



Manuale utente del barbecue a carbone

Barbecue intelligente a carbone Performer/Barbecue intelligente a carbone Performer Premium 57 cm (22 pollici)

Conservare questo Manuale utente per future consultazioni, leggerlo attentamente e, in caso di dubbi, contattarci.

Conservare per riferimento. Questo manuale utente contiene importanti avvertenze e precauzioni sui pericoli inerenti al prodotto. Per le istruzioni di montaggio, fare riferimento alle istruzioni di montaggio. Non usare il barbecue al coperto!

Visita weber.com, seleziona il tuo Paese e registra subito il tuo barbecue.

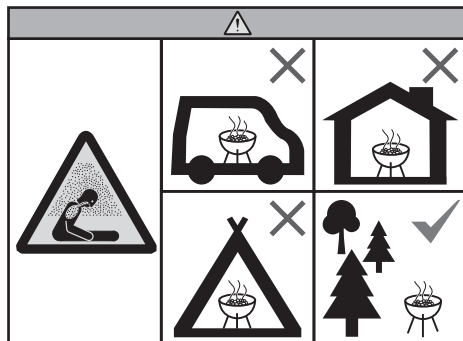
Numero di serie

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.

SICUREZZA

Il mancato rispetto degli avvisi di PERICOLO, AVVERTENZA E ATTENZIONE contenuti in questo Manuale utente può causare gravi lesioni personali o morte, incendi o esplosioni, e danni materiali. Prima di utilizzare il barbecue, leggere tutte le informazioni di sicurezza contenute in questo Manuale utente.

- ⚠ **AVVERTENZA!** Non utilizzare in ambienti chiusi! Questo barbecue è progettato per l'uso all'aperto in aree ben ventilate e non deve mai essere utilizzato come dispositivo di riscaldamento. Se utilizzato al chiuso, i fumi tossici si accumuleranno causando gravi lesioni o morte.
- ⚠ **AVVERTENZA!** Questo barbecue diventerà molto caldo; non spostarlo durante l'uso.
- ⚠ **AVVERTENZA!** Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- ⚠ **AVVERTENZA!** Non usare alcool o benzina per accendere o riaccendere il barbecue! Utilizzare solo accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3!
- ⚠ **AVVERTENZA!** Non iniziare a cucinare prima che il combustibile abbia formato uno strato di cenere.
- ⚠ **AVVERTENZA!** Non usare il barbecue in spazi chiusi o abitabili, ad esempio abitazioni, tende, caravan, camper o barche. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio potenzialmente mortale.



PERICOLI

- ⚠ Non utilizzare in garage, edifici, passaggi coperti o qualsiasi altra area chiusa.
- ⚠ Non aggiungere accendifuoco liquido per carbone o carbone impregnato di accendifuoco liquido al carbone caldo o rovente. Dopo l'uso, rimettere il tappo all'accendifuoco liquido e riportarlo a distanza di sicurezza dal barbecue.
- ⚠ Tenere l'area di cottura libera da vapori e liquidi infiammabili, come benzina, alcool, ecc., e da materiali combustibili.

AVVERTENZE

- ⚠ Non utilizzare questo barbecue se tutte le parti non sono correttamente montate. Il barbecue deve essere correttamente assemblato secondo le istruzioni di montaggio. Un montaggio errato può essere pericoloso.
- ⚠ Non utilizzare mai questo barbecue senza il raccogli-cenere installato.
- ⚠ Non utilizzare questo barbecue sotto strutture infiammabili.
- ⚠ L'uso di alcool, farmaci e droghe può compromettere la capacità di montare o usare il barbecue in modo sicuro.
- ⚠ Prestare sempre attenzione durante l'uso del barbecue. Durante la cottura o la pulizia sarà caldo e non dovrà mai essere lasciato incustodito.

- ⚠ Non usare benzina, alcool o altri fluidi altamente volatili per accendere il carbone. Se si utilizza un accendifuoco liquido per carbone (sconsigliato), tenere presente che può accumularsi nel raccogli-cenere e incendiarsi, provocando un incendio sotto il braciere. Rimuovere l'accendifuoco liquido dal raccogli-cenere prima di accendere il carbone.
- ⚠ Questo barbecue non è destinato all'installazione su o all'interno di camper, roulotte o barche.
- ⚠ Non utilizzare questo barbecue a meno di 60 cm da materiali infiammabili. I materiali infiammabili includono, a titolo esemplificativo, pavimenti esterni, patii e verande in legno o legno trattato, rivestimenti in vinile e porte di patio.
- ⚠ Posizionare il barbecue su una superficie piana e sicura, libera da materiali infiammabili.
- ⚠ Non collocare il barbecue su vetro o superfici infiammabili.
- ⚠ Non utilizzare il barbecue in presenza di forte vento.
- ⚠ Non indossare indumenti con maniche lunghe e larghe mentre si accende o si usa il barbecue.
- ⚠ Non toccare mai la griglia di cottura o quella per il carbone, la cenere, il carbone o il barbecue per controllare che siano caldi.
- ⚠ Spegnerne il carbone al termine della cottura. Per spegnere, chiudere la presa d'aria sul braciere e la valvola di tiraggio sul coperchio e posizionare il coperchio sul braciere.
- ⚠ Utilizzare muffole o guanti da barbecue resistenti al calore (conformi alla norma EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore) per cucinare, regolare le prese d'aria/valvole di tiraggio, aggiungere carbone e maneggiare il termometro o il coperchio.
- ⚠ Utilizzare utensili adeguati, con impugnature lunghe e resistenti al calore.
- ⚠ Posizionare sempre il carbone sopra la griglia (inferiore) del carbone. Non mettere il carbone direttamente sul fondo del braciere.
- ⚠ Non smaltire mai il carbone incandescente dove potrebbe essere calpestato o costituire un pericolo di incendio. Non smaltire mai le ceneri o il carbone prima che siano completamente spenti.
- ⚠ Non riporre il barbecue fino a quando la cenere e il carbone non saranno completamente spenti.
- ⚠ Non rimuovere le ceneri fino a quando tutto il carbone non sarà completamente bruciato o spento e il barbecue freddo.
- ⚠ Tenere i fili e i cavi elettrici lontani dalle superfici calde del barbecue e lontano da zone di passaggio.
- ⚠ 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.
- ⚠ Tenere fili e cavi elettrici lontani dalle superfici calde del barbecue dalle zone di passaggio, in modo da non causare rischi di inciampo.
- ⚠ Utilizzare questo barbecue solo come descritto in questo manuale. Un uso improprio può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- ⚠ Questo apparecchio deve essere collegato solo a una presa con messa a terra. Non utilizzare adattatori per spine. Se è necessario usare una prolunga, utilizzare solo un cavo da 2 mm² (AWG 14) con spina dotata di messa a terra idonea per l'uso con apparecchi da esterno. La lunghezza massima del cavo di prolunga è 4 metri. Il cavo di prolunga deve essere il più corto possibile. Esaminare il cavo di prolunga prima di utilizzarlo e sostituirlo, se danneggiato. 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.

- ⚠ 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 l'unità se la presa elettrica è danneggiata.
- ⚠ Scollegare sempre il barbecue tramite la spina. Non scollegare tirando il cavo.
- ⚠ Le sonde temperatura per alimenti sono molto affilate e possono raggiungere temperature elevate durante l'uso. Fare attenzione quando si maneggiano le sonde, per evitare il rischio di lesioni.
- ⚠ Se si utilizza l'app WEBER CONNECT per monitorare il funzionamento del barbecue, prima di utilizzare il prodotto, assicurarsi che tutte le precauzioni di sicurezza applicabili al funzionamento del barbecue siano state osservate. Una persona che abbia familiarità con il funzionamento del barbecue deve sempre trovarsi nelle immediate vicinanze del barbecue per far fronte a eventuali emergenze che potrebbero verificarsi. Non lasciare il barbecue incustodito.
- ⚠ Assicurarsi che tutti i collegamenti elettrici siano sempre asciutti e non a contatto con il terreno.
- ⚠ Quando si collega questo apparecchio all'alimentazione elettrica, assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione nominale riportata sulla targhetta dell'apparecchio.
- ⚠ Scollegare sempre il barbecue dalla presa elettrica quando non viene utilizzato e prima di pulirlo. Lasciare raffreddare il barbecue prima di eseguire la manutenzione.
- ⚠ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con limitata esperienza o conoscenza, a condizione che siano supervisionate o adeguatamente istruite sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e comprendano i rischi connessi. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come gioco. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- ⚠ Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente con l'alimentatore fornito in dotazione.

AVVERTENZE

- ⚠ Non usare acqua per controllare le fiammate o per spegnere il carbone.
- ⚠ Non rivestire il braciere con un foglio di alluminio: ostacolerebbe il flusso d'aria. Utilizzare invece una vaschetta di raccolta per raccogliere i succhi della carne durante la cottura con il metodo indiretto.
- ⚠ Le spazzole per il barbecue devono essere ispezionate regolarmente per verificare l'eventuale presenza di setole allentate o di usura eccessiva. Sostituire la spazzola se sulla griglia di cottura o sulla spazzola stessa si rilevano setole staccate. WEBER consiglia di acquistare una nuova spazzola con setole in acciaio inox all'inizio di ogni primavera.
- ⚠ Non appendere il coperchio alla maniglia del braciere.

AVVERTENZE AGGIUNTIVE

- ⚠ Non usare il supporto per coperchio TUCK-AWAY come maniglia per sollevare o spostare il barbecue.

8659437

IT

02/24/26

GARANZIA

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, fornita all'utente senza alcun costo aggiuntivo. Contiene le informazioni necessarie per far riparare il prodotto WEBER nell'improbabile caso di un guasto o di un difetto.

Ai sensi della normativa vigente, il cliente gode di specifici diritti in caso di difetto del prodotto. Tali diritti includono prestazioni aggiuntive o la sostituzione del prodotto, la riduzione del prezzo di acquisto e il rimborso. Nell'Unione europea, ad esempio, si tratta di 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 riconosce al Proprietario diritti aggiuntivi, indipendenti dalle disposizioni di legge in materia di garanzia.

GARANZIA VOLONTARIA DI WEBER

WEBER garantisce all'acquirente del prodotto WEBER (o, nel caso di un regalo o di un'iniziativa promozionale, alla persona per la quale è stato acquistato come regalo o articolo promozionale) che il prodotto WEBER è esente da difetti di materiali e di lavorazione per il periodo o i periodi indicati di seguito, se assemblato e utilizzato secondo quanto previsto dal Manuale utente in dotazione. (Nota: se si perde o si smarrisce il Manuale utente WEBER, è disponibile online una copia sostitutiva su weber.com o sul sito web specifico del Paese al quale l'Utente potrà essere eventualmente reindirizzato). In condizioni di normale uso privato in abitazioni unifamiliari o appartamenti e corretta manutenzione, WEBER si impegna, nell'ambito della presente garanzia, a riparare o sostituire le parti difettose entro i periodi di tempo, le limitazioni e le esclusioni applicabili indicati di seguito. **NELLA MISURA CONSENTITA DALLA LEGGE APPLICABILE, QUESTA GARANZIA È VALIDA ESCLUSIVAMENTE 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 DELLA PRESENTE GARANZIA

Per assicurare una copertura in garanzia senza problemi, è importante (ma non obbligatorio) registrare il prodotto WEBER online su weber.com o sul sito web specifico del Paese al quale l'utente potrà essere eventualmente reindirizzato. Conservare inoltre la ricevuta e/o la fattura di vendita originale. La registrazione del prodotto WEBER conferma la copertura della garanzia e crea un collegamento diretto tra l'utente e WEBER qualora fosse necessario contattarlo.

La garanzia sopra indicata è valida solo se il proprietario si prende cura in modo ragionevole del prodotto WEBER seguendo tutte le istruzioni di montaggio, d'uso e manutenzione preventiva, come indicato nel Manuale utente in dotazione, salvo che il proprietario non sia in grado di dimostrare che il difetto o il guasto non dipendano dalla mancata

osservanza dei suddetti obblighi. Se si risiede in una zona costiera o se il prodotto è posizionato nei pressi di una piscina, la manutenzione includerà il lavaggio e il risciacquo regolari delle superfici esterne, come indicato nel Manuale utente in dotazione.

