



EN

## CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE

Do not discard. This owner's guide contains important product dangers, warnings, and cautions. For assembly instructions, refer to assembly guide. Do not use grill indoors!

Visit [www.weber.com](http://www.weber.com), select your country of origin, and register your grill today.

FR

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

Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit. Consulter les instructions d'assemblage dans le guide de montage. N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur!

Rendez-vous sur le site [www.weber.com](http://www.weber.com), sélectionnez votre pays et enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui.

DE

## GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLEGRILL

Entsorgen Sie den Grill nicht. Diese Gebrauchsanleitung enthält wichtige Hinweise zu Produktgefahren sowie Warn- und Vorsichtshinweise. Anweisungen zum Aufbau des Grills finden Sie in der Aufbauanleitung. Grillen Sie niemals in geschlossenen Räumen!

Besuchen Sie uns im Internet unter [www.weber.com](http://www.weber.com), wählen Sie Ihr Herkunftsland aus und registrieren Sie Ihren Grill noch heute.



57882

08/15/14





## TABLE OF CONTENTS

|           |   |            |
|-----------|---|------------|
| <b>EN</b> | <b>CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE</b> .....   | <b>4</b>   |
|           | Do not discard. This owner's guide contains important product dangers, warnings, and cautions.<br>For assembly instructions, refer to assembly guide. Do not use grill indoors!   |            |
| <b>FI</b> | <b>HIILIGRILLIN KÄYTTÖOPAS</b> .....  | <b>14</b>  |
|           | Älä hävitätä. Tässä käyttöoppaassa on tärkeitä tuotevaroituksia vaaroista ja varotoimista.<br>Katso kokoamisohjetta. Älä käytä grilliä sisätiloissa!  |            |
| <b>FR</b> | <b>GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS</b> .....  | <b>24</b>  |
|           | Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit. Consulter les instructions d'assemblage dans le guide de montage. N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur! |            |
| <b>IT</b> | <b>GUIDA PER L'UTENTE DEL BARBECUE A CARBONELLA</b> .....   | <b>34</b>  |
|           | Conservare la presente guida, che contiene informazioni importanti sui rischi correlati all'uso del barbecue, avvertenze e precauzioni. Per le istruzioni per il montaggio, consultare l'apposita guida. Non usare il barbecue in locali chiusi.                    |            |
| <b>NO</b> | <b>BRUKSANVISNING FOR KULLGRILL</b> .....   | <b>44</b>  |
|           | Må ikke kastes. Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon om farer, advarsler og forholdsregler.<br>For informasjon om hvordan du monterer grillen, se monteringsanvisningen. Ikke bruk grillen innendørs!   |            |
| <b>DA</b> | <b>BRUGSANVISNING TIL TRÆKULSGRILL</b> .....  | <b>54</b>  |
|           | Bør ikke smides væk. Denne brugsanvisning indeholder vigtige farer, advarsler og sikkerhedsregler ifm. produktet.<br>For samlingsvejledning henvises der til samlingsguiden. ;Grillen må ikke bruges indendørs!   |            |
| <b>ES</b> | <b>GUÍA DEL PROPIETARIO DE LA PARRILLA DE CARBÓN</b> .....  | <b>64</b>  |
|           | No desechar. Esta guía del propietario contiene información importante sobre peligros, advertencias y precauciones.<br>Para obtener las instrucciones de montaje, consulte la guía de montaje. ;No use la parrilla en interiores!                                   |            |
| <b>SV</b> | <b>ÄGARMANUAL TILL TRÄKOLSGRILL</b> .....   | <b>74</b>  |
|           | Släng inte bort. Denna ägarmanual innehåller viktiga produktrisker, varningar och försiktighetsuppsmaningar.<br>För monteringsinstruktioner, se monteringsguiden. Använd inte grillen inomhus!  |            |
| <b>DE</b> | <b>GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLEGRILL</b> .....  | <b>84</b>  |
|           | Entsorgen Sie den Grill nicht. Diese Gebrauchsanleitung enthält wichtige Hinweise zu Produktgefahren sowie Warn- und Vorsichtshinweise. Anweisungen zum Aufbau des Grills finden Sie in der Aufbauanleitung. Grillen Sie niemals in geschlossenen Räumen!           |            |
| <b>NL</b> | <b>GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE HOUTSKOOLGRILL</b> .....  | <b>94</b>  |
|           | Niet weggooien. Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie over de gevaren van het product, en ook waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen. Raadpleeg de montagehandleiding voor de montage-instructies. De grill niet binnenshuis gebruiken!              |            |
| <b>PT</b> | <b>GUIA DE UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR A CARVÃO</b> .....   | <b>104</b> |
|           | Não deitar no lixo. Este guia de utilização contém perigos, advertências e precauções importantes sobre o produto.<br>Para instruções de montagem, consulte o guia de montagem. Não utilizar o grelhador em espaços interiores!                                     |            |
| <b>PL</b> | <b>INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILLA WĘGLOWEGO</b> .....  | <b>114</b> |
|           | Nie wyrzucać. Ta instrukcja zawiera ważne informacje o niebezpieczeństwach, ostrzeżenia i przestrogi dotyczące produktu.<br>Wskazówki dotyczące montażu znajdują się w instrukcji montażu. Nie używać grilla wewnątrz pomieszczeń!                                  |            |
| <b>RU</b> | <b>УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ — РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ</b> .....  | <b>124</b> |
|           | Не выбрасывать. В данном руководстве содержится важная информация, предупреждения и предостережения.<br>Указания по монтажу см. в руководстве по сборке. Запрещается использовать гриль в помещении!  |            |



**Failure to follow the DANGERS, WARNINGS, and CAUTIONS contained in this Owner's Guide may result in serious bodily injury or death, or may result in a fire or an explosion causing damage to property.**

**Please read all safety information contained in this Owner's Guide before operating this grill.**

---

## DANGERS

- ⚠ Do not use indoors! This grill is designed for outdoor use in a well-ventilated area and is not intended for and should never be used as a heater. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death.
- ⚠ Do not use in a garage, building, breezeway, or any other enclosed area.
- ⚠ Do not use petrol, alcohol, or other highly volatile fluids to ignite charcoal. If using charcoal starter fluid (not recommended), remove any fluid that may have drained through the bowl vents before lighting the charcoal.
- ⚠ Do not add charcoal starter fluid or charcoal impregnated with charcoal lighter fluid to hot or warm charcoal. Cap starter fluid after use, and place a safe distance away from the grill.
- ⚠ Keep the cooking area clear of flammable vapour and liquids, such as petrol, alcohol, etc., and combustible material.

## WARNINGS

- ⚠ Do not use this grill unless all parts are in place. This grill must be properly assembled according to the assembly instructions. Improper assembly may be dangerous.
- ⚠ Never use grill without the ash catcher installed.
- ⚠ Do not use this grill under any overhead combustible construction.
- ⚠ The use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the grill.
- ⚠ Exercise caution when operating your grill. It will be hot during cooking or cleaning, and should never be left unattended.
- ⚠ **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- ⚠ **WARNING!** Keep children and pets away.
- ⚠ **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- ⚠ This Weber® grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- ⚠ Do not use this grill within five feet (1.5 m) of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to, wood or treated wood decks, patios, and porches.
- ⚠ Keep the grill on a secure, level surface at all times, clear of combustible material.
- ⚠ Do not place grill on glass or a combustible surface.
- ⚠ Do not use grill in high winds.
- ⚠ Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the grill.
- ⚠ Never touch the cooking or charcoal grate, ashes, charcoal, or the grill to see if they are hot.

- ⚠ Extinguish charcoal when finished cooking. To extinguish, close bowl vent and lid damper and place lid on bowl.
- ⚠ Use heat-resistant barbecue mitts or gloves while cooking, adjusting air vents (dampers), adding charcoal, and handling thermometer or lid.
- ⚠ Use proper tools, with long, heat-resistant handles.
- ⚠ Always put charcoal on top of the charcoal (lower) grate. Do not put charcoal directly in the bottom of the bowl.
- ⚠ Do not lean on or overload the end of the table.
- ⚠ Do not use the Tuck-Away™ lid holder as a handle to lift or move the grill.
- ⚠ Do not hang the lid on the bowl handle.
- ⚠ Never dump hot charcoal where it might be stepped on or be a fire hazard. Never dump ashes or charcoal before they are fully extinguished.
- ⚠ Do not store grill until ashes and charcoal are fully extinguished.
- ⚠ Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished and grill is cool.
- ⚠ Keep electrical wires and cords away from the hot surfaces of the grill and away from high traffic areas.



⚠ **WARNING!** Do not use the barbecue in a confined space e.g. in a house, tent, caravan, vehicle or confined space. Risk of fatality from carbon monoxide poisoning.

## CAUTIONS

- ⚠ Do not use water to control flare-ups or to extinguish charcoal.
- ⚠ Lining the bowl with aluminum foil will obstruct the air flow. Instead, use a drip pan to catch drippings from meat when cooking using the indirect method.
- ⚠ Grill brushes should be checked for loose bristles and excessive wear on a regular basis. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush. Weber recommends purchasing a new stainless steel bristle grill brush at the beginning of every spring.





Thank you for purchasing a WEBER® product. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") prides itself on delivering a safe, durable, and reliable product.

This is Weber's Voluntary Warranty provided to you at no extra charge. It contains the information you will need to have your WEBER® product repaired in the unlikely event of a failure or defect.

**Pursuant to applicable laws, the customer has several rights in case the product is defective. Those rights include supplementary performance or replacement, abatement of the purchasing price, and compensation. In the European Union, for example, this would be a two-year statutory warranty starting on the date of the handover of the product.**

**These and other statutory rights remain unaffected by this warranty provision. In fact, this warranty grants additional rights to the Owner that are independent from statutory warranty provisions.**

### **WEBER'S VOLUNTARY WARRANTY**

Weber warrants, to the purchaser of the WEBER® product (or in the case of a gift or promotional situation, the person for whom it was purchased as a gift or promotional item), that the WEBER® product is free from defects in material and workmanship for the period(s) of time specified below when assembled and operated in accordance with the accompanying Owner's Guide. (Note: If you lose or misplace your WEBER® Owner's Guide, a replacement is available online at [www.weber.com](http://www.weber.com), or such country-specific website to which Owner may be redirected.) Under normal, private single family home or apartment use and maintenance, Weber agrees within the framework of this warranty to repair or replace defective parts within the applicable time periods, limitations, and exclusions listed below. TO THE EXTENT ALLOWABLE BY APPLICABLE LAW, THIS WARRANTY IS EXTENDED ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER AND IS NOT TRANSFERABLE TO SUBSEQUENT OWNERS, EXCEPT IN THE CASE OF GIFTS AND PROMOTIONAL ITEMS AS NOTED ABOVE.

### **OWNER'S RESPONSIBILITIES UNDER THIS WARRANTY**

To ensure trouble-free warranty coverage, it is important (but it is not required) that you register your WEBER® product online at [www.weber.com](http://www.weber.com), or such country-specific website to which Owner may be redirected). Please also retain your original sales receipt and/or invoice. Registering your WEBER® product confirms your warranty coverage and provides a direct link between you and Weber in case we need to contact you.

The above warranty only applies if the Owner takes reasonable care of the WEBER® product by following all assembly instructions, usage instructions, and preventative maintenance as outlined in the accompanying Owner's Guide, unless the Owner can prove that the defect or failure is independent of non-compliance with the above mentioned obligations. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying Owner's Guide.

### **WARRANTY HANDLING / EXCLUSION OF WARRANTY**

If you believe that you have a part which is covered by this Warranty, please contact Weber Customer Service using the contact information on our website ([www.weber.com](http://www.weber.com), or such country-specific website to which Owner may be redirected). Weber will, upon investigation, repair or replace (at its option) a defective part that is covered by this Warranty. In the event that repair or replacement are not possible, Weber may chose (at its option) to replace the grill in question with a new grill of equal or greater value. Weber may ask you to return parts for inspection, shipping charges to be pre-paid.

This WARRANTY lapses if there are damages, deteriorations, discolorations and/or rust for which Weber is not responsible caused by:

- Abuse, misuse, alteration, modification, misapplication, vandalism, neglect, improper assembly or installation, and failure to properly perform normal and routine maintenance;
- Insects (such as spiders) and rodents (such as squirrels), including but not limited to damage to burner tubes and/or gas hoses;
- Exposure to salt air and/or chlorine sources such as swimming pools and hot tubs/spas;
- Severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes, tsunamis or surges, tornadoes or severe storms.

The use and/or installation of parts on your WEBER® product that are not genuine Weber parts will void this Warranty, and any damages that result hereby are not covered by this Warranty. Any conversion of a gas grill not authorized by Weber and performed by a Weber authorized service technician will void this Warranty.

### **PRODUCT WARRANTY PERIODS**

|   |
|---|
| Cooking/charcoal grates: 2 years,<br>no rust through/burn through     |
| One-Touch™ cleaning system: 5 years,<br>no rust through/burn through  |
| Bowl, lid, and center ring: 10 years,<br>no rust through/burn through |
| Plastic components: 5 years,<br>excluding fading or discoloration     |
| All remaining parts: 2 years  |

### **DISCLAIMERS**

**APART FROM THE WARRANTY AND DISCLAIMERS AS DESCRIBED IN THIS WARRANTY STATEMENT, THERE ARE EXPLICITLY NO FURTHER WARRANTY OR VOLUNTARY DECLARATIONS OF LIABILITY GIVEN HERE WHICH GO BEYOND THE STATUTORY LIABILITY APPLYING TO WEBER. THE PRESENT WARRANTY STATEMENT ALSO DOES NOT LIMIT OR EXCLUDE SITUATIONS OR CLAIMS WHERE WEBER HAS MANDATORY LIABILITY AS PRESCRIBED BY STATUTE.**

**NO WARRANTIES SHALL APPLY AFTER THE APPLICABLE PERIODS OF THIS WARRANTY. NO OTHER WARRANTIES GIVEN BY ANY PERSON, INCLUDING A DEALER OR RETAILER, WITH RESPECT TO ANY PRODUCT (SUCH AS ANY "EXTENDED WARRANTIES"), SHALL BIND WEBER. THE EXCLUSIVE REMEDY OF THIS WARRANTY IS REPAIR OR REPLACEMENT OF THE PART OR PRODUCT.**

**IN NO EVENT UNDER THIS VOLUNTARY WARRANTY SHALL RECOVERY OF ANY KIND BE GREATER THAN THE AMOUNT OF THE PURCHASE PRICE OF THE WEBER PRODUCT SOLD.**

**YOU ASSUME THE RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE, OR INJURY TO YOU AND YOUR PROPERTY AND/OR TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE MISUSE OR ABUSE OF THE PRODUCT OR FAILURE TO FOLLOW INSTRUCTIONS PROVIDED BY WEBER IN THE ACCOMPANYING OWNER'S GUIDE.**

**PARTS AND ACCESSORIES REPLACED UNDER THIS WARRANTY ARE WARRANTED ONLY FOR THE BALANCE OF THE ABOVE MENTIONED ORIGINAL WARRANTY PERIOD(S).**

**THIS WARRANTY APPLIES TO PRIVATE SINGLE FAMILY HOME OR APARTMENT USE ONLY AND DOES NOT APPLY TO WEBER GRILLS USED IN COMMERCIAL, COMMUNAL OR MULTI-UNIT SETTINGS SUCH AS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS, OR RENTAL PROPERTIES.**

**WEBER MAY FROM TIME TO TIME CHANGE THE DESIGN OF ITS PRODUCTS. NOTHING CONTAINED IN THIS WARRANTY SHALL BE CONSTRUED AS OBLIGATING WEBER TO INCORPORATE SUCH DESIGN CHANGES INTO PREVIOUSLY MANUFACTURED PRODUCTS, NOR SHALL SUCH CHANGES BE CONSTRUED AS AN ADMISSION THAT PREVIOUS DESIGNS WERE DEFECTIVE.**

**Visit [www.weber.com](http://www.weber.com), select your country of origin, and register your grill today.**



Extensive thought was put into how your Weber® charcoal grill was designed. We design our grills to perform so that you never have to worry about flare-ups, hot and cold spots, or burnt food. Expect excellent performance, control, and results every time.

### **A** Bowl and Lid

Every Weber® charcoal grill is made with a baked-on porcelain-enamel coated steel bowl and lid. This is important because it means it will never peel or flake. The reflective surface provides convection cooking, so that the heat radiates around the food much like an indoor oven providing you with even cooking results.

### **B** Dampers and Vents

A big factor in charcoal grilling is air. The more air you allow into the grill, the hotter the fire will grow (to a point) and the more often you will need to replenish it. So to minimise replenishing, keep the lid closed as much as possible. The bowl vents on the bottom of the grill should be left open whenever you are grilling, but to slow the rate of your fires burn, close the lid damper as much as halfway.

### **C** Cooking Grate

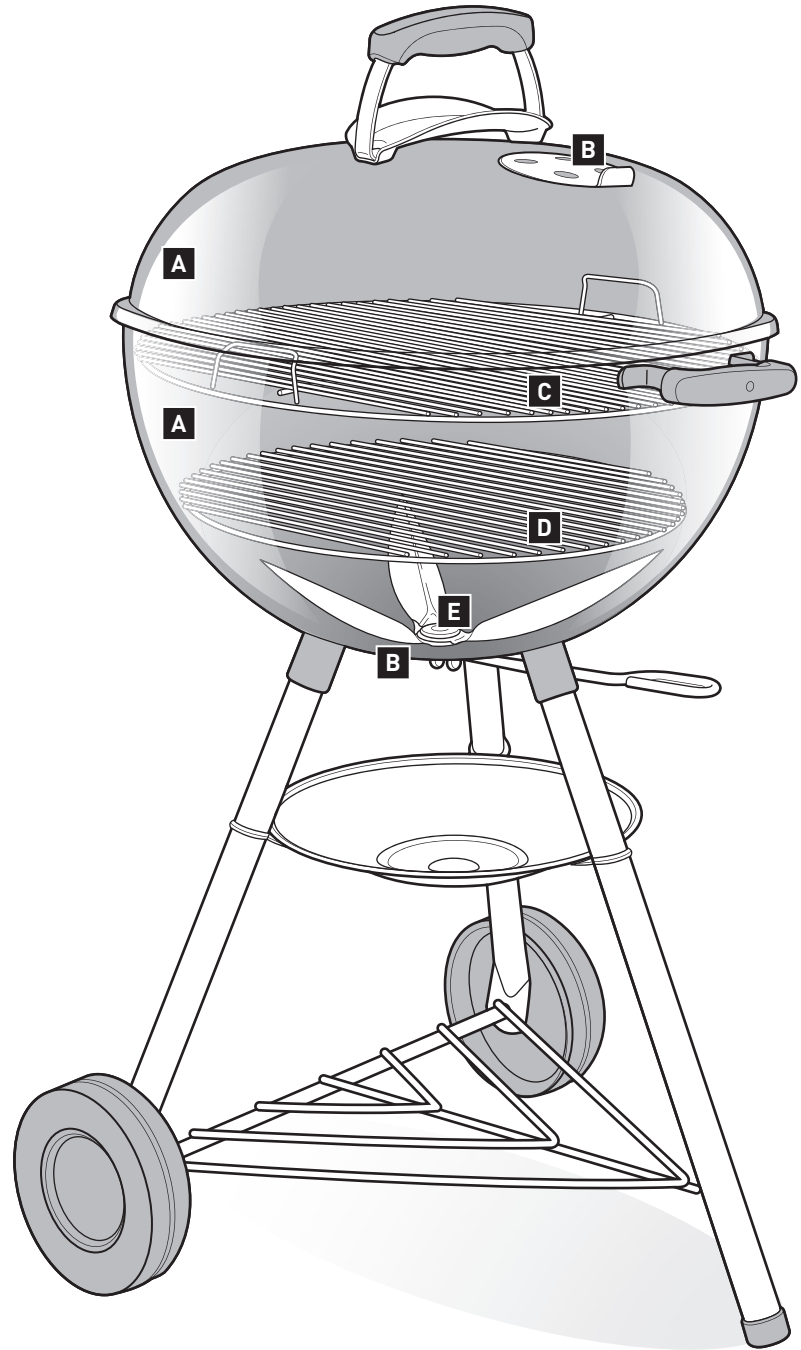
Made of heavy-duty plated steel, the cooking grate provides ample area to make all of your favourite meals.

### **D** Charcoal Grate

The charcoal grate has what it takes to withstand the heat of any charcoal fire. Made of heavy-duty steel, this durable grate will not warp or burn through. Additionally, it gives you enough space for direct or indirect cooking, providing you with the flexibility to cook the way you want.

### **E** One-Touch™ Cleaning System

The One-Touch™ cleaning system makes cleanup hassle free. As you move the handle back and forth, the three blades in the bowl move ash from the bottom of the grill into the ash catcher. These same vents act as a bowl damper, to help bring oxygen up to the fire or to allow you to easily extinguish the fire.

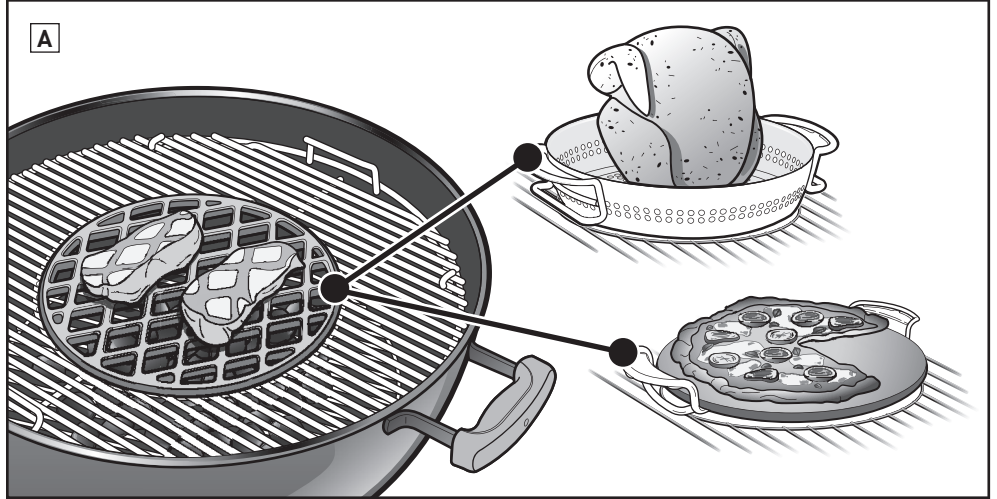




Depending on the model you purchased, your grill may or may not be equipped with the features described on this page.

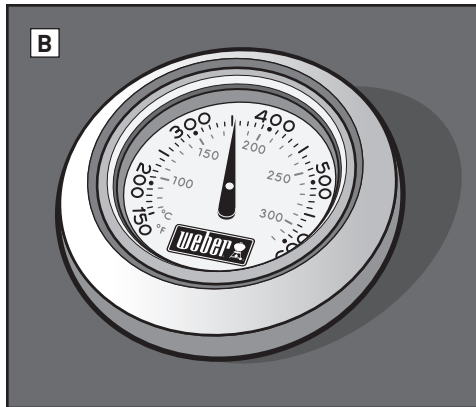
### A Gourmet BBQ System™

Your cooking grate may be equipped with a special centre area that is removable. This feature is designed to allow you to easily add special Weber Gourmet BBQ System™ cooking components such as a pizza stone, wok, griddle, sear grate, poultry roaster, ebelskiver, or Korean bbq insert (sold separately). Each option provides you with limitless opportunities to try new recipes.



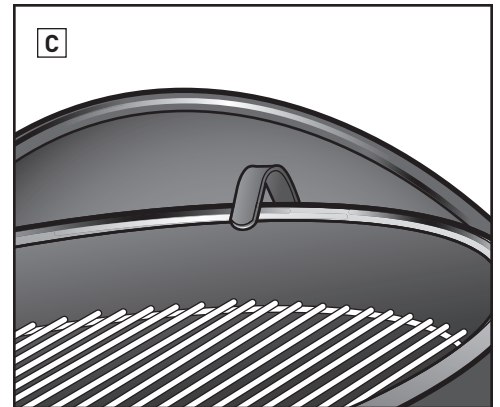
### B Built-In Thermometer

A durable, built-in lid thermometer allows you to easily monitor your grill's temperature.



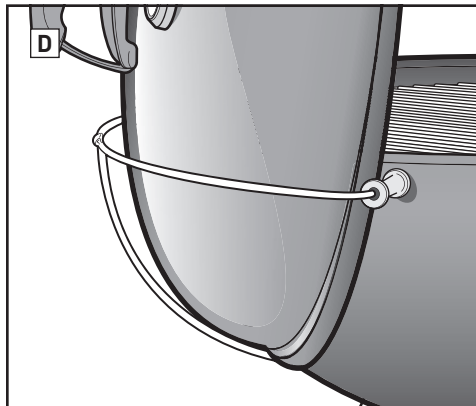
### C Lid Hook

Inside the grill lid is an angled lid hook. Simply slide the lid to the side and hang the lid on the bowl.



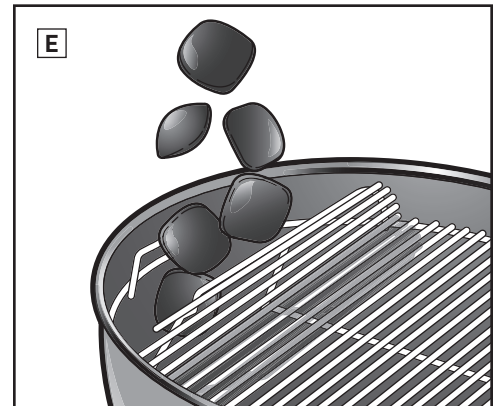
### D Tuck-Away™ Lid Holder

The Tuck-Away™ lid holder allows you to easily move your lid to the side to check your meal or to add charcoal.



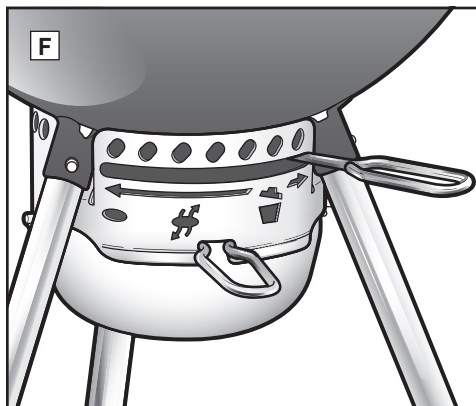
### E Hinged Cooking Grate

The hinged grate has an area on both sides that lift up to allow you to easily add fuel.



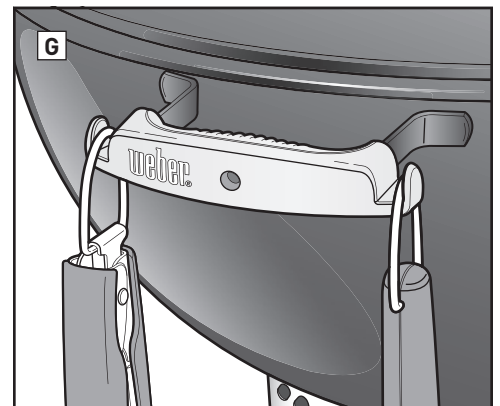
### F High Capacity Ash Catcher

The fully enclosed high capacity ash catcher keeps ashes from blowing around and easily detaches for quick and clean ash removal.



### G Tool Hook Handle

The handle has hooks built right in so you have a convenient place to hang your tools.





# BEFORE LIGHTING

## Choose a Proper Location to Grill

- Only use this grill outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway, or any other enclosed area.
- Keep the grill on a secure, level surface at all times.
- Do not use grill within five feet (1.5 m) of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to, wood or treated wood decks, patios, and porches.

## Choose How Much Charcoal to Use

Choosing charcoal quantity depends on what you are grilling and the size of your grill. If you are grilling small, tender pieces of food that take less than 20 minutes, refer to the *Measuring & Adding Charcoal for Direct Heat* chart. If you are grilling larger joints of meat that require 20 minutes or more of grilling time, or delicate foods, refer to the *Measuring & Adding Charcoal for Indirect Heat* chart. Use the charcoal cup supplied with your grill to measure the appropriate amount of charcoal. For more details about the difference between direct and indirect cooking, refer to the *GRILLING METHODS* section.

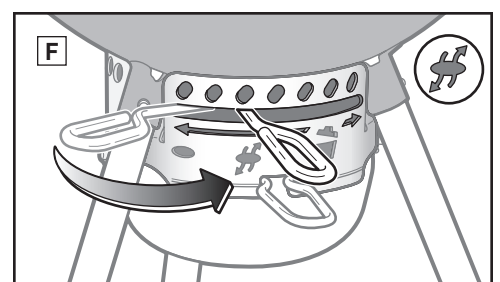
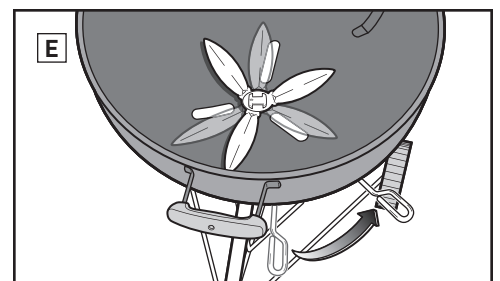
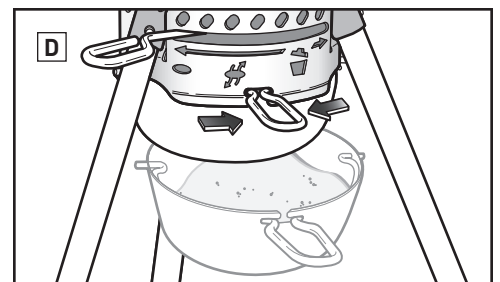
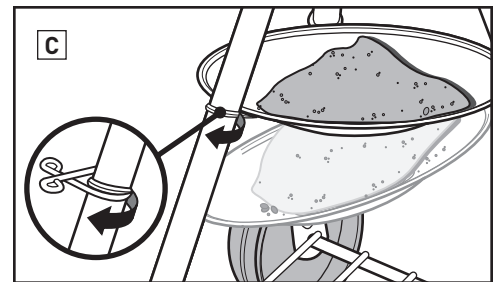
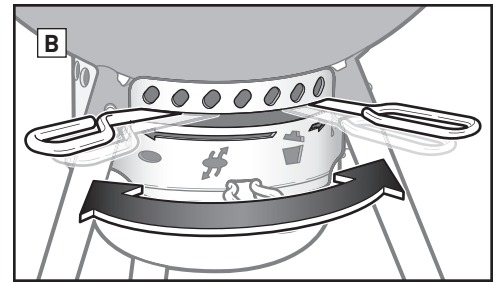
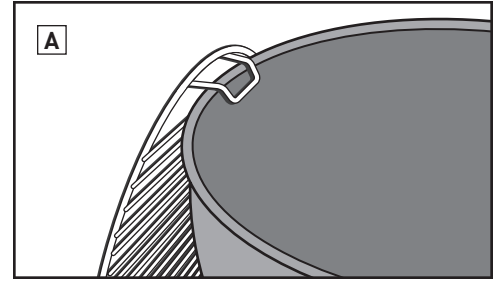
## The Very First Time You Grill

It is recommended that the grill be heated up and the fuel kept red hot, with the lid on, for at least 30 minutes prior to cooking for the first time.

## Preparing the Grill for Lighting

1. Remove the lid and position it on the side of your grill using either the lid hook located on the inside of the lid, or the Tuck-Away™ lid holder (depending on your model of grill).
2. Remove the cooking (top) grate from your grill. For convenience, hang the cooking grate on the bowl, rear panel or frame of your grill by its curved handle (a feature on some of our grills) (A). If your grill comes with the Gourmet BBQ System™ cooking grate, first remove the detachable centre area, and then the full cooking grate from the grill.
3. Remove the charcoal (bottom) grate and clear ashes or chunks of old charcoal from the bottom of the bowl. Charcoal requires oxygen to burn, so be sure that nothing clogs the vents. For grills with a One-Touch™ cleaning system, move the handle back and forth to move ash from the bottom of the grill into the ash catcher (B).
4. If your grill has a standard ash catcher, release the leg clip to remove the ash catcher (C) then dispose of the ashes. If your grill has a high capacity ash catcher, squeeze the ash catcher handle to release it from the grill (D).
5. Open bowl vent by moving the handle all the way to the right (E) or by moving the handle to the open position (F) (depending on your model of grill).
6. Replace charcoal (bottom) grate.

