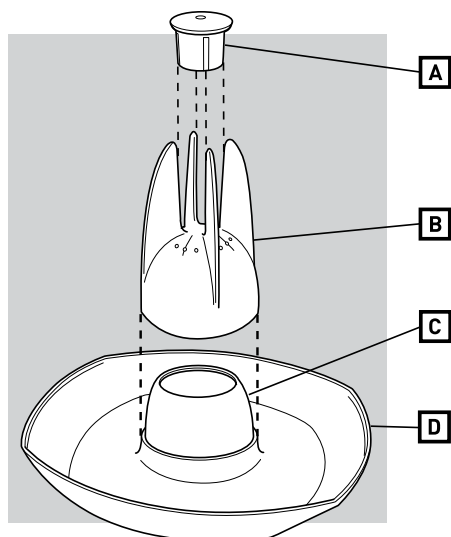




WEBER POULTRY ROASTER

- ES SOPORTE PARA POLLOS
- FR SUPPORT DE CUISSON POUR POULETS
- DE GEFLÜGELHALTER
- FI WEBER POULTRY ROASTER -HÖYRYSÄILIÖ
- NO KYLLINGHOLDER
- DA KYLLINGEHOLDER
- SV KYCKLINGHÅLLARE
- NL WEBER ROOSTERPAN VOOR GEVOGELTE
- IT TEGAME WEBER PER ARROSTIRE IL POLLO
- PT SUPORTE PARA ASSAR FRANGOS
- PL OPIEKACZ DO DROBIU WEBER
- RU РОСТЕР WEBER ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПТИЦЫ
- CS PEKÁČ NA DRŮBEŽ WEBER
- SK PEKÁČ NA HYDINU FIRMY WEBER
- HU WEBER PULYKA SŰTŐ
- RO ROTISOR WEBER
- SL POSODA ZA PEČENJE PERUTNINE WEBER
- HR POSUDA ZA PEČENJE PERADI WEBER
- ET WEBERI LINNULIHAGRILL
- LV WEBERA MĀJPUTNU CEPAMIERĪCE
- LT WEBER PAUKŠTIENOS SKRUDINTUVAS





A Infusion Cap

B Infuser

C Base Cup

D Base

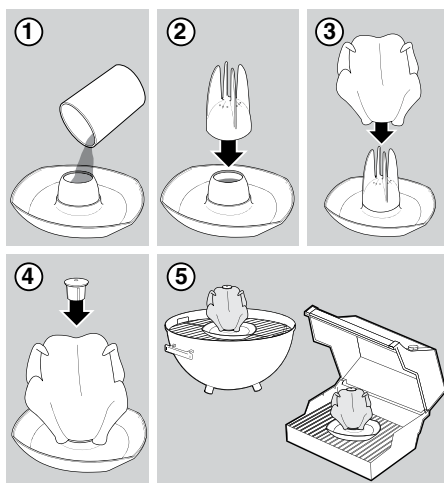
⚠ DANGER: Do not fill the Base Cup with alcoholic spirits. Alcoholic spirits are volatile and will catch fire, causing serious bodily injury or damage to property.

⚠ WARNING: Poultry Roaster will be hot – use barbecue mitts when moving Poultry Roaster.

⚠ WARNING: The Poultry Roaster contains hot liquid. Do not tip the Poultry Roaster because the hot liquid can spill.

⚠ WARNING: Do not set the Poultry Roaster on a combustible surface or a surface that can be damaged by heat.

⚠ WARNING: Do not set the Poultry Roaster on a table or glass surface.



1. Fill the Base Cup with your favorite liquid or marinade and don't forget to add your favorite spices.

⚠ DANGER: Do not fill the Base Cup with alcoholic spirits. Alcoholic spirits are volatile and will catch fire, causing serious bodily injury or damage to property.

⚠ CAUTION: Before filling the Base Cup of the Poultry Roaster with any marinade that has been in contact with raw meat, fish, or poultry, be sure to boil the marinade in a separate container for at least 1 minute.

2. Place the Infuser over the Base Cup.

3. Place the poultry over the Infuser. Be sure the poultry is secure.

4. Place the Infusion Cap in the neck cavity of the poultry. Be sure the Infusion Cap is secure. *NOTE: Coat the Infusion Cap with oil before placing in the neck of the poultry, if desired.*

5. Place Poultry Roaster on the cooking grate or in your oven. Make sure there is at least 1 inch clearance between the poultry and the lid. Close the lid.

Cooking Instructions

- Grill your prepared poultry over **indirect medium** (350°F/177°C) heat until the juices run clear and the internal temperature reaches 180°F/82°C in the thickest part of the thigh.
- If you are using a 22.5" Charcoal Kettle:
Use 58 briquets for the indirect method.
Use 44 heat beads for the indirect method.
- Transfer the poultry and roaster to a work surface.
- Allow to rest for 5 to 10 minutes.
- Using oven mitts, pot holders, or tongs remove the Infusion Cap and carefully lift the poultry off the Infuser.

⚠ CAUTION: Place the Poultry Roaster on a level surface before removing the poultry.

Note: Use a pair of tongs or a knife to separate the skin of the poultry from the Infusion Cap before attempting to remove.

Cleaning and Care Instructions

- Make sure Poultry Roaster is cool before cleaning.
- Do not put in dishwasher to clean.
- Use a hot, soapy water solution to clean, then rinse with clear, hot water.
- Do not leave in grill when not in use.
- Use care when cleaning and handling the non-stick surfaces, avoid scratching and cutting the non-stick surfaces.
- Store carefully to prevent scratching.

ROAST CHICKEN WITH APPLE AND CURRY

indirect medium

For the spice paste:

2 tablespoons vegetable oil
1 teaspoon brown sugar
½ teaspoon chili powder
½ teaspoon curry powder
½ teaspoon granulated garlic
½ teaspoon dry mustard
½ teaspoon kosher salt
½ teaspoon ground black pepper

1 whole chicken, 1,58 kg to 1,81 pounds
½ cup apple juice

To make the spice paste: In a small bowl, mix the spice paste ingredients until evenly distributed. Remove the packet of giblets from the body cavity of the chicken and set aside for another use.

Remove and discard any excess fat from the body cavity of the chicken. Rinse the chicken under cold water and pat dry with paper towels. Rub the spice paste evenly over the outside of the chicken. Place the chicken in a bowl, cover with plastic wrap, and refrigerate for at least 2 hours, or as long as 12 hours.

Pour the apple juice into the Base Cup at the center of the Base. Place the Infuser over the Base Cup. Hold the chicken with the opening of the body cavity at the bottom and lower the chicken onto the Infuser. Place the Infusion Cap inside the neck cavity. Tuck the wing tips behind the chicken's neck.

Grill the chicken on the roaster over indirect medium heat until the juices run clear and the internal temperature in the thickest part of the thigh reaches 180°F/82°C, 45 to 50 minutes. Transfer the chicken and roaster to a work surface. Allow to rest for 5 to 10 minutes. Using oven mitts, potholders, or tongs, remove the Infusion Cap from the neck cavity and carefully lift the chicken off the Infuser. Cut the chicken into pieces and serve warm.

Makes 2 to 4 servings.

BARBECUED BEER CHICKEN

indirect medium

For the marinade:

½ cup finely chopped green onions, white and light green parts
½ cup Dijon mustard
½ cup soy sauce
¼ cup fresh lemon juice
1½ tablespoons minced garlic
1 teaspoon crushed red pepper flakes
1 teaspoon kosher salt
1½ cup beer, divided

1 whole chicken, 1,58 kg to 1,81 pounds

To make the marinade: In a small bowl whisk together the marinade ingredients along with 1 cup of beer.

Remove the packet of giblets from the body cavity of the chicken and set aside for another use.

Remove and discard any excess fat from the body cavity of the chicken. Rinse the chicken under cold water. Place the chicken in a large, resealable plastic bag and pour in the marinade. Press the air out of the bag and seal tightly. Turn the bag to distribute the marinade, place in a bowl, and refrigerate for at least 3 hours, or as long as 8 hours, turning the bag occasionally.

Pour the remaining ½ cup of beer into the Base Cup at the center of the Base. Place the Infuser over the Base Cup. Remove the chicken from the marinade, discard the marinade, and pat the chicken dry with kitchen towels. Hold the chicken with the opening of the body cavity at the bottom and lower the chicken onto the Infuser. Place the Infusion Cap inside the neck cavity. Tuck the wing tips behind the chicken's neck.

Grill the chicken on the roaster over **indirect medium** heat until the juices run clear and the internal temperature in the thickest part of the thigh reaches 180°F/82°C, 45 to 50 minutes, basting every 30 minutes or so with the juices collected in the base. Transfer the chicken and roaster to a work surface. Allow to rest for 5 to 10 minutes. Using oven mitts, pot holders, or tongs, remove the Infusion Cap and carefully lift the chicken off the Infuser. Cut the chicken into pieces and serve warm.

Makes 2 to 4 servings.

ROSEMARY-GARLIC CHICKEN WITH WHITE WINE

indirect medium

For the marinade:

- 4 large garlic cloves
- ½ cup fresh dill
- ¼ cup fresh rosemary leaves
- ¼ cup sour cream
- 2 tablespoons extra-virgin olive oil
- 1 teaspoon kosher salt
- ½ teaspoon freshly ground black pepper

- 1 whole chicken, 1,58 kg to 1,81 pounds
- ½ cup dry white wine

To make the marinade: Put the garlic in the bowl of a food processor; process until minced. Add the dill and rosemary; process until finely chopped. Add the sour cream, oil, salt and pepper; process until well combined. Remove the packet of giblets from the body cavity of the chicken and set aside for another use.

Remove and discard any excess fat from the body cavity of the chicken. Rinse the chicken under cold water and pat dry with paper towels. Brush the marinade evenly over the outside of the chicken. Place the chicken in a bowl, cover with plastic wrap, and refrigerate for at least 2 hours, or as long as 12 hours.

Pour the wine into the Base Cup at the center of the Base. Place the Infuser over the Base Cup. Hold the chicken with the opening of the body cavity at the bottom and lower the chicken onto the Infuser. Place the Infusion Cap inside the neck cavity. Tuck the wing tips behind the chicken's neck.

Grill the chicken on the roaster over **indirect medium** heat until the juices run clear and the internal temperature in the thickest part of the thigh reaches 180°F/82°C, 45 to 50 minutes. Transfer the chicken and roaster to a work surface. Allow to rest for 5 to 10 minutes. Using oven mitts, potholders, or tongs remove the Infusion Cap from the neck cavity and carefully lift the chicken off the Infuser. Cut the chicken into pieces and serve warm.

Makes 2 to 4 servings.

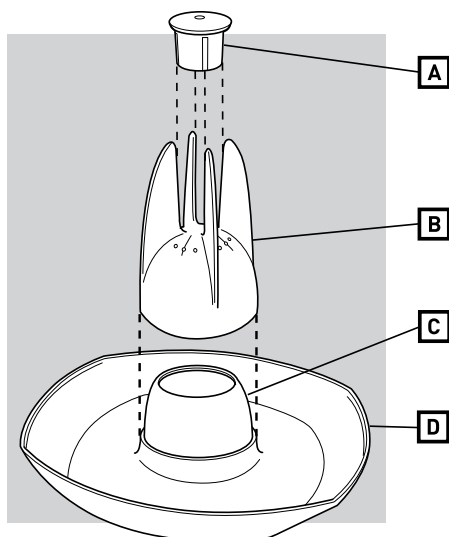
WARRANTY

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER, that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows: 2 year(s) when assembled, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it.

Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE AND RETURN THE WEBER LIMITED WARRANTY REGISTRATION CARD IMMEDIATELY.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, that they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discolouration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty. Weber shall not be liable under this or any implied warranty for incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.



A Capuchón de infusión

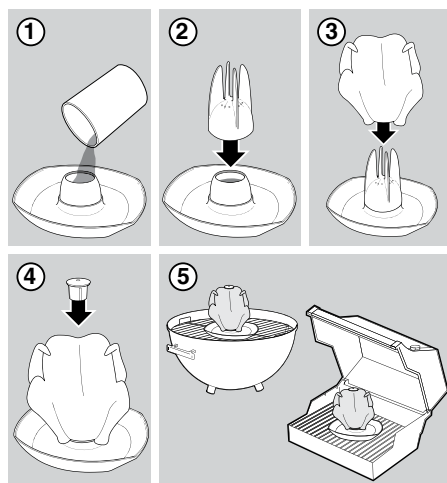
B Infusor

C Tazón base

D Base

⚠ **PELIGRO:** No llene la base con licores alcohólicos. Los licores de alta graduación son volátiles y se encienden fácilmente; pueden causar daños físicos o materiales.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** El soporte para pollos estará caliente – use guantes protectores para barbacoas cuando lo mueva.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** El soporte para pollos contiene líquido caliente. No lo incline ya que el líquido puede derramarse.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No coloque el soporte para aves sobre una superficie combustible o una que pueda dañarse a causa del calor.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No coloque el soporte para pollos sobre una mesa o superficie de vidrio.



1. Llene la base con su líquido o adobo favorito y no olvide de agregar sus especias preferidas.

⚠ **PELIGRO:** No llene la base con licores alcohólicos. Los licores de alta graduación son volátiles y se encienden fácilmente; pueden causar daños físicos y materiales.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Antes de verter cualquier adobo que haya estado en contacto con carne, pescado o aves crudos sobre la base del rustidor para pollos, asegúrese de hervirlo en un recipiente aparte durante por lo menos 1 minuto.

- 2. Coloque el infusor sobre la base.
- 3. Coloque el ave sobre el infusor. Asegúrese de que el pollo esté bien fijado.
- 4. Coloque el tapón de infusión en la cavidad del cuello del ave. Asegúrese de que éste esté colocado correctamente. *NOTA: Si lo desea, cubra el tapón de infusión con aceite antes de ponerlo dentro del cuello del ave.*
- 5. Coloque el asador de aves en la parrilla de cocción o en su horno. Asegúrese de que exista un espacio de por lo menos 2,5 centímetros entre el ave y la tapa. Cierre la tapa.

Instrucciones para cocinar

- Ase las aves que haya preparado con calor **medio indirecto** (a 350°F/177°C) hasta que salgan los jugos claros y que la temperatura interna alcance los 180°F/82°C en la parte más gruesa del muslo.
- Si utilice una barbacoa de olla de 57 cm: Utilice 58 briquetas para el método indirecto. Utilice 44 briquetas Heat Beads para el método indirecto.
- Transfiera el pollo y el asador a una superficie de trabajo.
- Permita que repose durante 5 a 10 minutos.
- Usando guantes protectores para hornos, portaollas o pinzas retire el tapón de infusión y retire el pollo del infusor con cuidado.

⚠ PRECAUCIÓN: Antes de retirar el ave, coloque el soporte para pollos sobre una superficie plana.

NOTA: Con unas pinzas o un cuchillo separe la piel del ave del tapón de infusión antes de tratar de retirarlo.

Instrucciones de limpieza y cuidado

- Asegúrese de que el soporte para pollos se haya enfriado antes de limpiarlo.
- No lo lave en un lava-vajillas.
- Para limpiarlo, use una solución jabonosa caliente y luego enjuáguelo con agua limpia caliente.
- No lo deje en la parrilla cuando esté sin usarse.
- Tenga cuidado al limpiar y manipular las superficies antiadherentes; evite rayarlas o cortarlas.
- Almacénelo con cuidado para evitar que se raye.

POLLO ASADO CON MANZANA Y CURRY

medio indirecto

Para la salsa condimentada:

- 2 Cucharaditas de aceite vegetal
- 1 cucharadita de azúcar molena
- ½ cucharadita de chile en polvo
- ½ cucharadita de curry en polvo
- ½ cucharadita de ajo granulado

- ½ cucharadita de mostaza seca
- ½ cucharadita de sal marina
- ½ cucharadita de pimienta negra molida

- 1 pollo entero, entre 1.5 a 2 kilos
- ½ taza de jugo de manzana

Para preparar la salsa: En un pequeño recipiente mezcle los ingredientes para la pasta hasta que todos los ingredientes queden bien mezclados.

Retire el paquete de manudillos de la cavidad del cuerpo del pollo y póngalo de lado para otro uso. Saque y deseche cualquier exceso de grasa en la cavidad del pollo. Lave el pollo en agua fría y séquelo con ligeros toques con toallas de papel. Unte la superficie del pollo uniformemente con la pasta condimentada. Coloque el pollo en un recipiente, cúbralo con envoltorio plástico y refrigere durante al menos 2 horas, máximo 12 horas.

Vierta el jugo de naranja sobre la base. Coloque el pollo con la abertura hacia abajo sobre el infusor. Ponga el tapón de infusión dentro de la cavidad del cuello. Pliegue las puntas de las alas detrás del cuello del pollo.

Ase el pollo en el asador con calor **medio indirecto** hasta que salgan los jugos claros y que la temperatura interna alcance los 180°F/82°C en la parte más gruesa del muslo durante unos 45 ó 50 minutos. Transfiera el pollo y el soporte a la superficie de trabajo. Permita que repose durante 5 a 10 minutos. Usando guantes protectores para hornos, portaollas o pinzas retire el tapón de infusión de la cavidad del cuello y retire cuidadosamente el pollo del infusor. Corte el pollo en trozos y sirva caliente.

Prepara 2 a 4 porciones.

POLLO A LA BARBACOA CON CERVEZA

medio indirecto

Para el adobo:

- ½ taza de las partes blancas y levemente verdes de cebolla verde finamente picada
- ½ taza de mostaza Dijon
- ½ taza de salsa de soya
- ¼ taza de zumo fresco de limón
- 1½ cucharaditas de ajo picado
- 1 cucharadita de granos de pimienta roja machacados
- 1 cucharadita de sal marina
- 1½ taza de cerveza

- 1 pollo entero entre 1.5 a 2 kilos

Para preparar el adobo: En un recipiente pequeño mezcle los ingredientes del adobo junto con una taza de cerveza.

Retire el paquete de menudillos de la cavidad del cuerpo del pollo y póngalo de lado para otro uso. Saque y deseche cualquier exceso de grasa en la cavidad del cuerpo del pollo. Lave el pollo en agua fría. Coloque el pollo dentro de una bolsa plástica grande de sellado hermético y vierta el adobo en ella. Presione el aire fuera de la bolsa y séllela herméticamente. Dele vueltas a la bolsa para distribuir el adobo, colóquelo en un recipiente y refrigérelo durante 3 hora como mínimo, máximo 8 horas, dándole vueltas a la bolsa de vez en cuando.

Vierta la 1/2 taza de cerveza restante sobre la base. Coloque el infusor sobre la base. Retire el pollo del adobo, deseche el adobo y seque el pollo con ligeros toques con toallas de papel. Coloque el pollo con la abertura hacia abajo sobre el infusor. Ponga el tapón de infusión dentro de la cavidad del cuello. Pliegue las puntas de las alas detrás del cuello del pollo.

Ase el pollo en el asador con calor **medio indirecto** hasta que salgan los jugos claros y que la temperatura interna alcance los 180°F/82°C en la parte más gruesa del muslo durante unos 45 ó 50 minutos. A los 30 minutos aproximadamente quite el pollo con los jugos recogidos en la base. Transfiera el pollo y el asador a la superficie de trabajo. Permita que repose durante 5 a 10 minutos. Usando guantes protectores para hornos, portaollas o pinzas retire el tapón de infusión y cuidadosamente retire el pollo del infusor. Corte el pollo en trozos y sirva caliente.

Prepara 2 a 4 porciones.

POLLO CON ROMERO, AJO Y VINO BLANCO

medio indirecto

Para el adobo:

- 4 dientes de ajo grandes
- ½ taza de eneldo fresco
- ¼ taza de hojas de romero fresco
- ¼ taza de nata agria
- 2 cucharaditas de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharadita de sal marina
- ½ cucharadita de pimienta negra recientemente molida

- 1 pollo entero, entre 1.5 a 2 kilos
- ½ taza de vino blanco seco

Para preparar el adobo: Coloque el ajo en el recipiente de un procesador de alimentos; procéselo hasta quedar picado. Agregue el eneldo y el romero; procéselo hasta que queden finamente picados. Agregue la nata agria, el aceite, la sal y la pimienta; procese hasta que todo quede bien mezclado.

Retire el paquete de menudillos de la cavidad del cuerpo del pollo y póngalo de lado para otro uso. Saque y deseche cualquier exceso de grasa en la cavidad del pollo. Lave el pollo en agua fría y séquelo con ligeros toques con toallas de papel. Usando un pincel de cocina, aplique el adobo sobre el exterior del pollo uniformemente. Coloque el pollo en un recipiente, cúbralo con envoltorio plástico y refrigere durante 2 hora como mínimo, máximo 12 horas.

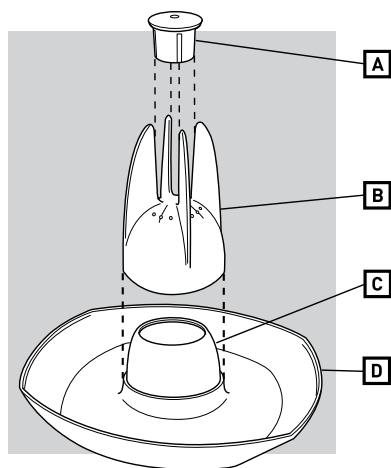
Vierta el vino sobre la base. Coloque el infusor sobre la base. Coloque el pollo con la abertura hacia abajo sobre el infusor. Ponga el tapón de infusión dentro de la cavidad del cuello. Pliegue las puntas de las alas detrás del cuello del pollo.

Ase el pollo en el asador con calor **medio indirecto** hasta que salgan los jugos claros y que la temperatura interna alcance los 180°F/82°C en la parte más gruesa del muslo durante unos 45 ó 50 minutos. Transfiera el pollo y el asador a la superficie de trabajo. Permita que repose durante 5 a 10 minutos. Usando guantes protectores para hornos, portaollas o pinzas retire el tapón de infusión de la cavidad del cuello y cuidadosamente retire el ave del infusor. Corte el pollo en trozos y sirva caliente.

Prepara 2 a 4 porciones.

GARANTÍA

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) por la presente garantiza al COMPRADOR ORIGINAL, que el producto estará libre de defectos de material y mano de obra a partir de la fecha de compra y durante los 2 años siguientes, siempre que se haya montado y manejado de acuerdo con las instrucciones impresas que lo acompañan. Weber puede solicitar una prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBE CONSERVAR EL RECIBO O FACTURA DE COMPRA Y DEVOLVER INMEDIATAMENTE LA TARJETA DE REGISTRO DE LA GARANTÍA LIMITADA DE WEBER. Esta garantía limitada se limita a la reparación o sustitución de las piezas que resulten defectuosas en unas condiciones de uso y mantenimiento normales, y que al examinarlas indiquen, a la satisfacción de Weber, que son defectuosas. Si Weber confirma el defecto y aprueba la reclamación, Weber decidirá reparar o sustituir las piezas sin cargo alguno. Si se le solicita que devuelva las piezas defectuosas, los gastos de transporte se deberán pagar previamente. Weber devolverá las piezas al comprador, con los gastos de transporte o de envío por correo previamente pagados. Esta garantía limitada no cubre fallos ni problemas de funcionamiento debidos a accidente, abuso, uso incorrecto, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento o servicio inadecuados, o si no se realiza un mantenimiento normal y habitual. El deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas inclementes como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración debida a la exposición a productos químicos, ya sea directamente o de la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada. Weber no se hace responsable bajo esta u otra garantía implícita de ningún daño indirecto o consecuente. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y puede que otros derechos, que varían en función del estado.



A Bouchon d'infusion

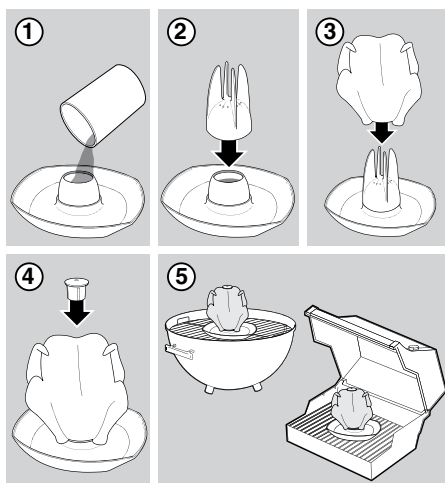
B Infuseur

C Coupe de la base

D Base

⚠ **DANGER:** Ne remplissez pas la Coupe de la base avec des alcools. Les alcools sont volatils et risquent de prendre feu, entraînant une grave blessure physique ou une détérioration matérielle.

- ⚠ **MISE EN GARDE :** La Rôtissoire pour volaille sera très chaude; utilisez des gants pour barbecue pour déplacer la Rôtissoire pour volaille.
- ⚠ **MISE EN GARDE :** La Rôtissoire pour volaille contient du liquide à très haute température. Ne touchez pas la Rôtissoire pour volailles parce que le liquide à très haute température risque de couler.
- ⚠ **MISE EN GARDE :** N'installez pas la Rôtissoire pour volaille sur une surface inflammable ou sur une surface susceptible d'être endommagée par la chaleur.
- ⚠ **MISE EN GARDE :** N'installez pas la Rôtissoire pour volaille sur une table ou sur une surface en verre.



1. Remplissez la Coupe de la base avec votre liquide ou marinade préférée et n'oubliez pas d'ajouter vos épices favoris.

⚠ **DANGER:** Ne remplissez pas la Coupe de la base avec des alcools. Les alcools sont volatils et risquent de prendre feu, entraînant une grave blessure physique ou une détérioration matérielle.

⚠ **ATTENTION:** Avant de remplir la Coupe de la Base de la Rôtissoire de volaille avec une marinade ayant été en contact avec de la viande crue, du poisson ou de la volaille, assurez-vous de faire bouillir cette marinade dans un récipient séparé pendant au moins 1 minute.

2. Placez l'Infuseur au-dessus de la coupe de la base.
3. Placez la volaille sur l'Infuseur. Assurez-vous que la volaille est bien fixée.
4. Placez le Bouchon d'infusion à l'intérieur du cou de la volaille. Vérifiez que le Bouchon d'infusion ne bouge pas. *REMARQUE: Enrobez le Bouchon d'infusion d'huile avant de la placer dans le cou de la volaille si vous le souhaitez.*
5. Placez la Rôtissoire pour volaille sur la grille de cuisson ou dans votre four. Vérifiez qu'il y a au moins 2,50 cm d'espace dégagé entre la volaille et le couvercle. Fermez le couvercle.

Instructions pour la cuisson

- Cuisez la volaille préparée à l'aide de la méthode de **cuisson indirecte** (350°F/177°C) jusqu'à ce que les jus de cuisson obtenus soient clairs et que la température atteigne 82°C/180°F dans la section la plus épaisse de la cuisse.
- En cas d'utilisation du barbecue à charbon en forme de boule de 22,5" : Utilisez 58 briquettes standard ou 44 briquettes Heat Bead pour la cuisson indirecte.
- Transférez la volaille et la Rôtissoire vers un plan de travail.
- Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
- A l'aide de gants, d'une poignée ou de pinces, retirez le Bouchon d'infusion puis soulevez avec soin la volaille pour la sortir de l'Infuseur.

⚠ ATTENTION: Placez la Rôtissoire pour volaille sur une surface plane avant de retirer la volaille.

Remarque: Utilisez une paire de pinces ou un couteau pour séparer la peau de la volaille du Bouchon d'infusion avant d'essayer de retirer celui-ci.

Instructions pour le nettoyage et l'entretien

- Assurez-vous que la Rôtissoire pour volaille est froide avant de la nettoyer.
- Ne la nettoyez pas au lave-vaisselle.
- Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour nettoyer la Rôtissoire, puis rincez à l'eau claire, chaude.
- Ne laissez pas l'ustensile à l'intérieur du grill lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Soyez prudent en nettoyant et en manipulant les surfaces anti-adhésives, évitez de gratter et de couper ces surfaces.
- Rangez la rôtissoire de façon à éviter qu'elle ne soit rayée.

POULET RÔTI AUX POMMES ET AU CURRY

indirect moyen

Pour la sauce épicée:

2 cuillers à soupe d'huile végétale
1 cuiller à café de sucre roux

½ cuiller à café de poudre de chili
½ cuiller à café de poudre de curry
½ cuiller à café d'ail en grains
½ cuiller à café de moutarde sèche
½ cuiller à café de sel cachet
½ cuiller à café de poivre noir moulu

1 poulet entier de 1, 5 kg à 2 kg
½ tasse de jus de pomme

Pour préparer la sauce épicée: Dans un petit saladier, mélangez les ingrédients de la sauce épicée jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène.

Retirez les abattis de l'intérieur du poulet puis mettez-les de côté pour une autre utilisation. Retirez puis jetez toute graisse en excès de l'intérieur du poulet. Rincez le poulet à l'eau froide et séchez-le avec des serviettes en papier. Frottez la sauce épicée uniformément à l'extérieur du poulet. Placez le poulet dans un bol, couvrez-le avec un film plastique, et conservez-le au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, ou pendant 12 heures au maximum.

Versez le jus de pomme dans la Coupe de la base située au centre de la Base. Placez l'Infuseur au-dessus de la Coupe de la base. Tenez le poulet en orientant l'ouverture vers le bas puis abaissez-le sur l'Infuseur. Placez le Bouchon d'infusion à l'intérieur du cou. Coincez les extrémités des ailes derrière le cou du poulet.

Cuisez le poulet embroché sur la rôtissoire pendant 45 à 50 minutes à l'aide de la méthode de **cuisson indirecte**, jusqu'à ce que les jus de cuisson obtenus soient clairs et que la température atteigne 82°C/180°F dans la section la plus épaisse de la cuisse. Transférez la volaille et la rôtissoire vers un plan de travail. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes. A l'aide de gants, de poignées ou de pinces, retirez le Bouchon d'infusion puis soulevez avec soin la volaille pour la sortir de l'Infuseur. Découpez le poulet en morceaux et servez chaud.

Convient pour 2 à 4 parts.

POULET AU BARBECUE À LA BIÈRE

indirect moyen

Pour la marinade:

½ tasse d'oignons verts émincés, parties blanches et vert clair
¼ tasse de moutarde de Dijon
¼ tasse de sauce au soja
¼ tasse de jus de citron frais
1½ cuiller à café d'ail émincé
1 cuiller à café de flocons de poivre rouge écrasé
1 cuiller à café de sel cachet
1½ tasse de bière, divisée

1 poulet entier de 1, 5 kg à 2 kg

Pour préparer la marinade: Dans u petit saladier, mélangez les ingrédients de la marinade avec une tasse de bière.

Retirez les abattis de l'intérieur du poulet puis mettez-les de côté pour une autre utilisation. Retirez puis jetez toute graisse en excès de l'intérieur du poulet. Rincez le poulet à l'eau froide. Placez le poulet dans un grand sac en plastique refermable et versez la marinade à l'intérieur. Appuyez sur le sac pour faire sortir l'air puis fermez-le hermétiquement. Retournez le sac pour répartir la marinade, placez-le dans un saladier, puis au réfrigérateur pendant au moins 3 heures, ou pendant 8 heures au maximum, en retournant le sac de temps en temps.

Versez la 1/2 tasse de bière restante dans la Coupe de la base située au centre de la Base. Placez l'Infuseur au-dessus de la Coupe de la base. Retirez le poulet de la marinade, jetez la marinade puis essuyez le poulet avec des torchons de cuisine. Tenez le poulet en orientant l'ouverture vers le bas puis abaissez-le sur l'Infuseur. Placez le Bouchon d'infusion à l'intérieur du cou. Coincez les extrémités des ailes derrière le cou du poulet.

Cuisez le poulet embroché sur la rôtissoire pendant 45 à 50 minutes à l'aide de la méthode de **cuisson indirecte**, jusqu'à ce que les jus de cuisson obtenus soient clairs et que la température atteigne 82°C/180°F dans la section la plus épaisse de la cuisse, en le recouvrant toutes les 30 minutes environ avec le jus accumulé à la base. Transférez la volaille et la rôtissoire vers un plan de travail. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes. A l'aide de gants, de poignées ou de pinces, retirez le Bouchon d'infusion puis soulevez avec soin la volaille pour la sortir de l'Infuseur. Découpez le poulet en morceaux et servez.

Convient pour 2 à 4 parts.

ROSEMARY-GARLIC CHICKEN WITH WHITE WINE

indirect moyen

Pour la marinade:

- 4 grosses gousses d'ail
- ½ tasse d'aneth frais
- ¼ tasse de feuilles de romarin frais
- ¼ tasse de feuilles de romarin frais
- 2 cuillers à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 1 cuiller à café de sel cachet
- ½ cuiller à café de poivre noir fraîchement moulu

- 1 poulet entier de 1, 5 kg à 2 kg
- ½ tasse de vin blanc sec

Pour préparer la marinade: Mettez l'ail dans le saladier d'un robot de cuisine; hachez jusqu'à ce que l'ail soit émincé. Ajoutez l'aneth et le romarin; hachez jusqu'à ce que le mélange soit finement émincé. Ajoutez la crème sure, l'huile, le sel et le poivre; hachez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Retirez les abattis de l'intérieur du poulet puis mettez-les de côté pour une autre utilisation. Retirez puis jetez toute graisse en excès de l'intérieur du poulet. Rincez le poulet à l'eau froide et séchez-le avec des serviettes en papier. Enduisez uniformément l'extérieur du poulet de la marinade. Placez le poulet dans un saladier, couvrez-le à l'aide d'un film plastique, puis placez-le au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, ou pendant 12 heures au maximum.

Versez le vin dans la Coupe de la base située au centre de la Base. Placez l'Infuseur au-dessus de la Coupe de la base. Tenez le poulet en orientant l'ouverture vers le bas puis abaissez-le sur l'Infuseur. Placez le Bouchon d'infusion à l'intérieur du cou. Coincez les extrémités des ailes derrière le cou du poulet.

Cuisez le poulet embroché sur la rôtissoire pendant 45 à 50 minutes à l'aide de la méthode de **cuisson indirecte**, jusqu'à ce que les jus de cuisson obtenus soient clairs et que la température atteigne 82°C/180°F dans la section la plus épaisse de la cuisse. Transférez la volaille et la rôtissoire vers un plan de travail. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes. A l'aide de gants, de poignées ou de pinces, retirez le Bouchon d'infusion du cou puis soulevez avec soin la volaille pour la sortir de l'Infuseur. Découpez le poulet en morceaux et servez chaud.

Convient pour 2 à 4 parts.

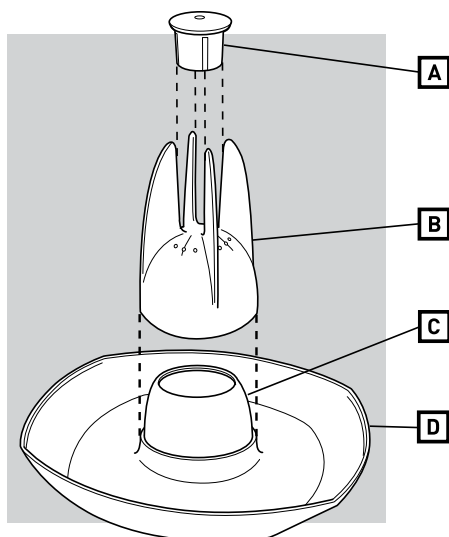
GARANTIE

Par la présente, Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantit à l'ACHETEUR D'ORIGINE un produit exempt de défauts matériels et de fabrication pendant la période spécifiée ci-après, à compter de la date d'achat : 2 an(s), dans la mesure où son montage et son utilisation sont conformes aux instructions imprimées qui l'accompagnent.

Weber risque d'avoir besoin d'un justificatif de la date d'achat. CONSERVEZ PAR CONSÉQUENT VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE, ET RENVOYEZ-NOUS AU PLUS TÔT VOTRE CARTE D'ENREGISTREMENT DE GARANTIE LIMITÉE WEBER.

La présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses sous conditions normales d'utilisation et d'entretien, après confirmation par Weber de leur caractère défectueux. Si Weber confirme le caractère défectueux des pièces et en accepte la réclamation, ces pièces sont réparées ou remplacées gratuitement (à la seule discrétion de Weber). Les pièces défectueuses doivent nous être renvoyées en port prépayé. Weber renvoie la pièce à l'acheteur en port prépayé.

