EN

CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE

Do not discard. This owner's guide contains important product dangers, warnings, and cautions. For assembly instructions, refer to assembly guide. Do not use grill indoors!

Visit www.weber.com, select your country of origin, and register your grill today.

FR

GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS

Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit. Consulter les instructions d'assemblage dans le guide de montage. N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur!

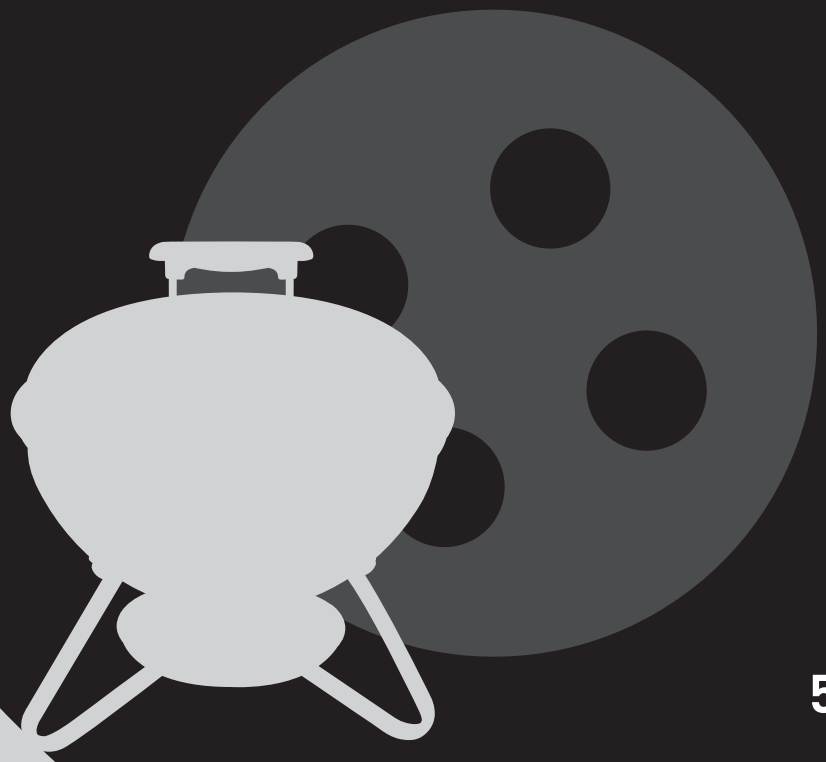
Rendez-vous sur le site www.weber.com, sélectionnez votre pays et enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui.

DE

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLEGRILL

Entsorgen Sie den Grill nicht. Diese Gebrauchsanleitung enthält wichtige Hinweise zu Produktgefahren sowie Warn- und Vorsichtshinweise. Anweisungen zum Aufbau des Grills finden Sie in der Aufbauanleitung. Grillen Sie niemals in geschlossenen Räumen!

Besuchen Sie uns im Internet unter www.weber.com, wählen Sie Ihr Herkunftsland aus und registrieren Sie Ihren Grill noch heute.



58445

10/31/14

SAFETY

Failure to follow the DANGERS, WARNINGS, and CAUTIONS contained in this Owner's Guide may result in serious bodily injury or death, or may result in a fire or an explosion causing damage to property.

Please read all safety information contained in this Owner's Guide before operating this grill.

DANGERS

⚠ Do not use indoors! This grill is designed for outdoor use in a well-ventilated area and is not intended for and should never be used as a heater. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death.

⚠ Do not use in a garage, building, breezeway, or any other enclosed area.

⚠ Do not use petrol, alcohol, or other highly volatile fluids to ignite charcoal. If using charcoal starter fluid (not recommended), remove any fluid that may have drained through the bowl vents before lighting the charcoal.

⚠ Do not add charcoal starter fluid or charcoal impregnated with charcoal lighter fluid to hot or warm charcoal. Cap starter fluid after use, and place a safe distance away from the grill.

⚠ Keep the cooking area clear of flammable vapour and liquids, such as petrol, alcohol, etc., and combustible material.

WARNINGS

⚠ Do not use this grill unless all parts are in place. This grill must be properly assembled according to the assembly instructions. Improper assembly may be dangerous.

⚠ Never use grill without the ash catcher installed.

⚠ Do not use this grill under any overhead combustible construction.

⚠ The use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the grill.

⚠ Exercise caution when operating your grill. It will be hot during cooking or cleaning, and should never be left unattended.

⚠ WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.

⚠ WARNING! Keep children and pets away.

⚠ WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

⚠ This Weber® grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

⚠ Do not use this grill within five feet (1.5 m) of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to, wood or treated wood decks, patios, and porches.

⚠ Keep the grill on a secure, level surface at all times, clear of combustible material.

⚠ Do not place grill on glass or a combustible surface.

⚠ Do not use grill in high winds.

⚠ Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the grill.

⚠ Never touch the cooking or charcoal grate, ashes, charcoal, or the grill to see if they are hot.

⚠ Extinguish charcoal when finished cooking. To extinguish, close bowl vent and lid damper and place lid on bowl.

⚠ Use heat-resistant barbecue mitts or gloves while cooking, adjusting air vents (dampers), adding charcoal, and handling thermometer or lid.

⚠ Use proper tools, with long, heat-resistant handles.

⚠ Always put charcoal on top of the charcoal (lower) grate. Do not put charcoal directly in the bottom of the bowl.

⚠ Do not lean on or overload the end of the table.

⚠ Do not use the Tuck-Away™ lid holder as a handle to lift or move the grill.

⚠ Do not hang the lid on the bowl handle.

⚠ Never dump hot charcoal where it might be stepped on or be a fire hazard. Never dump ashes or charcoal before they are fully extinguished.

⚠ Do not store grill until ashes and charcoal are fully extinguished.

⚠ Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished and grill is cool.

⚠ Keep electrical wires and cords away from the hot surfaces of the grill and away from high traffic areas.

⚠ WARNING! Do not use the barbecue in a confined space e.g. in a house, tent, caravan, vehicle or confined space. Risk of fatality from carbon monoxide poisoning.

CAUTIONS

⚠ Do not use water to control flare-ups or to extinguish charcoal.

⚠ Lining the bowl with aluminum foil will obstruct the air flow. Instead, use a drip pan to catch drippings from meat when cooking using the indirect method.

⚠ Grill brushes should be checked for loose bristles and excessive wear on a regular basis. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush. Weber recommends purchasing a new stainless steel bristle grill brush at the beginning of every spring.

WARRANTY

Thank you for purchasing a WEBER® product. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") prides itself on delivering a safe, durable, and reliable product.

This is Weber's Voluntary Warranty provided to you at no extra charge. It contains the information you will need to have your WEBER® product repaired in the unlikely event of a failure or defect.

Pursuant to applicable laws, the customer has several rights in case the product is defective. Those rights include supplementary performance or replacement, abatement of the purchasing price, and compensation. In the European Union, for example, this would be a two-year statutory warranty starting on the date of the handover of the product. These and other statutory rights remain unaffected by this warranty provision. In fact, this warranty grants additional rights to the Owner that are independent from statutory warranty provisions.

WEBER'S VOLUNTARY WARRANTY

Weber warrants, to the purchaser of the WEBER® product (or in the case of a gift or promotional situation, the person for whom it was purchased as a gift or promotional item), that the WEBER® product is free from defects in material and workmanship for the period(s) of time specified below when assembled and operated in accordance with the accompanying Owner's Guide. (Note: If you lose or misplace your WEBER® Owner's Guide, a replacement is available online at www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected.) Under normal, private single family home or apartment use and maintenance, Weber agrees within the framework of this warranty to repair or replace defective parts within the applicable time periods, limitations, and exclusions listed below. TO THE EXTENT ALLOWABLE BY APPLICABLE LAW, THIS WARRANTY IS EXTENDED ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER AND IS NOT TRANSFERABLE TO SUBSEQUENT OWNERS, EXCEPT IN THE CASE OF GIFTS AND PROMOTIONAL ITEMS AS NOTED ABOVE.

OWNER'S RESPONSIBILITIES UNDER THIS WARRANTY

To ensure trouble-free warranty coverage, it is important (but it is not required) that you register your WEBER® product online at www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected). Please also retain your original sales receipt and/or invoice. Registering your WEBER® product confirms your warranty coverage and provides a direct link between you and Weber in case we need to contact you.

The above warranty only applies if the Owner takes reasonable care of the WEBER® product by following all assembly instructions, usage instructions, and preventative maintenance as outlined in the accompanying Owner's Guide, unless the Owner can prove that the defect or failure is independent of non-compliance with the above mentioned obligations. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying Owner's Guide.

WARRANTY HANDLING / EXCLUSION OF WARRANTY

If you believe that you have a part which is covered by this Warranty, please contact Weber Customer Service using the contact information on our website (www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected). Weber will, upon investigation, repair or replace (at its option) a defective part that is covered by this Warranty. In the event that repair or replacement are not possible, Weber may choose (at its option) to replace the grill in question with a new grill of equal or greater value. Weber may ask you to return parts for inspection, shipping charges to be pre-paid.

This WARRANTY lapses if there are damages, deteriorations, discolourations, and/or rust for which Weber is not responsible caused by:

- Abuse, misuse, alteration, modification, misapplication, vandalism, neglect, improper assembly or installation, and failure to properly perform normal and routine maintenance;
- Insects (such as spiders) and rodents (such as squirrels), including but not limited to damage to burner tubes and/or gas hoses;
- Exposure to salt air and/or chlorine sources such as swimming pools and hot tubs/spas;
- Severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes, tsunamis or surges, tornadoes or severe storms.

The use and/or installation of parts on your WEBER® product that are not genuine Weber parts will void this Warranty, and any damages that result hereby are not covered by this Warranty. Any conversion of a gas grill not authorised by Weber and performed by a Weber authorised service technician will void this Warranty.

PRODUCT WARRANTY PERIODS

Bowl, lid, and center ring: 10 years, no rust through/burn through
One-Touch™ cleaning system: 5 years, no rust through/burn through
Plastic components: 5 years, excluding fading or discolouration
All remaining parts: 2 years

DISCLAIMERS

APART FROM THE WARRANTY AND DISCLAIMERS AS DESCRIBED IN THIS WARRANTY STATEMENT, THERE ARE EXPLICITLY NO FURTHER WARRANTY OR VOLUNTARY DECLARATIONS OF LIABILITY GIVEN HERE WHICH GO BEYOND THE STATUTORY LIABILITY APPLYING TO WEBER. THE PRESENT WARRANTY STATEMENT ALSO DOES NOT LIMIT OR EXCLUDE SITUATIONS OR CLAIMS WHERE WEBER HAS MANDATORY LIABILITY AS PRESCRIBED BY STATUTE.

NO WARRANTIES SHALL APPLY AFTER THE APPLICABLE PERIODS OF THIS WARRANTY. NO OTHER WARRANTIES GIVEN BY ANY PERSON, INCLUDING A DEALER OR RETAILER, WITH RESPECT TO ANY PRODUCT (SUCH AS ANY "EXTENDED WARRANTIES"), SHALL BIND WEBER. THE EXCLUSIVE REMEDY OF THIS WARRANTY IS REPAIR OR REPLACEMENT OF THE PART OR PRODUCT.

IN NO EVENT UNDER THIS VOLUNTARY WARRANTY SHALL RECOVERY OF ANY KIND BE GREATER THAN THE AMOUNT OF THE PURCHASE PRICE OF THE WEBER® PRODUCT SOLD.

YOU ASSUME THE RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE, OR INJURY TO YOU AND YOUR PROPERTY AND/OR TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE MISUSE OR ABUSE OF THE PRODUCT OR FAILURE TO FOLLOW INSTRUCTIONS PROVIDED BY WEBER IN THE ACCOMPANYING OWNER'S GUIDE.

PARTS AND ACCESSORIES REPLACED UNDER THIS WARRANTY ARE WARRANTED ONLY FOR THE BALANCE OF THE ABOVE MENTIONED ORIGINAL WARRANTY PERIOD(S).

THIS WARRANTY APPLIES TO PRIVATE SINGLE FAMILY HOME OR APARTMENT USE ONLY AND DOES NOT APPLY TO WEBER GRILLS USED IN COMMERCIAL, COMMUNAL OR MULTI-UNIT SETTINGS SUCH AS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS, OR RENTAL PROPERTIES.

WEBER MAY FROM TIME TO TIME CHANGE THE DESIGN OF ITS PRODUCTS. NOTHING CONTAINED IN THIS WARRANTY SHALL BE CONSTRUED AS OBLIGATING WEBER TO INCORPORATE SUCH DESIGN CHANGES INTO PREVIOUSLY MANUFACTURED PRODUCTS, NOR SHALL SUCH CHANGES BE CONSTRUED AS AN ADMISSION THAT PREVIOUS DESIGNS WERE DEFECTIVE.

