



Manuale utente del barbecue a carbone

Master-Touch E-5770 / SE E-5775

57 cm

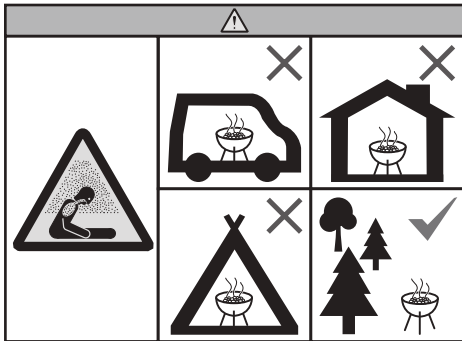
Conservare per riferimento. Questo Manuale utente contiene importanti avvertenze e precauzioni sui pericoli inerenti al prodotto. Per le istruzioni di montaggio, fare riferimento alla Guida all'assemblaggio. Non usare il barbecue al coperto!

Visita www.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 accendifuoco liquido o carbone impregnato di accendifuoco liquido a carbone caldo o molto caldo. Dopo l'uso, rimettere il tappo al contenitore dell'accendifuoco liquido 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 accendifuoco liquido (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 accendifuoco liquido 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 sicura, libera da materiale infiammabile.
- ⚠ 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 guanti o muffole 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 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

- ⚠ Prima di rimuovere il coperchio dalla cerniera, aprirlo per allentare la tensione sulle molle della cerniera stessa.

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 www.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 www.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 scoloramenti

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 ABBA 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.

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.

8650464

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

05/09/23

IT

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.

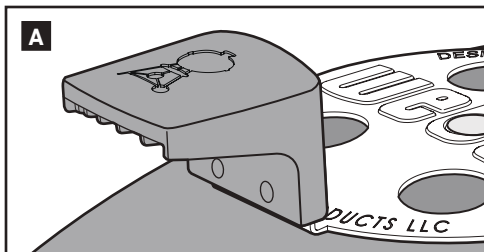
Per le informazioni di contatto, vedere l'elenco delle Business Unit internazionali in fondo a questo Manuale utente.

SISTEMA DI COTTURA

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

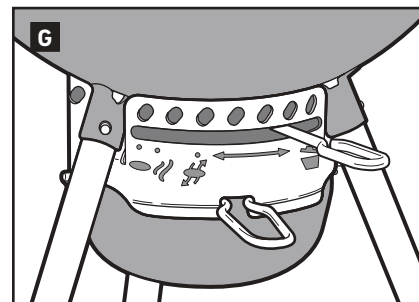
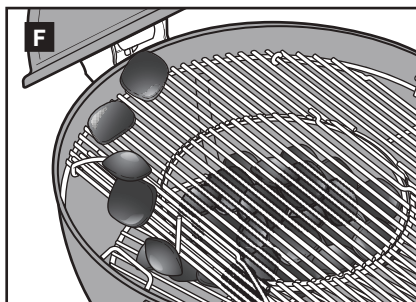
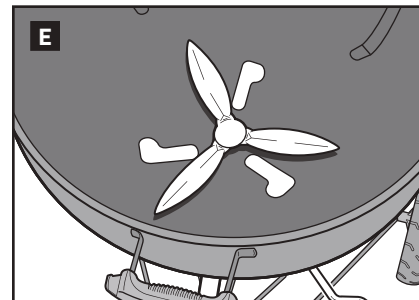
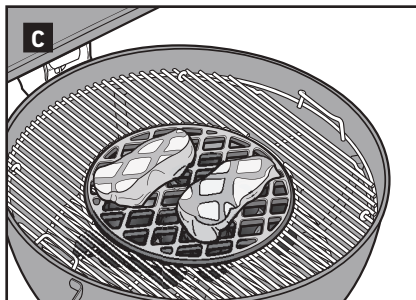
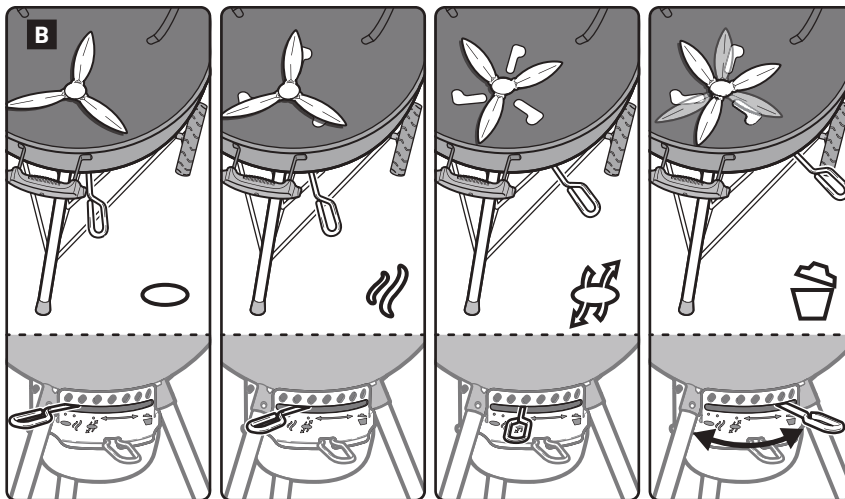
A Prese d'aria e valvole di tiraggio

Un fattore importante nella cottura sul carbone è l'aria. Più aria si lascia entrare nel barbecue, maggiore 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 prese d'aria per il braciere e possono essere utilizzate per indirizzare una maggiore quantità di ossigeno verso le fiamme oppure per estinguerle facilmente.