ESECUZIONE/ESCLUSIONE DELLA GARANZIA

Se si ritiene che un determinato componente sia coperto dalla presente garanzia, si prega di contattare il Servizio Clienti WEBER utilizzando le informazioni di contatto presenti sul nostro sito web (www.weber.com) o sul sito web specifico del Paese al quale l'utente potrà essere eventualmente reindirizzato). A seguito di opportune verifiche, WEBER riparerà o sostituirà (a sua discrezione) la parte difettosa coperta da questa garanzia. Qualora la riparazione o la sostituzione non siano possibili, WEBER potrà (a sua discrezione) scegliere di sostituire il barbecue in questione con un nuovo barbecue di pari o maggiore valore. WEBER può richiedere la restituzione di eventuali componenti per l'ispezione; le spese di spedizione dovranno essere prepagate.

La presente garanzia decade in caso di danni, deterioramento, scolorimento e/o ruggine causati da circostanze per le quali WEBER non è responsabile, quali:

- Abuso, uso improprio, alterazioni, modifiche, applicazioni errate, atti di vandalismo, incuria, montaggio o installazione non corretti, o mancata esecuzione della manutenzione ordinaria e straordinaria;

- Insetti e roditori;

- Esposizione ad aria salmastra e/o a fonti di cloro, come piscine e vasche idromassaggio;

- Condizioni atmosferiche particolarmente avverse, quali grandine, uragani, terremoti, tsunami od ondate di piena, tornado o tempeste violente.

L'uso e/o l'installazione sul prodotto WEBER di componenti non originali WEBER comporta l'annullamento della presente garanzia; eventuali danni conseguenti non saranno coperti dalla garanzia stessa.

PERIODI DI GARANZIA DEI PRODOTTI

Braciere e coperchio:
10 anni, contro perforazioni o ruggine

Componenti in acciaio inox:
5 anni, contro perforazioni da ruggine/fusione

Sistema di pulizia One-Touch:
5 anni, contro perforazioni da ruggine/fusione

Componenti in plastica:
5 anni, escluso sbiadimento o scolorimento

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 FORNITE ALTRE GARANZIE O DICHIARAZIONI DI RESPONSABILITÀ VOLONTARIE CHE VADANO OLTRE LE RESPONSABILITÀ DI LEGGE APPLICABILI A WEBER. INOLTRE, LA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA NON LIMITA NÉ ESCLUDE SITUAZIONI O RIVENDICAZIONI IN CUI WEBER ABBAIA UNA RESPONSABILITÀ OBBLIGATORIA PREVISTA DALLA LEGGE.

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

IN NESSUN CASO, NELL'AMBITO DI QUESTA GARANZIA VOLONTARIA, IL RIMBORSO POTRÀ SUPERARE L'IMPORTO DEL PREZZO DI ACQUISTO DEL PRODOTTO WEBER VENDUTO.

L'UTENTE SI ASSUME IL RISCHIO E LA RESPONSABILITÀ PER PERDITE, DANNI O LESIONI A SÉ STESSO O ALLE PROPRIE PROPRIETÀ E/O A TERZI E ALLE LORO PROPRIETÀ DERIVANTI DALL'USO IMPROPRIO, ABUSO DEL PRODOTTO O MANCATO RISPETTO 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/I RESIDUO/I DELLA GARANZIA ORIGINALE.

LA GARANZIA È VALIDA SOLO PER L'USO IN ABITAZIONI UNIFAMILIARI O APPARTAMENTI PRIVATI E NON SI APPLICA A BARBECUE WEBER UTILIZZATI IN AMBIENTI COMMERCIALI, CONDIVISI O MULTI-UNITÀ, QUALI RISTORANTI, ALBERGHI, RESORT O PROPRIETÀ IN AFFITTO.

WEBER PUÒ DI TANTO IN TANTO MODIFICARE IL DESIGN DEI PROPRI PRODOTTI. NESSUNA DISPOSIZIONE DELLA PRESENTE GARANZIA DEVE ESSERE INTERPRETATA COME UN OBBLIGO PER WEBER DI APPLICARE TALI MODIFICHE AL DESIGN DEI PRODOTTI FABBRICATI IN PRECEDENZA, NÉ COME AMMISSIONE CHE I MODELLI PRECEDENTI FOSSERO DIFETTOSI.

Per le informazioni di contatto, consultare l'elenco delle Business Unit internazionali alla fine di questo Manuale utente.

SISTEMA DI COTTURA

Il barbecue a carbone WEBER è progettato con una funzione di controllo intelligente della ventola/temperatura per il sistema di cottura. Questo barbecue può essere utilizzato con o senza questa funzione, a seconda delle preferenze. Entrambi i metodi di cottura producono risultati eccellenti e offrono la possibilità di scegliere come cuocere.

A Controllo della ventola

Utilizzare il controller LCD con Wi-Fi® integrato e la ventola WEBER consente di aggiungere un ulteriore livello di controllo nella cottura. È possibile controllare e monitorare la temperatura interna del barbecue chiudendo le prese d'aria sul braciere e impostando la temperatura desiderata.

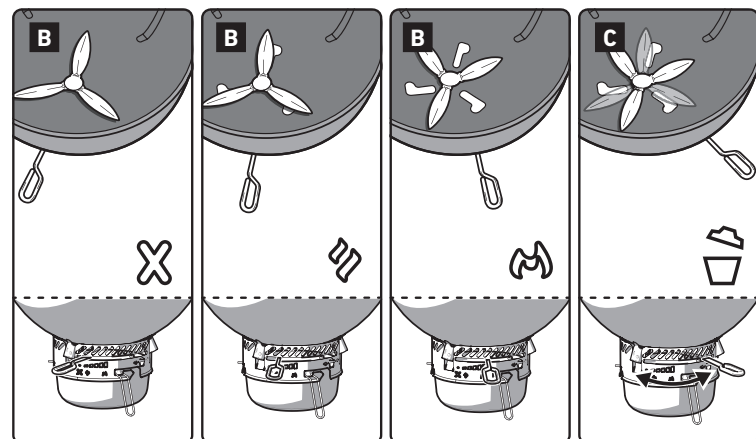
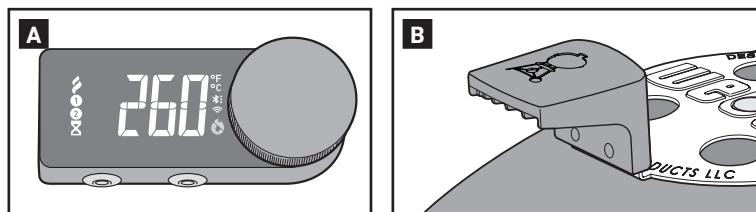
Abbiamo progettato il tuo barbecue a carbone WEBER prestando particolare attenzione al design. I nostri barbecue sono progettati per prevenire spiacevoli inconvenienti quali fiammate, aree di cottura troppo calde o troppo fredde e cibi bruciati. Grandi prestazioni, massimo controllo ed eccellenti risultati sono garantiti, ogni volta.

B Prese d'aria e valvole di tiraggio

Un fattore importante nella cottura su carbone è l'aria. Più aria si lascia entrare nel barbecue, maggiore sarà la temperatura interna, consentendo al combustibile di raggiungere lo stato ottimale per la cottura. Durante la cottura, è possibile controllare la temperatura interna del barbecue regolando facilmente la valvola di tiraggio sul coperchio e le prese d'aria sul braciere. Per assicurare un'alta temperatura interna del barbecue per la cottura diretta, controllare che le valvole di tiraggio sul braciere e sul coperchio siano completamente aperte. Se si desidera cucinare sul calore indiretto a temperature più basse, è possibile chiudere parzialmente la valvola di tiraggio sul coperchio e le prese d'aria sul braciere. La chiusura completa delle prese d'aria interrompe il flusso di ossigeno e, dopo qualche tempo, spegne il carbone.

C Sistema di pulizia ONE-TOUCH

Il sistema di pulizia ONE-TOUCH facilita al massimo la pulizia del barbecue. Muovendo la maniglia avanti e indietro, le tre lame nel braciere trasportano la cenere dal fondo del barbecue fino al raccogli-cenere. Le stesse prese d'aria consentono di aumentare il flusso di ossigeno verso il fuoco o di spegnere velocemente le fiamme.

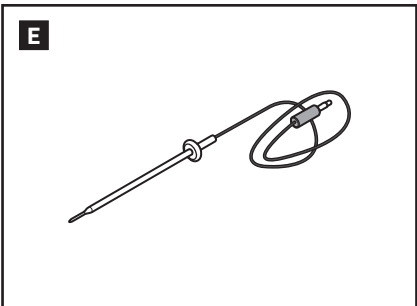
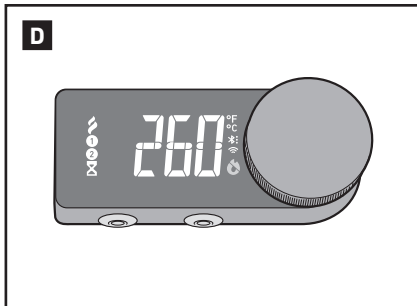


CARATTERISTICHE SPECIALI

A seconda del modello acquistato, il barbecue potrebbe essere dotato di tutte o solo alcune delle funzioni descritte in questa pagina.

D Controller LCD con Wi-Fi® integrato WEBER

Il controller LCD con Wi-Fi® integrato WEBER consente di monitorare e mantenere una temperatura costante durante la cottura. Il display del controller può essere utilizzato per visualizzare la temperatura ambiente del barbecue, il timer e le funzioni della sonda per alimenti.

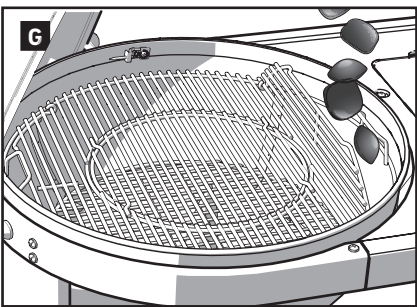
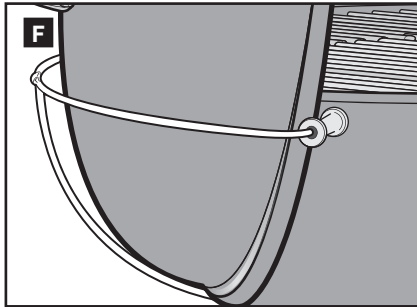


E Sonda per alimenti

Le sonde per alimenti incluse consentono di ottenere una lettura accurata della temperatura e avvisi sul controller e sul dispositivo wireless.

F Supporto coperchio TUCK-AWAY

Il supporto coperchio TUCK-AWAY consente di spostare facilmente il coperchio lateralmente per controllare il cibo o aggiungere carbone.

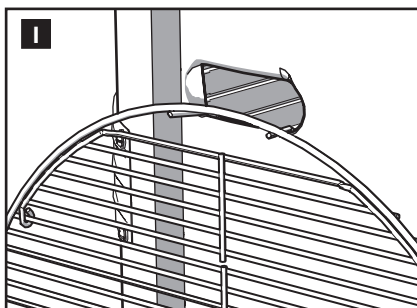
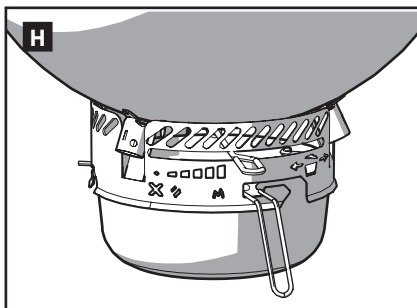


G Griglia di cottura compatibile con gli accessori WEBER CRAFTED

La griglia di cottura dispone su entrambi i lati di sezioni sollevabili che consentono di aggiungere facilmente il carbone. È dotata, inoltre, di una speciale area centrale rimovibile. Questa caratteristica consente di inserire facilmente gli accessori per la cottura WEBER CRAFTED, come una griglia per rosolatura, un supporto per pollame o una pietra per pizza (tutti venduti separatamente). Ciascuna opzione offre infinite opportunità per provare nuove ricette. Per la linea completa di accessori WEBER CRAFTED, visitare il nostro sito web all'indirizzo: www.weber.com.

H Capiente raccogli-cenere

Il raccogli-cenere ad alta capacità, completamente chiuso, impedisce alla cenere di disperdersi e si stacca facilmente per un rapido smaltimento della cenere e una pulizia agevole.



