



# Weber

70<sup>TH</sup> ANNIVERSARY EDITION

# KETTLE

22 in  
57 cm

## Brugervejledning

Sørg for at opbevare denne brugervejledning til senere brug. Brugervejledningen indeholder vigtige oplysninger om produktspecifikke farer, advarstler og forholdsregler. Se, hvordan du samler grillen, i samlevejledningen. Brug ikke grillen indendørs!

Gå ind på [www.weber.com](http://www.weber.com) for at vælge land og registrere din grill i dag.

**30457**

DA

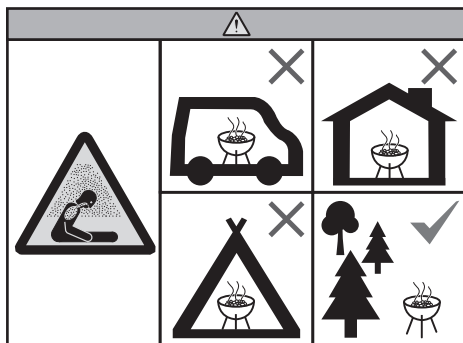
10/06/22



Hvis du ikke følger sikkerhedsanvisningerne (FARE, ADVARSEL, FORSIGTIG) i brugervejledningen, kan det resultere i alvorlige personskader eller død, eller det kan forårsage brand eller eksplosioner og store materielle skader.

Læs alle sikkerhedsoplysningerne i denne brugervejledning, inden du bruger grillen..

- ⚠ ADVARSEL! Må ikke anvendes indendørs! Denne grill er beregnet til udendørs brug i et område med god luftgennemstrømning og må aldrig bruges som varmeapparat. Hvis den bruges indendørs, vil giftige dampe akkumulere og forårsage alvorlig personskade eller død.
- ⚠ ADVARSEL! Grillen bliver meget varm og må ikke flyttes, mens den er i brug.
- ⚠ ADVARSEL! Sørg for at holde børn og kæledyr på sikker afstand fra grillen.
- ⚠ ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til optænding eller genoptænding! Brug kun lightere, der overholder EN 1860-3!
- ⚠ ADVARSEL! Vent med at grille, til kullene eller briketterne har fået en askegrå overflade.
- ⚠ ADVARSEL! Anvend ikke grillen i lukkede og/eller beboede rum som f.eks. huse, telte, campingvogne, beboelsesvogne og både. Kulilteforgiftning kan medføre døden.



## FARE

- ⚠ Må ikke bruges i garager, bygninger, udestuer eller andre lukkede områder.
- ⚠ Hæld aldrig tændvæske på tændte eller varme kul/briketter, og tilføj aldrig kul/briketter, der er vædet i tændvæske, til tændte eller varme kul/briketter. Sæt altid låget på flasken med tændvæske efter brug, og anbring den i sikker afstand af grillen.
- ⚠ Sørg for, at brændbare dampe og væsker, som f.eks. benzin og alkohol, og brændbare materialer holdes på sikker afstand af stegeområdet.

## ADVARSLER

- ⚠ Brug ikke grillen, medmindre alle dele er på plads. Grillen skal samles i overensstemmelse med samlevejledningen. Hvis den ikke er samlet korrekt, kan det medføre fare for brugernes sikkerhed.
- ⚠ Brug aldrig grillen, uden at askeopsamleren er monteret.
- ⚠ Brug ikke denne grill under brændbare konstruktioner.
- ⚠ Indtagelse af alkohol, receptpligtig medicin eller håndkøbsmedicin kan forringe brugerens evne til at samle eller bruge grillen korrekt og sikkert.
- ⚠ Vær forsigtig, når du bruger grillen. Grillen kan være meget varm, når du griller på den eller rengør den, og den bør altid være under opsyn.
- ⚠ Brug aldrig tændvæske, benzin, sprit eller andre meget brændbare væsker, når du skal tænde eller genantænde kul/briketter. Hvis du bruger tændvæske (anbefales ikke), skal du være opmærksom på, at den kan samle sig i askeopsamleren og antænde og dermed forårsage en brand under bunden. Fjern eventuel tændvæske fra askeopsamleren, inden du tænder kullene/briketterne.
- ⚠ Denne grill er ikke beregnet til installation på/i køretøjer og/eller både.
- ⚠ Anvend ikke grillen inden for en afstand af 60 cm fra brændbare materialer. Brændbare materialer omfatter, men er ikke begrænset til, gulve, terrasser og verandaer af træ.
- ⚠ Stil grillen på en sikker og plan overflade, i sikker afstand fra brændbare materialer.
- ⚠ Anbring ikke grillen på glas eller en brændbar overflade.
- ⚠ Brug ikke grillen i kraftig blæst.
- ⚠ Undgå at bære tøj med løse ærmer, når du tænder eller bruger grillen.
- ⚠ Rør aldrig ved grill- eller kulristen, asken, kullene/briketterne eller grillen for at se, om de er varme.
- ⚠ Sluk kullene/briketterne efter brug. For at slukke skal du lukke for ventilationsåbningerne i bunden og låget i spjældet, og sætte låget på bunden.
- ⚠ Anvend varmeafvisende grillhandsker (i henhold til EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere) ved tilberedning af mad, justering af ventilationsåbninger (spjæld), påfyldning af kul/briketter og håndtering af termometer eller låg.

- ⚠ Brug ordentlige redskaber med lange, varmebestandige håndtag.
- ⚠ Placer altid kullene/briketterne oven på kulristen (nederst). Læg aldrig kullene/briketterne direkte i bunden af bunden.
- ⚠ Læg aldrig varme kul/briketter på steder, hvor der er risiko for at træde på dem, eller hvor de udgør en brandfare. Bortskaf aldrig aske eller kul/briketter, før de er kølet helt af.
- ⚠ Sæt ikke grillen til opbevaring, før asken og kul/briketter er helt kølet af.
- ⚠ Undlad at fjerne aske, indtil alle kul/briketter er brændt helt ud og er helt slukkede, og indtil grillen er kølet af.
- ⚠ Hold elektriske ledninger og kabler væk fra de varme overflader på grillen og fra områder med livlig trafik.

## FORSIGTIG

- ⚠ Brug ikke vand til at slukning af stikflammer eller kul/briketter.
- ⚠ Hvis bunden fores med aluminiumsfolie, blokeres luftgennemstrømningen. Brug i stedet en drypbakke til at opfange kødsaft, når du griller over indirekte varme.
- ⚠ Grillbørster skal jævntligt kontrolleres for løse børstehår og slid. Udskift børsten, hvis du finder løse børstehår på risten eller børsten. WEBER anbefaler, at du køber en ny grillbørste i rustfrit stål hvert forår.

## YDERLIGERE ADVARSLER

- ⚠ Undlad at bruge TUCK-AWAY-lågholderen som håndtag, når du skal løfte eller flytte grillen.



# GARANTI

Tak, fordi du har købt et WEBER-produkt. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") leverer sikre, holdbare og pålidelige produkter.

Det følgende er en frivillig garanti, som WEBER yder uden omkostninger for dig. Den indeholder de oplysninger, du skal bruge for at få dit WEBER-produkt repareret i tilfælde af en defekt.

**I henhold til gældende lovgivning har kunden en række rettigheder, hvis produktet er defekt. Disse rettigheder omfatter supplerende ydelser eller udskiftning af produktet, prisnedslag eller kompensation. I EU gælder f.eks. en toårig lovbestemt garanti, som træder i kraft ved udlevering af produktet. Disse og andre lovbestemte rettigheder påvirkes ikke af nærværende garanti. Denne garanti giver tværtimod ejeren yderligere rettigheder uafhængigt af de lovpligtige forpligtelser.**

## WEBERS FRIVILLIGE GARANTI

WEBER garanterer over for køberen af WEBER-produktet (eller – hvis der er tale om en personlig gave, reklamegave eller lign. – over for modtageren heraf), at WEBER-produktet ikke har materiale- eller fabriktionsfejl i den periode, der er specificeret nedenfor, hvis produktet samles og bruges i overensstemmelse med anvisningerne herom i den medfølgende brugervejledning. (Bemærk: Hvis du mister eller forlægger din brugervejledning fra WEBER, kan du få et nyt eksemplar på [www.weber.com](http://www.weber.com) eller en anden landespecifik hjemmeside, som du måtte blive omdirigeret til). Ved normal brug og vedligeholdelse i en almindelig husstand indvilliger WEBER inden for rammerne af denne garanti i at reparere eller erstatte defekte dele inden for det tidsrum og med de begrænsninger og undtagelser, der er anført nedenfor. I DET OMFANG, DET ER TILLADT I HENHOLD TIL GÆLDENDE LOVGIVNING, GÆLDER DENNE GARANTI KUN DEN OPRINDELIGE KØBER OG KAN IKKE OVERFØRES TIL EFTERFØLGENDE EJERE, MEDMINDRE DER ER TALE OM GAVER OG REKLAMEGAVER, JF. OVENFOR.

## EJERENS ANSVAR UNDER DENNE GARANTI

For at sikre, at der ikke opstår problemer i forbindelse med garantiens dækning, er det vigtigt (men ikke påkrævet), at du registrerer dit WEBER-produkt på [www.weber.com](http://www.weber.com) eller en anden landespecifik hjemmeside, som du måtte blive omdirigeret til. Sørg desuden for at gemme din originale købskvittering og/eller faktura. Ved registrering af dit WEBER-produkt bekræftes din garanti, og der etableres en direkte relation mellem dig og WEBER, så vi kan kontakte dig personligt, hvis der skulle være behov for det.

Ovenstående garanti gælder kun, hvis ejeren følger alle anvisninger vedrørende samling, brug og forebyggende vedligeholdelse af sit WEBER-produkt som beskrevet i den medfølgende brugervejledning, medmindre ejeren kan påvise, at defekten eller fejlen ikke skyldes manglende opfyldelse af de ovenfor nævnte forpligtelser. Hvis du bor i et kystnært område, eller hvis dit produkt er placeret i nærheden af en swimmingpool, er det i forbindelse med vedligeholdelsen også påkrævet, at du vasker og skyller produktets udvendige overflader som beskrevet i den medfølgende brugervejledning.

## GARANTI/BORTFALD AF GARANTI

Hvis du mener, at du har en del, der er omfattet af denne garanti, bedes du kontakte WEBERS kundeservice via kontaktoplysningerne på vores hjemmeside ([www.weber.com](http://www.weber.com)) eller en anden landespecifik hjemmeside, som du måtte blive omdirigeret til). WEBER vil, efter at have undersøgt de nærmere omstændigheder, reparere eller udskifte (efter eget valg) en fejlbehæftet del, som er omfattet af denne garanti. Hvis en reparation eller udskiftning ikke er mulig, kan WEBER vælge (efter eget valg) at erstatte den pågældende grill med en ny grill af samme eller højere værdi. WEBER kan bede dig om at returnere dele med henblik på nærmere undersøgelse. WEBER afholder de hermed forbundne forsendelsesomkostninger.

