



ORIGINAL KETTLE

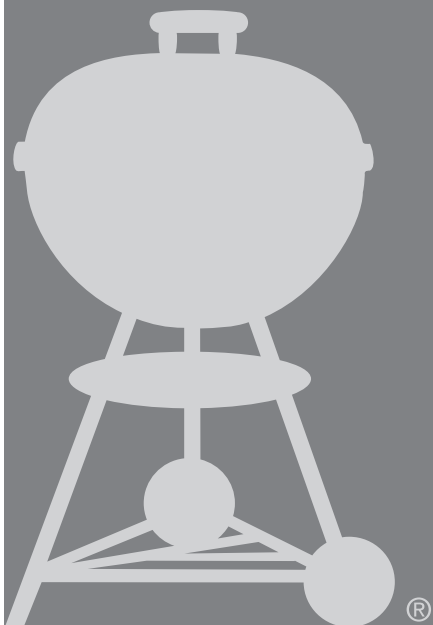


NO

Bruerveiledning for kullgrill

Ikke kast den. Denne brukerveiledningen inneholder viktige produktfarer, advarsler, og forholdsregler. For monteringsinstrukser, se monteringsveiledningen. Ikke bruk grillen innendørs!

Gå til www.weber.com, velg opprinnelsesland, og registrer grillen din i dag.



69105

NO - NORWEGIAN

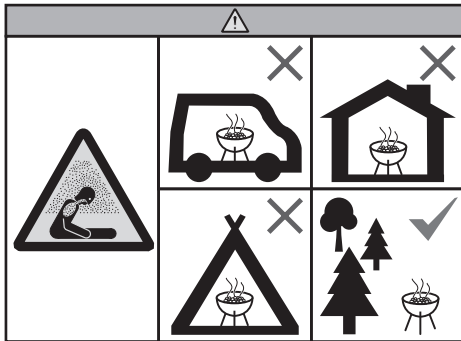
10/31/18



Dersom du ikke handler i tråd med FARER, ADVARSLER og FORHOLDSREGLER angitt i brukerveiledningen, kan dette føre til alvorlige personskader eller død, eller det kan resultere i brann eller eksplosjon som kan påføre skade på fast eiendom.

Vennligst les all sikkerhetsinformasjon i denne bruksanvisningen før du bruker grillen.

- ⚠ ADVARSEL! Ikke bruk innendørs! Grillen er laget for utendørsbruk i et godt ventilert område, og er ikke egnet for og skal aldri brukes som varmeapparat. Hvis den brukes innendørs, vil giftig damp samles opp og forårsake alvorlige personskader eller død.
- ⚠ ADVARSEL! Denne grillen blir svært varm. Ikke flytt den under bruk.
- ⚠ ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr vekk fra grillen.
- ⚠ ADVARSEL! Bruk ikke sprit eller bensin for å tenne grillen! Bruk bare opptenningsblokker som samsvarer med EN 1860-3!
- ⚠ ADVARSEL! Ikke begynn å grill før kullet har et lag av aske.
- ⚠ ADVARSEL! Bruk ikke grillen i tildekkede og/eller beboelige områder, for eksempel hus, telt, campingvogner, bobiler eller båter. Fare for dødsfall som følge av karbonmonoksidforgiftning.



FARER

- ⚠ Må ikke brukes i en garasje, svalgang, passasje eller andre lukkede områder.
- ⚠ Ikke bruk bensin, alkohol eller andre svært ustabile væsker til å tenne kullet. Hvis tennvæske brukes (anbefales ikke), fjerner du all væske som kan ha rent gjennom grillventilen, før kullet tennes.
- ⚠ Tilsett ikke tennvæske eller kull impregneret med tennvæske på allerede varm kull. Sett på lokket på tennvæsken etter bruk, og plasser den på sikker avstand fra grillen.
- ⚠ Hold matlagingsområdet fritt for brennbare væsker / damp som bensin, alkohol osv., og brennbare materialer.

ADVARSLER

- ⚠ Ikke bruk grillen med mindre alle delene er på plass. Grillen må være riktig montert i henhold til monteringsveiledningen. Feilaktig montering kan være farlig.
- ⚠ Bruk aldri grillen uten at askeoppsamleren er installert.
- ⚠ Ikke bruk grillen under noen brennbar konstruksjon.
- ⚠ Bruk av alkohol, reseptbelagte eller ikke-reseptbelagte medisiner kan svekke forbrukerens evne til å montere, eller bruke grillen på en riktig og trygg måte.
- ⚠ Utvis forsiktighet når du bruker grillen. Den blir svært varm under matlaging eller rengjøring, og du må aldri slippe den av syne.
- ⚠ Ved bruk av flytende startere, må du alltid sjekke askeoppsamler før opptenning. Væske kan samles i askeoppsamleren og kan antennes, noe som resulterer i en brann under grillboksen. Fjern all tennvæske fra askeoppsamler før opptenning av grillkullet.
- ⚠ Denne grillen er ikke ment å installeres i eller på campingbil og/eller fritidsbåter.
- ⚠ Ikke bruk grillen nærmere enn 1,5 meter unna brennbart materiale. Brennbart materiale inkluderer, men er ikke begrenset til, tre eller behandlede tregulv, verandaer og balkonger.
- ⚠ Ha grillen på et trygt og jevnt underlag til enhver tid, borte fra brennbart materiale.
- ⚠ Ikke plasser grillen på glass eller brennbar overflate.
- ⚠ Ikke bruk grillen i sterk vind.
- ⚠ Ikke bruk klær med løse ermer mens du tenner eller bruker grillen.
- ⚠ Aldri rør grill- eller kullristen, asken, kullet eller grillen for å sjekke om de er varme.
- ⚠ Slukk kullene når du er ferdig med matlagingen. For å slukke så lukker du grillboksventilen og lokkspjeldet, og har igjen lokket på grillen.
- ⚠ Bruk varmebestandige grillvotter eller -hansker (som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme) mens du griller, justerer luftventilene (spjeld), legger til kull, og håndterer termometer eller lokk.
- ⚠ Bruk riktig verktøy, med lange, varmebestandige håndtak.

- ⚠ Ha alltid kull på toppen av kullristen (den nedre). Ikke plasser kull direkte i bunnen av grillboksen.
- ⚠ Aldri kast kull hvor noen kan trække på dem, eller der det kan forårsake brann. Aldri kast aske eller kull før de er fullstendig slukket.
- ⚠ Ikke oppbevar grillen før asken og kullene er helt slukket.
- ⚠ Ikke fjern aske før alle kullene er helt utbrent og slukket, og grillen er avkjølt.
- ⚠ Hold elektriske ledninger borte fra grillens varme overflater, og borte fra områder der dere beveger dere mye rundt.

FORHOLDSREGLER

- ⚠ Ikke bruk vann til å kontrollere oppflammer eller for å slukke kullene.
- ⚠ Hvis du dekker grillboksen med aluminiumsfolie, hindrer det luftgjennomstrømmingen. I stedet kan du bruke en dryppform for å samle opp kjøttssaft fra kjøttet, når du griller ved bruk av den indirekte metoden.
- ⚠ Grillbørsten bør kontrolleres for løse hår og slitasje ved jevne mellomrom. Skift ut børsten hvis du ser løse hår på grillristen eller børsten. WEBER anbefaler at du kjøper en ny grillbørste i rustfritt stål, i begynnelsen av hver vår.

YTTERLIGERE ADVARSLER

- ⚠ Heng ikke lokket på grillhåndtaket.



GARANTI

Takk for at du kjøpte et WEBER-produkt. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") er stolt av å levere et sikkert, holdbart og pålitelig produkt.

Her får du WEBERS frivillige garanti, som ikke koster noe ekstra. Den inneholder informasjonen du trenger hvis du må reparere WEBER-produktet ditt, i tilfelle det oppstår en feil eller det er defekt.

Ifølge gjeldende lovgivning har kunden flere rettigheter i tilfelle produktet er defekt. Disse rettighetene omfatter tilleggsprodukt eller erstatningsprodukt, refusjon av kjøpsprisen, og kompensasjon. I EU vil dette for eksempel tilsvare en to års lovbestemt garanti som starter på tidspunktet for overlevering av produktet. Disse og andre lovbestemte rettigheter påvirkes ikke av bestemmelsene i denne garantien. Denne garantien gir faktisk ytterligere rettigheter for eieren utover lovbestemte garantiforpliktelser.

WEBERS FRIVILLIGE GARANTI

WEBER garanterer ovenfor kjøperen av WEBER-produktet (eller i tilfelle det er en gave eller en kampanjesituasjon, personen som det ble kjøpt som en gave eller kampanjeprodukt til), at WEBER-produktet er fri for defekter i materiale og utførelse i perioden(e) som er angitt nedenfor, når produktet er montert og betjent i samsvar med den medfølgende brukerveiledningen. (Merk: Hvis du mister eller ikke finner WEBER brukerveiledning, er den også tilgjengelig på nett på www.weber.com, eller på et landsspesifikt nettsted som eieren kan bli henviset til.) Ved normalt bruk og vedlikehold i private boliger eller leiligheter samtykker WEBER innenfor rammeverket denne garantien utgjør, å reparere eller skifte ut defekte deler innenfor de angitte tidsperiodene, begrensningsene og unntakene som angitt nedenfor. I DEN GRAD DET ER TILLATT I HENHOLD TIL GJELDENDE LOVGIVNING GIS DENNE GARANTIE BARE TIL OPPRINNELIG KJØPER, OG KAN IKKE OVERFØRES TIL SENERE EIERE, MED UNNTAK AV BESTEMMELSENE OM GAVER OG KAMPANJEPRODUKTER SOM ANGITT OVENFOR.

