



KO 차콜 그릴 사용자 설명서

버리지 말고 보관해두십시오. 본 사용자 설명서에는 중요한 제품 위험, 경고 및 주의 사항에 관한 정보가 들어있습니다. 조립 방법은 조립 설명서를 참조하십시오. 그릴을 실내에서 사용하지 마십시오.

www.weber.com에서 국가를 선택하고 그릴을 등록하십시오.





본 사용자 설명서에 포함된 위험, 경고 및 주의 사항을 따르지 않으면 심각한 부상이나 사망 사고를 당할 수 있고, 화재나 폭발로 인한 재산상의 피해를 볼 수도 있습니다.

그릴을 사용하기 전에 본 사용자 설명서에 포함된 모든 안전 정보를 숙지하십시오.

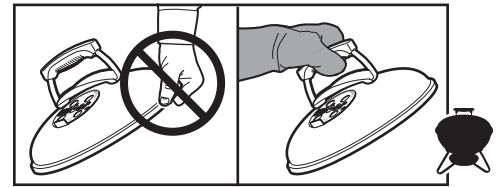
위험

- △ 실내에서 사용하지 마십시오. 이 그릴은 환기가 잘되는 실외에서 사용하도록 설계되었고 히터로 사용해서는 안 됩니다. 실내에서 사용할 경우, 유독 가스로 인해 심각한 부상이나 사망 사고로 이어질 수 있습니다.
- △ 차고나 건물, 옥외 통로, 기타 밀폐된 공간에서 사용하지 마십시오.
- △ 석유나 알코올, 기타 고휘발성 액체를 사용해 차콜을 점화하지 마십시오. 액체 차콜 스타터를 사용하는 경우(권장하지 않음)에는 차콜을 점화하기 전에 보울 통기구를 통해 흘러나갔을지 모르는 액체를 완전히 제거하십시오.
- △ 차콜 액체 점화제에 적신 차콜이나 액체 차콜 스타터를 뜨겁거나 따뜻한 차콜에 추가하지 마십시오. 스타터 액체는 사용 후 뚜껑을 닫아 그릴에서 안전한 거리에 놓아두십시오.
- △ 조리 공간에는 석유, 알코올 등의 가연성 증기와 액체, 기타 가연성 물질이 없어야 합니다.

경고

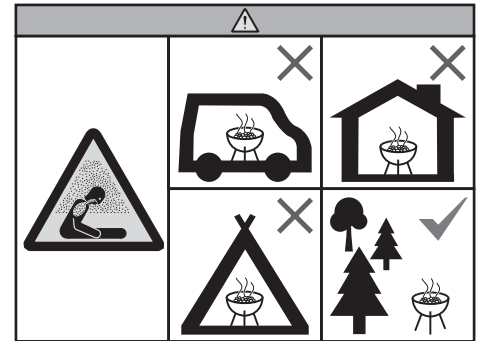
- △ 모든 부품이 제대로 조립되어 있지 않은 경우에는 그릴을 사용하지 마십시오. 그릴은 조립 설명서에 따라 제대로 조립해야 합니다. 잘못된 조립은 위험할 수 있습니다.
- △ 재받이통이 설치되지 않은 그릴은 사용하지 마십시오.
- △ 가연성 구조물 아래에서는 그릴을 사용하지 마십시오.
- △ 알코올을 섭취하거나 처방약 또는 일반약을 복용한 경우에는 그릴을 올바르게 조립하거나 안전하게 작동하는 소비자의 능력이 저하될 수 있습니다.
- △ 그릴을 작동하는 경우에는 주의를 기울여야 합니다. 조리나 청소 하는 동안에 그릴이 뜨거워질 수 있습니다. 반드시 사람이 지키고 있어야 합니다.
- △ 경고! 그릴이 아주 뜨거워질 수 있으므로 작동 중에 옮기지 마십시오.
- △ 경고! 어린이와 애완동물이 가까이 오지 않도록 하십시오.
- △ 경고! 점화 또는 재점화를 위해 알코올이나 석유를 사용하지 마십시오! EN 1860-3를 준수하는 피어러이터만 사용하십시오!
- △ 액체 스타터를 사용할 때는 불을 붙이기 전에 항상 재받이통을 확인하십시오. 재받이통에 액체가 쌓여 발화됨으로써 보울 아래에 불이 날 수 있습니다. 차콜에 불을 붙이기 전에 재받이통에서 스타터 액체를 제거하십시오.
- △ 레이저 차량 및/또는 선박에 그릴을 설치해서는 안 됩니다.
- △ 가연성 물질에서 5피트(1.5m) 이내의 거리에서는 그릴을 사용하지 마십시오. 가연성 물질이란 원목이나 방부목 소재의 데크, 테라스 및 베란다 등을 말합니다.
- △ 그릴은 항상 가연성 물질이 없는 안전하고 평평한 표면에서 사용해야 합니다.
- △ 유리 또는 가연성 표면 위에 그릴을 올려놓지 마십시오.
- △ 강한 바람에서는 그릴을 사용하지 마십시오.
- △ 그릴을 사용하거나 점화하는 동안에는 소매가 길고 헐거운 옷을 착용하지 마십시오.
- △ 뜨거운지 확인하기 위해 그릴판, 재, 차콜 또는 그릴을 만지지 마십시오.
- △ 조리가 끝나면 차콜의 불을 끄십시오. 불을 끄려면 보울 통기구와 뚜껑 댄퍼를 닫고 보울에 뚜껑을 덮으십시오.

△ 요리를 하거나 통기구(댄퍼) 조절, 차콜 추가, 온도계 또는 뚜껑을 취급할 때는 내열 바비큐 장갑을 착용하십시오.



- △ 긴 내열 손잡이가 달린 적절한 도구를 사용하십시오.
- △ 차콜은 항상 차콜 쇠살대(아래)에 올려놓으십시오. 차콜을 보울 바닥에 직접 올려놓지 마십시오.
- △ 테이블 끝에 기대거나 너무 많은 물건을 올려놓지 마십시오.
- △ 그릴을 옮기거나 들어올릴 때 뚜껑 받침대를 손잡이로 사용하지 마십시오.
- △ 보울 손잡이에 뚜껑을 걸지 마십시오.
- △ 사람이 밟거나 화재 위험이 있는 곳에 뜨거운 차콜을 버리지 마십시오. 완전히 꺼지지 않은 재나 차콜을 버리지 마십시오.
- △ 재와 차콜이 완전히 꺼진 후에 그릴을 보관하십시오.
- △ 모든 차콜이 완전히 타서 꺼지고 그릴이 식은 후에 재를 제거하십시오.
- △ 전기선과 코드는 그릴의 뜨거운 표면에서 멀리, 사람이 많이 다니지 않는 공간에 보관하십시오.

