



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. Ne pas utiliser dans des locaux fermés !

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

Bitte bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für den späteren Gebrauch auf. Diese Gebrauchsanleitung enthält wichtige Hinweise zu Produktgefahren sowie Warn- und Vorsichtshinweise. Anweisungen zum Aufbau des Grills finden Sie in der Aufbauanleitung. Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!

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.



51592

04/01/19





## TABLE OF CONTENTS

<b>EN</b>	<b>CHARCOAL BARBECUE OWNER'S GUIDE</b> .....	<b>4</b>
	Do not discard. This owner's guide contains important product dangers, warnings, and cautions. For assembly instructions, refer to assembly guide. Do not use barbecue indoors!	
<b>ES</b>	<b>GUÍA DEL PROPIETARIO DE LA PARRILLA DE CARBÓN</b> .....	<b>14</b>
	No desechar. Esta guía del propietario contiene información importante sobre peligros, advertencias y precauciones. Para obtener las instrucciones de montaje, consulte la guía de montaje. ¡No use la parrilla en interiores!	
<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. Ne pas utiliser dans des locaux fermés !	
<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>PT</b>	<b>GUIA DE UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR A CARVÃO</b> .....	<b>44</b>
	Não deitar no lixo. Este guia de utilização contém perigos, advertências e precauções importantes sobre o produto. Para instruções de montagem, consulte o guia de montagem. Não utilizar o grelhador em espaços interiores!	



# SAFETY

**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.**

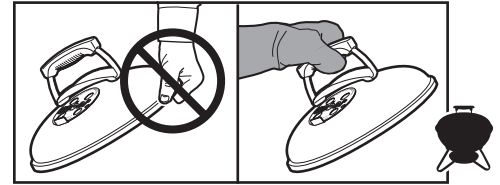
## DANGERS

- ⚠ 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.

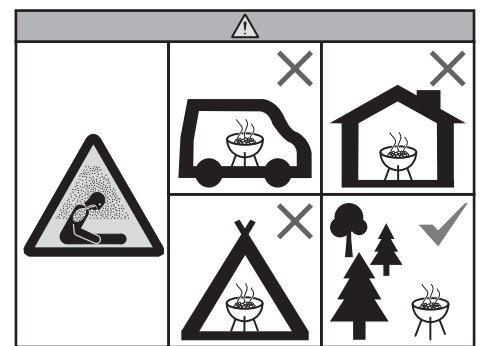
## WARNINGS

- ⚠ 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 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 (conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater) 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 and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.



## 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, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("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 Manual. (Note: If you lose or misplace your WEBER Owner's Manual, 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 Manual, 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 Manual.

#### **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 choose (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, discolourations, 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**

Bowl, lid, and center ring:  
10 years, rust through/burn through

ONE-TOUCH cleaning system:  
5 years, rust through/burn through

Plastic components:  
5 years, excluding fading or discolouration

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 MANUAL.

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.

Refer to International Business Units list at the end of this Owner's Manual for additional contact information.

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



## COOKING SYSTEM

Extensive thought was put into how your 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 that you allow into the grill, the hotter the internal temperature will be until the fuel has been maximized. During cooking, you can control the internal grill temperature by easily adjusting the lid and bowl dampers. To ensure a high internal grill temperature for direct method cooking, be sure that the bowl and lid vents are fully open. If your intention is to cook indirectly or smoke foods at lower temperatures, you can close the lid and bowl dampers as much as halfway. Closing the dampers completely will cut off oxygen flow and will eventually extinguish the coals.

### **C** Cooking Grate

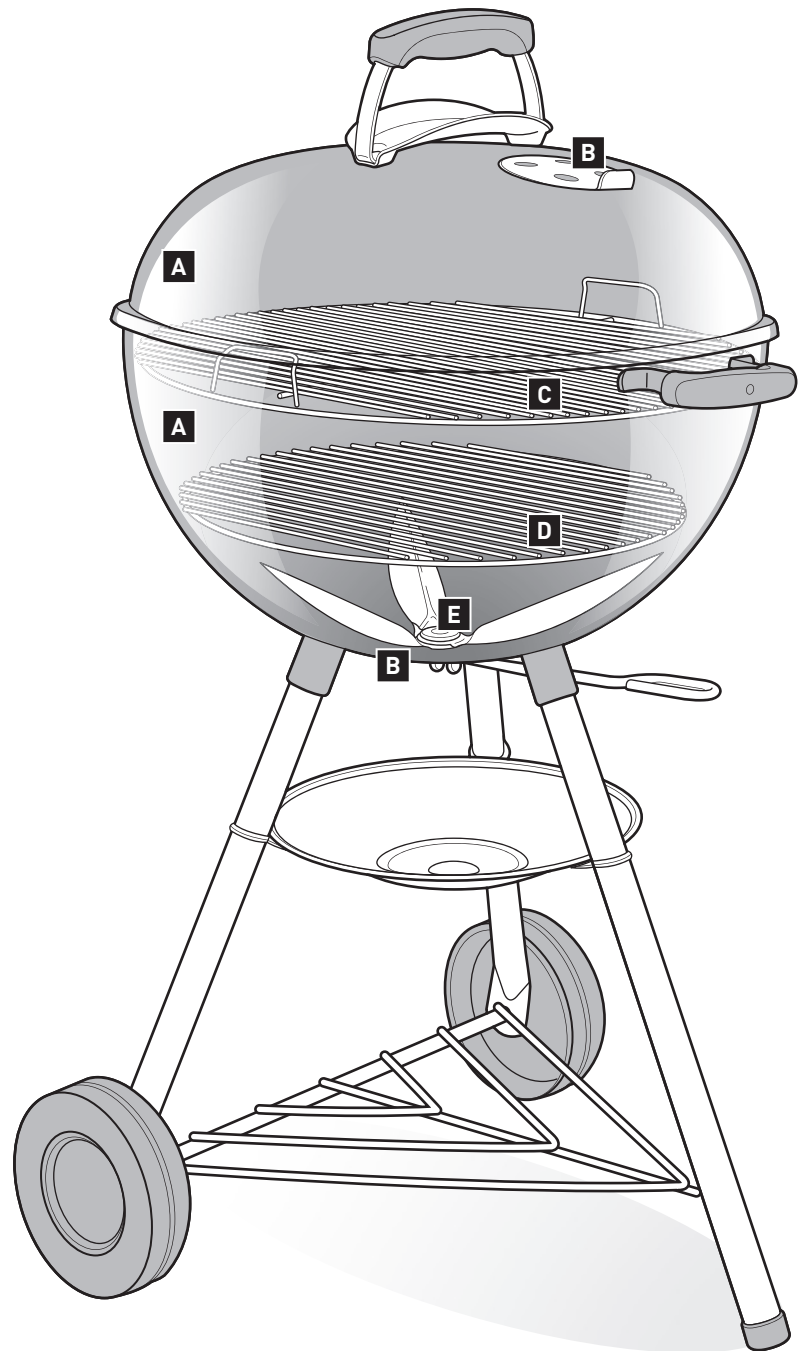
Made of heavy-duty plated steel, the cooking grate provides ample area to make all of your favourite meals.

### **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.

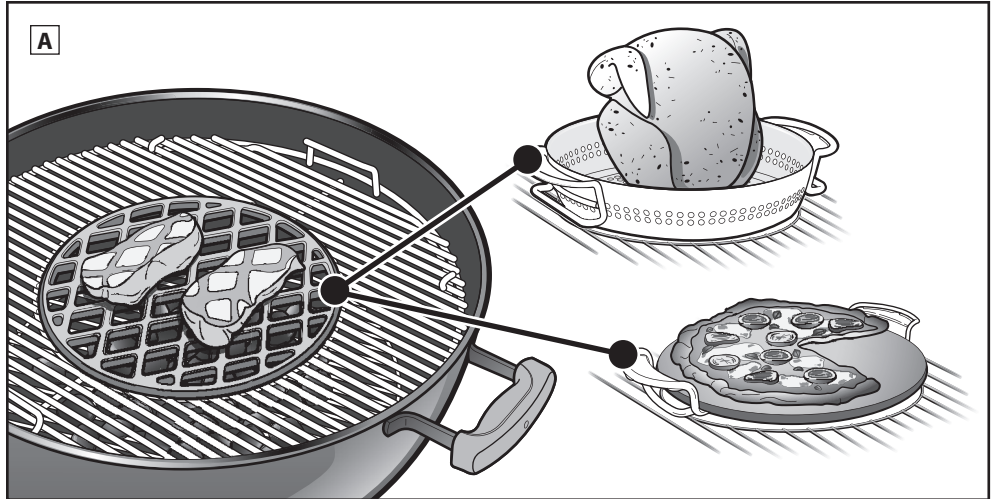




Depending on the model you purchased, your grill may or may not be equipped with the features described on this page.

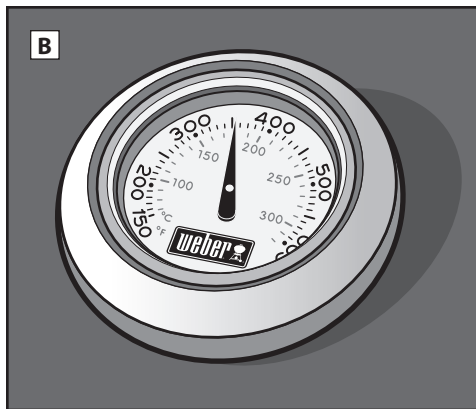
## A GOURMET BBQ SYSTEM

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 GOURMET BBQ SYSTEM cooking inserts such as a sear grate, poultry roaster, or pizza stone (sold separately). Each option provides you with limitless opportunities to try new recipes. For a full product line of GOURMET BBQ SYSTEM inserts, visit our website at: [www.weber.com](http://www.weber.com).



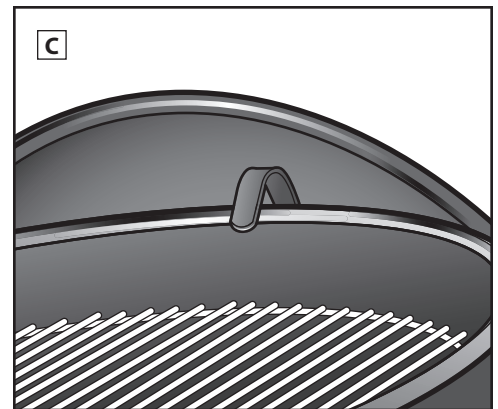
## B Built-In Thermometer

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



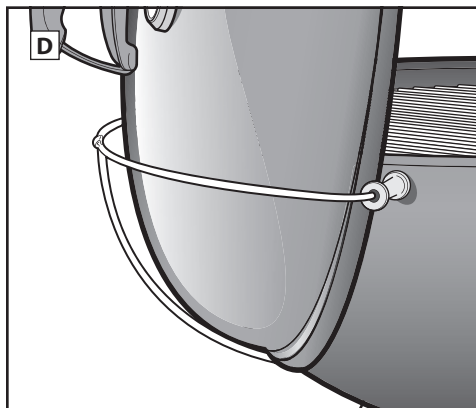
## C Lid Hook

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



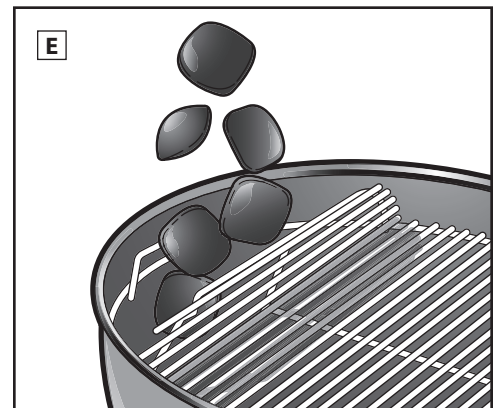
## D TUCK-AWAY Lid Holder

The TUCK-AWAY lid holder allows you to easily move your lid to the side to check your meal or to add charcoal.



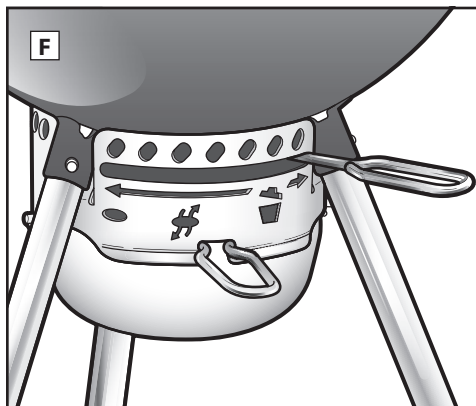
## E Hinged Cooking Grate

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



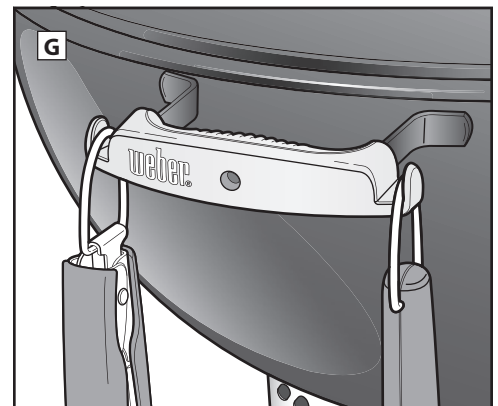
## F High Capacity Ash Catcher

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.

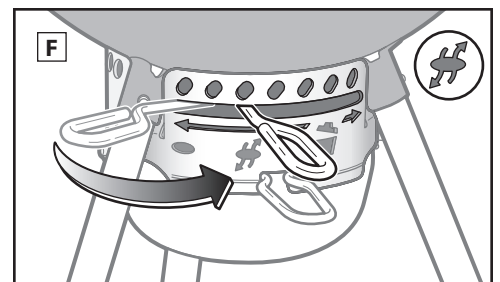
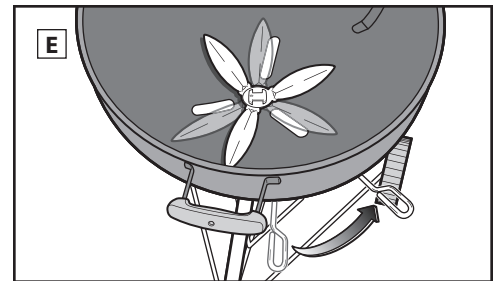
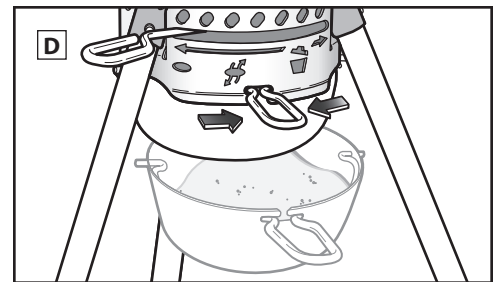
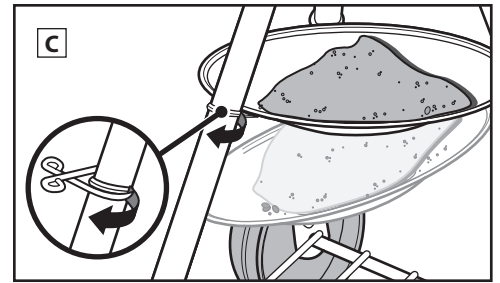
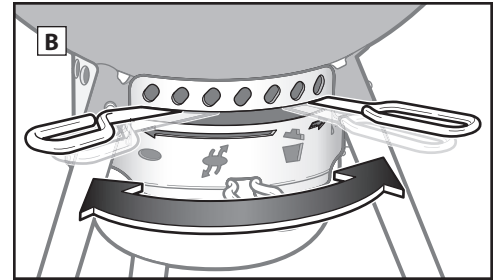
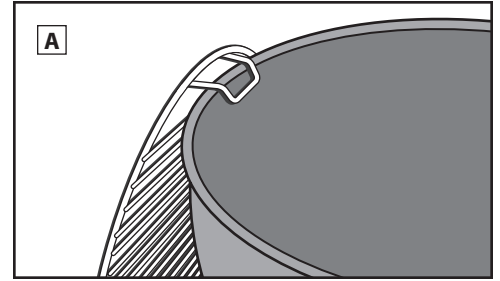
## The Very First Time You Grill

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	WEBER Charcoal Briquettes	Charcoal Briquettes	Beechwood Lump Charcoal*	Mixed Wood Lump Charcoal*
47 cm	25 briquettes	30 briquettes	1 cup (0.56 kg)	¾ cup
57 cm	30 briquettes	40 briquettes	1¾ cups (0.98 kg)	1¼ cups
67 cm	45 briquettes	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	WEBER Charcoal Briquettes		Charcoal Briquettes		Beechwood Lump Charcoal*		Mixed Wood Lump Charcoal*	
	Briquettes for first hour (per side)	Briquettes to add for each additional hour (per side)	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	10 briquettes	4 briquettes	15 briquettes	7 briquettes	½ cup (0.30 kg)	1 handful	½ cup	1 handful
57 cm	15 briquettes	4 briquettes	20 briquettes	7 briquettes	½ cup (0.30 kg)	1 handful	½ cup	1 handful
67 cm	20 briquettes	6 briquettes	30 briquettes	8 briquettes	¾ cup (0.42 kg)	1 handful	¾ cup	1 handful





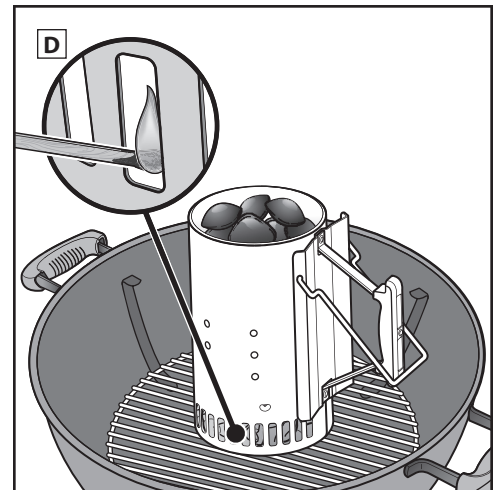
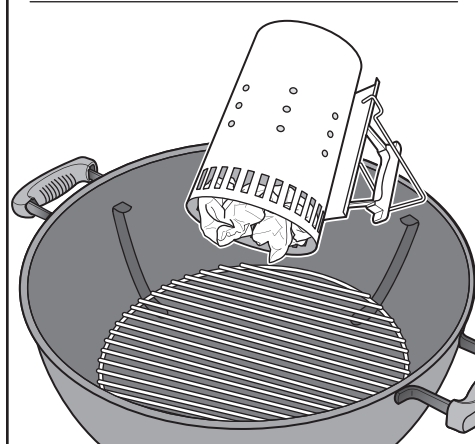
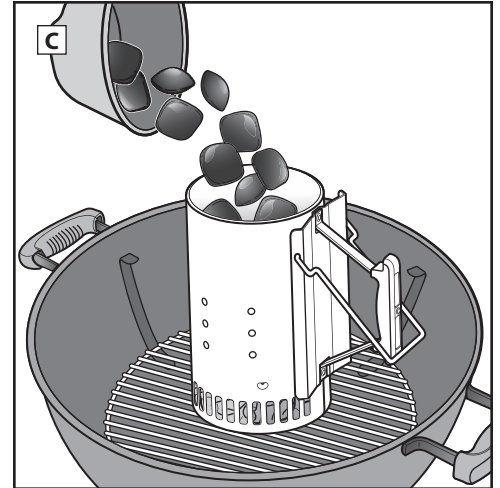
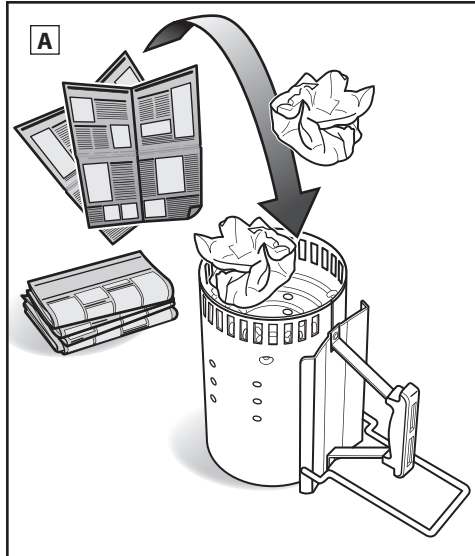
## Lighting the Charcoal Using a Chimney Starter

The simplest, most thorough way to light any kind of charcoal is to use a chimney starter; particularly, the 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).

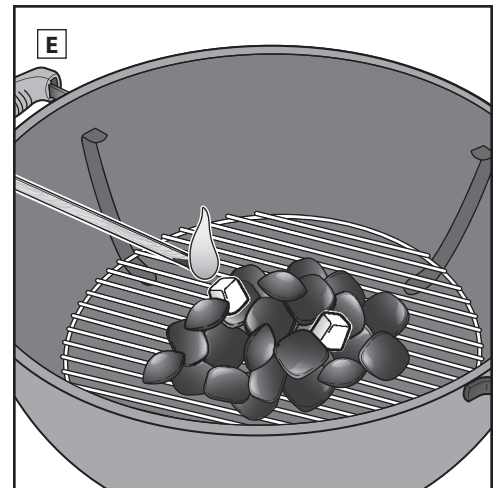
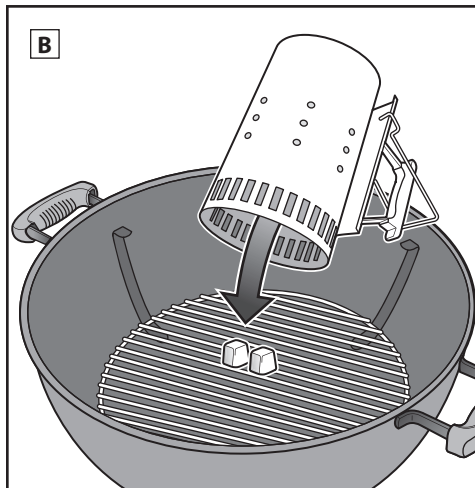


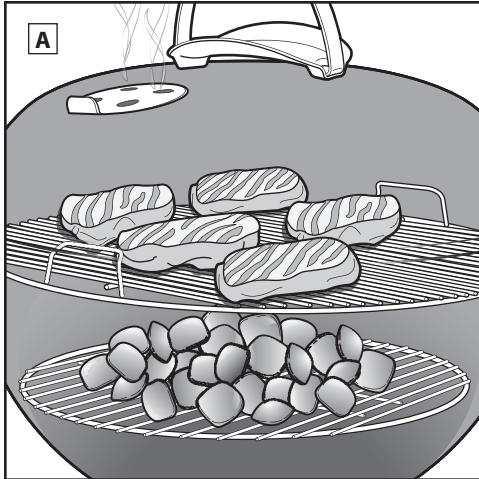
## Lighting the Charcoal Using Lighter Cubes

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 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. Always wear barbecue mitts or gloves conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater, when using your charcoal barbecue.
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).

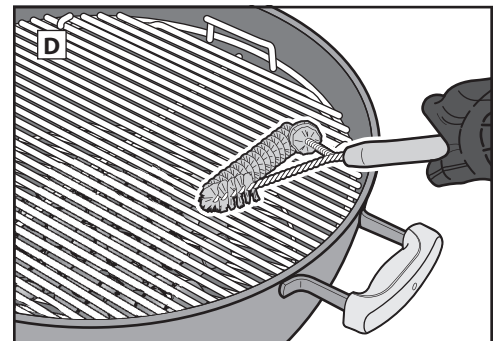
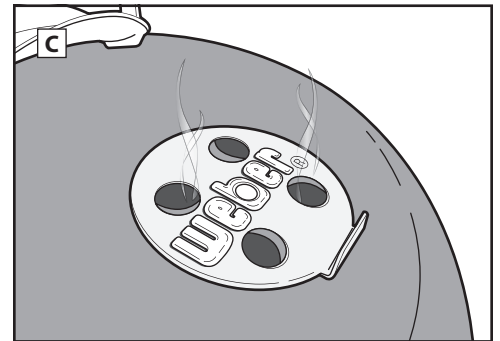
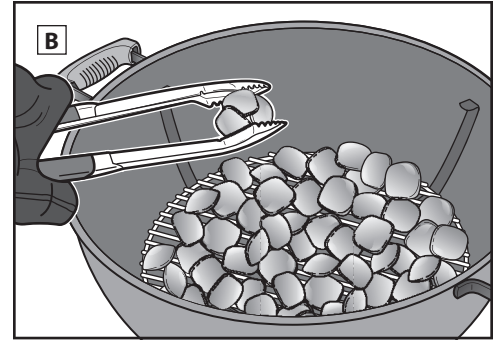
*Note: Use a stainless steel bristle grill brush. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush.*

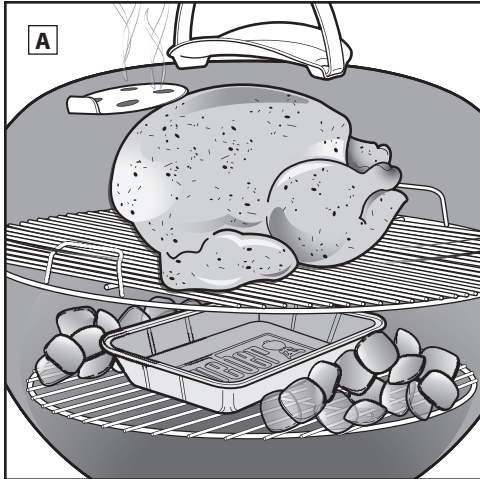
8. Open the lid, and place your food on the grate.
9. Place the lid on the grill. Consult recipe for recommended cooking times.

*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.





## 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 on the portion of the cooking grate without charcoal directly below it (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. Always wear barbecue mitts or gloves conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater, when using your charcoal barbecue.

*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.

