



EN

## CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE

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

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

FR

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

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

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

DE

## GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLEGRILL

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

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



57882

08/15/14



## SICUREZZA

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

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

### PERICOLI

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

### AVVERTENZE

- ⚠ Non usare il barbecue a meno che tutti i componenti non siano nella giusta posizione. Questo barbecue deve essere montato correttamente seguendo le apposite istruzioni. Un montaggio improprio può comportare pericoli.
- ⚠ Mai usare il barbecue senza il raccogliitore 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.
- ⚠ Usare guanti o manopole da barbecue termoisolanti durante la cottura, quando si regolano le feritoie di aerazione o la valvola di tiraggio, si aggiunge carbonella o si maneggia il termometro o il coperchio.
- ⚠ Usare utensili appropriati, con impugnature lunghe e termoisolanti.
- ⚠ Collocare sempre la carbonella sull'apposita griglia (quella inferiore). Non collocare carbonella direttamente sul fondo del braciere.
- ⚠ Non appoggiarsi all'estremità del tavolo né sovraccaricarlo.

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



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

### PRECAUZIONI

- ⚠ Non usare acqua per tenere sotto controllo fiammate o per estinguere la carbonella.
- ⚠ Rivestendo il braciere di fogli in alluminio si ostruisce il flusso dell'aria. Usare invece una coppa adatta per raccogliere i succhi che sciolano dalla carne quando si cuoce con il metodo indiretto.
- ⚠ Controllare periodicamente se le spazzole per le griglie perdono setole o presentano 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 Weber-Stephen Products LLC, con sede in 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266, USA (di seguito "Weber") è orgogliosa di offrirvi un prodotto sicuro, resistente e affidabile.

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

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

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

### **GARANZIA VOLONTARIA WEBER**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Griglie di cottura e per carbone: 2 anni, contro perforazione da ruggine o bruciature passanti
Sistema di pulizia One-Touch™: 5 anni, contro perforazione da ruggine o bruciature passanti
Braciere, coperchio e anello centrale: 10 anni, contro perforazione da ruggine o bruciature passanti
Componenti in plastica: 5 anni, ad esclusione di sbiadimento o decolorazioni
Tutti gli altri componenti: 2 anni

### **ESCLUSIONI DI GARANZIA**

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

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

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

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

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

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

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

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



## SISTEMA DI COTTURA

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

### **A** Braciere e coperchio

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

### **B** Valvola di tiraggio e feritoie di aerazione

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

### **C** Griglia di cottura

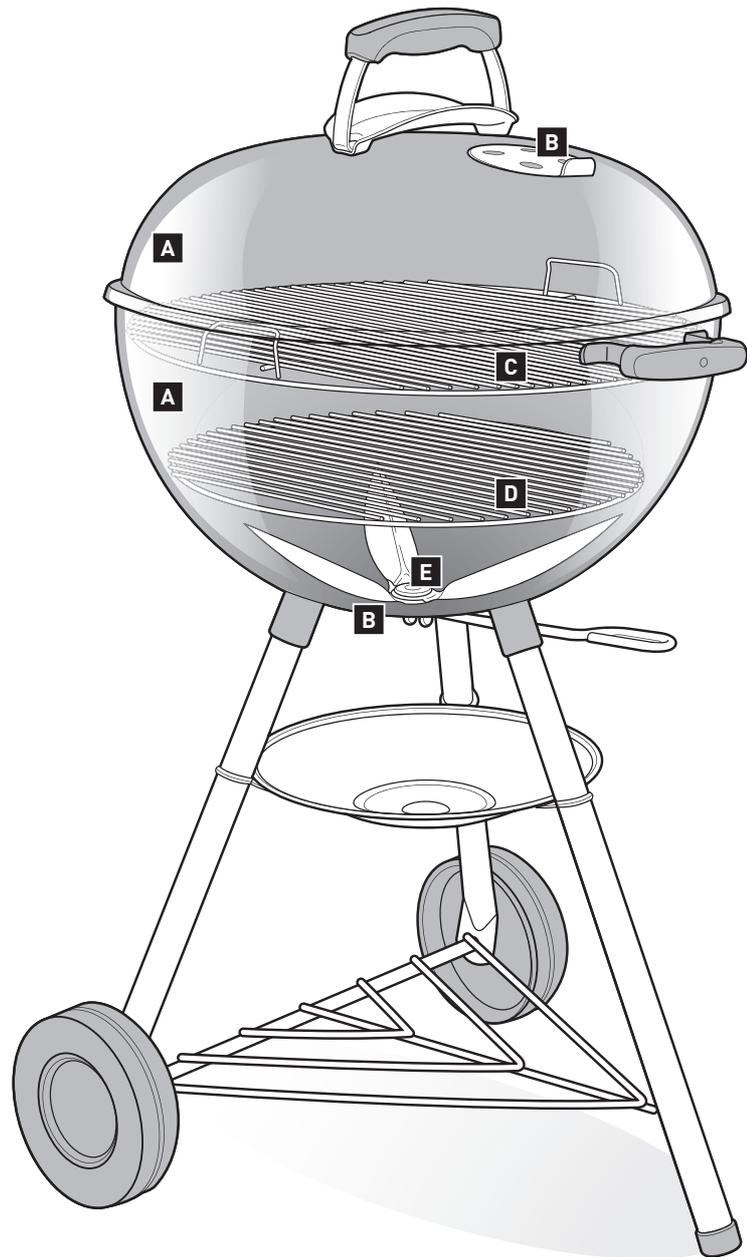
È costruita in robusto acciaio placcato e offre un'ampia area su cui disporre gli alimenti da cuocere.