La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements provoqués par un accident, une utilisation abusive ou incorrecte, une modification, une application incorrecte, un acte de vandalisme, une installation incorrecte, une maintenance/entretien incorrect(e), ou un non-respect des instructions d'entretien normal et routinier. La présente Garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, ni les décolorations résultant d'une exposition directe ou indirecte (présence dans l'atmosphère) à des produits chimiques. Selon la présente garantie limitée ou toute garantie impliquée, Weber décline toute responsabilité relative à d'éventuels dommages accessoires ou indirects. Cette garantie vous confère des droits spécifiques reconnus par la loi. Il est également possible que vous disposiez de droits supplémentaires, tributaires de la législation en vigueur.



A Kappe

B Hähnchenhalterung

C Marinadenbecher

D Auffangschale

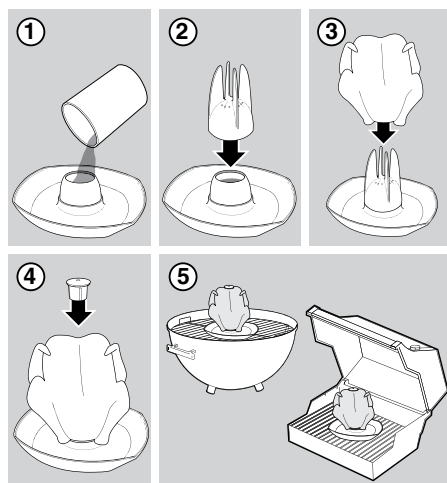
⚠ **VORSICHT** Füllen Sie den Marinadenbecher nicht mit hochprozentigem Alkohol. Hochprozentige Alkoholika verdampfen sehr schnell und können Feuer fangen und so zu schweren Verbrennungen oder anderen Schäden führen.

⚠ **ACHTUNG:** Der Geflügelbräter wird sehr heiß. Fassen Sie das Gerät nur mit Grillhandschuhen an.

⚠ **VORSICHT:** Der Geflügelbräter enthält heiße Flüssigkeit. Halten Sie den Bräter gerade, so dass keine heiße Flüssigkeit verschüttet wird.

⚠ **ACHTUNG:** Stellen Sie den Geflügelbräter nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.

⚠ **VORSICHT:** Stellen Sie den Geflügelbräter nicht auf einen Glastisch oder eine Glasfläche.



1. Füllen Sie den Becher in der Mitte der Auffangschale mit der Flüssigkeit Ihrer Wahl (z. B. Bier oder Wein) oder einer Marinade, und vergessen Sie Ihre Lieblingsgewürze nicht.

⚠ **VORSICHT:** Füllen Sie den Marinadenbecher nicht mit hochprozentigem Alkohol. Hochprozentige Alkoholika verdampfen sehr schnell und können Feuer fangen und so zu schweren Verbrennungen oder anderen Schäden führen.

⚠ **ACHTUNG:** Marinaden, die bereits mit rohem Fleisch, Fisch oder Geflügel in Berührung gekommen sind, müssen vor dem Einfüllen in den Marinadenbecher mindestens eine Minute in einem separaten Gefäß gekocht werden.

2. Setzen Sie die Geflügelhalterung auf den Marinadenbecher.

3. Setzen Sie das Geflügel auf die Halterung. Achten Sie auf festen Sitz.

4. Setzen Sie die Kappe in die Halsöffnung des Geflügels ein. Achten Sie auf festen Sitz der Kappe. *HINWEIS: Ölen Sie die Kappe vor dem Einsetzen in die Halsöffnung leicht ein.*

5. Stellen Sie den Geflügelbräter auf den Grillrost oder in den Backofen. Der Abstand zwischen Geflügel und Grilldeckel muss mindestens 2 cm betragen. Schließen Sie den Deckel.

Hinweise zur Zubereitung

- Grillen Sie Ihr vorbereitetes Geflügel über **indirekter mittlerer Hitze** (177°C), bis der auslaufende Saft klar ist und die Innentemperatur an der dicksten Stelle der Schenkel 82°C erreicht.
- Bei Verwendung eines Holzkohlekugelgrill von 57 cm: Verwenden Sie für die indirekte Methode 58 Briketts. Verwenden Sie für die indirekte Methode 44 Grill Briquettes Premium.
- Stellen Sie den Bräter mit dem Geflügel auf eine hitzefeste Arbeitsfläche.
- Lassen Sie das Geflügel 5 bis 10 Minuten ruhen.
- Entfernen Sie die Kappe mit Grillhandschuhen, Topflappen oder einer Grillzange und nehmen Sie das Geflügel vorsichtig von der Halterung herunter.

⚠ **ACHTUNG: Stellen Sie den Geflügelbräter auf eine ebene Fläche, bevor Sie das Geflügel abnehmen.**

Hinweis: Bevor Sie Kappe abnehmen, lösen Sie die Haut mit einer Grillzange oder einem Messer ringsum von der Kappe ab.

Reinigungs- und Pflegeanweisungen

- Lassen Sie den Geflügelbräter vor dem Reinigen vollständig auskühlen.
- Der Bräter ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Waschen Sie den Bräter in einer heißen Spülmittellösung und spülen Sie mit heißem, klarem Wasser nach.
- Bewahren Sie den Bräter nicht im Grill auf.
- Seien Sie bei der Reinigung und Pflege der Antihafbeschichtungen besonders vorsichtig und vermeiden Sie auf jeden Fall Kratzer und Schrammen.
- Vorsichtig lagern, um ein Verkratzen zu vermeiden.

BRATHÄHNCHEN MIT APFEL UND CURRY

indirekte methode mittlere hitze

Für die Gewürzpaste:

- 2 Teelöffel Pflanzenöl
- 1 Teelöffel braunen Zucker
- ½ Teelöffel Chilipulver

- ½ Teelöffel Currypulver
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- ½ Teelöffel Senfpulver
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel gemahlenen schwarzen Pfeffer

- 1 Hähnchen, 1,5 bis 2 kg
- ½ Tasse Apfelsaft

Zubereitung der Gewürzpaste: Die Zutaten für die Gewürzpaste in einer Schüssel verrühren, bis alles gut miteinander vermischt ist.

Den Beutel mit den Innereien aus dem Hähnchen entfernen und zur weiteren Verwendung beiseite legen. Überschüssiges Fett aus der Körperhöhle des Hähnchens entfernen. Das Hähnchen unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Von außen gleichmäßig mit der Gewürzpaste einreiben. Das marinierte Hähnchen in eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens zwei, höchstens jedoch zwölf Stunden kühl stellen.

Den Apfelsaft in den Marinadenbecher (in der Mitte der Auffangschale) einfüllen. Die Geflügelhalterung auf den Marinadenbecher aufsetzen. Das Hähnchen mit der Körperöffnung nach unten auf die Halterung schieben. Die Kappe in die Halsöffnung des Hähnchens einsetzen. Die Hähnchenflügel hinter dem Hals übereinander schlagen.

Grillen Sie das Hähnchen auf dem Geflügelhalter über **indirekter mittlerer Hitze**, bis der auslaufende Saft klar ist und die Innentemperatur an der dicksten Stelle der Schenkel 82°C beträgt für 45 bis 50 Minuten. Den Bräter mit dem Hähnchen auf eine hitzefeste Arbeitsfläche stellen. 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. Die Kappe mit Grillhandschuhen, Topflappen oder einer Grillzange entfernen und das Hähnchen vorsichtig von der Halterung herunternehmen. Das Hähnchen portionieren und heiß servieren.

Ergibt zwei bis vier Portionen.

GEGRILLTES BIERHÄHNCHEN

indirekt mittel

Für die Marinade:

- ½ Tasse feingehakte Frühlingszwiebeln, weiße und grüne Anteile
- ½ Esslöffel Dijon Senf
- 80ml Sojasauce
- 60ml frisch gepresster Zitronensaft
- 1-½ Teelöffel feingehackter Knoblauch
- 1 Teelöffel geschroteter roter Pfeffer
- 1 Teelöffel Salz
- 360ml Bier, aufgeteilt

- 1 ganzes Hähnchen, 1,5 bis 2 kg

Zubereitung der Marinade: Die Zutaten für die Marinade mit einer Tasse Bier in einer Schüssel verrühren.

Den Beutel mit den Innereien aus dem Hähnchen entfernen und zur weiteren Verwendung beiseite legen. Überschüssiges Fett aus der Körperhöhle des Hähnchens entfernen. Das Hähnchen unter kaltem Wasser abspülen. Das Hähnchen in einen großen, verschließbaren Plastikbeutel geben und die Marinade hinzufügen. Die Luft aus dem Beutel drücken und fest verschließen. Das Hähnchen in eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens zwei, höchstens jedoch zwölf Stunden kühl stellen.

Die restliche Biermenge in den Marinadenbecher (in der Mitte der Auffangschale) einfüllen. Die Geflügelhalterung auf den Marinadenbecher aufsetzen. Das Hähnchen aus der Marinade nehmen, die Marinade weggießen und das Hähnchen mit Küchentüchern trocken tupfen. Das Hähnchen mit der Körperöffnung nach unten auf die Halterung schieben. Die Kappe in die Halsöffnung des Hähnchens einsetzen. Die Hähnchenflügel hinter dem Hals übereinander schlagen.

Grillen Sie das Hähnchen auf dem Geflügelhalter über **indirekter mittlerer** Hitze, bis der auslaufende Saft klar ist und die Innentemperatur an der dicksten Stelle der Schenkel 82°C beträgt für 45 bis 50 Minuten. Das Hähnchen nach etwa 30 Minuten mit dem Fleischsaft übergießen, der sich in der Auffangschale gesammelt hat. Den Bräter mit dem Hähnchen auf eine hitzefeste Arbeitsfläche stellen. 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. Die Kappe mit Grillhandschuhen, Topflappen oder einer Grillzange entfernen und das Hähnchen vorsichtig von der Halterung herunternehmen. Das Hähnchen portionieren und heiß servieren.

Ergibt zwei bis vier Portionen.

ROSMARIN-KNOBLAUCH HÄHNCHEN MIT WEISSWEIN

indirekte methode mittlere hitze

Für die Marinade:

- 4 große Knoblauchzehen
- ½ Tasse frischen Dill
- ¼ Tasse frische Rosmarinblätter
- ¼ Tasse Saure Sahne
- 2 Teelöffel natives, kaltgepresstes Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer

- 1 Hähnchen, 1,5 bis 2 kg
- ½ Tasse trockenen Weißwein

Zubereitung der Marinade: Die Knoblauchzehen in einer Küchenmaschine fein hacken. Dill und Rosmarin hinzufügen und mit dem Knoblauch vermischen. Saure Sahne, Öl, Salz und Pfeffer hinzufügen und gut durchmischen.

Den Beutel mit den Innereien aus dem Hähnchen entfernen und zur weiteren Verwendung beiseite legen. Überschüssiges Fett aus der Körperhöhle des Hähnchens entfernen. Das Hähnchen unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Hähnchen gleichmäßig mit der Marinade von außen einpinseln. Das Hähnchen in eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens zwei, höchstens jedoch zwölf Stunden kühl stellen.

Den Wein in den Marinadenbecher (in der Mitte der Auffangschale) einfüllen. Die Geflügelhalterung auf den Marinadenbecher aufsetzen. Das Hähnchen mit der Körperöffnung nach unten auf die Halterung schieben. Die Kappe in die Halsöffnung des Hähnchens einsetzen. Die Hähnchenflügel hinter dem Hals übereinander schlagen.

Grillen Sie das Hähnchen auf dem Geflügelhalter über **indirekter mittlerer** Hitze, bis der auslaufende Saft klar ist und die Innentemperatur an der dicksten Stelle der Schenkel 82°C beträgt für 45 bis 50 Minuten. Den Bräter mit dem Hähnchen auf eine hitzefeste Arbeitsfläche stellen. 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. Die Kappe mit Grillhandschuhen, Topflappen oder einer Grillzange entfernen und das Hähnchen vorsichtig von der Halterung herunternehmen. Das Hähnchen portionieren und heiß servieren.

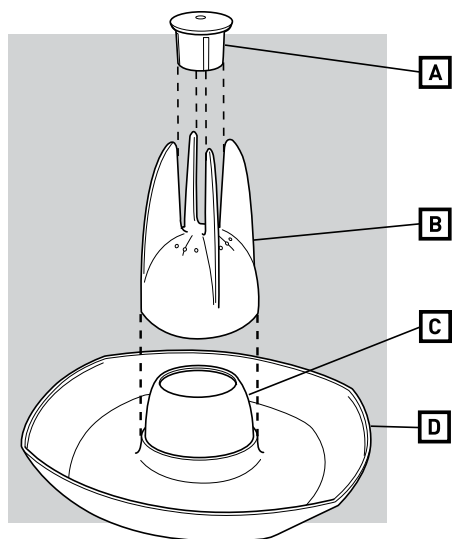
Ergibt zwei bis vier Portionen.

INGESCHRÄNKTES GARANTIEPROGRAMM

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantiert hiermit dem Erstkäufer, dass das Produkt vom Tage des Erwerbs folgende Zeiten frei von Materialfehlern und Verarbeitungsfehlern ist: Zwei (2) Jahre, wenn das Erzeugnis entsprechend der mit dem Erzeugnis gelieferten Anleitungen montiert und betrieben wird.

Diese eingeschränkte Garantie ist beschränkt auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die sich unter normalem Gebrauch und Service als mangelhaft erwiesen haben und die sich bei einer Prüfung in der Überzeugung von Weber als mangelhaft erwiesen haben. Wenn Weber den Mangel bestätigt und Ihre Ansprüche anerkennt, entscheidet sich Weber für eine Reparatur oder für den kostenlosen Ersatz derartiger Teile. Wenn Sie aufgefordert werden, mangelhafte Teile einzusenden, sind die Frachtkosten von Einsender voranzubezahlen. Weber sendet Teile an den Käufer zurück und bezahlt die Fracht- oder Postgebühren voraus.

Diese eingeschränkte Garantie umfasst nicht Mängel oder Probleme beim Betrieb aufgrund von Unfall, Missbrauch, Zweckentfremdung, Veränderungen, Fehlanwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Wartungs- und Servicearbeiten oder aufgrund des Vernachlässigens normaler und routinemäßiger Wartung. Dies gilt auch für Schäden, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben werden, ohne auf diese Schäden beschränkt zu sein. Verschleiß oder Schäden aufgrund von harten Wetterbedingungen, wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados, und Verfärbungen aufgrund des Aussetzens von Chemikalien, entweder direkt oder über die Atmosphären, sind nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt. Weber ist im Rahmen dieser Garantie oder im Rahmen aus dieser Garantie abgeleiteten Garantien für zufällige oder Folgeschäden haftbar. Durch diese Garantie erhalten Sie spezielle Rechte. Möglicherweise haben Sie in anderen Staaten weitere Rechte.



A Haudutuskansi

B Haudutin

C Pohja-astia

D Pohja

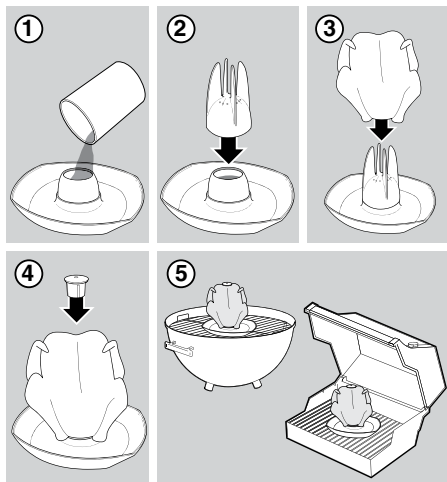
⚠ **VAARA** Älä täytä pohja-astiaa alkoholipitoisilla nesteillä. Alkoholipitoiset nesteet ovat syttyviä, ja ne saattavat syttyä palamaan aiheuttaen vakavia aineellisia ja henkilövahinkoja.

⚠ **VAROITUS:** Poultry Roaster kuumenee käytön aikana – käytä uunikintaita käsitellessäsi Poultry Roasteria.

⚠ **VAROITUS:** Poultry Roasterin sisällä on kuumaa nestettä. Älä kallista Poultry Roasteria, koska sisältä valuva kuuma neste saattaa aiheuttaa palovammoja.

⚠ **VAROITUS:** Älä aseta Poultry Roasteria palavalle tai lämmöstä vaurioituvalla pinnalle.

⚠ **VAROITUS:** Älä aseta Poultry Roasteria lasipöydälle tai lasiselle pinnalle.



1. Täytä pohja-astia mieleiselläsi nesteellä tai marinadilla. Älä unohda lisätä sopivia mausteita.

⚠ **VAARA:** Älä täytä pohja-astiaa alkoholipitoisilla nesteillä. Alkoholipitoiset nesteet ovat syttyviä, ja ne saattavat syttyä palamaan aiheuttaen vakavia aineellisia ja henkilövahinkoja.

⚠ **HUOMAUTUS:** Jos Poultry Roasterin pohja-astiaan laitettava marinadi on ollut kosketuksissa raa'an lihan tai kalan kanssa, anna marinadin kiehua erillisessä astiassa vähintään yhden minuutin ajan.

2. Aseta haudutin pohja-astian päälle.

3. Aseta kypsennettävä broileri hauduttimeen. Varmista, että haudutin on kunnolla paikallaan.

4. Aseta haudutuskansi linnun kaulan avoimeen aukkoon. Varmista, että kansi on kunnolla paikallaan. *OHJE: Voit halutessasi voidella haudutuskannen öljyllä ennen sen asettamista aukkoon.*

5. Aseta Poultry Roaster grillausritilälle tai uuniin. Varmista, että broilerin ja kannen väliin jää vähintään kolme senttimetriä tyhjää tilaa. Sulje kansi.

Kypsennysohjeet

- Grillaa esikäsitelty siipikarjanliha **epäsuoralla keskilämmöllä** (177 °C), kunnes lihasta tuleva neste on kirkasta ja lihan lämpötila on 82 °C koiven paksuimmassa kohdassa.
- Jos käytössä on 57 cm brikettigrilli: Käytä epäsuorassa kypsennyksessä 58 brikettiä. Käytä 44 Weber Heat Beads brikettiä epäsuorassa kypsennyksessä.
- Siirrä broileri ja Roaster työpöydälle.
- Anna jäähtyä viidestä kymmeneen minuuttia.
- Poista haudutuskansi varovasti uuninkintaila, grillipihdeillä tai muulla sopivalla työkalulla ja nosta broileri pois Roasterista.

△ HUOMAUTUS: Aseta Poultry Roaster tasaiselle pinnalle ennen kuin poistat linnun Roasterista.

Ohje: Irrota nahka haudutuskannesta veitsellä tai grillipihdeillä ennen kannen irrottamista.

Puhdistus- ja hoito-ohjeet

- Varmista, että Poultry Roaster on jäähtynyt ennen puhdistamista.
- Älä pese osia astianpesukoneessa.
- Puhdista pesemällä kuumassa saippuavedessä ja huuhto lopuksi kuumalla vedellä.
- Älä jätä osia grilliin, kun et käytä niitä.
- Puhdista ja käsittele pintoja varovasti, vältä naarmuttamista ja vaurioittamista niitä.
- Säilytä huolellisesti naarmuuntumisen välttämiseksi.

OMENAINEN PAISTETTU CURRYBROILERI

epäsuora keksilämpö

Maustetahna:

- 2 ruokalusikallista kasviöljyä
- 1 teelusikallinen ruskeaa sokeria
- ½ teelusikallinen chilijauhetta
- ½ teelusikallista curryjauhetta
- ½ teelusikallista valkosipulijauhetta
- ½ teelusikallista sinappijauhetta
- ½ teelusikallista suolaa
- ½ teelusikallista jauhettua mustapippuria

- 1 kokonainen broileri, 1,5–2 kg
- ½ kupillista omenamehua

Valmista ensin maustetahna sekoittamalla aineet tasaiseksi massaksi.

Poista sisälmypussi broilerin sisältä (jos siellä sellainen on) ja aseta se syrjään. Poista ylimääräinen rasva broilerin vatsaontelosta. Hiero maustetahna tasaisesti broilerin pintaan. Aseta broileri kulhoon, peitä muovikelmulla ja aseta jääkaappiin jäähtymään vähintään kahdeksi ja korkeintaan 12 tunniksi.

Kaada omenamehu pohja-astian pohjan keskelle. Aseta haudutuskansi pohja-astian päälle. Pidä broileria sen alaosan aukko avoinna ja laske se hauduttimen päälle. Aseta haudutuskansi broilerin kaulan avoimeen aukkoon. Työnnä siipien kärjet broilerin kaulan taakse.

Grillaa kana paistotelineessä **epäsuoralla keskilämmöllä**, kunnes lihasta tuleva neste on kirkasta ja lihan lämpötila on 82 °C koiven paksuimmassa kohdassa, 45–50 minuuttia. Siirrä broileri ja Roaster tasaiselle pöydälle ja anna sen jäähtyä 5–10 minuuttia. Poista haudutuskansi varovasti uuninkintaila, grillipihdeillä tai muulla sopivalla työkalulla ja nosta broileri pois hauduttimesta. Leikkaa broileri sopiviksi paloiksi ja tarjoa lämpimänä.

Kahdesta neljään hengelle.

GRILLATTU OLUTBROILERI

epäsuora keksilämpö

Marinadi:

- ½ kuppia hienoksi pilkottua kevätsipulia, sekä valkoisia että vihreitä osia
- ½ kuppia Dijon-sinappia
- ½ kuppia soijakastiketta
- ¼ kuppia tuoretta sitruunamehua
- 1½ ruokalusikallista hienonnettua valkosipulia
- 1 teelusikallinen hienonnettua punapippuria
- 1 teelusikallinen suolaa
- 1½ kuppia olutta, jaettuna ohjeen mukaan

1 kokonainen broileri, 1,5–2 kg

Valmista ensin marinadi sekoittamalla marinadin ainekset yhteen kupilliseen olutta.

Poista sisälmypussi broilerin sisältä (jos siellä on sellainen) ja aseta se syrjään. Poista ylimääräinen rasva broilerin vatsaontelosta. Huuhtelee broileri juoksevalla vedellä. Aseta broileri suureen suljettavaan muovipussiin ja kaada marinadi pussiin. Painele ilma pois pussista ja sulje se tiiviisti. Kääntele pussia, jotta marinadi pääsee broilerin kaikkiin osiin, aseta pussi kulhoon ja laita se jääkaappiin vähintään kolmeksi, korkeintaan kahdeksaksi tunniksi. Käännä pussia välillä.

Kaada jäljellä oleva puoli kuppia olutta pohja-astiaan pohjan keskelle. Aseta haudutuskansi pohja-astian päälle. Poista broileri marinadista, kaada marinadi pois ja kuivaa broileri talouspaperilla. Pidä broileria sen alaosan aukko avoinna ja laske se hauduttimen päälle. Aseta haudutuskansi broilerin kaulan avoimeen aukkoon. Työnnä siipien kärjet broilerin kaulan taakse.

Grillaa kana paistotelineessä **epäsuoralla keskilämmöllä**, kunnes lihasta tuleva neste on kirkasta ja lihan lämpötila on 82 °C koiven paksuimmassa kohdassa, 45–50 minuuttia. Valele broileria kypsennyksen puolivälissä pohjalle kertyneellä lihaliemellä. Siirrä broileri ja Roaster tasaiselle pöydälle ja anna sen jäähtyä 5–10 minuuttia. Poista haudutuskansi varovasti uunikintailta, grillipihdeillä tai muulla sopivalla työkalulla ja nosta broileri pois hauduttimesta. Leikkaa broileri sopiviksi paloiksi ja tarjoa lämpimänä.

Kahdesta neljään hengelle.

ROSMARIINI-VALKOSIPULIBROILERI VALKOVIINILLÄ

epäsuora keksilämpö

Marinadi:

- 4 suurta valkosipulinkynettä
- ½ kuppia tuoretta tilliä
- ¼ kuppia tuoreita rosmariininlehtiä
- ¼ kuppia hapankermää
- 2 ruokalusikallista oliiviöljyä
- 1 teelusikallinen suolaa
- ½ teelusikallinen jauhettua mustapippuria

- 1 kokonainen broileri, 1,5–2 kg
- ½ kuppia kuivaa valkoviiniä

Valmista marinadi. Hienonna ensin valkosipulinkynnet, tilli ja rosmariini, sekoita ainekset. Lisää hapankerma, öljy, suola ja pippuri ja sekoita ainekset hyvin.

Poista sisälmyspussi broilerin sisältä (jos siellä on sellainen) ja aseta se syrjään. Poista ylimääräinen rasva broilerin vatsaontelosta. Huuhtelee broileri juoksevalla vedellä ja kuivaa se talouspaperilla. Hiero marinadi tasaisesti broilerin pinnalle. Aseta broileri kulhoon, peitä se muovikelmulla ja vie se jääkaappiin vähintään kahdeksi, korkeintaan 12 tunniksi.

Kaada viini pohja-astian pohjan keskelle. Aseta haudutuskansi pohja-astian päälle. Pidä broileria sen alaosan aukko avoinna ja laske se hauduttimen päälle. Aseta haudutuskansi broilerin kaulan avoimeen aukkoon. Työnnä siipien kärjet broilerin kaulan taakse.

Grillaa kana paistotelineessä **epäsuoralla keskilämmöllä**, kunnes lihasta tuleva neste on kirkasta ja lihan lämpötila on 82 °C koiven paksuimmassa kohdassa, 45–50 minuuttia..

Siirrä broileri ja Roaster tasaiselle pöydälle ja anna sen jäähtyä 5–10 minuuttia. Poista haudutuskansi varovasti uunikintailta, grillipihdeillä tai muulla sopivalla työkalulla ja nosta broileri pois hauduttimesta. Leikkaa broileri sopiviksi paloiksi ja tarjoa lämpimänä.

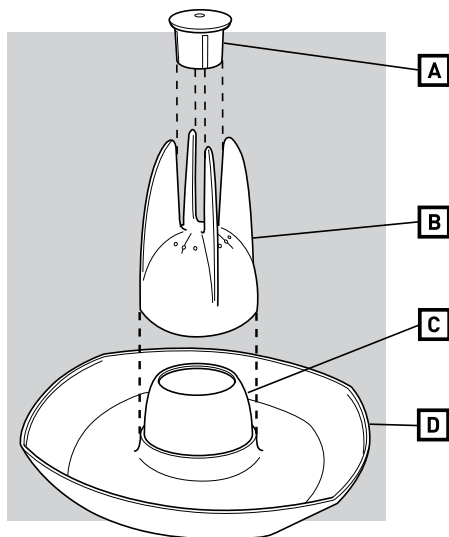
Kahdesta neljään hengelle.

TAKUU

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) takaa täten tämän ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE, ettei siinä ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopäivän jälkeen seuraavasti: 2 vuotta koottuna ja käytettynä laitteiden mukana toimitettujen painettujen ohjeiden mukaisesti.

Weber voi pyytää riittävää todistetta ostopäivämäärästä. SÄILYTÄ TÄMÄN VUOKSI OSTOKUITTI TAI LASKU JA PALAUTA WEBERIN RAJOITETUN TAKUUN REKISTERÖINTI-KORTTI PYYDETTÄESSÄ. Tämä rajoitettu takuu koskee sellaisten osien korjausta tai vaihtoa, jotka osoittautuvat viallisiksi normaalissa käytössä ja huollossa ja joiden Weber toteaa tarkastuksen jälkeen olevan viallisia. Jos Weber vahvistaa vian ja hyväksyy korvausvaatimuksen, Weber korjaa tai korvaa kyseiset osat veloituksetta. Jos viallisia osia on palautettava, kuljetuskulut on maksettava etukäteen. Weber palauttaa osat ostajalle ja maksaa rahti- tai postikulut etukäteen.

Tämä rajoitettu takuu ei kata vikoja tai käyttöongelmia, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä käytöstä, muuntamisesta, väärin soveltamisesta, ilkeästä, virheellisestä asennuksesta, virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai normaalin huollon ja säännöllisen huollon laiminlyönnistä. Tämä rajoitettu takuu ei kata rappeutumista tai vaurioita, jotka johtuvat sellaisista ankarista sääolosuhteista kuin rakeista, hurrikaaneista, maanjäristyksistä tai tornadoista tai värin lähtemisestä kemikaalialtistuksen vuoksi joko suoraan tai ilmakehän välityksellä. Weber ei ole vastuussa tämän takuun tai minkä tahansa epäsuoran takuun puitteissa välillisistä tai seurauksena olevista vahingoista. Tämä takuu antaa tietyt juridiset oikeudet ja käyttäjällä voi olla myös paikallisen lainsäädännön mukaisia muita oikeuksia.



A Spreaderlokk

B Aromaspreder

C Bunnkopp

D Bunnpotte

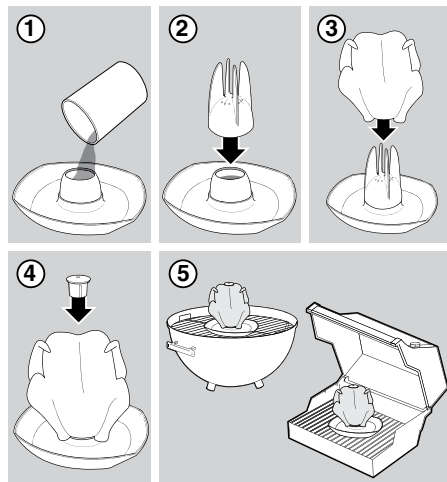
⚠ **FARE!** Fyll ikke bunnkoppen med alkoholholdig væske. Alkoholholdig væske er flyktig og vil antenne. Dette medfører alvorlig personskade eller materielle skader.

⚠ **ADVARSEL!** Kyllingstekerer blir varm – bruk grillvotter ved flytting av kyllingstekerer.

⚠ **ADVARSEL!** Kyllingstekerer inneholder varm væske. Vipp ikke på kyllingstekerer, fordi den varme væsken kan renne ut.

⚠ **ADVARSEL!** Sett ikke kyllingstekerer på en antennelig flate eller på et underlag som kan ta skade av varmen.

⚠ **ADVARSEL!** Sett ikke kyllingstekerer på et glassbord eller -flate.



1. Fyll bunnkoppen med væske eller marinade etter ønske, og glem ikke å tilsette yndlingskrydderet ditt!

⚠ **FARE!** Fyll ikke bunnkoppen med alkoholholdig væske. Alkoholholdig væske er flyktig og vil antenne. Dette medfører alvorlig personskade eller materielle skader.

⚠ **OBS!** Før bunnkoppen til kyllingstekerer fylles med eventuell marinade som har vært i kontakt med rått kjøtt, rå fisk eller fjærfe, skal den kokes i minst 1 minutt i en separat kjele.

2. Sett aromasprederer over bunnkoppen.

3. Plasser kyllingen over aromasprederer. Pass på at kyllingen sitter godt fast.

4. Sett spreaderlokket i nakkehulen til kyllingen. Pass på at spreaderlokket sitter godt. **MERK:** Smør eventuelt inn spreaderlokket med olje før det plasseres i nakken på kyllingen.

5. Plasser kyllingstekerer på stekeristen i ovnen. Pass på at det er minst 2,5 cm klaring mellom kyllingen og lokket. Lukk igjen lokket.

Stekeanvisninger

- Stek klargjort fjærkre over **indirekte medium** (350°F/177°C) varme til kjøttsaften er klar, og den innvendige temperaturen har 180°F/82°C i den tykkeste delen av kjøttet.
- Hvis du bruker en 22,5" brikettgrill: Bruk 58 briketter til den indirekte metoden. Bruk 44 "heat beads" til den indirekte metoden.
- Flytt kyllingen og stekeren til en arbeidsflate.
- La kyllingen hvile i 5 til 10 minutter.
- Husk å bruke grillvotter, grytekluter eller tenger når du skal fjerne spredelokket, og løft forsiktig kyllingen av aromasprederen.

⚠ OBS! Plasser kyllingstekeren på et flatt underlag før du fjerner kyllingen.

Merk: Bruk tang eller en kniv til å løsne kyllingskinnet fra spredelokket før du prøver å ta av kyllingen.

Anvisninger for rengjøring og behandling

- Kontroller at kyllingristeren er avkjølt før rengjøring.
- Skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Vaskes i varmt såpevann for å rengjøre, og skylt deretter i rent, varmt vann.
- La den ikke ligge i grillen når den ikke er i bruk.
- Vær forsiktig ved rengjøring og håndtering av klebefrie flater, og unngå skraper og hakk i klebefrie overflater.
- Lagres forsiktig for å hindre ripen.

STEKT KYLLINGEN MED EPLE OG KARRI

indirekte medium

Til krydderblandingen:

2 spisskjeer matolje
1 teskje brunt sukker
½ teskje chili
½ teskje karri
½ teskje malt hvitløk
½ teskje tørr sennep
½ teskje koshersalt
½ teskje malt svartpepper

1 hel kylling, 1,5 til 2 kg
1,25 dl eplesaft

Slik lager du krydderblandingen: Bland ingrediensene til krydderblandingen i en liten bolle til alt er jevt fordelt.

Fjern pakken med innmat fra hulrommet i kyllingen, og gjem det til annen bruk. Fjern og kast eventuelt overflødig fett fra hulrommet inne i kyllingen. Skyll kyllingen under kaldt vann, og klapp den tørr med kjøkkenpapir. Gni krydderblandingen jevnt fordelt på utsiden av kyllingen. Legg kyllingen i en bolle, dekk med plastfolie og legg den i kjøleskapet i minst 2 timer, eller opptil 12 timer.

Hell eplesaft i bunnkoppen midt i bunnpannen. Sett aromasprederen over bunnkoppen. Hold kyllingen med kroppshuleåpningen ned, og senk kyllingen på aromasprederen. Sett spredelokket i nakkehulen. Stikk vingetuppene bak nakken på kyllingen.

Stek kyllingen i kyllingholderen over **indirekte medium** varme til kjøttsaften er klar, og den innvendige temperaturen i den tykkeste delen av kjøttet har 180°F/82°C, 45 til 50 minutter. Flytt kyllingen og stekeren til en arbeidsflate. La kyllingen hvile i 5 til 10 minutter. Husk å bruke grillvotter, grytekluter eller tenger når du skal fjerne spredelokket fra nakkehulen, og løft forsiktig kyllingen av aromasprederen. Skjær kyllingen i biter, og server den varm.

Nok til 2 til 4 porsjoner.

GRILLSTEKT KYLLING MED ØL

indirekte medium

Til marinaden:

1,25 dl finhakket vårløk, hvite og lysegrønne deler
1,65 dl Dijon-sennep
1,65 dl soyasaus
0,6 dl frisk sitronsaft
1½ teskje hakket hvitløk
1 teskje knuste røde pepperflak
1 teskje koshersalt
3,75 dl øl, delt

1 hel kylling, 1,5 til 2 kg

Slik lager du marinaden: Visp sammen ingrediensene til marinaden i en liten bolle sammen med 2,5 dl av ølet.

Fjern pakken med innmat fra hulrommet i kyllingen, og gjem det til annen bruk. Fjern og kast eventuelt overflødig fett fra hulrommet inne i kyllingen. Skyll kyllingen under kaldt vann. Plasser kyllingen i en stor plastpose som kan forsegles, og hell i marinaden. Klem luften ut av posen, og lukk den godt igjen. Snu posen for å fordele marinaden, legg kyllingen i en bolle og deretter i kjøleskapet i minst 3 timer, eller opptil 8 timer, og snu posen med jevne mellomrom.

Hell de resterende 1,25 dl med øl i bunnkoppen midt i bunnpannen. Sett aromasprederen over bunnkoppen. Ta kyllingen opp av marinaden, hell ut marinaden og klapp kyllingen tørr med kjøkkenpapir. Hold kyllingen med kroppshuleåpningen ned, og senk kyllingen på aromasprederen. Sett spredelokket i nakkehulen. Stikk vingetuppene bak nakken på kyllingen.

Stek kyllingen i kyllingholderen over **indirekte medium** varme til kjøttsaften er klar, og den innvendige temperaturen i den tykkeste delen av kjøttet har 180°F/82°C, 45 til 50 minutter.. Pensle den ca. hvert 30. minutt med saften som samles i bunnpannen. Flytt kyllingen og stekeren til en arbeidsflate. La kyllingen hvile i 5 til 10 minutter. Husk å bruke grillvotter, grytekluter eller tenger når du skal fjerne spredelokket, og løft forsiktig kyllingen av aromasprederen. Skjær kyllingen i biter, og server den varm.