*Note: Instructions for using lighter fluid were purposely left out of this owner's guide. Lighter fluid is messy and can transmit a chemical taste to your food, while lighter cubes (sold separately) do not. If you choose to use lighter fluid, follow the manufacturer's instructions and NEVER add lighter fluid to a burning fire.*



## Measuring & Adding Charcoal for Direct Heat

\*When measuring lump charcoal, use the charcoal measuring cup provided with your grill.

| Grill Diameter | Charcoal Briquettes | Beechwood Lump Charcoal* | Mixed Wood Lump Charcoal* |
|----------------|---------------------|--------------------------|---------------------------|
| 47 cm          | 30 briquettes       | 1 cup (0.56 kg)          | ¾ cup                     |
| 57 cm          | 40 briquettes       | 1¾ cups (0.98 kg)        | 1¼ cups                   |
| 67 cm          | 60 briquettes       | 4 cups (2.24 kg)         | 2¾ cups                   |

## Measuring & Adding Charcoal for Indirect Heat

\*When measuring lump charcoal, use the charcoal measuring cup provided with your grill.

| Grill Diameter | Charcoal Briquettes                  |   | Beechwood Lump Charcoal*           |   | Mixed Wood Lump Charcoal*          |   |
|----------------|--------------------------------------|---|------------------------------------|---|------------------------------------|---|
|                | Briquettes for first hour (per side) | Briquettes to add for each additional hour (per side) | Charcoal for first hour (per side) | Charcoal to add for each additional hour (per side) | Charcoal for first hour (per side) | Charcoal to add for each additional hour (per side) |
| 47 cm          | 15 briquettes                        | 7 briquettes  | ½ cup (0.30 kg)                    | 1 handful   | ½ cup                              | 1 handful   |
| 57 cm          | 20 briquettes                        | 7 briquettes  | ½ cup (0.30 kg)                    | 1 handful   | ½ cup                              | 1 handful   |
| 67 cm          | 30 briquettes                        | 8 briquettes  | ¾ cup (0.42 kg)                    | 1 handful   | ¾ cup                              | 1 handful   |





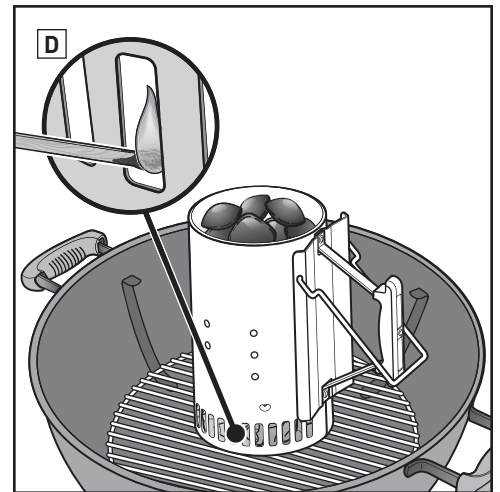
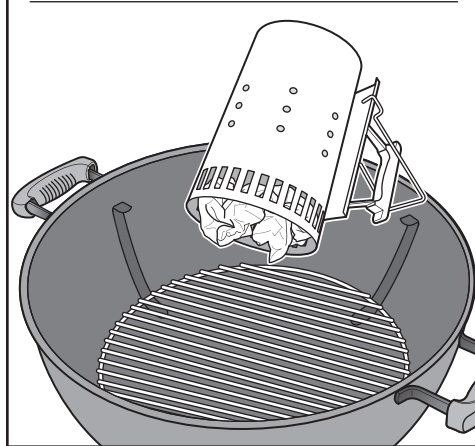
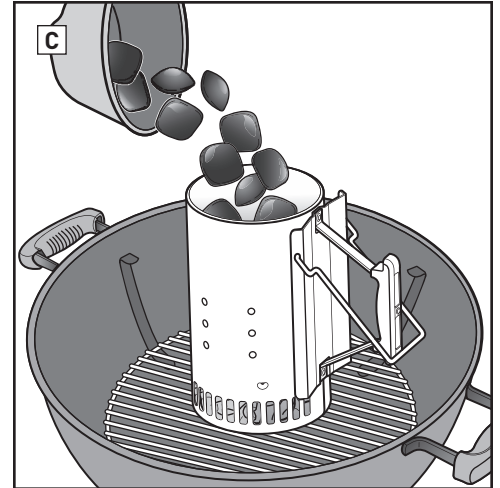
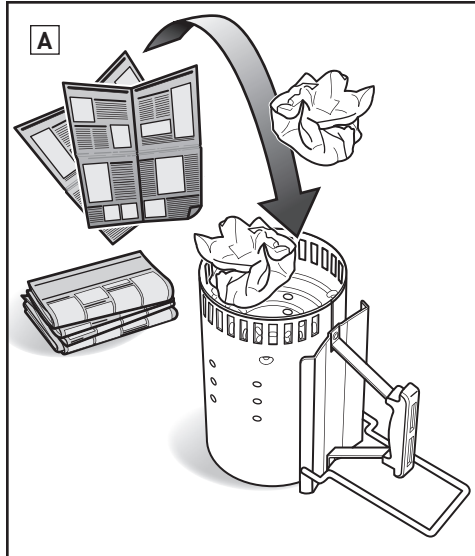
## Lighting the Charcoal Using a Chimney Starter

The simplest, most thorough way to light any kind of charcoal is to use a chimney starter; particularly, the Weber® RapidFire® chimney starter (sold separately). Refer to the cautions and warnings included with the RapidFire® chimney starter before lighting.

1. Put a few sheets of wadded up newspaper in the bottom of the chimney starter and set the chimney starter on the charcoal grate (A); or put a few lighter cubes in the centre of the charcoal grate and place the chimney starter over them (B).
2. Fill the chimney starter with charcoal (C).
3. Light the lighter cubes or newspaper through the holes on the side of the chimney starter (D).
4. Keep the chimney starter in place until the charcoal is fully lit. You can tell when the charcoal is fully lit when it is covered with a coating of white ash.

*Note: The lighter cubes used must be completely consumed and the charcoal ashed over before placing food on the grate. Do not cook before the fuel has a coating of ash.*

5. Once the charcoal is fully lit, continue to the following pages for instructions on how to arrange your charcoal and begin cooking according to your desired cooking method (Direct or Indirect method).

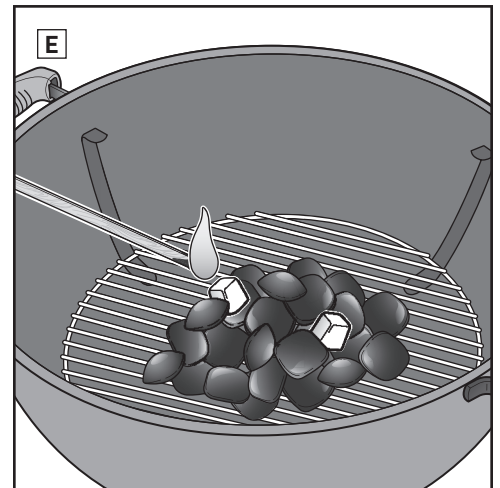
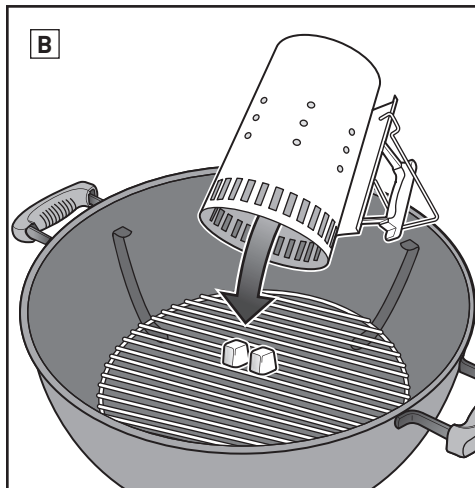


## Lighting the Charcoal Using Lighter Cubes

1. Build a pyramid of charcoal in the centre of the charcoal (bottom) grate and insert a couple of lighter cubes (sold separately) within the pyramid (E).
2. Using a long match or lighter, light the lighter cubes. The lighter cubes will then ignite the charcoal.
3. Wait for the charcoal to fully light. You can tell when the charcoal is fully lit when it is covered with a coating of white ash.

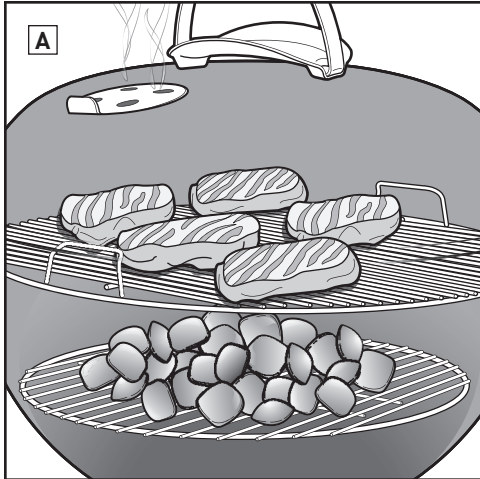
*Note: The lighter cubes used must be completely consumed and the charcoal ashed over before placing food on the grate. Do not cook before the fuel has a coating of ash.*

4. Once the charcoal is fully lit, continue to the following pages for instructions on how to arrange your charcoal and begin cooking according to your desired cooking method (Direct or Indirect method).





# GRILLING METHODS



## Grilling With Direct Heat

Use the direct method for small, tender pieces of food that take less than 20 minutes to cook, such as:

- Hamburgers
- Steaks
- Chops
- Kabobs
- Boneless chicken pieces
- Fish fillets
- Shellfish
- Sliced vegetables

With direct heat, the fire is right below the food (A). It sears or browns the surfaces of the food, developing flavours, texture, and delicious caramelisation while it also cooks the food all the way to the centre.

A direct fire creates both radiant and conductive heat. Radiant heat from the charcoal quickly cooks the surface of the food closest to it. At the same time, the fire heats the cooking grate rods, which conducts heat directly to the surface of the food and creates those unmistakable and lovely grill marks.

## Arranging the Charcoal for Direct Heat

1. Put on barbecue mitts or gloves.  
*Note: The grill, including the handle and damper/vent handles, will become hot. Make sure that you are wearing barbecue mitts or gloves to avoid burning your hands.*
2. After the charcoal is fully lit, spread them evenly across the charcoal grate with long tongs (B).
3. Replace the cooking grate.
4. Place the lid on the grill.
5. Open the lid damper (C).
6. Preheat the grate for approximately 10 to 15 minutes.
7. Once the cooking grate is preheated, using a stainless steel bristle grill brush, clean the cooking grate (D).

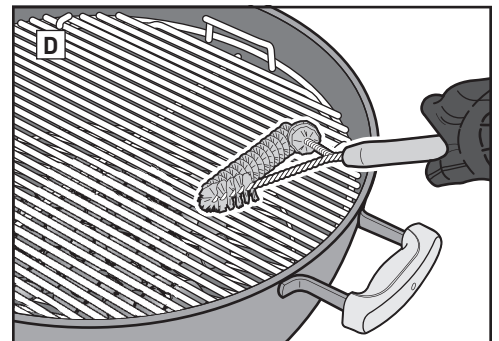
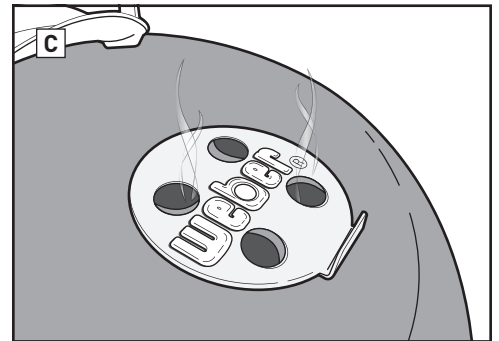
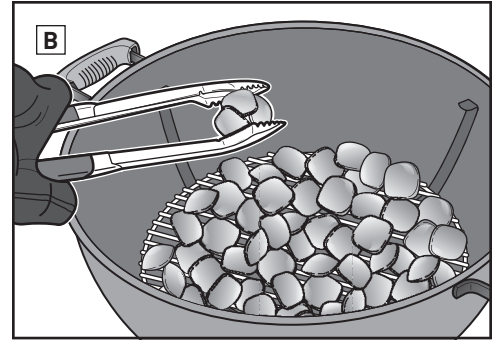
*Note: Use a stainless steel bristle grill brush. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush.*

8. Open the lid, and place your food on the grate.
9. Place the lid on the grill. Consult recipe for recommended cooking times.

*Note: When removing the grill lid during cooking, lift to the side, rather than straight up. Lifting straight up may create suction, drawing ashes up onto your food.*

### When finished cooking...

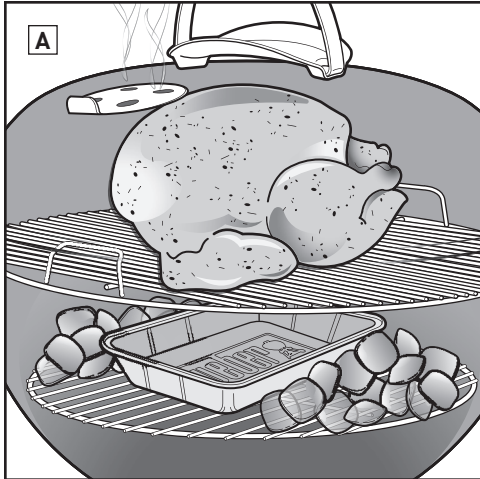
Close the lid damper and bowl vents to extinguish the charcoal.



## Measuring & Adding Charcoal for Direct Heat

\*When measuring lump charcoal, use the charcoal measuring cup provided with your grill.

| Grill Diameter | Charcoal Briquettes | Beechwood Lump Charcoal* | Mixed Wood Lump Charcoal* |
|----------------|---------------------|--------------------------|---------------------------|
| 47 cm          | 30 briquettes       | 1 cup (0.56 kg)          | ¾ cup                     |
| 57 cm          | 40 briquettes       | 1¾ cups (0.98 kg)        | 1¼ cups                   |
| 67 cm          | 60 briquettes       | 4 cups (2.24 kg)         | 2¾ cups                   |



## Grilling With Indirect Heat

Use the indirect method for larger cuts of meat that require 20 minutes or more of grilling time, or for foods so delicate that direct exposure to the heat would dry them out or scorch them, such as:

- Joints
- Bone-in poultry pieces
- Whole fish
- Delicate fish fillets
- Whole chickens
- Turkeys
- Ribs

Indirect heat can also be used for finishing thicker foods or bone-in cuts that have been seared or browned first over direct heat.

**With indirect heat, the heat is on both sides of the grill, or off to one side of the grill. The food sits over the unlit part on the cooking grate (A).**

The radiant and conductive heat are still factors, but they are not as intense while indirect cooking. However, if the lid of the grill is closed, as it should be, there is another kind of heat generated: convection heat. Heat rises, reflects off the lid and inside surfaces of the grill, and circulates to slowly cook the food evenly on all sides.

Convection heat doesn't sear or brown the surface of the food the way radiant and conductive heat do. It cooks it more gently all the way to the centre, like the heat in an oven.

## Arranging the Charcoal for Indirect Heat

1. Put on barbecue mitts or gloves.

*Note: The grill, including the handles, lid damper and bowl vents, will become hot. Make sure that you are wearing barbecue mitts or gloves to avoid burning your hands.*

2. After the charcoal is fully lit, with long tongs, arrange the charcoal so that they will be set on either side of the food (B). Position the charcoal on the sides of the bowl opposite the handles (C), either directly onto the charcoal grate or in the charcoal rails or Char-Baskets™ if they are being used. A drip pan may be placed between the charcoal to collect drippings.

### USING CHARCOAL RAILS:

Align the charcoal grate so that the steel wires run across the kettle from handle to handle. Then, position the charcoal rails so that they hook over the outside straight wires of the charcoal grate. The front of the charcoal rails should slip over the fourth wire of the charcoal grate and click into place (D).

3. Replace the cooking grate.

4. Place the lid on the grill. If your grill has a thermometer, always position the lid so that the thermometer is not above the charcoal where it will be exposed to direct heat (E).

5. Open the lid damper.

6. Preheat the grate for approximately 10 to 15 minutes.

7. Once the cooking grate is preheated, using a stainless steel bristle grill brush, clean the cooking grate.

*Note: Use a stainless steel bristle grill brush. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush.*

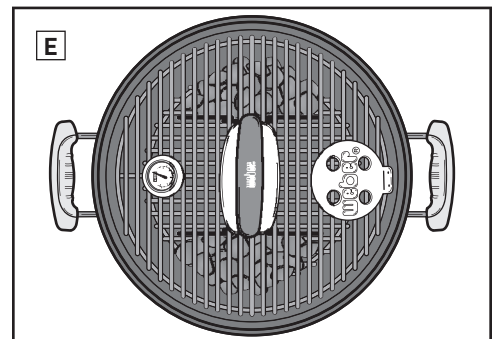
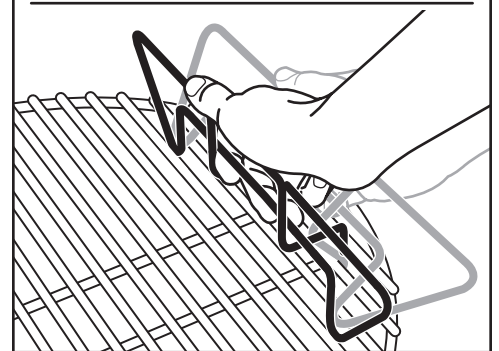
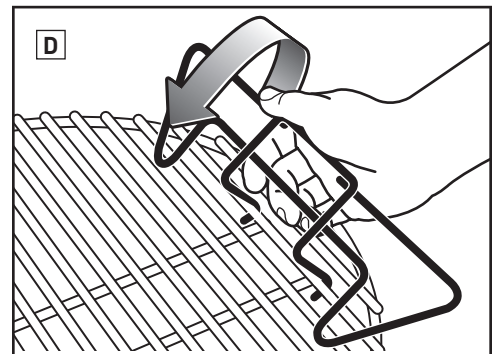
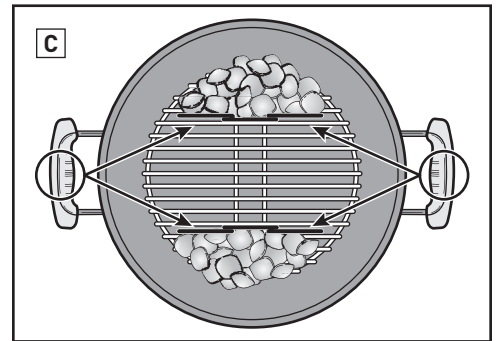
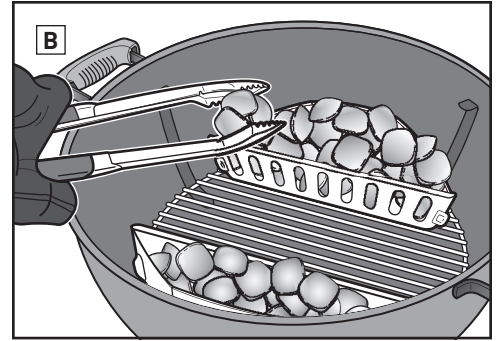
8. Open the lid, and place your food on the grate.

9. Place the lid on the grill. Consult recipe for recommended cooking times.

*Note: When removing the grill lid during cooking, lift to the side, rather than straight up. Lifting straight up may create suction, drawing ashes up onto your food.*

### When finished cooking...

Close the lid damper and bowl vents to extinguish the charcoal.



## Measuring & Adding Charcoal for Indirect Heat

\*When measuring lump charcoal, use the charcoal measuring cup provided with your grill.

| Grill Diameter | Charcoal Briquettes                  |   | Beechwood Lump Charcoal*           |   | Mixed Wood Lump Charcoal*          |   |
|----------------|--------------------------------------|---|------------------------------------|---|------------------------------------|---|
|                | Briquettes for first hour (per side) | Briquettes to add for each additional hour (per side) | Charcoal for first hour (per side) | Charcoal to add for each additional hour (per side) | Charcoal for first hour (per side) | Charcoal to add for each additional hour (per side) |
| 47 cm          | 15 briquettes                        | 7 briquettes  | ½ cup (0.30 kg)                    | 1 handful   | ½ cup                              | 1 handful   |
| 57 cm          | 20 briquettes                        | 7 briquettes  | ½ cup (0.30 kg)                    | 1 handful   | ½ cup                              | 1 handful   |
| 67 cm          | 30 briquettes                        | 8 briquettes  | ¾ cup (0.42 kg)                    | 1 handful   | ¾ cup                              | 1 handful   |



### Wear Gloves

Always wear a barbecue mitt or mitts when using your charcoal grill. Vents, dampers, handles, and the bowl will all get hot during the grilling process, so be sure to keep your hands and forearms protected.

### Skip the Lighter Fluid

Avoid using lighter fluid, as it can impart a chemical taste to your food. Chimney starters (sold separately) and lighter cubes (sold separately) are much cleaner and much more effective ways of lighting charcoal.

### Preheat the Grill

Preheating your grill with the lid closed for 10 to 15 minutes prepares the cooking grate. With all of the charcoal glowing red, the temperature under the lid should reach 500°F. The heat loosens any bits and pieces of food hanging onto the grate, making it easy to brush them off with a stainless steel bristle grill brush. Preheating your grill gets the grate hot enough to sear or brown properly and also helps prevent food from sticking to the grate.

*Note: Use a stainless steel bristle grill brush. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush.*

### Oil the Food, Not the Grate

Oil prevents food from sticking and also adds flavour and moisture. Lightly brushing or spraying the food with oil works better than brushing the grate.

### Keep the Air Flowing

A charcoal fire needs air. The lid should be closed as much as possible, but keep the lid damper and bowl vent open. Remove the ashes on the bottom of the grill regularly to prevent them from blocking the vents.

### Put a Lid on It

For four important reasons, the lid should be closed as much as possible.

1. Keeps the grate hot enough to sear or brown the food.
2. Speeds up the cooking time and prevents the food from drying out.
3. Traps the smokiness that develops when fat and juices vapourise in the grill.
4. Prevents flare-ups by limiting oxygen.

### Tame the Flame

Flare-ups happen, which is good because they sear or brown the surface of what you are grilling; however, too many flare-ups can burn your food. Keep the lid on as much as possible. This limits the amount of oxygen inside the grill, which will help extinguish any flare-ups. If the flames are getting out of control, move the food over indirect heat temporarily, until they die down.

### Watch the Time and Temperature

If you are grilling in a colder climate or in a higher altitude, the cooking times will be longer. If the wind is blowing hard, it will raise a charcoal grill's temperature, so always keep close to your grill and remember to keep the lid on as much as possible so that the heat does not escape.

### Frozen or Fresh

Whether you are grilling frozen or fresh food, follow the safety guidelines on the package and always cook it to the recommended internal temperature. Frozen food will take longer to grill and may need more fuel to be added depending on the type of food.

### Keeping it Clean

Follow a few basic maintenance instructions to keep your grill looking and grilling better for years to come!

- For proper air flow and better grilling, remove accumulated ashes and old charcoal from the bottom of the kettle and the ash catcher before use. Make sure that all of the charcoal is fully extinguished and the grill is cool before doing so.
- You may notice "paint-like" flakes on the inside of the lid. During use, grease and smoke vapours slowly oxidize into carbon and deposit on the inside of your lid. Brush the carbonised grease from the inside of the lid with a stainless steel bristle grill brush. To minimise further build-up, the inside of the lid can be wiped with a paper towel after cooking while the grill is still warm (not hot).
- If your grill is subject to a particularly harsh environment, you will want to clean the outside more often. Acid rain, chemicals, and salt water can cause surface rusting to appear. Weber recommends wiping down the outside of your grill with warm soapy water. Follow up with a rinse and thorough drying.
- Do not use sharp objects or abrasive cleaners to clean the surfaces of your grill.





Cooking times for beef and lamb use the United States Department of Agriculture definition of medium doneness, unless otherwise noted. The cuts, thicknesses, weights and grilling times are meant to be guidelines. Factors such as altitude, wind and outside temperature can affect cooking times.

Visit [www.weber.com](http://www.weber.com) for recipes and grilling tips.

|   | Thickness/Weight   | Approximate Total Grilling Time   |   |
|---|--|---|---|
| RED MEAT                                    | <b>Steak:</b><br>New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, and filet mignon (tenderloin) | 2 cm thick<br>2.5 cm thick<br>5 cm thick  | <b>4 to 6 minutes</b> direct high heat<br><b>6 to 8 minutes</b> direct high heat<br><b>14 to 18 minutes</b> brown 6 to 8 minutes direct high heat, and grill 8 to 10 minutes indirect high heat |
|   | <b>Flank Steak</b>   | 0.7 kg to 1 kg, 2 cm thick  | <b>8 to 10 minutes</b> direct medium heat   |
|   | <b>Minced Beef Patty</b>   | 2 cm thick  | <b>8 to 10 minutes</b> direct medium heat   |
|   | <b>Tenderloin</b>  | 1.4 to 1.8 kg   | <b>45 to 60 minutes</b> 15 minutes direct medium heat, and grill 30 to 45 minutes indirect medium heat  |
|   | <b>Bratwurst: fresh</b>  | 85 g link   | <b>20 to 25 minutes</b> direct low heat   |
| PORK  | <b>Chop:</b> boneless or bone-in   | 2 cm thick<br>3 to 4 cm thick   | <b>6 to 8 minutes</b> direct high heat<br><b>10 to 12 minutes</b> brown 6 minutes direct high heat, and grill 4 to 6 minutes indirect high heat   |
|   | <b>Ribs:</b> baby back, spareribs  | 1.4 to 1.8 kg   | <b>1½ to 2 hours</b> indirect medium heat   |
|   | <b>Ribs:</b> country-style, bone-in  | 1.4 to 1.8 kg   | <b>1½ to 2 hours</b> indirect medium heat   |
|   | <b>Tenderloin</b>  | 0.5 kg  | <b>30 minutes</b> brown 5 minutes direct high heat, and grill 25 minutes indirect medium heat   |
|   | POULTRY  | <b>Chicken Breast:</b><br>boneless, skinless  | 170 to 227 g  |
| <b>Chicken Thigh:</b><br>boneless, skinless |  | 113 g   | <b>8 to 10 minutes</b> direct medium heat   |
| <b>Chicken Pieces:</b><br>bone-in, assorted |  | 85 to 170 g   | <b>36 to 40 minutes</b> 6 to 10 minutes direct low heat, 30 minutes indirect medium heat  |
| <b>Chicken:</b> whole                       |  | 1.8 to 2.25 kg  | <b>1 to 1½ hours</b> indirect medium heat   |
| <b>Cornish Game Hen</b>                     |  | 0.7 to 0.9 kg   | <b>60 to 70 minutes</b> indirect medium heat  |
| <b>Turkey:</b> whole, unstuffed             |  | 4.5 to 5.5 kg   | <b>2 to 2½ hours</b> indirect medium heat   |
| SEAFOOD                                     | <b>Fish, Fillet, or Steak:</b><br>halibut, red snapper, salmon, sea bass, swordfish, tuna    | 0.6 to 1.25 cm thick<br>2.5 to 3 cm thick   | <b>3 to 5 minutes</b> direct medium heat<br><b>10 to 12 minutes</b> direct medium heat  |
|   | <b>Fish:</b> whole   | 0.5 kg<br>1.4 kg  | <b>15 to 20 minutes</b> indirect medium heat<br><b>30 to 45 minutes</b> indirect medium heat  |
|   | <b>Shrimp</b>  | 14 g  | <b>2 to 4 minutes</b> direct high heat  |
|   | <b>Asparagus</b>   | 1.25 cm diameter  | <b>6 to 8 minutes</b> direct medium heat  |
|   | VEGETABLES   | <b>Maize</b>  | in husk<br>husked   |
| <b>Mushroom</b>                             |  | shiitake or button  | <b>8 to 10 minutes</b> direct medium heat   |
|   |  | portobello  | <b>10 to 15 minutes</b> direct medium heat  |
| <b>Onion</b>                                |  | halved  | <b>35 to 40 minutes</b> indirect medium heat  |
|   |  | 1.25 cm slices  | <b>8 to 12 minutes</b> direct medium heat   |
| <b>Potato</b>                               |  | whole   | <b>45 to 60 minutes</b> indirect medium heat  |
|   | 1.25 cm slices   | <b>9 to 11 minutes</b> parboil 3 minutes, and grill 6 to 8 minutes direct medium heat |   |

Make sure food fits on the grill with the lid down, leaving approximately 2.5 cm of clearance between the food and lid.

## Cooking Tips

- Grill steaks, fish fillets, boneless chicken pieces, and vegetables using the direct method for the time given on the chart (or to the desired doneness) turning food once, halfway through grilling time.
- Grill roasts, whole poultry, bone-in poultry pieces, whole fish, and thicker cuts using the indirect method for the time given on the chart (or until an instant-read thermometer registers the desired internal temperature).
- Before carving, let roasts, larger joints of meat, and thick chops and steaks rest for 5 to 10 minutes after cooking. The internal temperature of the meat will rise 5 to 10 degrees during this time.
- For additional smoke flavour, consider adding hardwood chips or chunks (soaked in water for at least 30 minutes and drained) or moistened fresh herbs such as rosemary, thyme, or bay leaves. Place the wet wood or herbs directly on the coals just before you begin cooking.
- Thaw food before grilling. Otherwise, allow for a longer cooking time if cooking frozen food.

## Food Safety Tips

- Do not defrost meat, fish, or poultry at room temperature. Defrost in the refrigerator.
- Wash your hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish, and poultry.
- Never place cooked food on the same plate raw food was on.
- Wash all plates and cooking utensils that have come into contact with raw meats or fish with hot, soapy water and rinse.



**Tämän käyttöohjeen sisältämien VAARAT-, VAROITUKSET- ja VAROTOIMET-ilmoitusten noudattamatta jättämisestä voi seurata vakava vamma tai kuolema, tai tulipalon tai räjähdysen aiheuttamia aineellisia vahinkoja.**

**Lue kaikki tämän käyttöohjeen sisältämät turvallisuustiedot ennen tämän grillin ottamista käyttöön.**

## VAARAT

- ⚠ Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa! Tämä grilli on suunniteltu ulkona hyvin tuuletetulla alueella käytettäväksi eikä sitä pidä koskaan käyttää lämmitykseen. Sisätiloissa pääsee kehittymään myrkyllisiä höyryjä, jotka voivat aiheuttaa vakavan vamman tai kuoleman.
- ⚠ Älä käytä autotallissa, rakennuksessa, käytävässä tai muussa suljetussa tilassa.
- ⚠ Älä käytä bensiiniä, alkoholia tai muita tulenarkoja nesteitä hiilen sytyttämiseen. Jos käytät sytytysnestettä (ei suositeltavaa), kuivaa grillipadan tuuletusaukoista mahdollisesti poisvuotanut neste ennen hiilien sytyttämistä.
- ⚠ Älä lisää hiilien sytytysnestettä tai sillä kostutettuja hiiliä kuumiin tai lämpimiin hiiliin. Sulje sytytysnestepullon korkki käytön jälkeen ja säilytä turvallisen välimatkan päässä grillistä.
- ⚠ Pidä grillausalue erillään tulenaroista höyryistä ja nesteistä, kuten bensiinistä, alkoholista ja muista syttyvistä materiaaleista.

## VAROITUKSET

- ⚠ Älä käytä grilliä, elleivät kaikki osat ole paikallaan. Tämä grilli tulee koota asianmukaisesti ohjeita noudattaen. Virheellisesti koottu grilli voi olla vaarallinen.
- ⚠ Älä käytä grilliä ilman tuhkalaatikkoa.
- ⚠ Älä käytä tätä grilliä minkään tulenaran rakenteen alapuolella.
- ⚠ Alkoholi tai lääkkeet voivat heikentää käyttäjän kykyä koota grilli oikein tai käyttää sitä turvallisesti.
- ⚠ Noudata varovaisuutta grillin käytössä. Grilli on kuuma kypsennyksen tai puhdistuksen aikana, eikä sitä pidä jättää valvomatta.
- ⚠ VAROITUS! Grilli kuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana.
- ⚠ VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin läheisyydestä.
- ⚠ VAROITUS! Älä käytä bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen! Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä!
- ⚠ Tätä Weber®-grilliä ei ole tarkoitettu asennettavaksi ajoneuvoihin tai veneisiin.
- ⚠ Älä käytä grilliä puoltatoista metriä lähempänä mitään palonarkaa materiaalia. Palonarkoja materiaaleja ovat muun muassa puiset tai kyllästetyt puuparvekkeet ja -kuistit.
- ⚠ Pidä grilli aina tukevalla ja tasaisella alustalla etäällä palonaroista materiaaleista.
- ⚠ Älä aseta grilliä lasipinnalle tai syttyvälle pinnalle.
- ⚠ Älä käytä grilliä kovalla tuulella.
- ⚠ Älä käytä liehuvahihaisia vaatekappaleita sytyttäessäsi tai käyttäessäsi grilliä.
- ⚠ Älä kosketa paisto- tai hiiliritilää, tuhkaa, hiiliä tai grilliä saadaksesi selville, ovatko ne kuumia.

- ⚠ Sammuta hiilet, kun olet lopettanut grillaamisen. Tee sammutus sulkemalla grillipadan tuuletusaukot ja vetoluukku ja asettamalla kansi paikalleen.
- ⚠ Käytä kuumuudenkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, kun grillaat, säädät tuuletusaukkoja (vetoluukkuja), lisäät hiiliä tai kosket lämpömittaria tai kantta.
- ⚠ Käytä asianmukaisia työkaluja, joissa on pitkät, kuumuutta kestävät kahvat.
- ⚠ Sijoita hiilet hiiliritilän päälle (alempi ritilä). Älä sijoita hiiliä suoraan grillipadan pohjalle.
- ⚠ Älä nojaa pöytäsi tai kuormita sen reunaa liikaa.
- ⚠ Älä käytä Tuck-Away™-pidikettä kahvana grillin nostamiseen tai siirtämiseen.
- ⚠ Älä ripusta kantta grillipadan kahvaan.
- ⚠ Älä heitä kuumia hiiliä paikkaan, jossa niiden päälle voidaan astua tai jossa ne voivat aiheuttaa tulipalon. Älä heitä tuhkaa tai hiiliä pois, ennen kuin ne ovat täysin jäähtyneet.
- ⚠ Älä siirrä grilliä säilytyspaikkaan, ennen kuin tuhka ja hiilet ovat täysin jäähtyneet.
- ⚠ Älä poista tuhkaa, ennen kuin kaikki hiilet ovat palaneet kokonaan ja sammuneet ja grilli on jäähtynyt.
- ⚠ Pidä sähköjohdot poissa grillin kuumista pinnoista ja poissa tieltä.



⚠ VAROITUS! Älä käytä grilliä suljetussa paikassa, kuten talossa, teltassa, matkailuvaunussa, ajoneuvossa tai muussa vastaavassa tilassa. Hiilimonoksidi on kuolettavan vaarallista.

## VAROTOIMET

- ⚠ Älä yritä sammuttaa liekkejä tai palavia hiiliä vedellä.
- ⚠ Grillipadan vuoraaminen alumiinifoliolla estää ilman kiertämisen. Käytä sen sijaan rasvapeltiä valumien keräämiseen, kun kypsytät ruokaa epäsuorasti.
- ⚠ Tarkasta säännöllisesti, ettei grilliharjoista irtoa harjaksia ja etteivät harjat ole liian kuluneita. Ota uusi harja käyttöön, jos paistoritilässä tai harjassa näkyy irronneita harjaksia. Weber suosittelee, että ostat uuden ruostumattomasta teräksestä valmistetun grilliharjan joka kevät grillauskauten alussa.



