



Manuale utente

Barbecue elettrico

- BARBECUE ELETTRICO INTELLIGENTE LUMIN
- BARBECUE ELETTRICO INTELLIGENTE LUMIN COMPACT
- BARBECUE ELETTRICO INTELLIGENTE CON SUPPORTO FISSO LUMIN
- BARBECUE ELETTRICO INTELLIGENTE CON SUPPORTO PREMIUM LUMIN

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*.

Installazione e assemblaggio

△ AVVERTENZA

- △ Questo barbecue non deve essere installato su camper, roulotte o barche, né al loro interno.
- △ Questo modello di barbecue è destinato esclusivamente all'uso in modalità installazione libera.
- △ Non utilizzare questo barbecue se non sono state montate tutte le parti e se il barbecue non è stato assemblato secondo le istruzioni di montaggio.

△ ATTENZIONE:

- △ Per minimizzare il rischio di danni alle cose e/o lesioni personali, non utilizzare una prolunga per il cavo di alimentazione, a meno che non sia conforme alle specifiche elencate in questo manuale.
- Se è necessario utilizzare un cavo di prolunga, questo deve essere collegato a una presa con messa a terra. Utilizzare solo un cavo con uno spessore minimo di 1,5 mm², dotato di spina con messa a terra e idoneo per l'uso con apparecchiature da esterno. La lunghezza massima del cavo di prolunga è di 5 metri. Il cavo di prolunga deve essere il più corto possibile. Esaminare il cavo di prolunga prima di utilizzarlo e sostituirlo se danneggiato.
- Assicurarsi che il cavo non rappresenti un pericolo di inciampo.
- Mantenere tutti i collegamenti asciutti.
- Quando si utilizza questo apparecchio, attenersi a tutte le normative e ordinanze locali.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo addetto alla manutenzione o da un tecnico ugualmente qualificato per evitare qualsiasi rischio.

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 combustibili.
- △ Non usare carbone, bricchetti, combustibile liquido o roccia lavica nel barbecue.

△ AVVERTENZA

- △ Utilizzare questo barbecue solo come descritto in questo manuale. Un uso improprio può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- △ Non utilizzare il barbecue se sono presenti parti danneggiate, difettose o modificate.
- △ Questo apparecchio deve essere collegato solo a una presa con messa a terra. Non utilizzare adattatori per spine.
- △ L'apparecchio deve essere alimentato attraverso un interruttore differenziale (RCD) con una corrente di esercizio residua nominale non superiore a 30 mA.
- △ Non utilizzare l'apparecchio se la presa elettrica è danneggiata.
- △ Scollegare sempre rimuovendo manualmente la spina dalla presa. Non tirare il cavo.
- △ Non modificare l'apparecchio. Le modifiche sono pericolose e annulleranno la garanzia.
- △ Non utilizzare il barbecue a meno di 3,05 m di distanza da qualsiasi corpo d'acqua, per esempio una piscina o un laghetto.
- △ Non utilizzare il barbecue a meno di 61 cm di distanza da materiali combustibili. Ciò riguarda la parte superiore, inferiore, posteriore e laterale del barbecue.
- △ Mantenere l'area di cottura libera da vapori e liquidi infiammabili come benzina, alcool ecc., e materiali infiammabili/combustibili.
- △ Se il grasso dovesse incendiarsi, chiudere il coperchio, spegnere il barbecue con il pulsante di accensione/spegnimento, scollegarlo dalla presa elettrica e lasciare il coperchio chiuso fino all'estinzione delle fiamme. Non usare liquidi per estinguere fiamme.
- △ Le parti accessibili possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- △ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, purché siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli che esso comporta.
- △ Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- △ Questo apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, tranne nel caso in cui

tali persone siano sotto la supervisione o siano state istruite a utilizzare l'apparecchio da chi è responsabile della loro sicurezza.

- △ L'uso di alcol, farmaci soggetti a prescrizione, farmaci da banco o droghe illegali può compromettere la capacità del consumatore di montare, spostare, riporre o usare il barbecue in modo corretto e sicuro.
- △ Non lasciare il barbecue incustodito durante il preriscaldamento o l'uso. Prestare attenzione quando si usa questo barbecue. L'intero braciere si surriscalda quando è in uso.
- △ Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- △ Tenere il cavo dell'alimentazione elettrica lontano da qualsiasi superficie calda. Seguire le istruzioni per l'installazione del cavo.
- △ Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione non si trovi in un punto di passaggio. Disporlo in modo che non possa essere d'intralcio o tirato inavvertitamente.
- △ Non lasciar cadere il regolatore di temperatura e non sottoporlo a forti urti perché ciò potrebbe compromettere la funzionalità e/o la sicurezza dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio se ha subito una caduta o presenta un qualsiasi malfunzionamento.
- △ Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione e la spina per verificare che non siano danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati.
- △ Non utilizzare il barbecue se il regolatore di temperatura ha il cavo o la spina danneggiati. Contattare WEBER per sostituire il regolatore di temperatura. Il regolatore di temperatura è realizzato specificamente per questo barbecue.
- △ Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati o se questo è malfunzionante, è caduto o è stato danneggiato in qualunque modo. Contattare il Servizio Clienti della propria area utilizzando le informazioni di contatto disponibili sul nostro sito web. Accedere al sito www.weber.com.
- △ Per prevenire scosse elettriche, non immergere il regolatore di temperatura, il cavo, le spine, le sonde temperatura o il barbecue in acqua o altri liquidi.
- △ Utilizzare il barbecue solo su una superficie piana e resistente al calore.
- △ Quando si usa il barbecue, indossare muffole o guanti da barbecue resistenti al calore (conformi alla norma EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).

Questo dispositivo è idoneo per tensioni di 220 V-240 V - 50/60 Hz

Potenza in uscita (Watt):
2.200 W

Usare solo la spina per il regolatore di temperatura WEBER.

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.

Conservare questo Manuale utente per riferimento futuro. Leggerlo attentamente, e in caso di domande, contattarci utilizzando le informazioni riportate sul retro di questo manuale.

8658222

072325
IT - Italiano

⚠ ATTENZIONE:

- ⚠ Collegare sempre il regolatore di temperatura al barbecue prima di inserire il cavo di alimentazione nella presa.
- ⚠ Quando si collega questo apparecchio all'alimentazione elettrica, assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione nominale riportata sulla targhetta dell'apparecchio.
- ⚠ Non superare la potenza elettrica della presa.
- ⚠ Questo barbecue è destinato esclusivamente all'uso domestico all'aperto. Non utilizzare al coperto o per la cucina professionale. Non utilizzare come riscaldatore.
- ⚠ Non utilizzare il barbecue in un veicolo o nell'area di carico di un veicolo. Ciò include, per esempio, automobili, camion, station wagon, minivan, SUV, camper, roulotte e barche.

Magazzinaggio e periodi di non utilizzo**⚠ ATTENZIONE:**

- ⚠ Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di spostarlo, pulirlo o conservarlo.
- ⚠ Il regolatore di temperatura deve essere rimosso dal barbecue e conservato al coperto quando il barbecue non è in uso.
- ⚠ Coprire il barbecue solo quando è freddo.

- Uso previsto: questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente all'aperto e gli utenti devono rispettare tutte le linee guida sulla sicurezza e l'uso, come descritto nel presente Manuale utente. Qualsiasi altro uso può causare danni. Il produttore o il rivenditore non sono responsabili per lesioni/danni derivanti da un uso improprio.
- Nota: il dispositivo non deve essere utilizzato da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali.

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 adempimenti successivi o sostituzione, riduzione del prezzo di acquisto e rimborso. Nell'Unione Europea, per esempio, questa sarebbe 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 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 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/ESCLUSIONE DELLA GARANZIA

- Se si ritiene di avere una parte coperta da questa Garanzia, si prega di contattare il Servizio Clienti WEBER utilizzando le informazioni di contatto sul nostro sito web (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;
- Esposizione a salsedine e/o fonti di cloro come piscine e vasche di 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**Braciare:**

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

Gruppo coperchio:

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

Griglie di cottura in ghisa smaltata:

5 anni, contro perforazioni da ruggine/fusione

Componenti in plastica:

5 anni, escluso sbiadimento o scolorimento

Componenti elettronici e WEBER CONNECT:

3 anni

Tutte le parti rimanenti:

2 anni

LIMITAZIONI DI RESPONSABILITÀ

OLTRE ALLA GARANZIA E ALLE LIMITAZIONI DI RESPONSABILITÀ DESCRITTE NELLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA, NON SONO OFFERTE ALTRE GARANZIE O DICHIARAZIONI DI RESPONSABILITÀ VOLONTARIE AL DI LÀ DELLE RESPONSABILITÀ DI LEGGE APPLICABILI A WEBER. LA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA, INOLTRE, NON LIMITA O NON ESCLUDE SITUAZIONI O RIVENDICAZIONI IN CUI WEBER ABBAIA UNA RESPONSABILITÀ OBBLIGATORIA, COME PRESCRITTO DALLA LEGGE.

NESSUNA GARANZIA SARÀ APPLICABILE DOPO I PERIODI APPLICABILI PREVISTI DALLA STESSA. WEBER NON SARÀ VINCOLATA DA NESSUN'ALTRA GARANZIA FORNITA DA PERSONE, INCLUSI FORNITORI O RIVENDITORI, IN RELAZIONE A QUALSIASI PRODOTTO (COME EVENTUALI "ESTENSIONI DI GARANZIA"). IL RIMEDIO ESCLUSIVO DELLA PRESENTE GARANZIA È LA RIPARAZIONE O LA SOSTITUZIONE DEL COMPONENTE O DEL PRODOTTO.

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

L'UTENTE SI ASSUME IL RISCHIO E LA RESPONSABILITÀ DI PERDITE, DANNI O LESIONI A SE STESSO E ALLE SUE PROPRIETÀ E/O AD ALTRI E ALLE LORO PROPRIETÀ DERIVANTI DALL'USO IMPROPRIO O DALL'ABUSO DEL PRODOTTO O DALLA MANCATA OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI FORNITE DA WEBER NEL MANUALE UTENTE IN DOTAZIONE.

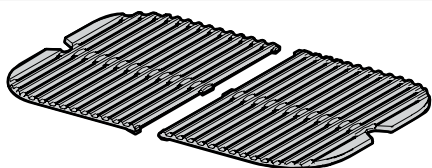
PARTI E ACCESSORI SOSTITUITI NELL'AMBITO DI QUESTA GARANZIA SONO GARANTITI SOLO PER IL PERIODO O I PERIODI DI GARANZIA ORIGINALE/I RIMANENTI.

LA GARANZIA È APPLICABILE SOLO PER L'USO IN ABITAZIONI 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.