Nok til 2 til 4 porsjoner.

ROSMARIN-HVITLØK-KYLLING MED HVITVIN

indirekte medium

Til marinaden:

4 store hvitløkbåter
1,25 dl fersk dill
0,6 dl frisk rosmarin
0,6 dl rømme
2 spiseskjeer ekstra-jomfru olivenolje
1 teskje koshersalt
½ teskje nymalt svartpepper

1 hel kylling, 1,5 til 2 kg
1,25 dl tørr hvitvin

Slik lager du marinaden: Legg hvitløken i bollen til food-processoren. Bearbeid den til den er finhakkert. Tilsett dill og rosmarin, og kjør det i prosessoren til det er finhakkert. Tilsett rømme, olje, salt og pepper, og kjør det i prosessoren til det er godt blandet.

Fjern pakken med innmat fra hulrommet i kyllingen, og gjem det til annen bruk. Fjern og kast eventuelt overflødig fett fra hulrommet inne i kyllingen. Skyll kyllingen under kaldt vann, og klapp den tørr med kjøkkenpapir. Pensle marinaden jevnt på utsiden av kyllingen. Legg kyllingen i en bolle, dekk med plastfolie og legg den i kjøleskapet i minst 2 timer, eller opptil 12 timer.

Hell vinen i bunnkoppen midt i bunnpannen. Sett aromasprederen over bunnkoppen. Hold kyllingen med kroppshuleåpningen ned, og senk kyllingen på aromasprederen. Sett spredelokket i nakkehulen. Stikk vingetuppene bak nakken på kyllingen.

Stek kyllingen i kyllingholderen over **indirekte medium** varme til kjøttsaften er klar, og den innvendige temperaturen i den tykkeste delen av kjøttet har 180°F/82°C, 45 til 50 minutter. Flytt kyllingen og stekeren til en arbeidsflate. La kyllingen hvile i 5 til 10 minutter. Husk å bruke grillvotter, grytekluter eller tenger når du skal fjerne spredelokket fra nakkehulen, og løft forsiktig kyllingen av aromasprederen. Skjær kyllingen i biter, og server den varm.

Nok til 2 til 4 porsjoner.

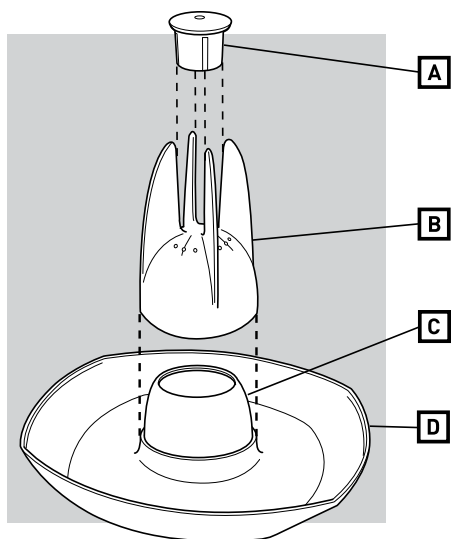
GARANTI

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garanterer herved til den FØRSTE KJØPEREN at produktet er fritt for defekter i materiale og produksjonsarbeid fra kjøpsdato som følger: 2 år hvis montert og brukt i følge de trykte instruksjonene som følger med.

Weber kan kreve rimelig bevis for kjøpsdato. DERFOR SKAL DU BEHOLDE SALGSKVITTERINGEN ELLER FAKTURAEN OG RETURNERE WEBER LIMITED GARANTIREGISTRERINGEN KORTET ØYEBLICKELIG.

Denne begrensede garantien begrenser seg til reparasjon og utskifting av deler som kan vises defekte under normal bruk og service, og som ved undersøkelse viser seg, til Webers tilfredsstillelse, å være defekt. Hvis Weber bekrefter defekten og godkjenner reklamasjonen, vil Weber reparere eller skifte ut slike deler uten omkostninger. Hvis du må sende inn defekte deler, må transportkostnadene forhåndsbetales. Weber vil returnere delene til kjøper, med frakt og porto forhåndsbetalt.

Denne begrensede garantien dekker ikke mangler eller driftsvanskeligheter som skyldes ulykke, mishandling, misbruk, ombygging, feilaktig installasjon eller feilaktig vedlikehold eller service, eller unnlatelse fra å foreta normal og rutinemessig vedlikehold, som beskrevet i denne brukerhåndboken. Forringelse eller skade på grunn av vanskelige værforhold slik som hagl, orkaner, jordskjelv eller tornadoer, misfarging på grunn av eksponering for kjemikalier enten direkte eller i atmosfæren, er ikke dekket av denne begrensede garantien. Weber skal ikke være ansvarlig under dette eller noen indirekte garanti for utilsiktet eller betydelige skader. Denne garantien gir deg spesifikke lovlige rettigheter, og du har også andre rettigheter, noe som kan variere fra land til land.



A Hætte til tilsætningsanordning

B Tilsætningsanordning

C Bundkop

D Underdel

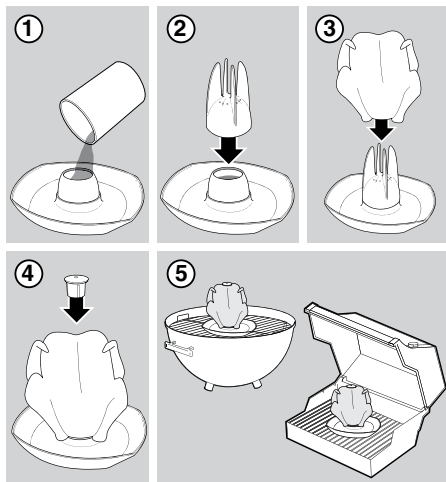
⚠ **FARE:** Fyld ikke bundkoppen med alkohol. Alkohol er flygtig og kan forårsage brand, alvorlig legemsbeskadigelse eller gøre skade på ejendom.

⚠ **ADVARSEL:** Fjerkræsristeren bliver varm – brug grillhandsker, når fjerkræsristeren flyttes.

⚠ **ADVARSEL:** Fjerkræsristeren indeholder varm væske. Vip ikke fjerkræsristeren, da den varme væske kan løbe ud.

⚠ **ADVARSEL:** Anbring ikke fjerkræsristeren på en brændbar flade eller en flade, der kan blive ødelagt af varme.

⚠ **ADVARSEL:** Anbring ikke fjerkræsristeren på et glasbord eller -flade.



1. Fyld bundkoppen med den ønskede væske eller marinade, og glem ikke at tilsætte dine favoritkrydderier.

⚠ **FARE:** Fyld ikke bundkoppen med alkohol. Alkohol er flygtig og kan forårsage brand, alvorlig legemsbeskadigelse eller gøre skade på ejendom.

⚠ **FORSIGTIGHED:** Før bundkoppen til fjerkræsristeren fyldes med marinade, som har været i kontakt med rått kød, fisk eller fjerkræ, skal marinaden koges i en separat beholder i mindst 1 minut.

2. Anbring tilsætningsanordningen over bundkoppen.

3. Sæt fjerkræet over tilsætningsanordningen. Sørg for, at fjerkræet sidder fast.

4. Anbring hættten til tilsætningsanordningen i fjerkræets halshulrum. Sørg for, at hættten til tilsætningsanordningen sidder fast. *BEMÆRK: Kom olie på tilsætningsanordningen, hvis det ønskes, før fjerkræets hals sættes på.*

5. Anbring fjerkræsristeren på stegeristen eller i ovnen. Sørg for, at der er et mellemrum på ca. 2,5 cm mellem fjerkræet og låget. Luk låget.

Tilberedningsanvisninger

- Grill den klargjorte kylling over **indirekte medium** (177 °C) varme, indtil safterne bliver klare, og den indvendige temperatur når op på 82 °C i lårets tykkeste del.
- Anvender du en 22,5" kuglegrill: Brug 58 briketter til den indirekte metode. Brug 44 varmekugler til den indirekte metode.
- Læg fjerkræet og risteren på et arbejdsbord.
- Lad det hvile i 5 til 10 minutter.
- Brug grillhandsker, grydelapper eller tænger til at fjerne hættten til tilsætningsanordningen, og løft forsigtigt fjerkræet af tilsætningsanordningen.

⚠ FORSIGTIGHED: Anbring fjerkræsristeren på en plan flade, før fjerkræet fjernes.

Bemærk: Brug en tang eller en kniv til at fjerne skindet på fjerkræet fra hættten til tilsætningsanordningen.

Anvisninger til rengøring og pleje

- Sørg for, at fjerkræsristeren er kold, før den rengøres.
- Den må ikke rengøres i en opvaskemaskine.
- Brug en varm opløsning af sæbe i vand til rengøringen, og skyl efter med rent, varmt vand.
- Den må ikke efterlades i grillen, når den ikke er i brug.
- Overfladerne, hvor intet hænger ved, rengøres og behandles med forsigtighed, så ridser og skæremærker undgås.
- Opbevares omhyggeligt, så ridser undgås.

STEGT KYLLING MED ÆBLER OG KARRY

indirekte medium

Ingredienser til dressingen:

- 2 spsk. vegetabilsk olie
- 1 tsk. puddersukker
- ½ tsk. stødt chili
- ½ tsk. karry
- ½ tsk. knust hvidløg
- ½ tsk. sennepspulver
- ½ tsk. salt
- ½ tsk. stødt sort peber

- 1 hel kylling, 1,5 til 2 kg
- ½ kop æblejuice

Tilberedning af dressingen: I en lille skål tilsættes ingredienserne efterhånden og blandes.

Fjern posen med indvolde inde i fjerkræet, og brug dem evt. til et andet formål. Fjern og smid alt overskydende fedt fra kyllingen ud. Rens kyllingen under koldt vand, og dup den tør med køkkenrulle. Gnid den udvendige side af kyllingen jævnt med dressingen. Anbring kyllingen i en skål, dæk den med plastikfolie, og sæt den i køleskab i mindst 2 timer og højst 12 timer.

Hæld æblejuicen i bundkappen i midten af underdelen. Anbring tilsætningsanordningen over bundkappen. Hold kyllingen med åbningen nedad, og sænk kyllingen ned over tilsætningsanordningen. Anbring hættten til tilsætningsanordningen inde i halshulrummet. Stop kyllingevingerne ind bag ved kyllingens hals.

Grill kyllingen på kyllingeholderen over **indirekte medium** varme, indtil safterne bliver klare, og den indvendige temperatur i lårets tykkeste del når op på 82 °C, 45-50 minutter. Læg kyllingen og risteren på et arbejdsbord. Lad den hvile i 5 til 10 minutter. Brug grillhandsker, grydelapper eller tænger til at fjerne hættten til tilsætningsanordningen fra halshulrummet, og løft forsigtigt kyllingen af tilsætningsanordningen. Skær kyllingen i stykker, og server den varm.

Beregnet til 2-4 personer.

GRILLSTEGT ØLKYLLING

indirekte medium

Til marinaden:

- ½ kop finthakket forårsøg, de hvide og lysegrønne dele af løget
- ½ kop Dijon sennep
- ½ kop sojasauce
- ¼ kop citronsaft
- 1½ tsk. hakket hvidløg
- 1 tsk. knust rød peber i flager
- 1 tsk. salt
- 1½ kop øl, delt

- 1 hel kylling, 1,5 til 2 kg

Tilberedning af marinaden: I en lille skål piskes ingredienserne til marinaden sammen med 1 kop af øllet.

Fjern posen med indvolde inde i fjerkræet, og brug dem evt. til et andet formål. Fjern og smid alt overskydende fedt fra kyllingen ud. Rens kyllingen under koldt vand. Anbring kyllingen i en stor plasticpose med lukning, og hæld marinaden ved. Tryk luften ud af posen og luk den tæt til. Vend posen for at fordele marinaden, læg den i en skål, og sæt den i køleskab i mindst 3 timer eller højst 8 timer. Posen vendes flere gange.

Hæld resten af den 1/2 kop øl i bundkoppen i midten af underdelen. Anbring tilsætningsanordningen over bundkoppen. Fjern kyllingen fra marinaden, smid marinaden ud, og dup kyllingen tør med køkkenrulle. Hold kyllingen med åbningen nedad, og sænk kyllingen ned over tilsætningsanordningen. Anbring hættten til tilsætningsanordningen indeni halshulrummet. Stop kyllingevingerne ind bag ved kyllingens hals.

Grill kyllingen på kyllingeholderen over indirekte medium varme, indtil safterne bliver klare, og den indvendige temperatur i lårets tykkeste del når op på 82 °C, 45-50 minutter. Pensl ca. hver 1/2 time med den saft, der er samlet i underdelen. Læg kyllingen og risteren på et arbejdsbord. Lad den hvile i 5 til 10 minutter. Brug grillhandsker, grydelapper eller tænger til at fjerne hættten til tilsætningsanordningen, og løft forsigtigt kyllingen af tilsætningsanordningen. Skær kyllingen i stykker, og servér den varm.

Beregnet til 2-4 personer.

ROSMARIN-HVIDLØGS KYLLING MED HVIDVIN

indirekte medium

Til marinaden:

- 4 store fed hvidløg
- ½ kop frisk dild
- ¼ kop friske blade af rosmarin
- ¼ kop cremefraiche
- 2 tsk. ekstra jomfruolivenolie
- 1 tsk. salt
- ½ tsk. friskkværnet sort peber

- 1 hel kylling, 1,5 til 2 kg
- ½ kop tør hvidvin

Tilberedning af marinaden: Kom hvidløget i en foodprocessor, og kør, indtil det er hakket. Kom dild og rosmarin i, og kør til det er findelt. Tilsæt cremefraiche, olie, salt og peber, og fortsæt indtil det er helt blandet.

Fjern posen med indvolde indeni fjerkræet, og brug dem evt. til et andet formål. Fjern og smid alt overskydende fedt fra kyllingen ud. Rens kyllingen under koldt vand, og dup den tør med køkkenrulle. Pensl den udvendige side af kyllingen jævnt med marinaden. Anbring kyllingen i en skål, dæk den med plastikfolie, og sæt den i køleskab i mindst 2 timer og højst 12 timer.

Hæld vinen i bundkoppen i midten af underdelen. Anbring tilsætningsanordningen over bundkoppen. Hold kyllingen med åbningen nedad, og sænk kyllingen ned over tilsætningsanordningen. Anbring hættten til tilsætningsanordningen indeni halshulrummet. Stop kyllingevingerne ind bag ved kyllingens hals.

Grill kyllingen på kyllingeholderen over **indirekte medium** varme, indtil safterne bliver klare, og den indvendige temperatur i lårets tykkeste del når op på 82 °C, 45-50 minutter. Læg kyllingen og risteren på et arbejdsbord. Lad den hvile i 5 til 10 minutter. Brug grillhandsker, grydelapper eller tænger til at fjerne hættten til tilsætningsanordningen fra halshulrummet, og løft forsigtigt kyllingen af tilsætningsanordningen. Skær kyllingen i stykker, og servér den varm.

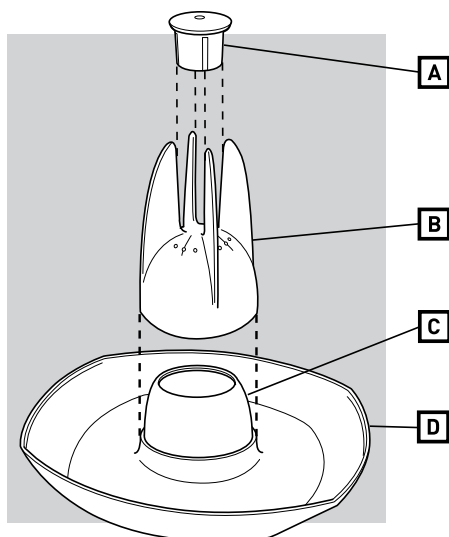
Beregnet til 2-4 personer.

GARANTI

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garanterer hermed over for den OPRINDELIGE KØBER, at den er uden materiale- og fremstillingsfejl og fra købsdatoen er der 2 års garanti, når den samles og betjenes i overensstemmelse med den medfølgende, trykte vejledning.

Weber kan kræve en rimelig dokumentation af købsdatoen. DU SKAL DERFOR GEMME SALGSKVITTERINGEN ELLER FAKTURAEN OG STRAKS RETURNERE GARANTIREGISTRERINGSKORTET TIL WEBER LIMITED.

Den begrænsede garanti er begrænset til reparation eller udskiftning af dele, som viser sig at være defekte ved almindelig brug og service, og som ved en nærmere undersøgelse, som Weber er tilfreds med, viser sig at være defekte. Bekræfter Weber fejlen og godkender erstatningskravet, vil Weber enten reparere eller udskifte sådanne dele uden beregning. Skal defekte dele returneres, skal forsendelsesomkostningerne betales forud. Weber returnerer delene til køberen med forudbetalt fragt eller frimærker. Denne begrænsede garanti dækker ikke svigt eller driftsvanskeligheder, som skyldes uheld, misbrug, ændringer, forkert anvendelse, hærverk, forkert installation eller vedligeholdelse eller service, eller såfremt der ikke er udført normal og rutinemæssig vedligeholdelse. Nedbrydning eller skader, der skyldes hårdt vejr, såsom hagl, stormvejr, jordskælv eller orkaner, og misfarvning, der skyldes kontakt med kemikalier, enten direkte eller via luften, dækkes ikke af denne begrænsede garanti. Weber kan ikke holdes ansvarlig ifølge denne eller nogen form for underforstået garanti for tilfældige eller følgemæssige skader. Denne garanti giver dig specifikke juridiske rettigheder, og du kan også have andre rettigheder, som kan variere fra land til land.



A Infusionslock

B Infusionsanordning

C Grundkopp

D Grunddel

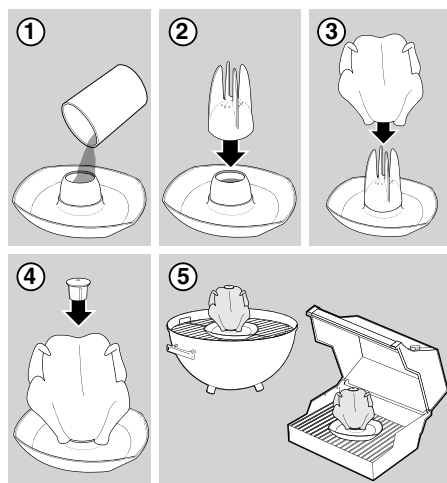
⚠ **FARA:** Fyll inte grundkoppen med alkohol. Alkohol är mycket lättantändligt och kommer att fatta eld och orsaka allvarliga personskador och egendomsskador.

⚠ **VARNING:** Fågelrosten är het – använd grillhandskar när du flyttar fågelrosten.

⚠ **VARNING:** Fågelrosten innehåller het vätska. Vänd inte fågelrosten, het vätska kan spillas ut.

⚠ **VARNING:** Ställ inte fågelrosten på en antändlig yta eller på en yta som kan skadas av värme.

⚠ **VARNING:** Ställ inte fågelrosten på ett glasbord eller en glasyta.



1. Fyll grundkoppen med din favoritvätska eller marinad och glöm inte dina favoritkryddor.

⚠ **FARA:** Fyll inte grundkoppen med alkohol. Alkohol är mycket lättantändligt och kommer att fatta eld och orsaka allvarliga personskador och egendomsskador.

⚠ **FÖRSIKTIG:** Innan du fyller fågelrostens grundkopp med en marinad som har varit i kontakt med rått kött, rå fisk eller fågel, ska marinaden kokas i minst en minut i en annan behållare.

2. Placera infusionsanordningen över grundkoppen.

3. Ställ fågelrosten över infusionsanordningen. Se till att fågeln sitter på plats.

4. Placera infusionslocket i fågelns nackhål. Kontrollera att infusionslocket sitter på plats. **OBS!** Infusionslocket kan täckas med olja innan det placeras i fågelns nackhål.

5. Ställ fågelrosten på grillen eller i ugnen. Kontrollera att det finns 2,5 cm mellanrum mellan fågeln och locket. Stäng locket.

Matlagningsinstruktioner

- Grilla din förberedda kyckling över **indirekt värme** (177°C) tills köttsaften blir klar och köttets innetemperatur gått upp till 82°C på den tjockaste delen av låret.
- Om du använder en 57 cm kolgrill bör du använda 58 briketter för den indirekta metoden. Använd 44 Weber Heat Beads briketter för den indirekta metoden.
- Flytta fågeln och rosten till en arbetsyta.
- Låt stå i 5-10 minuter.
- Använd ugnshandskar, pannhållare eller tång för att avlägsna infusionslocket och lyft försiktigt bort fågeln från infusionsanordningen.

⚠ FÖRSIKTIG: Ställ fågelrosten på en jämn yta innan fågeln tas ut.

OBS! Använd tång eller en kniv för att ta loss fågelns skinn från infusionslocket innan denna avlägsnas.

Rengöring och underhåll

- Kontrollera att fågelrosten har svalnat innan den rengörs.
- Använd inte en diskmaskin för att rengöra.
- Använd varmt löddrigt vatten för att rengöra och skölj sedan med hett vatten.
- Lämna inte i grillen när den inte används.
- Var försiktig när du rengör och hanterar teflonytan, undvik att repa eller skära teflonytan.
- Var försiktig vid förvaring så att ytan inte repas.

ROSTAD KYCKLING MED ÄPPEL OCH CURRY

indirekt värme

För kryddpastan:

2 matskedar grönsaksolja
1 tesked brunt socker
½ tesked chilipulver
½ tesked currypulver
½ tesked riven vitlök
½ tesked torr senap
½ tesked koshersalt
½ tesked malen svartpeppar

1 hel kyckling, 1,5-2 kg
½ kopp äppeljuice

Blanda kryddpastan: Blanda ut kryddorna i en liten skål till de är jämnt fördelade.

Ta ut paketet med inälvor från fågeln och ställ undan för annan användning. Ta bort och kassera extra kroppsfett från kycklingen. Skölj kycklingen undre kallt vatten och torka med pappersservetter. Gnugga kryddpastan jämnt över kycklingens utsida. Ställ kycklingen i en skål, täck med gladpack och kyl i minst 2 timmar upp till 12 timmar.

Häll äppeljuicen i grundkoppen vid grunddelens mitt. Placera infusionsanordningen över grundkoppen. Häll kycklingen med kroppsoppningen nedåt och sänk ned den i infusionsanordningen. Placera infusionslocket i nackhålet. Lägg vingpetsarna bakom kycklingens nacke.

Grilla kycklingen på hållaren över **indirekt värme** tills köttsaften blir klar och köttets innetemperatur gått upp till 82°C, 45 till 50 minuter. Flytta fågeln och rosten till en arbetsyta. Låt stå i 5-10 minuter. Använd ugnshandskar, pannhållare eller tång för att avlägsna infusionslocket från fågelns nackhål och lyft försiktigt ut fågeln från infusionsanordningen. Skär upp kycklingen i bitar och servera varm.

Räcker till 2-4 portioner.

GRILLAD ÖLKYCKLING

indirekt värme

Till marinaden:

½ kopp finhackad värlök, vita och gröna delar
½ kopp fransk senap
½ kopp sojasås
¼ kopp färsk citronjuice
1½ matskedar hackad vitlök
1 tesked krossad torkad röd paprika
1 tesked koshersalt
1½ kopp öl, delad

1 hel kyckling, 1,5-2 kg

S här gör du marinaden: Bland ingredienserna i en liten skål tillsammans med en kopp öl.

Ta ut paketet med inälvor från fågeln och ställ undan för annan användning. Ta bort och kassera extra kroppsfett från kycklingen. Skölj kycklingen i kallt vatten. Placera fågeln i en stor, förseglingsbar plastpåse och håll i marinaden. Tryck ut luften ur påsen och försegla. Vänd påsen för att sprida marinaden, ställ i en skål och kyl mellan 3-8 timmar. Vänd påsen då och då.

Häll i resterande 1/2 kopp öl i grundkoppen i mitten av grunddelen. Placera infusionsanordningen över grundkoppen. Ta ut kycklingen från marinaden, håll bort marinaden och torka kycklingen med pappersservetter. Håll kycklingen med kroppsöppningen nedåt och sänk ned den i infusionsanordningen. Placera infusionslocket i nackhålet. Lägg vingspetsarna bakom kycklingens nacke.

Grilla kycklingen på hållaren över **indirekt värme** tills köttsaften blir klar och köttets innetemperatur gått upp till 82°C, 45 till 50 minuter, och ös över safterna som samlats i grunddelen varje halvtimme. Flytta fågeln och rosten till en arbetsyta. Låt stå i 5-10 minuter. Använd ugnshandskar, pannhållare eller tång för att avlägsna infusionslocket och lyft försiktigt bort fågeln från infusionsanordningen. Skär upp kycklingen i bitar och servera varm.

Räcker till 2-4 portioner.

ROSMARIN- OCH VITLÖSKYCKLING MED VITT VIN

indirekt medium

Till marinaden:

4 stora vitlöksklyftor
½ kopp färsk dill
¼ kopp färska rosmarinblad
¼ kopp gräddfil
2 matskedar jungfruolivolja
1 tesked koshersalt
½ tesked nymalen svartpeppar

1 hel kyckling, 1,5-2 kg
½ kopp torrt vitt vin

Så här gör du marinaden: Placera vitlöken i en mixer och finhacka den. Lägg till dill och rosmarin; finhacka även dessa. Lägg till gräddfil, olja, salt och peppar, bearbeta till allt är väl blandat.

Ta ut paketet med inälvor från fågeln och ställ undan för annan användning. Ta bort och kassera extra kropps fett från kycklingen. Skölj kycklingen i kallt vatten och torka med pappersservetter. Gnugga marinaden jämnt över kycklingens utsida. Ställ kycklingen i en skål, täck med gladpack och kyl i minst 2 timmar upp till 12 timmar.

Häll vinet i grundkoppen vid grunddelens mitt. Placera infusionsanordningen över grundkoppen. Håll kycklingen med kroppsöppningen nedåt och sänk ned den i infusionsanordningen. Placera infusionslocket i nackhålet. Lägg vingspetsarna bakom kycklingens nacke.

Grilla kycklingen på hållaren över **indirekt värme** tills köttsaften blir klar och köttets innetemperatur gått upp till 82°C, 45 till 50 minuter. Flytta fågeln och rosten till en arbetsyta. Låt stå i 5-10 minuter. Använd ugnshandskar, pannhållare eller tång för att avlägsna infusionslocket från fågelns nackhåll och lyft försiktigt ut fågeln från infusionsanordningen. Skär upp kycklingen i bitar och servera varm.

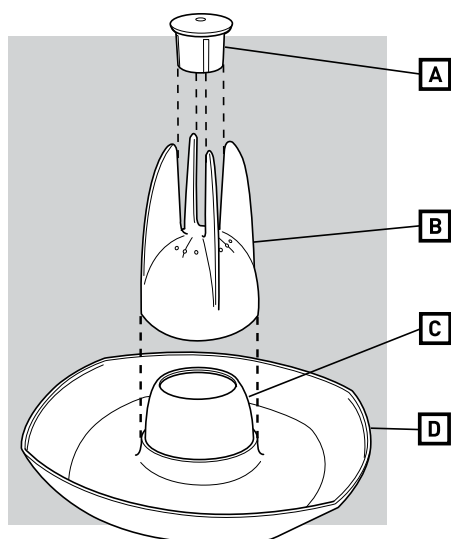
Räcker till 2-4 portioner.

GARANTI

Weber-Stephen Nordic (Weber®) garanterar härmed den URSPRUNGLIGA KÖPAREN att den är fri från fel i material och utförande från inköpsdatum enligt följande: 2 år när de monteras och används i enlighet med de tryckta anvisningar som medföljer produkten.

Weber kan kräva bevis på inköpsdatum för din produkt. DÄRFÖR BÖR DU SPARA KVITTOT ELLER FAKTURAN OCH SÄNDA IN GARANTIREGISTRERINGSKORTET SÅ SNART SOM MÖJLIGT. Detta garantisystem är begränsat till reparation eller byte av delar som visar sig vara felaktiga vid normal användning och service, och som efter undersökning enligt Webers bedömning visar sig vara felaktiga. Om Weber bekräftar felet och godkänner din fordran beslutar Weber om reparation eller byte av felaktiga delar utan kostnad. Om du måste returnera felaktiga delar ska transportkostnaderna betalas i förskott. Weber returnerar delarna till köparen med frakt eller porto betalt i förskott.

Detta garantisystem täcker inte fel eller driftproblem som uppstår på grund av olycka, våldsamhet, oaksamhet, ändringar, felaktig användning, vandalisim, felaktig montering eller inkorrekt underhåll/service, eller vid underlåtelse att utföra normalt rutinunderhåll. Försämrad funktion eller skada som beror på hårt väder som t.ex. hagel, orkan, jordbävning eller tromb, eller missfärgningar som uppstår för att produkten utsatts för kemikalier direkt eller genom luftföroreningar, täcks inte av detta garantisystem. Weber kommer inte att ansvara för detta eller andra särskilda eller indirekta skador eller följdsador. Denna garanti ger dig specifika lagliga rättigheter, och du kan även ha andra rättigheter, vilket varierar från land till land.



A Afsluitdop

B Infuser

C Vloeistofhouder

D Reservoir

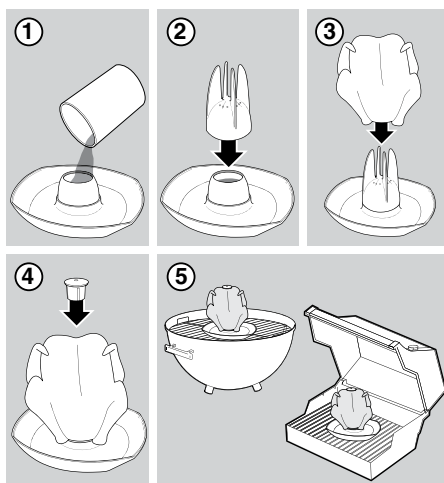
⚠ GEVAAR: Vul de vloeistofhouder niet met sterke drank. Sterke drank is vluchtig en vliegt in brand, waardoor ernstig lichamelijk letsel en zware schade kan ontstaan.

⚠ WAARSCHUWING: De roosterpan voor gevogelte wordt heet. Gebruik barbecuewanten om de roosterpan voor gevogelte te verplaatsen.

⚠ WAARSCHUWING: De roosterpan voor gevogelte bevat hete vloeistof. Kantel de roosterpan voor gevogelte niet omdat u anders de hete vloeistof kunt morsen.

⚠ WAARSCHUWING: Plaats de roosterpan voor gevogelte niet op een brandbaar oppervlak of een oppervlak dat door hitte kan worden beschadigd.

⚠ WAARSCHUWING: Plaats de roosterpan voor gevogelte niet op een glazen tafel of oppervlak.



1. Vul de vloeistofhouder met uw favoriete vloeistof of marinade en vergeet niet uw favoriete kruiden toe te voegen.

⚠ GEVAAR: Vul de vloeistofhouder niet met sterke drank. Sterke drank is vluchtig en vliegt in brand, waardoor ernstig lichamelijk letsel en zware schade kan ontstaan.

⚠ OPGELET: Voordat u de vloeistofhouder van de roosterpan voor gevogelte vult met marinade die in contact is geweest met rauw vlees of gevogelte, of met rauwe vis, laat u de marinade eerste gedurende minimaal 1 minuut koken in een afzonderlijke pot of pan.

2. Plaats de infuser boven de vloeistofhouder.

3. Plaats het gevogelte bovenop de infuser. Controleer of het gevogelte goed vastzit.

4. Plaats de afsluitdop in de nekopening van het gevogelte. Controleer of de afsluitdop stevig vastzit. *OPMERKING: Smeer de afsluitdop desgewenst in met olie voordat u deze in de nekopening van het gevogelte aanbrengt.*

5. Plaats de roosterpan voor gevogelte op het grillrooster of in uw oven. Zorg ervoor dat er minimaal 2,5cm ruimte is tussen het gevogelte en het deksel. Sluit het deksel.

Kookinstructies

- Bereid uw voorbereide kip boven een **indirect middelmatig** (177°C) vuur totdat de sappn eruit lopen en de interne temperatuur 82°C bedraagt in het dikste gedeelte van het dijbeen.
- Bij gebruik van een 57 cm. brikettenbarbecue: Gebruik 58 briketten voor de indirecte methode. Gebruik 44 Premium/Heat Beads briketten voor de indirecte methode.
- Breng het gevogelte en roosterpan over naar een werkoppervlak.
- Laat het geheel 5 tot 10 minuten lang rusten.
- Verwijder met behulp van ovenwanten, pothouders of een tang de afsluitdop en til voorzichtig het gevogelte van de infuser.

⚠ **OPGELET: Plaats de roosterpan voor gevogelte op een vlakke ondergrond voordat u het gevogelte verwijderd.**

Opmerking: Gebruik een tang of een mes om het vel van het gevogelte los te snijden van de afsluitdop voordat u probeert de afsluitdop te verwijderen.

Instructies voor reiniging en onderhoud

- Controleer of de roosterpan voor gevogelte is afgekoeld voordat u deze gaat reinigen.
- Plaats de pan niet in de vaatwasser.
- Gebruik een oplossing van warm water en zeep om de buitenkant te reinigen en spoel vervolgens met schoon, warm water na.
- Laat de pan niet in de grill als u het niet gebruikt.
- Wees voorzichtig bij het reinigen en gebruiken van de delen met anti-aanbaklaag en vermijd krassen en sneeën.
- Voorzichtig opslaan om krassen te voorkomen.

GEBRADEN KIP MET APPEL EN KERRIE

indirect middelmatig

Voor de kruidenpasta:

2 eetlepels plantaardige olie
1 theelepel bruine suiker
½ theelepel chilipoeder
½ theelepel kerriepoeder

½ theelepel knoflookpoeder
½ theelepel gedroogde mosterd
½ theelepel koosjer zout
½ theelepel gemalen zwarte peper

1 hele kip, 1,5 tot 2 kg
½ kopje appelsap

Het maken van de kruidenpasta: Meng de ingrediënten voor de kruidenpasta goed dooreen in een kleine kom.

Verwijder het pakje met organen uit het inwendige van de kip en leg deze apart voor andere doeleinden. Verwijder overtollig vet uit het inwendige van de kip en gooi dit weg. Spoel de kip onder koud water en dep deze droog met keukenpapier. Smeer de buitenkant van de kip in met een gelijkmatige laag kruidenpasta. Doe de kip in een kom, dek deze af met kunststofolie en plaats het geheel minimaal 2 en maximaal 12 uur in de koelkast.

Giet het appelsap in de vloeistofhouder in het midden van het reservoir. Plaats de infuser boven de vloeistofhouder. Houd de kip met de opening in de lichaamsholte omlaag en laat de kip over de infuser heen zakken. Plaats de afsluitdop in de nekopening. Vouw de vleugels tot achter de nek van de kip.

Bereid de kip op de gevogeltestomer boven een **indirect middelmatig** vuur totdat de sappn eruit lopen en de interne temperatuur in het dikste gedeelte van het dijbeen 82 °C bedraagt, in 45 tot 50 minuten. Breng de kip en de roosterpan over naar een werkoppervlak. Laat het geheel 5 tot 10 minuten lang rusten. Verwijder met behulp van ovenwanten, pothouders of een tang de afsluitdop uit de nekopening en til voorzichtig de kip van de infuser. Snij de kip in stukken en dien deze heet op.

Voor 2 tot 4 porties.

GEBARBECUEDE BIERKIP

indirect middelmatig

Voor de marinade:

½ kopje fijngehakte groene uitjes (witte en lichtgroene delen)
¼ kopje Dijonmosterd
¼ kopje sojasaus
¼ kopje vers citroensap
1½ eetlepel fijngestampte knoflook
1 theelepel fijngestampte rode peper
1 theelepel koosjer zout
1½ kopje bier, gescheiden

1 hele kip, 1,5 tot 2 kg

Het maken van de marinade: Meng de ingrediënten voor de marinade goed dooreen in een kleine kom, samen met 1 kopje van het bier.

