



SLATE

GP56

56 cm Premium Griddle

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 qualsiasi fiamma libera.
- Aprire il coperchio.
- 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.

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 cm (2 piedi) da materiali combustibili. I materiali combustibili includono, ma non sono limitati a, pavimenti esterni, patio e verande in legno, cappotti termici o legno trattato.
 - Non utilizzare mai questo apparecchio a meno di 7,5 m (25 piedi) 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 in questa Guida 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 questa Guida utente.

QUESTO APPARECCHIO A GAS È PROGETTATO ESCLUSIVAMENTE PER L'USO ESTERNO. NON UTILIZZARE QUESTO BARBECUE ALL'INTERNO O SU BARCHE O IN SPAZI CHIUSI.

Questa Guida 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.

Installazione e assemblaggio

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

Uso

- ⚠ **PERICOLO:** utilizzare il barbecue solo all'aperto e in una zona ben ventilata. Non utilizzare in garage, edifici, passaggi coperti, tende e qualsiasi altra area chiusa o sotto strutture infiammabili.
- ⚠ **PERICOLO:** non utilizzare il barbecue in un veicolo o nell'area di carico di un veicolo. Ciò include, per esempio, automobili, camion, station wagon, minivan, SUV, veicoli ricreativi e barche.
- ⚠ **PERICOLO:** durante l'utilizzo, assicurarsi che eventuali materiali infiammabili si trovino a una distanza minima di 61 cm dal retro o dai lati del barbecue.
- ⚠ **PERICOLO:** evitare che vapori e liquidi infiammabili come benzina, alcol, ecc., e materiali combustibili entrino in contatto con l'area di cottura.
- ⚠ **PERICOLO:** questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- ⚠ **PERICOLO:** non posizionare la custodia del barbecue né 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.
- ⚠ **PERICOLO:** Non tentare in nessun caso di scollegare il regolatore del gas o qualsiasi raccordo del gas mentre il barbecue è in funzione.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non posizionare il barbecue su una superficie in vetro o infiammabile.
- ⚠ **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 braciore si surriscalda quando è in uso.
- ⚠ **AVVERTENZA:** quando si usa il barbecue, utilizzare guanti o muffole da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).



CARATTERISTICHE DEL BARBECUE

Per accedere a tutte le informazioni a disposizione dell'utente, scansionare il codice QR e inserire

il numero di serie, oppure visitare la pagina web weber.com/literature-online

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.

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.

8652596_080624 IT



GARANZIA

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

- Non usare carbone, bricchetti o roccia lavica nel barbecue.

Magazzinaggio e periodi di non utilizzo

- ⚠ **AVVERTENZA:** spegnere l'alimentazione del gas sulla bombola del gas dopo l'uso.
- ⚠ **AVVERTENZA:** le bombole di gas GPL devono essere conservate all'aperto, fuori dalla portata dei bambini, e non devono essere immagazzinate in edifici, garage o qualsiasi altro spazio chiuso.
- ⚠ **AVVERTENZA:** prima dell'uso dopo un periodo di magazzino o di non utilizzo, verificare che non vi siano perdite di gas e che i bruciatori non siano ostruiti.
- Il magazzino 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, se esso viene assemblato e utilizzato conformemente al Manuale utente in dotazione. (Nota: in caso di smarrimento del manuale utente WEBER, è disponibile una copia sostitutiva online all'indirizzo www.weber.com o sul sito web del Paese specifico al quale il Proprietario può essere reindirizzato.) Nell'ambito della presente garanzia, Weber si impegna a riparare o sostituire eventuali parti difettose entro gli applicabili periodi di tempo, limitazioni ed esclusioni di seguito elencati, solo in caso di normale utilizzo e manutenzione a scopo privato in un contesto di abitazione familiare o appartamento. NELLA MISURA CONSENTITA DALLA LEGGE APPLICABILE, QUESTA GARANZIA È VALIDA SOLO PER L'ACQUIRENTE ORIGINALE E NON È TRASFERIBILE AI SUCCESSIVI PROPRIETARI, SE NON IN CASO DI DONO O ARTICOLI PROMOZIONALI, COME INDICATO IN PRECEDENZA.

RESPONSABILITÀ DEL PROPRIETARIO NELL'AMBITO DI QUESTA GARANZIA

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

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

ESECUZIONE/ESCLUSIONE DELLA GARANZIA

Se si ritiene di avere una parte coperta da questa Garanzia, si prega di contattare il Servizio Clienti 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 aver eseguito le indagini del caso, WEBER riparerà o sostituirà (a sua discrezione) l'eventuale parte difettosa coperta da questa Garanzia. Nel caso in cui la riparazione o la sostituzione non siano possibili, Weber potrà scegliere (a sua discrezione) di sostituire il barbecue in questione con un nuovo barbecue dello stesso valore o di valore superiore. WEBER può chiedere di restituire le parti per l'ispezione; le spese di spedizione dovranno essere pre-pagate.

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

- Abuso, uso improprio, alterazione, modifica, applicazione errata, vandalismo, incuria, assemblaggio o installazione improprie ed esecuzione non corretta della manutenzione ordinaria e straordinaria;
- Insetti (es. ragni) e roditori (es. scoiattoli), 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 e non eseguita da un tecnico autorizzato WEBER annullerà questa Garanzia.