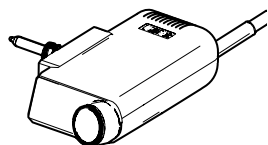
WEBER PUÒ DI TANTO IN TANTO MODIFICARE IL DESIGN DEI PROPRI PRODOTTI. NESSUNA PARTE DELLA PRESENTE GARANZIA DEVE ESSERE INTESA COME UN OBBLIGO PER WEBER DI INCORPORARE TALI MODIFICHE AL DESIGN NEI PRODOTTI FABBRICATI IN PRECEDENZA, NÉ TALI MODIFICHE DEVONO ESSERE INTERPRETATE COME UN'AMMISSIONE DELLA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

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

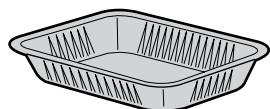
Elenco delle parti



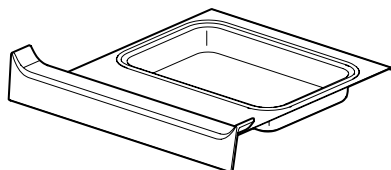
Griglie di cottura in ghisa smaltata



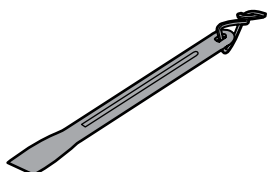
Controller LCD con Wi-Fi abilitato



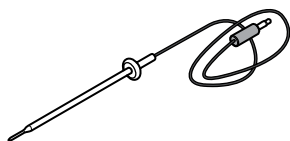
Vaschetta di raccolta monouso



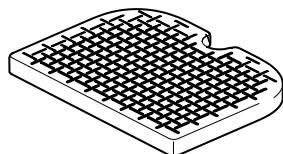
Vaschetta portaleccarda estraibile



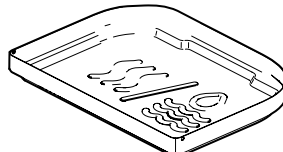
Raschietto in plastica



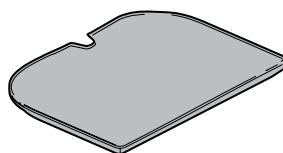
Sonda temperatura alimenti



Cestello reversibile per vapore*



Vaschetta di vaporizzazione/
affumicatura*



Piastra*

*Questa caratteristica è disponibile solo su modelli selezionati.

Montaggio

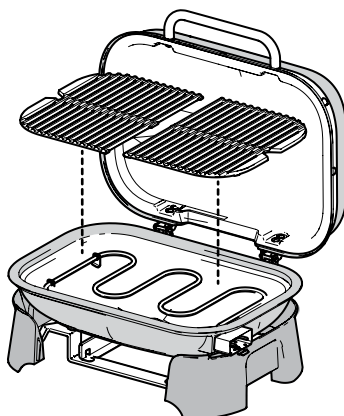
Queste istruzioni contengono i requisiti minimi per l'assemblaggio del barbecue elettrico WEBER. Un montaggio errato può essere pericoloso.

⚠ AVVERTENZA: non modificare l'apparecchio. Le modifiche sono pericolose e annulleranno la garanzia.

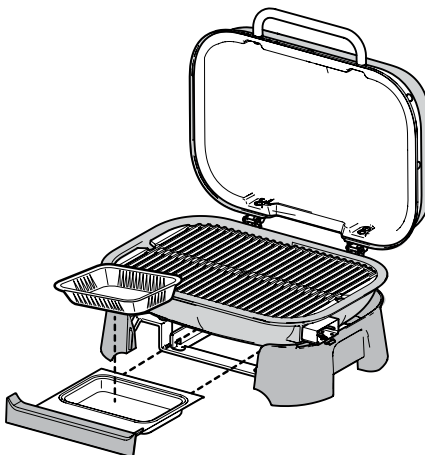
⚠ Rimuovere tutti gli imballaggi e la pellicola protettiva prima di accendere il barbecue.

- Le parti sigillate dal produttore non devono essere aperte o modificate dall'utente.
- Non coprire nessuna parte del barbecue con fogli di alluminio. Può impattare negativamente sulle prestazioni del barbecue.

1 Installazione delle griglie

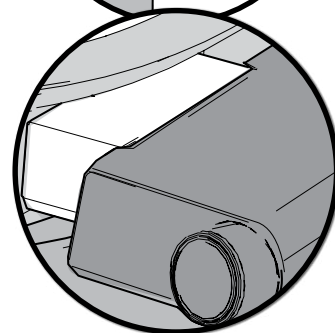
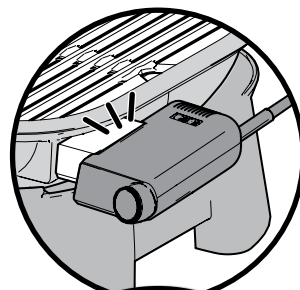
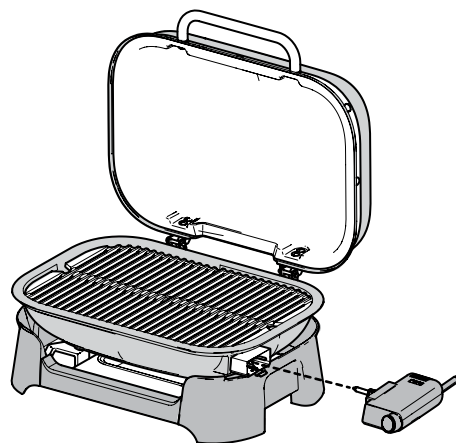


2 Installazione della leccarda estraibile



3 Collegamento del regolatore di temperatura

Per il corretto collegamento del regolatore di temperatura, consultare la sezione "Operazioni preliminari".



Il barbecue illustrato in questo manuale utente può variare leggermente dal modello acquistato.

Scopri la cottura intelligente

Siamo lieti di darti il benvenuto nel meraviglioso mondo di Weber. Ti preghiamo di leggere attentamente questo Manuale utente perché tu possa iniziare a usare il tuo barbecue rapidamente e in modo sicuro. Desideriamo accompagnarti nel tuo viaggio nel mondo di Weber per tutta la vita in servizio del tuo barbecue, quindi ti chiediamo gentilmente di registrare il tuo prodotto. Registrandoti per avere il tuo account WEBER personale, potrai ricevere contenuti esclusivi sul tuo barbecue.

Registrati e vieni a trovarci online, sul tuo dispositivo smart, oppure tieniti in contatto come preferisci.

Grazie per aver scelto WEBER. Siamo contenti di averti nella nostra famiglia.

Operazioni preliminari

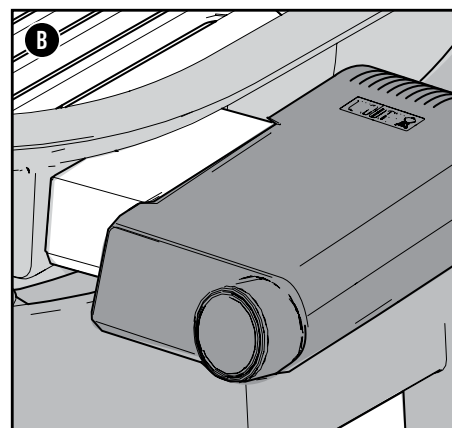
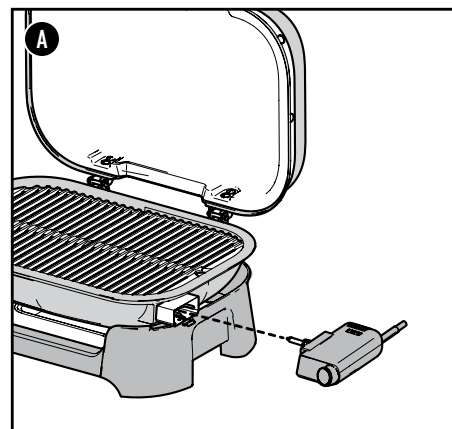
Collegamento del regolatore di temperatura

- 1) Collegare il regolatore di temperatura al barbecue spingendolo direttamente sulla staffa di montaggio (A) fin quando il regolatore non scatta in posizione e non è posizionato orizzontalmente sulla staffa di montaggio. Assicurarsi che i perni della resistenza siano allineati con il regolatore di temperatura per un montaggio corretto (B).
- 2) Instradare il cavo di alimentazione dietro il barbecue, lontano da superfici riscaldate. Avvolgere il cavo in eccesso con l'avvolgicavo.

Collegare il cavo di alimentazione

Il regolatore di temperatura è l'hub principale per il funzionamento del barbecue. Collegarsi all'app gratuita WEBER CONNECT con il proprio dispositivo smart per accedere all'intera gamma di funzionalità possibili.

Collegare il cavo di alimentazione a una presa con messa a terra protetta da un salvavita GFI.



Effettuare un'accensione di prova

Prima di grigliare per la prima volta, riscaldare il barbecue alla massima temperatura, con il coperchio chiuso, per almeno venti minuti.

⚠ AVVERTENZA

- ⚠ Utilizzare guanti resistenti al calore quando si utilizza il barbecue.
- ⚠ Se il grasso dovesse incendiarsi, chiudere il coperchio, scollegare il barbecue dalla presa elettrica e lasciare il coperchio chiuso fino all'estinzione delle fiamme. Non usare liquidi per estinguere fiamme.
- ⚠ Non aprire di scatto il coperchio e non forzarlo oltre il normale grado di apertura.
- ⚠ Il regolatore di temperatura non è una maniglia. Non sollevare il barbecue tenendolo per il regolatore di temperatura.
- ⚠ Non collocare né riporre oggetti sul regolatore di temperatura.

Tecnologia WEBER CONNECT integrata



App WEBER CONNECT

Prima le cose importanti.

Scarica l'app WEBER CONNECT.

Apri l'app per ricevere:

- Regolazione precisa della temperatura
- Diverse modalità di cottura, tra cui: rosolatura ad alta temperatura, cottura a vapore, affumicatura e mantenimento in caldo del cibo.
- Controllo e monitoraggio remoto del barbecue
- Guida alla cottura passo passo
- Termometri per alimenti abilitati per l'app
- Ricette e istruzioni
- ...e altro ancora!

Come connettere il tuo barbecue a Bluetooth® o alla rete Wi-Fi

Per connettere il tuo barbecue WEBER tramite Bluetooth® o la tua rete locale Wi-Fi, attieniti ai seguenti passi:

NOTA: prima di connettere il barbecue al Bluetooth® o alla rete Wi-Fi, WEBER consiglia di verificare che il dispositivo intelligente sia dotato dell'ultima versione del sistema operativo.

