

## **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.

GB

FI

FR

IT

NO

DA

ES

SE

DE

NL

PT

PL

RU

**GEEN ACHT SLAAN OP DEZE VERKLARINGEN OMTRENT GEVAREN, WAARSCHUWINGEN OF VOORZORGSMAATREGELEN KAN ERNSTIG LICHAAMELIJK LETSEL OF OVERLIJDEN TOT GEVOLG HEBBEN, OF BRAND EN EXPLOSIE WAT LEIDT TOT SCHADE AAN EIGENDOMMEN.**

- ⚠ **VEILIGHEIDSSYMBOLEN** (⚠) zullen u waarschuwen over belangrijke **VEILIGHEIDS** informatie.
- ⚠ De signaalwoorden **GEVAAR, WAARSCHUWING,** of **LET OP!** worden gebruikt samen met het ⚠ **VEILIGHEIDSSYMBOL.**
- ⚠ **GEVAAR** geeft het meest ernstige gevaar aan.
- ⚠ Lees alle veiligheidsinformatie in deze gebruikershandleiding.
- ⚠ **GEVAAR**
- ⚠ Het niet opvolgen van de gevaren, waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen in deze gebruikshandleiding, kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of overlijden, of tot brand of explosie met schade aan eigendommen als gevolg.
- ⚠ Niet binnenshuis gebruiken! Deze barbecue is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis. Bij gebruik binnenshuis zullen er giftige dampen verzamelen en ernstig lichamelijk letsel of overlijden veroorzaken.
- ⚠ Deze barbecue mag alleen buitenshuis in een goed geventileerde omgeving worden gebruikt. Gebruik de barbecue niet in een garage, schuur of hut of in een andere afgesloten ruimte.
- ⚠ Gebruik de barbecue niet onder enige brandbare overdekking.
- ⚠ LET OP! Gebruik geen spiritus of benzine om de barbecue (opnieuw) aan te steken! Gebruik alleen aanstekers die voldoen aan EN 1860-3.
- ⚠ Een onjuiste installatie kan gevaarlijk zijn. Volg daarom de instructies in deze handleiding op. Gebruik deze barbecue alleen

als alle onderdelen zijn gemonteerd. Controleer of de aslade goed is bevestigd aan de poten onder de barbecueketel of dat er een aslade met een grote capaciteit is geplaatst alvorens de barbecue aan te steken.

- ⚠ Geen aanmaakvloeistof voor briketten of briketten geïmpregneerd met aanmaakvloeistof toevoegen aan hete of warme briketten. Plaats na gebruik de dop weer op de aanmaakvloeistof en zet de fles op een veilige afstand van de barbecue.
- ⚠ Gebruik geen benzine, alcohol of enige andere zeer brandbare vloeistoffen om de briketten aan te steken. Verwijder, bij gebruik van aanmaakvloeistof, al het aanmaakvloeistof dat door de onderste ventilatieopeningen is binnengedrongen voordat u de (houtskool) briketten aansteekt.
- ⚠ Wees extra voorzichtig bij het gebruik van uw barbecue. De barbecue wordt heet tijdens het gebruik en mag nooit onbeheerd worden achtergelaten tijdens het gebruik.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Kinderen en dieren uit de buurt houden. Laat geen baby's, jonge kinderen of dieren onbewaakt in de buurt van een hete barbecue.
- ⚠ LET OP! Deze barbecue zal heel erg warm worden, niet verplaatsen tijdens het gebruik. Laat de barbecue afkoelen voordat u deze gaat verplaatsen.
- ⚠ De barbecue niet gebruiken binnen 1,5 meter van enig ontvlambaar materiaal. Brandbare materialen bestaan uit, maar zijn niet beperkt tot, houten of geïmpregneerd houten vlonders, patio's of veranda's.
- ⚠ De as niet verwijderen totdat de briketten volledig zijn uitgebrand en gedoofd en de barbecue is afgekoeld.
- ⚠ Plaats de briketten altijd in Char-Baskets™ of boven op het onderste brikettenrooster. Plaats geen briketten direct op de bodem van de ketel.
- ⚠ Draag geen kleding met losse, wijde mouwen tijdens het aansteken of of het gebruik van de barbecue.
- ⚠ De barbecue niet gebruiken bij veel wind.
- ⚠ **WAARSCHUWING!**
- ⚠ De barbecue te allen tijde in een stabiele, vlakke positie houden.
- ⚠ Verwijder de deksel van de barbecue bij het aansteken van de briketten.
- ⚠ Raak een kook- of brikettenrooster, as, briketten of een hete barbecue nooit aan om te kijken of ze heet zijn.

