



1100N • 1200N  
1200N con supporto Compact

## MANUALE UTENTE GPL

### REGISTRATI OGGI STESSO

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

#### ⚠ PERICOLO

**Se si sente odore di gas:**

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

Una perdita di gas potrebbe causare un incendio o un'esplosione con gravi lesioni personali, morte o danni alle cose.

#### ⚠ PERICOLO

- Non lasciare mai questo apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non utilizzare il barbecue a meno di 610 mm da materiali combustibili. I materiali combustibili includono, ma non sono limitati a, pavimenti esterni, patio e verande in legno o legno trattato.
- Non utilizzare mai questo apparecchio a meno di 7,5 m da liquidi infiammabili.
- In caso di incendio, tenersi a distanza dall'apparecchio e chiamare immediatamente i vigili del fuoco. Non tentare di estinguere un incendio causato da olio o grasso con acqua.

La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe provocare incendi, esplosioni o ustioni, con danni materiali, lesioni personali o morte.

⚠ **AVVERTENZA:** Prima di utilizzare il barbecue, seguire attentamente tutte le procedure di controllo delle perdite descritte in questo Manuale utente. Si consiglia di farlo anche se il barbecue è stato assemblato dal rivenditore.

⚠ **AVVERTENZA:** Non accendere questo apparecchio senza aver prima letto la sezione **ACCENSIONE DEL BRUCIATORE** in questo Manuale utente.

**QUESTO APPARECCHIO A GAS È PROGETTATO SOLO PER USO ALL'APERTO. NON UTILIZZARE QUESTO BARBECUE ALL'INTERNO DI O SU BARCHE, O IN SPAZI CHIUSI.**

Questo Manuale utente contiene informazioni importanti, necessarie per il corretto montaggio e l'uso sicuro dell'apparecchio.

Leggere e seguire tutte le avvertenze e le istruzioni prima di assemblare e utilizzare l'apparecchio.

Importante: leggere attentamente le presenti istruzioni per acquisire familiarità con l'apparecchio prima di collegarlo alla bombola del gas. Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

### Installazione e assemblaggio

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

### Uso

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

Numero di serie

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

8655626\_092424 IT



# OPERAZIONI PRELIMINARI

## Magazzinaggio e periodi di non utilizzo

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

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

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

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

### GARANZIA VOLONTARIA WEBER

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

### RESPONSABILITÀ DEL PROPRIETARIO NELL'AMBITO DI QUESTA GARANZIA

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

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

### ESECUZIONE/ESCLUSIONE DELLA GARANZIA

Se si ritiene di avere una parte coperta da questa Garanzia, si prega di contattare il Servizio Clienti WEBER utilizzando le informazioni di contatto sul nostro sito web ([www.weber.com](http://www.weber.com) o sito web specifico per il Paese a cui il Proprietario può essere reindirizzato). Dopo aver eseguito le indagini del caso, WEBER riparerà o sostituirà (a sua discrezione) l'eventuale parte difettosa coperta da questa Garanzia. Nel caso in cui la riparazione o sostituzione non sia possibile, 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 in caso di danno, deterioramento, scolorimento e/o ruggine, casi per i quali WEBER non è responsabile dovuti a:

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

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

### PERIODI DI GARANZIA DEL PRODOTTO

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

Gruppo coperchio:  
5 anni, escluse perforazioni da ruggine/fusione  
(2 anni per la vernice, esclusi sbiadimenti o scolorimenti)

Tubi del bruciatore in acciaio inox:  
5 anni, escluse perforazioni da ruggine/fusione

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

Componenti in plastica:  
5 anni, esclusi sbiadimenti o scolorimenti

Tutte le parti rimanenti:  
2 anni

### LIMITAZIONI DI RESPONSABILITÀ

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

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

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

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

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

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

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

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





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

### Cos'è il GPL?

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

### Suggerimenti per la manipolazione sicura delle bombole monouso

Quando si utilizza il gas di petrolio liquefatto (GPL), è necessario attenersi a diverse linee guida e precauzioni di sicurezza. Seguire attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il barbecue a gas.

- Non utilizzare una bombola danneggiata, ammaccata o arrugginita.
- Anche se la bombola può apparire vuota, è possibile che contenga ancora del gas, quindi va trasportata e immagazzinata in modo adeguato.
- Le bombole non devono essere fatte cadere e devono essere maneggiate con attenzione.
- Non conservare o trasportare la bombola in ambienti in cui la temperatura può raggiungere 51 °C (la bombola diventerà troppo calda per essere maneggiata). Per esempio: non lasciare la bombola in un'auto in una giornata calda.
- Le bombole devono essere tenute fuori dalla portata dei bambini.
- Ogni volta che si collega la bombola, accertarsi sempre che non vi siano perdite in corrispondenza del raccordo, tra il regolatore e la bombola. Per esempio: eseguire il controllo ogni volta che si reinstalla la bombola.
- Non posizionare alcun oggetto accanto alla bombola e tenere l'area priva di detriti.
- Durante la manipolazione o la sostituzione della bombola del gas non devono essere presenti fonti di accensione nelle vicinanze.
- Chiudere sempre la valvola di controllo del gas del regolatore prima di scollegare il regolatore.
- Sostituire la bombola del gas all'aperto e lontano dalle persone.

### Cos'è un regolatore?

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

### Raccordi del regolatore

- Nel Regno Unito, questo barbecue deve essere dotato di un regolatore conforme alle disposizioni della norma BS 3016, con una potenza nominale di 37 millibar.
- La lunghezza del tubo non deve superare 1,5 metri.
- Evitare di attorcigliare il tubo.
- Sostituire il tubo flessibile se le normative nazionali lo prevedono come requisito.
- Eventuali parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utente.
- Qualsiasi modifica dell'apparecchio potrebbe essere pericolosa.

### Installazione della bombola

Utilizzare solo bombole di butano/propano monouso con una capacità minima di 430 g e una capacità massima di 460 g. La bombola deve essere dotata di una valvola EN417, come illustrato (A).

Prima di eseguire il collegamento della bombola del gas, verificare che le guarnizioni (tra l'apparecchio e la bombola del gas) siano presenti e in buone condizioni.

- 1) Assicurarsi che la manopola di regolazione del bruciatore sia spenta ruotandola in senso orario sulla posizione spenta (O).
- 2) Assicurarsi che la valvola di controllo del regolatore del gas sia chiusa ruotandola in senso orario fino a quando non è ben serrata (B).
- 3) Spingere la bombola nel regolatore e ruotare in senso orario per serrare adeguatamente (C).
- 4) Accertarsi che la staffa della bombola sia installata. Quindi, posizionare la bombola del gas nell'apposito supporto (D).

### Rimozione della bombola

Se la bombola è vuota e deve essere sostituita, seguire queste istruzioni per rimuoverla.

- 1) Assicurarsi che la manopola di regolazione del bruciatore sia spenta ruotandola in senso orario sulla posizione di spento (O).
- 2) Assicurarsi che la valvola di controllo del regolatore del gas sia chiusa ruotandola in senso orario fino a quando non è ben serrata.
- 3) Svitare la bombola dal regolatore ruotandolo in senso antiorario e rimuoverla dal barbecue.

