



SPIRIT

MANUALE D'USO PER BARBECUE A LPG

E-330 CLASSIC

LPG

Grazie per aver acquistato un barbecue Weber®. Vi chiediamo ancora qualche minuto del vostro tempo per registrare il prodotto online sul sito www.weber.com.



**È NECESSARIO LEGGERE IL PRESENTE MANUALE D'USO
PRIMA DI USARE IL BARBECUE A GAS.**

⚠ PERICOLO

Se si avverte odore di gas:

- 1) **Chiudere l'alimentazione del gas.**
- 2) **Spegnere eventuali fiamme vive.**
- 3) **Aprire il coperchio.**
- 4) **Se si continua ad avvertire odore di gas, tenersi a distanza dall'apparecchio e contattare immediatamente il proprio fornitore di gas o i vigili del fuoco.**

Fughe di gas possono provocare incendi o esplosioni e causare lesioni personali gravi o mortali, o danni alle cose.

⚠ AVVERTENZA

- 1) **Non lasciare né utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o altri dispositivi.**
- 2) **Eventuali bombole di gas non utilizzate non devono essere lasciate nelle vicinanze di questo o altri dispositivi.**

⚠ AVVERTENZA: prima di utilizzare il barbecue, rispettare con attenzione le procedure per il controllo di tenuta descritte nel Manuale di istruzioni. Attenersi a questa precauzione anche se il barbecue è stato assemblato dal rivenditore.

⚠ AVVERTENZA: non tentare di accendere il dispositivo senza aver prima consultato le sezioni relative all'ACCENSIONE DEL BRUCIATORE del presente manuale.

SOLO PER USO IN AMBIENTI ESTERNI.

OSSERVAZIONI PER L'INSTALLATORE: consegnare le istruzioni al proprietario, che dovrà conservarle per consultazioni in futuro.



91297

IT - ITALIAN
11/09/20

⚠ PERICOLO

La mancata osservanza dei messaggi di PERICOLO, AVVERTENZA e ATTENZIONE contenuti nel presente Manuale d'uso può causare lesioni personali gravi o mortali, incendi o esplosioni e danni alle cose.

AVVERTENZE:

- ⚠ Un montaggio del barbecue mal eseguito può essere pericoloso. Seguire con attenzione le istruzioni di montaggio.
- ⚠ Non utilizzare il barbecue se tutte le sue parti non sono montate correttamente. Il barbecue deve essere assemblato correttamente seguendo le istruzioni di montaggio.
- ⚠ Il barbecue a gas WEBER non deve essere usato dai bambini. Alcune parti accessibili del barbecue potrebbero trovarsi a temperatura alta. Durante l'utilizzo, tenere a distanza i bambini più piccoli, gli anziani e gli animali domestici.
- ⚠ Fare attenzione durante l'utilizzo del barbecue a gas WEBER. Durante la cottura o la pulizia si troverà ad alte temperature. Pertanto, durante l'utilizzo, non dovrà mai essere spostato né lasciato incustodito.
- ⚠ Non usare carbone, bricchetti o roccia lavica con il barbecue a gas WEBER.
- ⚠ Quando si accende il barbecue o durante la cottura, non piegarsi sopra il barbecue aperto.
- ⚠ Non toccare con mani o dita il bordo anteriore del braciere quando il barbecue è caldo o il coperchio è aperto.
- ⚠ Durante l'utilizzo l'intero braciere raggiunge temperature elevate. Non toccare.
- ⚠ quando si usa la griglia, utilizzare guanti o muffole da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).
- ⚠ Quando si utilizza il barbecue indossare manopole o guanti da cucina resistenti al calore.
- ⚠ Per l'allacciamento del regolatore, seguire le istruzioni specifiche per il proprio tipo di barbecue a gas.
- ⚠ Se i bruciatori si spengono mentre il barbecue è in funzione, portare tutte le valvole del gas in posizione di chiusura. Aprire il coperchio e attendere cinque minuti prima di tentare di riaccendere il barbecue, seguendo le istruzioni fornite.
- ⚠ Eventuali materiali infiammabili non devono trovarsi nel raggio di 60 cm dal barbecue. Mantenere la stessa distanza anche dalla parte superiore, posteriore e laterale del barbecue.
- ⚠ Non montare questo modello di barbecue in configurazione incorporata o a incasso. Il mancato rispetto della presente AVVERTENZA può causare incendi o esplosioni con conseguenti lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.
- ⚠ Non tenere scorte di bombole di gas scollegate sotto al barbecue o nelle sue vicinanze.
- ⚠ Dopo un periodo di inattività, e prima del riutilizzo del barbecue a gas WEBER, verificare che non vi siano perdite di gas e che i bruciatori non siano ostruiti. Per le procedure corrette, consultare le istruzioni contenute nel manuale d'uso.
- ⚠ Non utilizzare il barbecue a gas WEBER se gli allacciamenti del gas non hanno una tenuta perfetta.
- ⚠ Non utilizzare fiamme per il rilevamento di eventuali fughe di gas.
- ⚠ Non riporre la copertura del barbecue né sostanze infiammabili di qualsiasi genere sul vano sottostante al barbecue o al suo interno mentre si utilizza il barbecue o se questo è caldo.
- ⚠ Il gas propano liquido (GPL) non è metano. È pericoloso convertire o cercare di utilizzare il metano in unità alimentate a gas propano o viceversa. In tal caso la garanzia non sarà più valida.
- ⚠ Tenere eventuali cavi elettrici e tubi di alimentazione carburante lontano dalle superfici calde.
- ⚠ Durante la pulizia delle valvole o dei bruciatori, non allargare orifizi delle valvole o i fori dei bruciatori.
- ⚠ Effettuare regolarmente la pulizia completa del barbecue WEBER.
- ⚠ Una bombola di gas arrugginita o ammaccata potrebbe essere pericolosa e deve essere controllata dal proprio fornitore di apparecchi a gas. Non utilizzare bombole di gas con la valvola danneggiata.
- ⚠ Anche se la bombola di gas può sembrare vuota, può essere ancora presente del gas, quindi è necessario trasportare e conservare la bombola come se non fosse vuota.
- ⚠ Nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, spegnere tutti i bruciatori e lasciare il coperchio chiuso fino a quando il fuoco si estingue.
- ⚠ Nel caso di fiammate incontrollate, spostare il cibo lontano dalle fiamme fino a spegnimento delle stesse.

I barbecue mostrati in questo manuale possono presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.

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

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

Ai sensi della normativa vigente, il cliente ha diversi diritti nel caso in cui il prodotto sia difettoso. Tali diritti includono prestazioni supplementari o sostituzione, abbattimento del prezzo di acquisto e compensazione. 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 legali non sono alterati da questa offerta di Garanzia. Questa garanzia concede al Proprietario diritti aggiuntivi indipendenti dalle disposizioni 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 una volta assemblato e utilizzato conformemente al manuale utente in dotazione. (Nota: se si smarrisce il manuale utente WEBER, una copia sostitutiva è disponibile online all'indirizzo www.weber.com, o sul sito web del paese specifico al quale il Proprietario può essere reindirizzato.) Per il normale e privato uso e la manutenzione in un'abitazione familiare o appartamento, WEBER si impegna, nell'ambito della presente garanzia, di riparare o sostituire le parti difettose entro gli applicabili periodi di tempo, limitazioni ed esclusioni di seguito elencati. 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, d'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 DELLA GARANZIA/ESCLUSIONE DELLA GARANZIA

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

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

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

Bruciere:
10 anni, contro perforazioni da ruggine/fusione
(2 anni per la vernice, escluso sbiadimenti o scolorimenti)

Gruppo coperchio:
10 anni, contro perforazioni da ruggine/fusione
(2 anni per la vernice, escluso sbiadimenti o scolorimenti)

Tubi bruciatori in acciaio inossidabile:
10 anni, contro perforazioni da ruggine/fusione

Griglie di cottura in acciaio inox:
5 anni, contro perforazioni da ruggine/fusione

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

Griglie di cottura in ghisa smaltata:
5 anni, contro perforazioni da ruggine/fusione

Tutte le parti rimanenti:
2 anni

LIMITAZIONE DI RESPONSABILITÀ

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

NESSUNA GARANZIA SARÀ APPLICABILE DOPO I PERIODI APPLICABILI DI QUESTA GARANZIA. ALTRE GARANZIE FORNITE DA PERSONE, INCLUSO UN RIVENDITORE O RETAILER, IN RELAZIONE A QUALSIASI PRODOTTO (COME QUALSIASI "GARANZIA ESTESA"), VINCOLERANNO WEBER. IL RIMEDIO ESCLUSIVO DI QUESTA GARANZIA È LA RIPARAZIONE O LA SOSTITUZIONE DEL PEZZO O PRODOTTO.

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

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

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

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

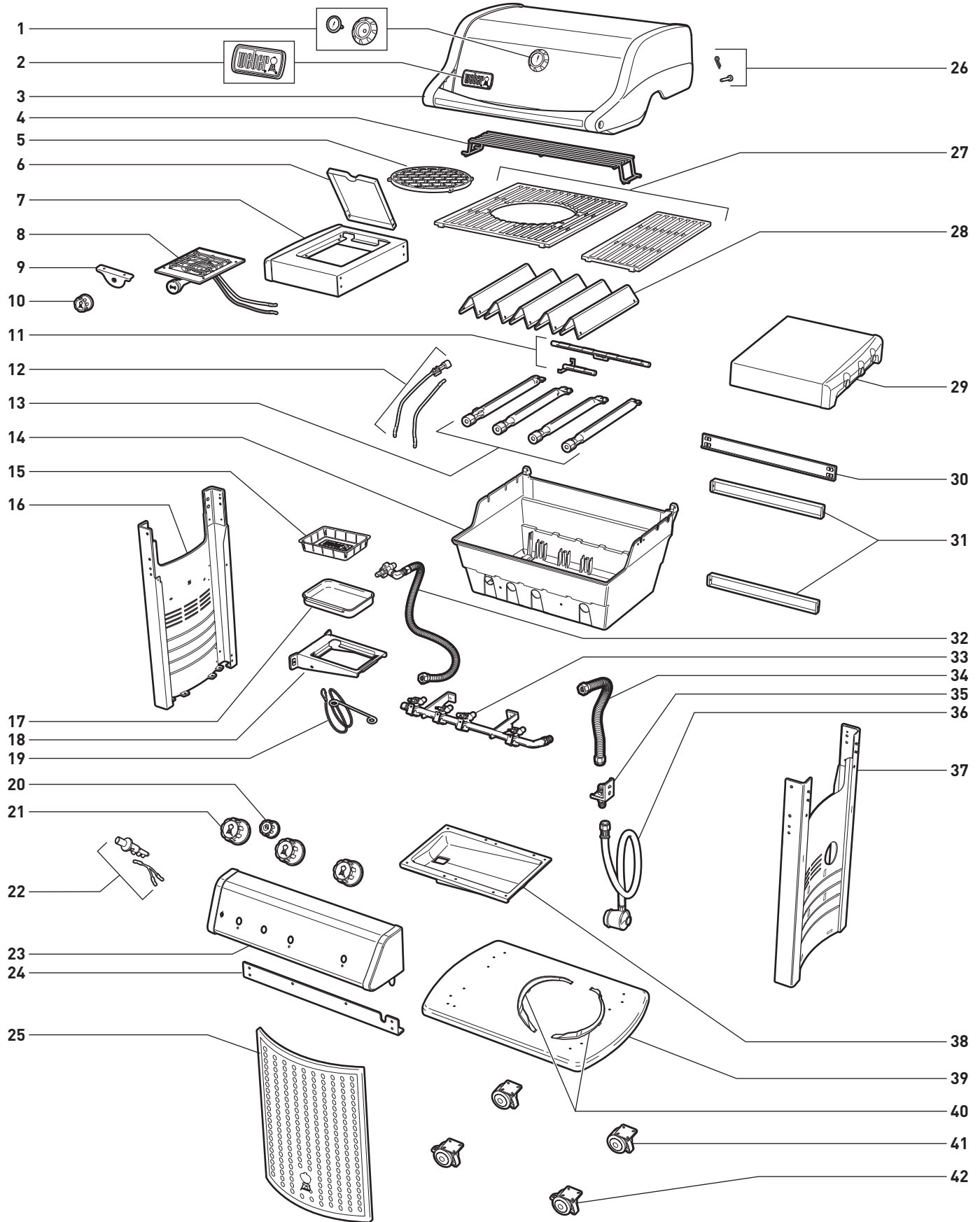
WEBER PUÒ DI TANTO IN TANTO MODIFICARE IL DESIGN DEI SUOI PRODOTTI. NESSUNA PARTE DELLA PRESENTE GARANZIA DEVE ESSERE INTESA COME UN OBBLIGO PER WEBER DI INCORPORARE TALI MODIFICHE AL DESIGN NEI PRODOTTI FABBRICATI IN PRECEDENZA, NÉ TALI MODIFICHE DEVONO ESSERE INTERPRETATE COME UN'AMMISSIONE DELLA NON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

Verdere l'elenco delle Business Unit internazionali in fondo a questo manuale per le informazioni di contatto.

AVVERTENZE	2
GARANZIA	3
INDICE	3
SPRIT E-330 CLASSIC LPG - DESCRIZIONE COMPONENTI	4
INFORMAZIONI IMPORTANTI SUGLI ALLACCIAMENTI E SUL GAS PROPANO LIQUIDO	6
COS'È IL GAS PROPANO LIQUIDO (GPL)?	6
CONSIGLI PER USARE IN SICUREZZA LE BOMBOLE DI GAS PROPANO LIQUIDO	6
DOVE CONSERVARE IL BARBECUE	6
REQUISITI DELLA BOMBOLA DI GAS PROPANO LIQUIDO	6
ALLACCIAMENTI E REQUISITI DEL REGOLATORE	6
INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA DEL GAS PROPANO LIQUIDO ALL'INTERNO DEL MOBILE	8
DOVE COLLOCARE LA BOMBOLA DEL GAS PROPANO LIQUIDO?	8
REQUISITI INTERNI DEL MOBILE	8
INSTALLAZIONE ALL'INTERNO DEL MOBILE	9
INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA DEL GAS PROPANO LIQUIDO ALL'ESTERNO DEL MOBILE	10
REQUISITI ESTERNI DEL MOBILE	10
POSIZIONAMENTO ESTERNO DELLA BOMBOLA	10
COLLEGAMENTO DEL REGOLATORE	11
COS'È IL REGOLATORE?	11
COLLEGAMENTO DEL REGOLATORE ALLA BOMBOLA	11
PREPARAZIONE PER L'USO DEL BARBECUE	12
COS'È IL CONTROLLO DI TENUTA?	12
SMONTAGGIO PARZIALE DEL BARBECUE PER ESEGUIRE UN CONTROLLO DI TENUTA	12
CONTROLLO DI EVENTUALI PERDITE DI GAS	13
DISCONNESSIONE DEL REGOLATORE DALLA BOMBOLA DI GAS PROPANO LIQUIDO	15
RIEMPIMENTO DELLA BOMBOLA DI GAS PROPANO LIQUIDO RICOLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DI GAS PROPANO LIQUIDO	15
CONSIGLI DI COTTURA E ALTRI SUGGERIMENTI UTILI	16
SUGGERIMENTI	16
PRERISCALDAMENTO	16
COTTURA CON COPERCHIO	16
SISTEMA FLAVORIZER	16
SUCCHI DI COTTURA E GRASSO	16
CONTROLLI DI SICUREZZA PRIMA DI USARE IL BARBECUE	17
LA SICUREZZA INNANZITUTTO	17
VASSOIO RACCOGLIGRASSO ESTRAIBILE	17
VASCHETTA PORTALECCARDA E VASCHETTA RACCOGLIGRASSO MONOUSO	17
ISPEZIONE DEL TUBO FLESSIBILE	17
ACCENSIONE E UTILIZZO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE	18
METODI DI ACCENSIONE DEI BRUCIATORI	18
ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE	18
PER SPEGNERE I BRUCIATORI	18
SEAR ZONE	19
SEAR ZONE ACCENSIONE E UTILIZZO	19
ACCENSIONE E UTILIZZO DEL FORNELLO LATERALE	20
A LATO DEL BARBECUE	20
ACCENSIONE DEL FORNELLO LATERALE	20
PER SPEGNERE IL FORNELLO LATERALE	20
RIPARAZIONE GUASTI	22
RIPARAZIONE DEI GUASTI - GENERALE	22
RIPARAZIONE GUASTI - FORNELLO LATERALE	22
MANUTENZIONE ANNUALE	23
COME MANTENERE IL BARBECUE A GAS WEBER IN PERFETTA FORMA	23
FIAMMA CARATTERISTICA DEL BRUCIATORE	23
RETE ANTI-INSETTI/RAGNI WEBER	23
ATTACCHI DEI TUBI DEI BRUCIATORI	23
PULIZIA O SOSTITUZIONE DEI TUBI DEI BRUCIATORI	25
DOVE CONSERVARE IL BARBECUE	30
MANUTENZIONE ORDINARIA	31
BELLO DENTRO E FUORI	31
PULIZIA DELL'ESTERNO DEL BARBECUE	31
PULIZIA DELL'INTERNO DEL BARBECUE	31
ISPEZIONE DEL TUBO FLESSIBILE	31
MANUTENZIONE DEL SISTEMA DI ACCENSIONE CROSSOVER	32
PULIZIA DEL TUBO DEL FORNELLO LATERALE	33
MANUTENZIONE DEL FORNELLO LATERALE	33

SPIRIT E-330 CLASSIC LPG - DESCRIZIONE COMPONENTI

Spirit - E-330 Classic LPG - DE 010620



SPIRIT E-330 CLASSIC LPG - DESCRIZIONE COMPONENTI

1. Termometro e basetta manopola
2. Targhetta logo
3. Gruppo coperchio
4. Griglia scaldavivande
5. Griglia di cottura*
6. Coperchio fornello laterale
7. Ripiano fornello laterale
8. Gruppo fornello laterale
9. Blocco valvola fornello laterale
10. Manopola di controllo del fornello laterale
11. Tubo del bruciatore Crossover
12. Elettrodo per accenditore
13. Tubo bruciatore
14. Braciere
15. Vaschetta raccogligrassi monouso
16. Telaio sinistro
17. Vaschetta portaleccarda
18. Supporto vaschetta portaleccarda
19. Portafiammiferi
20. Manopola di controllo SEAR ZONE
21. Manopola di controllo
22. Accenditore
23. Pannello di controllo
24. Supporto incrociato frontale
25. Schermo del mobile
26. Minuteria per il coperchio
27. Griglia di cottura*
28. Barra aromatizzante Flavorizer
29. Piano laterale
30. Supporto incrociato posteriore
31. Traverso telaio posteriore
32. Gruppo tubo del gas del fornello laterale
33. Collettore
34. Tubo del gas
35. Parafiamma
36. Tubo e Regolatore
37. Telaio destro
38. Vassoio raccogligrassi estraibile
39. Piano inferiore
40. Piastra portabombola
41. Ruota piroettante
42. Ruota piroettante con freno

*La griglia di cottura può variare in base al modello acquistato.

COS'È IL GAS PROPANO LIQUIDO (GPL)?

Il gas propano liquido (GPL) è un prodotto a base petrolifera infiammabile, utilizzato per alimentare il barbecue. Si tratta di un gas che allo stato libero presenta temperature e pressioni moderate. Tuttavia, a una pressione moderata all'interno di un contenitore, ad esempio la bombola, si trova allo stato liquido. Quando la pressione viene scaricata dalla bombola, il liquido si trasforma immediatamente in gas per vaporizzazione.

- Il gas propano liquido ha un odore simile a quello del gas metano. È importante riconoscerne l'odore.
- Il gas propano liquido ha un peso superiore a quello dell'aria. Eventuali perdite di gas propano liquido potrebbero raccogliersi in basso, senza disperdersi.

CONSIGLI PER USARE IN SICUREZZA LE BOMBOLE DI GAS PROPANO LIQUIDO

Ci sono varie linee guida e fattori di sicurezza da tenere in considerazione quando si utilizzano bombole di gas propano liquido (GPL). Seguire attentamente le istruzioni prima di utilizzare il barbecue a gas WEBER.

- Chiudere sempre la valvola della bombola prima di scollegare il regolatore.
- Non utilizzare bombole di gas propano liquido danneggiate. Le bombole di gas propano liquido ammaccate o arrugginite o con valvole danneggiate possono essere pericolose e devono essere immediatamente sostituite.
- Trattare le bombole di gas propano liquido "vuote" con la stessa attenzione di quelle piene. Anche se una bombola di gas propano liquido è priva di gas, possono infatti esservi ancora pressioni residue all'interno della stessa.
- La bombola di gas propano liquido deve sempre essere installata, trasportata e riposta in posizione verticale. Maneggiare con attenzione e non lasciar cadere le bombole di gas propano liquido.
- Non conservare o trasportare le bombole di gas propano liquido in luoghi in cui le temperature possono raggiungere i 51°C (le bombole potrebbero diventare troppo calde da maneggiare). Ad esempio: non lasciare la bombola di gas propano liquido in auto in giornate molto calde.
- Eseguire una prova di tenuta del raccordo che collega il regolatore alla bombola ogni volta che si ricollega quest'ultima. Ad esempio: testare la bombola ogni volta che viene riempita e ricollegata.
- Le bombole di gas propano liquido devono essere tenute fuori dalla portata dei bambini.
- Non collegare al gas metano (gas di città). Valvole e fori sono studiati esclusivamente per il gas propano liquido.
- La zona intorno alla bombola di gas propano liquido deve essere libera e priva di residui.
- La bombola non deve essere cambiata in prossimità di una fonte di ignizione.