## GARANTIE

Weber-Stephen Products Co. (Weber) garandeert hierbij aan de OORSPRONKELIJKE KOPER dat deze Weber®-grill gedurende de volgende periode na de aankoopdatum vrij van materiaal- en fabricagefouten blijft:

<b>Grillrooster / houtskoolrooster</b> .....	<b>2 jaar</b>
<b>Kunststof handvatten</b> .....	<b>10 jaar</b>
<b>Roestvrijstalen One-Touch™ Reinigen</b> .....	<b>10 jaar</b>
<b>Thermoplastische onderdelen</b> .....	<b>10 jaar exclusief verschieten van kleur</b>
<b>Ombouw en het deksel tegen doorroesten / door branden</b> .....	<b>10 jaar</b>
<b>Alle overige onderdelen</b> .....	<b>2 jaar</b>

op voorwaarde dat deze zijn gemonteerd en gebruikt in overeenstemming met de meegeleverde instructies. Weber kan u vragen om een redelijk bewijs van de datum van aankoop voor te leggen. **DAAROM DIEN U UW KASSABON OF FACTUUR TE BEWAREN EN DE REGISTRATIEKAART VAN DE WEBER-GARANTIE ZO SPOEDIG MOGELIJK TE RETOURNEREN.**

De Beperkte Garantie is beperkt tot reparatie of vervanging van onderdelen die defect raken tijdens normaal gebruik en onderhoud en waarvan bij controle blijkt dat zij defect zijn overeenkomstig de voorwaarden van Weber. Deze kunt u vinden met behulp van de contactgegevens in uw handleiding. Als het defect door Weber wordt bevestigd

en de claim wordt toegekend, zal Weber de defecte onderdelen kosteloos repareren of vervangen. Als er defecte onderdelen moeten worden geretourneerd, dienen de transportkosten vooraf te worden voldaan. Weber zal de onderdelen aan de koper retourneren als vracht- of verzendingskosten vooraf zijn voldaan.

Defecten of bedieningsproblemen als gevolg van een ongeluk, misbruik, verkeerd gebruik, wijziging, verkeerde toepassing, vernieling, onjuiste installatie of onjuist onderhoud of beheer, of nalaten van normaal onderhoud en routineonderhoud vallen niet onder deze Beperkte Garantie. Verslechtering of beschadiging als gevolg van zwaar weer zoals hagelbuien, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring door directe inwerking of inwerking door chemicaliën in de atmosfeer worden door deze Beperkte Garantie niet gedekt.

Er geldt geen uitdrukkelijke garantie anders dan genoemd in het onderhavige document en elke stilzwijgende garantie op verkoopbaarheid en toestand zijn beperkt in duur tot de periode waarin deze uitdrukkelijke Beperkte Garantie van kracht is. In sommige regio's is een beperking van de geldigheidsduur van de stilzwijgende garantie niet toegestaan. Deze beperking hoeft dus niet op u van toepassing te zijn.

Weber is in geen geval aansprakelijk voor bijzondere schade, indirecte schade of gevolgschade. In sommige regio's is een uitsluiting of beperking van incidentele schade of gevolgschade niet toegestaan. Deze beperking of uitsluiting hoeft dus niet op u van toepassing te zijn.

Weber geeft geen toestemming aan natuurlijke en rechtspersonen om bij een plicht of aansprakelijkheid in haar plaats te treden in verband met verkoop, installatie, gebruik, verwijdering, retournering of vervanging van haar apparatuur en natuurlijke personen of rechtspersonen kunnen niet zulke aanspraken laten gelden tegen Weber.

