



## **CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE**

Outdoor use only. For assembly instructions see Assembly Guide. Do not discard. This contains important product dangers, warnings, and cautions.

## **GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS**

Utilisation extérieure uniquement. Pour obtenir des instructions de montage, reportez-vous au guide de montage. Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit.

## **BENUTZERHANDBUCH FÜR HOLZKOHLEGRILL**

Nur im Freien zu verwenden. Anleitungen für den Zusammenbau finden Sie in der Montageanleitung. Werfen Sie die Anleitung nicht weg. In ihr finden Sie Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen.

EN

FI

FR

IT

NO

DA

ES

SV

DE

NL

PT

PL

RU

**HVIS DET IKKE TAS HENSYN TIL DISSE FARENE, ADVARSLERNE OG DET IKKE UTVISES FORSIKTIGHET KAN DET FØRE TIL ALVORLIG PERSONSKADE ELLER DØD, BRANN ELLER EKSPLOSJON SOM FØRER TIL SKADE PÅ EIENDOM.**

⚠ **SIKKERHETSSYMBOLERNE (⚠)** varsler deg om viktig **SIKKERHETS**-informasjon.

⚠ Varslingsordene **FARE, ADVARSEL**, eller **FORSIKTIG** vil brukes sammen med ⚠ **SIKKERHETSSYMBOLERNE**.

⚠ **FARE** vil identifisere den alvorligste faren.

⚠ Vennligst les all sikkerhetsinformasjon som finnes i denne brukerhåndboken.

#### ⚠ **FARE**

⚠ Dersom du ikke etterkommer anvisningene under Fare, Advarsel og Forsiktig i denne brukerhåndboken, kan det medføre alvorlige personskader eller dødsfall, eller til brann eller eksplosjon som forårsaker materielle skader.

⚠ Må ikke brukes innendørs! Denne grillen er bare konstruert til utendørs bruk. Det vil samle seg giftige gasser og forårsake alvorlig personskade eller død, hvis den brukes innendørs.

⚠ Denne grillen skal bare brukes utendørs på et godt ventilert sted. Skal ikke brukes i en garasje, bygning, skjul eller annet innelukket område.

⚠ Bruk aldri denne grillen under et brennbart overbygg eller overheng.

⚠ **ADVARSEL!** Bruk ikke sprit eller bensin til opptenning eller tenning på nytt! Bruk bare opptenningsblokker som tilfredsstillere EN 1860-3.

⚠ Feilmontering kan være farlig. Følg monteringsanvisningene i denne håndboken. Bruk ikke denne grillen med mindre alle deler er på plass. Pass på at enten askeoppsamleren er godt festet til benene under bunnen av grillen, eller at askeoppsamleren med stor kapasitet er på plass, før du tenner grillen.

⚠ Det må ikke tilsettes tennvæske eller briketter som er impregneret med tennvæske til varme briketter. Sett lokket på tennvæsken etter bruk, og plasser den i sikker avstand fra grillen.

⚠ Bruk ikke bensin, alkohol eller andre svært brennbare væsker til opptenning av brikettene. Fjern væske som kan ha siget gjennom bunnventilene før brikettene tennes, hvis du bruker tennvæske på brikettene.

⚠ Du må være forsiktig når du bruker grillen. Den vil være varm under steking og bør ikke forlates uten tilsyn under bruk.

⚠ **ADVARSEL!** Hold barn og dyr unna. La ikke spedbarn, barn eller kjæledyr oppholde seg nær en varm grill, uten tilsyn.

⚠ **VÆR OPPMERKSOM PÅ!** Denne grillen blir meget varm, så den må ikke flyttes når den er i bruk. La grillen kjøle ned før den flyttes.

⚠ Grillen må ikke brukes innenfor 1,6 m fra brennbart materiale. Brennbart materiale omfatter, men er ikke begrenset til tre eller behandlet tregulv, terrasser eller hagestuer.

⚠ Det må ikke fjernes aske før alle brikettene er helt utbrent og helt slukket og grillen er kald.

⚠ Legg alltid briketter i Char-Baskets™ eller på toppen av den nedre (brikett) risten. Legg ikke briketter direkte i bunnen av grillen.

⚠ Bruk ikke klær med vide ermer når grillen tennes eller brukes.

⚠ Grillen må ikke brukes i sterk vind.

#### ⚠ **ADVARSEL**

⚠ Du må ikke bruke grillen i et hus, telt, campingvogn, bil eller lukket område. Det kan forårsake forgiftning av karbonmonoksid.

⚠ Grillen må alltid stå på et flatt, jevnt underlag.

⚠ Du må ikke støtte seg på eller overbelaste bordenden (Performer® Silver og Original-modellene).