CARATTERISTICHE SPECIALI

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

C Compatibilità con gli accessori WEBER CRAFTED

La griglia di cottura può essere dotata di una speciale area centrale rimovibile. Questa caratteristica consente di inserire facilmente gli accessori per la cottura WEBER CRAFTED, come una griglia per rosolatura (inclusa nel modello SE E5775), un supporto per poltame o una pietra per pizza (tutti venduti separatamente). Ciascuna opzione offre infinite opportunità per provare nuove ricette. Per la linea completa di accessori WEBER CRAFTED, visitare il nostro sito web all'indirizzo: www.weber.com.

D Coperchio incernierato

Con questo coperchio incernierato in acciaio inossidabile non è più necessario appoggiare il coperchio da qualche altra parte quando si cucina (non raffigurato). Per utilizzare il girarosto WEBER (venduto separatamente) è possibile rimuovere il coperchio dal braciere.

E Valvole di tiraggio sul braciere per la cottura a bassa temperatura

La forma di queste valvole di tiraggio consente di ottenere un flusso d'aria perfetto per cuocere a bassa temperatura.

F Griglia di cottura incernierata

La griglia incernierata è dotata su entrambi i lati di un'area che può essere sollevata per consentire di aggiungere facilmente il combustibile.

G Capiente raccogli-cenere

Il raccogli-cenere ad alta capacità, completamente chiuso, evita che la cenere sia sollevata dal vento e può essere facilmente rimosso per un rapido smaltimento della cenere e una pulizia agevole.

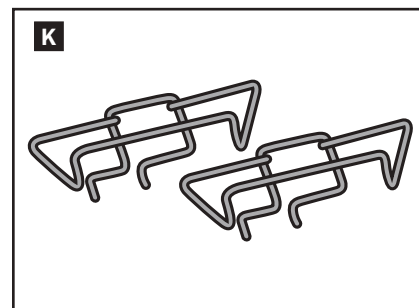
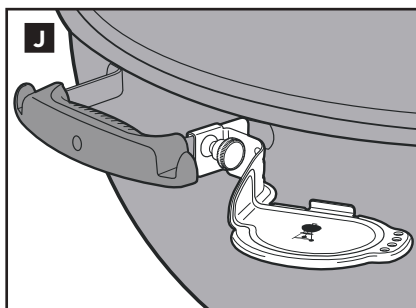
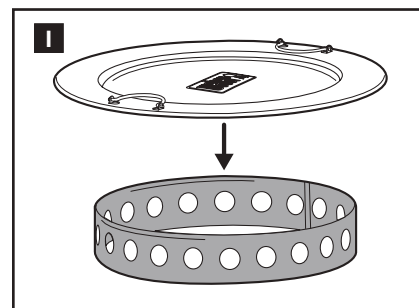
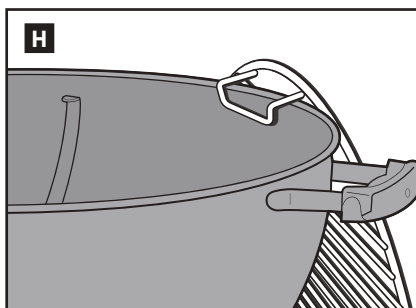
H Griglia di cottura con maniglie ricurve

Le maniglie curve della griglia di cottura consentono di appendere la griglia e le griglie WEBER CRAFTED al lato del braciere.

Nota: rimuovere le griglie di cottura WEBER CRAFTED prima di appendere sul lato del braciere.

I Anello per affumicatura e piatto diffusore

Questi accessori ti aiuteranno a mantenere la temperatura costante e bassa per un periodo di tempo più lungo. Noi chiamiamo questo metodo di cottura "low & slow".



J Staffa per iGRILL

La staffa per l'iGRILL fornisce una superficie magnetica per posizionare l'iGRILL MINI o l'iGRILL 2 (entrambi venduti separatamente) durante la cottura, e offre inoltre spazio per un massimo di 4 sonde. Rimuovere la staffa per l'iGRILL quando non è in uso.

K BINARI SEPARA CARBONE

PRIMA DELL'ACCENSIONE

Selezione di 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 infiammabili includono, per esempio, pavimentazioni esterne, patio e verande in legno naturale o trattato.

