



# Weber

**70<sup>TH</sup> ANNIVERSARY EDITION**

# KETTLE



22 in  
57 cm

## Podręcznik użytkownika

Nie wyrzucać. Niniejszy podręcznik użytkownika zawiera ważne informacje na temat zagrożeń, ostrzeżenia i przestrogi dotyczące produktu. Instrukcje dotyczące montażu można znaleźć w instrukcji montażu. Nie należy używać grilla w pomieszczeniach!

Odwiedź stronę [www.weber.com](http://www.weber.com), wybierz swój kraj pochodzenia i jeszcze dziś zarejestruj swój grill.

**30463**

PL

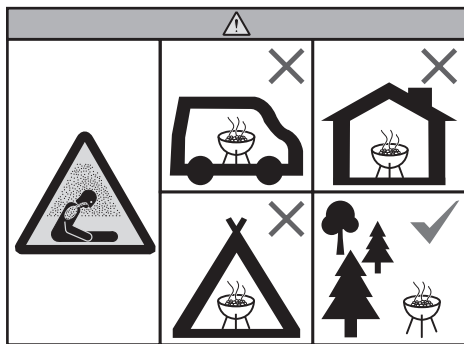
10/06/22



Niestosowanie się do informacji o **NIEBEZPIECZEŃSTWIE** oraz do **OSTRZEŻEŃ** i **PRZESTRÓG** zawartych w podręczniku użytkownika może prowadzić do poważnych obrażeń ciała lub śmierci, a także pożaru lub wybuchu oraz szkód materialnych.

Przed rozpoczęciem użytkowania grilla należy przeczytać wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawarte w niniejszym podręczniku użytkownika.

- ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Nie używać grilla w pomieszczeniach! Grill jest przeznaczony do użytku zewnętrznego w dobrze wentylowanym miejscu i nigdy nie powinien być używany jako grzejnik. Użycie w pomieszczeniu zagraża zdrowiu lub życiu wskutek wdychania toksycznych oparów.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Grill może być bardzo gorący; nie przemieszczać go podczas użytkowania.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny przebywać w pobliżu.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Do rozpalania nie wolno używać spirytusu ani benzyny! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!
- ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Nie rozpoczynać grillowania, dopóki węgiel nie pokryje się warstwą popiołu.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Nie korzystaj z grilla w przestrzeni ograniczonej i/lub mieszkalnej, np. w domu, namiocie, przyczepie kempingowej, kamperze lub na łodzi. Niebezpieczeństwo zgonu z powodu zatrucia tlenkiem węgla.



## NIEBEZPIECZEŃSTWA

- ⚠ Nie używaj grilla w garażu, budynku, pod wiatą ani w żadnej innej zamkniętej przestrzeni.
- ⚠ Do gorącego lub ciepłego węgla nie dodawaj podpałki w płynie lub węgla drzewnego pokrytego podpałką w płynie. Po użyciu zakręć butelkę z podpałką w płynie i umieść ją w bezpiecznej odległości od grilla.
- ⚠ W miejscu grillowania nie powinny znajdować się żadne palne opary ani ciecze, takie jak benzyna, alkohol itd., jak również inne materiały łatwopalne.

## OSTRZEŻENIA

- ⚠ Nie korzystaj z grilla, dopóki nie zostaną zamontowane wszystkie części. Grill musi zostać prawidłowo zmontowany zgodnie z instrukcjami montażu. Nieprawidłowy montaż może zagrazać bezpieczeństwu.
- ⚠ Nigdy nie korzystaj z grilla bez zamontowanego popielnika.
- ⚠ Nie korzystaj z grilla pod łatwopalną konstrukcją, np. sufitem lub okapem.
- ⚠ Spożywanie alkoholu, leków na receptę lub dostępnych bez recepty może negatywnie wpłynąć na zdolność użytkownika do właściwego montażu i bezpiecznej obsługi grilla.
- ⚠ Podczas korzystania z grilla należy zachować ostrożność. Podczas pieczenia lub czyszczenia grill będzie gorący; nigdy nie należy pozostawiać go bez nadzoru.
- ⚠ Do rozpalania węgla nie wolno używać benzyny, alkoholu ani innych łatwopalnych płynów. W przypadku użycia płynu do rozpalania węgla (niezalecane) należy pamiętać, że płyn może zebrać się w popielniku i zapalić się, co z kolei może prowadzić do pożaru poniżej miski. Przed zapaleniem węgla należy usunąć z popielnika wszelkie pozostałości podpałki w płynie.

- ⚠ Grill nie jest przeznaczony do instalowania wewnątrz ani na zewnątrz pojazdów rekreacyjnych i łodzi.
- ⚠ Nie używaj grilla w odległości mniejszej niż 60 cm od materiałów łatwopalnych. Do materiałów łatwopalnych należą między innymi tarasy, ganki lub werandy z drewna lub impregnowanego drewna.
- ⚠ Grill należy zawsze stawiać na stabilnej, równej powierzchni, z dala od łatwopalnych materiałów.
- ⚠ Nie należy umieszczać grilla na szkłe ani na łatwopalnej powierzchni.
- ⚠ Nie należy korzystać z grilla przy silnym wietrze.
- ⚠ Podczas rozpalania oraz korzystania z grilla nie należy nosić ubrań z luźnymi, zwisającymi rękawami.
- ⚠ Nigdy nie dotykaj rusztu do pieczenia, rusztu na węgiel, popiołu, węgla ani grilla, żeby sprawdzić, czy są gorące.
- ⚠ Wygaś węgiel po zakończeniu grillowania. Aby wygaś węgiel, zamknij otwór wentylacyjny miski i przepustnicę pokrywy, a następnie umieść pokrywę na misie.

- ⚠ Podczas pieczenia, ustawiania otworów wentylacyjnych (przepustnic), dodawania węgla oraz dotykania termometru lub pokrywy noś rękawice odporne na wysoką temperaturę (zgodne z normą EN 407, zapewniające ochronę przed ciepłem kontaktowym na poziomie 2 lub wyższym).
- ⚠ Używaj odpowiednich narzędzi o długich, termoodpornych uchwytach.
- ⚠ Zawsze kładź węgiel na (dolnym) ruszcie na węgiel. Nie kładź węgla bezpośrednio na dnie miski.
- ⚠ Nigdy nie wyrzucaj gorących węgli w miejsce, gdzie istnieje ryzyko nadeptnięcia na nie lub ryzyko pożaru. Nigdy nie wyrzucaj popiołu ani węgla, zanim do końca nie wygasną.
- ⚠ Nie chowaj grilla przed całkowitym wygaśnięciem popiołu i węgla.
- ⚠ Nie usuwaj popiołu przed całkowitym wypaleniem się i wygaśnięciem węgla oraz ostygnięciem grilla.
- ⚠ Kable i przewody elektryczne trzymaj z dala od gorących powierzchni grilla oraz od często uczęszczanych obszarów.

## OSTROŻNOŚĆ

- ⚠ Nie używaj wody do kontroli płonącego tłuszczu ani gaszenia węgla.
- ⚠ Wyłożenie miski folią aluminiową utrudnia przepływ powietrza. Podczas pieczenia metodą pośrednią do zbierania kapiącego tłuszczu należy używać tacki ociekowej.
- ⚠ Szczotki do grilla należy regularnie sprawdzać pod kątem wypadającego włosia i stopnia zużycia. Wymień szczotkę, jeżeli zauważysz na ruszcie lub szczotce oddzielone włosie. Firma WEBER zaleca zakup nowej szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej na początku każdej wiosny.

## DODATKOWE OSTRZEŻENIA

- ⚠ Nie używaj uchwytu pokrywy TUCK-AWAY jako uchwytu do podnoszenia lub przesuwania grilla.



# GWARANCJA

Dziękujemy za zakup produktu firmy WEBER. Firma Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 („WEBER”) szczerzy się dostarczaniem bezpiecznych, trwałych i niezawodnych produktów.

Jest to dobrowolna gwarancja udzielana bez dodatkowych opłat przez firmę WEBER. Zawiera ona informacje potrzebne do uzyskania naprawy produktu marki WEBER w mało prawdopodobnym przypadku jego awarii lub wady.

**Zgodnie z przepisami obowiązującego prawa klientowi przysługują określone uprawnienia w razie wykrycia wady produktu. Prawa te obejmują usunięcie stwierdzonych wad lub wymianę, obniżenie ceny zakupu i rekompensatę. Na przykład na obszarze Unii Europejskiej będzie to dwuletnia rękojmia obowiązująca od daty wydania produktu. Postanowienia niniejszej gwarancji nie naruszają tych ani innych praw ustawowych. Co więcej, niniejsza gwarancja przynajmniej w zakresie dodatkowych praw, które są niezależne od warunków rękojmi.**

## DOBROWOLNA GWARANCJA FIRMY WEBER

Firma WEBER gwarantuje nabywcy jej produktu (lub w przypadku upominku bądź promocji osobie, dla której zakupiono produkt w charakterze upominku lub przedmiotu promocji), że jej produkt będzie wolny od wad materiałowych i produkcyjnych przez okres określony poniżej pod warunkiem przeprowadzenia montażu i obsługi produktu zgodnie z dołączonym do niego podręcznikiem użytkownika. (Uwaga: W przypadku zagubienia lub utraty podręcznika użytkownika urządzenia firmy WEBER kopia podręcznika dostępna jest online na stronie internetowej [weber.com](http://weber.com) lub odpowiedniej dla danego kraju stronie internetowej, do której właściciel może zostać przekierowany). Pod warunkiem normalnego korzystania z produktu do celów prywatnych w domu lub mieszkaniu jednorodzinnym firma WEBER zobowiązuje się w ramach niniejszej gwarancji naprawić lub wymienić wadliwe części przy uwzględnieniu opisanych poniżej ram czasowych, ograniczeń i wyłączeń. W ZAKRESIE DOZWOLONYM PRZEZ ODNOŚNE PRZEPISY PRAWA NINIEJSZA GWARANCJA OBEJMUJE WYŁĄCZNIE PIERWOTNEGO NABYWCĘ I NIE MOŻE ZOSTAĆ PRZENIESIONA NA KOLEJNYCH WŁAŚCICIELI ZA WYJĄTKIEM SYTUACJI, W KTÓRYCH PRODUKT MA CHARAKTER UPOMINKU LUB PROMOCJI, JAK PODANO POWYŻEJ.

## OBOWIĄZKI WŁAŚCIELA WYNIKAJĄCE Z NINIEJSZEJ GWARANCJI

Aby zapewnić bezproblemowe objęcie gwarancją, ważne jest (ale niewymagane) zarejestrowanie produktu WEBER stronie internetowej [weber.com](http://weber.com) lub na odpowiedniej dla danego kraju stronie internetowej, do której użytkownik może zostać przekierowany. Należy ponadto zachować oryginalny dowód zakupu i/lub fakturę. Rejestracja produktu marki WEBER stanowi potwierdzenie objęcia gwarancją i zapewnienia bezpośredniego połączenia z firmą WEBER w razie konieczności skontaktowania się firmy z właścicielem.

Powyższa gwarancja ma zastosowanie jedynie w przypadku, gdy Właściciel odpowiednio dba o produkt firmy WEBER, postępując zgodnie z wszystkimi instrukcjami montażu, użytkowania i konserwacji zapobiegawczej, podanymi w dołączonym podręczniku użytkownika, chyba że Właściciel jest w stanie udowodnić, że wada lub awaria są niezależne od nieprzebrzeżenia wyżej wymienionych obowiązków. Jeżeli Właściciel mieszka w regionie nadmorskim lub korzysta z produktu w pobliżu basenu, zestaw czynności konserwacyjnych obejmuje regularne mycie i optukowanie zewnętrznych powierzchni produktu zgodnie z instrukcjami opisanymi w podręczniku użytkownika.

