# RU ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

**ИГНОРИРОВАНИЕ ЭТИХ СООБЩЕНИЙ ОБ ОПАСНОСТИ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНЫМ ТЕЛЕСНЫМ ПОВРЕЖДЕНИЯМ ИЛИ СМЕРТИ, ЛИБО К ПОЖАРУ ИЛИ ВЗРЫВУ, КОТОРЫЙ ПРИВЕДЕТ К МАТЕРИАЛЬНОМУ УЩЕРБУ.**

⚠ **СИМВОЛЫ БЕЗОПАСНОСТИ (⚠)** будут предупреждать Вас о важной информации по обеспечению **БЕЗОПАСНОСТИ**.

⚠ Предупредительные слова **ОПАСНОСТЬ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** или **ВНИМАНИЕ** будут использоваться с ⚠ **СИМВОЛОМ БЕЗОПАСНОСТИ**.

⚠ **ОПАСНОСТЬ** определяет наиболее серьезную опасность.

⚠ Прочитайте всю информацию по обеспечению безопасности, содержащуюся в Руководстве пользователя.

## ⚠ ОПАСНОСТЬ

⚠ Не пользуйтесь в помещении! Барбекю предназначено только для наружного использования. При использовании в помещении, будут накапливаться ядовитые дымы и вызовут серьезные телесные повреждения или смерть.

⚠ Используйте барбекю только на улице в хорошо проветриваемой зоне. Не используйте в гараже, здании, подворотне или в других примыкаемых зонах.

⚠ Не используйте барбекю под навесными возгораемыми снаряжениями.

⚠ Неправильная сборка может быть опасной. Следуйте инструкциям по сборке, приведенным в настоящем руководстве. Не используйте барбекю до тех пор, пока не будут установлены все элементы. Проверьте, чтобы золоуловитель был правильно подсоединен к ножкам под чашей барбекю или чтобы был установлен в соответствующем положении большой золоуловитель, перед тем как зажигать гриль.

⚠ Не добавляйте жидкость для разжигания древесного угля или уголь, смоченный в этой жидкости, для нагрева или подогрева древесного угля. Устраните жидкость для разжигания после использования, соблюдая безопасное расстояние от барбекю.

⚠ Для зажигания угля нельзя использовать бензин, спирт или другие растворы с высокой летучестью. Перед зажиганием древесного угля удаляйте любую жидкость, которая может вытекать через нижние вентиляционные отверстия.

⚠ Необходимо обеспечивать соответствующий уход при использовании вашего барбекю. Прибор накаляется во время приготовления пищи, поэтому, при использовании, его нельзя оставлять без присмотра.

⚠ ВНИМАНИЕ! Это барбекю будет очень горячим, не перемещайте его во время работы. Дайте прибору остыть, перед тем как перемещать его.

⚠ Не пользуйтесь барбекю в радиусе пяти футов от горючих материалов. Горючие материалы включают, в том числе, древесину или обработанные деревянные настилы, патио или крыльцо.

⚠ Не удаляйте золу до тех пор, пока весь древесный уголь не сгорит и потухнет полностью.

⚠ Всегда кладите уголь в корзину Char-Baskets™ или на верхнюю часть нижней решетки (для угля). Не кладите уголь непосредственно в нижней части чаши.

⚠ Не надевайте одежду с просторными рукавами при зажигании или использовании барбекю.

⚠ Не пользуйтесь барбекю при сильном ветре.

## ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не пользуйтесь грилем в закрытых помещениях, например, в доме, палатке, трейлере, автомобиле или иных ограниченных пространствах. Невыполнение этого требования может привести к отравлению угарным газом и смерти.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не разрешайте детям и домашним животным подходить к грилю. Не оставляйте младенцев, детей или домашних животных без присмотра около горячей камеры копчения.

⚠ Постоянно сохраняйте барбекю в ровном положении.

⚠ Не опирайтесь на край стола и не кладите на него тяжелые предметы (модели Performer® Silver и Original).

⚠ При зажигании и, когда древесный уголь разгорается, крышку нужно снять с барбекю.

## ГАРАНТИЯ

Weber-Stephen Products LLC, (Weber) настоящим гарантирует ПЕРВОНАЧАЛЬНОМУ ПОКУПАТЕЛЮ этих грилей Weber® качество материала и изготовления на следующие сроки со дня покупки:

| | |
|---|---|
| **Решетка для пищи / Колосниковая решетка** | **2 лет** |
| **Нейлоновые ручки** | **10 лет** |
| **Алюминированные лопасти/накладные части Система очистки One-Touch™** | **5 лет** |
| **Система очистки нержавеющей стали One-Touch™** | **10 лет** |
| **Детали из термопластичного/отверждаемого материала** | **10 лет исключая обесцвечивание** |
| **Чаша и крышка от коррозии / прожога** | **10 лет** |
| **Все остальные детали** | **2 лет** |

При условии, что сборка и эксплуатация осуществлялись в соответствии с прилагаемыми печатными инструкциями. Weber может потребовать соответствующее подтверждение даты Вашей покупки. ПОЭТОМУ, ВАМ НУЖНО СОХРАНИТЬ ВАШ КАССОВЫЙ ЧЕК ИЛИ СЧЕТ-ФАКТУРУ И СРАЗУ ЖЕ ВЕРНУТЬ WEBER УЧЕТНУЮ КАРТОЧКУ ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИИ.

