



SUMMIT

BARBECUE A CARBONE

GUIDA UTENTE

Grazie per aver acquistato un barbecue WEBER. Per proteggere il tuo prodotto, ti preghiamo di registrarlo online su www.weber.com.

⚠ 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 del gas o i vigili del fuoco.

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

⚠ PERICOLO

- Non lasciare mai questo apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non utilizzare il barbecue a meno di 60 cm da materiali combustibili. I materiali combustibili includono, ma non sono limitati a, pavimenti esterni, patio e verande in legno o legno trattato.
- Non utilizzare mai questo apparecchio a meno di 7,5 m da liquidi infiammabili.
- In caso di incendio, tenersi a distanza dall'apparecchio e chiamare immediatamente i vigili del fuoco. Non tentare di estinguere un incendio causato da olio o grasso con acqua.

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



⚠ **AVVERTENZA:** prima di utilizzare il barbecue, seguire attentamente tutte le procedure di controllo delle perdite 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 le sezioni **ACCENSIONE DEL BRUCIATORE** in questa Guida utente.

QUESTO APPARECCHIO A GAS È PROGETTATO ESCLUSIVAMENTE PER L'USO ESTERNO.

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.

CE:2531CS-0191
ID:2531

58948

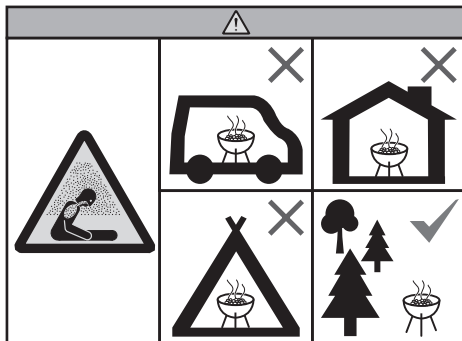
IT - ITALIAN
10/31/18



INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Il mancato rispetto di questi avvisi di PERICOLO, AVVERTIMENTO E ATTENZIONE contenuti in questa Guida utente possono causare gravi lesioni personali o morte, incendi o esplosioni, e danni materiali.

- ⚠ **ATTENZIONE!** Non utilizzarlo in ambienti chiusi! Questo barbecue è progettato per l'uso all'esterno in aree ben ventilate e non è progettato e non deve mai essere utilizzato come dispositivo di riscaldamento. Se utilizzato al chiuso, i fumi tossici si accumuleranno e causeranno gravi lesioni fisiche o morte.
- ⚠ **ATTENZIONE!** Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento.
- ⚠ **ATTENZIONE!** Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici.
- ⚠ **ATTENZIONE:** non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3!
- ⚠ **ATTENZIONE!** Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.
- ⚠ **WARNING!** Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.



PERICOLO:

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, causerà morte o gravi lesioni.

- ⚠ Tenere l'area di cottura libera da vapori e liquidi infiammabili come benzina, alcool, ecc., e materiali combustibili.
- ⚠ Aprire sempre il coperchio prima di accendere il bruciatore a gas, manualmente o con l'accenditore. Il coperchio deve rimanere aperto fino a quando la carbonella non è completamente accesa.
- ⚠ Nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, spegnere il bruciatore e lasciare il coperchio chiuso fino a quando le fiamme non si estinguono.
- ⚠ Il barbecue non deve essere mai utilizzato da bambini. Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani mentre il barbecue è in uso.
- ⚠ Non tentare di scollegare la bombola con il barbecue è in funzione.

- ⚠ Se il bruciatore si spegne mentre si sta utilizzando il barbecue, spegnere la valvola del gas. Aprire il coperchio e attendere cinque minuti prima di riaccendere.
- ⚠ Non utilizzare il barbecue in presenza di una perdita di gas.
- ⚠ Non usare una fiamma per controllare una perdita di gas.
- ⚠ Non posizionare la custodia del barbecue o altri oggetti infiammabili sopra il barbecue o nel vano sotto il barbecue mentre il barbecue è in funzione o è caldo.
- ⚠ Se si osserva o si sente odore di gas, o si sente il sibilo di gas che fuoriesce dalla bombola:
 1. Allontanarsi dalla bombola.
 2. Non tentare di risolvere il problema da soli.
 3. Contattare i vigili del fuoco.
- ⚠ Non modificare l'apparecchio. Il gas propano liquido non è gas naturale. La conversione o il tentato uso di gas naturale in un'unità a gas propano liquido o di gas propano liquido in un'unità a gas naturale comportano pericoli e la garanzia sarà invalidata.
- ⚠ Non ingrandire gli orifizi del bruciatore quando si pulisce il bruciatore.
- ⚠ Non magazzinare altre bombole, bombole di ricambio o bombole scollegate sotto o nei pressi del barbecue.

AVVERTENZA:

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe causare morte o gravi lesioni.

- ⚠ Il barbecue non deve mai essere lasciato incustodito e non deve essere spostato mentre è in funzione.
- ⚠ Dopo un periodo di magazzinaggio o di non utilizzo, il barbecue deve essere controllato per perdite di gas e il bruciatore per possibili ostruzioni prima dell'uso. Per le procedure corrette, vedere le istruzioni in questa guida utente.
- ⚠ Non usare il barbecue con parti mancanti. Il barbecue deve essere correttamente assemblato secondo le istruzioni di montaggio.
- ⚠ Non assemblare questo modello di barbecue in strutture a parete o a incasso.
- ⚠ Non chinarsi sul barbecue aperto durante l'accensione o la cottura.
- ⚠ Utilizzare utensili adeguati, con manici lunghi e resistenti al calore.
- ⚠ Non posizionare le mani o le dita sul bordo anteriore del braciere quando il barbecue è caldo o il coperchio è aperto.
- ⚠ Utilizzare il regolatore di pressione fornito con il barbecue.
- ⚠ Tenere il cavo di alimentazione elettrica e il tubo di alimentazione del gas lontani da qualsiasi superficie riscaldata.
- ⚠ L'uso di alcool, farmaci da prescrizione, farmaci senza prescrizione o droghe illegali può compromettere la capacità del consumatore di montare, spostare, riporre o usare il barbecue in modo corretto e sicuro.

- ⚠ Posizionare sempre la carbonella sopra la griglia del combustibile. Non mettere la carbonella direttamente sul fondo del braciere o sul piatto diffusore.
- ⚠ Il barbecue deve essere pulito accuratamente a scadenza regolare.
- ⚠ Non smaltire mai la carbonella incandescente dove potrebbe essere calpestata o costituire un pericolo di incendio. Non smaltire mai le ceneri o la carbonella prima che siano completamente spenti.
- ⚠ Durante la cottura, il barbecue deve essere posizionato su una superficie piana e stabile in un'area libera da materiali combustibili.
- ⚠ Non rivestire il braciere con foglio di alluminio: si ostruirà il flusso d'aria. Utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi della carne durante la cottura con il metodo indiretto.
- ⚠ Le spazzole per il barbecue devono essere regolarmente controllate per la presenza di setole allentate o usura eccessiva. Sostituire la spazzola se setole sono presenti sulla griglia di cottura o se le setole della spazzola sono schiacciate. WEBER consiglia di acquistare una nuova spazzola con setole in acciaio inox all'inizio di ogni primavera.
- ⚠ Non indossare indumenti con maniche lunghe e larghe mentre si accende o si usa il barbecue.
- ⚠ Non toccare mai la griglia di cottura o per il combustibile, le ceneri, la carbonella o il barbecue per controllare che siano caldi.
- ⚠ Non utilizzare liquidi accendigrill, benzina, alcool o altri fluidi altamente volatili per accendere o riaccendere la carbonella.
- ⚠ Utilizzare bombole di butano/propano monouso con una capacità minima di 430 g e una capacità massima di 460 g. La bombola deve essere dotata di una valvola EN417, come illustrato in questa Guida utente.

ATTENZIONE:

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe causare lievi o moderate lesioni.

- ⚠ Non rimuovere le ceneri fino a quando tutta la carbonella non è completamente bruciata o spenta e il barbecue è freddo.
- ⚠ Non magazzinare il barbecue fino a quando la cenere e la carbonella non sono completamente spente.
- ⚠ Il barbecue non è inteso per un uso commerciale.
- ⚠ Non usare acqua per controllare le fiammate o per spegnere la carbonella.
- ⚠ Non usare il barbecue in presenza di forte vento.
- ⚠ Spegnere la carbonella al termine della cottura. Per spegnere, chiudere la presa d'aria del braciere, il coperchio e la valvola d'aerazione RAPIDFIRE.
- ⚠ Quando si cucina, si regolano le valvole di tiraggio (prese d'aria), si aggiunge carbonella e si maneggia il termometro o il coperchio, utilizzare guanti o muffole da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).



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

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

Ai sensi della normativa vigente, il cliente ha diversi diritti nel caso in cui il prodotto sia difettoso. Tali diritti includono prestazioni supplementari o sostituzione, abbattimento del prezzo di acquisto e compensazione. Nell'Unione Europea, per esempio, questa sarebbe una garanzia legale di due anni a partire dalla data di consegna del prodotto. Questi e altri diritti legali non sono alterati da questa offerta di Garanzia. Questa garanzia concede al Proprietario diritti aggiuntivi indipendenti dalle disposizioni di garanzia di legge.

GARANZIA VOLONTARIA WEBER

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

RESPONSABILITÀ DEL PROPRIETARIO NELL'AMBITO DI QUESTA GARANZIA

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

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

ESECUZIONE DELLA GARANZIA /ESCLUSIONE DELLA GARANZIA

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

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

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

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

PERIODI DI GARANZIA DEL PRODOTTO

Gruppo braciere e coperchio:
10 anni, contro perforazioni da ruggine/fusione

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

ONE-TOUCH cleaning system:
5 anni, contro perforazioni da ruggine/fusione

Componenti in plastica:
5 anni, escluso sbiadimento o scolorimento

Tutte le parti rimanenti:
2 anni

LIMITAZIONE DI RESPONSABILITÀ

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

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

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

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

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

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

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

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

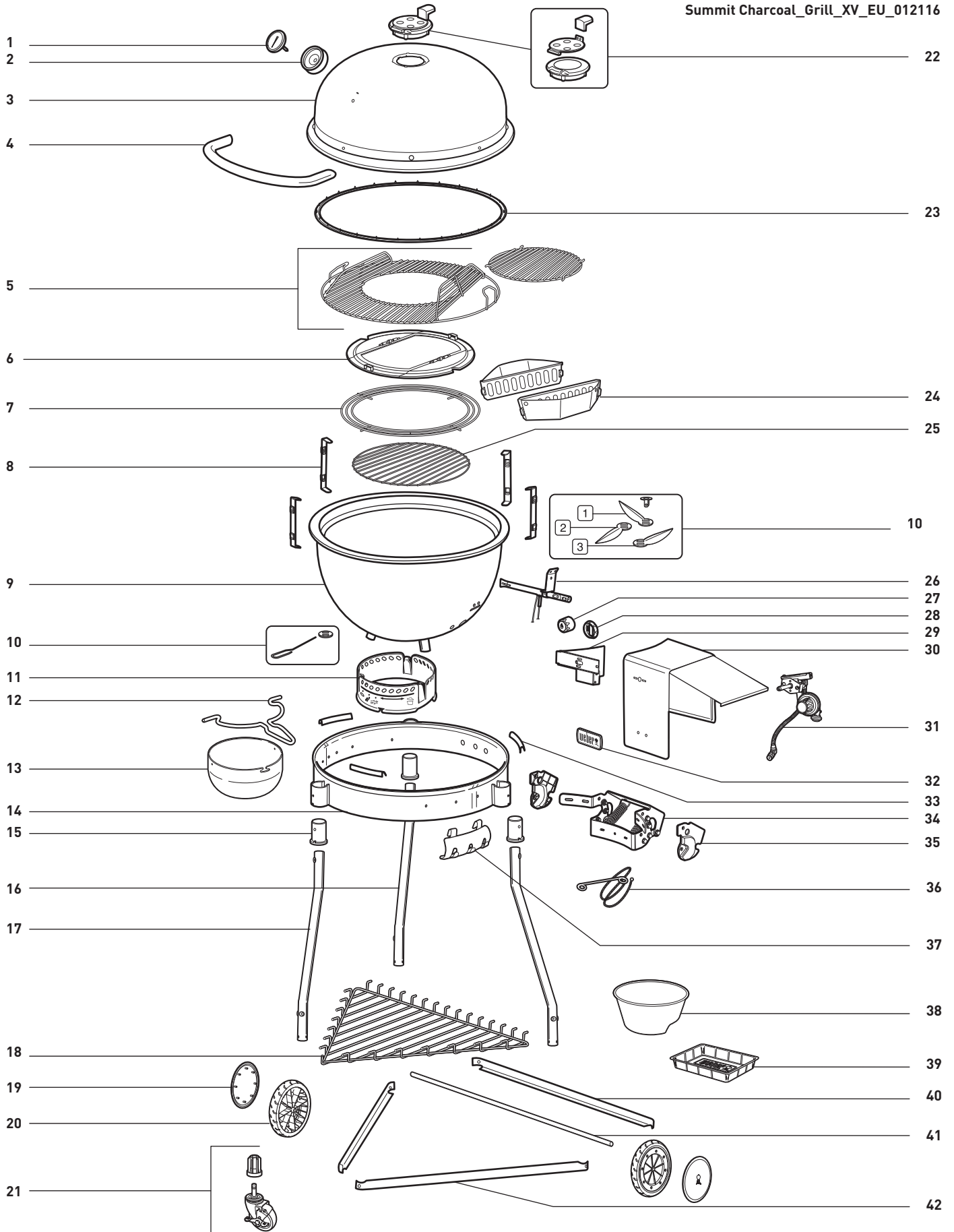
INDICE

INFORMAZIONI DI SICUREZZA	2
GARANZIA	3
VISTA ESPLOSA	4
ASSEMBLAGGIO	6
SISTEMA DI COTTURA	18
CARATTERISTICHE	19
USO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE A GAS SNAP-JET	20
PREPARATIVI PRE-USO	21
METODI DI COTTURA - Calore diretto	22
METODI DI COTTURA - Calore indiretto	23
METODI DI COTTURA - Affumicatura	24
ACCENSIONE DEL BRUCIATORE - accensione con il sistema a gas SNAP-JET	26
ACCENSIONE DEL BRUCIATORE - accensione con un fiammifero	27
MANUTENZIONE ORDINARIA	28
MANUTENZIONE ANNUALE	30
MANUTENZIONE DEL SISTEMA DI ACCENSIONE A GAS SNAP-JET	31
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	32



