



Руководство пользователя гриля на древесном угле

Исключительно для использования на улице.

Не включает инструкцию по сборке.

Не выбрасывать.

Данное руководство содержит важную информацию о мерах безопасности.

RU

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**

△ Невыполнение сообщений об опасности, предупреждений и предостережений, содержащихся в этом руководстве пользователя, может вызвать серьезные телесные повреждения, смерть или пожар, что приведет к материальному ущербу.

△ 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.

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

△ 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 зажечь гриль.

△ Не добавляйте жидкость для розжига древесного угля или уголь, смоченный в этой жидкости, для нагрева или подогрева древесного угля. Устраните жидкость для розжига 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.

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

△ **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

- ⚠ Постоянно сохраняйте барбекю в ровном положении.
- ⚠ При зажигании и, когда древесный уголь разгорается, крышку нужно снять с барбекю.
- ⚠ 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 провода 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

- ⚠ 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**

- Тщательно вымойте руки в горячей мыльной воде перед тем, как начать подготовку продукта и после разделки свежего мяса, рыбы и домашней птицы.
- Не размораживайте мясо, рыбу или птицу при комнатной температуре. Размораживайте в холодильнике.
- 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 не прямой 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).
- 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.
- Убедитесь, что продукт питания помещается в барбекю при опущенной крышке. Идеальным расстоянием между продуктом и крышкой является 2,5 см.

- Удерживайтесь от того, чтобы открывать крышку и проверять состояние каждую пару минут. Каждый раз при подъеме крышки выходит теплота, что увеличивает время приготовления пищи.
- Переверните продукт только один раз, если по рецепту не требуется больше.
- Если крышка барбекю будет опущена, Вы сможете контролировать вспышки пламени, уменьшить время приготовления, и получить лучший результат
- Старайтесь не пользоваться лопаткой для нажатия на такие продукты как гамбургеры. Из-за этого прекрасный аромат может улетучиться.
- 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.

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 скотманной алюминиевой фольгой, после чего протрите бумажным полотенцем.

ПОДГОТОВКА БАРБЕКЮ НА ДРЕВЕСНОМ УГЛЕ

- В случае использования впервые рекомендуется разогреть барбекю с закрытой крышкой в течение 30 минут.
- 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 (они не ядовиты, без запаха и вкуса) 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 25 – 30 минут), расположите угли с помощью захватов с длинной ручкой в соответствии с выбранным способом приготовления.
- 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.
- При снятии крышки барбекю во время приготовления сместите ее в сторону, а не поднимайте прямо вверх. Прямой подъем может создать всасывание, что выбросит золу на пищу.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

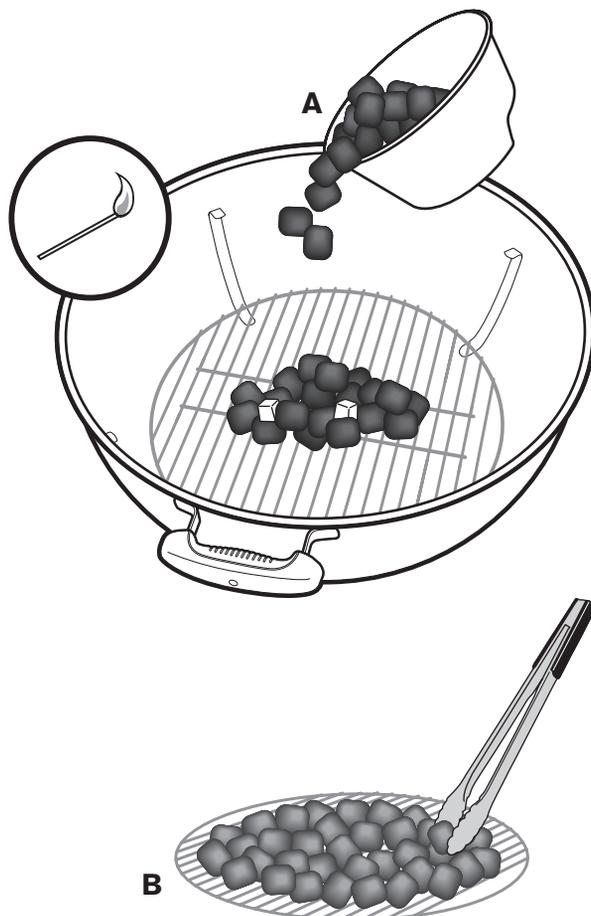
Существует два способа приготовления пищи на вашем барбекю: непрямой и прямой.



