



UK ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА
ВУГІЛЬНОГО ГРИЛЯ

HU SZENES GRILLEZŐ -
HASZNÁLATI UTASÍTÁS

RO GHIDUL UTILIZATORULUI
GRĂTARULUI CU CĂRBUNE

BG РЪКОВОДСТВО ЗА
УПОТРЕБА НА БАРБЕКЮ
НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА

SL NAVODILA ZA UPORABO
ŽARA NA OGLJE

SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE
GRILU NA DREVENÉ UHLIE

HR KORISNIČKI PRIRUČNIK ZA
ROŠTILJ NA UGLJEN

CS GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ -
UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

TR ODUN KÖMÜRÜ IZGARASI
KULLANICI KILAVUZU

EL ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΚΡΙΛΙΕΡΑΣ
ΜΕ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

LV KOKOGLU GRILA ĪPAŠNIEKA
ROKASGRĀMATA

ET SÖEGRILLI KASUTUSJUHEND

LT ANGLIŲ GRILIO NAUDOTOJO
VADOVAS



57889

04/01/15



UK	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА ВУГІЛЬНОГО ГРИЛЯ	4
Не викидайте. Цей посібник містить важливу інформацію, перестороги та зауваження. Інформацію про збірку див. у посібнику з монтажу. Не використовуйте гриль у приміщеннях!		
HU	SZENES GRILLEZŐ – HASZNÁLATI UTASÍTÁS	14
Ne dobja el. A jelen használati utasításban fontos, a termékkel kapcsolatos veszélyekre való felhívások, figyelmeztetések és óvintézkedések találhatók. Az összeszereléssel kapcsolatos utasítások az összeszerelési útmutatóban találhatók. Ne használja a grillezőt belső térben!		
RO	GHIDUL UTILIZATORULUI GRĂȚARULUI CU CĂRBUNE	24
Nu eliminați. Acest ghid al utilizatorului conține informații privind pericole, avertismente și precauții importante privind produsul. Pentru instrucțiuni de asamblare, consultați ghidul de asamblare. Nu utilizați grătarul în interior!		
BG	РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА НА БАРБЕКЮ НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА	34
Не изхвърляйте. Това ръководство за употреба съдържа важна информация за опасности, предупреждения и предпазни мерки относно продукта. За инструкциите за монтаж вижте ръководството за монтаж. Не използвайте барбекюто на закрито!		
SL	NAVODILA ZA UPORABO ŽARA NA OGLJE	44
Navodil ne zavržite. V navodilih za uporabo se lahko poučite o nevarnostih, opozorilih in previdnostnih ukrepih pri uporabi izdelka. Navodila za montažo najdete v vodiču za montažo. Žara ne uporabljajte v zaprtih prostorih!		
SK	NÁVOD NA POUŽÍVANIE GRILU NA DREVENÉ UHLIE	54
Nevyhadzujteho. Tento návod na používanie obsahuje dôležité informácie o možných rizikách spojených s používaním tohto výrobku, bezpečnostné výstrahy a upozornenia. Pokyny na montáž nájdete uvedené v návode na montáž. Gril nepoužívajte v uzatvorenom priestore!		
HR	KORISNIČKI PRIRUČNIK ZA ROŠTILJ NA UGLJEN	64
Nemojte ga baciti. Ovaj korisnički priručnik sadrži važne informacije o opasnostima ovog proizvoda, upozorenja i mjere opreza. Naputke za sklapanje pronađite u priručniku za sklapanje. Ne upotrebljavajte roštilj unutra!		
CS	GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ - UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA	74
Nevyhazujte. Tato uživatelská příručka obsahuje důležité informace o nebezpečí, varování a upozornění související s produktem. Pokyny k montáži jsou uvedeny v montážní příručce. Nepoužívejte gril uvnitř!		
TR	ODUN KÖMÜRÜ İZGARASI KULLANICI KILAVUZU	84
Elden çıkarmayın. Bu kullanıcı kılavuzu önemli ürün tehlikeleri, uyarıları ve önlemlerini içerir. Montaj talimatları için montaj kılavuzuna bakın. Izgarayı iç mekanlarda kullanmayın!		
EL	ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΚΡΙΛΙΕΡΑΣ ΜΕ ΚΑΡΒΟΥΝΑ	94
Μην απορρίπτετε. Ο παρών οδηγός χρήσης περιέχει σημαντικές πληροφορίες για τους κινδύνους, τις προειδοποιήσεις και τις προφυλάξεις που σχετίζονται με το προϊόν. Για οδηγίες συναρμολόγησης, ανατρέξτε στον οδηγό συναρμολόγησης. Μην χρησιμοποιείτε την γκριλιέρα σε εσωτερικό χώρο!		
LV	KOKOGLU GRILA ĪPAŠNIEKA ROKASGRĀMATA	104
Neizmest. Šī īpašnieka rokasgrāmata satur svarīgu informāciju par briesmām un brīdinājumiem, kas saistīti ar šo produktu. Montāžas instrukcijām atsaucieties uz montāžas rokasgrāmatu. Nelietot grilu iekštelpās!		
ET	SÕEGRILLI KASUTUSJUHEND	114
Ärge visake seda ära. Kasutusjuhend sisaldab olulist teavet tootega seotud ohu, hoiatuste ja ettevaatusabinõude kohta. Toote kokkupanemisjuhised leiate juhendist. Ärge kasutage grilli sisetingimustes!		
LT	ANGLIŲ GRILIO NAUDOTOJO VADOVAS	124
Neišmeskite. Šiame naudotojo vadove pateikiama svarbių produkto pavojaus, perspėjimo ir įspėjimo nurodymų. Surinkimo instrukcijos pateikiamos surinkimo vadove. Nenaudokite grilio patalpose!		



Εάν δεν λάβετε υπόψη αυτά που αναφέρουν οι ΚΙΝΔΥΝΟΙ, οι ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ και οι ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ που περιέχονται σε αυτόν τον οδηγό χρήσης μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός ή θάνατος, ή μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά ή έκρηξη με αποτέλεσμα υλικές ζημιές.

Παρακαλείστε να διαβάσετε όλες τις πληροφορίες ασφαλείας που περιέχονται σε αυτόν τον οδηγό χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε αυτήν την γκριλιέρα.

ΚΙΝΔΥΝΟΙ

- ⚠ Μην χρησιμοποιείτε την γκριλιέρα σε εσωτερικό χώρο! Αυτή η γκριλιέρα είναι σχεδιασμένη για χρήση σε εξωτερικούς χώρους, σε καλά αεριζόμενο χώρο, και δεν προορίζεται και δεν πρέπει ποτέ να χρησιμοποιηθεί σαν θερμάστρα. Αν χρησιμοποιηθεί σε εσωτερικούς χώρους, οι τοξικές αναθυμιάσεις θα συσσωρευτούν και θα προκαλέσουν σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο.
- ⚠ Μην τη χρησιμοποιείτε σε γκαράζ, κτίριο, διαδρόμους μεταξύ κτιρίων ή οποιονδήποτε άλλο κλειστό χώρο.
- ⚠ Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη, οινόπνευμα, ή άλλα εξαιρετικά εύφλεκτα υγρά για να ανάψετε τα κάρβουνα. Εάν χρησιμοποιείτε υγρό προσάνναμμα για τα κάρβουνα (δεν συνιστάται), αφαιρέστε τυχόν υγρό που μπορεί να έχει αποστραγγιστεί διαμέσου των στομιών εξαερισμού του κάδου πριν ανάψετε τα κάρβουνα.
- ⚠ Μην προσθέτετε υγρό προσάνναμμα για τα κάρβουνα ή κάρβουνα εμποτισμένα με υγρό αναπτήρα για να κάνετε τα κάρβουνα καυτά ή ζεστά. Επανατοποθετήστε το καπάκι στο υγρό προσάνναμμα μετά τη χρήση και τοποθετήστε το υγρό σε ασφαλή απόσταση από την γκριλιέρα.
- ⚠ Κρατήστε μακριά από την περιοχή ψήσιματος τους εύφλεκτους ατμούς και τα υγρά, όπως βενζίνη, οινόπνευμα, κλπ., καθώς και τα εύφλεκτα υλικά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- ⚠ Μην χρησιμοποιείτε αυτήν την γκριλιέρα αν δεν είναι όλα τα εξαρτήματα στα θέση τους. Αυτή η γκριλιέρα πρέπει να συναρμολογηθεί σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες συναρμολόγησης. Η ακατάλληλη συναρμολόγηση μπορεί να είναι επικίνδυνη.
- ⚠ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την γκριλιέρα με τον συλλέκτη στάχτης εγκατεστημένο.
- ⚠ Μην χρησιμοποιείτε αυτήν την γκριλιέρα κάτω από οποιαδήποτε εύφλεκτη κατασκευή.
- ⚠ Η χρήση οινόπνευματος, συνταγογραφούμενων ή μη συνταγογραφούμενων φαρμάκων μπορεί να επηρεάσει την ικανότητα του καταναλωτή να συναρμολογήσει σωστά ή να χειριστεί την γκριλιέρα με ασφάλεια.
- ⚠ Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε την γκριλιέρα. Θα είναι καυτή κατά τη διάρκεια του ψήσιματος ή καθαρισμού και δεν πρέπει ποτέ να αφήνεται αβύλακτη.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αυτή η ψισταριά θα γίνει πολύ καυτή για αυτό μην τη μετακινείτε κατά τη λειτουργία.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά.
- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή βενζίνη για το άναμμα ή για νέο άναμμα! Χρησιμοποιείτε μόνο προσάνναμματα που πληρούν το πρότυπο EN 1860-3!
- ⚠ Αυτή η γκριλιέρα Weber® δεν προορίζεται για εγκατάσταση εντός ή επί οχημάτων αναψυχής και/ή σε σκάφη.
- ⚠ Μην χρησιμοποιείτε αυτήν την γκριλιέρα σε απόσταση μικρότερη του 1,5 μέτρου από οποιοδήποτε εύφλεκτο υλικό. Στα εύφλεκτα υλικά περιλαμβάνονται, μεταξύ άλλων, τα δάπεδα, οι εσωτερικές αυλές και οι βεράντες από ξύλο ή επεξεργασμένο ξύλο.
- ⚠ Έχετε τοποθετημένη την γκριλιέρα σε μια ασφαλή, επίπεδη επιφάνεια, ανά πάσα στιγμή, μακριά από εύφλεκτα υλικά.
- ⚠ Μην τοποθετείτε την ψισταριά επάνω σε γυάλινες ή εύφλεκες επιφάνειες.
- ⚠ Μην χρησιμοποιείτε την γκριλιέρα όταν φυσούν ισχυροί άνεμοι.
- ⚠ Μην φοράτε ρούχα με φαρδιά μανίκια όταν ανάβετε ή χρησιμοποιείτε την γκριλιέρα.
- ⚠ Ποτέ μην αγγίζετε τη σχάρα ψήσιματος ή κάρβουνου, τη στάχτη, τα κάρβουνα ή την γκριλιέρα για να δείτε αν είναι καυτά.
- ⚠ Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο, σβήστε τα κάρβουνα. Για να τα σβήσετε, κλείστε το στόμιο εξαερισμού του κάδου και το αεροδιάφραγμα του καπακιού και τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο.
- ⚠ Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια ψισταριάς ή απλά γάντια κατά το ψήσιμο, τη ρύθμιση των στομιών εξαερισμού (αεροδιάφραγμα), την προσθήκη κάρβουνου και το χειρισμό του θερμομέτρου ή του καπακιού.
- ⚠ Χρησιμοποιείτε κατάλληλα εργαλεία, με μακριές, ανθεκτικές στη θερμότητα χειρολαβές.
- ⚠ Τοποθετείτε πάντα το κάρβουνο πάνω στην (κάτω) σχάρα κάρβουνου. Μην τοποθετείτε τα κάρβουνα απευθείας στον πυθμένα του κάδου.
- ⚠ Μην στηρίζετε και μην ασκείτε υπερβολική δύναμη στην άκρη του τραπεζιού.