Calcolare la quantità di carbone necessaria

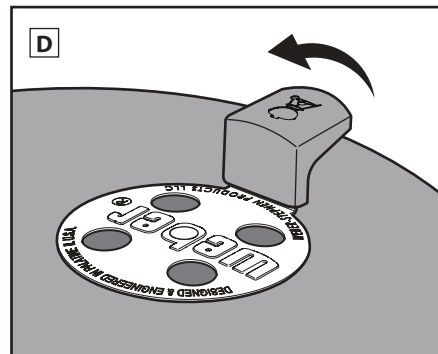
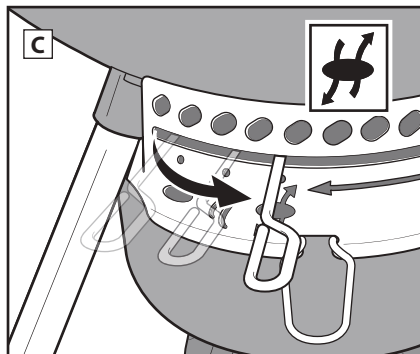
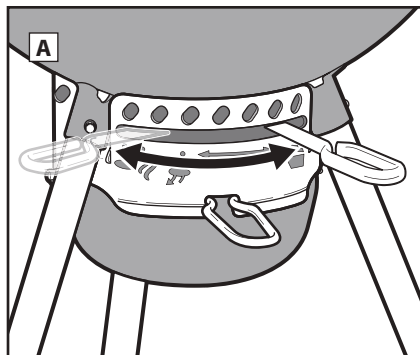
La quantità di carbone da utilizzare dipende dal cibo che si vuole grigliare e dalle dimensioni del barbecue. Se si devono cuocere alimenti piccoli e teneri che richiedono meno di 20 minuti di cottura, consultare la tabella *Misurazione e aggiunta di carbone per il calore diretto*. Se si devono cuocere tagli di carne più grandi che richiedono 20 minuti o più di cottura o cibi delicati, consultare la tabella *Misurazione e aggiunta di carbone per il calore indiretto*. Per ulteriori dettagli sulla differenza tra la cottura diretta e quella 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 facendolo scorrere.
2. Per togliere la griglia di cottura WEBER CRAFTED, rimuovere prima la parte centrale e quindi la griglia completa. *Nota: le maniglie ricurve della griglia di cottura consentono di appenderla sul lato del braciere.*
3. Togliere la griglia (inferiore) del carbone 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 avanti e indietro la maniglia del sistema di pulizia ONE-TOUCH per trasferire la cenere dal fondo del barbecue nel raccogli-cenere (A).
4. Per rimuovere il raccogli-cenere ad alta capacità e smaltire la cenere, comprimere la maniglia del raccogli-cenere per staccarla dal barbecue (B).



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

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

ACCENSIONE DEL CARBONE

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

Preparazione del barbecue per il metodo di cottura diretta

Accensione del carbone con una ciminiera di accensione

Il modo più semplice e preciso 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.

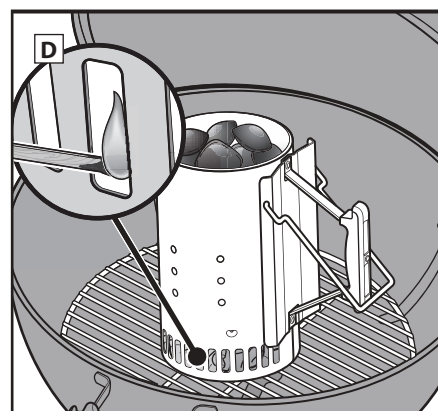
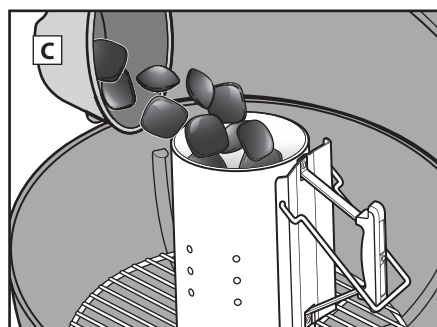
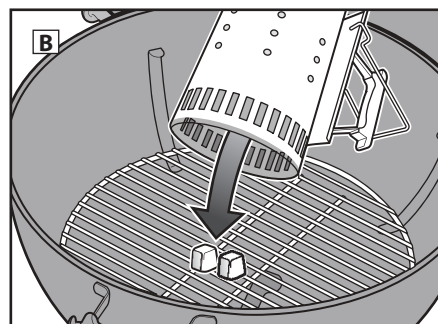
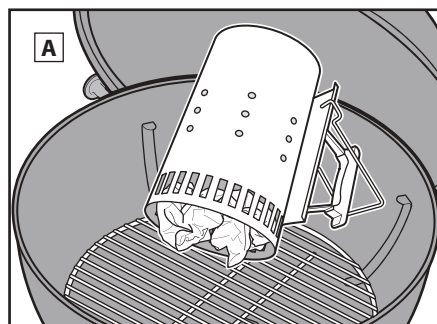
1. Mettere alcuni fogli di giornale accartocciato sul fondo della ciminiera di accensione e posizionarla sulla griglia (inferiore) del carbone (A), oppure mettere alcuni cubetti accendifuoco (venduti separatamente) al centro della griglia del carbone e posizionarvi sopra la ciminiera di accensione (B).
2. Riempire la ciminiera di accensione con il carbone (C).
3. Utilizzando 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 mettere il cibo sulla griglia di cottura, assicurarsi che i cubetti accendifuoco siano completamente bruciati e il carbone incandescente e ricoperto da una patina di cenere. Non iniziare 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

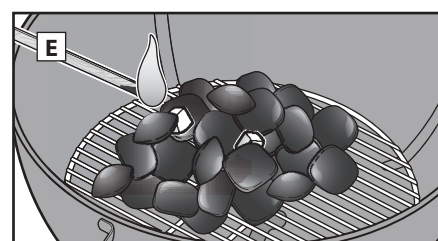
1. Creare una piramide di carbone al centro della griglia (inferiore) del carbone e inserire un paio di cubetti accendifuoco (venduti separatamente) all'interno della piramide.
2. Accendere i cubetti accendifuoco con un accendigas a collo lungo o un fiammifero lungo. I cubetti accendifuoco accenderanno 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 mettere il cibo sulla griglia di cottura, assicurarsi che i cubetti accendifuoco siano completamente bruciati e il carbone incandescente e ricoperto da una patina di cenere. Non iniziare 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.