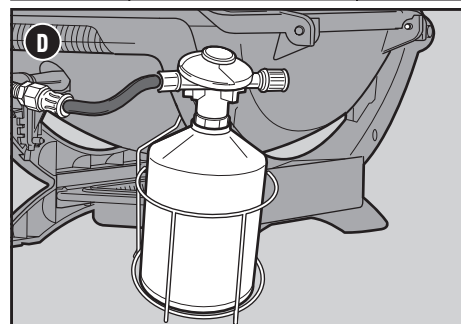
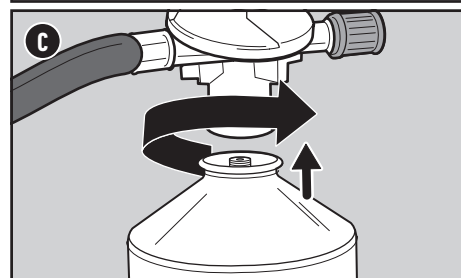
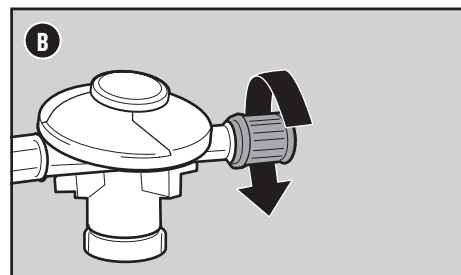
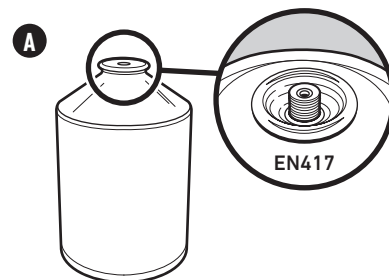
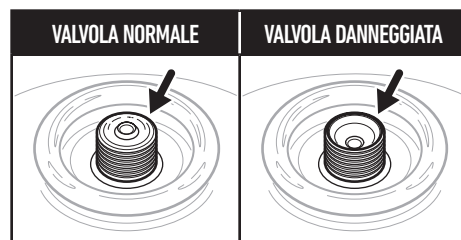
### Conservazione e/o viaggio

Scollegare la bombola se: 1) la bombola è vuota; 2) il barbecue deve essere trasportato; 3) il barbecue viene riposto in un garage o altro ambiente chiuso; 4) il barbecue non viene utilizzato.

- Non conservare una bombola scollegata in un edificio, garage o qualsiasi altro ambiente chiuso.
- Non conservare o trasportare una bombola scollegata all'interno del barbecue.

Per i barbecue che sono stati riposti o inutilizzati per qualche tempo, è importante attenersi a queste linee guida:

- Prima dell'utilizzo, il barbecue a gas WEBER deve essere sottoposto a un controllo per stabilire che non vi siano perdite di gas e che il tubo del bruciatore non sia ostruito. (Fare riferimento a "CONTROLLO DELLE PERDITE" e "MANUTENZIONE ANNUALE".)
- Controllare che le aree sotto il braciere e la leccarda rimovibile siano privi di detriti, in quanto potrebbero ostruire il flusso della combustione o l'aria di ventilazione.
- Anche la protezione antinsetto deve essere controllata per escludere la presenza di possibili ostruzioni. (Fare riferimento alla sezione "MANUTENZIONE ANNUALE".)



⚠ **ATTENZIONE:** Utilizzare solo con un WEBER Q a gas o altre bombole EN 417 contrassegnate 80% Butano/20% Propano.

⚠ **AVVERTENZA:** serrare solo a mano. L'uso di una forza eccessiva potrebbe danneggiare il raccordo del regolatore e la valvola della bombola. Ciò potrebbe causare una perdita o impedire il flusso di gas.

⚠ Controllare le guarnizioni prima di collegare una nuova bombola del gas all'apparecchio.

⚠ Non utilizzare l'apparecchio se le guarnizioni sono danneggiate o usurate, e in caso di perdite, guasti o malfunzionamenti.

⚠ Le bombole del gas devono essere sostituite in un luogo ben ventilato, preferibilmente all'aperto, lontano da qualsiasi fonte di innesco (come fiamme libere, fiamme pilota, stufe elettriche) e lontano da altre persone.

⚠ **AVVERTENZA:** può essere pericoloso tentare di installare altri tipi di bombole di gas.

⚠ **IMPORTANTE:** raccomandiamo di sostituire il gruppo del tubo del gas del barbecue a gas ogni cinque anni. In alcuni Paesi, la normativa richiede la sostituzione del tubo del gas a intervalli inferiori ai cinque anni; in questo caso attenersi ai requisiti del proprio Paese. Per la sostituzione dei gruppi tubo flessibile, regolatore e valvola, contattare il Servizio Clienti utilizzando le informazioni di contatto sul nostro sito web. Visitare [weber.com](http://weber.com).

⚠ Questo apparecchio non è adatto per l'installazione o il collegamento a un'alimentazione di gas reticolato.



# OPERAZIONI PRELIMINARI

## Cos'è il controllo delle perdite?

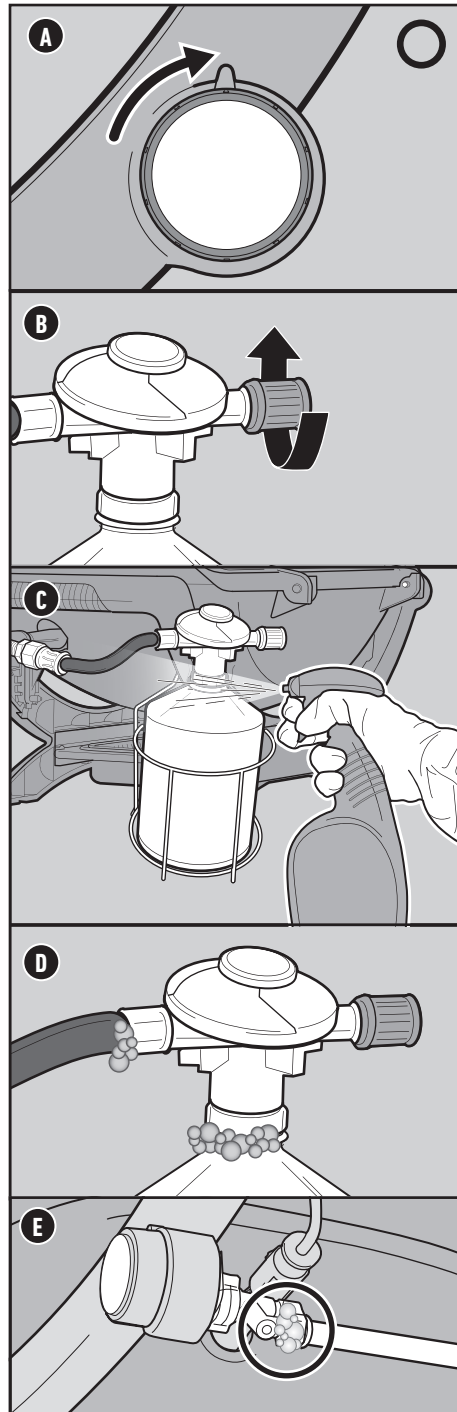
Dopo aver installato correttamente la bombola, è necessario eseguire un controllo delle perdite. Un controllo delle perdite è un modo affidabile per verificare che non vi siano fuoriuscite di gas dopo aver allacciato la bombola. Il sistema di alimentazione del barbecue è dotato di raccordi installati in fabbrica che sono stati accuratamente controllati per verificare eventuali perdite di gas, e anche la fiamma dei bruciatori è stata testata. WEBER consiglia di effettuare un ulteriore e approfondito controllo delle perdite ogni volta che si scollegano e si collegano i raccordi del gas. I seguenti raccordi devono essere controllati:

- Il raccordo tra il regolatore e la bombola.
- Il raccordo tra il regolatore e il flessibile del regolatore.
- Il raccordo tra il flessibile e la valvola.