EIERS ANSVAR I HENHOLD TIL DENNE GARANTIE

For å sikre en problemfri garantidekning er det viktig (men ikke påkrevd) at du registrerer WEBER-produktet ditt på nett på www.weber.com eller på et landsspesifikt nettsted som eieren kan bli henviset til. Du må også ta vare på den opprinnelige salgskvitteringen og/eller fakturaen. Når du registrerer WEBER-produktet ditt, bekreftes garantidekningen og du får en direkte forbindelse med WEBER i tilfelle vi må kontakte deg.

Ovennevnte garanti gjelder bare hvis eieren på en rimelig måte tar vare på WEBER-produktet ved å følge alle monteringsinstruksjoner, bruksinstruksjoner og forebyggende vedlikeholdsinstruksjoner som angitt i den medfølgende brukerveiledningen, med mindre eieren kan bevise at defekten eller feilen er uavhengig av manglende overholdelse av forpliktelsene ovenfor. Hvis du bor ved kysten eller produktet er plassert ved et svømmebasseng, omfatter vedlikeholdet jevnlig vasking og skylking av de utvendige overflatene som angitt i den medfølgende brukerveiledningen.

GARANTIHÅNDTERING / GARANTIUNNTAK

Hvis du mener at du har en del som dekkes av denne garantien, må du kontakte WEBERS kundeservice ved å bruke kontaktinformasjonen på nettstedet (www.weber.com) eller et landsspesifikt nettsted som eieren kan bli henviset til. WEBER vil, etter å ha gjennomført undersøkelser, reparere eller skifte ut (etter eget for godtbeholdende) en defekt del som dekkes av denne garantien. I tilfelle det ikke er mulig å reparere eller skifte ut delen, kan WEBER velge (etter eget for godtbeholdende) å bytte ut den aktuelle grillen med en ny grill av samme eller større verdi. WEBER kan be deg om å returnere deler for inspeksjon ved å forhåndsbetale fraktkostnadene.

Denne garantien gjelder ikke i tilfelle skader, forringelser, misfarging og/eller rust som WEBER ikke er ansvarlig for og som er forårsaket av:

- Mishandling, feil bruke, endringer, feil bruk, vandalisme, uaktsomhet, feil montering eller installasjon, og manglende gjennomføring av normal og rutinemessig vedlikehold
- insekter og gnagere
- Påvirkning av saltholdig luft og/eller klorkilder, som for eksempel svømmebasseng og badestemper/spaanlegg
- Alvorlige værforhold som for eksempel hagl, orkan, jordskjelv, tsunamier eller bølger, tornadoer eller alvorlige stormer.

Bruk og/eller installasjon av deler på WEBER-produktet som ikke er originale WEBER-deler, gjør denne garantien ugyldig, og eventuelle skader som oppstår som resultat av dette, dekkes ikke av denne garantien.

GARANTIPERIODER FOR PRODUKT

Bunn, lokk og midtdelen av grillen:
10 år, gjennomrusting/-brenning

Komponenter i rustfritt stål:
5 år, gjennomrusting/-brenning

ONE-TOUCH rengjøringsystem:
5 år, gjennomrusting/-brenning

Plastkomponenter:
5 år, unntatt falming eller misfarging

Alle gjenværende deler:
2 år

ANSVARSRASKRIVELSE

UTOVER DENNE GARANTIE OG ANSVARSRASKRIVELSENE SOM ER BESKREVET I DENNE GARANTIEKLÆRINGEN, GIS DET INGEN YTTERLIGERE GARANTIER ELLER FRIVILLIGE ERKLÆRINGER OM ANSVAR SOM GÅR UT OVER WEBERS LOVFESTEDE ANSVAR. DEN GJELDENDE GARANTIEKLÆRINGEN VERKEN BEGRENSER ELLER EKSKLUDERER SITUASJONER ELLER KRAV DER WEBER HAR ET LOVFESTET ANSVAR SOM BESKREVET I GJELDENDE LOVGIVNING.

INGEN GARANTIER SKAL GJELDE ETTER DENNE GARANTIENS GYLDIGHETSPERIODE. INGEN ANDRE GARANTIER FOR ET PRODUKT GITT AV ANDRE PERSONER, INKLUDERT EN FORHANDLER ELLER GROSSIST (SOM FOR EKSEMPEL «UTVIDEDE GARANTIER») SKAL BINDE WEBER. DENNE GARANTIENS EKSKLUSIVE RETTSMIDDEL ER REPARASJON ELLER UTSKIFTNING AV DELEN ELLER PRODUKTET.

DENNE FRIVILLIGE GARANTIE SKAL IKKE I NOE TILFELLE GI STØRRE KOMPENSASJON ENN KJØPSPRISEN PÅ DET SOLGTE WEBER-PRODUKTET.

DU PÅTAR DEG RISIKOEN OG ANSVARET FOR TAP ELLER SKADE PÅ DEG OG EIENDOMMEN DIN OG/ELLER PÅFØRT ANDRE OG DERES EIENDOMMER, SOM OPPSTÅR SOM FØLGE AV FEIL RUK ELLER MISBRUK AV PRODUKTET ELLER MANGLENDE ETTERFØLGELSE AV INSTRUKSJONER GITT AV WEBER I DEN MEDFØLGENDE BRUKERVEILEDNINGEN.

DELER OG TILBEHØR SOM SKIFTES UT I HENHOLD TIL DENNE GARANTIE, OMFATTES AV GARANTI BARE FOR DEN GJENVÆRENDE GARANTIPERIODEN SOM ANGITT FOR DEN OPPRINNELIGE GARANTIE OVENFOR.

DENNE GARANTIE GJELDER BARE FOR BRUK I PRIVATE BOLIGER ELLER LEILIGHETER, OG GJELDER IKKE FOR WEBERGRILLER BRUKT I KOMMERSIELLE, KOMMUNALE ELLER FLERBRUKSSAMMENHENGER, SOM FOR EKSEMPEL RESTAURANTER, HOTELLER, RESORTER ELLER UTLEIEEIENDOMMER.

WEBER KAN FRA TID TIL ANNEN ENDRINGEN PÅ SINE PRODUKTER. INGENTING I DENNE GARANTIE SKAL TOLKES SOM EN FORPLIKTELSE FOR WEBER Å GJENNOMFØRE SLIKE DESIGNENDRINGER OGSÅ FOR TIDLIGERE PRODUSERTE PRODUKTER, OG SLIKE ENDRINGER SKAL HELLER IKKE TOLKES SOM EN INNRØMMELSE AV AT TIDLIGERE DESIGN HAR VÆRT DEFEKTE.

Les listen Internasjonale enheter mot slutten av denne brukerveiledningen for ytterligere kontaktinformasjon.

INNHOLDSFORTEGNELSE

- 2 Sikkerhet
- 3 Garanti
- 4 Grillsystem
- 5 Spesialfunksjoner
- 6 Før opptenning
Velg et passende sted for å grille
Velg hvor mye kull du skal bruke
Første gang du griller
Klargjøre grillen for opptenning
- 7 Tenne grillkullet
Klargjøre grillen for direkte grilling
Klargjøre grillen for indirekte grilling
- 10 Grillmetoder
Direkte varme
- 11 Grillmetoder
Indirekte varme
- 12 Grillveiledning
- 13 Tips og triks for grillsuksess
- 14 Reservedeler

Gå til www.weber.com, velg opprinnelsesland, og registrer grillen din i dag.



Det ligger omfattende planlegging bak designet av kullgrillen. Våre griller er designet slik at du slipper å bekymre deg for oppflammer, varme og kalde områder, eller brent mat. Forvent utmerket ytelse, kontroll og resultater hver gang.

A Bunn og lokk

Hver WEBER kullgrill har et porselensmaljert lokk og bunn. Dette er viktig fordi det betyr at det aldri kommer til å flasse. Den reflekterende overflaten sørger for konveksjonssteking, slik at varmen sirkulerer rundt maten og sørger for et jevnt grillresultat – akkurat i en varmluftsovn.

B Spjeld og ventiler

Luft er en viktig faktor ved kullgrilling. Jo mer luft du slipper inn i grillen, desto varmere blir den innvendige temperaturen, helt til brennstoffet er oppbrukt. Du kan kontrollere grilltemperaturen under grillingen ved å enkelt justere lokk- og grillboksspjeldene. Forsikre deg om at ventilene på grillboksen og lokket er helt åpne, slik at du oppnår en høy innvendig temperatur for grilling på direkte varme. Om du ønsker å grille på indirekte varme eller lavere temperaturer, kan du lukke lokk- og grillboksspjeldene så mye som halvveis. Hvis du lukker spjeldene helt, vil oksygenstrømmen kuttes, og til slutt vil kullet slukkes.

C Grillrist

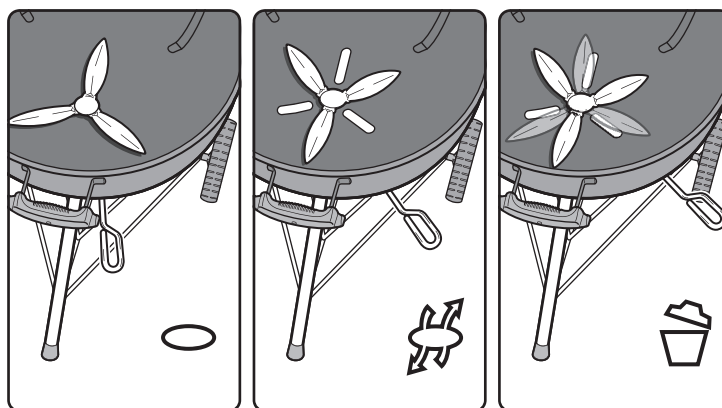
Grillristen er laget av kraftig og robust rustfritt stål, og den er stor nok for å lage alle favorittmåltidene dine.

