

E-315w • E-415w

EP-335w • EP-435w • SP-335w • SP-435w

## Manuale utente Barbecue a gas GPL

Conservare questo Manuale utente per riferimento futuro, leggerlo attentamente e, in caso di domande, contattarci.

### REGISTRATI OGGI STESSO

Siamo lieti di darti il benvenuto nel meraviglioso mondo di Weber. Registrati e accedi alle divertenti e coinvolgenti informazioni di WEBER, tra cui utili consigli e suggerimenti che ti consentiranno di ottenere il massimo dal tuo barbecue.

### Importanti informazioni sulla sicurezza

Avvisi di **PERICOLO**, **AVVERTENZA** e **ATTENZIONE** sono utilizzati in tutto il presente Manuale utente per evidenziare informazioni critiche e importanti. Leggere gli avvisi e attenersi alle indicazioni per un uso sicuro del barbecue e prevenire danni alle cose. Gli avvisi sono definiti di seguito.

⚠ **PERICOLO:** indica una situazione pericolosa che, se non evitata, *causerà morte o gravi lesioni.*

⚠ **AVVERTENZA:** indica una situazione pericolosa che, se non evitata, *potrebbe causare morte o gravi lesioni.*

⚠ **ATTENZIONE:** indica una situazione pericolosa che, se non evitata, *potrebbe causare lievi o moderate lesioni.*

UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO.

LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE QUESTO APPARECCHIO (BARBECUE).

AVVISO PER L'INSTALLATORE: queste istruzioni devono essere consegnate al consumatore.

AVVISO PER IL CONSUMATORE: conservare queste istruzioni per riferimento futuro.



#### CARATTERISTICHE DI QUESTO BARBECUE

Per accedere a informazioni complete per l'utente, scansionare il codice QR e inserire

il numero di serie, oppure visitare la pagina web [weber.com/literature-online](http://weber.com/literature-online)

#### ⚠ PERICOLO

Se si sente odore di gas:

- Scollegare l'alimentazione del gas all'apparecchio (barbecue).
- Estinguere eventuali fiamme libere.
- Aprire il coperchio.
- Se si continua ad avvertire odore di gas, tenersi a distanza dall'apparecchio (barbecue) e contattare immediatamente il proprio fornitore del gas o i Vigili del Fuoco.

#### ⚠ AVVERTENZA

- Non riporre né utilizzare benzina o altri gas o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo apparecchio (barbecue) o altri apparecchi.
- Evitare di riporre eventuali bombole di gas GPL non collegate nelle vicinanze di questo apparecchio (barbecue) o altri apparecchi.

Numero di serie

Scrivere il numero di serie del barbecue nel riquadro sopra per riferimento futuro. Il numero di serie è riportato sull'etichetta dei dati del barbecue.

### Installazione e assemblaggio

- ⚠ **PERICOLO:** questo barbecue non deve essere installato su veicoli per attività ricreative o barche, o al loro interno.
- ⚠ **AVVERTENZA:** non utilizzare questo barbecue se tutte le parti non sono state montate e il barbecue non è stato correttamente assemblato secondo le istruzioni di montaggio.
- ⚠ **AVVERTENZA:** non assemblare questo modello di barbecue in strutture a parete o a incasso.
- ⚠ **AVVERTENZA:** non modificare l'apparecchio. Il GPL non è gas naturale. La conversione o il tentato uso di gas naturale con un dispositivo a gas GPL o di gas GPL con un dispositivo a gas naturale comporta pericoli e la garanzia sarà invalidata.
- Eventuali parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utente.

### Uso

- ⚠ **PERICOLO:** utilizzare il barbecue solo all'aperto e in una zona ben ventilata. Non utilizzare in garage, edifici, passaggi coperti, tende e qualsiasi altra area chiusa o sotto strutture infiammabili.
- ⚠ **PERICOLO:** non utilizzare il barbecue in un veicolo o nell'area di carico di un veicolo. Questo include, ma non è limitato a: automobili, camion, station wagon, minivan, SUV, veicoli ricreativi e barche.
- ⚠ **PERICOLO:** durante l'utilizzo, assicurarsi che eventuali materiali infiammabili si trovino a una distanza minima di 61 cm dal retro o dai lati del barbecue.
- ⚠ **PERICOLO:** evitare che vapori e liquidi infiammabili come benzina, alcol, ecc., e materiali combustibili entrino in contatto con l'area di cottura.
- ⚠ **PERICOLO:** questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- ⚠ **PERICOLO:** non posizionare la custodia del barbecue né riporre eventuali oggetti infiammabili nel vano sotto il barbecue se questo è in funzione o è caldo.
- ⚠ **PERICOLO:** nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, spegnere tutti i bruciatori e lasciare il coperchio chiuso fino a quando le fiamme non si saranno estinte.
- ⚠ **AVVERTENZA:** le parti accessibili possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- ⚠ **AVVERTENZA:** l'uso di alcol, farmaci da prescrizione, farmaci senza prescrizione o droghe illegali può compromettere la capacità del consumatore di montare, spostare, riporre o usare il barbecue in modo corretto e sicuro.
- ⚠ **AVVERTENZA:** non lasciare mai il barbecue incustodito durante il pre-riscaldamento o l'uso. Prestare attenzione quando si usa questo barbecue. L'intero braciere si surriscalda quando è in uso.
- ⚠ **AVVERTENZA:** quando si usa il barbecue, utilizzare guanti o muffole da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).
- ⚠ **AVVERTENZA:** non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- ⚠ **AVVERTENZA:** tenere il cavo di alimentazione elettrica e il tubo di alimentazione del gas lontani da qualsiasi superficie riscaldata.
- ⚠ **ATTENZIONE:** questo prodotto è stato sottoposto a un test di sicurezza ed è certificato solo per l'uso in un Paese specifico. Per il Paese di destinazione, vedere l'esterno della confezione.
- Non usare carbone, bricchetti o roccia lavica nel barbecue.

### Magazzinaggio e periodi di non utilizzo

- ⚠ **AVVERTENZA:** spegnere l'alimentazione del gas sulla bombola del gas dopo l'uso.
- ⚠ **AVVERTENZA:** le bombole di gas GPL devono essere conservate all'aperto, fuori dalla portata dei bambini, e non devono essere immagazzinate in edifici, garage o qualsiasi altro spazio chiuso.
- ⚠ **AVVERTENZA:** prima dell'uso dopo un periodo di magazzinaggio o di non utilizzo, verificare che non vi siano perdite di gas e che i bruciatori non siano ostruiti.
- Il magazzinaggio del barbecue al chiuso è consentito solo se la bombola di gas GPL viene scollegata e rimossa dal barbecue.

# La promessa di WEBER

Noi di WEBER siamo orgogliosi di due cose: creare barbecue che durano e offrire un eccellente servizio clienti, per tutta la vita.

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

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

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

## GARANZIA VOLONTARIA WEBER

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

## RESPONSABILITÀ DEL PROPRIETARIO NELL'AMBITO DI QUESTA GARANZIA

Per assicurare una copertura in garanzia senza problemi, è importante (ma non obbligatorio) registrare il prodotto Weber online all'indirizzo [www.weber.com](http://www.weber.com) o sito web specifico per il Paese al quale il proprietario può essere reindirizzato. Conservare inoltre la ricevuta e/o fattura di vendita originale. La registrazione del prodotto WEBER conferma la copertura della garanzia e offre un collegamento diretto tra l'utente e WEBER nel caso in cui sia necessario contattare l'utente.

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

## ESECUZIONE / ESCLUSIONI DI GARANZIA

Se si ritiene di avere una parte coperta da questa Garanzia, si prega di contattare il Servizio Clienti di WEBER utilizzando le informazioni di contatto sul nostro sito web ([www.weber.com](http://www.weber.com)) o sito web specifico per il Paese a cui il Proprietario può essere reindirizzato). Dopo aver eseguito le indagini del caso, WEBER riparerà o sostituirà (a sua discrezione) l'eventuale parte difettosa coperta da questa Garanzia. Nel caso in cui la riparazione o la sostituzione non siano possibili, Weber potrà scegliere (a sua discrezione) di sostituire il barbecue in questione con un nuovo barbecue dello stesso valore o di valore superiore. WEBER può chiedere di restituire le parti per l'ispezione; le spese di spedizione dovranno essere pre-pagate.

Questa Garanzia decadrà nel caso di danni, deterioramenti, scolorimento e/o ruggine per i quali WEBER non è responsabile e causati da:

- Abuso, uso improprio, alterazione, modifica, applicazione errata, vandalismo, incuria, assemblaggio o installazione improprie ed esecuzione non corretta della manutenzione ordinaria e straordinaria;
- Insetti (es. ragni) e roditori (es. scoiattoli), incluso ma non limitato a danni ai tubi dei bruciatori e/o del gas;
- Esposizione a salsedine e/o fonti di cloro come piscine e vasche idromassaggio;
- Condizioni atmosferiche particolarmente avverse, quali grandine, uragani, terremoti, tsunami od ondate, tornado o forti tempeste.

L'uso e/o installazione sul prodotto WEBER di parti che non sono parti originali WEBER annulleranno questa garanzia, e qualsiasi danno derivante non sarà coperto dalla stessa. Qualsiasi conversione di un barbecue a gas non autorizzata e non eseguita da un tecnico autorizzato WEBER annullerà questa Garanzia.