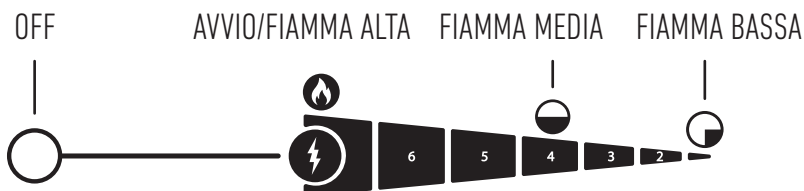
## Controllo delle perdite di gas

- 1) Assicurarsi che la manopola di regolazione del bruciatore sia spenta premendola e ruotandola in senso orario sulla posizione spenta ○ (A).
  - 2) Chiudere il gas ruotando la valvola di regolazione del gas del regolatore in senso antiorario (B).
  - 3) Bagnare i raccordi (C) con la soluzione di acqua e sapone, utilizzando un flacone spray, un pennello o uno straccio. È possibile preparare una soluzione di acqua e sapone miscelando il 20% di sapone liquido con l'80% di acqua, oppure acquistare una soluzione apposita in un qualsiasi negozio di ferramenta.
  - 4) Se si formano delle bolle, è presente una perdita:
    - a) Se la perdita è in corrispondenza della bombola (D), rimuovere la bombola. **NON USARE IL BARBECUE.** Installare una bombola diversa e ricontrollare la presenza di perdite con la soluzione di acqua e sapone. Se la perdita persiste, rimuovere la bombola. **NON USARE IL BARBECUE.** Contattare il rappresentante del Servizio Clienti nella propria area utilizzando le informazioni di contatto sul nostro sito web.
    - b) Se la perdita è al regolatore o alla valvola del bruciatore (E), chiudere il gas. **NON CERCARE MAI DI STRINGERE IL REGOLATORE. NON USARE IL BARBECUE.** Contattare il rappresentante del Servizio Clienti nella propria area utilizzando le informazioni di contatto sul nostro sito web.
- In caso di perdita, contattare il Servizio Clienti nella propria area utilizzando le informazioni di contatto sul nostro sito web.
- 5) Se non si formano bolle, il controllo delle perdite è completo:
    - a) Sciacquare i raccordi con acqua.

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



## Impostazioni della manopola di regolazione del bruciatore



- ⚠ **PERICOLO:** non usare una fiamma per il controllo delle perdite di gas. Durante il controllo delle perdite, assicurarsi che nelle vicinanze non vi siano scintille o fiamme libere.
- ⚠ **PERICOLO:** una perdita di gas può causare un incendio o un'esplosione.
- ⚠ **PERICOLO:** non utilizzare il barbecue in presenza di una perdita di gas.
- ⚠ **PERICOLO:** se si osserva o si avverte odore di gas, o si sente il sibilo di gas che fuoriesce dalla bombola di propano liquido:
  - 1) Allontanarsi dalla bombola di propano liquido.
  - 2) Non tentare di risolvere il problema da soli.
  - 3) Chiamare i Vigili del Fuoco.



## Accensione del barbecue

### Utilizzo del sistema di accensione per accendere il bruciatore principale

Il sistema di accensione consente di accendere il bruciatore con una scintilla emessa dall'elettrodo di accensione. L'energia della scintilla viene generata premendo il pulsante dell'accenditore. Si sentiranno alcuni clic provenire dall'accenditore.

- 1) Aprire il coperchio del barbecue (A).
- 2) Controllare che tutte le manopole di regolazione del bruciatore siano sulla posizione OFF ○. Controllare premendo e ruotando la manopola in senso orario (B).  
*Nota: è importante che tutte le manopole di regolazione dei bruciatori siano sulla posizione OFF ○ prima di aprire la bombola GPL.*
- 3) Chiudere il gas ruotando la valvola del regolatore del gas in senso antiorario (C).
- 4) Premere la manopola di regolazione del bruciatore principale e ruotarla in senso antiorario sulla posizione di accensione/fiamma alta ⚡ (D).
- 5A) Spingere il pulsante di accensione rosso diverse volte, in modo che emetta un clic ogni volta (E).
- 5B) Premere senza rilasciare il pulsante dell'accensione elettronica (F). Si sentirà un ticchettio.
- 6) Controllare che il bruciatore sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura. Dovrebbe vedersi una fiamma.
- 7) Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi, ruotare la manopola di regolazione del bruciatore sulla posizione OFF ○ e attendere cinque minuti per consentire al gas di disperdersi prima di tentare di accendere nuovamente il bruciatore.

Se i bruciatori non si accendono con il sistema di accensione, consultare la sezione RISOLUZIONE DEI PROBLEMI. In tale sezione sono disponibili istruzioni su come accendere il barbecue con un fiammifero per aiutare a determinare il problema esatto.

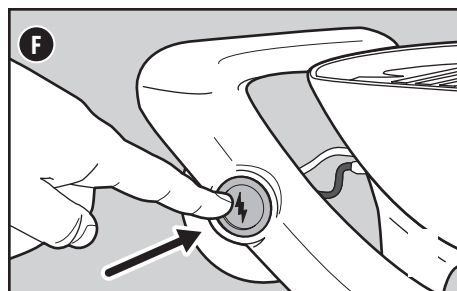
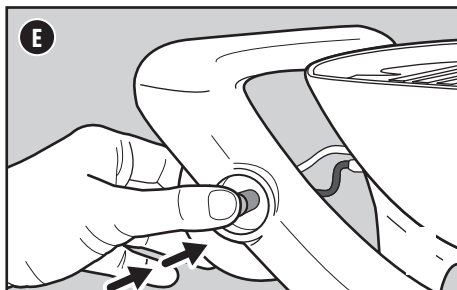
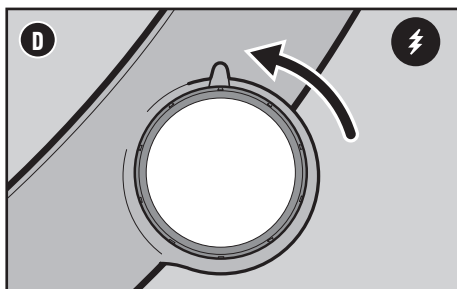
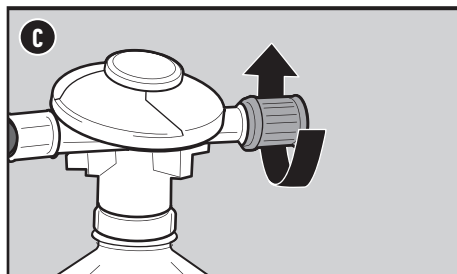
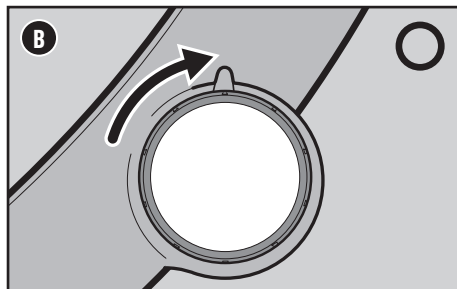
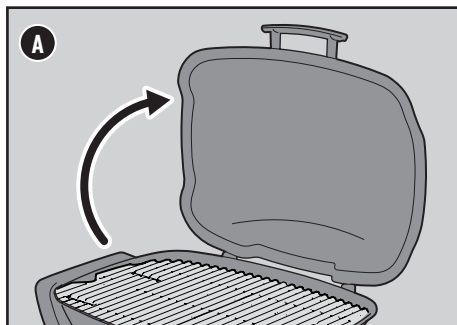
### Preriscaldare il barbecue

Il preriscaldamento del barbecue è fondamentale per una grigliata di successo. Il preriscaldamento aiuta a evitare che il cibo si attacchi alle griglie e lo riscalda adeguatamente per cucinare il cibo in modo corretto. Brucia inoltre eventuali residui di cibo cucinato in precedenza.