D Kullrist

Kullristen har det som trengs for å tåle varmen fra kullene. Denne holdbare kullristen er laget av kraftig og robust stål, som forhindrer at den skades av varmen. I tillegg gir det deg nok plass for både direkte og indirekte grilling, og fleksibiliteten til å grille på akkurat den måten du ønsker.

E ONE-TOUCH rengjøringsystem

ONE-TOUCH rengjøringsystemet gjør det enkelt å rengjøre grillen. Mens du flytter håndtaket frem og tilbake, skyver de tre bladene i grillboksen asken fra bunnen av grillen og ned i askeoppsamleren. De samme ventilene fungerer som en grillboksspjeld for å tilføre nok oksygen til flammene, eller for at du enkelt skal kunne slukke flammene.





SPESIALFUNKSJONER

Modellen du har kjøpt er utstyrt med funksjonene beskrevet på denne siden.

A Innebygd termometer

Med det store, slitesterke, innebygde termometret i lokket kan du enkelt overvåke temperaturen i grillen.

B Lokk-krok

Inne i grill-lokker finnes det en vinklet lokk-krok. Bare skyv lokket til siden og heng det på grillboksen.

C Askeoppsamler

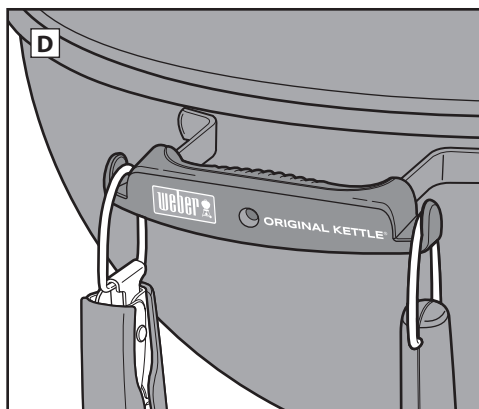
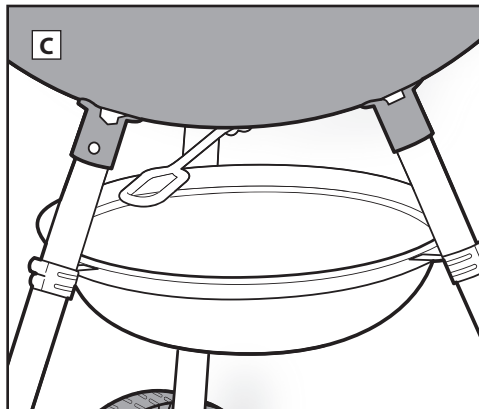
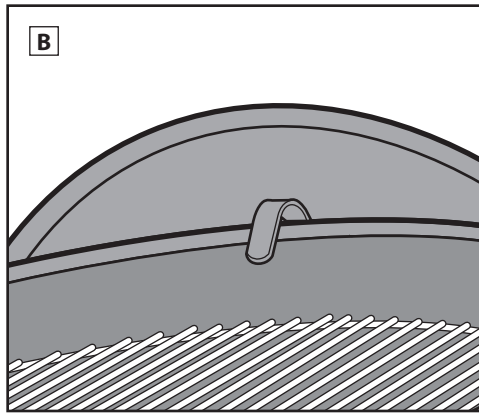
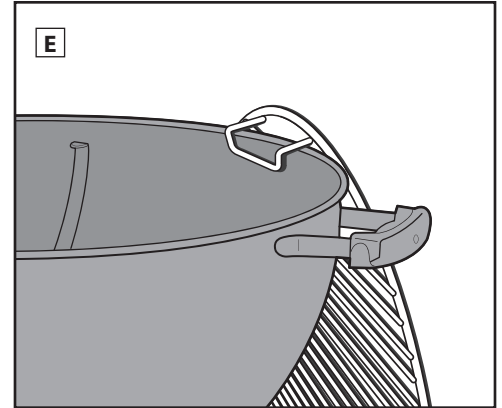
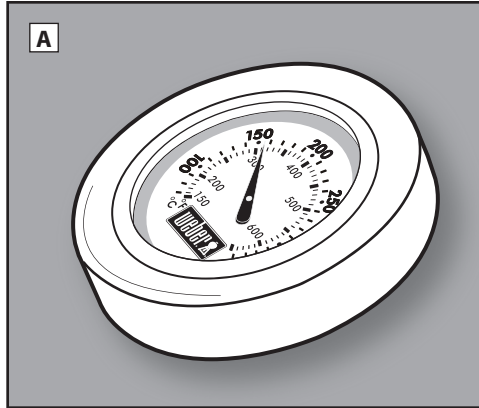
Askeoppsamleren gjør det enkelt å fjerne asken fra grillboksen.

D Håndtak med redskapskroker

Håndtaket har innebygde kroker, praktisk for å henge opp redskapene.

E Grillrist med krumme håndtak

Ristens krumme håndtak gjør at du kan henge den på siden av grillen.





Velg et passende sted for å grille

- Bruk bare denne grillen utendørs, på et godt ventilert sted. Må ikke brukes i en garasje, svalgang, passasje eller andre lukkede områder.
- Ha grillen på et trygt og jevnt underlag til enhver tid.
- Ikke bruk grillen nærmere enn 1,5 meter unna brennbart materiale. Brennbart materiale inkluderer, men er ikke begrenset til, tre eller behandlede tregulv, verandaer og balkonger.

Velg hvor mye kull du skal bruke

Hvor mye grillkull du trenger er avhengig av hva du skal grille og grillens størrelse. Om du griller små, møre matbiter som tar mindre enn 20 minutter, ser du i oversikten **Måling og påfyll av grillkull for direkte varme**. Om du skall grille eller røke større kjøttstykker som krever steketid på 20 minutter eller mer, eller delikate matvarer, ser du i oversikten **Måling og påfyll av grillkull for indirekte varme**. Bruk målekoppen som følger med grillen for å måle opp riktig mengde kull. Fo ytterligere detaljer om forskjellen mellom matlagning med direkte og indirekte varme/røking, ser du avsnittene om **GRILLMETODER**.

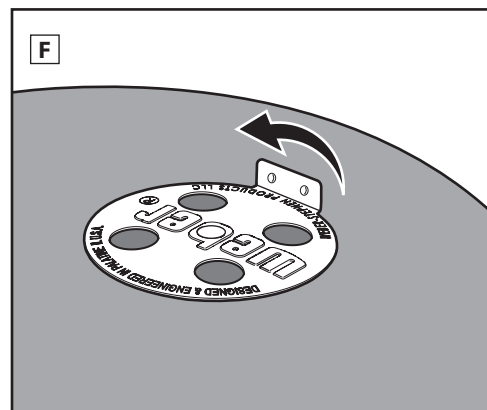
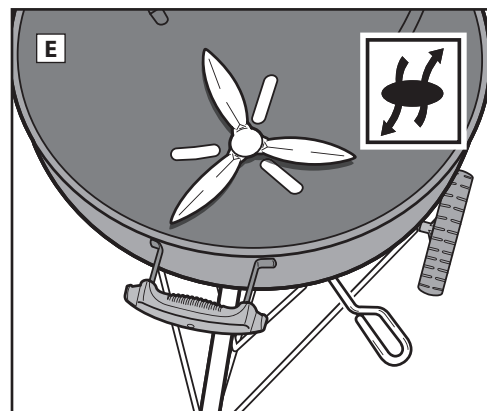
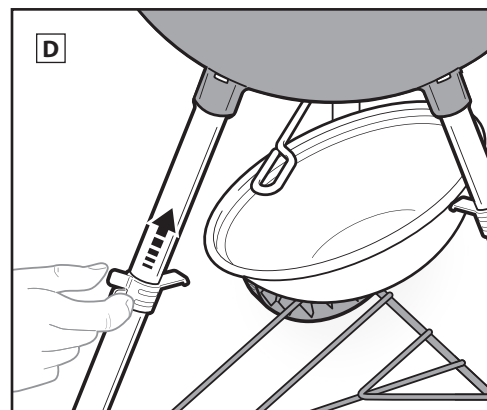
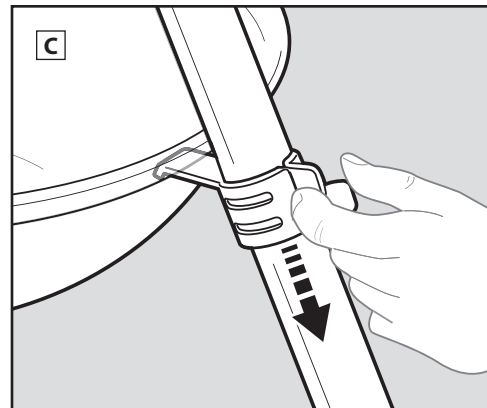
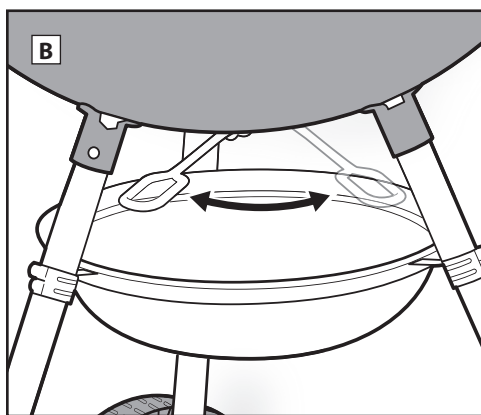
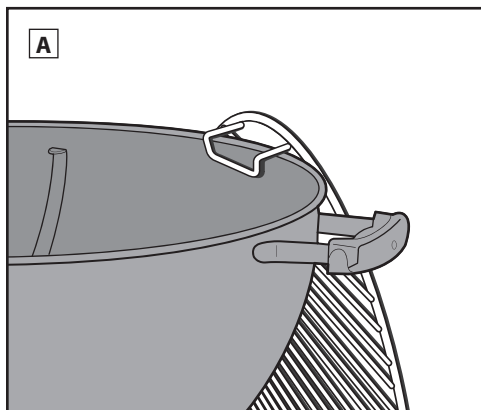
Første gang du griller

Det anbefales at grillen varmes opp og brennstoffet holdes glødende varmt, med lokket på, i minst 30 minutter før du griller for første gang, for å brenne bort eventuelle produksjonsrester.