кебаб, овощи и аналогичные продукты.

ПРЯМОЙ СПОСОБ

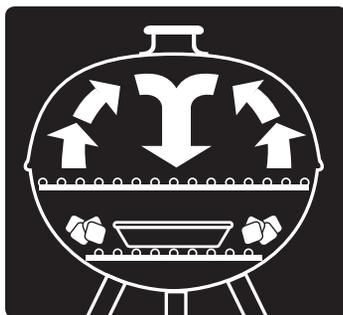
Прямой способ означает, что пища готовится непосредственно над подготовленными углями. Для равномерного приготовления продукт следует перевернуть один раз в середине процесса приготовления. Пользуйтесь прямым способом для продуктов, приготовление которых требует меньше 25 минут: стейки, отбивные,



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 25 – 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	Закругленные брикеты Weber
	Go-Anywhere®	13 брикетов	¾ чаши	½ чаши	10 брикетов
	37 см Smokey Joe®	24 брикета	¾ чаши	1 чаша	19 брикетов
	47 см Compact Kettle	30 брикетов	1 чаша	¾ чаши	25 брикетов
	57 см Compact Kettle	40 брикетов	2 ½ чаши	1 ¾ чаши	30 брикетов
	47 см Kettles	30 брикетов	1 чаша	1 чаша	25 брикетов
	57 см Kettles	40 брикетов	1 ¾ чаши	1 ¾ чаши	30 брикетов
	67 см Kettles	60 брикетов	4 чаши	2 ¾ чаши	1 ¾ чаши



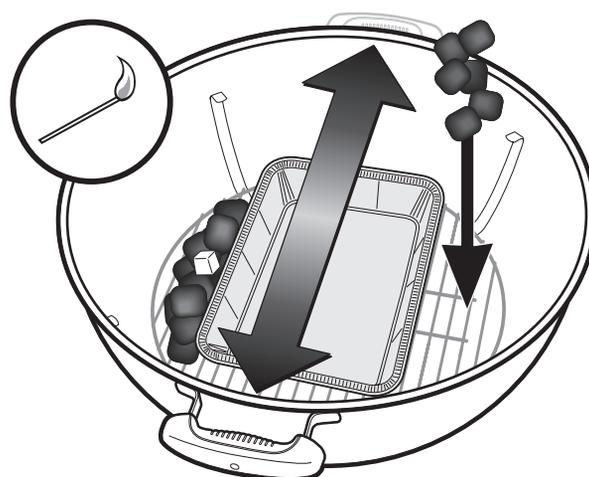
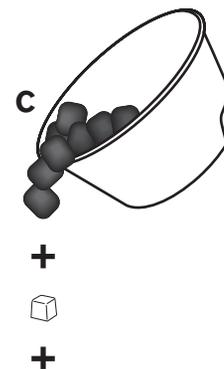
НЕПРЯМОЙ СПОСОБ

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 25 – 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.