Refer to International Business Units list at the end of this Owner's Guide for additional contact information.

Visit www.weber.com, select your country of origin, and register your grill today.

COOKING SYSTEM

Extensive thought was put into how your Weber® charcoal grill was designed. We design our grills to perform so that you never have to worry about flare-ups, hot and cold spots or burnt food. Expect excellent performance, control and results every time.

Bowl and Lid

Every Weber® charcoal grill is made with a baked-on porcelain-enamel coated steel bowl **(A)** and lid **(B)**. This is important because it means it will never peel or flake. The reflective surface provides convection cooking, so that the heat radiates round the food much like an indoor oven, providing you with even cooking results.

Dampers and Vents

A big factor in charcoal grilling is air. The more air you allow into the grill, the hotter the fire will grow (up to a point) and the more often you will need to replenish it. So to minimise replenishing, keep the lid closed as much as possible. The bowl vents **(C)** on the bottom of the grill should be left open whenever you are grilling, but to slow the rate that your fire burns, close the lid damper(s) **(D)** as much as halfway.

Cooking Grate

Made of heavy-duty plated steel, the cooking grate **(E)** provides ample area to make all your favourite meals.

Charcoal Grate

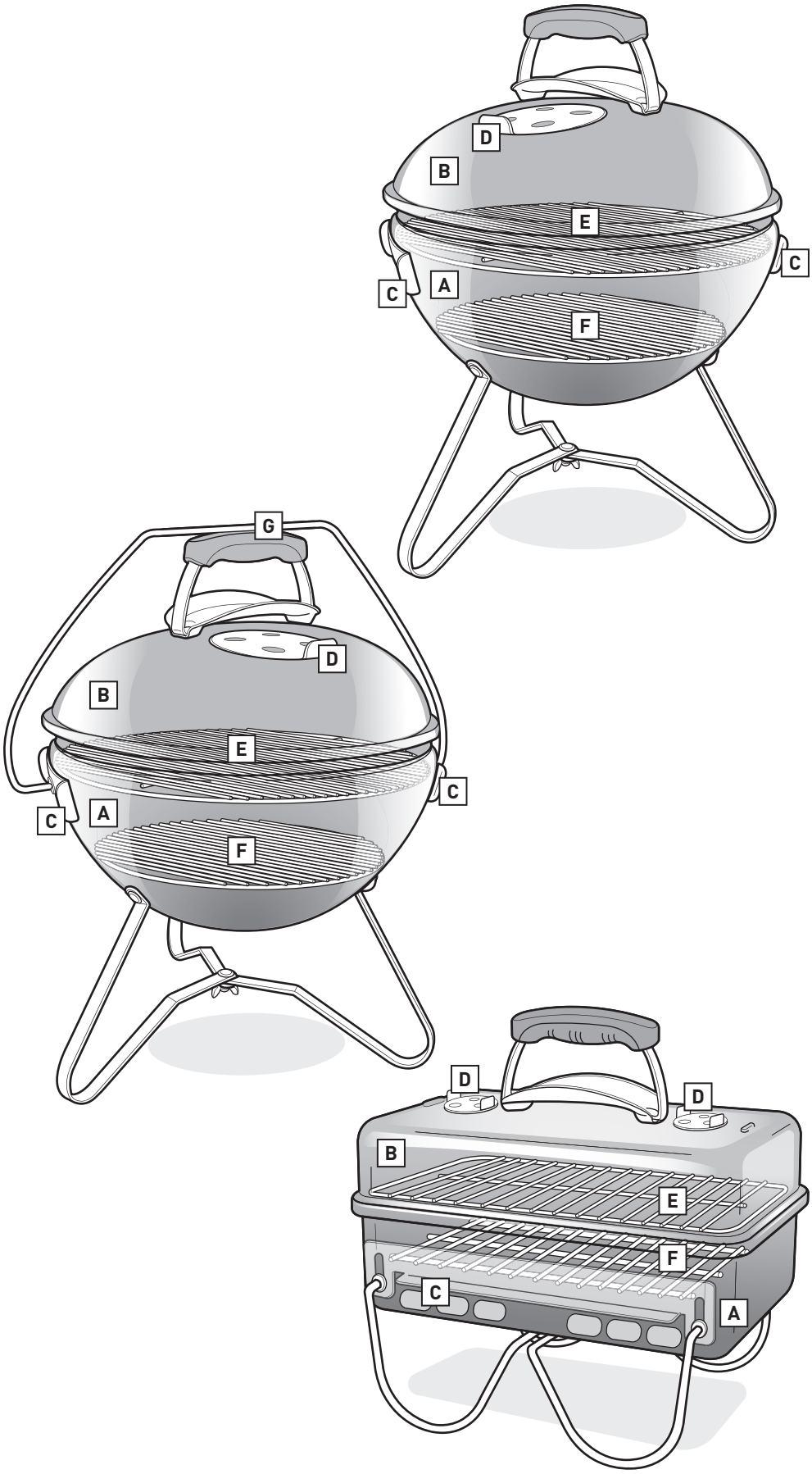
The charcoal grate **(F)** has what it takes to withstand the heat of any charcoal fire. Made of heavy-duty steel, this durable grate will not warp or burn through. In addition, it gives you enough space for direct or indirect cooking, providing you with the flexibility to cook the way you wish.

Special Features

Your grill may be equipped with the following special feature:

Tuck-N-Carry® Lid-Lock

The Tuck-N-Carry® **(G)** lid-lock allows for carrying, and also lowers to double as a lid-holder.



Choose a Proper Location to Grill

- Only use this grill outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway or any other enclosed area.
- Keep the grill on a secure, level surface at all times.
- Do not use grill within 1.5 metres of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to, wood or treated wood decks, patios and porches.

Choose How Much Charcoal to Use

Choosing charcoal quantity depends on what you are grilling and the size of your grill. If you are grilling small, tender pieces of food that take less than 20 minutes, refer to the ***Measuring & Adding Charcoal for Direct Heat*** chart. If you are grilling larger joints of meat that require 20 minutes or more grilling time, or delicate foods, refer to the ***Measuring & Adding Charcoal for Indirect Heat*** chart. Use the charcoal cup supplied with your grill to measure the appropriate amount of charcoal. For more details about the difference between direct and indirect cooking, refer to the *GRILLING METHODS* section.

The Very First Time You Grill

It is recommended that the grill be heated up and the fuel kept red hot, with the lid on, for at least 30 minutes prior to cooking for the first time.

Preparing the Grill for Lighting

1. Remove the lid. Depending on your grill model, you may be able to position it on the side of your grill using the Tuck-N-Carry® lid lock which lowers to double as a lid-holder.
2. Remove the cooking (top) grate from your grill.
3. Remove the charcoal (bottom) grate and clear ashes or chunks of old charcoal from the bottom of the bowl and ash catcher (depending on your model of grill).
4. Open bowl vent(s).
5. Replace charcoal (bottom) grate.

NOTE: Instructions for using lighter fluid were purposely left out of this owner's guide. Lighter fluid is messy and can transmit a chemical taste to your food, while lighter cubes (sold separately) do not. If you choose to use lighter fluid, follow the manufacturer's instructions and NEVER add lighter fluid to a burning fire.

Lighting the Charcoal Using a Chimney Starter

The simplest, most thorough way to light any kind of charcoal is to use a chimney starter; particularly, the Weber® RapidFire® chimney starter (sold separately). Refer to the cautions and warnings included with the RapidFire® chimney starter before lighting.

1. Put a few sheets of wadded up newspaper in the bottom of the chimney starter and set the chimney starter on the charcoal grate **(A)**; or put a few lighter cubes in the centre of the charcoal grate and place the chimney starter over them **(B)**.
2. Fill the chimney starter with charcoal **(C)**.
3. Light the lighter cubes or newspaper through the holes on the side of the chimney starter **(D)**.
4. Keep the chimney starter in place until the charcoal is fully lit. You can tell when the charcoal is fully lit when it is covered with a coating of white ash.

Note: The lighter cubes used must be completely consumed and the charcoal ashed over before placing food on the grate. Do not cook before the fuel has a coating of ash.

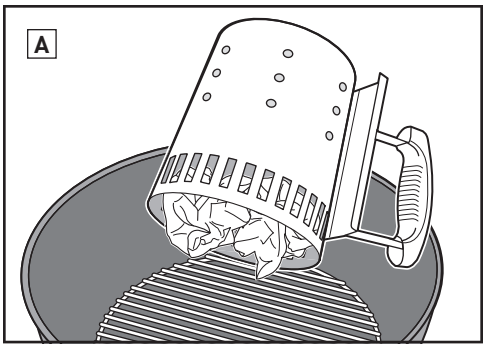
5. Once the charcoal is fully lit, continue to the following pages for instructions on how to arrange your charcoal and begin cooking according to your desired cooking method (Direct or Indirect method).

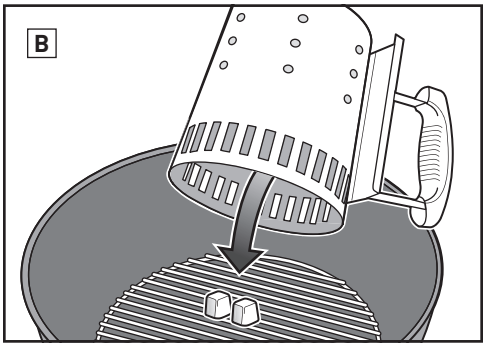
Lighting the Charcoal Using Lighter Cubes

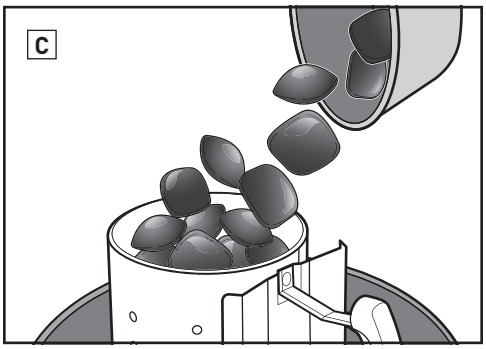
1. Build a pyramid of charcoal in the centre of the charcoal (bottom) grate and insert a couple of lighter cubes (sold separately) within the pyramid **(E)**.
2. Using a long match or lighter, light the lighter cubes. The lighter cubes will then ignite the charcoal.
3. Wait for the charcoal to fully light. You can tell when the charcoal is fully lit when it is covered with a coating of white ash.

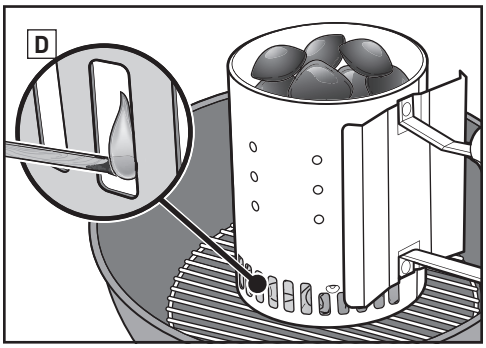
Note: The lighter cubes used must be completely consumed and the charcoal ashed over before placing food on the grate. Do not cook before the fuel has a coating of ash.

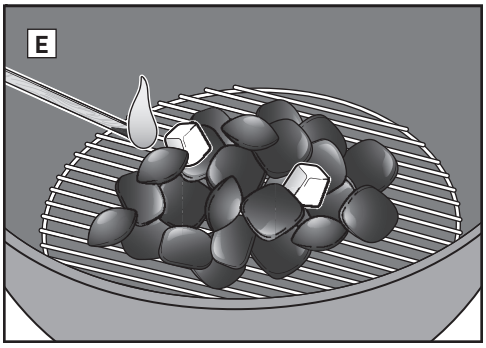
4. Once the charcoal is fully lit, continue to the following pages for instructions on how to arrange your charcoal and begin cooking according to your desired cooking method (Direct or Indirect method).

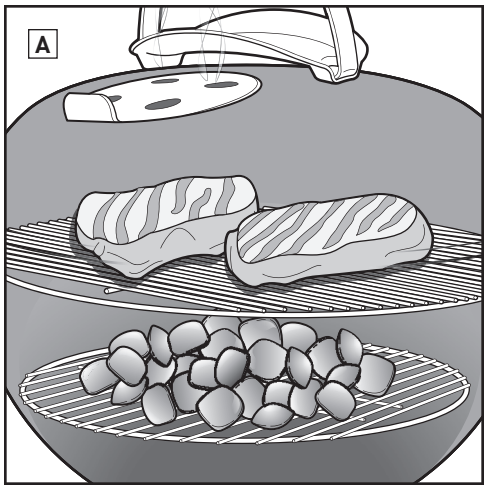












Grilling With Direct Heat

Use the direct method for small, tender pieces of food that take less than 20 minutes to cook, such as:

- Hamburgers
- Steaks
- Chops
- Kabobs
- Boneless chicken pieces
- Fish fillets
- Shellfish
- Sliced vegetables

With direct heat, the fire is right below the food (A). It sears or browns the surfaces of the food, developing flavours, texture, and delicious caramelisation while it also cooks the food all the way to the centre.

