

GENESIS



E-325s • S-325s • SE-E-325s
E-425s • SE-E-425s

Mode d'emploi GPL



ENREGISTREZ-VOUS AUJOURD'HUI

Nous sommes heureux de vous savoir à bord pour notre voyage vers l'excellence du barbecue. Enregistrez votre barbecue et accédez à des informations WEBER amusantes et intéressantes, y compris des conseils et astuces, et comment tirer le meilleur parti de votre expérience de cuisson au barbecue.

Conservez ce Mode d'emploi pour des besoins futurs, lisez-le attentivement et, si vous avez des questions, contactez-nous sans plus attendre.

30058

11121
fr

Informations importantes de sécurité

Des indications **DANGER**, **AVERTISSEMENT** et **MISE EN GARDE** présentes à travers ce mode d'emploi pour mettre en valeur des informations cruciales. Lisez-les et appliquez-les pour contribuer à la sécurité et éviter tout dégât matériel. Ces indications sont définies comme suit :

- ⚠ **DANGER** : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **causera la mort ou des blessures graves**.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **pourrait causer la mort ou des blessures graves**.
- ⚠ **MISE EN GARDE** : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **pourrait causer des blessures mineures ou moyennes**.

⚠ DANGER

En cas d'odeur de gaz :

- **Éteignez le gaz sur l'appareil (barbecue).**
- **Éteignez tes brûleurs.**
- **Ouvrez le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, écartez-vous de l'appareil (barbecue) et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.**

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne stockez et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil (barbecue) ou tout autre.**
- **Ne stockez pas de bouteilles de GPL non branchées à proximité de cet appareil (barbecue) ou tout autre.**

A N'UTILISER QU'À L'EXTÉRIEUR DES LOCAUX.

CONSULTER LA NOTICE AVANT L'UTILISATION.

NOTE POUR L'INSTALLATEUR : Ces instructions doivent être confiées au consommateur.

NOTE POUR LE CONSOMMATEUR : Conservez ces instructions pour des besoins futurs.

Installation et assemblage

- ⚠ **DANGER** : Ce barbecue n'est pas fait pour être installé sur des véhicules de loisirs ou bateaux.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas ce barbecue si tous les éléments ne sont pas en place et s'il n'a pas été monté correctement, en suivant les instructions d'assemblage.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : N'installez pas ce modèle de barbecue dans une construction encastrée ou coulissante.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : **Ne pas modifier l'appareil.** Le GPL n'est pas un gaz naturel. Toute conversion ou tentative d'utiliser du gaz naturel dans un élément au GPL ou inversement est dangereuse et annulera votre garantie.
- Tout élément scellé par le fabricant ne doit pas être modifié par l'utilisateur.

Fonctionnement

- ⚠ **DANGER** : Utilisez le barbecue uniquement en extérieur, dans un espace bien ventilé. Ne l'utilisez pas dans un garage, bâtiment, passage couvert, une tente ou tout autre espace clos, ni sous une construction combustible aérienne.
- ⚠ **DANGER** : N'utilisez pas le barbecue dans un véhicule, ou l'espace de stockage ou de chargement d'un véhicule. Cela comprend, sans s'y limiter, les voitures, camions, breaks, camionnettes, 4x4, véhicules de loisirs et bateaux.
- ⚠ **DANGER** : N'utilisez pas le barbecue dans un rayon de 61 cm de matériaux combustibles. Ceci s'applique au haut, au bas, à l'arrière et aux côtés du barbecue.
- ⚠ **DANGER** : Maintenez toute vapeur et tout liquide inflammables, comme l'essence ou l'alcool, et tout matériau combustible à l'écart de l'espace de cuisson.
- ⚠ **DANGER** : Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- ⚠ **DANGER** : Ne mettez ni housse de barbecue ni objet inflammable sur le barbecue ou dans l'espace de stockage sous celui-ci tant qu'il fonctionne ou est chaud.
- ⚠ **DANGER** : En cas de feu de graisse, éteignez tous les brûleurs et gardez le couvercle fermé jusqu'à l'extinction dudit feu.
- ⚠ **ATTENTION** : Des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour utiliser le barbecue.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : L'utilisation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou non, ou de drogues peut nuire à la capacité de l'utilisateur à assembler, déplacer, stocker ou utiliser correctement et prudemment le barbecue.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant le préchauffage ou le fonctionnement. Utilisez le barbecue avec prudence. L'intégralité du boîtier de cuisson devient chaud pendant l'utilisation.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Gardez tout câble d'alimentation électrique ainsi que le flexible de gaz à l'écart de toute surface chauffée.
- ⚠ **MISE EN GARDE** : Ce produit a fait l'objet d'un contrôle de sécurité et son utilisation n'est homologuée que pour un pays donné. Référez-vous à la désignation du pays située sur l'extérieur de la boîte.

- N'utilisez ni charbon, ni briquettes ni pierre de lave sur le barbecue.

Stockage et/ou non-utilisation

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Les bouteilles de GPL doivent être stockées en extérieur, hors de portée des enfants et non dans un bâtiment, garage ou autre espace clos.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Après une période de stockage et/ou de non-utilisation, assurez-vous que le barbecue ne présente ni fuite de gaz ni obstruction des brûleurs avant de l'utiliser.
- Le stockage du barbecue en intérieur n'est autorisé que si la bouteille de GPL est débranchée et retirée de celui-ci.

TABLE DES MATIÈRES

2	Bienvenue chez WEBER
	Informations importantes de sécurité
4	La promesse WEBER
5	Caractéristiques du produit
	Caractéristiques du GENESIS
	Barbecue haute performance
6	Démarrage
	Informations importantes sur le GPL et les branchements de gaz
	Installation de la bouteille de GPL
	Branchement et vérification de l'étanchéité de la bouteille de GPL
12	Fonctionnement
	Au tout premier barbecue
	À chaque barbecue
	Allumage du barbecue
	Utilisation de la zone de saisie
	Allumage du brûleur latéral
15	Conseils et astuces
	La flamme : directe ou indirecte
	Découvrez les possibilités
	À faire et à ne pas faire avec votre barbecue
	Véritable arôme de fumée
	Suppléments sur le côté
	Plus d'espace de cuisson
	Le barbecue de nuit
20	Entretien du produit
	Nettoyage et entretien
22	Dépannage
26	Guide de cuisson au barbecue
27	Pièces de rechange

BONJOUR !

Nous sommes heureux de vous savoir à bord pour notre voyage vers le bonheur de la cuisson barbecue. Veuillez prendre le temps de lire attentivement ce Mode d'emploi pour garantir un démarrage rapide et facile. Comme nous voulons être à vos côtés pendant toute la durée de vie de votre barbecue, prenez quelques minutes pour l'enregistrer. Lorsque vous demandez votre Identifiant WEBER dans le cadre de votre inscription, vous obtenez l'accès à des contenus spéciaux concernant le barbecue, rien que pour vous.

Alors n'attendez plus : enregistrez-vous en ligne, avec votre smartphone ou par tout autre moyen pour rester en contact.

Merci d'avoir choisi WEBER. Nous sommes heureux de vous savoir parmi nous.

La promesse WEBER

Chez WEBER, nous sommes fiers de deux choses : l'excellente durée de vie de nos barbecues et notre service consommateurs exceptionnel pendant tout ce temps.

Merci d'avoir acheté un produit WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, États-Unis d'Amérique (« WEBER ») est fier de vous fournir un produit sûr, résistant et fiable.

Voici la Garantie volontaire WEBER, qui vous est offerte. Elle contient les informations dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER dans le cas improbable d'une panne ou d'un défaut.

En vertu de la législation applicable, le client a plusieurs droits dans le cas où le produit est défectueux. Ces derniers incluent des services supplémentaires ou un remplacement, une remise sur le prix d'achat et une compensation. Dans l'Union européenne par exemple, c'est une garantie légale de deux ans à compter de la date de remise du produit. Ces droits légaux et d'autres ne sont pas impactés par cette disposition de garantie. En outre, la présente garantie confère des droits supplémentaires au propriétaire, indépendamment des dispositions de garantie légale.

GARANTIE VOLONTAIRE WEBER

WEBER garantit à l'acheteur du produit WEBER (ou, dans le cas d'un cadeau ou d'une situation promotionnelle, à la personne pour laquelle il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel) que le produit WEBER ne comporte pas de défaut de matériau ou de fabrication pour la/les durée(s) spécifiée(s) ci-après, s'il est monté et utilisé conformément au Mode d'emploi ci-joint. (N.B. : Si vous perdez ou égarez votre Mode d'emploi WEBER, vous pouvez en trouver un sur www.weber.com ou tout site Web national vers lequel le Propriétaire pourrait être redirigé.) Dans le cadre d'une utilisation normale dans un logement ou appartement unifamilial privé, WEBER accepte, en vertu de cette garantie, de réparer ou remplacer toute pièce défectueuse dans la période applicable ; les limites et exceptions sont listées ci-après. **DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LÉGISLATION, CETTE GARANTIE N'EST FOURNIE QU'À L'ACHETEUR ORIGINAL ET N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUIVANTS, SAUF DANS LE CAS D'UN CADEAU OU ARTICLE PROMOTIONNEL, COMME EXPLIQUÉ PLUS HAUT.**

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE AU TITRE DE CETTE GARANTIE

Pour assurer une couverture de garantie sans accroc, il est important (mais pas obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER en ligne sur www.weber.com ou tout site Web national vers lequel le Propriétaire pourrait être redirigé. Veuillez également conserver votre ticket de caisse et/ou facture original(e). L'enregistrement de votre produit WEBER confirme votre couverture de garantie et instaure un lien direct entre vous et WEBER au cas où nous devrions vous contacter.

La garantie ci-dessus ne s'applique que si le Propriétaire prend soin raisonnablement du produit WEBER en suivant les instructions de montage, d'utilisation et d'entretien préventif reprises dans le Mode d'emploi ci-joint, à moins que le Propriétaire puisse prouver que le défaut ou la panne est indépendant(e) du non-respect des obligations susmentionnées. Si vous vivez dans une zone côtière ou que votre produit est installé près d'un bassin, l'entretien inclut le nettoyage et rinçage réguliers des surfaces extérieures, comme expliqué dans le Mode d'emploi ci-joint.

TRAITEMENT/EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette Garantie, veuillez contacter le Service client WEBER à l'aide des coordonnées indiquées sur notre site (www.weber.com ou tout site Web national vers lequel le Propriétaire pourrait être redirigé). Après enquête, WEBER réparera ou remplacera (à sa discrétion) toute pièce défectueuse couverte par cette garantie. Si la réparation ou le remplacement sont impossibles, WEBER peut choisir (à sa discrétion) de remplacer le barbecue en question par un nouveau, de valeur égale ou supérieure. WEBER peut vous demander de lui envoyer des pièces pour motif d'inspection, fret prépayé.

Cette GARANTIE devient caduque si des dégâts, détériorations, décolorations et/ou de la rouille dont WEBER n'est pas responsable est/sont causé(e)s par :

- Un abus, une mauvaise utilisation, une modification, un usage impropre, du vandalisme, une négligence, un assemblage ou une installation incorrect(e) ou la non-réalisation correcte d'un entretien normal de routine ;
- Des insectes (comme des araignées) et rongeurs (comme des écureuils), comprenant, sans s'y limiter, des dégâts sur les tubes de brûleur et/ou flexibles de gaz ;
- L'exposition à l'air salin et/ou à des sources de chlore comme des piscines et jacuzzi/spas ;
- Des conditions météorologiques extrêmes comme la grêle, les ouragans, séismes, tsunamis ou raz-de-marée, tornades ou orages violents.

En cas d'utilisation et/ou de montage sur votre produit WEBER de pièces qui ne sont pas d'origine, WEBER annulera la présente garantie et aucun dommage provoqué par ces pièces ne sera couvert par celle-ci. Toute conversion d'un barbecue à gaz non autorisée par WEBER et non effectuée par un technicien autorisé par WEBER annulera cette Garantie.

DURÉE DE GARANTIE PRODUIT

Boîtier de cuisson :

12 ans, sans perforation par rouille ou brûlure
(2 ans peinture, déteinte ou décoloration exclue)

Assemblage couvercle :

12 ans, sans perforation par rouille ou brûlure
(2 ans peinture, déteinte ou décoloration exclue)

Brûleurs en acier inoxydable :

10 ans (excepté rouille et perforation)

Grilles de cuisson en acier inoxydable :

10 ans (excepté rouille et perforation)

FLAVORIZER BARS en acier inoxydable :

10 ans (excepté rouille et perforation)

Grilles de cuisson en fonte d'acier émaillée :

10 ans (excepté rouille et perforation)

Composants WEBER CONNECT :

3 ans

Toute autre pièce :

5 ans

CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ

OUTRE LA GARANTIE ET LES CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ DÉCRITES DANS CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'EXISTE EXPLICITEMENT AUCUNE AUTRE GARANTIE OU DÉCLARATION VOLONTAIRE DE RESPONSABILITÉ FIGURANT ICI ALLANT AU-DELÀ DE LA RESPONSABILITÉ LÉGALE APPLICABLE À WEBER. LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE LIMITE NI N'EXCLUT LES SITUATIONS OU REQUÊTES POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE EN VERTU DE LA LÉGISLATION.

AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUERA APRÈS LA DURÉE D'APPLICATION DE CETTE GARANTIE. AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, CONCESSIONNAIRE OU REVENDUEUR Y COMPRIS, AU SUJET D'AUCUN PRODUIT (COMME UNE « EXTENSION DE GARANTIE »), N'ENGAGE WEBER. L'UNIQUE RECOURS DE CETTE GARANTIE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DE LA PIÈCE OU DU PRODUIT.

LE RECOUVREMENT AU TITRE DE CETTE GARANTIE VOLONTAIRE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU.

VOUS ENDOSSEZ LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DÉGÂT OU BLESSURE INFLIGÉ(E) À VOUS OU VOS BIENS ET/OU À DES TIERS ET LEURS BIENS LIÉ(E) À UN USAGE IMPROPRE OU ABUS DU PRODUIT OU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE MODE D'EMPLOI CI-JOINT.

LES PIÈCES ET ACCESSOIRES REMPLACÉS EN VERTU DE CETTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LE RESTE DES DURÉES DE GARANTIE ORIGINELLES SUSMENTIONNÉES.

CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE QU'À UNE UTILISATION DANS UN LOGEMENT OU APPARTEMENT UNIFAMILIAL PRIVÉ ET NON AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS DANS DES CONTEXTES COMMERCIAUX, COLLECTIFS OU À LOGEMENT MULTIPLE COMME LES RESTAURANTS, HÔTELS, COMPLEXES TOURISTIQUES OU BIENS LOCATIFS.

WEBER PEUT PARFOIS FAIRE ÉVOLUER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN ÉLÉMENT DE CETTE GARANTIE NE SAURAIT ÊTRE INTERPRÉTÉ COMME UNE OBLIGATION POUR WEBER D'INCORPORER CES MODIFICATIONS DE CONCEPTION DANS DES PRODUITS FABRIQUÉS AUPARAVANT ; CES MODIFICATIONS NE POURRONT NON PLUS ÊTRE INTERPRÉTÉES COMME UN AVEU QUE LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES ÉTAIENT DÉFECTUEUSES.

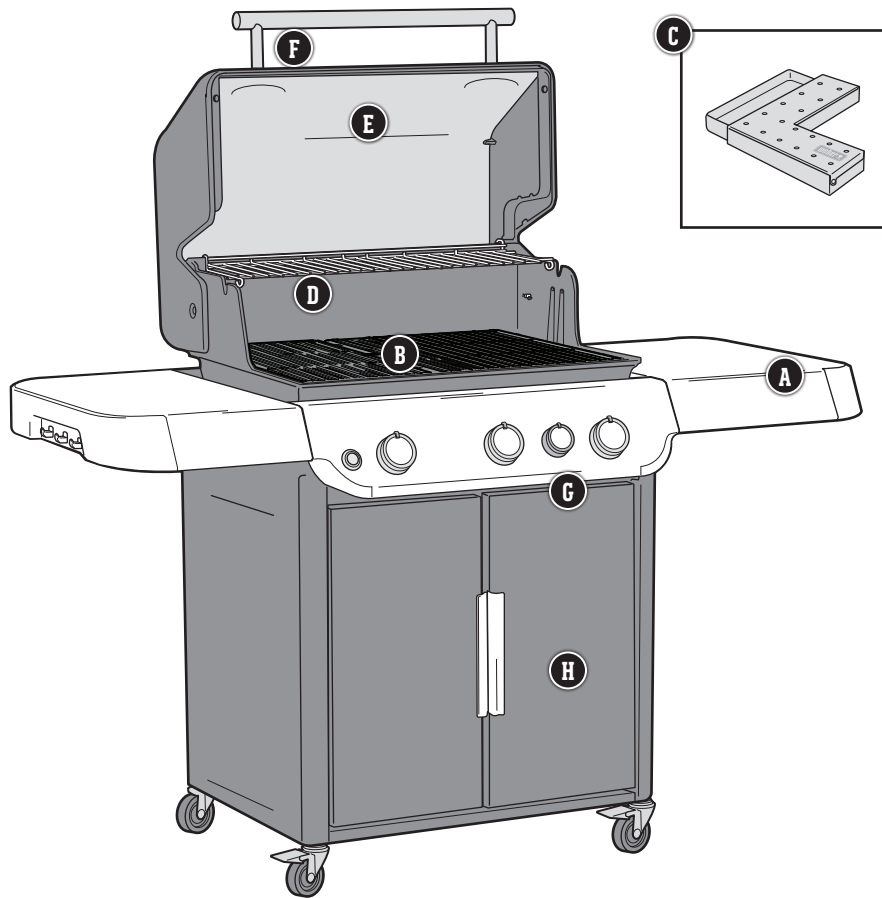
Consultez la liste internationale des unités commerciales située à la fin de ce Mode d'emploi pour obtenir des coordonnées supplémentaires.



**PROTÉGEZ
VOTRE
INVESTISSEMENT**

Protégez votre barbecue des éléments grâce à une housse premium robuste.

GENESIS - CARACTÉRISTIQUES



A Table de préparation et de service pliante

Servez-vous des plans de travail latéraux pour garder vos plats, assaisonnements et ustensiles à portée de main. Accrochez vos ustensiles indispensables sur les crochets pour y avoir accès facilement et bien organiser votre espace de travail en plein air. Le plan de travail de droit se replie pour faciliter le rangement dans des espaces réduits.

B Grilles de cuisson et cadre de la gamme WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

Votre barbecue prêt à être équipé de la gamme Outdoor Kitchen Collection avec les grilles de cuisson et le cadre inclus. Articles de barbecue Weber Crafted supplémentaires, vendus séparément. (Grilles de cuisson en acier inoxydable Premium disponibles uniquement sur les modèles SE)

C Fumoir Genesis

Placé sous les grilles de cuisson, le fumoir ajoute un fumage continu à votre cuisson. (Modèles SE uniquement)

D Grille de cuisson supérieure extensible

Permet de maintenir les aliments au chaud, ou de faire griller du pain, pendant que le plat principal finit de cuire. Dépliez-le lorsque vous avez besoin d'une surface de cuisson secondaire.

E Thermomètre intégré

Conscient de la température à l'intérieur de votre barbecue, vous pouvez ajuster la chaleur si nécessaire.

F Éclairage du barbecue

Intégrées à la poignée du couvercle, les LED illuminent la surface de cuisson pour poursuivre les grillades lorsque la nuit tombe. (Modèles SE et Premium uniquement)

G Zone de saisie

La zone de saisie est conçue pour créer une zone de chaleur intense afin d'ajouter rapidement des marques de saisie à la viande.

H Placard de barbecue

Le placard de barbecue offre un espace de rangement supplémentaire pour tous vos ustensiles et accessoires de cuisson essentiels.

Les barbecues illustrés dans ce Mode d'emploi peuvent légèrement différer du modèle acheté.

Certaines fonctionnalités présentées sont disponibles uniquement sur certains modèles.

BARBECUE HAUTE PERFORMANCE

Le système de cuisson au barbecue haute performance est la référence dans le monde des barbecues à gaz et place Weber dans une classe à part. Ce puissant système de grillades se fonde sur plus de 65 ans d'expérience, de savoir-faire culinaire et surtout, des besoins et volontés de ceux qui comptent le plus : notre communauté d'amateurs de barbecue. Chaque composant a été conçu dans le seul but d'être facile à utiliser et d'apporter une satisfaction sans égale à votre expérience de barbecue.

1 Allumage INFINITY



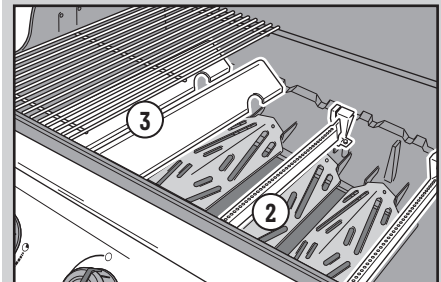
L'allumage INFINITY est la garantie d'un allumage réussi, à tous les coups. Il offre l'assurance d'un démarrage du premier coup, à chaque fois.

2 Brûleurs

Leur forme inclinée unique assure un débit de gaz constant de l'avant à l'arrière. Cela permet une répartition optimale de la chaleur, pour une cuisson homogène et constante des aliments, sur l'ensemble des grilles de cuisson.

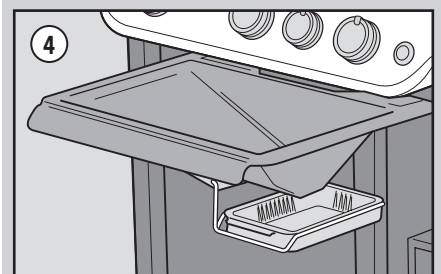
3 BARRES FLAVORIZER

Les barres FLAVORIZER en acier inoxydable sont inclinées parfaitement pour récupérer les gouttes qui fument et grésillent, ajoutant par là même cette saveur fumée irrésistible à laquelle tout le monde reconnaît vos grillades.



4 Système de gestion des graisses

Les gouttes qui ne s'évaporent pas au contact des barres FLAVORIZER sont éloignées des brûleurs et terminent dans la barquette jetable située dans le bac de récupération amovible sous la cuve. Il suffit de retirer le bac de récupération et de remplacer la barquette si nécessaire.



Informations importantes sur le GPL et les branchements de gaz

Qu'est-ce que le GPL ?

Le gaz de pétrole liquéfié, également appelé GPL, est le produit inflammable dérivé du pétrole utilisé pour alimenter votre barbecue. C'est un gaz à température et pression modérées lorsqu'il n'est pas contenu. Mais, à pression modérée dans un contenant, comme une bouteille, le GPL est liquide. Lorsque la pression est relâchée de la bouteille, le liquide s'évapore immédiatement et se transforme en gaz.

Conseils pour une manipulation sûre des bouteilles de GPL

- Une bouteille de GPL cabossée ou rouillée peut représenter un danger et doit faire l'objet d'une vérification par votre fournisseur de gaz propane liquide. N'utilisez pas une bouteille présentant un robinet endommagé.
- Même si votre bouteille de GPL peut sembler vide, elle peut toujours contenir du gaz et doit être transportée et stockée en conséquence.
- La bouteille de GPL doit être installée, transportée et stockée à la verticale, dans une position stable. Ne pas lâcher ou manipuler brutalement les bouteilles.
- Ne stockez ou transportez jamais la bouteille de GPL dans un lieu où la température peut atteindre 50 °C (la bouteille sera trop chaude pour être manipulée à la main).

Conditions d'utilisation de la bouteille de GPL

- Utilisez des bouteilles d'une capacité comprise entre 3 et 13 kg.

Qu'est-ce qu'un détendeur ?

Votre barbecue à gaz est équipé d'un détendeur, appareil servant à maîtriser et maintenir une pression de gaz uniforme lorsque celui-ci est libéré de la bouteille de GPL.

Conditions d'utilisation du détendeur et du flexible

- Au Royaume-Uni, ce barbecue doit être compatible avec un détendeur respectant la norme BS 3016, d'une sortie nominale de 37 millibars.
- La longueur du flexible ne doit pas dépasser 1,5 mètre.
- Évitez d'entortiller le flexible.
- Le montage du détendeur et du flexible de recharge doit être conforme aux instructions de Weber-Stephen Products LLC.

Tailles d'orifice du robinet de brûleur et informations de consommation du GENESIS

TAILLES D'ORIFICE DU ROBINET DU BRÛLEUR			
Pays	Catégorie de gaz	Modèles 325s	Modèles 425s
Afrique du Sud, Chine, Chypre, Corée, Danemark, Estonie, Finlande, Hong-Kong, Hongrie, Inde, Islande, Israël, Japon, Lettonie, Lituanie, Malte, Norvège, Pays-Bas, République tchèque, Roumanie, Russie, Singapour, Slovaquie, Slovénie, Suède, Turquie	I_{3B/P} (30 mbar ou 2,8 kPa)	Brûleurs principaux 1,02 mm Brûleur de saisie 1,02 mm	Brûleurs principaux 0,98 mm Brûleur de saisie 0,98 mm
Belgique, France, Grande-Bretagne, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Portugal, Espagne, Suisse	I_{3s} (28-30/37 mbar)	Brûleurs principaux 0,94 mm Brûleur de saisie 0,94 mm	Brûleurs principaux 0,92 mm Brûleur de saisie 0,92 mm
Pologne	I_{3B/P} (37 mbar)	Brûleurs principaux 0,94 mm Brûleur de saisie 0,94 mm	Brûleurs principaux 0,92 mm Brûleur de saisie 0,92 mm
Autriche, Allemagne	I_{3B/P} (50 mbar)	Brûleurs principaux 0,86 mm Brûleur de saisie 0,86 mm	Brûleurs principaux 0,84 mm Brûleur de saisie 0,84 mm

INFORMATIONS DE CONSOMMATION		
Catégorie de gaz	Modèles 325s	Modèles 425s
I_{3B/P} (30 mbar ou 2,8 kPa)	15,2 kW propane 17,6 kW butane 1086 g/h propane 1281 g/h butane	17,6 kW propane 20,5 kW butane 1255 g/h propane 1493 g/h butane
I_{3s} (28-30/37 mbar)	15,2 kW propane 15,2 kW butane 1086 g/h propane 1106 g/h butane	17,6 kW propane 17,6 kW butane 1255 g/h propane 1278 g/h butane
I_{3B/P} (37 mbar)	15,2 kW propane 17,6 kW butane 1086 g/h propane 1281 g/h butane	17,6 kW propane 20,5 kW butane 1255 g/h propane 1493 g/h butane
I_{3B/P} (50 mbar)	15,2 kW propane 17,6 kW butane 1086 g/h propane 1281 g/h butane	17,6 kW propane 20,5 kW butane 1255 g/h propane 1493 g/h butane

△ IMPORTANT : Nous recommandons de remplacer l'assemblage du flexible de gaz de votre barbecue tous les cinq ans. Certains pays peuvent prescrire de remplacer le flexible de gaz plus régulièrement, auquel cas la législation nationale prévaut.