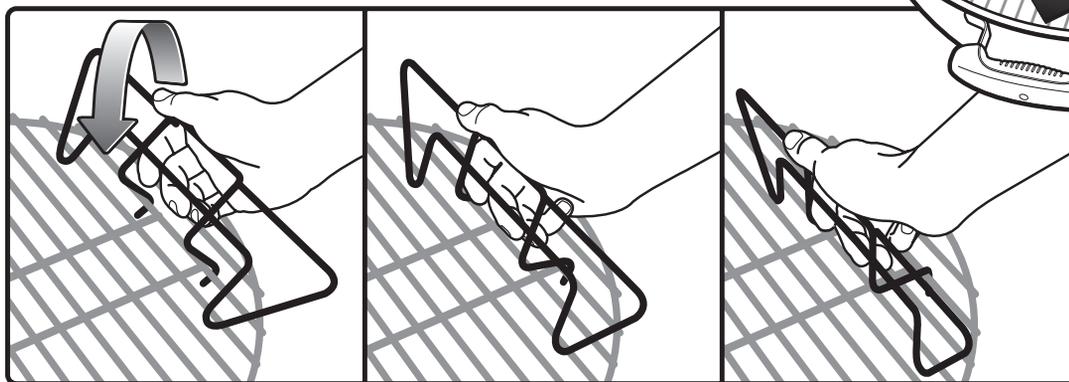
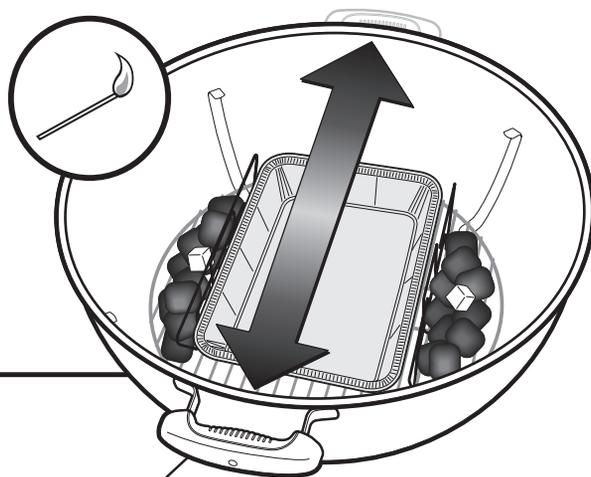
ИНСТРУКЦИИ ПО ИЗМЕРЕНИЮ И ДОБАВЛЕНИЮ ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ ПРИ НЕПРЯМОМ СПОСОБЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Диаметр барбекю	Брикеты древесного угля		Кусковой древесный уголь бука		Смешанный кусковой древесный уголь		Закругленные брикеты Weber	
	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)	Брикеты для первого часа приготовления (на сторону)	Брикеты для каждого дополнительного часа (на сторону)
Go-Anywhere®	6 брикетов	2 брикета	½ чаши	1 горсть	¼ чаши	1 горсть	5 брикетов	2 брикета
37 см Smokey Joe®	7 брикетов	5 брикетов	½ чаши	¼ чаши	½ чаши	¼ чаши	6 брикетов	4 брикета
47 см Compact Kettle	15 брикетов	7 брикетов	½ чаши	1 горсть	¼ чаши	1 горсть	10 брикетов	4 брикета
57 см Compact Kettle	20 брикетов	7 брикетов	½ чаши	¼ чаши	½ чаши	1 горсть	15 брикетов	5 брикетов
47 см Kettles	15 брикетов	7 брикетов	½ чаши	1 горсть	½ чаши	1 горсть	13 брикетов	4 брикета
57 см Kettles	20 брикетов	7 брикетов	½ чаши	1 горсть	½ чаши	1 горсть	15 брикетов	5 брикетов
67 см Kettles	30 брикетов	8 брикетов	¾ чаши	1 горсть	¾ чаши	1 горсть	¾ чаши	6 брикетов

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

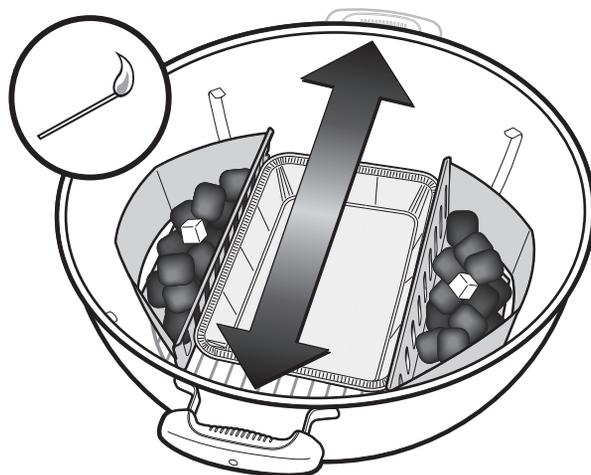
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАЗДЕЛИТЕЛЕЙ УГЛЯ

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.



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.

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
свинные 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
корнуольская 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	



WWW.WEBER.COM®

americangrill.ru Американские грили.
Магазин грилей и аксессуаров Weber.
Авторизированный диллер Weber
+7 (499) 343-34-12