



ORIGINAL KETTLE



SV

Användarhandbok för kolgrill

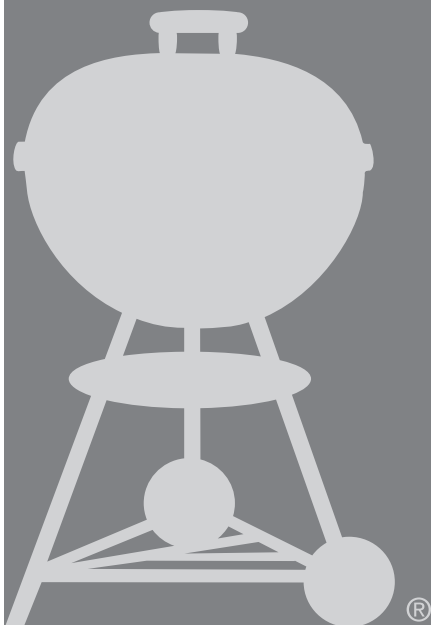
Kasta inte bort den här. Användarhandboken innehåller viktig information om faror och varningar för produkten. Se monteringsguiden för instruktioner om montering. Använd inte grillen inomhus!

Besök www.weber.com, välj ditt land och registrera din grill i dag.

69122

SV - SWEDISH

10/31/18





Om inte all information om **FAROR, VARNINGAR** och **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER** i användarhandboken följs kan det resultera i allvarliga personskador eller dödsfall, eller i en brand eller explosion som kan orsaka egendomsskador.

Läs all säkerhetsinformation i den här användarhandboken innan du använder grillen.

⚠ **VARNING!** Använd inte inomhus! Grillen är gjord för användning utomhus i ett välventilerat utrymme, och är inte avsedd för och ska aldrig användas som värmekälla. Om den används inomhus byggs giftiga ångor upp som orsakar allvarlig kroppsskada eller dödsfall.

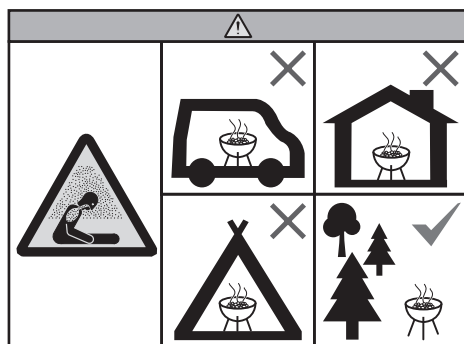
⚠ **VARNING!** Grillen blir mycket varm. Flytta den inte under användning.

⚠ **VARNING!** Håll barn och djur på avstånd.

⚠ **VARNING!** Använd inte sprit eller bensen för att tända eller återtända! Använd endast tändmedel som uppfyller EN 1860-3!

⚠ **VARNING!** Börja inte grilla förrän grillkolen eller briketterna täcks av ett lager aska.

⚠ **VARNING!** Använd inte grillen i trånga utrymmen och/eller i boendemiljöer såsom t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för dödlig kolmonoxidförgiftning.



FAROR

- ⚠ Använd inte grillen i ett garage, inomhus, i övertäckta gångar eller andra stängda utrymmen.
- ⚠ Använd inte bensen, alkohol eller andra flyktiga vätskor för att tända kolen. Om du använder tändvätska (rekommenderas inte) ska du ta bort eventuell vätska som kan ha runnit ned genom baljans ventiler innan du tänder kolen.
- ⚠ Tillsätt inte tändvätska (eller kol som fått suga till sig tändvätska) på hett eller varmt kol. Skruva på korken på tändvätskan efter användning och placera den på säkert avstånd från grillen.
- ⚠ Håll matlagingsområdet fritt från brandfarliga ångor och vätskor som bensen, alkohol och från brännbara material.

VARNINGAR

- ⚠ Använd inte grillen om inte alla delar sitter på plats. Grillen måste monteras enligt monteringsguiden. Felaktig montering kan innebära fara.
- ⚠ Använd aldrig grillen utan askfångaren på plats.
- ⚠ Använd inte grillen under en konstruktion av brännbart material.
- ⚠ Alkohol-förtäring samt användning av receptbelagda eller receptfria mediciner kan påverka användarens förmåga att korrekt montera eller säkert använda grillen.
- ⚠ Var försiktig när du använder grillen. Den blir mycket varm vid matlagning och rengöring, och får aldrig lämnas obevakad.
- ⚠ Kontrollera alltid askfångaren innan du tänder om du använder flytande tändmedel. Vätska kan samlas i askfångaren och skulle kunna antändas, vilket innebär att det börjar brinna under baljan. Ta bort eventuell tändvätska från askfångaren innan du tänder kolen.
- ⚠ Denna grill är inte avsedd att installeras i eller på husbilar och/eller båtar.
- ⚠ Använd inte grillen inom 1,5 meter från något brännbart material. Brännbara material omfattar, men är inte begränsat till trall av trä eller av behandlat trä, altaner och verandor.
- ⚠ Låt alltid grillen stå på en stadig, plan yta som är fri från brännbart material.
- ⚠ Ställ inte grillen på glas eller en brännbar yta.
- ⚠ Använd inte grillen när det blåser mycket.
- ⚠ Bär inte kläder med löst sittande, hängande ärmar när du ska tända eller använda grillen.
- ⚠ Rör aldrig vid grill- eller kolgallret, aska, kol eller grillen för att känna efter om de är varma.
- ⚠ Släck kolen när du har grillat klart. Det gör du genom att stänga spjällen i balja och lock och lägga på locket.
- ⚠ Använd värmetåliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot värmekontakt) när du lagar mat, justerar luftventiler (spjäll), lägger på kol och hanterar termometer eller lock.
- ⚠ Använd ordentliga redskap med långa, värmetåliga skaft.

- ⚠ Lägg alltid grillkol eller briketter ovanpå (det nedre) kolgallret. Lägg inte grillkol eller briketter direkt i baljans botten.
- ⚠ Släng aldrig varmt kol där någon kan trampa på det eller där det kan starta en brand. Släng aldrig aska eller kol förrän all glöd har släckts helt.
- ⚠ Ställ inte undan grillen för förvaring förrän all aska och kol har släckts helt.
- ⚠ Töm inte askan förrän allt kol har brunnit ut och släckts helt och grillen är sval.
- ⚠ Håll elkablar borta från varma ytor på grillen och se till att de inte ligger i vägen där folk passerar.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- ⚠ Använd inte vatten för att kontrollera uppflammande lågor eller släcka kolet.
- ⚠ Luftflödet hindras om du klär in baljan med aluminiumfolie. Använd i stället ett dropptåg för att fånga upp droppar från kött när du grillar med indirekt värme.
- ⚠ Grillborstar ska regelbundet kontrolleras för lösa borst och slitage. Byt borsten om du hittar lösa borst på grillgaller eller borste. WEBER rekommenderar att du köper en ny grillborste i rostfritt stål varje år.

ANDRA VARNINGAR

- ⚠ Häng inte locket på baljans handtag.



GARANTI

Tack för att du köpt en produkt från WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") anstränger sig för att leverera en säker, hållbar och pålitlig produkt.

Detta är WEBERs frivilliga garanti som tillhandahålls utan kostnad. Den innehåller den information du behöver för att reparera din WEBER-produkt om den skulle gå sönder eller drabbas av ett fel.

I enlighet med tillämpliga lagar har kunden flera rättigheter om produkten är defekt. Dessa rättigheter omfattar korrigerande av prestanda eller utbyte, sänkning av inköpspris samt kompensation. I Europeiska unionen är detta exempelvis en tvåårig obligatorisk garanti som börjar gälla det datum då produkten överlämnas. Dessa och andra lagstadgade rättigheter påverkas inte av denna garanti. Denna garanti ger ytterligare rättigheter till ägaren, oberoende av den lagstadgade garantin.

WEBERs FRIVILLIGA GARANTI

WEBER garanterar köparen av WEBER-produkten (eller när det gäller en gåva eller en kampanjsituation, personen till vilken produkten köptes som en gåva eller kampanjprodukt), att WEBER-produkten inte har material- eller tillverkningsfel under den tidsperiod som anges nedan när den monteras och används i enlighet med den medföljande användarhandboken. (Obs! Om du tappar bort användarhandboken från WEBER finns den att hämta på www.weber.com, eller på den landsspecifika webbplatsen dit du kan bli omdirigerad.) Vid normal användning och normalt underhåll i enfamiljshus eller lägenhet förbinder sig WEBER, inom ramen för denna garanti, att reparera eller byta defekta delar inom de tider och med de begränsningar och undantag som listas nedan. I DEN UTSTRÄCKNING DET ÄR TILLÅTET I GÄLLANDE LAG, GÄLLER DENNA GARANTI ENDAST FÖR DEN URSPRUNGLIGA KÖPAREN AV PRODUKTEN OCH KAN INTE ÖVERFÖRAS TILL EFTERKOMMANDE ÄGARE, MED UNDANTAG FÖR KÖP SOM GÅVA ELLER FÖR ANVÄNDNING I EN KAMPANJ, SOM ANGIVET OVAN.

ÄGARENS ANSVAR ENLIGT GARANTIN

För att säkerställa problemfritt uppfyllande av garantin är det viktigt (men inte obligatoriskt) att du registrerar din WEBER-produkt på www.weber.com eller på den landsspecifika webbplatsen dit du kan bli omdirigerad. Spara även det ursprungliga kvittot och/eller fakturan. Genom att registrera din WEBER-produkt bekräftar du garantin och skapar en direkt länk mellan dig och WEBER om vi behöver kontakta dig.

Den ovanstående garantin gäller bara om ägaren vårdar WEBER-produkten genom att följa samtliga anvisningar för montering och användning samt utför förebyggande underhåll i enlighet med den medföljande användarhandboken, om inte ägaren kan visa att defekten eller felet är oberoende av ovanstående skyldigheter. Om du bor nära kusten eller om produkten är placerad i närheten av en simbasäng, inkluderar underhållet regelbunden tvätt och sköljning av externa ytor enligt medföljande användarhandbok.

GARANTIUPPFYLLANDE/UNDANTAG FRÅN GARANTIN

Om du tror att du har en del som täcks av denna garanti kontaktar du WEBERs kundtjänst via kontaktinformationen på vår webbplats (www.weber.com) eller den landsspecifika webbplatsen dit du kan bli omdirigerad. Efter undersökning kommer WEBER att reparera eller (efter eget gottfinnande) byta ut en defekt del som täcks av denna garanti. Om reparation eller byte inte är möjligt kan WEBER (efter eget gottfinnande) välja att ersätta grillen med en ny grill med samma eller högre värde. WEBER kan be dig skicka delar för inspektion. Transportavgifter måste betalas i förskott.

Denna garanti gäller inte om det finns skador, försiltingar, missfärgningar och/eller rost som WEBER inte ansvarar för, orsakade av

- vanvård, felaktig användning, modifieringar, vandalism, felaktig montering eller installation samt underlåtenhet att korrekt utföra normalt och regelbundet underhåll
- exponering för salt i luften och/eller klorkällor som simbasängar och badkar/bubbelpooler
- Insekter och gnagare
- svåra väderförhållanden som hagel, orkaner, jordbävningar, tsunamis eller flodvågor, tromber eller svåra stormar.