Pour le montage des flexibles, détendeurs et robinets de remplacement, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet. Rendez-vous sur weber.com.

Installation de la bouteille de GPL

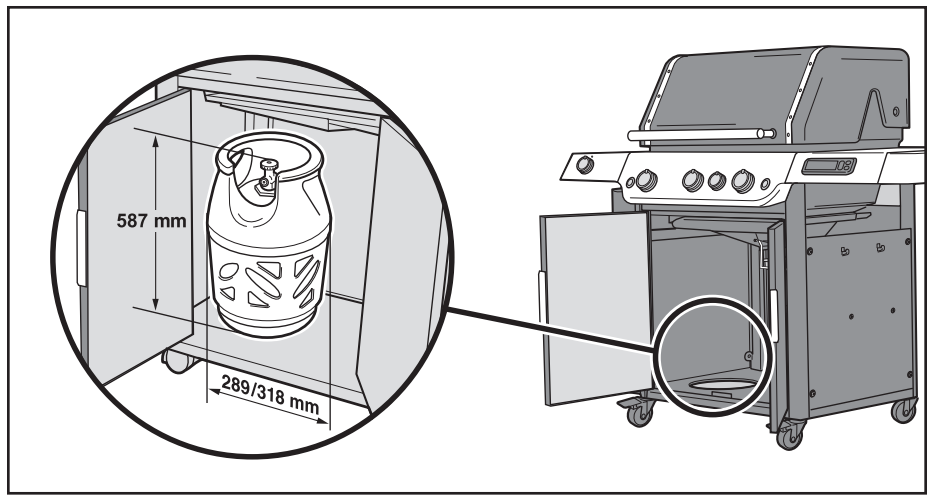
Conditions requises pour le placard du barbecue

La bouteille de GPL doit pouvoir rentrer à l'intérieur du placard du barbecue. Les dimensions maximales des bouteilles installées à l'intérieur du placard sont les suivantes :

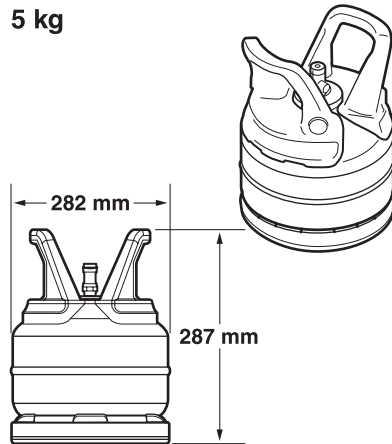
- Capacité de la bouteille :** 13 kg maximum
- Hauteur de la bouteille :** 587 mm maximum
- Largeur de la bouteille :** 289 mm maximum (base rectangulaire) ou 318 mm maximum (base ronde)

La base de la bouteille doit s'insérer dans le support de réservoir et reposer à plat sur le fond.

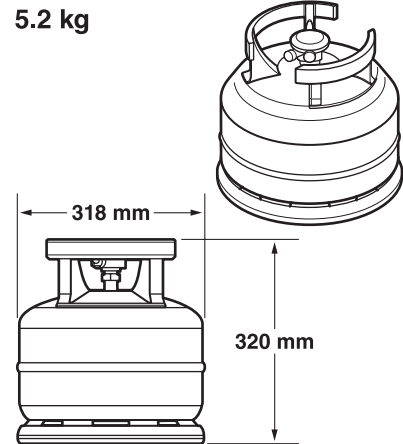
Plusieurs modèles cylindriques approuvés pour une installation dans le placard sont illustrés, avec les dimensions.



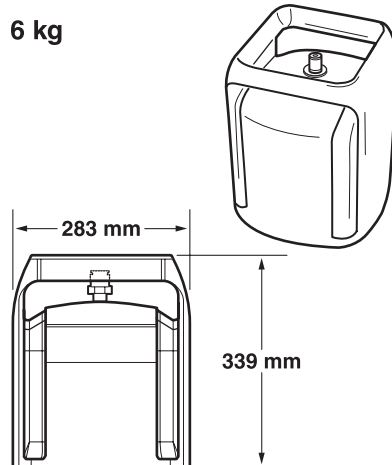
5 kg



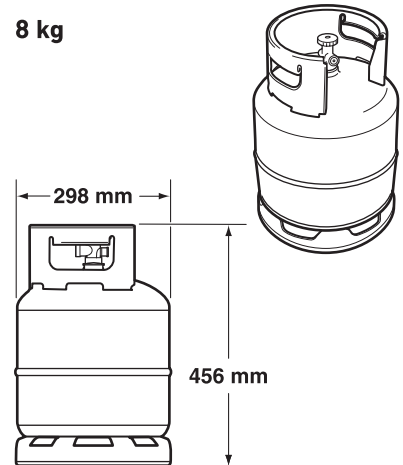
5.2 kg



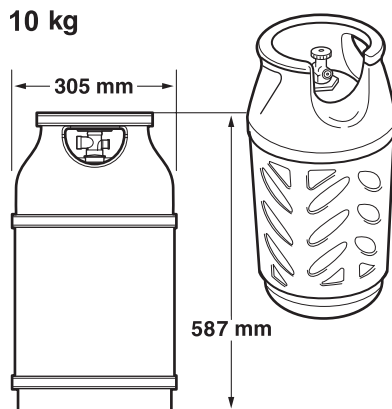
6 kg



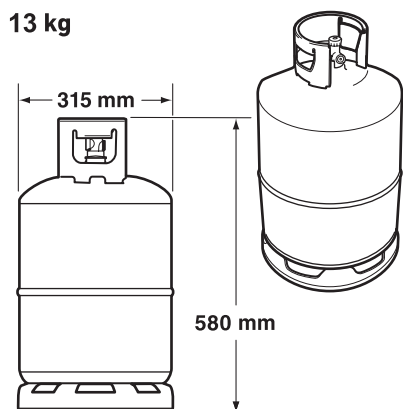
8 kg



10 kg



13 kg



⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de bouteille de GPL si elle ne répond pas aux exigences de taille de bouteille à l'intérieur du placard.

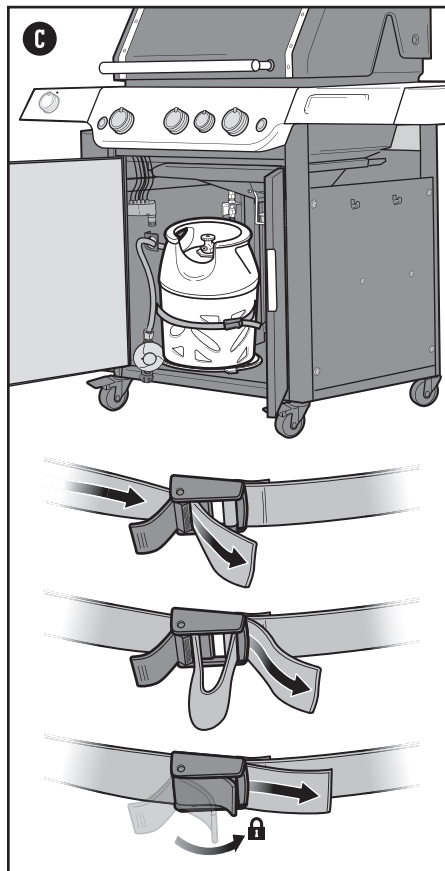
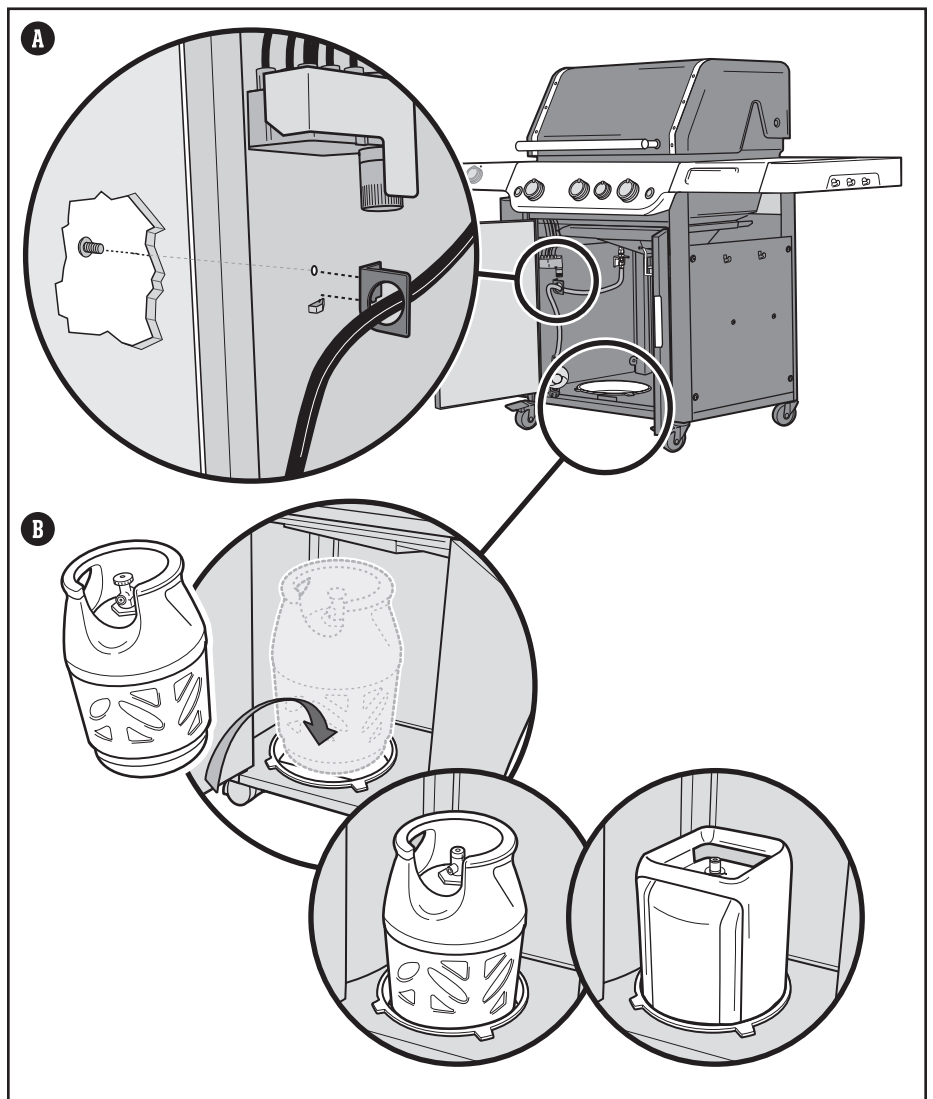
Préparatifs d'installation de la bouteille de GPL

Le flexible de gaz doit être fixé au panneau latéral à l'aide du support de retenue de tuyau fourni.

- 1) Ouvrez les portes du placard.
- 2) Faites glisser le support de retenue du tuyau (A) le long du flexible pour l'aligner sur la languette de montage à l'intérieur du panneau gauche. Maintenez en place à l'aide d'une vis cruciforme.

Installation de la bouteille de GPL

- 1) Soulevez et placez la bouteille dans le porte-bouteille (B) sur le panneau inférieur. La base de la bouteille doit pouvoir être insérée dans le support de bouteille.
- 2) Tournez la bouteille pour que l'ouverture du robinet soit dirigée sur la face avant du barbecue.
- 3) Maintenez en place la bouteille avec sa sangle (C).
- 4) Branchez le détendeur à la bouteille de GPL. Voir BRANCHER LE DÉTENDEUR SUR LA BOUTEILLE




La capacité maximum de la bouteille de GPL À L'INTÉRIEUR du placard est de 8 kg.

La longueur du flexible ne doit pas dépasser 1,5 mètre.

⚠ AVERTISSEMENT : Le flexible doit être fixé au panneau latéral à l'aide du support de retenue de tuyau. La non-observation de cette consigne est susceptible d'endommager le flexible au point de provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures graves, voire la mort, ainsi que des dégâts matériels.

Branchement et vérification de l'étanchéité de la bouteille de GPL

Brancher le détendeur sur la bouteille

1) Vérifiez que tous les boutons de réglage des brûleurs sont en position  éteinte. Pour ce faire, enfoncez et tournez le bouton dans le sens horaire.

2) Identifiez votre type de détendeur et branchez-le sur la bouteille de GPL en suivant les instructions de branchement appropriées.

N.B. : Vérifiez que le robinet de la bouteille de GPL ou le levier du détendeur est fermé avant d'effectuer le branchement.

Branchez en tournant dans le sens horaire (A)

Vissez le détendeur sur la bouteille en tournant le raccord dans le sens horaire (a). Positionnez le détendeur de sorte que l'ouverture du clapet (b) soit vers le bas.

Branchez en tournant dans le sens antihoraire (B)

Vissez le détendeur sur la bouteille en tournant le raccord dans le sens antihoraire.