Kiitos WEBER®-tuotteen ostamisesta. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") on ylpeä siitä, että sen toimittamat tuotteet ovat turvallisia, kestäviä ja luotettavia.

Tämä on Weberin vapaaehtoinen takuu ilman lisäkustannuksia. Takuu sisältää tietoja siitä, miten saat WEBER®-tuotteesi korjattua siinä epätodennäköisessä tilanteessa, että tuotteesta ilmenee toimintahäiriö tai vika.

**Soveltuvien lakien mukaisesti asiakkaalla on useita oikeuksia, mikäli tuote on viallinen. Näihin oikeuksiin sisältyvät täydentävä toiminta tai vaihto, ostohinnan alennus sekä korvaus. Esimerkiksi EU:ssa kyseessä olisi kahden vuoden lakimääräinen takuu alkaen tuotteen luovutuspäivästä.**

**Nämä takuehdot eivät vaikuta näihin ja muihin lakimääräisiin oikeuksiin. Itse asiassa tämä takuu antaa Omistajalle lisäoikeuksia, jotka ovat riippumattomia lakimääräisen takuun ehdoista.**

#### **WEBERIN VAPAAEHTOINEN TAKUU**

Weber takaa WEBER®-tuotteen ostajalle (tai lahjan ja vastaavan tapauksessa sille henkilölle, jolle lahja annettiin), että WEBER®-tuotteesta ei ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopäivän jälkeen alla kuvatun mukaisesti, kun tuote on koottu ja sitä on käytetty mukana toimitetun omistajan oppaan ohjeiden mukaisesti. (Huomautus: jos WEBER®-tuotteen omistajan opas katoaa, voit ladata uuden osoitteesta [www.weber.com](http://www.weber.com) tai maakohtaisessa sivustossa, johon Omistaja voidaan edelleenohjata.) Normaalisissa yksittäisen kotitalouden käytössä Weber lupaa tämän takuun mukaisesti korjata tai vaihtaa uuteen vialliset osat alla lueteltujen, soveltuvien aikajaksojen, rajoitusten ja poikkeusten mukaisesti. SOVELTUVAN LAIN PUITTEISSA TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA EIKÄ SITÄ VOIDA SIIRTÄÄ MYÖHEMMILLE OMISTAJILLE, PAITSI JOS TUOTE ON ANNETTU LAHJANA TAI VASTAANA KUTEN EDELLÄ ON ESITETTY.

#### **OMISTAJAN VASTUUT TÄMÄN TAKUUN MUKAISESTI**

Takuukäsittelyn helpottamiseksi on tärkeää [muttei välttämätöntä], että rekisteröit WEBER®-tuotteesi osoitteesta [www.weber.com](http://www.weber.com) tai maakohtaisessa sivustossa, johon Omistaja voidaan edelleenohjata. Säilytä myös alkuperäinen kuitti ja/tai lasku. Rekisteröimällä WEBER®-tuotteesi varmistat takuun voimassaolon ja samalla Weber saa tarvittavat yhteystiedot, jotta voimme ottaa sinuun tarvittaessa yhteyden.

Edellä mainittu takuu on voimassa vain, jos Omistajan pitää kohtuullista huolta WEBER®-tuotteesta noudattamalla kaikkia kokoamis- ja käyttöohjeita sekä hoito-ohjeita omistajan käsikirjan mukaisesti, ellei Omistaja kykene todistamaan, että vika tai häiriö on riippumaton edellä mainittujen veloitteiden noudattamisesta. Mikäli asut rannikkoalueella tai tuote on uima-altaan lähellä, hoitoon sisältyy tuotteen ulkopintojen säännöllinen pesu ja huuhtelu omistajan käsikirjan ohjeiden mukaisesti.

#### **TAKUUKÄSITTELY / TAKUUN RAJOITUS**

Jos uskot, että osa kuuluu tämän takuun piiriin, ota yhteys Weber-asiakaspalveluun sivustomme yhteystietojen avulla ([www.weber.com](http://www.weber.com) tai maakohtaisessa sivustossa, johon Omistaja voidaan edelleenohjata). Weber tekee arvioinnin ja korjaa tai vaihtaa (päätoimensä mukaan) tämän takuun piiriin kuuluvan viallisen osan. Mikäli osan korjaaminen tai vaihtaminen ei ole mahdollista, Weber voi (päätoimensä mukaan) vaihtaa kyseisen grillin uuteen, joka on arvoltaan vähintään kyseisen grillin suuruinen. Weber voi pyytää, että lähetät osia tarkistettavaksi, toimituskulut maksettuna ennakoon.

Tämä TAKUU ei koske sellaisia vaurioita, heikentymistä, värinmuutosta ja/tai ruostetta, joista Weber ei ole vastuussa ja joiden aiheuttaja on:

- Väärinkäyttö, virheellinen käyttö, muuntaminen, väärin soveltaminen, vandalismi, huolimattomuus, virheellinen kokoaminen tai asennus sekä normaalin ja säännöllisen hoidon tekemättä jättäminen;
- Hyönteiset (esim. hämähäkit) ja jrsijät (esim. oravat), mukaan lukien mutta rajoittamatta, poltinputkien ja/tai kaasuletkujen vauriot;
- Altistuminen suolaiselle ilmalle ja/tai kloorinlähteille, kuten uima-altaat ja kuumavesialtaat/kylpylät;
- Ankarat sääolosuhteet, kuten rakeet, pyörremyrskyt, maanjäristykset, hyökyaallot, trombit tai voimakkaat myrskyt.

Muiden kuin alkuperäisten Weber-osien käyttäminen ja/tai asentaminen WEBER®-tuotteeseen mitätöi tämän takuun, eikä tämä takuu korvaa tällaisesta mahdollisesti aiheutuvia vahinkoja. Mikä tahansa kaasugrilliin tehty muutos, jota Weber ei ole valtuuttanut tai Weberin valtuuttama huoltohenkilö ole tehnyt, mitätöi tämän takuun.

#### **TUOTTEEN TAKUUAJAT**

Grilli-/brikettiritilät:  
2 vuotta, läpiruostuminen ja -palaminen

One-Touch™-puhdistusjärjestelmä:  
5 vuotta, läpiruostuminen ja -palaminen

Pohja, kansi ja keskiringas:  
10 vuotta, läpiruostuminen ja -palaminen

Muoviosat:  
5 vuotta, haalistuminen ja värin muuttuminen pois lukien

Kaikki muut osat:  
2 vuotta

#### **VASTUUVAPAUCLAUSEKKEET**

**TÄSSÄ ESITETYN TAKUUN JA VASTUUVAPAUCLAUSEKKEIDEN LISÄKSI TÄSSÄ EI ANNETA MITÄÄN MUUTA TAKUUTA TAI VAPAAEHTOISTA VASTUULAUSUNTOA, JOKA ULOTTUISI LAAJEMMALLE KUIN LAKIMÄÄRÄINEN TAKUU, JOKA KOSKEE WEBERIÄ. TÄMÄ TAKUU EI MYÖSKÄÄN RAJOITA TAI SULJE POIS TILANTEITA TAI VAATIMUKSIA, JOISSA WEBER ON LAIN MUKAAN VASTUUSSA.**

**MIKÄÄN TAKUU EI OLE VOIMASSA TÄMÄN TAKUUN SOVELTUVIEN AJANJAKSOJEN JÄLKEEN. WEBERIÄ EI SIDO MIKÄÄN MUU TAKUU, JONKA JOKU MUU HENKILÖ ON ANTANUT, MUKAAN LUKIEN JÄLLEEN- TAI VÄHITTÄISMYYJÄ, MINKÄÄN TUOTTEEN OSALTA (ESIM. MAHDOLLINEN "JATKETTU TAKUU"). TÄMÄN TAKUUN AINOAA KORVAUSVELVOITE ON OSAN TAI TUOTTEEN KORJAAMINEN TAI VAIHTAMINEN.**

**MAHDOLLISET KORVAUKSET EIVÄT MISSÄÄN TAPAUKSESSA TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN PUITTEISSA YLITÄ MYDDYN WEBER-TUOTTEEN OSTOHINTAA.**

**KÄYTTÄJÄN VASTUULLA ON SELLAISET TAPPIOT, VAHINGOT SEKÄ HENKILÖ- JA OMAISUUSVAHINGOT KÄYTTÄJÄN JA MUIDEN OSALTA, JOTKA JOHTUVAT TUOTTEEN VIRHEELLISESTÄ TAI VÄÄRÄSTÄ KÄYTÖSTÄ TAI WEBERIN TUOTTEEN MUKANA TOIMITETUSSA OMISTAJAN OPAASSA ANTAMIEN OHJEIDEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMISESTÄ.**

**TÄMÄN TAKUUN PUITTEISSA VAIHDEDET OSAT OVAT TAKUUN ALAISIA VAIN EDELLÄ MAINITTUJEN ALKUPERÄISTEN TAKUUAIKOJEN MUKAISESTI.**

**TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN YKSITTÄISTEN KOTITALOUKSIEN KÄYTTÖÄ. TAKUU EI KOSKE WEBER-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, YHTEISISSÄ TAI USEIDEN YKSIKÖIDEN KOHTEITA, KUTEN RAVINTOLAT, HOTELLIT, VAPAA-AJAN KESKUKSET JA VUOKRAKINTEISTÖT.**

**WEBER VOI AJOITAIN MUUTTAA TUOTTEIDEN RAKENNETTA. MIKÄÄN TÄMÄN TAKUUN OSA EI VELVOITA WEBERIÄ SISÄLLYTTÄMÄÄN TÄLLAISIA TUOTEMUUTOKSIA AIEMMIN VALMISTETTUJEN TUOTTEISIIN, EIVÄTKÄ TÄLLAISET MUUTOKSET OSOITA, ETTÄ AIEMMAT RAKENTEET OLISIVAT VIALLISIA.**

**Käy osoitteessa [www.weber.com](http://www.weber.com), valitse maa ja rekisteröi grillisi jo tänään.**



Weber®-hiiligrilli on suunniteltu erityisen huolellisesti. Suunnitelimme grillit toimimaan siten, ettei koskaan ole huolta liekeistä, kuumista ja kylmistä kohdista tai palaneesta ruoasta. Grillit toimivat erinomaisesti, ovat hyvin hallittavissa ja tuovat tuloksia joka käyttökerralla.

## A Grillipata ja kansi

Jokaisessa Weber®-hiiligrillissä on posliiniemalinen polttopinnoitettu teräspata ja -kansi. Se on tärkeää, sillä tämä pinnoitus ei koskaan kuoriudu tai lohkeile pois. Heijastava pinta tuottaa kiertoilmapaiston, jossa kuumuus heijastuu ruoan ympärille aivan kuin keittiöuunissa, ja se kypsyttaa ruoan tasaisesti.

## B Vetoluukut ja tuuletusaukot

Ilma on tärkeä tekijä hiiligrillissä. Mitä enemmän ilmaa päästät grilliin, sitä korkeammaksi kuumuus nousee (tiettyyn pisteeseen), ja sitä tiheämmin polttoainetta täytyy lisätä. Polttoaineen käytön minimoimiseksi kansi tulee pitää mahdollisimman paljon suljettuna. Grillipadan pohjan tuuletusaukot tulee jättää auki grillatessa, mutta palamisen hidastamiseksi kannen vetoluukku tulee sulkea ainakin puoliksi.

## C Paistoritilä

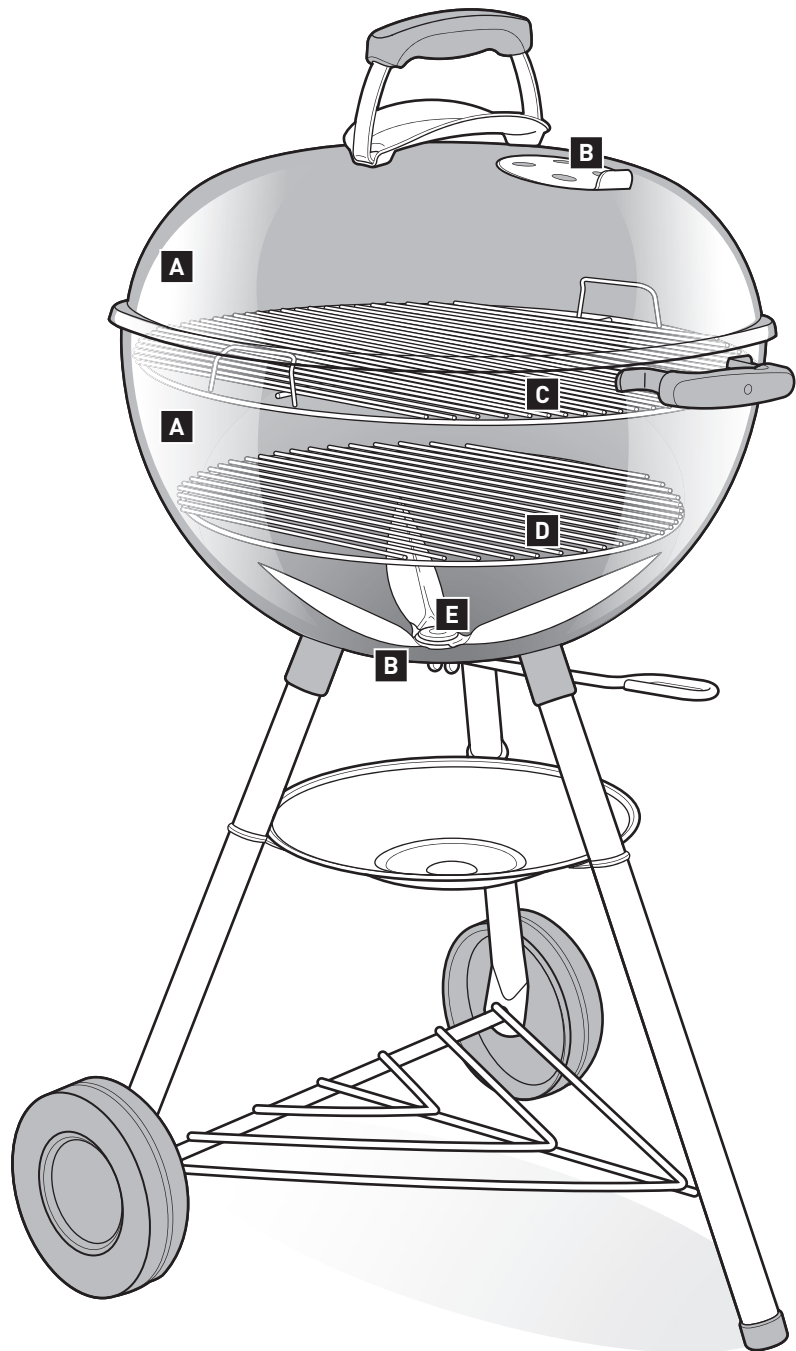
Paistoritilä on paksua pinnoitettua terästä, ja siinä on runsaasti tilaa suosikkiruokiesi valmistamista varten.

## D Hiiliritilä

Hiiliritilä on kyllin vahva kestämään hehkuvien hiilien aiheuttaman kuumuuden. Raskaasta teräksestä tehty kestävä ritilä ei väännä eikä pala puhki. Siinä on myös riittävästi tilaa suoralle tai epäsuoralle kypsennykselle, mikä tuo joustavuutta ruoanvalmistukseen.

## E One-Touch™-puhdistusjärjestelmä

One-Touch™-puhdistusjärjestelmän ansiosta puhdistaminen on vaivatonta. Kun liikutat kahvaa edestakaisin, grillipadan pohjalla olevat kolme lapaa siirtävät tuhkan grillin pohjalta tuhkalaatikkoon. Samat tuuletusaukot toimivat grillipadan vetoluukkuina auttaen lisäämään happea tuleen tai sammuttamaan sen.





Eri grillimallit eroavat toisistaan, joten ostamasi grilli ei ehkä ole varustettu kaikilla tällä sivulla kuvatuilla ominaisuuksilla.

## A Gourmet BBQ System™

Paistoritilässä voi olla erityinen poistettava keskiosa. Siihen voi helposti lisätä jonkin Weber Gourmet BBQ System™ -lisävarusteen, joita ovat esimerkiksi pizzakivi, wok, paistolaatta, korvennusritilä, siipikarjasavustin, munkkipannu tai korealainen BBQ-alusta (myydään erikseen). Jokainen näistä vaihtoehtoista tarjoaa lukemattomia uusia reseptimahdollisuuksia.

## B Kanteen rakennettu lämpömittari

Kestävän, kanteen asennetun lämpömittarin avulla voit helposti tarkkailla grillin lämpötilaa.

## C Kansikoukku

Grillin kannen sisäpuolella on kulmikas kansikoukku. Voit vain liu'uttaa kannen sivulle ja ripustaa sen grillipataan.

## D Tuck-Away™-pidike

Tuck-Away™-pidikkeen avulla voit helposti siirtää kannen sivulle, kun haluat tarkastaa ruoan kypsymisen tai lisätä hiiliä.

## E Saranoitu paistoritilä

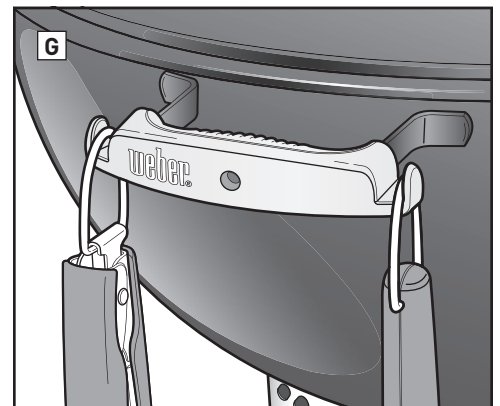
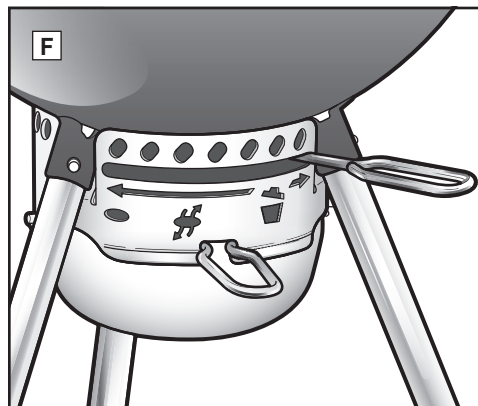
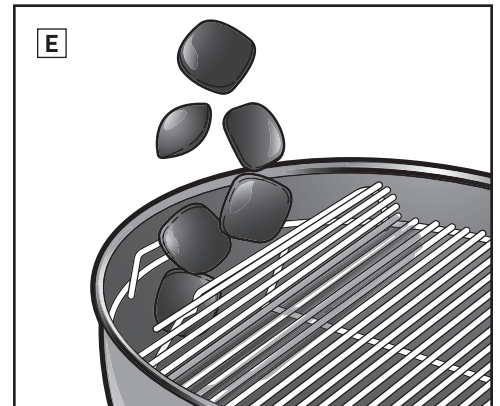
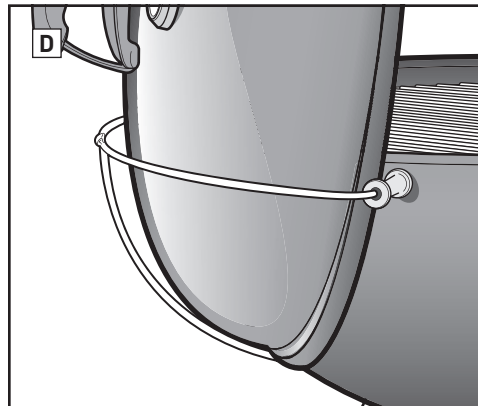
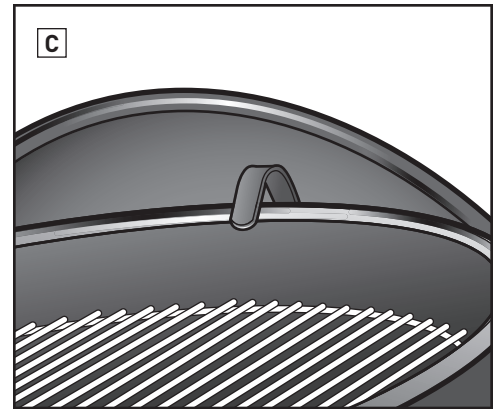
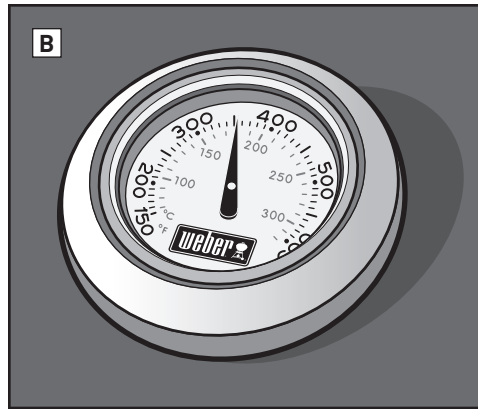
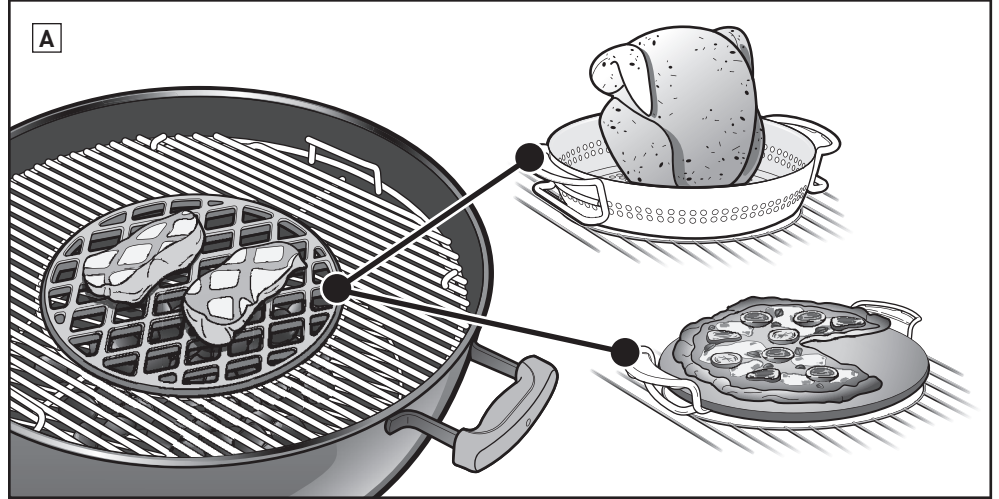
Saranoitun ritilän kummallakin puolella on ylös nostettava alue, josta on helppo lisätä polttoainetta.

## F Suuri tuhkalaatikko

Täysin koteloitu suuri tuhkalaatikko estää tuhkan puhaltumisen ympäriinsä, ja se on helppo ja nopea irrottaa tuhkan poistamista varten.

## G Työkalukoukkukahva

Kahvaan on asennettu koukut, joihin voi mukavasti ripustaa työkalut.







## ENNEN SYTYTTÄMISTÄ

### Valitse sopiva grillauspaikka

- Käytä tätä grilliä vain ulkona hyvin tuuletetulla alueella. Älä käytä autotallissa, rakennuksessa, käytävässä tai muussa suljetussa tilassa.
- Pidä grilli tukevalla ja tasaisella alustalla.
- Älä käytä grilliä puoltatoista metriä lähempänä mitään palonarkaa materiaalia. Palonarkoja materiaaleja ovat muun muassa puiset tai kyllästetyt puuparvekkeet ja -kuistit.

### Valitse sopiva hiilimäärä

Tarvittava hiilimäärä riippuu grillattavasta ruoasta ja grillin koosta. Jos grillaat pieniä, mureita ruokapaloja, joiden kypsyminen vie alle 20 minuuttia, katso **Mittaus ja hiilen lisääminen suoralämpöön** -taulukkoa. Jos grillaat isoja lihapaloja, joiden kypsyminen vie 20 minuuttia tai kauemmin, tai tarkkaa huomiota vaativia ruokia, katso **Mittaus ja hiilen lisääminen epäsuoraan lämpöön** -taulukkoa. Mittaa sopiva hiilimäärä grillin mukana toimitetulla hiilikupilla. Lisätietoja suorasta ja epäsuorasta kuumentamisesta on **GRILLAUSMENETELMÄT** -osassa.

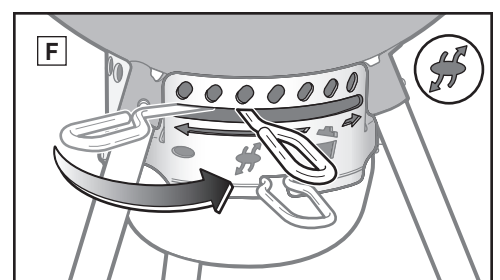
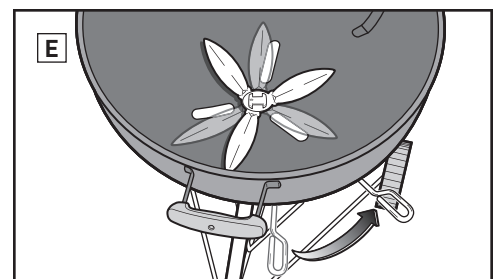
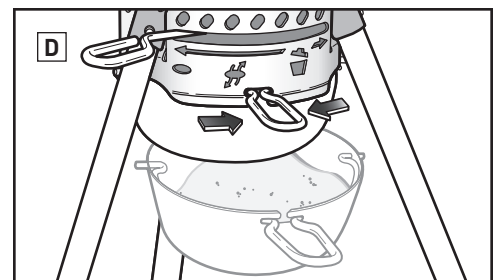
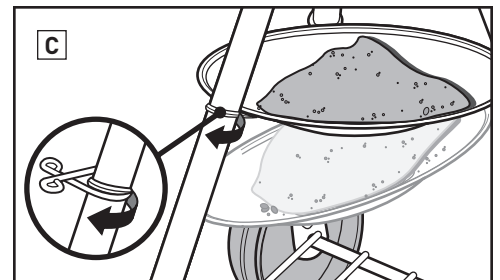
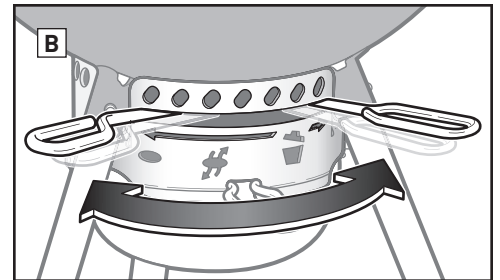
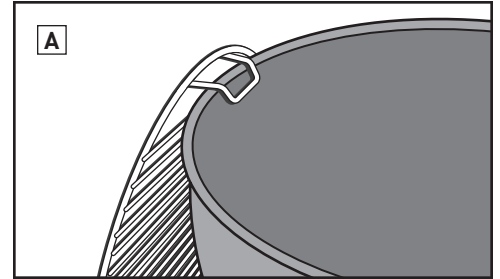
### Ensimmäinen grillauskerta

On suositeltavaa kuumentaa grillipolttaine punahehkuiseksi kansi päällä vähintään 30 minuuttia ennen ensimmäistä grillausta.

### Grillin valmistelu sytyttämistä varten

1. Poista kansi ja ripusta se grillin sivulle joko kannen sisäpuolisesta koukusta tai Tuck-Away™ kansiripustimesta (grillityypin mukaan).
2. Poista grillin paistoritilä (ylempi). Voit mukavasti ripustaa paistoritilän joko grillipataan, takapaneeliin tai grillin runkoon ritilän kaarevasta kahvasta (joissakin grillityypeissä) **(A)**. Jos grilli on varustettu Gourmet BBQ System™ -paistoritilällä, poista ensin irrotettava keskiosa ja sitten koko paistoritilä grillistä.
3. Poista hiiliritilä (alempi) ja siivoa pois tuhka tai palanut hiili grillipadan pohjasta. Hiili vaatii happea palaakseen, minkä vuoksi tulee varmistaa, ettei tuuletusaukoissa ole tukosta. Jos grillissä on One-Touch™ -puhdistusjärjestelmä, liikuta kahvaa edestakaisin tuhkan poistamiseksi grillin pohjalta tuhkalaatikkoon **(B)**.
4. Jos grillissä on vakiotyyppinen tuhkalaatikko, vapauta se ensin **(C)** jalassa olevalla pidikkeellä, ja poista tuhka. Jos grillissä on iso tuhkalaatikko, irrota se grillistä puristamalla tuhkalaatikon kahvaa **(D)**.
5. Avaa grillipadan tuuletusaukko liikuttamalla kahva ääriasentoon oikealle **(E)** tai siirtämällä kahva auki-asentoon **(F)** (grillityypin mukaan).
6. Aseta hiiliritilä (alempi) takaisin paikalleen.

*Huomautus: Sytytysnesteen käyttöohjeet on jätetty tarkoituksellisesti pois tästä käyttöohjeesta. Sytytysneste on sotkuista ja voi jättää kemiallisen maun ruokaan, kun taas sytytyskuutiot (myydään erikseen) eivät tee sitä. Jos aiot käyttää sytytysnestettä, noudata valmistajan ohjeita ÄLÄKÄ koskaan lisää sytytysnestettä tuleen.*



### Mittaus ja hiilen lisääminen suoralämpöön

\*Mittaa grillihiilen määrä grillin mukana toimitetun mittakupin avulla.

| Grillin läpimitta | Hiilibriketit | Pyökkipuuhiihi*     | Sekapuuhiihi* |
|-------------------|---------------|---------------------|---------------|
| 47 cm             | 30 brikettiä  | 1 kuppi (0,56 kg)   | ¾ kuppia      |
| 57 cm             | 40 brikettiä  | 1¾ kuppia (0,98 kg) | 1¼ kuppia     |
| 67 cm             | 60 brikettiä  | 4 kuppia (2,24 kg)  | 2¾ kuppia     |

### Mittaus ja hiilen lisääminen epäsuoraan lämpöön

\*Mittaa hiilimäärä grillin mukana toimitetun mittakupin avulla.

| Grillin läpimitta | Hiilibriketit                                 |   | Pyökkipuuhiihi*                             |   | Sekapuuhiihi*                               |   |
|-------------------|---|---|---|---|---|---|
|                   | Briketit ensimmäistä tuntia kohti (per puoli) | Briketit kutakin lisätuntia kohti (per puoli) | Hiilet ensimmäistä tuntia kohti (per puoli) | Hiilet kutakin lisätuntia kohti (per puoli) | Hiilet ensimmäistä tuntia kohti (per puoli) | Hiilet kutakin lisätuntia kohti (per puoli) |
| 47 cm             | 15 brikettiä                                  | 7 brikettiä                                   | ½ kuppia (0,30 kg)                          | 1 kourallinen                               | ½ kuppia                                    | 1 kourallinen                               |
| 57 cm             | 20 brikettiä                                  | 7 brikettiä                                   | ½ kuppia (0,30 kg)                          | 1 kourallinen                               | ½ kuppia                                    | 1 kourallinen                               |
| 67 cm             | 30 brikettiä                                  | 8 brikettiä                                   | ¾ kuppia (0,42 kg)                          | 1 kourallinen                               | ¾ kuppia                                    | 1 kourallinen                               |



## Hiilen sytyttäminen piippusytyttimellä

Piippusytytyn on yksinkertainen ja varmin tapa sytyttää kaikenlaiset grillihiilet, etenkin kun käytät Weber® RapidFire® -piippusytytintä (myydään erikseen). Lue RapidFire®-piippusytyttimen mukana toimitetut varoimet ja varoitukset ennen sytyttämistä.

1. Rutista muutama sanomalehtisivu piippusytyttimen alaosaan ja aseta sytytin hiiliritilän päälle (A) tai laita muutama sytytyskuutio hiiliritilän keskelle ja sijoita piippusytytyn niiden päälle (B).
2. Täytä piippusytytyn hiillillä (C).
3. Sytytä sytytyskuutiot tai sanomalehti piippusytyttimen reikien lävitse (D).
4. Jätä piippusytytyn paikalleen, kunnes hiilet ovat syttyneet kunnolla. Hiilet ovat syttyneet täysin, kun niiden pinta on valkoisen tuhkan peitossa.

