



Manuale utente del barbecue a carbone

Original Kettle
E-4710/E-5710

57 cm

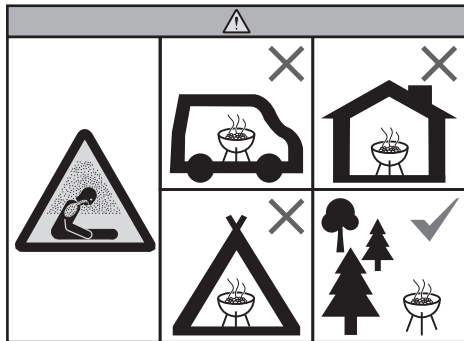
Conservare per riferimento. Il presente Manuale utente contiene importanti avvertenze e precauzioni sui pericoli inerenti al prodotto. Per le istruzioni di montaggio, fare riferimento alla Guida all'assemblaggio. Non usare il barbecue al coperto!

Visita weber.com, seleziona il tuo Paese e registra il barbecue oggi stesso.

SICUREZZA

Il mancato rispetto degli avvisi di PERICOLO, AVVERTIMENTO E ATTENZIONE contenuti in questo Manuale utente può causare gravi lesioni personali o morte, incendi o esplosioni, e danni materiali. Prima di utilizzare il barbecue, leggere tutte le informazioni di sicurezza contenute in questo Manuale utente.

- ⚠ **AVVERTENZA!** Non utilizzare in ambienti chiusi! Questo barbecue è progettato per l'uso all'esterno in aree ben ventilate e non è progettato e non deve mai essere utilizzato come dispositivo di riscaldamento. Se utilizzato al chiuso, i fumi tossici si accumuleranno e causeranno gravi lesioni fisiche o morte.
- ⚠ **AVVERTENZA!** Questo barbecue diventerà molto caldo; non spostarlo durante l'uso.
- ⚠ **AVVERTENZA!** Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- ⚠ **AVVERTENZA!** Non usare alcool o benzina per accendere o riaccendere il barbecue! Utilizzare solo esche per il fuoco conformi a EN 1860-3!
- ⚠ **AVVERTENZA!** Non cominciare a cucinare prima che una patina di cenere si sia formata sul combustibile.
- ⚠ **AVVERTENZA!** Non utilizzare il barbecue in uno spazio chiuso e/o abitabile, per esempio abitazioni, tende, caravan, camper, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.



PERICOLI

- ⚠ Non utilizzare in un garage, edificio, passaggio coperto o qualsiasi altra area chiusa.
- ⚠ Non aggiungere liquido combustibile o carbone impregnato di liquido combustibile a carbone caldo o molto caldo. Rimettere il tappo al contenitore del liquido combustibile dopo l'uso e posizionarlo a una distanza di sicurezza dal barbecue.
- ⚠ Tenere l'area di cottura libera da vapore e liquidi infiammabili come benzina, alcool, ecc., e materiale combustibile.

AVVERTENZE

- ⚠ Non usare il barbecue con parti mancanti. Il barbecue deve essere correttamente assemblato secondo le istruzioni di montaggio. Un montaggio errato può essere pericoloso.
- ⚠ Non utilizzare mai questo barbecue se la non è presente la cassetta raccogli-cenere.
- ⚠ Non utilizzare questo barbecue sotto coperture infiammabili.
- ⚠ L'uso di alcool, farmaci e droghe può compromettere la capacità del consumatore di montare correttamente il barbecue o utilizzarlo in modo sicuro.
- ⚠ Prestare sempre molta attenzione quando si usa il barbecue. Sarà caldo durante la cottura o la pulizia e non deve mai essere lasciato incustodito.

- ⚠ Non usare benzina, alcool o altri fluidi altamente volatili per accendere il carbone. Se si utilizza un liquido infiammabile (sconsigliato) per accendere il carbone, tenere presente che il liquido può accumularsi nella cassetta raccogli-cenere e innescarsi, causando un incendio sotto il braciere. Prima di accendere il carbone, rimuovere eventuale liquido infiammabile presente nella cassetta raccogli-cenere.
- ⚠ Questo barbecue non deve essere installato su camper, roulotte o barche, né al loro interno.
- ⚠ Non utilizzare questo barbecue a meno di 60 cm da materiali infiammabili. I materiali infiammabili includono, per esempio, pavimenti esterni, patii e verande in legno o legno trattato, rivestimenti esterni in vinile e porte di patio.
- ⚠ Posizionare il barbecue su una superficie piana e stabile, lontana da materiali infiammabili.
- ⚠ Non posizionare il barbecue su una superficie in vetro o infiammabile.
- ⚠ Non usare il barbecue in presenza di forte vento.
- ⚠ Non indossare indumenti con maniche lunghe e larghe mentre si accende o si usa il barbecue.
- ⚠ Non toccare mai la griglia di cottura o quella per il combustibile, le ceneri, il carbone o il barbecue per controllare che siano caldi.
- ⚠ Spegnerne il carbone al termine della cottura. Per spegnere, chiudere la valvola di tiraggio sul braciere e la serranda sul coperchio e posizionare il coperchio sul braciere.
- ⚠ Utilizzare quanti o muffle da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore) per cucinare, regolare le valvole di tiraggio (serrande), aggiungere carbone e maneggiare il termometro o il coperchio.
- ⚠ Utilizzare utensili adeguati, con manici lunghi e resistenti al calore.
- ⚠ Posizionare sempre il carbone sopra la griglia (inferiore) per il combustibile. Non mettere il carbone direttamente sul fondo del braciere.
- ⚠ Non smaltire mai il carbone incandescente dove potrebbe essere calpestato o costituire un pericolo di incendio. Non smaltire mai le ceneri o il carbone prima che siano completamente spenti.
- ⚠ Non riporre il barbecue fino a quando la cenere e il carbone non saranno completamente spenti.
- ⚠ Non rimuovere le ceneri fino a quando tutto il carbone non sarà completamente bruciato o spento e il barbecue freddo.
- ⚠ Tenere i fili e i cavi elettrici lontani dalle superfici calde del barbecue e da zone di passaggio.

AVVISI

- ⚠ Non usare acqua per controllare le fiammate o per spegnere il carbone.
- ⚠ Non rivestire il braciere con foglio di alluminio: si ostruirà il flusso d'aria. Utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi della carne durante la cottura con il metodo indiretto.
- ⚠ Le spazzole per il barbecue devono essere periodicamente ispezionate per verificare se sono presenti setole allentate o usura eccessiva. Sostituire la spazzola se se si trovano setole staccate sulla griglia di cottura o sulla spazzola stessa. WEBER consiglia di acquistare una nuova spazzola con setole in acciaio inox all'inizio di ogni primavera.
- ⚠ Non appendere il coperchio alla maniglia del barbecue.

AVVERTIMENTI AGGIUNTIVI

- ⚠ Non usare il supporto per coperchio TUCK-AWAY come maniglia per sollevare o spostare il barbecue.

GARANZIA

Grazie per aver acquistato un prodotto WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") è orgogliosa di fornire un prodotto sicuro, durevole e affidabile.

Questa è una garanzia volontaria di WEBER offerta all'utente senza alcun costo aggiuntivo. Contiene le informazioni necessarie perché il prodotto WEBER sia riparato nell'improbabile evenienza di un guasto o di un difetto.

Ai sensi della normativa vigente, il cliente ha diversi diritti nel caso in cui il prodotto sia difettoso. Tali diritti includono adempimenti successivi o sostituzione, riduzione del prezzo di acquisto e rimborso. Nell'Unione Europea, per esempio, essa corrisponde a una garanzia legale di due anni a partire dalla data di consegna del prodotto. Questi e altri diritti previsti per legge rimangono inalterati dalla presente disposizione di garanzia. Questa garanzia concede al Proprietario diritti aggiuntivi indipendenti dalle disposizioni di garanzia di legge.

GARANZIA VOLONTARIA WEBER

WEBER garantisce all'acquirente del prodotto WEBER (o, nel caso di un regalo o di una promozione, alla persona per la quale è stato acquistato come regalo o articolo promozionale) che il prodotto WEBER è esente da difetti nei materiali e nella lavorazione per il periodo o i periodi di seguito specificati, se esso viene assemblato e utilizzato conformemente al Manuale utente in dotazione. (Nota: se si perde o si smarrisce il Manuale utente WEBER, sarà disponibile una copia sostitutiva online su weber.com o sul sito web del Paese specifico al quale il Proprietario verrà eventualmente reindirizzato). Per il normale e privato uso e la manutenzione in un'abitazione familiare o appartamento, WEBER si impegna, nell'ambito della presente garanzia, di riparare o sostituire le parti difettose entro gli applicabili periodi di tempo, limitazioni ed esclusioni di seguito elencati. NELLA MISURA CONSENTITA DALLA LEGGE APPLICABILE, QUESTA GARANZIA È VALIDA SOLO PER L'ACQUIRENTE ORIGINALE E NON È TRASFERIBILE AI SUCCESSIVI PROPRIETARI, SE NON IN CASO DI DONO O ARTICOLI PROMOZIONALI, COME INDICATO IN PRECEDENZA.

