

GENESIS®



BARBECUE A GAS

Manuale d'uso per barbecue a gas GPL

310/320

#89346



**LEGGERE IL MANUALE D'USO PRIMA DI
UTILIZZARE IL BARBECUE A GAS**

⚠ PERICOLO

Se si avverte odore di gas:

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

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

⚠ AVVERTENZA

1. Non lasciate nè utilizzate benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o altri dispositivi.
2. Eventuali bombole di gas non utilizzate non devono essere lasciate nelle vicinanze di questo o altri dispositivi.

⚠ **AVVERTENZA:** Prima di utilizzare il barbecue, seguire attentamente tutte le procedure di rilevamento di fughe di gas contenute nel presente manuale. Attenersi a questa precauzione anche se il barbecue è stato assemblato dal rivenditore.

⚠ **AVVERTENZA:** Non tentare di accendere il barbecue Weber® senza aver prima letto le istruzioni per l'“Accensione” contenute nel presente manuale.

INFORMAZIONI PER L'INSTALLATORE:
Il proprietario deve conservare il presente manuale per eventuali usi futuri.

**DA USARE ESCLUSIVAMENTE
ALL'ESTERNO.**

CE :845BR-0034
ID: 0845

89346 IT 10/07/09 LP
ITALIAN

AVVERTENZE

⚠ PERICOLO

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

⚠ AVVERTENZE

- ⚠ Per l'allacciamento del regolatore, seguire le istruzioni specifiche per il vostro tipo di barbecue a gas.
- ⚠ Non tenere bombole di gas di riserva scollegate sotto al barbecue o nelle vicinanze.
- ⚠ Non mettere la copertura del barbecue o eventuali sostanze infiammabili nel vano che si trova sotto al barbecue o al suo interno.
- ⚠ Un assemblaggio eseguito non correttamente può essere pericoloso. Seguire con attenzione le istruzioni di montaggio contenute nel presente manuale.
- ⚠ Dopo un periodo di inattività, e prima del riutilizzo del barbecue a gas Weber®, verificare che non vi siano perdite di gas e che i bruciatori non siano ostruiti. Consultare le istruzioni contenute nel presente manuale per le corrette procedure.
- ⚠ Non utilizzare fiamme per il rilevamento di eventuali fughe di gas.
- ⚠ Non utilizzare il barbecue a gas Weber® se gli allacciamenti del gas non hanno una tenuta perfetta.
- ⚠ Eventuali materiali infiammabili non devono trovarsi nel raggio di 60 cm dalla parte posteriore o laterale del barbecue.
- ⚠ Il barbecue a gas Weber® non deve essere usato dai bambini. Le parti esposte del barbecue potrebbero essere molto calde. Durante l'utilizzo tenere a distanza i bambini più piccoli.
- ⚠ Fare attenzione durante l'utilizzo del barbecue a gas Weber®. Può essere molto caldo durante la cottura e la pulizia, per cui si consiglia di non lasciarlo mai incustodito né di spostarlo quando è in funzione.
- ⚠ Se i bruciatori si spengono durante la cottura, chiudere tutte le valvole del gas. Aprire il coperchio e attendere cinque minuti prima di riaccendere la fiamma del gas. Nel frattempo, consultare le istruzioni per l'"Accensione".
- ⚠ Non usare carbone, bricchette o roccia lavica con il barbecue a gas Weber®.
- ⚠ Durante la cottura, non chinarsi sul barbecue aperto e non appoggiare le mani o le dita sul bordo anteriore del vano cottura.
- ⚠ Nel caso di fiammate incontrollate, spostare il cibo lontano dalle fiamme fino a che queste non tornano sotto controllo.
- ⚠ Nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, spegnere tutti i bruciatori e lasciare il coperchio chiuso fino a quando il fuoco si estingue.
- ⚠ Il barbecue a gas Weber® deve essere pulito periodicamente in modo accurato.
- ⚠ Nell'eseguire la pulizia di valvole e bruciatori, fare attenzione a non allargare orifici o fori.
- ⚠ Il gas propano liquido non è un gas naturale. È pericoloso convertire o cercare di utilizzare metano in unità alimentate a gas propano liquido. In tale evenienza la garanzia sarà annullata.
- ⚠ Una bombola di gas arrugginita o ammaccata potrebbe essere pericolosa e deve essere controllata dal proprio fornitore di apparecchi a gas. Non utilizzare bombole di gas con la valvola danneggiata.
- ⚠ Anche una bombola di gas apparentemente vuota potrebbe contenere ancora gas. La bombola va trasportata e conservata tenendo conto di questo.
- ⚠ In nessun caso si dovrà tentare di scollegare il regolatore del gas o altri raccordi durante l'utilizzo del barbecue.
- ⚠ Durante l'utilizzo del barbecue indossare manopole o guanti da cucina resistenti al calore.
- ⚠ Non utilizzare il barbecue se tutte le sue parti non sono montate correttamente. Per il corretto montaggio del barbecue seguire le istruzioni contenute nel capitolo "Istruzioni di Montaggio".
- ⚠ Non montare questo modello di barbecue in configurazione incassata o scorrevole. Il mancato rispetto della presente Avvertenza può causare incendi o esplosioni con conseguenti lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.

AVVERTENZE

Weber-Stephen Products Co. (Weber) con la presente garantisce l'ACQUIRENTE ORIGINALE di questo barbecue a gas Weber® contro difetti di materiale o di lavorazione dalla data dell'acquisto come indicato di seguito...

Pezzi fusi in alluminio-2 anni	25 anni
sulla vernice, escludendo lo scolorimento,	25 anni
Copertura in acciaio inossidabile,	25 anni
Copertura porcellanata,	25 anni
Cottura-2 anni	
sulla vernice, escludendo lo scolorimento,	10 anni
Tubi dei bruciatori in acciaio inox,	10 anni
Griglia di cottura in acciaio inox,	5 anni contro perforazioni da ruggine o fusione
Barre aromatizzanti Flavorizer in acciaio inox,	5 anni contro perforazioni da ruggine o fusione
Griglie di cottura in ghisa porcellanata,	5 anni contro perforazioni da ruggine o fusione
Griglie di cottura porcellanate,	3 anni contro perforazioni da ruggine o fusione
Barre aromatizzanti Flavorizer porcellanate,	2 anni contro perforazioni da ruggine o fusione
Bruciatore per girarrosto a infrarossi,	2 anni
Tutti gli altri componenti,	2 anni

se assemblate e utilizzate conformemente alle istruzioni stampate fornite con il barbecue. Weber potrebbe richiedere una prova della data di acquisto. PER QUESTO MOTIVO SI RICHIEDE DI CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO.

La presente Garanzia sarà limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti risultate difettose in normali condizioni di utilizzo e manutenzione e che, sottoposte a esame, mostrino, a giudizio di Weber, di essere difettose. Prima di procedere alla restituzione di qualsiasi componente, contattare il responsabile del Servizio Assistenza Clienti di zona rintracciabile sul nostro sito web. Weber, qualora constatasse il difetto e accettasse il reclamo, potrà decidere di sostituire tali parti a titolo gratuito. Ne caso in cui si richieda di restituire componenti difettosi, le spese di spedizione dovranno essere prepagate. Weber restituirà i componenti all'acquirente, con trasporto o affrancatura prepagati.

La presente Garanzia non copre difetti o problemi di funzionamento dovuti ad incidenti, utilizzo inadeguato o improprio, modifica, impiego errato, vandalismo, installazione o manutenzione non corrette, mancata esecuzione della manutenzione ordinaria e straordinaria, inclusi, ma non limitatamente a, i danni causati dall'ingresso di insetti nei tubi dei bruciatori, come esposto nel presente manuale d'uso.

Non sono coperti dalla presente Garanzia il deterioramento o i danni derivanti da fenomeni atmosferici particolarmente gravi, quali grandine, uragani, terremoti o trombe d'aria, né lo scolorimento dovuto all'esposizione a sostanze chimiche, in modo diretto o in quanto presenti nell'atmosfera.

Non esistono altre garanzie espresse oltre a quanto esposto nella presente ed eventuali altre garanzie implicite applicabili di commerciabilità e idoneità sono limitate nella durata al periodo di copertura della presente Garanzia espressamente scritta. Alcuni paesi non ammettono limitazioni sulla durata di una garanzia implicita, pertanto questa limitazione potrebbe non essere applicabile nel vostro caso specifico.

Weber non è responsabile per eventuali danni particolari, accidentali o indiretti. Alcuni paesi non ammettono l'esclusione o la limitazione dei danni accidentali o indiretti, pertanto questa limitazione potrebbe non essere applicabile nel vostro caso specifico.

Weber non autorizza qualsivoglia persona o società ad assumere per suo conto qualsiasi altra obbligazione o responsabilità in relazione alla vendita, installazione, uso, rimozione, restituzione o sostituzione delle sue apparecchiature; e tali istanze non saranno impegnative per Weber.

La presente Garanzia è applicabile esclusivamente ai prodotti venduti al dettaglio.

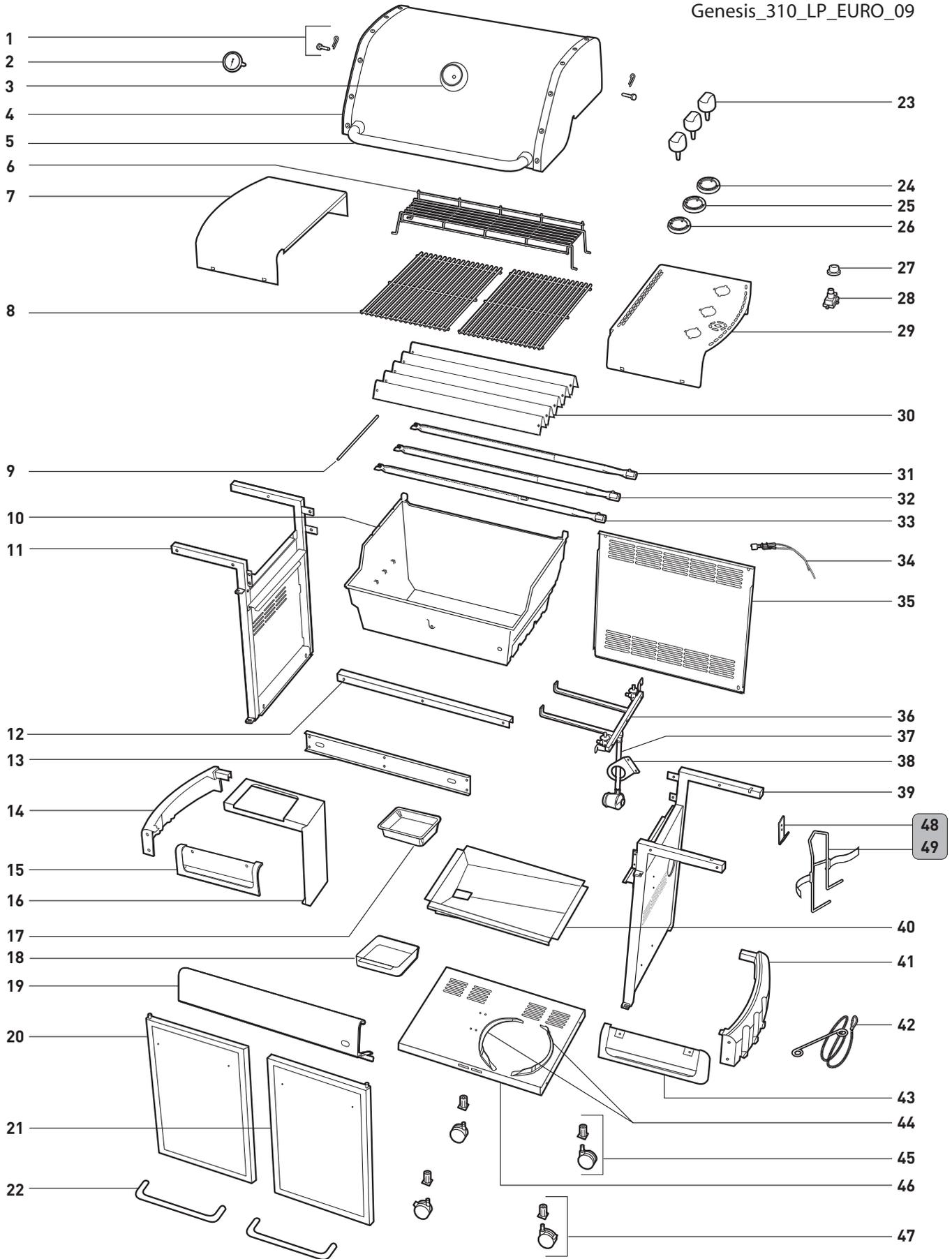
Collegatevi al sito www.weber.com®, selezionate il vostro paese e registrate il vostro barbecue oggi.