#### **GARANTI**

Weber-Stephen Products LLC, (Weber) garanterer herved overfor den OPPRINNELIGE KJØPEREN av denne Weber® grillen at det ikke vil oppstå feil i materiale og utførelse fra kjøpsdato som følger:

**Stekerist / kullrist** ..... **2 år**

**Nylonhåndtak** ..... **10 år**

**Aluminiumsbelagte plater-/belagte deler**  
**One-Touch™ rengjøringsystem** ..... **5 år**

**Rustfritt stål One-Touch™ Rengjøring** ..... **10 år**

**Termoplast/herdeplast-deler** ..... **10 år uten fading**

**Bunn og lokk mot rust / gjennombrenning** ..... **10 år**

**Alle andre deler** ..... **2 år**

hvis montert og brukt i følge de trykte instruksjonene som følger med. Weber kan kreve rimelig bevis for kjøpsdato. TA DERFOR VARE PÅ KVITTERING ELLER FAKTURA.

Denne begrensede garantien begrenser seg til reparasjon og utskifting av deler som kan bevises defekte under normal bruk og service, og som ved undersøkelse viser seg, til Webers tilfredsstillelse, å være defekt. Før noen deler returneres, kontakt Kundeservice hos din lokale forhandler ved hjelp av informasjonen på vår webside. Hvis Weber bekrefter defekten og godkjenner reklamasjonen, vil Weber 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 forhåndsbetaalt.

Denne begrensede garantien dekker ikke mangler eller driftsvanskeligheter som skyldes ulykke, mishandling, misbruk, ombygging, feilaktig installasjon eller feilaktig vedlikehold eller service. Eller unnlattelse fra å foreta normal og rutinemessig vedlikehold, inklusive, men ikke begrenset til skade forårsaket av insekter inne i brennerørene, 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.

Det er ingen andre garantier unntatt de som er anført her. Alle anvendelige og underforståtte garantier med hensyn til salg og produktets stand er begrenset til å gjelde i den samme perioden som den skriftlige begrensede garantien. I noen regioner er det ikke lov å begrense hvor lenge en antydte garanti varer, så denne begrensningen gjelder kanskje ikke deg.

Weber er ikke ansvarlig for noen spesiell, indirekte skade eller følgeskade. I noen regioner er det ikke lov å ekskludere eller begrense tilfeldig skade eller følgeskader, så denne begrensningen eller eksklusjonen gjelder kanskje ikke deg.

Weber autoriserer ingen annen person eller firma til på dets vegne å påta seg forpliktelser eller ansvar i forbindelse med salg, montering, bruk, fjerning, retur eller erstatning av deres utstyr; og ingen slike representasjoner er bindende for Weber.

Denne garantien gjelder kun for produkter som selges direkte til forbruker.

**Gå inn på [www.weber.com](http://www.weber.com)®, velg land, og registrer grillen din i dag.**

# SIKKERHETSINFORMASJON

NO

- ⚠ Ta av lokket når brikettene tennes.
  - ⚠ Du må ikke berøre grillristen eller brikettristen, asken, brikettene eller grillen for å kontrollere om det er varmt.
  - ⚠ Bruk ikke vann for å kontrollere stikkflammer eller for å slukke brikettene, fordi det kan skade porselensmaljen. Steng lufteventilene litt i bunnen (spjeldene) og sett på lokket.
  - ⚠ Slukk brikettene når steking er ferdig. Steng alle ventiler (spjeld) etter at lokket er satt på.
  - ⚠ Du må alltid bruke grillvotter under steking, justering av ventiler (spjeld), når det tilsettes briketter og håndtering av termometeret eller lokket.
  - ⚠ Bruk riktig grillverktøy med langt og varmebestandig håndtak.
  - ⚠ Enkelte modeller kan ha inkludert Tuck-Away™ lokkholder. Tuck-Away™ lokkholderen brukes til å oppbevare lokket, mens du kontrollerer eller vender kjøttet. Bruk ikke Tuck-Away™ lokkholderen som håndtak til å løfte eller flytte grillen. Bruk kroken på innsiden av lokket til å henge lokket på siden av grillen, på de modellene som ikke har Tuck-Away™-funksjonen. Man må ikke plassere varmt lokk på tepper eller gress. Lokket må ikke henges på grillhåndtaket.
  - ⚠ Kast ikke varme briketter slik at man kan trække på dem eller føre til brann. Kast ikke aske eller briketter før de er helt slukket. Grillen må ikke lagres før asken og brikettene er helt slukket.
  - ⚠ Hold grillområdet fritt for antennelige gasser og væsker, slik som bensin, alkohol, etc., og andre brennbare materialer.
  - ⚠ Elektriske startere må håndteres og lagres forsiktig.
  - ⚠ Elektriske ledninger må holdes unna de varme overflatene på grillen og unna trafikkert område.
  - ⚠ Konsumering av alkohol, medisiner på eller uten resept kan svekke brukerens evne til å montere eller bruke apparatet på en riktig og trygg måte.
  - ⚠ Denne Weber®-grillen skal ikke monteres i eller på campingvogner og/eller båter.
  - ⚠ Denne grillen er ikke beregnet til å være, eller skal aldri brukes, som et varmeapparat.
- ⚠ ADVARSEL**
- ⚠ Hvis du dekker bunnen i grillen med aluminiumsfolie vil det hindre luftstrømmen. Bruk i stedet en dryppanne for å fange opp drypping fra kjøttet når det stekes med den indirekte metoden.
  - ⚠ Bruk av skarpe gjenstander til rengjøring av grillristen eller fjerning av aske vil skade finishen.
  - ⚠ Bruk av skuremidler på grillristene eller i selve grillen vil skade finishen.
  - ⚠ Grillen bør rengjøres nøye regelmessig.