*Huomautus: Sytytyskuutioiden täytyy olla kokonaan palaneita ja hiilien täysin tuhkan peittämiä ennen ruoan laittamista ritilälle. Grilli on valmis ruoanlaittoon vasta, kun polttoaine on tuhkan peitossa.*

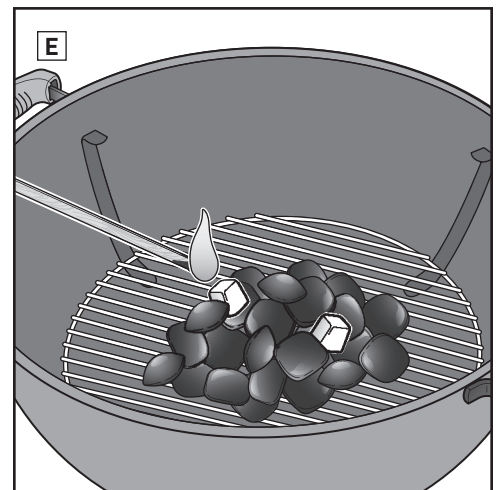
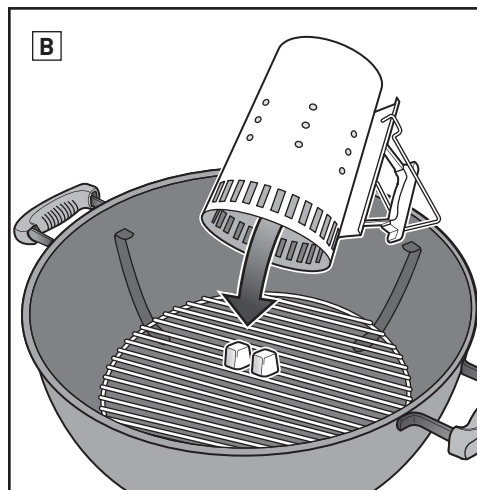
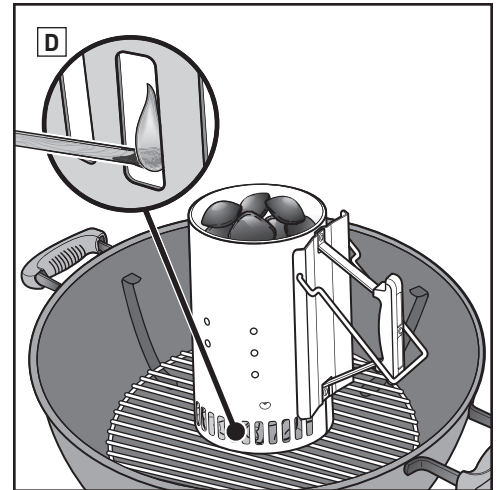
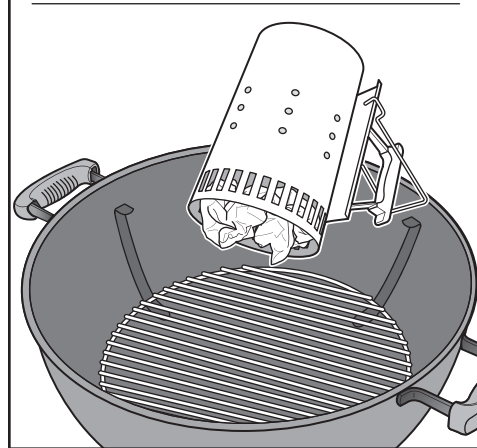
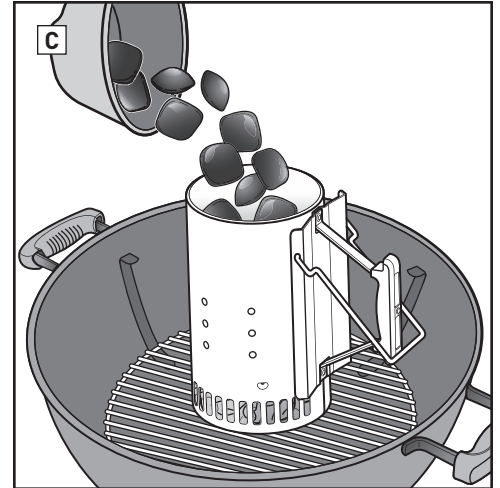
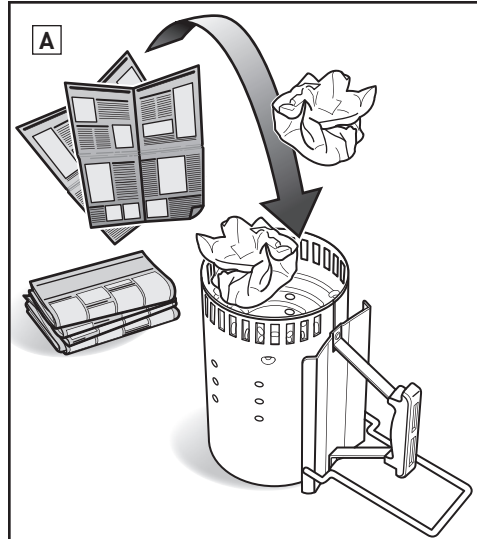
5. Kun hiilet ovat syttyneet täysin, noudata seuraavilla sivuilla olevia ohjeita hiilien järjestämisestä ja grillauksen aloittamisesta halutun kypsennystavan mukaan (suora tai epäsuora menetelmä).

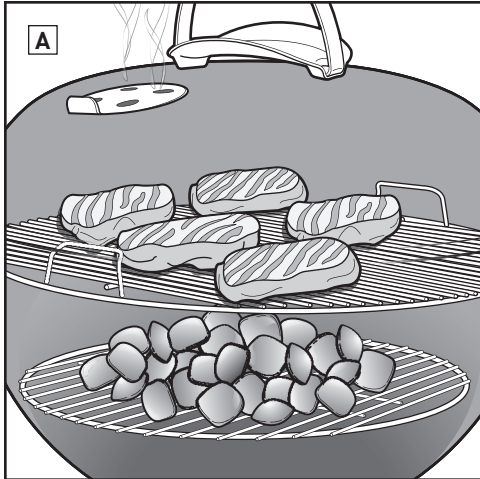
## Hiilien sytyttäminen sytytyskuutioiden avulla

1. Rakenna hiilistä pyramidi hiiliritilän (alempi) keskelle ja sijoita pari sytytyskuutiota (myydään erikseen) pyramidin sisään (E).
2. Sytytä kuutiot käyttämällä pitkiä tulitikkuja tai sytytintä. Sytytyskuutiot sytyttävät hiilet.
3. Odota, kunnes hiilet ovat syttyneet kunnolla. Hiilet ovat syttyneet täysin, kun niiden pinta on valkoisen tuhkan peitossa.

*Huomautus: Sytytyskuutioiden täytyy olla kokonaan palaneita ja hiilien täysin tuhkan peittämiä ennen ruoan laittamista ritilälle. Grilli on valmis ruoanlaittoon vasta, kun polttoaine on tuhkan peitossa.*

4. Kun hiilet ovat syttyneet täysin, noudata seuraavilla sivuilla olevia ohjeita hiilien järjestämisestä ja grillauksen aloittamisesta halutun kypsytystavan mukaan (suora tai epäsuora menetelmä).





## Grillaaminen suorassa lämmössä

Käytä suoraa menetelmää pienikokoisille, pehmeille ruoille, joiden valmistus vie alle 20 minuuttia, kuten:

- hampurilaiset
- pihvit
- kyljykset
- lihavartaat
- luuttomat kanan osat
- kalafilieet
- äyriäiset
- pilkotut vihannekset

Suorassa menetelmässä tuli on välittömästi ruoan alapuolella (A). Se korventaa ruoan pinnan kehittämällä makuja, koostumusta ja herkullista karamellisointia samalla kypsentaen myös ruoan keskiosan.

Suora kuumuus kehittää sekä heijastuvaa että johtavaa lämpöä. Hiilistä heijastuva kuumuus kypsentää nopeasti lähimpänä olevan ruoan pinnan. Samaan aikaan tuli kuumentaa paistoritilän tangot, jotka johtavat lämpöä suoraan ruoan pintaan muodostaen selvästi näkyvät, kauniit grillausraidat.

## Hiilien järjestäminen suorälämmölle

1. Käytä grillikintaita tai -käsineitä.
2. Kun hiilet ovat täysin syttyneet, levitä ne tasaisesti hiiliritilälle pitkien pihtien avulla (B).
3. Aseta paistoritilä paikalleen.
4. Aseta kansi grillin päälle.
5. Avaa kannen vetoluukku (C).
6. Esikuumenna ritilää noin 10–15 minuuttia.
7. Kun paistoritilä on kuumentunut, puhdista se ruostumattomasta teräksestä valmistetulla grilliharjalla (D).

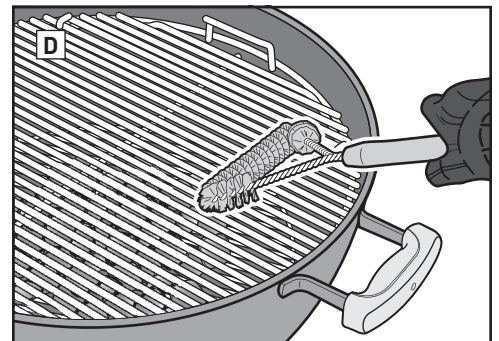
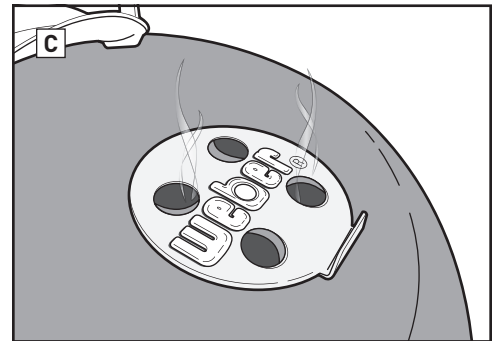
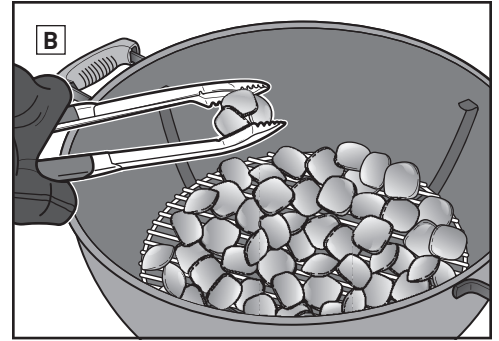
*Huomautus: Käytä grilliharjaa, jossa on ruostumattomasta teräksestä tehdyt harjakset. Ota uusi harja käyttöön, jos paistoritilässä tai harjassa näkyy irronneita harjaksia.*

8. Avaa kansi ja aseta ruoka ritilälle.
9. Aseta kansi grillin päälle. Katso reseptistä suositeltua paistoaikaa.

*Huomautus: Kun nostat kannen ylös grillauksen aikana, nosta se sivulle eikä suoraan ylös. Kannen nostaminen suoraan ylös aiheuttaa imua, mikä vetää tuhkaa ruokaan.*

### Kun grillaus on lopussa...

Sammuta hiilet sulkemalla kannen vetoluukku ja grillipadan tuuletusaukot.

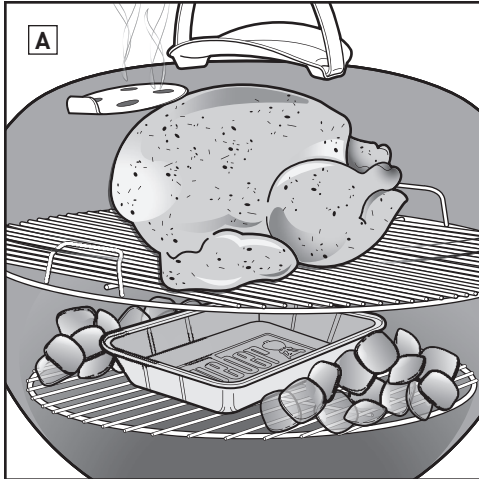


## Mittaus ja hiilien lisääminen suorälämpöön

\*Mittaa grillihiilien määrä grillin mukana toimitetun mittakupin avulla.

| Grillin läpimitta | Hiilibriketit | Pyökkipuuhiili*     | Sekapuuhiili* |
|-------------------|---------------|---------------------|---------------|
| 47 cm             | 30 brikettiä  | 1 kuppi (0,56 kg)   | ¾ kuppia      |
| 57 cm             | 40 brikettiä  | 1¾ kuppia (0,98 kg) | 1¼ kuppia     |
| 67 cm             | 60 brikettiä  | 4 kuppia (2,24 kg)  | 2¾ kuppia     |





## Grillaaminen epäsuorassa lämmössä

Käytä epäsuoraa menetelmää isoille lihapaloille, joiden grillaus vaatii 20 minuuttia tai enemmän, tai sellaisille ruuille, jotka kuivuisivat tai palaisivat suorassa lämmössä, kuten:

- paistit
- luulliset siipikarjan palat
- kokonainen kala
- ohuet kalafileet
- kokonainen kana
- kalkkuna
- siiankyliki

Epäsuoraa lämpöä voidaan myös käyttää paksumpien tai luullisten osien viimeistelyyn, kun ne on ensin korvennettu tai ruskistettu suorassa lämmössä.

Epäsuorassa lämmössä kuumuus on grillin kummallakin puolella tai vain grillin toisella puolella. Ruoka asetetaan paistoritilän syyttämättömään osaan (A).

Epäsuoraa lämpöä käytettäessä heijastuva ja johtuva lämpö vaikuttavat edelleen, mutta vähemmän voimakkaasti. Mutta jos grillin kansi on asianmukaisesti suljettuna, syntyy toisenlaista lämpöä: kiertoilmalämpöä. Lämpö nousee ja heijastuu takaisin kannesta ja grillin sisäpinoista, jolloin se kypsyy hitaasti ja tasaisesti joka puolelta.

Kiertoilmalämpö ei korvenna ruoan pintaa samalla tavoin kuin heijastuva ja johtuva lämpö. Se kypsentää ruoan uunilämmön tapaan tasaisemmin aina sisäosaan saakka.

## Hiilien järjestäminen epäsuoralle lämmölle

1. Käytä grillikintaita tai -käsineitä.

*Huomautus: Grilli, kahvat, vetoluukku ja tuuletusaukot kuumenevat. Käytä grillikintaita tai -käsineitä välttääksesi käsien palovammat.*

2. Kun hiilet ovat syttyneet täysin, järjestä ne pitkien pihtien avulla siten, että ne ovat ruoan kummallakin puolella (B). Sijoita hiilet grillipadan kahvojen vastakkaisille puolille (C), joko suoraan hiiliritilälle tai hiilikaiteille tai Char-Baskets,<sup>™</sup> jos niitä käytetään. Hiilien ja ruoan välissä voidaan käyttää peltiä valumien keräämiseen.

### HIILIKAITEIDEN KÄYTTÖ:

Kohdista hiiliritilä siten, että terästangot ovat poikkisuunnassa kahvoihin. Aseta hiilikaiteet siten, että ne tarttuvat hiiligrillin paistoritilän ulompiin suoriin tankoihin. Hiilikaiteiden etuosan tulee mennä hiiliritilän neljännen tangon ylitse ja napsahtaa paikalleen (D).

3. Aseta paistoritilä paikalleen.

4. Aseta kansi grillin päälle. Jos grillissä on lämpömittari, sijoita kansi aina niin, että lämpömittari ei ole hiilien yläpuolella altistuneena suoralle lämmölle (E).

5. Avaa kannen vetoluukku.

6. Esikuumenna ritilää noin 10–15 minuuttia.

7. Kun paistoritilä on kuumentunut, puhdista se ruostumattomasta teräksestä valmistetulla grilliharjalla.

*Huomautus: Käytä grilliharjaa, jossa on ruostumattomasta teräksestä tehdyt harjakset. Ota uusi harja käyttöön, jos paistoritilässä tai harjassa näkyy irronneita harjaksia.*

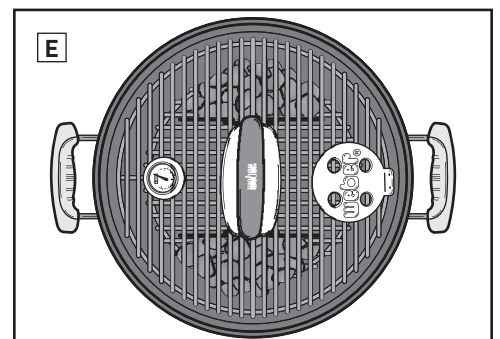
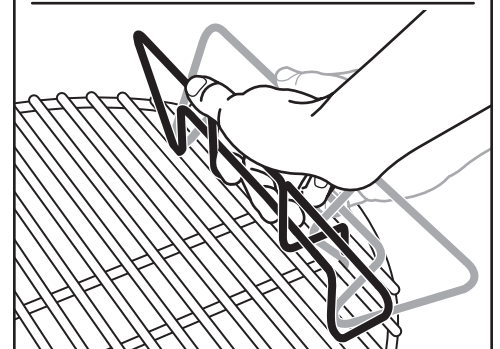
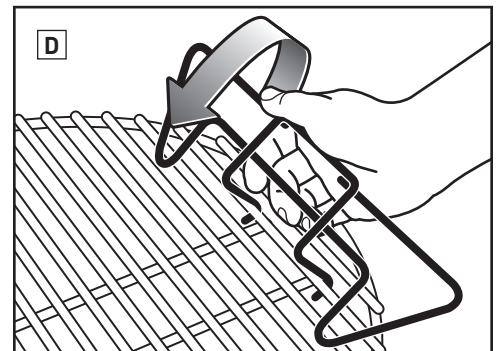
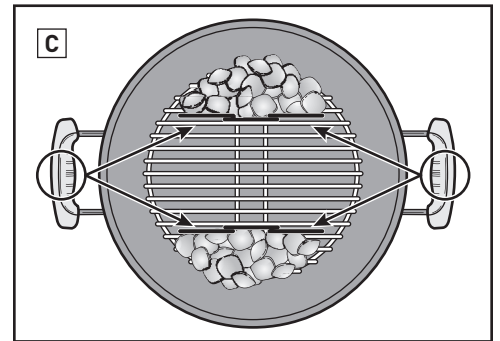
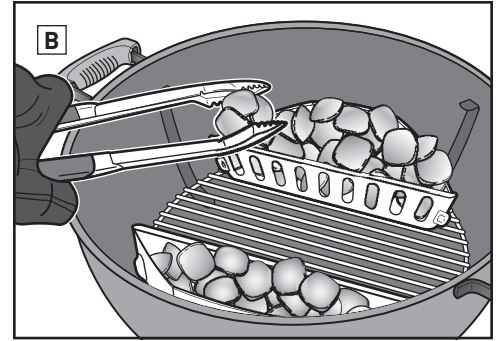
8. Avaa kansi ja aseta ruoka ritilälle.

9. Aseta kansi grillin päälle. Katso reseptistä suositeltua paistoaikaa.

*Huomautus: Kun nostat kannen ylös grillauksen aikana, nosta se sivulle eikä suoraan ylös. Kannen nostaminen suoraan ylös aiheuttaa imua, mikä vetää tuhkaa ruokaan.*

### Kun grillaus on lopussa...

Sammuta hiilet sulkemalla kannen vetoluukku ja grillipadan tuuletusaukot.



## Mittaus ja hiilien lisääminen epäsuoraan lämpöön

\*Mittaa hiilimäärä grillin mukana toimitetun mittakupin avulla.

| Grillin läpimitta | Hiilibriketit                                 |   | Pyökkipuuhiili*                             |   | Sekapuuhiili*                               |   |
|-------------------|---|---|---|---|---|---|
|                   | Briketit ensimmäistä tuntia kohti (per puoli) | Briketit kutakin lisätuntia kohti (per puoli) | Hiilet ensimmäistä tuntia kohti (per puoli) | Hiilet kutakin lisätuntia kohti (per puoli) | Hiilet ensimmäistä tuntia kohti (per puoli) | Hiilet kutakin lisätuntia kohti (per puoli) |
| 47 cm             | 15 brikettiä                                  | 7 brikettiä                                   | ½ kuppia (0,30 kg)                          | 1 kourallinen                               | ½ kuppia                                    | 1 kourallinen                               |
| 57 cm             | 20 brikettiä                                  | 7 brikettiä                                   | ½ kuppia (0,30 kg)                          | 1 kourallinen                               | ½ kuppia                                    | 1 kourallinen                               |
| 67 cm             | 30 brikettiä                                  | 8 brikettiä                                   | ¾ kuppia (0,42 kg)                          | 1 kourallinen                               | ¾ kuppia                                    | 1 kourallinen                               |



## Käytä käsineitä

Käytä grillatessasi aina yhtä tai kahta grillikinnasta. Tuuletusaukot, vetoluukut, kahvat ja grillipata kuumenevat grillattaessa, minkä vuoksi kädet ja käsivarret tulee pitää suojattuina.

## Älä käytä sytytinnestettä

Vältä sytytinnesteen käyttöä, koska se voi tuoda ruokaan kemiallisen maun. Piippusytyttimet ja sytytyskuutiot (myydään erikseen) ovat paljon puhtaampia ja tehokkaampia tapoja sytyttää hiilet.

## Esikuumenna grilli

Grillin esikuumentaminen kansi suljettuna 10-15 minuuttia valmistele paistoritilän. Kun hiilet ovat hehkuvan punaisia, kannenalaisen lämpötilan pitäisi saavuttaa 260 °C. Kuumuus irrottaa ritilään tarttuneet ruoanjäänteet, minkä jälkeen ne on helppo harjata pois ruostumattomalla teräsharjaisella grilliharjalla. Grillin esikuumentaminen kuumentaa myös ritilän, joten se ruoan korventaa kunnolla ja estää sen tarttumisen ritilään.

*Huomaus: Käytä grilliharjaa, jossa on ruostumattomasta teräksestä tehdyt harjakset. Ota uusi harja käyttöön, jos paistoritilässä tai harjassa näkyy irronneita harjaksia.*

## Lisää öljyä ruokaan, ei ritilään

Öljy estää ruoan tarttumisen ja lisää myös makua ja kosteutta. Ruoan harjaaminen tai sumuttaminen kevyesti öljyllä toimii paremmin kuin öljyn harjaaminen ritilään.

## Huolehdi ilmankierrosta

Palavat hiilet tarvitsevat ilmaa. Kannen on oltava mahdollisimman paljon suljettuna, mutta kannen vetoluukun ja grillipadan tuuletusaukon tulee olla auki. Tuuletusaukkojen tukkeutumisen estämiseksi tulee poistaa tuhka säännöllisesti grillipadan pohjalta.

## Sulje kansi

Kannen tulee olla mahdollisimman paljon suljettuna neljästä tärkeästä syystä:

1. Ritilä pysyy riittävän kuumana ruoan korventamista varten.
2. Kypsymisaika nopeutuu ja ruoan kuivuminen estyy.
3. Grilli pitää sisällään savun, jota kehittyi rasvan ja nesteiden höyrystyessä grillissä.
4. Liekehtiminen estyy rajoittamalla hapen määrää.

## Kesytyä liekit

Liekehtimistä tapahtuu, mikä on hyvä asia, koska se korventaa grillattavaa ruokaa. Liiallinen liekehtiminen voi kuitenkin polttaa ruoan karrelle. Pidä kansi kiinni mahdollisimman paljon. Se rajoittaa grillin sisällä olevaa happimäärää, mikä auttaa sammuttamaan liekehtimisen. Jos liekit saavat ylliotteen, siirrä ruoka epäsuoraan lämpöön siihen asti, että liekehtiminen on loppunut.

## Tarkkaile aikaa ja lämpötilaa

Jos grillaat kylmällä säällä tai korkealla merenpinnan tasosta, kypsytminen kestää kauemmin. Kova tuuli nostaa grillin lämpötilaa, minkä vuoksi on syytä pysytellä grillin lähetyvillä ja muistaa pitää kansi päällä mahdollisimman paljon, jottei lämpö pääse karkuun.

## Pakastettuna vai tuoreena

Riippumatta siitä, grillaatko pakastettua vai tuoretta ruokaa, noudata pakkauksen ruokaturvallisuuteen liittyviä ohjeita ja kypsytä ruoka suositeltuun sisäiseen lämpötilaan. Pakastetun ruoan grillaus kestää kauemmin ja voi vaatia polttoaineen lisäämistä ruoan tyyppin mukaan.

## Huolehdi puhtaudesta

Noudata muutamia grillin kunnossapidon perusohjeita, jotta voit nauttia grillistäsi ja grillaamisesta vuosikaudet!

- Ilmankierto ja grillaustulokset paranevat, jos poistat kerätyn tuhkan ja käytetyt hiilet grillipadan pohjalta ja tuhkalaatikosta ennen käyttöä. Varmista, että kaikki hiilet ovat sammuneet ja grilli on jäähtynyt ennen tuhkan poistamista.
- Kannen sisäpuolella voi näkyä kuoriutuneen maalin kaltaisia hippuja. Käytön aikana rasva ja savuhöyryt oksidoituvat hitaasti hiileksi ja kertyvät kannen sisäpuolelle. Harjaa hiiltyneet rasvat kannen sisäpuolelta grilliharjalla, jossa on ruostumattomat teräsharjakset. Lisäkertymien estämiseksi kannen sisäpuolen voi pyyhkiä paperipyyhkeellä grillauksen jälkeen, kun grilli on vielä lämmin (ei kuuma).
- Jos grilliä käytetään erittäin ankarissa olosuhteissa, ulkopuoli on syytä puhdistaa useammin. Happosade, kemikaalit ja suolavesi voivat ruostuttaa pintaa. Weber suosittelee grillin ulkopinnan puhdistamista lämpimällä saippuavedellä. Huuhtelee hyvin ja anna kuivua kunnolla.
- Älä käytä teräviä esineitä tai hankaavia puhdistusaineita grillipintojen puhdistamiseen.



Naudanlihan ja lampaan paistoaajat ovat Medium-kypsäysasteelle (USDA-määritys), ellei muuta ole ilmoitettu. Paloittelutapa, paksuus, paino ja grillausaika on tarkoitettu ohjeeksi. Myös korkeus maanpinnasta, tuuli ja ulkolämpötila vaikuttavat paistoaikaan.

Reseptejä ja grillausvinkkejä löytyy sivustolta [www.weber.com](http://www.weber.com).

|                                      | Paksuus / paino   | Arvioitu grillauksen kokonaisaika  |   |
|--------------------------------------|---|--|---|
| PUNAINEN LIHA                        | 2 cm paksuus  | 4–6 minuuttia korkea suoralämpö  |   |
|                                      | Pihvi: New York -kylkipaisti, porterhouse, välikyljys, T-luu, ja filet mignon (sisäfilee) | 2,5 cm paksuus   | 6–8 minuuttia korkea suoralämpö   |
|                                      | 5 cm paksuus  | 14–18 minuuttia korvella 6–8 minuuttia korkeassa suoralämmössä, ja grillaa 8–10 minuuttia korkeassa epäsuorassa lämmössä |   |
|                                      | Naudan kuvepihvi  | 0,7–1 kg, 2 cm paksuus   | 8–10 minuuttia suora keskilämpö   |
| Jauhelihapihvi                       | 2 cm paksuus  | 8–10 minuuttia suora keskilämpö  |   |
| Sisäfilee                            | 1,4–1,8 kg  | 45–60 minuuttia 15 minuuttia suorassa keskilämmössä, ja grillaa 30–45 minuuttia epäsuorassa keskilämmössä                |   |
| PORSAS                               | Bratwurst: tuore  | 85 g makkara   | 20–25 minuuttia matala suoralämpö   |
|                                      | Kyljys: luuton tai luullinen  | 2 cm paksuus   | 6–8 minuuttia korkea suoralämpö   |
|                                      |   | 3–4 cm paksuus   | 10–12 minuuttia korvella 6 minuuttia korkeassa suoralämmössä, ja grillaa 4–6 minuuttia korkeassa epäsuorassa lämmössä |
|                                      | Siankytki: porsaanselkä, siankytki  | 1,4–1,8 kg   | 1½–2 tuntia epäsuora keskilämpö   |
|                                      | Siankytki: maalaistapaan, luullinen   | 1,4–1,8 kg   | 1½–2 tuntia epäsuora keskilämpö   |
| Sisäfilee                            | 0,5 kg  | 30 minuuttia korvella 5 minuuttia korkeassa suoralämmössä, ja grillaa 25 minuuttia epäsuorassa keskilämmössä             |   |
| SIIPIKARJA                           | Kananrinta: luuton, nahaton   | 170–227 g  | 8–12 minuuttia suora keskilämpö   |
|                                      | Kanankoipi: luuton, nahaton   | 113 g  | 8–10 minuuttia suora keskilämpö   |
|                                      | Kananpalaset: luullinen, eri osia   | 85–170 g   | 36–40 minuuttia 6–10 minuuttia matalassa suoralämmössä, 30 minuuttia epäsuorassa keskilämmössä                        |
|                                      | Kana: kokonainen  | 1,8–2,25 kg  | 1–1,25 tuntia epäsuora keskilämpö   |
|                                      | Cornish Game Hen  | 0,7–0,9 kg   | 60–70 minuuttia epäsuora keskilämpö   |
| Kalkkuna: kokonainen, ilman täytettä | 4,5–5,5 kg  | 2–2,5 tuntia epäsuora keski lämpö  |   |
| KALARUOKA                            | Kala, fileenä tai pihvinä: ruijanpallas, lahna, lohi, meriahven, miekkakala, tonnikala    | 0,6–1,25 cm paksuus  | 3–5 minuuttia suora keskilämpö  |
|                                      |   | 2,5–3 cm paksuus   | 10–12 minuuttia suora keskilämpö  |
|                                      | Kala: kokonainen  | 0,5 kg   | 15–20 minuuttia epäsuora keskilämpö   |
|                                      |   | 1,4 kg   | 30–45 minuuttia epäsuora keskilämpö   |
|                                      | Katkarapu   | 14 g   | 2–4 minuuttia korkea suoralämpö   |
| VIHANNEKSET                          | Parsa   | 1,25 cm läpimitta  | 6–8 minuuttia suora keskilämpö  |
|                                      | Maissi  | kuoressa   | 25–30 minuuttia suora keskilämpö  |
|                                      |   | ilman kuorta   | 10–15 minuuttia suora keskilämpö  |
|                                      | Sienet  | siitake tai herkkusieni  | 8–10 minuuttia suora keskilämpö   |
|                                      |   | portobello   | 10–15 minuuttia suora keskilämpö  |
|                                      | Sipuli  | puolikas   | 35–40 minuuttia epäsuora keskilämpö   |
|                                      |   | 1,25 cm siivut   | 8–12 minuuttia suora keskilämpö   |
| Peruna                               | kokonainen  | 45–60 minuuttia epäsuora keskilämpö  |   |
|                                      | 1,25 cm siivut  | 9–11 minuuttia ryöppää 3 minuuttia, ja grillaa 6–8 minuuttia suorassa keskilämmössä                                      |   |

Varmista, että ruoka mahtuu grilliin kansi alhaalla ja että ruuan ja kannen väliin jää noin 2,5 cm.

## Grillausvinkkejä

- Grillaa pihvit, kalafileet, luuttomat kananpalat ja vihannekset käyttäen suoraa menetelmää taulukossa annetun ajan (tai haluttuun kypsyyteen), ja käännä ruokaa yhden kerran grillausajan puolivälissä.
- Grillaa paisti, kokonainen kana, luiset kanan osat, kokonainen kala ja paksut palat käyttäen epäsuoraa menetelmää taulukossa annetun ajan (tai kunnes paistolämpömittari näyttää haluttua sisäistä lämpöä).
- Anna paistin, isojen lihapalojen tai paksujen kyljysten ja pihvien seistä 5–10 minuuttia paistamisen jälkeen. Sisäinen lämpötila nousee 3–6 astetta tänä aikana.
- Jos haluat lisätä savun makua, voit käyttää mukana lehtipuun lastuja tai palasia (liota vedessä vähintään 30 minuuttia ja valuta) tai kostutettuja tuoreita yrttejä, kuten rosmariinia, timjamaia tai laakerinlehtiä. Aseta märkä puu tai yrtit suoraan hiilien päälle juuri ennen grillaamisen aloittamista.
- Sulata ruoka ennen grillaamista. Tai salli pidempi paistoaika, jos grillaat pakastettua ruokaa.

## Ruokaturvallisuusohjeita

- Älä sulata lihaa, kalaa tai kanaa huoneenlämmössä. Sulata ne jääkaapissa.
- Pese kädet huolellisesti kuumalla saippuavedellä ennen ruoanvalmistuksen aloittamista ja käsiteltyäsi tuoretta lihaa, kalaa tai kanaa.
- Älä aseta valmista ruokaa lautaselle, jota käytät raan ruoan valmisteluun.
- Pese kuumalla saippuavedellä kaikki lautaset ja keittiötarvikkeet, jotka olivat kosketuksissa raan lihan tai kalan kanssa, ja sitten huuhtelee.



**Le non-respect des instructions relatives aux DANGERS, aux AVERTISSEMENTS et aux PRÉCAUTIONS contenues dans le présent manuel d'utilisation peut être à l'origine de blessures graves, voire mortelles, ou d'un incendie ou d'une explosion, susceptibles de provoquer des dommages matériels.**

**Veillez lire toutes les informations de sécurité figurant dans le présent guide d'utilisation avant d'utiliser ce barbecue.**

## DANGER

- ⚠ Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! Ce barbecue est destiné à une utilisation à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et n'est pas prévu pour servir de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel. En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques peuvent s'accumuler et provoquer des blessures graves, voire mortelles.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue dans un garage, un bâtiment, sous une tonnelle, ou tout autre espace fermé.
- ⚠ N'utilisez ni essence, ni alcool, ni autre liquide extrêmement volatile pour embraser le charbon de bois. En cas d'utilisation de liquide d'allumage pour charbon (non recommandé), éliminez toute trace de liquide ayant pu s'écouler par les clapets d'aération inférieurs avant d'embraser le charbon.
- ⚠ N'ajoutez ni liquide d'allumage ni charbon imprégné de liquide d'allumage sur du charbon incandescent ou chaud. Rebouchez le récipient d'allume-feu liquide après utilisation et placez-le à l'écart du barbecue.
- ⚠ Éloignez de la zone de cuisson les liquides et vapeurs inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que tout matériau combustible.

## AVERTISSEMENTS

- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue si tous ses composants ne sont pas en place. Assurez-vous de suivre les instructions d'assemblage pour assembler correctement ce barbecue. Un assemblage incorrect peut être dangereux.
- ⚠ N'utilisez jamais le barbecue sans que le réceptacle à cendres ne soit installé.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue sous un abris combustible.
- ⚠ La consommation d'alcool, de médicaments et/ou de drogues risque de limiter la capacité de l'utilisateur à monter et à utiliser correctement le barbecue.
- ⚠ Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue. Celui-ci sera chaud pendant la cuisson ou le nettoyage et il ne doit jamais être laissé sans surveillance.
- ⚠ ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- ⚠ ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- ⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- ⚠ Ce barbecue Weber® n'est pas conçu pour une installation dans un véhicule de loisir ou un bateau.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue à moins d'un mètre cinquante d'un matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent, de manière non exhaustive, le bois (traité ou non) des terrasses, patios et porches.
- ⚠ Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et de niveau sans trace de matériaux combustibles.
- ⚠ Ne posez pas le barbecue sur du verre ou une surface combustible.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
- ⚠ Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue.
- ⚠ Ne touchez jamais la grille de cuisson ou la grille à charbon, les cendres, le charbon de bois ou le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.
- ⚠ Éteignez le charbon une fois la cuisson terminée. Pour l'éteindre, fermez tous les clapets et orifices d'aération après avoir placé le couvercle sur la cuve de cuisson.
- ⚠ Utilisez des gants de barbecue résistants à la chaleur lorsque vous cuisinez, ajustez les clapets d'aération, ajoutez du charbon et manipulez le thermomètre ou le couvercle.
- ⚠ Utilisez des ustensiles à barbecue appropriés à longs manches et résistants à la chaleur.
- ⚠ Mettez toujours le charbon de bois sur le dessus de la grille à charbon (grille inférieure). Ne mettez pas de charbon de bois directement dans le fond du récipient.

