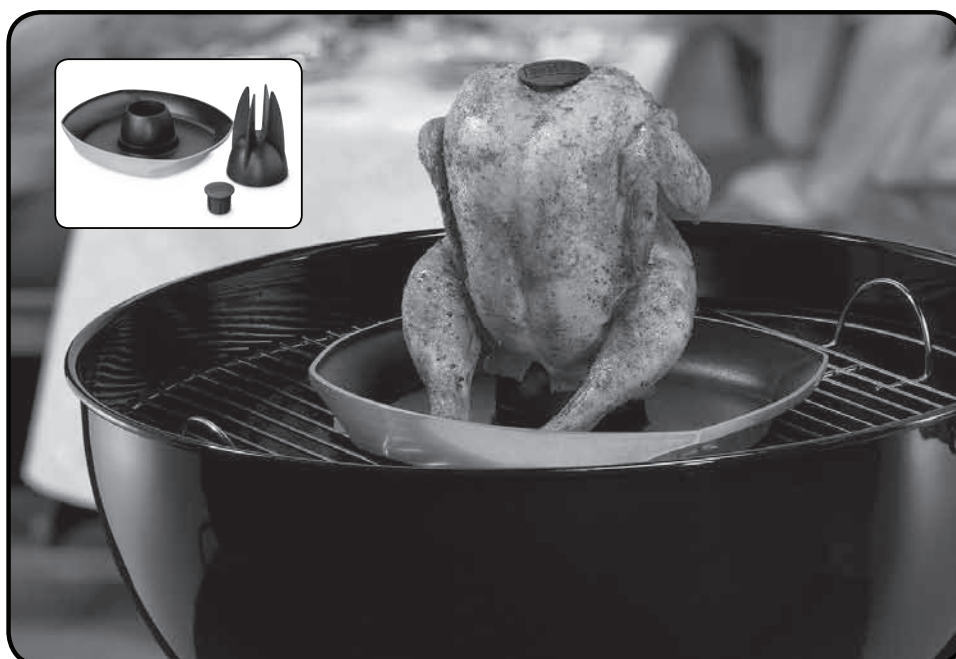




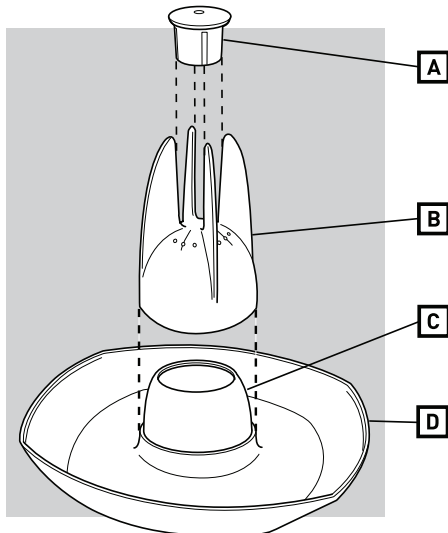
## WEBER POULTRY ROASTER

- ES SOPORTE PARA POLLOS
- FR SUPPORT DE CUISSON POUR POULETS
- DE GEFLÜGELHALTER
- FI WEBER POULTRY ROASTER -HÖYRYSÄILIÖ
- NO KYLLINGHOLDER
- DA KYLLINGEHOLDER
- SV KYCKLINGHÅLLARE
- NL WEBER ROOSTERPAN VOOR GEVOGELTE
- IT TEGAME WEBER PER ARROSTIRE IL POLLO
- PT SUPORTE PARA ASSAR FRANGOS
- PL OPIEKACZ DO DROBIU WEBER
- RU РОСТЕР WEBER ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПТИЦЫ
- CS PEKÁČ NA DRŮBEŽ WEBER
- SK PEKÁČ NA HYDINU FIRMY WEBER
- HU WEBER PULYKA SŰTŐ
- RO ROTISOR WEBER
- SL POSODA ZA PEČENJE PERUTNINE WEBER
- HR POSUDA ZA PEČENJE PERADI WEBER
- ET WEBERI LINNULIHAGRILL
- LV WEBERA MĀJPUTNU CEPAMIERĪCE
- LT WEBER PAUKŠTIENOS SKRUDINTUVAS