- 1) Ruotare il selettore sul regolatore di temperatura per accendere il display.
- 2) Verificare che il dispositivo smart sia connesso al Bluetooth® o alla rete Wi-Fi locale.
- 3) Dal dispositivo smart, scaricare la nuova app WEBER CONNECT dall'App Store per i dispositivi Apple, o da Play Store per i dispositivi Android.
- 4) Aprire l'app WEBER CONNECT e seguire le istruzioni nell'app per connettersi al barbecue WEBER.

NOTA: per connettere correttamente il dispositivo smart al barbecue tramite una rete Wi-Fi locale, accertarsi innanzitutto che il barbecue sia accoppiato con Bluetooth® e che sia nel raggio di ricezione del router Wi-Fi. Se i tentativi di connettersi non hanno avuto esito positivo, spostare il barbecue nel raggio di ricezione del router Wi-Fi o aggiungere un ripetitore wireless per ottenere un segnale più forte.

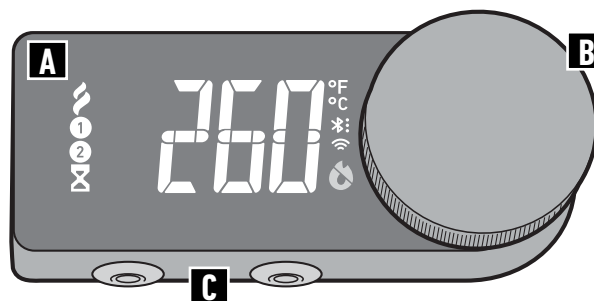


IMPORTANTE: PRIMA DI CUCINARE PER LA PRIMA VOLTA, aggiornare il controller del barbecue associandolo all'APP WEBER CONNECT sul dispositivo mobile per garantire un'esperienza di cottura aggiornata.

Scansiona il codice QR per scaricare l'app WEBER CONNECT.



Utilizzo del modulo Regolatore di temperatura



A Pannello di controllo

Sul display a LED del modulo è possibile visualizzare la temperatura, ricevere notifiche, visualizzare lo stato di connettività e verificare lo stato di cottura.

B Selettore/Conferma selezione

Imposta la temperatura target del barbecue, la temperatura target della sonda per alimenti, un timer di cottura, il tutto con un semplice tocco del selettore.

C Sonde temperatura per alimenti

- 1 Il nuovo regolatore di temperatura è compatibile con un massimo di due sonde temperatura per alimenti distinte (una sonda temperatura è inclusa) per un controllo superiore del barbecue e risultati sempre perfetti.
- 2

NOTA: scarica l'app WEBER CONNECT per avere il software e le funzionalità più recenti.

Notifiche	
	L'indicatore dell'elemento riscaldante si accende mentre questo mantiene una temperatura target.
	Se viene selezionata una modalità di cottura speciale tramite l'app WEBER CONNECT, il modulo del regolatore di temperatura visualizzerà questo simbolo durante la cottura. Vedere la sezione "Versatilità: Modalità speciali" per istruzioni su come impostare il barbecue per utilizzare le modalità di cottura speciali.
	Un simbolo Bluetooth® viene visualizzato sul display quando è connesso all'app WEBER CONNECT tramite Bluetooth®. Un simbolo wireless e viene visualizzato sul display quando è connesso all'app WEBER CONNECT tramite la rete Wi-Fi locale.
	Quando viene impostato un timer, viene visualizzata un'icona a forma di clessidra.

Accensione del barbecue

Utilizzo del regolatore di temperatura per avviare il barbecue

1. Assicurarsi che il regolatore di temperatura sia fissato e collegato correttamente. Sul display vengono visualizzati tre trattini (A).
2. **Ruotare** il selettore per selezionare la temperatura target (B).
3. **Premere** il selettore per confermare una selezione. L'indicatore dell'elemento riscaldante si illuminerà mentre il barbecue si riscalda (C).

Preriscaldare il barbecue

Prima del preriscaldamento, assicurarsi che le griglie di cottura siano già state pulite con una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inox (venduta separatamente). Per incoraggiare la pulizia regolare del rivestimento del braciere e del braciere stesso, WEBER fornisce con il barbecue anche un raschietto in plastica. Seguire le istruzioni per la pulizia riportate nel Manuale utente.

Preriscaldare il barbecue:

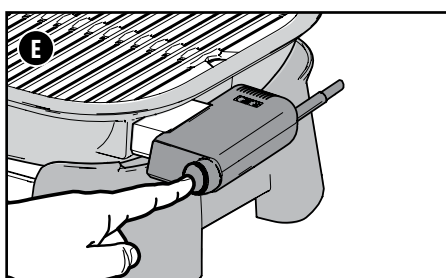
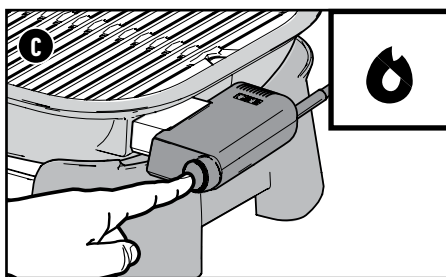
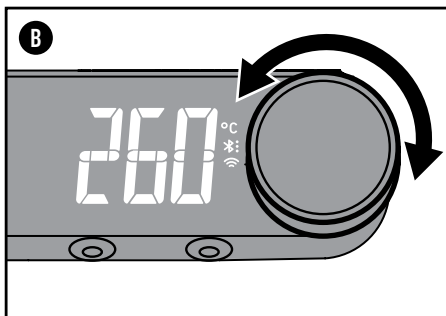
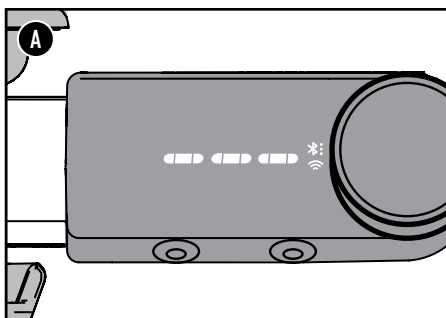
- 1) Impostare il regolatore di temperatura e preriscaldare il barbecue alla temperatura di cottura desiderata. Questo richiederà circa 15-20 minuti, a seconda delle condizioni ambientali.
- 2) Posizionare il cibo sulle griglie e chiudere il coperchio del barbecue.

Condizioni ambientali

L'uso del barbecue in climi freddi o ad alta quota prolungherà il tempo di cottura. La temperatura interna del barbecue diminuirà in presenza di forte vento. Posizionare il barbecue in modo che il vento soffi contro la parte anteriore.

Spegnimento del barbecue

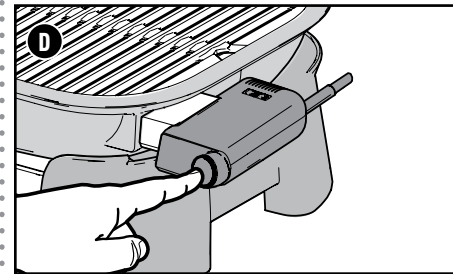
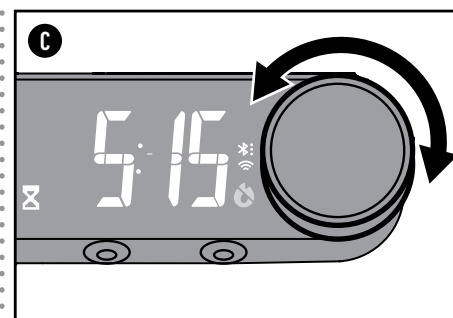
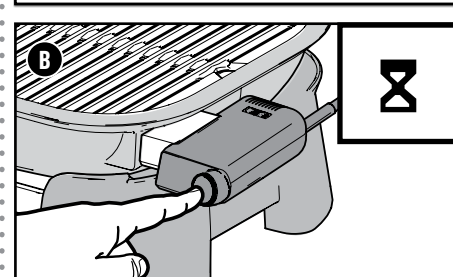
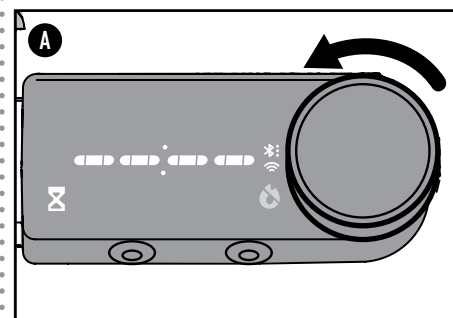
1. Per spegnere il barbecue, **tenere premuto** il selettore per 3 secondi fino a visualizzare "StOP" sul display (D) del regolatore di temperatura. **Premere** nuovamente il selettore per confermare "StOP" (E). Quando l'indicatore dell'elemento riscaldante sul display si spegne, il barbecue è "spento" ("Off").
2. Disconnettere il barbecue dall'alimentazione.



Impostazione di un timer di cottura

1. **Premere** il selettore.
2. Per impostare un timer di cottura dalla schermata iniziale, **Ruotare** il selettore in senso antiorario finché l'icona della clessidra non si illumina sul display (A).
3. **Premere** una volta il selettore per la modalità di regolazione del timer (B).
4. **Ruotare** il selettore per selezionare un orario. Il tempo predefinito parte da 5 minuti (C).
5. **Premere** il selettore per confermare la selezione e avviare il timer (D).

Nota: annullare il timer di cottura impostato con l'app WEBER CONNECT.



⚠ AVVERTENZA: Quando si usa il barbecue, utilizzare muffole o guanti da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).

⚠ ATTENZIONE: Ispezionare il cavo di alimentazione prima di ogni utilizzo. Non utilizzare se il cavo è danneggiato. Contattare il Servizio Clienti della propria area utilizzando le informazioni di contatto disponibili sul nostro sito web. Accedere al sito weber.com.

Cuocere con le sonde temperatura per alimenti

Utilizzare la sonda temperatura per alimenti inclusa per controllare la cottura in modo da ottenere piatti sempre cotti alla perfezione.

Per utilizzare le sonde temperatura per alimenti, attenersi alla seguente procedura:

1. Dopo aver preriscaldato il barbecue, aprire il coperchio e pulire le griglie di cottura usando una spazzola per griglie o un raschietto, quindi impostare le manopole di regolazione sulla temperatura di cottura desiderata.
2. Inserire la sonda o le sonde temperatura al centro della parte più spessa del cibo.
3. Posizionare il cibo sulle griglie di cottura.
4. Inserire la/e sonda/e temperatura per alimenti nella porta del regolatore di temperatura (A) e, usando muffole o guanti da barbecue resistenti al calore, instradare i cavi delle sonde temperatura sul lato del barbecue (B).
5. Chiudere il coperchio del barbecue.