- ⚠ Μην χρησιμοποιείτε την υποδοχή καπακιού Tuck-Away™ σαν χειρολαβή για να σηκώσετε ή να μετακινήσετε την γκριλιέρα.
- ⚠ Μην κρεμάτε το καπάκι στη χειρολαβή του κάδου.
- ⚠ Μην απορρίψετε ποτέ καυτά κάρβουνα σε μέρη όπου μπορούν να πατηθούν ή να αποτελέσουν κίνδυνο πυρκαγιάς. Μην απορρίψετε ποτέ τη στάχτη ή τα κάρβουνα αν δεν έχουν σβήσει εντελώς.
- ⚠ Μην αποθηκεύετε την γκριλιέρα αν η στάχτη και τα κάρβουνα αν δεν έχουν σβήσει εντελώς.
- ⚠ Μην αφαιρέσετε τη στάχτη έως ότου κούν και σβήσουν εντελώς όλα τα κάρβουνα και κρυώσει η γκριλιέρα.
- ⚠ Κρατήστε τα ηλεκτρικά καλώδια και τα σύρματα μακριά από τις καυτές επιφάνειες της γκριλιέρας και μακριά από περιοχές με μεγάλη κίνηση.



⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε την ψισταριά σε περιορισμένο χώρο, π.χ. σε σπίτι, σκηνή, τροχόσπιτο, όχημα ή περιορισμένο χώρο. Κίνδυνος θανάτου λόγω δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

- ⚠ Μην χρησιμοποιείτε νερό για να ελέγχετε τις αναζωπυρώσεις ή να σβήνετε τα κάρβουνα.
- ⚠ Η επικάλυψη του κάδου με αλουμινόχαρτο θα εμποδίζει τη ροή του αέρα. Αντί γι' αυτό, χρησιμοποιήστε ένα δοχείο συλλογής του λίπους που στάζει από το κρέας κατά το ψήσιμο χρησιμοποιώντας την έμμεση μέθοδο.
- ⚠ Οι βούρτσες της γκριλιέρας θα πρέπει να ελέγχονται τακτικά για χαλαρές τρίχες και υπερβολική φθορά. Αντικαταστήστε την βούρτσα αν εντοπίσετε ελεύθερες τρίχες στη σχάρα ψήσιματος ή τη βούρτσα. Η Weber συνιστά την αγορά μιας νέας βούρτσας καθαρισμού ψισταριάς με σκληρή τρίχα από ανοξείδωτο χάλυβα στην αρχή κάθε άνοιξης.



Ευχαριστούμε που αγοράσατε ένα προϊόν της Weber®. Η Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") υπερηφανεύεται για την παροχή ενός ασφαλούς, ανθεκτικού και αξιόπιστου προϊόντος.

Αυτή είναι η Προαιρετική Εγγύηση της Weber που σας παρέχεται δωρεάν. Περιέχει τις πληροφορίες που θα χρειαστείτε για την επισκευή του προϊόντος σας WEBER® στην οπάνια περίπτωση βλάβης ή ελαττώματος.

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, ο πελάτης έχει ορισμένα δικαιώματα στην περίπτωση που το προϊόν είναι ελαττωματικό. Τα δικαιώματα αυτά περιλαμβάνουν συμπληρωματική απόδοση ή αντικατάσταση, μείωση της τιμής αγοράς και αποζημίωση. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση για παράδειγμα, πρόκειται για μια διετή νόμιμη εγγύηση που ξεκινάει κατά την ημερομηνία της παράδοσης του προϊόντος. Τα αναφερόμενα δικαιώματα και άλλα νόμιμα δικαιώματα δεν επηρεάζονται από αυτό τον όρο εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση παρέχει επιπρόσθετα δικαιώματα στον ιδιοκτήτη, τα οποία είναι ανεξάρτητα από τους νόμιμους όρους εγγύησης.

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΗ ΕΓΓΥΗΣΗ ΤΗΣ WEBER

Η Weber εγγυάται στον αρχικό αγοραστή του προϊόντος WEBER® (ή στην περίπτωση δώρου ή διαφήμισης, στο άτομο για το οποίο αγοράστηκε ως δώρο ή διαφημιστικό είδος), ότι το προϊόν WEBER® είναι ελεύθερο ελαττωμάτων αναφορικά με τα υλικά και την κατασκευή για τη χρονική περίοδο που προσδιορίζεται κατωτέρω, εφόσον γίνεται συναρμολόγηση και λειτουργία σύμφωνα με το συνοδευτικό Εγχειρίδιο χρήστη. [Σημείωση: Εάν χάσετε το Εγχειρίδιο χρήστη WEBER® ή παραπέσει, μπορείτε να το αντικαταστήσετε ηλεκτρονικά στην ιστοσελίδα www.weber.com, ή σε οποιαδήποτε συγκεκριμένη για κάθε χώρα ιστοσελίδα στην οποία θα ανακατευθυνθείτε.) Υπό φυσιολογική, ιδιωτική χρήση σε οικία ή διαμέρισμα μιας οικογένειας και συντήρηση, η Weber συμφωνεί, στα πλαίσια της παρούσας εγγύησης, για την επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικών εξαρτημάτων στα πλαίσια των ισχυόντων χρονικών περιόδων, περιορισμών και εξαιρέσεων που αναφέρονται κατωτέρω. ΣΤΟ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΟ ΕΥΡΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ, Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΕΓΓΥΗΣΗ ΑΦΟΡΑ ΜΟΝΟ ΤΩΝ ΑΡΧΙΚΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ ΚΑΙ ΔΕΝ ΜΕΤΑΒΙΒΑΖΕΤΑΙ ΣΕ ΕΠΑΚΟΛΟΥΘΟΥΣ ΙΔΙΟΚΤΗΤΕΣ, ΕΚΤΟΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ ΔΩΡΟΝ ΚΑΙ ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ, ΟΠΩΣ ΑΝΑΦΕΡΘΗΚΕ ΑΝΩΤΕΡΩ.

ΟΙ ΕΥΘΥΝΕΣ ΤΟΥ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ ΣΕ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ

Για να εξασφαλίσετε την κάλυψη εγγύησης χωρίς προβλήματα, είναι σημαντικό (αλλά όχι υποχρεωτικό) να καταχωρίσετε το προϊόν σας WEBER® ηλεκτρονικά στην ιστοσελίδα www.weber.com, ή σε οποιαδήποτε συγκεκριμένη για κάθε χώρα ιστοσελίδα που θα ανακατευθυνθείτε). Επίσης φυλάξτε την αρχική απόδειξη και/ή το τιμολόγιο αγοράς. Η καταχώρηση του προϊόντος της WEBER® επιβεβαιώνει την κάλυψη εγγύησης και παρέχει έναν άμεσο σύνδεσμο μεταξύ του πελάτη και της Weber στην περίπτωση που χρειαστεί να επικοινωνήσουμε μαζί σας.

Η ανωτέρω εγγύηση ισχύει μόνο εφόσον ο ιδιοκτήτης φροντίζει σωστά το προϊόν WEBER® τηρώντας όλες τις οδηγίες συναρμολόγησης, τις οδηγίες χρήσης και την προληπτική συντήρηση όπως αναφέρεται στο συνοδευτικό Εγχειρίδιο χρήστη, εκτός εάν ο ιδιοκτήτης μπορεί να αποδείξει ότι το ελάττωμα ή η βλάβη δεν έχουν σχέση με ενδεχόμενη μη συμμόρφωση με τις ανωτέρω αναφερόμενες υποχρεώσεις. Εάν ζητείτε σε παραθαλάσσια περιοχή ή το προϊόν σας βρίσκεται κοντά σε παύσα, η συντήρηση περιλαμβάνει τον τακτικό καθαρισμό και την έκλυση των εξωτερικών επιφανειών όπως αναφέρεται στο συνοδευτικό Εγχειρίδιο χρήστη.

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ/ΕΞΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Εάν πιστεύετε ότι έχετε ένα εξάρτημα, το οποίο καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Weber χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας (www.weber.com ή οποιαδήποτε συγκεκριμένη για κάθε χώρα ιστοσελίδα στην οποία θα ανακατευθυνθείτε). Η Weber, κατόπιν ελέγχου, θα επισκευάσει ή αντικαταστήσει (κατόπιν κρίσης της) ένα ελαττωματικό εξάρτημα που καλύπτεται από αυτή την παρούσα εγγύηση. Στην περίπτωση που η επισκευή ή η αντικατάσταση δεν είναι δυνατή, η Weber ενδέχεται να επιλέξει (κατόπιν κρίσης της) την αντικατάσταση της εν λόγω ψησιέρας με μια νέα ψησιέρα ίδιας ή ανώτερης αξίας. Η Weber ενδέχεται να σας ζητήσει να επιστρέψετε εξαρτήματα προς έλεγχο, με προηληρωμένα έξοδα αποστολής.

Η παρούσα ΕΓΓΥΗΣΗ εκκρίνεται εάν υπάρχουν ζημιές, φθορές, αποχρωματισμοί και/ή σκουριά για τα οποία η Weber δεν είναι υπεύθυνη και τα οποία προκαλούνται από:

- Εσφαλμένη χρήση, κατάχρηση, αλλαγή, μετατροπή, κακή μεταχείριση, βανδαλισμός, αμέλεια, ακατάλληλη συναρμολόγηση ή εγκατάσταση και αμέλεια σωστής διεξαγωγής της κανονικής και τακτικής συντήρησης,
- Έντομα (όπως οι αράχνες) και τρωκτικά (όπως οι σκίουροι), συμπεριλαμβανομένων μεταξύ άλλων ζημιών στους σωλήνες καυστήρων και/ή στους εύκαμπτους σωλήνες,
- Έκθεση στον θαλασσινό αέρα και/ή σε πηγές χλωρίου όπως πισίνες

- και ιαματικά λουτρά,
- Σφοδρές καιρικές συνθήκες όπως χαλάζι, θύελλες, σεισμοί, τσουνάμι ή κύματα, ανεμοστρόβιλοι ή σφοδρές καταιγίδες.

Η χρήση και/ή εγκατάσταση εξαρτημάτων στο προϊόν σας WEBER®, τα οποία δεν είναι γνήσια εξαρτήματα Weber, θα ακυρώσει την παρούσα εγγύηση και οιοσδήποτε προκύπτουσες ζημιές δεν θα καλύπτονται από αυτή την εγγύηση. Οποιαδήποτε μετατροπή μιας ψησιέρας αερίου που δεν έχει εγκριθεί από την Weber και δεν έχει διεξαχθεί από έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό του σέρβις της Weber, θα ακυρώσει την παρούσα εγγύηση.

ΠΕΡΙΟΔΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Λεκάνη, καπάκι και κεντρικός δακτύλιος:
10 χρόνια έναντι διάτρησης ή καταστροφής από καύση

Σύστημα καθαρισμού One Touch™:
5 χρόνια έναντι διάτρησης ή καταστροφής από καύση

Πλαστικά στοιχεία:
5 χρόνια, εξαιρείται ξεθώριασμα ή αποχρωματισμός

Όλα τα υπόλοιπα μέρη:
2 χρόνια

ΑΠΟΠΟΙΗΣΗ ΕΥΘΥΝΩΝ

ΕΚΤΟΣ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΥΘΥΝΩΝ ΟΠΩΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΔΗΛΩΣΗ ΕΓΓΥΗΣΗΣ, ΔΕΝ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΕΔΩ ΡΗΤΑ ΠΕΡΑΙΤΕΡΟ ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ Ή ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΕΥΘΥΝΗΣ, ΟΙ ΟΠΟΙΕΣ ΥΠΕΡΒΑΙΝΟΥΝ ΤΗΝ ΝΟΜΙΜΗ ΙΣΧΥΣΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΤΗΝ WEBER. ΕΠΙΣΗΣ Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΔΗΛΩΣΗ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΔΕΝ ΠΕΡΙΟΡΙΖΕΙ Ή ΕΞΑΙΡΕΙ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ Ή ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΚΕΙ ΟΠΟΥ Η WEBER ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ ΕΥΘΥΝΗ ΟΠΩΣ ΠΡΟΒΛΕΠΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ.