PERIODI DI GARANZIA DEL PRODOTTO

Braciare:

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

Custodia rigida:

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

Tubi del bruciatore in acciaio inossidabile:

5 anni, escluse perforazioni da ruggine/fusione

Piastra:

5 anni (esclusa ruggine)

Tutte le parti rimanenti:

2 anni (esclusa la normale usura)

LIMITAZIONI DI RESPONSABILITÀ

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

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

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

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

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

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

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

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





Importanti informazioni sul gas GPL e sull'allacciamento del gas

Cos'è il GPL?

Il gas di petrolio liquefatto (GPL) è un prodotto infiammabile, a base di petrolio, utilizzato per alimentare il barbecue. 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.

Consigli per l'utilizzo sicuro di bombole GPL

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

Requisiti per le bombole GPL

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

Cos'è un regolatore?

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

Requisiti per il regolatore e i tubi

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

Installazione della bombola GPL

Collegamento del regolatore alla bombola

- 1) Controllare che tutte le manopole di regolazione dei bruciatori siano sulla posizione OFF ○. Controllare premendo e ruotando la manopola in senso orario.
- 2) Individuare il tipo di regolatore previsto e collegarlo alla bombola GPL attenendosi alle istruzioni per l'allacciamento. *Nota: verificare che la valvola della bombola GPL o la leva del regolatore siano chiuse prima dell'allacciamento.*

Collegare ruotando in senso orario (A)

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

Collegare ruotando in senso antiorario (B)

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

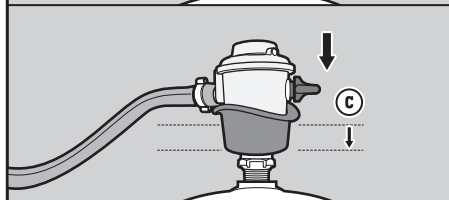
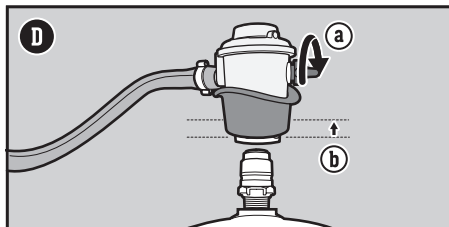
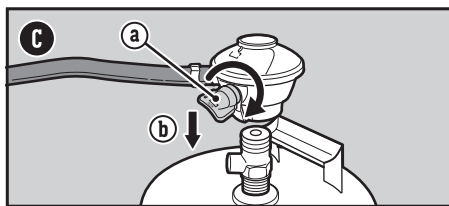
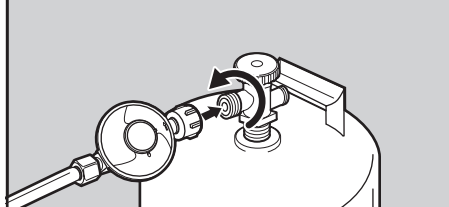
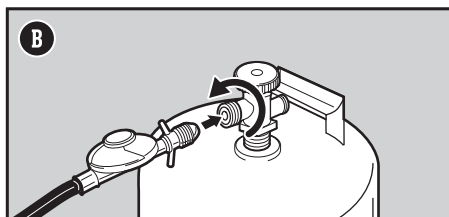
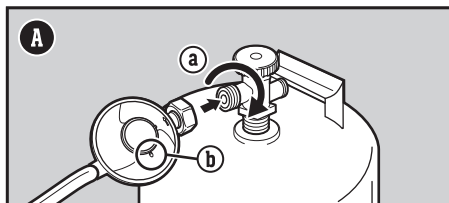
Collegare ruotando la leva e facendola scattare in posizione (C)

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

Collegamento tramite collare (D)

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

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



Ricarica o sostituzione di una bombola GPL

Rimozione della bombola di GPL

Ogni volta che la bombola di GPL deve essere ricaricata o sostituita, seguire queste istruzioni per rimuoverla.

- 1) Verificare che la valvola del regolatore sia completamente chiusa.
- 2) Scollegare il raccordo del tubo flessibile del gas dalla bombola.

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 all'interno di un edificio, garage o qualsiasi area chiusa.
- Non conservare o trasportare una bombola scollegata all'interno del barbecue.

In caso di barbecue che sono stati immagazzinati o inutilizzati per qualche tempo, è importante attenersi alle seguenti 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 "PULIZIA E MANUTENZIONE").
- Controllare che le aree sotto il braciere e il raccogli-cenere rimovibile siano privi di detriti, in quanto potrebbero ostruire il flusso della combustione o l'aria di ventilazione.
- Anche la protezione anti-insetto deve essere controllata per escludere la presenza di possibili ostruzioni. (Vedere "PULIZIA E MANUTENZIONE").

- 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.
- AVVERTENZA:** Controllare le guarnizioni prima di collegare una nuova bombola del gas all'apparecchio.
- AVVERTENZA:** Non utilizzare l'apparecchio se le guarnizioni sono danneggiate o usurate, e in caso di perdite, guasti o malfunzionamenti.
- AVVERTENZA:** 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.