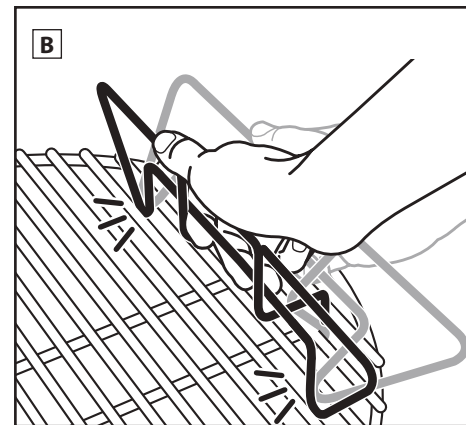
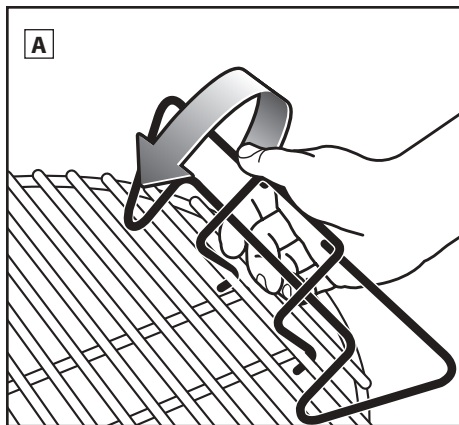
ACCENSIONE DEL CARBONE

Preparazione del barbecue per il metodo di cottura indiretta

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

- ⚠ Evitare di posizionare il carbone accanto alle maniglie del braciere o direttamente sotto il termometro e la serranda del coperchio.
- ⚠ Se si utilizzano i CHAR-RAIL oppure i CHAR-BASKET, collocarli nel braciere del barbecue sulla griglia (inferiore) del carbone prima di accendere il carbone.

Per installare i CHAR-RAIL, agganciarli alle barre esterne della griglia per il carbone (A) e spingere la parte anteriore dei binari verso il basso. La parte anteriore dei CHAR-RAIL deve scorrere sulla quarta barra della griglia per il carbone e deve scattare in posizione (B).



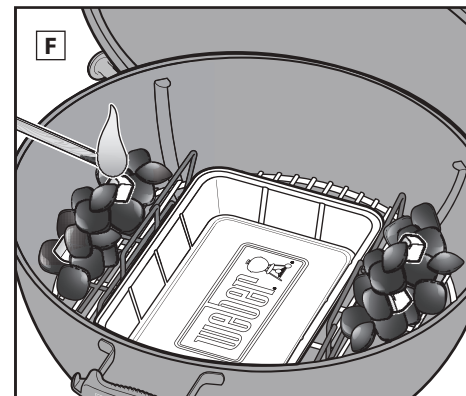
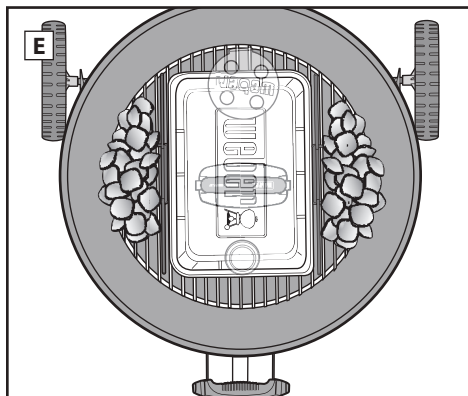
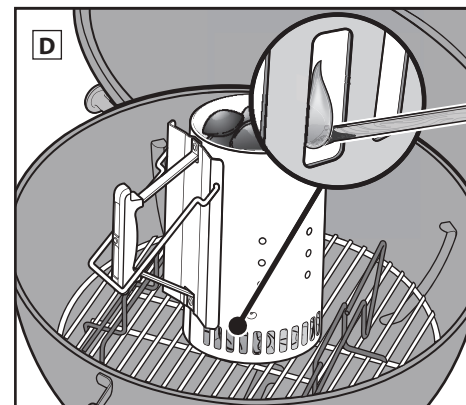
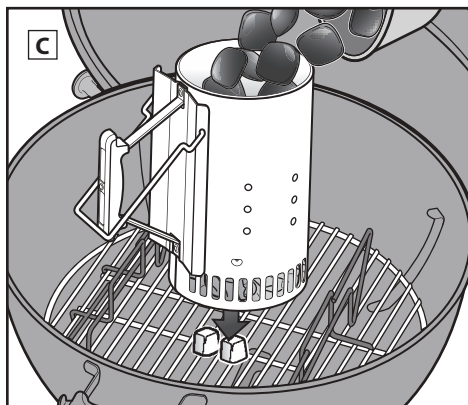
Accensione del carbone con una ciminiera di accensione

Il modo più semplice e preciso 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 posizionare la ciminiera sulla griglia (inferiore) del carbone tra i CHAR-RAIL oppure i CHAR-BASKET, se in uso. In alternativa, è possibile mettere alcuni cubetti accendifuoco (venduti separatamente) al centro della griglia (inferiore) per il carbone. Posizionare la ciminiera di accensione sui cubetti accendifuoco e riempirla con il carbone (C).
2. Utilizzando 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).
3. 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 mettere il cibo sulla griglia di cottura, assicurarsi che i cubetti accendifuoco siano completamente bruciati e il carbone incandescente e ricoperto da una patina di cenere. Non iniziare 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 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.
- ⚠ Se si utilizzano i CHAR-RAIL oppure i CHAR-BASKET, collocarli nel braciere del barbecue sulla griglia (inferiore) del carbone prima di accendere il carbone.

