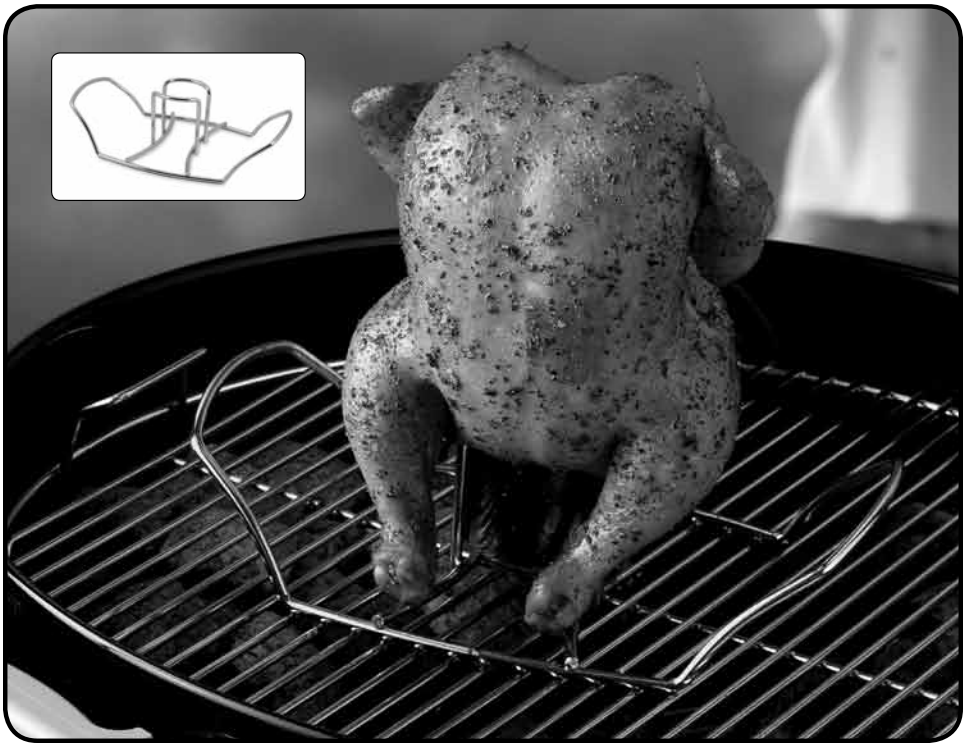
POULTRY ROASTER

- ES SOPORTE PARA POLLOS
- FR SUPPORT DE CUISSON POUR POULETS
- DE GEFLÜGELHALTER
- FI POULTRY ROASTER -HÖYRYSÄILIÖ
- NO KYLLINGHOLDER
- DA KYLLINGEHOLDER
- SE KYCKLINGHÅLLARE
- NL ROOSTERPAN VOOR GEVOGELTE
- IT TEGAME PER ARROSTIRE IL POLLO
- PT SUPORTE PARA ASSAR FRANGOS
- PL OPIEKACZ DO DROBIU
- RU РОСТЕР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПТИЦЫ
- CS PEKÁČ NA DRŮBEŽ
- SK PEKÁČ NA HYDINU FIRMY
- HU PULYKA SÜTŐ
- RO ROTISOR
- SL POSODA ZA PEČENJE PERUTNINE
- HR POSUDA ZA PEČENJE PERADI
- ET LINNULIHAGRILL
- LV MĀJPUTNU CEPAMIERĪCE
- LT PAUKŠTIENOS SKRUDINTUVAS



178760
04/10

⚠ **WARNING: Poultry Roaster will be hot – use barbecue mitts when moving Poultry Roaster.**

⚠ **WARNING: The Poultry Roaster liquid recepticle will contain hot liquid. Do not tip the Poultry Roaster because the hot liquid can spill.**

⚠ **WARNING: Do not set the Poultry Roaster on a combustible surface or a surface that can be damaged by heat.**

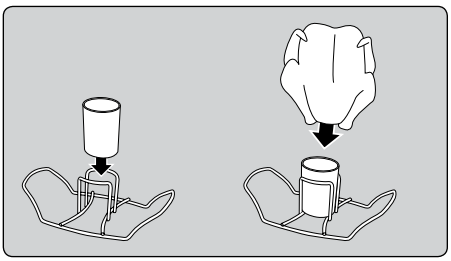
1) Select your own liquid recepticle to hold your favorite liquid or marinade. Note: Be sure the recepticle can withstand the heat from your barbeque grill. The size of the recepticle should be no larger than a soda or beer can. Don't forget to add your favorite spices.

⚠ **DANGER: Alcoholic spirits are volatile and will catch fire, causing serious bodily injury or damage to property.**

⚠ **CAUTION: Before filling the Poultry Roaster with any marinade that has been in contact with raw meat, fish, or poultry, be sure to boil the marinade in a separate container for at least 1 minute.**

2) Place poultry over the can. Be sure the poultry is secure.

3) Place Poultry Roaster on the cooking grate. Make sure there is at least 1 inch clearance between the poultry and the lid. Close the lid.



WARRANTY
Weber-Stephen Products Co., (Weber®) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER, that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows: 2 year(s) when assembled, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it.
Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE AND RETURN THE WEBER LIMITED WARRANTY REGISTRATION CARD IMMEDIATELY.
This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, that they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.
This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discolouration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty. Weber shall not be liable under this or any implied warranty for incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

COOKING INSTRUCTIONS

- Grill your prepared poultry over ***indirect medium*** (350˚F/177˚C) heat until the juices run clear and the internal temperature reaches 180˚F/82°C in the thickest part of the thigh.
- If you are using a 22.5" Charcoal Kettle: Use 58 briquets for the indirect method. Use 44 heat beads for the indirect method.
- Using oven mitts, pot holders, or tongs transfer the poultry roaster to a work surface.
- Allow to rest for 5 to 10 minutes.

⚠ **CAUTION: Place the Poultry Roaster on a level surface before removing the poultry.**

CLEANING AND CARE INSTRUCTIONS

- Make sure Poultry Roaster is cool before cleaning.
- Dishwasher safe.
- Use a hot, soapy water solution to clean, then rinse with clear, hot water.
- Do not leave in grill when not in use.

POULTRY ROASTER GB

BEER CAN CHICKEN

indirect medium

1 whole chicken, about 4 pounds
2 teaspoons extra virgin olive oil
1 can (12 ounces) beer or fruit juice, at room temperature
2 tablespoons seasoning of choice

Preheat grill for 15 minutes.

Remove and discard the neck and giblets and any excess fat from the chicken. Rinse the chicken, inside and out, and pat dry with a paper towel. Lightly rub the chicken all over with the oil. Season the chicken inside and out with the rub (reserve about 1 teaspoon). Tuck the tips of the wings behind the chicken's back.

Rinse the can, then open and pour out about half the contents. Put about 1 teaspoon of seasoning into the can. Place can into the center of the Poultry Roaster and slide the chicken cavity over the can, positioning the legs between the two metal bars in the front for stability.

Place the Poultry Roaster on a cookie sheet or large drip pan and transfer to the grill. Wearing two protective barbecue mitts, place the chicken in the center of the grill and close the lid. Grill over indirect medium heat until the juices run clear and the internal temperature registers 170 degrees Fahrenheit in the breast and 180 degree Fahrenheit in the thickest part of the thigh, 1-1/4 to 1-1/2 hours.

Wearing two protective barbecue mitts, carefully remove the Poultry Roaster from the grill. It is recommended to place it on a cookie sheet or large drip pan for easy transfer. Let the chicken rest for about 10 minutes before lifting it from the can and cutting into serving pieces.

Serve warm.

Makes 4 servings

SOPORTE PARA POLLOS ES

⚠ **ADVERTENCIA: El soporte rustidor de pollos estará caliente; utilice manoplas específicas para barbacoas para moverlo.**

⚠ **ADVERTENCIA: El recipiente de líquido del soporte rustidor de pollos contendrá líquido caliente. No incline el soporte rustidor de pollos, ya que este líquido podría derramarse.**

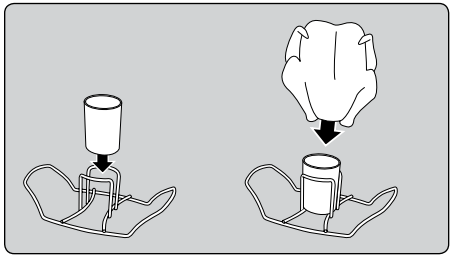
⚠ **ADVERTENCIA: No coloque el soporte rustidor de pollos sobre una superficie combustible o una superficie que pueda sufrir daños a causa del calor.**

1) Seleccione el recipiente de líquido que desee para colocar el adobo o líquido para marinar. Atención: Asegúrese de que el recipiente pueda soportar el calor generado por el asador. El recipiente no debería ser más grande que una lata de refresco o de cerveza. No olvide añadir sus especias favoritas al adobo.

⚠ **PELIGRO: Las bebidas alcohólicas son volátiles e inflamables, por lo que pueden ocasionar daños personales o materiales graves.**

⚠ **PRECAUCIÓN: Antes de añadir cualquier adobo que haya estado en contacto con carne, pescado o aves crudas al soporte rustidor de pollos, asegúrese de hervir dicho adobo en otro recipiente durante 1 minuto como mínimo.**

2) Coloque la carne encima de la lata. Asegúrese de que la carne no pueda caerse.
3) Coloque el soporte rustidor de pollos en la parrilla de cocción. Asegúrese de que haya una separación mínima de 1" (2,5 cm) entre la carne y la tapa. Cierre la tapa.



GARANTÍA
Weber-Stephen Products Co., (Weber®) por la presente garantiza al COMPRADOR ORIGINAL, que el producto estará libre de defectos de material y mano de obra a partir de la fecha de compra y durante los 2 años siguientes, siempre que se haya montado y manejado de acuerdo con las instrucciones impresas que lo acompañan. Weber puede solicitar una prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBE CONSERVAR EL RECIBO O FACTURA DE COMPRA Y DEVOLVER INMEDIATAMENTE LA TARJETA DE REGISTRO DE LA GARANTÍA LIMITADA DE WEBER.
Esta garantía limitada se limita a la reparación o sustitución de las piezas que resulten defectuosas en unas condiciones de uso y mantenimiento normales, y que al examinarlas indiquen, a la satisfacción de Weber, que son defectuosas. Si Weber confirma el defecto y aprueba la reclamación, Weber decidirá reparar o sustituir las piezas sin cargo alguno. Si se le solicita que devuelva las piezas defectuosas, los gastos de transporte se deberán pagar previamente. Weber devolverá las piezas al comprador, con los gastos de transporte o de envío por correo previamente pagados.
Esta garantía limitada no cubre fallos ni problemas de funcionamiento debidos a accidente, abuso, uso incorrecto, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento o servicio inadecuados, o si no se realiza un mantenimiento normal y habitual. El deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas inclementes como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración debida a la exposición a productos químicos, ya sea directamente o de la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada. Weber no se hace responsable bajo esta u otra garantía implícita de ningún daño indirecto o consecuente. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y puede que otros derechos, que varían en función del estado.

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

- Ase la carne adobada con calor indirecto medio (350˚F/177˚C) hasta que salgan los jugos y que la temperatura interna alcance los 180˚F/82˚C en la parte más gruesa del muslo.
- Si utiliza una barbacoa de olla de carbón de 22,5": Utilice 58 briquetas para el método indirecto. Utilice 44 briquetas Heat Beads para el método indirecto.
- Traslade el soporte rustidor de pollos a una superficie de trabajo utilizando manoplas para horno, agarraderas o pinzas.
- Déjelo reposar de 5 a 10 minutos.

⚠ **PRECAUCIÓN: Coloque el soporte rustidor de pollos encima de una superficie plana antes de retirar la carne asada.**

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

- Asegúrese de que el soporte rustidor de pollos se haya enfriado antes de limpiarlo.
- Se puede lavar en lavavajillas.
- Utilice una solución de agua jabonosa para limpiar el soporte y, a continuación, aclárelo con agua caliente y limpia.
- No lo deje en la barbacoa cuando no lo utilice.

POLLO A LA CERVEZA

Calor medio indirecto

1 pollo entero, un poco menos de 2 kg
2 cucharitas de aceite de oliva virgen extra
1 lata (aprox. 340 g) de cerveza o zumo de fruta, a temperatura ambiente
2 cucharas del condimento que desee

Precaliente la barbacoa durante 15 minutos.

Quite y tire el cuello, los menudillos y la grasa sobrante del pollo. Lave el interior y el exterior del pollo con agua y séquelo con papel de cocina. Unte ligeramente el pollo con el aceite. Sazone el interior y el exterior del pollo con el condimento (guarde aproximadamente 1 cucharita). Coloque los extremos de las alas detrás de la espalda del pollo.

Lave la lata y, a continuación, ábrala y vierta aproximadamente la mitad de su contenido. Ponga aprox. 1 cucharita de condimento en la lata. Coloque la lata en el centro del soporte rustidor de pollos y deslice la cavidad del pollo por encima de la lata, posicionando las patas entre las dos barras metálicas que hay en la parte delantera, para así garantizar su estabilidad.

Ponga el soporte rustidor de pollos en una bandeja recogedora de gotas grande o una bandeja para hornear y colóquelo en la barbacoa. Utilizando dos manoplas protectoras específicas para barbacoas, coloque el pollo en el centro de la barbacoa y cierre la tapa. Ase con calor medio indirecto hasta que salgan los jugos y que la temperatura interna alcance los 170ºF (aprox. 77ºC) en la parte de la pechuga y los 180ºF (aprox. 82ºC) en la parte más gruesa del muslo. El tiempo de cocción aproximado será de una hora y cuarto a una hora y media.

Utilizando dos manoplas protectoras específicas para barbacoas, saque con cuidado el soporte rustidor de pollos de la barbacoa. Le recomendamos que lo coloque encima de una bandeja recogedora de gotas grande o una bandeja para hornear para transportarlo más fácilmente. Deje reposar el pollo unos 10 minutos antes de sacarlo de la lata y cortarlo para servirlo.

Sírvalo aún caliente.

Para 4 personas

⚠ **AVERTISSEMENT : la rôtissoire pour volaille est brûlante. Utilisez des gants pour barbecue lorsque vous la déplacez.**

⚠ **AVERTISSEMENT : le réceptacle à liquide de la rôtissoire pour volaille contient du liquide brûlant. Ne faites pas basculer la rôtissoire pour volaille afin d'éviter que le liquide brûlant se déverse.**

⚠ **AVERTISSEMENT : ne positionnez pas la rôtissoire pour volaille sur une surface combustible ou sur une surface sensible à la chaleur.**

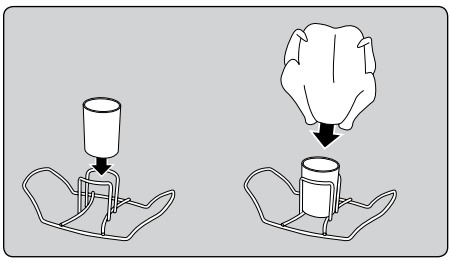
1) Sélectionnez votre propre réceptacle qui contiendra votre marinade ou votre liquide préféré. Remarque : veillez à ce que le réceptacle en question soit en mesure de résister à la chaleur dégagée par votre barbecue-gril. La taille du réceptacle ne doit pas dépasser celle d'une canette de soda ou de bière. N'oubliez pas d'y ajouter vos épices préférées.

⚠ **DANGER : les alcools sont volatils et peuvent prendre feu, causant de graves blessures ou dommages matériels.**

⚠ **ATTENTION : avant de remplir la rôtissoire pour volaille de marinade ayant été en contact avec de la viande, de la volaille ou du poisson cru, veillez à faire bouillir la marinade dans un conteneur séparé pendant au moins 1 minute.**

2) Placez la volaille sur la canette. Veillez à ce que la volaille soit stable.

3) Placez la rôtissoire pour volaille sur la grille de cuisson. Veillez à conserver un dégagement d'au moins 2 ou 3 centimètres entre la volaille et le couvercle. Abaissez le couvercle.



GARANTIE
Par la présente, Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantit à l'ACHETEUR D'ORIGINE un produit exempt de défauts matériels et de fabrication pendant la période spécifiée ci-après, à compter de la date d'achat : 2 an(s), dans la mesure où son montage et son utilisation sont conformes aux instructions imprimées qui l'accompagnent. Weber risque d'avoir besoin d'un justificatif de la date d'achat. CONSERVEZ PAR CONSÉQUENT VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE, ET RENVOYEZ-NOUS AU PLUS TÔT VOTRE CARTE D'ENREGISTREMENT DE GARANTIE LIMITÉE WEBER.
La présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses sous conditions normales d'utilisation et d'entretien, après confirmation par Weber de leur caractère défectueux. Si Weber confirme le caractère défectueux des pièces et en accepte la réclamation, ces pièces sont réparées ou remplacées gratuitement (à la seule discrétion de Weber). Les pièces défectueuses doivent nous être renvoyées en port prépayé. Weber renvoie la pièce à l'acheteur en port prépayé.
La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements provoqués par un accident, une utilisation abusive ou incorrecte, une modification, une application incorrecte, un acte de vandalisme, une installation incorrecte, une maintenance/un entretien incorrect(e), ou un non-respect des instructions d'entretien normal et routinier. La présente Garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, ni les décolorations résultant d'une exposition directe ou indirecte (présence dans l'atmosphère) à des produits chimiques. Selon la présente garantie limitée ou toute garantie impliquée, Weber décline toute responsabilité relative à d'éventuels dommages accessoires ou indirects. Cette garantie vous confère des droits spécifiques reconnus par la loi. Il est également possible que vous disposiez de droits supplémentaires, tributaires de la législation en vigueur.

