออกจากก้นชามและถาดรองขี้เถ้าก่อนใช้งาน โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าไฟถ่านดับสนิทแล้ว และเตาย่างเย็นแล้วก่อนทำความสะอาด
- ท่านอาจสังเกตเห็นสะเก็ด “คล้ายคราบสีลอก” ที่ด้านในของฝาปิด ระหว่างการใช้งาน คราบไขมันและไอควันจะค่อยๆ รวมตัวกับออกซิเจนจนเป็นคาร์บอนและสะสมที่ด้านในของฝาปิด แปรงคราบไขมันที่กลายเป็นคาร์บอนจากด้านในของฝาปิดด้วยแปรงเตาย่างขนสแตนเลส เพื่อลดการสะสมเพิ่มเติม สามารถใช้กระดาษชำระเช็ดด้านในของฝาปิดภายหลังการประกอบอาหาร ในขณะที่เตาย่างยังคงอุ่นอยู่ (ไม่ใช่ร้อน)
- หากเตาย่างของท่านอยู่ภายใต้สิ่งแวดล้อมที่รุนแรงเป็นพิเศษ ท่านจะต้องทำความสะอาดด้านนอกบ่อยขึ้น ฝนกรด สารเคมี และน้ำเค็มสามารถทำให้เกิดสนิมบนพื้นผิวได้ WEBER ขอแนะนำให้เช็ดด้านนอกของเตาย่างด้วยน้ำสบู่อุ่นๆ แล้วล้างตามและปล่อยให้แห้งอย่างทั่วถึง
- ห้ามทำความสะอาดพื้นผิวของเตาย่างด้วยวัตถุแหลมคมหรือน้ำยาล้างที่มีฤทธิ์กัดกร่อน

คำแนะนำในการย่าง

เวลาปรุงอาหารสำหรับเนื้อวัวและเนื้อแกะเป็นไปตามระดับความสุกที่เหมาะสมที่กำหนดโดยกระทรวงเกษตรแห่งสหรัฐฯ ยกเว้นจะระบุเป็นอื่น ชิ้นเนื้อ ความหนา น้ำหนักและเวลาในการย่างเป็นเพียงแนวทางเท่านั้น ปัจจัยต่างๆ เช่น ความสูง ลมและอุณหภูมิภายนอกสามารถส่งผลต่อเวลาในการประกอบอาหารได้

เยี่ยมชม www.weber.com เพื่อดูสูตรอาหารและเคล็ดลับสำหรับการย่าง

		ความหนา/น้ำหนัก	เวลาย่างทั้งหมดโดยประมาณ
เนื้อแดง	**สเต็ก:** นิวยอร์คสตริป พอร์เตอร์เฮาส์ ริบอาย ทีโบน และฟิเลมิยอง (สันใน)	หนา 2 ซม.	**4-6 นาที** ความร้อนสูงโดยตรง
		หนา 2.5 ซม.	**6-8 นาที** ความร้อนสูงโดยตรง
		หนา 5 ซม.	**14-18 นาที** ย่างให้พอเกรียม 6-8 นาทีด้วยความร้อนสูงโดยตรง แล้วย่างด้วยความร้อนสูงโดยอ้อม 8-10 นาที
	แฟลงก์สเต็ก	หนัก 0.7-1 กก. หนา 2 ซม.	**8-10 นาที** ความร้อนปานกลางโดยตรง
	แผ่นเนื้อวัวบด	หนา 2 ซม.	**8-10 นาที** ความร้อนปานกลางโดยตรง
	เนื้อสันใน	1.4-1.8 กก.	**45-60 นาที** 15 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยตรง แล้วย่าง 30-45 นาทีด้วยความร้อนปานกลางโดยอ้อม
เนื้อหมู	**ไส้กรอกหมู:** สด	ท่อนละ 85 ก.	**20-25 นาที** ความร้อนต่ำโดยตรง
	ช้อป: เนื้อล้วนหรือติดกระดูก	หนา 2 ซม.	**6-8 นาที** ความร้อนสูงโดยตรง
		หนา 3-4 ซม.	**10-12 นาที** ย่างให้พอเกรียม 6 นาทีด้วยความร้อนสูงโดยตรง แล้วย่างด้วยความร้อนสูงโดยอ้อม 4-6 นาที
	ซี่โครง: ซี่โครงอ่อน ซี่โครงแข็ง	1.4-1.8 กก.	**1½-2 ชั่วโมง** ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
	ซี่โครง: สไตล์คันทรี่ ติดกระดูก	1.4-1.8 กก.	**1½-2 ชั่วโมง** ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
	เนื้อสันใน	0.5 กก.	**30 นาที** ย่างให้พอเกรียม 5 นาทีด้วยความร้อนสูงโดยตรง แล้วย่างด้วยความร้อนสูงโดยอ้อม 25 นาที
สัตว์ปีก	**อกไก่:** เนื้อล้วน ไร้หนัง	170-227 ก.	**8-12 นาที** ความร้อนปานกลางโดยตรง
	น่องไก่: เนื้อล้วน ไร้หนัง	113 ก.	**8-10 นาที** ความร้อนปานกลางโดยตรง
	ชิ้นเนื้อไก่: ติดกระดูก คละกัน	85-170 ก.	**36-40 นาที** 6-10 นาทีด้วยความร้อนต่ำโดยตรง แล้วใช้ความร้อนปานกลางโดยอ้อม 30 นาที
	ไก่: ทั้งตัว	1.8-2.25 กก.	**1-1¼ ชั่วโมง** ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
	ไก่กระทง	0.7-0.9 กก.	**60-70 นาที** ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
	ไก่งวง: ทั้งตัว ไม่ยัดไส้	4.5-5.5 กก.	**2-2½ ชั่วโมง** ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
อาหารทะเล	**ปลา เนื้อปลาหรือสเต็ก:** แฮลิบัต กะพงแดง แซลมอน กะพง ปลาดาบ ทูน่า	หนา 0.6-1.25 ซม.	**3-5 นาที** ความร้อนปานกลางโดยตรง
		หนา 2.5-3 ซม.	**10-12 นาที** ความร้อนปานกลางโดยตรง
	ปลา: ทั้งตัว	0.5 กก.	**15-20 นาที** ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
		1.4 กก.	**30-45 นาที** ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
	กุ้ง	14 ก.	**2-4 นาที** ความร้อนสูงโดยตรง
ผัก	**หน่อไม้ฝรั่ง**	เส้นผ่านศูนย์กลาง 1.25 ซม.	**6-8 นาที** ความร้อนปานกลางโดยตรง
	ข้าวโพด	ทั้งเปลือก	**25-30 นาที** ความร้อนปานกลางโดยตรง
		กะเทาะเปลือกแล้ว	**10-15 นาที** ความร้อนปานกลางโดยตรง
	เห็ด	เห็ดหอมหรือเห็ดกระดุม	**8-10 นาที** ความร้อนปานกลางโดยตรง
		เห็ดแชมปีญอง	**10-15 นาที** ความร้อนปานกลางโดยตรง
	หอมใหญ่	หั่นครึ่ง	**35-40 นาที** ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
		หั่นเป็นแว่น 1.25 มม.	**8-12 นาที** ความร้อนปานกลางโดยตรง
	มันฝรั่ง	ทั้งหัว	**45-60 นาที** ความร้อนปานกลางโดยอ้อม
		หั่นเป็นแว่น 1.25 มม.	**9-11 นาที** ลวก 3 นาที แล้วย่างด้วยความร้อนปานกลางโดยตรง 6-8 นาที

ตรวจดูให้แน่ใจว่าอาหารมีขนาดเหมาะสมกับเตาย่างเมื่อปิดฝา โดยเว้นระยะประมาณ 2.5 ซม. ระหว่างอาหารและฝาปิด

เคล็ดลับการปรุงอาหาร

- ย่างสเต็ก เนื้อปลา เนื้อไก่และผักโดยใช้วิธีการโดยตรงตามเวลาที่แสดงบนแผนผัง (หรือจนกว่าจะได้รับความสุกที่ต้องการ) โดยพลิกอาหารเพียงครั้งเดียวที่ครึ่งเวลาในการย่าง
- ย่างอาหารอบย่าง สัตว์ปีกทั้งตัว ชิ้นเนื้อสัตว์ปีกทั้งกระดูก ปลาทั้งตัวและชิ้นเนื้อที่หนา โดยใช้วิธีการโดยอ้อมตามเวลาที่แสดงบนแผนผัง (หรือจนกว่าเทอร์โมมิเตอร์ที่อ่านได้ทันทีอ่านค่าได้อุณหภูมิภายในที่ต้องการ)
- ก่อนที่จะแล่ ปล่อยอาหารอบย่าง เนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่ และช้อปและสเต็กชิ้นใหญ่ทิ้งไว้ 5-10 นาทีภายหลังการย่าง อุณหภูมิภายในของเนื้อสัตว์จะสูงขึ้น 5-10 องศาในระหว่างนี้
- เพื่อให้อาหารมีรสชาติแบบรมควันมากขึ้น ให้ลองเพิ่มเศษหรือท่อนไม้เนื้อแข็ง (แช่น้ำก่อนเป็นเวลา 30 นาทีแล้วสะเด็ดน้ำ) หรือสมุนไพรสดที่เปียกน้ำแบบหมาดๆ เช่น โรสแมรี่ ไธม์ หรือใบกระวาน วางไม้หรือสมุนไพรเปียกน้ำลงบนถ่านโดยตรงก่อนที่ท่านจะเริ่มปรุงอาหาร
- ละลายอาหารก่อนย่าง หรือใช้เวลาปรุงอาหารนานขึ้นสำหรับอาหารแช่แข็ง