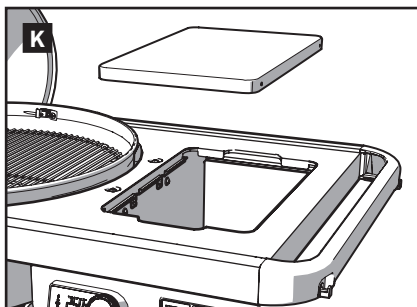
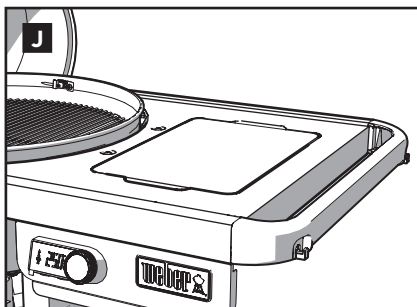
I Griglia di cottura con impugnature curve

Le impugnature curve della griglia di cottura consentono di appendere la griglia al lato del braciere.

Nota: rimuovere gli accessori di cottura WEBER CRAFTED prima di appendere la griglia di cottura sul lato del braciere.

J Ripiano

Il ripiano offre una comoda superficie di lavoro e uno spazio per la preparazione del cibo.



K Ripiano WEBER WORKS

Questo ripiano è dotato di un inserto rimovibile per l'alloggiamento degli accessori WEBER WORKS.

Questa caratteristica è presente solo in alcuni modelli.

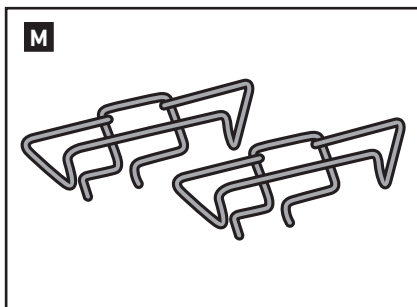
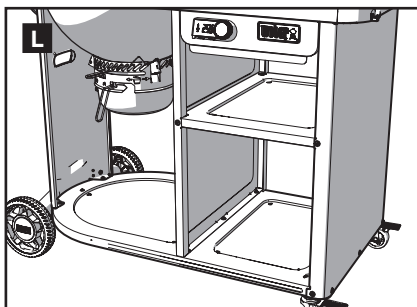
L Scomparto a ripiani

Lo scomparto a ripiani integrato consente di tenere gli accessori e gli utensili a portata di mano.

Lo scomparto a ripiani è presente solo in alcuni modelli.

M Binari separa carbone

Consentono di disporre il carbone per la cottura su calore indiretto.



UTILIZZO E CONFIGURAZIONE TRAMITE IL CONTROLLER LCD CON Wi-Fi® INTEGRATO WEBER

OPERAZIONI PRELIMINARI

App WEBER CONNECT



Prima le cose importanti.
Scarica l'app WEBER CONNECT.

Aprire l'app per ottenere:

- Regolazione precisa della temperatura
- Modalità di cottura, tra cui: arrostitire, affumicare e rosolare.
- Monitoraggio della temperatura da remoto
- Guida passo passo alla cottura
- Termometri per alimenti compatibili con l'app
- Ricette e istruzioni
- ...e altro ancora!

Come connettere il barbecue tramite Bluetooth® o rete Wi-Fi®.

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

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

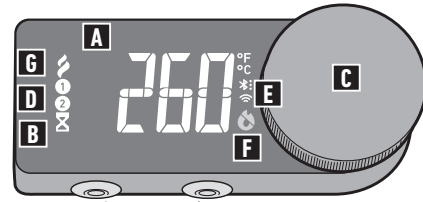
- 1) Ruotare il selettore sul controller di temperatura per accendere il display.
- 2) Verificare che il dispositivo intelligente sia connesso al Bluetooth® o alla rete Wi-Fi® locale.
- 3) Dal dispositivo intelligente, scaricare la nuova app WEBER CONNECT dall'App Store per i dispositivi Apple, o da Play Store per i dispositivi Android.
- 4) Aprire l'app WEBER CONNECT e seguire le istruzioni riportate nell'app per connettersi al barbecue WEBER.
- 5) Assicurarsi che il controller di temperatura sia collegato a una fonte di alimentazione. Il cavo di alimentazione deve essere collegato al modulo del controller posto sotto il ripiano e a una presa con messa a terra adeguata.

NOTA: per connettere correttamente il dispositivo intelligente al barbecue mediante una rete Wi-Fi® locale, verificare prima di tutto che il barbecue sia accoppiato tramite Bluetooth® e che si trovi nel raggio di copertura 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.

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



CONTROLLER LCD CON Wi-Fi® INTEGRATO WEBER



Porte per le sonde temperatura per alimenti

A Pannello di controllo

Il display LCD sul controller consente di visualizzare le temperature, ricevere notifiche, controllare lo stato di connessione e verificare lo stato della cottura.

Nota: la scelta fra gradi Fahrenheit e Celsius viene effettuata tramite l'app WEBER CONNECT.

B Timer

L'icona  indica la funzione timer.



C Selettore principale

Ruotare il selettore principale per regolare la temperatura del barbecue, navigare tra le icone e impostare un timer.

D Icone sonda temperatura

Il barbecue è dotato di due porte per sonde temperatura per il massimo controllo del barbecue e risultati sempre perfetti.

E Icone di connessione

Queste icone indicano la potenza della connessione Bluetooth®  e Wi-Fi®  del barbecue.

F Icona fiamma

Questa icona indica quando il barbecue è in una modalità di cottura attiva. Allo spegnimento risulterà barrata.

G Modalità manuale

Passare a questa icona per attivare la funzione manuale della ventola.

CONFIGURAZIONE DEL BARBECUE TRAMITE IL CONTROLLER LCD CON Wi-Fi® INTEGRATO WEBER

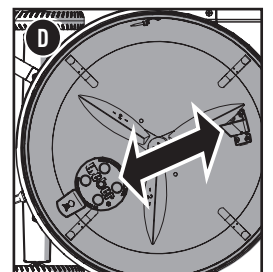
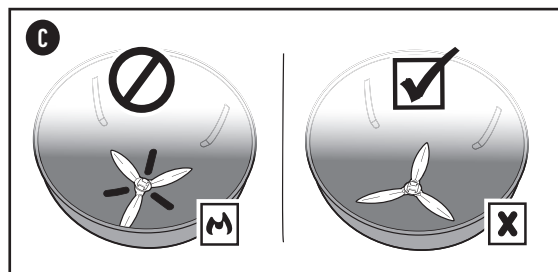
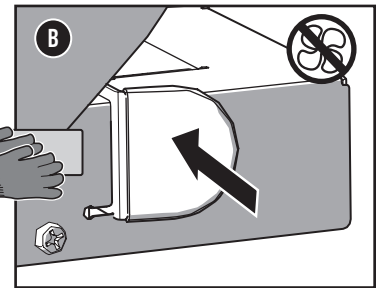
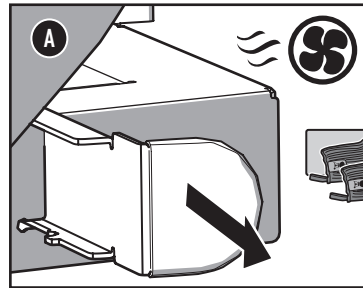
IMPORTANTE:

il carbone richiede ossigeno per bruciare, quindi assicurarsi che lo sportello della ventola sia nella posizione corretta quando si accende e si spegne il barbecue.

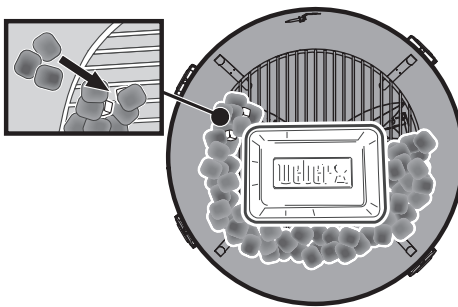
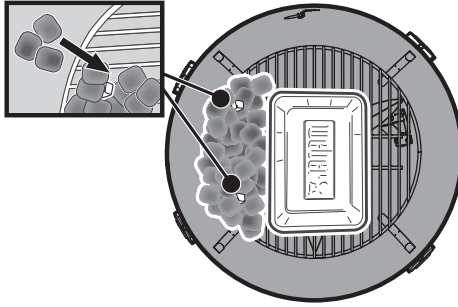
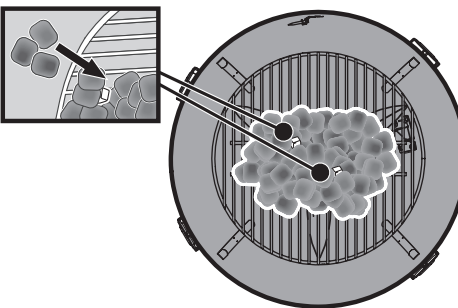
• Per consentire all'ossigeno di entrare nel kettle quando si accende il barbecue, tirare lo sportello della ventola verso di sé per aprirlo (A). Per regolare l'apertura dello sportello della ventola, indossare muffole o guanti da barbecue resistenti al calore (conformi alla norma EN 407, livello di resistenza 2 o superiore).

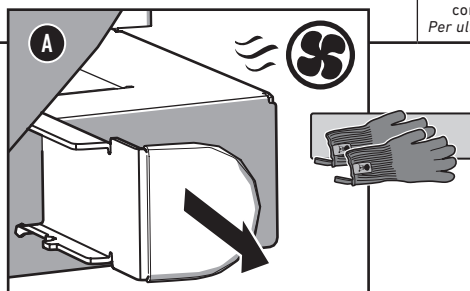
• Per evitare che l'ossigeno entri nel kettle quando si spegne il barbecue, spingere lo sportello della ventola per chiuderlo (B). Per regolare l'apertura dello sportello della ventola, indossare muffole o guanti da barbecue resistenti al calore (conformi alla norma EN 407, livello di resistenza 2 o superiore).

1. Rimuovere il coperchio e la griglia di cottura (griglia superiore) dal barbecue.
 2. **IMPORTANTE:** chiudere completamente le prese d'aria (sul fondo) del braccio del barbecue (C).
 3. Scegliere il metodo di cottura preferito tra quelli indicati nella sezione "Configurazioni consigliate del carbone quando si utilizza il controller LCD con Wi-Fi® integrato Weber", quindi passare a "Impostazione della temperatura desiderata".
 4. Assicurarsi di posizionare il coperchio con la valvola di tiraggio sul lato opposto dello sfiato della ventola (D).
 5. Durante la cottura, regolare la valvola di tiraggio sul coperchio in base alla necessità. Non chiudere completamente.
- Utilizzare muffole o guanti da barbecue resistenti al calore (conformi alla norma EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore) per cucinare, regolare le prese d'aria/valvole, regolare l'apertura dello sportello della ventola e maneggiare il termometro o il coperchio.