178714

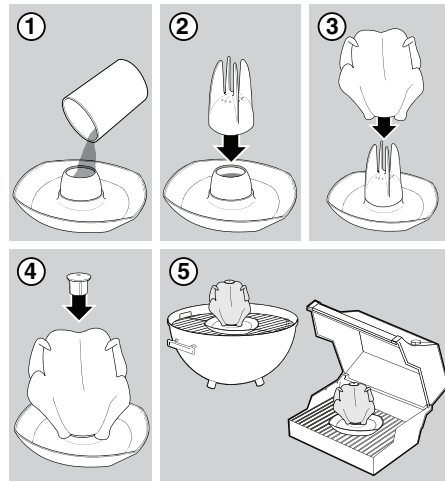
06/10



**A Kappe**  
**B Hähnchenhalterung**  
**C Marinadenbecher**  
**D Auffangschale**

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

- ⚠ **ACHTUNG:** Der Geflügelbräter wird sehr heiß. Fassen Sie das Gerät nur mit Grillhandschuhen an.
- ⚠ **VORSICHT:** Der Geflügelbräter enthält heiße Flüssigkeit. Halten Sie den Bräter gerade, so dass keine heiße Flüssigkeit verschüttet wird.
- ⚠ **ACHTUNG:** Stellen Sie den Geflügelbräter nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.
- ⚠ **VORSICHT:** Stellen Sie den Geflügelbräter nicht auf einen Glastisch oder eine Glasfläche.



1. Füllen Sie den Becher in der Mitte der Auffangschale mit der Flüssigkeit Ihrer Wahl (z. B. Bier oder Wein) oder einer Marinade, und vergessen Sie Ihre Lieblingsgewürze nicht.
- ⚠ **VORSICHT:** Füllen Sie den Marinadenbecher nicht mit hochprozentigem Alkohol. Hochprozentige Alkoholika verdampfen sehr schnell und können Feuer fangen und so zu schweren Verbrennungen oder anderen Schäden führen.
- ⚠ **ACHTUNG:** Marinaden, die bereits mit rohem Fleisch, Fisch oder Geflügel in Berührung gekommen sind, müssen vor dem Einfüllen in den Marinadenbecher mindestens eine Minute in einem separaten Gefäß gekocht werden.
2. Setzen Sie die Geflügelhalterung auf den Marinadenbecher.
3. Setzen Sie das Geflügel auf die Halterung. Achten Sie auf festen Sitz.
4. Setzen Sie die Kappe in die Halsöffnung des Geflügels ein. Achten Sie auf festen Sitz der Kappe. *HINWEIS: Ölen Sie die Kappe vor dem Einsetzen in die Halsöffnung leicht ein.*
5. Stellen Sie den Geflügelbräter auf den Grillrost oder in den Backofen. Der Abstand zwischen Geflügel und Grilldeckel muss mindestens 2 cm betragen. Schließen Sie den Deckel.

### Hinweise zur Zubereitung

- Grillen Sie Ihr vorbereitetes Geflügel über **indirekter mittlerer Hitze** (177°C), bis der auslaufende Saft klar ist und die Innentemperatur an der dicksten Stelle der Schenkel 82°C erreicht.
- Bei Verwendung eines Holzkohlekegelgrill von 57 cm: Verwenden Sie für die indirekte Methode 58 Briketts. Verwenden Sie für die indirekte Methode 44 Grill Briquettes Premium.
- Stellen Sie den Bräter mit dem Geflügel auf eine hitzefeste Arbeitsfläche.
- Lassen Sie das Geflügel 5 bis 10 Minuten ruhen.
- Entfernen Sie die Kappe mit Grillhandschuhen, Topflappen oder einer Grillzange und nehmen Sie das Geflügel vorsichtig von der Halterung herunter.

**⚠ ACHTUNG: Stellen Sie den Geflügelbräter auf eine ebene Fläche, bevor Sie das Geflügel abnehmen.**

*Hinweis: Bevor Sie Kappe abnehmen, lösen Sie die Haut mit einer Grillzange oder einem Messer ringsum von der Kappe ab.*

### Reinigungs- und Pflegeanweisungen

- Lassen Sie den Geflügelbräter vor dem Reinigen vollständig auskühlen.
- Der Bräter ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Waschen Sie den Bräter in einer heißen Spülmittellösung und spülen Sie mit heißem, klarem Wasser nach.
- Bewahren Sie den Bräter nicht im Grill auf.
- Seien Sie bei der Reinigung und Pflege der Antihafbeschichtungen besonders vorsichtig und vermeiden Sie auf jeden Fall Kratzer und Schrammen.
- Vorsichtig lagern, um ein Verkratzen zu vermeiden.