Настоящая Ограниченная Гарантия дает право только на ремонт или замену деталей, которые оказались дефектными при нормальном использовании и эксплуатации, и дефектность которых засвидетельствована экспертизой и подтверждена Weber. Если Weber подтверждает дефект и принимает претензию, Weber будет выбирать между бесплатным ремонтом или заменой таких деталей. Если от Вас потребуется вернуть дефектные детали, нужно предварительно оплатить расходы на перевозку. Weber будет возвращать детали покупателю при предварительной оплате расходов на перевозку или почтовых расходов.

Настоящая Ограниченная Гарантия не распространяется на любые неисправности или эксплуатационные проблемы вследствие несчастного случая, неправильного обращения, неправильного использования, внесения изменений, использования не по назначению, умышленной порчи, неправильного монтажа, обслуживания или эксплуатации, или невыполнения текущего и профилактического ремонта. Настоящая Ограниченная Гарантия не распространяется на ухудшение качества или повреждение вследствие неблагоприятных климатических условий, таких как град, ураганы, землетрясения или торнадо, а также на обесцвечивание вследствие непосредственного воздействия химикатов или во взаимодействии с атмосферой.

Никаких прямых гарантий, помимо указанных в настоящем документе, не предоставляется; косвенные гарантии товарного качества и пригодности для использования ограничены сроком действия настоящей прямой письменной гарантией с ограниченным сроком. Некоторые страны не признают ограничений срока действия косвенной гарантии, в таком случае, данное ограничение будет для вас неприменимо.

Weber не несет ответственность за любые фактические, побочные или косвенные убытки. В некоторых странах не предусматривается исключение или ограничение случайных или косвенных убытков, поэтому это ограничение или исключение может быть к Вам не применимо.

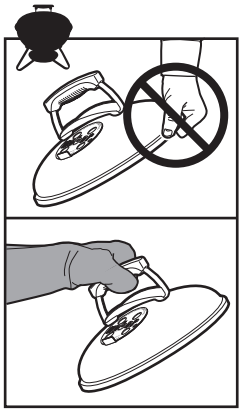
Weber не разрешает любому лицу или компании брать на себя любые иные обязательства или ответственность, связанные с продажей, монтажом, использованием, возвратом или заменой ее оборудования, и Weber не связана обязательствами по таким фактам.

Настоящая гарантия распространяется исключительно на изделия, продаваемые в розницу.

**Посетите сайт www.weber.com®, выберите страну происхождения и зарегистрируйте гриль сегодня.**

# ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

RU



⚠ Никогда не касайтесь решетки для пищи или древесного угля или барбекю для проверки температуры.

⚠ Не используйте воду в целях контроля вспышки огня или гашения углей, это может повредить фарфоровую отделку. Закройте слегка нижнюю часть воздушных отверстий (демпферы) и накройте чашу крышкой.

⚠ Погасите угли по завершении приготовления пищи. Закройте все вентиляционные отверстия (демпферы) после закрытия чаши крышкой.

⚠ Необходимо всегда надевать перчатки для барбекю во время приготовления и регулирования воздушных отверстий (демпферов), добавления угля и манипулирования термометром или крышкой.

⚠ Пользуйтесь надлежащими приборами для приготовления пищи на барбекю с длинными, теплостойкими ручками.

⚠ Некоторые модели могут быть оснащены фиксатором крышки Tuck-Away™. Фиксатор крышки Tuck-Away™ используется для удержания крышки во время проверки или перемешивания вашей пищи. Нельзя использовать держатель крышки Tuck-Away™ в качестве ручки для подъема или перемещения грили. При использовании моделей без элемента Tuck-Away™ необходимо использовать захват внутри крышки, чтобы подвесить крышку со стороны чаши барбекю. Нельзя класть горячую крышку на ковровый настил или траву. Не подвешивайте крышку за ручку чаши.

⚠ Нельзя складывать горячие угли там, где на них могут наступить или где они могут стать причиной пожара. Нельзя удалять золу или угли, если они полностью не погасли. Подождите полного погашения золы и углей, перед тем как разбирать барбекю.

⚠ В области готовки не должны присутствовать пары или такие жидкости, как бензин, спирт и др. и возгораемые материалы.

⚠ Обращайтесь и храните горячие электрические стартеры аккуратно.

⚠ Электрические проводы должны находиться в стороне от горячих поверхностей барбекю и мест интенсивного транспортного движения.

⚠ Использование спирта, лекарств, отпускаемых по рецепту и без него, может уменьшить возможности потребителя по сборке или безопасной работе барбекю.

⚠ Барбекю Weber® не предназначено для установки на транспорте для отдыха и/или суднах.

⚠ Это барбекю не предназначено для использования в качестве обогревателя.