Verwijder het pakje met organen uit het inwendige van de kip en leg deze apart voor andere doeleinden. Verwijder overtollig vet uit het inwendige van de kip en gooi dit weg. Spoel de kip af onder koud water. Doe de kip in een grote, afsluitbare plastic zak en giet hierin de marinade. Verwijder de lucht uit de zak en sluit deze goed af. Draai de zak om de marinade goed te verdelen, doe de zak in een kom en laat het geheel tussen 3 en 8 uur rusten in de koelkast, waarbij u de zak af en toe omdraait.

Giet het resterende 1/2 kopje bier in de vloeistofhouder in het midden van het reservoir. Plaats de infuser boven de vloeistofhouder. Haal de kip uit de marinade, gooi de marinade weg en dep de kip droog met keukenpapier. Houd de kip met de opening in de lichaamsholte omlaag en laat de kip over de infuser heen zakken. Plaats de afsluitdop in de nekopening. Vouw de vleugels tot achter de nek van de kip.

Bereid de kip op de gevogeltestomer boven een **indirect middelmatig** vuur totdat de sappen eruit lopen en de interne temperatuur in het dikste gedeelte van het dijbeen 82 °C bedraagt, in 45 tot 50 minuten. Bedruipt de kip ongeveer elke 30 minuten met de sappen die zich in het reservoir hebben verzameld. Breng de kip en de roosterpan over naar een werkoppervlak. Laat het geheel 5 tot 10 minuten lang rusten. Verwijder met behulp van ovenwanten, pothouders of een tang de afsluitdop en til voorzichtig de kip van de infuser. Snij de kip in stukken en dien deze heet op.

Voor 2 tot 4 porties.

ROZEMARIJN-KNOFLOOKKIP MET WITTE WIJN

indirect middelmatig

Voor de marinade:

- 4 grote knoflooktenen
- ½ kopje verse dille
- ¼ kopje verse rozemarijnblaadjes
- ¼ kopje zure room
- 2 eetlepels olijfolie, extra virgine
- 1 theelepel koosjer zout
- ½ theelepel versgemalen zwarte peper

- 1 hele kip, 1,5 tot 2 kg
- ½ kopje droge witte wijn

Het maken van de marinade: Hak de knoflook fijn in een foodprocessor. Voeg de dille en rozemarijn toe en maal deze fijn. Voeg de zure room, de olie, het zout en de peper toe en meng het geheel goed door elkaar.

Verwijder het pakje met organen uit het inwendige van de kip en leg deze apart voor andere doeleinden. Verwijder overtollig vet uit het inwendige van de kip en gooi dit weg. Was de kip schoon onder koud water en dep deze droog met keukenpapier. Gebruik een borstel om de buitenkant van de kip gelijkmatig in te smeren met marinade. Doe de kip in een kom, dek deze af met kunststofolie en plaats het geheel minimaal 2 en maximaal 12 uur in de koelkast.

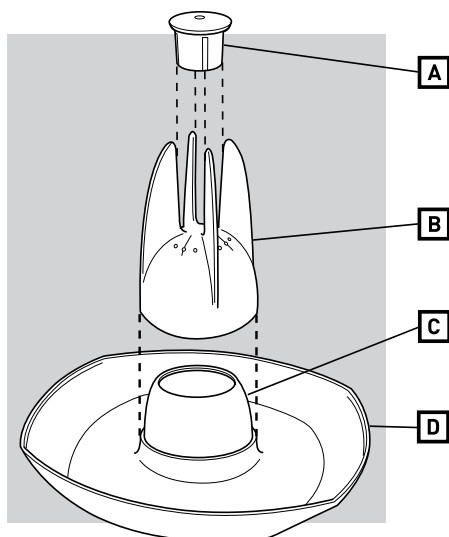
Giet de wijn in de vloeistofhouder in het midden van het reservoir. Plaats de infuser boven de vloeistofhouder. Houd de kip met de opening in de lichaamsholte omlaag en laat de kip over de infuser heen zakken. Plaats de afsluitdop in de nekopening. Vouw de vleugels tot achter de nek van de kip.

Bereid de kip op de gevogeltestomer boven een **indirect middelmatig** vuur totdat de sappen eruit lopen en de interne temperatuur in het dikste gedeelte van het dijbeen 82 °C bedraagt, in 45 tot 50 minuten. Breng de kip en de roosterpan over naar een werkoppervlak. Laat het geheel 5 tot 10 minuten lang rusten. Verwijder met behulp van ovenwanten, pothouders of een tang de afsluitdop uit de nekopening en til voorzichtig de kip van de infuser. Snij de kip in stukken en dien deze heet op.

Voor 2 tot 4 porties.

GARANTIE

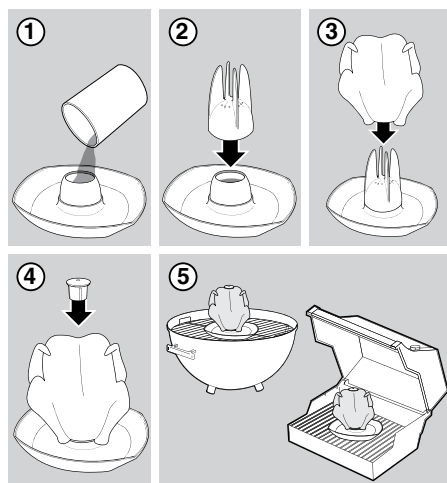
Weber-Stephens Products Co. (Weber®) garandeert hierbij als volgt aan de OORSPRONKELIJKE KOPER dat het product vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap vanaf de aankoopdatum: 2 jaar wanneer het product is gemonteerd en wordt gebruikt overeenkomstig de bijbehorende instructies. Weber kan u vragen om een bewijs van aankoop inclusief aankoopdatum. DAAROM MOET U UW AANKOOPBEWIJS OF FACTUUR BEWAREN EN DE REGISTRATIEKAART VOOR DE BEPERKTE GARANTIE VAN WEBER DIRECT TERUGSTUREN. Deze Beperkte Garantie is van toepassing op de reparatie of vervanging van onderdelen die normaal zijn gebruikt en overeenkomstig de voorschriften zijn onderhouden en waarvan na onderzoek wordt aangetoond, conform de door Weber vastgestelde richtlijnen, dat deze defect zijn. Als Weber het defect bevestigt en de claim goedgekeurd, zal Weber dergelijke onderdelen zonder kosten repareren of vervangen. Bij het retourneren van defecte onderdelen moeten de vervoerskosten vooraf betaald zijn. Weber zal de onderdelen aan de koper vooraf betaald terugzenden. Deze beperkte garantie dekt geen defecten of gebruikproblemen als gevolg van ongelukken, misbruik, aanpassing, verkeerd gebruik, vandalisme, onjuiste installatie, onjuist onderhoud of het niet uitvoeren van normaal en routinematig onderhoud, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. Slijtage of schade door hevige weersomstandigheden, zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring als gevolg van blootstelling aan chemicaliën, direct of in de atmosfeer, worden niet gedekt door deze beperkte garantie. Weber zal niet aansprakelijk zijn voor schade of enige impliciete garantie voor incidentele schade of gevolgschade. Deze garantie geeft u specifieke wettelijke rechten en u kunt ook andere rechten hebben die van land tot land verschillen.



A Coperchio di inserimento
B Infusore
C Vaschetta posta sulla base
D Base

⚠ **PERICOLO:** Non riempire la vaschetta con alcool. Le sostanze alcoliche sono evaporabili e potrebbero causare incendio, gravi danni alla persona o danneggiare la proprietà.

- ⚠ **AVVERTIMENTO:** Il tegame per arrostitire il pollo sarà rovente – per spostarlo utilizzare le impugnature del barbecue.
- ⚠ **AVVERTIMENTO:** Il tegame per arrostitire il pollo contiene del liquido caldo. Non inclinare il tegame poiché il liquido potrebbe rovesciarsi.
- ⚠ **AVVERTIMENTO:** Non posizionare il tegame su una superficie infiammabile o danneggiabile dal calore.
- ⚠ **AVVERTIMENTO:** Non posizionare il tegame su un tavolo o una superficie di vetro.



1. Riempire la vaschetta con il liquido desiderato o la marinata e non dimenticare di aggiungere le spezie preferite.
- ⚠ **PERICOLO:** Non riempire la vaschetta con alcool. Le sostanze alcoliche sono evaporabili e potrebbero causare incendio, gravi danni alla persona o danneggiare l'appartamento.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Prima di riempire la vaschetta del tegame con qualunque marinata che sia stata a contatto con carne cruda, pesce, o pollo, lasciare bollire la marinata in un contenitore a parte per almeno 1 minuto.
2. Posizionare l'infusore sulla vaschetta.
3. Mettere il pollo sull'infusore. Accertarsi che il pollo sia posizionato bene.
4. Sistemare il coperchio di inserimento nella cavità del collo del pollo. Accertarsi di averlo posizionato bene. *NOTA: Se lo si desidera, ungere il coperchio con olio prima di inserirlo nel collo del pollo.*
5. Posizionare il tegame sulla griglia di cottura o nel forno. Controllare che ci siano almeno 2,5 cm di spazio tra il pollo e il coperchio. Chiudere il coperchio.

Istruzioni per la cottura

- Cuocere il pollo sul supporto a calore **medio con metodo indiretto** fino all'eliminazione dei succhi e fino a quando la temperatura interna della parte più spessa delle cosce non raggiunge i 82°C, per un tempo compreso tra i 45 e i 50 minuti.
- Se si utilizza un barbecue a carbonella da 57cm: Utilizzare 58 bricchetti con metodo indiretto. Se Utilizzate i bricchetti ad elevato potere calorifero (heat beads), posizionatele 44 con metodo indiretto.
- Sistemare il pollo e il tegame sul piano di lavoro.
- Lasciare riposare da 5 a 10 minuti.
- Utilizzando guanti da forno, presine, o pinze rimuovere il coperchio di inserimento e sollevare con attenzione il pollo dall'infusore.

⚠ ATTENZIONE: posizionare il tegame su una superficie patta prima di togliere il pollo.

Nota: con un paio di pinze o un coltello togliere la pelle del pollo dal coperchio di inserimento prima di tentare di rimuoverla.

Istruzioni per la pulizia e la manutenzione

- Accertarsi che il tegame sia freddo prima di pulirlo.
- Non metterlo in lavastoviglie.
- Utilizzare acqua calda e saponata, quindi risciacquare con acqua pulita e calda.
- Non lasciare il tegame nel grill quando non viene utilizzato.
- Prestare attenzione durante la pulitura nel manipolare le superfici antiaderenti, evitando di graffiarle e rovinarle.
- Conservare correttamente il prodotto per evitare graffiature.

POLLO ARROSTO CON MELA E CURRY

medio con metodo indiretto

Per l'impasto:

2 cucchiaini di olio vegetale
1 cucchiaino di zucchero greggio
½ cucchiaino di chili in polvere

½ cucchiaino di curry in polvere
½ cucchiaino di aglio tritato
½ cucchiaino di senape in polvere
½ cucchiaino di sale grosso
½ cucchiaino di pepe nero macinato

1 pollo intero, da 1,5 kg a 2 kg
½ tazza di succo di mela

Preparazione dell'impasto: in una piccola casseruola, mescolare gli ingredienti dell'impasto fino ad amalgamarli in modo uniforme.

Eliminare le interiora dal pollo e tenerle da parte per un altro utilizzo. Rimuovere ed eliminare dal pollo il grasso in eccesso. Risciacquare il pollo sotto acqua fredda e asciugarlo con della carta assorbente. Versare l'impasto in modo uniforme sulla parte esterna del pollo. Mettere il pollo in una casseruola, coprirlo con un foglio di plastica e tenerlo in fresco per almeno 2 ore, o fino a 12 ore.

Versare il succo di mela nella vaschetta al centro della base. Posizionare l'infusore sulla vaschetta. Tenere il pollo attraverso l'apertura del corpo e metterlo nell'infusore. Posizionare il coperchio di inserimento nella cavità del collo. Sistemare le punte delle ali dietro al collo del pollo.

Cuocere il pollo sul supporto a calore **medio con metodo indiretto** fino all'eliminazione dei succhi e fino a quando la temperatura interna della parte più spessa delle cosce non raggiunge i 82°C, per un tempo compreso tra i 45 e i 50 minuti. Trasferire il pollo e il tegame sul piano di lavoro. Lasciare riposare da 5 a 10 minuti. Utilizzando guanti da forno, presine, o pinze rimuovere il coperchio di inserimento dalla cavità del collo e sollevare con attenzione il pollo dall'infusore. Tagliare il pollo a pezzi e servirlo caldo.

Da 2 a 4 porzioni.

POLLO GRIGLIATO ALLA BIRRA

medio con metodo indiretto

Per la marinata:

½ tazza di cipolle verdi affettate sottilmente, parti bianche e verdi
⅓ di tazza di senape digionese
⅓ di tazza di salsa di soia
¼ di tazza di salsa di soia
1½ cucchiaini di aglio tritato
1 cucchiaino di pepe rosso in polvere a scaglie
1 cucchiaino di sale grosso
1½ tazza di birra, divisa

1 pollo intero, da 1,5 kg a 2 kg

Preparazione della marinata: in una piccola casseruola amalgamare insieme gli ingredienti della marinata e aggiungere 1 tazza di birra.

Eliminare le interiora dal pollo e tenerle da parte per un altro utilizzo. Rimuovere ed eliminare dal pollo il grasso in eccesso. Risciacquare il pollo sotto acqua fredda. Mettere il pollo in un sacchetto di plastica capiente e risigillabile e versarlo nella marinata. Eliminare l'aria dal sacchetto e chiuderlo bene. Voltare il sacchetto in modo da distribuire la marinata, metterlo in una casseruola, e tenerlo in fresco per almeno 3 ore, o fino a 8 ore girando il sacchetto di tanto in tanto.

Versare la 1/2 tazza di birra rimanente nella vaschetta al centro della base. Posizionare l'infusore sulla vaschetta. Togliere il pollo dalla marinata, eliminare la marinata e asciugare il pollo con un panno da cucina. Tenere il pollo attraverso l'apertura del corpo e metterlo nell'infusore. Posizionare il coperchio di inserimento nella cavità del collo. Sistemare le punte delle ali dietro al collo del pollo.

Cuocere il pollo sul supporto a calore **medio con metodo indiretto** fino all'eliminazione dei succhi e fino a quando la temperatura interna della parte più spessa delle cosce non raggiunge i 82°C, per un tempo compreso tra i 45 e i 50 minuti, ungendo ogni 30 minuti e raccogliendo i liquidi sul fondo. Trasferire il pollo e il tegame sul piano di lavoro. Lasciare riposare da 5 a 10 minuti. Utilizzando guanti da forno, presine, o pinze rimuovere il coperchio di inserimento e sollevare con attenzione il pollo dall'infusore. Tagliare il pollo a pezzi e servirlo caldo.

Da 2 a 4 porzioni.

POLLO AL ROSMARINO-AGLIO CON VINO BIANCO

medio con metodo indiretto

Per la marinata:

- 4 grossi spicchi di aglio
- ½ tazza di aneto fresco
- ¼ di tazza di foglie di rosmarino fresco
- ¼ di tazza di panna acida
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino di sale grosso
- ½ cucchiaino di pepe nero macinato da poco

- 1 pollo intero, da 1,5 kg a 2 kg
- ½ tazza di vino bianco secco

Preparazione della marinata: mettere l'aglio in un tritattutto; lavorare fino a tritarlo. Aggiungere l'aneto e il rosmarino; lavorare fino a tritarli sottilmente. Aggiungere panna acida, olio, sale e pepe; lavorare e amalgamare bene.

Eliminare le interiora dal pollo e tenerle da parte per un altro utilizzo. Rimuovere ed eliminare dal pollo il grasso in eccesso. Risciacquare il pollo sotto acqua fredda e asciugarlo con carta assorbente. Versare la marinata in modo uniforme sulla parte esterna del pollo. Mettere il pollo in una casseruola, coprirlo con un foglio di plastica e tenerlo in fresco per almeno 2 ore, o fino a 12 ore.

Versare il vino nella vaschetta al centro della base. Posizionare l'infusore sulla vaschetta. Tenere il pollo attraverso l'apertura del corpo e metterlo nell'infusore. Posizionare il coperchio di inserimento nella cavità del collo. Sistemare le punte delle ali dietro al collo del pollo.

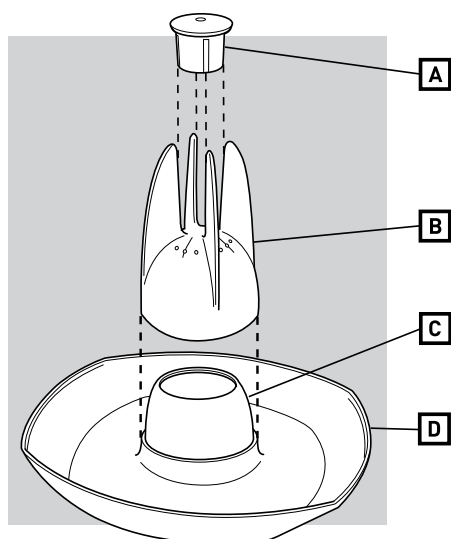
Cuocere il pollo sul supporto a calore **medio con metodo indiretto** fino all'eliminazione dei succhi e fino a quando la temperatura interna della parte più spessa delle cosce non raggiunge i 82°C, per un tempo compreso tra i 45 e i 50 minuti. Trasferire il pollo e il tegame sul piano di lavoro. Lasciare riposare da 5 a 10 minuti. Utilizzando guanti da forno, presine, o pinze rimuovere il coperchio di inserimento dalla cavità del collo e sollevare con attenzione il pollo dall'infusore. Tagliare il pollo a pezzi e servirlo caldo.

Da 2 a 4 porzioni.

GARANZIA

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) con la presente garantisce l'ACQUIRENTE ORIGINALE contro difetti di materiale o di lavorazione dalla data dell'acquisto come indicato di seguito: 2 anni se assemblato e utilizzato conformemente alle istruzioni stampate fornite con il prodotto.

Weber potrebbe richiedere una prova della data di acquisto. PER QUESTO È NECESSARIO CONSERVARE LO SCONTRINO D'ACQUISTO O LA FATTURA E RESTITUIRE IMMEDIATAMENTE LA SCHEDA DI REGISTRAZIONE GARANZIA LIMITATA WEBER. La presente Garanzia sarà limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti risultanti difettose in normali condizioni di utilizzo e manutenzione e che, sottoposte ad esame, risultassero, a giudizio di Weber, difettose. Qualora Weber constatasse il difetto e accettasse il reclamo, potrà decidere di riparare o sostituire tali parti a titolo gratuito. Nel caso sia necessario restituire il materiale difettoso, le spese di spedizione dovranno essere prepagate. Weber invierà il materiale parti all'acquirente, con trasporto o affrancatura prepagati. La presente Garanzia non copre difetti o problemi di funzionamento dovuti a incidenti, utilizzo inadeguato o improprio, modifica, impiego errato, vandalismo, installazione o manutenzione non corretta, mancata esecuzione della manutenzione ordinaria e straordinaria. Non sono coperti dalla presente Garanzia il deterioramento o i danni derivanti da fenomeni atmosferici particolarmente gravi, quali grandine, uragani, terremoti o trombe d'aria, né lo scolorimento dovuto all'esposizione a sostanze chimiche, in modo diretto o in quanto presenti nell'atmosfera. La Weber non potrà essere ritenuta responsabile per danni incidentali o consequenziali ai sensi della presente o di eventuale altra garanzia implicita. La presente garanzia conferisce specifici diritti legali oltre agli eventuali altri diritti che possono variare da stato a stato.



A Tampa de infusão

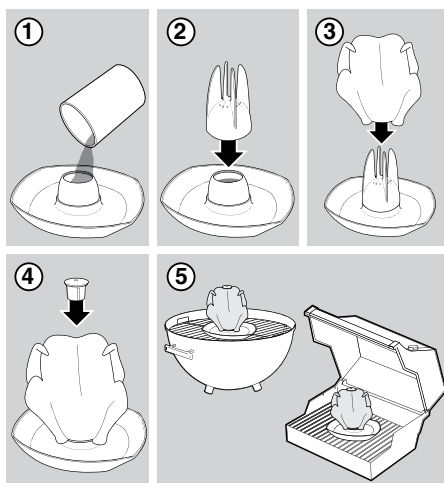
B Infusor

C Recipiente de base

D Base

⚠ PERIGO: Não encha o Recipiente de Base com bebidas alcoólicas licorosas. As bebidas alcoólicas são voláteis e podem incendiar-se, provocando ferimentos graves e danos de propriedade.

- ⚠ AVISO:** O Grelhador de Aves aquece – utilize luvas de churrasco quando utilizar o Grelhador de Aves.
- ⚠ AVISO:** O Grelhador de Aves contém substâncias líquidas quentes. Não incline o Grelhador de Aves pois o líquido quente pode derramar-se.
- ⚠ AVISO:** Não coloque o Grelhador de Aves numa superfície combustível ou numa superfície que se possa danificar com o calor.
- ⚠ AVISO:** Não coloque o Grelhador de Aves numa superfície ou mesa de vidro.



1. Encha o Recipiente de Base com o seu líquido ou marinada preferido e não se esqueça de colocar as mais deliciosas ervas aromáticas.
- ⚠ PERIGO:** Não encha o Recipiente de Base com bebidas alcoólicas licorosas. As bebidas alcoólicas são voláteis e podem incendiar-se, provocando ferimentos graves e danos de propriedade.
- ⚠ CUIDADO:** Antes de encher o Recipiente de Base do Grelhador de Aves com qualquer marinada que tenha entrado em contacto com carne crua, peixe ou aves, certifique-se de que ferve a marinada num recipiente em separado durante 1 minuto, no mínimo.
2. Coloque o Infusor sobre o Recipiente de Base.
3. Coloque a ave sobre o Infusor. Certifique-se de que a ave está bem fixa.
4. Coloque a Tampa de Infusão na cavidade do pescoço da ave. Certifique-se de que a Tampa de Infusão está bem fixa. *NOTA: Cubra a Tampa de Infusão com óleo antes de colocá-la na cavidade do pescoço da ave, se desejar.*
5. Coloque o Grelhador de Aves sobre uma grelha ou dentro do seu forno. Certifique-se de que existe um espaço mínimo de 2,5 cm entre a ave e a tampa. Feche a tampa.

Instruções de Culinária

- Grelhe as aves preparadas por **meio indirecto** (177°C) até que os sucos fluam e a temperatura interna atinja 82°C na parte mais grossa da coxa.
- Se estiver a utilizar uma chaleira a carvão de 22,5": Utilize 58 briquetes para o método indirecto. Utilize 44 "Heat Beads" para o método indirecto.
- Transfira a ave e o grelhador para uma superfície de trabalho.
- Deixe repousar durante cerca de 5 a 10 minutos.
- Utilizando luvas de forno, pegadas de tachos ou pinças, retire a Tampa de Infusão e levante cuidadosamente a ave do Infusor.

⚠ CUIDADO: Coloque o Grelhador de Aves numa superfície nivelada antes de retirar a ave.

Nota: Utilize um par de pinças ou uma faca para separar a pele da ave da Tampa de Infusão antes de tentar retirar a ave.

Instruções de Limpeza e Cuidado

- Certifique-se de que o Grelhador de Aves está frio antes de limpar.
- Não utilizar na máquina de lavar a louça.
- Utilizar uma solução de água quente com detergente para limpa e, em seguida, enxaguar com água quente e limpa.
- Não deixe no grelhador quando não estiver em utilização.
- Utilize extremo cuidado ao limpar e manusear as superfícies anti-aderentes; evite riscar e cortar as superfícies anti-aderentes.
- Guarde cuidadosamente para evitar arranhar.

FRANGO GRELHADO COM MAÇÃ E CARIL

meio indirecto

Para a pasta de especiarias:

- 2 colheres de sobremesa de óleo vegetal
- 1 colher de chá de açúcar mascavado
- ½ colher de chá de pó de picante
- ½ colher de chá de caril em pó
- ½ colher de chá de alho granulado
- ½ colher de chá de mostarda seca

¼ colher de chá de sal kosher

½ colher de chá de pimenta preta acabada de moer

1 frango inteiro, com 1,5 kg–2 kg

½ chávena de sumo de maçã

Para fazer a pasta de especiarias: Numa taça pequena, misture os ingredientes para a pasta de especiarias até ficarem bem distribuídos.

Retire as miudezas da cavidade interior do frango e reserve para outras utilizações. Retire e elimine qualquer excesso de gordura da cavidade do corpo do frango. Lave o frango sob água fria e seque ligeiramente com toalhetes de papel. Esfregue a pasta de especiarias, de forma uniforme, pelo exterior do frango. Coloque o frango num recipiente, tape com uma película de plástico e leve ao frigorífico durante, no mínimo, 2 horas ou, no máximo, 12 horas.

Coloque o sumo de maçã no Recipiente de Base, no centro da Base. Coloque o Infusor sobre o Recipiente de Base. Segure o frango com a cavidade do corpo voltada para baixo e baixe na direcção do Infusor. Coloque a Tampa de Infusão no interior da cavidade do pescoço. Arrume as pontas das asas por trás do pescoço do frango.

Grelhe a galinha na assadeira por **meio indirecto** (177°C) até que os sucos fluam e a temperatura interna na parte mais grossa da coxa atinja 82°C, 45 a 50 minutos. Transfira a ave e o grelhador para uma superfície de trabalho. Deixe repousar durante cerca de 5 a 10 minutos. Utilizando luvas de forno, pegadas de tachos ou pinças, retire a Tampa de Infusão da cavidade do pescoço e levante cuidadosamente o frango do Infusor. Corte o frango em pedaços e sirva quente.

Preparação para 2 a 4 doses.

FRANGO COM CERVEJA NO CHURRASCO

meio indirecto

Para a marinada:

- ½ chávenas de cebolas verde cortadas finamente, com as partes brancas e verdes
- ¼ chávena de mostarda de Dijon
- ¼ chávena de molho de soja
- ¼ chávena de sumo de limão natural
- 1½ colheres de sobremesa de alho triturado
- 1 colher de chá de pimentão vermelho
- 1 colher de chá de sal kosher
- 1½ chávena de cerveja, dividida

1 frango inteiro, com 1,5 kg–2 kg

Para fazer a marinada: Numa taça pequena junte todos os ingredientes da marinada com uma chávena de cerveja.

Retire as miudezas da cavidade interior do frango e reserve para outras utilizações. Retire e elimine qualquer excesso de gordura da cavidade do corpo do frango. Lave o frango sob água fria. Coloque o frango num saco de plástico grande, que se possa fechar e encha com a marinada. Retire todo o ar do saco e feche bem. Vire o saco para distribuir a marinada, coloque num recipiente e coloque no frigorífico durante um mínimo de 3 horas, ou, no máximo, 8 horas, rodando ocasionalmente o saco.

Despeje a restante 1/2 chávena de cerveja no Recipiente de Base no centro da Base. Coloque o Infusor sobre o Recipiente de Base. Retire o frango da marinada, elimine a marinada e seque ligeiramente o frango com toalhetes de papel. Segure o frango com a cavidade do corpo voltada para baixo e baixe na direcção do Infusor. Coloque a Tampa de Infusão no interior da cavidade do pescoço. Arrume as pontas das asas por trás do pescoço do frango.

Grelhe a galinha na assadeira por **meio indirecto** (177°C) até que os sucos fluam e a temperatura interna na parte mais grossa da coxa atinja 82°C, 45 a 50 minutos, pincelando a regularmente com os sucos que se depositam na base. Transfira a ave e o grelhador para uma superfície de trabalho. Deixe repousar durante cerca de 5 a 10 minutos. Utilizando luvas de forno, pegas de tachos ou pinças, retire a Tampa de Infusão e levante cuidadosamente o frango do Infusor. Corte o frango em pedaços e sirva quente.

Preparação para 2 a 4 doses.

FRANGO COM ROSMANINHO, ALHO E VINHO BRANCO

meio indirecto

Para a marinada:

- 4 alhos grandes
- ½ chávena de funcho fresco
- ¼ chávena de folhas de rosmarinho frescas
- ¼ chávena de natas
- 2 colheres de sobremesa de azeite extra-virgem
- 1 colher de chá de sal kosher
- ½ colher de chá de pimenta preta acabada de moer

- 1 frango inteiro, com 1,5 kg–2 kg
- ½ chávena de vinho branco seco

Para fazer a marinada: Coloque o alho no recipiente de uma trituradora e prima até estar triturado. Junte o funcho e o rosmarinho; processe até estar cortado finamente. Junte as natas, o azeite, o sal e a pimenta e misture tudo até estar bem combinado.

Retire as miudezas da cavidade interior do frango e reserve para outras utilizações. Retire e elimine qualquer excesso de gordura da cavidade do corpo do frango. Lave o frango sob água fria e seque ligeiramente com toalhetes de papel. Esfregue a marinada, de forma uniforme, pelo exterior do frango. Coloque o frango num recipiente, tape com uma película de plástico e leve ao frigorífico durante, no mínimo, 2 horas ou, no máximo, 12 horas.

Coloque o vinho no Recipiente de Base, no centro da Base. Coloque o Infusor sobre o Recipiente de Base. Segure o frango com a cavidade do corpo voltada para baixo e baixe na direcção do Infusor. Coloque a Tampa de Infusão no interior da cavidade do pescoço. Arrume as pontas das asas por trás do pescoço do frango.

Grelhe a galinha na assadeira por **meio indirecto** (177°C) até que os sucos fluam e a temperatura interna na parte mais grossa da coxa atinja 82°C, 45 a 50 minutos. Transfira a ave e o grelhador para uma superfície de trabalho. Deixe repousar durante 5 a 10 minutos. Utilizando luvas de forno, pegas de tachos ou pinças, retire a Tampa de Infusão da cavidade do pescoço e levante cuidadosamente o frango do Infusor. Corte o frango em pedaços e sirva quente.

Preparação para 2 a 4 doses.

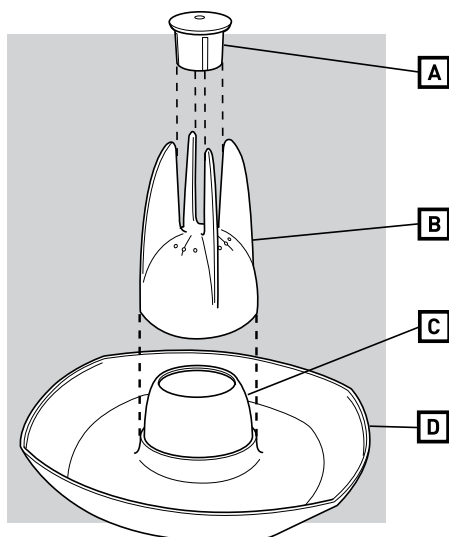
GARANTIA

A Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garante ao COMPRADOR ORIGINAL, que o produto estará livre de defeitos de material e mão-de-obra a partir da data em que foi adquirido, da seguinte forma: 2 anos quando montado e utilizado de acordo com as instruções impressas que acompanham o equipamento.

A Weber poderá solicitar-lhe que faça prova da data de compra. ASSIM, DEVE GUARDAR O RECIBO OU FACTURA DE VENDA E DEVOLVER IMEDIATAMENTE O CARTÃO DE REGISTO DA GARANTIA LIMITADA WEBER.

Esta garantia limitada, restringir-se-á à reparação ou substituição de peças que estejam comprovadamente defeituosas em situação de utilização e assistência normal e que, após verificação, esta indique, na perspectiva da Weber, que estão defeituosas. Se a Weber confirmar o defeito e concordar com a reclamação, optará por reparar ou substituir as peças em questão sem qualquer custo. Se for necessário devolver as peças defeituosas, os custos de envio são pagos pelo cliente. A Weber devolverá as peças ao comprador, com o frete ou despesas de envio por sua conta.

Esta garantia limitada não cobre quaisquer avarias ou dificuldades de funcionamento devido a acidentes, abuso, má utilização, alteração, aplicação incorrecta, vandalismo, instalação incorrecta ou manutenção/serviço incorrectos, ou não cumprimento da manutenção de rotina e normal. A deterioração ou danos provocados por condições atmosféricas graves tais como granizo, furacões, sismos ou tornados, e a descoloração devido a exposição directa a produtos químicos ou contidos na atmosfera, não estão ao abrigo desta garantia limitada. A Weber não será responsável ao abrigo desta ou qualquer garantia implícita por danos accidentais ou consequenciais. Esta garantia concede direitos legais específicos e poderá também ter outros direitos, que variam de estado para estado.



A Zatyczka
B Stojak na drób
C Pojemnik
D Dolna misa

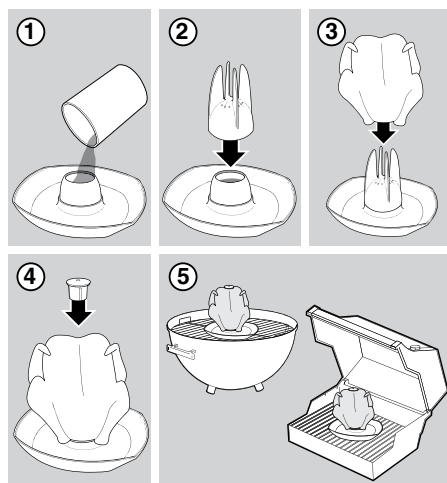
⚠ ZAGROŻENIE: Do pojemnika nie wolno wlewać napojów spirytusowych. Napoje spirytusowe szybko parują i palą się, przez co mogą spowodować poważne obrażenia ciała lub szkody materialne.

⚠ OSTRZEŻENIE: Opiekacz do drobiu nagrzewa się do wysokiej temperatury i podczas jego przenoszenia należy nosić rękawice ochronne.

⚠ OSTRZEŻENIE: W opiekaczu znajduje się gorący płyn. Nie wolno przechylać opiekacza, ponieważ może to spowodować wylanie się gorącego płynu.

⚠ OSTRZEŻENIE: Nie wolno ustawiać opiekacza na powierzchni palnej lub wrażliwej na wysoką temperaturę.

⚠ OSTRZEŻENIE: Nie wolno ustawiać opiekacza na szklanej powierzchni.



1. Napełnij pojemnik wybranym płynem lub zalewą i dodaj swoje ulubione przyprawy.

⚠ ZAGROŻENIE: Do pojemnika nie wolno wlewać napojów spirytusowych. Napoje spirytusowe szybko parują i palą się, przez co mogą spowodować poważne obrażenia ciała lub szkody materialne.

⚠ OSTRZEŻENIE: Przed napełnieniem pojemnika opiekacza zalewą, która miała bezpośredni kontakt z surowym mięsem lub rybą, należy tę zalewę gotować w osobnym naczyniu przez co najmniej 1 minutę.

2. Ustaw stojak na drób nad pojemnikiem.

3. Nadziej drób na stojak. Upewnij się, że jest pewnie zamocowany.

4. Za pomocą zatyczki zatkaj otwór szyjny ptaka. Upewnij się, że zatyczka jest dobrze zamocowana. *UWAGA: Zatyczkę można naoliwić przed włożeniem jej do otworu szyjnego ptaka.*

5. Połóż opiekacz na ruszcie lub włóż go do piekarnika. Upewnij się, że pomiędzy potrawą a pokrywą jest przerwa o szerokości przynajmniej 3 centymetrów. Zamknij pokrywę.

Wskazówki dotyczące pieczenia

- Piec przygotowany drób na ustawieniu **pośrednim** (350°F/177°C) do momentu kiedy wypływający sok z mięsa będzie przejrzysty, a temperatura w najgrubszym miejscu udka osiągnie 180°F/82°C.
- Jeżeli używasz kociołka na węgiel drzewny 57cm (22,5"): Przy metodzie pośredniej użyj 58 brykietów lub 44 drobnych kawałków węgla drzewnego.
- Przenieś opiekacz wraz z potrawą na wcześniej przygotowaną powierzchnię.
- Pozostaw na 5 – 10 minut.
- Przy użyciu rękawic ochronnych lub szczypiec wyjmij zatyczkę z otworu szyjnego i ostrożnie zdejmij drób ze stojaka.

⚠ OSTRZEŻENIE: Przed wyjęciem drobiu, należy ustawić opiekacz na równej poziomej powierzchni.

Uwaga: Przed wyjęciem zatyczki należy oddzielić ją od skóry szyi za pomocą szczypiec lub noża.