### BRAHÄHNCHEN MIT APFEL UND CURRY

indirekte methode mittlere hitze

#### Für die Gewürzpaste:

- 2 Teelöffel Pflanzenöl
- 1 Teelöffel braunen Zucker
- ½ Teelöffel Chilipulver

12

- ½ Teelöffel Currypulver
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- ½ Teelöffel Senfpulver
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel gemahlene schwarzen Pfeffer

- 1 Hähnchen, 1,5 bis 2 kg
- ½ Tasse Apfelsaft

Zubereitung der Gewürzpaste: Die Zutaten für die Gewürzpaste in einer Schüssel verrühren, bis alles gut miteinander vermischt ist.

Den Beutel mit den Innereien aus dem Hähnchen entfernen und zur weiteren Verwendung beiseite legen. Überschüssiges Fett aus der Körperhöhle des Hähnchens entfernen. Das Hähnchen unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Von außen gleichmäßig mit der Gewürzpaste einreiben. Das marinierte Hähnchen in eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens zwei, höchstens jedoch zwölf Stunden kühl stellen.

Den Apfelsaft in den Marinadenbecher (in der Mitte der Auffangschale) einfüllen. Die Geflügelhalterung auf den Marinadenbecher aufsetzen. Das Hähnchen mit der Körperöffnung nach unten auf die Halterung schieben. Die Kappe in die Halsöffnung des Hähnchens einsetzen. Die Hähnchenflügel hinter dem Hals übereinander schlagen.

Grillen Sie das Hähnchen auf dem Geflügelhalter über **indirekter mittlerer Hitze**, bis der auslaufende Saft klar ist und die Innentemperatur an der dicksten Stelle der Schenkel 82°C beträgt für 45 bis 50 Minuten. Den Bräter mit dem Hähnchen auf eine hitzefeste Arbeitsfläche stellen. 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. Die Kappe mit Grillhandschuhen, Topflappen oder einer Grillzange entfernen und das Hähnchen vorsichtig von der Halterung herunternehmen. Das Hähnchen portionieren und heiß servieren.

**Ergibt zwei bis vier Portionen.**

### GEGRILLTES BIERHÄHNCHEN

indirekt mittel

#### Für die Marinade:

- ½ Tasse feingehakte Frühlingszwiebeln, weiße und grüne Anteile
- ¼ Esslöffel Dijon Senf
- 80ml Sojasauce
- 60ml frisch gepresster Zitronensaft
- 1-½ Teelöffel feingehakter Knoblauch
- 1 Teelöffel geschroteter roter Pfeffer
- 1 Teelöffel Salz
- 360ml Bier, aufgeteilt

- 1 ganzes Hähnchen, 1,5 bis 2 kg

Zubereitung der Marinade: Die Zutaten für die Marinade mit einer Tasse Bier in einer Schüssel verrühren.

Den Beutel mit den Innereien aus dem Hähnchen entfernen und zur weiteren Verwendung beiseite legen. Überschüssiges Fett aus der Körperhöhle des Hähnchens entfernen. Das Hähnchen unter kaltem Wasser abspülen. Das Hähnchen in einen großen, verschließbaren Plastikbeutel geben und die Marinade hinzufügen. Die Luft aus dem Beutel drücken und fest verschließen. Das Hähnchen in eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens zwei, höchstens jedoch zwölf Stunden kühl stellen.

Die restliche Biermenge in den Marinadenbecher (in der Mitte der Auffangschale) einfüllen. Die Geflügelhalterung auf den Marinadenbecher aufsetzen. Das Hähnchen aus der Marinade nehmen, die Marinade weggießen und das Hähnchen mit Küchentüchern trocken tupfen. Das Hähnchen mit der Körperöffnung nach unten auf die Halterung schieben. Die Kappe in die Halsöffnung des Hähnchens einsetzen. Die Hähnchenflügel hinter dem Hals übereinander schlagen.

Grillen Sie das Hähnchen auf dem Geflügelhalter über **indirekter mittlerer** Hitze, bis der auslaufende Saft klar ist und die Innentemperatur an der dicksten Stelle der Schenkel 82°C beträgt für 45 bis 50 Minuten. Das Hähnchen nach etwa 30 Minuten mit dem Fleischsaft übergießen, der sich in der Auffangschale gesammelt hat. Den Bräter mit dem Hähnchen auf eine hitzefeste Arbeitsfläche stellen. 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. Die Kappe mit Grillhandschuhen, Topflappen oder einer Grillzange entfernen und das Hähnchen vorsichtig von der Halterung herunternehmen. Das Hähnchen portionieren und heiß servieren.