- ⚠ Gebruik geen water om opflakkingen te bedwingen of de briketten te doven, omdat hierdoor de porseleinen afwerking kan beschadigen. Sluit de onderste luchtventilatieopeningen (instelkleppen) enigszins en plaats de deksel op de ketel.
- ⚠ Doof de briketten als u klaar bent met barbecuen. Sluit alle luchtventilatieopeningen (instelkleppen) nadat u de deksel op de ketel hebt geplaatst.
- ⚠ U moet altijd barbecuehandschoenen dragen bij het barbecuen, afstellen van de luchtventilatieopeningen (instelkleppen), toevoegen van briketten of hanteren van de thermometer of de deksel.
- ⚠ Gebruik geschikt barbecuegereedschap met lange, hittebestendige handgrepen.
- ⚠ Sommige modellen kunnen voorzien zijn van de Tuck-Away™ dekselhouder. De Tuck-Away™ dekselhouder wordt gebruikt om de deksel op te bergen wanneer u de gerechten controleert of draait. Gebruik de Tuck-Away™ dekselhouder niet als een handgreep om de barbecue op te tillen of te verplaatsen. Gebruik de haak aan de binnenzijde van de deksel om deze aan de zijkant van de ketel van de barbecue op te hangen, indien het model niet is voorzien van de Tuck-Away™. Leg een hete deksel niet op een tapijt of het gras. Hang de deksel niet aan de handgreep van de ketel.
- ⚠ Gooi de hete briketten nooit op een plek waar erop getrapt kan worden of als er brandgevaar is. Gooi as of briketten nooit weg voordat ze volledig gedooft zijn. De barbecue niet opbergen totdat as en briketten volledig gedooft zijn.
- ⚠ Gebruik geen ontvlambare dampen of vloeistoffen, zoals benzine, alcohol, enz. en andere ontvlambare materialen in de buurt van het kookgebied.
- ⚠ Hete elektrische starters voorzichtig hanteren en opbergen.
- ⚠ Elektrische bedrading uit de buurt houden van hete oppervlakken van de barbecue en uit de buurt houden van drukke looppaden.
- ⚠ Alcohol en/of al dan niet voorgeschreven medicijnen kunnen de vaardigheden van de gebruiker om de barbecue te gebruiken negatief beïnvloeden.
- ⚠ Deze Weber® barbecue is niet bedoeld voor gebruik in of op caravans en/of boten.
- ⚠ Deze barbecue is niet ontworpen als warmtebron en dient daarvoor niet gebruikt te worden.

### ⚠ LET OP!

- ⚠ Het bekleden van de ketel met aluminiumfolie zal de luchtstroom negatief beïnvloeden. Gebruik een druippan om de sappen van het vlees op te vangen bij gebruik van de indirecte methode.
- ⚠ Het gebruik van scherpe objecten om het kookrooster te reinigen of om het as te verwijderen, zal de afwerking beschadigen.
- ⚠ Schuurmiddelen op het kookrooster of de barbecue zelf zal de afwerking beschadigen.
- ⚠ De barbecue moet regelmatig zorgvuldig gereinigd worden.

## HANDIGE TIPS

### VEILIGHEIDSTIPS VOOR VOEDSEL

- Was uw handen zorgvuldig met heet zeepwater voordat u begint met het bereiden van elke maaltijd en nadat u vers vlees, vis of gevogelte hebt aangeraakt.
- Vlees, vis of gevogelte niet ontdooien op kamertemperatuur. Ontdooien in de koelkast.
- Plaats het klaargemaakte gerecht nooit op dezelfde plank als die is gebruikt voor het rauwe gerecht.
- Was alle planken en kookgerei die in contact zijn gekomen met rauw vlees of vis met heet zeepwater en spoel ze af.

### EENVOUDIGE STAPPEN VOOR EEN SUCCESVOLLE BARBECUE

Volg deze tips op en het kan alleen maar een succes worden. Dit geldt dan ook voor uw dineetje.

- Direct, indirect of iets van beide? Lees het recept en kijk naar de instructies om uw barbecue voor te bereiden. Er zijn twee bereidingsmethoden bij een Weber® barbecue - direct en indirect. Raadpleeg de volgende bladzijden voor specifieke instructies.
- Probeer geen tijd te besparen door gerechten op een barbecue te plaatsen die nog niet helemaal klaar is. Laat de (houtskool)briketten branden totdat er een lichtgrijze aslaag verschijnt (zorg dat de ventilatieopeningen open staan, zodat het vuur niet uitgaat).
- Gebruik een spatel en een tang, maar geen vork. U hebt waarschijnlijk al mensen gezien die hun vlees met een vork bewerken, maar hierdoor gaan de sappen en de smaak verloren en kan uw gerecht uitdrogen.
- Controleer of het gerecht in de barbecue past met de deksel gesloten. Een ruimte van ten minste 2,5 cm tussen het gerecht en de deksel is ideaal.