TUBO E REGOLATORE DI RICAMBIO	
Paese	Componente n.
Tubo Francia	41638
Tubo Belgio	41639
Tubo/Reg Olanda	41681
Tubo/Reg Grecia/Italia	41680
Tubo/Reg Germania/Austria	41679
Tubo/Reg Spagna/Danimarca/Portogallo	41619
Tubo/Reg Svezia	41677
Tubo/Reg Svizzera	41676
Tubo/Reg Irlanda	41675
Tubo/Reg Inghilterra	41589
Tubo/Reg Australia	41673
Tubo/Reg Norvegia/Finlandia	41619

PAESE		TIPO DI GAS E PRESSIONE		
Danimarca, Svezia, Norvegia, Finlandia, Paesi Bassi, Islanda, Ungheria, Repubblica Ceca, Cipro, Estonia, Lituania, Lettonia, Marocco, Slovenia, Repubblica Slovacca, Spagna		I _{3B/P} - 30mbar		
Regno Unito, Francia, Portogallo, Belgio, Irlanda, Grecia, Lussemburgo, Italia, Svizzera		I ₃₊ - 28-30 / 37mbar		
Germania, Austria		I _{3B/P} - 50mbar		
CONSUMO				
	Bruciatore principale Max		Bruciatore Laterale Max	
kW ora	Propano	Butano	Propano	Butano
310	12,3	13,7	—	—
320	15,8	17,5	3,5	4
gm(ora)	Propano	Butano	Propano	Butano
310	879	996	—	—
320	1129	1273	250	277

DESCRIZIONE COMPONENTI 310

Genesis_310_LP_EURO_09

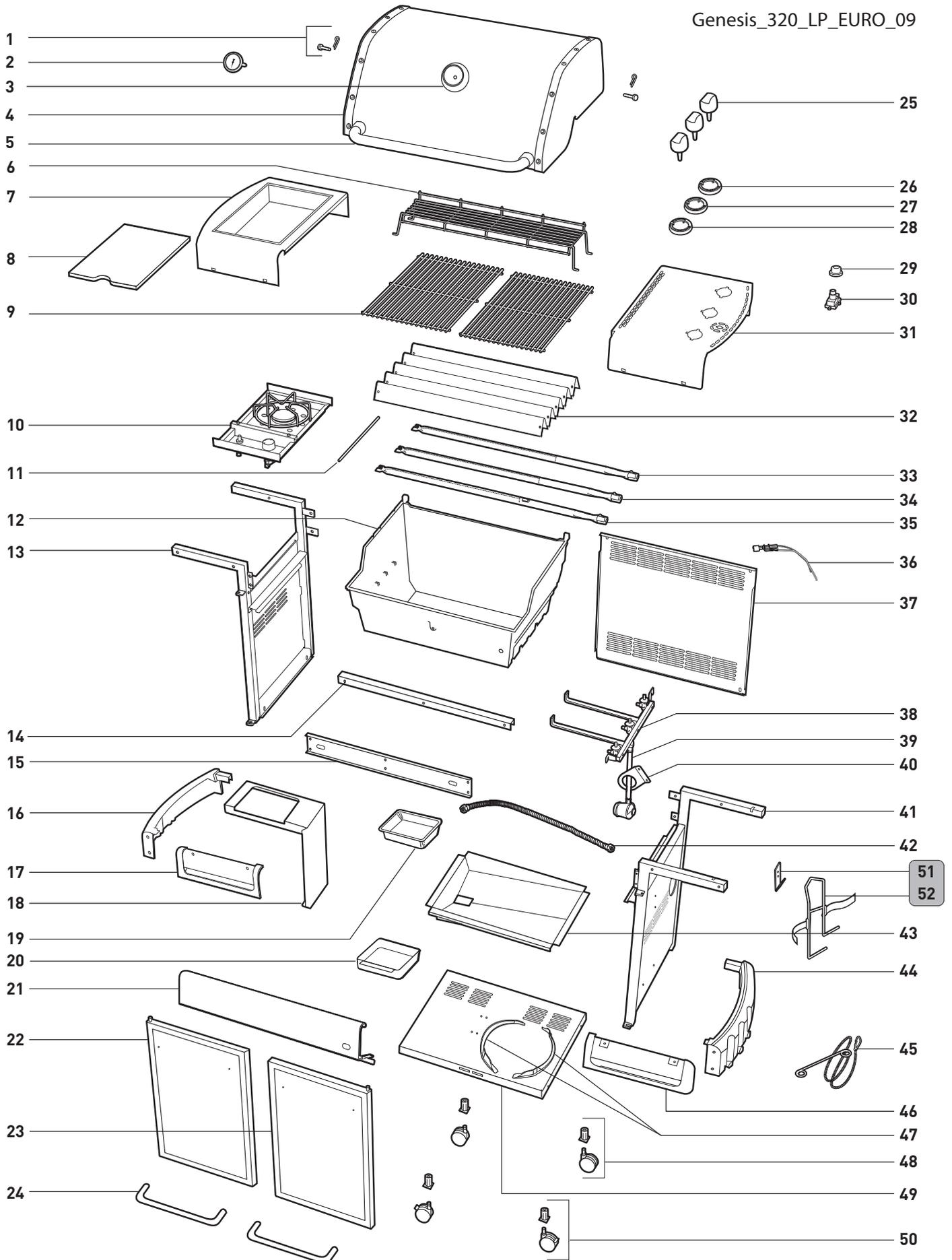


DESCRIZIONE COMPONENTI 310

1.	Minuteria per il coperchio	26.	Base manopola #1
2.	Termometro	27.	Coperchio pulsante di accensione
3.	Lunetta termometro	28.	Pulsante di accensione
4.	Coperchio	29.	Ripiano laterale destro
5.	Maniglia	30.	Barra aromatizzante Flavorizer®
6.	Griglia scaldavivande	31.	Bruciatore Posteriore
7.	Ripiano laterale sinistro	32.	Bruciatore centrale
8.	Griglie di cottura	33.	Bruciatore anteriore
9.	Tube di collegamento bruciatori	34.	Elettrodo per accenditore
10.	Fusione forno	35.	Pannello posteriore
11.	Telaio sinistro	36.	Collettore
12.	Traverso telaio posteriore	37.	Tube / regolatore
13.	Traverso telaio anteriore	38.	Supporto di bloccaggio del tube
14.	Modanatura sinistra	39.	Telaio destro
15.	Frontalino ripiano sinistro	40.	Vassoio raccogligrasso
16.	Supporto leccarda	41.	Modanatura destra
17.	Leccarda	42.	Portafiammiferi
18.	Vaschetta porta leccarda	43.	Frontalino ripiano destro
19.	Pannello frontale	44.	Piastre portabombola
20.	Sportello sinistro	45.	Ruota piroettante
21.	Sportello destro	46.	Piano inferiore
22.	Maniglia	47.	Ruota piroettante con freno
23.	Manopola di regolazione	48.	Piastra Portabombola
24.	Base manopola #3	49.	Staffa Portabombola
25.	Base manopola #2		

DESCRIZIONE COMPONENTI 320

Genesis_320_LP_EURO_09



DESCRIZIONE COMPONENTI 320

1.	Minuteria per il coperchio	28.	Base manopola #1
2.	Termometro	29.	Coperchio pulsante di accensione
3.	Lunetta termometro	30.	Pulsante di accensione
4.	Coperchio	31.	Ripiano laterale destro
5.	Maniglia	32.	Barra aromatizzante Flavorizer®
6.	Griglia scaldavivande	33.	Brucciatoe posteriore
7.	Telaio fornello laterale sinistro	34.	Brucciatoe centrale
8.	Coperchio fornello laterale	35.	Brucciatoe anteriore
9.	Griglie di cottura	36.	Elettrodo per accenditore
10.	Fornello laterale	37.	Pannello posteriore
11.	Tubo di collegamento bruciatori	38.	Collettore
12.	Fusione forno	39.	Tubo / regolatore
13.	Telaio sinistro	40.	Supporto di bloccaggio del tubo
14.	Traverso telaio posteriore	41.	Telaio destro
15.	Traverso telaio anteriore	42.	Tubo del gas del fornello laterale
16.	Modanatura sinistra	43.	Vassoio raccogligrasso
17.	Frontalino ripiano sinistro	44.	Modanatura destra
18.	Supporto leccarda	45.	Portafiammiferi
19.	Leccarda	46.	Frontalino ripiano destro
20.	Vaschetta porta leccarda	47.	Piastre portabombola
21.	Pannello frontale	48.	Ruota piroettante
22.	Sportello sinistro	49.	Piano inferiore
23.	Sportello destro	50.	Ruota piroettante con freno
24.	Maniglia sportello	51.	Piastra Portabombola
25.	Manopola di regolazione	52.	Staffa Portabombola
26.	Base manopola #3		
27.	Base manopola #2		

ISTRUZIONI GENERALI

ISTRUZIONI GENERALI

Il barbecue a gas Weber è un apparecchio portatile per cucinare all'aperto. Grazie al barbecue a gas Weber è possibile grigliare, arrostitire e cuocere al forno con risultati ineguagliabili in cucina. Il coperchio chiuso e le barre aromatizzanti Flavorizer® conferiscono il tipico sapore del cibo cotto "all'aperto".

Il barbecue Weber è portatile. E' quindi possibile cambiargli posizione in giardino o in terrazzo. Essendo portatile, il barbecue a gas Weber può essere trasportato ovunque.

Il gas propano liquido è più veloce da usare e consente un maggiore controllo della cottura rispetto alla carbonella.

- Le istruzioni contenute nel presente manuale vi forniranno le nozioni minime di montaggio per il barbecue a gas Weber. Consigliamo pertanto un'attenta lettura delle istruzioni prima dell'uso del barbecue a gas Weber.
- Non deve essere utilizzato dai bambini
- Non collegare al gas metano (gas di città). Valvole e fori sono studiate esclusivamente per il gas propano liquido.
- Da non usare con brichette di carbone o roccia lavica.
- Usare solo bombole GPL da 3kg a 13kg.
- Nel Regno Unito questo dispositivo deve essere dotato di un regolatore conforme alle disposizioni della legge BS 3016, con potenza nominale pari a 37 millibar. (In dotazione con il barbecue.)
- Non attorcigliare il tubo flessibile.
- La lunghezza del tubo flessibile non deve superare 1,5 metri.
- Sostituire il tubo flessibile come previsto dalla normativa in vigore nel paese di utilizzo.
- Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- Qualsiasi modifica apportata al dispositivo è potenzialmente pericolosa.
- Utilizzare solo tubi flessibili a bassa pressione e regolatori consentiti dalla normativa vigente.
- Per la sostituzione dei regolatori di pressione e dei tubi flessibili utilizzare i pezzi indicati dal costruttore del dispositivo di cottura a gas all'aperto.

CONSERVAZIONE

- Quando si sospende l'uso del barbecue a gas Weber®, occorre chiudere la valvola della bombola di gas.
- Quando il barbecue viene conservato all'interno, scollegare l'alimentazione del gas. La bombola separata deve essere conservata all'aperto, in luogo ben ventilato.
- Se la bombola di gas liquido non viene separata dal barbecue a gas Weber®, entrambi dovranno essere riposti all'esterno, in luogo ben ventilato.
- Le bombole di gas devono essere conservate all'esterno, in luogo ben ventilato e non accessibile ai bambini. Non conservare mai le bombole di gas scollegate all'interno di edifici, garage o qualsiasi altro luogo chiuso.

FUNZIONAMENTO

- ⚠ **AVVERTENZA:** Questo barbecue è stato progettato esclusivamente per uso all'aperto e non deve mai essere utilizzato in garage e portici o verande chiuse o coperte.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Il barbecue a gas Weber non deve mai essere usato sotto a tetti o tettoie in materiale infiammabile non protetti.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non utilizzare il barbecue se si trovano materiali infiammabili nel raggio di circa 60 cm dalla parte superiore, inferiore, posteriore o laterale del dispositivo.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Il barbecue a gas Weber non deve essere installato in roulotte e/o imbarcazioni.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Durante l'utilizzo l'intero apparecchio si surriscalda. Non lasciarlo mai incustodito.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Tenere i cavi elettrici e i cavi di alimentazione lontano dalle superfici calde.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Tenere l'area di cottura libera da vapori e liquidi infiammabili come ad esempio benzina, alcol, ecc., e materiali combustibili.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non tenere mai una bombola di gas di ricambio vicino al barbecue a gas Weber.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Questo dispositivo raggiunge temperature elevate. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini o anziani
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non spostare l'apparecchio quando è acceso.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Indossare guanti di protezione durante l'utilizzo del barbecue.

ISTRUZIONI GENERALI

COTTURA

⚠ AVVERTENZA: Non spostare il barbecue a gas Weber® durante l'utilizzo o quando è caldo.

È possibile regolare i bruciatori 1, 2 e 3 in base alle proprie esigenze. Le possibili impostazioni: Alto (H), Medio (M), Basso (L) o spento (O) sono descritte nel ricettario Weber®. Nel ricettario si usano queste indicazioni per descrivere le possibili impostazioni dei BRUCIATORI 1, 2 e 3. Per scottare le carni si suggerisce ad esempio di regolare tutti i bruciatori su H (alto). Quindi per completare la cottura, impostare i BRUCIATORE 1 e 3 su M (medio). Consultare il ricettario Weber® per istruzioni dettagliate sulla cottura.

Nota: La temperatura all'interno del vano cottura potrebbe essere superiore per i primi utilizzi rispetto a quella indicata nel ricettario perché le superfici sono ancora molto riflettenti. Le condizioni esterne, quali il vento o le condizioni atmosferiche in generale, possono richiedere la regolazione dei bruciatori per raggiungere le corrette temperature di cottura.

Preriscaldamento - Il barbecue a gas Weber® è un dispositivo a basso consumo energetico. Ha un consumo calorico molto ridotto. Per preriscaldare: dopo l'accensione, chiudere il coperchio e impostare tutti i bruciatori su (H). Per preriscaldare a temperature tra i 500° e 550° F (260° e 290° C) il tempo richiesto varia da 10 a 15 minuti a seconda delle condizioni esterne quali la temperatura o il vento.

