



## **CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE**

Outdoor use only. For assembly instructions see Assembly Guide. Do not discard.  
This contains important product dangers, warnings, and cautions.

## **GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS**

Utilisation extérieure uniquement. Pour obtenir des instructions de montage, reportez-vous au guide de montage. Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit.

## **BENUTZERHANDBUCH FÜR HOLZKOHLEGRILL**

Nur im Freien zu verwenden. Anleitungen für den Zusammenbau finden Sie in der Montageanleitung. Werfen Sie die Anleitung nicht weg. In ihr finden Sie Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen.

EN

FI

FR

IT

NO

DA

ES

SV

DE

NL

PT

PL

RU

**LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS RELATIVES AUX DANGERS, AUX AVERTISSEMENTS ET AUX PRÉCAUTIONS PEUT ÊTRE À L'ORIGINE DE BLESSURES GRAVES VOIRE MORTELLES, ET/OU D'UN INCENDIE OU D'UNE EXPLOSION SUSCEPTIBLES DE PROVOQUER DES DOMMAGES MATÉRIELS.**

- ⚠ Des **SYMBOLES DE SÉCURITÉ** (⚠) attirent votre attention sur d'importantes informations de **SÉCURITÉ**.
- ⚠ Les termes **DANGER, AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** sont associés aux **SYMBOLES DE SÉCURITÉ** ⚠.
- ⚠ Le terme **DANGER** est utilisé pour identifier les risques les plus graves.
- ⚠ Veuillez lire toutes les informations de sécurité figurant dans le présent guide d'utilisation.

**⚠ DANGER**

- ⚠ Le non-respect des instructions relatives aux dangers, aux avertissements et aux précautions contenues dans le présent manuel d'utilisation peut être à l'origine de blessures graves voire mortelles et/ou d'un incendie ou d'une explosion susceptible de provoquer des dégâts matériels.
- ⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés. Ce barbecue est destiné à une utilisation à l'extérieur uniquement. En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques s'accumulent et provoquent des blessures graves voire mortelles.
- ⚠ Utilisez ce barbecue à l'extérieur uniquement, dans une zone correctement aérée. Ne l'utilisez pas dans un garage, dans un bâtiment, sous une tonnelle ou dans toute autre zone fermée.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue sous un abri combustible.
- ⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.
- ⚠ Un montage incorrect de l'appareil peut être dangereux. Veuillez respecter les instructions de montage contenues dans le présent manuel. N'utilisez pas ce barbecue si tous ses composants ne sont pas

en place. Avant d'allumer le barbecue, assurez-vous que la coupelle cendrier est correctement fixée aux pieds du barbecue, en dessous de la cuve, ou que le coupelle cendrier grande capacité est en place.

- ⚠ N'ajoutez ni liquide d'allumage ni charbon imprégné de liquide d'allumage sur du charbon incandescent ou chaud. Rebouchez le conteneur de liquide d'allumage après utilisation et placez-le à l'écart du barbecue.
  - ⚠ N'utilisez ni essence, ni alcool ni autre liquide fortement volatil pour embraser le charbon. En cas d'utilisation de liquide d'allumage pour charbon, éliminez toute trace de liquide ayant pu s'écouler via les clapets d'aération inférieurs avant d'embraser le charbon.
  - ⚠ Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue. Il est chaud pendant la cuisson et ne doit jamais être laissé sans surveillance pendant son utilisation.
  - ⚠ ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques. Ne laissez ni bébés, ni enfants, ni animaux domestiques sans surveillance à proximité d'un barbecue chaud.
  - ⚠ ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation. Attendez le refroidissement du barbecue avant de le déplacer.
  - ⚠ N'utilisez pas ce barbecue à moins d'un mètre cinquante d'un matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent, de manière non exhaustive, le bois (traité ou non) des terrasses, patios et porches.
  - ⚠ Ne retirez pas les cendres avant que tout le charbon ne se soit consumé, qu'il ne soit complètement éteint et que le barbecue ne soit refroidi.
  - ⚠ Placez toujours le charbon dans des paniers Char-Baskets™ ou sur la grille foyère inférieure. Ne placez pas le charbon directement au fond de la cuve.
  - ⚠ Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue.
  - ⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
- ⚠ AVERTISSEMENT**
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné (maison, tente, caravane, véhicule, etc.). Vous risqueriez une intoxication au monoxyde de carbone.
  - ⚠ Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et de niveau.
  - ⚠ Ne vous appuyez pas sur l'extrémité du plan de travail et n'y placez pas une charge excessive (modèles Performer® Silver et Original).
  - ⚠ Retirez le couvercle du barbecue pour allumer et embraser le charbon.

- ⚠ Ne touchez jamais la grille de cuisson, la grille foyère, les cendres, le charbon ou le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.
- ⚠ N'essayez pas de limiter les flambées ni d'éteindre le charbon à l'aide d'eau. Le cas échéant, un endommagement du revêtement en émail risquerait de se produire. Fermez légèrement les clapets d'aération inférieurs et posez le couvercle sur la cuve de cuisson.
- ⚠ Éteignez le charbon une fois la cuisson terminée. Fermez tous les clapets d'aération après avoir placé le couvercle sur la cuve de cuisson.
- ⚠ Portez toujours des gants pour barbecue lorsque vous cuisinez, ajustez les clapets d'aération, ajoutez du charbon et manipulez le thermomètre ou le couvercle.
- ⚠ Utilisez des ustensiles à barbecue appropriés à longs manches résistants à la chaleur.
- ⚠ Certains modèles sont dotés du guide-couvercle Tuck-Away™. Le guide-couvercle Tuck-Away™ vous permet de ranger le couvercle lorsque vous vérifiez la cuisson de vos aliments ou les retournez. N'utilisez pas le guide-couvercle Tuck-Away™ comme poignée pour soulever ou déplacer le barbecue. Sur les modèles sans guide-couvercle Tuck-Away™, utilisez le crochet situé à l'intérieur du couvercle pour accrocher ce dernier sur le côté de la cuve du barbecue. Ne posez pas un couvercle chaud sur un revêtement de sol ou de l'herbe. Ne suspendez pas le couvercle à la poignée de la cuve.
- ⚠ Ne déposez jamais de charbon chaud à un emplacement dangereux (risque d'incendie ou de piétinement). Ne jetez jamais les cendres et le charbon avant leur extinction complète. Ne rangez pas le barbecue avant l'extinction complète des cendres et du charbon.
- ⚠ Éloignez de la zone de cuisson les liquides et vapeurs inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que tout matériau combustible.
- ⚠ Manipulez et rangez les dispositifs d'allumage électrique chauds avec prudence.
- ⚠ Maintenez les câbles et les cordons électriques à l'écart des surfaces chaudes du barbecue et des zones de passage.
- ⚠ La consommation d'alcool, de médicaments et/ou de drogues risque de limiter la capacité de l'utilisateur à monter et à utiliser correctement le barbecue.
- ⚠ Ce barbecue Weber® n'est pas conçu pour une installation dans un véhicule de loisir ou un bateau.
- ⚠ Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé comme radiateur et ne doit jamais servir à cette fin.

## ⚠ ATTENTION

- ⚠ Le tapissage de la cuve de cuisson avec du papier aluminium provoquerait une obstruction du flux d'air. Utilisez plutôt une barquette en aluminium pour recueillir les jus des viandes avec la méthode de cuisson indirecte.
- ⚠ L'utilisation d'objets acérés pour le nettoyage de la grille de cuisson ou le retrait des cendres provoquerait un endommagement de la finition.
- ⚠ L'utilisation de nettoyeurs abrasifs sur les grilles de cuisson ou le barbecue même provoquerait un endommagement de la finition.
- ⚠ L'intégralité du barbecue doit être nettoyée de façon périodique.

# CONSEILS UTILES

## CONSEILS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou la volaille à température ambiante. Faites-les décongeler au réfrigérateur.
- Lavez-vous correctement les mains à l'eau chaude savonneuse avant de préparer un repas et après toute manipulation de viande, volaille et poisson frais.
- Ne placez jamais des aliments cuits sur une assiette ayant été en contact avec des aliments crus.
- Lavez à l'eau savonneuse puis rincez toutes les assiettes et les ustensiles de cuisine ayant été en contact avec des viandes ou du poisson crus.

## CONSEILS POUR DES GRILLADES PARFAITES

En appliquant les conseils ci-après, tout se passera bien, y compris votre repas !

- Cuisson directe ou indirecte, ou mélange des deux ? Lisez la recette et recherchez les instructions relatives à la préparation de votre barbecue. La cuisson peut être réalisée de deux façons dans un barbecue Weber® : via la méthode directe et via la méthode indirecte. Reportez-vous aux pages suivantes pour obtenir des instructions spécifiques.
- N'essayez pas de gagner du temps en plaçant vos aliments sur un barbecue qui n'est pas prêt. Laissez le charbon brûler jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une pellicule de cendres gris clair (laissez les clapets d'aération ouverts de façon à éviter que le feu ne s'éteigne).
- Une légère application d'huile vous permettra de faire dorer les aliments de façon homogène et de les empêcher de coller à la grille de cuisson. Appliquez toujours l'huile sur les aliments (à l'aide d'une brosse ou d'un vaporisateur), pas sur la grille de cuisson.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment de place pour les aliments sur le barbecue lorsque le couvercle est abaissé. L'espacement idéal entre les aliments et le couvercle est de 2,5 cm.
- Utilisez une spatule et une pince, mais pas une fourchette. Vous avez probablement vu des personnes percer leur viande avec des

fourchettes, mais cela provoque l'écoulement des jus et la perte des saveurs et un risque de dessèchement des aliments.

- Résistez à la tentation de soulever le couvercle toutes les minutes pour vérifier la cuisson de votre repas. La chaleur s'échappe à chaque fois que vous soulevez le couvercle et le temps de cuisson est ainsi prolongé.
- Pour retirer le couvercle du barbecue en cours de cuisson, soulevez-le latéralement plutôt que tout droit. Si vous le soulevez tout droit, une aspiration risque d'être créée, ce qui pourrait exposer vos aliments à des cendres.
- Vous pourrez contrôler les phénomènes de flammèches, réduire le temps de cuisson et obtenir de meilleurs résultats avec le couvercle abaissé.
- Sauf en cas d'instruction contraire, retournez vos aliments une seule fois.
- Résistez à la tentation d'aplatir les aliments tels que la viande hachée à l'aide d'une spatule. Vous ne ferez qu'en extraire les délicieuses saveurs.

## ENTRETIEN AISÉ DU BARBECUE

Optimisez la durée de vie de votre barbecue Weber® en procédant à un nettoyage approfondi une fois par an.

C'EST TRÈS SIMPLE :

- Assurez-vous que le barbecue et le charbon sont complètement refroidis.
- Retirez la grille de cuisson et la foyère.
- Retirez les cendres.
- Nettoyez votre barbecue avec un détergent doux et de l'eau. Rincez abondamment à l'eau claire et essuyez.
- Il n'est pas nécessaire de laver la grille de cuisson après chaque utilisation. Décollez simplement les résidus d'aliments à l'aide d'une brosse à laiton ou d'aluminium froissé, puis essuyez la grille avec du papier absorbant.

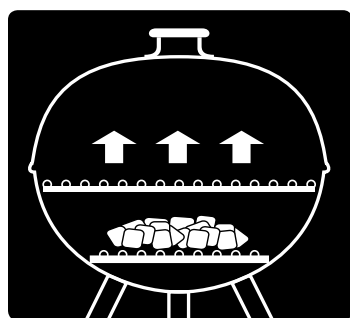
## COMMENT PRÉPARER VOTRE BARBECUE À CHARBON DE BOIS

- Retirez le couvercle et ouvrez tous les clapets d'aération avant de préparer le feu. **REMARQUE :** Pour assurer un flux d'air correct, retirez la cendre accumulée au fond du barbecue, le cas échéant (uniquement après le refroidissement complet du charbon). Le charbon a besoin d'oxygène pour se consumer. Il est donc important de veiller à ce que les clapets d'aération ne soient pas obstrués.
- Placez des allume-feux (ils sont non toxiques, sans odeur et ne donnent aucun goût aux aliments) ou du papier journal froissé sous la pile de charbon, puis enflammez-les (Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3).