## PERIODI DI GARANZIA DEL PRODOTTO

Braciere:

12 anni, escluse perforazioni da ruggine/fusione  
(2 anni per la vernice, esclusi sbiadimenti e scolorimenti)

Gruppo coperchio:

12 anni, escluse perforazioni da ruggine/fusione  
(2 anni per la vernice, esclusi sbiadimenti e scolorimenti)

Tubi del bruciatore in acciaio inox:

10 anni, escluse perforazioni da ruggine/fusione

Griglie di cottura in acciaio inox:

10 anni, escluse perforazioni da ruggine/fusione

Barre FLAVORIZER in acciaio inox:

10 anni, escluse perforazioni da ruggine/fusione

Griglie di cottura in ghisa smaltata:

10 anni, escluse perforazioni da ruggine/fusione

Componenti elettronici e WEBER CONNECT:

3 anni

Tutte le parti rimanenti:

5 anni

## LIMITAZIONI DI RESPONSABILITÀ

**OLTRE ALLA GARANZIA E ALLE ESCLUSIONI DESCRITTE IN QUESTA DICHIARAZIONE DI GARANZIA, NON SONO OFFERTE ALTRE GARANZIE O DICHIARAZIONI DI RESPONSABILITÀ VOLONTARIE CHE VADANO OLTRE LE RESPONSABILITÀ DI LEGGE APPLICABILI A WEBER. LA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA, INOLTRE, NON LIMITA O NON ESCLUDE SITUAZIONI O RIVENDICAZIONI IN CUI WEBER ABBAIA UNA RESPONSABILITÀ OBBLIGATORIA, COME PRESCRITTO DALLA LEGGE.**

**NESSUNA GARANZIA SARÀ APPLICABILE DOPO I PERIODI APPLICABILI DI QUESTA GARANZIA. WEBER NON SARÀ VINCOLATA DA NESSUN'ALTRA GARANZIA FORNITA DA CHIUNQUE, INCLUSI RIVENDITORI O RETAILER, IN RELAZIONE A QUALSIASI PRODOTTO (COME QUALSIASI "GARANZIA ESTESA"). IL RIMEDIO ESCLUSIVO DI QUESTA GARANZIA È LA RIPARAZIONE O LA SOSTITUZIONE DEL PEZZO O PRODOTTO.**

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

**L'UTENTE SI ASSUME IL RISCHIO E LA RESPONSABILITÀ PER PERDITE, DANNI O LESIONI ALL'UTENTE STESSO E PROPRIETÀ DELL'UTENTE E/O AD ALTRI E ALLA LORO PROPRIETÀ DERIVANTI DALL'USO IMPROPRIO O ABUSO DEL PRODOTTO O LA MANCATA OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI FORNITE DA WEBER NEL MANUALE UTENTE IN DOTAZIONE.**

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

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

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

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

## Importanti informazioni sul gas GPL e l'allacciamento del gas

### Cos'è il GPL?

Il gas di petrolio liquefatto (GPL) è un prodotto infiammabile, a base di petrolio, utilizzato per alimentare il barbecue. È in forma di gas a temperature e pressioni moderate quando non è conservato in un contenitore. Tuttavia, a una pressione moderata all'interno di un contenitore, per esempio una bombola, il GPL diventa liquido. Non appena la pressione della bombola viene ridotta, il liquido vaporizza rapidamente e diventa gas.

### Consigli per l'utilizzo sicuro di bombole GPL

- Una bombola GPL ammaccata o arrugginita può essere pericolosa e deve essere controllata dal proprio fornitore di gas propano liquido. Non usare la bombola se la valvola è danneggiata.
- Anche se la bombola GPL può apparire vuota, potrebbe essere ancora presente del gas, e la bombola deve essere trasportata e immagazzinata di conseguenza.
- La bombola GPL deve essere installata, trasportata e immagazzinata in posizione verticale e sicura. Le bombole non devono essere fatte cadere e devono essere manipolate con attenzione.
- Non immagazzinare o trasportare una bombola GPL in ambienti in cui la temperatura può raggiungere 50 °C (la bombola diventerà troppo calda e non potrà essere maneggiata).

### Requisiti per le bombole GPL

- Utilizzare bombole con una capacità minima di 3 kg e una capacità massima di 13 kg.

### Cos'è un regolatore?

Il barbecue a gas è dotato di un regolatore di pressione, un dispositivo che consente di controllare e mantenere uniforme la pressione del gas quando questo viene rilasciato dalla bombola GPL.

### Requisiti per il regolatore e i tubi

- Nel Regno Unito, questo barbecue deve essere dotato di un regolatore conforme a BS 3016, avente una potenza nominale di 37 millibar.
- La lunghezza del tubo non deve superare 1,5 metri.
- Evitare di attorcigliare il tubo.
- Eventuali regolatori e tubi flessibili sostitutivi devono essere conformi alle specifiche di Weber LLC.

**IMPORTANTE:** raccomandiamo di sostituire il gruppo del tubo del gas del barbecue a gas ogni cinque anni. In alcuni Paesi, la normativa richiede la sostituzione del tubo del gas a intervalli inferiori ai cinque anni; in questo caso si raccomanda di seguire i requisiti del proprio Paese.

Per la sostituzione dei gruppi tubo flessibile, regolatore e valvola, contattare il Servizio Clienti, utilizzando le informazioni di contatto sul nostro sito web.  
Visitare [weber.com](http://weber.com).

## Dimensioni degli orifizi della valvola del bruciatore GENESIS e dati sul consumo

### DIMENSIONI DEGLI ORIFIZI DELLA VALVOLA DEL BRUCIATORE

Paese	Categoria gas	Modelli a 3 bruciatori	Modelli a 4 bruciatori
Cina, Cipro, Repubblica Ceca, Danimarca, Estonia, Finlandia, Hong Kong, Ungheria, Islanda, India, Israele, Giappone, Corea, Lettonia, Lituania, Malta, Paesi Bassi, Norvegia, Romania, Russia, Singapore, Slovacchia, Slovenia, Sudafrica, Svezia, Turchia	<b>I<sub>3B/P</sub> (30 mbar o 2,8 kPa)</b>	Bruciatori principali 1,02 mm Bruciatore Sear Station 1,02 mm Bruciatore laterale 1,02 mm	Bruciatori principali 0,98 mm Bruciatore Sear Station 0,98 mm Bruciatore laterale 1,02 mm
Belgio, Francia, Gran Bretagna, Grecia, Irlanda, Italia, Lussemburgo, Portogallo, Spagna, Svizzera	<b>I<sub>3</sub> (28-30/37 mbar)</b>	Bruciatori principali 0,94 mm Bruciatore Sear Station 0,94 mm Bruciatore laterale 0,96 mm	Bruciatori principali 0,92 mm Bruciatore Sear Station 0,92 mm Bruciatore laterale 0,96 mm
Polonia	<b>I<sub>3B/P</sub> (37 mbar)</b>	Bruciatori principali 0,94 mm Bruciatore Sear Station 0,94 mm Bruciatore laterale 0,96 mm	Bruciatori principali 0,92 mm Bruciatore Sear Station 0,92 mm Bruciatore laterale 0,96 mm
Austria, Germania	<b>I<sub>3B/P</sub> (50 mbar)</b>	Bruciatori principali 0,86 mm Bruciatore Sear Station 0,86 mm Bruciatore laterale 0,85 mm	Bruciatori principali 0,84 mm Bruciatore Sear Station 0,84 mm Bruciatore laterale 0,85 mm

### DATI SUL CONSUMO

Categoria gas	Modelli 315w	Modelli 335w	Modelli 415w	Modelli 435w
<b>I<sub>3B/P</sub> (30 mbar o 2,8 kPa)</b>	11,4 kW Propano 13,2 kW Butano 801 g/h Propano 944 g/h Butano	18,7 kW Propano 21,6 kW Butano 1.336 g/h Propano 1.572 g/h Butano	14,1 kW Propano 16,7 kW Butano 991 g/h Propano 1195 g/h Butano	21,1 kW Propano 24,5 kW Butano 1.505 g/h Propano 1.784 g/h Butano
<b>I<sub>3</sub> (28-30/37 mbar)</b>	11,4 kW Propano 13,2 kW Butano 801 g/h Propano 944 g/h Butano	18,7 kW Propano 18,7 kW Butano 1.336 g/h Propano 1.361 g/h Butano	14,1 kW Propano 16,7 kW Butano 991 g/h Propano 1195 g/h Butano	21,1 kW Propano 21,1 kW Butano 1.505 g/h Propano 1.533 g/h Butano
<b>I<sub>3B/P</sub> (37 mbar)</b>	11,4 kW Propano 13,2 kW Butano 801 g/h Propano 944 g/h Butano	18,7 kW Propano 21,6 kW Butano 1.336 g/h Propano 1.572 g/h Butano	14,1 kW Propano 16,7 kW Butano 991 g/h Propano 1195 g/h Butano	21,1 kW Propano 24,5 kW Butano 1.505 g/h Propano 1.784 g/h Butano
<b>I<sub>3B/P</sub> (50 mbar)</b>	11,4 kW Propano 13,2 kW Butano 801 g/h Propano 944 g/h Butano	18,7 kW Propano 21,6 kW Butano 1.336 g/h Propano 1.572 g/h Butano	14,1 kW Propano 16,7 kW Butano 991 g/h Propano 1195 g/h Butano	21,1 kW Propano 24,5 kW Butano 1.505 g/h Propano 1.784 g/h Butano

## Installazione della bombola di GPL

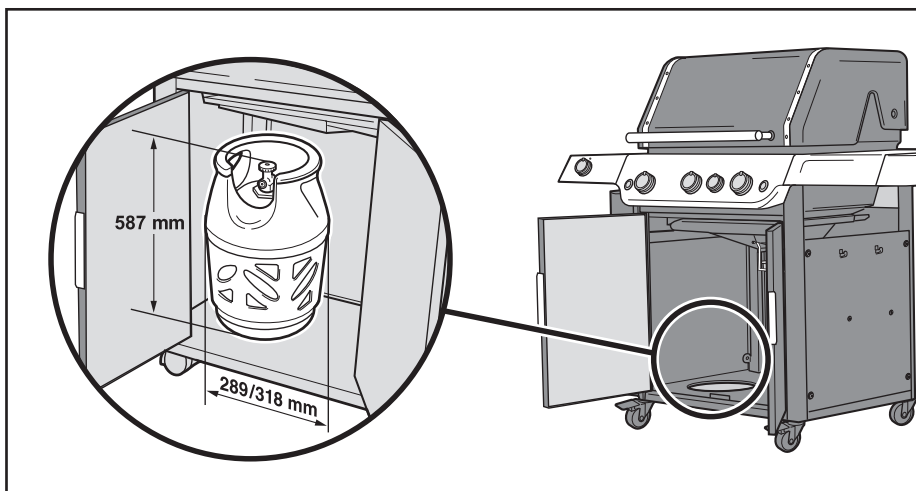
### Requisiti dell'armadietto

La bombola GPL deve essere inserita nell'armadietto del barbecue. I requisiti dimensionali massimi per le bombole installate all'interno dell'armadio sono i seguenti:

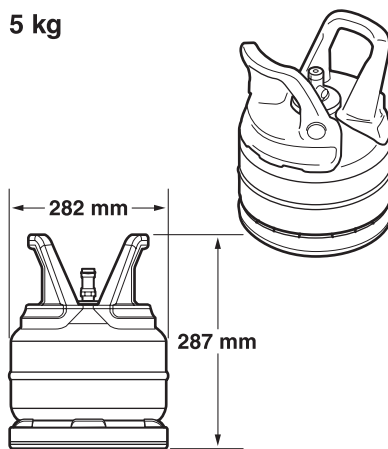
- Capacità bombola:** 13 kg max
- Altezza bombola:** 587 mm max
- Larghezza bombola:** 289 mm max (base rettangolare) oppure 318 mm max (base rotonda)

La base della bombola deve essere contenuta dalla staffa portabombola e poggiare in piano sul fondo.