Denne garanti bortfalder, hvis der er skader, ødelæggelser, misfarvninger og/eller rust på produktet, som WEBER ikke er ansvarlig for, og som skyldes:

- Mishandling, misbrug, ændringer, modificeringer, fejlanvendelse, hærværk, forsømmelse, forkert samling eller installation og manglende normal og rutinemæssig vedligeholdelse.
- Insekter og gnavere.
- Eksponering for saltholdig luft og/eller klor, som f.eks. ved swimmingpools og spabade.
- Barske vejrforhold, som f.eks. hagl, orkaner, jordskælv, tsunamier eller store bølger, tornadoer eller kraftige storme.

Ved brug og/eller installation af dele på dit WEBER-produkt, som ikke er originale WEBER-dele, bortfalder denne garanti, og skader, der sker som følge heraf, er ikke omfattet af denne garanti.

## PRODUKTGARANTIPERIODE

Bund, låg og midterring:  
10 år, gennemtæring af rust/gennembrænding

Komponenter i rustfrit stål:  
5 år, gennemtæring af rust/gennembrænding

ONE-TOUCH-rengøringsystem:  
5 år, gennemtæring af rust/gennembrænding

Plastkomponenter:  
5 år, gælder ikke falmning eller misfarvning

Alle øvrige dele:  
2 år

## ANSVARSRASKRIVELSE

**BORTSET FRA DENNE GARANTI OG ANSVARSRASKRIVELSE, SOM DE ER BESKREVET I DENNE GARANTIERKLÆRING, GIVES DER HER UDTRYKKELT INGEN YDERLIGERE GARANTIER ELLER FRIVILLIGE ERKLÆRINGER OM ANSVAR, DER GÅR UD OVER DET ANSVAR, SOM WEBER IFØLGE LOVGIVNINGEN HAR. NÆRVÆRENDE GARANTIERKLÆRING BEGRÆNSER ELLER UDELUKKER DESUDEN IKKE SITUATIONER ELLER KRAV, HVOR WEBER IFØLGE LOVEN HAR ET UFRAGVELIGT ANSVAR.**

**EFTER UDLØB AF DE I DENNE GARANTI BESKREVNE GARANTIPERIODER GÆLDER INGEN YDERLIGERE GARANTIER. GARANTIER GIVET AF EN HVILKEN SOM HELST ANDEN PERSON, HERUNDER FORHANDLERE, VEDRØRENDE ET HVILKET SOM HELST PRODUKT (SOM F.EKS. "UDVIDEDE GARANTIER") FORPLIGTER IKKE WEBER PÅ NOGEN MÅDE. DE ENESTE FORMER FOR AFHJÆLPNING, DER TILBYDES I FORBINDELSE MED DENNE GARANTI, ER REPARATION ELLER UDSKIFTNING AF PRODUKTET.**

**ERSTATNINGER UNDER DENNE FRIVILLIGE GARANTI KAN PÅ INTET TIDSPUNKT VÆRE STØRRE END KØBSPRISEN FOR DET PÅGÆLDENDE WEBER-PRODUKT.**

**DU BÆRER RISIKOEN OG ANSVARET VED TAB, SKADER PÅ DIG OG DINE EJENDELE OG/ELLER PÅ ANDRE OG DERES EJENDELE, SOM SKYLDES MISBRUG ELLER MISHANDLING AF PRODUKTET ELLER MANGLENDE OVERHOLDELSE AF WEBERS ANVISNINGER I DEN MEDFØLGENDE BRUGERVEJLEDNING.**

**DELE OG TILBEHØR, SOM ER BLEVET ERSTATTET UNDER DENNE GARANTI, ER KUN OMFATTET HERAF I DEN GARANTIPERIODE, SOM GÆLDER FOR DET OPRINDELIGE KØB.**

**DENNE GARANTI GÆLDER KUN FOR PRIVATE HUSSTANDE OG GÆLDER SÅLEDES IKKE FOR WEBER-GRILL, DER ANVENDES I KOMMERCIELLE ELLER OFFENTLIGE SAMMENHÆNGE ELLER I SAMMENHÆNGE, HVORI DER INDGÅR FLERE ENHEDER, SOM F.EKS. RESTAURANTER, HOTELLER, FERIERESORTS ELLER UDLEJNINGSEJENDOMME.**

**WEBER KAN TIL ENHVER TID ÆNDRE DESIGNET AF SINE PRODUKTER. INTET I DENNE GARANTI KAN ANSES FOR EN FORPLIGTELSE FOR WEBER TIL AT INKORPORERE SÅDANNE DESIGNÆNDRINGER I TIDLIGERE FREMSTILLEDE PRODUKTER, EJ HELLER KAN SÅDANNE ÆNDRINGER OPFATTES SOM EN INDRØMMEELSE AF, AT TIDLIGERE DESIGN HAR VÆRET FEJLBEHÆFTEDE ELLER MANGELFULDE.**

Du kan finde yderligere kontaktoplysninger til de forskellige internationale forretningsenheder i slutningen af denne brugervejledning.

# INDHOLDSFORTEGNELSE

- 2 Sikkerhed
- 3 Garanti
- 4 Grillsystem
- 5 Særlige funktioner
- 7 Før du tænder op  
Vælg et passende sted at grille  
Vælg, hvor mange kul/briketter du skal bruge  
Første gang, du griller  
Klargøring af grillen til optænding
- 8 Optænding med kul/  
briketter  
Opsætning af grillen til den direkte grillmetode  
Opsætning af grillen til den indirekte grillmetode
- 11 Grillmetoder  
Direkte varme
- 12 Grillmetoder  
Indirekte varme
- 13 Grillguide
- 14 Tips og trick til perfekte grillresultater
- 15 Reservedele

Gå ind på [www.weber.com](http://www.weber.com) for at vælge land og registrere din grill i dag.



Vi har gjort os stor umage med designet af din WEBER-kulgrill. Vi designer vores grill, så du aldrig behøver at bekymre dig om stikflammer, varme og kolde områder på grillen eller mad, der er brændt på. Med WEBER får du enestående præstation, fuld kontrol og optimale resultater hver gang.

## A Bund og låg

Alle kulgrill fra WEBER har låg og bund i porcelænsemaljeret stål. Det er vigtigt, fordi det betyder, at overfladen aldrig kommer til at skalle af. Den reflekterende overflade gør, at grillen fungerer på samme måde som en konvektionsovn, så varmen fordeles jævnt rundt om maden, og maden derfor tilberedes ensartet.

## B Spjæld og ventilationsåbninger

Når man griller med kul/briketter, er luft en vigtig faktor. Jo mere luft der kommer ind i grillen, desto højere bliver den indvendige temperatur, indtil kullene/briketterne har nået deres maksimale ydeevne. Under tilberedningen kan du nemt regulere grillens indvendige temperatur ved at justere spjældene i låget og i bunden. For at sikre en høj indvendig grilltemperatur ved grillning med direkte varme skal du kontrollere, at ventilationsåbningerne i bund og låg er helt åbne. Hvis du vil grille med indirekte varme ved lavere temperaturer, kan du lukke spjældene op til halvejs til. Hvis du lukker dem helt, afbryder du tilførslen af ilt, så kullene/briketterne til sidst går helt ud.

## C Grillrist

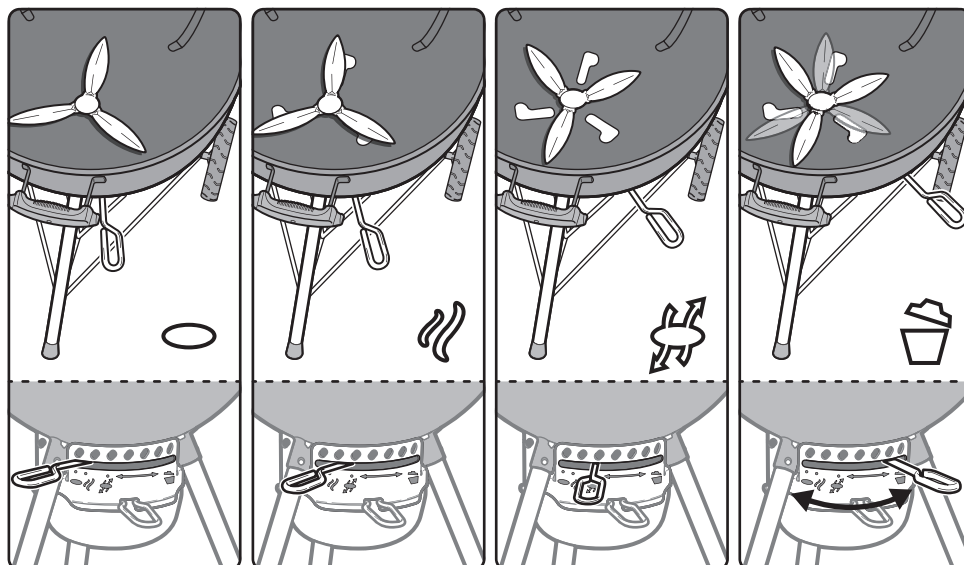
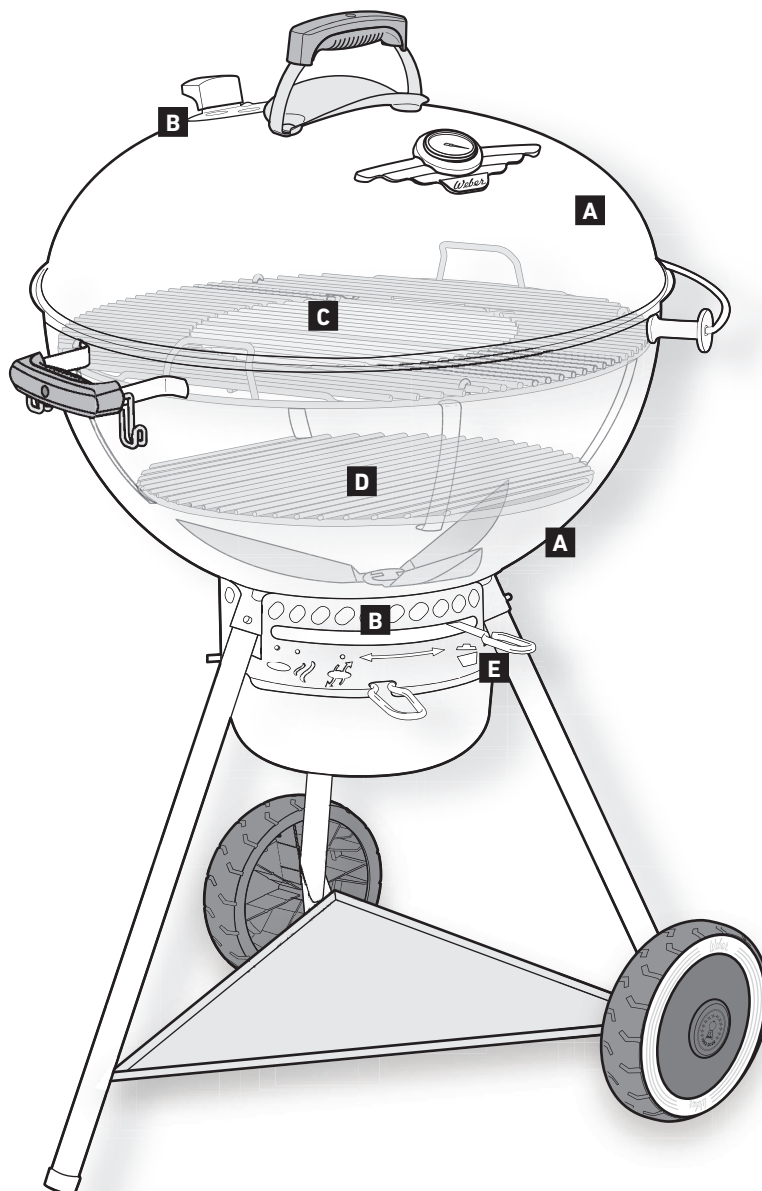
Grillristen af kraftigt stål har rigelig med plads til alle dine yndlingsretter.