ΔΕΝ ΘΑ ΙΣΧΥΟΥΝ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ ΜΕΤΑ ΤΙΣ ΙΣΧΥΟΥΣΕΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ. ΑΛΛΕΣ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΔΙΔΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΑΤΟΜΟ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΩΝ Ή ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΝΙΚΗΣ, ΑΝΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕ ΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΠΡΟΪΟΝ (ΟΠΩΣ ΛΟΓΟΥ ΧΑΡΙΝ ΟΙΕΣΔΗΠΟΤΕ "ΕΠΕΚΤΑΣΕΙΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ"), ΔΕΝ ΘΑ ΔΕΣΜΕΥΟΥΝ ΤΗΝ WEBER. Η ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΕΙΝΑΙ Η ΕΠΙΣΚΕΥΗ Ή ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ Ή ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.

ΣΕ ΚΑΜΙΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ, ΣΕ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΗ ΕΓΓΥΗΣΗ, Η ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΕΙΔΟΥΣ ΔΕΝ ΘΑ ΥΠΕΡΒΑΙΝΕΙ ΤΟ ΠΟΣΟ ΤΗΣ ΤΙΜΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΤΟΥ ΠΩΛΗΘΕΝΤΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΤΗΣ WEBER®.

ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΤΕ ΤΟΝ ΚΙΝΔΥΝΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΑΠΩΛΕΙΑ, ΖΗΜΙΑ Ή ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟ ΣΕ ΕΣΑΣ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ ΣΑΣ ΚΑΙ/ Ή ΣΕ ΑΛΛΟΥΣ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΥΣΙΑ ΤΟΥΣ ΛΟΓΩ ΕΣΦΑΛΜΕΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ Ή ΚΑΚΗΣ ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Ή ΑΜΕΛΕΙΑΣ ΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ WEBER ΣΤΟ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΟΥ ΑΝΤΙΚΑΘΙΣΤΑΝΤΑΙ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΕΓΓΥΗΣΗ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΟΥΝΤΑΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΤΙΣΤΑΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΑΝΩΤΕΡΩ ΑΝΑΦΕΡΟΜΕΝΗΣ ΑΡΧΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ ΕΓΓΥΗΣΗΣ.

Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΜΙΑΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΣΕ ΟΙΚΙΑ Η ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΔΕΝ ΙΣΧΥΕΙ ΓΙΑ ΨΗΣΤΙΕΡΕΣ ΤΗΣ WEBER ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΕ ΕΜΠΟΡΙΚΕΣ, ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ Ή ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΟΠΩΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ, ΘΕΡΕΤΡΑ Ή ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΝΟΙΚΙΑΣΗΣ.

Η WEBER ΜΠΟΡΕΙ ΑΠΟ ΚΑΙΡΟΥ ΕΙΣ ΚΑΙΡΟΝ ΝΑ ΑΛΛΑΞΕΙ ΤΗ ΣΧΕΔΙΑΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΗΣ. ΤΑ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΔΕΝ ΘΑ ΕΡΜΗΝΕΥΟΝΤΑΙ ΩΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΤΗΣ WEBER ΝΑ ΕΝΣΩΜΑΤΩΝΕΙ ΤΕΤΟΙΕΣ ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΣΕ ΠΡΟΤΕΡΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑΓΕΣ ΑΥΤΟΥ ΤΟΥ ΤΥΠΟΥ ΔΕΝ ΘΑ ΕΡΜΗΝΕΥΟΝΤΑΙ ΩΣ ΑΠΟΔΟΧΗ ΟΤΙ ΤΑ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΗΤΑΝ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΙΚΑ.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.weber.com, επιλέξτε τη χώρα προέλευσης και καταχωρήστε την ψησιέρα σας σήμερα.



ΣΥΣΤΗΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Αφιερώσαμε πολλή σκέψη στον τρόπο σχεδίασης της γκριλιέρας κάρβουνου Weber®. Σχεδιάζουμε τις γκριλιέρες μας με τέτοιον τρόπο ώστε να μην χρειάζεται ποτέ να ανησυχείτε για αναζωπυρώσεις, ζεστά και κρύα σημεία, ή καμένο φαγητό. Αναμένετε εξαιρετική απόδοση, έλεγχο και αποτελέσματα κάθε φορά.

A Κάδος και καπάκι

Κάθε γκριλιέρα κάρβουνου Weber® κατασκευάζεται με κάδο και καπάκι από επισμαλτωμένο χάλυβα. Αυτό είναι σημαντικό επειδή σημαίνει ότι δεν πρόκειται ποτέ να ξεφλουδίσει. Η ανακλαστική επιφάνεια επιτρέπει το ψήσιμο με θερμότητα συναγωγής, έτσι ώστε η θερμότητα να ακτινοβολεί γύρω από το φαγητό όπως σε έναν εσωτερικό φούρνο, ώστε να επιτυγχάνεται ομοιόμορφο αποτέλεσμα στο ψήσιμο.

B Αεροδιαφράγματα και στόμια εξαερισμού

Ένας σημαντικός παράγοντας στο ψήσιμο με κάρβουνα είναι ο αέρας. Όσο περισσότερος αέρας εισέρχεται στην γκριλιέρα, τόσο θα ενισχύεται η φωτιά (μέχρις ενός σημείου) και τόσο πιο συχνά θα πρέπει να αναπληρώνεται. Έτσι, για να ελαχιστοποιείται η αναπλήρωση, διατηρείτε το καπάκι στη θέση του όσο το δυνατόν περισσότερο. Τα στόμια εξαερισμού κάδου στο κάτω μέρος της γκριλιέρας θα πρέπει να μένουν ανοικτά κάθε φορά που ψήνετε, αλλά για να επιβραδύνετε το ρυθμό καύσης, κλείνετε το αεροδιαφράγμα καπακιού έως τα μισά.

C Σχάρα ψησίματος

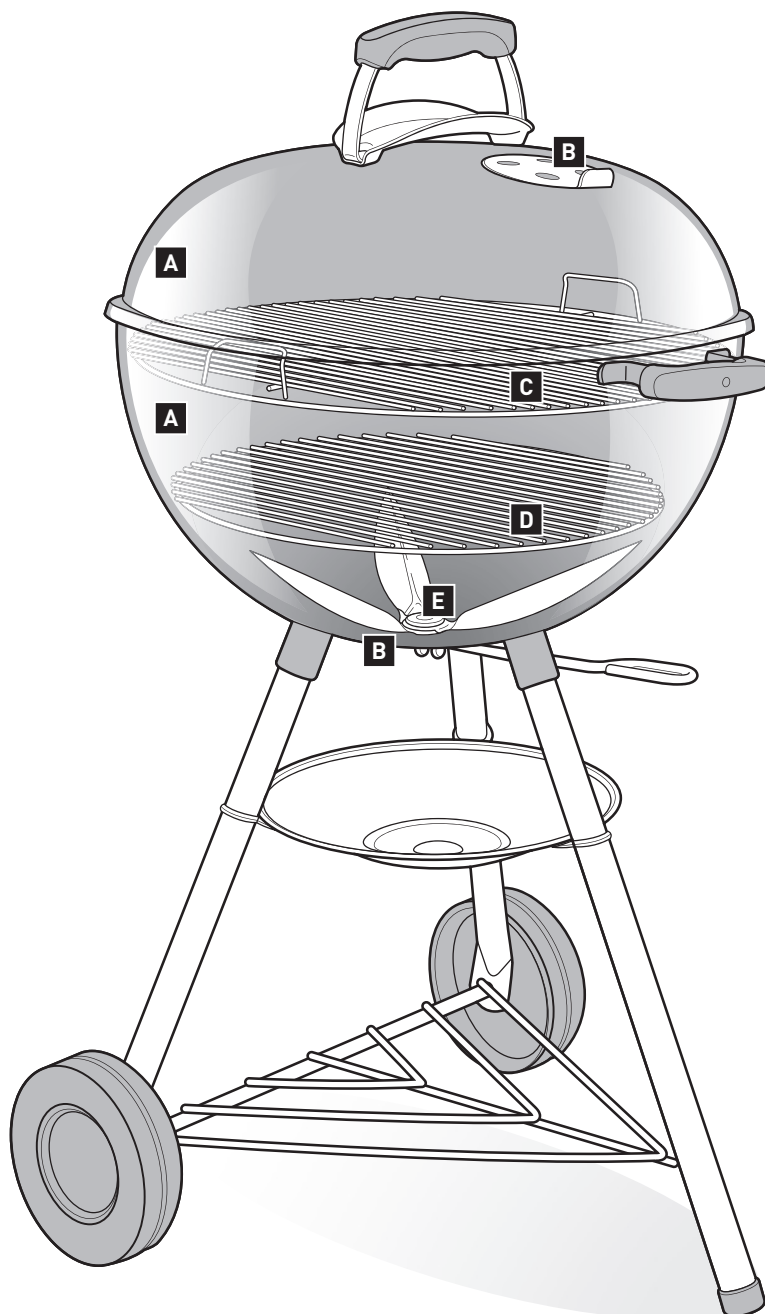
Η σχάρα ψησίματος είναι κατασκευασμένη από επιστρωμένο χάλυβα βαρέος τύπου και παρέχει άφθονο χώρο για να ψήσετε όλα τα αγαπημένα σας γεύματα.

D Σχάρα για κάρβουνα

Η σχάρα για κάρβουνα είναι σε θέση να αντέξει τη θερμότητα οποιασδήποτε φωτιάς με κάρβουνα. Αυτή η ανθεκτική σχάρα είναι κατασκευασμένη από χάλυβα βαρέος τύπου και δεν πρόκειται να παραμορφωθεί ή να καεί. Επιπρόσθετα, σας δίνει αρκετό χώρο για άμεσο ή έμμεσο ψήσιμο, παρέχοντάς σας την ευελιξία να ψήσετε με τον τρόπο που θέλετε.

E One-Touch™ Σύστημα καθαρισμού

Το σύστημα καθαρισμού One-Touch™ κάνει το καθάρισμα πανεύκολο. Καθώς μετακινείτε τη χειρολαβή μπρος-πίσω, οι τρεις λεπίδες στον κάδο μεταφέρουν τη στάχτη από τον πυθμένα της γκριλιέρας στον συλλέκτη στάχτης. Τα ίδια στόμια εξαερισμού λειτουργούν ως αεροδιαφράγματα στον κάδο, για να διευκολύνουν τη μεταφορά οξυγόνου στη φωτιά ή για να επιτρέπουν το εύκολο σβήσιμο της φωτιάς.





Ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε, η γκριλιέρα σας μπορεί να διαθέτει ή να μη διαθέτει τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται σε αυτήν τη σελίδα.

A Gourmet BBQ System™

Η σχάρα ψησίματος μπορεί να είναι εφοδιασμένη με μια ειδική, αφαιρούμενη κεντρική περιοχή. Αυτό το χαρακτηριστικό έχει σχεδιαστεί για να σας επιτρέπει να προσθέσετε εύκολα ειδικά εξαρτήματα μαγειρικής Gourmet BBQ System™ της Weber, όπως πέτρα πίτσας, γουόκ, πλάκα, σχάρα ξεροψησίματος, ψησταριά πουλερικών, ebelskiver ή Κορεατική ένθετη ψησταριά (πωλούνται ξεχωριστά). Κάθε επιλογή σας παρέχει απεριόριστες ευκαιρίες για να δοκιμάσετε νέες συνταγές.

B Ενσωματωμένο θερμόμετρο

Ένα ανθεκτικό, ενσωματωμένο θερμόμετρο στο καπάκι σας επιτρέπει να παρακολουθείτε εύκολα τη θερμοκρασία της γκριλιέρας σας.

C Άγκιστρο καπακιού

Μέσα στο καπάκι της γκριλιέρας υπάρχει ένα γωνιώδες άγκιστρο καπακιού. Σύρετε απλώς το καπάκι στο πλάι και κρεμάστε το καπάκι στον κάδο.

D Υποδοχή καπακιού Tuck-Away™

Η υποδοχή καπακιού Tuck-Away™ σας επιτρέπει να μετακινείτε εύκολα το καπάκι στο πλάι για να ελέγξετε το γεύμα σας ή να προσθέσετε κάρβουνα.