△ 경고! 비좁은 공간 및/또는 주거 공간(예: 집, 텐트, 카라반, 캠핑카, 보트 등)에서 그릴을 사용하지 마십시오. 일산화탄소 중독의 위험이 있습니다.



주의

- △ 플레어업을 조절하거나 차콜의 불을 끄는 데 물을 사용하지 마십시오.
- △ 보울에 알루미늄 호일을 깔면 공기 흐름이 차단됩니다. 그 대신, 간접 가열 방식으로 조리시 드립 팬을 사용해 고기에서 떨어지는 기름을 받으십시오.
- △ 그릴 브러시에 느슨한 와이어나 과도한 마모가 있는지를 정기적으로 확인해야 합니다. 조리용 쇠살대나 브러시에서 느슨한 와이어가 발견되면 브러시를 교체하십시오. WEBER는 매년 봄에 스테인리스 와이어 그릴 브러시를 새로 구입할 것을 권장합니다.



WEBER 제품을 구입해 주셔서 감사합니다. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067(이하 "Weber")은 안전하고 내구성 높으며 믿을 수 있는 제품을 고객에게 제공한다는 자부심을 가지고 있습니다.

본 보증은 별도의 추가 비용 없이 WEBER가 고객에게 제공하는 자발적 보증입니다. 여기에는 WEBER 제품의 고장이나 결함으로 수리를 받기 위해 필요한 정보가 기재되어 있습니다.

제품에 결함이 있는 경우, 고객은 관련 PRC 법률에 따라 몇 가지 권리를 갖습니다. 이러한 권리에는 해당 상황에 알맞은 수리, 교체, 결함 제품 환불이 포함될 수 있습니다. 이러한 권리에는 성능 보상이나 교체, 구매가 감액 및 보상 등이 포함됩니다. 가령, 유럽 연합에서는 제품의 인도일로부터 2년간의 법적 보증이 적용됩니다. 이러한 법적 권리는 본 보증의 조항에 영향을 받지 않고 유효합니다. 사실 본 보증서는 법적 보증 조항과는 별개의 추가 권리를 소유자에게 부여합니다.

WEBER의 자발적 보증

WEBER는 WEBER 제품 구매자(또는 선물이나 프로모션 상품으로 제품을 받은 사람)에게 사용자 설명서에 따라 조립 및 사용시 아래 명시된 기간 동안 소재 및 제조상의 결함에 대한 WEBER 제품의 품질을 보증합니다. (참고: WEBER 사용자 설명서를 보실한 경우에는 www.weber.com 또는 해당 국가별 웹사이트에서 다운로드할 수 있습니다. 개인 단독 주택이나 아파트에서 정상적으로 사용 및 유지관리한 경우 WEBER는 본 보증의 틀 내에서 아래 명시된 적용 기간 및 제한, 예외 사항에 따라 결함 부품을 수리 또는 교체하는 데 동의합니다. 관련 법률에 의해 허용되는 한 본 보증은 WEBER 공인 대리점 및 매장에서 WEBER 제품을 구입한 처음 구매자에게만 적용되며 이후 소유자에게는 양도할 수 없습니다. 단, 위에 명시한 바와 같이 선물 및 프로모션 상품의 경우는 예외로 합니다.

본 보증에 따른 소유자의 책임

편리하게 보증을 받기 위해서는 www.weber.com 또는 해당 국가별 웹사이트에서 WEBER 제품을 등록해야 합니다(단, 필수는 아님). 또한 영수증 및/또는 송장을 보관해두십시오. WEBER 제품을 등록하면 보증 기간이 확정되고 저희가 고객에게 연락해야 할 경우에 WEBER와 고객 간 직접 링크가 제공됩니다.

상기 보증은 동봉된 사용자 설명서에 따라 조립 지침, 사용 지침 및 예방적 유지관리 의무를 모두 준수하여 WEBER 제품을 적절히 관리한 경우에만 적용됩니다. 단, 결함이나 고장이 상기 의무의 준수 여부와 관계 없음을 소유자가 입증할 수 있는 경우는 예외로 합니다. 해안 지역에 살거나 수영장 가까이 제품을 설치한 경우에는 동봉된 사용자 설명서에 따라 외부 표면의 세척 및 행굼을 정기적으로 시행해야 합니다.

보증 취급 / 보증의 예외

보증 대상인 부품이 있다고 생각하는 경우, 당사 웹사이트(www.weber.com) 또는 해당 국가별 웹사이트에 나와있는 연락처를 통해 WEBER 고객 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다. WEBER는 조사 즉시 본 보증의 적용 대상인 결함 부품을 수리 또는 교체합니다(당사의 선택에 따라). 수리 또는 교체가 불가능한 경우 WEBER는 해당 그릴을 등급 이상의 새로운 그릴로 교체할 수 있습니다(당사의 선택에 따라). WEBER는 검사를 위해 배송료 선불로 부품 회수를 요구할 수도 있습니다.

다음과 같은 원인에 의한 품질 저하, 변색 및/또는 부식에 대해서는 WEBER가 책임지지 않으며 본 보증이 적용되지 않습니다.

- 오남용, 개조, 변경, 용도 외 사용, 파괴, 부주의, 잘못된 조립이나 설치, 정상 및 일상적인 유지보수의 미이행
- 곤충 및 설치류
- 수영장과 뜨거운 욕조/스파 등 염기 및/또는 염소 성분에 대한 노출
- 우박, 허리케인, 지진, 쓰나미 또는 해일, 토네이도 또는 강풍과 같은 심각한 기후 조건

WEBER 제품에 정품이 아닌 부품을 사용 및/또는 설치한 경우에는 본 보증이 무효화되며, 그로 인해 발생한 피해에 대해서는 본 보증이 적용되지 않습니다. WEBER의 승인을 받지 않고 WEBER 공인 서비스 기술자 이외에 다른 사람이 가스 그릴을 변환하면 본 보증이 무효화됩니다.

제품 보증 기간

보물, 뚜껑 및 센터 링:
10년, 녹에 의한 부식/과연소 침식

ONE-TOUCH cleaning system:
5년, 녹에 의한 부식/과연소 침식

플라스틱 부품:
5년, 퇴색 및 변색 제외

나머지 모든 부품:
2년

보증 기간은 영수증 또는 송장 날짜부터 시작됩니다. 보증을 받기 위해서는 영수증이나 송장을 제시해야 합니다.