Impostazione di una temperatura target della sonda per alimenti

1. **Premere** il selettore.
2. Per impostare la temperatura target della sonda temperatura per alimenti dalla schermata iniziale, **Ruotare** il selettore in senso antiorario fino a quando sul display non si accende l'indicatore (1) o (2) della sonda temperatura per alimenti.
3. **Premere** una volta il selettore per la modalità di regolazione della temperatura della sonda per alimenti.
4. **Ruotare** la manopola per selezionare una temperatura target della sonda per alimenti. La temperatura predefinita inizia a 74 °C (165 °F).
5. **Premere** il selettore per confermare una selezione.
6. In alternativa, dall'app WEBER CONNECT, selezionare il cibo che si desidera cuocere o selezionare un programma di cottura. Si riceverà una notifica quando il cibo avrà raggiunto la/e temperatura/e impostata/e e la cottura sarà terminata.

Uso della sonda temperatura

- Per assicurare una lettura accurata, inserire la sonda temperatura a una profondità minima di 10 mm al centro della carne (C). Per il pollame, si consiglia di posizionare la sonda temperatura nella parte più spessa della coscia o del petto, evitando le ossa. Per i tagli spessi di carni piatte, inserire la sonda temperatura, dall'alto o lateralmente, fino al centro della carne.

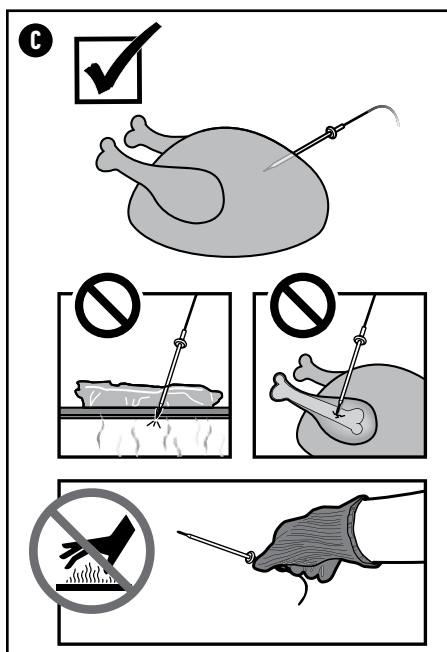
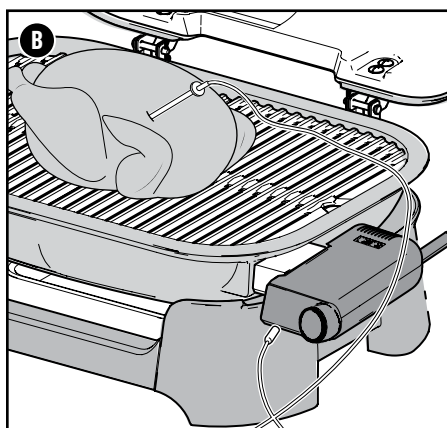
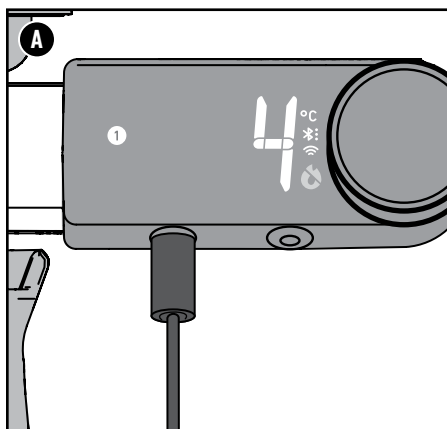
Per assicurare un uso sicuro della sonda temperatura e per prevenire danni alla stessa:

- Non lasciare che la sonda temperatura o i cavi entrino in contatto diretto con le griglie di cottura.
- Non immergere la sonda temperatura o i cavi in liquidi.
- La sonda temperatura non è lavabile in lavastoviglie.

Nota importante: quando si utilizza la sonda temperatura assicurarsi di instradare il cavo della sonda in modo che non sia esposto a fiamme o temperature superiori a 380 °C (715 °F). Evitare di esporre la sonda a temperature inferiori a -30 °C (-22 °F). Temperature inferiori a -30 °C (-22 °F) o superiori a 300 °C (572 °F) non saranno visualizzate sul display dell'app e la sonda temperatura non sarà visualizzata nell'elenco dei dispositivi connessi.

Raffreddamento

Al termine della cottura, spegnere il barbecue, scollegare il cavo dell'alimentazione e lasciare raffreddare il regolatore di temperatura. Rimuovere il regolatore di temperatura e conservarlo al chiuso, fuori dalla portata dei bambini.



Cura della sonda temperatura per alimenti

Questa caratteristica è disponibile solo su modelli selezionati.

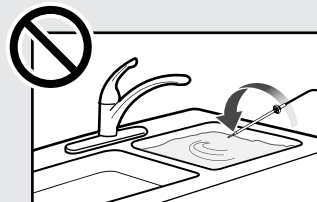
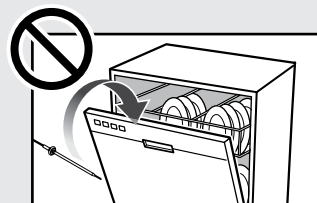
Pulizia delle sonde temperatura per alimenti

Pulire la sonda temperatura prima del primo utilizzo. Le sonde devono essere pulite a mano con acqua e un panno umido.

Le sonde non possono essere lavate in lavastoviglie e non sono impermeabili e un'esposizione eccessiva all'acqua potrebbe danneggiarle. Non immergere mai le sonde temperatura direttamente in acqua o altri liquidi.

Conservazione della sonda temperatura per alimenti

Quando non viene utilizzata, riporre la sonda temperatura (pulita) nella sua confezione e conservare al coperto.



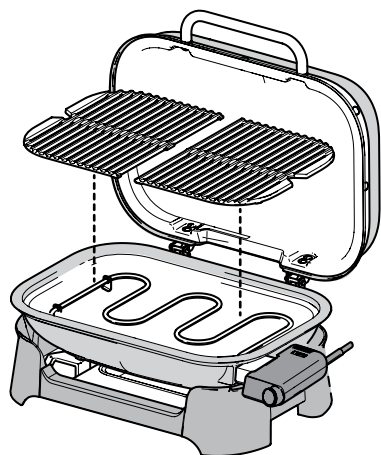
⚠ AVVERTENZA

⚠ **Rischio di lesioni!** Le sonde temperatura sono molto affilate. Fare attenzione quando si maneggiano le sonde temperatura.

⚠ **Rischio di ustioni!** Maneggiare le sonde temperatura per alimenti senza protezione per le mani può causare gravi ustioni. Le sonde temperatura non devono essere toccate a mani nude durante l'uso con il barbecue, in quanto non sono isolate dal calore. Per prevenire ustioni, indossare guanti termoresistenti durante l'uso di questo prodotto.



Versatilità: Modalità speciali

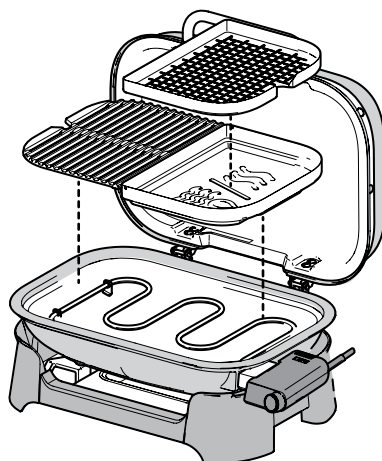


Preparazione per rosolatura a calore elevato

Utilizzando solo le griglie di cottura smaltate, ruotare il selettore sull'impostazione "calore elevato" a 260 °C (500 °F) e preriscaldare il barbecue con il coperchio chiuso ad almeno 260 °C (500 °F). Temperature di preriscaldamento più elevate assicurano i migliori risultati di rosolatura. Pulire le griglie di cottura con una spazzola per barbecue pulita, dotata di setole in acciaio inox.

Attivare l'impostazione Rosolatura con l'app WEBER CONNECT.

Posizionare il cibo sulle griglie di cottura e chiudere il coperchio. Girare il cibo solo una volta durante il tempo di cottura. Sollevare il coperchio solo per girare il cibo o controllare il grado di cottura al termine del tempo di cottura consigliato.



Preparazione per cottura a vapore

Potente e pronto per la cottura a vapore in 10 minuti.

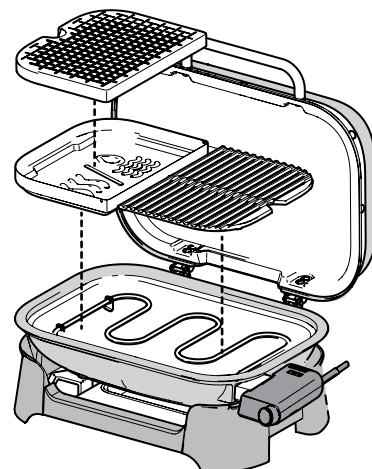
A barbecue spento e freddo, rimuovere una griglia di cottura. Posizionare la vaschetta nel braciere e riempirla d'acqua fino al livello del ripiano. Posizionare il cestello reversibile per vapore sulla vaschetta dell'acqua verificando che le pareti del cestello si estendano verso l'alto per fungere da cestello per verdure o altri cibi di piccole dimensioni.

Richiudere il coperchio. Ruotare il selettore su "calore elevato" a 260 °C (500 °F). Attivare l'impostazione Cottura a vapore con l'app WEBER CONNECT.

Una volta che l'impostazione Cottura a vapore è pronta, posizionare il cibo delicato nel cestello per la cottura a vapore.

Chiudere il coperchio e cuocere il cibo al grado di cottura desiderato. Per risultati ottimali, tenere il coperchio chiuso il più possibile durante la cottura a vapore.

Nota: per prestazioni ottimali, utilizzare la vaschetta del vapore sul lato destro del barbecue.



Preparazione per l'affumicatura

A barbecue spento e freddo, rimuovere una griglia di cottura. Posizionare la vaschetta asciutta nel braciere e riempirla con una manciata di chips per affumicatura. Non aggiungere acqua. Posizionare il cestello reversibile per vapore sulla vaschetta verificando che le pareti del cestello si estendano verso il basso facendo in modo che la sua superficie superiore sia piana.

Ruotare il selettore su "calore elevato" a 260 °C (500 °F).

Attivare l'impostazione Affumicatura con l'app WEBER CONNECT.

Una volta che l'impostazione Affumicatura è pronta, il cibo può essere posizionato sulla griglia di cottura o direttamente sulla superficie del cestello per infondere sapore affumicato al cibo. Non coprire tutti i fori della leccarda.

Cuocere sempre con il coperchio chiuso per consentire al fumo di penetrare completamente nel cibo.

Al termine dell'affumicatura, spegnere il barbecue e chiudere il coperchio del barbecue fino a quando le chips per affumicatura non saranno spente.

Nota: per un'infusione ottimale del fumo, utilizzare la vaschetta asciutta con le chips per affumicatura sul lato sinistro del barbecue. Le chips per affumicatura possono essere pre-imbevute secondo le istruzioni del produttore.