RESPONSABILITÀ DEL PROPRIETARIO NELL'AMBITO DI QUESTA GARANZIA

Per assicurare una copertura in garanzia senza problemi, è importante (ma non obbligatorio) registrare il prodotto WEBER online su weber.com o sul sito web del Paese specifico al quale il Proprietario verrà eventualmente reindirizzato. Conservare inoltre la ricevuta e/o fattura di vendita originale. La registrazione del prodotto WEBER conferma la copertura della garanzia e offre un collegamento diretto tra l'utente e WEBER nel caso in cui sia necessario contattare l'utente.

La garanzia di cui sopra è applicabile solo se il Proprietario si prende ragionevolmente cura del prodotto WEBER seguendo tutte le istruzioni di assemblaggio, d'uso e manutenzione preventiva, come indicato nel Manuale utente in dotazione, a meno che il Proprietario non sia in grado di dimostrare che il difetto o il guasto non dipendano dalla mancata osservanza degli obblighi di cui sopra. Se si risiede in una zona costiera, o il prodotto è posizionato nei pressi di una piscina, la manutenzione comprenderà il lavaggio e il risciacquo regolari delle superfici esterne, come illustrato nel Manuale utente in dotazione.

ESECUZIONE DELLA GARANZIA/ESCLUSIONE DELLA GARANZIA

Se si ritiene che un determinato componente sia coperto da questa garanzia, si prega di contattare il Servizio Clienti di WEBER utilizzando le informazioni di contatto sul nostro sito web (www.weber.com o sul sito web del Paese specifico al quale il Proprietario verrà eventualmente reindirizzato). Dopo le indagini del caso, WEBER riparerà o sostituirà (a sua discrezione) una parte difettosa coperta da questa garanzia. Nel caso in cui la riparazione o la sostituzione non siano possibili, WEBER potrà scegliere (a sua discrezione) di sostituire il barbecue in questione con un nuovo barbecue dello stesso valore o di valore superiore. WEBER può chiedere di restituire eventuali componenti per l'ispezione; le spese di spedizione dovranno essere pre-pagate.

Questa garanzia decadrà in caso di danno, deterioramento, scolorimento e/o ruggine, casi per i quali WEBER non è responsabile dovuti a:

- Abuso, uso improprio, alterazione, modifica, applicazione errata, vandalismo, incuria, assemblaggio o installazione impropri o esecuzione non corretta della manutenzione ordinaria e straordinaria;
- Insetti e roditori;
- Esposizione a salsedine e/o fonti di cloro come piscine e vasche di idromassaggio;
- Condizioni atmosferiche particolarmente avverse, quale grandine, uragani, terremoti, tsunami o inondazioni, tornado o forti tempeste.

L'uso e/o installazione sul prodotto WEBER di componenti che non siano parti originali WEBER annulleranno questa garanzia, e qualsiasi danno derivante non sarà coperto dalla garanzia stessa.

PERIODI DI GARANZIA DEL PRODOTTO

Braciere, coperchio e anello centrale:
10 anni, contro perforazioni da ruggine/fusione

Componenti in acciaio inox:
5 anni, contro perforazioni da ruggine/fusione

Sistema di pulizia ONE-TOUCH:
5 anni, contro perforazioni da ruggine/fusione

Componenti in plastica:
5 anni, esclusi sbiadimenti o scolorimenti

Tutte le parti rimanenti:
2 anni

LIMITAZIONI DI RESPONSABILITÀ

OLTRE ALLA GARANZIA E ALLE LIMITAZIONI DI RESPONSABILITÀ DESCRITTE NELLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA, NON SONO OFFERTE ALTRE GARANZIE O DICHIARAZIONI DI RESPONSABILITÀ VOLONTARIE AL DI LÀ DELLE RESPONSABILITÀ DI LEGGE APPLICABILI A WEBER. LA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA, INOLTRE, NON LIMITA O NON ESCLUDE SITUAZIONI O RIVENDICAZIONI IN CUI WEBER ABBAIA UNA RESPONSABILITÀ OBBLIGATORIA, COME PRESCRITTO DALLA LEGGE.

NESSUNA GARANZIA SARÀ APPLICABILE DOPO I PERIODI APPLICABILI PREVISTI DALLA STESSA. WEBER NON SARÀ VINCOLATA DA NESSUN'ALTRA GARANZIA FORNITA DA PERSONE, INCLUSI FORNITORI O RIVENDITORI, IN RELAZIONE A QUALSIASI PRODOTTO (COME EVENTUALI "ESTENSIONI DI GARANZIA"). IL RIMEDIO ESCLUSIVO DELLA PRESENTE GARANZIA È LA RIPARAZIONE O LA SOSTITUZIONE DEL COMPONENTE O DEL PRODOTTO.

IN NESSUN CASO NELL'AMBITO DI QUESTA GARANZIA VOLONTARIA IL RIMBORSO DI ALCUN TIPO SARÀ SUPERIORE ALL'IMPORTO DEL PREZZO DI ACQUISTO DEL PRODOTTO WEBER VENDUTO.

L'UTENTE SI ASSUME IL RISCHIO E LA RESPONSABILITÀ DI PERDITE, DANNI O LESIONI A SE STESSO E ALLE SUE PROPRIETÀ E/O AD ALTRI E ALLE LORO PROPRIETÀ DERIVANTI DALL'USO IMPROPRIO O DALL'ABUSO DEL PRODOTTO O DALLA MANCATA OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI FORNITE DA WEBER NEL MANUALE UTENTE IN DOTAZIONE.

8650439

Visita www.weber.com, seleziona il tuo Paese e registra il tuo barbecue oggi stesso.

itIT

04/04/23

PARTI E ACCESSORI SOSTITUITI NELL'AMBITO DI QUESTA GARANZIA SONO GARANTITI SOLO PER IL PERIODO O I PERIODI DI GARANZIA ORIGINALE/I RIMANENTI.

LA GARANZIA È APPLICABILE SOLO PER L'USO IN ABITAZIONI O APPARTAMENTI PRIVATI E NON È APPLICABILE A BARBECUE WEBER UTILIZZATI IN AMBIENTI COMMERCIALI, CONDIVISI O MULTI-UNITÀ COME RISTORANTI, ALBERGHI, RESORT O PROPRIETÀ IN AFFITTO.

WEBER PUÒ DI TANTO IN TANTO MODIFICARE IL DESIGN DEI PROPRI PRODOTTI. NESSUNA PARTE DELLA PRESENTE GARANZIA DEVE ESSERE INTESA COME UN OBBLIGO PER WEBER DI INCORPORARE TALI MODIFICHE AL DESIGN NEI PRODOTTI FABBRICATI IN PRECEDENZA, NÉ TALI MODIFICHE DEVONO ESSERE INTERPRETATE COME UN'AMMISSIONE DELLA NON IDONEITÀ DEI MODELLI PRECEDENTI.

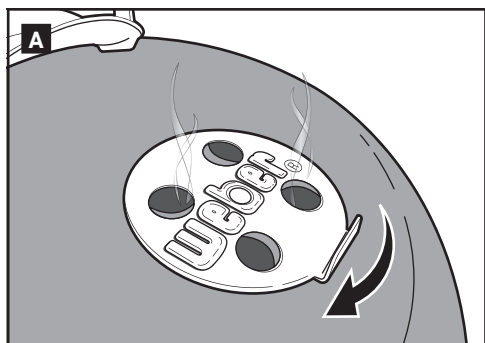
Vedere l'elenco delle Business Unit internazionali in fondo a questo Manuale utente per le informazioni di contatto.

SISTEMA DI COTTURA

Abbiamo progettato il tuo barbecue a carbone WEBER prestando particolare attenzione al design. I nostri barbecue sono progettati per prevenire fiammate, aree troppo calde o troppo fredde e cibi bruciati. Grandi prestazioni, massimo controllo ed eccellenti risultati sono garantiti, ogni volta.