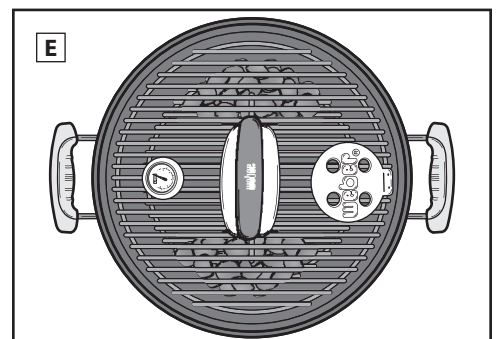
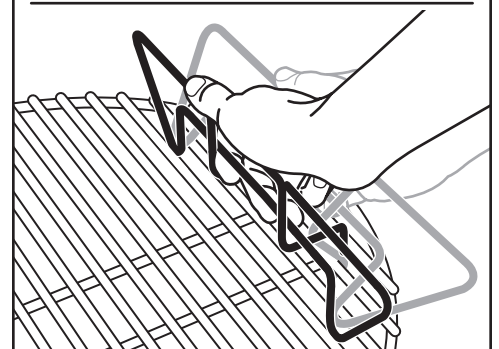
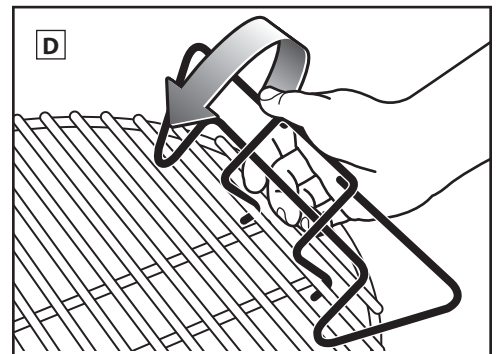
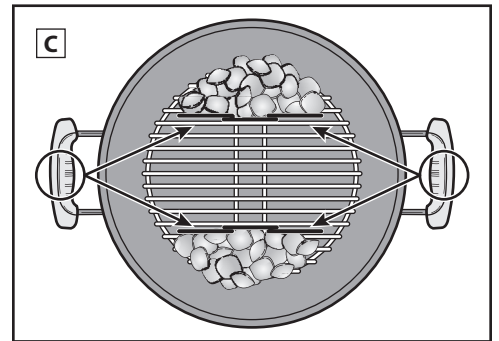
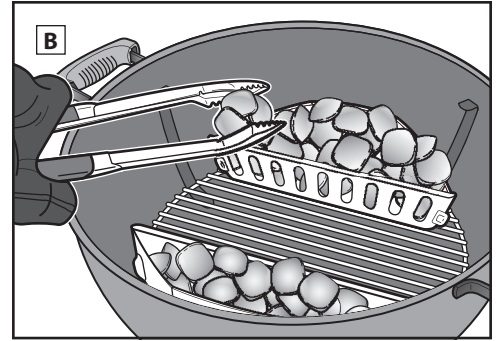
*Note: Use a stainless steel bristle grill brush. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush.*

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.





### Wear Gloves

Always wear barbecue mitts or gloves conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater, when using your charcoal barbecue. 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> New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, and filet mignon (tenderloin)	2 cm thick 2.5 cm thick 5 cm thick	<b>4 to 6 minutes</b> direct high heat <b>6 to 8 minutes</b> direct high heat <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 3 to 4 cm thick	<b>6 to 8 minutes</b> direct high heat <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> boneless, skinless	170 to 227 g
<b>Chicken Thigh:</b> boneless, skinless		113 g	<b>8 to 10 minutes</b> direct medium heat
<b>Chicken Pieces:</b> 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 1¼ 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> halibut, red snapper, salmon, sea bass, swordfish, tuna	0.6 to 1.25 cm thick 2.5 to 3 cm thick	<b>3 to 5 minutes</b> direct medium heat <b>10 to 12 minutes</b> direct medium heat
	<b>Fish:</b> whole	0.5 kg	<b>15 to 20 minutes</b> indirect medium heat
		1.4 kg	<b>30 to 45 minutes</b> indirect medium heat
	<b>Shrimp</b>	14 g	<b>2 to 4 minutes</b> direct high heat
	VEGETABLES	<b>Asparagus</b>	1.25 cm diameter
<b>Maize</b>		in husk	<b>25 to 30 minutes</b> direct medium heat
		husked	<b>10 to 15 minutes</b> direct medium heat
<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.



**Si no se respetan los PELIGROS, ADVERTENCIAS y PRECAUCIONES contenidos en esta guía del propietario, pueden producirse lesiones corporales graves o la muerte, o dar lugar a un incendio o una explosión causando daños a la propiedad.**

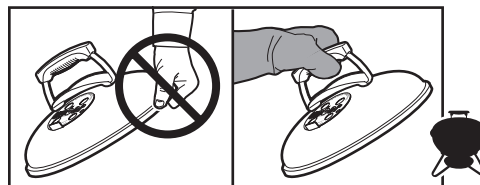
**Lea toda la información de seguridad incluida en esta guía del propietario antes de poner esta parrilla en funcionamiento.**

## PELIGROS

- ⚠ No utilizar en locales cerrados! Esta parrilla está diseñada para uso al aire libre en un área bien ventilada y no está diseñada para ser utilizada como una estufa. Si se utiliza en interiores, los gases tóxicos se acumularán y causarán lesiones corporales graves o la muerte.
- ⚠ No la use en un garaje, edificio, pasillo cubierto ni en ninguna otra área cerrada.
- ⚠ No use gasolina, alcohol ni otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón. Si usa líquido para encender el carbón (no recomendado), limpie el líquido que puede haber drenado a través de los agujeros de ventilación del bol antes de encender el carbón.
- ⚠ No añada líquido para encender carbón ni carbón impregnado con líquido para encender carbón en carbón caliente o tibio. Ponga la tapa al líquido encendedor después de su uso, y colóquelo a una distancia segura de la parrilla.
- ⚠ Mantenga la zona de asado libre del vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc. y material combustible.

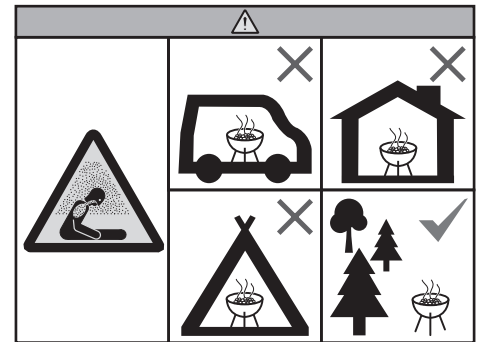
## ADVERTENCIAS

- ⚠ No use la parrilla a menos que todas las piezas estén colocadas en su sitio. Esta parrilla debe montarse correctamente según las instrucciones de montaje. Un montaje mal hecho puede ser peligroso.
- ⚠ No use nunca la parrilla sin el colector de cenizas instalado.
- ⚠ No use esta parrilla debajo de ninguna estructura combustible.
- ⚠ El uso de alcohol y fármacos con o sin receta puede alterar la capacidad del consumidor para montar o usar la parrilla de forma segura.
- ⚠ Tenga precaución al manejar su parrilla. Esta estará caliente durante la cocción o la limpieza, y nunca debe dejarla desatendida.
- ⚠ ¡ATENCIÓN! Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización.
- ⚠ ¡ATENCIÓN! No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos.
- ⚠ ¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3!
- ⚠ Esta parrilla WEBER no está diseñada para instalarse en vehículos recreativos ni botes.
- ⚠ No utilice la parrilla a menos de metro y medio de ningún material combustible. Los materiales combustibles incluyen, entre otros, terrazas, patios y porches de madera o madera tratada.
- ⚠ Mantenga la parrilla sobre una superficie segura y nivelada en todo momento, alejada de materiales combustibles.
- ⚠ No coloque la barbacoa sobre una superficie de cristal o combustible.
- ⚠ No use esta parrilla en condiciones de viento fuerte.
- ⚠ No use ropa con mangas flojas y sueltas cuando vaya a encender o usar la parrilla.
- ⚠ No toque nunca la parrilla de cocción o para carbón, las cenizas, el carbón ni la parrilla para ver si están calientes.
- ⚠ Apague el carbón cuando termine de cocinar. Para apagarlo, cierre los agujeros de ventilación del bol y el regulador de tiro de la tapa y ponga la tapa sobre el bol.
- ⚠ Use manoplas o guantes de barbacoa resistentes al calor (con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407) al cocinar, ajustar la apertura de los orificios de ventilación (reguladores), agregar carbón y manipular el termómetro o la tapa.



- ⚠ Use utensilios apropiados para la parrilla, con mangos largos y resistentes al calor.
- ⚠ Siempre ponga el carbón en la parte superior de la parrilla para carbón (inferior). No ponga el carbón directamente en el fondo del bol.

- ⚠ No se apoye en el extremo de la mesa ni lo sobrecargue.
- ⚠ No use el soporte TUCK-AWAY para la tapa como asa para levantar o mover la parrilla.
- ⚠ No cuelgue la tapa del asa del bol.
- ⚠ No tire nunca el carbón caliente donde se pueda pisar o suponga un peligro de incendio. No tire nunca las cenizas ni el carbón antes de que estén completamente extinguidos.
- ⚠ No guarde la parrilla hasta que las cenizas y el carbón estén completamente extinguidos.
- ⚠ No quite las cenizas hasta que todo el carbón esté completamente quemado y totalmente extinguido y la parrilla esté fría.
- ⚠ Mantenga los cables de alimentación y eléctricos alejados de las superficies calientes de la parrilla y fuera de zonas muy transitadas.
- ⚠ ¡ADVERTENCIA! No use la barbacoa en espacios cerrados y/o habitables, como casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas o barcos. Peligro de muerte por inhalación de monóxido de carbono.



## PRECAUCIONES

- ⚠ No utilice agua para controlar las llamaradas o extinguir el carbón.
- ⚠ Forrar el recipiente con papel de aluminio obstruiría el flujo de aire. En lugar de hacer eso, use una bandeja para recoger el goteo de la carne cuando cocine usando el método indirecto.
- ⚠ Los cepillos para parrilla deben ser revisados con regularidad por si presentan cerdas sueltas y desgaste excesivo. Cambie el cepillo si encuentra cerdas sueltas en la parrilla de cocción o en el cepillo. WEBER recomienda comprar un cepillo nuevo de cerdas de acero inoxidable para parrillas al inicio de cada primavera.



Gracias por adquirir un producto WEBER. 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA ("WEBER") se enorgullece de ofrecer un producto seguro, duradero y fiable. Esta Garantía Voluntaria de WEBER se le ofrece sin ningún coste adicional. Contiene la información necesaria para que reparen su producto WEBER en el caso improbable de fallo o defecto.

**De conformidad con las leyes aplicables, el cliente tiene varios derechos en caso de que el producto sea defectuoso. Dichos derechos incluyen desempeño o sustitución suplementaria, reducción del precio de compra y compensación. En la Unión Europea, por ejemplo, esta sería una garantía legal de dos años a partir de la fecha de entrega del producto. Estos y otros derechos legales permanecen inalterados por la disposición de la presente garantía. De hecho, la presente garantía otorga derechos adicionales al Propietario independientemente de las provisiones legales de la garantía.**

#### **GARANTÍA VOLUNTARIA DE WEBER**

WEBER garantiza, al comprador original del producto WEBER (o en el caso de un regalo o artículo promocional, a la persona que lo adquirió como regalo o artículo promocional), que el producto WEBER está libre de defectos materiales y de mano de obra durante el/ los periodo(s) de tiempo abajo especificado(s) siempre y cuando se monte y use de acuerdo con la Guía del Propietario que lo acompaña. (Nota: si pierde o extravía la Guía del Propietario WEBER, hay una disponible a través de Internet en el sitio web [www.weber.com](http://www.weber.com) o en el sitio web específico para cada país donde el Propietario sea redirigido). En condiciones de uso y mantenimiento normales en apartamentos y residencias unifamiliares privadas, WEBER acuerda reparar o sustituir las piezas defectuosas dentro de los periodos de tiempo, limitaciones y exclusiones aplicables que se disponen a continuación. EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY APLICABLE, ESTA GARANTÍA SE EXTIENDE ÚNICAMENTE AL COMPRADOR ORIGINAL Y NO ES TRANSFERIBLE A PROPIETARIOS POSTERIORES, SALVO EN EL CASO DE REGALOS Y ARTÍCULOS PROMOCIONALES, TAL Y COMO SE DISPONE ANTERIORMENTE.

#### **RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA**

A fin de garantizar una cobertura de la garantía sin problemas, es importante (pero no obligatorio) registrar el producto WEBER a través de Internet en el sitio web [www.weber.com](http://www.weber.com) o en el sitio web específico para cada país donde el Propietario sea redirigido). Conserve también el comprobante de compra original y/o factura. El acto de registrar su producto WEBER confirma la cobertura de su garantía y proporciona un enlace directo entre usted y WEBER en el caso de que tengamos que ponernos en contacto con usted.

La garantía anterior solo se aplica si el Propietario cuida razonablemente el producto WEBER observando todas las instrucciones de montaje, instrucciones de utilización y mantenimiento preventivo tal y como se describe en la Guía del Propietario que lo acompaña, salvo que el Propietario pueda probar que el defecto o fallo es independiente del no cumplimiento de las obligaciones mencionadas anteriormente. Si vive en una zona costera o su producto está ubicado cerca de una piscina, el mantenimiento incluye el lavado y enjuague regular de las superficies exteriores tal y como se describe en la Guía del Propietario que lo acompaña.

#### **UTILIZACIÓN DE LA GARANTÍA / EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA**

Si cree que hay alguna pieza cubierta por esta Garantía, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de WEBER mediante la información de contacto en nuestro sitio web ([www.weber.com](http://www.weber.com)) o en el sitio web específico para cada país donde el Propietario sea redirigido). WEBER, después de investigarlo, reparará o sustituirá (según su criterio) la pieza defectuosa cubierta por esta Garantía. En el caso de que la reparación o la sustitución no sean posibles, WEBER podrá optar (según su criterio) por sustituir la barbacoa en cuestión por una nueva de igual o más valor. WEBER podrá pedirle que devuelva las piezas para su inspección con los gastos de envío pagados previamente.

Esta GARANTÍA no tendrá efecto en caso de daños, deterioros, decoloraciones y/u oxidación de los que WEBER no sea responsable provocados por:

- Abuso, uso indebido, alteración, modificación, mal uso, vandalismo, negligencia, montaje o instalación incorrectos y no realizar correctamente el mantenimiento rutinario normal;
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas), incluyendo, pero no limitándose a daños en los tubos del quemador y/o los tubos flexibles de gas;
- Exposición a aire salino y/o fuentes de cloro como piscinas y balnearios/jacuzzi;
- Condiciones climáticas muy adversas como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis, tornados o tormentas fuertes.

El uso y/o instalación de piezas en el producto WEBER que no sean

piezas originales WEBER anulará esta Garantía y cualquier daño resultante no estará cubierto por esta Garantía. Cualquier conversión de una barbacoa de gas no autorizada por WEBER o no realizada por un técnico de servicio autorizado por WEBER anulará esta Garantía.

#### **PERIODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO**

Cuba, tapa y anillo central:  
10 años, sin óxido/quemaduras

Sistema de limpieza ONE-TOUCH:  
5 años, sin óxido/quemaduras

Componentes plásticos:  
5 años, excluyendo la decoloración

Todas las demás piezas:  
2 años

#### **CLÁUSULAS DE EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD**

**ADEMÁS DE LA GARANTÍA Y LAS EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD DESCRITAS EN ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA, NO EXISTEN MÁS DECLARACIONES VOLUNTARIAS O DE GARANTÍA EXPLÍCITAS DE RESPONSABILIDAD MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL APLICABLE A WEBER. LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA TAMPOCO LIMITA NI EXCLUYE SITUACIONES O RECLAMACIONES EN LAS QUE WEBER TENGA UNA RESPONSABILIDAD OBLIGATORIA SEGÚN ESTABLEZCA LA LEY.**

**NINGUNA GARANTÍA SE APLICARÁ DESPUÉS DEL PERÍODO APLICABLE DE ESTA GARANTÍA. NINGUNA OTRA GARANTÍA OTORGADA POR OTRA PERSONA O ENTIDAD, INCLUYENDO EL DISTRIBUIDOR O EL VENDEDOR MINORISTA, EN RELACIÓN AL PRODUCTO (COMO CUALQUIER "GARANTÍA EXTENDIDA") VINCULARÁ A WEBER. LA SOLUCIÓN EXCLUSIVA DE ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PIEZA O EL PRODUCTO.**

**EN NINGÚN CASO EL REINTEGRO DE ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA SERÁ MAYOR QUE EL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER VENDIDO.**

**USTED ASUME EL RIESGO Y RESPONSABILIDAD POR LAS PÉRDIDAS, DAÑOS O ACCIDENTES QUE LE OCURRAN A USTED O A SU PROPIEDAD Y/O A LOS DEMÁS O A SU PROPIEDAD COMO CONSECUENCIA DEL USO INDEBIDO O ABUSO DEL PRODUCTO O DE NO SEGUIR LAS INSTRUCCIONES SUMINISTRADAS POR WEBER EN LA GUÍA DEL PROPIETARIO QUE LO ACOMPAÑA.**

**LAS PIEZAS Y ACCESORIOS QUE SE SUSTITUYAN A TENOR DE LOS DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA SOLO ESTÁN GARANTIZADOS DURANTE EL PERÍODO(S) RESTANTE(S) DE LA GARANTÍA ORIGINAL.**

**ESTA GARANTÍA SOLO SE APLICA A USO EN APARTAMENTOS O RESIDENCIAS UNIFAMILIARES PRIVADAS Y NO SE APLICA A BARBACOAS WEBER UTILIZADAS EN ENTORNOS COMERCIALES O COMUNALES TALES COMO RESTAURANTES, HOTELES, CENTROS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE ALQUILER.**

**WEBER PODRÁ CAMBIAR DE VEZ EN CUANDO EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS. NADA DE LO DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA SE INTERPRETARÁ COMO UNA OBLIGACIÓN POR PARTE DE WEBER PARA INCORPORAR DICHOS CAMBIOS DE DISEÑO EN PRODUCTOS FABRICADOS CON ANTERIORIDAD, TALES CAMBIOS TAMPOCO SE INTERPRETARÁN COMO UNA ACEPTACIÓN DE QUE LOS DISEÑOS ANTERIORES ERAN DEFECTUOSOS.**

**Visite [www.weber.com](http://www.weber.com), elija su país de origen y registre su barbacoa.**



## SISTEMA DE COCCIÓN

Su parrilla de carbón WEBER ha sido diseñada de forma especialmente minuciosa. Diseñamos nuestras parrillas para que rindan de manera que usted no tenga que preocuparse nunca porque aparezcan llamas, haya zonas calientes y frías o comida quemada. Obtendrá un rendimiento, control y resultados excelentes todas las veces.

### **A** Bol y tapa

Cada parrilla de carbón WEBER consta de un bol y tapa de acero revestido de cerámica esmaltada al horno. Esto es importante porque significa que nunca se pelará ni se escamará. La superficie reflectante proporciona cocción por convección, de modo que el calor se irradia alrededor de la comida al igual que un horno de interior que le proporciona resultados de una cocción uniforme.

### **B** Reguladores de tiro y agujeros de ventilación

Un factor importante al asar con carbón es el aire. Cuanto más aire deje entrar en la parrilla, más caliente se pondrá el fuego (hasta un punto) y tendrá que reponerlo más a menudo. Así que para reducir al mínimo la reposición, mantenga la tapa cerrada lo más posible. Los agujeros de ventilación del bol en la parte inferior de la parrilla se deben dejar abiertos siempre que se esté asando, pero para disminuir la velocidad a la que se quema el fuego, cierre el regulador de tiro de la tapa a la mitad.

### **C** Parrilla de cocción

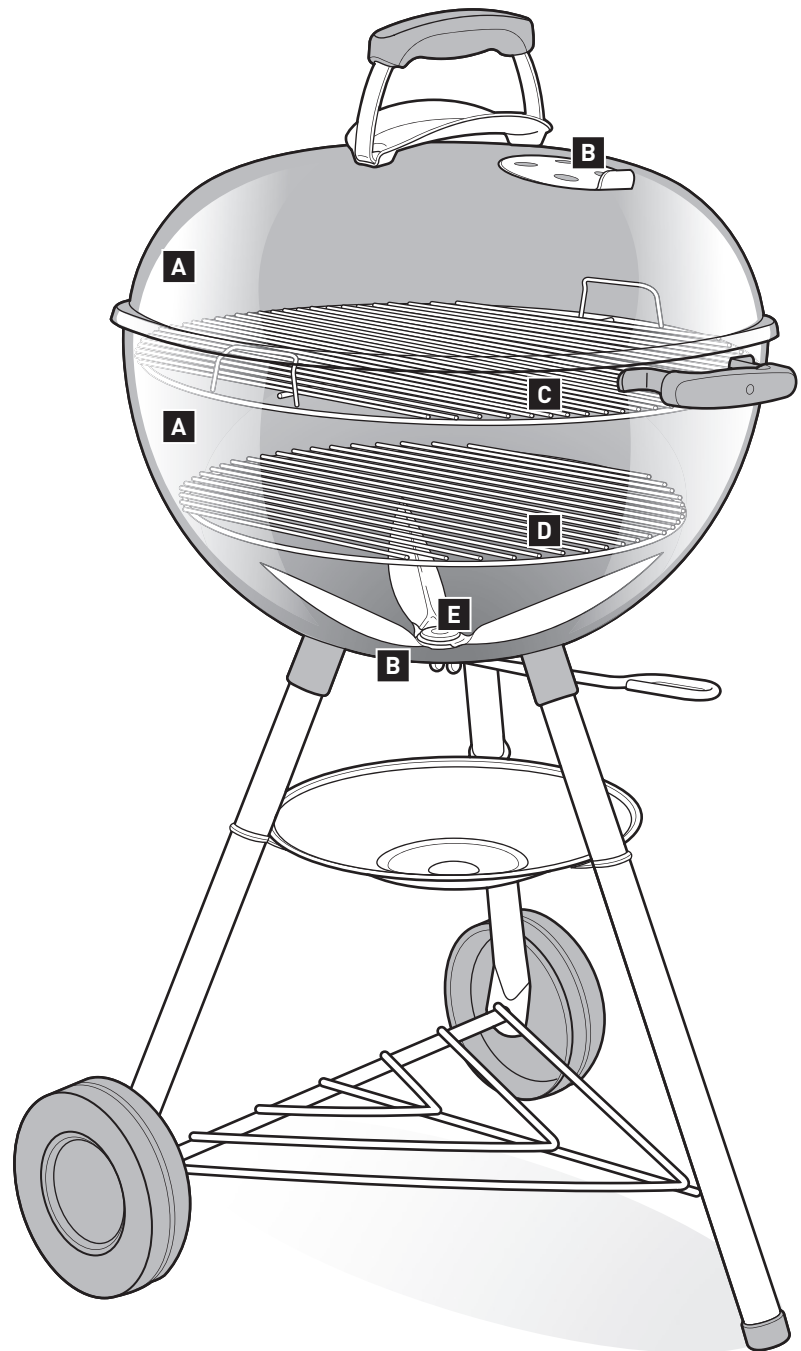
Fabricada en acero de placas de alta resistencia, la parrilla de cocción proporciona una amplia área para que cocine todas sus comidas favoritas.

### **D** Parrilla para carbón

La parrilla para carbón tiene todo lo necesario para soportar el calor del fuego de cualquier carbón. Fabricada en acero de alta resistencia, esta rejilla durable no se deforma ni se quema. Además, le da el espacio suficiente para la cocción directa o indirecta, ofreciéndole la flexibilidad de cocinar de la manera deseada.

### **E** Sistema de limpieza ONE-TOUCH

El sistema de limpieza ONE-TOUCH hace que la limpieza se haga sin problemas. Al mover el asa hacia delante y hacia atrás, las tres hojas del bol mueven las cenizas de la parte inferior de la parrilla al colector de ceniza. Estos mismos agujeros de ventilación actúan como reguladores de tiro del bol, con el objetivo de llevar el oxígeno al fuego o para que pueda extinguirlo fácilmente.



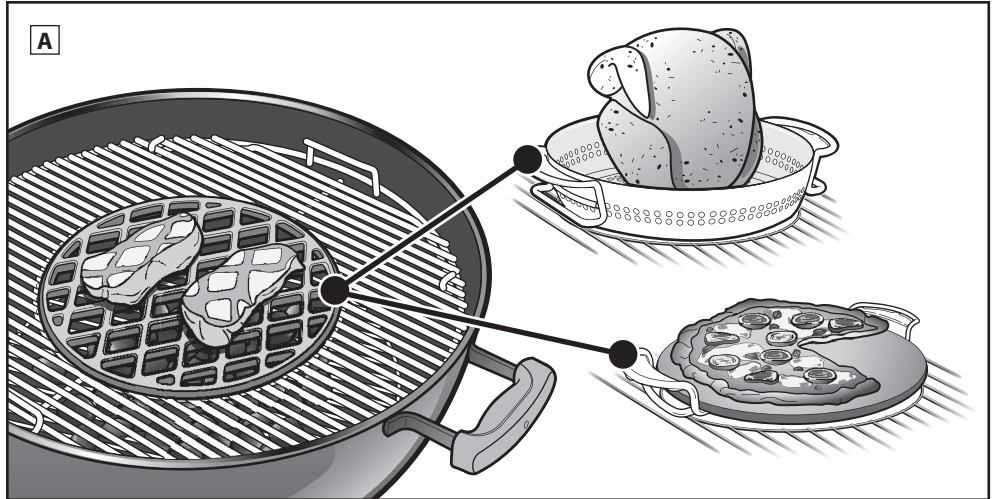




Dependiendo del modelo que haya comprado, su parrilla puede estar equipada o no con las características que se describen en esta página.

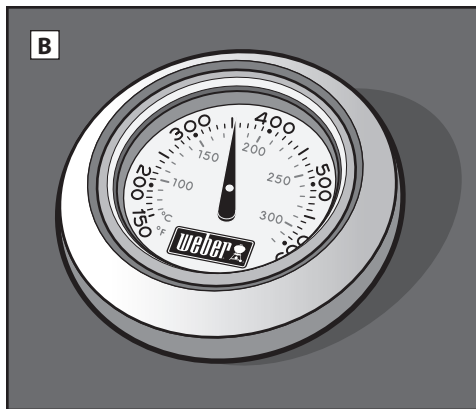
## A GOURMET BBQ SYSTEM

Su parrilla de cocción puede estar equipada con un área central especial que es extraíble. Esta característica está diseñada para permitir que se puedan añadir fácilmente los componentes de cocción especiales del GOURMET BBQ SYSTEM de Weber como una piedra de pizza, wok, plancha, parrilla para dorar, asador de aves de corral, ebelskiver o inserto de barbacoa coreana (se vende por separado). Cada opción ofrece oportunidades ilimitadas para probar nuevas recetas.



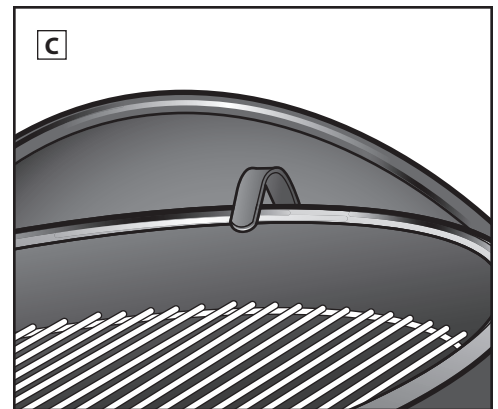
## B Termómetro incorporado

Un termómetro duradero incorporado en la tapa que permite supervisar fácilmente la temperatura de su parrilla.



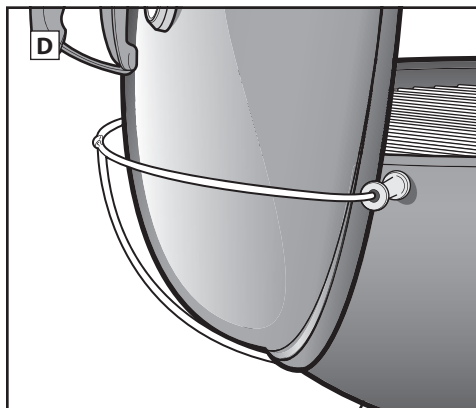
## C Gancho de la tapa

Dentro de la tapa de la parrilla hay un gancho en ángulo que basta con deslizar la tapa a un lado y colgarla del bol.