VISTA ESPLOSA

Summit Charcoal_Grill_XV_EU_012116

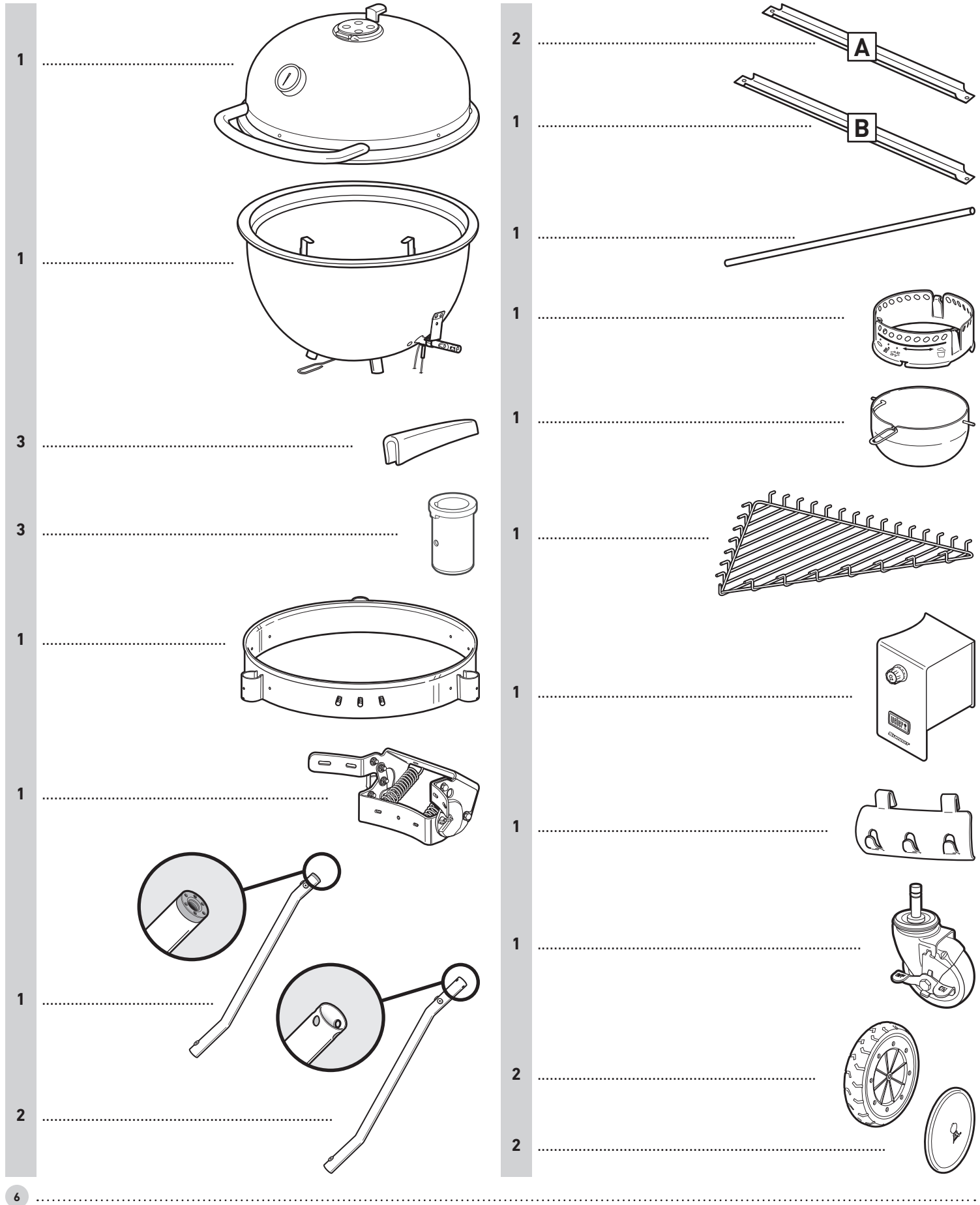




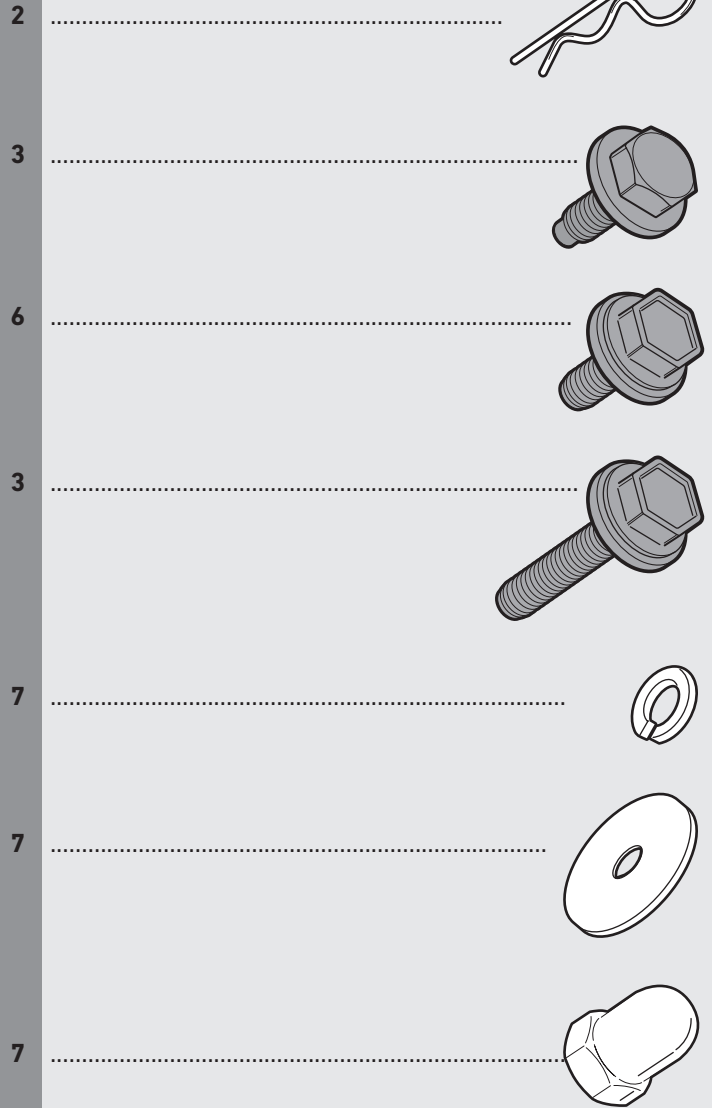
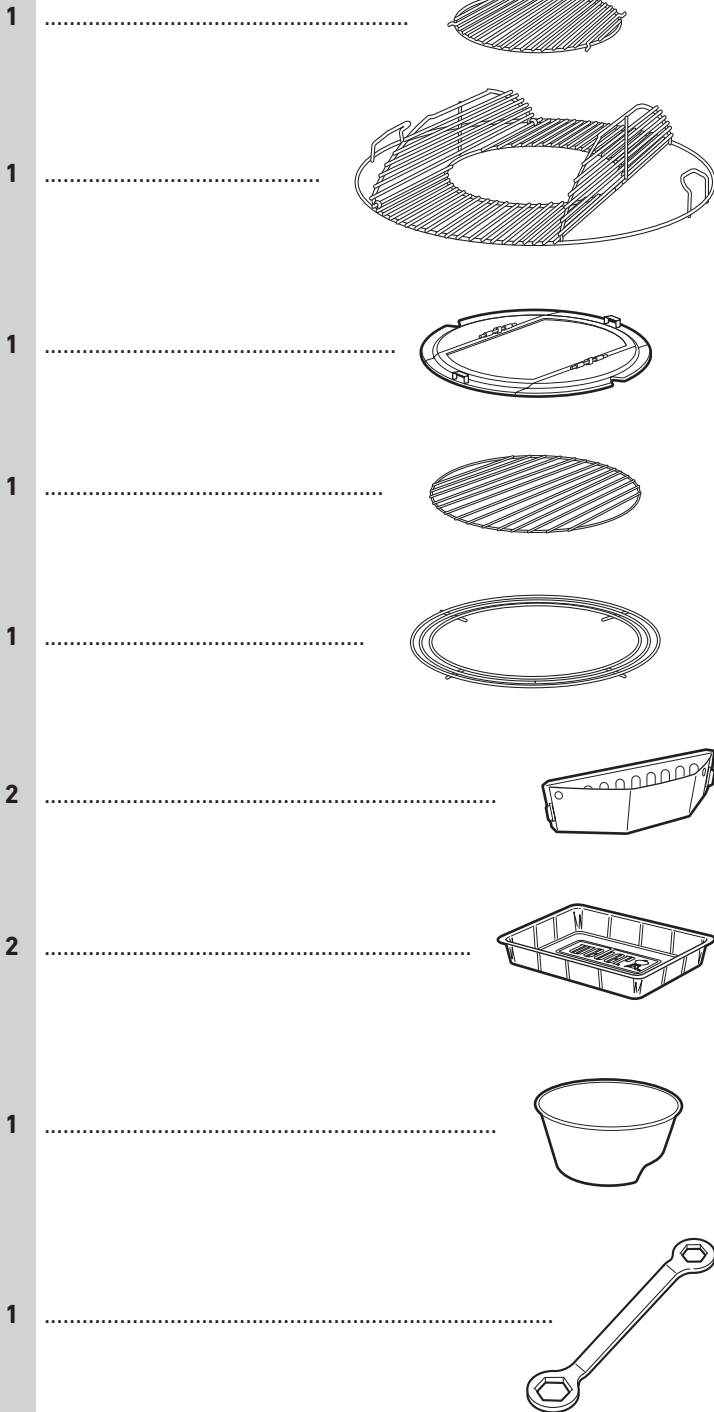
ELENCO VISTA ESPLOSA

1. Termometro
2. Lunetta termometro
3. Coperchio
4. Maniglia coperchio
5. Griglia di cottura GBS
6. Piatto diffusore
7. Anello di supporto centrale
8. Staffa supporto griglia
9. Braciere
10. ONE-TOUCH cleaning system
11. Anello raccogli-cenere
12. Maniglia raccogli-cenere
13. Raccogli-cenere alta capacità
14. Anello di supporto braciere
15. Boccola gamba
16. Gamba ruota
17. Rotellina
18. Ripiano inferiore grigliato
19. Copertura ruota
20. Ruota
21. Rotella orientabile bloccabile
22. Gruppo valvola d'aerazione RAPIDFIRE
23. Guarnizione coperchio
24. CHAR-BASKETS
25. Griglia per il combustibile
26. Gruppo bruciatore
27. Manopola di regolazione bruciatore
28. Lunetta manopola di regolazione bruciatore
29. Staffa gruppo valvola
30. Gruppo scatola accensione
31. Gruppo valvola
(Tubo e regolatore con orifizio e clip)
32. Piastra logo
33. Distanziatore braciere
34. Cerniera coperchio
35. Protezione cerniera coperchio
36. Portafiammiferi
37. Porta-utensili
38. Contenitore carbonella
39. Leccarda monouso
40. Traverso telaio gamba - B
41. Asse
42. Traverso telaio gamba - A

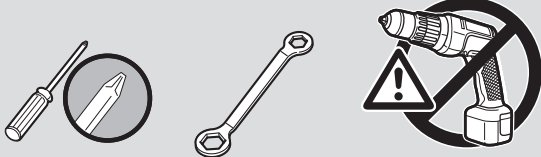
ASSEMBLAGGIO



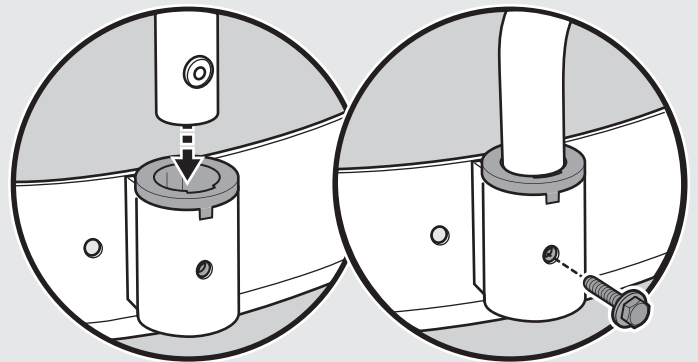
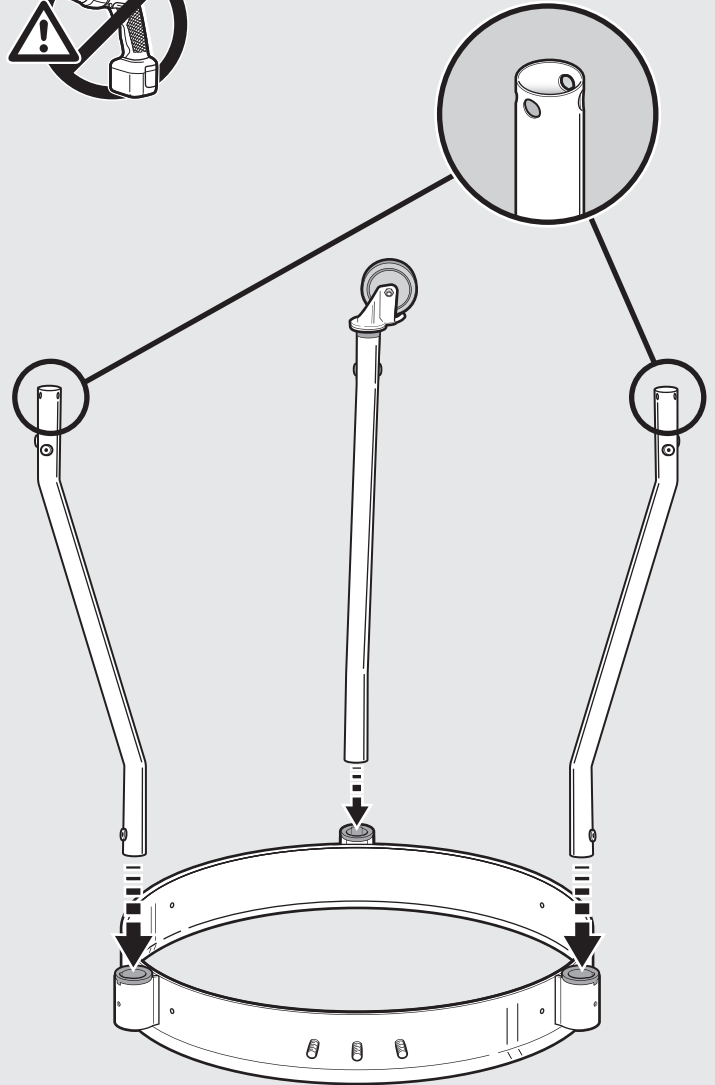
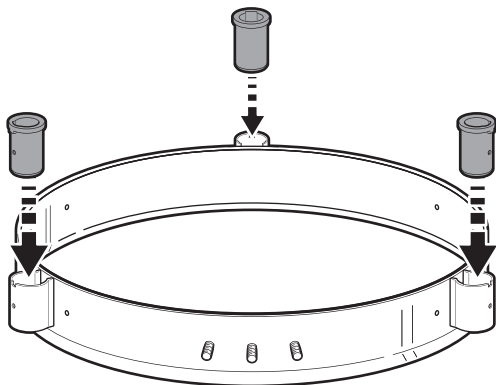
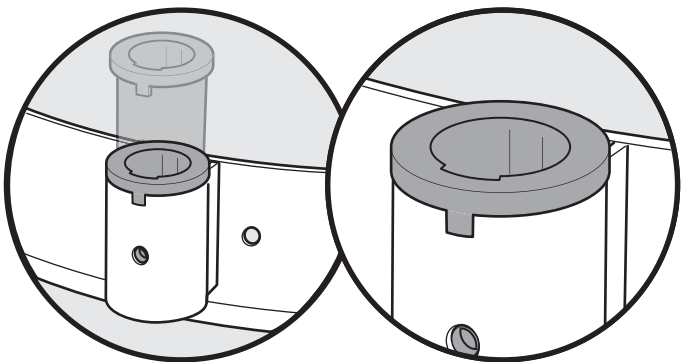
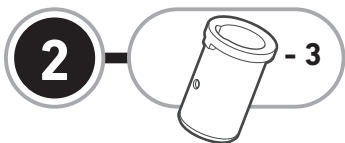
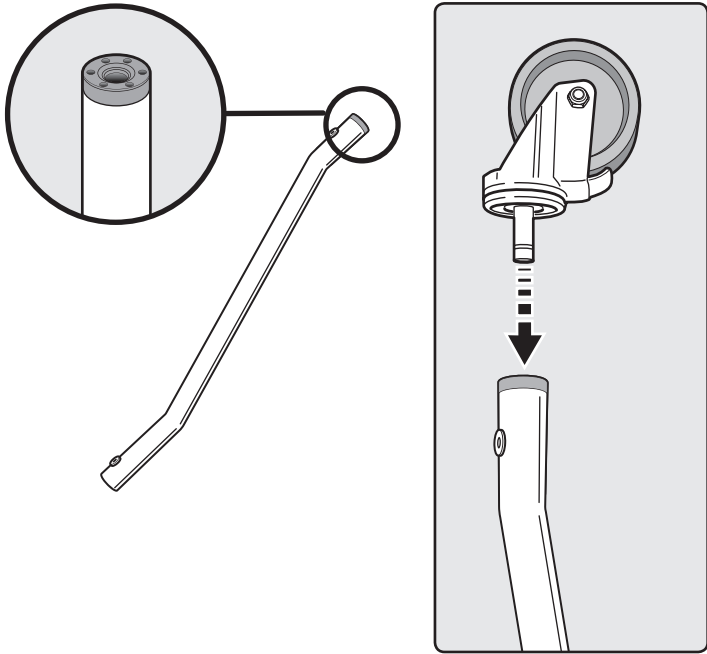
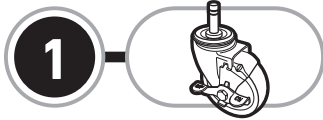
ASSEMBLAGGIO



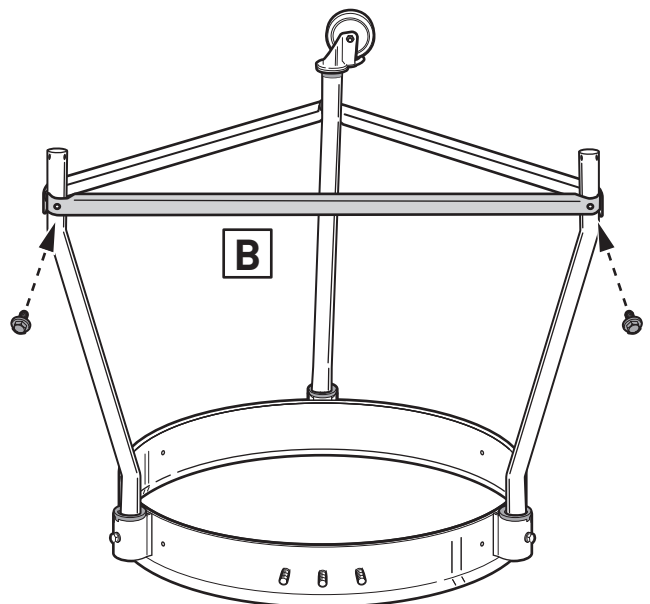
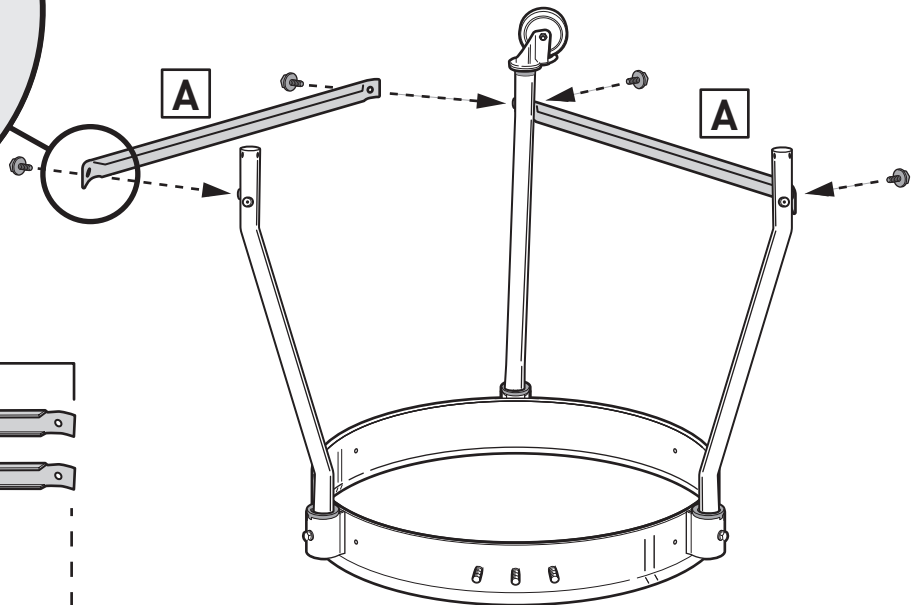
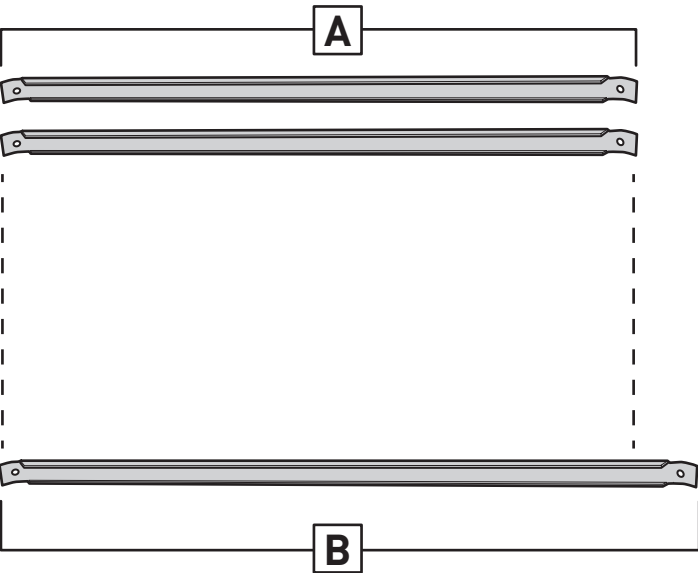
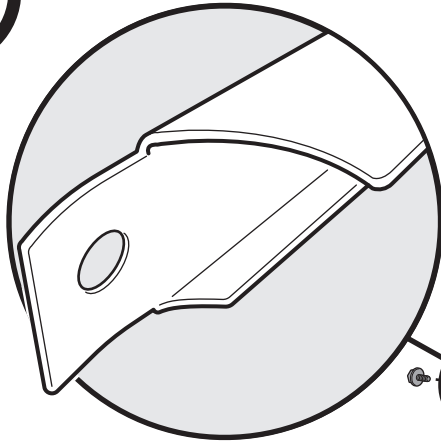
ATTREZZI NECESSARI:



ASSEMBLAGGIO

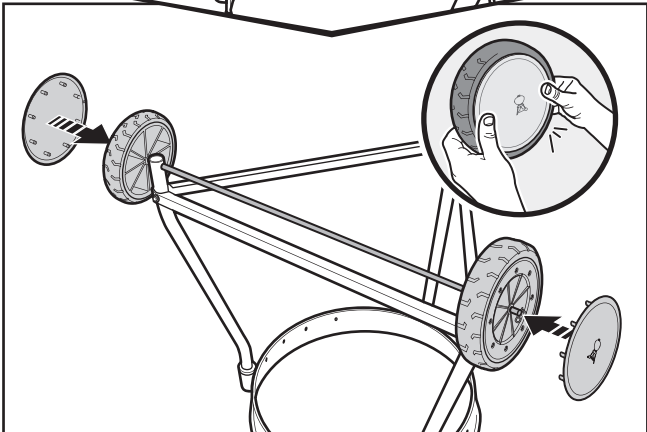
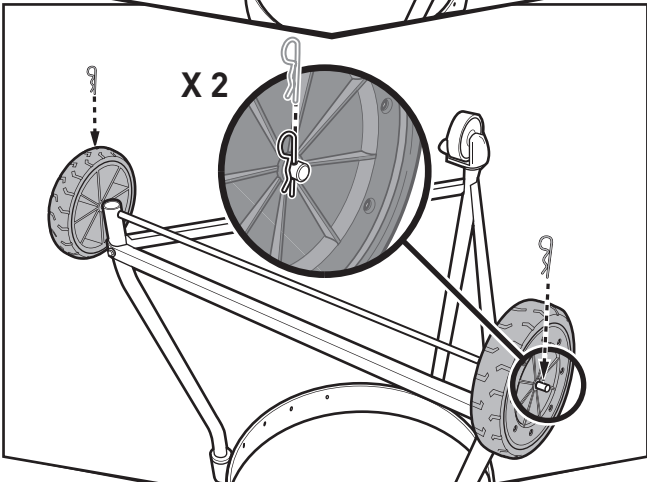
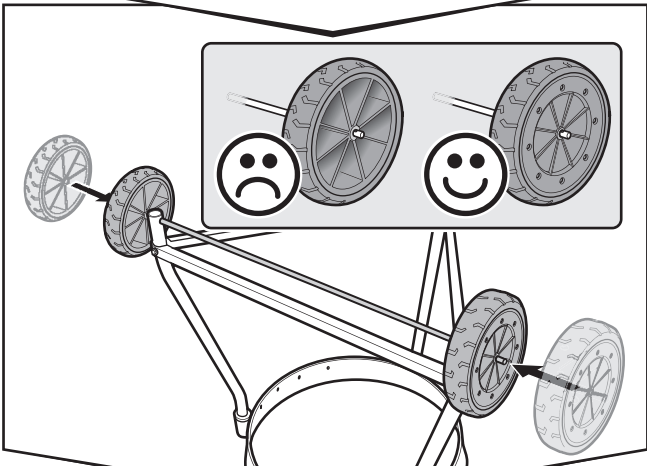
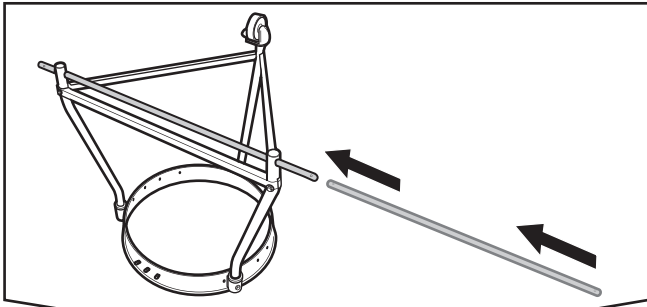