Användning och/eller installation av delar på din WEBER-produkt som inte kommer från WEBER gör garantin ogiltig och eventuella skador som uppkommer på grund av detta täcks inte av denna garanti.

PRODUKTGARANTIPERIODER

Balja, lock och mittring:
10 år, gäller vid genomrostning eller genombränning

Komponenter av rostfritt stål:
5 år, gäller vid genomrostning eller genombränning

ONE-TOUCH cleaning system:
5 år, gäller vid genomrostning eller genombränning

Plastkomponenter:
5 år, med undantag för blekning eller missfärgning

Alla övriga delar:
2 år

ANSVARSRISKRVNINGAR

BORTSETT FRÅN DEN GARANTI OCH DE ANSVARSFRISKRVNINGAR SOM BESKRIVS I DENNA GARANTITEXT, FINNS DET INGA YTTERLIGARE GARANTIER ELLER FRIVILLIGA INTYGANDEN OM ANSVAR SOM STRÄCKER SIG BORTOM DE LAGSTADGADE KRAVEN PÅ WEBER. DETTA GARANTIUTLÅTANDE BEGRÄNSAR INTE OCH UNDANTAR INTE SITUATIONER ELLER ÄRENDEN DÄR WEBER ENLIGT LAG ÄR ANSVARIGA.

INGA GARANTIER GÄLLER EFTER GARANTIPERIODERNA. WEBER TAR INGET ANSVAR FÖR NÅGRA ANDRA GARANTIER SOM GES, DÄRIBLAND AV ÅTERFÖRSÄLJARE ELLER SÄLJARE, FÖR NÅGON PRODUKT (SOM "UTÖKADE GARANTIER"). DENNA GARANTI GER ENDAST RÄTT TILL REPARATION ELLER BYTE AV DELEN ELLER PRODUKTEN.

DENNA FRIVILLIGA GARANTI GER INTE UNDER NÅGRA OMSTÄNDIGHETER RÄTT TILL ERSÄTTNING AV NÅGOT SLAG SOM ÖVERSTIGER INKÖPSPRISET FÖR WEBER-PRODUKTEN.

DU ANSVARAR FÖR ALLA FÖRLUSTER, SKADOR ELLER PERSONSKADOR PÅ DIG OCH DIN EGENDOM OCH/ELLER PÅ ANDRA OCH DERAS EGENDOM SOM UPPKOMMER PÅ GRUND AV UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA DE INSTRUKTIONER SOM GES AV WEBER I DEN MEDFÖLJANDE ANVÄNDARHANDBOKEN.

DELAR OCH TILLBEHÖR SOM ERSÄTTS MED DENNA GARANTI TÄCKS BARA AV GARANTIN UNDER DEN ÅTERSTÅENDE TIDEN FÖR OVANSTÅENDE URSPRUNGLIGA GARANTI.

DENNA GARANTI GÄLLER ENDAST ANVÄNDNING I ENFAMILJSHUS ELLER LÄGENHETER OCH GÄLLER INTE FÖR WEBER-GRILLAR SOM ANVÄNDS I KOMMERSIELLA ELLER KOMMUNALA LOKALER ELLER I MULTIFUNKTIONSLOKALER SOM RESTAURANGER, HOTELL, TURISTANLÄGGNINGAR ELLER HYRESFASTIGHETER.

WEBER KAN ÄNDRA DESIGNEN PÅ SINA PRODUKTER. INGENTING I DENNA GARANTI SKA UPPFATTAS SOM ETT LÖFTE FRÅN WEBER ATT INFÖRLIVA SÅDANA DESIGNFÖRÄNDRINGAR I TIDIGARE TILLVERKADE PRODUKTER ELLER SOM ETT MEDGIVANDE OM ATT TIDIGARE DESIGNER VAR DEFEKTA.

Se listan med internationella kontor i slutet av denna användarhandbok för ytterligare kontaktinformation.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

- 2 Säkerhet
- 3 Garanti
- 4 Grillsystem
- 5 Specialfunktioner
- 6 Innan du tänder grillen
 - Välj rätt plats att grilla på
 - Bestäm hur mycket kol du ska använda
 - Första gången du grillar
 - Förbereda grillen för att tändas
- 7 Tända kol eller briketter
 - Förbereda grillen för direkt grillning
 - Förbereda grillen för indirekt grillning
- 10 Grillmetoder
 - Direkt värme
- 11 Grillmetoder
 - Indirekt värme/rökning
- 12 Olika typer av rökträ
- 13 Grillguide
- 14 Tips och knep för lyckad grillning och rökning
- 15 Reservdelar

Besök www.weber.com, välj ditt land och registrera din grill i dag.



Det ligger mycket arbete bakom kolgrillens utformning. Vi designar våra grillar för att de ska prestera, så att du inte behöver oroa dig för uppflammande lågor, heta och svala ytor eller bränd mat. Räkna med utmärkt funktion, kontroll och resultat – varje gång.

A Balja och lock

Alla WEBER-kolgrillar är tillverkade med balja och lock i porlinsamaljerat stål. Det är viktigt eftersom det betyder att de aldrig flagnar. Den reflekterande ytan skapar konvektionsvärme som strålar runt maten precis som i en vanlig ugn och ger jämn tillagning.

B Spjäll och ventiler

En viktig faktor vid kolgrillning är luften. Ju mer luft du släpper in i grillen, desto högre blir grilltemperaturen tills bränslet har nått sin topp. Under tillagningen kan du kontrollera grilltemperaturen genom att enkelt justera lock- och baljospjällen. Om du vill ha en hög grilltemperatur för direkt tillagning ska du se till att baljans och lockets spjäll är helt öppna. Om du vill grilla med den indirekta metoden eller röka livsmedel med lägre temperaturer kan du stänga lock- och baljospjällen så mycket som halvvägs. Om du stänger spjällen helt stryker du syretillförseln så att kolen så småningom kommer att slockna.

C Grillgaller

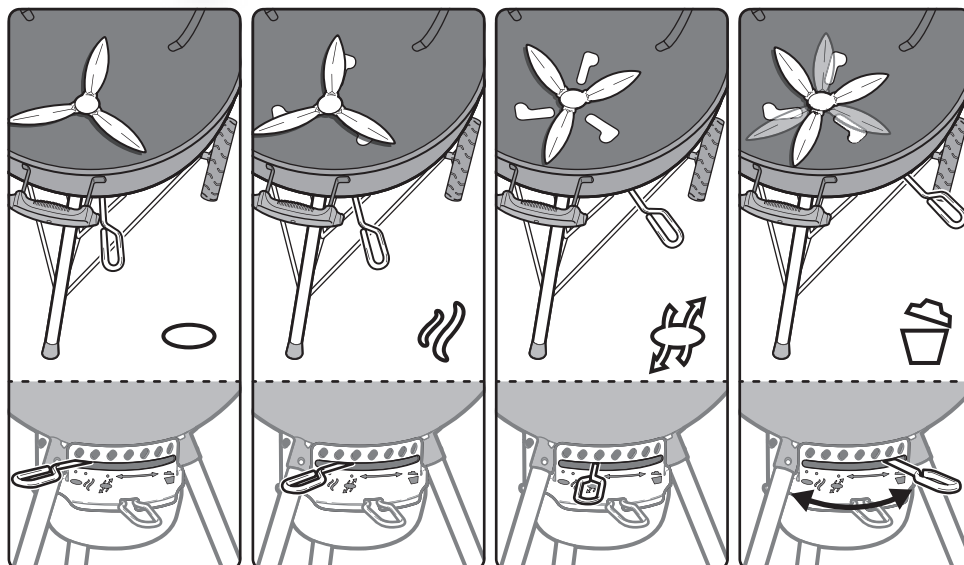
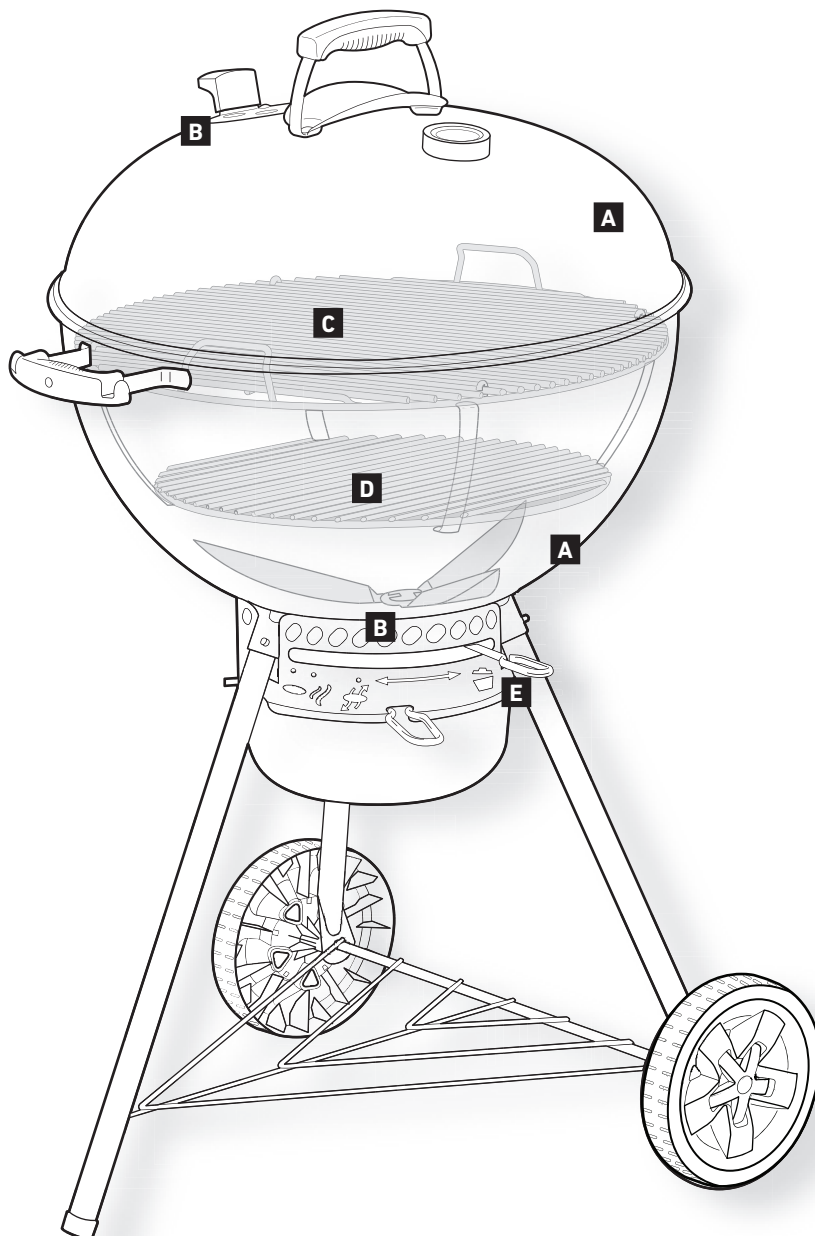
Grillgallret är tillverkat i tåligt pläterat stål och ger dig gott om yta för alla dina favoriträtter.