A Prese d'aria e valvole di tiraggio

Un fattore importante nella cottura sul carbone è l'aria. Più aria si lascia entrare nel barbecue, più calda sarà la temperatura interna, consentendo al combustibile di raggiungere lo stato ottimale per la cottura. Durante la cottura, è possibile controllare la temperatura interna del barbecue regolando facilmente le valvole sul coperchio e sul braciere. Per assicurare un'alta temperatura interna del barbecue per la cottura diretta, controllare che le valvole di tiraggio sul braciere e sul coperchio siano completamente aperte. Se si desidera cucinare sul calore indiretto a temperature più basse, è possibile chiudere parzialmente il coperchio e le serrande del braciere. La chiusura completa delle serrande interromperà il flusso di ossigeno e dopo qualche tempo estinguerà il carbone.



B Sistema di pulizia ONE-TOUCH

Il sistema di pulizia ONE-TOUCH facilita al massimo la pulizia del barbecue. Muovendo la maniglia avanti e indietro, le tre lame nel braciere trasportano la cenere dal fondo del barbecue fino al raccogli-cenere. Queste stesse valvole di tiraggio fungono da presa d'aria per il braciere, e possono essere utilizzate per indirizzare una maggiore quantità di ossigeno verso le fiamme, oppure per estinguere facilmente le fiamme.

CARATTERISTICHE SPECIALI

A seconda del modello acquistato, il barbecue potrebbe essere dotato di tutte o solo alcune delle funzioni descritte in questa pagina.

C Termometro incorporato

Un resistente termometro integrato nel coperchio consente di monitorare facilmente la temperatura del barbecue.

D Gancio per coperchio

All'interno del coperchio del barbecue è presente un gancio angolato per il coperchio. Basta far scorrere il coperchio di lato e appendere il coperchio sul braciere.

E Raccogli-cenere

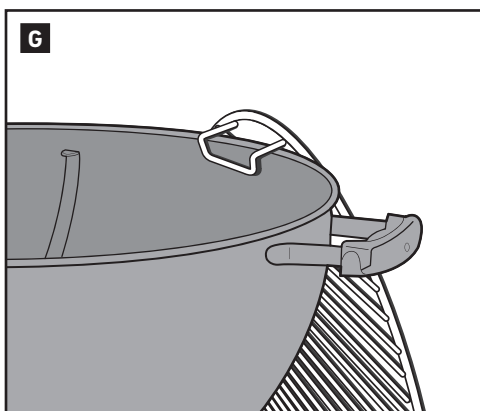
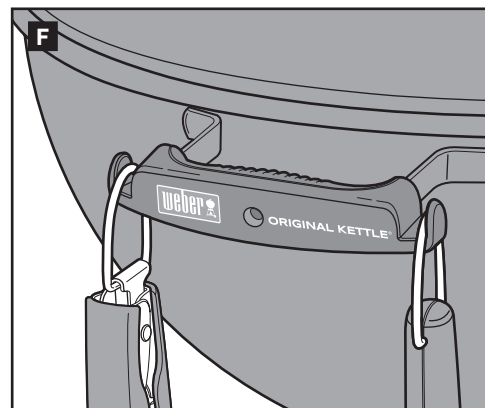
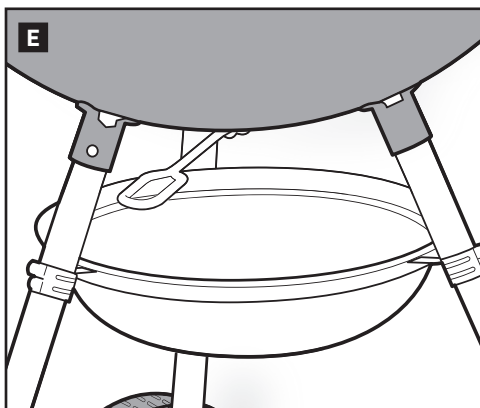
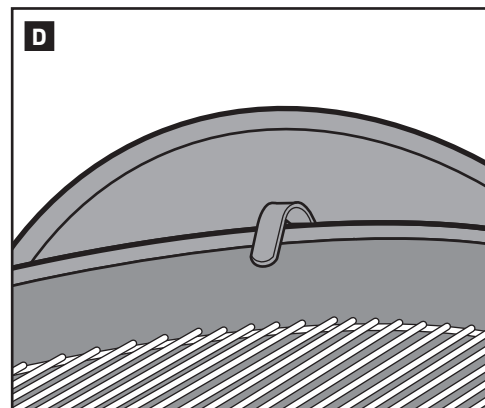
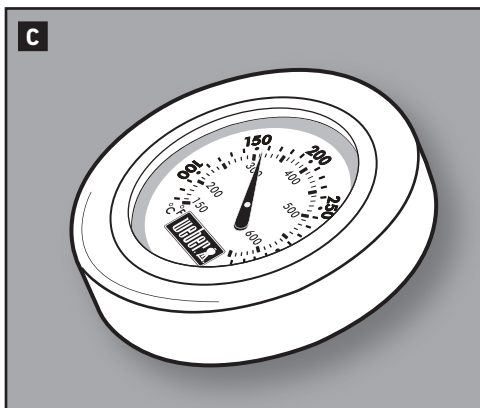
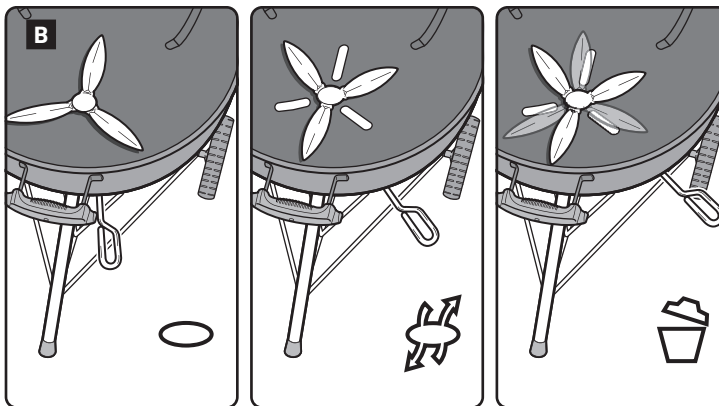
La coppetta raccogli-cenere raccoglie le braci dal braciere per facilitarne la rimozione.

F Maniglia con ganci per utensili

La maniglia è dotata di ganci integrati per poter appendere gli utensili e averli sempre a portata di mano.

G Griglia di cottura con maniglie curve

Le maniglie curve della griglia di cottura consentono di appendere la griglia al lato del braciere.



PRIMA DELL'ACCENSIONE

Scegliere una sede idonea per la cottura

- Utilizzare questo barbecue solo all'aperto e in una zona ben ventilata. Non utilizzare in un garage, edificio, passaggio coperto o qualsiasi altra area chiusa.
- Posizionare il barbecue su una superficie piana e sicura.
- Non utilizzare questo barbecue a meno di 60 cm da materiali infiammabili. I materiali combustibili includono, ma non sono limitati a, pavimentazioni esterne, patio e verande in legno naturale o trattato.