INSTRUCTIONS DE CUISSON

- Faites griller la volaille que vous avez préparée à chaleur indirecte (177 °C) jusqu'à ce que le jus de cuisson devienne clair et que la température interne atteigne 82 °C pour la partie la plus charnue de la cuisse.
- Si vous utilisez une cuve à charbon de 57 cm : utilisez 58 briquettes pour la méthode indirecte. Utilisez 44 briquettes Heat Beads pour la méthode indirecte.
- À l'aide de maniques, de poignées ou de pinces, placez la rôtissoire pour volaille sur un plan de travail.
- Laissez reposer de 5 à 10 minutes.

⚠ **ATTENTION : placez la rôtissoire pour volaille sur une surface plane avant de retirer la volaille.**

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

- Veillez à ce que la rôtissoire pour volaille ait refroidi avant de procéder au nettoyage.
- Lavable en lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage, utilisez de l'eau chaude savonneuse, puis rincez à l'eau chaude claire.
- Ne la laissez pas dans le barbecue lorsque vous ne l'utilisez pas.

SUPPORT DE CUISSON POUR POULETS — FR

POULET SUR CANETTE DE BIÈRE

Méthode indirecte

1 poulet entier d'environ 2 kg
2 cuillères à café d'huile d'olive vierge extra
1 canette de bière ou de jus de fruit à température ambiante
2 cuillères à café d'assaisonnement au choix

Préchauffez le barbecue pendant 15 minutes.

Ôtez le cou et les abattis, ainsi que l'excès de gras du poulet. Rincez l'intérieur et l'extérieur du poulet et séchez-le en le tamponnant avec de l'essuie-tout. Badigeonnez légèrement d'huile l'ensemble du poulet. Assaisonnez-le à l'intérieur et à l'extérieur (réservez environ 1 cuillère à café). Ramenez les extrémités des ailes à l'arrière du dos du poulet.

Rincez la canette, puis ouvrez-la et versez environ la moitié de son contenu. Versez environ 1 cuillère à café d'assaisonnement dans la canette. Placez la canette au centre de la rôtissoire pour volaille et faites glisser la canette dans la cavité du poulet en positionnant les cuisses entre les deux barres métalliques à l'avant pour qu'il soit bien stable.

Placez la rôtissoire pour volaille sur une tôle ou un grand bac d'égouttement et mettez le tout au barbecue. En vous protégeant à l'aide de gants pour barbecue, placez le poulet au centre du barbecue et fermez le couvercle. Faites griller à chaleur indirecte jusqu'à ce que le jus de cuisson devienne clair et que la température interne atteigne 75 °C au niveau de la poitrine et 80 °C au niveau le plus charnu de la cuisse (cuisson pendant 1h15 à 1h30).

En vous protégeant à l'aide de gants pour barbecue, retirez avec précaution la rôtissoire pour volaille du barbecue. Il est recommandé de la placer sur une tôle ou sur un grand bac d'égouttement afin de simplifier l'opération. Laissez reposer pendant environ 10 minutes avant de soulever le poulet de la canette et de le découper.

Servez chaud.

Pour 4 personnes

GEFLÜGELHALTER — DE

⚠ WARNHINWEIS: Geflügelhalter wird heiß - verwenden Sie Grillhandschuhe zum Transportieren des Geflügelhalters.

⚠ WARNHINWEIS: Im Flüssigkeitsgefäß des Geflügelhalters sammeln sich heiße Flüssigkeiten an. Kippen Sie den Geflügelhalter nicht an, da sonst die heißen Flüssigkeiten ausschwappen können.

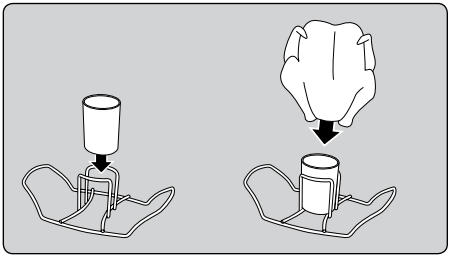
⚠ WARNHINWEIS: Stellen Sie den Geflügelhalter nicht auf einer brennbaren Fläche oder auf einer Fläche ab, die durch Hitze beschädigt werden könnte.

1) Suchen Sie sich Ihr eigenes Flüssigkeitsgefäß aus, das Ihre Lieblingsmarinade oder Ihren Lieblingsbratenfond aufnimmt. Hinweis: stellen Sie sicher, dass das Gefäß die Hitze des Grills verträgt. Das Gefäß sollte nicht größer als eine Limonaden- oder Bierdose sein. Denken Sie daran, Ihre Lieblingsgewürze hinzuzufügen.

⚠ GEFAHRENHINWEIS: Spirituosen können verdampfen und in Brand geraten, wodurch es zu schweren Verletzungen und Sachschäden kommen kann.

⚠ ACHTUNG: Bevor Sie eine Marinade in den Geflügelhalter geben, die mit rohem Fleisch, Fisch oder Geflügel in Berührung war, sollten Sie die Marinade unbedingt mindestens 1 Minute lang in einem gesonderten Gefäß kochen.

2) Platzieren Sie das Geflügel auf das Gefäß. Achten Sie darauf, dass das Geflügel sicher gehalten wird.
3) Stellen Sie den Geflügelhalter auf den Grillrost. Stellen Sie sicher, dass zwischen dem Geflügel und dem Deckel ein Abstand von mindestens 2,5 cm vorhanden ist. Schließen Sie den Deckel.



EINGESCHRÄNKTES GARANTIEPROGRAMM
Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantiert hiermit dem Erstkäufer, dass das Produkt vom Tage des Erwerbs folgende Zeiten frei von Materialfehlern und Verarbeitungsfehlern ist: Zwei (2) Jahre, wenn das Erzeugnis entsprechend der mit dem Erzeugnis gelieferten Anleitungen montiert und betrieben wird.
Diese eingeschränkte Garantie ist beschränkt auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die sich unter normalem Gebrauch und Service als mangelhaft erwiesen haben und die sich bei einer Prüfung in der Überzeugung von Weber als mangelhaft erwiesen haben. Wenn Weber den Mangel bestätigt und Ihre Ansprüche anerkennt, entscheidet sich Weber für eine Reparatur oder für den kostenlosen Ersatz derartiger Teile. Wenn Sie aufgefordert werden, mangelhafte Teile einzusenden, sind die Frachtkosten von Einsender vorauszubezahlen. Weber sendet Teile an den Käufer zurück und bezahlt die Fracht- oder Postgebühren voraus.
Diese eingeschränkte Garantie umfasst nicht Mängel oder Probleme beim Betrieb aufgrund von Unfall, Missbrauch, Zweckentfremdung, Veränderungen, Fehlanwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Wartungs- und Servicearbeiten oder aufgrund des Vernachlässigens normaler und routinemäßiger Wartung. Dies gilt auch für Schäden, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben werden, ohne auf diese Schäden beschränkt zu sein. Verschleiß oder Schäden aufgrund von harten Wetterbedingungen, wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados, und Verfärbungen aufgrund des Aussetzens von Chemikalien, entweder direkt oder über die Atmosphären, sind nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt. Weber ist im Rahmen dieser Garantie oder im Rahmen aus dieser Garantie abgeleiteten Garantien für zufällige oder Folgeschäden haftbar. Durch diese Garantie erhalten Sie spezielle Rechte. Möglicherweise haben Sie in anderen Staaten weitere Rechte.

GRILLANLEITUNG

- Grillen Sie das vorbereitete Geflügel über direkter mittlerer Hitze (177˚C/350˚F), bis die herauslaufenden Bratensäfte klar sind und die Temperatur im dicksten Teil des Schenkels 82˚C/180˚F beträgt.
- Bei Verwendung eines Holzkohlegrills von 57 cm / 22,5 Zoll: Verwenden Sie 58 Briketts für die indirekte Methode. Verwenden Sie 44 Heat Beads Briketts für die indirekte Methode.
- Stellen Sie den Geflügelhalter unter Verwendung von Topfhandschuhen, Topflappen oder Topfzangen auf einer Arbeitsfläche ab.
- Lassen Sie den Geflügelhalter 5 bis 10 Minuten ruhen.

⚠ **ACHTUNG: Stellen Sie den Geflügelhalter vor der Entnahme des Geflügels auf einer ebenen Fläche ab.**

ANLEITUNG FÜR REINIGUNG UND PFLEGE

- Lassen Sie den Geflügelhalter unbedingt abkühlen, bevor Sie den Geflügelhalter reinigen.
- Für Geschirrspüler geeignet.
- Reinigen Sie den Geflügelhalter in heißem Wasser mit Spülmittel und spülen Sie den Geflügelhalter anschließend mit klarem heißem Wasser.
- Belassen Sie den Geflügelhalter nicht im Grill, wenn er nicht in Gebrauch ist.

DOSENHÄHNCHEN

indirekte mittlere Hitze

1 ganzes Hähnchen, ca. 2 kg
2 Teelöffel Olivenöl der Sorte “Extra Nativ”
1 Dose (330 ml) Bier oder Fruchtsaft mit Raumtemperatur
2 Esslöffel Gewürze nach eigener Wahl

Heizen Sie den Grill 15 Minuten vor.

Entfernen Sie den Hals, die Innereien und übermäßiges Fett vom Hähnchen. Diese Teile werden nicht weiterverwendet. Spülen Sie das Hähnchen innen und außen und tupfen Sie das Hähnchen mit einem Küchenkrepp trocken. Reiben Sie das Hähnchen an allen Stellen leicht mit dem Öl ein. Würzen Sie das eingeölte Hähnchen innen und außen (heben Sie ca. 1 Teelöffel auf). Drücken Sie die Spitzen der Flügel hintern den Rücken des Hähnchens.

Spülen Sie die Dose ab, öffnen Sie die Dose anschließend und gießen Sie etwa die Hälfte des Inhalts aus. Geben Sie ca. 1 Teelöffel an Gewürzen in die Dose. Geben Sie die Dose in die Mitte des Geflügelhalters und schieben Sie den Bauchraum des Hähnchens über die Dose. Positionieren Sie dabei die Beine des Hähnchens zwischen die beiden Metallstäbe, damit das Hähnchen einen stabilen Halt hat.

Stellen Sie den Geflügelhalter auf ein Kuchenblech oder in eine große Tropfschale und tragen Sie das Hähnchen zum Grill. Ziehen Sie zwei Grillhandschuhe an, stellen Sie das Hähnchen in die Mitte des Grills und schließen Sie den Deckel. Grillen Sie über indirekter mittlerer Hitze, bis die herauslaufenden Bratensäfte klar sind und die Temperatur im Fleisch ca. 75°C in der Brust und ca. 82°C im dicksten Teil des Schenkels erreicht. Das dauert in etwa 1-1/4 bis 1-1/2 Stunden.

Ziehen Sie zwei Grillhandschuhe an und nehmen Sie den Geflügelhalter vorsichtig aus dem Grill. Es ist empfehlenswert, den Geflügelhalter auf ein Kuchenblech oder in eine große Tropfschale zu stellen. So kann der Geflügelhalter einfacher transportiert werden. Lassen Sie das Hähnchen ca. 10 Minuten ruhen, bevor Sie das Hähnchen von der Dose heben und in tischfertige Stücke zerlegen.

Servieren Sie das Hähnchen, solange das Fleisch warm ist.

Ergibt 4 Portionen

⚠ **VAROITUS: Höyrytin kuumenee - käytä grillikintaita, kun siirrät sitä.**

⚠ **VAROITUS: Höyryttimen nestesäiliön neste on kuumaa. Älä kallista höyrytintä, koska kuuma neste voi vuotaa ulos.**

⚠ **VAROITUS: Älä aseta höyrytintä palavaa materiaalia olevalle pinnalle tai pinnalle, joka vaurioituu kuumuudesta.**

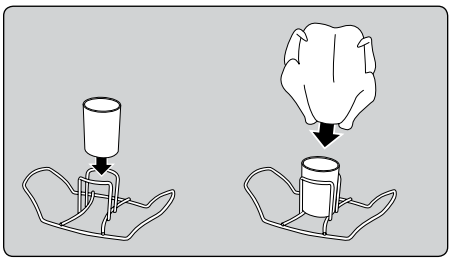
1) Valitse nestesäiliö, joka sisältää haluamaasi nestettä tai marinadia. Huom. Varmista, että nestesäiliö kestää grillin kuumuuden. Säiliö saa olla enintään oluttölkin suuruinen. Muista lisätä suosikkimausteesi.

⚠ **VAARA: Alkoholi on herkästi haihtuvaa ja syttyy tuleen, aiheuttaen vakavia vammoja tai omaisuusvahinkoja.**

⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA: Ennen kuin täytät höyrystimen marinadilla, joka on ollut kosketuksessa raakaan lihaan, kalaan tai siipikarjan lihaan, kiehuta marinadia erillisessä astiassa vähintään minuutin ajan.**

2) Aseta grillattava liha nestesäiliön päälle. Varmista kiinnitys.

3) Aseta höyrytin grilliritilälle. Varmista, että lihan ja kannen välissä on vähintään 2,5 cm väli. Sulje kansi.



TAKUU

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) takaa täten tämän ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE, ettei siinä ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopäivän jälkeen seuraavasti: 2 vuotta koottuna ja käytettynä laitteen mukana toimitettujen painettujen ohjeiden mukaisesti.

Weber voi pyytää riittävää todistetta ostopäivämäärästä. SÄILYTÄ TÄMÄN VUOKSI OSTOKUITTI TAI LASKU JA PALAUTA WEBERIN RAJOITETUN TAKUUN REKISTERÖINTI-KORTTI PYYDETTÄESSÄ.

Tämä rajoitettu takuu koskee sellaisten osien korjausta tai vaihtoa, jotka osoittautuvat viallisiksi normaalissa käytössä ja huollossa ja joiden Weber toteaa tarkastuksen jälkeen olevan viallisia. Jos Weber vahvistaa vian ja hyväksyy korvausvaatimuksen, Weber korjaa tai korvaa kyseiset osat veloituksetta. Jos viallisia osia on palautettava, kuljetuskulut on maksettava etukäteen. Weber palauttaa osat ostajalle ja maksaa rahti- tai postikulut etukäteen.

Tämä rajoitettu takuu ei kata vikoja tai käyttöongelmia, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä käytöstä, muuntamisesta, väärin soveltamisesta, ilkivallasta, virheellisestä asennuksesta, virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai normaalin huollon ja säännöllisen huollon laiminlyönnistä. Tämä rajoitettu takuu ei kata rappeutumista tai vaurioita, jotka johtuvat sellaisista ankarista sääolosuhteista kuin rakeista, hurrikaaneista, maanjäristyksistä tai tornadoista tai värin lähtemisestä kemikaalialtistuksen vuoksi joko suoraan tai ilmakehän välityksellä. Weber ei ole vastuussa tämän takuun tai minkä tahansa epäsuoran takuun puitteissa välillistä tai seurauksena olevista vahingoista. Tämä takuu antaa tietyt juridiset oikeudet ja käyttäjällä voi olla myös paikallisen lainsäädännön mukaisia muita oikeuksia.

GRILLAUSOHJEET

- Grillaa esikäsitelty siipikarjanliha epäsuoralla keskilämmöllä (177 ˚C), kunnes lihasta tuleva neste on kirkasta ja lihan lämpötila on 82 °C koiven paksuimmassa kohdassa.
- Jos käytössä on 57 cm Charcoal Kettle: Käytä epäsuorassa kypsentämisessä 58 brikettiä. Käytä 44 Weber-brikettiä epäsuorassa kypsentämisessä.
- Siirrä höyrytin tasolle käyttäen grillikintaita, pannulappuja tai pihtejä.
- Anna vetäytyä 5 - 10 minuuttia.

⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA: Aseta höyrytin vaakasuoralle pinnalle ennen lihan irrottamista.**

PUHDISTUS- JA HOITO-OHJEET

- Varmista, että höyrytin on jäähtynyt ennen puhdistamista.
- Kestää konepesun.
- Ulkopinnat voi puhdistaa kuumalla saippuavedellä ja huuhdella vedellä.
- Älä säilytä grillissä.

POULTRY ROASTER -HÖYRYSÄILIÖ

FI

KANAA OLUTTÖLKISSÄ

Epäsuora keskikuuma
1 kokonainen kananpoika, noin 1,5 kg
2 teelusikallista kylmäpuristettua oliiviöljyä
1 tölkki huoneenlämpöistä olutta tai hedelmämehua
2 ruokalusikallista vapaasti valittua maustetta

Esilämmitä grilliä 15 minuuttia.

Irrota ja heitä pois kananpojan kaula ja sisälmykset ja ylimääräinen rasva. Huuhtele kananpoika kylmällä vedellä sisältä ja ulkoa ja taputtele kuivaksi talouspaperilla. Hiero kananpoika kevyesti öljyllä. Hiero maustetta sisä- ja ulkopuolelle (käytä noin 1 teelusikallinen). Taivuta siivenkärjet kananpojan selän taakse.

Huuhtele tölkki, avaa se ja kaada ulos noin puolet sisällöstä. Laita tölkkiin noin 1 teelusikallinen maustetta. Aseta tölkki höyryttimen keskelle ja työnnä kananpoika tölkin päälle niin, että tölkki menee kananpojan sisälle siten, että kananpojan jalat ovat kahden edessä olevan metallilangan välissä. Tällöin se pysyy hyvin pystyssä.

Aseta höyrytin leivinpaperille tai suurelle tiputusastialle ja siirrä se grilliin. Käytä grillikintaita ja aseta kananpoika grillin keskelle. Sulje grillin kansi. Grillaa epäsuoralla keskilämmöllä, kunnes ulos tuleva neste on kirkasta ja lihan lämpötila rinnasta mitattuna on 77 astetta ja koiven paksuimmassa kohdassa 82 astetta, 11/4 - 11/2 tuntia.