CONFIGURAZIONI CONSIGLIATE DEL CARBONE QUANDO SI UTILIZZA IL CONTROLLER LCD CON Wi-Fi® INTEGRATO WEBER

	Quantità combustibile	Temperatura	Valvola di tiraggio sul coperchio	Disposizione del carbone	Istruzioni
Low and Slow	1,8-2,3 kg - fila sottile di bricchetti (75-95 bricchetti)	ca. 80-105 °C (180-220 °F)	aperta a 1/4		<p>Cottura low and slow (ca. 80-145 °C, 180-295 °F)</p> <p>Il carbone sarà disposto ad anello lungo il perimetro esterno del braciere. Questa configurazione consente la cottura low and slow. <i>Nota: la quantità di carbone e lo spessore della fila di bricchetti contribuiranno a determinare e mantenere stabile la temperatura dell'area di cottura durante una cottura prolungata.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Posizionare una grande vaschetta di raccolta al centro della griglia per carbone. 2. Aggiungere una fila di bricchetti intorno alla vaschetta di raccolta, partendo da 10-13 cm (4-5") dalla termocoppia e terminando prima dello sfianto della ventola. 3. Posizionare 2 cubetti accendifuoco direttamente sulla griglia per carbone in corrispondenza del lato posteriore sinistro del braciere, dove inizia il carbone, assicurandosi che non siano a contatto fra loro. 4. Accendere i cubetti accendifuoco. 5. Utilizzando delle pinze a impugnatura lunga, posizionare sui cubetti accendifuoco accesi i 3-4 bricchetti precedentemente messi da parte. Lasciare bruciare i cubetti accendifuoco per 2-3 minuti. 6. Ruotare la manopola del controller per impostare la temperatura desiderata del barbecue. Premere il selettore per confermare. 7. Indossando muffole o guanti da barbecue resistenti al calore (conformi alla norma EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore), tirare l'impugnatura della ventola verso di sé in posizione aperta (A) per avviare il flusso d'aria. 8. Riposizionare la griglia di cottura nel braciere servendosi di muffole o guanti da barbecue resistenti al calore (conformi alla norma EN 407, livello di resistenza 2 o superiore). 9. Posizionare il coperchio sul braciere. 10. Regolare la valvola di tiraggio superiore posta sul coperchio in posizione aperta a 1/4. <p><i>Per ulteriori informazioni, visitare weber.com.</i></p>
	Oltre 2,3 kg - fila più consistente di bricchetti (oltre 95 bricchetti)	ca. 110-145 °C (225-295 °F)			
Arrostire/Calore indiretto	1,8 kg (75 bricchetti)	ca. 150-215 °C (300-420 °F)	aperta a 1/2		<p>Arrostire/Cottura a temperatura con calore indiretto (ca. 150-230 °C (300-445 °F))</p> <p>Il carbone sarà disposto nell'angolo posteriore del braciere, dal lato opposto rispetto allo sfianto della ventola. Questa configurazione crea un'area di cottura a calore indiretto. È possibile utilizzare una grande vaschetta di raccolta (opzionale) sul lato opposto del braciere per raccogliere i succhi di cottura.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aggiungere la quantità appropriata di carbone sulla griglia per carbone sul lato sinistro del braciere. Mantenere i bricchetti ad almeno 10-13 cm (4-5") di distanza dallo sfianto della ventola e dalla termocoppia. I binari separa carbone inclusi possono essere utilizzati per mantenere i bricchetti in posizione. 2. Posizionare 2 cubetti accendifuoco direttamente sulla griglia per carbone, alle estremità opposte della pila di carbone. 3. Accendere i cubetti accendifuoco. 4. Utilizzando delle pinze a impugnatura lunga, posizionare sui cubetti accendifuoco accesi i 3-4 bricchetti precedentemente messi da parte. Lasciare bruciare i cubetti accendifuoco per 2-3 minuti. 5. Ruotare la manopola del controller per impostare la temperatura desiderata del barbecue. Premere il selettore per confermare. 6. Indossando muffole o guanti da barbecue resistenti al calore (conformi alla norma EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore), tirare la maniglia della ventola verso di sé in posizione aperta (A) per avviare il flusso d'aria. 7. Riposizionare la griglia di cottura nel braciere servendosi di muffole o guanti da barbecue resistenti al calore (conformi alla norma EN 407, livello di resistenza 2 o superiore). 8. Posizionare il coperchio sul braciere. 9. Regolare la valvola di tiraggio superiore posta sul coperchio in posizione aperta a 1/2. <p><i>Per ulteriori informazioni, visitare weber.com.</i></p>
	~2,7 kg (~100 bricchetti)	ca. 220-230 °C (425°-445 °F)			
Rosolare/Calore diretto	~2,7 kg (~100 bricchetti)	oltre 230 °C (oltre 450 °F)	Completamente aperta		<p>Rosolare/Cottura a temperatura con calore diretto (oltre 230 °C (oltre 450 °F))</p> <p>Il carbone sarà disposto al centro del braciere. Questa configurazione crea un'area di cottura a calore diretto.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aggiungere la quantità appropriata di carbone sulla griglia per carbone al centro del braciere. Mantenere i bricchetti ad almeno 10-13 cm (4-5") di distanza dallo sfianto della ventola e dalla termocoppia. 2. Posizionare 2 cubetti accendifuoco direttamente sulla griglia per carbone, assicurandosi che non siano a contatto fra loro. 3. Accendere i cubetti accendifuoco. 4. Utilizzando delle pinze a impugnatura lunga, posizionare sui cubetti accendifuoco accesi i 3-4 bricchetti precedentemente messi da parte. Lasciare bruciare i cubetti accendifuoco per 2-3 minuti. 5. Ruotare la manopola del controller per impostare la temperatura desiderata del barbecue. Premere il selettore per confermare. 6. Indossando muffole o guanti da barbecue resistenti al calore (conformi alla norma EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore), tirare la maniglia della ventola verso di sé in posizione aperta (A) per avviare il flusso d'aria. 7. Riposizionare la griglia di cottura nel braciere servendosi di muffole o guanti da barbecue resistenti al calore (conformi alla norma EN 407, livello di resistenza 2 o superiore). 8. Posizionare il coperchio sul braciere. 9. Regolare la valvola di tiraggio superiore posta sul coperchio in posizione completamente aperta. <p><i>Per ulteriori informazioni, visitare weber.com.</i></p>



IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA DESIDERATA

Avvio con controller LCD con Wi-Fi® integrato WEBER

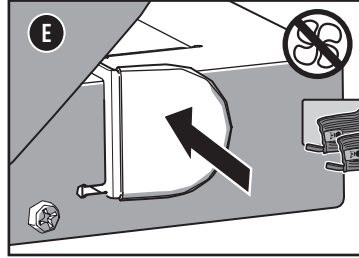
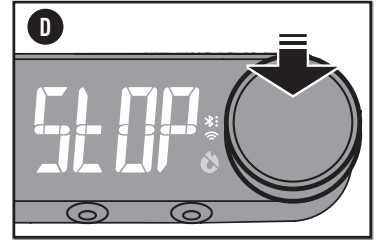
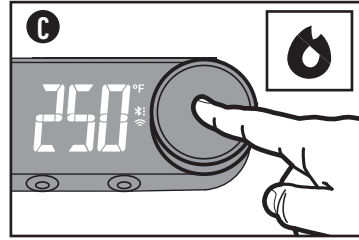
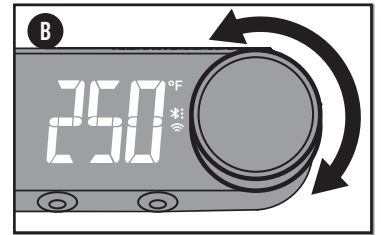
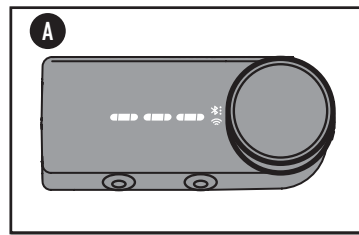
Fare riferimento alle impostazioni del barbecue e del combustibile quando si utilizza il controller per facilitare l'accensione del carbone.

1. Assicurarsi che il barbecue sia correttamente collegato a una fonte di alimentazione. Sul display del controller vengono visualizzati tre trattini (A). Se il barbecue è collegato e lo schermo non è acceso, accenderlo ruotando il selettore.
2. Scegliere il metodo preferito per sistemare e accendere il carbone dalle sezioni precedenti di questo manuale e preparare il barbecue di conseguenza.
3. **Ruotare** il selettore per selezionare la temperatura del barbecue desiderata (B).
4. **Premere** il selettore per confermare la selezione. L'icona della fiamma rossa si illuminerà e lampeggerà mentre il barbecue si riscalda (C).
5. Posizionare il coperchio sul braciere.
6. Regolare la valvola di tiraggio superiore posta sul coperchio in posizione completamente aperta.
7. Tenere chiuso il coperchio del barbecue e preriscaldarlo alla temperatura di cottura desiderata.
8. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, aprire il coperchio e pulire la griglia di cottura utilizzando una spazzola o un raschietto per barbecue.
9. Posizionare il cibo sulla griglia di cottura e chiudere il coperchio del barbecue. Per i tempi di cottura, attenersi alla ricetta scelta.

Per spegnere il controller e interrompere la cottura:

1. **Tenere premuto** il selettore per 3 secondi fino a quando il controller non visualizza "STOP" sul display (D); oppure selezionare **OFF** dall'app WEBER CONNECT. **Premere** nuovamente il selettore per confermare "STOP".
2. **IMPORTANTE!** Utilizzando muffole o guanti da barbecue resistenti al calore (conformi alla norma EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore), **SPINGERE LO SPORTELLO DELLA VENTOLA IN POSIZIONE CHIUSA/SPENTA (E)**.
3. Chiudere la presa d'aria della valvola di tiraggio sul coperchio. Per spegnere correttamente il barbecue, è necessario chiudere la valvola tiraggio sul coperchio e lo sportello della ventola.
4. Disconnettere il barbecue dall'alimentazione. **NON DISCONNETTERE** finché il barbecue non si sarà raffreddato.

AVVERTENZA: PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI OPERAZIONE DI MANUTENZIONE O PULIZIA, ASSICURARSI CHE IL BARBECUE SI SIA COMPLETAMENTE RAFFREDDATO E CHE SIA SCOLLEGATO DALL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA.



FUNZIONI AGGIUNTIVE

IMPOSTAZIONE DEL TIMER DI COTTURA

1. **Premere** il selettore.
2. 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.

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

MODALITÀ MANUALE:

La modalità manuale è un'impostazione che consente di controllare manualmente la velocità della ventola.

1. Dal menu principale, **ruotare** il selettore completamente a sinistra o a destra finché sul display del controller non appare "VENTOLA".
2. **Premere** il selettore e **ruotarlo** per selezionare la velocità della ventola. Impostazioni velocità ventola: Da 1 a 10 (impostazione più alta).
3. **Premere** il selettore per confermare la selezione.

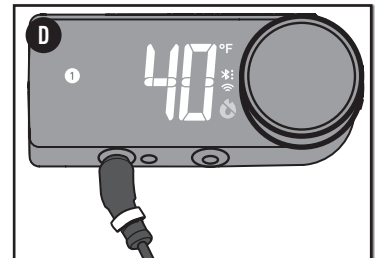
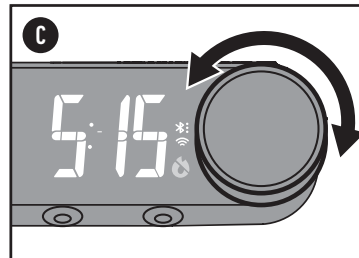
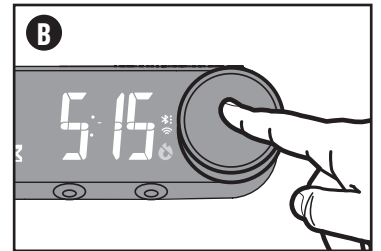
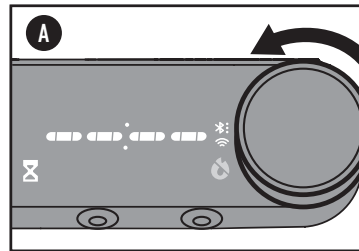
UTILIZZO DELLE SONDE PER ALIMENTI:

Impostazione della temperatura desiderata per la sonda per alimenti:

- 1) Inserire una sonda per alimenti nella parte inferiore del controller. Il controller può contenere fino a due sonde per alimenti contemporaneamente.
- 2) Per impostare la temperatura desiderata della sonda temperatura per alimenti dalla schermata iniziale, **ruotare** il selettore in senso antiorario fino a quando non si accende l'indicatore corrispondente alla sonda temperatura (1) o (2) sul display (D).
- 3) **Premere** una volta il selettore per la modalità di regolazione della temperatura della sonda.
- 4) **Ruotare** la manopola per selezionare una temperatura target della sonda per alimenti. La temperatura predefinita inizia a 75° 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 un programma di cottura. Si riceverà una notifica quando il cibo avrà raggiunto la temperatura/impostata/e e la cottura sarà terminata.

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER L'USO

- **Non eccedere con la quantità di carbone. L'utilizzo di una quantità di combustibile superiore a quella consigliata può danneggiare i componenti elettronici**
- **Funzione di protezione da temperatura elevata:** Non scollegare il barbecue dall'alimentazione finché non si è completamente raffreddato. L'alloggiamento dell'elettronica è dotato di un sensore di temperatura integrato. Se viene rilevato un calore eccessivo, la ventola girerà a bassa velocità per raffreddare l'alloggiamento, nonostante la cottura sia in corso.
- Quando si prepara il barbecue per arrostito o rosolare con calore diretto, è necessario seguire le indicazioni relative alla disposizione del carbone riportate nella pagina precedente per garantire temperature di cottura sicure.
- Grazie alla ventola che fa circolare l'aria nel kettle, non è necessario riposizionare la griglia di cottura a metà cottura per ottenere una cottura su calore indiretto uniforme.