OPERAZIONI PRELIMINARI

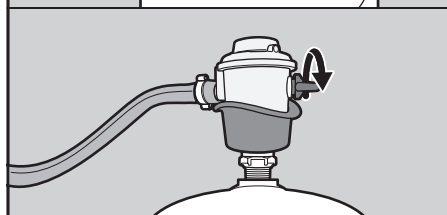
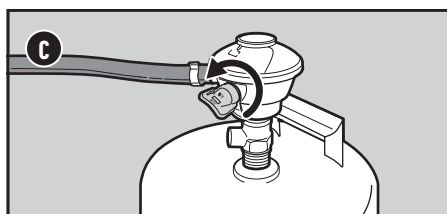
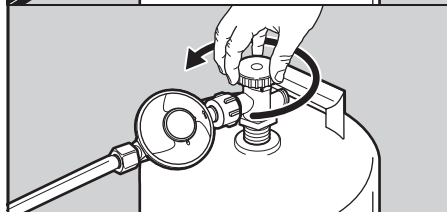
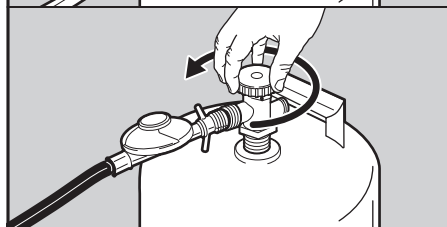
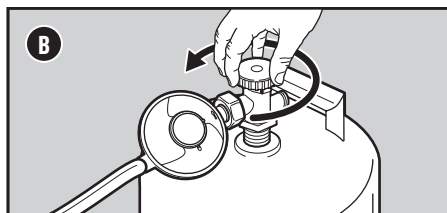
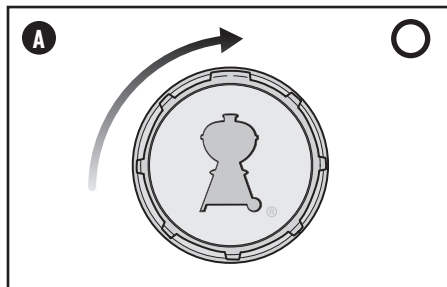
Cos'è il controllo delle perdite?

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. I seguenti raccordi devono essere controllati:

- Il raccordo tra il regolatore e la bombola.
- Il raccordo tra il regolatore e il tubo flessibile del regolatore.
- Il raccordo tra il tubo 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 (O) (A).
- 2) Identificare il tipo di regolatore. Aprire il gas ruotando la valvola della bombola in senso antiorario (B) o spostando la leva di regolazione sulla posizione ON (C).
- 3) Bagnare i raccordi 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.



⚠ 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 sente 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) Contattare i vigili del fuoco.



4) Se si formano delle bolle, è presente una perdita:

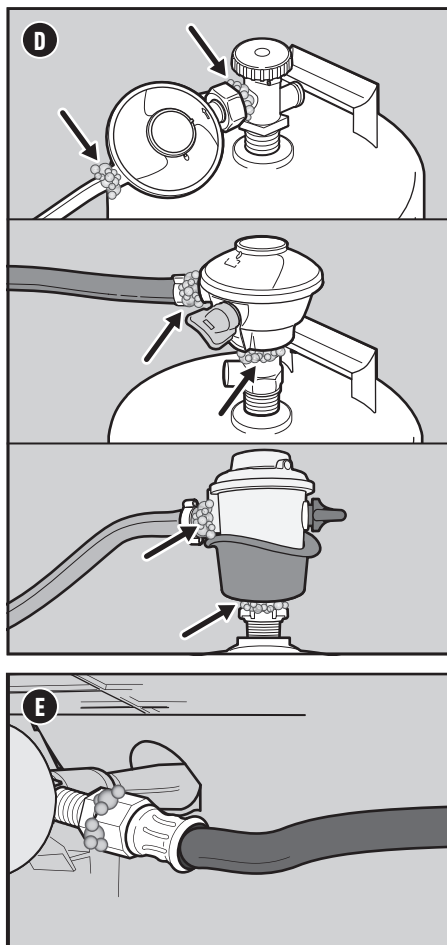
- a) Se la perdita è in corrispondenza del raccordo tra il regolatore e la bombola o del raccordo tra il tubo flessibile e il regolatore **(D)**, spegnere il gas. **NON USARE IL BARBECUE.**
- b) Se la perdita è al regolatore o alla valvola del bruciatore **(E)**, chiudere il gas. **NON CERCARE MAI DI 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.

Se è presente una perdita, contattare il rappresentante del 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.

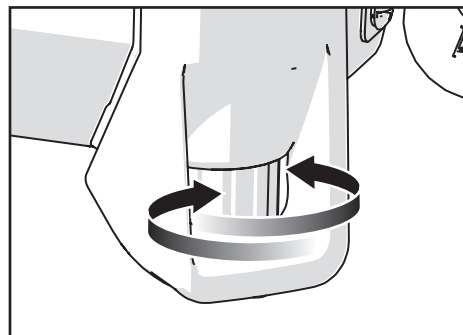
NOTA: dal momento che alcune soluzioni per i test di tenuta, tra cui acqua e sapone, possono essere leggermente corrosive, tutti i raccordi devono essere risciacquati con acqua al termine del controllo.



Livellamento del barbecue e/o della superficie di cottura della piastra

Per garantire un uso corretto e sicuro, è importante assicurarsi che il barbecue sia su una superficie piana e stabile prima di utilizzarlo. Nel caso in cui la superficie su cui si trova il barbecue e/o la superficie di cottura della piastra non siano perfettamente in piano, regolare i piedini per correggere l'inclinazione. Per regolare i piedini, sollevare leggermente un angolo del barbecue e ruotare i piedini a destra o a sinistra per sollevarli o abbassarli.