1. Posizionare i CHAR-RAIL oppure i CHAR-BASKET sulla griglia (inferiore) per il carbone sui lati opposti del braciere.
2. Riempire ciascun CHAR-RAIL oppure CHAR-BASKET con il tipo di carbone preferito. 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 mettere il cibo sulla griglia di cottura, assicurarsi che i cubetti accendifuoco siano completamente bruciati e il carbone incandescente e ricoperto da una patina di cenere. Non iniziare 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.

Nota: il barbecue, le maniglie del barbecue e le maniglie 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 barbecue, pulire la griglia di cottura.

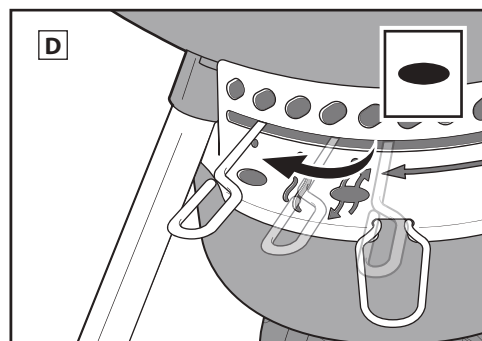
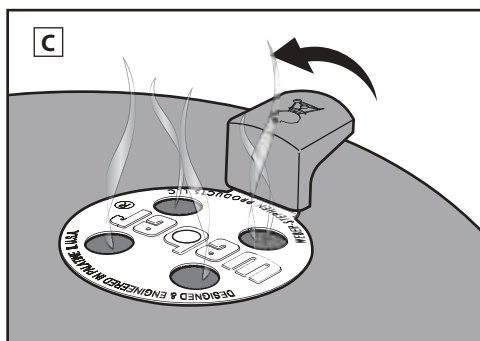
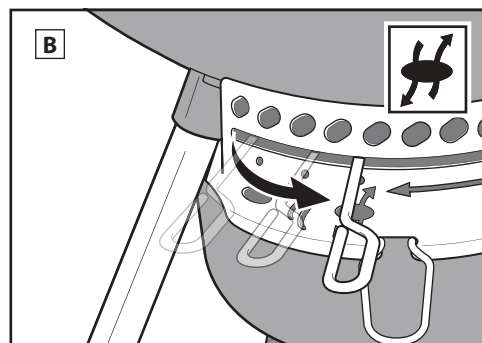
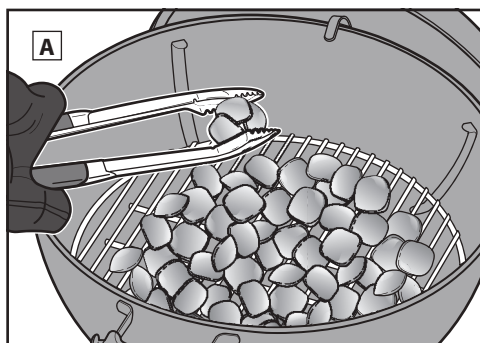
Nota: se si utilizza una spazzola con setole in acciaio inox, sostituirla se si trovano setole staccate sulla griglia di cottura o sulla spazzola stessa.

8. Disporre il cibo sulla griglia di cottura.

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

Al termine della cottura...

Chiudere la valvola di tiraggio sul 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.

Nota: il barbecue, le maniglie del barbecue e le maniglie delle serrande/valvole di 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 barbecue, 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.

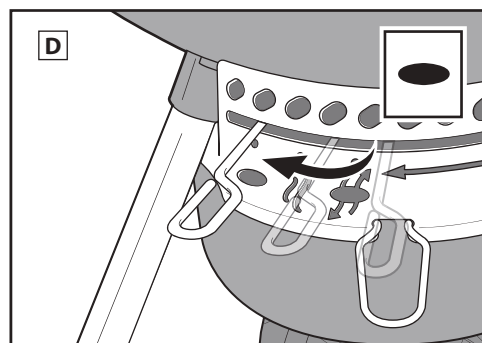
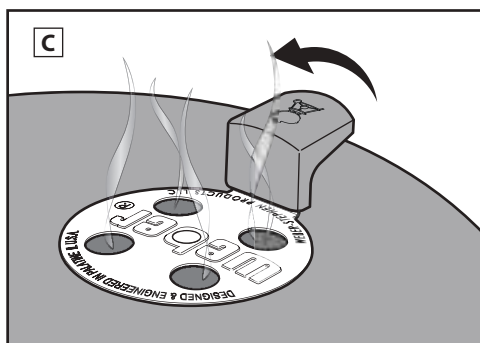
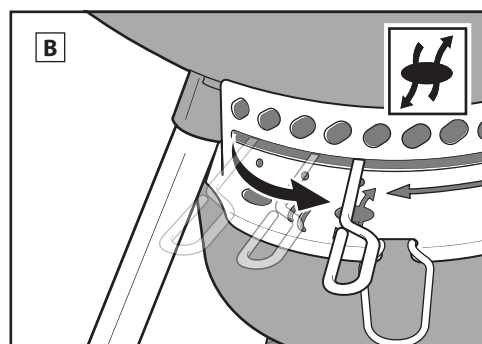
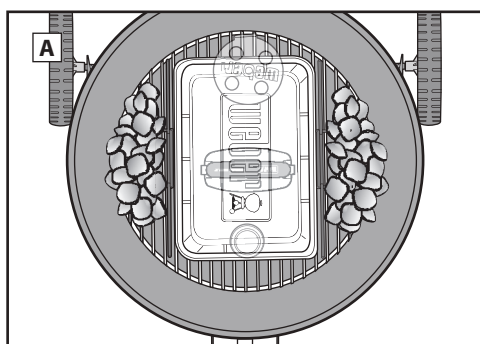
8. Posizionare il cibo al centro della griglia di cottura, sopra una leccarda, se la si usa.

