



UK ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА
ВУГІЛЬНОГО ГРИЛЯ

HU SZENES GRILLEZŐ –
HASZNÁLATI UTASÍTÁS

RO GHIDUL UTILIZATORULUI
GRĂTARULUI CU CĂRBUNE

BG РЪКОВОДСТВО ЗА
УПОТРЕБА НА БАРБЕКЮ
НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА

SL NAVODILA ZA UPORABO
ŽARA NA OGLJE

SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE
GRILU NA DREVENÉ UHLIE

HR KORISNIČKI PRIRUČNIK ZA
ROŠTILJ NA UGLJEN

CS GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ -
UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

TR ODUN KÖMÜRÜ IZGARASI
KULLANICI KILAVUZU

EL ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΚΡΙΛΙΕΡΑΣ
ΜΕ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

LV KOKOGLU GRILA ĪPAŠNIEKA
ROKASGRĀMATA

ET SÕEGRILLI KASUTUSJUHEND

LT ANGLIŲ GRILIO NAUDOTOJO
VADOVAS



58446

11/01 /17



Неспазването на ОПАСНОСТИТЕ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯТА и ПРЕДПАЗНИТЕ МЕРКИ, съдържащи се в настоящото ръководство за употреба, може да доведе до сериозни телесни повреди или смърт, или може да доведе до пожар или експлозия, които да причинят увреждане на имущество.

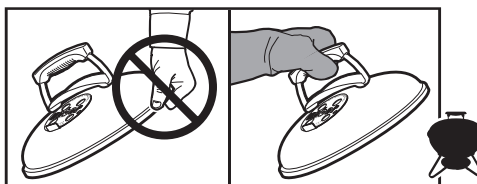
Прочетете цялата информация за безопасност, съдържаща се в настоящото ръководство за употреба, преди да използвате това барбекю.

ОПАСНОСТИ

- ⚠ Не използвайте на закрито! Това барбекю е предназначено за употреба на открито, на добре проветриво място, не е предназначено за нагревател и никога не трябва да се използва като нагревател. Ако се използва в закрито помещение, ще се натрупат токсични газове, които ще причинят сериозни наранявания или смърт.
- ⚠ Не използвайте в гараж, сграда, покрити проходи или каквато и да е друга затворена зона.
- ⚠ Не използвайте бензин, алкохол или други силно летливи течности за запалване на дървените въглища. Ако използвате течност за запалване на дървени въглища (не се препоръчва), отстранете всяка течност, която може да се е оттекла през вентилационните отвори на купата, преди да запалите дървените въглища.
- ⚠ Не добавяйте течност за запалване на дървени въглища или дървени въглища, импрегнирани с течност за запалване, към нагорещени или затоплени дървени въглища. След употреба затворете съда за течност за запалване на дървени въглища с капачката и го поставете на безопасно разстояние от барбекюто.
- ⚠ Поддържайте зоната за готвене без запалими изпарения и течности, като бензин, алкохол и т.н. и запалими материали.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

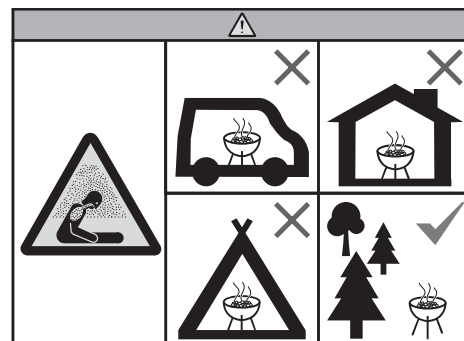
- ⚠ Не използвайте барбекюто, освен ако всички части не са на мястото си. Това барбекю трябва да бъде правилно монтирано, съгласно инструкциите за монтаж. Неправилният монтаж може да доведе до опасност.
- ⚠ Никога не използвайте барбекюто без монтиран пепелник.
- ⚠ Не използвайте барбекюто под никаква надземна запалима конструкция.
- ⚠ Употребата на алкохол, лекарства с рецепта или без рецепта може да наруши способността на потребителя за правилно монтиране или безопасна работа с барбекюто.
- ⚠ Бъдете внимателни, когато използвате барбекюто. То ще бъде горещо по време на готвене или почистване и никога не трябва да се оставя без надзор.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Барбекюто ще се нагорещи много силно; не го местете, докато го използвате.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пазете децата и домашните любимци далеч.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте спирт или бензин за запалване или повторно запалване! Използвайте само подпалки, отговарящи на EN 1860-3!
- ⚠ Барбекюто Weber® не е предназначено да бъде монтирано във или на превозни средства за отдых и/или лодки.
- ⚠ Не използвайте барбекюто в радиус от 1,52 m от каквито и да е запалими материали. Запалимите материали включват, но не са ограничени до дърво или обработени дървени тераси, вътрешни дворове и веранди.
- ⚠ Винаги съхранявайте барбекюто на сигурна и равна повърхност, далеч от запалими материали.
- ⚠ Не поставяйте барбекюто върху стъкло или запалима повърхност.
- ⚠ Не използвайте барбекюто при силен вятър.
- ⚠ Не носете дрехи със свободно висящи ръкави, докато запалвате или използвате барбекюто.
- ⚠ Никога не докосвайте скарата за готвене или скарата за дървени въглища, пепелта, дървените въглища или барбекюто, за да проверите дали са горещи.
- ⚠ Изгасете дървените въглища, когато приключите с готвенето. За да ги изгасите, затворете вентилационния отвор на купата и регулатора на въздуха на капака и поставете капака на купата.



- ⚠ Използвайте термоустойчиви ръкавици за барбекю с един или пет пръста, докато готвите, регулирате въздушните отвори (регулаторите на въздуха), добавяте дървени въглища и работите с термометъра или капака.
- ⚠ Използвайте подходящи инструменти с дълги термоустойчиви дръжки.

- ⚠ Винаги поставяйте дървените въглища върху скарата за дървените въглища (долу). Не поставяйте дървени въглища директно на дъното на купата.
- ⚠ Не се облягайте на края на масата и не я претоварвайте.
- ⚠ Не използвайте държача на капак Tuck-Away™ като дръжка, за да повдигате или местите барбекюто.
- ⚠ Не окачвайте капака на дръжката на купата.
- ⚠ Никога не изхвърляйте горещи въглени на място, където някой може да стъпи върху тях или да създадат опасност от пожар. Никога не изхвърляйте пепел или въглени, които не са напълно изгаснали.
- ⚠ Не прибирайте барбекюто за съхранение, докато пепелта и въглените не са напълно изгаснали.
- ⚠ Не отстранявайте пепелта, докато всички въглени не са напълно изгорели и не са напълно изгаснали и барбекюто не е изстинало.
- ⚠ Пазете електрическите проводници и кабели далеч от горещите повърхности на барбекюто и от районите с голям трафик.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте барбекюто в затворено и/или обитаемо пространство, напр. къщи, палатки, каравани, фургони, лодки. Опасност от смъртоносно отравяне с въглероден окис.



ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

- ⚠ Не използвайте вода за контрол на внезапните пламвания или за гасене на въглени.
- ⚠ Поставянето на алуминиево фолио върху купата ще попречи на въздушния поток. Вместо това използвайте тава за капки за събиране на капките от месото при готвене с помощта на индиректния метод.
- ⚠ Четките за барбекю трябва да бъдат проверявани редовно за хлабави косми и прекомерно износване. Сменете четката, ако намерите паднали косми на скарата за готвене или на четката. Weber препоръчва закупуването на нова четка за барбекю с косми от неръждаема стомана в началото на всяка пролет.



ГАРАНЦИЯ

BG

Благодарим Ви, че закупихте продукт на Weber®. Компания Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("Weber") се гордее със своите безопасни, здрави и надеждни продукти.

Това е доброволна гаранция на Weber, която ви се предоставя без никакви допълнителни разходи. Тя съдържа информация, която ще ви бъде необходима, за да може вашият продукт на WEBER® да бъде ремонтиран в малко вероятен случай на неизправност или дефект.

Съгласно приложимото законодателство, клиентите имат някои права в случай, че продуктът е неизправен. Тези права включват извършване на допълнителен ремонт, намаление на продажната цена и компенсация. В Европейския съюз, например, това може да бъде двугодишна задължителна гаранция, започваща от датата на предоставяне на продукта. Тези и други задължителни права остават незащитени от тази клауза на гаранцията. Всъщност, тази гаранция дава допълнителни права на клиента, които са независимо от задължителните гаранционни клаузи.

ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НА WEBER

На купувача на продукта на WEBER® (или в случай на подарък или промоционална кампания - на лицето, за което продуктът е закупен като подарък или промоционален артикул) компания Weber гарантира, че продуктът на WEBER® е без дефекти в материала и изработката за периода (периодите) от време, посочени по-долу, когато се сглоби и използва според придружаващото Ръководство за употреба. (Забележка: Ако изгубите или не помните къде сте оставили Ръководството за употреба на WEBER®, неговото копие е достъпно онлайн на www.weber.com или към конкретен за страната уебсайт, към който клиентът може да бъде пренасочен. При нормална употреба и поддръжка в домакинство на отделна фамилна къща или апартамент, Weber приема в рамките на тази гаранция да ремонтира или замени дефектните части в рамките на приложимите периоди от време, ограниченията и изключенията, посочени по-долу. ДО СТЕПЕНТА, ПОЗВОЛЕНА ОТ ПРИЛОЖИМОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО, ТАЗИ ГАРАНЦИЯ СЕ ОТНАСЯ САМО ЗА ПЪРВОНАЧАЛНИЯ КУПУВАЧ И НЕ СЕ ПРЕХВЪРЛЯ НА ПОСЛЕДВАЩИ СОБСТВЕНИЦИ С ИЗКЛЮЧЕНИЕ НА СЛУЧАИ НА ПОДАРЪЦИ И ПРОМОЦИОНАЛНИ АРТИКУЛИ, КАКТО Е ОТБЕЛЯЗАНО ПО-ГОРЕ.

ОТГОВОРНОСТИ НА СОБСТВЕНИКА ПО НАСТОЯЩАТА ГАРАНЦИЯ

За да се гарантира безпроблемно гаранционно покритие, е важно (но не и задължително) да регистрирате вашия продукт на WEBER® онлайн на www.weber.com или на уебсайта на конкретната страна, към който клиентът може да бъде пренасочен. Моля, пазете вашата оригинална касова бележка и/или фактура. Регистрирането на вашия продукт на WEBER® потвърждава вашето гаранционно покритие и осигурява директна връзка между вас и Weber в случай, че е необходимо да се свържем с вас.

Горепосочената гаранция се прилага само ако клиентът полага разумни грижи за продукта на WEBER® като следва всички инструкции за монтаж, указания за употреба и превантивна поддръжка, както е подчертано в придружаващото Ръководство за употреба, освен ако клиентът може да докаже, че дефектът или неизправността нямат връзка с неизпълнението на тук посочените задължения. Ако живеете в крайбрежен район или сте разположили продукта близо до басейн, поддръжката включва редовно измиване и изплакване на външните повърхности, както е посочено в приложеното ръководство за употреба.

ОБРАБОТКА НА ГАРАНЦИЯТА / ИЗКЛЮЧВАНЕ ОТ ГАРАНЦИЯ

Ако считате, че имате част, която е покрита от тази гаранция, моля, свържете се с отдела за обслужване на клиенти като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт (www.weber.com, или уебсайт на конкретната страна, към който клиентът може да бъде пренасочен). След проучване, Weber ще ремонтира или ще замени (по свое усмотрение) дефектна част, покрита от тази гаранция. В случай, че е невъзможен ремонт или замяна, Weber може да избере (по свое усмотрение) да замени въпросното барбекю с ново барбекю на същата или по-висока стойност. Weber може да поиска от вас да върнете части за инспекция, като разходите за експедиране ще бъдат предплатени.

Тази гаранция се прекратява, ако има повреда, влошаване, обезцветяване и/или ръжда, за които Weber не носи отговорност, тъй като са причинени от:

- Злоупотреба, неправилна употреба, модификация, неправилно приложение, вандализъм, небрежност, неправилно сглобяване или монтаж или неуспешно извършване на обикновена и рутинна поддръжка;
- Насекоми (като паяци) и гризачи (като белки), включително, но неограничено до повреда на тръби на горелката и/или газови маркучи;

- Излагане на солен въздух и/или източници със съдържание на хлор като плувни басейни и хидромасажни вани/минерални извори;
- Сурови климатични условия като градушка, урагани, земетресения, цунами или високи вълни, торнадо или силни бури.

Използването и/или монтажа на части във вашия продукт на WEBER®, които не са оригинални части на Weber, ще анулира тази ограничена гаранция и всички произтичащи от това повреди няма да бъдат покрити по тази гаранция. Всяка модификация на газово барбекю, която не е одобрена от Weber и не се извършва от оторизиран сервизен техник на Weber, ще анулира тази гаранция.

ГАРАНЦИОННИ ПЕРИОДИ НА ПРОДУКТА

Купа, капак и среден пръстен:
10 години без ръжда/прогаряне

Почистваща система One Touch™:
5 години без ръжда/прогаряне

Пластмасови компоненти:
5 години, с изключение на избеляване или обезцветяване

Всички останали части:
2 години

ОТКАЗ ОТ ОТГОВОРНОСТ

ОТДЕЛНО ОТ ГАРАНЦИЯТА И ОТКАЗА ОТ ОТГОВОРНОСТ, ОПИСАНИ В ТАЗИ ИНФОРМАЦИЯ ЗА ГАРАНЦИЯТА, ИЗРИЧНО НЯМА НИКАКАВА ГАРАНЦИЯ ИЛИ ДОБРОВОЛНИ ДЕКЛАРАЦИИ ЗА ОТГОВОРНОСТ, ДАДЕНИ ТУК, КОИТО ИЗЛИЗАТ ИЗВЪН РАМКИТЕ НА ЗАДЪЖИТЕЛНАТА ОТГОВОРНОСТ, КОЯТО СЕ ОТНАСЯ ДО WEBER. НАСТОЯЩАТА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ГАРАНЦИЯТА СЪЩО НЕ ОГРАНИЧАВА ИЛИ ИЗКЛЮЧВА СИТУАЦИИ ИЛИ ИСКОВЕ, ПРИ КОИТО WEBER НОСИ ЗАДЪЖИТЕЛНА ОТГОВОРНОСТ, КАКТО Е ПРЕДВИДЕНО ПО ЗАКОН.