Klargjøre grillen for opptenning

1. Ta av lokket og heng det på lokk-kroken.
2. Fjern grillristen fra grillen. Ristens krumme håndtak gjør at du kan henge den på siden av grillen (A).
3. Fjern kullristen (bunn) og fjern aske eller biter av gammelt grillkull fra grillbunnen, ved å bruke ONE-TOUCH rengjøringsystemet. Kull krever oksygen for å brenne, så du må sørge for at ingenting blokkerer ventilene. Beveg håndtaket frem og tilbake for å flytte asken fra bunnen av grillen og ned i askeoppsamlere (B).
4. Trykk på benklipsene og skyv de nedover, og fjern askeoppsamlere (C). Kast asken og sett askeoppsamlere på plass ved å skyve benklipsene på plass på beina (D).
5. Åpne grillventilene ved å vri ONE-TOUCH spjeldbladets håndtak til helt åpen posisjon (E).
6. Sett på plass kullrist igjen (bunn).
7. Åpne lokkventilene ved å vri lokkspjeldet til helt åpen posisjon (F).

Merk: Instruksjoner for bruk av tennvæske ble med hensikt utelatt fra denne brukerveiledningen. Tennvæske er sølete og kan overføre en kjemisk smak til maten, mens opptenningsblokker (selges separat) ikke gjør det. Om du bruker tennvæske, følger du produsentens veiledning, og du må ALDRI helle tennvæske på en brennende flamme.





TENNE GRILLKULLET

Bestem hvilken grillmetode du skal bruke, før du tenner opp grillkullet.

Klargjøre grillen for direkte grilling

Tenn grillkullet med en grillstarter

Den enkleste og beste måten å tenne alle typer grillkull på, er å bruke en grillstarter, spesielt en WEBER RAPIDFIRE grillstarter (selges separat). Se forsiktighetsregler og advarsler som følger med RAPIDFIRE-grillstarteren før opptenning av grillkull.

1. Putt et par ark med krøllet avispapir i bunnen av grillstarteren og sett den på kullristen (bunn) (A); eller putt et par opptenningsblokker i midten av kullristen og sett grillstarteren over dem (B).
2. Fyll grillstarteren med kull (C).
3. Ved hjelp av en peis-lighter eller en lang fyrstikk tenner du opptenningsblokkene eller avispapiret gjennom hullene i bunnen av grillstarteren (D).
4. Hold grillstarteren på plass helt til kullet er tent. Du ser at kullet er helt tent når det dekkes av et lag med hvit aske.

Merk: Opptenningsblokkene må være helt utbrente og det må være dannet aske på toppen av grillkullet, før du setter mat på grillristen. Ikke begynn å grill før kullet har et lag av aske.

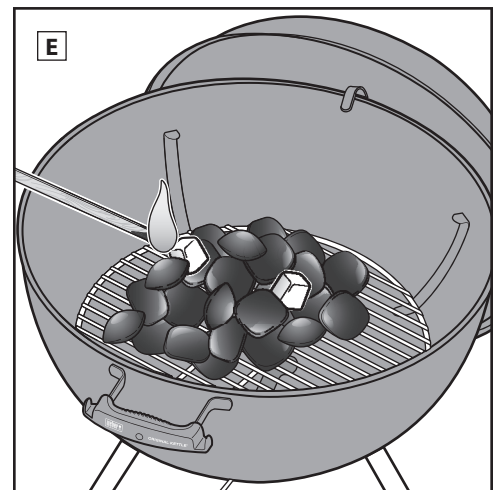
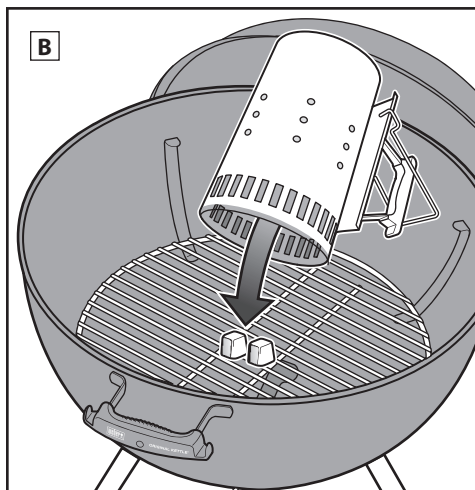
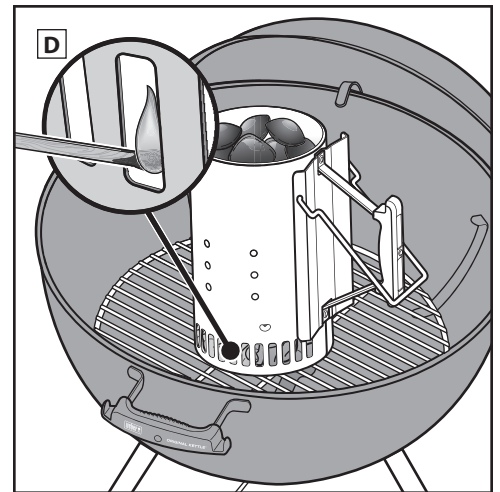
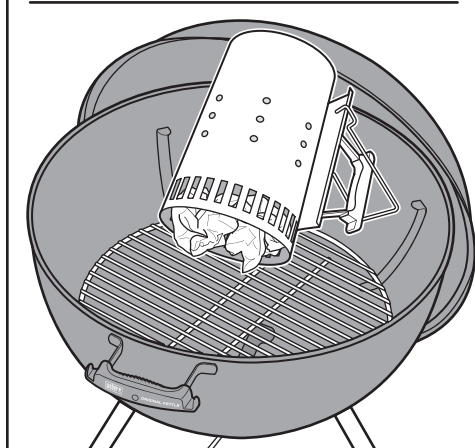
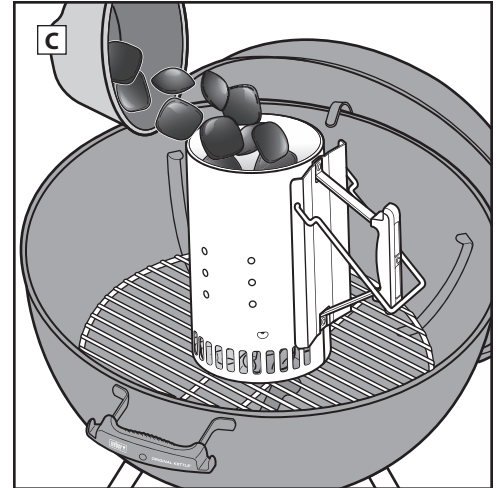
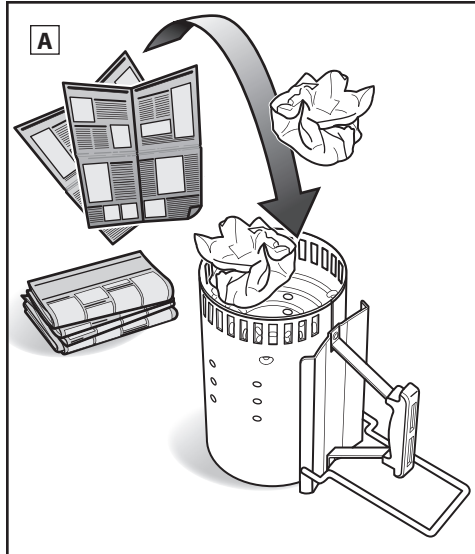
5. Når kullet er helt tent, leser du videre på de neste sidene for matlagingsinstruksjoner i henhold til din ønskede grillmetode.

Tenne grillkullet uten en grillstarter

1. Lag en pyramide av grillkull i midten av kullristen (bunn), og sett noen opptenningsblokker (selges separat) inn i pyramiden.
2. Bruk en peis-lighter eller fyrstikk for å tenne opptenningsblokkene. Opptenningsblokkene vil da tenne grillkullet (E).
3. Vent på at grillkullet er helt tent. Du ser at kullet er helt tent når det dekkes av et lag med hvit aske.

Merk: Opptenningsblokkene må være helt utbrente og det må være dannet aske på toppen av grillkullet, før du setter mat på grillristen. Ikke begynn å grill før kullet har et lag av aske.

4. Når kullet er helt tent, leser du videre på de neste sidene for matlagingsinstruksjoner i henhold til din ønskede grillmetode.





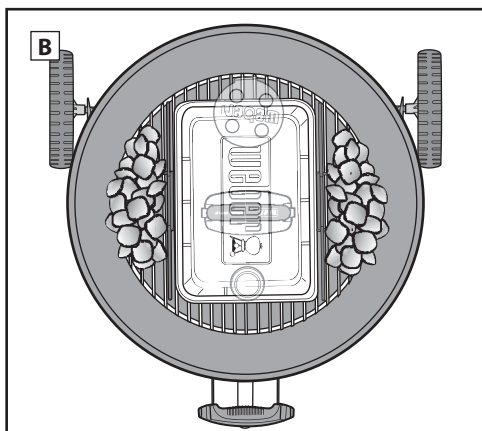
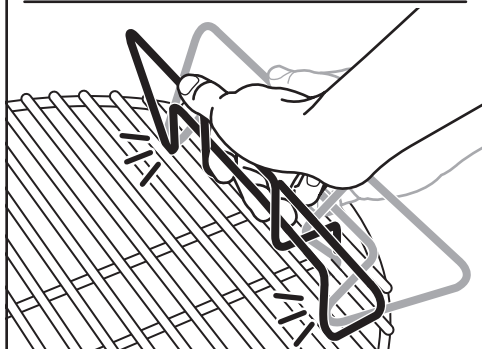
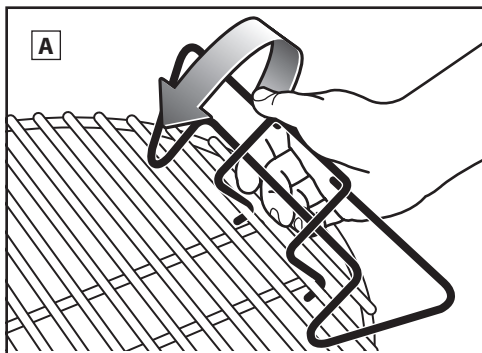
TENNE GRILLKULLET

Klargjøre grillen for indirekte grilling

Når du bruker indirekte grilling, har du valget mellom å spre kullet direkte på grillristen (bunn) på motsatte siden av boksen, eller å bruke WEBER brikettskinner.