Czyszczenie i konserwacja

- Nie wolno czyścić opiekacza, gdy jest on gorący.
- Nie wolno myć opiekacza w zmywarce do naczyń.
- Do czyszczenia opiekacza należy używać gorącej wody ze środkiem myjącym, a następnie spłukać czystą gorącą wodą.
- Nie należy pozostawiać opiekacza na grillu, kiedy jest on nieużywany.
- Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia i innego kontaktu z powierzchnią pokrytą nieprzywierającą powłoką. Należy uważać, aby jej nie zarysować.
- Należy przechowywać w bezpiecznym miejscu w celu uniknięcia zarysowania.

PIECZEŃ Z KURCZAKA Z JABŁKAMI I CURRY

pośrednim

Pikantna pasta:

- 2 łyżki stołowe oleju roślinnego
- 1 łyżeczka brązowego cukru
- ½ łyżeczka proszku chilli
- ½ łyżeczki proszku curry
- ½ łyżeczki granulowanego czosnku

- ½ łyżeczki musztardy w proszku
- ½ łyżeczki soli gruboziarnistej
- ½ łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu

- 1 cały kurczak, 1,5 do 2 kg
- ½ szklanki soku jabłkowego

Sposób przygotowania pasty: W małej misce mieszaj wszystkie składniki pasty, aż do otrzymania jednolitej substancji.

Z wnętrza kurczaka usuń podroby i odłóż je na bok. Usuń nadmiar tłuszczu z wnętrza kurczaka. Wypłucz kurczaka w zimnej bieżącej wodzie i delikatnie wysusz go za pomocą papierowych ręczników. Równomiernie natrzyj zewnętrzną powierzchnię kurczaka przygotowaną pastą. Włóż kurczaka do miski, przykryj plastikową przykrywką lub folią, a następnie włóż do lodówki na 2 do 12 godzin.

Do pojemnika na środku dolnej miski wlej sok jabłkowy. Ustaw stojak na drób nad pojemnikiem. Trzymając kurczaka pionowo nasadź go na stojak. Włóż zatyczkę do otworu szyjnego kurczaka. Umieść końcówki skrzydeł za szyją kurczaka.

Piec kurczaka na opiekaczu na ustawieniu **pośrednim** 45 do 50 minut, do momentu kiedy wypływający sok z mięsa będzie przejrzysty i temperatura w najgrubszej części udka osiągnie 180°F/82°C. Przenieś opiekacz wraz z potrawą na wcześniej przygotowaną powierzchnię. Pozostaw na 5–10 minut. Przy użyciu rękawic ochronnych lub szczypiec wyjmij zatyczkę z otworu szyjnego i ostrożnie zdejmij kurczaka ze stojaka. Podziel kurczaka na części i podawaj na ciepło.

Wystarcza na 2 lub 4 porcje.

KURCZAK BARBECUE W PIWIE

pośrednim

Zalewa:

- ½ szklanki drobno posiekanej zielonej cebulki (część biała i jasnozielona)
- ½ szklanki musztardy Dijon
- ½ szklanki sosu sojowego
- ¼ szklanki świeżego soku z cytryny
- 1½ łyżki stołowej drobno posiekanego czosnku
- 1 łyżeczka rozdrobnionych czerwonych papryczek
- 1 łyżeczki soli gruboziarnistej
- 1½ szklanki piwa, podzielone

- 1 cały kurczak, 1,5 do 2 kg

Sposób przyrządzania zalewy: W małej misce zmiksuj składniki zalewy z 1 filiżanką piwa.

Z wnętrza kurczaka usuń podroby i odłóż je na bok. Usuń nadmiar tłuszczu z wnętrza kurczaka. Wypłucz kurczaka w zimnej bieżącej wodzie. Włóż kurczaka do dużej szczelnie zamykanej plastikowej torby i wlej do niej zalewę. Wyciśnij powietrze z torby i szczelnie ją zamknij. Obróć kilka razy torbą, żeby równomiernie rozprowadzić zalewę, włóż torbę do miski i schowaj do lodówki na 3 do 8 godzin. Co jakiś czas obracaj torbę.

Wlej pozostałe pół filiżanki piwa do pojemnika na środku dolnej miski. Ustaw stojak na drób nad pojemnikiem. Wyjmij kurczaka z torby, wylej zalewę i delikatnie wysusz kurczaka za pomocą papierowych ręczników. Trzymając kurczaka pionowo nasadź go na stojak. Włóż zatyczkę do otworu szyjnego kurczaka. Umieść końcówki skrzydeł za szyją kurczaka.

Piecz kurczaka na opiekaczu na ustawieniu **pośrednim** 45 do 50 minut, do momentu kiedy wypływający sok z mięsa będzie przejrzysty i temperatura w najgrubszej części udka osiągnie 180°F/82°C. W trakcie pieczenia, co około 30 minut polewaj kurczaka płynem, który zebrał się w pojemniku. Przenieś opiekacz wraz z potrawą na wcześniej przygotowaną powierzchnię. Pozostaw na 5–10 minut. Przy użyciu rękawic ochronnych lub szczypiec wyjmij zatyczkę z otworu szyjnego i ostrożnie zdejmij kurczaka ze stojaka. Podziel kurczaka na części i podawaj na ciepło.

Wystarcza na 2 lub 4 porcje.

KURCZAK Z CZOSNKIEM I ROZMARYNEM W BIAŁYM WINIE

Pośrednim

Zalewa:

- 4 duże ząbki czosnku
- ½ szklanki świeżego kopru
- ¼ szklanki listków świeżego rozmarynu
- ¼ szklanki kwaśnej śmietany
- 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek extra virgin
- 1 łyżeczka soli gruboziarnistej
- ½ łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu

- 1 cały kurczak, 1,5 do 2 kg
- ½ szklanki wytrawnego białego wina

Sposób przyrządzania zalewy: Włóż czosnek do pojemnika robota kuchennego, i bardzo drobno go posiekaj. Dodaj koper i rozmaryn i również drobno je posiekaj. Dodaj śmietanę, oliwę, sól i pieprz i poczekaj aż robot dokładnie wszystko wymiesza.

Z wnętrza kurczaka usuń podroby i odłóż je na bok. Usuń nadmiar tłuszczu z wnętrza kurczaka. Wypłucz kurczaka w zimnej bieżącej wodzie i delikatnie wysusz go za pomocą papierowych ręczników. Równomiernie natrzyj zewnętrzną powierzchnię kurczaka przygotowaną zalewą. Włóż kurczaka do miski, przykryj plastikową przykrywką lub folią, a następnie włóż do lodówki na 2 do 12 godzin.

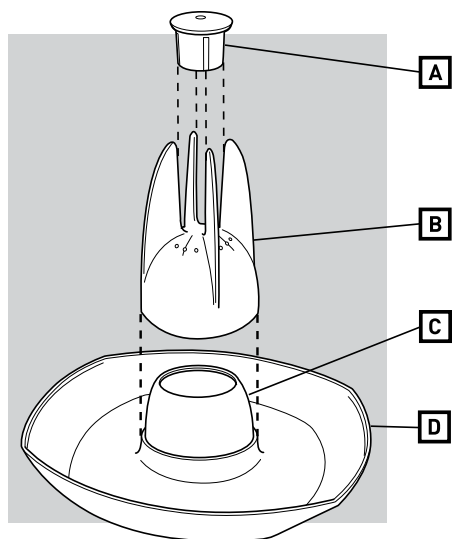
Do pojemnika na środku dolnej miski wlej wino. Ustaw stojak na drób nad pojemnikiem. Trzymając kurczaka pionowo nasadź go na stojak. Włóż zatyczkę do otworu szyjnego kurczaka. Umieść końcówki skrzydeł za szyją kurczaka.

Piecz kurczaka na opiekaczu na ustawieniu **pośrednim** 45 do 50 minut, do momentu kiedy wypływający sok z mięsa będzie przejrzysty i temperatura w najgrubszej części udka osiągnie 180°F/82°C. Przenieś opiekacz wraz z potrawą na wcześniej przygotowaną powierzchnię. Pozostaw na 5–10 minut. Przy użyciu rękawic ochronnych lub szczypiec wyjmij zatyczkę z otworu szyjnego i ostrożnie zdejmij kurczaka ze stojaka. Podziel kurczaka na części i podawaj na ciepło.

Wystarcza na 2 lub 4 porcje.

GWARANCJA

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) niniejszym udziela gwarancji PIERWSZEMU NABYWCY, że urządzenie jest wolne od wad materiałowych i produkcyjnych licząc od daty zakupu: na 2 lata, jeżeli urządzenie zostanie zmontowane i będzie obsługiwane zgodnie z instrukcją obsługi. Weber może wymagać dowodu daty zakupu urządzenia. DLAtego, NABYWCA POWINIEN ZACHOWAĆ PARAGON ZAKUPU LUB FAKTURĘ I ZWRÓCIĆ KARTĘ GWARANCYJNĄ FIRMIE WEBER. Usługi gwarancyjne ograniczają się do naprawy lub wymiany części uszkodzonych w czasie użytkowania i serwisowania urządzenia. Jeżeli firma Weber potwierdzi uszkodzenia i zatwierdzi reklamację, firma Weber dokona naprawy lub wymiany tych części bez opłaty. Jeżeli wymagany jest zwrot części wadliwych, koszt opłaty transportowej pokrywa z góry nabywca. Weber zwróci części nabywcy pokrywając części transportu. Gwarancja nie pokrywa uszkodzeń lub innych problemów z działaniem, powstałych w wyniku wypadku, nieprawidłowego użycia, modyfikacji, nieprawidłowego zastosowania, wandalizmu, nieprawidłowej instalacji, konserwacji lub serwisu. Gwarancja nie obejmuje również uszkodzeń powstałych z powodu wystąpienia surowych warunków pogodowych takich jak grad, huragany, trzęsienia ziemi, obdarwień z powodu wystawienia na działanie środków chemicznych, bezpośrednio lub w atmosferze. Weber nie ponosi odpowiedzialności w ramach gwarancji za przypadkowe lub wynikające uszkodzenia. Niniejsza gwarancja zawiera określone prawa nabywcy i nie wyklucza innych jego praw obowiązujących w danym kraju.



A Пробка

B Конический наконечник

C Нижняя чашка

D Основание

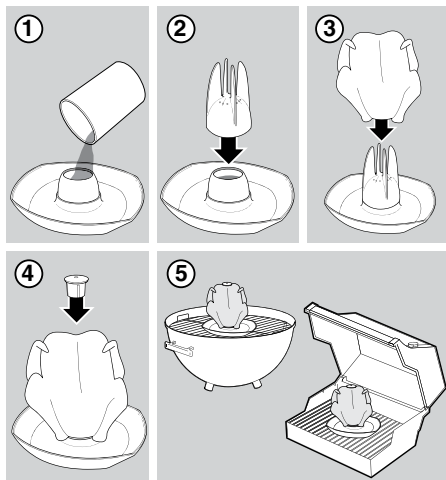
⚠ **ОПАСНО:** Запрещается наливать спирт в нижнюю чашку. Спирт легко испаряется и может загореться, причинив серьезные травмы или повредив оборудование.

⚠ **ОСТОРОЖНО:** Ростер для приготовления птицы имеет высокую температуру – чтобы передвинуть ростер, оденьте рукавицы для барбекю.

⚠ **ОСТОРОЖНО:** Ростер для приготовления птицы содержит горячую жидкость. Не наклоняйте ростер, иначе горячая жидкость может разлиться.

⚠ **ОСТОРОЖНО:** Не ставьте ростер на поверхность из горючего материала или на поверхность, которая может повредиться от высокой температуры.

⚠ **ОСТОРОЖНО:** Не ставьте ростер на стеклянный стол.



1. Налейте в нижнюю чашку свою любимую приправу или маринад, не забудьте добавить специи.

⚠ **ОПАСНО:** Запрещается наливать спирт в нижнюю чашку. Спирт легко испаряется и может загореться, причинив серьезные травмы или повредив оборудование.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Прежде чем наливать в нижнюю чашку ростера любой маринад, который контактировал с сырым мясом, рыбой или птицей, обязательно прокипятите его в отдельной посуде не менее 1 минуты.

2. Установите конический наконечник на нижнюю чашку.

3. Насадите птицу на наконечник. Убедитесь, что птица находится в устойчивом положении.

4. Закройте пробкой шейное отверстие в тушке птицы. Убедитесь, что пробка установлена надежно. *ПРИМЕЧАНИЕ: При желании пробку перед установкой в тушке можно смазать маслом.*

5. Поставьте ростер для приготовления птицы на решетку гриля или в духовку. Проверьте, чтобы между птицей и крышкой был промежуток не менее 2,5 см. Закройте крышку.

Кулинарные рецепты

- Поджаривайте на гриле подготовленную птицу при непрямом среднем (350°F/177°C) нагреве, пока не начнет стекать светлый сок, а внутренняя температура не достигнет 180°F/82°C в наиболее толстой части бедер.
- При использовании котла на древесном угле 22,5": Пользуйтесь брикетами 58 для непрямого способа. Пользуйтесь шариками 44 для непрямого способа.
- Перенесите ростер с птицей на рабочий стол.
- Выдержите 5–10 минут.
- Пользуясь перчатками или щипцами, выньте пробку и осторожно снимите птицу с наконечника.

⚠ ОСТОРОЖНО: Перед тем, как снимать птицу, поставьте ростер на ровную поверхность.

Примечание: Перед тем, как вынимать пробку, обрежьте кожу вокруг пробки при помощи пары щипцов или ножа.

Указания по чистке и уходу

- Охладите ростер перед чисткой.
- Не мойте ростер в посудомоечной машине.
- Вымойте ростер в горячей мыльной воде, затем сполосните чистой горячей водой.
- Не оставляйте ростер на гриле, когда он не используется.
- Проявляйте осторожность при чистке поверхностей с противопригарным покрытием, не царапайте и не скоблите их.
- Храните аккуратно, чтобы не поцарапать.

ЖАРЕНый ЦЫПЛЕНОК С ЯБЛОКАМИ И КАРРИ

Непрямом Среднем

Продукты для пасты:

2 столовых ложки растительного масла
1 чайная ложка желтого сахара
½ чайной ложки порошка чили
½ чайной ложки порошка карри
½ чайной ложки измельченного чеснока
½ чайной ложки сухой горчицы
½ чайной ложки соли
½ чайной ложки молотого черного перца

1 целый цыпленок весом от 1,5 до 2 кг
½ чашки яблочного сока

Приготовление пасты: Тщательно перемешайте ингредиенты пасты в маленькой кастрюле.

Выньте потроха из тушки цыпленка и отложите их для приготовления других блюд. Удалите из полости птицы избыточный жир. Сполосните цыпленка холодной водой и промокните досуха бумажным полотенцем. Обмажьте цыпленка снаружи ровным слоем пасты. Положите птицу в посуду, накройте пластиковой пленкой и поставьте в холодильник на 2–12 часов.

Налейте яблочный сок в нижнюю чашку, расположенную в центре основания ростера. Установите конический наконечник на нижнюю чашку. Наденьте цыпленка вырезом в полости тушки на наконечник. Закройте пробкой шейное отверстие в тушке птицы. Сложите крылья за шеей птицы.

Поджаривайте на вертеле курятину при **непрямом среднем** нагреве, пока не начнет стекать светлый сок, а внутренняя температура не достигнет 180°F/82°C, в течение 45 - 50 минут. Перенесите ростер с птицей на рабочий стол. Выдержите 5–10 минут. Пользуясь перчатками или щипцами, выньте пробку и осторожно снимите птицу с наконечника. Разрежьте цыпленка на куски, подавайте теплым.

Выход – от 2 до 4 порций.

ЦЫПЛЕНОК, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В БАРБЕКЮ НА ПИВЕ

Непрямом Среднем

Продукты для маринада:

½ чашки мелко порезанного зеленого лука (перо и луковичы)
¼ чашки горчицы Dijon
¼ чашки горчицы Dijon
¼ чашки свежего сока лимона
1½ столовых ложки измельченного чеснока
1 чайная ложка дробленого красного перца
1 чайная ложка соли
1½ чашки пива

1 целый цыпленок весом от 1,5 до 2 кг

Приготовление маринада: Положите ингредиенты маринада в маленькую кастрюлю, добавьте 1 чашку пива.

Выньте потроха из тушки цыпленка и отложите их для приготовления других блюд. Удалите из полости птицы избыточный жир. Сполосните цыпленка холодной водой. Положите птицу в большой герметично закрываемый пакет и налейте туда маринад. Удалите из пакета воздух

и закройте пакет. Переверните пакет, чтобы равномерно распределить маринад, положите его в посуду и поставьте в холодильник на 3 – 8 часов, периодически поворачивая.

Налейте оставшиеся полчашки пива в нижнюю чашку, расположенную в центре основания ростера. Установите конический наконечник на нижнюю чашку. Выньте птицу из маринада, слейте излишки маринада и промокните цыпленка досуха бумажным полотенцем. Наденьте цыпленка вырезом в полости тушки на наконечник. Закройте пробкой шейное отверстие в тушке птицы. Сложите крылья за шеей птицы.

Поджаривайте на вертеле курятину при **непрямом среднем** нагреве, пока не начнет стекать светлый сок, а внутренняя температура не достигнет 180°F/82°C, в течение 45 - 50 минут, поливая каждые 30 минут жиром, стекающим на дно ростера. Перенесите ростер с птицей на рабочий стол. Выдержите 5–10 минут. Пользуясь рукавицами или щипцами, выньте пробку и осторожно снимите птицу с наконечника. Разрежьте цыпленка на куски, подавайте теплым.

Выход – от 2 до 4 порций.

ЦЫПЛЕНОК С РОЗМАРИНОМ И ЧЕСНОКОМ В БЕЛОМ ВИНЕ

Непрямом Среднем

Продукты для маринада:

- 4 крупных дольки чеснока
- ¼ чашки свежего укропа
- ¼ чашки свежих листьев розмарина
- ¼ чашки сметаны
- 2 столовых ложки самого лучшего оливкового масла
- 1 чайная ложка соли
- ½ чайной ложки свежемолотого черного перца

- 1 целый цыпленок весом от 1,5 до 2 кг
- ½ чашки сухого белого вина

Приготовление маринада: Положите чеснок в чашу кухонного комбайна и измельчите его. Добавьте укроп и розмарин; тщательно измельчите. Добавьте сметану, масло, соль, перец и хорошенько перемешайте.

Выньте потроха из тушки цыпленка и отложите их для приготовления других блюд. Удалите из полости птицы избыточный жир. Сполосните цыпленка холодной водой и промокните досуха бумажным полотенцем. Смажьте цыпленка маринадом снаружи. Положите птицу в посуду, накройте пластиковой пленкой и поставьте в холодильник на 2–12 часов.

Налейте вино в нижнюю чашку, расположенную в центре основания ростера. Установите конический наконечник на нижнюю чашку. Наденьте цыпленка вырезом в полости тушки на наконечник. Закройте пробкой шейное отверстие в тушке птицы. Сложите крылья за шеей птицы.

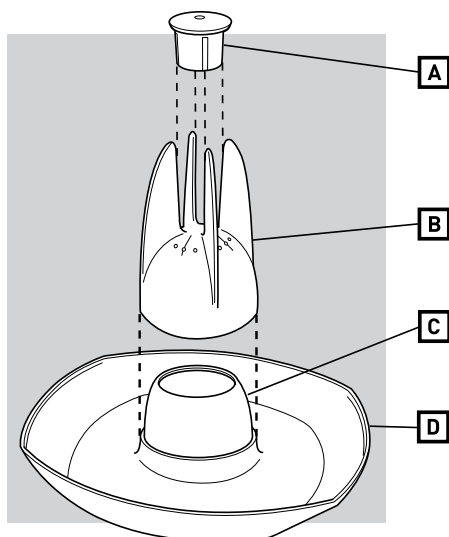
Поджаривайте на вертеле курятину при **непрямом среднем** нагреве, пока не начнет стекать светлый сок, а внутренняя температура не достигнет 180°F/82°C, в течение 45 - 50 минут. Перенесите ростер с птицей на рабочий стол. Выдержите 5–10 минут. Пользуясь рукавицами или щипцами, выньте пробку и осторожно снимите птицу с наконечника. Разрежьте цыпленка на куски, подавайте теплым.

Выход – от 2 до 4 порций.

ГАРАНТИЯ

Компания Weber-Stephen Products Co., (Weber®) настоящим дает гарантию ПЕРВИЧНОМУ ПОКУПАТЕЛЮ в том, что продукт не имеет дефектов материалов и изготовления в течение следующего периода, начиная от даты покупки: 2 года при условии сборки и использования в соответствии с сопроводительными печатными инструкциями. Компания Weber может потребовать обоснованное подтверждение от Вас даты покупки прибора. ПОЭТОМУ СОХРАНЯЙТЕ КВИТАНЦИЮ О ПРОДАЖЕ ИЛИ СЧЕТ-ФАКТУРУ, И НЕМЕДЛЕННО ВОЗВРАТИТЕ КАРТОЧКУ РЕГИСТРАЦИИ ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИИ WEBER.

Настоящая ограниченная гарантия ограничивается правом на ремонт или замену деталей, которые оказались дефектными при нормальном использовании и обслуживании, и при обследовании которых компания Weber убедилась в их дефектном состоянии. Если компания Weber подтверждает дефект и признает иск, то компания Weber заменит такие детали бесплатно. Если Вам необходимо вернуть дефектные детали, то необходимо выполнить предоплату за транспортировку. Компания Weber возвратит детали покупателю при предоплате за перевозку или пересылку по почте. Настоящая ограниченная гарантия не покрывает неисправности или проблемы с использованием, возникшие из-за несчастного случая, неправильного обращения, неправильного использования, переделки, неправильного применения, умышленной порчи, неправильной установки или обслуживания, либо из-за невыполнения нормального и текущего технического обслуживания. Ухудшение состояния или повреждение, вызванное плохими погодными условиями, такими как град, ураган, землетрясение или торнадо, обесцвечивание из-за прямого или атмосферного воздействия химических веществ, не покрывается настоящей ограниченной гарантией. Компания Weber не отвечает за какие-либо особые или косвенные убытки. Эта гарантия предоставляет Вам конкретные юридические права; Вы также можете иметь другие права, в зависимости от конкретной страны.



A Infuzní krytka

B Infuzér

C Miska

D Základna

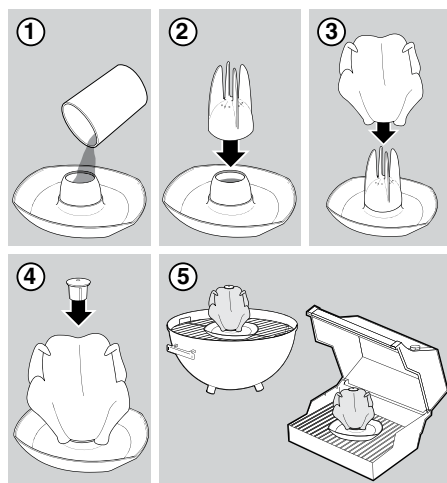
⚠ **NEBEZPEČÍ:** Nenalévejte do misky alkoholické nápoje. Alkoholické nápoje jsou těkavé a jejich výpary mohou vzplanout, čímž mohou způsobit vážné poranění nebo škody na majetku.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Stojan na drůbež je horký – při manipulaci s tímto stojanem používejte grilovací rukavice.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Stojan na drůbež obsahuje horkou tekutinu. Nepřeklápějte stojan, neboť by tato tekutina mohla vytéci.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Neodkládejte stojan na drůbež na hořlavé povrchy nebo na povrchy, které by se mohly působením tepla poškodit.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Neodkládejte stojan na drůbež na stůl nebo skleněné povrchy.



1. Naplňte misku oblíbenou marinádou nebo tekutinou a nezapomeňte na své oblíbené koření.

⚠ **NEBEZPEČÍ:** Nenalévejte do misky alkoholické nápoje. Alkoholické nápoje jsou těkavé a jejich výpary mohou vzplanout, čímž mohou způsobit vážné poranění nebo škody na majetku.

⚠ **POZOR:** Před naplněním misky stojanu na drůbež marinádou, která přišla do styku se syrovým masem, rybou nebo drůbeží, nejprve tuto marinádu povařte v samostatné nádobě po dobu nejméně 1 minuty.

2. Postavte infuzér na misku.

3. Na infuzér nasadte drůbež. Zkontrolujte, zda je vše dobře zajištěno.

4. Do krčního otvoru drůbeže vložte infuzní krytku. Zkontrolujte, zda je krytka dobře zajištěna. *POZNÁMKA: Před vložením infuzní krytky do drůbeže potřete případně tuto krytku olejem.*

5. Umístěte stojan na drůbež na grilovací rošt. Mezi drůbeží a víkem musí být vzdálenost minimálně 2,5 cm. Přiklopte poklop.

Pokyny pro grilování

- Grilujte připravenou drubež nad nepřímým plamenem a při střední teplotě asi 177 °C, dokud nezačne z masa vytékat šťáva a teplota v nejsilnější části stehna drubeže nedosáhne 82 °C.
- Používáte-li gril na dřevěné uhlí o průměru 22,5" (57 cm): pro nepřímé grilování použijte 58 briket dřevěného uhlí.
- Přeneste drubež se stojanem na pracovní plochu.
- Nechte 5 až 10 minut odpočinout.
- Odstraňte infuzní krytku a opatrně vyjměte drubež z infuzéru. Použijte přitom rukavice, držáky na horké hrnce nebo kleště.

⚠ POZOR: Před vyjmutím drubeže umístěte stojan na rovnou plochu.

Poznámka: Odstraňte pomocí kleští nebo nože z infuzní krytky ulpěnou kůži drubeže, teprve poté krytku vyjměte.

Pokyny pro čištění a péči

- Než začnete stojan na drubež čistit, zkontrolujte, zda již dostatečně vychladl.
- Nevkládejte stojan do myčky nádobí.
- K čištění použijte teplý mýdlový roztok, poté opláchněte čistou teplou vodou.
- Jestliže stojan nepoužíváte, vyjměte jej z grilu.
- Při čištění nepřilnavých povrchů a manipulaci s nimi dbejte opatrnosti, abyste je nepoškrábali či nepořezali.
- Věnujte náležitou péči skladování, abyste zabránili poškrábání povrchu.

GRILOVANÉ KUŘE S JABLKY A KARI

střední teplota, nepřímý plamen

Kořeněná marináda:

2 polévkové lžíce rostlinného oleje
1 lžička třtinového cukru
½ lžičky prášku chilli
½ lžičky prášku kari
½ lžičky granulovaného česneku
½ lžičky sušené hořčice
½ lžičky košer soli

½ lžičky mletého černého pepře

1 celé kuře, cca 1,60 kg
½ hrnku jablečného džusu

Příprava kořeněné marinády: Vložte do malé misky všechny přísady a dobře promíchejte.

Vyjměte z kuřete drůbky a odložte je stranou pro další použití. Odstraňte z tělní dutiny kuřete veškerý přebytečný tuk. Opláchněte kuře pod studenou vodou a osušte papírovými utěrkami. Potřete kuře z vnější strany kořeněnou marinádou. Vložte kuře do misky, zakryjte fólií a nechte minimálně 2 hodiny, případně až 12 hodin odležet v lednici.

Nalijte do misky uprostřed jablečkový džus. Postavte infuzér na misku. Nasuňte kuře na infuzér biskupem napřed. Na krční otvor nasadte infuzní krytku. Vytočte konce křídel za krk kuřete.

Grilujte kuře na stojanu nad **nepřímým středním** plamenem, dokud z něho nezačne vytékat šťáva a teplota v nejsilnější části stehna nedosáhne 82 °C. Trvá to přibližně 45 až 50 minut. Přeneste kuře se stojanem na pracovní plochu. Nechte 5 až 10 minut odpočinout. Odstraňte infuzní krytku z krčního otvoru a opatrně vyjměte drubež z infuzéru. Použijte přitom rukavice, držáky na horké hrnce nebo kleště. Naporcujte kuře na kousky a podávejte teplé.

2 až 4 porce

GRILOVANÉ KUŘE NA PIVU

střední teplota, nepřímý plamen

Na marinádu:

½ hrnku jemně nasekaných zelených cibulek (bílá a světle zelená část)
½ hrnku dijonské hořčice
⅓ hrnku sójové omáčky
¼ hrnku čerstvé citrónové šťávy
1,5 lžičky lisovaného česneku
1 lžička sušených lupínků z červené papriky
1 lžička košer soli
1,5 hrnku piva, rozdělít

1 celé kuře, cca 1,60 kg

Příprava marinády: Do malé misky vložte všechny přísady a zalijte 1 hrnkem piva.

Vyjměte z kuřete drůbky a odložte je stranou pro další použití. Odstraňte z tělní dutiny kuřete veškerý přebytečný tuk. Opláchněte kuře pod studenou vodou. Vložte kuře do většího plastového znovuzavíratelného sáčku a zalijte marinádou. Vytlačte ze sáčku vzduch a pevně uzavřete. Otáčejte sáčkem, aby se marináda rovnoměrně rozetřela po celém povrchu kuřete. Nechte minimálně 3 hodiny, případně až 8 hodin odležet v lednici. Čas od času sáček otočte.

Nalijte do misky uprostřed základny zbývajících 1/2 hrnku piva. Postavte infuzér na misku. Vyměte kuře z marinády, zbytek marinády vylijte a lehkým poklepáváním osušte kuře kuchyňskou papírovou utěrkou. Nasuňte kuře na infuzér biskupem napřed. Na krční otvor nasadte infuzní krytku. Vytočte konce křidel za krk kuřete.

Grilujte kuře na stojanu nad **nepřímým středním** plamenem, dokud z něho nezačne vytékat šťáva a teplota v nejsilnější části stehna nedosáhne 82 °C. Trvá to přibližně 45 až 50 minut. Každých 30 minut přitom kuře potřete šťávou nashromážděnou v základně stojanu. Přeneste kuře se stojanem na pracovní plochu. Nechte 5 až 10 minut odpočinout. Odstraňte infuzní krytku a opatrně vyjměte kuře z infuzéru. Použijte přitom rukavice, držáky na horké hrnce nebo kleště. Naporcujte kuře na kousky a podávejte teplé.

2 až 4 porce

KUŘE NA BÍLÉM VÍNĚ S ROZMARÝNEM A ČESNEKEM

střední teplota, nepřímý plamen

Na marinádu:

- 4 velké stroužky česneku
- ½ hrnku čerstvého kopru
- ¼ hrnku listů čerstvého rozmarýnu
- ¼ hrnku zakysané smetany
- 2 lžice extra panenského olivového oleje
- 1 lžička košer soli
- ½ lžičky čerstvé mletého černého pepře

- 1 celé kuře, cca 1,60 kg
- ½ hrnku suchého bílého vína

Příprava marinády: Vložte česnek do mixéru a posekejte na jemné kousky. Přidejte kopr a rozmarýn a znovu rozmixujte. Přidejte zakysanou smetanu, olej, sůl a pepř. Mixujte až do úplného spojení všech přísad. Vyměte z kuřete drůbky a odložte je stranou pro další použití.

Odstraňte z tělní dutiny kuřete veškerý přebytečný tuk. Opláchněte kuře pod studenou vodou a vysušte papírovými utěrkami. Potřete kuře z vnější strany marinádou. Vložte kuře do misky, zakryjte fólií a nechte minimálně 2 hodiny, případně až 12 hodin odležet v lednici.

Nalijte do misky uprostřed základny víno. Postavte infuzér na misku. Nasuňte kuře na infuzér biskupem napřed. Na krční otvor nasadte infuzní krytku. Vytočte konce křidel za krk kuřete.

Grilujte kuře na stojanu nad **nepřímým středním** plamenem, dokud z něho nezačne vytékat šťáva a teplota v nejsilnější části stehna nedosáhne 82 °C. Trvá to přibližně 45 až 50 minut. Přeneste kuře se stojanem na pracovní plochu. Nechte 5 až 10 minut odpočinout. Odstraňte infuzní krytku z krčního otvoru a opatrně vyjměte drůbež z infuzéru. Použijte přitom rukavice, držáky na horké hrnce nebo kleště. Naporcujte kuře na kousky a podávejte teplé.

2 až 4 porce

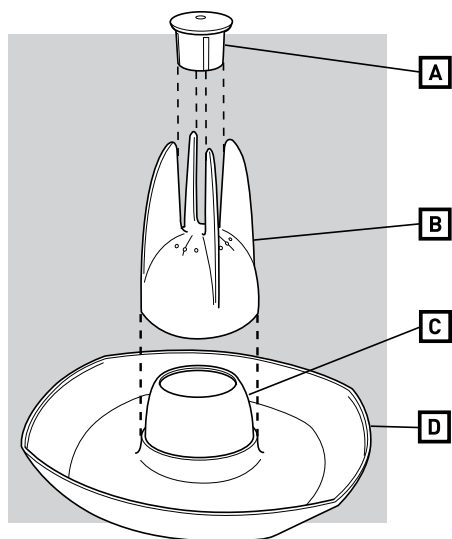
ZÁRUKA

Společnost Weber–Stephen Products Co. (Weber®) tímto zaručuje PRVNÍMU KUPCI výrobku, že tento výrobek nebude vykazovat žádné vady materiálu a provedení a to po dobu dvou let od data zakoupení. Tato dvouletá záruka platí v případě, že bude výrobek sestaven a provozován v souladu s tištěnými pokyny, které se k němu dodávají.

Společnost Weber může požadovat příměřený důkaz o datu zakoupení. PROTO BYSTE SI MĚLI ÚČTENKU ČI FAKTURU USCHOVAT A IHNEDE POSLAT ZPĚT REGISTRAČNÍ KARTU OMEZENÉ ZÁRUKY SPOLEČNOSTI WEBER.

Tato omezená záruka se vztahuje pouze na opravu či výměnu součástí, u kterých se objeví vady při běžném použití a údržbě, a které se na základě testů společnosti Weber prokáží jako vadné. Pokud společnost Weber závadu potvrdí a reklamaci nárok schválí, pak dle svého rozhodnutí takové součásti bez poplatku opraví nebo vymění. Pokud musíte vadné součásti vrátit, je třeba předem zaplatit nutné přepravní náklady. Společnost Weber vrátí součásti kupci a rovněž předem zaplatí nutné přepravné či poštovné.

Tato omezená záruka se nevztahuje na žádné vady či provozní nedostatky vzniklé na základě nehody, zneužití, nesprávného použití, úprav, nesprávného zacházení, vandalizmu, nesprávné instalace či údržby a péče, jakož i na základě nedodržení standardní a pravidelné údržby. Tato omezená záruka se nevztahuje na opotřebení či poškození způsobené výjimečnými klimatickými podmínkami, jako jsou krupobíty, hurikány, zemětřesení či tornáda, a dále se nevztahuje na ztrátu zabarvení v důsledku přímého či nepřímého (v atmosféře) působení chemických látek. Společnost Weber není v rámci této záruky nebo jakékoliv implikované záruky odpovědná za náhodné či následné škody. Tato záruka vám poskytuje určitá zákonná práva. Zároveň se na vás mohou vztahovat i další práva, která se liší dle jednotlivých států.

**A Kryt nálevu****B Naparovač****C Podkladová miska****D Podklad**

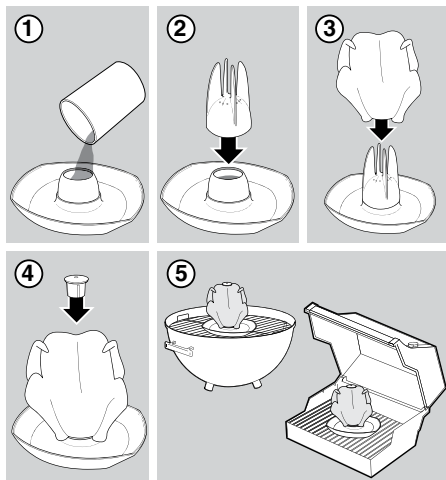
⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Neplňte podkladovú misku s liehovinami. Liehoviny sú prchavé a horľavé a môžu spôsobiť vážne poranenia tela alebo poškodiť majetok.

⚠ **VAROVANIE:** Hydínový pekáč bude horúci – pri jeho presúvaní použite piknikové palčáky.

⚠ **VAROVANIE:** Hydínový pekáč obsahuje horúcu tekutinu. Neprevráťte hydínový pekáč, pretože sa horúca tekutina môže rozliať.

⚠ **VAROVANIE:** Neukladajte hydínový pekáč na horľavý povrch alebo povrch, ktorý je možné tepelne poškodiť.