책임의 한계

본 보증서에 명시된 보증 및 책임의 한계 이외에 WEBER에 적용되는 법적 책임을 벗어나는 더 이상의 추가적 보증이나 책임의 자발적 선언은 없습니다. 또한 본 보증서로 인해 법에 규정된 책임 의무가 WEBER에게 있다는 상황 또는 주장이 제한되거나 배제되지 않습니다.

본 보증의 적용 보증 기간 후에는 어떠한 보증도 적용되지 않습니다. 본 보증 이외에 제품과 관련해 대리점이나 매장 등에서 제공한 어떠한 보증(예: "연장 보증")도 WEBER에 구속력을 미치지 않습니다. 본 보증의 유일하고 완전한 규제는 관련 법률에서 달리 필수적으로 요구하지 않는 한, 부품 또는 제품의 수리 또는 교체입니다.

본 자발적 보증에 따른 어떤 종류의 복원도 판매된 WEBER 제품의 구매 금액보다 클 수는 없습니다.

제품의 오남용 또는 동봉된 사용자 설명서에서 WEBER가 제시한 지침의 미이행으로 인한 본인 및/또는 타인의 재산상 손실, 피해 또는 부상 위험과 책임은 본인에게 있습니다.

본 보증에 따라 교체된 부품 및 부속품은 위에 언급된 원래 보증 기간의 잔여 기간 동안만 보증됩니다.

본 보증은 개인 단독 주택 또는 아파트에서 사용한 경우에만 적용되며 레스토랑, 호텔, 리조트, 렌탈 용지 등의 상업, 공동 또는 멀티 유닛 환경에서 사용되는 WEBER GRILL에는 적용되지 않습니다.

WEBER는 경우에 따라 제품의 디자인 변경할 수도 있습니다. 본 보증서에 실린 어떤 사항도 WEBER가 디자인의 변경을 이전에 제작된 제품에 반영해야 한다는 의무로 해석되지 않으며, 디자인 변경이 이전 디자인에 결함이 있음을 인정하는 것으로도 해석되지 않습니다.

법적 문제 발생시 관련 법령 및 공정 거래 위원회의 소비자 분쟁 해결 기준에 따릅니다.

추가 연락처 정보는 본 사용자 설명서의 끝부분에 실린 국제사업부 목록을 참조하십시오.

www.weber.com에서 국가를 선택하고 그릴을 등록하십시오.



쿠킹 시스템

차콜 그릴 디자인에는 많은 고민이 담겼습니다. 저희는 플레어업 현상이나 열점 및 냉점 또는 탄 음식에 대해 걱정할 필요가 없는 그릴을 제작합니다. 언제나 탁월한 성능과 제어 및 결과를 기대하십시오.

보울 및 뚜껑

모든 WEBER 차콜 그릴은 소성 법랑 코팅된 스틸 보울(A)과 뚜껑(B)으로 구성됩니다. 이렇게 해야 표면이 벗겨지거나 떨어지지 않습니다. 반사 표면으로 대류에 의한 조리가 가능해 실내 오븐처럼 열이 음식에 골고루 퍼져 일정한 요리 결과를 제공합니다.

댐퍼 및 통기구

차콜 그릴 요리의 중요한 요인은 공기입니다. 그릴에 더 많은 공기를 넣을수록 불은 더욱 뜨거워지고(일정 수준까지) 연료를 더 자주 보충해야 합니다. 연료 보충을 최소화하기 위해서는 뚜껑을 가능하면 열지 않는 것이 좋습니다. 그릴 하단의 보울 통기구(C)는 그릴 요리시 열어둬야 하지만, 불이 연소되는 속도를 늦추려면 뚜껑 댐퍼(D)를 절반 정도 닫아야 합니다.

조리용 쇠살대

헤비듀티 도금 스틸로 제작된 조리용 쇠살대(E)는 좋아하는 음식을 한꺼번에 조리하기 충분한 공간을 제공합니다.

차콜 쇠살대

차콜 쇠살대(F)는 차콜 불의 열기를 견딜 수 있습니다. 헤비듀티 스틸로 제작해 내구성이 높으며 뒤틀림이나 과연소 침식이 발생하지 않습니다. 또한 직간접 가열을 위한 충분한 공간을 제공해 원하는 방식으로 요리할 수 있는 유연성을 제공합니다.

특장점

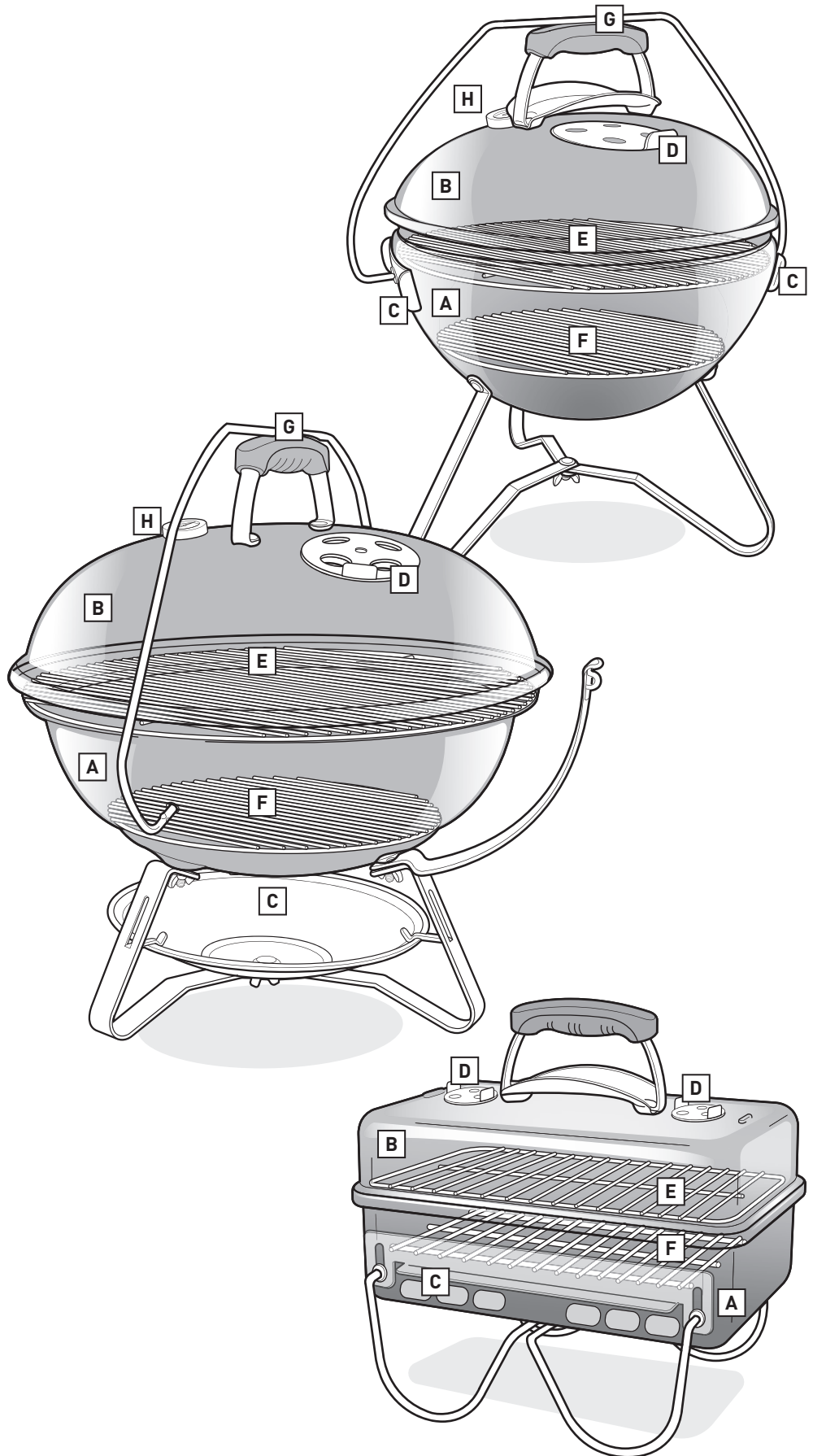
그릴은 다음과 같은 특별한 기능을 갖추고 있습니다.