Calcolare la quantità di carbone necessaria

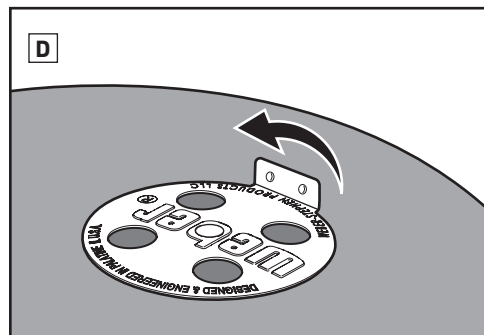
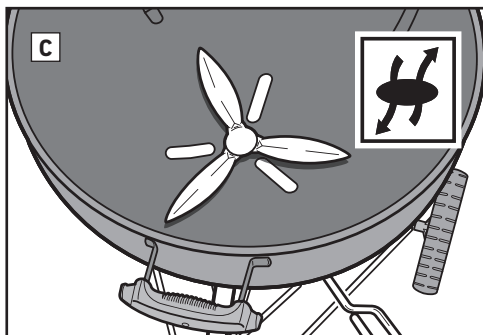
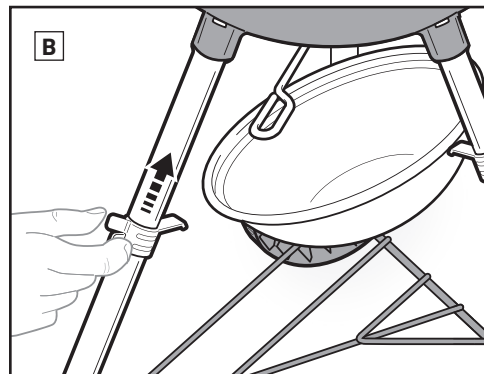
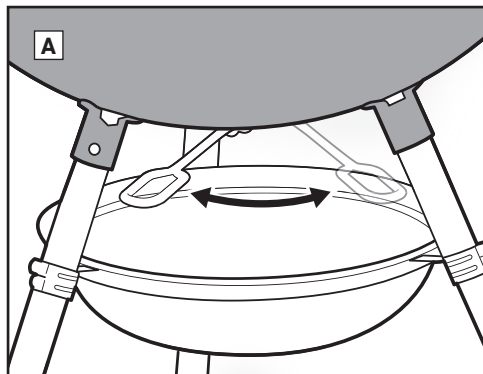
La quantità di carbone da utilizzare dipende dal cibo che si vuole cuocere e dalle dimensioni del barbecue. Se si devono cuocere alimenti piccoli e teneri che richiedono meno di 20 minuti di cottura, consultare la tabella *Misurazione e aggiunta di carbone per il calore diretto*. Se si devono cuocere o affumicare tagli di carne più grandi che richiedono 20 minuti o più, o cibi delicati, consultare la tabella *Misurazione e aggiunta di carbone per il calore indiretto*. Per ulteriori dettagli sulla differenza tra cottura diretta e indiretta, fare riferimento alle sezioni *METODI DI COTTURA*.

La prima volta che si usa il barbecue

Prima di utilizzarlo per la prima volta, si raccomanda di riscaldare il barbecue e di mantenere il combustibile incandescente, con il coperchio chiuso, per almeno 30 minuti per bruciare eventuali residui prodotti durante la fabbricazione.

Preparazione del barbecue per l'accensione

1. Aprire il coperchio e appenderlo all'apposito gancio.
2. Rimuovere la griglia di cottura dal barbecue. Le maniglie ricurve della griglia di cottura consentono di appenderla sul lato del braciere.
3. Togliere la griglia (inferiore) per il combustibile e rimuovere ceneri o pezzi di carbone residui dal fondo del braciere usando il sistema di pulizia ONE-TOUCH. Il carbone necessita di ossigeno per bruciare, quindi assicurarsi che le prese d'aria non siano ostruite. Muovere la maniglia avanti e indietro per trasferire la cenere e i detriti dal fondo del barbecue nel raccogli-cenere (A).
4. Premere le clip e farle scorrere verso il basso lungo le gambe per rimuovere il raccogli-cenere. Smaltire la cenere e rimontare la copetta raccogli-cenere riportando in posizione le clip facendole scorrere verso l'alto lungo le gambe (B).



5. Aprire le valvole di tiraggio del braciere spostando la maniglia della lama della valvola ONE-TOUCH nella posizione completamente aperta (C).
6. Rimontare la griglia (inferiore) del carbone.
7. Portare le valvole di tiraggio del coperchio nella posizione completamente aperta (D).

Nota: le istruzioni per l'uso del liquido combustibile sono state volutamente escluse da questo Manuale utente. Al contrario dei cubetti accendifuoco (venduti separatamente), il liquido combustibile è difficile da usare e può trasmettere un sapore chimico al cibo. Se si sceglie di utilizzare il liquido combustibile, seguire le istruzioni del produttore e non aggiungerlo MAI a braci già accese o incandescenti.

ACCENSIONE DEL CARBONE

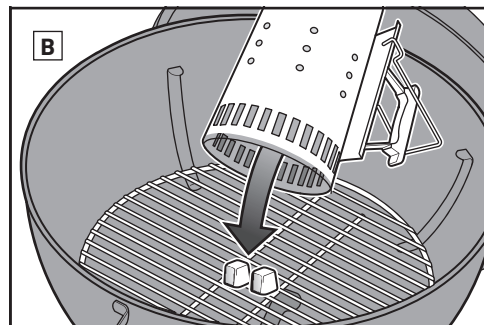
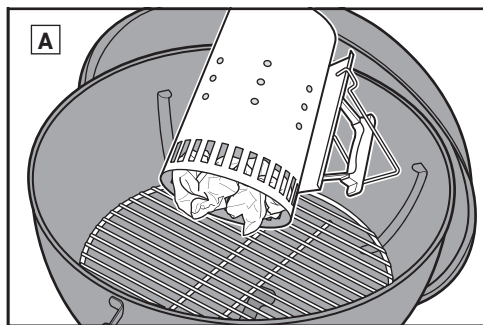
Stabilire prima di accendere il carbone quale metodo di cottura verrà utilizzato. A seconda del modello acquistato, il barbecue potrebbe essere dotato di tutte o solo alcune delle funzioni descritte nelle pagine seguenti.

Preparazione del barbecue per la cottura diretta

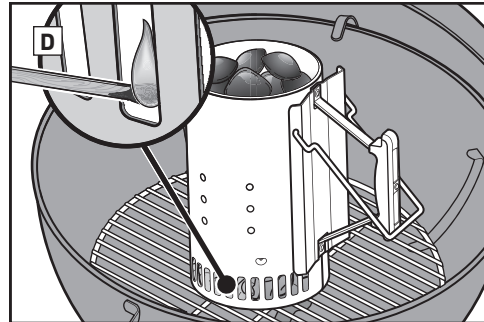
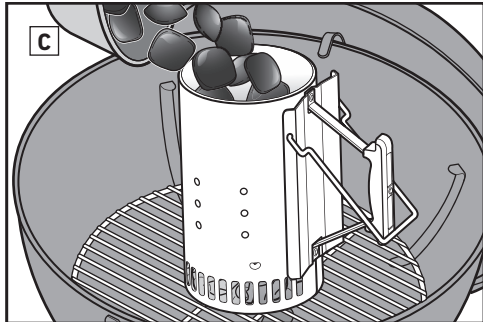
Accensione del carbone con una ciminiera di accensione

Il modo più semplice per accendere qualsiasi tipo di carbone è utilizzare una ciminiera di accensione, in particolare la ciminiera Weber RAPIDFIRE (venduta separatamente). Prima di accendere il carbone, consultare le precauzioni e le avvertenze fornite con la ciminiera di accensione RAPIDFIRE.

1. Mettere alcuni fogli di giornale accartocciato sul fondo della ciminiera di accensione e posizionarla sulla griglia (inferiore) del carbone (A), oppure mettere alcuni cubetti accendifuoco (venduti separatamente) al centro della griglia del carbone e posizionarvi sopra la ciminiera (B).



2. Riempire la ciminiera di accensione con il carbone (C).
3. Usando un accendigas a collo lungo o un fiammifero lungo, accendere i cubetti accendifuoco o il giornale attraverso i fori sul lato inferiore della ciminiera di accensione (D).



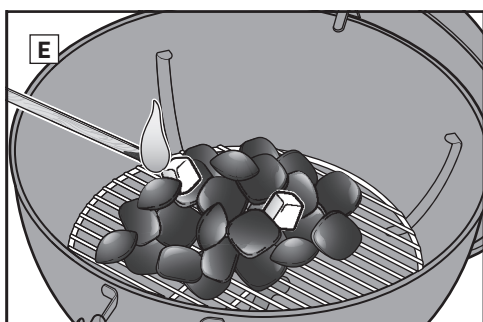
4. Lasciare la ciminiera di accensione in posizione fino a quando il carbone non sarà completamente acceso. Il carbone sarà completamente acceso quando risulterà coperto da una patina di cenere bianca.

Nota: prima di disporre il cibo sulla griglia di cottura, assicurarsi che i cubetti accendifuoco si siano completamente bruciati e il carbone incandescente sia ricoperto da uno strato di cenere. Non cominciare a cucinare prima che si sia formata una patina di cenere sul carbone.

5. Una volta che il carbone sarà completamente acceso, consultare le pagine seguenti per istruzioni su come disporre il carbone e avviare la cottura in base al metodo di cottura desiderato.

Accensione del carbone senza una ciminiera di accensione

1. Creare una piramide di carbone al centro della griglia (inferiore) del carbone e inserire un paio di cubetti accendifuoco (venduti separatamente) all'interno della piramide.



2. Accendere i cubetti accendifuoco con un accendigas a collo lungo o un fiammifero lungo. I cubetti accendifuoco accenderanno il carbone (E).