- Weersta de behoefte om elke minuut de deksel te openen om te kijken of uw gerecht al klaar is. Elke keer als u de deksel verwijdert, ontsnapt er warmte, waardoor het nog langer duurt voordat het gerecht op tafel komt.
- Draai uw gerecht slechts eenmaal om, tenzij het recept anders aangeeft.
- Als u de deksel op de barbecue houdt, beheerst u opflakkingen, vermindert u de bereidingstijd en boekt u betere resultaten.
- Weersta de behoefte om met een spatel op gerechten, zoals een hamburger, te drukken. U perst al die heerlijke smaak eruit.
- Een dunne laag olie geeft uw eten een egaal bruine kleur en zorgt dat het niet aan het grillrooster blijft plakken. Breng de olie aan met een kwastje of met een spuitbus. Breng de olie niet aan op het grillrooster.

### EENVOUDIG ONDERHOUD VAN DE BARBECUE

Uw Weber® barbecue gaat jaren langer mee als deze eenmaal per jaar grondig wordt schoongemaakt.

#### EENVOUDIG OM UIT TE VOEREN:

- Zorg ervoor dat de barbecue is afgekoeld en de briketten volledig zijn gedooft.
- Verwijder de kook- en brikettenroosters.
- Verwijder het as.
- Was uw barbecue met een mild reinigingsmiddel en water. Goed afspoelen met helder water en droog vegen.
- Het is niet nodig om het kookrooster na elk gebruik af te wassen. Verwijder de resten eenvoudig met een messing barbecueborstel of een prop aluminiumfolie en veeg het rooster daarna af met keukenpapier.

### UW BRIKETTENBARBECUE AANSTEKEN

- Wij raden aan om de barbecue op te warmen en de brandstof rood gloeiend te houden gedurende ten minste 30 minuten met de deksel erop, voordat de eerste gerechten worden bereid op de barbecue.
- Verwijder de deksel en open alle luchtventilatieopeningen voordat u de (houtschool)briketten aansteekt. **OPMERKING:** voor een goede luchtstroom moet u de verzamelde as uit de onderzijde van de barbecue verwijderen (alleen nadat de briketten volledig zijn gedooft). Briketten vereisen zuurstof om te kunnen branden, zorg er daarom voor dat de ventilatieopeningen niet worden geblokkeerd.
- Plaats aanmaakblokjes (ze zijn niet giftig, geurloos en smaakloos) of verfrommelde kranten onder de berg met briketten en steek deze aan. (Gebruik alleen aanstekers die voldoen aan EN 1860-3.)
- Geen gerechten op het rooster plaatsen als de briketten nog niet zijn bedekt met een aslaag. Als de briketten zijn bedekt met een lichtgrijze aslaag (meestal na 25 tot 30 minuten), kunt u de briketten met een tang met lange handgrepen verspreiden volgens de kookmethode die u gaat gebruiken.
- Voor een extra rooksmak, kunt u overwegen om snippers of stukken hardhout toe te voegen of verse kruiden toe te voegen zoals rozemarijn, tijm of berkenbladeren. Plaats het hout of de kruiden direct op de briketten, net voordat u met koken begint.
- Als u de deksel van de barbecue verwijdert, til deze dan naar de zijkant in plaats van recht omhoog. Het recht omhoog verwijderen, kan zuigkracht veroorzaken, waardoor er as op uw gerecht kan komen.

### BARBECUEMETHODEN

Er zijn twee barbecue methodes mogelijk: de indirecte methode en de directe methode.



#### DIRECTE METHODE

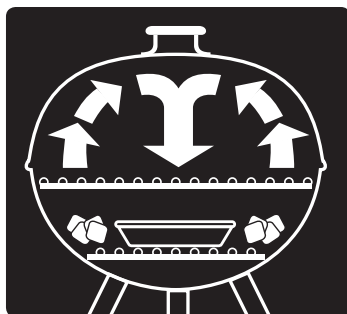
De directe methode houdt in dat het gerecht direct boven de hete briketten wordt bereid. Voor een gelijke gaarheid, moet het gerecht slechts eenmaal worden gedraaid halverwege de bereidingstijd. Gebruik de directe methode voor gerechten die minder dan 25 minuten aan bereidingstijd vereisen: steaks, karbonades, Shish kebab, groenten, enz.