TUCK-IN-CARRY 리드락

TUCK-IN-CARRY(G) 리드락은 그릴을 이동하는 데 사용되며 내리면 뚜껑 받침대로도 사용할 수 있습니다.

내장 온도계

내구성이 뛰어난 내장 뚜껑 온도계를 통해 그릴의 온도를 쉽게 모니터링할 수 있습니다(H).





그릴을 사용할 적당한 위치를 선택하세요.

- 환기가 잘되는 실외에서만 그릴을 사용하십시오. 차고나 건물, 옥외 통로, 기타 밀폐된 공간에서 사용하지 마십시오.
- 그릴은 언제나 안정되고 평평한 표면에 놓아두십시오.
- 가연성 물질에서 1.5m 이내의 거리에서는 그릴을 사용하지 마십시오. 가연성 물질이란 원목이나 방부목 소재의 데크, 테라스 및 베란다 등을 말합니다.

사용할 차콜의 양을 선택하세요.

차콜의 양은 만들 요리와 그릴의 크기에 따라 선택합니다. 조리 시간이 20분 미만인 작은 양의 부드러운 음식을 그릴에 요리하는 경우에는 **직접 가열을 위한 차콜 계량 및 추가** 차트를 참조하십시오. 20분 이상의 조리 시간이 필요한 큰 고기 덩어리나 섬세한 음식을 그릴에 요리하는 경우에는 **간접 가열을 위한 차콜 계량 및 추가** 차트를 참조하십시오. 그릴과 함께 제공되는 차콜 컵을 사용하여 차콜의 적절한 양을 계량하십시오. 직접 가열과 간접 가열 방식 간의 차이에 대한 자세한 내용은 **그릴 조리법** 섹션을 참조하십시오.

그릴을 처음 사용하는 경우

그릴을 처음 사용할 때는 요리 전 최소 30분 동안 뚜껑을 덮은 상태에서 그릴을 가열하고 연료가 빨강계 타도록 두는 것이 좋습니다.

그릴 점화 준비

1. 뚜껑을 엽니다. 그릴 모델에 따라 TUCK-IN-CARRY 리드락(내리면 뚜껑 받침대로 사용 가능)을 사용해 뚜껑을 그릴 측면에 거치할 수 있습니다.
2. 그릴에서 조리용 쇠살대(위)를 분리합니다.
3. 차콜 쇠살대(아래)를 분리하고 보울의 바닥과 재받이통(그릴의 모델에 따라 다름)에서 오래된 차콜 재나 덩어리를 제거합니다.
4. 보울 통기구를 엽니다.
5. 차콜 쇠살대(아래)를 교체합니다.

참고: 액체 점화제 사용 지침은 일부러 이 사용자 설명서에서 뺐습니다. 액체 점화제는 취급하기 어렵고 음식에 화학물질 냄새가 났을 수 있지만 고체 점화제(별매)는 그렇지 않습니다. 액체 점화제를 사용하는 경우에는 제조사의 지침을 따르고, 타고 있는 불에 절대로 액체 점화제를 추가하지 마십시오.

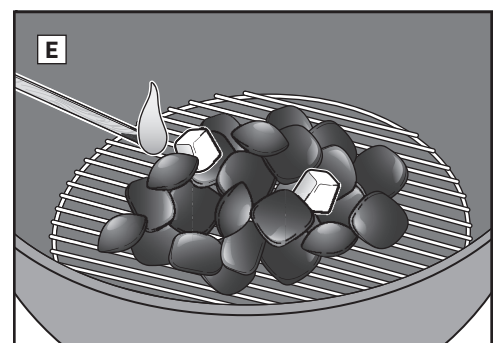
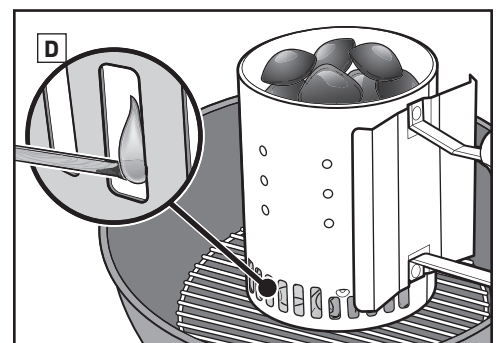
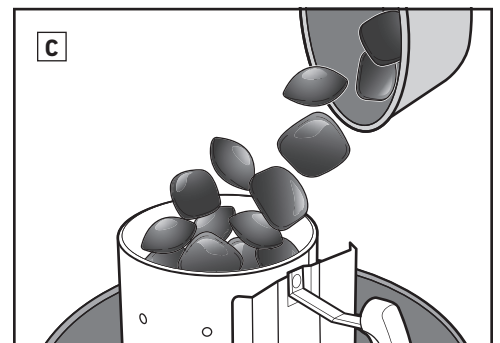
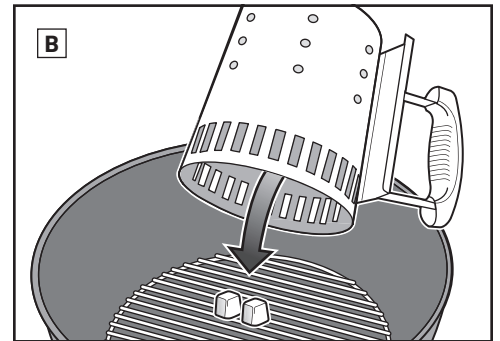
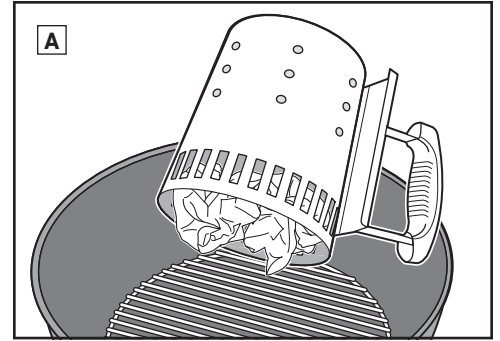
침니 스타터를 사용한 차콜 점화