Käytä grillikintaita, kun otat varovasti höyryttimen pois grillistä. Suosittelemme leivinpaperin tai ison tiputusastian käyttämistä alustana. Anna kananpojan vetäytyä noin 10 minuuttia ennen sen nostamista tölkiltä ja tarjoilemista.

Tarjoa lämpimänä.

4 annosta.

KYLLINGHOLDER

NO

⚠ **ADVARSEL: Kyllingstekeren vil være varm – bruk grillvotter når du flytter kyllingstekeren.**

⚠ **ADVARSEL: Væskebeholderen til kyllingstekeren inneholder varm væske. Ikke velt kyllingstekeren da du kan søle varm væske.**

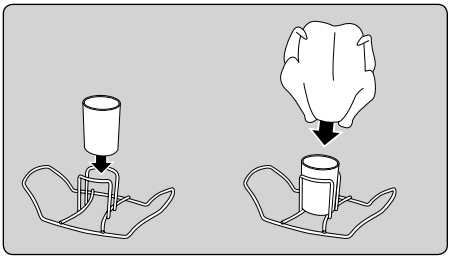
⚠ **ADVARSEL: Ikke plasser kyllingstekeren på en brennbar overflate eller en overflate som kan bli skadet av varme.**

1) Velg din egen væskebeholder for å oppbevare din egen favorittvæske eller marinade. Merk: Sørg for at beholderen kan motstå varmen fra grillen. Størrelsen på beholderen skal ikke være større enn en brus- eller ølflaske. Ikke glem å ha på ditt favorittkrydder.

⚠ **FARE: Alkoholholdige drikker fordamper lett og kan forårsake brann, og kan også forårsake personskader eller skader på eiendeler.**

⚠ **FORSIKTIG: Før du fyller kyllingstekeren med marinade som har vært i kontakt med rått kjøtt, fisk eller kylling, skal du koke marinaden i en separat beholder i minst 1 minutt.**

2) Plasser kyllingen over beholderen. Sørg for at kyllingen sitter fast.
3) Plasser kyllingstekeren på kokeristen. Sørg for at det er minst 2,5 cm klaring mellom kyllingen og lokket. Sett på lokket.



GARANTI
Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garanterer herved til den FØRSTE KJØPEREN at produktet er fritt for defekter i materiale og produksjonsarbeid fra kjøpsdato som følger: 2 år hvis montert og brukt i følge de trykte instruksjonene som følger med.
Weber kan kreve rimelig bevis for kjøpsdato. DERFOR SKAL DU BEHOLDE SALGSKVITTERINGEN ELLER FAKTURAEN OG RETURNERE WEBER LIMITED GARANTIREGISTRERINGEN KORTET ØYEBLIKKELIG
Denne begrensede garantien begrenser seg til reparasjon og utskifiting av deler som kan bevises defekte under normal bruk og service, og som ved undersøkelse viser seg, til Webers tilfredsstillelse, å være defekt. Hvis Weber bekrefter defekten og godkjenner reklamasjonen, vil Weber reparere eller skifte ut slike deler uten omkostninger. Hvis du må sende inn defekte deler, må transportkostnadene forhåndsbetales. Weber vil returnere delene til kjøper, med frakt og porto forhåndsbetalt.
Denne begrensede garantien dekker ikke mangler eller driftsvanskeligheter som skyldes ulykke, mishandling, misbruk, ombygging, feilaktig installasjon eller feilaktig vedlikehold eller service, eller unnlatelse fra å foreta normal og rutinemessig vedlikehold, som beskrevet i denne brukerhåndboken. Forringelse eller skade på grunn av vanskelige værforhold slik som hagl, orkaner, jordskjelv eller tornadoer, misfarging på grunn av eksponering for kjemikalier enten direkte eller i atmosfæren, er ikke dekket av denne begrensede garantien. Weber skal ikke være ansvarlig under dette eller noen indirekte garanti for utilsiktet eller betydelige skader. Denne garantien gir deg spesifikke lovlige rettigheter, og du har også andre rettigheter, noe som kan variere fra land til land.

KOKEVEILEDNING

- Grill den tillagede kyllingen over medium (177 ˚C/350 ˚F) varme til det renner klar kjøttkraft og den innvendige temperaturen når 82 ˚C/177 ˚F i den tykkeste delen av låret.
- Hvis du bruker en 57,15 centimeter kullgrill: Bruk 58 briketter for den indirekte metoden. Bruk 44 heat beads for den indirekte metoden.
- Bruk ovnshanske, gryteklut eller tang når du flytter kyllingstekeren til en arbeidsbenk.
- La det hvile i 5 til 10 minutter.

⚠ **FORSIKTIG: Plasser kyllingstekeren på en plan overflate før du fjerner kyllingen.**

RENGJØRING OG FORSIKTIGHETSINSTRUKSJONER

- Sørg for at kyllingstekeren er avkjølt før rengjøring.
- Kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Bruk varmt såpevann til rengjøring og skyll den deretter med rent, varmt vann.
- Ikke forlat grillen når den er i bruk.

BEER CAN KYLLING

indirekte medium

1 hel kylling, ca 1,8 kilo
2 teskjeer extra virgin olivenolje
1 boks (3,55 dl)øl eller fruktjuice, ved romtemperatur
2 spiseskjeer krydder etter eget valg

Forvarm grillen i 15 minutter.

Ta ut og kast halsen og fugleinnmaten og alt overflødig fett fra kyllingen. Skyll kyllingen, bade inn- og utvendig, og klapp den tørr med et papirhåndkle. Gni hele kyllingen lett med olje. Krydre kyllingen bade inn- og utvendig med krydderblanding (la det være igjen 1 teskje). Legg tuppene av vingene bak kyllingens rygg.

Skyll boksen og deretter åpne og hell ut ca halvparten av innholdet. Ha i ca 1 teskje krydder i boksen. Sett boksen midt i kyllingstekeren og plasser kyllingens hulrom over boksen, plasser lårene mellom de to metallstengene i front for å stabilisere den.

Plasser kyllingstekeren på en langpanne eller en stor dryppepanne og sett den på grillen. Ta på deg to grillvotter, sett kyllingen midt på grillen og ha igjen lokket. Grill på medium varme til det renner klar kjøttvæske og den innvendige temperaturen er 76,67 ºC i brystet og 82,22 ºC i den tykkeste delen av låret, 1-1/4 til 1-1/2 time.

Fjern kyllingstekeren fra grillen med to grillvotter. Det anbefales å sette den på en langpanne eller en stor dryppepanne ved flytting. La kyllingen hvile i ca 10 minutter før den løftes fra boksen og kuttes opp i serveringsstykker.

Serveres varm.

Gir 4 porsjoner.

⚠ **ADVARSEL: Kyllingeholderen bliver meget varm – brug grillhandsker, når den skal flyttes.**

⚠ **ADVARSEL: Kyllingeholderens væskebeholder indeholder meget varm væske. Kyllingeholderen må ikke hælde, da den varme væske derved kan spilde ud.**

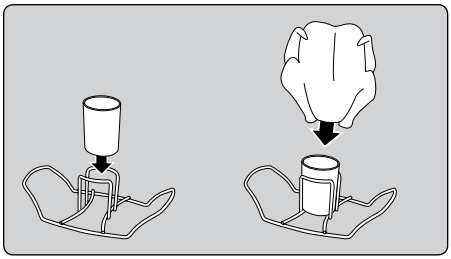
⚠ **ADVARSEL: Kyllingeholderen må ikke sættes oven på en antændelig overflade eller på en flade, der kan tage skade af varmen.**

1) Vælg egen væskebeholder til din foretrukne væske eller marinade. Bemærk: Vær sikker på, at beholderen kan tale varmen fra grillen. Beholderens størrelse må ikke være større end en øl- eller sodavandsdåse. Glem ikke at tilsætte de krydderier, du foretrækker.

⚠ **FARE: Alkoholdrikke er flygtige og kan antændes, hvilket kan medføre alvorlige kvæstelser og tingskader.**

⚠ **FORSIGTIG: Før kyllingeholderen fyldes med nogen marinade, der har været i berøring med råt kød, fisk eller fjerkræ, skal marinaden koges i en særskilt beholder i mindst 1 minut.**

2) Placér fjerkræet hen over dåsen. Vær sikker på, at fjerkræet sidder godt fast.
3) Sæt kyllingeholderen på grillristen. Sørg for, der er mindst 2-3 cm afstand mellem fjerkræet og låget. Luk låget.



GARANTI
Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garanterer hermed over for den OPRINDELIGE KØBER, at den er uden materiale- og fremstillingsfejl og fra købsdatoen er der 2 års garanti, når den samles og betjenes i overensstemmelse med den medfølgende, trykte vejledning.
Weber kan kræve en rimelig dokumentation af købsdatoen. DU SKAL DERFOR GEMME SALGSKVITTERINGEN ELLER FAKTURAEN OG STRAKS RETURNERE GARANTIREGISTRERINGSKORTET TIL WEBER LIMITED.
Den begrænsede garanti er begrænset til reparation eller udskiftning af dele, som viser sig at være defekte ved almindelig brug og service, og som ved en nærmere undersøgelse, som Weber er tilfreds med, viser sig at være defekte. Bekræfter Weber fejlen og godkender erstatningskravet, vil Weber enten reparere eller udskifte sådanne dele uden beregning. Skal defekte dele returneres, skal forsendelsesomkostningerne betales forud. Weber returnerer delene til køberen med forudbetalt fragt eller frimærker.Denne begrænsede garanti dækker ikke svigt eller driftsvanskeligheder, som skyldes uheld, misbrug, ændringer, forkert anvendelse, hærværk, forkert installation eller vedligeholdelse eller service, eller såfremt der ikke er udført normal og rutinemæssig vedligeholdelse. Nedbrydning eller skader, der skyldes hårdt vejrlig, såsom hagl, stormvejr, jordskælv eller orkaner, og misfarvning, der skyldes kontakt med kemikalier, enten direkte eller via luften, dækkes ikke af denne begrænsede garanti. Weber kan ikke holdes ansvarlig ifølge denne eller nogen form for underforstået garanti for tilfældige eller følgemæssige skader. Denne garanti giver dig specifikke juridiske rettigheder, og du kan også have andre rettigheder, som kan variere fra land til land.

GRILLVEJLEDNING

- Grill det klargjorte fjerkræ over indirekte mellemvarme (177 °C), til alt det saft og fedt, der drypper af, bliver klart, og den indvendige temperatur når op på 82 °C i lårets tykkeste del.
- Benyttes der en 57 cm kuglegrill: Brug 58 briketter til den indirekte metode. Brug 44 brikettekugler til den indirekte metode.
- Brug grillhandsker, grydelapper eller tænger til at flytte kyllingeholderen over på en arbejdsflade.
- Lad den hvile i 5-10 minutter.

⚠ **FORSIGTIG: Sæt kyllingeholderen på en helt plan overflade, før fjerkræet tages af.**

RENSE- OG PASNINGSVEJLEDNING

- Sørg for, at kyllingeholderen er afkølet, før den renses.
- Kan vaskes i opvaskemaskine.
- Brug varmt sæbevand til at rengøre den, hvorefter den skylles med rent, varmt vand.
- Må ikke efterlades på grillen, når den ikke er i brug.

KYLLINGEHOLDER DA

ØLDÅSEKYLLING

Indirekte mellemvarme

1 hel kylling, ca. 2 kg.
2 teskefulde extra virgin olivenolie
1 dåse (ca. 3,5 dl) øl eller frugtsaft, ved stuetemperatur
2 spsk. af de foretrukne krydderier

Forvarm grillen i 15 minutter.

Fjern og kassér halsen og fjerkræindmaden samt eventuelt overskydende fedt fra kyllingen. Skyl kyllingen indvendigt og udvendigt, hvorefter den duppes tør med køkkenrulle. Gnid kyllingen let ind med olien over det hele. Krydr kyllingen indvendigt og udvendigt med marinaden (gem ca. 1 tsk.). Klem vingespidserne ind bag i kyllingens ryg.

Skyl dåsen, hvorefter den åbnes og ca. halvdelen af indholdet hældes ud. Kom ca. 1 tsk. krydderier i dåsen. Sæt dåsen ind i kyllingeholderens midte og lad hulrummet i kyllingen glide ned over dåsen, og benene placeres mellem de 2 metalstænger foran, så den står stabilt.

Sæt kyllingeholderen på en bageplade eller stor drypbakke og flyt den over på grillen. Brug to beskyttende grillhandsker til at sætte kyllingen i grillens midtpunkt og luk låget. Grill over indirekte mellemvarme, til det afdryppede fedt bliver klart, og den indvendige temperatur måler 76 grader Celsius i bryststykket og 82 grader Celsius i lårets tykkeste del, 1 time 15 minutter til 1 time 30 minutter.

Tag forsigtigt kyllingeholderen ud af grillen med to beskyttende grillhandsker. Det anbefales at sætte den på en bageplade eller stor drypbakke, så den er lettere at flytte. Lad kyllingen hvile i ca. 10 minutter, før den løftes af dåsen og skæres ud til servering.

Serveres varm.

Giver 4 portioner.

KYCKLINGHÅLLARE SE

⚠ VARNING: Kycklinghållaren kommer att vara het - använd grillvantar om den ska flyttas.

⚠ VARNING: Kycklinghållarens vätskebehållare innehåller het vätska. Undvik att tippa kycklinghållaren eftersom het vätska kan rinna ut.

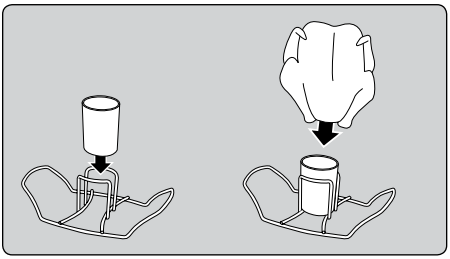
⚠ VARNING: Placera inte kycklinghållaren på en brännbar yta eller på en yta som kan skadas av hetta.

1) Välj din egna vätskebehållare för din favoritvätska eller marinad. Obs Se till att behållaren klarar den hetta som strålar från grillen. Storleken på behållaren bör inte vara större än en liten läskburk. Glöm inte att tillsätta dina favoritkryddor.

⚠ Fara: Alkoholhaltiga vätskor är flyktiga och kan antändas, vilket kan ge upphov till allvarlig kroppsskada eller skada på egendom.

⚠ VAR FÖRSIKTIG: Innan du fyller på kycklinghållaren med en marinad som varit i kontakt med rått kött, fisk eller kyckling, se till att koka marinaden i ett separat kärl under minst 1 minut.

2) Placera kycklingen över behållaren. Se till att kycklingen sitter säkert.
3) Placera kycklinghållaren på grillgallret. Se till att det är minst 2,5 cm mellan kycklingen och locket. Stäng locket.



GARANTI
Weber-Stephen Nordic (Weber®) garanterar härmed den URSPRUNGLIGA KÖPAREN att den är fri från fel i material och utförande från inköpsdatum enligt följande: 2 år när de monteras och används i enlighet med de tryckta anvisningar som medföljer produkten.
Weber kan kräva bevis på inköpsdatum för din produkt. DÄRFÖR BÖR DU SPARA KVITTOT ELLER FAKTURAN OCH SÄNDA IN GARANTIREGISTRERINGSKORTET SÅ SNART SOM MÖJLIGT.
Detta garantisystem är begränsat till reparation eller byte av delar som visar sig vara felaktiga vid normal användning och service, och som efter undersökning enligt Webers bedömning visar sig vara felaktiga. Om Weber bekräftar felet och godkänner din fordran beslutar Weber om reparation eller byte av felaktiga delar utan kostnad. Om du måste returnera felaktiga delar ska transportkostnaderna betalas i förskott. Weber returnerar delarna till köparen med frakt eller porto betalt i förskott.
Detta garantisystem täcker inte fel eller driftproblem som uppstår på grund av olycka, våldsamhet, oaktsamhet, ändringar, felaktig användning, vandalism, felaktig montering eller inkorrekt underhåll/service, eller vid underlåtelse att utföra normalt rutinunderhåll. Försämrad funktion eller skada som beror på hårt väder som t.ex. hagel, orkan, jordbävning eller tromb, eller missfärgningar som uppstår för att produkten utsatts för kemikalier direkt eller genom luftföroreningar, täcks inte av detta garantisystem. Weber kommer inte att ansvara för detta eller andra särskilda eller indirekta skador eller följdskador. Denna garanti ger dig specifika lagliga rättigheter, och du kan även ha andra rättigheter, vilket varierar från land till land.

TILLAGNINGSANVISNINGAR

- Grilla din förberedda kyckling över indirekt värme (177˚C) tills köttsaften blir klar och köttets innertemperatur gått upp till 82°C på den tjockaste delen av låret.
- Om du använder en 57 cm kolgrill bör du använda 58 briketter för den indirekta metoden. Använd 44 värmebäddar för den indirekta metoden.
- Använd grillhandskar, grytlappar, eller tänger för att flytta över kycklinghållaren till en arbetsyta.
- Låt kycklingen vila i 5-10 minuter.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG: Placera kycklinghållaren på en plan yta innan kycklingen tas bort.**

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

- Se till att kycklinghållaren kallnat innan rengöringen påbörjas.
- Tål maskindiskning.
- Använd varmt vatten och vanligt diskmedel vid rengöring, och skölj sedan med hett vatten.
- Låt den inte ligga i grillen när den inte används.