ASSEMBLAGGIO

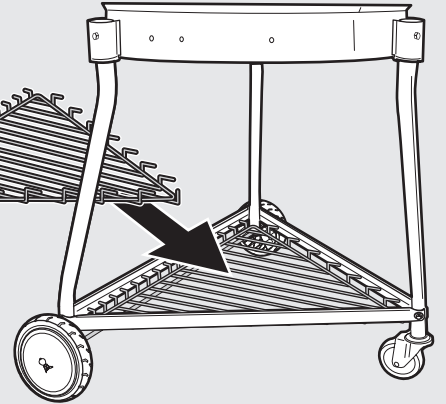


ASSEMBLAGGIO

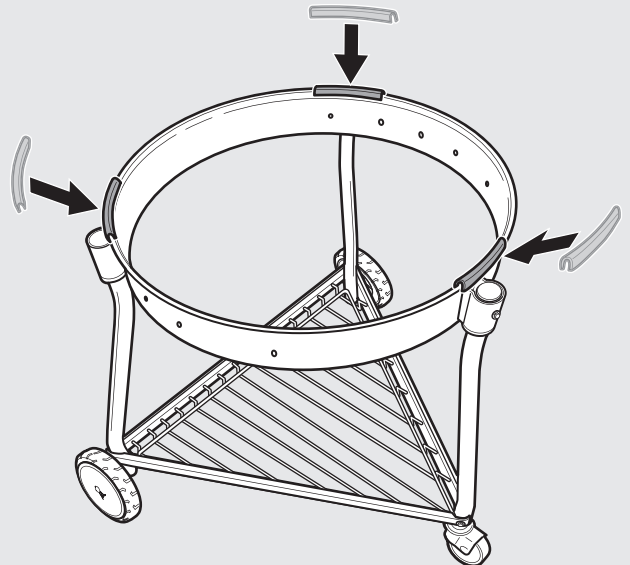
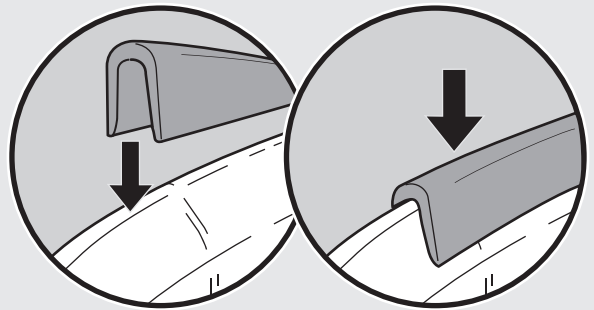
5 - 2



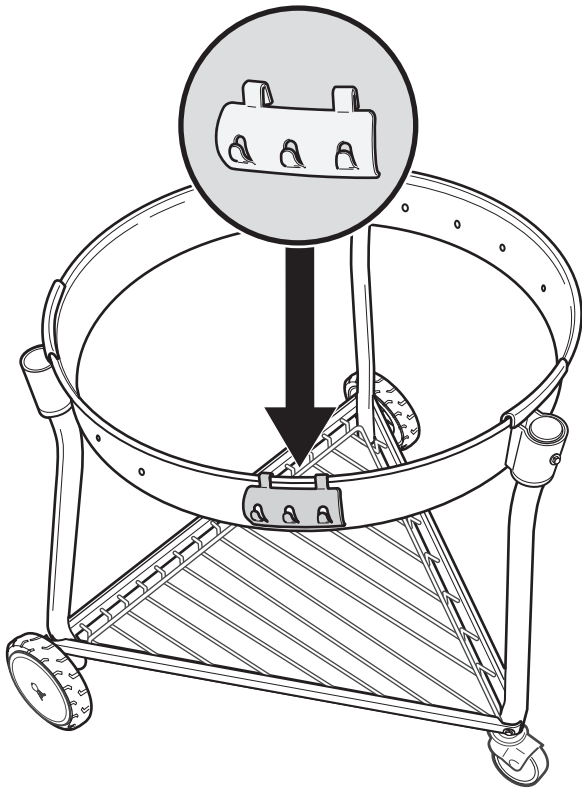
6



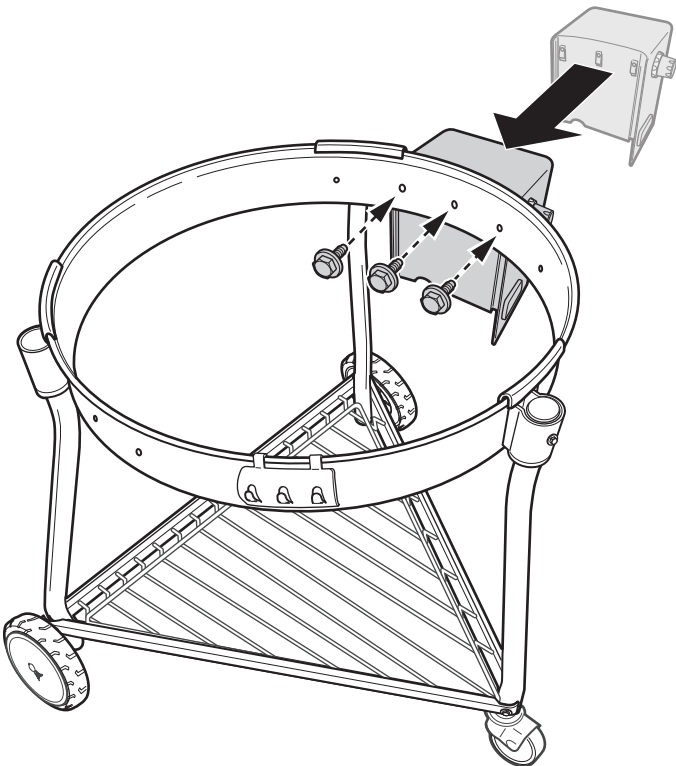
7 - 3



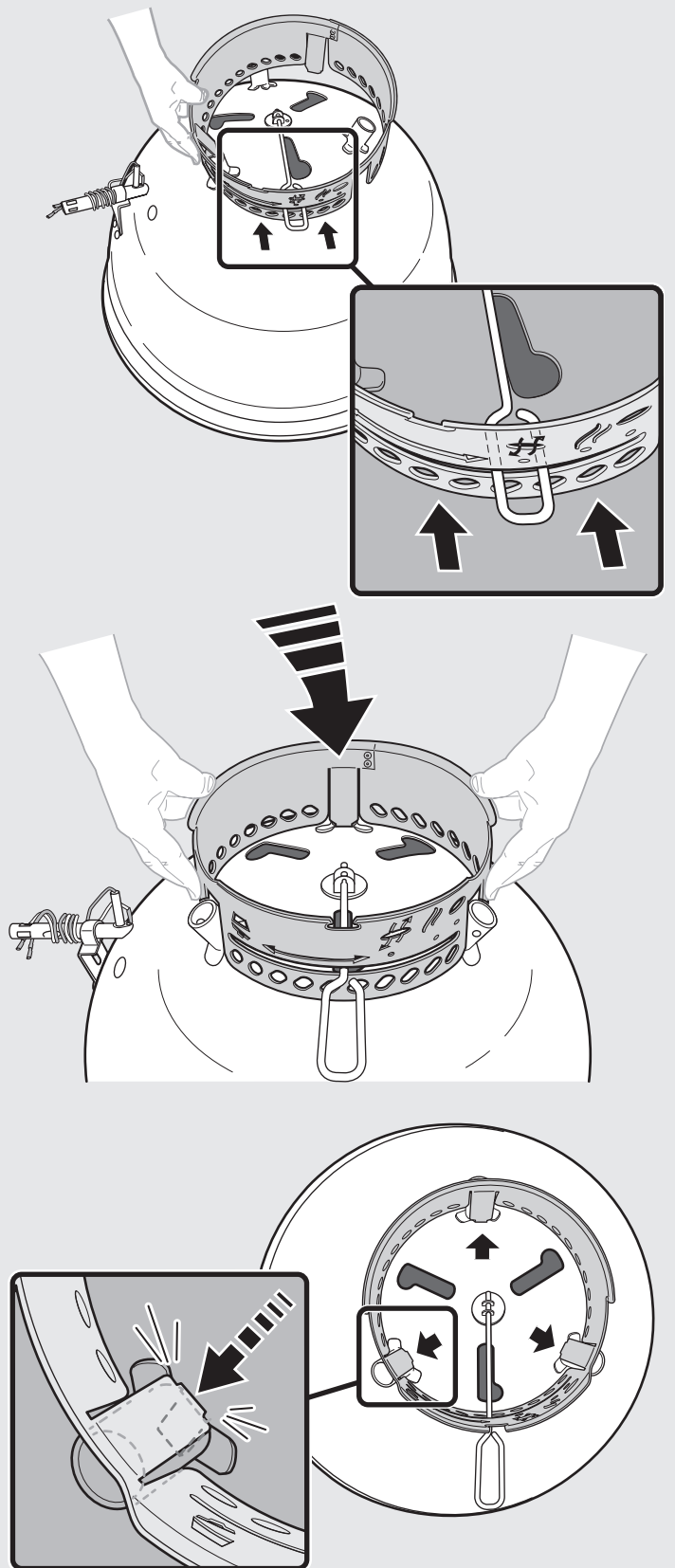
8



9

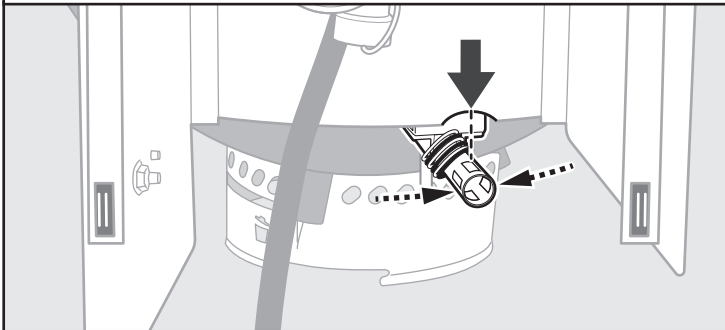
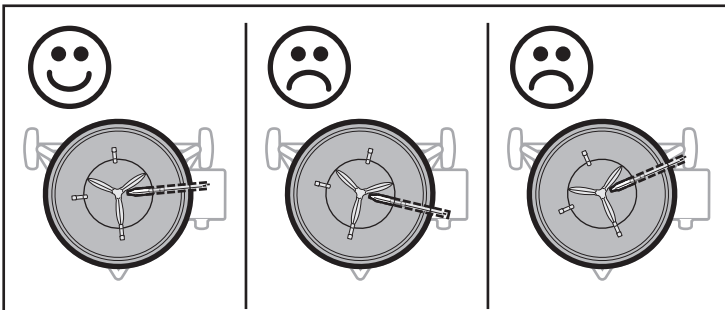
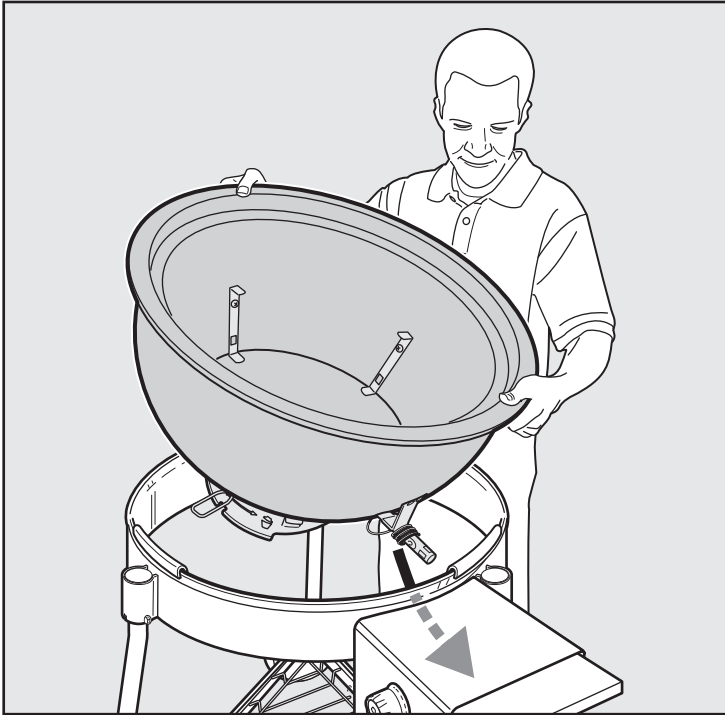


10

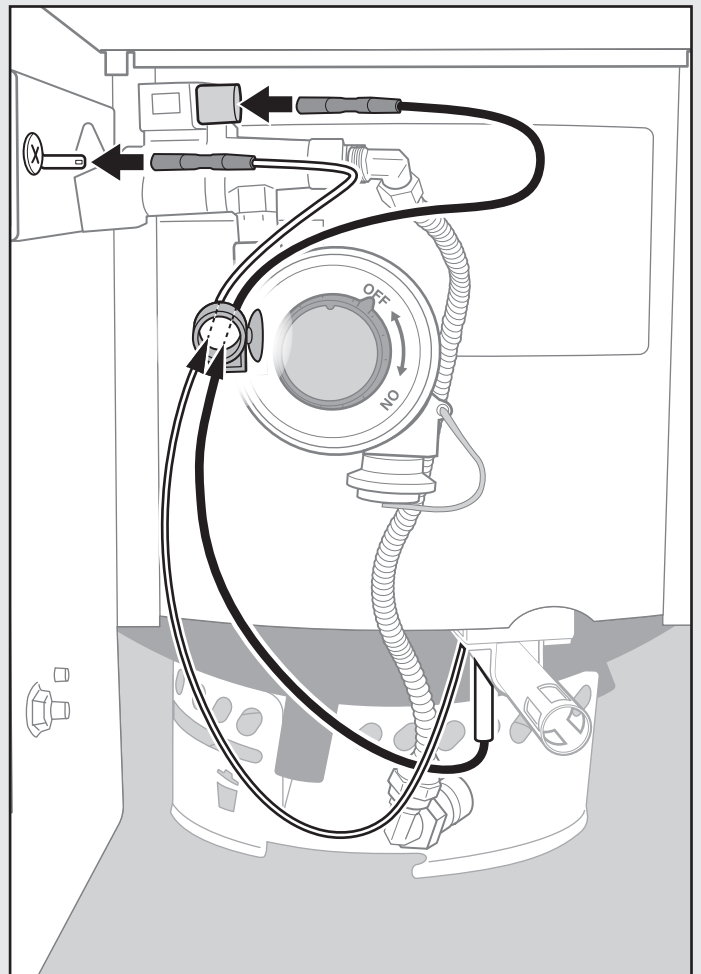
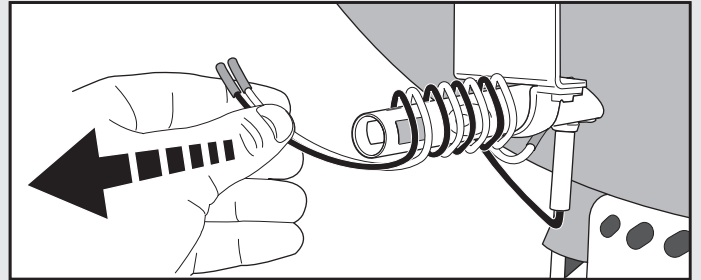


ASSEMBLAGGIO

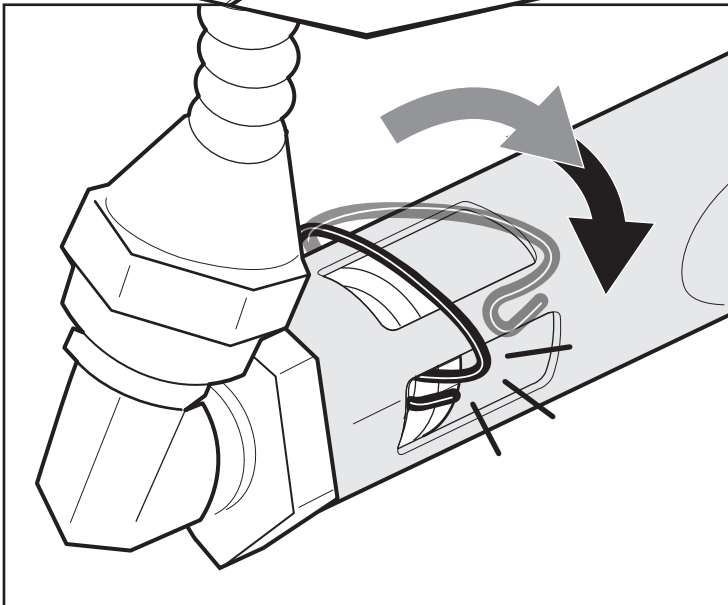
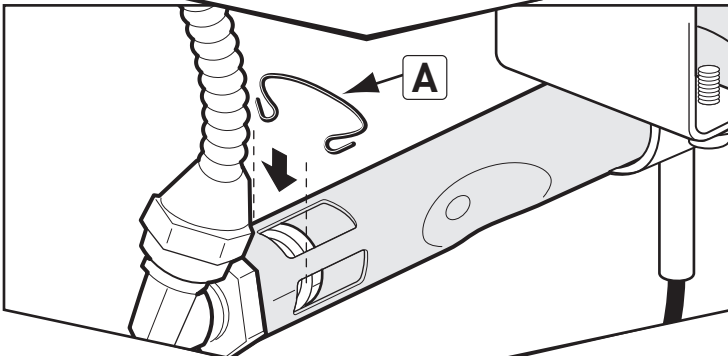
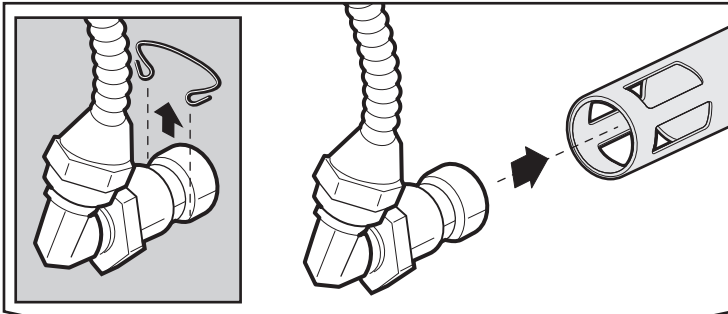
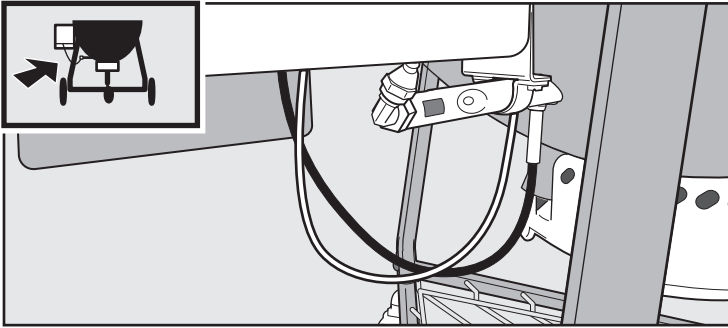
11