เคล็ดลับการปรุงอาหารอย่างปลอดภัย

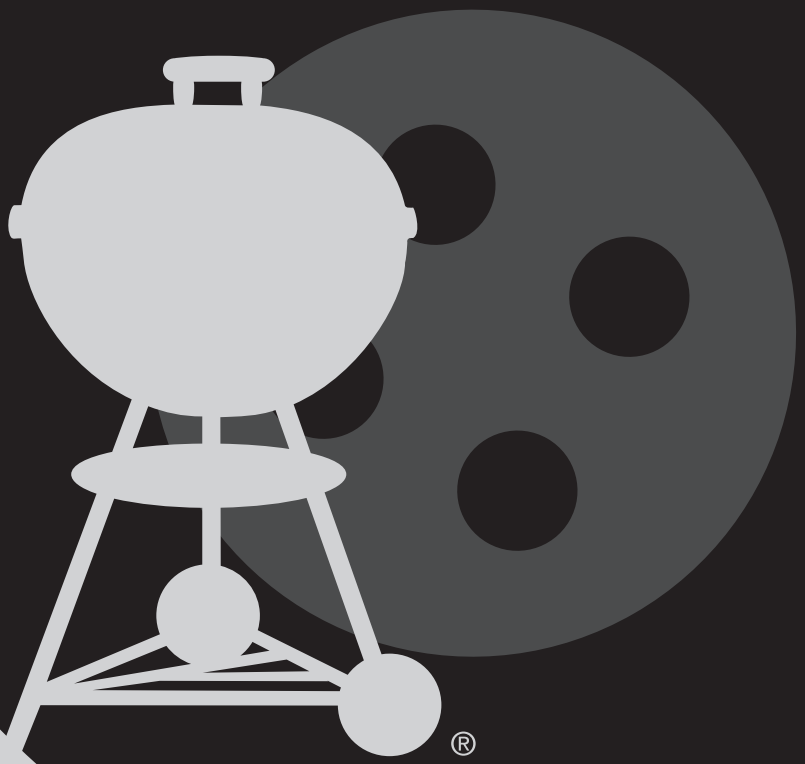
- ไม่ละลายเนื้อ ปลา หรือสัตว์ปีกแช่แข็งที่อุณหภูมิห้อง ทำการละลายอาหารแช่แข็งในตู้เย็น
- ล้างมือให้ทั่วถึงด้วยน้ำร้อนผสมสบู่ ก่อนเริ่มเตรียมอาหาร และหลังจัดการกับเนื้อ ปลา หรือสัตว์ปีกสด
- ไม่วางอาหารที่ปรุงสุกแล้วลงในจานใบเดียวกับที่ใส่อาหารดิบก่อนหน้านี้
- ล้างจานและอุปกรณ์ประกอบอาหารทั้งหมดที่สัมผัสกับเนื้อหรือปลาสดด้วยน้ำร้อนผสมสบู่แล้วตากให้แห้ง

ID

PANDUAN PEMILIK PEMANGGANG ARANG

Jangan dibuang. Panduan pemilik ini berisi peringatan bahaya, peringatan, dan perhatian penting produk. Untuk petunjuk perakitan, lihat panduan perakitan. Jangan gunakan pemanggang di dalam ruangan!

Kunjungi www.weber.com, pilih negara asal Anda, lalu daftarkan pemanggang Anda hari ini juga.



Mengabaikan peringatan BAHAYA, PERINGATAN dan PERHATIAN yang tercantum dalam Panduan Pemilik ini bisa menimbulkan luka badan serius atau kematian, atau menimbulkan kebakaran atau ledakan yang menyebabkan kerusakan properti.

Baca semua informasi keselamatan yang terdapat dalam Panduan Pemilik ini sebelum mengoperasikan pemanggang.

BAHAYA

⚠ Jangan gunakan di dalam ruangan! Pemanggang ini dirancang untuk penggunaan di luar ruangan di area yang berventilasi baik dan tidak dimaksudkan untuk dan tidak boleh digunakan sebagai pemanas. Jika digunakan di dalam ruangan, asap beracun akan terakumulasi dan menyebabkan cedera badan serius atau kematian.

⚠ Jangan gunakan di garasi, bangunan, selasar, atau area tertutup lainnya.

⚠ Jangan gunakan bensin, alkohol, atau cairan yang mudah menguap lainnya untuk menyalakan arang. Jika menggunakan cairan penyala arang (tidak disarankan), buang semua cairan yang mungkin terkuras melalui ventilasi mangkuk sebelum menyalakan arang.

⚠ Jangan tambahkan cairan penyala arang atau arang yang direndam dengan cairan pemantik arang ke arang yang panas atau hangat. Tutup cairan penyala setelah digunakan, dan simpan pada jarak yang aman dari pemanggang.

⚠ Bersihkan area memasak dari uap dan cairan yang mudah terbakar seperti bensin, alkohol, dll., serta bahan-bahan yang mudah terbakar.

PERINGATAN

⚠ Jangan gunakan pemanggang ini kecuali semua komponen sudah terpasang. Pemanggang ini harus dirakit dengan benar sesuai petunjuk perakitan. Perakitan yang tidak tepat bisa membahayakan.

⚠ Jangan sekali-kali menggunakan pemanggang tanpa memasang penampung abu.

⚠ Jangan gunakan pemanggang ini di bawah konstruksi yang mudah terbakar.

⚠ Penggunaan alkohol, obat resep, atau obat tanpa resep bisa mengurangi kemampuan konsumen untuk merakit dengan benar atau mengoperasikan pemanggang dengan aman.

⚠ Hati-hati saat menggunakan pemanggang gas. Selama memasak atau membersihkan, tungku akan panas sehingga tidak boleh ditinggalkan.

⚠ PERINGATAN! Barbekyu ini akan menjadi sangat panas, jangan dipindahkan saat digunakan.

⚠ PERINGATAN! Jauhkan dari anak-anak dan hewan peliharaan.

⚠ PERINGATAN! Jangan gunakan minuman keras atau bensin untuk menyalakan atau menyalakan ulang! Gunakan hanya pemantik api yang sesuai dengan EN 1860-3!

⚠ Pemanggang ini tidak dimaksudkan untuk dipasang di dalam atau di atas kendaraan dan/atau perahu wisata.

⚠ Jangan gunakan pemanggang ini dalam jarak lima kaki (1,5 m) dari bahan yang mudah terbakar. Bahan mudah terbakar meliputi, namun tidak terbatas pada, lantai, emper, dan beranda berbahan kayu atau kayu olahan.

⚠ Letakkan pemanggang pada permukaan yang datar dan aman setiap saat, jauh dari bahan yang mudah terbakar.

⚠ Jangan letakkan pemanggang di atas kaca atau permukaan yang mudah terbakar.

⚠ Jangan gunakan pemanggang ketika angin bertiup kencang!

⚠ Jangan kenakan baju berlengan longgar saat menyalakan atau menggunakan pemanggang.

⚠ Jangan sekali-kali menyentuh panggangan arang, abu, arang, atau pemanggang untuk mengetahui apakah panas atau tidak.

⚠ Padamkan arang setelah selesai memasak. Untuk memadamkan, tutuplah ventilasi mangkuk dan katup penutup lalu letakkan penutup di atas mangkuk.

⚠ Gunakan sarung tangan tahan panas saat memasak, mengatur ventilasi udara (katup), menambahkan arang, dan memegang termometer atau penutup.

⚠ Gunakan alat yang tepat, dengan pegangan yang panjang dan tahan panas.

⚠ Selalu simpan arang di atas panggangan (bawah). Jangan letakkan arang langsung di dasar mangkuk.

⚠ Jangan bersandar atau membebani ujung meja.

⚠ Jangan gunakan pegangan tutup Sistem-Lipat sebagai pegangan untuk mengangkat atau memindahkan pemanggang.

⚠ Jangan gantungkan penutup pada pegangan mangkuk.

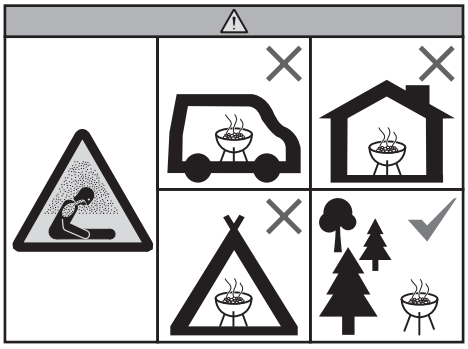
⚠ Jangan buang arang panas yang mungkin terinjak atau menimbulkan bahaya kebakaran. Jangan buang abu atau arang yang belum benar-benar padam.

⚠ Jangan simpan pemanggang sebelum abu dan arangnya benar-benar padam.

⚠ Jangan buang abu sebelum semua arang habis terbakar dan padam serta pemanggangnya dingin.

⚠ Jauhkan kabel-kabel listrik dari permukaan pemanggang yang panas dan area lalu lintas tinggi.

⚠ PERINGATAN! Jangan lakukan barbekyu di dalam ruang tertutup dan/atau tempat tinggal, misalnya rumah, tenda, karavan, rumah bergerak, perahu. Bahaya keracunan karbon monoksida bisa fatal.



PERHATIAN

⚠ Jangan gunakan air untuk mengendalikan semburan api atau memadamkan arang.

⚠ Melapisi mangkuk dengan foil aluminium akan menghambat aliran udara. Lebih baik gunakan penampung cairan untuk menampung tetesan dari daging saat memasak dengan cara tidak langsung.

⚠ Sikat pemanggang harus diperiksa bulunya dan dari pemakaian terlalu lama secara berkala. Ganti sikat jika bulu yang lepas ditemukan pada panggangan atau sikat. WEBER menganjurkan untuk membeli sikat pemanggang bulu baja antikarat pada permulaan setiap musim semi.

GARANSI

Terima kasih telah membeli produk WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("WEBER") dengan bangga mempersembahkan produk yang aman, tahan lama, dan bisa diandalkan.

Ini adalah Garansi Sukarela WEBER yang diberikan kepada Anda tanpa biaya tambahan. Dokumen ini berisi informasi yang Anda perlukan untuk mendapatkan perbaikan produk WEBER Anda dalam hal kerusakan atau cacat yang tidak diinginkan.

Berdasarkan hukum yang berlaku, pelanggan memiliki beberapa hak jika ada produk yang rusak. Hak tersebut mencakup kinerja tambahan atau penggantian, pengurangan harga beli, dan kompensasi. Di Uni Eropa, misalnya, berupa garansi resmi dua tahun yang dimulai pada tanggal penyerahan produk. Hak ini dan hak-hak hukum lainnya tetap berlaku sesuai ketentuan garansi ini. Bahkan, garansi ini memberikan hak tambahan kepada Pemilik di luar ketentuan garansi menurut undang-undang.