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



Preparazione del barbecue per la cottura Low & Slow

- 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.

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

- Con la griglia del carbone nella posizione inferiore nel braciere, installare l'anello per affumicatura al centro della griglia del carbone (A).

- Riempire l'anello con circa 45-50 bricchetti. Distribuire bene i bricchetti di carbone in modo che siano al livello dell'anello o appena sotto il margine superiore dello stesso.

Nota: non riempire eccessivamente l'anello per l'affumicatura. Accertarsi che il piatto diffusore sia appoggiato sulla parte superiore dell'anello. Prima di accendere, rimuovere i bricchetti in eccesso, se necessario.

- Spostare la maniglia del sistema di pulizia ONE-TOUCH nella posizione completamente aperta (B).

- Posizionare 3 cubetti accendifuoco WEBER al centro del carbone e accendere con un accendigas a collo lungo o fiammiferi (C). Accendendo il carbone al centro, i bricchetti bruceranno lentamente dall'interno verso l'esterno e si accenderanno in modo uniforme durante la cottura. I bricchetti sono pronti una volta che inizierà a formarsi una patina grigia su quelli posizionati più al centro (in genere dopo 15-20 minuti).

- Posizionare il piatto diffusore al centro sull'anello (D). Assicurarsi che il piatto diffusore sia in posizione orizzontale e stabile sull'anello. Tenere aperto il coperchio fino a quando non si sarà formata una patina di cenere sul carbone.

Nota: posizionare sempre una leccarda usa e getta sul piatto diffusore per raccogliere eventuali gocciolature dal cibo e ridurre al minimo i tempi di pulizia. Per aiutare a moderare la temperatura e infondere succosità e sapore al cibo, è possibile aggiungere dei liquidi alla leccarda monouso.

- Posizionare la griglia di cottura nella posizione superiore nel braciere e chiudere il coperchio per 15 minuti per preriscaldare. Una volta preriscaldato il barbecue, aprire il coperchio e pulire la griglia di cottura con una spazzola. Mettere il cibo al centro della griglia di cottura, sopra la leccarda.

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.

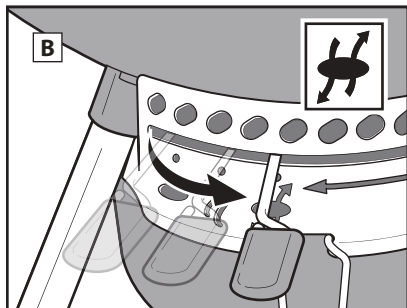
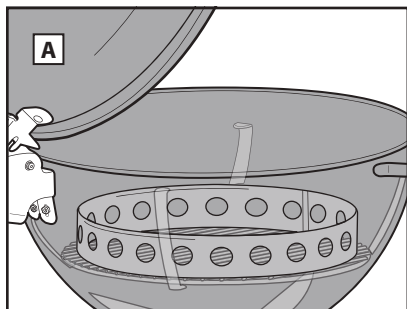
- Chiudere il coperchio e spostare la maniglia del sistema di pulizia ONE-TOUCH sulla posizione di cottura Low & Slow (E).

- Quando il termometro sul coperchio indica una temperatura compresa tra i 95 e i 135 °C (F), ruotare la valvola del coperchio per mantenere l'intervallo di temperatura ideale per la cottura Low & Slow (G).

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

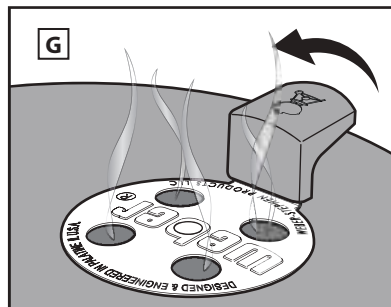
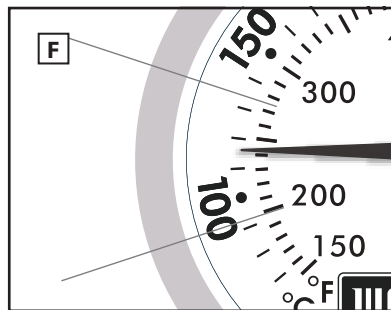
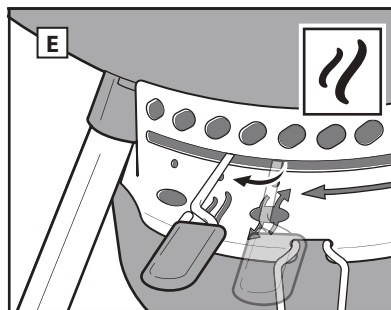
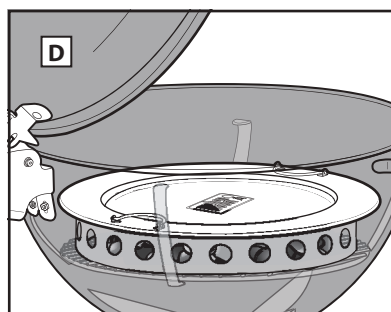
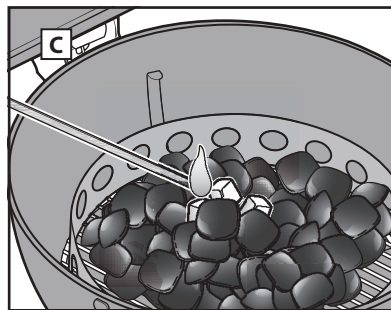
Al termine della cottura...