⚠ Hvis du bruker brikettskinner, må disse først festes på kullristen (bunn) på motsatt side av grillboksen, før kullet tennes(A).

⚠ Unngå å plassere grillkullet rett ved lokk- og grillbokshåndtaket, eller rett under termometeret og lokkspjeldet (B).



Tenn grillkullet med en grillstarter

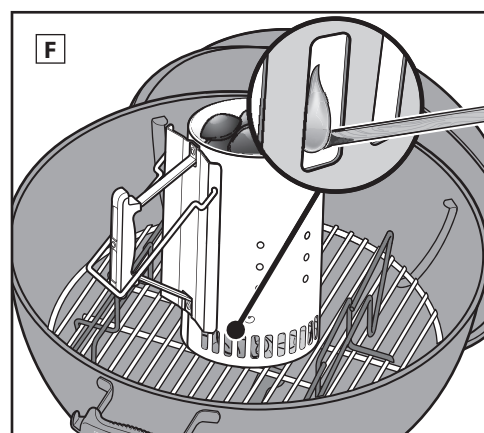
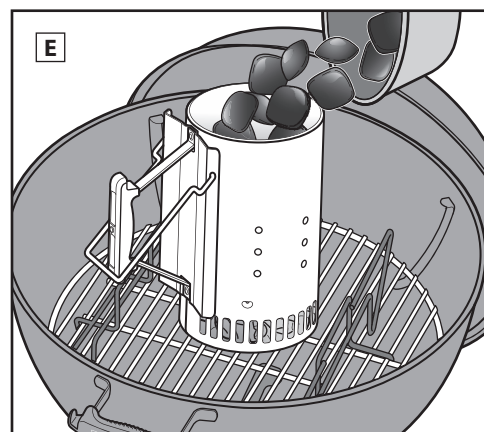
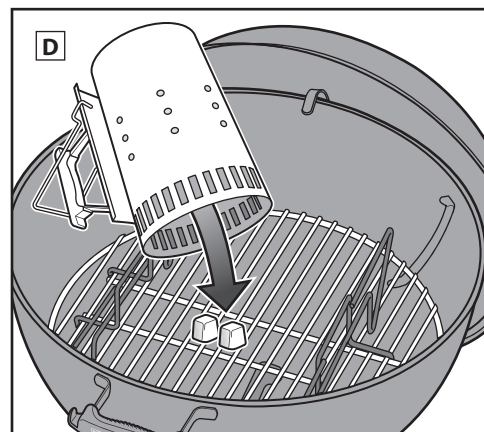
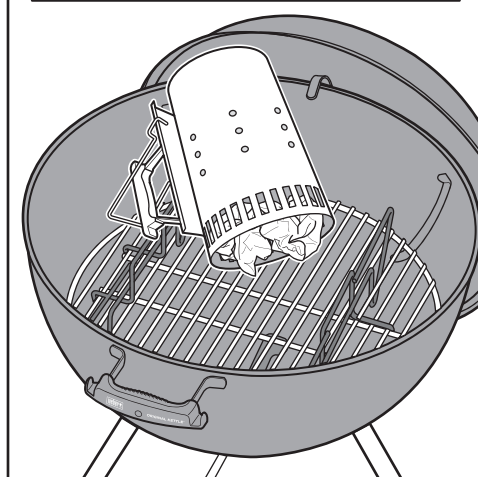
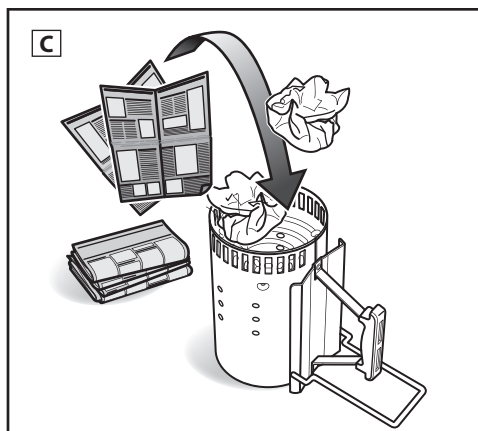
Den enkleste og beste måten å tenne alle typer grillkull på, er å bruke en grillstarter, spesielt en WEBER RAPIDFIRE grillstarter (selges separat). Se forsiktighetsregler og advarsler som følger med RAPIDFIRE-grillstarteren før opptenning av grillkull.

1. Putt et par ark med krøllet avispapir i bunnen av grillstarteren og sett den på kullristen (bunn) mellom brikettskinnene om du bruker disse (C); eller putt et par opptenningsblokker i midten av kullristen (bunn) og sett grillstarteren på dem (D).
2. Fyll grillstarteren med kull (E).
3. Ved hjelp av en peis-lighter eller en lang fyrstikk tenner du opptenningsblokkene eller avispapiret gjennom hullene i bunnen av grillstarteren (F).

4. Hold grillstarteren på plass helt til kullet er tent. Du ser at kullet er helt tent når det dekkes av et lag med hvit aske.

Merk: Opptenningsblokkene må være helt utbrente og det må være dannet aske på toppen av grillkullet, før du setter mat på grillristen. Ikke begynn å grill før kullet har et lag av aske.

5. Når kullet er helt tent, leser du videre på de neste sidene for matlagingsinstruksjoner i henhold til din ønskede grillmetode.





TENNE GRILLKULLET

Tenne grillkullet uten en grillstarter

⚠ Hvis du bruker brikettskinner, må disse først festes på kullristen (bunn) på motsatt side av grillboksen, før kullet tennes(A).

⚠ Unngå å plassere grillkullet rett ved lokk- og grillbokshåndtaket, eller rett under termometeret og lokkspjeldet (B).

1. Plasser brikettskinnene på grillristen (bunn) på motsatt side av grillboksen.
2. Fyll brikettskinnene med ønsket grillkull (C).
3. Plasser noen opptenningsblokker (selges separat) innimellom grillkullet.

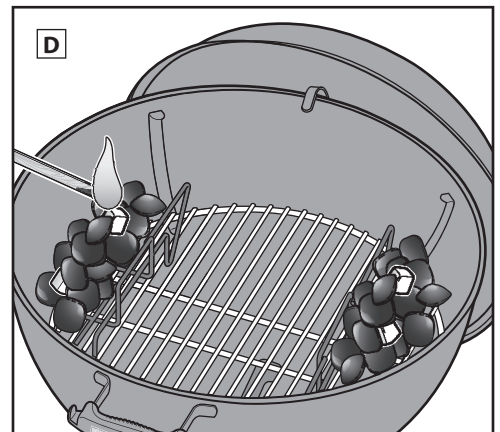
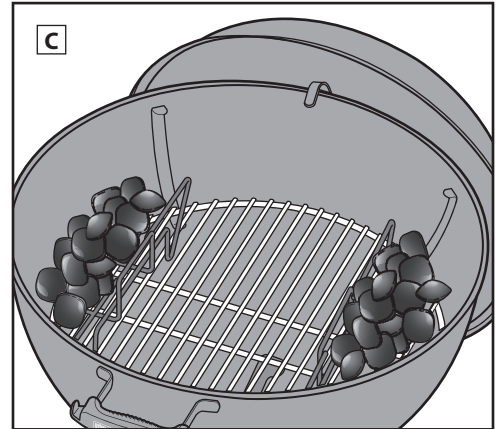
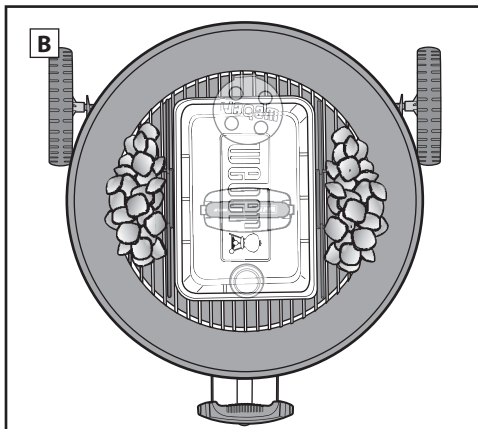
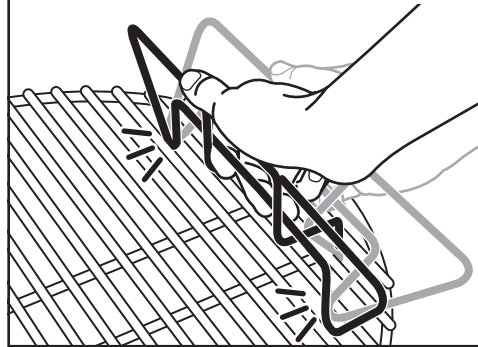
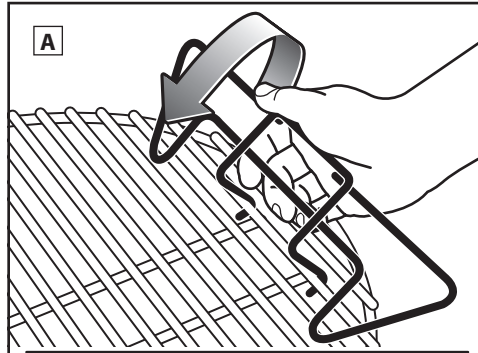
Merk: Sørg for å begrave dem litt på toppen av kullbrikkene.