A direct fire creates both radiant and conductive heat. Radiant heat from the charcoal quickly cooks the surface of the food closest to it. At the same time, the fire heats the cooking grate rods, which conducts heat directly to the surface of the food and creates those unmistakable and lovely grill marks.

Arranging the Charcoal for Direct Heat

1. Put on barbecue mitts or gloves.

Note: The grill, including the handle and damper/vent handles, will become hot. Make sure that you are wearing barbecue mitts or gloves to avoid burning your hands.

2. After the charcoal is fully lit, spread them evenly across the charcoal grate with long tongs **(B)**.

3. Replace the cooking grate.

4. Place the lid on the grill.

5. Open the lid damper **(C)**.

6. Preheat the grate for approximately 10 to15 minutes.

7. Once the cooking grate is preheated, using a stainless steel bristle grill brush, clean the cooking grate **(D)**.

Note: Use a stainless steel bristle grill brush. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush.

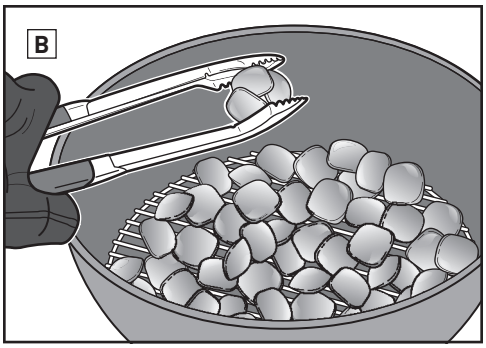
8. Open the lid, and place your food on the grate.

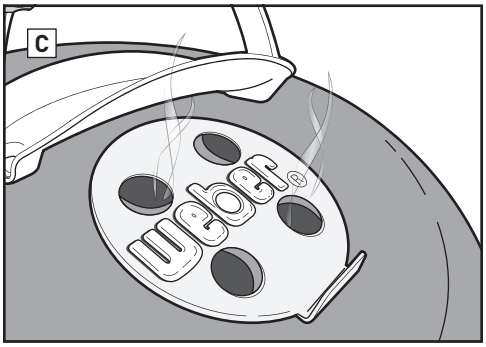
9. Place the lid on the grill. Consult recipe for recommended cooking times.

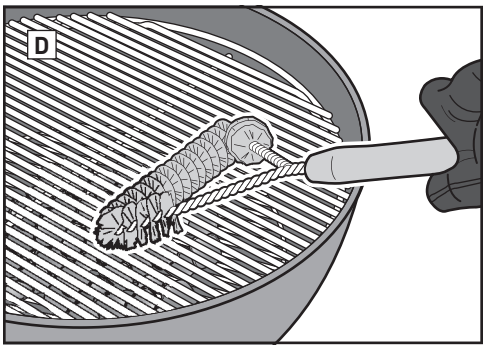
Note: When removing the grill lid during cooking, lift to the side, rather than straight up. Lifting straight up may create suction, drawing ashes up onto your food.

When finished cooking...

Close the lid damper and bowl vents to extinguish the charcoal.



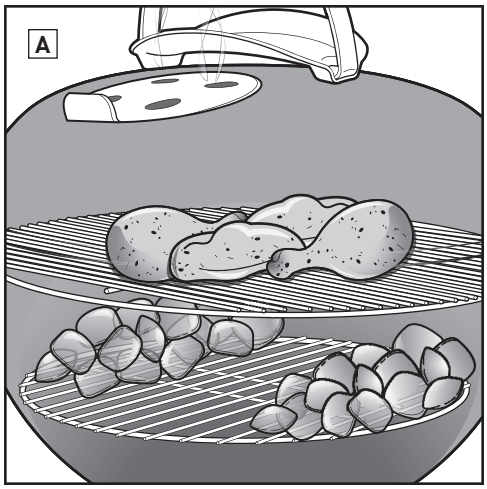




Measuring & Adding Charcoal for Direct Heat

*When measuring lump charcoal, use the charcoal measuring cup provided with your grill.

Grill Diameter	Charcoal Briquettes	Beechwood Lump Charcoal*	Mixed Wood Lump Charcoal*
Go-Anywhere®	13 briquettes	½ cup (0.30 kg)	½ cup
37 cm	24 briquettes	¾ cup (0.42 kg)	¾ cup
47 cm	30 briquettes	1 cup (0.56 kg)	¾ cup



Grilling With Indirect Heat

Use the indirect method for larger cuts of meat that require 20 minutes or more of grilling time, or for foods so delicate that direct exposure to the heat would dry them out or scorch them, such as:

- Joints
- Bone-in poultry pieces
- Whole fish
- Delicate fish fillets
- Ribs

Indirect heat can also be used for finishing thicker foods or bone-in cuts that have been seared or browned first over direct heat.

With indirect heat, the heat is on both sides of the grill, or off to one side of the grill. The food sits over the unlit part on the cooking grate (A).

The radiant and conductive heat are still factors, but they are not as intense while indirect cooking. However, if the lid of the grill is closed, as it should be, there is another kind of heat generated: convection heat. Heat rises, reflects off the lid and inside surfaces of the grill, and circulates to slowly cook the food evenly on all sides.

Convection heat doesn't sear or brown the surface of the food the way radiant and conductive heat do. It cooks it more gently all the way to the centre, like the heat in an oven.

Arranging the Charcoal for Indirect Heat

1. Put on barbecue mitts or gloves.

Note: The grill, including the handles, lid damper and bowl vents, will become hot. Make sure that you are wearing barbecue mitts or gloves to avoid burning your hands.

2. After the charcoal is fully lit, with long tongs, arrange the charcoal so that they will be set on either side of the food **(B)**. A drip pan may be placed between the charcoal to collect drippings.

3. Replace the cooking grate.

4. Place the lid on the grill.

5. Open the lid damper **(C)**.

6. Preheat the grate for approximately 10 to 15 minutes.

7. Once the cooking grate is preheated, using a stainless steel bristle grill brush, clean the cooking grate **(D)**.

Note: Use a stainless steel bristle grill brush. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush.

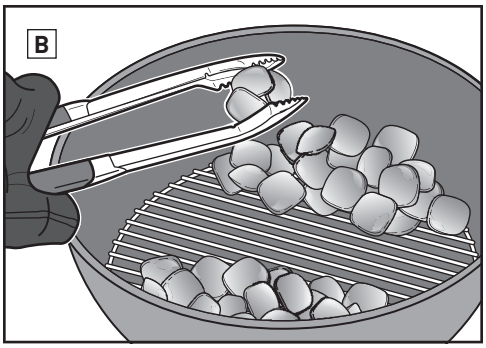
8. Open the lid, and place your food on the grate.

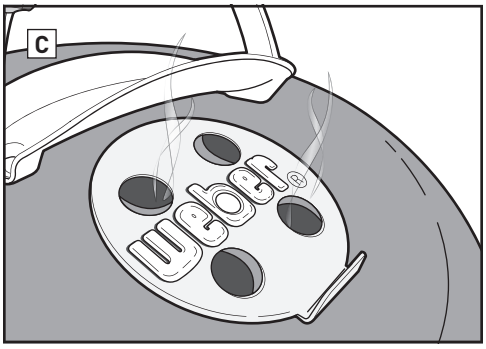
9. Place the lid on the grill. Consult recipe for recommended cooking times.

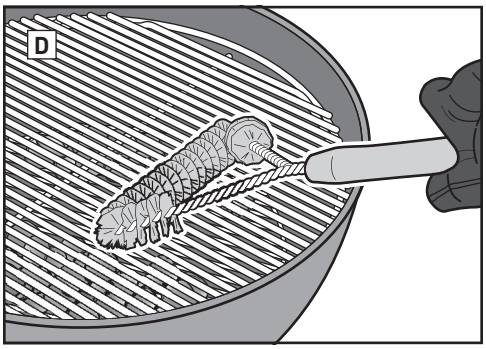
Note: When removing the grill lid during cooking, lift to the side, rather than straight up. Lifting straight up may create suction, drawing ashes up onto your food.

When finished cooking...

Close the lid damper and bowl vents to extinguish the charcoal.







Measuring & Adding Charcoal for Indirect Heat

*When measuring lump charcoal, use the charcoal measuring cup provided with your grill.

Grill Diameter	Charcoal Briquettes		Beechwood Lump Charcoal*		Mixed Wood Lump Charcoal*	
	Briquettes for first hour (per side)	Briquettes to add for each additional hour (per side)	Charcoal for first hour (per side)	Charcoal to add for each additional hour (per side)	Charcoal for first hour (per side)	Charcoal to add for each additional hour (per side)
Go-Anywhere®	6 briquettes	2 briquettes	½ cup (0.30 kg)	1 handful	¼ cup	1 handful
37 cm	7 briquettes	5 briquettes	½ cup (0.30 kg)	¼ cup	½ cup	¼ cup
47 cm	15 briquettes	7 briquettes	½ cup (0.30 kg)	1 handful	½ cup	1 handful

Wear Gloves

Always wear a barbecue mitt or mitts when using your charcoal grill. Vents, dampers, handles, and the bowl will all get hot during the grilling process, so be sure to keep your hands and forearms protected.

Skip the Lighter Fluid

Avoid using lighter fluid, as it can impart a chemical taste to your food. Chimney starters (sold separately) and lighter cubes (sold separately) are much cleaner and much more effective ways of lighting charcoal.

Preheat the Grill

Preheating your grill with the lid closed for 10 to 15 minutes prepares the cooking grate. With all of the charcoal glowing red, the temperature under the lid should reach 500˚F. The heat loosens any bits and pieces of food hanging onto the grate, making it easy to brush them off with a stainless steel bristle grill brush. Preheating your grill gets the grate hot enough to sear or brown properly and also helps prevent food from sticking to the grate.

Note: Use a stainless steel bristle grill brush. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush.

Oil the Food, Not the Grate

Oil prevents food from sticking and also adds flavour and moisture. Lightly brushing or spraying the food with oil works better than brushing the grate.

Keep the Air Flowing

A charcoal fire needs air. The lid should be closed as much as possible, but keep the lid damper and bowl vent open. Remove the ashes on the bottom of the grill regularly to prevent them from blocking the vents.

Put a Lid on It

For four important reasons, the lid should be closed as much as possible.

1. Keeps the grate hot enough to sear or brown the food.
2. Speeds up the cooking time and prevents the food from drying out.
3. Traps the smokiness that develops when fat and juices vapourise in the grill.
4. Prevents flare-ups by limiting oxygen.

Tame the Flame

Flare-ups happen, which is good because they sear or brown the surface of what you are grilling; however, too many flare-ups can burn your food. Keep the lid on as much as possible. This limits the amount of oxygen inside the grill, which will help extinguish any flare-ups. If the flames are getting out of control, move the food over indirect heat temporarily, until they die down.

Watch the Time and Temperature

If you are grilling in a colder climate or in a higher altitude, the cooking times will be longer. If the wind is blowing hard, it will raise a charcoal grill's temperature, so always keep close to your grill and remember to keep the lid on as much as possible so that the heat does not escape.

Frozen or Fresh

Whether you are grilling frozen or fresh food, follow the safety guidelines on the package and always cook it to the recommended internal temperature. Frozen food will take longer to grill and may need more fuel to be added depending on the type of food.

Keeping it Clean

Follow a few basic maintenance instructions to keep your grill looking and grilling better for years to come!

- For proper air flow and better grilling, remove accumulated ashes and old charcoal from the bottom of the kettle and the ash catcher before use. Make sure that all of the charcoal is fully extinguished and the grill is cool before doing so.
- You may notice "paint-like" flakes on the inside of the lid. During use, grease and smoke vapours slowly oxidize into carbon and deposit on the inside of your lid. Brush the carbonised grease from the inside of the lid with a stainless steel bristle grill brush. To minimise further build-up, the inside of the lid can be wiped with a paper towel after cooking while the grill is still warm (not hot).
- If your grill is subject to a particularly harsh environment, you will want to clean the outside more often. Acid rain, chemicals, and salt water can cause surface rusting to appear. Weber recommends wiping down the outside of your grill with warm soapy water. Follow up with a rinse and thorough drying.
- Do not use sharp objects or abrasive cleaners to clean the surfaces of your grill.

