



WEBER® POULTRY ROASTER

Rôtissoire pour volaille Weber®

Weber® Hähnchenbräter

Weber® Poultry Roaster -höyrysäiliö

Weber® Kyllingsteker

Weber® fjerkræsrister

Weber® fågelrost

Weber® roosterpan voor gevogelte

Tegame Weber® per arrostire il pollo

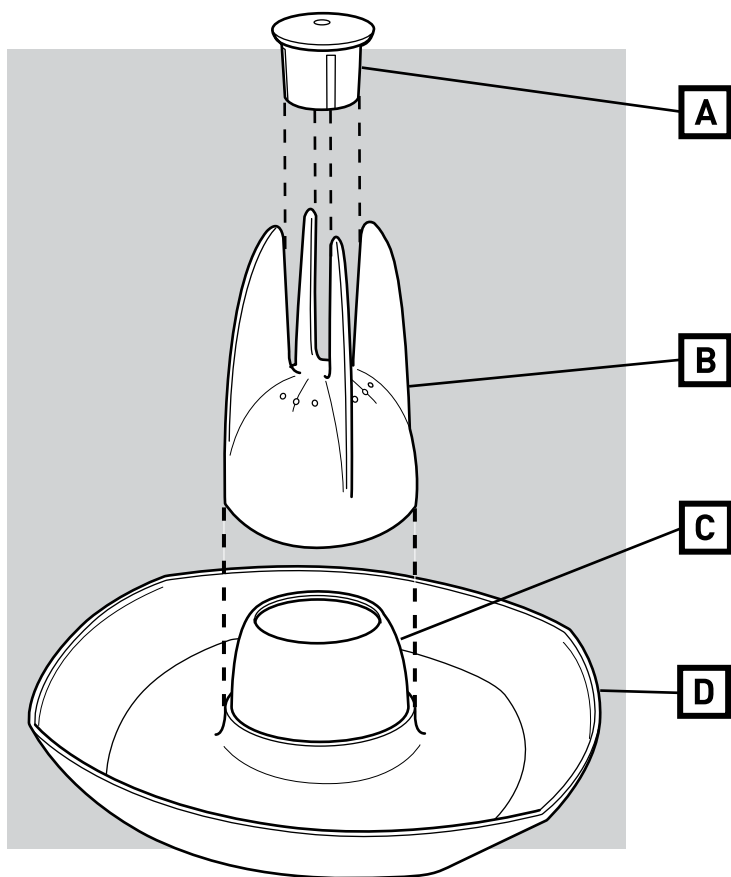
Asadera Weber® para aves

Grelhador de Aves Weber®

Opiekacz do drobiu Weber®

Ростер Weber® для приготовления птицы



**A****Infusion Cap**

Haudutuskansi
 Bouchon d'infusion
 Coperchio di inserimento
 Spreaderlokk
 Hætte til
 tilsætningsanordning
 Capuchón de infusión
 Infusionslock
 Kappe
 Afsluitdop
 Tampa de infusão
 Zatyuczka
 Пробка

B**Infuser**

Haudutin
 Infuseur
 Infusore
 Aromaspreader
 Tilsætningsanordning
 Infuser
 Infusionsanordning
 Hähnchenhalterung
 Infuser
 Infuser
 Infusor
Stojak na drób
Конический
наконечник

C**Base Cup**

Pohja-astia
 Coupe de la base
 Vaschetta posta sulla
 base
 Bunnkopp
 Bundkop
 Tazón base
 Grundkopp
 Marinadenbecher
 Vloeistofhouder
 Recipiente de base
Pojemnik
Нижняя чашка

D**Base**

Pohja
 Base
 Base
 Bunnpanne
 Underdel
 Base
 Grunddel
 Auffangschale
 Reservoir
 Base
Dolna misa
Основание

⚠ DANGERS & ⚠ WARNINGS

⚠ 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.

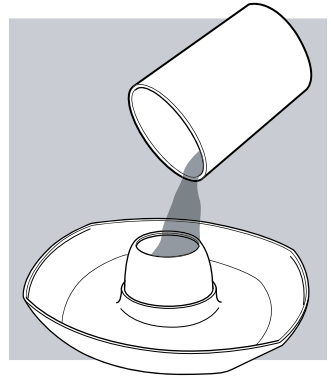
⚠ WARNING: Do not set the Poultry Roaster on a glass table or surface.

1

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

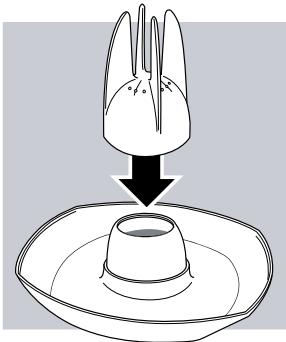
⚠ DANGER: Do not fill the Base Cup with alcoholic spirits. Alcoholic spirits are volatile and will catch fire, causing serious bodily injury or damage to property.

⚠ 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.



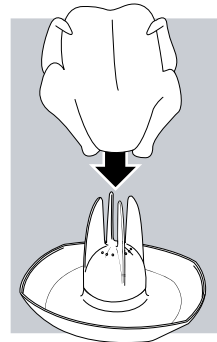
2

Place the Infuser over the Base Cup.



3

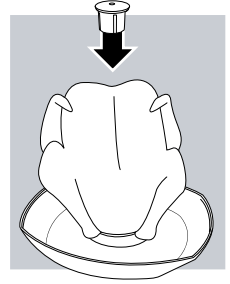
Place the poultry over the Infuser. Be sure the poultry is secure.



4

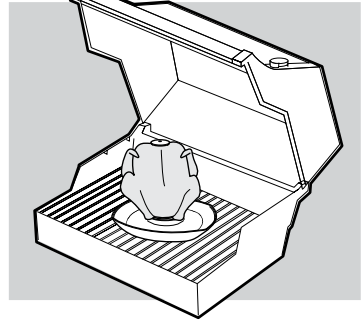
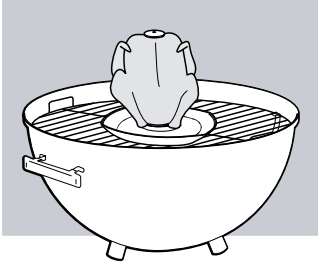
Place the Infusion Cap in the neck cavity of the poultry. Be sure the Infusion Cap is secure.

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 heat until the juices run clear and the internal temperature reaches 82°C in the thickest part of the thigh.
- 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.

Roast Chicken with Apple and Curry

Indirect Medium

For the spice paste:

2	tablespoons vegetable oil	1	whole chicken, 1,58 kg to 1,81 pounds
1	teaspoon brown sugar	½	cup apple juice
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		

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 **direct medium** heat until the juices run clear and the internal temperature in the thickest part of the thigh reaches 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	1	whole chicken, 1,58 kg to 1,81 pounds
⅓	cup Dijon mustard		
⅓	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		

To make the marinade: In a small bowl whisk together the marinade ingredients along with 1 cup of the 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 **direct medium** heat until the juices run clear and the internal temperature in the thickest part of the thigh reaches 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	1 whole chicken, 1,58 kg to 1,81 pounds
½	cup fresh dill	½ cup dry white wine
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	

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 **direct medium** heat until the juices run clear and the internal temperature in the thickest part of the thigh reaches 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 of this Weber Poultry Roaster, that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows: 1 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 SLIP 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, 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, discoloration 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 give you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

⚠ DANGERS & ⚠ MISES EN GARDE

⚠ **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.

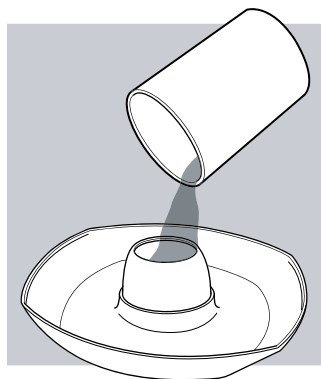
⚠ **MISE EN GARDE:** N'installez pas la Rôtissoire pour volaille sur une table ou sur une surface en verre.

1

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

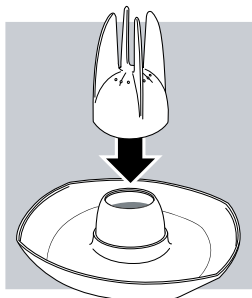
⚠ **DANGER:** Ne remplissez pas la Coupe de la base avec des alcools. Les alcools sont volatils et risquent de prendre feu, entraînant une grave blessure physique ou une détérioration matérielle.

⚠ **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.



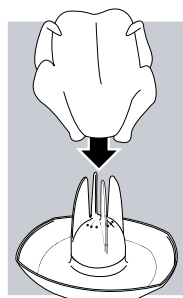
2

Placez l'Infuseur au-dessus de la coupe de la base.



3

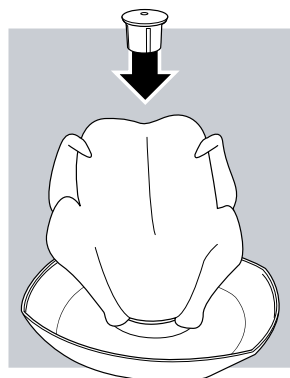
Placez la volaille sur l'Infuseur. Assurez-vous que la volaille est bien fixée.



4

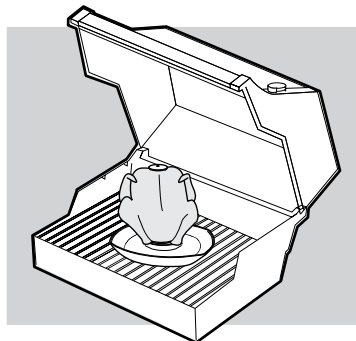
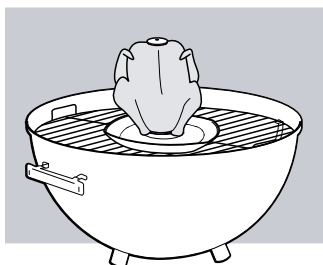
Placez le Bouchon d'infusion à l'intérieur du cou de la volaille. Vérifiez que le Bouchon d'infusion ne bouge pas.

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

- Grillez votre volaille préparée à chaleur Directe moyenne jusqu'à ce que le jus qui coule soit clair et que la température interne atteigne 82°C dans la partie 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, 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.

Poulet Rôti Aux Pommes Et Au Curry

Indirect Moyen

Pour la sauce épicée:

2	cuillers à soupe d'huile végétale	1	poulet entier de 1, 58 kg à 1, 81 kg
1	cuiller à café de sucre roux	1/2	tasse de jus de pomme
1/2	cuiller à café de poudre de chili		
1/2	cuiller à café de poudre de curry		
1/2	cuiller à café d'ail en grains		
1/2	cuiller à café de moutarde sèche		
1/2	cuiller à café de sel cachet		
1/2	cuiller à café de poivre noir moulu		

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.

Faites griller le poulet sur la Rôtissoire à une chaleur directe moyenne jusqu'à ce que le jus qui coule soit clair et que la température interne atteigne 82°C dans la partie la plus épaisse de la cuisse, soit 45 à 50 minutes. 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:

1/2	tasse d'oignons verts émincés, parties blanches et vert clair	1	poulet entier de 1, 58 kg à 1, 81 kg
1/3	tasse de moutarde de Dijon		
1/3	tasse de sauce au soja		
1/4	tasse de jus de citron frais		
1 1/2	cuiller à café d'ail émincé		
1	cuiller à café de flocons de poivre rouge écrasé		
1	cuiller à café de sel cachet		
1 1/2	tasse de bière, divisée		

Pour préparer la marinade: Dans un 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.

Faites griller le poulet sur la Rôtissoire à une chaleur directe moyenne jusqu'à ce que le jus qui coule soit clair et que la température interne atteigne 82°C dans la partie la plus épaisse de la cuisse, soit 45 à 50 minutes, 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.