E Περιστρεφόμενη σχάρα ψησίματος

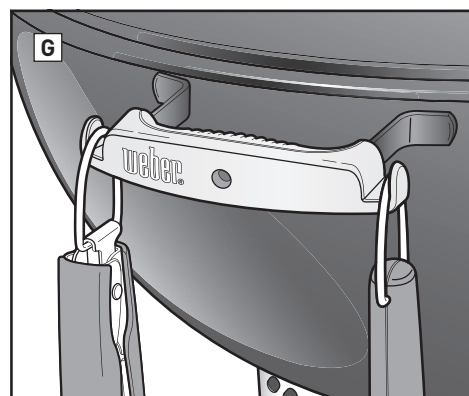
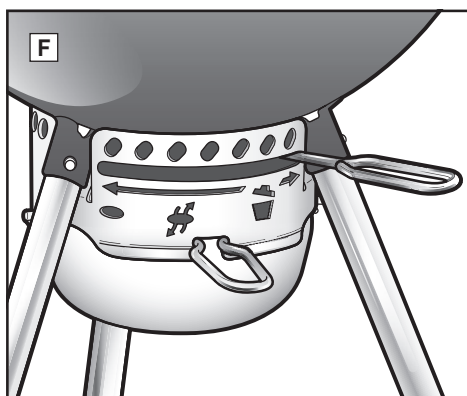
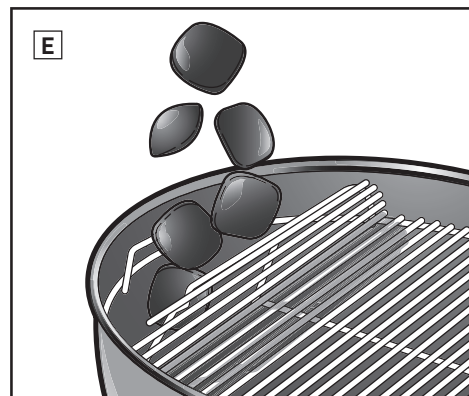
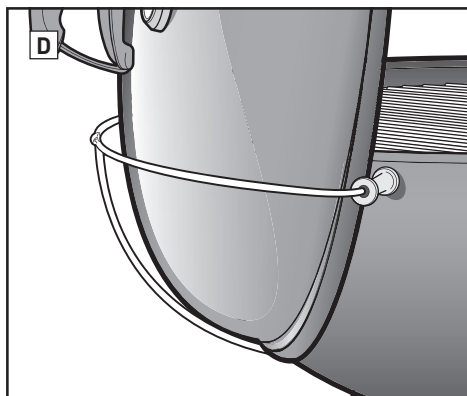
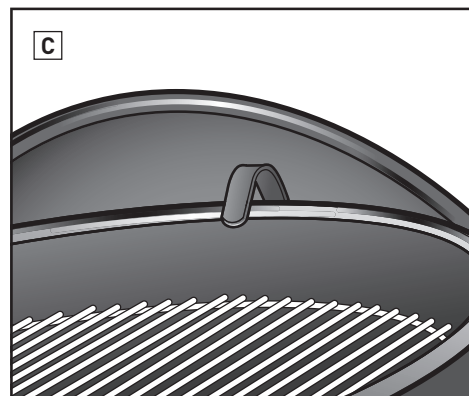
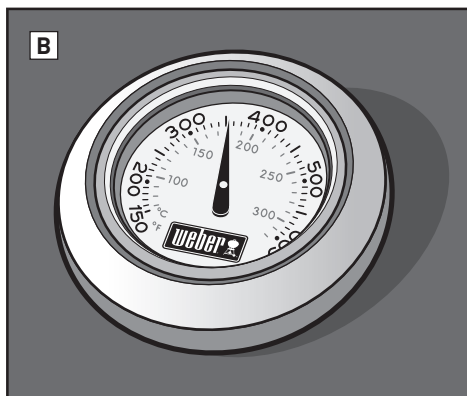
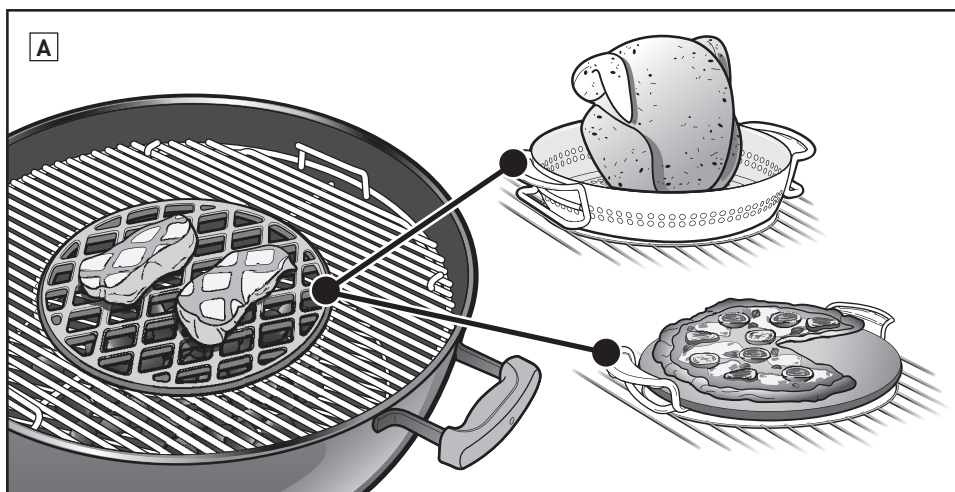
Η περιστρεφόμενη σχάρα έχει μια περιοχή και στις δύο πλευρές που ανασπώνεται για να σας επιτρέψει να προσθέσετε εύκολα κάρβουνα.

F Συλλέκτης στάχτης υψηλής χωρητικότητας

Ο πλήρως κλειστός συλλέκτης στάχτης υψηλής χωρητικότητας συγκρατεί τη στάχτη και αποσπάται εύκολα για γρήγορη και καθαρή απομάκρυνση της στάχτης.

G Χειρολαβή αγκιστρών εργαλείων

Η χειρολαβή διαθέτει ενσωματωμένα άγκιστρα για να έχετε ένα βολικό μέρος να κρεμάτε τα εργαλεία σας.





ΠΡΙΝ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

Επιλέξτε μια κατάλληλη τοποθεσία για ψήσιμο

- Χρησιμοποιήστε αυτήν την γκριλιέρα μόνο σε εξωτερικό χώρο, σε καλά αεριζόμενη περιοχή. Μην τη χρησιμοποιήσετε σε γκαράζ, κτίριο, διαδρόμους μεταξύ κτιρίων ή οποιονδήποτε άλλο κλειστό χώρο.
- Έχετε τοποθετημένη την γκριλιέρα σε μια ασφαλή, επίπεδη επιφάνεια, ανά πάσα στιγμή.
- Μη χρησιμοποιείτε την γκριλιέρα σε απόσταση μικρότερη του 1,5 μέτρου από οποιοδήποτε εύφλεκτο υλικό. Στα εύφλεκτα υλικά περιλαμβάνονται, μεταξύ άλλων, τα δάπεδα, οι εσωτερικές αυλές και οι βεράντες από ξύλο ή επεξεργασμένο ξύλο.

Επιλέξτε την ποσότητα κάρβουνου που θα χρησιμοποιήσετε

Η επιλογή της ποσότητας κάρβουνου εξαρτάται από τα τρόφιμα που ψήνετε και από το μέγεθος της γκριλιέρας σας. Εάν ψήνετε μικρά, τρυφερά κομμάτια φαγητού που χρειάζονται λιγότερο από 20 λεπτά για να ψηθούν, ανατρέξτε στον πίνακα Μέτρηση και προσθήκη κάρβουνου για άμεση θερμότητα. Εάν ψήνετε μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος που χρειάζονται 20 ή περισσότερα λεπτά για να ψηθούν, ανατρέξτε στον πίνακα Μέτρηση και προσθήκη κάρβουνου για έμμεση θερμότητα. Χρησιμοποιήστε το κύπελλο για τα κάρβουνα που παρέχεται με την γκριλιέρα για να μετρήσετε την κατάλληλη ποσότητα κάρβουνου. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τη διαφορά μεταξύ ψησίματος με άμεση και έμμεση θερμότητα, ανατρέξτε στην ενότητα ΜΕΘΟΔΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΓΚΡΙΛΙΕΡΑ.

Την πρώτη φορά που θα ψήσετε στην γκριλιέρα

Συνιστάται να θερμανθεί η σχάρα και τα κάρβουνα να διατηρηθούν πυρακτωμένα και κόκκινα, με το καπάκι επάνω, για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν από το ψήσιμο για πρώτη φορά.

Προετοιμασία της γκριλιέρας για άναμμα

- Αφαιρέστε το καπάκι και τοποθετήστε το στο πλάι της γκριλιέρας χρησιμοποιώντας το άγκιστρο του

Μέτρηση και προσθήκη κάρβουνου για άμεση θερμότητα

*Για τη μέτρηση της ποσότητας του κάρβουνου, χρησιμοποιήστε το κύπελλο μέτρησης κάρβουνου που παρέχεται μαζί με την γκριλιέρα σας.

Διάμετρος γκριλιέρας	Μπρικέτες κάρβουνων	Κάρβουνα οξιάς*	Κάρβουνα ανάμεικτα*
47 cm	30 μπρικέτες	1 κύπελλο [0,56 kg]	¾ του κύπελλου
57 cm	40 μπρικέτες	1¼ κύπελλα [0,98 kg]	1¼ κύπελλα
67 cm	60 μπρικέτες	4 κύπελλα [2,24 kg]	2¾ κύπελλα

Μέτρηση και προσθήκη κάρβουνου για έμμεση θερμότητα

*Για τη μέτρηση της ποσότητας του κάρβουνου, χρησιμοποιήστε το κύπελλο μέτρησης κάρβουνου που παρέχεται μαζί με την γκριλιέρα σας.

Διάμετρος γκριλιέρας	Μπρικέτες κάρβουνων		Κάρβουνα οξιάς*		Κάρβουνα ανάμεικτα*	
	Μπρικέτες για την πρώτη ώρα (ανά πλευρά)	Μπρικέτες που προστίθενται για κάθε επιπλέον ώρα (ανά πλευρά)	Κάρβουνα για την πρώτη ώρα (ανά πλευρά)	Κάρβουνα που προστίθενται για κάθε επιπλέον ώρα (ανά πλευρά)	Κάρβουνα για την πρώτη ώρα (ανά πλευρά)	Κάρβουνα που προστίθενται για κάθε επιπλέον ώρα (ανά πλευρά)
47 cm	15 μπρικέτες	7 μπρικέτες	½ κύπελλο [0,30 kg]	1 χούφτα	½ κύπελλο	1 χούφτα
57 cm	20 μπρικέτες	7 μπρικέτες	½ κύπελλο [0,30 kg]	1 χούφτα	½ κύπελλο	1 χούφτα
67 cm	30 μπρικέτες	8 μπρικέτες	½ κύπελλο [0,42 kg]	1 χούφτα	¾ του κύπελλου	1 χούφτα

καπακιού που βρίσκεται μέσα στο καπάκι ή την υποδοχή καπακιού Tuck-Away™ (ανάλογα με το μοντέλο της γκριλιέρας).

- Αφαιρέστε τη σχάρα ψησίματος (επάνω) από την γκριλιέρα σας. Για λόγους ευκολίας, κρεμάστε τη σχάρα ψησίματος στον κάδο, το οπίσθιο πάνελ ή το πλαίσιο της γκριλιέρας σας από την κυρτή χειρολαβή της (χαρακτηριστικό γνώρισμα που υπάρχει σε μερικές από τις γκριλιέρες μας) (A). Αν η γκριλιέρα σας διαθέτει τη σχάρα ψησίματος Gourmet BBQ System™, πρώτα αφαιρέστε την αποσπώμενη κεντρική περιοχή και κατόπιν ολόκληρη τη σχάρα ψησίματος από την γκριλιέρα.