## KORZYSTANIE Z GWARANCJI / WYŁĄCZENIE GWARANCJI

Jeżeli właściciel uważa, że posiada część objętą niniejszą gwarancją, proszony jest o kontakt z działem obsługi klienta firmy WEBER, korzystając z danych kontaktowych podanych na naszej stronie internetowej ([weber.com](http://weber.com) lub na odpowiedniej dla danego kraju stronie internetowej, do której właściciel może zostać przekierowany). Po przeanalizowaniu przypadku firma WEBER naprawi lub wymieni (zależnie od własnego uznania) wadliwą część objętą niniejszą gwarancją. W przypadku gdy naprawa lub wymiana nie są możliwe, firma WEBER może zdecydować (zależnie od własnego uznania) o wymianie wadliwego grilla na nowy o równej lub większej wartości. Firma WEBER może poprosić o zwrot części w celu ich sprawdzenia, przy czym opłaty za wysyłkę będą uiszczane z góry.

Niniejsza gwarancja nie obowiązuje w przypadku wystąpienia szkód, zniszczeń, przebarwień i/lub rdzy, za które firma WEBER nie ponosi odpowiedzialności, a spowodowanych:

- użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem, zmianami, modyfikacjami, nieprawidłowym zastosowaniem, aktem wandalizmu, zaniedbaniem, niewłaściwym montażem lub niewłaściwą instalacją oraz niewykonywaniem lub nieprawidłowym wykonywaniem normalnych i rutynowych czynności konserwacyjnych;
- działalnością owadów i gryzoni;
- narażeniem na stonę powietrze i/lub działanie chloru, np. przy basenach pływackich i kąpielowych/spa;
- złymi warunkami pogodowymi, takimi jak grad, huragan, trzęsienie ziemi, tsunami bądź nagły przyptyw, tornado lub gwałtowna burza.

Użycie i/lub instalacja w produkcie marki WEBER części, które nie są oryginalnymi częściami firmy WEBER, spowoduje unieważnienie niniejszej gwarancji, a wszelkie szkody stąd wynikające nie są objęte niniejszą gwarancją.

## OKRESY GWARANCJI NA PRODUKT

Misa, pokrywa i pierścienie środkowy: 10 lat, brak przedziewień/przepaleń

Elementy ze stali nierdzewnej: 5 lat, brak przedziewień/przepaleń

System czyszczenia ONE-TOUCH: 5 lat, brak przedziewień/przepaleń

Elementy z tworzyw sztucznych: 5 lat, z wyłączeniem wyblaknięć lub przebarwień

Wszystkie pozostałe części: 2 lata

## ZRZECZENIE SIĘ ODPOWIEDZIALNOŚCI

POZA GWARANCJĄ I OŚWIADCZENIAMI O ZRZECZENIU SIĘ ODPOWIEDZIALNOŚCI OPISANYMI W NINIEJSZYM OŚWIADCZENIU GWARANCYJNYM NIE ISTNIEJĄ ŻADNE INNE WYRAŻNE GWARANCJE ANI DOBROWOLNE OŚWIADCZENIA O ODPOWIEDZIALNOŚCI, KTÓRE WYKRACZAJĄ POZA USTAWOWĄ ODPOWIEDZIALNOŚĆ FIRMY WEBER. NINIEJSZE OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE NIE OGRANICZA ANI NIE WYKLUCZA SYTUACJI LUB ROSZCZEŃ, W PRZYPADKU KTÓRYCH NA FIRMIE WEBER SPOCZYWA ODPOWIEDZIALNOŚĆ USTAWOWA.

PO UPŁYWIE PRZEWIDZIANYCH OKRESÓW NINIEJSZEJ GWARANCJI NIE MAJĄ ZASTOSOWANIA ŻADNE GWARANCJE. FIRMA WEBER NIE JEST ZWIĄZANA ŻADNYMI INNYMI GWARANCJAMI (TAKIMI JAK „GWARANCJE ROZSZERZONE”) UDZIELONYMI PRZEZ JAKIKOLWIEK OSOBY, W TYM DYSTRYBUTORA LUB SPRZEDAWCĘ, W ODNIESIENIU DO JAKIEGOKOLWIEK PRODUKTU. JEDYNYM ŚWIADCZENIEM WYNIKAJĄCYM Z NINIEJSZEJ GWARANCJI JEST NAPRAWA BĄDŹ WYMIANA CZĘŚCI LUB PRODUKTU.

W ŻADNYM WYPADKU WARTOŚĆ REKOMPENSATY Z TYTUŁU NINIEJSZEJ DOBROWOLNEJ GWARANCJI NIE MOŻE BYĆ WYŻSZA NIŻ CENA ZAKUPU SPRZEDANEGO PRODUKTU FIRMY WEBER.

WŁAŚCICIEL PONOSI RYZYKO I ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA STRATY, USZKODZENIA LUB OBRAŻENIA U SIEBIE I W SWOIM MIENIU I/LUB U INNYCH OSÓB ORAZ W ICH MIENIU, WYNIKAJĄCE Z NIEWŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA LUB UŻYTKOWANIA PRODUKTU NIEZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM BĄDŹ NIEPRZESTRZEGANIA INSTRUKCJI PODANYCH PRZEZ FIRMĘ WEBER W DOŁĄCZONYM PODRĘCZNIKU UŻYTKOWNIKA.

CZĘŚCI I AKCESORIA WYMIENIONE W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI SĄ OBJĘTE GWARANCJĄ TRWAJĄCĄ TYLKO DO KOŃCA WYŻEJ WSPOMNIANYCH ORYGINALNYCH OKRESÓW GWARANCJI.

NINIEJSZA GWARANCJA MA ZASTOSOWANIE DO UŻYTKOWANIA W PRYWATNYM DOMU LUB MIESZKANIU JEDNORODZINNYM I NIE DOTYCZY GRILLI WEBER UŻYTYCH W OBIEKTACH KOMERCYJNYCH, PUBLICZNYCH LUB WIELORODZINNYCH, TAKICH JAK RESTAURACJE, HOTELE, OŚRODKI WYPOCZYNKOWE LUB LOKALE POD WYNAJEM.

FIRMA WEBER MOŻE OD CZASU DO CZASU ZMIENIAĆ KONSTRUKCJĘ SWOICH PRODUKTÓW. NIC, CO ZNAJDUJE SIĘ W TREŚCI NINIEJSZEJ GWARANCJI, NIE BĘDZIE UWAŻANE ZA ZOBOWIĄZUJĄCE FIRMĘ WEBER DO WPROWADZANIA TAKICH ZMIAN PROJEKTOWYCH W POPRZEDNIO WYTWORZONYCH PRODUKTACH. PONADTO ZMIANY TAKIE NIE BĘDĄ UWAŻANE ZA PRZYZNANIE, IŻ POPRZEDNIE KONSTRUKCJE BYŁY WADLIWE.

Dodatkowe informacje kontaktowe zawiera lista międzynarodowych jednostek biznesowych zamieszczona na końcu niniejszego podręcznika.

# SPIS TREŚCI

2 Bezpieczeństwo

3 Gwarancja

4 System pieczenia

5 Funkcje specjalne

7 Przed rozpaleniem

Wybierz odpowiednie miejsce na grill

Wybierz odpowiednią ilość węgla

Pierwsze grillowanie

Przygotowywanie grilla do rozpalenia

8 Rozpalanie węgla

Przygotowanie grilla do grillowania metodą bezpośrednią

Przygotowanie grilla do grillowania metodą pośrednią

11 Metody grillowania

Metoda bezpośrednia

12 Metody grillowania

Metoda pośrednia

13 Przewodnik po sztuce grillowania

14 Udane grillowanie — porady i wskazówki

15 Części zamienne

Odwiedź stronę [www.weber.com](http://www.weber.com), wybierz swój kraj pochodzenia i jeszcze dziś zarejestruj swój grill.



Konstrukcja grilla węglowego WEBER została dogłębnie przemyślana. Nasze grille zostały zaprojektowane w taki sposób, aby użytkownik nigdy nie miał problemów z pływającym tłuszczem, nierównomiernym grzaniem ani przypalonymi potrawami. Oczekuj doskonałości działania, kontroli i rezultatów za każdym razem.

## A Misa i pokrywa

Każdy grill węglowy WEBER jest wyposażony w misę i pokrywę wykonane ze spiekanej stali powleczonej emalią porcelanową. Oznacza to, że nigdy nie dojdzie do zdercia lub ztuszczenia warstwy emalii. Odbijająca ciepło powierzchnia umożliwia gotowanie konwekcyjne, dzięki czemu ciepło promieniuje wokół żywności podobnie jak w piekarniku domowym, zapewniając równomierne rezultaty pieczenia.

## B Przepustnice i otwory wentylacyjne

Ważnym elementem grillowania na węglu drzewnym jest powietrze. Im więcej powietrza dostanie się do grilla, tym wyższa będzie temperatura w jego wnętrzu, dopóki nie dojdzie do wypalenia węgla. Podczas pieczenia możliwe jest łatwe sterowanie temperaturą wewnątrz grilla poprzez regulację przepustnic pokrywy i misy. Aby zapewnić wysoką temperaturę wewnątrz grilla podczas pieczenia metodą bezpośrednią, należy całkowicie otworzyć otwory wentylacyjne misy i pokrywy. W przypadku pieczenia metodą pośrednią w niższych temperaturach można zamknąć do połowy przepustnice pokrywy i misy. Całkowite zamknięcie przepustnic spowoduje odcięcie dopływu powietrza, co doprowadzi do wygaszenia węgla.

## C Ruszt do grillowania

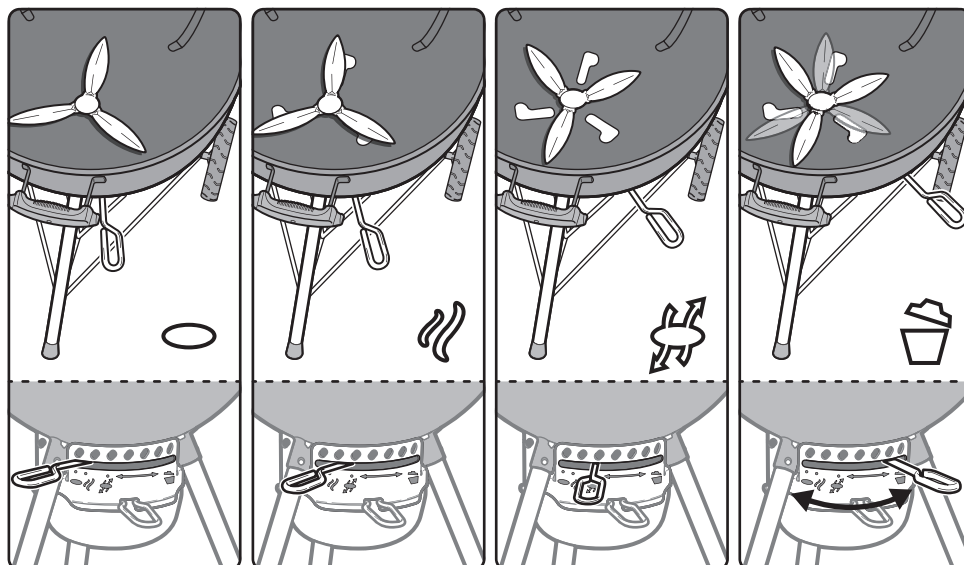
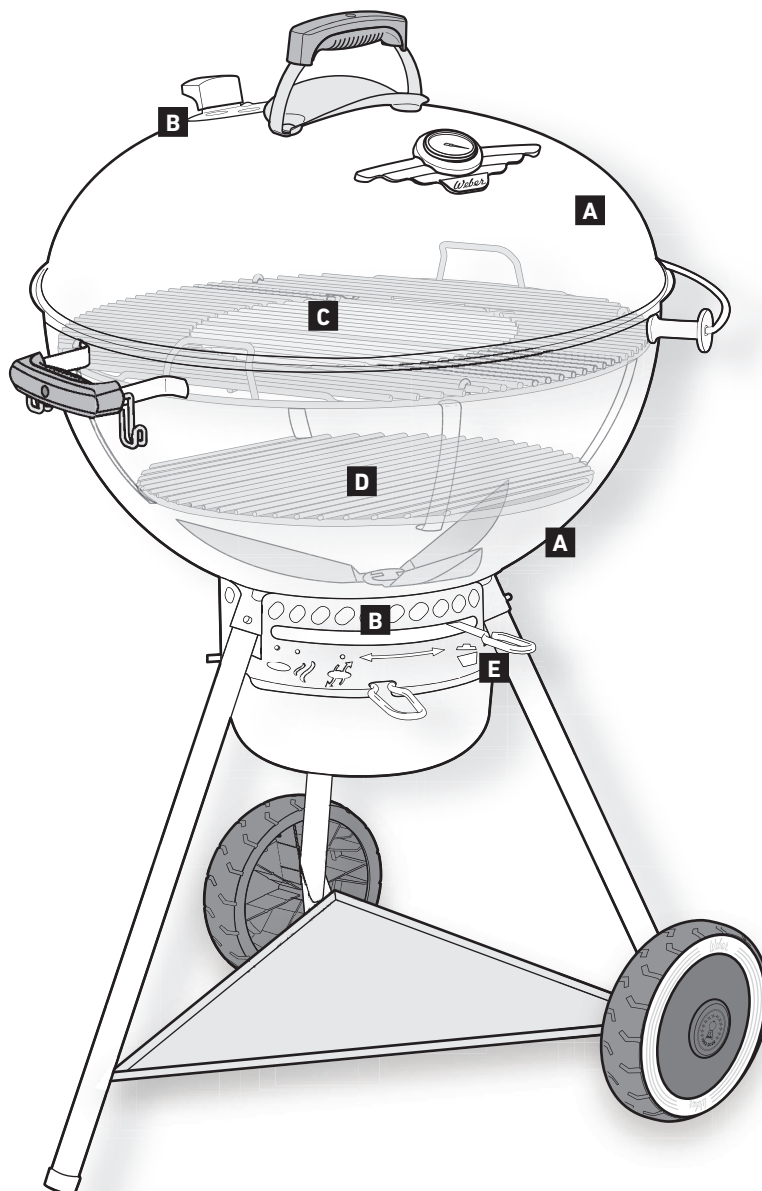
Wykonany z wytrzymałej stali ruszt do pieczenia zapewnia dużo miejsca do przygotowania wszystkich ulubionych dań.