НЯМА ДА ВАЖАТ ГАРАНЦИИ СЛЕД УСТАНОВЕНИТЕ ПЕРИОДИ НА ТАЗИ ГАРАНЦИЯ. НИКАКВИ ДРУГИ ГАРАНЦИИ, ДАДЕНИ ОТ ФИЗИЧЕСКО ЛИЦЕ, ВКЛЮЧИТЕЛНО ТЪРГОВСКИ ПРЕДСТАВИТЕЛ ИЛИ ТЪРГОВЕЦ НА ДРЕБНО ПО ОТНОШЕНИЕ НА КОЙТО И ДА Е ПРОДУКТ (КАТО "УДЪЛЖЕНИ ГАРАНЦИИ"), НЯМА ДА ЗАДЪЛЖАВАТ WEBER. ЕДИНСТВЕНОТО СРЕДСТВО ЗА КОМПЕНСАЦИЯ ПО ТАЗИ ГАРАНЦИЯ Е РЕМОНТ ИЛИ ЗАМЯНА НА ЧАСТТА ИЛИ ПРОДУКТА.

В НИКАКЪВ СЛУЧАЙ КОМПЕНСАЦИЯ ОТ КАКЪВТО И ДА Е ВИД ПО ТАЗИ ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НЕ МОЖЕ ДА БЪДЕ ПО-ВИСОКА ОТ СУМЕТА НА КУПУПНАТА ЦЕНА НА ПРОДАДЕНИЯ ПРОДУКТ НА WEBER®.

ВИЕ ПОЕМАТЕ РИСКА И ОТГОВОРНОСТТА ЗА ЗАГУБА, ЩЕТА ИЛИ НАРАНЯВАНЕ НА ВАС ИЛИ ВАША СОБСТВЕНОСТ И/ИЛИ НА ДРУГИ И ТЯХНА СОБСТВЕНОСТ, ВЪЗНИКНАЛА ОТ НЕПРАВИЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ ИЛИ ЗЛОУПОТРЕБА С ПРОДУКТА ИЛИ НЕСЛЕДВАНЕ НА ИНСТРУКЦИИТЕ, ДАДЕНИ ОТ WEBER В ПРИЛОЖЕНОТО РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА.

ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ЗАМЕНЕНИ ПО ТАЗИ ГАРАНЦИЯ, СА В ГАРАНЦИЯ САМО ЗА ВРЕМЕТО НА ГОРЕУПОМЕНАТИЯ ПЪРВОНАЧАЛНИЯ ГАРАНЦИОНЕН ПЕРИОДИ.

ТАЗИ ГАРАНЦИЯ СЕ ПРИЛАГА САМО ЗА ЧАСТНА УПОТРЕБА В ДОМАКИНСТВОТО НА ОТДЕЛНА ФАМИЛНА КЪЩА ИЛИ АПАРТАМЕНТ И НЕ СЕ ПРИЛАГА ЗА БАРБЕКЮТА НА WEBER, ИЗПОЛЗВАНИ В ТЪРГОВСКИ, ОБЩЕСТВЕНИ ИЛИ КОМБИНИРАНИ УСЛОВИЯ КАТО В РЕСТОРАНТИ, ХОТЕЛИ, КУРОРТИ ИЛИ ИМОТИ, ОТДАВАНИ ПОД НАЕМ.

ОТ ВРЕМЕ НА ВРЕМЕ WEBER МОЖЕ ДА ПРОМЕНЯ КОНСТРУКЦИЯТА НА СВОИТЕ ПРОДУКТИ. НИЩО, КОЕТО СЕ СЪДЪРЖА В ТАЗИ ГАРАНЦИЯ, НЕ МОЖЕ ДА СЕ СЧИТА КАТО ЗАДЪЛЖЕНИЕ НА WEBER ДА ВКЛЮЧВА ТАКИВА КОНСТРУКТИВНИ ПРОМЕНИ В ПРОДУКТИ, ПРОИЗВЕДЕНИ ПРЕДИ ТОВА, НИТО ТАКИВА ПРОМЕНИ МОГАТ ДА БЪДАТ СЧИТАНИ КАТО ПРИЗНАНИЕ, ЧЕ ПРЕДИШНИТЕ КОНСТРУКЦИИ СА БИЛИ ДЕФЕКТНИ.

**Посетете www.weber.com,
изберете държавата на
местожителство и регистрирайте
вашето барбекю още сега.**



СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ

При проектирането на Вашето барбекю Weber® на дървени въглища беше вложена много мисъл. Ние проектираме нашите барбекюта, така че да са ефективни и никога да не трябва да се притеснявате за внезапни пламвания, топли и студени петна или прегоряла храна. Всеки път очаквайте отлично представяне, управление и резултати.

Купа и капак

Всяко барбекю Weber® на дървени въглища се изработва с купа от стомана с изпечено порцеланово емайлово покритие (A) и капак (B). Това е важно, защото означава, че никога няма да се обели или люспи. Отразяващата повърхност осигурява готвене чрез конвекция, така че топлината да се излъчва около храната подобно на фурна на закрито, което Ви дава равномерно опичане на храната.

Регулатори на въздуха и вентилационни отвори

Въздухът е важен фактор при печенето с грил на дървени въглища. Колкото повече въздух позволите да попадне в грила, толкова по-горещ ще стане огънят (до определена точка) и толкова по-често ще трябва да го дозареждате. Така че, за да сведете дозареждането до минимум, дръжте капака затворен, доколкото е възможно. Вентилационните отвори на купата (C) на дъното на грила трябва да се оставят отворени, когато печете, но за да забавите скоростта на горене, затворете наполовина регулатор(ите) на въздуха на капака (D).

Скара за готвене

Изработена от стомана за интензивно натоварване, скарата за готвене (E) осигурява достатъчно пространство, за да сготвите всичките си любими ястия.