⚠ **VAROVANIE:** Neukladajte hydínový pekáč na stôl alebo sklenený povrch.



1. Naplňte podkladovú misku s obľúbenou tekutinou alebo marinádou a nezapadnite pridať svoje obľúbené korenie.

⚠ **NEBEZPEČENSTVO:** Neplňte podkladovú misku s liehovinami. Liehoviny sú prchavé a horľavé a môžu spôsobiť vážne poranenia tela alebo poškodiť majetok.

⚠ **UPOZORNENIE:** Skôr ako naplníte podkladovú misku hydínového pekáča s akoukoľvek marinádou, ktorá bola v kontakte so surovým mäsom, rybou alebo hydinou, nechajte variť marinádu v samostatnej nádobe na minimálne 1 minútu.

2. Položte naparovač nad podkladovú misku.

3. Položte hydinu nad naparovač. Skontrolujte, či je hydina zaistená.

4. Vložte kryt nálevu do dutiny krku hydiny. Skontrolujte, či je kryt nálevu zaistený.
POZNÁMKA: Ak je to potrebné, namažte kryt nálevu olejom ešte pred vložením do krku hydiny.

5. Položte hydínový pekáč na rošt alebo do rúry. Uistite sa, že je medzi hydinou a vekom vôľa minimálne 2,5 cm. Zatvorte veko.

Pokyny na prípravu jedál

- Grilujte pripravenú hydinu pri nepriamom strednom teple (350 °F/177 °C), pokým netečie šťava a vnútorná teplota nedosiahne 180 °F/82 °C v najhrubšej časti stehna.
- Ak používate 22,5" nádobu na drevené uhlie: na nepriamu metódu použite 58 brikiet.
- Preneste hydinu a pekáč na pracovný povrch.
- Nechajte postáť 5 až 10 minút.
- Pomocou palčikov, držiakov panvíc alebo klieští vyberte kryt nálevu a opatrne nadvihnite hydinu z naparovača.

⚠ UPOZORNENIE: Položte hydínový pekáč na rovný povrch a až potom vyberte hydinu.

Poznámka: Pomocou klieští alebo noža oddelíte kožu hydiny od krytu nálevu skôr ako sa pokúsíte ho vybrať.

Pokyny na čistenie a starostlivosť

- Pred čistením sa usťite, že je pekáč vychladený.
- Neumývajte v umývačke riadu.
- Na čistenie používajte teplý mydlový vodný roztok, potom opláchnite čistou a horúcou vodou.
- Nenechávajte pekáč v grile, keď ho nepoužívate.
- Pri čistení a manipulácii s nelepivými povrchmi buďte opatrní a vyhýbajte sa ich poškriabaniu a porezaniu.
- Uskladnite opatrne, aby sa nepoškriabal.

OPEKANÉ KURČA S JABLKOM A KARI

nepriame stredné

Pre korenistú pastu:

2 polievkové lyžice rastlinného oleja
 1 čajová lyžička hnedého cukru
 ½ čajová lyžička čili
 ½ čajová lyžička kari
 ½ čajová lyžička granulovaného cesnaku
 ½ čajová lyžička suchej horčice
 ½ čajová lyžička košer soli
 ½ čajová lyžička čierneho korenia

1 celé kurča, 1,58 kg až 1,81 libier
 ½ pohár jablkového džúsu

Výroba korenistej pasty: V malej miske dobre rozmiešajte prísady pre korenistú pastu.

Vyberte vrecko drobkov z dutiny krku a odložte ho na neskoršie použitie. Vyberte a vyhodte akýkoľvek prebytočný tuk z dutiny trupu kurčaťa. Opláchnite kurča pod studenou vodou a vysušte papierovou utierkou. Natrite korenistú pastu rovnomerne po všetkých vonkajších častiach kurčaťa. Položte kurča do misky, zakryte baliacou fóliou a odložte do chladničky na minimálne 2 hodiny a maximálne na 12 hodín.

Nalejte jablkový džús do podkladovej misky v strede podkladu. Položte naparovač nad podkladovú misku. Držte kurča s otvorom dutiny trupu v spodnej časti a spustite ho na naparovač. Vložte kryt nálevu do dutiny krku. Zasuňte hroty krídel za krk kurčaťa.

Grilujte kurča v pekáči pri **nepriamom strednom** teple, pokým netečie šťava a vnútorná teplota nedosiahne 180 °F/82 °C v najhrubšej časti stehna, 45 až 50 minút. Preneste kurča a pekáč na pracovný povrch. Nechajte postáť 5 až 10 minút. Pomocou palčikov, držiakov panvíc alebo klieští vyberte kryt nálevu z dutiny krku a opatrne nadvihnite kurča z naparovača. Naporcujte kurča a servírujte teplé.

Stačí na 2 až 4 porcie.

GRILOVANÉ KURČA NA PIVE

nepriame stredné

Pre marinádu:

½ pohár jemne nasekanej zelenej cibule, biele a svetlo zelené časti
 ¼ pohár horčice Dijon
 ¼ pohár sójovej omáčky
 ¼ pohár čerstvej citrónovej šťavy
 1-½ čajovej lyžičky mletého cesnaku
 1 čajová lyžička lupienkov rozdrvenej červenej papriky
 1 čajová lyžička košer soli
 1-½ pohár piva, rozdelený

1 celé kurča, 1,58 kg až 1,81 libier

Výroba marinády: V malej miske vyšľahajte prísady marinády s 1 pohárom piva.

Vyberte vrecko drobkov z dutiny krku a odložte ho na neskoršie použitie. Vyberte a vyhodte akýkoľvek prebytočný tuk z dutiny trupu kurčaťa. Opláchnite kurča pod studenou vodou. Vložte kurča do veľkého uzatvárateľného vrecka a naľajte tam marinádu. Vytlačte z vrecka vzduch a priliehavo ho uzavrite. Otočte vrecko, aby sa marináda rozložila, položte ho do misky a odložte do chladničky na minimálne 3 hodiny alebo maximálne na 8 hodín. Vrecko príležitostne otáčajte.

Nalejte zostávajúcu 1/2 pohára piva do podkladovej misky v strede podkladu. Položte naparovač nad podkladovú misku. Vyberte kurča z marinády, vyhodte marinádu a vysušte kurča kuchynskými utierkami. Držte kurča s otvorom dutiny trupu v spodnej časti a spustíte ho na naparovač. Vložte kryt nálevu do dutiny krku. Zasuňte hroty krídel za krk kurčaťa.

Grilujte kurča v pekáči pri **nepriamom strednom** teple, pokým netečie šťava a vnútorná teplota nedosiahne 180 °F/82 °C v najhrubšej časti stehna, 45 až 50 minút. Podlievajte asi každých 30 minút so šťavami z podkladu. Preneste kurča a pekáč na pracovný povrch. Nechajte postáť 5 až 10 minút. Pomocou palčiarov, držiakov panvíc alebo klieští vyberte kryt nálevu a opatrne nadvihnite kurča z naparovača. Naporcujte kurča a servírujte teplé.

Stačí na 2 až 4 porcie.

KURČA S ROZMARÍNOM A CESNAKOM NA BIELOM VÍNE

nepriame stredné

Pre marinádu:

- 4 veľké strúčiky cesnaku
- ½ pohár čerstvého kôpru
- ¼ pohár čerstvých listov rozmarínu
- ¼ pohár kyslej smotany
- 2 čajové lyžičky extra panenského olivového oleja
- 1 čajová lyžička košer soli
- ½ čajová lyžička čerstvého čierneho korenia

- 1 celé kurča, 1,58 kg až 1,81 libier
- ½ pohár suchého bieleho vína

Výroba marinády: Vložte cesnak do misky kuchenského robota a zomelte ho. Pridajte kôpor a rozmarín a rozmiešajte, pokým nebudú jemne nasekané. Pridajte kyslú smotanu, olej, soľ a čierne korenie a poriadne zamiešajte. Vyberte vrečko drobkov z dutiny krku a odložte ho na neskoršie použitie.

Vyberte a vyhodte akýkoľvek prebytočný tuk z dutiny trupu kurčaťa. Opláchnite kurča pod studenou vodou a vysušte papierovou utierkou. Natrite marinádu rovnomerne po všetkých vonkajších častiach kurčaťa. Položte kurča do misky, zakryte baliacou fóliou a odložte do chladničky na minimálne 2 hodiny a maximálne na 12 hodín.

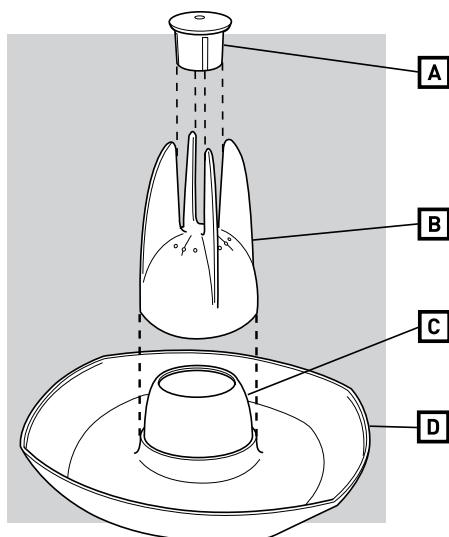
Nalejte víno do podkladovej misky v strede podkladu. Položte naparovač nad podkladovú misku. Držte kurča s otvorom dutiny trupu v spodnej časti a spustíte ho na naparovač. Vložte kryt nálevu do dutiny krku. Zasuňte hroty krídel za krk kurčaťa.

Grilujte kurča v pekáči pri **nepriamom strednom** teple, pokým netečie šťava a vnútorná teplota nedosiahne 180 °F/82 °C v najhrubšej časti stehna, 45 až 50 minút. Preneste kurča a pekáč na pracovný povrch. Nechajte postáť 5 až 10 minút. Pomocou palčiarov, držiakov panvíc alebo klieští vyberte kryt nálevu z dutiny krku a opatrne nadvihnite kurča z naparovača. Naporcujte kurča a servírujte teplé.

Stačí na 2 až 4 porcie.

ZÁRUKA

Spoločnosť Weber-Stephen Products Co. (Weber®) týmto poskytuje záruku PRVÉMU KUPCOVI, že výrobok nebude obsahovať žiadne vady materiálu a spracovania odo dňa zakúpenia: 2-ročná záruka platí v prípade montáže a prevádzky v súlade s pokynmi v tlačenej podobe, dodanými s výrobkom. Spoločnosť Weber môže vyžadovať primeraný dôkaz o dátume nákupu. PRETO BY STE SI MALI DOKLAD O ZAKÚPENÍ ALEBO FAKTÚRU ODLOŽIŤ A OKAMŽITE VRÁTIŤ REGISTRAČNÚ KARTU OBMEDZENÉJ ZÁRUKY SPOLOČNOSTI WEBER. Táto obmedzená záruka sa vzťahuje len na opravu alebo výmenu častí, na ktorých sa objavila vada pri normálnom použití a prevádzke a ktoré sa prejavila na základe testov spoločnosti Weber ako vadné. Ak spoločnosť Weber potvrdí vadu a schváli reklamačný nárok, opraví alebo nahradí vadnú súčiastku bez poplatku. Ak musíte vrátiť vadné časti, je potrebné zaplatiť prepravné náklady. Spoločnosť Weber vráti diely kupcov a zaplatí prepravné alebo poštovné. Obmedzená záruka nepokrýva žiadne poruchy alebo prevádzkové problémy vzniknuté z dôvodu nehody, nesprávneho zaobchádzania, nesprávneho použitia, úprav, zneužitia, vandalizmu, nesprávnej inštalácie alebo nesprávnej údržby alebo servisu, alebo z dôvodu nedodržania bežnej a pravidelnej údržby. Na opotrebovanie alebo poškodenie spôsobené výnimočnými klimatickými podmienkami ako krupobitie, hurikány, zemetrasenia alebo tornáda, strata intenzity farby z dôvodu vystavenia chemickým látkam buď priamo alebo v atmosfére, sa táto obmedzená záruka nevzťahuje. Spoločnosť Weber nie je v rámci tejto alebo akejkoľvek inej implikovanej záruky zodpovedná za náhodné či následné poškodenia. Táto záruka vám poskytuje určité zákonné práva. Taktiež môžete mať aj iné práva, ktoré sa líšia podľa jednotlivých štátov.



A Páclé lezáró sapka

B Páclé tartó

C Alsó edény

D Edény

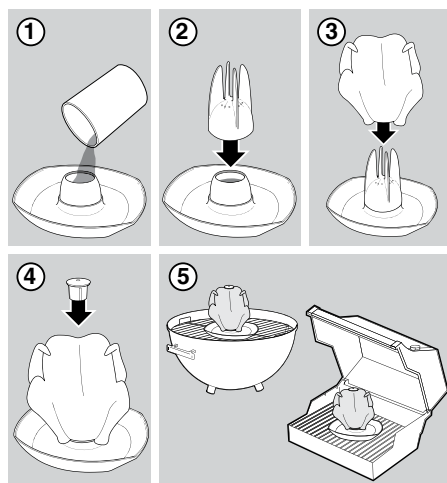
⚠ **VESZÉLY:** Ne töltsse fel az alsó edényt alkoholos folyadékkal. Az alkoholos italok illékonyak és tüzet foghatnak, ezzel súlyos személyi sérülést vagy anyagi kárt okozva.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A csirkesütő felforrósodik - használjon barbecue kesztyűt a csirkesütő mozgatásához.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A csirkesütő forró folyadékot tartalmaz. Ne döntse meg a csirkesütőt, mert a forró folyadék kiömlőhet.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne állítsa a csirkesütőt gyúlékony felületre, vagy olyan helyre, amelyben a hő kárt tehet.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne állítsa a csirkesütőt asztalra vagy üvegfelületre.



1. Töltsse fel az alsó edényt a kedvenc páclével, és ne felejtse el hozzáadni a kedvenc fűszereit is.

⚠ **VESZÉLY:** Ne töltsse fel az alsó edényt alkoholos folyadékkal. Az alkoholos italok illékonyak és tüzet foghatnak, ezzel súlyos személyi sérülést vagy anyagi kárt okozva.

⚠ **VIGYÁZAT:** Mielőtt olyan páclével töltené meg az alsó edényt vagy a csirkesütőt, amely nyers hússal érintkezett, egy külön edényben forralja a páclevet legalább 1 percig.

2. Tegye a páclé tartót az alsó edényre.

3. Helyezze a csirkét a páclé tartóra. Ellenőrizze, hogy biztonságosan elhelyezte-e.

4. Tegye a páclé lezáró sapkát a csirke nyaka felőli nyílásba. Ellenőrizze, hogy biztonságosan elhelyezte-e.
MEGJEGYZÉS: Kívánság szerint kenje be olajjal a páclé lezáró sapkát, mielőtt a csirke nyaka helyére betenné.

5. Helyezze a csirkesütőt a sütő rácsára. Ellenőrizze, hogy van-e legalább 2,5cm távolság a csirke és a fedél között. Zárja le a fedelet.

Főzési utasítások

- Grillezze az előkészített csirkét indirekt, közepes hőmérsékleten (177°C), amíg a szaft ki nem tisztul, és a belső hőmérséklet eléri a 82°C-ot a comb legvastagabb részében mérve.
- Ha 57cm-es faszenes grillezőt használ: Használjon 58 brikettet a közvetett főzési módszerhez. Használjon 44 faszenet a közvetett főzési módszerhez.
- Tegye át a csirkét és a csirkesütőt egy munkaasztalra.
- Hagyja hűlni 5-10 percre.
- Használjon kesztyűt, edényfogót vagy csipeszt, hogy eltávolítsa a páclé lezáró sapkát, és óvatosan emelje le a csirkét a páclé tartóról.

⚠ VIGYÁZAT: A csirkesütőt sík felületre helyezze, mielőtt levénné róla a csirkét.

Megjegyzés: Használjon egy csipeszt vagy egy kést, hogy elválassza a csirke bőrét a páclé lezáró sapkától, mielőtt megpróbálná levenni róla.

Tisztítási és karbantartási utasítások

- Ellenőrizze, hogy a csirkesütő kihűlt-e, mielőtt tisztítani kezdené.
- Ne tegye mosogatógépbe.
- Használjon forró, mosogatószeres vizes oldatot a tisztításhoz, majd öblítse le tiszta meleg vízzel.
- Ne hagyja a grillezőben, ha nem használja.
- A készülék tisztításakor és kezelésekor óvatosan járjon el, hogy ne karcolja meg a letapadásgátlóval ellátott felületeket.
- Ügyeljen rá, hogy tárolás közben se karcolódhassanak meg ezek a felületek.

ROSTON SÜLT CSIRKE ALMÁVAL ÉS CURRYVEL

indirekt közepes

A fűszeres krémhez:

- 2 teáskanál növényi olaj
- 1 teáskanál barnacukor
- ½ teáskanál őrölt chili
- ½ teáskanál őrölt curry
- ½ teáskanál fokhagyma granulátum

- ½ teáskanál mustárpor
- ½ teáskanál kóser só
- ½ teáskanál őrölt fekete bors

- 1 egész csirke, körülbelül 1,5kg
- ½ csésze almale

A fűszeres krém elkészítéséhez: Egy kisebb tálban egyenletesen keverje össze a fűszeres krém hozzávalóit.

Távolítsa el a belsőségeket a csirkéből, és tegye félre. Távolítsa el a felesleges zsírt a csirkéről. Öblítse le a csirkét hideg víz alatt, és itassa fel a felesleges vizet papírtörülővel. Egyenletesen kenje be a csirke külsejét a fűszeres krémmel. Tegye a csirkét egy tálba, fedje le fóliával, majd legalább 2, de akár 12 órára tegye be a hűtőbe.

Öntsön almalevet az alsó edénybe, az edény közepére. Tegye a páclé tartót az alsó edényre. Tartsa a csirkét az alsó nyílásnál fogva, és tegye rá a páclé tartóra. Tegye a páclé lezáró sapkát a nyak nyílásába. Tűzze a szárnyakat a csirke nyaka mögé.

Grillezze a csirkét a sütőn **indirekt közepes** hőmérsékleten, amíg ki nem tisztul a szaftja, és amíg a belső hőmérséklet el nem éri a 82°C-ot a comb legvastagabb részében mérve; azaz kb. 45-50 percre. Tegye át a csirkét és a csirkesütőt egy munkaasztalra. Hagyja hűlni 5-10 percre. Használjon kesztyűt, edényfogót vagy csipeszt, hogy eltávolítsa a páclé lezáró sapkát a nyaki üregből, és óvatosan emelje le a csirkét a páclé tartóról. Vágja fel a csirkét és tálalja forrón.

2-4 főre.

SÖRÖS BARBEQUE CSIRKE

indirekt közepes

A pácléhez:

- ½ csésze finomra vágott zöldhagyma (a fehér és a világoszöld része is)
- ½ csésze dijoni mustár
- ½ csésze szójaszósz
- ¼ csésze friss citromlé
- 1-½ teáskanál finomra vágott fokhagyma
- 1 teáskanál pirospaprika
- 1 teáskanál kóser só
- 1-½ csésze sör, külön csészében

1 egész csirke, körülbelül 1,5kg

A páclé elkészítéséhez: Egy kisebb tálban keverje össze a páclé hozzávalóit 1 csésze sörrel.

Távolítsa el a belsőségeket a csirkéből, és tegye félre. Távolítsa el a felesleges zsírt a csirkéről. Öblítse le a csirkét hideg vízzel. Tegye egy nagy, lezárható műanyag zacskóba, és öntse bele a páclevet. Nyomja ki a levegőt a zacskóból, és zárja le szorosan. Forgassa meg a zacskót, hogy egyenletesen eloszlassa a páclevet, majd tegye egy tálba, és legalább 3, de akár 8 órára tegye be a hűtőbe; alkalmanként forgassa meg a zacskót.

Öntse a maradék 1/2 csésze sört az alsó edénybe, az edény közepére. Tegye a páclé tartót az alsó edényre. Vegye ki a csirkét a pácléből, és öntse ki a páclevet. Konyhai törölkendővel törölje szárazra a csirkét. Tartsa a csirkét az alsó nyílásnál fogva, és tegye rá a páclé tartóra. Tegye a páclé lezáró sapkát a nyak nyílásába. Tűzze a szárnyakat a csirke nyaka mögé.

Grillezze a csirkét a sütőn **indirekt közepes** hőmérsékleten, amíg ki nem tisztul a saftja, és amíg a belső hőmérséklet el nem éri a 82°C-ot a comb legvastagabb részében mérve; azaz kb. 45-50 percig, közben kb. 30 percenként locsolja meg a csirkét az alsó edényben összegyűlt safttal. Tegye át a csirkét és a csirkesütőt egy munkaasztalra. Hagyja hűlni 5-10 percig. Használjon kesztyűt, edényfogót vagy csipeszt, hogy eltávolítsa a páclé lezáró sapkát, és óvatosan emelje le a csirkét a páclé tartóról. Vágja fel a csirkét és tálalja forrón.

2-4 főre.

ROZMARINGOS-FOKHAGYMÁS CSIRKE FEHÉRBORRAL

indirekt közepes

A pácléhez:

- 4 nagy fokhagymagerezd
- ½ csésze friss kapor
- ¼ csésze friss rozmaringlevél
- ¼ csésze tejföl
- 2 teáskanál extraszűz olívaolaj
- 1 teáskanál kóser só
- ½ teáskanál frissen őrölt feketebors

- 1 egész csirke, körülbelül 1,5kg
- ½ csésze száraz fehérbor

A páclé elkészítéséhez: Tegye a fokhagymát konyhai robotgépbe, és aprítsa fel. Adja hozzá a kaprot és a rozmaringot; aprítsa fel. Adja hozzá a tejfölt, az olajat, a sőt és a borsot, majd keverje össze alaposan. Távolítsa el a belsőségeket a csirkéből, és tegye félre.

Távolítsa el a felesleges zsírt a csirkéről. Öblítse le a csirkét hideg víz alatt, és itassa fel a felesleges vizet papírtörölkővel. Egyenletesen kenje be a csirke külsejét a páccal. Tegye a csirkét egy tálba, fedje le fóliával, és tegye hűtőbe legalább 2, de akár 12 óráig.

Öntsön bort az alsó edénybe, az edény közepére. Tegye a páclé tartót az alsó edényre. Tartsa a csirkét az alsó nyílásnál fogva, és tegye rá a páclé tartóra. Tegye a páclé lezáró sapkát a nyak nyílásába. Tűzze a szárnyakat a csirke nyaka mögé.

Grillezze a csirkét a sütőn **indirekt közepes** hőmérsékleten, amíg ki nem tisztul a saftja, és amíg a belső hőmérséklet el nem éri a 82°C-ot a comb legvastagabb részében mérve; azaz kb. 45-50 percig. Tegye át a csirkét és a csirkesütőt egy munkaasztalra. Hagyja hűlni 5-10 percig. Használjon kesztyűt, edényfogót vagy csipeszt, hogy eltávolítsa a páclé lezáró sapkát a nyaki üregből, és óvatosan emelje le a csirkét a páclé tartóról. Vágja fel a csirkét és tálalja forrón.

2-4 főre.

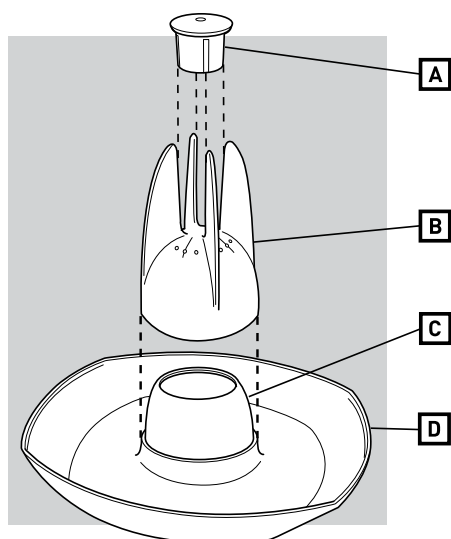
JÓTÁLLÁS

A Weber-Stephen Products Co. (Weber®) ezúton jóttállást vállal az EREDETI VÁSÁRLÓ számára arra, hogy a grill sütő a vásárlás napjától számítva az alábbi időtartamig mentes maradjon az anyag- és megmunkálási hibáktól: 2 évig a mellékelt nyomtatott utasítások szerinti összeszerelés és működtetés esetén.

Lehet, hogy a Weber elfogadható bizonyítékot kér a vásárlás időpontjáról. EZÉRT ŐRIZZE MEG A VÁSÁRLÁSKOR KAPOTT BLOKKOT VAGY SZÁMLÁT, ÉS AZONNAL KÜLDJE VISSZA A WEBER KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁSI JEGYET.

A jelen korlátozott jóttállás a rendeltetésszerű használat közben hibásnak bizonyult alkatrész javítására vagy cseréjére korlátozódik, amennyiben az azon elvégzett vizsgálat a Weber számára bebizonyítja, hogy hibás. Ha a Weber igazolja a hibát, és jóváhagyja a kérelmet, választása szerint díjmentesen megjavítja vagy kicseréli a hibás alkatrészt. Ha vissza kell küldenie a hibás alkatrészeket, a szállítási költségeket előre ki kell fizetnie. A Weber visszaküldi az alkatrészeket a vásárlónak előre fizetett szállítási vagy postaköltséggel.

A jelen korlátozott jóttállás nem vonatkozik az olyan hibákra vagy működtetési nehézségekre, amelyek oka baleset, helytelen vagy nem rendeltetésszerű használat és alkalmazás, módosítás, szándékos rongálás, nem megfelelő elhelyezés, helytelen karbantartás, valamint a normál és rutinjellegű karbantartás elmulasztása. A jelen korlátozott jóttállás nem vonatkozik a szélsőséges időjárás, például jégeső, hurrikán, földrengés vagy tornádó által okozott állagromlásra vagy sérülésre, valamint vegyi anyagok által közvetlenül vagy a légkör útján okozott elszineződésekre. A Weber a jelen vagy bármely hallgatólagos jóttállás keretében nem vállal felelősséget a véletlenül bekövetkező vagy következményi károkért. Ez a jóttállás különleges jogokat biztosít Önnek, de ezenkívül további, országonként más és más jogok is megilletethetik Önt.



A Capac de infuzie

B Infuzor

C Cupa bazei

D Bază

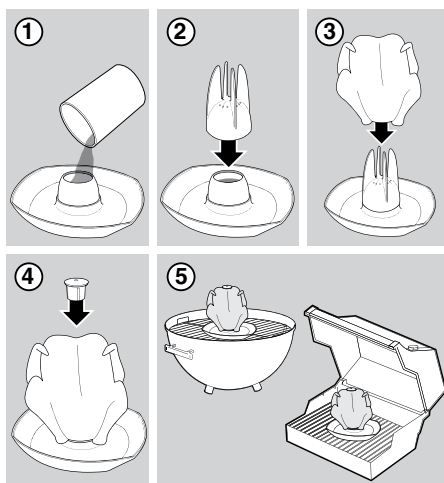
⚠ PERICOL: Nu umpleți cupa bazei cu băuturi spirtoase. Băuturile spirtoase sunt volatile și se vor aprinde, determinând vătămări corporale grave sau distrugerea proprietății.

⚠ AVERTIZARE: Dispozitivul pentru pui întreg va fi încins - utilizați mănuși cu un deget pentru grătar atunci când deplasați dispozitivul pentru pui întreg.

⚠ AVERTIZARE: Dispozitivul pentru pui întreg conține lichid încins. Nu răsturnați dispozitivul pentru pui întreg deoarece lichidul fierbinte se poate vărsa.

⚠ AVERTIZARE: Nu așezați dispozitivul pentru pui întreg pe o suprafață inflamabilă sau pe o suprafață care se poate deteriora din cauza căldurii.

⚠ AVERTIZARE: Nu așezați dispozitivul pentru pui întreg pe o masă sau o suprafață de sticlă.



1. Umpleți cupa bazei cu lichidul preferat sau cu marinată și nu uitați să adăugați condimentele preferate.

⚠ PERICOL: Nu umpleți cupa bazei cu băuturi spirtoase. Băuturile spirtoase sunt volatile și se vor aprinde, determinând vătămări corporale grave sau distrugerea proprietății.

⚠ ATENȚIONARE: Înainte de a umple cupa bazei dispozitivului pentru pui întreg cu marinata care a fost în contact cu carnea crudă de pește sau de pui, nu uitați să fierbeți marinata cel puțin 1 minut într-un vas separat.

2. Așezați infuzorul peste cupa bazei.

3. Așezați puilul peste infuzor. Asigurați-vă că puilul este bine fixat.

4. Așezați capacul infuzorului în cavitatea gâtului puilului. Capacul infuzorului trebuie să se fixeze în mod sigur. *NOTĂ: Dacă doriți, puteți unge capacul infuzorului cu ulei înainte de a-l așeza în gâtul puilului.*

5. Așezați dispozitivul pentru pui întreg pe grătar sau în cuptor. Asigurați-vă că există un spațiu de cel puțin 2,54 cm (1 in) între pui și capac. Închideți capacul.

Instrucțiuni de preparare

- Prăjiți puilul la căldură medie indirectă (350°F/177°C) până când sucurile se evaporă, iar temperatura internă ajunge la 180°F/82°C în partea cea mai groasă a pulpelor.
- Dacă utilizați un bol cu cărbuni de 22,5": utilizați 58 de brichete pentru metoda indirectă. Utilizați 44 de bucăți de cărbune pentru metoda indirectă.
- Transferați puilul și dispozitivul pentru pui întreg pe o suprafață de lucru.
- Lăsați să stea pentru 5-10 minute.
- Folosind mânușa cu un deget pentru cuptor, mânușa pentru vase sau cleștele, scoateți capacul de infuzie și ridicați cu grijă puilul din infuzor.

⚠ ATENȚIONARE: Înainte de a scoate puilul, așezați dispozitivul pentru pui întreg pe o suprafață netedă.

Notă: Utilizați un clește sau un cuțit pentru a separa pielea puilului de capacul de infuzie înainte de a demara scoaterea puilului.

Instrucțiuni de curățare și îngrijire

- Înainte de a-l curăța, asigurați-vă că dispozitivul pentru pui întreg este rece.
- Nu îl puneți în mașina de spălat vase pentru a-l curăța.
- Folosiți o soluție din apă caldă și săpun pentru a curăța, apoi clătiți cu apă caldă curată.
- Nu îl lăsați pe grătar dacă nu îl folosiți.
- Curățați și manevrați cu grijă suprafețele antiaderente, evitați zgărirea și tăierea suprafețelor antiaderente.
- Depozitați cu atenție pentru a evita zgărirea.

PUI PRĂJIT CU MĂR ȘI CURRY

gătire indirectă la temperatură medie

Pentru sosul condimentat:

- 2 linguri de ulei vegetal
- 1 linguriță de zahăr brun
- ½ linguriță de chili pudră
- ½ linguriță de curry pudră
- ½ linguriță de usturoi granulat
- ½ linguriță de muștar uscat
- ½ linguriță de sare conformă

½ linguriță de piper negru măcinat

- 1 pui întreg, 0,800 - 1,58 kg
- ½ cană de suc de mere

Pentru a realiza sosul condimentat: într-un bol mic, amestecați ingredientele sosului condimentat până la omogenizare.

Îndepărtați măruntaiele din cavitatea corpului puilului și așezați în lateral pentru o utilizare ulterioară. Îndepărtați și eliminați grăsimea în exces din cavitatea puilului. Clătiți puilul cu apă rece și uscați cu prosoape de hârtie. Aplicați pasta de condimente uniform peste partea exterioară a puilului. Așezați puilul într-un bol, acoperiți cu o folie de plastic și refrigerați pentru cel puțin 2 ore sau cel mult 12 ore.

Turnați suc de mere în cupa bazei din centrul bazei. Așezați infuzorul pentru cupa bazei. Țineți puilul cu deschiderea cavității puilului în partea de jos și coborâți puilul peste infuzor. Așezați capacul infuzorului în cavitatea gâtului. Prindeți vârfurile aripilor în spatele gâtului puilului.

Prăjiți puilul pe dispozitivul pentru pui întreg la temperatură medie indirectă până când sucurile se evaporă și temperatura internă în partea cea mai groasă a pulpei ajunge la 180°F/82°C, timp de 45-50 de minute. Folosind mânușa cu un deget pentru cuptor, mânușa pentru vase și cleștele, scoateți capacul de infuzie din cavitatea gâtului și ridicați cu grijă puilul de pe infuzor. Tăiați puilul în bucăți și serviți cald.

Se pot realiza 2-4 porții.

PUI CU BERE LA GRĂTAR

gătire indirectă la temperatură medie

Pentru marinată:

- ½ cană de ceapă verde tocată (părțile albe și verde deschis)
- ½ cană de muștar Dijon
- ½ cană de sos de soia
- ¼ cană de suc proaspăt de lămâie
- 1-½ linguri de usturoi tocat
- 1 linguriță de fulgi de ardei roșu măcinat
- 1 linguriță de sare conformă
- 1-½ cană de bere, împărțită

- 1 pui întreg, 0,800 - 1,58 kg

Pentru realizarea marinătei: într-un bol mic, bateți împreună ingredientele pentru marinată împreună cu o cană de bere.

Îndepărtați măruntaiele din cavitatea corpului puilului și așezați în lateral pentru o utilizare ulterioară. Îndepărtați și eliminați grăsimea în exces din cavitatea puilului. Clătiți puilul cu apă rece. Așezați puilul într-o pungă mare de plastic resigilabilă și turnați marinata. Scoateți aerul din pungă și sigilați.

Rotiți punga pentru a uniformiza marinata, așezați-o într-un bol și refrigerați pentru cel puțin 3 ore sau cel mult 8 ore, rotind punga din când în când.

Turnați jumătatea de cană de bere rămasă în cupa bazei din centrul bazei. Așezați infuzorul peste cupa bazei. Scoateți puilul din marinată, îndepărtați marinata și uscați puilul cu prosoape de bucătărie. Țineți puilul cu deschiderea cavității puilului în partea de jos și coborâți puilul peste infuzor. Așezați capacul infuzorului în cavitatea gâtului. Prindeți vârful aripilor în spatele gâtului puilului.

Prăjiți puilul pe dispozitivul pentru pui întreg la temperatură **medie indirectă** până când sucurile se evaporă și temperatura internă în partea cea mai groasă a pulpei ajunge la 180°F/82°C, stropind la fiecare 30 de minute cu sucurile colectate în bază. Transferați puilul și dispozitivul pentru pui întreg pe o suprafață de lucru. Lăsați să stea pentru 5-10 minute. Folosind mănua cu un deget pentru cuptor, mănua pentru vase și cleștele, scoateți capacul de infuzie din cavitatea gâtului și ridicați cu grijă puilul de pe infuzor. Taiati puilul în bucăți și serviți cald.

Se pot realiza 2-4 porții.

PUI CU ROZMARIN, USTUROI ȘI VIN ALB

gătire indirectă la temperatură medie

Pentru marinată:

- 4 căței mari de usturoi
- ½ cană de mărar proaspăt
- ¼ cană de frunze de rozmarin proaspăt
- ¼ cană de smântână
- 2 linguri de ulei de măsline extravirgin
- 1 linguriță de sare conformă
- ½ linguriță de piper negru proaspăt măcinat

- 1 pui întreg, 0,800 - 1,58 kg
- ½ cană de vin alb sec

Pentru a realiza marinata: puneți usturoiul în bolul unui robot de bucătărie; procesați până la mărunțire. Adăugați mărarul și rozmarinul, procesați până la mărunțirea fină. Adăugați smântâna, uleiul, sarea și piperul, procesați până la omogenizare. Îndepărtați măruntaiele din cavitatea corpului puilului și așezați în lateral pentru o utilizare ulterioară.

Îndepărtați și eliminați grăsimea în exces din cavitatea puilului. Clătiți puilul cu apă rece și uscați puilul cu prosoape de hârtie. Ungeți uniform marinata peste partea exterioară a puilului. Așezați puilul într-un bol, acoperiți cu o folie de plastic și refrigerați pentru cel puțin 2 ore sau cel mult 12 ore.

Așezați vinul în cupa bazei din centrul bazei. Așezați infuzorul peste cupa bazei. Țineți puilul cu deschiderea cavității puilului în partea de jos și coborâți puilul peste infuzor. Așezați capacul infuzorului în cavitatea gâtului. Prindeți vârful aripilor în spatele gâtului puilului.