3. Attendere fino a quando il carbone non sarà completamente acceso. Il carbone sarà completamente acceso quando risulterà coperto da una patina di cenere bianca.

Nota: prima di disporre il cibo sulla griglia di cottura, assicurarsi che i cubetti accendifuoco si siano completamente bruciati e il carbone incandescente sia ricoperto da uno strato di cenere. Non cominciare a cucinare prima che si sia formata una patina di cenere sul carbone.

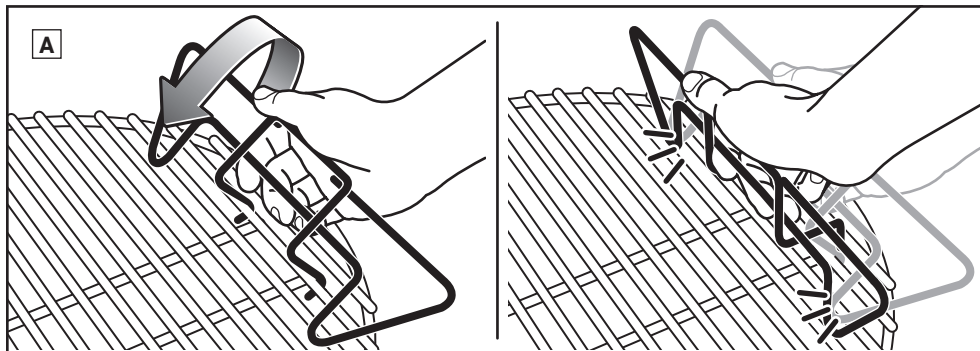
4. Una volta che il carbone sarà completamente acceso, consultare le pagine seguenti per istruzioni su come disporre il carbone e avviare la cottura in base al metodo di cottura desiderato.

ACCENSIONE DEL CARBONE

Preparazione del barbecue per la cottura indiretta

Quando si utilizza il metodo della cottura indiretta, si può scegliere se distribuire il carbone direttamente sulla griglia (inferiore) per il combustibile ai lati opposti del braciere o utilizzare i binari separa carbone WEBER (venduti separatamente).

- △ Quando si utilizzano i binari separa carbone (venduti separatamente), essi devono essere per prima cosa agganciati alla griglia (inferiore) per il combustibile sui lati opposti del braciere prima di accendere il combustibile (A).
- △ Evitare di posizionare il combustibile accanto alle maniglie del coperchio e del braciere o direttamente sotto il termometro e la serranda del coperchio.



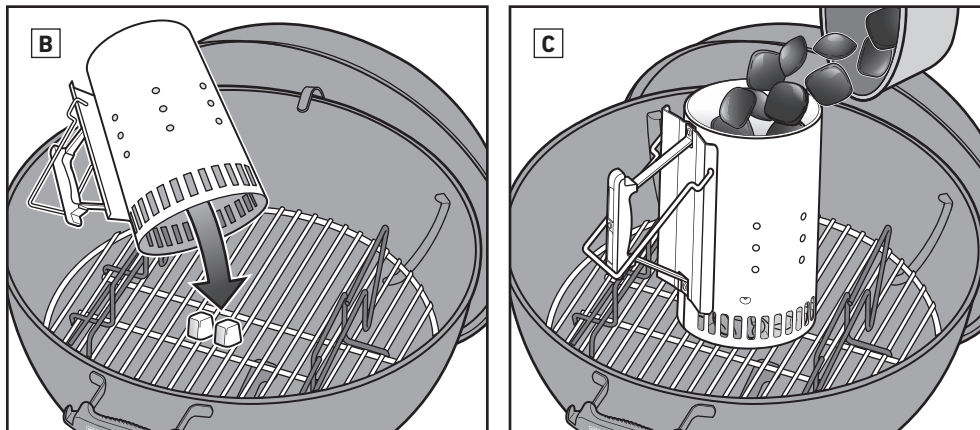
Accensione del carbone con una ciminiera di accensione

Il modo più semplice per accendere qualsiasi tipo di carbone è utilizzare una ciminiera di accensione, in particolare la ciminiera Weber RAPIDFIRE (venduta separatamente). Prima di accendere il carbone, consultare le precauzioni e le avvertenze fornite con la ciminiera di accensione RAPIDFIRE.

1. Mettere alcuni fogli di giornale accartocciato sul fondo della ciminiera di accensione (venduta separatamente) e posizionarla sulla griglia (inferiore) del carbone tra i binari separa carbone (venduti separatamente), se utilizzati; oppure mettere alcuni cubetti accendifuoco (venduti separatamente) al centro della griglia del carbone e posizionarvi sopra la ciminiera (B).
2. Riempire la ciminiera di accensione con il carbone (C).
3. Usando un accendigas a collo lungo o un fiammifero lungo, accendere i cubetti accendifuoco o il giornale attraverso i fori sul lato inferiore della ciminiera di accensione (D).
4. Lasciare la ciminiera di accensione in posizione fino a quando il carbone non sarà completamente acceso. Il carbone sarà completamente acceso quando risulterà coperto da una patina di cenere bianca.

Nota: prima di disporre il cibo sulla griglia di cottura, assicurarsi che i cubetti accendifuoco si siano completamente bruciati e il carbone incandescente sia ricoperto da uno strato di cenere. Non cominciare a cucinare prima che si sia formata una patina di cenere sul carbone.

5. Una volta che il carbone sarà completamente acceso, consultare le pagine seguenti per istruzioni su come disporre il carbone e avviare la cottura in base al metodo di cottura desiderato.



Accensione del carbone senza una ciminiera di accensione

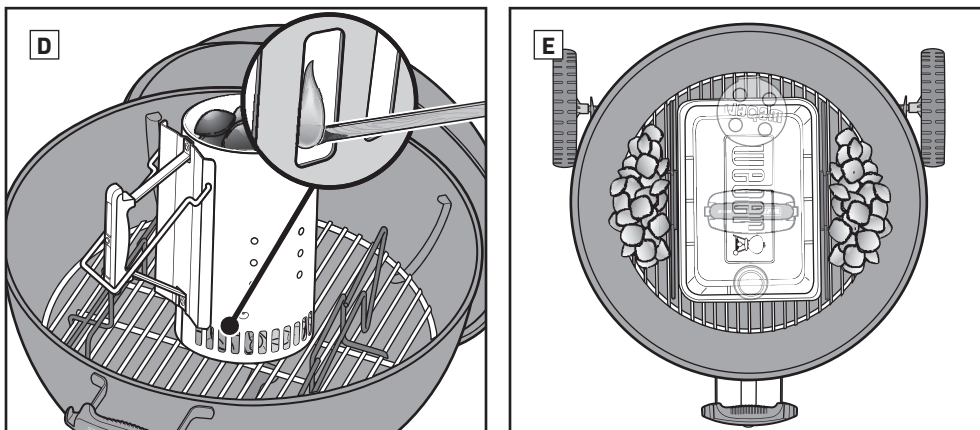
- △ Evitare di posizionare il carbone accanto alle maniglie del braciere o direttamente sotto il termometro e la serranda del coperchio.
- △ Quando si utilizzano i binari separa carbone (venduti separatamente), essi devono essere per prima cosa agganciati alla griglia (inferiore) per il combustibile sui lati opposti del braciere prima di accendere il combustibile (A).

1. Agganciare i binari separa carbone (venduti separatamente) alla griglia per il combustibile (inferiore) sui lati opposti del braciere.
2. Riempire i binari separa carbone con il combustibile desiderato. Evitare di posizionare il carbone accanto alle maniglie del braciere o direttamente sotto il termometro e la serranda del coperchio (E).
3. Mettere un paio di cubetti accendifuoco (venduti separatamente) all'interno del carbone.

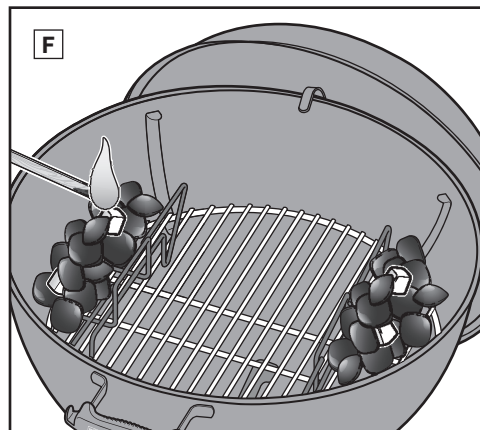
Nota: assicurarsi di non inserirli eccessivamente all'interno della piramide di bricchetti e di posizionarli appena sotto la superficie.