### **D** Griglia per la carbonella

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

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

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





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

## A Gourmet BBQ System™

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

## B Termometro incorporato

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

## C Gancio del coperchio

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

## D Supporto coperchio Tuck-Away™

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

## E Griglia di cottura a cerniera

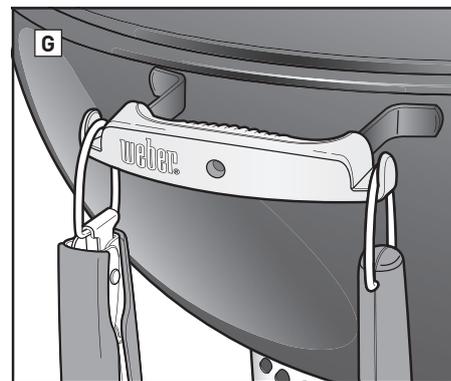
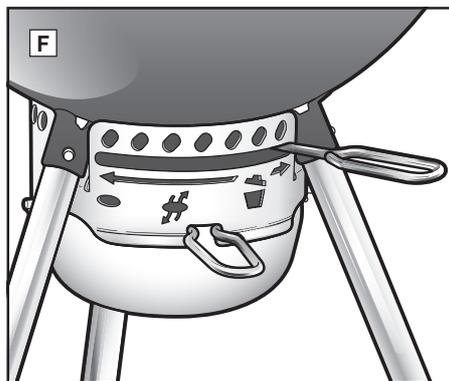
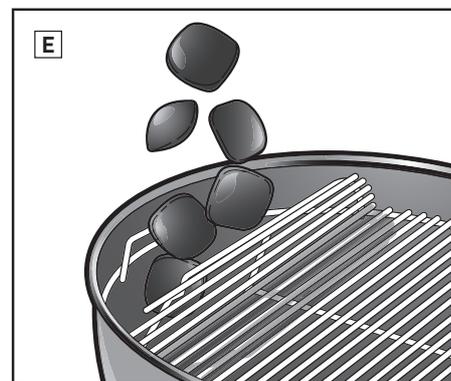
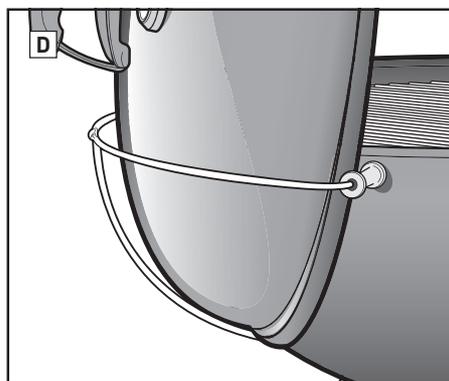
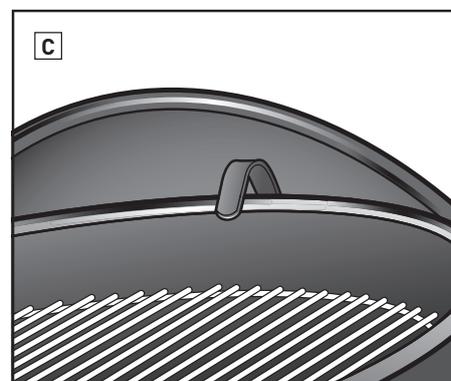
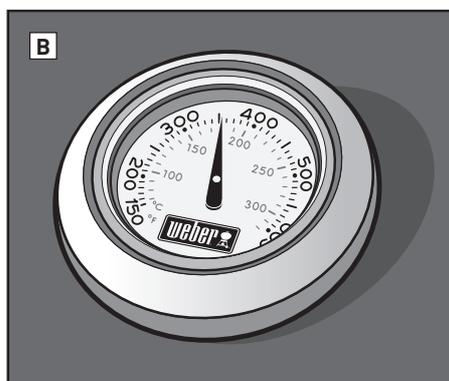
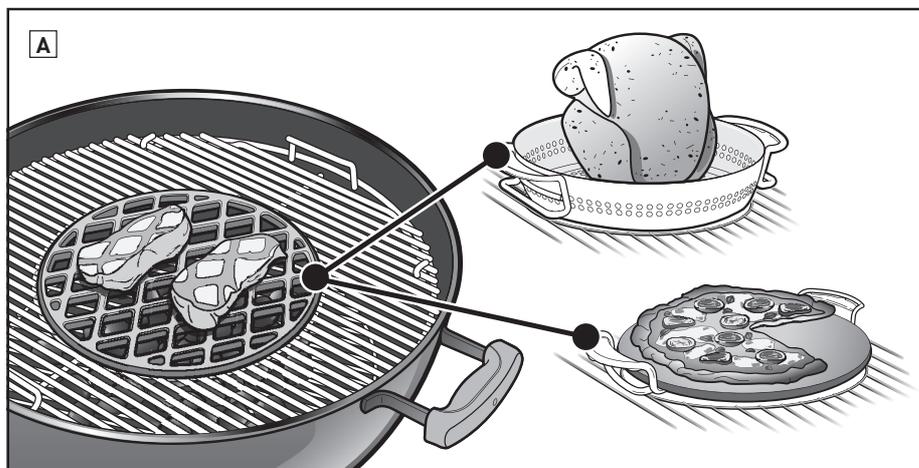
Questa griglia ha un'area su entrambi i lati che può essere sollevata per consentire di aggiungere facilmente bricchetti di carbonella.