차콜을 점화하는 가장 간편하고 확실한 방법은 침니 스타터를 사용하는 것입니다. 특히, RAPIDFIRE 침니 스타터(별매)가 좋습니다. 점화하기 전에 RAPIDFIRE 침니 스타터에 포함된 주의 및 경고를 참조하십시오.

1. 신문 몇 장을 뭉쳐서 침니 스타터 아래에 넣고 침니 스타터를 차콜 쇠살대에 세웁니다(A). 또는 차콜 쇠살대 가운데에 고체 점화제 몇 개를 놓고 그 위에 침니 스타터를 세웁니다(B).
2. 침니 스타터에 차콜을 채웁니다(C).
3. 침니 스타터 측면의 구멍을 통해 고체 점화제나 신문에 불을 붙입니다(D).
4. 차콜이 완전히 점화될 때까지 침니 스타터를 제자리에 놓아둡니다. 차콜이 흰색 재료 덮히면 완전히 점화된 것입니다.

참고: 고체 점화제가 완전히 연소되고 차콜이 재료 덮힌 후에 그릴판에 음식을 올려놓아야 합니다. 연료에 재가 덮히기 전에는 요리를 하지 마십시오.

5. 차콜이 완전히 연소되면 다음 페이지로 넘어가 차콜을 배열하는 방법에 관한 지침을 참조하고 원하는 요리 방법(직접 또는 간접 가열 방법)에 따라 요리를 시작합니다.

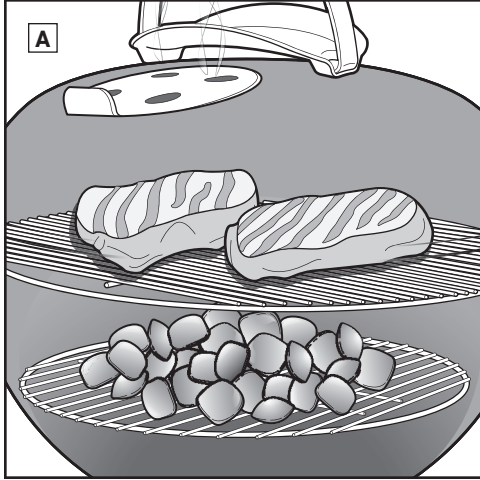


고체 점화제를 이용한 차콜 점화

1. 차콜 쇠살대(아래) 중앙에 차콜을 피라미드 형태로 쌓은 후 피라미드 안에 고체 점화제(별매) 2~3개를 넣습니다(E).
2. 긴 성냥이나 라이터를 사용해 고체 점화제에 불을 붙입니다. 그러면 고체 점화제가 차콜을 점화합니다.
3. 차콜이 완전히 점화될 때까지 기다립니다. 차콜이 흰색 재료 덮히면 완전히 점화된 것입니다.

참고: 고체 점화제가 완전히 연소되고 차콜이 재료 덮힌 후에 그릴판에 음식을 올려놓아야 합니다. 연료에 재가 덮히기 전에는 요리를 하지 마십시오.

4. 차콜이 완전히 연소되면 다음 페이지로 넘어가 차콜을 배열하는 방법에 관한 지침을 참조하고 원하는 요리 방법(직접 또는 간접 가열 방법)에 따라 요리를 시작합니다.



직접 가열 그릴 요리

다음과 같이 요리 시간이 20분 미만인 작고 부드러운 음식에는 직접 가열 방식을 사용합니다.

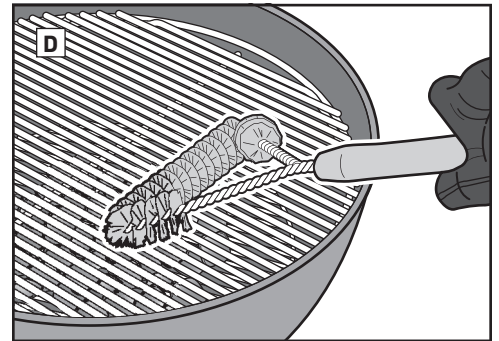
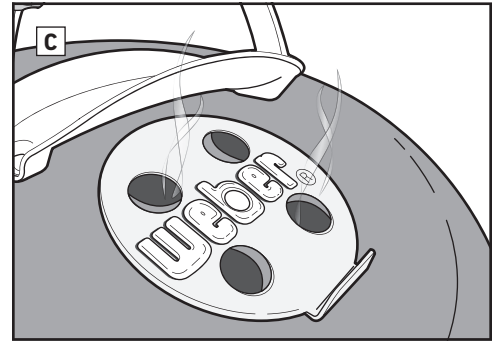
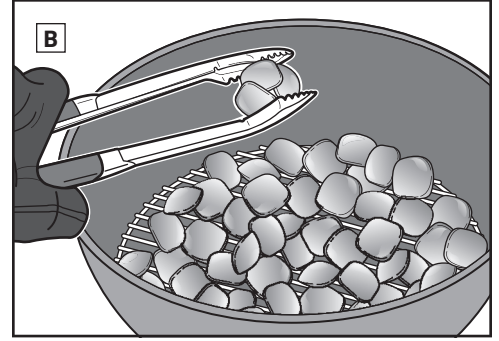
- 햄버거
- 스테이크
- 찹
- 케밥
- 본리스(boneless) 닭고기 부위
- 생선 스테이크
- 조개
- 슬라이스 채소

직접 가열할 때는 음식 바로 아래에 불이 있습니다(A). 직접 가열은 음식의 표면을 그을리거나 노릇하게 구워 맛과 질감을 높이고 맛있는 캐러멜화 반응을 일으키는 동시에 음식을 중심부까지 잘 익게 만듭니다.