NO

## GODE RÅD

### HYGIENETIPS FOR MATEN

- La ikke kjøtt, fisk eller fjærkre tine i romtemperatur. Det må tines i et kjøleskap.
- Vask hendene godt med varmt såpevann før du starter forberedelsene til måltidet og etter håndtering av ferskt kjøtt, fisk og fjærkre.
- Stekt kjøtt må aldri plasseres på samme tallerken som det har vært rått kjøtt på.
- Vask alle tallerkener og alt stekeutstyr som har kommet i kontakt med rått kjøtt eller fisk, i varmt såpevann og skyll.

### ENKLE TRINN FOR BEDRE GRILLING

Hvis du følger disse tipsene skal det gå det bra. Også med maten din.

- Direkte, indirekte, eller litt av begge deler? Les oppskriften og se i instruksjonene om innstilling av grillen. Det er to metoder for grilling i en Weber®-grill — direkte og indirekte. Se følgende sider om spesielle instruksjoner.
- Ikke prøv å spare tid ved å plassere maten på en grill som ikke er helt klar. La brikettene brenne til de har en lys grå askeoverflate (hold ventilene åpne slik at ilden ikke slukker).
- Et tynt lag med olje vil hjelpe til å gjøre maten jevnt brun og hindre at den fester seg til grillristen. Smør eller spray alltid olje på maten, ikke direkte på grillristen.
- Pass på at kjøttet får plass på grillen og sett på lokket. Det er ideelt med minst 2,5 cm mellom maten og lokket.
- Bruk en stekespade og tang, men ikke gaffel. Du har muligens

- sett mennesker som pirker i kjøttet med en, men det forårsaker at saften og smaken forsvinner og kjøttet kan bli tørt.
- Motstå fristelsen av å åpne lokket og kontrollere maten annet hvert minutt. Hver gang du løfter på lokket forsvinner varmen, noe som betyr at det vil ta lengre tid før maten er på bordet.
- Når man tar av lokket under grillingen, løftes det heller til siden enn rett opp. Hvis det løftes rett opp kan det skape undertrykk, og trekke asken opp på maten.
- Du kan kontrollere stikkflammer, redusere steketiden og oppnå et bedre resultat hvis du steker med lokket på.
- Snu maten bare en gang, hvis ikke oppskriften sier noe annet.
- Motstå fristelsen av å bruke stekespaden til å trykke på kjøttet, slik som hamburgere. Du trykker ut all den vidunderlige smaken.

### ENKELT VEDLIKEHOLD AV GRILLEN

Bevare Weber®-grillen din ved å rengjøre den minst en gang i året.

DET ER ENKELT:

- Pass på at grillen er kald og brikettene er helt slukket.
- Ta vekk grillristene og brikettristen.
- Ta bort asken.
- Vask grillen med mild såpe og vann. Skyll godt med rent vann og tork.
- Det er ikke nødvendig å vaske grillristen hver gang den har vært brukt. Det er enkelt å løsne rester med en messingbørste eller sammenkrøllet aluminiumsfolie, tork av med papirhåndkle.

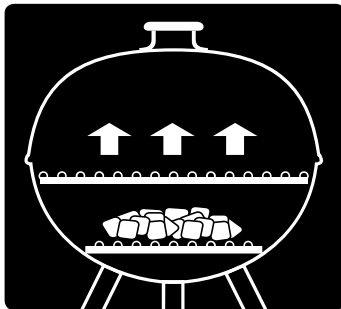
## HVORDAN STARTE GRILLING MED BRIKETTER

- Åpne lokket og alle lufteventilene før det tenes. MERK: Fjern oppsamlet aske fra bunnen av grillen hvis det er noe (bare etter at brikettene er helt slukket), for å få god luftstrøm. Brikettene trenger oksygen for å brenne, så pass på at ikke noe blokkerer ventilene.
- Plasser enten opptenningsblokker (de er giftfrie, luktfrie og smakfrie) eller sammenkrøllet avisapir under briketthaugen og tenn opp. (Bruk bare opptenningsblokker som tilfredsstiller EN 1860-3.)