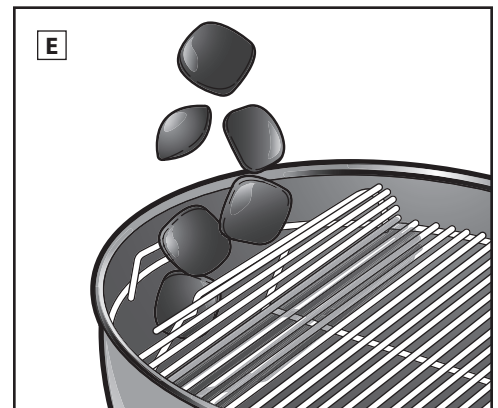
## D Soporte para la tapa TUCK-AWAY

El soporte para la tapa TUCK-AWAY permite mover la tapa con facilidad a un lado para comprobar la cocción o añadir carbón.



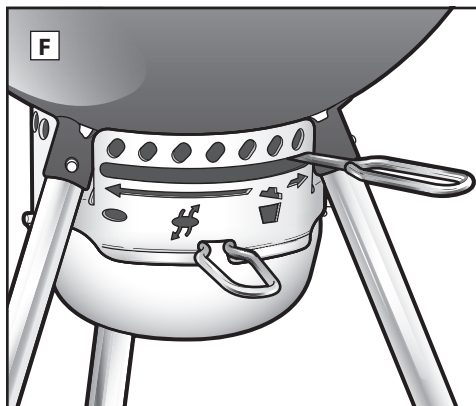
## E Parrilla de cocción con bisagra

La parrilla con bisagra tiene una superficie en ambos lados que se levanta para permitir añadir combustible con facilidad.



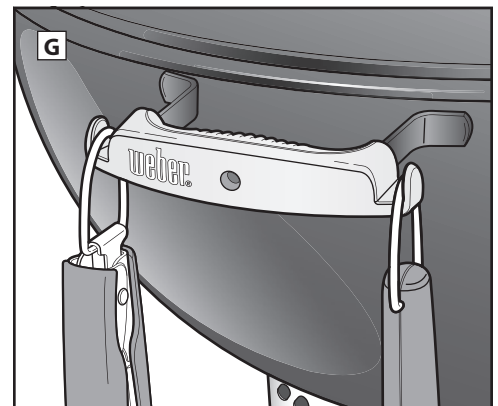
## F Colector de cenizas de alta capacidad

El colector de cenizas de alta capacidad completamente cerrado evita que las cenizas vuelen alrededor y se desprende fácilmente para eliminar las cenizas de una manera rápida y limpia.



## G Asa con ganchos para utensilios

El asa tiene ganchos incorporados para ofrecer un lugar conveniente para colgar los utensilios.





# ANTES DE ENCENDERLA

## Elija el lugar adecuado para asar a la parrilla

- Use esta parrilla solamente en el exterior en un área bien ventilada. No la use en un garaje, edificio, pasillo cubierto ni en ninguna otra área cerrada.
- Mantenga la parrilla sobre una superficie segura y nivelada en todo momento.
- No utilice la parrilla a menos de metro y medio de ningún material combustible. Los materiales combustibles incluyen, entre otros, terrazas, patios y porches de madera o madera tratada.

## Elija cuánto carbón vegetal va a utilizar

La cantidad de carbón depende de lo que vaya a asar y del tamaño de la parrilla. Para asar trozos pequeños y tiernos de comida que necesitan menos de 20 minutos, consulte la *tabla "Medición y adición de carbón para calor directo"*. Para asar cortes grandes de carne que requieren 20 minutos o más de tiempo de asado, o alimentos delicados, consulte la *tabla "Medición y adición de carbón para calor indirecto"*. Use la taza para carbón suministrada con la parrilla para medir la cantidad apropiada de carbón. Para obtener más detalles sobre la diferencia entre la cocción directa e indirecta, consulte la sección *MÉTODOS DE ASADO A LA PARRILLA*.

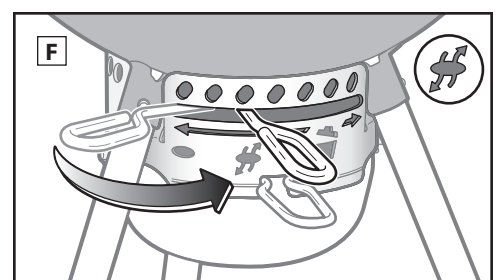
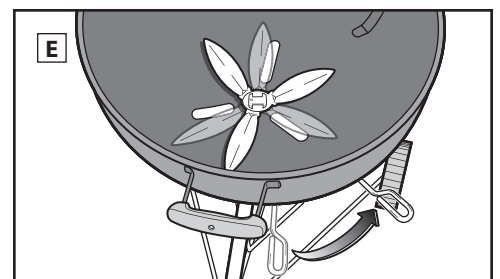
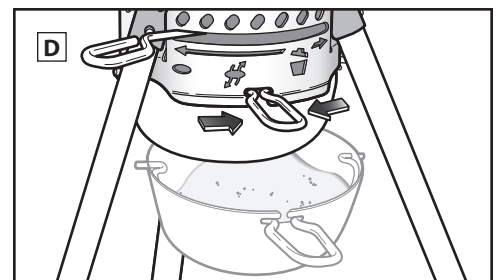
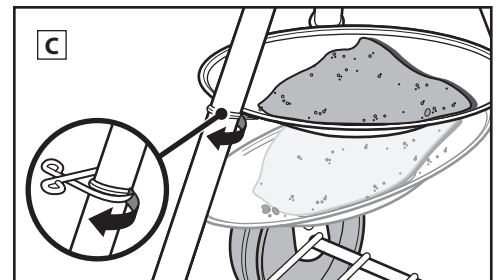
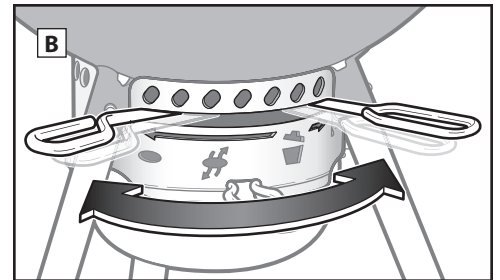
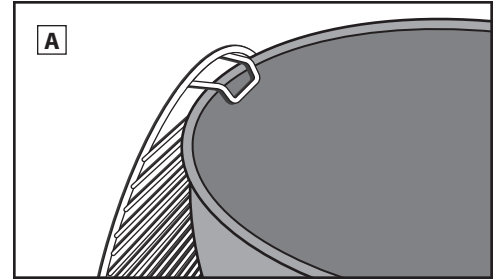
## La primera vez que ase a la parrilla

Se recomienda calentar la parrilla y mantener el combustible al rojo vivo, con la tapa puesta, durante al menos 30 minutos antes de cocinar por primera vez.

## Preparación de la parrilla para encenderla

1. Retire la tapa y colóquela en el lado de la parrilla usando el gancho de la tapa situado en la parte interior de la tapa, o en el soporte para la tapa TUCK-AWAY (dependiendo del modelo de la parrilla).
2. Retire la parrilla de cocción (parte superior) de la parrilla. Para mayor comodidad, cuelgue la parrilla de cocción en el bol, el panel trasero o la estructura de la parrilla por su asa curvada (una característica de algunas de nuestras parrillas) **(A)**. Si su parrilla viene con la parrilla de cocción del GOURMET BBQ SYSTEM, retire primero el área desmontable del centro y, posteriormente, toda la parrilla de cocción.
3. Retire la parrilla para carbón (en la parte inferior) y limpie las cenizas claras o trozos de carbón viejo del fondo del bol. El carbón requiere oxígeno para quemarse, así que asegúrese de que nada obstruya los agujeros de ventilación. Para parrillas con sistema de limpieza ONE-TOUCH, mueva el asa hacia delante y hacia atrás para empujar las cenizas de la parte inferior de la parrilla al colector de ceniza **(B)**.
4. Si su parrilla tiene un colector de ceniza estándar, suelte el clip de la pata para retirar el colector de ceniza **(C)** y luego deseche las cenizas. Si su parrilla tiene un colector de ceniza de alta capacidad, apriete el asa del colector de ceniza para soltarlo de la parrilla **(D)**.
5. Abra el agujero de ventilación del bol moviendo el asa hasta el final a la derecha **(E)** o moviendo el asa hasta la posición de abierto **(F)** (dependiendo del modelo de la parrilla).
6. Vuelva a colocar la parrilla para carbón (en la parte inferior).

*Nota: Las instrucciones para usar el líquido de encendido se excluyeron deliberadamente de esta guía del propietario. El líquido de encendido es sucio y puede transmitir un sabor químico a la comida, mientras que los cubitos de encendido (se venden por separado) no lo hacen. Si decide utilizar líquido de encendido, siga las instrucciones del fabricante y no agregue NUNCA líquido de encendido a un fuego ardiente.*



## Medición y adición de carbón para calor directo

\*Al medir carbón vegetal en trozos, utilice la taza medidora de carbón suministrada con la parrilla.

Diámetro de la parrilla	WEBER Briquetas de carbón vegetal	Briquetas de carbón vegetal	Carbón en trozos de haya*	Carbón en trozos de madera mixta*
47 cm	25 briquetas	30 briquetas	1 taza (0,56 kg)	¾ de taza
57 cm	30 briquetas	40 briquetas	1 ¼ de taza (0,98 kg)	1 ¼ tazas
67 cm	45 briquetas	60 briquetas	4 tazas (2,24 kg)	2 ¾ de taza

## Medición y adición de carbón para calor indirecto

\*Al medir carbón vegetal en trozos, utilice la taza medidora de carbón suministrada con la parrilla.

Diámetro de la parrilla	WEBER Briquetas de carbón vegetal		Briquetas de carbón vegetal		Carbón en trozos de haya*		Carbón en trozos de madera mixta*	
	Briquetas para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)	Briquetas para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)	Carbón para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)	Carbón para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)
47 cm	10 briquetas	4 briquetas	15 briquetas	7 briquetas	½ taza (0,30 kg)	1 puñado	½ taza	1 puñado
57 cm	15 briquetas	4 briquetas	20 briquetas	7 briquetas	½ taza (0,30 kg)	1 puñado	½ taza	1 puñado
67 cm	20 briquetas	6 briquetas	30 briquetas	8 briquetas	¾ de taza (0,42 kg)	1 puñado	¾ de taza	1 puñado



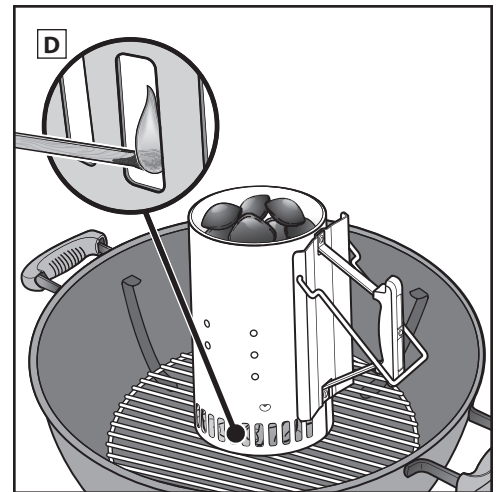
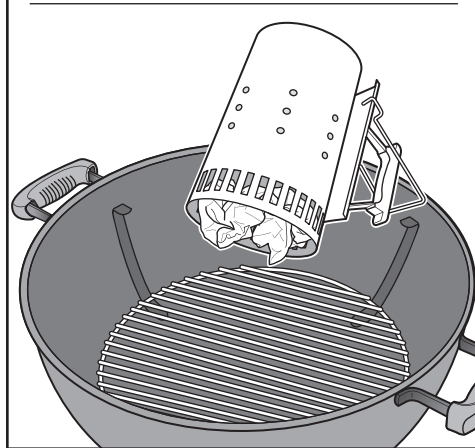
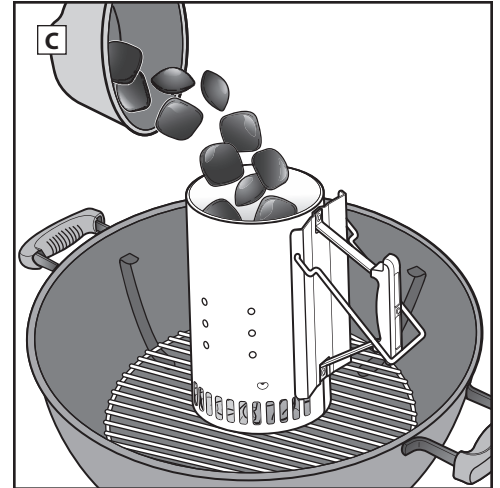
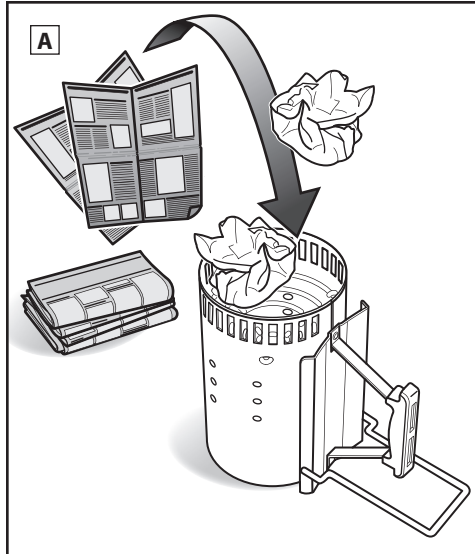
## Encender el carbón usando un encendedor para chimeneas

La forma más simple y completa de encender cualquier tipo de carbón es mediante un encendedor para chimeneas; en particular, el encendedor para chimeneas WEBER RAPIDFIRE (se vende por separado). Consulte las precauciones y advertencias incluidas con el encendedor para chimeneas RAPIDFIRE antes de encenderlo.

1. Ponga unas cuantas hojas de papel de periódico arrugado en la parte inferior del encendedor para chimeneas y colóquelo en la parrilla para carbón (A); o ponga unos cuantos cubitos de encendido en el centro de la parrilla para carbón y coloque el encendedor para chimeneas sobre ellos (B).
2. Llene con carbón el encendedor para chimeneas (C).
3. Encienda los cubitos de encendido o el periódico a través de los agujeros del costado del encendedor para chimeneas (D).
4. Deje el encendedor para chimeneas en su sitio hasta que el carbón esté totalmente encendido. El carbón estará totalmente encendido cuando esté cubierto con una capa de ceniza blanca.

*Nota: Los cubitos de encendido utilizados deben consumirse totalmente y el carbón debe quedar incinerado antes de colocar los alimentos en la parrilla. Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.*

5. Una vez que el carbón esté completamente encendido, pase a las siguientes páginas para obtener instrucciones sobre la forma de preparar el carbón y comenzar a cocinar según su método de cocción deseado (método directo o indirecto).

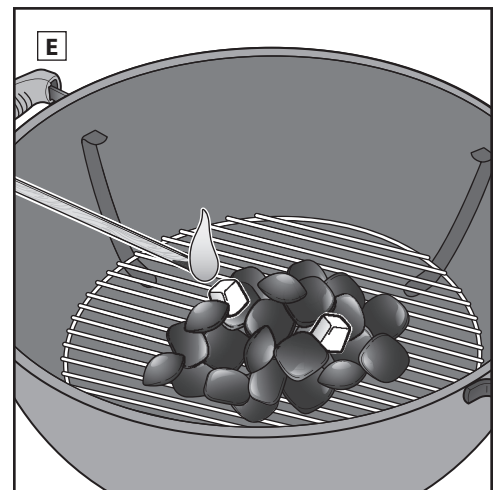
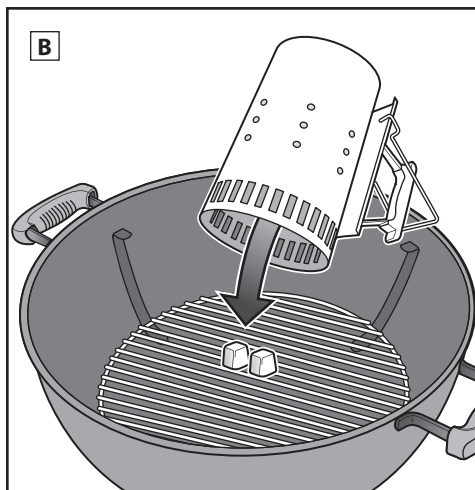


## Encender el carbón con cubitos de encendido

1. Construya una pirámide de carbón en el centro de la parrilla para carbón (parte inferior) e introduzca un par de cubitos de encendido (se venden por separado) dentro de la pirámide (E).
2. Usando una cerilla larga o encendedor, encienda los cubitos de encendido. Los cubitos de encendido encenderán el carbón.
3. Espere a que el carbón esté totalmente encendido. El carbón estará totalmente encendido cuando esté cubierto con una capa de cenizas blancas.

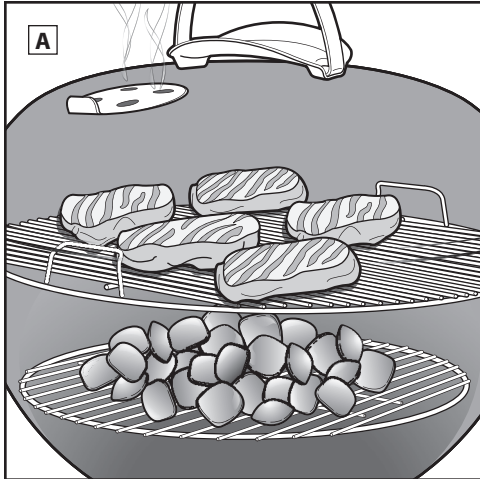
*Nota: Los cubitos de encendido utilizados deben consumirse totalmente y el carbón debe quedar incinerado antes de colocar los alimentos en la parrilla. Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.*

4. Una vez que el carbón esté completamente encendido, pase a las siguientes páginas para obtener instrucciones sobre la forma de preparar el carbón y comenzar a cocinar según su método de cocción deseado (método directo o indirecto).





## MÉTODOS DE ASADO A LA PARRILLA



### Asar con calor directo

Utilice el método directo para los trozos pequeños y tiernos de comida que necesitan menos de 20 minutos para cocinarse, tales como:

- Hamburguesas
- Filetes de carne
- Chuletas
- Pinchos morunos
- Trozos de pollo sin hueso
- Filetes de pescado
- Marisco
- Verduras en rodajas

Con el calor directo, el fuego está justo debajo de la comida (A). Dora las superficies de los alimentos, desarrollando sabores, textura y caramelización deliciosa al mismo tiempo que cocina la comida del todo hasta el centro.

El fuego directo genera calor tanto radiante como conductivo. El calor radiante del carbón cocina rápidamente la superficie de la comida más cercana a él. Al mismo tiempo, el fuego calienta las barras de la parrilla de cocción, que conduce el calor directamente a la superficie del alimento y crea esas inconfundibles y encantadoras marcas de la parrilla.

### Preparación del carbón para el calor directo

1. Use siempre manoplas o guantes de barbacoa con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407 durante el uso de su parrilla de carbón.

*Nota: La parrilla, incluidos el asa y las asas del regulador de tiro / agujeros de ventilación, se calentará. Asegúrese de usar manoplas o guantes de barbacoa para evitar quemarse las manos.*

2. Después de que el carbón esté totalmente encendido, repártalo uniformemente por toda la parrilla para carbón con unas pinzas largas (B).

3. Coloque la parrilla de cocción.

4. Ponga la tapa en la parrilla.

5. Abra el regulador de tiro de la tapa (C).

6. Precaliente la parrilla de 10 a 15 minutos aproximadamente.

7. Una vez que la parrilla de cocción esté precalentada, usando un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas, limpie la parrilla de cocción (D).

*Nota: Use un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Cambie el cepillo si encuentra cerdas sueltas en la parrilla de cocción o en el cepillo.*

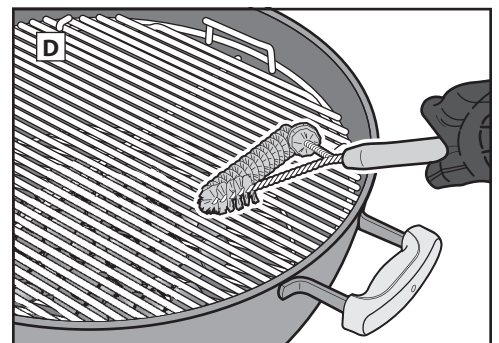
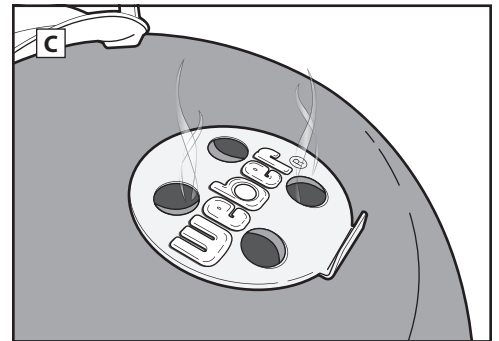
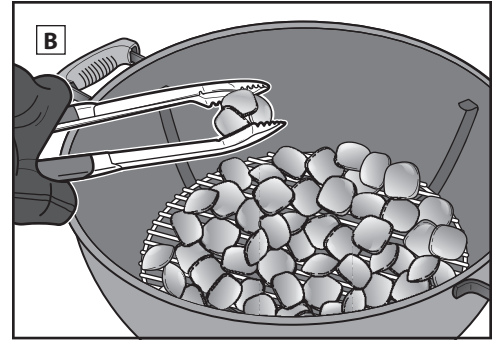
8. Abra la tapa y coloque los alimentos en la parrilla.

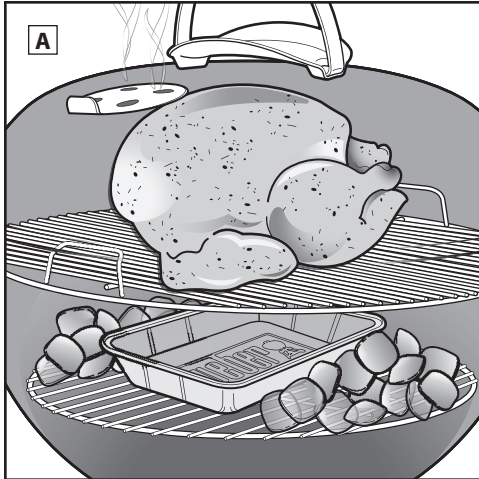
9. Ponga la tapa en la parrilla. Consulte la receta para ver los tiempos de cocción recomendados.

*Nota: Al retirar la tapa de la parrilla durante la cocción, levántela por un lado, en lugar de recta hacia arriba. Si la levanta de forma recta hacia arriba puede crear succión y arrastrar las cenizas sobre la comida.*

### Cuando termine de cocinar...

Cierre el regulador de tiro de la tapa y los agujeros de ventilación del bol para extinguir el carbón.





## Asar con calor indirecto

Utilice el método indirecto para los cortes de carne más grandes que requieren 20 minutos o más de tiempo de asado, o para los alimentos tan delicados que la exposición directa al calor los secaría o los quemaría, tales como:

- Asados
- Trozos de carne de ave con hueso
- Pescado entero
- Filetes de pescado delicados
- Pollos enteros
- Pavos
- Costillas

El calor indirecto también se puede utilizar para el acabado de los alimentos más gruesos o cortes con hueso que se han soasado o dorado primero con calor directo.

Con calor indirecto, el calor está a ambos lados de la parrilla, o hacia un lado de la parrilla. La comida se coloca sobre la parte no encendida de la parrilla de cocción (A).

El calor radiante y conductor siguen siendo factores, pero no son tan intensos durante la cocción indirecta. Sin embargo, si se cierra la tapa de la parrilla como debe ser, hay otro tipo de calor generado: calor por convección. El calor sube, se refleja en la tapa y superficies interiores de la parrilla y circula para cocinar lentamente los alimentos de manera uniforme por todos los lados.

El calor por convección no dora la superficie de los alimentos de la manera que lo hace el calor radiante y conductor, sino que cocina más suavemente hasta el centro como el calor en un horno.

## Preparación del carbón para el calor indirecto

1. Use siempre manoplas o guantes de barbacoa con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407 durante el uso de su parrilla de carbón.

*Nota: La parrilla, incluidas las asas, el regulador de tiro de la tapa y los agujeros de ventilación, se calentarán. Asegúrese de usar manoplas o guantes de barbacoa para evitar quemarse las manos.*

2. Después de que el carbón esté totalmente encendido, con unas tenazas largas, coloque el carbón para que quede a un lado de la comida (B). Sitúe el carbón en los lados del bol opuestos a las asas (C), ya sea directamente sobre la parrilla para carbón o en las CHAR-BASKETS si se están usando. Se puede colocar una bandeja para goteo entre el carbón para recoger los goteos.

### USO DE LAS BARRAS PARA CARBÓN:

Alinee la parrilla para carbón de manera que los alambres de acero vayan a través de la caldera de asa a asa. A continuación, coloque las barras para carbón de manera que se enganchen en los alambres rectos del exterior de la parrilla para carbón. La parte delantera de las barras para carbón debe deslizarse sobre el cuarto alambre de la parrilla para carbón y hacer clic al encajarse en su sitio (D).

3. Coloque la parrilla de cocción.

4. Ponga la tapa en la parrilla. Si su parrilla tiene un termómetro, coloque siempre la tapa de manera que el termómetro no quede por encima del carbón donde estaría expuesto al calor directo (E).

5. Abra el regulador de tiro de la tapa.

6. Precaliente la parrilla de 10 a 15 minutos aproximadamente.

7. Una vez que la parrilla de cocción esté precalentada, usando un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas, limpie la parrilla de cocción.