4. Accendere i cubetti accendifuoco con un accendigas a collo lungo o un fiammifero lungo (F). I cubetti accendifuoco accenderanno il carbone.
5. Attendere fino a quando il carbone non sarà completamente acceso. Il carbone sarà completamente acceso quando risulterà coperto da una patina di cenere bianca.

Nota: prima di disporre il cibo sulla griglia di cottura, assicurarsi che i cubetti accendifuoco si siano completamente bruciati e il carbone incandescente sia ricoperto da uno strato di cenere. Non cominciare a cucinare prima che si sia formata una patina di cenere sul carbone.



6. Una volta che il carbone sarà completamente acceso, consultare le pagine seguenti per istruzioni su come disporre il carbone e avviare la cottura in base al metodo di cottura desiderato.



Utilizzare solo carbone - conforme alla norma EN 1860-2.

Misurazione e aggiunta di carbone per la cottura a calore diretto

Diametro barbecue	Bricchetti di carbone WEBER	Bricchetti di carbone	Carbone di legno misto*
47 cm	25 bricchetti	30 bricchetti	0,68 kg
57 cm	30 bricchetti	40 bricchetti	0,87 kg
67 cm	45 bricchetti	60 bricchetti	1,91 kg

Misurazione e aggiunta di carbone per la cottura a calore indiretto

Diametro barbecue	Bricchetti di carbone WEBER		Bricchetti di carbone		Carbone di legno misto*	
	Bricchetti per la prima ora (per lato)	Bricchetti da aggiungere per ciascuna ora supplementare (per lato)	Bricchetti per la prima ora (per lato)	Bricchetti da aggiungere per ciascuna ora supplementare (per lato)	Carbone per la prima ora (per lato)	Carbone da aggiungere per ciascuna ora supplementare (per lato)
47 cm	10 bricchetti	4 bricchetti	15 bricchetti	7 bricchetti	0,36 kg	0,12 kg
57 cm	15 bricchetti	4 bricchetti	20 bricchetti	7 bricchetti	0,36 kg	0,12 kg
67 cm	20 bricchetti	6 bricchetti	30 bricchetti	8 bricchetti	0,55 kg	0,12 kg

METODI DI COTTURA - CALORE DIRETTO

Distribuzione del carbone per il calore diretto

1. Quando si usa il barbecue a carbone, utilizzare sempre guanti o manopole da barbecue resistenti al calore, conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore.

ATTENZIONE: il barbecue, le maniglie del barbecue e delle serrande/valvole di tiraggio diventeranno caldi. Assicurarsi di indossare guanti o muffole da barbecue per evitare ustioni alle mani.

2. Quando il carbone sarà completamente acceso, distribuirlo uniformemente sulla griglia per il combustibile servendosi di pinze a manico lungo (A) o di un rastrello per carbone WEBER (venduto separatamente).
3. Assicurarsi che la maniglia del sistema di pulizia ONE-TOUCH e la valvola del coperchio siano completamente aperte (B), (C).
4. Una volta che il carbone sarà diventato incandescente e ricoperto da una patina di cenere, rimontare la griglia di cottura all'interno del braciere.

5. Chiudere il coperchio del barbecue.

6. Preriscaldare la griglia di cottura per circa 10-15 minuti.

7. Dopo aver preriscaldato la griglia di cottura, aprire il coperchio. Utilizzando una spazzola per griglie, pulire la griglia di cottura.

Nota: Se si utilizza una spazzola con setole in acciaio inox, sostituirla se si trovano setole staccate sulla griglia di cottura o sulla spazzola stessa.

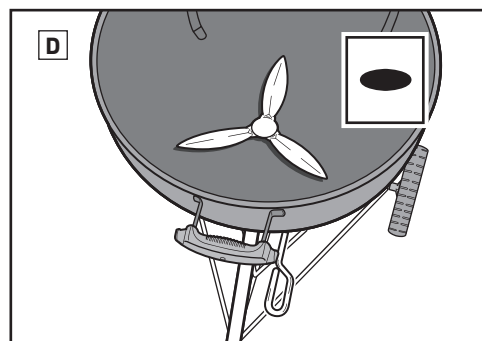
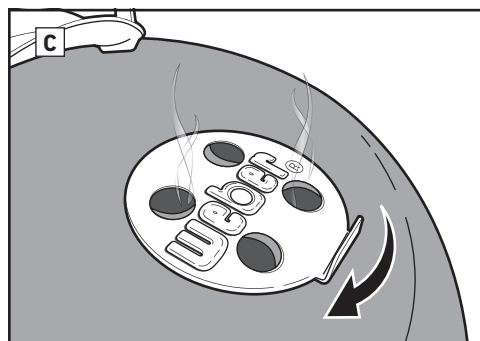
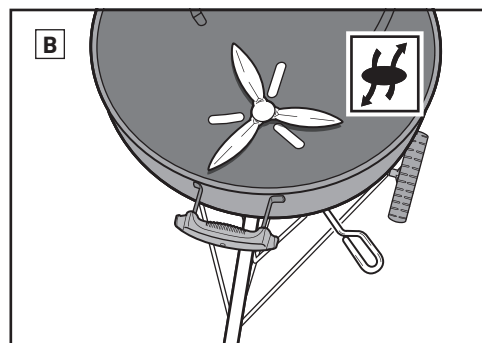
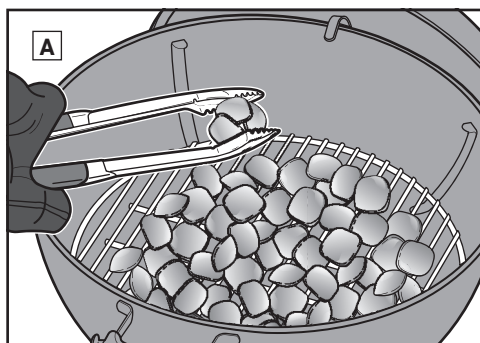
8. Disporre il cibo sulla griglia di cottura.

Nota: per aprire il coperchio del barbecue durante la cottura, farlo scorrere lateralmente anziché direttamente verso l'alto. Sollevandolo verso l'alto, si può creare aspirazione facendo così finire la cenere sul cibo.

9. Chiudere il coperchio e consultare la ricetta per i tempi di cottura consigliati.

Al termine della cottura...

Chiudere la serranda del coperchio e le prese d'aria sul braciere per estinguere il carbone (D).



METODI DI COTTURA - CALORE INDIRETTO

Distribuzione del carbone per il calore indiretto

1. Quando si usa il barbecue a carbone, utilizzare sempre guanti o manopole da barbecue resistenti al calore, conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore.

ATTENZIONE: il barbecue, le maniglie del barbecue e le maniglie delle valvole di aerazione e tiraggio diventeranno caldi. Assicurarsi di indossare guanti o muffole da barbecue per evitare ustioni alle mani.

2. Una volta che il carbone risulterà completamente acceso con il metodo di cottura indiretta preferito (fare riferimento alla sezione "Accensione del carbone"), assicurarsi che il carbone sia posizionato correttamente ai lati opposti del braciere usando guanti o muffole per barbecue e pinze con impugnatura lunga. Evitare di posizionare il carbone accanto alle maniglie del braciere o direttamente sotto il termometro o la valvola del coperchio (A). È possibile posizionare una leccarda tra il carbone per raccogliere eventuali gocciolamenti dal cibo.

3. Assicurarsi che la maniglia del sistema di pulizia ONE-TOUCH e la valvola del coperchio siano completamente aperte (B), (C).

4. Una volta che il carbone sarà diventato incandescente e ricoperto da una patina di cenere, rimontare la griglia di cottura all'interno del braciere. Se la griglia di cottura è dotata di lati incernierati, assicurarsi che si trovino direttamente sopra il carbone all'interno del braciere. In questo modo sarà più facile aggiungere altro carbone, se necessario.

5. Chiudere il coperchio del barbecue.

6. Preriscaldare la griglia per circa 10-15 minuti.

7. Dopo aver preriscaldato la griglia di cottura, aprire il coperchio. Utilizzando una spazzola per griglie, pulire la griglia di cottura.

Nota: Se si utilizza una spazzola con setole in acciaio inox, sostituirla se si trovano setole staccate sulla griglia di cottura o sulla spazzola stessa.