Cooking times for beef and lamb use the United States Department of Agriculture definition of medium doneness, unless otherwise noted. The cuts, thicknesses, weights and grilling times are meant to be guidelines. Factors such as altitude, wind and outside temperature can affect cooking times.

Visit www.weber.com for recipes and grilling tips.

		Thickness/Weight	Approximate Total Grilling Time
RED MEAT	**Steak:** New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, and filet mignon (tenderloin)	2 cm thick	**4 to 6 minutes** direct high heat
		2.5 cm thick	**6 to 8 minutes** direct high heat
		5 cm thick	**14 to 18 minutes** brown 6 to 8 minutes direct high heat, and grill 8 to 10 minutes indirect high heat
	Flank Steak	0.7 kg to 1 kg, 2 cm thick	**8 to 10 minutes** direct medium heat
	Minced Beef Patty	2 cm thick	**8 to 10 minutes** direct medium heat
	Tenderloin	1.4 to 1.8 kg	**45 to 60 minutes** 15 minutes direct medium heat, and grill 30 to 45 minutes indirect medium heat
PORK	**Bratwurst:** fresh	85 g link	**20 to 25 minutes** direct low heat
	Chop: boneless or bone-in	2 cm thick	**6 to 8 minutes** direct high heat
		3 to 4 cm thick	**10 to 12 minutes** brown 6 minutes direct high heat, and grill 4 to 6 minutes indirect high heat
	Ribs: baby back, spareribs	1.4 to 1.8 kg	**1½ to 2 hours** indirect medium heat
	Ribs: country-style, bone-in	1.4 to 1.8 kg	**1½ to 2 hours** indirect medium heat
	Tenderloin	0.5 kg	**30 minutes** brown 5 minutes direct high heat, and grill 25 minutes indirect medium heat
POULTRY	**Chicken Breast:** boneless, skinless	170 to 227 g	**8 to 12 minutes** direct medium heat
	Chicken Thigh: boneless, skinless	113 g	**8 to 10 minutes** direct medium heat
	Chicken Pieces: bone-in, assorted	85 to 170 g	**36 to 40 minutes** 6 to 10 minutes direct low heat, 30 minutes indirect medium heat
	Chicken: whole	1.8 to 2.25 kg	**1 to 1¼ hours** indirect medium heat
	Cornish Game Hen	0.7 to 0.9 kg	**60 to 70 minutes** indirect medium heat
	Turkey: whole, unstuffed	4.5 to 5.5 kg	**2 to 2½ hours** indirect medium heat
SEAFOOD	**Fish, Fillet, or Steak:** halibut, red snapper, salmon, sea bass, swordfish, tuna	0.6 to 1.25 cm thick	**3 to 5 minutes** direct medium heat
		2.5 to 3 cm thick	**10 to 12 minutes** direct medium heat
	Fish: whole	0.5 kg	**15 to 20 minutes** indirect medium heat
		1.4 kg	**30 to 45 minutes** indirect medium heat
	Shrimp	14 g	**2 to 4 minutes** direct high heat
VEGETABLES	**Asparagus**	1.25 cm diameter	**6 to 8 minutes** direct medium heat
	Maize	in husk	**25 to 30 minutes** direct medium heat
		husked	**10 to 15 minutes** direct medium heat
	Mushroom	shiitake or button	**8 to 10 minutes** direct medium heat
		portobello	**10 to 15 minutes** direct medium heat
	Onion	halved	**35 to 40 minutes** indirect medium heat
		1.25 cm slices	**8 to 12 minutes** direct medium heat
	Potato	whole	**45 to 60 minutes** indirect medium heat
		1.25 cm slices	**9 to 11 minutes** parboil 3 minutes, and grill 6 to 8 minutes direct medium heat

Make sure food fits on the grill with the lid down, leaving approximately 2.5 cm of clearance between the food and lid.

Cooking Tips

- Grill steaks, fish fillets, boneless chicken pieces, and vegetables using the direct method for the time given on the chart (or to the desired doneness) turning food once, halfway through grilling time.
- Grill roasts, whole poultry, bone-in poultry pieces, whole fish, and thicker cuts using the indirect method for the time given on the chart (or until an instant-read thermometer registers the desired internal temperature).
- Before carving, let roasts, larger joints of meat, and thick chops and steaks rest for 5 to 10 minutes after cooking. The internal temperature of the meat will rise 5 to 10 degrees during this time.
- For additional smoke flavour, consider adding hardwood chips or chunks (soaked in water for at least 30 minutes and drained) or moistened fresh herbs such as rosemary, thyme, or bay leaves. Place the wet wood or herbs directly on the coals just before you begin cooking.
- Thaw food before grilling. Otherwise, allow for a longer cooking time if cooking frozen food.

Food Safety Tips

- Do not defrost meat, fish, or poultry at room temperature. Defrost in the refrigerator.
- Wash your hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish, and poultry.
- Never place cooked food on the same plate raw food was on.
- Wash all plates and cooking utensils that have come into contact with raw meats or fish with hot, soapy water and rinse.

Tämän käyttöohjeen sisältämien VAARAT-, VAROITUKSET- ja VAROTOIMET-ilmoitusten noudattamatta jättämisestä voi seurata vakava vamma tai kuolema, tai tulipalon tai räjähdyksen aiheuttamia aineellisia vahinkoja.

Lue kaikki tämän käyttöohjeen sisältämät turvallisuustiedot ennen tämän grillin ottamista käyttöön.

VAARAT

⚠ Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa! Tämä grilli on suunniteltu ulkona hyvin tuuletetulla alueella käytettäväksi eikä sitä pidä koskaan käyttää lämmitykseen. Sisätiloissa pääsee kehittymään myrkyllisiä höyryjä, jotka voivat aiheuttaa vakavan vamman tai kuoleman.

⚠ Älä käytä autotallissa, rakennuksessa, käytävässä tai muussa suljetussa tilassa.

⚠ Älä käytä bensiiniä, alkoholia tai muita tulenarkoja nesteitä hiilen sytyttämiseen. Jos käytät sytytysnestettä (ei suositeltavaa), kuivaa grillipadan tuuletusaukoista mahdollisesti poisvuotanut neste ennen hiilien sytyttämistä.

⚠ Älä lisää hiilien sytytysnestettä tai sillä kostutettuja hiiliä kuumiin tai lämpimiin hiiliin. Sulje sytytysnestepullon korkki käytön jälkeen ja säilytä turvallisen välimatkan päässä grillistä.

⚠ Pidä grillausalue erillään tulenaroista höyryistä ja nesteistä, kuten bensiinistä, alkoholista ja muista syttyvistä materiaaleista.

VAROITUKSET

⚠ Älä käytä grilliä, elleivät kaikki osat ole paikallaan. Tämä grilli tulee koota asianmukaisesti ohjeita noudattaen. Virheellisesti koottu grilli voi olla vaarallinen.

⚠ Älä käytä grilliä ilman tuhkalaatikkoa.

⚠ Älä käytä tätä grilliä minkään tulenaran rakenteen alapuolella.

⚠ Alkoholi tai lääkkeet voivat heikentää käyttäjän kykyä koota grilli oikein tai käyttää sitä turvallisesti.

⚠ Noudata varovaisuutta grillin käytössä. Grilli on kuuma kypsennyksen tai puhdistukesn aikana, eikä sitä pidä jättää valvomatta.

⚠ VAROITUS! Grilli kuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana.

⚠ VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin läheisyydestä.

⚠ VAROITUS! Älä käytä bensiiniä tai spriitä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen! Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä!

⚠ Tätä Weber®-grilliä ei ole tarkoitettu asennettavaksi ajoneuvoihin tai veneisiin.

⚠ Älä käytä grilliä puoltatoista metriä lähempänä mitään palonarkaa materiaalia. Palonarkoja materiaaleja ovat muun muassa puiset tai kyllästetyt puuparvekkeet ja -kuistit.

⚠ Pidä grilli aina tukevalla ja tasaisella alustalla etäällä palonaroista materiaaleista.

⚠ Älä aseta grilliä lasipinnalle tai syttyvälle pinnalle.

⚠ Älä käytä grilliä kovalla tuulella.

⚠ Älä käytä liehuvahihaisia vaatekappaleita sytyttäessäsi tai käyttäessäsi grilliä.

⚠ Älä kosketa paisto- tai hiiliritilää, tuhkaa, hiiliä tai grilliä saadaksesi selville, ovatko ne kuumia.

⚠ Sammuta hiilet, kun olet lopettanut grillaamisen. Tee sammutus sulkemalla grillipadan tuuletusaukot ja vetoluukku ja asettamalla kansi paikalleen.

⚠ Käytä kuumuudenkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, kun grillaat, säädät tuuletusaukkoja (vetoluukkuja), lisäät hiiliä tai kosket lämpömittaria tai kantta.

⚠ Käytä asianmukaisia työkaluja, joissa on pitkät, kuumuutta kestävät kahvat.

⚠ Sijoita hiilet hiiliritilän päälle (alempi ritilä). Älä sijoita hiiliä suoraan grillipadan pohjalle.

⚠ Älä nojaa pöytään tai kuormita sen reunaa liikaa..

⚠ Älä käytä Tuck-Away™-pidikettä kahvana grillin nostamiseen tai siirtämiseen.

⚠ Älä ripusta kantta grillipadan kahvaan.

⚠ Älä heitä kuumia hiiliä paikkaan, jossa niiden päälle voidaan astua tai jossa ne voivat aiheuttaa tulipalon. Älä heitä tuhkaa tai hiiliä pois, ennen kuin ne ovat täysin jäähtyneet.

⚠ Älä siirrä grilliä säilytyspaikkaan, ennen kuin tuhka ja hiilet ovat täysin jäähtyneet.

⚠ Älä poista tuhkaa, ennen kuin kaikki hiilet ovat palaneet kokonaan ja sammuneet ja grilli on jäähtynyt.

⚠ Pidä sähköjohdot poissa grillin kuumista pinnoista ja poissa tieltä.

⚠ VAROITUS! Älä käytä grilliä suljetussa paikassa, kuten talossa, teltassa, matkailuvaunussa, ajoneuvossa tai muussa vastaavassa tilassa. Hiilimonoksidi on kuolettavan vaarallista.

VAROTOIMET

⚠ Älä yritä sammuttaa liekkejä tai palavia hiiliä vedellä.

⚠ Grillipadan vuoraaminen alumiinifoliolla estää ilman kiertämisen. Käytä sen sijaan rasvapeltiä valumien keräämiseen, kun kypsytät ruokaa epäsuorasti.

⚠ Tarkasta säännöllisesti, ettei grilliharjoista irtoa harjaksia ja etteivät harjat ole liian kuluneita. Ota uusi harja käyttöön, jos paistoritilässä tai harjassa näkyy irronneita harjaksia. Weber suosittelee, että ostat uuden ruostumattomasta teräksestä valmistetun grilliharjan joka kevät grillauskauden alussa.

Nalaten de in deze gebruiksaanwijzing opgenomen GEVAREN, WAARSCHUWINGEN en VOORZORGSMAATREGELEN te volgen kan ernstig lichamelijk letsel of de dood tot gevolg hebben, of kan tot brand of een ontploffing leiden en schade aan eigendommen veroorzaken.

Lees alle in deze gebruiksaanwijzing opgenomen veiligheidsinformatie voordat u deze grill gaat gebruiken.

GEVAREN

⚠ Niet binnenshuis gebruiken! Deze grill is ontworpen voor gebruik buitenshuis op een goed geventileerde plaats, en is niet bedoeld als een verwarmingsapparaat en mag ook nooit als zodanig worden gebruikt. Bij gebruik binnenshuis hopen giftige dampen zich op die ernstig lichamelijk letsel of de dood tot gevolg hebben.

⚠ Niet in een garage, gebouw, (al of niet overdekte) doorgang of andere besloten ruimte gebruiken.

⚠ Geen benzine, alcohol of andere uiterst vluchtige stoffen gebruiken om de houtskool aan te steken. Bij gebruik van aansteekvloeistof (niet aanbevolen) voor de houtskool moeten alle vloeistoffen worden verwijderd die door de ventilatiegaten van de ketel gelekt zijn, voordat de houtskool wordt aangestoken.

⚠ Geen houtskool-aansteekvloeistof of met aansteekvloeistof doordrenkte houtskool aan hete of warme houtskool toevoegen. Na gebruik moet de aansteekvloeistof worden afgesloten en op veilige afstand van de grill gezet worden.

⚠ Houd het gebied rondom de grill vrij van ontvlambare dampen en vloeistoffen zoals benzine, alcohol, ontvlambare materialen enz.

WAARSCHUWINGEN

⚠ Gebruik de grill alleen nadat alle onderdelen gemonteerd zijn. Deze grill moet op de juiste manier volgens de montage-instructies gemonteerd worden. Onjuiste montage kan gevaarlijk zijn.