*Nota: Use un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Cambie el cepillo si encuentra cerdas sueltas en la parrilla de cocción o en el cepillo.*

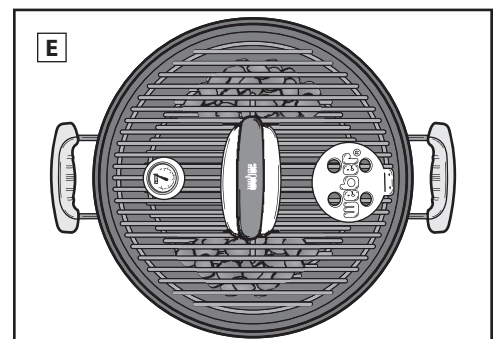
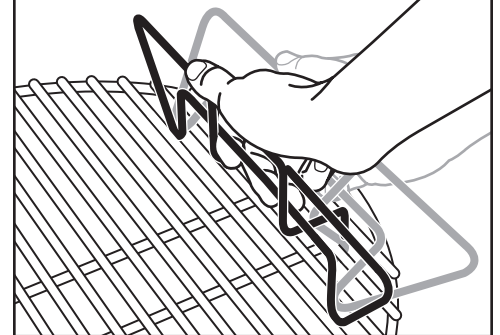
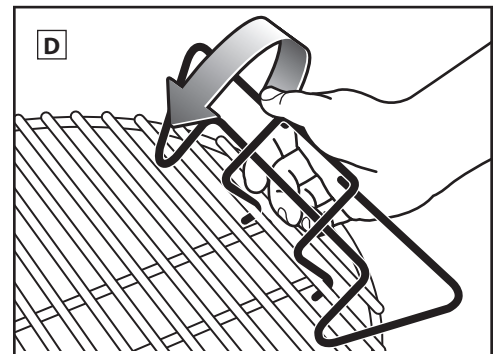
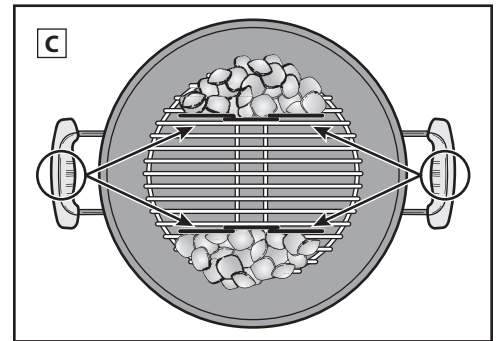
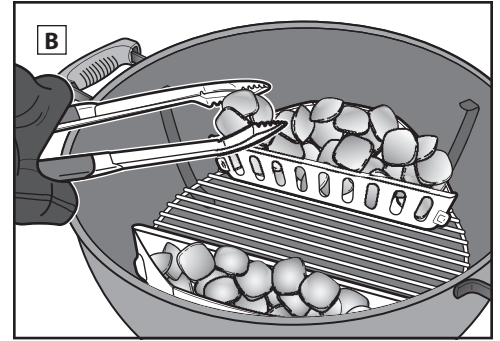
8. Abra la tapa y coloque los alimentos en la parrilla.

9. Ponga la tapa en la parrilla. Consulte la receta para ver los tiempos de cocción recomendados.

*Nota: Al retirar la tapa de la parrilla durante la cocción, levántela por un lado, en lugar de recta hacia arriba. Si la levanta de forma recta hacia arriba puede crear succión y arrastrar las cenizas sobre la comida.*

### Cuando termine de cocinar...

Cierre el regulador de tiro de la tapa y los agujeros de ventilación del bol para extinguir el carbón.





## Use guantes

Use siempre manoplas o guantes de barbacoa con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407 durante el uso de su parrilla de carbón. Los agujeros de ventilación, el regulador de tiro, las asas y el bol se calientan durante el proceso de asar a la parrilla, así que asegúrese de mantener las manos y los antebrazos protegidos.

## No use líquido de encendido

Evite usar líquido de encendido, ya que puede dar un sabor químico a sus alimentos. Los encendedores para chimeneas (se venden por separado) y los cubitos de encendido (se venden por separado) son una manera mucho más limpia y eficaz de encender el carbón.

## Pre caliente la parrilla

Pre calentar la parrilla con la tapa cerrada durante 10 a 15 minutos prepara la parrilla de cocción. Con todo el carbón al rojo vivo, la temperatura debajo de la tapa debe llegar a 260 °C. El calor suelta los trocitos de comida que cuelgan sobre la parrilla de cocción, por lo que son fáciles de quitar con un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Pre calentar la parrilla calienta la parrilla de cocción lo suficiente como para dorar correctamente y también ayuda a evitar que los alimentos se peguen a la parrilla de cocción.

*Nota: Use un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Cambie el cepillo si encuentra cerdas sueltas en la parrilla de cocción o en el cepillo.*

## Ponga aceite en la comida, no en la parrilla de cocción

El aceite evita que la comida se pegue y también añade sabor y humedad. Cepillar o rociar ligeramente la comida con aceite funciona mejor que cepillar la parrilla de cocción.

## Mantenga el flujo del aire

El fuego de carbón necesita aire. La tapa debe estar cerrada el mayor tiempo posible, pero el regulador de tiro de la tapa y los agujeros de ventilación del bol deben estar abiertos. Quite las cenizas de la parte inferior de la parrilla con regularidad para evitar que se bloqueen los agujeros de ventilación.

## Coloque la tapa

Por cuatro razones importantes, la tapa debe estar cerrada el mayor tiempo posible.

1. Mantiene la parrilla de cocción lo bastante caliente como para dorar los alimentos.
2. Acelera el tiempo de cocción y evita que los alimentos se sequen.
3. Atrapa el ahumado que se desarrolla cuando la grasa y los jugos se vaporizan en la parrilla.
4. Evita que aparezcan llamaradas al limitar el oxígeno.

## Domine la llama

Las llamaradas ocurren, lo cual es bueno, ya que doran la superficie de lo que está asando; sin embargo, demasiadas llamaradas pueden quemar la comida. Tenga la tapa cerrada el mayor tiempo posible. Esto limita la cantidad de oxígeno en el interior de la parrilla, lo que ayudará a apagar las llamaradas. Si las llamas se ponen fuera de control, pase la comida a calor indirecto temporalmente hasta que desaparezcan.

## Controle el tiempo y la temperatura

Si va a asar en un clima más frío o en una altitud mayor, el tiempo de cocción será más largo. Si el viento sopla con fuerza, elevará la temperatura de la parrilla de carbón, por lo que debe estar siempre cerca de la parrilla y recordar mantener la tapa cerrada lo más posible para que el calor no se escape.

## Congelada o fresca

Tanto si está asando alimentos congelados como frescos, siga las instrucciones de seguridad del paquete y cocine siempre a la temperatura interna recomendada. Los alimentos congelados necesitarán más tiempo para asarse y puede que haya que añadir más combustible en función del tipo de comida.

## Manténgala limpia

Siga unas cuantas instrucciones básicas de mantenimiento para que su parrilla esté en buenas condiciones y ase mejor durante muchos años.

- Para tener un flujo de aire adecuado y asar mejor a la parrilla, elimine las cenizas acumuladas y el carbón viejo del fondo de la caldera y del colector de cenizas antes de su uso. Asegúrese de que todo el carbón esté completamente extinguido y la parrilla esté fría antes de hacerlo.
- Tal vez observe copos "como de pintura" en el interior de la tapa. Durante el uso, los vapores de grasa y humo se oxidan lentamente en carbono y se depositan en el interior de la tapa. Cepille la grasa carbonizada del interior de la tapa con un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Para minimizar aún más la acumulación, la parte interior de la tapa se puede limpiar con una toalla de papel después de la cocción mientras la parrilla esté aún tibia (no caliente).
- Si somete la parrilla a un entorno especialmente duro, tendrá que limpiar el exterior con más frecuencia. La lluvia ácida, los productos químicos y el agua salada pueden hacer que aparezca la oxidación superficial. Weber recomienda limpiar la parte exterior de la parrilla con agua tibia y jabón. A continuación, aclare y seque a fondo.
- No utilice objetos punzantes o abrasivos para limpiar las superficies de la parrilla.



Los tiempos de cocción de la carne de ternera y de cordero utilizan la definición de la USDA de medio punto de cocción, a menos que se indique lo contrario. Los cortes, grosores, pesos y tiempos de asado se proporcionan como orientación. Factores como la altitud, el viento y la temperatura exterior pueden afectar los tiempos de cocción.

Visite [www.weber.com](http://www.weber.com) para obtener recetas y consejos para asar a la parrilla.

		Grosor / Peso	Tiempo total aproximado de asado
CARNE ROJA	Filete: Filetes de ternera al estilo New York, bistec, entrecot, chuletón y filet mignon (solomillo)	grosor de 2 cm	4 a 6 minutos con calor alto directo
		grosor de 2,5 cm	6 a 8 minutos con calor alto directo
		grosor de 5 cm	14 a 18 minutos dorar de 6 a 8 minutos con calor alto directo y asar de 8 a 10 minutos con calor alto indirecto
	Filetes de falda	0,7 kg a 1 kg grosor de 2 cm	8 a 10 minutos con calor medio directo
	Hamburguesa de carne picada	grosor de 2 cm	8 a 10 minutos con calor medio directo
Solomillo	1,4 kg a 1,8 kg	45 a 60 minutos 15 minutos con calor medio directo y asar de 30 a 45 minutos con calor medio indirecto	
CERDO	Salchicha Bratwurst: fresca	salchicha de 85 g	20 a 25 minutos con calor bajo directo
	Chuleta: sin hueso o con hueso	Grosor de 2 cm	6 a 8 minutos con calor alto directo
		grosor de 3 a 4 cm	10 a 12 minutos dorar 6 minutos con calor alto directo y asar de 4 a 6 minutos con calor alto indirecto
	Costillas: costillitas, costillas	1,4 kg a 1,8 kg	1½ a 2 horas con calor medio indirecto
	Costillas: al estilo "country", con hueso	1,4 kg a 1,8 kg	1½ a 2 horas con calor medio indirecto
Solomillo	0,5 kg	30 minutos dorar 5 minutos con calor alto directo y asar 25 minutos con calor medio indirecto	
AVES	Pechuga de pollo: sin hueso, sin piel	170 g a 227 g	8 a 12 minutos con calor medio directo
	Muslo de pollo: sin hueso, sin piel	113 g	8 a 10 minutos con calor medio directo
	Trozos de pollo: con hueso, variados	85 g a 170 g	36 a 40 minutos 6 a 10 minutos con calor bajo directo, 30 minutos con calor medio indirecto
	Pollo: entero	1,8 kg a 2,25 kg	1 a 1¼ horas con calor medio indirecto
	Gallineta	0,7 a 0,9 kg	60 a 70 minutos con calor medio indirecto
	Pavo: entero, sin relleno	4,5 kg a 5,5 kg	2 a 2½ horas con calor medio indirecto
PESCADOS Y MARISCOS	Pescado, filete o bistec: mero, pargo, salmón, lubina, pez espada, atún	grosor de 0,6 cm a 1,25 cm	3 a 5 minutos con calor medio directo
		grosor de 2,5 cm a 3 cm	10 a 12 minutos con calor medio directo
	Pescado: entero	0,5 kg	15 a 20 minutos con calor medio indirecto
		1,4 kg	30 a 45 minutos con calor medio indirecto
	Gambas	14 g	2 a 4 minutos con calor alto directo
VERDURAS	Espárragos	1,25 cm de diámetro	6 a 8 minutos con calor medio directo
	Maíz	en mazorca	25 a 30 minutos con calor medio directo
		desvainado	10 a 15 minutos con calor medio directo
	Champiñones	shiitake o de botón	8 a 10 minutos con calor medio directo
		portobello	10 a 15 minutos con calor medio directo
	Cebollas	cortadas a la mitad	35 a 40 minutos con calor medio indirecto
		rodajas de 1,25 cm	8 a 12 minutos con calor medio directo
	Patatas	enteras	45 a 60 minutos con calor medio indirecto
rodajas de 1,25 cm		9 a 11 minutos, dar un hervor durante 3 minutos y asar a la parrilla de 6 a 8 minutos con calor medio directo	

## Consejos para cocinar

- Ase filetes de carne, filetes de pescado, trozos de pollo sin hueso y verduras utilizando el método directo durante el tiempo que se indica en la tabla (o hasta el punto de cocción deseado) dándoles la vuelta una vez, a la mitad del tiempo de asado.
- Ase carne, aves enteras, trozos de ave con hueso, pescado entero y cortes más gruesos utilizando el método indirecto durante el tiempo que se indica en la tabla (o hasta que un termómetro de lectura instantánea registre la temperatura interna deseada).
- Antes de cortar, deje que la carne, los cortes más grandes de carne y las chuletas y filetes gruesos reposen de 5 a 10 minutos después de la cocción. La temperatura interna de la carne aumentará de 5 a 10 grados durante este tiempo.
- Para un sabor ahumado adicional, considere añadir virutas o trozos de madera (remojaos en agua durante al menos 30 minutos y escurridos) o hierbas frescas humedecidas como romero, tomillo o laurel. Coloque la madera o las hierbas húmedas directamente sobre las brasas, justo antes de empezar a cocinar.
- Descongele los alimentos antes de asarlos. De lo contrario, permita un mayor tiempo de cocción si está cocinando alimentos congelados.

## Consejos de seguridad alimentaria

- No descongele la carne, el pescado ni las aves a temperatura ambiente. Descongele en la nevera.
- Lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de comenzar cualquier preparación de comidas y después de manipular carne fresca, pescado y aves de corral.
- No ponga nunca alimentos cocinados en el mismo plato donde estuvieron los alimentos crudos.
- Lave todos los platos y utensilios de cocina que hayan estado en contacto con carne cruda o pescado con agua con jabón caliente y enjuague.

Asegúrese de que los alimentos quepan en la parrilla con la tapa bajada, dejando aproximadamente 2,5 cm de espacio entre la comida y la tapa.



**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

- ⚠ ATTENTION ! 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.

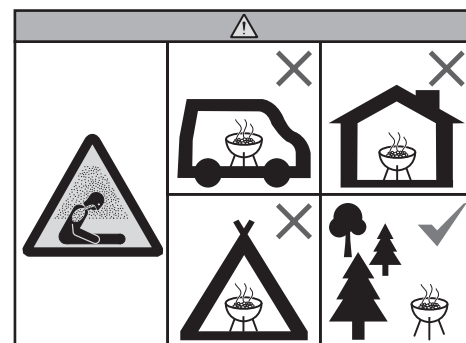
## AVERTISSEMENTS

- ⚠ 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, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue ! 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.
- ⚠ Portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour cuire, ajuster les clapets de ventilation, ajouter du charbon et manipuler 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 ! Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement 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. 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA (« 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 des 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**

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

Système de nettoyage ONE-TOUCH :  
5 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

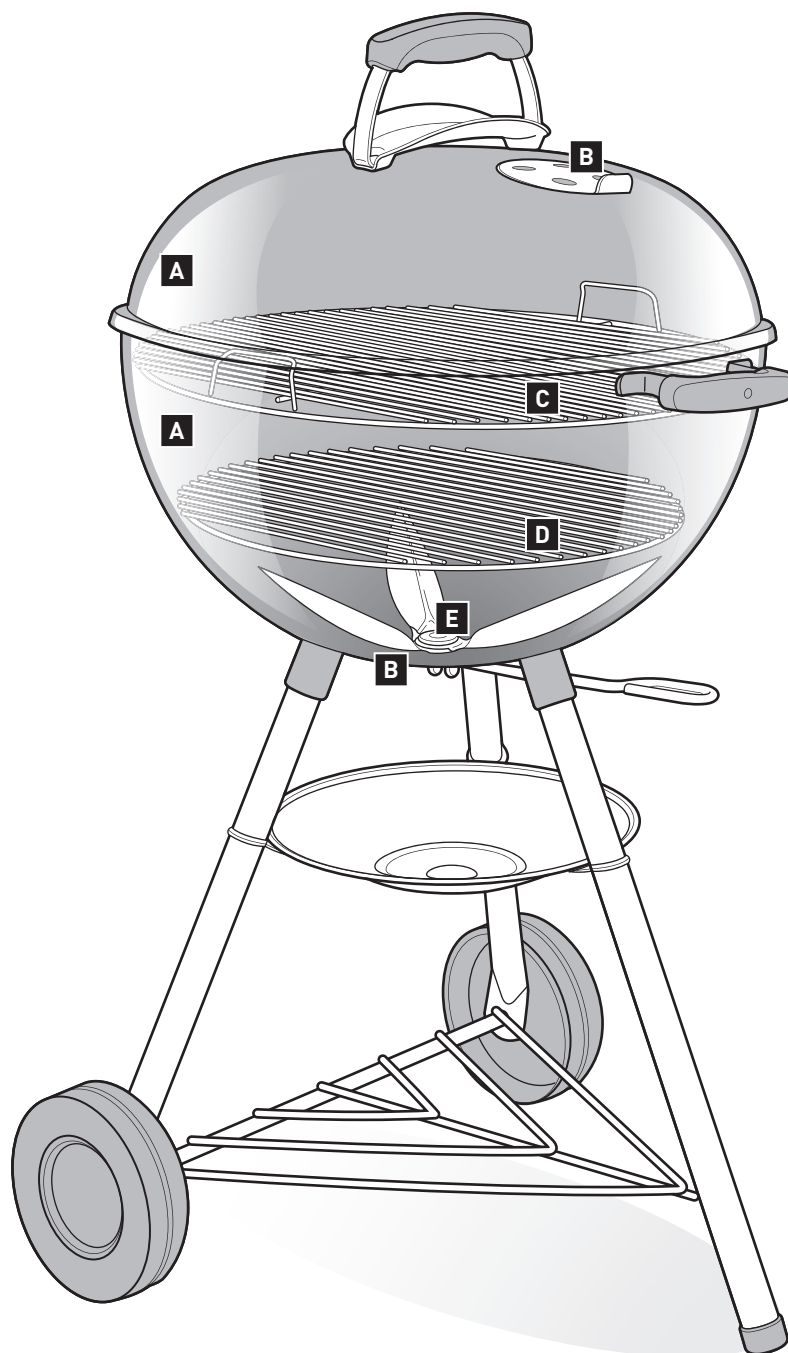
Composée d'acier plaqué à haute résistance, la grille de cuisson offre un vaste espace pour préparer tous vos repas favoris.

### 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.

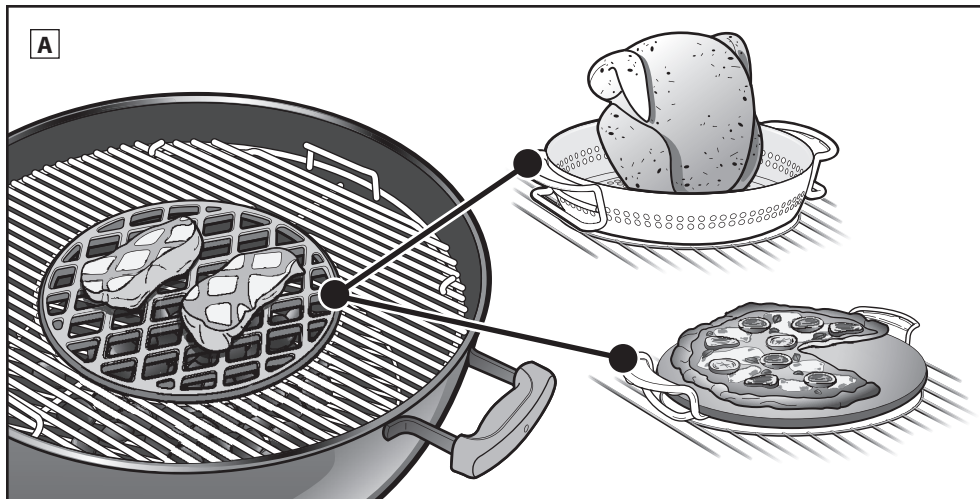




Selon le modèle que vous avez acheté, votre barbecue peut être équipé ou non des caractéristiques décrites sur cette page.

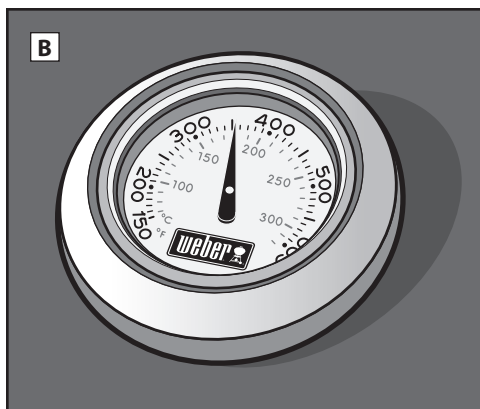
## A GOURMET BBQ SYSTEM

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.



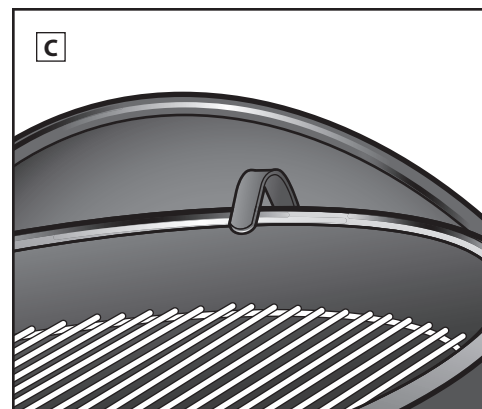
## B Thermomètre intégré

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



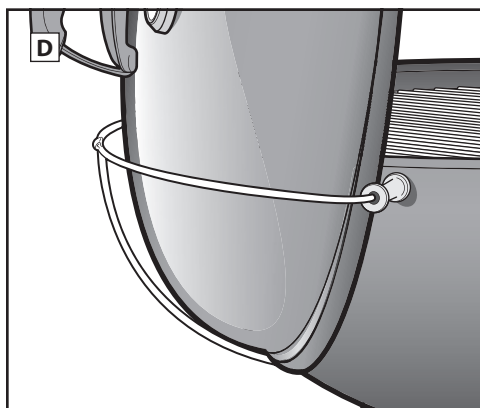
## C Crochet de couvercle

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.



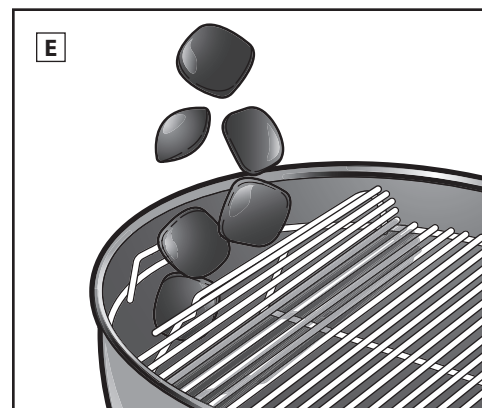
## D Support de couvercle TUCK-AWAY

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.



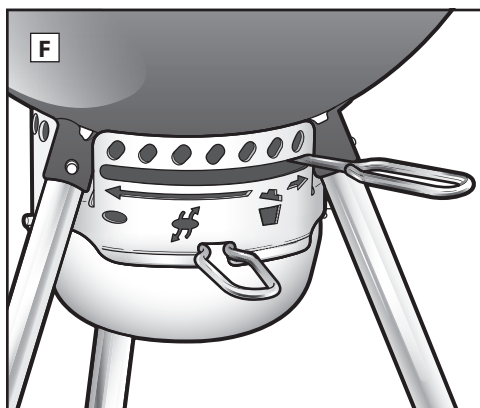
## E Grille de cuisson à charnières

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



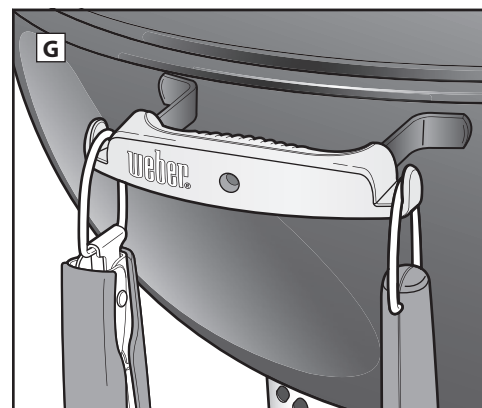
## F Réceptacle à cendres de grande capacité

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.





## 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	WEBER Briquettes de charbon de bois	Briquettes de charbon de bois	Charbon de bois de hêtre en morceaux*	Charbon de bois mélangé en morceaux*
47 cm	25 briquettes	30 briquettes	1 doseur (0,56 kg)	¾ doseur
57 cm	30 briquettes	40 briquettes	1 ¾ doseur (0,98 kg)	1 ¼ doseur
67 cm	45 briquettes	60 briquettes	4 doseurs (2,24 kg)	2 ¾ doseur

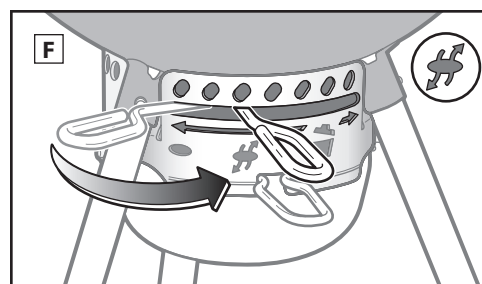
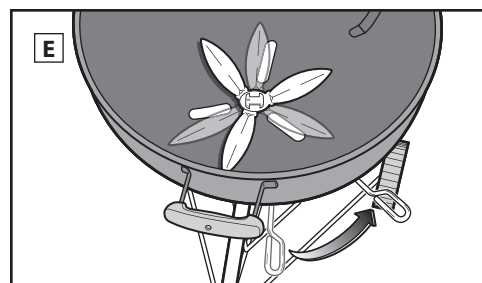
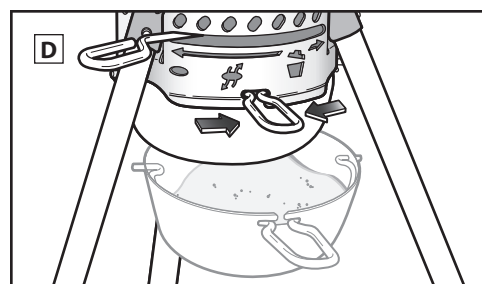
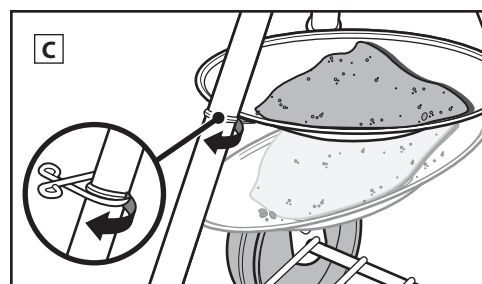
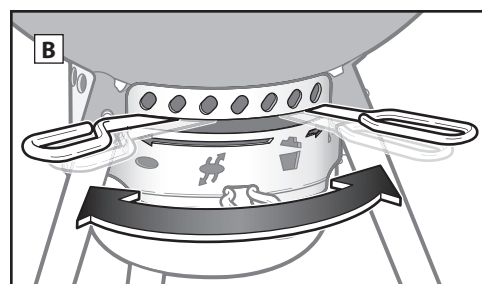
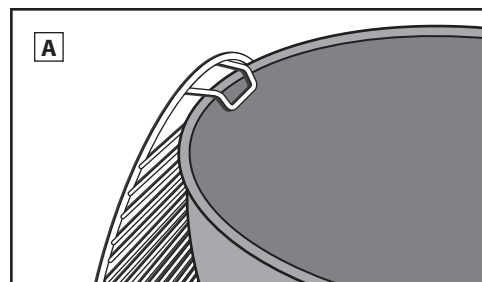
## Mesure et ajout de charbon pour cuisson indirecte

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

Diamètre du barbecue	WEBER Briquettes de charbon de bois		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)	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	10 briquettes	4 briquettes	15 briquettes	7 briquettes	½ doseur (0,30 kg)	1 poignée	½ doseur	1 poignée
57 cm	15 briquettes	4 briquettes	20 briquettes	7 briquettes	½ doseur (0,30 kg)	1 poignée	½ doseur	1 poignée
67 cm	20 briquettes	6 briquettes	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 des 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, dégagez 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.*





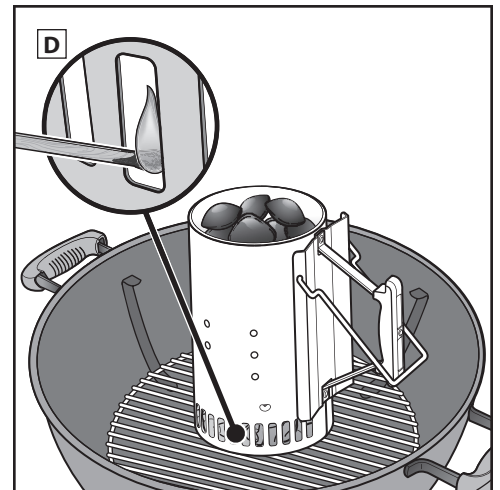
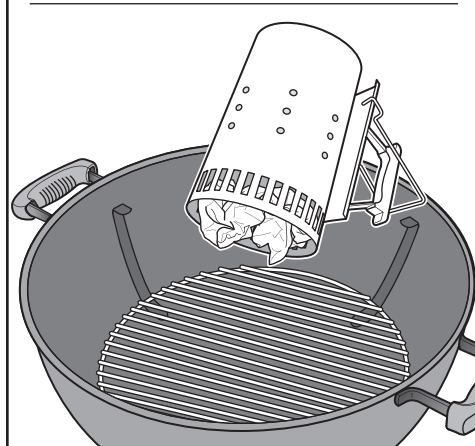
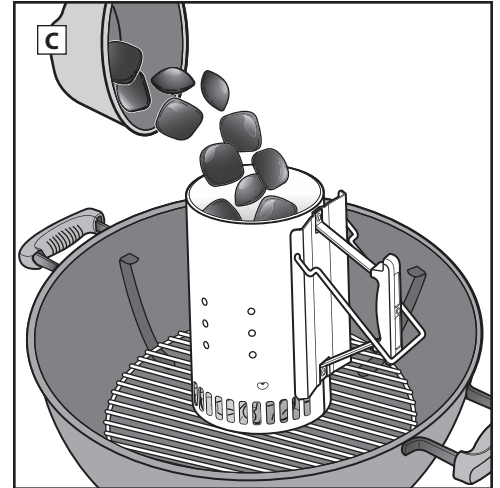
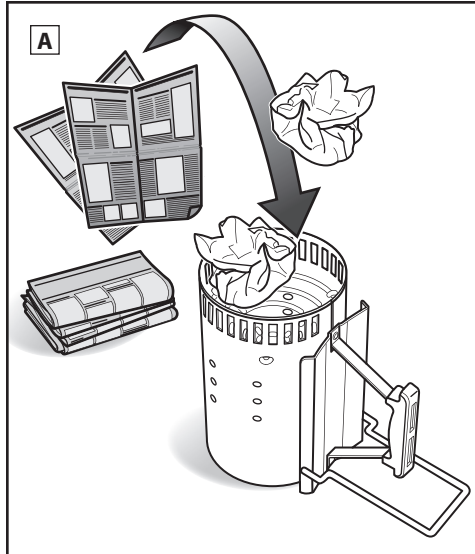
## Embraser du charbon de bois à l'aide d'une cheminé d'allumage

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).