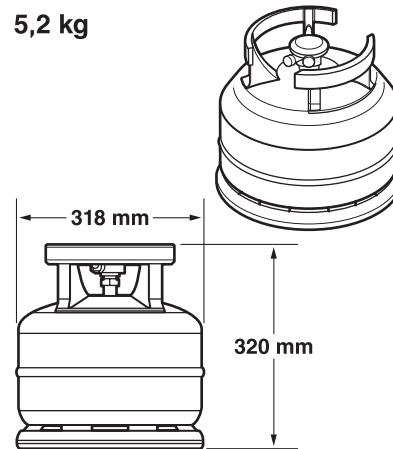
Di seguito sono illustrati diversi possibili modelli di bombole omologati per l'installazione all'interno dell'armadietto, con le dimensioni incluse.



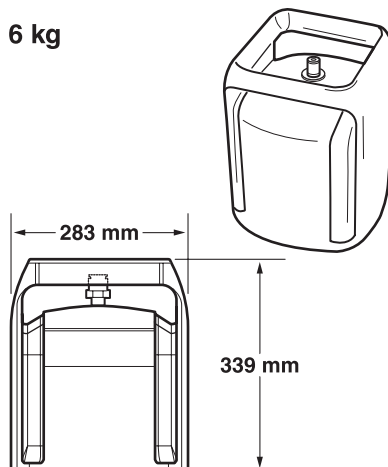
5 kg



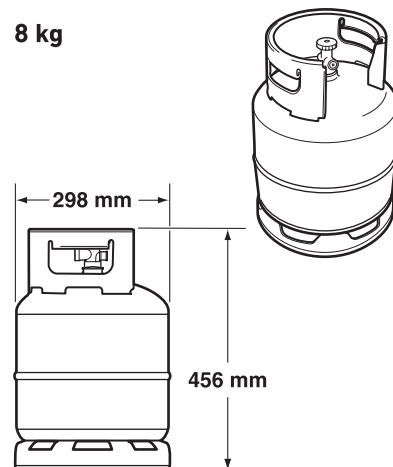
5,2 kg



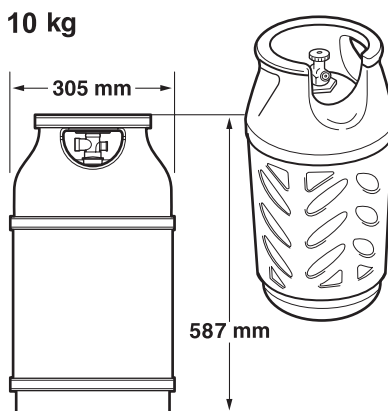
6 kg



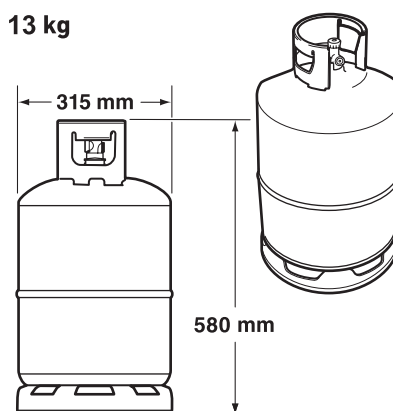
8 kg



10 kg



13 kg



**⚠ AVVERTENZA:** non posizionare nell'armadietto bombole GPL che non soddisfino i requisiti di dimensione della bombola previsti.

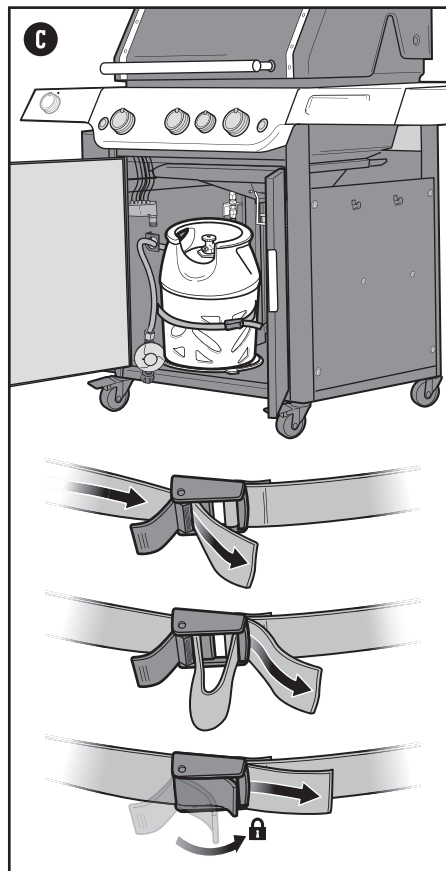
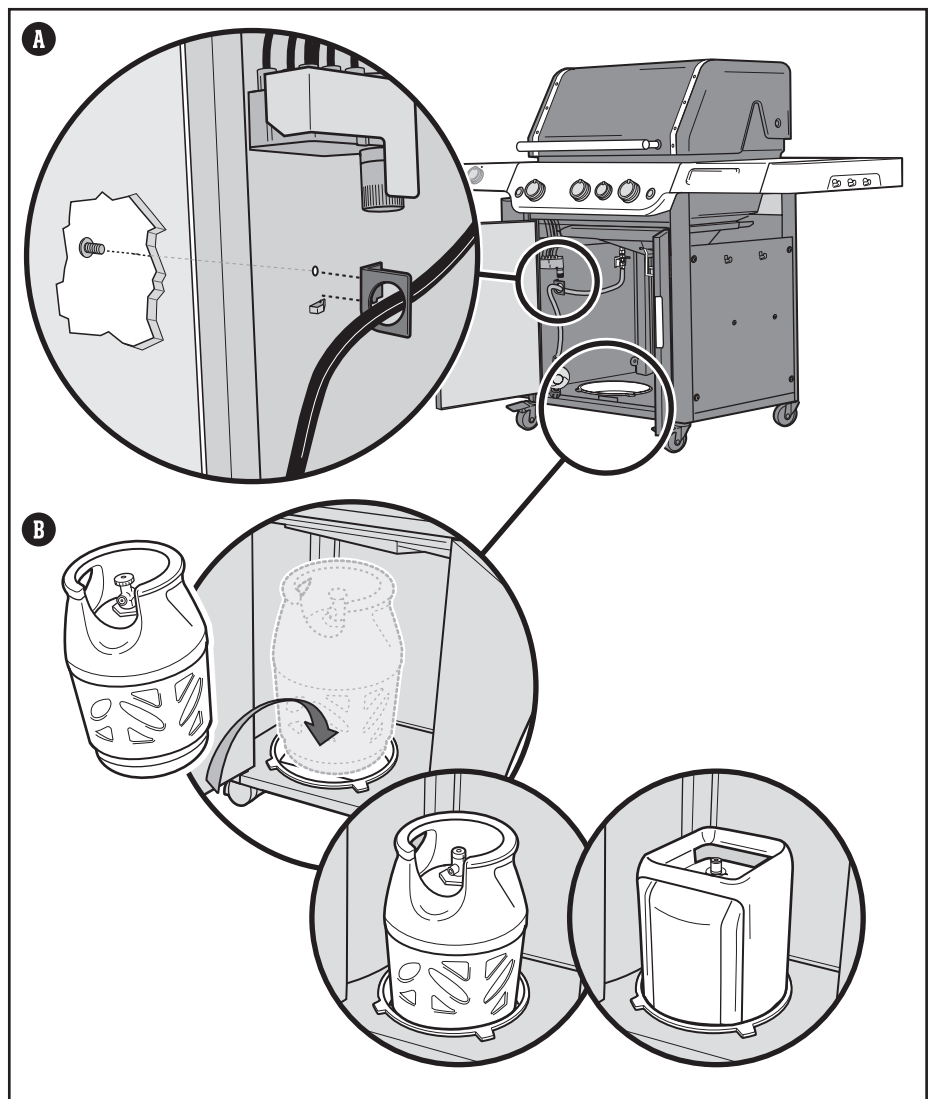
### Installazione della bombola di gas GPL

Il tubo flessibile del gas deve essere fissato al pannello laterale con la staffa di fissaggio in dotazione.

- 1) Aprire gli sportelli dell'armadietto.
- 2) Far scorrere la staffa di fissaggio (A) lungo il tubo flessibile per allinearla con la linguetta di montaggio all'interno del pannello sinistro. Fissare con una vite a stella Phillips.

### Installazione della bombola GPL

- 1) Sollevare e posizionare la bombola nella staffa portabombola (B) sul pannello inferiore. La base della bombola deve essere inserita nell'apposita staffa di sostegno.
- 2) Ruotare la bombola in modo che l'apertura della valvola sia rivolta verso la parte anteriore del barbecue.
- 3) Fissare la bombola con l'apposita cinghia (C).
- 4) Collegare il regolatore alla bombola. Fare riferimento alla sezione "COLLEGARE IL REGOLATORE ALLA BOMBOLA".



**⚠ AVVERTENZA:** Il tubo flessibile deve essere fissato al pannello laterale con l'apposita staffa di fissaggio. La mancata osservanza di questa precauzione può causare danni al tubo flessibile con conseguente incendio o esplosione, che a sua volta può provocare gravi lesioni fisiche o morte e danni materiali.

La capacità massima della bombola GPL ALL'INTERNO dell'armadietto è di 13 kg.

La lunghezza del tubo non deve superare 1,5 metri.

## Installazione della bombola di GPL e verifica delle perdite

### Collegare il regolatore alla bombola

- 1) Controllare che tutte le manopole di regolazione dei bruciatori siano sulla posizione OFF  $\odot$ . Controllare premendo e ruotando le manopole in senso orario.
- 2) Identificare il tipo di regolatore e collegare il regolatore alla bombola GPL attenendosi alle istruzioni per l'allacciamento del regolatore.

*Nota: verificare che la valvola della bombola GPL o la leva del regolatore siano chiuse prima dell'allacciamento.*

#### Collegare ruotando in senso orario (A)

Avvitare il regolatore sulla bombola ruotando il raccordo in senso orario (a). Posizionare il regolatore in modo che il foro di sfogo (b) sia rivolto verso il basso.

#### Collegare ruotando in senso antiorario (B)

Avvitare il regolatore sulla bombola ruotando il raccordo in senso antiorario.

#### Collegare ruotando la leva e facendola scattare nella posizione (C)

Ruotare la leva del regolatore (a) in senso orario sulla posizione OFF. Premere il regolatore sulla valvola della bombola fino a quando il regolatore non scatta in posizione (b).

#### Collegamento tramite collare (D)

Assicurarsi che la leva del regolatore sia sulla posizione OFF (a). Spostare il collare del regolatore verso l'alto (b). Premere il regolatore sulla valvola della bombola e tenere premuto. Abbassare il collare per chiudere (c). Se il regolatore non si blocca, ripetere la procedura.