Prăjiți puilul pe dispozitivul pentru pui întreg la temperatură **medie indirectă** până când sucurile se evaporă și temperatura internă în partea cea mai groasă a pulpei ajunge la 180°F/82°C, timp de 45-50 de minute. Transferați puilul și dispozitivul pentru pui întreg pe o suprafață de lucru. Lăsați să stea pentru 5-10 minute. Folosind mănua cu un deget pentru cuptor, mănua pentru vase și cleștele, scoateți capacul de infuzie din cavitatea gâtului și ridicați cu grijă puilul de pe infuzor. Taiati puilul în bucăți și serviți cald.

Se pot realiza 2-4 porții.

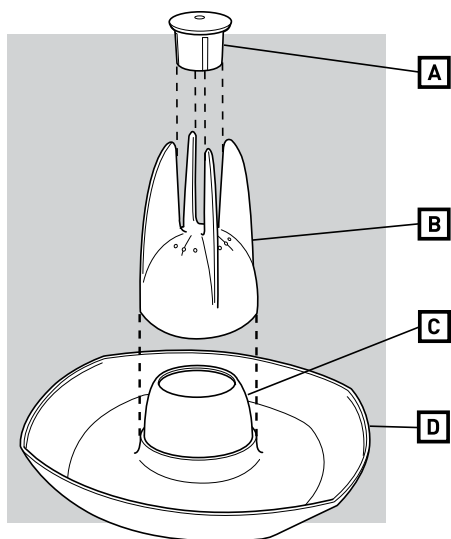
GARANȚIE

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garantează prin prezenta CUMPĂRĂTORULUI INIȚIAL că produsul nu va prezenta defecte de material și manoperă la data cumpărării, astfel: 2 ani dacă este asamblat și utilizat în conformitate cu instrucțiunile scrise care îl însoțesc.

Weber poate solicita prezentarea unei dovezi rezonabile a datei de cumpărare. DE ACEEA TREBUIE SĂ PĂSTRĂȚI BONUL SAU FACTURA DE VÂNZARE ȘI SĂ RETURNAȚI IMEDIAT CARDUL DE ÎNREGISTRARE A GARANȚIEI LIMITATE WEBER.

Această garanție limitată va acoperi reparația sau înlocuirea pieselor care se defectează în condiții normale de utilizare și care la examinare vor arăta, conform cerințelor Weber, că sunt defecte. Dacă Weber confirmă defectul și aprobă cererea, va alege să repare sau să înlocuiască aceste piese fără taxă. Dacă vi se cere să returnați piesele defecte, taxele de transport trebuie plătite în avans. Weber va returna cumpărătorului taxa de transport sau timbrul plătite în avans.

Această garanție limitată nu acoperă defecțiunile sau dificultățile de utilizare datorate accidentului, abuzului, utilizării necorespunzătoare, modificării, utilizării greșite, instalării necorespunzătoare sau întreținerii sau depanării necorespunzătoare sau efectuării necorespunzătoare a întreținerii normale sau periodice. Deteriorarea sau daunele cauzate de condiții de vreme severă precum grindină, uragane, cutremure de pământ sau tornade, decolorare cauzată de expunerea la produse chimice fie direct, fie din atmosferă nu sunt acoperite de această garanție limitată. Weber nu va fi responsabilă în baza acestei garanții sau a oricărei garanții implicite pentru niciun fel de daune indirecte sau pe cale de consecință. Această garanție vă conferă drepturi legale specifice și puteți beneficia și de alte drepturi care variază în funcție de țară.



A Pokrovček za infuzijo

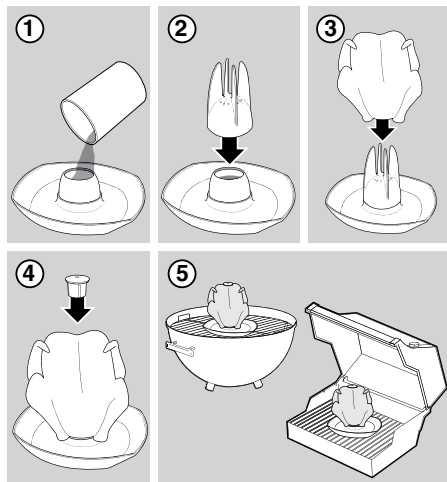
B Infuzor

C Posoda v podstavku

D Podstavek

⚠ **NEVARNOST:** Ne napolnite posode v podstavku z destiliranimi alkoholnimi pijačami. Destilirane pijače so hlapljive in lahko zagorijo, kar povzroči resne telesne poškodbe ali gmotno škodo.

- ⚠ **OPOZORILO:** Pekač za perutnino bo vroč - ko ga premikate, uporabljajte rokavice za žar.
- ⚠ **OPOZORILO:** Pekač za perutnino vsebuje vročo tekočino. Ne nagibajte pekača za perutnino, ker se lahko izlije vroča tekočina.
- ⚠ **OPOZORILO:** Ne postavljajte pekača za perutnino na vnetljivo površino ali površino, ki jo lahko poškoduje vročina.
- ⚠ **OPOZORILO:** Ne postavljajte pekača za perutnino na mizo ali stekleno površino.



1. Napolnite posodo v podstavku z vašo najljubšo tekočino ali marinado in ne pozabite dodati svojih najljubših začimb.
- ⚠ **NEVARNOST:** Ne napolnite posode v podstavku z destiliranimi alkoholnimi pijačami. Destilirane pijače so hlapljive in lahko zagorijo, kar povzroči resne telesne poškodbe ali gmotno škodo.
- ⚠ **POZOR:** Preden napolnite posodo v podstavku pekača za perutnino z marinado, ki je bila v stiku s surovim mesom, ribami ali perutnino, naj marinada v ločeni posodi vsaj 1 minuto vre.
2. Postavite infuzor nad posodo v podstavku.
3. Postavite perutnino nad infuzor. Zagotovite, da je perutnina varno pritrjena.
4. Postavite pokrovček za infuzijo v vrat perutnine. Zagotovite, da je pokrovček varno pritrjen. *OPOMBA: Po potrebi pokrovček za infuzijo namažite z oljem, preden ga postavite v vrat perutnine.*
5. Postavite pekač za perutnino na rešetko za kuhanje ali v pečico. Zagotovite, da je med perutnino in pokrovom vsaj 2,5 cm razdalje. Zaprite pokrov.

Navodila za kuhanje

- Pripravljeno perutnino kuhajte na posredni srednji temperaturi (350° F/177° C), dokler niso sokovi, ki iztekajo, čisti, in temperatura v najdebelejšem delu stegna doseže 180° F/82° C.
- Če uporabljate 22,5" kotliček na oglje: Uporabite 58 briketov za posredno metodo. Uporabite 44 briketov za posredno metodo.
- Prenesite perutnino in pekač na delovno površino.
- Pustite, da počiva 5 do 10 minut.
- Uporabite kuhinjske rokavice, držala za posodo ali prijemalke, da odstranite pokrovček za infuzijo in previdno dvignete perutnino z infuzorja.

⚠ POZOR: Postavite pekač za perutnino na ravno površino, preden odstranite perutnino.

Opomba: Uporabite prijemalke ali nož, da ločite kožo perutnine od pokrovčka za infuzijo, preden ga poskušate odstraniti.

Navodila za čiščenje in vzdrževanje

- Zagotovite, da je pred čiščenjem pekač za perutnino hladen.
- Ne čistite ga v pomivalnem stroju.
- Uporabite vročo, milnato vodo za čiščenje, nato pa ga sperite s čisto, vročo vodo.
- Ne pustite ga na žaru, kadar se ne uporablja.
- Bodite previdni pri čiščenju in ravnanju s površinami s premazom proti prijemanju in jih ne spraskajte ali narežite.
- Previdno shranjujte, da preprečite praskanje.

PEČEN PIŠČANEC Z JABOLKOM IN CURRYJEM

posredna srednja

Za pasto z začimbami:

2 jušni žlici rastlinskega olja
1 čajna žlička rjavega sladkorja
½ čajne žličke čilija
½ čajne žličke curryja
½ čajne žličke česna v koščkih
½ čajne žličke suhe gorčice
½ čajne žličke košer soli

½ čajne žličke zdrobljenega črnega popra

1 cel piščanec, 1,58 kg do 1,81 kg
½ skodelice jabolčnega soka

Za pasto z začimbami: V majhni posodi premešajte sestavine paste z začimbami, dokler niso enakomerno porazdeljene.

Odstranite paket drobovja iz telesne votline piščanca in ga dajte na stran za drugo rabo. Odstranite in zavrzite odvečno maščobo iz telesne votline piščanca. Izperite piščanca pod hladno vodo in ga osušite s papirnati brisačami. Enakomerno namažite pasto z začimbami po zunanji strani piščanca. Postavite piščanca v posodo, pokrijte ga s plastično folijo in hladite vsaj 2 uri ali pa tudi do 12 ur.

Nalijte jabolčni sok v posodo v sredini podstavka. Postavite infuzor nad posodo v podstavku. Držite piščanca z odprtino telesne votline na spodnji strani in ga spustite na infuzor. Postavite infuzijski pokrovček v vratno odprtino. Krila piščanca zataknite za vrat.

Pripravljeno perutnino kuhajte na **posredni srednji temperaturi** (350° F/177° C), dokler niso sokovi, ki iztekajo, čisti, in temperatura v najdebelejšem delu stegna doseže 180° F/82° C, za 45 do 50 minut. Prenesite perutnino in pekač na delovno površino. Pustite, da počiva 5 do 10 minut. Uporabite kuhinjske rokavice, držala za posodo ali prijemalke, da odstranite pokrovček za infuzijo iz vratu in previdno dvignete perutnino z infuzorja. Narežite piščanca na kose in ga servirajte toplega.

Zadošča za 2 do 4 porcije.

PIVSKI PIŠČANEC NA ŽARU

posredna srednja

Za marinado:

½ skodelice drobno nasekljanih zelenih čebul, beli in svetlo zeleni deli
½ skodelice gorčice Dijon
½ skodelice sojine omake
¼ skodelice svežega limoninega soka
1-½ čajne žličke sesekljane česna
1 čajna žlička zdrobljene rdeče paprike
1 čajna žlička košer soli
1-½ skodelice piva, ločeno

1 cel piščanec, 1,58 kg do 1,81 kg

Za marinado: V majhni posodi stepite skupaj marinado in eno skodelico piva.

Odstranite paket drobovja iz telesne votline piščanca in ga dajte na stran za drugo rabo. Odstranite in zavrzite odvečno maščobo iz telesne votline piščanca. Izperite piščanca pod mrzlo vodo. Postavite piščanca v veliko plastično vrečko, ki jo je mogoče zapreti, in vanjo nalijte marinado. Iztisnite zrak iz vrečke in tesno

zaprite. Obrnite vrečko, da porazdelite marinado, postavite v posodo in hladite vsaj 3 uri ali pa tudi do 8 ur, občasno pa obrnite vrečko.

Nalijte ostale pol skodelice piva v posodo v sredini podstavka. Postavite infuzor nad posodo v podstavku. Odstranite piščanca iz marinade, marinado zavrzite, nato pa piščanca popivajte s kuhinjskimi brisačami. Držite piščanca z odprtino telesne votline na spodnji strani in ga spustite na infuzor. Postavite infuzijski pokrovček v vratno odprtino. Krila piščanca zatakните za vrat.

Pripravljeno perutnino kuhajte na **posredni srednji temperaturi** (350° F/177° C), dokler niso sokovi, ki iztekajo, čisti, in temperatura v najdebelejšem delu stegna doseže 180° F/82° C, za 45 do 50 minut in ga polivajte približno vsakih 30 minut, tako da se sokovi zbirajo v podstavku. Prenesite perutnino in pekač na delovno površino. Pustite, da počiva 5 do 10 minut. Uporabite kuhinjske rokavice, držala za posodo ali prijemalke, da odstranite pokrovček za infuzijo in previdno dvignete piščanca z infuzorja. Narežite piščanca na kose in ga servirajte toplega.

Zadošča za 2 do 4 porcije.

PIŠČANEC Z ROŽMARINOM IN ČESNOM Z BELIM VINOM

posredna srednja

Za marinado:

- 4 veliki stroki česna
- ½ skodelice svežega kopra
- ¼ skodelice listov rožmarina
- ¼ skodelice kisle smetane
- 2 jušni žlici ekstra deviškega olivnega olja
- 1 čajna žlička košer soli
- ½ čajne žličke sveže zdrobljenega črnega popra

- 1 cel piščanec, 1,58 kg do 1,81 kg
- ½ skodelice suhega belega vina

Za marinado: Česen dajte v posodo mešalnika in mešajte, dokler ni nasekljan. Dodajte koper in rožmarin in mešajte, dokler nista drobno narezana. Dodajte kisló smetano, olje, sol in poper. Mešajte, dokler ni dobro premešano. Odstranite paket drobovja iz telesne votline piščanca in ga dajte na stran za drugo rabo.

Odstranite in zavrzite odvečno maščobo iz telesne votline piščanca. Izperite piščanca pod hladno vodo in ga osušite s papirnatimi brisačami. Enakomerno namažite marinado po zunanji strani piščanca. Postavite piščanca v posodo, pokrijte ga s plastično folijo in hladite vsaj 2 uri ali pa tudi do 12 ur.

Nalijte vino v posodo v sredini podstavka. Postavite infuzor nad posodo v podstavku. Držite piščanca z odprtino telesne votline na spodnji strani in ga spustite na infuzor. Postavite infuzijski pokrovček v vratno odprtino. Krila piščanca zatakните za vrat.

Pripravljeno perutnino kuhajte na **posredni srednji temperaturi** (350° F/177° C), dokler niso sokovi, ki iztekajo, čisti, in temperatura v najdebelejšem delu stegna doseže 180° F/82° C, za 45 do 50 minut. Prenesite perutnino in pekač na delovno površino. Pustite, da počiva 5 do 10 minut. Uporabite kuhinjske rokavice, držala za posodo ali prijemalke, da odstranite pokrovček za infuzijo iz vratu in previdno dvignete perutnino z infuzorja. Narežite piščanca na kose in ga servirajte toplega.

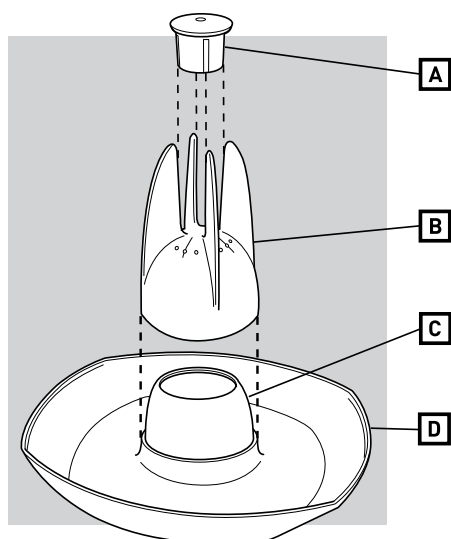
Zadošča za 2 do 4 porcije.

GARANCIJA

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) s tem jamči IZVIRNEMU KUPCU izdelek brez napak na materialu in pri izdelavi od dneva nakupa kot sledi: 2 leti po montaži in pri uporabi, skladni z natisnjenimi priloženimi navodili.

Weber lahko zahteva dokazilo o datumu vašega nakupa. ZATO SHRANITE VAŠE POTRDILO O PRODAJI ALI RAČUN IN NEMUDOMA VRNITE WEBROVO KARTICO REGISTRACIJE Z OMEJENO GARANCIJO.

Omejena garancija je omejena samo na popravilo ali zamenjavo delov, ki so pri pregledu očitni dokaz okvare pri normalni uporabi in vzdrževanju. Če Weber potrdi okvaro in odobri reklamacijo, Weber omogoči brezplačno popravilo ali zamenjavo delov. Če želite vrniti okvarjene dele, je potrebno v naprej plačati stroške prevoza. Weber bo vrnil dele kupcu, v primeru predhodno plačanih potnih stroškov in poštne. Omejena garancija ne vključuje napak ali okvar, nastalih pri uporabi izdelka, neizvedbe, zlorabi, nepravilni uporabi, predelavi izdelka, napačni aplikaciji izdelka, vandalizmu, nepravilni namestitvi ali nepravilnemu vzdrževanju ali servisiranju izdelka, ali pri neizvedbi izvedbe običajnega in rutinskega vzdrževanja. Preostale nepravilnosti, kot so razpadanje izdelka ali škoda, povzročena pri skrajnih vremenskih razmerah (npr. toča, orkani, potresi ali tornadi), razbarvanje zaradi izpostavljenosti kemikalijam (tako neposredno ali na zraku), niso vključene v to Omejeno garancijo. Weber ni odgovoren za uveljavljanje garancije poškodovanega izdelka, nastalega pri neizvedbi ali posledicah nečesa tretjega. Ta garancija vam omogoča specifične zakonske pravice, prav tako pa so vam lahko omogočene druge pravice, ki so v vsaki državi različne.



A Čep za infuziju

B Infuzer

C Čep postolje

D Postolje

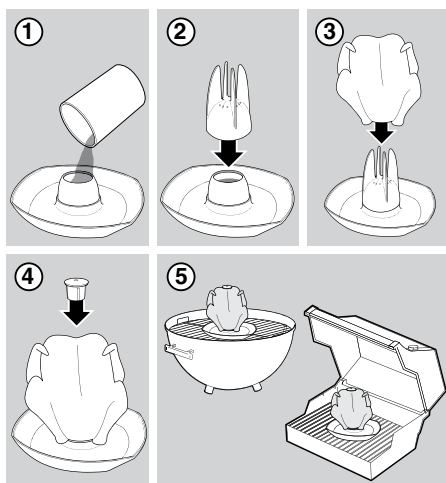
⚠ **OPASNOST:** Nemojte puniti čep postolja s alkoholnim špiritom. Alkoholni špirit je hlapljiv i može izazvati požar, dovodeći do teških tjelesnih ozljeda ili oštećenja vlasništva.

⚠ **UPOZORENJE:** Pekač za perad bit će vruć - prilikom pomicanja pekača za perad koristite rukavice za roštilj.

⚠ **UPOZORENJE:** Pekač za perad sadrži vruću tekućinu. Nemojte prevrnuti pekač za perad jer se vruća tekućina može prosuti.

⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte postavljati pekač za perad na zapaljivu površinu ili na površinu koja može biti oštećena toplotom.

⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte postavljati pekač za perad na ploču ili površinu od stakla.



1. Napunite čep postolja s vašom omiljenom tekućinom ili marinadom, te nemojte zaboraviti dodati omiljene začine.

⚠ **OPASNOST:** Nemojte puniti čep postolja s alkoholnim špiritom. Alkoholni špirit je hlapljiv i može izazvati požar, dovodeći do teških tjelesnih ozljeda ili oštećenja vlasništva.

⚠ **OPREZ:** Prije punjenja čepa postolje pekača za perad s nekom marinadom koja je bila u dodiru sa sirovim mesom, ribom ili peradi, osigurajte da ste kuhali marinadu u odvojenom spremniku najmanje 1 minutu.

2. Postavite infuzer preko čepa s postoljem.

3. Postavite piletinu iznad infuzera. Osigurajte da perad čvrsto stoji.

4. Postavite čep za infuziju u leđa peradi. Osigurajte da čep za infuziju čvrsto stoji.
NAPOMENA: Namažite čep za infuziju s uljem prije nego ga postavite u leđa peradi, po želji.

5. Postavite pekač za perad na rešetke za pečenje ili u pećnicu. Osigurajte da je najmanje 2,5 cm razmaka između peradi i poklopca. Zatvorite poklopac.

Knjižica za pečenje

- Roštiljajte pripremljenu perad iznad indirektno srednje topline (177°C/350°F) sve dok ne poteknu čisti sokovi, a unutrašnja temperatura ne dostigne 82°C/180°F u najdebljem dijelu zabatka.
- Ako koristite 22,5" Kettle na ugalj: Koristite 58 briketa za indirektni način. Koristite 44 podstava za grijanje za indirektni način.
- Prenesite perad i pekač na radnu površinu.
- Ostavite da odstoji od 5 do 10 minuta.
- Uklonite čep za infuziju i pažljivo podignite perad s infuzera korištenjem rukavica za pećnicu, držača zdjela ili hvataljki.

⚠ OPREZ: Prije uklanjanja peradi, postavite pekač za perad na ravnu površinu.

Napomena: Prije nego što pokušate ukloniti perad, koristite par hvataljki ili nož kako biste odvojili kožu peradi od čepa za infuziju.

Upute za čišćenje i održavanje

- Prije čišćenja osigurajte da je pekač za perad hladan.
- Ne stavljajte u perilicu posuđa za čišćenje.
- Za čišćenje koristite vruću sapunicu i zatim je isperite čistom vrućom vodom.
- Nemojte ostavljati na roštilju kada se ne koristi.
- Pažljivo čistite i rukujte površinama koje se ne lijepe, kako biste izbjegli ogrebotine i rezove površina.
- Pažljivo spremite kako biste izbjegli ogrebotine.

PEČENJE PILETA S JABUKOM I CURRYEM

indirektna srednja toplina

Za začinski nadjev:

2 žlice biljnog ulja
1 čajna žličica smeđeg šećera
½ čajne žličice chilia u prahu
½ čajne žličice currya u prahu
½ čajne žličice granuliranog češnjaka
½ čajne žličice suhog senfa
½ čajne žličice slanog koshera
½ čajne žličice crnog papra

1 cijelo pile oko 1,58 kg do 2 kg
½ šalice soka od jabuke

Za izradu začinskog nadjeva: U maloj zdjeli izmiješajte sastavke začinskog nadjeva sve dok ne budu ravnomjerno raspoređeni.

Uklonite iznutrice iz tijela pileta i postavite sa strane za drugu uporabu. Uklonite i odbacite svu prekomjernu masnoću s tijela pileta. Isperite pile hladnom vodom i osušite s papirnatim ubrusima. Ravnomjerno s vanjske strane natrljajte začinski nadjev preko cijelog pileta. Postavite pile u zdjelu, pokrijte s plastičnim poklopcem i rashladite najmanje 2 sata ili najdulje 12 sati.

Pospite sok od jabuke u čep postolja na sredini postolja. Postavite infuzer preko čepa s postoljem. Držite pile s otvorom prema dnu i spustite ga na infuzer. Postavite čep za infuziju unutar leđa pileta. Zakačite vrhove krila iza leđa pileta.

Roštiljajte pile na pekaču od 45 do 50 minuta na **indirektnoj srednjoj** toplini sve dok ne poteknu čisti sokovi, a unutrašnja temperatura u najdebljem dijelu zabatka ne dostigne 82°C/180°F. Prenesite pile i pekač na radnu površinu. Ostavite da odstoji od 5 do 10 minuta. Uklonite čep za infuziju s leđa pileta i pažljivo podignite pile s infuzera korištenjem rukavica za pećnicu, držača zdjela ili hvataljki. Razrežite pile na komade i poslužite toplo.

Poslužite za 2 do 4 osobe.

PILE ROŠTILJANO U PIVU

indirektna srednja toplina

Za marinadu:

½ šalice fino nasjeckanog zelenog luka, bijeli i svjetlo zeleni dijelovi
¼ šalice senfa Dijon
¼ šalice umaka od soje
¼ šalice svježeg soka od limuna
1-½ žlice nasjecanog češnjaka
1 žličica usitnjene crvene paprike
1 čajna žličica slanog koshera
1-½ čaša piva, podijeljeno

1 cijelo pile oko 1,58 kg do 2 kg

Za marinadu: U maloj zdjeli izmiješajte zajedno sastojke marinade s 1 čašom piva.

Uklonite iznutrice iz tijela pileta i postavite sa strane za drugu uporabu. Uklonite i odbacite svu prekomjernu masnoću s tijela pileta. Isperite pile hladnom vodom. Postavite pile u veliku plastičnu vrećicu i uspite unutra marinadu. Istisnite zrak iz vrećice i čvrsto zabrtvite. Okrenite vrećicu kako bi se rasporedila marinada, postavite u zdjelu i hladite najmanje 3 sata ili najdulje 8 sati, povremeno okrećući vrećicu.

Pospite ostatak 1/2 čaše piva u čep postolja na sredini postolja. Postavite infuzer preko čepa s postoljem. Izvadite pile iz marinade, bacite marinadu i osušite pile s kuhinjskim krpama. Držite pile s otvorom prema dnu i spustite ga na infuzer. Postavite čep za infuziju unutar leđa pileta. Zakačite vrhove krila iza leđa pileta.

Roštiljajte pile na pekaču od 45 do 50 minuta premazujući ga svakih 30 minuta ili kako bi se sokovi skupljali u postolju, na **indirektnoj srednjoj** toplini sve dok ne poteknu čisti sokovi, a unutrašnja temperatura u najdebljem dijelu zabatka ne dostigne 82°C/180°F. Prenesite pile i pekač na radnu površinu. Ostavite da odstoji od 5 do 10 minuta. Uklonite čep za infuziju i pažljivo podignite pile s infuzera korištenjem rukavica za pećnicu, držača zdjela ili hvataljki. Razrežite pile na komade i poslužite toplo.

Poslužite za 2 do 4 osobe.

PILE ZAČINJENO RUŽMARINOM-ČEŠNJAKOM U BIJELOM VINU

indirektna srednja toplina

Za marinadu:

- 4 velika češnja češnjaka
- ½ šalice svježeg kopra
- ¼ šalice svježih listića ružmarina
- ¼ šalice kiselog vrhnja
- 2 čajne žličice ekstra djevičanskog maslinovog ulja
- 1 čajna žličica slanog koshera
- ½ čajne žličice svježeg crnog papra

1 cijelo pile oko 1,58 kg do 2 kg

½ šalice suhog bijelog vina

Za marinadu: Postavite češnjak u zdjelu za obradu hrane ; sjeckajte sve dok se ne ustini. Dodajte kopar i ružmarin; sjeckajte dok se fino ne usitne. Dodajte kiselo vrhnje, ulje, sol i papar; mješajte dok se dobro ne izmješaja. Uklonite iznutrice iz tijela pileta i postavite sa strane za drugu uporabu.

Uklonite i odbacite svu prekomjernu masnoću s tijela pileta. Isperite pile hladnom vodom i osušite s papirnatim ubrusima. Ravnomjerno s vanjske strane natrijate marinadu preko pileta. Postavite pile u zdjelu, pokrijte s plastičnim poklopcem i rashladite najmanje 2 sata ili najdulje 12 sati.

Pospite vino u čep postolja na sredini postolja. Postavite infuzer preko čepa s postoljem. Držite pile s otvorom prema dnu i spustite ga na infuzer. Postavite čep za infuziju unutar leđa pileta. Zakačite vrhove krila iza leđa pileta.

Roštiljajte pile na pekaču od 45 do 50 minuta na **indirektnoj srednjoj** toplini sve dok ne poteknu čisti sokovi, a unutrašnja temperatura u najdebljem dijelu zabatka ne dostigne 82°C/180°F. Prenesite pile i pekač na radnu površinu. Ostavite da odstoji od 5 do 10 minuta. Uklonite čep za infuziju s leđa pileta i pažljivo podignite pile s infuzera korištenjem rukavica za pećnicu, držača zdjela ili hvataljki. Razrežite pile na komade i poslužite toplo.

Poslužite za 2 do 4 osobe.

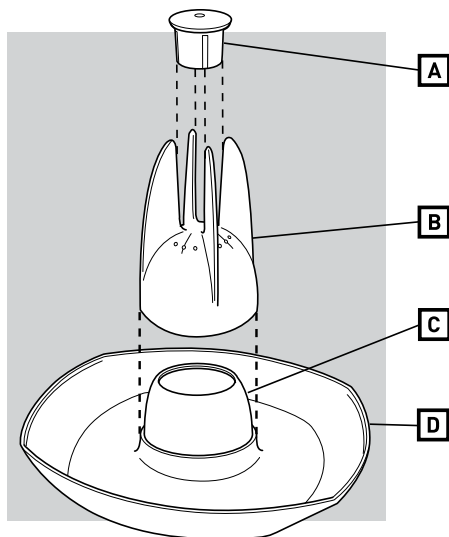
JAMSTVO

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) ovim jamči PRVOTNOM KUPCU, da će proizvod biti bez manjkavosti u materijalu ili izradi od datuma kupnje kako slijedi: 2 godine ako se sastavlja i koristi u skladu s priloženim tiskanim uputama.

Weber može zahtijevati razuman dokaz datuma kupnje. STOGA TREBATE ZADRŽATI POTVRDU O KUPNJI ILI RAČUN I ODMAH VRATITI WEBER REGISTRACIJSKU KARTICU ZA OGRANIČENO JAMSTVO.

Ovo ograničeno jamstvo bit će ograničeno na popravak ili zamjenu dijelova za koje se pokažu manjkavosti pri normalnom korištenju i održavanju, a za koje će ispitivanje pokazati, na Weber-ovo zadovoljenje, da jesu manjkavi. Ako Weber potvrdi manjkavost i odobri reklamaciju, Weber će izabrati da zamijeni takve dijelove bez naplate. Ako se od vas zatraži da vratite manjkave dijelove, vi morate plaćati troškove transporta. Weber će vratiti dijelove kupcu s plaćenom vozarinom ili poštarinom.

Ovo ograničeno jamstvo ne pokriva bilo kakve kvarove ili teškoće u radu uzrokovane slučajem, zlorabom, pogrešnom uporabom, izmjenama, nenamjenskom primjenom, vandalizmom, nepravilnom instalacijom ili nepravilnim održavanjem ili servisiranjem ili neprimjerenim izvođenjem normalnog i rutinskog održavanja. Propadanje ili oštećenja uslijed vremenskih nepogoda poput tuče, orkana, potresa ili tornada, promjene boje uslijed izlaganja kemikalijama bilo direktno ili onima u atmosferi nisu pokriveni ovim ograničenim jamstvom. Weber nije odgovoran pod ovim ili drugim podrazumijevanim jamstvom za slučajna ili posljedična oštećenja. Ovo jamstvo vam daje određena prava, a vi možete imati i druga prava koja variraju ovisno o državi.



A Infusioonikate

B Infuuser

C Alusnõu

D Alus

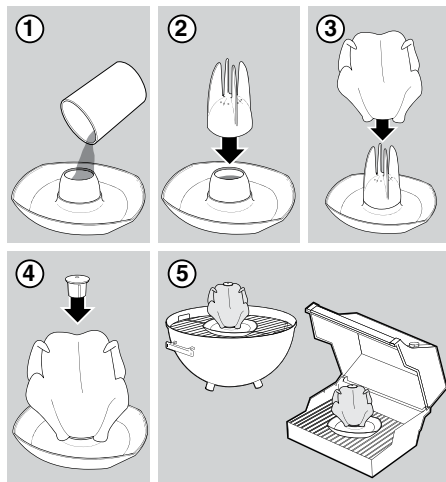
⚠ **TÄHELEPANU:** ärge valage alusnõusse alkohoolseid jooke. Alkohoolsed joogid on lenduvad ning süttimisohtlikud, ja põhjustavad tõsiseid kehavigastusi või materiaalseid kahjusid.

⚠ **ETTEVAATUST:** linnulihagrillija muutub kuumaks - kasutage linnulihagrillija liigutamiseks grillimiskindaid.

⚠ **ETTEVAATUST:** linnulihagrillija sisaldab kuuma vedelikku. Ärge kallutage linnulihagrillijat, sest kuum vedelik võib maha tilkuda.

⚠ **ETTEVAATUST:** ärge asetage linnulihagrillijat kergestisüttivale pinnale või pinnale, mida kuumus võiks kahjustada.

⚠ **ETTEVAATUST:** ärge asetage linnulihagrillijat lauale või klaaspinnale.



1. Täitke alusnõu oma lemmikvedeliku või marinaadiga ning ärge unustage lisada oma lemmikmaitseaineid.

⚠ **TÄHELEPANU:** ärge valage alusnõusse alkohoolseid jooke. Alkohoolsed joogid on lenduvad ning süttimisohtlikud ja põhjustavad tõsiseid kehavigastusi või materiaalseid kahjusid.

⚠ **TÄHELEPANU:** enne linnulihagrillija alusnõu täitmist marinaadiga, mis on eelnevalt puutunud kokku toore liha, kala, või linnulihaga, keetke marinaadi eraldi nõus vähemalt 1 minut.

2. Asetage alusnõu peale infuuser.

3. Asetage linnuliha infuuseri kohale. Veenduge, et linnuliha on kindlalt paigal.

4. Asetage infusioonikate linnuliha kaelaavausse. Veenduge, et infusioonikate on kindlalt oma kohal. **MÄRKUS:** soovi korral määrige infusioonikatet enne linnuliha kaela sisestamist õliga.

5. Asetage linnulihagrillija küpsetusrestile või ahju. Veenduge, et linnuliha ja kaane vahel on vähemalt 2,5 cm vaba ruumi. Sulgege kaas.

Küpsetamisjuhised

- Grillige ettevalmistatud linnuliha kaudses keskmises kuumuses (177 °C) kuni mahlad on välja jooksnud ning kintsuliha sisetemperatuur on kõige paksemas kohas tõusnud 82 °C-ni.
- Kui te kasutate 56 cm läbimõõduga sõe grilli: kasutage kaudsel kuumusel küpsetamiseks 58 briketi. Kasutage kaudsel kuumusel küpsetamiseks 44 kuumutusgraanulit.
- Tõstke linnuliha ja grill tööpinna.
- Laske 5 kuni 10 minutit tõmmata.
- Ahjukindaid, pajalappe või tange kasutades eemaldage infusioonikate ning tõstke linnuliha ettevaatlikult infuuserilt ära.

⚠ TÄHELEPANU: asetage linnulihagrillija enne linnuliha eemaldamist tasasele pinnale.

Märkus: enne infusioonikatte eemaldamist eraldage tangide või noaga linnuliha nahk infusioonikattest.

Puhastamis- ja hooldamisjuhised

- Veenduge, et linnulihagrillija on enne puhastamist maha jahtunud.
- Ärge kasutage puhastamiseks nõudepesumasinat.
- Kasutage puhastamiseks kuuma seebivett ning loputage kuuma puhta veega.
- Ärge jätke linnulihagrillijat grilli, kui te seda ei kasuta.
- Olge teflonkattega pindade puhastamisel ja käsitlemisel ettevaatlikud. Vältige teflonkattega pindade kraapimist ja lõikumist.
- Hoiustage ettevaatlikult et vältida kriimustamist.

GRILLKANA ÕUNA JA KARRIGA

kaudne keskmine kuumus

Vürtsimääre:

2 supilusikatäit taimeõli
1 teelusikatäis pruuni suhkrut
½ teelusikatäit tsillipulbrit
½ teelusikatäit karripulbrit
½ teelusikatäit granuleeritud küüslauku
½ teelusikatäit sinepipulbrit
½ teelusikatäit koššersoola

½ teelusikatäit jahvatatud musta pipart

1 terve kana - 800 g kuni 1,58 kg
½ tassi õunamahla

Vürtsimääre valmistamine: segage väikeses nõus vürtsimääre koostisaineid kuni ühtlase segu saamiseni.

Eemaldage kana sisemusest rupskid ning asetage muuks otstarbeks kõrvale. Eemaldage ja visake ära kana sisemuses leiduda võiv liigne rasv. Loputage kana külma vee alla ning patsutage majapidamispaberiga kuivaks. Hõõruge kana välispind vürtsimäärega ühtlaselt kokku. Asetage kana nõusse, katke toidukilega ning jätke vähemalt 2 tunniks või siis kuni 12 tunniks külmikusse.

Valage alusnõusse aluse keskel õunamahla. Asetage infuuser alusnõu peale. Hoidke kana kehaõõne avaus alla poole ning lükake kana infuuseri peale. Asetage infusioonikate kaelaavasse. Voltige tiivaotsad kana kaela taha.

Grillige kana grilli peal kaudse keskmise kuumuse juures 45 kuni 50 minutit, kuni mahlad on välja jooksnud ning kintsuliha sisetemperatuur on kõige paksemas kohas tõusnud 82 °C-ni. Tõstke kana ja grill tööpinna. Laske 5 kuni 10 minutit tõmmata. Ahjukindaid, pajalappe või tange kasutades eemaldage kaelaavast infusioonikate ning tõstke linnuliha ettevaatlikult infuuserilt ära. Lõigake kana tükkideks ning serveerige soojalt.