D Kolgaller

Kolgallret har det som krävs för att stå emot hettan från alla kolbäddar. Det här hållbara gallret är tillverkat i kraftigt stål och kommer varken att bågna eller bränna igenom. Dessutom får du tillräckligt med utrymme för direkt eller indirekt grillning så att du kan välja vilken metod du vill använda.

E ONE-TOUCH cleaning system

Med ONE-TOUCH cleaning system blir rengöringen en enkel match. När du för handtaget fram och tillbaka rensar de tre bladen i baljan bort aska från grillen och ned i askfångaren. Samma ventiler fungerar också som baljans spjäll, för att släppa in syre till glöden eller enkelt släcka den.





SPECIALFUNKTIONER

Den modell du har köpt är utrustad med de funktioner som beskrivs på den här sidan.

A Inbyggd termometer

En hållbar, inbyggd locktermometer gör att du enkelt kan övervaka grillens temperatur.

B Lockkrok

På grilllockets insida finns en vinklad lockkrok. Skjut bara av locket åt sidan och häng locket på baljan.

C Gångjärnsförsett grillgaller

Det gångjärnsförsetta gallret har ett område på vardera sida som kan lyftas upp så att du enkelt kan fylla på mer bränsle.

D Askfångare med hög kapacitet

Den inbyggda askfångaren med hög kapacitet ser till att askan inte blåser iväg och är lätt att ta ut för att snabbt och enkelt tömma askan.

E Handtag med redskapskrokar

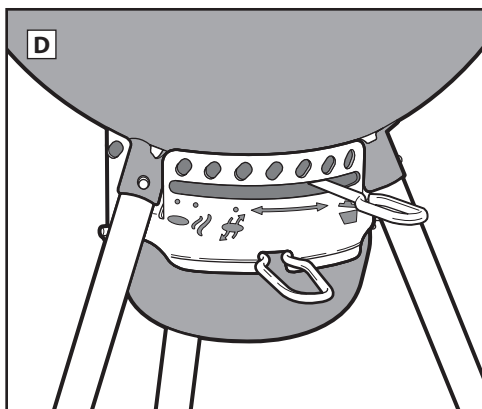
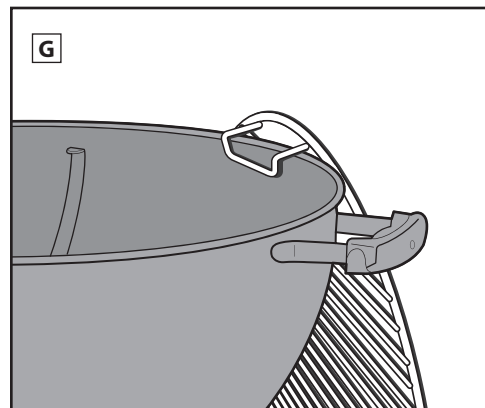
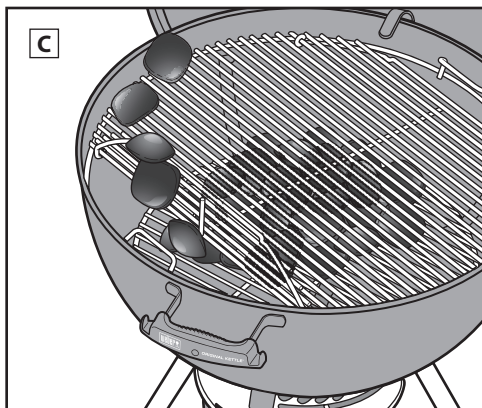
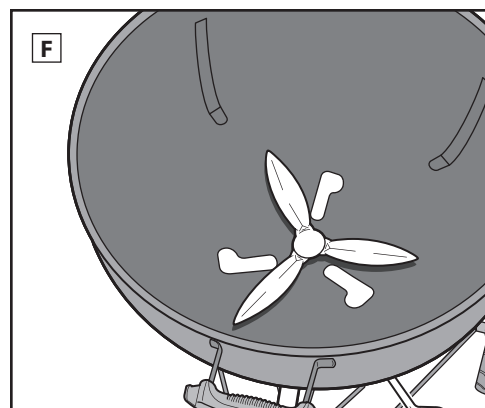
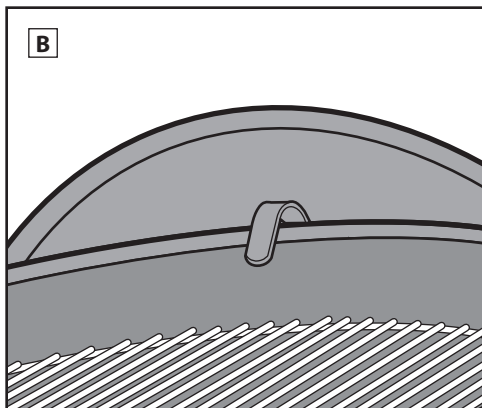
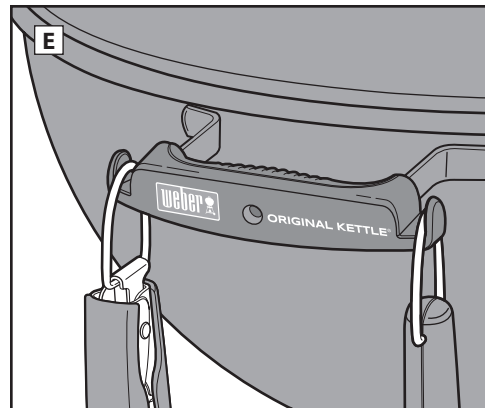
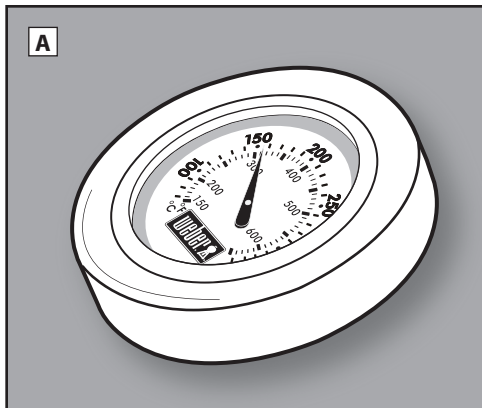
Handtaget har inbyggda krokar så att du har ett lättillgängligt ställe där du kan hänga dina redskap.

F Baljsspjäll för rökning

Den nya formen på baljsspjället gör att du kan få ett perfekt luftflöde för rökning och grillning med låg temperatur.

G Grillgaller med böjda handtag

Tack vare de böjda handtagen på grillgallret kan det hängas på baljans sida.





INNAN DU TÄNDER GRILLEN

Välj rätt plats att grilla på

- Använd endast grillen utomhus, i ett utrymme med god ventilation. Använd inte grillen i ett garage, inomhus, i övertäckta gångar eller andra stängda områden.
- Låt alltid grillen stå på en stadig, plan yta.
- Använd inte grillen inom 1,5 meter från något brännbart material. Brännbara material omfattar, men är inte begränsat till trall av trä eller av behandlat trä, altaner och verandor.

Bestäm hur mycket kol du ska använda

Hur mycket kol du ska använda beror på vad du grillar och på grillens storlek. Om du grillar små, fina bitar som tar mindre än 20 minuter kan du titta på tabellen **Mäta upp och tillsätta kol för direkt värme**. Om du tänker grilla eller röka större köttbitar som kräver 20 minuter eller mer på grillen, eller känsliga livsmedel, kan du titta på tabellen **Mäta upp och tillsätta kol för indirekt värme**. Använd måttkoppen som medföljde grillen för att mäta upp rätt mängd grillkol. Mer information om skillnaden mellan direkt och indirekt värme/rökning finns i avsnittet **GRILLMETODER**.

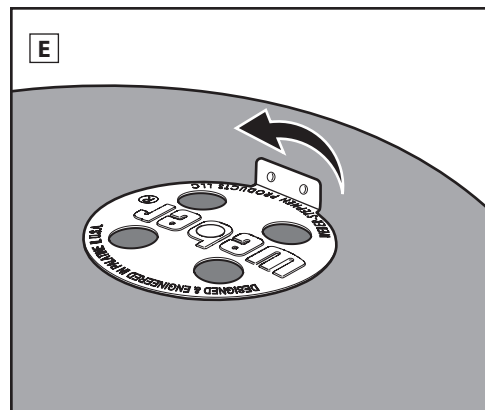
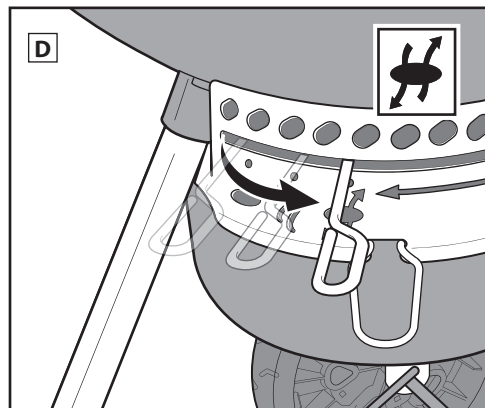
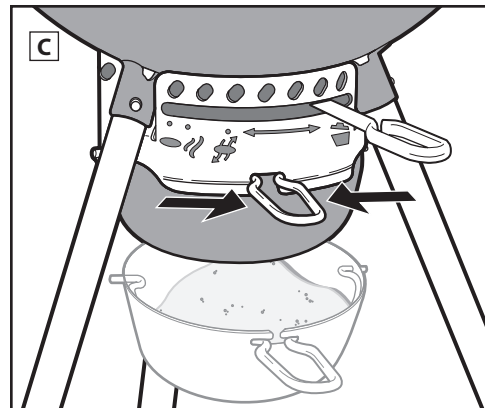
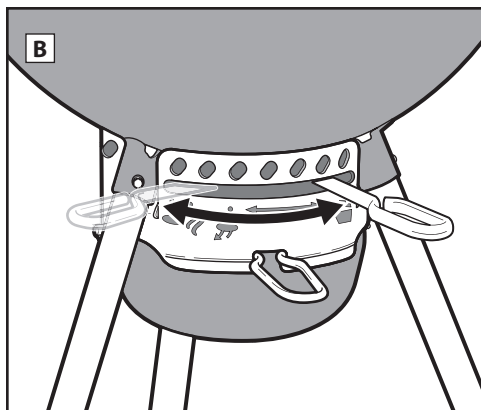
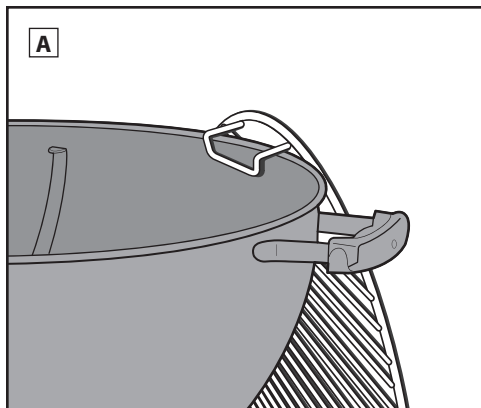
Första gången du grillar

Vi rekommenderar att grillen värms upp med glödande kol och locket på i minst 30 minuter innan du grillar för första gången. På så vis bränner du bort alla eventuella rester från tillverkningen.