*Nota: le illustrazioni del regolatore riportate in questo manuale possono non corrispondere a quelle del regolatore utilizzato per il proprio barbecue a causa di regolamenti nazionali o regionali diversi.*

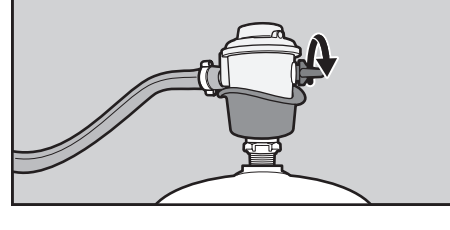
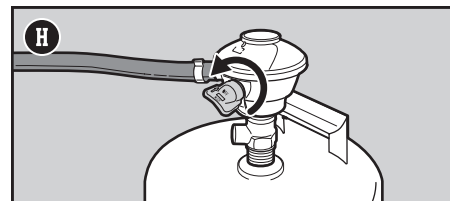
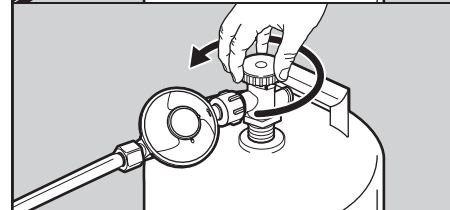
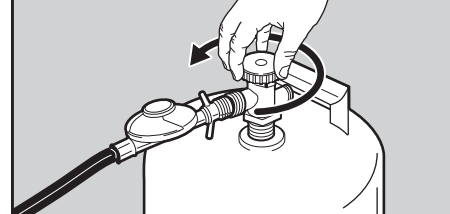
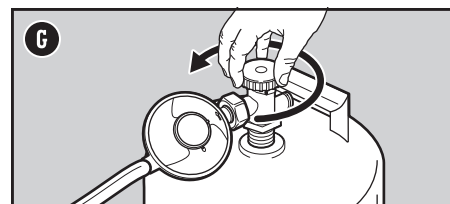
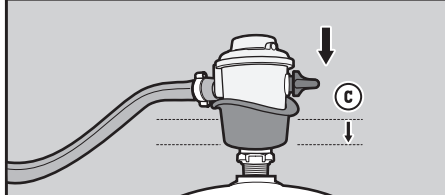
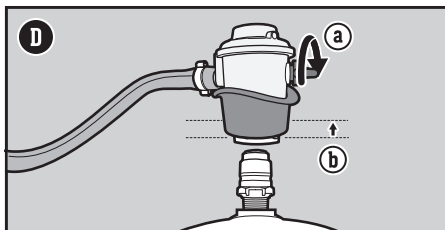
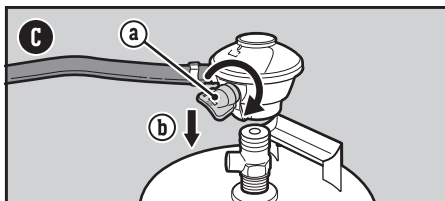
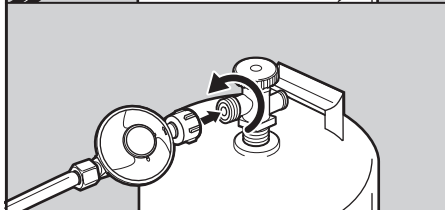
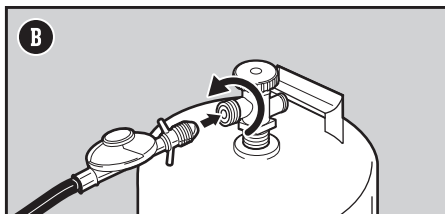
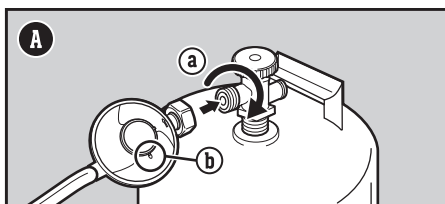
### Cos'è un controllo delle perdite?

Dopo aver installato correttamente la bombola GPL, è necessario eseguire un controllo delle perdite. Un controllo delle perdite è un modo affidabile per verificare che non vi siano fuoriuscite di gas dopo aver allacciato la bombola. I seguenti raccordi devono essere controllati ogni volta che una bombola viene ricaricata e reinstallata:

- Il raccordo tra il regolatore e la bombola.
- Il raccordo tra il tubo flessibile e il parafiamma.
- Il raccordo tra il parafiamma e la linea di gas ondulata.

### Come effettuare un controllo delle perdite

- 1) Inumidire i raccordi con una soluzione di acqua e sapone, utilizzando un flacone spray, un pennello o uno straccio. È possibile preparare una soluzione di acqua e sapone miscelando il 20% di sapone liquido con l'80% di acqua, oppure acquistare una soluzione per il controllo delle perdite in un qualsiasi negozio di ferramenta.
- 2) Identificare il tipo di regolatore. Aprire il gas ruotando la valvola della bombola in senso antiorario (G) o spostando la leva di regolazione sulla posizione ON (H).

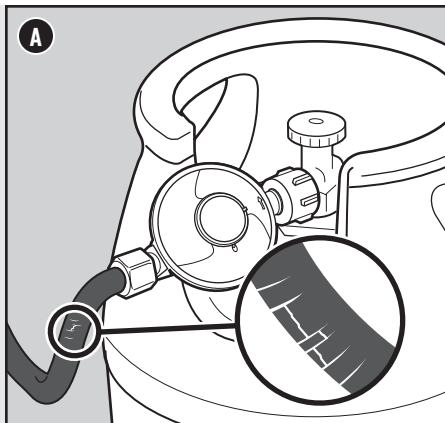


### Controllo del tubo

È necessario ispezionare il tubo regolarmente.

- 1) Assicurarsi che il barbecue sia spento e freddo.
- 2) Controllare che sul tubo flessibile non vi siano segni di crepe, abrasioni o tagli (A). se il tubo è danneggiato, non usare il barbecue.

**AVVERTENZA:** Se il tubo è danneggiato, non usare il barbecue. Sostituire solo con tubi flessibili di ricambio approvati da WEBER.



**PERICOLO:** non usare una fiamma per il controllo delle perdite di gas. Durante il controllo delle perdite, assicurarsi che nelle vicinanze non vi siano scintille o fiamme libere.

**PERICOLO:** una perdita di gas può causare un incendio o un'esplosione.

**PERICOLO:** non utilizzare il barbecue in presenza di una perdita di gas.

**PERICOLO:** se si nota o si sente odore di gas, o si sente il sibilo di gas che fuoriesce dalla bombola:

1. Allontanarsi dalla bombola di GPL.
2. Non tentare di risolvere il problema da soli.
3. Chiamare i Vigili del Fuoco.

**PERICOLO:** chiudere sempre la valvola della bombola prima di scollegare il regolatore. Non tentare di scollegare il gruppo regolatore del gas e tubo flessibile o qualsiasi raccordo del gas con il barbecue in funzione.

**PERICOLO:** non conservare l'eventuale bombola di GPL di scorta sotto o nelle vicinanze del barbecue. Non riempire mai la bombola oltre l'80%. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare un incendio, con gravi lesioni fisiche o morte.

- 3) Se si formano delle bolle, è presente una perdita:
- Se la perdita è in corrispondenza del raccordo tra il regolatore e la bombola o il raccordo tra il tubo flessibile e il regolatore (I), spegnere il gas. **NON USARE IL BARBECUE.**
  - Se la perdita è localizzata in uno dei raccordi indicati nella figura (J), serrare nuovamente i raccordi con una chiave e ricontrollare con la soluzione di acqua e sapone. Se la perdita è ancora presente, spegnere il gas. **NON USARE IL BARBECUE.**
  - Se la perdita è localizzata in uno dei raccordi indicati nella figura (K), spegnere il gas. **NON USARE IL BARBECUE.**

Se è presente una perdita, contattare il Servizio Clienti nella propria area utilizzando le informazioni di contatto sul nostro sito web.

- 4) Se non si formano bolle, il controllo delle perdite è completo:
- Chiudere il gas e sciacquare i raccordi con acqua.

**NOTA:** dal momento che alcune soluzioni per i test di tenuta, tra cui acqua e sapone, possono essere leggermente corrosive, tutti i raccordi devono essere risciacquati con acqua al termine del controllo.

### Ulteriori precauzioni per il controllo delle perdite

Ogni volta che una bombola viene ricaricata e reinstallata, controllare i seguenti raccordi per escludere perdite di gas:

- Il raccordo tra il regolatore e la bombola (I).

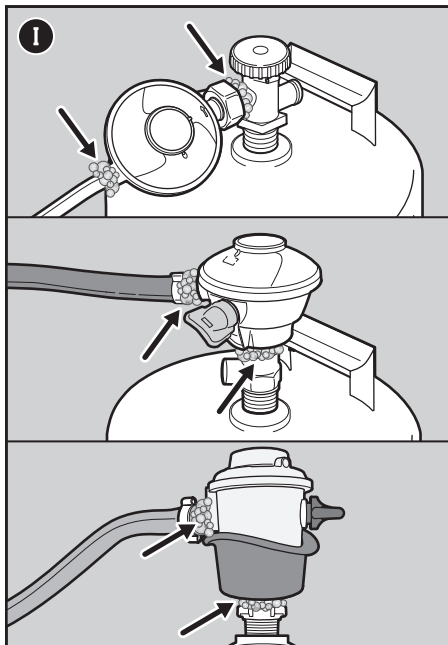
Seguire le istruzioni nella sezione "Controllo delle perdite".

### Scollegare il regolatore dalla bombola

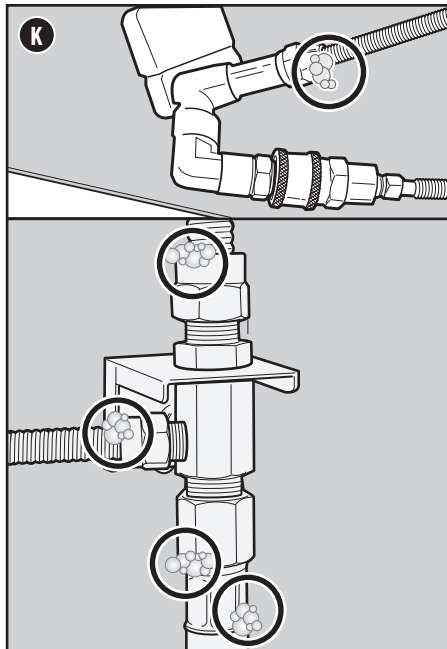
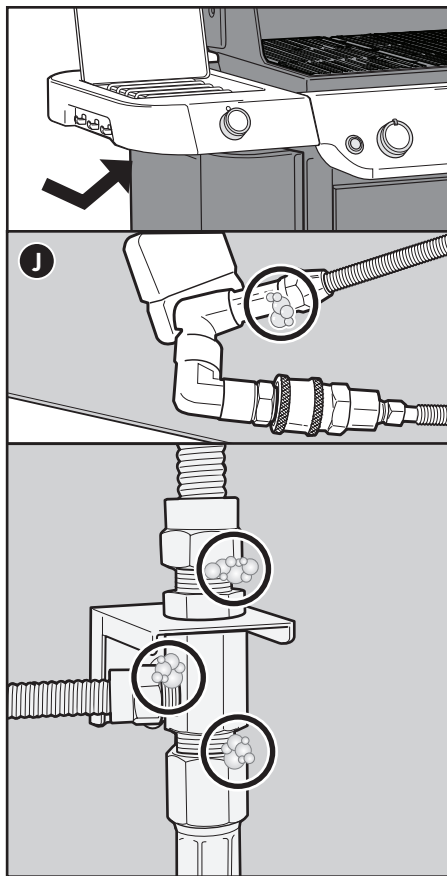
Per rimuovere la bombola:

- Verificare che la valvola della bombola GPL o la leva del regolatore siano completamente chiuse.
- Dall'interno dell'armadio, rilasciare la chiusura sulla cinghia di fissaggio della bombola.
- Scollegare il regolatore.
- Rimuovere la bombola.