ATTENZIONE: NON TENTARE DI LIVELLARE LA BARBECUE DURANTE IL FUNZIONAMENTO O MENTRE IL BARBECUE È ANCORA CALDO.



⚠ **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 della propria zona, utilizzando le informazioni di contatto sul nostro sito web. Visitare weber.com.

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

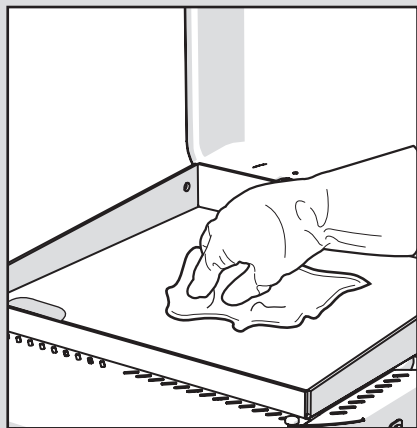


USO

Prima di iniziare a cucinare

Utilizzo e pulizia

Prima del primo uso: lavare a mano la nuova piastra con detersivo delicato. Asciugare accuratamente con un panno morbido o carta cucina.



Accensione della piastra

Utilizzo del sistema di accensione per accendere il barbecue

Il sistema di accensione consente di accendere il bruciatore con una scintilla emessa dall'elettrodo del bruciatore. L'energia per l'accensione della scintilla viene generata premendo il pulsante dell'accenditore. Si sentiranno alcuni clic provenire dall'accenditore. Al termine del preriscaldamento con fiamma alta, è possibile regolare la manopola di controllo del bruciatore sull'impostazione desiderata per la cottura.

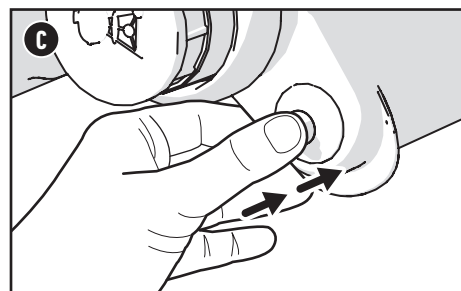
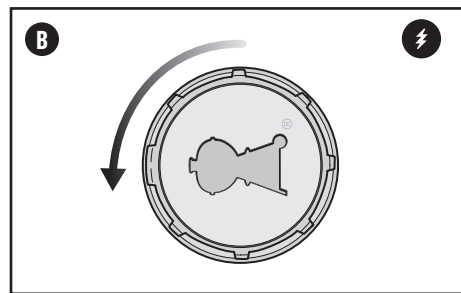
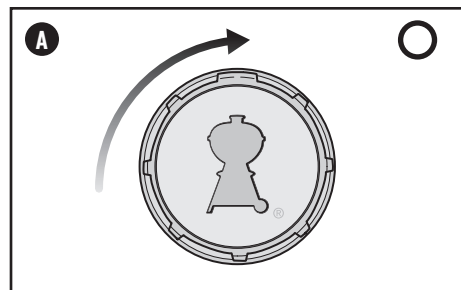
All'interno del braciere sono presenti due tubi del bruciatore. Per accendere correttamente il barbecue, è necessario accendere ciascun bruciatore indipendentemente.

- 1) Aprire la custodia rigida protettiva.
- 2) Controllare che tutte le manopole di regolazione del bruciatore siano sulla posizione OFF ○. Controllare premendo e ruotando la manopola in senso orario (A).
Nota: è importante che tutte le manopole di regolazione dei bruciatori siano sulla posizione OFF ○ prima di aprire la bombola di GPL.
- 3) Aprire il gas ruotando la valvola della bombola in senso antiorario o spostando la leva di regolazione sulla posizione ON, in base al tipo collegamento tra regolatore e bombola.
- 4) Spingere una manopola di regolazione del bruciatore e ruotarla in senso antiorario sulla ⚡ posizione di avvio/fiamma alta (B).
- 5) Premere più volte il pulsante di accensione rosso in modo che emetta un clic ogni volta finché non si accende il primo tubo del bruciatore (C).
- 6) Ripetere i passaggi 4-5 con la seconda manopola di regolazione del bruciatore.
- 7) Controllare che i bruciatori siano accesi guardando attraverso lo spazio tra la superficie di cottura e il telaio di supporto.
- 8) Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di regolazione corrispondente sulla posizione OFF ○ e attendere cinque minuti per consentire al gas di disperdersi prima di tentare di accendere nuovamente il bruciatore.

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

Per spegnere i bruciatori

- 1) Premere la manopola di regolazione del bruciatore e quindi ruotarla in senso orario sulla posizione OFF ○.



Solo modello da 56 cm:

Bruciatore 1



Bruciatore 2



Impostazioni della manopola di regolazione del bruciatore



⚠ **AVVERTENZA:** Aprire la custodia rigida protettiva 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 di regolazione del bruciatore sulla posizione OFF. Attendere cinque minuti per consentire al gas accumulato di dissiparsi e ripetere la procedura di accensione.

⚠ **AVVERTENZA:** Non utilizzare la griglia con la custodia rigida chiusa. La custodia rigida protettiva deve essere utilizzata esclusivamente per proteggere la piastra quando non è in uso.



Ogni volta che cucini

Manutenzione fra gli usi

Questo piano di manutenzione comprende i seguenti passaggi semplici, ma importanti, che vanno sempre eseguiti prima di cucinare.