Скара за дървени въглища

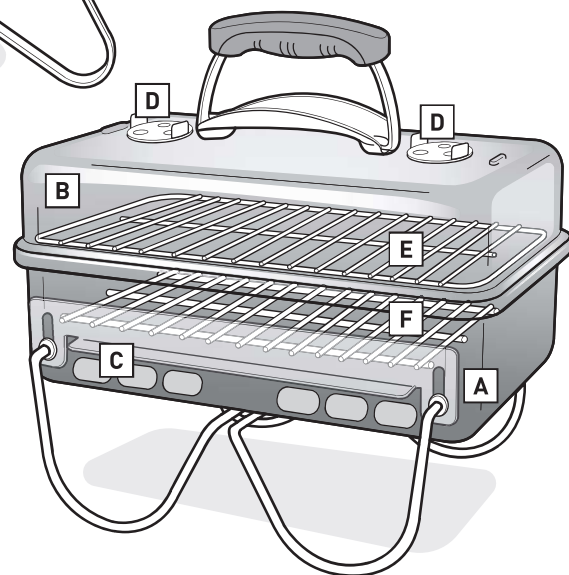
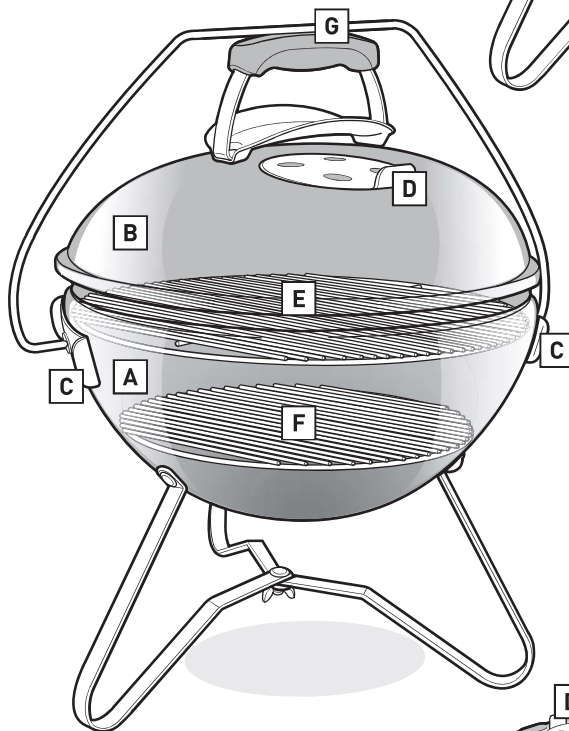
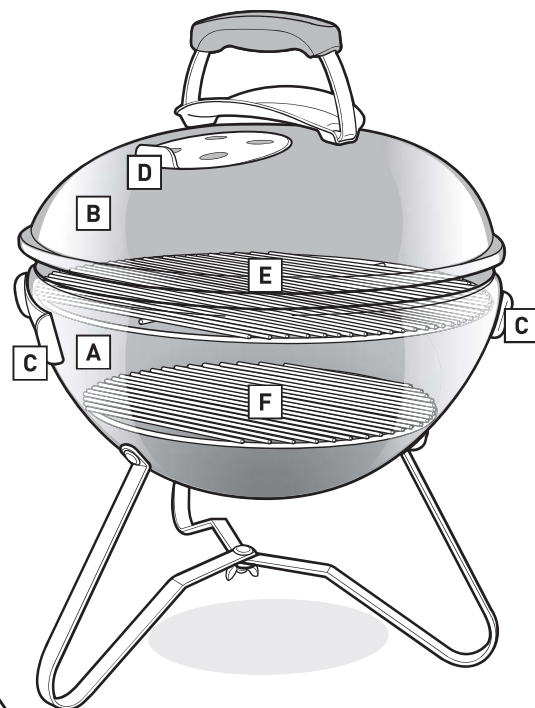
Скарата за дървени въглища (F) има всичко необходимо, за да издържи на топлината на всеки огън от дървени въглища. Изработена от стомана за интензивно натоварване, тази здрава скара няма да се деформира или да се пробие от огъня. Освен това, тя Ви дава достатъчно място за директно или индиректно готвене, като Ви предоставя гъвкавостта да готвите така, както искате.

Специални функции

Вашето барбекю може да бъде оборудвано със следната специална функция:

Блокировка на капака Tuck-N-Carry®

Блокировката на капака Tuck-N-Carry® (G) дава възможност за носене, а също така се сваля надолу, за да може да се използва като държач на капака.





Изберете правилното място за барбекюто

- Това барбекю трябва да се използва само на открито, на добре проветриво място. Да не се използва в гараж, сграда, покрити проходи или каквато и да е друга затворена зона.
- Винаги съхранявайте барбекюто на сигурна и равна повърхност.
- Не използвайте барбекюто в радиус от 1,52 m от каквито и да е запалими материали. Запалимите материали включват, но не само дърво или обработени дървени тераси, вътрешни дворове и веранди.

Изберете колко дървени въглища да използвате

Изборът на количеството дървени въглища зависи от това какво печете и от размера на барбекюто. Ако печете малки крехки парчета храна, което отнема по-малко от 20 минути, вижте диаграмата **Измерване и добавяне на дървени въглища за директно нагряване**. Ако печете големи парчета месо, което отнема 20 минути или повече, или фини храни, вижте диаграмата **Измерване и добавяне на дървени въглища за индиректно нагряване**. Използвайте чашата за дървени въглища, доставена с Вашето барбекю, за измерване на подходящото количество дървени въглища. За повече подробности относно разликата между директно и индиректно готвене, вижте раздела **МЕТОДИ ЗА ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ**.

Първият път, когато печете

Препоръчително е грилът да се нагрее и дървените въглища да се поддържат горещи до червено с поставен капак за най-малко 30 минути преди първото готвене.

Подготовка на грила за запалване

1. Махнете капака. В зависимост от модела на Вашето барбекю, може да имате възможност да го поставите на страната му с помощта на блокировката на капака Tuck-N-Carry®, която се сваля надолу, за да може да се използва като държач на капака.
2. Отстранете скарата за готвене (отгоре) от барбекюто.
3. Извадете скарата за дървени въглища (отдолу) и почистете пепелта или парченцата от стари дървени въглища от дъното на купата и пепелника (в зависимост от модела на Вашето барбекю).
4. Отворете вентилационния(ите) отвор(и) на купата.
5. Поставете скарата за дървени въглища (отдолу) обратно на мястото ѝ.

Забележка: Инструкциите за използване на запалителна течност нарочно не са включени в това ръководство за употреба. Запалителната течност е мръсна и може да предаде химически вкус на храната, докато кубчетата за запалване (продават се отделно) няма да придадат такъв вкус. Ако решите да използвате запалителна течност, следвайте инструкциите на производителя и НИКОГА не добавяйте запалителна течност в горящ огън.

Запалване на дървени въглища чрез съд за запалване на дървени въглища

Най-лесният и основен начин да запалите всякакъв вид дървени въглища е да използвате съд за запалване на дървени въглища; по-специално, съда за запалване на дървени въглища Weber® RapidFire™ (продава се отделно). Преди запалване вижте съобщенията за предпазни мерки и предупрежденията, включени със съда за запалване на дървени въглища RapidFire™.