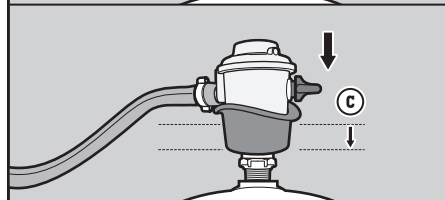
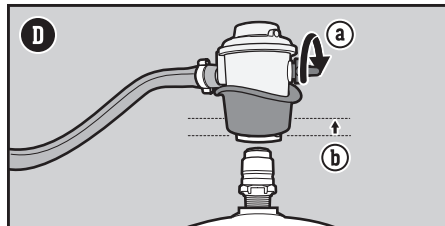
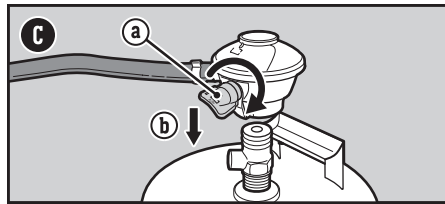
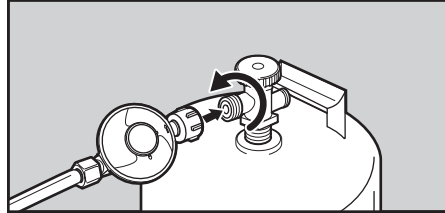
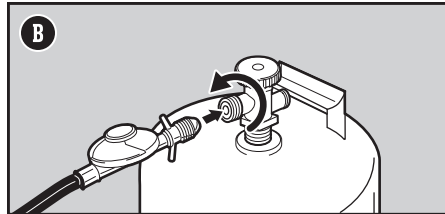
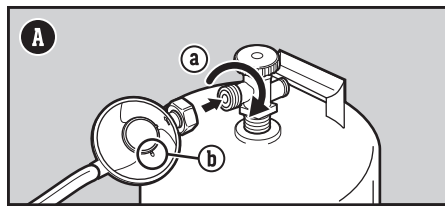
Branchez en tournant le levier et en enclenchant (C)

Tournez le levier du détendeur (a) dans le sens horaire vers la position éteinte. Poussez le détendeur sur le robinet de la bouteille jusqu'au clic (b).

Branchez en faisant glisser le col (D)

Assurez-vous que le levier du détendeur est en position éteinte (a). Faites glisser le col du détendeur vers le haut (b). Poussez le détendeur sur le robinet de la bouteille et maintenez la pression. Faites glisser le col vers le bas pour fermer (c). Si le détendeur ne se verrouille pas, recommencez la procédure.

N.B. : Du fait de différentes législations nationales ou régionales, les illustrations de détendeurs présentes dans ce livret peuvent différer de celui que vous utilisez pour votre barbecue.



⚠ DANGER : Ne pas utiliser de flamme pour la vérification d'étanchéité. Le contrôle des fuites de gaz doit se faire en l'absence de toute flamme nue ou étincelle.

⚠ DANGER : Une fuite de gaz peut être à l'origine d'un incendie ou d'une explosion.

⚠ DANGER : N'utilisez pas le barbecue s'il y a une fuite de gaz.

⚠ DANGER : Si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement du gaz s'échappant de la bouteille de GPL :

1. Écartez-vous de la bouteille de GPL.
2. N'essayez pas de remédier au problème vous-même.
3. Appelez les pompiers.

⚠ DANGER : Fermez toujours le robinet de la bouteille avant de débrancher le détendeur. N'essayez pas de débrancher l'assemblage du détendeur et du flexible ou des raccords de gaz quand le barbecue fonctionne.

⚠ DANGER : Ne stockez pas de bouteille de GPL sous ou à proximité de ce barbecue. Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80 %. Le non-respect scrupuleux de ces indications pourrait causer un incendie, entraînant à son tour la mort ou de graves blessures.

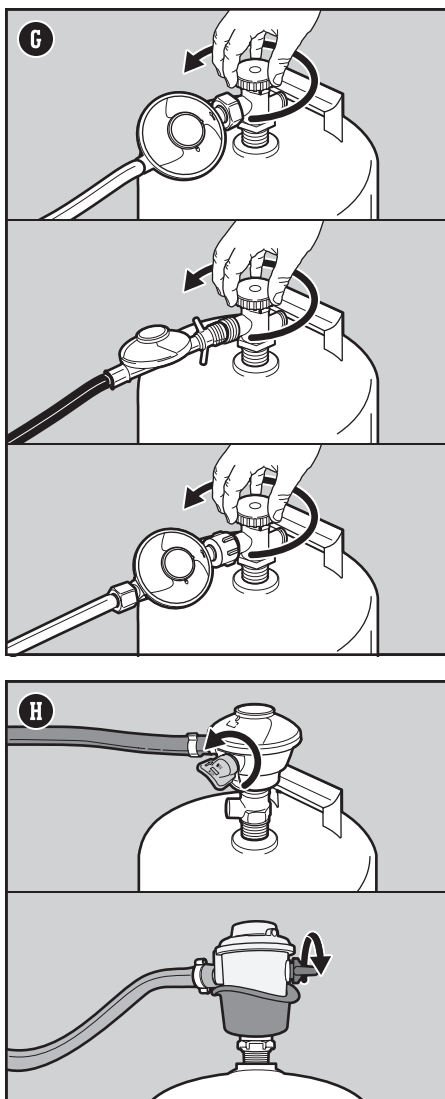
Qu'est-ce qu'une vérification d'étanchéité ?

Une fois la bouteille de GPL installée correctement, il est nécessaire de vérifier qu'il n'y a pas de fuite. Une vérification d'étanchéité est une manière fiable de voir si du gaz fuit après avoir branché la bouteille. Les raccords suivants doivent faire l'objet d'un test à chaque fois qu'une bouteille est remplie et réinstallée :

- Le raccord entre le détendeur et la bouteille ;
- Le raccord entre le flexible de gaz et la cloison ;
- Le raccord entre la traversée de cloison et la conduite de gaz ondulée.

Contrôle des fuites de gaz

- 1) Humidifiez les raccords avec une solution savonneuse à l'aide d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. Vous pouvez fabriquer votre propre solution savonneuse en mélangeant 20 % de savon liquide avec 80 % d'eau ; vous pouvez aussi acheter une solution prête à l'emploi que vous trouverez au rayon plomberie des magasins de bricolage.
- 2) Identifiez votre type de détendeur. Allumez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille dans le sens antihoraire (**G**) ou en mettant le levier du détendeur en position allumée (**H**).



⚠ DANGER : Ne pas utiliser de flamme pour la vérification d'étanchéité. Le contrôle des fuites de gaz doit se faire en l'absence de toute flamme nue ou étincelle.

⚠ DANGER : Une fuite de gaz peut être à l'origine d'un incendie ou d'une explosion.

⚠ DANGER : N'utilisez pas le barbecue s'il y a une fuite de gaz.

⚠ DANGER : Si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement du gaz s'échappant de la bouteille de GPL :

1. Écartez-vous de la bouteille de GPL.
2. N'essayez pas de remédier au problème vous-même.
3. Appelez les pompiers.

⚠ DANGER : Fermez toujours le robinet de la bouteille avant de débrancher le détendeur. N'essayez pas de débrancher l'assemblage du détendeur et du flexible ou des raccords de gaz quand le barbecue fonctionne.

⚠ DANGER : Ne stockez pas de bouteille de GPL sous ou à proximité de ce barbecue. Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80 %. Le non-respect scrupuleux de ces indications pourrait causer un incendie, entraînant à son tour la mort ou de graves blessures.

3) Si des bulles apparaissent, il y a une fuite :

- a) Si la fuite se situe au niveau du branchement détendeur/bouteille ou détendeur/flexible (I), éteignez l'alimentation en gaz. **NE METTEZ PAS LE BARBECUE EN SERVICE.**
- b) Si la fuite se trouve au niveau de raccords présentés dans l'illustration (J), resserrez le raccord en question à l'aide d'une clé à molette puis effectuez à nouveau une vérification d'étanchéité avec une solution savonneuse. Si la fuite demeure, éteignez le gaz. **NE METTEZ PAS LE BARBECUE EN SERVICE.**
- c) Si la fuite se trouve au niveau de raccords présentés dans l'illustration (K), éteignez le gaz. **NE METTEZ PAS LE BARBECUE EN SERVICE.**

Si vous observez une fuite, contactez le représentant du service à la clientèle de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet.

4) S'il n'y a pas de bulles, la vérification d'étanchéité est terminée :

- a) Éteignez l'alimentation en gaz et rincez les branchements à l'eau.

N.B. : Certaines solutions de contrôle des fuites, eau savonneuse incluse, sont légèrement corrosives. C'est pourquoi tous les raccords doivent être rincés à l'eau dès que le contrôle des fuites est terminé.

Précautions supplémentaires de vérification d'étanchéité

Les raccords suivants doivent faire l'objet d'un contrôle de fuite de gaz à chaque fois qu'une bouteille est remplie et réinstallée :

- Au niveau du détendeur et du raccord entre le détendeur et la bouteille (I).

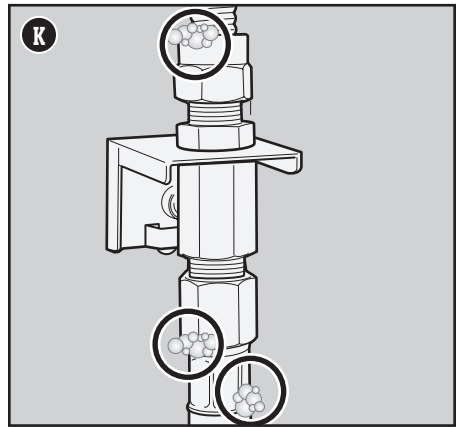
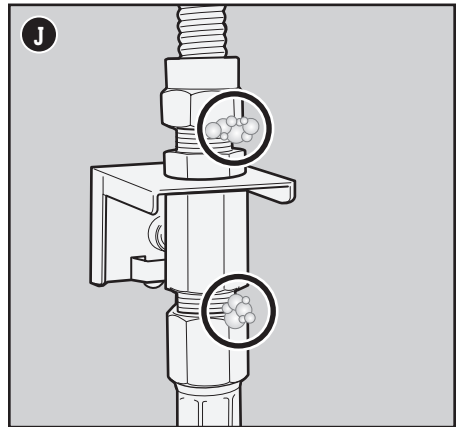
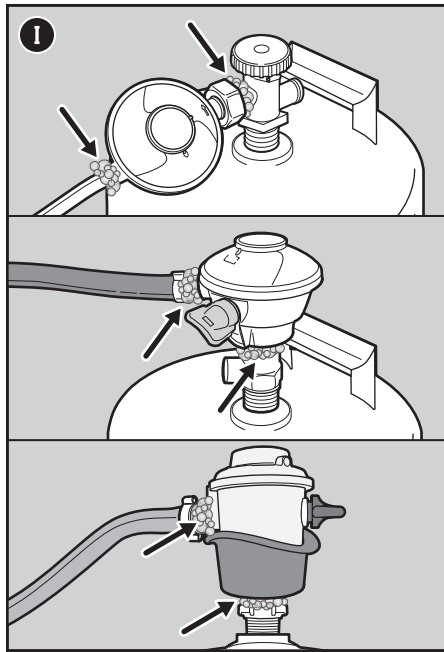
Suivez les instructions données sous « Contrôle des fuites de gaz ».

Débranchez le détendeur de la bouteille

Pour retirer une bouteille :

- 1) Vérifiez que le robinet de la bouteille de GPL ou le levier du détendeur est totalement fermé.
- 2) Depuis l'intérieur du placard, ouvrez le fermoir de la sangle de fixation de la bouteille.
- 3) Débranchez le détendeur.
- 4) Retirez la bouteille.

Faites attention si vous remplacez une bouteille de propane liquide (réservoir) pendant une cuisson. La cuve de cuisson et le système de gestion des graisses chauffent lorsqu'ils sont utilisés. Portez toujours des gants thermorésistants ou des maniques lorsque vous manipulez la bouteille de propane liquide (réservoir). Serrez la sangle de la bouteille après avoir branché la nouvelle bouteille.



Au tout premier barbecue

Effectuez un premier allumage

Faites chauffer le barbecue au plus chaud, couvercle fermé, pendant au moins 20 minutes avant vos premières grillades.

À chaque barbecue

Entretien entre deux repas

Le programme d'entretien entre deux repas comprend les étapes suivantes, simples, mais importantes, à effectuer avant chaque utilisation.

Vérifiez la présence de graisse

Votre barbecue contient un système de gestion de la graisse qui écarte la graisse des aliments et la dirige vers un contenant jetable. Pendant la cuisson, la graisse est envoyée par le bac à graisse coulissant dans une barquette jetable qui recouvre le bac de récupération. Ce système doit être nettoyé à chaque fois que vous utilisez le barbecue pour éviter les flambées.

1. Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
2. Ouvrez les portes.
3. Accédez au bac à graisse coulissant en tirant le bac vers vous jusqu'à la butée (A). Enlevez l'excédent de graisse à l'aide d'un grattoir en plastique. Raclez la graisse vers le bas à travers l'ouverture du bac à graisse, dans le bac de récupération ci-dessous.
4. Retirez le bac de récupération (B). Vérifiez qu'il n'y a pas de quantité excessive de graisse dans la barquette jetable qui recouvre le bac de récupération. Jetez la lèche-frite jetable quand nécessaire et remplacez-la par une nouvelle.
5. Réinstallez tous les éléments.

Examinez le flexible

Un examen régulier du flexible est nécessaire.

1. Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
2. Vérifiez que le flexible ne présente pas de signe de fissure, d'abrasion ou de coupure (C). S'il est endommagé de quelque manière que ce soit, n'utilisez pas le barbecue.

Préchauffez le barbecue

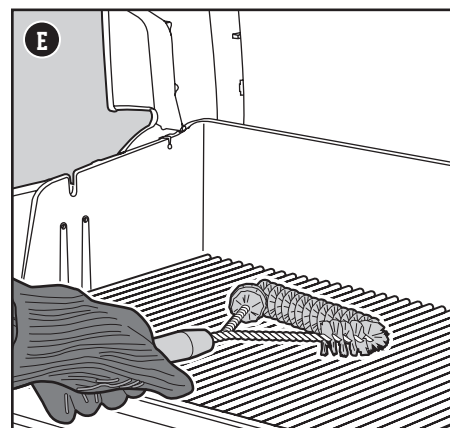
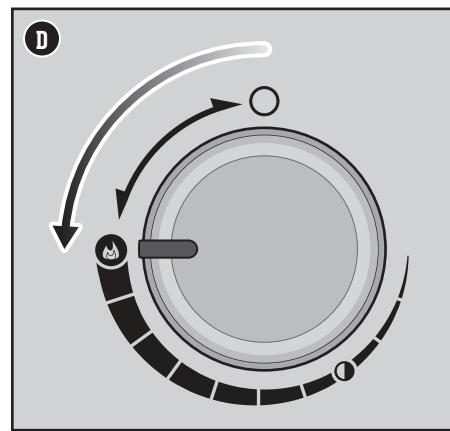
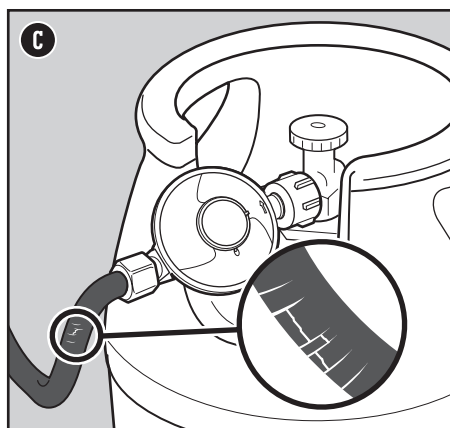
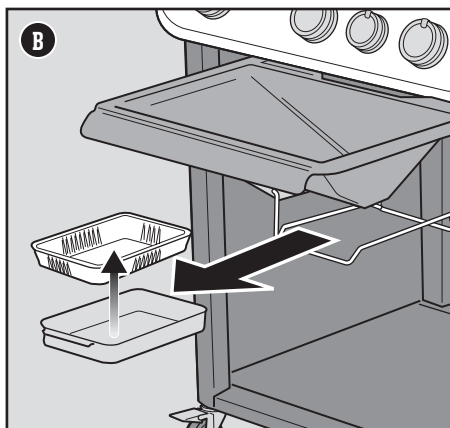
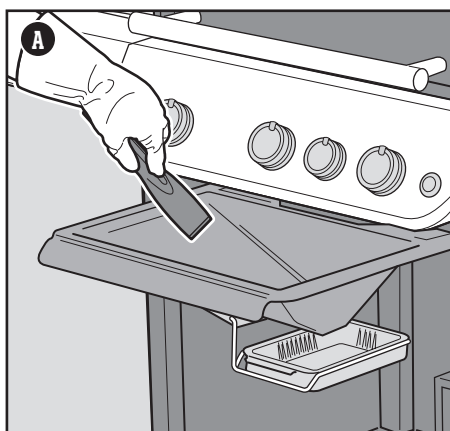
Le préchauffage du barbecue est crucial pour la réussite de vos grillades. Il permet d'éviter que la nourriture n'adhère à la grille et chauffe celle-ci suffisamment pour bien saisir les aliments. Il élimine également les résidus des grillades précédentes.

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Allumez votre barbecue en suivant les instructions contenues dans ce Mode d'emploi.
3. Fermez le couvercle.
4. Préchauffez le barbecue avec tous les brûleurs en position démarrage/fort (D) pendant 15 minutes (D).

Nettoyez la grille de cuisson

Après le préchauffage, tous les résidus alimentaires ou déchets d'une utilisation antérieure seront faciles à retirer. Des grilles propres éviteront aussi que votre nourriture n'adhère.

1. Rossez les grilles avec une brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable immédiatement après le préchauffage (E).



⚠ **DANGER** : Ne recouvrez pas de papier d'aluminium le bac à graisse coulissant ou le boîtier de cuisson.

⚠ **DANGER** : Avant chaque utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'amas de graisse dans le bac à graisse coulissant et le bac de récupération. Retirez tout excédent de graisse pour éviter tout feu de graisse.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Procédez avec prudence lorsque vous retirez le bac de récupération et éliminez la graisse chaude.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Portez des gants thermorésistants pour barbecue quand vous l'utilisez.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Vérifiez régulièrement que vos brosses pour grille ne présentent pas de poils qui se détachent ou d'usure excessive. Changez de brosse si vous trouvez des poils sur les grilles de cuisson ou se détachant de la brosse. WEBER recommande d'acheter une nouvelle brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable chaque année, au début du printemps.





⚠ **AVERTISSEMENT** : Si le flexible est endommagé de quelque manière que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez-le uniquement par un flexible de rechange homologué WEBER.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que les orifices de ventilation autour de la bouteille de gaz sont ouverts et non obstrués par des débris.

Allumage du barbecue


Allumage du barbecue à l'aide du système d'allumage électronique

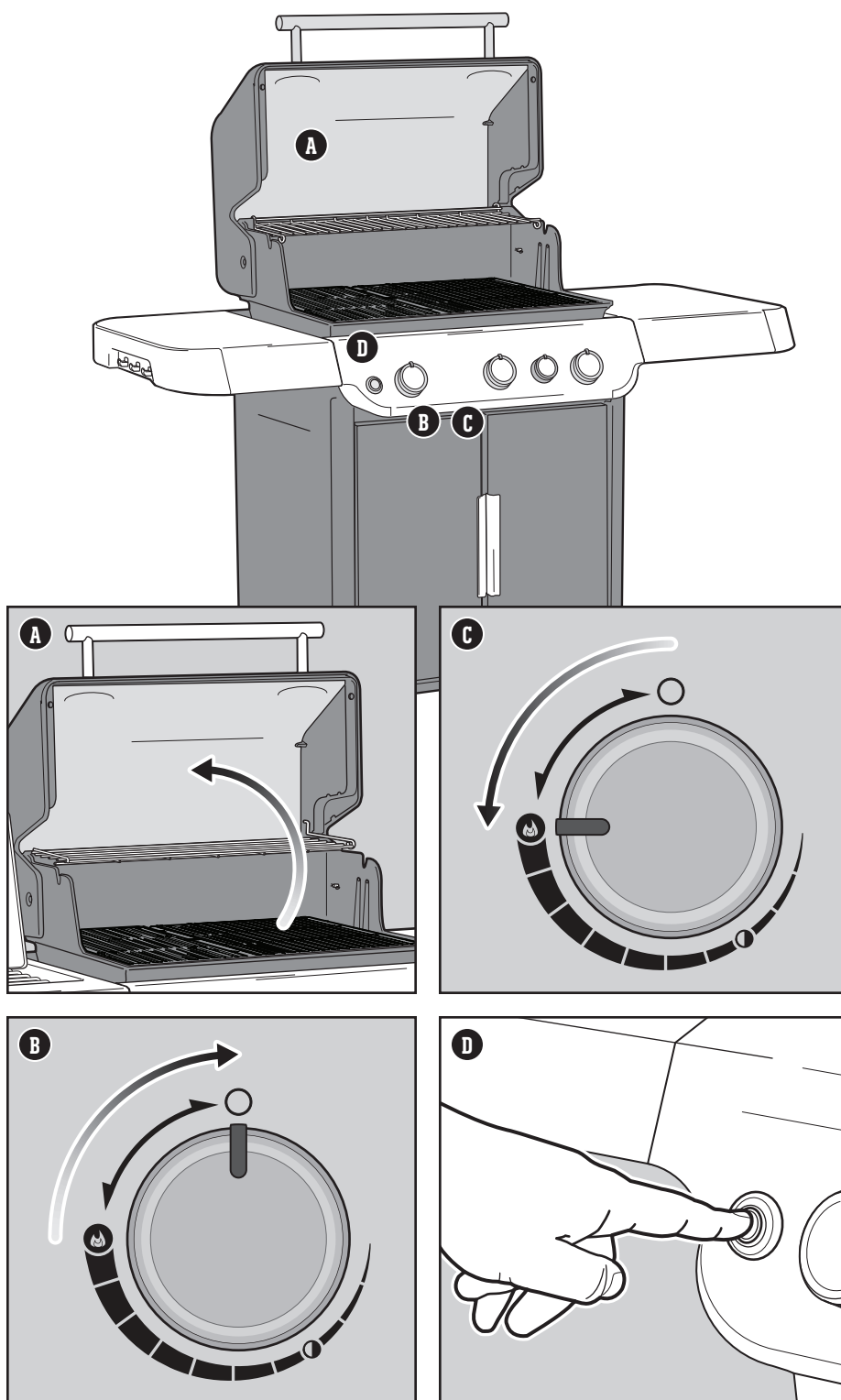
Chaque bouton de réglage fait fonctionner un unique brûleur et chaque brûleur s'allume indépendamment. Allumez les brûleurs de gauche à droite. Tous les brûleurs doivent être allumés pour le préchauffage ; ils ne doivent toutefois pas l'être pendant la cuisson.

- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue (A).
- 2) Vérifiez que tous les boutons de réglage des brûleurs sont en position  éteinte. Pour ce faire, enfoncez et tournez le bouton dans le sens horaire (B).
N.B. : Il est important que tous les boutons de réglage des brûleurs soient en position éteinte  avant d'ouvrir la bouteille de GPL.
- 3) Allumez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille dans le sens antihoraire ou en mettant le levier du détendeur en position allumée, selon votre branchement détendeur/bouteille.
- 4) Commencez avec le brûleur le plus à gauche. Appuyez sur le bouton de réglage du brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire vers la position démarrage/fort  (C).
- 5) Appuyez et maintenez le bouton d'allumage piézoélectrique (D) enfoncé. Vous devez l'entendre cliqueter.
- 6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson et l'ouverture en demi-cercle des BARRES FLAVORIZER.
- 7) S'il ne s'allume pas, mettez le bouton de réglage du brûleur en position éteinte  et attendez cinq minutes pour laisser le gaz s'échapper avant de réessayer d'allumer le brûleur.
- 8) S'il s'allume, recommencez les étapes 4 à 6 pour allumer les brûleurs restants.

Si le brûleur ne s'allume pas avec l'allumage électronique, consultez la section DÉPANNAGE. Vous y trouverez des instructions d'allumage du barbecue à l'aide d'une allumette pour vous aider à identifier le problème.

Pour éteindre les brûleurs

- 1) Appuyez sur chaque bouton de réglage gaz puis tournez dans le sens horaire jusqu'à la position éteinte .
- 2) Éteignez l'alimentation en gaz sur la bouteille de GPL.



⚠ **AVERTISSEMENT** : Ouvrez le couvercle pendant l'allumage.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert pendant l'allumage ou la cuisson.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Chaque brûleur doit être allumé individuellement en appuyant sur le bouton d'allumage piézoélectrique.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Si le premier brûleur ne s'allume pas après quatre secondes, mettez le bouton de réglage gaz sur la position éteinte. Attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper puis recommencez la procédure d'allumage.

Utilisation de la zone de saisie

La saisie est une technique de cuisson directe utilisée pour le poisson et les viandes, comme le steak, la volaille et les côtelettes. La saisie permet de brunir la surface de l'aliment à haute température. En saisissant les deux côtés de la pièce de viande, on fait caraméliser la surface de la viande pour un goût plus appétissant.

Le brûleur de saisie s'allume comme un brûleur principal, chaque brûleur s'allume indépendamment.

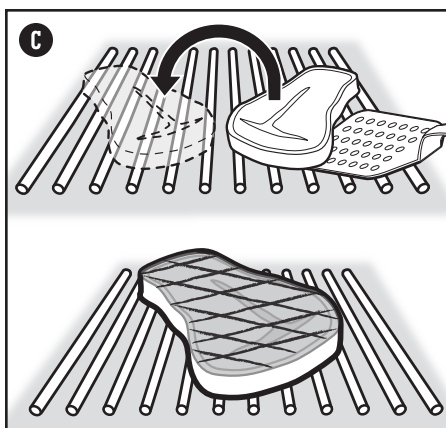
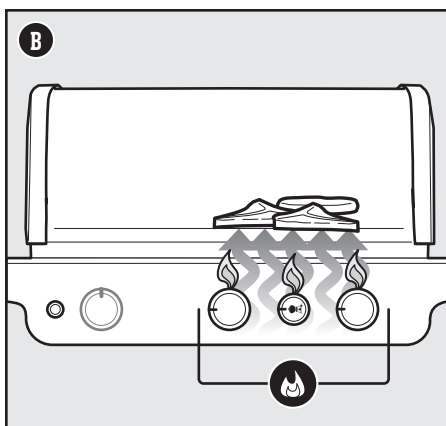
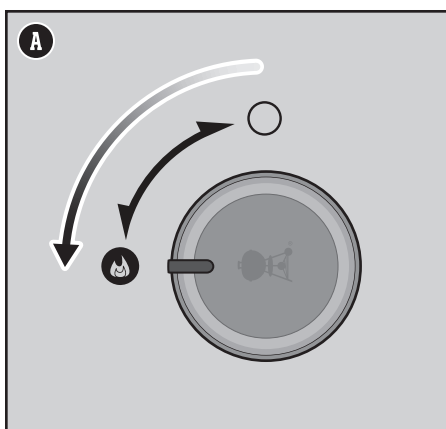
- 1) Ouvrez le couvercle et allumez tous les brûleurs, dont le brûleur de saisie. Voir ALLUMAGE DU BARBECUE À L'AIDE DU SYSTÈME D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE.
- 2) Préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé et tous les brûleurs en position démarrage/fort **(A)** pendant 15 minutes.
- 3) Après le préchauffage, laissez les boutons de réglage du brûleur de saisie et du brûleur adjacent en position **(B)** démarrage/fort **(A)**. Le brûleur de saisie fonctionne en tandem avec les brûleurs adjacents **(B)**. Les brûleurs restants peuvent être éteints et réglés au minimum.
- 4) Placez la viande directement sur la zone de saisie et fermez le couvercle. Saisissez chaque côté de une à quatre minutes **(C)**, selon le type et l'épaisseur de la pièce de viande. Une fois la saisie terminée, vous pouvez placer la viande à feu moyen pour atteindre la cuisson souhaitée.