- 1) Aprire il coperchio del barbecue.
- 2) Accendere il barbecue seguendo le istruzioni di accensione riportate in questo Manuale utente.
- 3) Chiudere il coperchio.
- 4) Preriscaldare il barbecue con tutti i bruciatori sulla posizione di avvio/fiamma alta ⚡ per 10-15 minuti o fino a quando il termometro non indica 260 °C (D).
- 5) Al termine del preriscaldamento alla massima temperatura, è possibile regolare la manopola del bruciatore sull'impostazione desiderata per la cottura.

### Per spegnere il bruciatore

- 1) Premere la manopola del bruciatore e quindi ruotarla in senso orario sulla posizione OFF ○.
- 2) Chiudere il gas.



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



# CARATTERISTICHE DELLA SERIE Q

## Elenco completo delle caratteristiche



Le caratteristiche elencate di seguito sono disponibili solo su modelli selezionati.

### • Termometro incorporato

Conoscere la temperatura interna del barbecue consente di modificare l'intensità del calore se necessario.

### • Ripiani laterali

Utilizza i ripiani laterali per avere piatti, condimenti e utensili sempre a portata di mano. Appendi gli utensili fondamentali ai ganci per averli sempre a portata di mano e disporre di uno spazio di lavoro organizzato. Riponi i ripiani per comodità.

### • Compatibile con WEBER CONNECT

Il termometro collegato con l'app WEBER CONNECT monitora il cibo dall'inizio alla fine, visualizzando la temperatura di cottura in tempo reale sul tuo dispositivo mobile. (Accessorio venduto separatamente.)

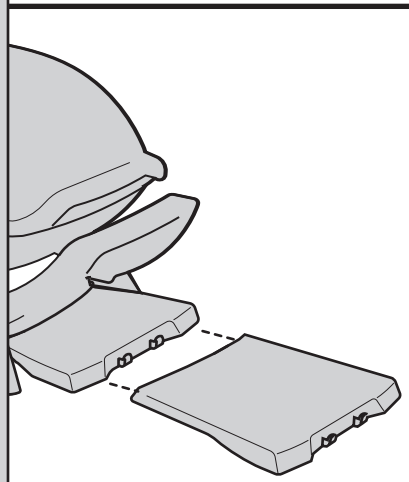
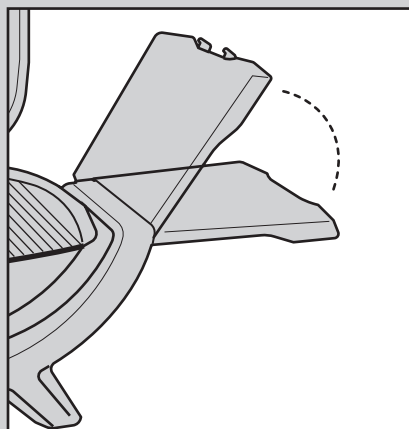
### Magazzinaggio dei ripiani

Riponi entrambi i ripiani laterali per un comodo trasporto e un ingombro ridotto quando non utilizzati. A seconda del modello acquistato, i ripiani laterali possono essere rimossi e riposti sotto il braciere.

### Ripiani rimovibili

Questa caratteristica è disponibile solo su modelli selezionati.

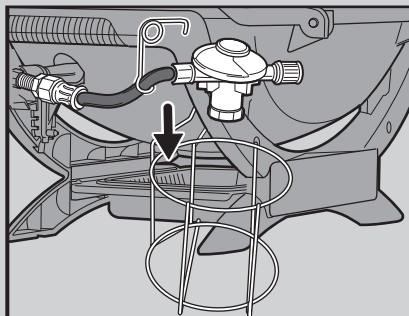
Staccare i ripiani laterali e riporli sotto il braciere.



### Gancio per tubo del gas

Mantiene il tubo flessibile del gas avvolto correttamente quando viene riposto.

**Importante:** fissare sempre il tubo del gas al cestello utilizzando l'apposito gancio quando non è collegato a una bombola del gas e durante il trasporto.



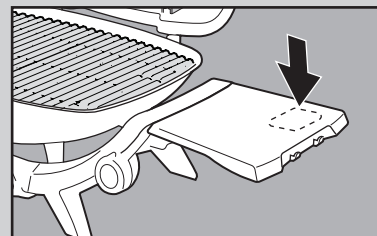
### Compatibile con WEBER CONNECT

Questa caratteristica è disponibile solo su modelli selezionati.

Queste caratteristiche di design integrate supportano il termometro per barbecue intelligente WEBER CONNECT compatibile. (Accessorio venduto separatamente.)

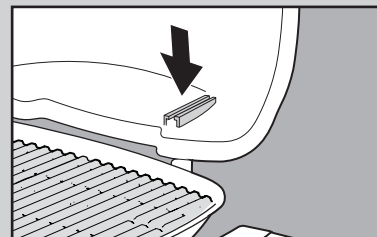
### Posizione del ripiano laterale

Sull'apposita area del ripiano laterale è presente una superficie magnetica per fissare i dispositivi WEBER CONNECT compatibili.



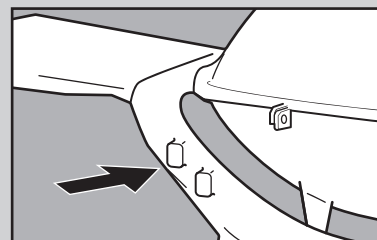
### Posizione della sonda temperatura ambiente

Per misurare la temperatura del barbecue durante la cottura, collegare una sonda temperatura ambiente ai supporti integrati all'interno del coperchio.



### Supporti della sonda temperatura

Pratico alloggiamento sulla parte posteriore del telaio per gli involucri delle sonde temperatura compatibili.





## Pulizia e manutenzione

### Pulizia dell'interno del barbecue

Nel corso del tempo, le prestazioni del barbecue possono diminuire se non è stato sottoposto a una manutenzione corretta. Temperature basse, calore uniforme e residui di cibo sulla griglia di cottura sono tutti segni che il barbecue deve essere pulito e sottoposto a manutenzione.

Si consiglia di eseguire una pulizia accurata prima di riporre il barbecue, o almeno due volte all'anno. Un uso intenso può richiedere una pulizia trimestrale. Quando il barbecue è spento e freddo, cominciare a pulire l'interno, dall'alto verso il basso.

### Pulizia del coperchio

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

- 1) Rimuovere il grasso carbonizzato dall'interno del coperchio con una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inox (A). Per ridurre ulteriormente eventuali accumuli, la parte interna del coperchio può essere pulita con carta da cucina dopo la cottura, quando il barbecue è ancora caldo (non rovente).

### Pulizia delle griglie di cottura

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

- 1) Con le griglie installate, rimuovere i detriti sulle griglie di cottura con una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inox (B).