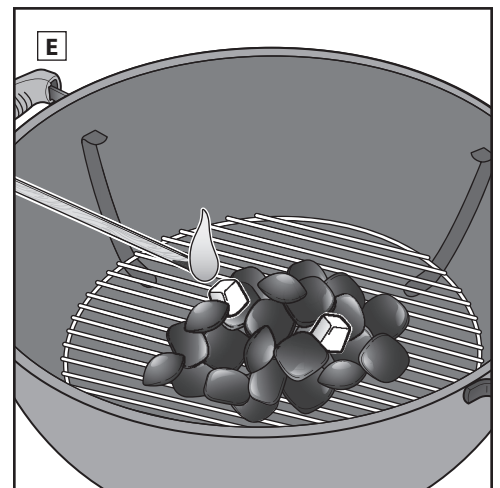
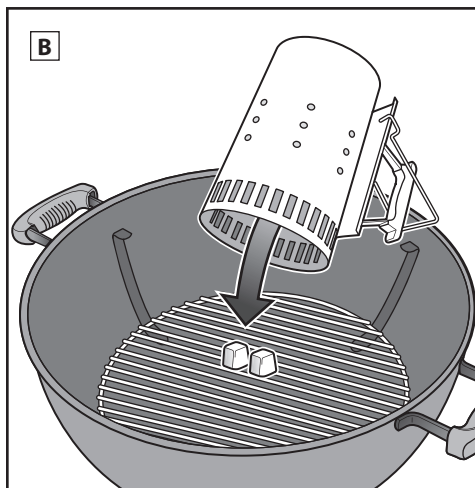


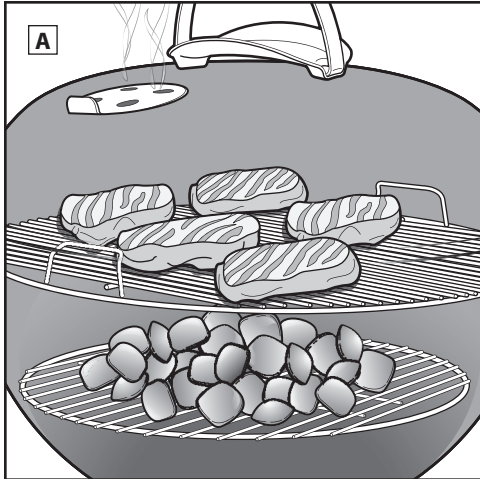
## Embraser le charbon de bois à l'aide de cubes allume-feu

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).





## 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.

## Positionnement du charbon pour la cuisson directe

1. Portez toujours des maniques ou gants pour barbecue conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur, pour utiliser votre barbecue à charbon.

*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.*

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

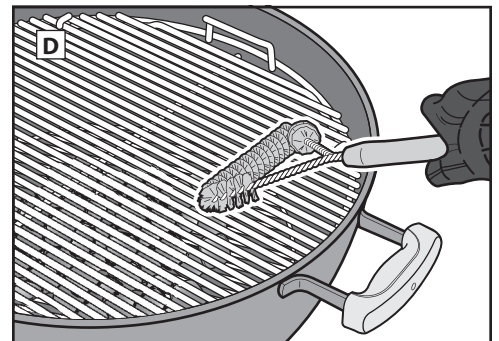
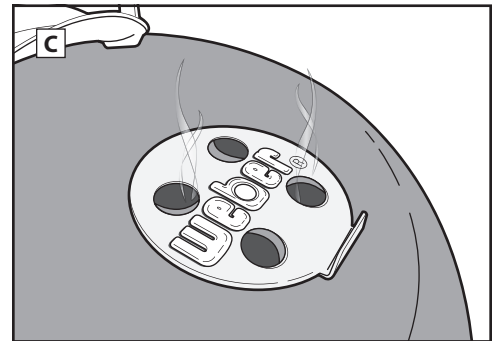
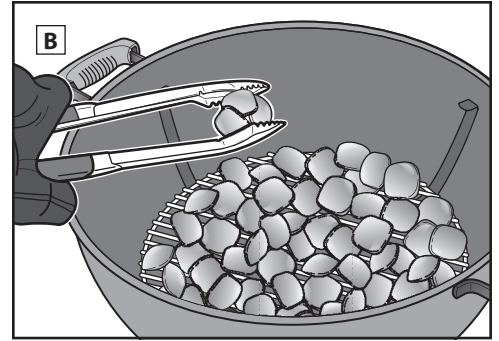
8. Ouvrez le couvercle et placez vos aliments sur la grille.

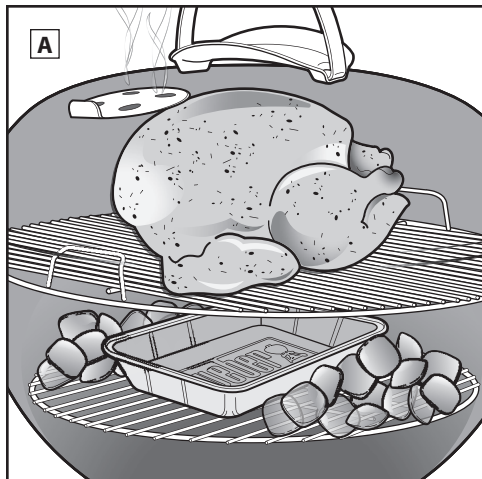
9. Placez le couvercle sur le barbecue. Consultez la recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

*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 réfléchiée 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.

## Positionnement du charbon pour la cuisson indirecte

1. Portez toujours des maniques ou gants pour barbecue conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur, pour utiliser votre barbecue à charbon.

*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.

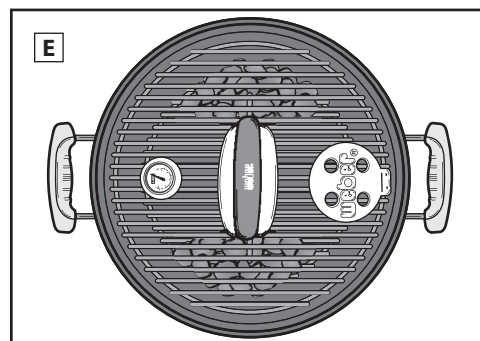
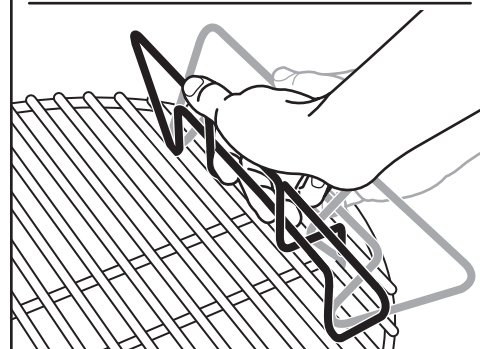
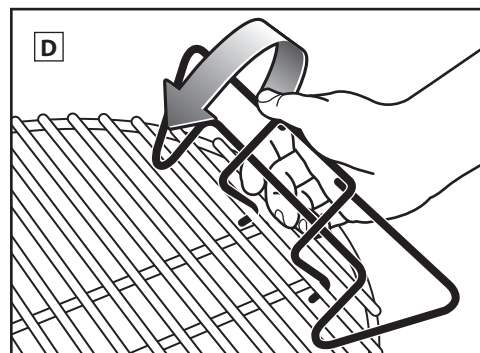
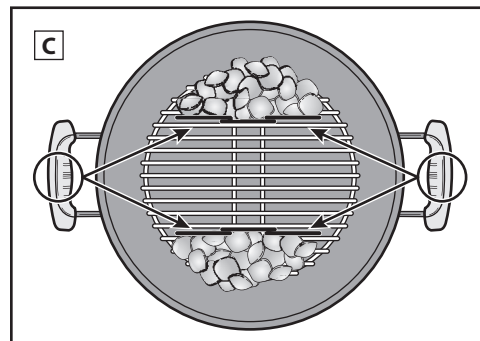
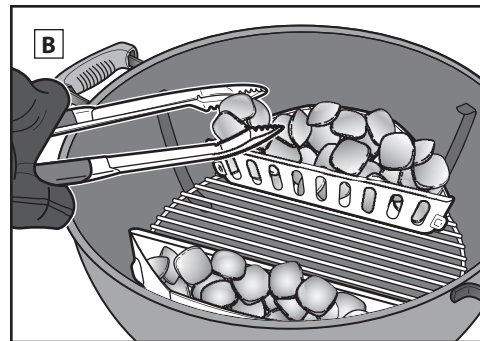
*Remarque : utilisez une brosse en inox pour barbecue. Remplacez la brosse si vous constatez que des poils se sont détachés et se trouvent sur la grille de cuisson ou la brosse.*

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.





### Portez des gants

Portez toujours des maniques ou gants pour barbecue conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur, pour utiliser votre barbecue à charbon. 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> contre-filet New York, gros filet, faux-filet, aloyau, et filet mignon (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, 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> fraîche	portion de 85 g <b>20 à 25 minutes</b> cuisson directe à chaleur douce
	<b>Morceaux :</b> 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> 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> 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> 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> désossé, sans peau	113 g <b>8 à 10 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne
	<b>Morceaux de poulet :</b> 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> flétan, vivaneau rouge, saumon, bar commun, 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> 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>Mais</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 presenta 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.**

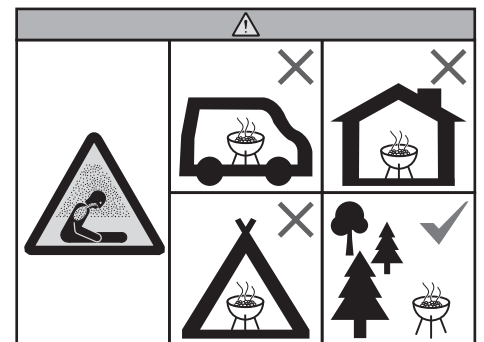
## PERICOLI

- ⚠ 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 la 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.
- ⚠ Quando si cucina, si regolano le valvole di tiraggio (prese d'aria), si aggiunge carbonella e si maneggia il termometro o il coperchio, utilizzare guanti o muffole da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).

- ⚠ 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 utilizzare il barbecue in uno spazio chiuso e/o abitabile, per esempio abitazioni, tende, caravan, motorhome, barche. Pericolo di morte per avvelenamento 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 spazzole 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 1415 S. Roselle Road, Patatine, Illinois 60067 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**

Braciere, coperchio e anello centrale:	10 anni, contro perforazione da ruggine o bruciature passanti
Sistema di pulizia ONE-TOUCH:	5 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

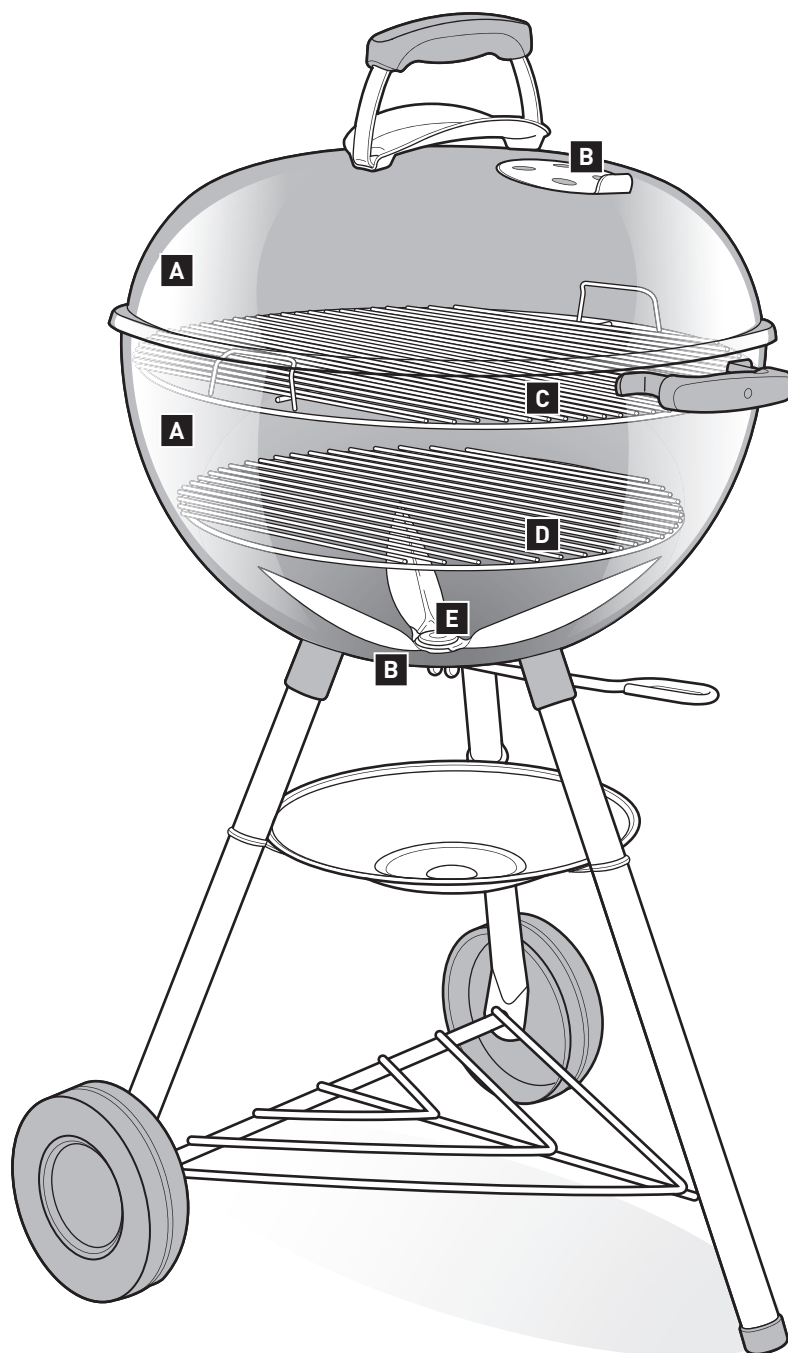
È costruita in robusto acciaio placcato e offre un'ampia area su cui disporre gli alimenti da cuocere.

### 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 raccogliitore. 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.

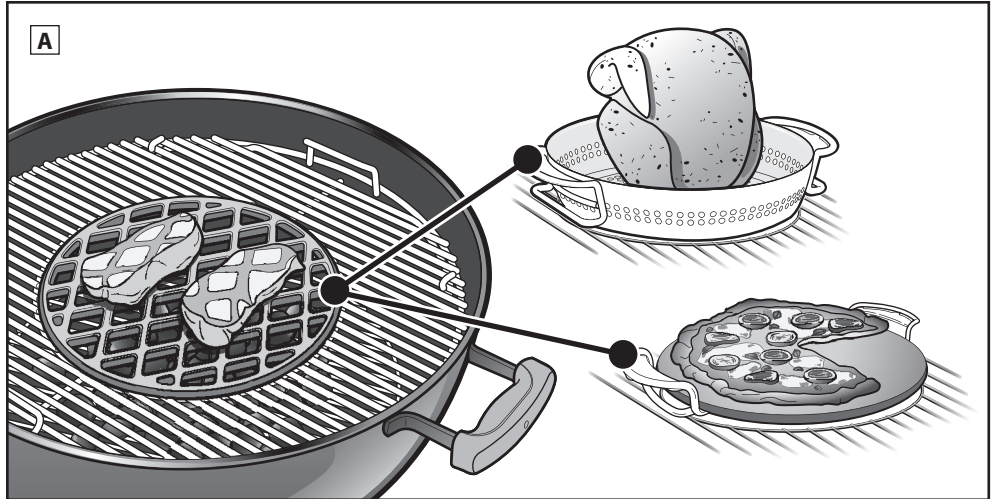




A seconda del modello acquistato, il barbecue può o no essere dotato delle caratteristiche descritte in questa pagina.

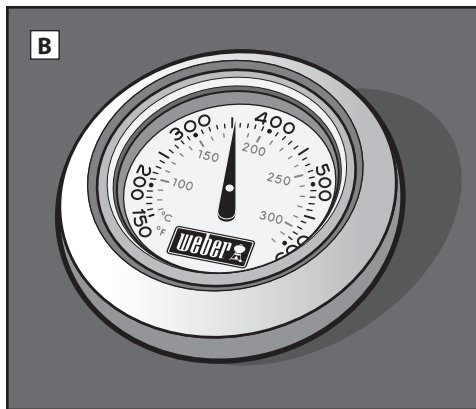
## A GOURMET BBQ SYSTEM

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.



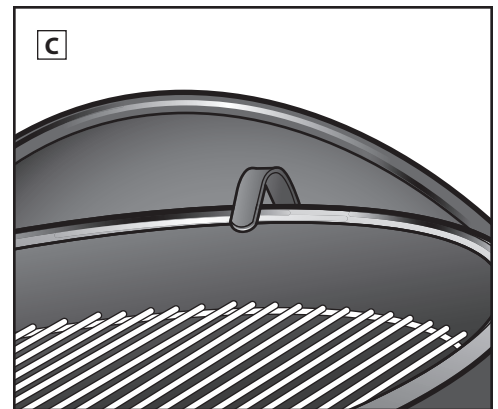
## B Termometro incorporato

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



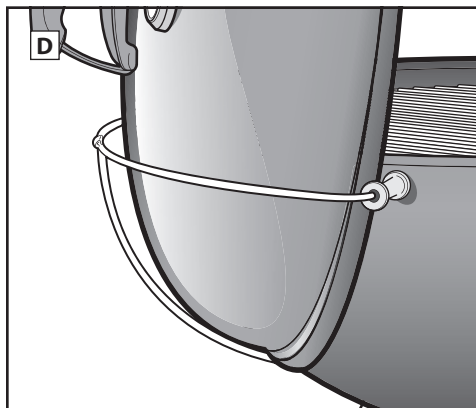
## C Gancio del coperchio

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



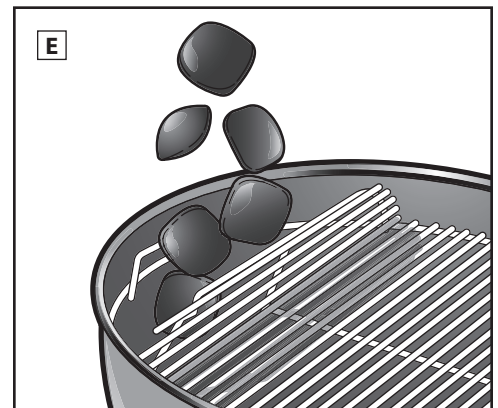
## D Supporto coperchio TUCK-AWAY

Il supporto TUCK-AWAY permette di spostare facilmente il coperchio di lato per controllare lo stato di cottura o aggiungere carbonella.



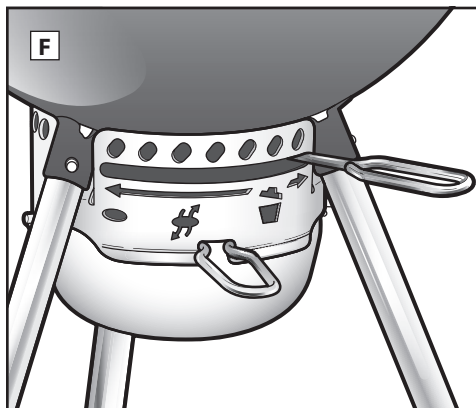
## E Griglia di cottura a cerniera

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



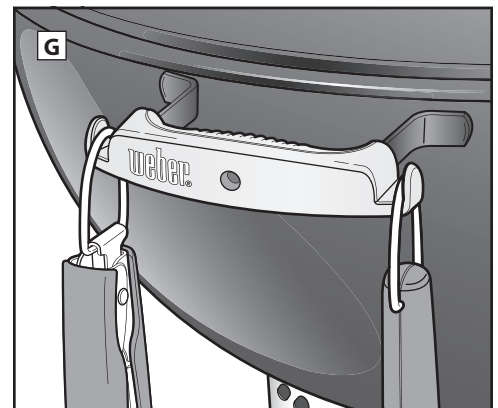
## F Raccogliitore ceneri di grande capacità

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*.

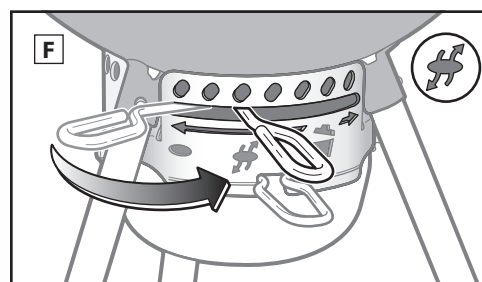
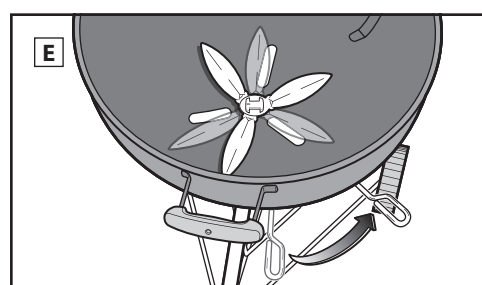
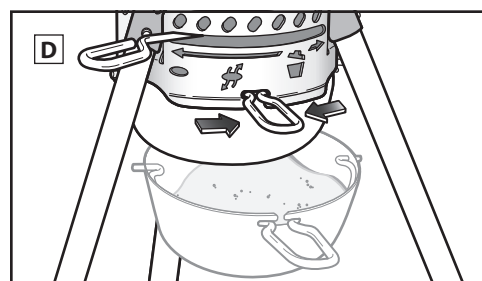
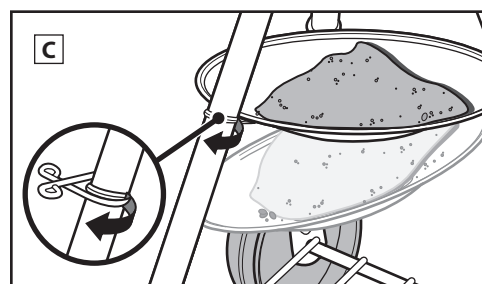
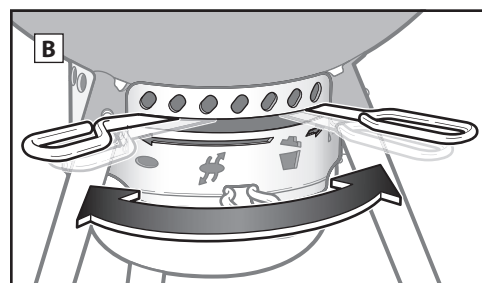
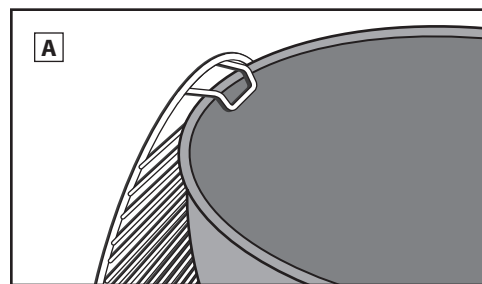
## Primo uso in assoluto del barbecue

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 nella apposito raccoglitore (B).
4. Se il barbecue è dotato di un raccoglitore ceneri standard, sbloccare il fermo sulla gamba per rimuovere il raccoglitore (C), quindi gettare via le ceneri. Se il barbecue è dotato di un raccoglitore ceneri di grande capacità, premere sul manico del raccoglitore 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	WEBER Bricchetti di carbonella	Bricchetti di carbonella	Carbonella di faggio*	Carbonella di legno misto*
47 cm	25 bricchetti	30 bricchetti	1 contenitore pieno (0,56 kg)	¾ di contenitore
57 cm	30 bricchetti	40 bricchetti	1 e ¾ di contenitore (0,98 kg)	1 e ¼ di contenitore
67 cm	45 bricchetti	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	WEBER Bricchetti di carbonella		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)	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	10 bricchetti	4 bricchetti	15 bricchetti	7 bricchetti	½ di contenitore (0,30 kg)	1 manciata	½ di contenitore	1 manciata
57 cm	15 bricchetti	4 bricchetti	20 bricchetti	7 bricchetti	½ di contenitore (0,30 kg)	1 manciata	½ di contenitore	1 manciata
67 cm	20 bricchetti	6 bricchetti	30 bricchetti	8 bricchetti	¾ di contenitore (0,42 kg)	1 manciata	¾ di contenitore	1 manciata



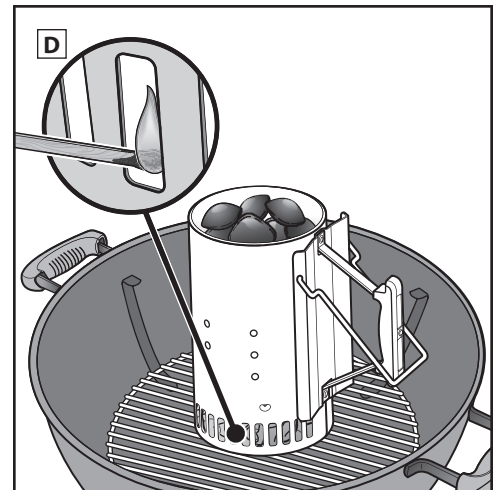
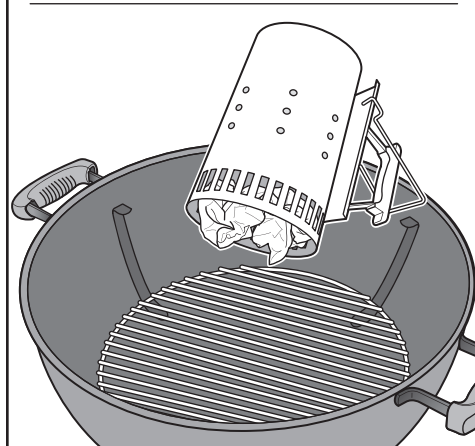
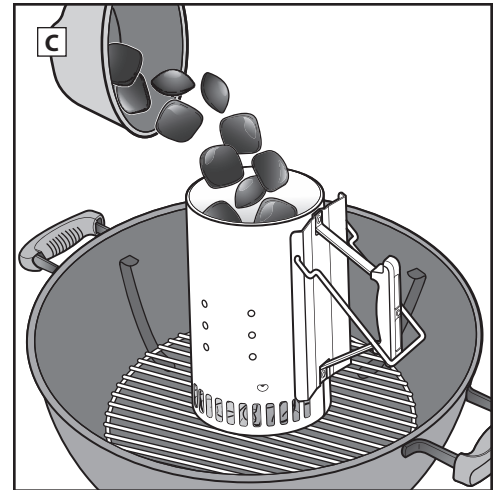
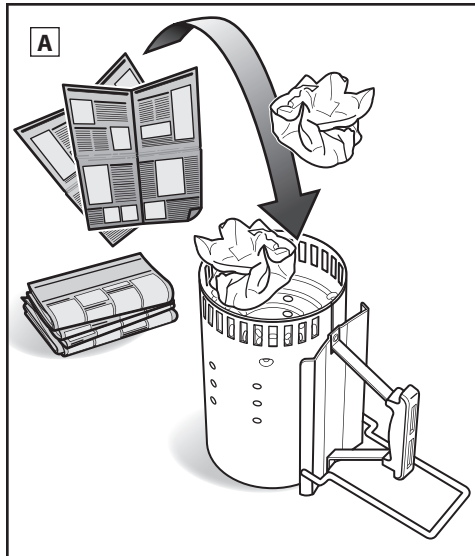
## Accensione della carbonella mediante ciminiera

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).