DOVE CONSERVARE IL BARBECUE

Nel caso si preveda di non utilizzare il barbecue per un certo tempo, è importante attenersi alle seguenti indicazioni:

- Quando non si utilizza il barbecue a gas WEBER, chiudere il collegamento alla bombola di gas propano liquido.

⚠ AVVERTENZA: quando non si utilizza il barbecue, assicurarsi che la valvola della bombola sia chiusa.

- Se il barbecue a gas WEBER viene conservato in un ambiente chiuso, SCOLLEGARE innanzitutto l'alimentazione del gas e conservare la bombola di gas all'esterno in un luogo ben ventilato.
- Non conservare la bombola di gas propano liquido scollegata in un edificio, garage o altra area chiusa.
- Se non si scollega la bombola di gas propano liquido dal barbecue a gas WEBER, assicurarsi che la griglia e la bombola vengano conservate all'esterno, in un luogo ben ventilato.
- Controllare che nella zona sottostante al quadro comandi e al vassoio raccogligrassa estraibile non vi siano residui che possano ostruire il flusso dell'aria di ventilazione o combustione.

REQUISITI DELLA BOMBOLA DI GAS PROPANO LIQUIDO

- Usare solo bombole di gas propano liquido da 3 kg a 13 kg.

ALLACCIAMENTI E REQUISITI DEL REGOLATORE

- Nel Regno Unito questo dispositivo deve essere dotato di un regolatore conforme alle disposizioni della norma BS 3016, con potenza nominale pari a 37 millibar. (In dotazione con il barbecue).
- La lunghezza del tubo flessibile non deve superare 1,5 metri.
- Non attorcigliare il tubo flessibile.
- È consigliabile sostituire il tubo del gas del barbecue a gas WEBER ogni cinque anni. In alcuni paesi la normativa richiede la sostituzione del tubo del gas a intervalli inferiori ai cinque anni; in questo caso i requisiti del paese hanno la precedenza.
- Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio è potenzialmente pericolosa.
- Utilizzare solo tubi flessibili a bassa pressione e regolatori consentiti dalla normativa vigente.
- Per la sostituzione dei regolatori di pressione e dei tubi flessibili utilizzare i pezzi indicati dal costruttore del dispositivo di cottura a gas all'aperto.
- Assicurarsi che il regolatore sia stato montato con il foro di sfogo girato verso il basso, in modo da non raccogliere acqua. Assicurarsi che il foro non sia ostruito da sporco, grasso, insetti ecc.

INFORMAZIONI IMPORTANTI SUGLI ALLACCIAMENTI E SUL GAS PROPANO LIQUIDO

PAESE	CATEGORIA (PRESSIONE)
Bulgaria, Cina, Cipro, Repubblica Ceca, Danimarca, Estonia, Finlandia, Ungheria, Islanda, India, Giappone, Corea, Lettonia, Lituania, Malta, Paesi Bassi, Norvegia, Romania, Singapore, Repubblica slovacca, Slovenia, Svezia, Turchia	I _{3B/P} (30 mbar or 2,8 kPa)
Belgio, Francia, Grecia, Irlanda, Italia, Lussemburgo, Portogallo, Spagna, Svizzera, Regno Unito	I ₃ (28-30/37 mbar)
Polonia	I _{3P} (37 mbar)
Austria, Germania	I _{3B/P} (50 mbar)

SPIRIT DIMENSIONI DELL'ORIFIZIO DELLA VALVOLA DEL BRUCIATORE

I_{3B/P} (30 mbar or 2,8 kPa)

I₃ (28-30/37 mbar)

I_{3B/P} (50 mbar)

BRUCIATORI PRINCIPALI

2 modelli di bruciatore:	0,99 mm	0,97 mm	0,90 mm
3 modelli di bruciatore:	0,90 mm	0,86 mm	0,79 mm

BRUCIATORE LATERALE

2 modelli di bruciatore:	0,98 mm	0,90 mm	0,84 mm
3 modelli di bruciatore:	0,98 mm	0,90 mm	0,84 mm

BRUCIATORE PER ROSOLATURA

serie 330:	0,76 mm	0,70 mm	0,66 mm
------------	---------	---------	---------

SPIRIT DATI CONSUMO

	PROPANO kW	BUTANO kW	PROPANO g/h	BUTANO g/h
Serie 210:	7,8	8,8	558	640
Serie 220:	11,3	12,9	808	939
Serie 310:	9,4	10,6	672	771
Serie 320:	12,9	14,7	939	1070
Serie 330:	15,1	16,8	1079	1223

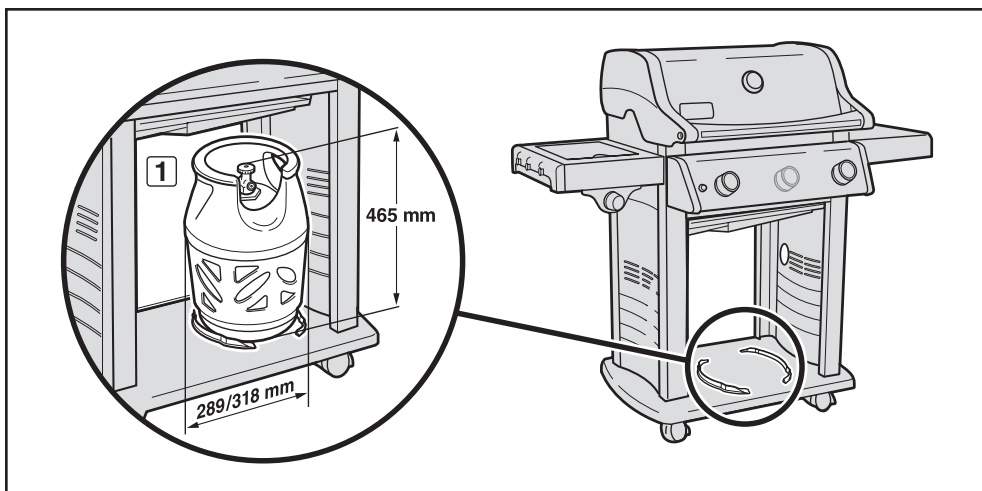
GRUPPO TUBO REGOLATORE E VALVOLE DI RICAMBIO

⚠ AVVISO IMPORTANTE: è consigliabile sostituire il gruppo tubo del gas del barbecue a gas WEBER ogni cinque anni. In alcuni paesi la normativa richiede la sostituzione del tubo del gas a intervalli inferiori ai cinque anni; in questo caso i requisiti del paese hanno la precedenza.

Per ottenere i gruppi tubo, regolatore e valvole di ricambio, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com.

DOVE COLLOCARE LA BOMBOLA DEL GAS PROPANO LIQUIDO?

Il tipo e la dimensione della bombola acquistata determinerà la posizione all'interno o all'esterno del mobile. Vi sono due possibili posizioni: all'interno del mobile sulla piastra portabombola o all'esterno del mobile, al suolo.



REQUISITI INTERNI DEL MOBILE

La bombola di gas propano liquido può essere posta all'interno del mobile del barbecue se non supera le dimensioni massime consentite. Tali dimensioni sono:

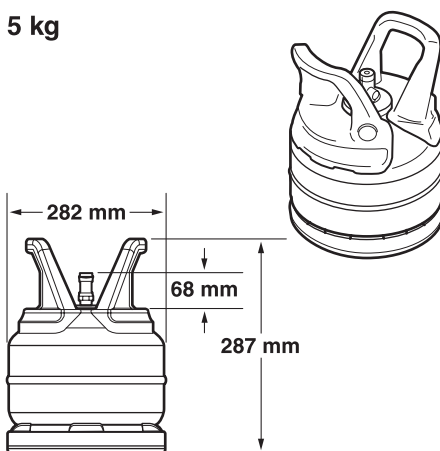
- Capacità della bombola:** 8 kg massimo
- Altezza bombola:** 465 mm massimo
- Larghezza bombola:** 289 mm massimo (sezione rettangolare) o 318 mm massimo (sezione circolare)

La base della bombola deve essere inserita correttamente tra le piastre e trovarsi in posizione orizzontale sul pannello inferiore (1).

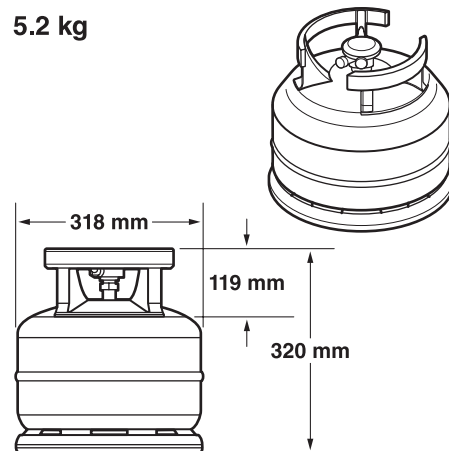
⚠ AVVERTENZA: se la bombola di gas propano liquido acquistata non presenta le dimensioni richieste per l'inserimento all'interno del mobile, non tentare di inserirla o collegarla all'interno dello stesso. Collocare e collegare la bombola esternamente al mobile. Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe danneggiare il tubo con conseguenti incendi o esplosioni e causare lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.

I diversi modelli possibili di bombole approvati per l'installazione all'interno del mobile sono illustrati con le relative dimensioni.

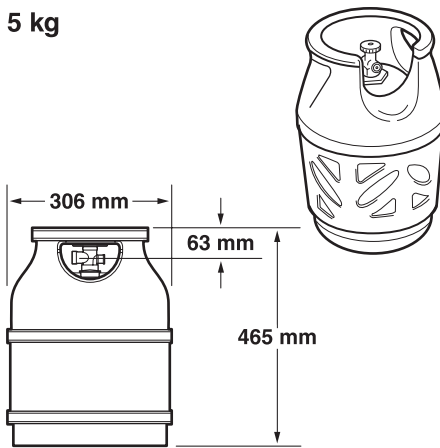
5 kg



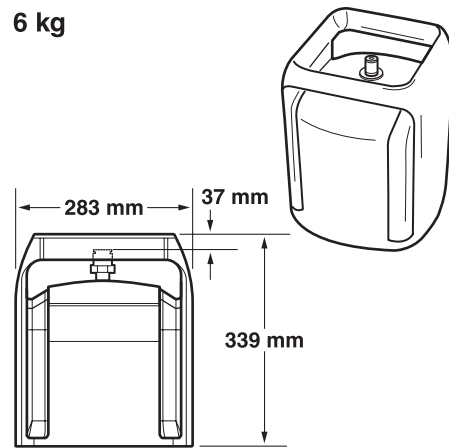
5.2 kg



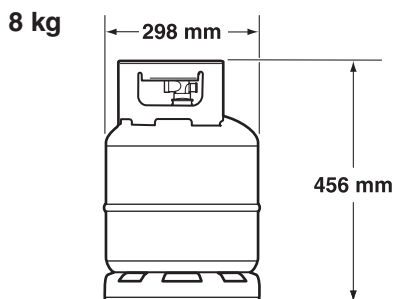
5 kg



6 kg



8 kg



La capacità massima della bombola GLP ALL'INTERNO del mobile è 8 kg.

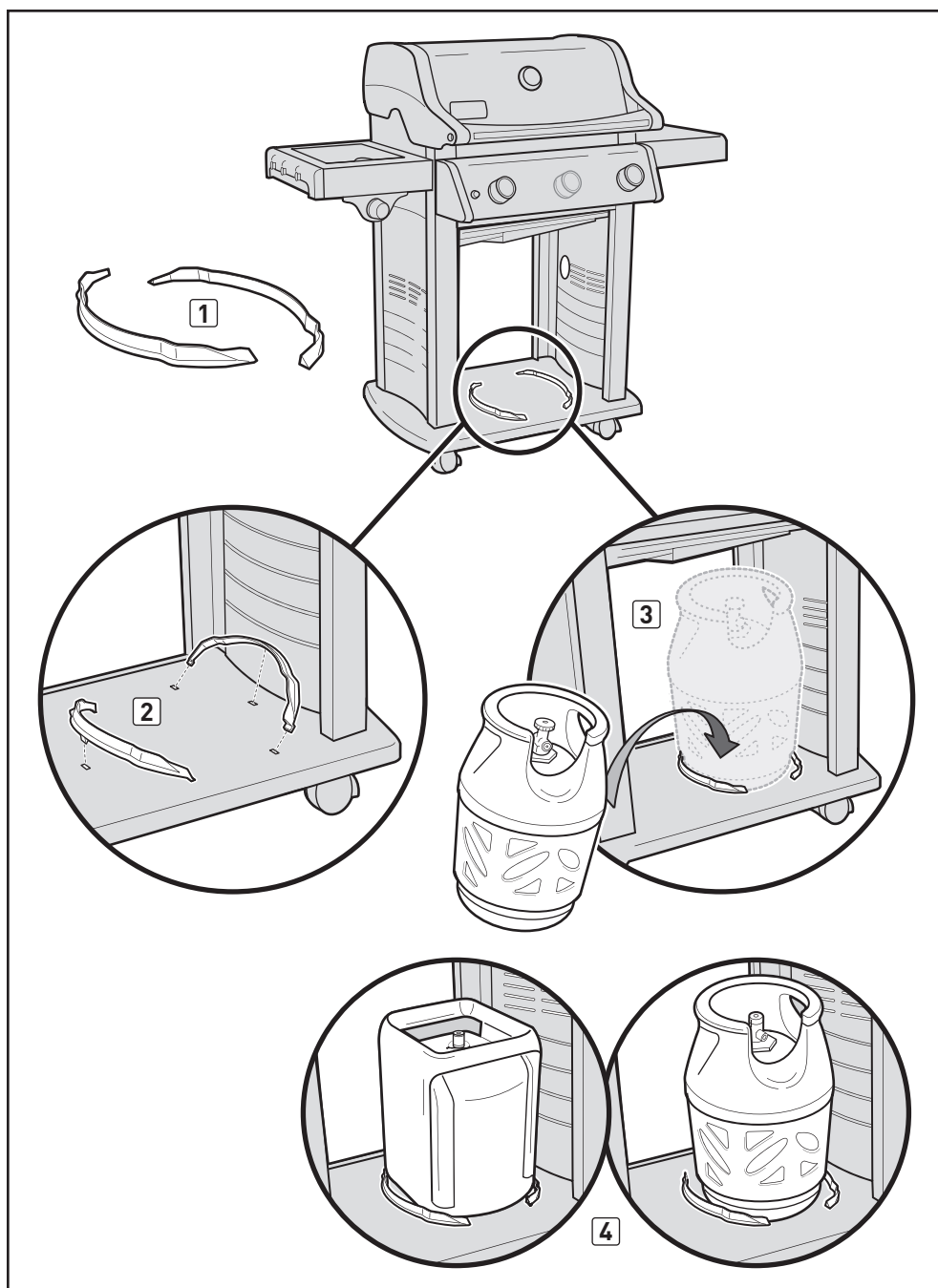
La lunghezza del tubo non deve superare 1,5 metri.

INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA DEL GAS PROPANO LIQUIDO ALL'INTERNO DEL MOBILE

INSTALLAZIONE ALL'INTERNO DEL MOBILE

Cosa serve: Piastra portabombola (1).

- A) Sollevare e rimuovere lo schermo del mobile. Inserire i supporti portabombola nei fori di montaggio del pannello inferiore come indicato in figura (2). Inserire le linguette dei supporti portabombola nelle fessure rettangolari. Fissare le staffe facendo ruotare i supporti verso il basso fino a quando la linguetta centrale non è in posizione.
- B) Sollevare la bombola e posizionarla tra i supporti (3) sul pannello inferiore. La base della bombola deve essere inserita correttamente i supporti (4).
- C) Ruotare la bombola in modo che l'apertura della valvola sia rivolta verso la parte anteriore del barbecue.
- D) Collegare il regolatore alla bombola del gas. Consultare il capitolo "COLLEGAMENTO DEL REGOLATORE".
- E) Rimettere in posizione lo schermo del mobile.



INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA DEL GAS PROPANO LIQUIDO ALL'ESTERNO DEL MOBILE

REQUISITI ESTERNI DEL MOBILE

Se le dimensioni della bombola sono tali che non è possibile il suo inserimento all'interno del mobile, questa deve essere collocata esternamente, sul terreno e a destra del mobile. Le dimensioni massime consentite per l'installazione della bombola all'esterno del mobile sono le seguenti:

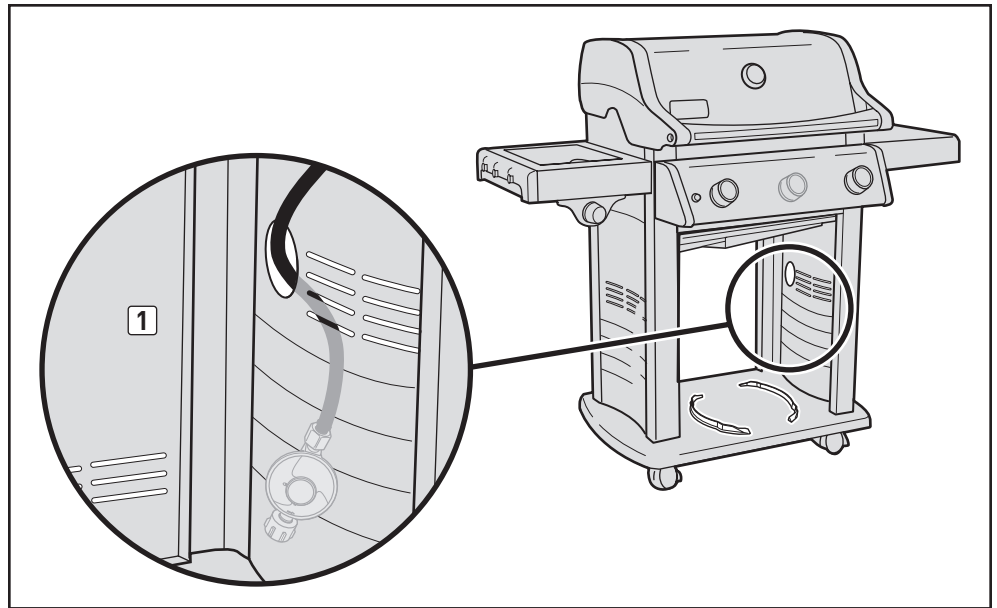
Capacità della bombola: max. 13 kg

Altezza bombola: 587 mm massimo

Larghezza bombola: 306 mm massimo

POSIZIONAMENTO ESTERNO DELLA BOMBOLA

- A) Passare il tubo del regolatore (1) attraverso l'apertura del pannello laterale.
- B) Posizionare la bombola a terra, all'esterno del mobile, a destra del barbecue.
- C) Ruotare la bombola di gas propano liquido in modo che l'apertura della valvola sia rivolta in avanti.
- D) Collegare il regolatore alla bombola del gas. Consultare il capitolo "COLLEGAMENTO DEL REGOLATORE".



La massima capacità della bombola di gas propano liquido all'ESTERNO del mobile è di 13 kg.

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

COS'È IL REGOLATORE?

Il barbecue a gas WEBER è dotato di un regolatore di pressione in grado di controllare e mantenere uniforme la pressione del gas man mano che questo viene erogato dalla bombola.

COLLEGAMENTO DEL REGOLATORE ALLA BOMBOLA

A) Collegare il regolatore alla bombola del gas propano liquido.

⚠ AVVERTENZA: assicurarsi che la valvola della bombola di gas propano liquido o del regolatore sia chiusa.

Alcuni regolatori si collegano premendo e si scollegano tirando, mentre altri tipi di regolatori sono muniti di dado con filettatura sinistrorsa per il collegamento alla valvola della bombola. Identificare il tipo di regolatore e seguire le istruzioni di connessione specifiche per quel regolatore.

Collegare ruotando in senso orario

Avvitare il regolatore alla bombola ruotando in senso orario (1). Installare il regolatore in modo che il foro di sfianto (2) sia rivolto verso il basso.

Collegare ruotando in senso antiorario

Avvitare il regolatore alla bombola ruotando il raccordo in senso antiorario (3) (4).