Förbereda grillen för att tändas

1. Skjut av locket och häng det på lockkroken.
2. Ta av grillgallret från grillen. Tack vare de böjda handtagen på grillgallret kan det hängas på baljans sida (A).
3. Ta ut (det nedersta) kolgallret och rensa bort aska och gamla kolbitar från baljans botten med hjälp av ONE-TOUCH cleaning system. Kol behöver syre för att brinna, så se till att ingenting täpper igen spjällen. För handtaget fram och tillbaka för att rensa bort aska och skräp från grillens botten och ned i askfångaren (B).
4. När du vill ta ut askfångaren och tömma askan trycker du ihop askfångarens handtag för att lossa den från grillen (C).
5. Öppna baljans spjäll genom att skjuta ONE-TOUCH handtaget till helt öppen position (D).
6. Sätt tillbaka (det nedre) kolgallret.
7. Öppna lockspjällen till helt öppen position (E).

Obs! Instruktioner om att använda tändvätska har avsiktligt utelämnats i den här användarhandboken. Tändvätska är söligt och kan ge maten en smak av kemikalier, vilket tändkuber (säljs separat) inte gör. Följ tillverkarens instruktioner om du väljer att använda tändvätska, och tillsätt ALDRIG tändvätska på glöd eller eld.





TÄNDA KOL ELLER BRIKETTER

Bestäm vilken grillmetod du ska använda innan du tänder kolen.

Förbereda grillen för direkt grillning

Tända kol eller briketter med skorstenständare

Det enklaste och snabbaste sättet att tända alla typer av kol är att använda en skorstenständare; i synnerhet skorstenständaren WEBER RAPIDFIRE (säljs separat). Observera varningar om RAPIDFIRE-skorstenständaren innan du tänder kol.

1. Lägg några hopskrynkade tidningssidor längst ned i skorstenständaren och placera den på (det nedre) kolgallret (A); eller lägg några tändkuber mitt på kolgallret och placera skorstenständaren ovanpå dem (B).

2. Fyll skorstenständaren med grillkol eller briketter (C).

3. Använd en lång tändare eller tändsticka och tänd tändkuberna eller tidningspappret genom hålen längst ned på skorstenständarens sida (D).

4. Låt skorstenständaren stå kvar tills grillkolen eller briketterna har tänts ordentligt. Du vet att de har tänts ordentligt när de är täckta av ett lager vit aska.

Obs! Tändkuber måste ha brunnit upp helt och grillkolen eller briketterna ska vara vita av aska innan du lägger mat på grillgallret. Börja inte grilla förrän grillkolen eller briketterna täcks av ett lager aska.

5. När grillkolen eller briketterna har tänts ordentligt går du vidare till följande sidor där du hittar tillagningsinstruktioner för önskad grillmetod.

Tända kol eller briketter utan skorstenständare

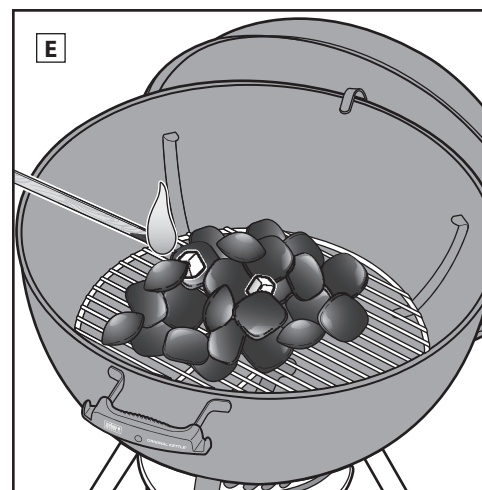
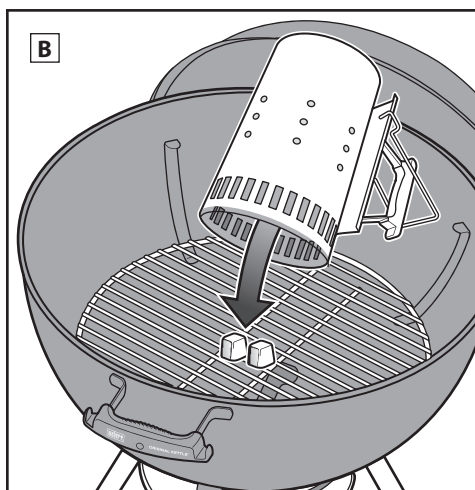
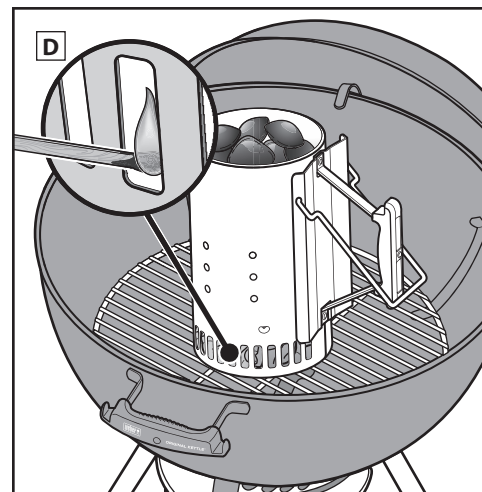
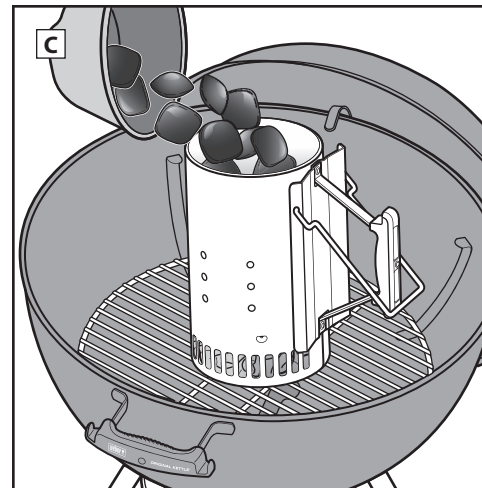
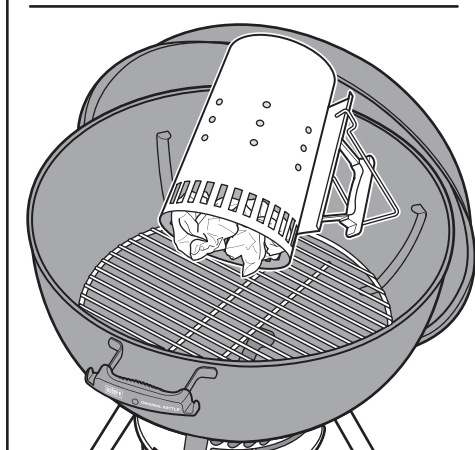
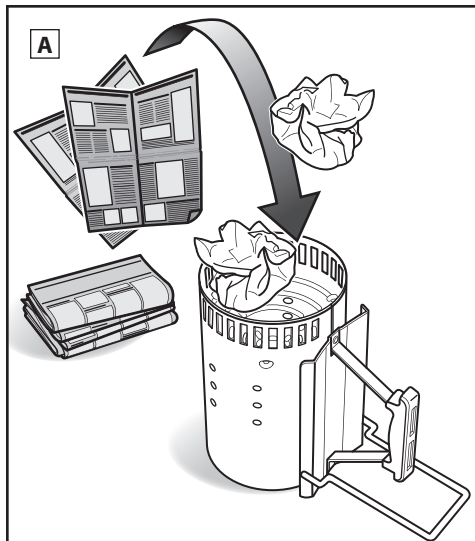
1. Bygg en pyramid av grillkol eller briketter mitt på (det nedersta) kolgallret och stick in ett par tändkuber (säljs separat) i pyramiden.

2. Använd en lång tändare eller tändsticka och tänd tändkuberna. Tändkuberna tänder sedan kolen (E).

3. Vänta tills grillkolen eller briketterna har tänts ordentligt. Du vet att de har tänts ordentligt när de är täckta av ett lager vit aska.

Obs! Tändkuber måste ha brunnit upp helt och grillkolen eller briketterna ska vara vita av aska innan du lägger mat på grillgallret. Börja inte grilla förrän grillkolen eller briketterna täcks av ett lager aska.

4. När grillkolen eller briketterna har tänts ordentligt går du vidare till följande sidor där du hittar tillagningsinstruktioner för önskad grillmetod.





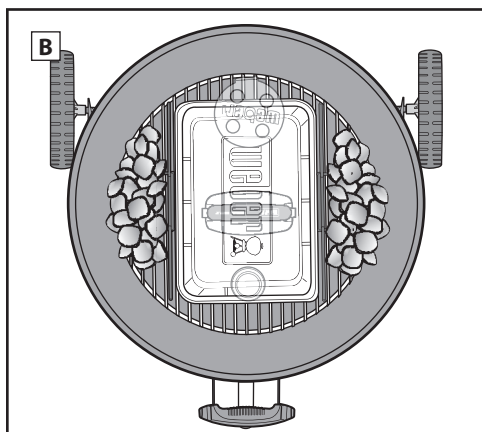
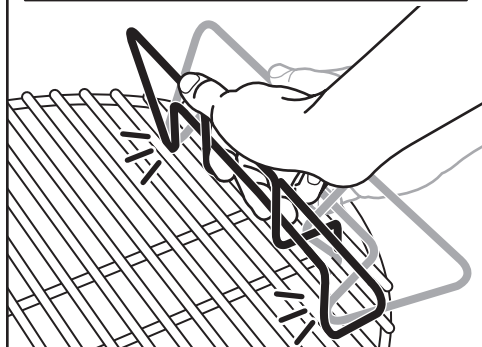
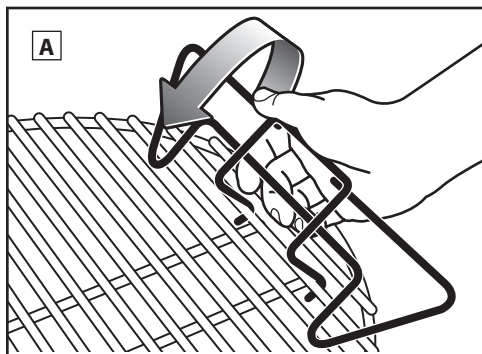
TÄNDA KOL ELLER BRIKETTER

Förbereda grillen för indirekt grillning

När du använder metoden indirekt grillning kan du välja om du vill sprida ut kolen direkt på (det nedre) kolgallret på två, mot varandra, motsatta sidor av baljan eller använda WEBER-brikethållarna.

⚠ När du använder brikethållarna måste de först hakas fast på (det nedre) kolgallret på motsatta sidor av baljan innan du tänds kolen (A).

⚠ Undvik att placera kol vid lockets och baljans handtag eller direkt under termometern och lockspjället (B).



Tända kol eller briketter med skorstenständare

Det enklaste och grundligaste sättet att tända alla typer av kol är att använda en skorstenständare; i synnerhet skorstenständaren WEBER RAPIDFIRE (säljs separat). Observera varningar om RAPIDFIRE-skorstenständaren innan du tänds kol.