직접 가열은 복사열과 전도열을 만들어 냅니다. charcoal의 복사열은 가장 가까운 음식의 표면이 빠르게 익힙니다. 동시에 불이 그릴판을 가열하여 음식의 표면에 열을 직접 전달해 먹음직스러운 그릴 마크를 만들어 냅니다.

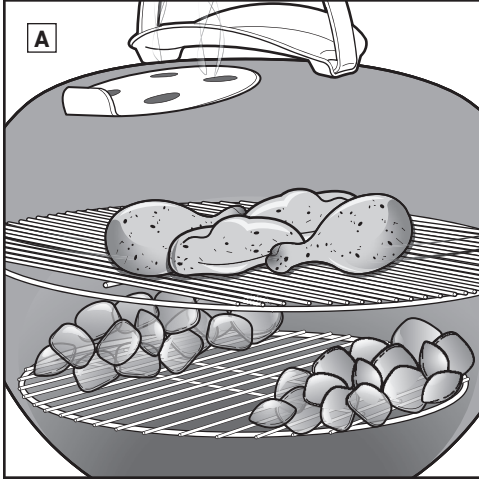
직접 가열을 위한 charcoal 배열

1. 바비큐 장갑을 착용합니다.
참고: 손잡이와 땀퍼/통기구 손잡이 등 그릴이 뜨거워집니다. 손에 화상을 방지하기 위해 반드시 바비큐 장갑을 착용하십시오.
 2. charcoal이 완전히 점화된 후에 긴 집게를 사용해 charcoal을 그릴판 전체에 고르게 펼칩니다(B).
 3. 조리용 쇠살대를 교체합니다.
 4. 그릴에 뚜껑을 덮습니다.
 5. 뚜껑 땀퍼를 엽니다(C).
 6. 약 10~15분 동안 그릴판을 예열합니다.
 7. 조리용 쇠살대가 예열되면 스테인레스 와이어 그릴 브러시로 조리용 쇠살대를 청소합니다(D).
 - 참고: 스테인레스 와이어 그릴 브러시를 사용하십시오. 조리용 쇠살대나 브러시에서 느슨한 와이어가 발견되면 브러시를 교체하십시오.
 8. 뚜껑을 열고 그릴판에 음식을 올려놓습니다.
 9. 그릴에 뚜껑을 덮습니다. 권장 조리 시간은 레시피를 참고하십시오.
참고: 요리 중에 그릴 뚜껑을 열 때는 바로 들어올리지 말고 살짝 옆으로 들어올리십시오. 바로 들어올리면 공기 흡입 현상이 발생해 재가 날아서 음식으로 들어갈 수 있습니다.
- 요리가 끝나면...**
뚜껑 땀퍼와 보울 통기구를 닫아 charcoal의 불을 끕니다.



직접 가열을 위한 charcoal 계량 및 추가

그릴 직경	charcoal 브리켓
GO-ANYWHERE	13개 브리켓
37cm	24개 브리켓
47cm	30개 브리켓



간접 가열 그릴 요리

다음과 같이 요리 시간이 20분 이상 필요한 큰 고기 부위나 직화 방식으로는 마르거나 탈 수 있는 섬세한 음식에는 간접 가열 방식을 사용합니다.

- 관절 부위
- 본인(bone-in) 가금류 부위
- 통생선
- 섬세한 생선 스테이크
- 립

직화로 초벌한 두툽한 음식이나 뼈가 있는 부위에도 간접 가열 방식을 사용할 수 있습니다.

간접 가열 방식에서는 그릴의 양쪽에서 열이 나거나 한쪽에서만 열이 납니다. 음식을 조리용 쇠살대 위에 올려놓지만 바로 아래에는 차콜이 없습니다 (A).

복사열과 전도열이 모두 작용하지만 직접 가열 방식만큼 강렬하지는 않습니다. 하지만 그릴의 뚜껑을 덮으면 대류열이라는 또다른 종류의 열이 발생합니다. 열이 상승하고, 뚜껑과 그릴의 내부 표면에 반사되어 순환하면서 사방에서 음식을 천천히 고르게 익힙니다.

대류열은 복사열이나 전도열과는 달리 음식의 표면을 그을리거나 노릇하게 굽지 않습니다. 그보다는 오븐의 열처럼 음식의 중심부까지의 보다 완만하게 음식을 익힙니다.

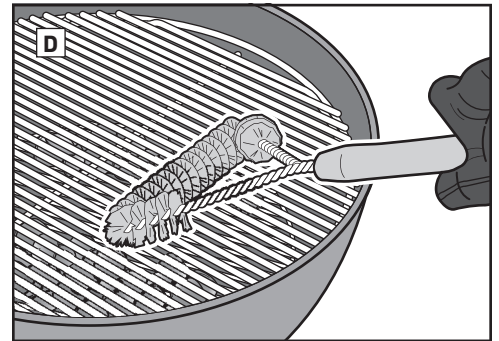
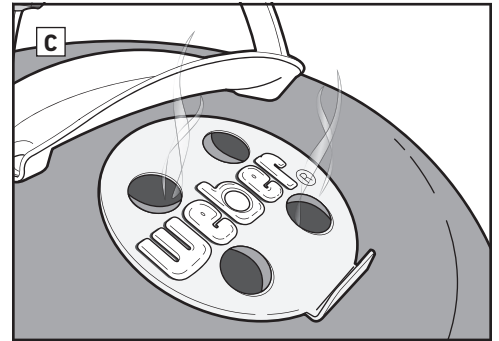
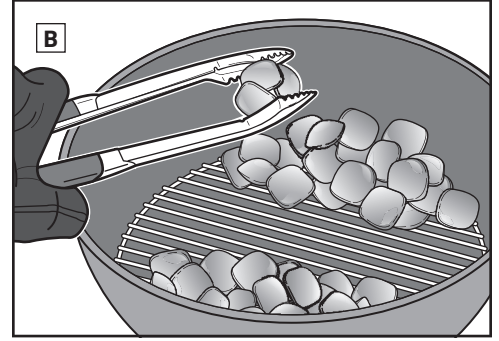
간접 가열을 위한 차콜 배치