### Pulizia del bruciatore

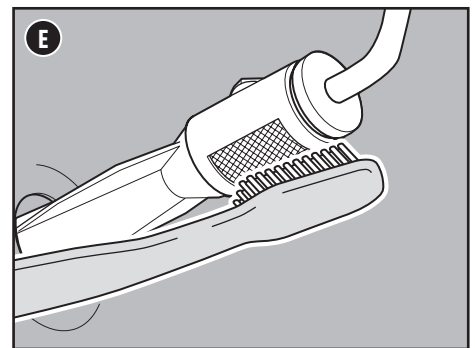
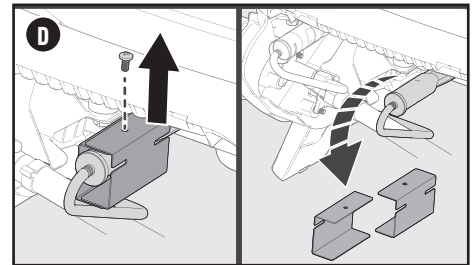
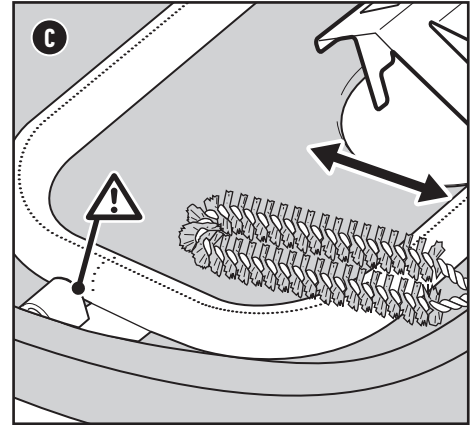
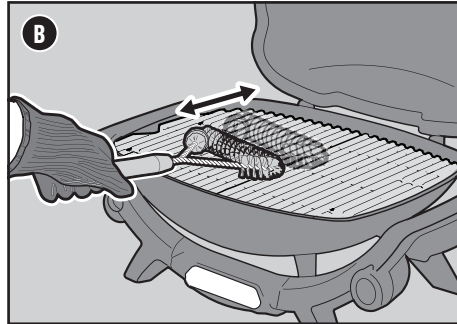
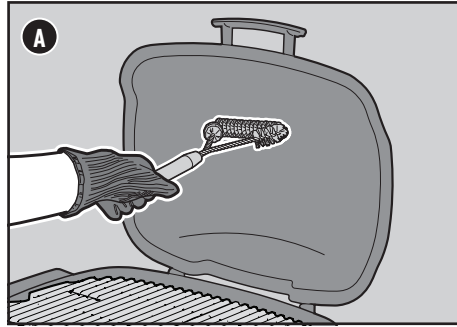
Due aree del bruciatore, fondamentali per prestazioni ottimali, sono gli "orifizi" (piccole aperture disposte tutt'intorno alla lunghezza del bruciatore) e le protezioni antinsetto sulle estremità del bruciatore. Mantenere queste aree pulite è essenziale per un funzionamento sicuro.

#### Pulizia degli orifizi dei bruciatori

- 1) Rimuovere le griglie di cottura e metterle da parte.
- 2) Per pulire l'esterno dei bruciatori, spazzolare la parte superiore degli orifizi del bruciatore (C) con una spazzola per griglie pulita dotata di setole in acciaio inox. Non spazzolare longitudinalmente lungo il tubo, in quanto si sposteranno i detriti da un orifizio all'altro.
- 3) Durante la pulizia del bruciatore, evitare di danneggiare l'elettrodo di accensione spazzolando con attenzione intorno ad esso.

#### Pulizia delle protezioni antinsetto

- 1) Individuare l'estremità del bruciatore dietro il pannello di controllo, nel punto in cui si congiunge alla valvola.
- 2) Rimuovere la vite dalla parte superiore del parapioggia, quindi rimuovere il parapioggia dal tubo del bruciatore (solo su modelli selezionati) (D).
- 3) Pulire la protezione antinsetto sul bruciatore con una spazzola dotata di setole morbide (E).
- 4) Reinstallare la protezione anti-pioggia sull'estremità del tubo del bruciatore e fissarla con la vite.



## PARTI DI RICAMBIO

Per richiedere parti di ricambio,  
rivolgersi al proprio rivenditore di zona o visitare [weber.com](http://weber.com).

### Dimensioni dell'iniettore del bruciatore e dati sul consumo

Modelli 1100N • 1200N	DIMENSIONI INIETTORE	DATI SUL CONSUMO
	Bruciatore esterno 0,89 mm	3,4 kW Butano

- ⚠ PERICOLO: non rivestire con fogli di alluminio il cassetto estraibile per la raccolta del grasso o il bruciatore.
- ⚠ PERICOLO: prima di ogni utilizzo, controllare che nello scivolo per il grasso estraibile e nella leccarda non siano presenti eventuali accumuli di grasso. Rimuovere il grasso in eccesso per evitare fiammate.
- ⚠ AVVERTENZA: prestare attenzione quando si estrae la leccarda e si rimuove il grasso caldo.
- ⚠ AVVERTENZA: quando si usa il barbecue, utilizzare muffole o guanti da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).
- ⚠ AVVERTENZA: le spazzole per griglie devono essere regolarmente controllate per escludere la presenza di setole allentate o usura eccessiva. Sostituire la spazzola se sulle griglie di cottura sono presenti setole o se sulla spazzola vi sono setole allentate. WEBER consiglia di acquistare una nuova spazzola con setole in acciaio inox all'inizio di ogni primavera.
- ⚠ AVVERTENZA: se il tubo è danneggiato, non usare il barbecue. Sostituire solo con tubi di ricambio approvati da WEBER.
- ⚠ AVVERTENZA: tenere le aperture di ventilazione intorno alla bombola libere da detriti.
- ⚠ AVVERTENZA: tenere il cavo del combustibile lontano da qualsiasi superficie calda.

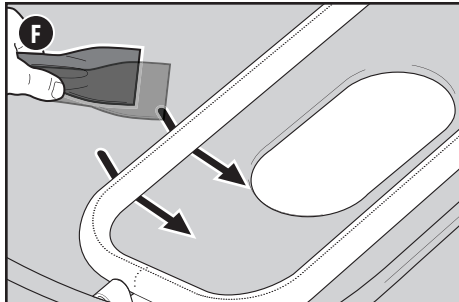


## CURA DEL PRODOTTO

### Pulizia del braciere

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

- 1) Rimuovere le griglie di cottura e metterle da parte.
- 2) Utilizzare un raschietto in plastica per rimuovere i detriti sui lati e sul fondo del barbecue e farli cadere nell'apertura sulla base del braciere (F). Questa apertura convoglia i detriti nella leccarda estraibile.



### Pulizia del sistema di gestione del grasso

Il sistema di gestione del grasso consiste di una leccarda estraibile e di una vaschetta di raccolta monouso (G). Questi componenti sono stati progettati per essere facilmente rimossi, puliti e sostituiti, un passo essenziale ogni volta che si prepara il barbecue.