Poulet À L'ail, Au Romarin Et Au Vin Blanc

Indirect Moyen

Pour la marinade:

4	grosses gousses d'ail	1	poulet entier de 1,58 kg à 1,81 kg
½	tasse d'aneth frais	½	tasse de vin blanc sec
¼	tasse de feuilles de romarin frais		
¼	tasse de crème sure		
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		

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.

Faites griller le poulet sur la Rôtissoire à une chaleur Directe moyenne jusqu'à ce que le jus qui coule soit clair et que la température interne atteigne 82°C dans la partie la plus épaisse de la cuisse, soit 45 à 50 minutes. 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

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantit par la présente l'ACHETEUR D'ORIGINE de cette Rôtissoire pour volaille contre tout défaut de pièce ou de main d'œuvre à compter de la date d'achat, comme suit: 1 an en cas de montage et d'utilisation conforme aux instructions imprimées accompagnant le produit.

Weber peut exiger une preuve raisonnable de la date de votre achat. VOUS DEVRIEZ DONC CONSERVER VOTRE TICKET DE CAISSE OU VOTRE FACTURE ET RENVOYER IMMEDIATEMENT VOTRE CARTE D'ENREGISTREMENT DE GARANTIE LIMITEE WEBER.

Cette garantie limitée devrait être restreinte aux réparations ou au remplacement des pièces qui s'avèrent défectueuses dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normaux et dont l'examen indiquera, à la satisfaction de Weber, qu'elles sont défectueuses. Si Weber confirme le défaut et approuve la demande du client, Weber choisira de réparer ou de remplacer ces pièces sans frais. Si vous devez retourner les pièces défectueuses, les frais de transport doivent être payés au préalable. Weber renverra des pièces à l'acheteur, transport ou transport postal payé.

La présente Garantie limitée ne couvre aucune panne ou difficulté d'utilisation causée par un accident, une utilisation abusive, une mauvaise utilisation, une altération, une mauvaise application, le vandalisme, l'installation incorrecte, la mauvaise maintenance ou des réparations incorrectes, ou le défaut d'entretien normal et régulier. Toute détérioration provoquée par des conditions météorologiques extrêmes comme une chute de grêle, un ouragan, un séisme ou une tornade, ou toute exposition à des agents chimiques, que ce soit directement ou dans l'atmosphère, n'est pas couverte dans le cadre de cette Garantie limitée.

Weber ne pourra être tenu pour responsable, dans le cadre de la présente garantie comme dans le cadre de toute garantie induite, d'aucun dommage accessoire ou indirect. Cette garantie vous confère des droits particuliers; il est possible que vous ayez d'autres droits, qui varient d'un état à un autre.

⚠ GEFAHREN- UND ⚠ WARNHINWEISE

⚠ **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.

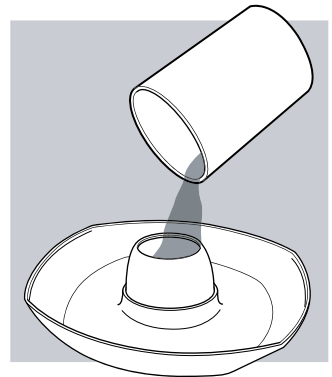
⚠ **VORSICHT:** Stellen Sie den Geflügelbräter nicht auf einen Glastisch oder eine Glasfläche.

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.

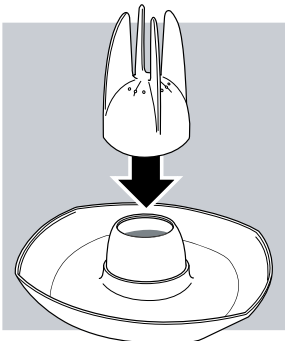
⚠ **VORSICHT:** Füllen Sie den Marinadenbecher nicht mit hochprozentigem Alkohol. Hochprozentige Alkoholika verdampfen sehr schnell und können Feuer fangen und so zu schweren Verbrennungen oder anderen Schäden führen.

⚠ **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.



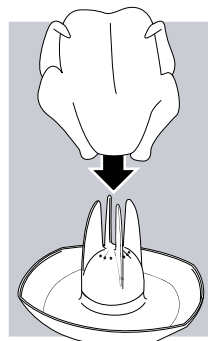
2

Setzen Sie die Geflügelhalterung auf den Marinadenbecher.



3

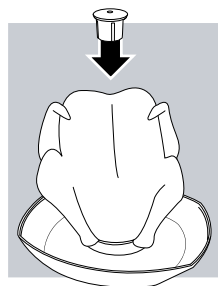
Setzen Sie das Geflügel auf die Halterung. Achten Sie auf festen Sitz.



4

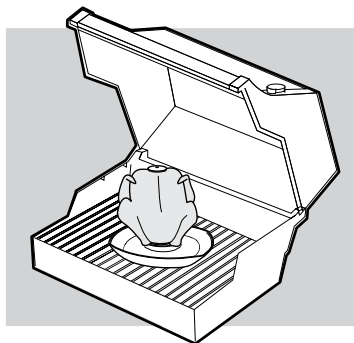
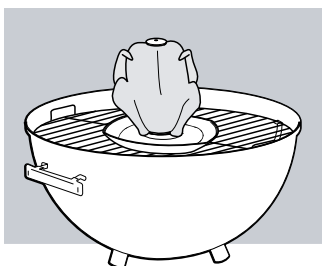
Setzen Sie die Kappe in die Halsöffnung des Geflügels ein. Achten Sie auf festen Sitz der Kappe.

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 das vorbereitete Geflügel über direkter mittlerer Hitze, bis der Fleischsaft klar austritt und die Temperatur im dicksten Bereich des Schenkels etwa 82°C beträgt.
- 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.

Brathähnchen mit Apfel und Curry

indirekte methode mittlere hitze

Für die Gewürzpaste:

2	Teelöffel Pflanzenöl	1	Hähnchen, 1 bis 1.5 kg
1	Teelöffel braunen Zucker	1/2	Tasse Apfelsaft
1/2	Teelöffel Chilipulver		
1/2	Teelöffel Currypulver		
1/2	Teelöffel Knoblauchpulver		
1/2	Teelöffel Senfpulver		
1/2	Teelöffel Salz		
1/2	Teelöffel gemahlene schwarzen Pfeffer		

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.

Das vorbereitete Hähnchen über direkter mittlerer Hitze 45 bis 50 Minuten grillen, bis der Fleischsaft klar austritt und die Temperatur im dicksten Bereich des Schenkels etwa 82°C beträgt. 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 Bier-Hähnchen

indirekte methode mittlere hitze

Für die Marinade:

1/2	Tasse fein gehackte Frühlingszwiebeln	1	Hähnchen, 1–1,5 kg
1/3	Tasse Dijon Senf		
1/3	Tasse Sojasauce		
1/4	Tasse frisch gepressten Zitronensaft		
1 1/2	Teelöffel gehackten Knoblauch		
1	Teelöffel Cayennepfeffer		
1	Teelöffel Salz		
1 1/2	Tassen Bier		

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.

Das vorbereitete Hähnchen über direkter mittlerer Hitze 45 bis 50 Minuten grillen, bis der Fleischsaft klar austritt und die Temperatur im dicksten Bereich des Schenkels etwa 82°C beträgt.

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

Direkt Mittel

Für die Marinade:

	1	Hähnchen, 1 – 1,5 kg
4	große Knoblauchzehen	½ Tasse trockenen Weißwein
½	Tasse frischen Dill	
¼	Tasse frische Rosmarinblätter	
¼	Tasse Saure Sahne	
2	Teelöffel natives, kaltgepresstes Olivenöl	
1	Teelöffel Salz	
½	Teelöffel frisch gemahlene schwarze Pfeffer	

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.

Das vorbereitete Hähnchen über direkter mittlerer Hitze 45 bis 50 Minuten grillen, bis der Fleischsaft klar austritt und die Temperatur im dicksten Bereich des Schenkels etwa 82°C beträgt.

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.

Garantie

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantiert dem ERSTKÄUFER dieses Weber Geflügelbräters, dass dieses Gerät über einen Zeitraum von einem Jahr nach dem Kauf frei von Fehlern oder Mängeln im Material oder in der Herstellung ist, vorausgesetzt, das Gerät wird nicht zerlegt und gemäß der beiliegenden Anweisungen verwendet.

Weber kann von Ihnen einen entsprechenden Kaufbeleg anfordern. AUS DIESEM GRUND SOLLTEN SIE DEN KASSENBON ODER DIE RECHNUNG AUFBEWAHREN UND DIE REGISTRIERUNGSKARTE FÜR DIE BESCHRÄNKTE HAFTUNG UMGEBEND AN WEBER EINSENDEN.

Diese eingeschränkte Haftung beschränkt sich auf die Reparatur oder den Austausch der Teile, die bei normaler Verwendung und Pflege defekt bzw. mangelhaft sind und sich nach einer Untersuchung durch Weber tatsächlich als mangelhaft herausgestellt haben. Wenn Weber den Mangel bestätigt und die Forderung anerkennt, obliegt der Firma Weber die Entscheidung, ob diese Teile kostenlos repariert oder ausgetauscht werden. Wenn Sie aufgefordert werden, defekte bzw. mangelhafte Teile einzusenden, müssen die Transportkosten im Voraus bezahlt werden. Weber sendet die Teile ebenfalls mit im Voraus bezahlten Transportkosten an den Käufer zurück.

Diese eingeschränkte Garantie deckt keine Schäden oder Bedienungsprobleme ab, die aufgrund von Unfällen, Missbrauch, Veränderung, falscher Anwendung, Vandalismus, falscher Installation oder falscher oder nicht vorgenommener Pflege verursacht werden. Verschlechterung oder Beschädigung der Ware durch schlechte Wetterbedingungen wie z. B. Hagel, Wirbelsturm, Erdbeben oder ähnliches, Veränderungen der Farbe aufgrund der Einwirkung von Chemikalien, entweder direkt oder in der Luft, wird durch diese eingeschränkte Garantie nicht abgedeckt.

Weber haftet gemäß dieser eingeschränkten oder einer stillschweigenden Garantie nicht für zufällig entstandene oder Folgeschäden. Diese Garantie gibt Ihnen bestimmte Rechte. In Ihrem Land gelten jedoch eventuell Garantiebestimmungen, die von den hier aufgeführten abweichen. In diesem Fall treten die in Ihrem Land geltenden Bestimmungen in Kraft.

⚠ VAARAT & ⚠ VAROITUKSET

⚠ **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.

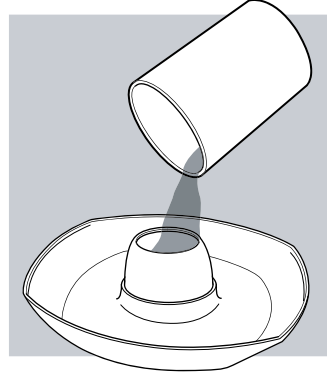
⚠ **VAROITUS:** Älä aseta Poultry Roasteria palavalle tai lämmöstä vaurioituvalla pinnalle.

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

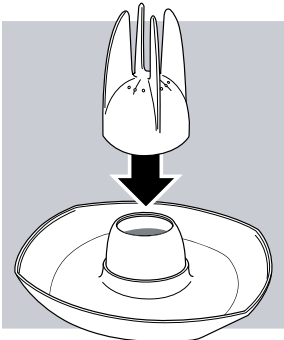
1 Täytä pohja-astia mieleiselläsi nesteellä tai marinadilla. Älä unohda lisätä sopivia mausteita.