1. 바비큐 장갑을 착용하십시오.
참고: 손잡이와 뚜껑 댄퍼 및 보울 통기구 등 그릴이 뜨거워집니다. 손에 화상을 방지하기 위해 반드시 바비큐 장갑을 착용하십시오.
2. 차콜이 완전히 점화된 후에 긴 집게를 사용해 차콜이 음식의 양쪽에 놓이도록 배열하십시오(B). 음식에서 떨어지는 기름을 받기 위해 차콜 사이에 드립 팬을 놓아둘 수도 있습니다.
3. 조리용 쇠살대를 교체합니다.
4. 그릴에 뚜껑을 덮습니다.
5. 뚜껑 댄퍼를 엽니다(C).
6. 약 10~15분 동안 그릴판을 예열합니다.
7. 조리용 쇠살대가 예열되면 스테인레스 와이어 그릴 브러시로 조리용 쇠살대를 청소하십시오 (D).
8. 뚜껑을 열고 그릴판에 음식을 올려 놓습니다.
9. 그릴에 뚜껑을 덮습니다. 권장 조리 시간은 레시피를 참고하십시오.

참고: 요리 중에 그릴 뚜껑을 열 때는 바로 들어올리지 말고 살짝 옆으로 들어올리십시오. 바로 들어올리면 공기 흡입 현상이 발생해 재가 날아서 음식으로 들어갈 수 있습니다.

요리가 끝나면...

뚜껑 댄퍼와 보울 통기구를 닫아 차콜의 불을 끕니다.



간접 가열을 위한 차콜 계량 및 추가

그릴 직경	차콜 브리켓	
	처음 1시간 동안의 브리켓 (한 면당)	이후 1시간마다 추가할 브리켓 (한 면당)
GO-ANYWHERE	6개 브리켓	2개 브리켓
37cm	7개 브리켓	5개 브리켓
47cm	15개 브리켓	7개 브리켓



장갑을 착용하세요.

차콜 그릴을 사용할 때는 언제나 바비큐 장갑을 착용하십시오. 그릴 요리를 하는 동안 통기구, 댐퍼, 손잡이, 보울이 전부 뜨거워집니다. 따라서 손과 팔을 보호해야 합니다.

액체 점화제를 사용하지 마세요.

액체 점화제는 음식에 화학물질 냄새가 났을 수 있기 때문에 사용을 자제하십시오. 침니 스타터(별매)와 고체 점화제(별매)가 훨씬 더 깨끗하고 효과적인 차콜 점화 방법입니다.

그릴을 예열하세요.

뚜껑을 덮은 채로 10~15분간 그릴을 예열하면 그릴판이 준비됩니다. 차콜이 모두 빨갱게 달아오르면 뚜껑 아래의 온도는 500°F까지 오릅니다. 이런 열기가 그릴판에 붙은 음식 찌꺼기를 쉽게 떨어지게 만들기 때문에 스테인레스 와이어 브러시로 그릴을 닦으면 쉽게 떨어집니다. 그릴을 예열하면 굽기가 가능한 온도로 그릴판이 뜨거워지고 음식이 그릴판에 붙는 것도 방지합니다.

참고: 스테인레스 와이어 그릴 브러시를 사용하십시오. 조리용 쇠살대나 브러시에서 느슨한 와이어가 발견되면 브러시를 교체하십시오.

그릴판이 아니라 음식에 오일을 바르세요.

오일은 음식이 붙는 것을 방지할 뿐만 아니라 음식의 맛과 수분을 지켜 줍니다. 브러시나 스프레이를 사용해 음식에 가볍게 오일을 발라주는 것이 그릴판에 오일을 바르는 것보다 효과적입니다.

공기 흐름을 유지하세요.

공기가 있어야 차콜에 불이 붙습니다. 뚜껑을 가끔씩 달아야 하지만 뚜껑 댐퍼와 보울 통기구는 열어 두십시오. 통기구가 재로 막히는 것을 방지하기 위해 그릴의 바닥에 있는 재를 정기적으로 제거하십시오.

뚜껑을 닫아 두세요.

다음과 같은 네 가지 중요한 이유 때문에 뚜껑을 가끔씩 닫아 두어야 합니다.

1. 굽기가 가능한 온도로 그릴판을 뜨겁게 유지합니다.
2. 조리 시간을 단축하고 음식이 마르는 걸 방지합니다.
3. 기름과 육즙이 그릴에서 기화되면서 발생하는 불맛을 잡습니다.
4. 산소를 제한하여 플래어업 현상을 방지합니다.

불꽃을 제어하세요.

어느 정도의 플래어업은 음식의 표면을 노릇하게 구울 수 있기 때문에 필요하지만 지나치면 음식이 탈 수 있습니다. 가끔씩 덮개를 덮어 두십시오. 이렇게 하면 그릴 내의 산소량을 제한하여 플래어업 현상을 방지하는 데 도움이 됩니다. 불꽃이 지나치게 커지면 불꽃이 잠잠해질 때까지 음식을 잠시 간접열 위로 옮겨 놓으십시오.

시간과 온도를 확인하세요.

추운 날씨나 높은 고도에서 요리를 하는 경우, 조리 시간이 길어집니다. 바람이 강하게 불면 차콜 그릴의 온도가 올라가기 때문에 항상 그릴에 가까이 있어야 하고 가끔씩 뚜껑을 닫아 두어야 열이 빠져나가지 않습니다.

냉동 또는 신선 식품

냉동 또는 신선 식품 조리시 패키지에 표시된 안전 지침에 따라야 하며 항상 권장 내부 온도에 따라 조리하십시오. 냉동 식품은 조리 시간이 더 오래 걸리고 식품의 종류에 따라 더 많은 연료가 필요할 수 있습니다.

제품을 청결하게 유지하세요.

몇 가지 기본적인 유지관리 지침을 준수하면 오랫동안 제품을 깔끔하고 좋은 성능으로 사용할 수 있습니다.