12



13



⚠ PERICOLO

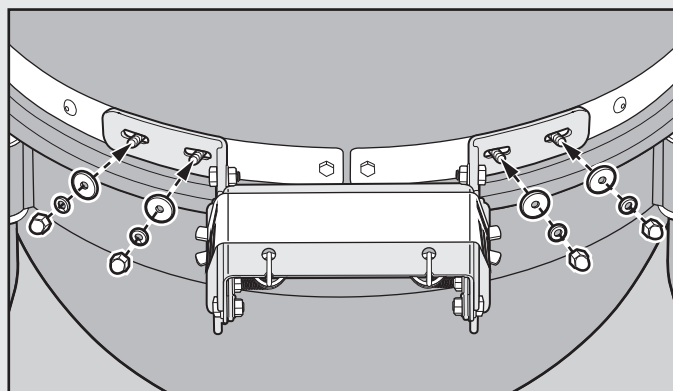
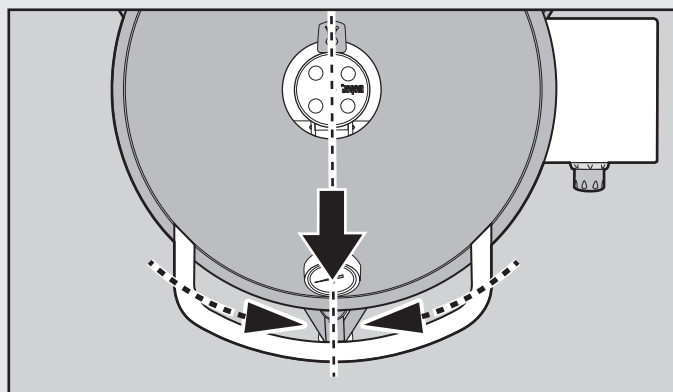
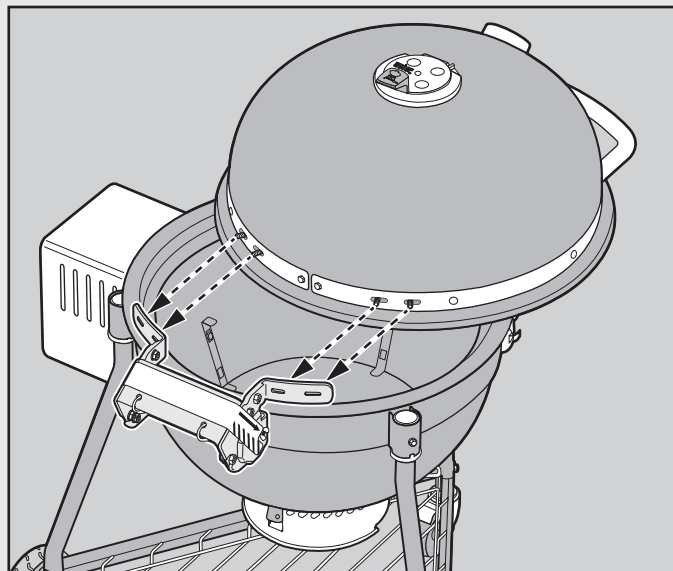
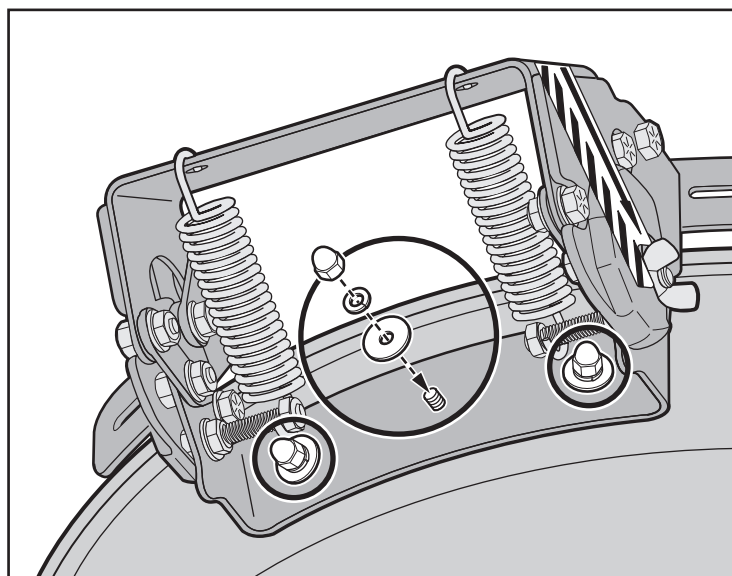
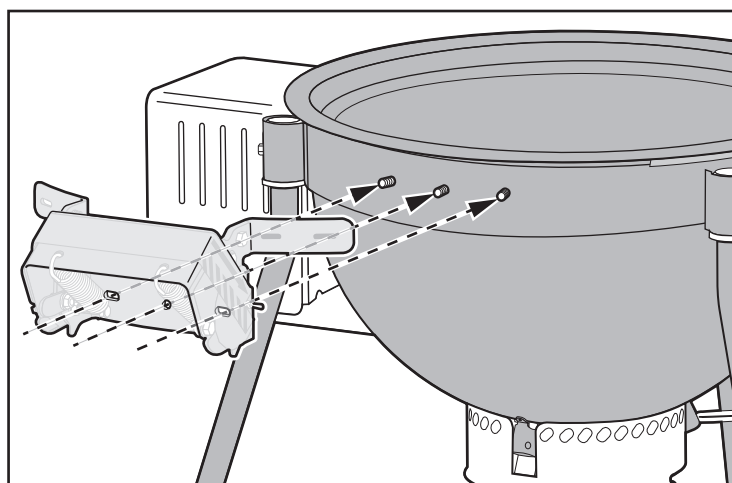
Non utilizzare il sistema di accensione a gas SNAP-JET se la clip di fissaggio (A) della linea del gas e dell'orifizio nel tubo del bruciatore non è presente. Se la clip di fissaggio non è presente, il tubo del gas e l'orifizio possono fuoriuscire dal tubo del bruciatore. Questo può causare un incendio con conseguenti gravi lesioni personali o morte e danni alle cose.

⚠ AVVERTENZA: prima dell'uso, tirare il tubo del gas e l'orifizio per assicurarsi che la clip di fissaggio sia in posizione e che il tubo del gas e l'orifizio siano saldamente inseriti nel tubo del bruciatore.

ASSEMBLAGGIO

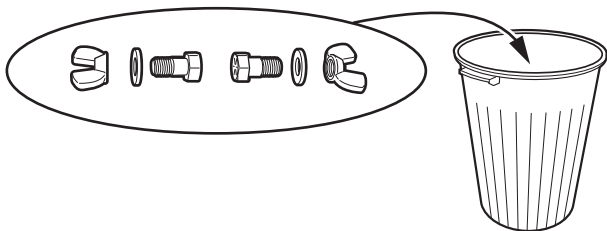
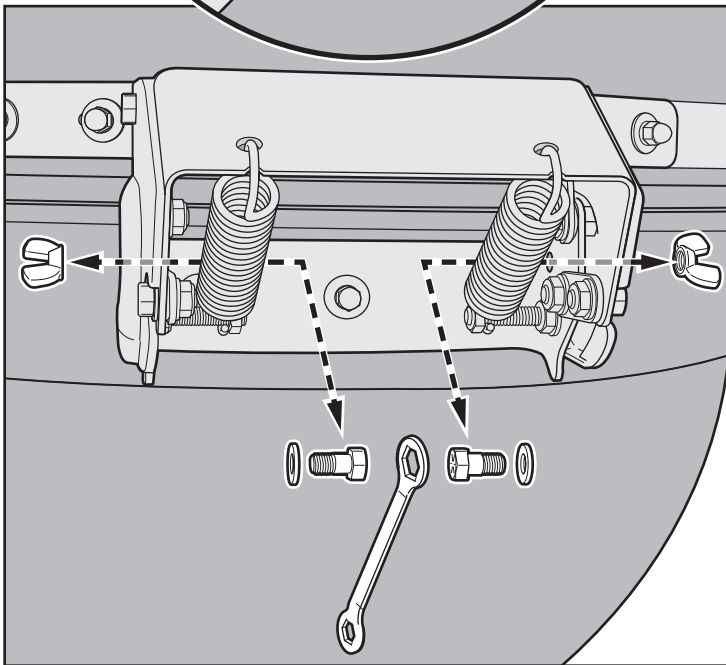
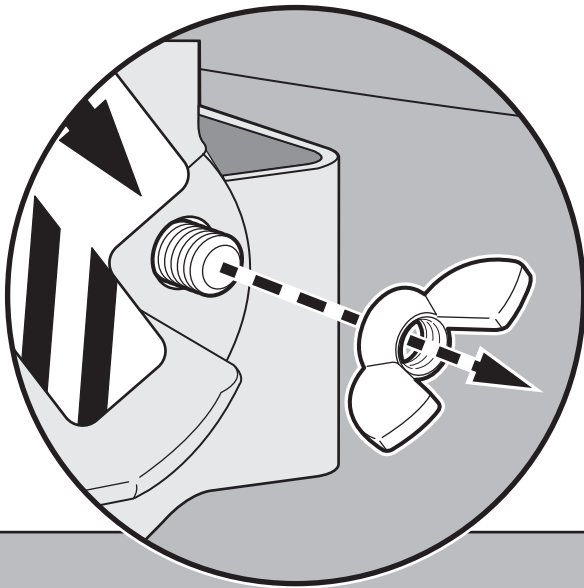


⚠ **ATTENZIONE: NON RIMUOVERE I BULLONI DI SICUREZZA FINO AL COMPLETAMENTO DELL'INSTALLAZIONE DEL COPERCHIO.**

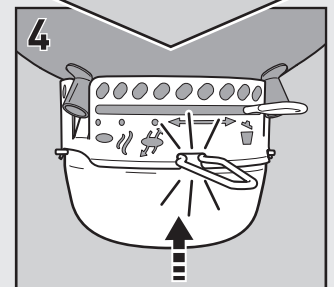
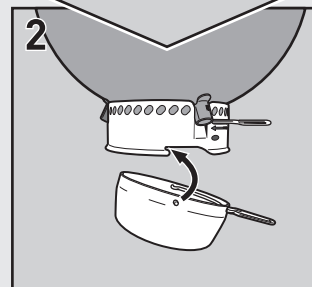
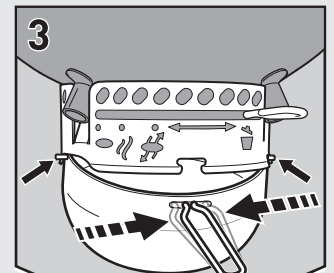
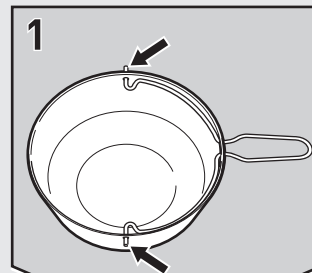
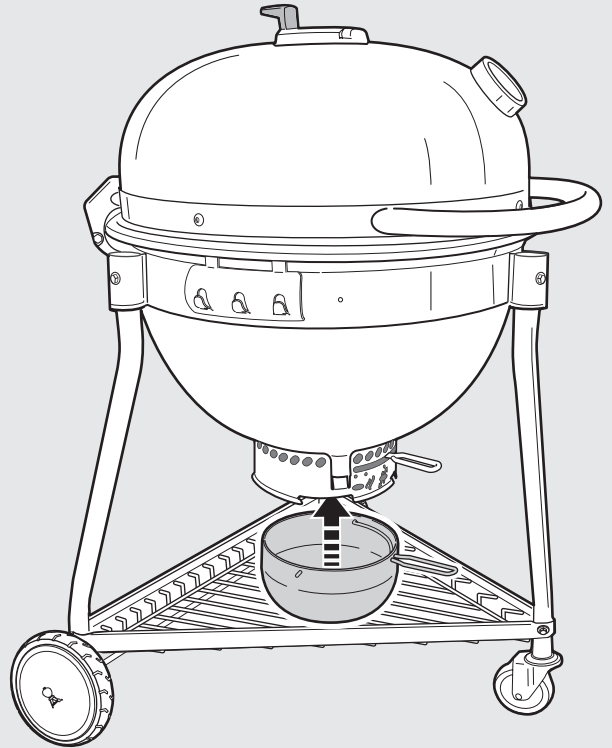


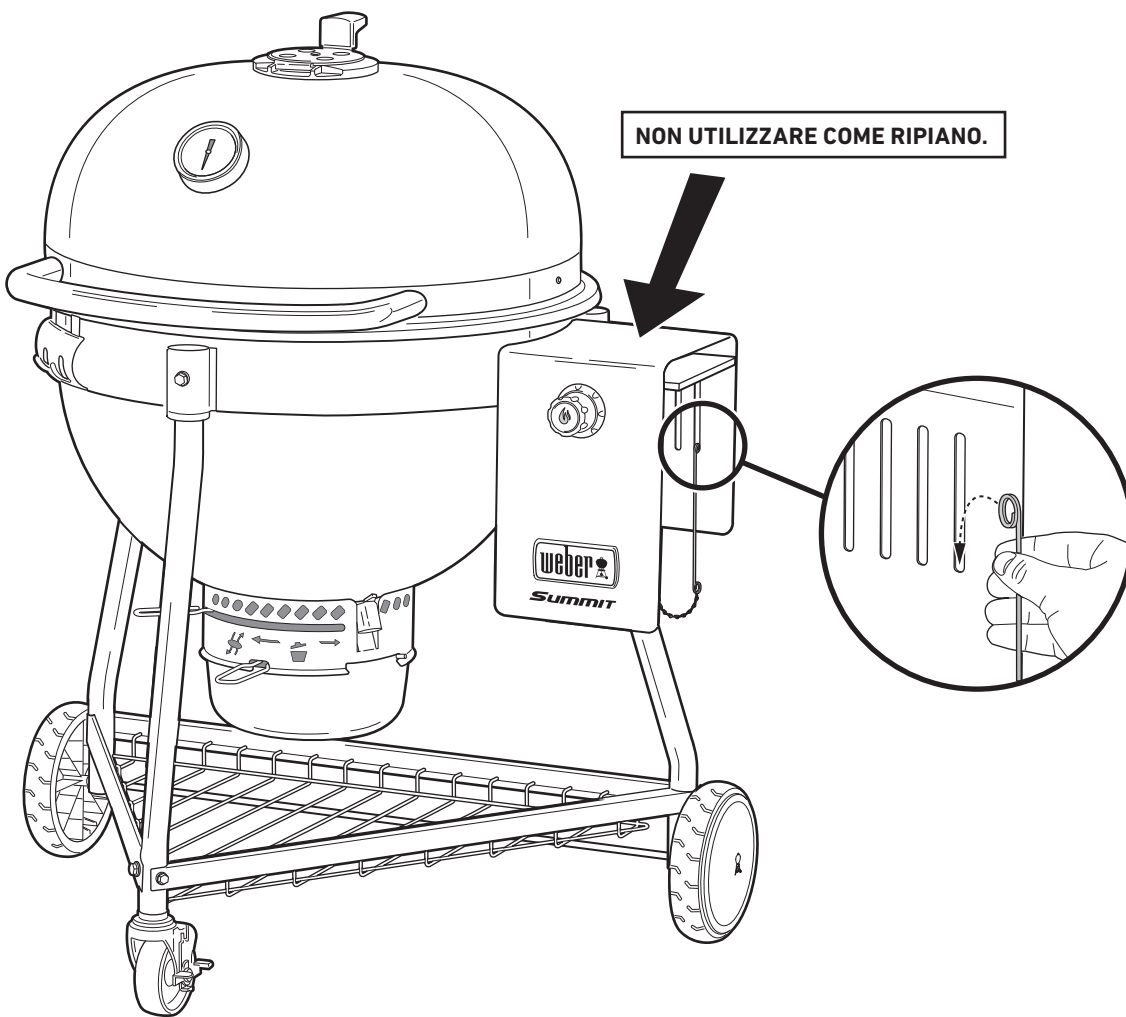
16

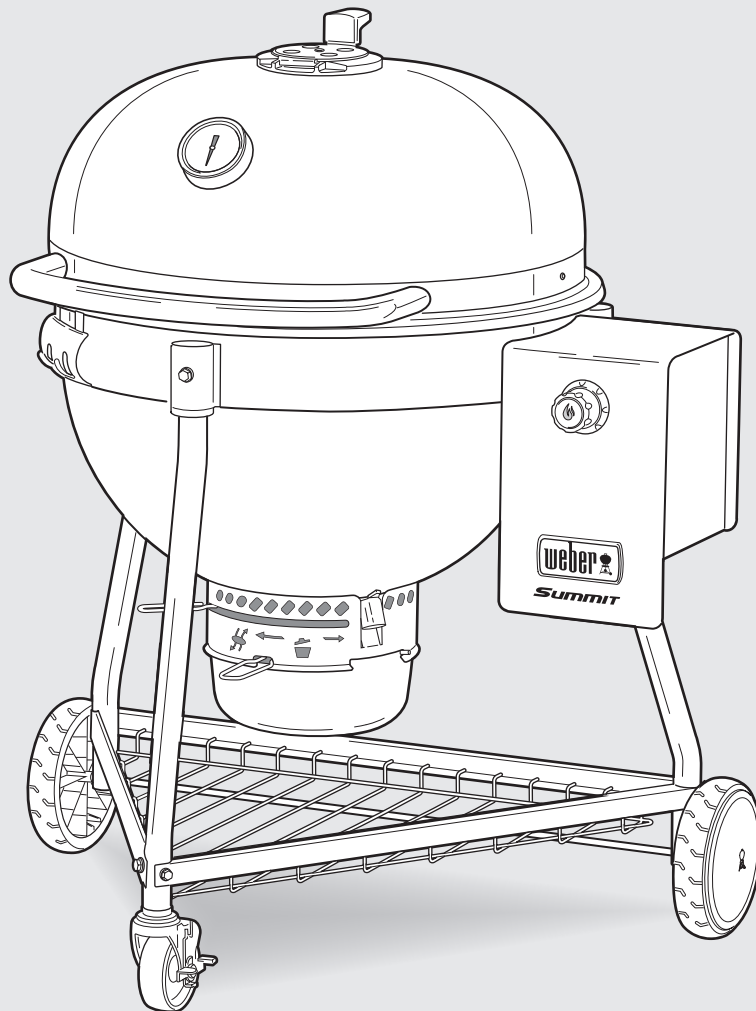
NON SOLLEVARE IL COPERCHIO PRIMA DI AVER RIMOSSO I BULLONI DI SICUREZZA.



17







Assicurarsi che tutte le parti siano assemblate e che la minuteria sia completamente serrata prima di utilizzare il barbecue.



SISTEMA DI COTTURA

Abbiamo progettato il tuo barbecue a carbone prestando una particolare attenzione al suo design. I barbecue WEBER sono progettati per prevenire fiammate, aree troppo calde o troppo fredde, proteggendo i tuoi alimenti. Grandi prestazioni, controllo ed eccellenti risultati sono garantiti, ogni volta.

A Braciere e coperchio

Il braciere e il coperchio a doppia parete, isolati in aria, trattengono il calore, per tempi di cottura più lunghi e un eccellente controllo della temperatura. L'esclusiva forma a kettle del barbecue SUMMIT Charcoal consente una vera cottura per convezione.

B Prese d'aria e valvole di tiraggio

Un componente importante nella cottura sul carbone è l'aria. Più aria viene immessa nel barbecue, più calde diventeranno le fiamme (fino a un certo punto) causando una combustione più veloce del carbone. La valvola di tiraggio sul fondo del barbecue deve essere aperta durante la cottura o l'affumicatura. La valvola d'aerazione superiore viene utilizzata per controllare la temperatura all'interno del barbecue e non deve essere mai completamente chiusa.

C Griglia di cottura GOURMET BBQ SYSTEM

Realizzata in resistente acciaio inossidabile, la griglia di cottura offre un'ampia area per preparare tutti i tuoi piatti preferiti.

D Piatto diffusore

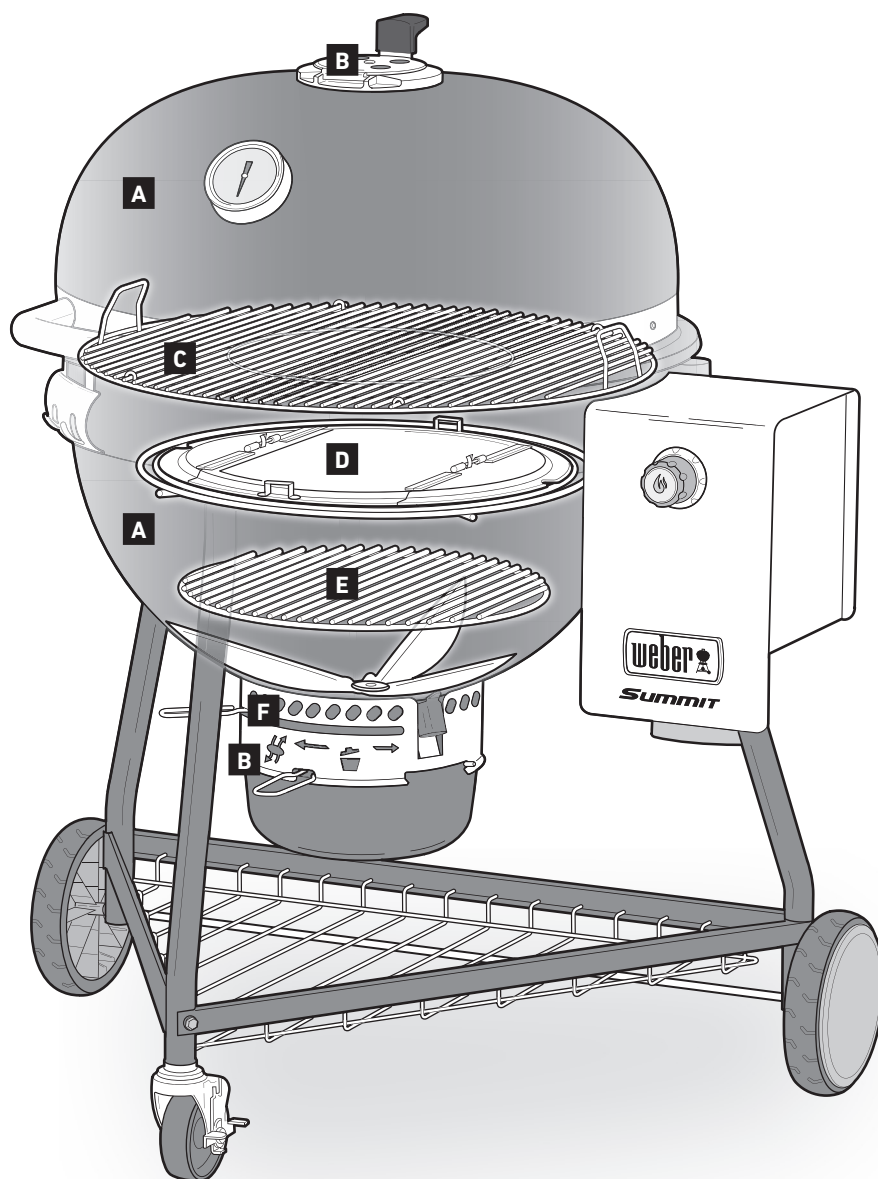
Il piatto diffusore in acciaio inossidabile viene utilizzato per mantenere una temperatura costante e per dirigere il calore e il fumo intorno al cibo. Viene sempre usato durante l'affumicatura. Può essere anche utilizzato con la cottura a calore indiretto per massimizzare lo spazio di grigliatura.