- Det må ikke grilles før brikettene har et askelag. Når brikettene er dekket av lys grå aske (vanligvis 30 minutter) skal brikettene ordnes med tang med langt håndtak til den stekemetoden du vil bruke.
- For å få røksmak kan det tilsettes treflis eller trestykker eller fuktet friske urter som rosmarin, timian eller laurbærblader. Plasser trestykker eller urter på brikettene like før du skal starte grillingen.

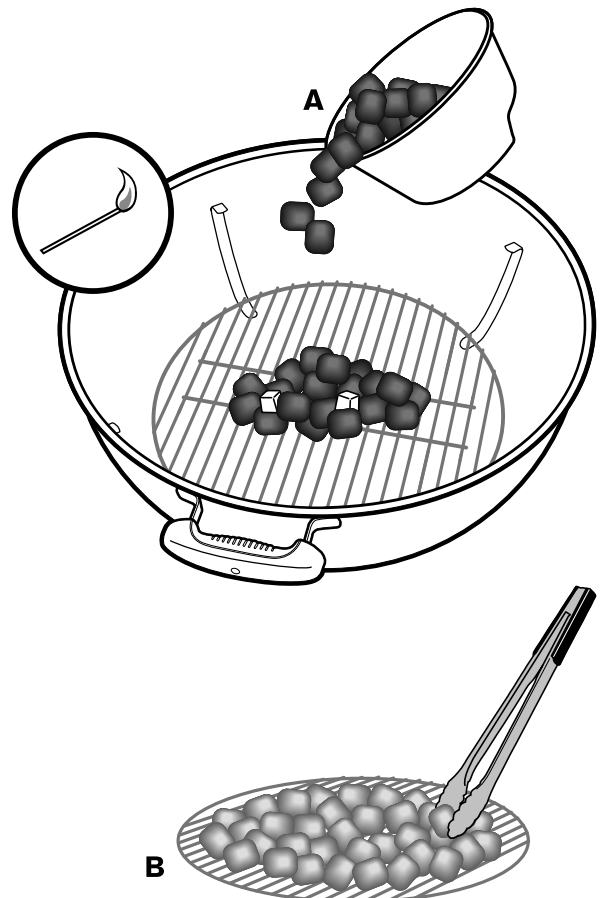
## STEKEMETODER

Det er to metoder for grilling, den indirekte og direkte metoden.












## DIREKTE METODE

Den direkte metoden betyr at kjøttet stekes direkte over klargjorte briketter. For jevn steking skal kjøttet vendes en gang halvveis under steketiden. Bruk den direkte metoden på kjøtt som tar mindre enn 25 minutter å steke: biffer, koteletter, kebab, grønnsaker osv.



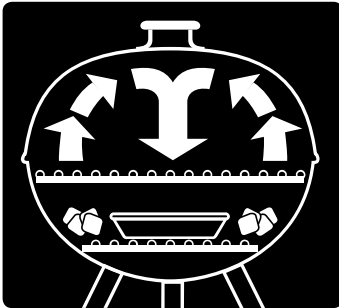
1. Åpne alle ventilene.
2. Bruk brikettkoppen (A) som ble levert med grillen, for å måle den passende mengden med briketter som skal brukes (se i tabellen nedenfor). Stable anbefalt mengde med briketter i midten av brikettristen eller lag en briketthaug i Weber® Rapidfire®-grillstarter.
3. Tenn brikettene. La lokket stå åpent til brikettene har fått et lyst grått askelag, ca. 30 minutter. (Når du bruker Weber® Rapidfire®-grillstarter for å tenne brikettene, må du stenge aluminiumsventilene i bunnen av grillen før du heller varme briketter på brikettristen. Glem ikke å åpne ventilene etter at du har helt på briketter.)
4. Bruk tang for å spre varme briketter jevnt over brikettristen (B).
5. Legg grillristen over brikettene.
6. Legg kjøttet på grillristen.
7. Legg lokket på grillen. Se i grillguiden i denne brosjyren for anbefalte steketider.