N.B. : Effectuez toujours la cuisson avec le couvercle fermé pour bénéficier d'un maximum de chaleur et pour éviter les flambées.

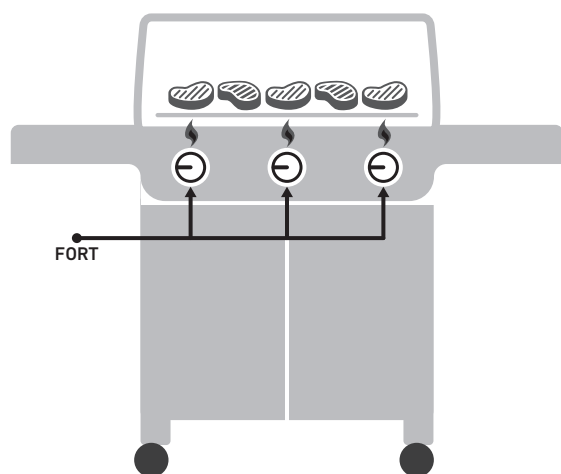
Avec l'expérience, nous vous encourageons à expérimenter différents temps de saisie afin de trouver les résultats correspondant à vos préférences.

Pour éteindre les brûleurs

- 1) Appuyez sur chaque bouton de réglage gaz puis tournez dans le sens horaire jusqu'à la position éteinte **(O)**.
- 2) Éteignez l'alimentation en gaz.



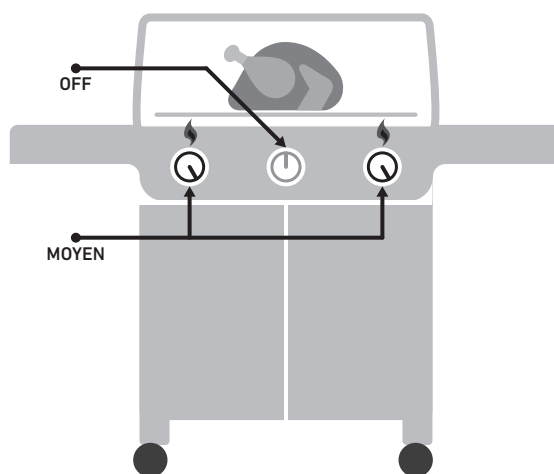
La flamme : directe ou indirecte



MÉTHODE CUISSON DIRECTE

Utilisez la méthode directe pour les aliments tendres et de petite taille nécessitant moins de 20 minutes de cuisson, comme les hamburgers, steaks, côtelettes, brochettes, pièces de poulet désossées, filets de poisson, crustacés et légumes en tranches.

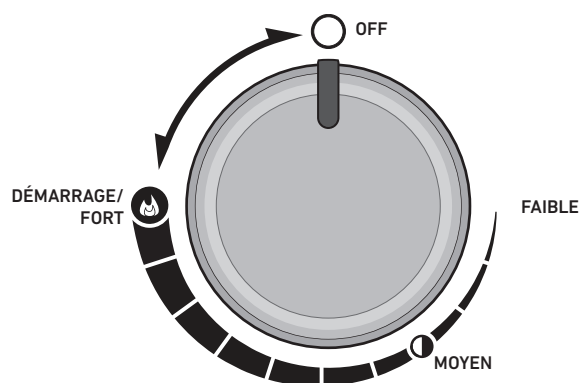
En cuisson directe, les flammes se trouvent directement sous l'aliment. Elle permet d'en saisir l'extérieur, créant ainsi des saveurs, une texture et une caramélisation délicieuse, tout en le cuisant jusqu'à son cœur.



MÉTHODE CUISSON INDIRECTE

Utilisez la méthode indirecte pour de grosses pièces de viande nécessitant au moins 20 minutes de cuisson, ou des aliments si délicats qu'une exposition directe à la chaleur les dessècherait ou les brûlerait, comme les rôtis, pièces de volaille non désossées, poissons entiers, filets délicats de poisson et poulets, dindes et côtes entières. La cuisson indirecte peut aussi servir à finir de cuire les aliments plus épais ou les pièces non désossées ayant d'abord été saisies ou dorées par cuisson directe.

Avec la cuisson indirecte, la chaleur vient d'un ou des deux côtés du barbecue. L'aliment se trouve lui sur la zone non allumée de la grille de cuisson.



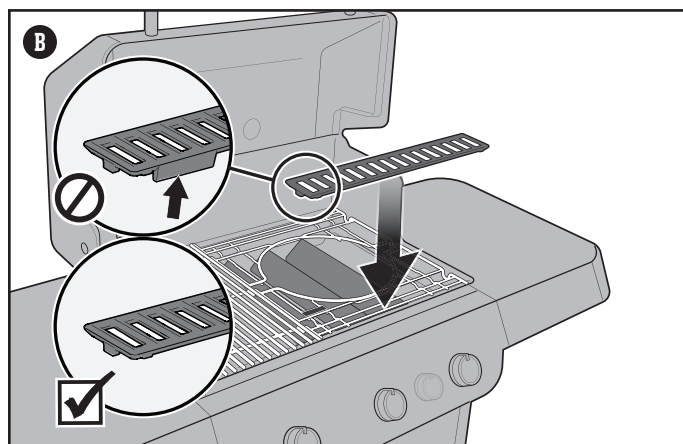
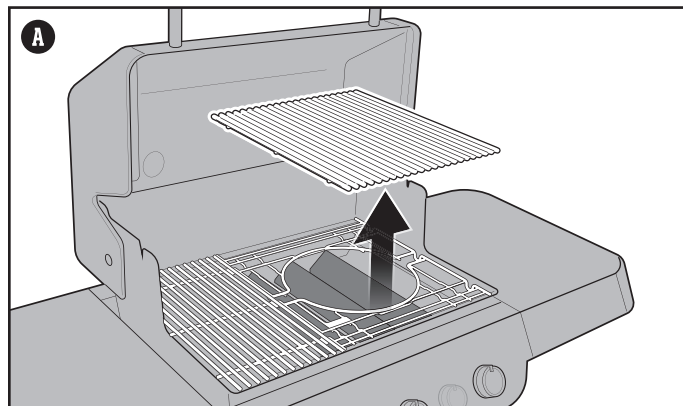
Découvrez les possibilités

Prêt pour la gamme WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

Cette fonction n'est disponible que sur certains modèles.

Certains modèles sont prêts à être équipés de la gamme Outdoor Kitchen Collection, avec les grilles et le cadre inclus. Retirez la grille de cuisson de droite. Placez le cadre sur le côté droit de la cuve de cuisson pour un contrôle maximal de la chaleur **(A)**. L'entretoise fournie avec votre barbecue n'est utilisée qu'en cas d'utilisation avec WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection **(B)**.

Vous trouverez ces accessoires et d'autres sur weber.com.



À faire et à ne pas faire avec votre barbecue

Préchauffez votre barbecue à chaque fois.

Si les grilles de cuisson ne sont pas suffisamment chaudes, la nourriture y adhèrera et vous n'aurez sans doute aucune chance de la saisir correctement ou d'obtenir ces magnifiques marques de saisie. Même si une recette nécessite une chaleur moyenne, voire faible, commencez toujours par préchauffer le barbecue au plus fort. Ouvrez le couvercle, allumez le barbecue, fermez le couvercle, puis laissez la grille préchauffer pendant environ 15 minutes à chaleur élevée.

Ne cuisez pas sur des grilles sales.

Ce n'est jamais une bonne idée de disposer des aliments sur les grilles de cuisson avant de les avoir nettoyées. Les « vestiges » d'autres repas agiront comme de la colle et adhéreront aux grilles et aux aliments frais. Pour éviter que votre déjeuner ait le goût du dîner de la veille, assurez-vous de travailler sur une grille de cuisson propre. Une fois que les grilles sont chaudes, nettoyez la surface à l'aide d'une brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable.

Restez à côté du barbecue quand vous l'utilisez.

Avant d'allumer votre barbecue, assurez-vous que tout ce dont vous avez besoin est à portée de main. N'oubliez pas vos ustensiles essentiels, vos aliments déjà huilés et assaisonnés, vos glaçages et sauces et des plats propres pour la nourriture cuite. Un aller-retour hâtif entre la cuisine et le jardin gâchera votre plaisir et fera courir à vos aliments le risque de brûler. Les chefs cuisiniers appellent cette phase la « mise en place ». Nous appelons cela être présent.

Laissez-vous un peu de place.

Si vos grilles de cuisson sont trop pleines, votre flexibilité en sera restreinte. Laissez au moins un quart des grilles de cuisson vide et suffisamment d'espace entre chaque aliment pour pouvoir utiliser votre pince et manipuler la nourriture. Parfois, il vous faut prendre des décisions en une fraction de seconde et déplacer la nourriture d'une zone à une autre. Aussi, laissez-vous une marge de manœuvre.

Essayez de ne pas jeter un coup d'œil.

Le couvercle de votre barbecue ne sert pas seulement à le protéger de la pluie. Il empêche surtout que trop d'air n'entre et que trop de chaleur et de fumée n'en sortent. Un couvercle fermé garantit des grilles de cuisson plus chaudes, un temps de cuisson plus court, un goût fumé plus fort et moins de flambées. Alors mettez le couvercle !

Ne retournez les aliments qu'une fois.

Quoi de mieux qu'un steak saignant avec de belles marques de saisie et de nombreux morceaux caramélisés ? La clé pour atteindre ces résultats, c'est de ne pas déplacer les aliments. On a parfois tendance à retourner la nourriture avant qu'elle n'ait la couleur et la saveur souhaitée. Dans pratiquement tous les cas, il ne faut retourner les aliments qu'une fois. En les manipulant plus que cela, vous ouvrez probablement le couvercle trop souvent, ce qui a aussi des conséquences négatives. Alors prenez du recul et faites confiance à votre barbecue.

Apprenez à dompter les flammes.

Parfois, l'aspect le plus important de la cuisson au barbecue est de savoir quand s'arrêter. La façon la plus fiable de savoir si vos aliments sont cuits est encore d'investir dans un thermomètre numérique. Ce petit bijou vous aidera à identifier le moment critique où la nourriture est parfaitement cuite.

N'ayez pas peur des expériences.

Dans les années 1950, l'art du barbecue se limitait à une chose : de la viande (et uniquement de la viande) carbonisée sur un feu ouvert. Le pro du barbecue moderne n'a nullement besoin d'une cuisine pour préparer tout un repas. Utilisez votre appareil pour préparer des amuse-bouches, accompagnements et même desserts grillés. Enregistrez votre barbecue pour recevoir des contenus exclusifs qui alimenteront votre inspiration. Nous serons heureux d'être à vos côtés pour vos aventures de barbecue.

Véritable arôme de fumée

Utilisation du fumoir

Cette fonction n'est disponible que sur certains modèles.

Utilisez des copeaux de bois secs dans le fumoir, car ils s'enflamment rapidement et créent de la fumée plus rapidement. Pour une cuisson plus longue d'aliments tels que rôtis, poulets, dindes, etc., remplissez de copeaux de bois le fumoir sur toute sa longueur. Les copeaux de bois s'enflamment à l'extrémité du fumoir qui est positionné au-dessus du brûleur et ils continuent à se consumer lentement à l'intérieur du fumoir pour dégager de la fumée tout au long de la cuisson. Nous vous invitons à essayer différents mélanges de copeaux de bois pour trouver la saveur de fumée qui correspond le mieux à vos goûts.