1. Lägg några hopskrinklade tidningssidor längst ned i skorstenständaren och placera den på (det nedre) kolgallret mellan brikethållarna om de används (C); eller lägg några tändkuber mitt på (det nedre) kolgallret och placera skorstenständaren ovanpå dem (D).

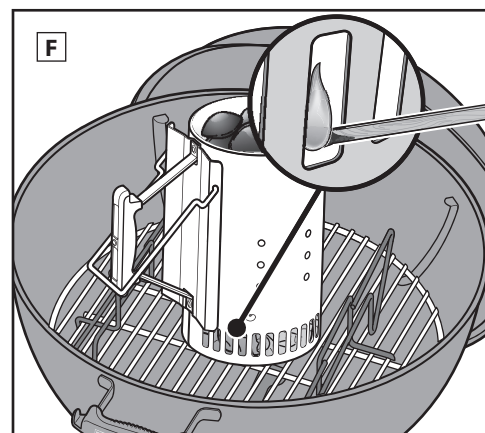
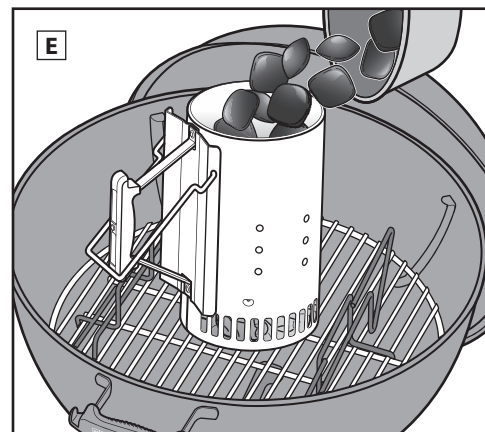
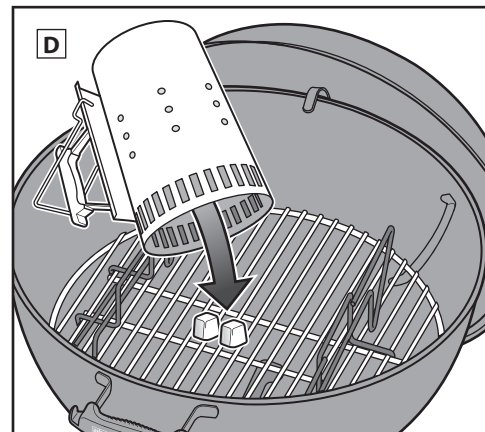
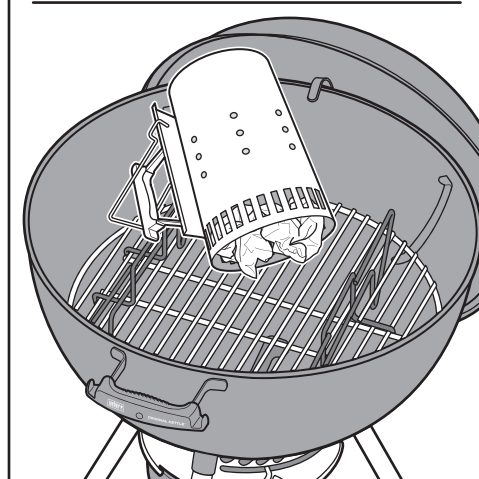
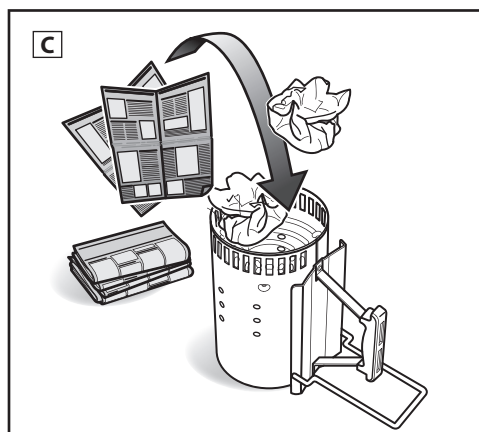
2. Fyll skorstenständaren med grillkol eller briketter (E).

3. Använd en lång tändare eller tändsticka och tänd tändkuberna eller tidningspappret genom hålen längst ned på skorstenständarens sida (F).

4. Låt skorstenständaren stå kvar tills grillkolen eller briketterna har tänts ordentligt. Du vet att de har tänts ordentligt när de är täckta av ett lager vit aska.

Obs! Tändkuber måste ha brunnit upp helt och grillkolen eller briketterna ska vara vita av aska innan du lägger mat på grillgallret. Börja inte grilla förrän grillkolen eller briketterna täcks av ett lager aska.

5. När grillkolen eller briketterna har tänts ordentligt går du vidare till följande sidor där du hittar tillagningsinstruktioner för önskad grillmetod.





TÄNDA KOL ELLER BRIKETTER

Tända kol eller briketter utan skorstenständare

⚠ När du använder brikethållarna måste de först hakas fast på (det nedre) kolgallret på två, mot varandra, motsatta sidor av baljan innan du tänder kolen (A).

⚠ Undvik att placera kol vid lockets och baljans handtag eller direkt under termometern och lockspjället (B).

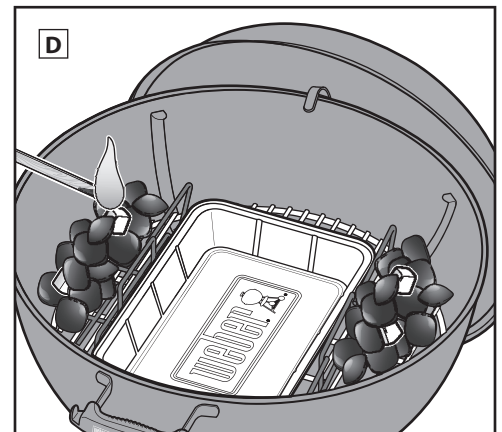
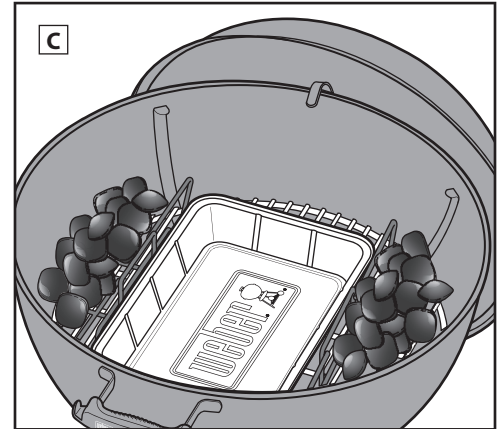
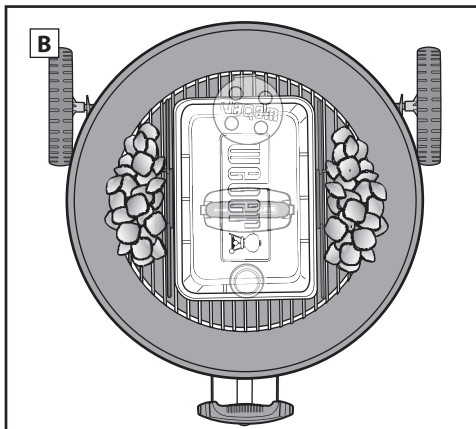
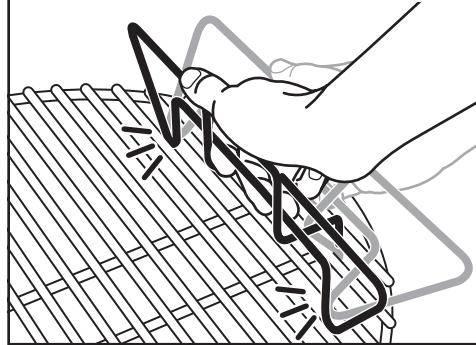
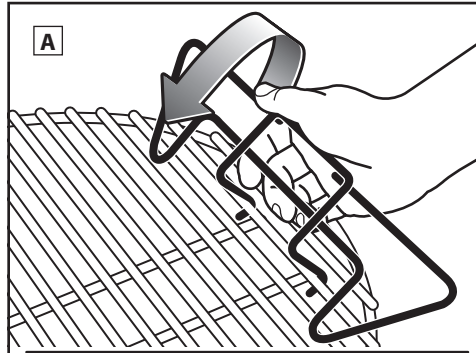
1. Haka fast brikethållarna på (det nedre) kolgallret på motsatta sidor av baljan.
2. Fyll brikethållarna med valfri typ av kol (C).
3. Stick in ett par tändkuber (säljs separat) bland kolen.

Obs! Se till att du täcker dem lite med grillkolen eller briketterna.

4. Använd en lång tändare eller tändsticka och tänd tändkuberna (D). Tändkuberna tänds sedan kolen.
5. Vänta tills grillkolen eller briketterna har tänts ordentligt. Du vet att de har tänts ordentligt när de är täckta av ett lager vit aska.

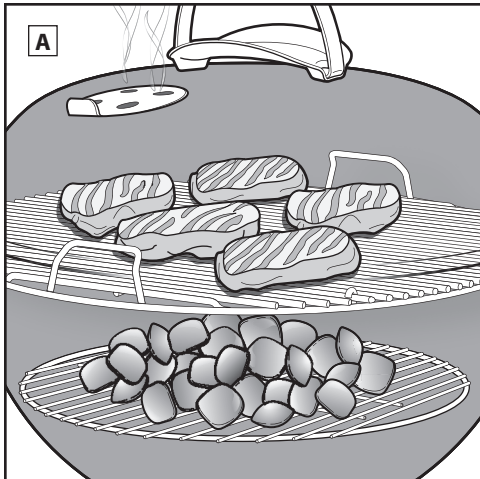
Obs! Tändkuber måste ha brunnit upp helt och grillkolen eller briketterna ska vara vita av aska innan du lägger mat på grillgallret. Börja inte grilla förrän grillkolen eller briketterna täcks av ett lager aska.

6. När grillkolen eller briketterna har tänts ordentligt går du vidare till följande sidor där du hittar tillagningsinstruktioner för önskad grillmetod.





GRILLMETODER – DIREKT VÄRME



Grilla med direkt värme

Använd direkt värme för små, möra bitar som tar mindre än 20 minuter att tillaga, till exempel:

- hamburgare
- biffar
- kotletter
- grillspett
- kycklingdelar utan ben
- fiskfiléer
- skaldjur
- skivade grönsaker

Vid direkt värme är glöden precis under maten (A). Den bryner matens yta, utvecklar smaker, konsistens och en underbar karamellisering, samtidigt som maten tillagas.