GARANSI SUKARELA WEBER

WEBER menjamin, kepada pembeli dari produk WEBER (atau dalam hal hadiah atau situasi promosi, kepada orang untuk siapa produk itu dibeli sebagai hadiah atau barang promosi), bahwa produk WEBER bebas dari cacat material dan pengerjaan selama jangka waktu yang ditentukan di bawah ini jika dirakit dan dioperasikan sesuai dengan Panduan Pemilik yang menyertainya. (Catatan: Jika Panduan Pemilik WEBER hilang atau Anda lupa menyimpan, penggantinya tersedia secara online di www.weber.com, atau situs web khusus negara tertentu di mana Pemilik dialihkan.) Dalam kondisi normal, penggunaan dan pemeliharaan di rumah, WEBER menyetujui kerangka jaminan ini untuk memperbaiki atau mengganti komponen yang rusak, sesuai periode masa berlaku, batasan dan pengecualian yang tercantum di bawah. SEJAUH DIIZINKAN OLEH HUKUM YANG BERLAKU, GARANSI INI HANYA DIPERPANJANG UNTUK PEMBELI PERTAMA DAN TIDAK DIPINDAHTANGANKAN KEPADA PEMILIK BERIKUTNYA, KECUALI DALAM HAL HADIAH DAN BARANG PROMOSI SEPERTI DISEBUTKAN DI ATAS.

TANGGUNG JAWAB PEMILIK BERDASARKAN GARANSI INI

Untuk memastikan cakupan garansi bebas masalah, penting (tetapi tidak diharuskan) agar Anda mendaftarkan produk WEBER Anda secara online di www.weber.com, atau situs web khusus negara tertentu di mana Pemilik dialihkan. Juga harap menyimpan tanda terima penjualan dan/atau faktur asli. Mendaftarkan produk WEBER akan memperkuat cakupan garansi dan menyediakan hubungan langsung antara Anda dan WEBER seandainya kami perlu menghubungi Anda.

Garansi di atas hanya berlaku jika pemilik merawat produk WEBER secara wajar dengan mengikuti semua petunjuk perakitan, petunjuk penggunaan, dan perawatan pencegahan seperti yang dijelaskan dalam Panduan Pemilik yang menyertainya, kecuali pemilik dapat membuktikan bahwa cacat atau kegagalan itu tidak ada kaitannya dengan ketidakpatuhan terhadap kewajiban yang disebutkan di atas. Jika Anda tinggal di daerah pesisir, atau menempatkan produk di dekat kolam, maka perawatan termasuk pencucian dan pembilasan permukaan eksterior secara teratur seperti diuraikan dalam Panduan Pemilik yang menyertainya.

PENANGANAN GARANSI / PENGECUALIAN GARANSI

Jika Anda yakin bahwa Anda memiliki komponen yang tercakup dalam Garansi ini, silakan hubungi Layanan Pelanggan WEBER dengan menggunakan informasi kontak di situs web kami (www.weber.com, atau situs web khusus negara tertentu di mana Pemilik dialihkan). Setelah diselidiki, WEBER akan memperbaiki atau mengganti (atas pilihannya) komponen rusak yang tercakup dalam Garansi ini. Dalam hal perbaikan atau penggantian tidak memungkinkan, WEBER dapat memilih (atas pilihannya) untuk mengganti pemanggang yang bersangkutan dengan pemanggang yang berharga sama atau lebih mahal. WEBER akan meminta Anda mengembalikan komponen untuk pemeriksaan, dengan biaya pengiriman dibayar di muka.

GARANSI ini batal jika ada kerusakan, penurunan kinerja, perubahan warna, dan/atau karat yang bukan merupakan tanggung jawab WEBER yang disebabkan oleh:

- Penyalahgunaan, kesalahan penggunaan, penggantian, modifikasi, kesalahan pemakaian, vandalisme, kelalaian, perakitan atau pemasangan yang tidak benar, dan kegagalan untuk melakukan perawatan normal dan rutin dengan benar;
- Serangga (seperti laba-laba) dan hewan pengerat (seperti tupai), termasuk namun tidak terbatas pada kerusakan tube dan/atau slang gas tungku;
- Paparan udara garam dan/atau sumber klorin seperti kolam renang dan kolam air panas/spa;
- Kondisi cuaca buruk seperti hujan es, angin topan, gempa bumi, tsunami atau gelombang besar, tornado atau badai parah.

Penggunaan dan/atau pemasangan komponen pada produk WEBER yang bukan merupakan komponen WEBER asli akan membatalkan Garansi ini, dan segala kerusakan yang diakibatkan dengan demikian tidak tercakup oleh Garansi ini. Konversi dari pemanggang gas yang tidak diizinkan oleh WEBER dan bukan dilakukan oleh teknisi servis resmi WEBER akan membatalkan Garansi ini.

MASA GARANSI PRODUK

Mangkuk, penutup, dan cincin tengah: 10 tahun, bebas karat/hangus
Sistem pembersihan Sekali-Sentuh: 5 tahun, bebas karat/hangus
Komponen plastik : 5 tahun, tidak termasuk memudar atau berubah warna
Semua komponen lainnya: 2 tahun

PENYANGKALAN

TERLEPAS DARI JAMINAN DAN PENYANGKALAN SEBAGAIMANA DIJELASKAN DALAM GARANSI INI, TIDAK ADA GARANSI LEBIH LANJUT ATAU PERNYATAAN SUKARELA SECARA EKSPLISIT MENGENAI TANGGUNG JAWAB YANG DIBERIKAN DI SINI YANG MELAMPAUI TANGGUNG JAWAB HUKUM YANG DIBERLAKUKAN TERHADAP WEBER. PERNYATAAN GARANSI YANG DISAMPAIKAN JUGA TIDAK MEMBATASI ATAU MENGECUALIKAN SITUASI ATAU KLAIM DI MANA WEBER MEMILIKI KEWAJIBAN HUKUM SEBAGAIMANA DITETAPKAN OLEH UNDANG-UNDANG.

GARANSI TIDAK BERLAKU SETELAH MASA BERLAKU GARANSI INI. TIDAK ADA GARANSI LAIN YANG DIBERIKAN OLEH SIAPA PUN, TERMASUK DEALER ATAU PENGECER, TERHADAP PRODUK APA PUN (SEPERTI "JAMINAN TAMBAHAN"), YANG MENGIKAT WEBER. HAK EKSKLUSIF DARI GARANSI INI ADALAH PERBAIKAN ATAU PENGGANTIAN KOMPONEN ATAU PRODUK.

DALAM KONDISI APA PUN BERDASARKAN GARANSI SUKARELA INI GANTI RUGI TIDAK BOLEH LEBIH BESAR DARI JUMLAH HARGA PEMBELIAN PRODUK WEBER YANG DIJUAL.

ANDA MENANGGUNG RISIKO DAN TANGGUNG JAWAB ATAS KEHILANGAN, KERUSAKAN, ATAU CEDERA TERHADAP ANDA SERTA PROPERTI ANDA DAN/ATAU ORANG LAIN SERTA PROPERTI MEREKA YANG TIMBUL DARI KESALAHAN PENGGUNAAN ATAU PENYALAHGUNAAN PRODUK ATAU KEGAGALAN UNTUK MENGIKUTI PETUNJUK YANG DISEDIAKAN OLEH WEBER DALAM PANDUAN PEMILIK YANG MENYERTAINYA.

KOMPONEN DAN AKSESORI YANG DIGANTI BERDASARKAN GARANSI INI HANYA DIJAMIN SESUAI MASA GARANSI ASLI YANG DISEBUTKAN DI ATAS.

GARANSI INI HANYA BERLAKU UNTUK PENGGUNAAN RUMAH ATAU APARTEMEN KELUARGA PRIBADI DAN TIDAK BERLAKU UNTUK PEMANGGANG WEBER YANG DIGUNAKAN DALAM PENGATURAN KOMERSIAL, KOMUNAL ATAU MULTIUNIT SEPERTI RESTORAN, HOTEL, RESOR, ATAU PROPERTI SEWAAN.

WEBER DARI WAKTU KE WAKTU DAPAT MENGUBAH DESAIN PRODUKNYA. TIDAK ADA BAGIAN DALAM JAMINAN INI YANG BISA DITAFSIRKAN SEBAGAI MEWAJIBKAN WEBER UNTUK MEMASUKKAN PERUBAHAN DESAIN TERSEBUT KE DALAM PRODUK YANG DIBUAT SEBELUMNYA, DAN PERUBAHAN TERSEBUT TIDAK BOLEH DITAFSIRKAN SEBAGAI PENGAKUAN BAHWA DESAIN SEBELUMNYA ADALAH CACAT.

Lihat daftar Unit Bisnis Internasional di bagian akhir Panduan Pemilik ini untuk informasi kontak tambahan.

Kunjungi www.weber.com, pilih negara asal Anda, lalu daftarkan pemanggang Anda hari ini juga.

SISTEM MEMASAK

Desain pemanggang arang benar-benar dipikirkan secara matang. Kami merancang pemanggang kami sedemikian rupa sehingga Anda tidak perlu khawatir tentang semburan api, tempat panas dan dingin atau makanan gosong. Dapatkan kinerja, kontrol dan hasil yang terbaik setiap saat.

A Mangkuk dan Penutup

Setiap pemanggang arang WEBER dibuat dengan mangkuk dan penutup pembakaran baja berlapis porselen. Hal ini penting karena itu berarti tidak akan mengelupas atau menyerpih. Permukaan reflektif menghasilkan proses memasak konveksi, sehingga panas terpancar di sekeliling makanan seperti oven dalam ruangan, memberi Anda hasil masakan yang merata.

B Katup dan Ventilasi

Faktor penting dalam memanggang dengan arang adalah udara. Semakin banyak udara yang Anda biarkan masuk ke dalam pemanggang, semakin panas api (sampai titik tertentu) dan harus semakin sering pula Anda mengisinya kembali. Jadi untuk meminimalkan pengisian ulang, tutuplah penutup serapat mungkin. Ventilasi mangkuk di bagian bawah pemanggang harus dibiarkan terbuka ketika Anda sedang memanggang, tetapi untuk memperlambat laju pembakaran, tutuplah katup penutup sampai setengahnya.