Option 1 : Préparer le barbecue pour une cuisson en chaleur indirecte

- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue.
- 2) Vérifiez que tous les boutons de réglage des brûleurs sont en position **O** éteinte et que le barbecue a refroidi. Pour ce faire, enfoncez et tournez le bouton dans le sens horaire.
- 3) Retirez les grilles de cuisson pour exposer les barres FLAVORIZER (A).
- 4) Ouvrez le couvercle du fumoir.
- 5) Remplissez le fumoir de copeaux de bois sur toute sa longueur (B). Fermez le couvercle du fumoir.
- 6) Une fois le barbecue éteint, placez le fumoir au-dessus des deux barres FLAVORIZER du côté droit, près de la face avant du barbecue, en vous assurant que seule l'extrémité étroite portant le logo WEBER sera directement au-dessus d'un brûleur allumé (C). Il s'agit de l'extrémité où les copeaux de bois s'enflamment en premier. Le corps principal du fumoir s'aligne sur une barre FLAVORIZER sans qu'un brûleur ne soit allumé en dessous.
- 7) Ajoutez de l'eau dans le bac à eau du fumoir (D) pour une fumée plus aromatique pendant la cuisson.
- 8) Remettez en place les grilles de cuisson au-dessus du fumoir (E).
- 9) Allumez le barbecue et préchauffez-le pendant 10 minutes en allumant seulement les brûleurs principaux sur chaleur forte. Voir « Allumage du barbecue ». Après le préchauffage, éteignez le brûleur central et baissez les brûleurs extérieurs sur chaleur basse (F).

La fumée démarre après 10 minutes environ et peut durer pendant 90 minutes. N'essayez pas de déplacer des composants chauds pour rajouter des copeaux de bois dans le fumoir. Gardez le couvercle du barbecue fermé pendant la cuisson.

Option 2 : Préparer le barbecue pour une cuisson en chaleur directe

Le fumoir est placé à l'endroit où le logo Weber se trouve au-dessus du brûleur central pendant la cuisson, avec les brûleurs principaux réglés sur bas (G).

Remarques :

Pour de meilleurs résultats de fumage, les brûleurs utilisés doivent être réglés sur basse température. Ne placez pas le corps principal du fumoir directement au-dessus d'un brûleur. Cela pourrait enflammer tous les copeaux de bois en même temps, ce qui réduirait le temps de fumage.

La cuisson doit toujours avoir lieu avec le couvercle fermé pour permettre à la fumée de bien pénétrer dans les aliments.

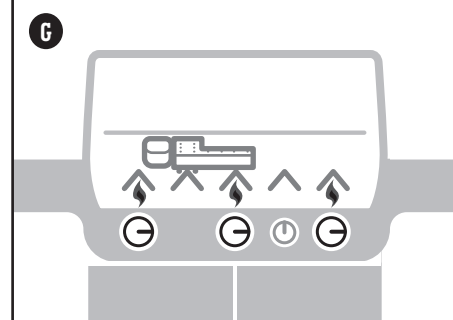
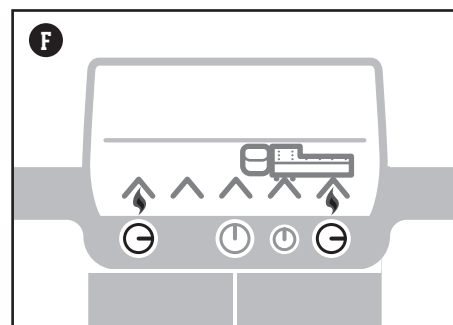
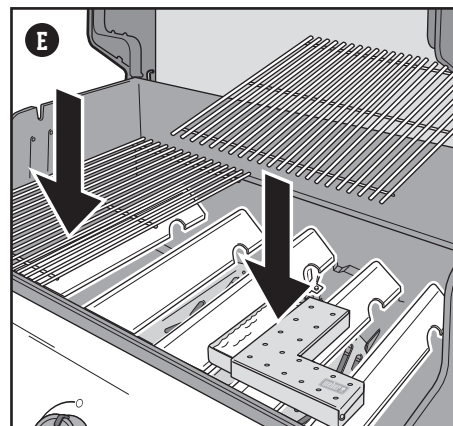
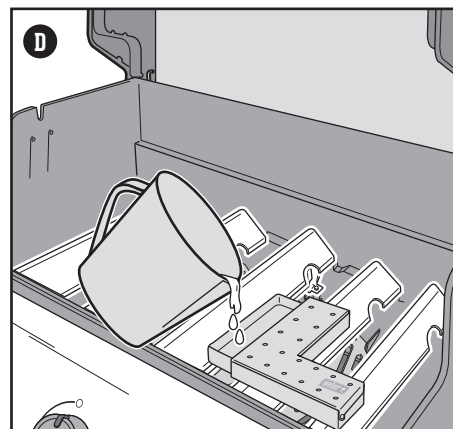
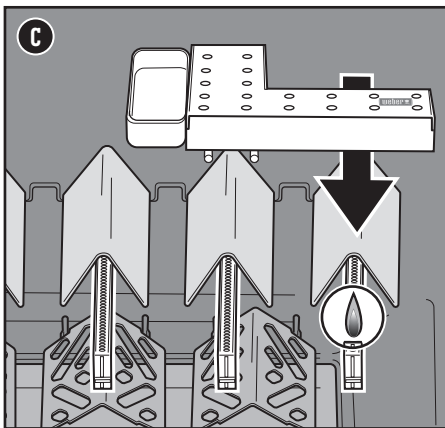
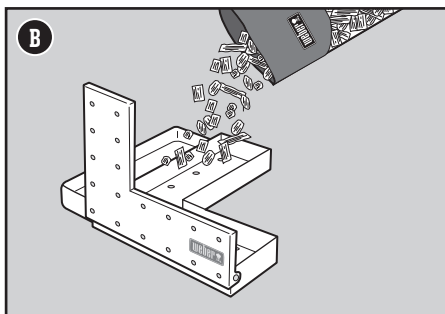
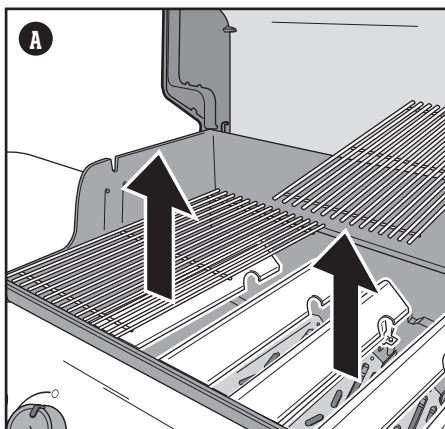
Lorsque le fumage est terminé, éteignez les brûleurs et fermez le couvercle du barbecue jusqu'à ce que les copeaux de bois soient éteints.

Retirez le fumoir du barbecue si vous ne l'utilisez pas.

Nettoyage du fumoir

Avant chaque utilisation, videz les cendres du fumoir pour une bonne circulation de l'air.

N.B. : Le fumage laissera un résidu de « fumée » sur la surface du fumoir. Ce résidu ne peut pas être éliminé et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du fumoir. À un moindre degré, un résidu de « fumée » s'accumulera à l'intérieur de votre barbecue à gaz. Ce résidu n'a pas besoin d'être enlevé et il n'a aucune incidence sur le fonctionnement de votre barbecue à gaz.



⚠ DANGER : N'utilisez aucun fluide inflammable ou produit combustible dans le fumoir pour allumer les copeaux de bois. Cela provoquerait des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne retirez pas les composants chauds du barbecue en cours d'utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT : N'employez jamais de bois ayant été traité ou exposé à des produits chimiques.

⚠ Évitez toujours les bois tendres et résineux comme le pin, le cèdre ou le tremble.

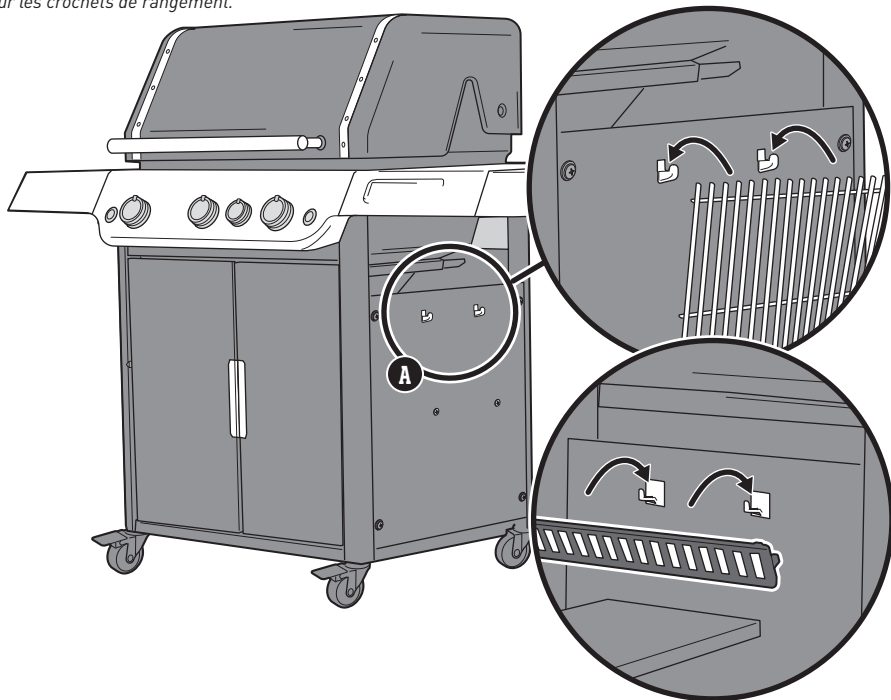
	APPLE FIRESPIKE	CHERRY FIRESPIKE	PECAN FIRESPIKE	HICKORY FIRESPIKE	MESQUITE FIRESPIKE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓		✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			

Suppléments sur le côté

Crochets de rangement

Utilisez les crochets à double face sur le côté du placard (A) pour ranger facilement les grilles de cuisson à l'extérieur du barbecue. Des crochets supplémentaires à l'intérieur du placard permettent de ranger la grille d'entretoise WEBER CRAFTED, qui peut être utilisée avec les ustensiles de barbecue WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection.

Remarque : Ne placez pas de grilles de cuisson chaudes sur les crochets de rangement.

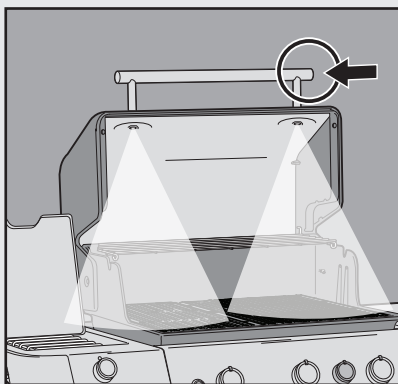


Barbecue de nuit

Cette fonction n'est disponible que sur certains modèles.

Utilisation de l'éclairage du barbecue

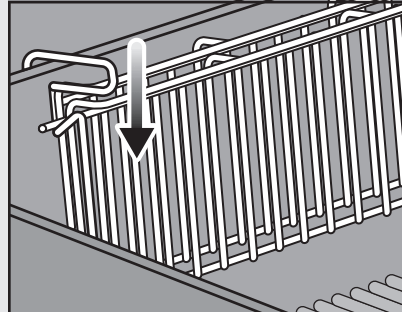
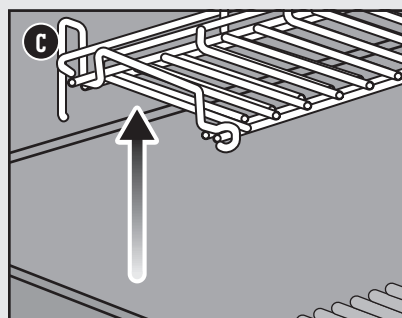
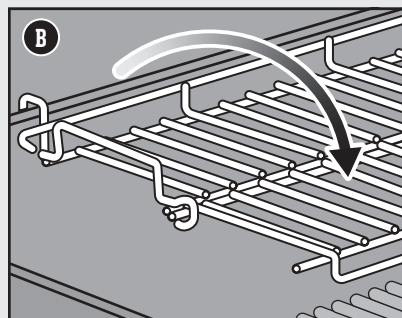
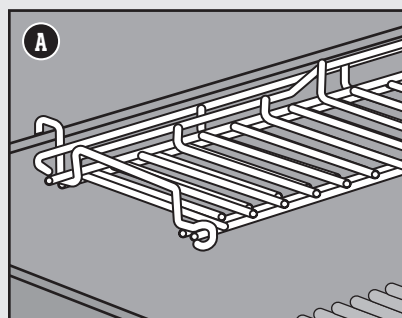
Pour activer la lampe pour barbecue, appuyez sur le bouton de veille. La lampe pour barbecue possède un capteur d'inclinaison qui l'allume quand vous ouvrez le couvercle et l'éteint quand vous le fermez. Elle se désactive automatiquement si le couvercle reste ouvert ou fermé pendant plus de 30 minutes. Pour la rallumer, appuyez sur le bouton de veille.



Plus d'espace de cuisson

Utilisation de la grille de cuisson supérieure extensible

Utilisez-la comme grille de réchauffage pour garder les aliments au chaud (A) ou dépliez-la lorsque vous avez besoin d'une surface de cuisson secondaire. Pour le déplier, soulevez légèrement la moitié avant de la grille et faites-la pivoter vers l'extérieur (B). Pour le rangement, repliez la grille et retirez-la complètement de la cuve de cuisson (C). Accrochez la grille verticalement sur le bord arrière de la cuve de cuisson. Portez des gants ou maniques thermorésistant(e)s pour manipuler la grille.



Nettoyage et entretien

Nettoyage de l'intérieur du barbecue

Avec le temps, les performances de votre barbecue peuvent faiblir s'il n'a pas été correctement entretenu. De faibles températures, une chaleur irrégulière et une adhérence des aliments sur les grilles de cuisson sont autant de signes que le nettoyage et la maintenance n'ont que trop tardé. Lorsque votre barbecue est éteint et froid, commencez en nettoyant l'intérieur, de haut en bas. Nous recommandons un nettoyage minutieux au moins deux fois par an. Une utilisation répétée peut nécessiter de le nettoyer quatre fois par an.