- Ne commencez pas la cuisson avant que le charbon ne soit recouvert d'une pellicule de cendres. Une fois le charbon recouvert d'une pellicule de cendres gris clair (30 minutes sont généralement nécessaires), arrangez le charbon à l'aide d'une pince à long manche en fonction de la méthode de cuisson.
- Pour obtenir une saveur fumée plus prononcée, vous pouvez ajouter des copeaux de bois ou des herbes fraîches humidifiées, telles que du romarin, du thym ou des feuilles de laurier. Placez le bois ou les herbes humidifiés directement sur le charbon avant de commencer la cuisson.

## MÉTHODES DE CUISSON

Deux méthodes de cuisson sont possibles sur votre barbecue, à savoir la cuisson directe et la cuisson indirecte.



### CUISSON DIRECTE

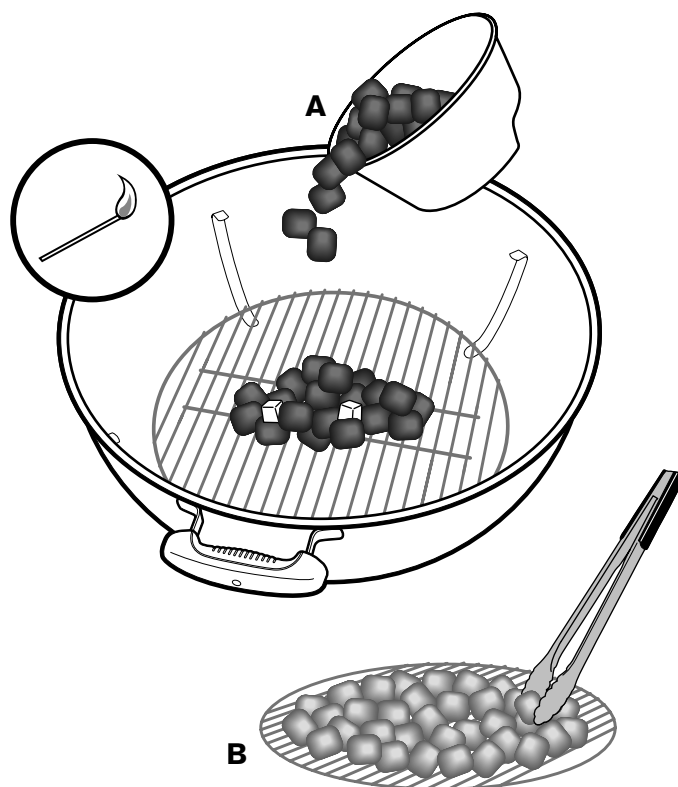
Avec la méthode de cuisson directe, les aliments sont cuits directement au-dessus du charbon incandescent. Pour que les aliments soient cuits de façon homogène, ils doivent être retournés à mi-cuisson. Utilisez la méthode de cuisson directe pour les aliments dont la cuisson nécessite moins de 25 minutes, à savoir les steaks, les côtelettes, les brochettes, les légumes, etc.

- Ouvrez tous les clapets d'aération.
- Utilisez le doseur à charbon de bois (A) fournie avec votre barbecue pour mesurer la quantité appropriée de charbon à utiliser (reportez-vous au tableau ci-après). Employez la quantité recommandée de charbon au centre de la grille foyer ou dans une cheminée d'allumage Weber® Rapidfire®.
- Embrasez le charbon. Ne remettez pas le couvercle en place avant que le charbon ne soit recouvert d'une fine pellicule de cendres grises, ce qui nécessite 30 minutes. (Lorsque vous utilisez la cheminée d'allumage Weber® Rapidfire® pour embraser votre charbon, fermez les clapets d'aération inférieurs en aluminium du barbecue avant de verser le charbon chaud sur la grille foyer. N'oubliez pas d'ouvrir les clapets d'aération juste après avoir versé le charbon).
- À l'aide d'une pince, répartissez le charbon chaud sur la grille foyer (B).

5. Placez la grille de cuisson au-dessus du charbon.

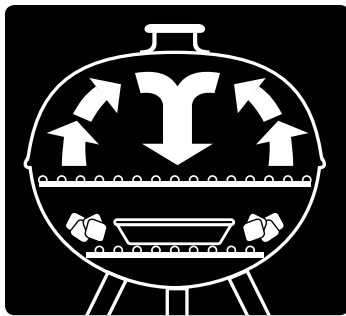
6. Placez les aliments sur la grille de cuisson.

7. Posez le couvercle sur le barbecue. Reportez-vous au guide de cuisson du présent livret pour connaître les temps de cuisson recommandés.



## GUIDE DE MESURE ET D'AJOUT DE CHARBON POUR LA MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon de bois	Charbon de bois de hêtre	Charbon de bois mélangé
Go-Anywhere®	13 briquettes	¾ doseur Weber	½ doseur Weber
Smokey Joe® de 37 cm	24 briquettes	¾ doseur Weber	1 doseur Weber
Jumbo Joe® de 47 cm	30 briquettes	1 doseur Weber	¾ doseur Weber
Compact Kettle de 47 cm	30 briquettes	1 doseur Weber	¾ doseur Weber
Compact Kettle de 57 cm	40 briquettes	2 doseurs Weber ½	1 doseur Weber ¾
Barbecues de 47 cm	30 briquettes	1 doseur Weber	1 doseur Weber
Barbecues de 57 cm	40 briquettes	1 doseur Weber ¾	1 doseur Weber ¼
Barbecues de 67 cm	60 briquettes	4 doseurs Weber	2 doseurs Weber ¾
Performer® de 57 cm	40 briquettes	1 doseur Weber ¾	1 doseur Weber ¼



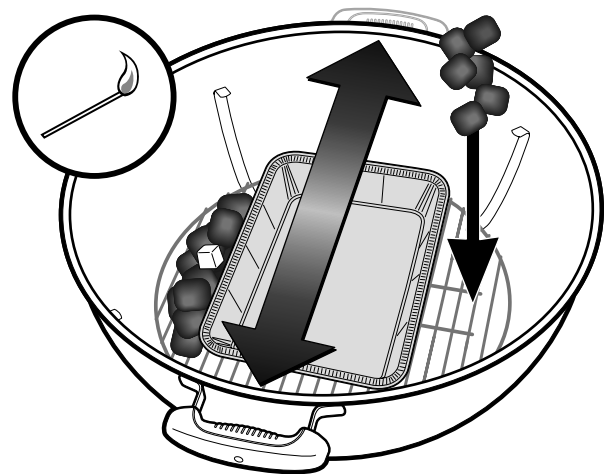
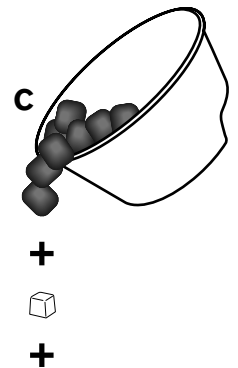
## CUISSON INDIRECTE

Utilisez la méthode de cuisson indirecte pour cuire les aliments nécessitant 25 minutes de cuisson minimum ou les aliments délicats qui se dessèchent ou brûlent en cas d'exposition directe à la source de chaleur. Cette méthode est, par exemple, appropriée à la cuisson de morceaux de viande ou de poulet, de poissons entiers et de filets de poisson plus délicats.

Pour préparer votre barbecue en vue d'une cuisson indirecte, placez le charbon incandescent de chaque côté sur la grille foyère. La chaleur monte, est réfléchi sur les surfaces intérieures du barbecue, et circule en cuisant doucement les aliments sur tous les côtés. Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments.

REMARQUE : Pour les viandes nécessitant plus d'une heure de cuisson, ajoutez du charbon supplémentaire de chaque côté, comme indiqué dans le tableau ci-après.

- Ouvrez tous les clapets d'aération.
- Utilisez le doseur à charbon de bois (C) fournie avec votre barbecue pour mesurer la quantité appropriée de charbon à utiliser (reportez-vous au tableau ci-après). Placez la quantité recommandée de charbon de chaque côté de la grille foyère ou dans une cheminée d'allumage Weber® Rapidfire®.
- Embrasez le charbon. Ne remettez pas le couvercle en place avant que le charbon ne soit recouvert d'une fine pellicule de cendres grises, ce qui nécessite 30 minutes. (Lorsque vous utilisez la cheminée d'allumage Weber® Rapidfire® pour embraser votre charbon, fermez les clapets d'aération inférieurs en aluminium du barbecue avant de verser le charbon chaud sur la grille foyère. Placez la quantité recommandée de charbon de chaque côté de la grille foyère. N'oubliez pas d'ouvrir les clapets d'aération juste après avoir versé le charbon).
- Laissez suffisamment de place pour l'insertion d'une barquette en aluminium entre les deux rangées de charbon.
- Placez la grille de cuisson au-dessus du charbon.
- Placez les aliments sur la grille de cuisson, directement au-dessus de la barquette en aluminium.
- Posez le couvercle sur le barbecue. Reportez-vous au guide de cuisson du présent livret pour connaître les temps de cuisson recommandés.



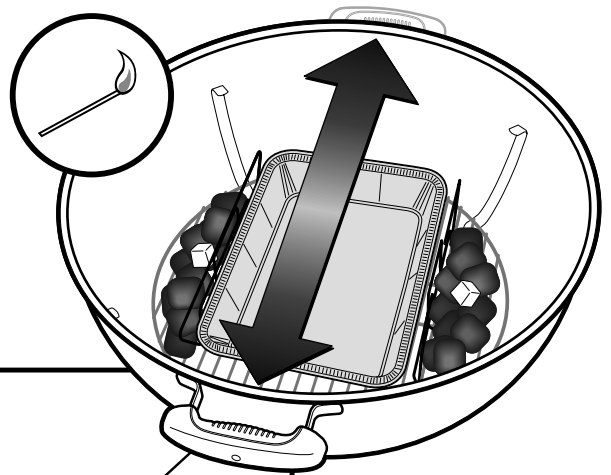
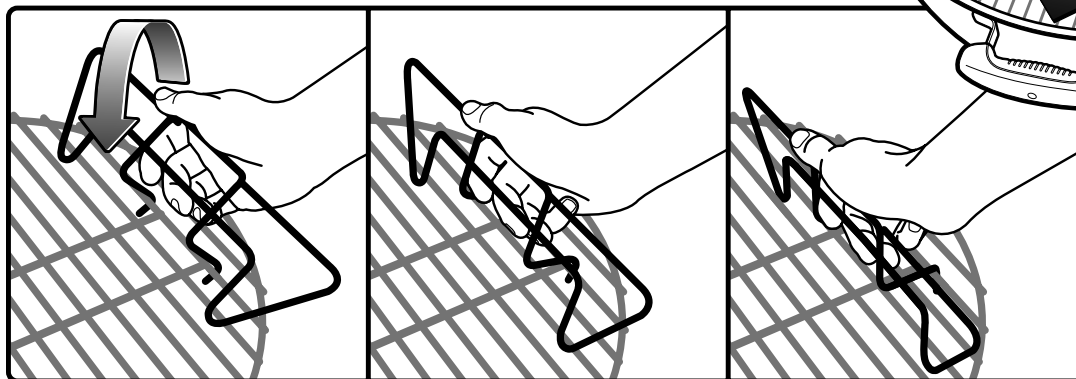
## GUIDE DE MESURE ET D'AJOUT DE CHARBON POUR LA MÉTHODE DE CUISSON INDIRECTE

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon de bois		Charbon de bois de hêtre		Charbon de bois mélangé		
	Briquettes pour la première heure (par côté)	Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	
Go-Anywhere®	6 briquettes	2 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	¼ doseur Weber	1 poignée	
Smokey Joe® de 37 cm	7 briquettes	5 briquettes	½ doseur Weber	¼ doseur Weber	½ doseur Weber	¼ doseur Weber	
Jumbo Joe® de 47 cm	15 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	¼ doseur Weber	1 poignée	
Compact Kettle de 47 cm	15 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	¼ doseur Weber	1 poignée	
Compact Kettle de 57 cm	20 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	¼ doseur Weber	½ doseur Weber	1 poignée	
Barbecues	de 47 cm	15 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	½ doseur Weber	1 poignée
	de 57 cm	20 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	½ doseur Weber	1 poignée
	de 67 cm	30 briquettes	8 briquettes	¾ doseur Weber	1 poignée	¾ doseur Weber	1 poignée
Performer® de 57 cm	20 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	½ doseur Weber	1 poignée	

**IL EST POSSIBLE QUE VOTRE BARBECUE WEBER SOIT DOTÉ DE RAILS À CHARBON OU DE PANIERS À CHARBON CHAR-BASKET™**

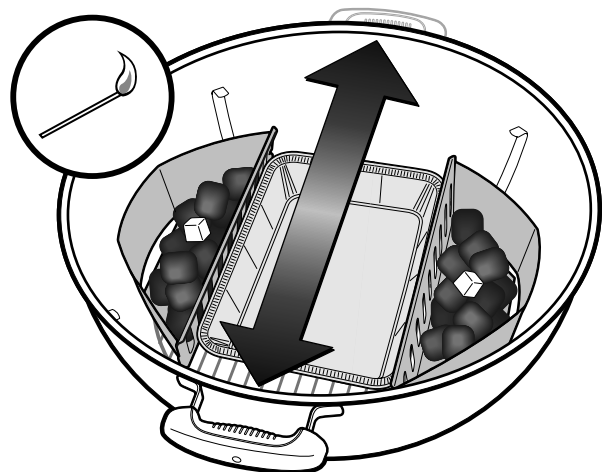
## UTILISATION DES RAILS À CHARBON

1. Ouvrez les clapets d'aération supérieur et inférieur du barbecue, puis soulevez le couvercle.
2. Positionnez la grille foyère de façon à orienter les barres d'acier vers les poignées de la cuve de cuisson. Les rails à charbon sont ainsi installés à l'opposé des poignées de la cuve de cuisson, ce qui permet de maintenir le charbon à l'écart de ces dernières.
3. Positionnez les rails à charbon de façon à les accrocher aux barres droites extérieures de la grille foyère. La partie avant des rails à charbon doit glisser sur la quatrième barre de la grille foyère et s'encliqueter.