C Panggangan

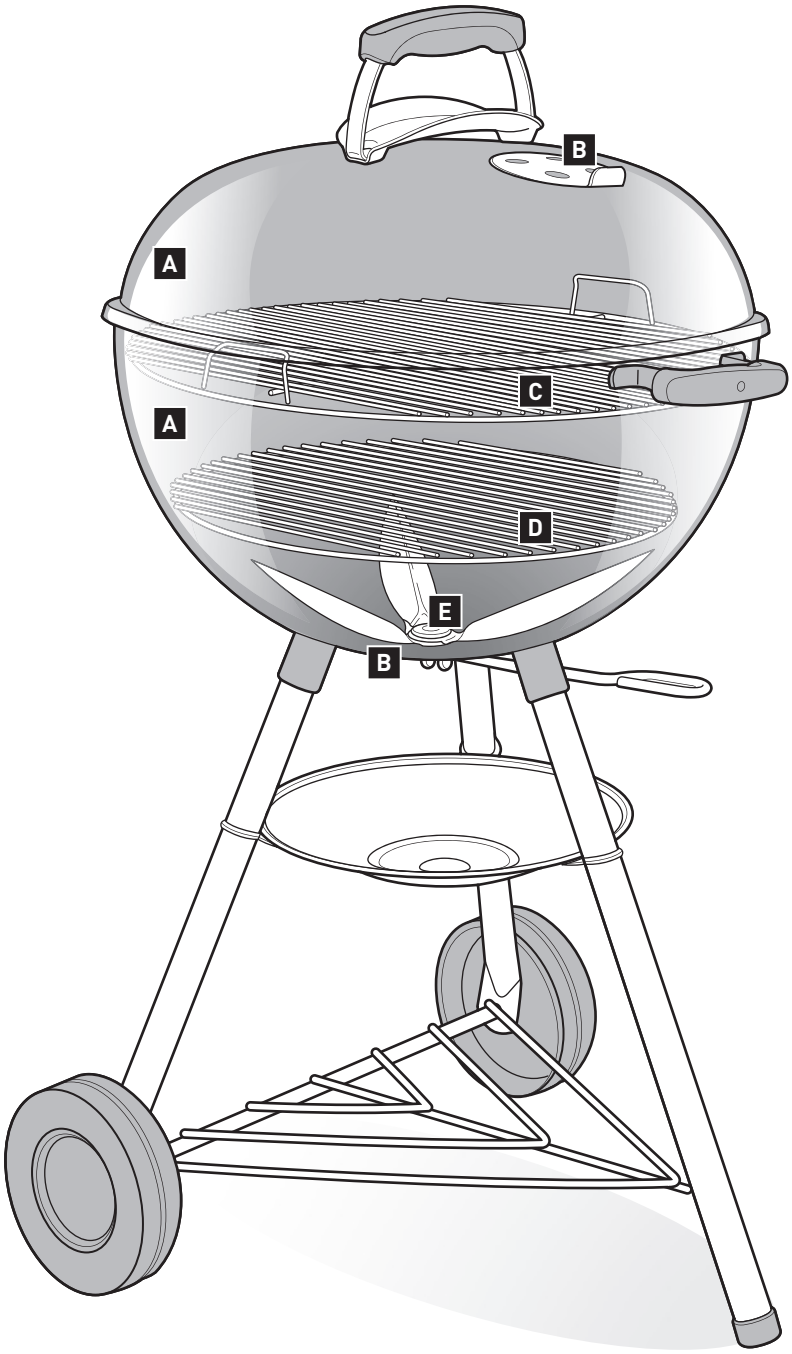
Terbuat dari lapisan baja yang kuat dan tangguh, pemanggang ini menyediakan area yang luas untuk membuat semua makanan favorit Anda.

D Panggangan Arang

Panggangan arang memiliki apa yang diperlukan untuk menahan panasnya api arang. Terbuat dari baja kuat dan tangguh, panggangan tahan lama ini tidak akan bengkok atau terbakar. Selain itu, panggangan ini memberi Anda cukup ruang untuk memasak langsung atau tidak langsung, serta fleksibilitas untuk memasak sesuai keinginan Anda.

E Sistem Pembersihan Sekali-Sentuh:

Sistem pembersihan Sekali-Sentuh membuat pembersihan lebih mudah. Saat Anda menggerakkan pegangan bolak-balik, ketiga bilah di mangkuk akan memindahkan abu dari dasar pemanggang ke penampung abu. Ventilasi yang sama ini bertindak sebagai katup mangkuk, untuk membantu mengalirkan oksigen ke api atau memudahkan Anda memadamkan api.



FITUR KHUSUS PEMANGGANG ARANG

Tergantung model yang Anda beli, pemanggang Anda mungkin saja dilengkapi/tidak dilengkapi dengan fitur yang dijelaskan di halaman ini.

A Sistem Barbekyu Gourmet

Panggangan Anda mungkin dilengkapi dengan bagian tengah khusus yang dapat dilepas. Fitur ini dirancang agar Anda dapat dengan mudah menambahkan aksesori memasak Sistem Barbekyu Gourmet khusus seperti panggangan bakar, pemanggang unggas, atau baki pizza (dijual terpisah). Setiap pilihan memberi Anda peluang tak terbatas untuk mencoba resep baru. Untuk lini produk aksesori Sistem Barbekyu Gourmet selengkapnya, kunjungi situs web kami di: www.weber.com.

B Termometer Built-In

Termometer penutup built-in yang tahan lama memudahkan Anda memantau suhu pemanggang Anda.

C Gantungan Penutup

Di dalam tutup pemanggang terdapat gantungan penutup berbentuk siku. Tinggal geser penutup ke samping dan gantungkan penutup pada mangkuk.

D Pegangan Penutup Sistem-Lipat

Pegangan penutup Sistem-Lipat memudahkan Anda menggeser penutup ke samping untuk memeriksa makanan Anda atau menambahkan arang.

E Panggangan Berengsel

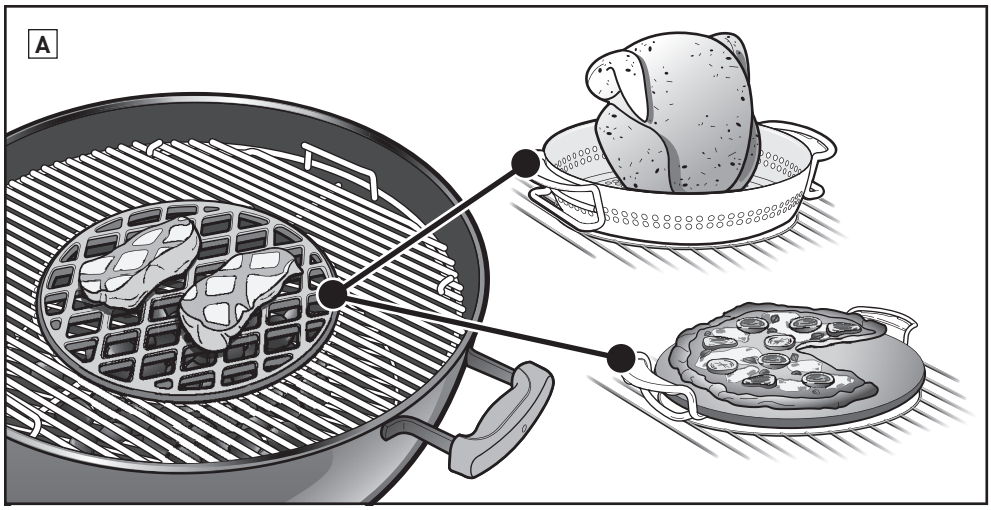
Panggangan berengsel memiliki bidang di kedua sisi yang terangkat untuk memudahkan Anda menambahkan bahan bakar.

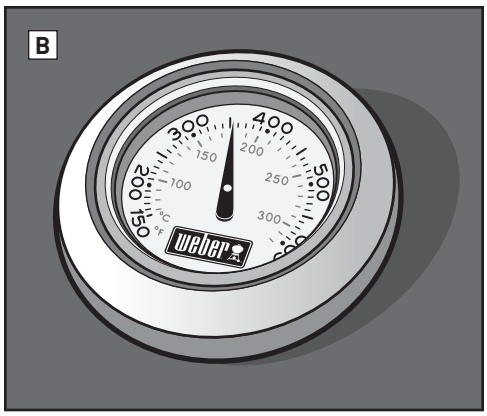
F Penampung Abu Berkapasitas Tinggi

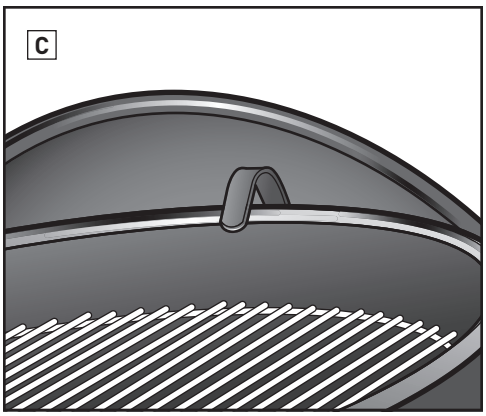
Penampung abu berkapasitas tinggi yang tertutup sepenuhnya membuat abu tidak berhamburan dan mudah dilepas sehingga membuang abu menjadi lebih cepat dan bersih.

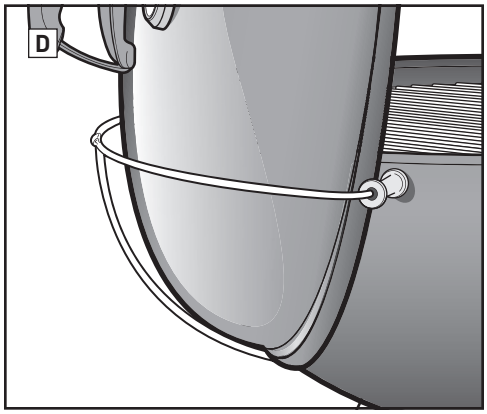
G Pegangan Gantungan Alat

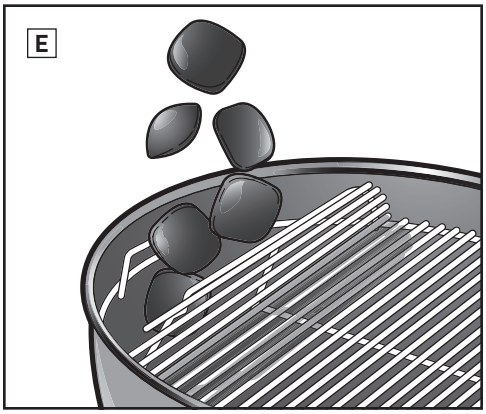
Pegangannya memiliki gantungan yang melekat sehingga Anda memiliki tempat yang nyaman untuk menggantungkan peralatan Anda.