### ⚠ ВНИМАНИЕ

⚠ ВНИМАНИЕ! Не пользуйтесь спиртом или бензином для зажигания или повторного зажигания! Пользуйтесь только огневыми запалами в соответствии с требованиями EN 1860-3.

⚠ Наложение алюминиевой фольги на чашу будет мешать потоку воздуха. Вместо этого используйте поддон для стекания жира с мяса при приготовлении непрямым способом.

⚠ Использование острых предметов для очистки решетки для пищи или удаления золы повредит покрытие.

⚠ Использование абразивных моющих средств для очистки решетки для пищи или самого барбекю повредит покрытие.

⚠ Необходимо тщательно и регулярно очищать барбекю.

# ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

## ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- Не размораживайте мясо, рыбу или птицу при комнатной температуре. Размораживайте в холодильнике.
- Тщательно вымойте руки в горячей мыльной воде перед тем, как начать подготовку продукта и после разделки свежего мяса, рыбы и домашней птицы.
- Никогда не кладите приготовленную пищу на тарелку, где находился сырой продукт.
- Мойте горячей мыльной водой, затем чистой водой, тарелки и кухонную посуду, которые использовались для сырого мяса или рыбы.

## ГОТОВИТЬ НА БАРБЕКЮ - ЭТО ПРОСТО

Чтобы правильно приготовить продукт, соблюдайте эти рекомендации. Ваш обед будет всегда вкусным.

- Прямой или непрямой способ приготовления, или тот и другой? Прочитайте рецепт и посмотрите инструкции по установке барбекю. Существует два способа приготовления на барбекю Weber® —Прямой и Непрямой. Специальные инструкции приведены на следующих страницах.
- Не пытайтесь сэкономить время, кладя пищу на барбекю, которое недостаточно готово для этого. Дайте древесному углю прогореть до появления небольшого слоя серой золы (вентиляционные отверстия должны быть открыты, чтобы огонь не потух).
- Небольшой слой масла поможет равномерно поджарить продукт и не дать ему прилипнуть к решетке для пищи. Всегда наносите кисточкой или распыляйте масло на продукт, а не на решетку для пищи.
- Убедитесь, что продукт питания помещается в барбекю при опущенной крышке. Идеальным расстоянием между продуктом и крышкой является 2,5 см.
- Используйте лопатку и захваты, но не вилку. Вероятно, Вы видели, как люди накалывают ей мясо, однако это приводит к тому, что сок и аромат вытекают, что может высушить продукт.
- Удерживайтесь от того, чтобы открывать крышку и проверять состояние каждую пару минут. Каждый раз при подъеме крышки выходит теплота, что увеличивает время приготовления пищи.
- При снятии крышки барбекю во время приготовления сместите ее в сторону, а не поднимайте прямо вверх. Прямой подъем вверх может создать всасывание, что выбросит золу на пищу.
- Если крышка барбекю будет опущена, Вы сможете контролировать вспышки пламени, уменьшить время приготовления, и получить лучший результат.
- Переверните продукт только один раз, если по рецепту не требуется больше.
- Старайтесь не пользоваться лопаткой для нажатия на такие продукты как гамбургеры. Из-за этого прекрасный аромат может улетучиться.

## ЛЕГКИЙ УХОД ЗА БАРБЕКЮ

Тщательная очистка барбекю Weber® один раз в год позволит им пользоваться в течение многих лет.

ЭТО ЛЕГКО ВЫПОЛНИТЬ:

- Убедитесь, что барбекю остыло и полностью погашено.
- Снимите решетку для пищи и для древесного угля.
- Удалите золу.
- Промойте барбекю с помощью воды и мягкого моющего средства. Тщательно промойте чистой водой и протрите насухо.
- Нет необходимости мыть решетку после каждого использования. Просто удалите остатки щетинной щеткой для барбекю или скомканной алюминиевой фольгой, после чего протрите бумажным полотенцем.

RU

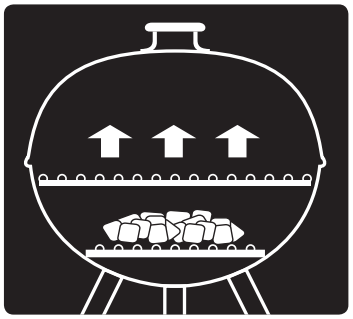
# БАРБЕКЮ НА ДРЕВЕСНОМ УГЛЕ

## ПОДГОТОВКА БАРБЕКЮ НА ДРЕВЕСНОМ УГЛЕ

- Снимите крышку и откройте все вентиляционные отверстия перед разведением огня. ПРИМЕЧАНИЕ: Для обеспечения надлежащей тяги удалите накопленную золу со дна барбекю, если она там имеется (только после полного гашения углей). Древесный уголь для горения требует притока кислорода, поэтому вентиляционные отверстия не должны быть забиты.
- Поместите кубики для разжигания или скомканную газетную бумагу под штабелем брикетов и зажгите. (Пользуйтесь только огневыми запалами в соответствии с требованиями EN 1860-3).
- Не начинайте приготовление пищи до тех пор, пока топливо не покроется слоем золы. Когда угли покроются небольшим слоем серой золы (обычно это занимает 30 минут), расположите угли с помощью захватов с длинной ручкой в соответствии с выбранным способом приготовления. ПРИМЕЧАНИЕ: Воспламенитель должен полностью сгореть, а угли - покрыться золой, прежде чем можно будет помещать пищевой продукт на решетку.
- Для придания дополнительного копченого вкуса добавьте обломки твердой древесины или увлажненные свежие травы, такие как розмарин, тимьян или лавровые листья. Поместите древесину или травы прямо на угли непосредственно перед началом приготовления пищи.

## СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

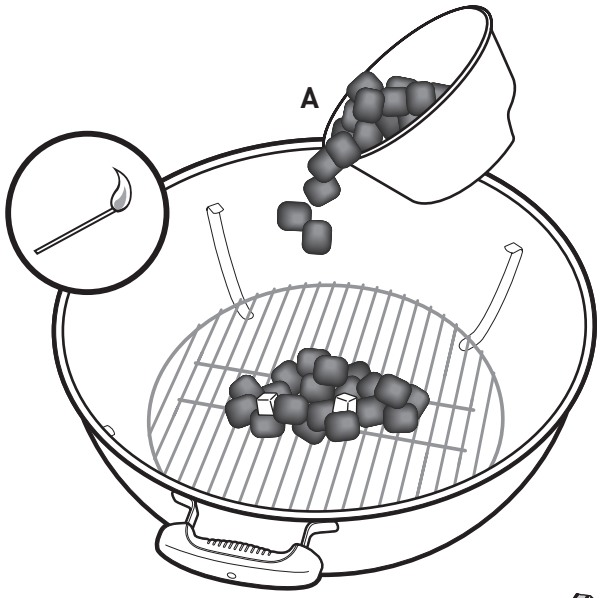
Существует два способа приготовления пищи на вашем барбекю: непрямой и прямой.

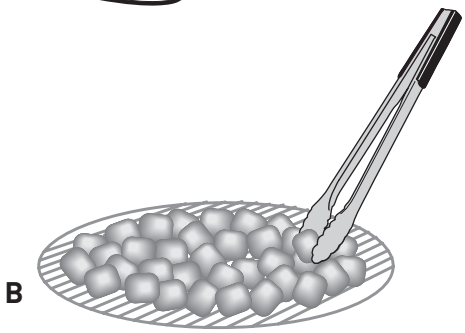


### ПРЯМОЙ СПОСОБ

Прямой способ означает, что пища приготавливается непосредственно над подготовленными углями. Для равномерного приготовления продукт следует перевернуть один раз в середине процесса приготовления. Пользуйтесь прямым способом для продуктов, приготовление которых требует меньше 25 минут: стейки, отбивные, кебаб, овощи и аналогичные продукты.

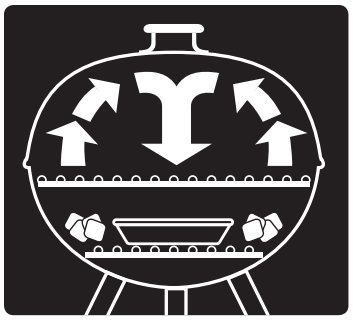
1. Откройте все вентиляционные отверстия.
2. Для измерения количества угля используйте соответствующую чашу, **(A)** входящую в комплект вашего барбекю (см. таблицу ниже). Сложите рекомендуемое количество угля в центре решетки или в стартере дымохода Weber® Rapidfire®.
3. Разожгите брикеты древесного угля. Не устанавливайте крышку на барбекю, пока угли не покроются небольшим слоем серой золы в течение 30 минут. (При использовании стартера дымохода Weber® Rapidfire® для разжигания угля закройте нижние алюминиевые вентиляционные отверстия, перед тем как насыпать горячие угли на решетку для угля. Не забудьте открыть вентиляционные отверстия после добавления угля).
4. Для равномерного распределения горячего угля на решетке используйте специальные захваты **(B)**.
5. Установите решетку для пищи над углями.
6. Поместите продукт на решетку для пищи.
7. Поместите крышку на барбекю. Рекомендуемое время приготовления указано в соответствующей инструкции.