### Pulizia dell'esterno del barbecue

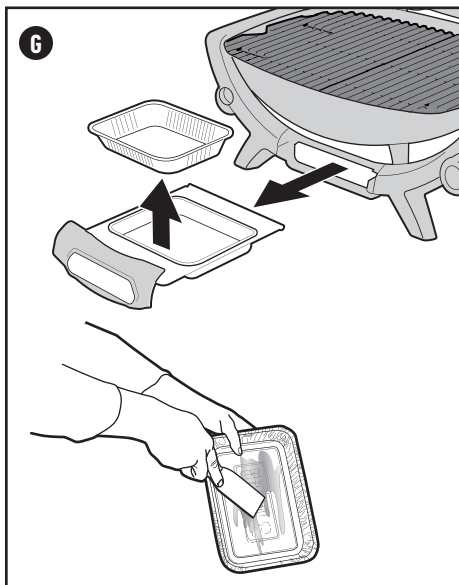
L'esterno del barbecue può includere superfici in acciaio inox, alluminio verniciato e plastica. WEBER raccomanda i seguenti metodi in base al tipo di superficie.

### Pulizia di superfici in alluminio verniciato e componenti in plastica

Pulire i componenti in alluminio verniciato e in plastica con acqua tiepida e sapone, carta da cucina o un panno. Dopo aver pulito le superfici, lavare e asciugare accuratamente.

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

Se il barbecue è esposto a condizioni ambientali particolarmente avverse, sarà necessario pulirne la parte esterna più spesso. Pioggia acida, prodotti chimici per piscine e salsedine potrebbero arrugginire la superficie. Pulire l'esterno del barbecue con acqua tiepida e sapone. Quindi risciacquare e asciugare accuratamente.

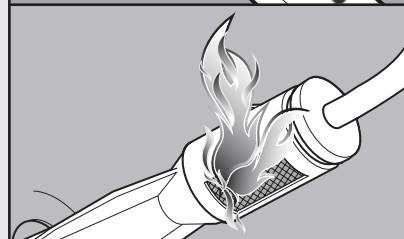
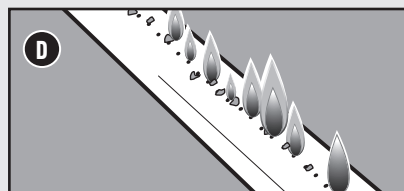
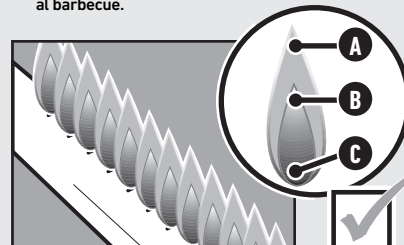


- ⚠ **AVVERTENZA:** spegnere il barbecue e attendere che si raffreddi prima di pulirlo a fondo.
- ⚠ **AVVERTENZA:** quando si puliscono i bruciatori, non utilizzare la stessa spazzola usata per pulire le griglie di cottura. Non inserire mai oggetti appuntiti negli orifizi dei bruciatori.
- ⚠ **ATTENZIONE:** non utilizzare i seguenti prodotti per pulire il barbecue: lucidi o vernici per acciaio inox abrasivi, detersivi contenenti acido, acqueragia o xilene, detersivi per forni, detersivi abrasivi (detersivi per cucina) o pagliette abrasive.

### Corretta struttura della fiamma dei bruciatori

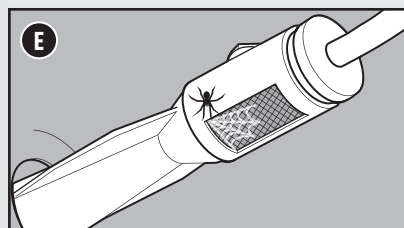
I bruciatori del barbecue sono stati configurati in fabbrica per erogare la corretta miscela di aria e gas. Quando il bruciatore funziona correttamente, la fiamma avrà un aspetto specifico. Le punte possono occasionalmente apparire gialle (A), con il resto della fiamma di colore blu (B) e blu scuro (C)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

⚠ **AVVERTENZA:** orifizi bloccati o sporchi possono limitare il flusso del gas, con rischio di incendi (D) nelle e intorno alle valvole del gas e gravi danni al barbecue.



### Protezioni antinsetto

Le aperture per l'aria di combustione dei bruciatori (E) sono dotate di protezioni in acciaio inox per evitare l'ingresso di ragni e altri insetti all'interno della sezione venturi degli stessi. Questi nidi possono ostruire il normale flusso di gas e causare il ritorno del gas dall'apertura dell'aria di combustione. I segnali di questo tipo di ostruzione sono l'odore di gas e le fiamme del bruciatore che appaiono gialle e deboli. Questa ostruzione potrebbe provocare un incendio in corrispondenza della valvola del gas, causando gravi danni al barbecue. Polvere e detriti possono accumularsi sulla parte esterna della protezione antinsetto e ostruire il flusso di ossigeno ai bruciatori. Mantenere pulite le protezioni antinsetto. Vedere "Pulizia delle protezioni antinsetto" nella sezione "Cura del prodotto".

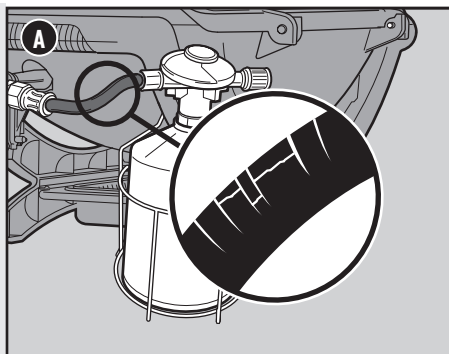


- ⚠ **AVVERTENZA:** non tentare di riparare componenti che trasportano o bruciano il gas, l'accenditore o componenti strutturali senza prima contattare il Servizio Clienti Weber-Stephen Products LLC.
- ⚠ **ATTENZIONE:** le aperture del tubo del bruciatore devono essere posizionate correttamente sugli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

### Controllo del tubo

È necessario ispezionare il tubo regolarmente.

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



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



## Il barbecue non si accende

### SINTOMO

- Il bruciatore non si accende quando si seguono le istruzioni di accensione nella sezione "Uso" di questo Manuale utente.

### CAUSA

Problema con il flusso del gas.

### SOLUZIONE

Se il barbecue non si accende, il primo passo è determinare se il gas fluisca ai bruciatori. Per verificarlo, seguire le istruzioni riportate nella sezione "Utilizzo di un fiammifero per determinare se il flusso di gas ai bruciatori sia presente".

Se con il fiammifero **il bruciatore NON si accende**, seguire le istruzioni per scollegare e ricollegare la bombola GPL.