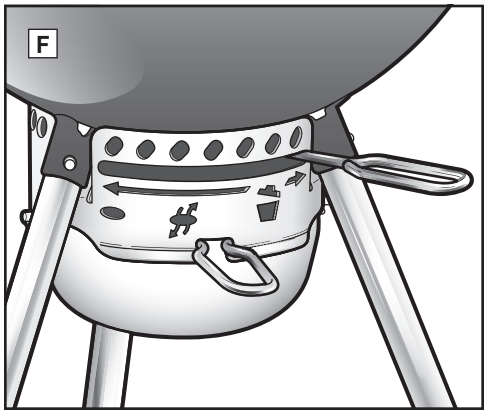


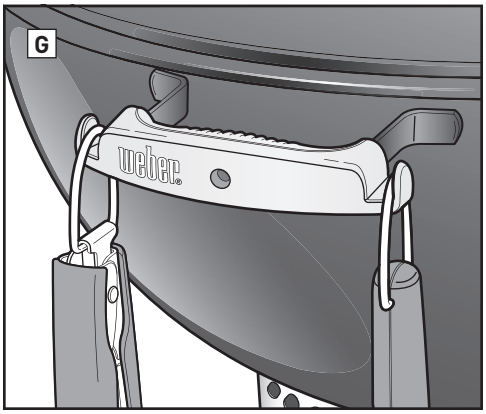












Pilih Lokasi Yang Tepat Untuk Memanggang

- Gunakan pemanggang ini hanya di luar ruangan di area berventilasi baik. Jangan gunakan di garasi, bangunan, selasar, atau area tertutup lainnya.
- Letakkan pemanggang pada permukaan yang datar dan aman setiap saat.
- Jangan gunakan pemanggang dalam jarak lima kaki (1,5 m) dari bahan yang mudah terbakar. Bahan mudah terbakar meliputi, namun tidak terbatas pada, lantai, emper, dan beranda berbahan kayu atau kayu olahan.

Pilih Berapa Banyak Arang Yang Akan Digunakan

Memilih kuantitas arang tergantung pada apa yang akan Anda panggang dan ukuran pemanggang Anda. Jika Anda memanggang potongan kecil makanan lembut yang memakan waktu kurang dari 20 menit, lihat grafik ***Mengukur & Menambah Arang untuk Panas Langsung***. Jika Anda memanggang potongan besar daging yang membutuhkan waktu panggang 20 menit atau lebih, atau makanan halus, lihat grafik ***Mengukur & Menambah Arang untuk Panas Tidak Langsung***. Gunakan cangkir arang yang disertakan dengan pemanggang Anda untuk mengukur jumlah arang yang sesuai. Untuk perincian lebih lanjut tentang perbedaan antara memasak langsung dan tidak langsung, lihat bab ***CARA MEMANGGANG***.

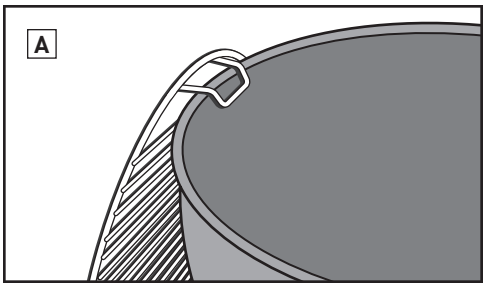
Pertama Kali Anda Memanggang

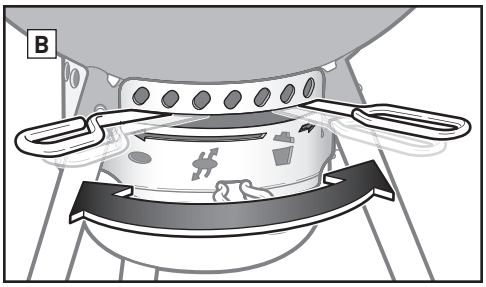
Disarankan agar pemanggang dipanaskan dan bahan bakar tetap merah pijar, dengan penutup terpasang, setidaknya selama 30 menit sebelum memasak untuk pertama kalinya.

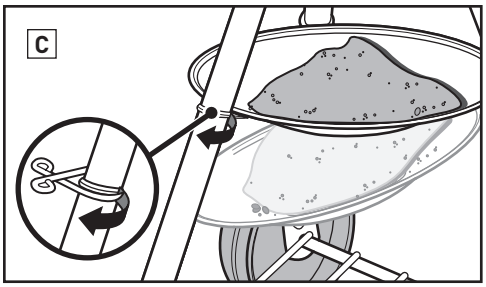
Mempersiapkan Pemanggang untuk Dinyalakan

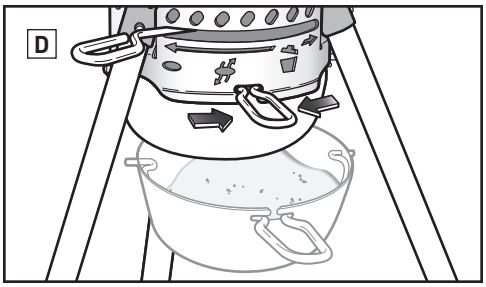
1. Lepaskan penutupnya dan letakkan di sisi pemanggang Anda dengan menggunakan kait penutup yang terletak di bagian dalam penutup, atau pegangan penutup Sistem-Lipat (tergantung model pemanggang Anda).
2. Lepaskan panggangan (atas) dari pemanggang Anda. Untuk kenyamanan, gantung panggangan pada mangkuk, panel belakang atau rangka pemanggang dengan gagangnya yang melengkung (fitur pada beberapa panggangan kami) **(A)**. Jika pemanggang Anda dilengkapi dengan panggangan Sistem Barbekyu Gourmet, lepaskan terlebih dahulu bagian tengah yang dapat dilepas, baru kemudian panggangan dari pemanggang.
3. Lepaskan panggangan arang (bawah) dan bersihkan abu atau potongan arang sisa dari dasar mangkuk. Arang membutuhkan oksigen agar menyala, jadi pastikan tidak ada yang menyumbat ventilasi. Untuk pemanggang dengan sistem pembersihan Sekali-Sentuh, gerakkan pegangan bolak-balik untuk memindahkan abu dari dasar pemanggang ke penampung abu **(B)**.
4. Jika pemanggang Anda memiliki penampung abu standar, buka klip kaki untuk melepaskan penampung abu **(C)** lalu buang abunya. Jika pemanggang Anda memiliki penampung abu berkapasitas tinggi, tekan pegangan penampung abu untuk melepaskannya dari pemanggang **(D)**.
5. Buka ventilasi mangkuk dengan menggerakkan pegangan ke kanan **(E)** atau dengan menggerakkan pegangan ke posisi terbuka **(F)** (tergantung model pemanggang).
6. Ganti panggangan (bawah).

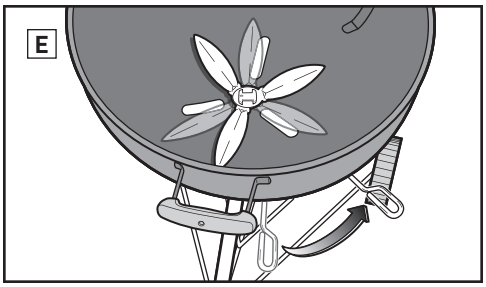
Catatan: Petunjuk penggunaan cairan pemantik sengaja dihilangkan dari panduan pemilik ini. Cairan pemantik kotor dan bisa menularkan rasa kimiawi pada makanan Anda, sementara lilin pemantik (yang dijual terpisah) tidak. Jika Anda memilih untuk menggunakan cairan pemantik, ikuti petunjuk dari pabriknya dan JANGAN menambahkan cairan pemantik ke api yang menyala.

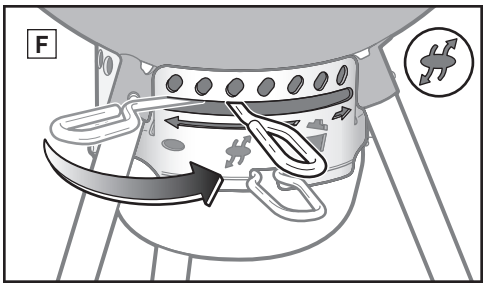












Mengukur & Menambah Arang untuk Panas Langsung.

Diameter Pemanggang	Briket Arang
47 cm	30 briket
57 cm	40 briket
67 cm	60 briket

Mengukur & Menambah Arang untuk Panas Tidak Langsung

Diameter Pemanggang	Briket Arang	
	Briket untuk jam pertama (tiap sisi)	**Briket yang ditambahkan untuk setiap jam tambahan (tiap sisi)**
47 cm	15 briket	7 briket
57 cm	20 briket	7 briket
67 cm	30 briket	8 briket

Menyalakan Arang Menggunakan Cerobong Penyala

Cara paling lengkap dan mudah untuk menyalakan arang adalah dengan menggunakan cerobong penyala; khususnya, cerobong penyala RAPIDFIRE (dijual terpisah). Lihat perhatian dan peringatan yang disertakan dalam cerobong penyala RAPIDFIRE sebelum menyalakan.

1. Letakkan beberapa lembar koran yang digulung di dasar cerobong penyala dan simpan cerobong penyala di atas panggangan **(A)**; atau taruh beberapa lilin pemantik di tengah panggangan arang dan letakkan cerobong penyala di atasnya **(B)**.
2. Isi cerobong penyala dengan arang **(C)**.
3. Nyalakan lilin pemantik atau koran melalui lubang di sisi cerobong penyala **(D)**.
4. Jangan pindahkan cerobong penyala sebelum arangnya benar-benar menyala. Arang bisa disebut benar-benar menyala ketika arang sudah tertutup lapisan abu putih.