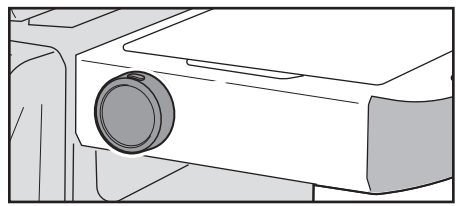
Prestare attenzione se si sostituisce la bombola GPL durante la cottura. L'intero braciere e il sistema di gestione del grasso si surriscaldano durante l'uso. Indossare sempre guanti resistenti al calore o muffole da barbecue quando si maneggia la bombola GPL. Fissare la cinghia dopo aver collegato la bombola nuova.



- ⚠ **PERICOLO:** non rivestire la vaschetta raccogligrasso estraibile o il braciere con foglio di alluminio.
- ⚠ **PERICOLO:** prima di ogni utilizzo controllare che nella vaschetta raccogli-grasso estraibile non vi sia del grasso accumulato. Rimuovere il grasso in eccesso per evitare fiammate.
- ⚠ **AVVERTENZA:** prestare attenzione quando si estrae la leccarda e si rimuove il grasso caldo.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Quando si usa il barbecue, utilizzare guanti o muffole da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).



- ⚠ **AVVERTENZA:** le spazzole per griglie devono essere regolarmente controllate per escludere la presenza di setole allentate o usura eccessiva. Sostituire la spazzola se sulle griglie di cottura sono presenti setole o se sulla spazzola vi sono setole allentate. WEBER consiglia di acquistare una nuova spazzola con setole in acciaio inox all'inizio di ogni primavera.
- ⚠ **AVVERTENZA:** se il tubo è danneggiato, non usare il barbecue. Sostituire solo con tubi flessibili di ricambio approvati da WEBER.
- ⚠ **AVVERTENZA:** tenere le aperture di ventilazione intorno alla bombola libere da detriti.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Tenere il cavo di alimentazione elettrica e il cavo di alimentazione del gas lontani da qualsiasi superficie riscaldata.



### Display digitale della temperatura

**Questa caratteristica è disponibile solo su modelli selezionati.**

Il display digitale della temperatura consente di controllare comodamente la temperatura superficiale del barbecue. Durante l'uso del barbecue, seguire queste istruzioni per utilizzare il display digitale della temperatura:

#### Accensione del display

- Per accendere il display, tenere premuto il pulsante di accensione per 2 secondi. Il pulsante di accensione si trova sulla parte superiore del display.

**NOTA:** il barbecue deve essere sempre preriscaldato per 10 minuti o più. Se il display è acceso quando il barbecue è spento, le luci del display eseguono una sequenza di avvio per i primi 4 minuti mentre il display registra la temperatura del barbecue. Se il display viene acceso dopo l'accensione del barbecue, il display mostrerà automaticamente la temperatura del barbecue.

- Se si desidera passare da gradi Fahrenheit (°F) a Celsius (°C), estrarre l'unità display dal ripiano per accedere al pulsante sul retro. Premere il pulsante per passare da una opzione all'altra.

#### Luminosità

Una volta acceso, il display sarà al 100% di luminosità per 15 minuti, quindi si oscurerà leggermente per preservare la durata della batteria. Per far tornare il display al 100% di luminosità, toccare semplicemente il pulsante di accensione e l'unità display si aggiornerà al 100% di luminosità per 2 minuti.

#### Spegnimento del display

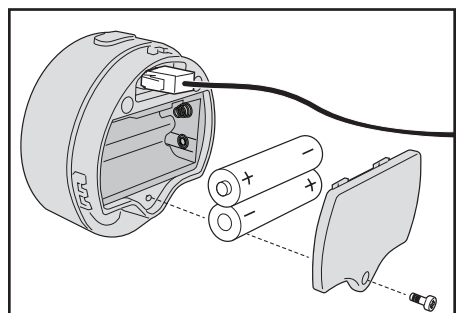
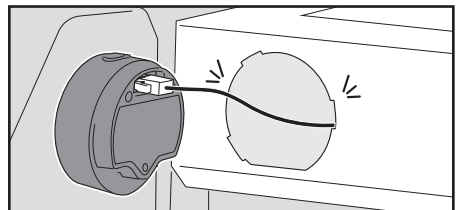
- Per spegnere manualmente, tenere premuto il pulsante di accensione per 2 secondi.

**NOTA:** Il display si spegne automaticamente dopo 4 minuti di assenza di calore o dopo che il barbecue si è completamente raffreddato.

**Codice di errore E-8:** Se una termocoppia è scollegata, sul display viene visualizzato "E-8". Per assistenza, contattare il Servizio Clienti WEBER.

#### Batterie




Quando è il momento di sostituire le 2 batterie AA, apparirà un'icona di batteria scarica nella parte inferiore dello schermo. Estrarre l'unità display dal ripiano per accedere allo sportello della batteria. Utilizzare solo batterie alcaline. Non mischiare batterie vecchie e nuove o batterie di tipo diverso (standard, alcaline o ricaricabili).



## Accensione del barbecue


### Utilizzo del sistema di accensione elettronica per accendere il barbecue

Ciascuna manopola di regolazione gestisce un singolo bruciatore e ogni bruciatore può essere acceso in modo indipendente. Accendere i bruciatori da sinistra verso destra. Tutti i bruciatori devono essere accesi per il preriscaldamento; tuttavia, non è necessario accendere tutti i bruciatori durante la cottura.

- 1) Aprire il coperchio del barbecue (A).
- 2) Controllare che tutte le manopole di regolazione del bruciatore siano sulla posizione OFF . Controllare premendo e ruotando le manopole in senso orario (B). *Nota: è importante che tutte le manopole di regolazione dei bruciatori siano sulla posizione OFF prima di aprire la bombola di GPL.*
- 3) Aprire il gas ruotando la valvola della bombola in senso antiorario o spostando la leva di regolazione sulla posizione ON in base al collegamento tra il regolatore e la bombola.
- 4) Cominciare con il primo bruciatore a sinistra. Premere la manopola di regolazione del bruciatore e ruotarla in senso antiorario sulla  posizione di accensione/fiamma alta (C).
- 5) Premere senza rilasciare il pulsante dell'accensione elettronica (D). Si sentirà un clic continuo.
- 6) Controllare che il bruciatore sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura e attraverso l'apertura a semicerchio nelle barre FLAVORIZER.
- 7) Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di regolazione corrispondente sulla posizione OFF  e attendere cinque minuti per consentire al gas di disperdersi prima di tentare di accendere nuovamente il bruciatore.
- 8) Se il bruciatore si accende, ripetere i passaggi da 4 a 6 per accendere i bruciatori rimanenti.

Se i bruciatori non si accendono con l'accensione elettronica, consultare la sezione della RISOLUZIONE DEI PROBLEMI, dove sono disponibili istruzioni su come accendere il barbecue con un fiammifero per aiutare a determinare il problema esatto.

### Per spegnere i bruciatori

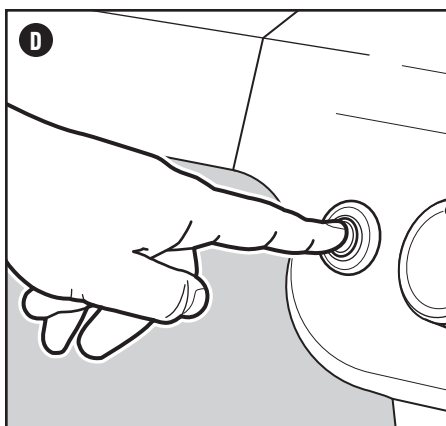
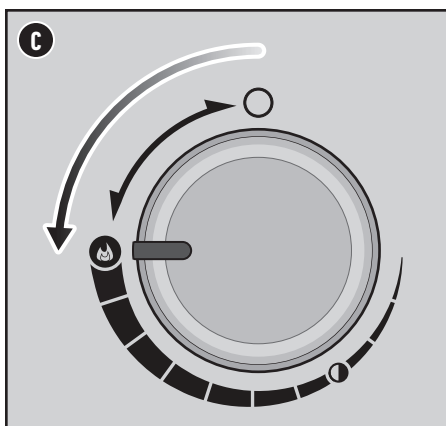
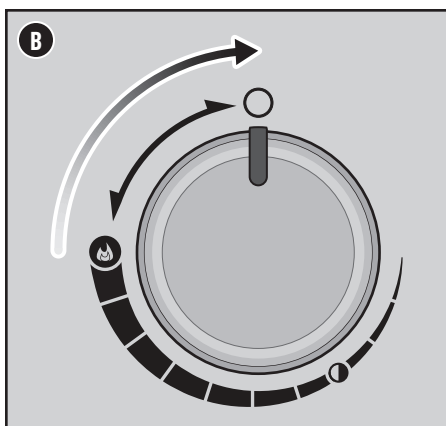
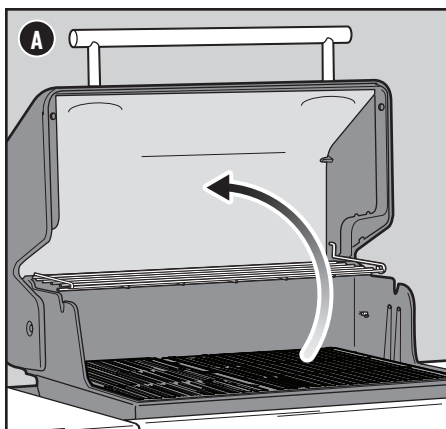
- 1) Premere ciascuna manopola di regolazione dei bruciatori e quindi ruotarla in senso orario sulla posizione OFF .
- 2) Chiudere il gas sulla bombola GPL.