## D Ruszt na węgiel

Ruszt na węgiel jest odporny na żar pływającego węgla drzewnego. Wykonany z wytrzymałej stali ruszt nie ulega deformacji ani przepaleniu. Dodatkowo zapewnia wystarczająco dużo miejsca na pieczenie metodą bezpośrednią lub pośrednią, umożliwiając przygotowywanie potraw w ulubiony sposób.

## E System czyszczenia ONE-TOUCH

System czyszczenia ONE-TOUCH umożliwia bezproblemowe czyszczenie. Wystarczy kilka razy przesunąć uchwyt z jednej strony na drugą, by umieszczone w misie trzy topatki wygarnęły popiół z dna grilla do popielnika. Te same otwory wentylacyjne pełnią funkcję przepustnicy misy, ułatwiając dopływ tlenu do ognia lub umożliwiając jego łatwe ugaszenie.

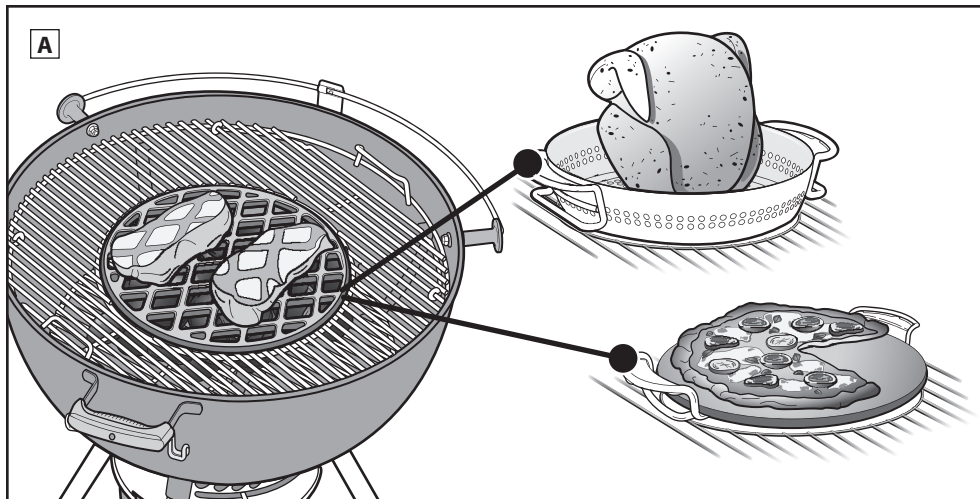




## CECHY I FUNKCJE SPECJALNE

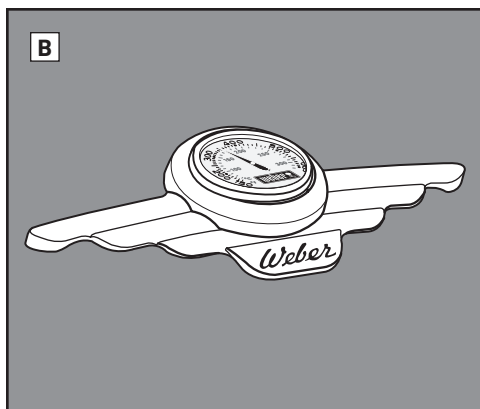
### A GOURMET BBQ SYSTEM

Ruszt do pieczenia może być wyposażony w specjalny obszar centralny, który można zdejmować. Funkcja ta umożliwia łatwe dodawanie specjalnych akcesoriów do grillowania GOURMET BBQ SYSTEM, takich jak ruszt do opiekania, stojak do opiekania drobiu lub kamień do pizzy (sprzedawane osobno). Każda opcja zapewnia nieograniczone możliwości wypróbowania nowych przepisów. Aby obejrzeć całą serię wkładek GOURMET BBQ SYSTEM, odwiedź naszą stronę internetową: [www.weber.com](http://www.weber.com).



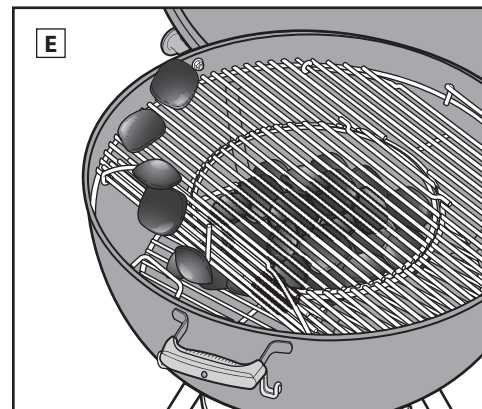
### B Wbudowany termometr edycji specjalnej

Wytrzymały, wbudowany w pokrywę termometr pozwala na łatwe monitorowanie temperatury grilla.



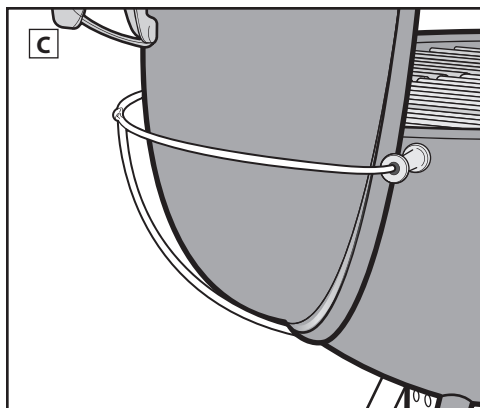
### C Uchwyt pokrywy TUCK-AWAY

Uchwyt pokrywy TUCK-AWAY umożliwia łatwe przesuwanie pokrywy na bok w celu sprawdzenia poziomu upieczenia żywności lub dotożenia węgla.



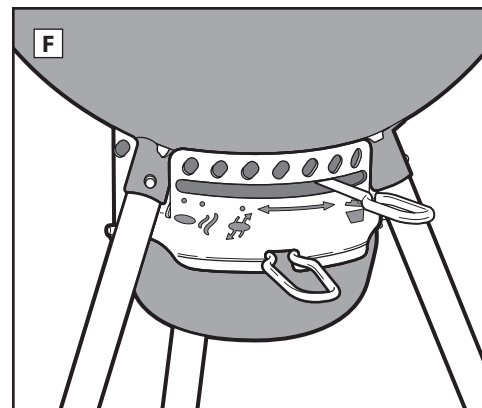
### D Otwory wentylacyjne w misie do grillowania w niskiej temperaturze

Nowy kształt otworów wentylacyjnych w misie pozwala uzyskać idealną ilość powietrza potrzebną do grillowania w niskiej temperaturze.



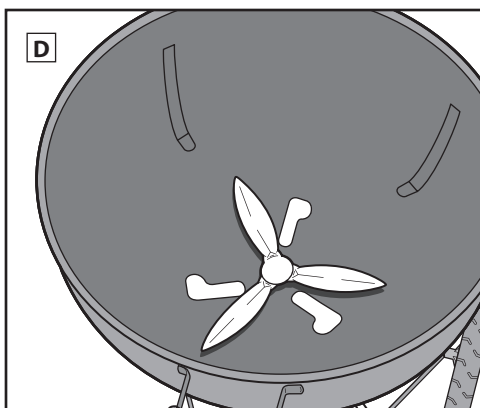
### E Uchylny ruszt do grillowania

Po obu stronach uchylnego rusztu znajdują się unoszone fragmenty, co ułatwia dokładanie opatu.



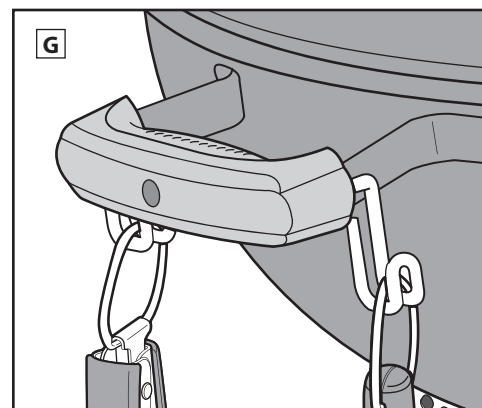
### F Pojemny popielnik

Całkowicie zamknięty, pojemny popielnik zapobiega rozdmuchiwaniu popiołu i może zostać łatwo odtoczony, co umożliwia szybkie i czyste usuwanie popiołu.



### G Uchwyt z hakami na narzędzia

Uchwyt ma wbudowane haki umożliwiające wygodne wieszanie narzędzi.

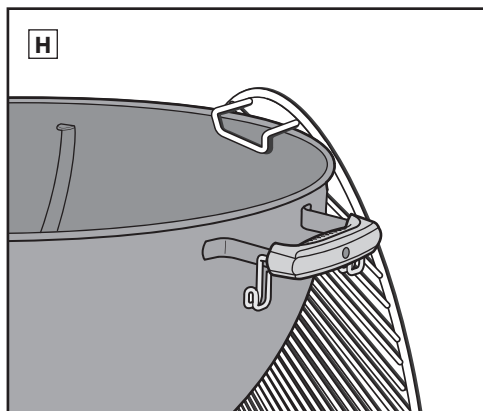




## **H** Zakrzywione uchwyty rusztu do pieczenia

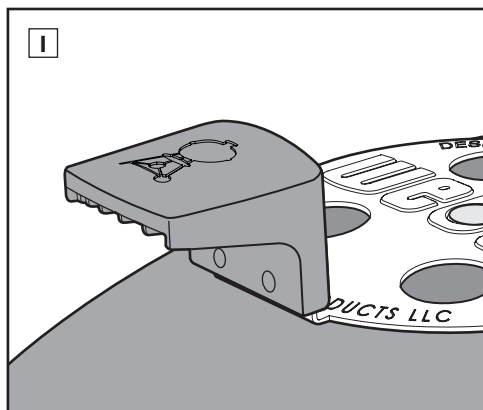
Zakrzywione uchwyty rusztu do pieczenia umożliwiają jego zawieszenie z boku miski.