⚠ Gebruik de grill nooit zonder een geïnstalleerde asopvanger.

⚠ Gebruik deze grill niet onder een hoger aangebrachte ontvlambare constructie.

⚠ Het gebruik van alcohol, of geneesmiddelen die met of zonder recept verkrijgbaar zijn, kunnen invloed hebben op het vermogen van de gebruiker om de grill op de juiste wijze te monteren of veilig te gebruiken.

⚠ Wees voorzichtig wanneer u de grill gebruikt. Tijdens het grillen of schoonmaken is de grill heet, en hij mag nooit onbeheerd worden achtergelaten.

⚠ WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.

⚠ WAARSCHUWING! Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.

⚠ WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!

⚠ Deze Weber ®-grill is niet bedoeld voor installatie in of op kampeerauto's en/of boten.

⚠ Gebruik de grill niet binnen 1½ meter van ontvlambare materialen. Ontvlambare materialen omvatten, maar zijn niet beperkt tot hout of voorbehandelde houten dekken, patio's en veranda's.

⚠ Houd de grill altijd op een veilige en vlakke ondergrond, op afstand van ontvlambare materialen.

⚠ Plaats de barbecue niet op een glazen of brandbare ondergrond.

⚠ Niet grillen bij harde wind.

⚠ Draag tijdens het aansteken of gebruik van de grill geen kleding met losse mouwen.

⚠ Raak het grill- of houtskoolrooster, de as, houtskool of grill nooit aan om te controleren of ze heet zijn.

⚠ Na het grillen de houtskool doven. Sluit de ventilatieopeningen en demper in het deksel, en zet het deksel op de ketel.

⚠ Gebruik hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen tijdens het grillen, het afstellen van de ventilatieopeningen (dempers), het toevoegen van houtskool en het gebruik van de thermometer of het deksel.

⚠ Gebruik de juiste gereedschappen met lange, hittebestendige handvaten.

⚠ Plaats de houtskool altijd bovenop het (onderste) houtskoolrooster. Geen houtskool direct onderin de ketel plaatsen.

⚠ Niet op de tafel leunen, of het uiteinde ervan overbelasten.

⚠ Gebruik de Tuck-Away™-dekselhouder niet als een handvat om de grill op te tillen of te verplaatsen.

⚠ Hang het deksel niet aan het handvat van de ketel.

⚠ Gooi hete houtskool nooit weg waar erop gelopen kan worden of waar het een brandgevaar vormt. Gooi de as of houtskool nooit weg voordat ze volledig gedoofd zijn.

⚠ Zet de grill niet weg en berg hem ook niet op totdat de as en houtskool volledig gedoofd zijn.

⚠ Verwijder de as niet totdat alle houtskool helemaal opgebrand en volledig gedoofd is en de grill afgekoeld is.

⚠ Houd elektriciteitsdraden en snoeren weg van de hete oppervlakken van de grill en op afstand van plaatsen met veel voetverkeer.

⚠ WAARSCHUWING! De barbecue niet in een besloten ruimte gebruiken, bijvoorbeeld in een huis, tent, caravan, voertuig of kleine ruimte. Risico op dodelijke ongelukken vanwege koolmonoxidevergifitiging.

VOORZORGSMAATREGELEN

⚠ Geen water gebruiken om opvlammingen te bedwingen of houtskool te doven.

⚠ De ketel met aluminiumfolie bedekken belemmert de luchtstroom. Gebruik in plaats daarvan een druippan om het braadvet van het vlees op te vangen bij het grillen met de indirecte methode.

⚠ Grillborstels moeten regelmatig op losse draden en overmatige slijtage gecontroleerd worden. Vervang de borstel als u losse draden op het grillrooster of op de borstel aantreft. Weber beveelt aan om bij het begin van elk voorjaar een nieuwe roestvrijstalen grillborstel aan te schaffen.

GARANTIE

Hartelijk dank voor uw aankoop van een WEBER®-product. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067–6266 ("Weber") beroemt zich op zijn veilige, duurzame en betrouwbare producten.

Deze vrijwillige garantie van Weber wordt kosteloos aan u verstrekt. Hierin vindt u alle informatie die u nodig hebt voor reparatie van uw WEBER®-product in het onwaarschijnlijke geval van storingen of defecten.

Krachtens geldende wetgeving heeft de klant een aantal rechten indien het product defect is. Deze rechten omvatten aanvullende service of vervanging, reductie van de aankoopprijs en compensatie. Binnen de Europese Unie is dit bijvoorbeeld, een tweejarige wettelijke garantie met ingang van de datum waarop het product wordt overgedragen. Deze garantie heeft geen invloed op deze en overige wettelijke rechten. Deze garantie kent zelfs aanvullende rechten toe aan de eigenaar, buiten de wettelijke garantiebepalingen.

VRIJWILLIGE GARANTIE VAN WEBER

Weber biedt de koper van het WEBER®-product (of, indien sprake is van een geschenk of promotieactie, de persoon voor wie het als geschenk of promotie-item is gekocht) de garantie dat het WEBER®-product vrij is van defecten in materiaal en fabricage gedurende de hieronder aangegeven periode(n), onder voorbehoud van montage en gebruik in overeenstemming met de bijbehorende gebruikershandleiding. (Opmerking: als u de gebruikershandleiding van uw WEBER®-product verliest of kwijt raakt, kunt u een vervangend exemplaar aanvragen via www.weber.com of op de landspecifieke website waarnaar u wordt doorverwezen.)
Bij normaal gebruik en onderhoud bij een eengezinswoning of appartement zal Weber binnen het kader van deze garantie defecte onderdelen repareren of vervangen met inachtneming van de hieronder aangegeven perioden, beperkingen en uitzonderingen. VOOR ZOVER DIT KRACHTENS GELDENDE WETGEVING MOGELIJK IS, WORDT DEZE GARANTIE SLECHTS AAN DE OORSPRONKELIJKE KOPER VERSTREKT EN KAN DEZE GARANTIE NIET WORDEN OVERGEDRAGEN OP VOLGENDE EIGENAREN, BEHALVE INDIEN SPRAKE IS VAN GESCHENKEN EN PROMOTIEACTIES ZOALS HIERBOVEN VERMELD.

VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE EIGENAAR IN HET KADER VAN DEZE GARANTIE

Voor een probleemloze garantiedekking is het belangrijk (maar niet verplicht) om uw WEBER®-product online te registreren op www.weber.com of op de landspecifieke website waarnaar u wordt doorverwezen. Bewaar ook uw originele aankoopbon en/of factuur. Door uw WEBER®-product te registreren, bevestigt u de garantiedekking en wordt het mogelijk voor Weber om indien nodig contact met u op te nemen.

Bovenstaande garantie is alleen van toepassing wanneer de eigenaar zorgvuldig met het WEBER®-product omgaat door alle montage-instructies, gebruiksinstructies en aanwijzingen voor preventief onderhoud op te volgen zoals beschreven in de bijbehorende gebruikershandleiding, tenzij de eigenaar kan bewijzen dat het defect of de storing niets te maken heeft met het zich niet houden aan bovenstaande verplichtingen. Als u in een kustgebied woont of uw product in de buurt van een zwembad is geplaatst, behoort het regelmatig schoonmaken en afspoelen van de buitenkant van het product tot het regulier onderhoud, zoals beschreven in de bijbehorende gebruikershandleiding.

GARANTIEAFHANDELING/GARANTIEUITSLUITING

Als u denkt dat een onderdeel wordt gedekt door deze garantie, neemt u contact op met de klantenservice van Weber. Hiervoor kunt u gebruikmaken van de contactgegevens op onze website (www.weber.com of de landspecifieke website waarnaar u wordt doorverwezen). Weber zal defecte onderdelen die worden gedekt door deze garantie na onderzoek naar eigen goeddunken repareren of vervangen. Ingeval reparatie of vervanging niet mogelijk is, kan Weber ervoor kiezen (naar eigen goeddunken) om de barbecue te vervangen door een nieuwe barbecue van gelijke of grotere waarde. Weber kan u vragen om onderdelen (voldoende gefrankeerd) op te sturen voor inspectie.

Deze GARANTIE vervalt indien er sprake is van schade, slijtage, verkleuringen en/of roest waarvoor Weber niet verantwoordelijk is en welke is veroorzaakt door:

- misbruik, oneigenlijk gebruik, wijziging, modificatie, verkeerd gebruik, vandalisme, verwaarlozing, onjuiste montage of installatie of het niet naar behoren uitvoeren van normaal en routineonderhoud;
- insecten (zoals spinnen) en knaagdieren (zoals eekhoorns), met inbegrip van maar niet beperkt tot schade aan de branderbuizen en/of gasslangen;
- blootstelling aan zoute lucht en/of chloor afkomstig van bijvoorbeeld zwembaden, bubbelbaden en thermale baden;
- ernstige weersinvloeden zoals hagel, orkanen, aardbevingen, tsunami's, hoogwater, tornado's of zware stormen.

Bij gebruik en/of installatie van niet-originele onderdelen op uw WEBER®-product komt deze garantie te vervallen en wordt eventuele daaruit voortvloeiende gevolgschade niet gedekt door deze garantie. Wanneer u een gasbarbecue zonder toestemming van Weber of door een niet door Weber geautoriseerde onderhoudstechnicus laat ombouwen voor andere brandstoffen, vervalt deze garantie.

GARANTIETERMIJNEN PRODUCT

Deksel, ketel en middelste ring: 10 jaar tegen doorroesten/doorbranden
One-Touch™ reinigingssysteem: 5 jaar tegen doorroesten/doorbranden
Kunststof onderdelen: 5 jaar, met uitzondering van vervagen of verkleuring
Alle resterende onderdelen: 2 jaar

VRIJWARINGEN

AFGEZIEN VAN DE GARANTIE EN VRIJWARINGEN BESCHREVEN IN DEZE GARANTIEVERKLARING, WORDT UITDRUKKELIJK GEEN VERDERE GARANTIE OF VRIJWILLIGE AANSPRAKELIJKSTELLING GEGEVEN WELKE VERDER GAAT DAN DE WETTELIJKE AANSPRAKELIJKHEID DIE OP WEBER VAN TOEPASSING IS. SITUATIES OF AANSPRAKEN WAARBIJ WEBER VOLGENS DE WET VERPLICHTE AANSPRAKELIJKHEID HEEFT, WORDEN NIET BEPERKT OF UITGESLOTEN DOOR DEZE GARANTIEVERKLARING.

NA DE BETREFFENDE PERIODEN VAN DEZE GARANTIE IS GEEN GARANTIE VAN TOEPASSING. GARANTIES AFGEGEVEN DOOR EEN ANDERE PERSOON, MET INBEGRIP VAN DEALERS OF DETAILHANDELAARS, MET BETREKKING TOT EEN PRODUCT (ZOALS EVENTUELE "UITGEBREIDE GARANTIES"), ZIJN IN GEEN GEVAL BINDEND VOOR WEBER. DEZE GARANTIE BIEDT UITSLUITEND MOGELIJKHEID TOT HET REPAREREN OF VERVANGEN VAN DEFECTE ONDERDELEN OF PRODUCTEN.

IN GEEN GEVAL ZAL EEN HERSTELMAATREGEL VAN WELKE AARD DAN OOK IN HET KADER VAN DEZE VRIJWILLIGE GARANTIE EEN WAARDE HOGER DAN DE AANKOOPPRIJS VAN HET VERKOCHTE WEBER®-PRODUCT HEBBEN.

U AANVAARDT HET RISICO EN DE AANSPRAKELIJKHEID VOOR VERLIES, SCHADE OF LETSEL AAN U EN UW WONING EN/OF AAN ANDEREN EN HUN EIGENDOMMEN DOOR VERKEERD OF ONKUNDIG GEBRUIK VAN HET PRODUCT OF DOOR HET NIET OPVOLGEN VAN DE INSTRUCTIES VAN WEBER IN DE BIJBEHORENDE GEBRUIKERSHANDLEIDING.

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES DIE ONDER DEZE GARANTIE WORDEN VERVANGEN, WORDEN UITSLUITEND GEDEKT VOOR HET RESTANT VAN DE BOVENGENOEMDE OORSPRONKELIJKE GARANTIEPERIODE(S).

DEZE GARANTIE GELDT VOOR GEBRUIK BIJ PARTICULIERE EENGEZINSWONINGEN OF APPARTEMENTEN EN IS NIET VAN TOEPASSING OP WEBER-BARBECUES DIE WORDEN GEBRUIKT IN OMGEVINGEN MET EEN COMMERCIEEL OF GEMEENSCHAPPELIJK KARAKTER OF MET MEERDERE UNITS, ZOALS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS OF VAKANTIEWONINGEN.