Tabella Affumicatura

Aggiungi sapore al tuo cibo con l'autentico gusto della cottura sulla legna. Sperimenta aggiungendo chips per affumicatura aromatizzate per rendere l'affumicatura e la cottura sulla griglia ancora più gustosa. Chips per affumicatura vendute separatamente

	APPLE	CHERRY	PECAN	HICKORY	MESQUITE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓		✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			

⚠ PERICOLO

⚠ Non utilizzare liquidi infiammabili o prodotti combustibili nell'affumicatore per accendere le chips per affumicatura. Ciò può causare gravi lesioni fisiche.

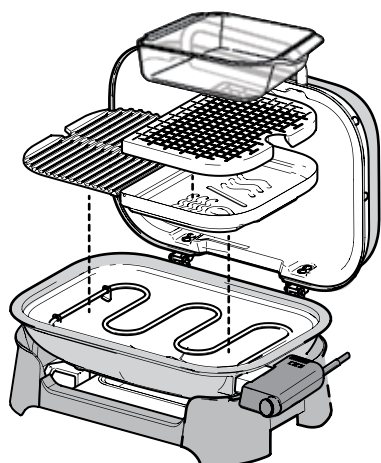
⚠ AVVERTENZA

⚠ Non utilizzare mai pellet o polvere per affumicatura nell'affumicatore.

⚠ Non utilizzare mai legno trattato o esposto a sostanze chimiche.

⚠ Evitare sempre legna tenera e resinosa come il pino, il cedro e il pioppo.

(Gli accessori per cuocere a vapore/affumicare e la piastra sono venduti separatamente.)



Preparazione per la modalità Tenere in caldo

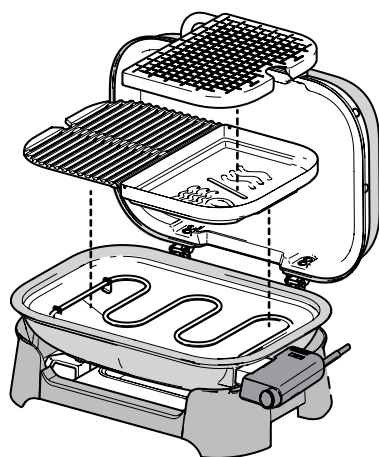
A barbecue spento e freddo, rimuovere una griglia di cottura. Posizionare il serbatoio nel braciere e riempirlo d'acqua fino al livello del ripiano. Posizionare il cestello per il vapore sulla vaschetta dell'acqua verificando che le pareti del cestello si estendano verso il basso facendo in modo che la sua superficie superiore sia piana.

Ruotare il selettore su qualsiasi impostazione di temperatura per accendere il barbecue, quindi attivare l'impostazione "Tenere in caldo" con l'app WEBER CONNECT.

Posizionare una teglia da forno di dimensioni massime 24 cm x 17,75 cm x 3,8 cm (venduta separatamente) sul cestello per il vapore. L'acqua nella vaschetta manterrà il cibo caldo e umido evitando che bruci.

Controllare il livello dell'acqua nella vaschetta di affumicatura ogni 30-60 minuti e aggiungere altra acqua se necessario.

Per cuocere e mantenere i cibi in caldo, impostare il regolatore di temperatura su "calore elevato" durante la cottura del cibo, quindi accendere l'impostazione "Tenere in caldo" con l'app WEBER CONNECT mentre questi vengono serviti.



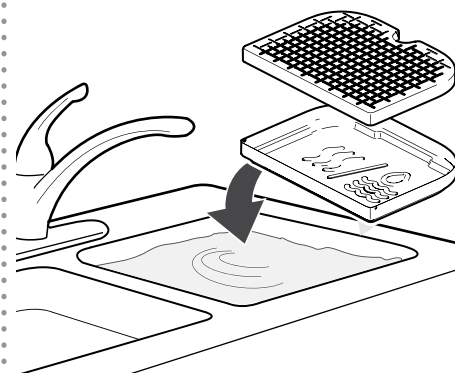
Preparazione per la cottura di cibi surgelati

A barbecue spento e freddo, rimuovere una griglia di cottura. Posizionare la vaschetta nel braciere e versarvi dentro 250 ml di acqua. Posizionare il cestello per il vapore sulla vaschetta dell'acqua con un lato rivolto verso l'alto, quindi mettere il cibo surgelato sul cestello per il vapore nel barbecue FREDDO.

Ruotare il selettore su "calore elevato" a 260 °C (500 °F) e preriscaldare il barbecue per 15 minuti. Pulire le griglie di cottura con una spazzola per barbecue pulita, dotata di setole in acciaio inox.

Controllare se dopo 15 minuti il cibo si è scongelato o aggiungere altro tempo se necessario.

Una volta scongelato, spostare il cibo sulla griglia di cottura per cuocerlo al grado di cottura desiderato.



Pulizia della vaschetta di vaporizzazione/affumicatura

Dopo ogni utilizzo lasciar raffreddare i componenti, e svuotare la vaschetta dall'acqua e dalla cenere per permettere un corretto flusso d'aria. Lavare la vaschetta e il cestello per il vapore con acqua calda e sapone. Quindi risciacquare accuratamente.

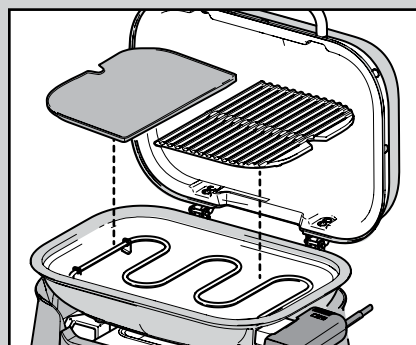
Nota: l'affumicatura lascia residui di "fumo" sulla superficie del cestello per la cottura al vapore/affumicatura. Tali residui non possono essere rimossi e non influiscono sul funzionamento del cestello o dell'affumicatore. In misura minore, residui di "fumo" si accumulano anche all'interno del barbecue. Non è necessario rimuovere tali residui, che non influiscono negativamente sul funzionamento del barbecue. Non immergere il barbecue in acqua.

Nota: se non viene utilizzata, rimuovere la vaschetta di vaporizzazione/affumicatura dal barbecue.

Installazione della piastra

A barbecue spento e freddo, rimuovere una griglia di cottura. Posizionare la piastra nel braciere.

Nota: per ottenere risultati ottimali, utilizzare la piastra sul lato sinistro del barbecue.

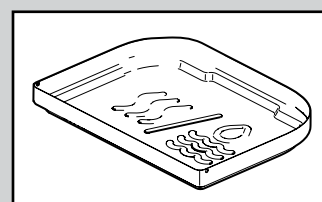


Impostazioni modalità manuale

Ruotare il selettore su qualsiasi impostazione di temperatura per accendere il barbecue, quindi attivare la modalità manuale con l'app WEBER CONNECT per selezionare la temperatura desiderata della piastra.

Temperatura della piastra	Livello in modalità manuale	Esempi di cibi
Tenere in caldo	1, 2	Per tenere in caldo il cibo
Basso	3, 4	Pancake o uova
Medio	5, 6, 7	Arrostire le verdure
Alto	8, 9, 10	Smash burger o piatti saltati in padella

Capacità vaschetta dell'acqua:



LUMIN

750 ml fino alla tacca/max 2,8 l

LUMIN COMPACT

500 ml fino alla tacca/max 1,9 l

⚠ AVVERTENZA

⚠ Indossare muffole o guanti da barbecue resistenti al calore quando si utilizza il barbecue.

⚠ non rimuovere i componenti roventi dal barbecue durante l'uso.

Manutenzione fra un utilizzo e l'altro

Pulire

Sporco e grasso possono ridurre le prestazioni del barbecue. Fattori come l'altitudine, il vento e la temperatura esterna possono influenzare i tempi di cottura.

Prima di ogni cottura, controllare se nel barbecue vi è presenza di grasso

Il barbecue è dotato di un sistema di gestione del grasso che trasporta il grasso lontano dagli alimenti e lo raccoglie in un vaschetta usa e getta. Mentre si cucina, il grasso viene incanalato nella leccarda estraibile e in una vaschetta di raccolta monouso che ricopre la leccarda. Questo sistema deve essere pulito ogni volta che si utilizza il barbecue per prevenire incendi.

1. Controllare che il barbecue sia spento e freddo.
2. Rimuovere la leccarda estraibile tirandola in avanti (A).
3. Verificare la presenza di grasso nella vaschetta di raccolta monouso contenuta nella leccarda. Se necessario, eliminare la vaschetta di raccolta monouso e sostituirla con una nuova.
4. Reinstallare tutti i componenti.

Pulizia della griglia di cottura dopo il preriscaldamento

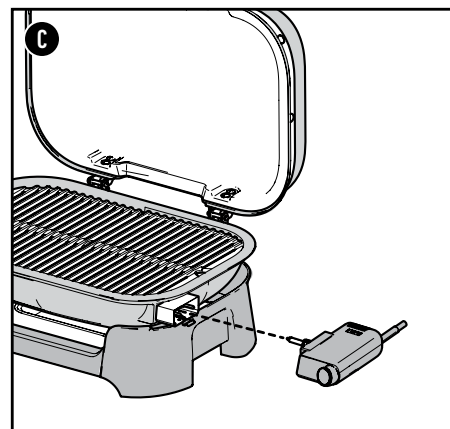
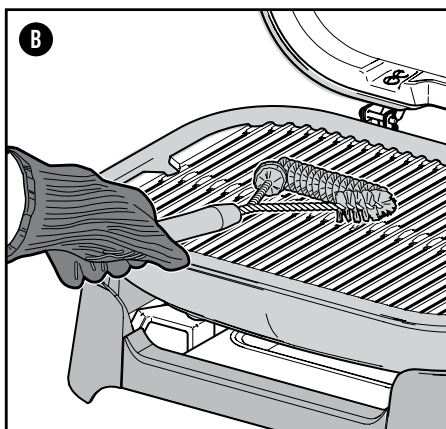
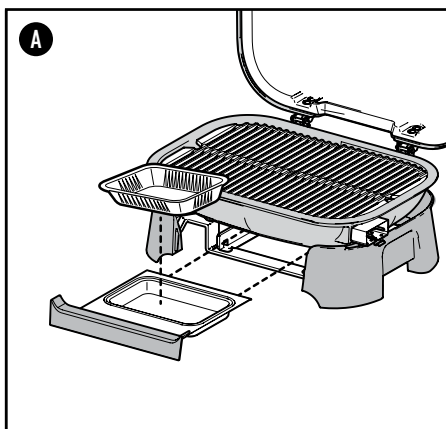
Dopo il preriscaldamento, eventuali pezzi di cibo o detriti ancora presenti potranno essere rimossi più facilmente. Una griglia di cottura pulita consente inoltre di evitare che il cibo si attacchi.