Controllare eventuale presenza di grasso

La piastra è stata costruita con un sistema di gestione del grasso che raccoglie il grasso e i detriti di cibo in un recipiente monouso. Il grasso e i residui di cibo vengono incanalati in una leccarda monouso contenuta nella vaschetta raccogligrasso. Questo sistema deve essere pulito prima di spostare il barbecue o cucinare per evitare che il grasso prenda fuoco.

1. Controllare che il barbecue sia spento e completamente freddo.
2. Rimuovere il grasso o i residui di cibo in eccesso con un raschietto e pulire la piastra con carta assorbente. Raschiare il grasso e i residui di cibo spingendoli nell'apertura sulla superficie di cottura della piastra e facendoli cadere nella leccarda monouso sottostante (A).
3. Rimuovere la vaschetta raccogligrasso (B). Verificare che nella vaschetta di raccolta monouso contenuta nella vaschetta raccogligrasso non siano presenti quantità eccessive di grasso e di residui di cibo. Se necessario, eliminare la leccarda monouso e sostituirla con una nuova.
4. Reinstallare tutti i componenti.

Controllo del tubo flessibile

È necessario ispezionare periodicamente il tubo flessibile per garantire la sicurezza e il corretto funzionamento della piastra.

1. Verificare che la piastra sia spenta e completamente fredda.
2. Controllare che il tubo flessibile non presenti crepe, abrasioni o tagli (C). Se il tubo flessibile è danneggiato, non usare la piastra. Contattare il servizio clienti WEBER per richiedere un tubo flessibile sostitutivo.

Preriscaldare la piastra

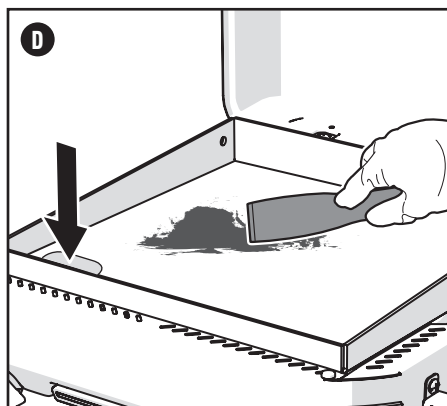
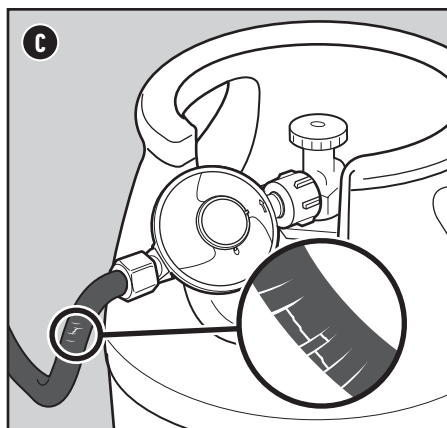
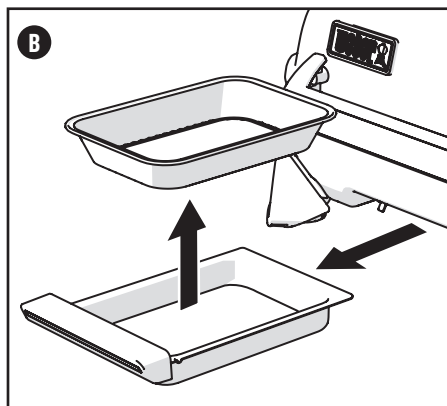
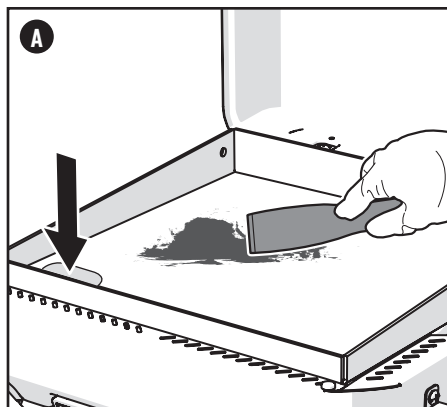
Preriscaldare la piastra è fondamentale per il successo della cottura. In questo modo si evita che i cibi si attacchino e si ha la certezza che la piastra sia sufficientemente calda per cuocerli perfettamente. Inoltre, contribuisce a bruciare i residui di cibo cotti in precedenza.

1. Aprire la custodia rigida protettiva.
2. Accendere la piastra seguendo le istruzioni di accensione in questo Manuale Utente.
3. Preriscaldare la piastra su FIAMMA ALTA per 10-15 minuti a seconda delle condizioni atmosferiche, come ad es. la temperatura dell'aria e il vento. Dopo il preriscaldamento, è possibile regolare il/i bruciatore/i secondo necessità.

Pulizia della superficie di cottura

Dopo il preriscaldamento, i residui di cibo e grasso derivanti dall'uso precedente saranno più facili da rimuovere con un raschietto, se necessario.

1. Raschiare la superficie di cottura con un raschietto dopo il preriscaldamento (D). Spingere il grasso o i residui di cibo nel foro presente sulla superficie di cottura della piastra.



⚠ **PERICOLO:** non rivestire la vaschetta raccogligrasso estraibile o il bruciatore con foglio di alluminio.

⚠ **PERICOLO:** prima di ogni utilizzo controllare che nel cassetto estraibile per la raccolta del grasso o nella leccarda non vi sia del grasso accumulato. Rimuovere il grasso in eccesso per evitare fiammate.