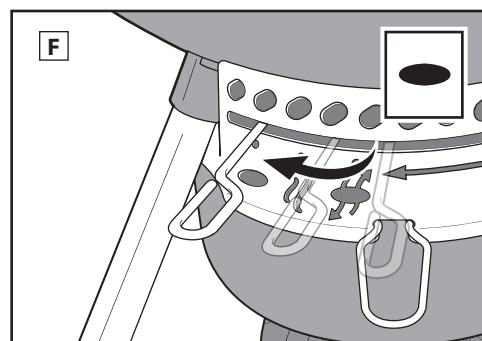
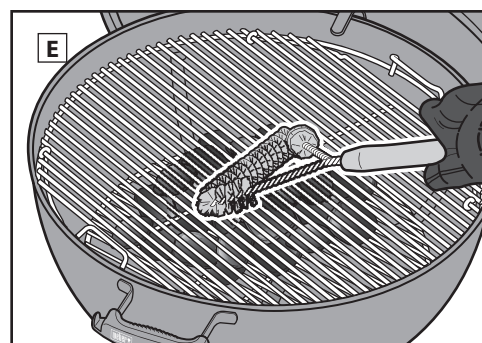
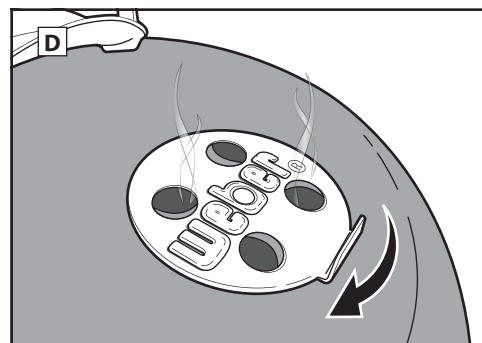
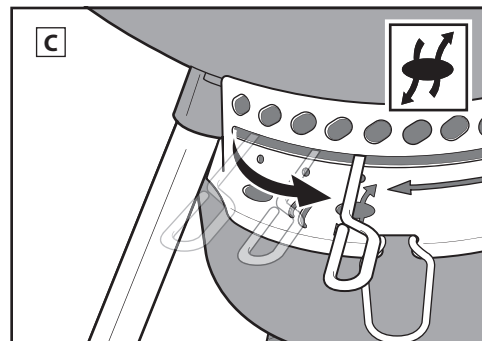
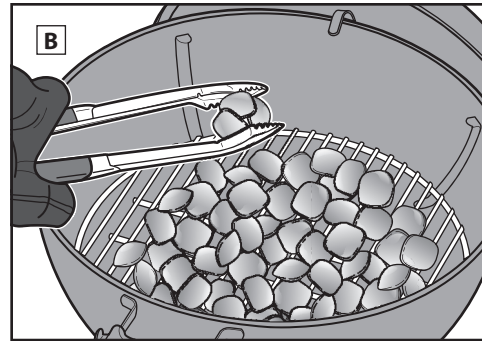
En direkt glödbädd skapar både strålände och konduktiv värme. Strålände värme från kolen tillagar snabbt ytan på den mat som ligger närmast. Samtidigt hettar glöden upp grillgallret som leder värme direkt till matens yta och skapar de där karaktäristiska och utsökta grillränderna.

Arrangera kolen för direkt värme

1. Använd alltid värmetåliga grillvantar eller grillhandskar, som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme, när du använder kolgrillen.
Obs! Grillen och dess handtag och spjäll blir heta. Kom ihåg att använda grillvantar eller grillhandskar så att du inte bränner händerna.
2. När kolen har tänts ordentligt sprider du ut dem jämnt över (det nedre) korgallret med hjälp av grillvantar eller grillhandskar och en grillkolsraka eller en långskaftad tång (B). Kom ihåg att använda grillvantar eller grillhandskar.
3. Se till att handtaget på ONE-TOUCH cleaning system och lockspjället är helt öppna (C), (D).
4. Lägg tillbaka grillgallret i baljan när kolen har blivit vita av aska.
5. Skjut tillbaka och stäng locket.
6. Förvärm grillgallret i ungefär 10–15 minuter.
7. Skjut upp locket och häng det på baljans sida med lockkroken när grillgallret har förvärmats. Använd en grillborste och borsta rent grillgallret (E).
- Obs! Om du använder en grillborste med borst av rostfritt stål ska du byta den om du hittar några lösa borst på grillgallret eller borsten.*
8. Lägg maten på grillgallret.
9. Skjut tillbaka och stäng locket och se recept för rekommenderade tillagningstider.

När du har grillat klart ...

Stäng spjället på locket och i baljan för att släcka kolen (F).



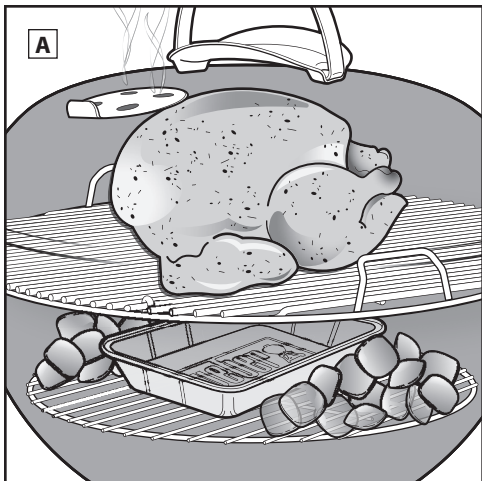
Mäta upp bränsle för direkt värme

*Använd måttkoppen som medföljer grillen om du använder grillkol.

Grillens diameter	WEBER-briketter	Briketter	Grillkol av bokträ*	Grillkol av blandat trä*
57 cm	30 briketter	40 briketter	1¾ kopp (0,98 kg)	1¾ kopp



GRILLMETODER – INDIREKT VÄRME/RÖKNING



Grilla med indirekt värme och röka

Använd den indirekta metoden/rökning för större styckningsdelar som kräver 20 minuter eller mer på grillen, eller för livsmedel som är så känsliga att exponering för direkt värme skulle torka ut dem eller bränna dem, till exempel:

- stekar
- fågeldelar med ben
- känsliga fiskfiléer
- hela kycklingar
- hela kalkoner
- revbensspjäll

Indirekt värme kan också användas för att köra klart tjockare matbitar eller styckningsdelar med ben som först har brynts över direkt värme. Med indirekt värme eller rökning finns värmen på en eller två sidor av grillen. Maten ligger på den del av grillgallret som inte har kol direkt under (A).

Den strålände och konduktiva värmen spelar fortfarande in, men de är inte lika intensiva vid indirekt grillning och rökning. Men om locket hålls stängt, som det ska, uppstår en annan typ av värme: konvektionsvärme. Värmen stiger, reflekteras mot locket och mot grillens insida och cirkulerar för att långsamt tillaga maten jämnt på alla sidor.

Konvektionsvärme bryner inte matens yta som strål- och konduktionsvärmen gör. Den tillagar maten mer varsamt hela vägen igenom, precis som värmen i en ugn.

Om du vill röka mat måste du tillsätta träbitar eller träflis på den tända kolen.

Mäta upp och tillsätta bränsle för indirekt värme

*Använd måttkoppen som medföljde grillen om du använder grillkol.

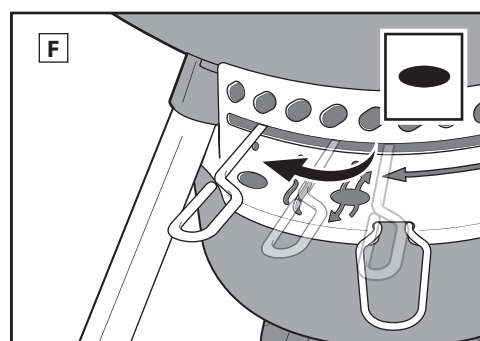
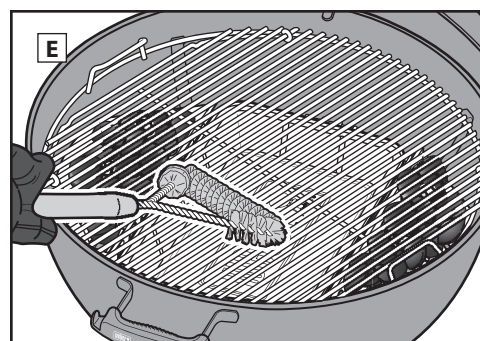
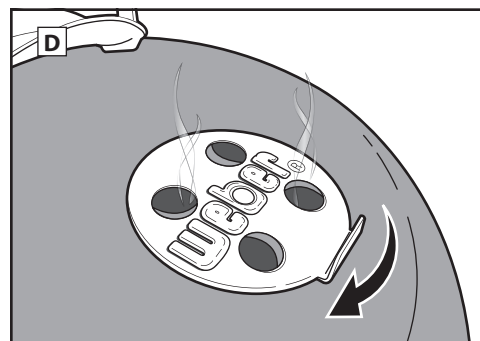
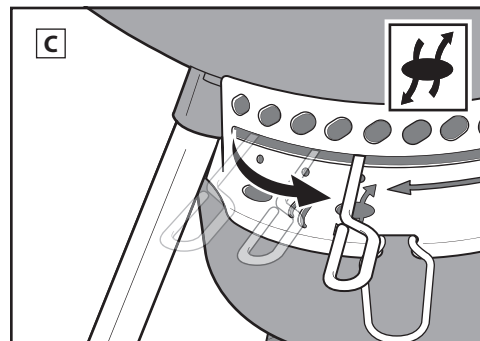
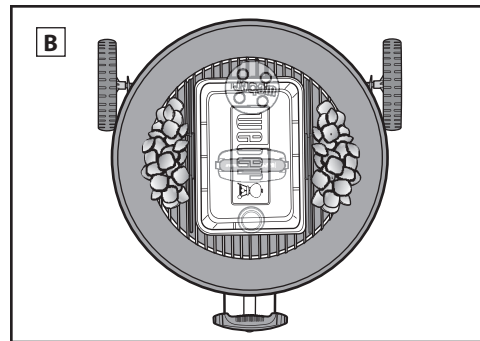
Grillens diameter	WEBER-briketter		Briketter		Grillkol av bokträ*		Grillkol av blandat trä*	
	Briketter den första timmen (per sida)	Briketter att tillsätta för varje ytterligare timme (per sida)	Briketter den första timmen (per sida)	Briketter att tillsätta för varje ytterligare timme (per sida)	Grillkol den första timmen (per sida)	Grillkol att tillsätta för varje ytterligare timme (per sida)	Grillkol den första timmen (per sida)	Grillkol att tillsätta för varje ytterligare timme (per sida)
57 cm	15 briketter	4 briketter	20 briketter	7 briketter	½ kopp	1 näve	½ kopp	1 näve

Arrangera kolen för indirekt värme/rökning

1. Använd alltid värmetåliga grillvantar eller grillhandskar, som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme, när du använder kolgrillen.
Obs! Grillen och dess handtag samt spjäll på lock och balja blir heta. Kom ihåg att använda grillvantar eller grillhandskar så att du inte bränner händerna.
2. Se till att brikethållarna är placerade på baljans sidor, åtskilda från termometer och baljans handtag (B). Ett dropptråg kan placeras mellan grillkolen för att samla upp droppar från maten.
3. Se till att handtaget på ONE-TOUCH cleaning system och lockspjället är helt öppna (C), (D).
4. Lägg tillbaka grillgallret i baljan när kolen har blivit vita av aska. Se till att grillgallrets sidor med gångjärn hamnar direkt ovanför de glödande kolen.
5. Skjut tillbaka och stäng locket.
6. Förvärm gallret i ungefär 10 till 15 minuter.
7. Skjut upp locket och häng det på baljans sida med lockkroken när grillgallret har förvärmats. Använd en grillborste och borsta rent grillgallret (E).
- Obs! Om du använder en grillborste med borst av rostfritt stål ska du byta den om du hittar några lösa borst på grillgallret eller borsten.*
8. Lägg maten mitt på grillgallret, ovanför dropptråget om du använder ett sådant.
9. Skjut tillbaka och stäng locket. Placera alltid locket så att termometern inte befinner sig ovanför kolen där den exponeras för direkt värme. Justera vid behov spjällen i lock och balja för att sänka grilltemperaturen. Se recept för rekommenderade tillagningstider.