- E2 - Errore ventola
- E3 - Fiamma barbecue spenta
- E4 - Errore di comunicazione
- E5 - Barbecue troppo caldo
- E8 - Errore termocoppia
- E10 - Notifica spegnimento improprio
- E13 - Guasto componente diagnostico
- E16 - Errore ID barbecue

Alcuni codici di errore segnalano semplicemente un potenziale errore critico prima che si verifichi. Queste notifiche possono essere cancellate dal controller premendo il selettore.

- E18 - Notifica di crollo della temperatura
- E34 - Errore sportello ventola
- E36 - Errore aggiornamento software interno
- E37 - Surriscaldamento sonda

CODICI DI ERRORE

Il controller utilizza una tecnologia avanzata in grado di risolvere eventuali problemi con il barbecue. Se viene rilevato un problema con il barbecue, il controller visualizzerà il codice di errore e invierà una notifica tramite l'app WEBER CONNECT per informare dell'errore. Per un rapido riferimento, vedere l'elenco dei codici di errore. Per assistenza, contattare il Servizio Clienti WEBER.

USO E CONFIGURAZIONE SENZA UTILIZZARE IL CONTROLLER LCD CON WI-FI® INTEGRATO WEBER

Il barbecue a carbone WEBER può essere utilizzato senza il controller LCD con Wi-Fi® integrato WEBER. Basta accendere il carbone utilizzando il metodo preferito e gli appositi cubetti accendifuoco. Controllare la quantità di ossigeno regolando le prese d'aria sul fondo del braciere e la valvola di tiraggio sul coperchio. Seguire i passaggi riportati di seguito per la configurazione del barbecue e l'accensione per la cottura diretta e indiretta.

PRIMA DELL'ACCENSIONE

Selezione di una sede idonea per la cottura

- Utilizzare questo barbecue solo all'aperto e in una zona ben ventilata. Non utilizzare in un garage, edificio, passaggio coperto o qualsiasi altra area chiusa.
- Posizionare il barbecue su una superficie piana e sicura.
- Non utilizzare il barbecue a meno di 60 cm da materiali infiammabili. I materiali infiammabili includono, ad esempio, pavimentazioni esterne, patio e verande in legno naturale o trattato.

Calcolare la quantità di carbone necessaria

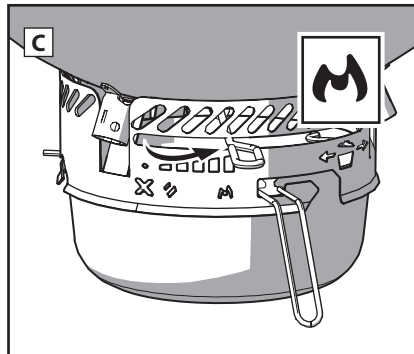
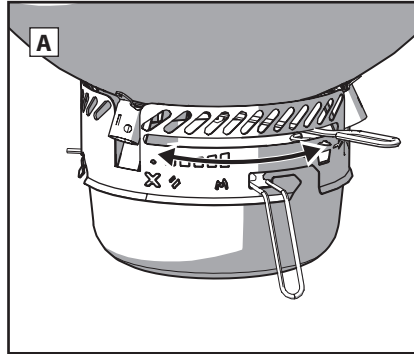
La quantità di carbone da utilizzare dipende dal cibo che si vuole cuocere e dalle dimensioni del barbecue. Se si devono cuocere alimenti piccoli e teneri che richiedono meno di 20 minuti, consultare la tabella **Quantità di carbone per calore diretto**. Se si devono grigliare tagli di carne più grandi che richiedono 20 minuti o più di cottura o cibi delicati, consultare la tabella **Quantità di carbone per calore indiretto**. Per ulteriori dettagli sulla differenza tra la cottura diretta e quella indiretta, fare riferimento alle sezioni **METODI DI COTTURA**.

La prima volta che si usa il barbecue

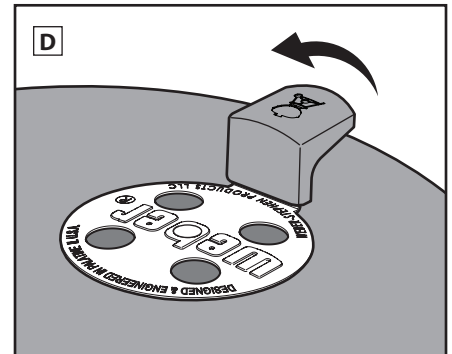
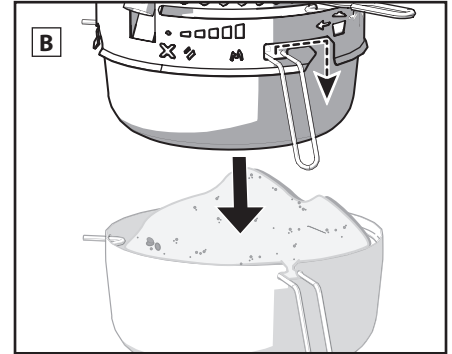
Prima di utilizzarlo per la prima volta, si raccomanda di riscaldare il barbecue mantenendo il combustibile incandescente, con il coperchio chiuso, per almeno 30 minuti per bruciare eventuali residui prodotti durante la fabbricazione.

Preparazione del barbecue per l'accensione

- Aprire il coperchio facendolo scorrere nel supporto per coperchio TUCK-AWAY.
- Rimuovere la griglia di cottura dal barbecue.
- Togliere la griglia (inferiore) del carbone e rimuovere la cenere o i pezzi di carbone residui dal fondo del braciere usando il sistema di pulizia ONE-TOUCH. Il carbone necessita di ossigeno per bruciare, quindi verificare che le prese d'aria non siano ostruite. Muovere l'impugnatura avanti e indietro per trasferire cenere e residui dal fondo del barbecue nei raccogli-cenere (A).
- Per rimuovere il raccogli-cenere ad alta capacità e smaltire la cenere, sollevare e ruotare l'impugnatura del raccogli-cenere verso destra per staccarla dal barbecue (B).
- Aprire le prese d'aria sul braciere spostando l'impugnatura della lama della valvola ONE-TOUCH nella posizione completamente aperta (C).



- Rimontare la griglia (inferiore) del carbone.
- Aprire le prese d'aria del coperchio spostando la valvola di tiraggio sul coperchio in posizione completamente aperta (D).



Nota: le istruzioni per l'uso dell'accendifuoco liquido sono state volutamente escluse da questo Manuale utente. Al contrario dei cubetti accendifuoco (venduti separatamente), l'accendifuoco liquido è difficile da usare e può trasmettere un sapore chimico al cibo. Se si sceglie di usare l'accendifuoco liquido, seguire le istruzioni del produttore e NON aggiungerlo mai su braci già accese o incandescenti.

ACCENSIONE DEL CARBONE

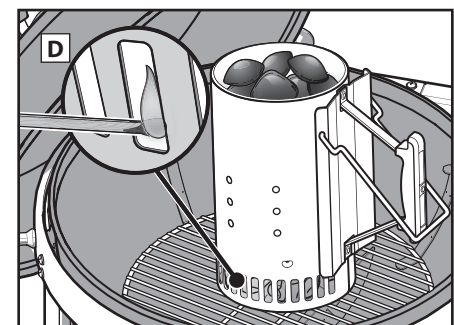
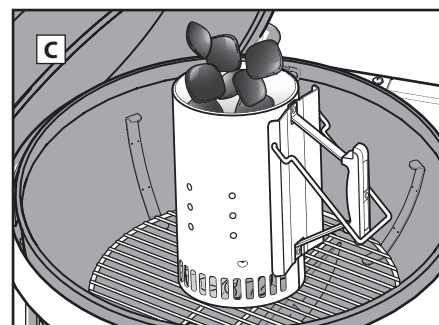
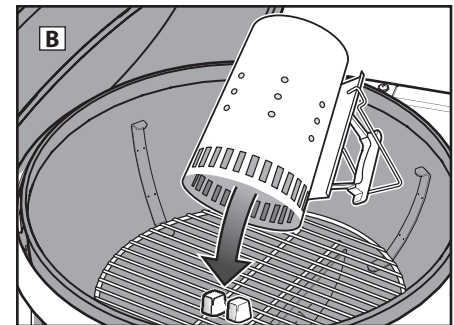
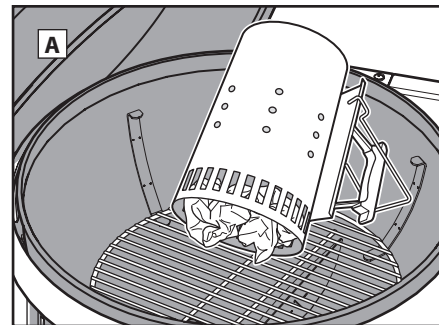
Prima di accendere il carbone stabilire quale metodo di cottura verrà utilizzato. A seconda del modello acquistato, il barbecue potrebbe essere dotato di tutte o solo alcune delle caratteristiche descritte nelle pagine seguenti.

Preparazione del barbecue per il metodo di cottura diretta

Accensione del carbone con ciminiera d'accensione

Il modo più semplice ed efficace per accendere qualsiasi tipo di carbone è utilizzare una ciminiera d'accensione, in particolare la ciminiera WEBER RAPIDFIRE (venduta separatamente). Prima di accendere il carbone, consultare le precauzioni e le avvertenze fornite con la ciminiera d'accensione RAPIDFIRE.

- Inserire alcuni fogli di giornale accartocciato sul fondo della ciminiera d'accensione e posizionarla sulla griglia (inferiore) del carbone (A), oppure inserire alcuni cubetti accendifuoco (venduti separatamente) al centro della griglia del carbone e posizionarvi sopra la ciminiera (B).
- Riempire la ciminiera d'accensione con il carbone (C).
- Accendere i cubetti accendifuoco o il giornale attraverso i fori sul lato inferiore della ciminiera d'accensione, utilizzando un accendigas a collo lungo o un fiammifero lungo (D).
- Lasciare la ciminiera d'accensione in posizione fino a quando il carbone non sarà completamente acceso. Il carbone sarà completamente acceso quando risulterà coperto da una patina di cenere bianca.



Nota: prima di mettere il cibo sulla griglia di cottura, assicurarsi che i cubetti accendifuoco siano completamente consumati e il carbone incandescente e ricoperto da una patina di cenere. Non iniziare a cucinare prima che si sia formata una patina di cenere sul carbone.

- Una volta che il carbone sarà completamente acceso, consultare le pagine seguenti per istruzioni su come disporre il carbone e avviare la cottura in base al metodo di cottura desiderato.

Quantità di carbone per calore indiretto

Diametro barbecue	Bricchetti di carbone WEBER		Bricchetti di carbone		Carbone di legno misto*	
	Bricchetti per la prima ora (per lato)	Bricchetti da aggiungere per ciascuna ora supplementare (per lato)	Bricchetti per la prima ora (per lato)	Bricchetti da aggiungere per ciascuna ora supplementare (per lato)	Carbone per la prima ora (per lato)	Carbone da aggiungere per ciascuna ora supplementare (per lato)
57 cm	15 bricchetti	4 bricchetti	20 bricchetti	7 bricchetti	0,36 kg	0,12 kg

Utilizzare solo carbone conforme alla norma EN 1860-2.

Quantità di carbone per calore diretto

Diametro barbecue	Bricchetti di carbone WEBER	Bricchetti di carbone	Carbone di legno misto*
57 cm	30 bricchetti	40 bricchetti	0,87 kg

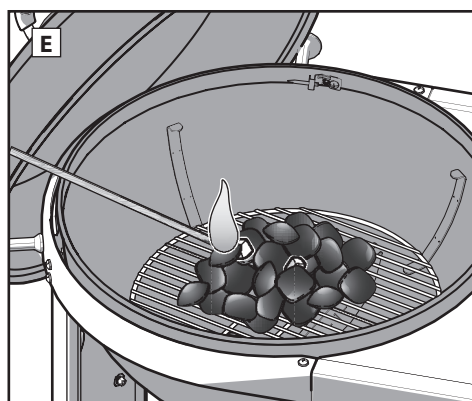
ACCENSIONE DEL CARBONE

Accensione del carbone senza una ciminiera d'accensione

1. Formare una piramide di carbone al centro della griglia (inferiore) del carbone e inserire alcuni cubetti accendifuoco (venduti separatamente) all'interno della piramide.
2. Accendere i cubetti accendifuoco con un accendigas a collo lungo o un fiammifero lungo. I cubetti accendifuoco accenderanno il carbone (E).
3. Attendere che il carbone sia completamente acceso. Il carbone sarà completamente acceso quando risulterà coperto da una patina di cenere bianca.