⚠ **AVVERTENZA:** prestare attenzione quando si estrae la leccarda e si rimuove il grasso caldo.

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

⚠ **AVVERTENZA:** tenere le aperture di ventilazione intorno alla bombola libere da detriti.

⚠ **AVVERTENZA:** Tenere il cavo di alimentazione elettrica e il tubo di alimentazione del gas lontani da qualsiasi superficie riscaldata.

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

⚠ **AVVERTENZA:** Gli oggetti che si trovano in prossimità della piastra si riscaldano.

⚠ **AVVERTENZA:** Tenere la carta assorbente lontano da fiamme dirette o calore estremo.

⚠ **AVVERTENZA:** NON rimuovere la piastra fino a quando il barbecue non è spento e completamente freddo.

⚠ **ATTENZIONE:** Non applicare mai grandi quantitativi di acqua fredda in una sola volta su tutta la piastra. Ciò potrebbe causare la deformazione della piastra.

⚠ **ATTENZIONE:** L'aggiunta di grandi quantità di cibi freddi o surgelati (o con un elevato contenuto d'acqua) su una piastra calda può causare la deformazione della piastra.

⚠ **ATTENZIONE:** Non spruzzare acqua fredda sulla superficie di cottura durante la cottura.

⚠ **ATTENZIONE:** Prestare attenzione quando si girano o si rigirano gli alimenti durante la cottura per evitare spruzzi di grasso caldo.



CURA DEL PRODOTTO

Pulizia e manutenzione

Pulizia della piastra

La piastra deve essere pulita dopo ogni utilizzo per preservarla e continuare a garantire una superficie di cottura antiaderente. Per una pulizia corretta, procedere come segue:

1. Dopo aver spento il barbecue e averlo fatto raffreddare per 5 minuti, utilizzare un raschietto o una spatola in metallo per rimuovere il grasso, l'olio in eccesso e i residui di cibo spingendoli nel foro della piastra.

NOTA: In caso di residui di cibo ostinati e attaccati, è possibile utilizzare una piccola quantità di acqua a temperatura ambiente durante il processo di raschiatura. NON UTILIZZARE QUANTITÀ ELEVATE DI ACQUA FREDDA DURANTE LA PULIZIA DELLA PIASTRA.

2. Lavare la piastra a mano con detersivo per piatti delicato.
3. Risciacquare e asciugare completamente. Utilizzando diversi fogli di carta assorbente, pulire e asciugare la superficie della piastra, spingendo il grasso, l'olio in eccesso e i residui di cibo nel foro della piastra.
4. La piastra NON è lavabile in lavastoviglie.
5. Non immergere la piastra in acqua.

Consigli per una pulizia approfondita

Con il tempo, sulla piastra possono accumularsi residui di cibo. Ecco un metodo efficace per rimuoverli:

1. Rimuovere il più possibile i residui di cibo dalla piastra.
2. Mescolare tre parti di bicarbonato di sodio con una parte di acqua. Si formerà una pasta.
3. Applicare generosamente la pasta alla piastra. Lo strato deve essere abbastanza spesso da coprire completamente la superficie.
4. Lasciare agire la pasta per alcune ore o per tutta la notte. Aggiungere altro bicarbonato di sodio e strofinare con una spazzola di nylon non abrasiva o una spugna.
5. Risciacquare e asciugare.

NOTA: Per i residui più ostinati, versare dell'aceto sulla pasta appena prima della pulizia. Al termine della reazione, continuare a strofinare e risciacquare.

Pulizia dei bruciatori

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

Pulizia degli orifizi dei bruciatori

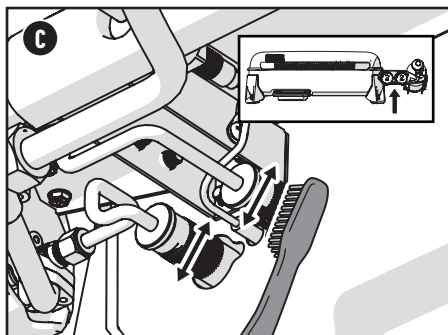
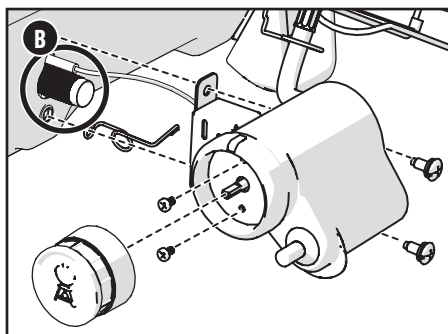
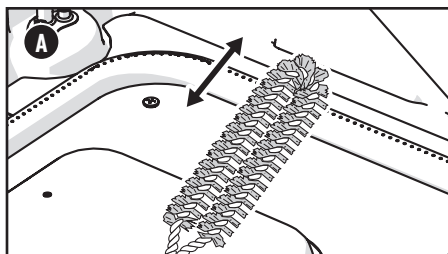
- 1) Dopo aver spento il barbecue e la bombola GPL, e aver atteso che il barbecue si sia raffreddato, utilizzando dei guanti da BBQ rimuovere la piastra e metterla da parte.
- 2) Per pulire l'esterno dei bruciatori utilizzare una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inossidabile, spazzolando gli orifizi del bruciatore (A).