- Open alle luchtventilatieopeningen.
- Gebruik de brikettenmaatbeker (A) die bij uw barbecue is geleverd om de juiste hoeveelheid briketten af te meten voor gebruik (raadpleeg de onderstaande tabel). Plaats de aanbevolen hoeveelheid briketten in het midden van het rooster of plaats de briketten in een Weber® RapidFire® brikettenstarter.
- Steek de briketten aan. Laat de deksel van de barbecue totdat de briketten bedekt zijn met een grijze aslaag, na circa 25 tot 30 minuten. (Bij gebruik van de Weber® RapidFire® brikettenstarter om uw briketten aan te steken, moet u de onderste aluminum luchtventilatieopeningen sluiten voordat u de hete briketten op het rooster plaatst. Vergeet niet om de luchtventilatieopeningen te openen net nadat de briketten op het rooster zijn geplaatst.)
- Gebruik een tang om de hete briketten gelijkmatig over het rooster te verdelen (B).
- Plaats het kookrooster boven de briketten.
- Plaats de gerechten op het kookrooster.
- Plaats de deksel op de barbecue. Raadpleeg de barbecueleidraad in deze gebruiksaanwijzing voor de aanbevolen kooktijden.



### LEIDRAAD VOOR METEN EN TOEVOEGEN VAN BRIKETTEN VOOR DE DIRECTE METHODE

	Diameter van barbecue	Briketten van houtschool	Briketten van beukenhout	Briketten van gemengd hout	Weber premium briketten
	Go-Anywhere®	13 briketten	¾ maatbeker	½ maatbeker	10 briketten
	37 cm Smokey Joe®	24 briketten	¾ maatbeker	1 maatbeker	19 briketten
	47 cm Compact Kettle	30 briketten	1 maatbeker	¾ maatbeker	25 briketten
	57 cm Compact Kettle	40 briketten	2 ½ maatbekers	1 ¾ maatbeker	30 briketten
	47 cm ketels	30 briketten	1 maatbeker	1 maatbeker	25 briketten
	57 cm ketels	40 briketten	1 ¾ maatbeker	1 ¼ maatbeker	30 briketten
	67 cm ketels	60 briketten	4 maatbekers	2 ¾ maatbeker	1 ¼ maatbeker



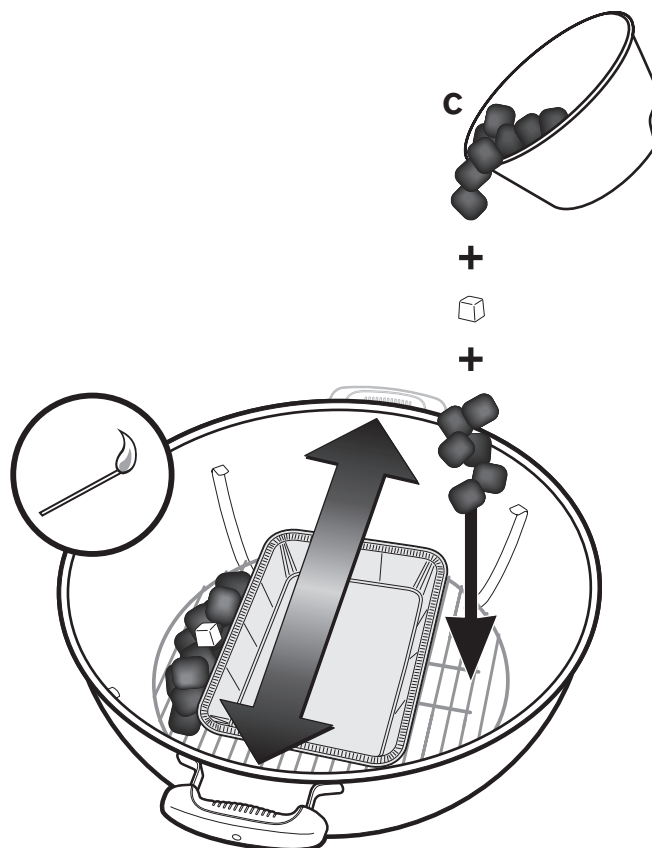
### INDIRECTE METHODE

Gebruik de indirecte methode voor gerechten die langer dan 25 minuten aan bereidingstijd vereisen of voor gerechten die zo verfijnd zijn dat ze door een directe blootstelling aan de warmte uitdrogen of verschroeien. Hierbij kan gedacht worden aan ribstukken, kipstukken met bot en hele vis en fijne visfilets. Voor de

indirecte methode worden de voorbereide hete briketten aan beide zijden van het gerecht geplaatst. De warmte stijgt, weerkaatst van de deksel naar de binnenzijden van de barbecue en circuleert om het gerecht heen om zodoende alle zijden gelijkmatig gaar te maken. Het gerecht hoeft niet gedraaid te worden.