## D Kulrist

Kulristen er lavet af kraftigt rustfrit stål og kan modstå selv meget høj varme uden at blive deformeret eller brænde igennem. Desuden giver den plads til, at du både kan grille ved indirekte og direkte varme, så du får størst mulig fleksibilitet med hensyn til valg af grillmetode.

## E ONE-TOUCH-rengøringsystem

ONE-TOUCH-rengøringsystemet gør det nemt at gøre rent. Når håndtaget bevæges frem og tilbage, skubber de tre vinger i bunden aske fra bunden af grillen ned i den store askeopsamler. Ventilationsåbningerne fungerer desuden som spjæld og regulerer ilttilførslen til ilden, så den nemt kan slukkes.





## SÆRLIGE FUNKTIONER

### A GOURMET BBQ SYSTEM

Grillristen kan være udstyret med et særligt udtageligt midterstykke. Dette midterstykke gør det nemt at isætte særlige GOURMET BBQ SYSTEM-indsatser som f.eks. støbejernsrist, kyllingeholder eller pizzasten (sælges separat). Hver indsats giver dig ubegrænsede muligheder for at prøve nye opskrifter. Se det komplette sortiment af GOURMET BBQ SYSTEM-indsatser på: [www.weber.com](http://www.weber.com).

### B Special Edition indbygget termometer

Det robuste integrerede termometer gør det nemt at holde øje med temperaturen inde i grillen.

### C TUCK-AWAY-lågholder

Med TUCK-AWAY-lågholderen kan du nemt flytte låget til side for at tjekke maden eller at tilføre kul/briketter.

### D Ventilationsåbninger til grillning ved lav temperatur

Ventilationsåbningerne har fået en ny form for at optimere luftgennemstrømningen til grillning ved lave temperaturer.

### E Grillrist med hængslede sider

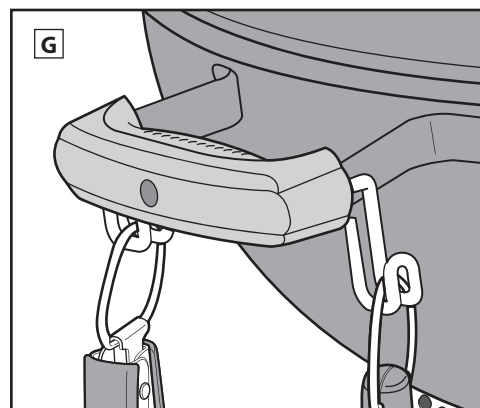
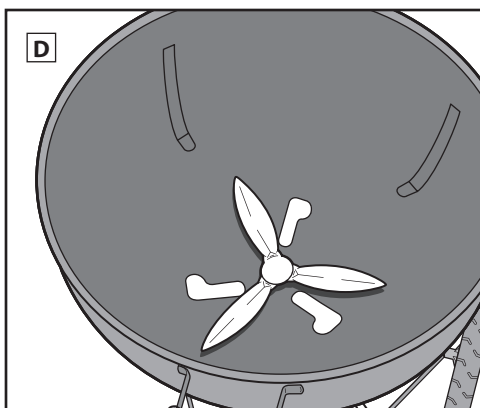
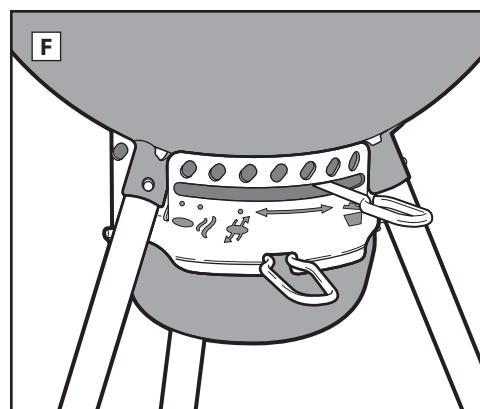
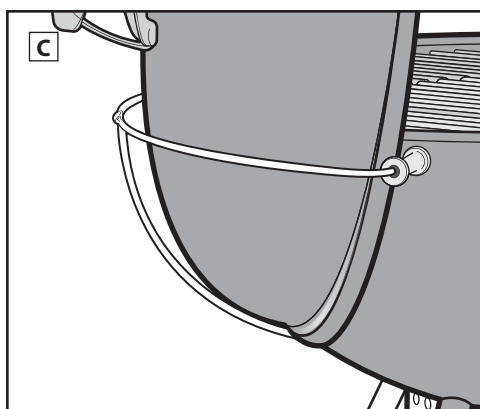
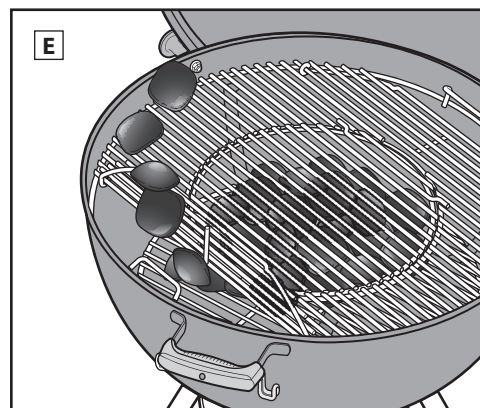
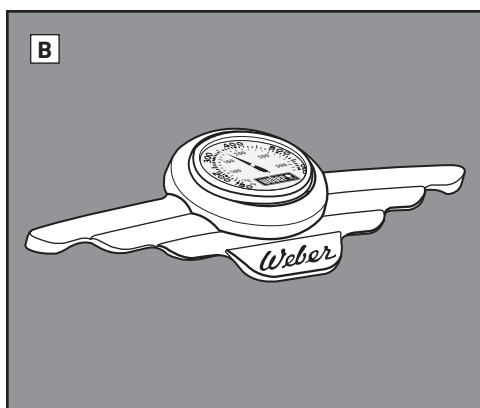
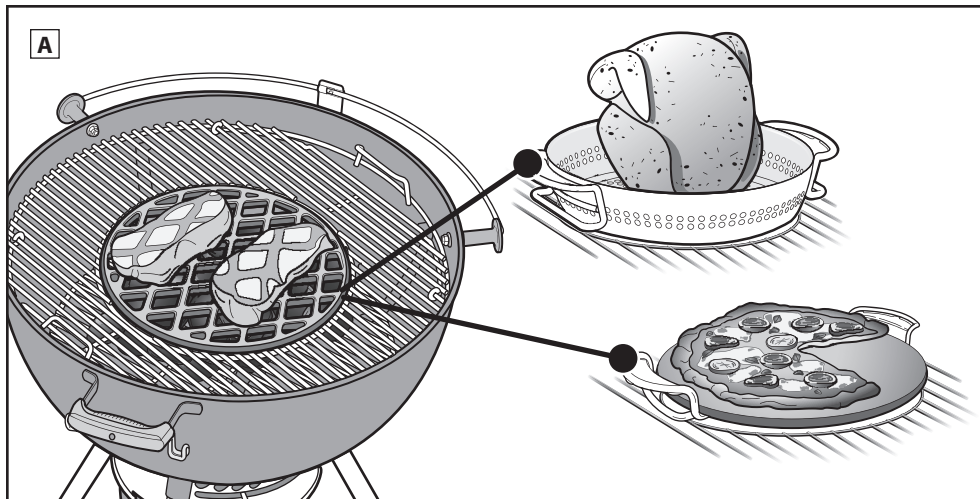
På begge sider af grillristen er der en hængslet del, der kan løftes, så du kan nemt hælde flere kul/briketter i grillen.

### F Rummelig askeopsamler

Den store, helt lukkede askeopsamler forhindrer asken i at flyve rundt og kan nemt tages ud for hurtig og ren fjernelse af asken.

### G Redskabskroge i håndtaget

Håndtaget har integrerede kroge, så du har et godt sted at hænge redskaberne.

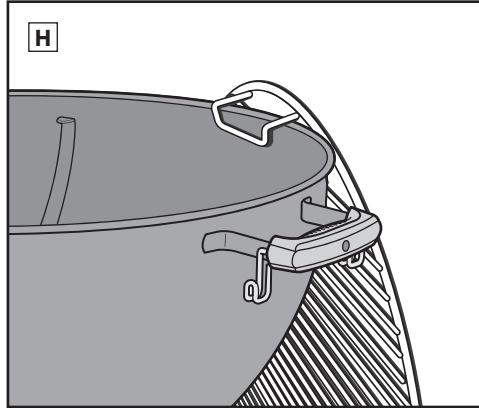




### **H** Buede greb på grillristen

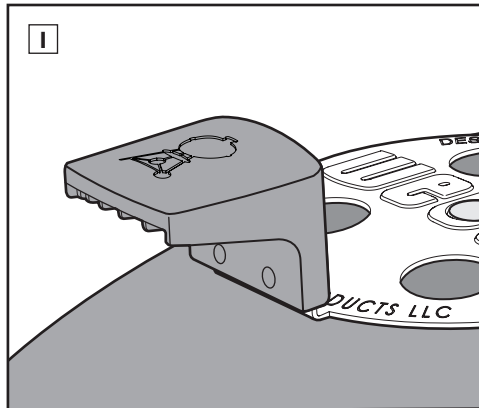
De buede greb på grillristen gør det muligt at hænge risten på siden af bunden.