## GUIDE FOR MÅL OG TILSETNING AV BRIKETTER TIL STEKING MED DEN DIREKTE METODEN

Diameter på grill	Briketter	Grove briketter av bok	Grove briketter av blandingstre
 Go-Anywhere®	13 briketter	¾ kopp	½ kopp
 37 cm Smokey Joe®	24 briketter	¾ kopp	1 kopp
 47 cm Jumbo Joe®	30 briketter	1 kopp	¾ kopp
 47 cm Compact Kettle	30 briketter	1 kopp	¾ kopp
 57 cm Compact Kettle	40 briketter	2 ½ kopp	1 ¾ kopp
 47 cm Kettles	30 briketter	1 kopp	1 kopp
 57 cm Kettles	40 briketter	1 ¾ kopp	1 ¼ kopp
 67 cm Kettles	60 briketter	4 kopper	2 ¾ kopp
 57 cm Performer®	40 briketter	1 ¾ kopp	1 ¼ kopp

# GRILLING MED BRIKETTER

NO

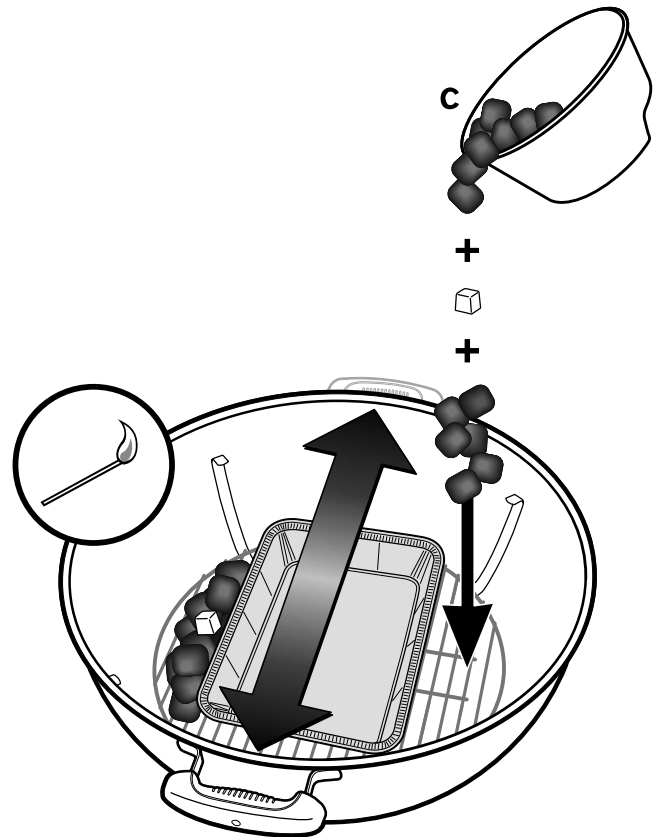


## INDIREKTE METODE

Bruk den indirekte metoden på kjøtt som trenger 25 minutter eller mer steketid, eller som er så fintfølede at direkte flamme ville tørke dem ut eller svi dem. Eksempler er steker, fjærkrestykker med ben, og hel fisk så vel som fiskefileter. Klargjorte brikketter legges på begge sider av kjøttet, for å bruke indirekte steking. Varmen stiger og reflekteres i lokket på overflatene inne i grillen og sirkulerer og steker kjøttet jevnt på alle sidene. Du trenger ikke å snu kjøttet.

MERK: For kjøtt som trenger mer enn en times steking, må det tilsettes brikketter på hver side som vist i tabellen nedenfor.

1. Åpne alle ventilene.
2. Bruk brikkettkoppen (C) som ble levert med grillen, for å måle den passende mengden med brikketter som skal brukes (se i tabellen nedenfor). Legg anbefalt mengde med brikketter på hver side av brikketristen eller lag en brikkethaug i Weber® Rapidfire®-grillstarter.
3. Tenn brikkettene. La lokket stå åpent til brikkettene har fått et lyst grått askelag, ca. 30 minutter. (Når du bruker Weber® Rapidfire®-grillstarter for å tenne brikkettene, må du stenge aluminiumsventilene i bunnen av grillen før du heller varme brikketter på brikketristen. Legg anbefalt mengde med brikketter på hver side av brikketristen. Glem ikke å åpne ventilene etter at du har helt på brikketter.)
4. La det være nok plass til en dryppanne mellom brikkettene.
5. Legg grillristen over brikkettene.
6. Legg kjøttet på grillristen direkte over dryppannen.
7. Legg lokket på grillen. Se i grillguiden i denne brosjyren for anbefalte steketider.