4. Bruk en peis-lighter eller fyrstikk for å tenne opptenningsblokkene (D). Opptenningsblokkene vil da tenne grillkullet.

5. Vent på at grillkullet er helt tent. Du ser at kullet er helt tent når det dekkes av et lag med hvit aske.

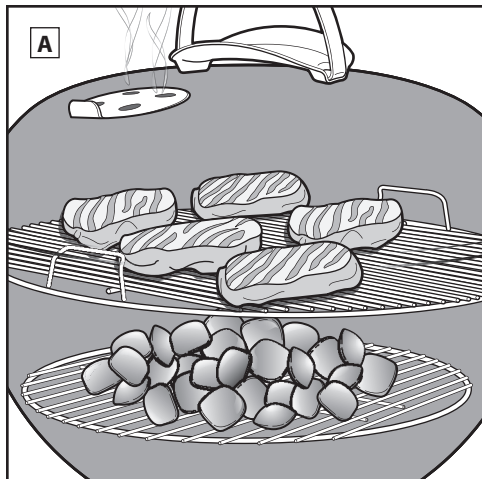
Merk: Opptenningsblokkene må være helt utbrente og det må være dannet aske på toppen av grillkullet, før du setter mat på grillristen. Ikke begynn å grill før kullet har et lag av aske.

6. Når kullet er helt tent, leser du videre på de neste sidene for matlagingsinstruksjoner i henhold til din ønskede grillmetode.





GRILLMETODER – DIREKTE VARME



Grilling med direkte varme

Bruk direkte metode for små, møre matvarer som tar mindre enn 20 minutter å lage, som for eksempel:

- Hamburgere
- Biffer
- Koteletter
- Kebaber
- Benfrie kyllingbiter
- Fiskefileter
- Skalldyr
- Kuttete grønnsaker

Med direkte varme er flammen rett under maten (A). Den bruner lett matens overflate, utvikler smaker, tekstur og lekker karamellisering, samtidig som maten stekes helt inn til kjernen.

En direkte flamme skaper både strålevarme og ledende varme. Strålevarmen fra kullene steker raskt overflaten på maten som ligger nærmest. Samtidig varmes grillristene som leder varme direkte til overflaten av maten, og skaper de umiskjennelige og lekre grillmerkene.

Fordele grillkullet for direkte varme

1. Bruk alltid grillvotter eller -hansker som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme, når du bruker kullgrillen.

Merk: Grillen, inkludert håndtakene og spjeldene/ventilene i ved håndtaket, blir meget varme. Pass på at du alltid bruker grillvotter for å unngå å brenne hendene.

2. Når grillkullet er helt tent, bruker du grillvotter for å spre kullet jevnt over kullristen (bunn) med en kullrake eller lang tang. (B). Sørg for å bruke grillvotter.

3. Kontroller at håndtaket og lokkspjeldet på ONE-TOUCH rengjøringsystemet er i helt åpen posisjon (C), (D).

4. Når det dannes aske på toppen av grillkullet, kan du plassere risten i grillboksen.

5. Skyv for å ha igjen lokket.

6. Forvarm grillristen i cirka 10 til 15 minutter.

7. Når grillristen er forvarmet, tar du av lokket, og henger det på siden av grillboksen på lokk-kroken. Skrubb risten ren ved hjelp av en grillbørste (E).

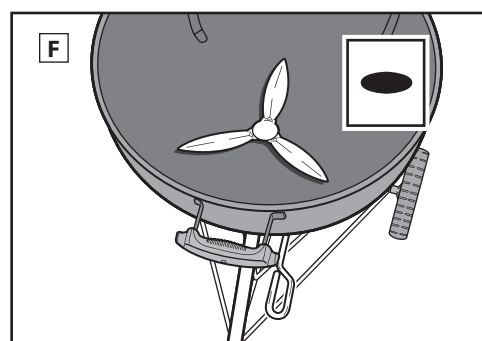
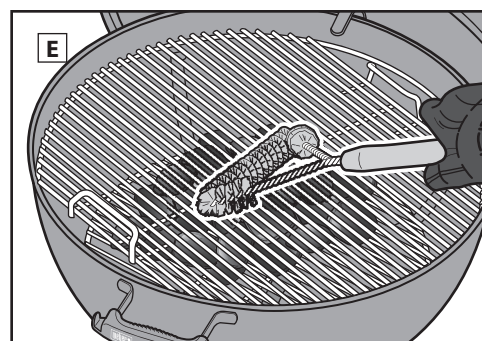
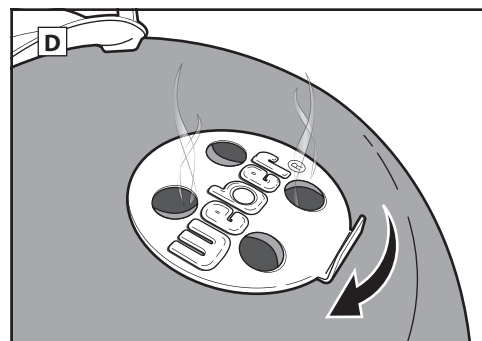
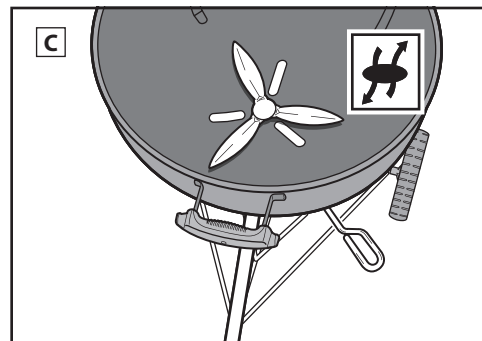
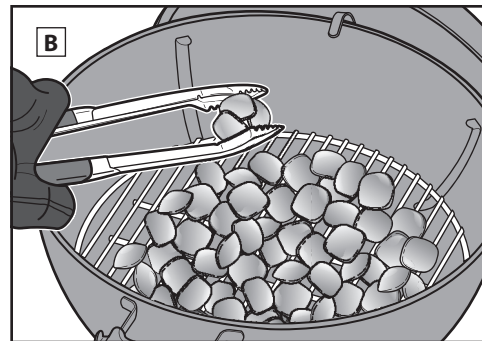
Merk: Når du bruker en grillbørste i rustfritt stål, skifter du den ut hvis du finner løse hår på risten eller børsten.

8. Legg maten på grillristen.

9. Ha igjen lokket og se oppskriften for anbefalte steketider.

Når du er ferdig å grille ...

Lukk spjeldet i lokket og ventilene i grillboksen for å slukke kullet (F).



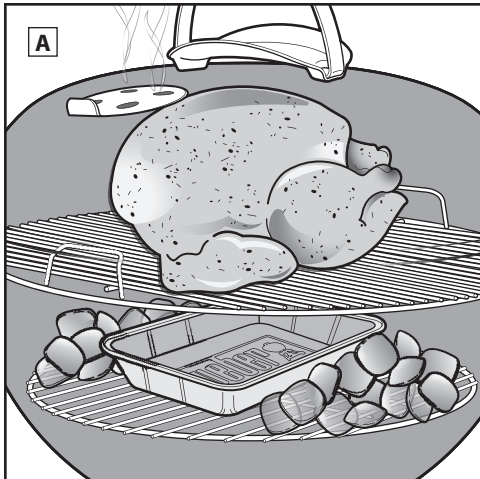
Måling og påfyll av kull for direkte varme

Når du måler mengden kullbiter, bruker du kullmålebegeret som følger med grillen din.

Grill-diameter	WEBER-kullbriketter	Kullbriketter	Beechwood-kullbiter*	Kullbiter av blandet tre*
47 cm	25 briketter	30 briketter	1 kopp (0,56 kg)	¾ kopp
57 cm	30 briketter	40 briketter	1 ¾ kopp (0,98 kg)	1 ¼ kopp



GRILLMETODER – INDIREKTE VARME



Grilling med indirekte varme

Bruk den indirekte metoden for større kjøttstykker som krever 20 minutter eller mer på grillen, eller til mat som er så skjør at direkte eksponering for varme ville tørke dem ut eller brenne dem, for eksempel:

- Kjøttstykker
- Fjærkre med bein
- Delikate fiskefileter
- Hele kyllinger
- Hele kalkuner
- Spareribs

Indirekte varme kan også brukes til å grille ferdig tykkere mat eller kjøtt med beinet i, som først har blitt lett svidd eller brunet over direkte varme. Ved indirekte varme eller røking så er varmen på én eller begge sidene av grillen. Maten ligger på den delen av grillristen som ikke har kull direkte under seg (A).

Strålevarme og ledende varme spiller fremdeles en rolle, men de er ikke like intense under grilling med indirekte varme. Men hvis lokket på grillen er igjen, slik det skal være, genereres det en annen type varme: konveksjonsvarme. Varmen stiger, reflekteres av lokket og overflatene inni grillen, og sirkulerer slik at de griller maten sakte og jevnt på alle sider.

Konveksjonsvarmen svir ikke overflaten på maten på samme måte som strålevarme og ledende varme. Den steker maten mer forsiktig hele veien inn til kjernen, som for eksempel varmen i en ovn.

Måling og påfyll av kull for indirekte varme

Når du måler mengden kullbiter, bruker du kullmålebegeret som følger med grillen din.