## UTILISATION DES PANIERS À CHARBON CHAR-BASKET™

1. Ouvrez les clapets d'aération supérieur et inférieur du barbecue, puis soulevez le couvercle.
2. Installez les paniers à charbon Char-Basket™ à l'opposé des poignées de la cuve de cuisson, de façon à maintenir le charbon à l'écart de ces dernières.



Les découpes, épaisseurs, poids et temps de cuisson ci-après sont uniquement donnés à titre indicatif et ne constituent pas des règles fixes à suivre à la lettre. Les temps de cuisson sont affectés par des facteurs tels que l'altitude, le vent, la température extérieure et le degré de cuisson voulu.

Pour la cuisson de steaks, de filets de poisson, de morceaux de poulet sans os et de légumes, utilisez la méthode de cuisson directe pendant la durée indiquée dans le tableau ou jusqu'au degré de cuisson voulu, en les retournant à mi-cuisson.

Pour la cuisson de morceaux de poulet avec os ou de viande, de poissons entiers et les découpes plus épaisses, utilisez la méthode de cuisson

indirecte pendant la durée indiquée dans le tableau ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à relevé instantané indique la température interne souhaitée. Sauf en cas d'indication contraire, les temps de cuisson indiqués pour le bœuf sont ceux permettant l'obtention d'une cuisson à point telle que définie par le département de l'agriculture américain.

REMARQUE : Règle générale pour la cuisson du poisson : de 4 à 5 minutes pour une épaisseur de 1,25 cm ; de 8 à 10 minutes pour une épaisseur de 2,5 cm.

**Rendez-vous sur le site Web [www.weber.com](http://www.weber.com)® pour obtenir des recettes et de astuces de cuisson.**

Bœuf	Épaisseur / Poids	Temps de cuisson approximatif
steak : contre-filet, chateaubriand, faux-filet, bifteck d'aloyau ou filet	1,9 cm d'épaisseur	<b>de 4 à 6 minutes</b> cuisson directe à chaleur élevée
	3,8 cm d'épaisseur	<b>de 10 à 14 minutes</b> : saisissez pendant 6 à 8 minutes par cuisson directe à chaleur élevée, cuisez pendant 4 à 6 minutes par cuisson indirecte à chaleur élevée
	5 cm d'épaisseur	<b>de 14 à 18 minutes</b> : saisissez pendant 6 à 8 minutes par cuisson directe à chaleur élevée, cuisez pendant 8 à 10 minutes par cuisson indirecte à chaleur élevée
bavette	de 0,45 à 0,68 kg, 1,9 cm d'épaisseur	<b>de 8 à 10 minutes</b> cuisson directe à chaleur élevée
boulettes de viande hachée	1,9 cm d'épaisseur	<b>de 8 à 10 minutes</b> cuisson directe à chaleur élevée
Porc	Épaisseur / Poids	Temps de cuisson approximatif
côtelettes, désossées ou non	1,9 cm d'épaisseur	<b>de 6 à 8 minutes</b> cuisson directe à chaleur élevée
	2,5 cm d'épaisseur	<b>de 8 à 10 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne
côtes, petites côtes levées de dos	de 0,45 kg à 0,90 kg	<b>de 3 à 4 heures</b> cuisson indirecte indirecte à chaleur faible
côtes, côtes levées	de 0,90 kg à 1,36 kg	<b>de 3 à 4 heures</b> cuisson indirecte indirecte à chaleur faible
côtes, longe, non désossée	de 1,36 kg à 1,81 kg	<b>de 1½ à 2 heures</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne
Volaille	Épaisseur / Poids	Temps de cuisson approximatif
escalope de poulet, désossée et dépecée	de 170 g à 226 g	<b>de 8 à 12 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne
cuisse de poulet, désossée et dépecée	113 g	<b>de 8 à 10 minutes</b> cuisson directe à chaleur élevée
escalope de poulet désossée	de 283 g à 340 g	<b>de 30 à 40 minutes</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne
morceaux de poulet, pilon / cuisse avec os		<b>de 30 à 40 minutes</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne
aile de poulet	de 56 g à 85 g	<b>de 18 à 20 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne
poisson, entier	de 1,4 kg à 1,8 kg	<b>de 1 à 1½ heures</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne
poulet de Cornouailles	de 0,45 kg à 0,90 kg	<b>de 50 à 60 minutes</b> cuisson indirecte à chaleur élevée
dinde entière non farcie	de 4,5 kg à 5,4 kg	<b>de 2½ à 3½ heures</b> cuisson indirecte indirecte à chaleur faible
	de 5,9 kg à 6,8 kg	<b>de 3½ à 4½ heures</b> cuisson indirecte indirecte à chaleur faible
Poisson et fruits de mer	Épaisseur / Poids	Temps de cuisson approximatif
poisson, filet ou darne	de 0,63 cm à 1,25 cm d'épaisseur	<b>de 3 à 5 minutes</b> cuisson directe à chaleur élevée
	de 2,5 cm à 3 cm d'épaisseur	<b>de 10 à 12 minutes</b> cuisson directe à chaleur élevée
poisson, entier	0,45 kg	<b>de 15 à 20 minutes</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne
	1,4 kg	<b>de 30 à 45 minutes</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne
Légumes	Temps de cuisson approximatif	
asperges	<b>de 4 à 6 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne	
maïs : avec enveloppe / décortiqué	<b>de 25 à 30 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne, avec enveloppe / <b>de 10 à 15 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne, décortiqué	
champignons : shiitaké ou de couche / portabello	<b>de 8 à 10 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne, shiitaké ou de couche / <b>de 10 à 15 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne, portabello	
oignons : coupés en deux / tranches de 1,25 cm	<b>de 35 à 40 minutes</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne / <b>de 8 à 12 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne	
pommes de terre : entières / tranches de 1,25 cm	<b>de 45 à 60 minutes</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne / <b>de 14 à 16 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne	

**LA MANCATA OSSERVANZA DELLE INDICAZIONI DI PERICOLO, AVVERTENZA E ATTENZIONE PUÒ CAUSARE LESIONI PERSONALI O MORTALI, INCENDI O ESPLOSIONI CON CONSEGUENTI DANNI ALLE PROPRIETÀ.**

- ⚠ **IL SIMBOLO DI SICUREZZA (⚠)** richiama l'attenzione su importanti informazioni di **SICUREZZA**.
- ⚠ Le indicazioni **PERICOLO, AVVERTENZA** o **ATTENZIONE** vengono abbinate al **SIMBOLO DI SICUREZZA ⚠**.
- ⚠ **PERICOLO** indica un rischio grave.
- ⚠ Leggere tutte le informazioni sulla sicurezza contenute nel presente manuale d'uso.
- ⚠ **PERICOLO**
- ⚠ La mancata osservanza dei messaggi di Pericolo, Avvertenza e Attenzione contenuti nel presente Manuale d'uso può causare lesioni personali gravi o mortali, incendi o esplosioni e danni alle cose.
- ⚠ Non utilizzare in ambienti chiusi! Il barbecue è progettato per essere utilizzato esclusivamente all'aperto. Se utilizzato in luoghi chiusi, potrebbe sviluppare fumi tossici, con conseguenti lesioni personali gravi o mortali.
- ⚠ Utilizzare il barbecue solo all'esterno in un luogo ben ventilato. Non utilizzarlo in garage, edifici, portici o altri luoghi chiusi.
- ⚠ Non utilizzare il barbecue sotto una copertura in materiale combustibile.
- ⚠ **ATTENZIONE!** Non utilizzare alcool o benzina per accendere o riaccendere il barbecue! Utilizzare esclusivamente accendini conformi a EN 1860-3.
- ⚠ Un montaggio mal eseguito può essere pericoloso. Seguire le istruzioni di montaggio contenute nel presente manuale. Non utilizzare il barbecue se tutte le sue parti non sono montate correttamente. Assicurarsi che il raccogliacene sia fissato

correttamente sotto il braciere del barbecue oppure che l'ampio cassetto raccogliacene sia posizionato correttamente prima di accendere il barbecue.

- ⚠ Non aggiungere liquidi accendifuoco o carbone imbevuto di tali liquidi al carbone caldo o rovente. Richiudere il contenitore del liquido accendifuoco dopo l'uso e posizionarlo ad una distanza di sicurezza dal barbecue.
- ⚠ Non utilizzare benzina, alcol o altri liquidi altamente volatili per accendere il barbecue. Se si utilizzano liquidi accendifuoco, rimuovere eventuali liquidi penetrati dalle prese d'aria inferiori prima di accendere il barbecue.
- ⚠ Durante l'utilizzo del barbecue prestare la massima cautela. Durante la cottura può raggiungere temperature elevate, pertanto si consiglia di non lasciarlo mai incustodito.
- ⚠ **AVVERTENZA!** Tenere bambini e animali lontani dal barbecue. Assicurarsi che bambini o animali non si avvicinino da soli al barbecue rovente.
- ⚠ **ATTENZIONE!** Il barbecue può raggiungere temperature molto elevate: non spostarlo durante il funzionamento. Lasciarlo raffreddare prima di spostarlo.
- ⚠ Nell'utilizzare il barbecue, assicurarsi che vi sia una distanza minima di 1,5 m da eventuali materiali combustibili. Tra i materiali combustibili rientrano anche, ad esempio, coperture, terrazzi e portici in legno o legno trattato.
- ⚠ Prima di rimuovere le ceneri, attendere che il carbone sia completamente bruciato e spento e che il barbecue si sia raffreddato.
- ⚠ Posizionare sempre il carbone nei cesti Char-Baskets™ oppure sulla griglia (del carbone) inferiore. Non disporre il carbone direttamente sul fondo del braciere.
- ⚠ Durante l'accensione o l'utilizzo del barbecue, non indossare abiti che possano impigliarsi.
- ⚠ Non utilizzare il barbecue in presenza di forte vento.
- ⚠ **AVVERTENZA**
- ⚠ Non usare il barbecue in casa, in tenda, in roulotte o su altro mezzo o in spazi confinati. Questo potrebbe provocare un'intossicazione da monossido di carbonio.
- ⚠ Posizionare sempre il barbecue su di una superficie piana e stabile.
- ⚠ Non appoggiarsi o sovraccaricare l'estremità del ripiano (modelli Performer® Silver e Original).
- ⚠ Rimuovere il coperchio dal barbecue per accendere il carbone.