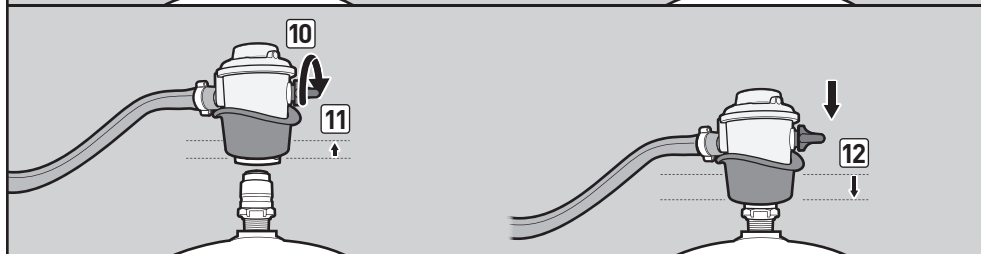
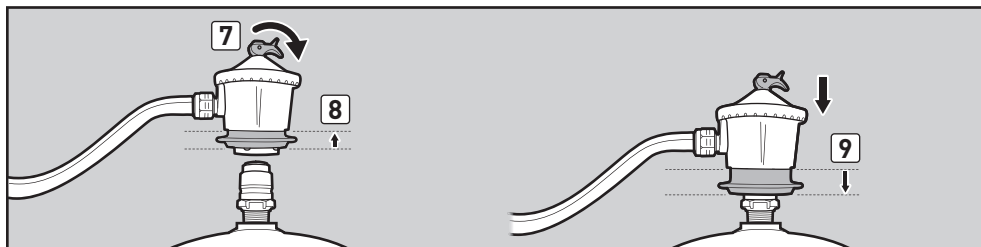
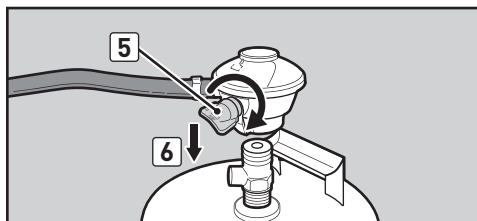
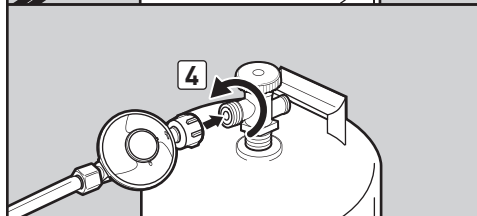
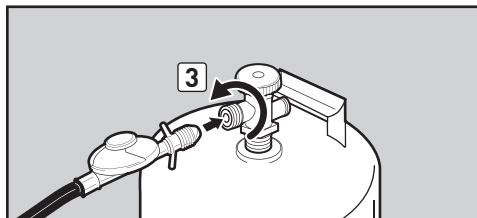
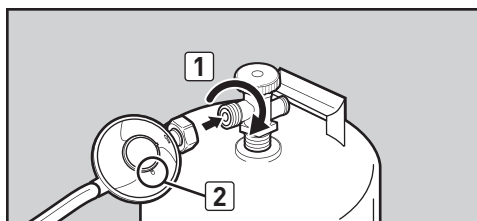
Collegare ruotando la leva/facendolo entrare a scatto in posizione

Portare la leva del regolatore (5) in posizione abbassata/off. Premere il regolatore sulla valvola della bombola fino a che non si avverte lo scatto che indica l'avvenuto posizionamento (6).

Collegare facendo scorrere la ghiera

Assicurarsi che la leva del regolatore sia in posizione di chiusura (7) (10). Alzare la ghiera del regolatore (8) (11). Premere il regolatore sulla valvola della bombola e tenere premuto. Fare scorrere la ghiera verso il basso per chiudere (9) (12). Se il regolatore non si blocca, ripetere la procedura.

Nota: il regolatore raffigurato nel presente manuale potrebbe non essere del tutto somigliante al regolatore da voi utilizzato per il barbecue, per via delle diverse normative vigenti a livello nazionale o locale.



COS'È IL CONTROLLO DI TENUTA?

Il sistema di erogazione del gas del barbecue presenta collegamenti e raccordi. Un controllo di tenuta è un modo affidabile per assicurarsi che non vi siano fuoriuscite di gas da uno qualsiasi dei collegamenti o raccordi.

Anche se tutti gli allacciamenti eseguiti dal costruttore sono stati sottoposti a controlli accurati per verificarne la tenuta, è importante effettuare un controllo di tenuta prima di utilizzare il barbecue per la prima volta, nonché ogni volta che si scollega e ricollega un raccordo e ogni volta che si esegue la manutenzione ordinaria.

SMONTAGGIO PARZIALE DEL BARBECUE PER ESEGUIRE UN CONTROLLO DI TENUTA

Al fine di effettuare il controllo di tenuta, è necessario avere accesso alle valvole del gas. A questo scopo è necessaria una semplice operazione di smontaggio.

Verificare che il barbecue sia spento

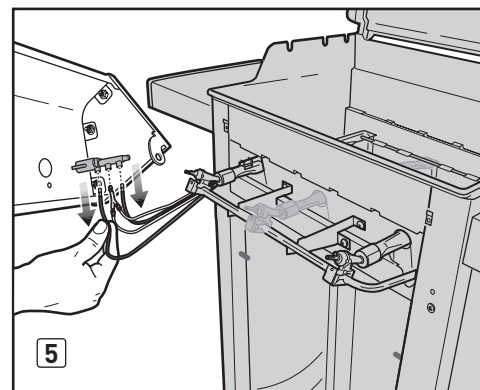
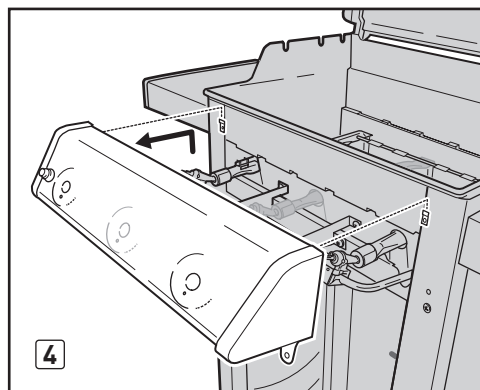
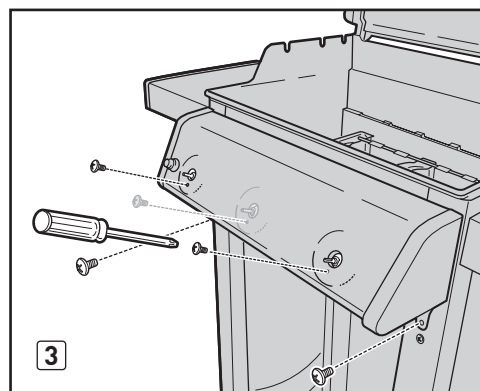
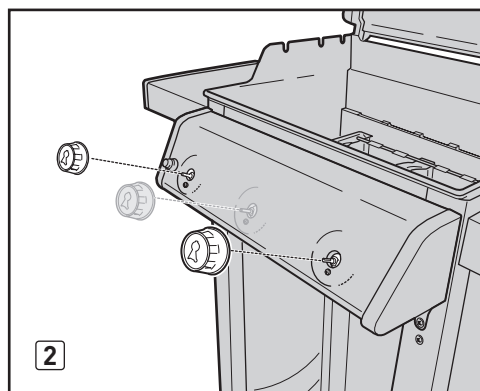
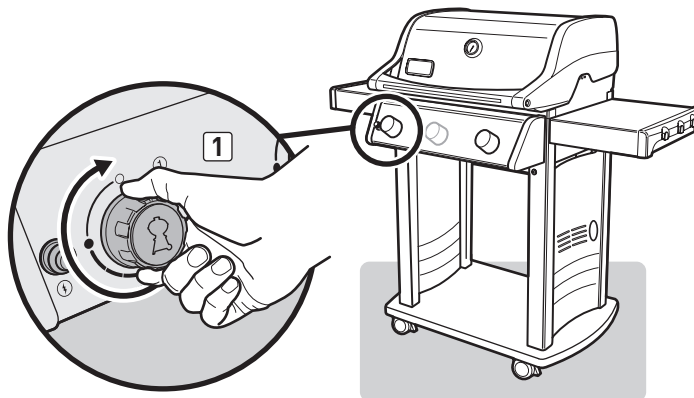
- Chiudere l'alimentazione del gas alla fonte.
- Verificare che **TUTTE** le manopole di controllo dei bruciatori siano in posizione di chiusura (O) (1). Le valvole vengono fornite in posizione chiusa (O); verificare tuttavia che siano effettivamente chiuse. Eseguire il controllo spingendo le manopole di controllo verso l'interno e ruotandole in senso orario. Se non ruotano, significa che sono in posizione di chiusura. Se ruotano, continuare a ruotarle in senso orario fino al loro arresto. A questo punto saranno in posizione di chiusura. Se il barbecue è dotato di fornello laterale assicurarsi che la relativa manopola sia in posizione di chiusura.

Rimozione del pannello di controllo

Utilizzare un cacciavite a croce.

- Rimuovere le manopole di controllo (2).
- Rimuovere le viti dalla parte anteriore del pannello di controllo con un cacciavite a croce (3).
- Sollevare con attenzione il pannello di controllo e tirare in avanti per estrarlo dal telaio (4).
- Scollegare i due fili dal pulsante dell'accenditore sul lato inferiore del pannello di controllo (5). *NOTA: tirare dai morsetti alle estremità dei fili.*

Il barbecue è pronto per il controllo di tenuta. Procedere al "CONTROLLO DI TENUTA"



⚠ PERICOLO

Non utilizzare fiamme libere per controllare eventuali perdite di gas. Assicurarsi che, durante le procedure di verifica di eventuali perdite, non vi siano scintille o fiamme libere nella zona. La presenza di scintille o fiamme vive può causare incendi o esplosioni, con conseguenti lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.

- ⚠ **AVVERTENZA:** gli allacciamenti del gas del barbecue sono stati testati in fabbrica. Si raccomanda comunque di controllare tutti gli allacciamenti del gas prima di utilizzare il barbecue.
- ⚠ **AVVERTENZA:** eseguire i controlli di tenuta anche nel caso in cui il barbecue sia stato assemblato dal fornitore o dal rivenditore.
- ⚠ **AVVERTENZA:** ogni volta che si scollega e ricollega un raccordo del gas è necessario controllare che non vi siano perdite di gas.

NOTA: tutti gli allacciamenti eseguiti dal costruttore sono stati sottoposti a controlli accurati per verificarne la tenuta e per tutti i bruciatori è stata testata la corretta formazione della fiamma. Tuttavia, come precauzione di sicurezza, prima di usare il barbecue a gas WEBER, è consigliabile ricontrollare tutti i raccordi per verificare che non vi siano perdite. Durante il trasporto e la movimentazione i raccordi del gas potrebbero essersi allentati o danneggiati.

CONTROLLO DI EVENTUALI PERDITE DI GAS

Cosa serve: Uno spruzzatore, una spazzola o uno straccio e una soluzione di acqua e sapone. (È possibile realizzare la propria soluzione di acqua e sapone mescolando il 20% di sapone liquido con l'80% di acqua; in alternativa acquistare una soluzione nella sezione idraulica di qualsiasi negozio di ferramenta).

A) Aprire l'alimentazione del gas alla fonte.

- ⚠ **AVVERTENZA:** non accendere i bruciatori durante i controlli di eventuali perdite.

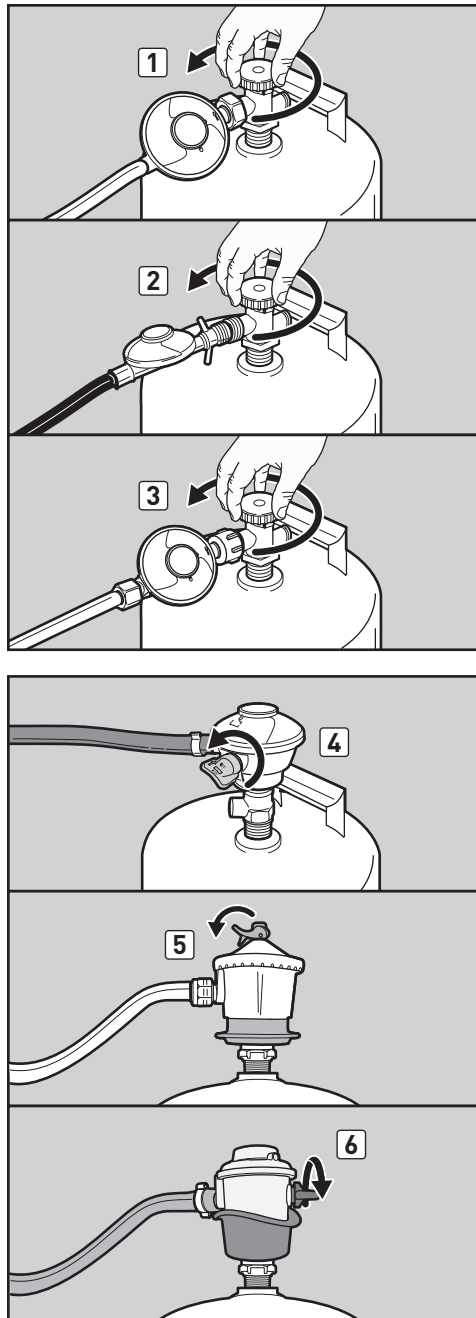
Identificare il tipo di regolatore. Seguire le istruzioni per quel regolatore.

Ruotare la valvola

Ruotare la valvola della bombola in senso antiorario (1) (2) (3).

Spostare la leva

Mettere la leva del regolatore in posizione di apertura (4) (5) (6).



PREPARAZIONE PER L'USO DEL BARBECUE

CONTROLLO DI EVENTUALI PERDITE DI GAS (continua)

B) Per verificare la presenza di perdite, bagnare i raccordi applicando a spruzzo, con una spazzola o un panno una soluzione di acqua e sapone. Se si formano delle bolle, o se si forma una bolla che aumenta di dimensioni, c'è una perdita. Applicare la soluzione di acqua e sapone ai seguenti collegamenti:

- Collegamento del tubo del regolatore al paraflamma (1).
- Collegamento del tubo del gas ondulato al paraflamma (2).
- Collegamento del tubo del gas ondulato al collettore (3).

Per barbecue Spirit con fornelli laterali:

- Collegamento del tubo del fornello laterale al collettore (4).
- Collegamento del tubo del fornello laterale alla valvola (5).

AVVERTENZA: se si individua una perdita nei raccordi (1, 2, 3, 4, o 5), stringere nuovamente il raccordo con una chiave e ricontrollare che non vi siano perdite con una soluzione di acqua e sapone. Se dopo aver serrato nuovamente il raccordo la perdita persiste, chiudere il gas. **NON UTILIZZARE IL BARBECUE.** Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com.

- Collegamento del regolatore alla bombola (6).
- Collegamento del tubo del regolatore al regolatore (7).
- Collegamenti delle valvole al collettore (8).

AVVERTENZA: se esiste una perdita in corrispondenza degli allacciamenti (6, 7 o 8), chiudere il gas. **NON UTILIZZARE IL BARBECUE.** Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com.

C) Una volta completato il test di verifica delle perdite, chiudere il gas alla fonte e risciacquare gli attacchi con acqua.

NOTA: poiché alcune soluzioni usate per i controlli, compresa la soluzione di acqua e sapone, possono essere leggermente corrosive, tutti i raccordi devono essere risciacquati con acqua dopo il test.

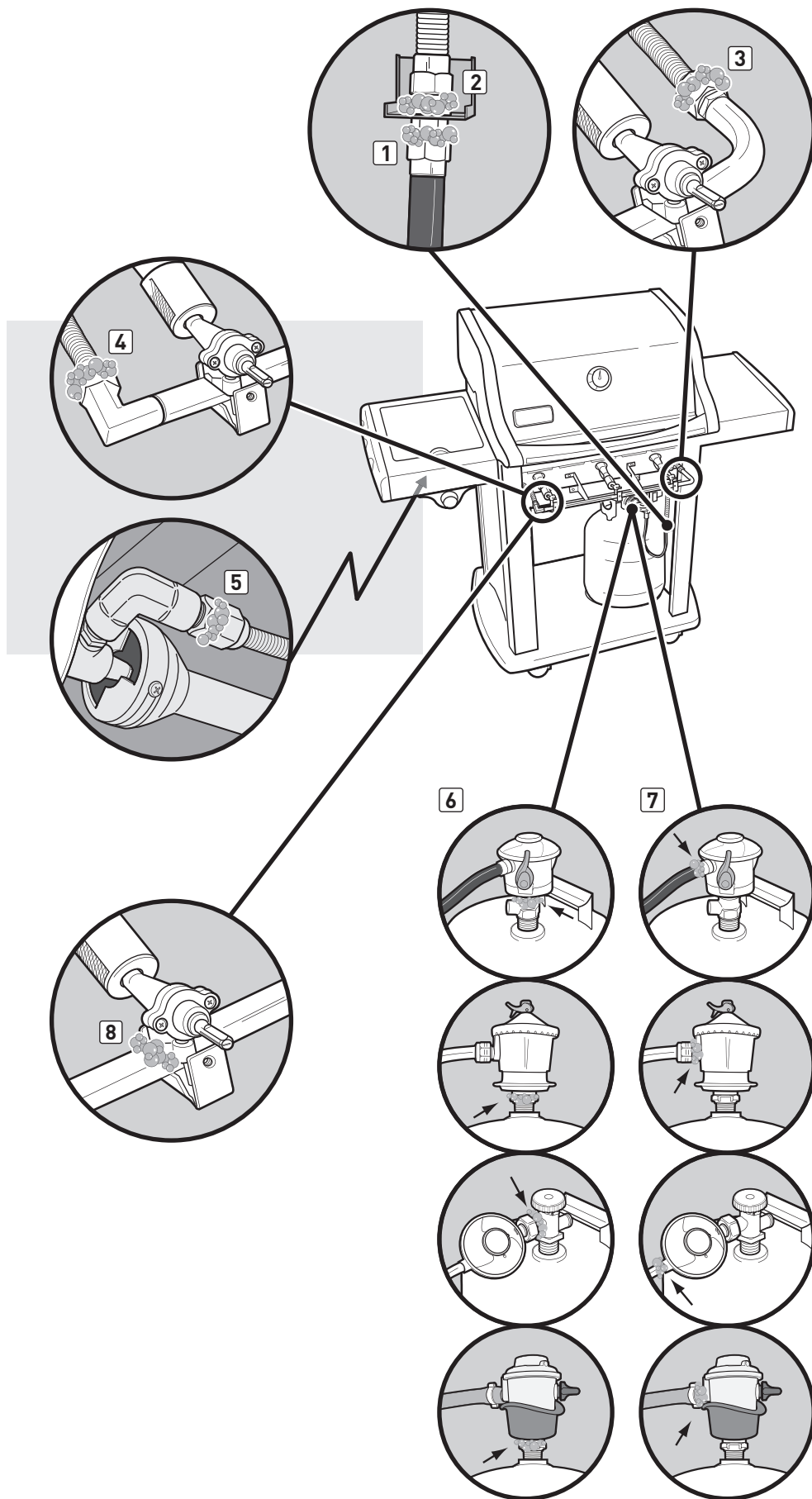
Reinstallazione del pannello di controllo

Cosa serve: Un cacciavite a croce.

- Allineare gli steli delle valvole con i fori nel pannello di controllo. Posizionare il bordo superiore del pannello di controllo sulle linguette del telaio. Premere sul pannello di controllo, fino ad avvenuto posizionamento.
- Fissare il pannello di controllo con le viti.
- Montare le manopole di controllo sugli steli delle valvole.
- Collegare i fili al pulsante dell'accenditore.

AVVERTENZA: prima di utilizzare il barbecue, assicurarsi che tutte le parti siano correttamente assemblate e che le viti siano adeguatamente serrate. Il vostro intervento, in caso di mancata osservanza della presente avvertenza, potrebbe causare incendi, esplosioni o difetti strutturali, con conseguenti lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.

Ora si è pronti a usare il barbecue.



PREPARAZIONE PER L'USO DEL BARBECUE

DISCONNESSIONE DEL REGOLATORE DALLA BOMBOLA DI GAS PROPANO LIQUIDO

A) Rimuovere la bombola di gas propano liquido chiudendo l'alimentazione del gas e scollegando il gruppo tubo e regolatore dalla bombola.

⚠ AVVERTENZA: assicurarsi che la valvola della bombola o del regolatore sia chiusa.

Identificare il tipo di regolatore. Seguire le istruzioni di scollegamento per quel regolatore.

Scollegare ruotando in senso antiorario

Svitare il regolatore dalla bombola ruotando il raccordo in senso antiorario (1).

Scollegare ruotando in senso orario

Svitare il regolatore dalla bombola ruotando il raccordo in senso orario (2) (3).

Scollegare ruotando la leva

Ruotare la leva del regolatore in senso orario (4) fino alla posizione OFF. Premere sulla leva del regolatore (5) fino a quando si sgancia dalla bombola (6).

Scollegare facendo scorrere la ghiera

Assicurarsi che la leva del regolatore sia in posizione di chiusura (7) (9). Alzare la ghiera del regolatore (8) (10) per sganciarlo dalla bombola.