**⚠ AVVERTENZA:** aprire il coperchio durante l'accensione.

**⚠ AVVERTENZA:** non chinarsi sul barbecue aperto durante l'accensione o la cottura.

**⚠ AVVERTENZA:** ciascun bruciatore deve essere acceso singolarmente premendo il pulsante di accensione elettronica.



**⚠ AVVERTENZA:** se il primo bruciatore non si accende dopo quattro secondi, ruotare la manopola di regolazione del bruciatore sulla posizione OFF. Attendere cinque minuti per consentire al gas accumulato di dissiparsi e ripetere la procedura di accensione.



## Utilizzo della Sear Zone

La rosolatura o scottatura è una tecnica a calore diretto utilizzata per le carni, come le bistecche, pezzi di pollame, pesce e costole. La rosolatura consente di dorare la superficie del cibo ad alta temperatura. Scottando entrambi i lati della carne, si caramella la superficie del cibo, creando un sapore più appetitoso.


La procedura di accensione della Sear Station è la stessa di quella del bruciatore principale e ciascun bruciatore si accende indipendentemente.

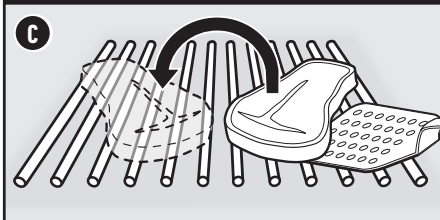
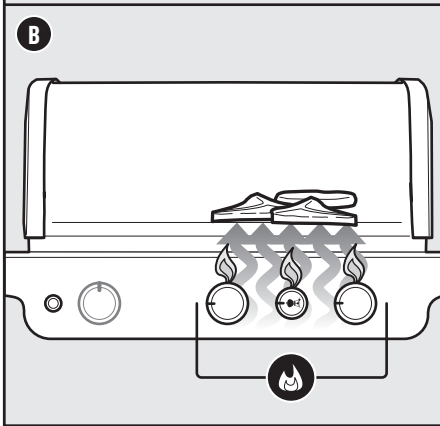
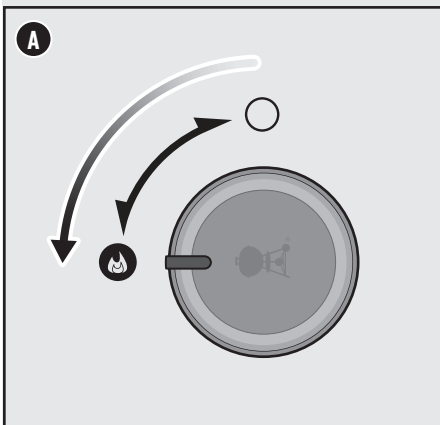
- 1) Aprire il coperchio e accendere tutti i bruciatori, inclusa la Sear Station. Vedere "UTILIZZO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE ELETTRONICA PER ACCENDERE IL BARBECUE".
- 2) Preriscaldare il barbecue con il coperchio chiuso e con tutti i bruciatori sulla posizione di accensione/fiamma alta  per 15 minuti.
- 3) Dopo il preriscaldamento, lasciare la manopola di regolazione del bruciatore della Sear Station e quelle dei bruciatori adiacenti sulla posizione di accensione/fiamma alta  (A). La Sear Station lavora in tandem con i bruciatori adiacenti (B). I rimanenti bruciatori possono essere spenti o abbassati.
- 4) Mettere la carne direttamente sulla Sear Zone e chiudere il coperchio. Scottare ciascun lato della carne per 1-4 minuti (C), a seconda del tipo e dello spessore. Al termine della rosolatura, la carne può essere spostata sul calore moderato e preparata al grado di cottura desiderato.

*Nota: cuocere sempre con il coperchio chiuso per ottenere il massimo calore ed evitare fiammate.*

Man mano che si acquisirà esperienza nell'uso della Sear Zone, si potranno provare diversi tempi di cottura per ottenere il risultato ottimale, in base ai propri gusti.

### Per spegnere i bruciatori




- 1) Premere ciascuna manopola di regolazione dei bruciatori e quindi ruotarla in senso orario sulla posizione OFF .
- 2) Chiudere il gas.



## Accensione del bruciatore laterale


### Utilizzare il sistema di accensione elettronica per accendere il bruciatore laterale

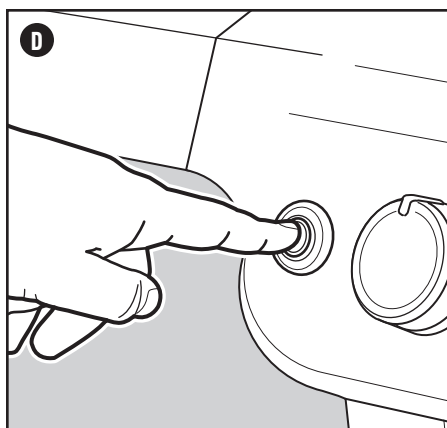
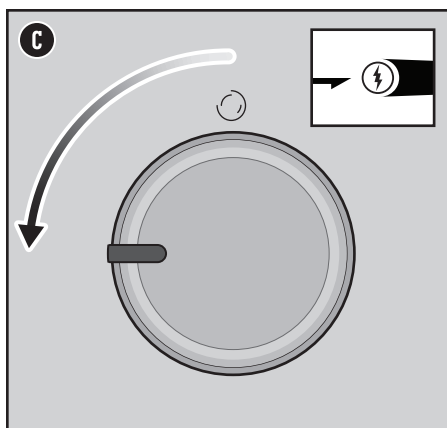
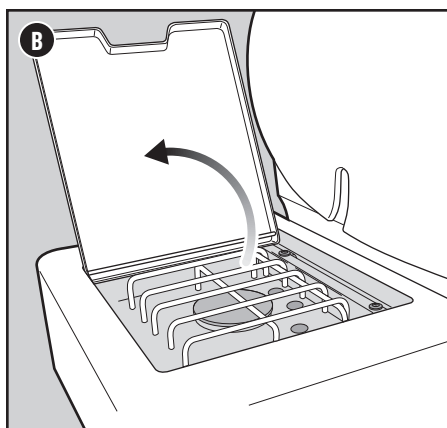
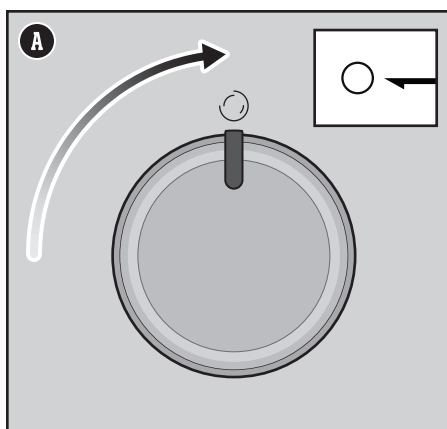
Se uno o più bruciatori principali del barbecue sono già accesi e si desidera accendere il bruciatore laterale, passare al punto 3. Se nessuno dei bruciatori principali è acceso e si utilizza solo il bruciatore laterale, iniziare dal punto 1.

- 1) Controllare che la manopola di regolazione del bruciatore laterale sia sulla *posizione OFF* . Controllare premendo e ruotando la manopola in senso orario (A). Controllare che anche le manopole di regolazione dei bruciatori principali siano nella posizione OFF .
- Nota: è importante che tutte le manopole di regolazione dei bruciatori siano sulla posizione OFF prima di aprire la bombola di GPL.*
- 2) Aprire il gas ruotando la valvola della bombola in senso antiorario o spostando la leva di regolazione sulla posizione ON in base al collegamento tra il regolatore e la bombola.
- 3) Aprire il coperchio del bruciatore laterale (B).
- 4) Premere la manopola di regolazione del bruciatore laterale e ruotarla in senso antiorario sulla posizione di accensione/fiamma alta (C).
- 5) Premere senza rilasciare il pulsante dell'accensione elettronica (D). Si sentiranno alcuni clic provenire dall'accenditore. Controllare che il bruciatore laterale sia acceso. Potrebbe essere difficile vedere la fiamma del bruciatore laterale in una luminosa giornata di sole.
- 6) Una volta acceso il bruciatore laterale, continuare a ruotare la manopola in senso antiorario fino a raggiungere la posizione desiderata.
- 7) Se il bruciatore laterale non si accende entro 4 secondi, ruotare la manopola di regolazione corrispondente sulla posizione OFF  e attendere cinque minuti per consentire al gas di disperdersi prima di tentare di accenderlo nuovamente.

Se il bruciatore laterale non si accende con l'accensione elettronica, consultare la sezione della RISOLUZIONE DEI PROBLEMI, dove sono disponibili istruzioni su come accendere il bruciatore laterale con un fiammifero per aiutare a determinare il problema esatto.

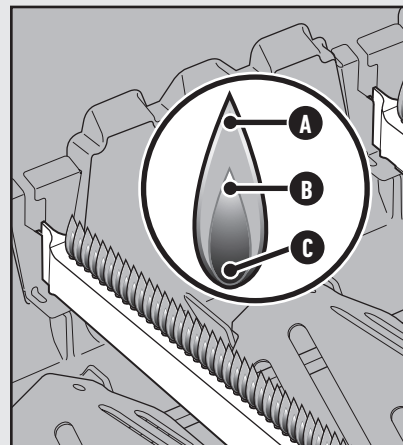
### Per spegnere il bruciatore laterale

- 1) Premere la manopola di regolazione del bruciatore laterale, quindi ruotarla completamente in senso orario fino alla posizione OFF .
- 2) Chiudere il gas sulla bombola GPL.



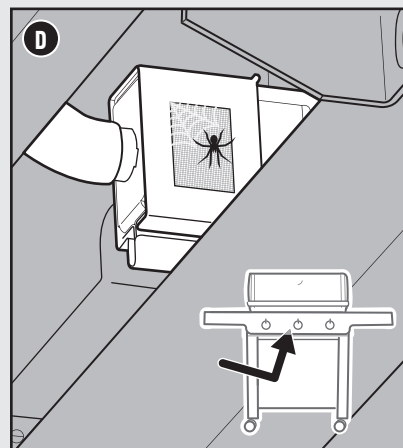
## Corretta struttura della fiamma dei bruciatori

I bruciatori del barbecue sono stati configurati in fabbrica per erogare la corretta miscela di aria e gas. Quando i bruciatori funzionano correttamente, la fiamma sarà distribuita secondo un pattern specifico. Le punte possono occasionalmente apparire gialle (A), con il resto della fiamma di colore blu (B) e blu scuro (C) alla base.