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

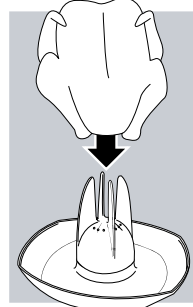
⚠ **HUOMAUTUS:** Jos Poultry Roasterin pohja-astiaan laitettava marinadi on ollut kosketuksissa raa'an lihan tai kalan kanssa, anna marinadin kiehua erillisessä astiassa vähintään yhden minuutin ajan.



2 Aseta haudutin pohja-astian päälle.

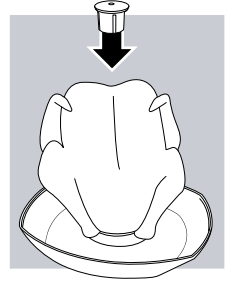


3 Aseta kypsennettävä broileri hauduttimeen. Varmista, että haudutin on kunnolla paikallaan.

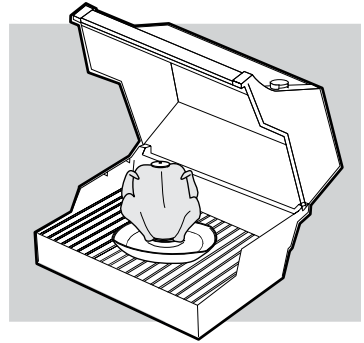
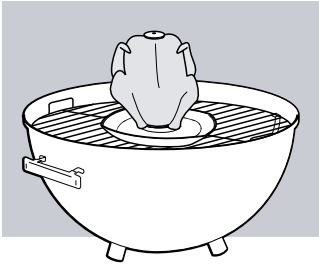


- 4** Aseta haudutuskansi linnun kaulan avoimeen aukkoon. Varmista, että kansi on kunnolla paikallaan.

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 broileria suoralla keskilämmöllä niin kauan että irtoava neste on kirkasta ja lihan sisälämpötila reiden paksuimmassa kohdassa on ylittänyt 82°C.
- Siirrä broileri ja Roaster työpöydälle.
- Anna jäähtyä viidestä kymmeneen minuuttia.
- Poista haudutuskansi varovasti unikintailla, 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 saippuvedessä ja huuhto lopuksi kuumalla vedellä.
- Älä jätä osia grilliin, kun et käytä niitä.
- Puhdista ja käsittele pintoja varovasti, vältä naarmuttamista ja vaurioittamista niitä.

Omenainen Paistettu Currybroileri

Epäsuora keksilämpö

Maustetahna:

2	ruokalusikallista kasviöljyä	1	kokonainen broileri, 1500–1800 g
1	teelusikallinen ruskeaa sokeria	½	kupillista omenamehua
½	teelusikallista chilijauhetta		
½	teelusikallista curryjauhetta		
½	teelusikallista valkosipulijauhetta		
½	teelusikallista sinappijauhetta		
½	teelusikallista suolaa		
½	teelusikallista jauhetta mustapippuria		

Valmista ensin maustetahna sekoittamalla aineet tasaiseksi massaksi.

Poista sisälmyspussi 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-astiaan 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 broileria suoralla keskilämmöllä, kunnes lihasta irtoava neste on kirkasta ja paksuimman kohdan lämpötila on yli 82°C, eli noin 45–50 minuuttia. Siirrä broileri ja Roaster tasaiselle pöydälle ja anna sen jäähtyä 5–10 minuuttia. Poista haudutuskansi varovasti uunikintailla, 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	1	kokonainen broileri, 1500–1800 g
1/3	kuppia Dijon-sinappia		
1/3	kuppia soijakastiketta		
¼	kuppia tuoretta sitruunamehua		
1½	ruokalusikallista hienonnettua valkosipulia		
1	teelusikallinen hienonnettua punapippuria		
1	teelusikallinen suolaa		
1½	kuppia olutta, jaettuna ohjeen mukaan		

Valmista ensin marinadi sekoittamalla marinadin ainekset yhteen kupilliseen olutta.

Poista sisälmyspussi 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. Kääntelee 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 broileria suoralla keskilämmöllä, kunnes lihasta irtoava neste on kirkasta ja paksuimman kohdan lämpötila on yli 82°C, eli noin 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 uunikintailla, 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 valkosipulinkynttä	1	kokonainen broileri, 1500–1800 g
½	kuppia tuoretta tilliä	½	kuppia kuivaa valkoviiniä
¼	kuppia tuoreita rosmariininlehtiä		
¼	kuppia hapankermaa		
2	ruokalusikallista oliiviöljyä		
1	teelusikallinen suolaa		
½	teelusikallinen jauhettua mustapippuria		

Valmista marinadi. Hienonna ensin valkosipulinkyntset, 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. Huuhtele 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-astiaan 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 broileria suoralla keskilämmöllä, kunnes lihasta irtoava neste on kirkasta ja paksuimman kohdan lämpötila on yli 82 °C, eli noin 45–50 minuuttia. Siirrä broileri ja Roaster tasaiselle pöydälle ja anna sen jäähtyä 5–10 minuuttia. Poista haudutuskansi varovasti uunikintailla, 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®) myöntää Weberin Poultry Roasterin ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE takuun, joka kattaa tuotteessa olevat materiaali- ja valmistusviat ostopäivästä yhden vuoden ajan edellyttäen, että tuote on koottu ja käytetty mukana tulleiden kirjallisten ohjeiden mukaisesti.

Weber saattaa vaatia kohtuullisen näytön tuotteen ostopäivästä. SÄILYTÄ TÄSTÄ SYYSTÄ OSTOKUITTI JA PALAUTA WEBERIN TAKUUN REKISTERÖINTIKORTTI VÄLITTÖMÄSTI TUOTTEEN HANKINNAN JÄLKEEN.

Tämä rajoitettu takuu kattaa viallisten osien korjaamisen tai vaihtamisen uusiin, jos tuotteen käyttö ja hoito ovat olleet annettujen ohjeiden mukaisia. Weber pidättää oikeuden tarkistaa tuotteiden viallisuuden. Jos Weber tunnustaa tuotteiden olevan viallisia, pidättää se oikeuden vaihtaa tuotteet uusiin tai korjata ne veloituksetta. Jos joudut toimittamaan viallisen tuotteen korjattavaksi tai palauttamaan sen, on toimituskulujen oltava ennalta maksettua. Weber palauttaa osat ostajalle rahitivapaasti.

Tämä rajoitettu takuu ei kata onnettomuuden, vääränlaisen käytön, vandalismin, vääränlaisen hoidon tai huollon tai ohjeiden laiminlyömisestä aiheuttamia vahinkoja. Takuu ei myöskään kata sääolosuhteiden, kuten raekuuron, hurrikaanin, maanjäristyksen tai tornadon eikä ilmakehän tai muiden kemikaalien aiheuttaman värin muuttumisen aiheuttamia vahinkoja.

Weber ei vastaa tämän tai muun takuun nojalla kolmannelle osapuolelle aiheutuneista vahingoista. Takuu antaa sinulle tietyt oikeudet, joiden lisäksi sinulla saattaa olla muihin lakeihin ja asetuksiin perustuvia muita oikeuksia.

⚠ FARER OG ⚠ ADVARSLER

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

⚠ **ADVARSEL!** Kyllingstekeren blir varm – bruk grillvotter ved flytting av kyllingstekeren.

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

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

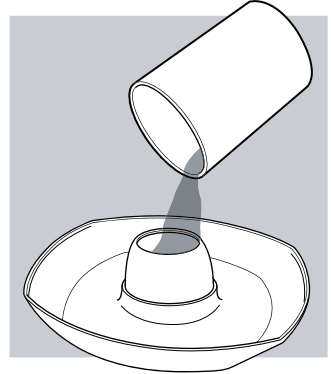
⚠ **ADVARSEL!** Sett ikke kyllingstekeren på et glassbord eller -flate.

1

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

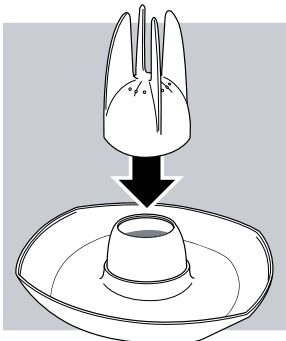
⚠ **FARE!** Fyll ikke bunnkoppen med alkoholholdig væske. Alkoholholdig væske er flyktig og vil antenne. Dette medfører alvorlig personskade eller materielle skader.

⚠ **OBS!** Før bunnkoppen til kyllingstekeren 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.



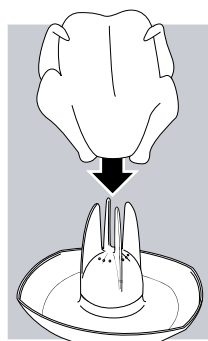
2

Sett aromasprederen over bunnkoppen.



3

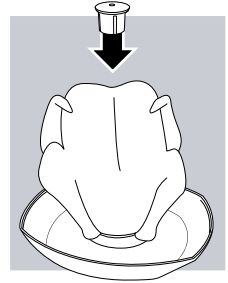
Plasser kyllingen over aromasprederen. Pass på at kyllingen sitter godt fast.



4

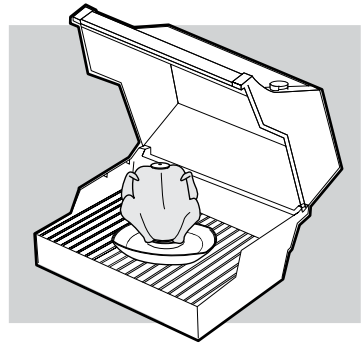
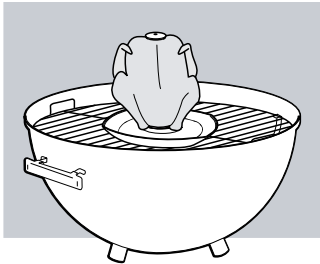
Sett sprederlokket i nakkehulen til kyllingen. Pass på at sprederlokket sitter godt.

MERK: Smør eventuelt inn sprederlokket med olje før det plasseres i nakken på kyllingen.



5

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



Stekeanvisninger

- Grill den forberedte kyllingen over direkte, middels varme til saften som kommer ut er klar, og temperaturen innvendig har nådd 82°C i den tykkeste delen av låret.
- Flytt kyllingen og stekeren til en arbeidsflate.
- La kyllingen hvile i 5 til 10 minutter.
- Husk å bruke grillvotter, gryteklater eller tenger når du skal fjerne sprederlokket, 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 sprederlokket 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 skyll 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.

Stekt Kyllingen Med Eple Og Karri

Indirekte middels Varme

Til krydderblendingen:

2	spisskjeer matolje	1	hel kylling, 1,6 til 1,8 kg	1,25 dl eplesaft
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			

Slik lager du krydderblendingen: Bland ingrediensene til krydderblendingen 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 krydderblendingen 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 bunnkoppene midt i bunnpannen. Sett aromasprederen over bunnkoppene. Hold kyllingen med kroppshuleåpningen ned, og senk kyllingen på aromasprederen. Sett spredelokket i nakkehulen. Stikk vingetuppene bak nakken på kyllingen.

Grill kyllingen på stekeren over direkte, middels varme til saften som kommer ut er klar, og temperaturen i den tykkeste delen av låret har nådd 82°C, i 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 middels Varme

Til marinaden:

1,25	dl finhakket vårløk, hvite og lysegrønne deler	1	hel kylling, 1,6 til 1,8 kg
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		

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 bunnkoppene midt i bunnpannen. Sett aromasprederen over bunnkoppene. 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. Grill kyllingen på stekeren over direkte, middels varme til saften som kommer ut er klar, og temperaturen i den tykkeste delen av låret har nådd 82°C, i 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 middels Varme

Til marinaden:

4	store hvitløkbåter	1	hel kylling, 1,6 til 1,8 kg
1,25	dl fersk dill	1,25	dl tørr hvitvin
0,6	dl frisk rosmarin		
0,6	dl rømme		
2	spiseskjeer ekstra-jomfru olivenolje		
1	teskje koshersalt		
½	teskje nymalt svartpepper		

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

Grill kyllingen på stekeren over direkte, middels varme til saften som kommer ut er klar, og temperaturen i den tykkeste delen av låret har nådd 82°C, i 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®) gir herved den OPPRINNELIGE KJØPEREN garanti på at denne Weber Poultry Roaster er uten feil i materialer og utførelse fra kjøpedatoen, som følger: 1 år etter montering og brukt i henhold til den trykte bruksanvisningen som følger med.