*Bemærk: GBS-grillristindsatsen skal fjernes, før grillristen hænges på siden af bunden.*



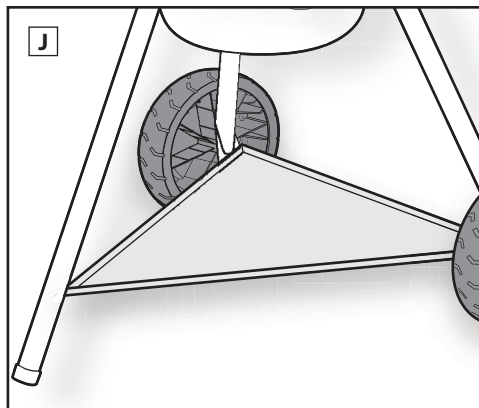
### **I** Beskyttelsesgreb til lågspjæld

Beskyttelsesgrebet til lågspjældet øger komforten ved at lede varmen væk fra spjældet.



### **J** Trekantet bakke

Denne trekantede bakke er nyttig til opbevaring af dit foretrukne WEBER-tilbehør.





# FØR DU TÆNDER OP

## Vælg et passende sted at grille

- Brug kun denne grill udendørs i et godt ventileret område. Må ikke bruges i garager, bygninger, udestuer eller andre lukkede områder.
- Placer grillen på en sikker og plan overflade.
- Anvend ikke grillen inden for en afstand af 60 cm fra brændbare materialer. Brændbare materialer omfatter, men er ikke begrænset til, gulve, terrasser og verandaer af træ.

## Vælg, hvor mange kul/briketter du skal bruge

Den mængde af kul/briketter, du skal vælge, afhænger af, hvad du vil grille, og hvor stor din grill er. Hvis du griller små, møre stykker kød, som skal have under 20 minutter, så se skemaet *Afmåling og påfyldning af kul/briketter ved grillning med direkte varme*. Hvis du vil grille større stykker kød, der skal have over 20 minutter, eller sarte madvarer, så se skemaet *Afmåling og påfyldning af kul/briketter ved grillning med indirekte varme*. Læs mere om forskellene mellem direkte og indirekte grillning i afsnittene *GRILLMETODER* i denne vejledning.

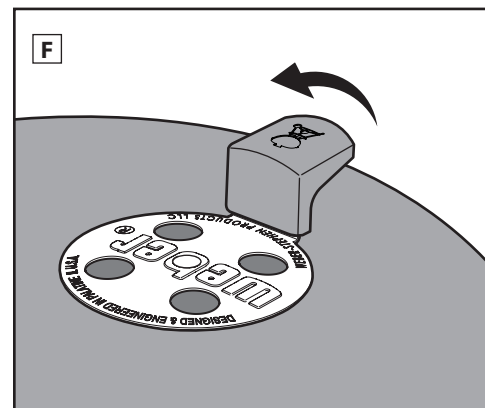
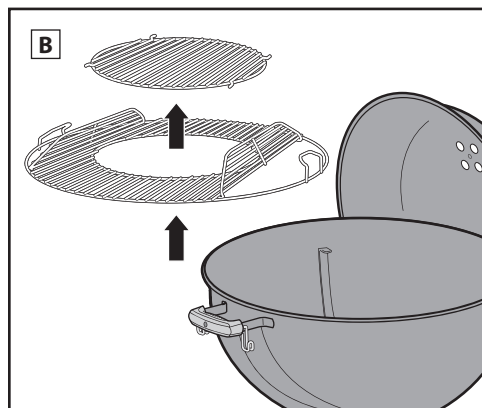
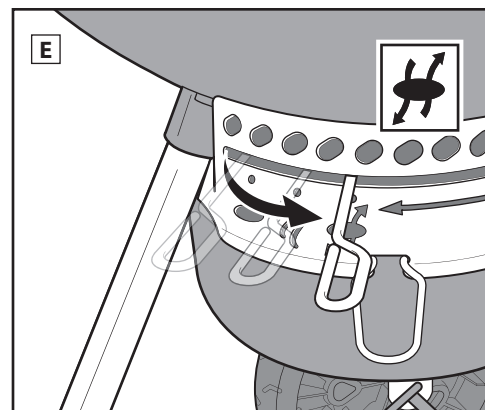
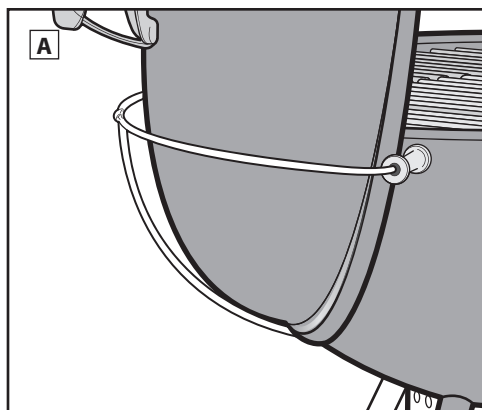
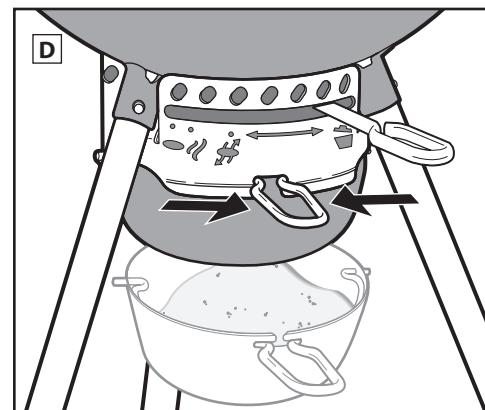
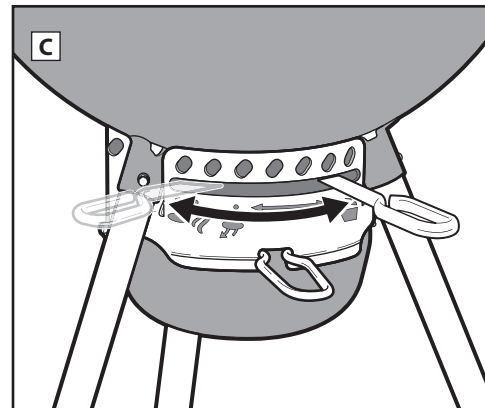
## Første gang, du griller

Vi anbefaler, at du varmer grillen op og lader kullene/briketterne være rødgloedende under låg i mindst 30 minutter, inden du griller første gang, for at fjerne eventuelle rester fra produktionen.

## Klargøring af grillen til brug

1. Skub låget åbent ind i TUCK-AWAY-lågholderen (A).
2. Fjern GOURMET BBQ SYSTEM-grillristen, og fjern først det aftagelige midterområde og derefter hele grillristen fra grillen (B).
3. Fjern kulristen (nederst), og fjern aske eller rester af gamle kul/briketter fra bunden af bunden ved hjælp af ONE-TOUCH-rengøringsystemet. Kul/briketter kræver ilt for at brænde, så sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede. Bevæg håndtaget frem og tilbage for at flytte aske og snavs fra bunden af grillen ned i askeopsamleren (C).
4. For at fjerne askeopsamleren og bortskaffe asken skal du trykke på håndtaget til askeopsamleren for at frigøre den fra grillen (D).
5. Åbn for spjældene i bunden ved at flytte håndtaget til ONE-TOUCH-systemet til den helt åbne position (E).
6. Sæt kulristen (den nederste) på plads igen.
7. Åbn for ventilationsåbningerne i låget ved at flytte spjældet til den helt åbne position (F).

*Bemærk: I denne brugervejledning har vi bevidst valgt ikke at vejlede i, hvordan man optænder grillen ved hjælp af tændvæske. Tændvæske kan give maden en kemisk bismag, hvilket optændingsblokke (sælges separat) ikke gør. Hvis du vælger at bruge tændvæske, skal du følge producentens anvisninger. Du må ALDRIG hælde tændvæske på levende ild.*





# OPTÆNDING AF KUL/BRIKETTER

Inden du tænder grillen, skal du bestemme, hvilken grillmetode du vil bruge. Afhængigt af den model, du har købt, kan din grill være udstyret med de funktioner, der er beskrevet på de følgende sider.

## Opsætning af grillen til den direkte grillmetode

### Optænding af kulgrillen med grillstarter

Den bedste og mest grundige måde at tænde trækul på er at bruge en grillstarter; WEBER RAPIDFIRE-grillstarteren (sælges separat) er særligt velegnet. Se de forholdsregler og advarsel, der følger med RAPIDFIRE-grillstarteren, inden du tænder kullene.

1. Læg et par ark sammenkrøllet avispapir i bunden af grillstarteren, og sæt grillstarteren på (den nederste) kulrist (A); eller læg et par optændingsblokke (sælges separat) nær midten af kulristen, og sæt grillstarteren over dem (B).
2. Fyld grillstarteren med kul/briketter (C).
3. Brug en lang lighter eller en tændstik, og sæt ild til optændingsblokkene eller avissiderne gennem hullerne i bunden af grillstarteren (D).
4. Lad grillstarteren stå, indtil der er fyret godt op i kullene/briketterne. Du ved, at der er godt gang i kullene, når de har fået en askegrå overflade.

*Bemærk: Optændingsblokkene skal være helt brændt igennem, og trækullene skal have en askegrå overflade, inden du lægger maden på grillristen. Vent med at grille, til kullene eller briketterne har fået en askegrå overflade.*