Succhi di cottura e grasso - Le barre aromatizzanti Flavorizer® sono studiate per "affumicare" la giusta quantità di succo di cottura per rendere il cibo saporito. I succhi di cottura e il grasso in eccesso verranno raccolti nella leccarda sotto al vassoio raccogligrasso estraibile. Esistono vaschette raccogligrasso usa e getta in alluminio compatibili per la leccarda

⚠ AVVERTENZA: Prima di ogni utilizzo controllare che non vi siano accumuli di grasso nel vassoio raccogligrasso. Rimuovere gli accumuli di grasso per evitare che prendano fuoco nel vassoio estraibile.

PULIZIA

⚠ AVVERTENZA: Spegnerne il barbecue a gas Weber® e attendere che si raffreddi, prima di pulirlo.

⚠ ATTENZIONE: Non pulire le barre aromatizzanti Flavorizer® o le griglie di cottura in un forno autopulente.

Per conoscere la disponibilità dei ricambi di griglie di cottura e barre aromatizzanti Flavorizer® contattare il responsabile del Servizio Assistenza Clienti di zona consultando l'area contatti del nostro sito. Collegarsi al sito www.weber.com

Superfici esterne - Utilizzare una soluzione di sapone e acqua calda per pulire, poi sciacquare con acqua.

⚠ ATTENZIONE: Per pulire il barbecue o il carrello non utilizzare detersivi per forno, detersivi abrasivi (detersivi per cucina) o contenenti prodotti agli agrumi, né pagliette abrasive.

Estrarre il vassoio raccogligrasso - Eliminare il grasso in eccesso, lavare con acqua saponata calda e risciacquare.

Barre aromatizzanti Flavorizer® e griglie di cottura - Pulire con una spazzola con setole in acciaio inox. Se necessario, rimuovere dal barbecue e lavare con acqua saponata calda, poi sciacquare con acqua.

Leccarda - Sono disponibili vassoi usa e getta in alluminio; in alternativa è possibile coprire la leccarda con carta d'alluminio. Per pulire la leccarda, lavare con acqua calda saponata e risciacquare.

Termometro - Pulire con acqua calda e sapone e sfregare con una spugna di crine.

Interno del vano cottura - Spazzolare eventuali residui dai tubi dei bruciatori. **NON ALLARGARE I FORI DEI BRUCIATORI (APERTURE)**. Lavare l'interno del vano cottura utilizzando acqua calda e sapone, poi risciacquare.

Interno del coperchio - Quando il coperchio è caldo, strofinare l'interno con carta da cucina per evitare accumuli di grasso. Il grasso depositato ricorda le scaglie di vernice.

Superfici in acciaio inox - Lavare con uno straccio morbido ed una soluzione di acqua e sapone. Fare attenzione a strofinare seguendo la fibratura dell'acciaio inox.

Non utilizzare detersivi contenenti acido, acqua regia o xilolo. Risciacquare bene dopo aver pulito.

COME MANTENERE INALTERATO L'ACCIAIO INOX

Il barbecue o il piano di cottura, il coperchio, il quadro comandi e i ripiani potrebbero essere in acciaio inox. Far brillare l'acciaio inox è cosa facile. Basta lavarlo con acqua e sapone, sciacquare con acqua ed asciugare completamente. Nel caso di residui ostinati è possibile usare una spazzola con setole non metalliche.

⚠ NOTA BENE: Non utilizzare una spazzola metallica o detersivi abrasivi sulle superfici in acciaio inox del barbecue perché potrebbero graffiarsi.

⚠ NOTA BENE: Fare attenzione a strofinare/asciugare seguendo la fibratura dell'acciaio inox per mantenerne inalterato l'aspetto.

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

ACQUISTARE UNA BOMBOLA DI GAS PIENA DAL PROPRIO FORNITORE

La bombola deve sempre essere installata, trasportata e riposta in posizione verticale. Evitare di far cadere la bombola e maneggiarla con attenzione. La bombola non deve mai essere riposta a temperature superiori ai 51 °C (troppo calda da maneggiare). Non lasciare la bombola in auto in giornate molto calde (Consultare il capitolo "Consigli per un uso sicuro del gas GPL")

INSTALLAZIONE DELLE PIASTRE PORTABOMBOLA

Inserire le piastre portabombola nei fori di montaggio come indicato nella figura (1). Inserire le linguette della piastra portabombola nelle fessure rettangolari. Fissare facendo ruotare le piastre verso il basso fino a quando la linguetta centrale non è in posizione.

La base della bombola deve essere inserita correttamente tra le piastre (2).

LINEE GUIDA PER LE DIMENSIONI E IL TIPO DI BOMBOLA

La bombola di GPL può essere allacciata all'interno del vano portaoggetti del barbecue solo se ha le dimensioni indicate nelle linee guida (3). L'utilizzo sicuro di una bombola all'interno del vano portaoggetti del barbecue dipende da diversi fattori:

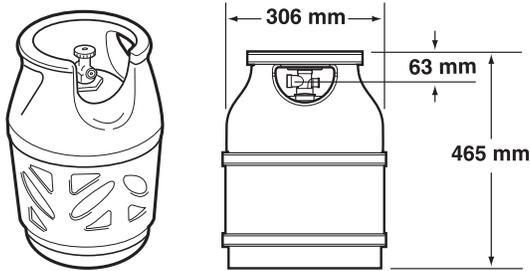
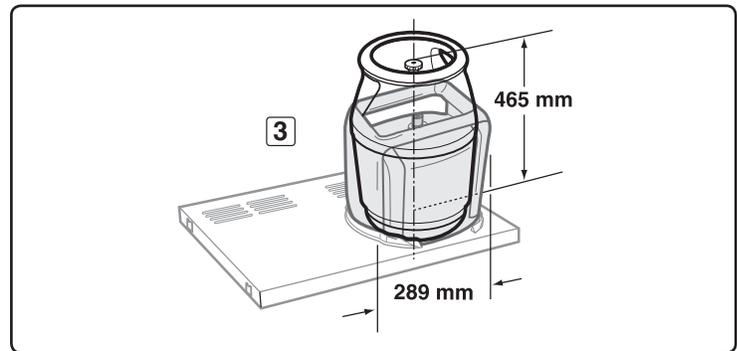
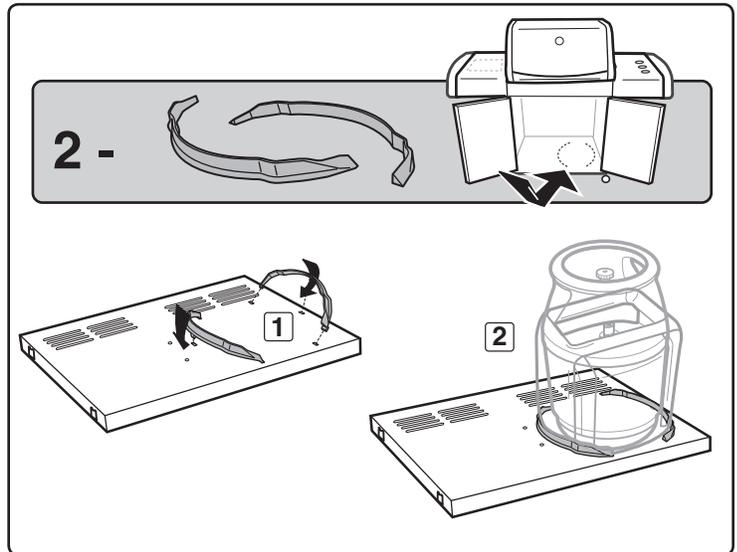
- A) La base della bombola deve essere inserita correttamente tra le piastre e trovarsi in posizione orizzontale sul pannello (2).

Dimensioni della bombola

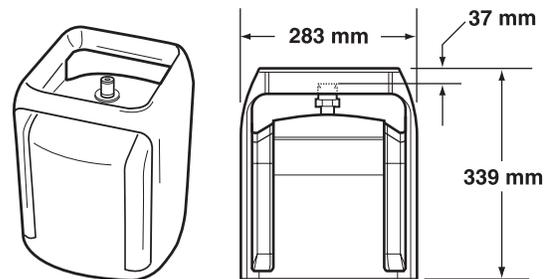
Altezza max 465 mm
Larghezza 289 mm - (sezione rettangolare) o 318 mm (sezione circolare) massimo.

- B) **Capacità della bombola - max 6 kg**

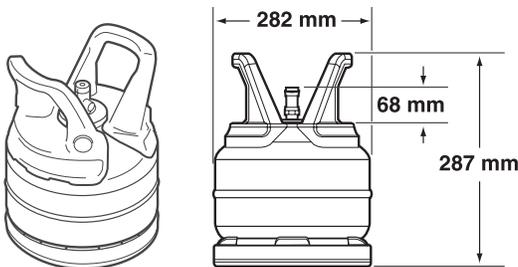
Sono disponibili diversi modelli di bombole di dimensioni approvate.



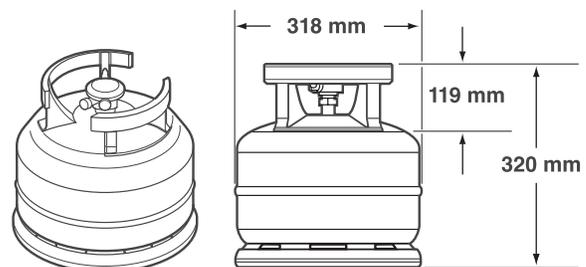
BP 5 kg



BUTAGAZ 6 kg



CALOR 5 kg



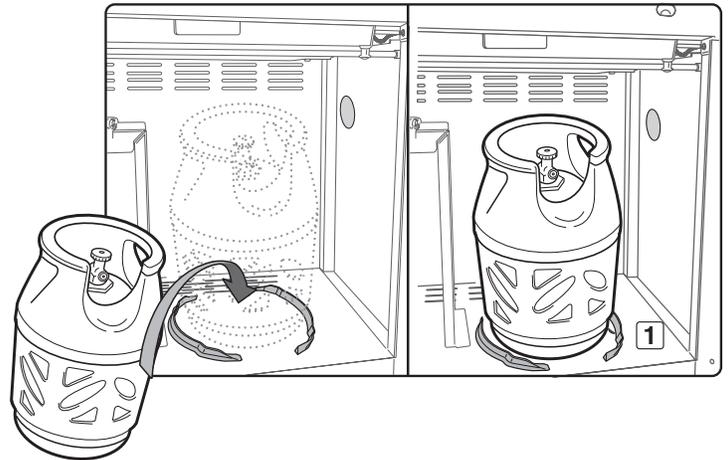
PRIMAGAZ 5.2 kg

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

⚠ AVVERTENZA: se la bombola di GPL acquistata non presenta le dimensioni richieste, non tentare di collegare la bombola all'interno del vano portaoggetti. Collegare la bombola all'esterno del vano portaoggetti a destra del barbecue. Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe danneggiare il tubo con conseguenti incendi o esplosioni e causare lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.

MONTAGGIO DELLA BOMBOLA ALL'INTERNO DEL VANO PORTAOGGETTI

Aprire il vano portaoggetti del barbecue. Sollevare la bombola e posizionarla tra le piastre sul pannello.



UTILIZZO DELLA BOMBOLA ALL'ESTERNO DEL VANO PORTAOGGETTI

Se la bombola a vostra disposizione non corrisponde alle dimensioni e al tipo di quella presente nelle linee guida, fissare la bombola sulla staffa oppure posizionarla a terra. In ogni caso, collegare la bombola all'esterno del vano portaoggetti, a destra del barbecue.

MONTAGGIO DELLA BOMBOLA SULLA STAFFA

Cosa serve: piastra portabombola (1) e staffa portabombola (2).

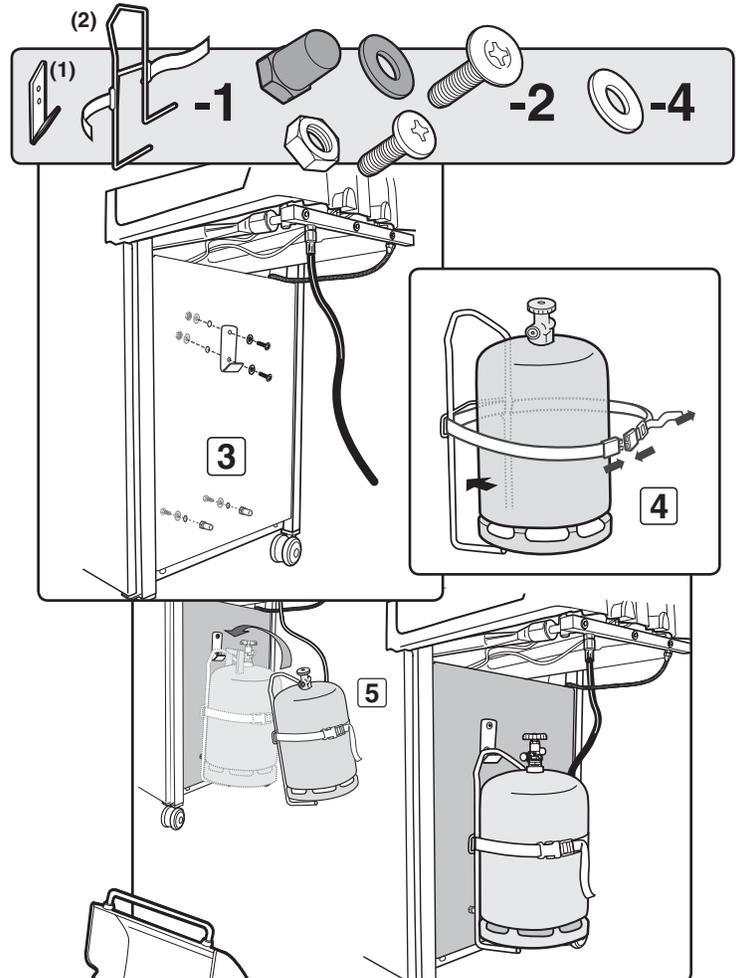
Fissare la staffa portabombola sul pannello esterno destro del barbecue. Serrare con viti, rondelle e dadi.