*Uwaga: Przed zawieszeniem rusztu z boku miski należy zdemonstować dodatkowy ruszt GBS.*



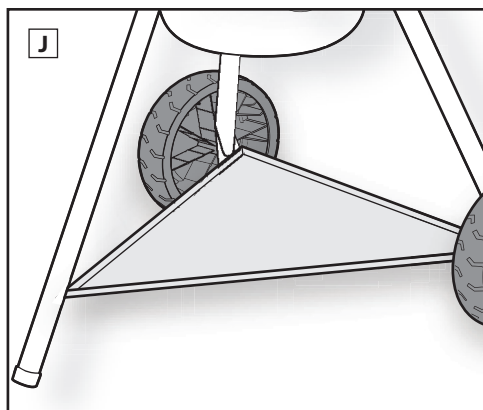
## **I** Uchwyt przepustnicy pokrywy

Uchwyt przepustnicy pokrywy odprowadza ciepło z przepustnicy pokrywy w celu zwiększenia komfortu użytkowania.



## **J** Trójkątna taca

Trójkątna taca służy do przechowywania ulubionych akcesoriów firmy WEBER.





# PRZED ROZPALENIEM

## Wybierz odpowiednie miejsce na grill

- Korzystaj z grilla wyłącznie na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu. Nie używaj grilla w garażu, budynku, pod wiatą ani w żadnej innej zamkniętej przestrzeni.
- Grill stawiaj zawsze na bezpiecznej, równej powierzchni.
- Nie używaj grilla w odległości mniejszej niż 60 cm od materiałów łatwopalnych. Do materiałów łatwopalnych należą między innymi tarasy, ganki lub werandy z drewna lub impregnowanego drewna.

## Wybierz odpowiednią ilość węgla

Wybór ilości węgla zależy od tego, co będziemy grillować oraz od rozmiaru grilla. Jeśli grillujesz małe, delikatne porcje, których przygotowanie trwa mniej niż 20 minut, zapoznaj się z tabelą *Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego do pieczenia metodą bezpośrednią*. Jeśli zamierzasz grillować lub wędzić większe porcje mięsa, których przygotowanie wymaga co najmniej 20 minut grillowania, lub delikatną żywność, zapoznaj się z tabelą *Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego do grillowania metodą pośrednią*. Więcej informacji na temat różnicy między metodami bezpośrednią i pośrednią można znaleźć w rozdziałach *METODY GRILLOWANIA*.

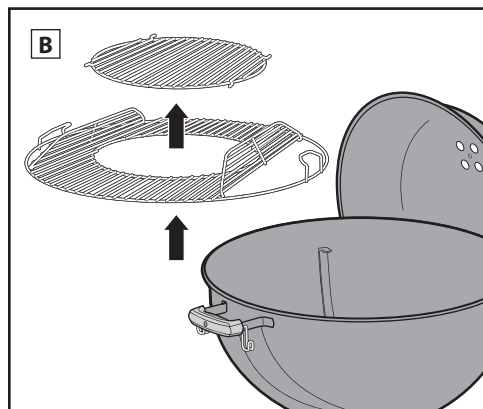
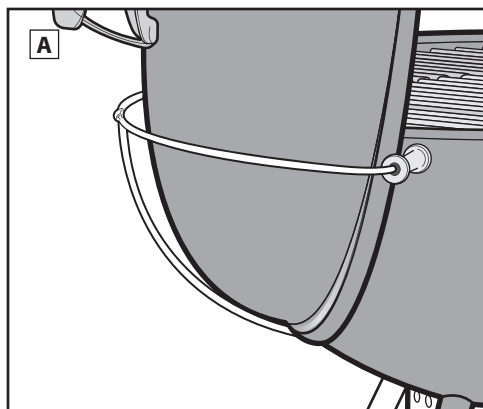
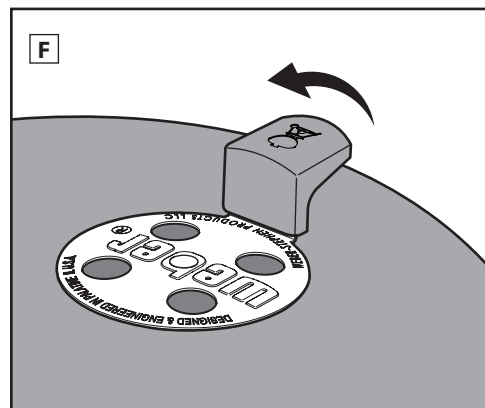
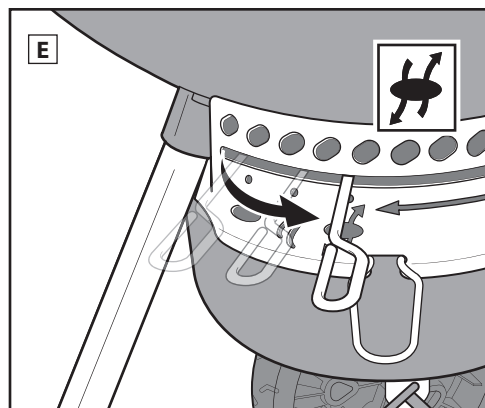
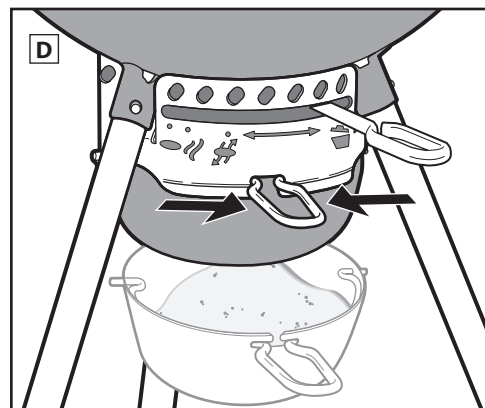
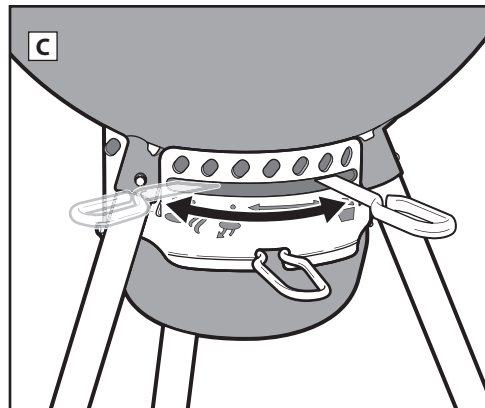
## Pierwsze grillowanie

Zaleca się, by przed pierwszym grillowaniem rozgrzać grill i utrzymywać węgiel w stanie rozgrzania do czerwoności przy zamkniętej pokrywie przez co najmniej 30 minut w celu wypalenia wszelkich pozostałości poprodukcyjnych.

## Przygotowywanie grilla do rozpalenia

1. Wsuń otwartą pokrywę do uchwyty pokrywy TUCK-AWAY (A).
2. Zdejmij ruszt GOURMET BBQ SYSTEM, wyjmując najpierw zdejmowaną część środkową, a następnie cały ruszt z grilla (B).
3. Wyjmij (dolny) ruszt na węgiel i usuń popiół lub kawałki starego węgla z dna miski z wykorzystaniem systemu czyszczenia ONE-TOUCH. Ponieważ do spalania węgla potrzebny jest tlen, upewnij się, że otwory wentylacyjne są drożne. Przesuń kilka razy uchwyt z jednej strony na drugą, aby wygarnąć popiół i zanieczyszczenia z dna grilla do popielnika (C).
4. Aby zdemonstrować popielnik o dużej pojemności i wyrzucić popiół, ściśnij uchwyt popielnika, aby odłączyć go od grilla (D).
5. Otwórz otwory wentylacyjne miski, przesuwając uchwyt topatki przepustnicy ONE-TOUCH do pozycji całkowicie otwartej (E).
6. Załóż (dolny) ruszt na węgiel.
7. Otwórz otwory wentylacyjne pokrywy, ustawiając przepustnicę pokrywy w pozycji całkowicie otwartej (F).

*Uwaga: W tym podręczniku użytkownika celowo pominięto instrukcje dotyczące używania podpatki w płynie. Podpatka w płynie generuje zanieczyszczenia i może być przyczyną chemicznego posmaku żywności, podczas gdy rozpałka w kostkach (produkt sprzedawany oddzielnie) nie powoduje takich problemów. Jeśli zdecydujesz się na użycie podpatki w płynie, postępuj zgodnie z instrukcjami producenta i NIGDY nie wlewaj jej do płonącego ognia.*





# ROZPALANIE WĘGLA

Przed rozpaleniem węgla należy ustalić metodę grillowania. W zależności od zakupionego modelu grill może, ale nie musi mieć funkcji opisanych na kolejnych stronach.

## Przygotowanie grilla do grillowania metodą bezpośrednią

### Rozpalanie węgla za pomocą rozpalacza kominowego

Najprostszym, najdokładniejszym sposobem na rozpalenie dowolnego rodzaju węgla drzewnego jest użycie komina do rozpalania, a w szczególności rozpalacza kominowego WEBER RAPIDFIRE (sprzedawany osobno). Przed rozpaleniem węgla należy zapoznać się z przestrożkami i ostrzeżeniami dołączonymi do rozpalacza kominowego RAPIDFIRE.

1. Umieść kilka stron zmiętej gazety w dolnej części rozpalacza kominowego i ustaw go na (dolnym) ruszcie na węgiel (A) lub umieść kilka kostek do rozpalania (produkt sprzedawany oddzielnie) na środku rusztu na węgiel i ustaw nad nimi rozpalacz kominowy (B).

2. Wypełnij rozpalacz kominowy węglem drzewnym (B).

3. Używając długiej zapalniczki lub zapałki, zapal kostki do rozpalania lub gazetę przez otwory w dolnej części rozpalacza kominowego (D).

4. Nie zmieniaj położenia rozpalacza kominowego, dopóki węgiel nie będzie w pełni rozpalony. Pełne rozpalenie węgla można rozpoznać po pokrywającej go warstwie białego popiołu.

*Uwaga: Przed położeniem żywności na ruszt do pieczenia kostki do rozpalania muszą zostać całkowicie spalone, a węgiel spopielony. Nie rozpoczynać pieczenia, dopóki węgiel będzie pokryty warstwą popiołu.*

5. Po całkowitym rozpaleniu węgla przejrzyj kolejne strony, aby dowiedzieć się, jak rozmieścić węgiel i rozpocząć pieczenie według wybranej metody grillowania.