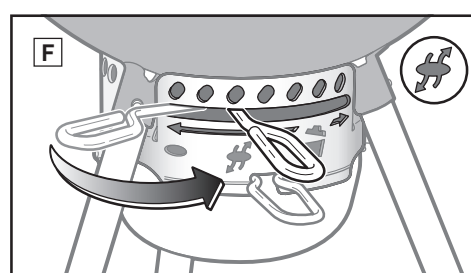
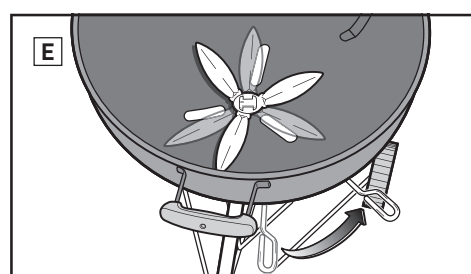
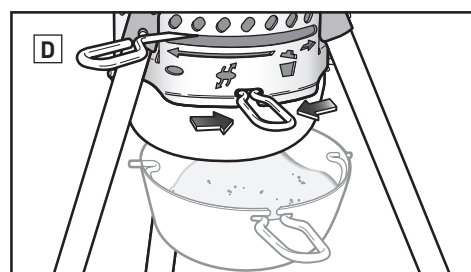
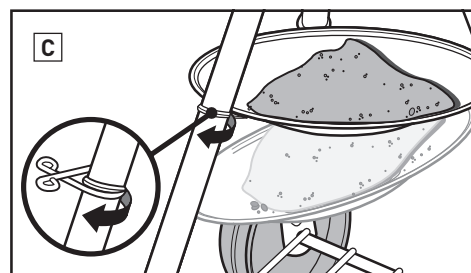
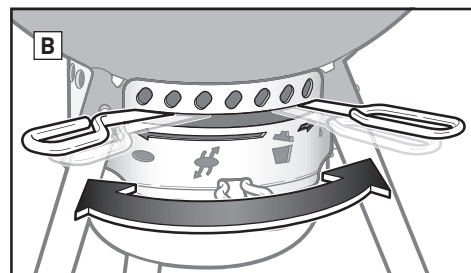
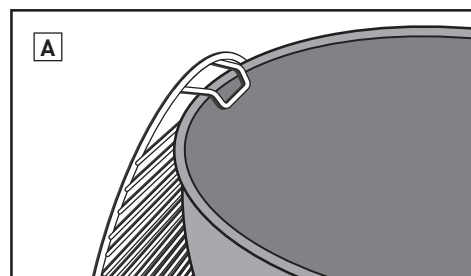
- Αφαιρέστε την (κάτω) σχάρα για τα κάρβουνα και καθαρίστε τις στάχτες ή κομμάτια από τα παλιά κάρβουνα από τον πυθμένα του κάδου. Το κάρβουνο χρειάζεται οξυγόνο για να καεί, οπότε βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν φράζει τα στόμια εξαερισμού. Για τις γκριλιέρες με το σύστημα καθαρισμού One-Touch™, μετακινήστε τη χειρολαβή μπρος-πίσω για να μεταφερθεί η στάχτη από τον πυθμένα της γκριλιέρας στον συλλέκτη στάχτης (B).

- Εάν η γκριλιέρα σας διαθέτει έναν τυπικό συλλέκτη στάχτης, αποδεσμεύστε το κλιπ των ποδιών για να αφαιρέσετε τον συλλέκτη στάχτης (C) και κατόπιν απορρίψτε τη στάχτη. Εάν η γκριλιέρα σας διαθέτει συλλέκτη στάχτης υψηλής χωρητικότητας, πιέστε τη χειρολαβή του συλλέκτη στάχτης για να τον απελευθερώσετε από την γκριλιέρα (D).

- Ανοίξτε το στόμιο εξαερισμού κάδου μετακινώντας τη χειρολαβή εντελώς προς τα δεξιά (E) ή μετακινώντας τη χειρολαβή στην ανοικτή θέση (F) (ανάλογα με το μοντέλο τη γκριλιέρας).

- Επανατοποθετήστε την (κάτω) σχάρα για τα κάρβουνα.

Σημείωση: Οι οδηγίες σχετικά με τη χρήση υγρού αναπτήρα σκόνη δεν συμπεριλαμβάνονται σε αυτό τον οδηγό. Το υγρό αναπτήρα δημιουργεί ακαταστασία και μπορεί να προσδώσει μια γεύση χημικών στο φαγητό σας αντίθετα με τους κύβους προσάνθρακα (πωλούνται ξεχωριστά). Αν αποφασίσετε να χρησιμοποιήσετε υγρό αναπτήρα, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή και ΠΟΤΕ μην προσθέσετε υγρό αναπτήρα σε αναμμένη φωτιά.





Άναμμα των κάρβουνων με χρήση προσανάμματος τζακιού

Ο απλούστερος και καλύτερος τρόπος να ανάψετε οποιοδήποτε είδος κάρβουνου είναι να χρησιμοποιήσετε ένα προσάνναμμα τζακιού και, συγκεκριμένα, το προσάνναμμα τζακιού Weber® RapidFire® (πωλείται ξεχωριστά). Ανατρέξτε στις προφυλάξεις και τις προειδοποιήσεις που συνοδεύουν το προσάνναμμα τζακιού RapidFire® πριν από το άναμμα.

1. Τοποθετήστε μερικά φύλλα τσαλακωμένου χαρτιού εφημερίδας στο κάτω μέρος του προσανάμματος τζακιού και βάλτε το προσάνναμμα τζακιού στη σχάρα για κάρβουνα **(A)** - ή, τοποθετήστε μερικούς κύβους προσανάμματος στο κέντρο της σχάρας για κάρβουνα και το προσάνναμμα τζακιού από πάνω **(B)**.

2. Γεμίστε το προσάνναμμα τζακιού με κάρβουνα **(C)**.

3. Ανάψτε τους κύβους προσανάμματος ή την εφημερίδα από τις οπές στο πλάι του προσανάμματος τζακιού **(D)**.

4. Κρατήστε το προσάνναμμα τζακιού στη θέση του μέχρι να ανάψουν εντελώς τα κάρβουνα. Μπορείτε να καταλάβετε τότε τα κάρβουνα είναι εντελώς αναμμένα επειδή θα έχουν καλυφθεί με μια στρώση λευκής στάχτης.

Σημείωση: Οι κύβοι προσανάμματος που χρησιμοποιούνται πρέπει να αναλωθούν πλήρως και τα κάρβουνα να έχουν επικαλυφθεί με στάχτη πριν τοποθετήσετε τρόφιμα στη σχάρα. Μην αρχίσετε να ψήνετε εάν τα κάρβουνα δεν έχουν επικαλυφθεί με στάχτη.

5. Μόλις τα κάρβουνα ανάψουν εντελώς, συνεχίστε με τις επόμενες σελίδες για οδηγίες σχετικά με τον τρόπο τακτοποίησης των κάρβουνων και αρχίστε να μαγειρεύετε με τη μέθοδο ψησίματος που επιθυμείτε (άμεση ή έμμεση μέθοδος).

Άναμμα των κάρβουνων με χρήση κύβων προσανάμματος

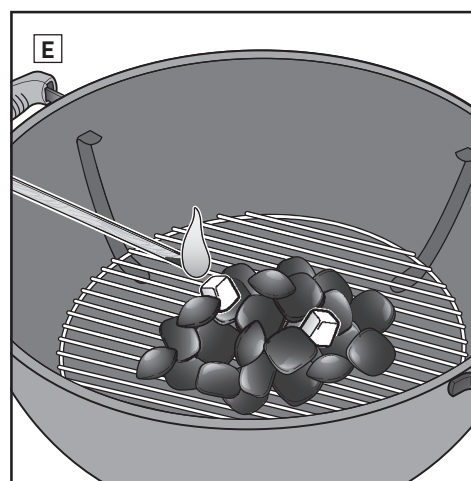
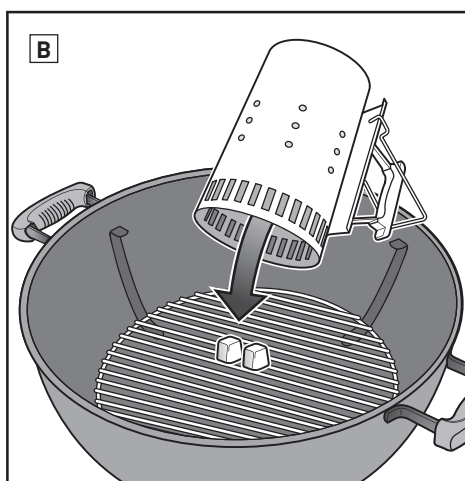
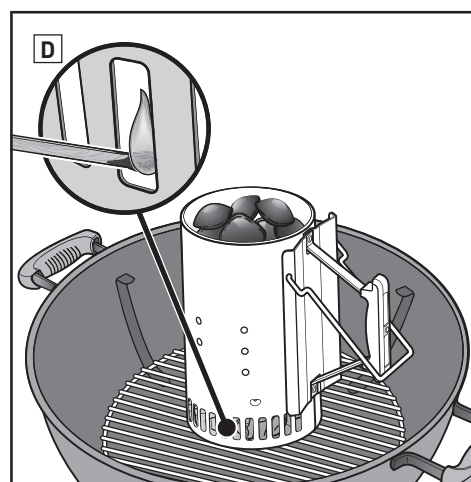
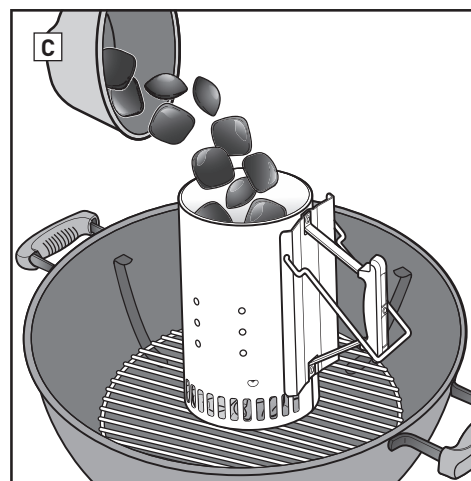
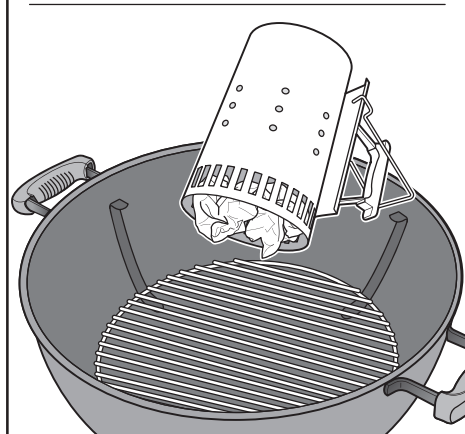
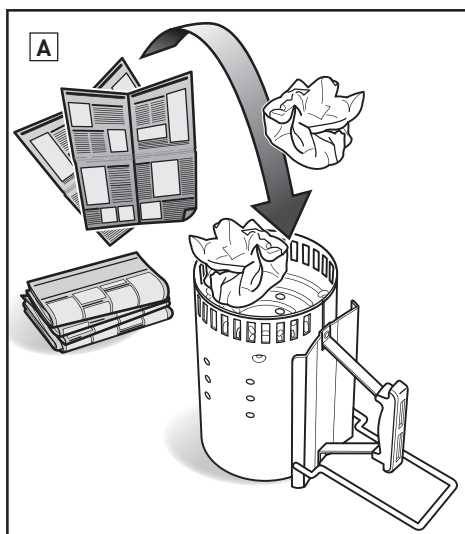
1. Δημιουργήστε μια πυραμίδα με κάρβουνα στο κέντρο της (κάτω) σχάρας για κάρβουνα και εισαγάγετε δύο κύβους προσανάμματος (πωλούνται ξεχωριστά) μέσα στην πυραμίδα **(E)**.

2. Χρησιμοποιώντας ένα μακρύ σπέρτο ή αναπτήρα, ανάψτε τους κύβους προσανάμματος. Οι κύβοι προσανάμματος θα ανάψουν στη συνέχεια τα κάρβουνα.

3. Περιμένετε μέχρι να ανάψουν εντελώς τα κάρβουνα. Μπορείτε να καταλάβετε τότε τα κάρβουνα είναι εντελώς αναμμένα επειδή θα έχουν καλυφθεί με μια στρώση λευκής στάχτης.