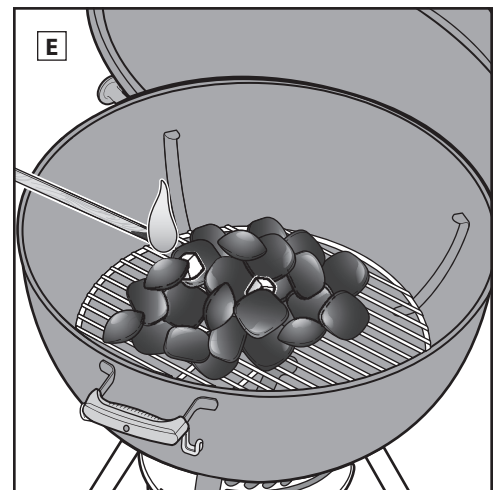
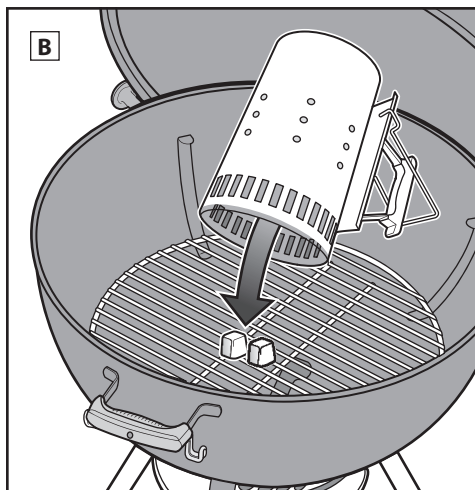
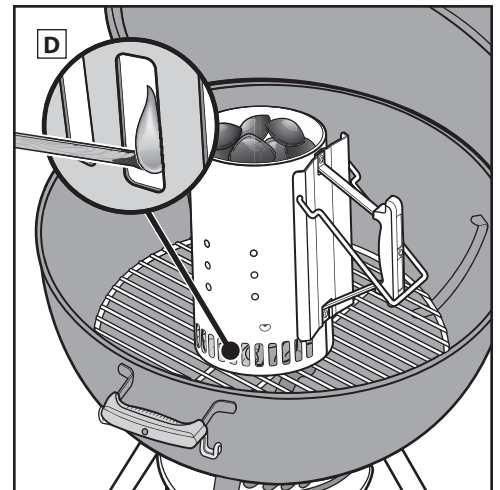
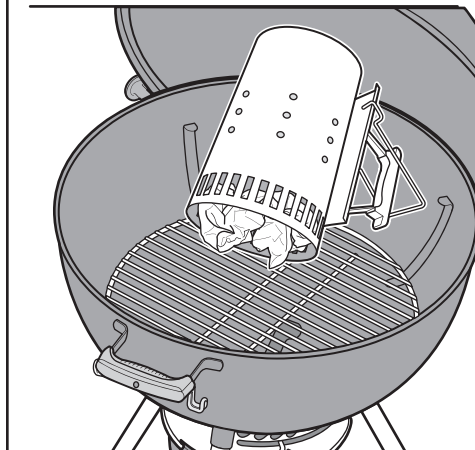
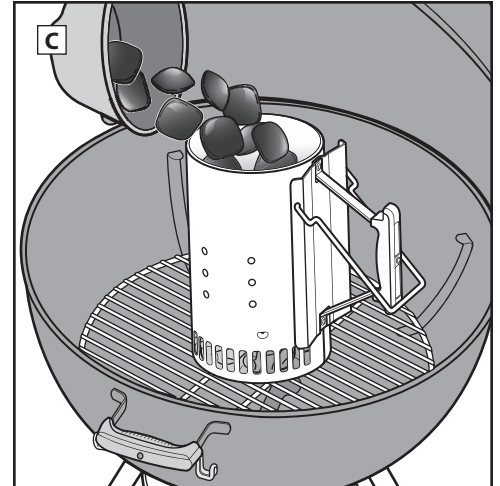
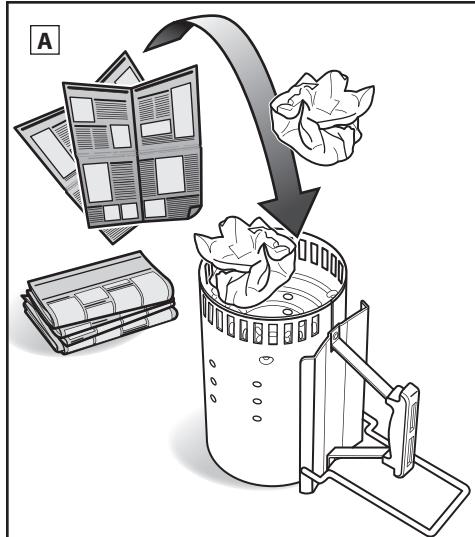
5. Når der er godt gang i kullene, skal du gå videre til de efterfølgende sider, hvor du vil finde en vejledning til, hvordan du arrangerer kullene og begynder at tilberede maden ved hjælp af den ønskede grillmetode.

### Optænding af kul uden en grillstarter

1. Byg en pyramide af kul/briketter i midten af kulristen (nederst), og anbring et par optændingsblokke (sælges separat) inde i pyramiden.
2. Brug en lang lighter eller tændstik til at tænde optændingsblokkene med. Optændingsblokkene vil derefter antænde kullene (E).
3. Vent, til der er kommet godt gang i kullene/briketterne. Du ved, at der er godt gang i kullene, når de har fået en askegrå overflade.

*Bemærk: Optændingsblokkene skal være helt brændt igennem, og trækullene skal have en askegrå overflade, inden du lægger maden på grillristen. Vent med at grille, til kullene eller briketterne har fået en askegrå overflade.*

4. Når der er godt gang i kullene, skal du gå videre til de efterfølgende sider, hvor du vil finde en vejledning til, hvordan du arrangerer kullene og begynder at tilberede maden ved hjælp af den ønskede grillmetode.





## OPTÆNDING AF KUL/BRIKETTER

### Opsætning af grillen til den indirekte grillmetode

Når du bruger den indirekte grillmetode, kan du fordele kullene direkte på kulristen (nederst) i hver sin side af bunden eller bruge WEBER CHAR-BASKETS (sælges separat). Nogle grillmodeller har ikke CHAR-BASKETS.

⚠ Undgå at placere kullene lige ved håndtagene til låget og bunden eller direkte under termometeret og spjældet i låget.

⚠ Når du bruger CHAR-BASKETS, skal du først placere dem i grillbunden på kulristen (nederst), inden du tænder kullene.

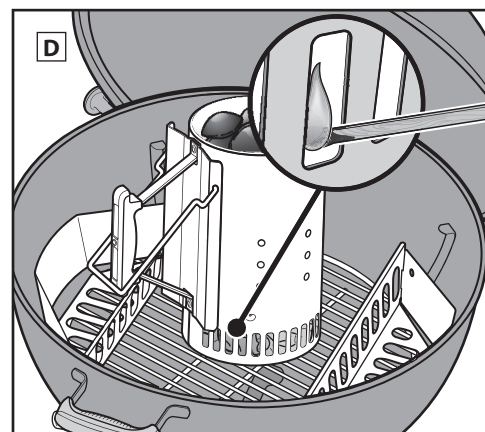
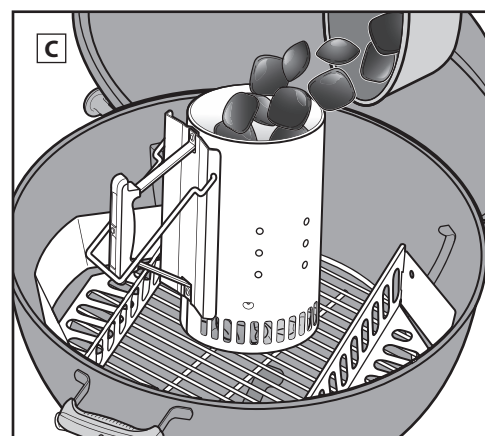
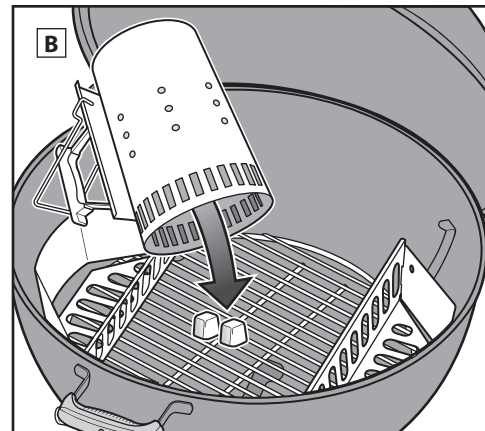
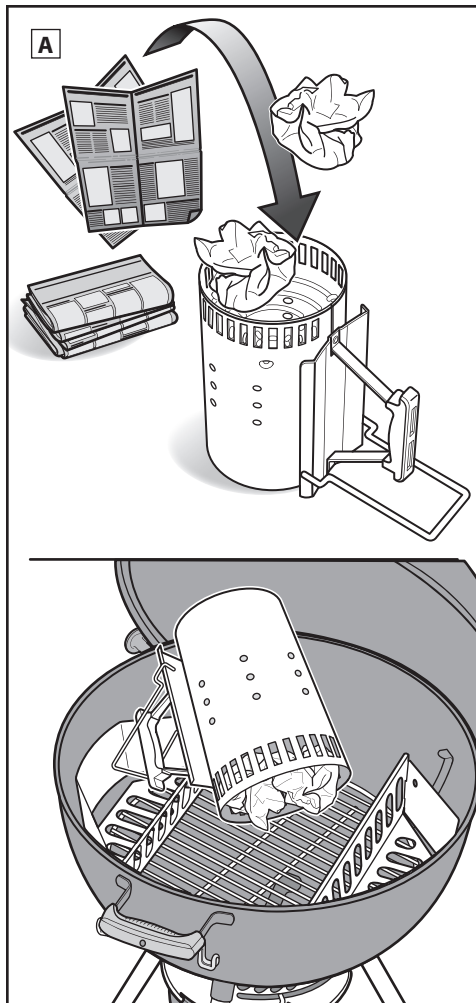
### Optænding af kulgrillen med grillstarter

Den bedste og mest grundige måde at tænde trækul på er at bruge en grillstarter; WEBER RAPIDFIRE-grillstarteren (sælges separat) er særligt velegnet. Se de forholdsregler og advarsler, der følger med RAPIDFIRE-grillstarteren, inden du tænder kullene.

1. Læg et par ark sammenkrøllet avispapir i bunden af grillstarteren, og sæt grillstarteren på kulristen (nederst) mellem CHAR-BASKETS (A), hvis du bruger dem. Eller du kan lægge et par optændingsblokke (sælges separat) midt på kulristen (nederst) og sætte grillstarteren over dem (B).
2. Fyld grillstarteren med kul/briketter (C).
3. Brug en lang lighter eller en tændstik, og sæt ild til optændingsblokkene eller avissiderne gennem hullerne i bunden af grillstarteren (D).
4. Lad grillstarteren stå, indtil der er fyret godt op i kullene/briketterne. Du ved, at der er godt gang i kullene, når de har fået en askegrå overflade.

*Bemærk: Optændingsblokkene skal være helt brændt igennem, og trækullene skal have en askegrå overflade, inden du lægger maden på grillristen. Vent med at grille, til kullene eller briketterne har fået en askegrå overflade.*

5. Når der er godt gang i kullene, skal du gå videre til de efterfølgende sider, hvor du vil finde en vejledning til, hvordan du arrangerer kullene og begynder at tilberede maden ved hjælp af den ønskede grillmetode.





# OPTÆNDING AF KUL/BRIKETTER

## Optænding af kul uden en grillstarter

△ Undgå at placere kullene lige ved håndtagene til låget og bunden eller direkte under termometeret og spjældet i låget.

△ Når du bruger CHAR-BASKETS, skal du først placere dem i grillbunden på kulristen (nederst), inden du tænder kullene.