8. Posizionare il cibo al centro della griglia di cottura, sopra una leccarda, se la si usa.

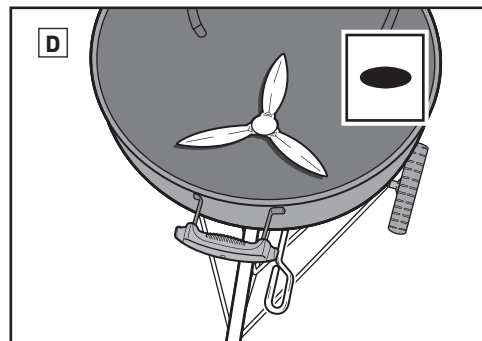
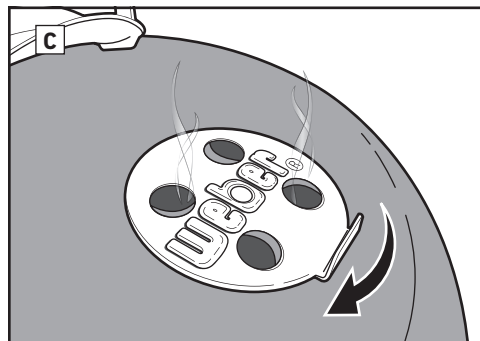
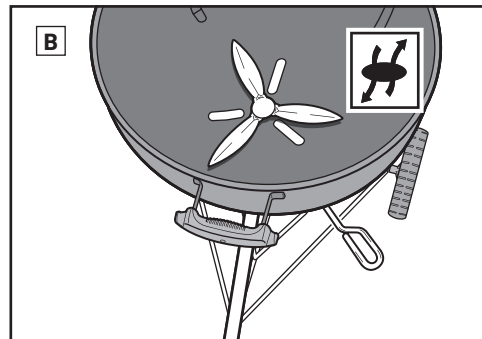
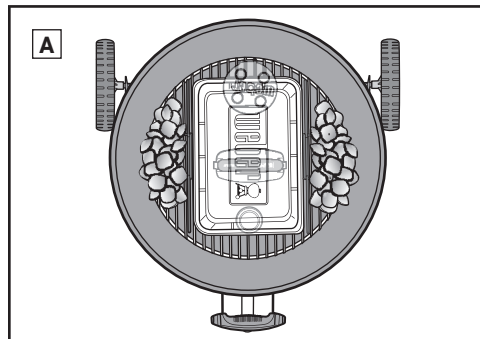
Nota: per aprire il coperchio del barbecue durante la cottura, farlo scorrere lateralmente anziché direttamente verso l'alto. Sollevandolo verso l'alto, si può creare aspirazione facendo così finire la cenere sul cibo.

9. Chiudere il coperchio. Posizionare sempre il coperchio in modo che il termometro non si trovi sopra il carbone e quindi esposto al calore diretto. Consultare la ricetta per i tempi di cottura consigliati. Regolare la posizione delle serrande del coperchio e del braciere per abbassare la temperatura interna del barbecue, se necessario.

Nota: ruotare la serranda del coperchio, aprendola completamente, per alzare la temperatura e chiuderla un po' per abbassarla.

Al termine della cottura...

Chiudere la valvola di tiraggio sul coperchio e le prese d'aria sul braciere per estinguere il carbone (D).



CONSIGLI E SUGGERIMENTI

Indossare guanti da barbecue

Quando si usa il barbecue a carbone, utilizzare sempre guanti o manopole da barbecue resistenti al calore, conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore. Le prese d'aria, le valvole di tiraggio, le maniglie e il braciere si riscaldano durante il processo di cottura; proteggere sempre quindi mani e avambracci.

Non usare liquido combustibile

Evitare l'uso di liquidi combustibili in quanto possono conferire un sapore chimico al cibo. Le ciminiere di accensione (vendute separatamente) e i cubetti accendifuoco (venduti separatamente) sono sistemi molto più puliti e molto più efficaci per accendere il carbone.

Preriscaldare il barbecue

Preriscaldare il barbecue con il coperchio chiuso per 10-15 minuti consente di preparare il barbecue per la cottura. Con il carbone incandescente, la temperatura sotto il coperchio dovrebbe raggiungere i 260 °C. Il calore scioglie i residui di cibo attaccati alla griglia, facilitandone la rimozione con una spazzola dotata di setole di acciaio inossidabile. Il preriscaldamento aiuta anche a riscaldare la griglia sufficientemente per scottare il cibo correttamente ed evitare che si attacchi alla griglia.

Nota: utilizzare una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inox. Sostituire la spazzola se si trovano setole staccate sulla griglia di cottura o sulla spazzola stessa.

Oliare il cibo, non la griglia

L'olio impedisce al cibo di attaccarsi e aggiunge anche sapore e succosità. Spennellare o spruzzare leggermente il cibo con olio e non la griglia.

Il flusso d'aria è importante

Il carbone ha bisogno di aria per bruciare. Il coperchio deve rimanere chiuso il più possibile, ma tenere aperte sia la valvola sul coperchio sia la valvola di tiraggio del braciere. Rimuovere regolarmente le ceneri dal fondo del barbecue per non bloccare le prese d'aria.

Mettere il coperchio

Quattro importanti motivi per cui il coperchio dovrebbe rimanere chiuso il più possibile.

1. Mantiene la griglia sufficientemente calda per rosolare il cibo.
2. Accorcia il tempo di cottura e impedisce che il cibo si secchi.
3. Intrappola l'affumicatura che si sviluppa quando il grasso e i succhi evaporano nel barbecue.
4. Previene le fiammate limitando l'ossigeno.

Domare le fiamme

Le fiammate sono inevitabili, ma questa è una cosa positiva perché aiutano a scottare la superficie del cibo grigliato; tuttavia, troppe fiammate possono bruciarlo. Tenere il coperchio chiuso il più possibile. In questo modo si limiterà la quantità di ossigeno all'interno del barbecue e questo contribuirà a spegnere eventuali fiammate. Se non si riesce a controllare le fiamme, spostare temporaneamente il cibo sul calore indiretto, fino a quando la situazione non è nuovamente sotto controllo.

Congelato o fresco

Sia che si stiano cuocendo cibi freschi o surgelati, seguire le linee guida sulla sicurezza riportate sulla confezione e cucinare sempre alla temperatura interna consigliata. Il cibo congelato impiegherà più tempo a cuocere e potrebbe essere necessario aggiungere più combustibile a seconda del tipo di alimento.

La pulizia prima di tutto

Per mantenere il barbecue in condizioni perfette negli anni a venire, attenersi alle semplici istruzioni riportate nella sezione della manutenzione.

- Per un corretto flusso d'aria e una migliore cottura, rimuovere la cenere e il carbone dal fondo del barbecue e dalla cassetta raccogli-cenere prima di ogni utilizzo. Assicurarsi che tutto il carbone sia completamente spento e che il barbecue si sia raffreddato prima di procedere.
- Si potrà notare un fenomeno simile allo "spellamento" della vernice sulla parte interna del coperchio. Durante l'uso, il grasso e il fumo si ossidano lentamente trasformandosi in carbonio e depositi sulla parte interna del coperchio. Rimuovere il grasso carbonizzato dall'interno del coperchio con una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inox. Per ridurre ulteriormente eventuali accumuli, la parte interna del coperchio può essere pulita con un tovagliolo di carta dopo la cottura, quando il barbecue è ancora caldo (non rovente).
- Pulire le superfici verniciate, smaltate e in plastica sull'esterno del barbecue utilizzando acqua calda e sapone e un panno non abrasivo.
- Se il barbecue è esposto a condizioni ambientali particolarmente avverse, sarà necessario pulirne la parte esterna più spesso. Pioggia acida, prodotti chimici e salsedine potrebbero arrugginire la superficie. WEBER raccomanda di pulire l'esterno del barbecue con acqua tiepida e sapone. Quindi risciacquare e asciugare accuratamente.
- Non utilizzare i seguenti prodotti per pulire il barbecue: lucidi o vernici per acciaio inox abrasivi, detergenti contenenti acido, acqueragia o xilene, detergenti per forni, detergenti abrasivi (detersivi per cucina) o pagliette abrasive.

SICUREZZA ALIMENTARE

Consigli per la sicurezza alimentare

- Non scongelare carne, pesce o pollame a temperatura ambiente. Scongelare in frigorifero.
- Lavare accuratamente le mani con acqua calda e detergente prima di preparare gli alimenti e dopo aver maneggiato carne fresca, pesce e pollame.
- Non mettere mai cibo cotto su un piatto usato per alimenti crudi.
- Lavare in acqua calda e detergente tutti i piatti e gli utensili da cucina venuti a contatto con carne o pesce crudi e risciacquarli.