- ⚠ Non toccare mai la griglia di cottura o del carbone, le ceneri, il carbone o il barbecue per verificarne la temperatura.
- ⚠ Non utilizzare acqua per controllare le fiammate o spegnere il carbone perchè potrebbe danneggiare il rivestimento porcellanato. Socchiudere le prese d'aria inferiori (valvole di tiraggio) quindi posizionare il coperchio sul braciere.
- ⚠ Spegnere le braci una volta terminata la cottura. Chiudere tutte le prese d'aria (valvole di tiraggio) dopo aver posizionato il coperchio.
- ⚠ Durante la cottura, la regolazione delle prese d'aria (valvole di tiraggio), l'aggiunta di carbone e la movimentazione del termometro o del coperchio utilizzare sempre guanti per barbecue.
- ⚠ Utilizzare utensili per barbecue appropriati con manici lunghi e resistenti al calore.
- ⚠ Alcuni modelli sono dotati del fermacoperchio Tuck-Away™. Il fermacoperchio Tuck-Away™ serve per fermare il coperchio quando si deve controllare o girare il cibo. Non utilizzare il fermacoperchio Tuck-Away™ come maniglia per sollevare o spostare il barbecue. Per i modelli che non dispongono del fermacoperchio Tuck-Away™, utilizzare il gancio interno al coperchio per posizionare quest'ultimo a lato del braciere. Non appoggiare il coperchio bollente su moquette o erba. Non appendere il coperchio alla maniglia del braciere.
- ⚠ Non gettare le braci roventi in punti dove potrebbero essere calpestate o dove potrebbero rappresentare una causa di incendio. Non smaltire le ceneri o le braci prima che siano completamente spente. Non riporre il barbecue prima che le ceneri e le braci siano completamente spente.
- ⚠ Tenere l'area di cottura libera da vapori e liquidi infiammabili come ad esempio benzina, alcol, materiali combustibili, ecc..
- ⚠ Maneggiare e riporre con cura gli accenditori elettrici.
- ⚠ Mantenere una certa distanza tra i cavi elettrici e le superfici calde del barbecue e le zone di passaggio frequente.
- ⚠ L'uso di alcol e farmaci potrebbe pregiudicare la capacità dell'utilizzatore di assemblare il barbecue correttamente o di utilizzarlo in sicurezza.
- ⚠ Il barbecue Weber® non deve essere utilizzato in imbarcazioni e/o veicoli a uso ricreativo.
- ⚠ Il barbecue non è stato progettato come stufa e non deve mai essere utilizzato come tale.

## ⚠ ATTENZIONE

- ⚠ Non rivestire il braciere con fogli di carta di alluminio per non ostruire il flusso dell'aria. Preferire l'utilizzo di una vaschetta raccogligrassa durante il metodo di cottura indiretto.
- ⚠ Per la pulizia della griglia di cottura o per rimuovere le ceneri evitare l'utilizzo di oggetti affilati che potrebbero danneggiare il rivestimento.
- ⚠ L'impiego di detersivi abrasivi sulle griglie di cottura o sul barbecue stesso potrebbe danneggiarne il rivestimento.
- ⚠ Effettuare regolarmente la pulizia completa del barbecue.

## CONSIGLI UTILI

### CONSIGLI DI SICUREZZA PER IL CIBO

- Non scongelare carne, pesce o pollame a temperatura ambiente. Scongela questi alimenti in frigorifero.
- Prima di iniziare qualsiasi preparazione e dopo aver maneggiato carne fresca, pesce e pollame, lavarsi accuratamente le mani con acqua calda e sapone.
- Non posizionare mai il cibo cotto nello stesso piatto in cui è stato posizionato quello crudo.
- Lavare tutti i piatti e gli utensili da cucina che sono entrati in contatto con carne o pesce crudo con acqua calda e sapone, quindi risciacquare.

### POCHI SEMPLICI PASSI PER UNA PERFETTA COTTURA ALLA GRIGLIA

Seguite questi semplici consigli e la vostra cottura sarà perfetta. Come la vostra cena.

- Cottura diretta, indiretta o un insieme delle due? Leggete la ricetta e seguite le istruzioni per preparare il barbecue. Il barbecue Weber® consente di realizzare due tipi di cottura: diretta e indiretta. Per informazioni più dettagliate, leggere le pagine che seguono.
- Non cercare di risparmiare tempo mettendo il cibo sul barbecue se questo non è ancora pronto. Lasciar bruciare il carbone fino a quando non si formerà un sottile strato di cenere grigia (tenere aperte le prese d'aria per non far spegnere le fiamme).
- Per rosolare il cibo in modo uniforme ed evitare che si attacchi alla griglia di cottura, applicate un leggero strato di olio. Applicate l'olio sui cibi utilizzando sempre un pennello oppure spruzzandolo, evitando di applicarlo sulla griglia di cottura.
- Assicuratevi che il cibo sia ben posizionato sul barbecue quando il coperchio è abbassato. L'ideale è che rimanga uno spazio di almeno 2,5 cm tra il cibo e il coperchio.
- Utilizzare una paletta e delle pinze ma non un forchettoni. Molte persone utilizzano questo utensile per muovere la carne; in questo modo però i succhi e i sapori fuoriescono e il cibo finisce per seccarsi.

- Cercare di resistere alla tentazione di aprire il coperchio ogni due minuti per controllare se il cibo è pronto. Ogni volta che si alza il coperchio si disperde calore, il che significa che servirà più tempo per completare la cottura.
- Durante la cottura rimuovere il coperchio del barbecue spostandolo lateralmente invece che sollevarlo verso l'alto. Il sollevamento verso l'alto potrebbe causare un fenomeno di aspirazione e il successivo deposito di cenere sul cibo.
- Tenendo abbassato il coperchio del barbecue, potrete tenere sotto controllo le fiammate, ridurre i tempi di cottura e in generale ottenere migliori risultati.
- A meno che la ricetta non lo richieda espressamente, girate il cibo solo una volta.
- Cercate di non utilizzare una paletta per pressare cibi come gli hamburger. Tutto l'aroma finirà per disperdersi.

### MANUTENZIONE DEL BARBECUE

Prolungate la durata del vostro barbecue Weber® eseguendo una pulizia completa una volta all'anno.

È MOLTO SEMPLICE:

- Assicuratevi che il barbecue sia freddo e che le braci siano completamente spente.
- Rimuovere le griglie di cottura e del carbone.
- Rimuovere le ceneri.
- Pulire il barbecue con acqua e detersivo non aggressivo. Risciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare completamente.
- Non è necessario lavare la griglia di cottura dopo ogni utilizzo. Occorre semplicemente staccare i residui con una spazzola per barbecue o un foglio di alluminio accartocciato, quindi eliminarli con salviette di carta.

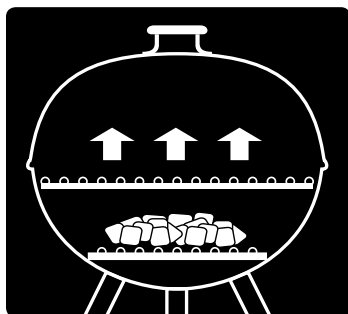
## COME ACCENDERE IL BARBECUE A CARBONE

- Aprire il coperchio e tutte le prese d'aria prima di accendere il fuoco. NOTA: per assicurare una circolazione dell'aria appropriata, rimuovere le eventuali ceneri accumulate dal fondo del barbecue (solo dopo che il carbone sarà completamente spento). Per accendersi, il carbone necessita di ossigeno; assicurarsi pertanto che le prese d'aria non siano ostruite.
- Posizionare dei cubetti "accendi-fuoco" WEBER (atossici, inodori e insapori) oppure della carta di giornale accartocciata sotto il carbone e accendere. (utilizzare esclusivamente accendini conformi a EN 1860-3).

- Non procedere alla cottura prima che sul carbone si sia formato uno strato di cenere. Quando le braci saranno coperte da un sottile strato di cenere grigia (dopo circa 30 minuti), disporle utilizzando delle pinze a manico lungo, a seconda del metodo di cottura che si utilizzerà.
- Se è gradito un maggior sapore di affumicato, si possono aggiungere legnetti o trucioli in legno duro oppure erbe aromatiche leggermente bagnate come rosmarino, timo o alloro. Prima di iniziare la cottura, posizionare le erbe aromatiche o i legnetti direttamente sulle braci.

## METODI DI COTTURA

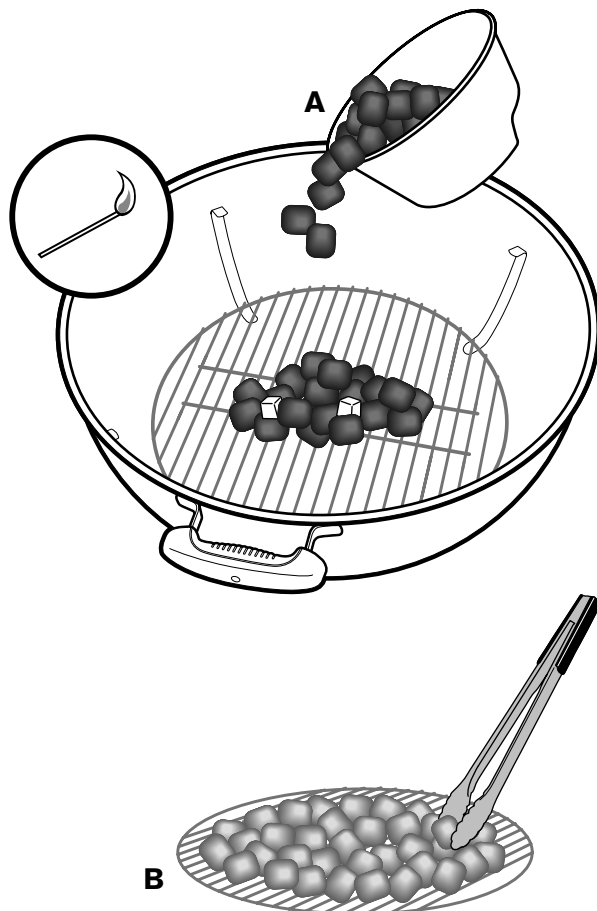
Il barbecue consente di realizzare due tipi di cottura: diretta e indiretta.



## METODO DIRETTO

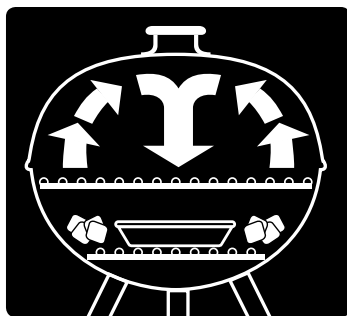
Con il metodo diretto il cibo viene cotto direttamente sulle braci. Per una cottura uniforme, si consiglia di girare il cibo a metà cottura. Il metodo diretto è ideale per cibi che richiedono meno di 25 minuti di cottura: bistecche, costolette, spiedini, verdure e simili.

1. Aprire tutte le prese d'aria.
2. Utilizzare la vaschetta per carbone (A) fornita con il barbecue per misurare la quantità appropriata di carbone da utilizzare (consultare la tabella seguente). Disporre la quantità consigliata di carbone al centro dell'apposita griglia oppure posizionare il carbone in un cesto accenditore Rapidfire® Weber®.
3. Accendere il carbone. Non coprire con il coperchio fino a quando non si sarà formato un sottile strato di cenere grigia, dopo circa 30 minuti. (Quando si utilizza il cesto accenditore Rapidfire® Weber® per accendere il carbone, chiudere le prese d'aria in alluminio situate sul fondo del barbecue prima di posizionare le braci roventi sulla griglia del carbone. Aprire nuovamente le prese d'aria dopo aver posizionato il carbone).
4. Utilizzare delle pinze per distribuire in modo uniforme le braci roventi sulla griglia del carbone (B).
5. Posizionare la griglia di cottura sulle braci.
6. Disporre il cibo sulla griglia di cottura.
7. Chiudere il coperchio del barbecue. Per i tempi di cottura consigliati, consultare la guida all'utilizzo del barbecue contenuta nel presente manuale.