## Protezioni anti-insetto

Le aperture per l'aria di combustione dei tubi dei bruciatori (D) sono dotate di retine anti-insetti/ragni in acciaio inox che impediscono a ragni e altri insetti di formare ragnatele e nidi all'interno della sezione venturi dei tubi stessi. Questi nidi possono impedire il normale flusso di gas, causando il riflusso dello stesso dalle aperture dell'aria di combustione. Con questo tipo di ostruzione si avverte odore di gas con la fiamma che appare giallognola e debole. Questa ostruzione può incendiare la valvola del gas e le parti limitrofe, danneggiando seriamente il vostro barbecue.



- ⚠ **AVVERTENZA:** aprire il coperchio del bruciatore laterale durante l'accensione.
- ⚠ **AVVERTENZA:** non chinarsi sul bruciatore laterale durante l'accensione o la cottura.
- ⚠ **AVVERTENZA:** se il bruciatore laterale non si accende dopo quattro secondi, ruotare la manopola di regolazione sulla posizione OFF. Attendere cinque minuti per consentire al gas accumulato di dissiparsi e ripetere la procedura di accensione.

- ⚠ **AVVERTENZA:** non tentare di riparare componenti che trasportano o bruciano il gas, l'accenditore o componenti strutturali senza prima contattare il Servizio Clienti Weber-Stephen Products LLC.
- ⚠ **AVVERTENZA:** il mancato utilizzo di ricambi originali Weber-Stephen per qualsiasi riparazione o sostituzione invaliderà la garanzia.
- ⚠ **ATTENZIONE:** le aperture del tubo del bruciatore devono essere posizionate correttamente sugli orifizi della valvola.

## Pulizia e manutenzione

### Pulizia dell'interno del barbecue

Nel corso del tempo, le prestazioni del barbecue possono diminuire se non è stato sottoposto a una manutenzione corretta. Temperature basse, calore non uniforme e cibo che si attacca alla griglia di cottura sono tutti segni che il barbecue deve essere pulito e sottoposto a manutenzione. Quando il barbecue è spento e freddo, cominciare a pulire l'interno, dall'alto verso il basso. Si consiglia di eseguire una pulizia accurata almeno due volte l'anno. Un uso intenso può richiedere una pulizia trimestrale.

### Pulizia del coperchio

Di tanto in tanto si può notare un fenomeno simile allo "spellamento" della vernice sulla parte interna del coperchio. Durante l'uso, il grasso e il fumo si trasformano lentamente in carbonio che si deposita sulla parte interna del coperchio del barbecue. Questi depositi finiranno per staccarsi dalla superficie, assumendo un aspetto simile a vernice scrostata. Questi depositi non sono tossici, ma potrebbero cadere sul cibo se il coperchio non viene pulito regolarmente.

- 1) Rimuovere il grasso carbonizzato dall'interno del coperchio con una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inossidabile (A). Per ridurre al minimo la formazione di ulteriori accumuli, la parte interna del coperchio può essere pulita con un tovagliolo di carta dopo la cottura, quando il barbecue è ancora caldo (non rovente).

### Pulizia delle griglie di cottura

Se le griglie di cottura sono state pulite come raccomandato, i detriti sulle griglie saranno minimi.

- 1) Con le griglie installate, rimuovere i detriti sulla griglia di cottura con una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inossidabile (B).
- 2) Rimuovere le griglie e metterle da parte.

### Pulizia delle barre FLAVORIZER

Le barre FLAVORIZER catturano il grasso che gocciola, lo vaporizzano e lo bruciano, aggiungendo sapore al cibo. Il grasso non vaporizzato dalle barre FLAVORIZER viene incanalato lontano dai bruciatori. Questo previene fiammate all'interno del barbecue e protegge i bruciatori da possibili intasamenti.

- 1) Pulire le barre FLAVORIZER con un raschietto in plastica (C).
- 2) Se necessario, pulire le barre FLAVORIZER con una spazzola per griglie in acciaio inossidabile.
- 3) Rimuovere le barre FLAVORIZER e metterle da parte.

### Pulizia dei bruciatori

Due aree dei bruciatori fondamentali per prestazioni ottimali sono gli orifizi (piccole aperture sollevate disposte tutt'intorno ai bruciatori) e le protezioni anti-insetto sulle estremità del bruciatore stesso. Mantenere queste aree pulite è essenziale per un funzionamento sicuro.

#### Pulizia degli orifizi dei bruciatori

- 1) Per pulire l'esterno dei bruciatori, spazzolare la parte superiore degli orifizi del bruciatore (D) con una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inossidabile.
- 2) Durante la pulizia dei bruciatori, evitare di danneggiare l'elettrodo di accensione spazzolando con attenzione intorno ad esso.

#### Pulizia delle protezioni anti-insetto

- 1) Individuare le estremità dei bruciatori sotto il pannello di controllo, nel punto in cui si congiungono alle valvole.
- 2) Pulire le protezioni anti-insetto su ogni bruciatore con una spazzola dotata di setole morbide (E).

⚠ **AVVERTENZA:** spegnere il barbecue e attendere che si raffreddi prima di pulirlo a fondo.

⚠ **AVVERTENZA:** nel corso del tempo, sulle barre FLAVORIZER può formarsi una superficie ruvida. Si raccomanda di indossare guanti durante la manipolazione. Non pulire le barre FLAVORIZER o le griglie di cottura nel lavandino, lavastoviglie o forno autopulente.

⚠ **AVVERTENZA:** quando si puliscono i bruciatori, non utilizzare una spazzola usata per pulire le griglie di cottura. Non inserire mai oggetti appuntiti negli orifizi del bruciatore.

⚠ **ATTENZIONE:** non posizionare i componenti del barbecue sui ripiani laterali in quanto potrebbero graffiare la vernice o le superfici in acciaio inox.

⚠ **ATTENZIONE:** non utilizzare i seguenti prodotti per pulire il barbecue: lucidi o vernici per acciaio inox abrasivi, detersivi contenenti acido, acquaragia o xilene, detersivi per forni, detersivi abrasivi (detersivi per cucina) o pagliette abrasive.

### Pulizia dei deflettori di calore

Situati sotto i bruciatori, i deflettori di calore distribuiscono uniformemente il calore in tutto il braciere durante la cottura. La pulizia regolare dei deflettori di calore migliorerà le prestazioni di cottura del barbecue.

- 1) Pulire i deflettori con un raschietto in plastica.
- 2) Se necessario, pulire i deflettori con una spazzola per griglie in acciaio inossidabile.
- 3) Rimuovere i deflettori e metterli da parte.

### Pulizia del braciere

Controllare che all'interno del braciere non vi siano eventuali accumuli di grasso o avanzati di cibo. Un accumulo eccessivo può causare un incendio.

- 1) Utilizzare un raschietto in plastica per rimuovere i detriti sui lati e sul fondo del barbecue e farli cadere nell'apertura sulla base del braciere. Questa apertura convoglia i detriti nella vaschetta raccogli-grasso estraibile.

### Pulizia del sistema di gestione del grasso

Il sistema di gestione del grasso consiste di una vaschetta raccogli-grasso angolata estraibile e di una leccarda. Questi componenti sono stati progettati per essere facilmente rimossi, puliti e sostituiti, un passo essenziale ogni volta che si prepara il barbecue. Le istruzioni per l'ispezione del sistema di gestione del grasso sono riportate nella sezione della MANUTENZIONE FRA GLI USI.

### Pulizia dell'esterno del barbecue

L'esterno del barbecue può includere superfici in acciaio inox, smaltate e in plastica. WEBER raccomanda i seguenti metodi basati sul tipo di superficie.

#### Pulizia delle superfici in acciaio inox

Pulire l'acciaio inossidabile con un detergente non tossico e non abrasivo per acciaio inox o un lucido idoneo per prodotti utilizzati all'aperto, come i barbecue. Utilizzare un panno in microfibra per pulire nella direzione della lucidatura dell'acciaio inox. Non utilizzare carta cucina.

*Nota: non rischiare di graffiare l'acciaio inox con paste abrasive. Le paste non puliscono e non lucidano. Cambiano il colore del metallo rimuovendo la pellicola di rivestimento in ossido di cromo.*

#### Pulizia di componenti verniciati, smaltati e in plastica

Pulire i componenti verniciati, smaltati e in plastica con acqua tiepida e sapone, tovaglioli di carta o un panno. Dopo aver pulito le superfici, lavare e asciugare accuratamente.

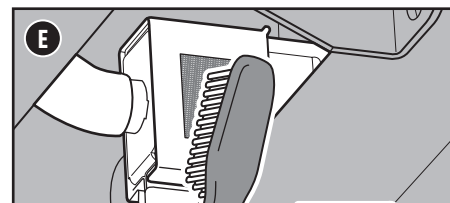
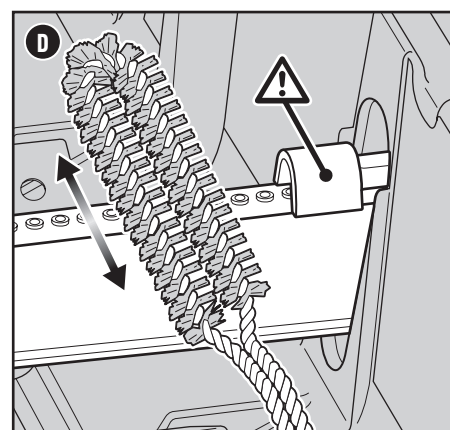
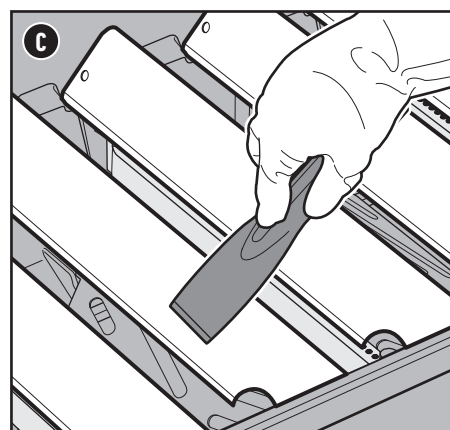
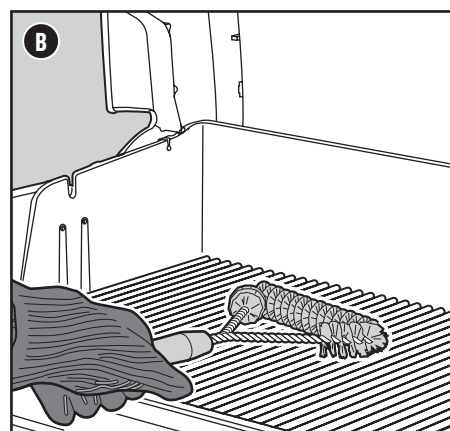
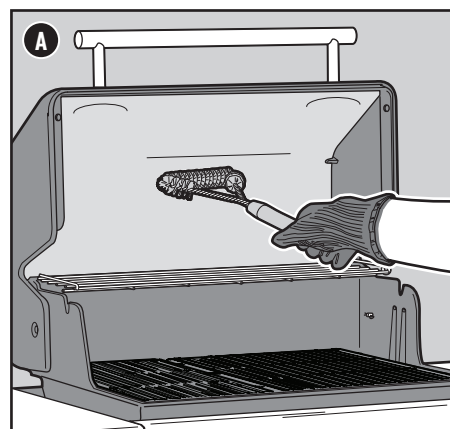
#### Pulizia dell'esterno dei barbecue esposti a condizioni ambientali gravose

Se il barbecue è esposto a condizioni ambientali particolarmente avverse, sarà necessario pulirne la parte esterna più spesso. Pioggia acida, prodotti chimici per piscine e salsedine potrebbero arrugginire la superficie. Pulire l'esterno del barbecue con acqua tiepida e sapone. Quindi risciacquare e asciugare accuratamente. Si consiglia inoltre di applicare settimanalmente un detergente per la pulizia dell'acciaio inossidabile per prevenire la formazione di ruggine sulla superficie.