Weber kan kreve gyldig bevis for kjøpedato. DU BØR DERFOR BEHOLDE KVITTERINGEN ELLER FAKTURAEN OG SENDE INN GARANTIREGISTRERINGSKORTET UMIDDELBART.

Denne begrensede garantien omfatter bare reparasjon eller bytting av deler som beviselig er defekte ved normal bruk og anvendelse, og som Weber ved nærmere øyesyn finner å være defekte. Hvis Weber erkjenner defekten og godkjenner kravet, vil Weber reparere eller bytte ut, etter eget skjønn, disse delene helt gratis for kunden. Hvis du blir bedt om å returnere defekte deler, må fraktomkostningene forhåndsbetales. Weber vil sende deler tilbake til kjøperen med frakt eller porto betalt.

Denne begrensede garantien dekker ikke feil eller vanskeligheter med bruk som skyldes uhell, vanskjøtsel, misbruk, endringer, feilbruk, vandalisme, feilaktig installasjon eller vedlikehold eller service, eller unnlattelse i å utføre vanlig og rutinemessig vedlikehold. Forringelse eller skade som skyldes harde værforhold, som haggel, orkaner, jordskjelv eller tornadoer, misfarging som skyldes utsettelse for kjemikalier enten direkte eller i atmosfæren, dekkes ikke under denne begrensede garantien.

Weber er ikke ansvarlig under denne eller eventuell underforstått garanti for tilfældige skader eller følgeskader. Denne garantien gir deg visse juridiske rettigheter. Det er mulig at du i tillegg har andre rettigheter, som varierer fra stat til stat.

⚠ FARER OG ⚠ ADVARSLER

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

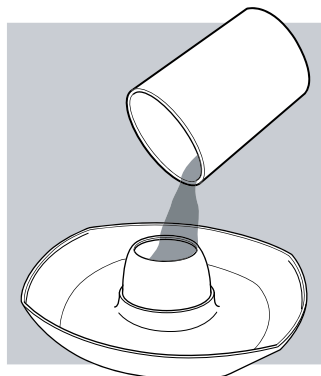
- ⚠ **ADVARSEL:** Fjerkræsriesteren bliver varm – brug grillhandsker, når fjerkræsriesteren flyttes.
- ⚠ **ADVARSEL:** Fjerkræsriesteren indeholder varm væske. Vip ikke fjerkræsriesteren, da den varme væske kan løbe ud.
- ⚠ **ADVARSEL:** Anbring ikke fjerkræsriesteren på en brændbar flade eller en flade, der kan blive ødelagt af varme.
- ⚠ **ADVARSEL:** Anbring ikke fjerkræsriesteren på et glasbord eller -flade.

1

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

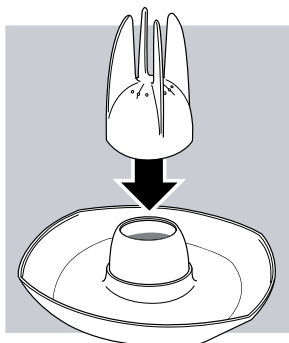
⚠ **FARE:** Fyld ikke bundkoppen med alkohol. Alkohol er flygtig og kan forårsage brand, alvorlig legemsbeskadigelse eller gøre skade på ejendom.

⚠ **FORSIGTIGHED:** Før bundkoppen til fjerkræsriesteren 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.



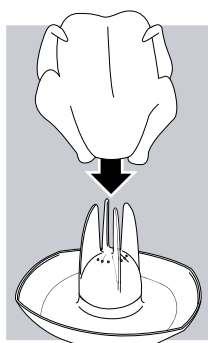
2

Anbring tilsætningsanordningen over bundkoppen.



3

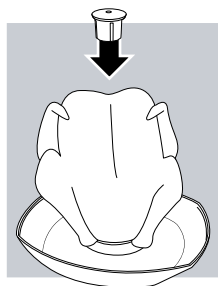
Sæt fjerkræet over tilsætningsanordningen. Sørg for, at fjerkræet sidder fast.



4

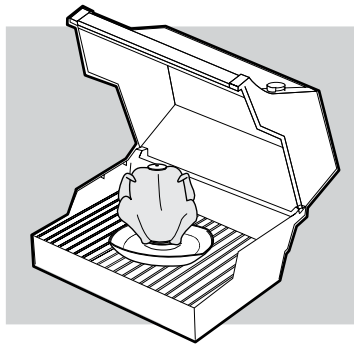
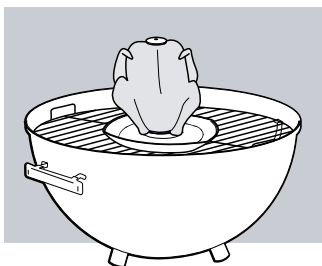
Anbring hættten til tilsætningsanordningen i fjerkræets hals hulrum. Sørg for, at hættten til tilsætningsanordningen sidder fast.

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 det tilberedte fjerkræ over Direct Medium varme, indtil kødsaften er klar, og den indvendige temperatur er 82°C på det tykkeste sted på låret.
- 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.

Stegt Kylling Med Æbler Og Karry

Indirekte middel

Ingredienser til dressingen:

2	spsk. vegetabilsk olie	1	hel kylling, 1,8 til 2 kg
1	tsk. puddersukker	1/2	kop æblejuice
1/2	tsk. stødt chili		
1/2	tsk. karry		
1/2	tsk. knust hvidløg		
1/2	tsk. sennepspulver		
1/2	tsk. salt		
1/2	tsk. stødt sort peber		

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

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. 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 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 risteren over direct medium varme, indtil kødsaften er klar, og den indvendige temperatur på det tykkeste sted på låret er 82°C, 45 til 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

Grillstegt økylling

Indirekte middel

Til marinaden:

1/2	kop finthakket forårsløg, de hvide og lysegrønne dele af løget	1	hel kylling, 1,8 til 2 kg
1/3	kop Dijon sennep		
1/3	kop sojasauce		
1/4	kop citronsaft		
1 1/2	tsk. hakket hvidløg		
1	tsk. knust rød peber i flager		
1	tsk. salt		
1 1/2	kop øl, delt		

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

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. 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 risteren over direct medium varme, indtil kødsaften er klar, og den indvendige temperatur på det tykkeste sted på låret er 82°C, 45 til 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 middel

Til marinaden:

4	store fed hvidløg	1	hel kylling, 1,8 til 2 kg
½	kop frisk dild	½	kop tør hvidvin
¼	kop friske blade af rosmarin		
¼	kop cremefraiche		
2	tsk. ekstra jomfruolivenolie		
1	tsk. salt		
½	tsk. friskkværnet sort peber		

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

Fjern posen med indvoldene 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 risteren over direct medium varme, indtil kødsaften er klar, og den indvendige temperatur på det tykkeste sted på låret er 82°C, 45 til 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 herved den ORIGINALA KØBER af denne Weber fjerkræsrister, at produktet vil være uden defekter i materiale og forarbejdning fra købsdatoen som følger: 1 år efter den er samlet, og har fungeret i overensstemmelse med de trykte anvisninger, der fulgte med.

Weber kan kræve rimelig bevis for købsdatoen. DERFOR BØR DU GEMME KØBSKVITTINGEN ELLER FAKTURAEN OG STRAKS RETURNERE WEBERS BEGRÆNSEDE GARANTI REGISTRERINGSKORT.

Denne Begrænsede Garanti er begrænset til reparation eller udskiftning af dele, der viser sig at være defekte under normalt brug og service, og som efter undersøgelse skal indikere, til Weber's tilfredshed, at de er defekte. Hvis Weber bekræfter defekten og godkender reklamationen, vil Weber vælge at reparere eller udskifte visse dele uden beregning. Hvis det forlanges, at du returnerer de defekte dele, skal udgifterne til transport forudbetales. Weber returnerer delene til køberen, hvis fragt eller porto er forudbetalt.

Denne Begrænsede Garanti dækker ikke alle fejl eller betjeningsproblemer, som skyldes uheld, mishandling, misbrug, forandring, fejlagtig brug, vandalisme, forkert installation eller forkert vedligeholdelse eller service, eller fejl ved udførelse af normal og rutinemæssig vedligeholdelse. Føringelse eller ødelægge, der skyldes dårligt vejr, som f.eks. hagl, orkaner, jordskælv eller tornadoer, misfarvning på grund af udsættelse for kemikalier enten direkte eller i luften, er ikke dækket af denne Begrænsede Garanti.

Weber kan ikke gøres ansvarlig i henhold til denne eller enhver anden underforstået garanti for uheld eller følgeskader. Denne garanti giver dig særlige juridiske rettigheder, og du kan også have andre rettigheder, som varierer fra stat til stat.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER OCH ⚠ VARNINGAR

⚠ **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 spilla ut.

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

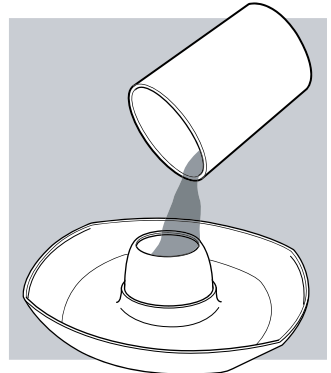
⚠ **VARNING:** Ställ inte fågelrosten på ett glasbord eller en glasyta.

1

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

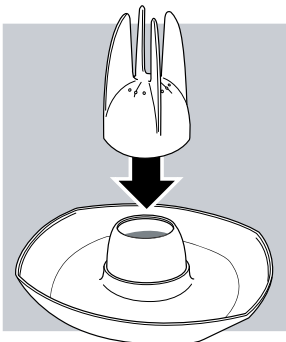
⚠ **FARA:** Fyll inte grundkoppen med alkohol. Alkohol är mycket lättantändligt och kommer att fatta eld och orsaka allvarliga personskador och egendomsskador.

⚠ **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.



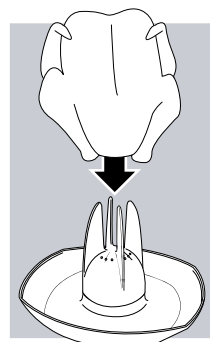
2

Placera infusionsanordningen över grundkoppen.



3

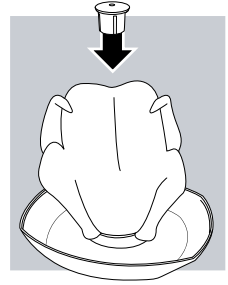
Ställ fågelrosten över infusionsanordningen. Se till att fågeln sitter på plats.



4

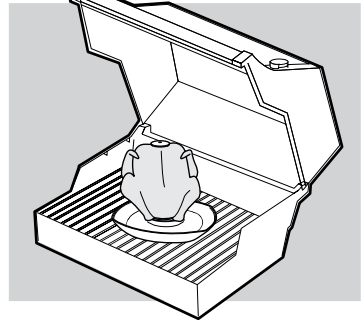
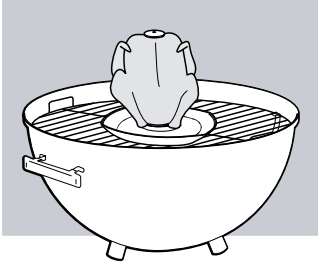
Placera infusionslocket i fågelns nackhål. Kontrollera att infusionslocket sitter på plats.