### Rozpalanie węgla bez rozpalacza kominowego

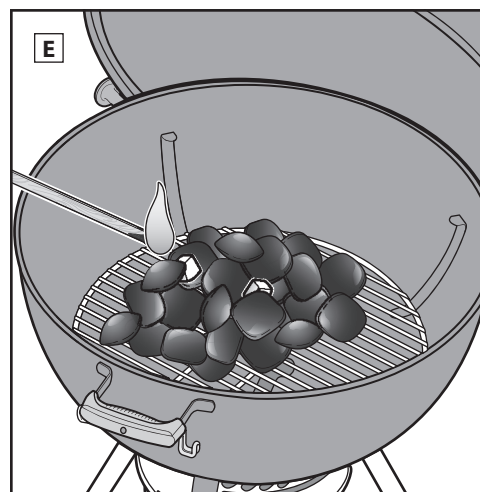
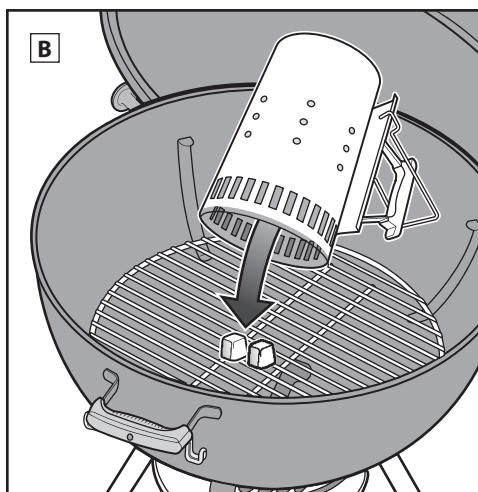
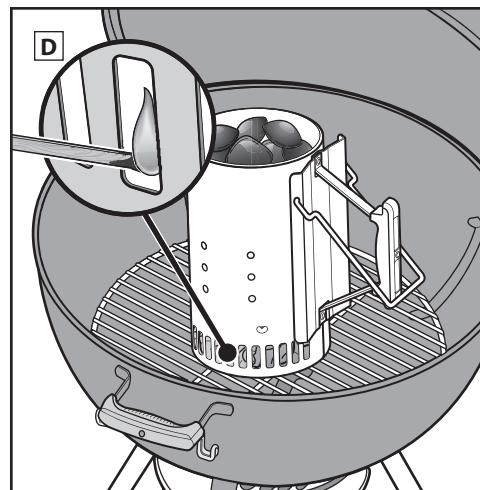
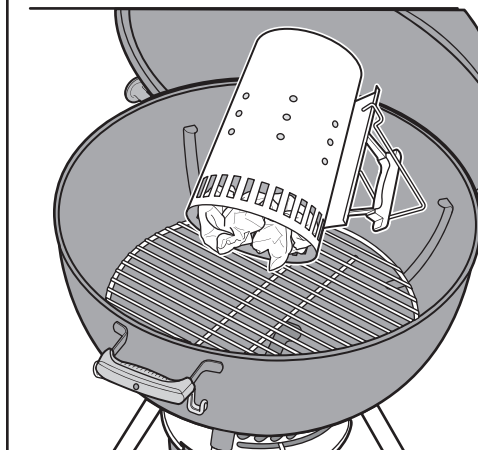
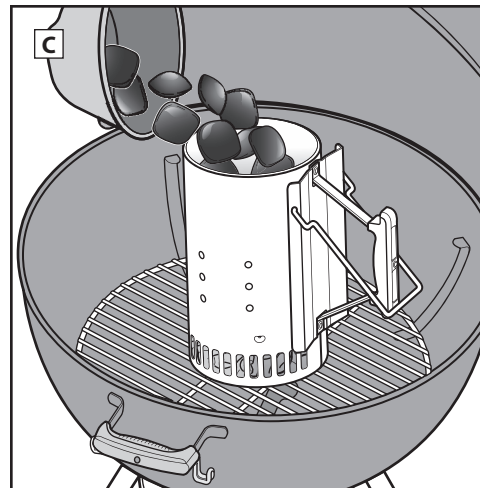
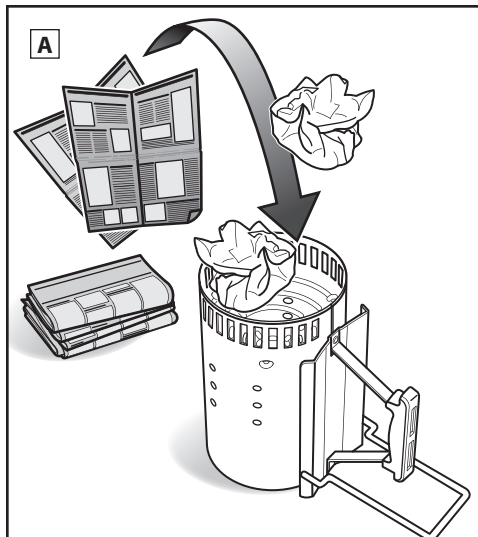
1. Pośrodku (dolnego) rusztu na węgiel usyp z węgla stożek i umieść w nim kilka kostek do rozpalania (produkt sprzedawany oddzielnie).

2. Używając długiej zapalniczki lub zapałki, zapal kostki do rozpalania. Kostki do rozpalania zapalą węgiel (E).

3. Poczekaj na pełne rozpalenie węgla. Pełne rozpalenie węgla można rozpoznać po pokrywającej go warstwie białego popiołu.

*Uwaga: Przed położeniem żywności na ruszt do pieczenia kostki do rozpalania muszą zostać całkowicie spalone, a węgiel spopielony. Nie rozpoczynać pieczenia, dopóki węgiel będzie pokryty warstwą popiołu.*

4. Po całkowitym rozpaleniu węgla przejrzyj kolejne strony, aby dowiedzieć się, jak rozmieścić węgiel i rozpocząć pieczenie według wybranej metody grillowania.





## Przygotowanie grilla do grillowania metodą pośrednią

Przy korzystaniu z pośredniej metody grillowania istnieje możliwość rozmieszczenia węgla bezpośrednio na (dolnym) ruszcie na węgiel po przeciwnych stronach miski lub skorzystania z koszyków WEBER CHAR-BASKET (produkt sprzedawany oddzielnie). Niektóre modele grilli nie są wyposażone w koszyki CHAR-BASKET.

⚠ Unikaj umieszczania węgla przy uchwytach miski lub bezpośrednio pod termometrem i przepustnicą pokrywy.

⚠ Korzystając z koszyków CHAR-BASKET należy je najpierw umieścić w misce grilla na (dolnym) ruszcie na węgiel, jeszcze przed rozpaleniem węgla.

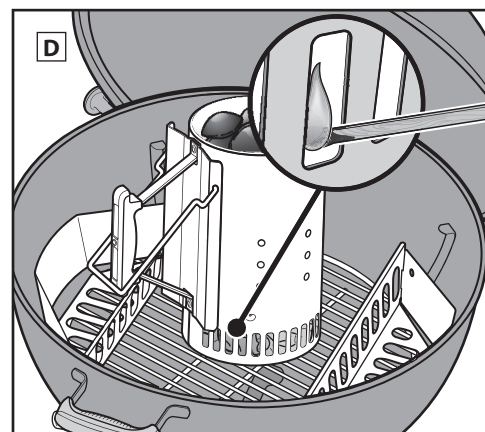
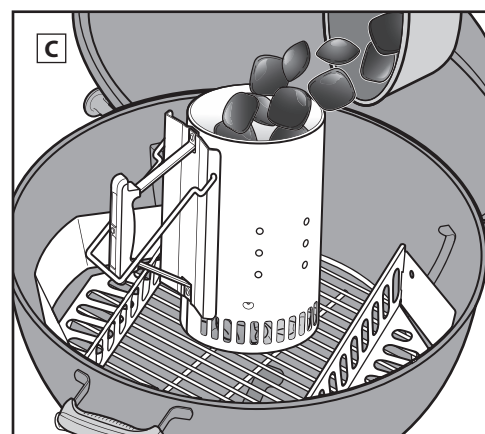
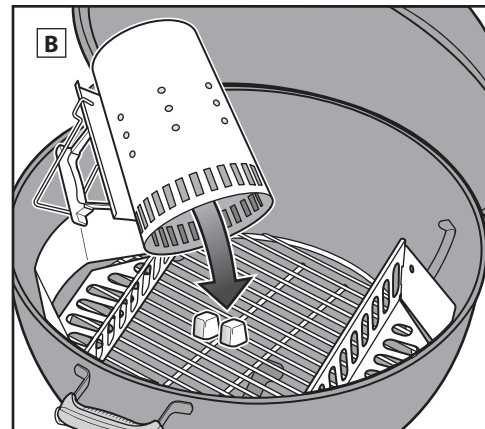
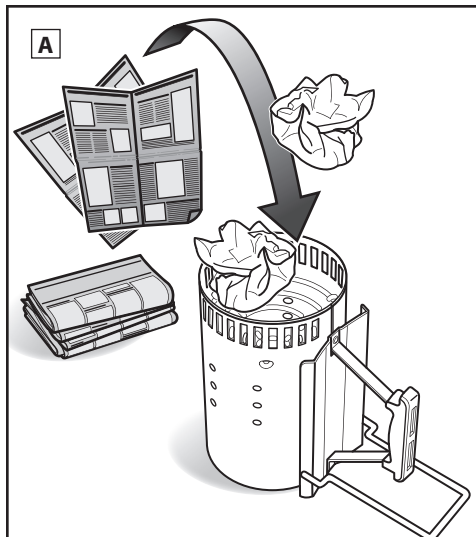
## Rozpalanie węgla za pomocą rozpalacza kominowego

Najprostszym, najdokładniejszym sposobem na rozpalenie dowolnego rodzaju węgla drzewnego jest użycie komina do rozpalania, a w szczególności rozpalacza kominowego WEBER RAPIDFIRE (sprzedawany osobno). Przed rozpaleniem węgla należy zapoznać się z przestrożkami i ostrzeżeniami dołączonymi do rozpalacza kominowego RAPIDFIRE.

1. Umieść kilka stron zmiętej gazety w dolnej części rozpalacza kominowego i ustaw go na (dolnym) ruszcie na węgiel, pomiędzy koszykami CHAR-BASKET, jeśli ich używasz (A) lub umieść kilka kostek do rozpalania (produkt sprzedawany oddzielnie) na środku (dolnego) rusztu na węgiel i ustaw nad nimi rozpalacz kominowy (B).
2. Wypełnij rozpalacz kominowy węglem drzewnym (B).
3. Używając długiej zapalniczki lub zapałki, zapal kostki do rozpalania lub gazetę przez otwory w dolnej części rozpalacza kominowego (D).
4. Nie zmieniaj położenia rozpalacza kominowego, dopóki węgiel nie będzie w pełni rozpalony. Pełne rozpalenie węgla można rozpoznać po pokrywającej go warstwie białego popiołu.

*Uwaga: Przed położeniem żywności na ruszt do pieczenia kostki do rozpalania muszą zostać całkowicie spalone, a węgiel spopielony. Nie rozpoczynać pieczenia, dopóki węgiel będzie pokryty warstwą popiołu.*

5. Po całkowitym rozpaleniu węgla przejrzyj kolejne strony, aby dowiedzieć się, jak rozmieścić węgiel i rozpocząć pieczenie według wybranej metody grillowania.





# ROZPALANIE WĘGLA

## Rozpalanie węgla bez rozpalacza kominowego

⚠ Unikaj umieszczania węgla przy uchwytach miski lub bezpośrednio pod termometrem i przepustnicą pokrywy.

⚠ Korzystając z koszyków CHAR-BASKET należy je najpierw umieścić w misce grilla na (dolnym) ruszcie na węgiel, jeszcze przed rozpaleniem węgla.

1. Umieść koszyki CHAR-BASKET na (dolnym) ruszcie na węgiel po przeciwległych stronach miski (A).
2. Napętnij oba koszyki CHAR-BASKET wybranym węglem drzewnym. Unikaj umieszczania węgla przy uchwytach miski lub bezpośrednio pod termometrem i przepustnicą pokrywy (B).
3. Umieść kilka kostek do rozpalania (produkt sprzedawany osobno) pomiędzy brytkami węgla.

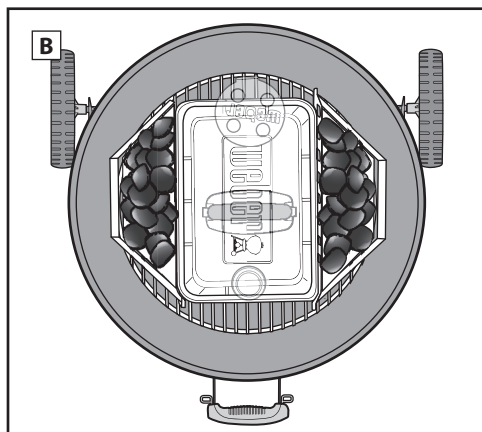
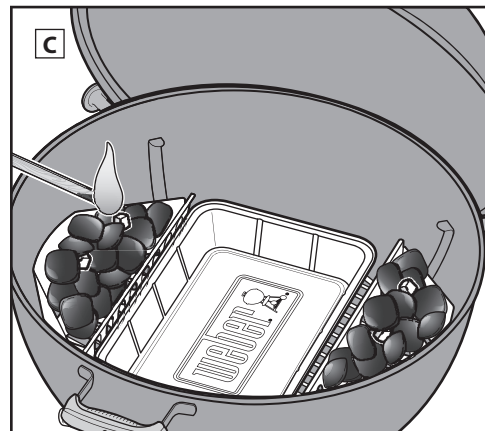
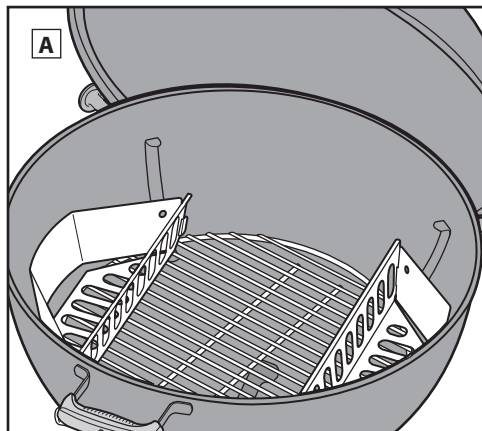
Uwaga: Kostki należy nieco „zakopać” w węglu.