#### Pulizia dei componenti elettronici

Per pulire l'interno dell'armadietto e i ripiani laterali, utilizzare un panno morbido e umido. Prestare attenzione a non tirare i cavi fuori dalle prese durante la pulizia intorno ai componenti elettronici

**ATTENZIONE: NON SPRUZZARE MAI IL BARBECUE CON UN FLUSSO DI ACQUA CONTINUO, PER ESEMPIO DA UN TUBO DA GIARDINO O IDROPULITRICE. I COMPONENTI ELETTRONICI POTREBBERO DANNEGGIARSI.**



## UNO o PIÙ BRUCIATORI PRINCIPALI o il BRUCIATORE LATERALE NON SI ACCENDONO

### SINTOMO

- I bruciatori principali o il bruciatore laterale non si accendono quando si seguono le istruzioni di accensione elettronica nella sezione "Uso" di questo manuale utente.

### CAUSA

Problema con il flusso del gas.

### SOLUZIONE

Se uno dei bruciatori non si accende, il primo passo è determinare se il gas fluisca al bruciatore. Per verificarlo, seguire le istruzioni riportate nella sezione "Accensione del barbecue con un accendino a becco lungo".

**Se l'accensione del bruciatore NON riesce**, seguire i suggerimenti per la risoluzione del problema del flusso di gas alla pagina successiva.

Problema con il sistema di accensione elettronica.

Se uno dei bruciatori non si accende, il primo passo è determinare se il gas fluisca al bruciatore. Per verificarlo, seguire le istruzioni riportate nella sezione "Accensione del barbecue con un accendino a becco lungo".

**Se l'accensione del bruciatore RIESCE**, seguire le istruzioni nella sezione "Controllo dei componenti del sistema di accensione elettronica".

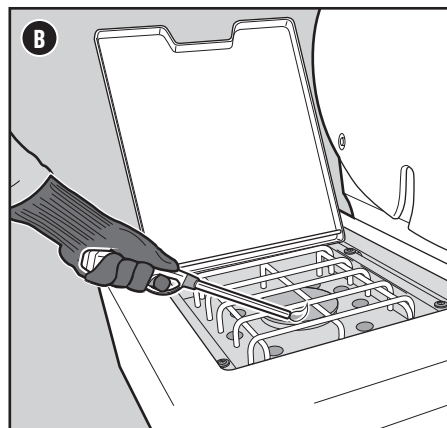
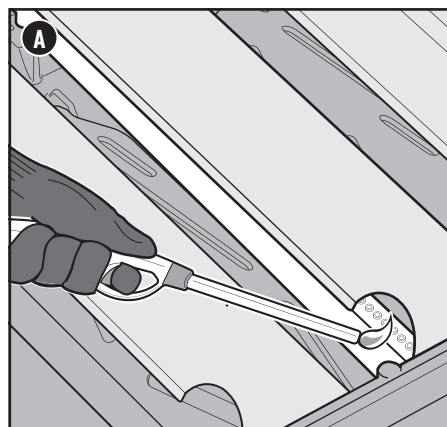
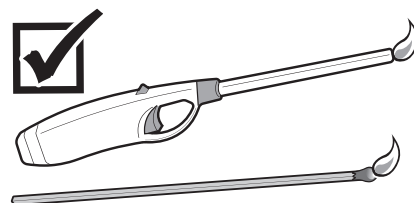
## Accensione del barbecue con un accendino a becco lungo

Utilizzo di un fiammifero lungo o di un accendino a becco lungo per determinare se il flusso di gas ai bruciatori principali sia presente

- 1) Aprire il coperchio del barbecue.
- 2) Verificare che tutte le manopole di regolazione dei bruciatori (compresa la manopola di regolazione del bruciatore laterale) siano sulla posizione OFF ○. Controllare premendo e ruotando le manopole in senso orario.  
*Nota: è importante che tutte le manopole di regolazione dei bruciatori siano sulla posizione OFF ○ prima di aprire la bombola di GPL.*
- 3) Aprire il gas ruotando la valvola della bombola in senso antiorario o spostando la leva di regolazione sulla posizione ON in base al collegamento tra il regolatore e la bombola.
- 4) Cominciare con il primo bruciatore a sinistra. Inserirne l'accendino a becco lungo acceso attraverso le griglie di cottura, oltre le barre FLAVORIZER e vicino al bruciatore (A).
- 5) Premere la manopola di regolazione del bruciatore e ruotarla lentamente in senso antiorario sulla posizione di accensione/fiamma alta ●.
- 6) Controllare che il bruciatore sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura e attraverso l'apertura nella barra FLAVORIZER.
- 7) Se il bruciatore non si accende entro 4 secondi, ruotare la manopola di regolazione del bruciatore sulla posizione OFF ○ e attendere cinque minuti per consentire al gas di disperdersi prima di tentare di accendere nuovamente il bruciatore. Se, dopo ripetuti tentativi, il bruciatore ancora non si accende, seguire le istruzioni per la risoluzione di problemi con il flusso di gas alla pagina successiva.
- 8) Se il bruciatore si accende, il problema risiede nel sistema di accensione. Seguire le istruzioni nella sezione "Controllo dei componenti del sistema di accensione elettronica".

Utilizzo di un accendino a becco lungo o di un fiammifero lungo per determinare se il flusso di gas al bruciatore laterale sia presente

- 1) Aprire il coperchio del bruciatore laterale.
- 2) Verificare che tutte le manopole di regolazione dei bruciatori (compresa la manopola di regolazione del bruciatore laterale) siano sulla posizione OFF ○. Controllare premendo e ruotando le manopole in senso orario.  
*Nota: è importante che tutte le manopole di regolazione dei bruciatori siano sulla posizione OFF ○ prima di aprire la bombola di GPL.*
- 3) Aprire il gas ruotando la valvola della bombola in senso antiorario o spostando la leva di regolazione sulla posizione ON in base al collegamento tra il regolatore e la bombola.
- 4) Tenere l'accendino a becco lungo acceso vicino al bruciatore laterale (B).
- 5) Premere la manopola di regolazione del bruciatore laterale e ruotarla lentamente in senso antiorario sulla posizione di accensione/fiamma alta ●.
- 6) Controllare che il bruciatore laterale sia acceso. Potrebbe essere difficile vedere la fiamma del bruciatore laterale in una luminosa giornata di sole.
- 7) Se il bruciatore laterale non si accende entro 4 secondi, ruotare la manopola di regolazione sulla posizione OFF ○ e attendere cinque minuti per consentire al gas di disperdersi prima di tentare di accendere nuovamente il bruciatore. Se, dopo ripetuti tentativi, il bruciatore ancora non si accende, seguire le istruzioni per la risoluzione di problemi con il flusso di gas alla pagina successiva.
- 8) Se il bruciatore si accende, seguire le istruzioni nella sezione "Controllo dei componenti del sistema di accensione elettronica".



## PARTI DI RICAMBIO

Per richiedere parti di ricambio, rivolgersi al Servizio Clienti utilizzando le informazioni di contatto presenti su [weber.com](http://weber.com).



Produttore:

**Weber-Stephen Products LLC**

1415 S. Roselle Road  
Palatine, IL 60067-6266  
Stati Uniti

Importatore:

**Weber-Stephen Deutschland GmbH**

Rheinstraße 194  
55218 Ingelheim, Germania  
Tel. (+49) 307554184-0

# CHIAMA IL SERVIZIO CLIENTI

Se il problema persiste, contattare il Servizio Clienti nella propria area utilizzando le informazioni di contatto presenti su [weber.com](http://weber.com).

Modello: GEN1



Par la présente, Weber-Stephen Products LLC déclare que le type d'équipement spécifié est conforme à toutes les directives applicables. Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse Internet suivante :

<https://www.weber.com/declarations-of-conformity/>

## PROBLEMI? DOMANDE?

Non riportare il prodotto al negozio.

Possiamo aiutarti.

Se si hanno domande sull'assemblaggio, l'uso o la manutenzione del barbecue o si necessita di parti di ricambio, contattare il Servizio Clienti Weber. Il numero di serie e il numero di modello si trovano sulla copertina del manuale utente e saranno necessari in tutte le chiamate all'assistenza.

### AUSTRIA

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

### BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl  
+32 15 28 30 99  
[service-be@weber.com](mailto:service-be@weber.com)

### CHILE

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

### CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.  
+420 228 882 385  
[service-cz@weber.com](mailto:service-cz@weber.com)

### DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS  
+45 99 36 30 10  
[service-dk@weber.com](mailto:service-dk@weber.com)

### FRANCE

Weber-Stephen France SAS  
+33 0810 19 32 37  
[service-fr@weber.com](mailto:service-fr@weber.com)

### GERMANY

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

### ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

### INDIA

Weber-Stephen Grill Products India Pvt. Ltd.  
080 42406666  
[customercare@weberindia.com](mailto:customercare@weberindia.com)

### ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl  
+39 0444 367 911  
[service-it@weber.com](mailto:service-it@weber.com)

### NETHERLANDS

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

### POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.  
+48 22 392 04 69  
[info-pl@weberstephen.com](mailto:info-pl@weberstephen.com)

### RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LLC  
+7 495 956 63 21  
[info.ru@weberstephen.com](mailto:info.ru@weberstephen.com)

### SOUTH AFRICA

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

### SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL  
+34 935 844 055  
[service-es@weber.com](mailto:service-es@weber.com)

### SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH  
+41 52 24402 50  
[service-ch@weber.com](mailto:service-ch@weber.com)

### UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch  
+971 4 454 1626  
[info@weberstephen.ae](mailto:info@weberstephen.ae)

### UNITED KINGDOM

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

### USA

Weber-Stephen Products LLC  
847 934 5700  
[support@weberstephen.com](mailto: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](http://weber.com)