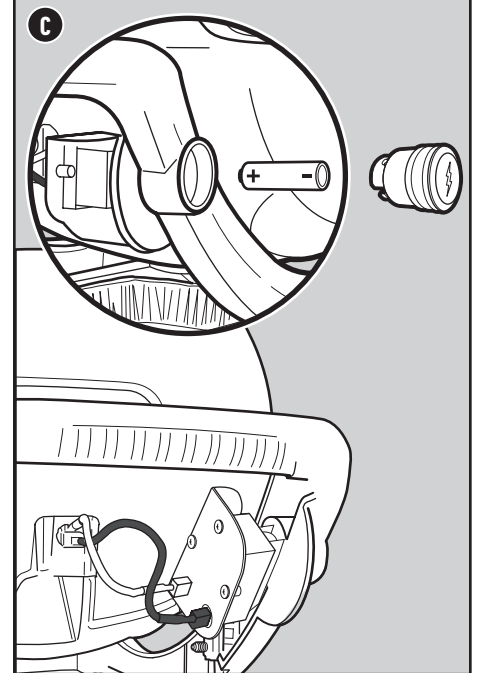
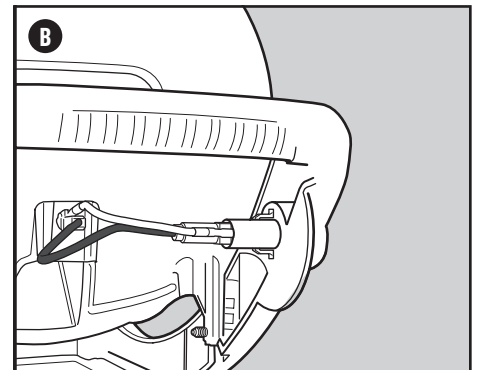
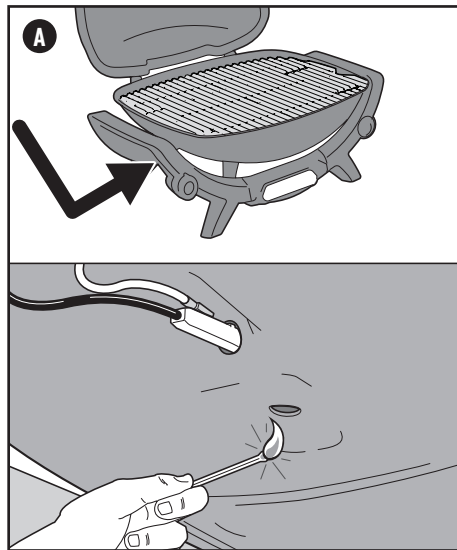
Problema con il sistema di accensione.

Se il barbecue non si accende, il primo passo è determinare se il gas fluisca ai bruciatori. Per verificarlo, seguire le istruzioni riportate nella sezione "Utilizzo di un fiammifero per determinare se il flusso di gas ai bruciatori sia presente".

Se con il fiammifero **il bruciatore SI ACCENDE**, verificare lo stato della batteria (solo i sistemi di accensione elettronica) e controllare i collegamenti dei cavi del sistema di accensione.

### Utilizzo di un fiammifero per determinare se il flusso di gas al bruciatore sia presente

- 1) Aprire il coperchio del barbecue.
- 2) Controllare che tutte le manopole di regolazione del bruciatore siano sulla posizione OFF  $\bigcirc$ . Controllare premendo e ruotando ogni manopola in senso orario.  
*Nota: è importante che tutte le manopole di regolazione dei bruciatori siano sulla posizione OFF  $\bigcirc$  prima di aprire la bombola GPL.*
- 3) Aprire il gas ruotando la valvola della bombola in senso antiorario o spostando la leva di regolazione sulla posizione ON, in base al tipo collegamento tra regolatore e bombola.
- 4) Accendere un fiammifero e posizionare la fiamma sotto il foro corrispondente **(A)**.
- 5) Tenendo il fiammifero acceso, spingere la manopola del bruciatore principale e ruotarla in senso antiorario sulla posizione di avvio/fiamma alta  $\bullet$ .
- 6) Controllare che il bruciatore sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura.
- 7) Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi, ruotare la manopola di regolazione del bruciatore sulla posizione OFF  $\bigcirc$  e attendere cinque minuti per consentire al gas di disperdersi prima di tentare di accendere nuovamente il bruciatore.
- 8) Se il bruciatore si accende, il problema risiede nel sistema di accensione. Per i dispositivi di accensione piezoelettrici, controllare i collegamenti dei fili del sistema di accensione **(B)**. Per i sistemi di accensione elettronica, controllare le condizioni della batteria e i collegamenti dei cavi del sistema di accensione **(C)**. Verificare che la batteria AAA (solo di tipo alcalino) sia in buone condizioni e installata correttamente. Alcune batterie sono dotate di un involucro protettivo in plastica. Questa plastica deve essere rimossa prima di installare la batteria. (Non confondere questa plastica con l'etichetta della batteria.)