OPMERKING: voor vlees dat meer dan één uur bereidingstijd vereist, moeten er extra briketten worden toegevoegd aan elke zijde, zoals wordt aangegeven in de onderstaande tabel.

1. Open alle luchtventilatieopeningen.
2. Gebruik de brikettenmaatbeker (C) die bij uw barbecue is geleverd om de juiste hoeveelheid briketten af te meten voor gebruik (raadpleeg de onderstaande tabel). Plaats de aanbevolen hoeveelheid briketten aan elke zijde van het rooster of plaats de briketten in een Weber® RapidFire® brikettenstarter.
3. Steek de briketten aan. Laat de deksel van de barbecue totdat de briketten bedekt zijn met een grijze aslaag, na circa 25 tot 30 minuten. (Bij gebruik van de Weber® RapidFire® brikettenstarter om uw briketten aan te steken, moet u de onderste aluminum luchtventilatieopeningen sluiten voordat u de hete briketten op het rooster plaatst. Plaats de aanbevolen hoeveelheid briketten aan elke zijde van het brikettenrooster. Vergeet niet om de luchtventilatieopeningen te openen net nadat de briketten op het rooster zijn geplaatst.)
4. Laat genoeg ruimte over voor een druippan tussen de briketten.
5. Plaats het kookrooster boven de briketten.
6. Plaats het gerecht op het kookrooster direct boven de druippan.
7. Plaats de deksel op de barbecue. Raadpleeg de barbecueleidraad in deze gebruiksaanwijzing voor de aanbevolen kooktijden.



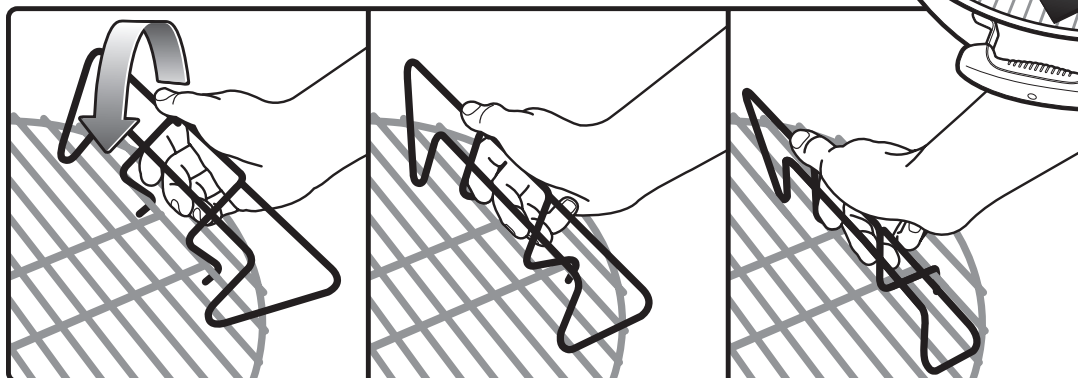
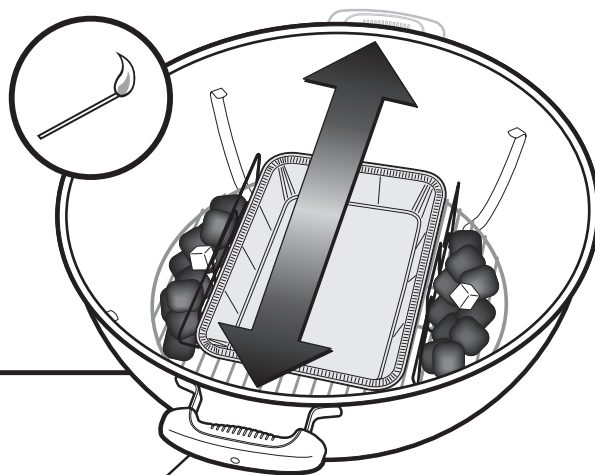
### LEIDRAAD VOOR METEN EN TOEVOEGEN VAN BRIKETTEN VOOR DE INDIRECTE METHODE