Installare le guide della bombola (3) nei due fori sotto la staffa. Serrare con viti, rondelle e dadi.

Ruotare la bombola in modo che l'apertura della valvola sia rivolta verso la parte posteriore del barbecue.

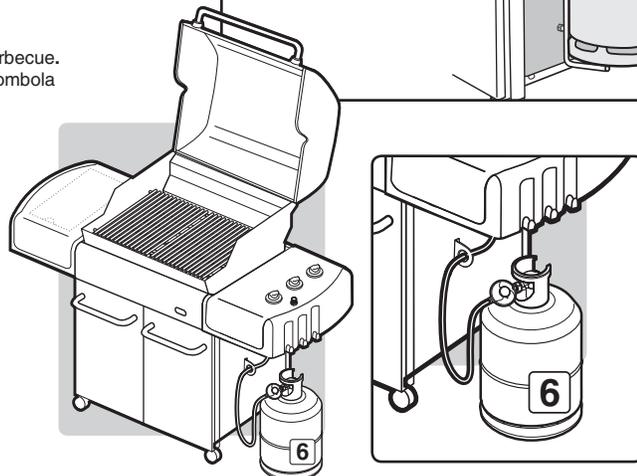
Afferrare la staffa e inclinare la bombola in modo che i due supporti inclinati si trovino sotto la flangia alla base della bombola. Regolare la lunghezza della cinghia intorno alla bombola e chiudere a scatto le due estremità (4).

Sollevarre e agganciare la staffa della bombola sul supporto come illustrato nella figura (5).



Posizionamento della bombola a terra

Posizionare la bombola a terra, all'esterno del vano portaoggetti, a destra del barbecue. Installare il supporto di fissaggio tubo nei due fori sotto il collettore. Ruotare la bombola GPL in modo che l'apertura della valvola sia rivolta verso la parte anteriore del barbecue a gas Weber®. Serrare con viti, rondelle e dadi (6).



ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

ALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GAS PROPANO LIQUIDO

⚠ **AVVERTENZA:** Assicurarsi che la valvola della bombola di GPL sia chiusa. Chiudere ruotando la valvola in senso orario.

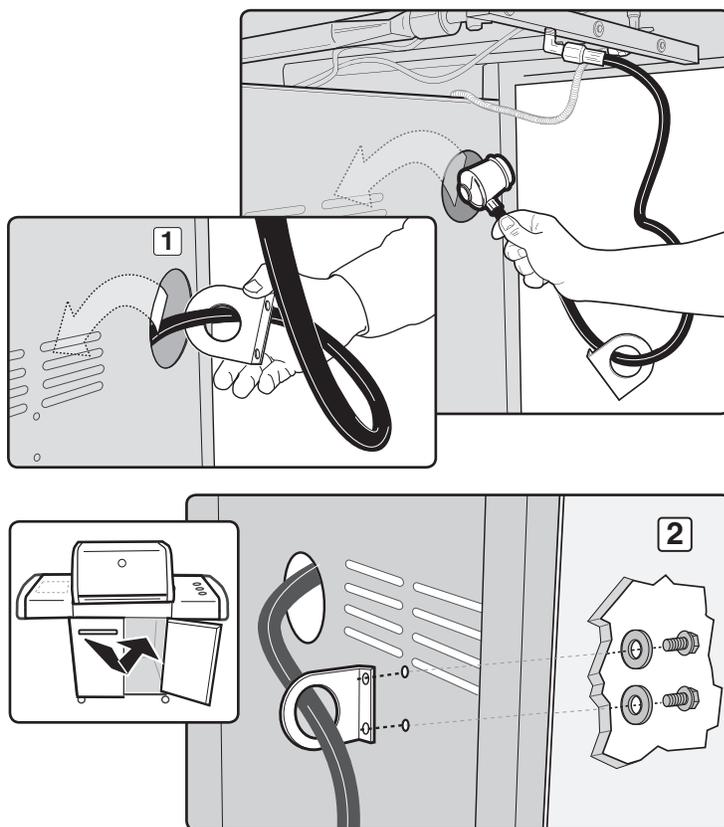
⚠ PERICOLO

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

Prepararsi per il collegamento della bombola di gas propano liquido:

- Aprire gli sportelli dell'armadietto.
- Inserire il tubo flessibile del regolatore attraverso l'apertura nel pannello laterale fino all'interno dell'armadietto.
- Fare scorrere il supporto di bloccaggio del tubo flessibile (1) lungo il tubo flessibile e attraverso l'apertura sul pannello laterale fino all'interno dell'armadietto.
- Posizionare il supporto di bloccaggio del tubo flessibile sul pannello interno destro e fissarlo con due viti con testa a croce/rondelle/bulloni (2).

⚠ **AVVERTENZA:** Il tubo flessibile deve essere fissato al pannello laterale con il relativo supporto di bloccaggio. Il mancato rispetto di questa prescrizione può comportare danni al tubo flessibile con conseguente incendio o esplosione e quindi lesioni gravi o morte, oltre a danni ai beni materiali.



ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

Una volta installata la bombola di gas propano liquido all'interno dell'armadietto:
Assicurarsi che le piastre portabombola siano installati sulla base e che la base della bombola si trovi tra le relative piastre.

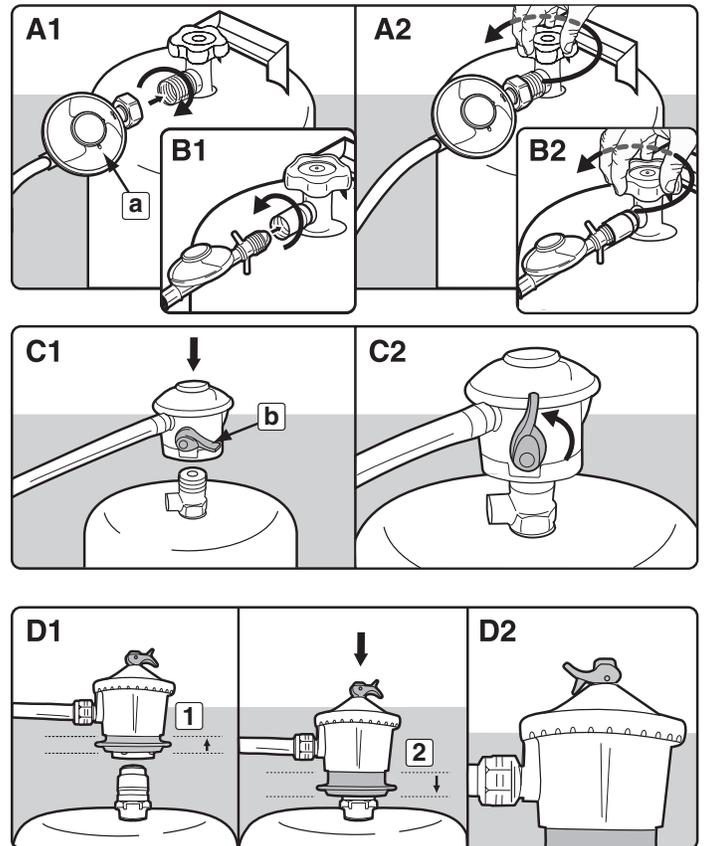
- E) Ruotare la bombola di propano liquido in modo che l'apertura della valvola si trovi sul lato sinistro o posteriore del barbecue a gas Weber®.
- F) Sollevare e posizionare la bombola sull'apertura della base nel pannello inferiore.

Cosa serve: bombola di GPL, una soluzione di acqua e sapone e uno straccio o una spazzola per distribuirla.

- A) Allacciare la bombola di GPL.
Alcuni regolatori si collegano premendo ON e si scollegano tirando OFF, mentre altri tipi di regolatori sono muniti di dado con filettatura sinistrorsa per il collegamento alla valvola della bombola. Seguire le istruzioni di collegamento specifiche per il regolatore
 - A1) Avvitare il raccordo del regolatore sulla bombola facendolo ruotare in senso orario. Installare il regolatore in modo che il foro di sfogo (a) sia rivolto verso il basso.
 - B1) Avvitare il raccordo del regolatore sulla bombola facendolo ruotare in senso antiorario.
 - C1) Assicurarsi che la leva del regolatore (b) sia chiusa/abbassata. Premere il regolatore sulla valvola della bombola fino a che non si avverte lo scatto che indica l'avvenuto posizionamento.
 - D1) Assicurarsi che la leva del regolatore sia chiusa. Far scorrere verso l'alto la ghiera del regolatore (1). Premere il regolatore sulla valvola della bombola e tenere premuto. Avvitare la ghiera (2). Se il regolatore non si blocca, ripetere la procedura

Ruotare la bombola GPL in modo che l'apertura della valvola sia rivolta verso la parte anteriore del barbecue a gas Weber®.

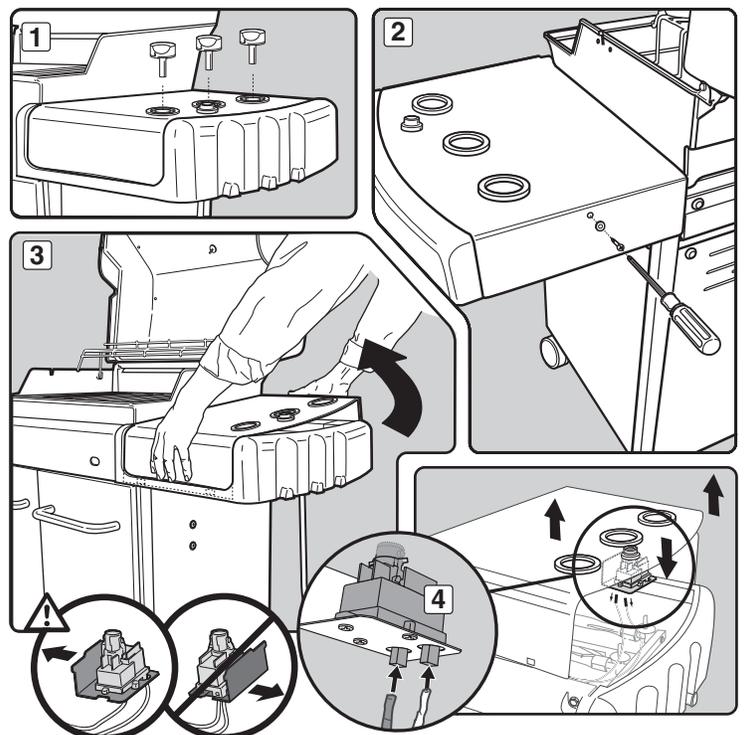
- B) Mescolare acqua e sapone.
- C) Aprire la valvola della bombola.
 - A2) Ruotare la valvola della bombola in senso antiorario.
 - B2) Ruotare la valvola della bombola in senso orario.
 - C2) Ruotare la leva del regolatore in posizione ON/sollezata.
 - D2) Mettere la leva del regolatore in posizione ON.
- D) Verificare che non vi siano perdite bagnando il raccordo con la soluzione di acqua e sapone e controllando che non si formino bolle. Se si formano delle bolle, o se si forma una bolla che aumenta di dimensioni, c'è una perdita. In caso di perdita, chiudere il gas e stringere il raccordo. Riaprire il gas e ricontrollare con la soluzione di acqua e sapone. Se la perdita non si arresta, contattare il rappresentante di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito. Collegarsi al sito www.weber.com®
- E) Una volta completato il test di verifica delle perdite, chiudere il gas alla fonte e risciacquare gli attacchi con acqua.



RIMUOVERE LE MANOPOLE DI REGOLAZIONE E IL QUADRO COMANDI PER VERIFICARE L'EVENTUALE PRESENZA DI PERDITE

Cosa serve: Cacciavite a croce.

- A) Rimuovere le manopole di regolazione (1).
- B) Rimuovere la vite e la rondella dalla parte posteriore del quadro comandi con un cacciavite a croce (2).
- C) Inclinare verso l'alto il bordo posteriore del quadro comandi. Premere sul bordo anteriore per sganciare le linguette di chiusura. Estrarre accuratamente il quadro comandi dal telaio (3).
- D) Scollegare i cavi dell'accenditore dal dispositivo di accensione (4).
- E) Reinstallare il quadro comandi dopo aver ultimato il Controllo di Tenuta.



ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

CONTROLLO DI EVENTUALI PERDITE DI GAS

⚠ PERICOLO

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

⚠ **AVVERTENZA:** Ogni volta che si scollega e ricollega un raccordo del gas è necessario controllare che non vi siano perdite di gas.

Nota: Tutti gli allacciamenti eseguiti dal costruttore sono stati sottoposti a controlli per verificarne la perfetta tenuta. È stata controllata la corretta emissione della fiamma dai bruciatori. Per maggiore sicurezza si consiglia tuttavia di ricontrollare tutti i raccordi prima di usare il barbecue a gas Weber®. Durante il trasporto e la movimentazione i raccordi del gas potrebbero danneggiarsi o allentarsi.