## F Raccoglitore 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 pati, verande e pavimenti in legno.

### Stabilire la quantità di carbonella da usare

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

### Primo uso in assoluto del barbecue

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

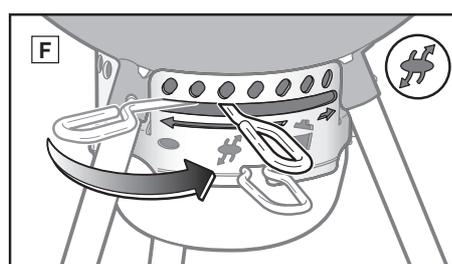
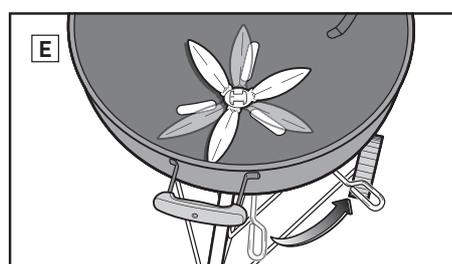
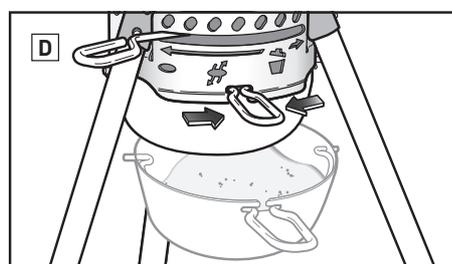
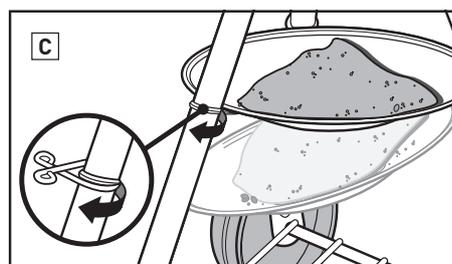
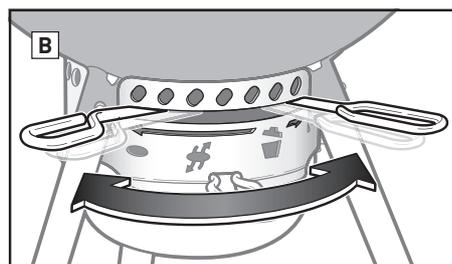
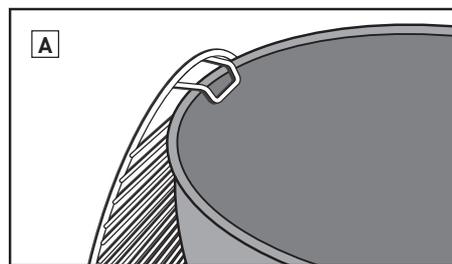
### Preparazione del barbecue all'accensione