**ИНСТРУКЦИИ ПО ИЗМЕРЕНИЮ И ДОБАВЛЕНИЮ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ ПРИ ПРЯМОМ СПОСОБЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

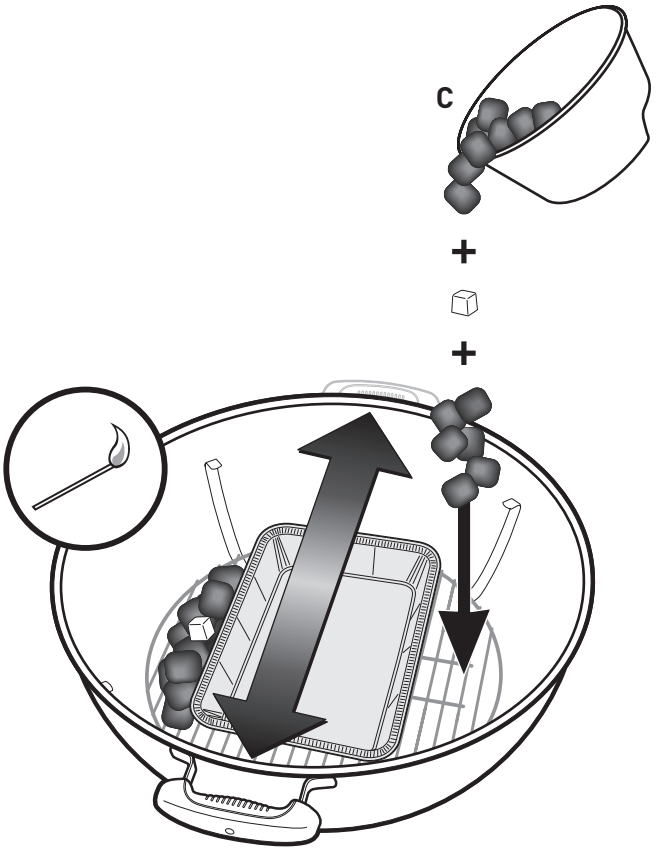
| Диаметр барбекю | | Брикеты древесного угля | Кусковой древесный уголь бука | Смешанный кусковой древесный уголь |
|---|---|---|---|---|
| | **Go-Anywhere®** | 13 брикетов | ½ чаши (0,40 кг) | ½ чаши |
| | **37 см Smokey Joe®** | 24 брикета | ¾ чаши (0,30 кг) | 1 чаша |
| | **47 см Jumbo Joe®** | 30 брикетов | 1 чаша (0,34 кг) | ¾ чаши |
| | **47 см Compact Kettle** | 30 брикетов | 1 чаша (0,34 кг) | ¾ чаши |
| | **57 см Compact Kettle** | 40 брикетов | 2 ½ чаши (0,58 кг) | 1¾ чаши |
| | **47 см Kettles** | 30 брикетов | 1 чаша (0,34 кг) | 1 чаша |
| | **57 см Kettles** | 40 брикетов | 1¾ чаши (0,58 кг) | 1¼ чаши |
| | **67 см Kettles** | 60 брикетов | 4 чаши (1,28 кг) | 2¾ чаши |
| | **57 см Performer®** | 40 брикетов | 1¾ чаши (0,62 кг) | 1¼ чаши |



## НЕПРЯМОЙ СПОСОБ

Пользуйтесь непрямым способом для продуктов, приготовление которых требует больше 25 минут, или для нежных продуктов, прямое воздействие тепла на которые может их высушить, или они могут обгореть. Примером таких продуктов являются куски мяса, части птицы с костью, целая рыба, а также нежное рыбное филе. Для выполнения непрямого приготовления, подготовленные брикеты древесного угля нужно расположить с каждой стороны продукта. Тепло увеличивается, отражается от крышки и внутренних поверхностей барбекю и циркулирует, что позволяет медленно и равномерно готовить продукт со всех сторон. Нет необходимости переворачивать продукт.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для мяса, которое требует приготовления в течение более одного часа, нужно добавить брикеты на каждой стороне, как указано в таблице ниже.




1. Откройте все вентиляционные отверстия.
2. Для измерения количества угля используйте соответствующую чашу, **(C)** входящую в комплект вашего барбекю (см. таблицу ниже). Сложите рекомендуемое количество угля с каждой стороны решетки для угля или в стартере дымохода Weber® Rapidfire®.
3. Разожгите брикеты древесного угля. Не устанавливайте крышку на барбекю, пока угли не покроются небольшим слоем серой золы в течение 30 минут. (При использовании стартера дымохода Weber® Rapidfire® для разжигания угля закройте нижние алюминиевые вентиляционные отверстия, перед тем как насыпать горячие угли на решетку для угля. Расположите рекомендуемое количество угля с каждой стороны решетки. Не забудьте открыть вентиляционные отверстия после добавления угля).
4. Оставьте достаточно места для поддона между углями.
5. Установите решетку для пищи над углями.
6. Поместите продукт на решетку для пищи непосредственно над поддоном.
7. Поместите крышку на барбекю. Рекомендуемое время приготовления указано в соответствующей инструкции.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ИЗМЕРЕНИЮ И ДОБАВЛЕНИЮ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ ПРИ НЕПРЯМОМ СПОСОБЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