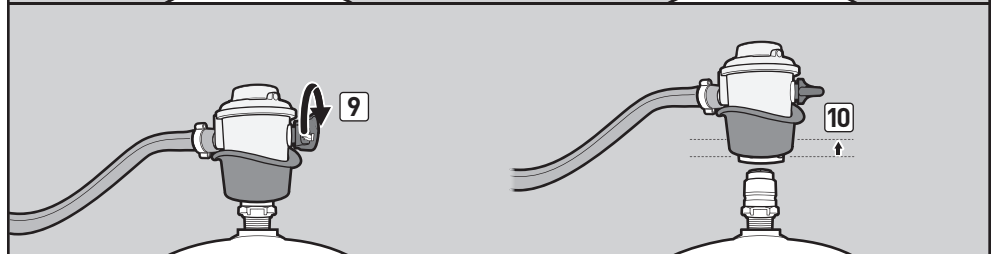
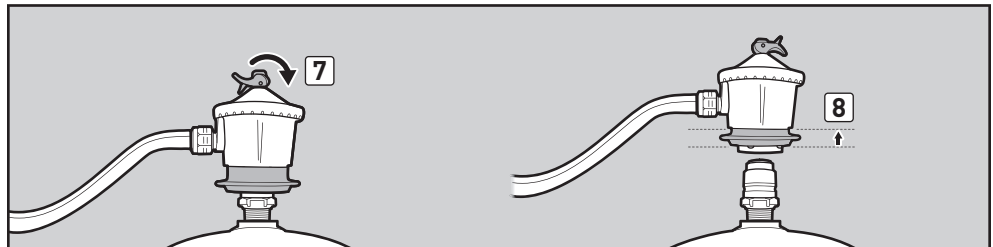
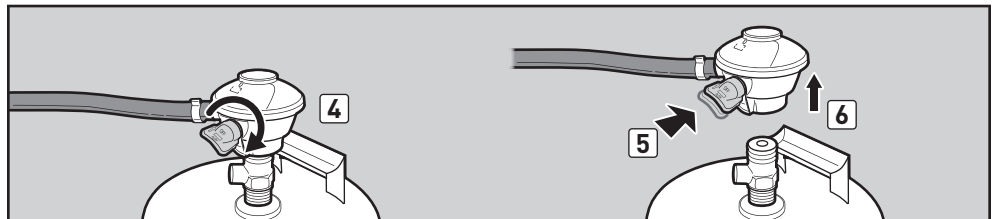
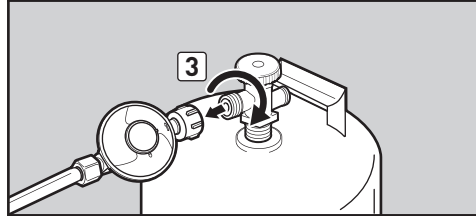
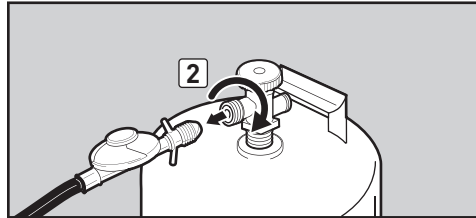
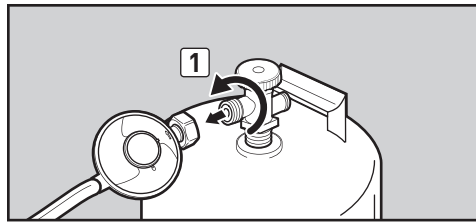
B) Sostituire la bombola vuota con una piena.

RIEMPIMENTO DELLA BOMBOLA DI GAS PROPANO LIQUIDO

Suggeriamo di riempire la bombola di gas propano liquido prima che sia completamente vuota. Portare la bombola da un rivenditore di gas propano liquido per riempirla.

RICOLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DI GAS PROPANO LIQUIDO

Consultare il capitolo "COLLEGAMENTO DEL REGOLATORE ALLA BOMBOLA DI GAS PROPANO LIQUIDO".



SUGGERIMENTI

- Preriscaldare sempre il barbecue prima di cucinare. Impostare tutti bruciatori su HI e chiudere il coperchio; preriscaldare per 10 minuti o fino a quando il termometro raggiunge i 260° - 290°C (500° - 550°F).
- La temperatura del barbecue a gas potrebbe risultare più alta della norma per i primi utilizzi.
- I tempi di cottura indicati nelle ricette si basano su temperature esterne di 20 °C (70° F) e assenza di vento. Calcolare un tempo maggiore di cottura per le giornate fredde o ventilate o ad elevate altitudini. Calcolare un tempo di cottura inferiore se la temperatura esterna è particolarmente elevata.
- In base alle condizioni di cottura può rendersi necessario regolare i bruciatori per raggiungere la giusta temperatura di cottura.
- Scottare le carni e cuocere con il coperchio abbassato per un cibo sempre perfettamente grigliato.
- Se si ripongono molti cibi sulla griglia, sarà necessario un tempo di cottura più lungo.
- Eliminare il grasso in eccesso da bistecche, costole e arrosti, lasciando non più di 6,4 mm (¼ di pollice) di grasso. Una minor quantità di grasso rende più facile la pulizia e garantisce la quasi totale assenza di fiamme incontrollate.
- In generale, i pezzi grossi di carne hanno un tempo di cottura per chilo superiore rispetto ai pezzi piccoli.
- Per alcuni cibi, tra cui quelli in casseruola o i filetti sottili di pesce, si richiederà un contenitore per la cottura. Le teglie usa e getta in alluminio sono molto comode, ma è possibile utilizzare qualunque altro tegame provvisto di impugnature resistenti al calore.
- I cibi in recipienti, come i fagioli stufati, richiederanno un tempo di cottura superiore se cotti in un tegame dal bordo alto piuttosto che in una padella.
- I cibi posti sulla griglia direttamente sopra ai bruciatori potrebbero dover essere girati o spostati in un punto meno caldo.
- Girare o spostare la carne utilizzando delle pinze invece della forchetta, in modo da evitare che si perdano i succhi naturali. Usare due palette per spostare grossi pesci interi.
- Assicursi sempre che il vassoio raccogligrassa estraibile e la vaschetta portaleccarda siano puliti e privi di residui.
- Non rivestire il vassoio raccogligrassa estraibile con pellicola d'alluminio. Potrebbe impedire al grasso di scivolare nella vaschetta portaleccarda.
- Nel caso in cui si produca una fiammata incontrollata, spegnere tutti i bruciatori e spostare il cibo in un altro punto della griglia di cottura. La fiamma si abbasserà immediatamente. Dopo che la fiamma si è abbassata riaccendere il barbecue. **NON CERCARE MAI DI ESTINGUERE LE FIAMME CON ACQUA.**
- L'uso del timer impedirà che un cibo "ben cotto" diventi "stracotto".

PRERISCALDAMENTO

È importante riscaldare il barbecue prima dell'uso. Per preriscaldare: Accendere il barbecue a gas seguendo le istruzioni contenute nel presente Manuale d'uso; dopo l'accensione, impostare tutti i bruciatori su START/ HI (*), chiudere il coperchio e preriscaldare finché la temperatura non raggiunge i 260° - 290° C (500° - 550° F), la temperatura consigliata per la cottura alla griglia. Serviranno tra i 10 e i 15 minuti a seconda della temperatura dell'aria e della presenza di vento. Dopo il preriscaldamento, è possibile regolare i singoli bruciatori in base alle proprie esigenze.

⚠ AVVERTENZA: se i bruciatori si spengono mentre il barbecue, è in funzione, portare tutte le valvole del gas in posizione di chiusura. Aprire il coperchio e attendere cinque minuti prima di tentare di riaccendere il barbecue, seguendo le istruzioni fornite.

COTTURA CON COPERCHIO

Per tutto il tempo di cottura il coperchio va tenuto abbassato per garantire la distribuzione uniforme del calore. Con il coperchio abbassato, il barbecue a gas cuoce in modo simile a un forno termoventilato. Il termometro posto sul coperchio indica la temperatura di cottura all'interno del barbecue. Il coperchio deve restare chiuso per tutto il tempo di preriscaldamento e cottura. Non aprire il coperchio: ogni volta che il coperchio viene sollevato si perde del calore.

SISTEMA FLAVORIZER

Il coperchio chiuso e le barre aromatizzanti FLAVORIZER conferiscono il tipico sapore del cibo cotto "all'aperto". Quando i succhi della carne colano sulle barre aromatizzanti FLAVORIZER dalla speciale angolatura, creano quei fumi che conferiscono al cibo tutto il caratteristico sapore della cottura alla brace. Grazie al design unico dei bruciatori, delle barre aromatizzanti FLAVORIZER e ai termoregolatori flessibili, si elimina la possibilità di fiammate incontrollate, perché siete VOI a controllare le fiamme.

SUCCHI DI COTTURA E GRASSO

Grazie alla progettazione speciale delle barre aromatizzanti FLAVORIZER e dei bruciatori, il grasso in eccesso cade direttamente nel vassoio raccogligrasso e da qui nella vaschetta portaleccarda. Sono disponibili vaschette raccogligrasso monouso adatte alla vaschetta portaleccarda.

LA SICUREZZA INNANZITUTTO

È una buona idea eseguire alcuni controlli di sicurezza prima dell'uso.

Quando si decide dove posizionare e utilizzare il barbecue, è necessario pensare alla sicurezza. Prima di installare o utilizzare il barbecue, leggere le seguenti avvertenze.

AVVERTENZE:

- ⚠ Questo barbecue è stato progettato esclusivamente per l'uso all'aperto e non deve mai essere utilizzato in garage e portici o verande chiuse o coperte.
- ⚠ Il barbecue a gas WEBER non deve essere usato sotto a tetti o tettoie in materiale infiammabile non protetti.
- ⚠ Il barbecue a gas WEBER non deve essere installato in roulotte e/o imbarcazioni.
- ⚠ Eventuali materiali infiammabili non devono trovarsi nel raggio di 60 cm dal barbecue. Mantenere la stessa distanza anche dalla parte superiore, posteriore e laterale del barbecue.
- ⚠ Tenere l'area di cottura libera da vapori e liquidi infiammabili come ad esempio benzina, alcol, materiali combustibili ecc.
- ⚠ Mantenere libere e prive di detriti le aperture di ventilazione del mobile con la bombola.
- ⚠ Questo dispositivo raggiunge temperature elevate. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini o anziani.
- ⚠ Non spostare l'apparecchio quando è acceso.

Quando ci si appresta a utilizzare il barbecue, il primo pensiero deve essere sempre la sicurezza. Di seguito sono riportati alcuni controlli di sicurezza da eseguire ogni volta che si usa il barbecue.

VASSOIO RACCOGLIGRASSO ESTRAIBILE

Il barbecue è dotato di un sistema in grado di raccogliere il grasso colato dai cibi in contenitori estraibili.

Ogni volta che si usa il barbecue, verificare che non vi siano accumuli di grasso nel vassoio raccogligrasso estraibile. Rimuovere il grasso in eccesso utilizzando un raschietto in plastica (1). Lavare il vassoio raccogligrasso con una soluzione di acqua e sapone, quindi sciacquare con acqua pulita.

- ⚠ **ATTENZIONE:** non rivestire il vassoio raccogligrasso estraibile con pellicola d'alluminio.

VASCHETTA PORTALECCARDA E VASCHETTA RACCOGLIGRASSO MONOUSO

Il grasso passa dal vassoio estraibile a una vaschetta portaleccarda. La pulizia della vaschetta portaleccarda è altrettanto importante di quella del vassoio raccogligrasso estraibile.

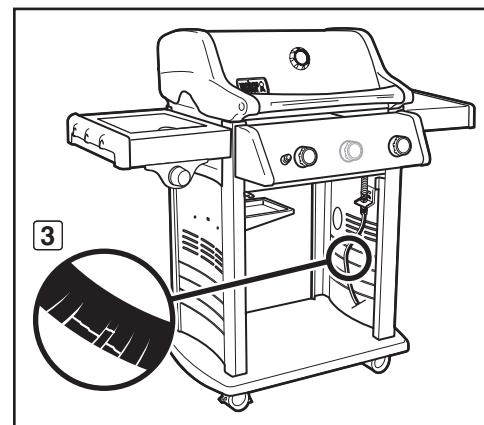
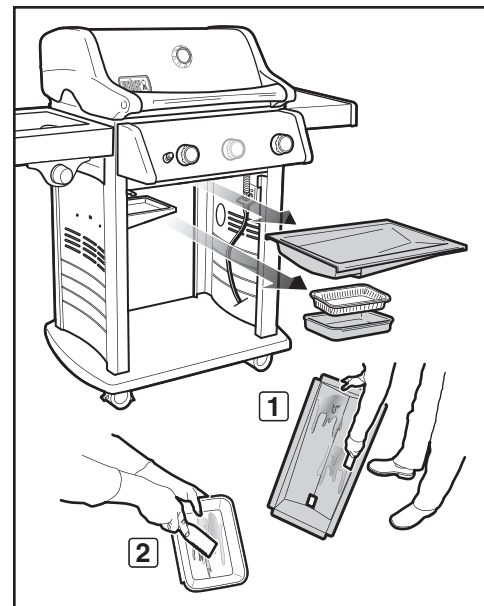
Ogni volta che si usa il barbecue, verificare che non vi siano accumuli di grasso nella vaschetta portaleccarda. Rimuovere il grasso in eccesso utilizzando un raschietto in plastica (2). Lavare la vaschetta portaleccarda con acqua calda e sapone, poi risciacquare con acqua. Per assicurare una lunga durata della vaschetta portaleccarda, è possibile proteggerla coprendola con una vaschetta raccogligrasso monouso WEBER o con un foglio di alluminio.

- ⚠ **AVVERTENZA:** prima dell'uso, verificare che non vi siano accumuli di grasso nel vassoio raccogligrasso estraibile e nella vaschetta portaleccarda. Eliminare il grasso in eccesso per evitare che prenda fuoco. Una fiammata provocata dal grasso può provocare lesioni personali gravi o danni alle cose.

ISPEZIONE DEL TUBO FLESSIBILE

Il tubo dovrebbe essere ispezionato regolarmente per controllare che non presenti crepe (3).

- ⚠ **AVVERTENZA:** prima di ogni utilizzo del barbecue controllare che il tubo flessibile non presenti tacche, crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo flessibile risulta in qualche modo danneggiato, non utilizzare il barbecue. Sostituirlo solo con tubi flessibili WEBER autorizzati. Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com.



METODI DI ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

Il bruciatore 1 può essere acceso in due modi. Il primo è con l'uso del sistema di accensione Crossover integrato nel barbecue. Il secondo è con un fiammifero.

Di seguito viene descritto come accendere il bruciatore utilizzando il sistema di accensione Crossover, mentre nella pagina seguente sono riportate le istruzioni per l'accensione utilizzando un fiammifero.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

Sistema di accensione Crossover

Il sistema di accensione Crossover accende il bruciatore 1 con una scintilla generata dall'elettrodo dell'accenditore all'interno della camera di accensione del Gas Catcher. Premendo sul pulsante dell'accenditore si produce l'energia richiesta per la scintilla. L'accenditore produrrà una serie di clic. I bruciatori 2 e 3 possono essere accesi dopo l'accensione del bruciatore 1.

A) Aprire il coperchio del barbecue (1).

⚠ PERICOLO

Se non si apre il coperchio prima di accendere i bruciatori del barbecue, o non si attendono i cinque minuti necessari per permettere al gas di disperdersi nel caso in cui il barbecue non si fosse acceso, si potrebbero produrre fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

B) Assicurarsi che **TUTTE** le manopole di controllo dei bruciatori siano in posizione di chiusura (2). Eseguire il controllo spingendo le manopole di controllo verso l'interno e ruotandole in senso orario fino in fondo.

⚠ **AVVERTENZA: Le manopole di controllo dei bruciatori devono essere in posizione di chiusura (O) prima di aprire la valvola della bombola di gas propano liquido.**

C) Aprire la valvola della bombola utilizzando gli strumenti opzionali appropriati, in base al tipo di bombola e di regolatore. Consultare la voce "A)" nel capitolo "CONTROLLO DI EVENTUALI PERDITE DI GAS".

D) Premere la manopola di controllo del bruciatore 1 verso l'interno e ruotarla in senso antiorario sulla posizione START/HI (3). **IMPORTANTE: accendere sempre per primo il bruciatore 1. Gli altri bruciatori si accendono con il bruciatore 1.**

E) Premere più volte il pulsante dell'accenditore (4). L'accenditore produrrà una serie di clic.

F) Controllare che il bruciatore 1 sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura. Si dovrebbe vedere una fiamma.

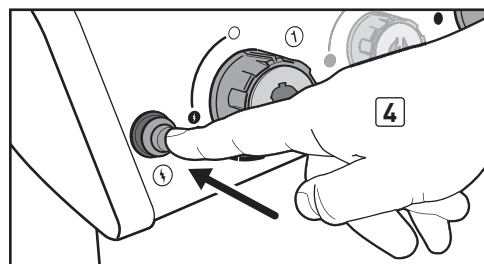
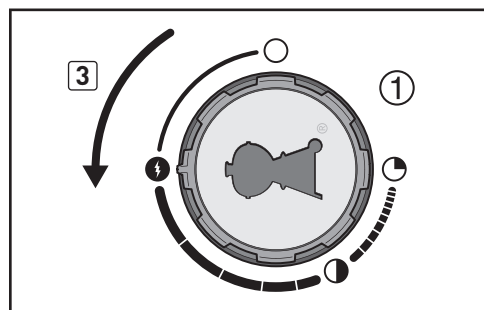
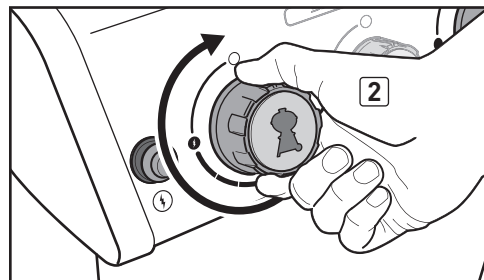
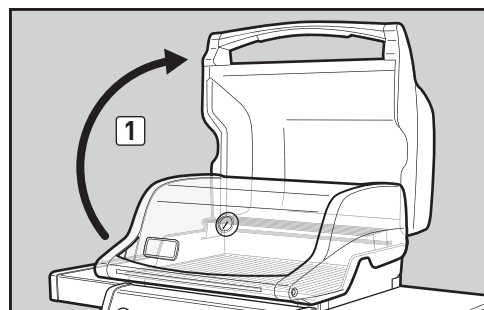
⚠ **AVVERTENZA: Quando si accende il barbecue o durante la cottura, non piegarsi sopra il barbecue aperto.**

⚠ **AVVERTENZA: se il bruciatore 1 non si accende in presenza della scintilla entro cinque secondi, arrestare, ruotare la manopola di controllo in posizione di chiusura e attendere cinque minuti per permettere al gas di disperdersi, prima di tentare nuovamente o prima di cercare di accenderlo con un fiammifero.**

G) Dopo aver acceso il bruciatore 1 procedere all'accensione del bruciatore 2 (e del bruciatore 3).

PER SPEGNERE I BRUCIATORI

Spingere tutte le manopole di controllo del bruciatore e ruotarle in senso orario fino alla posizione di chiusura (O). Chiudere l'alimentazione del gas alla fonte.



ACCENSIONE E UTILIZZO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

Accensione con un fiammifero

A) Aprire il coperchio del barbecue (1).

⚠ PERICOLO

Se non si apre il coperchio prima di accendere i bruciatori del barbecue, o non si attendono i cinque minuti necessari per permettere al gas di disperdersi nel caso in cui il barbecue non si fosse acceso, si potrebbero produrre fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

B) Assicurarsi che **TUTTE** le manopole di controllo dei bruciatori siano in posizione di chiusura (2). Eseguire il controllo spingendo le manopole di controllo verso l'interno e ruotandole in senso orario fino in fondo.

⚠ **AVVERTENZA: le manopole di controllo dei bruciatori devono essere in posizione di chiusura (○) prima di aprire la valvola della bombola di gas propano liquido.**

C) Aprire la valvola della bombola utilizzando gli strumenti opzionali appropriati, in base al tipo di bombola e di regolatore. Consultare la voce "A)" nel capitolo "CONTROLLO DI EVENTUALI PERDITE DI GAS".

D) Mettere il fiammifero nel portafiammiferi e accenderlo. Inserirlo nei portafiammiferi e il fiammifero acceso attraverso le griglie di cottura e le barre aromatizzanti Flavorizer portandolo vicino al bruciatore 1 (3).

E) Premere la manopola di controllo del bruciatore 1 verso l'interno e ruotarla in senso antiorario sulla posizione START/HI (†) (4). **IMPORTANTE: accendere sempre per primo il bruciatore 1. Gli altri bruciatori si accendono con il bruciatore 1.**

F) Controllare che il bruciatore 1 sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura. Si dovrebbe vedere una fiamma.