ÖLBURKSKYCKLING

indirekt medium

1 hel kyckling, 1,5 - 2 kg
2 tsk extra virgin olivolja
1 burk (33 cl) öl eller fruktjuice, i rumstemperatur
2 msk valfri krydda

Förvärm grillen i 15 minuter.

Skär bort och kasta hals och kräs och allt överflödigt fett från kycklingen. Rensa kycklingen, både på insidan och utsidan, och klappa den torr med hushållspapper. Smörj in kycklingen lätt med oljan. Gnid in kycklingen, både på insidan och utsidan, med en del av kryddorna (lämna cirka 1 tsk). Fäst upp vingspetsarna på kycklingens rygg.

Tvätta av burken och öppna den sedan och häll ut hälften. Häll i resten av kryddorna (cirka 1 tsk) i burken. Placera burken på kycklinghållaren och trä fast kycklingen över burken, placera benen mellan de två metallstängerna så att kycklingen står stabilt.

Placera kycklinghållaren på en bakplåt eller en stor droppskål och för över den till grillen. Använd två grillvantar och placera kycklingen mitt på grillen och stäng locket. Grilla över indirekt medelvärme tills saften som rinner ut är klar och temperaturen i kycklingbrösten är 77 °C i bröstdelen och 82 °C i den tjockaste delen av låret, 1 1/4 till 1 1/2 timmar.

Använd två grillvantar och lyft försiktigt av kycklinghållaren från grillen. Du bör placera kycklinghållaren på en bakplåt eller en stor droppskål för att underlätta förflyttningen. Låt kycklingen vila i cirka 10 minuter innan du lyfter av den från kycklinghållaren och styckar den.

Serveras varm.

Räcker till 4 portioner

⚠ **WAARSCHUWING: De gevogeltestomer wordt heet – gebruik barbecuewanten om de gevogeltestomer te verplaatsen.**

⚠ **WAARSCHUWING: Het vloeistofrecipiënt van de gevogeltestomer bevat hete vloeistof. Kantel de gevogeltestomer niet. Anders kan er hete vloeistof uitlopen.**

⚠ **WAARSCHUWING: Zet de gevogeltestomer niet op een brandbaar oppervlak of een oppervlak dat niet bestand is tegen hitte.**

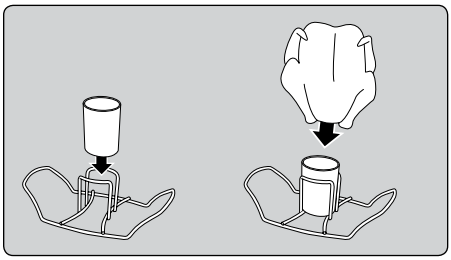
1) Kies zelf een vloeistofrecipiënt voor uw favoriete vloeistof of marinade. Let erop dat het recipiënt bestand is tegen de hitte van uw barbecue. Het recipiënt mag niet groter zijn dan een drankblikje. Vergeet niet uw favoriete kruiden toe te voegen.

⚠ **GEVAAR: Alcoholische dranken zijn vluchtig en ontvlambaar en kunnen ernstige lichamelijke of materiële schade veroorzaken.**

⚠ **LET OP: Alvorens de gevogeltestomer te vullen met een marinade die in contact is geweest met rauw vlees, vis of gevogelte, moet u de marinade minstens 1 minuut lang koken in een afzonderlijk recipiënt.**

2) Plaats het gevogelte over het recipiënt. Zorg ervoor dat het gevogelte stevig vastzit.

3) Zet de gevogeltestomer op het grillrooster. Zorg ervoor dat er minstens 2,5 cm (1 inch) tussen het gevogelte en het deksel is. Sluit het deksel.



GARANTIE

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garandeert hierbij als volgt aan de OORSPRONKELIJKE KOPER dat het product vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap vanaf de aankoopdatum: 2 jaar wanneer het product is gemonteerd en wordt gebruikt overeenkomstig de bijbehorende instructies.
Weber kan u vragen om een bewijs van aankoop inclusief aankoopdatum. DAAROM MOET U UW AANKOOPBEWIJS OF FACTUUR BEWAREN EN DE REGISTRATIEKAART VOOR DE BEPERKTE GARANTIE VAN WEBER DIRECT TERUGSTUREN.
Deze Beperkte Garantie is van toepassing op de reparatie of vervanging van onderdelen die normaal zijn gebruikt en overeenkomstig de voorschriften zijn onderhouden en waarvan na onderzoek wordt aangetoond, conform de door Weber vastgestelde richtlijnen, dat deze defect zijn. Als Weber het defect bevestigt en de claim goedkeurt, zal Weber dergelijke onderdelen zonder kosten repareren of vervangen. Bij het retourneren van defecte onderdelen moeten de vervoerskosten vooraf betaald zijn. Weber zal de onderdelen aan de koper vooraf betaald terugzenden.
Deze beperkte garantie dekt geen defecten of gebruiksproblemen als gevolg van ongelukken, misbruik, aanpassing, verkeerd gebruik, vandalisme, onjuiste installatie, onjuist onderhoud of het niet uitvoeren van normaal en routinematig onderhoud, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. Slijtage of schade door hevige weersomstandigheden, zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring als gevolg van blootstelling aan chemicaliën, direct of in de atmosfeer, worden niet gedekt door deze beperkte garantie. Weber zal niet aansprakelijk zijn voor deze of enige impliciete garantie voor incidentele schade of gevolgschade. Deze garantie geeft u specifieke wettelijke rechten en u kunt ook andere rechten hebben die van land tot land verschillen.

KOOKINSTRUCTIES

- Rooster het voorbereide gevogelte op indirecte, gemiddelde warmte (350°F/177°C) tot er helder sap uitloopt en de inwendige temperatuur op de dikste plaats van de bil 180°F/82°C heeft bereikt.
- Bij gebruik van een houtskoolbarbecue van 57 cm (22,5"): Gebruik 58 briketten volgens de indirecte methode. Gebruik 44 kooltjes volgens de indirecte methode.
- Zet de gevogeltestomer met barbecuewanten, pannenlappen of een tang op een werkvlak.
- Laat nog 5 tot 10 minuten rusten.

⚠ **LET OP: Zet de gevogeltestomer op een vlak oppervlak, voordat u het gevogelte verwijdert.**

REINIGING EN ONDERHOUD

- Laat de gevogeltestomer afkoelen, voordat u hem reinigt.
- Vaatwasserbestendig.
- Afwassen met warm zeepsop en naspoelen met zuiver, warm water.
- Niet op het rooster laten staan wanneer u hem niet gebruikt.

ROOSTERPAN VOOR GEVOGELTE

NL

KIP OP EEN BLIK

indirect medium

1 hele kip, ca. 2 kg
2 theelepels extra vierge olijfolie
1 blikje (33 cl) bier of vruchtensap op kamertemperatuur
2 eetlepels specerijen naar keuze

Laat de barbecue 15 minuten voorverwarmen.

Verwijder de nek, de ingewanden en het overtollige vet van de kip. Spoel de kip van binnen en van buiten en dep ze droog met keukenpapier. Smeer de kip rondom licht in met olijfolie. Kruid de kip van binnen en van buiten (bewaar nog 1 theelepel van het mengsel). Stop de topjes van de vleugels achter de rug van de kip.

Spoel het blikje af, open het en giet ongeveer de helft van de inhoud uit. Doe ongeveer 1 theelepel van de specerijen in het blikje. Zet het blikje in het midden van de gevogeltestomer en schuif de kip er met de holle zijde over. Steek de poten tussen de twee metalen stangen vooraan, zodat de kip stevig vastzit.

Zet de gevogeltestomer op een bakplaat of grote druipbak en verplaats hem naar de barbecue. Trek twee barbecuewanten aan en zet de gevogeltestomer in het midden van het rooster. Sluit het deksel. Laat gedurende 1-1/4 tot 1-1/2 uur indirect medium garen, tot er helder sap uitloopt en de inwendige temperatuur van de borst 77 graden Celsius heeft bereikt en die van het dikste deel van de bil 82 graden Celsius.

Trek twee barbecuewanten aan en haal de gevogeltestomer voorzichtig van de barbecue. Plaats hem op een bakplaat of grote druipbak, zodat u hem gemakkelijk kunt verplaatsen. Laat de kip ongeveer 10 minuten rusten. Haal ze daarna van het blikje en versnijd ze.

Warm serveren.

Voor 4 personen

TEGAME PER ARROSTIRE IL POLLO

IT

⚠ **AVVERTENZA: l'arrostitore per pollame è molto caldo, per spostarlo indossare sempre guanti per barbecue.**

⚠ **AVVERTENZA: il contenitore di liquidi dell'arrostitore per pollame contiene liquidi bollenti. Non rovesciare l'arrostitore per pollame perché per evitare fuoriuscite di tali liquidi.**

⚠ **AVVERTENZA: non appoggiare l'arrostitore per pollame su una superficie infiammabile o sensibile al calore.**

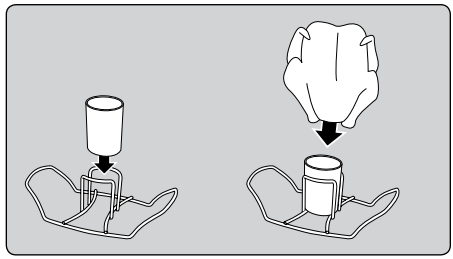
1) Selezionare un contenitore di liquidi per contenere i vostri liquidi o marinate preferite. Nota: assicurarsi che il contenitore possa resistere al calore prodotto dal barbecue. La dimensione del contenitore non deve essere superiore a quella di una lattina per bevande. Non dimenticare di aggiungere le vostre spezie preferite.

⚠ **PERICOLO: l'uso di liquidi alcolici, volatili e quindi infiammabili, può comportare gravi lesioni fisiche o danno ai beni materiali.**

⚠ **ATTENZIONE: prima di riempire l'arrostitore per pollame con marinate che sono state a contatto con carni, pesci o pollami crudi, è necessario bollire separatamente queste ultime per almeno 1 minuto.**

2) Disporre il pollame sopra il contenitore. Assicurarsi che la carne non possa spostarsi.

3) Posizionare l'arrostitore per pollame sulla griglia di cottura. Lasciare uno spazio di almeno 2-3 cm tra la carne e il coperchio. Chiudere il coperchio.



GARANZIA
Weber-Stephen Products Co. (Weber®) con la presente garantisce l'ACQUIRENTE ORIGINALE contro difetti di materiale o di lavorazione dalla data dell'acquisto come indicato di seguito: 2 anni se assemblato e utilizzato conformemente alle istruzioni stampate fornite con il prodotto.
Weber potrebbe richiedere una prova della data di acquisto. PER QUESTO È NECESSARIO CONSERVARE LO SCONTRINO D'ACQUISTO O LA FATTURA E RESTITUIRE IMMEDIATAMENTE LA SCHEDA DI REGISTRAZIONE GARANZIA LIMITATA WEBER.
La presente Garanzia sarà limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti risultanti difettose in normali condizioni di utilizzo e manutenzione e che, sottoposte ad esame, risultassero, a giudizio di Weber, difettose. Qualora Weber constatasse il difetto e accettasse il reclamo, potrà decidere di riparare o sostituire tali parti a titolo gratuito. Nel caso sia necessario restituire il materiale difettoso, le spese di spedizione dovranno essere prepagate. Weber invierà il materiale parti all'acquirente, con trasporto o affrancatura prepagati.
La presente Garanzia non copre difetti o problemi di funzionamento dovuti a incidenti, utilizzo inadeguato o improprio, modifica, impiego errato, vandalismo, installazione o manutenzione non corrette, mancata esecuzione della manutenzione ordinaria e straordinaria. Non sono coperti dalla presente Garanzia il deterioramento o i danni derivanti da fenomeni atmosferici particolarmente gravi, quali grandine, uragani, terremoti o trombe d'aria, né lo scolorimento dovuto all'esposizione a sostanze chimiche, in modo diretto o in quanto presenti nell'atmosfera. La Weber non potrà essere ritenuta responsabile per danni incidentali o consequenziali ai sensi della presente o di eventuale altra garanzia implicita. La presente garanzia conferisce specifici diritti legali oltre agli eventuali altri diritti che possono variare da stato a stato.

ISTRUZIONI DI COTTURA

- Cucinare il pollame a calore medio con metodo indiretto (350˚F/177˚C) fino all'eliminazione dei succhi e fino a quando la temperatura interna della parte più spessa delle cosce non raggiunge i 180˚F/82˚C.
- Se si utilizza un barbecue a carbonella da 57 cm: Utilizzare 58 bricchetti per il metodo indiretto. Utilizzare 44 bricchetti ad elevato potere calorifero per il metodo indiretto.
- Indossando guanti per forni o utilizzando presine o pinze, trasferire l'arrostitore per pollame sulla superficie di lavoro.
- Lasciare riposare per 5 - 10 minuti.

⚠ **ATTENZIONE: disporre l'arrostitore su una superficie in piano prima di togliere la carne.**

ISTRUZIONI DI PULIZIA E MANUTENZIONE

- Accertarsi che l'arrostitore sia freddo prima di procedere alla pulizia.
- Lavabile in lavastoviglie.
- Utilizzare una soluzione di sapone e acqua calda per pulire, quindi sciacquare con acqua pulita e calda.
- Non lasciarlo sul barbecue quando non in uso.

POLLO SULLA LATTINA

Cottura indiretta - media temperatura

1 pollo intero, circa 1.8 kg
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1 lattina (330 ml) di birra o succo di frutta, a temperatura ambiente
2 cucchiai da tavola di condimento a scelta

Preriscaldare il barbecue per 15 minuti.

Rimuovere e scartare il collo e le interiora nonché l'eventuale grasso in eccesso dal pollo. Lavare i petti di pollo da tutti i lati e asciugarli con cura con carta da cucina. Spalmare delicatamente con l'olio. Condire su tutti i lati (circa 1 cucchiaino di condimento). Piegare le punte delle ali dietro il dorso del pollo.

Risciacquare la lattina, aprirla e versare circa metà del contenuto. Mettere 1 cucchiaino di condimento nella lattina. Disporre la lattina al centro dell'arrostitore e inserire il pollo nella cavità sopra la lattina, sistemando le gambe tra le due barre in metallo sul lato frontale in modo da renderlo più stabile.

Appoggiare l'arrostitore per pollame su una teglia o una vaschetta grande e trasferire il tutto sul barbecue. Indossando guanti protettivi per barbecue, disporre il pollo al centro del barbecue e chiudere il coperchio. Cuocere a calore medio con metodo indiretto fino all'eliminazione dei succhi e fino a quando la temperatura interna del petto non raggiunge i 76°C e quella della parte più spessa delle cosce gli 82°C, per un tempo compreso tra i 1 ora e 1/4 - 1 ora e 1/2.

Indossando guanti protettivi per barbecue, togliere con attenzione l'arrostitore per pollame dal barbecue. Per maggiore praticità, si consiglia di appoggiarlo su una teglia o una vaschetta grande. Lasciare raffreddare il pollo per 10 minuti prima di sollevarlo dalla lattina, quindi sporzionare.

Servire caldo.

Per 4 persone.

⚠ **AVISO: O grelhador de aves estará quente - use luvas de forno quando deslocar o grelhador de aves.**

⚠ **AVISO: O receptáculo de líquido do grelhador de aves terá líquido quente. Não vire o grelhador de aves porque pode entornar o líquido quente.**

⚠ **AVISO: Não coloque o grelhador de aves numa superfície combustível ou numa superfície que possa ficar danificada pelo calor.**

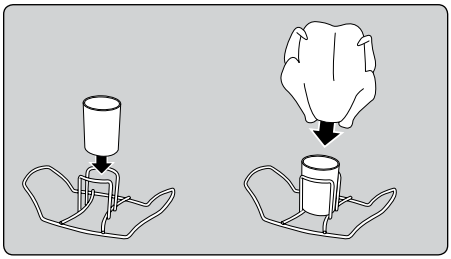
1) Seleccione o seu próprio recipiente de líquido onde colocar o líquido ou marinada preferidos. Nota: Certifique-se de que o recipiente consegue suportar o calor proveniente do grelhador. O tamanho do recipiente não deve ser maior do que uma lata de cerveja. Não se esqueça de adicionar os seus condimentos preferidos.

⚠ **PERIGO: As bebidas alcoólicas são voláteis e inflamáveis, causando ferimentos corporais graves ou danos materiais.**

⚠ **CUIDADO: Antes de encher o grelhador de aves com marinada que esteve em contacto com carne, peixe ou aves crus, certifique-se de que a ferve num recipiente separado durante, no mínimo, 1 minuto.**

2) Coloque a ave sobre a lata. Certifique-se de que a ave está bem fixa.

3) Coloque o grelhador de aves na grelha. Certifique-se de que existe, no mínimo, 1 polegada de folga entre a ave e a tampa. Feche a tampa.



GARANTIA

A Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garante ao COMPRADOR ORIGINAL, que o produto estará livre de defeitos de material e mão-de-obra a partir da data em que foi adquirido, da seguinte forma: 2 anos quando montado e utilizado de acordo com as instruções impressas que acompanham o equipamento.
A Weber poderá solicitar-lhe que faça prova da data de compra. ASSIM, DEVE GUARDAR O RECIBO OU FACTURA DE VENDA E DEVOLVER IMEDIATAMENTE O CARTÃO DE REGISTO DA GARANTIA LIMITADA WEBER.
Esta garantia limitada, restringir-se-á à reparação ou substituição de peças que estejam comprovadamente defeituosas em situação de utilização e assistência normal e que, após verificação, esta indique, na perspectiva da Weber, que estão defeituosas. Se a Weber confirmar o defeito e concordar com a reclamação, optará por reparar ou substituir as peças em questão sem qualquer custo. Se for necessário devolver as peças defeituosas, os custos de envio são pagos pelo cliente. A Weber devolverá as peças ao comprador, com o frete ou despesas de envio por sua conta.
Esta garatia limitada não cobre quaisquer avarias ou dificuldades de funcionamento devido a acidentes, abuso, má utilização, alteração, aplicação incorrecta, vandalismo, instalação incorrecta ou manutenção/serviço incorrectos, ou não cumprimento da manutenção de rotina e normal. A deterioração ou danos provocados por condições atmosféricas graves tais como granizo, furacões, sismos ou tornados, e a descoloração devido a exposição directa a produtos químicos ou contidos na atmosfera, não estão ao abrigo desta garantia limitada. A Weber não será responsável ao abrigo desta ou qualquer garantia implícita por danos acidentais ou consequenciais. Esta garantia concede direitos legais específicos e poderá também ter outros direitos, que variam de estado para estado.