NO

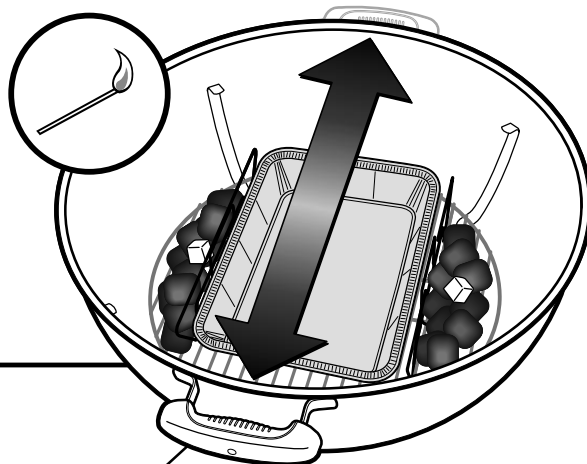
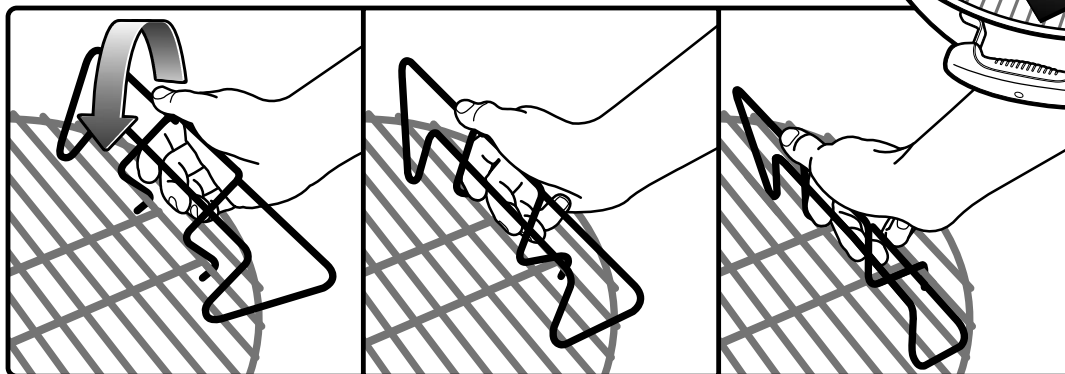
## GUIDE FOR MÅL OG TILSETNING AV BRIKETTER TIL STEKING MED DEN INDIREKTE METODEN

Diameter på grill	Brikketter		Grove brikketter av bøk		Grove brikketter av blandingstre	
	Brikketter til den første timen (per side)	Brikketter som skal tilsettes for hver tilleggstime (per side)	Brikketter til den første timen (per side)	Brikketter som skal tilsettes for hver tilleggstime (per side)	Brikketter til den første timen (per side)	Brikketter som skal tilsettes for hver tilleggstime (per side)
Go-Anywhere®	6 brikketter	2 brikketter	½ kopp	1 håndfull	¼ kopp	1 håndfull
37 cm Smokey Joe®	7 brikketter	5 brikketter	½ kopp	¼ kopp	½ kopp	¼ kopp
47 cm Jumbo Joe®	15 brikketter	7 brikketter	½ kopp	1 håndfull	¼ kopp	1 håndfull
47 cm Compact Kettle	15 brikketter	7 brikketter	½ kopp	1 håndfull	¼ kopp	1 håndfull
57 cm Compact Kettle	20 brikketter	7 brikketter	½ kopp	¼ kopp	½ kopp	1 håndfull
47 cm Kettles	15 brikketter	7 brikketter	½ kopp	1 håndfull	½ kopp	1 håndfull
57 cm Kettles	20 brikketter	7 brikketter	½ kopp	1 håndfull	½ kopp	1 håndfull
67 cm Kettles	30 brikketter	8 brikketter	¾ kopp	1 håndfull	¾ kopp	1 håndfull
57 cm Performer®	20 brikketter	7 brikketter	½ kopp	1 håndfull	½ kopp	1 håndfull

### WEBERGRILLEN DIN KAN OGSÅ HA CHAR-BASKET™ BRIKETTKURVER ELLER BRIKETTSKILLERE

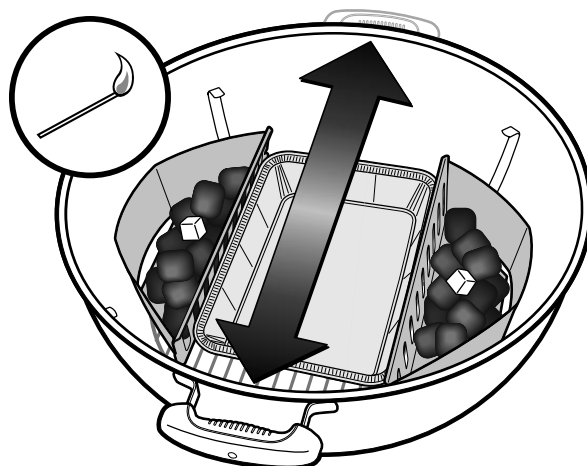
#### BRUKE BRIKETTSKILLERE

1. Åpne topp og bunnventilene på grillen og ta av lokket.
2. Plasser brikettristen slik at stålsprossene går på tvers over grillen fra håndtak til håndtak. Ved å gjøre dette vil brikettskillerne bli montert motsatt av grillhåndtakene, slik at brikettene ikke kommer bort i håndtakene.
3. Plasser brikettskillerne slik at de hektes over de rette sprossene mot sidene av brikettristen. Fronten på brikettskillerne skal smettes over fjerde sprosse på brikettristen og klikke på plass.