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 fågelns och locket. Stäng locket.



Matlagningsinstruktioner

- Grilla den förberedda fågelns över direkt medelvärme till safterna blir genomskinliga och den interna temperaturen når 82°C i den tjockaste delen av låret.
- Flytta fågelns och rosten till en arbetsyta.
- Låt stå i 5-10 minuter.
- Använd ugnshandskar, pannhållare eller tång för att avlägsna infusionslocket och lyft försiktigt bort fågelns från infusionsanordningen.

⚠ FÖRSIKTIG: Ställ fågelrosten på en jämn yta innan fågelns 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.

Rostad Kyckling Med Äppel Och Curry

indirekt Medel

För kryddpastan:

2	matskedar grönsaksolja	1	hel kyckling, 1,75-2,0 kg
1	tesked brunt socker	½	kopp äppeljuice
½	tesked chilipulver		
½	tesked currypulver		
½	tesked riven vitlök		
½	tesked torr senap		
½	tesked koshersalt		
½	tesked malen svartpeppar		

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. Håll kycklingen med kroppsöppningen nedåt och sänk ned den i infusionsanordningen. Placera infusionslocket i nackhållet. Lägg vingspetsarna bakom kycklingens nacke.

Grilla kycklingen i rosten över direkt medelvärm till saften blir genomskinlig och den interna temperaturen i lårets tjockaste del är 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 Medel

Till marinaden:

½	kopp finhackad vårlök, vita och gröna delar	1	hel kyckling, 1,75-2,0 kg
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		

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 försegl. Vänd påsen för att sprida marinaden, ställ i en skål och kyl mellan 3-8 timmar. Vänd påsen då och då.

Håll i resterande ½ 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 nackhållet. Lägg vingspetsarna bakom kycklingens nacke.

Grilla kycklingen i rosten över direkt medelvärm till saften blir genomskinlig och den interna temperaturen i lårets tjockaste del är 82°C, i 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 vitlökskyckling med vitt vin

indirekt Medel

Till marinaden:

4	stora vitlöksklyftor	1	hel kyckling, 1,75-2,0 kg
½	kopp färsk dill	½	kopp torrt vitt vin
¼	kopp färska rosmarinblad		
¼	kopp gräddfil		
2	matskedar jungfruolivolja		
1	tesked koshersalt		
½	tesked nymalen svartpeppar		

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 kroppsfett 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.

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

Grilla kycklingen i rosten över direkt medelvärm till saften blir genomskinlig och den interna temperaturen i lårets tjockaste del är 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.

Garanti

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garanterar den URSPRUNGLIGE KÖPAREN av denna Weber-fågelrost att den är fri från fel vad gäller material och tillverkning från inköpsdatumet enligt följande: 1 år när den monteras och används i enlighet med medföljande instruktioner.

Weber kan kräva skäligen bevis för inköpsdatumet. DU BÖR DÄRFÖR BEHÅLLA KÖPBEVIS ELLER FAKTURA OCH SKICKA TILLBAKA WEBERS REGISTRERINGSKORT FÖR BEGRÄNSAD GARANTI MED DETSAMMA.

Den begränsade garantin begränsas till reparation av delar som visar sig vara defekta vid normal användning och service och vilka Weber fastställer som defekta genom en undersökning. Om Weber bekräftar defekten och godkänner ersättningen, väljer Weber att reparera eller byta ut defekta delar utan extra kostnad. Om du ombeds skicka tillbaka defekta delar måste fraktkostnader betalas i förväg. Weber skickar tillbaka delarna till kunden med frakt och post betalt i förväg.

Den begränsade garantin täcker inte fel eller användningssvårigheter på grund av olyckor, missbruk, felanvändning, ändringar, vandalisering, felaktig montering eller felaktigt underhåll eller service eller underlåtelse att utföra normalt rutinunderhåll. Försämring eller skador p.g.a. extrema väderförhållanden som hagel, orkaner, jordbävningar eller trombor, missfärgning p.g.a. exponering till kemikalier eller direkt i atmosfären, täcks inte av den begränsade garantin.

Weber är inte ansvariga under denna garanti eller någon antagen garanti för tillfälliga eller följdskador. Garantin ger dig specifika rättigheter och du kan även ha andra rättigheter som varierar land till land.

⚠ GEVAAR EN ⚠ WAARSCHUWINGEN

⚠ **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 barbecuevanten 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.

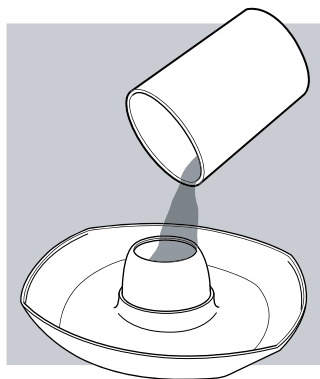
⚠ **WAARSCHUWING:** Plaats de roosterpan voor gevogelte niet op een glazen tafel of oppervlak.

1

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

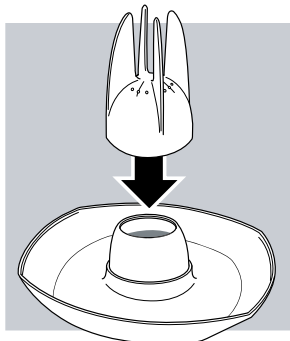
⚠ **GEVAAR:** Vul de vloeistofhouder niet met sterke drank. Sterke drank is vluchtig en vliegt in brand, waardoor ernstig lichamelijk letsel en zware schade kan ontstaan.

⚠ **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.



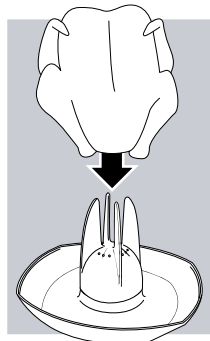
2

Plaats de infuser boven de vloeistofhouder.



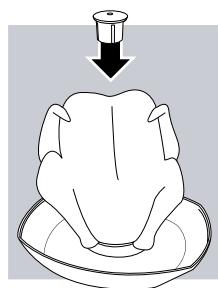
3

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



4

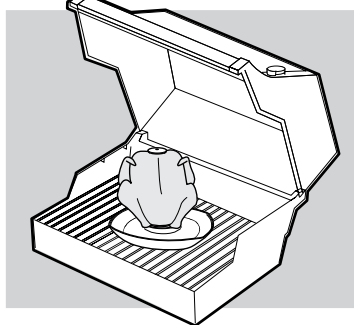
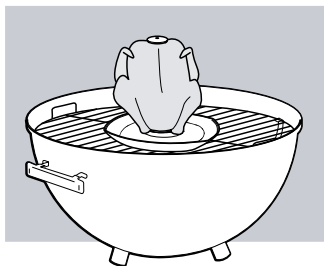
Plaats de afsluitdop in de nekopening van het gevogelte. Controleer of de afsluitdop stevig vastzit.



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

- Grill het gevogelte bij directe middelmatige hitte totdat de sappen vrijkomen en de inwendige temperatuur ruim 82°C heeft bereikt in het dikste deel van de poot.
- 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 verwijdert.

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.

Gebraden kip met appel en kerrie

Direct middelmatig heet

Voor de kruidenpasta:

2	eetlepels plantaardige olie	½	theelepel koosjer zout
1	theelepel bruine suiker	½	theelepel gemalen zwarte peper
½	theelepel chilipoeder	1	hele kip, 1,5 tot 2 kg
½	theelepel kerriepoeder	½	kopje appelsap
½	theelepel knoflookpoeder		
½	theelepel gedroogde mosterd		

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.

Grill de kip bij directe middelmatige hitte gedurende 45 tot 50 minuten totdat de sappen vrijkomen en de inwendige temperatuur ruim 82°C heeft bereikt in het dikste deel van de poot.

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

Direct middelmatig heet

Voor de marinade:

½	kopje fijngehakte groene uitjes (witte en lichtgroene delen)	1½	eetlepel fijngestampte knoflook
⅓	kopje Dijonmosterd	1	theelepel fijngestampte rode peper
⅓	kopje sojasaus	1	theelepel koosjer zout
¼	kopje vers citroensap	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 ½ 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.

Grill de kip bij directe middelmatige hitte gedurende 45 tot 50 minuten totdat de sappen vrijkomen en de inwendige temperatuur ruim 82°C heeft bereikt in het dikste deel van de poot. Bedruipe 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

Direct middelmatig heet

Voor de marinade:

4	grote knoflooktenen	1	hele kip, 1,5 tot 2 kg
½	kopje verse dille	½	kopje droge witte wijn
¼	kopje verse rozemarijnblaadjes		
¼	kopje zure room		
2	eetlepels olijfolie, extra virgine		
1	theelepel koosjer zout		
½	theelepel versgemalen zwarte peper		

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 kunststoffolie 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.

Grill de kip bij directe middelmatige hitte gedurende 45 tot 50 minuten totdat de sappien vrijkomen en de inwendige temperatuur ruim 82°C heeft bereikt in het dikste deel van de poot.

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-Stephen Products Co. (Weber®) biedt hierbij de OORSPRONKELIJKE KOPER van deze roosterpan voor gevogelte de garantie dat deze geen materiaal- en constructiefouten bevat. Hierbij gelden de volgende garantietermijnen: 1 jaar bij montage en gebruik overeenkomstig de meegeleverde gedrukte instructies.

Weber kan om een redelijk bewijs van uw aankoopdatum vragen. **BEWAAR DAAROM DE BON OF FACTUUR EN STUUR ONMIDDELIJK HET GARANTIEBEWIJS VAN WEBER LIMITED OP TER REGISTRATIE.**

Deze beperkte garantie heeft uitsluitend betrekking op de reparatie of vervanging van onderdelen die defect raken bij normaal gebruik en onderhoud en die bij nader onderzoek door Weber ook daadwerkelijk defect blijken. Als Weber het defect heeft geconstateerd en het beroep op de garantie bepalingen goedkeurt, zal Weber ervoor kiezen de desbetreffende onderdelen kostenloos te repareren of te vervangen. Als u defecte onderdelen moet terugsturen, zijn de transportkosten voor uw rekening. Weber stuurt onderdelen franco op naar de koper.

Deze beperkte garantie omvat geen storingen of problemen bij het gebruik die het gevolg zijn van ongeval, misbruik, onjuist gebruik, aanpassing, vandalisme, onjuiste installatie of onjuist onderhoud of service, danwel het niet uitvoeren van normaal en routineonderhoud. Slijtage of schade ten gevolge van extreme weersomstandigheden, zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's en verkleuring ten gevolge van blootstelling aan chemicaliën, rechtstreeks danwel via de atmosfeer, vallen niet onder de garantie.

Weber is niet aansprakelijk onder deze garantie of enige impliciete garantie voor incidentele of gevolgschade. Deze garantie biedt u specifieke juridische rechten, die van land tot land kunnen verschillen.

⚠ PERICOLI E ⚠ AVVERTIMENTI

⚠ **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.

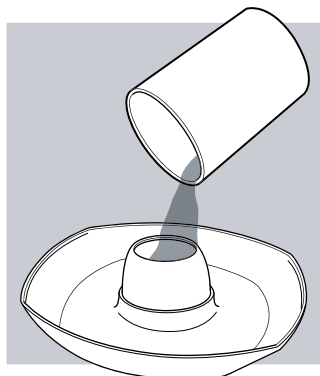
⚠ **AVVERTIMENTO:** Non posizionare il tegame su un tavolo o una superficie di vetro.

1

Riempire la vaschetta con il liquido desiderato o la marinata e non dimenticare di aggiungere le spezie preferite.