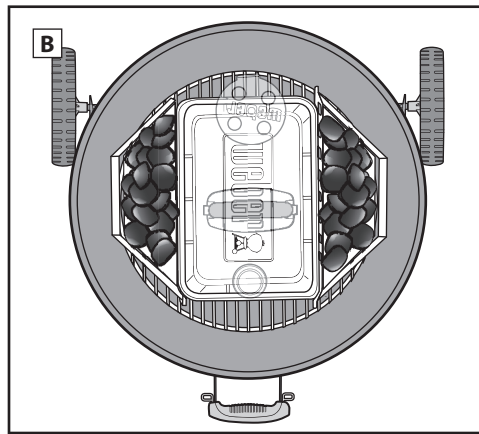
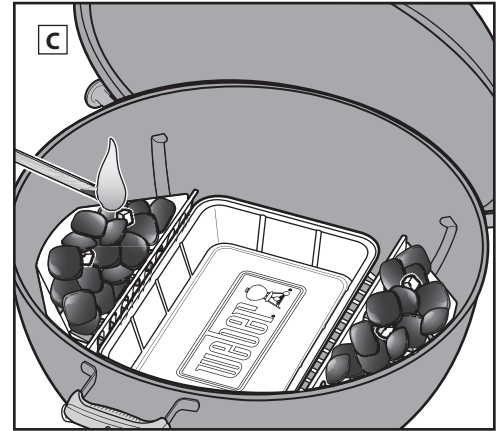
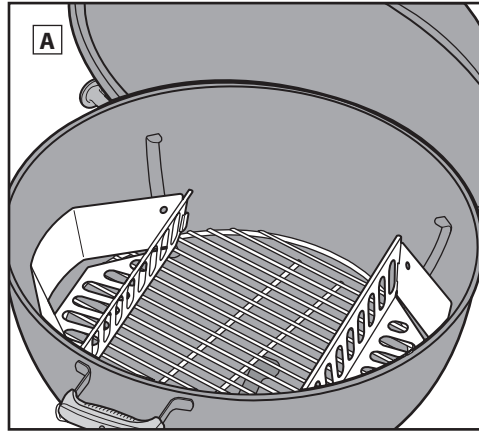
1. Anbring CHAR-BASKETS på kulristen (nederst) på hver sin side af bunden (A).
2. Fyld begge CHAR-BASKETS med kul. Undgå at placere kullene lige ved håndtagene til låget og bunden eller direkte under termometeret og spjældet i låget (B).
3. Anbring et par optændingsblokke (sælges separat) inde mellem kullene.

Bemærk: Sørg for, at de kommer ind under kullene i toppen.

4. Brug en lang lighter eller tændstik til at tænde optændingsblokkene med (C). Optændingsblokkene vil derefter antænde kullene/briketterne.
5. Vent, til der er kommet godt gang i kullene/ briketterne. Du ved, at der er godt gang i kullene, når de har fået en askegrå overflade.

Bemærk: Optændingsblokkene skal være helt brændt igennem, og trækullene skal have en askegrå overflade, inden du lægger maden på grillristen. Vent med at grille, til kullene eller briketterne har fået en askegrå overflade.

6. Når der er godt gang i kullene, skal du gå videre til de efterfølgende sider, hvor du vil finde en vejledning til, hvordan du arrangerer kullene og begynder at tilberede maden ved hjælp af den ønskede grillmetode.



Brug kun kul/briketter – i overensstemmelse med EN1860-2-standarden

## Afmåling og påfyldning af kul ved direkte varme

\*Brug det målebæger, der fulgte med grillen, til at måle den rette mængde kul/briketter af med.

Grillens diameter	WEBER-kulbriketter	Kulbriketter	Bøgetrækul*	Blandet trækul*
57 cm	30 briketter	40 briketter	1 ¾ bæger (0,98 kg)	1 ¼ bæger

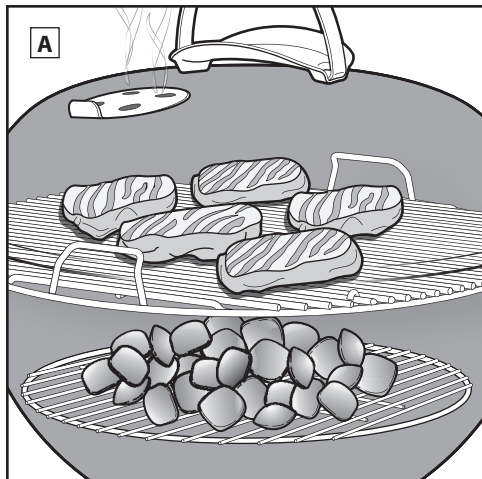
## Afmåling og påfyldning af kul/briketter ved indirekte varme

\*Brug det målebæger, der fulgte med grillen, til at måle den rette mængde kul/briketter af med.

Grillens diameter	WEBER-kulbriketter		Kulbriketter		Bøgetrækul*		Blandet trækul*	
	Briketter til første time (pr. side)	Briketter, der skal tilføjes for hver yderligere time (pr. side)	Briketter til første time (pr. side)	Briketter, der skal tilføjes for hver yderligere time (pr. side)	Trækul til første time (pr. side)	Trækul, der skal tilføjes for hver yderligere time (pr. side)	Trækul til første time (pr. side)	Trækul, der skal tilføjes for hver yderligere time (pr. side)
57 cm	15 briketter	4 briketter	20 briketter	7 briketter	½ bæger	1 håndfuld	½ bæger	1 håndfuld



# GRILLMETODER – DIREKTE VARME



## Grillning med direkte varme

Brug den direkte grillmetode ved små, møre stykker kød, der tager mindre end 20 minutter at tilberede, såsom:

- Hamburgere
- Bøffer
- Koteletter
- Kebab
- Kyllingebryst
- Fiskefileter
- Skaldyr
- Skiveskårne grøntsager

Ved grillning med direkte varme er maden placeret, så ilden er lige under den (A). Her brunes og karamelliseres overfladerne, så madens smag og tekstur udvikler sig, mens varmen spreder sig ind til madens kerne.

Ved grillning med direkte varme skabes der både strålevarme og ledende varme. Strålevarmen fra kullene tilbereder hurtigt overfladen på maden tættest på dem. Samtidig opvarmes stængerne i grillristen, der leder varmen direkte ind på madens overflade og skaber flotte grillmærker.

## Arrangering af kul/briketter til direkte varme

1. Tag grillhandsker på.

*FORSIGTIG: Grillen, inkl. dens håndtag og greb til spjæld/ventilationsåbninger, bliver varme. Brug altid grillhandsker, så du undgår at brænde hænder og fingre.*

2. Når kullene/briketterne er helt tændte, skal du fordele dem jævnt over kulristen med en lang grilltang (B) eller med en WEBER-kulrive (sælges separat).

3. Sørg for, at håndtaget til ONE-TOUCH-rengøringssystemet og spjældet i låget står i helt åben position (C), (D).

4. Når kullenes/briketternes overflade er dækket af et lag hvid aske, skal du lægge grillristen på bunden igen.

5. Sæt låget på grillen.

6. Forvarm grillristen i ca. 10 til 15 minutter.

7. Når grillristen er forvarmet, skal du skubbe låget op. Skrub grillristen ren med en grillbørste (E).

*Bemærk: Når du bruger en grillbørste med børstehår i rustfrit stål, skal du udskifte børsten, hvis du finder løse børstehår på risten eller børsten.*

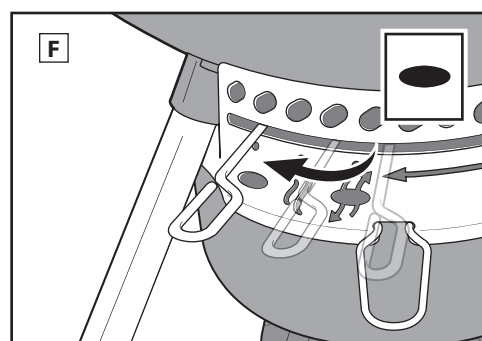
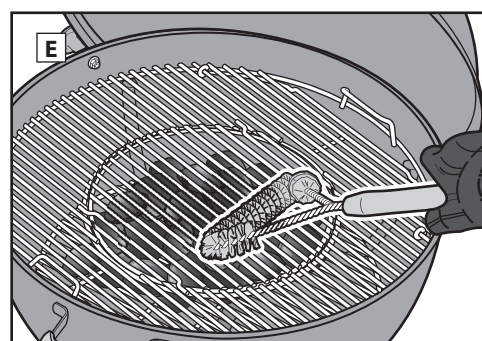
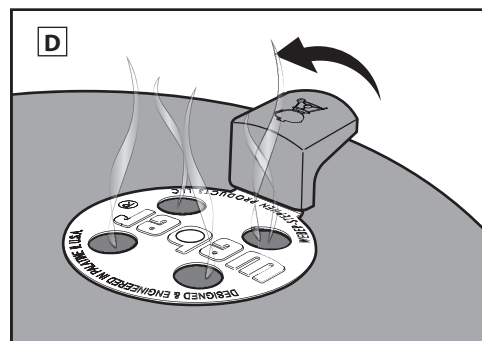
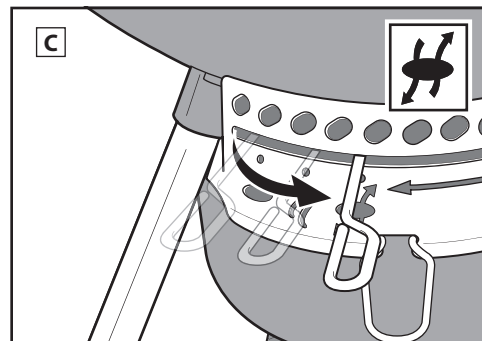
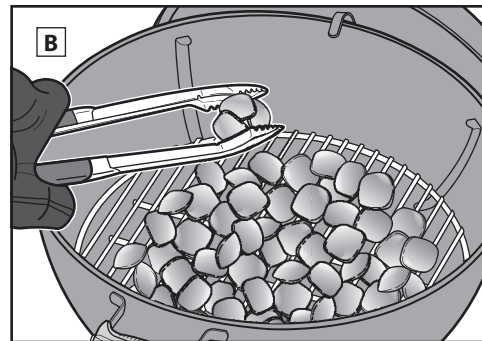
8. Læg maden på grillristen.

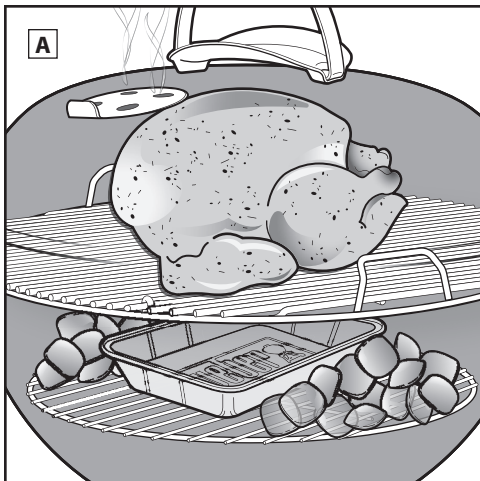
*Bemærk: Når du fjerner grilllåget under tilberedningen, skal du skubbe det til side i stedet for lige op. Et lige løft op kan danne sugning og trække aske op på maden.*

9. Luk låget, og se de anbefalede tilberedningstider i opskriften.

### Når du er færdig med at grille ...

Luk spjældet i låget og ventilationsåbningerne i bunden for at slukke kullene/briketterne (F).