INSTRUÇÕES DE CONFECÇÃO

- Grelhe a ave preparada em calor médio indirecto (350˚F/177˚C) até que os molhos desapareçam e a temperatura interna atinja 180˚F/82˚C na parte mais espessa da coxa.
- Se estiver a utilizar uma caldeira de carvão de 57 cm: Utilize 58 briquetes para o método indirecto. Utilize 44 acendalhas para o método indirecto.
- Utilizando luvas de forno, pegas ou pinças, transfira o grelhador de aves para uma superfície de trabalho.
- Deixe descansar durante 5 ou 10 minutos.

⚠ **CUIDADO: Coloque o grelhador de aves numa superfície nivelada antes de retirar as aves.**

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que o grelhador de aves está frio antes de o limpar.
- Pode lavar na máquina de lavar loiça.
- Utilize uma solução de água com sabão quente para limpar, depois enxagúe com água limpa e quente.
- Não deixe na posição de grelhar quando não estiver a utilizar.

SUPORTE PARA ASSAR FRANGOS (PT)

FRANGO EM LATA DE CERVEJA

médio indirecto

1 frango inteiro, cerca de 2 quilos
2 colheres de chá de azeite extra virgem
1 lata (350 gramas) de cerveja ou sumo de fruta, à temperatura ambiente
2 colheres de sopa de temperos à escolha

Pré-aqueça a grelha durante 15 minutos.

Retire e elimine o pescoço e as entranhas e qualquer gordura em excesso do frango. Lave o frango, por dentro e por fora e seque com uma toalha. Esfregue ligeiramente todo o frango com o óleo. Tempere o frango por todo com o aplicador (guarde cerca de 1 colher de chá). Aperte as pontas das asas atrás das costas do frango.

Lave a lata, de seguida abra e deite fora metade dos conteúdos. Coloque cerca de 1 colher de chá de temperos na lata. Coloque a lata no centro do grelhador de aves e deslize a cavidade do frango sobre a lata, posicionado as pernas entre as duas barras de metal na frente para estabilidade.

Coloque o grelhador de aves numa travessa ou numa tina de recolha de pingos grande e transfira para o grelhador. Usando duas luvas de forno de protecção, coloque o frango no centro do grelhador e feche a tampa. Grelhe em calor médio indirecto até os molhos desaparecerem e a temperatura interior registe 77 graus Celsius no peito e 82 graus Celsius na parte mais espessa da coxa, 1-1/4 a 1-1/2 horas.

Usando duas luvas de forno de protecção, retire cuidadosamente o grelhador de aves do grelhador. Recomenda-se a colocação numa travessa ou tina de recolha de pingos grande para uma deslocação fácil. Aguarde cerca de 10 minutos antes de levantar o frango da lata e cortar em pedaços para servir.

Sirva quente.

Para 4 pessoas

OPIEKACZ DO DROBIU (PL)

⚠ OSTRZEŻENIE: Stojak do pieczenia drobiu będzie gorący - należy stosować odpowiednie rękawice do grilla podczas jego przenoszenia.

⚠ OSTRZEŻENIE: Pojemnik z płynem do pieczenia drobiu będzie zawierać rozgrzany płyn. Nie wolno przechylać stojaka do pieczenia, ponieważ może to prowadzić do rozpryskiwania się płynu.

⚠ OSTRZEŻENIE: Nie należy umieszczać stojaka do pieczenia na powierzchniach łatwopalnych lub takich, które mogą ulec uszkodzeniu pod wpływem działania wysokiej temperatury.

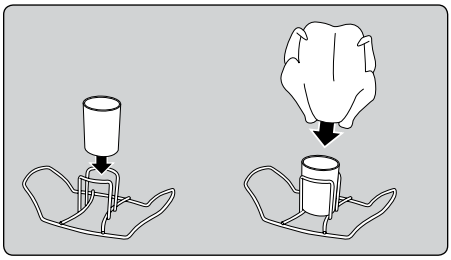
1) Należy wybrać odpowiednie pojemnik celem umieszczenia w nim ulubionego rodzaju płynu lub marynaty. Uwaga: Należy się upewnić, że pojemnik wytrzyma działanie wysokiej temperatury, jaka powstanie podczas grillowania. Rozmiar pojemnika nie powinien być większy niż puszka po napoju lub piwie. Nie należy zapominać o dodaniu ulubionych przypraw.

⚠ ZAGROŻENIE: Napoje alkoholowe są lotne, ich opary mogą zapalić się i spowodować poważne obrażenia ciała lub uszkodzenia mienia.

⚠ UWAGA: Przed wypełnieniem stojaka do pieczenia drobiu marynatą, która miała kontakt z surowym mięsem, rybą lub drobiem, należy doprowadzić marynatę do wrzenia umieszczając ją w osobnym pojemniku, na co najmniej 1 minutę.

2) Umieścić drób nad pojemnikiem. Upewnić się, że mięso zostało bezpiecznie zamocowane.

3) Umieścić stojak do pieczenia kurczaka na kracie do grillowania. Upewnić się, że zapewniono, co najmniej 1 cal wolnej przestrzeni pomiędzy drobiem i pokrywą grilla. Zamknąć pokrywę.



GWARANCJA
Weber-Stephen Products Co., (Weber®) niniejszym udziela gwarancji PIERWSZEMU NABYWCY, że urządzenie jest wolne od wad materiałowych i produkcyjnych licząc od daty zakupu: na 2 lata, jeżeli urządzenie zostanie zmontowane i będzie obsługiwane zgodnie z instrukcją obsługi.
Weber może wymagać dowodu daty zakupu urządzenia. DLATEGO, NABYWCA POWINIEN ZACHOWAĆ PARAGON ZAKUPU LUB FAKTURĘ I ZWRÓCIĆ KARTĘ GWARANCYJNĄ FIRMIE WEBER. Usługi gwarancyjne ograniczają się do naprawy lub wymiany części uszkodzonych w czasie użytkowania i serwisowania urządzenia. Jeżeli firma Weber potwierdzi uszkodzenia i zatwierdzi reklamację, firma Weber dokona naprawy lub wymiany tych części bez opłaty. Jeżeli wymagany jest zwrot części wadliwych, koszt opłaty transportowe pokrywa z góry nabywca. Weber zwróci części nabywcy pokrywając części transportu.
Gwarancja nie pokrywa uszkodzeń lub innych problemów z działaniem, powstałych w wyniku wypadku, nieprawidłowego użycia, modyfikacji, nieprawidłowego zastosowania, wandalizmu, nieprawidłowej instalacji, konserwacji lub serwisu. Gwarancja nie obejmuje również uszkodzeń powstałych z powodu wystąpienia surowych warunków pogodowych takich jak grad, huragany, trzęsienia ziemi, odbarwień z powodu wystawienia na działanie środków chemicznych, bezpośrednio lub w atmosferze. Weber nie ponosi odpowiedzialności w ramach gwarancji za przypadkowe lub wynikające uszkodzenia. Niniejsza gwarancja zawiera określone prawa nabywcy i nie wyklucza innych jego praw obowiązujących w danym kraju.

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

- Przygotowany drób należy przyrządzać na średnim ogniu (350˚F/177˚C) aż do momentu, kiedy wypływające soki będą klarowne a wewnętrzna temperatura osiągnie wartość 180˚F/82˚C w najgrubszym miejscu uda.
- Jeśli używany jest grill o średnicy 57cm: należy użyć 58 brykietów w przypadku metody pośredniej. Należy użyć 44 kulki do grillowania w przypadku metody pośredniej.
- Przy użyciu odpowiednich rękawic, uchwytów do garnka lub szczypiec należy przenieść stojak do pieczenia drobiu do odstawienia.
- Pozostawić na 5 do 10 minut.

⚠ **UWAGA: Należy umieścić stojak do pieczenia drobiu na równej powierzchni, zanim drób zostanie z niego zdjęty.**

CZYSZCZENIE I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIELĘGNACJI

- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy upewnić się, że stojak do pieczenia drobiu wystygł.
- Można myć w zmywarce.
- Używać gorącego roztworu wody z płynem do zmywania, następnie spłukać czystą, gorącą wodą.
- Nie pozostawiać w grillu, jeśli stojak nie jest używany.

BEER CAN CHICKEN – KURCZAK PIECZONY NAD PUSZKĄ PIWA

metoda pośrednia, pieczenie na średnim ogniu

1 cały kurczak o wadze ok. 4 funtów.
2 łyżeczki oliwy z oliwek
1 puszka (12 uncji) piwa lub soku owocowego, o temperaturze pokojowej
2 łyżki stołowe przypraw zgodnie z własnym uznaniem

Rozgrzać grill przez 15 minut.

Wyciąć i usunąć szyjkę oraz podroby jak również nadmierne ilości tłuszczu z kurczaka. Przepłukać kurczaka, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz i osuszyć ręcznikiem papierowym. Natrzeć cały korpus kurczaka olejem. Natrzeć kurczaka od wewnątrz oraz na zewnątrz przyprawami (pozostawić ok. 1 łyżki stołowej). Założyć końce skrzydełek z tyłu kurczaka.

Przepłukać puszkę z zewnątrz, otworzyć i wylać około połowę objętości. Wsypać do puszki około 1 łyżkę stołową przypraw. Umieścić puszkę w centralnej części stojaka do pieczenia i wsunąć na nią kurczaka, umieszczając obie nogi między dwoma metalowymi prętami po stronie przedniej celem zapewnienia stabilności.

Umieścić stojak do pieczenia drobiu na płycie do smażenia lub dużej patelni i przenieść go na grill. Po założeniu dwóch rękawic ochronnych, umieścić kurczaka na środku grilla i zamknąć pokrywę. Grillować na średnim ogniu aż wypływające soki staną się klarowne a wewnętrzna temperatura wyniesie 170 stopni F w piersi i 180 stopni F w najgrubszej części uda, 1-1/4 do 1-1/2 godziny.

Po założeniu dwóch rękawic ochronnych, ostrożnie usunąć stojak do pieczenia drobiu z grilla. Zaleca się umieszczenie go na płycie do pieczenia lub w dużej patelni, aby ułatwić przenoszenie. Pozostawić kurczaka na 10 minut zanim zostanie od zdjęty z puszki i pocięty na porcje.

Podawać na ciepło.

4 porcje.

⚠ **ВНИМАНИЕ: Ростер для птицы нагревается при использовании – при переворачивании ростера для птицы пользуйтесь рукавицами для гриля-барбекю.**

⚠ **ВНИМАНИЕ: В емкости ростера для птицы будет находиться горячая жидкость. Не переворачивайте ростер для птицы, поскольку из него может пролиться горячая жидкость.**

⚠ **ВНИМАНИЕ: Не устанавливайте ростер для птицы на горючие поверхности или на поверхности, которые могут быть повреждены под действием тепла.**

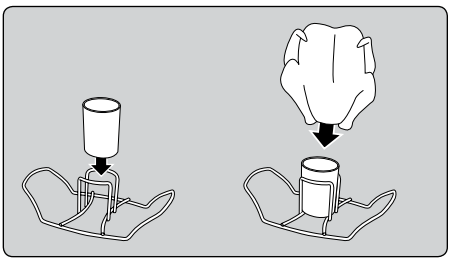
1) Выберите собственную емкость для жидкости для вашей любимой жидкости или маринада. Примечание. Убедитесь в том, что емкость выдержит тепло вашего гриля. Емкость не должна быть больше банки для газированных напитков или пива. Не забудьте добавить свои любимые специи.

⚠ **ОПАСНО: Пары спирта являются летучими и способны к возгоранию; это может привести к тяжелым травмам или нанести ущерб имуществу.**

⚠ **ОСТОРОЖНО: Перед заполнением ростера для птицы маринадом, находившемся в контакте с сырым мясом, рыбой или птицей, обязательно прокипятите маринад в отдельной емкости не менее 1 минуты.**

2) Поместите птицу над емкостью. Убедитесь в том, что она надежно зафиксирована.

3) Поместите ростер для птицы на решетку гриля. Убедитесь в том, что зазор между птицей и крышкой составляет не менее 2,5 см. Закройте крышку



ГАРАНТИЯ

Компания Weber-Stephen Products Co., (Weber®) настоящим дает гарантию ПЕРВИЧНОМУ ПОКУПАТЕЛЮ в том, что продукт не имеет дефектов материалов и изготовления в течение следующего периода, начиная от даты покупки: 2 года при условии сборки и использования в соответствии с сопроводительными печатными инструкциями.
Компания Weber может потребовать обоснованное подтверждение от Вас даты покупки прибора. ПОЭТОМУ СОХРАНЯЙТЕ КВИТАНЦИЮ О ПРОДАЖЕ ИЛИ СЧЕТ-ФАКТУРУ, И НЕМЕДЛЕННО ВОЗВРАТИТЕ КАРТОЧКУ РЕГИСТРАЦИИ ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИИ WEBER.
Настоящая ограниченная гарантия ограничивается правом на ремонт или замену деталей, которые оказались дефектными при нормальном использовании и обслуживании, и при обследовании которых компания Weber убедилась в их дефектном состоянии. Если компания Weber подтверждает дефект и признает иск, то компания Weber заменит такие детали бесплатно. Если Вам необходимо возвратить дефектные детали, то необходимо выполнить предоплату за транспортировку. Компания Weber возвратит детали покупателю при предоплате за перевозку или пересылку по почте.
Настоящая ограниченная гарантия не покрывает неисправности или проблемы с использованием, возникшие из-за несчастного случая, неправильного обращения, неправильного использования, переделки, неправильного применения, умышленной порчи, неправильной установки или обслуживания, либо из-за невыполнения нормального и текущего технического обслуживания. Ухудшение состояния или повреждение, вызванное плохими погодными условиями, такими как град, ураган, землетрясение или торнадо, обесцвечивание из-за прямого или атмосферного воздействия химических веществ, не покрывается настоящей ограниченной гарантией. Компания Weber не отвечает за какие-либо особые или косвенные убытки. Эта гарантия предоставляет Вам конкретные юридические права; Вы также можете иметь другие права, в зависимости от конкретной страны.

УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Жарьте подготовленную вами птицу на непрямом среднем огне (350°F/177°C) до выделения обильных соков и достижения внутренней температуры 180°F/82°C в самой толстой части окорочка.
- Если вы используете угольный гриль-барбекю диаметром 57cm / 22,5 дюйма: Для косвенного нагревания используйте 58 брикетов. Для косвенного нагревания используйте 44 топливных гранул.
- Воспользуйтесь кухонными перчатками, прихватками или щипцами для переноса ростера для птицы на рабочую поверхность.
- Оставьте его на 5–10 минут.

⚠ **ОСТОРОЖНО: Перед извлечением птицы установите ростер для птицы на горизонтальную поверхность.**

УКАЗАНИЯ ПО ЧИСТКЕ И УХОДУ

- Перед чисткой убедитесь в том, что ростер для птицы является холодным.
- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Для чистки используйте горячую мыльную воду, после чего промойте чистой горячей водой.
- Неиспользуемый ростер не оставляйте на гриле.

РОСТЕР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПТИЦЫ (RU)

КУРИЦА НА ПИВНОЙ БАНКЕ

косвенный нагрев

1 целая курица, весом около 4 фунтов
2 чайные ложки оливкового масла первого отжима
1 банка (12 унций) пива или фруктового сока, при комнатной температуре
2 чайные ложки приправ по вашему выбору

Прогрейте гриль в течение 15 минут.

Удалите с курицы и выбросите горло и внутренности, а также избыток жира. Промойте курицу внутри и снаружи, и промокните насухо бумажным полотенцем. Слегка натрите всю курицу маслом. Натрите курицу внутри и снаружи приправами (оставьте примерно 1 чайную ложку). Заверните кончики крыльев к задней части курицы.

Вымойте банку, откройте ее и вылейте приблизительно половину ее содержимого. Поместите в банку около 1 чайной ложки приправ. Установите банку в центр ростера для птицы и наденьте курицу на банку, расположив ноги между двумя передними металлическими штангами для обеспечения устойчивости.

Установите ростер для птицы на противень или большой поддон и перенесите на гриль. Надев две защитные перчатки для гриля-барбекю, поместите курицу в центр гриля и закройте крышку. Запекайте на косвенном среднем огне до выделения обильных соков и достижения внутренней температуры 170 градусов Фаренгейта в грудке и 180 градусов Фаренгейта в самой толстой части окорочка, от 1-1/4 до 1-1/2 часа.

Надев две защитные перчатки для гриля-барбекю, осторожно снимите ростер для птицы с гриля. Рекомендуется установить его на противень или большой поддон для упрощения переноски. Оставьте курицу примерно на 10 минут, и только потом снимите ее с банки и разрежьте на порции.

Блюдо следует подавать теплым.