## COME MISURARE E AGGIUNGERE IL CARBONE CON IL METODO DI COTTURA DIRETTO

Diametro del barbecue	Bricchette di carbone	Carbone di faggio	Carbone di legna mista
Go-Anywhere®	13 bricchette	¾ vaschetta	½ vaschetta
Smokey Joe® da 37 cm	24 bricchette	¾ vaschetta	1 vaschetta
Jumbo Joe® da 47 cm	30 bricchette	1 vaschetta	¾ vaschetta
Compact Kettle da 47 cm	30 bricchette	1 vaschetta	¾ vaschetta
Compact Kettle da 57 cm	40 bricchette	2 ½ vaschette	1 ¾ vaschetta
Barbecue da 47 cm	30 bricchette	1 vaschetta	1 vaschetta
Barbecue da 57 cm	40 bricchette	1 ¾ vaschetta	1 ¼ vaschetta
Barbecue da 67 cm	60 bricchette	4 vaschette	2 ¾ vaschette
Performer® da 57 cm	40 bricchette	1 ¾ vaschetta	1 ¼ vaschetta



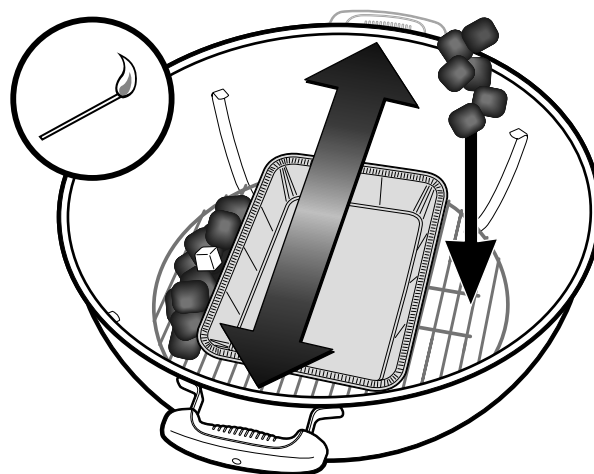
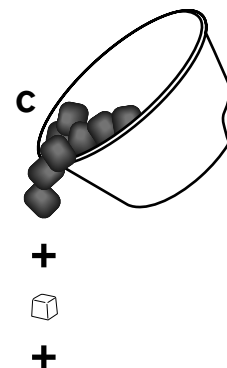
## METODO INDIRETTO

Il metodo indiretto è ideale per cibi con tempi di cottura di almeno 25 minuti o per cibi delicati che con l'esposizione diretta alla fiamma si seccerebbero o si brucerebbero: ad esempio arrostiti, pollame in pezzi con osso, pesci interi oppure delicati filetti di pesce. Per impostare la cottura indiretta, disporre il carbone su entrambi i lati del

barbecue. Il calore aumenta, si riflette sul coperchio e sulle superfici interne del barbecue e circola all'interno per cuocere lentamente e in modo omogeneo su tutti i lati. Non è necessario girare il cibo.

NOTA: per i tipi di carne che richiedono più di un'ora di cottura, aggiungere altro carbone su entrambi i lati, come indicato nella tabella seguente.

1. Aprire tutte le prese d'aria.
2. Utilizzare la vaschetta per carbone (C) fornita con il barbecue per misurare la quantità appropriata di carbone da utilizzare (consultare la tabella seguente). Disporre la quantità consigliata di carbone su entrambi i lati della griglia del carbone oppure posizionare il carbone in un cesto accenditore Rapidfire® Weber®.
3. Accendere il carbone. Non coprire con il coperchio fino a quando non si sarà formato un sottile strato di cenere grigia, dopo circa 30 minuti. (Quando si utilizza il cesto accenditore Rapidfire® Weber® per accendere il carbone, chiudere le prese d'aria in alluminio situate sul fondo del barbecue prima di posizionare le braci roventi sulla griglia del carbone. Posizionare la quantità consigliata di carbone su entrambi i lati della griglia del carbone. Aprire nuovamente le prese d'aria dopo aver posizionato il carbone).
4. Assicurarsi che vi sia uno spazio sufficiente per posizionare una vaschetta "raccolgi-grasso" tra le braci.
5. Posizionare la griglia di cottura sulle braci.
6. Posizionare il cibo sulla griglia di cottura in corrispondenza della vaschetta "raccolgi-grasso".
7. Chiudere il coperchio del barbecue. Per i tempi di cottura consigliati, consultare la guida all'utilizzo del barbecue contenuta nel presente manuale.



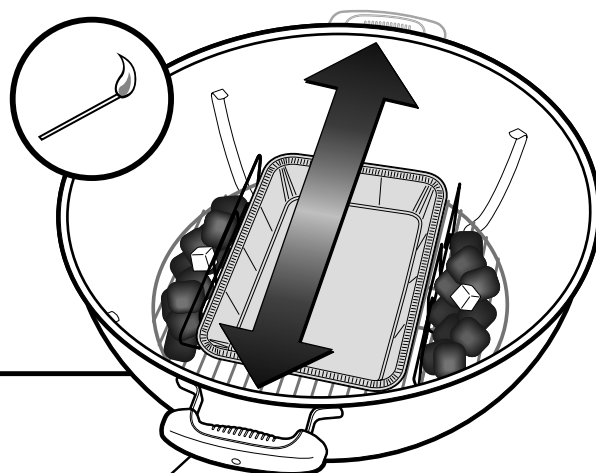
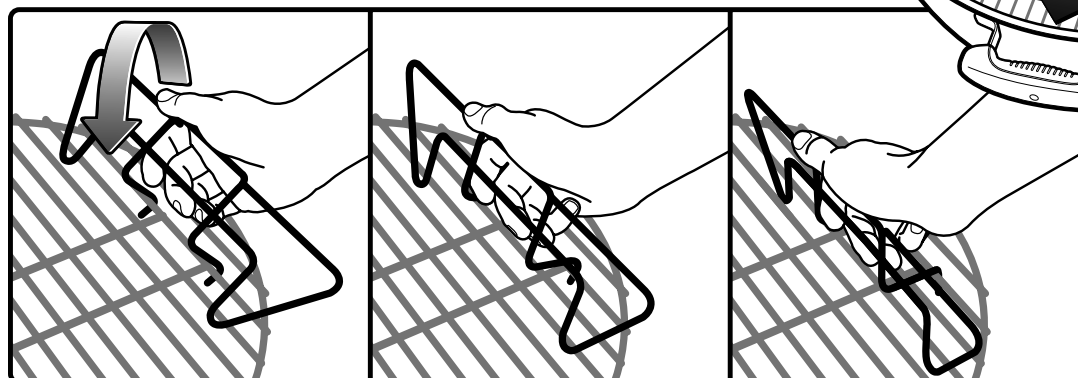
## COME MISURARE E AGGIUNGERE IL CARBONE CON IL METODO DI COTTURA INDIRETTO

Diametro del barbecue	Bricchette di carbone		Carbone di faggio		Carbone di legna mista	
	Bricchette per la prima ora (per lato)	Bricchette da aggiungere per ogni ora successiva (per lato)	Carbone per la prima ora (per lato)	Carbone da aggiungere per ogni ora successiva (per lato)	Carbone per la prima ora (per lato)	Carbone da aggiungere per ogni ora successiva (per lato)
Go-Anywhere®	6 bricchette	2 bricchette	½ vaschetta	1 manciata	¼ vaschetta	1 manciata
Smokey Joe® da 37 cm	7 bricchette	5 bricchette	½ vaschetta	¼ vaschetta	½ vaschetta	¼ vaschetta
Jumbo Joe® da 47 cm	15 bricchette	7 bricchette	½ vaschetta	1 manciata	¼ vaschetta	1 manciata
Compact Kettle da 47 cm	15 bricchette	7 bricchette	½ vaschetta	1 manciata	¼ vaschetta	1 manciata
Compact Kettle da 57 cm	20 bricchette	7 bricchette	½ vaschetta	¼ vaschetta	½ vaschetta	1 manciata
Barbecue da 47 cm	15 bricchette	7 bricchette	½ vaschetta	1 manciata	½ vaschetta	1 manciata
Barbecue da 57 cm	20 bricchette	7 bricchette	½ vaschetta	1 manciata	½ vaschetta	1 manciata
Barbecue da 67 cm	30 bricchette	8 bricchette	¾ vaschetta	1 manciata	¾ vaschetta	1 manciata
Performer® da 57 cm	20 bricchette	7 bricchette	½ vaschetta	1 manciata	½ vaschetta	1 manciata

**IL BARBECUE WEBER PUÒ ESSERE PROVVIDO DI CESTI PORTACARBONE CHAR-BASKET™ O DI GRIGLIE PORTACARBONE**

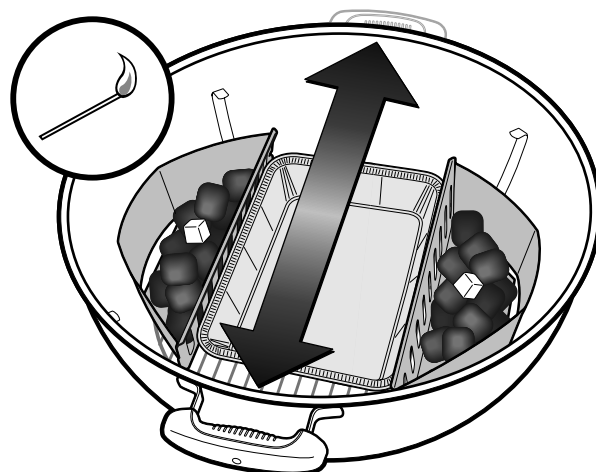
**UTILIZZO DELLE GRIGLIE PORTACARBONE**

1. Aprire le prese d'aria superiori e inferiori del barbecue e rimuovere il coperchio.
2. Collocare la griglia del carbone in modo tale che le aste in acciaio siano parallele all'asse che collega le maniglie. Le griglie portacarbone risulteranno quindi perpendicolari alle maniglie, in modo tale da garantire una certa distanza tra queste e il carbone.
3. Posizionare le griglie portacarbone agganciandole all'asta più esterna rispetto alle aste centrali della griglia del carbone. Portare il lato interno delle griglie del carbone in corrispondenza della quarta asta fino a quando non scatta in posizione.



**UTILIZZO DEI CESTI PORTACARBONE CHAR-BASKET™**

1. Aprire le prese d'aria superiori e inferiori del barbecue e rimuovere il coperchio.
2. Posizionare i cesti portacarbone Char-Basket™ perpendicolari alle maniglie, in modo tale da garantire una certa distanza tra queste e il carbone.



Le informazioni di seguito fornite sui tagli, gli spessori, i pesi e i tempi di cottura sono puramente indicative. I tempi di cottura dipendono da fattori quali l'altitudine, la presenza di vento, la temperatura esterna e il grado di cottura desiderato.

Utilizzando il metodo diretto per cucinare bistecche, filetti di pesce, pezzi di pollo disossati e verdure per il tempo indicato in tabella o in base al grado di cottura desiderato, girare il cibo una sola volta durante la cottura.

Arrosti, pollame in pezzi con osso, pesci interi e tagli di carne più spessi che utilizzano il metodo indiretto per il tempo indicato in

tabella oppure fino al raggiungimento della temperatura interna desiderata (misurata con un termometro a lettura istantanea). Se non diversamente indicato, i tempi di cottura si riferiscono alla cottura media di carne di manzo (così come definita dal Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti).

NOTA: indicazioni generali per la cottura del pesce: dai 4 ai 5 minuti per spessori di 1,25 cm oppure dagli 8 ai 10 minuti per spessori di 2,5 cm.