När du har grillat klart ...

Stäng spjällen på locket och i baljan för att släcka kolen (F).





GRILLMETODER – INDIREKT VÄRME/RÖKNING

Rökning

Förbered grillen för rökning på samma sätt som för **indirekt grillning**.

1. Använd alltid värmeståliga grillvantar eller grillhandskar, som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme, när du använder kolgrillen.

Obs! Grillen och dess handtag och spjäll blir heta. Kom ihåg att använda grillvantar eller grillhandskar så att du inte bränner händerna.

2. Skjut upp locket och häng det på baljans sida med lockkroken när grillen har förvärmats. Lägg maten mitt på grillgallret, ovanför dropptråget om du använder ett sådant.
3. Använd grillvantar eller grillhandskar och en långskaftad tång och lyft upp de gångjärnsförsedda delarna av grillgallret. Lägg på 2–4 WEBER Wood Chunks eller en näve WEBER Wood Chips ovanpå de glödande kolen (**G**).

Se tabellen **OLIKA TYPER AV RÖKTRÄ** nedan för mer information.

Obs! Träflis kan blötläggas i vatten innan den används om man vill att den ska producera rök under en längre tid.

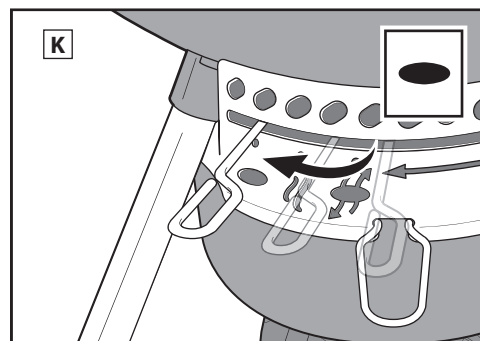
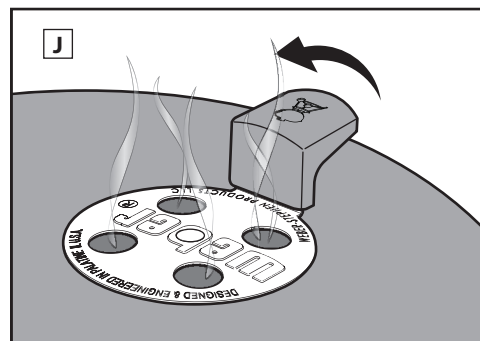
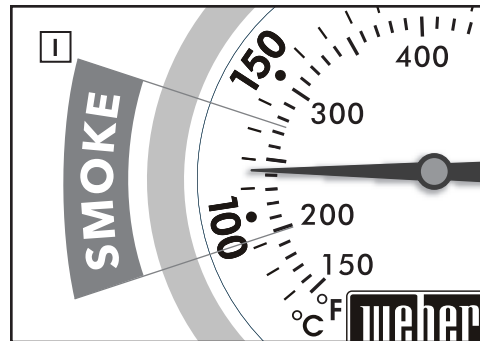
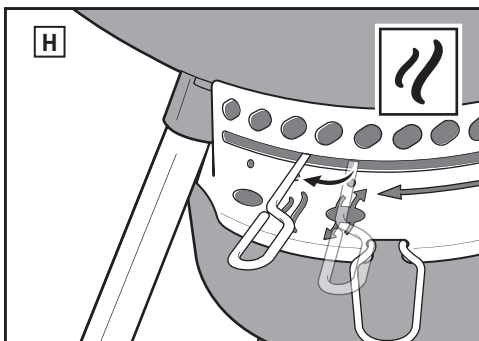
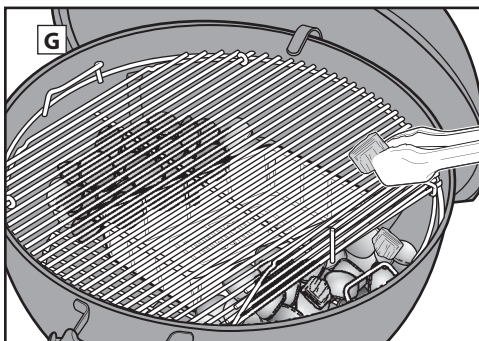
4. Skjut igen locket och flytta handtaget på ONE-TOUCH cleaning system till rökpositionen (**H**).
5. När grilltemperaturen når "rökzonen" mellan 95 och 135 grader Celsius på locktermometern (**I**) vrider du lockspjället för att hålla grillen inom det ideala temperaturintervallet för rökning (**J**). Se recept för rekommenderade tillagningstider.

Obs! Vrid spjället till helt öppet läge för att höja temperaturen och stäng det mer för att sänka temperaturen.

När du har grillat klart ...

Stäng spjällen på locket och i baljan för att släcka kolen (**K**).

Tillagningstiderna påverkas av faktorer som höjd, vind, utomhustemperatur och önskad tillagningsgrad. Rökning är ett riktigt äventyr. Experimentera med olika temperaturer, träslag och kött. Skriv ned ingredienser, mängden rökträ, kombinationer och resultat så att du kan upprepa framgångarna.



OLIKA TYPER AV RÖKTRÄ

Olika typer av lövträ ger olika smaker. Det bästa är att prova sig fram för att hitta vilken typ av lövträ eller kombination av lövträ som du gillar bäst. Börja med den minsta mängden rökträ; du kan sedan lägga till mer om så önskas.

Experimentera med olika slags och mängder rökträ. Du kan även lägga på lagerblad, vitlöksklyftor, myntablad, apelsin- eller citronskal och olika kryddor på kolen för ytterligare smak. Skriv ned dina experiment; det är lätt att glömma vad du gjorde sist.

TRÄSLAG	EGENSKAPER	PASSAR TILL
Hickory	Kraftig, baconliknande röksmak.	Fläskkött, kyckling, nötkött, vilt, ostar.
Pecan	Fyllig och mer subtil än hickory, men liknande smak. Utvecklar inte så mycket värme, så perfekt för rökning med mycket låg temperatur.	Fläskkött, kyckling, lammkött, fisk, ostar.
Mesquite	Sötare, mer finstämd smak än hickory. Utvecklar mycket värme, så var uppmärksam på temperaturen.	De flesta typer av kött, särskilt nötkött. De flesta grönsaker.
Al	Utsökt smak som förhöjer lättare kött.	Lax, svärdfisk, stör, annan fisk. Passar också bra till kyckling och fläskkött.
Lönn	Milt rökgig, lite söt smak.	Fågel, grönsaker, skinka. Prova att kombinera lönnträ med majscolvar för skinka eller bacon.
Körsbär	Något söt, fruktig röksmak.	Fågel, fjädervilt, fläskkött.
Äpple	Något söt men mer intensiv, fruktig röksmak.	Nötkött, fågel, fjädervilt, fläskkött (i synnerhet skinka).

Undvik alltid mjuka, kådahaltiga träslag som furu, ceder och asp. **⚠ VARNING! Använd aldrig trä som har behandlats eller exponerats för kemikalier.**



Tillagningstiderna för nöt- och lammkött utgår från USA:s jordbruksdepartements definition av medium-tillagningsgrad, om inget annat anges. Styckningsdelar, tjocklekar, vikter och grilltider är avsedda som riktlinjer. Faktorer som höjd, vind och utomhustemperatur kan påverka tillagningstiderna.

Besök www.weber.com för recept och grilltips.

	Tjocklek/vikt	Ungefärlig total grilltid	
NÖTKÖTT	Biff: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone och filé	2 cm tjock 2,5 cm tjock 5 cm tjock	4 till 6 minuter direkt, hög värme 6 till 8 minuter direkt, hög värme 14 till 18 minuter bryn i 6 till 8 minuter på direkt, hög värme och grilla i 8 till 10 minuter på indirekt, hög värme
	Flankstek	0,7 kg till 1 kg, 2 cm tjock	8 till 10 minuter direkt, medelhög värme
	Färsbiff	2 cm tjock	8 till 10 minuter direkt, medelhög värme
	Oxfilé	1,4 till 1,8 kg	45 till 60 minuter 15 minuter på direkt, medelhög värme och 30 till 45 minuter på indirekt, medelhög värme
	Bratwurst: färsk	85 g kedja	20 till 25 minuter direkt, låg värme
FLÄSKÖTT	Kotlett: med eller utan ben	2 cm tjock 3 till 4 cm tjock	6 till 8 minuter direkt, hög värme 10 till 12 minuter bryn i 6 minuter på direkt, hög värme och grilla i 4 till 6 minuter på indirekt, hög värme
	Revbensspjäll: baby back, spareribs	1,4 till 1,8 kg	1½ till 2 timmar indirekt, medelhög värme
	Revbensspjäll: rustika, med ben	1,4 till 1,8 kg	1½ till 2 timmar indirekt, medelhög värme
	Fläskfilé	0,5 kg	30 minuter bryn i 5 minuter på direkt, hög värme och grilla i 25 minuter på indirekt, medelhög värme
	Kycklingbröst: utan ben och skinn	170 till 227 g	8 till 12 minuter direkt, medelhög värme
FÅGEL	Kycklinglår: utan ben och skinn	113 g	8 till 10 minuter direkt, medelhög värme
	Kycklingdelar: med ben, blandade	85 till 170 g	36 till 40 minuter 6 till 10 minuter på direkt, låg värme, 30 minuter indirekt medelhög värme
	Kyckling: hel	1,8 till 2,25 kg	1 till 1½ timmar indirekt, medelhög värme
	Poussin	0,7 till 0,9 kg	60 till 70 minuter indirekt, medelhög värme
	Kalkon: hel, utan fyllning	4,5 till 5,5 kg	2 till 2½ timmar indirekt medelhög värme
	Fisk, filé eller kotlett: hälleflundra, röd snapper, lax, havsabborre, svärdfisk, tonfisk	0,6 till 1,25 cm tjock 2,5 till 3 cm tjock	3 till 5 minuter direkt, medelhög värme 10 till 12 minuter direkt, medelhög värme
FISK OCH SKÅLDJUR	Fisk: hel	0,5 kg 1,4 kg	15 till 20 minuter indirekt, medelhög värme 30 till 45 minuter indirekt, medelhög värme
	Räkor	14 g	2 till 4 minuter direkt, hög värme
GRÖNSAKER	Sparris	1,25 cm i diameter	6 till 8 minuter direkt, medelhög värme
	Majskolv	med blad	25 till 30 minuter direkt, medelhög värme
		utan blad	10 till 15 minuter direkt, medelhög värme
	Svamp	shiitake eller trädgårdschampinjon	8 till 10 minuter direkt, medelhög värme
		portabella	10 till 15 minuter direkt, medelhög värme
	Lök	halverad	35 till 40 minuter indirekt, medelhög värme
		1,25 cm tjocka skivor	8 till 12 minuter direkt, medelhög värme
Potatis	hel	45 till 60 minuter indirekt, medelhög värme	
	1,25 cm tjocka skivor	9 till 11 minuter förkoka i 3 minuter och grilla i 6 till 8 minuter på direkt, medelhög värme	

Se till att maten ryms på grillen med locket stängt och att det finns åtminstone 2,5 cm mellan maten och locket.