Kogus 2 kuni 4 portsjonit.

GRILLITUD ÕLLEKANA

kaudne keskmine kuumus

Marinaad:

½ tassi peeneks hakitud rohelisi sibulaid, valged ja helerohelised osad
½ tassi Dijoni sinepit
½ tassi sojakastet
¼ tassi värsket sidrunimahla
1-½ supilusikatäit hakitud küüslauku
1 teelusikatäis purustatud punase pipra laaste
1 teelusikatäis koššersoola
1-½ tassi kahte ossa jagatud õlut

1 terve kana - 800 g kuni 1,58 kg

Marinaadi valmistamine: vispeldage väikeses nõus kokku marinaadi koostisosad ja 1 tass õlut.

Eemaldage kana sisemusest rupskid ning asetage muuks otstarbeks kõrvale. Eemaldage ja visake ära kana sisemuses leiduda võiv liigne rasv. Loputage kana külma vee all. Asetage kana suurde, taassuletavasse plastikkotti ning valage sinna sisse marinaad. Suruge õhk kottist välja ning sulgege tihedalt. Keerake kotti marinaadi jaotamiseks, asetage kott nõusse ja nõu koos kotiga vähemalt 3 tunniks või kuni 8 tunniks külmikusse, ning keerake kott aegajalt teistpidi.

Valage alusnõusse aluse keskel järelejäänud 1/2 tassi õlut. Asetage infuuser alusnõu peale. Võtke kana marinaadist välja, visake marinaad ära ning patsutage kana majapidamispaberiga kuivaks. Hoidke kana kehaõõne avaus alla poole ning lükake kana infuuseri peale. Asetage infusioonikate kaelaavasse. Voltige tiivaotsad kana kaela taha.

Grillige kana grilli peal **kaudse keskmise** kuumuse juures 45 kuni 50 minutit, kuni mahlad on välja jooksnud ja kintsuliha sisetemperatuur on kõige paksemas kohas tõusnud 82 °C-ni ning valage umbes iga 30 minuti möödudes kana alusele kogunenud mahladega üle. Tõstke kana ja grill tööpinna. Laske 5 kuni 10 minutit tõmmata. Ahjukindaid, pajalappe või tange kasutades eemaldage infusioonikate ning tõstke kana ettevaatlikult infuuserilt ära. Lõigake kana tükkideks ning serveerige soojalt.

Kogus 2 kuni 4 portsjonit.

ROSMARIINI-KÜÜSLAUGU KANA VALGE VEINIGA

kaudne keskmine kuumus

Marinaad:

4 suurt küüslaugu küünt
½ tassi värsket tilli
¼ tassi värskaid rosmariinilehti
¼ tassi hapukoort
2 supilusikatäit neitsiõli
1 teelusikatäis koššersoola
½ teelusikatäit värskelt jahvatatud musta pipart

1 terve kana - 800 g kuni 1,58 kg
½ tassi kuiva valget veini

Marinaadi valmistamine: Asetage küüslauk köögikombaini ning peenestage. Lisage till ja rosmariin; tödelge kuni kõik on peeneks hakitud. Lisage hapukoor, õli, sool ja pipar; tödelge kuni kõik on ühtlaselt segunenud. Eemaldage kana sisemusest rupskid ning asetage muuks otstarbeks kõrvale.

Eemaldage ja visake ära kana sisemuses leiduda võiv liigne rasv. Loputage kana külma vee alla ning patsutage majapidamispaberiga kuivaks. Pintseldage kana välispind marinaadiga ühtlaselt kokku. Asetage kana nõusse, katke toidukilega ning jätke vähemalt 2 tunniks või siis kuni 12 tunniks külmikusse.

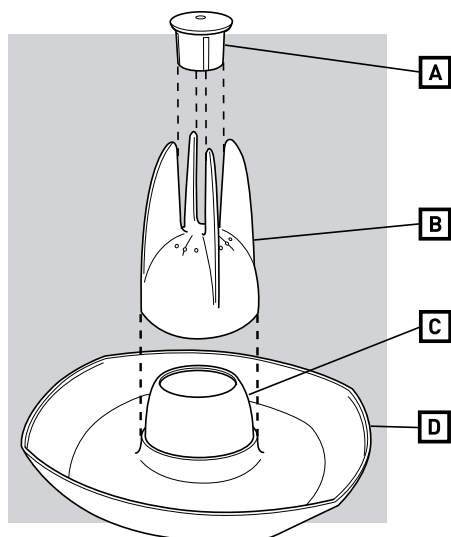
Valage alusnõusse aluse keskel veini. Asetage infuuser alusnõu peale. Hoidke kana kehaõõne avaus alla poole ning lükake kana infuuseri peale. Asetage infusioonikate kaelaavasse. Voltige tiivaotsad kana kaela taha.

Grillige kana grilli peal **kaudse keskmise** kuumuse juures 45 kuni 50 minutit, kuni mahlad on välja jooksnud ning kintsuliha sisetemperatuur on kõige paksemas kohas tõusnud 82 °C-ni. Tõstke kana ja grill tööpinna. Laske 5 kuni 10 minutit tõmmata. Ahjukindaid, pajalappe või tange kasutades eemaldage kaelaavast infusioonikate ning tõstke linnuliha ettevaatlikult infuuserilt ära. Lõigake kana tükkideks ning serveerige soojalt.

Kogus 2 kuni 4 portsjonit.

GARANTII

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garanteerib ESMASELE OSTJALE, et tootel ei esine materjalist ega tootmisest tulenevaid defekte. Garantii kehtivusaeg ja tingimused on järgnevad: 2 aastat, kui toode on kokku pandud ja kasutatud vastaval kaasasolevale juhendile. Weber võib nõuda ostukuupäeva tõendamist. SEEPÄRAST HOIDKE OSTUKVIITUNG VÕI OSTUARVE ALLES JA TAGASTAGE WEBERI PIIRATUD GARANTII REGISTREERIMISKAART KOHESELT. Selle piiratud garantiiga parandatakse või asendatakse detailid, mille defekt on selgunud tavapärase kasutamise ja hooldamise käigus ja mille puhul Weber kinnitab lähemal uurimisel, et need on defektiga. Kui Weber kinnitab defekti ja nõustub nõudega, parandab või asendab Weber need detailid tasuta. Kui te peate defektiga detailid tagastama, jäävad transpordikulud teie kanda. Weber tagastab detailid ostjale, kui saatmiskulude eest on tasutud. See piiratud garantii ei kata vigu või kasutamisel esinevaid probleeme, mis tulenevad õnnetustest, kuri- või väärarvamisest, muutmistest, vandalismist, valest paigaldamisest või valest hooldamisest, samuti hooldamisnõuete ja -sageduse eiramisest. Garantii ei kata kahjustusi ega kvaliteedi vähenemist, mis tulenevad ilmastikuoludest nagu rahe, orkaanid, maavärinad või tornaadod, samuti ei kata garantii värvimuutusi, mis tulenevad otsesest kokkupuutest kemikaalidega või on tekkinud atmosfääris leiduvate kemikaalide mõjul. Weber ei vastuta kaudsest ega otsestest kahjude eest. Käesolev garantii annab teile kindlad seaduslikud õigused. Tei võivad olla ka muud õigused, mis võivad riigiti erineda.



A Noslēgvāciņš
B Statīvs
C Pamatnes trauks
D Pamatne

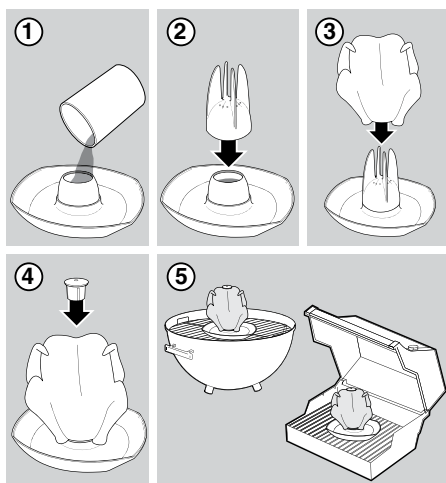
⚠ **BĪSTAMI:** nepiepildiet pamatnes trauku ar alkoholiskiem dzērieniem. Alkoholiski dzērieni ir ātri iztvaikojoši un var aizdegties, izraisot nopietnus miesas vai mantas bojājumus.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** putnu gaļas cepamierīce būs karsta - izmantojiet karstumizturīgos cimdus, pārvietojot putnu gaļas cepamierīci.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** putnu gaļas cepamierīce satur karstu šķidrumu. Nesagāziet putnu gaļas cepamierīci, jo karstais šķidrums var izšļakstīties.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** nenovietojiet putnu gaļas cepamierīci uz viegli uzliesmojošas virsmas vai virsmas, kuru var sabojāt karstums.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** nenovietojiet putnu gaļas cepamierīci uz galda vai stikla virsmas.



1. Piepildiet pamatnes trauku ar savu iecienīto šķidrumu vai marinādi un neaizmirstiet pievienot savas iecienītās garšvielas.

⚠ **BĪSTAMI:** nepiepildiet pamatnes trauku ar alkoholiskiem dzērieniem. Alkoholiski dzērieni ir ātri iztvaikojoši un var aizdegties, izraisot nopietnus miesas vai mantas bojājumus.

⚠ **UZMANĪBU:** pirms putnu gaļas cepamierīces pamatnes trauka piepildīšanas ar marinādi, kurā ir bijusi jēla gaļa, zivs vai putnu gaļa, obligāti vāriet marinādi atsevišķā traukā vismaz 1 minūti.

2. Novietojiet turētāju virs pamatnes trauka.

3. Novietojiet putnu gaļu uz turētāja. Pārliecinieties, ka gaļa ir novietota stabili.

4. Ievietojiet noslēgvāciņu putna kakla dobumā. Pārliecinieties, ka noslēgvāciņš ir ievietots stingri. *PIEZĪME: ja vēlaties, ieziediet noslēgvāciņu ar eļļu pirms tā ievietošanas putna kaklā.*

5. Novietojiet putnu gaļas cepamierīci uz cepšanas režģa cepeškrāsnī. Pārliecinieties, ka starp gaļu un vāku ir vismaz 2,5 cm liels atstatums. Aizveriet vāku.

Cepšanas norādījumi

- Grilējiet sagatavoto putnu gaļu vidējā karstumā (177 °C), izmantojot netiešo gatavošanas metodi, līdz iedurot tek caurspīdīga sula un iekšējā temperatūra ir sasniegusi 82 °C augšstilba biezākajā vietā.
- Ja jūs lietojat 56 cm kokogļu grilu: izmantojiet 58 briķetes, gatavojot ar netiešo metodi; izmantojiet 44 kokogles, gatavojot ar netiešo metodi.
- Pārvietojiet gaļu un cepamierīci uz darbvirsmu.
- Atstājiet uz 5-10 minūtēm.
- Izmantojot virtuves cimdus, karsto trauku turētājus vai kņabes, izņemiet noslēgvāciņu un uzmanīgi noceliet gaļu no turētāja.

⚠ UZMANĪBU: novietojiet putnu gaļas cepamierīci uz līdzenas virsmas, pirms izņemat no tās gaļu.

Piezīme: izmantojiet kņabļu pāri vai nazi, lai pirms noslēgvāciņa izņemšanas atdalītu no tā putna ādu.

Tīrīšanas un kopšanas norādījumi

- Pārliecinieties, ka putnu gaļas cepamierīce pirms tīrīšanas ir atdzisusi.
- Nelieciet to trauku mazgājamajā mašīnā, lai to nomazgātu.
- Izmantojiet karstu ziepjūdeni, lai to nomazgātu, pēc tam noskalojiet ar tīru, karstu ūdeni.
- Neatstājiet cepamierīci grīdā, ja tā netiek izmantota.
- Rīkojieties uzmanīgi, tīrot un gatavojot uz nepiedegošajām virsmām, nesaskrāpējiet un nesagrieziet nepiedegošās virsmas.
- Uzglabājiet uzmanīgi, lai to pasargātu no skrāpējumiem.

VISTAS CEPETIS AR ĀBOLIEM UN KARIJU

netiešā gatavošanas metode vidējā karstumā

Garšvielu mērcei:

2 ēdamkarotes augu eļļas
1 tējkarote brūnā cukura
½ tējkarote čili pulvera
½ tējkarote karija pulvera

½ tējkarote sasmalcinātu ķiploku
½ tējkarote sauso sinepju
½ tējkarote rupjās sāls
½ tējkarote sasmalcinātu melno piparu

1 vesela vista, 800 g vai 1,58 kg
½ tasīte ābolu sulas

Garšvielu mērces gatavošana: mazā bļodā vienmērīgi samaisiet garšvielu mērces sastāvdaļas.

Izņemiet visas ķidas no vistas ķermeņa, tās varēsiet izmantot citām receptēm. Izņemiet liekos taukus no vistas ķermeņa un izmetiet tos. Noskalojiet vistu aukstā ūdenī un ar papīra dvieli noslaukiet sausu. Vienmērīgi ieberzējiet garšvielu mērci pa visu vistas ārpusi. Ielieciet vistu bļodā, pārklājiet ar plastmasas plēvi un atdzesējiet vismaz 2 stundas, bet ne vairāk kā 12 stundas.

Ielejiet ābolu sulu pamatnes centrā esošajā pamatnes traukā. Novietojiet turētāju virs pamatnes trauka. Turot vistu ar ķermeņa atvērumu uz leju, uzstūmiet to uz turētāja. Ievietojiet noslēgvāciņu kakla dobumā. Aizbāziet spārnu galus aiz vistas kakla.

Grilējiet vistu cepamierīcē **vidējā karstumā, izmantojot netiešo gatavošanas metodi**, līdz iedurot tek caurspīdīga sula un iekšējā temperatūra ir sasniegusi 82 °C augšstilba biezākajā vietā, 45-50 minūtes. Pārvietojiet vistu un cepamierīci uz darbvirsmu. Atstājiet uz 5-10 minūtēm. Izmantojot virtuves cimdus, karsto trauku turētājus vai kņabes, izņemiet noslēgvāciņu no kakla dobuma un uzmanīgi noceliet vistu no turētāja. Sagrieziet vistu gabalos un pasniedziet siltu.

2-4 personām.

ALŪ GRILĒTA VISTA

netiešā gatavošanas metode vidējā karstumā

Marinādei:

½ tasīte smalki sakapātu loku, baltā un gaiši zaļā daļa
½ tasīte Dižonas sinepju
½ tasīte sojas mērces
¼ tasīte svaigas citronu sulas
1-½ ēdamkarote sasmalcinātu ķiploku
1 tējkarote sasmalcinātu sarkano piparu pārslu
1 tējkarote rupjās sāls
1-½ tasīte alus, pa daļām

1 vesela vista, 800 g vai 1,58 kg

Marinādes pagatavošana: mazā bļodā sakuliet marinādes sastāvdaļas kopā ar 1 tasīti alus.

Izņemiet visas ķidas no vistas ķermeņa, tās varēsiet izmantot citām receptēm. Izņemiet liekos taukus no vistas ķermeņa un izmetiet tos. Noskalojiet vistu aukstā ūdenī. Ielieciet vistu lielā, noslēdzamā

plastmasas maisā un ielejiet marinādi. Izspiediet gaisu un cieši aizveriet maisu. Pagrieziet maisu, lai marināde satecētu pa visu maisu, ielieciet blodā un atdzesējiet vismaz 3 stundas, bet ne vairāk kā 8 stundas, laiku pa laikam pagriežot maisu.

Ielejiet atlikušo 1/2 tasīti alus pamatnes centrā esošajā pamatnes traukā. Novietojiet turētāju virs pamatnes trauka. Izņemiet vistu no marinādes, izlejiet marinādi un ar virtuves dvieļiem noslaukiet vistu sausu. Turot vistu ar ķermeņa atvērumu uz leju, uzstumiet to uz turētāja. Ievietojiet noslēgvāciņu kakla dobumā. Aizbāziet spārnu galus aiz vistas kakla.

Grilējiet vistu cepamierīcē **vidējā karstumā, izmantojot netiešo gatavošanas metodi**, līdz iedurot tek caurspīdīga sula un iekšējā temperatūra ir sasniegusi 180 °F/82 °C augšstilba biezākajā vietā, 45-50 minūtes, ik pēc aptuveni 30 minūtēm aplejot ar pamatnē sakrājušos sulu. Pārvietojiet vistu un cepamierīci uz darbvirsmu. Atstājiet uz 5-10 minūtēm. Izmantojot virtuves cimds, karsto trauku turētājus vai knaibles, izņemiet noslēgvāciņu un uzmanīgi noceliet vistu no turētāja. Sagrieziet vistu gabalos un pasniedziet siltu.

2-4 personām.

VISTA ROZMARĪNĀ UN ĶIPLOKOS AR BALTVĪNU

netiešā gatavošanas metode vidējā karstumā

Marinādei:

- 4 lielas ķiploku daiviņas
- ½ tasīte svaigu dillju
- ¼ tasīte svaigu rozmarīna lapu
- ¼ tasīte skābā krējuma
- 2 ēdamkarotes pirmā spieduma olīveļļas
- 1 tējkarote rupjās sāls
- ½ tējkarote svaigi sasmalcinātu melno piparu

- 1 vesela vista, 800 g vai 1,58 kg
- ½ tasīte sausā baltvīna

Marinādes pagatavošana: ielieciet ķiplokus virtuves kombainā blodā un sasmalciniet tos. Pievienojiet dilles un rozmarīnu un smalki sakapājiet. Pievienojiet skābo krējumu, eļļu, sāli un piparus un rūpīgi sajauciet. Izņemiet visas ķidas no vistas ķermeņa, tās varēsiet izmantot citām receptēm.

Izņemiet liekos taukus no vistas ķermeņa un izmetiet tos. Noskalojiet vistu aukstā ūdenī un ar papīra dvieļi noslaukiet sausu. Vienmērīgi ieberzējiet marinādi pa visu vistas ārpusi. Ielieciet vistu blodā, pārklājiet ar plastmasas plēvi un atdzesējiet vismaz 2 stundas, bet ne vairāk kā 12 stundas.

Ielejiet vīnu pamatnes centrā esošajā pamatnes traukā. Novietojiet turētāju virs pamatnes trauka. Turot vistu ar ķermeņa atvērumu uz leju, uzstumiet to uz turētāja. Ievietojiet noslēgvāciņu kakla dobumā. Aizbāziet spārnu galus aiz vistas kakla.

Grilējiet vistu cepamierīcē **vidējā karstumā, izmantojot netiešo gatavošanas metodi**, līdz iedurot tek caurspīdīga sula un iekšējā temperatūra ir sasniegusi 82 °C augšstilba biezākajā vietā, 45-50 minūtes. Pārvietojiet vistu un cepamierīci uz darbvirsmu. Atstājiet uz 5-10 minūtēm. Izmantojot virtuves cimds, karsto trauku turētājus vai knaibles, izņemiet noslēgvāciņu no kakla dobuma un uzmanīgi noceliet vistu no turētāja. Sagrieziet vistu gabalos un pasniedziet siltu.

2-4 personām.

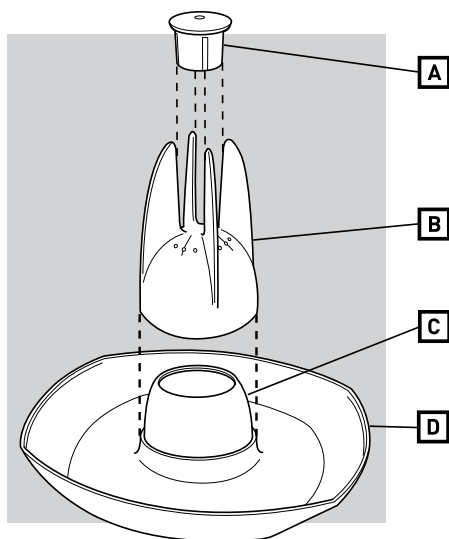
GARANTĪJA

„Weber–Stephen Products Co.” (Weber®) □uo garantuoja PIRMINIAM PIRKĖJUI, kad nebus medžiagos ir gamybos defektų nuo įsigijimo datos iki to laiko, kaip nurodyta toliau: 2 metus, jei sumontuojama ir naudojama pagal pridedamas išspausdintas instrukcijas.

„Weber” galī reikalauji pratingų pirkimo datos įrodymų. TODEL TURETUMETE PASILIKTI ČEKJ AR SAŠKAITA IR NEDELSDAMI GRAŽINTI „WEBER” RIBOTOS GARANTIJOS REGISTRAVIMO KORTELE.

Ši ribota garantija apsiribos detaļi, kurios turės defektų normalaus naudojimo ir priežiūros sąlygomis ir kurių defektai bus matomi jas patikrinus ir tai patvirtins „Weber”, remonto ir pakeitimu. Jei „Weber” patvirtins defektą ir priims skundą, „Weber” tokias detales remontoos arba pakeis nemokamai. Jei turėsite gražinti blogas detales, turėsite apmokėti už jų transportavimą. Gražindama atgal detales pirkėjui, siuntimo išlaidas apmokės „Weber”.

Ši ribota garantija negalioja gedimams ar naudojimui problemoms, kilusioms dėl nelaimingų atsitikimų, netinkamo naudojimo, keitimo, vandalizmo, naudojimo ne pagal paskirtį, netinkamo sumontavimo ar netinkamos priežiūros arba įprastinės ir nuolatinės priežiūros neatlikimo. Gedimams ar pažeidimams dėl prastų oro sąlygų, tokių kaip kruša, uraganai, žemės drebėjimai ar tornadai, spalvos pasikeitimas dėl tiesioginio ar aplinkoje esančių cheminių medžiagų poveikio ši ribota garantija netaikoma. „Weber” pagal šią ar kokią nors kitą numanomą garantiją nebus laikoma atsakinga už nenumatytus ar logiškai pagrįstus pažeidimus. Ši garantija suteikia jums konkrečias teises, taip pat jūs galite turėti kitų teisių, kurios skiriasi priklausomai nuo valstybės.



A Užpilo dangtelis

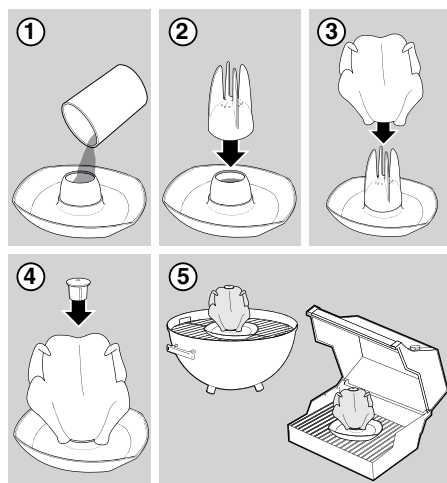
B Laikiklis

C Pagrindo indas

D Pagrindas

⚠ **PAVOJUS:** nepilkite į pagrindo indą alkoholinių gėrimų. Alkoholiniai gėrimai garuoja ir gali užsidegti padarydami rimtų kūno sužalojimų arba sukeldami turtinę žalą.

- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** paukštienos krosnelė bus karšta – perkeldami paukštienos krosnelę mūvėkite pirštines.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** paukštienos krosnelėje yra karšto skysčio. Nepakreipkite paukštienos krosnelės, nes gali išsilieti karštas skystis.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** nestatykite paukštienos krosnelės ant degaus paviršiaus arba paviršiaus, kurį gali pažeisti karštis.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** nestatykite paukštienos krosnelės ant stalo arba stiklinio paviršiaus.



1. Pripildykite pagrindo indą mėgstamiausio skysčio ar marinato ir nepamirškite pridėti mėgstamiausių prieskonių.
- ⚠ **PAVOJUS:** nepilkite į pagrindo indą alkoholinių gėrimų. Alkoholiniai gėrimai garuoja ir gali užsidegti padarydami rimtų kūno sužalojimų arba sukeldami turtinę žalą.
- ⚠ **ATSARGIAI:** prieš pripildydami paukštienos krosnelės pagrindo indą kokio nors marinato, kuris lietsi su žalia mėsa, žuvimi ar paukštiena, pasirinkite marinatą atskirame inde mažiausiai 1 minutę.
2. Uždėkite laikiklį virš pagrindo indo.
3. Dėkite paukštieną virš laikiklio. Įsitikinkite, kad paukštiena uždėta gerai.
4. Įkiškite užpilo dangtelį į paukštienos kaklelio ertmę. Įsitikinkite, kad užpilo dangtelis uždėtas gerai. *PASTABA: jei norite, padenkite užpilo dangtelį aliejumi prieš dėdami jį į paukštienos kakliuką.*
5. Dėkite paukštienos krosnelę ant keпамųjų grotelių arba į orkaitę. Įsitikinkite, kad tarp paukštienos ir dangčio yra mažiausiai 2,5 cm tarpas. Uždarykite dangtį.

Gaminimo instrukcija

- Kepkite paruoštą paukštieną netiesioginiame vidutiniame (177 °C) karštyje, kol ims tekėti skaidrios sultys, o vidinė storiausios šlaunelės dalies temperatūra pasieks 82 °C.
- Jei naudojate 56 cm medžio anglių kepsninę: Naudokite 58 briketus kepdami netiesioginiu būdu. Naudokite 44 šildymo gabaliukus kepdami netiesioginiu būdu.
- Perkelkite paukštieną ir krosnelę ant darbinio paviršiaus.
- Palaikykite stovėti 5–10 minučių.
- Mūvėdami orkaitės pirštines, puodkėle ar žnyplėmis nuimkite užpilo dangtelį ir atsargiai nukelkite paukštieną nuo laikiklio.

⚠ ATSAUGIAI: prieš nuimdami paukštieną dėkite paukšties krosnelę ant lygaus paviršiaus.

Pastaba: prieš nuimdami paukšties odelę nuo užpilo dangtelio atskirkite žnyplėmis ar peiliu.

Valymo ir priežiūros instrukcijos

- Prieš valydami įsitikinkite, kad paukšties krosnelė atvėsusi.
- Neplaukite indaplovėje.
- Plaukite karštu muiliniu vandeniu, tada nuskalaukite švariu, karštu vandeniu.
- Nepalikite kepsninėje, kai nenaudojate.
- Būkite atsargūs valydami ir apdorodami nelipnius paviršius, nesubraižykite ir nesuspaustykite nelipnių paviršių.
- Laikykite saugiai, kad nesubraižytumėte.

SKRUDINKITE VIŠČIAUKĄ SU OBUOLIAIS IR KARIU

netiesioginis vidutinis karštis

Prieskonių masei paruošti reikės:

2 valgomieji šaukštai augalinio aliejaus
1 arbatinis šaukštelis rudojo cukraus
½ arbatinio šaukštelio maltų raudonųjų pipirų
½ arbatinio šaukštelio kario
½ arbatinio šaukštelio susmulkinto česnako
½ arbatinio šaukštelio džiovintų garstyčių
½ arbatinio šaukštelio košerinės druskos
½ arbatinio šaukštelio maltų juodųjų pipirų

1 viščiukas, 800 g – 1,58 kg
½ stiklinės obuolių sulčių

Prieskonių masę gaminama taip: mažame dubenėlyje sumaišykite prieskonių masės sudedamąsias dalis, kol pasiskirstys tolygiai.

Pašalinkite iš viščiuko kūno ertmės kogaivių maišelį ir atidėkite naudoti kitą kartą. Pašalinkite iš viščiuko kūno ertmės riebalus. Nuskalaukite viščiuką šaltu vandeniu ir nusausinkite popieriniu rankšluosčiu. Tolygiai įtrinkite prieskonių masę viščiuko išorę. Dėkite viščiuką į dubenį, uždenkite plastmasine plėvele ir laikykite šaldytuve mažiausiai 2 valandas arba ne ilgiau kaip 12 valandų.

Supilkite obuolių sultis į pagrindo indą pagrindo centre. Uždėkite laikiklį virš pagrindo indo. Laikykite viščiuką kūno ertmės anga žemyn ir nuleiskite jį ant laikiklio. Dėkite užpilo dangtelį į kakliuko angą. Užkiškite sparnelių galus už viščiuko kaklo.

Skrudinkite viščiuką ant krosnelės esant **netiesioginiam vidutiniam** karščiui, kol ims tekėti skaidrios sultys, o vidinė storiausios šlaunelės dalies temperatūra pasieks 82 °C, 45–50 minučių. Perkelkite viščiuką ir krosnelę ant darbinio paviršiaus. Palaikykite 5–10 minučių. Mūvėdami orkaitės pirštines, puodkėle ar žnyplėmis ištraukite užpilo dangtelį iš kaklo angos ir atsargiai pakelkite viščiuką nuo laikiklio. Supjaustykite viščiuką gabalėliais ir patiekite šiltą.

2–4 porcijos.

ANT GROTELIO KEPTAS VIŠČIAUKAS SU ALUMI

netiesioginis vidutinis karštis

Marinatu paruošti reikės:

½ stiklinės smulkiai kapotų žalių svogūnų, baltos ir šviesiai žalios dalies
⅓ stiklinės „Dijon“ garstyčių
⅓ stiklinės sojų padažo
¼ stiklinės šviežių citrinų sulčių
1–½ valgomasis šaukštas supapoto česnako
1 arbatinis šaukštelis smulkintų raudonųjų pipirų gabaliukų
1 arbatinis šaukštelis košerinės druskos
1–½ stiklinės alaus, skiesto

1 viščiukas, 800 g – 1,58 kg

Marinatas gaminamas taip: mažame dubenėlyje sumaišykite marinato sudedamąsias dalis kartu su 1 stikline alaus.

Pašalinkite iš viščiuko kūno ertmės kogaivių maišelį ir atidėkite naudoti kitą kartą. Pašalinkite iš viščiuko kūno ertmės riebalus. Nuskalaukite viščiuką šaltu vandeniu. Dėkite viščiuką į didelį uždaramą plastikinį maišelį ir supilkite marinatą. Išspauskite iš maišelio orą ir tvirtai uždarykite. Pasukite maišelį, kad marinatas pasiskirstytų, dėkite į dubenį ir laikykite šaldytuve mažiausiai 3 valandas arba ilgiausiai 8 valandas kartais pasukinėdami maišelį.

Supilkite likusią 1/2 stiklinės alaus į pagrindo indą pagrindo centre. Uždėkite laikiklį virš pagrindo indo. Ištraukite viščiuką iš marinato, išpilkite marinatą ir nusauskinkite viščiuką virtuviniiais rankšluosčiais. Laikykite viščiuką kūno ertmės anga žemyn ir nuleiskite jį ant laikiklio. Dėkite užpilo dangtelį į kakliuko angą. Užkiškite sparnelių galus už viščiuko kaklo.

Skrudinkite viščiuką ant krosnelės esant **netiesioginiam vidutiniam** karščiui, kol ims tekėti skaidrios sultys, o vidinė storičiausia šlaunelės dalies temperatūra pasieks 82 °C, 45–50 minučių, maždaug kas 30 minučių palaistydami pagrinde susirinkusiomis sultimis. Perkelkite viščiuką ir krosnelę ant darbinio paviršiaus. Palikykite 5–10 minučių. Mūvėdami orkaitės pirštines, puodkėle ar žnyplėmis nuimkite užpilo dangtelį ir atsargiai nukelkite viščiuką nuo laikiklio. Supjaustykite viščiuką gabalėliais ir patiekite šiltą.

2–4 porcijos.

ROZMARINU- IR ČESNAKU GARDINTAS VIŠČIUKAS SU BALTUOJU VYNU

netiesioginis vidutinis karštis

Marinatu paruošti reikės:

- 4 didelių česnako skiltelių
- ½ stiklinės šviežių krapų
- ¼ stiklinės šviežio rozmarino lapelių
- ¼ stiklinės grietinės
- 2 valgomųjų šaukštų aukščiausios kokybės alyvuogių aliejaus
- 1 arbatinio šaukštelio košerinės druskos
- ½ arbatinio šaukštelio šviežiai maltų juodųjų pipirų

- 1 viščiukas, 800 g – 1,58 kg
- ½ stiklinės sauso baltojo vyno

Marinatas gaminamas taip: įdėkite česnaką į virtuvinio kombaino dubenį; apdorokite, kol sumalsite. Pridėkite krapų ir rozmarino; apdorokite, kol smulkiai sukaposite. Sudėkite grietinę, aliejų, druską ir pipirus; apdorokite, kol gerai išsimaišys. Pašalinkite iš viščiuko kūno ertmės kagalvių maišelį ir atidėkite naudoti kitą kartą.

Pašalinkite iš viščiuko kūno ertmės riebalus. Nuskalaukite viščiuką šaltu vandeniu ir nusauskinkite popieriniu rankšluosčiu. Šepetėliu tolygiai aptepkite išorinį viščiuko paviršių marinatu. Dėkite viščiuką į dubenį, uždenkite plastmasine plėvele ir laikykite šaldytuve mažiausiai 2 valandas arba ne ilgiau kaip 12 valandų.

Supilkite vyną į pagrindo indą pagrindo centre. Uždėkite laikiklį virš pagrindo indo. Laikykite viščiuką kūno ertmės anga žemyn ir nuleiskite jį ant laikiklio. Dėkite užpilo dangtelį į kakliuko angą. Užkiškite sparnelių galus už viščiuko kaklo.

Skrudinkite viščiuką ant krosnelės esant **netiesioginiam vidutiniam** karščiui, kol ims tekėti skaidrios sultys, o vidinė storičiausia šlaunelės dalies temperatūra pasieks 82 °C, 45–50 minučių. Perkelkite viščiuką ir krosnelę ant darbinio paviršiaus. Palaikykite 5–10 minučių. Mūvėdami orkaitės pirštines, puodkėle ar žnyplėmis ištraukite užpilo dangtelį iš kaklo angos ir atsargiai pakelkite viščiuką nuo laikiklio. Supjaustykite viščiuką gabalėliais ir patiekite šiltą.

2–4 porcijos.

GARANTĖ

Weber–Stephen Products Co., (Weber®) garantėazą prin prezenta CUMPĂRĂTORULUI ÎNÎTIAL că produsul nu va prezenta defecte de material  i manoperă la data cumpărării, astfel: 2 ani dacă este asamblat  i utilizat în conformitate cu instruc iunile scrise care îl  nso esc.

Weber poate solicita prezentarea unei dovezi rezonabile a datei de cumpărare. DE ACEEA TREBUIE S  P STR TI B NUL SAU FACTURA DE VÂNZARE  I S  RETURN TI ÎMEDIAT CARDUL DE ÎNREGISTRARE A GARANȚIEI LIMITATE WEBER.

Această garanție limitată va acoperi reparația sau înlocuirea pieselor care se defectează în condi ii normale de utilizare  i care la examinare vor  r ta, conform cerințelor Weber, că sunt defecte. Dacă Weber confirmă defectul  i aprobă cererea, va alege să repare sau să înlocuiască aceste piese fără taxă. Dacă vi se cere să return ti piesele defecte, taxele de transport trebuie plătite în avans. Weber va returna cumpărătorului taxa de transport sau timbrul plătite în avans.

Această garanție limitată nu acoperă defectiunile sau dificult tile de utilizare datorate accidentului,  buzului, utilizării necorespunzătoare, modificării, utilizării gre ite, instalării necorespunzătoare sau întreținerii sau dep n rii necorespunzătoare sau efectuării necorespunzătoare a întreținerii normale sau periodice. Deteriorarea sau daunele cauzate de condi ii de vreme severă precum grindină, uragane, cutremure de p m nt sau tornade, decolorare cauzată de expunerea la produse chimice fie direct, fie din atmosferă nu sunt acoperite de această garanție limitată. Weber nu va fi responsabilă în baza acestei garanții sau a oricărei garanții implicite pentru niciun fel de daune indirecte sau pe cale de consecin . Această garanție vă conferă drepturi legale specifice  i pute i beneficia  i de alte drepturi care variază în func ie de tar .



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

WWW.WEBER.COM®

© 2010 Weber-Stephen Products Co. Weber, the Kettle configuration and the  are registered trademarks; 200 E. Daniels Road, Palatine, IL 60067-6266 USA. The Weber Poultry Roaster is covered by U.S. Patent No. 6487964, issued to Innovative Culinary Concepts LLC and other U.S. and International patents pending. Used under license. (1-800-446-1071 - U.S.A. Only) **178714 06/10**