Grill-diameter	WEBER-kullbriketter		Kullbriketter		Beechwood-kullbiter*		Kullbiter av blandet tre*	
	Briketter den første timen (per side)	Briketter for hver ekstra time (per side)	Briketter den første timen (per side)	Briketter for hver ekstra time (per side)	Kull den første timen (per side)	Kull for hver ekstra time (per side)	Kull den første timen (per side)	Kull for hver ekstra time (per side)
47 cm	10 briketter	4 briketter	15 briketter	7 briketter	½ kopp (0,30 kg)	1 håndfull	½ kopp	1 håndfull
57 cm	15 briketter	4 briketter	20 briketter	7 briketter	½ kopp (0,30 kg)	1 håndfull	½ kopp	1 håndfull

Fordel grillkullet for indirekte varme

1. Bruk alltid grillvotter eller -hansker som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme, når du bruker kullgrillen.

Merk: Grillen, inkludert håndtakene, lokkspjeldet grillboksventilene, blir svært varme. Pass på at du alltid bruker grillvotter for å unngå å brenne hendene.

2. Forsikre deg om at brikettskinnene er plassert i hver side av grillboksen, bort fra termometeret og håndtaket (B). En dryppform kan plasseres mellom grillkullet for å samle opp kjøttssaften.
3. Kontroller at håndtaket og lokkspjeldet på ONE-TOUCH rengjøringsystemet er i helt åpen posisjon (C), (D).
4. Sett inn grillristen.
5. Skyv for å ha igjen lokket.

6. Forvarm risten i cirka 10 til 15 minutter.

7. Når grillristen er forvarmet, tar du av lokket, og henger det på siden av grillboksen på lokk-kroken. Skrubb risten ren ved hjelp av en grillbørste (E).

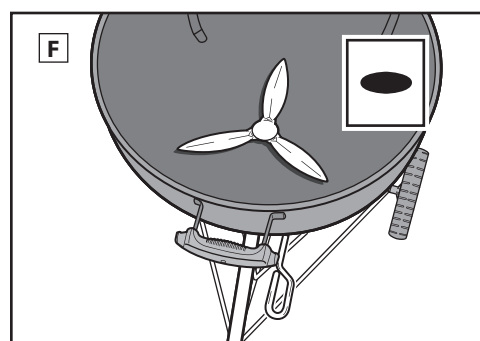
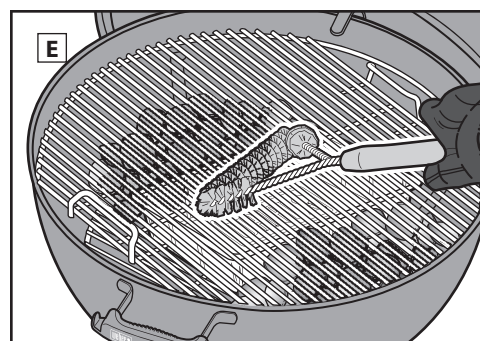
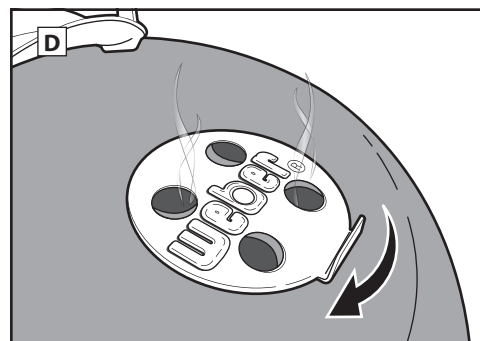
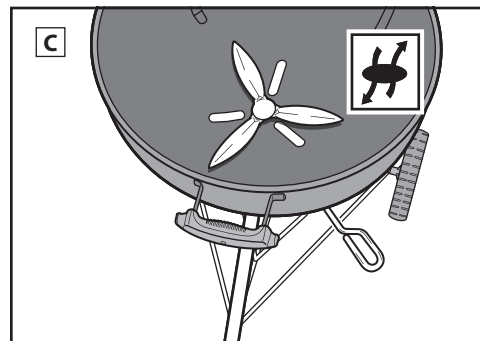
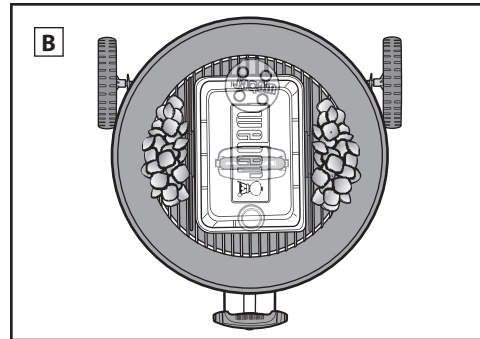
Merk: Når du bruker en grillbørste i rustfritt stål, skifter du den ut hvis du finner løse hår på risten eller børsten.

8. Plasser maten på midten av grillristen, ovenfor en dryppform om du bruker en.

9. Skyv for å ha igjen lokket. Plasser alltid lokket slik at termometeret ikke er ovenfor grillkullet, der det vil bli utsatt for direkte varme. Juster lokk- og grillboks-spjeldene for å senke grilltemperaturen om nødvendig. Se oppskriften for anbefalte steketider.

Når du er ferdig å grille ...

Lukk spjeldet i lokket og ventilene i grillboksen for å slukke kullet (F).





For grilltider av biff og lam bruker du definisjonen for ferdighetsgrad til United States Department of Agriculture, om ikke annet angis. Kjøttstykker, tykkelse, vekt og grilltider er ment som retningslinjer. Faktorer som høyde over havet, vind og utendørstemperatur kan alle sammen påvirke grilltidene.

Besøk www.weber.com for oppskrifter og grilltips.

	Tykkelse/vekt	Omtrentlig grilltid		
RØDT KJØTT	Biff: New York stripe, porterhouse, rib-eye, T-ben stek og filet mignon (indrefilet)	2 cm tykk 2,5 cm tykk 5 cm tykk	4 til 6 minutter direkte, høy varme 6 til 8 minutter direkte, høy varme 14 til 18 minutter brun 6 til 8 minutter på direkte, høy varme, og grill 8 til 10 minutter på indirekte, høy varme	
	Flankbiff	0,7 kg til 1 kg, 2 cm tykk	8 til 10 minutter direkte, middels varme	
	Hamburger	2 cm tykk	8 til 10 minutter direkte, middels varme	
	Indrefilet	1,4 til 1,8 kg	45 til 60 minutter 15 minutter på direkte, middels varme og grill 30 til 45 minutter på indirekte, middels varme	
	Bratwurst: fersk	85 g pølse	20 til 25 minutter direkte, lav varme	
	Kotelett: med eller uten ben	2 cm tykk 3 til 4 cm tykk	6 til 8 minutter direkte, høy varme 10 til 12 minutter brun 6 minutter på direkte, høy varme, og grill 4 til 6 minutter på indirekte, høy varme	
SVINEKJØTT	Spareribs: baby back, spareribs	1,4 til 1,8 kg	1½ til 2 timer indirekte, middels varme	
	Spareribs: amerikansk, med bein	1,4 til 1,8 kg	1½ til 2 timer indirekte, middels varme	
	Indrefilet	0,5 kg	30 minutter brun 5 minutter på direkte, høy varme, og grill 25 minutter på indirekte, middels varme	
	Kyllingbryst: beinfri, skinnfri	170 til 227 g	8 til 12 minutter direkte, middels varme	
FJÆRKRE	Kyllinglår: beinfri, skinnfri	113 g	8 til 10 minutter direkte, middels varme	
	Kyllingbiter med bein, assortert	85 til 170 g	36 to 40 minutter 6 to 10 minutter på direkte, lav varme, 30 minutter på indirekte, middels varme	
	Kylling: hel	1,8 til 2,25 kg	1 til 1½ timer indirekte, middels varme	
	Cornish Game Hen	0,7 til 0,9 kg	60 til 70 minutter indirekte, middels varme	
	Kalkun: hel, uten fyll	4,5 to 5,5 kg	2 til 2 1/2 indirekte, middels varme	
	SJØMAT	Fisk, filet eller biff: kveite, rød snapper, laks, havabbor, sverdfisk, tunfisk	0,6 til 1,25 cm tykk 2,5 til 3 cm tykk	3 til 5 minutter direkte, middels varme 10 to 12 minutter direkte, middels varme
Fisk: hel		0,5 kg 1,4 kg	15 til 20 minutter indirekte, middels varme 30 til 45 minutter indirekte, middels varme	
Reker		14 g	2 to 4 minutter direkte, høy varme	
GRØNNSAKER		Asparges	1,25 cm diameter	6 til 8 minutter direkte, middels varme
		Mais	på kolbe	25 til 30 minutter direkte, middels varme
	maiskorn		10 til 15 minutter direkte, middels varme	
	Sopp	shiitake eller sjampinjong	8 til 10 minutter direkte, middels varme	
		Portobello	10 til 15 minutter direkte, middels varme	
	Løk	halvert	35 til 40 minutter indirekte, middels varme	
		1,25 cm skiver	8 til 12 minutter direkte, middels varme	
Potet	hel	45 til 60 minutter indirekte, middels varme		
	1,25 cm skiver	9 til 11 minutter kok 3 minutter, og grill 6 til 8 minutter på direkte, middels varme		

Pass på så at maten passer på grillen med lokket igjen, slik at det er cirka 2,5 cm mellom maten og lokket.