⚠ **AVVERTENZA:** Sugeriamo di eseguire i controlli di tenuta anche nel caso in cui il barbecue sia stato assemblato dal fornitore o dal rivenditore.

Cosa serve: una soluzione di acqua e sapone e uno straccio o una spazzola per distribuirlo.

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

Se il barbecue è dotato di bruciatore laterale assicurarsi che il bruciatore sia spento.

Per verificare la presenza di eventuali perdite: aprire la valvola della bombola facendola ruotare in senso antiorario.

⚠ **AVVERTENZA:** Non accendere i bruciatori durante i controlli contro eventuali perdite.

Verificare che non vi siano perdite bagnando il raccordo con la soluzione di acqua e sapone e controllando che non si formino delle bolle. Se si formano delle bolle, o se si forma una bolla che aumenta di dimensioni, c'è una perdita.

CONTROLLARE:

A) Collegamento del tubo al collettore (1).

⚠ **AVVERTENZA:** Se si individua una perdita nel raccordo (1), stringerlo nuovamente con una chiave e controllare che non vi siano perdite con una soluzione di acqua e sapone. Se dopo aver serrato nuovamente il raccordo la perdita persiste, chiudere il gas. **NON UTILIZZARE IL BARBECUE.** Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web. Collegarsi al sito www.weber.com®.

B) Collegamento del regolatore alla bombola (2).

C) Collegamento del tubo al regolatore (3).

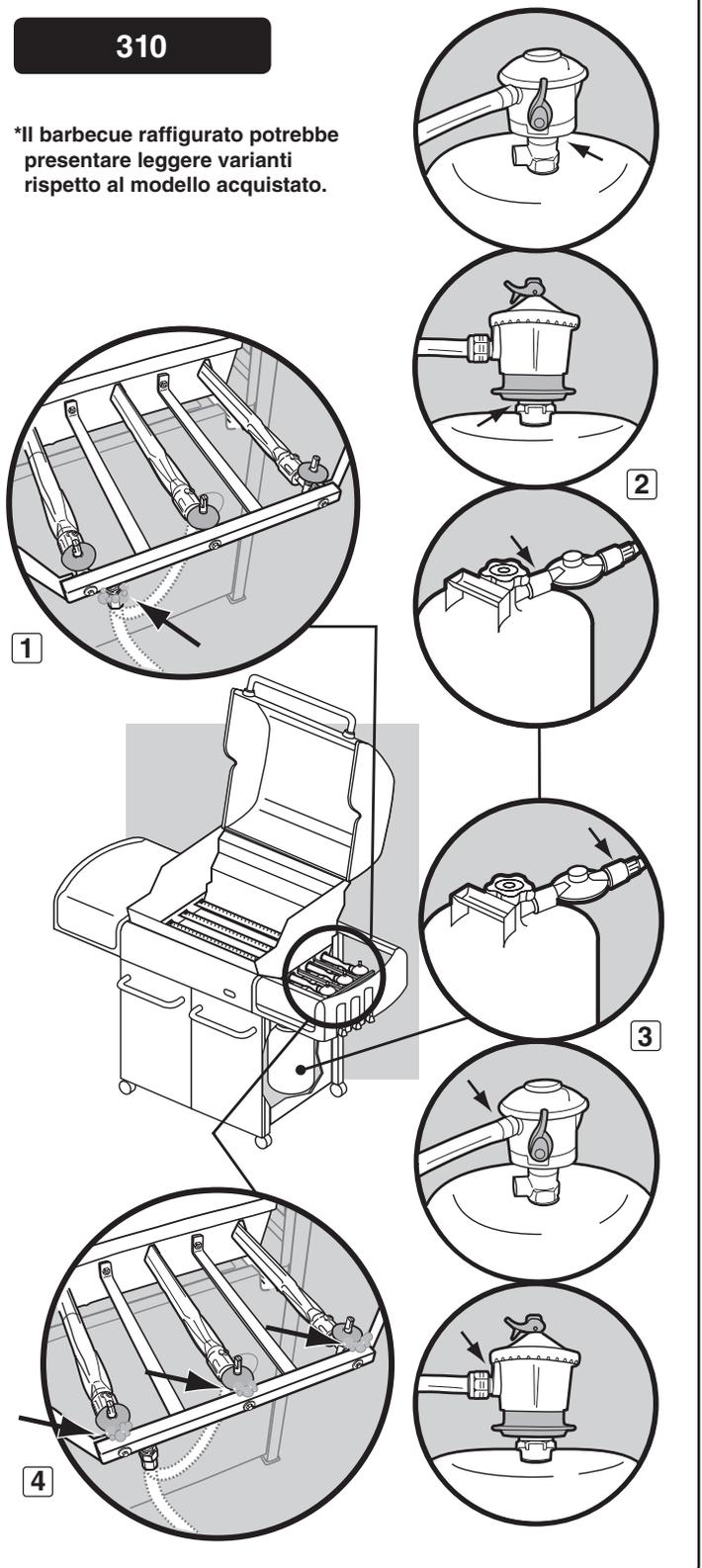
D) Collegamenti valvole al collettore (4).

⚠ **AVVERTENZA:** Se esiste una perdita in corrispondenza degli allacciamenti (2), (3) o (4) chiudere il gas. **NON UTILIZZARE IL BARBECUE.** Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web. Collegarsi al sito www.weber.com®.

Una volta completato il test di verifica delle perdite, chiudere il gas alla fonte e risciacquare i collegamenti con acqua.

310

*Il barbecue raffigurato potrebbe presentare leggere varianti rispetto al modello acquistato.



CONTROLLARE:

- A) Collegamento del tubo al collettore (1).
- B) Collegamento del tubo del bruciatore laterale al collettore e del tubo del bruciatore laterale al tubo di alimentazione del gas del bruciatore laterale (2).
- C) Collegamento del tubo del bruciatore laterale al bruciatore laterale, collegamento della valvola del bruciatore e degli orifici (3).

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

- D) Collegamento del regolatore alla bombola (4).
- E) Collegamento del tubo al regolatore (5).
- F) Collegamenti valvole al collettore (6).

⚠ AVVERTENZA: Se esiste una perdita in corrispondenza degli allacciamenti (4), (5) o (6) chiudere il gas. NON UTILIZZARE IL BARBECUE. Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web. Collegarsi al sito www.weber.com.

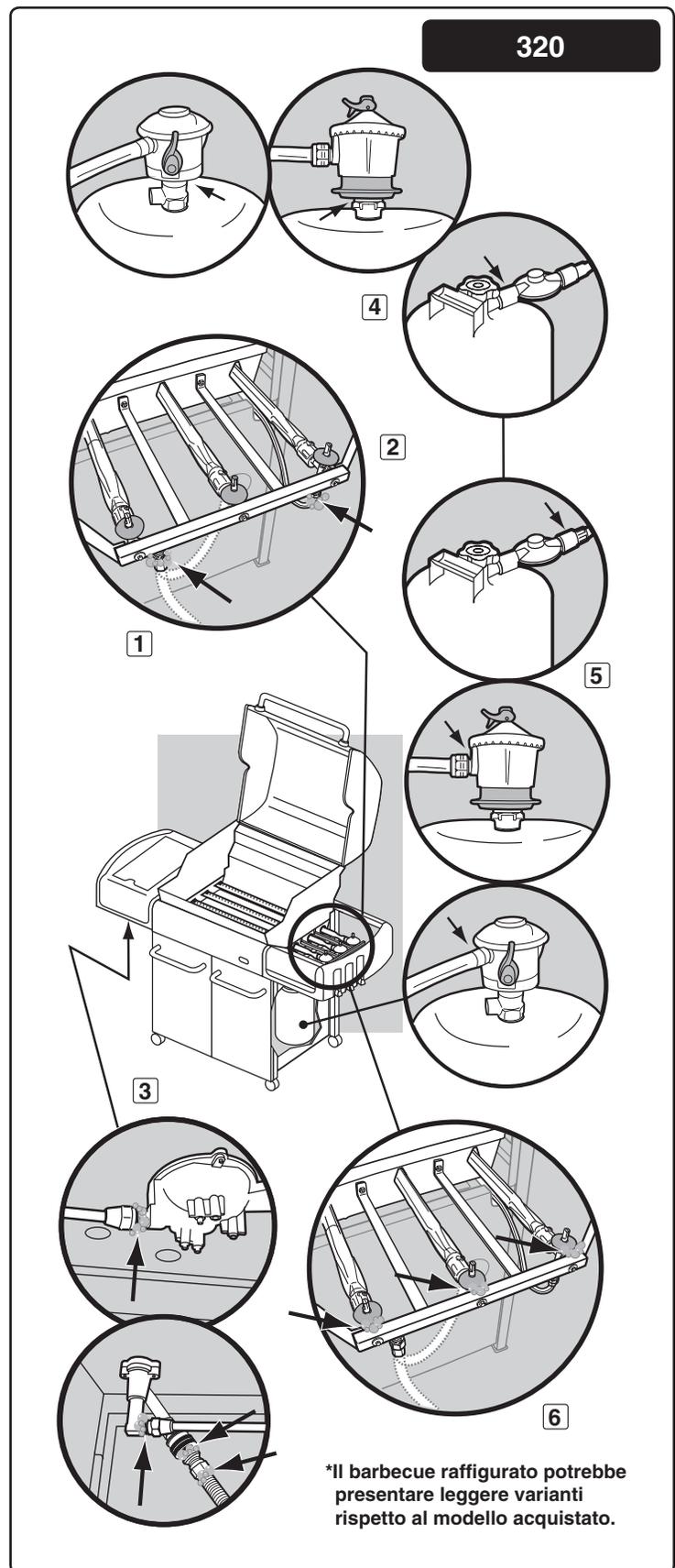
Una volta completato il test di verifica delle perdite, chiudere il gas alla fonte e risciacquare i collegamenti con acqua.

CONSIGLI PER USARE IN SICUREZZA LE BOMBOLE A GAS GPL

- Il gas propano liquido (GPL) è un prodotto del petrolio come la benzina e il gas metano. Il GPL è in forma di gas in condizioni di temperatura e pressione normali. Se sottoposto a moderata pressione all'interno di una bombola il GPL diventa liquido. Non appena la pressione viene rilasciata il liquido vaporizza e diventa gas. Il GPL ha un odore simile a quello del gas metano. E' importante riconoscerne l'odore.
- Il GPL ha un peso superiore a quello dell'aria. Eventuali perdite di GPL potrebbero raccogliersi a basse altezze evitandone la dispersione.
- La bombola di GPL deve sempre essere installata, trasportata e riposta in posizione verticale. Maneggiare con attenzione e non lasciar cadere le bombole di GPL.
- Non lasciare né trasportare mai le bombole di GPL a temperature che raggiungono i 51°C (troppo calda da maneggiare - per esempio: Non lasciare la bombola in auto in giornate molto calde).
- Trattare le bombole di GPL "vuote" con la stessa attenzione di quelle piene. Anche se nella bombola non c'è più liquido potrebbe sempre essere rimasto del gas in pressione. Chiudere sempre la valvola della bombola prima di scollegarla.
- Non utilizzare bombole di GPL danneggiate. Le bombole di GPL ammaccate o arrugginite o con valvole danneggiate possono essere pericolose e devono essere immediatamente sostituite.

BOMBOLA (E) DI PROPANO LIQUIDO (GPL)

- Verificare la presenza di eventuali perdite sul giunto di collegamento con la bombola di GPL ad ogni collegamento della bombola. Ad esempio effettuare il controllo ogni volta che la bombola viene riempita.
- Assicurarsi che il regolatore sia stato montato con il foro di sfogo girato verso il basso, in modo da non raccogliere acqua. Assicurarsi che il foro non sia ostruito da sporco, grasso, insetti ecc.



ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

RIEMPIMENTO DELLA BOMBOLA DI GAS PROPANO LIQUIDO

Suggeriamo di riempire la bombola di GPL prima che sia completamente vuota. Portate la bombola da un rivenditore di gas propano per riempirla. Smontaggio della bombola a gas

- 1) Chiudere l'alimentazione del gas.
- 2) Scollegare dalla bombola il tubo flessibile con il regolatore.
 - A) Svitare il raccordo del regolatore dalla bombola facendolo ruotare in senso antiorario.
 - B) Svitare il raccordo del regolatore dalla bombola facendolo ruotare in senso orario.
 - C) Girare la leva del regolatore (b) in posizione abbassata/off. Premere sulla leva del regolatore (b) fino a quando si sgancia dalla bombola.
 - D) Girare la leva del regolatore in posizione off. Far scorrere verso l'alto la ghiera del regolatore (1) per sganciarlo dalla bombola.
- 3) Sostituire la bombola vuota con una piena.

INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA ALL'INTERNO DELL'ARMADIETTO

Vedere "LINEE GUIDA RELATIVE AL TIPO E ALLA DIMENSIONE DELLE BOMBOLE".