Catatan: Lilin pemantik yang digunakan harus benar-benar habis dan arangnya tertutup abu sebelum meletakkan makanan di atas panggangan. Jangan memasak sebelum bahan bakarnya tertutup abu.

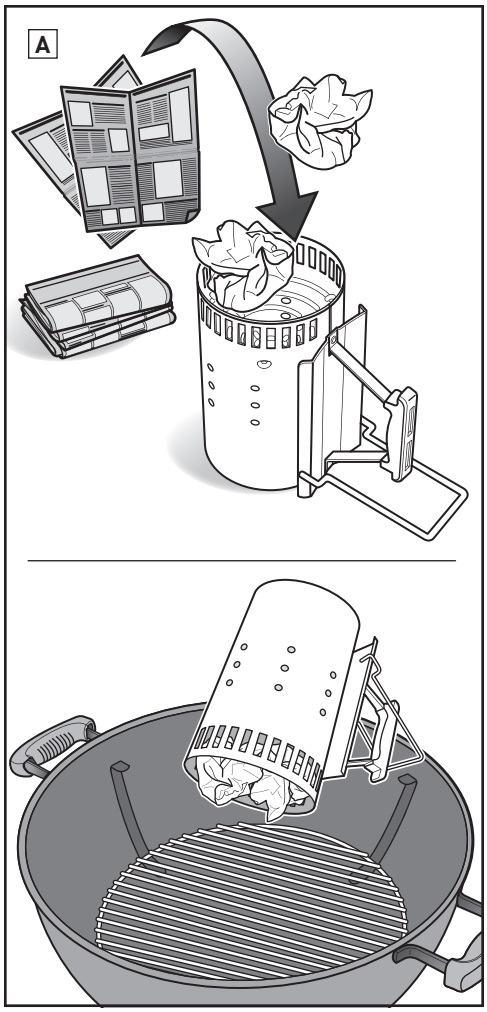
5. Setelah arang benar-benar menyala, lanjutkan ke halaman berikut untuk petunjuk cara mengatur arang dan mulai memasak sesuai cara memasak yang Anda inginkan (cara Langsung atau Tidak Langsung).

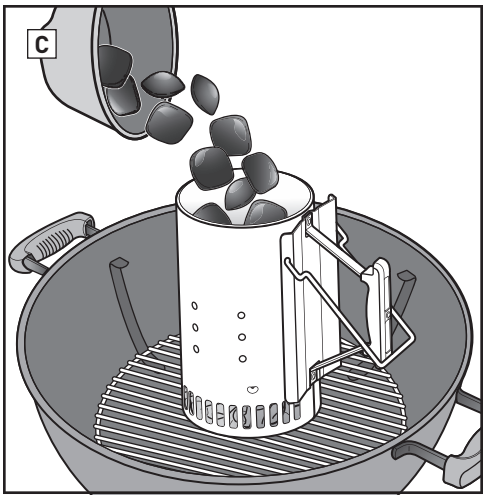
Menyalakan Arang Menggunakan Lilin Pemantik

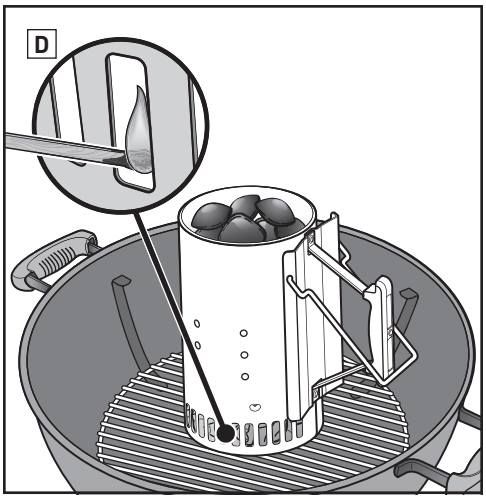
1. Buat piramida arang di tengah panggangan (bawah) dan masukkan beberapa lilin pemantik (dijual terpisah) di dalam piramida **(E)**.
2. Dengan menggunakan korek atau pemantik panjang, nyalakan lilin pemantik. Lilin pemantik akan membuat arang menyala.
3. Tunggu sampai arang benar-benar menyala. Arang bisa disebut benar-benar menyala ketika arang sudah tertutup lapisan abu putih.

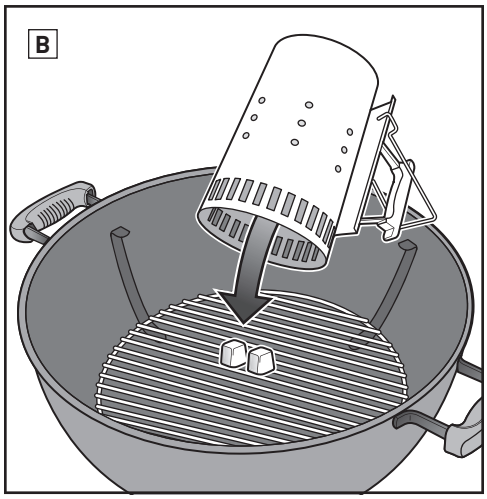
Catatan: Lilin pemantik yang digunakan harus benar-benar habis dan arangnya tertutup abu sebelum meletakkan makanan di atas panggangan. Jangan memasak sebelum bahan bakarnya tertutup abu.

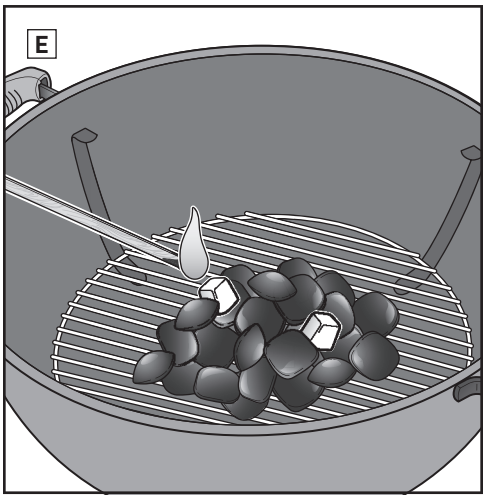
4. Setelah arang benar-benar menyala, lanjutkan ke halaman berikut untuk petunjuk cara mengatur arang dan mulai memasak sesuai cara memasak yang Anda inginkan (cara Langsung atau Tidak Langsung).

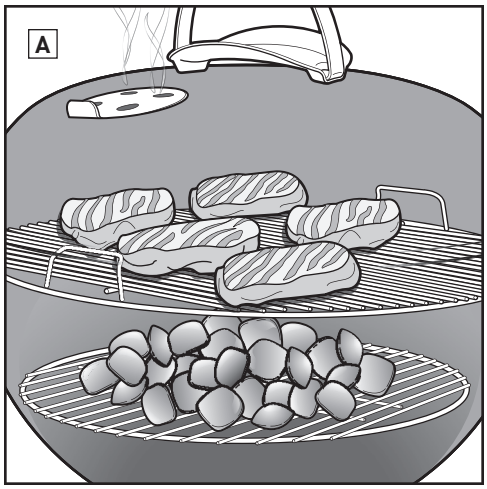












Memanggang Dengan Panas Langsung

Gunakan cara langsung untuk potongan makanan kecil dan lembut yang membutuhkan waktu memasak kurang dari 20 menit, seperti:

- Hamburger
- Steak
- Daging
- Kebab
- Ayam potong tanpa tulang
- Filet ikan
- Kerang
- Potongan sayuran

Dengan panas langsung, api berada tepat di bawah makanan(A). Cara ini membakar atau membuat permukaan makanan berwarna kecokelatan, menciptakan rasa, tekstur, dan karamelisasi yang lezat sekaligus juga mematangkan makanan menuju ke tengah.

Api langsung menciptakan panas radian dan konduktif. Panas radian dari arang cepat memasak permukaan makanan yang terdekat. Pada saat yang sama, api memanaskan batang panggangan, yang menyalurkan panas langsung ke permukaan makanan dan menciptakan hasil panggang yang benar-benar indah.

Mengatur Arang untuk Panas Langsung

1. Kenakan sarung tangan barbekyu.

Catatan: Pemanggang, termasuk gagang dan pegangan katup/ventilasi, akan menjadi panas. Pastikan Anda mengenakan sarung tangan barbekyu agar tangan Anda tidak terbakar.

2. Setelah arangnya benar-benar menyala, sebarkan secara merata pada panggangan arang dengan penjepit panjang **(B)**.

3. Mengganti panggangan

4. Letakkan penutup di atas pemanggang.

5. Buka katup penutup **(C)**.

6. Panaskan dahulu panggangan selama kira-kira 10 sampai 15 menit.

7. Setelah panggangan dipanaskan, gunakan sikat pemanggang bulu baja antikarat, bersihkan panggangan. **(D)**.

Catatan: Gunakan sikat pemanggang bulu baja antikarat. Ganti sikat jika bulu yang lepas ditemukan pada panggangan atau sikat.

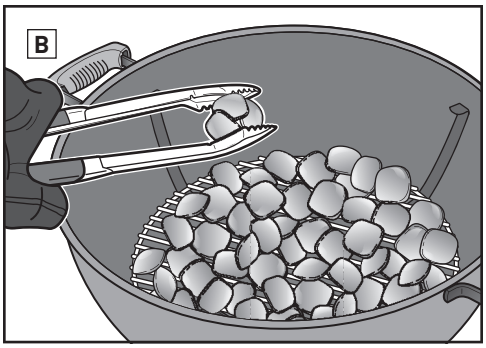
8. Buka penutupnya, letakkan makanan di atas panggangan.

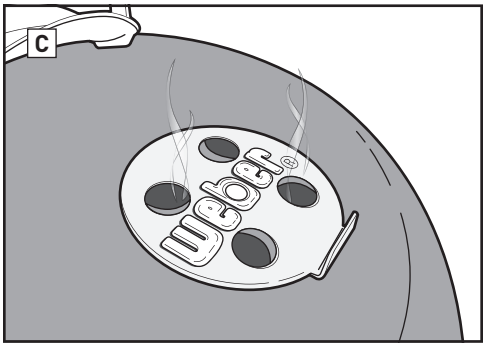
9. Letakkan penutup di atas pemanggang. Lihat resep untuk waktu memasak yang disarankan.