Рецепт на 4 порции

PEKÁČ NA DRŮBEŽ (CS)

⚠ **WARNING: Poultry Roaster will be hot – use barbecue mitts when moving Poultry Roaster.**

⚠ **WARNING: The Poultry Roaster liquid recepticle will contain hot liquid. Do not tip the Poultry Roaster because the hot liquid can spill.**

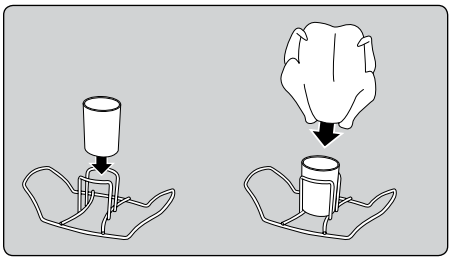
⚠ **WARNING: Do not set the Poultry Roaster on a combustible surface or a surface that can be damaged by heat.**

1) Select your own liquid recepticle to hold your favorite liquid or marinade. Note: Be sure the recepticle can withstand the heat from your barbeque grill. The size of the recepticle should be no larger than a soda or beer can. Don't forget to add your favorite spices.

⚠ **DANGER: Alcoholic spirits are volatile and will catch fire, causing serious bodily injury or damage to property.**

⚠ **CAUTION: Before filling the Poultry Roaster with any marinade that has been in contact with raw meat, fish, or poultry, be sure to boil the marinade in a separate container for at least 1 minute.**

2) Place poultry over the can. Be sure the poultry is secure.
3) Place Poultry Roaster on the cooking grate. Make sure there is at least 1 inch clearance between the poultry and the lid. Close the lid.



ZÁRUKA
Společnost Weber-Stephen Products Co. (Weber®) tímto zaručuje PRVNÍMU KUPCI výrobku, že tento výrobek nebude vykazovat žádné vady materiálu a provedení a to po dobu dvou let od data zakoupení. Tato dvouletá záruka platí v případě, že bude výrobek sestaven a provozován v souladu s tištěnými pokyny, které se k němu dodávají.
Společnost Weber může požadovat přiměřený důkaz o datu zakoupení. PROTO BYSTE SI MĚLI ÚČTENKU ČI FAKTURU USCHOVAT A IHNED POSLAT ZPĚT REGISTRAČNÍ KARTU OMEZENÉ ZÁRUKY SPOLEČNOSTI WEBER.
Tato omezená záruka se vztahuje pouze na opravu či výměnu součástí, u kterých se objeví vady při běžném použití a údržbě, a které se na základě testů společnosti Weber prokáží jako vadné. Pokud společnost Weber závadu potvrdí a reklamační nárok schválí, pak dle svého rozhodnutí takové součásti bez poplatku opraví nebo vymění. Pokud musíte vadné součásti vrátit, je třeba předem zaplatit nutné přepravní náklady. Společnost Weber vrátí součásti kupci a rovněž předem zaplatí nutné přepravné či poštovné.
Tato omezená záruka se nevztahuje na žádné vady či provozní nedostatky vzniklé na základě nehody, zneužití, nesprávného použití, úprav, nesprávného zacházení, vandalismu, nesprávné instalace či údržby a péče, jakož i na základě nedodržení standardní a pravidelné údržby. Tato omezená záruka se nevztahuje na opotřebení či poškození způsobené výjimečnými klimatickými podmínkami, jako jsou krupobití, hurikány, zemětřesení či tornáda, a dále se nevztahuje na ztrátu zabarvení v důsledku přímého či nepřímého (v atmosféře) působení chemických látek. Společnost Weber není v rámci této záruky nebo jakékoliv implikované záruky odpovědná za náhodné či následné škody. Tato záruka vám poskytuje určitá zákonná práva. Zároveň se na vás mohou vztahovat i další práva, která se liší dle jednotlivých států.

COOKING INSTRUCTIONS

- Grill your prepared poultry over ***indirect medium*** (350˚F/177˚C) heat until the juices run clear and the internal temperature reaches 180˚F/82°C in the thickest part of the thigh.
- If you are using a 22.5" Charcoal Kettle: Use 58 briquets for the indirect method. Use 44 heat beads for the indirect method.
- Using oven mitts, pot holders, or tongs transfer the poultry roaster to a work surface.
- Allow to rest for 5 to 10 minutes.

⚠ **CAUTION: Place the Poultry Roaster on a level surface before removing the poultry.**

CLEANING AND CARE INSTRUCTIONS

- Make sure Poultry Roaster is cool before cleaning.
- Dishwasher safe.
- Use a hot, soapy water solution to clean, then rinse with clear, hot water.
- Do not leave in grill when not in use.

BEER CAN CHICKEN

indirect medium

1 whole chicken, about 4 pounds
2 teaspoons extra virgin olive oil
1 can (12 ounces) beer or fruit juice, at room temperature
2 tablespoons seasoning of choice

Preheat grill for 15 minutes.

Remove and discard the neck and giblets and any excess fat from the chicken. Rinse the chicken, inside and out, and pat dry with a paper towel. Lightly rub the chicken all over with the oil. Season the chicken inside and out with the rub (reserve about 1 teaspoon). Tuck the tips of the wings behind the chicken's back.

Rinse the can, then open and pour out about half the contents. Put about 1 teaspoon of seasoning into the can. Place can into the center of the Poultry Roaster and slide the chicken cavity over the can, positioning the legs between the two metal bars in the front for stability.

Place the Poultry Roaster on a cookie sheet or large drip pan and transfer to the grill. Wearing two protective barbecue mitts, place the chicken in the center of the grill and close the lid. Grill over indirect medium heat until the juices run clear and the internal temperature registers 170 degrees Fahrenheit in the breast and 180 degree Fahrenheit in the thickest part of the thigh, 1-1/4 to 1-1/2 hours.

Wearing two protective barbecue mitts, carefully remove the Poultry Roaster from the grill. It is recommended to place it on a cookie sheet or large drip pan for easy transfer. Let the chicken rest for about 10 minutes before lifting it from the can and cutting into serving pieces.

Serve warm.

Makes 4 servings

⚠ **WARNING: Poultry Roaster will be hot – use barbecue mitts when moving Poultry Roaster.**

⚠ **WARNING: The Poultry Roaster liquid recepticle will contain hot liquid. Do not tip the Poultry Roaster because the hot liquid can spill.**

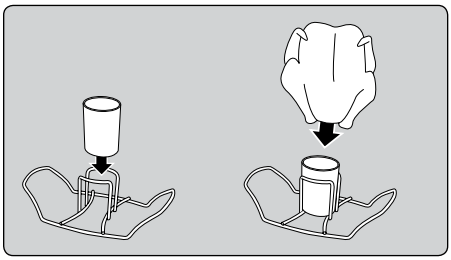
⚠ **WARNING: Do not set the Poultry Roaster on a combustible surface or a surface that can be damaged by heat.**

1) Select your own liquid recepticle to hold your favorite liquid or marinade. Note: Be sure the recepticle can withstand the heat from your barbeque grill. The size of the recepticle should be no larger than a soda or beer can. Don't forget to add your favorite spices.

⚠ **DANGER: Alcoholic spirits are volatile and will catch fire, causing serious bodily injury or damage to property.**

⚠ **CAUTION: Before filling the Poultry Roaster with any marinade that has been in contact with raw meat, fish, or poultry, be sure to boil the marinade in a separate container for at least 1 minute.**

2) Place poultry over the can. Be sure the poultry is secure.
3) Place Poultry Roaster on the cooking grate. Make sure there is at least 1 inch clearance between the poultry and the lid. Close the lid.



ZÁRUKA
Spoločnosť Weber-Stephen Products Co. (Weber®) týmto poskytuje záruku PRVÉMU KUPCOVI, že výrobok nebude obsahovať žiadne vady materiálu a spracovania odo dňa zakúpenia: 2-ročná záruka platí v prípade montáže a prevádzky v súlade s pokynmi v tlačenej podobe, dodanými s výrobkom.
Spoločnosť Weber môže vyžadovať primeraný dôkaz o dátume nákupu. PRETO BY STE SI MALI DOKLAD O ZAKÚPENÍ ALEBO FAKTÚRU ODLOŽIŤ A OKAMŽITE VRÁTIŤ REGISTRAČNÚ KARTU OBMEDZENEJ ZÁRUKY SPOLOČNOSTI WEBER.
Táto obmedzená záruka sa vzťahuje len na opravu alebo výmenu častí, na ktorých sa objavia vady pri normálnom použití a prevádzke a ktoré sa prejavia na základe testov spoločnosti Weber ako vadné. Ak spoločnosť Weber potvrdí vadu a schváli reklamačný nárok, opraví alebo nahradí vadnú súčiastku bez poplatku. Ak musíte vrátiť vadné časti, je potrebné zaplatiť prepravné náklady. Spoločnosť Weber vráti diely kupcovi a zaplatí prepravné alebo poštovné.
Obmedzená záruka nepokrýva žiadne poruchy alebo prevádzkové problémy vzniknuté z dôvodu nehody, nesprávneho zaobchádzania, nesprávneho použitia, úprav, zneužitia, vandalizmu, nesprávnej inštalácie alebo nesprávnej údržby alebo servisu, alebo z dôvodu nedodržania bežnej a pravidelnej údržby. Na opotrebovanie alebo poškodenie spôsobené výnimočnými klimatickými podmienkami ako krupobitie, hurikány, zemetrasenia alebo tornáda, strata intenzity farby z dôvodu vystavenia chemickým látkam buď priamo alebo v atmosfére, sa táto obmedzená záruka nevzťahuje. Spoločnosť Weber nie je v rámci tejto alebo akejkoľvek inej implikovanej záruky zodpovedná za náhodné či následné poškodenia. Táto záruka vám poskytuje určité zákonné práva. Taktiež môžete mať aj iné práva, ktoré sa líšia podľa jednotlivých štátov.

COOKING INSTRUCTIONS

- Grill your prepared poultry over ***indirect medium*** (350˚F/177˚C) heat until the juices run clear and the internal temperature reaches 180˚F/82°C in the thickest part of the thigh.
- If you are using a 22.5" Charcoal Kettle: Use 58 briquets for the indirect method. Use 44 heat beads for the indirect method.
- Using oven mitts, pot holders, or tongs transfer the poultry roaster to a work surface.
- Allow to rest for 5 to 10 minutes.

⚠ **CAUTION: Place the Poultry Roaster on a level surface before removing the poultry.**

CLEANING AND CARE INSTRUCTIONS

- Make sure Poultry Roaster is cool before cleaning.
- Dishwasher safe.
- Use a hot, soapy water solution to clean, then rinse with clear, hot water.
- Do not leave in grill when not in use.

PEKÁČ NA HYDINU FIRMY SK

BEER CAN CHICKEN

indirect medium

1 whole chicken, about 4 pounds
2 teaspoons extra virgin olive oil
1 can (12 ounces) beer or fruit juice, at room temperature
2 tablespoons seasoning of choice

Preheat grill for 15 minutes.

Remove and discard the neck and giblets and any excess fat from the chicken. Rinse the chicken, inside and out, and pat dry with a paper towel. Lightly rub the chicken all over with the oil. Season the chicken inside and out with the rub (reserve about 1 teaspoon). Tuck the tips of the wings behind the chicken's back.

Rinse the can, then open and pour out about half the contents. Put about 1 teaspoon of seasoning into the can. Place can into the center of the Poultry Roaster and slide the chicken cavity over the can, positioning the legs between the two metal bars in the front for stability.

Place the Poultry Roaster on a cookie sheet or large drip pan and transfer to the grill. Wearing two protective barbecue mitts, place the chicken in the center of the grill and close the lid. Grill over indirect medium heat until the juices run clear and the internal temperature registers 170 degrees Fahrenheit in the breast and 180 degree Fahrenheit in the thickest part of the thigh, 1-1/4 to 1-1/2 hours.

Wearing two protective barbecue mitts, carefully remove the Poultry Roaster from the grill. It is recommended to place it on a cookie sheet or large drip pan for easy transfer. Let the chicken rest for about 10 minutes before lifting it from the can and cutting into serving pieces.

Serve warm.

Makes 4 servings

PULYKA SÜTŐ HU

⚠ WARNING: Poultry Roaster will be hot – use barbecue mitts when moving Poultry Roaster.

⚠ WARNING: The Poultry Roaster liquid recepticle will contain hot liquid. Do not tip the Poultry Roaster because the hot liquid can spill.

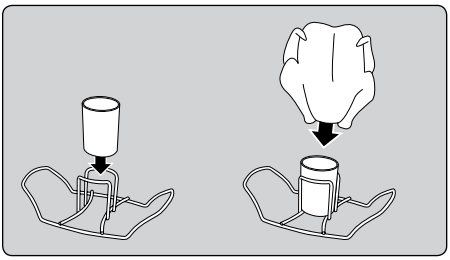
⚠ WARNING: Do not set the Poultry Roaster on a combustible surface or a surface that can be damaged by heat.

1) Select your own liquid recepticle to hold your favorite liquid or marinade. Note: Be sure the recepticle can withstand the heat from your barbeque grill. The size of the recepticle should be no larger than a soda or beer can. Don't forget to add your favorite spices.

⚠ DANGER: Alcoholic spirits are volatile and will catch fire, causing serious bodily injury or damage to property.

⚠ CAUTION: Before filling the Poultry Roaster with any marinade that has been in contact with raw meat, fish, or poultry, be sure to boil the marinade in a separate container for at least 1 minute.

2) Place poultry over the can. Be sure the poultry is secure.
3) Place Poultry Roaster on the cooking grate. Make sure there is at least 1 inch clearance between the poultry and the lid. Close the lid.



JÓTÁLLÁS
A Weber-Stephen Products Co. (Weber®) ezúton jótállást vállal az EREDETI VÁSÁRLÓ számára arra, hogy a grillsütő a vásárlás napjától számítva az alábbi időtartamig mentes marad az anyag- és megmunkálási hibáktól: 2 évig a mellékelt nyomtatott utasítások szerinti összeszerelés és működtetés esetén.
Lehet, hogy a Weber elfogadható bizonyítékot kér a vásárlás időpontjáról. EZÉRT ŐRIZZE MEG A VÁSÁRLÁSKOR KAPOTT BLOKKOT VAGY SZÁMLÁT, ÉS AZONNAL KÜLDJE VISSZA A WEBER KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁSI JEGYET.
A jelen korlátozott jótállás a rendeltetésszerű használat közben hibásnak bizonyult alkatrész javítására vagy cseréjére korlátozódik, amennyiben az azon elvégzett vizsgálat a Weber számára bebizonyítja, hogy hibás. Ha a Weber igazolja a hibát, és jóváhagyja a kérelmet, választása szerint díjmentesen megjavítja vagy kicseréli a hibás alkatrészt. Ha vissza kell küldenie a hibás alkatrészeket, a szállítási költségeket előre ki kell fizetnie. A Weber visszaküldi az alkatrészeket a vásárlónak előre fizetett szállítási vagy postaköltséggel.
A jelen korlátozott jótállás nem vonatkozik az olyan hibákra vagy működtetési nehézségekre, amelyek oka baleset, helytelen vagy nem rendeltetésszerű használat és alkalmazás, módosítás, szándékos rongálás, nem megfelelő elhelyezés, helytelen karbantartás, valamint a normál és rutinjellegű karbantartás elmulasztása. A jelen korlátozott jótállás nem vonatkozik a szélsőséges időjárás, például jégeső, hurrikán, földrengés vagy tornádó által okozott állagromlásra vagy sérülésre, valamint vegyi anyagok által közvetlenül vagy a légkör útján okozott elszíneződésekre. A Weber a jelen vagy bármely hallgatólagos jótállás keretében nem vállal felelősséget a véletlenül bekövetkező vagy következményi károkért. Ez a jótállás különleges jogokat biztosít Önnek, de ezenkívül további, országonként más és más jogok is megillethetik Önt.

COOKING INSTRUCTIONS

- Grill your prepared poultry over ***indirect medium*** (350˚F/177˚C) heat until the juices run clear and the internal temperature reaches 180˚F/82°C in the thickest part of the thigh.
- If you are using a 22.5" Charcoal Kettle: Use 58 briquets for the indirect method. Use 44 heat beads for the indirect method.
- Using oven mitts, pot holders, or tongs transfer the poultry roaster to a work surface.
- Allow to rest for 5 to 10 minutes.

⚠ **CAUTION: Place the Poultry Roaster on a level surface before removing the poultry.**

CLEANING AND CARE INSTRUCTIONS

- Make sure Poultry Roaster is cool before cleaning.
- Dishwasher safe.
- Use a hot, soapy water solution to clean, then rinse with clear, hot water.
- Do not leave in grill when not in use.

BEER CAN CHICKEN

indirect medium

1 whole chicken, about 4 pounds
2 teaspoons extra virgin olive oil
1 can (12 ounces) beer or fruit juice, at room temperature
2 tablespoons seasoning of choice

Preheat grill for 15 minutes.

Remove and discard the neck and giblets and any excess fat from the chicken. Rinse the chicken, inside and out, and pat dry with a paper towel. Lightly rub the chicken all over with the oil. Season the chicken inside and out with the rub (reserve about 1 teaspoon). Tuck the tips of the wings behind the chicken's back.

Rinse the can, then open and pour out about half the contents. Put about 1 teaspoon of seasoning into the can. Place can into the center of the Poultry Roaster and slide the chicken cavity over the can, positioning the legs between the two metal bars in the front for stability.

Place the Poultry Roaster on a cookie sheet or large drip pan and transfer to the grill. Wearing two protective barbecue mitts, place the chicken in the center of the grill and close the lid. Grill over indirect medium heat until the juices run clear and the internal temperature registers 170 degrees Fahrenheit in the breast and 180 degree Fahrenheit in the thickest part of the thigh, 1-1/4 to 1-1/2 hours.