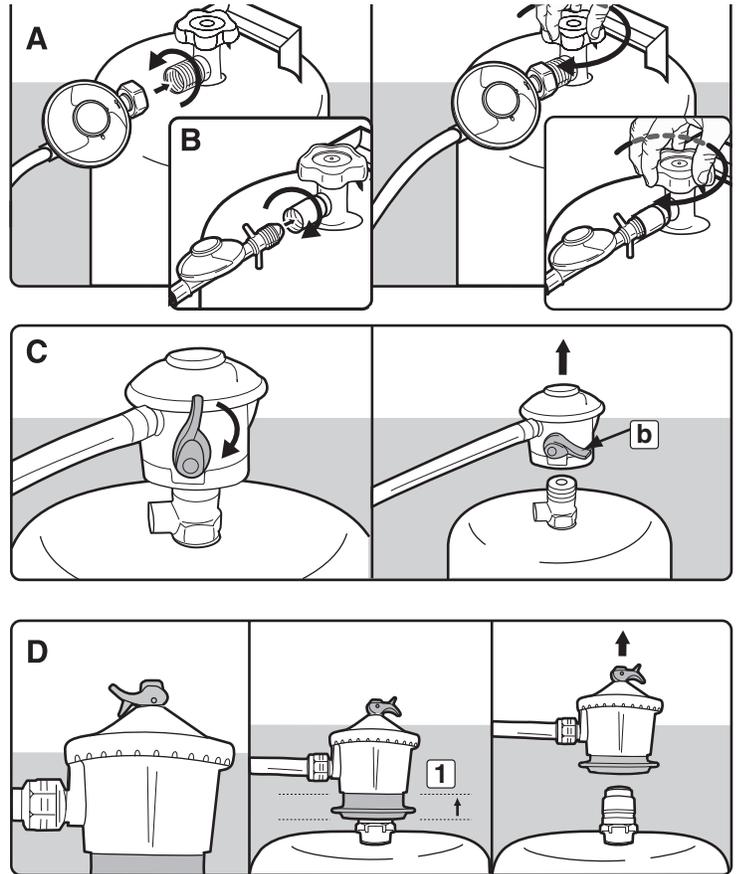
Aprire l'armadietto del barbecue. Sollevare e posizionare la bombola tra le piastre portabombola della base. Ruotare la bombola GPL in modo che l'apertura della valvola sia rivolta verso la parte anteriore del barbecue a gas Weber®.

USO DI UNA BOMBOLA ESTERNA ALL'ARMADIETTO

Se la bombola di cui si dispone non è del tipo e delle dimensioni indicate nelle linee guida, posizionare la bombola sul pavimento, esternamente all'armadietto, sul lato destro del barbecue. Ruotare la bombola GPL in modo che l'apertura della valvola sia rivolta verso la parte anteriore del barbecue a gas Weber®.

RIALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL

Consultare la sezione "ALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL".



ISTRUZIONI PER L'USO

ACCENSIONE

Le istruzioni per l'accensione si trovano all'interno dell'anta sinistra dell'armadietto.

⚠ PERICOLO

Se non si tiene aperto il coperchio durante l'accensione del bruciatore del barbecue, o non si attendono i 5 minuti necessari per permettere al gas di disperdersi nel caso in cui il barbecue non si fosse acceso, si potrebbero produrre fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

SISTEMA DI ACCENSIONE CROSSOVER®

Nota - Il sistema di accensione Crossover® accende il BRUCIATORE 1 con una scintilla generata dall'elettrodo dell'accenditore all'interno della camera di accensione del ricettore Gas Catcher™. Premendo sul pulsante di accensione elettronica si produce l'energia richiesta per la scintilla. La scintilla produce un click percepibile.

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

ISTRUZIONI PER L'USO

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

- A) Aprire il coperchio (1).
- B) Assicursi che tutte le manopole di regolazione del bruciatore siano in posizione off (2). (Premere la manopola di regolazione e ruotarla in senso orario per assicurarsi che sia in posizione OFF.)

⚠ AVVERTENZA: La manopola di regolazione del bruciatore deve essere in posizione "OFF" prima di aprire la valvola della bombola di propano liquido.

- C) Aprire l'alimentazione facendo ruotare lentamente la valvola della bombola in senso antiorario (3).

⚠ AVVERTENZA: Non chinarsi sul barbecue aperto. Durante l'accensione del barbecue, tenersi con il viso ed il corpo ad una distanza non inferiore a 30 cm dal foro per l'accensione manuale.

- D) Premere la manopola di regolazione del bruciatore 1 e ruotarla su START/HI (4).
- E) Premere ripetutamente il pulsante di accensione elettronica. La scintilla produce un click percepibile (5).

- F) Controllare che il bruciatore sia acceso guardando attraverso il foro per l'accensione manuale sulla parte anteriore del vano cottura. Si dovrebbe vedere una fiamma (6).

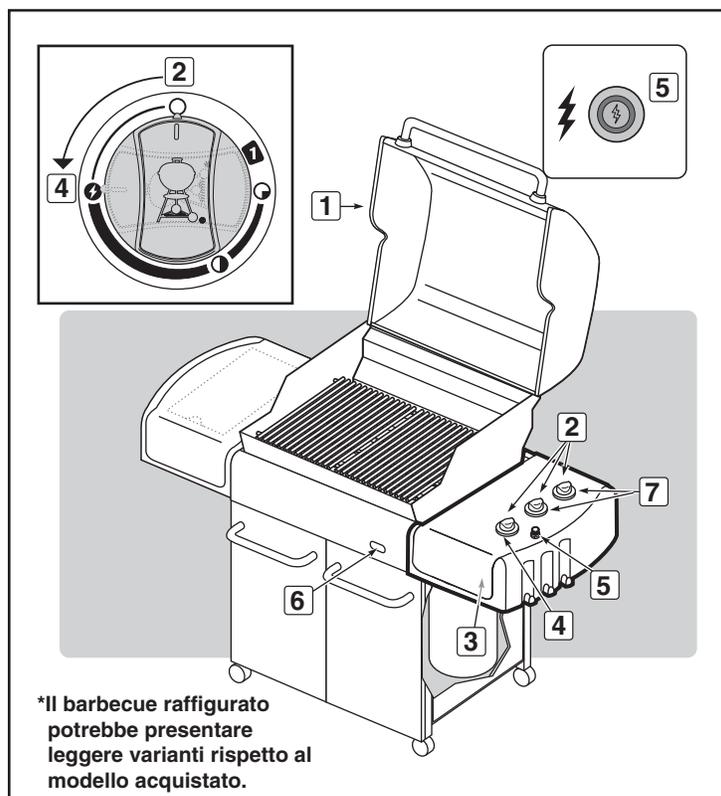
⚠ AVVERTENZA: Se il bruciatore non si accende ancora, ruotare la manopola di regolazione del bruciatore 1 su OFF e attendere 5 minuti per permettere al gas di disperdersi, prima di tentare nuovamente o prima di cercare di accendere con un fiammifero.

- G) Dopo aver acceso il BRUCIATORE 1 procedere all'accensione dei BRUCIATORI 2 e 3 (7).

Nota - Accendere sempre il BRUCIATORE 1 per primo. Gli altri bruciatori si accendono con il BRUCIATORE 1.

PER SPEGNERE

Premere e ruotare la manopola di regolazione di ogni bruciatore in senso orario in posizione OFF. Chiudere l'alimentazione del gas alla fonte.



*Il barbecue raffigurato potrebbe presentare leggere varianti rispetto al modello acquistato.

ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

⚠ PERICOLO

Se non si tiene aperto il coperchio durante l'accensione dei bruciatori del barbecue, o non si attendono i 5 minuti necessari per permettere al gas di disperdersi, nel caso in cui il barbecue non si fosse acceso, si potrebbero produrre fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

- A) Aprire il coperchio (1).
- B) Assicursi che tutte le manopole di regolazione del bruciatore siano in posizione OFF (2). (Premere tutte le manopole di regolazione e ruotarle in senso orario per assicurarsi che siano in posizione OFF.)

⚠ AVVERTENZA: Le manopole di regolazione del bruciatore devono essere in posizione "OFF" prima di aprire la valvola della bombola di propano liquido.

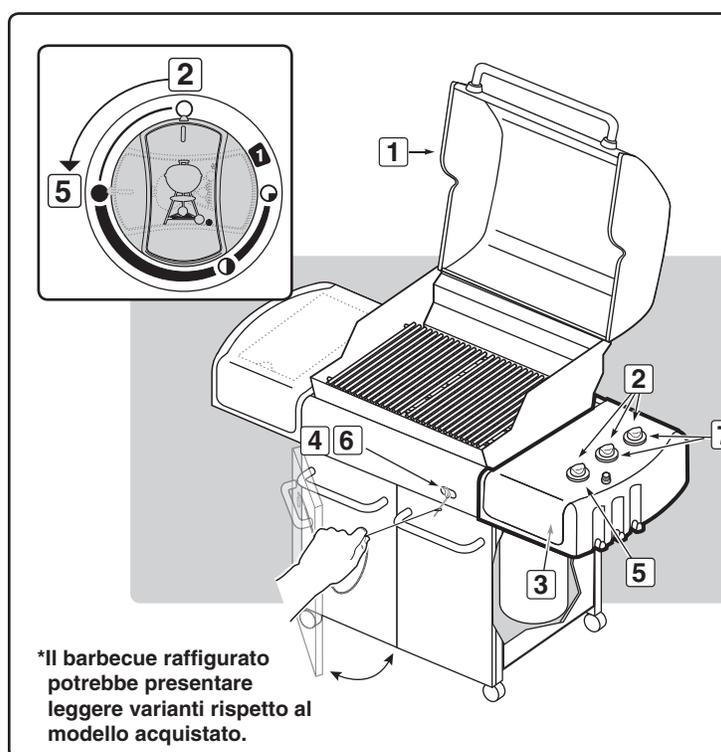
- C) Aprire l'alimentazione facendo ruotare la valvola della bombola in senso antiorario (3).
- D) Inserire il portafiammiferi con il fiammifero acceso nel foro di accensione del fiammifero posto sulla parte frontale del vano cottura (4).

⚠ AVVERTENZA: Non chinarsi sul barbecue aperto. Durante l'accensione del barbecue, tenersi con il viso ed il corpo ad una distanza non inferiore a 30 cm dal foro per l'accensione manuale.

- E) Premere la manopola di regolazione del BRUCIATORE 1 e ruotarla su START/HI (5).

- F) Controllare che il bruciatore sia acceso guardando attraverso il foro per l'accensione manuale sulla parte anteriore del vano cottura. Si dovrebbe vedere una fiamma (6).

⚠ AVVERTENZA: Se il bruciatore non si accende ancora, ruotare la manopola di regolazione del bruciatore 1 su OFF e attendere 5 minuti per permettere al gas di disperdersi, prima di tentare nuovamente o prima di cercare di accendere con un fiammifero.



*Il barbecue raffigurato potrebbe presentare leggere varianti rispetto al modello acquistato.

- G) Dopo aver acceso il BRUCIATORE 1 procedere all'accensione dei BRUCIATORI 2 e 3 (7).

Nota - Accendere sempre il BRUCIATORE 1 per primo. Gli altri bruciatori si accendono con il BRUCIATORE 1.

PER SPEGNERE

Premere e ruotare la manopola di regolazione di ogni bruciatore in senso orario in posizione OFF. Chiudere l'alimentazione del gas alla fonte.

ISTRUZIONI PER L'USO

ACCENSIONE DEL FORNELLO LATERALE

⚠ PERICOLO

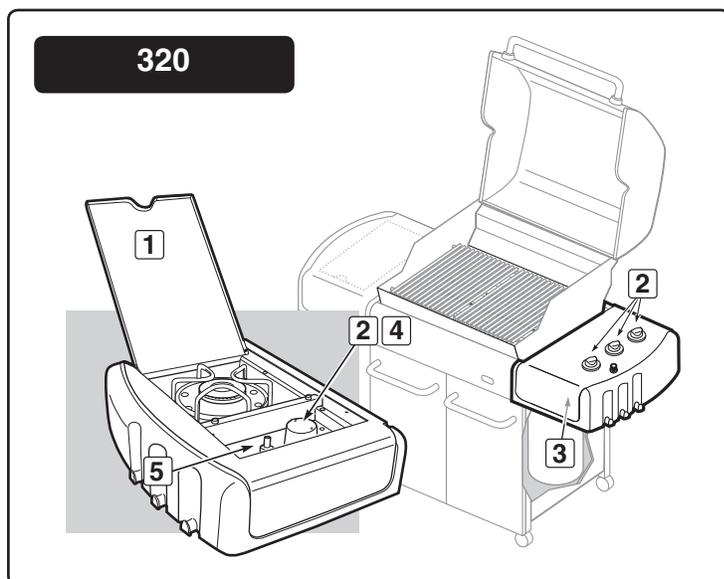
Se non si tiene aperto il coperchio durante l'accensione del fornello laterale, o non si attendono i 5 minuti necessari per permettere al gas di disperdersi nel caso in cui il barbecue non si fosse acceso, si potrebbero produrre fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

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

- A) Aprire il coperchio del fornello laterale (1).
- B) Verificare che la valvola del fornello laterale sia in posizione off (premere la manopola di controllo e farla ruotare in senso orario per assicurarsi che sia nella posizione "OFF") e che tutti i bruciatori non in uso siano chiusi (premere e girare in senso orario) (2).
- C) Aprire la valvola del gas (3).
- D) Premere verso il basso e ruotare la valvola di regolazione del fornello laterale su "HI" (4).
- E) Premere diverse volte sul pulsante di accensione in modo che ogni volta emetta un clic (5).

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

- ⚠ **AVVERTENZA:** Se il bruciatore laterale non si accende:
- a) Chiudere la valvola di regolazione del fornello laterale, i bruciatori principali e il gas alla fonte.
 - b) Attendere 5 minuti per consentire al gas di disperdersi prima di riprovare o di tentare di accendere con un fiammifero (consultare il capitolo "Accensione manuale del fornello laterale").