Matlagingstips

- Grill biffer, fiskefileter, beinfrie kyllingbiter, og grønnsaker ved å bruke den direkte metoden i henhold til tiden i oversikten (eller til ønsket ferdighetsgrad), og snu maten en gang halvveis i grillingen.
- Grill steker, hel fjærkre, fjærkrebitter med bein og tykkere kjøttstykker ved å bruke den indirekte metoden i henhold til tiden i oversikten (eller til det digitale termometeret registrerer den ønskede kjernetemperaturen).
- Før du skjærer opp store kjøttstykker, tjukke koteletter og biffer, lar du kjøttet hvile i 5–10 minutter etter at du tar de fra grillen. Under hviletiden vil kjernetemperaturen stige med 5 til 10 grader.
- For ytterligere røksmak kan du prøve å legge til røkeflis eller trebiter (som har ligget i vann i minst 30 minutter) eller fuktete friske urter som rosmarin, timian eller laurbærblad. Legg det fuktete treet eller de fuktete urtene direkte på kullet like før du begynner å grille.
- Tin maten før du griller. Ellers må du beregne lengre grilltid hvis du tilbereder frossen mat.

Matsikkerhetstips

- Ikke tin kjøtt, fisk, eller fjærkre i romtemperatur. Tin i kjøleskapet.
- Vask hendene nøye med varmt såpevann før du begynner matlaging, og etter at du har behandlet ferskt kjøtt, fisk og fjærkre.
- Sett aldri tilberedt mat på den samme tallerken som ble brukt til rå mat.
- Vask alle tallerkener og redskap som har vært i kontakt med rått kjøtt eller fisk, med varmt såpevann, og skyll godt.



Bruk grillvotter eller -hansker

Bruk alltid grillvotter eller -hansker som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme, når du bruker kullgrillen. Ventilene, spjeldene, håndtakene og grillboksen bli veldig varm i løpet av grillingen, så du må sørge for å beskytte hendene og underarmene.

Ikke bruk tennvæske

Unngå bruk av tennvæske, da det kan gi kjemisk smak til maten. Grillstartere (selges separat) og opptenningsblokker (selges separat) er mye renere og betydelig mer effektive for å tenne på grillkull.

Forvarme grillen

Grillristen blir klar til bruk hvis du varmer opp grillen med lokket på i 10 til 15 minutter. Når alle kullene er glovarme under lokket, skal temperaturen nå 260 °C. Varmen løsner matrester som sitter fast på grillristen, noe som gjør det enkelt å børste dem vekk med en grillbørste i rustfritt stål. Forvarming av grillen gjør risten varm nok til å brune maten, og gjør at du unngår at maten sitter fast på grillristen.

Merk: Bruk en grillbørste i rustfritt stål. Skift ut børsten hvis du ser løse hår på grillristen eller børsten.

Ha olje på maten, ikke risten

Oljen forhindrer at maten sitter fast, og den tilfører smak og saftighet. Det er bedre å pensle eller spraye litt olje på maten enn å pensle risten.

Hold luftsirkulasjonen i gang

En kullflamme trenger luft. Lokket bør være på så mye som mulig, men hold lokkspjeldet og grillboksventilene åpne. Fjern asken på bunnen av grillen jevnlig for å unngå at den blokkerer ventilene.

Ha lokket igjen

Det er fire viktige grunner til at lokket skal være på så mye som mulig.

1. Holder risten varm nok til å brune maten.
2. Gir kortere grilltid, og maten blir ikke tørr.
3. Fanger opp røken som utvikles når fett og saftene fordampes på grillen.
4. Forhindrer oppflammer ved å begrense oksygen.

Temme flammen

Oppflammer skjer, og det er bra, for de bruner overflaten på maten du griller. Men for mange oppflammer brenner imidlertid maten. Ha lokket på så mye som mulig. Dette begrenser mengden oksygen inne i grillen, noe som slukker eventuelle oppflammer. Hvis du mister kontrollen over flammene, flytter du maten midlertidig over på indirekte varme, helt til flammene dør ut.

Kontroller tiden og temperaturen

Hvis du griller i kaldere klima eller i høyden, blir grilltiden lenger. Hvis det blåser mye, øker temperaturen i grillen. Hold deg derfor alltid i nærheten og, husk å ha lokket på så mye som mulig slik at varmen ikke forsvinner.

Frossen eller fersk

Uansett om du griller frossen er fersk mat, må du alltid følge sikkerhetsveiledningen på pakken og tilberede maten til anbefalt kjernetemperatur. Frossen mat vil ta lenger tid å grille og kan trenge litt mer brennstoff, avhengig av mattypen.

Hold den ren

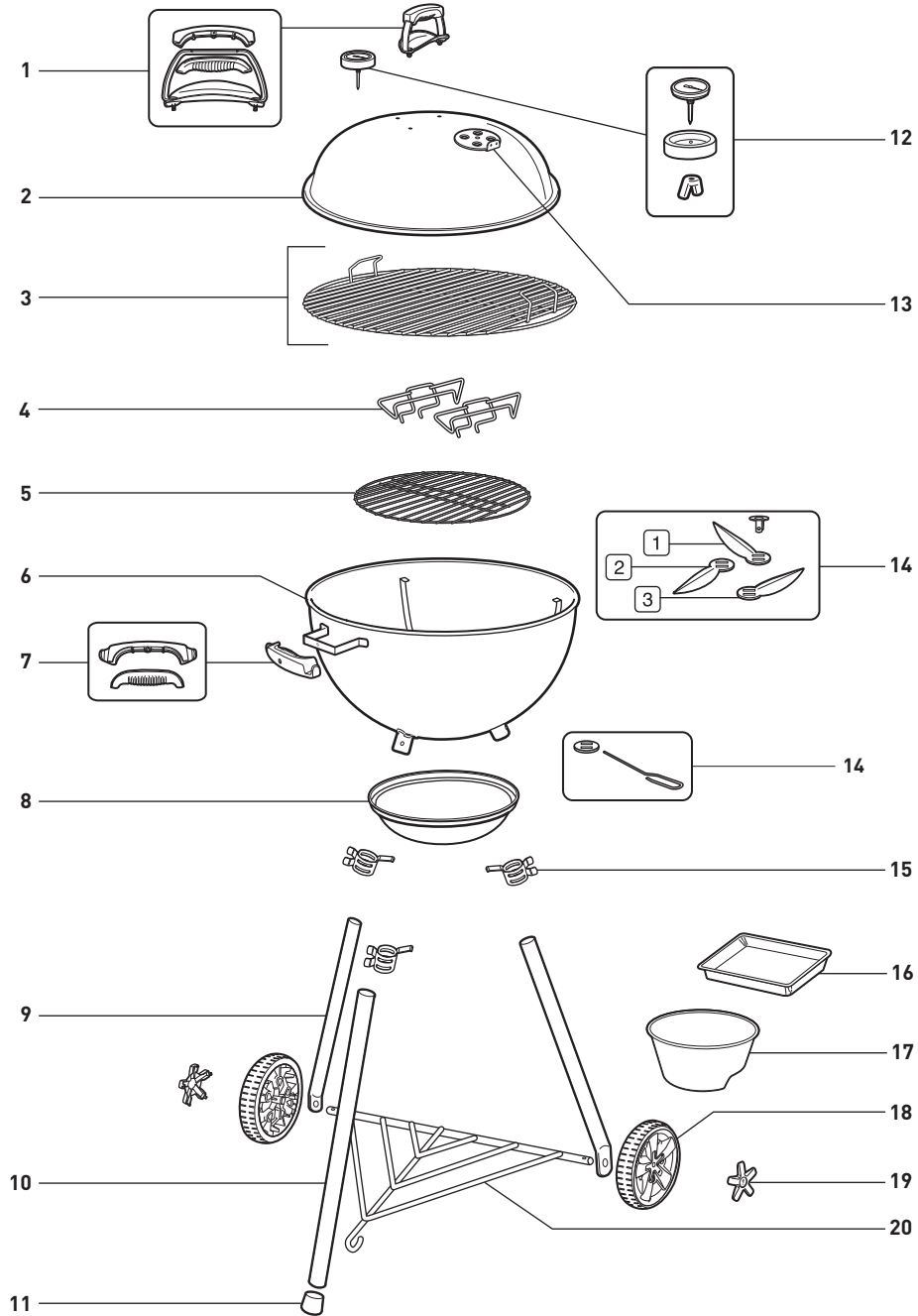
Følg instruksjonene om grunnleggende rutinemessig vedlikehold, slik at grillen både ser bra ut og yter bra i årene som kommer.

- Fjern oppsamlet aske og gamle kull fra bunnen av kulegrillen og askeoppsamleren før hver bruk, for å oppnå riktig luftgjennomstrømming og bedre grillresultater. Sørg for at kullet er helt slukket og grillen er avkjølt før du gjør det.
- Det kan hende du legger merke til "malingslignende" flak på innsiden av lokket. I løpet av grillingen omdannes fett- og røkdamp til karbon, og fester seg på innsiden av lokket. Børst det forkullede fett fra innsiden av lokket med en grillbørste i rustfritt stål. Du kan også tørke innsiden av lokket med et tørkepapir etter grillingen, mens grillen ennå er varm. Dette kan forhindre ytterligere oppbygging.
- Hvis grillen er utsatt for et spesielt hardt klima, bør du rengjøre grillen utvendig oftere. Sur nedbør, kjemikalier og saltvann kan føre til at det dannes overflaterust. WEBER anbefaler at du tørker av grillen utvendig med varmt såpevann. Deretter skyller du og tørker grundig.
- Ikke bruk skarpe gjenstander eller slipemidler for å rengjøre grillens overflater.

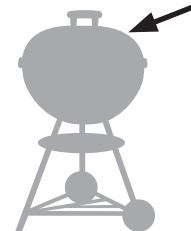


RESERVEDELER

47cm / 57cm_Original_Kettle_E-4710 / E-5710_XV_EU_080118



Serienummer



Skriv grillens serienummer i boksen ovenfor for fremtidig bruk. Serienummeret står på lokkspjeldet på lokket.

AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 90
service-be@weber.com

CHILE

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

FRANCE

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ISRAEL

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 202 623 978
service-nl@weber.com

NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

TURKEY

Weber-Stephen Turkey
+90 212 059 64 80
info-de@weberstephen.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

USA

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

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

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

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com