Pulizia delle protezioni anti-insetto

- 1) Individuare le estremità dei bruciatori sotto il pannello di controllo, nel punto in cui si congiungono alle valvole. Sui modelli da 17" (43 cm) è necessario rimuovere la staffa della valvola per accedere alla protezione anti-insetto. Seguire queste istruzioni per accedere alla protezione anti-insetto (B):
1. Rimuovere la manopola di regolazione estraendola dal gruppo di regolazione.
2. Rimuovere le due viti dalla lunetta della manopola di regolazione.
3. Rimuovere le due viti dalla staffa della lunetta.
4. Pulire la protezione anti-insetto sul tubo del bruciatore con una spazzola dotata di setole morbide.
5. Una volta pulita la protezione anti-insetto, rimontare il gruppo manopola di regolazione in ordine inverso.

NOTA: Assicurarsi che il filo di messa a terra e il filo di accensione siano collegati al gruppo di regolazione prima di rimontare.

- 2) Pulire la protezione anti-insetto sui tubi del bruciatore con una spazzola dotata di setole morbide (C).



⚠ **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.



Pulizia del sistema di gestione del grasso

Il sistema di gestione del grasso consiste di una vaschetta raccogligrasso estraibile e di una leccarda. Questi componenti sono stati progettati per essere rimossi, puliti e sostituiti facilmente, un passo essenziale ogni volta che ci si accinge a cuocere sul barbecue. Le istruzioni su come ispezionare il sistema di gestione del grasso sono disponibili nella sezione "Ogni volta che si cucina" del presente manuale.

NOTA: Se il grasso si attacca allo scivolo per il grasso, una piccola quantità di acqua può essere utile per scaricarlo nella vaschetta raccogligrasso.

NOTA: In caso di condizioni climatiche avverse, l'acqua può penetrare nella vaschetta raccogligrasso e nella vaschetta di raccolta monouso. Controllare la presenza di acqua nella leccarda e nella vaschetta raccogligrasso e, se necessario, svuotarle.

Pulizia del telaio di supporto del barbecue

L'esterno del barbecue può includere superfici in acciaio inox, smaltate e in plastica. WEBER consiglia i seguenti metodi a seconda del tipo di superficie:

Pulizia delle superfici in acciaio inox

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

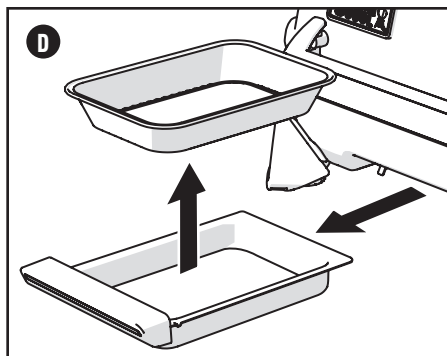
NOTA: evitare l'uso di paste abrasive per non rischiare di graffiare l'acciaio inox. Le paste non puliscono e non lucidano. Questi cambiano il colore del metallo rimuovendo la pellicola di rivestimento in ossido di cromo.

Pulizia delle superfici verniciate e smaltate, e dei componenti in plastica

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

Pulizia dell'esterno di barbecue esposti a condizioni ambientali avverse

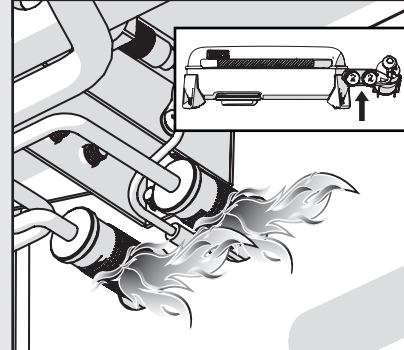
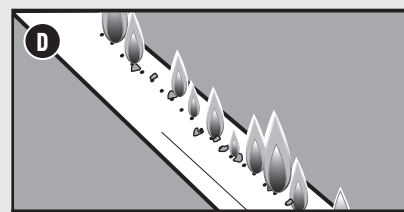
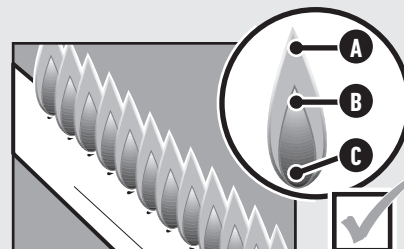
Se il barbecue è esposto a condizioni ambientali particolarmente avverse, sarà necessario pulirne la parte esterna più spesso. Pioggia acida, prodotti chimici per piscine e salsedine potrebbero arrugginire la superficie. Pulire l'esterno del barbecue con acqua tiepida e sapone. Quindi risciacquare e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



Corretta struttura della fiamma dei bruciatori

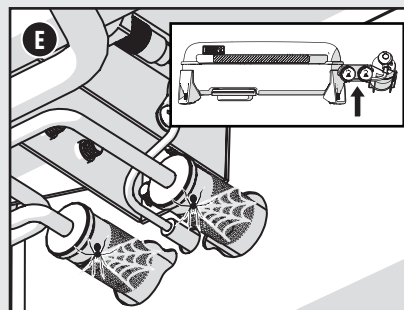
Il bruciatore del barbecue è stato configurato in fabbrica per erogare la corretta miscela di aria e gas. Quando il bruciatore funziona correttamente, la fiamma avrà un aspetto specifico. Le punte possono occasionalmente apparire gialle (A), con il resto della fiamma di colore blu (B) e blu scuro (C) 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 anti-insetto

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 all'interno e intorno alla valvola del gas, causando gravi danni al barbecue. Inoltre, polvere e detriti possono accumularsi sulla parte esterna della protezione anti-insetto e ostruire il flusso di ossigeno al bruciatore. Mantenere pulite le protezioni anti-insetto. Vedere "Pulizia delle protezioni anti-insetto" nella sezione "Cura del prodotto".