**Per ricette e consigli di cottura, visitate il sito [www.weber.com](http://www.weber.com).**

Manzo	Spessore / Peso	Tempo di cottura indicativo
bistecca: controfiletto, fiorentina, costata, bistecca con l'osso o filetto	1,9 cm di spessore	<b>4 - 6 minuti</b> , fuoco alto - metodo diretto
	3,8 cm di spessore	<b>10 - 14 minuti</b> : scottare per 6 - 8 minuti a fuoco alto - metodo diretto, grigliare per 4 - 6 minuti a fuoco alto - cottura indiretta
	5 cm di spessore	<b>14 - 18 minuti</b> : scottare per 6 - 8 minuti a fuoco alto - metodo diretto, grigliare per 8 - 10 minuti a fuoco alto - metodo indiretto
bistecca di sottocoscia	da 0,45 a 0,68 kg, 1,9 cm di spessore	<b>8 - 10 minuti</b> , fuoco alto - metodo diretto
polpette di manzo	1,9 cm di spessore	<b>8 - 10 minuti</b> , fuoco alto - metodo diretto

Maiale	Spessore / Peso	Tempo di cottura indicativo
costoletta, senz'osso o con l'osso	1,9 cm di spessore	<b>6 - 8 minuti</b> , fuoco alto - metodo diretto
	2,5 cm di spessore	<b>8 - 10 minuti</b> , fuoco medio - metodo diretto
costine	da 0,45 a 0,90 kg	<b>3 - 4 ore</b> , fuoco basso - metodo indiretto
costine	da 0,90 a 1,36 kg	<b>3 - 4 ore</b> , fuoco basso - metodo indiretto
costine, con l'osso	da 1,36 a 1,81 kg	<b>1½ - 2 ore</b> , fuoco medio - metodo indiretto

Pollame	Spessore / Peso	Tempo di cottura indicativo
petto di pollo, disossato, senza pelle	da 170 a 226 g	<b>8 - 12 minuti</b> , fuoco medio - metodo diretto
coscia di pollo, disossata, senza pelle	113 g	<b>8 - 10 minuti</b> , fuoco alto - metodo diretto
petto di pollo, con l'osso	da 283 a 340 g	<b>30 - 40 minuti</b> , fuoco medio - metodo indiretto
pollo in pezzi, coscia / anca con osso		<b>30 - 40 minuti</b> , fuoco medio - metodo indiretto
ala di pollo	da 56 a 85 g	<b>18 - 20 minuti</b> , fuoco medio - metodo diretto
pollo, intero	da 1,4 a 1,8 kg	<b>1- 1½ ore</b> , fuoco medio - metodo indiretto
galletto	da 0,45 a 0,90 kg	<b>50 - 60 minuti</b> , fuoco alto - metodo indiretto
tacchino, intero, non ripieno	da 4,5 a 5,4 kg	<b>2½ - 3½ ore</b> , fuoco basso - metodo indiretto
	da 5,9 a 6,8 kg	<b>3½ - 4½ ore</b> , fuoco basso - metodo indiretto

Pesce e frutti di mare	Spessore / Peso	Tempo di cottura indicativo
pesce, filetto o tranci	da 0,63 a 1,25 cm di spessore	<b>3 - 5 minuti</b> , fuoco alto - metodo diretto
	da 2,5 a 3 cm di spessore	<b>10 - 12 minuti</b> , fuoco alto - metodo diretto
pesce, intero	0,45 kg	<b>15 - 20 minuti</b> , fuoco medio - metodo indiretto
	1,4 kg	<b>30 - 45 minuti</b> , fuoco medio - metodo indiretto

Verdure	Tempo di cottura indicativo
asparagi	<b>4 - 6 minuti</b> , fuoco medio - metodo diretto
mais: con la buccia / senza buccia	<b>25 - 30 minuti</b> fuoco medio - metodo diretto, con la buccia / <b>10 - 15 minuti</b> fuoco medio - metodo diretto, senza buccia
funghi: shiitake o champignon / prataioli "Portobello"	<b>8 - 10 minuti</b> fuoco medio - metodo diretto, shiitake o champignon / <b>10 - 15 minuti</b> fuoco medio - metodo diretto, prataioli "Portobello"
cipolle: tagliate a metà / a fette di 1,25 cm	<b>35 - 40 minuti</b> fuoco medio - metodo indiretto / <b>8 - 12 minuti</b> fuoco medio - metodo diretto
patate: intere / a fette di 1,25 cm	<b>45 - 60 minuti</b> fuoco medio - metodo indiretto / <b>14 - 16 minuti</b> fuoco medio - metodo diretto

**BEI NICHTBEACHTUNG DER GEFAHREN-, WARN- UND ACHTUNGSHINWEISE KANN DIES ZU ERNSTHAFTEN ODER GAR TÖDLICHEN VERLETZUNGEN ODER SACHBESCHÄDIGUNGEN AUFGRUND EINES BRANDES ODER EINER EXPLOSION KOMMEN.**

- ⚠ **SICHERHEITSSYMBOL** (⚠) weisen Sie auf wichtige Informationen zur **SICHERHEIT** hin.
- ⚠ Signalwörter **GEFAHR**, **WARNUNG** oder **ACHTUNG** werden mit dem SICHERHEITSSYMBOL ⚠.
- ⚠ **GEFAHR** kennzeichnet eine äußerst ernsthafte Gefahr.
- ⚠ Lesen Sie alle Sicherheitsinformationen dieses Benutzerhandbuchs durch.
  
- ⚠ **GEFAHRENHINWEIS**
- ⚠ Ein Nichtbeachten der in diesem Handbuch aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.
- ⚠ Nicht in geschlossenen Räumen verwenden. Dieser Grill darf nur im Freien verwendet werden. Anderenfalls sammeln sich giftige Dämpfe an, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen können.
- ⚠ Verwenden Sie diesen Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort. Verwenden Sie den Grill nicht in einer Garage, in einem Gebäude, in Verbindungsgängen zwischen Gebäuden oder an anderweitig umbauten Orten.
- ⚠ Betreiben Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw.
- ⚠ **VORSICHT!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!  
Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- ⚠ Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie bitte die Montageanleitungen in diesem Handbuch ein. Verwenden Sie diesen Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind. Stellen Sie vor dem Anzünden des Grills sicher, dass der Aschebehälter ordnungsgemäß an den Beinen unter der Kugel des Grills befestigt wurde, bzw. dass ein großer entnehmbarer

Aschebehälter ordnungsgemäß eingesetzt wurde.

- ⚠ Geben Sie keine Anzündflüssigkeit oder mit Anzündflüssigkeit imprägnierte Holzkohle auf heiße oder warme Holzkohle. Verschließen Sie die Anzündflüssigkeit nach der Verwendung und platzieren Sie diese in sicherem Abstand zum Grill.
- ⚠ Verwenden Sie weder Benzin, Alkohol oder äußerst brennbare Flüssigkeiten zum Anzünden der Kohle. Entfernen Sie vor dem Anzünden der Holzkohle alle Flüssigkeiten, die durch die unteren Lüftungsschieber abgeflossen sind, wenn Sie Anzündflüssigkeit für die Holzkohle verwenden.
- ⚠ Gehen Sie beim Umgang mit dem Grill entsprechend vorsichtig vor. Der Grill erhitzt sich beim Kochen. Lassen Sie den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.
- ⚠ **ACHTUNG!** Halten Sie Kinder und Haustiere fern. Lassen Sie Säuglinge, Kinder und Haustiere in der Nähe eines heißen Grills nicht ohne Aufsicht.
- ⚠ **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht bewegt werden! Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren.
- ⚠ Verwenden Sie diesen Grill nur in einer Entfernung zu brennbarem Material von mindestens 1,5 m. Brennbare Stoffe sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) Holz, behandelte Holzböden, Holzterrassen und Holzvorbauten.
- ⚠ Leeren Sie die Asche erst, wenn alle Holzkohle vollständig verbrannt und erloschen ist und der Grill abgekühlt ist.
- ⚠ Geben Sie die Holzkohle immer in die Kohlekörbe Char-Baskets™ oder auf den unteren (Holzkohle-) Rost. Geben Sie die Holzkohle nicht direkt auf den Boden der Kugel.
- ⚠ Tragen Sie während des Anzündens oder der Verwendung des Grills keine Kleidung mit locker fliegenden Ärmeln.
- ⚠ Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
  
- ⚠ **ACHTUNG**
- ⚠ Verwenden Sie den Grill nicht im Haus, Zelt, Caravan, Fahrzeug oder auf engstem Raum. Dies kann zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen.
- ⚠ Platzieren Sie den Grill stets auf einer stabilen, ebenen Fläche.
- ⚠ Lehnen Sie sich nicht auf das Ende der Auflage und überladen Sie die Ablage nicht (Modelle Performer® Silver und Original).
- ⚠ Nehmen Sie während des Anzündens und Anbrennens der Holzkohle den Deckel ab.
- ⚠ Probieren Sie niemals durch Berühren von Grill- oder Holzkohlerosten, von Asche, Holzkohle oder des Grills, ob diese warm sind.

- ⚠ Verwenden Sie zum Regeln von Stichflammen oder der Glut niemals Wasser. Durch Löschen mit Wasser kann die porzellanemailierte Oberfläche beschädigt werden. Schließen Sie die unteren Lüftungsschieber leicht und setzen Sie den Deckel auf die Kugel.
- ⚠ Löschen Sie die Kohle nach Abschluss des Garens. Schließen Sie alle Lüftungsschieber (Dämpfer), nachdem Sie den Deckel auf der Kugel aufgesetzt haben.
- ⚠ Beim Zubereiten von Speisen, Einstellen der Luftöffnungen, Nachlegen von Holzkohle und beim Umgang mit dem Thermometer oder Deckel sollten Sie immer Grillhanschuhe tragen.
- ⚠ Verwenden Sie das richtige Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- ⚠ Einige Modelle verfügen über einen Tuck-Away™-Deckelhalter. Im Tuck-Away™-Deckelhalter können Sie den Deckel ablegen, und Sie haben zum Überprüfen oder Wenden des Grillguts beide Hände frei. Verwenden Sie den Tuck-Away™-Deckelhalter weder zum Anheben noch zum Bewegen des Grills. Wenn Ihr Grill nicht mit einem Tuck-Away™-Deckelhalter ausgestattet ist, hängen Sie den Deckel am Haken seitlich an der Grillkugel auf. Der Haken ist an den Innenseite des Deckels angebracht. Legen Sie den heißen Deckel nicht auf empfindlichen Fußböden oder im Gras ab. Hängen Sie den Deckel nicht an den Griff des Grills.
- ⚠ Entsorgen Sie niemals heiße Asche oder noch glühende Briketts. Es besteht Brandgefahr. Entsorgen Sie erst die Asche und Kohlereste wenn diese vollständig erloschen und abgekühlt sind. Bewegen Sie erst den Grill wenn die Glut oder Asche vollständig abgekühlt und erloschen ist.
- ⚠ Halten Sie die Grillfläche frei von entflammaren Gasen und Flüssigkeiten (z.B. Kraftstoff, Alkohol usw.) und von anderen brennbaren Materialien.
- ⚠ Beachten Sie bei Verwendung einer elektrischen Anzündhilfe immer die beiliegende Bedienungsanleitung.
- ⚠ Halten Sie Elektrokabel fern von den heißen Flächen des Grills und von stark frequentierten Bereichen.
- ⚠ Durch den Konsum von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigt werden.
- ⚠ Der Weber®-Grill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und/oder Booten vorgesehen.
- ⚠ Dieser Grill ist keine Heizung und darf nicht als Heizung verwendet werden.

## ⚠ ACHTUNG

- ⚠ Durch Auskleiden der Grillkammer mit Aluminiumfolie wird der Luftstrom behindert. Verwenden Sie stattdessen bei der indirekten Methode Tropfschalen, um aus dem Fleisch heraustropfenden Saft aufzufangen.
- ⚠ Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zum Reinigen der Grillroste oder zum Entfernen der Asche. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- ⚠ Verwenden Sie keine scharfen Reiniger auf den Grillrosten oder dem Grill. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- ⚠ Der Grill muss regelmäßig gründlich gereinigt werden.

# NÜTZLICHE HINWEISE

## TIPPS ZUR LEBENMITTELSICHERHEIT

- Tauen Sie Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht bei Raumtemperatur auf. Tauen Sie Lebensmittel im Kühlschrank auf.
- Waschen Sie Ihre Hände gründlich mit heißem Wasser und Seife, bevor Sie mit der Vorbereitung des Fleisches beginnen, aber auch nachdem Sie frisches Fleisch, frischen Fisch oder frisches Geflügel behandelt haben.
- Legen Sie niemals gekochte Speisen auf die gleiche Platte, auf der sich rohe Speisen befunden haben.
- Waschen Sie alle Platten und Kochgegenstände mit heißem Wasser und Seife ab, die mit rohem Fisch oder Fleisch in Kontakt kamen; spülen Sie die Gegenstände nach.

## EINFACHE SCHRITTE ZUM GRILLMEISTER

Halten Sie sich an diese Tipps und Sie können nichts falsch machen. Und auch nicht bei Ihrem Dinner.

- Direkt, indirekt oder ein bisschen von beidem? Lesen Sie sich das Rezept durch und suchen Sie die Anweisungen zum Einrichten des Grills. Mit einem Weber®-Grill stehen Ihnen zwei Garmethoden zur Verfügung — direkt und indirekt. Auf den folgenden Seiten finden Sie spezifische Anweisungen.
- Versuchen Sie nicht, Zeit zu sparen, indem Sie die Speisen zu zeitig auf den Grill legen, wenn dieser noch nicht fertig ist. Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sich eine leichte graue Ascheschicht auf der Kohle gebildet hat (lassen Sie die Lüftungsschieber offen, damit das Feuer nicht ausgeht).
- Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden sie gleichmäßiger braun und kleben nicht am Grillrost. Pinseln oder sprühen Sie Ihr Grillgut immer mit Öl ein, jedoch nicht den Grillrost.
- Prüfen Sie, dass die Speisen auf den Grill passen und Sie den Deckel schließen können. Ideal sind 2,5 cm Abstand zwischen der Speise und dem Deckel.
- Verwenden Sie einen Bratenheber oder eine Zange, aber keine Gabel. Sie haben sicher schon gesehen, dass das Fleisch

angestochen wird, doch dabei entweicht Bratensaft und Aroma und die Speise kann austrocknen.