- ⚠ Ne vous appuyez pas sur le bord de la table et ne le surchargez pas.
- ⚠ N'utilisez pas le support de couvercle Tuck-Away™ comme poignée pour soulever ou déplacer le barbecue.
- ⚠ Ne suspendez pas le couvercle sur la poignée de la cuve.
- ⚠ Ne jetez jamais le charbon de bois chaud à un endroit où on pourrait marcher dessus ou là où il pourrait provoquer un incendie. Ne jetez jamais les cendres ou le charbon de bois avant leur extinction complète.
- ⚠ Ne rangez pas le barbecue avant l'extinction complète des cendres et du charbon.
- ⚠ N'enlevez jamais les cendres avant que le charbon de bois se soit complètement consumé et éteint et que le barbecue ait refroidi.
- ⚠ Maintenez les câbles et les cordons électriques à l'écart des surfaces chaudes du barbecue et des zones de passage.



⚠ AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas le barbecue dans un endroit confiné, par exemple, dans une maison, une tente, une caravane, un véhicule ou un espace confiné. Risque d'accident mortel en raison d'une intoxication possible au monoxyde de carbone.

## PRÉCAUTIONS

- ⚠ N'essayez pas de limiter les flambées ni d'éteindre le charbon à l'aide d'eau.
- ⚠ Le tapissage de la cuve de cuisson avec du papier aluminium provoquerait une obstruction du flux d'air. Utilisez plutôt une barquette en aluminium pour recueillir les jus des viandes avec la méthode de cuisson indirecte.
- ⚠ Vérifiez régulièrement que les brosses du barbecue ne perdent pas de poils et qu'elles ne sont pas usées. Remplacez la brosse si vous constatez que des poils se sont détachés et se trouvent sur la grille de cuisson ou la brosse. Weber recommande d'acheter une nouvelle brosse en inox pour barbecue au début de chaque printemps.



Merci d'avoir acheté ce produit Weber®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 (« Weber ») est fier de vous fournir un produit sécurisé, endurant et fiable.

Cette garantie volontaire de Weber vous est fournie à titre gracieux. Elle contient des informations dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER® dans le cas peu probable d'une panne ou d'un défaut.

**En vertu des législations applicables, le client dispose de plusieurs droits au cas où le produit serait défectueux. Ces droits comprennent des services supplémentaires ou de remplacement, une réduction du prix d'achat et une indemnisation. Dans l'Union européenne, par exemple, ces droits comprennent une garantie légale de deux ans commençant à la date de la remise du produit. Ces droits et autres droits légaux ne sont pas affectés par les dispositions de la garantie. En fait, cette garantie accorde des droits supplémentaires au Propriétaire qui sont indépendants des dispositions légales de la garantie.**

### **GARANTIE VOLONTAIRE DE WEBER**

Weber garantit, à l'acheteur du produit WEBER® (ou dans le cas d'un cadeau ou d'une situation promotionnelle, la personne pour laquelle le produit a été acheté comme cadeau ou comme élément de promotion) que le produit WEBER® est sans défaut de matériel et de main d'œuvre pour la ou les périodes de temps spécifiées ci-dessous s'il est monté et utilisé en conformité avec les instructions fournies dans le Guide du Propriétaire accompagnant le produit. (Remarque : si vous perdez ou égarez votre Guide du Propriétaire WEBER®, un guide de remplacement est disponible en ligne sur [www.weber.com](http://www.weber.com) ou sur le site Internet spécifique du pays vers lequel l'utilisateur peut être redirigé.) Dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normal pour un seul foyer, Weber accepte dans le cadre de cette garantie de réparer ou de remplacer les pièces défectueuses pendant les périodes, les limitations et les exclusions applicables répertoriées ci-dessous. **DANS LE CADRE D'UNE UTILISATION ET D'UN ENTRETIEN NORMAL POUR UN SEUL FOYER, WEBER ACCEPTE DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE DE RÉPARER OU DE REMPLACER LES PIÈCES DÉFECTUEUSES PENDANT LES PÉRIODES, LES LIMITATIONS ET LES EXCLUSIONS APPLICABLES RÉPERTORIÉES CI-DESSOUS.**

### **RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE**

Afin d'assurer une couverture de garantie sans soucis, il est important (mais pas obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER® en ligne sur [www.weber.com](http://www.weber.com) ou sur le site Internet spécifique du pays vers lequel l'utilisateur peut être redirigé.) Veuillez aussi conserver votre récépissé d'achat et/ou la facture. L'enregistrement de votre produit WEBER® confirme votre couverture de garantie et fournit un lien direct entre vous et Weber au cas où nous aurions besoin de vous contacter.

La garantie ci-dessous ne s'applique que si le Propriétaire prend soin d'une manière raisonnable de son produit WEBER® en respectant toutes les instructions de montage, les instructions d'utilisation et l'entretien préventif comme indiqué dans le Guide du Propriétaire ci-joint, à moins que le Propriétaire puisse prouver que le défaut ou la panne sont indépendants du non-respect des obligations précédemment mentionnées. Si vous vivez dans une région côtière ou si votre produit se situe à proximité d'une piscine, l'entretien comprend le lavage et le rinçage réguliers des surfaces externes comme indiqué dans le Guide du Propriétaire ci-joint.

### **GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE**

Si vous pensez avoir une pièce couverte par cette garantie limitée, veuillez contacter le Service clientèle de Weber en utilisant les informations de contact fournies sur notre site Internet ([www.weber.com](http://www.weber.com)) ou sur le site Internet spécifique du pays vers lequel l'utilisateur peut être redirigé.) Weber, après enquête, réparera ou remplacera (à son choix) une pièce défectueuse couverte par cette garantie. Dans l'éventualité où le remplacement ou la réparation ne serait pas possible, Weber peut décider (à son choix) de remplacer le barbecue concerné par un nouveau barbecue d'une valeur égale ou supérieure. Weber peut vous demander de renvoyer les pièces à des fins d'inspection, les frais de transport devant être prépayés.

Cette GARANTIE est annulée s'il existe des dommages, des détériorations, des décolorations et/ou de la rouille pour lesquels Weber n'est pas responsable et qui sont provoqués par :

- l'abus, la mauvaise utilisation, l'altération, la modification, la mauvaise application, le vandalisme, la négligence, le montage ou l'installation incorrecte et l'incapacité à effectuer correctement l'entretien normal et de routine ;
- les insectes (tels que les araignées) et les rongeurs (tels que les écureuils), y compris, mais non limité à l'endommagement des brûleurs et/ou des tuyaux de gaz ;
- l'exposition à l'air marin et/ou à des sources chlorées telles que les piscines et les bains chauds / spas ;
- des conditions météorologiques sévères comme la grêle, les ouragans, les tremblements de terre, les tsunamis ou les surtensions, les tornades ou les fortes tempêtes.

L'utilisation et/ou l'installation de pièces sur votre barbecue WEBER® qui ne sont pas de vraies pièces Weber annuleront cette Garantie et tous les dommages en résultant ne sont pas couverts par cette Garantie. Toute conversion d'un barbecue à gaz non autorisée par Weber et non effectuée par un technicien d'entretien agréé de Weber annulera cette Garantie.

### **PÉRIODES DE GARANTIE DES PRODUITS**

Grilles de cuisson / foyère :  
2 ans, contre la perforation

Système de nettoyage One-Touch™ :  
5 ans, contre la perforation

Cuve, couvercle et diffuseur central :  
10 ans, contre la perforation

Composantes en plastique :  
5 ans, à l'exception des pertes d'éclat ou la décoloration

Toutes les autres pièces :  
2 ans

### **AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ**

**HORMIS CETTE GARANTIE ET CES AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ COMME DÉCRITS DANS CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE DÉCLARATION DE RESPONSABILITÉ POUR TOUTE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE OU VOLONTAIRE DONNÉE PAR LES PRÉSENTES ALLANT AU-DELÀ DE LA RESPONSABILITÉ LÉGALE S'APPLIQUANT À WEBER. DE MÊME, LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE SE LIMITE PAS OU N'EXCLUT PAS LES SITUATIONS OU LES RÉCLAMATIONS POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE COMME STIPULÉ PAR LA LOI.**

**AUCUNE GARANTIE NE SERA APPLICABLE APRÈS LES PÉRIODES APPLICABLES À CETTE GARANTIE. AUCUNE AUTRE GARANTIE DONNÉE PAR LA MOINDRE PERSONNE, Y COMPRIS UN REVENDEUR OU REPRÉSENTANT EN CE QUI CONCERNE N'IMPORTE QUEL PRODUIT (TEL QUE TOUTES « EXTENSIONS DE GARANTIES ») N'ENGAGERA WEBER. LE SEUL RECOURS DE CETTE GARANTIE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DE LA PIÈCE OU DU PRODUIT.**

**EN AUCUN CAS DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE VOLONTAIRE, TOUTE COMPENSATION DE N'IMPORTE QUEL GENRE NE POURRA ÊTRE SUPÉRIEURE AU MONTANT DU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU.**

**VOUS ASSUMEZ LE RISQUE ET LA RESPONSABILITÉ POUR LA PERTE, LE DOMMAGE OU LES BLESSURES À VOUS ET VOTRE PROPRIÉTÉ ET/OU AUX AUTRES ET À LEURS PROPRIÉTÉS RÉSULTANT DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'ABUS DU PRODUIT OU DU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE GUIDE DU PROPRIÉTAIRE CI-JOINT.**

**LES PIÈCES ET LES ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE NE SONT GARANTIS QUE POUR LA DURÉE RESTANTE PRÉCÉDEMMENT MENTIONNÉE DE LA GARANTIE D'ORIGINE.**

**CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE QU'À UNE UTILISATION PAR UN SEUL FOYER PRIVÉ ET NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS DANS UN ENVIRONNEMENT COMMERCIAL, COMMUNAL OU À PLUSIEURS FOYERS TELS QUE LES RESTAURANTS, LES HÔTELS, LES CENTRES DE VACANCES ET LES PROPRIÉTÉS LOUÉES.**

**WEBER PEUT DE TEMPS À AUTRE CHANGER LE DESIGN DE SES PRODUITS. AUCUNE DISPOSITION CONTENUE DANS CETTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE ENTENDUE COMME OBLIGEANT WEBER À INCORPORER DE TELLES MODIFICATIONS DE DESIGN DANS DES PRODUITS PRÉCÉDEMMENT FABRIQUÉS, DE MÊME QUE DE TELS CHANGEMENTS NE DOIVENT PAS ÊTRE CONSIDÉRÉS COMME L'ADMISSION QUE LES DESIGNS PRÉCÉDENTS ÉTAIENT DÉFECTUEUX.**

**Rendez-vous sur le site [www.weber.com](http://www.weber.com), sélectionnez votre pays et enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui.**





## SYSTÈME DE CUISSON

La conception de votre barbecue à charbon Weber® est le fruit d'intenses réflexions. Nous concevons nos barbecues de façon à ce que vous n'ayez jamais à vous soucier des poussées de flamme, des aliments brûlés ou encore chauds à certains endroits et froids à d'autres. Attendez-vous à l'excellence en matière de rendement, de contrôle et de résultats à chaque utilisation.

### A Cuve et couvercle

Chaque barbecue à charbon de bois Weber® se compose d'une cuve et d'un couvercle en acier émaillé de porcelaine cuit au four. Il s'agit là d'un point important qui marque la fin de l'écaillage. La surface réfléchissante permet la cuisson par convection, afin que la chaleur rayonne autour des aliments tout comme le ferait un four de cuisine, pour vous offrir une cuisson homogène.

### B Clapets et orifices d'aération

L'air est un facteur important dans la cuisson au charbon de bois. Plus vous faites entrer d'air dans le barbecue, plus la chaleur du feu et la fréquence de réapprovisionnement augmentent (jusqu'à un certain point). Par conséquent, pour réduire le réapprovisionnement, maintenez autant que possible le couvercle fermé. Les clapets d'aération de la cuve situés en bas du barbecue doivent être laissés ouverts à chaque utilisation. Toutefois, pour ralentir le taux de combustion de votre feu, fermez le clapet du couvercle à moitié.

### C Grille de cuisson

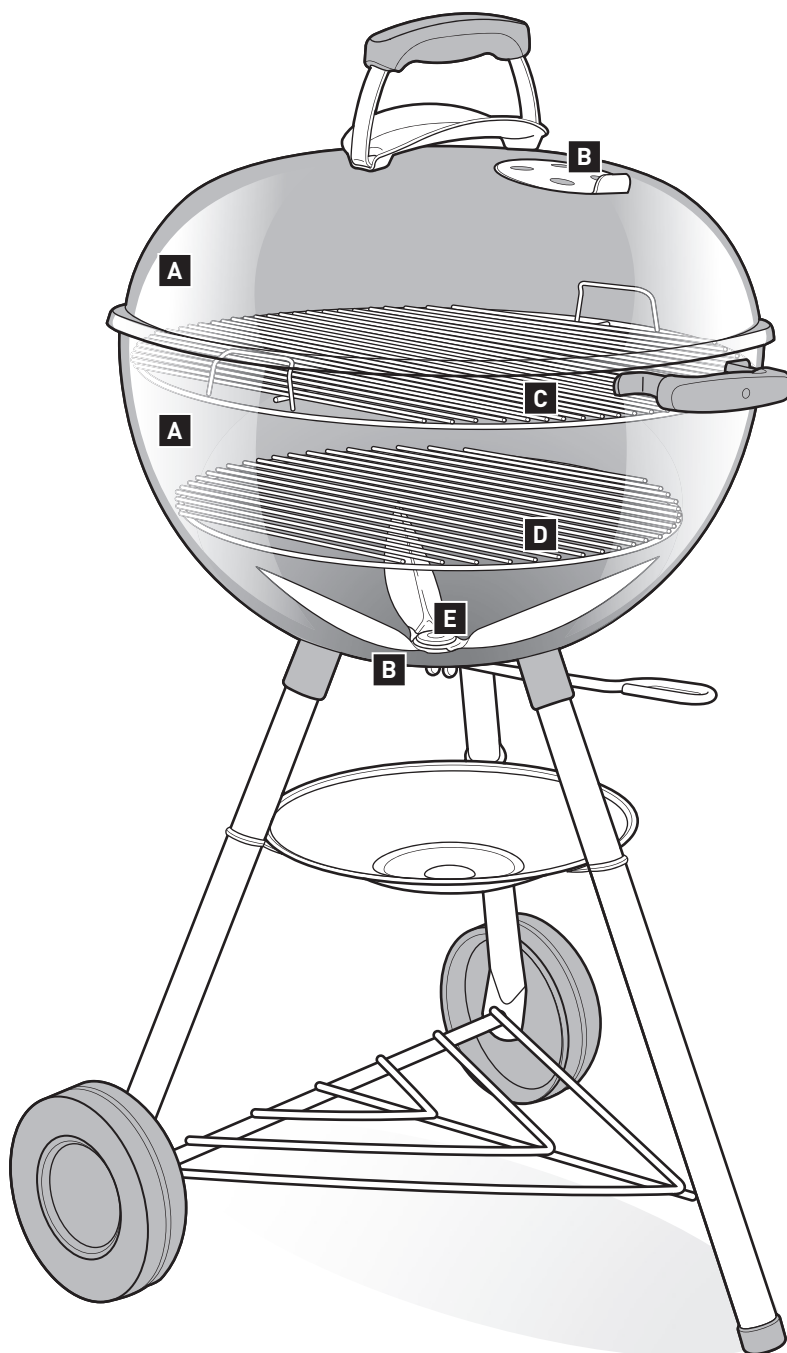
Composée d'acier plaqué à haute résistance, la grille de cuisson offre un vaste espace pour préparer tous vos repas favoris.

### D Grille à charbon

La grille à charbon est conçue pour résister à la chaleur de tout type de feu de charbon. Construite en acier robuste, cette grille résiste aux déformations et aux brûlures. En outre, elle vous offre suffisamment d'espace pour une cuisson directe ou indirecte, avec la souplesse nécessaire pour cuire comme vous le souhaitez.

### E Système de nettoyage One-Touch™

Le système de nettoyage One-Touch™ vous libère des tracas liés au nettoyage. Lorsque vous déplacez la poignée d'avant en arrière, les trois pales situées dans la cuve déplacent les cendres du fond du barbecue vers le réceptacle à cendres. Ces mêmes orifices font office de clapets d'aérations de la cuve, pour aider à alimenter le feu en oxygène ou pour vous permettre de l'éteindre facilement.

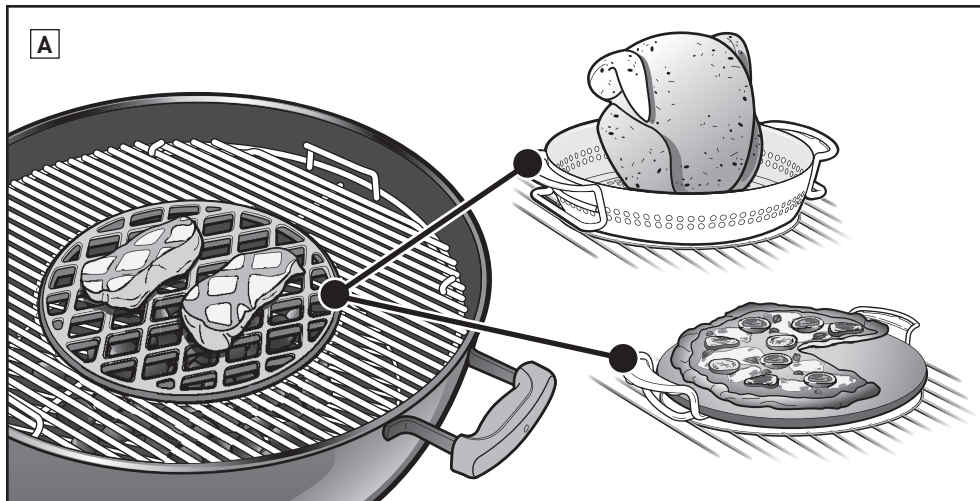




Selon le modèle que vous avez acheté, votre barbecue peut être équipé ou non des caractéristiques décrites sur cette page.

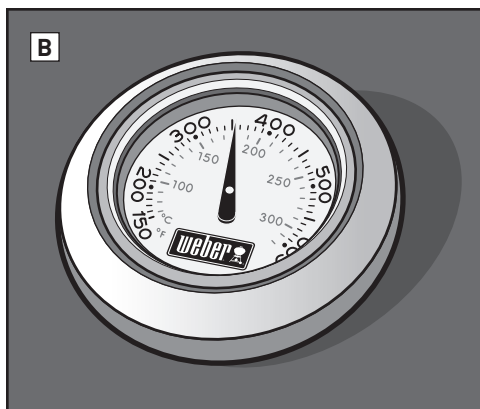
## A Gourmet BBQ System™

Votre grille de cuisson peut disposer d'une zone centrale spéciale amovible. Cette fonctionnalité vous permet de rajouter facilement des accessoires Weber Gourmet BBQ System™ à insérer tels qu'une pierre à pizza, un wok, une plaque à frire, une plancha, une rôtissoire, un poêlon à aebleskiver ou un barbecue coréen (vendus séparément). Chaque option vous offre des possibilités illimitées pour essayer de nouvelles recettes.



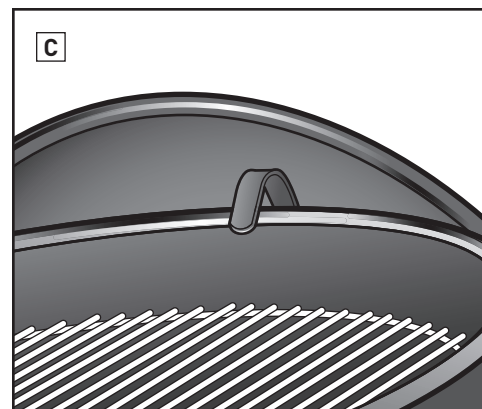
## B Thermomètre intégré

Un thermomètre durable et intégré dans le couvercle permet de contrôler facilement la température de votre barbecue.



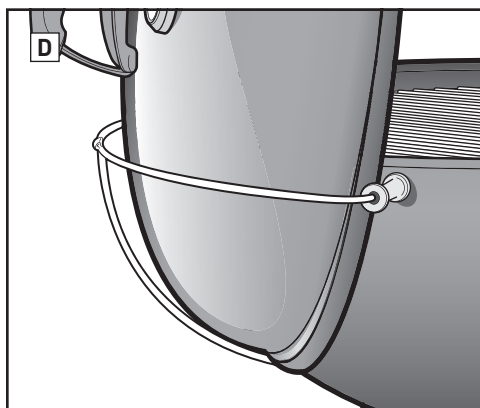
## C Crochet de couvercle

L'intérieur du couvercle du barbecue est équipé d'un crochet incliné. Il vous suffit de faire coulisser le couvercle sur le côté pour le suspendre à la cuve du barbecue.



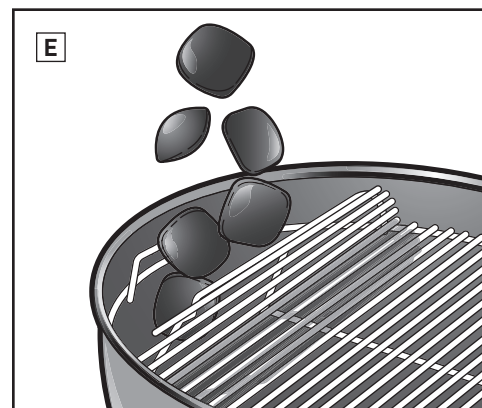
## D Support de couvercle Tuck-Away™

Le support de couvercle Tuck-Away™ permet de déplacer facilement votre couvercle sur le côté pour vérifier la cuisson de vos aliments ou ajouter du charbon.



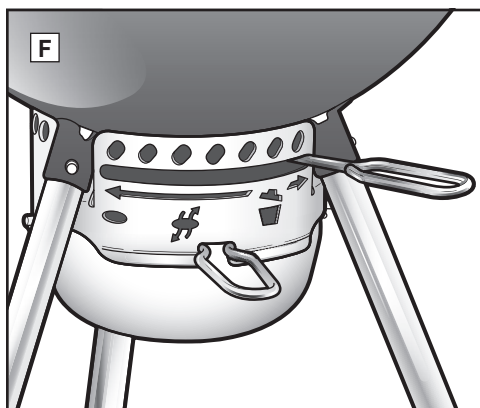
## E Grille de cuisson à charnières

La grille à charnières comporte une zone de chaque côté qui se soulève pour vous permettre d'ajouter facilement du combustible.



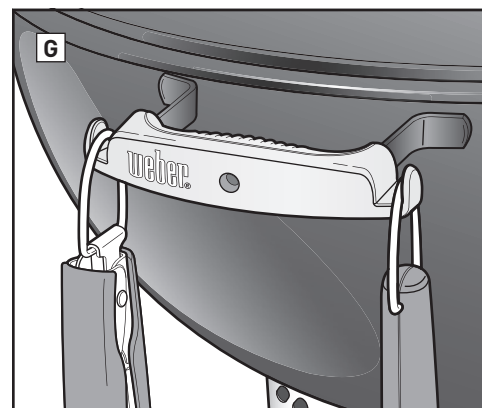
## F Réceptacle à cendres de grande capacité

Le réceptacle à cendres entièrement clos de grande capacité empêche les cendres de s'envoler et se retire facilement pour procéder à un nettoyage rapide et propre.



## G Poignée porte-ustensiles

La poignée dispose de crochets intégrés vous permettant de suspendre vos ustensiles de manière très pratique.





## AVANT L'ALLUMAGE

### Choisir un emplacement approprié pour le barbecue

- Utilisez ce barbecue uniquement à l'extérieur dans un endroit bien aéré. N'utilisez pas le barbecue dans un garage, dans un bâtiment, sous une tonnelle ou dans toute autre zone fermée.
- Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et de niveau.
- N'utilisez pas le barbecue à moins de 1,5 m d'un matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent, sans toutefois s'y limiter, les vérandas, les patios et les terrasses en bois ou en bois traité.

### Choisir la quantité de charbon à utiliser

Le choix de la quantité de charbon dépend de ce que vous faites griller et de la taille de votre barbecue. Si vous faites griller des morceaux d'aliments petits et tendres qui cuisent en moins de 20 minutes, reportez-vous au tableau **Mesure et ajout de charbon pour cuisson directe**. Si vous faites griller de plus gros morceaux de viande qui nécessitent au moins 20 minutes de cuisson, ou des mets délicats, reportez-vous au tableau **Mesure et ajout de charbon pour cuisson directe**. Utilisez le doseur à charbon fourni avec votre barbecue pour mesurer la quantité de charbon appropriée. Pour plus de détails sur la différence entre la cuisson directe et indirecte, reportez-vous à la section **MÉTHODES DE CUISSON SUR LE BARBECUE**.

### La première utilisation du barbecue

Il est recommandé de préchauffer le barbecue et de maintenir le charbon incandescent, avec le couvercle fermé, pendant au moins 30 minutes avant de procéder à la première cuisson.

### Préparation du barbecue

1. Retirez le couvercle et suspendez-le sur le côté de votre barbecue à l'aide du crochet situé à l'intérieur du couvercle ou du guide-couvercle Tuck-Away™ (en fonction du modèle de votre barbecue).

### Mesure et ajout de charbon pour cuisson directe

\*Lorsque vous mesurez du charbon en morceaux, utilisez le doseur à charbon fourni avec votre barbecue.

| Diamètre du barbecue | Briquettes de charbon de bois | Charbon de bois de hêtre en morceaux* | Charbon de bois mélangé en morceaux* |
|----------------------|-------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 47 cm                | 30 briquettes                 | 1 doseur (0,56 kg)                    | ¾ doseur                             |
| 57 cm                | 40 briquettes                 | 1¾ doseur (0,98 kg)                   | 1 ¼ doseur                           |
| 67 cm                | 60 briquettes                 | 4 doseurs (2,24 kg)                   | 2¾ doseur                            |

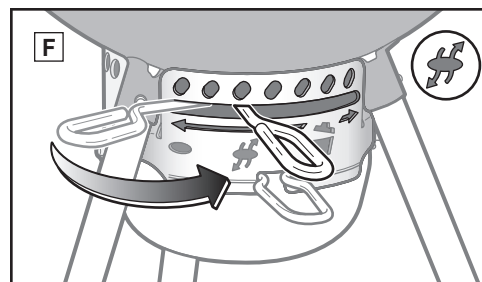
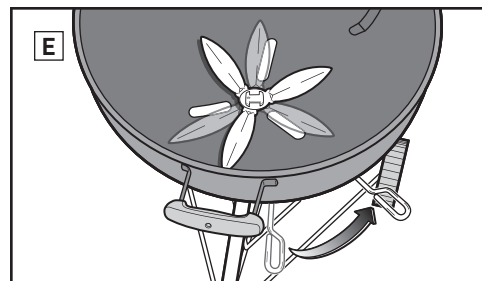
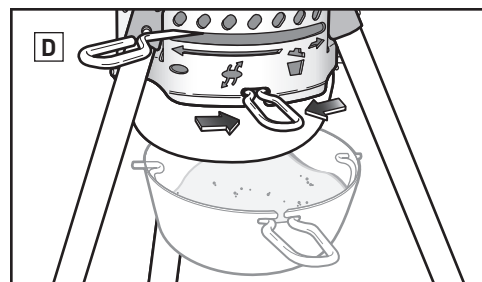
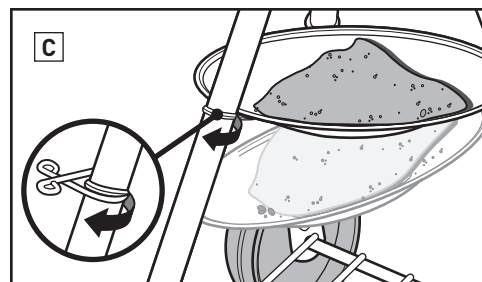
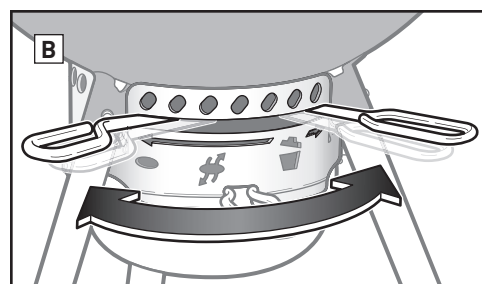
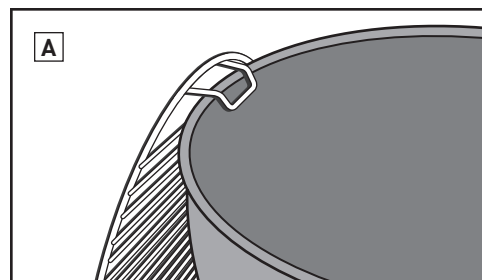
### Mesure et ajout de charbon pour cuisson indirecte

\*Lorsque vous mesurez du charbon de bois en morceaux, utilisez le doseur à charbon fourni avec votre barbecue.

| Diamètre du barbecue | Briquettes de charbon de bois                |  | Charbon de bois de hêtre en morceaux*     |   | Charbon de bois mélangé en morceaux*      |   |
|----------------------|--|--|---|---|---|---|
|                      | Briquettes pour la première heure (par côté) | Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté) | Charbon pour la première heure (par côté) | Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté) | Charbon pour la première heure (par côté) | Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté) |
| 47 cm                | 15 briquettes                                | 7 briquettes   | ½ doseur (0,30 kg)                        | 1 poignée   | ½ doseur                                  | 1 poignée   |
| 57 cm                | 20 briquettes                                | 7 briquettes   | ½ doseur (0,30 kg)                        | 1 poignée   | ½ doseur                                  | 1 poignée   |
| 67 cm                | 30 briquettes                                | 8 briquettes   | ¾ doseur (0,42 kg)                        | 1 poignée   | ¾ doseur                                  | 1 poignée   |

2. Retirez la grille de cuisson (grille supérieure) de votre barbecue. Pour plus de commodité, accrochez la grille de cuisson sur la cuve, le panneau arrière ou le châssis de votre barbecue par sa poignée courbée (une fonctionnalité disponible sur certains de nos barbecues) (A). Si votre barbecue est équipé de la grille de cuisson Gourmet BBQ System™, enlevez d'abord la partie centrale détachable, puis le reste de la grille de cuisson.
3. Retirez la grille à charbon (grille inférieure) et enlevez les cendres ou les gros morceaux de vieux charbon de bois accumulés au fond de la cuve. Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler ; assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués. Pour les barbecues dotés d'un système de nettoyage One-Touch™, déplacez la poignée dans les deux sens pour déplacer les cendres du fond du barbecue vers le réceptacle à cendres (B).
4. Si votre barbecue dispose d'un réceptacle à cendres standard, dégarez la barrette du pied pour retirer le réceptacle (C) puis jetez les cendres. Si votre barbecue dispose d'un réceptacle à cendres à grande capacité, pressez la poignée du réceptacle à cendres pour dégager ce dernier du barbecue (D).
5. Ouvrez l'orifice d'aération de la cuve en déplaçant la poignée complètement vers la droite (E) ou en la déplaçant vers la position ouverte (F) (en fonction du modèle de votre barbecue).
6. Remettez la grille à charbon en place (grille inférieure).

*Remarque : les instructions d'utilisation de l'essence pour briquets ont été délibérément écartées de ce mode d'emploi. L'essence pour briquets n'est pas pratique et peut transmettre un goût chimique à vos aliments, ce qui n'est pas le cas avec les briquettes allume-feux (vendues séparément). Si vous choisissez d'utiliser de l'essence pour briquets, suivez les instructions du fabricant et n'en ajoutez JAMAIS sur un feu allumé.*







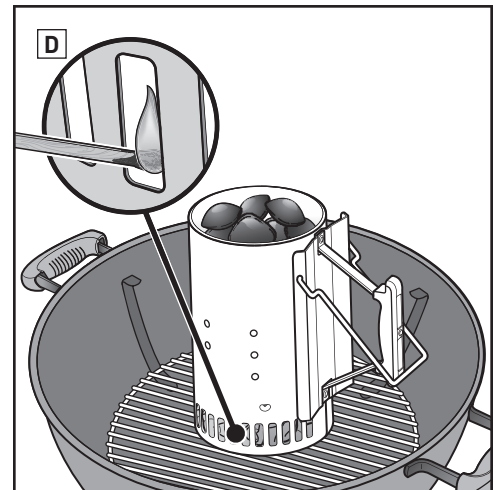
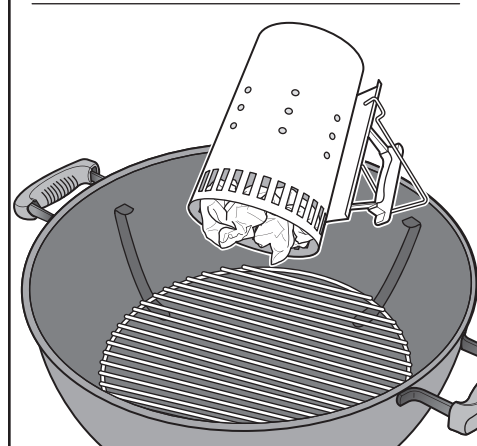
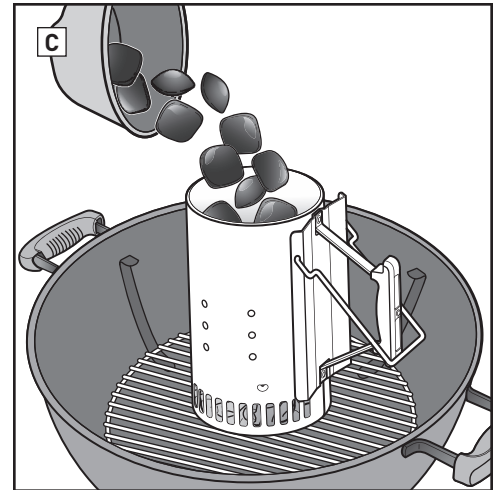
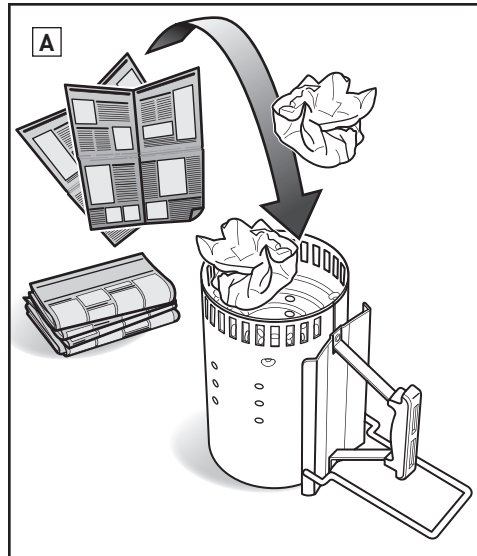
## Embraser du charbon de bois à l'aide d'une cheminé d'allumage

Le moyen le plus simple et le plus efficace pour embraser tout type de charbon de bois est d'utiliser une cheminé d'allumage, en particulier le modèle RapidFire® de Weber® (vendu séparément). Reportez-vous aux mises en garde et aux avertissements inclus avec la cheminé d'allumage RapidFire® avant d'embraser le charbon de bois.