Nota: prima di mettere il cibo sulla griglia di cottura, assicurarsi che i cubetti accendifuoco siano completamente consumati e il carbone incandescente e ricoperto da una patina di cenere. Non iniziare a cucinare prima che si sia formata una patina di cenere sul carbone.

4. Una volta che il carbone sarà completamente acceso, consultare le pagine seguenti per istruzioni su come disporre il carbone e avviare la cottura in base al metodo di cottura desiderato.



Preparazione del barbecue per il metodo di cottura indiretta

Quando si utilizza il metodo della cottura indiretta, si può scegliere se distribuire il carbone direttamente sulla griglia (inferiore) del carbone ai lati opposti del braciere o utilizzare i binari separa carbone WEBER oppure i cesti separa carbone CHAR-BASKET (venduti separatamente).

⚠ Evitare di posizionare il carbone direttamente sotto il termometro e la valvola di tiraggio sul coperchio.

⚠ Se si utilizzano binari separa carbone oppure cesti separa carbone CHAR-BASKET, collocarli nel braciere del barbecue sulla griglia (inferiore) del carbone prima di accendere il carbone.

Per installare i binari separa carbone, agganciarli alle barre esterne della griglia per il carbone (A) e spingere la parte anteriore dei binari verso il basso. La parte anteriore dei binari separa carbone deve scorrere sulla quarta barra della griglia per carbone fino a scattare in posizione (B).

Accensione del carbone con ciminiera d'accensione

Il modo più semplice ed efficace per accendere qualsiasi tipo di carbone è utilizzare una ciminiera d'accensione, in particolare la ciminiera WEBER RAPIDFIRE (venduta separatamente). Prima di accendere il carbone, consultare le precauzioni e le avvertenze fornite con la ciminiera d'accensione RAPIDFIRE.

1. Inserire alcuni fogli di giornale accartocciato sul fondo della ciminiera d'accensione e posizionare la ciminiera sulla griglia (inferiore) del carbone tra i binari separa carbone oppure i cesti separa carbone CHAR-BASKET, se in uso. In alternativa, è possibile inserire alcuni cubetti accendifuoco (venduti separatamente) al centro della griglia (inferiore) per il carbone. Posizionare la ciminiera di accensione sui cubetti accendifuoco e riempirla con il carbone (C).
2. Utilizzando un accendigas a collo lungo o un fiammifero lungo, accendere i cubetti accendifuoco o il giornale attraverso i fori sul lato inferiore della ciminiera d'accensione (D).
3. Lasciare la ciminiera d'accensione in posizione fino a quando il carbone non sarà completamente acceso. Il carbone sarà completamente acceso quando risulterà coperto da una patina di cenere bianca.

Nota: prima di mettere il cibo sulla griglia di cottura, assicurarsi che i cubetti accendifuoco siano completamente consumati e il carbone incandescente e ricoperto da una patina di cenere. Non iniziare a cucinare prima che si sia formata una patina di cenere sul carbone.

4. Una volta che il carbone sarà completamente acceso, consultare le pagine seguenti per istruzioni su come disporre il carbone e avviare la cottura in base al metodo di cottura desiderato.

Accensione del carbone senza una ciminiera d'accensione

⚠ Evitare di posizionare il carbone direttamente sotto il termometro e la valvola di tiraggio sul coperchio.

⚠ Se si utilizzano binari separa carbone oppure cesti separa carbone CHAR-BASKET, collocarli nel braciere del barbecue sulla griglia (inferiore) del carbone prima di accendere il carbone.

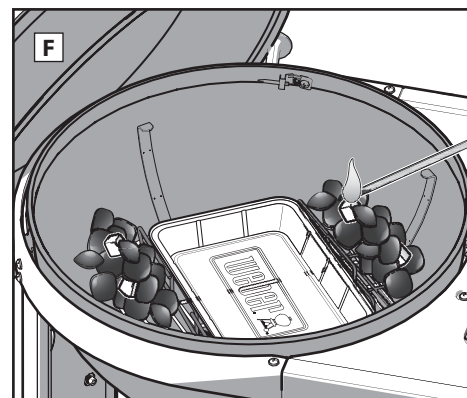
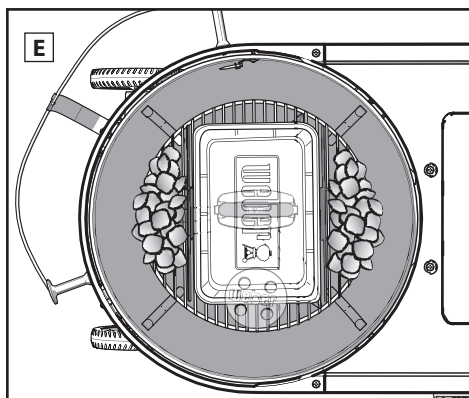
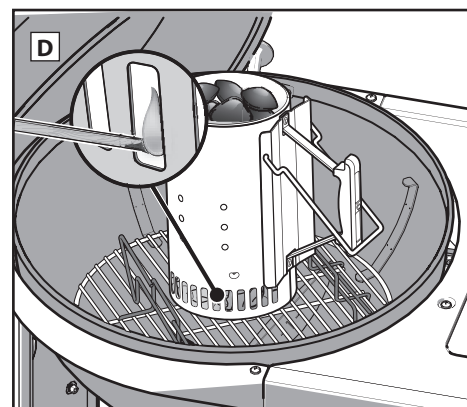
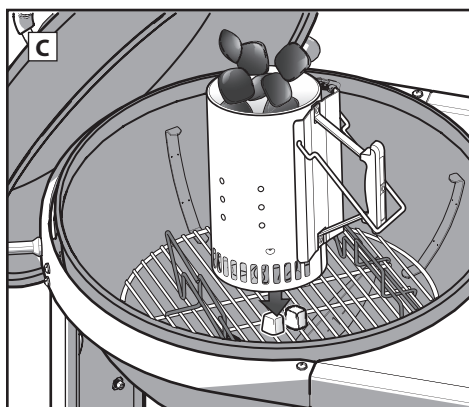
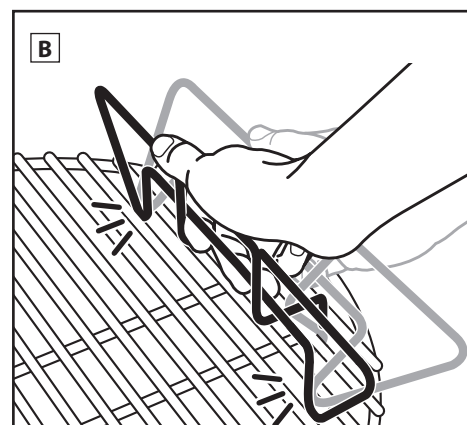
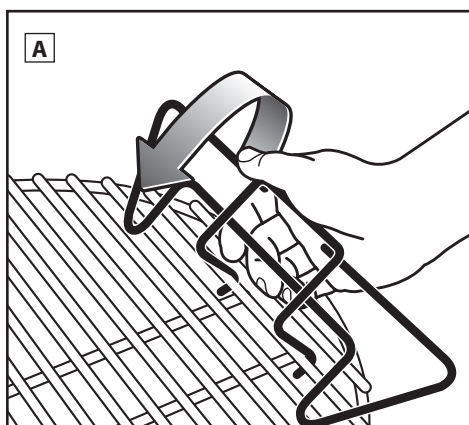
1. Posizionare i binari separa carbone oppure i cesti separa carbone CHAR-BASKET sulla griglia (inferiore) per il carbone sui lati opposti del braciere.
2. Riempire ciascun binario separa carbone o cesto separa carbone CHAR-BASKET con il tipo di carbone preferito. Evitare di posizionare il carbone direttamente sotto il termometro e la valvola di tiraggio sul coperchio (E).
3. Inserire alcuni cubetti accendifuoco (venduti separatamente) all'interno del carbone.

Nota: assicurarsi di non inserirli eccessivamente all'interno della piramide di bricchetti e di posizionarli appena sotto la superficie.

4. Accendere i cubetti accendifuoco con un accendigas a collo lungo o un fiammifero lungo (F). I cubetti accendifuoco accenderanno il carbone.
5. Attendere fino a quando il carbone non sarà completamente acceso. Il carbone sarà completamente acceso quando risulterà coperto da una patina di cenere bianca.

Nota: prima di mettere il cibo sulla griglia di cottura, assicurarsi che i cubetti accendifuoco siano completamente consumati e il carbone incandescente e ricoperto da una patina di cenere. Non iniziare a cucinare prima che si sia formata una patina di cenere sul carbone.

6. Una volta che il carbone sarà completamente acceso, consultare le pagine seguenti per istruzioni su come disporre il carbone e avviare la cottura in base al metodo di cottura desiderato.



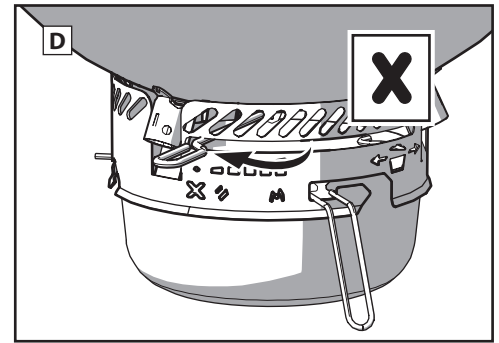
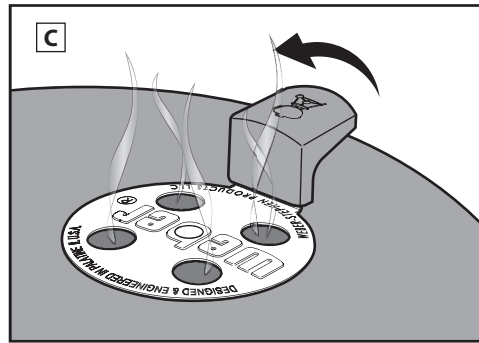
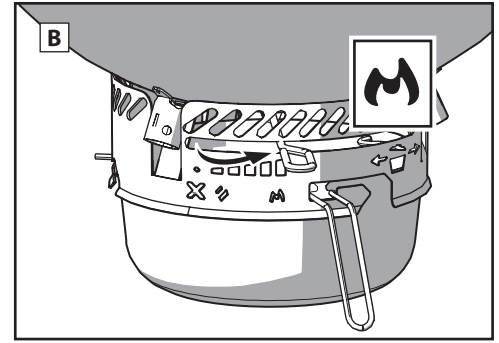
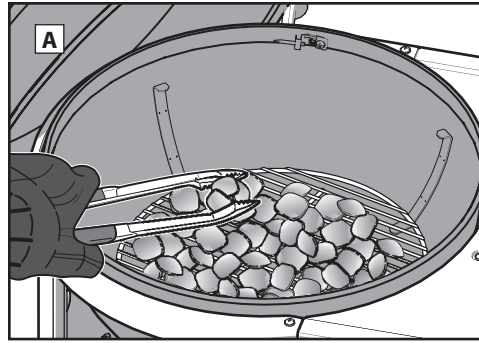
METODI DI COTTURA - CALORE DIRETTO

Disposizione del carbone per calore diretto

- Quando si usa il barbecue a carbone, utilizzare sempre guanti o manopole da barbecue resistenti al calore conformi alla norma EN 407 (livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).
ATTENZIONE: il barbecue, le maniglie del barbecue e le maniglie delle serrande/valvole di tiraggio diventeranno caldi. Assicurarvi di indossare guanti o muffole da barbecue per evitare ustioni alle mani.
- Quando il carbone sarà completamente acceso, distribuirlo in modo uniforme sulla griglia per carbone utilizzando pinze con impugnatura lunga (A) o una paletta per carbone WEBER (vendute separatamente).
- Assicurarvi che l'impugnatura del sistema di pulizia ONE-TOUCH e la valvola di tiraggio sul coperchio siano completamente aperte (B), (C).
- Una volta che il carbone sarà diventato incandescente e ricoperto da una patina di cenere, rimontare la griglia di cottura all'interno del braciere.
- Chiudere il coperchio del barbecue facendolo scorrere.
- Preriscaldare la griglia di cottura per circa 10-15 minuti.
- Dopo aver preriscaldato la griglia di cottura, aprire il coperchio. Pulire la griglia di cottura utilizzando una spazzola o un raschietto per barbecue.
Nota: se si utilizza una spazzola con setole in acciaio inox, sostituirla se si trovano setole staccate sulla griglia di cottura o sulla spazzola stessa.
- Disporre il cibo sulla griglia di cottura.
Nota: per aprire il coperchio del barbecue durante la cottura, farlo scorrere lateralmente anziché sollevarlo. Sollevandolo verso l'alto, si può creare aspirazione facendo così finire la cenere sul cibo.
- Chiudere il coperchio e consultare la ricetta per i tempi di cottura consigliati.