- Widerstehen Sie der Versuchung, den Deckel aller paar Minuten anzuheben, um nach den Speisen zu schauen. Bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren, d.h. das Essen braucht länger, um auf den Tisch zu kommen.
- Öffnen Sie während des Garens den Grilldeckel nach der Seite statt gerade. Durch gerades Anheben kann Zugluft entstehen und Asche auf die Speisen wirbeln.
- Wenn Sie den Deckel des Grills schließen, kontrollieren Sie damit Stichflammen, Sie reduzieren die Garzeit und Sie erhalten vollkommen bessere Ergebnisse.
- Drehen Sie die Speisen nur ein Mal um, wenn es das Rezept verlangt.
- Widerstehen Sie der Versuchung, die Speisen wie einen Burger flachzudrücken. Dadurch wird das ganze wundervolle Aroma zerquetscht.

## WARTUNG DES GRILLS

Wenn Sie den Grill ein Mal im Jahr gründlich reinigen, können Sie die Lebenszeit Ihres Weber®-Grills um Jahre verlängern.

### SO EINFACH GEHT DAS!

- Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt und die Kohle völlig gelöscht ist.
- Nehmen Sie die Grillroste und Holzkohleroste heraus.
- Entfernen Sie die Asche.
- Reinigen Sie den Grill mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab.
- Die Grillroste müssen nicht nach jeder Verwendung gereinigt werden. Lösen Sie Ablagerungen einfach mit der Messing- oder weichen Edelstahlbürste. Alternativ können Sie zerknüllte Aluminiumfolie verwenden. Wischen Sie anschließend mit Papiertüchern nach.

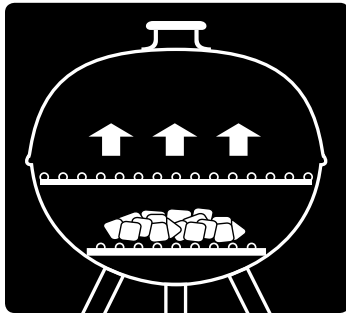
**SO BEREITEN SIE IHREN HOLZKOHLEGRILL VOR**

- Nehmen Sie den Deckel ab und öffnen Sie alle Lüftungsschieber, bevor Sie das Feuer entfachen. HINWEIS: Entfernen Sie für einen ordentlichen Luftzug bei Bedarf die angesammelte Asche aus dem unteren Bereich des Grills (nur nach vollständigem Erlöschen der Kohlen). Holzkohle benötigt zum Brennen Sauerstoff. Prüfen Sie, dass die Lüftungsschieber durch Nichts verstopft sind.
- Platzieren Sie Anzündwürfel (diese sind ungiftig, geruchlos und geschmacklos) unter der Holzkohleschicht und zünden Sie diese an. (Verwenden Sie ausschließlich Anzündmittel nach DIN EN 1860-3!)

- Grillen Sie nicht, bevor die Kohlen mit einer leichten Ascheschicht überzogen ist. Wenn die Kohlen mit einer leichten Ascheschicht überzogen sind (gewöhnlich nach 30 Minuten), ordnen Sie die Kohlen mit einer langstieligen Zange entsprechend Ihrer gewünschten Grillmethode an.
- Für zusätzliches Raucharoma können Sie Räucherchips oder frische Kräutern wie Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter in die Glut geben. Legen Sie unmittelbar von dem Beginn des Grillens das Holz oder die Kräuter direkt auf die Kohlen.

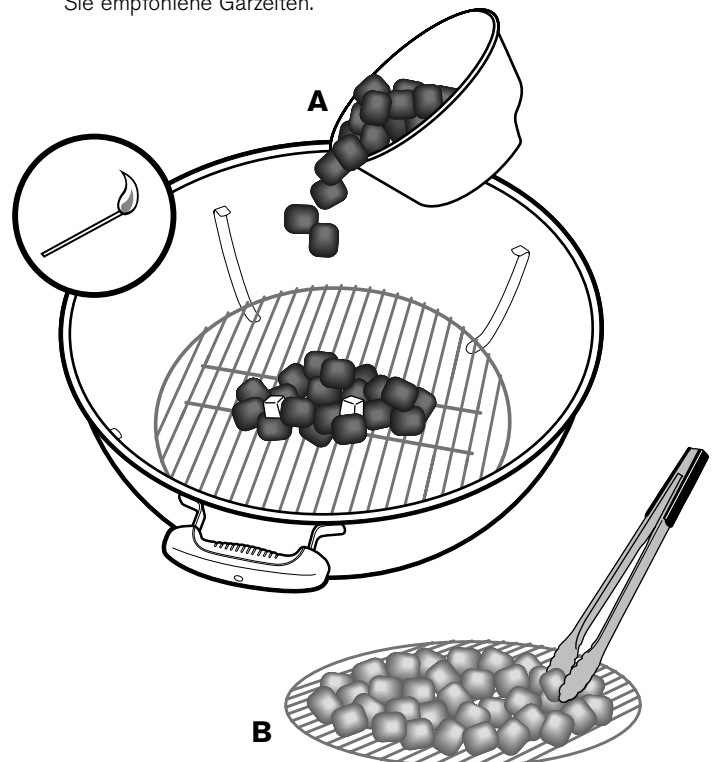
**METHODEN FÜR DAS ZUBEREITEN VON SPEISEN**

Mit Ihrem Grill stehen Ihnen zwei Garmethoden zur Verfügung – direkt und indirekt.

**DIREKTE METHODE**

Bei der Direkten Methode wird die Speise direkt über vorbereiteten Kohlen gegart. Für ein gleichmäßiges Durchgaren sollte die Speise nach der Hälfte der Garzeit einmal gewendet werden. Grillen Sie Speisen, die weniger als 25 Minuten zum Garen benötigen, mit der Methode "Direkt", z. B. Steaks, Koteletts, Schaschliks, Gemüse usw.

- Öffnen Sie alle Lüftungsschieber.
- Verwenden Sie den mitgelieferten Portionierer **(A)** um die benötigte Menge an Holzkohle oder Briketts abzumessen. (siehe folgende Tabelle) Füllen Sie die empfohlene Menge an Holzkohle oder Briketts in die Mitte des Holzkohlerostes oder in den Anzündkamin Rapidfire® von Weber.
- Zünden Sie die Holzkohle an. Lassen Sie den Deckel offen, bis die Holzkohle leicht mit grauer Asche überzogen ist (ca. 30 Minuten). (Wenn Sie zum Anzünden der Holzkohle den Anzündkamin Rapidfire® von Weber® verwenden, schließen Sie die unteren Aluminiumlüftungsschieber, bevor Sie die heiße Holzkohle auf den Holzkohlerost schütten. Vergessen Sie nicht, nach dem Einfüllen der Holzkohle die Belüftungsschieber wieder zu öffnen.)
- Verteilen Sie die heiße Holzkohle mit einer Grillzange gleichmäßig auf dem Holzkohlerost **(B)**.

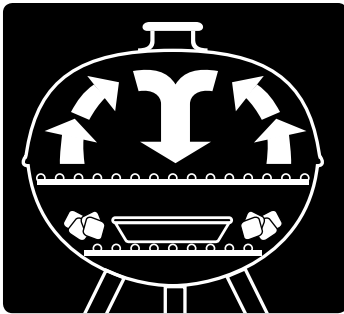


- Positionieren Sie den Grillrost über den Kohlen.
- Legen Sie die Speisen auf den Grillrost.
- Schließen Sie den Deckel (Deckellüfter und Lüftungsöffnung am Kessel geöffnet). In der Grillanleitung in dieser Broschüre finden Sie empfohlene Garzeiten.

**RICHTLINIE ZUM MESSEN UND HINZUFÜGEN VON HOLZKOHLE FÜR DIE DIREKTE GARMETHODE**

Durchmesser des Grills	Briketts	Holzkohle aus Buchenholz	Holzkohle aus gemischtem Holz
Go-Anywhere®	13 Briketts	¾ Portionierer	½ Portionierer
Smokey Joe® 37 cm	24 Briketts	¾ Portionierer	1 Portionierer
Jumbo Joe® 47 cm	30 Briketts	1 Portionierer	¾ Portionierer
Compact Kettle 47 cm	30 Briketts	1 Portionierer	¾ Portionierer
Compact Kettle 57 cm	40 Briketts	2 ½ Portionierer	1 ¾ Portionierer
Kettles 47 cm	30 Briketts	1 Portionierer	1 Portionierer
Kettles 57 cm	40 Briketts	1 ¾ Portionierer	1 ¼ Portionierer
Kettles 67 cm	60 Briketts	4 Portionierer	2 ¾ Portionierer
Performer® 57 cm	40 Briketts	1 ¾ Portionierer	1 ¼ Portionierer





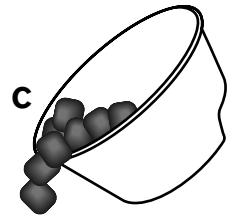
## INDIREKTE METHODE

Die Indirekte Methode empfiehlt sich für Speisen, die länger als 25 Minuten Garzeit benötigen oder die so zart sind, dass sie bei einer direkten Methode austrocknen oder anbrennen würden. Beispiele sind Bratenstücke, Geflügelstücke mit Knochen und ganze Fische sowie zarte Fischfilets. Beim indirekten Grillen wird die Glut seitlich

unterhalb vom Grillgut auf dem Kohlerost angeordnet. Die Hitze steigt nach oben, zirkuliert um das Grillgut und wird durch den aufgesetzten Deckel reflektiert. Das Grillgut wird langsam und gleichmäßig von allen Seiten gegart. Das Grillgut muss nicht gedreht werden.

**HINWEIS:** Bei Fleisch, das länger als eine Stunde Garzeit benötigt, muss bei Bedarf weitere Holzkohle an den Seiten hinzugegeben werden (siehe folgende Tabelle).

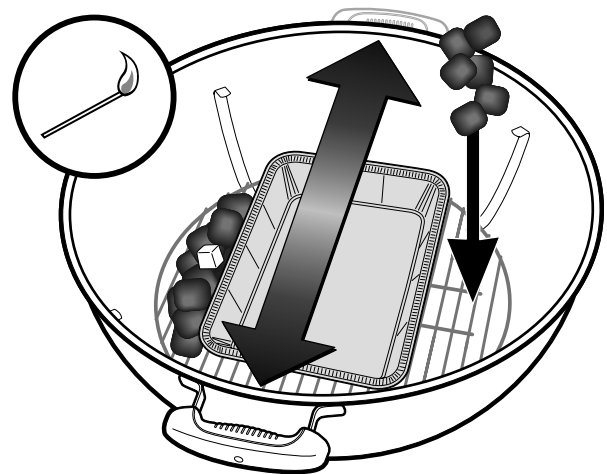
1. Öffnen Sie alle Lüftungsschieber.
2. Verwenden Sie den mitgelieferten Portionierer (C) um die benötigte Menge an Holzkohle oder Briketts abzumessen. (siehe folgende Tabelle) Füllen Sie die empfohlene Menge an Holzkohle oder Briketts in die Mitte des Holzkohlerostes oder in den Anzündkamin Rapidfire® von Weber.
3. Zünden Sie die Holzkohle an. Lassen Sie den Deckel offen, bis die Holzkohle leicht mit grauer Asche überzogen ist (ca. 30 Minuten). (Wenn Sie zum Anzünden der Holzkohle den Anzündkamin Rapidfire® von Weber® verwenden, schließen Sie die unteren Aluminiumlüftungsschieber, bevor Sie die heiße Holzkohle auf den Holzkohlerost schütten. Platzieren Sie die empfohlene Menge Holzkohle an jeder Seite des Holzkohlerosts. Vergessen Sie nicht, nach dem Einfüllen der Holzkohle die Belüftungsschieber wieder zu öffnen.)
4. Lassen Sie zwischen der Glut ausreichend Platz für eine Tropfschale.
5. Positionieren Sie den Grillrost über der Glut.
6. Legen Sie das Grillgut direkt über der Tropfschale auf den Grillrost.
7. Schließen Sie den Deckel (Deckellüfter und Lüftungsöffnung am Kessel geöffnet). In der Grillanleitung in dieser Broschüre finden Sie empfohlene Garzeiten.