## Grillning med indirekte varme

Brug den indirekte metode til større stykker kød, der skal grilles i 20 minutter eller mere, eller til fødevarer, der er så sarte, at de tørrer eller brænder på, hvis de udsættes for direkte varme, som f.eks:

- Stege
- Fjerkræ med ben
- Hele fisk
- Fiskefileter
- Hele kyllinger
- Kalkuner
- Ribs

Du kan også bruge indirekte varme, når du skal færdigstege tykke stykker kød eller udkæringer med ben, som først er blevet stegt eller brunet ved direkte varme. Med indirekte varme er varmen i en af grillens sider eller i begge sider. Maden er så placeret på en del af grillristen, hvor der ikke er en varmekilde direkte under den (A).

Der er stadig både strålevarme og ledende varme, der skal tages højde for, men varmen er ikke så intens ved indirekte grillning. Men hvis låget på grillen er lukket, som det skal være, genereres der en anden type varme: konvektionsvarme. Varmen stiger op, og reflekteres af låget og grillens inderside, hvilket gør, at maden grilles langsomt og ensartet på alle sider.

Ved konvektionsvarme svitses madens overflade ikke på samme måde som ved strålevarme og ledende varme. Maden tilberedes mere skånsomt hele vejen ind til kernen på samme måde som i en ovn.

Når du bruger den indirekte grillmetode, kan du fordele kullene direkte på kulristen (nederst) i hver sin side af bunden eller bruge WEBER CHAR-BASKETS (sælges separat). Nogle grillmodeller har ikke CHAR-BASKETS.

## Arrangering af kul/briketter til indirekte varme

1. Tag grillhandsker på.

*FORSIGTIG: Grillen og dens håndtag, spjæld og ventilationsåbninger bliver varme. Brug altid grillhandsker, så du undgår at brænde hænder og fingre.*

2. Når der er fyret godt op under kullene ved hjælp af din foretrukne indirekte grillmetode (se i afsnittet "Optænding med kul") skal du – med grillhandsker på og ved hjælp af en lang tang – sørge for, at kullene er placeret korrekt i hver sin side af bunden. Undgå at placere kullene ved siden af lågets og bundens håndtag eller direkte under termometeret og lågspjældet (B). Placer eventuelt en drypbakke mellem kullene for at opsamle dryp fra maden.

3. Sørg for, at håndtaget til ONE-TOUCH-rengøringsystemet og spjældet i låget står i helt åben position (C), (D).

4. Når kullenes/briketternes overflade er dækket af et lag hvid aske, skal du lægge grillristen på bunden igen. Hvis grillristen har hængslede sider, skal du sørge for, at de er direkte over kullene i bunden. Det gør det nemt at tilføje mere kul, hvis det er nødvendigt.

5. Sæt låget på grillen.

6. Forvarm risten i ca. 10-15 minutter.

7. Når grillristen er forvarmet, skal du skubbe låget op. Skrub grillristen ren med en grillbørste (E).

*Bemærk: Når du bruger en grillbørste med børstehår i rustfrit stål, skal du udskifte børsten, hvis du finder løse børstehår på risten eller børsten.*

8. Læg maden midt på grillristen – evt. over en drypbakke.

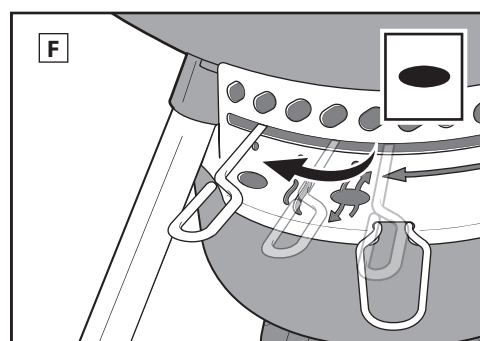
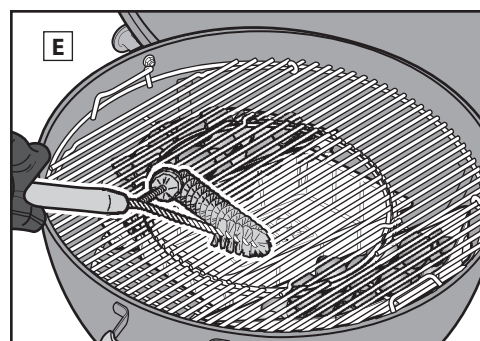
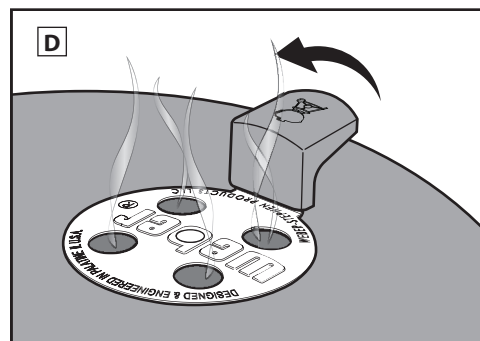
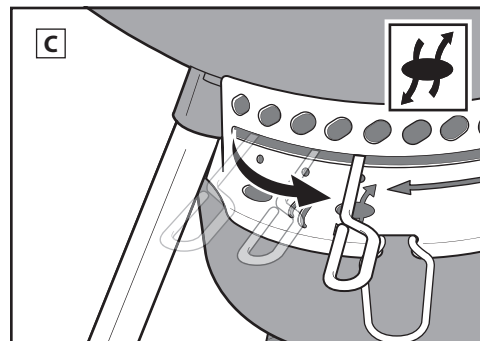
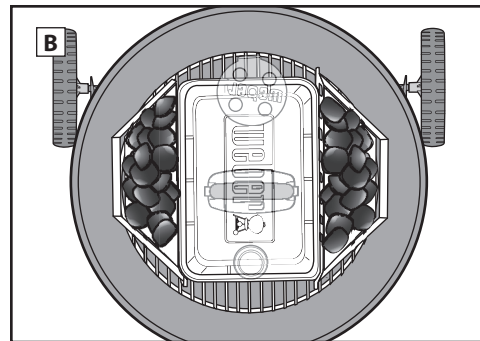
*Bemærk: Når du fjerner grilllåget under tilberedningen, skal du skubbe det til side i stedet for lige op. Et lige løft op kan danne sugning og trække aske op på maden.*

9. Luk låget. Sørg for altid at placere låget, så termometeret ikke befinder sig lige over kullene, hvor det vil blive udsat for direkte varme. Se de anbefalede tilberedningstider i opskriften. Juster spjældene i låg og bund for om nødvendigt at sænke temperaturen i grillen.

*Bemærk: For at hæve temperaturen skal du dreje spjældet i låget, så det er helt åbent. Luk det igen for at sænke temperaturen.*

## Når du er færdig med at grille ...

Luk spjældet i låget og ventilationsåbningerne i bunden for at slukke kullene/briketterne (F).





Tilberedningstiden for oksekød og lam er baseret på det USA's landbrugsministeriums definitioner af medium-stegningsgrad, medmindre andet er angivet. Ovenstående oplysninger om udskæringer, tykkelser, vægt og tilberedningstider er vejledende. Forhold som højde, vind og omgivelsestemperatur kan påvirke tilberedningstiderne.

**Besøg [weber.com](http://weber.com) for at få opskrifter og grilltips.**

	Tykkelse/vægt	Omtrentlig samlet tilberedningstid	
RØDT KØD	<b>Steak:</b> New York-stripsteak, porterhouse, rib-eye, T-bone og filet mignon (mørbrad)	2 cm tyk 2,5 cm tyk 5 cm tyk	4-6 min. ved direkte, høj varme 6-8 min. ved direkte, høj varme 14-18 min. – brunes 6-8 min. ved direkte, høj varme og grilles derefter i 8-10 min. ved indirekte, høj varme
	<b>Flanksteak</b>	0,7 kg til 1 kg, 2 cm tyk	8-10 min. ved direkte, medium varme
	<b>Hakkebøf af oksekød</b>	2 cm tyk	8-10 min. ved direkte, medium varme
	<b>Mørbrad</b>	1,4-1,8 kg	45-60 min. – 15 min. ved direkte, medium varme og derefter 30-45 min. ved indirekte, medium varme
	<b>Bratwurst: fersk</b>	85 g	20-25 min. ved direkte, lav varme
SVINEKØD	<b>Kotelet:</b> Udenbenet eller med ben	2 cm tyk 3-4 cm tyk	6-8 min. ved direkte, høj varme 10-12 min. – brunes 6 min. ved direkte, høj varme og grilles derefter i 4-6 min. ved indirekte, høj varme
	<b>Spareribs:</b>	1,4-1,8 kg	1½-2 timer ved indirekte, medium varme
	<b>Country Style-spareribs, med ben</b>	1,4-1,8 kg	1½-2 timer ved indirekte, medium varme
	<b>Mørbrad</b>	0,5 kg	30 min. – brunes 5 min. ved direkte, høj varme og grilles 25 min. ved indirekte, medium varme
	<b>Kyllingebryst:</b> uden skind og ben	170-227 g	8-12 min. ved direkte, medium varme
FJERKRÆ	<b>Kyllingelår:</b> uden skind og ben	113 g	8-10 min. ved direkte, medium varme
	<b>Kyllingestykker:</b> med ben, forskellige	85-170 g	36-40 min. – 6-10 min. ved direkte, lav varme og derefter 30 min. ved indirekte, medium varme
	<b>Kylling:</b> hel	1,8 til 2,25 kg	1-1½ timer ved indirekte, medium varme
	<b>Cornish Game Hen</b>	0,7-0,9 kg	60-70 min. ved indirekte, medium varme
	<b>Kalkun:</b> hel, uden fyld	4,5-5,5 kg	2-2½ timer ved indirekte, medium varme
	FISK OG SKALDYR	<b>Hel fisk, fileter eller steaks:</b> helleflynder, snapper, laks, havaborre, sværdfisk og tun	0,6-1,25 cm tyk 2,5-3 cm tyk
<b>Fisk:</b> hel		0,5 kg 1,4 kg	15-20 min. ved direkte, medium varme 30-45 min. ved indirekte, medium varme
<b>Rejer</b>		14 g	2-4 min. ved direkte, høj varme
<b>Asparges</b>		1,25 cm diameter	6-8 min. ved direkte, medium varme
<b>Majs</b>		uafskallet afskallet	25-30 min. ved direkte, medium varme 10-15 min. ved direkte, medium varme
GRØNTSAGER	<b>Champignon</b>	shiitake eller champignon Portobello	8-10 min. ved direkte, medium varme 10-15 min. ved direkte, medium varme
	<b>Løg</b>	halveret 1,25 cm tykke skiver	35-40 min. ved indirekte, medium varme 8-12 min. ved direkte, medium varme
	<b>Kartoffel</b>	hel	45-60 min. ved indirekte, medium varme
		1,25 cm tykke skiver	9-11 min. – forkoger i 3 min., grilles derefter 6-8 min. ved direkte, medium varme

Sørg for, at maden kan være på grillen med låget på – der skal altid være mindst 2,5 cm mellem mad og låg.