WEBER KAN HET ONTWERP VAN ZIJN PRODUCTEN VAN TIJD TOT TIJD WIJZIGEN. NIETS IN DEZE GARANTIE MAG WORDEN OPGEVAT ALS VERPLICHTING VOOR WEBER OM DERGELIJKE ONTWERPWIJZIGINGEN TE INTEGREREN IN EERDER GEMAAKTE PRODUCTEN, NOCH WORDEN OPGEVAT ALS ERKENNING DAT EEN EERDER ONTWERP ONDEUGDELIJK WAS.

Bezoek www.weber.com, selecteer uw land van herkomst en registreer uw grill vandaag nog.

Er is uitgebreid nagedacht over het ontwerp van uw Weber®-houtskoolgrill. Wij maken onze grills om te presteren, zodat u zich nooit zorgen hoeft te maken over opvlammingen, hete en koude gedeelten, of aangebrand eten. U kunt telkens uitstekende prestaties, bediening en resultaten verwachten.

Ketel en deksel

Elke Weber®-houtskoolgrill wordt vervaardigd met een ingebakken porseleinglazuur, gecoate stalen ketel **(A)** en deksel **(B)**. Dat is belangrijk want het betekent dat ze nooit gaan afbladderen of afschilferen. Het reflecterende oppervlak biedt convectiekoken, zodat de hitte zich rondom het voedsel verspreidt net zoals een oven in de keuken en u gelijkmatige grillresultaten geeft.

Dempers en ventilatieopeningen

Een belangrijke factor bij houtskoolgrillen is lucht. Hoe meer lucht u de grill laat binnenkomen, des te heter het vuur zal worden (tot een bepaald punt) en des te vaker zult u het moeten aanvullen. Om aanvulling tot een minimum te beperken moet u het deksel zoveel mogelijk gesloten houden. De ventilatieopeningen van de ketel **(C)** onderin moeten tijdens het grillen open blijven, maar om de intensiteit waarmee het vuur brandt te vertragen moet(en) de demper(s) in het deksel **(D)** minstens half gesloten zijn.

Grillrooster

Vervaardigd van heavy-duty verzinkt staal biedt het grillrooster **(E)** meer dan voldoende ruimte om al uw favoriete maaltijden te bereiden.

Houtskoolrooster

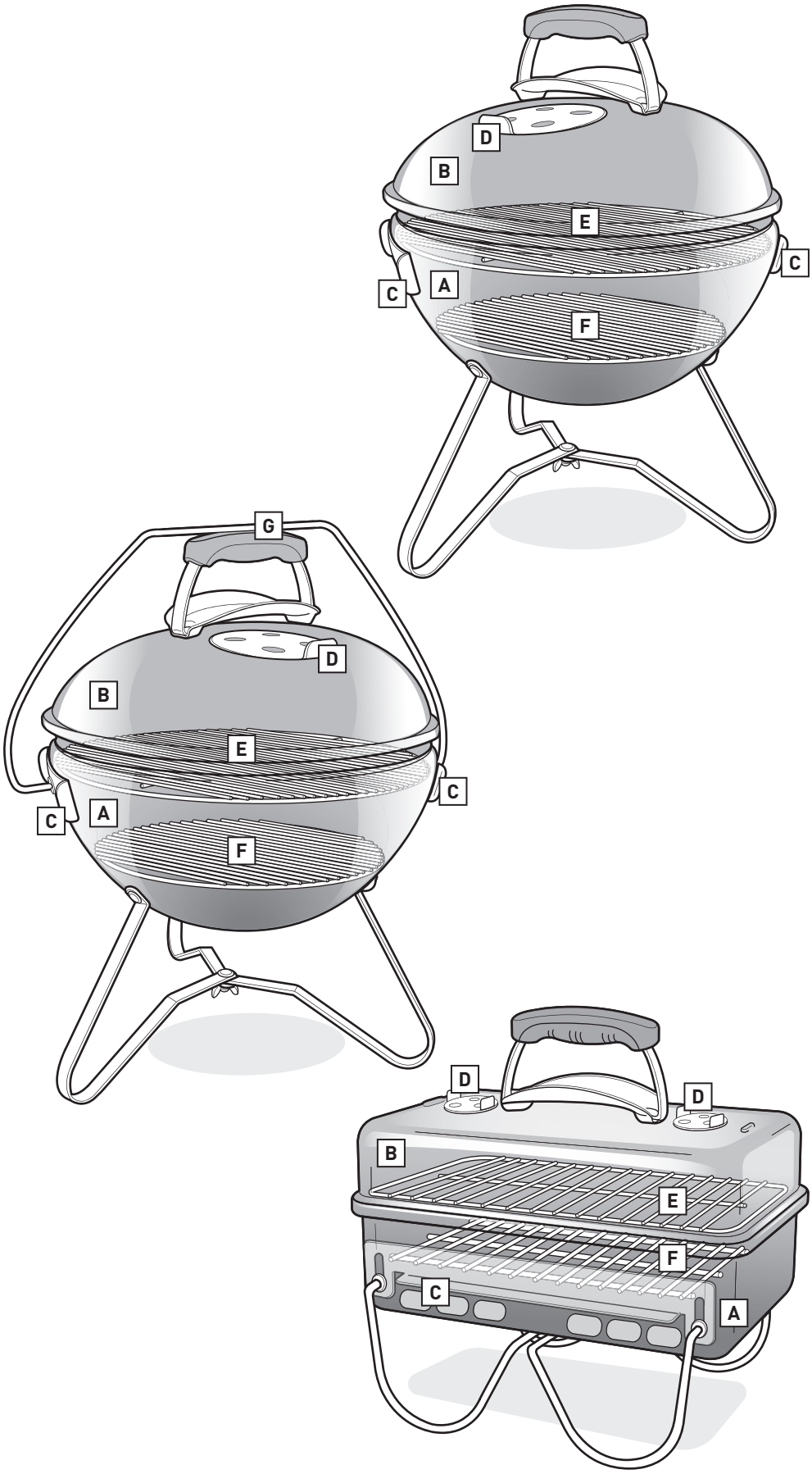
Het houtskoolrooster **(F)** is voorzien van alles wat nodig is om de hitte van ongeacht welk houtskoolvuur te weerstaan. Dit uit duurzaam, heavy-duty staal vervaardigd rooster trekt niet krom of brandt niet door. Ook geeft het rooster u genoeg ruimte voor direct of indirect grillen, en biedt u flexibiliteit om dat op uw eigen manier te doen.

Speciale voorzieningen

Uw grill kan de volgende speciale voorziening hebben:

Tuck-N-Carry®-dekselsluiting

Met de Tuck-N-Carry®-dekselsluiting **(G)** kunt u de grill dragen, en de sluiting komt ook omlaag om als dekselhouder te fungeren.



Kies de juiste locatie voor de grill

- Gebruik deze grill uitsluitend buitenshuis op een goed geventileerde plaats. Niet in een garage, gebouw, (al of niet overdekte) doorgang of andere besloten ruimte gebruiken.
- Zet de grill altijd op een veilige en vlakke ondergrond.
- Gebruik de grill niet binnen 1½ meter van ontvlambare materialen. Ontvlambare materialen omvatten, maar zijn niet beperkt tot hout of voorbehandelde houten dekken, patio's en veranda's.

Kiezen hoeveel houtskool te gebruiken

Kiezen hoeveel houtskool u moet gebruiken hangt af van wat u gaat grillen en hoe groot uw grill is. Als u kleine, malse stukjes voedsel/vlees gaat grillen die in minder dan 20 minuten klaar zijn, raadpleegt u de ***Tabel voor meten en toevoegen van houtskool voor directe hitte***. Als u grotere stukken vlees gaat grillen die 20 minuten of een langere grilltijd nodig hebben of voor delicaat voedsel, raadpleegt u de ***Tabel voor meten en toevoegen van houtskool voor indirecte hitte***. Gebruik de bij uw grill geleverde houtskool-maatbeker voor het meten van de juiste hoeveelheid houtskool. Voor meer details over het verschil tussen direct en indirect grillen raadpleegt u het gedeelte *GRILLMETHODES*.

De allereerste keer dat u grilt

Het verdient aanbeveling om de grill voor te verwarmen en voordat u de eerste keer gaat grillen de brandstof minstens 30 minuten en met gesloten deksel roodgloeiend te houden.

De grill voorbereiden voor aansteken

1. Haal het deksel eraf. Afhankelijk van het model van uw grill kunt u het deksel op de zijkant van de grill zetten met behulp van de Tuck-N-Carry ®-dekselsluiting die omlaag kan komen en ook als dekselhouder fungeert.
2. Haal het (bovenste) grillrooster uit de grill.
3. Verwijder het houtskoolrooster (onderin) en verwijder alle as of stukken gebruikte houtskool onderuit de ketel en de asopvanger (afhankelijk van het model van uw grill).
4. Open de ketelventilatieopening(en).
5. Zet het houtskoolrooster (onderin) weer terug.

Opmerking: Instructies voor het gebruiken van aanstekervloeistof werden met opzet niet in deze gebruiksaanwijzing opgenomen. Aanstekervloeistof is smerig en kan een chemische smaak in uw eten achterlaten, maar aanstekerblokken (apart verkocht) doen dat niet. Als u toch aanstekervloeistof gebruikt, moet u de instructies van de fabrikant volgen en aanstekervloeistof NOOIT aan een brandend vuur toevoegen.

De houtskool aansteken met een chimney-starter

De eenvoudigste en grondigste manier om ongeacht welke soort houtskool aan te steken is het gebruik van een chimney-starter, vooral de Weber® RapidFire® chimney-starter (apart verkocht). Raadpleeg voor het aansteken de voorzorgsmaatregelen en waarschuwingen die bij de RapidFire® chimney-starter zijn meegeleverd.

1. Doe een prop kranten onderin de chimney-starter en zet de chimney-starter op het houtskoolrooster **(A)**; of zet een aantal aansteekblokjes in het midden van het houtskoolrooster en plaats de chimney-starter eroverheen **(B)**.
2. Vul de chimney-starter met houtskool **(C)**.
3. Steek de aansteekblokjes of krant aan door de openingen aan de zijkant van de chimney-starter **(D)**.
4. Houd de chimney-starter op zijn plaats totdat de houtskool volledig aangestoken is. U kunt zien dat de houtskool volledig aangestoken is als het met een wit laagje as bedekt is.

Opmerking: De gebruikte aansteekblokjes moeten volledig opgebruikt en de houtskool met as bedekt zijn voordat u voedsel op het rooster plaatst. Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.

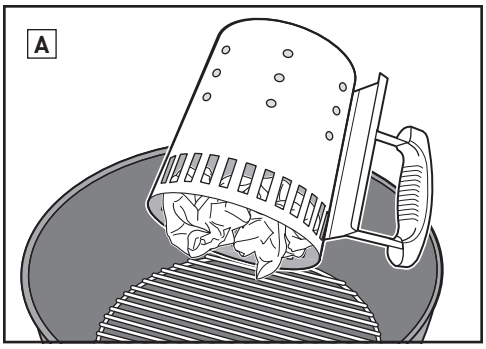
5. Als de houtskool volledig is aangestoken, gaat u verder met de volgende pagina's voor instructies hoe u de houtskool moet plaatsen en u met grillen kunt beginnen volgens uw gewenste grillmethode (directe of indirecte methode).

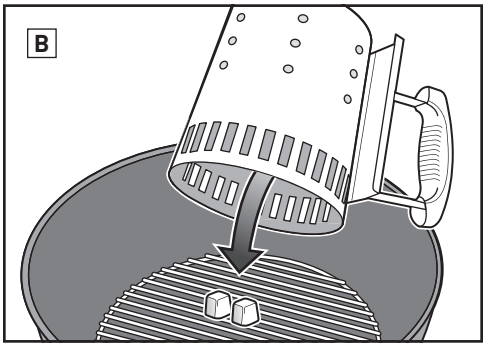
De houtskool aansteken met gebruik van aansteekblokjes

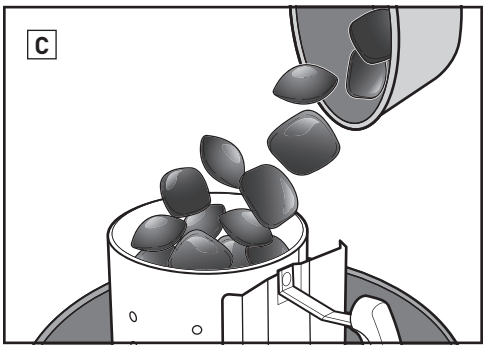
1. In het midden van het houtskoolrooster (onderin) bouwt u een piramide en steekt u een aantal aansteekblokjes (apart verkocht) in de piramide **(E)**.
2. Gebruik een lange lucifer of aansteker en steek de aansteekblokjes aan. De aansteekblokjes steken daarna de houtskool aan.
3. Wacht totdat de houtskool volledig aangestoken is. U kunt zien dat de houtskool volledig aangestoken is als het met een wit laagje as bedekt is.