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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



## Accensione della carbonella mediante ciminiera

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

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

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

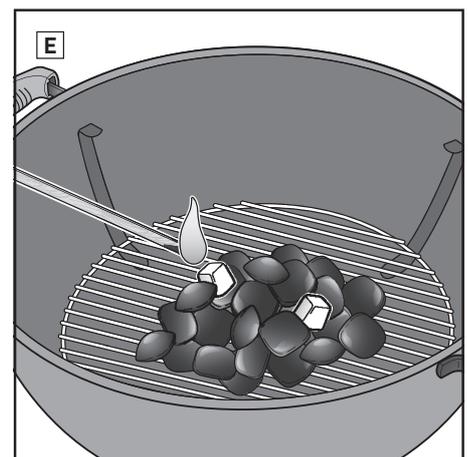
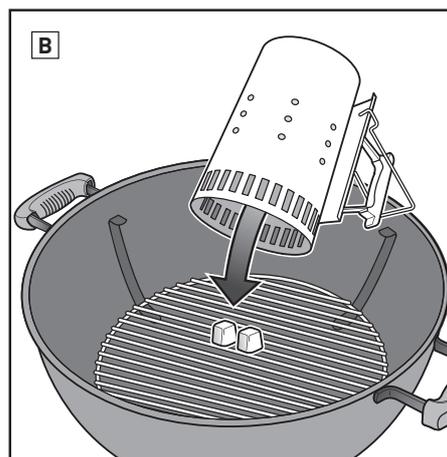
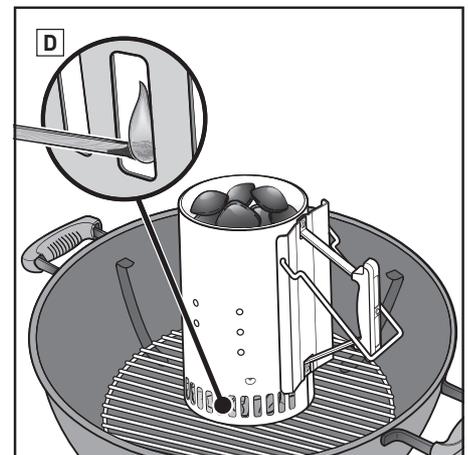
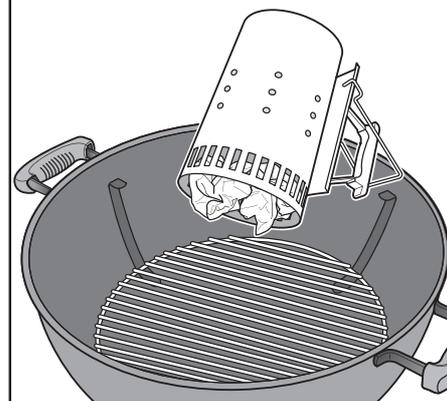
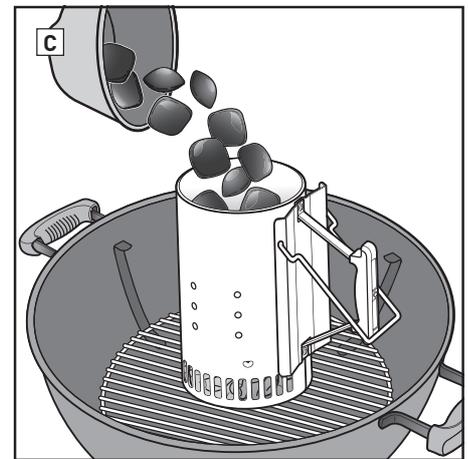
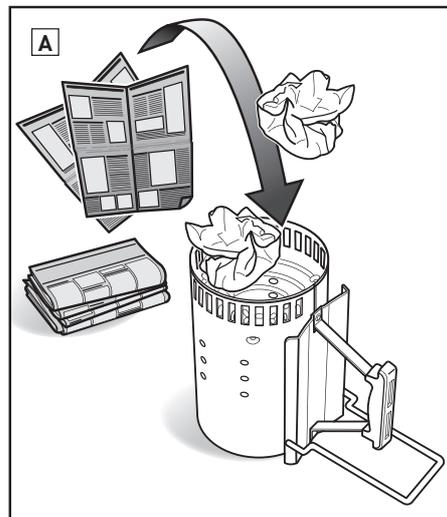
5. Quando la carbonella arde per intero, passare alle pagine seguenti per istruzioni su come disporla e iniziare la cottura secondo il metodo preferito (cottura diretta o indiretta).