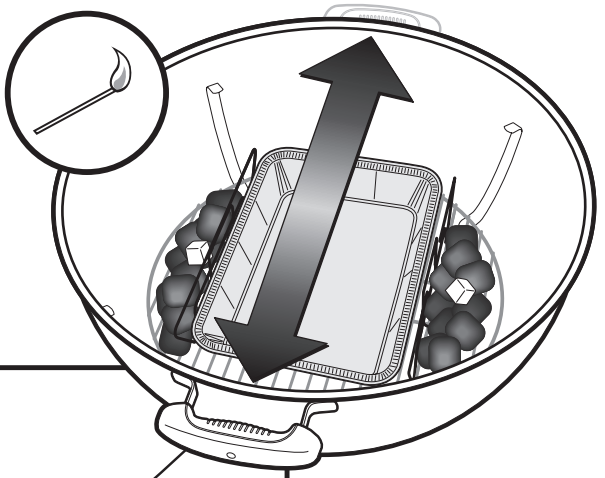
| Диаметр барбекю | | Брикеты древесного угля | | Кусковой древесный уголь бука | | Смешанный кусковой древесный уголь | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Брикеты для первого часа приготовления (на сторону) | Брикеты для каждого дополнительного часа (на сторону) | Уголь для первого часа приготовления (на сторону) | Уголь для каждого дополнительного часа (на сторону) | Уголь для первого часа приготовления (на сторону) | Уголь для каждого дополнительного часа (на сторону) |
| | **Go-Anywhere®** | 6 брикетов | 2 брикета | ½ чаши | 1 горсть | ¼ чаши | 1 горсть |
| | **37 см Smokey Joe®** | 7 брикетов | 5 брикетов | ½ чаши | ¼ чаши | ½ чаши | ¼ чаши |
| | **47 см Jumbo Joe®** | 15 брикетов | 7 брикетов | ½ чаши | 1 горсть | ¼ чаши | 1 горсть |
| | **47 см Compact Kettle** | 15 брикетов | 7 брикетов | ½ чаши | 1 горсть | ¼ чаши | 1 горсть |
| | **57 см Compact Kettle** | 20 брикетов | 7 брикетов | ½ чаши | ¼ чаши | ½ чаши | 1 горсть |
| | **47 см Kettles** | 15 брикетов | 7 брикетов | ½ чаши | 1 горсть | ½ чаши | 1 горсть |
| | **57 см Kettles** | 20 брикетов | 7 брикетов | ½ чаши | 1 горсть | ½ чаши | 1 горсть |
| | **67 см Kettles** | 30 брикетов | 8 брикетов | ¾ чаши | 1 горсть | ¾ чаши | 1 горсть |
| | **57 см Performer®** | 20 брикетов | 7 брикетов | ½ чаши | 1 горсть | ½ чаши | 1 горсть |

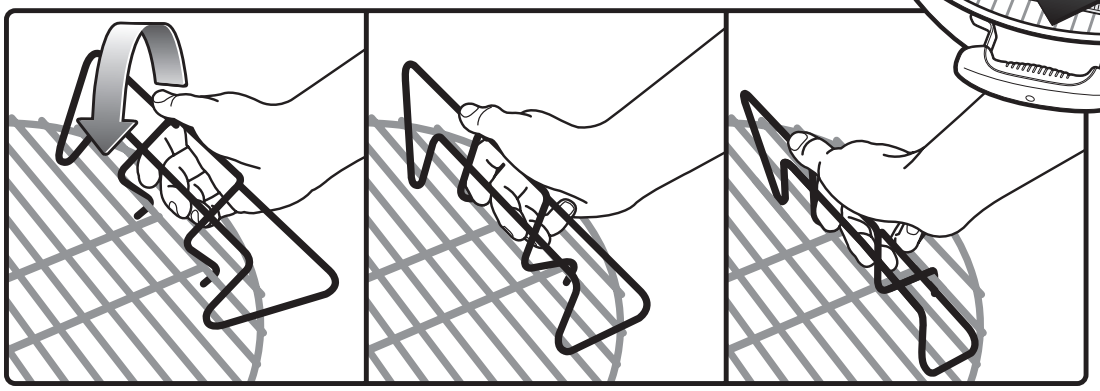
# БАРБЕКЮ НА ДРЕВЕСНОМ УГЛЕ

## ГРИЛЬ WEBER МОЖЕТ ИМЕТЬ ДЕРЖАТЕЛИ CHAR-BASKET™ ИЛИ РАЗДЕЛИТЕЛИ УГЛЯ

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАЗДЕЛИТЕЛЕЙ УГЛЯ

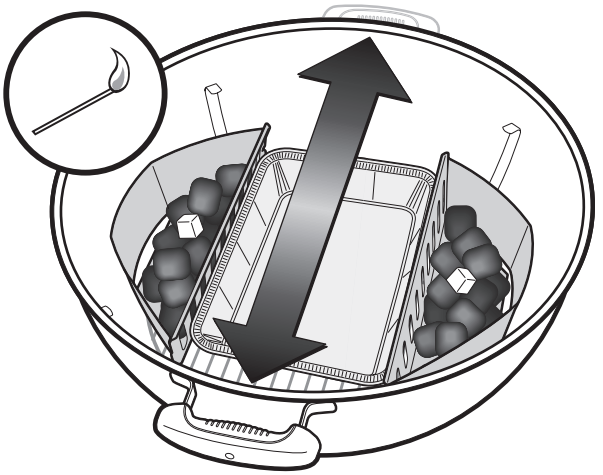
1. Откройте верхнее и нижнее вентиляционные отверстия барбекю и снимите крышку.
2. Расположите решетку для древесного угля так, чтобы стальные ступеньки проходили от ручки до ручки котла. При этом разделители угля будут установлены напротив ручек котла, и брикеты будут оставаться в стороне от ручек.
3. Расположите разделители древесного угля так, чтобы они зацеплялись за наружные прямые ступеньки решетки. Передняя сторона разделителей угля должна находиться на четвертой ступеньке и защелкнуться.





### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЕРЖАТЕЛЕЙ УГЛЯ CHAR-BASKET™

1. Откройте верхнее и нижнее вентиляционные отверстия барбекю и снимите крышку.
2. Установите держатели угля Char-Basket™ напротив ручек котла так, чтобы уголь не доставал до ручек.



# РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ НА БАРБЕКЮ

RU

Следующие размеры, толщины, вес и время приготовления являются рекомендациями, а не жесткими требованиями. На время приготовления влияют такие факторы как высота над уровнем моря, ветер, температура наружного воздуха и нужный уровень прожаривания.

Приготавливайте стейки, рыбное филе, кусочки курицы без костей и овощи прямым способом в течение времени, указанного в таблице или до нужного уровня прожаривания, перевернув один раз в середине процесса приготовления.

Приготавливайте такие продукты как куски барбекю, части птицы с костью, целая рыба и толстые куски непрямым способом в течение времени, указанного в таблице, или когда температура, показываемая термометром, не достигнут нужной внутренней температуры. Время приготовления говядины рекомендуется на основе среднего уровня прожаривания, определенного Министерством сельского хозяйства США, если не указано иное.

ПРИМЕЧАНИЕ: Общее правило для приготовления рыбы: 4 - 5 минут на толщину 1,25 см; 8 - 10 минут на толщину 2,5 см.

**На сайте www.weber.com® можно найти рецепты и рекомендации по использованию гриля.**

| ГОВЯДИНА | Толщина / вес | Приблизительное время приготовления |
|---|---|---|
| стейк: Нью-Йорк, кусок толстого филея, рибай, косточка или вырезка | толщина 1,9 см | **4 - 6 минут** Прямой Высокий |
| | толщина 3,8 см | **10 - 14 минут:** обжигать 6 - 8 минут в режиме Прямой Высокий, жарить 4 - 6 минуты в режиме Непрямой Высокий |
| | толщина 5 см | **14 - 18 минут:** обжигать 6 - 8 минут в режиме Прямой Высокий, жарить 8 - 10 минуты в режиме Непрямой Высокий |
| стейк из пашины | 0,45 - 0,68 кг, толщина 1,9 см | **8 - 10 минут** Прямой Высокий |
| пирожок из рубленой говядины | толщина 1,9 см | **8 - 10 минут** Прямой Высокий |

| СВИНИНА | Толщина / вес | Приблизительное время приготовления |
|---|---|---|
| отбивная, без костей или на кости | толщина 1,9 см | **6 - 8 минут** Прямой Высокий |
| | толщина 2,5 см | **8 - 10 минут** Прямой Средний |
| свиные ребрышки, классические | 0,45 кг - 0,90 кг | **3 - 4 часа** Непрямой низкий |
| ребрышки, свиные ребрышки | 0,90 кг - 1,36 кг | **3 - 4 часа** Непрямой низкий |
| ребрышки, кантри-стайл, на кости | 1,36 кг - 1,81 кг | **1½ - 2 часа** Непрямой низкий |

| ДОМАШНЯЯ ПТИЦА | Толщина / вес | Приблизительное время приготовления |
|---|---|---|
| куриная грудка, без костей, без кожи | 170 г - 226 г | **8 - 12 минут** Прямой Средний |
| куриное бедро, без костей, без кожи | 113 г | **8 - 10 минут** Прямой Высокий |
| куриная грудка, с костью | 283 г - 340 г | **30 - 40 минут** непрямой Средний |
| кусочки курицы, ножки / бедро с костью | | **30 - 40 минут** непрямой Средний |
| куриные крылышки | 56 г - 85 г | **18 - 20 минут** Прямой Средний |
| курица, целая | 1,4 кг - 1,8 кг | **1 - 1½ часа** Непрямой Средний |
| корнуолльская дикая курица | 0,45 кг - 0,90 кг | **50 - 60 минут** непрямой Высокий |
| индюк, целый, без начинки | 4,5 кг - 5,4 кг | **2½ - 3½ часа** Непрямой низкий |
| | 5,9 кг - 6,8 кг | **13½ - 4½ часа** Непрямой низкий |

| РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ | Толщина / вес | Приблизительное время приготовления |
|---|---|---|
| рыба, филе или стейк | толщина 0,63 см - 1,25 см | **3 - 5 минут** Прямой Высокий |
| | толщина 2,5 см - 3 см | **10 - 12 минут** Прямой Высокий |
| рыба, целая | 0,45 кг | **15 - 20 минут** непрямой Средний |
| | 1,4 кг | **30 - 45 минут** непрямой Средний |