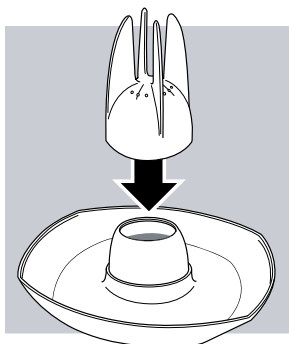
⚠ **PERICOLO:** Non riempire la vaschetta con alcool. Le sostanze alcoliche sono evaporabili e potrebbero causare incendio, gravi danni alla persona o danneggiare l'appartamento.

⚠ **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.



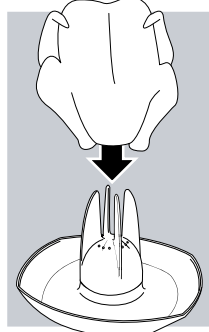
2

Posizionare l'infusore sulla vaschetta.



3

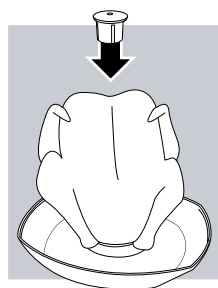
Mettere il pollo sull'infusore. Accertarsi che il pollo sia posizionato bene.



4

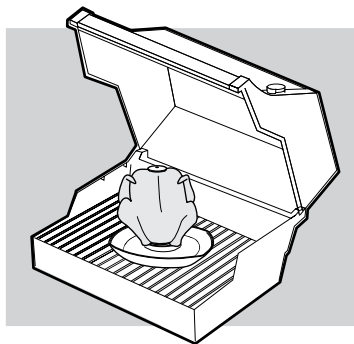
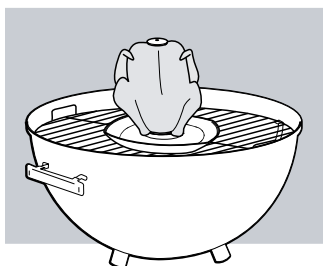
Sistemare il coperchio di inserimento nella cavità del collo del pollo. Accertarsi di averlo posizionato bene.

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

- Grigliare il pollo nel tegame su una fiamma con calore Diretto-Medio fino a quando i succhi diventano chiari e la temperatura interna nella parte più spessa della coscia non raggiunge i 82°C.
- 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 piatta 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.

Pollo Arrosto Con Mela E Curry

Metodo indiretto Calore medio

Per l'impasto:

2	cucchiaini di olio vegetale	1	pollo intero, da 14,5 kg a 2 kg
1	cucchiaino di zucchero greggio	1/2	tazza di succo di mela
1/2	cucchiaino di chili in polvere		
1/2	cucchiaino di curry in polvere		
1/2	cucchiaino di aglio tritato		
1/2	cucchiaino di senape in polvere		
1/2	cucchiaino di sale grosso		
1/2	cucchiaino di pepe nero macinato		

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.

Grigliare il pollo sul tegame a un calore diretto-medio fino a quando i succhi diventano chiari e la temperatura interna nella parte più spessa della coscia non raggiunge i 82°C, da 45 a 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

Metodo indiretto Calore medio

Per la marinata:

1/2	tazza di cipolle verdi affettate sottilmente, parti bianche e verdi	1	pollo intero, da 14,5 kg a 2 kg
1/3	di tazza di senape digionese		
1/3	di tazza di salsa di soia		
1/4	di tazza di succo di limone fresco		
1 1/2	cucchiaini di aglio tritato		
1	cucchiaino di pepe rosso in polvere a scaglie		
1	cucchiaino di sale grosso		
1 1/2	tazza di birra, divisa		

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.

Grigliare il pollo sul tegame a un calore diretto-medio fino a quando i succhi diventano chiari e la temperatura interna nella parte più spessa della coscia non raggiunge i 82°C, da 45 a 50 minuti, unendo 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

Metodo indiretto Calore medio

Per la marinata:

4	grossi spicchi di aglio	1	pollo intero, da 14,5 kg a 2 kg
½	tazza di aneto fresco	½	tazza di vino bianco secco
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		

Preparazione della marinata: mettere l'aglio in un tritacutto; 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.

Grigliare il pollo sul tegame a un calore Diretto-Medio fino a quando i succhi diventano chiari e la temperatura interna nella parte più spessa della coscia non raggiunge i 82°C, da 45 a 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 di questo tegame Weber, che lo stesso sarà privo di difetti nei materiali e nella lavorazione a partire dalla data di acquisto nel modo seguente: 1 anno se montato e funzionante in conformità con le istruzioni stampate allegate al prodotto.

Per eventuali richieste di riparazione in garanzia, Weber potrebbe richiedere una prova della data di acquisto. PERTANTO, SI CONSIGLIA DI CONSERVARE LA RICEVUTA DI ACQUISTO O LA FATTURA E DI CONSEGNARE SUBITO LA SCHEDA DI ADESIONE DELLA GARANZIA WEBER.

La presente garanzia copre esclusivamente la riparazione o sostituzione delle parti che manifestano un mal funzionamento durante il normale utilizzo e servizio e che, a seguito di una verifica, a discrezione di Weber, risultano difettose. Dopo l'accertamento del difetto e della successiva approvazione della richiesta, Weber procederà gratuitamente alla riparazione o sostituzione delle parti. In caso di sostituzione delle parti difettose, le spese di trasporto saranno a carico dell'acquirente. Weber a sua volta riconsegnerà le parti riparate o sostituite, con costi di trasporto o tasse postali prepagate.

La presente garanzia non copre i danni o i mal funzionamenti derivanti da incidente, abuso, uso improprio, alterazione, manomissione, distruzione, installazione, manutenzione o servizio improprio, o qualsiasi altro danno derivante dalla normale manutenzione. La presente garanzia non copre alcun danno o guasto dovuto a gravi calamità naturali quali grandinate, uragani, terremoti o cicloni, o perdita di colore a seguito dell'esposizione diretta a prodotti chimici o all'aria.

Weber non sarà in alcun modo responsabile di alcuna garanzia implicita per danni incidentali o consequenziali. Questa garanzia fornisce al cliente diritti legali specifici e altri diritti che possono variare da stato a stato e/o da paese a paese.

⚠ PELIGROS Y ⚠ ADVERTENCIAS

⚠ **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 rustidor para pollos estará caliente – use guantes protectores para barbacoas cuando lo mueva.

⚠ **ADVERTENCIA:** El rustidor para pollos contiene líquido caliente. No lo incline ya que el líquido puede derramarse.

⚠ **ADVERTENCIA:** No coloque el asador para aves sobre una superficie combustible o una que pueda dañarse a causa del calor.

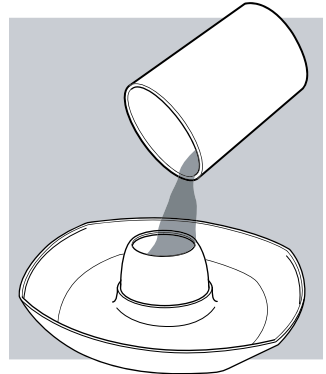
⚠ **ADVERTENCIA:** No coloque el rustidor para pollos sobre una mesa o superficie de vidrio.

1

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

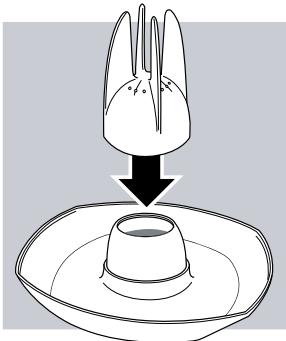
⚠ **PELIGRO:** No llene la base con licores alcohólicos. Los licores de alta graduación son volátiles y se encienden fácilmente; pueden causar daños físicos y materiales.

⚠ **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.



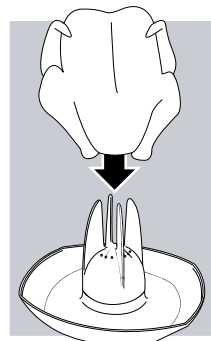
2

Coloque el infusor sobre la base.



3

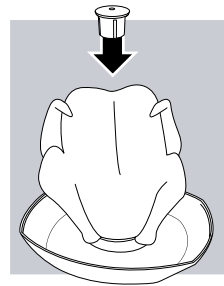
Coloque el ave sobre el infusor. Asegúrese de que el pollo esté bien fijado.



4

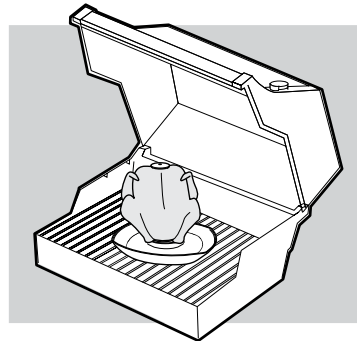
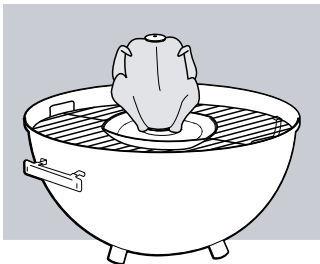
Coloque el tapón de infusión en la cavidad del cuello del ave. Asegúrese de que éste esté colocado correctamente.

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 su ave preparada sobre calor "directo medio" hasta que los jugos emanen transparentes y la temperatura interna alcance los 82°C en la parte más gruesa del muslo.
- 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 rustidor 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 rustidor 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.

Pollo asado con manzana y curry

Indirecto Medio

Para la salsa condimentada:

2	Cucharaditas de aceite vegetal	1	pollo entero, entre 1½ a 1¾ kilos
1	cucharadita de azúcar moreno	½	taza de jugo de manzana
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		

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

Retire el paquete de manuillos 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 bol, cúbralo con envoltorio plástico y refrigere durante al menos 2 horas, máximo 12 horas.

Vierta el juego 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 rustidor a calor directo medio hasta que los jugos que escurran sean transparentes y la temperatura interna en la parte más gruesa del muslo alcance los 82°C. Esto tarda unos 40 a 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 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

Indirecto Medio

Para el adobo:

½	taza de las partes blancas y levemente verdes de cebolla verde finamente picada	1	pollo entero entre 1½ a 1¾ kilos
⅓	taza de mostaza Dijon		
⅓	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		

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

Retire el paquete de manuillos 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 bol y refrigérela durante 3 hora como mínimo, máximo 8 horas, dándole vueltas a la bolsa de vez en cuando.

Vierta la ½ 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 rustidor a calor directo medio hasta que los jugos que escurran sean transparentes y la temperatura interna en la parte más gruesa del muslo alcance los 82°C. Esto tarda unos 40 a 50 minutos. A los 30 minutos aproximadamente unte 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

Indirecto Medio

Para el adobo:

3	dientes de ajo grandes	1	pollo entero, entre 1 ½ a 1 ¾ kilos
½	taza de eneldo fresco	½	taza de vino blanco seco
¼	taza de hojas de romero fresco		
¼	taza de nata agria		
2	cucharaditas de aceite de oliva virgen extra		
1	cucharadita de sal marina		
½	cucharadita de pimienta negra recientemente molid		

Para preparar el adobo: Coloque el ajo en el bol 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 bol, 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 rustidor a calor directo medio hasta que los juegos que escurran sean transparentes y la temperatura interna en la parte más gruesa del muslo alcance los 82°C. Esto tarda unos 40 a 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 in-fusión 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®) garantiza por el presente documento al COMPRADOR ORIGINAL de que este producto está libre de defectos de material y mano de obra desde la fecha de compra siempre que se use de acuerdo con la instrucciones impresas que se entregan con el producto.

Es posible que Weber® exija una prueba razonable de la fecha de compra. Por lo tanto DEBE CONSERVAR SU RECIBO O FACTURA DE COMPRA.