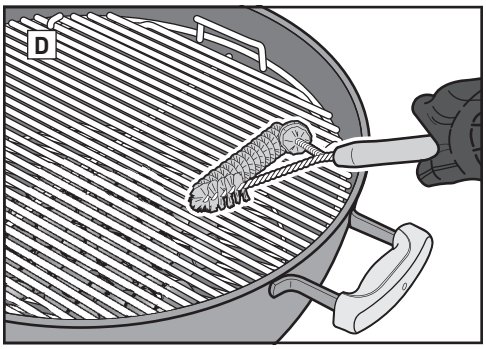
Catatan: Ketika melepas tutup pemanggang saat memasak, angkat ke samping, bukan lurus ke atas. Mengangkat lurus ke atas bisa menimbulkan isapan, yang menarik abu ke makanan Anda.

Ketika selesai memasak...

Tutuplah katup penutup dan ventilasi mangkuk untuk memadamkan arang.

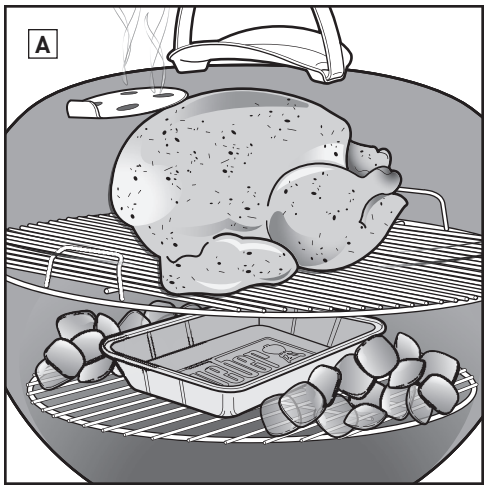






Mengukur & Menambah Arang untuk Panas Langsung.

Diameter Pemanggang	Briket Arang
47 cm	30 briket
57 cm	40 briket
67 cm	60 briket



Memanggang Dengan Panas Tidak Langsung

Gunakan cara Tidak Langsung untuk potongan besar daging yang perlu waktu panggang 20 menit atau lebih, atau untuk makanan yang terlalu halus sehingga kontak langsung dengan panas akan mengeringkan atau menghanguskannya, seperti:

- Potongan besar
- Potongan unggas dengan tulang
- Ikan utuh
- Filet ikan halus
- Ayam utuh
- Kalkun
- Iga

Panas tidak langsung juga dapat digunakan untuk memasak makanan yang lebih tebal atau potongan daging tulang yang telah dipanggang dan dihanguskan terlebih dahulu melalui panas langsung.

Dengan panas tidak langsung, pemanasan terjadi di kedua sisi pemanggang, atau di salah satu sisi pemanggang. Makanannya diletakkan di bagian panggangan tanpa arang langsung di bawahnya (A).

Panas radian dan konduktif tetap diperlukan, namun tidak begitu kuat saat memasak tidak langsung. Namun, jika penutup pemanggang terpasang, sebagaimana mestinya, ada jenis panas lain yang dihasilkan: panas konveksi. Panas meningkat, memantul ke penutup dan permukaan bagian dalam pemanggang, lalu berputar hingga perlahan-lahan memasak makanan secara merata di semua sisi.

Panas konveksi tidak membakar atau membuat permukaan makanan menjadi kecokelatan seperti yang dilakukan panas radian dan konduktif. Ia memasak dengan lebih perlahan menuju ke bagian tengah, seperti panas dalam oven.

Mengatur Arang untuk Panas Tidak Langsung

1. Kenakan sarung tangan barbekyu.

Catatan: Pemanggang, termasuk gagang, katup penutup dan ventilasi mangkuk, akan menjadi panas. Pastikan Anda mengenakan sarung tangan barbekyu agar tangan Anda tidak terbakar.

2. Setelah arangnya benar-benar menyala, dengan penjepit panjang, susun arangnya sehingga berada di kedua sisi makanan. **(B)**. Letakkan arang di sisi mangkuk yang tidak ada pegangannya **(C)**. Penampung cairan dapat ditempatkan di antara arang untuk menampung tetesan.

3. Mengganti panggangan

4. Letakkan penutup di atas pemanggang. Jika pemanggang Anda memiliki termometer, selalu posisikan penutup agar termometer tidak berada di atas arang yang akan terkena panas langsung. **(D)**.

5. Buka katup penutup **(E)**.

6. Panaskan dahulu panggangan selama kira-kira 10 sampai 15 menit.

7. Setelah panggangan dipanaskan, gunakan sikat pemanggang bulu baja antikarat, bersihkan panggangan. **(F)**.

Catatan: Gunakan sikat pemanggang bulu baja antikarat. Ganti sikat jika bulu yang lepas ditemukan pada panggangan atau sikat.

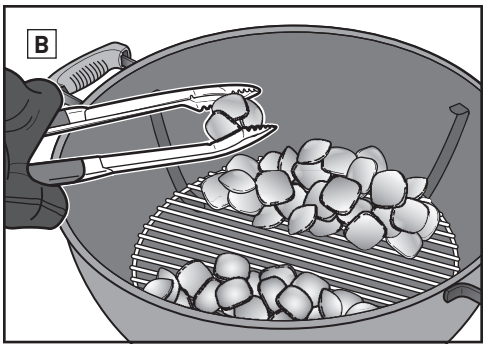
8. Buka penutupnya, letakkan makanan di atas panggangan.

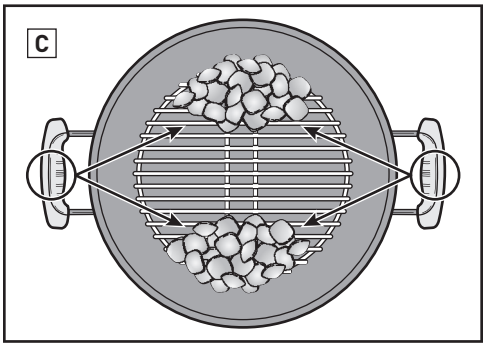
9. Letakkan penutup di atas pemanggang. Lihat resep untuk waktu memasak yang disarankan.

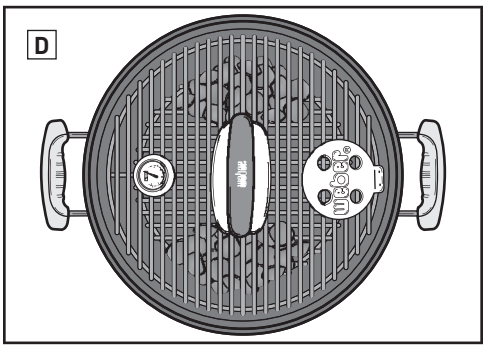
Catatan: Ketika melepas tutup pemanggang saat memasak, angkat ke samping, bukan lurus ke atas. Mengangkat lurus ke atas bisa menimbulkan isapan, yang menarik abu ke makanan Anda.

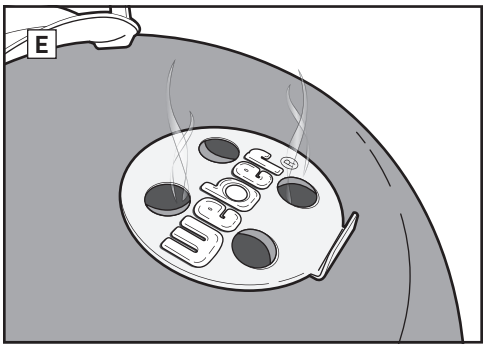
Ketika selesai memasak...

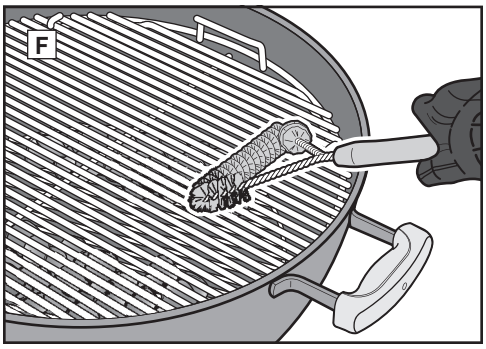
Tutuplah katup penutup dan ventilasi mangkuk untuk memadamkan arang.











Mengukur & Menambah Arang untuk Panas Tidak Langsung

Diameter Pemanggang	Briket Arang	
	Briket untuk jam pertama (tiap sisi)	Briket yang ditambahkan untuk setiap jam tambahan (tiap sisi)
47 cm	15 briket	7 briket
57 cm	20 briket	7 briket
67 cm	30 briket	8 briket

Pakailah Sarung Tangan

Kenakan selalu sarung tangan barbekyu saat menggunakan pemanggang arang. Ventilasi, katup, pegangan, dan mangkuk akan menjadi panas selama proses pemanggangan, jadi pastikan agar tangan dan lengan bawah Anda tetap terlindungi.

Hindari Cairan Pemantik

Hindari menggunakan cairan pemantik, karena bisa karena bisa menularkan rasa kimiawi pada makanan Anda. Cerobong penyala (dijual terpisah) dan lilin pemantik (dijual terpisah) adalah cara menyalakan arang yang jauh lebih bersih dan lebih efektif.

Memanaskan Pemanggang

Panaskan dahulu pemanggang dengan penutup rapat selama 10 sampai 15 menit untuk mempersiapkan panggangan. Dengan semua arang yang menyala merah, suhu di bawah penutup akan mencapai 500˚F. Panas melunakkan potongan-potongan makanan yang tergantung pada panggangan, sehingga mudah menyikatnya dengan sikat pemanggang bulu baja antikarat. Memanaskan dahulu pemanggang membuat panggangan cukup siap untuk membakar atau memanggang dengan benar dan juga membantu mencegah makanan menempel pada panggangan.

Catatan: Gunakan sikat pemanggang bulu baja antikarat. Ganti sikat jika bulu yang lepas ditemukan pada panggangan atau sikat.