ACCENSIONE MANUALE DEL FORNELLO LATERALE

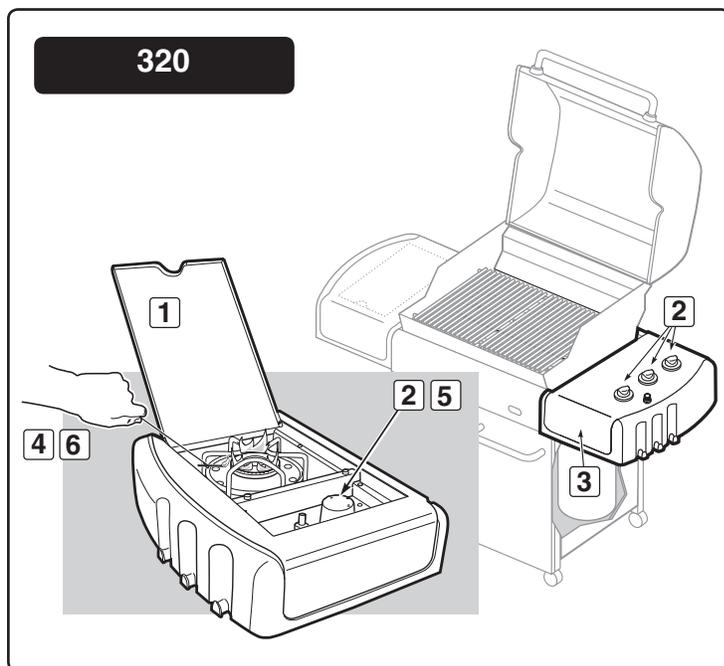
⚠ PERICOLO

Se non si tiene aperto il coperchio durante l'accensione del fornello laterale, o non si attendono i 5 minuti necessari per permettere al gas di disperdersi nel caso in cui il barbecue non si fosse acceso, si potrebbero produrre fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

- A) Aprire il coperchio del fornello laterale (1).
- B) Verificare che la valvola del fornello laterale sia in posizione off (premere la manopola di controllo e farla ruotare in senso orario per assicurarsi che sia nella posizione "OFF") e che tutti i bruciatori non in uso siano chiusi (premere e girare in senso orario) (2).
- C) Aprire la valvola del gas (3).
- D) Mettere il fiammifero nel portafiammiferi e sfregarlo (4).
- E) Reggere il portafiammiferi e accendere il fiammifero su ogni lato del fornello laterale (5).
- F) Premere verso il basso e ruotare la valvola di regolazione del fornello laterale su "HI" (6).

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

- ⚠ **AVVERTENZA:** Se il bruciatore laterale non si accende:
- a) Chiudere la valvola di regolazione del fornello laterale, i bruciatori principali e il gas alla fonte.
 - b) Attendere 5 minuti per permettere al gas di disperdersi prima di riprovare.



LOCALIZZAZIONE GUASTI

PROBLEMA	CONTROLLO	SOLUZIONE
La fiamma dei bruciatori è gialla o arancione e si avverte odore di gas.	Verificare che le retine anti-insetti non siano ostruite. (Ostruzione dei fori)	Pulire le retine anti-insetti. (Consultare il capitolo "Manutenzione Annuale")
<i>Alcuni paesi dispongono di regolatori dotati di dispositivi di sicurezza per la fuoriuscita di gas in eccesso.</i> Segnali: I bruciatori non si accendono o la fiamma dei bruciatori è molto debole in posizione "HI". -o- La temperatura del barbecue raggiunge solo 250° - max 300° in posizione "HI".	E' possibile che si sia attivato il dispositivo di sicurezza contro la fuoriuscita del gas, installato sull'attacco della bombola.	Per resettare il dispositivo di sicurezza far ruotare tutte le manopole di regolazione e la valvola della bombola in posizione off. Scollegare il regolatore dalla bombola. Ruotare le manopole di regolazione su "HI". Attendere almeno 1 minuto. Ruotare le manopole di regolazione su "OFF". Ricollegare il regolatore alla bombola. Riaprire lentamente la valvola della bombola. Consultare il capitolo "Istruzioni per l'accensione".
Il bruciatore non si accende, o la fiamma è debole anche nella posizione "HI".	Il livello di GPL è basso o la bombola è vuota?	Riempire la bombola di GPL.
	Il tubo flessibile del gas è piegato o attorcigliato?	Raddrizzarlo.
	Il bruciatore 1 si accende con un fiammifero?	Se riuscite ad accendere il bruciatore 1 con un fiammifero, controllate il funzionamento del sistema di accensione Crossover®.
Presenza di fiammate:	State preriscaldando il barbecue come consigliato?	Per preriscaldare tutti i bruciatori devono essere regolati su HI per 10-15 minuti.
	Le griglie di cottura e le barre aromatizzanti Flavorize® sono ricoperte da un denso strato di grasso bruciato?	Pulire accuratamente. (Consultare il capitolo "Pulizia")
	⚠ ATTENZIONE: Non rivestire il vassoio raccogligrassi con pellicola d'alluminio. Il vassoio raccogligrassi è "sporco" e non consente al grasso di fluire nella leccarda?	Pulire il vassoio raccogligrassi.
La fiamma che esce dal bruciatore è instabile. La fiamma è debole ma il bruciatore è posizionato su "HI". Le fiamme non corrono per tutta la lunghezza il tubo del bruciatore.	I bruciatori sono puliti?	Pulire i bruciatori. (Consultare il capitolo "Manutenzione")
L'interno del coperchio appare come ricoperto di "scaglie". (Ricorda la vernice scrostata.)	Il coperchio è in smalto porcellanato o acciaio inox, non in vernice. Pertanto non può "scrostarsi". Quello che vedete è grasso "cotto", diventato carbone, che si sta sfaldando. NON È UN DIFETTO.	Pulire accuratamente. (Consultare il capitolo "Pulizia".)
Le ante dell'armadietto non sono allineate.	Controllare il perno di regolazione posto in fondo ad ogni sportello.	Allentare i dadi di regolazione. Far scorrere le ante fino ad allinearle. Stringere il dado.
Se, dopo aver messo in atto questi accorgimenti, il problema persiste, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito. Collegarsi al sito www.weber.com.		

LOCALIZZAZIONE GUASTI BRUCIATORE LATERALE

PROBLEMA	CONTROLLO	SOLUZIONE
Il bruciatore laterale non si accende	L'alimentazione del gas è chiusa?	Aprire l'alimentazione della bombola.
<i>Alcuni paesi dispongono di regolatori dotati di dispositivi di sicurezza per la fuoriuscita di gas in eccesso.</i>	E' possibile che si sia attivato il dispositivo di sicurezza contro la fuoriuscita del gas, installato sull'attacco della bombola.	Per resettare il dispositivo di sicurezza far ruotare tutte le manopole di regolazione e la valvola della bombola in posizione off. Scollegare il regolatore dalla bombola. Ruotare le manopole di regolazione su START/HI. Attendere almeno 1 minuto. Ruotare le manopole di regolazione su "OFF". Ricollegare il regolatore alla bombola. Riaprire lentamente la valvola della bombola. Consultare il capitolo "Istruzioni per l'accensione".
La fiamma è debole in posizione "HI"	Il tubo flessibile del gas è piegato o attorcigliato?	Raddrizzarlo.
Il pulsante di accensione non funziona.	Il bruciatore si accende con un fiammifero?	Se il bruciatore si accende con il fiammifero, controllare l'accenditore (consultare il capitolo Manutenzione del bruciatore laterale)
Se, dopo aver messo in atto questi accorgimenti, il problema persiste, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Collegarsi al sito www.weber.com.		

MANUTENZIONE DEL BRUCIATORE LATERALE

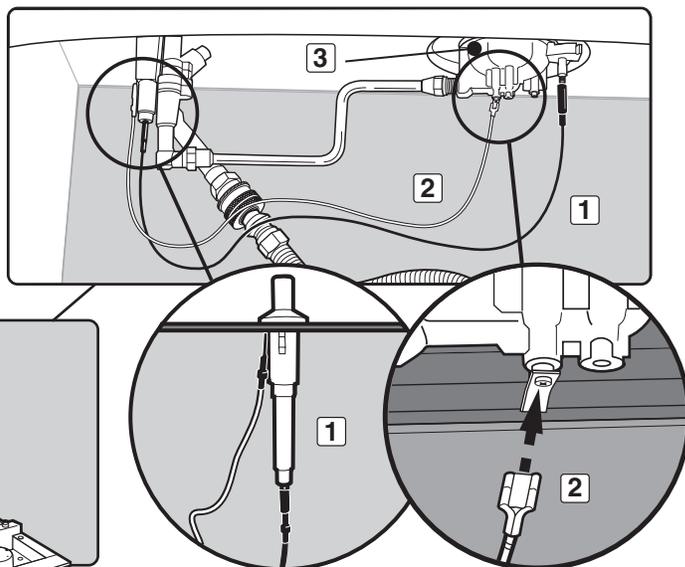
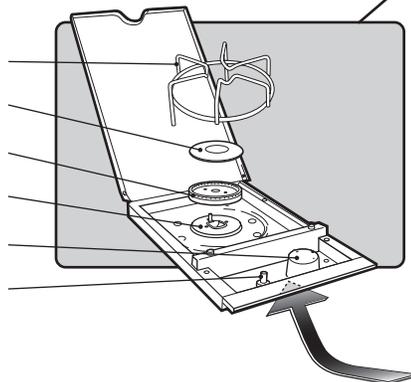
⚠ AVVERTENZA: Tutte le valvole di ritegno e di immissione devono essere in posizione "OFF".

Assicurarsi che il cavo nero tra l'accenditore e l'elettrodo sia collegato. Assicurarsi che il cavo bianco tra l'accenditore e il morsetto di messa a terra sia collegato.

La scintilla dovrebbe essere di colore bianco/blu, non giallo.

- A) Cavo accenditore (1)
- B) Cavo di messa a terra (2)
- C) Bruciatore (3)

- Griglia bruciatore laterale
- Coperchio bruciatore laterale
- Anello e testa del bruciatore laterale
- Elettrodo per accenditore
- Manopola di regolazione
- Accenditore



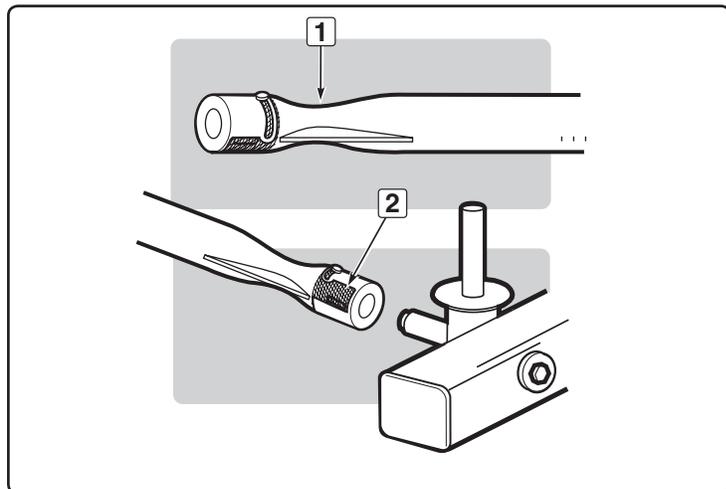
RETINE ANTI-INSETTI WEBER®

Il barbecue a gas Weber® attira i ragni e altri insetti così come qualunque altro apparecchio per uso all'aperto. Possono annidarsi nella sezione venturi (1) dei tubi dei bruciatori. Il loro ingresso può impedire la normale erogazione di gas e causare il riflusso del gas dall'apertura dell'aria di combustione. Ciò potrebbe provocare un incendio all'interno o intorno all'apertura dell'aria e danneggiare seriamente il barbecue.

L'apertura dell'aria di combustione del tubo del bruciatore è dotata di una protezione in acciaio inox (2) per impedire ai ragni e agli altri insetti di entrare nei tubi del bruciatore attraverso le aperture dell'aria di combustione.

È consigliabile controllare la retina anti-insetti almeno una volta all'anno. (Consultare il capitolo "Manutenzione Annuale"). Si consiglia di ispezionare e pulire la retina anti-insetti in presenza dei seguenti segnali:

- A) Si avverte contemporaneamente odore di gas e le fiamme del bruciatore sono "deboli" e di colore giallo.
- B) Il barbecue non va in temperatura.
- C) Il barbecue si riscalda in modo non uniforme.
- D) Uno o più bruciatori non si accendono.



⚠ PERICOLO

Il mancato intervento, alla comparsa di questi segnali, potrebbe provocare incendi o esplosioni e causare lesioni personali gravi o mortali, o danni alle cose.

MANUTENZIONE ANNUALE

ISPEZIONE E PULIZIA DELLE RETINE ANTI-INSETTI

Per controllare le retine anti insetti rimuovere il quadro comandi. Se la retina anti-insetti è impolverata o sporca, rimuovere il bruciatore e pulirla. Spazzolare delicatamente la retina anti-insetti con una spazzola con setole morbide (ad es. un vecchio spazzolino).

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

Picchiare leggermente il bruciatore per far uscire residui e sporco dal tubo. Dopo aver pulito la retina anti-insetti e il bruciatore, riposizionare il bruciatore.