E Griglia per il combustibile

La griglia per il combustibile è in grado di tollerare le elevate temperature di un barbecue a carbone. Realizzata in acciaio heavy-duty, questa resistente griglia non si deforma né brucia. La griglia può essere spostata in una posizione più alta nel braciere per la grigliatura e in una posizione più bassa per l'affumicatura.

F ONE-TOUCH cleaning system

Il ONE-TOUCH cleaning system in acciaio inox facilita al massimo la pulizia del barbecue. Spostando la maniglia in avanti e indietro, le tre lame nel braciere trasportano la cenere dal fondo del barbecue fino al raccogli-cenere ad alta capacità, rimuovendola rapidamente e in modo pulito. Queste stesse valvole di tiraggio fungono da presa d'aria per il braciere, indirizzando una maggiore quantità di ossigeno verso le fiamme, oppure possono essere utilizzate per estinguere le fiamme.





Il barbecue WEBER SUMMIT Charcoal non è un barbecue come tutti gli altri. Le caratteristiche e il design innovativo della linea premium consentono di grigliare o affumicare in modo facile e conveniente. Dal sistema di accensione a gas SNAP-JET alle griglie di cottura incernierate, grigliare non è mai stato così facile e divertente.

GOURMET BBQ SYSTEM

La griglia di cottura GOURMET BBQ SYSTEM (A) è la griglia circolare centrale all'interno della griglia di cottura incernierata. È rimovibile e può essere sostituita con uno qualsiasi degli accessori WEBER GOURMET BBQ SYSTEM (venduti separatamente). Per la linea completa di accessori GOURMET BBQ SYSTEM, visitare il nostro sito web all'indirizzo: www.weber.com.

Sistema di accensione a gas SNAP-JET

Accendere la carbonella non è mai stato così facile con il sistema di accensione a gas SNAP-JET (B). Basta posizionare la carbonella sul tubo del bruciatore e accenderla con la manopola di regolazione del bruciatore.

Piastra di cottura incernierata in acciaio inox e piatto diffusore incernierato in acciaio inox

La griglia di cottura e il piatto diffusore (C) consentono di aggiungere facilmente la carbonella e la legna durante la grigliatura o l'affumicatura. La griglia di cottura incernierata è dotata di una grande maniglia per appenderla all'esterno del braciere.

Termometro incorporato

Il grande e durevole termometro incorporato nel coperchio (D) consente di monitorare facilmente la temperatura del barbecue. La "zona di affumicatura" sul termometro indica quando il barbecue ha raggiunto la temperatura ideale per l'affumicatura.

Valvola di aerazione RAPIDFIRE

La valvola di aerazione RAPIDFIRE incernierata (E) massimizza il flusso d'aria e aumenta rapidamente (entro 20 minuti) la temperatura all'interno del barbecue. Ottimizza inoltre la velocità di recupero della temperatura.

Ganci per utensili

Appendi comodamente gli utensili sul gancio in acciaio inossidabile (F) situato lateralmente sul braciere del barbecue.

Ripiano inferiore grigliato

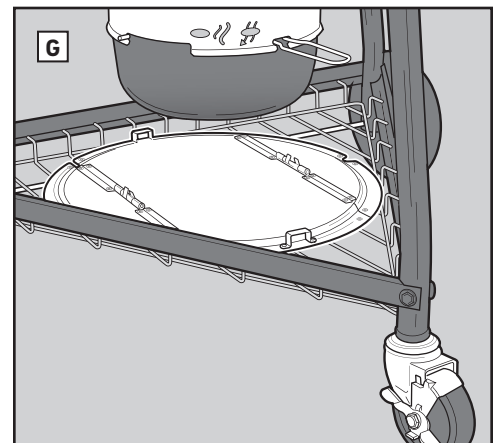
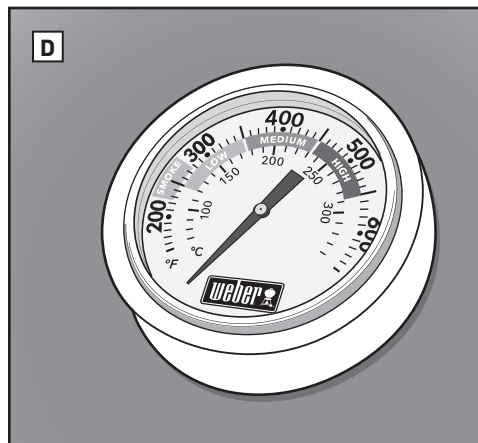
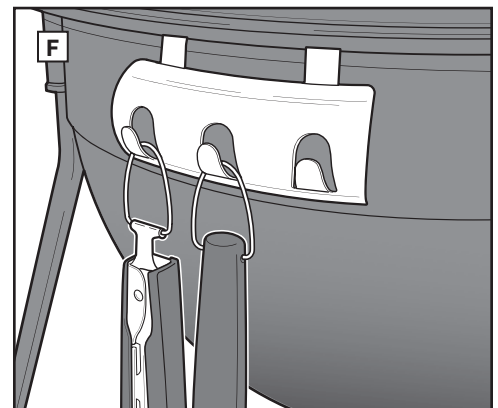
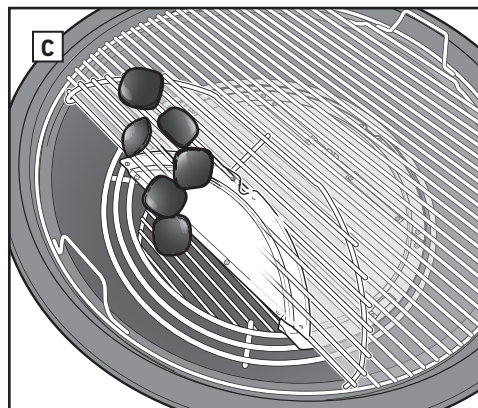
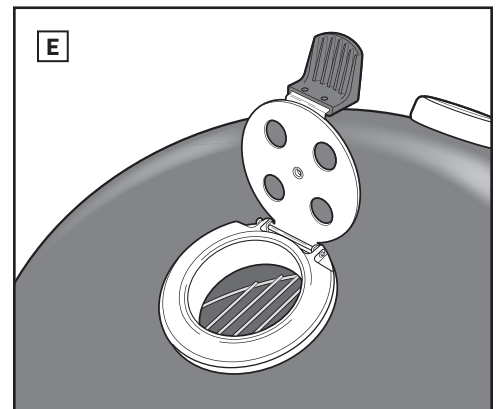
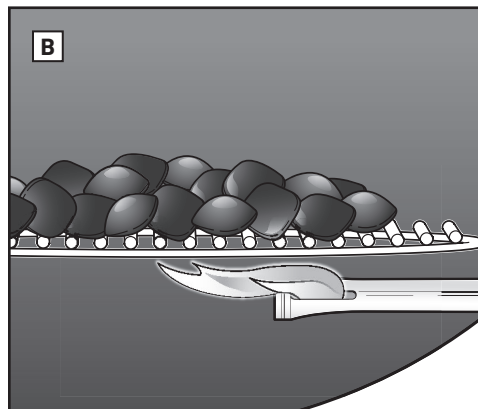
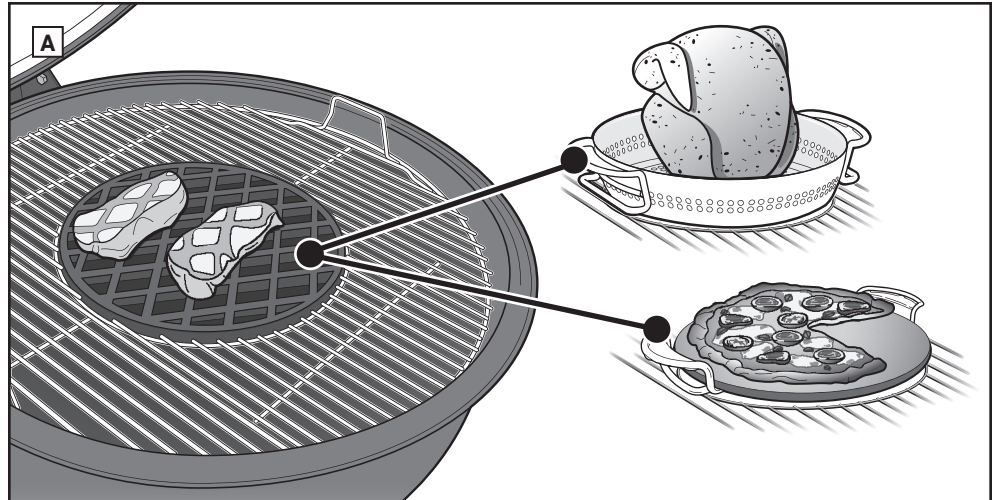
Il ripiano inferiore grigliato (G) offre spazio di magazzino aggiuntivo.

Incernieratura a molla del coperchio

Il coperchio del barbecue è stato progettato con una cerniera a molla per facilitare l'apertura e la chiusura del coperchio, in modo semplice e sicuro. L'incernieratura impedisce che il coperchio si chiuda troppo velocemente causando lesioni o danni al barbecue. (Non ritratto.)

Rotelle orientabili bloccabili

Le rotelle orientabili di tipo industriale consentono di spostare il barbecue facilmente sul patio, mentre il meccanismo di blocco mantiene il barbecue in posizione. (Non ritratto.)





USO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE A GAS SNAP-JET

COS'È IL GAS DI PETROLIO LIQUEFATTO (GPL)?

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

- Il GPL ha un odore simile al gas naturale. Fare attenzione a questo odore.
- Il GPL è più pesante dell'aria. Le perdite di GPL possono accumularsi in aree basse, senza disperdersi.

⚠ PERICOLO

Non conservare MAI una bombola di ricambio sotto o vicino a questo barbecue a gas. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare un incendio, con gravi lesioni personali o morte.

SUGGERIMENTI PER LA MANIPOLAZIONE SICURA DELLE BOMBOLE MONOUSO

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

- Non utilizzare una bombola danneggiata, ammaccata o arrugginita.
- Maneggiare le bombole "vuote" con la stessa cura con cui si maneggiano le bombole piene. Anche se la bombola è vuota, gas sotto pressione potrebbe essere ancora presente all'interno della bombola.
- Le bombole non devono essere fatte cadere e devono essere manipolate con attenzione.
- Non magazzinare o trasportare la bombola in ambienti in cui la temperatura può raggiungere 51,7 °C (la bombola diventerà troppo calda e non potrà essere maneggiata). Per esempio: non lasciare la bombola in un'auto in una giornata calda.
- Le bombole devono essere tenute fuori dalla portata dei bambini.
- Ogni volta che si collega la bombola, testare sempre per perdite il raccordo tra il regolatore e la bombola. Per esempio: testare ogni volta che si reinstalla la bombola.
- Non posizionare alcun oggetto accanto alla bombola e tenere l'area priva di detriti.
- La bombola non deve essere sostituita in prossimità di una fonte di innesco.
- Chiudere sempre la valvola di controllo del gas del regolatore prima di scollegare il regolatore.

MAGAZZINAGGIO/NON UTILIZZO

Per i barbecue che sono stati magazzinati o non sono stati utilizzati per qualche tempo, è importante attenersi a queste linee guida:

- Scollegare la bombola se: 1) è vuota; 2) il barbecue è magazzinato in un garage o in un'altra area chiusa; 3) il barbecue deve essere trasportato; 4) il barbecue non viene utilizzato.
- Non magazzinare una bombola scollegata in un edificio, garage o qualsiasi altra area chiusa.
- Prima di utilizzarlo, il barbecue deve essere sottoposto a un controllo per stabilire che non vi siano perdite di gas e che il tubo del bruciatore non sia ostruito. (Fare riferimento a "CONTROLLO DELLE PERDITE" e "MANUTENZIONE ANNUALE".)

- Controllare che il bruciare e il raccogli-cenere ad alta capacità siano privi di detriti, in quanto potrebbero ostruire il flusso della combustione o l'aria di ventilazione.
- Anche il tubo del bruciatore deve essere controllato per la presenza di possibili ostruzioni. (Fare riferimento a "MANUTENZIONE ANNUALE".)

RACCORDI DEL REGOLATORE

- Evitare di attorcigliare il tubo.
- Sostituire il tubo flessibile se le normative nazionali lo prevedono come requisito.
- Eventuali parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utente.
- Qualsiasi modifica dell'apparecchio potrebbe essere pericolosa.

USO DEL BRUCIATORE

Il bruciatore a gas del barbecue SUMMIT Charcoal funziona a 2,9 kWh. Deve essere utilizzato solo per accendere la carbonella. Non deve essere utilizzato per la cottura.

INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA

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

⚠ ATTENZIONE: utilizzare solo bombole contrassegnate con "Combustibile al propano" o "Miscela butano-propano".

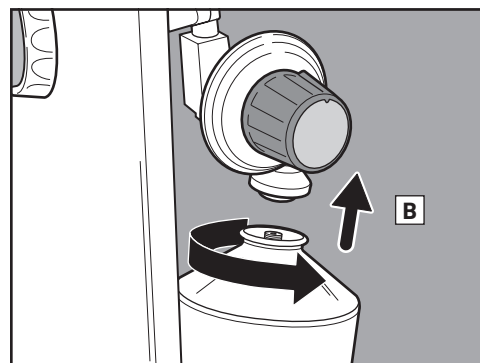
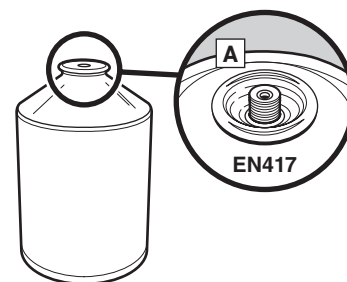
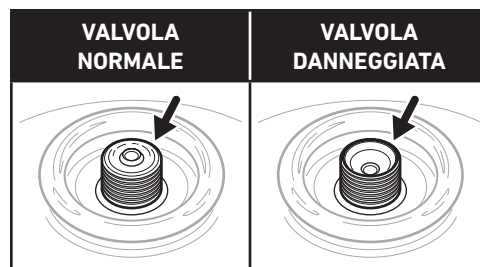
1. Assicurarsi che la manopola di regolazione del bruciatore sia spenta ruotandola in senso orario sulla posizione OFF (O).
2. Assicurarsi che la manopola di controllo del regolatore sia spenta ruotandola in senso antiorario sulla posizione OFF.
3. Spingere la bombola nel regolatore e ruotare in senso orario per serrare adeguatamente (B).

⚠ 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.

RIMOZIONE DELLA BOMBOLA

Quando è necessario sostituire la bombola, seguire queste istruzioni per rimuoverla.

1. Assicurarsi che la manopola di regolazione del bruciatore sia spenta ruotandola in senso orario sulla posizione OFF (O).
2. Assicurarsi che la manopola di controllo del regolatore sia spenta ruotandola in senso antiorario sulla posizione OFF.
3. Svitare la bombola di propano dal regolatore.



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

DATI CONSUMO BOMBOLA		
	kW	g/h
BOMBOLA - BRUCIATORE PRINCIPALE - MASSIMO	2,9	207



COS'È UN CONTROLLO DELLE PERDITE?

Il sistema di alimentazione del barbecue è dotato di collegamenti e raccordi. Un controllo delle perdite è un modo affidabile per assicurarsi che non vi siano perdite di gas dai collegamenti o raccordi.

Sebbene tutti i collegamenti realizzati in fabbrica siano stati accuratamente controllati per perdite di gas, è importante eseguire un controllo delle perdite prima di utilizzare il barbecue per la prima volta, così come ogni volta che si scollega e si ricollega un raccordo e ogni volta che si esegue la manutenzione ordinaria.

⚠ PERICOLO

Non utilizzare fiamme libere per controllare possibili perdite di gas. Durante il controllo delle perdite, assicurarsi che nelle vicinanze non vi siano scintille o fiamme libere, le quali potrebbero causare un incendio o un'esplosione con gravi lesioni personali o morte, e danni materiali.

⚠ **AVVERTENZA:** i collegamenti del gas del barbecue sono stati testati in fabbrica. Tuttavia, raccomandiamo di verificare la presenza di perdite prima di utilizzare il barbecue a gas.

⚠ **AVVERTENZA:** eseguire questi controlli delle perdite anche se il barbecue è stato assemblato dal rivenditore o in negozio.

⚠ **AVVERTENZA:** è necessario verificare la presenza di perdite di gas ogni volta che si scollega e si ricollega un raccordo del gas.

NOTA: tutti i raccordi installati in fabbrica sono stati accuratamente controllati per perdite di gas e anche la fiamma del bruciatore è stata testata. Come precauzione di sicurezza, tuttavia, prima di utilizzare il barbecue a gas WEBER, controllare tutti i raccordi per eventuali perdite. Il trasporto e la movimentazione possono causare l'allentamento o danneggiare un raccordo del gas.

CONTROLLO DELLE PERDITE

Necessario: un flacone spray o un pennello e uno straccio e una soluzione di acqua e sapone. (È possibile preparare una soluzione di acqua e sapone miscelando il 20% di sapone liquido con l'80% di acqua, oppure è possibile acquistare una soluzione per il controllo delle perdite in un qualsiasi negozio di ferramenta.)

1. Assicurarsi che la manopola di regolazione del bruciatore sia spenta ruotandola in senso orario sulla posizione OFF (O).

⚠ **AVVERTENZA:** non accendere il bruciatore quando si esegue un controllo delle perdite.

2. Chiudere il gas ruotando la manopola di regolazione in senso orario, sulla posizione ON.

3. Per controllare la presenza di perdite, bagnare i raccordi con la soluzione di acqua e sapone, utilizzando un flacone spray, un pennello o uno straccio. Se si formano bolle, è presente una perdita. Applicare la soluzione di sapone e acqua sui seguenti raccordi:

a. Raccordo regolatore-bombola (A).

⚠ **AVVERTENZA:** se una perdita in corrispondenza del raccordo (A) è presente, rimuovere la bombola. **NON USARE IL BARBECUE.** Installare una bombola diversa e ricontrollare la presenza di perdite con la soluzione di acqua e sapone. Se la perdita persiste dopo l'installazione di una bombola diversa, scollegare il gas. **NON USARE IL BARBECUE.** Contattare il rappresentante del Servizio Clienti nella propria area utilizzando le informazioni di contatto sul nostro sito web. Visitare: www.weber.com.

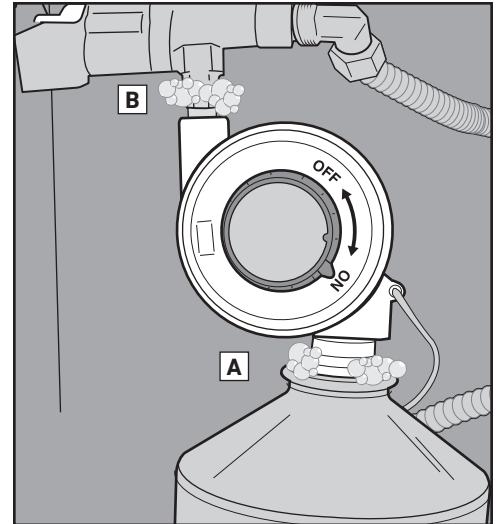
b. Raccordo valvola-regolatore (B).

⚠ **AVVERTENZA:** se una perdita in corrispondenza del raccordo (B) è presente, rimuovere la bombola. **NON USARE IL BARBECUE.** Contattare il rappresentante del Servizio Clienti nella propria area utilizzando le informazioni di contatto sul nostro sito web. Visitare: www.weber.com.

4. Al termine del controllo delle perdite, 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.

Ora è possibile utilizzare il barbecue.



TUBO SOSTITUTIVO, REGOLATORE E VALVOLA

⚠ **NOTA IMPORTANTE:** raccomandiamo di sostituire il gruppo del tubo del gas del barbecue a gas WEBER ogni cinque anni. In alcuni paesi, la normativa richiede la sostituzione del tubo del gas a intervalli inferiori ai 5 anni; in questo caso si raccomanda di seguire i requisiti del paese.

Per la sostituzione dei gruppi tubo flessibile, regolatore e valvola, contattare il Servizio Clienti, utilizzando le informazioni di contatto sul nostro sito web. Visitare www.weber.com.



METODI DI COTTURA - Calore diretto

Il barbecue SUMMIT Charcoal può essere utilizzato per tre metodi di cottura: cottura a calore diretto, cottura a calore indiretto e affumicatura. Prima di continuare, stabilire quale metodo di cottura verrà utilizzato e seguire le istruzioni per la cottura pertinenti nella presente guida utente.

COTTURA A CALORE DIRETTO

Utilizzare il metodo diretto per piccoli pezzi di cibo tenero che richiedono meno di 20 minuti per la cottura, per esempio: hamburger, bistecche, bracioline, spiedini, pezzi di pollo disossati, filetti di pesce, frutti di mare e verdure a fette.