**Ergibt zwei bis vier Portionen.**

## ROSMARIN-KNOBLAUCH HÄHNCHEN MIT WEISSWEIN

indirekte methode mittlere hitze

### Für die Marinade:

- 4 große Knoblauchzehen
- ½ Tasse frischen Dill
- ¼ Tasse frische Rosmarinblätter
- ¼ Tasse Saure Sahne
- 2 Teelöffel natives, kaltgepresstes Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlene schwarze Pfeffer

- 1 Hähnchen, 1,5 bis 2 kg
- ½ Tasse trockenen Weißwein

Zubereitung der Marinade: Die Knoblauchzehen in einer Küchenmaschine fein hacken. Dill und Rosmarin hinzufügen und mit dem Knoblauch vermischen. Saure Sahne, Öl, Salz und Pfeffer hinzufügen und gut durchmischen.

Den Beutel mit den Innereien aus dem Hähnchen entfernen und zur weiteren Verwendung beiseite legen. Überschüssiges Fett aus der Körperhöhle des Hähnchens entfernen. Das Hähnchen unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Hähnchen gleichmäßig mit der Marinade von außen einpinseln. Das Hähnchen in eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens zwei, höchstens jedoch zwölf Stunden kühl stellen.

Den Wein in den Marinadenbecher (in der Mitte der Auffangschale) einfüllen. Die Geflügelhalterung auf den Marinadenbecher aufsetzen. Das Hähnchen mit der Körperöffnung nach unten auf die Halterung schieben. Die Kappe in die Halsöffnung des Hähnchens einsetzen. Die Hähnchenflügel hinter dem Hals übereinander schlagen.

Grillen Sie das Hähnchen auf dem Geflügelhalter über **indirekter mittlerer** Hitze, bis der auslaufende Saft klar ist und die Innentemperatur an der dicksten Stelle der Schenkel 82°C beträgt für 45 bis 50 Minuten. Den Bräter mit dem Hähnchen auf eine hitzefeste Arbeitsfläche stellen. 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. Die Kappe mit Grillhandschuhen, Topflappen oder einer Grillzange entfernen und das Hähnchen vorsichtig von der Halterung herunternehmen. Das Hähnchen portionieren und heiß servieren.

**Ergibt zwei bis vier Portionen.**

### INGESCHRÄNKTES GARANTIEPROGRAMM

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantiert hiermit dem Erstkäufer, dass das Produkt vom Tage des Erwerbs folgende Zeiten frei von Materialfehlern und Verarbeitungsfehlern ist: Zwei (2) Jahre, wenn das Erzeugnis entsprechend der mit dem Erzeugnis gelieferten Anleitungen montiert und betrieben wird.


Diese eingeschränkte Garantie ist beschränkt auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die sich unter normalem Gebrauch und Service als mangelhaft erwiesen haben und die sich bei einer Prüfung in der Überzeugung von Weber als mangelhaft erwiesen haben. Wenn Weber den Mangel bestätigt und Ihre Ansprüche anerkennt, entscheidet sich Weber für eine Reparatur oder für den kostenlosen Ersatz derartiger Teile. Wenn Sie aufgefordert werden, mangelhafte Teile einzusenden, sind die Frachtkosten von Einsender voranzubezahlen. Weber sendet Teile an den Käufer zurück und bezahlt die Fracht- oder Postgebühren voraus.

Diese eingeschränkte Garantie umfasst nicht Mängel oder Probleme beim Betrieb aufgrund von Unfall, Missbrauch, Zweckentfremdung, Veränderungen, Fehlanwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Wartungs- und Servicearbeiten oder aufgrund des Vernachlässigens normaler und routinemäßiger Wartung. Dies gilt auch für Schäden, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben werden, ohne auf diese Schäden beschränkt zu sein. Verschleiß oder Schäden aufgrund von harten Wetterbedingungen, wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados, und Verfärbungen aufgrund des Aussetzens von Chemikalien, entweder direkt oder über die Atmosphären, sind nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt. Weber ist im Rahmen dieser Garantie oder im Rahmen aus dieser Garantie abgeleiteten Garantien für zufällige oder Folgeschäden haftbar. Durch diese Garantie erhalten Sie spezielle Rechte. Möglicherweise haben Sie in anderen Staaten weitere Rechte.



**WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.**

**WWW.WEBER.COM®**

© 2010 Weber-Stephen Products Co. Weber, the Kettle configuration and the  are registered trademarks; 200 E. Daniels Road, Palatine, IL 60067-6266 USA. The Weber Poultry Roaster is covered by U.S. Patent No. 6487964, issued to Innovative Culinary Concepts LLC and other U.S. and International patents pending. Used under license. (1-800-446-1071 - U.S.A. Only) **178714 06/10**