Diameter van barbecue	Briketten van houtskool		Briketten van beukenhout		Briketten van gemengd hout		Weber premium briketten	
	Briketten voor het eerste uur (per zijde)	Briketten toe te voegen voor elk extra uur (per zijde)	Briketten voor het eerste uur (per zijde)	Briketten toe te voegen voor elk extra uur (per zijde)	Briketten voor het eerste uur (per zijde)	Briketten toe te voegen voor elk extra uur (per zijde)	Briketten voor het eerste uur (per zijde)	Briketten toe te voegen voor elk extra uur (per zijde)
Go-Anywhere®	6 briketten	2 briketten	½ maatbeker	1 handje	¼ maatbeker	1 handje	5 briketten	2 briketten
37 cm Smokey Joe®	7 briketten	5 briketten	½ maatbeker	¼ maatbeker	½ maatbeker	¼ maatbeker	6 briketten	4 briketten
47 cm Compact Kettle	15 briketten	7 briketten	½ maatbeker	1 handje	¼ maatbeker	1 handje	10 briketten	4 briketten
57 cm Compact Kettle	20 briketten	7 briketten	½ maatbeker	¼ maatbeker	½ maatbeker	1 handje	15 briketten	5 briketten
47 cm ketels	15 briketten	7 briketten	½ maatbeker	1 handje	½ maatbeker	1 handje	13 briketten	4 briketten
57 cm ketels	20 briketten	7 briketten	½ maatbeker	1 handje	½ maatbeker	1 handje	15 briketten	5 briketten
67 cm ketels	30 briketten	8 briketten	¾ maatbeker	1 handje	¾ maatbeker	1 handje	¾ maatbeker	6 briketten

UW WEBER BARBECUE KAN VOORZIEN ZIJN VAN CHAR-BASKET™ BRIKETTENHOUDERS OF -RAILS

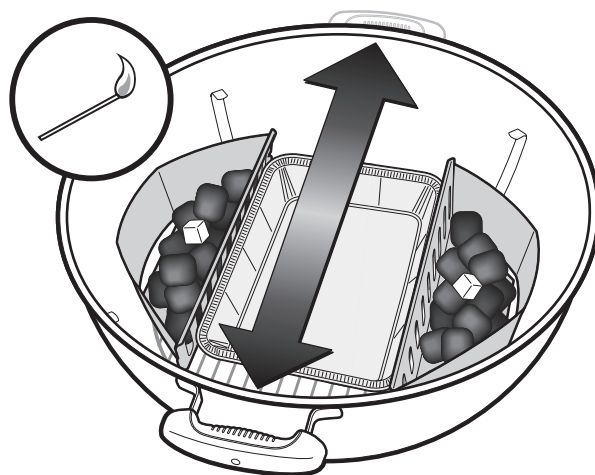
### DE BRIKETTENRAILS GEBRUIKEN

1. Open de bovenste en onderste ventilatieopeningen van de barbecue en verwijder de deksel.
2. Plaats het brikettenrooster, zodat de stalen spaken van handgreep naar handgreep lopen. Hierdoor zullen de brikettenrails tegenover de handgrepen worden geplaatst, zodat de briketten niet in de buurt van de handgrepen liggen.
3. Plaats de brikettenrails zodat ze aangehaakt worden aan de buitenste rechte spaken van het brikettenrooster. De voorzijde van de brikettenrails moet over de derde spaak van het brikettenrooster komen en in positie klikken.



### DE CHAR-BASKET™ BRIKETTENHOUDERS GEBRUIKEN

1. Open de bovenste en onderste ventilatieopeningen van de barbecue en verwijder de deksel.
2. Plaats de Char-Basket™ brikettenhouders tegenover de handgrepen, zodat de briketten niet in de buurt van de handgrepen liggen.



De volgende soorten, diktes, gewichten en bereidingstijden zijn bedoeld als richtlijn en vormen geen vaste regel. Bereidingstijden kunnen afwijken door hoogte, wind, buitentemperatuur en gewenste bereiding. Barbecuesteaks, visfilets, kipstukken zonder bot en groenten die volgens de directe methode worden bereid gedurende de tijd die staat weergegeven in de tabel of de gewenste gaarheid, moeten halverwege de bereidingstijd eenmaal worden gedraaid.

Braadstukken, gevogelte met bot, hele vis en dikke stukken vlees die volgens de indirecte methode worden bereid gedurende

de tijd die staat weergegeven in de tabel of totdat een direct afleesbare thermometer de gewenste kerntemperatuur aangeeft. De bereidingstijden voor rundvlees zijn in overeenstemming met de definitie van medium-gaarheid van de Amerikaanse Ministerie van Landbouw en Voedselvoorziening, tenzij anders aangegeven.

OPMERKING: Algemene regel voor het bereiden van vis op de barbecue: 4 tot 5 minuten per dikte van 1,25 cm; 8 tot 10 minuten per dikte van 2,5 cm.