## Accensione della carbonella mediante cubetti accendi-fuoco

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

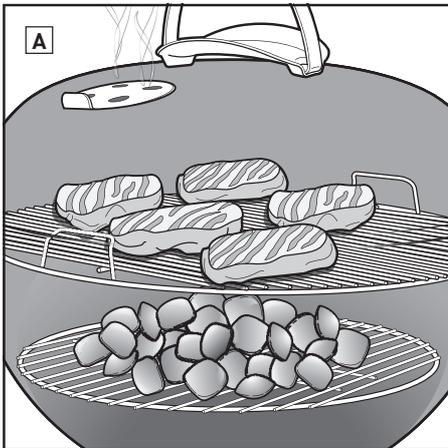
*NOTA. Prima di collocare gli alimenti sulla griglia, accertarsi che i cubetti accendi-fuoco siano completamente consumati e che la carbonella sia ricoperta completamente da uno strato di cenere. Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.*

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





## METODI DI COTTURA ALLA GRIGLIA



### 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
- Bracioline
- 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. Indossare guanti o manopole da barbecue.

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

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

3. Riposizionare la griglia di cottura.

4. Chiudere il coperchio del barbecue.

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

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

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

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

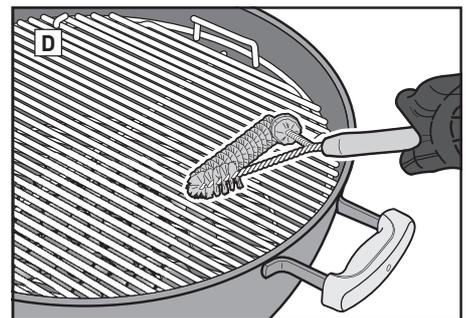
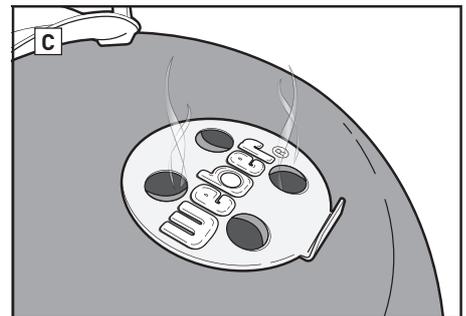
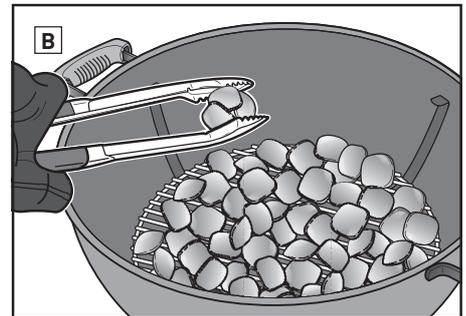
8. Aprire il coperchio e collocare gli alimenti sulla griglia.