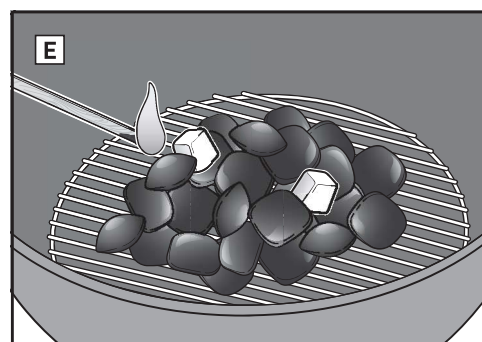
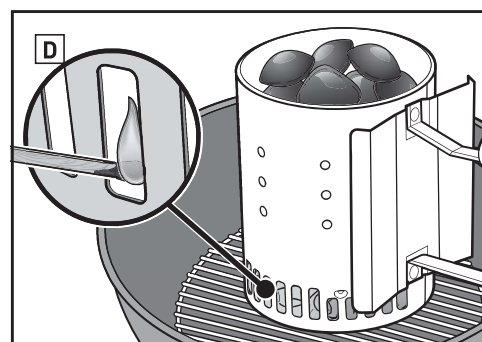
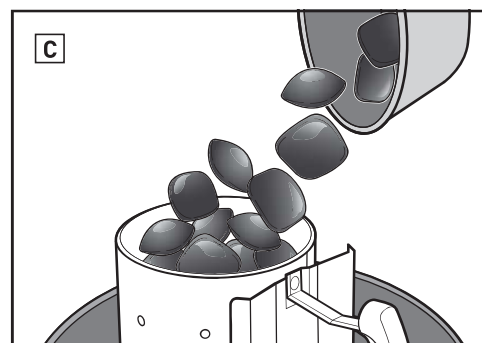
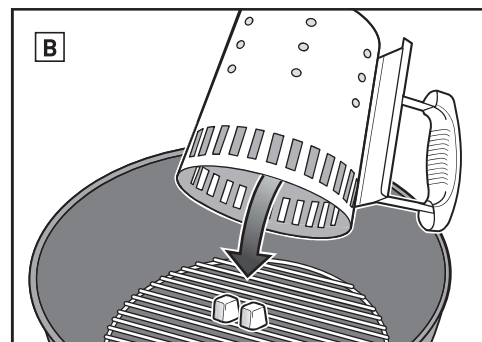
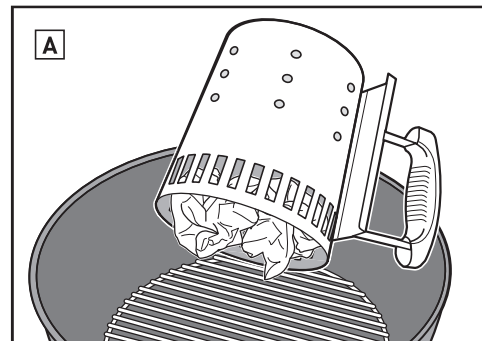
1. Поставете няколко листа смачкан вестник на дъното на съда за запалване и го поставете върху скарата за дървени въглища **(A)**; или поставете няколко кубчета за запалване в центъра на скарата за дървени въглища и поставете съда за запалване върху тях **(B)**.
2. Напълнете съда за запалване с дървени въглища **(C)**.
3. Запалете кубчетата за запалване или вестника през отворите на съда за запалване **(D)**.
4. Оставете съда за запалване на мястото му, докато дървените въглища се запалят напълно. Можете да познаете, че дървените въглища са напълно запалени, когато са покрити със слой бяла пепел.
5. След като дървените въглища са изцяло запалени, продължете на следващите страници за инструкции за това как да подредите дървените въглища и да започнете да готвите, в зависимост от предпочитанията от Вас метод на готвене (директен или индиректен).

Запалване на дървените въглища чрез кубчета за запалване

1. Изградете пирамида от дървени въглища в центъра на скарата за дървени въглища (отдолу) и поставете няколко кубчета за запалване (продават се отделно) в пирамидата **(E)**.
2. Като използвате дълга кибритена клечка или запалка, запалете кубчетата за запалване. След това кубчетата за запалване ще запалят дървените въглища.
3. Изчакайте дървените въглища да се запалят напълно. Можете да познаете, че дървените въглища са напълно запалени, когато са покрити със слой бяла пепел.

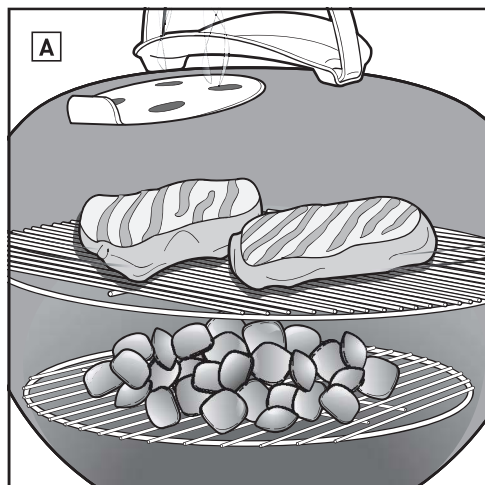
Забележка: Използваните кубчета за запалване трябва да бъдат напълно запалени, а дървените въглища да са покрити с пепел, преди да поставите храна на скарата. Не започвайте да готвите, преди дървените въглища да са покрити със слой пепел.

4. След като дървените въглища са изцяло запалени, продължете на следващите страници за инструкции за това как да подредите дървените въглища и да започнете да готвите в зависимост от предпочитанията от Вас метод на готвене (директен или индиректен).





МЕТОДИ ЗА ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ



Печене на грил чрез директно нагриване.

Използвайте директния метод за малки крехки парчета храна, за които отнема по-малко от 20 минути да бъдат сготвени, като:

- Хамбургери;
- Пържоли;
- Котлети;
- Кебапчета;
- Обезкостени пилешки парчета;
- Рибени филета;
- Миди;
- Нарязани зеленчуци.

При директно нагриване, огънят е точно под храната (A). Той изпича повърхността на храната, като ѝ придава вкус, консистенция и вкусно карамелизиране, като същевременно изпича цялата храна до центъра.

Директният огън създава както лъчиста, така и проводима топлина. Лъчистата топлина от дървените въглища бързо опича повърхността на храната, която е най-близо до нея. В същото време, огънят затопля пръчките на скарата за готвене, която провежда топлината директно към повърхността на храната и създава тези безпогрешни и прекрасни отпечатъци от грила.

Подреждане на дървените въглища за директно нагриване

1. Сложете си ръкавиците за барбекю с един или пет пръста.

Забележка: Барбекюто, включително дръжката и дръжките на регулатора на въздуха/вентилационния отвор ще се нагорещат. Уверете се, че носите ръкавици за барбекю с един или пет пръста, за да избегнете изгаряния по ръцете.