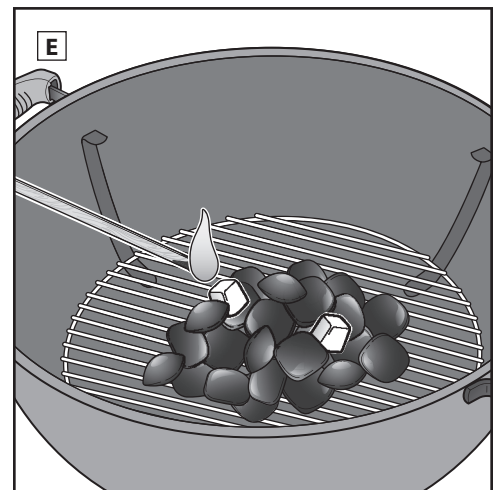
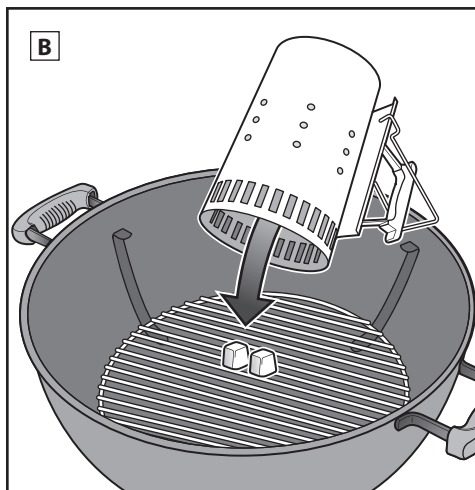


## Accensione della carbonella mediante cubetti accendi-fuoco

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.

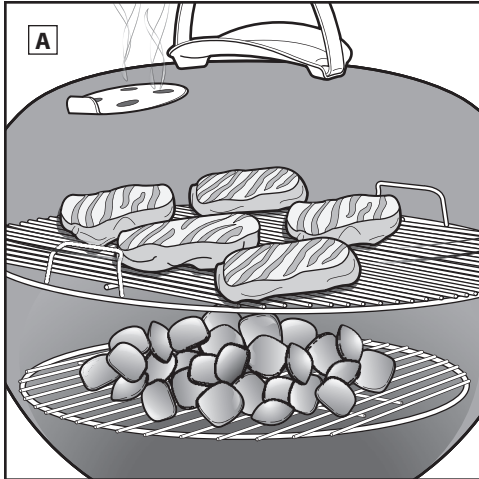
*NOTA. Prima di collocare gli alimenti sulla griglia, accertarsi che i cubetti accendi-fuoco siano completamente consumati e che la carbonella sia ricoperta completamente da uno strato di cenere. Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.*

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



### 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
- Braciola
- 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.

### Disposizione della carbonella per la cottura diretta

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

*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.*

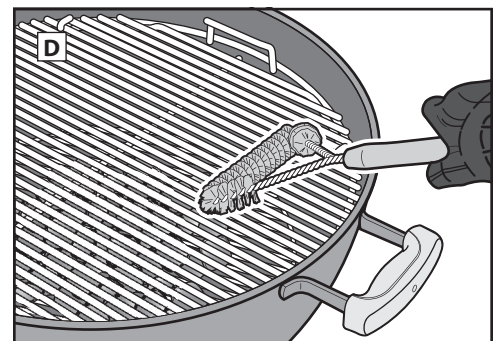
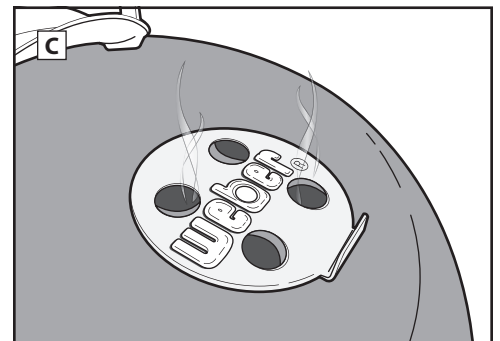
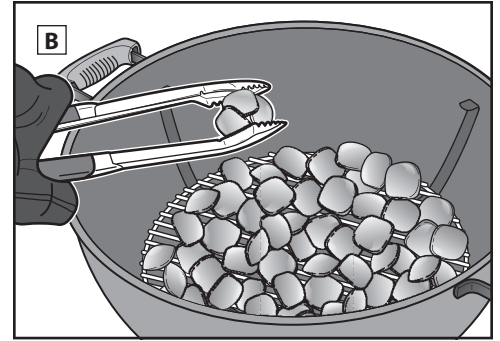
8. Aprire il coperchio e collocare gli alimenti sulla griglia.

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

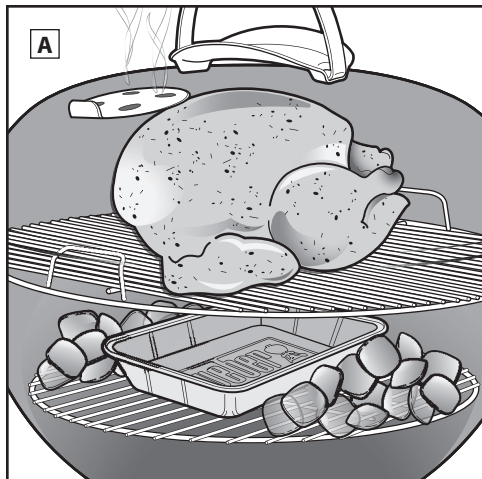
*NOTA. Quando si rimuove il coperchio del barbecue durante la cottura, sollevarlo lateralmente anziché verso l'alto; sollevandolo in senso rettilineo si può creare una corrente d'aria verso l'alto, che aspirerebbe le ceneri sul cibo.*

### Al termine della cottura...

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







## Disposizione della carbonella per la cottura indiretta

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

*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.

### 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.*

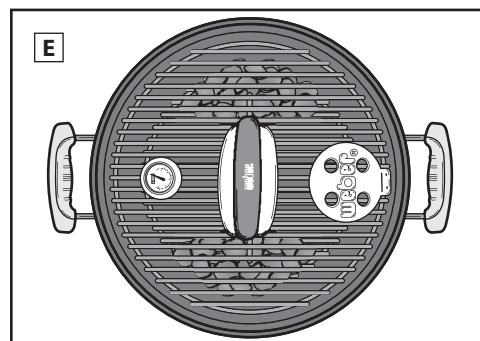
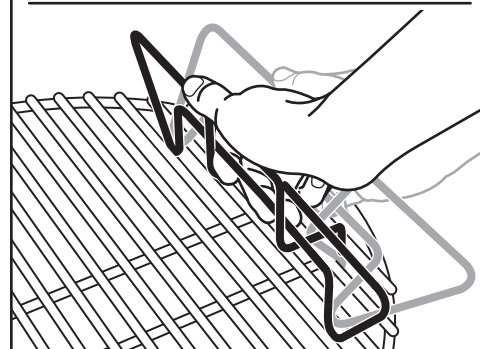
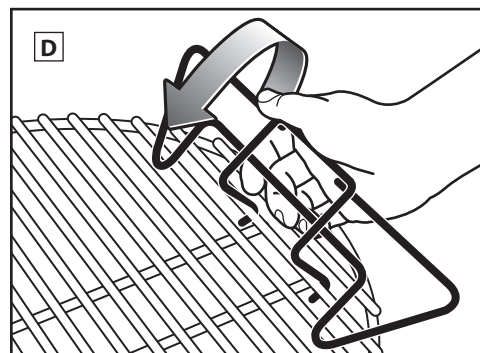
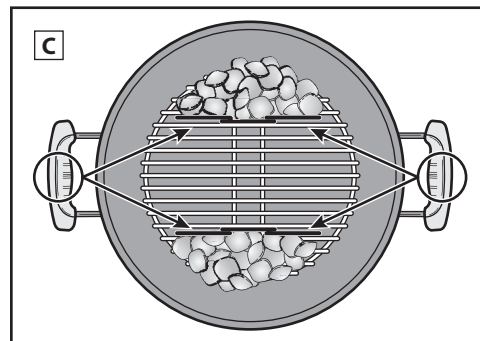
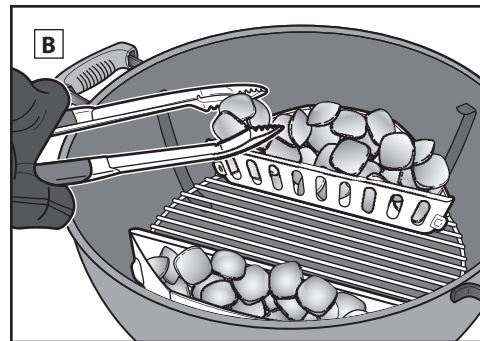
8. Aprire il coperchio e collocare gli alimenti sulla griglia.

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.



## 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 disidratarebbe o li bruciocerebbe, come:

- Arrosti
- Filetti di pesce delicati
- Pezzi di pollo
- Polli interi con le ossa
- 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.



### Usare guanti

Quando di usa il barbecue a carbone, utilizzare sempre guanti o muffole da barbecue resistenti al calore, conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore. 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	
CARNIE DI MANZO	<b>Bistecca:</b> New York strip, Porterhouse, costata, T-Bone e filetto	2 cm 2,5 cm 5 cm	4 - 6 minuti cottura diretta ad alta temperatura 6 - 8 minuti cottura diretta ad alta temperatura 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> disossata o con l'osso	2 cm 3 - 4 cm	6 - 8 minuti cottura diretta ad alta temperatura 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> disossati, senza pelle	170 - 227 grammi	8 - 12 minuti di cottura diretta a temperatura media
POLLAME	<b>Cosce di pollo:</b> disossate, senza pelle	113 grammi	8 - 10 minuti di cottura diretta a temperatura media
	<b>Pezzi di pollo:</b> 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> intero, non ripieno	4,5 - 5,5 kg	2 - 2½ ore di cottura indiretta a temperatura media
	<b>Pesce, filetto o fetta:</b> halibut, snapper rosso, salmone, branzino, pesce spada, tonno	0,6 - 1,25 cm 2,5 - 3 cm	3 - 5 minuti di cottura diretta a temperatura media 10 - 12 minuti di cottura diretta a temperatura media
PRODOTTI ITTICI	<b>Pesce: intero</b>	0,5 kg 1,4 kg	15 - 20 minuti di cottura indiretta a temperatura media 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 senza cartoccio	25 - 30 minuti di cottura diretta a temperatura media 10 - 15 minuti di cottura diretta a temperatura media
	<b>Funghi</b>	shiitake o champignon portobello	8 - 10 minuti di cottura diretta a temperatura media 10 - 15 minuti di cottura diretta a temperatura media
	<b>Cipolla</b>	tagliata a metà fettine di 1,25 cm	35 - 40 minuti di cottura indiretta a temperatura media 8 - 12 minuti di cottura diretta a temperatura media
	<b>Patata</b>	intera fettine di 1,25 cm	45 - 60 minuti di cottura indiretta a temperatura media 9 - 11 minuti sbollentare per 3 minuti, seguiti da 6 - 8 minuti di cottura diretta a temperatura media

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.

## 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.



**O incumprimento dos PERIGOS, ADVERTÊNCIAS e PRECAUÇÕES indicados neste Manual de utilização poderá resultar em lesões corporais graves ou em morte, ou poderá resultar num incêndio ou explosão, causando danos à propriedade.**

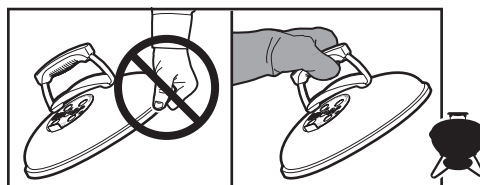
**Leia todas as informações de segurança neste Guia de utilização antes de utilizar o grelhador.**

## PERIGOS

- ⚠ Não utilizar em espaços interiores! Este grelhador foi concebido para utilização no exterior numa área bem ventilada e não se destina a aquecimento, e nunca deve ser utilizado como um aquecedor. Se for utilizado em espaços interiores, fumos tóxicos irão acumular-se e provocar ferimentos graves ou morte.
- ⚠ Não utilizar numa garagem, edifício, passagem coberta entre edifícios ou qualquer outra área fechada.
- ⚠ Não utilizar gasolina, álcool ou outros fluidos altamente voláteis para acender o carvão. Se estiver a utilizar fluido de ignição para carvão (não recomendado), retire qualquer líquido que possa ter escorrido através dos orifícios de ventilação da tampa, antes de acender o carvão.
- ⚠ Não adicionar fluido de ignição para carvão, ou carvão impregnado com fluido de isqueiro para carvão, a carvão quente ou morno. Coloque a tampa no fluído de ignição após a utilização e coloque a uma distância segura do grelhador.
- ⚠ Manter a área de confeção livre de vapores e de líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool, etc., e de materiais inflamáveis.

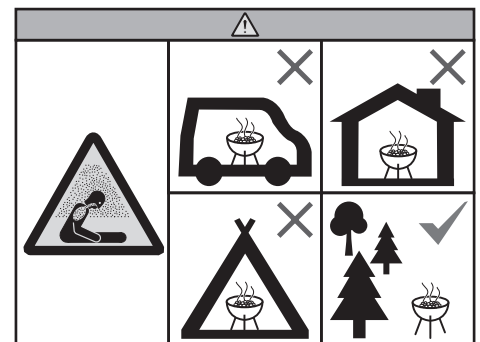
## ADVERTÊNCIAS

- ⚠ Não utilizar o grelhador exceto se todas as peças estiverem no lugar. Este grelhador deve ser devidamente montado, de acordo com as instruções de montagem. Uma montagem indevida poderá ser perigosa.
- ⚠ Nunca utilizar o grelhador sem o coletor de cinzas instalado.
- ⚠ Não utilizar o grelhador sob uma construção inflamável.
- ⚠ O uso do álcool e/ou de drogas vendidas com e sem receita pode prejudicar a capacidade do utilizador na montagem correta ou na utilização do aparelho com segurança.
- ⚠ Tenha cuidado quando estiver a utilizar o grelhador. Ficará quente durante a confeção ou limpeza e nunca deve ficar sem vigilância.
- ⚠ ADVERTÊNCIA! A churrasqueira vai ficar muito quente, não a mover durante o funcionamento.
- ⚠ ADVERTÊNCIA! Manter afastado de crianças e animais.
- ⚠ ADVERTÊNCIA! Não utilizar bebidas espirituosas ou gasolina para acender ou reacender! Utilizar apenas acendalhas que cumpram a EN 1860-3!
- ⚠ Este grelhador WEBER não se destina a ser instalado em ou sobre os veículos e/ou barcos de recreio.
- ⚠ Não utilizar o grelhador no limite de 150 cm de materiais inflamáveis. Os materiais inflamáveis incluem, mas não estão limitados a, madeira ou deques em madeira tratada, pátios e varandas.
- ⚠ Manter sempre o grelhador numa superfície segura e nivelada, sem materiais inflamáveis.
- ⚠ Não coloque a churrasqueira sobre vidro nem uma superfície combustível.
- ⚠ Não utilizar o grelhador com ventos fortes.
- ⚠ Não utilizar vestuário com mangas soltas ao acender ou utilizar o grelhador.
- ⚠ Nunca tocar na grelha de confeção ou de carvão, nas cinzas, no carvão ou no grelhador para ver se estão quentes.
- ⚠ Apague o carvão quando terminar de cozinhar. Para apagar, feche o orifício de ventilação da tampa e o abafador da tampa e coloque a tampa na tampa.
- ⚠ Use luvas termorresistentes para barbecue (de acordo com a EN 407, nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior) ao cozinhar, ajustar a ventilação (válvulas de ventilação), adicionar carvão e manusear o termómetro ou a tampa.



- ⚠ Utilizar utensílios adequados, com pegas compridas e resistentes ao calor.
- ⚠ Colocar sempre o carvão em cima da grelha de carvão (inferior). Não colocar carvão diretamente na parte inferior da tampa.

- ⚠ Não se inclinar nem sobrecarregar a extremidade da mesa.
- ⚠ Não utilizar o suporte de tampa TUCK-AWAY como uma pega para levantar ou mover o grelhador.
- ⚠ Não pendurar a tampa na pega da taça.
- ⚠ Nunca despejar carvão quente onde possa ser pisado ou constituir perigo de incêndio. Nunca despejar cinzas ou carvão antes de estarem completamente extintos.
- ⚠ Não armazenar o grelhador até que as cinzas e o carvão estejam totalmente extintos.
- ⚠ Não retirar as cinzas até que o carvão tenha queimado completamente e esteja totalmente extinto, e até o grelhador ter arrefecido.
- ⚠ Manter os fios elétricos e os cabos distantes de superfícies quentes do grelhador, e distantes de áreas com bastante movimentação.
- ⚠ AVISO! Não utilize o grelhador num espaço confinado e/ou de habitação; como por exemplo, casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos. Perigo de morte devido à envenenamento por monóxido de carbono.



## PRECAUÇÕES

- ⚠ Não utilizar água para controlar reacendimentos ou para apagar carvão.
- ⚠ Forrar a taça com folha de alumínio irá obstruir o fluxo de ar. Em alternativa, utilizar uma caçarola para pingos, para apanhar os pingos da carne, ao cozinhar utilizando o método indireto.
- ⚠ As escovas do grelhador devem ser verificadas regularmente, para procurar cerdas soltas e verificar o desgaste excessivo. Substituir a escova se forem encontradas algumas cerdas soltas na grelha de confeção ou na escova. A WEBER recomenda a aquisição de uma nova escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável no início de cada primavera.



Obrigado por adquirir um produto WEBER. A Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA ("WEBER") orgulha-se por fornecer um produto seguro, durável e fiável.

Esta Garantia Voluntária da WEBER é-lhe fornecida sem custos adicionais. Contém as informações necessárias para reparar o produto WEBER na eventualidade de uma falha ou defeito.

**Em conformidade com as leis aplicáveis, o cliente tem vários direitos caso o produto esteja com defeito. Esses direitos incluem desempenho suplementar ou substituição, redução do preço de compra e indemnização. Na União Europeia, por exemplo, tal seria uma garantia legal de dois anos com início na data da entrega do produto. Estes e outros direitos legais permanecem inalterados pela disposição desta garantia. Na verdade, esta garantia concede direitos adicionais ao proprietário, independentes das disposições da garantia legal.**

### **GARANTIA VOLUNTÁRIA DA WEBER**

A WEBER garante, ao comprador do produto WEBER (ou no caso de uma oferta ou promoção, à pessoa a quem foi oferecido), que o produto WEBER está livre de defeitos de material e mão-de-obra no(s) período(s) de tempo especificado(s) abaixo quando montado e utilizado de acordo com o Manual do Utilizador que acompanha o produto. (Nota: se perder o Manual de Utilizador da WEBER, encontra-se disponível uma cópia online em [www.weber.com](http://www.weber.com) ou site Web específico do país para o qual o Proprietário possa ser redireccionado.) Caso a utilização e manutenção seja efectuada numa residência familiar ou apartamento, a WEBER concorda ao abrigo da presente garantia, em reparar ou substituir peças defeituosas nos períodos de tempo aplicáveis, limitações e exclusões listados abaixo. NA MEDIDA ADMISSÍVEL PELA LEI APLICÁVEL, ESTA GARANTIA LIMITADA SÓ SE APLICA AO COMPRADOR ORIGINAL E NÃO É TRANSFERÍVEL A FUTUROS UTILIZADORES, SALVO EM SITUAÇÕES DE OFERTAS OU PROMOÇÕES CONFORME MENCIONADO ACIMA.

### **RESPONSABILIDADES DO PROPRIETÁRIO AO ABRIGO DESTA GARANTIA**

Para garantir uma cobertura de garantia sem problemas, é importante (mas não necessário) que registe o seu produto WEBER online em [www.weber.com](http://www.weber.com) ou no site Web específico do país para o qual o Proprietário possa ser redireccionado). Guarde o recibo de compra original e/ou factura. Registrar o produto WEBER confirma a cobertura da garantia e fornece uma ligação directa entre o utilizador e a WEBER caso seja necessário entrar em contacto consigo.

A garantia acima só se aplica se o Proprietário tomar medidas razoáveis com o produto WEBER seguindo as instruções de montagem, de utilização e de manutenção preventiva conforme delineado no Manual do Utilizador fornecido, salvo se o Proprietário conseguir provar que o defeito ou avaria não foi provocado por inobservância das obrigações supracitadas. Se residir numa área costeira ou o produto estiver perto de uma piscina, a manutenção inclui a lavagem e enxaguamento regular das superfícies exteriores conforme indicado no Manual do Utilizador que acompanha o produto.

### **TRATAMENTO/EXCLUSÃO DA GARANTIA**

Se considerar que possui uma peça abrangida por esta Garantia, entre em contacto com o Serviço de Assistência da WEBER utilizando as informações de contacto do nosso site Web ([www.weber.com](http://www.weber.com) ou do site Web específico do país para o qual o Proprietário possa ser redireccionado). A WEBER, após investigação, reparará ou substituirá (ao seu critério) uma peça defeituosa ao abrigo da presente Garantia. Caso não seja possível a reparação ou substituição, a WEBER pode optar (ao seu critério) por substituir o grelhador em questão por um novo ou por um grelhador de valor igual ou superior. A WEBER pode solicitar-lhe a devolução de peças para inspecção, sendo as despesas de envio pré-pagas.

Esta GARANTIA caduca se houver danos, deteriorações, descolorações e/ou ferrugem pelos quais a WEBER não é responsável provocados por:

- Abuso, utilização incorrecta, alteração, modificação, aplicação incorrecta, vandalismo, negligência, montagem ou instalação incorrecta e falha na realização da manutenção normal e de rotina;
- Insectos (tal como aranhas) e roedores (tal como esquilos), incluindo mas não limitado a, danos dos tubos do queimador e/ou mangueiras de gás;
- Exposição a maresia e/ou fontes de cloro tais como piscinas e banheiras de hidromassagem/spas;
- Condições climáticas rigorosas tais como granizo, furacões, terremotos, tsunamis ou explosões, tornados ou fortes tempestades.

A utilização e/ou instalação de peças no produto WEBER que não sejam peças genuínas da WEBER anularão a presente Garantia Limitada e quaisquer danos resultantes não serão abrangidos pela Garantia. Qualquer transformação de um grelhador a gás não autorizada pela WEBER e realizada por um técnico de assistência autorizado da WEBER anulará a presente Garantia.

### **PERÍODOS DE GARANTIA DO PRODUTO**

Cuba, tampa e anel central:  
10 anos, contra ferrugem/aberturas

Sistema de limpeza ONE-TOUCH:  
5 anos, contra ferrugem/aberturas

Componentes de plástico:  
5 anos, excluindo desgaste ou descoloração

Todas as restantes peças:  
2 anos

### **ISENÇÕES DE RESPONSABILIDADE**

ALÉM DA GARANTIA E DAS ISENÇÕES DE RESPONSABILIDADE DESCRITAS NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA, NÃO EXISTEM EXPLICITAMENTE MAIS DECLARAÇÕES DE GARANTIA OU VOLUNTÁRIAS DE RESPONSABILIDADE AQUI PRESENTES QUE VÃO ALÉM DA RESPONSABILIDADE ESTATUTÁRIA APLICÁVEL À WEBER. A DECLARAÇÃO DE GARANTIA PRESENTE TAMBÉM NÃO LIMITA NEM EXCLUI SITUAÇÕES OU REIVINDICAÇÕES NAS QUAIS A WEBER POSSUI RESPONSABILIDADE OBRIGATÓRIA CONFORME PRESCRITO PELA LEI.