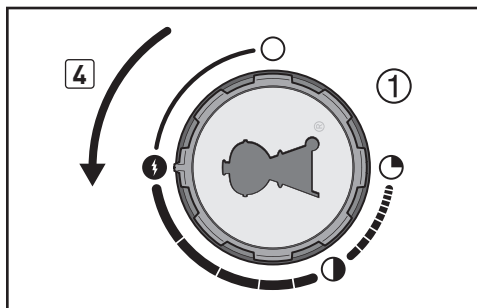
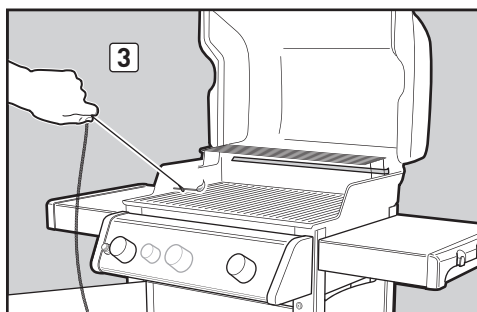
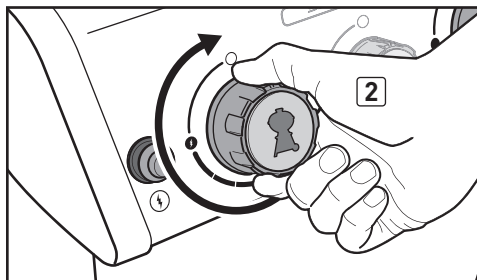
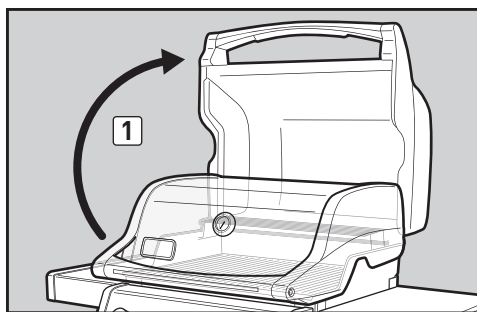
⚠ **AVVERTENZA: Quando si accende il barbecue o durante la cottura, non piegarsi sopra il barbecue aperto.**

⚠ **AVVERTENZA: se il bruciatore 1 non si accende entro cinque secondi, arrestare, ruotare la manopola di controllo sulla posizione di chiusura e attendere cinque minuti per permettere al gas di disperdersi, prima di tentare nuovamente.**

G) Dopo aver acceso il bruciatore 1 procedere all'accensione del bruciatore 2 (e del bruciatore 3).

PER SPEGNERE I BRUCIATORI

Spingere tutte le manopole di controllo del bruciatore e ruotarle in senso orario fino alla posizione di chiusura (○). Chiudere l'alimentazione del gas alla fonte.



SEAR ZONE

La rosolatura è una tecnica di grigliatura diretta praticata su carni bistecche, parti di pollame, pesce e bracioline. La rosolatura serve a scottare la superficie dell'alimento ad alta temperatura. Rosolando entrambi i lati della carne, la superficie dell'alimento viene cauterizzata e il sapore è ancora più gradevole.

SEAR ZONE ACCENSIONE E UTILIZZO

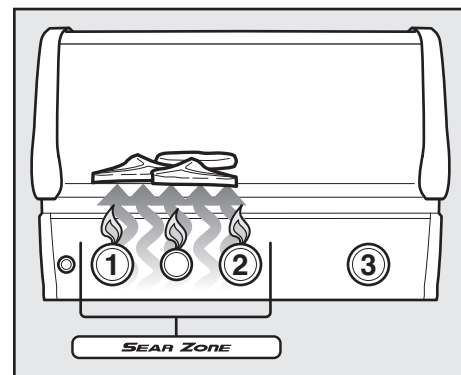
Prima di rosolare l'alimento, accendere i bruciatori 1, 2 e 3 con le modalità illustrate nelle istruzioni ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE che precedono questa sezione. **IMPORTANTE: accendere sempre il bruciatore 1 per primo. Gli altri bruciatori si accendono a partire dal bruciatore 1.**

Preriscaldare il barbecue, impostando i bruciatori 1, 2 e 3 a fuoco alto con il coperchio chiuso per 10 - 15 minuti. Una volta preriscaldato il barbecue, aprire il coperchio e ruotare la manopola del bruciatore della SEAR ZONE nella posizione a fuoco alto (●). Lasciare i bruciatori 1 e 2 a fuoco alto, (il bruciatore 3 può essere spento o lasciato a fuoco basso). Il bruciatore della SEAR ZONE lavora in sinergia con i bruciatori 1 e 2 adiacenti.

Disporre la carne direttamente sulla SEAR ZONE e chiudere il coperchio. Rosolare ciascun lato da 1 a 4 minuti, in base al tipo e allo spessore della carne. Una volta terminata la rosolatura, è possibile continuare a grigliare la carne a fuoco medio sul bruciatore 3 fino a raggiungere la cottura desiderata.

Nota: Per raggiungere il calore massimo e per evitare fiammate, cuocere sempre con il coperchio chiuso.

Una volta acquisita esperienza con la SEAR ZONE si consiglia di provare tempi di rosolatura diversi per scoprire quale si avvicina di più al proprio gusto.



A LATO DEL BARBECUE...

Per massimizzare lo spazio di cottura e offrire una maggiore flessibilità, il barbecue è provvisto di un fornello laterale. Accendere il fornello laterale è facile. Si utilizza lo stesso pulsante di accensione dei bruciatori principali, ma il fornello viene acceso in modo indipendente.

ACCENSIONE DEL FORNELLO LATERALE

Accensione con il pulsante dell'accenditore

Diversamente dai bruciatori principali, il fornello laterale non si accende dal bruciatore 1. Di seguito è riportata la procedura per l'accensione del fornello laterale utilizzando il pulsante dell'accenditore.

A) Aprire il coperchio del fornello laterale (1).

⚠ PERICOLO

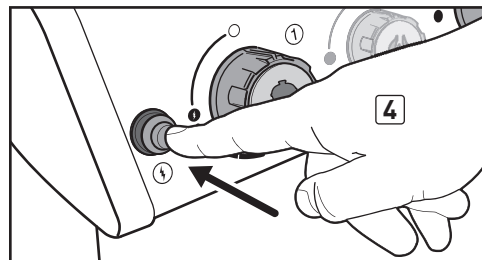
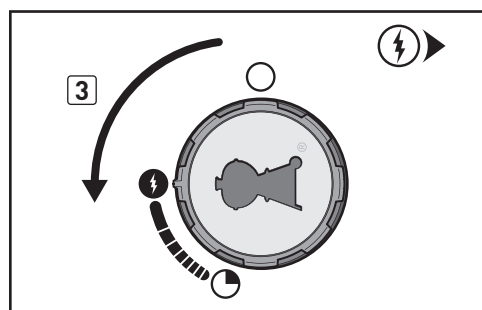
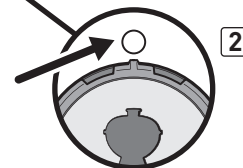
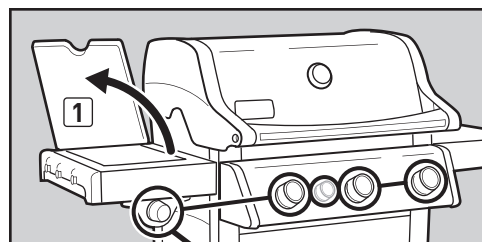
Se non si tiene aperto il coperchio prima dell'accensione del fornello laterale, o non si attendono i cinque minuti necessari per permettere al gas di disperdersi nel caso in cui il fornello laterale non si accenda, si potrebbero produrre fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

- B) Controllare che la valvola del fornello laterale sia sulla posizione di chiusura premendo la manopola di controllo del fornello laterale e ruotandola in senso orario fino in fondo (2). Spegner tutti i bruciatori non utilizzati (○) premendo le relative manopole di controllo e ruotandole in senso orario fino in fondo.
- C) Se non è già aperta, aprire la valvola della bombola utilizzando gli strumenti opzionali appropriati, in base al tipo di bombola e di regolatore. Consultare la voce "A" nel capitolo "CONTROLLO DI EVENTUALI PERDITE DI GAS".
- D) Premere la manopola di controllo del fornello laterale e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione START/Hi (†) (3).
- E) Premere più volte il pulsante dell'accenditore (4). L'accenditore produrrà una serie di clic.

- ⚠ **ATTENZIONE: in giornate molto soleggiate può essere difficile vedere la fiamma del fornello laterale.**
- ⚠ **AVVERTENZA: se il fornello laterale non si accende entro cinque secondi:**
 - a) **Chiudere la valvola di regolazione del fornello laterale e dei bruciatori principali e il gas alla fonte.**
 - b) **Attendere cinque minuti per consentire al gas di disperdersi prima di riprovare o di tentare di accendere con un fiammifero (consultare il capitolo "Accensione con un fiammifero").**

PER SPEGNERE IL FORNELLO LATERALE

Spingere la manopola di controllo del fornello laterale e ruotarla in senso orario fino alla posizione di chiusura (○). Assicurarsi che il fornello laterale sia spento e si sia raffreddato prima di chiudere il relativo coperchio.



ACCENSIONE E UTILIZZO DEL FORNELLO LATERALE

Accensione con un fiammifero

A) Aprire il coperchio del fornello laterale (1).

⚠ PERICOLO

Se non si tiene aperto il coperchio prima dell'accensione del fornello laterale, o non si attendono i cinque minuti necessari per permettere al gas di disperdersi nel caso in cui il fornello laterale non si accenda, si potrebbero produrre fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

B) Controllare che la valvola del fornello laterale sia sulla posizione di chiusura premendo la manopola di controllo del fornello laterale e ruotandola in senso orario fino in fondo (2). Spegner tutti i bruciatori non utilizzati (○) premendo le relative manopole di controllo e ruotandole in senso orario fino in fondo.

C) Se non è già aperta, aprire la valvola della bombola utilizzando gli strumenti opzionali appropriati, in base al tipo di bombola e di regolatore. Consultare la voce "A)" nel capitolo "CONTROLLO DI EVENTUALI PERDITE DI GAS".

D) Mettere il fiammifero nel portafiammiferi e accenderlo. Portare il portafiammiferi con il fiammifero acceso vicino al fornello laterale (3).

E) Premere la manopola di controllo del fornello laterale e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione START/Hi (4). Si dovrebbe vedere una fiamma.

⚠ **ATTENZIONE: in giornate molto soleggiate può essere difficile vedere la fiamma del fornello laterale.**

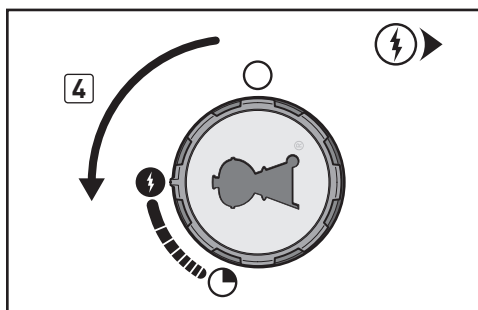
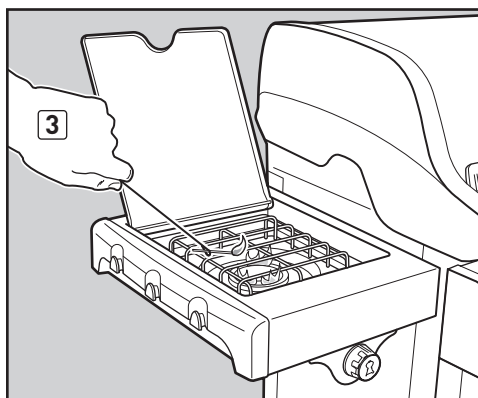
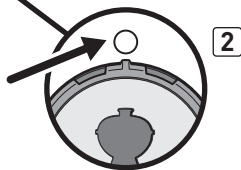
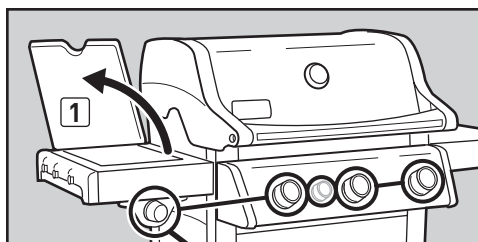
⚠ **AVVERTENZA: se il fornello laterale non si accende entro cinque secondi:**

a) **Chiudere la valvola di regolazione del fornello laterale e dei bruciatori principali e il gas alla fonte.**

b) **Attendere cinque minuti per permettere al gas di disperdersi prima di tentare nuovamente.**

PER SPEGNERE IL FORNELLO LATERALE

Spingere la manopola di controllo del fornello laterale e ruotarla in senso orario fino alla posizione di chiusura (○). Assicurarsi che il fornello laterale sia spento e si sia raffreddato prima di chiudere il relativo coperchio.



RIPARAZIONE GUASTI

RIPARAZIONE DEI GUASTI - GENERALE

PROBLEMI	SOLUZIONI
Il bruciatore non si accende quando si preme il pulsante di accensione.	<p>Verificare che il gas arrivi ai bruciatori provando ad accenderli con i fiammiferi. Consultare il capitolo "ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE, Accensione con un fiammifero". Se i bruciatori si accendono col fiammifero, si tratta di un problema al sistema di accensione. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE DEL SISTEMA DI ACCENSIONE CROSSOVER".</p> <p>Verificare che i fili siano collegati ai morsetti sull'accenditore sotto il pannello di controllo.</p>
<p>I bruciatori non si accendono.</p> <p>I bruciatori presentano una piccola fiamma tremolante quando le manopole di controllo del bruciatore sono in posizione HI (↑).</p> <p>La temperatura del barbecue raggiunge solo 250° - 300°F in posizione HI (↑).</p>	<p>Alcuni paesi dispongono di regolatori dotati di dispositivi di sicurezza per la fuoriuscita di gas in eccesso. È possibile che si sia attivato il dispositivo di sicurezza contro la fuoriuscita del gas in eccesso, installato sull'attacco della bombola. Per resettare il dispositivo di sicurezza chiudere la valvola della bombola di gas propano liquido e ruotare tutte le manopole di controllo del bruciatore in posizione di chiusura (○). Aprire il coperchio del barbecue. Attendere almeno cinque minuti per lasciare disperdere il gas prima di tentare di accendere il barbecue. Ruotare LENTAMENTE la valvola della bombola di gas propano liquido fino a quando non è completamente aperta. Attendere diversi secondi, quindi accendere il barbecue. Consultare il capitolo "ACCENSIONE E USO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE".</p>
Il bruciatore non si accende, o la fiamma è bassa anche nella posizione HI (↑).	<p>Il gas propano liquido potrebbe essere scarso o esaurito. Riempire la bombola del gas propano liquido.</p> <p>Il tubo del gas potrebbe essere piegato o attorcigliato. Raddrizzarlo.</p>
<p>La fiamma che esce dal bruciatore ha un aspetto irregolare.</p> <p>La fiamma è bassa quando il bruciatore è posizionato su HI (↑).</p> <p>Le fiamme non corrono per tutta la lunghezza del bruciatore.</p>	<p>Pulire i fori dei bruciatori per tutta la lunghezza del tubo. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE ANNUALE".</p>
La fiamma dei bruciatori è gialla o arancione e si avverte odore di gas.	<p>Verificare che le retine anti-insetti non siano ostruite. (Ostruzione dei fori). Pulire le retine anti-insetti. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE ANNUALE".</p>
<p>Presenza di fiammate.</p> <p>⚠ ATTENZIONE: non rivestire il vassoio raccogligrassa estraibile con pellicola d'alluminio.</p>	<p>Il barbecue deve essere preriscaldato con tutti i bruciatori al massimo per 10 - 15 minuti.</p> <p>Pulire a fondo le griglie di cottura e le barre aromatizzanti Flavorizer per eliminare il grasso. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE ORDINARIA".</p> <p>Il vassoio raccogligrassa estraibile può essere sporco e non consente al grasso di fluire nella vaschetta portaleccarda. Pulire il vassoio raccogligrassa estraibile.</p>
L'interno del coperchio appare come ricoperto di "scaglie". (Come di vernice scrostata).	<p>L'interno del coperchio è in smalto porcellanato o acciaio inox. Non è verniciato. Pertanto non può "scrostarsi". Quello che si vede è grasso "cotto", carbonizzato, che si sta sfaldando. NON È UN DIFETTO. Pulire accuratamente. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE ORDINARIA".</p>

Se, dopo aver messo in atto questi accorgimenti, i problemi persistono, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com.

RIPARAZIONE GUASTI - FORNELLO LATERALE

PROBLEMI	SOLUZIONI
Il fornello laterale non si accende quando si preme il pulsante di accensione.	<p>Verificare che il gas arrivi al fornello laterale provando ad accenderlo con i fiammiferi. Consultare il capitolo "ACCENSIONE DEL FORNELLO LATERALE, Accensione con un fiammifero". Se i bruciatori si accendono col fiammifero, si tratta di un problema al sistema di accensione.</p> <p>Verificare che i cavi siano ben inseriti nei morsetti del sistema di accensione. Verificare che i fili siano collegati ai morsetti sul pulsante dell'accenditore sotto il pannello di controllo. Consultare il capitolo "ISTRUZIONI DI CABLAGGIO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE".</p>
Il fornello laterale non si accende.	<p>Assicurarsi che l'alimentazione del gas sia aperta.</p> <p>Alcuni paesi dispongono di regolatori dotati di dispositivi di sicurezza per la fuoriuscita di gas in eccesso. È possibile che si sia attivato il dispositivo di sicurezza contro la fuoriuscita del gas in eccesso, installato sull'attacco della bombola. Per resettare il dispositivo di sicurezza chiudere la valvola della bombola di gas propano liquido e ruotare tutte le manopole di controllo del bruciatore in posizione di chiusura (○). Aprire il coperchio del barbecue. Attendere almeno cinque minuti per lasciare disperdere il gas prima di tentare di accendere il barbecue. Ruotare LENTAMENTE la valvola della bombola di gas propano liquido fino a quando non è completamente aperta. Attendere diversi secondi, quindi accendere il barbecue. Consultare il capitolo "ACCENSIONE E USO DEL FORNELLO LATERALE".</p>
Il fornello laterale non si accende, o la fiamma è bassa anche nella posizione HI (↑).	<p>Il gas propano liquido potrebbe essere scarso o esaurito. Riempire la bombola del gas propano liquido.</p> <p>Il tubo del gas potrebbe essere piegato o attorcigliato. Raddrizzarlo.</p>

Se, dopo aver messo in atto questi accorgimenti, i problemi persistono, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com.

COME MANTENERE IL BARBECUE A GAS WEBER IN PERFETTA FORMA

⚠ PERICOLO

La mancata eliminazione dei problemi descritti in questa pagina potrebbe provocare incendi e causare lesioni personali gravi o mortali, o danni alle cose.

Per mantenere il barbecue a gas WEBER nelle migliori condizioni, si consiglia vivamente di ispezionare e pulire le retine anti-insetti/ragni e i tubi dei bruciatori almeno una volta all'anno. Di seguito sono riportate informazioni importanti su queste due aree del barbecue che devono essere sottoposte a una manutenzione annuale.

Se si nota che la fiamma del bruciatore presenta un aspetto insolito o se si riscontrano fori ostruiti nei bruciatori, consultare il capitolo "PULIZIA O SOSTITUZIONE DEI TUBI DEI BRUCIATORI" alla pagina seguente.

FIAMMA CARATTERISTICA DEL BRUCIATORE

I tubi dei bruciatori del barbecue a gas WEBER sono stati regolati dal costruttore per produrre la corretta miscela di aria e gas. Le caratteristiche tipiche di una fiamma corretta sono illustrate nella figura e descritte di seguito:

- Tubo(i) del bruciatore (1)
- Sulle punte, di tanto in tanto, compaiono guizzi di colore giallo (2)
- Azzurro (3)
- Blu (4)

Controllare la fiamma caratteristica del bruciatore principale. Fiamme non corrispondenti alla descrizione di cui sopra potrebbero essere un'indicazione che le retine anti-insetti/ragni sono sporche o ostruite.

RETE ANTI-INSETTI/RAGNI WEBER

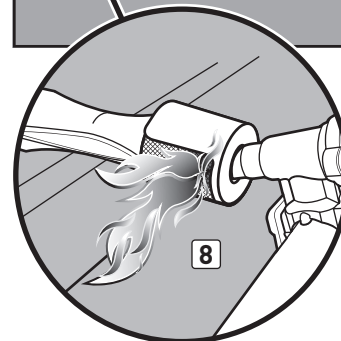
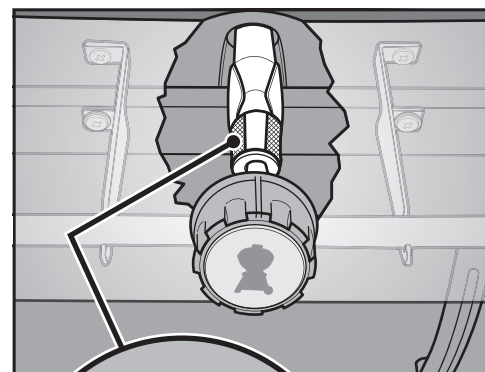
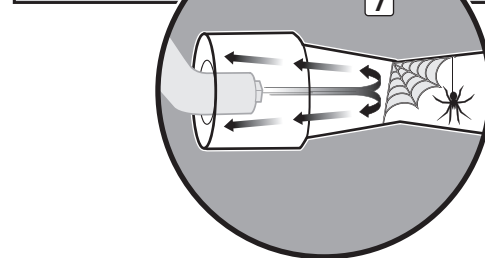
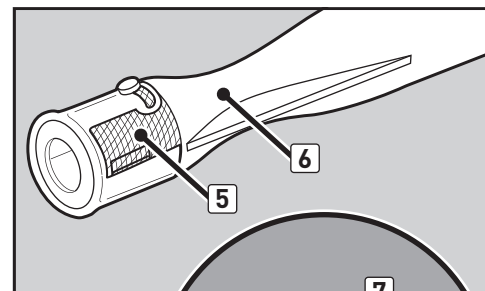
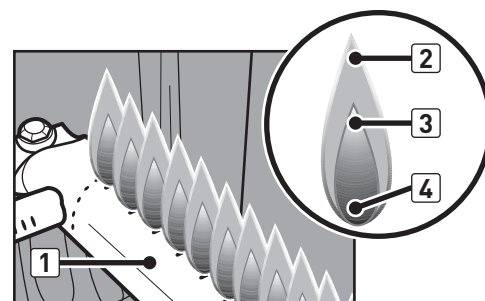
Le aperture per l'aria di combustione dei tubi dei bruciatori (5) sono dotate di retine anti-insetti/ragni in acciaio inox che impediscono a ragni e altri insetti di formare ragnatele e nidi all'interno della sezione venturi (6) dei tubi stessi. Questi nidi possono impedire il normale flusso di gas, causando il riflusso dello stesso dalle aperture dell'aria di combustione (7). Con questo tipo di ostruzione si avverte odore di gas con la fiamma che appare giallognola e debole. Questa ostruzione può incendiare la valvola del gas e le parti limitrofe, danneggiando seriamente il vostro barbecue (8).