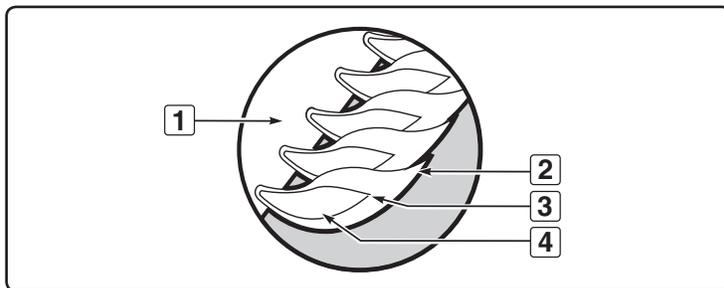
Se la retina anti-insetti è danneggiata o non si può più pulire contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Visitare www.weber.com.

FIAMMA CARATTERISTICA DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

I bruciatori del barbecue a gas Weber® sono stati regolati in fabbrica per la corretta miscelazione di aria e gas. L'immagine riproduce le caratteristiche di come deve essere la fiamma.

- A) Tubo bruciatore (1).
- B) Sulle punte, di tanto in tanto, compaiono guizzi di colore giallo (2).
- C) Azzurro (3).
- D) Blu (4).

Se le fiamme non sono uniformi lungo tutto il tubo del bruciatore, seguire le procedure di pulizia del bruciatore.



PROCEDURA DI PULIZIA DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

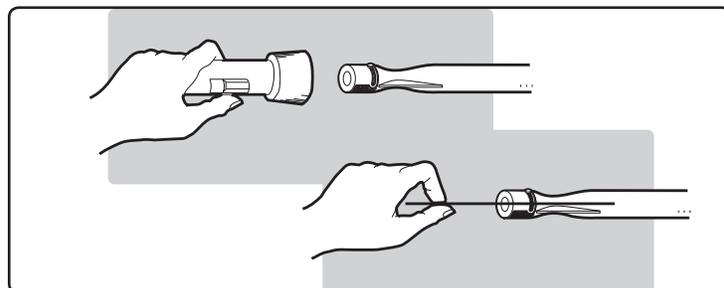
Chiudere il gas.

Rimuovere il collettore (consultare il capitolo "Sostituzione dei bruciatori principali").

Controllare l'interno di ogni bruciatore servendosi di una torcia elettrica.

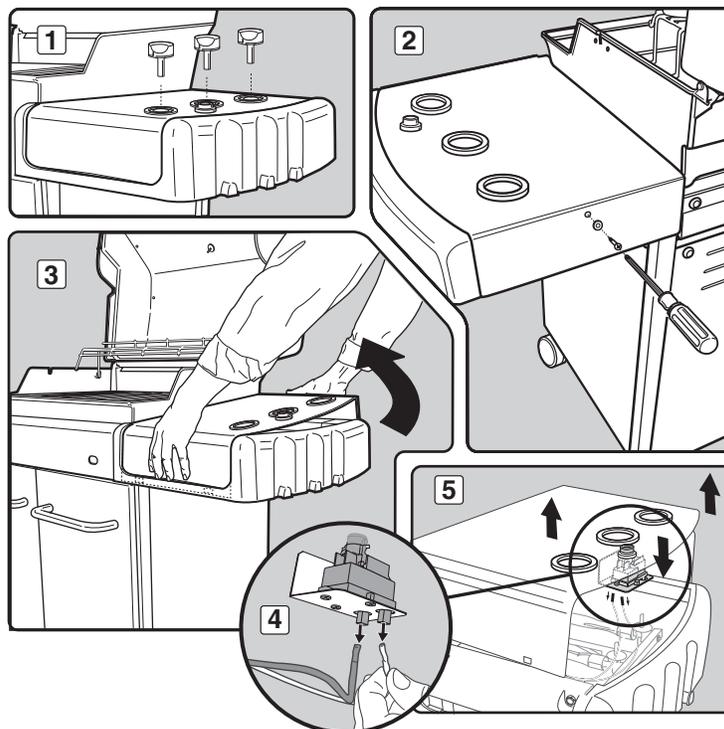
Pulire l'interno del bruciatore con un filo metallico (una gruccia di ferro raddrizzata può andare). Controllare e pulire l'apertura della serranda dell'aria alle estremità del bruciatore. Controllare e pulire gli orifizi alla base delle valvole. Utilizzare una spazzola con setole in acciaio per pulire l'esterno del bruciatore. Ciò serve ad assicurare che tutti i fori del bruciatore siano completamente liberi.

⚠ ATTENZIONE: Non allargare i fori del bruciatore durante la pulizia.

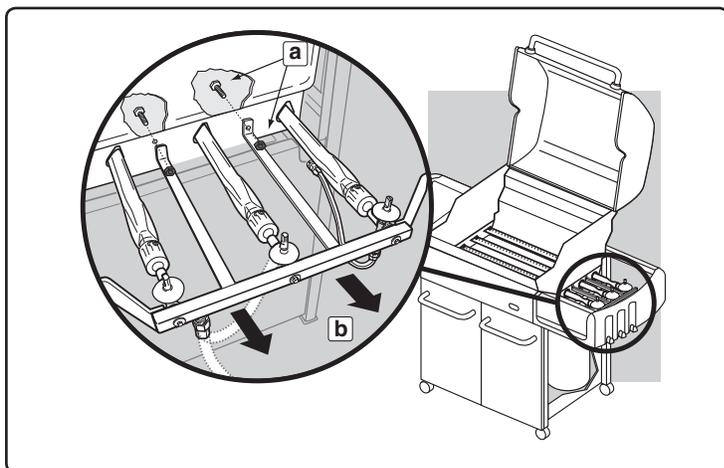


SOSTITUZIONE DEI BRUCIATORI PRINCIPALI

- A) Il barbecue a gas Weber® deve essere spento e completamente raffreddato.
- B) Scollegare il gas alla fonte.
- C) Per rimuovere il pannello di controllo:
 - (1) Rimuovere le manopole di controllo dei bruciatori.
 - (2) Rimuovere la vite e la rondella dal retro del pannello di controllo con un cacciavite a croce.
 - (3) Inclinare verso l'alto il bordo posteriore del pannello di controllo. Premere sul bordo anteriore per sganciare le linguette di chiusura.
 - (4) Scollegare i cavi dell'accenditore dal dispositivo di accensione.
 - (5) Estrarre accuratamente il pannello di controllo dal telaio.



- D) Rimuovere le due viti a testa esagonale filettate da 7/16 (a) che fissano il supporto del collettore al vano cottura. Tirare il gruppo valvole e del collettore e sollevare contemporaneamente il gruppo collettore in modo da sganciare i supporti del collettore dal gruppo telaio.

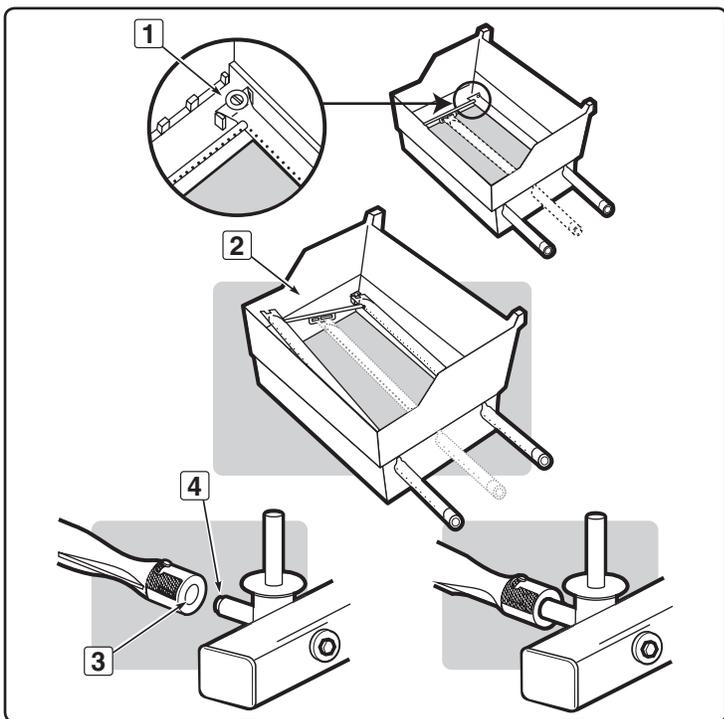


- E) Estrarre il gruppo bruciatori da sotto la vite e la rondella di scorrimento (a) poste negli angoli del vano cottura.
 F) Sollevare e far girare leggermente il gruppo bruciatori, per scollegare il tubo trasversale (b) dai bruciatori. Rimuovere i bruciatori dal vano cottura.
 G) Per reinstallare i bruciatori, ripetere la procedura descritta dal punto C) a F) nell'ordine inverso.

⚠ ATTENZIONE: Le uscite dei bruciatori (3) devono essere correttamente posizionate sulle uscite delle valvola (4).

Verificare che il montaggio sia corretto prima di fissare il collettore.

⚠ AVVERTENZA: Dopo aver reinstallato i tubi di alimentazione del gas è consigliabile verificarne la tenuta con una soluzione di acqua e sapone prima di utilizzare il barbecue. (Si veda: "Controllo di eventuali perdite di gas")



FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE CROSSOVER®

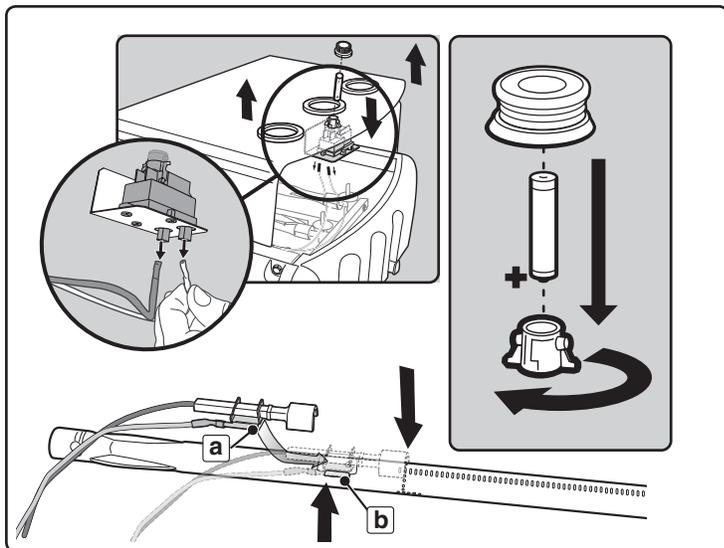
Se il sistema di accensione Crossover® non accende il BRUCIATORE 1, accenderlo con un fiammifero. Se il BRUCIATORE 1 si accende con un fiammifero, controllare il sistema di accensione elettronica.

- Assicurarsi che entrambi i cavi di accensione siano collegati correttamente al pulsante di accensione.
- Assicurarsi che il cavo di accensione sia collegato correttamente all'accenditore in ceramica.
- Assicurarsi che il gruppo accenditore in ceramica (A) sia completamente posizionato nel canale di accensione del tubo del bruciatore 1 (B).
- Assicurarsi che l'accenditore in ceramica sia correttamente posizionato sui fori del BRUCIATORE 1.
- Verificare che il pulsante di accensione elettronica funzioni ascoltando e controllando che si producano scintille nel BRUCIATORE 1.

SOSTITUIRE LE BATTERIE SE NECESSARIO

Utilizzare esclusivamente batterie alcaline AAA. Vedere l'immagine:

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



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

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

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



Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito come i normali rifiuti domestici. Per informazioni sul corretto smaltimento di questo prodotto nei paesi europei, visitare www.weber.com[®] e rivolgersi all'importatore indicato per il vostro paese. Se non si dispone di accesso a Internet, rivolgersi al rivenditore di zona per conoscere il nome, l'indirizzo e il numero di telefono dell'importatore.

Se si decide di smaltire o gettare il proprio barbecue, tutte le parti elettriche (come il motore del girarrosto, il sistema di accensione, le luci delle maniglie) devono essere smontate e smaltite correttamente, in modo conforme alla RAEE (Normativa sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), separatamente rispetto al resto del barbecue.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

www.weber.com[®]

©2009 The following trademarks are registered in the name of Weber-Stephen Products Co., an Illinois corporation, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A. Australia; Smokey Joe, Weber, Kettle Silhouette[®], Genesis, Austria; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, Benelux; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, Compact Grill Configuration, Botswana; Weber, Canada; Smokey Joe, Genesis, China; Kettle Silhouette[®], Denmark; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, Finland; Smokey Joe, France; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, One-Touch, Germany; Smokey Joe, Weber, One-Touch, Greece; Smokey Joe, Ireland; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Italy; Smokey Joe, Weber, Japan; Smokey Joe, Weber, Korea; Smokey Joe, Weber, New Zealand; Weber, Smokey Joe, Nigeria; Weber, Norway; Smokey Joe, Weber, Portugal; Weber, South Africa; Smokey Joe, Weber, Kettle Configuration, Spain; Smokey Joe, Weber, Sweden; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Switzerland; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, United Kingdom; Smokey Joe, Weber, Weber One-Touch, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, One-Touch, Firespice, Go-Anywhere, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette, Genesis, Flavorizer, Crossover, Flamgo, Performer, Rapidfire, Tuck 'N Carry, Jumbo Joe, Bar-B-Kettle, Master-Touch, Spirit, Grill Out, Summit, Platinum, 1-800-Grill-Out, Ranch, Matchless Flame, Zimbabwe; Weber, Kettle Configuration, Kettle Silhouette[®].