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

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

#### Al termine della cottura...

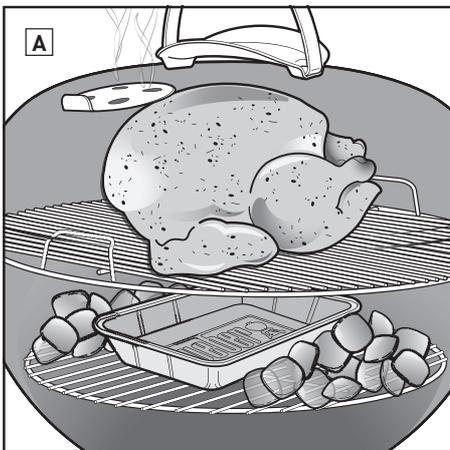
Chiudere la valvola di tiraggio sul coperchio e le feritoie di aerazione sul braciere per estinguere la carbonella.



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

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

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



## 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 disidraterebbe o li bruciaccherebbe, come:

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

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

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

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

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

## Disposizione della carbonella per la cottura indiretta

1. Indossare guanti o manopole da barbecue.

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

2. Quando la carbonella arde, distribuirla mediante molle con impugnature lunghe sull'uno o sull'altro lato degli alimenti (B); posizionarla sui lati del braciere opposti ai manici (C), direttamente sulla griglia o su apposite guide oppure sui Char-Baskets™ se questi ultimi vengono utilizzati. Tra la carbonella si può collocare un'apposita coppa per raccogliere i succhi che sciolano.

### 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 spazzola si staccano setole.

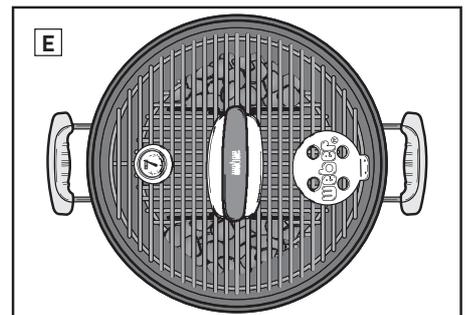
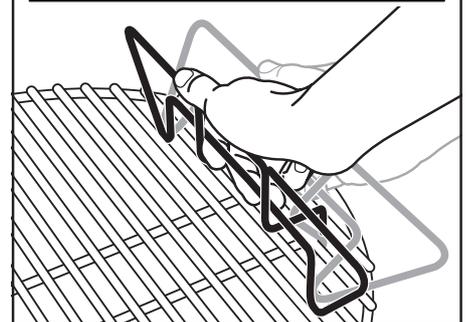
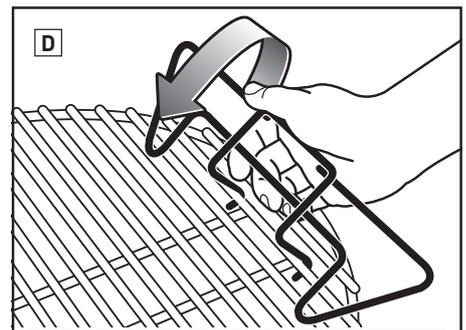
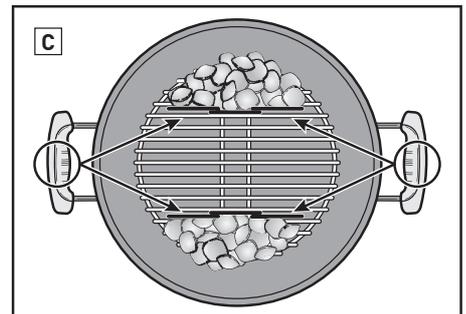
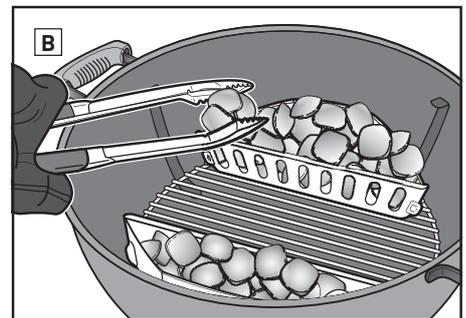
8. Aprire il coperchio e collocare gli alimenti sulla griglia.

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.