- 원활한 공기 흐름과 더 나은 성능을 위해 사용 전에 그릴의 바닥과 재받이통에 쌓인 재와 차콜을 제거하십시오. 이때 먼저 차콜의 불이 완전히 꺼졌으며 그릴이 식었는지 확인하십시오.
- 뚜껑 안쪽에 “페인트 같은” 파편이 보일 수도 있습니다. 그릴 사용 과정에서 기름과 연기가 서서히 탄소로 산화되어 뚜껑 안쪽에 침전됩니다. 스테인레스 와이어 그릴 브러시로 뚜껑 안쪽에 탄화된 기름때를 닦아 내십시오. 기름때가 끼는 것을 최소화하려면 요리 후에 그릴이 아직 따뜻할 때(뜨겁지 않고) 뚜껑 안쪽을 종이 타월로 닦아 주면 좋습니다.
- 특히 가혹한 환경에서 그릴을 사용한다면 제품 외부를 더 자주 청소해 주는 것이 좋습니다. 산성비, 화학물질, 염수는 제품 표면에 녹을 발생시킬 수 있습니다. WEBER는 그릴의 외부를 따뜻한 비눗물로 닦아 줄 것을 권장합니다. 그리고 물로 헹군 후에 잘 말려 주십시오.
- 그릴 표면을 닦는 데 날카로운 물체나 연마용 클리너를 사용하지 마십시오.



소고기 및 양고기의 조리 시간은 별도로 명시한 경우를 제외하고는 미국 농무부가 정의한 미디엄 익힘을 기준으로 합니다. 고기의 부위와 두께, 중량 및 조리 시간을 지침으로 활용할 수 있습니다. 고도, 바람, 외부 온도 등과 같은 요소가 조리 시간에 영향을 줄 수 있습니다.

www.weber.com에서 레시피와 요리 팁을 확인하십시오.

	두께/중량	대략적인 총 조리 시간	
직접육	스테이크: 뉴욕 스트립, 포터하우스, 립아이, 티본 및 필레미농 (안심)	2cm 두께 4~6분 높은 직접 열	
		2.5cm 두께 6~8분 높은 직접 열	
		5cm 두께 14~18분 높은 직접 열로 6~8분간 브라우닝, 높은 간접 열로 8~10분간 그릴 조리	
	플랭크 스테이크	0.7kg~1kg, 2cm 두께 8~10분 중간 직접 열	
	다진 소고기 패티	2cm 두께 8~10분 중간 직접 열	
돼지고기	안심	1.4~1.8kg 45~60분 중간 직접 열로 15분, 중간 간접 열로 30~45분 그릴 조리	
	브라투부르스트: 신선	85g 링크 20~25분 낮은 직접 열	
	참: 본리스 또는 본인	2cm 두께 6~8분 높은 직접 열	
		3~4cm 두께 10~12분 높은 직접 열로 6분간 브라우닝, 높은 간접 열로 4~6분간 그릴 조리	
	립: 베이비백, 스페어립스	1.4~1.8kg 1½~2시간 중간 간접 열	
가금류	립: 컨트리스타일, 본인(뼈 있음)	1.4~1.8kg 1½~2시간 중간 간접 열	
	안심	0.5kg 30분 높은 직접 열에 5분 브라우닝, 중간 간접 열에 25분 그릴 조리	
	닭 가슴: 본리스, 스킨리스	170~227g 8~12분 중간 직접 열	
	닭 허벅지: 본리스, 스킨리스	113g 8~10분 중간 직접 열	
	닭 부위: 본인, 모듬	85~170g 36~40분 낮은 직접 열에 6~10분, 중간 간접 열에 30분	
해산물	닭고기: 전체	1.8~2.25kg 1~1¼시간 중간 간접 열	
	코니시 게임 헨(영계)	0.7~0.9kg 60~70분 중간 간접 열	
	터키: 전체, 속 채우지 않음	4.5~5.5kg 2~2½시간 중간 간접 열	
	생선, 필렛 또는 스테이크: 광어, 도미, 연어, 농어, 황새치, 참치	0.6~1.25cm 두께 3~5분 중간 직접 열	
		2.5~3cm 두께 10~12분 중간 직접 열	
채소	생선: 전체	0.5kg 15~20분 중간 간접 열	
		1.4kg 30~45분 중간 간접 열	
	새우	14g 2~4분 높은 직접 열	
	아스파라거스	1.25cm 직경 6~8분 중간 직접 열	
	옥수수	껍질째	25~30분 중간 직접 열
		껍질 벗김	10~15분 중간 직접 열
	버섯	표고 또는 양송이 버섯	8~10분 중간 직접 열
		포토벨로	10~15분 중간 직접 열
	양파	반절	35~40분 중간 간접 열
		1.25cm 슬라이스	8~12분 중간 직접 열
감자	전체	45~60분 중간 간접 열	
	1.25cm 슬라이스	9~11분 데침 3분, 중간 직접 열에 6~8분 그릴 조리	

뚜껑을 내려서 음식이 그릴에 잘 맞는지 확인하십시오. 음식과 뚜껑 사이에 약 2.5cm의 간격이 있어야 합니다.

요리 팁

- 스테이크, 생선 스테이크, 본리스 닭고기 부위, 채소는 차트에 제시된 시간 동안(또는 원하는 익힘 정도로) 직접 가열 방식으로 그릴에 조리하십시오. 조리 중간에 한 번 뒤집습니다.
- 로스트, 가금류(전체), 본인 가금류 부위, 통생선 및 두꺼운 부위는 차트에 제시된 시간 동안(또는 조리용 온도계로 원하는 내부 온도가 측정될 때까지) 간접 가열 방식으로 그릴에 조리하십시오.
- 고기를 썰기 전에 로스트와 큰 고기 덩어리, 두꺼운 참, 스테이크를 요리 후 5~10분 동안 그대로 두십시오. 이 시간 동안 고기의 내부 온도가 5~10도 상승합니다.
- 훈연 풍미를 한층 더 살리기 위해서는 하드우드 칩이나 청크(30분 이상 물에 적셨다가 물을 뺀) 또는 촉촉하고 신선한 허브(예: 로즈마리, 타임, 월계수 잎)를 같이 넣어 주십시오. 요리를 시작하기 전에 젖은 나무 또는 허브를 차콜에 바로 올려놓습니다.
- 냉동 식품은 조리 전에 해동하십시오. 해동하지 않고 바로 요리하는 경우에는 조리 시간을 더 길게 잡아야 합니다.

식품 안전 정보

- 육류, 생선 또는 가금류는 상온에서 해동하지 마십시오. 냉장고에서 해동하십시오.
- 식사 준비를 하기 전과 신선육, 생선, 가금류를 취급한 후에는 뜨거운 비눗물에 손을 깨끗하게 씻어야 합니다.
- 절대 조리된 음식을 날음식을 담았던 그릇에 담지 마십시오.
- 날고기나 생선이 닿았던 그릇과 조리기구에는 뜨거운 비눗물로 세척한 후 헹구십시오.