2. След като дървените въглища са изцяло разпалени, ги разпръснете с помощта на дълги щипци равномерно по скарата за дървени въглища (B).

3. Поставете скарата за готвене обратно на мястото ѝ.

4. Поставете капака на барбекюто.

5. Отворете регулатора на въздуха на капака (C).

6. Загрейте скарата предварително за около 10 до 15 минути.

7. След като скарата за готвене е подгрята, почистете я с четка за барбекю с косми от неръждаема стомана (D).

Забележка: Използвайте четка за барбекю с косми от неръждаема стомана. Сменете четката, ако намерите паднали косми на скарата за готвене или на четката.

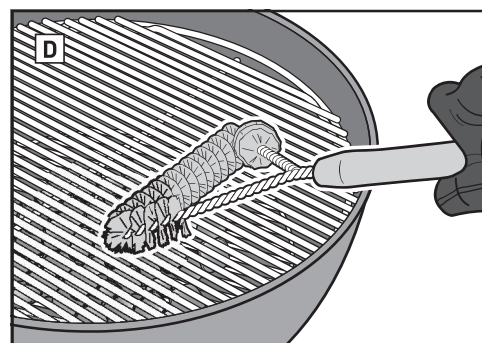
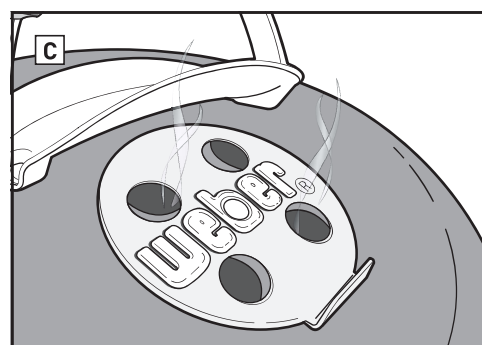
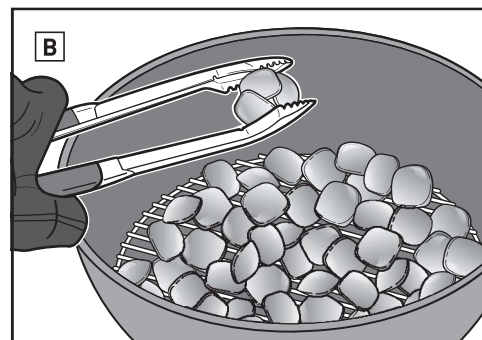
8. Отворете капака и поставете храната на скарата.

9. Поставете капака на барбекюто. Консултирайте се с рецептата за препоръчителното време за приготвяне.

Забележка: При сваляне на капака на барбекюто по време на готвене, повдигнете отстраните, а не право нагоре. Повдигането нагоре може да създаде всмукване, което да изтегли пепел нагоре върху храната.

Когато приключите с готвенето...

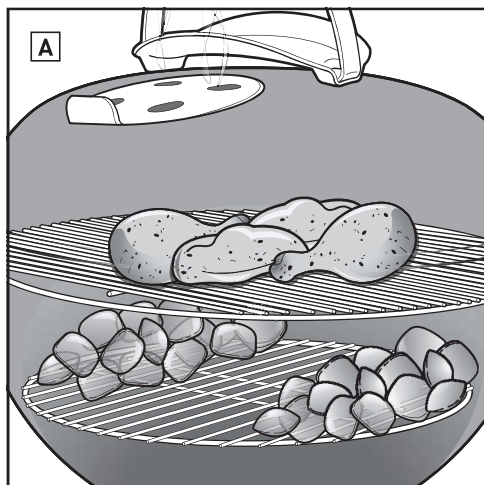
Затворете регулатора на въздуха на капака и вентилационните отвори на купата, за да загасите дървените въглища.



Измерване и добавяне на дървени въглища за директно нагриване.

*За измерване на дървените въглища използвайте чашата за измерване на дървени въглища, доставена с барбекюто.

Диаметър на барбекюто	Брикети от дървени въглища	Дървени въглища от бук*	Дървени въглища от смесена дървесина*
Go-Anywhere®	13 брикети	½ чаша (0,30 kg)	½ чаша
37 cm	24 брикети	¾ чаша (0,42 kg)	¾ чаша
47 cm	30 брикети	1 чаша (0,56 kg)	¾ чаша



Печене на грил чрез индиректно нагриване

Използвайте непрекия метод за по-големи парчета месо, за които са необходими 20 или повече минути за печене, или за храни, които са толкова деликатни, че прякото излагане на топлина ще ги изсуши или изгори, като например:

- Парчета месо за печене
- Парчета необезкостено птиче месо
- Цяла риба
- Деликатни рибени филета
- Ребърца

Индиректното нагриване може да се използва и за доизпичане на по-дебели храни или месо с кости, които първо са били обгорени или запечени над пряк огън.

При индиректното нагриване, топлината е от двете страни на скарата или от единия край на скарата. Храната е поставена над незапалената част на скарата за готвене **(A)**.

Лъчистата и проводимата топлина все още са фактори, но те не са толкова интензивни при индиректното готвене. Въпреки това, ако капакът на барбекюто е затворен, както трябва да бъде, се генерира друг вид на топлина - конвекционна. Топлината се издига, отразява се от капака и вътрешните повърхности на барбекюто и циркулира, за да може храната да се опече бавно и равномерно от всички страни.

Конвекционната топлина не обгаря повърхността на храната по начина, по който лъчистата и проводима топлина правят това. Тя изпича храната по-нежно и изцяло до центъра, като топлината във фурна.

Измерване и добавяне на дървени въглища за индиректно нагриване.

*За измерване на дървените въглища използвайте чашата за измерване на дървени въглища, доставена с барбекюто.

Диаметър на барбекюто	Брикети от дървени въглища		Дървени въглища от бук*		Дървени въглища от смесена дървесина*	
	Брикети за първия час (на страна)	Брикети за добавяне за всеки допълнителен час (за страна)	Дървени въглища за първия час (на страна)	Дървени въглища за добавяне за всеки допълнителен час (за страна)	Дървени въглища за първия час (на страна)	Дървени въглища за добавяне за всеки допълнителен час (за страна)
Go-Anywhere®	6 брикети	2 брикети	½ чаша (0,30 kg)	1 шепа	¼ чаша	1 шепа
37 cm	7 брикети	5 брикети	½ чаша (0,30 kg)	¼ чаша	½ чаша	¼ чаша
47 cm	15 брикети	7 брикети	½ чаша (0,30 kg)	1 шепа	½ чаша	1 шепа

Подреждане на дървените въглища за индиректно нагриване

1. Сложете си ръкавици за барбекю с един или пет пръста.
2. След като дървените въглища са изцяло разпалени, с помощта на дълги щипци ги подредете, така че да бъдат от двете страни на храната **(B)**. Между дървените въглища може да бъде поставена тава за капки за събиране на капките.
3. Поставете скарата за готвене обратно на мястото ѝ.
4. Поставете капака на барбекюто.
5. Отворете регулатора на въздуха на капака **(C)**.
6. Загрейте скарата предварително за около 10 до 15 минути.
7. След като скарата за готвене е подгрята, почистете я с четка за барбекю с косми от неръждаема стомана **(D)**.