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



Capacità dell'anello carbone

Diametro barbecue	Bricchetti di carbone WEBER
	Quantità di bricchetti per 6-8 ore di cottura
57 cm	45-50 bricchetti



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.

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 accendifuoco liquidi

Evitare l'uso di accendifuoco liquidi 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

Il preriscaldamento del barbecue a 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 rosolare il cibo correttamente evitando che si attacchi alla griglia.

Nota: utilizzare una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inossidabile. 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.

Mettici il coperchio

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

- Mantiene la griglia sufficientemente calda per rosolare il cibo.
- Accorcia il tempo di cottura e impedisce che il cibo si secchi.
- Intrappola l'aroma di affumicato che si sviluppa quando il grasso e i succhi evaporano nel barbecue.
- 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 che si sta cuocendo; tuttavia, fiammate eccessive possono bruciarlo. Tenere il coperchio chiuso il più possibile. In questo modo si limiterà la quantità di ossigeno all'interno del barbecue e ciò 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 sarà nuovamente sotto controllo.

Congelato o fresco

Per la cottura di cibi sia freschi che 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.

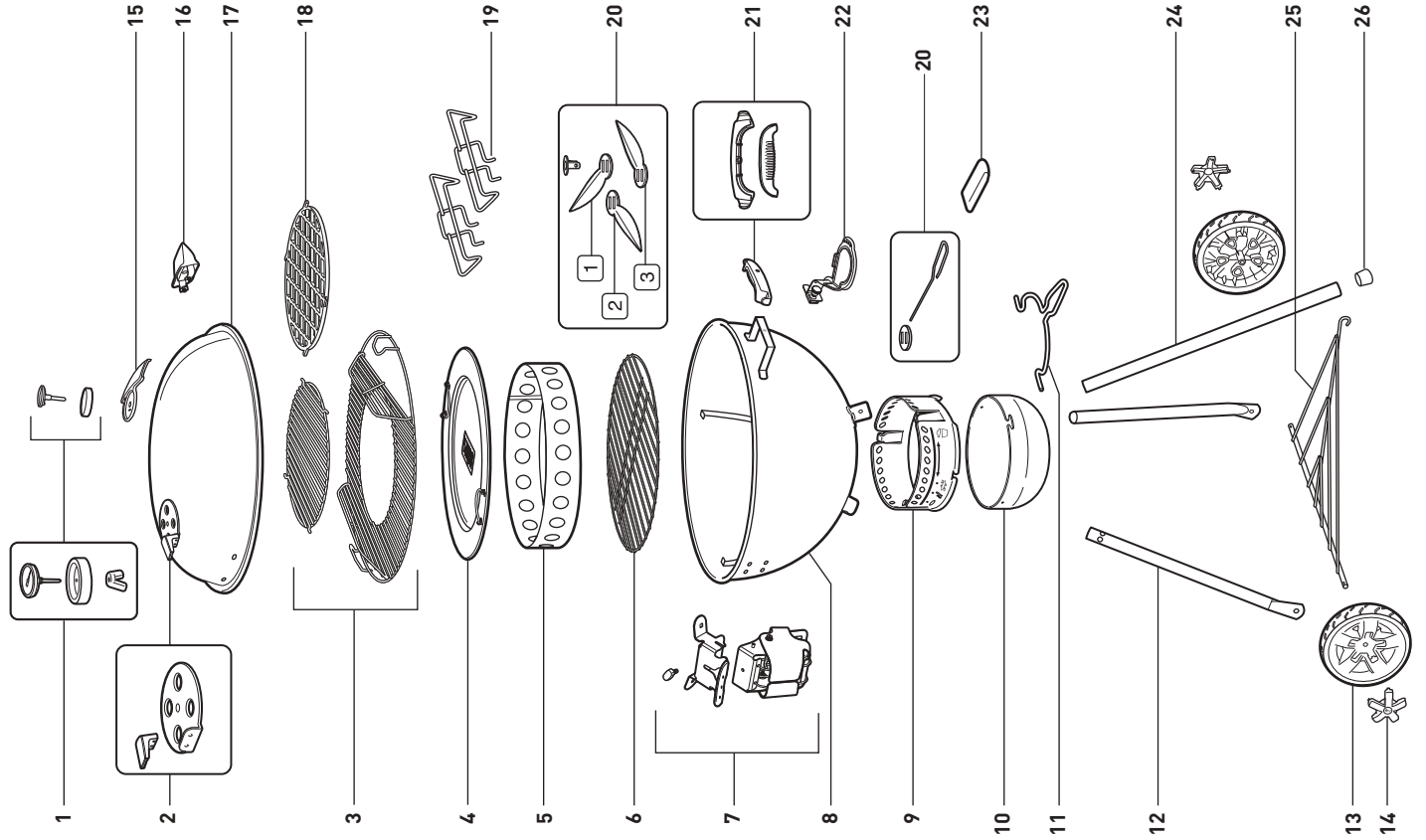
La pulizia prima di tutto

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

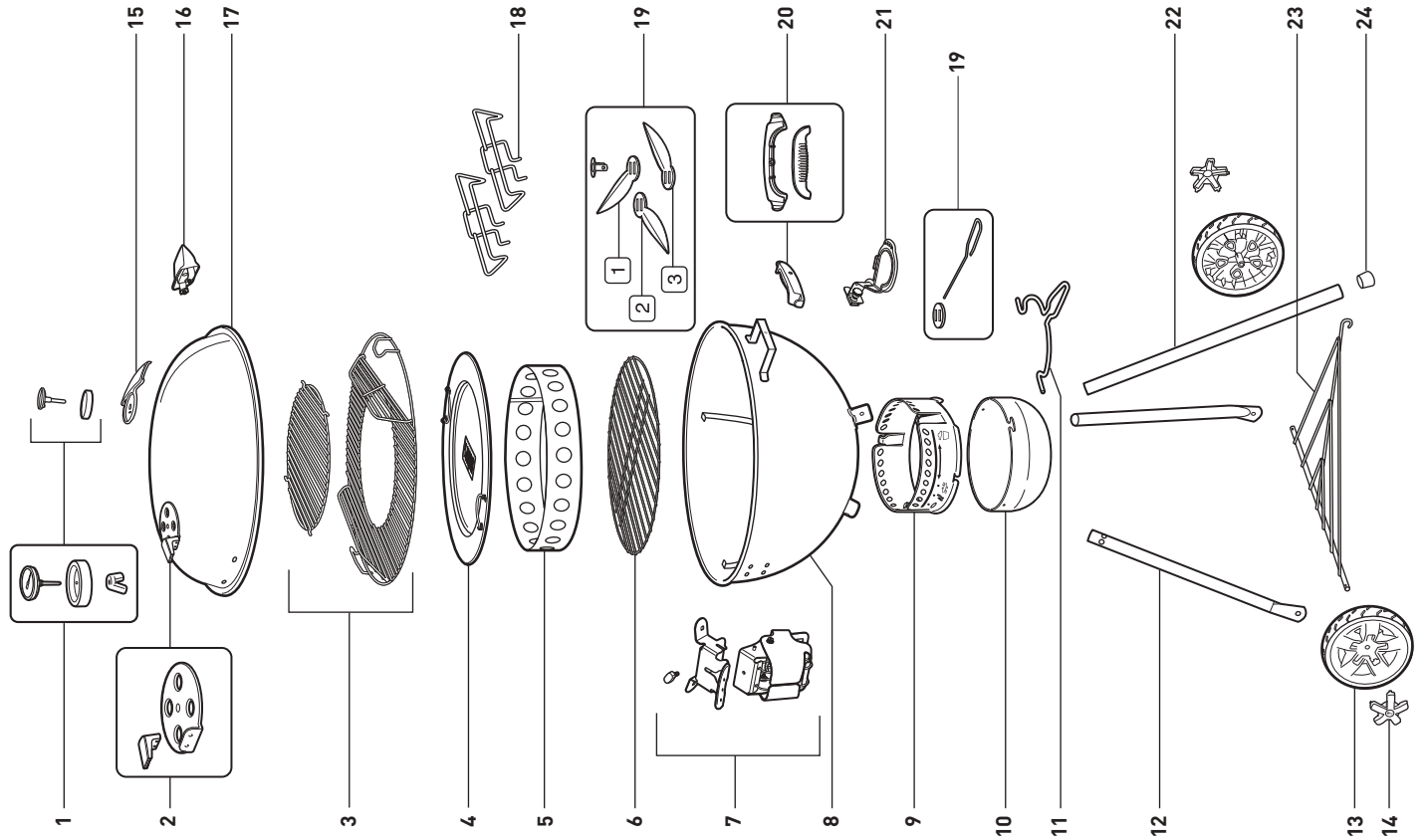
- Per un corretto flusso d'aria e una cottura migliore, rimuovere la cenere e il carbone dal fondo del barbecue e dal raccogli-ceneri prima di ogni utilizzo. Prima di procedere, assicurarsi che il carbone sia completamente spento e che il barbecue si sia raffreddato.
- Sulla parte interna del coperchio si potrà notare un fenomeno simile allo "spellamento" della vernice. Durante l'uso, il grasso e il fumo si carbonizzano lentamente, formando dei depositi sulla parte interna del coperchio. Rimuovere il grasso carbonizzato dall'interno del coperchio con una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inossidabile. Per ridurre la formazione di ulteriori 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 all'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 calda e sapone. Quindi risciacquare e asciugare accuratamente.
- Non utilizzare i seguenti prodotti per pulire il barbecue: lucidi o vernici per acciaio inox abrasivi, detersivi contenenti acido, acquaregia o xilene, detersivi per forni, detersivi abrasivi (detersivi per cucina) o pagliette abrasive.

PARTI DI RICAMBIO

MASTER-TOUCH - Premium SE E-5775 - 57cm - EU 040123



MASTER-TOUCH - Premium E-5770 - 57cm - EU 040123



**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-nt@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