Con il calore diretto, la fiamma si trova direttamente sotto il cibo (A). La superficie viene così "scottata" sviluppando sapore, consistenza e una deliziosa caramellizzazione durante la cottura, fino al centro.

Le fiamme dirette creano calore radiante e conduttivo. Il calore radiante emesso dalla carbonella cuoce rapidamente la superficie del cibo più vicino ad essa. Allo stesso tempo, le fiamme riscaldano le barre della griglia di cottura, le quali conducono il calore direttamente alla superficie del cibo, creando le inconfondibili e deliziose striature della grigliatura.

Posizionamento della griglia per la cottura a calore diretto

1. Installare l'anello di supporto centrale (B) nella posizione mediana nel braciere e quindi posizionare la griglia per il combustibile (C) al centro dell'anello di supporto.
2. Posizionare la carbonella sulla griglia per il combustibile, appena al di sopra dell'estremità del tubo bruciatore (D).
3. Accendere la carbonella. Vedere "ACCENSIONE DEL BRUCIATORE - accensione con il sistema a gas SNAP-JET".

Nota: coperchio, prese d'aria e valvole di tiraggio devono essere aperte quando si accende la carbonella con l'accensione a gas.

4. Indossare guanti o muffole per barbecue conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore. Con pinze lunghe o una paletta per il carbone, distribuire uniformemente la carbonella sulla griglia per il combustibile (E). Assicurarsi che il combustibile acceso sia a contatto con quello spento.

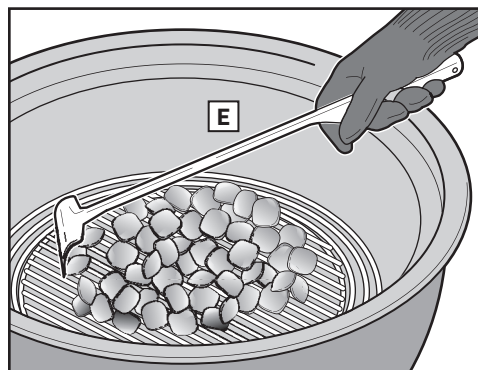
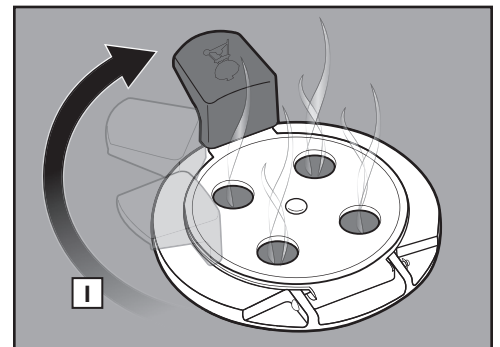
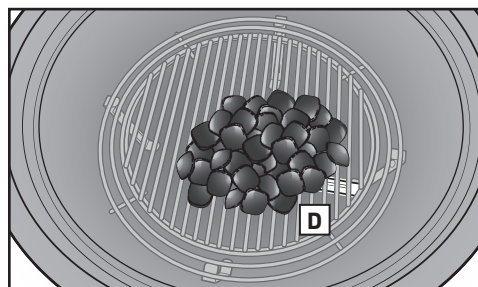
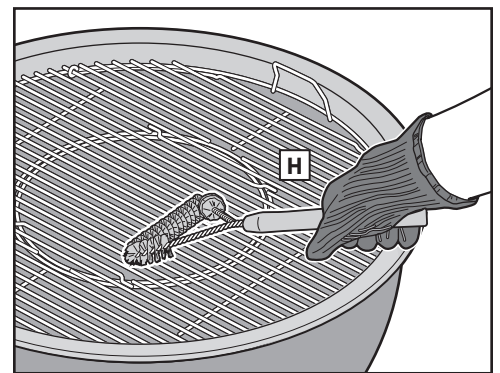
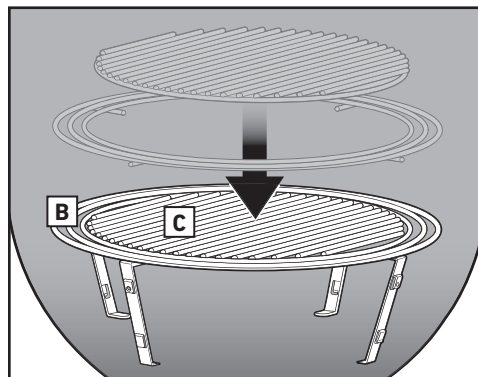
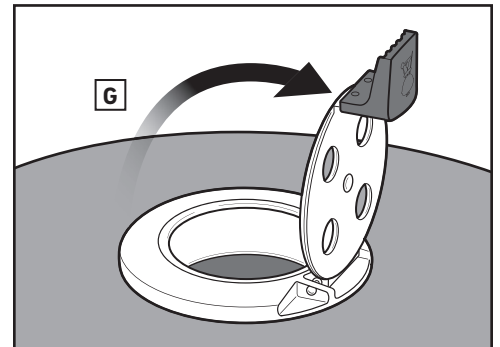
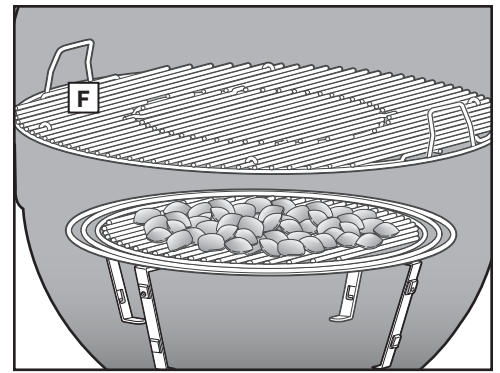
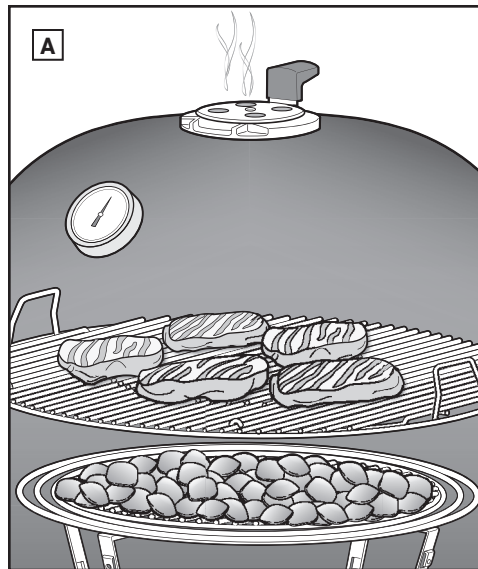
5. Collocare la griglia di cottura nella posizione superiore nel braciere (F).
6. Chiudere il coperchio e aprire la valvola d'aerazione RAPIDFIRE (G).
7. Preriscaldare la griglia di cottura per circa 7-10 minuti o fino al raggiungimento della temperatura desiderata.
8. Dopo aver preriscaldato la griglia di cottura, utilizzando una spazzola dotata di setole in acciaio inox, pulire la griglia di cottura (H).

Nota: utilizzare una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inossidabile. Sostituire la spazzola se setole sono presenti sulla griglia di cottura o se le setole della spazzola sono schiacciate.

9. Non cominciare a cucinare prima che una patina di cenere si sia formata sul combustibile. Consultare la ricetta per i tempi di cottura e la temperatura consigliati. Controllare il termometro per la temperatura desiderata. Per aumentare o diminuire il calore desiderato all'interno del kettle, ruotare la presa d'aria superiore (I).

Al termine della cottura...

Chiudere la valvola di tiraggio sul coperchio e le prese d'aria sul braciere per estinguere la carbonella.



Quantità di carbonella per il calore diretto

Bricchetti WEBER	Bricchetti	Carbonella di faggio*	Carbonella di faggio mista*
45 bricchetti (2½ tazze)	50 bricchetti (1½ tazze)	3½ tazze (1,27 kg)	2½ tazze

*Quando si misurano le quantità di carbonella, utilizzare il misurino fornito con il proprio barbecue.



COTTURA A CALORE INDIRECTO

Utilizzare il metodo indiretto per grandi tagli di carne che richiedono 20 minuti o più di tempo sulla griglia, o per alimenti così delicati che l'esposizione diretta al calore potrebbe seccarli o bruciarli, per esempio: arrostiti, pollame non disossato, pesce intero, filetti di pesce, polli interi, tacchini e costine. Il calore indiretto può essere anche utilizzato per completare la cottura di alimenti più spessi o tagli non disossati precedentemente scottati o rosolati sul calore diretto.

Con il metodo indiretto, il calore è presente su entrambi i lati della griglia (A) o assente su un lato della griglia. Il cibo viene posizionato sulla parte della griglia di cottura senza carbonella collocata direttamente sotto di essa.

Il calore radiante e conduttivo giocano ancora un ruolo importante, ma non sono così intensi come durante la cottura indiretta. Tuttavia, se il coperchio del barbecue è chiuso - come dovrebbe essere - un altro tipo di calore viene generato: il calore per convezione. Il calore si innalza, si riflette sul coperchio e sulle superfici interne del barbecue ed entra in circolazione, cuocendo lentamente e uniformemente il cibo su tutti i lati.

Il calore per convezione non brucia la superficie del cibo come invece può accadere con il calore radiante e conduttivo. Lo cuoce più gentilmente, fino al centro, come il calore di un forno.

Posizionamento della griglia per la cottura a calore indiretto

1. Installare l'anello di supporto centrale (B) nella posizione mediana nel braciere e quindi posizionare la griglia per il combustibile (C) al centro dell'anello di supporto.
2. Posizionare la carbonella nei CHAR-BASKETS sulla griglia per il combustibile, appena al di sopra dell'estremità del tubo del bruciatore (3). Disporre i CHAR-BASKETS in modo che siano paralleli al tubo del bruciatore.
3. Accendere la carbonella. Vedere "ACCENSIONE DEL BRUCIATORE - accensione con il sistema a gas SNAP-JET".

Nota: coperchio, prese d'aria e valvole di tiraggio devono essere aperte quando si accende la carbonella con l'accensione a gas.

4. Indossare guanti o muffole per barbecue conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore. Utilizzando un paio di pinze lunghe, spostare i CHAR-BASKETS in modo da posizionarli su entrambi i lati del cibo (E).

Nota: una leccarda usa e getta deve essere sempre posizionata tra i CHAR-BASKETS per raccogliere eventuali gocciolature e ridurre al minimo i tempi di pulizia.

Nota: questo barbecue ha un ampio spazio di cottura e consente di utilizzare la cottura a calore diretto e indiretto, simultaneamente. Spostando i CHAR-BASKETS su un lato della griglia, è possibile cuocere direttamente sopra i cestini, utilizzando l'altro lato della griglia per la cottura a calore indiretto.

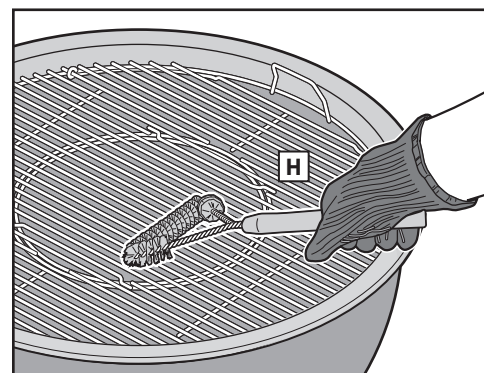
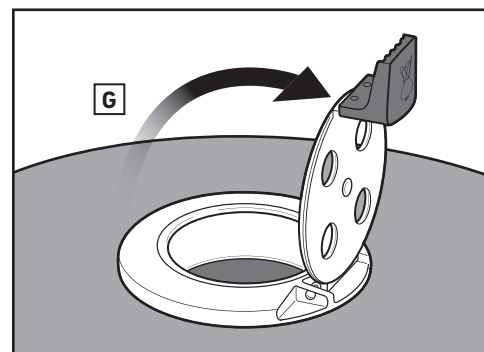
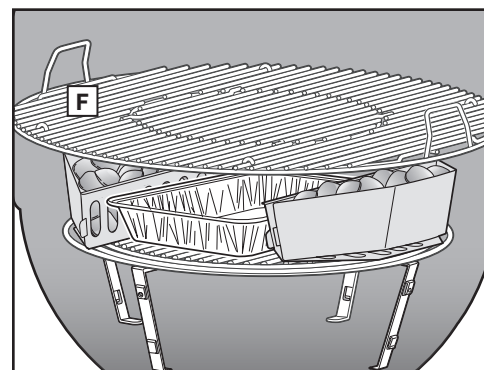
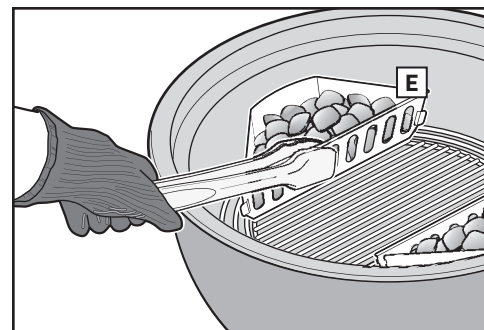
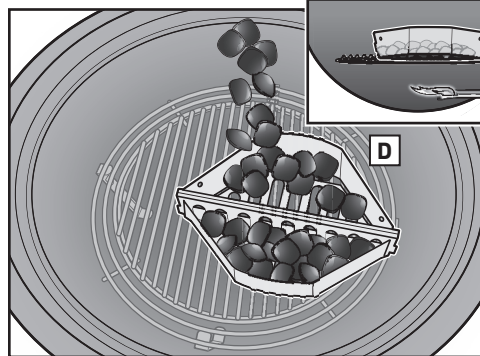
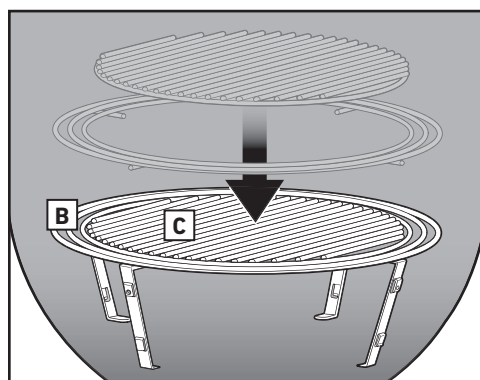
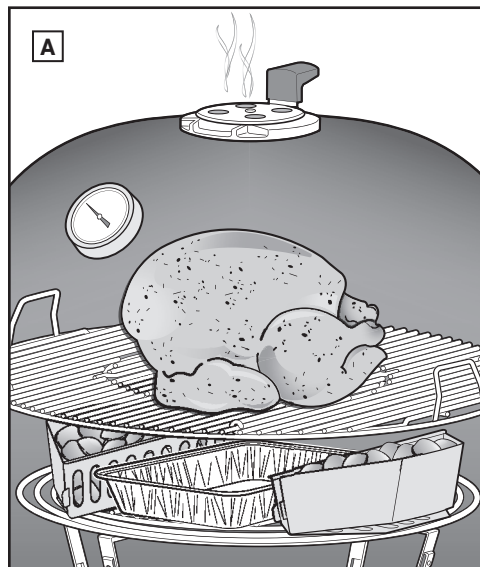
5. Collocare la griglia di cottura nella posizione superiore nel braciere (F).
6. Chiudere il coperchio e aprire la valvola d'aerazione RAPIDFIRE (G).
7. Preriscaldare la griglia di cottura per circa 7-10 minuti o fino al raggiungimento della temperatura desiderata.
8. Dopo aver preriscaldato la griglia di cottura, utilizzando una spazzola dotata di setole in acciaio inox, pulire la griglia di cottura (H).

Nota: utilizzare una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inossidabile. Sostituire la spazzola se setole sono presenti sulla griglia di cottura o se le setole della spazzola sono schiacciate.

9. Non cominciare a cucinare prima che una patina di cenere si sia formata sul combustibile. Consultare la ricetta per i tempi di cottura e la temperatura consigliati. Controllare il termometro per la temperatura desiderata. Per aumentare o diminuire il calore desiderato all'interno del kettle, ruotare la presa d'aria superiore.

Al termine della cottura...

Chiudere la valvola di tiraggio sul coperchio e le prese d'aria sul braciere per estinguere la carbonella.



Quantità di carbonella per il calore indiretto

Bricchetti WEBER		Bricchetti		Carbonella di faggio*		Carbonella di faggio mista*	
Bricchetti per la prima ora (per lato)	Bricchetti da aggiungere per ciascuna ora supplementare (per lato)	Bricchetti per la prima ora (per lato)	Bricchetti da aggiungere per ciascuna ora supplementare (per lato)	Carbonella per la prima ora (per lato)	Carbonella da aggiungere per ciascuna ora supplementare (per lato)	Carbonella per la prima ora (per lato)	Carbonella da aggiungere per ciascuna ora supplementare (per lato)
20 bricchetti (1 tazza)	7 bricchetti (½ tazza)	20 bricchetti (½ tazza)	7 bricchetti (½ tazza)	1 tazza (0,36 kg)	1 manciata	¾ di tazza	1 manciata

*Quando si misurano le quantità di carbonella, utilizzare il misurino fornito con il proprio barbecue.



AFFUMICATURA

Affumicare significa cucinare a bassa temperatura, per un lungo periodo di tempo (A). Questo metodo viene spesso definito "low and slow" (cucina lenta, a fiamma bassa). La cucina lenta, a fiamma bassa, preserva i succhi e il sapore nel cibo, per un piatto di carne sempre incredibilmente tenero. L'affumicatura è ideale per i grandi tagli di carne come la punta di petto, il tacchino, la spalla di maiale, le costine e il pollo intero.

Preparazione del barbecue per l'affumicatura

1. Installare la griglia per il combustibile (B) nella posizione inferiore nel braciere e quindi collocare l'anello di supporto centrale (C) nella posizione mediana nel braciere.
2. Posizionare la carbonella sulla griglia per il combustibile, appena al di sopra dell'estremità del tubo bruciatore (D).
3. Accendere la carbonella. Fare riferimento a "ACCENSIONE DEL BRUCIATORE - accensione con il sistema a gas SNAP-JET".

Nota: coperchio, prese d'aria e valvole di tiraggio devono essere aperte quando si accende la carbonella con l'accensione a gas.

4. Indossare guanti o muffole per barbecue conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore. Con un paio di pinze lunghe, aggiungere la legna per l'affumicatura o le chips WEBER nel perimetro contenente la carbonella accesa (E).

5. Posizionare il piatto diffusore sull'anello di supporto centrale (F).

Nota: una leccarda usa e getta deve essere sempre posizionata sul piatto diffusore per raccogliere eventuali gocciolature e ridurre al minimo i tempi di pulizia. Aggiungere due leccarde se si affumicano grandi tagli di carne.

6. Collocare la griglia di cottura nella posizione superiore nel braciere (G).

Nota: le cerniere sulla griglia di cottura e il piatto diffusore devono essere allineate per poter aggiungere facilmente la carbonella durante l'affumicatura.

7. Chiudere il coperchio.

8. Quando il barbecue raggiunge la "zona di affumicatura" sul termometro (H), spostare la maniglia della presa d'aria sul braciere nella posizione dell'affumicatura (I) e ruotare quindi la valvola d'aerazione RAPIDFIRE (J) per mantenere la temperatura di affumicatura raccomandata.