La presente Garantía se limitará a la reparación o sustitución de las piezas que estén defectuosas con un uso y servicio normales y que después de ser examinadas indiquen a satisfacción de Weber® que están defectuosas. Si Weber® confirma el defecto y aprueba la reclamación, decidirá la sustitución de las piezas sin cargo alguno. Si ha de devolver alguna pieza defectuosa, los gastos de envío correrán a su cargo. Weber® le enviará las piezas nuevas o reparadas con los portes pagados.

La presente garantía no cubre las averías ni problemas de funcionamiento debidos a accidentes, usos indebidos, alteraciones, aplicaciones indebidas o no autorizadas expresamente por el fabricante, así como la omisión de llevar a cabo el mantenimiento normal y de rutina. El deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas extremas, tales como granizo, tormentas etc., la decoloración debido al contacto con productos químicos ya sea directo o provenientes de la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía.

Weber® no es responsable de los posibles daños especiales, ya sean indirectos o consiguientes. Weber® tampoco autoriza que ninguna persona o compañía asuma en su nombre ninguna otra obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, uso, eliminación, devolución o sustitución de sus productos. Tales representaciones no serán vinculantes para Weber®.

⚠ PERIGOS E ⚠ AVISOS

⚠ 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.

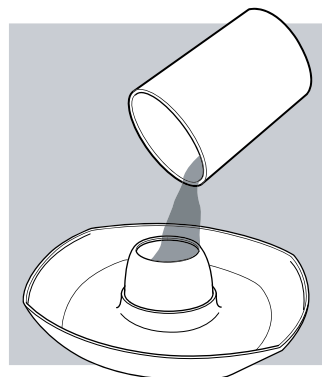
- ⚠ AVISO: O Grelhador de Aves aquece – utilize luvas de churrasco quando utilizar o Grelhador de Aves.**
- ⚠ AVISO: O Grelhador de Aves contém substâncias líquidas quentes. Não incline o Grelhador de Aves pois o líquido quente pode derramar-se.**
- ⚠ AVISO: Não coloque o Grelhador de Aves numa superfície 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.

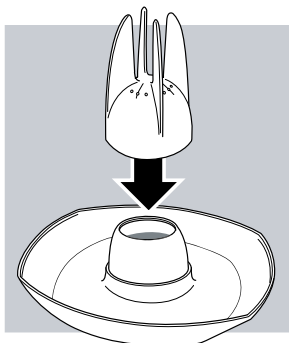
⚠ PERIGO: Não encha o Recipiente de Base com bebidas alcoólicas licorosas. As bebidas alcoólicas são voláteis e podem incendiar se, provocando ferimentos graves e danos de propriedade.

- ⚠ 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.**



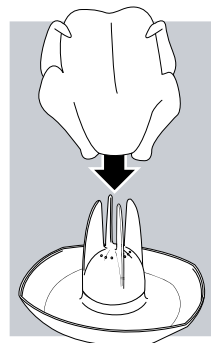
2

Coloque o Infusor sobre o Recipiente de Base.



3

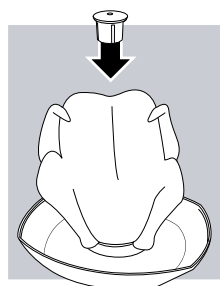
Coloque a ave sobre o Infusor. Certifique-se de que a ave está bem fixa.



4

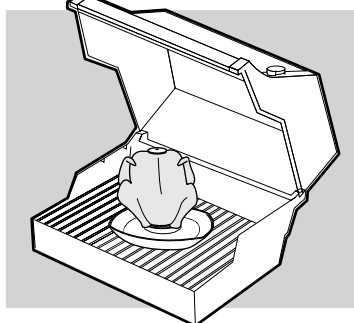
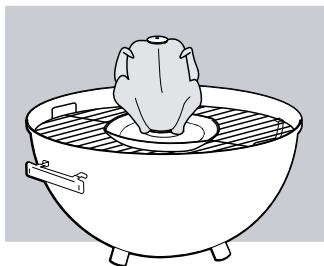
Coloque a Tampa de Infusão na cavidade do pescoço da ave. Certifique-se de que a Tampa de Infusão está bem fixa.

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

- Grelha a ave preparada em calor Directo e Médio até que os sucos comecem a surgir a a temperatura interna chegue aos 82°C na parte mais espessa da coxa.
- 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 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, enxagúe 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.

Frango Grelhado com Maçã e Caril

Directo Médio

Para a pasta de especiarias:

2	colheres de sobremesa de óleo vegetal	1	frango inteiro, com 1,6 kg–1,8 kg
1	colher de chá de açúcar mascavado	½	chávena de sumo de maçã
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		
½	colher de chá de sal kosher		
½	colher de chá de pimenta preta acabada de moer		

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 o frango no grelhador sobre um calor directo e médio até que os sucos comecem a surgir e a temperatura interna na parte mais espessa da coxa seja de 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, 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.

Frango com Cerveja no Churrasco

Directo Médio

Para a marinada:

½	chávenas de cebolas verde cortadas finamente, com as partes brancas e verdes	1	colher de chá de sal kosher
		1½	chávena de cerveja, dividida
½	chávena de mostarda de Dijon		
½	chávena de molho de soja	1	frango inteiro, com 1,6 kg–1,8 kg
¼	chávena de sumo de limão natural		
1½	colheres de sobremesa de alho triturado		
1	colher de chá de pimentão vermelho		

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 ½ 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 o frango no grelhador sobre um calor directo e médio até que os sucos comecem a surgir e a temperatura interna na parte mais espessa da coxa seja de 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 a ave do Infusor. Corte o frango em pedaços e sirva quente.

Preparação para 2 a 4 doses.

Frango com Rosmaninho, Alho e Vinho Branco

Directo Médio

Para a marinada:

4	alhos grandes	1	frango inteiro, com 1,6 kg–1,8 kg
½	chávena de funcho fresco	½	chávena de vinho branco seco
¼	chávena de folhas de rosmaninho 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		

Para fazer a marinada: Coloque o alho no recipiente de uma trituradora e prima até estar triturado. Junte o funcho e o rosmaninho; 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 o frango no grelhador sobre um calor directo e médio até que os sucos comecem a surgir e a temperatura interna na parte mais espessa da coxa seja de 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 aqui que o COMPRADOR ORIGINAL deste Grelhador de Aves Weber, que estará isento de defeitos de material e de mão-de-obra a partir da data de compra, da seguinte forma: 1 ano de garantia quando montado e utilizado de acordo com as instruções impressas que acompanham o produto.

A Weber exige uma prova razoável da data de compra. ASSIM, DEVE GUARDAR O SEU TALÃO DE COMPRA OU FACTURA E DEVOLVER O CARTÃO DE GARANTIA LIMITADA WEBER IMEDIATAMENTE.

Esta Garantia Limitada está limitada à reparação ou substituição de peças que se provem estar defeituosas em utilizações e serviços normais e cujo exame prove, à discrição da Weber, que existe, de facto, o defeito. Se a Weber confirmar o defeito e aprovar a reclamação, a Weber irá decidir a reparação ou substituição das peças sem encargos adicionais. Se tiver de devolver as peças defeituosas, os custos com transportes devem ser pré-pagos. A Weber devolver as peças ao comprador, com frete ou portes de correio pré-pago.

Esta Garantia Limitada não cobre quaisquer falhas ou dificuldades de funcionamento devido a acidente, abuso, utilização indevida, alteração, aplicação indevida, vandalismo, instalação incorrecta ou manutenção e reparação incorrecta e manutenção de rotina. A deterioração ou danos devido a condições climatéricas severas, tais como granizo, furacões, terremotos ou tornados, descoloração devido a exposição a substâncias químicas directamente ou na atmosfera, não está coberta por esta Garantia Limitada.

A Weber não será responsável ao abrigo desta ou de qualquer garantia implícita por danos accidentais ou consequenciais. Esta garantia dá-lhe direitos legais específicos e também pode ter outros direitos, que variam de estado para estado.

⚠ ZAGROŻENIA I ⚠ OSTRZEŻENIA

⚠ **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.

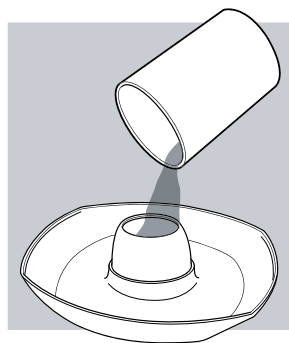
⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno ustawiać opiekacza na szklanej powierzchni.

1

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

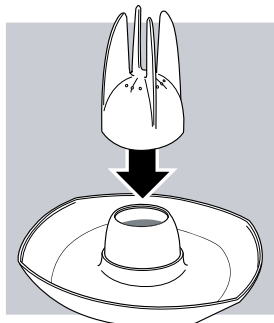
⚠ **ZAGROŻENIE:** Do pojemnika nie wolno wlewać napojów spirytusowych. Napoje spirytusowe szybko parują i palą się, przez co mogą spowodować poważne obrażenia ciała lub szkody materialne.

⚠ **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.



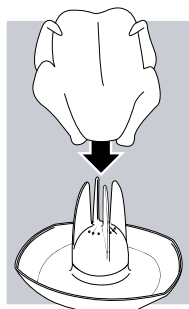
2

Ustaw stojak na drób nad pojemnikiem.



3

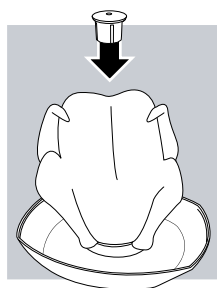
Nadziej drób na stojak. Upewnij się, że jest pewnie zamocowany.



4

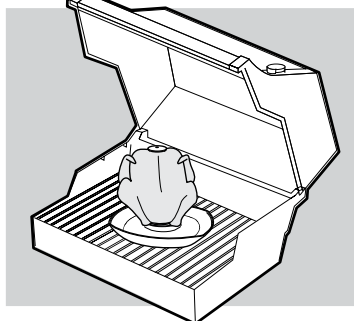
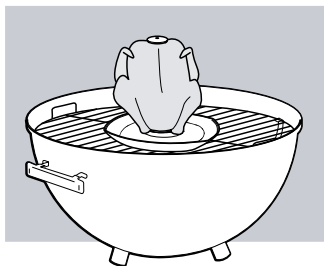
Za pomocą zatyczki zatkaj otwór szyjny ptaka. Upewnij się, że zatyczka jest dobrze zamocowana.

UWAGA: Zatyczkę można naoliwić przed włożeniem jej do otworu szyjnego ptaka.



5

Położ 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

- Opiekaj przygotowany drób metodą bezpośrednią w średniej temperaturze, dopóki nie wytopi się z niego cały tłuszcz, a temperatura wewnątrz najgrubszej części uda osiągnie 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 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.

Pieczeń z kurczaka z jabłkami i curry

Bezpośrednia Średnia

Pikantna pasta:

2 łyżki stołowe oleju roślinnego	½	łyżeczki soli gruboziarnistej
1 łyżeczka brązowego cukru	½	łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu
½ łyżeczka proszku chilli		
½ łyżeczki proszku curry		
½ łyżeczki granulowanego czosnku	1	cały kurczak, 1,5 do 2 kg
½ łyżeczki musztardy w proszku	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.

Opiekaj drób metodą bezpośrednią w średniej temperaturze, dopóki nie wytopi się z niego cały tłuszcz, a temperatura wewnątrz najgrubszej części uda osiągnie 82°C.

Powinno to potrwać ok. 45–50 minut. Przenieś opiekacz wraz z potrawą na wcześniej przygotowaną powierzchnię. Pozostaw na 5–10 minut. Przy użyciu rękawic ochronnych lub szczypic 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

Bezpośrednia Średnia

Zalewa:

½ szklanki drobno posiekanej zielonej cebulki (część biała i jasnozielona)	1	łyżeczka rozdrobnionych czerwonych papryczek
⅓ szklanki musztardy Dijon	1	łyżeczki soli gruboziarnistej
⅓ szklanki sosu sojowego	1½	szklanki piwa, podzielone
¼ szklanki świeżego soku z cytryny	1	cały kurczak, 1,5 do 2 kg
1½ łyżki stołowej drobno posiekanego czosnku		

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 torbę, 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.