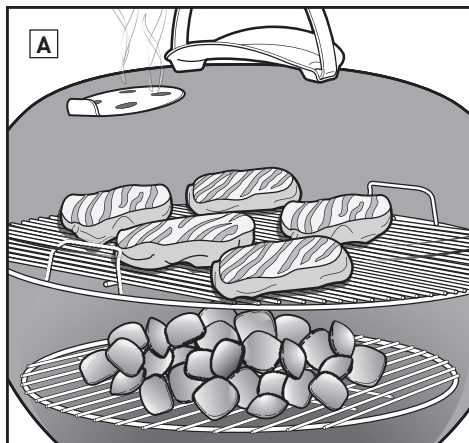
Σημείωση: Οι κύβοι προσανάμματος που χρησιμοποιούνται πρέπει να αναλωθούν πλήρως και τα κάρβουνα να έχουν επικαλυφθεί με στάχτη πριν τοποθετήσετε τρόφιμα στη σχάρα. Μην αρχίσετε να ψήνετε εάν τα κάρβουνα δεν έχουν επικαλυφθεί με στάχτη.

4. Μόλις τα κάρβουνα ανάψουν εντελώς, συνεχίστε με τις επόμενες σελίδες για οδηγίες σχετικά με τον τρόπο διεύθυνσης του κάρβουνου και αρχίστε να μαγειρεύετε με τη μέθοδο μαγειρέματος που επιθυμείτε (άμεση ή έμμεση μέθοδος).





ΜΕΘΟΔΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΓΚΡΙΛΙΕΡΑ



Ψήσιμο με άμεση θερμότητα

Χρησιμοποιήστε την άμεση μέθοδο για τα μικρά, τρυφερά κομμάτια φαγητού που χρειάζονται λιγότερο από 20 λεπτά για να ψηθούν, όπως:

- Χάμπουργκερ
- Μοσχαρίσιες μπιριζόλες
- Χοιρινές μπιριζόλες
- Κεμπάπ
- Τεμάχια κοτόπουλου χωρίς κόκαλο
- Φιλέτα ψαριών
- Οστρακοειδή
- Λαχανικά σε φέτες

Στην άμεση θερμότητα, η φωτιά βρίσκεται ακριβώς κάτω από το φαγητό **(A)**. Ξεροπνίει τις επιφάνειες του φαγητού, αναπτύσσοντας αρώματα, υφή και πεντανόστιμη καραμελοποιημένη γεύση ψήνοντας ταυτόχρονα το φαγητό μέχρι το κέντρο.

Μια άμεση φωτιά παράγει τόσο ακτινοβολούμενη όσο και αγωγή θερμότητα. Η ακτινοβολούμενη θερμότητα από τα κάρβουνα ψήνει γρήγορα την επιφάνεια του φαγητού που βρίσκεται κοντά τους. Ταυτόχρονα, η φωτιά θερμαίνει τις ράβδους της σχάρας ψησίματος, η οποία μεταφέρει τη θερμότητα απευθείας στην επιφάνεια του φαγητού και δημιουργεί αυτά τα αδιαμφισβήτητα και υπέροχα σημάδια της σχάρας.

Τακτοποίηση των κάρβουνων για άμεση θερμότητα

1. Φορέστε γάντια ψησταριάς ή απλά γάντια. Σημείωση: Η γκριλιέρα, μαζί με τις χειρολαβές και τις χειρολαβές του αεροδιαφράγματος/εξαερισμού, θα έχουν υψηλή θερμοκρασία. Βεβαιωθείτε ότι φοράτε γάντια ψησταριάς ή απλά γάντια για να μην κάψετε τα χέρια σας.
2. Αφού ανάψουν καλά τα κάρβουνα, απλώστε τα ομοιόμορφα στη σχάρα για τα κάρβουνα με μια μακριά λαβίδα **(B)**.
3. Επανατοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος.
4. Τοποθετήστε το καπάκι στην γκριλιέρα.
5. Ανοίξτε το αεροδιαφράγμα καπακιού **(C)**.
6. Προθερμάνετε τη σχάρα για περίπου 10 έως 15 λεπτά.
7. Μόλις προθερμανθεί η σχάρα ψησίματος, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού ψησταριάς με σκληρή τρίχα από ανοξείδωτο χάλυβα για να καθαρίσετε τη σχάρα ψησίματος **(D)**.

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού ψησταριάς με σκληρή τρίχα από ανοξείδωτο χάλυβα. Αντικαταστήστε την βούρτσα αν εντοπίσετε ελεύθερες τρίχες στη σχάρα ψησίματος ή τη βούρτσα.

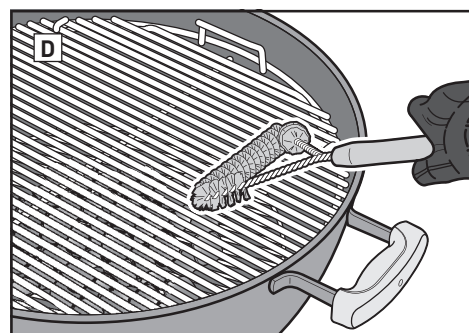
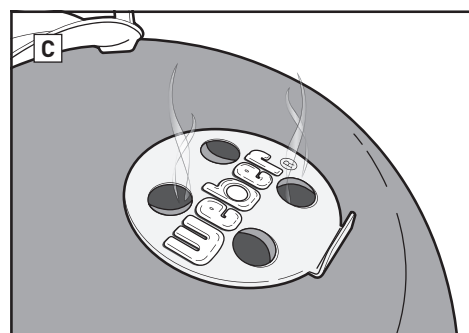
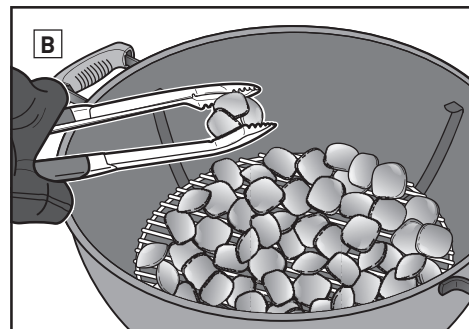
8. Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε το φαγητό πάνω στη σχάρα.

9. Τοποθετήστε το καπάκι στην γκριλιέρα. Συμβουλευτείτε τη συνταγή για τους προτεινόμενους χρόνους ψησίματος.

Σημείωση: Όταν αφαιρείτε το καπάκι της γκριλιέρας κατά το ψήσιμο, ανασπώστε το στο πλάι, όχι κατευθείαν επάνω. Εάν το ανασπώσετε κατευθείαν προς τα πάνω μπορεί να προκληθεί αναρρόφηση και να πέσει στάχτη στο φαγητό σας.

Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο...

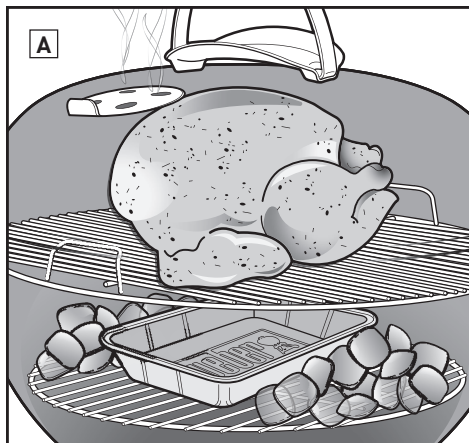
Κλείστε το αεροδιαφράγμα καπακιού και τα στόμια εξαερισμού κάδου για να σβήσετε τα κάρβουνα.



Μέτρηση και προσθήκη κάρβουνου για άμεση θερμότητα

*Για τη μέτρηση της ποσότητας του κάρβουνου, χρησιμοποιήστε το κύπελλο μέτρησης κάρβουνου που παρέχεται μαζί με την γκριλιέρα σας.

Διάμετρος γκριλιέρας	Μπρικέτες κάρβουνων	Κάρβουνα οξιάς*	Κάρβουνα ανάμεικτα*
47 cm	30 μπρικέτες	1 κύπελλο [0,56 kg]	¾ του κύπελλου
57 cm	40 μπρικέτες	1¾ κύπελλα [0,98 kg]	1¼ κύπελλα
67 cm	60 μπρικέτες	4 κύπελλα [2,24 kg]	2¾ κύπελλα



Διευθέτηση του κάρβουνου για έμμεση θερμότητα

1. Φορέστε γάντια ψσταριάς ή απλά γάντια.

Σημείωση: Η θερμοκρασία στη γκριλιέρα, μαζί με τις χειρολαβές, το αεροδιάφραγμα καπακιού και τα στόμια εξαερισμού κάδου, θα ανέλθει σε υψηλά επίπεδα. Βεβαιωθείτε ότι φοράτε γάντια ψσταριάς ή απλά γάντια για να μην κάψετε τα χέρια σας.

2. Αφού ανάψουν καλά τα κάρβουνα, με μια μακριά λαβίδα τακτοποιήστε τα κάρβουνα ώστε να βρίσκονται και από τις δύο πλευρές του φαγητού (A). Τοποθετήστε τα κάρβουνα στις πλευρές του κάδου απέναντι από τις χειρολαβές (C), είτε απευθείας πάνω στη σχάρα για τα κάρβουνα ή στις ράγες κάρβουνων ή στα Char-Baskets™ εάν χρησιμοποιούνται. Ένα δοχείο συλλογής λίπους μπορεί να τοποθετηθεί ανάμεσα στα κάρβουνα για να συλλέγει το λίπος που στάζει.

ΧΡΗΣΗ ΡΑΓΩΝ ΓΙΑ ΚΑΡΒΟΥΝΑ:

Ευθυγραμμίστε τη σχάρα για κάρβουνα με τέτοιο τρόπο ώστε τα καλύβδια σύρματα να διατρέχουν το δοχείο από χειρολαβή σε χειρολαβή. Κατόπιν, τοποθετήστε τις ράγες κάρβουνων με τέτοιο τρόπο ώστε να αγκιστρωθούν στα εξωτερικά ευθύγραμμα σύρματα της σχάρας για κάρβουνα. Η πρόσθια πλευρά των ραγών για κάρβουνα θα πρέπει να περάσει πάνω από το τέταρτο σύρμα της σχάρας για κάρβουνα και να «κουμπώσει» στη θέση της (D).

3. Επανατοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος.

4. Τοποθετήστε το καπάκι στην γκριλιέρα. Εάν η γκριλιέρα σας διαθέτει θερμόμετρο, τοποθετείτε πάντοτε το καπάκι ώστε το θερμόμετρο να μην είναι πάνω από τα κάρβουνα όπου θα εκτίθεται σε άμεση θερμότητα (E).

5. Ανοίξτε το αεροδιάφραγμα καπακιού.

6. Προθερμάνετε τη σχάρα για περίπου 10 έως 15 λεπτά.

7. Μόλις προθερμανθεί η σχάρα ψησίματος, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού ψσταριάς με σκληρή τρίχα από ανοξείδωτο χάλυβα για να καθαρίσετε τη σχάρα ψησίματος.

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού ψσταριάς με σκληρή τρίχα από ανοξείδωτο χάλυβα. Αντικαταστήστε την βούρτσα αν εντοπίσετε ελεύθερες τρίχες στη σχάρα ψησίματος ή τη βούρτσα.

8. Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε το φαγητό πάνω στη σχάρα.