NOTA: se la retina anti-insetti/ragni è danneggiata o non si può più pulire, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare www.weber.com.

ATTACCHI DEI TUBI DEI BRUCIATORI

Col tempo e con l'uso ripetuto del barbecue, gli attacchi dei tubi dei bruciatori possono sporcarsi. La presenza di ostruzioni o sporco negli attacchi può restringere il flusso totale del gas. Di seguito sono indicati alcuni modi per determinare se i fori nei tubi dei bruciatori sono sporchi o intasati.

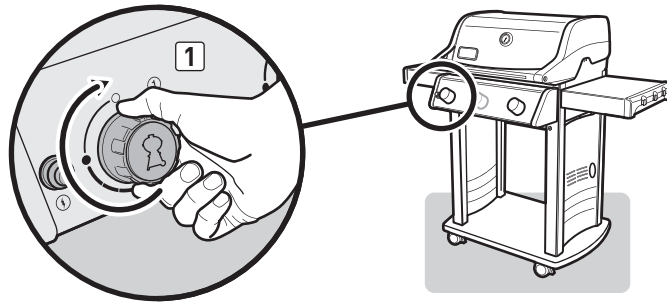
- Il barbecue non raggiunge la temperatura desiderata
- Il barbecue riscalda in modo non uniforme
- Uno o più bruciatori non si accendono



PULIZIA O SOSTITUZIONE DEI TUBI DEI BRUCIATORI

Verificare che il barbecue sia spento

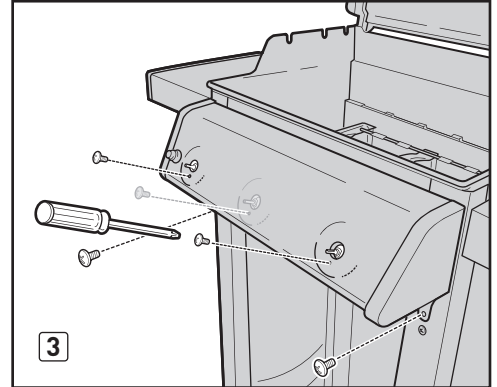
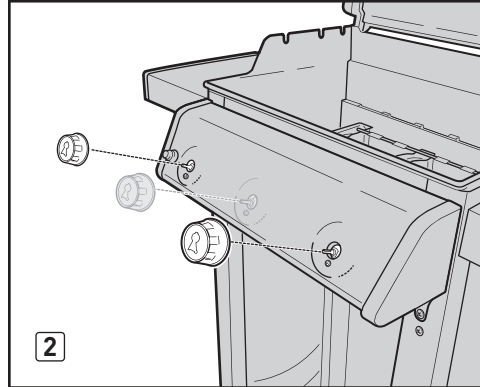
- A) Chiudere l'alimentazione del gas alla fonte e scollegare il raccordo del gas.
- B) Verificare che tutte le manopole di controllo del bruciatore siano in posizione di chiusura (O). Eseguire il controllo spingendo le manopole di controllo verso l'interno e ruotandole in senso orario fino in fondo. Se non ruotano, significa che sono già in posizione di chiusura. Se ruotano, continuare a ruotarle in senso orario fino al loro arresto. A questo punto saranno in posizione di chiusura. Se il barbecue è dotato di fornello laterale assicurarsi che la relativa manopola sia in posizione di chiusura.



Rimuovere il pannello di controllo

Cosa serve: Un cacciavite a croce.

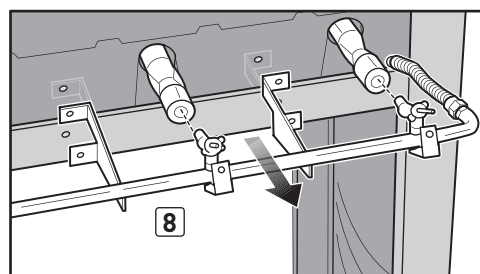
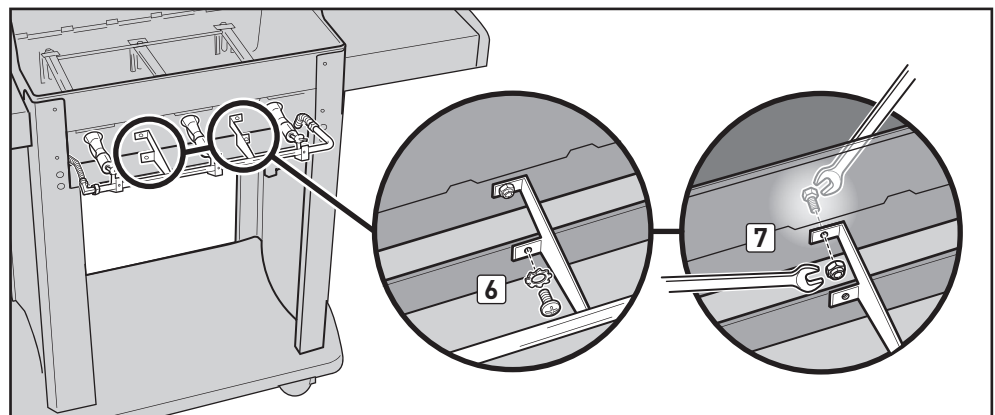
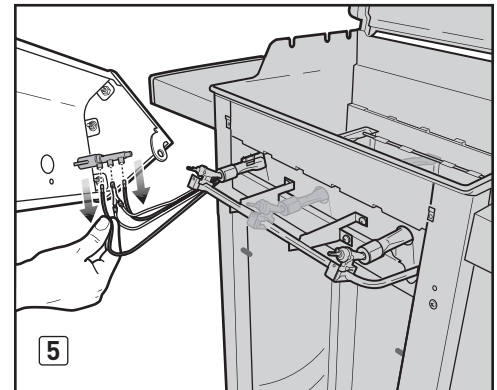
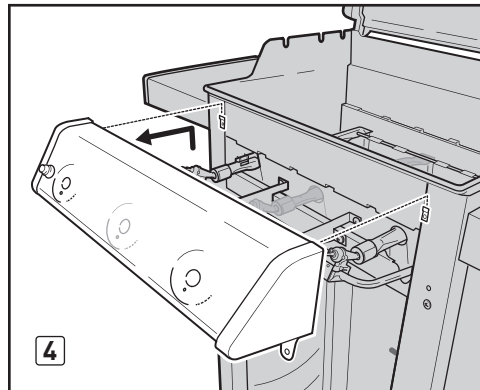
- A) Aprire lo sportello del mobile. Rimuovere i fili dell'accenditore dalle clip fermacavi sul pannello interno sinistro (1). Scollegare i fili dal sistema di accensione all'interno del mobile (2).
NOTA: non scollegare tirando fili; tirare dai morsetti alle estremità dei fili.
- B) Rimuovere i componenti del braciere (3).
- C) Rimuovere le manopole di controllo (4).
- D) Rimuovere le viti dalla parte anteriore del pannello di controllo con un cacciavite a croce (5).
- E) Sollevare con attenzione il pannello di controllo e tirare in avanti per estrarlo dal braciere (6).



Rimuovere il collettore

Cosa serve: Un cacciavite a croce, due chiavi da 7/16".

- A) Con il cacciavite a croce, rimuovere le due viti e le due rondelle di fissaggio del collettore al supporto incrociato frontale (7).
- B) Utilizzando due chiavi da 7/16", rimuovere i due bulloni e i due dadi di fissaggio del collettore al braciere (8). Tirare il collettore in avanti, allontanandolo dai tubi dei bruciatori (9). Il collettore rimarrà attaccato ai tubi del gas ondulati. Fare attenzione a non lasciare che il collettore graffi il telaio o lo sportello e a non piegare il tubo del gas ondulato.



PULIZIA O SOSTITUZIONE DEI TUBI DEI BRUCIATORI (continua)

Rimuovere i tubi dei bruciatori

Per barbecue SPIRIT con 2 bruciatori (modello 210):

- A) Far scorrere il tubo del bruciatore 1 da sotto la vite e la rondella di scorrimento. Spostare il tubo del bruciatore 1 leggermente verso sinistra per scollegarlo dal tubo CROSSOVER (1).
- B) Rimuovere il tubo CROSSOVER (2).
- C) Sollevare il tubo del bruciatore 1 dal braciere facendo contemporaneamente scorrere i fili attraverso il foro nel braciere (3).
- D) Far scorrere il tubo del bruciatore 2 da sotto la vite e la rondella di scorrimento. Sollevare il tubo del bruciatore 2 dal braciere (4).

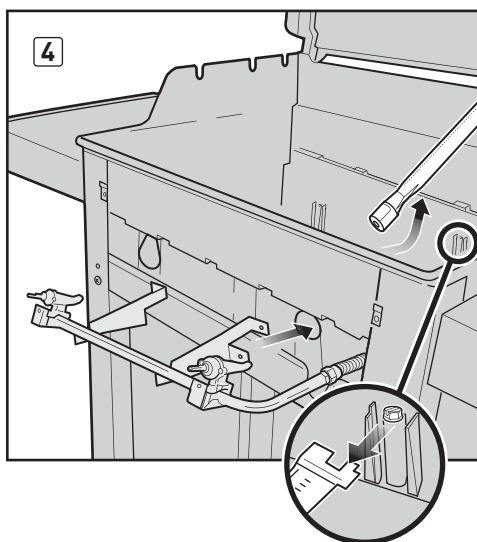
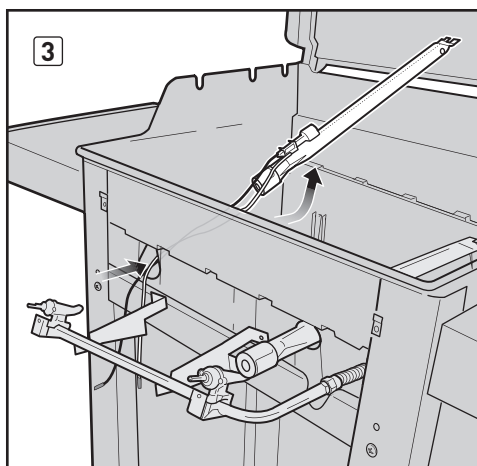
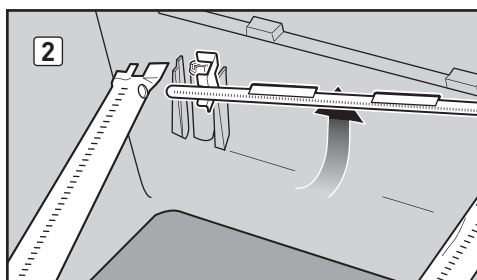
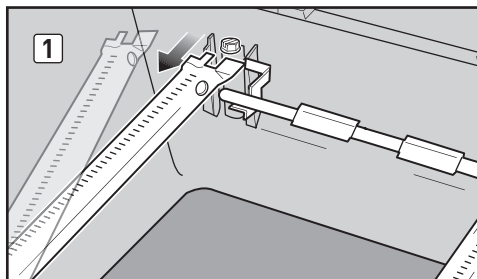
Per barbecue SPIRIT con 3 bruciatori (modelli 310 e 320):

- A) Far scorrere il tubo del bruciatore 1 da sotto la vite e la rondella di scorrimento. Spostare il tubo del bruciatore 1 leggermente verso sinistra per scollegarlo dal tubo CROSSOVER (1).
- B) Sollevare il tubo del bruciatore 1 dal braciere facendo contemporaneamente scorrere i fili attraverso il foro nel braciere (2).
- C) Far scorrere il tubo del bruciatore 3 da sotto la vite e la rondella di scorrimento. Spostare il tubo del bruciatore 3 leggermente verso destra per scollegarlo dal tubo CROSSOVER. Sollevare il tubo del bruciatore 3 dal braciere.
- D) Far scorrere il tubo del bruciatore 2 da sotto la vite e la rondella di scorrimento. Rimuovere il tubo CROSSOVER spostandolo verso il retro del braciere (3). Sollevare il tubo del bruciatore 2 dal braciere.

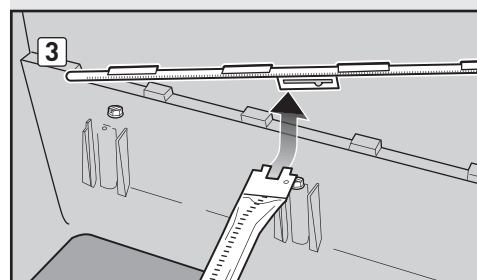
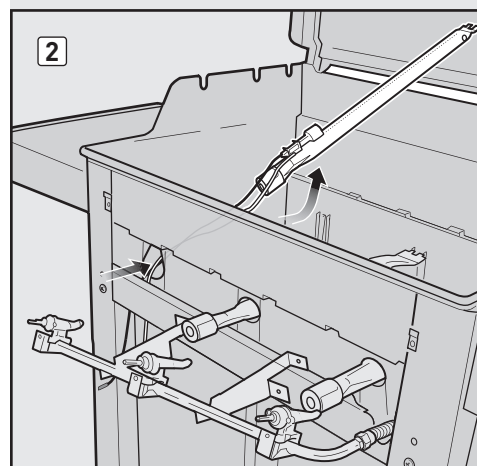
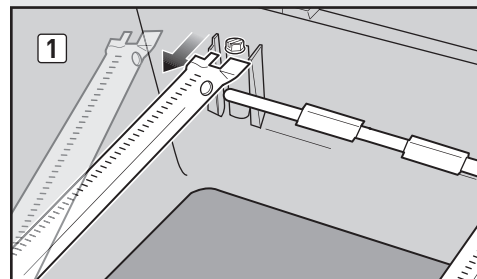
Per barbecue SPIRIT con 3 bruciatori più il bruciatore per la rosolatura (330):

Consultare la pagina successiva.

220



320

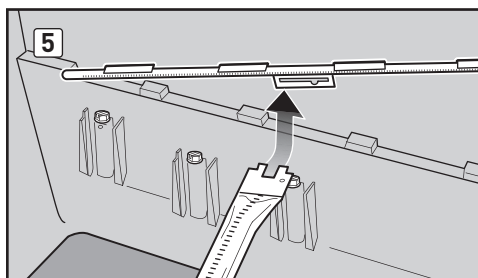
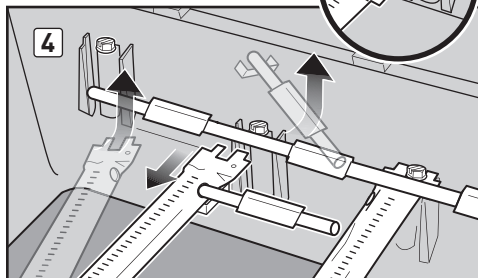
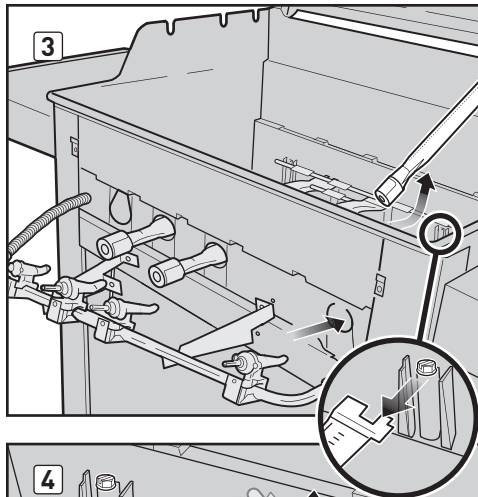
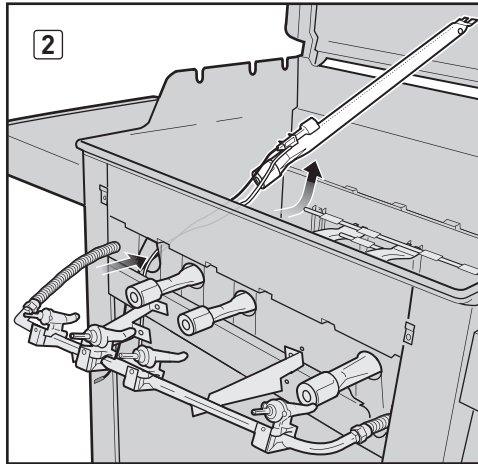
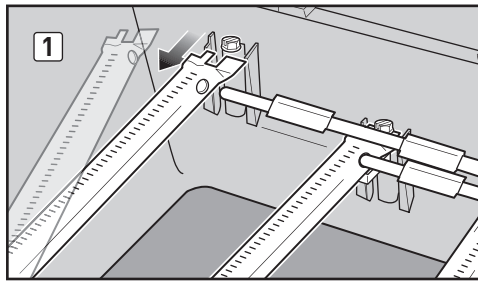


PULIZIA O SOSTITUZIONE DEI TUBI DEI BRUCIATORI (continua)

Per barbecue SPIRIT con 3 bruciatori più il bruciatore per la rosolatura (330):

- A) Far scorrere il tubo del bruciatore 1 verso l'esterno da sotto la vite di guida. Spostare il tubo del bruciatore 1 leggermente a sinistra per separarlo dal tubo CROSSOVER (1).
- B) Sollevare il tubo 1 verso l'alto e fuori dal braciere, facendo passare i fili contemporaneamente attraverso il foro del braciere (2).
- C) Far scorrere il tubo del bruciatore 3 verso l'esterno da sotto la vite di guida. Spostare il tubo del bruciatore 3 leggermente a destra per separarlo dal tubo di CROSSOVER. Sollevare il tubo 3 verso l'alto e fuori dal braciere (3).
- D) Far scorrere il tubo del bruciatore per la rosolatura verso l'esterno da sotto la vite di guida. Rimuovere il tubo CROSSOVER del bruciatore per la rosolatura (4). Sollevare il tubo del bruciatore per la rosolatura verso l'alto e fuori dal braciere.
- E) Far scorrere il tubo del bruciatore 2 verso l'esterno da sotto la vite di guida. Rimuovere il tubo di CROSSOVER spostandolo verso la parte posteriore del braciere (5). Sollevare il tubo 2 verso l'alto e fuori dal braciere.

330



PULIZIA O SOSTITUZIONE DEI TUBI DEI BRUCIATORI (continua)

Pulire i tubi dei bruciatori

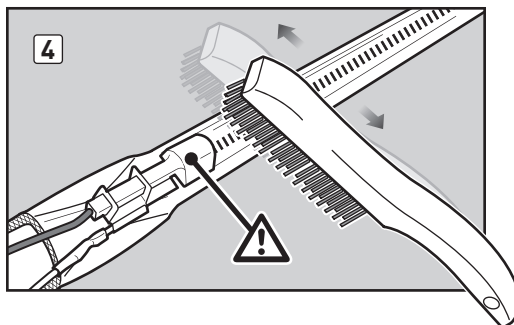
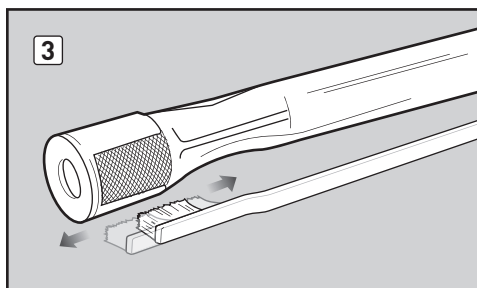
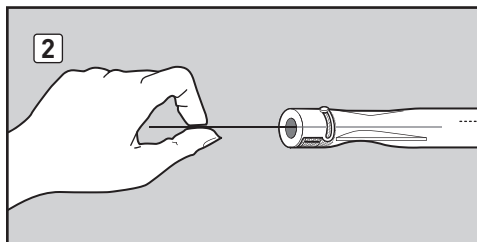
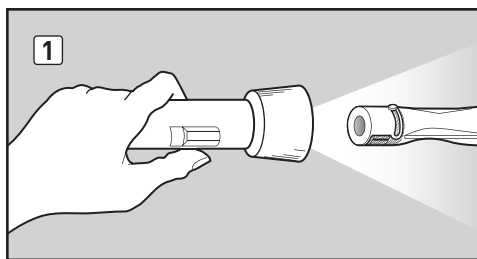
Cosa serve: Una torcia elettrica, un filo (ad esempio un gancio raddrizzato), una spazzola con setole in acciaio inossidabile di tipo adatto e una spazzola a setole morbide (spazzolino da denti).