1. Mettez quelques boules de papier journal au fond de la cheminé d'allumage et placez cette dernière sur la grille à charbon (A); ou mettez quelques cubes allume-feu au centre de la grille à charbon et placez la cheminé d'allumage par-dessus (B).
2. Remplissez la cheminé d'allumage avec du charbon de bois (C).
3. Allumez les cubes allume-feu ou les journaux à travers les orifices se trouvant sur le côté de la cheminé d'allumage (D).
4. Maintenez la cheminé d'allumage en place jusqu'à ce que le charbon de bois soit complètement embrasé. Le charbon est complètement embrasé lorsqu'il est recouvert d'une fine pellicule de cendre blanche.

*Remarque : les cubes allume-feu utilisés doivent être complètement consommés et les charbons doivent être recouverts d'une pellicule de cendre avant de placer les aliments sur la grille. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.*

5. Une fois le charbon de bois complètement embrasé, consultez les pages suivantes pour savoir comment le disposer le charbon et commencer la cuisson en fonction de votre méthode de cuisson souhaitée (méthode directe ou indirecte).

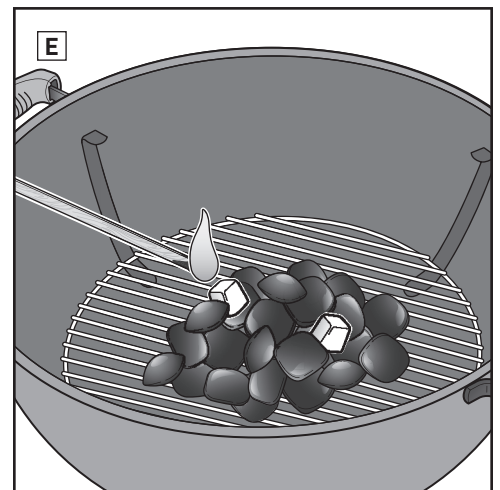
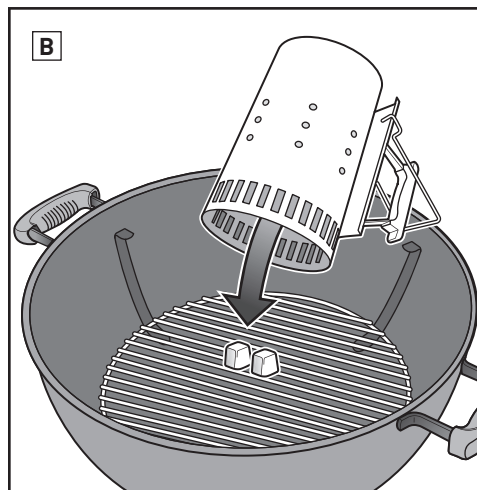


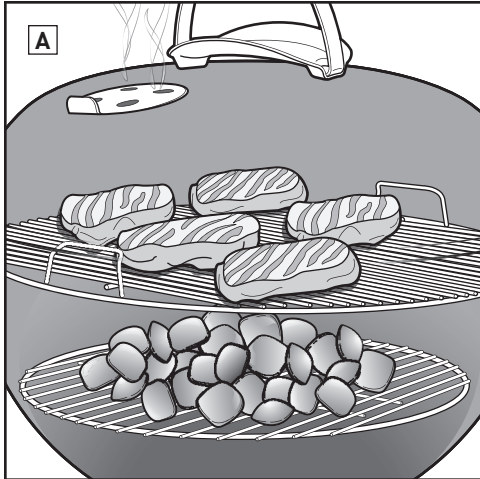
## Embraser le charbon de bois à l'aide de cubes allume-feu

1. Faites une pyramide de charbon de bois au centre de la grille à charbon (grille inférieure) et insérez quelques cubes allume-feu (vendus séparément) dans la pyramide (E).
2. À l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet, allumez les cubes allume-feu. Les cubes allume-feu embraseront ensuite le charbon.
3. Attendez que le charbon soit complètement embrasé. Le charbon est complètement embrasé lorsqu'il est recouvert d'une fine pellicule de cendre blanche.

*Remarque : les cubes allume-feu utilisés doivent être complètement consommés et les charbons doivent être recouverts d'une pellicule de cendre avant de placer les aliments sur la grille. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.*

4. Une fois le charbon de bois complètement embrasé, consultez les pages suivantes pour savoir comment le disposer et commencer la cuisson en fonction de votre méthode de cuisson souhaitée (méthode directe ou indirecte).





## Positionnement du charbon pour la cuisson directe

1. Mettez des gants de barbecue.
2. Une fois le charbon de bois entièrement embrasé, étalez-le uniformément sur la grille à charbon à l'aide d'une longue pince (B).
3. Replacer la grille de cuisson.
4. Placez le couvercle sur le barbecue.
5. Ouvrez le clapet d'aération du couvercle (C).
6. Préchauffez la grille pendant environ 10 à 15 minutes.
7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, nettoyez-la à l'aide d'une brosse en inox pour barbecue (D).

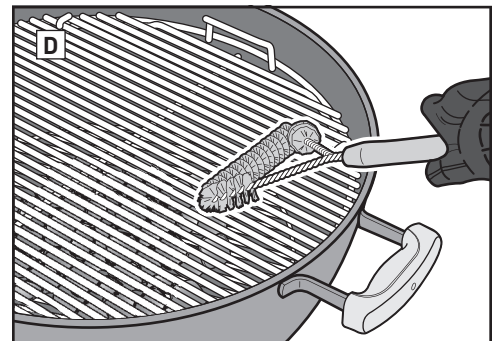
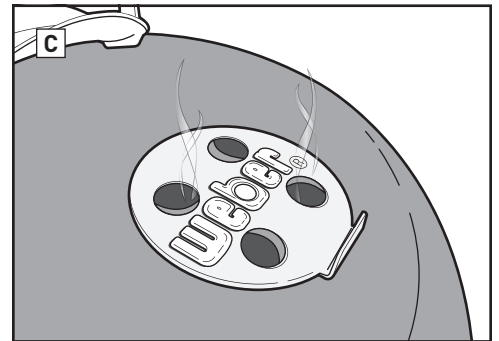
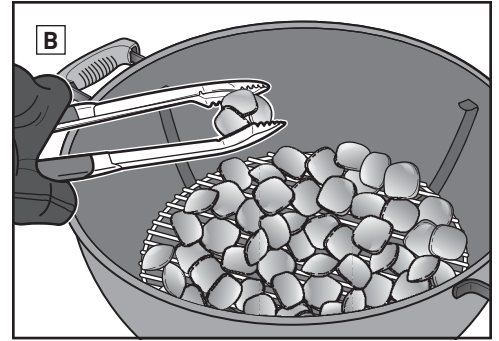
*Remarque : le barbecue, y compris sa poignée et les poignées des clapets / orifices d'aération deviennent extrêmement chauds. Portez toujours des gants de barbecue afin d'éviter de vous brûler les mains.*

8. Ouvrez le couvercle et placez vos aliments sur la grille.
9. Placez le couvercle sur le barbecue. Consultez la recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

*Remarque : lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, soulevez-le sur le côté plutôt que droit vers le haut. Soulever le couvercle verticalement peut créer un effet d'aspiration et faire voler les cendres sur votre nourriture.*

### Après la cuisson...

Fermez le clapet d'aération du couvercle et les orifices d'aération de la cuve pour éteindre le charbon de bois.



## Cuisson à chaleur directe

Utilisez la méthode directe pour les petits morceaux d'aliments tendres qui cuisent en moins de 20 minutes, tels que :

- Les hamburgers
- Les steaks
- Les côtelettes
- Les brochettes
- Les morceaux de poulet désossés
- Les filets de poisson
- Les mollusques et crustacés
- Les légumes en tranches

### Avec la chaleur directe, les aliments sont cuits directement au-dessus du charbon incandescent (A).

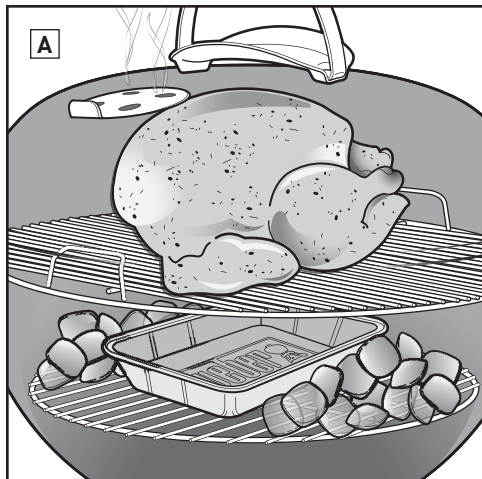
La surface des aliments est saisie et cela permet de développer les saveurs, la texture et une délicieuse caramélisation tout en cuisant complètement les aliments jusqu'au centre.

Un feu direct crée une chaleur à la fois rayonnante et conductrice. La chaleur rayonnante du charbon cuit rapidement la surface des aliments les plus proches de celui-ci. Par ailleurs, le feu chauffe les tiges de la grille de cuisson, ce qui conduit directement la chaleur vers la surface des aliments et crée ces belles marques de grill, si caractéristiques.

## Mesure et ajout de charbon pour cuisson directe

\*Lorsque vous mesurez du charbon en morceaux, utilisez le doseur à charbon fourni avec votre barbecue.

| Diamètre du barbecue | Briquettes de charbon de bois | Charbon de bois de hêtre en morceaux* | Charbon de bois mélangé en morceaux* |
|----------------------|-------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 47 cm                | 30 briquettes                 | 1 doseur (0,56 kg)                    | ¾ doseur                             |
| 57 cm                | 40 briquettes                 | 1½ doseur (0,98 kg)                   | 1 ¼ doseur                           |
| 67 cm                | 60 briquettes                 | 4 doseurs (2,24 kg)                   | 2¾ doseur                            |

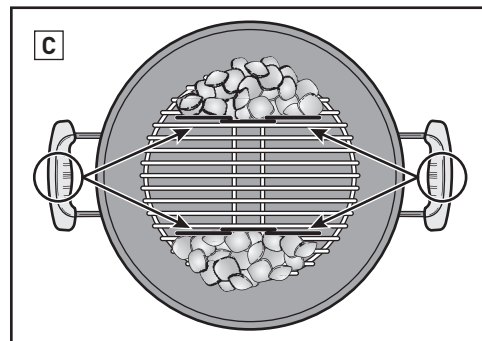
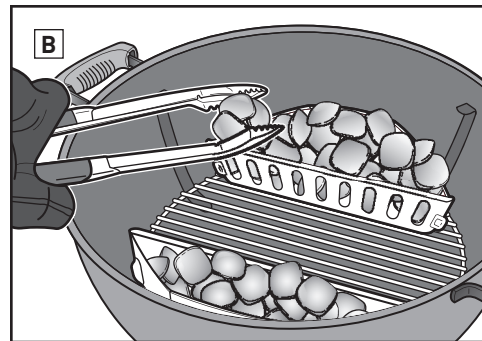


## Positionnement du charbon pour la cuisson indirecte

1. Mettez des gants de barbecue.

Remarque : le barbecue, notamment les poignées, le clapet du couvercle et les orifices d'aération de la cuve, deviennent extrêmement chauds. Portez toujours des gants de barbecue pour éviter de vous brûler les mains.

2. Lorsque le charbon de bois est complètement embrasé, utilisez de longues pinces pour le placer de chaque côté de l'aliment (B). Placez le charbon de bois sur les côtés de la cuve opposés aux poignées (C), directement sur la grille à charbon de bois ou dans les rails ou paniers à charbon Char-Baskets™ si vous les utilisez. Une barquette en aluminium peut être placée au milieu du charbon pour recueillir les gouttes.

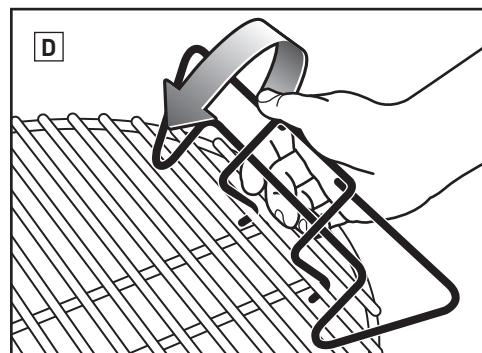


### UTILISATION DE RAILS À CHARBON :

Positionnez la grille de manière à orienter les barres d'acier vers les poignées de la cuve de cuisson. Positionnez ensuite les rails à charbon de façon à les accrocher aux barres droites extérieures de la grille à charbon. La partie avant des rails à charbon doit glisser sur la quatrième barre de la grille à charbon et s'encliqueter en place (D).

3. Remplacez la grille de cuisson.

4. Placez le couvercle sur le barbecue. Si votre barbecue dispose d'un thermomètre, placez toujours le couvercle de manière à ce que le thermomètre ne soit pas au-dessus du charbon de bois où il serait exposé à la chaleur directe (E).



5. Ouvrez le clapet d'aération du couvercle.

6. Préchauffez la grille pendant 10 à 15 minutes environ.

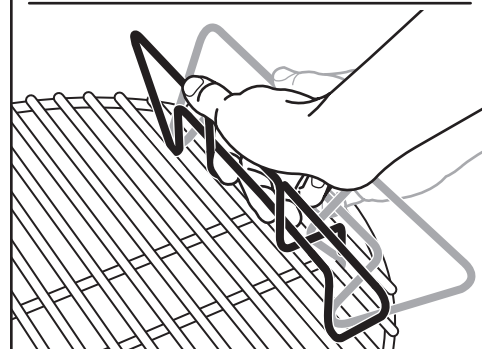
7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, nettoyez-la à l'aide d'une brosse en inox pour barbecue.

Remarque : utilisez une brosse en inox pour barbecue. Remplacez la brosse si vous constatez que des poils se sont détachés et se trouvent sur la grille de cuisson ou la brosse.

8. Ouvrez le couvercle et placez vos aliments sur la grille.

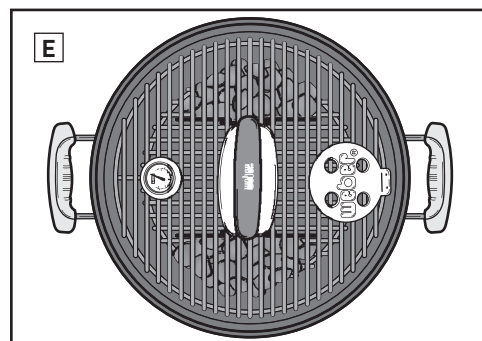
9. Placez le couvercle sur le barbecue. Consultez la recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

Remarque : lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, soulevez-le sur le côté plutôt que droit vers le haut. Soulever le couvercle verticalement peut créer un effet d'aspiration et faire voler les cendres sur votre nourriture.



### Après la cuisson...

Fermez le clapet d'aération du couvercle et les orifices d'aération de la cuve pour éteindre le charbon de bois.



## Cuisson à chaleur indirecte sur le barbecue

Utilisez la méthode indirecte pour les plus gros morceaux de viande qui nécessitent 20 minutes de cuisson minimum, ou pour les aliments délicats qui se dessèchent ou risquent de brûler en cas d'exposition directe à la chaleur, tels que :

- Les rôtis
- Les morceaux de volaille non désossés
- Les poissons entiers
- Les filets de poisson délicats
- Les poulets entiers
- Les dindes
- Les côtes levées

La chaleur indirecte peut également être utilisée pour terminer la cuisson d'aliments plus épais ou de morceaux non désossés qui ont d'abord été saisis ou brunis à la chaleur directe.

**Avec la chaleur indirecte, la chaleur se répand des deux côtés du barbecue, ou sur un des côtés du barbecue. La nourriture se trouve sur la partie éteinte de la grille de cuisson (A).**

La chaleur conductrice et rayonnante constitue toujours un facteur, mais elle n'est pas aussi intense pendant la cuisson indirecte. Toutefois, si le couvercle du barbecue est fermé comme il se doit, un autre type de chaleur est généré : la chaleur par convection. La chaleur monte, est réfléchi sur le couvercle et les surfaces intérieures du barbecue, et circule pour cuire les aliments lentement et uniformément sur tous les côtés.

La chaleur par convection ne saisit pas la surface de l'aliment comme le fait la chaleur conductrice et rayonnante. La cuisson des aliments jusqu'au centre est plus douce, comme la chaleur dans un four.

## Mesure et ajout de charbon pour cuisson indirecte

\*Lorsque vous mesurez du charbon de bois en morceaux, utilisez le doseur à charbon fourni avec votre barbecue.

| Diamètre du barbecue | Briquettes de charbon de bois                |  | Charbon de bois de hêtre en morceaux*     |   | Charbon de bois mélangé en morceaux*      |   |
|----------------------|--|--|---|---|---|---|
|                      | Briquettes pour la première heure (par côté) | Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté) | Charbon pour la première heure (par côté) | Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté) | Charbon pour la première heure (par côté) | Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté) |
| 47 cm                | 15 briquettes                                | 7 briquettes   | ½ doseur (0,30 kg)                        | 1 poignée   | ½ doseur                                  | 1 poignée   |
| 57 cm                | 20 briquettes                                | 7 briquettes   | ½ doseur (0,30 kg)                        | 1 poignée   | ½ doseur                                  | 1 poignée   |
| 67 cm                | 30 briquettes                                | 8 briquettes   | ¾ doseur (0,42 kg)                        | 1 poignée   | ¾ doseur                                  | 1 poignée   |





## Portez des gants

Portez toujours des gants lorsque vous utilisez votre barbecue à charbon de bois. Les orifices et clapets d'aération, les poignées et la cuve deviennent tous très chauds pendant la cuisson. Il est donc important de vous protéger les mains et les avant-bras.

## Évitez l'essence pour briquets

Évitez l'utilisation de l'essence pour briquets, car elle peut donner un goût chimique à vos aliments. Les cheminées d'allumage (vendues séparément) et les cubes allume-feu (vendus séparément) constituent des moyens beaucoup plus propres et efficaces pour embraser votre charbon de bois.

## Préchauffage du barbecue

Le préchauffage de votre barbecue avec le couvercle fermé pendant 10 à 15 minutes prépare la grille de cuisson. Le charbon étant chauffé au rouge, la température sous le couvercle peut atteindre 260°C. La chaleur permet de détacher les morceaux d'aliments accrochés à la grille de cuisson, ce qui facilite leur élimination à l'aide d'une brosse en inox pour barbecue. Le préchauffage de votre barbecue permet à la grille de devenir suffisamment chaude pour saisir correctement vos aliments et les empêcher d'adhérer.

*Remarque : utilisez une brosse en inox pour barbecue.*

*Remplacez la brosse si vous constatez que des poils se sont détachés et se trouvent sur la grille de cuisson ou la brosse.*

## Huilez les aliments, pas la grille

L'huile empêche les aliments d'adhérer et leur donne également saveur et moelleux. Le fait de badigeonner ou de pulvériser légèrement les aliments avec de l'huile fonctionne mieux que le graissage de la grille.

## Maintenez un flux d'air permanent

Un feu au charbon de bois a besoin d'air. Le couvercle doit être maintenu fermé autant que possible, mais le clapet et les orifices d'aération doivent rester ouverts. Retirez régulièrement les cendres de la partie basse du barbecue pour éviter qu'elles obstruent les orifices d'aération.

## Fermez le couvercle

Il a quatre raisons importantes pour lesquelles le couvercle doit être maintenu fermé dans la mesure du possible.

1. Maintenir la grille suffisamment chaude pour saisir les aliments.
2. Réduire le temps de cuisson et empêcher les aliments de se dessécher.
3. Piéger la fumée qui se développe lorsque le jus et les graisses se vaporisent à l'intérieur du barbecue.
4. Empêcher les poussées de flamme en limitant l'apport d'oxygène.

## Contrôler la flamme

Des poussées de flamme peuvent se produire, ce qui est plutôt positif, car elles permettent de saisir la surface de ce que vous êtes en train de faire griller; cependant, une poussée trop importante peut brûler vos aliments. Laissez le couvercle en place dans la mesure du possible. Ceci permet de limiter la quantité d'oxygène présent à l'intérieur du barbecue et aidera à éteindre toute poussée de flamme. Si les flammes deviennent incontrôlables, placez les aliments temporairement en cuisson indirecte, jusqu'à ce que l'intensité des flammes diminue.

## Surveillez le temps de cuisson et la température

Si vous cuisez dans un climat froid ou à une altitude élevée, les temps de cuisson seront plus élevés. Si le vent souffle fort, il fera augmenter la température d'un barbecue à charbon de bois. Il faut donc toujours vous tenir à proximité de votre barbecue et ne pas oublier de laisser le couvercle en place dans la mesure du possible afin que la chaleur ne s'échappe pas.

## Aliments surgelés ou frais

Que vous fassiez griller des aliments surgelés ou frais, suivez les consignes de sécurité qui figurent sur l'emballage et faites-les toujours cuire à la température interne recommandée. Les aliments surgelés nécessiteront un temps de cuisson plus long et éventuellement plus de combustible, selon le type d'aliment.

## Consignes d'entretien

Suivez ces quelques instructions d'entretien de base pour que votre barbecue conserve son allure et ses capacités de cuisson pour de nombreuses années !

- Pour une circulation adéquate de l'air et une meilleure cuisson, retirez les cendres accumulées et les résidus de charbon de bois du fond de la cuve et du réceptacle à cendres avant toute utilisation. Assurez-vous que le charbon de bois est complètement éteint et que le barbecue a refroidi avant de procéder.
- Il se peut que vous remarquiez des écailles de peinture à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, les graisses et les vapeurs de fumée s'oxydent lentement en carbone et se déposent à l'intérieur de votre couvercle. Brossez la graisse carbonisée à l'intérieur du couvercle avec une brosse en inox pour barbecue. Afin de réduire l'accumulation, l'intérieur du couvercle peut être essuyé avec du papier absorbant après cuisson tandis que le barbecue est encore tiède (pas chaud).
- Si votre barbecue est soumis à un environnement particulièrement hostile, vous devrez nettoyer l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques et l'eau salée peuvent provoquer l'apparition de traces de rouille en surface. Weber recommande de nettoyer l'extérieur de votre barbecue à l'eau tiède savonneuse. Rincez puis séchez complètement.

- N'utilisez pas d'objets tranchants ou de produits abrasifs pour nettoyer les surfaces de votre barbecue.



Sauf en cas d'indication contraire, les temps de cuisson indiqués pour le bœuf et l'agneau sont ceux permettant l'obtention d'une cuisson à point telle que définie par le département de l'agriculture américain. Les morceaux, les épaisseurs, le poids et le temps de cuisson sur le barbecue sont donnés à titre indicatif. Les facteurs tels que l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent avoir une incidence sur le temps de cuisson.

Consultez le site [www.weber.com](http://www.weber.com) pour trouver des recettes et des conseils de cuisson au barbecue.

|   | Épaisseur/poids  | Temps de cuisson total approximatif sur le barbecue   |
|---|--|---|
| VIANDE ROUGE  | <b>Steak :</b><br>contre-filet New York,<br>gros filet, faux-filet,<br>aloyau, et filet mignon<br>(filet)  | 2 cm d'épaisseur <b>4 à 6 minutes</b> cuisson directe à chaleur élevée  |
|   |  | 2,5 cm d'épaisseur <b>6 à 8 minutes</b> cuisson directe à chaleur élevée  |
|   |  | 5 cm d'épaisseur <b>14 à 18 minutes</b> saisir pendant 6 à 8 minutes en cuisson directe à chaleur élevée, et faire griller pendant 8 à 10 minutes en cuisson indirecte à chaleur élevée |
|   | <b>Bifteck de flanc</b>  | 0,7 à 1 kg,<br>2 cm d'épaisseur <b>8 à 10 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne   |
|   | <b>Steak haché de bœuf</b>   | 2 cm d'épaisseur <b>8 à 10 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne  |
| <b>Filet</b>  | 1,4 à 1,8 kg <b>45 à 60 minutes</b> 15 minutes de cuisson directe à chaleur moyenne et faire griller 30 à 45 minutes en cuisson indirecte à chaleur moyenne      |   |
| VIANDE DE PORC  | <b>Saucisse bratwurst :</b><br>fraîche   | portion de 85 g <b>20 à 25 minutes</b> cuisson directe à chaleur douce  |
|   | <b>Morceaux :</b><br>désossés ou non   | 2 cm d'épaisseur <b>6 à 8 minutes</b> cuisson directe à chaleur élevée  |
|   |  | 3 à 4 cm d'épaisseur <b>10 à 12 minutes</b> saisir pendant 6 minutes en cuisson directe à chaleur élevée et faire griller pendant 4 à 6 minutes en cuisson indirecte à chaleur élevée   |
|   | <b>Côtes :</b><br>petites côtes, côtes levées  | 1,4 kg à 1,8 kg <b>1h30 à 2 heures</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne  |
|   | <b>Côtes :</b><br>à la paysanne, avec os   | 1,4 kg à 1,8 kg <b>1h30 à 2 heures</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne  |
| <b>Filet</b>  | 0,5 kg <b>30 minutes</b> saisir pendant 5 minutes en cuisson directe à chaleur élevée et faire griller pendant 25 minutes en cuisson indirecte à chaleur moyenne |   |
| VOLAILLE  | <b>Poitrine de poulet :</b><br>désossé, sans peau  | 170 g à 227 g <b>8 à 12 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne   |
|   | <b>Haut de cuisse de poulet :</b><br>désossé, sans peau  | 113 g <b>8 à 10 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne   |
|   | <b>Morceaux de poulet :</b><br>non désossés, variés  | 85 g à 170 g <b>36 à 40 minutes</b> 6 à 10 minutes de cuisson directe à chaleur douce, 30 minutes de cuisson indirecte à chaleur moyenne  |
|   | <b>Poulet :</b> entier   | 1,8 kg à 2,25 kg <b>1h à 1h15</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne   |
|   | <b>Poulet de Cornouailles</b>  | 0,7 à 0,9 kg <b>60 à 70 minutes</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne   |
|   | <b>Dinde :</b> entière, non farcie   | 4,5 kg à 5,5 kg <b>2h à 2h30</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne heat   |
| FRUITS DE MER   | <b>Poisson, filet ou steak :</b><br>flétan, vivaneau rouge,<br>saumon, bar commun,<br>espadon, thon  | 0,6 à 1,25 cm d'épaisseur <b>3 à 5 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne  |
|   |  | 2,5 cm à 3 cm d'épaisseur <b>10 à 12 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne  |
|   | <b>Poisson :</b><br>entier   | 0,5 kg <b>15 à 20 minutes</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne   |
|   |  | 1,4 kg <b>30 à 45 minutes</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne   |
|   | <b>Crevette</b>  | 14 g <b>2 à 4 minutes</b> cuisson directe à chaleur élevée  |
| LÉGUMES   | <b>Asperges</b>  | 1,25 cm de diamètre <b>6 à 8 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne  |
|   | <b>Maïs</b>  | en épi <b>25 à 30 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne   |
|   |  | épluché <b>10 à 15 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne  |
|   | <b>Champignon</b>  | shiitake ou champignon de Paris <b>8 à 10 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne   |
|   |  | portobello <b>10 à 15 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne   |
|   | <b>Oignon</b>  | coupé en deux <b>35 à 40 minutes</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne  |
|   |  | tranches de 1,25 cm <b>8 à 12 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne   |
|   | <b>Pomme de terre</b>  | entière <b>45 à 60 minutes</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne  |
| tranches de 1,25 cm <b>9 à 11 minutes</b> faire bouillir pendant 3 minutes, et faire griller pendant 6 à 8 minutes en cuisson directe à chaleur moyenne |  |   |

Assurez-vous que les aliments ont suffisamment de place sur le barbecue lorsque le couvercle est fermé et laissez environ 2,5 cm d'écart entre les aliments et le couvercle.

## Conseils de cuisson

- Faites griller des steaks, des filets de poisson, des morceaux de poulet désossés et des légumes avec la méthode directe pendant le temps indiqué dans le tableau (ou jusqu'au degré de cuisson souhaité) en retournant les aliments une fois, à mi-cuisson.
- Faites griller des rôtis, une volaille entière, des morceaux de volaille avec os, des poissons entiers et des morceaux de viande plus épais avec la méthode indirecte pendant le temps indiqué dans le tableau (ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantanée indique la température interne souhaitée).
- Avant de les découper, laissez reposer les rôtis, les morceaux de viande les plus gros, les côtelettes et les steaks épais 5 à 10 minutes après la cuisson. La température interne de la viande augmentera de 3 à 6 degrés pendant cette période.
- Pour une saveur fumée plus prononcée, n'hésitez pas à ajouter des copeaux ou des fragments de bois de feuillus (trempés dans l'eau pendant au moins 30 minutes et égouttés) ou des herbes fraîches humectées telles que du romarin, du thym ou des feuilles de laurier. Placez le bois ou les herbes humides directement sur le charbon juste avant de commencer la cuisson.
- Décongelez les aliments avant de les faire griller. Dans le cas contraire, prévoyez un temps de cuisson plus long.

## Conseils liés à la salubrité alimentaire

- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou la volaille à température ambiante. Décongelez-les dans le réfrigérateur.
- Lavez-vous les mains soigneusement à l'eau chaude savonneuse avant toute préparation des repas, et après avoir manipulé des produits crus tels que les viandes, les poissons et les volailles.
- Ne placez jamais des aliments cuits sur un plat ayant été au contact d'aliments crus.
- Lavez à l'eau chaude savonneuse puis rincez tous les plats et ustensiles de cuisine ayant été en contact avec de la viande ou du poisson crus.



**La mancata osservanza degli avvisi identificati dalle parole PERICOLI, AVVERTENZE e PRECAUZIONI contenuti nella presente guida può lesioni personali gravi o mortali oppure un incendio o un'esplosione e quindi danni alle cose.**


**Leggere tutte le informazioni sulla sicurezza contenute nella presente guida prima di usare il barbecue.**

## PERICOLI

- ⚠ Non utilizzarlo in ambienti chiusi! Questo barbecue è progettato per l'uso all'aperto, in un'area ben ventilata, e non è concepito né deve mai essere utilizzato come apparecchio di riscaldamento. Se lo si usa in un locale chiuso, si accumuleranno fumi tossici, che causeranno lesioni personali gravi o mortali.
- ⚠ Non usarlo in un box, un edificio, un passaggio coperto o qualsiasi altra area chiusa.
- ⚠ Non utilizzare benzina, alcol o altri fluidi molto volatili per accendere la carbonella. Se si utilizza fluido combustibile per carbonella (non raccomandato), prima di accendere la carbonella rimuovere l'eventuale fluido che potrebbe essere defluito attraverso le feritoie di aerazione del barbecue.
- ⚠ Non aggiungere fluido combustibile per carbonella o carbonella impregnata di tale fluido a una carbonella calda o anche solo tiepida. Chiudere il tappo del contenitore del fluido dopo l'uso e collocare il contenitore a distanza di sicurezza dal barbecue.
- ⚠ Tenere lontani dall'area di cottura vapori e liquidi infiammabili, come benzina, alcol, ecc., e materiali combustibili.