NÃO SERÃO APLICÁVEIS QUAISQUER GARANTIAS APÓS OS PERÍODOS APLICÁVEIS DA PRESENTE GARANTIA. NENHUMAS GARANTIAS FORNECIDAS POR QUALQUER PESSOA, INCLUINDO UM FORNECEDOR OU REVENDEDOR REFERENTES A QUALQUER PRODUTO (TAIS COMO QUAISQUER "GARANTIAS ALARGADAS") VINCULAM A WEBER. O ÚNICO RECURSO DA PRESENTE GARANTIA É A REPARAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DA PEÇA OU PRODUTO.

EM CASO, AO ABRIGO DA PRESENTE GARANTIA VOLUNTÁRIA, ALGUM A INDEMNIZAÇÃO SERÁ SUPERIOR AO VALOR DO PREÇO DE COMPRA DO PRODUTO WEBER VENDIDO.

O UTILIZADOR É RESPONSÁVEL PELA PERDA, DANOS, LESÕES PESSOAIS E DANOS MATERIAIS E/OU LESÕES DE TERCEIROS E DANOS À SUA PROPRIEDADE RESULTANTES DA UTILIZAÇÃO INCORRECTA, ABUSO DO PRODUTO OU NÃO CUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES FORNECIDAS PELA WEBER NO MANUAL DO UTILIZADOR QUE ACOMPANHA O PRODUTO.

AS PEÇAS E ACESSÓRIOS SUBSTITUÍDOS AO ABRIGO DA PRESENTE GARANTIA SÃO GARANTIDAS APENAS PARA O(S) PERÍODO(S) DE GARANTIA ORIGINAL(IS) SUPRACITADO(S).

ESTA GARANTIA APLICA-SE APENAS À UTILIZAÇÃO EM RESIDÊNCIAS FAMILIARES OU APARTAMENTOS E NÃO SE APLICA A GRELHADORES WEBER UTILIZADOS EM AMBIENTES COMERCIAIS, COMUNITÁRIOS OU COM VÁRIAS UNIDADES TAIS COMO RESTAURANTES, HOTÉIS, ESTÂNCIAS OU PROPRIEDADES DE LOCAÇÃO.

A WEBER PODE, PERIODICAMENTE, ALTERAR O DESIGN DOS SEUS PRODUTOS. NADA QUE ESTEJA CONTIDO NESTA GARANTIA SERÁ INTERPRETADO COMO OBRIGAÇÃO DA WEBER PARA INCORPORAR ALTERAÇÕES DE DESIGN EM PRODUTOS ANTERIORMENTE FABRICADOS, NEM ESSAS ALTERAÇÕES PODEM SER INTERPRETADAS COMO UM RECONHECIMENTO DE QUE OS DESIGNS ANTERIORES ESTAVAM DEFEITUOSOS.

**Visite [www.weber.com](http://www.weber.com), seleccione o seu país de origem e registe já o seu grelhador.**



## SISTEMA DE CONFEÇÃO

A concepção do seu grelhador a carvão WEBER foi pensada cuidadosamente. Concebemos os nossos grelhadores de forma que nunca tenha de se preocupar com reacendimentos, pontos quentes e frios, ou alimentos queimados. Pode contar sempre com excelentes desempenho, controlo e resultados.

### A Taça e tampa

Cada grelhador a carvão WEBER é fabricado com uma taça e tampa de aço revestida com porcelana esmaltada cozida. Isto é importante porque significa que o grelhador nunca irá descascar ou escamar. A superfície refletiva proporciona uma confeitura por convecção, fazendo com que o calor irradie em torno dos alimentos, de forma bastante semelhante à de um forno interior, proporcionando resultados de confeitura uniformes.

### B Abafadores e orifícios de ventilação

Um grande fator ao grelhar a carvão é o ar. Quanto mais ar existir dentro do grelhador, mais quente o fogo será (até um ponto) e este terá de ser mais repostado mais vezes. Assim, para minimizar a reposição, mantenha a tampa fechada, tanto quanto possível. Os orifícios de ventilação da taça, na parte inferior do grelhador, devem estar abertos sempre que está a grelhar mas, para diminuir a velocidade a que o fogo queima, feche a tampa do abafador, no máximo até metade.

### C Grelha de confeitura

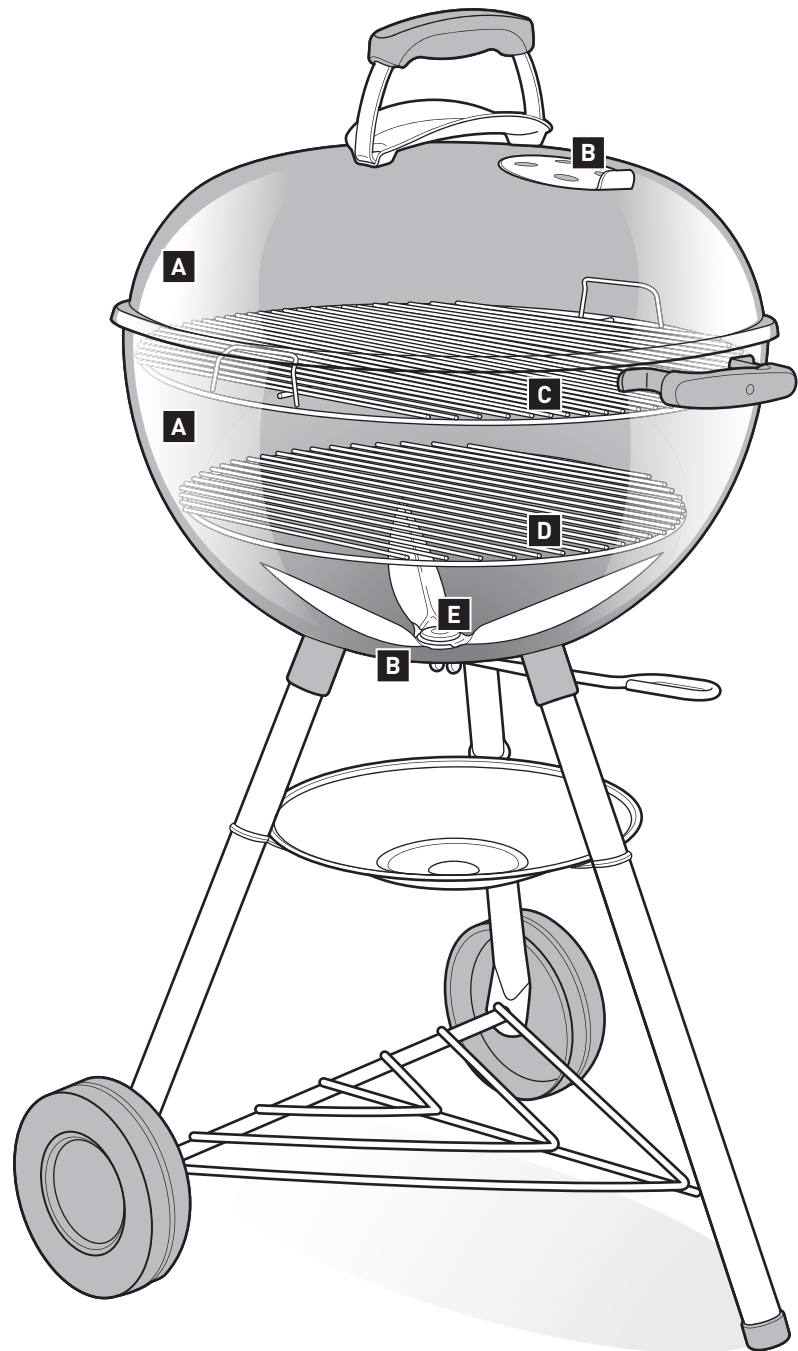
Fabricada em aço cromado resistente, a grelha de confeitura proporciona uma área ampla para fazer todas as suas refeições favoritas.

### D Grelha de carvão

A grelha de carvão possui tudo o que é preciso para suportar o calor de qualquer fogo de carvão. Fabricada em aço resistente, esta grelha durável não irá deformar nem queimar. Além disso, dá-lhe espaço suficiente para confeitura direta ou indireta, proporcionando-lhe a flexibilidade para cozinhar da forma pretendida.

### E Sistema de limpeza ONE-TOUCH

O sistema de limpeza ONE-TOUCH simplifica o processo de limpeza. À medida que move a pega para trás e para a frente, as três lâminas na taça passam as cinzas da parte inferior do grelhador para o coletor de cinzas. Estes orifícios de ventilação atuam como um abafador da taça, para ajudar a trazer oxigénio para o fogo ou para permitir apagar o fogo de forma fácil.

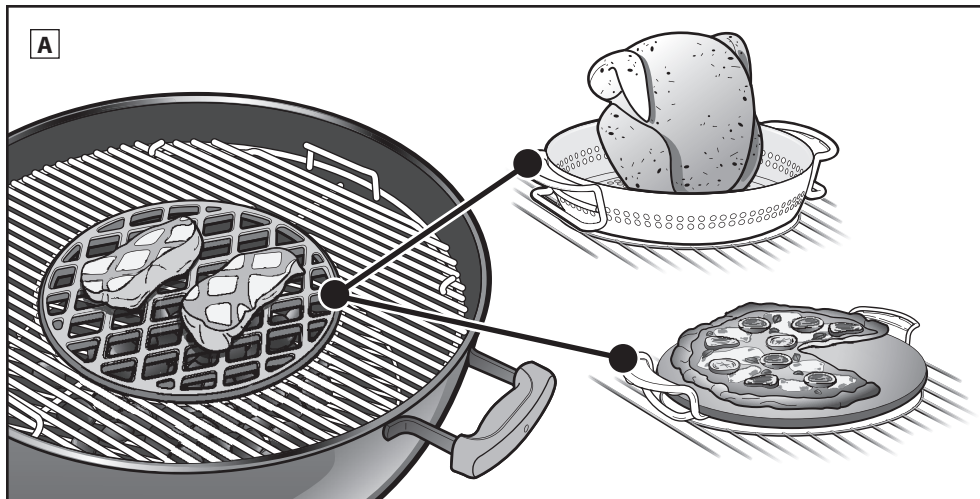




Dependendo do modelo adquirido, o grelhador poderá ou não estar equipado com as funcionalidades descritas nesta página.

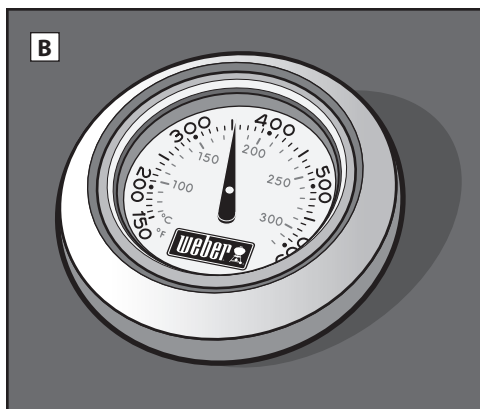
## A GOURMET BBQ SYSTEM

A grelha de confeitaria pode ser equipada com uma área central especial que é amovível. Esta funcionalidade foi concebida para permitir adicionar facilmente componentes especiais de confeitaria Weber GOURMET BBQ SYSTEM, como uma pedra para pizza, wok, frigideira, grelha de tostar, assador de aves, forma para panquecas ou aplicação para churrasco coreano (vendidos separadamente). Cada opção oferece oportunidades ilimitadas para experimentar novas receitas.



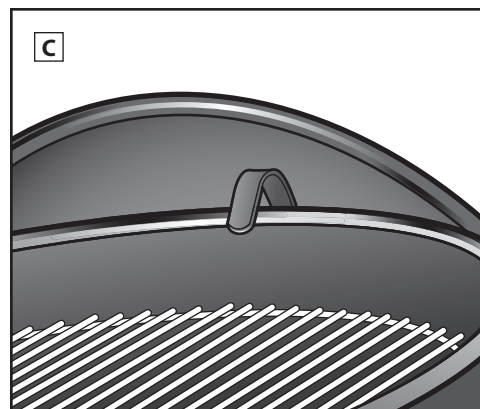
## B Termómetro integrado

Um termómetro durável e integrado na tampa permite controlar facilmente a temperatura do grelhador.



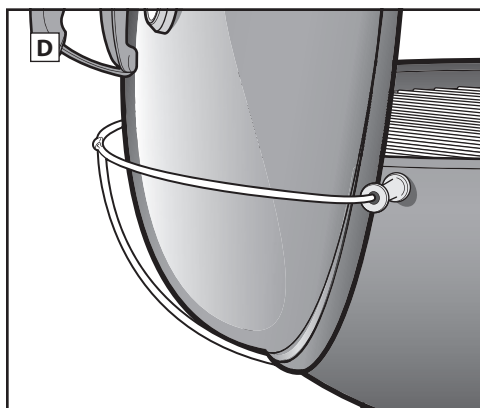
## C Gancho da tampa

Dentro da tampa do grelhador encontra-se um gancho angular de tampa. Basta deslizar a tampa para o lado e pendurar a tampa na taça.



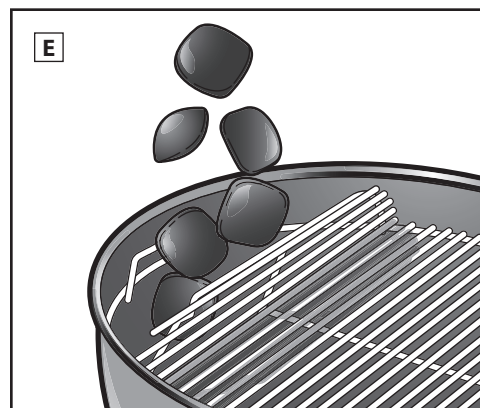
## D Suporte de tampa TUCK-AWAY

O suporte de tampa TUCK-AWAY permite mover facilmente a tampa para o lado para verificar a sua refeição ou para adicionar carvão.



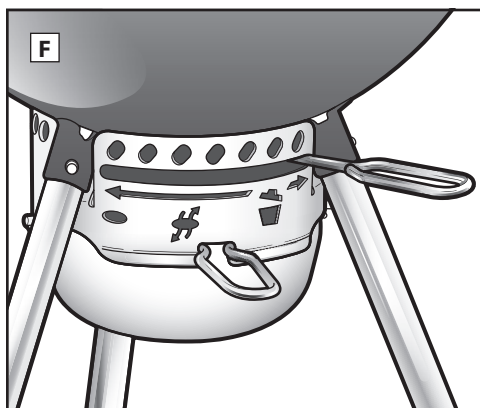
## E Grelha de confeitaria articulada

A grelha articulada tem uma área nos dois lados que levanta para permitir adicionar combustível facilmente.



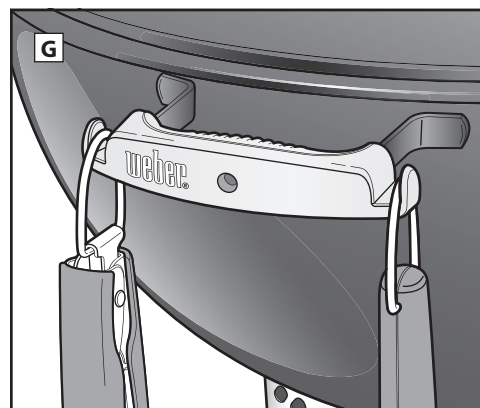
## F Coletor de cinzas de elevada capacidade

O coletor de cinzas de elevada capacidade totalmente fechado impede as cinzas de voarem e destaca-se facilmente para a remoção rápida e limpa de cinzas.



## G Pega com ganchos para utensílios

A pega possui ganchos integrados para ter um local prático para pendurar os utensílios.





## Escolher um local adequado para grelhar

- Utilizar o grelhador apenas no exterior, num local bem ventilado. Não utilizar numa garagem, edifício, passagem coberta entre edifícios ou qualquer outra área fechada.
- Manter sempre o grelhador numa superfície segura e nivelada.
- Não utilizar o grelhador no limite de 150 cm de materiais inflamáveis. Os materiais inflamáveis incluem, mas não estão limitados a, madeira ou deques em madeira tratada, pátios e varandas.

## Escolher a quantidade de carvão a utilizar

A escolha da quantidade de carvão depende do que estiver a grelhar e do tamanho de grelhador. Se estiver a grelhar partes de alimentos pequenas e tenras que demoram menos de 20 minutos, consulte o gráfico *Medição e adição de carvão para calor direto*. Se estiver a grelhar cortes de carne maiores que requerem 20 minutos ou mais tempo para grelhar, ou alimentos delicados, consulte o gráfico *Medição e adição de carvão para calor indireto*. Utilize a chávina de carvão fornecida com o grelhador para medir a quantidade adequada de carvão. Para mais detalhes sobre a diferença entre a confeção direta e indireta, consultar a secção **MÉTODOS DE GRELHAR**.

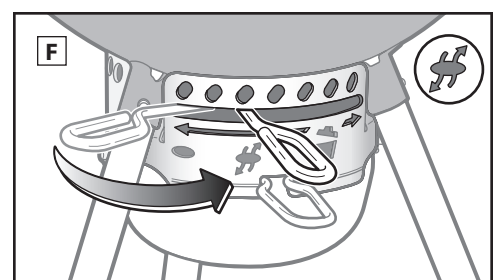
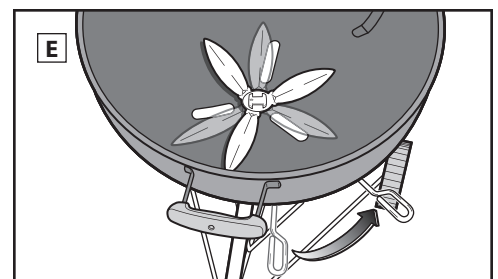
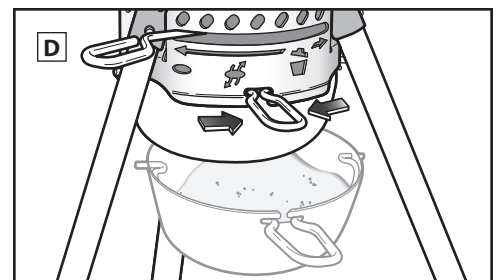
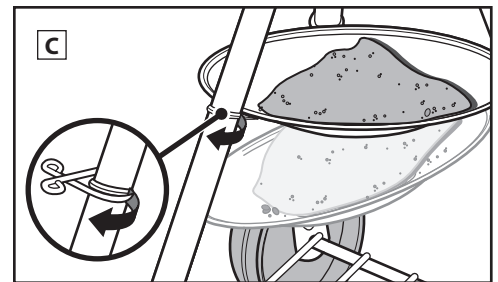
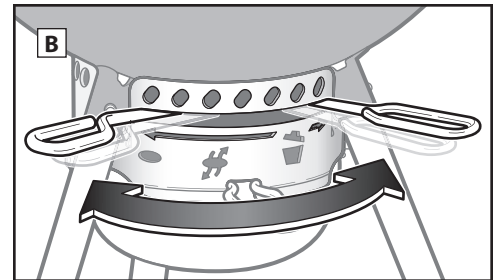
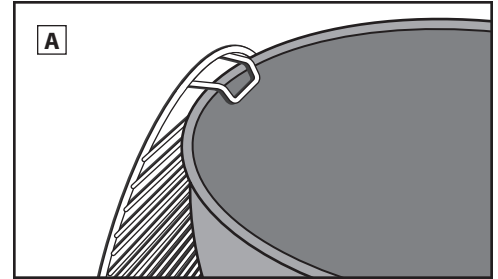
## A primeira vez que grelhar

Recomenda-se que o grelhador seja aquecido e o combustível mantido em brasa, com a tampa, durante, pelo menos, 30 minutos antes de grelhar pela primeira vez.

## Preparar o grelhador para acender

1. Retirar a tampa e colocá-la na parte lateral do grelhador, utilizando o gancho da tampa localizado no interior da tampa ou o suporte de tampa TUCK-AWAY (dependendo do modelo de grelhador).
2. Retirar a grelha de confeção (parte superior) do grelhador. Para ser mais prático, pendurar a grelha de confeção na taça, no painel traseiro ou na estrutura do grelhador pela pega curva (uma característica em alguns dos nossos grelhadores) **(A)**. Se o grelhador tiver a grelha de confeção GOURMET BBQ SYSTEM, retirar em primeiro lugar a área central amovível e, em seguida, toda a grelha de confeção do grelhador.
3. Retirar a grelha de carvão (parte inferior) e limpar as cinzas ou pedaços de carvão usados do fundo da taça. O carvão requer oxigénio para queimar; certifique-se de que não existem obstruções nos orifícios de ventilação. Para grelhadores com um sistema de limpeza ONE-TOUCH, mover a pega para trás e para a frente, para passar as cinzas da parte inferior do grelhador para o coletor de cinzas **(B)**.
4. Se o grelhador tiver um coletor de cinzas padrão, soltar a braçadeira do pé para remover o coletor de cinzas **(C)** e, em seguida, eliminar as cinzas. Se o grelhador tiver um coletor de cinzas de elevada capacidade, apertar a pega do coletor de cinzas para soltá-lo do grelhador **(D)**.
5. Abrir o orifício de ventilação da taça movendo a pega totalmente para a direita **(E)** ou movendo a pega para a posição de aberta **(F)** (dependendo do modelo de grelhador).
6. Colocar a grelha de carvão (parte inferior).

*Observação: As instruções para utilizar fluido de isqueiro foram propositadamente omitidas neste guia de utilização. O fluido de isqueiro é gorduroso e pode transmitir um gosto químico aos alimentos, ao contrário das acendalhas (vendidas separadamente). Se optar pela utilização de fluido de isqueiro, siga as instruções do fabricante e NUNCA adicione fluido de isqueiro a um fogo ardente.*



## Medição e Adição de Carvão para Calor Direto

\*Ao medir o carvão em torrões, use o copo medidor de carvão fornecido com o grelhador.

Diâmetro do grelhador	WEBER Briquetes de carvão	Briquetes de carvão	Carvão em torrões de faia*	Carvão em torrões de madeira misturada*
47 cm	25 briquetes	30 briquetes	1 cup (0,56 kg)	¾ cup
57 cm	30 briquetes	40 briquetes	1 ¾ cups (0,98 kg)	1 ¼ cups
67 cm	45 briquetes	60 briquetes	4 cups (2,24 kg)	2 ¾ cups

## Medição e adição de carvão para calor indireto

\*Ao medir o carvão em torrões, use o copo medidor de carvão fornecido com o grelhador.

Diâmetro do grelhador	WEBER Briquetes de carvão		Briquetes de carvão		Carvão em torrões de faia*		Carvão em torrões de madeira misturada*	
	Briquetes para primeira hora (por lado)	Briquetes para adicionar por cada hora adicional (por lado)	Briquetes para primeira hora (por lado)	Briquetes para adicionar por cada hora adicional (por lado)	Carvão para primeira hora (por lado)	Carvão para adicionar por cada hora adicional (por lado)	Carvão para primeira hora (por lado)	Carvão para adicionar por cada hora adicional (por lado)
47 cm	10 briquetes	4 briquetes	15 briquetes	7 briquetes	½ cup (0,30 kg)	1 punhado	½ cup	1 punhado
57 cm	15 briquetes	4 briquetes	20 briquetes	7 briquetes	½ cup (0,30 kg)	1 punhado	½ cup	1 punhado
67 cm	20 briquetes	6 briquetes	30 briquetes	8 briquetes	¾ cup (0,42 kg)	1 punhado	¾ cup	1 punhado





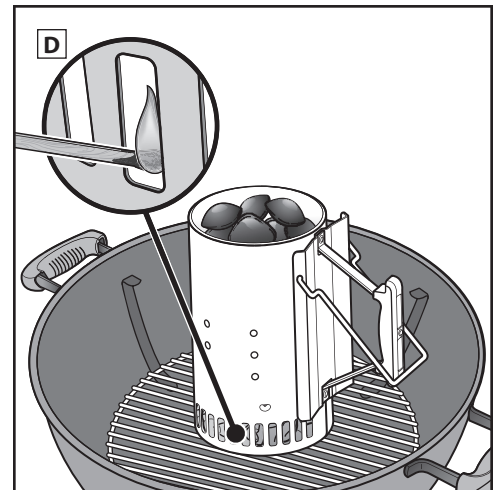
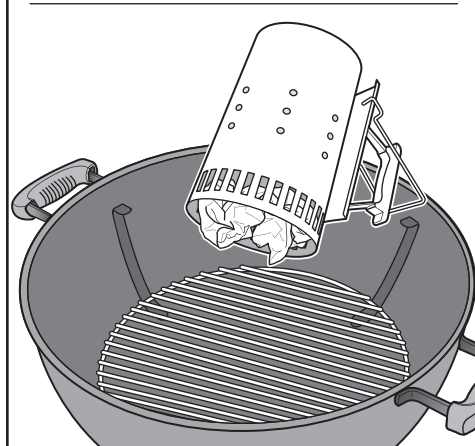
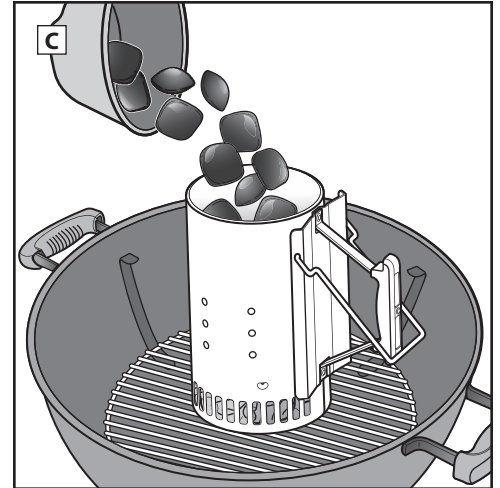
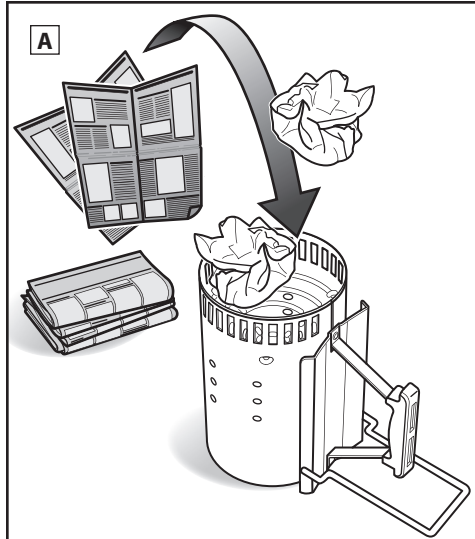
## Acender o carvão com um acendedor de chaminé

A forma mais simples e completa para acender qualquer tipo de carvão é a utilização de um acendedor de chaminé; em particular, o acendedor de chaminé Weber RAPIDFIRE acendalhas (vendido separadamente). Consulte as precauções e advertências incluídas no acendedor de chaminé RAPIDFIRE antes de acender o lume.