+



+



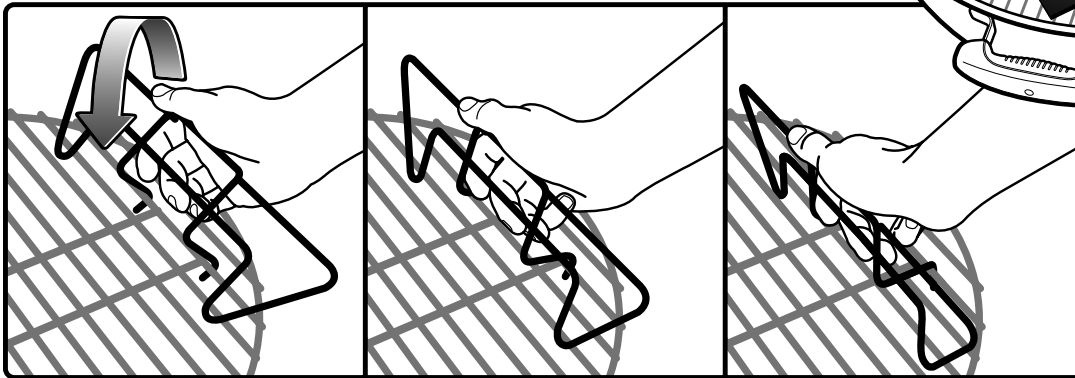
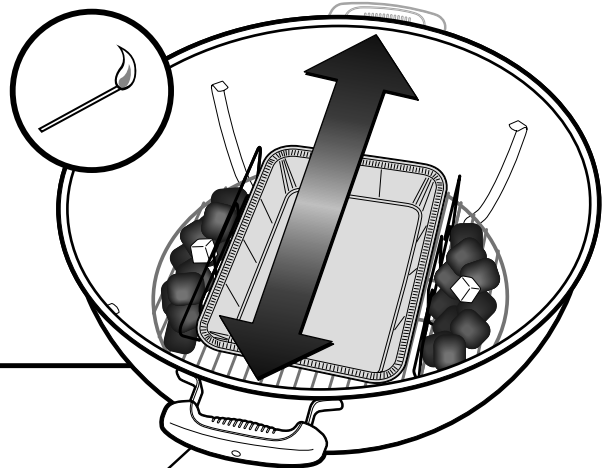
## RICHTLINIE ZUM MESSEN UND HINZUFÜGEN VON HOLZKOHLE FÜR DIE INDIREKTE GARMETHODE

Durchmesser des Grills	Briketts		Holzkohle aus Buchenholz		Holzkohle aus gemischtem Holz	
	Briketts für die erste Stunde (pro Seite)	Briketts zum Nachfüllen für jede weitere Stunde (pro Seite)	Holzohle für die erste Stunde (pro Seite)	Holzohle zum Nachfüllen für jede weitere Stunde (pro Seite)	Holzohle für die erste Stunde (pro Seite)	Holzohle zum Nachfüllen für jede weitere Stunde (pro Seite)
Go-Anywhere®	6 Briketts	2 Briketts	½ Portionierer	1 Hand voll	¼ Portionierer	1 Hand voll
Smokey Joe® 37 cm	7 Briketts	5 Briketts	½ Portionierer	¼ Portionierer	½ Portionierer	¼ Portionierer
Jumbo Joe® 47 cm	15 Briketts	7 Briketts	½ Portionierer	1 Hand voll	¼ Portionierer	1 Hand voll
Compact Kettle 47 cm	15 Briketts	7 Briketts	½ Portionierer	1 Hand voll	¼ Portionierer	1 Hand voll
Compact Kettle 57 cm	20 Briketts	7 Briketts	½ Portionierer	¼ Portionierer	½ Portionierer	1 Hand voll
Kettles 47 cm	15 Briketts	7 Briketts	½ Portionierer	1 Hand voll	½ Portionierer	1 Hand voll
Kettles 57 cm	20 Briketts	7 Briketts	½ Portionierer	1 Hand voll	½ Portionierer	1 Hand voll
Kettles 67 cm	30 Briketts	8 Briketts	¾ Portionierer	1 Hand voll	¾ Portionierer	1 Hand voll
Performer® 57 cm	20 Briketts	7 Briketts	½ Portionierer	1 Hand voll	½ Portionierer	1 Hand voll

**BEI DEN MEISTEN WEBER GRILLS WERDEN HOLZKOHLEHALTER ODER HOLZKOHLEKÖRBE MITGELIEFERT (SIEHE LIEFERUMFANG A)**

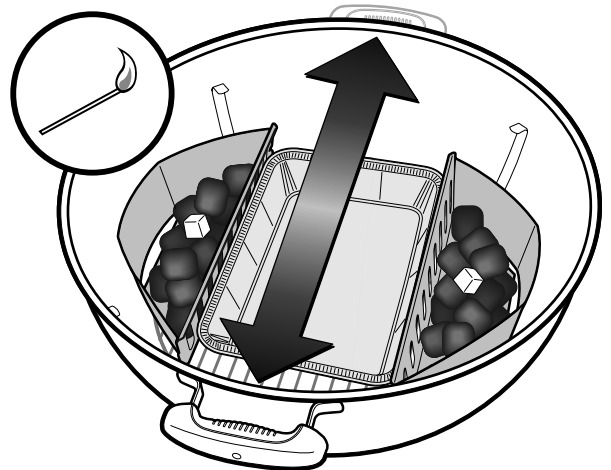
### VERWENDEN VON HOLZKOHLEHALTERN

1. Öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungsschieber des Grills und nehmen Sie den Deckel ab.
2. Positionieren Sie den Kohlerost so daß die Metallsprossen zum Griff zeigen. Die Holzkohlehalter werden dann rechts und links zum vorderen Griff eingehakt.
3. Haken Sie jeweils den Holzkohlehalter in die äußerste Sprosse am Kohlerost ein und drücken diesen nach vorne. Der Holzkohlehalter ratet dann ein.



### VERWENDEN DER HOLZKOHLEKÖRBE CHAR-BASKET™

1. Öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungsschieber des Grills und nehmen Sie den Deckel ab.
2. Positionieren Sie die Holzkohlekörbe Char-Basket™ nicht an den Kesselgriffen, sodass sich die Holzkohle nicht an den Griffen befindet.



Die folgenden Angaben für Stücke, Dicke, Gewichte und Grillzeiten stellen Richtlinien und keine absoluten Regeln dar. Grillzeiten werden durch Höhe, Wind, Außentemperatur und den gewünschten Garheitsgrad beeinflusst.

Grillen Sie Steaks, Fischfilet, Hühnchenstücke ohne Knochen und Gemüse mit der direkten Methode die in der Tabelle angegebene Zeit oder bis zum gewünschten Gargrad, und drehen Sie die Speisen einmal in der Hälfte der Zeit um.

Grillen Sie Bratenstücke, Geflügelstücke mit Knochen, ganze Fische

und dickere Abschnitte mit der indirekten Methode die in der Tabelle angegebene Zeit oder bis ein sofort ablesbares Thermometer die gewünschte innere Temperatur erreicht. Die Grillzeiten für Rind beziehen sich auf einen mittleren Garheitsgrad nach der Definition des US-Landwirtschaftsministeriums, falls nicht anders angegeben.

HINWEIS: Allgemeine Regel für das Grillen von Fisch: 4 bis 5 Minuten bei 1,25 cm Dicke; 8 bis 10 Minuten bei 2,5 cm Dicke.

**Rezepte und Tipps zum Grillen finden Sie im Internet unter [www.weber.com](http://www.weber.com).**

Rind	Dicke / Gewicht	Durchschnittliche Grillzeit
Steak: New York, Porterhouse, Rippenstück, T-Bone oder Filet	1,9 cm dick	<b>4 bis 6 Minuten</b> direkte hohe Hitze
	3,8 cm dick	<b>10 bis 14 Minuten:</b> 6 bis 8 Minuten bei direkter hoher Hitze scharf anbraten, 4 bis 6 Minuten bei indirekter hoher Hitze grillen
	5 cm dick	<b>14 bis 18 Minuten:</b> 6 bis 8 Minuten bei direkter hoher Hitze scharf anbraten, 8 bis 10 Minuten bei indirekter hoher Hitze grillen
Steak aus der Flanke	0,45 bis 0,68 kg, 1,9 cm dick	<b>8 bis 10 Minuten</b> direkte hohe Hitze
Rinderhackpastete	1,9 cm dick	<b>8 bis 10 Minuten</b> direkte hohe Hitze

Schwein	Dicke / Gewicht	Durchschnittliche Grillzeit
Kotelett, ohne oder mit Knochen	1,9 cm dick	<b>6 bis 8 Minuten</b> direkte hohe Hitze
	2,5 cm dick	<b>8 bis 10 Minuten</b> direkte mittlere Hitze
Rippen, Ferkel	0,45 kg bis 0,90 kg	<b>3 bis 4 Stunden</b> indirekte niedrige Hitze
Rippen, Spareribs	0,90 kg bis 1,36 kg	<b>3 bis 4 Stunden</b> indirekte niedrige Hitze
Rippen, Country-Style, mit Knochen	1,36 kg bis 1,81 kg	<b>1,5 bis 2 Stunden</b> indirekte mittlere Hitze

Geflügel	Dicke / Gewicht	Durchschnittliche Grillzeit
Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen	170 g bis 226 g	<b>8 bis 12 Minuten</b> direkte mittlere Hitze
Hähnchenschenkel, ohne Haut und Knochen	113 g	<b>8 bis 10 Minuten</b> direkte hohe Hitze
Hähnchenbrust, mit Knochen	283 g bis 340 g	<b>30 bis 40 Minuten</b> indirekte mittlere Hitze
Hähnchenteile, mit Knochen in Schenkeln		<b>30 bis 40 Minuten</b> indirekte mittlere Hitze
Hähnchenflügel	56 g bis 85 g	<b>18 bis 20 Minuten</b> direkte mittlere Hitze
Hühnchen, ganz	1,4 kg bis 1,8 kg	<b>1 bis 1,5 Stunden</b> indirekte mittlere Hitze
Kornwall-Wildhuhn	0,45 kg bis 0,90 kg	<b>50 bis 60 Minuten</b> indirekte hohe Hitze
Pute, im Stück, ohne Füllung	4,5 kg bis 5,4 kg	<b>2,5 bis 3,5 Stunden</b> indirekte niedrige Hitze
	5,9 kg bis 6,8 kg	<b>3,5 bis 4,5 Stunden</b> indirekte niedrige Hitze

Fisch und Meeresfrüchte	Dicke / Gewicht	Durchschnittliche Grillzeit
Fisch, Filet oder Scheiben	0,63 cm bis 1,25 cm dick	<b>3 bis 5 Minuten</b> direkte hohe Hitze
	2,5 cm bis 3 cm dick	<b>10 bis 12 Minuten</b> direkte hohe Hitze
Fisch, ganz	0,45 kg	<b>15 bis 20 Minuten</b> indirekte mittlere Hitze
	1,4 kg	<b>30 bis 45 Minuten</b> indirekte mittlere Hitze

Gemüse	Durchschnittliche Grillzeit
Spargel	<b>4 bis 6 Minuten</b> direkte mittlere Hitze
Mais: in Schale / am Kolben	<b>25 bis 30 Minuten</b> direkte mittlere Hitze, in Schale / <b>10 bis 15 Minuten</b> direkte mittlere Hitze, am Kolben
Pilze: Shiitake oder Champignon / Portabello	<b>8 bis 10 Minuten</b> direkte mittlere Hitze, Shiitake oder Champignon / <b>10 bis 15 Minuten</b> direkte mittlere Hitze, Portabello
Zwiebel: halbiert / in Scheiben von 1,25 cm	<b>35 bis 40 Minuten</b> indirekte mittlere Hitze / <b>8 bis 12 Minuten</b> direkte mittlere Hitze
Kartoffel: im Stück / in Scheiben von 1,25 cm	<b>45 bis 60 Minuten</b> indirekte mittlere Hitze / <b>14 bis 16 Minuten</b> direkte mittlere Hitze