1. Pulire le griglie di cottura con una spazzola per barbecue dotata di setole in acciaio inox (venduta separatamente) subito dopo il preriscaldamento (B).

Pulizia e magazzinaggio del regolatore di temperatura

Al termine della cottura e quando il barbecue è spento, lasciar raffreddare il regolatore di temperatura prima di pulirlo.

1. Scollegare e rimuovere il regolatore di temperatura tirandolo lateralmente fin quando non si sblocca dalla staffa di montaggio (C).
2. Pulire il regolatore di temperatura con un panno in microfibra inumidito con acqua e lasciarlo asciugare completamente. Non utilizzare detergenti o spazzole per non graffiare la superficie. Non usare mai detergenti per il vetro sulla plastica. Danneggerà la superficie. Non immergere in acqua.
3. Conservare il regolatore di temperatura al coperto, fuori dalla portata dei bambini.



⚠ AVVERTENZA

- ⚠ Il barbecue deve essere pulito accuratamente a scadenza regolare.
- ⚠ Non mettere carta di alluminio nella leccarda estraibile o su alcuna parte del barbecue.
- ⚠ Prestare attenzione quando si estrae la leccarda e si rimuove il grasso caldo.

⚠ ATTENZIONE

- ⚠ Prima di ogni utilizzo controllare che nella leccarda estraibile non vi siano residui di grasso. Rimuovere il grasso in eccesso per evitare fiammate.
- ⚠ Le spazzole per il barbecue devono essere regolarmente controllate per escludere la presenza di setole allentate o usura eccessiva. Sostituire la spazzola se si trovano setole staccate sulla griglia di cottura o se le setole della spazzola sono schiacciate. WEBER consiglia di acquistare una nuova spazzola con setole in acciaio inox per barbecue all'inizio di ogni primavera.
- ⚠ Quando il barbecue non è in uso, il regolatore di temperatura deve essere rimosso e conservato al coperto, fuori dalla portata dei bambini.

Cottura sul barbecue: cosa fare e cosa non fare

Preriscaldare sempre il barbecue.

Se le griglie di cottura non sono abbastanza calde, il cibo si attaccherà, non sarà rosolato correttamente e non si otterranno le caratteristiche striature della cottura sulla griglia.

Non cucinare su griglie sporche.

Collocare il cibo sulle griglie di cottura prima che siano state pulite non è mai una buona idea. I residui di cibo sulle griglie sono come colla che si lega alle griglie e agli alimenti che stai cucinando. Per evitare di sentire sul cibo appena cotto il sapore del piatto precedente, assicurarsi che la griglia di cottura sia sempre pulita. Una volta che le griglie sono state preriscaldate, utilizzare una spazzola con setole in acciaio inox per pulire la superficie.

Essere sempre presenti durante la cottura.

Prima di accendere il barbecue, assicurati di avere tutto a portata di mano. Non dimenticare gli utensili essenziali: cibo oliato e insaporito, glasse e salse e vassoi puliti per i cibi cotti. Dover tornare in cucina non significa solo rinunciare al divertimento, ma il cibo potrebbe bruciarsi. Gli chef francesi chiamano questa preparazione "mise en place". Noi la chiamiamo "essere sempre presenti".

Crea un po' di spazio.

Mettere troppo cibo sulla griglia di cottura limita la flessibilità. Lascia almeno un quarto della griglia di cottura libera, con abbastanza spazio tra ogni alimento per poter spostare il cibo con le pinze. A volte, quando si cucina sulla griglia, bisogna prendere una decisione in una frazione di secondo per spostare il cibo da una zona del barbecue all'altra. Crea quindi abbastanza spazio per poter cucinare in piena libertà.

Prova a non guardare.

Il coperchio del barbecue non serve solo a proteggere la griglia dalla pioggia. Il suo scopo principale è evitare che una quantità di aria eccessiva penetri all'interno del barbecue e che troppo fumo ne fuoriesca. Quando il coperchio è chiuso, le griglie di cottura sono più calde, i tempi di cottura sono più veloci e il sapore è più affumicato.

Gira il cibo solo una volta.

Cosa c'è di meglio di una bistecca ben grigliata e caramellata? La chiave è non spostare continuamente il cibo. A volte tendiamo a girare il cibo prima che abbia acquisito il colore e il sapore ottimale. Nella maggior parte dei casi, il cibo va girato solo una volta. Se si interviene troppo spesso, si aprirà il coperchio continuamente e questo causerà una serie di problemi. Quindi lascia che sia il barbecue a fare il suo lavoro.

Pulizia profonda 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.

Una pulizia accurata è consigliata dopo cinque utilizzi. Un uso intenso può richiedere una pulizia più frequente.

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 e depositi sulla parte interna del coperchio del barbecue. Questi depositi finiranno per staccarsi dalla superficie, in un processo simile allo spellamento della vernice. Questi depositi non sono tossici, ma potrebbero cadere sul cibo se il coperchio non viene pulito regolarmente.

- 1) Utilizzare un raschietto di plastica per rimuovere il grasso carbonizzato dall'interno del coperchio (A).

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 dalla griglia di cottura con una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inox (venduta separatamente) (B).
2. Rimuovere le griglie e metterle da parte.

Nota: le griglie di cottura sono lavabili in lavastoviglie.

Pulizia del rivestimento del braciere e del braciere

Controllare l'interno del braciere per un eventuale accumulo di grasso o avanzi di cibo. Un accumulo eccessivo può causare un incendio.

Si raccomanda di indossare guanti quando si rimuove l'elemento riscaldante.

Non utilizzare spazzole di metallo per pulire l'elemento riscaldante.

1. Rimuovere il regolatore di temperatura.
2. Rimuovere la resistenza togliendo le due viti sulla staffa di montaggio finché la resistenza non si sblocca (C).
3. Far scorrere l'elemento riscaldante verso il lato sinistro del barbecue. Facendo attenzione a non piegare l'elemento riscaldante, inclinarlo verso l'alto e rimuoverlo.
4. Utilizzare un raschietto in plastica per rimuovere i detriti sui lati e sul fondo del rivestimento del braciere e farli cadere nell'apertura alla base del braciere (D). Questa apertura convoglia i detriti nella leccarda estraibile.
5. Rimuovere e pulire la leccarda estraibile. Consultare la sezione "Manutenzione fra un utilizzo e l'altro" (E).

Il rivestimento inferiore può essere rimosso e lavato con acqua calda e sapone. Fare attenzione a non piegare il rivestimento del braciere.

Dopo la pulizia, rimontare il rivestimento del braciere. Non utilizzare il barbecue senza il rivestimento del braciere.

Per reinstallare gli elementi riscaldanti, inserirli nei fori corrispondenti nella parte anteriore del barbecue. Ricollegare ruotando le viti in senso orario. Non stringere eccessivamente.

Pulire gli elementi riscaldanti consentendo ai residui di cibo di bruciare.

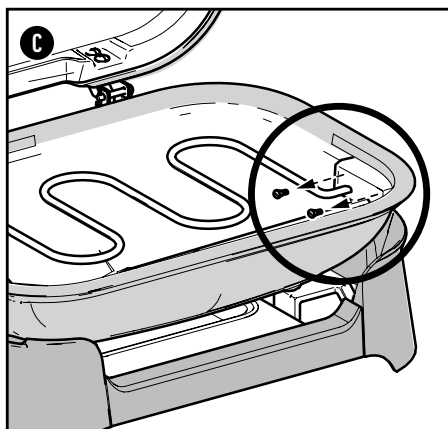
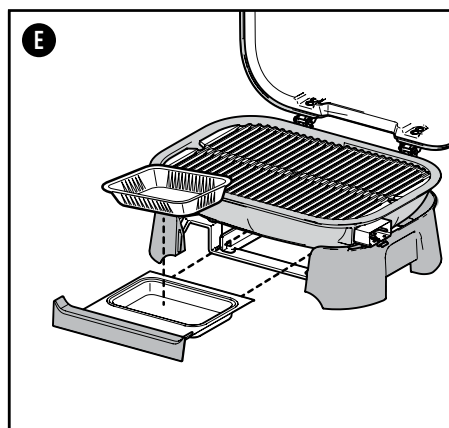
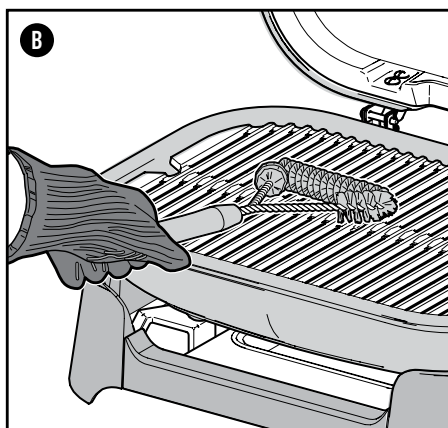
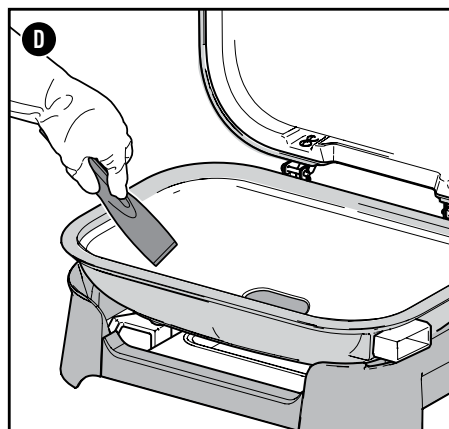
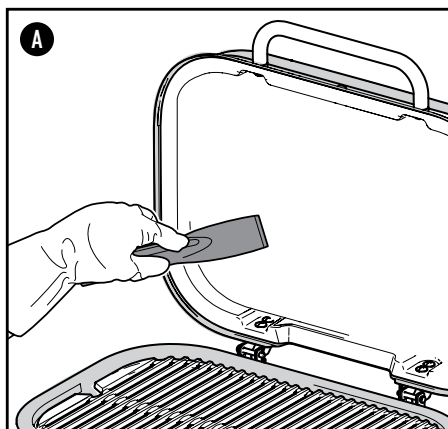
PULIZIA DELL'ESTERNO DEL BARBECUE

L'esterno del barbecue può includere superfici in alluminio, acciaio inox e plastica.

WEBER consiglia i seguenti metodi a seconda del tipo di superficie:

Pulizia delle superfici in acciaio inox

Pulire l'acciaio inox con un detergente sgrassante. Utilizzare un panno in microfibra per pulire nella direzione della lucidatura dell'acciaio inox. Sciacquare



con acqua pulita e asciugare accuratamente. Non utilizzare carta cucina. Non utilizzare candeggina o prodotti per la pulizia clorurati sull'acciaio inox.