#### BRUKE CHAR-BASKET™ BRIKETTKURVER

1. Åpne topp og bunnventilene på grillen og ta av lokket.
2. Plasser Char-Basket™ brikettkurvene motsatt av grillhåndtakene, slik at brikettene ikke kommer bort i håndtakene.



# GRILLGUIDE

NO

Følgende kjøttstykker, tykkelser, vekt og steketider er kun ment som veiledende, ikke som faste regler. Steketiden avhenger av slike faktorer som vind, utetemperatur og den ønskede graden av gjennomsteking.

For biffer, fiskefileter, kyllingstykker uten ben og grønnsaker, kan det brukes den direkte metoden, for tiden som er gitt i tabellen eller den ønskede graden av gjennomsteking, hvis det vendes en gang halvveis under steketiden.

Til steker, fjærkre med ben, hel fisk og tykkere stykker brukes den indirekte metoden, for den tiden som er oppgitt i tabellen eller inntil det lettleselige termometeret når ønsket innvendig temperatur. Steketiden for oksekjøtt er gitt fra landbruksdepartementet i USA med definisjonen på medium gjennomsteking uten annen merknad.

MERK: Generell regel for steking av fisk: 4 til 5 minutter per 1,25 cm tykkelse; 8 til 10 minutter per 2,5 cm tykkelse.

Besøk [www.weber.com](http://www.weber.com)® for oppskrifter og grilltips.

Oksekjøtt	Tykkelse / vekt	Ca. grilltid
biff: new york, lårstek, bryst, t-ben eller mørbrad	1,9 cm tykk	<b>4 til 6 minutter</b> på direkte høy varme
	3,8 cm tykk	<b>10 til 14 minutter:</b> grilles 6 til 8 minutter på direkte høy varme, grilles 4 til 6 minutter på indirekte høy varme
	5 cm tykk	<b>14 til 18 minutter:</b> grilles 6 til 8 minutter på direkte høy varme, grilles 8 til 10 minutter på indirekte høy varme
flankestek	0,45 til 0,68 kg, 1,9 cm tykk	<b>8 til 10 minutter</b> på direkte høy varme
hakket oksekjøtt	1,9 cm tykk	<b>8 til 10 minutter</b> på direkte høy varme

Svinekjøtt	Tykkelse / vekt	Ca. grilltid
kotelett, uten ben eller med ben	1,9 cm tykk	<b>6 til 8 minutter</b> på direkte høy varme
	2,5 cm tykk	<b>8 til 10 minutter</b> på direkte medium
ribber, baby back	0,45 kg til 0,90 kg	<b>3 til 4 timer</b> på indirekte lav
ribbe, spareribs	0,90 kg til 1,36 kg	<b>3 til 4 timer</b> på indirekte lav
ribbe, landstil, med ben	1,36 kg til 1,81 kg	<b>1½ til 2 timer</b> på indirekte medium

Fjærkre	Tykkelse / vekt	Ca. grilltid
kyllingbryst, benløst, skinnfritt	170 g til 226 g	<b>8 til 12 minutter</b> på direkte medium
kyllinglår, benløst, skinnfritt	113 g	<b>8 til 10 minutter</b> på direkte høy varme
kyllingbryst, med ben	283 g til 340 g	<b>30 til 40 minutter</b> på indirekte medium
kyllingstykker, kyllinglår		<b>30 til 40 minutter</b> på indirekte medium
kyllingvinger	56 g til 85 g	<b>18 til 20 minutter</b> på direkte medium
hel kylling	1,4 kg til 1,8 kg	<b>1 til 1½ 2 timer</b> på indirekte medium
oppdrettskylling	0,45 kg til 0,90 kg	<b>50 til 60 minutter</b> på indirekte høy
hel kalkun, uten stuffing	4,5 kg til 5,4 kg	<b>2½ til 3½ timer</b> på indirekte lav
	5,9 kg til 6,8 kg	<b>3½ til 4½ timer</b> på indirekte lav

Fisk og sjømat	Tykkelse / vekt	Ca. grilltid
fisk, filet eller biff	0,63 cm til 1,25 cm tykk	<b>3 til 5 minutter</b> på direkte høy
	2,5 cm til 3 cm tykk	<b>10 til 12 minutter</b> på direkte høy
hel fisk	0,45 kg	<b>15 til 20 minutter</b> på indirekte medium
	1,4 kg	<b>30 til 45 minutter</b> på indirekte medium

Grønnsaker	Ca. grilltid
asparges	<b>4 til 6 minutter</b> på direkte medium
mais: med blader / uten blader	<b>25 til 30 minutter</b> direkte medium, med blader / <b>10 til 15 minutter</b> direkte medium, uten blader
sopp: små / portabello	<b>8 til 10 minutter</b> direkte medium, shiitake eller bunn / <b>10 til 15 minutter</b> direkte medium, portabello
løk: halv / 1,25 cm skiver	<b>35 til 40 minutter</b> indirekte medium / <b>8 til 12 minutter</b> direkte medium
poteter: hel / 1,25 cm skiver	<b>45 til 60 minutter</b> indirekte medium / <b>14 til 16 minutter</b> direkte medium