Wearing two protective barbecue mitts, carefully remove the Poultry Roaster from the grill. It is recommended to place it on a cookie sheet or large drip pan for easy transfer. Let the chicken rest for about 10 minutes before lifting it from the can and cutting into serving pieces.

Serve warm.

Makes 4 servings

⚠ **WARNING: Poultry Roaster will be hot – use barbecue mitts when moving Poultry Roaster.**

⚠ **WARNING: The Poultry Roaster liquid recepticle will contain hot liquid. Do not tip the Poultry Roaster because the hot liquid can spill.**

⚠ **WARNING: Do not set the Poultry Roaster on a combustible surface or a surface that can be damaged by heat.**

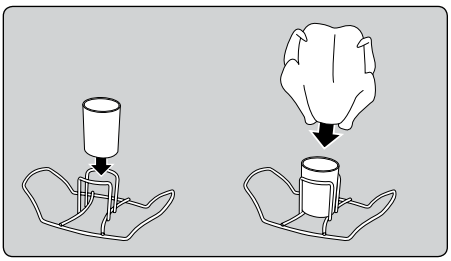
1) Select your own liquid recepticle to hold your favorite liquid or marinade. Note: Be sure the recepticle can withstand the heat from your barbeque grill. The size of the recepticle should be no larger than a soda or beer can. Don't forget to add your favorite spices.

⚠ **DANGER: Alcoholic spirits are volatile and will catch fire, causing serious bodily injury or damage to property.**

⚠ **CAUTION: Before filling the Poultry Roaster with any marinade that has been in contact with raw meat, fish, or poultry, be sure to boil the marinade in a separate container for at least 1 minute.**

2) Place poultry over the can. Be sure the poultry is secure.

3) Place Poultry Roaster on the cooking grate. Make sure there is at least 1 inch clearance between the poultry and the lid. Close the lid.



GARANŢIE

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garantează prin prezenta CUMPĂRĂTORULUI INIŢIAL că produsul nu va prezenta defecte de material şi manoperă la data cumpărării, astfel: 2 ani dacă este asamblat şi utilizat în conformitate cu instrucţiunile scrise care îl însoţesc.

Weber poate solicita prezentarea unei dovezi rezonabile a datei de cumpărare. DE ACEEA TREBUIE SĂ PĂSTRAŢI BONUL SAU FACTURA DE VÂNZARE ŞI SĂ RETURNAŢI IMEDIAT CARDUL DE ÎNREGISTRARE A GARANŢIEI LIMITATE WEBER.

Această garanţie limitată va acoperi reparaţia sau înlocuirea pieselor care se defectează în condiţii normale de utilizare şi care la examinare vor arăta, conform cerinţelor Weber, că sunt defecte. Dacă Weber confirmă defectul şi aprobă cererea, va alege să repare sau să înlocuiască aceste piese fără taxă. Dacă vi se cere să returnaţi piesele defecte, taxele de transport trebuie plătite în avans. Weber va returna cumpărătorului taxa de transport sau timbrul plătite în avans.

Această garanţie limitată nu acoperă defecţiunile sau dificultăţile de utilizare datorate accidentului, abuzului, utilizării necorespunzătoare, modificării, utilizării greşite, instalării necorespunzătoare sau întreţinerii sau depanării necorespunzătoare sau efectuării necorespunzătoare a întreţinerii normale sau periodice. Deteriorarea sau daunele cauzate de condiţii de vreme severă precum grindină, uragane, cutremure de pământ sau tornade, decolorare cauzată de expunerea la produse chimice fie direct, fie din atmosferă nu sunt acoperite de această garanţie limitată. Weber nu va fi responsabilă în baza acestei garanţii sau a oricărei garanţii implicite pentru niciun fel de daune indirecte sau pe cale de consecinţă. Această garanţie vă conferă drepturi legale specifice şi puteţi beneficia şi de alte drepturi care variază în funcţie de ţară.

COOKING INSTRUCTIONS

- Grill your prepared poultry over ***indirect medium*** (350˚F/177˚C) heat until the juices run clear and the internal temperature reaches 180˚F/82°C in the thickest part of the thigh.
- If you are using a 22.5" Charcoal Kettle: Use 58 briquets for the indirect method. Use 44 heat beads for the indirect method.
- Using oven mitts, pot holders, or tongs transfer the poultry roaster to a work surface.
- Allow to rest for 5 to 10 minutes.

⚠ **CAUTION: Place the Poultry Roaster on a level surface before removing the poultry.**

CLEANING AND CARE INSTRUCTIONS

- Make sure Poultry Roaster is cool before cleaning.
- Dishwasher safe.
- Use a hot, soapy water solution to clean, then rinse with clear, hot water.
- Do not leave in grill when not in use.

BEER CAN CHICKEN

indirect medium

1 whole chicken, about 4 pounds
2 teaspoons extra virgin olive oil
1 can (12 ounces) beer or fruit juice, at room temperature
2 tablespoons seasoning of choice

Preheat grill for 15 minutes.

Remove and discard the neck and giblets and any excess fat from the chicken. Rinse the chicken, inside and out, and pat dry with a paper towel. Lightly rub the chicken all over with the oil. Season the chicken inside and out with the rub (reserve about 1 teaspoon). Tuck the tips of the wings behind the chicken's back.

Rinse the can, then open and pour out about half the contents. Put about 1 teaspoon of seasoning into the can. Place can into the center of the Poultry Roaster and slide the chicken cavity over the can, positioning the legs between the two metal bars in the front for stability.

Place the Poultry Roaster on a cookie sheet or large drip pan and transfer to the grill. Wearing two protective barbecue mitts, place the chicken in the center of the grill and close the lid. Grill over indirect medium heat until the juices run clear and the internal temperature registers 170 degrees Fahrenheit in the breast and 180 degree Fahrenheit in the thickest part of the thigh, 1-1/4 to 1-1/2 hours.

Wearing two protective barbecue mitts, carefully remove the Poultry Roaster from the grill. It is recommended to place it on a cookie sheet or large drip pan for easy transfer. Let the chicken rest for about 10 minutes before lifting it from the can and cutting into serving pieces.

Serve warm.

Makes 4 servings

⚠ **WARNING: Poultry Roaster will be hot – use barbecue mitts when moving Poultry Roaster.**

⚠ **WARNING: The Poultry Roaster liquid recepticle will contain hot liquid. Do not tip the Poultry Roaster because the hot liquid can spill.**

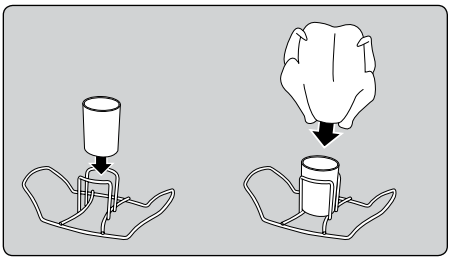
⚠ **WARNING: Do not set the Poultry Roaster on a combustible surface or a surface that can be damaged by heat.**

1) Select your own liquid recepticle to hold your favorite liquid or marinade. Note: Be sure the recepticle can withstand the heat from your barbeque grill. The size of the recepticle should be no larger than a soda or beer can. Don't forget to add your favorite spices.

⚠ **DANGER: Alcoholic spirits are volatile and will catch fire, causing serious bodily injury or damage to property.**

⚠ **CAUTION: Before filling the Poultry Roaster with any marinade that has been in contact with raw meat, fish, or poultry, be sure to boil the marinade in a separate container for at least 1 minute.**

2) Place poultry over the can. Be sure the poultry is secure.
3) Place Poultry Roaster on the cooking grate. Make sure there is at least 1 inch clearance between the poultry and the lid. Close the lid.



GARANCIJA
Weber-Stephen Products Co., (Weber®) s tem jamči IZVIRNEMU KUPCU izdelek brez napak na materialu in pri izdelavi od dneva nakupa kot sledi: 2 leti po montaži in pri uporabi, skladni z natisnjenimi priloženimi navodili.
Weber lahko zahteva dokazilo o datumu vašega nakupa. ZATO SHRANITE VAŠE POTRDILO O PRODAJI ALI RAČUN IN NEMUDOMA VRNITE WEBROVO KARTICO REGISTRACIJE Z OMEJENO GARANCIJO.
Omejena garancija je omejena samo na popravilo ali zamenjavo delov, ki so pri pregledu očiten dokaz okvare pri normalni uporabi in vzdrževanju. Če Weber potrdi okvaro in odobri reklamacijo, Weber omogoči brezplačno popravilo ali zamenjavo delov. Če želite vrniti okvarjene dele, je potrebno v naprej plačati stroške prevoza. Weber bo vrnil dele kupcu, v primeru predhodno plačanih potnih stroškov in poštnine. Omejena garancija ne vključuje napak ali okvar, nastalih pri uporabi izdelka, nezgodah, zlorabi, nepravilni uporabi, predelavi izdelka, napačni aplikaciji izdelka, vandalizmu, nepravilni namestitvi ali nepravilnemu vzdrževanju ali servisiranju izdelka, ali pri nezmožnosti izvedbe običajnega in rutinskega vzdrževanja. Preostale nepravilnosti, kot so razpadanje izdelka ali škoda, povzročena pri skrajnih vremenskih razmerah (npr. toča, orkani, potresi ali tornadi), razbarvanje zaradi izpostavljenosti kemikalijam (tako neposredno ali na zraku), niso vključene v to Omejeno garancijo. Weber ni odgovoren za uveljavljanje garancije poškodovanega izdelka, nastalega pri nezgodah ali posledicah nečesa tretjega. Ta garancija vam omogoča specifične zakonske pravice, prav tako pa so vam lahko omogočene druge pravice, ki so v vsaki državi različne.

COOKING INSTRUCTIONS

- Grill your prepared poultry over ***indirect medium*** (350˚F/177˚C) heat until the juices run clear and the internal temperature reaches 180˚F/82°C in the thickest part of the thigh.
- If you are using a 22.5" Charcoal Kettle: Use 58 briquets for the indirect method. Use 44 heat beads for the indirect method.
- Using oven mitts, pot holders, or tongs transfer the poultry roaster to a work surface.
- Allow to rest for 5 to 10 minutes.

⚠ **CAUTION: Place the Poultry Roaster on a level surface before removing the poultry.**

CLEANING AND CARE INSTRUCTIONS

- Make sure Poultry Roaster is cool before cleaning.
- Dishwasher safe.
- Use a hot, soapy water solution to clean, then rinse with clear, hot water.
- Do not leave in grill when not in use.

BEER CAN CHICKEN

indirect medium

1 whole chicken, about 4 pounds
2 teaspoons extra virgin olive oil
1 can (12 ounces) beer or fruit juice, at room temperature
2 tablespoons seasoning of choice

Preheat grill for 15 minutes.

Remove and discard the neck and giblets and any excess fat from the chicken. Rinse the chicken, inside and out, and pat dry with a paper towel. Lightly rub the chicken all over with the oil. Season the chicken inside and out with the rub (reserve about 1 teaspoon). Tuck the tips of the wings behind the chicken's back.

Rinse the can, then open and pour out about half the contents. Put about 1 teaspoon of seasoning into the can. Place can into the center of the Poultry Roaster and slide the chicken cavity over the can, positioning the legs between the two metal bars in the front for stability.

Place the Poultry Roaster on a cookie sheet or large drip pan and transfer to the grill. Wearing two protective barbecue mitts, place the chicken in the center of the grill and close the lid. Grill over indirect medium heat until the juices run clear and the internal temperature registers 170 degrees Fahrenheit in the breast and 180 degree Fahrenheit in the thickest part of the thigh, 1-1/4 to 1-1/2 hours.

Wearing two protective barbecue mitts, carefully remove the Poultry Roaster from the grill. It is recommended to place it on a cookie sheet or large drip pan for easy transfer. Let the chicken rest for about 10 minutes before lifting it from the can and cutting into serving pieces.

Serve warm.

Makes 4 servings

⚠ **WARNING: Poultry Roaster will be hot – use barbecue mitts when moving Poultry Roaster.**

⚠ **WARNING: The Poultry Roaster liquid recepticle will contain hot liquid. Do not tip the Poultry Roaster because the hot liquid can spill.**

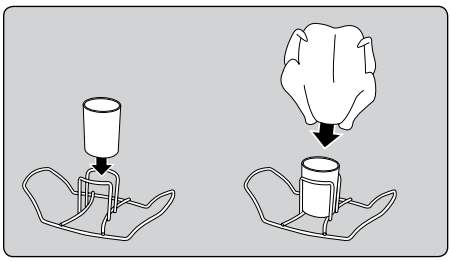
⚠ **WARNING: Do not set the Poultry Roaster on a combustible surface or a surface that can be damaged by heat.**

1) Select your own liquid recepticle to hold your favorite liquid or marinade. Note: Be sure the recepticle can withstand the heat from your barbeque grill. The size of the recepticle should be no larger than a soda or beer can. Don't forget to add your favorite spices.

⚠ **DANGER: Alcoholic spirits are volatile and will catch fire, causing serious bodily injury or damage to property.**

⚠ **CAUTION: Before filling the Poultry Roaster with any marinade that has been in contact with raw meat, fish, or poultry, be sure to boil the marinade in a separate container for at least 1 minute.**

2) Place poultry over the can. Be sure the poultry is secure.
3) Place Poultry Roaster on the cooking grate. Make sure there is at least 1 inch clearance between the poultry and the lid. Close the lid.



JAMSTVO
Weber-Stephen Products Co., (Weber®) ovim jamči PRVOTNOM KUPCU, da će proizvod biti bez manjkavosti u materijalu ili izradi od datuma kupnje kako slijedi: 2 godine ako se sastavlja i koristi u skladu s priloženim tiskanim uputama.
Weber može zahtijevati razuman dokaz datuma kupnje. STOGA TREBATE ZADRŽATI POTVRDU O KUPNJI ILI RAČUN I ODMAH VRATITI WEBER REGISTRACIJSKU KARTICU ZA OGRANIČENO JAMSTVO.
Ovo ograničeno jamstvo bit će ograničeno na popravak ili zamjenu dijelova za koje se pokažu manjkavosti pri normalnom korištenju i održavanju, a za koje će ispitivanje pokazati, na Weber-ovo zadovoljenje, da jesu manjkavi. Ako Weber potvrdi manjkavost i odobri reklamaciju, Weber će izabrati da zamijeni takve dijelove bez naplate. Ako se od vas zatraži da vratite manjkave dijelove, vi morate plaćati troškove transporta. Weber će vratiti dijelove kupcu s plaćenom vozarinom ili poštarinom.
Ovo ograničeno jamstvo ne pokriva bilo kakve kvarove ili teškoće u radu uzrokovane slučajem, zlorabom, pogrešnom uporabom, izmjenama, nenamjenskom primjenom, vandalizmom, nepravilnom instalacijom ili nepravilnim održavanjem ili servisiranjem ili nepridržavanjem izvođenja normalnog i rutinskog održavanja. Propadanje ili oštećenja uslijed vremenskih nepogoda poput tuče, orkana, potresa ili tornada, promjene boje uslijed izlaganja kemikalijama bilo direktno ili onima u atmosferi nisu pokriveni ovim ograničenim jamstvom. Weber nije odgovoran pod ovim ili drugim podrazumijevanim jamstvom za slučajna ili posljedična oštećenja. Ovo jamstvo vam daje određena prava, a vi možete imati i druga prava koja variraju oviso o državi.

COOKING INSTRUCTIONS

- Grill your prepared poultry over ***indirect medium*** (350˚F/177˚C) heat until the juices run clear and the internal temperature reaches 180˚F/82°C in the thickest part of the thigh.
- If you are using a 22.5" Charcoal Kettle: Use 58 briquets for the indirect method. Use 44 heat beads for the indirect method.
- Using oven mitts, pot holders, or tongs transfer the poultry roaster to a work surface.
- Allow to rest for 5 to 10 minutes.

⚠ **CAUTION: Place the Poultry Roaster on a level surface before removing the poultry.**

CLEANING AND CARE INSTRUCTIONS

- Make sure Poultry Roaster is cool before cleaning.
- Dishwasher safe.
- Use a hot, soapy water solution to clean, then rinse with clear, hot water.
- Do not leave in grill when not in use.

POSUDA ZA PEČENJE PERADI HR

BEER CAN CHICKEN

indirect medium

1 whole chicken, about 4 pounds
2 teaspoons extra virgin olive oil
1 can (12 ounces) beer or fruit juice, at room temperature
2 tablespoons seasoning of choice

Preheat grill for 15 minutes.

Remove and discard the neck and giblets and any excess fat from the chicken. Rinse the chicken, inside and out, and pat dry with a paper towel. Lightly rub the chicken all over with the oil. Season the chicken inside and out with the rub (reserve about 1 teaspoon). Tuck the tips of the wings behind the chicken's back.

Rinse the can, then open and pour out about half the contents. Put about 1 teaspoon of seasoning into the can. Place can into the center of the Poultry Roaster and slide the chicken cavity over the can, positioning the legs between the two metal bars in the front for stability.

Place the Poultry Roaster on a cookie sheet or large drip pan and transfer to the grill. Wearing two protective barbecue mitts, place the chicken in the center of the grill and close the lid. Grill over indirect medium heat until the juices run clear and the internal temperature registers 170 degrees Fahrenheit in the breast and 180 degree Fahrenheit in the thickest part of the thigh, 1-1/4 to 1-1/2 hours.

Wearing two protective barbecue mitts, carefully remove the Poultry Roaster from the grill. It is recommended to place it on a cookie sheet or large drip pan for easy transfer. Let the chicken rest for about 10 minutes before lifting it from the can and cutting into serving pieces.

Serve warm.