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

Pulizia di superfici verniciate e componenti in plastica

Pulire i componenti verniciati e in plastica con un detergente sgrassante. Sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.

Pulizia dell'esterno di barbecue esposti a condizioni ambientali avverse

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 far 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 lucidante per acciaio inox sulle parti in acciaio inox per prevenire la formazione di ruggine sulla superficie.

⚠ AVVERTENZA

⚠ Spegner il barbecue e attendere che si raffreddi prima di pulirlo a fondo.

⚠ Non spruzzare liquidi sull'elemento riscaldante o sul regolatore.

⚠ Non immergere in acqua durante la pulizia.

⚠ ATTENZIONE

⚠ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e rimuovere il regolatore di temperatura prima di eseguire operazioni di pulizia e manutenzione.

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

⚠ Non utilizzare spazzole di metallo per pulire l'elemento riscaldante. Attendere che i residui di cibo brucino durante il preriscaldamento.

AVVERTENZA

Non tentare di riparare componenti elettrici o strutturali senza contattare il Servizio Clienti di Weber-Stephen Products LLC.

Codici di errore barbecue elettrico intelligente Lumin

E3 - Errore elemento riscaldante

E4 - Errore di comunicazione

E5 - Barbecue troppo caldo

E8 - Errore termocoppia

E13 - Guasto componente diagnostico

E16 - Errore ID barbecue

E17 - Sonda temperatura non rilevata

E18 - Notifica di crollo della temperatura

E33 - Avviso temperatura bassa

Per ulteriori informazioni visitare il sito www.weber.com

IL BARBECUE ELETTRICO NON SI ACCENDE

SINTOMO

- L'elemento riscaldante non si scalda seguendo le istruzioni nella sezione "Uso" di questo manuale utente.

CAUSA

Il regolatore di temperatura potrebbe non essere inserito correttamente nell'alloggiamento.

C'è un problema di alimentazione elettrica. L'interruttore automatico potrebbe essere scattato e aver provocato la caduta dell'alimentazione durante l'uso.

Il circuito di limitazione della corrente incorporato nel regolatore di temperatura potrebbe avere interrotto l'alimentazione elettrica al barbecue.

SOLUZIONE

Rimuovere e reinstallare il regolatore di temperatura.

Collegare sempre il regolatore di temperatura al barbecue prima di inserire il cavo di alimentazione nella presa.

Verificare se altri dispositivi elettrici hanno subito anch'essi una perdita di alimentazione. Scollegare questi dispositivi durante l'utilizzo del barbecue.

Controllare se sono disponibili prese elettriche diverse.

Se durante l'utilizzo l'interruttore automatico continua a scattare, rivolgersi a un elettricista qualificato.

Se le spie di stato del regolatore della temperatura non sono accese, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa per "resettare" il circuito di limitazione della corrente. Attendere 30 secondi, quindi reinserire il cavo di alimentazione nella presa.

SUL DISPLAY VIENE VISUALIZZATO UN CODICE DI ERRORE

SINTOMO

- Durante l'avviamento o la cottura, sul display digitale viene visualizzato un codice di errore.

CAUSA

Il regolatore di temperatura è un dispositivo sensibile a determinati fattori esterni. Variazioni di tensione nell'alimentazione elettrica o frequenze radio possono influire sul suo funzionamento.

SOLUZIONE

Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica e rimuovere il regolatore di temperatura dal barbecue.

Attendere 30 secondi, collegare sempre il regolatore di temperatura al barbecue prima di inserire il cavo di alimentazione nella presa.

IL BARBECUE ELETTRICO HA PROBLEMI DI CONNETTIVITÀ

SINTOMO

- Il Wi-Fi non riesce a mantenere la connettività con una rete Wi-Fi.

CAUSA

Il barbecue è fuori dalla portata del segnale della rete Wi-Fi.

SOLUZIONE

Per connettere correttamente il dispositivo intelligente al barbecue tramite una rete Wi-Fi locale, il barbecue deve essere nel raggio di ricezione del router Wi-Fi. Se i tentativi di connettersi non hanno avuto esito positivo, spostare il barbecue nel raggio di ricezione del router Wi-Fi o aggiungere un ripetitore wireless per ottenere un segnale più forte.

SINTOMO

- Bluetooth® non riesce a mantenere la connettività o l'abbinamento con il dispositivo smart non riesce.

CAUSA

Il segnale Bluetooth® è un segnale a corto raggio.

SOLUZIONE

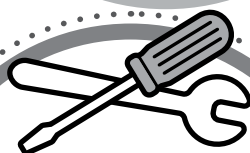
Quando il regolatore di temperatura è acceso, è pronto per l'abbinamento. Assicurarsi che Bluetooth® sul dispositivo smart sia abilitato e che il dispositivo sia vicino al barbecue.

Bluetooth® ha già effettuato l'abbinamento con un altro dispositivo smart.

Se la spia Bluetooth® è accesa, ma non lampeggia, significa che il barbecue è già abbinato a un dispositivo smart. Disattivare Bluetooth® su tutti i dispositivi smart presenti e che non si desidera siano abbinati con il barbecue.

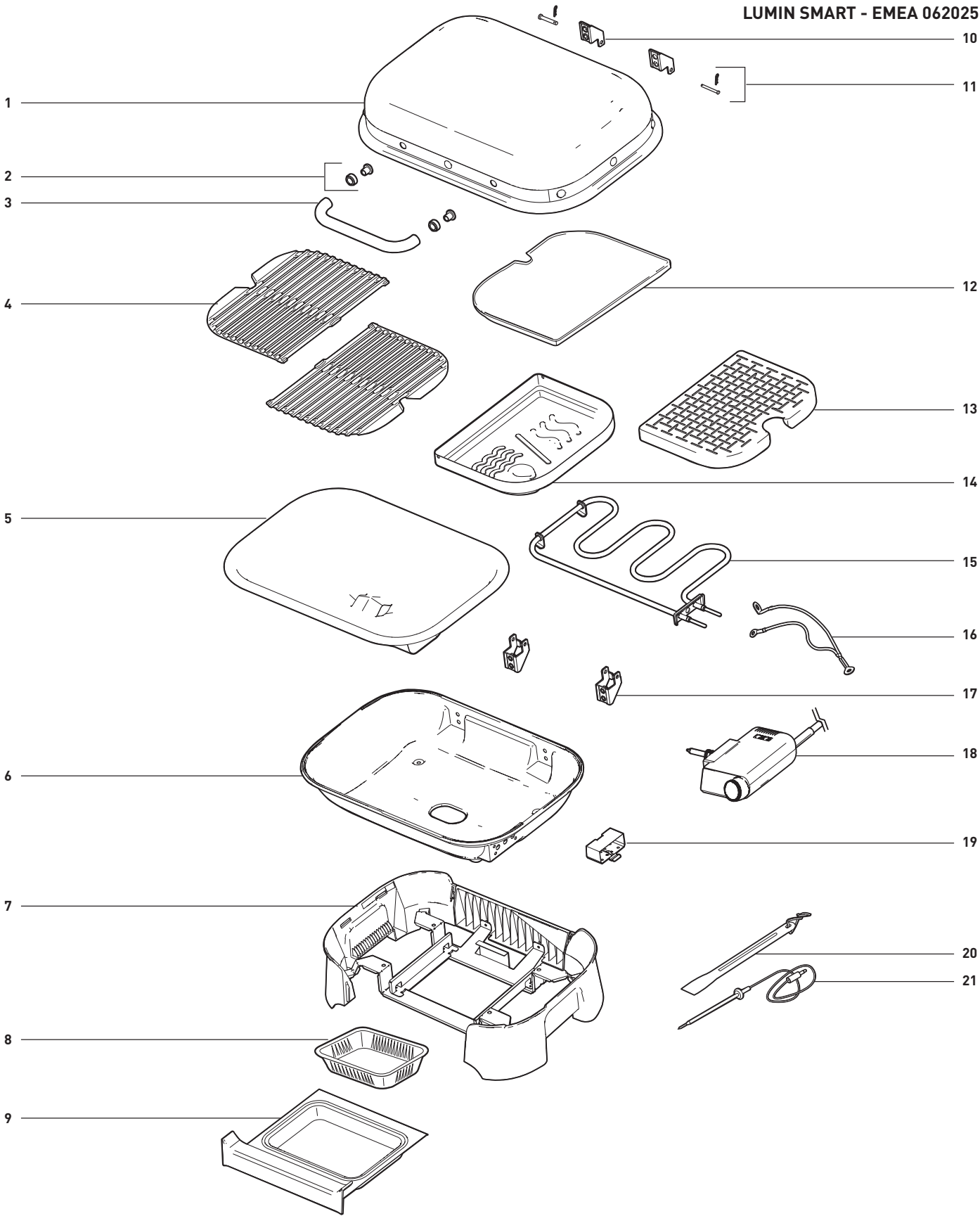
CHIAMA IL SERVIZIO CLIENTI

Se il problema persiste, contattare il Servizio Clienti nella propria area utilizzando le informazioni di contatto presenti su weber.com.