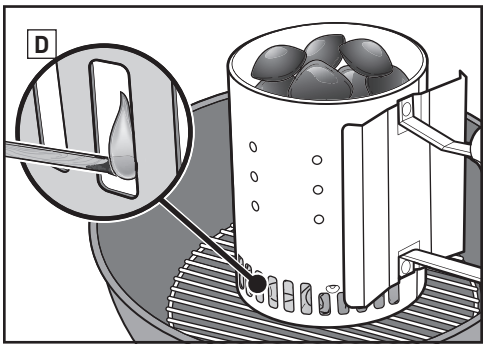
Opmerking: De gebruikte aansteekblokjes moeten volledig opgebruikt en de houtskool met as bedekt zijn voordat u voedsel op het rooster plaatst. Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.

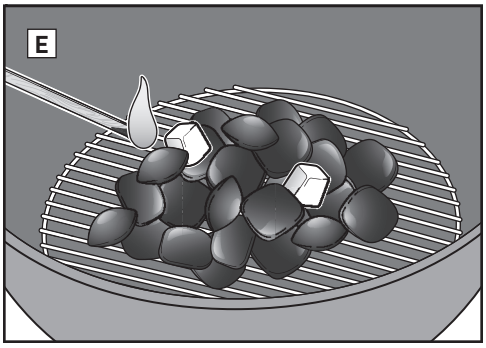
4. Als de houtskool volledig is aangestoken, gaat u verder met de volgende pagina's voor instructies hoe u de houtskool moet plaatsen en u met grillen kunt beginnen volgens uw gewenste grillmethode (directe of indirecte methode).

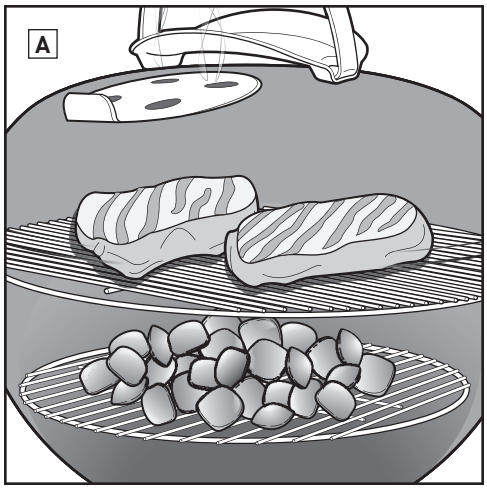












Grillen met directe hitte

Gebruik de directe methode voor kleine, malse stukjes voedsel die in minder dan 20 minuten gaar zijn, zoals:

- hamburgers
- biefstukken
- koteletten
- spiezen
- stukken kipfilet zonder been
- visfilets
- schelpdieren
- gesneden groentes

Met directe hitte zit het vuur recht onder het voedsel (A). Het schroeit de buitenkanten van het voedsel dicht en ontwikkelt de smaken, textuur en heerlijke karamellisatie, en grilt het voedsel ook helemaal tot middenin.

Een direct vuur doet zowel uitstralings- als geleidende hitte ontstaan. De uitstralingshitte van de houtskool grilt de buitenkant van het dichtstbijzijnde voedsel snel. Tegelijkertijd verhit het vuur de draden van het grillrooster die de hitte rechtstreeks naar de buitenkant van het voedsel geleiden en die onmiskenbare en mooie grillstrepen maken.

De houtskool verdelen voor directe hitte

1. Draag barbecuewanten of -handschoenen.

Opmerking: De grill, het handvat en de demper-/ventilatiehandvaten worden heet. Zorg ervoor dat u barbecuewanten of -handschoenen draagt om uw handen niet te verbranden.

2. Als de houtskool volledig is aangestoken, verspreidt u het met de lange tang gelijkmatig uit over het houtskoolrooster **(B)**.

3. Zet het grillrooster weer terug.

4. Zet het deksel op de grill.

5. Open de demper in het deksel **(C)**.

6. Verwarm het rooster ongeveer 10 to 15 minuten voor.

7. Als het grillrooster volledig is voorverwarmd, gebruikt u een roestvrijstalen grillborstel en maakt u het grillrooster schoon **(D)**.

Opmerking: Gebruik een roestvrijstalen grillborstel. Vervang de borstel als u losse draden op het grillrooster of op de borstel aantreft.

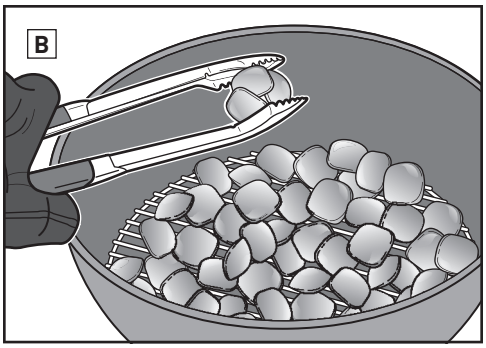
8. Open het deksel en zet uw eten op het rooster.

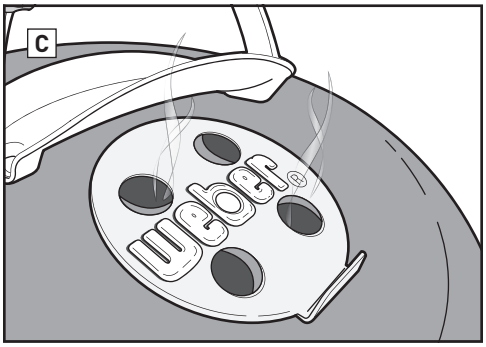
9. Zet het deksel op de grill. Raadpleeg het recept voor aanbevolen grilltijden.

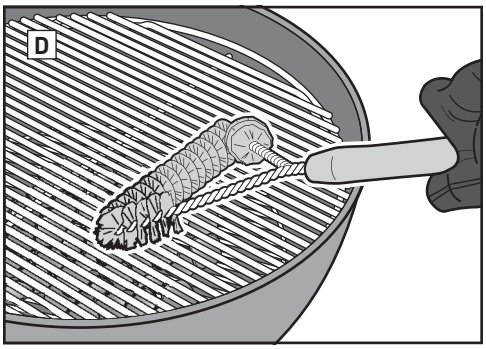
Opmerking: Als u het deksel van de grill tijdens het grillen verwijdert moet u het niet recht omhoog, maar naar de zijkant optillen. Door het deksel recht omhoog op te tillen kan er zuiging ontstaan waardoor er as op uw voedsel terecht komt.

Als u klaar bent met grillen...

Sluit de demper in het deksel en de ventilatieopeningen van de ketel om het vuur te doven.



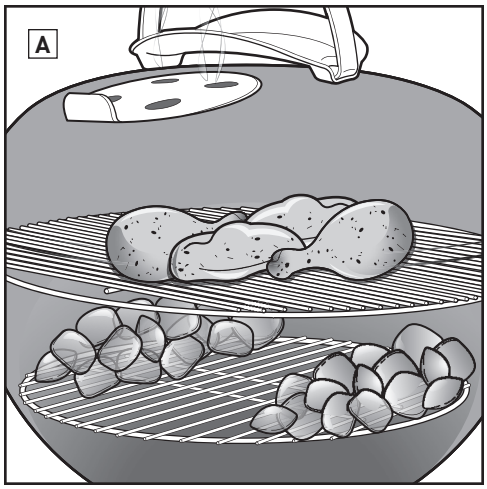




Houtskool afmeten en toevoegen voor directe hitte

*****Voor het afmeten van stukken houtskool gebruikt u de bij uw grill meegeleverde houtskool-maatbeker.

Grilldiameter	Houtskoolbriketten	Stukjes houtskool van beukenhout*	Stukjes houtskool van gemengd hout*
Go-Anywhere®	13 briketten	½ maatbeker (0,30 kg)	½ maatbeker
37 cm	24 briketten	¾ maatbeker (0,42 kg)	¾ maatbeker
47 cm	30 briketten	1 maatbeker (0,56 kg)	¾ maatbeker



Grillen met indirecte hitte

Gebruik de indirecte methode voor grotere stukken vlees die 20 minuten grilltijd nodig hebben, of voor voedsel dat zo delicaat is dat directe blootstelling aan de hitte het zou uitdrogen of verschroeien, bijvoorbeeld:

- Gebraad
- Stukken kip met been
- Hele vissen
- Delicate visfilets
- Ribstukken

Indirect vuur kan ook worden gebruikt voor het afbraden van dikkere soorten voedsel of stukken vlees met bot die eerst op direct vuur geschroeid of gebruind zijn.

Met indirect vuur is er hitte aan beiden kanten van de grill, of aan één kant van de grill. Het voedsel zit op het niet-aangestoken deel van het grillrooster (A).

De uitstralende en geleidende hitte zijn nog steeds factoren, maar is niet zo intens met indirect grillen. Als het deksel van de grill echter zoals het moet gesloten is, wordt er een andere soort hitte gegenereerd: convectiehitte. De hitte gaat omhoog en kaatst van het deksel en de binnenkanten van de grill terug, en circuleert om het voedsel langzaam aan alle kanten te grillen.

Convectiehitte schroeit de buitenkant van het voedsel niet zoals uitstralende en geleidende hitte dat doen. Deze hitte kookt het rustiger tot helemaal in het midden, net zoals de hitte in een oven.

De houtskool plaatsen voor indirecte hitte

1. Draag barbecuewanten of -handschoenen.

Opmerking: De grill inclusief het handvat en de demper-/ventilatieopeningen worden heet. Zorg ervoor dat u barbecuewanten of -handschoenen draagt om uw handen niet te verbranden.

2. Als de houtskool volledig is aangestoken, verdeelt u de houtskool met de lange tang zodanig dat het zich aan beide kanten van het voedsel bevindt **(B)**. Er kan een druippan tussen de houtskool worden gezet voor het opvangen van braadvet.

3. Zet het grillrooster weer terug.

4. Zet het deksel op de grill.

5. Open de demper in het deksel **(C)**.

6. Verwarm het rooster ongeveer 10 tot 15 minuten voor.

7. Als het grillrooster volledig is voorverwarmd, gebruikt u een roestvrijstalen grillborstel en maakt u het grillrooster schoon **(D)**.

Opmerking: Gebruik een roestvrijstalen grillborstel. Vervang de borstel als u losse draden op het grillrooster of op de borstel aantreft.

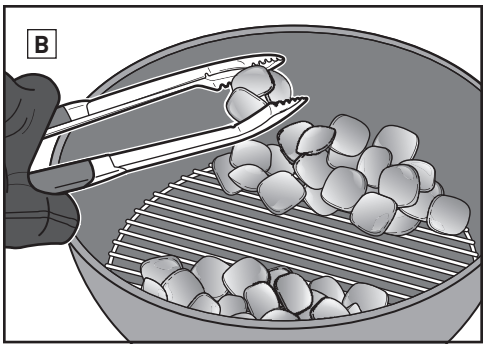
8. Open het deksel en zet uw eten op het rooster.

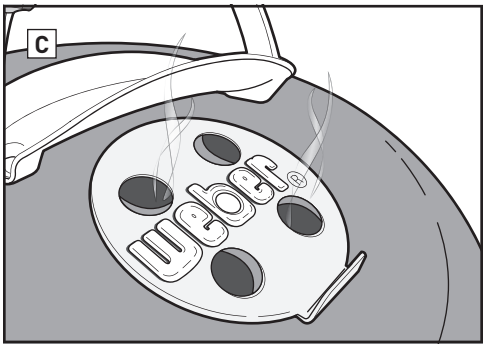
9. Zet het deksel op de grill. Raadpleeg het recept voor de aanbevolen grilltijden.

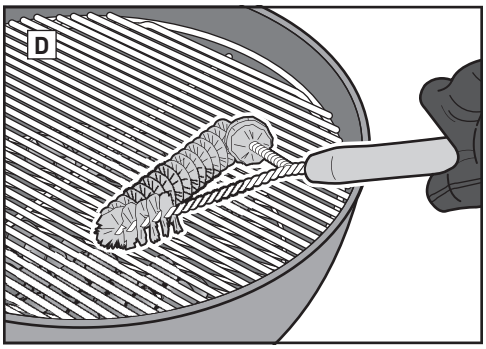
Opmerking: Als u het deksel van de grill tijdens het grillen verwijdert, moet u het niet recht omhoog maar naar de zijkant optillen. Door het deksel recht omhoog op te tillen kan er zuiging ontstaan waardoor er as op uw voedsel terecht komt.

Als u klaar bent met grillen...