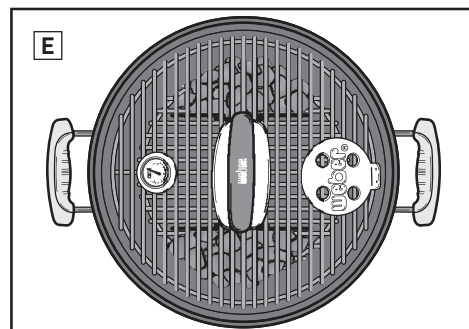
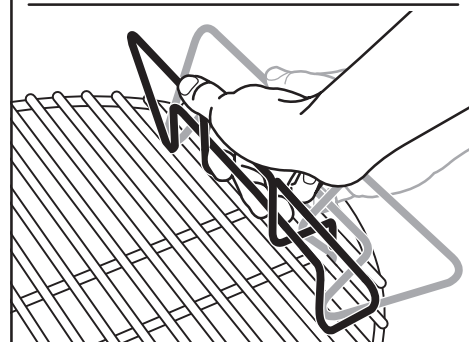
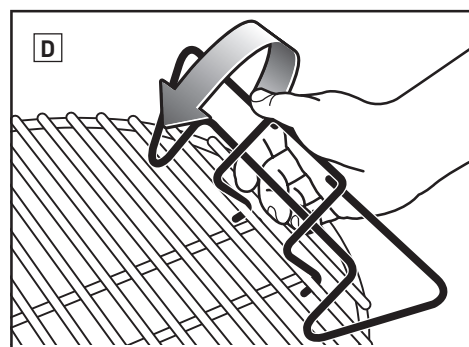
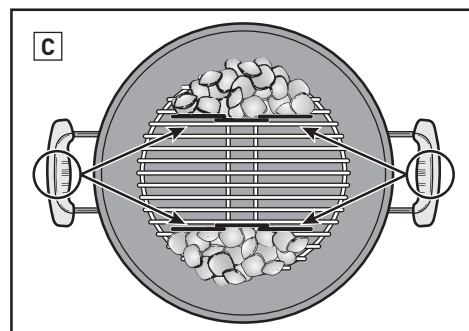
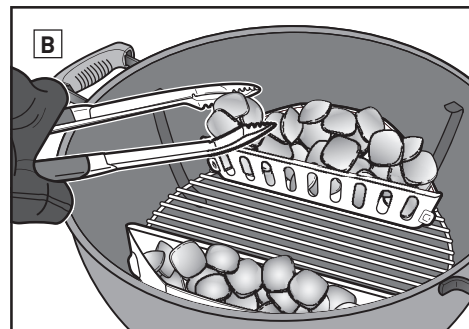
9. Τοποθετήστε το καπάκι στην γκριλιέρα.

Συμβουλευτείτε τη συνταγή για τους προτεινόμενους χρόνους ψησίματος.

Σημείωση: Όταν αφαιρείτε το καπάκι της γκριλιέρας κατά το ψήσιμο, ανασπώστε το στο πλάι, όχι κατευθείαν επάνω. Εάν το ανασπώσετε κατευθείαν προς τα πάνω μπορεί να προκληθεί αναρρόφηση και να πέσει στάχτη στο φαγητό σας.

Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο...

Κλείστε το αεροδιάφραγμα καπακιού και τα στόμια εξαερισμού κάδου για να σβήσετε τα κάρβουνα.



Ψήσιμο με έμμεση θερμότητα

Χρησιμοποιήστε την έμμεση μέθοδο για μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος που χρειάζονται χρόνο ψησίματος στην γκριλιέρα 20 λεπτά ή παραπάνω, ή για τροφές τόσο ευαίσθητες που η απευθείας έκθεση στη θερμότητα θα τις έκανε να ξεραθούν ή να καούν, όπως:

- Ψητά φαγητά
- Κομμάτια πουλερικών με κόκαλα
- Ολόκληρα ψάρια
- Ευαίσθητα φιλέτα ψαριών
- Ολόκληρα κοτόπουλα
- Γαλοπούλες
- Παϊδάκια

Η έμμεση θερμότητα μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την ολοκλήρωση φαγητών με μεγαλύτερο πάχος ή κομματιών με κόκαλα που έχουν προηγουμένως ξεροψηθεί ή πάρει χρώμα με άμεση θερμότητα.

Με την έμμεση θερμότητα, η θερμότητα υπάρχει και στις δύο πλευρές της γκριλιέρας ή μόνο στη μία πλευρά της. Το φαγητό βρίσκεται στο σθητό τμήμα της σχάρας ψησίματος (A).

Η ακτινοβολούμενη και η αγωγή θερμότητα εξακολουθούν να συνεισφέρουν στο ψήσιμο, αλλά όχι σε έντονο βαθμό κατά το έμμεσο ψήσιμο. Ωστόσο, εάν το καπάκι της γκριλιέρας είναι κλειστό, όπως θα έπρεπε, παράγεται και ένα άλλο είδος θερμότητας: θερμότητα μεταδιδόμενη λόγω συναγωγής. Η θερμότητα αυξάνεται, ανακλάται στο καπάκι και στις εσωτερικές επιφάνειες της γκριλιέρας, και κυκλοφορεί μαγειρεύοντας αργά και ομοιόμορφα το φαγητό από όλες τις πλευρές.

Η θερμότητα συναγωγής δεν ξεροψώνει την επιφάνεια του φαγητού όπως γίνεται με την ακτινοβολούμενη και αγωγή θερμότητα. Το φαγητό μαγειρεύεται πιο ομαλά μέχρι το κέντρο, όπως γίνεται με τη θερμότητα του φούρνου.

Μέτρηση και προσθήκη κάρβουνου για έμμεση θερμότητα

*Για τη μέτρηση της ποσότητας του κάρβουνου, χρησιμοποιήστε το κύπελλο μέτρησης κάρβουνου που παρέχεται μαζί με την γκριλιέρα σας.

Διάμετρος γκριλιέρας	Μπρικέτες κάρβουνων		Κάρβουνα οξιά*		Κάρβουνα ανάμεικτα*	
	Μπρικέτες για την πρώτη ώρα (ανά πλευρά)	Μπρικέτες που προστίθενται για κάθε επιπλέον ώρα (ανά πλευρά)	Κάρβουνα για την πρώτη ώρα (ανά πλευρά)	Κάρβουνα που προστίθενται για κάθε επιπλέον ώρα (ανά πλευρά)	Κάρβουνα για την πρώτη ώρα (ανά πλευρά)	Κάρβουνα που προστίθενται για κάθε επιπλέον ώρα (ανά πλευρά)
47 cm	15 μπρικέτες	7 μπρικέτες	½ κύπελλο (0,30 kg)	1 χούφτα	½ κύπελλο	1 χούφτα
57 cm	20 μπρικέτες	7 μπρικέτες	½ κύπελλο (0,30 kg)	1 χούφτα	½ κύπελλο	1 χούφτα
67 cm	30 μπρικέτες	8 μπρικέτες	½ κύπελλο (0,42 kg)	1 χούφτα	¾ του κύπελλου	1 χούφτα



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΕΞΥΠΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΟ ΨΗΣΙΜΟ

Φοράτε γάντια

Φοράτε πάντοτε γάντια ψησταριάς ή απλά γάντια όταν χρησιμοποιείτε την γκριλιέρα με κάρβουνα. Τα στόμια εξαερισμού, τα αεροδιαφράγματα, οι χειρολαβές και ο κάδος θα αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία κατά το ψήσιμο, οπότε βεβαιωθείτε ότι τα χέρια και τα μπράτσα σας είναι προστατευμένα.

Μην χρησιμοποιείτε υγρό αναπτήρα

Αποφύγετε τη χρήση υγρού αναπτήρα, γιατί ενδέχεται να προσδώσει μια χημική γεύση στο φαγητό σας. Τα προσανάμματα τζακιού (πωλούνται ξεχωριστά) και οι κύβοι προσανάμματος (πωλούνται ξεχωριστά) είναι πολύ πιο καθαρά και ένας πολύ πιο αποτελεσματικός τρόπος για να ανάψετε τα κάρβουνα σας.

Προθερμαίνετε την γκριλιέρα

Η προθέρμανση της γκριλιέρας με το καπάκι κλειστό για 10 έως 15 λεπτά προετοιμάζει τη σχάρα ψησίματος. Όταν όλα τα κάρβουνα είναι πυρακτωμένα και έχουν αποκτήσει κόκκινο χρώμα, η θερμοκρασία κάτω από το καπάκι θα πρέπει να είναι περίπου 260 °C. Η θερμοκρασία θα χαλαρώσει τα κομμάτια φαγητού που κρέμονται στη σχάρα, οπότε είναι εύκολο να τα απομακρύνετε με μια βούρτσα καθαρισμού ψησταριάς με σκληρή τρίχα από ανοξείδωτο χάλυβα. Η προθέρμανση της γκριλιέρας ζεσταίνει αρκετά τη σχάρα ώστε να ξεροψηνήι κατάλληλα και εμποδίζει το φαγητό να κολλήσει στη σχάρα.

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού ψησταριάς με σκληρή τρίχα από ανοξείδωτο χάλυβα. Αντικαταστήστε την βούρτσα αν εντοπίσετε ελεύθερες τρίχες στη σχάρα ψησίματος ή τη βούρτσα.

Λαδώστε τα τρόφιμα, όχι τη σχάρα

Το λάδι εμποδίζει τα τρόφιμα να κολλήσουν και επίσης προσθέτει άρωμα και υγρασία. Το απαλό βούρτσισμα ή ο ψεκασμός των τροφίμων με λάδι έχει καλύτερα αποτελέσματα από το βούρτσισμα της σχάρας.

Φροντίστε να υπάρχει ροή αέρα

Η φωτιά από κάρβουνα χρειάζεται αέρα. Το καπάκι πρέπει να είναι κλειστό όσο το δυνατόν περισσότερο, αλλά το αεροδιάφραγμα καπακιού και το στόμιο εξαερισμού κάδου πρέπει να είναι ανοιχτά. Αφαιρείτε τις στάχτες από το κάτω μέρος του κάδου τακτικά για να μη φράζουν τα στόμια εξαερισμού.

Καλύπτετε με το καπάκι

Για τέσσερις σημαντικούς λόγους, το καπάκι πρέπει να είναι κλειστό όσο το δυνατόν περισσότερο.

1. Διατηρεί τη σχάρα αρκετά ζεστή για να ξεροψηήσει το φαγητό.
2. Επιταχύνει το χρόνο ψησίματος και δεν αφήνει τα τρόφιμα να στεγνώσουν.
3. Παγιδεύει την κάπνα που αναπτύσσεται όταν το λίπος και το ζουμί εξατμίζονται στη σχάρα.
4. Αποτρέπει τις αναζωπυρώσεις περιορίζοντας το οξυγόνο.

Δαμάστε τις φλόγες

Αναζωπυρώσεις συμβαίνουν και είναι κάτι καλό επειδή ξεροψηνούν την επιφάνεια των τροφίμων που είναι στη σχάρα. Ωστόσο, οι πολλές αναζωπυρώσεις μπορεί να κάψουν το φαγητό σας. Διατηρείτε το καπάκι στη θέση του όσο το δυνατόν περισσότερο. Με αυτόν τον τρόπο περιορίζεται η ποσότητα οξυγόνου μέσα στην γκριλιέρα, γεγονός που βοηθά

να εξαλειφθούν τυχόν αναζωπυρώσεις. Εάν δεν μπορείτε να ελέγξετε τις φλόγες, μετακινήστε τα τρόφιμα πάνω από έμμεση θερμότητα προσωρινά, μέχρι να σβήσουν.

Παρακολουθείτε το χρόνο και τη θερμοκρασία

Εάν ψήνετε σε ψυχρό περιβάλλον ή σε μεγάλο υψόμετρο, οι χρόνοι ψησίματος θα είναι μεγαλύτεροι. Εάν υπάρχει δυνατός άνεμος, η θερμοκρασία της σχάρας κάρβουνων θα συζηθεί, οπότε πρέπει να είστε πάντοτε κοντά στην γκριλιέρα και να θυμάστε να έχετε το καπάκι στη θέση του όσο το δυνατόν περισσότερο ώστε να μην υπάρχει διαφυγή της θερμότητας.

Καταψυγμένο ή φρέσκο

Ανεξάρτητα από το αν ψήνετε στη σχάρα καταψυγμένα ή φρέσκα τρόφιμα, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας που αναγράφονται στη συσκευασία και να τα ψήνετε πάντα στη συνιστώμενη εσωτερική θερμοκρασία. Τα καταψυγμένα τρόφιμα θα χρειαστούν περισσότερο χρόνο για να ψηθούν στη σχάρα και μπορεί να χρειαστεί να προσθέσετε επιπλέον καύσιμο ανάλογα με το είδος των τροφίμων.