4. Używając długiej zapalniczki lub zapalniczki, zapal kostki do rozpalania (C). Kostki do rozpalania zapalą węgiel.

5. Poczekać na pełne rozpalenie węgla. Pełne rozpalenie węgla można rozpoznać po pokrywającej go warstwie białego popiołu.

Uwaga: Przed położeniem żywności na ruszt do pieczenia kostki do rozpalania muszą zostać całkowicie spalone, a węgiel spopielony. Nie rozpoczynać pieczenia, dopóki węgiel będzie pokryty warstwą popiołu.

6. Po całkowitym rozpaleniu węgla przejrzyj kolejne strony, aby dowiedzieć się, jak rozmieścić węgiel i rozpocząć pieczenie według wybranej metody grillowania.



Używaj tylko węgla drzewnego – zgodnie z normą EN 1860-2

## Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego do grillowania metodą bezpośrednią

\*Do odmierzenia węgla w kawałkach użyj miarki do węgla dotychczasowej do grilla.

Średnica grilla	Brykiety węglowe WEBER	Brykiety węglowe	Węgiel drzewny bukowy*	Węgiel drzewny mieszany*
57 cm	30 brykietów	40 brykietów	1 3/4 miarki (0,98 kg)	1 1/4 miarki

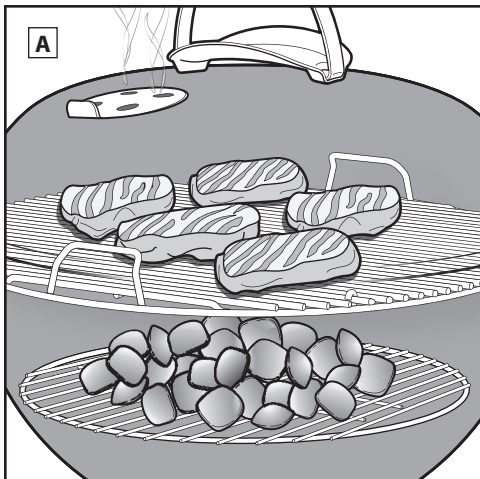
## Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego do grillowania metodą pośrednią

\*Do odmierzenia węgla w kawałkach użyj miarki do węgla dotychczasowej do grilla.

Średnica grilla	Brykiety węglowe WEBER		Brykiety węglowe		Węgiel drzewny bukowy*		Węgiel drzewny mieszany*	
	Brykiety na pierwszą godzinę (na stronę)	Brykiety do dodania po każdej kolejnej godzinie (na stronę)	Brykiety na pierwszą godzinę (na stronę)	Brykiety do dodania po każdej kolejnej godzinie (na stronę)	Węgiel na pierwszą godzinę (na stronę)	Węgiel do dodania po każdej kolejnej godzinie (na stronę)	Węgiel na pierwszą godzinę (na stronę)	Węgiel do dodania po każdej kolejnej godzinie (na stronę)
57 cm	15 brykietów	4 brykiety	20 brykietów	7 brykietów	1/2 miarki	1 garść	1/2 miarki	1 garść



# METODY GRILLOWANIA – METODA BEZPOŚREDNIA



## Grillowanie metodą bezpośrednią

Metoda pieczenia bezpośredniego jest stosowana w przypadku małych, delikatnych porcji żywności, których przygotowanie trwa mniej niż 20 minut, np.:

- Hamburgery
- Steki
- Kotlety
- Kebaby
- Kawátky kurczaka bez kości
- Filety rybne
- Matże
- Pokrojone warzywa

W bezpośredniej metodzie grillowania płomień znajduje się tuż pod potrawą (A). Przypieka on powierzchnię produktu – wydobywając smak, nadając teksturę i wywołując karmelizację – a jednocześnie piecze potrawę do samego środka.

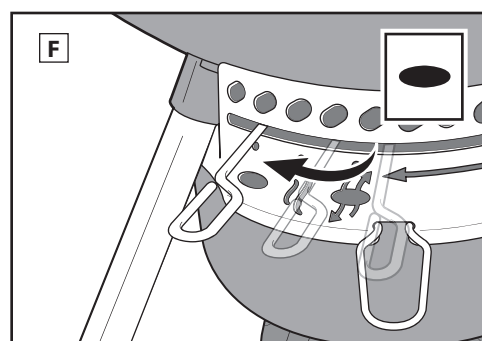
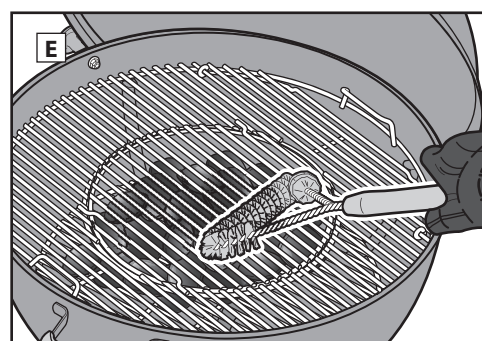
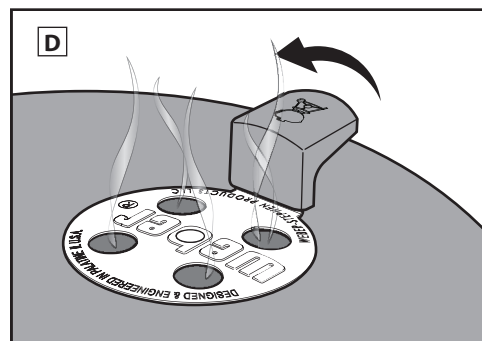
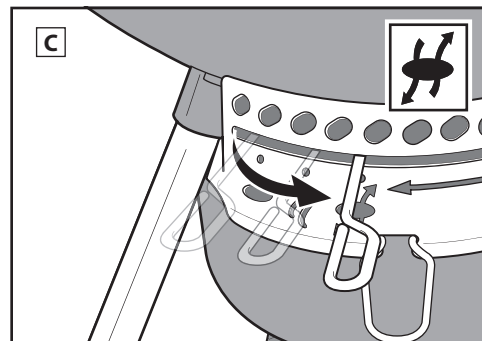
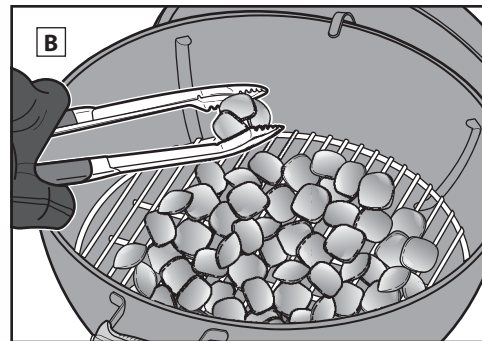
Ogień bezpośredni wytwarza zarówno ciepło promieniowania, jak i ciepło przewodzenia. Ciepło promieniowania z węgla drzewnego szybko piecze powierzchnię potrawy, która znajduje się najbliżej. Jednocześnie ogień nagrzewa pręty rusztu do pieczenia, które przewodzą ciepło bezpośrednio do powierzchni potrawy i tworzą charakterystyczne i apetyczne prążki.

## Przygotowywanie węgla drzewnego do grillowania metodą bezpośrednią

1. Załóż rękawice do grilla.
  2. Po całkowitym rozpaleniu węgla drzewnego rozłóż go równomiernie na ruszcie za pomocą szczypic z długą rączką (B) lub używając szczypic do węgla drzewnego WEBER (produkt sprzedawany oddzielnie).
  3. Upewnij się, że uchwyt systemu czyszczenia ONE-TOUCH i odpowietrzniki pokrywy znajdują się w pozycji całkowicie otwartej (C), (D).
  4. Po rozpaleniu się węgla umieść ruszt do pieczenia z powrotem wewnątrz miski.
  5. Zamknij pokrywę grilla.
  6. Rozgrzewaj ruszt do pieczenia przez około 10–15 minut.
  7. Po rozgrzaniu rusztu do pieczenia otwórz pokrywę. Używając szczotki do grilla, wyczyść ruszt do pieczenia (E).
- Uwaga: W przypadku korzystania ze szczotki do grilla z włosem ze stali nierdzewnej należy ją wymienić, jeśli na ruszcie do pieczenia lub szczotce pojawi się luźne włosie.*
8. Połóż żywność na ruszcie do pieczenia.
- Uwaga: Podczas zdejmowania pokrywy grilla podczas pieczenia przesuвай ją na bok, a nie podnoś prosto do góry. Podnoszenie pokrywy prosto do góry może spowodować zassanie popiołu i obsypanie nim jedzenia.*
9. Zamknij pokrywę i sprawdź w przepisie zalecany czas przyrządzania.

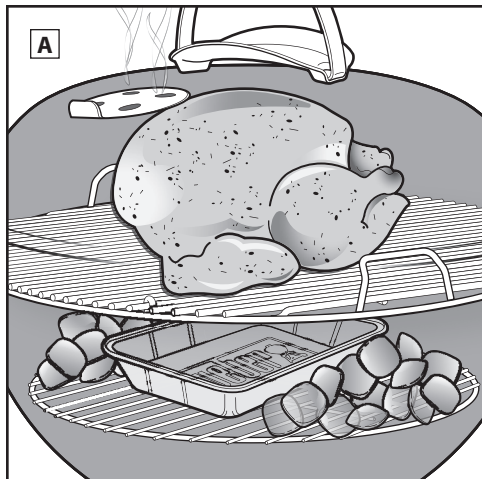
### Po zakończeniu gotowania...

Zamknij przepustnicę pokrywy i otwory wentylacyjne miski, aby zgasić węgiel (F).