## Tilberedningstips

- Grill steaks, fiskefileter, kyllingestykker og grøntsager over direkte varme i den tidsperiode, der er angivet i skemaet (eller indtil maden har fået den ønskede stegningsgrad), og sørg for at vende maden én gang halvvejs gennem grillningen.
- Grill stege, hele fjerkræ, stykker af fjerkræ med ben, hele fisk og tykkere udskæringer over indirekte varme i den tidsperiode, der er angivet i skemaet (eller indtil et stegetermometer viser den ønskede kerntemperatur).
- Lad stege, større stykker kød, tykke koteletter og steaks hvile i 5-10 minutter, inden du skærer dem ud. Kødets kerntemperatur stiger 5-10 grader i denne periode.
- Tø maden op inden grillning. Tilberedningstiden forlænges, hvis maden er frossen.

## Gode tips om fødevarerikkerhed

- Undlad at tø kød, fisk eller fjerkræ op ved stuetemperatur. Lad det tø op i køleskabet.
- Vask dine hænder grundigt med varmt sæbevand, inden du begynder at tilberede et måltid, og når du har håndteret fersk kød, fisk og fjerkræ.
- Læg aldrig tilberedt mad på det samme bræt eller bord, som den rå mad har været på.
- Vask alle tallerkener og køkkenredskaber, der er kommet i kontakt med rå kød eller fisk, af med varmt sæbevand, og skyl dem.



## Brug handsker

Brug altid grillhandsker, når du bruger din grill. Ventilationsåbninger, spjæld, håndtag og grillbund bliver alle varme under grillning, så sørg for at beskytte dine hænder og underarme.

## Drop tændvæske

Undgå at bruge tændvæske, da den kan give maden en kemisk smag. Det er meget bedre og mere effektivt at bruge grillstarter (sælges separat) og optændingsblokke (sælges separat).

## Forvarm grillen

Ved at forvarme grillen med låget lukket i 10-15 minutter gøres grillristen klar til brug. Når alle kullene/briketterne er rødglødende, skal temperaturen under låget nå op på 260 °C. Varmen løsner snavs og rester, der måtte sidde fast på risten, så det er nemt at børste af med en grillbørste i rustfrit stål. Forvarmningen gør også risten varm nok til at svitse maden på den helt rigtige måde og forhindrer, at maden sidder fast på risten.

*Bemærk: Brug en stålgrillbørste. Udskift børsten, hvis du finder løse børstehår på risten eller børsten.*

## Olie på maden, ikke risten

Olie forhindrer maden i at brænde fast og tilfører derudover også saft og kraft til smagen. Det er mere effektivt at børste eller sprøjte maden let med olie end at børste risten.

## Hold gang i luftgennemstrømningen

Kul/briketter skal bruge luft for at brænde. Låget skal være lukket så meget som muligt, men spjældet i låget og ventilationsåbningerne i bunden skal være åbne. Fjern regelmæssigt asken i bunden af grillen, så den ikke blokerer ventilationsåbningerne.

## Luk låget

Fire vigtige grunde til at låget skal være lukket så meget som muligt.

1. Det holder risten varm nok til at svitse maden.
2. Tilberedningstiden bliver kortere, og maden ikke bliver tør.
3. Det holder på den røgede smag, som udvikles, når fedt og kødsaft fordampes på grillen.
4. Det forhindrer stikflammer, da mængden af ilt inde i grillen er begrænset.

## Tæm flammen

Der vil ske nogle opflamninger engang imellem, og det er godt, fordi de svitser madens overflade – men for mange stikflammer kan brænde maden. Hold så vidt muligt låget på. Det begrænser mængden af ilt inde i grillen og hjælper dermed med til at slukke eventuelle opflamninger. Hvis du mister kontrollen over flammerne, kan du midlertidigt flytte maden til indirekte varme, indtil flammerne dør ud.

## Hold øje med tid og temperatur

Hvis du griller i et koldere klima eller i et højtbeliggende område, forlænges tilberedningstiden. Ved kraftig blæst øges temperaturen i en kuglegrill. Så hold dig altid i nærheden af grillen, og husk at holde låget på i det omfang, det er muligt, så varmen ikke slipper ud.

## Fersk eller frosen

Uanset om du griller ferske eller frosne madvarer, skal du altid følge sikkerhedsanvisningerne på pakken og altid tilberede maden, til den får den anbefalede kerntemperatur. Det tager længere tid at grille frosne madvarer, og det kræver generelt flere kul/briketter.

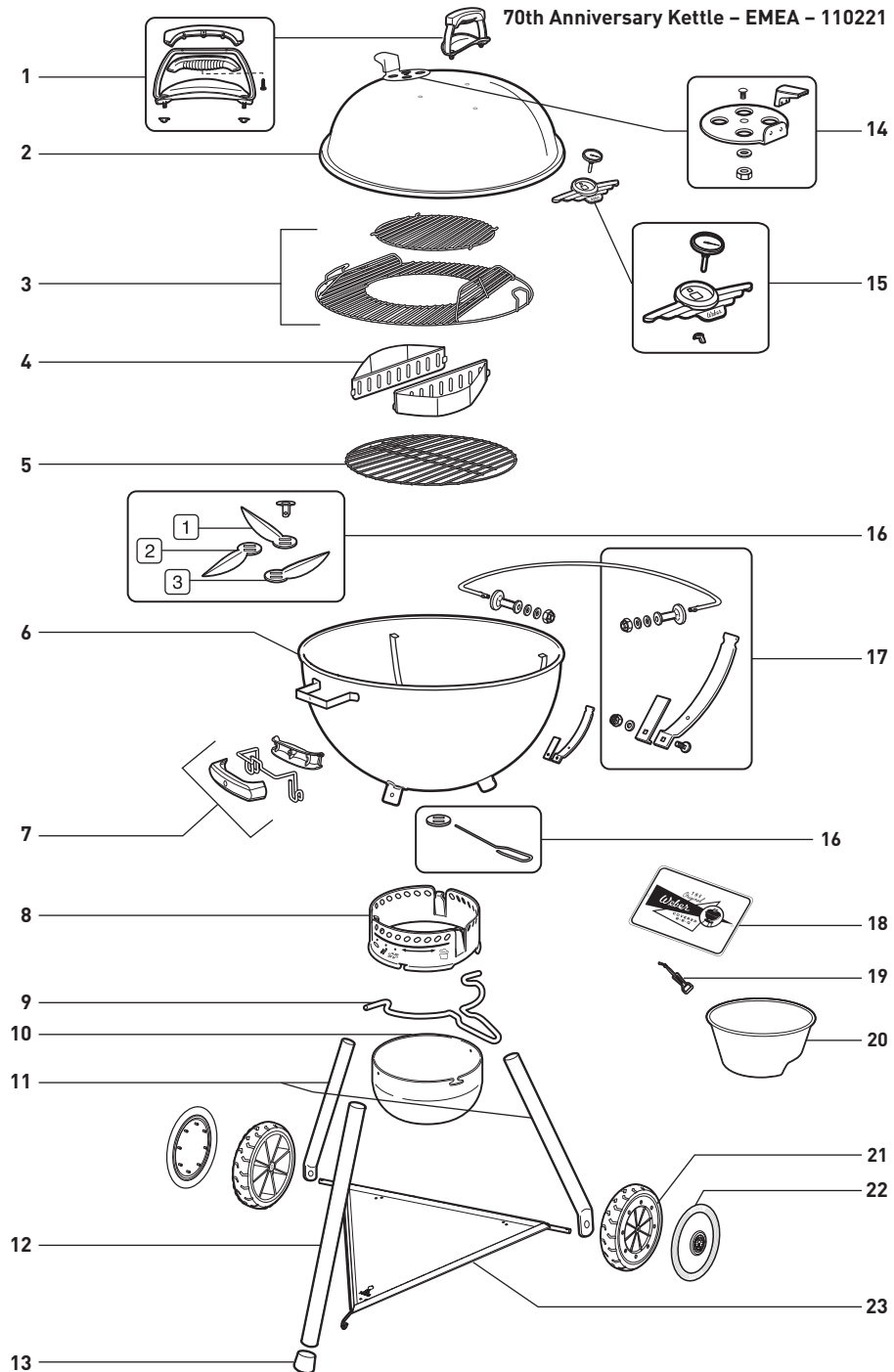
## Hold grillen ren

Følg nogle få grundlæggende instruktioner i, hvordan bedst vedligeholder din grill, så den holder sig godt og fungerer optimalt i mange år frem!

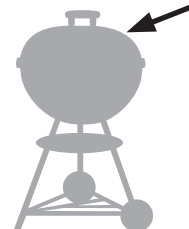
- For at sikre en korrekt luftgennemstrømning og bedre grillresultater skal du altid fjerne ophobet aske og gammelt kul fra bunden af grillen inden brug. Sørg for, at alle kul/briketter er gået helt ud, og at grillen er kølet af, inden du fjerner dem.
- Der kan nogle gange dannes noget, der ligner afskallet maling, på indersiden af låget. Under brug iltes fedt og røg langsomt til kulstof og aflejres på indersiden af låget. Børst det forkullede fedt af lågets inderside med en grillbørste i rustfrit stål. For at minimere yderligere aflejringer kan låget aftørres med køkkenrulle efter grilning, mens grillen stadig er lun (ikke for varm).
- Rengør malede overflader og overflader i porcelænsemalje og plast på ydersiden af din grill med varmt sæbevand og en ikke-slibende klud.
- Hvis din grill er udsat for særlige vind og vejrforhold, skal de udvendige flader rengøres oftere. Syreregn, kemikalier og saltvand kan forårsage rustdannelse. WEBER anbefaler, at ydersiden af grillen tørres grundigt af med varmt sæbevand. Skyl efter, og tør overfladerne grundigt af.
- Undlad at bruge følgende midler til rengøring af grillen: slibende poleringsmidler til rustfrit stål eller maling, syreholdige rengøringsmidler, mineralsk terpentin eller xylen, ovnrens, slibende rengøringsmidler til køkkenbrug og skuresvampe.



## 70th Anniversary Kettle – EMEA – 110221



Serienummer



Notér serienummeret på din grill i ovenstående felt til fremtidig brug. Du kan finde serienummeret på spjældet i låget.

#### 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  
customer-care@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