## Misurazione e aggiunta di carbonella per la cottura indiretta

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

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



## SUGGERIMENTI E INDICAZIONI PER LA COTTURA ALLA GRIGLIA

### Usare guanti

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

### Non utilizzare fluido combustibile

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

### Preriscaldare il barbecue

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

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

### Ungergli 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 ungerla 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	
CARNI DI MANZO	<b>Bistecca:</b> New York strip, Porterhouse, costata, T-Bone e filetto	2 cm 2,5 cm 5 cm	<b>4 - 6 minuti</b> cottura diretta ad alta temperatura <b>6 - 8 minuti</b> cottura diretta ad alta temperatura <b>14 - 18 minuti</b> 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	<b>8 - 10 minuti</b> cottura diretta a temperatura media
	<b>Medaglioni di carne tritata</b>	2 cm	<b>8 - 10 minuti</b> cottura diretta a temperatura media
	<b>Filetto</b>	1,4 - 1,8 kg	<b>45 - 60 minuti</b> 15 minuti di cottura diretta a temperatura media, seguiti da 30 - 45 minuti di cottura indiretta a temperatura media
	<b>Salsiccia:</b> fresca	rocco da 85 grammi	<b>20 - 25 minuti</b> cottura diretta a bassa temperatura
MAIALE	<b>Braciola:</b> disossata o con l'osso	2 cm 3 - 4 cm	<b>6 - 8 minuti</b> cottura diretta ad alta temperatura <b>10 - 12 minuti</b> 6 minuti di cottura diretta ad alta temperatura, seguiti da 4 - 6 minuti di cottura indiretta ad alta temperatura
	<b>Costolette:</b> costine	1,4 - 1,8 kg	<b>1½ - 2 ore</b> di cottura indiretta a temperatura media
	<b>Costolette:</b> lombata	1,4 - 1,8 kg	<b>1½ - 2 ore</b> di cottura indiretta a temperatura media
	<b>Filetto</b>	0,5 kg	<b>30 minuti</b> 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	<b>8 - 12 minuti</b> di cottura diretta a temperatura media
POLLAME	<b>Cosce di pollo:</b> disossate, senza pelle	113 grammi	<b>8 - 10 minuti</b> di cottura diretta a temperatura media
	<b>Pezzi di pollo:</b> con l'osso, assortiti	85 - 170 grammi	<b>36 - 40 minuti</b> 6 - 10 minuti di cottura diretta a bassa temperatura, seguiti da 30 minuti di cottura indiretta a temperatura media
	<b>Pollo:</b> intero	1,8 - 2,25 kg	<b>1 - 1¼ ore</b> di cottura indiretta a temperatura media
	<b>Pollastro</b>	0,7 - 0,9 kg	<b>60 - 70 minuti</b> di cottura indiretta a temperatura media
	<b>Tacchino:</b> intero, non ripieno	4,5 - 5,5 kg	<b>2 - 2½ ore</b> 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	<b>3 - 5 minuti</b> di cottura diretta a temperatura media <b>10 - 12 minuti</b> di cottura diretta a temperatura media
PRODOTTI ITTICI	<b>Pesce:</b> intero	0,5 kg 1,4 kg	<b>15 - 20 minuti</b> di cottura indiretta a temperatura media <b>30 - 45 minuti</b> di cottura indiretta a temperatura media
	<b>Gamberoni</b>	14 grammi	<b>2 - 4 minuti</b> di cottura diretta ad alta temperatura
	<b>Asparago</b>	1,25 cm di diametro	<b>6 - 8 minuti</b> di cottura diretta a temperatura media
ORTAGGI	<b>Pannocchia</b>	con il cartoccio senza cartoccio	<b>25 - 30 minuti</b> di cottura diretta a temperatura media <b>10 - 15 minuti</b> di cottura diretta a temperatura media
	<b>Funghi</b>	shiitake o champignon	<b>8 - 10 minuti</b> di cottura diretta a temperatura media
		portobello	<b>10 - 15 minuti</b> di cottura diretta a temperatura media
	<b>Cipolla</b>	tagliata a metà	<b>35 - 40 minuti</b> di cottura indiretta a temperatura media
		fettine di 1,25 cm	<b>8 - 12 minuti</b> di cottura diretta a temperatura media
	<b>Patata</b>	intera	<b>45 - 60 minuti</b> di cottura indiretta a temperatura media
		fettine di 1,25 cm	<b>9 - 11 minuti</b> 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, braciola 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.