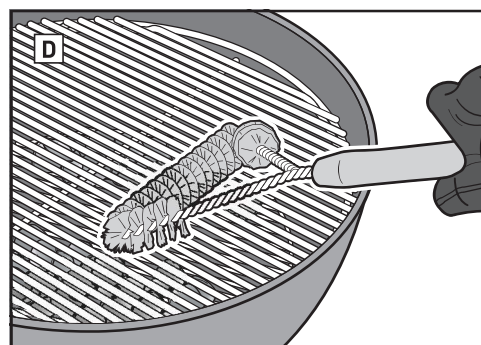
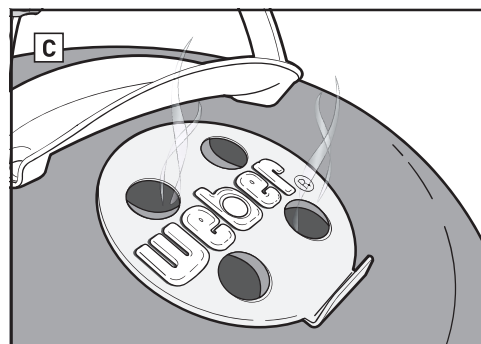
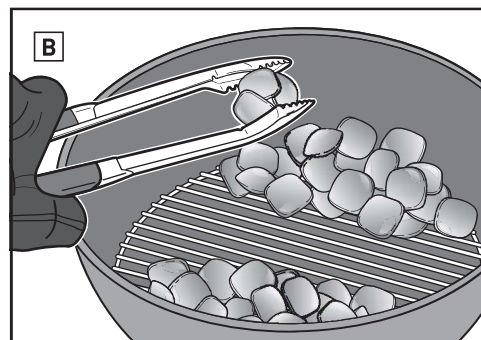
Забележка: Използвайте четка за барбекю с косми от неръждаема стомана. Сменете четката, ако намерите паднали косми на скарата за готвене или на четката.

8. Отворете капака и поставете храната на скарата.
9. Поставете капака на барбекюто. Консултирайте се с рецептата за препоръчителното време за приготвяне.

Забележка: При сваляне на капака на барбекюто по време на готвене, повдигнете отстрани, а не право нагоре. Повдигането нагоре може да създаде всмукване, което да изтегли пепел нагоре върху храната.

Когато приключите с готвенето...

Затворете регулатора на въздуха на капака и вентилационните отвори на купата, за да загасите дървените въглища.





СЪВЕТИ И ТРИКОВЕ ЗА УСПЕШНО ПЕЧЕНЕ НА ГРИП

Носете ръкавици

Винаги носете ръкавица или ръкавици за барбекю, когато използвате Вашето барбекю на дървени въглища. Вентилационните отвори, регулаторите на въздуха, дръжките и купата ще се нагорещат в процеса на печене, така че не забравяйте да предпазите ръцете и предмишниците си.

Не използвайте течност за разпалване

Избягвайте използването на течност за разпалване, тъй като тя може да придаде химически вкус на храната. Съдовете за разпалване (продават се отделно) и кубчетата за разпалване (продават се отделно) са много по-чист и по-ефективен начин за запалване на Вашите дървени въглища.

Подгръване на барбекюто

Подгръването на Вашето барбекю със затворен капак за период от 10 до 15 минути подготвя скарата за готвене. След като всички дървени въглища са нажежени до червено, температурата под капака трябва да достигне 260 °C. Топлината отлепва всички парчета храна, останали върху скарата, което улеснява изчеткването с четка за грил с косми от неръждаема стомана. Подгръването на Вашето барбекю загрява достатъчно скарата за правилно изпичане, а също така помага за предотвратяване на това храната да залепне за скарата.

Забележка: Използвайте четка за барбекю с косми от неръждаема стомана. Сменете четката, ако намерите паднали косми на скарата за готвене или на четката.

Поставяйте олио върху храната, а не върху скарата.

Олиото предпазва храната от залепване, а също така добавя аромат и влажност. Лекото намазване с четка или напръскване на храната с олио е по-ефективно от намазването с четка на скарата.

Поддържане на въздушния поток

За дървените въглища е необходим въздух. Капакът трябва да бъде затворен възможно най-добре, но дръжте отворени регулатора на въздуха на капака и вентилационния отвор. Редовно почиствайте пепелта от дъното на барбекюто, за да не може тя да блокира вентилационните отвори.

Поставете капака

Поради четири важни причини капакът трябва да бъде затворен възможно най-добре.

1. Поддържа скарата достатъчно гореща, за да се изпече храната.
2. Ускорява времето за готвене и предпазва храната от изсушаване.
3. Задържа опушването, което се получава, когато мазнините и соковете се изпаряват в барбекюто.
4. Предотвратява внезапните пламвания, като ограничава кислорода.

Намалете пламъка

Внезапни пламвания се случват, което е добре, защото те изпичат повърхността на храната, която печете; все пак, прекалено многото внезапни пламвания могат да изгорят храната. Дръжте капака затворен колкото е възможно по-добре. Това ограничава количеството кислород вътре в барбекюто, което ще спомогне за изгасяване на внезапните пламвания. Ако пламъците излизат извън контрол, временно преместете храната върху индиректна топлина, докато не угаснат.

Следете времето и температурата

Ако печете на барбекюто при по-студен климат или на по-висока надморска височина, времето за готвене ще бъде по-дълго. Ако духа силен вятър, това ще повиши температурата на барбекюто на дървени въглища, така че винаги бъдете близо до него и не забравяйте да дръжите капака затворен колкото е възможно по-добре, за да не може топлината да избяга.

Замразена или прясна храна

Независимо дали печете замразена или прясна храна, следвайте указанията за безопасност на опаковката и винаги я гответе на препоръчителната вътрешна температура. За замразените храни ще отнеме повече време да се изпекат и може да се наложи да се добавят повече дървени въглища в зависимост от вида на храната.

Поддържайте чистота

Следвайте няколко основни инструкции за поддръжка, за да запазите Вашето барбекю в добър вид и работещо по-ефективно за години напред!

- За правилен въздушен поток и по-добро печене, преди употреба отстранете натрупаната пепел и старите дървени въглища от дъното на купата и пепелника. Преди да го направите, се уверете, че всички дървени въглища са напълно изгаснали и барбекюто е изстинало.
- Можете да забележите люспи „като от боя“ от вътрешната страна на капака. По време на употреба, изпаренията от мазнина и дим бавно се окисляват във въглерод и се отлагат по вътрешната страна на капака. Изчеткайте овъглената мазнина от вътрешната част на капака с четка за барбекю с косми от неръждаема стомана. За да сведете до минимум допълнителното натрупване, вътрешната страна на капака може да се избърсва с кухненска хартия след готвене, докато барбекюто е все още топло (но не горещо).
- Ако Вашето барбекю е подложено на особено неблагоприятна външна среда, ще искате да го почиствате отвън по-често. Киселинен дъжд, химикали и солена вода могат да доведат до появяване на повърхностна ръжда. Weber препоръчва да избършете външната страна на барбекюто с топла сапунена вода. След това изплакнете и цялостно подсушете.
- Не използвайте остри предмети или абразивни почистващи препарати за почистване на повърхностите на Вашето барбекю.