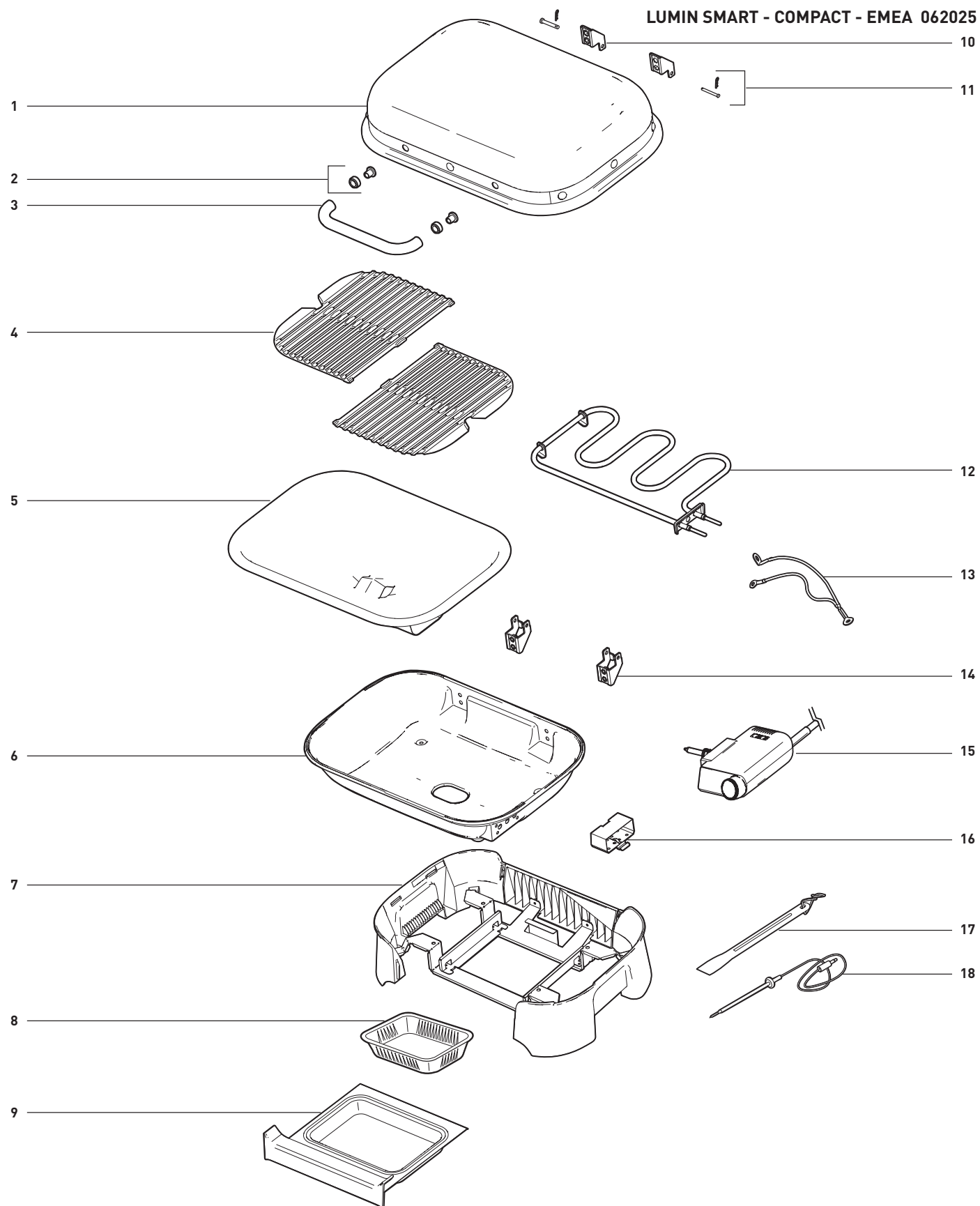
PARTI DI RICAMBIO

Per richiedere parti di ricambio, rivolgersi al proprio rivenditore di zona o visitare weber.com.

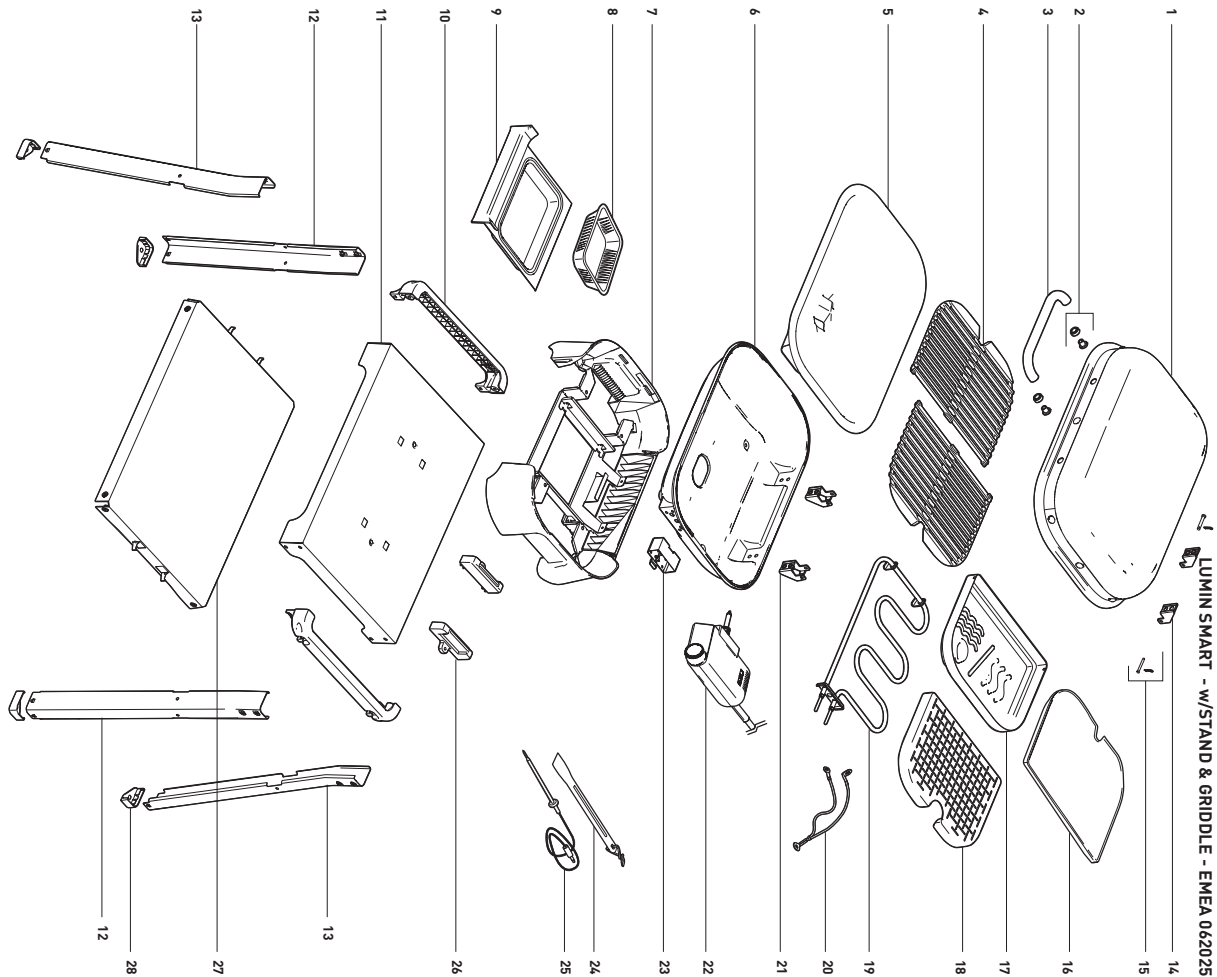


BARBECUE ELETTRICO INTELLIGENTE LUMIN COMPACT

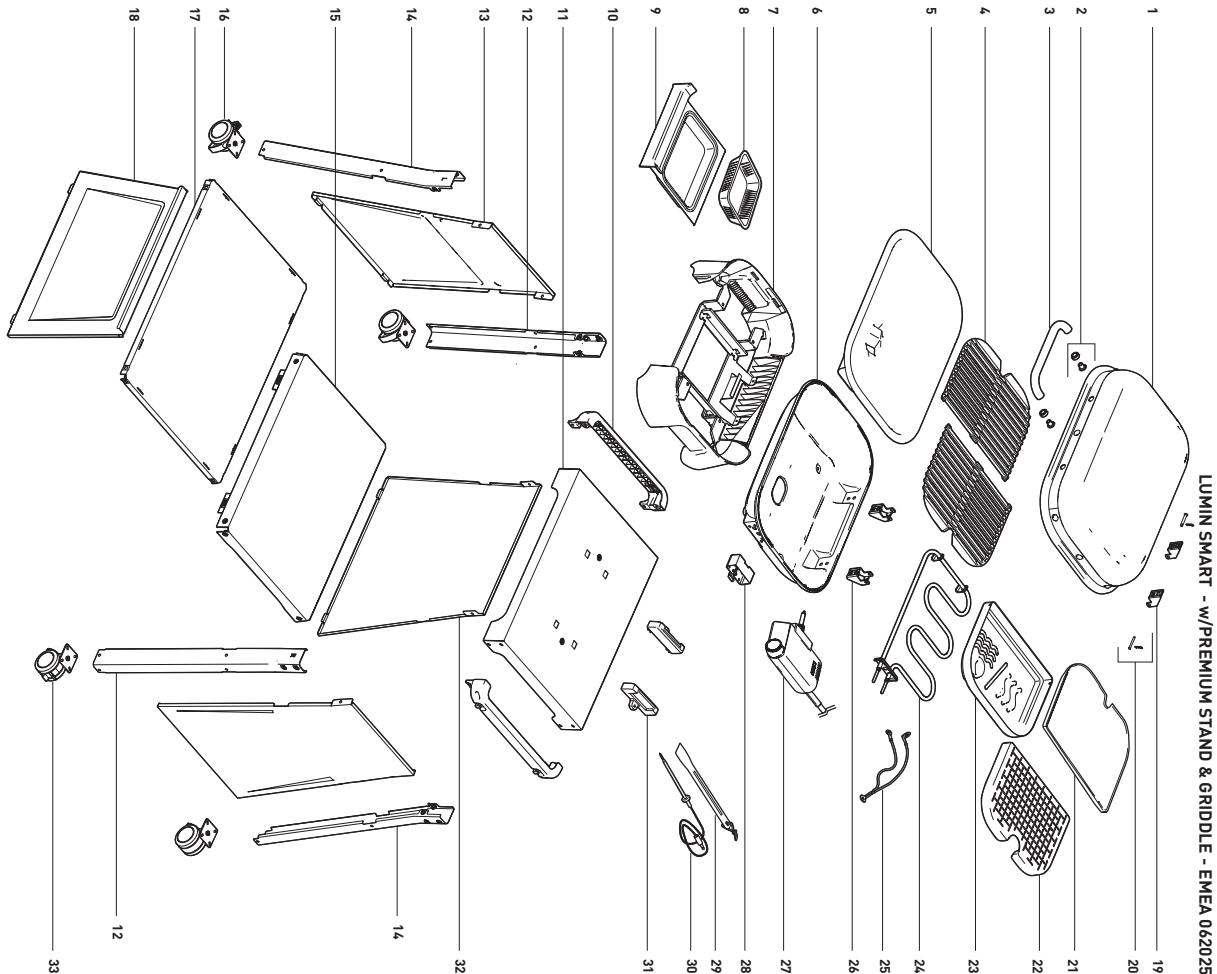
LUMIN SMART - COMPACT - EMEA 062025



BARBECUE ELETTRICO INTELLIGENTE CON SUPPORTO FISSO LUMIN



BARBECUE ELETTRICO INTELLIGENTE CON SUPPORTO PREMIUM LUMIN





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



Barbecue elettrico intelligente Lumin (modello: WER001)

Barbecue elettrico intelligente Lumin Compact (modello: WER002)

Con la presente Weber-Stephen Products LLC dichiara che l'apparecchiatura radio specificata è conforme alla Direttiva 2014/53/UE e ad altre direttive applicabili.

• Modello: CNR003

Il testo integrale della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo internet:

<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

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+420 228 882 385
service-cz@weber.com

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 130120
service-it@weber.com

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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

weber.com