Opiekaj drób metodą bezpośrednią w średniej temperaturze, dopóki nie wytopi się z niego cały tłuszcz, a temperatura wewnątrz najgrubszej części uda osiągnie 82°C.

Powinno to potrwać ok. 45–50 minut. 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 szczypic 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

Bezpośrednia Średnia

Zalewa:	1	łyżeczka soli gruboziarnistej
4 duże ząbki czosnku	½	łyżeczki świeżo zmielonego
½ szklanki świeżego kopru		czarnego pieprzu
¼ szklanki listków świeżego rozmarynu	1	cały kurczak, 1,5 do 2 kg
¼ szklanki kwaśnej śmietany	½	szklanki wytrawnego białego wina
2 łyżki stołowe oliwy z oliwek extra virgin		

Sposób przyrządzania zalewy: Włóż czosnek do pojemnika robota kuchennego, i bardzo drobno go posiekaj. Dodaj koper i rozmaryn i również drobno je posiekaj. Dodaj śmietaną, 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.

Opiekaj drób metodą bezpośrednią w średniej temperaturze, dopóki nie wytopi się z niego cały tłuszcz, a temperatura wewnątrz najgrubszej części uda osiągnie 82°C.

Powinno to potrwać ok. 45–50 minut. Przenieś opiekacz wraz z potrawą na wcześniej przygotowaną powierzchnię. Pozostaw na 5–10 minut. Przy użyciu rękawic ochronnych lub szczypiczki 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®) gwarantuje PIERWOTNEMU NABYWCY tego opiekacza do drobiu firmy Weber, że produkt ten będzie wolny od wszelkich wad materiału i wad produkcyjnych przez następujący okres od daty zakupu: 1 rok, pod warunkiem, że produkt był zamontowany i używany zgodnie z instrukcją dołączoną do niego przy zakupie.

Firma Weber może zażądać okazania dowodu zakupu z datą zakupu. DLATEGO, ZALECA SIĘ ZACHOWANIE DOWODU ZAKUPU: PARAGONU LUB FAKTURY, A TAKŻE NIEZWŁOCZNE ZAREJESTROWANIE OGRANICZONEJ GWARANCJI FIRMY WEBER POPRZEZ WYSŁANIE KARTY REJESTRACYJNEJ.

Gwarancją objęte są naprawa lub wymiana jedynie tych części, których wady zostały ujawnione podczas prawidłowego użytkowania i konserwacji produktu, jeśli po ich zbadaniu firma Weber stwierdzi obecność tych wad. Jeśli firma Weber stwierdzi obecność wady i uzna zasadność reklamacji, firma Weber zobowiązuje się do dokonania naprawy lub wymiany wadliwej części na swój koszt. Jeśli konieczne jest przesłanie wadliwych części przez nabywcę, musi on pokryć koszty tej przesyłki. Firma Weber odeśle części do nabywcy na swój koszt.

Niniejsza ograniczona gwarancja nie obejmuje wad lub trudności w użytkowaniu, powstałych na skutek wypadku, niewłaściwego użytkowania, zaniedbań, zmian dokonanych w produkcie, użytkowania w sposób niezgodny z przeznaczeniem, wandalizmu, nieprawidłowego montażu czy niewłaściwej konserwacji i naprawy, lub też zaniedbania przeprowadzania zwykłej i rutynowej konserwacji. Szkody powstałe pod wpływem niekorzystnych warunków pogodowych, takich jak grad, huragan, trzęsienie ziemi czy tornado, a także zanieczyszczenia powstałe pod wpływem związków chemicznych, zarówno tych obecnych w atmosferze jak i na skutek kontaktu bezpośredniego z nimi, nie są objęte niniejszą ograniczoną gwarancją.

Firma Weber nie będzie odpowiadała, na podstawie tej lub też jakiegokolwiek innej dorozumianej gwarancji, za szkody pośrednie, wtórne i uboczne. Niniejsza gwarancja nadaje nabywcy określone prawa. W zależności od przepisów prawa obowiązujących na danym obszarze, nabywcy przysługiwać mogą również inne prawa.

⚠ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

⚠ **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.

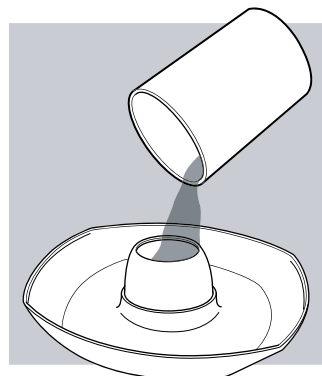
⚠ **ОСТОРОЖНО:** Не ставьте ростер на стеклянный стол.

1

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

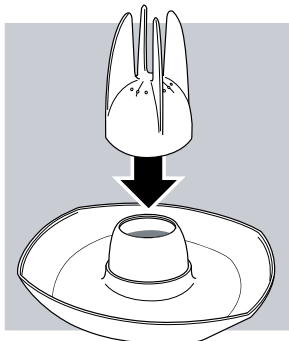
⚠ **ОПАСНО:** Запрещается наливать спирт в нижнюю чашку. Спирт легко испаряется и может загореться, причинив серьезные травмы или повредив оборудование.

⚠ **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.



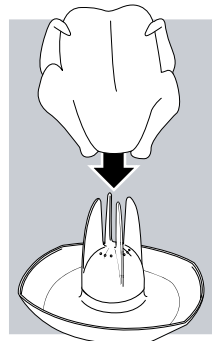
2

Установите конический наконечник на нижнюю чашку.



3

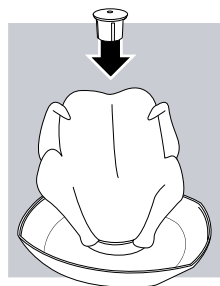
Насадите птицу на наконечник. Убедитесь, что птица находится в устойчивом положении.



4

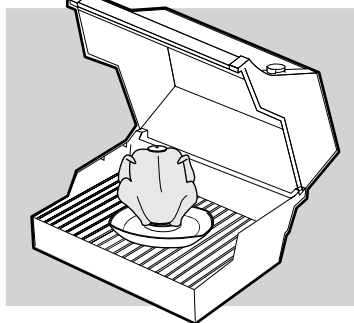
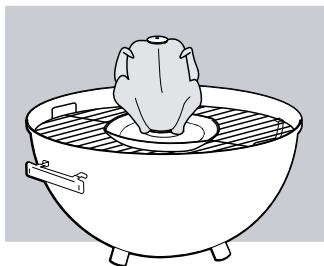
Закройте пробкой шейное отверстие в тушке птицы. Убедитесь, что пробка установлена надежно.

ПРИМЕЧАНИЕ: При желании пробку перед установкой в тушке можно смазать маслом.



5

Поставьте роoster 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.

- Готовьте птицу на среднем огне, пока не прекратится выделение сока и температура не достигнет 82°C в самой мясистой части тушки.
- Перенесите роoster с птицей на рабочий стол.
- Выдержите 5–10 минут.
- Пользуясь рукавицами или щипцами, выньте пробку и осторожно снимите птицу с наконечника.

⚠ ОСТОРОЖНО: Перед тем, как снимать птицу, поставьте роoster 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 роoster перед чисткой.
- Не мойте роoster в посудомоечной машине.
- Вымойте роoster в горячей мыльной воде, затем сполосните чистой горячей водой.
- Не оставляйте роoster на гриле, когда он не используется.
- Проявляйте осторожность при чистке поверхностей с противопригарным покрытием, не царапайте и не скоблите их.

Жареный цыпленок с яблоками и карри

Прямой способ средний нагрев

Продукты для пасты:

2	столовых ложки растительного масла	½	чайной ложки соли
1	чайная ложка желтого сахара	½	чайной ложки молотого черного перца
½	чайной ложки порошка чили		
½	чайной ложки порошка карри	1	целый цыпленок весом от 1,5 до 1,8 кг
½	чайной ложки измельченного чеснока	½	чашки яблочного сока
½	чайной ложки сухой горчицы		

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.

- Готовьте птицу в ростере на среднем огне, пока не прекратится выделение сока и температура не достигнет 82°C в самой мясистой части тушки, 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

Цыпленок, приготовленный в барбекю на пиве

Прямой способ средний нагрев

Продукты для маринада:

½	чашки мелко порезанного зеленого лука (перо и луковицы)	1	чайная ложка дробленого красного перца
½	чашки горчицы Dijon	1	чайная ложка соли
½	чашки соевого соуса	1,5	чашки пива
¼	чашки свежего сока лимона		
1,5	столовых ложки измельченного чеснока	1	целый цыпленок весом от 1,5 до 1,8 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.

Готовьте птицу в ростере на среднем огне, пока не прекратится выделение сока и температура не достигнет 82°C (180°F) в самой мясистой части тушки, от 45 до 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

Прямой способ средний нагрев

Продукты для маринада:

4	крупных дольки чеснока	½	чайной ложки свежемолотого черного перца
½	чашки свежего укропа		
¼	чашки свежих листьев розмарина		
¼	чашки сметаны	1	целый цыпленок весом от 1,5 до 1,8 кг
2	столовых ложки самого лучшего оливкового масла	½	чашки сухого белого вина
1	чайная ложка соли		

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.

Готовьте птицу в ростере на среднем огне, пока не прекратится выделение сока и температура не достигнет 82°C (180°F) в самой мясистой части тушки, 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

ГАРАНТИЯ

Настоящим компания Weber–Stephen Products Co., (Weber®) гарантирует ПЕРВИЧНОМУ ПОКУПАТЕЛЮ данного ростера Weber для приготовления птицы, что он не будет иметь дефектов материала и изготовления в течение 1 года с даты покупки, при условии, что сборка и эксплуатация ростера будут соответствовать напечатанным инструкциям, приложенным к нему.

Компания Weber может потребовать предъявления надлежащих документов, подтверждающих дату покупки. ПОЭТОМУ ВАМ НЕОБХОДИМО ХРАНИТЬ КАССОВЫЙ ЧЕК ИЛИ СЧЕТ–ФАКТУРУ И ПРЕДЪЯВИТЬ ИХ ВМЕСТЕ С РЕГИСТРАЦИОННОЙ ГАРАНТИЙНОЙ КАРТОЙ КОМПАНИИ WEBER.

Настоящая ограниченная гарантия распространяется на ремонт или замену деталей, которые оказались дефектными при нормальной эксплуатации и уходе и которые компания Weber после исследования признает дефектными. Если компания Weber подтвердит наличие дефекта и примет рекламацию, то она произведет бесплатный ремонт или замену детали. Если Вам предложат вернуть дефектные детали, то транспортные расходы должны быть оплачены предварительно. Компания Weber вернет детали покупателю при предоплате транспортных или почтовых расходов.

Настоящая ограниченная гарантия не распространяется на любые неисправности или затруднения в эксплуатации, связанные с несчастным случаем, нарушением правил эксплуатации, неправильным применением, изменением конструкции, вандализмом, неправильной установкой, обслуживанием или уходом, а также невыполнением правил технического обслуживания. Ухудшение потребительских свойств или поломки вследствие неблагоприятных погодных условий, таких как град, ураган, землетрясение или торнадо, изменение цвета из-за воздействия химических веществ непосредственно или из атмосферы, также не покрывается настоящей ограниченной гарантией.

Компания Weber не несет ответственности ни по этой, ни по любой другой подразумеваемой гарантии, за связанный или косвенный ущерб. Данная гарантия дает Вам конкретные юридические права, Вы можете также иметь и другие права, состав которых в различных штатах различен.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

WWW.WEBER.COM