Al termine della cottura...

Chiudere la valvola di tiraggio sul coperchio e le prese d'aria sul braciere per spegnere il carbone (D).



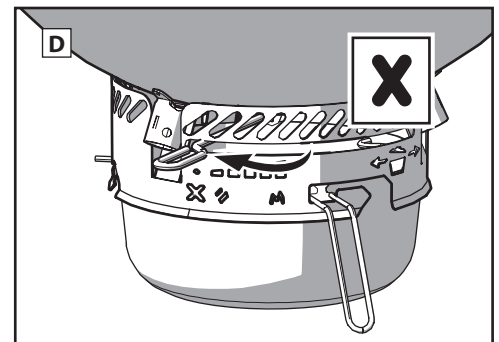
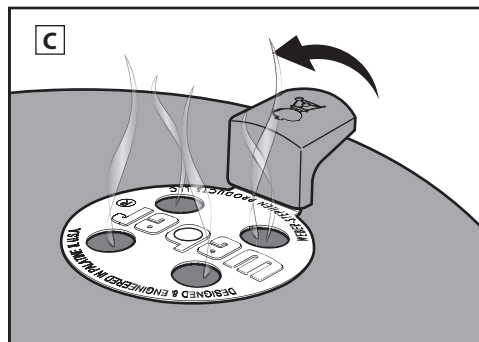
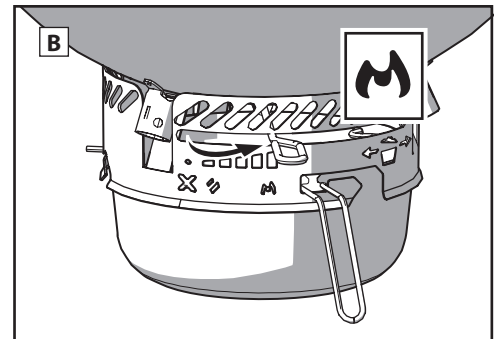
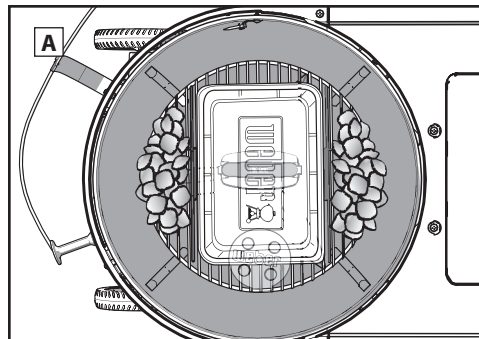
METODI DI COTTURA - CALORE INDIRETTO

Distribuzione del carbone per il calore indiretto

- Quando si usa il barbecue a carbone, utilizzare sempre guanti o manopole da barbecue resistenti al calore conformi alla norma EN 407 (livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).
ATTENZIONE: Il barbecue, le maniglie del barbecue, le valvole di tiraggio sul coperchio e le prese d'aria sul braciere diventeranno caldi. Assicurarvi di indossare muffole o guanti da barbecue per evitare ustioni alle mani.
- Una volta che il carbone risulterà completamente acceso con il metodo di cottura su calore indiretto prescelto (fare riferimento alla sezione "Accensione del carbone"), assicurarsi che il carbone sia posizionato correttamente ai lati opposti del braciere usando muffole o guanti da barbecue e pinze con impugnatura lunga. Evitare di posizionare il carbone accanto alle impugnature del braciere o direttamente sotto il termometro o la valvola di tiraggio sul coperchio (A). È possibile posizionare una vaschetta di raccolta tra il carbone per raccogliere eventuali gocciolamenti dal cibo.
- Assicurarvi che l'impugnatura del sistema di pulizia ONE-TOUCH e la valvola di tiraggio sul coperchio siano completamente aperte (B), (C).
- Una volta che il carbone sarà diventato incandescente e ricoperto da una patina di cenere, rimontare la griglia di cottura all'interno del braciere. Se la griglia di cottura è dotata di lati incernierati, assicurarsi che siano posizionati direttamente sopra il carbone all'interno del braciere. In questo modo sarà più facile aggiungere altro carbone, se necessario.
- Chiudere il coperchio del barbecue facendolo scorrere.
- Preriscaldare la griglia per circa 10-15 minuti.
- Dopo aver preriscaldato la griglia di cottura, aprire il coperchio. Pulire la griglia di cottura utilizzando una spazzola o un raschietto per barbecue.
Nota: se si utilizza una spazzola con setole in acciaio inox, sostituirla se si trovano setole staccate sulla griglia di cottura o sulla spazzola stessa.
- Posizionare il cibo al centro della griglia di cottura, sopra una vaschetta di raccolta, se prevista.
Nota: per aprire il coperchio del barbecue durante la cottura, farlo scorrere lateralmente anziché sollevarlo. Sollevandolo verso l'alto, si può creare aspirazione facendo così finire la cenere sul cibo.
- Chiudere il coperchio. Posizionare sempre il coperchio in modo tale che il termometro non sia sopra il carbone e quindi esposto al calore diretto. Consultare la ricetta per i tempi di cottura consigliati. Regolare la valvola di tiraggio sul coperchio e la presa d'aria sul braciere per abbassare, se necessario, la temperatura interna del barbecue.
Nota: ruotare completamente la valvola di tiraggio sul coperchio per aumentare la temperatura del barbecue e chiuderla parzialmente per diminuirlo.

Al termine della cottura...

Chiudere la valvola di tiraggio sul coperchio e le prese d'aria sul braciere per spegnere il carbone (D).



CONSIGLI E SUGGERIMENTI

Indossare guanti da barbecue

Quando si usa il barbecue a carbone, utilizzare sempre guanti o manopole da barbecue resistenti al calore conformi a EN 407 (livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore). Le prese d'aria, le valvole di tiraggio, le maniglie e il braciere si riscaldano durante il processo di cottura; proteggere sempre quindi mani e avambracci.

Non usare accendifuoco liquidi

Evitare l'uso di accendifuoco liquidi, poiché possono conferire un sapore chimico al cibo. Le ciminiere di accensione (vendute separatamente) e i cubetti accendifuoco (venduti separatamente) sono sistemi molto più puliti e molto più efficaci per accendere il carbone.

Preriscaldare il barbecue

Preriscaldare il barbecue con il coperchio chiuso per 10-15 minuti consente di preparare il barbecue per la cottura. Con il carbone incandescente, la temperatura sotto il coperchio dovrebbe raggiungere i 260 °C (500 °F). Il calore scioglie i residui di cibo attaccati alla griglia, facilitandone la rimozione con una spazzola dotata di setole di acciaio inossidabile. Il preriscaldamento aiuta anche a riscaldare la griglia sufficientemente per scottare il cibo correttamente ed evitare che si attacchi alla griglia.

Nota: utilizzare una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inossidabile. Sostituire la spazzola se si trovano setole staccate sulla griglia di cottura o sulla spazzola stessa.

Oliare il cibo, non la griglia

L'olio impedisce al cibo di attaccarsi e aggiunge anche sapore e succosità. Spennellare o spruzzare leggermente il cibo con olio e non la griglia.

Il flusso d'aria è importante

Il carbone ha bisogno di aria per bruciare. Il coperchio deve rimanere chiuso il più possibile, con la valvola di tiraggio sul coperchio e la presa d'aria sul braciere aperte. Rimuovere regolarmente la cenere dal fondo del barbecue per non bloccare le prese d'aria.

Mettici il coperchio

Quattro importanti motivi per cui il coperchio dovrebbe rimanere chiuso il più possibile.

1. Mantiene la griglia sufficientemente calda per rosolare il cibo.
2. Accorcia il tempo di cottura e impedisce che il cibo si secchi.
3. Intrapola il sentore di affumicato che si sviluppa quando il grasso e i succhi evaporano nel barbecue.
4. Previene le fiammate limitando l'ossigeno.

Domare le fiamme

Le fiammate sono inevitabili, ma questa è una cosa positiva perché aiutano a scottare la superficie del cibo grigliato; tuttavia, troppe fiammate possono bruciarlo. Tenere il coperchio chiuso il più possibile. In questo modo si limiterà la quantità di ossigeno all'interno del barbecue e questo contribuirà a spegnere eventuali fiammate. Se non si riesce a controllare le fiamme, spostare temporaneamente il cibo sul calore indiretto, fino a quando la situazione non è nuovamente sotto controllo.

Congelato o fresco

Per cuocere cibi sia freschi che surgelati, seguire le linee guida sulla sicurezza riportate sulla confezione e cucinare sempre alla temperatura interna consigliata. Il cibo congelato impiegherà più tempo a cuocere e potrebbe essere necessario aggiungere più combustibile a seconda del tipo di alimento.

La pulizia prima di tutto

Per mantenere il barbecue in condizioni perfette negli anni a venire, attenersi alle semplici istruzioni riportate nella sezione sulla manutenzione.

- Per un corretto flusso d'aria e una migliore cottura, rimuovere la cenere e il carbone dal fondo del barbecue e dalla coppetta raccogli-cenere prima di ogni utilizzo. Prima di procedere, assicurarsi che tutto il carbone sia completamente spento e che il barbecue si sia raffreddato.
- Si potrà notare un fenomeno simile allo "spellamento" della vernice sulla parte interna del coperchio. Durante l'uso, il grasso e il fumo si carbonizzano lentamente depositandosi sulla parte interna del coperchio. Rimuovere il grasso carbonizzato dall'interno del coperchio con una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inossidabile. Per ridurre ulteriormente eventuali accumuli, è possibile pulire la parte interna del coperchio con un tovagliolo di carta dopo la cottura, quando il barbecue è ancora caldo (non rovente).
- Pulire le superfici verniciate, smaltate e in plastica all'esterno del barbecue utilizzando acqua calda e sapone e un panno non abrasivo.
- Se il barbecue è esposto a condizioni ambientali particolarmente avverse, sarà necessario pulirne la parte esterna più spesso. Pioggia acida, prodotti chimici e salsedine potrebbero arrugginire la superficie. WEBER raccomanda di pulire l'esterno del barbecue con acqua calda e sapone. Quindi risciacquare e asciugare accuratamente.
- Non utilizzare i seguenti prodotti per pulire il barbecue: lucidi o vernici per acciaio inox abrasivi, detergenti contenenti acido, acquaregia o xilene, detergenti per forni, detergenti abrasivi (detersivi per cucina) o pagliette abrasive.

SICUREZZA ALIMENTARE

Consigli per la sicurezza alimentare

- Non scongelare carne, pesce o pollame a temperatura ambiente. Scongelare in frigorifero.
- Lavarsi accuratamente le mani con acqua calda e sapone prima di iniziare la preparazione dei pasti e dopo aver maneggiato carne fresca, pesce o pollame.
- Non mettere mai cibo cotto sullo stesso piatto su cui è stato posto cibo crudo.
- Lavare con acqua calda e detergente tutti i piatti e gli utensili da cucina che sono venuti a contatto con carne o pesce crudi, quindi risciacquarli.

Visitare www.weber.com per ricette e consigli per la cottura.

GUIDA ALLA CUCINA AL BARBECUE

I tempi di cottura per la carne di manzo e di agnello sono basati sulla definizione di cottura media dell'USDA (United States Department of Agriculture), se non diversamente specificato. I tagli, lo spessore, il peso e i tempi di cottura sono semplici linee guida. Fattori come l'altitudine, il vento e la temperatura esterna possono influenzare i tempi di cottura.