Per ricette e consigli sulla cottura, visitare www.weber.com.

GUIDA ALLA COTTURA

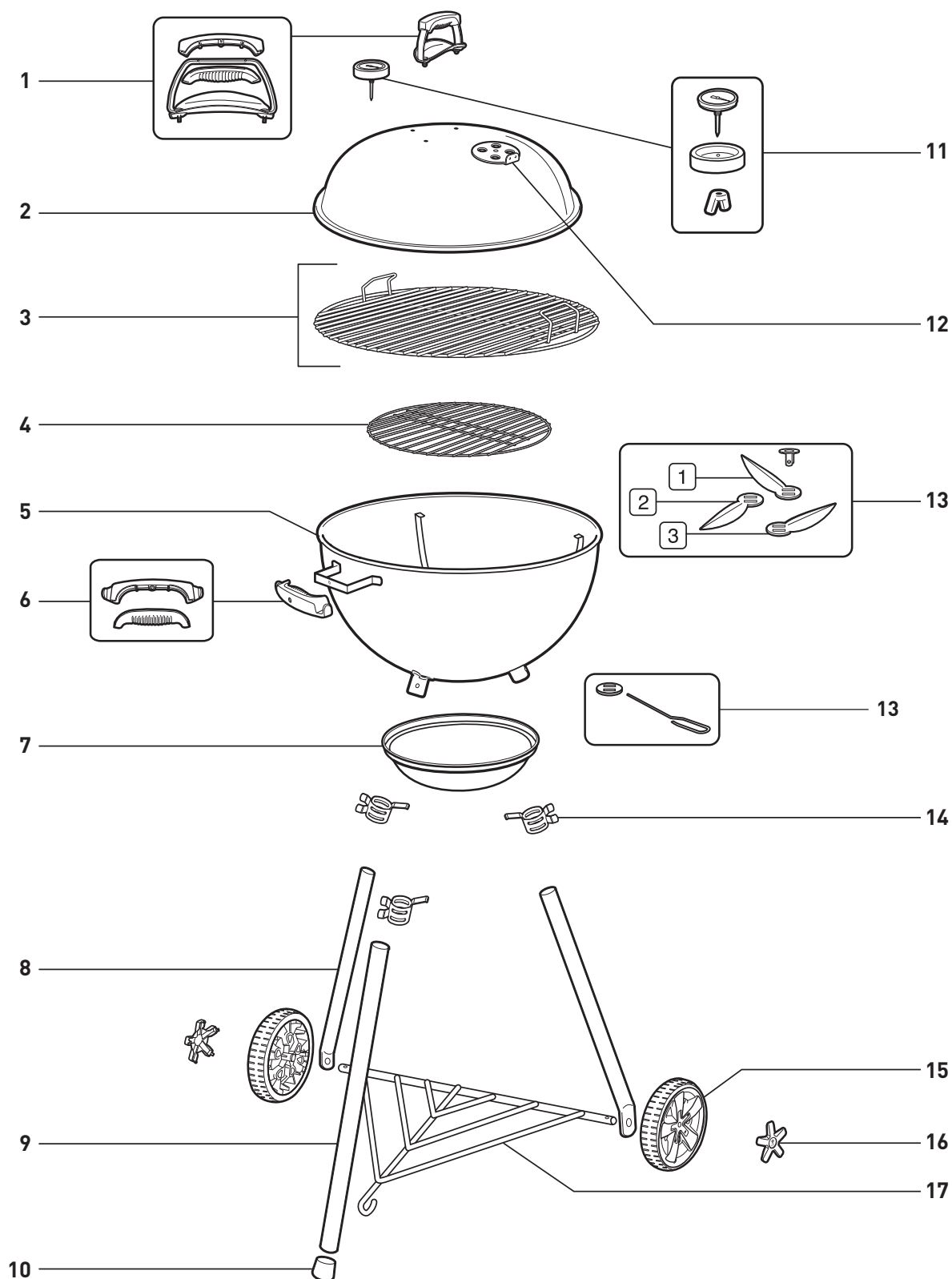
I tempi di cottura per la carne di manzo e di agnello sono basati sulla definizione di cottura media dell'USDA (United States Department of Agriculture), se non diversamente specificato. I tagli, lo spessore, il peso e i tempi di cottura sono semplici linee guida. Fattori come l'altitudine, il vento e la temperatura esterna possono influenzare i tempi di cottura.

Per ricette e consigli sulla cottura, visitare il sito www.weber.com.

		Spessore/Peso	Tempo di cottura approssimativo
CARNE ROSSA	Bistecca: "New York strip", costata di manzo, scamone, fiorentina e filet mignon (filetto)	2 cm di spessore	4 - 6 minuti calore diretto intenso
		2,5 cm di spessore	6 - 8 minuti calore diretto intenso
		5 cm di spessore	14 - 18 minuti cuocere per 6 - 8 minuti su calore diretto intenso, quindi per 8 - 10 minuti su calore indiretto intenso
	Bavetta di manzo	0,7 - 1 kg, spessore di 2 cm	8 - 10 minuti calore diretto medio
	Svizzera di manzo macinato	2 cm di spessore	8 - 10 minuti calore diretto medio
MAIALE	Filetto di manzo	1,4 - 1,8 kg	45 - 60 minuti 15 minuti su calore diretto medio, quindi 30 - 45 minuti su calore indiretto medio
	Salsiccia (würstel): fresca	Salsiccia di 85 g	20 - 25 minuti calore diretto basso
	Braciola: disossata o con osso	2 cm di spessore	6 - 8 minuti calore diretto intenso
		3 - 4 cm di spessore	10 - 12 minuti cuocere per 6 minuti su calore diretto intenso, quindi 4 - 6 minuti su calore indiretto intenso
	Costolette: costine, puntine	1,4 - 1,8 kg	1 ora emezza - 2 ore calore indiretto medio
POLLAME	Costolette: in stile country, non disossate	1,4 - 1,8 kg	1 ora e mezza - 2 ore calore indiretto medio
	Filetto di manzo	0,5 kg	30 minuti rosolare 5 minuti su calore diretto intenso, quindi cuocere per 25 minuti su calore indiretto medio
	Petto di pollo: disossato, senza pelle	170 - 227 g	8 - 12 minuti calore diretto medio
	Cosce di pollo: disossate, senza pelle	113 g	8 - 10 minuti calore diretto medio
	Pezzi di pollo: con osso, assortiti	85 - 170 g	36 - 40 minuti 6 - 10 minuti su calore diretto basso, quindi per 30 minuti su calore indiretto medio
FRUTTI DI MARE	Pollo: intero	1,8 - 2,25 kg	1 - 1½ ora calore indiretto medio
	Pollastrella da allevamento	0,7 - 0,9 kg	60 - 70 minuti calore indiretto medio
	Tacchino: intero, senza farcitura	4,5 - 5,5 kg	2 ore - 2 ore e mezza calore indiretto medio
	Pesce, filetto, trancio: halibut, dentice, salmone, branzino, pesce spada, tonno	0,6 - 1,25 cm di spessore	3 - 5 minuti calore diretto medio
		2,5 - 3 cm di spessore	10 - 12 minuti calore diretto medio
VERDURE	Pesce: intero	0,5 kg	15 - 20 minuti calore indiretto medio
		1,4 kg	30 - 45 minuti calore indiretto medio
	Gamberetti	14 g	2 - 4 minuti calore diretto intenso
	Asparagi	1,25 cm di diametro	6 - 8 minuti calore diretto medio
	Pannocchia	con le foglie	25 - 30 minuti calore diretto medio
		senza foglie	10 - 15 minuti calore diretto medio
	Funghi	shiitake o funghi chiodini	8 - 10 minuti calore diretto medio
		champignon	10 - 15 minuti calore diretto medio
	Cipolla	tagliata a metà	35 - 40 minuti calore indiretto medio
		Fette da 1,25 cm	8 - 12 minuti calore diretto medio
	Patate	intere	45 - 60 minuti calore indiretto medio
		Fette da 1,25 cm	9 - 11 minuti sbollentare per 3 minuti, quindi cuocere per 6 - 8 minuti a calore diretto medio

Assicurarsi che il cibo possa essere posizionato sulla griglia con il coperchio chiuso, lasciando circa 2,5 cm di spazio libero tra il cibo e il coperchio.

Original Kettle - E-4710 / E-5710 - 47cm / 57cm - EU 012023



**AUSTRIA**

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

CHILE

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

FRANCE

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Grill Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

USA

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other Eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com