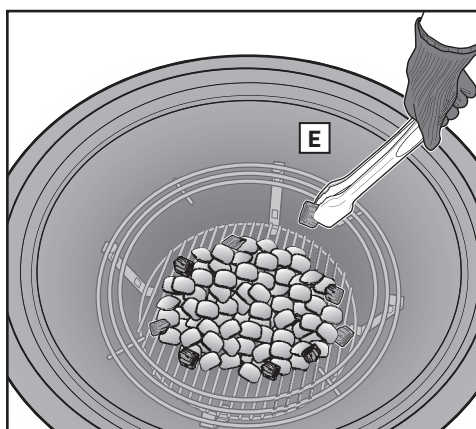
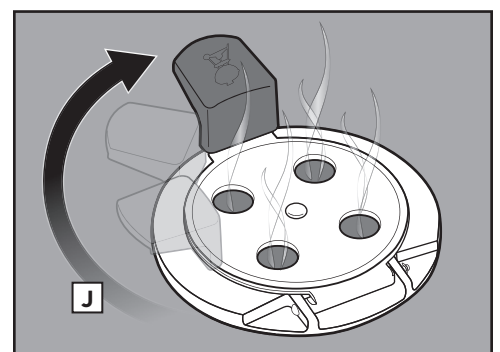
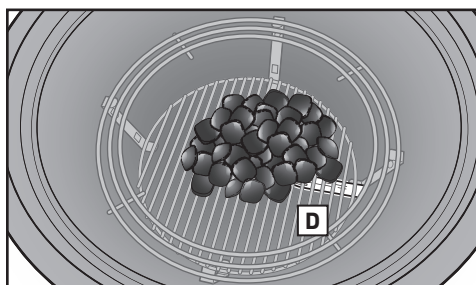
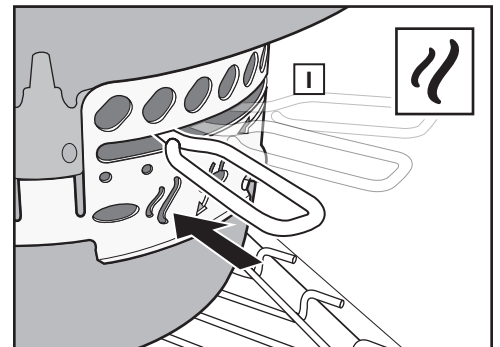
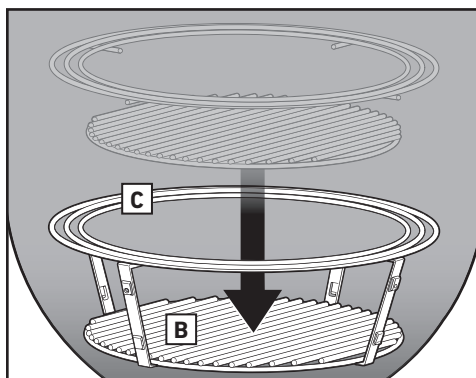
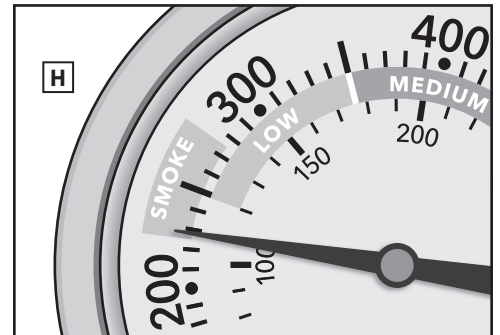
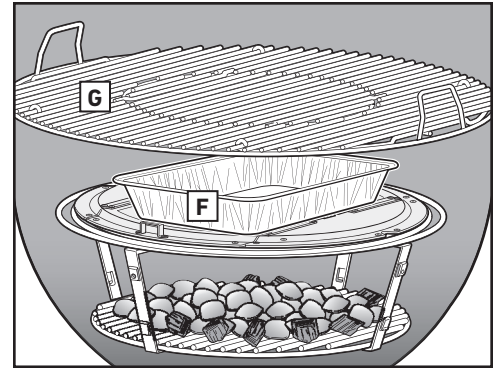
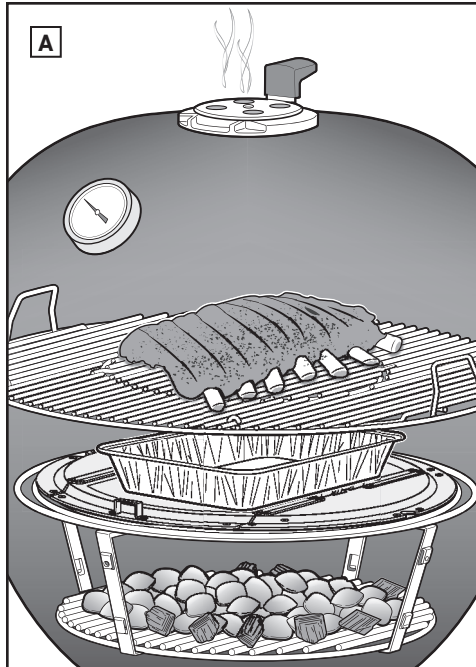
9. Avviare la cottura. Consultare la ricetta per i tempi di cottura consigliati.

Mantenimento della temperatura

Aggiungere carbonella secondo necessità per mantenere la temperatura nella zona dell'affumicatura.

Al termine della cottura...

Chiudere la valvola di tiraggio sul coperchio e le prese d'aria sul braciere per estinguere la carbonella.





Quantità di carbonella per l'affumicatura e tempi di cottura

	Peso	Tempo di cottura	Bricchetti WEBER	Bricchetti	Legna per affumicatura
PESCE	Da 450 g a 1,35 kg	1-2½ ore	40 bricchetti (2 tazze)	45 bricchetti (1½ tazze)	2-4
	1,35-2,7 kg	2½-4 ore	45 bricchetti (2½ tazze)	50 bricchetti (1½ tazze)	2-4
POLLAME	Da 900 g a 1,35 kg	2-3½ ore	45 bricchetti (2½ tazze)	50 bricchetti (1½ tazze)	1-3
	1,8-3,6 kg	3½-4 ore	50 bricchetti (2½ tazze)	55 bricchetti (1½ tazze)	2-4
	3,6-5,4 kg	4-5 ore	60 bricchetti (3 tazze)	70 bricchetti (1½ tazze)	3-4
	5,4-8,1 kg	8-10 ore	80 bricchetti (4 tazze)	95 bricchetti (2½ tazze)	3-5
MAIALE	1,8-3,6 kg	5-8 ore	65 bricchetti (3½ tazze)	80 bricchetti (2 tazze)	3-4
	3,6-5,4 kg	8-12 ore	80 bricchetti (4 tazze)	100 bricchetti (2½ tazze)	3-5
MANZO	1,8-3,6 kg	7-12 ore	80 bricchetti (4 tazze)	100 bricchetti (2½ tazze)	3-5
	3,6-5,4 kg	12-18 ore	100 bricchetti (5 tazze)	120 bricchetti (3 tazze)	3-5

*Quando si misurano le quantità di carbonella, utilizzare il misurino fornito con il proprio barbecue.

I tempi di cottura per la carne di manzo sono basati sulla definizione di cottura media di USDA. I tempi di cottura indicati sono per alimenti completamente scongelati. Il peso, le quantità di carbonella e i tempi di cottura sono intesi come linee guida piuttosto che regole rigide e definitive. Fattori come l'altitudine, il vento e la temperatura esterna possono influenzare i tempi di cottura.

⚠ AVVERTENZA: non utilizzare mai carbonella impregnata di liquido infiammabile.

Tipi di legna per l'affumicatura

Tipo di legno	Caratteristiche	Ideale per
Mela	DELICATO Leggermente dolce, con un sapore intenso, affumicato e fruttato.	Pesce Pollame Maiale (prosciutto in particolare) Verdure
Ciliegio	DELICATO Leggermente dolce, con un sapore affumicato e fruttato.	Pesce Pollame Maiale Verdure
Hickory	INTENSO Pungente e affumicato, sapore simile alla pancetta.	Pollame Maiale Manzo
Faggio	DELICATO Delicato con un leggero sapore affumicato.	Pesce Pollame Maiale Agnello Verdure
Pecan	INTENSO Pungente, con un sapore dolce. Ideale per l'affumicatura a temperatura molto bassa.	Pesce Pollame Maiale Agnello Manzo
Mesquite	MOLTO INTENSO Sapore affumicato molto intenso, quasi amarognolo.	Maiale Agnello Manzo

CONSIGLI E SUGGERIMENTI PER UNA COTTURA OTTIMALE

Scegliere una sede idonea per la cottura

- Utilizzare questo barbecue solo all'aperto e in una zona ben ventilata. Non utilizzare in un garage, edificio, passaggio coperto o qualsiasi altra area chiusa.
- Posizionare il barbecue su una superficie piana e sicura.
- Non utilizzare il barbecue a meno di 60 cm da materiali combustibili. I materiali combustibili includono, ma non sono limitati a, pavimenti esterni, patio e verande in legno o legno trattato.

Preriscaldare il barbecue

Preriscaldare il barbecue è molto importante quando si cucina con il calore diretto o indiretto; non è necessario preriscaldare per l'affumicatura. Con la carbonella incandescente, la temperatura sotto il coperchio deve raggiungere i 260°C dopo circa 7-10 minuti. Il calore scioglie i residui di cibo attaccati alla griglia, facilitandone la rimozione con una spazzola dotata di setole di acciaio inossidabile. Il preriscaldamento aiuta anche a riscaldare la griglia sufficientemente per cucinare il cibo correttamente ed evitare che si attacchi alla griglia.

Indossare guanti da barbecue

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

Nessun combustibile, nessun problema

Se la bombola è vuota o si sta esaurendo, è possibile accendere il barbecue manualmente, come qualsiasi altro barbecue a carbone. WEBER consiglia di utilizzare una ciminiera di accensione (venduta separatamente) e cubetti accendifuoco (venduti separatamente) per accendere manualmente la carbonella. Astenersi dall'utilizzare esche per il fuoco poiché trasmettono un sapore chimico agli alimenti.

Oliare il cibo, non la griglia

Una leggera oliatura del cibo lo idrata e aggiunge sapore, impedendo agli alimenti di attaccarsi alla griglia. Non consigliamo di oliare la griglia, perché questo potrebbe causare fiammate.

Mettere il coperchio

Tenere il coperchio chiuso il più possibile, per i seguenti motivi:

1. Mantiene la griglia sufficientemente calda per scottare il cibo quando si cucina sul calore diretto.
2. Intrappola l'affumicatura che si sviluppa quando il grasso e i succhi evaporano nel barbecue.
3. Previene le fiammate limitando l'ossigeno.

Piatto diffusore - cosa fare e cosa non fare

Durante l'affumicatura, il piatto diffusore aiuta a mantenere le temperature basse e costanti e reindirizza il calore e il fumo intorno al cibo. Il piatto diffusore può essere tuttavia anche utilizzato durante la cottura a calore indiretto per massimizzare lo spazio di cottura. Non posizionare mai gli alimenti o il combustibile sul piatto diffusore.

Domare le fiamme

Le fiammate sono inevitabili e sono in genere una buona cosa perché aiutano a scottare la superficie del cibo. Tuttavia, troppe fiammate possono bruciare il cibo. Tenere il coperchio chiuso il più possibile limita la quantità di ossigeno all'interno del barbecue e questo contribuirà a spegnere eventuali fiammate. Se non si riesce a controllare le fiamme, spostare temporaneamente il cibo sul calore indiretto, fino a quando la situazione non è nuovamente sotto controllo.

Osservare i tempi e la temperatura

L'uso del barbecue in climi freddi o ad alta quota prolungherà il tempo di cottura. Il vento forte aumenterà la temperatura del barbecue.

Tienilo pulito

Per mantenere il barbecue in condizioni perfette negli anni a venire, attenersi alle semplici istruzioni riportate nella sezione della manutenzione ordinaria. Prima di ogni utilizzo, assicurarsi di rimuovere la cenere e la carbonella dal fondo del kettle e dal raccogli-cenere.

Affumicatura con la legna

Consigliamo sempre di sperimentare con tipi di legna diversa quando si affumica il cibo per trovare il perfetto equilibrio tra dolce e salato. Se si affumica per lunghi periodi di tempo, assicurarsi di utilizzare legna anziché chips o trucioli. La legna emette più fumo più a lungo e il fumo penetrerà lentamente e gradualmente nel cibo durante la cottura. Le chips d'affumicatura sono ideali per tempi di cottura brevi, in quanto hanno una durata inferiore alla legna.



ACCENSIONE DEL BRUCIATORE - Accensione con il sistema a gas SNAP-JET

METODI DI ACCENSIONE DEL BRUCIATORE

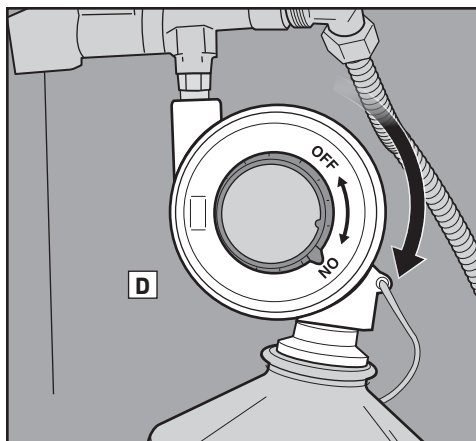
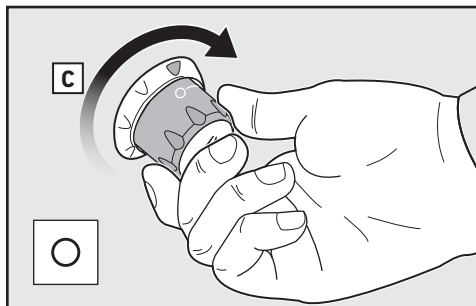
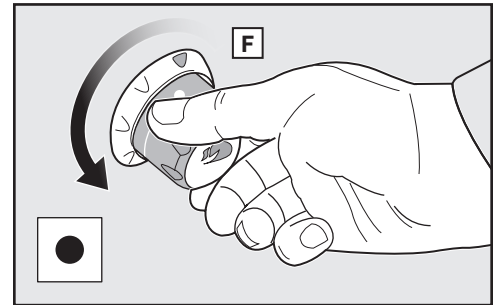
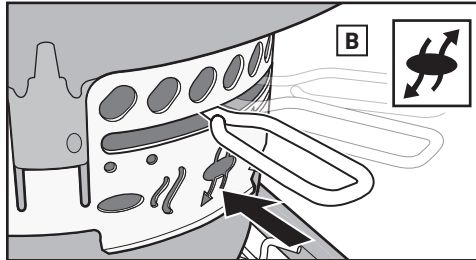
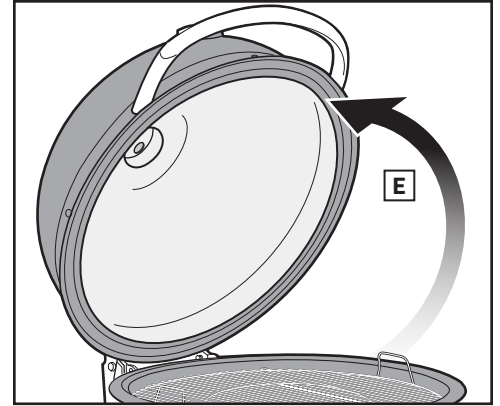
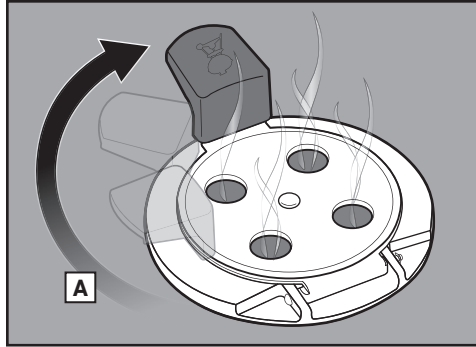
Il bruciatore può essere acceso in due modi: con il sistema di accensione a gas SNAP-JET incorporato nella manopola di regolazione del bruciatore del barbecue, oppure con un fiammifero.

Di seguito riportiamo i passaggi necessari per accendere il barbecue utilizzando il sistema di accensione a gas SNAP-JET. I passaggi per accendere il barbecue con un fiammifero si trovano alla pagina successiva.

Un riassunto delle istruzioni per l'accensione sono inoltre disponibili sulla scatola dell'accensione.

Accensione del bruciatore - accensione con il sistema a gas SNAP-JET

1. Ruotare la valvola di aerazione RAPIDFIRE nella posizione di aperto (A).
2. Spostare la maniglia della presa d'aria sulla posizione di aperto (B).
3. Verificare che la manopola di regolazione del bruciatore sia stata ruotata nella posizione OFF (○) (C). Controllare premendo la manopola di regolazione del bruciatore e ruotandola in senso orario fino all'arresto.
4. Verificare che la bombola sia stata installata correttamente. Fare riferimento a "INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA".
5. Aprire lo sportello del gruppo di controllo. Aprire il gas ruotando la manopola di regolazione in senso orario, sulla posizione ON (D).
6. Aprire il coperchio del barbecue (A).



⚠ PERICOLO

La mancata apertura del coperchio prima di accendere il bruciatore del barbecue o non attendere cinque minuti per consentire la dispersione del gas se il barbecue non si accende, possono causare una fiammata esplosiva, con gravi lesioni personali o la morte.

7. Posizionare la carbonella sulla griglia per il combustibile. Fare riferimento alle sezioni "METODI DI COTTURA" per il posizionamento corretto della griglia per il combustibile e della carbonella.
8. Spingere la manopola di regolazione del bruciatore e ruotarla in senso antiorario sulla posizione (●) (F). Si sentiranno alcuni clic provenire dall'accenditore. Ripetere fino a quando il bruciatore non si accende.
9. Controllare che il bruciatore sia acceso osservando la fiamma.

⚠ AVVERTENZA: se il bruciatore non si accende entro cinque secondi, fermarsi, ruotare la manopola di regolazione del bruciatore su OFF e attendere cinque minuti per consentire al gas di disperdersi prima di riprovare ad accenderlo oppure di accenderlo con un fiammifero.

⚠ AVVERTENZA: non chinarsi sul barbecue aperto durante l'accensione.

⚠ ATTENZIONE: potrebbe essere difficile vedere la fiamma in una giornata particolarmente luminosa.

10. Se si cucina con il calore diretto o indiretto, ruotare la manopola di regolazione del bruciatore sulla posizione OFF (○) dopo 12-14 minuti. Tuttavia, se si cucina per affumicatura, ruotare la manopola di regolazione del bruciatore sulla posizione OFF (○) dopo 7-10 minuti.

NOTA: il bruciatore serve solo per l'accensione della carbonella, non per la cottura. Spegnerne rapidamente la manopola di regolazione del bruciatore dopo che la carbonella si è accesa per risparmiare il combustibile nella bombola monouso. Spegnerne l'alimentazione del gas alla fonte.

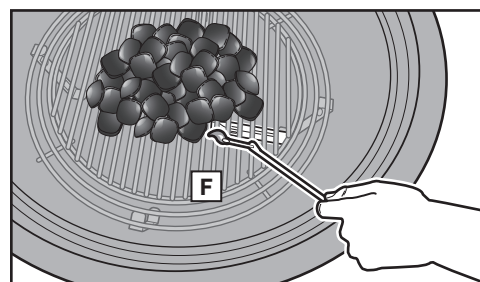
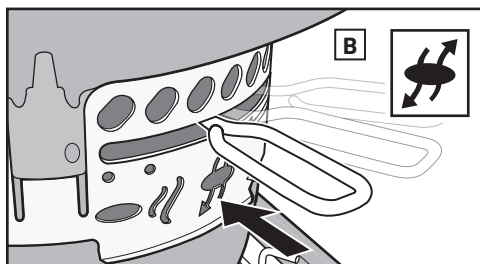
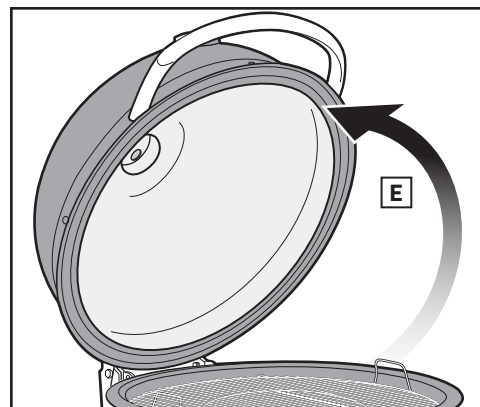
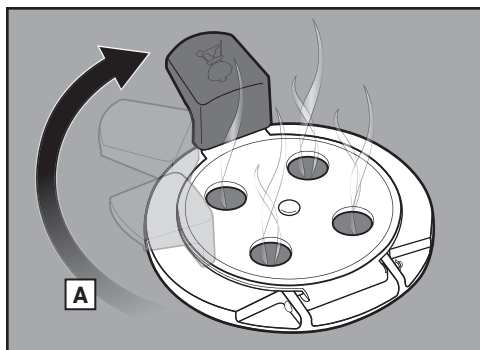
LA PRIMA VOLTA CHE SI UTILIZZA IL BARBECUE

Prima di utilizzarlo per la prima volta, si raccomanda di riscaldare il barbecue e di mantenere il combustibile incandescente, con il coperchio chiuso, per almeno 30 minuti.



Accensione del bruciatore – accensione con un fiammifero

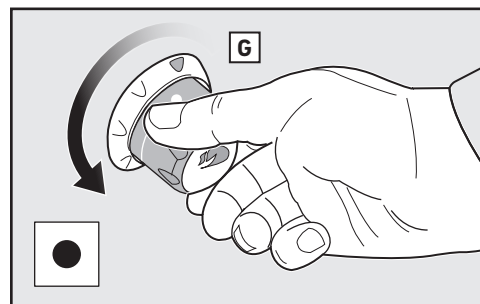
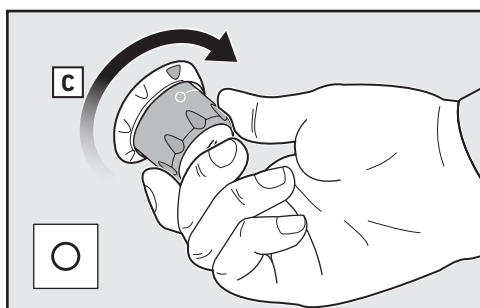
1. Ruotare la valvola di aerazione RAPIDFIRE nella posizione di aperto (A).
2. Spostare la maniglia della presa d'aria sulla posizione di aperto (B).
3. Verificare che la manopola di regolazione del bruciatore sia stata ruotata nella posizione OFF (O) (C). Controllare premendo la manopola di regolazione del bruciatore e ruotandola in senso orario fino all'arresto.
4. Verificare che la bombola sia stata installata correttamente. Fare riferimento a "INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA".
5. Aprire lo sportello del gruppo di controllo. Aprire il gas ruotando la manopola di regolazione in senso orario, sulla posizione ON (D).
6. Aprire il coperchio del barbecue (A).