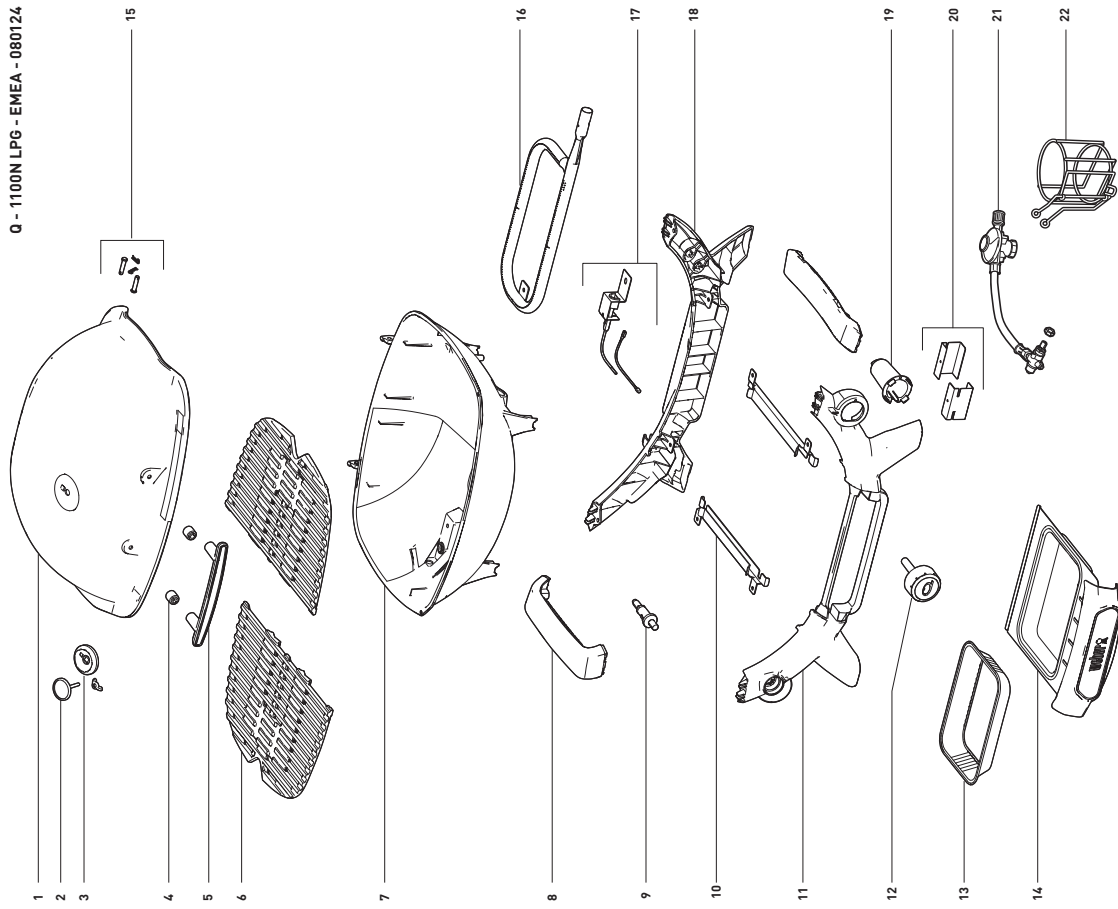
## CHIAMA IL SERVIZIO CLIENTI

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

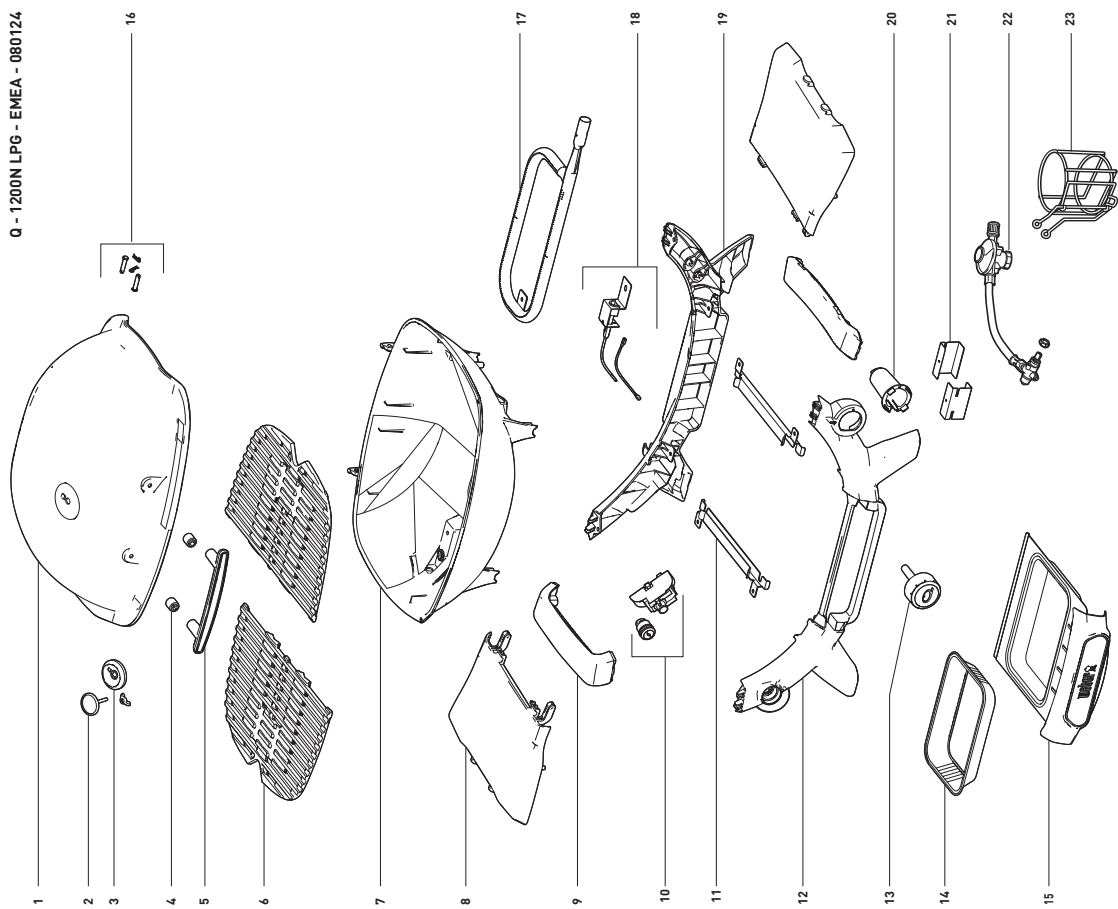


# PARTI DI RICAMBIO

Q - 1100N LPG - EMEA - 080124

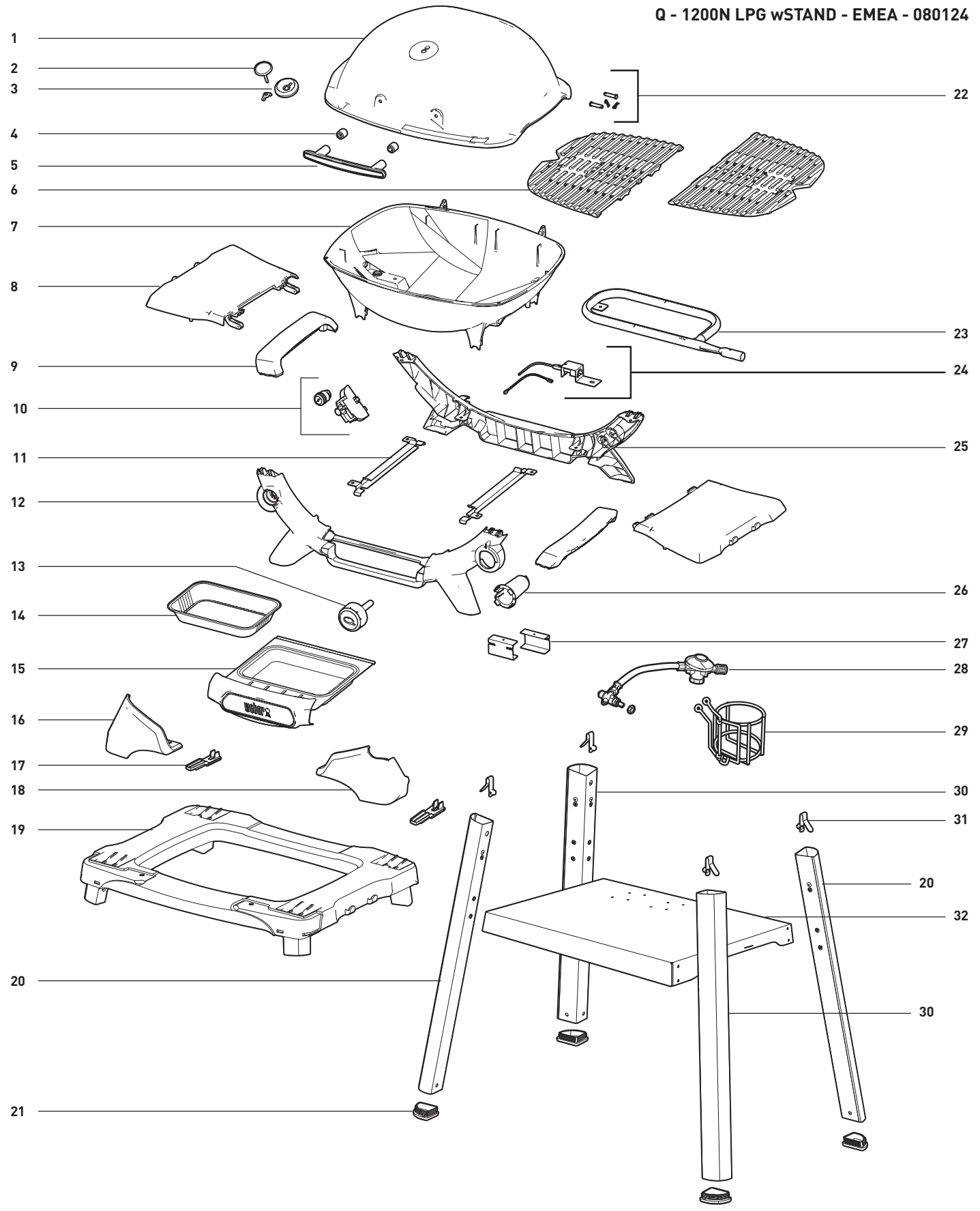


Q - 1200N LPG - EMEA - 080124





Q - 1200N LPG wSTAND - EMEA - 080124





## PROBLEMI? DOMANDE?

Non riportare il prodotto al negozio.

Possiamo aiutarti.

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

### AUSTRIA

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

### BELGIUM

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

### CHILE

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

### CZECH REPUBLIC

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

### DENMARK

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

### FRANCE

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

### GERMANY

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

### ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

### INDIA

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

### ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl  
+39 0444 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.com

Con la presente Weber-Stephen Products LLC dichiara che il tipo di apparecchiatura specificata è conforme a tutte le direttive applicabili. Il testo integrale della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo internet:

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