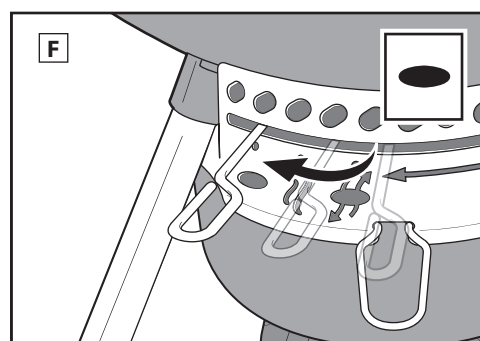
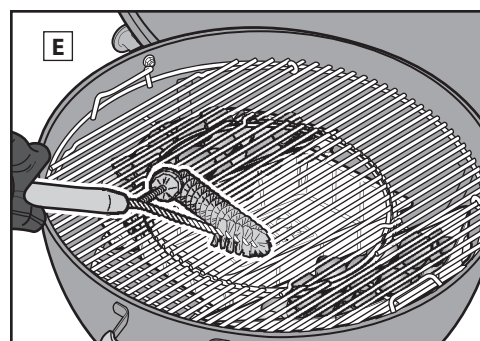
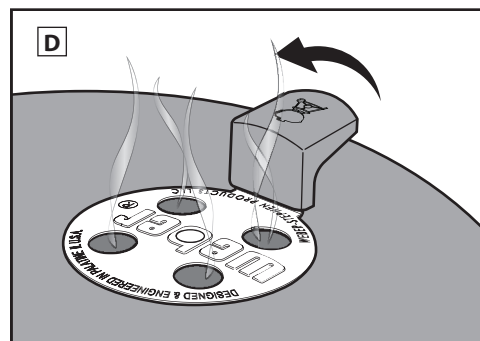
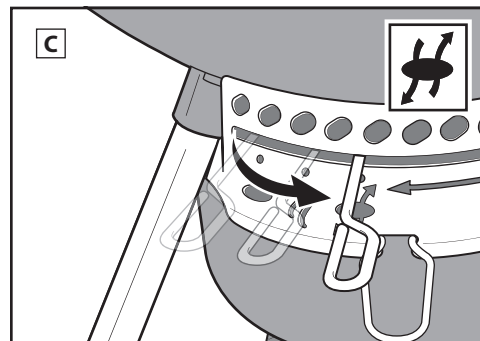
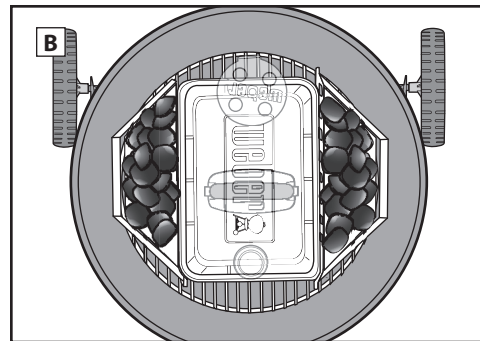


# METODY GRILLOWANIA — METODA POŚREDNIA



## Przygotowywanie węgla drzewnego do grillowania metodą pośrednią

1. Załóż rękawice do grilla.  
*OSTROŻNIE: Grill (wraz z uchwytem) i przepustnica pokrywy i obszar otworów wentylacyjnych miski zrobią się gorące. Aby uniknąć poparzenia dłoni, noś rękawice do grilla.*
2. Po całkowitym rozpaleniu węgla przy użyciu preferowanej metody pośredniej (patrz rozdział „Rozpalanie węgla”), używając rękawic do grilla oraz szczypek z długą rączką, upewnij się, że węgiel jest prawidłowo umieszczony po przeciwnych stronach miski. Unikaj umieszczania węgla przy uchwytych miski lub bezpośrednio pod termometrem i przepustnicą pokrywy (B). Między węglem drzewnym można umieścić miskę ociekową do zbierania kapiącego z żywności tłuszczu.
3. Upewnij się, że uchwyt systemu czyszczenia ONE-TOUCH i przepustnica pokrywy znajdują się w pozycji całkowicie otwartej (C), (D).
4. Po rozpaleniu się węgla umieść ruszt do pieczenia z powrotem wewnątrz miski. Jeśli po obu stronach rusztu znajdują się uchylne fragmenty, upewnij się, że znajdują się one bezpośrednio nad węglem drzewnym wewnątrz miski. Ułatwi to w razie potrzeby dodanie większej ilości węgla drzewnego.



## Grillowanie metodą pośrednią

Stosuj tę metodę w przypadku większych kawałków mięsa, których grillowanie zajmuje 20 minut lub więcej, bądź w przypadku potraw tak delikatnych, że bezpośrednie wystawienie na działanie wysokiej temperatury spowodowałoby ich wysuszenie lub spalenie, np.:

- Pieczenie
- Kawałki drobiu z kością
- Całe ryby
- Delikatne filety rybne
- Całe kurczaki
- Indyki
- Żeberka

Metodę pośrednią możesz też wykorzystywać do dopiekania grubszych kawałków lub mięsa z kością, przypieczonych lub zrumienionych najpierw metodą bezpośrednią. W przypadku metody pośredniej ciepło jest emitowane po jednej stronie lub po obu stronach grilla. Potrawa znajduje się na części rusztu do pieczenia, pod którą nie ma bezpośrednio węgla (A).

Ciepło promieniowania i przewodzenia wciąż mają znaczenie, ale w grillowaniu pośrednim nie są tak intensywne. Jednak po zamknięciu pokrywy grilla, wytwarza się inny rodzaj ciepła: ciepło konwekcyjne. Temperatura rośnie, ciepło odbija się od pokrywy oraz wewnętrznych powierzchni grilla i krąży, powoli piekąc równomiernie potrawę ze wszystkich stron.

Ciepło konwekcyjne nie przypieka powierzchni jedzenia w taki sposób jak ciepło promieniowania i przewodzenia. Piecze delikatnie potrawę do samego środka tak jak ciepło w piekarniku.

Korzystając z pośredniej metody grillowania, istnieje możliwość rozmieszczenia węgla bezpośrednio na (dolnym) ruszcie na węgiel po przeciwnych stronach miski lub skorzystania z koszyków WEBER CHAR-BASKET (produkt sprzedawany oddzielnie). Niektóre modele grilli nie są wyposażone w koszyki CHAR-BASKET.

5. Zamknij pokrywę grilla.
6. Rozgrzewaj ruszt przez około 10–15 minut.
7. Po rozgrzaniu rusztu do pieczenia otwórz pokrywę. Używając szczytki do grilla, wyczyść ruszt do pieczenia (E).
8. Połóż jedzenie na środku rusztu do pieczenia, nad miską ociekową, jeśli jej używasz.  
*Uwaga: Podczas zdejmowania pokrywy grilla podczas pieczenia przesuwaj ją na bok, a nie podnoś prosto do góry. Podnoszenie pokrywy prosto do góry może spowodować zassanie popiołu i obsypanie nim jedzenia.*
9. Zamknij pokrywę. Zawsze zamykaj pokrywę w taki sposób, aby termometr nie znajdował się nad węglem, przez co będzie narażony na bezpośrednie działanie ciepła. Sprawdź w przepisie zalecany czas przyrządzenia. W razie potrzeby wyreguluj przepustnice pokrywy i miski, aby obniżyć temperaturę wewnątrz grilla.

*Uwaga: Obróć przepustnicę pokrywy do pozycji w pełni otwartej, aby podnieść temperaturę lub zamknij ją, aby obniżyć temperaturę.*

## Po zakończeniu gotowania...

Zamknij przepustnicę pokrywy i otwory wentylacyjne miski, aby zgasić węgiel (F).



# PRZEWODNIK PO SZTUCE GRILLOWANIA

O ile nie zaznaczono inaczej, czasy przyrządzania wołowy i jagnięciny są zgodne z definicją Departamentu Rolnictwa Stanów Zjednoczonych dotyczącą średniego poziomu wypieczenia. Przedstawione informacje dotyczące rodzaju produktów, grubości, wagi i czasu grillowania stanowią ogólne wytyczne. Na czas przyrządzania wpływają takie czynniki jak wysokość nad poziomem morza, wiatr i temperatura zewnętrzna.

**Przepisy i wskazówki dotyczące grillowania znajdują się na stronie [weber.com](http://weber.com).**

	Grubość/masa	Przybliżony całkowity czas grillowania	
<b>CZERWONE MIĘSO</b>	<b>Stek:</b> befszyk z połówicy (New York strip), porterhouse, ribeye, T-bone oraz filet mignon (połowica wołowa)	2 cm grubości 2,5 cm grubości 5 cm grubości	od 4 do 6 minut metodą bezpośrednią w wysokiej temperaturze od 6 do 8 minut metodą bezpośrednią w wysokiej temperaturze od 14 do 18 minut: przypiekanie od 6 do 8 minut metodą bezpośrednią w wysokiej temperaturze, a następnie pieczenie od 8 do 10 minut metodą pośrednią w wysokiej temperaturze
	<b>Łata wołowa</b>	od 0,7 do 1 kg, 2 cm grubości	od 8 do 10 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
	<b>Burger z mielonej wołowiny</b>	2 cm grubości	od 8 do 10 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
	<b>Połowica</b>	od 1,4 do 1,8 kg	od 45 do 60 minut: 15 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze, a następnie od 30 do 45 minut metodą pośrednią w średniej temperaturze
	<b>Kielbaska: świeża</b>	pęto o masie 85 g	od 20 do 25 minut metodą bezpośrednią w niskiej temperaturze
<b>WIEPRZOWINA</b>	<b>Kotlet: bez kości lub z kością</b>	2 cm grubości od 3 do 4 cm grubości	od 6 do 8 minut metodą bezpośrednią w wysokiej temperaturze od 10 do 12 minut: przypiekanie 6 minut metodą bezpośrednią w wysokiej temperaturze, a następnie pieczenie od 4 do 6 minut metodą pośrednią w wysokiej temperaturze
	<b>Żeberka: baby back, spareribs</b>	od 1,4 do 1,8 kg	od 1½ do 2 godzin metodą pośrednią w średniej temperaturze
	<b>Żeberka: w stylu country, z kością</b>	od 1,4 do 1,8 kg	od 1½ do 2 godzin metodą pośrednią w średniej temperaturze
	<b>Połowica</b>	0,5 kg	30 minut: przypiekanie 5 minut metodą bezpośrednią w wysokiej temperaturze, a następnie pieczenie 25 minut metodą pośrednią w średniej temperaturze
	<b>Pierś kurczaka: bez kości, bez skóry</b>	od 170 do 227 g	od 8 do 12 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
<b>DRÓB</b>	<b>Udło kurczaka: bez kości, bez skóry</b>	113 g	od 8 do 10 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
	<b>Kawałki kurczaka: z kością, różne</b>	od 85 do 170 g	od 36 do 40 minut: od 6 do 10 minut metodą bezpośrednią w niskiej temperaturze, a następnie 30 minut metodą pośrednią w średniej temperaturze
	<b>Kurczak: w całości</b>	od 1,8 do 2,25 kg	od 1 do 1½ godziny metodą pośrednią w średniej temperaturze
	<b>Kurczak Cornish</b>	od 0,7 do 0,9 kg	od 60 do 70 minut metodą pośrednią w średniej temperaturze
	<b>Indyk: cały, nienadziewany</b>	od 4,5 do 5,5 kg	od 2 do 2½ godziny metodą pośrednią w średniej temperaturze
	<b>Ryby, filety lub steki: halibut, czerwony łucjan, łosoś, okoń morski (strzępiel), młecznik, tuńczyk</b>	od 0,6 do 1,25 cm grubości od 2,5 do 3 cm grubości	od 3 do 5 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze od 10 do 12 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
<b>OWOCE MORZA</b>	<b>Ryba: w całości</b>	0,5 kg 1,4 kg	od 15 do 20 minut metodą pośrednią w średniej temperaturze od 30 do 45 minut metodą pośrednią w średniej temperaturze
	<b>Krewetka</b>	14 g	od 2 do 4 minut metodą bezpośrednią w wysokiej temperaturze
	<b>Szparagi</b>	1,25 cm średnicy	od 6 do 8 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
<b>WARZYWA</b>	<b>Kukurydza</b>	nietuskana tuskana	od 25 do 30 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze od 10 do 15 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
	<b>Grzyby</b>	twardnik japoński lub pieczarka pieczarka typu portobello	od 8 do 10 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze od 10 do 15 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
	<b>Cebula</b>	połówki plastry 1,25 cm	od 35 do 40 minut metodą pośrednią w średniej temperaturze od 8 do 12 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
	<b>Ziemiak</b>	cały plastry 1,25 cm	od 45 do 60 minut metodą pośrednią w średniej temperaturze od 9 do 11 minut: obgotowanie przez 3 minuty, a następnie pieczenie przez 6 do 8 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze

Żywność powinna mieścić się na grillu z zamkniętą pokrywą, a odstęp pomiędzy żywnością a pokrywą powinien wynosić około 2,5 cm.