- A) Controllare l'interno del tubo del bruciatore e CROSSOVER servendosi di una torcia elettrica (1).
- B) Rimuovere eventuali detriti o ostruzioni dall'interno dei tubi con il filo(2).
- C) Controllare le retine anti-insetti alle estremità dei tubi dei bruciatori e pulirle con la spazzola a setole morbide (3).

⚠ ATTENZIONE: non pulire la retina anti-insetti con strumenti duri o appuntiti. Non togliere la retina anti-insetti e non allargare le maglie della stessa.

- D) Usare la spazzola con setole in acciaio per pulire l'esterno dei tubi dei bruciatori e CROSSOVER. Questo viene fatto per assicurarsi che tutti i fori dei bruciatori per tutta la lunghezza dei tubi siano completamente aperti. Durante la pulizia tubo del bruciatore 1, fare attenzione a non danneggiare l'elettrodo dell'accenditore spazzolando con cura attorno a esso (4).

⚠ ATTENZIONE: non allargare i fori dei bruciatori durante la pulizia.



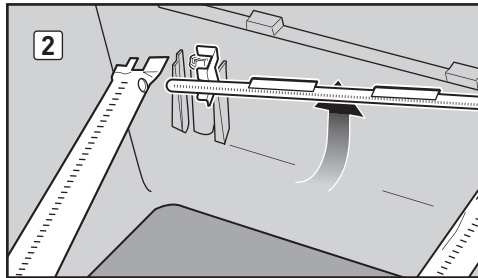
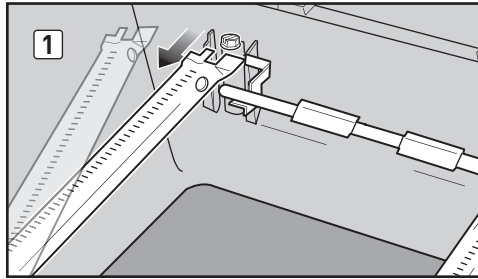
PULIZIA O SOSTITUZIONE DEI TUBI DEI BRUCIATORI (continua)

Rimontare i tubi dei bruciatori

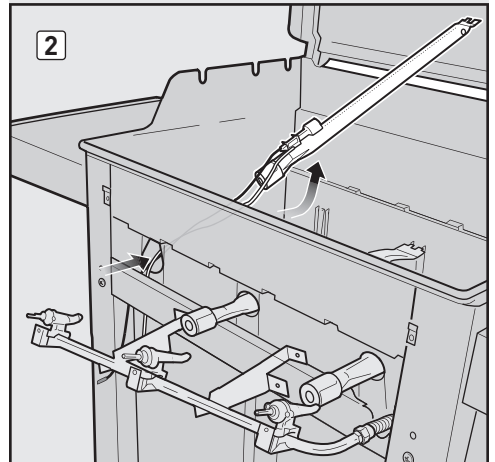
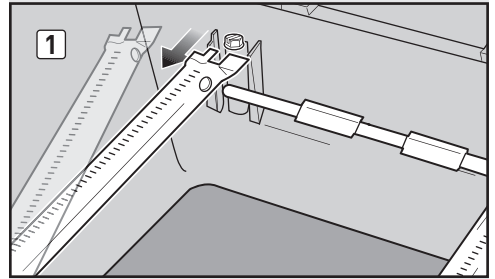
Per barbecue SPIRIT con 2 bruciatori (modello 210):

- A) Inserire il tubo del bruciatore 2 all'interno del braciere e far passare l'estremità anteriore del tubo attraverso il foro del bruciatore 2. *Nota: La fila singola di fori dei bruciatori deve essere rivolta verso l'alto.* Far scorrere il tubo del bruciatore 2 sotto la vite e la rondella di scorrimento (1).
- B) Inserire il tubo del bruciatore 1 all'interno del braciere e far passare i fili dell'accenditore e l'estremità anteriore del tubo attraverso il foro del bruciatore 1 (2). Fare scorrere i fili dal tubo del bruciatore 1 tra il supporto incrociato frontale e il braciere, quindi verso il basso all'interno del mobile (3).
- C) Sostenendo il tubo del bruciatore 1, inserire il lato sinistro del tubo CROSSOVER nel foro del bruciatore CROSSOVER (4). Fare scorrere l'estremità destra del tubo CROSSOVER nel foro del bruciatore CROSSOVER sul tubo del bruciatore 2 (non mostrato in figura). *Nota: i fori dei bruciatori nel tubo CROSSOVER devono essere rivolti verso il lato anteriore del braciere.*
- D) Far scorrere il tubo del bruciatore 1 sotto la vite e la rondella di scorrimento (5).

220

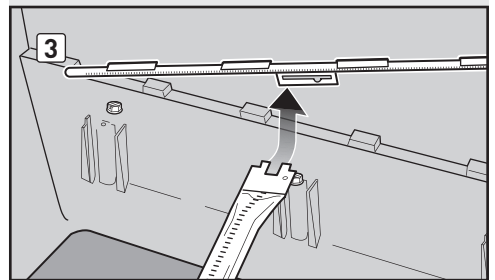
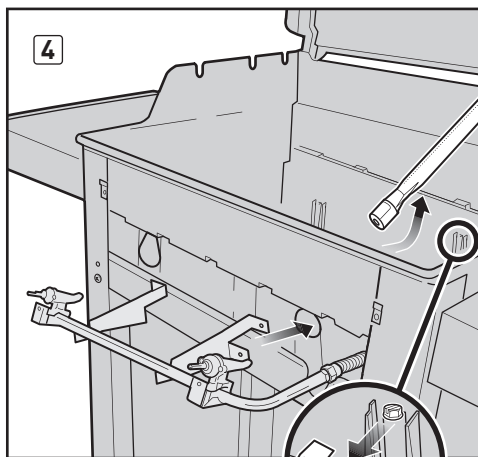
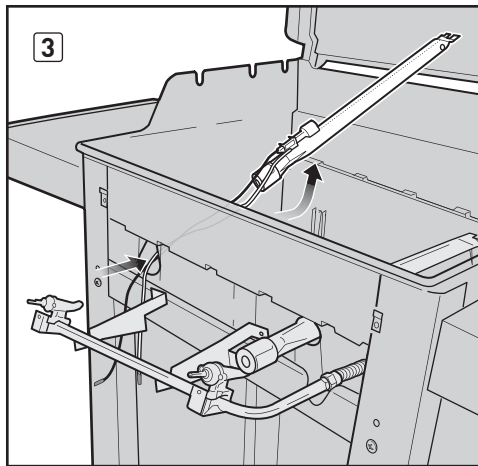


320



Per barbecue SPIRIT con 3 bruciatori (modelli 310 e 320):

- A) Inserire il tubo del bruciatore 2 all'interno del braciere e far passare l'estremità anteriore del tubo attraverso il foro del bruciatore 2 (1). *Nota: la fila singola di fori dei bruciatori deve essere rivolta verso l'alto.*
- B) Fare scorrere la guida di allineamento del tubo CROSSOVER sopra l'estremità del tubo del bruciatore 2 (2). *Nota: i fori dei bruciatori nel tubo CROSSOVER devono essere rivolti verso il lato anteriore del braciere.* Con il tubo CROSSOVER collegato, far scorrere il tubo del bruciatore 2 sotto la vite e la rondella di scorrimento (3).
- C) Inserire il tubo del bruciatore 3 all'interno del braciere e far passare l'estremità anteriore del tubo attraverso il foro del bruciatore 3 (non mostrato in figura). Inserire il lato destro del tubo CROSSOVER nel foro del bruciatore CROSSOVER nel tubo del bruciatore 3. Fare scorrere il tubo del bruciatore 3 sotto la vite e la rondella di scorrimento (4).
- D) Inserire il tubo del bruciatore 1 all'interno del braciere e far passare i fili dell'accenditore e l'estremità anteriore del tubo attraverso il foro del bruciatore 1 (5). Fare scorrere i fili dal tubo del bruciatore 1 tra il supporto incrociato frontale e il braciere, quindi verso il basso all'interno del mobile (6).
- E) Sostenendo il tubo del bruciatore 1, inserire il lato sinistro del tubo CROSSOVER nel foro del bruciatore CROSSOVER. Far scorrere il tubo del bruciatore 1 sotto la vite e la rondella di scorrimento (7).



Per barbecue SPIRIT con 3 bruciatori più il bruciatore per la rosolatura (330):

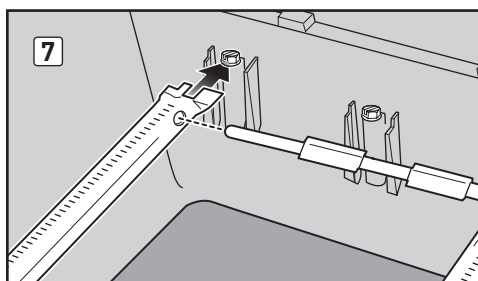
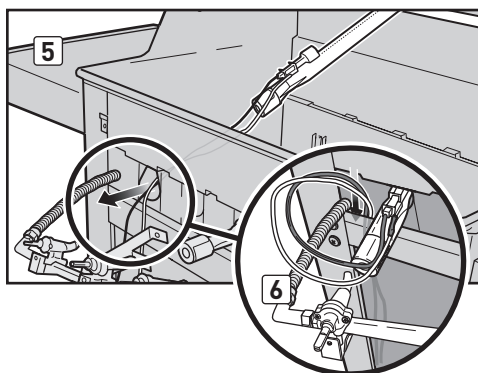
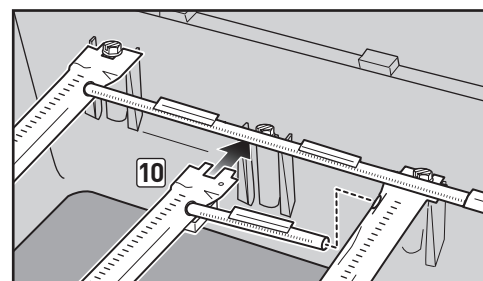
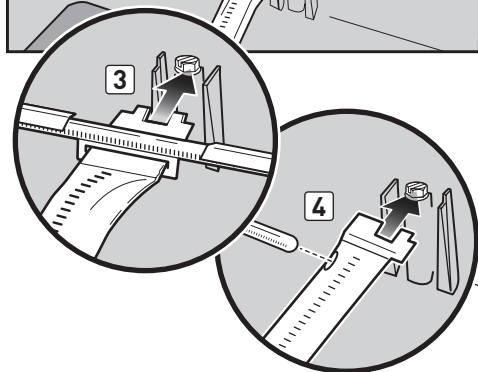
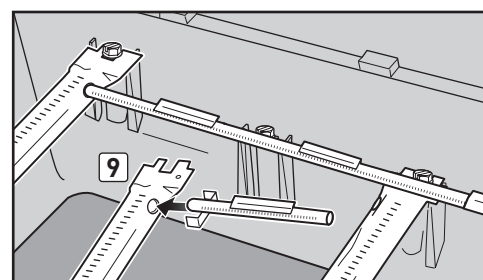
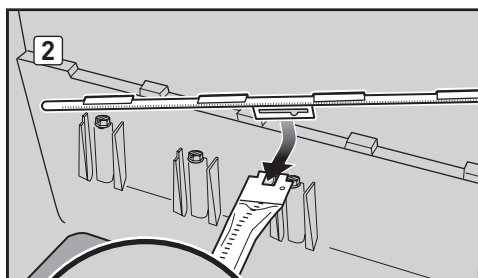
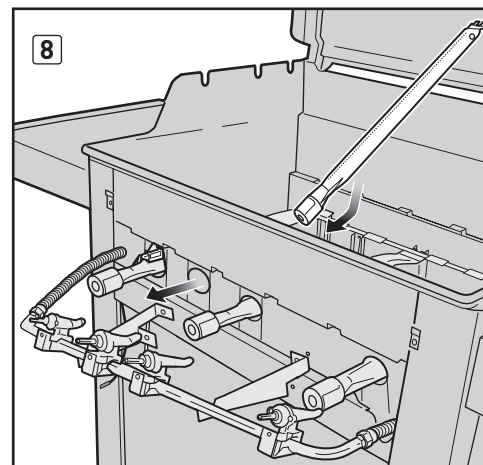
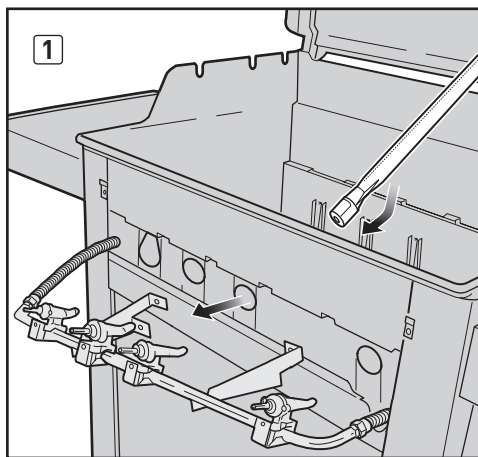
Consultare la pagina successiva.

PULIZIA O SOSTITUZIONE DEI TUBI DEI BRUCIATORI (continua)

330

Per barbecue SPIRIT con 3 bruciatori più il bruciatore per la rosolatura (330):

- A) Inserire il tubo del bruciatore 2 all'interno del braciere e far passare l'estremità anteriore del tubo attraverso il foro del bruciatore 2 (1). *Nota: la fila singola di fori dei bruciatori deve essere rivolta verso l'alto.*
- B) Fare scorrere la guida di allineamento del tubo CROSSOVER sopra l'estremità del tubo del bruciatore 2 (2). *Nota: i fori dei bruciatori nel tubo CROSSOVER devono essere rivolti verso il lato anteriore del braciere.* Con il tubo CROSSOVER collegato, far scorrere il tubo del bruciatore 2 sotto la vite e la rondella di scorrimento (3).
- C) Inserire il tubo del bruciatore 3 all'interno del braciere e far passare l'estremità anteriore del tubo attraverso il foro del bruciatore 3 (non mostrato in figura). Inserire il lato destro del tubo CROSSOVER nel foro del bruciatore CROSSOVER nel tubo del bruciatore 3. Fare scorrere il tubo del bruciatore 3 sotto la vite e la rondella di scorrimento (4).
- D) Inserire il tubo del bruciatore 1 all'interno del braciere e far passare i fili dell'accenditore e l'estremità anteriore del tubo attraverso il foro del bruciatore 1 (5). Fare scorrere i fili dal tubo del bruciatore 1 tra il supporto incrociato frontale e il braciere, quindi verso il basso all'interno del mobile (6).
- E) Sostenendo il tubo del bruciatore 1, inserire il lato sinistro del tubo CROSSOVER nel foro del bruciatore CROSSOVER. Far scorrere il tubo del bruciatore 1 sotto la vite e la rondella di scorrimento (7).
- F) Disporre in tubo del bruciatore all'interno del braciere e far passare l'estremità anteriore del tubo esternamente passando attraverso l'apertura del tubo del bruciatore per la rosolatura (8). *Nota: Le singole file di fori dei bruciatori devono essere rivolte verso l'alto.*
- G) Montare bruciatore per la rosolatura e il tubo CROSSOVER del bruciatore per la rosolatura (9). *Nota: I fori del bruciatore del tubo CROSSOVER del bruciatore per la rosolatura devono essere rivolti verso la parte anteriore del braciere.*
- H) Inserire il lato destro del tubo CROSSOVER del bruciatore per la rosolatura nel tubo del bruciatore 2, e far scorrere il tubo del bruciatore per la rosolatura sotto la vite di guida (10).



PULIZIA O SOSTITUZIONE DEI TUBI DEI BRUCIATORI (continua)

Rimontare il collettore

Cosa serve: Un cacciavite a croce, due chiavi da 7/16".

- A) Allineare le valvole con i tubi dei bruciatori. Utilizzando due chiavi da 7/16", inserire i bulloni e i dadi che fissano il collettore al braciere (1).
- B) Con il cacciavite a croce, inserire le viti e le rondelle che fissano il collettore al supporto incrociato frontale (2). Se il collettore è stato reinstallato correttamente, le valvole si troveranno interamente nella propria sede, nei tubi dei bruciatori.

⚠ ATTENZIONE: le estremità dei tubi dei bruciatori (3) devono essere correttamente posizionate sulle uscite delle valvole (4).

⚠ AVVERTENZA: ogni volta che si scollega e ricollega un raccordo del gas è necessario controllare che non vi siano perdite di gas. Consultare il capitolo CONTROLLO DI EVENTUALI PERDITE DI GAS.

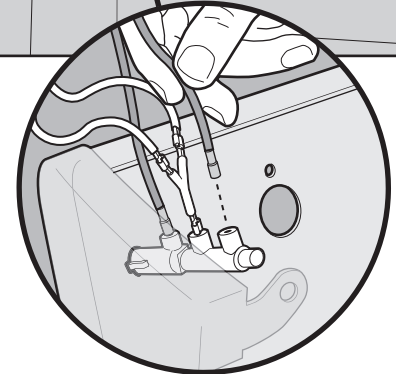
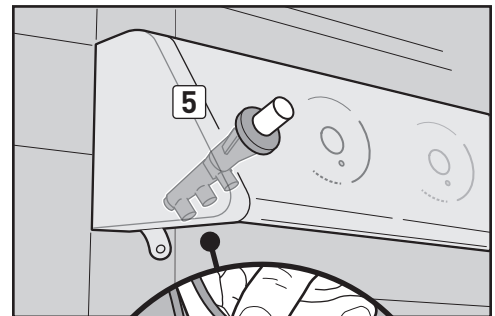
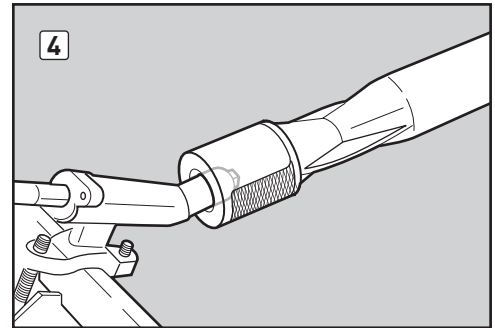
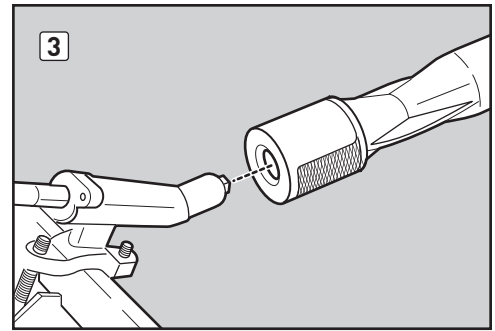
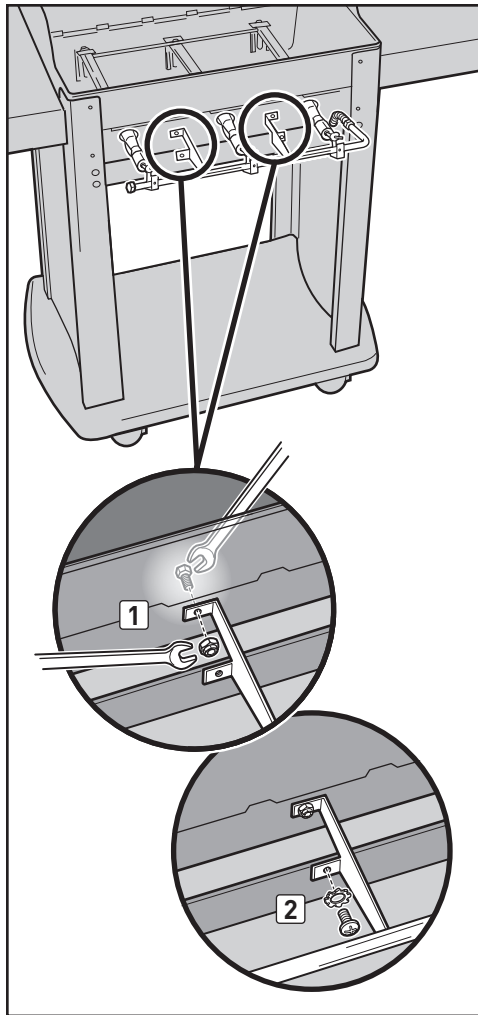
- C) Sostituire i componenti del braciere (non in figura).

Reinstallazione del quadro comandi

Utilizzare un cacciavite a croce.

- A) Collegare i fili al pulsante dell'accenditore (5).
- B) Allineare gli steli delle valvole con i fori nel pannello di controllo. Posizionare il bordo superiore del pannello di controllo sulle linguette del telaio. Premere sul pannello di controllo, fino ad avvenuto posizionamento.
- C) Fissare il pannello di controllo con le viti.
- D) Montare le manopole di controllo sugli steli delle valvole.