1. Colocar algumas folhas de jornal enrolado no fundo do acendedor de chaminé e colocar o acendedor de chaminé na grelha de carvão (A); ou colocar alguns cubos de acendalhas no centro da grelha de carvão e colocar o acendedor de chaminé sobre eles (B).
2. Encher o acendedor de chaminé com carvão (C).
3. Acender os cubos de acendalhas ou jornal através dos orifícios na parte lateral do acendedor de chaminé (D).
4. Manter o acendedor de chaminé no local até que o carvão esteja completamente aceso. O carvão estará completamente aceso quando estiver coberto por uma camada de cinza branca.

*Observação: Os cubos de acendalhas utilizados devem ser completamente consumidos e o carvão deve estar em cinza antes de colocar os alimentos na grelha. Não cozinhar antes de o combustível ter um revestimento de cinzas.*

5. Quando o carvão estiver totalmente aceso, consulte as páginas seguintes para obter instruções sobre como dispor o carvão e começar a cozinhar de acordo com o método de confecção pretendido (método direto ou indireto).

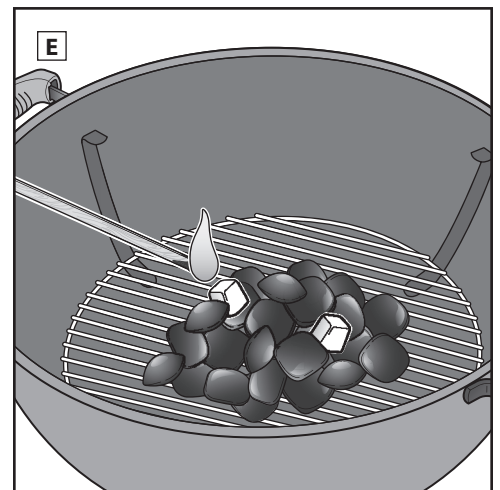
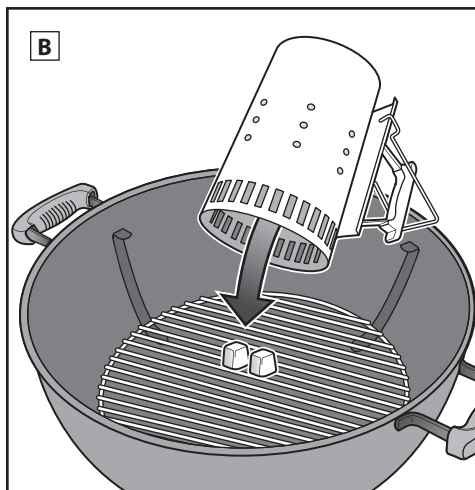


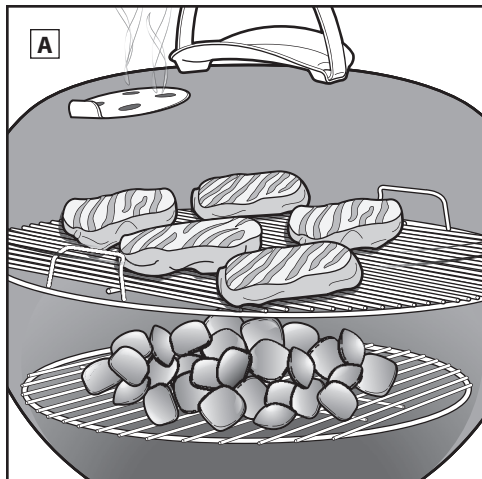
## Acender o carvão com cubos de acendalhas

1. Construir uma pirâmide de carvão no centro da grelha de carvão (em baixo) e inserir dois cubos de acendalhas (vendidos separadamente) na pirâmide (E).
2. Com um fósforo comprido ou um isqueiro, acender os cubos de acendalhas. Os cubos de acendalhas irão então acender o carvão.
3. Aguardar até que o carvão esteja completamente aceso. O carvão estará completamente aceso quando estiver coberto por uma camada de cinza branca.

*Observação: Os cubos de acendalhas utilizados devem ser completamente consumidos e o carvão deve estar em cinza antes de colocar os alimentos na grelha. Não cozinhar antes de o combustível ter um revestimento de cinzas.*

4. Quando o carvão estiver totalmente aceso, consulte as páginas seguintes para obter instruções sobre como dispor o carvão e começar a cozinhar de acordo com o método de confecção pretendido (método direto ou indireto).





## Grelhar com Calor Direto

Utilize o método direto para partes pequenas de alimentos que requerem menos de 20 minutos para cozinhar, como:

- Hambúrgueres
- Bifes
- Carne aos pedaços
- Espetadas
- Pedacos de frango desossado
- Filetes de peixe
- Marisco
- Vegetais às fatias

Com calor direto, o fogo fica imediatamente por baixo dos alimentos (A). Tosta a superfície dos alimentos, desenvolvendo sabores, textura e uma deliciosa caramelização, ao mesmo tempo que cozinha os alimentos até ao centro.

Um fogo direto cria calor radiante e condutor. O calor radiante do carvão cozinha rapidamente a superfície dos alimentos mais próximos. Ao mesmo tempo, o fogo aquece a grelha de confeitura, conduzindo o calor diretamente para a superfície dos alimentos e criando as inconfundíveis e apelativas marcas de grelha.

## Dispor o carvão para calor direto

1. Use sempre luvas para barbecue de acordo com a EN 407, nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior, ao usar o seu grelhador a carvão.

*Observação: O grelhador, incluindo as pegas, o abafador da tampa/orifícios de ventilação da tampa ficam quentes. Utilizar luvas de churrasco ou luvas para evitar queimar as mãos.*

2. Quando o carvão estiver totalmente aceso, espalhá-lo de forma uniforme na grelha de carvão com tenazes compridas (B).
3. Colocar a grelha de confeitura.
4. Colocar a tampa no grelhador.
5. Abrir o abafador da tampa (C).
6. Pré-aquecer a grelha durante 10 a 15 minutos.
7. Quando a grelha de confeitura estiver pré-aquecida, utilizando uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável, limpar a grelha de confeitura (D).

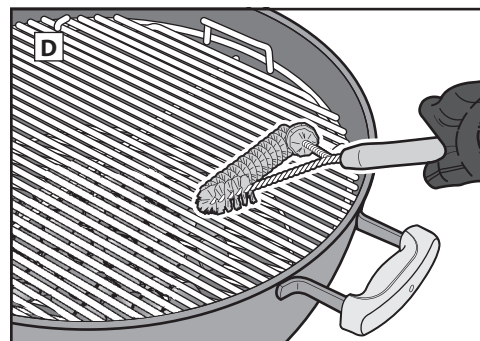
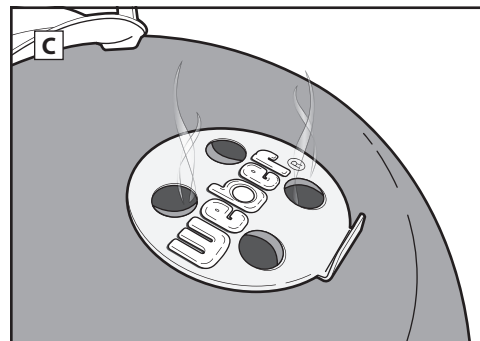
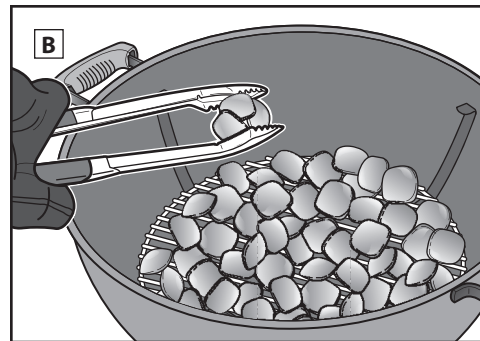
*Observação: Utilizar uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Substituir a escova se forem encontradas algumas cerdas soltas na grelha de confeitura ou na escova.*

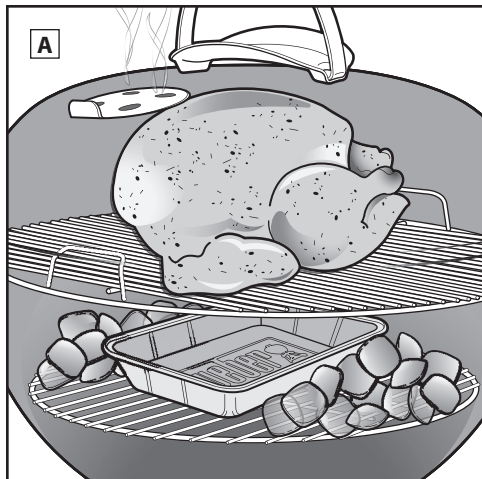
8. Abrir a tampa e colocar o alimento na grelha.
9. Colocar a tampa no grelhador. Consulte a receita para tempos de confeitura recomendados.

*Observação: Ao remover a tampa do grelhador durante a confeitura, levante-a para o lado, em vez de para cima. Levantá-la para cima pode criar sucção, passando cinzas para cima da comida.*

## Quando terminar de cozinhar...

Feche o abafador da tampa e os orifícios de ventilação da tampa para apagar o carvão.





## Dispor o carvão para calor indireto

1. Use sempre luvas para barbecue de acordo com a EN 407, nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior, ao usar o seu grelhador a carvão.

*Observação: O grelhador, incluindo as pegas, o abafador da tampa e os orifícios de ventilação da tampa ficam quentes. Utilizar luvas de churrasco ou luvas para evitar queimar as mãos.*

2. Depois de o carvão estar completamente aceso, com tenazes compridas, dispor o carvão de modo que fique nos dois lados do alimento **(B)**. Posicionar o carvão nas partes laterais da tampa opostas às pegas **(C)**, diretamente na grelha de carvão ou nos trilhos para carvão ou CHAR-BASKETS se estiverem a ser utilizados. Uma caçarola para pingos pode ser colocada entre o carvão para recolher pingos.

### UTILIZAR TRILHOS PARA CARVÃO:

Alinhar a grelha de carvão de modo que os fios de aço passem pela tampa, de pega a pega. Em seguida, posicionar os trilhos para carvão de forma que fiquem enganchados nos fios exteriores retos da grelha de carvão. A parte frontal dos trilhos para carvão deve deslizar sobre o quarto fio da grelha de carvão e encaixar no lugar **(D)**.

3. Colocar a grelha de confeção.
4. Colocar a tampa no grelhador. Se o grelhador tiver um termómetro, posicionar sempre a tampa de forma que o termómetro não fique acima do carvão, onde ficaria exposto a calor direto **(E)**.
5. Abrir o abafador da tampa.
6. Pré-aquecer a grelha durante 10 a 15 minutos.
7. Quando a grelha de confeção estiver pré-aquecida, utilizando uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável, limpar a grelha de confeção.

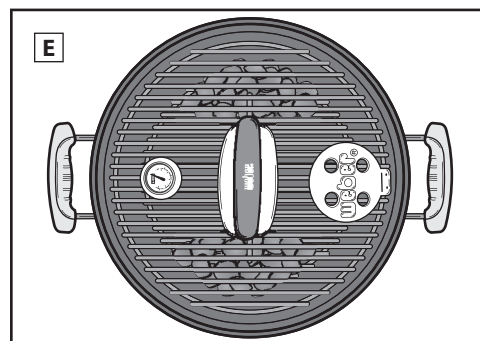
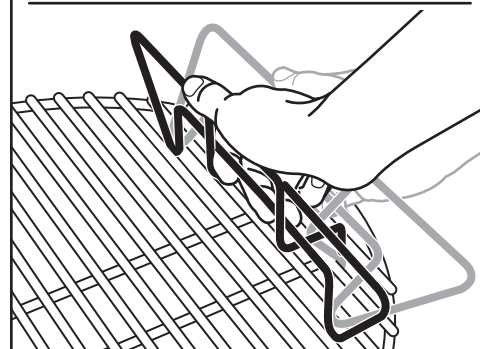
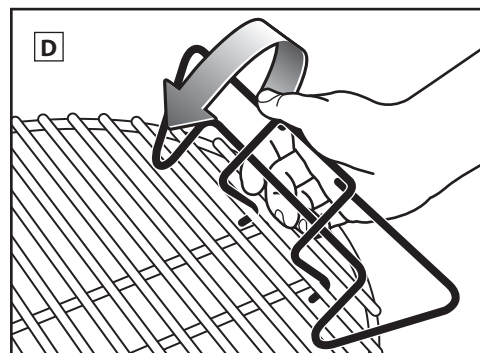
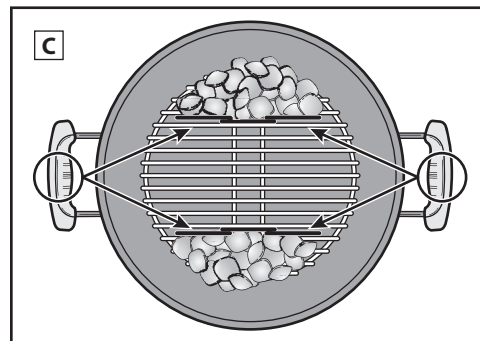
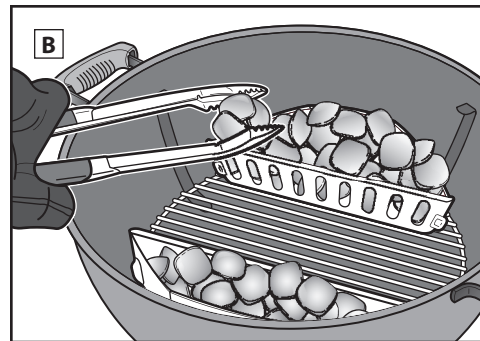
*Observação: Utilizar uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Substituir a escova se forem encontradas algumas cerdas soltas na grelha de confeção ou na escova.*

8. Abrir a tampa e colocar o alimento na grelha.
9. Colocar a tampa no grelhador. Consulte a receita para tempos de confeção recomendados.

*Observação: Ao remover a tampa do grelhador durante a confeção, levante-a para o lado, em vez de para cima. Levantá-la para cima pode criar sucção, passando cinzas para cima da comida.*

### Quando terminar de cozinhar...

Feché o abafador da tampa e os orifícios de ventilação da tampa para apagar o carvão.



## Grelhar com calor indireto

Utilize o método indireto para cortes maiores de carne que requerem 20 minutos ou mais para grelhar, ou para alimentos tão delicados que a exposição direta ao calor iria secá-los ou queimá-los, como:

- Assados
- Pedacos de aves com osso
- Peixe inteiro
- Filetes de peixe delicados
- Frangos inteiros
- Perus
- Costeletas

O calor indireto também pode ser utilizado para o acabamento de alimentos mais grossos ou cortes com osso que foram tostados ou dourados primeiro em calor direto.

**Com calor indireto, o calor está nos dois lados da grelha ou só num lado da grelha. Os alimentos são colocados na parte apagada na grelha de confeção **(A)**.**

O calor radiante e o calor condutor continuam a ser fatores, mas não são tão intensos durante a confeção indireta. No entanto, se a tampa do grelhador estiver fechada, como deverá estar, é gerado outro tipo de calor: o calor por convexão. O calor sobe, reflete-se na tampa e nas superfícies interiores do grelhador, e circula para cozinhar lentamente os alimentos, de forma uniforme em todos os lados.

O calor por convexão não tosta a superfície da comida da mesma forma que o calor radiante e condutor. Cozinha mais suavemente até ao centro, como o calor num forno.



## Usar luvas

Use sempre luvas para barbecue de acordo com a EN 407, nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior, ao usar o seu grelhador a carvão. Os orifícios de ventilação, os abafadores, as pegas e a taça irão aquecer durante o processo de confeção; por isso, certifique-se de que mantém as mãos e os antebraços protegidos.

## Não utilizar fluido de isqueiro

Evitar a utilização de fluido de isqueiro, uma vez que pode conferir um sabor químico ao alimento. Os acendedores de chaminé (vendidos separadamente) e os cubos de acendalhas (vendidos separadamente) são uma forma muito mais limpa e eficaz de acender o carvão.

## Pré-aquecer o grelhador

O pré-aquecimento do grelhador com a tampa fechada por 10 a 15 minutos prepara a grelha de confeção. Com todo o carvão em brasa, a temperatura sob a tampa deve atingir os 260 °C. O calor solta quaisquer pedaços de alimentos presos na grelha, o que facilita a respetiva remoção com uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Pré-aquecer o grelhador aquece a grelha o suficiente para tostar corretamente e também ajuda a evitar que os alimentos fiquem colados à grelha.

*Observação: Utilizar uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Substituir a escova se forem encontradas algumas cerdas soltas na grelha de confeção ou na escova.*

## Untar a comida e não a grelha

O óleo evita que os alimentos fiquem presos e também adiciona sabor e sucos. Passar uma escova com óleo ou vaporizar alimentos com óleo funciona melhor do que pincelar a grelha com óleo.

## Manter o ar a fluir

Um fogo de carvão precisa de ar. A tampa deve estar fechada, tanto quanto possível, mas o abafador da tampa e o orifício de ventilação da taça devem ser mantidos abertos. Retirar as cinzas no fundo do grelhador regularmente para evitar que bloqueiem os orifícios de ventilação.

## Colocar uma tampa no grelhador

Por quatro razões importantes, a tampa deve estar fechada, tanto quanto possível.

1. Mantém a grelha quente o suficiente para tostar os alimentos.
2. Acelera o tempo de confeção e evita que os alimentos sequem.
3. Retém os fumos que se desenvolvem quando a gordura e os sucos se vaporizam no grelhador.
4. Evita reacendimentos, limitando o oxigénio.

## Domar a chama

Os reacendimentos acontecem, o que é bom, porque tostam a superfície do que se está a grelhar; no entanto, muitos reacendimentos podem queimar os alimentos. Manter a tampa colocada, tanto quanto possível. Este procedimento limita a quantidade de oxigénio dentro do grelhador, o que ajudará a apagar quaisquer reacendimentos. Se a as chamas ficarem fora de controlo, mova os alimentos para fogo indireto temporariamente, até que as chamas sejam reduzidas.

## Vigiar o tempo e a temperatura

Se estiver a grelhar num clima mais frio ou numa altitude mais elevada, os tempos de confeção serão mais longos. Se a o vento for forte, irá aumentar a temperatura de um grelhador a carvão; por isso, fique sempre perto do grelhador e mantenha a tampa colocada o máximo possível para que o calor não escape.

## Congelados ou frescos

Se estiver a grelhar alimentos congelados ou frescos, siga as orientações de segurança na embalagem e cozinhe sempre com a temperatura interior recomendada. Os alimentos congelados demoram mais tempo a grelhar e podem precisar de mais adição de combustível, dependendo do tipo de alimento.

## Manter o grelhador limpo

Siga algumas instruções básicas de manutenção para manter o grelhador com bom aspeto e a grelhar melhor durante os próximos anos!

- Para um fluxo de ar adequado e grelhar melhor, retire as cinzas acumuladas e o carvão usado do fundo da taça e do coletor de cinzas antes da utilização. Certifique-se antes de que o carvão está totalmente apagado e que o grelhador arrefeceu.
- Poderá observar flocos “semelhantes a pintura” no interior da tampa. Durante a utilização, gorduras e vapores de fumo oxidam lentamente em carbono e ficam depositados no interior da tampa. Escove a gordura carbonizada no interior da tampa com uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Para minimizar ainda mais a acumulação, a parte interior da tampa pode ser limpa com uma toalha de papel após a confeção, enquanto o grelhador ainda está morno (não quente).
- Se o grelhador estiver sujeito a um ambiente particularmente severo, deve limpar a parte exterior com mais frequência. A chuva ácida, produtos químicos, a água e o sal podem provocar ferrugem na superfície. A Weber recomenda a limpeza do exterior do grelhador com água morna e sabão. Prosseguir com enxaguamento e secagem completa.
- Não utilizar objetos pontiagudos ou produtos abrasivos para limpar as superfícies do grelhador.



Os tempos de confeção para carne de vaca e borrego usam a definição de cozimento médio do Departamento da Agricultura dos Estados Unidos, salvo indicação em contrário. Os cortes, espessuras, pesos e tempos para grelhar são fornecidos como orientações. Fatores como altitude, vento e temperatura exterior podem afetar os tempos de confeção.

Visite [www.weber.com](http://www.weber.com) para obter receitas e sugestões para grelhar.

	Espessura/Peso	Tempo total aproximado para grelhar	
CARNE VERMELHA	<b>Bife:</b> Bifes, lombo de vaca, costeletas e filete mignon	2 cm de espessura 2,5 cm de espessura 5 cm de espessura	<b>4 a 6 minutos</b> calor direto alto <b>6 a 8 minutos</b> calor direto alto <b>14 a 18 minutos</b> alourar 6 a 8 minutos em calor direto alto, e grelhar 8 a 10 minutos em calor indireto alto
	<b>Bife de flanco</b>	0,7 a 1 kg, 2 cm de espessura	<b>8 a 10 minutos</b> calor direto médio
	<b>Pastel de carne moída</b>	2 cm de espessura	<b>8 a 10 minutos</b> calor direto médio
	<b>Lombo</b>	1,4 a 1,8 kg	<b>45 a 60 minutos</b> 15 minutos em calor direto médio, e grelhar 30 a 45 minutos em calor indireto médio
	<b>Salsicha Bratwurst: fresca</b>	85 g	<b>20 a 25 minutos</b> calor direto brando
PORCO	<b>Costeleta:</b> desossada ou com osso	2 cm de espessura 3 a 4 cm de espessura	<b>6 a 8 minutos</b> calor direto elevado <b>10 a 12 minutos</b> alourar 6 minutos em calor direto alto, e grelhar 4 a 6 minutos em calor indireto elevado
	<b>Costeletas:</b> entrecosto	1,4 a 1,8 kg	<b>1½ a 2 horas</b> calor indireto médio
	<b>Costeletas:</b> à moda do campo, com osso	1,4 a 1,8 kg	<b>1½ a 2 horas</b> calor indireto médio
	<b>Lombo</b>	0,5 kg	<b>30 minutos</b> alourar 5 minutos em calor direto alto, e grelhar 25 minutos em calor indireto médio
	<b>Peito de frango:</b> desossado, sem pele	170 a 227 g	<b>8 a 12 minutos</b> calor direto médio
AVES	<b>Coxa de frango:</b> desossado, sem pele	113 g	<b>8 a 10 minutos</b> calor direto médio
	<b>Pedaços de frango:</b> com osso, variados	85 a 170 g	<b>36 a 40 minutos</b> 6 a 10 minutos em calor direto brando, 30 minutos em calor indireto médio
	<b>Frango:</b> inteiro	1,8 a 2,25 kg	<b>1 a 1¼ horas</b> calor indireto médio
	<b>Galinha-anã</b>	0,7 a 0,9 kg	<b>60 a 70 minutos</b> calor indireto médio
	<b>Peru:</b> inteiro, não recheado	4,5 a 5,5 kg	<b>2 a 2½ horas</b> calor indireto médio
FRUTOS DO MAR	<b>Peixe, filete ou bife:</b> alabote do Atlântico, pargo, salmão, robalo, peixe-espada, atum	0,6 a 1,25 cm de espessura 2,5 a 3 cm de espessura	<b>3 a 5 minutos</b> calor direto médio <b>10 a 12 minutos</b> calor direto médio
	<b>Peixe:</b> inteiro	0,5 kg 1,4 kg	<b>15 a 20 minutos</b> calor indireto médio <b>30 a 45 minutos</b> calor indireto médio
	<b>Camarão</b>	14 g	<b>2 a 4 minutos</b> calor direto alto
	<b>Espargo</b>	1,25 cm	<b>6 a 8 minutos</b> calor direto médio
	<b>Milho</b>	com casca descascado	<b>25 a 30 minutos</b> calor direto médio <b>10 a 15 minutos</b> calor direto médio
VEGETAIS	<b>Cogumelo</b>	japonês ou jovem portobello	<b>8 a 10 minutos</b> calor direto médio <b>10 a 15 minutos</b> calor direto médio
	<b>Cebola</b>	cortada ao meio fatias de 1,25 cm	<b>35 a 40 minutos</b> calor indireto médio <b>8 a 12 minutos</b> calor direto médio
	<b>Batata</b>	inteira rodela de 1,25 cm	<b>45 a 60 minutos</b> calor indireto médio <b>9 a 11 minutos</b> escaldar 3 minutos, e grelhar 6 a 8 minutos em calor direto médio

Certifique-se de que os alimentos cabem no grelhador quando a tampa está para baixo, deixando aproximadamente 2,5 cm de distância entre os alimentos e a tampa.

## Dicas para cozinhar

- Grelhar bifes, filetes de peixe, pedaços de frango desossados e vegetais utilizando o método direto para o tempo indicado no gráfico (ou para o cozimento desejado) virando os alimentos uma vez, a meio do tempo de confeção.
- Grelhar assados, aves inteiras, partes de aves com osso, peixe inteiro, e os cortes mais grossos, utilizando o método indireto para o tempo indicado no gráfico (ou até que um termómetro de leitura instantânea registre a temperatura interior pretendida).
- Antes de trincar, permita que assados, cortes maiores de carne, costeletas e bifes grossos repousem durante 5 a 10 minutos após a confeção. A temperatura interna da carne vai subir 5 a 10 graus, durante este tempo.
- Para um sabor adicional a grelhado, adicionar lascas ou pedaços de madeira dura (embebidos em água durante, pelo menos, 30 minutos, e escorridos) ou ervas frescas humedecidas, como alecrim, tomilho, ou folhas de louro. Colocar a madeira molhada ou as ervas diretamente sobre as brasas, pouco antes de começar a cozinhar.
- Descongelar os alimentos antes de grelhar. Caso contrário, deixar cozinhar por mais tempo, se estiver a cozinhar alimentos congelados.

## Dicas de segurança dos alimentos

- Não descongelar carne, peixe ou frango à temperatura ambiente. Descongelar no frigorífico.
- Lavar bem as mãos com água quente e sabonete antes de iniciar qualquer preparação de refeições e depois de manusear carne, peixe e aves frescos.
- Nunca colocar alimentos cozinhados num prato onde estiverem alimentos crus.
- Lavar todos os pratos e utensílios de cozinha que entraram em contacto com carnes ou peixes crus, com água quente e detergente, e enxaguar.



## INTERNATIONAL DEALERS

### AUSTRIA

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

### BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl  
+32 15 28 30 90  
service-be@weber.com

### CHILE

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

### CZECH REPUBLIC

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

### DENMARK

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

### FRANCE

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

### GERMANY

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

### ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

### INDIA

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

### ISRAEL

D&S Imports  
+972 392 41119  
info@weber.co.il

### ITALY

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

### NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.  
+31 202 623 978  
service-nl@weber.com

### POLAND

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

### RUSSIA

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

### SOUTH AFRICA

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

### SPAIN

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

### SWITZERLAND

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

### UNITED ARAB EMIRATES

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

### UNITED KINGDOM

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

### USA

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

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

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

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC  
www.weber.com

© 2019 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,  
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.