**This symbol indicates that the product cannot be disposed of with household refuse. For instructions regarding proper disposal of this product in Europe, please visit [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup>, and contact the importer listed for your country. If you do not have internet access, contact your dealer for the importer's name, address and telephone number.**

When you decide to dispose of or discard your barbecue, all electrical components (e.g., rotisserie motor, batteries, ignition module, handle lights) must be removed and disposed of properly according to WEEE. They should be disposed of separately from the barbecue.



**Tämä symboli osoittaa, että tuotetta ei voi hävittää kotitalousroskien mukana. Ohjeet tuotteen hävittämiseksi Euroopassa saat sivustosta [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> tai ottamalla yhteys maahantuojaan. Jos sinulla ei ole Internet-yhteyttä, saat maahantuojan yhteystiedot jälleenmyyjältä.**

Kun päätät hävittää tai heittää pois grillisi, kaikki sähköosat (esimerkiksi vartaan moottori, paristot, sytytysyksikkö, kahvalatot) on irrotettava ja hävitettävä oikein WEEE:n mukaisesti. Ne on hävitettävä grillistä erillään.



**Ce symbole indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Pour en savoir plus sur la mise au rebut appropriée de ce produit en Europe, rendez-vous sur le site Web [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> et contactez l'importateur spécifié pour votre pays. Si vous ne disposez pas d'accès à Internet, contactez votre revendeur qui vous fournira le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'importateur.**

Si vous décidez d'éliminer votre barbecue, vous devez démonter tous les composants électriques (moteur de rôtissoire, batteries, module d'allumage, lampes des poignées) et les éliminer indépendamment du barbecue, conformément à la réglementation DEEE.



**Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Per informazioni sul corretto smaltimento di questo prodotto nei paesi europei, visitare il sito [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> e rivolgersi all'importatore indicato per il vostro paese. Se non si dispone di accesso a Internet, rivolgersi al rivenditore di zona per conoscere il nome, l'indirizzo e il numero di telefono dell'importatore.**

Se si decide di smaltire o gettare il proprio barbecue, tutte le parti elettriche (come il motore del girarrosto, le batterie, il sistema di accensione, le lampade per le maniglie) devono essere smontate e smaltite in conformità con le disposizioni RAEE (Normativa sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Eletttroniche). Queste parti devono essere smaltite separatamente dal resto del barbecue.



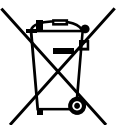
**Dette symbolet viser at produktet ikke må kastes sammen med husholdningsavfall. For instruksjoner om sikker avhending av dette produktet i Europa, vennligst besøk [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup>, og kontakt importøren som er oppgitt for ditt land. Hvis du ikke har tilgang til Internett, kontakt forhandleren din for å få importørens navn, adresse og telefonnummer.**

Når du bestemmer deg for å avhende eller kassere grillen, må alt elektrisk (f.eks. rotisserimotor, batterier, tenningsmodul, håndtakbelysning) fjernes og avhendes forskriftsmessig ifølge WEEE (EU-direktivet for elektrisk og elektronisk avfall). De skal avhendes separat fra grillen.



**Dette symbol viser, at produktet ikke må smides ud med husholdningsaffaldet. Vær venlig at besøge [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> og kontakt den importør, der er anført for dit land for at få vejledning i, hvordan dette produkt bortskaffes på korrekt vis i Europa. Har du ikke adgang til internettet, kontaktes forhandleren for at få importørens navn, adresse og telefonnummer.**

Når det besluttes, at grillen skal bortskaffes eller kasseres, skal alle de elektriske komponenter (f.eks. grillbændermotor, batterier, tændingsmodul, håndtagslys) tages af og bortskaffes korrekt i henhold til WEEE. De skal bortskaffes særskilt fra grillen.



**Este símbolo indica que el producto no se puede desechar en la basura. Para obtener instrucciones sobre cómo desechar correctamente este producto en Europa, visite [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> y póngase en contacto con el importador especificado para su país. Si no dispone de acceso a Internet, póngase en contacto con el proveedor para que le indique el nombre, la dirección y el número de teléfono del importador.**

Cuando decida desechar o tirar su barbacoa, todos los componentes eléctricos (por ejemplo el motor de la barbacoa, las baterías, el módulo de encendido o las luces para las asas) deberán extraerse y desecharse de acuerdo con lo especificado por la Directiva RAEE. Deberán desecharse separadas de la barbacoa.



WWW.WEBER.COM®