Sluit de demper in het deksel en sluit de ventilatieopeningen van de ketel om de houtskool te doven.







Houtskool afmeten en toevoegen voor indirecte hitte

*****Voor het afmeten van stukken houtskool gebruikt u de bij uw grill meegeleverde houtskool-maatbeker.

Grilldiameter	Houtskoolbriketten		Blokjes houtskool van beukenhout*		Blokjes houtskool van gemengd hout*	
	Briketten voor het eerste uur (per kant)	Briketten toe te voegen voor elk extra uur (per kant)	Houtskool voor het eerste uur (per kant)	Houtskool toe te voegen voor elk extra uur (per kant)	Houtskool voor het eerste uur (per kant)	Houtskool toe te voegen voor elk extra uur (per kant)
Go-Anywhere®	6 briketten	2 briketten	½ maatbeker (0,30 kg)	1 handvol	¼ maatbeker	1 handvol
37 cm	7 briketten	5 briketten	½ maatbeker (0,30 kg)	¼ maatbeker	½ maatbeker	¼ maatbeker
47 cm	15 briketten	7 briketten	½ maatbeker (0,30 kg)	1 handvol	½ maatbeker	1 handvol

Handschoenen dragen

Draag altijd een barbecuewant of -wanten wanneer u uw houtskoolgrill gebruikt. Tijdens het grillproces worden de ventilatieopeningen, dempers, handvaten en ketel heet, dus zorg ervoor dat uw handen en onderarmen beschermd blijven.

Geen aanstekervloeistof gebruiken

Gebruik geen aanstekervloeistof: dit kan een chemische smaak op uw voedsel achterlaten. Chimney-starters (apart verkocht) en aansteekblokjes (apart verkocht) zijn veel schoner en zijn een veel effectievere manier voor het aansteken van uw houtskool.

Uw grill voorverwarmen

Verwarm uw grill met gesloten deksel 10 tot 15 minuten voor om het grillrooster voor te bereiden. Als alle houtskool rood gloeit bereikt de temperatuur onder het deksel 260 °C. De hitte maakt alle brokjes en stukjes voedsel los die aan het rooster vastgeplakt zitten, wat het gemakkelijk maakt ze met een roestvrijstalen grillborstel af te borstelen. Als u uw grill voorverwarmt, maakt dat de grill heet genoeg om het voedsel op de juiste manier dicht te schroeien en het helpt tevens voorkomen dat er voedsel aan het rooster blijft vastplakken.

Opmerking: Gebruik een roestvrijstalen grillborstel. Vervang de borstel als u losse draden op het grillrooster of op de borstel aantreft.

Smeer olie op het voedsel, niet op het rooster

De olie voorkomt dat het voedsel blijft kleven en voegt ook smaak en vocht toe. Het voedsel licht met olie borstelen of besproeien werkt beter dan het rooster borstelen.

Handhaaf de luchtstroom

Een houtskoolvuur heeft lucht nodig. Het deksel moet zoveel mogelijk gesloten blijven, maar houd de demper en de ventilatieopening in het deksel open. Verwijder de as onderuit de grill regelmatig om te voorkomen dat het de ventilatieopeningen blokkeert.

Houd het deksel erop

Om vier belangrijke redenen moet het deksel zoveel mogelijk gesloten blijven.

1. Het houdt het rooster heet genoeg om het voedsel dicht te schroeien.
2. Het versnelt de grilltijd en voorkomt dat het voedsel uitdroogt.
3. Het sluit de "rokerigheid" in die wordt ontwikkeld wanneer vet en sappen in de grill verdampen.
4. Het voorkomt opvlammingen door de zuurstof te beperken.

Temper het vuur

Er doen zich opvlammingen voor, wat goed is want die schroeien de buitenkant dicht van wat u aan het grillen bent. Teveel opvlammingen kunnen uw voedsel echter verbranden. Houd het deksel er zoveel mogelijk op. Dit beperkt de hoeveelheid zuurstof binnenin de grill, wat helpt de opvlammingen te doven. Als de vlammen oncontroleerbaar worden, plaatst u het voedsel tijdelijk boven het indirecte vuur, totdat de vlammen verdwijnen.

Let op de tijd en temperatuur

Als u in een kouder klimaat of op een grotere hoogte grilt, maakt dat de grilltijden langer. Als er een harde wind staat, verhoogt dat de temperatuur van de houtskoolgrill. Blijf daarom altijd in de buurt van uw grill en vergeet niet het deksel er zoveel mogelijk op te houden om de hitte niet te laten ontsnappen.

Bevroren of vers

Ongeacht of u bevroren of vers voedsel grilt, moet u de veiligheidsrichtlijnen op de verpakking volgen en altijd op de aanbevolen inwendige temperatuur grillen. Bevroren voedsel duurt langer om te grillen, en afhankelijk van het soort voedsel kan het nodig zijn om meer brandstof toe te voegen.

Schoon houden

Volg een aantal fundamentele onderhoudsinstructies om uw grill er jarenlang beter te doen uitzien en beter te grillen!

- Voor de juiste luchtstroming en beter grillen moeten voor het gebruik de opgehoopte as en oude houtskool onderuit de ketel en asopvanger worden verwijderd. Voordat u dat doet moet u ervoor zorgen dat alle houtskool volledig gedoofd en de grill afgekoeld is.
- U ziet misschien "verfachtige" schilfers op de binnenkant van het deksel. Tijdens het gebruik oxideren vet- en rookdampen langzaam tot koolstof en worden afgezet aan de binnenkant van het deksel. Borstel het verkoolde vet uit de binnenkant van het deksel met een roestvrijstalen grillborstel. Om meer ophoping tot een minimum te beperken kan de binnenkant van het deksel na het grillen met een papieren handdoek worden afgenomen terwijl de grill nog warm (niet heet) is.
- Als uw grill in een bijzonder barre omgeving wordt gebruikt, moet u de buitenkant vaker schoonmaken. Zure regen, chemicaliën en zout water kan roest op de buitenkant veroorzaken. Weber beveelt aan de buitenkant van de grill met warm zeepwater af te nemen. Spoel de buitenoppervlakken daarna af en laat ze grondig drogen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen voor het schoonmaken van de buitenkant van uw grill.

Voor de grilltijden van rundvlees en lamsvlees wordt de definitie gebruikt van de USDA (het Amerikaanse Ministerie van landbouw) voor medium-gaarheid, tenzij anders aangegeven. De plakken, dikte, gewichten en grilltijden zijn slechts als richtlijnen bedoeld. Factoren zoals hoogte, wind en buitentemperatuur kunnen op de grilltijden van invloed zijn.

Ga naar www.weber.com voor recepten en grilltips.

		Dikte/Gewicht	Geschatte totale grilltijd
ROOD VLEES	**Biefstuk:** New York Strip-biefstuk, entrecote, lendebiefstuk, T-bonesteak en filet mignon (ossenhaas)	2 cm dik	**4 tot 6 minuten** direct hoog vuur
		2,5 cm dik	**6 tot 8 minuten** direct hoog vuur
		5 cm dik	**14 tot 18 minuten** 6 tot 8 minuten op direct hoog vuur dichtschroeien en 8 tot 10 minuten op indirect hoog vuur grillen
	Flanksteak	0,7 tot 1 kilo, 2 cm dik	**8 tot 10 minuten** direct matig hoog vuur
	Gehaktburger	2 cm dik	**8 tot 10 minuten** direct matig hoog vuur
	Ossenhaas	1,4 tot 1,8 kilo	**45 tot 60 minuten** 15 minuten op direct matig hoog vuur en 30 tot 45 minuten op indirect matig hoog vuur grillen
VARKENSVLEES	**Braadworst:** vers	85 gram worstjes	**20 tot 25 minuten** direct laag vuur
	Kotelet: met of zonder bot	2 cm dik	**6 tot 8 minuten** direct hoog vuur
		3 tot 4 cm dik	**10 tot 12 minuten** 6 minuten op direct hoog vuur dichtschroeien en 4 tot 6 minuten op indirect hoog vuur grillen
	Ribstukken: baby-backribben, spareribs	1,4 tot 1,8 kilo	**1½ tot 2 uur** indirect matig hoog vuur
	Ribstukken: boerenstijl, met bot	1,4 tot 1,8 kilo	**1½ tot 2 uur** indirect matig hoog vuur
	Fricandeau	0,5 kilo	**30 minuten** 5 minuten op direct hoog vuur dichtschroeien en 25 minuten op indirect matig hoog vuur grillen
GEVOGELTE	**Kippenborst:** zonder bot, zonder vel	170 tot 277 gram	**8 tot 12 minuten** direct matig hoog vuur
	Kippendij: zonder bot, zonder vel	113 gram	**8 tot 10 minuten** direct matig hoog vuur
	Stukken kip: met bot, gemengd	85 tot 170 gram	**36 tot 40 minuten** 6 tot 10 minuten op direct laag vuur en 30 minuten op indirect matig hoog vuur
	Kip: heel	1,8 tot 2,25 kilo	**1 tot 1¼ uur** indirect matig hoog vuur
	Braadkip	0,7 tot 0,9 kilo	**60 tot 70 minuten** indirect matig hoog vuur
	Kalkoen: hele kalkoen, ongevuld	4,5 tot 5,5 kilo	**2 tot 2½ uur** indirect matig hoog vuur
VIS EN SCHAAL-/ SCHELPDIEREN	**Vis (filet of moot):** heilbot, rode snapper, zalm, zeebaars, zwaardvis, tonijn	0,6 tot 1,25 cm dik	**3 tot 5 minuten** direct matig hoog vuur
		2,5 tot 3 cm dik	**10 tot 12 minuten** direct matig hoog vuur
	Vis: heel	0,5 kilo	**15 tot 20 minuten** indirect matig hoog vuur
		1,4 kilo	**30 tot 45 minuten** indirect matig hoog vuur
	Garnaal	14 gram	**2 tot 4 minuten** direct hoog vuur
GROENTES	**Asperges**	1,25 cm dik	**6 tot 8 minuten** direct matig hoog vuur
	Maïs	op de kolf	**25 tot 30 minuten** direct matig hoog vuur
		gepeld	**10 tot 15 minuten** direct matig hoog vuur
	Paddestoel	shiitake of champignon	**8 tot 10 minuten** direct matig hoog vuur
		portobello	**10 tot 15 minuten** direct matig hoog vuur
	Ui	gehalveerd	**35 tot 40 minuten** indirect matig hoog vuur
		plakken van 1,25 cm	**8 tot 12 minuten** direct matig hoog vuur
	Aardappel	heel	**45 tot 60 minuten** indirect matig hoog vuur
		plakken van 1,25 cm	**9 tot 11 minuten** 3 minuten even aan kook brengen en 6 tot 8 minuten op direct matig hoog vuur

Zorg ervoor dat het voedsel op de grill past en het deksel gesloten is, zodat er ongeveer een opening van 2.5 cm tussen het eten en de deksel overblijft.

Grilltips

- Grill biefstukken, visfilets, stukken kipfilet zonder been en groentes met gebruik van de directe methode en de tijden zoals in de tabel staat aangegeven (of tot de gewenste gaarheid), en draai het voedsel halverwege de grilltijd eenmaal om.
- Grill gebraad, hele kippen, stukken kip met been, hele vissen en dikkere plakken (vlees enz.) met gebruik van de indirecte methode zoals in de tabel staat aangegeven (of totdat een direct-afleesbare thermometer de gewenste inwendige temperatuur registreert).
- Voordat u ze snijdt moet u gebraad, grotere stukken vlees en dikkere koteletten en biefstukken na het grillen 5 tot 10 minuten laten staan. De inwendige temperatuur van het vlees stijgt in die tijd 5 tot 10 graden.
- Voor extra "rooksmaak" kunt u wellicht houtsnippers of houtspaanders (minstens 30 minuten in water geweekt en uitgelekt) of vochtig gemaakte verse kruiden toevoegen zoals rozemarijn, tijm of laurierbladen. Net voordat u begint te grillen plaatst u het natte hout of de kruiden direct op de houtskool.
- Voordat u gaat grillen moet voedsel worden ontdooid. Anders moet u rekening houden met langere grilltijden als u bevroren voedsel bereidt.

Voedselveiligheidstips

- Vlees, vis of kip niet tot kamertemperatuur ontdooien. In de koelkast ontdooien.
- Was uw handen grondig met heet zeepwater voordat u met de voorbereiding van de maaltijd begint en nadat u vers vlees, vis en kip hebt aangeraakt.
- Leg gekookt eten nooit op hetzelfde bord als dat waarop het onbereide voedsel lag.
- Borden en kookgerei die in contact zijn geweest met onbereid vlees of vis, moeten worden gewassen met heet zeepwater en daarna worden afgespoeld.