Времето за сготвяне на говеждо и агнешко използва определението на Министерството на земеделието на САЩ (USDA) за средно изпичане, освен ако не е посочено друго. Размерите, дебелината, теглото и времето за печене са предназначени за ориентиране. Фактори като надморската височина, вятъра и външната температура могат да повлияят на времето за готвене.

Посетете www.weber.com за рецепти и съвети за печене на барбекю.

		Дебелина / Тегло	Приблизително общо време за печене на грил
ЧЕРВЕНО МЕСО	Пържоли: Пържола по Нюйоркски, бифтек, рибай стек, пържола с кост, и филе миньон (бонфиле)	с дебелина 1,9 cm	4 до 6 минути директно нагряване на висока температура
		с дебелина 2,5 cm	6 до 8 минути директно нагряване на висока температура
		с дебелина 5 cm	от 14 до 18 минути печете от 6 до 8 минути директно на висока температура, и печете на скара индиректно на висока температура за 8-10 минути
	Пържола от хълбок	0,7 до 0,9 kg, с дебелина 1,9 cm	от 8 до 10 минути директно нагряване на средна температура
	Гюкфте от телешкакайма	с дебелина 1,9 cm	от 8 до 10 минути директно нагряване на средна температура
СВИНСКО	Филе	1,4 до 1,8 kg	от 45 до 60 минути 15 минути директно нагряване на средна температура и печене на грил от 30 до 45 минути на неиндиректно нагряване със средна температура
	Братвурст: пресен	порция от 85 g	от 20 до 25 минути директно нагряване на ниска температура
	Котлети: обезкостени или необезкостени	с дебелина 1,9 cm	6 до 8 минути директно нагряване на висока температура
		с дебелина от 3,2 до 3,8 cm	от 10 до 12 минути печете 6 минути чрез директно нагряване на висока температура и печете на скара индиректно на висока температура за 4 до 6 минути
	Ребърца: бейби бек, свински ребърца	1,4 до 1,8 kg	1½ до 2 часа индиректно нагряване на средна температура
Ребърца: по селски, необезкостени	1,4 до 1,8 kg	1½ до 2 часа индиректно нагряване на средна температура	
Филе	0,5 kg	30 минути печете 5 минути чрез директно нагряване на висока температура и печете на скара чрез индиректно нагряване на средна температура за 25 минути	
ПТИЧЕ МЕСО	Пилешки гърди: обезкостено, без кожа	170 до 225 g	от 8 до 12 минути директно нагряване на средна температура
	Пилешко бедро: обезкостено, без кожа	115 g	от 8 до 10 минути директно нагряване на средна температура
	Парчета пилешко месо: необезкостени, подобрани	85 до 170 g	от 36 до 40 минути 6 до 10 минути директно нагряване на ниска температура и печене за 30 минути чрез индиректно нагряване на средна температура
	Пиле: цяло	1,8 до 2,3 kg	1 на 1¼ часа индиректно нагряване на средна температура
	Кокошка от порода Корниш	0,7 до 0,9 kg	от 60 до 70 минути индиректно нагряване на средна температура
МОРСКИ ДАРОВЕ	Пуйка: цяла, непълнена	4,5 до 5,5 kg	2 до 2½ часа индиректна средна температура
	Риба, филе или пържола: камбала, червен берикс, съомга, лаврак, риба меч, риба тон	с дебелина от 0,6 до 1,3 cm	от 3 до 5 минути директно нагряване на средна температура
		с дебелина от 2,5 до 3,2 cm	от 10 до 12 минути директно нагряване на средна температура
	Риба: цяла	0,5 kg	от 15 до 20 минути индиректно нагряване на средна температура
		1,4 kg	от 30 до 45 минути индиректно нагряване на средна температура
Скариди	42 g	от 2 до 4 минути директно нагряване на висока температура	
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Аспержи	1,3 cm диаметър в	6 до 8 минути директно нагряване на средна температура
	Царевица	в обвивката	от 25 до 30 минути директно нагряване на средна температура
		олющена	от 10 до 15 минути директно нагряване на средна температура
	Гъби	шийтаке или млади още неразтворени гъби	от 8 до 10 минути директно нагряване на средна температура
		портобело	от 10 до 15 минути директно нагряване на средна температура
	Кромид лук	нарязан на половинки	от 35 до 40 минути индиректно нагряване на средна температура
		парчета от 1,3 cm	от 8 до 12 минути директно нагряване на средна температура
Картофи	цяло	от 45 до 60 минути индиректно нагряване на средна температура	
	парчета от 1,3 cm	от 9 до 11 минути варете леко в продължение на 3 минути и печете на грил чрез директно нагряване на средна температура за 6 до 8 минути	

Уверете се, че храната е поставена на скарата с капака надолу, като е оставено разстояние от около 2,54 cm между храната и капака.

Готварски съвети

- Пържоли, рибни филета, обезкостени пилешки парчета и зеленчуци чрез използване на директния метод за времето, посочено на диаграмата (или до желаната степен на изпичане), обръщайте храната веднъж на половината от времето за печене.
- Печено на грил, цели домашни птици, необезкостено птиче месо, цяла риба и дебели парчета, използвайки индиректния метод за времето, посочено на диаграмата (или докато термометърът регистрира желаната вътрешна температура).
- Преди нарязване, оставете печеното месо, по-големите парчета месо и дебели пържоли и стекове да престоят от 5 до 10 минути след готвене. През това време вътрешната температура на месото ще се повиши с 5 до 10 градуса.
- За допълнителен вкус на дим помислете за добавяне на дървени стърготини или парчета (накиснати във вода за поне 30 минути и изцедени) или навлажнени пресни билки като розмарин, мащерка или дафинов лист. Поставете влажните дърва или билки директно върху жаравата непосредствено преди да започнете готвенето.
- Размразете храната преди печене. В противен случай позволете по-дълго време за готвене, ако готвите замразени храни.

Съвети за безопасност на хранителните продукти

- Не размразявайте месо, риба или птиче месо при стайна температура. Размразявайте в хладилника.
- Измийте ръцете си обилно с гореща сапунена вода преди започване на всяка подготовка на храна и след контакт с прясно месо, риба и птици.
- Никога не поставяйте пригответената храна в същата чиния, в която е била суровата храна.
- Измийте с гореща сапунена вода и изплакнете всички чинии и прибори за готвене, които са били в контакт със сурово месо или риба.