Biefstuk	Dikte / gewicht	Gemiddelde bereidingstijd
steak: new york, rib- of lendestuk, kotelet, t-bone of varkenshaas	1,9 cm dik	<b>4 tot 6 minuten</b> direct hoge temperatuur
	3,8 cm dik	<b>10 tot 14 minuten:</b> 6 tot 8 minuten dichtschoeien op direct hoge temperatuur, 4 tot 6 minuten grillen op indirect hoge temperatuur
	5 cm dik	<b>14 tot 18 minuten:</b> 6 tot 8 minuten dichtschoeien op direct hoge temperatuur, 8 tot 10 minuten grillen op indirect hoge temperatuur
ribstuk	0,45 tot 0,68 kg, 1,9 cm dik	<b>8 tot 10 minuten</b> direct hoge temperatuur
hamburger	1,9 cm dik	<b>8 tot 10 minuten</b> direct hoge temperatuur

Varkensvlees	Dikte / gewicht	Gemiddelde bereidingstijd
karbonade, zonder of met bot	1,9 cm dik	<b>6 tot 8 minuten</b> direct hoge temperatuur
	2,5 cm dik	<b>8 tot 10 minuten</b> direct middelmatige temperatuur
ribben, jong ruggetje	0,45 kg tot 0,90 kg	<b>3 tot 4 uur</b> indirecte lage temperatuur
ribben, spareribs	0,90 kg tot 1,36 kg	<b>3 tot 4 uur</b> indirecte lage temperatuur
ribben, landelijke stijl, met bot	1,36 kg tot 1,81 kg	<b>1½ tot 2 uur</b> indirecte middelmatige temperatuur

Gevogelte	Dikte / gewicht	Gemiddelde bereidingstijd
kippenborst, zonder bot en huid	170 g tot 226 g	<b>8 tot 12 minuten</b> direct middelmatige temperatuur
kippendij, zonder bot en huid	113 g	<b>8 tot 10 minuten</b> direct hoge temperatuur
kippenborst, met bot	283 g tot 340 g	<b>30 tot 40 minuten</b> indirecte middelmatige temperatuur
kipstukken, met bot poot / dij		<b>30 tot 40 minuten</b> indirecte middelmatige temperatuur
kipvleugel	56 g tot 85 g	<b>18 tot 20 minuten</b> direct middelmatige temperatuur
kip, heel	1,4 kg tot 1,8 kg	<b>1 tot 1½ uur</b> indirecte middelmatige temperatuur
wilde cornish hen	0,45 kg tot 0,90 kg	<b>50 tot 60 minuten</b> indirecte hoge temperatuur
kalkoen, heel, zonder vulling	4,5 kg tot 5,4 kg	<b>2½ tot 3½ uur</b> indirecte lage temperatuur
	5,9 kg tot 6,8 kg	<b>3½ tot 4½ uur</b> indirecte lage temperatuur

Vis & Schaal- en schelpdieren	Dikte / gewicht	Gemiddelde bereidingstijd
vis, filet of steak	0,63 cm tot 1,25 cm dik	<b>3 tot 5 minuten</b> direct hoge temperatuur
	2,5 cm tot 3 cm dik	<b>10 tot 12 minuten</b> direct hoge temperatuur
vis, heel	0,45 kg	<b>15 tot 20 minuten</b> indirecte middelmatige temperatuur
	1,4 kg	<b>30 tot 45 minuten</b> indirecte middelmatige temperatuur

Groenten	Gemiddelde bereidingstijd
asperges	<b>4 tot 6 minuten</b> direct middelmatige temperatuur
mais: met/zonder haren/schil	<b>25 tot 30 minuten</b> direct middelmatige temperatuur, met haren/schil / <b>10 tot 15 minuten</b> direct middelmatige temperatuur, zonder haren/schil
paddestoel: shi-take of hoed / portabello	<b>8 tot 10 minuten</b> direct middelmatige temperatuur, shi-take of hoed / <b>10 tot 15 minuten</b> direct middelmatige temperatuur, portabello
ui: gehalveerd / 1,25 cm plakjes	<b>35 tot 40 minuten</b> indirecte middelmatige temperatuur / <b>8 tot 12 minuten</b> direct middelmatige temperatuur
aardappel: heel / 1,25 cm plakjes	<b>45 tot 60 minuten</b> indirecte middelmatige temperatuur / <b>14 tot 16 minuten</b> direct middelmatige temperatuur