| ОВОЩИ | Приблизительное время приготовления |
|---|---|
| спаржа | **4 - 6 минут** Прямой Средний |
| кукуруза: неочищенная/ очищенная | **25 - 30 минут** Прямой Средний, неочищенная / **10 - 15 минут** Прямой Средний, очищенная |
| грибы: шиитаке или молодой / портабелло | **8 - 10 минут** Прямой Средний, шиитаке или молодой / **10 - 15 минут** Прямой Средний, портабелло |
| репчатый лук: Половинчатый / нарез. слои 1,25 см | **35 - 40 минут** Прямой Средний / **8 - 12 минут** Прямой Средний |
| картофель: целый / нарез. слои 1,25 см | **45 - 60 минут** Прямой Средний / **14 - 16 минут** Прямой Средний |

**Denna symbol innebär att produkten inte kan kastas i hushållsavfallet. För att få anvisningar om korrekt kassering av denna produkt i Europa, gå in på www.weber.com® och kontakta den importör som anges för ditt land. Om du inte har tillgång till Internet kan du kontakta återförsäljaren för att få namn, adress och telefonnummer till importören.**

När du bestämmer dig för att kassera eller slänga grillen, ska alla elektriska delar (motorn till det roterande grillspettet, batterierna, tändningssystemet och belysningen) demonteras och kasseras separat och på korrekt sätt enligt WEEE-direktivet. De ska kasseras separat från grillen.

**Mit diesem Symbol wird gekennzeichnet, dass Sie dieses Erzeugnis nicht mit dem Hausmüll entsorgen dürfen. Weitere Informationen zur Entsorgung dieses Erzeugnisses in Europa finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®. Wenden Sie sich an den unter Ihrem Land aufgeführten Importeur. Falls Sie nicht über einen Internetzugang verfügen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, um Name, Anschrift und Telefonnummer des Importeurs zu erfahren.**

Wenn Sie Ihren Grill entsorgen, müssen alle Elektrobauteile (z.B. Elektromotor Drehspieß, Zündmodul) entsprechend der EU-Richtlinie für Elektro- und Altgeräte (WEEE) ordnungsgemäß demontiert und entsorgt werden. Diese Bauteile müssen gesondert entsorgt werden.

**Dit symbool geeft aan dat het product niet bij het huisvuil kan worden weggegooid. Raadpleeg voor informatie over het correct afvoeren van dit product in Europa de internetpagina op www.weber.com® en neem contact op met de vermelde importeur in uw land. Neem contact op met uw dealer voor de naam, het adres en het telefoonnummer van de importeur, indien u geen internetverbinding heeft.**

Wanneer u uw barbecue wilt wegdoen of weggooien, dienen alle elektrische onderdelen (bijv. grillmotor, batterijen, ontstekingsmodule, handgreepverlichtingen) te worden afgevoerd volgens de WEEE. De onderdelen dienen apart van de barbecue te worden afgevoerd.

**Este símbolo indica que o produto não pode ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. Para obter instruções relativamente à eliminação deste produto na Europa, visite www.weber.com® e contacte o importador indicado para o seu país. Se não tiver acesso à Internet, contacte o seu representante para obter o nome, endereço e número de telefone do importador.**

Quando decidir eliminar o grelhador, todos os componentes eléctricos (por exemplo, motor do assador, baterias, módulo de ignição, luzes da pega) têm de ser retirados e eliminados adequadamente em conformidade com a norma REEE. Estes componentes devem ser eliminados separadamente do grelhador.

**Ten symbol informuje o tym, że niniejszego produktu nie należy wrzucać do odpadów gospodarstwa domowego. W celu uzyskania instrukcji dotyczących prawidłowej utylizacji produktu w Europie, należy odwiedzić naszą stronę internetową www.weber.com® i skontaktować się z importerem dla kraju użytkownika. W przypadku trudności z dostępem do Internetu, należy skontaktować się ze sprzedawcą w celu uzyskania nazwy importera, adresu i numeru telefonu.**

Jeżeli użytkownik podejmie decyzję o usunięciu grilla, wszystkie elektryczne podzespoły (np. silnik, bateria, moduł zapłonu, oświetlenie) należy usunąć zgodnie z dyrektywą WEEE. Należy je usuwać oddzielnie.

**Этот символ указывает на то, что продукт нельзя выбрасывать как бытовой мусор. Инструкции по надлежащей утилизации этого продукта в Европе находятся на Веб-сайте www.weber.com®; также можно обратиться к импортеру, указанному для Вашей страны. Если у Вас нет доступа в Интернет, обратитесь к своему дилеру, чтобы узнать имя, адрес и телефонный номер импортера.**

Когда Вы решите утилизировать или выбросить гриль, все электрические компоненты (например, двигатель гриля, батареи, модуль воспламенителя, подсветка) должны быть сняты и утилизированы надлежащим образом в соответствии с требованиями WEEE. Их следует утилизировать отдельно от гриля.

WWW.WEBER.COM®

© 2014 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.

54770 021814