Makes 4 servings

LINNULIHAGRILL ET

⚠ WARNING: Poultry Roaster will be hot – use barbecue mitts when moving Poultry Roaster.

⚠ WARNING: The Poultry Roaster liquid recepticle will contain hot liquid. Do not tip the Poultry Roaster because the hot liquid can spill.

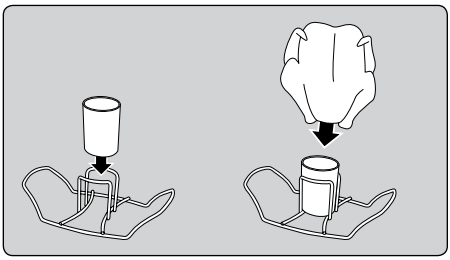
⚠ WARNING: Do not set the Poultry Roaster on a combustible surface or a surface that can be damaged by heat.

1) Select your own liquid recepticle to hold your favorite liquid or marinade. Note: Be sure the recepticle can withstand the heat from your barbeque grill. The size of the recepticle should be no larger than a soda or beer can. Don't forget to add your favorite spices.

⚠ DANGER: Alcoholic spirits are volatile and will catch fire, causing serious bodily injury or damage to property.

⚠ CAUTION: Before filling the Poultry Roaster with any marinade that has been in contact with raw meat, fish, or poultry, be sure to boil the marinade in a separate container for at least 1 minute.

2) Place poultry over the can. Be sure the poultry is secure.
3) Place Poultry Roaster on the cooking grate. Make sure there is at least 1 inch clearance between the poultry and the lid. Close the lid.



GARANTII
Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garanteerib ESMASELE OSTJALE, et tootel ei esine materjalist ega tootmisest tulenevaid defekte. Garantii kehtivusaeg ja tingimused on järgnevad: 2 aastat, kui toode on kokku pandud ja kasutatud vastaval kaasasolevale juhendile.
Weber võib nõuda ostukuupäeva tõendamist. SEEPÄRAST HOIDKE OSTUKVIITUNG VÕI OSTUARVE ALLES JA TAGASTAGE WEBERI PIIRATUD GARANTII REGISTREERIMISKAART KOHESELT.
Selle piiratud garantiiga parandatakse või asendatakse detailid, mille defekt on selgunud tavapärase kasutamise ja hooldamise käigus ja mille puhul Weber kinnitab lähemal uurimisel, et need on defektiga. Kui Weber kinnitab defekti ja nõustub nõudega, parandab või asendab Weber need detailid tasuta. Kui te peate defektiga detailid tagastama, jäävad transpordikulud teie kanda. Weber tagastab detailid ostjale, kui saatmiskulude eest on tasutud.
See piiratud garantii ei kata vigu või kasutamisel esinevaid probleeme, mis tulenevad õnnetustest, kuri- või väärtarvitamisest, muutmisest, vandalismist, valest paigaldamisest või valest hooldamisest, samuti hooldamisnõuete ja -sageduse eiramisest. Garantii ei kata kahjustusi ega kvaliteedi vähenemist, mis tulenevad ilmastikuoludest nagu rahe, orkaanid, maavärinad või tornaadod, samuti ei kata garantii värvimuutusi, mis tulenevad otsesest kokkupuutest kemikaalidega või on tekkinud atmosfääris leiduvate kemikaalide mõjul. Weber ei vastuta kaudsete ega otseste kahjude eest. Käesolev garantii annab teile kindlad seaduslikud õigused. Teil võivad olla ka muud õigused, mis võivad riigiti erineda.

COOKING INSTRUCTIONS

- Grill your prepared poultry over ***indirect medium*** (350˚F/177˚C) heat until the juices run clear and the internal temperature reaches 180˚F/82°C in the thickest part of the thigh.
- If you are using a 22.5" Charcoal Kettle: Use 58 briquets for the indirect method. Use 44 heat beads for the indirect method.
- Using oven mitts, pot holders, or tongs transfer the poultry roaster to a work surface.
- Allow to rest for 5 to 10 minutes.

⚠ **CAUTION: Place the Poultry Roaster on a level surface before removing the poultry.**

CLEANING AND CARE INSTRUCTIONS

- Make sure Poultry Roaster is cool before cleaning.
- Dishwasher safe.
- Use a hot, soapy water solution to clean, then rinse with clear, hot water.
- Do not leave in grill when not in use.

BEER CAN CHICKEN

indirect medium

1 whole chicken, about 4 pounds
2 teaspoons extra virgin olive oil
1 can (12 ounces) beer or fruit juice, at room temperature
2 tablespoons seasoning of choice

Preheat grill for 15 minutes.

Remove and discard the neck and giblets and any excess fat from the chicken. Rinse the chicken, inside and out, and pat dry with a paper towel. Lightly rub the chicken all over with the oil. Season the chicken inside and out with the rub (reserve about 1 teaspoon). Tuck the tips of the wings behind the chicken's back.

Rinse the can, then open and pour out about half the contents. Put about 1 teaspoon of seasoning into the can. Place can into the center of the Poultry Roaster and slide the chicken cavity over the can, positioning the legs between the two metal bars in the front for stability.

Place the Poultry Roaster on a cookie sheet or large drip pan and transfer to the grill. Wearing two protective barbecue mitts, place the chicken in the center of the grill and close the lid. Grill over indirect medium heat until the juices run clear and the internal temperature registers 170 degrees Fahrenheit in the breast and 180 degree Fahrenheit in the thickest part of the thigh, 1-1/4 to 1-1/2 hours.

Wearing two protective barbecue mitts, carefully remove the Poultry Roaster from the grill. It is recommended to place it on a cookie sheet or large drip pan for easy transfer. Let the chicken rest for about 10 minutes before lifting it from the can and cutting into serving pieces.

Serve warm.

Makes 4 servings

⚠ **WARNING: Poultry Roaster will be hot – use barbecue mitts when moving Poultry Roaster.**

⚠ **WARNING: The Poultry Roaster liquid recepticle will contain hot liquid. Do not tip the Poultry Roaster because the hot liquid can spill.**

⚠ **WARNING: Do not set the Poultry Roaster on a combustible surface or a surface that can be damaged by heat.**

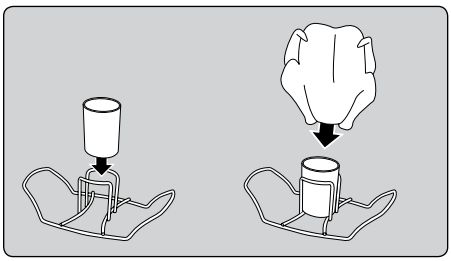
1) Select your own liquid recepticle to hold your favorite liquid or marinade. Note: Be sure the recepticle can withstand the heat from your barbeque grill. The size of the recepticle should be no larger than a soda or beer can. Don't forget to add your favorite spices.

⚠ **DANGER: Alcoholic spirits are volatile and will catch fire, causing serious bodily injury or damage to property.**

⚠ **CAUTION: Before filling the Poultry Roaster with any marinade that has been in contact with raw meat, fish, or poultry, be sure to boil the marinade in a separate container for at least 1 minute.**

2) Place poultry over the can. Be sure the poultry is secure.

3) Place Poultry Roaster on the cooking grate. Make sure there is at least 1 inch clearance between the poultry and the lid. Close the lid.



GARANTIJA

„Weber-Stephen Products Co." (Weber®) □iuo garantuoja PIRMINIAM PIRKĖJUI, kad nebus medžiagos ir gamybos defektų nuo įsigijimo datos iki to laiko, kaip nurodyta toliau: 2 metus, jei sumontuojama ir naudojama pagal pridedamas išspausdintas instrukcijas.

„Weber" gali reikalauti protingų pirkimo datos įrodymų. TODĖL TURĖTUMĖTE PASILIKTI ČEKĮ AR SĄSKAITĄ IR NEDELSDAMI GRĄŽINTI „WEBER" RIBOTOS GARANTIJOS REGISTRAVIMO KORTELĘ.

Ši ribota garantija apsiribos detalių, kurios turės defektų normalaus naudojimo ir priežiūros sąlygomis ir kurių defektai bus matomi jas patikrinus ir tai patvirtins „Weber", remontu ir pakeitimu. Jei „Weber" patvirtins defektą ir priims skundą, „Weber" tokias detales remontuos arba pakeis nemokamai. Jei turėsite grąžinti blogas detales, turėsite apmokėti už jų transportavimą. Grąžindama atgal detales pirkėjui, siuntimo išlaidas apmokės „Weber".

Ši ribota garantija negalioja gedimams ar naudojimo problemoms, kilusioms dėl nelaimingų atsitikimų, netinkamo naudojimo, keitimo, vandalizmo, naudojimo ne pagal paskirtį, netinkamo sumontavimo ar netinkamos priežiūros arba įprastinės ir nuolatinės priežiūros neatlikimo. Gedimams ar pažeidimams dėl prastų oro sąlygų, tokių kaip kruša, uraganai, žemės drebėjimai ar tornadai, spalvos pasikeitimas dėl tiesioginio ar aplinkoje esančių cheminių medžiagų poveikio ši ribota garantija netaikoma. „Weber" pagal šią ar kokią nors kitą numanomą garantiją nebus laikoma atsakinga už nenumatytus ar logiškai pagrįstus pažeidimus. Ši garantija suteikia jums konkrečias teises, taip pat jūs galite turėti kitų teisių, kurios skiriasi priklausomai nuo valstybės.

COOKING INSTRUCTIONS

- Grill your prepared poultry over ***indirect medium*** (350˚F/177˚C) heat until the juices run clear and the internal temperature reaches 180˚F/82°C in the thickest part of the thigh.
- If you are using a 22.5" Charcoal Kettle: Use 58 briquets for the indirect method. Use 44 heat beads for the indirect method.
- Using oven mitts, pot holders, or tongs transfer the poultry roaster to a work surface.
- Allow to rest for 5 to 10 minutes.

⚠ **CAUTION: Place the Poultry Roaster on a level surface before removing the poultry.**

CLEANING AND CARE INSTRUCTIONS

- Make sure Poultry Roaster is cool before cleaning.
- Dishwasher safe.
- Use a hot, soapy water solution to clean, then rinse with clear, hot water.
- Do not leave in grill when not in use.

MĀJPUTNU CEPAMIERĪCE

LV

BEER CAN CHICKEN

indirect medium

1 whole chicken, about 4 pounds
2 teaspoons extra virgin olive oil
1 can (12 ounces) beer or fruit juice, at room temperature
2 tablespoons seasoning of choice

Preheat grill for 15 minutes.

Remove and discard the neck and giblets and any excess fat from the chicken. Rinse the chicken, inside and out, and pat dry with a paper towel. Lightly rub the chicken all over with the oil. Season the chicken inside and out with the rub (reserve about 1 teaspoon). Tuck the tips of the wings behind the chicken's back.

Rinse the can, then open and pour out about half the contents. Put about 1 teaspoon of seasoning into the can. Place can into the center of the Poultry Roaster and slide the chicken cavity over the can, positioning the legs between the two metal bars in the front for stability.

Place the Poultry Roaster on a cookie sheet or large drip pan and transfer to the grill. Wearing two protective barbecue mitts, place the chicken in the center of the grill and close the lid. Grill over indirect medium heat until the juices run clear and the internal temperature registers 170 degrees Fahrenheit in the breast and 180 degree Fahrenheit in the thickest part of the thigh, 1-1/4 to 1-1/2 hours.

Wearing two protective barbecue mitts, carefully remove the Poultry Roaster from the grill. It is recommended to place it on a cookie sheet or large drip pan for easy transfer. Let the chicken rest for about 10 minutes before lifting it from the can and cutting into serving pieces.

Serve warm.

Makes 4 servings

PAUKŠTIENOS SKRUDINTUVAS

LT

⚠ WARNING: Poultry Roaster will be hot – use barbecue mitts when moving Poultry Roaster.

⚠ WARNING: The Poultry Roaster liquid recepticle will contain hot liquid. Do not tip the Poultry Roaster because the hot liquid can spill.

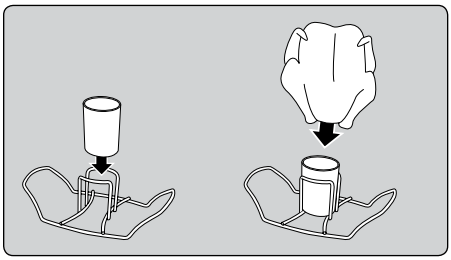
⚠ WARNING: Do not set the Poultry Roaster on a combustible surface or a surface that can be damaged by heat.

1) Select your own liquid recepticle to hold your favorite liquid or marinade. Note: Be sure the recepticle can withstand the heat from your barbeque grill. The size of the recepticle should be no larger than a soda or beer can. Don't forget to add your favorite spices.

⚠ DANGER: Alcoholic spirits are volatile and will catch fire, causing serious bodily injury or damage to property.

⚠ CAUTION: Before filling the Poultry Roaster with any marinade that has been in contact with raw meat, fish, or poultry, be sure to boil the marinade in a separate container for at least 1 minute.

2) Place poultry over the can. Be sure the poultry is secure.
3) Place Poultry Roaster on the cooking grate. Make sure there is at least 1 inch clearance between the poultry and the lid. Close the lid.



GARANŢIE
Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garantează prin prezenta CUMPĂRĂTORULUI INIŢIAL că produsul nu va prezenta defecte de material şi manoperă la data cumpărării, astfel: 2 ani dacă este asamblat şi utilizat în conformitate cu instrucţiunile scrise care îl însoţesc.
Weber poate solicita prezentarea unei dovezi rezonabile a datei de cumpărare. DE ACEEA TREBUIE SĂ PĂSTRAŢI BONUL SAU FACTURA DE VÂNZARE ŞI SĂ RETURNAŢI IMEDIAT CARDUL DE ÎNREGISTRARE A GARANŢIEI LIMITATE WEBER.
Această garanţie limitată va acoperi reparaţia sau înlocuirea pieselor care se defectează în condiţii normale de utilizare şi care la examinare vor arăta, conform cerinţelor Weber, că sunt defecte. Dacă Weber confirmă defectul şi aprobă cererea, va alege să repare sau să înlocuiască aceste piese fără taxă. Dacă vi se cere să returnaţi piesele defecte, taxele de transport trebuie plătite în avans. Weber va returna cumpărătorului taxa de transport sau timbrul plătite în avans.
Această garanţie limitată nu acoperă defecţiunile sau dificultăţile de utilizare datorate accidentului, abuzului, utilizării necorespunzătoare, modificării, utilizării greşite, instalării necorespunzătoare sau întreţinerii sau depanării necorespunzătoare sau efectuării necorespunzătoare a întreţinerii normale sau periodice. Deteriorarea sau daunele cauzate de condiţii de vreme severă precum grindină, uragane, cutremure de pământ sau tornade, decolorare cauzată de expunerea la produse chimice fie direct, fie din atmosferă nu sunt acoperite de această garanţie limitată. Weber nu va fi responsabilă în baza acestei garanţii sau a oricărei garanţii implicite pentru niciun fel de daune indirecte sau pe cale de consecinţă. Această garanţie vă conferă drepturi legale specifice şi puteţi beneficia şi de alte drepturi care variază în funcţie de ţară.

COOKING INSTRUCTIONS

- Grill your prepared poultry over ***indirect medium*** (350˚F/177˚C) heat until the juices run clear and the internal temperature reaches 180˚F/82°C in the thickest part of the thigh.
- If you are using a 22.5" Charcoal Kettle: Use 58 briquets for the indirect method. Use 44 heat beads for the indirect method.
- Using oven mitts, pot holders, or tongs transfer the poultry roaster to a work surface.
- Allow to rest for 5 to 10 minutes.

⚠ **CAUTION: Place the Poultry Roaster on a level surface before removing the poultry.**

CLEANING AND CARE INSTRUCTIONS

- Make sure Poultry Roaster is cool before cleaning.
- Dishwasher safe.
- Use a hot, soapy water solution to clean, then rinse with clear, hot water.
- Do not leave in grill when not in use.

BEER CAN CHICKEN

indirect medium

1 whole chicken, about 4 pounds
2 teaspoons extra virgin olive oil
1 can (12 ounces) beer or fruit juice, at room temperature
2 tablespoons seasoning of choice

Preheat grill for 15 minutes.

Remove and discard the neck and giblets and any excess fat from the chicken. Rinse the chicken, inside and out, and pat dry with a paper towel. Lightly rub the chicken all over with the oil. Season the chicken inside and out with the rub (reserve about 1 teaspoon). Tuck the tips of the wings behind the chicken's back.

Rinse the can, then open and pour out about half the contents. Put about 1 teaspoon of seasoning into the can. Place can into the center of the Poultry Roaster and slide the chicken cavity over the can, positioning the legs between the two metal bars in the front for stability.

Place the Poultry Roaster on a cookie sheet or large drip pan and transfer to the grill. Wearing two protective barbecue mitts, place the chicken in the center of the grill and close the lid. Grill over indirect medium heat until the juices run clear and the internal temperature registers 170 degrees Fahrenheit in the breast and 180 degree Fahrenheit in the thickest part of the thigh, 1-1/4 to 1-1/2 hours.

Wearing two protective barbecue mitts, carefully remove the Poultry Roaster from the grill. It is recommended to place it on a cookie sheet or large drip pan for easy transfer. Let the chicken rest for about 10 minutes before lifting it from the can and cutting into serving pieces.

Serve warm.

Makes 4 servings

WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

WWW.WEBER.COM®

©2008 Weber-Stephen Products Co. Weber, the Kettle configuration and the ® are registered trademarks; 200 E. Daniels Road, Palatine, IL 60067-6266 USA. (1-800-446-1071 - U.S.A. Only)

178760 09/08