⚠ AVVERTENZA: prima di utilizzare il barbecue, assicurarsi che tutte le parti siano correttamente assemblate e che le viti siano adeguatamente serrate. Intervenendo senza rispettare la presente avvertenza, si potrebbero causare incendi, esplosioni o difetti strutturali, con conseguenti lesioni personali gravi o mortali e danni alle proprietà.



DOVE CONSERVARE IL BARBECUE

Per le griglie che vengono utilizzate dopo un periodo di inutilizzo, è importante attenersi alle seguenti indicazioni:

- Quando non si utilizza il barbecue a gas WEBER, chiudere il collegamento alla bombola di gas propano liquido.
- Se il barbecue a gas WEBER viene conservato in un ambiente chiuso, SCOLLEGARE innanzitutto l'alimentazione del gas e conservare la bombola di gas all'esterno in un luogo ben ventilato.
- Non conservare la bombola di gas propano liquido scollegata in un edificio, garage o altra area chiusa.
- Se non si scollega la bombola di gas propano liquido dal barbecue a gas WEBER, assicurarsi che la griglia e la bombola vengano conservate all'esterno, in un luogo ben ventilato.
- Controllare che nella zona sottostante al quadro comandi e al vassoio raccogligrassa estraibile non vi siano residui che possano ostruire il flusso dell'aria di ventilazione o combustione.

BELLO DENTRO E FUORI

I proprietari dei barbecue WEBER sono solitamente molto orgogliosi del proprio barbecue. Sfoggiate il vostro orgoglio e la vostra gioia. Mantenere pulito e bello come il primo giorno il barbecue, sia esternamente che internamente, è semplice, basta rispettare le seguenti istruzioni di manutenzione ordinaria.

PULIZIA DELL'ESTERNO DEL BARBECUE

Per mantenere inalterato l'aspetto esterno del proprio barbecue, attenersi alle seguenti linee guida per una pulizia sicura.

⚠ AVVERTENZA: spegnere il barbecue a gas WEBER e attendere che si raffreddi, prima di pulirlo.

Superfici verniciate, smaltate e in plastica

Utilizzare una soluzione di sapone e acqua calda per pulire le superfici esterne, quindi sciacquare con acqua.

IMPORTANTE: non utilizzare detersivi contenenti acidi, acqua regia o xilolo. Per pulire il barbecue o il carrello non utilizzare detersivi per forni, detersivi abrasivi (detersivi per cucina) o contenenti prodotti agli agrumi, né pagliette abrasive.

Superfici in acciaio inox

Il barbecue, il relativo mobile, il coperchio e il pannello di controllo potrebbero essere in acciaio inox. Lavare le superfici esterne con un panno morbido e una soluzione di acqua e sapone, sciacquare con acqua e asciugare.

Nel caso di residui particolarmente resistenti, è possibile usare una spazzola non in metallo. Strofinare le superfici in acciaio inox, rispettando la direzione delle fibre.

IMPORTANTE: risciacquare a fondo le superfici dopo la pulizia. Non utilizzare una spazzola in metallo o detersivi abrasivi sulle superfici in acciaio inox del barbecue perché potrebbero graffiarsi. Durante la pulizia dell'acciaio inox, assicurarsi di strofinare/pulire rispettando la direzione delle fibre del materiale.

PULIZIA DELL'INTERNO DEL BARBECUE

Per mantenere il barbecue in buone condizioni ed efficiente, è importante rimuovere i residui e il grasso in eccesso che potrebbero accumularsi all'interno. Per una pulizia sicura, attenersi alle seguenti linee guida.

Coperchio interno

Il grasso depositato assume la forma di scaglie, come scaglie di vernice. Pulire il lato interno del coperchio con carta assorbente per evitare accumuli di grasso. Lavare l'interno del coperchio utilizzando acqua calda e sapone, poi risciacquare con acqua.

Braciere

Lavare l'interno del braciere utilizzando acqua calda e sapone, poi risciacquare con acqua.

Componenti del braciere

Cosa serve: Una spazzola con setole di acciaio inox, un raschietto in plastica rigida.

- Raschiare e spazzolare le griglie di cottura con il raschietto e la spazzola. Rimuovere le griglie di cottura e conservarle.
- Raschiare e spazzolare le barre aromatizzanti FLAVORIZER con il raschietto e la spazzola. Se necessario, lavarle con acqua saponata calda, poi sciacquare con acqua. Rimuovere le barre aromatizzanti FLAVORIZER e conservarle.

⚠ ATTENZIONE: non pulire le barre aromatizzanti FLAVORIZER o le griglie di cottura in un forno autopulente.

- Eliminare eventuali residui dai tubi dei bruciatori e dal tubo Crossover utilizzando la spazzola. Non allargare i fori dei bruciatori che si trovano lungo i tubi dei bruciatori e del tubo Crossover (1).

NOTA: Durante la pulizia tubo del bruciatore 1, fare attenzione a non danneggiare l'elettrodo dell'accenditore spazzolando con cura attorno a esso.

- Una volta completata la pulizia, rimontare le barre aromatizzanti FLAVORIZER e le griglie di cottura.

Vassoio raccogligrasso estraibile

Il barbecue è dotato di un sistema in grado di raccogliere il grasso colato dai cibi in contenitori estraibili.

Ogni volta che si usa il barbecue, verificare che non vi siano accumuli di grasso nel vassoio raccogligrasso estraibile. Rimuovere il grasso in eccesso utilizzando un raschietto in plastica (2). Lavare il vassoio raccogligrasso con una soluzione di acqua e sapone, quindi sciacquare con acqua pulita.

⚠ ATTENZIONE: non rivestire il vassoio raccogligrasso estraibile con pellicola d'alluminio.

Vaschetta portaleccarda e vaschetta raccogligrasso monouso

Il grasso passa dal vassoio estraibile a una vaschetta portaleccarda. La pulizia della vaschetta portaleccarda è altrettanto importante di quella del vassoio raccogligrasso estraibile.

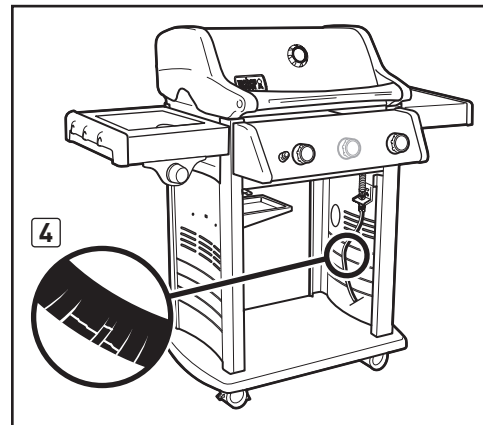
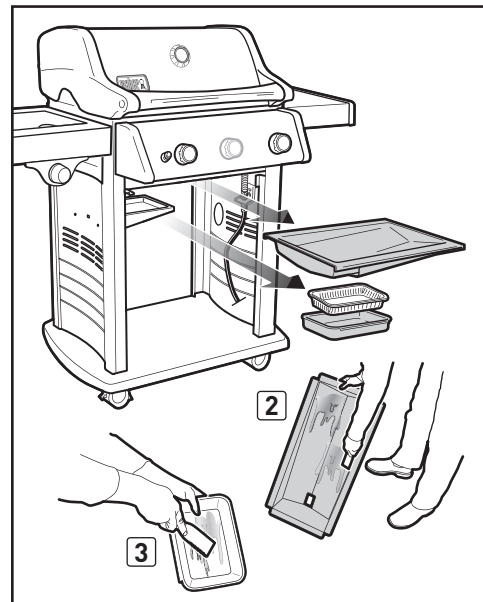
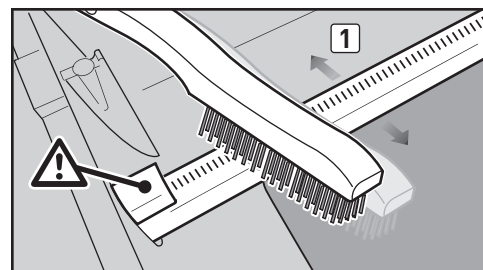
Ogni volta che si usa il barbecue, verificare che non vi siano accumuli di grasso nella vaschetta portaleccarda. Rimuovere il grasso in eccesso utilizzando un raschietto in plastica (3). Lavare la vaschetta portaleccarda con acqua calda e sapone, poi risciacquare con acqua. Per assicurare una lunga durata della vaschetta portaleccarda, è possibile proteggerla coprendola con una vaschetta raccogligrasso monouso WEBER o con un foglio di alluminio.

⚠ AVVERTENZA: prima dell'uso, verificare che non vi siano accumuli di grasso nel vassoio raccogligrasso estraibile e nella vaschetta portaleccarda. Eliminare il grasso in eccesso per evitare che prenda fuoco. Una fiammata provocata dal grasso può provocare lesioni personali gravi o danni alle cose.

ISPEZIONE DEL TUBO FLESSIBILE

Il tubo dovrebbe essere ispezionato regolarmente per controllare che non presenti crepe (4).

⚠ AVVERTENZA: prima di ogni utilizzo del barbecue controllare che il tubo flessibile non presenti tacche, crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo flessibile risulta in qualche modo danneggiato, non utilizzare il barbecue. Sostituirlo solo con tubi flessibili WEBER autorizzati. Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com.



Per le vaschette raccogligrasso monouso di ricambio, le griglie di cottura e le barre aromatizzanti FLAVORIZER, contattare il responsabile del Servizio Assistenza Clienti di zona consultando l'area contatti del nostro sito. Collegarsi al sito www.weber.com.

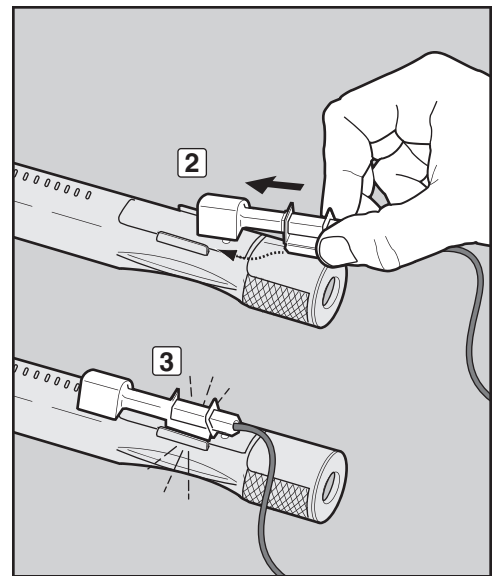
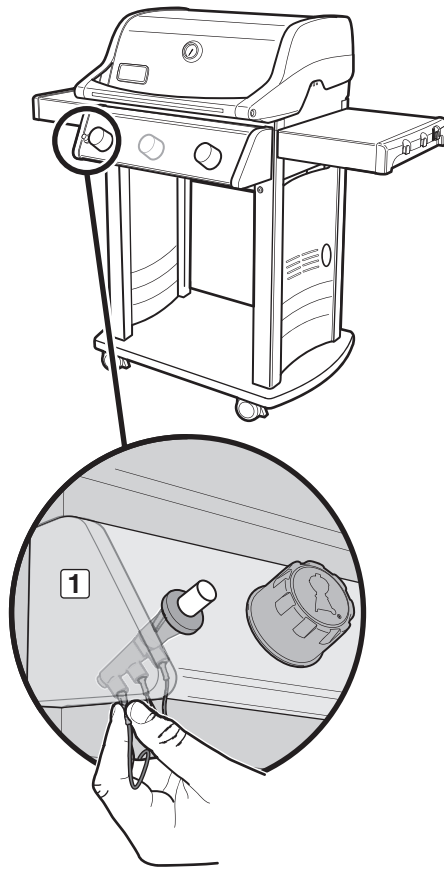
MANUTENZIONE DEL SISTEMA DI ACCENSIONE CROSSOVER

L'accenditore fornisce alimentazione al sistema di accensione Crossover con un pulsante di accensione. Quando si esegue la manutenzione ordinaria o la ricerca guasti sul sistema di accensione, leggere quanto segue per assicurare il corretto funzionamento del sistema stesso.

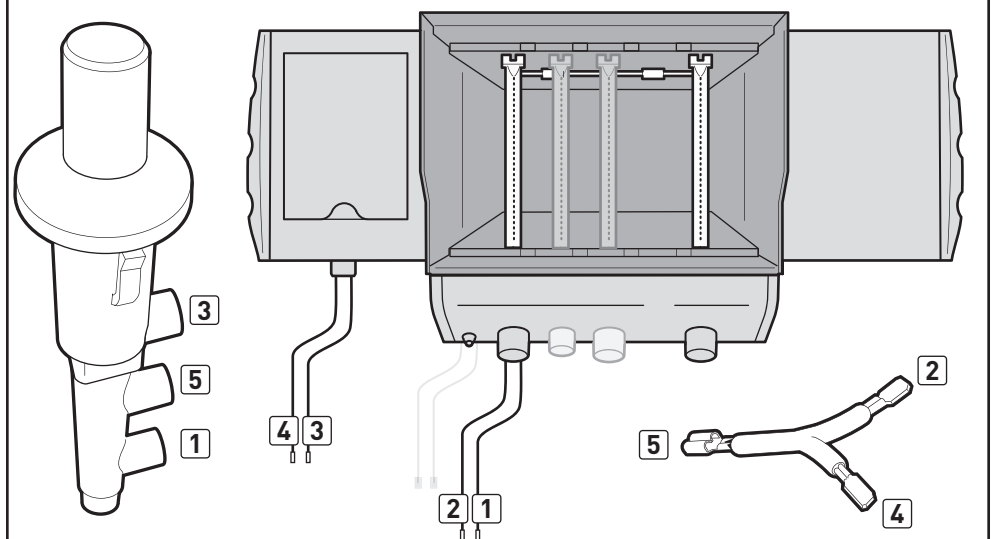
Se il sistema di accensione Crossover non si accende, è necessario individuare l'origine del problema: flusso di gas o sistema di accensione. Iniziare cercando di accendere i bruciatori con un fiammifero. Consultare il capitolo "ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE, Accensione con un fiammifero". Se i bruciatori si accendono col fiammifero, si tratta di un problema al sistema di accensione.

- Assicurarsi che i fili dell'accenditore siano collegati all'accenditore (1).
- Assicurarsi che il gruppo accensione in ceramica sia inserito interamente nel canale di accensione del bruciatore (2). Se correttamente posizionato, si sentirà uno scatto (3).
- Verificare che il pulsante dell'accenditore funzioni assicurandosi che vengano emessi rumori brevi e secchi e che si producano scintille in corrispondenza del bruciatore.

Se il sistema di accensione Crossover non funziona ancora, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com.



PULSANTE DELL'ACCENDITORE - SCHEMA DI COLLEGAMENTO



BRUCIATORE 1	FORNELLO LATERALE	PULSANTE DELL'ACCENDITORE
Morsetto nero (1)	Morsetto nero (3)	Morsetto nero (3)
Morsetto bianco (2)	Morsetto bianco (4)	Morsetto bianco (5)
		Morsetto nero (1)

PULIZIA DEL TUBO DEL FORNELLO LATERALE

Rimuovere la valvola del fornello laterale

Cosa serve: Un cacciavite a croce.

- Rimuovere le due viti che fissano il blocco valvola fornello laterale al piano del fornello laterale (1).
- Staccare la valvola del fornello laterale dal tubo del fornello tirando delicatamente il gruppo in avanti (2). Fare attenzione a non piegare il tubo del gas ondulato (3).

Pulire il tubo dei bruciatori

Cosa serve: Una torcia elettrica, un filo (ad esempio un gancio raddrizzato), una spazzola con setole in acciaio inossidabile di tipo adatto.

- Controllare l'interno del tubo del bruciatore servendosi di una torcia elettrica (4).
- Rimuovere eventuali detriti o ostruzioni dall'interno del tubo con il filo (5).

Rimontare la valvola del fornello laterale

Cosa serve: Un cacciavite a croce.

- Allineare la valvola del fornello laterale con l'estremità del tubo del fornello laterale.

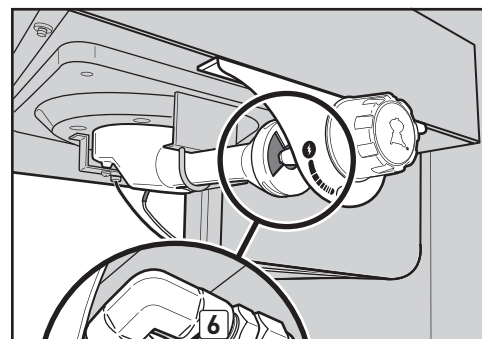
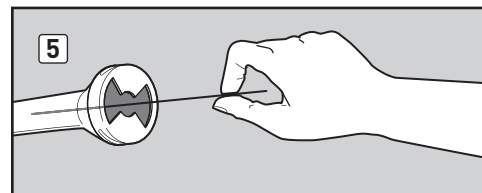
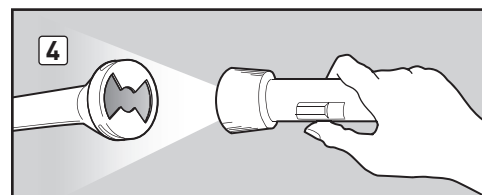
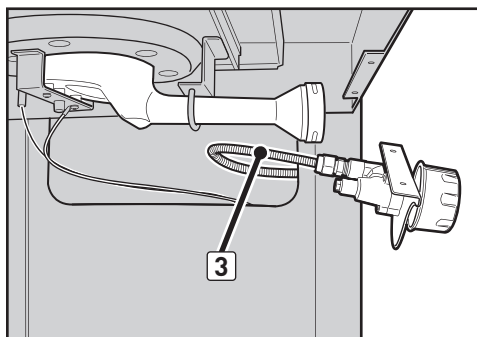
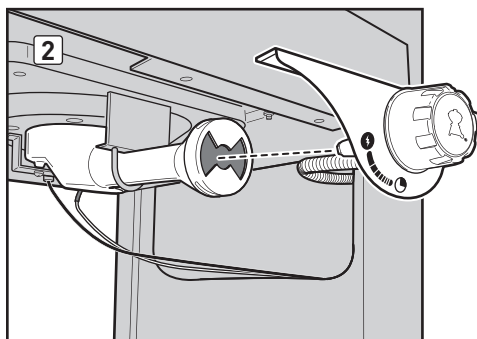
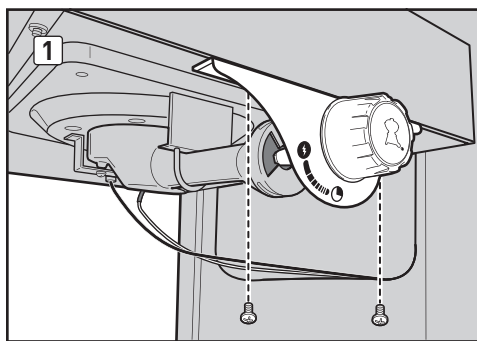
⚠ ATTENZIONE: l'estremità del tubo del fornello laterale (6) deve essere correttamente posizionata sull'uscita della valvola (7).

- Fissare il blocco valvola fornello laterale al piano fornello laterale utilizzando due viti.

MANUTENZIONE DEL FORNELLO LATERALE

⚠ AVVERTENZA: tutte le valvole di ritegno e di immissione devono essere in posizione di chiusura (○).

- Assicurarsi che i fili dell'accenditore siano collegati all'accenditore.
- Verificare che i fili non siano piegati.
- Verificare che il pulsante dell'accenditore funzioni assicurandosi che vengano emessi rumori brevi e secchi e che si producano scintille in corrispondenza del bruciatore.
- Le scintille devono essere di colore bianco/blu, non giallo.



FORNELLO LATERALE - DESCRIZIONE COMPONENTI

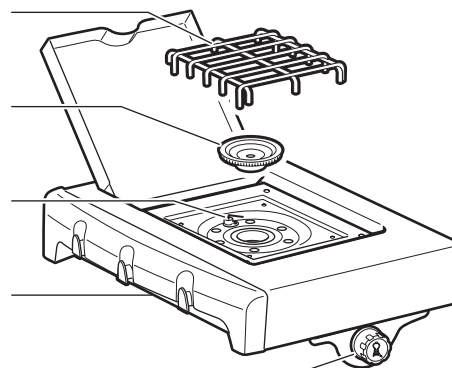
Griglia fornello laterale

Testa del fornello laterale

Vassoio del fornello laterale

Piano fornello laterale

Manopola di controllo del fornello laterale







⚠ ATTENZIONE: questo prodotto è stato sottoposto a controlli di sicurezza ed è certificato solo per l'utilizzo nel paese specificato. Consultare l'indicazione del paese sull'esterno della confezione.

Le parti indicate possono contenere gas e sono utilizzate per il trasporto e la combustione di gas. Contattare il Servizio Assistenza Clienti Weber-Stephen Products LLC per informazioni sulle parti di ricambio originali Weber-Stephen Products LLC.

⚠ AVVERTENZA: non tentare di eseguire riparazioni di qualsiasi genere sui componenti atti al trasporto e alla combustione di gas, senza aver preventivamente consultato il Servizio Assistenza Clienti Weber-Stephen Products LLC. Il vostro intervento, in caso di mancata osservanza della presente avvertenza, potrebbe causare incendi o esplosioni con conseguenti lesioni personali gravi o mortali o danni alle cose.

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.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

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

ITALY

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

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (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-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com