## Porady kulinarne

- Steki z grilla, filety rybne, kawałki kurczaka bez kości i warzywa można przygotować, stosując metodę pośrednią przez czas podany w tabeli (lub do uzyskaniażądanego poziomu wypieczenia) i obracając żywność tylko jeden raz w potowie czasu grillowania.
- Pieczenie, cały drób, porcje drobiu z kością, całe ryby i grubsze kawałki mięsa piecz metodą pośrednią przez czas podany w tabeli (lub do momentu, w którym termometr zapewniający natychmiastowy odczyt temperatury zarejestruje żądaną temperaturę wewnętrzną).
- Po zakończeniu pieczenia, a przed pokrojeniem, pozwól pieczeni, większym kawałkom mięsa, grubym kotletom i stekom odpocząć 5–10 minut. Temperatura wewnątrz mięsa wzrośnie w tym czasie o 5–10 stopni.
- Rozmroź żywność przed rozpoczęciem pieczenia. W przypadku zamrożonej żywności należy wydłużyć proces pieczenia.

## Wskazówki dotyczące bezpiecznej obróbki żywności

- Nie rozmrażaj mięsa, ryb lub drobiu w temperaturze pokojowej. Rozmrażanie powinno odbywać się w lodówce.
- Przed rozpoczęciem przygotowywania posiłku oraz po zakończeniu obróbki świeżego mięsa, ryb i drobiu dokładnie umyj ręce gorącą wodą z mydłem.
- Nigdy nie kładź upieczonej żywności na tym samym talerzu, na którym wcześniej była surowa żywność.
- Wszystkie talerze i przybory, które miały styczność z surowym mięsem lub surowymi rybami, należy umyć gorącą wodą z mydłem, po czym je splukać.



## Noś rękawice

Podczas korzystania z grilla węglowego zawsze noś rękawice do grilla (na jednej lub obu dłoniach). Podczas grillowania otwory wentylacyjne, przepustnice, uchwyty i misa będą gorące, pamiętaj więc o ochronie dłoni i przedramion.

## Nie używaj podpatki w płynie

Unikaj używania podpatki w płynie, która może powodować chemiczny posmak żywności. Znacznie czystszy i o wiele bardziej efektywnym sposobem na rozpalanie węgla jest użycie komina do rozpalania (sprzedawany osobno) i kostki do rozpalania (sprzedawane osobno).

## Rozgrzej grill

Rozgrzanie grilla przy zamkniętej pokrywie przez 10–15 minut przygotowuje ruszt do pieczenia. Gdy cały węgiel żarzy się na czerwono, temperatura pod pokrywą powinna osiągnąć 260°C. Pod wpływem wysokiej temperatury resztki jedzenia przestają przywierać do rusztu, dzięki czemu można je łatwo usunąć szczotką do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej. Dzięki rozgrzaniu grilla można osiągnąć odpowiedni efekt przypiekania oraz uniknąć przywierania jedzenia do rusztu.

*Uwaga: Używaj szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej. Wymień szczotkę, jeśli oddzielone włosie znajdziesz na ruszcie do pieczenia lub na samej szczotce.*

## Posmaruj olejem potrawę, a nie ruszt

Olej zapobiega przywieraniu jedzenia, a także dodaje smaku i wilgoci. Delikatne spryskanie żywności lub pokrycie jej olejem za pomocą pędzla jest lepsze od niż szczotkowanie rusztu.

## Zapewnij dobry przepływ powietrza

Aby węgiel mógł się palić, potrzebne jest powietrze. Pokrywa powinna być zamknięta tak bardzo, jak to możliwe, przy czym należy otworzyć przepustnicę pokrywy i otwory wentylacyjne misy. Regularnie usuwaj popiół z dna grilla, aby nie dopuścić do zablokowania otworów wentylacyjnych.

## Założ pokrywę

Pokrywa powinna być zamknięta jak najdłużej z czterech ważnych powodów.

1. Ruszt utrzymuje wystarczająco wysoką temperaturę, aby jedzenie mogło być opiekane.
2. Przyspiesza to pieczenie i zapobiega wysychaniu jedzenia.
3. Powoduje to zatrzymanie dymu powstającego podczas odparowywania tłuszczu i soków w grillu.
4. Tłuszcz nie pali się dzięki ograniczeniu ilości tlenu.

## Dław płomień

Niekiedy występujące zapalenia tłuszczu przypiekają powierzchnię grillowaną żywności. Jednakże zbyt duża liczba przypaleń może doprowadzić do spalania. Nie otwieraj pokrywy tak długo, jak to możliwe. Spowoduje to ograniczenie ilości tlenu wewnątrz grilla, co pomaga ugasić palący się tłuszcz. Jeśli płomień wymykają się spod kontroli, przesuń tymczasowo potrawę na miejsce nienagrzewane bezpośrednio, aż płomień zgasną.

## Obserwuj czas i temperaturę

Czas pieczenia będzie dłuższy, jeśli grillujesz w chłodniejszym klimacie lub na większej wysokości nad poziomem morza. Mocny wiatr spowoduje podniesienie temperatury grilla, przez co zawsze należy być blisko niego i pamiętać, aby nie zdejmować pokrywy tak długo, jak to możliwe, aby ciepło nie miało drogi ucieczki.

## Mrożona i świeża żywność

Niezależnie od tego, czy grillujesz mrożoną lub świeżą żywność — zawsze postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa na opakowaniu i zawsze piecz, przestrzegając zalecanej temperatury wewnętrznej. Zamrożona żywność potrzebuje więcej czasu na grillu i może wymagać dotożenia większej ilości węgla w zależności od rodzaju żywności.

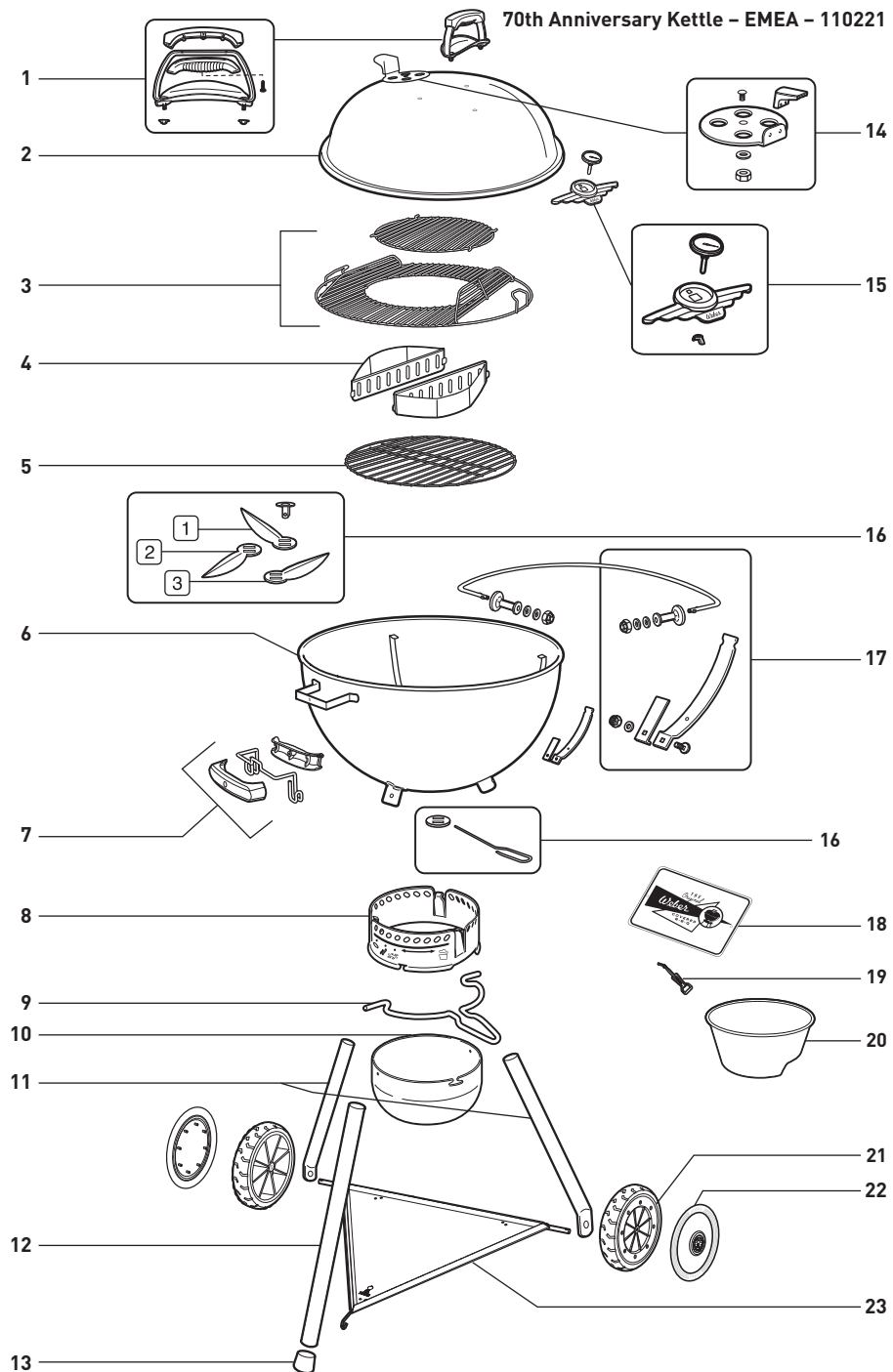
## Utrzymuj czystość

Przestrzegaj kilku podstawowych instrukcji konserwacji, aby zachować lepszy wygląd i działanie grilla przez kolejne lata.

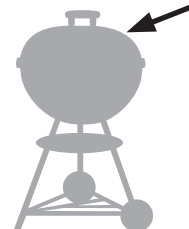
- Aby zapewnić prawidłowy przepływ powietrza i lepsze grillowanie, usuwaj nagromadzony popiół i stare węgle z dna kociołka oraz popielnika przed użyciem. Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnij się, że wszystkie węgle wygasły, a grill ostygł.
- Może się zdarzyć, że zauważysz po wewnętrznej stronie pokrywy osady przypominające tuszczącą się farbę. W trakcie użytkowania grilla tłuszcz i dym ulegają powolnemu utlenianiu do węgla i odkładają się po wewnętrznej stronie pokrywy. Zwęglony tłuszcz z wnętrza pokrywy usuwaj szczotką z włosia ze stali nierdzewnej. Aby do minimum ograniczyć kumulowanie się zanieczyszczeń, wewnętrzną stronę pokrywy można po pieczeniu, gdy grill jest jeszcze ciepły (ale nie gorący), wytrzeć papierowym ręcznikiem.
- Powierzchnie malowane, pokryte emalią porcelanową oraz z tworzyw sztucznych na zewnątrz grilla należy czyścić ciepłą wodą z mydłem i miękką ściereczką.
- Jeżeli grill jest narażony na działanie szczególnie trudnych warunków środowiskowych, wymaga częstszego czyszczenia z zewnątrz. Kwaśne deszcze, chemikalia i słona woda mogą spowodować pojawienie się rdzy na powierzchni. Firma WEBER zaleca mycie grilla z zewnątrz ciepłą wodą z mydłem. Następnie należy optukać i dokładnie osuszyć grill.
- Do czyszczenia grilla nie używać żadnego z wymienionych niżej środków: płyny do polerowania stali nierdzewnej o właściwościach ściernych, środki zawierające kwas, spirytus mineralny lub ksylen, środki do czyszczenia piekarników, środki czyszczące o właściwościach ściernych (kuchenne środki do czyszczenia) oraz myjki o właściwościach ściernych.



# CZĘŚCI ZAMIENNE



Numer seryjny



Zapisz na przyszłość numer seryjny grilla w polu powyżej. Numer seryjny znajduje się na przepustnicy pokrywy.

#### AUSTRIA

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

#### BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl  
+32 15 28 30 99  
service-be@weber.com

#### CHILE

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

#### CZECH REPUBLIC

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

#### DENMARK

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

#### FRANCE

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

#### GERMANY

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

#### ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

#### INDIA

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

#### ITALY

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

#### NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.  
+31 (0) 513 4 333 22  
service-nl@weber.com

#### POLAND

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

#### RUSSIA

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

#### SOUTH AFRICA

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

#### SPAIN

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

#### SWITZERLAND

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

#### UNITED ARAB EMIRATES

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

#### UNITED KINGDOM

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

#### USA

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

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

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

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC  
www.weber.com