## AVVERTENZE

- ⚠ Non usare il barbecue a meno che tutti i componenti non siano nella giusta posizione. Questo barbecue deve essere montato correttamente seguendo le apposite istruzioni. Un montaggio improprio può comportare pericoli.
- ⚠ Mai usare il barbecue senza il raccoglitore delle ceneri installato.
- ⚠ Non usare il barbecue sotto qualsiasi costruzione sopraelevata in materiale combustibile.
- ⚠ L'uso di alcol, farmaci o droghe può pregiudicare la capacità dell'utente di montare correttamente o fare funzionare in sicurezza il barbecue.
- ⚠ Prestare attenzione quando si usa il barbecue, che sarà caldo durante la cottura o la pulizia; non lasciarlo mai incustodito.
- ⚠ ATTENZIONE! Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento.
- ⚠ ATTENZIONE! Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici.
- ⚠ ATTENZIONE! Non utilizzare liquidi infiammabili per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori in accordo con la norma EN 1860-3!
- ⚠ Questo barbecue Weber® non è concepito per essere installato in veicoli ricreativi e/o imbarcazioni da diporto.
- ⚠ Non usare questo barbecue entro un metro e mezzo di distanza da qualsiasi materiale combustibile. Sono materiali combustibili, tra altri, legna o pati, verande e pavimenti in legno.
- ⚠ Tenere sempre il barbecue su una superficie stabile e orizzontale, lontano da materiale combustibile.
- ⚠ Non posizionare il barbecue su vetro o una superficie combustibile.
- ⚠ Non usare il barbecue se c'è vento forte.
- ⚠ Non indossare indumenti con maniche svolazzanti mentre si accende la carbonella o si usa il barbecue.
- ⚠ Mai toccare la griglia con la carbonella o quella di cottura, le ceneri, la carbonella o il barbecue per controllare se sono caldi.
- ⚠ Spegnerla carbonella al termine della cottura. Per spegnerla, chiudere le feritoie di aerazione e la valvola di tiraggio sul coperchio, e collocare quest'ultimo sul braciere.
- ⚠ Usare guanti o manopole da barbecue termoisolanti durante la cottura, quando si regolano le feritoie di aerazione o la valvola di tiraggio, si aggiunge carbonella o si maneggia il termometro o il coperchio.
- ⚠ Usare utensili appropriati, con impugnature lunghe e termoisolanti.
- ⚠ Collocare sempre la carbonella sull'apposita griglia (quella inferiore). Non collocare carbonella direttamente sul fondo del braciere.
- ⚠ Non appoggiarsi all'estremità del tavolo né sovraccaricarlo.

- ⚠ Non usare il supporto del coperchio Tuck-Away™ come manico per sollevare o spostare il barbecue.
  - ⚠ Non appendere il coperchio al manico del braciere.
  - ⚠ Mai gettare carbonella calda dove potrebbe essere calpestata o comportare pericolo di incendio. Mai gettare via ceneri o carbonella prima che siano completamente spenti.
  - ⚠ Non conservare il barbecue finché le ceneri e la carbonella non si sono spenti completamente.
  - ⚠ Non rimuovere le ceneri finché tutta la carbonella non è bruciata completamente e spenta del tutto, e il barbecue è freddo.
  - ⚠ Tenere cavi elettrici lontano dalle superfici calde del barbecue e da aree a traffico elevato.
- 

⚠ **AVVERTENZA.** Non usare il barbecue in uno spazio ristretto, p. es. in una casa, una tenda, una roulotte, un veicolo o altro ambiente limitato. Rischio di morte in seguito a intossicazione da monossido di carbonio.

## PRECAUZIONI

- ⚠ Non usare acqua per tenere sotto controllo fiammate o per estinguere la carbonella.
- ⚠ Rivestendo il braciere di fogli in alluminio si ostruisce il flusso dell'aria. Usare invece una coppa adatta per raccogliere i succhi che sciolano dalla carne quando si cuoce con il metodo indiretto.
- ⚠ Controllare periodicamente se le spazzole per le griglie perdono setole o presentano e usura eccessiva. Sostituire una spazzola se se si trovano setole sulla griglia di cottura o se dalla spazzola si staccano setole. Weber raccomanda di acquistare una spazzola nuova con setole in acciaio inossidabile per griglie all'inizio di ogni primavera.



Grazie per aver acquistato un prodotto WEBER®. La società Weber-Stephen Products LLC, con sede in 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266, USA (di seguito "Weber") è orgogliosa di offrirvi un prodotto sicuro, resistente e affidabile.

La presente Garanzia volontaria di Weber viene concessa senza costi aggiuntivi. Contiene le informazioni necessarie per richiedere la riparazione del vostro prodotto Weber® nell'improbabile caso di un guasto o difetto.

**Ai sensi della legge applicabile, nel caso in cui il prodotto si dimostri difettoso, il cliente gode di diversi diritti. Tali diritti comprendono prestazioni supplementari, sostituzione, riduzione del prezzo di acquisto e rimborso. L'Unione Europea, ad esempio, richiede una garanzia legale di due anni a partire dalla data della consegna del prodotto.**

**Questi e altri diritti legali rimangono inalterati dalla presente disposizione di garanzia. Di fatto, questa garanzia concede diritti aggiuntivi al proprietario indipendenti dalle disposizioni della garanzia legale.**

### **GARANZIA VOLONTARIA WEBER**

Weber garantisce all'acquirente del prodotto WEBER® (o, in caso di regalo o situazione promozionale, alla persona per la quale è stato acquistato come regalo o oggetto promozionale), che il prodotto WEBER® è privo di difetti nei materiali e nella lavorazione per il periodo di tempo specificato di seguito, qualora sia stato montato e utilizzato nel rispetto delle istruzioni del Manuale d'uso fornito a corredo. [Nota: in caso di perdita o smarrimento del proprio Manuale d'uso WEBER®, è possibile scaricare un Manuale d'uso sostitutivo online accedendo al sito [www.weber.com](http://www.weber.com) o ai siti specifici dei singoli paesi a cui il proprietario può venire reindirizzato]. Se il barbecue viene utilizzato e sottoposto a manutenzione in condizioni normali, ovvero per un utilizzo familiare, ai sensi della presente garanzia Weber accetta di riparare o sostituire i componenti difettosi nel rispetto del periodo di validità, delle limitazioni e delle esclusioni di garanzia specificati di seguito. **NELLA MISURA IN CUI CIÒ SUA CONSENTITO DALLA LEGGE, LA PRESENTE GARANZIA È VALIDA ESCLUSIVAMENTE PER L'ACQUIRENTE ORIGINALE E NON SI TRASFERISCE AI PROPRIETARI SUCCESSIVI, SALVO SI TRATTI DI UN REGALO O ARTICOLO PROMOZIONALE, COME SOPRA SPECIFICATO.**

### **RESPONSABILITÀ DEL PROPRIETARIO AI SENSI DELLA PRESENTE GARANZIA**

Per assicurare una copertura in garanzia ottimale, è importante, benché non obbligatorio, registrare il prodotto WEBER® online sul sito [www.weber.com](http://www.weber.com) o sul sito specifico del paese al quale il proprietario può venire reindirizzato. Si raccomanda inoltre di conservare la ricevuta e/o la fattura di vendita. La registrazione del prodotto WEBER® funge da conferma per la copertura in garanzia e crea un collegamento diretto qualora Weber debba contattare l'acquirente.

La garanzia di cui sopra è valida esclusivamente qualora il Proprietario abbia la dovuta cura del prodotto WEBER® seguendo le istruzioni di montaggio, utilizzo e manutenzione preventiva specificate nel Manuale d'uso in dotazione, a meno che il Proprietario non sia in grado di dimostrare che il difetto o il guasto è indipendente dalla non conformità agli obblighi di cui sopra. Se il prodotto viene utilizzato in una zona costiera o in prossimità di una piscina, la manutenzione comprende le operazioni di lavaggio e risciacquo delle superfici esterne, come indicato nel Manuale d'uso a corredo.

### **GESTIONE DELLA GARANZIA / ESCLUSIONE DI GARANZIA**

Se si ritiene che un componente debba essere coperto dalla presente Garanzia, si prega di contattare il Servizio Assistenza Clienti utilizzando il modulo disponibile sul nostro sito Web ([www.weber.com](http://www.weber.com) o il sito specifico del paese al quale il Proprietario può essere reindirizzato). Svolta la dovuta indagine, a propria discrezione Weber eseguirà la riparazione o la sostituzione del componente difettoso coperto da Garanzia. Qualora non sia possibile riparare o sostituire il componente difettoso, a propria discrezione Weber può scegliere di sostituire completamente il barbecue con uno nuovo di pari valore o superiore. Ai fini dell'ispezione, Weber potrebbe chiedere al proprietario di restituire i componenti con spese di spedizione prepagate.

La presente GARANZIA è nulla in situazioni quali danni, deterioramento, decolorazione e/o ruggine che esulano dalla responsabilità di Weber e causate da:

- Uso eccessivo, uso errato, trasformazione, modifica, impiego erraneo, atti di vandalismo, negligenza, errori di montaggio o installazione ed effettuazione non corretta esecuzione della manutenzione normale e ordinaria;
- Conseguenze della presenza di insetti, ragni e roditori (ad esempio scoiattoli), ivi compresi, a titolo esemplificativo ma non limitativo, danni ai tubi dei bruciatori e/o ai tubi del gas;
- Esposizione ad aria salmastra e/o sostanze a base di cloro quali piscine e vasche idromassaggio;
- Rigide condizioni meteorologiche quali grandine, uragani, terremoti, tsunami o mareggiate, tornado o forti temporali.

L'utilizzo e/o l'installazione nel prodotto WEBER® di componenti diversi dai ricambi originali Weber rendono nulla la Garanzia, ed eventuali danni provocati in tali situazioni non sono coperti dalla Garanzia stessa. La conversione di un barbecue a gas non autorizzata da Weber e non eseguita da un tecnico dell'assistenza autorizzato Weber rende nulla la Garanzia.

### **VALIDITÀ DELLA GARANZIA DEI VARI COMPONENTI**

Griglie di cottura e per carbone:  
2 anni, contro perforazione da ruggine o bruciature passanti

Sistema di pulizia One-Touch™:  
5 anni, contro perforazione da ruggine o bruciature passanti

Braciere, coperchio e anello centrale:  
10 anni, contro perforazione da ruggine o bruciature passanti

Componenti in plastica:  
5 anni, ad esclusione di sbiadimento o decolorazioni

Tutti gli altri componenti:  
2 anni

### **ESCLUSIONI DI GARANZIA**

**FATTE SALVE LA GARANZIA E LE RELATIVE ESCLUSIONI DI CUI ALLA PRESENTE, NON SI RILASCIANO CONTESTUALMENTE ULTERIORI GARANZIE ESPLICITE O DICHIARAZIONI VOLONTARIE DI RESPONSABILITÀ OLTRE LA RESPONSABILITÀ LEGALE IN CAPO A WEBER. INOLTRE LA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA NON LIMITA O ESCLUDE SITUAZIONI O CONTESTAZIONI NELLE QUALI WEBER SIA RESPONSABILE PER LEGGE.**

**NON SONO VALIDE GARANZIE OLTRE I PERIODI DI VALIDITÀ SPECIFICATI. NESSUN'ALTRA GARANZIA SUI PRODOTTI FORNITA DA ALTRE PERSONE, COMPRESI FORNITORI O RIVENDITORI (QUALI LE "GARANZIE ESTESE"), SARÀ VINCOLANTE PER WEBER. L'UNICO RIMEDIO PREVISTO DALLA PRESENTE GARANZIA È LA RIPARAZIONE O SOSTITUZIONE DEL COMPONENTE O DEL PRODOTTO.**

**IN NESSUN CASO PREVISTO DALLA PRESENTE GARANZIA, L'EVENTUALE RISARCIMENTO PUÒ ESSERE SUPERIORE AL VALORE DEL PREZZO DI ACQUISTO DEL PRODOTTO WEBER VENDUTO.**

**L'UTILIZZATORE SI ASSUME IL RISCHIO E LA RESPONSABILITÀ PER PERDITE, DANNI O LESIONI FISICHE E MATERIALI PER SE STESSO E/O ALTRE PERSONE DERIVANTI DALL'UTILIZZO ECCESSIVO O ERRATO DEL PRODOTTO O DAL MANCATO RISPETTO DELLE ISTRUZIONI FORNITE DA WEBER NEL MANUALE D'USO IN DOTAZIONE.**

**LE PARTI E GLI ACCESSORI SOSTITUITI NELL'AMBITO DELLA PRESENTE GARANZIA SONO GARANTITI SOLO PER LA PARTE RESTANTE DEI PERIODI DI VALIDITÀ DELLA GARANZIA ORIGINALE SOPRA SPECIFICATI.**

**LA GARANZIA COPRE SOLO L'UTILIZZO FAMILIARE IN AMBIENTE DOMESTICO E NON È VALIDA PER I BARBECUE WEBER UTILIZZATI IN SITUAZIONI COMMERCIALI, COLLETTIVE O DA PIÙ PERSONE, QUALI RISTORANTI, HOTEL, RESORT E IMMOBILI IN AFFITTO.**

**WEBER PUÒ IN QUALSIASI MOMENTO MODIFICARE IL MODELLO DEI PROPRI PRODOTTI. NESSUNA DISPOSIZIONE DELLA PRESENTE GARANZIA POTRÀ ESSERE INTERPRETATA QUALE OBBLIGO DI WEBER A INSERIRE DETTE MODIFICHE NEL MODELLO DEI PRODOTTI FABBRICATI IN PRECEDENZA, NÉ TALI MODIFICHE POSSONO ESSERE INTERPRETATE COME AMMISSIONE DELLA PRESENZA DI DIFETTI NEI MODELLI PRECEDENTI.**

**Collegatevi al sito [www.weber.com](http://www.weber.com), selezionate il vostro paese e registrate il vostro barbecue oggi.**



## SISTEMA DI COTTURA

Questo barbecue a carbonella Weber® è stato progettato nei minimi dettagli. La sua costruzione previene fiammate, assicura un riscaldamento uniforme e fa sì che gli alimenti non si brucino. Ci si può aspettare prestazioni eccellenti, un ottimo controllo e risultati ripetibili.

### A Braciere e coperchio

Ogni barbecue a carbonella Weber® è composto da un braciere in acciaio porcellanato, resistente ai graffi e alle abrasioni, che quindi non si sfalda mai. La superficie riflettente fa sì che la cottura avvenga per convezione, ossia il calore viene irradiato intorno agli alimenti analogamente a quanto avviene in un forno, per cui la cottura è uniforme.

### B Valvola di tiraggio e feritoie di aerazione

Un fattore molto importante nella cottura alla griglia con carbonella è l'aria. Quanto più aria circola nel barbecue, tanto maggiore diventa la temperatura del fuoco (fino a un certo limite) e tanto più spesso è necessario alimentarlo. Quindi per ridurre al minimo la necessità di alimentarlo, tenere il coperchio chiuso quanto più possibile. Le feritoie di aerazione, sulla parte inferiore del braciere, devono rimanere aperte ogni volta che si griglia, ma per rallentare la velocità alla quale la carbonella brucia, chiudere sino a metà la valvola di tiraggio sul coperchio.

### C Griglia di cottura

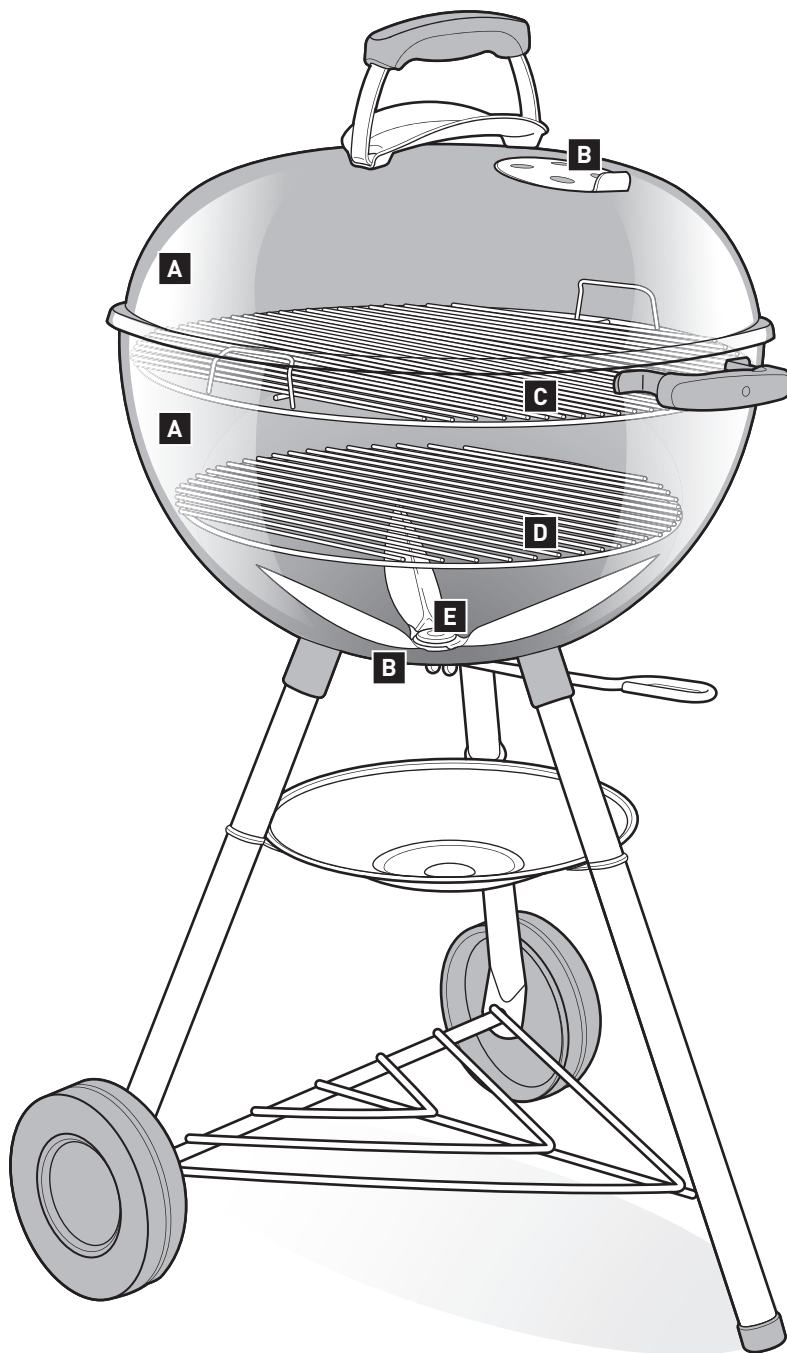
È costruita in robusto acciaio placcato e offre un'ampia area su cui disporre gli alimenti da cuocere.

### D Griglia per la carbonella

È realizzata in modo da resistere alle temperature elevate di qualsiasi fuoco da carbonella; durevole, costruita in acciaio robustissimo, non si deforma né viene intaccata dal calore. Inoltre, assicura flessibilità presentando spazio sufficiente per la cottura diretta o indiretta.

### E Sistema One-Touch™ per la pulizia

Il sistema One-Touch™ permette di pulire agevolmente il barbecue: quando si muove l'impugnatura avanti e indietro, le tre lame interne al barbecue fanno cadere le ceneri dalla parte inferiore del braciere nell'apposito raccoglitore. Queste stesse feritoie di aerazione funzionano come dispositivo di tiraggio, per facilitare il flusso dell'ossigeno verso l'alto in direzione del fuoco o per consentire di estinguere facilmente il fuoco.



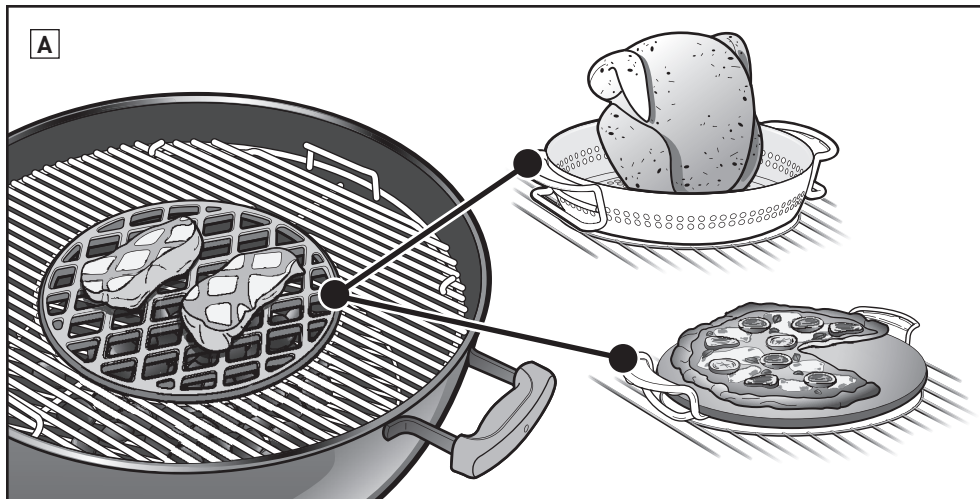




A seconda del modello acquistato, il barbecue può o no essere dotato delle caratteristiche descritte in questa pagina.

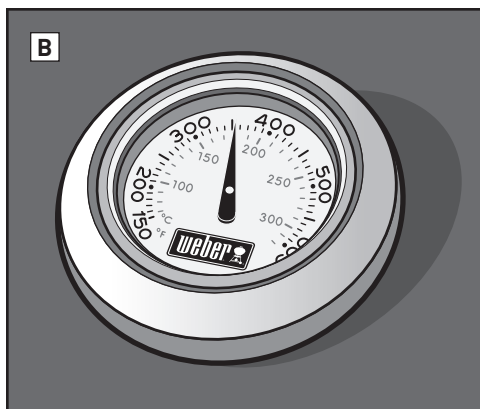
## A Gourmet BBQ System™

La griglia di cottura può essere dotata di una speciale area centrale amovibile, la cui funzione è quella di permettere di aggiungere facilmente speciali utensili di cottura Weber Gourmet BBQ System™ come la pietra refrattaria per pizza, il wok, la piastra, la griglia in ghisa, il girarrosto, l'ebelskiver o la corona bombata in acciaio smaltato per il barbecue coreano (venduti separatamente). Ciascun accessorio opzionale offre infinite opportunità di provare nuove ricette.



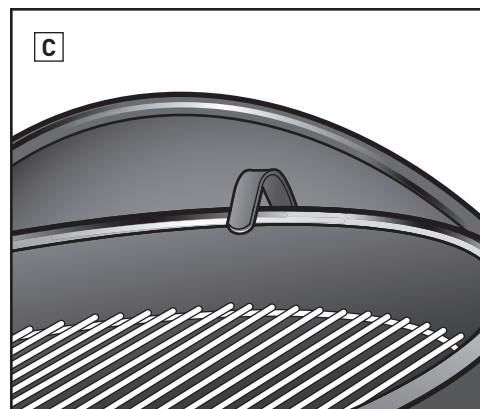
## B Termometro incorporato

Un durevole termometro integrato nel coperchio per consentire di monitorare agevolmente la temperatura all'interno del barbecue.



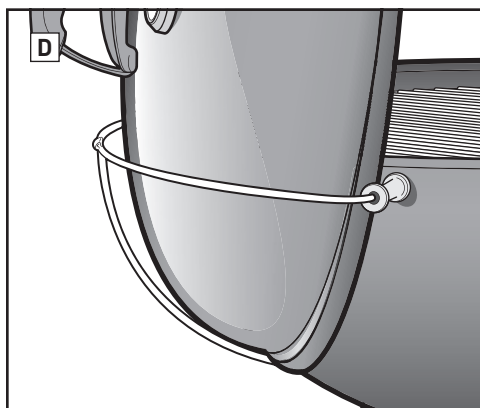
## C Gancio del coperchio

All'interno del coperchio del barbecue c'è un gancio; basta fare scorrere il coperchio su un lato e agganciarlo al braciere.



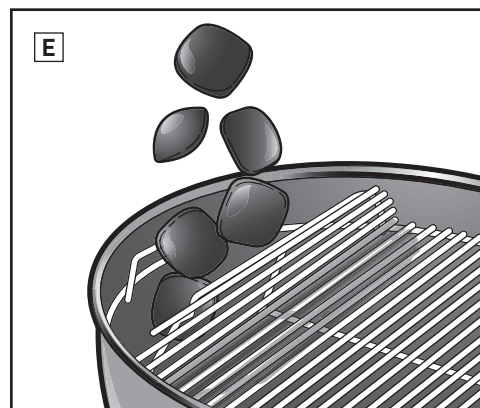
## D Supporto coperchio Tuck-Away™

Il supporto Tuck-Away™ permette di spostare facilmente il coperchio di lato per controllare lo stato di cottura o aggiungere carbonella.



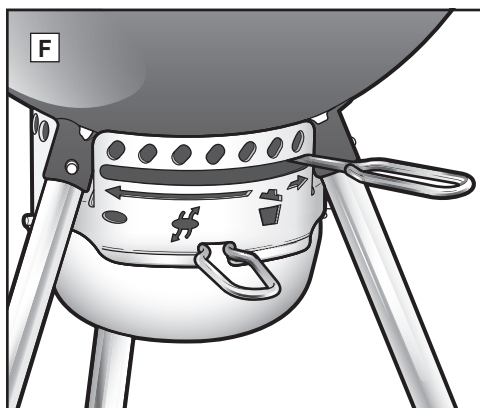
## E Griglia di cottura a cerniera

Questa griglia ha un'area su entrambi i lati che può essere sollevata per consentire di aggiungere facilmente bricchetti di carbonella.



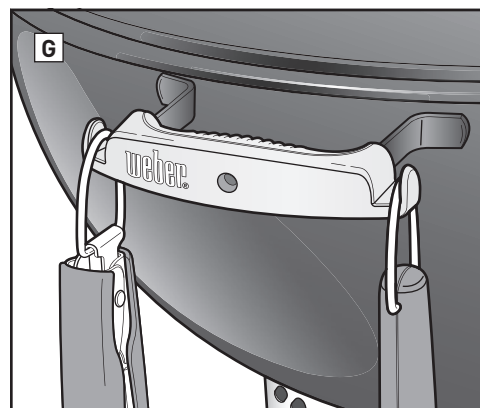
## F Raccogliitore ceneri di grande capacità

Completamente chiuso, impedisce che le ceneri volino e si stacca facilmente per consentire di rimuovere le ceneri e pulirlo velocemente.



## G Manico con gancio per utensili

Questo manico incorpora due ganci per consentire di appendere comodamente gli utensili.





# OPERAZIONI PRELIMINARI ALL'ACCENSIONE DEL BARBECUE

## Scegliere un punto adatto in cui collocare il barbecue

- Usare questo barbecue solo all'aperto, in un'area ben ventilata; non usarlo in un box, un edificio, un passaggio coperto o qualsiasi altra area chiusa.
- Tenere sempre il barbecue su una superficie stabile e orizzontale.
- Non usare il barbecue entro un metro e mezzo di distanza da qualsiasi materiale combustibile. Sono materiali combustibili, tra altri, legna o patì, verande e pavimenti in legno.

## Stabilire la quantità di carbonella da usare

La scelta della quantità di carbonella dipende dagli alimenti che si desidera cuocere e dalla dimensioni del barbecue. Se si griglieranno pezzi di cibo piccoli e teneri, che richiedono meno di 20 minuti di cottura, consultare la tabella **Misurazione e aggiunta di carbonella per la cottura diretta**. Se si griglieranno fette di carne più grandi, che richiedono almeno 20 minuti di cottura, oppure alimenti delicati, consultare la tabella **Misurazione e aggiunta di carbonella per la cottura indiretta**. Usare l'apposito recipiente fornito con il barbecue per misurare la giusta quantità di carbonella. Per ulteriori informazioni sulla differenza tra cottura diretta e indiretta, consultare la sezione **METODI DI COTTURA ALLA GRIGLIA**.

## Primo uso in assoluto del barbecue

Prima di usare il barbecue per la prima volta, si raccomanda di riscaldarlo e mantenerlo caldissimo, con il coperchio chiuso, per almeno 30 minuti.

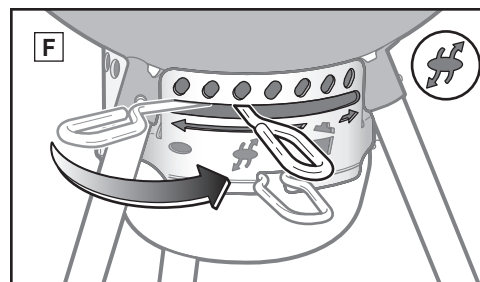
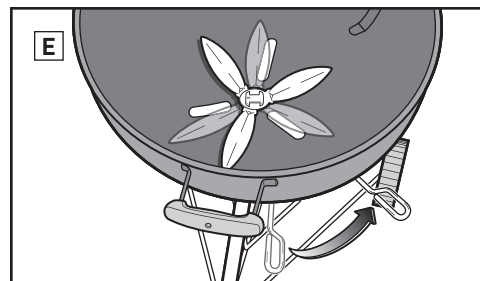
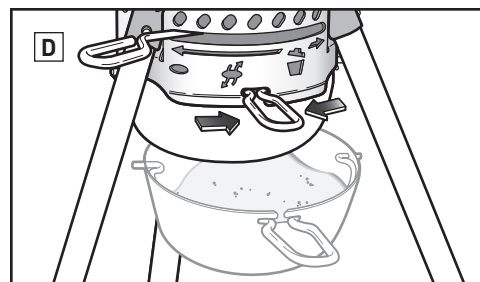
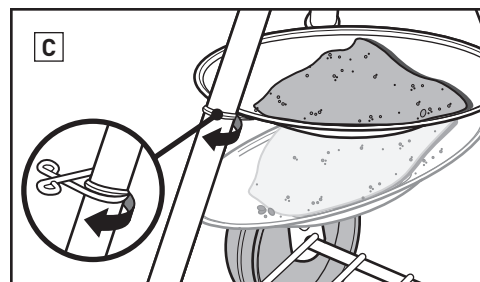
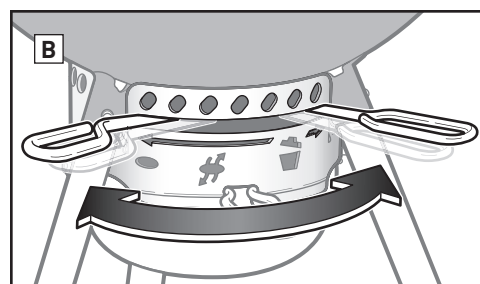
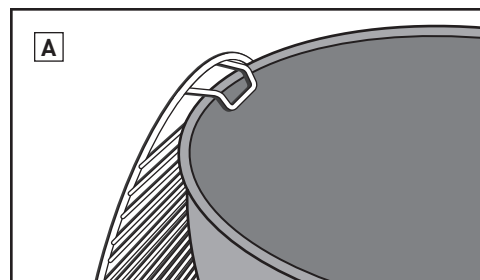
## Preparazione del barbecue all'accensione

1. Rimuovere il coperchio e posizionarlo lateralmente sul braciere mediante l'apposito

gancio presente all'interno del coperchio o il supporto Tuck-Away™ (a seconda del modello di barbecue).

2. Rimuovere dal barbecue la griglia di cottura (quella superiore). Per comodità, appendere la griglia di cottura al braciere, al pannello posteriore o al telaio del barbecue mediante il manico curvo (una caratteristica di alcuni dei nostri barbecue) **(A)**. Se il barbecue è dotato della griglia di cottura Gourmet BBQ System™, anzitutto togliere l'area centrale amovibile, quindi la griglia di cottura dal barbecue.
3. Rimuovere la griglia per la carbonella (la griglia inferiore) e togliere dalla parte inferiore del braciere le ceneri o i pezzi di carbonella bruciata. La carbonella richiede ossigeno per bruciare, quindi accertarsi che le feritoie di aerazione non siano ostruite. Se il barbecue è dotato di sistema di pulizia One-Touch™, muovere il manico avanti e indietro per fare cadere le ceneri dalla parte inferiore del braciere nell'apposito raccogliatore **(B)**.
4. Se il barbecue è dotato di un raccogliatore ceneri standard, sbloccare il fermo sulla gamba per rimuovere il raccogliatore **(C)**, quindi gettare via le ceneri. Se il barbecue è dotato di un raccogliatore ceneri di grande capacità, premere sul manico del raccogliatore per staccare quest'ultimo dal barbecue **(D)**.
5. Aprire la feritoia di aerazione del braciere spostando il manico completamente a destra **(E)** o nella posizione di apertura **(F)** (a seconda del modello di barbecue).
6. Riposizionare la griglia per la carbonella (la griglia inferiore).

*NOTA. La presente guida non contiene deliberatamente istruzioni per l'uso di fluido combustibile, poiché tale fluido sporca e può trasmettere un sapore di sostanze chimiche agli alimenti, al contrario dei bricchetti (venduti separatamente). Se si decide di usare un fluido combustibile, seguire le istruzioni del produttore e non aggiungere MAI fluido combustibile a un fuoco acceso.*



## Misurazione e aggiunta di carbonella per la cottura diretta

\*Per misurare la quantità di carbonella, usare l'apposito contenitore accluso al barbecue.

| Diametro barbecue | Bricchetti di carbonella | Carbonella di faggio*          | Carbonella di legno misto* |
|-------------------|--------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| 47 cm             | 30 bricchetti            | 1 contenitore pieno (0,56 kg)  | ¾ di contenitore           |
| 57 cm             | 40 bricchetti            | 1 e ¾ di contenitore (0,98 kg) | 1 e ¼ di contenitore       |
| 67 cm             | 60 bricchetti            | 4 contenitori (2,24 kg)        | 2 e ¾ di contenitore       |

## Misurazione e aggiunta di carbonella per la cottura indiretta

\*Per misurare la quantità di carbonella, usare l'apposito contenitore accluso al barbecue.

| Diametro barbecue | Bricchetti di carbonella               |   | Carbonella di faggio*                  |   | Carbonella di legno misto*             |   |
|-------------------|--|---|--|---|--|---|
|                   | Bricchetti per la prima ora (per lato) | Bricchetti da aggiungere per ciascuna ora successiva (per lato) | Carbonella per la prima ora (per lato) | Carbonella da aggiungere per ciascuna ora successiva (per lato) | Carbonella per la prima ora (per lato) | Carbonella da aggiungere per ciascuna ora successiva (per lato) |
| 47 cm             | 15 bricchetti                          | 7 bricchetti  | ½ di contenitore (0,30 kg)             | 1 manciata  | ½ di contenitore                       | 1 manciata  |
| 57 cm             | 20 bricchetti                          | 7 bricchetti  | ½ di contenitore (0,30 kg)             | 1 manciata  | ½ di contenitore                       | 1 manciata  |
| 67 cm             | 30 bricchetti                          | 8 bricchetti  | ¾ di contenitore (0,42 kg)             | 1 manciata  | ¾ di contenitore                       | 1 manciata  |



## Accensione della carbonella mediante ciminiera

Il modo più semplice di accendere qualsiasi tipo di carbonella, in ogni sua parte, consiste nell'usare un'apposita ciminiera; particolarmente, la ciminiera di accensione Weber® RapidFire® (venduta separatamente). Leggere le precauzioni e avvertenze accluse alla RapidFire® prima di procedere all'accensione.