Tillagningstips

- Grilla biffar, fiskfiléer, benfria kycklingdelar och grönsaker på direkt värme under den tid som anges i tabellen (eller till önskad tillagningsgrad). Vänd på maten en gång efter halva grilltiden.
- Grilla stekar, hel fågel, kycklingdelar med ben, hel fisk och tjockare styckningsdelar på indirekt värme under den tid som anges i tabellen (eller tills en Instant-Read termometer registrerar önskad inntemperatur).
- Låt stekar, större köttbitar och tjocka kotletter och biffar vila i 5–10 minuter efter tillagningen innan du skär upp dem. Köttets inntemperatur stiger 5–10 grader under den tiden.
- För extra röksmak kan du tillsätta flis eller bitar av lövträ (som legat i blöt i minst 30 minuter och sedan fått droppa av) eller fuktiga färska örter som rosmarin, timjan eller lagerblad. Lägg det blöta träet eller örterna direkt på kolen just innan du lägger på maten.
- Tina maten innan du grillar. Annars får du förlänga tillagningstiden om du grillar fryst mat.

Tips om livsmedelssäkerhet

- Tina inte kött, fisk eller kyckling i rumstemperatur. Tina dem i kylskåpet.
- Tvätta händerna noggrant med tvål och varmt vatten innan du börjar förbereda mat och efter att du hanterat färskt kött, färsk fisk och färsk fågel.
- Lägg aldrig tillagad mat på samma fat som den råa maten låg på.
- Diska alla fat och redskap som har kommit i kontakt med rått kött eller rå fisk i varmt diskvatten och skölj.



Använd handskar

Använd alltid värmetåliga grillvantar eller grillhandskar, som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme, när du använder kolgrillen. Ventiler, spjäll, handtag och baljan blir alla heta under grillningen, så se till att du skyddar dina händer och underarmar.

Skippa tändvätskan

Undvik att använda tändvätska eftersom den kan ge maten en smak av kemikalier. Skorstenständare (säljs separat) och tändkuber (säljs separat) är ett mycket renare och mycket mer effektivt sätt att tända kolen.

Förvärm grillen

Genom att förvärma grillen med locket stängt i 10 till 15 minuter förbereder du grillgallret. När all kol glöder bör temperaturen under locket komma upp i 260°C. Hettan lossar eventuella matrester som sitter kvar på gallret så att de enkelt kan borstas bort med en grillborste i rostfritt stål. Förvärmning ser till att gallret är tillräckligt varmt för att bryna ordentligt och gör också att maten inte fastnar på gallret.

Obs! Använd en grillborste med borst av rostfritt stål. Byt borsten om du hittar lösa borst på grillgaller eller borste.

Olja på maten, inte gallret

Olja gör att maten inte fastnar och ger dessutom smak och fukt. Att pensla lätt eller spreja maten med olja fungerar bättre än att pensla gallret.

Låt luften flöda

En glödande kolbädd behöver luft. Locket ska hållas stängt i så stor utsträckning som möjligt, men håll spjällen i lock och balja öppna. Ta regelbundet bort askan längst ned i grillen så att den inte blockerar ventilerna.

Locket på!

Av fyra viktiga anledningar ska du låta locket ligga på så mycket som möjligt.

1. Det håller gallret varmt nog för att bryna maten.
2. Det gör att tillagningstiden blir kortare och maten saftigare.
3. Det håller kvar rök som utvecklas när fett och saft från maten förångas i grillen.
4. Det förhindrar uppflammande lågor genom att begränsa mängden syre.

Lagom låga

Det händer att lågor flamar upp, och det är bra eftersom de bryner ytan på det du grillar, men för många uppflammande lågor kan bränna maten. Ha locket på så mycket som möjligt. Det begränsar mängden syre inuti grillen vilket gör att de uppflammande lågorna släcks. Om det flamar upp mycket bör du tillfälligt flytta maten till en yta med indirekt värme tills lågorna lägger sig.

Håll koll på tid och temperatur

Om du grillar i ett kallare klimat eller på högre höjd blir tillagningstiderna längre. Om det blåser mycket höjs kolgillens temperatur, så håll dig alltid i närheten av grillen och kom ihåg att ha locket på så mycket som möjligt så att inte värmen smiter ut.

Fryst eller färskt

Oavsett om du grillar fryst eller färsk mat ska du alltid följa riktlinjerna om livsmedelssäkerhet på förpackningen. Tillaga alltid maten till rekommenderad innetemperatur. Frysta livsmedel tar längre tid att grilla och du kanske behöver tillsätta mer bränsle, beroende på typen av mat.

Rent och snyggt

Följ några enkla underhållssteg så håller du din grill i snyggt och funktionellt skick i många år framöver.

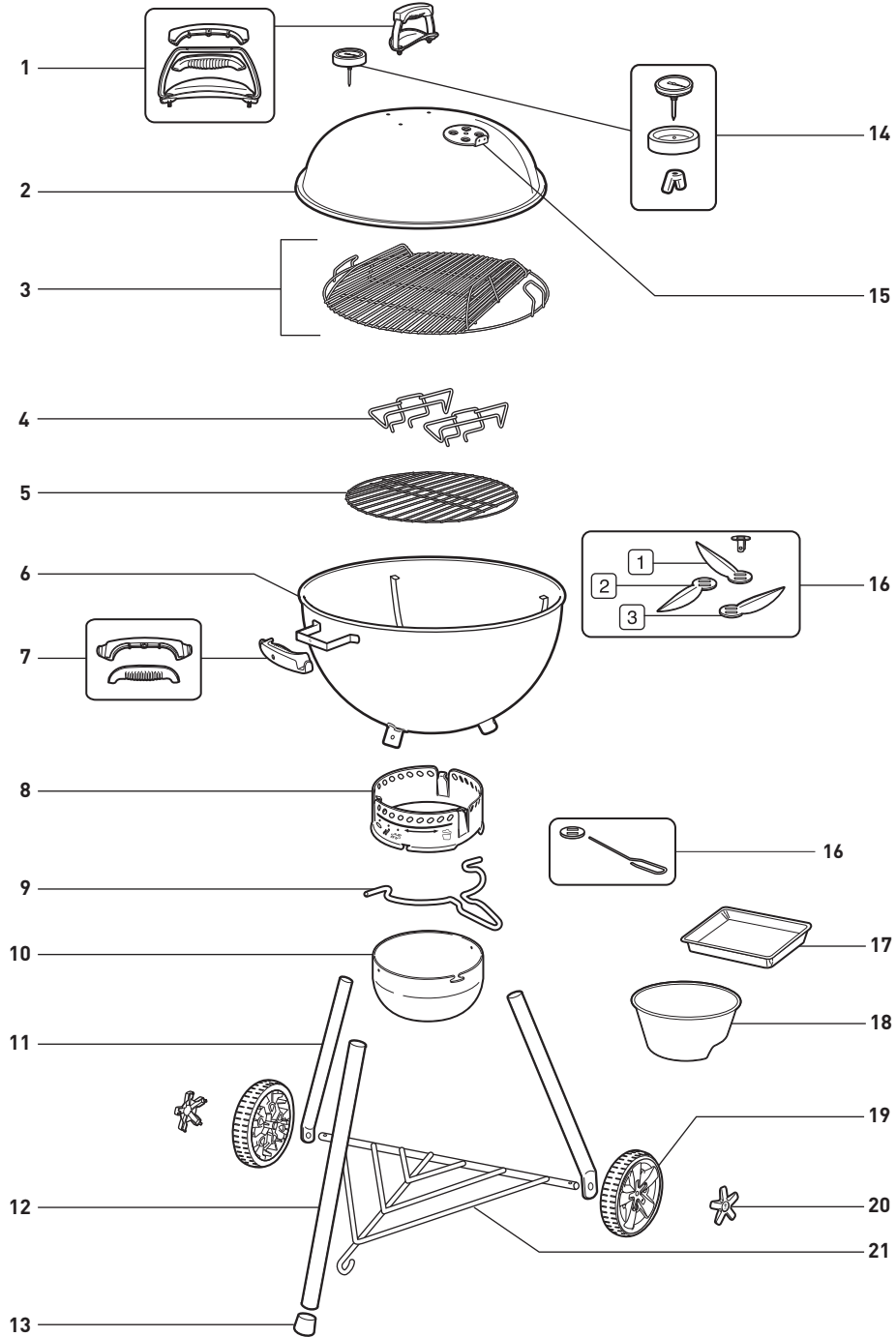
- Ta bort aska och gammalt kol från grillens botten och askfångaren innan du använder grillen så får du bättre luftflöde. Se till att all glöd är helt släckt och att grillen är sval innan du gör det.
- Du kan se flagor av "färg" på insidan av locket. Vid användning omvandlas fett och rök långsamt till kol och fastnar på lockets insida. Borsta bort det förkolnade fettet från lockets insida med en grillborste i rostfritt stål. För att minimera uppbyggnaden av dessa flagor kan insidan av locket torkas av med en pappershandduk efter grillning, medan grillen fortfarande är lite varm (inte het).
- Om din grill står i en särskilt utsatt miljö bör du rengöra utsidan oftare. Surt regn, kemikalier och saltvatten kan orsaka rostskador på ytan. WEBER rekommenderar att du torkar av utsidan på grillen med varmt såpvatten. Följ upp med en sköljning och en ordentlig torkning.
- Använd inga vassa objekt eller slipande rengöringsmedel för att rengöra grillens ytor.

Röka med trä

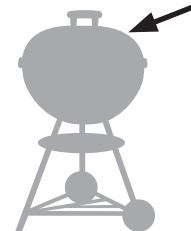
Att experimentera med olika träslag när du röker är nästan ett måste för att hitta den perfekta balansen mellan sött och salt. Se till att använda rökträ i större bitar i stället för flis om du ska röka under en längre tid. Bitar av trä ger en rök som långsamt tar sig in i maten under en lång tillagningstid. Träflis passar bäst för kortare tillagningstider eftersom den inte håller lika länge.



57cm_Original_Kettle_E-5730_XV_EU_080118



Serienummer



Skriv in serienumret på din grill i rutan ovan för att ha det sparat för framtida behov. Serienumret hittar du på lockspjället på locket.

AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

AUSTRIA

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

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 90
service-be@weber.com

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALY

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

MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 202 623 978
service-nl@weber.com

NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+91 52 24402 50
service-ch@weber.com

TURKEY

Weber-Stephen Turkey
+90 212 059 64 80
info-de@weberstephen.com

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com