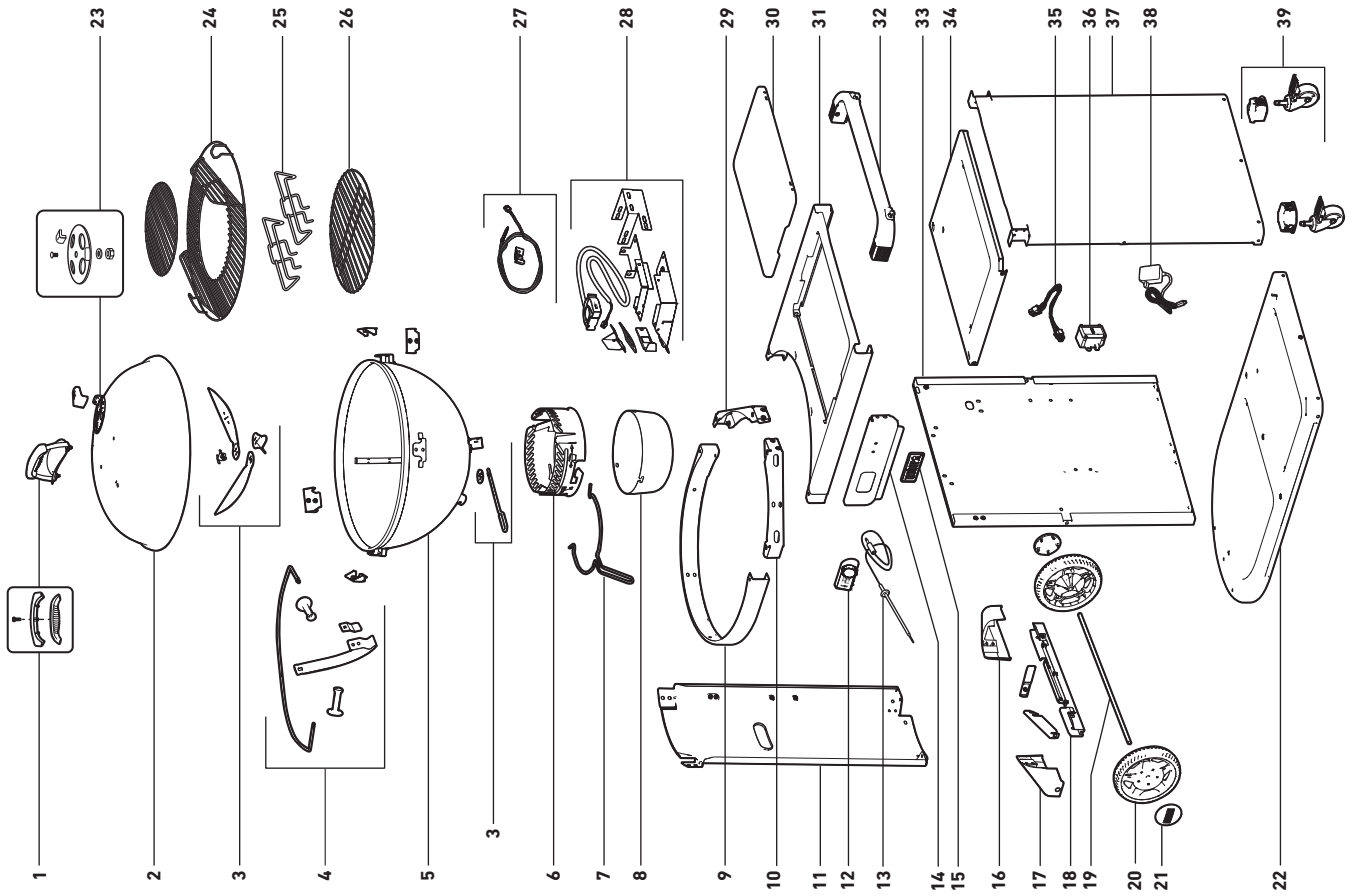
Visitare www.weber.com per ricette e consigli per la cottura.

		Spessore/Peso	Tempo di cottura approssimativo
CARNE ROSSA	Bistecca: "New York strip", costata di manzo, scamone, fiorentina e filet mignon (filetto)	2 cm di spessore	4-6 minuti calore elevato diretto
		2,5 cm di spessore	6-8 minuti calore elevato diretto
		5 cm di spessore	14-18 minuti cuocere per 6-8 minuti su calore elevato diretto, quindi per 8-10 minuti su calore elevato indiretto
	Bavetta di manzo	0,7-1 kg, spessore di 2 cm	8-10 minuti calore medio diretto
	Svizzera di manzo macinato	2 cm di spessore	8-10 minuti calore medio diretto
MAIALE	Salsiccia (würstel): fresca	Salsiccia di 85 g	20-25 minuti calore basso diretto
		2 cm di spessore	6-8 minuti calore elevato diretto
	Braciola: disossata o con osso	3-4 cm di spessore	10-12 minuti cuocere per 6 minuti su calore elevato diretto, quindi 4-6 minuti su calore elevato indiretto
	Costolette: costine, puntine	1,4-1,8 kg	Da 1 ora emezza a 2 ore calore medio indiretto
	Costolette: in stile country, non disossate	1,4-1,8 kg	Da 1 ora emezza a 2 ore calore medio indiretto
POLLAME	Filetto di manzo	0,5 kg	30 minuti cuocere per 5 minuti su calore elevato diretto, quindi per 25 minuti su calore medio indiretto
	Petto di pollo: disossato, senza pelle	170-227 g	8-12 minuti calore medio diretto
	Cosce di pollo: disossate, senza pelle	113 g	8-10 minuti calore medio diretto
	Pezzi di pollo: con osso, assortiti	85-170 g	36-40 minuti 6-10 minuti su calore basso diretto, quindi per 30 minuti su calore medio indiretto
	Pollo: intero	1,8-2,25 kg	1-1½ ore calore medio indiretto
	Pollastrella da allevamento	0,7-0,9 kg	60-70 minuti calore medio indiretto
FRUTTI DI MARE	Tacchino: intero, senza farcitura	4,5-5,5 kg	Da 2 ore a 2 ore e mezza calore medio indiretto
	Pesce, filetto o trancio: halibut, dentice, salmone, branzino, pesce spada, tonno	0-6-1,25 cm di spessore	3-5 minuti calore medio diretto
		2,5-3 cm di spessore	10-12 minuti calore medio diretto
	Pesce: intero	0,5 kg	15-20 minuti calore medio indiretto
Gamberetti	14 g	30-45 minuti calore medio indiretto	
VERDURE	Asparagi	1,25 cm di diametro	2-4 minuti calore elevato diretto
	Pannocchia	con le foglie	6-8 minuti calore medio diretto
		senza foglie	25-30 minuti calore medio diretto
	Funghi	shiitake o funghi chiodini	10-15 minuti calore medio diretto
		champignon	8-10 minuti calore medio diretto
	Cipolla	tagliata a metà	10-15 minuti calore medio diretto
Fette da 1,25 cm		35-40 minuti calore medio indiretto	
Patate	intere	8-12 minuti calore medio diretto	
	Fette da 1,25 cm	45-60 minuti calore medio indiretto	
			9-11 minuti bollentare per 3 minuti, quindi cuocere per 6-8 minuti a calore medio diretto

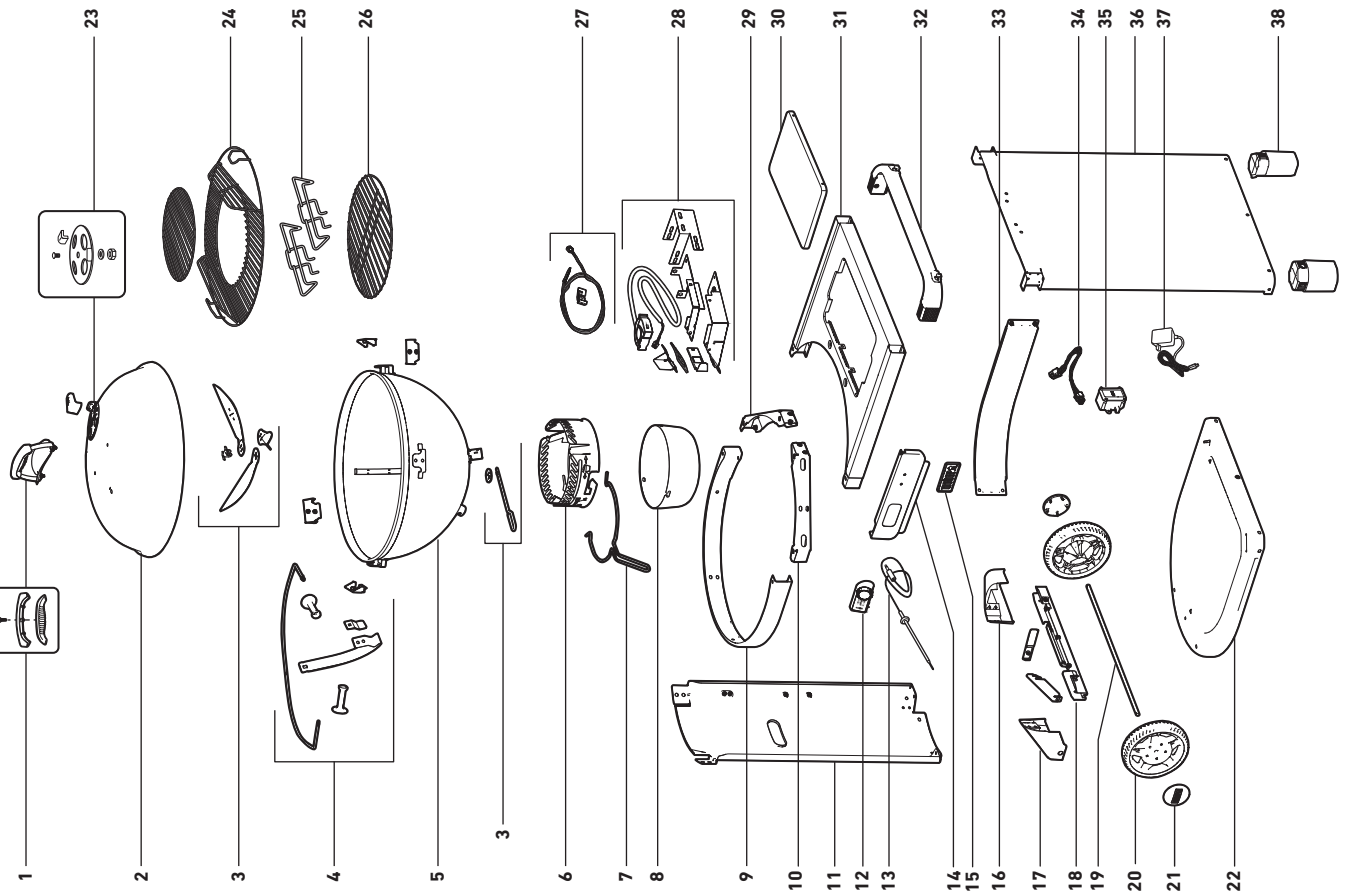
Assicurarsi che il cibo possa essere posizionato sul barbecue con il coperchio chiuso, lasciando circa 2,5 cm di spazio libero tra il cibo e il coperchio.

PARTI DI RICAMBIO

Performer SMART Premium - 22.5 (57cm) - EMEA 102525



Performer - SMART 22.5 (57cm) - EMEA 102525





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



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

• Type: WCR001

Il testo integrale della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo internet:
<https://www.weber.com/declarations-of-conformity/>

Type: WCR001

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
Customerserviceuk@weberstephen.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.

CHIAMA IL SERVIZIO CLIENTI

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

Apple e il logo Apple sono marchi di fabbrica di Apple Inc., registrati negli Stati Uniti e in altri Paesi. App Store è un marchio registrato di Apple Inc. Android è un marchio di fabbrica di Google LLC. Google Play e il logo Google Play sono marchi di fabbrica di Google LLC.

Il marchio e i loghi Bluetooth® sono marchi registrati di proprietà di Bluetooth SIG, Inc. e Weber-Stephen Products LLC utilizza questi marchi su licenza. Altri marchi e nomi commerciali appartengono ai rispettivi proprietari.

Statement of Compliance

To the best of our knowledge, Weber wireless products conform to the applicable requirements in "The Product Security and Telecommunications Infrastructure Regulations 2023, Schedule 2", per ETSI EN 303 645 V2.1.1 (2020-06) (provisions 5.1-1,5.1-2, 5.2-1, 5.3-13). The latest security update support information can be found at the following URL: https://www.weber.com/UKPSTI_Policy/

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2026 Design e realizzazione di Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.