1. Mettere alcuni fogli di giornale accartocciati sul fondo della ciminiera di accensione e collocarla sulla griglia per la carbonella **(A)**; o collocare alcuni cubetti accendi-fuoco al centro della griglia per la carbonella e posizionare sopra i cubetti la ciminiera di accensione **(B)**.
2. Riempire la ciminiera di accensione di carbonella **(C)**.
3. Accendere i cubetti o i fogli di giornale attraverso i fori presenti sul lato della ciminiera di accensione **(D)**.
4. Lasciare la ciminiera di accensione in posizione finché tutta la carbonella non arde. La carbonella arde per intero quando è coperta completamente da uno strato di cenere bianca.

*NOTA. Prima di collocare gli alimenti sulla griglia, accertarsi che i cubetti accendi-fuoco siano completamente consumati e che la carbonella sia ricoperta completamente da uno strato di cenere. Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.*

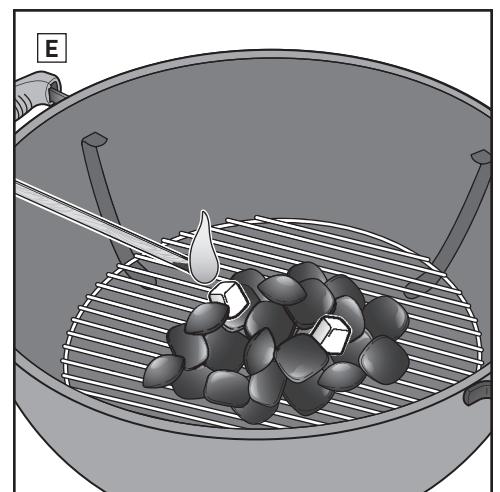
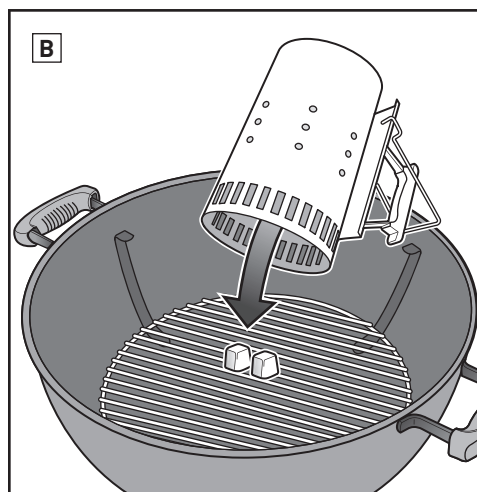
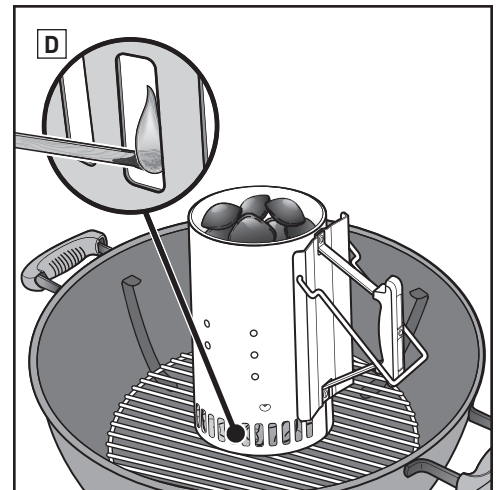
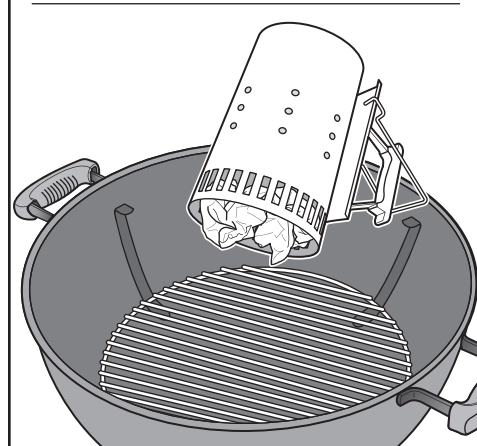
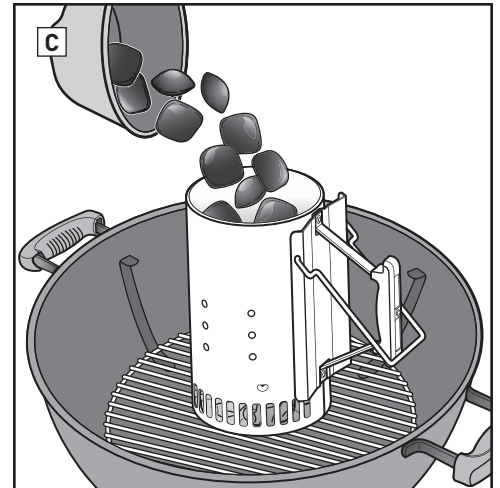
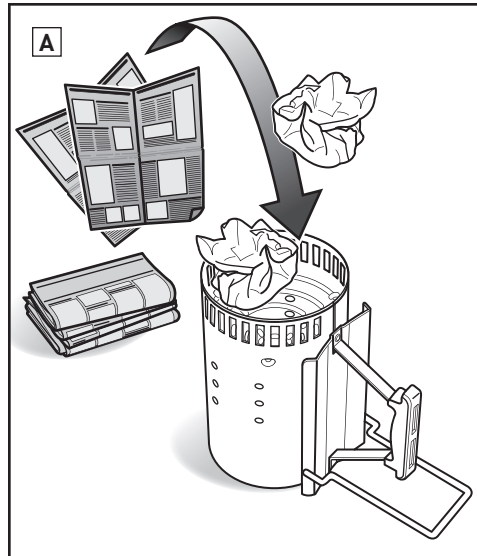
5. Quando la carbonella arde per intero, passare alle pagine seguenti per istruzioni su come disporla e iniziare la cottura secondo il metodo preferito (cottura diretta o indiretta).

## Accensione della carbonella mediante cubetti accendi-fuoco

1. Costruire una piramide di carbonella al centro della griglia per la carbonella (la griglia inferiore) e inserire un paio di cubetti accendi-fuoco (venduti separatamente) nella piramide **(E)**.
2. Accendere i cubetti con un fiammifero lungo o con un accendisigari. I cubetti accendi-fuoco accenderanno la carbonella.
3. Attendere finché la carbonella non arde per intero. La carbonella arde per intero quando è coperta completamente da uno strato di cenere bianca.

*NOTA. Prima di collocare gli alimenti sulla griglia, accertarsi che i cubetti accendi-fuoco siano completamente consumati e che la carbonella sia ricoperta completamente da uno strato di cenere. Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.*

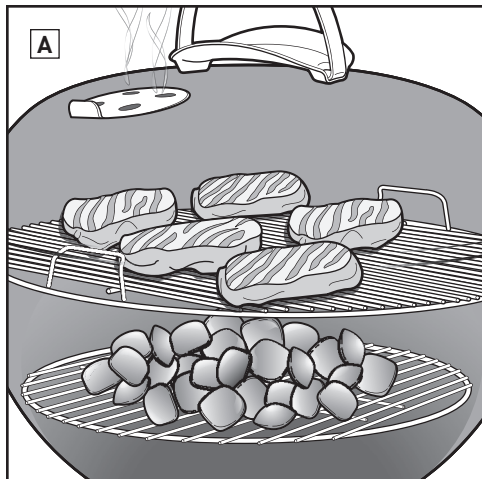
4. Quando la carbonella arde per intero, passare alle pagine seguenti per istruzioni su come disporla e iniziare la cottura secondo il metodo preferito (cottura diretta o indiretta).







## METODI DI COTTURA ALLA GRIGLIA



### Disposizione della carbonella per la cottura diretta

1. Indossare guanti o manopole da barbecue.

*NOTA. Tutte le parti del barbecue, inclusi il manico del braciere e quello del coperchio, la valvola di tiraggio e le impugnature delle feritoie di aerazione, saranno caldissime. Non trascurare di indossare guanti o manopole da barbecue, per prevenire ustioni alle mani.*

2. Quando la carbonella arde, distribuirla uniformemente sulla griglia mediante molle con impugnature lunghe (B).

3. Riposizionare la griglia di cottura.

4. Chiudere il coperchio del barbecue.

5. Aprire la valvola di tiraggio sul coperchio (C).

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

7. Dopo che la griglia di cottura è preriscaldata, pulirla mediante un'apposita spazzola con setole di acciaio inossidabile (D).

*NOTA. Usare una spazzola per griglie con setole di acciaio inossidabile; sostituirla se se si trovano setole sulla griglia di cottura o se dalla spazzola si staccano setole.*

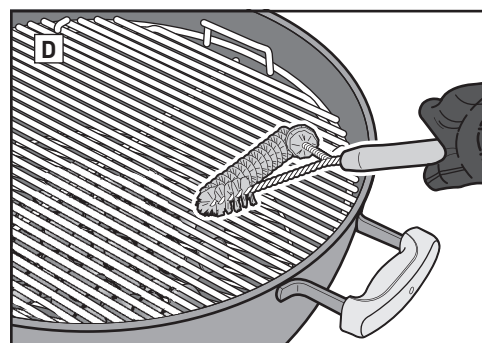
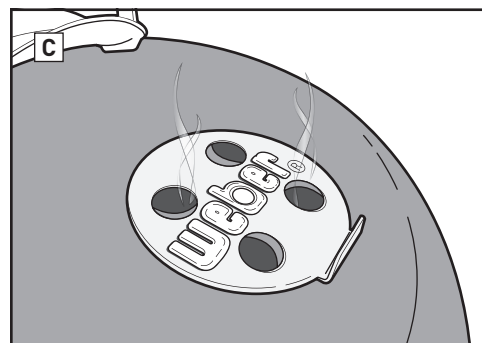
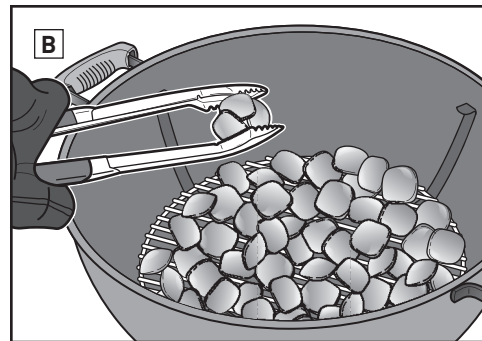
8. Aprire il coperchio e collocare gli alimenti sulla griglia.

9. Chiudere il coperchio del barbecue. Fare riferimento alla ricetta per i tempi di cottura raccomandati.

*NOTA. Quando si rimuove il coperchio del barbecue durante la cottura, sollevarlo lateralmente anziché verso l'alto; sollevandolo in senso rettilineo si può creare una corrente d'aria verso l'alto, che aspirerebbe le ceneri sul cibo.*

#### Al termine della cottura...

Chiudere la valvola di tiraggio sul coperchio e le feritoie di aerazione sul braciere per estinguere la carbonella.



### Cottura con calore diretto

Usare il metodo di cottura diretta per pezzi di cibo piccoli e teneri, che richiedono meno di 20 minuti di cottura, come:

- Hamburger
- Bistecche
- Braciolo
- Spiedini
- Pezzi di pollo disossati
- Filetti di pesce
- Frutti di mare
- Verdure affettate

Con il metodo di cottura diretta, ossia a fuoco vivo, niente si frappone tra il fuoco e gli alimenti (A), che quindi sviluppano aromi, rimangono succosi all'interno pur cuocendo sino al centro, e diventano dorati esternamente.

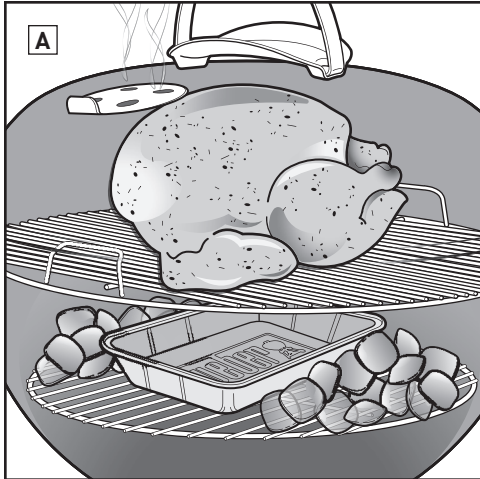
Nel metodo di cottura diretta il calore raggiunge gli alimenti sia per irradiazione che per conduzione: il calore irradiato dalla carbonella cuoce velocemente la superficie degli alimenti più vicini alla carbonella, mentre le barre della griglia di cottura trasmettono il calore direttamente sulla superficie degli alimenti, creando gli inconfondibili e apprezzati segni della cottura alla griglia.

### Misurazione e aggiunta di carbonella per la cottura diretta

\*Per misurare la quantità di carbonella, usare l'apposito contenitore accluso al barbecue.

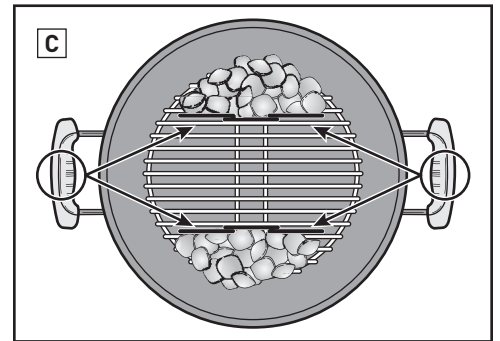
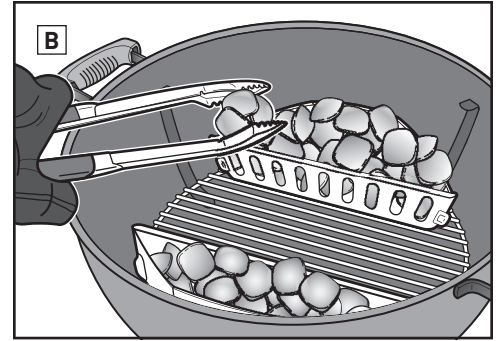
| Diametro barbecue | Bricchetti di carbonella | Carbonella di faggio*          | Carbonella di legno misto* |
|-------------------|--------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| 47 cm             | 30 bricchetti            | 1 contenitore pieno (0,56 kg)  | ¾ di contenitore           |
| 57 cm             | 40 bricchetti            | 1 e ¾ di contenitore (0,98 kg) | 1 e ¼ di contenitore       |
| 67 cm             | 60 bricchetti            | 4 contenitori (2,24 kg)        | 2 e ¾ di contenitore       |





## Disposizione della carbonella per la cottura indiretta

1. Indossare guanti o manopole da barbecue.
- NOTA. Tutte le parti del barbecue, inclusi il manico del braciere e quello del coperchio, la valvola di tiraggio e le impugnature delle feritoie di aerazione, saranno caldissime. Non trascurare di indossare guanti o manopole da barbecue, per prevenire ustioni alle mani.*
2. Quando la carbonella arde, distribuirla mediante molle con impugnature lunghe sull'uno o sull'altro lato degli alimenti (B); posizionarla sui lati del braciere opposti ai manici (C), direttamente sulla griglia o su apposite guide oppure sui Char-Baskets™ se questi ultimi vengono utilizzati. Tra la carbonella si può collocare un'apposita coppa per raccogliere i succhi che sciolano.



## Cottura con calore indiretto

Usare il metodo di cottura indiretta, ossia a fuoco lento, per tagli di carne più grandi, che richiedono almeno 20 minuti di cottura, o per alimenti così delicati che l'esposizione diretta al calore li disidratarebbbe o li bruciaccherebbe, come:

- Arrosti
- Filetti di pesce delicati
- Pezzi di pollo con le ossa
- Polli interi
- Tacchino intero
- Pesce intero
- Costolette

Il calore indiretto è utilizzabile anche per terminare la cottura di alimenti più spessi o di tagli di carne con l'osso che siano stati prima dorati a fuoco vivo.

Con il metodo di cottura indiretta, il calore raggiunge gli alimenti da entrambi i lati del barbecue o da un solo lato. Gli alimenti sono collocati sulla parte non riscaldata della griglia di cottura (A).

Il calore viene trasmesso sia per irradiazione che per conduzione, ma non è così intenso come nel caso della cottura diretta. Tuttavia, se il coperchio del barbecue è chiuso, come deve essere, il calore viene trasmesso anche in un terzo modo, ossia per convezione: l'aria calda fluisce verso l'alto, viene riflessa dal coperchio e dalle superfici interne del braciere e circola cuocendo lentamente gli alimenti in modo uniforme, su tutti i lati.

La superficie degli alimenti cotti tramite calore di convezione non diventa dorata come nel caso in cui la cottura è dovuta solo al calore di radiazione e di conduzione; il cibo invece cuoce più delicatamente sino al centro, come nel caso della cottura in un forno.

## USO DELLE GUIDE PER CARBONELLA

Allineare la griglia per la carbonella in modo che le barre di acciaio siano disposte nella direzione da un manico all'altro del braciere. Posizionare quindi le guide in modo che si aggancino alle barre diritte esterne della griglia per la carbonella. La parte anteriore delle guide deve scorrere sulla quarta barra della griglia per la carbonella e bloccarsi con uno scatto (D).

3. Riposizionare la griglia di cottura.
4. Chiudere il coperchio del barbecue. Se il barbecue è dotato di un termometro, posizionare sempre il coperchio in modo che il termometro non si trovi sopra la carbonella, dove sarebbe esposto al calore diretto (E).
5. Aprire la valvola di tiraggio sul coperchio.
6. Preriscaldare la griglia per circa 10 - 15 minuti.
7. Dopo che la griglia di cottura è preriscaldata, pulirla mediante un'apposita spazzola con setole di acciaio inossidabile.

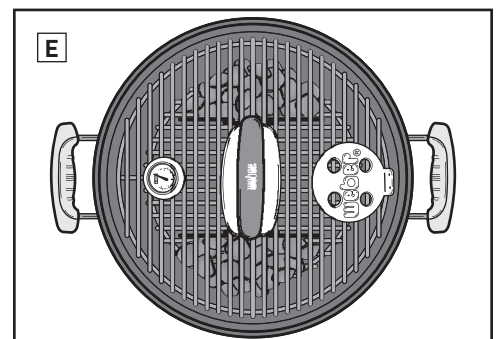
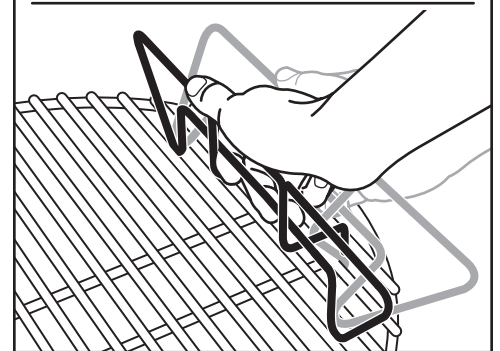
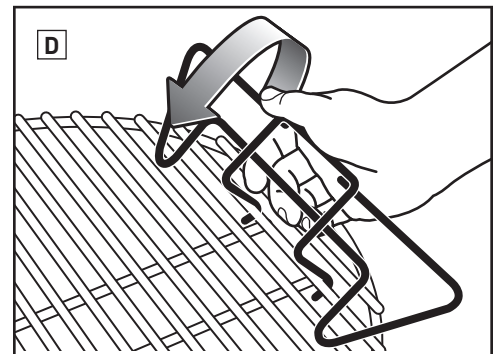
*NOTA. Usare una spazzola per griglie con setole di acciaio inossidabile; sostituirla se se si trovano setole sulla griglia di cottura o se dalla spazzole si staccano setole.*

8. Aprire il coperchio e collocare gli alimenti sulla griglia.
9. Chiudere il coperchio del barbecue. Fare riferimento alla ricetta per i tempi di cottura raccomandati.

*NOTA. Quando si rimuove il coperchio del barbecue durante la cottura, sollevarlo lateralmente anziché verso l'alto; sollevandolo in senso rettilineo si può creare una corrente d'aria verso l'alto, che aspirerebbe le ceneri sul cibo.*

## Al termine della cottura...

Chiudere la valvola di tiraggio sul coperchio e le feritoie di aerazione sul braciere per estinguere la carbonella.



## Misurazione e aggiunta di carbonella per la cottura indiretta

\*Per misurare la quantità di carbonella, usare l'apposito contenitore accluso al barbecue.

| Diametro barbecue | Bricchetti di carbonella               |   | Carbonella di faggio*                  |   | Carbonella di legno misto*             |   |
|-------------------|--|---|--|---|--|---|
|                   | Bricchetti per la prima ora (per lato) | Bricchetti da aggiungere per ciascuna ora successiva (per lato) | Carbonella per la prima ora (per lato) | Carbonella da aggiungere per ciascuna ora successiva (per lato) | Carbonella per la prima ora (per lato) | Carbonella da aggiungere per ciascuna ora successiva (per lato) |
| 47 cm             | 15 bricchetti                          | 7 bricchetti  | ½ di contenitore (0,30 kg)             | 1 manciata  | ½ di contenitore                       | 1 manciata  |
| 57 cm             | 20 bricchetti                          | 7 bricchetti  | ½ di contenitore (0,30 kg)             | 1 manciata  | ½ di contenitore                       | 1 manciata  |
| 67 cm             | 30 bricchetti                          | 8 bricchetti  | ¾ di contenitore (0,42 kg)             | 1 manciata  | ¾ di contenitore                       | 1 manciata  |



## Usare guanti

Indossare sempre guanti o manopole da barbecue quando si usa il barbecue. Tutte le parti del barbecue – feritoie di aerazione, valvola di tiraggio, manici e braciere – diventano caldissimi durante la cottura, quindi accertarsi che le mani e gli avambracci siano protetti.

## Non utilizzare fluido combustibile

Tale fluido può trasmettere un sapore di sostanze chimiche agli alimenti. La ciminiera di accensione e i cubetti accendi-fuoco (entrambi venduti separatamente separatamente) non sporcano, al contrario del fluido combustibile, e sono molto più efficaci per accendere la carbonella.

## Preriscaldare il barbecue

Preriscaldando il barbecue con il coperchio chiuso per 10 - 15 minuti si prepara la griglia di cottura. Quando la carbonella arde per intero (rosseggia), la temperatura sotto il coperchio dovrebbe aver raggiunto i 260 °C. Il calore allenta i pezzetti di cibo rimasti appesi alla griglia, facilitandone il distacco mediante una spazzola per griglie con setole di acciaio inossidabile. Preriscaldando il barbecue si fa diventare la griglia calda a sufficienza da rendere dorata la superficie degli alimenti e inoltre si evita che il cibo aderisca alla griglia.

*NOTA. Usare una spazzola per griglie con setole di acciaio inossidabile; sostituirla se se si trovano setole sulla griglia di cottura o se dalla spazzole si staccano setole.*

## Ungere gli alimenti e non la griglia

L'olio impedisce che cibo aderisca alla griglia e inoltre ne migliora l'aroma e ne aumenta l'umidità. Spennellare o spruzzare l'olio sugli alimenti è più efficace che ungere la griglia.

## Mantenere l'aria in circolazione

Per bruciare, la carbonella ha bisogno di aria. Il coperchio deve essere chiuso quanto più possibile, ma la valvola di tiraggio sul coperchio e le feritoie di aerazione sul braciere devono essere aperte. Rimuovere periodicamente le ceneri che si accumulano sulla parte inferiore del barbecue, per evitare che ostruiscano le feritoie di aerazione.

## Tenere chiuso il coperchio

Il coperchio deve rimanere chiuso quanto più possibile per quattro motivi importanti:

1. La griglia rimane calda a sufficienza da rendere dorata la superficie degli alimenti.
2. Si riduce il tempo di cottura e si evita che gli alimenti si disidratino.
3. Il fumo che si sviluppa quando il grasso e i succhi evaporano, rimane intrappolato nel barbecue.
4. Previene fiammate limitando l'afflusso di ossigeno.

## Estinguere le fiammate

Le fiammate sono inevitabili e hanno un effetto positivo poiché fanno diventare dorata la superficie degli alimenti cotti alla griglia, ma se sono in quantità eccessiva possono bruciare il cibo. Tenendo il coperchio chiuso quanto più possibile, si limita la quantità di di ossigeno all'interno del barbecue e ciò aiuta a estinguere le fiammate. Se non si riesce a tenere sotto controllo le fiammate, passare temporaneamente alla cottura indiretta finché non le fiammate non cessano.

## Controllare i tempi e la temperatura

Se si cuoce alla griglia in un clima freddo o ad altitudini notevoli, i tempi di cottura si allungano. Se soffia vento forte, aumenta la temperatura della griglia, quindi rimanere vicini al barbecue e tenere il coperchio chiuso quanto più possibile affinché il calore non sfugga.

## Cottura di alimenti surgelati o freschi

Sia che gli alimenti da cuocere alla griglia siano surgelati o freschi, seguire le istruzioni per la sicurezza riportate sulla confezione e cuocerli sempre fino alla temperatura interna raccomandata. Il tempo di cottura degli alimenti surgelati è sempre più lungo e può essere necessario aggiungere ulteriore carbonella, a seconda del tipo di cibo.

## Mantenere pulito il barbecue

Attenersi alle seguenti istruzioni base per la manutenzione per assicurare la funzionalità e l'efficienza del barbecue per anni e anni.

- Affinché l'aria circoli correttamente e la cottura dia risultati migliori, rimuovere le ceneri che si accumulano nel raccoglitore e la carbonella bruciata dal fondo del braciere; prima di procedere a questa operazione, accertarsi che la carbonella sia completamente spenta.
- Si possono osservare scaglie come di vernice all'interno del coperchio: durante l'uso, i vapori del grasso e del fumo si ossidano lentamente, trasformandosi in carbonio e depositandosi all'interno del coperchio. Ripulire l'interno del coperchio dal grasso carbonizzato con una spazzola per griglie con setole di acciaio inossidabile. Per ridurre al minimo accumuli di questo tipo, si può passare foglio di carta assorbente sulle superfici interne del coperchio dopo la cottura, mentre il barbecue è ancora tiepido (non caldo).
- Se il barbecue funziona in climi particolarmente avversi, è raccomandabile pulirne l'esterno più spesso. Piogge acide, sostanze chimiche e salsedine possono causare l'arrugginimento della superficie esterna; Weber raccomanda di pulirla con un panno imbevuto di acqua tiepida e sapone. Poi sciacquare e asciugare bene.
- Non usare oggetti affilati né detergenti abrasivi per pulire le superfici del barbecue.



Per i tempi di cottura della carne di manzo e agnello si utilizza la definizione di cottura media fornita dall'USDA (Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti) se non specificato diversamente. I tagli, gli spessori, i pesi e i tempi di cottura sono solo indicativi; vari fattori, come l'altitudine, il vento e la temperatura esterna, possono influire sui tempi di cottura.

Visitare [www.weber.com](http://www.weber.com) per ricette e suggerimenti per la cottura alla griglia.

|                 | Spessore / Peso   | Tempo totale di cottura approssimato   |   |
|-----------------|---|--|---|
| CARNE DI MANZO  | <b>Bistecca:</b><br>New York strip,<br>Porterhouse, costata,<br>T-Bone e filetto                      | 2 cm<br>2,5 cm<br>5 cm                 | 4 - 6 minuti cottura diretta ad alta temperatura<br>6 - 8 minuti cottura diretta ad alta temperatura<br>14 - 18 minuti 6 - 8 minuti di cottura diretta ad alta temperatura, seguiti da 8 - 10 minuti di cottura indiretta ad alta temperatura |
|                 | <b>Sottocoscio</b>  | 2 cm, 0,7 - 1 kg                       | 8 - 10 minuti cottura diretta a temperatura media   |
|                 | <b>Medaglioni di carne tritata</b>  | 2 cm                                   | 8 - 10 minuti cottura diretta a temperatura media   |
|                 | <b>Filetto</b>  | 1,4 - 1,8 kg                           | 45 - 60 minuti 15 minuti di cottura diretta a temperatura media, seguiti da 30 - 45 minuti di cottura indiretta a temperatura media   |
|                 | <b>Salsiccia: fresca</b>  | rocco da 85 grammi                     | 20 - 25 minuti cottura diretta a bassa temperatura  |
| MAIALE          | <b>Braciola:</b><br>dissolata o con l'osso  | 2 cm<br>3 - 4 cm                       | 6 - 8 minuti cottura diretta ad alta temperatura<br>10 - 12 minuti 6 minuti di cottura diretta ad alta temperatura, seguiti da 4 - 6 minuti di cottura indiretta ad alta temperatura  |
|                 | <b>Costolette: costine</b>  | 1,4 - 1,8 kg                           | 1½ - 2 ore di cottura indiretta a temperatura media   |
|                 | <b>Costolette: lombata</b>  | 1,4 - 1,8 kg                           | 1½ - 2 ore di cottura indiretta a temperatura media   |
|                 | <b>Filetto</b>  | 0,5 kg                                 | 30 minuti 5 minuti di cottura diretta ad alta temperatura, seguiti da 25 minuti di cottura indiretta a temperatura media  |
|                 | <b>Petti di pollo:</b><br>dissolati, senza pelle  | 170 - 227 grammi                       | 8 - 12 minuti di cottura diretta a temperatura media  |
| POLLAME         | <b>Cosce di pollo:</b><br>dissolate, senza pelle  | 113 grammi                             | 8 - 10 minuti di cottura diretta a temperatura media  |
|                 | <b>Pezzi di pollo:</b><br>con l'osso, assortiti   | 85 - 170 grammi                        | 36 - 40 minuti 6 - 10 minuti di cottura diretta a bassa temperatura, seguiti da 30 minuti di cottura indiretta a temperatura media  |
|                 | <b>Pollo: intero</b>  | 1,8 - 2,25 kg                          | 1 - 1½ ore di cottura indiretta a temperatura media   |
|                 | <b>Pollastro</b>  | 0,7 - 0,9 kg                           | 60 - 70 minuti di cottura indiretta a temperatura media   |
|                 | <b>Tacchino:</b><br>intero, non ripieno   | 4,5 - 5,5 kg                           | 2 - 2½ ore di cottura indiretta a temperatura media   |
|                 | <b>Pesce, filetto o fetta:</b><br>halibut, snapper rosso,<br>salmone, branzino,<br>pesce spada, tonno | 0,6 - 1,25 cm<br>2,5 - 3 cm            | 3 - 5 minuti di cottura diretta a temperatura media<br>10 - 12 minuti di cottura diretta a temperatura media  |
| PRODOTTI ITTICI | <b>Pesce: intero</b>  | 0,5 kg<br>1,4 kg                       | 15 - 20 minuti di cottura indiretta a temperatura media<br>30 - 45 minuti di cottura indiretta a temperatura media  |
|                 | <b>Gamberoni</b>  | 14 grammi                              | 2 - 4 minuti di cottura diretta ad alta temperatura   |
|                 | <b>Asparago</b>   | 1,25 cm di diametro                    | 6 - 8 minuti di cottura diretta a temperatura media   |
| ORTAGGI         | <b>Pannocchia</b>   | con il cartoccio<br>senza cartoccio    | 25 - 30 minuti di cottura diretta a temperatura media<br>10 - 15 minuti di cottura diretta a temperatura media  |
|                 | <b>Funghi</b>   | shiitake o<br>champignon<br>portobello | 8 - 10 minuti di cottura diretta a temperatura media<br>10 - 15 minuti di cottura diretta a temperatura media   |
|                 | <b>Cipolla</b>  | tagliata a metà<br>fettine di 1,25 cm  | 35 - 40 minuti di cottura indiretta a temperatura media<br>8 - 12 minuti di cottura diretta a temperatura media   |
|                 | <b>Patata</b>   | intera<br>fettine di 1,25 cm           | 45 - 60 minuti di cottura indiretta a temperatura media<br>9 - 11 minuti sbollentare per 3 minuti, seguiti da 6 - 8 minuti di cottura diretta a temperatura media   |

## Suggerimenti per la cottura

- Grigliare bistecche, filetti di pesce, pezzi di pollo disossati e ortaggi con il metodo di cottura diretta per la durata specificata nella tabella (o fino al punto di cottura desiderato) girando il cibo una volta a metà del tempo di cottura.
- Grigliare arrostiti, pollo o tacchino intero, pezzi di pollame con l'osso, pesci interi e tagli più spessi con il metodo di cottura indiretta per la durata specificata nella tabella (o finché un termometro a lettura istantanea non indica la temperatura interna desiderata).
- Prima di tagliare arrostiti, tagli più grandi di carne, bracioline e bistecche spesse, lasciarli raffreddare per 5 - 10 minuti a cottura ultimata; durante questo tempo la temperatura interna della carne aumenterà di 3 - 6 gradi.
- Per ottenere anche l'aroma del cibo affumicato si possono aggiungere pezzetti più o meno grandi di legno duro (lasciati immersi in acqua per almeno 30 minuti e poi fatti scolare) o erbe aromatiche fresche inumidite come foglie di rosmarino, timo o alloro. Collocare i pezzi di legno o le erbe umide direttamente sulla carbonella appena prima di iniziare la cottura.
- Lasciare scongelare il cibo prima di grigliarlo, altrimenti prevedere un tempo di cottura più lungo se si cuociono alimenti surgelati.

## Indicazioni per la sicurezza relativa agli alimenti

- Non scongelare né carne né pesce a temperatura ambiente; scongelare gli alimenti lasciandoli nel frigorifero.
- Lavarsi bene le mani con acqua calda e sapone prima di iniziare qualsiasi operazione sugli alimenti e dopo avere maneggiato carne o pesce freschi.
- Mai collocare alimenti cotti sullo stesso piatto in cui li si sono collocati mentre erano crudi.
- Lavare tutti i piatti e gli utensili che sono andati a contatto con carne o pesce crudo con acqua calda e sapone, e sciacquarli.

Accertarsi che gli alimenti rimangano disposti bene sulla griglia con il coperchio chiuso, lasciando circa 2,5 cm di distanza tra di essi e il coperchio.