Minyaki Makanan, Bukan Panggangan

Minyak mencegah makanan menempel dan juga menambahkan rasa serta kelembapan. Menyikat atau menyemprot makanan secara lembut dengan minyak lebih bermanfaat daripada menyikat panggangan.

Jaga Aliran Udara

Api arang membutuhkan udara. Penutupnya harus ditutup serapat mungkin, tetapi katup penutup dan ventilasi mangkuknya terbuka. Buang abu di bagian bawah pemanggang secara teratur agar tidak menghalangi ventilasi.

Gunakan Penutup

Demi empat alasan penting, penutup harus ditutup serapat mungkin.

1. Menjaga agar panggangan cukup panas untuk membakar atau memanggang makanan.
2. Mempercepat waktu memasak dan mencegah makanan mengering.
3. Mempertahankan rasa asap yang terbentuk saat lemak dan kaldu menguap dalam pemanggang.
4. Mencegah semburan api dengan membatasi oksigen.

Mengendalikan Nyala Api

Semburan api terjadi, dan itu bagus karena semburan api membakar atau membuat permukaan dari apa yang sedang Anda bakar berwarna kecokelatan; namun, terlalu banyak semburan api bisa membuat makanan Anda gosong. Usahakan penutup selalu terpasang. Ini membatasi jumlah oksigen di dalam pemanggang, yang akan membantu memadamkan semburan api. Jika nyala api menjadi tak terkendali, pindahkan makanan ke atas panas tak langsung untuk sementara, hingga nyala berhenti.

Perhatikan Waktu dan Suhu

Jika Anda memanggang pada iklim yang lebih dingin atau di tempat yang lebih tinggi, waktu memasak akan lebih lama. Angin yang bertiup kencang akan menaikkan suhu pemanggang arang, jadi jangan jauh-jauh dari pemanggang dan jangan lupa agar penutup selalu terpasang sehingga panas tidak keluar.

Beku atau Segar

Apakah Anda memanggang makanan beku atau segar, ikuti panduan keselamatan pada kemasannya dan masaklah dengan suhu internal yang disarankan. Perlu waktu lebih lama untuk memanggang makanan beku dan mungkin perlu menambahan lebih banyak bahan bakar tergantung dari jenis makanannya.

Menjaga Kebersihan

Ikuti beberapa petunjuk perawatan dasar agar penampilan dan fungsi pemanggang Anda lebih baik selama bertahun-tahun mendatang!

- Untuk aliran udara yang wajar dan pemanggangan yang lebih baik, buang timbunan abu dan arang sisa dari dasar ketel dan penampung abu sebelum digunakan. Pastikan semua arang sudah padam dan pemanggangnya sudah dingin sebelum melakukan hal itu.
- Anda mungkin melihat serpihan "seperti cat" di bagian dalam penutup. Selama digunakan, minyak dan asap secara perlahan akan teroksidasi menjadi karbon dan mengendap di dalam penutup. Sikat minyak terkarbonasi dari dalam penutup dengan sikat pemanggang bulu baja antikarat. Untuk mengurangi timbunan, bagian dalam penutup dapat diseka dengan kertas tisu setelah memasak di saat pemanggang masih hangat (bukan panas).
- Jika pemanggang berada di lingkungan yang ekstrem, Anda mungkin harus lebih sering membersihkan bagian luar pemanggang. Hujan asam, bahan kimia, dan air garam dapat menyebabkan permukaan berkarat. WEBER menyarankan untuk menyeka bagian luar pemanggang Anda dengan air sabun hangat. Lanjutkan dengan membilas dan mengeringkannya secara menyeluruh.
- Jangan gunakan benda tajam atau pembersih abrasif untuk membersihkan permukaan pemanggang Anda.

PANDUAN MEMANGGANG

Waktu memasak untuk daging sapi dan domba menggunakan definisi Departemen Pertanian Amerika Serikat tentang kematangan medium, kecuali jika disebutkan lain. Potongan, ketebalan, berat, dan waktu memanggang dimaksudkan untuk menjadi panduan. Faktor seperti tempat, angin, dan suhu luar ruangan dapat mempengaruhi waktu masak.

Kunjungi www.weber.com untuk resep dan tip memanggang.

		Ketebalan/Berat	Perkiraan Total Waktu Memanggang
DAGING MERAH	**Steik:** New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, dan filet mignon (tenderloin)	Tebal 2 cm	**4 sampai 6 menit** panas tinggi langsung
		Tebal 2,5 cm	**6 sampai 8 menit** panas tinggi langsung
		Tebal 5 cm	**14 sampai 18 menit** panggang hingga kecokelatan 6 sampai 8 menit dengan panas tinggi langsung, lalu panggang 8 sampai 10 menit dengan panas tinggi tidak langsung
	Flank Steak	0,7 kg sampai 1 kg, tebal 2 cm	**8 sampai 10 menit** panas sedang langsung
	Minced Beef Patty	Tebal 2 cm	**8 sampai 10 menit** panas sedang langsung
	Tenderloin	1,4 sampai 1,8 kg	**45 sampai 60 menit** 15 menit panas sedang langsung, dan panggang 30 sampai 45 menit panas sedang tidak langsung
DAGING BABI	**Sosis babi:** segar	Tautan 85 g	**20 sampai 25 menit** panas rendah langsung
	Daging: tanpa tulang atau dengan tulang	Tebal 2 cm	**6 sampai 8 menit** panas tinggi langsung
		Tebal 3 sampai 4 cm	**10 sampai 12 menit** panggang sampai kecokelatan 6 menit dengan panas tinggi langsung, lalu panggang 4 sampai 6 menit dengan panas tinggi tidak langsung
	Iga: baby back, spareribs	1,4 sampai 1,8 kg	**1½ sampai 2 jam** panas sedang tidak langsung
	Iga: country-style, dengan tulang	1,4 sampai 1,8 kg	**1½ sampai 2 jam** panas sedang tidak langsung
	Tenderloin	0,5 kg	**30 menit** panggang sampai kecokelatan 5 menit dengan panas tinggi langsung, lalu panggang 25 menit dengan panas sedang tidak langsung
UNGGAS	**Dada Ayam:** tanpa tulang, tanpa kulit	170 sampai 227 g	**8 sampai 12 menit** panas sedang langsung
	Paha Ayam: tanpa tulang, tanpa kulit	113 g	**8 sampai 10 menit** panas sedang langsung
	Ayam Potong: dengan tulang, aneka ragam	85 sampai 170 g	**36 sampai 40 menit** 6 sampai 10 menit dengan panas rendah langsung, 30 menit dengan panas sedang tidak langsung
	Ayam: utuh	1,8 sampai 2,25 kg	**1 sampai 1¼ jam** panas sedang tidak langsung
	Cornish Game Hen	0,7 sampai 0,9 kg	**60 sampai 70 menit** panas sedang tidak langsung
	Kalkun: utuh, tidak diisi	4,5 sampai 5,5 kg	**2 sampai 2½ jam** panas sedang tidak langsung
SEAFOOD	**Ikan, Filet, atau Steik:** halibut, kakap merah, salmon, bass, ikan todak, tuna	Tebal 0,6 sampai 1,25 cm	**3 sampai 5 menit** panas sedang langsung
		Tebal 2,5 sampai 3 cm	**10 sampai 12 menit** panas sedang langsung
	Ikan: utuh	0,5 kg	**15 sampai 20 menit** panas sedang tidak langsung
		1,4 kg	**30 sampai 45 menit** panas sedang tidak langsung
	Udang	14 g	**2 sampai 4 menit** panas tinggi langsung
SAYURAN	**Asparagus**	Diameter 1,25 cm	**6 sampai 8 menit** panas sedang langsung
	Maizena	dengan kulit	**25 sampai 30 menit** panas sedang langsung
		dengan kulit	**10 sampai 15 menit** panas sedang langsung
	Jamur	shiitake atau kancing	**8 sampai 10 menit** panas sedang langsung
		portobello	**10 sampai 15 menit** panas sedang langsung
	Bawang	dibelah	**35 sampai 40 menit** panas sedang tidak langsung
		Irisan 1,25 mm	**8 sampai 12 menit** panas sedang langsung
	Kentang	utuh	**45 sampai 60 menit** panas sedang tidak langsung
		Irisan 1,25 mm	**9 sampai 11 menit** direbus 3 menit, lalu panggang 6 sampai 8 menit dengan panas sedang langsung

Pastikan makanan muat dalam pemanggang berpenutup, dengan menyisakan jarak kira-kira 2,5 cm antara makanan dan penutup.

Tip Memasak

- Steik panggang, filet ikan, ayam potong tanpa tulang, dan sayur-sayuran menggunakan cara langsung sesuai waktu yang diberikan pada grafik (atau sesuai kematangan yang diinginkan), membalikkan makanan sekali di setengah jalan waktu memanggang.
- Daging panggang, unggas utuh, unggas potong dengan tulang, ikan utuh dan potongan lebih tebal menggunakan cara tidak langsung sesuai waktu yang diberikan pada grafik (atau sampai termometer menunjukkan suhu internal yang diinginkan).
- Sebelum dihias, diamkan daging panggang, potongan besar daging, serta daging dan steik tebal selama 5 sampai 10 menit setelah dimasak. Suhu internal daging akan meningkat 5 sampai 10 derajat pada saat ini.
- Untuk rasa asap tambahan, pertimbangkan untuk menambahkan tatal atau potongan kayu keras (direndam dalam air setidaknya selama 30 menit dan tiriskan) atau rempah segar yang dibasahi seperti rosemary, thyme, atau daun salam. Letakkan kayu basah atau rempah langsung di atas bara sesaat sebelum Anda mulai memasak.
- Rendam makanan sebelum dipanggang. Atau, masaklah lebih lama jika memasak makanan beku.

Tip Keamanan Makanan

- Jangan cairkan daging, ikan, atau unggas pada suhu ruangan. Cairkan di dalam kulkas.
- Cuci tangan Anda dengan air sabun panas sebelum memulai persiapan makan dan setelah menangani daging segar, ikan, dan unggas.
- Jangan simpan makanan matang di piring yang berisi makanan mentah.
- Cuci semua piring dan peralatan masak yang bersentuhan dengan daging atau ikan mentah dengan air sabun panas lalu bilas.

Weber-Stephen PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2018 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.