⚠ PERICOLO

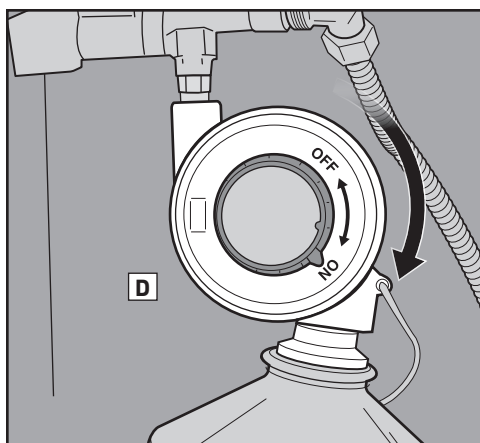
La mancata apertura del coperchio prima di accendere il bruciatore del barbecue o non attendere cinque minuti per consentire la dispersione del gas se il barbecue non si accende, possono causare una fiammata esplosiva, con gravi lesioni personali o la morte.

7. Fare riferimento alle sezioni "METODI DI COTTURA" per il posizionamento corretto della griglia per il combustibile e della carbonella. Posizionare la carbonella sulla griglia per il combustibile.
8. Inserire il fiammifero all'interno del portafiammiferi (montato sulla parte interna dello sportello) e accenderlo. Inserire il portafiammiferi con il fiammifero acceso sotto la carbonella accanto all'estremità del tubo del bruciatore (F).



⚠ AVVERTENZA: non posizionare la mano direttamente sopra il bruciatore quando si accende il fiammifero.

9. Spingere la manopola di regolazione del bruciatore e ruotarla in senso antiorario sulla posizione ● (G).
10. Controllare che il bruciatore sia acceso osservando la fiamma.



⚠ AVVERTENZA: se il bruciatore non si accende entro cinque secondi, fermarsi, ruotare la manopola di regolazione del bruciatore su OFF e attendere cinque minuti per consentire al gas di disperdersi prima di riprovare ad accenderlo oppure di accenderlo con un fiammifero.

⚠ AVVERTENZA: non chinarsi sul barbecue aperto durante l'accensione.

⚠ ATTENZIONE: potrebbe essere difficile vedere la fiamma in una giornata particolarmente luminosa.

11. Se si cucina con il calore diretto o indiretto, ruotare la manopola di regolazione del bruciatore sulla posizione OFF (O) dopo 12-14 minuti. Tuttavia, se si cucina per affumicatura, ruotare la manopola di regolazione del bruciatore sulla posizione OFF (O) dopo 7-10 minuti.

NOTA: il bruciatore serve solo per l'accensione della carbonella, non per la cottura. Spegnerne rapidamente la manopola di regolazione del bruciatore dopo che la carbonella si è accesa per risparmiare il combustibile nella bombola monouso. Chiudere il gas alla fonte.



PULIZIA DELL'INTERNO DEL BARBECUE

È essenziale che l'interno del barbecue sia pulito prima di ogni utilizzo; solo in questo modo si potrà assicurare un funzionamento al massimo delle prestazioni negli anni a venire.

⚠ AVVERTENZA: spegnere il barbecue e attendere che si raffreddi prima di pulire a fondo.

Pulizia del coperchio

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

Necessario: una spugnetta a rete in nylon, non abrasiva, e carta da cucina.

1. Rimuovere il grasso carbonizzato all'interno del coperchio con la spugnetta (A). Per ridurre al minimo l'accumulo di grasso, pulire l'interno del coperchio con carta da cucina dopo ogni utilizzo; eseguire questa operazione a barbecue ancora leggermente caldo.

Pulizia delle griglie e del piatto diffusore

Se le griglie di cottura sono state sempre pulite dopo il preriscaldamento, come raccomandato, i detriti sulle griglie saranno minimi. Si raccomanda inoltre di minimizzare l'accumulo di detriti e di grasso sul piatto diffusore tra le cotture. L'utilizzo di una leccarda monouso minimizzerà la quantità di pulizia necessaria.

Necessario: una spazzola dotata di setole in acciaio inossidabile.

1. Con le griglie di cottura installate, rimuovere i detriti sulla griglia di cottura con una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inossidabile (B).

⚠ ATTENZIONE: le spazzole per il barbecue devono essere regolarmente controllate per la presenza di setole allentate o usura eccessiva. Sostituire la spazzola se setole sono presenti sulla griglia di cottura o se le setole della spazzola sono schiacciate. WEBER consiglia di acquistare una nuova spazzola con setole in acciaio inox all'inizio di ogni primavera.

2. Rimuovere le griglie di cottura.
3. Con il piatto diffusore installato, rimuovere i detriti dal piatto con una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inossidabile.
4. Rimuovere il piatto diffusore.
5. Con la griglia per il combustibile installata, rimuovere i detriti dalla griglia con una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inossidabile.

Pulizia rapida del tubo del bruciatore

Il tubo del bruciatore deve essere controllato periodicamente per verificare se sia ostruito e per una rapida pulizia. Le istruzioni per una pulizia più accurata sono disponibili nella sezione MANUTENZIONE ANNUALE.

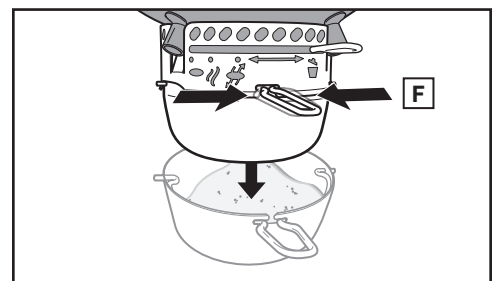
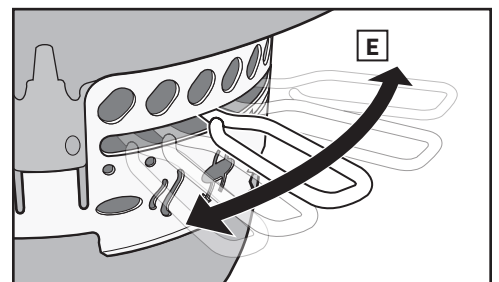
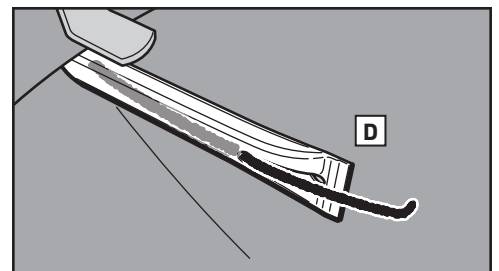
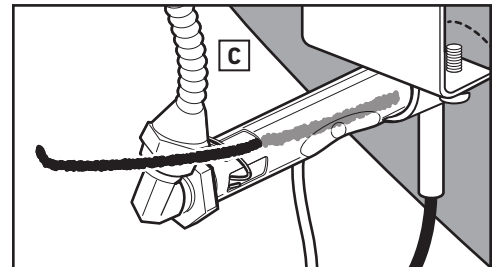
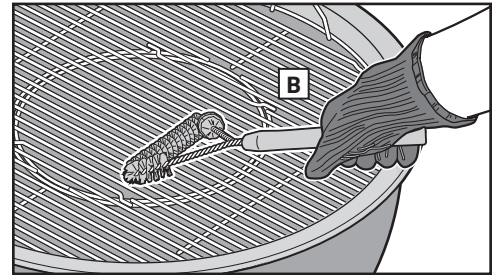
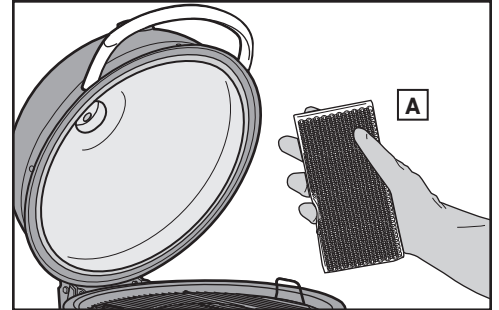
Necessario: uno scovolino in ciniglia e una spazzola per barbecue con setole in acciaio inox, pulita. Non utilizzare una spazzola già usata per pulire le griglie di cottura.

1. Inserire lo scovolino nell'estremità del tubo del bruciatore (C). Fare attenzione a non danneggiare l'elettrodo di accensione.
2. Inserire lo scovolino attraverso le aperture sul bruciatore (D).
3. Pulire la parte esterna del tubo del bruciatore con una spazzola dotata di setole in acciaio inox.

Pulizia del braciere

Per un corretto flusso d'aria e una migliore cottura, rimuovere la cenere e la carbonella dal fondo del kettle e dal raccogli-cenere prima di ogni utilizzo.

1. Aprire il coperchio e rimuovere le griglie di cottura, la griglia per il combustibile e il piatto diffusore.
2. Rimuovere la cenere e la carbonella dal fondo del braciere. La carbonella necessita di ossigeno per bruciare, quindi assicurarsi che le prese d'aria non siano ostruite. Spostare la maniglia del ONE-TOUCH cleaning system avanti e indietro per trasferire la cenere dal fondo del barbecue nel raccogli-cenere (E).
3. Premere la maniglia del raccogli-cenere per rimuoverlo dal barbecue (F).

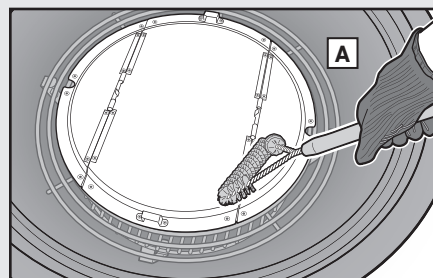


Metodo alternativo per la pulizia del piatto diffusore

Per rimuovere residui ostinati sul piatto diffusore, può essere pulito mentre è caldo.

Necessario: una spazzola dotata di setole in acciaio inossidabile.

1. Durante il preriscaldamento del barbecue, quando la temperatura è di 350°, o inferiore, rimuovere i detriti dal piatto diffusore con una spazzola dotata di setole in acciaio inossidabile (A).





PULIZIA DELL'ESTERNO DEL BARBECUE

L'esterno del barbecue può includere superfici in acciaio inox, smaltate e in plastica. WEBER raccomanda i seguenti metodi basati sul tipo di superficie. Assicurarsi che tutta la carbonella sia completamente spenta e che il barbecue si sia raffreddato prima di procedere.

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. Non rischiare di graffiare l'acciaio inossidabile con paste abrasive che non puliscono o lucidano ma cambiano il colore del metallo rimuovendo la pellicola di ossido di cromo protettiva. Non utilizzare carta da cucina.

Necessario: un panno in microfibra, un detergente per acciaio inossidabile.

1. Spruzzare il detergente sulle aree in acciaio inox del barbecue. Utilizzando un panno in microfibra, pulire nella direzione della lucidatura dell'acciaio inox.

Componenti verniciati, smaltati e in plastica

Pulire le superfici verniciate, smaltate e in plastica sull'esterno del barbecue con acqua calda e sapone.

Necessario: acqua calda e sapone, carta da cucina o un panno.

1. Pulire le superfici con acqua calda e sapone. Risciacquare e asciugare accuratamente.

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

PULIZIA DELL'ESTERNO DEI BARBECUE ESPOSTI A CONDIZIONI AMBIENTALI GRAVOSE

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



MANUTENZIONE ANNUALE

Per mantenere il tuo barbecue sempre sicuro ed efficiente, come il primo giorno, raccomandiamo di ispezionare e pulire il tubo del bruciatore almeno una volta all'anno. Con il passare del tempo, il tubo del bruciatore (A) potrebbe sporcarsi e bloccarsi. Ragni e insetti possono annidarsi nella sezione venturi (B) del tubo del bruciatore causando il riflusso del gas attraverso la serranda dell'aria (C). Se le aperture sul bruciatore sono ostruite e sporche (D), il gas potrebbe non fluire correttamente. Questa ostruzione potrebbe causare un incendio all'interno e intorno al tubo del bruciatore, sotto o vicino alla scatola di accensione, causando gravi danni al barbecue.

Se il tubo è ostruito o sporco, i sintomi più comuni possono includere:

- Odore di gas, e fiamme del bruciatore poco vivaci e di colore giallo intenso.
- Rumore simile a uno scoppietto proveniente dal bruciatore.

⚠ PERICOLO

La mancata rettifica di qualsiasi problema descritto in questa pagina può causare un incendio, con gravi lesioni personali o morte, e danni alle cose.

ASPETTO DELLA FIAMMA EMESSA DAL BRUCIATORE

Il tubo del bruciatore è stato configurato in fabbrica per erogare la corretta miscela di aria e gas. Quando il tubo del bruciatore funziona correttamente, la fiamma avrà un aspetto specifico. La punta sarà di colore giallo (E), la sezione centrale blu (F) e la parte inferiore, vicino al tubo del bruciatore, sarà azzurra (G). Se le fiamme non corrispondono alla descrizione di cui sopra, o se si sentono "scoppietti", è probabile che il bruciatore debba essere pulito.

PULIZIA APPROFONDATA DEL TUBO DEL BRUCIATORE

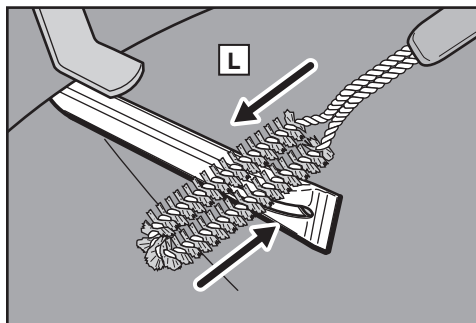
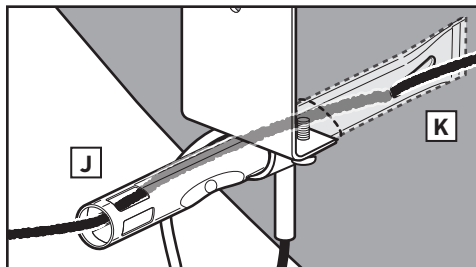
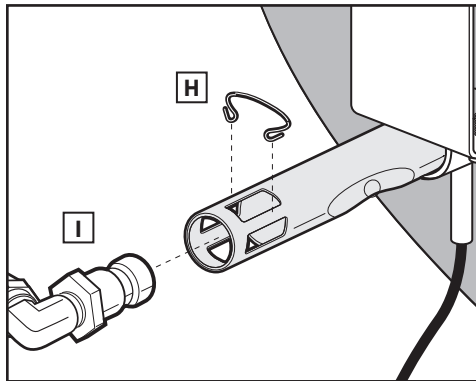
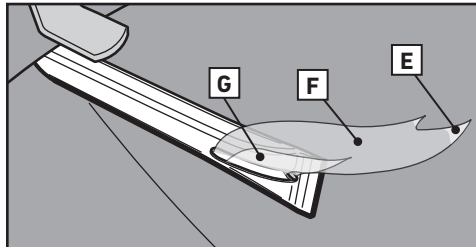
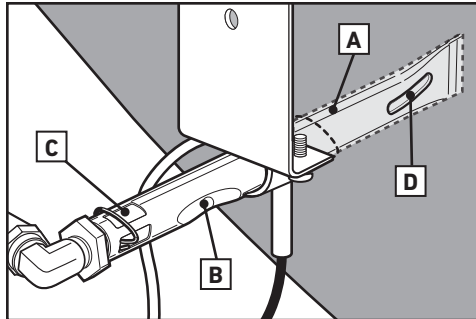
Necessario: una torcia, uno scovolino in ciniglia e una spazzola per barbecue con setole in acciaio inox, pulita. Non utilizzare una spazzola già usata per pulire le griglie di cottura.

1. Controllare che il barbecue sia spento e freddo.
2. Rimuovere la clip di fissaggio (H) e il raccordo del tubo (I) dal tubo del bruciatore.
3. Ispezionare l'interno del tubo del bruciatore con una torcia elettrica e inserire lo scovolino attraverso l'estremità del tubo del bruciatore (J). Fare attenzione a non danneggiare l'elettrodo di accensione.
4. Inserire lo scovolino attraverso le aperture sul bruciatore (K).
5. Pulire la parte esterna del tubo del bruciatore con una spazzola dotata di setole in acciaio inox (L).
6. Rimontare il raccordo del tubo e la clip di fissaggio sul tubo del bruciatore.

⚠ **AVVERTENZA:** prima dell'uso, tirare il raccordo del tubo per assicurarsi che la clip sia in posizione e che il raccordo del tubo sia saldamente inserito nel tubo del bruciatore.

CHIAMA IL SERVIZIO CLIENTI

Se si hanno ancora problemi dopo la pulizia del tubo del bruciatore, contattare il Servizio Clienti nella propria zona utilizzando le informazioni di contatto presenti su www.weber.com.



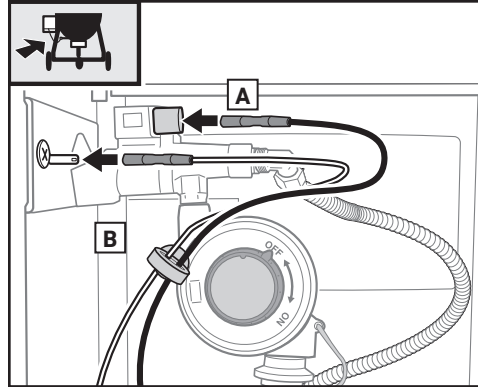


USO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE A GAS SNAP-JET

La manopola di regolazione del bruciatore è dotata di un accenditore incorporato. L'accenditore eroga una scintilla al gruppo elettrodo dell'accenditore. Quando si effettua la manutenzione ordinaria o un controllo per risolvere un problema con il sistema di accensione a gas SNAP-JET, leggere quanto segue per assicurarsi che il sistema continui a funzionare correttamente.

⚠ AVVERTENZA: la manopola di regolazione del bruciatore deve essere in posizione OFF.

Se il barbecue non si accende quando si preme la manopola di regolazione del bruciatore e la si ruota lentamente, è necessario determinare se il problema sia causato dal flusso del gas o dal sistema di accensione. Iniziare cercando di accendere il bruciatore con un fiammifero. Fare riferimento a "ACCENSIONE DEL BRUCIATORE – accensione con un fiammifero". Se il bruciatore si accende con un fiammifero, il problema è nel sistema di accensione a gas SNAP-JET.



MANUTENZIONE DEI COMPONENTI DELL'ACCENSIONE

1. Controllare che il barbecue sia spento e freddo.
2. Verificare che il cavo nero sia collegato al terminale rosso sulla valvola (A).
3. Verificare che il cavo bianco sia collegato al terminale di terra sulla vite (B).



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problemi	Soluzioni
Il bruciatore non si accende quando si preme e si gira la manopola di regolazione del bruciatore.	Accertarsi che vi sia flusso di gas verso il bruciatore tentando di accendere il bruciatore con un fiammifero. Fare riferimento a "ACCENSIONE DEL BRUCIATORE – accensione con un fiammifero". Se il bruciatore si accende con un fiammifero, il problema è nel sistema di accensione. Fare riferimento a "MANUTENZIONE DEL SISTEMA DI ACCENSIONE A GAS SNAP-JET". Assicurarsi che i cavi siano inseriti correttamente nei terminali. Verificare che il cavo nero sia collegato al terminale rosso sulla valvola. Verificare che il cavo bianco sia collegato al terminale di terra sulla vite. Fare riferimento a "MANUTENZIONE DEL SISTEMA DI ACCENSIONE A GAS SNAP-JET".
Il bruciatore non si accende o la fiamma è bassa.	Poco combustibile rimasto o esaurito. Sostituire la bombola. Fare riferimento a "RIMOZIONE DELLA BOMBOLA".
La distribuzione della fiamma del bruciatore è irregolare. Il bruciatore brucia con una fiamma gialla o arancione e si sente odore di gas.	Ispezionare il tubo del bruciatore per possibili ostruzioni. Fare riferimento a "MANUTENZIONE ANNUALE".
L'interno del coperchio sembra "spellarsi". (Ha l'aspetto di vernice che si spella.)	L'interno del coperchio è in alluminio. Non è verniciato e non può "spellarsi". Si tratta semplicemente di depositi di grasso trasformati in carbonio dal calore; questi depositi si stanno ora "sfaldando". NON SI TRATTA DI UN DIFETTO. Pulire accuratamente. Fare riferimento a "PULIZIA DELL'INTERNO DEL BARBECUE".

Se non è possibile rettificare i problemi, contattare il rappresentante del Servizio Clienti nella propria area utilizzando le informazioni di contatto sul nostro sito web. Visitare www.weber.com.



Weber-Stephen Products LLC
www.weber.com