AVVERTENZA: spegnere il barbecue e attendere che si raffreddi prima di pulire 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 del bruciatore.

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



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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 l'**accensione con un fiammifero NON riesce**, seguire le istruzioni per scollegare e ricollegare la bombola di GPL.

Problema con il sistema di accensione.

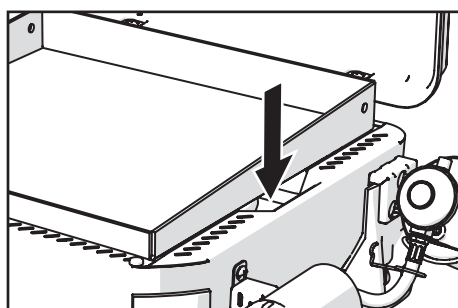
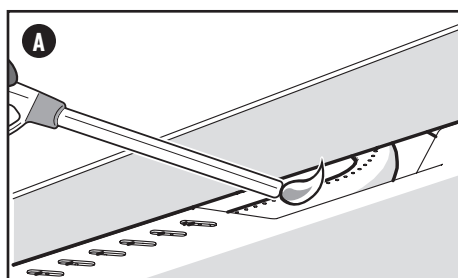
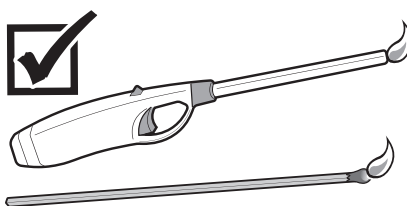
Se il barbecue non si accende, il primo passo è determinare se il gas fluisca ai bruciatori. Per verificarlo, seguire le istruzioni riportate nella sezione "Utilizzo di un fiammifero per determinare se il flusso di gas ai bruciatori sia presente".

Se l'**accensione con un fiammifero RIESCE**, controllare lo stato dei collegamenti dei cavi del sistema di accensione.

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

Il portafiammiferi è disponibile solo su modelli selezionati.

- 1) Aprire la custodia rigida protettiva.
- 2) Controllare che la manopola di regolazione del bruciatore sia nella posizione OFF ○. Controllare premendo e ruotando le manopole in senso orario.
- 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) Infilare un accendino a becco lungo acceso nella fessura sul lato della piastra (A).
- 5) Premere la manopola di regolazione del bruciatore e ruotarla in senso antiorario sulla posizione di avvio/ fiamma alta 🔥.
- 6) Controllare che il bruciatore sia acceso guardando attraverso la fessura sui lati della piastra.
- 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.



PARTI DI RICAMBIO

Per richiedere parti di ricambio, rivolgersi al Servizio Clienti utilizzando le informazioni di contatto presenti su weber.com.



Dimensioni degli orifizi della valvola del bruciatore e dati sul consumo

DIMENSIONI DEGLI ORIFIZI DELLA VALVOLA DEL BRUCIATORE		
Paese	Categoria gas	Modelli da 56 cm
Cina, Cipro, Repubblica Ceca, Danimarca, Estonia, Finlandia, Hong Kong, Ungheria, Islanda, India, Israele, Giappone, Corea, Lettonia, Lituania, Malta, Paesi Bassi, Norvegia, Romania, Russia, Singapore, Slovacchia, Slovenia, Sudafrica, Svezia, Turchia	$I_{3B/P}$ (30 mbar o 2,8 kPa)	Bruciatore 1 0,88 mm Bruciatore 2 0,68 mm
Belgio, Francia, Gran Bretagna, Grecia, Irlanda, Italia, Lussemburgo, Portogallo, Spagna, Svizzera	I_{3A} (28-30/37 mbar)	Bruciatore 1 0,84 mm Bruciatore 2 0,65 mm
Polonia	$I_{3B/P}$ (37 mbar)	Bruciatore 1 0,84 mm Bruciatore 2 0,65 mm
Austria, Germania	$I_{3B/P}$ (50 mbar)	Bruciatore 1 0,77 mm Bruciatore 2 0,60 mm
DATI SUL CONSUMO		
Categoria gas	Modelli da 56 cm	
$I_{3B/P}$ (30 mbar o 2,8 kPa)	4,7 kW Propano 5,3 kW Butano 330 g/h Propano 379 g/h Butano	
I_{3A} (28-30/37 mbar)	4,7 kW Propano 4,7 kW Butano 330 g/h Propano 330 g/h Butano	
$I_{3B/P}$ (37 mbar)	4,7 kW Propano 5,3 kW Butano 330 g/h Propano 379 g/h Butano	
$I_{3B/P}$ (50 mbar)	4,7 kW Propano 5,3 kW Butano 330 g/h Propano 379 g/h Butano	



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

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

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

CHIAMA IL SERVIZIO CLIENTI

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

PROBLEMI? DOMANDE? Non riportare il prodotto al negozio. Possiamo aiutarvi.

In caso di domande sull'assemblaggio, l'uso o la manutenzione del barbecue o se occorrono 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.