Θέματα καθαριότητας

Ακολουθήστε μερικές βασικές οδηγίες συντήρησης για να μπορεί η σχάρα σας να έχει καλύτερη εμφάνιση και να ψήνει καλύτερα όσο περνούν τα χρόνια!

- Για τη σωστή ροή του αέρα και για καλύτερο ψήσιμο στη σχάρα, αφαιρείτε τις συσσωρευμένες στάχτες και τα παλιά κάρβουνα από τον πυθμένα του κάδου και τον συλλέκτη στάχτης πριν από τη χρήση. Πριν το κάνετε, βεβαιωθείτε ότι όλα τα κάρβουνα έχουν σβήσει εντελώς και ότι η γκριλιέρα δεν είναι ζεστή.
- Μπορεί να παρατηρήσετε κάτι που μοιάζει με «νιφάδες χρώματος» στην εσωτερική πλευρά του καπακιού. Κατά τη χρήση, οι ατμοί από τα λίπη και τον καπνό οξειδώνονται αργά σε άνθρακα και εναποτίθενται στην εσωτερική πλευρά του καπακιού σας. Απομακρύνετε το απανθρακωμένο λίπος από την εσωτερική πλευρά του καπακιού με μια βούρτσα καθαρισμού ψησταριάς με σκληρή τρίχα από ανοξείδωτο χάλυβα. Για να ελαχιστοποιηθεί η περαιτέρω συσσώρευση, μπορείτε να καθαρίζετε την εσωτερική πλευρά του καπακιού με μια χαρτοπετσέτα μετά το ψήσιμο και όταν η σχάρα είναι ακόμη ζεστή (όχι καυτή).
- Εάν η σχάρα σας βρίσκεται σε ένα ιδιαίτερα δύσκολο περιβάλλον, μπορεί να θέλετε να καθαρίζετε τις εξωτερικές επιφάνειες πιο συχνά. Η όξινη βροχή, τα χημικά και το αλμυρό νερό μπορούν να προκαλέσουν την εμφάνιση σκουριάς στις επιφάνειες. Η Weber συνιστά να σκουπίζετε τις εξωτερικές επιφάνειες της γκριλιέρας με ζεστό νερό και σαπούνι. Στη συνέχεια, η γκριλιέρα πρέπει να ξεπλένεται και να στεγνώνει εντελώς.
- Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα ή λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε τις επιφάνειες της γκριλιέρας σας.



Οι χρόνοι μαγειρέματος για το βόειο κρέας και το αρνί χρησιμοποιούν τον ορισμό του Υπουργείου Γεωργίας των ΗΠΑ (USDA) για τον μεσαίο βαθμό ψησίματος, εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά. Τα κομμάτια, τα πάχη, τα βάρη και οι χρόνοι ψησίματος στην γκριλιέρα είναι κατευθυντήριες οδηγίες. Παράγοντες όπως το υψόμετρο, ο άνεμος και η εξωτερική θερμοκρασία μπορούν να επηρεάσουν τους χρόνους μαγειρέματος.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.weber.com για συνταγές και συμβουλές σχετικά με το ψήσιμο.

	Πάχος / Βάρος	Συνολικός χρόνος ψησίματος στην γκριλιέρα κατά προσέγγιση
ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΑΣ	Μπριζόλα: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, και φιλέ μινιόν (μπονφιλέ)	πάχος 1,9 cm 4 έως 6 λεπτά άμεση υψηλή θερμότητα
		πάχος 2,5 cm 6 έως 8 λεπτά άμεση υψηλή θερμότητα
		πάχος 5 cm 14 έως 18 λεπτά Ξεροψήστε 6 έως 8 λεπτά με άμεση υψηλή θερμότητα, και ψήστε στην γκριλιέρα 8 έως 10 λεπτά με έμμεση υψηλή θερμότητα
	Λάπα μπριζόλα	0,7 έως 0,9 kg, πάχος 1,9 cm 8 έως 10 λεπτά άμεση μέτρια θερμότητα
	Κιμάς Βοδινού Κρέατος	πάχος 1,9 cm 8 έως 10 λεπτά άμεση μέτρια θερμότητα
	Μπονφιλέ	1,4 έως 1,8 kg 45 έως 60 λεπτά 15 λεπτά με άμεση μέτρια θερμότητα, και ψήστε στην γκριλιέρα 30 έως 45 λεπτά με έμμεση μέτρια θερμότητα
ΧΟΙΡΙΝΟ	Λουκανίκο: φρέσκο	αρμαθιά 85 g 20 έως 25 λεπτά άμεση χαμηλή θερμότητα
	Μπριζόλα: χωρίς ή με κόκαλο	πάχος 1,9 cm 6 έως 8 λεπτά άμεση υψηλή θερμότητα
		πάχος 3,2 έως 3,8 cm 10 έως 12 λεπτά Ξεροψήστε 6 λεπτά με άμεση υψηλή θερμότητα, και ψήστε στην γκριλιέρα 4 έως 6 λεπτά με έμμεση υψηλή θερμότητα
	Παϊδάκια: γάλακτος, χοιρινά παϊδάκια	1,4 έως 1,8 kg 1½ έως 2 ώρες έμμεση μέτρια θερμότητα
	Παϊδάκια: χωριάτικα, με κόκαλο	1,4 έως 1,8 kg 1½ έως 2 ώρες έμμεση μέτρια θερμότητα
	Μπονφιλέ	0,5 kg 30 λεπτά Ξεροψήστε 5 λεπτά με άμεση υψηλή θερμότητα, και ψήστε στην γκριλιέρα 25 λεπτά με έμμεση μέτρια θερμότητα
ΠΟΥΛΙΕΡΙΑ	Στήθος κοτόπουλου: χωρίς κόκαλο, χωρίς πέτσα	170 έως 225 g 8 έως 12 λεπτά άμεση μέτρια θερμότητα
	Μπούτι κοτόπουλου: χωρίς κόκαλο, χωρίς πέτσα	115 g 8 έως 10 λεπτά άμεση μέτρια θερμότητα
	Τεμάχια κοτόπουλου: με κόκαλα, ταξινομημένα	85 έως 170 g 36 έως 40 λεπτά 6 έως 10 λεπτά με άμεση χαμηλή θερμότητα, 30 λεπτά με έμμεση μέτρια θερμότητα
	Κοτόπουλο: ολόκληρο	1,8 έως 2,3 kg 1 έως 1½ ώρες έμμεση μέτρια θερμότητα
	Μικρά κοτοπουλάκια (poussin)	0,7 έως 0,9 kg 60 έως 70 λεπτά έμμεση μέτρια θερμότητα
	Γαλοπούλα: ολόκληρη, χωρίς γέμιση	4,5 έως 5,5 kg 2 έως 2½ ώρες έμμεση μέτρια θερμότητα
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	Ψάρι, φιλέτο ή φέτα: ιππόγλωσσος, λουτιάνος, σολομός, λαβράκι, ξιφίας, τόνος	πάχος 0,6 έως 1,3 cm 3 έως 5 λεπτά άμεση μέτρια θερμότητα
		πάχος 2,5 έως 3,2 cm 10 έως 12 λεπτά άμεση μέτρια θερμότητα
	Ψάρι: ολόκληρο	0,5 kg 15 έως 20 λεπτά έμμεση μέτρια θερμότητα
		1,4 kg 30 έως 45 λεπτά έμμεση μέτρια θερμότητα
	Γαρίδες	42 g 2 έως 4 λεπτά άμεση υψηλή θερμότητα
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Σπαράγγι	1,3 cm διάμετρος 6 έως 8 λεπτά άμεση μέτρια θερμότητα
	Καλαμπόκι	με τη φλούδα 25 έως 30 λεπτά άμεση μέτρια θερμότητα
		με τη φλούδα 10 έως 15 λεπτά άμεση μέτρια θερμότητα
	Μανιτάρι	shiitake ή button 8 έως 10 λεπτά άμεση μέτρια θερμότητα
		portobello 10 έως 15 λεπτά άμεση μέτρια θερμότητα
	Κρεμμύδι	Μισό 35 έως 40 λεπτά έμμεση μέτρια θερμότητα
		φέτες 1,3 cm 8 έως 12 λεπτά άμεση μέτρια θερμότητα
	Πατάτα	ολόκληρη 45 έως 60 λεπτά έμμεση μέτρια θερμότητα
		φέτες 1,3 cm 9 έως 11 λεπτά ζεστάνετε 3 λεπτά, και ψήστε στην γκριλιέρα 6 έως 8 λεπτά με άμεση μέτρια θερμότητα

Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό χωράει στην γκριλιέρα με το καπάκι κατεβασμένο, με περίπου 2,5 cm απόσταση ανάμεσα στο φαγητό και το καπάκι.

Συμβουλές ψησίματος

- Ψήστε στη σχάρα τις μπριζόλες, τα φιλέτα ψαριών, τα κομμάτια κοτόπουλου χωρίς κόκαλο και τα λαχανικά χρησιμοποιώντας την άμεση μέθοδο για το χρόνο που αναφέρεται στον πίνακα (ή μέχρι να επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός ψησίματος) γυρίζοντας το φαγητό μία φορά, στη μέση του χρόνου ψησίματος.
- Ψήστε στη σχάρα ψητά, ολόκληρο κοτόπουλο, κομμάτια κοτόπουλου με κόκαλα, ολόκληρο ψάρι και κομμάτια μεγαλύτερου πάχους χρησιμοποιώντας την άμεση μέθοδο για το χρόνο που αναφέρεται στον πίνακα (ή μέχρι να καταγραφεί η επιθυμητή εσωτερική θερμοκρασία από το θερμόμετρο άμεσης ανάγνωσης).
- Αφήστε να περάσουν 5 έως 10 λεπτά μετά το ψήσιμο, πριν κόψετε τα ψητά, τα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος και τις χοιρινές και μοσχάριες μπριζόλες μεγάλου πάχους. Η εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος θα αυξηθεί 5 έως 10 βαθμούς σε αυτό το χρονικό διάστημα.
- Για πρόσθετη καπνιστή γεύση, εξετάστε το ενδεχόμενο να προσθέσετε φέτες ή κομμάτια σκληρού ξύλου (τα οποία έχουν εμβαπτιστεί σε νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά και έχουν στραγγιστεί) ή βρεγμένα φρέσκα βότανα όπως το δενδρολίβανο, το θυμάρι ή τα φύλλα δάφνης. Τοποθετήστε το υγρό ξύλο ή τα βότανα απευθείας στα κάρβουνα λίγο πριν αρχίσετε το ψήσιμο.
- Αποψύξτε το φαγητό πριν το ψήσετε στην γκριλιέρα. Αλλιώς, ο χρόνος ψησίματος πρέπει να είναι μεγαλύτερος εάν ψήνετε καταψυγμένο φαγητό.

Συμβουλές ασφάλειας τροφίμων

- Μην αποψύχετε το κρέας, τα ψάρια ή τα πουλερικά σε θερμοκρασία δωματίου. Αποψύξτε μέσα στο ψυγείο.
- Πλένετε καλά τα χέρια σας με ζεστό νερό και σαπούνι πριν από την έναρξη παρασκευής οποιουδήποτε γεύματος και μετά το χειρισμό νωπού κρέατος, ψαριών και πουλερικών.
- Ποτέ μην τοποθετείτε μαγειρεμένο φαγητό στο ίδιο πιάτο στο οποίο είχαν τοποθετηθεί ωμά τρόφιμα.
- Πλύνετε με ζεστό νερό και σαπούνι και ξεπλύνετε όλα τα πιάτα και τα μαγειρικά σκεύη που έχουν έρθει σε επαφή με ωμό κρέας ή ψάρι.



INTERNATIONAL DEALERS

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
Tel: +32 015 28 30 90; info@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bøgildsmindvej 23
DK-9400 Nørresundby
DENMARK
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE

C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
Tél: +33 810 19 32 37; service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESale EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavík
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolara di Dueville – Vicenza
ITALY
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER NEW ZEALAND ULC

6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64 9 570 6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
RUSSIA
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER STEPHEN TURKEY Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti

İstoç Töptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
TURKEY
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicenw@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
Tel: 847 934 5700; support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries,
such as ROMANIA, SLOVENIA,
CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2015 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.