Nettoyer le couvercle

Vous verrez peut-être parfois apparaître des écailles ressemblant à de la peinture à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, des vapeurs de graisse et de fumée se transforment lentement en carbone et se déposent à l'intérieur du couvercle. Ces dépôts s'écailleront et seront très semblables à de la peinture. Ces dépôts sont inoffensifs, mais les écailles pourraient tomber sur votre nourriture si vous ne nettoyez pas le couvercle régulièrement.

- 1) Brossez la graisse carbonisée de l'intérieur du couvercle à l'aide d'une brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable (A). Pour minimiser l'accumulation, vous pouvez essuyer l'intérieur du couvercle avec une serviette en papier, quand le barbecue est toujours chaud (pas brûlant) après la cuisson.

Nettoyage des grilles de cuisson

Si vous nettoyez vos grilles de cuisson comme nous le recommandons, elles devraient présenter peu de résidus.

- 1) Quand les grilles de cuisson sont installées, retirez les résidus présents à l'aide d'une brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable (B).
- 2) Retirez les grilles et mettez-les de côté.

Nettoyage des barres FLAVORIZER

Les barres FLAVORIZER™ récupèrent les gouttes de graisse qui fument et grésillent pour ajouter de la saveur aux aliments. Les gouttes qui ne s'évaporent pas au contact des barres FLAVORIZER™ sont éloignées des brûleurs. Cela aide à éviter les flambées dans votre barbecue et protège les brûleurs de l'encrassement.

- 1) Grattez les barres FLAVORIZER à l'aide d'un grattoir en plastique (C).
- 2) Si nécessaire, brossez les barres FLAVORIZER à l'aide d'une brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable.
- 3) Retirez les barres FLAVORIZER et mettez-les de côté.

Nettoyage des brûleurs

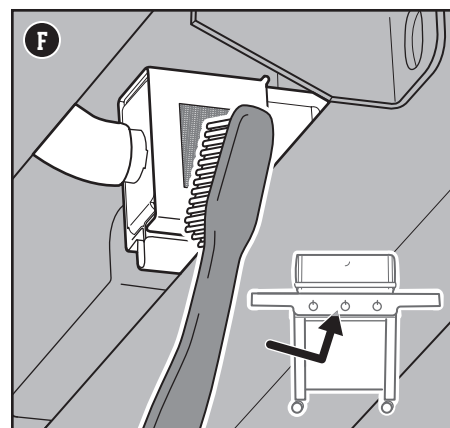
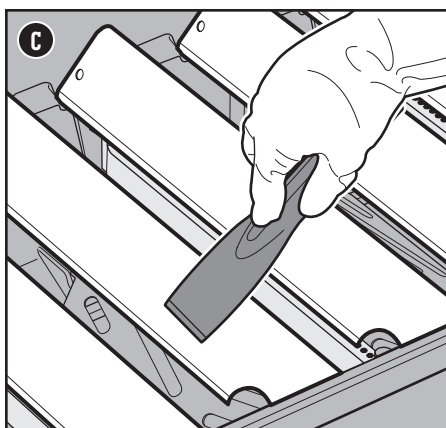
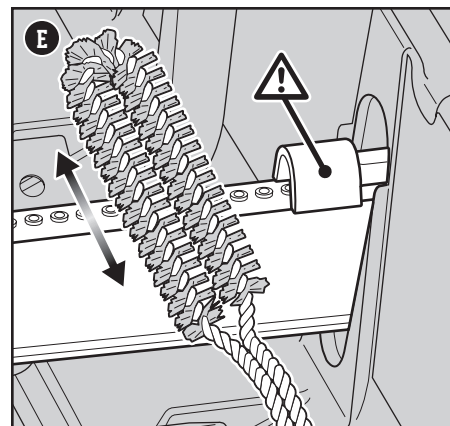
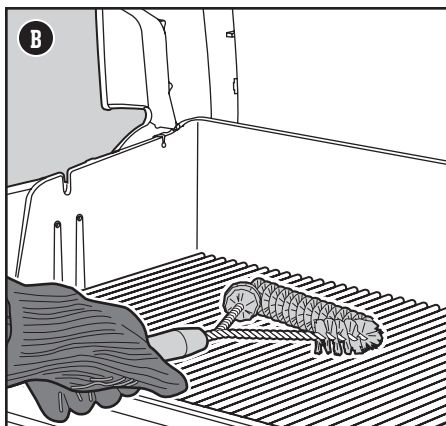
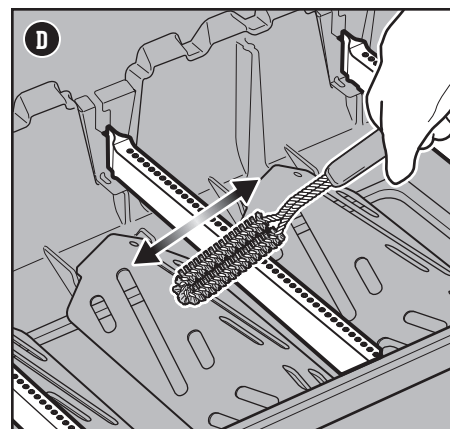
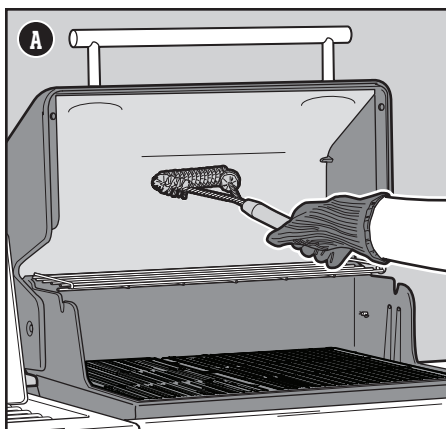
Sur les brûleurs, deux zones sont essentielles pour des performances optimales : les ports (de petites ouvertures élevées sur toute la longueur des brûleurs) et les grilles de protection contre les araignées/insectes aux extrémités des brûleurs. Pour un fonctionnement en toute sécurité, il est crucial que ces zones soient propres.

Nettoyage des ports des brûleurs

- 1) Pour nettoyer l'extérieur des brûleurs, brossez la partie supérieure des ports des brûleurs à l'aide d'une brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable (D).
- 2) Quand vous nettoyez les brûleurs, brossez doucement autour de l'électrode d'allumage pour ne pas l'endommager (E).

Nettoyage des grilles de protection contre les araignées

- 1) Identifiez les extrémités des brûleurs sur la partie inférieure de la console de contrôle gaz, où ils rejoignent les robinets.
- 2) Nettoyez les grilles de protection contre les araignées/insectes sur chaque brûleur à l'aide d'une brosse à poils souples (F).



⚠ **AVERTISSEMENT** : Éteignez votre barbecue et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer minutieusement.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Avec le temps, des surfaces rûches peuvent se former sur les barres FLAVORIZER. Nous recommandons de porter des gants pour la manipulation. Ne nettoyez pas les barres FLAVORIZER ou les grilles de cuisson dans un évier, lave-vaisselle ou four autonettoyant.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Quand vous nettoyez les brûleurs, n'utilisez jamais une brosse déjà utilisée pour nettoyer les grilles de cuisson. Ne posez jamais d'objets coupants dans les trous des ports des brûleurs.

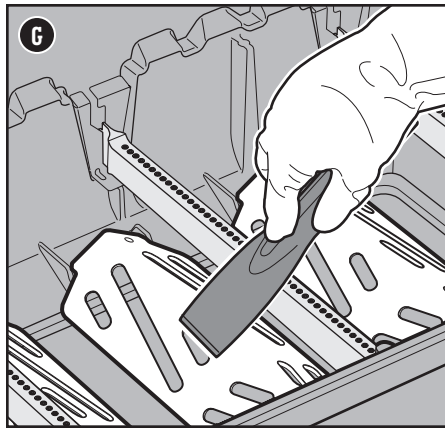
⚠ **ATTENTION** : Ne disposez pas d'éléments du barbecue sur les plans de travail, ceux-ci pouvant rayer les surfaces peintes ou en acier inoxydable.

⚠ **ATTENTION** : N'utilisez pas les éléments suivants pour nettoyer votre barbecue : des pâtes à polir ou des peintures abrasives pour acier inoxydable, des détergents contenant de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène, des nettoyeurs pour four, des détergents abrasifs (pour cuisine) ou des tampons de nettoyage abrasifs.

Nettoyage des réflecteurs de chaleur

Situés sous les brûleurs, les réflecteurs de chaleur distribuent uniformément la chaleur dans tout le boîtier de cuisson pendant l'utilisation. Vous améliorerez les performances de votre barbecue en nettoyant les réflecteurs de chaleur.

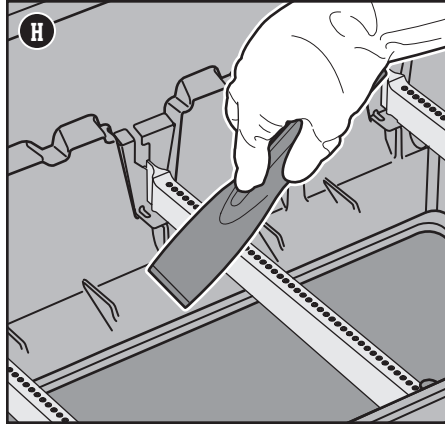
- 1) Grattez les réflecteurs de chaleur à l'aide d'un grattoir en plastique (G).
- 2) Si nécessaire, brossez les réflecteurs de chaleur à l'aide d'une brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable.
- 3) Retirez les réflecteurs de chaleur et mettez-les de côté.



Nettoyage du boîtier de cuisson

Vérifiez s'il y a des amas de graisse ou des résidus alimentaires dans le boîtier de cuisson. Des amas excessifs peuvent conduire à un incendie.

- 1) À l'aide d'un grattoir en plastique, détachez les résidus sur les côtés et le fond du barbecue et dirigez-les vers l'ouverture au fond de la cuve de cuisson (H). Cette ouverture mène les résidus dans le bac à graisse couissant.



Nettoyage du système de gestion de la graisse

Le système de gestion de la graisse est fait d'un bac à graisse couissant incliné et d'un bac de récupération. Ces éléments ont été conçus pour être facilement retirés, nettoyés et remplacés ; c'est une procédure essentielle à chaque fois que vous préparez votre barbecue. Vous trouverez des instructions d'inspection du système de gestion de la graisse à la section ENTRETIEN ENTRE DEUX REPAS.

Nettoyage de l'extérieur du barbecue

L'extérieur de votre barbecue peut comprendre des surfaces en acier inoxydable, en émail et en plastique. WEBER recommande les méthodes suivantes selon le type de surface.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

Nettoyez l'acier inoxydable à l'aide d'un nettoyant ou polish non abrasif et non toxique destiné aux produits à usage extérieur et barbecues. Utilisez un chiffon microfibre pour frotter dans le sens de l'acier inoxydable. N'utilisez pas de serviette en papier.

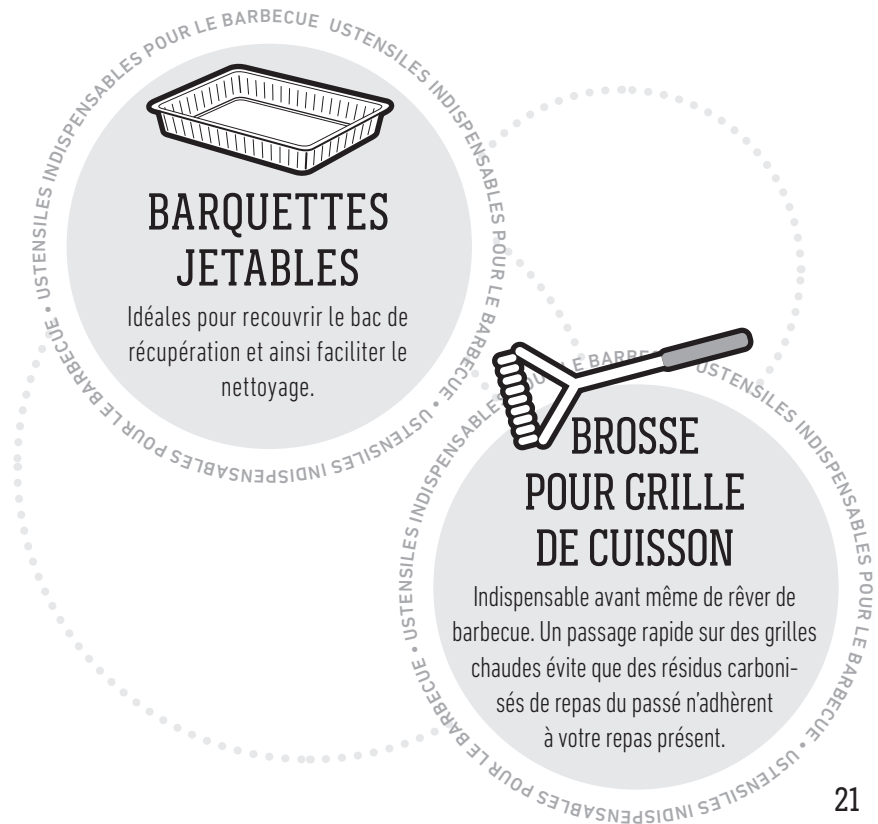
N.B. : Ne prenez pas le risque de rayer votre acier inoxydable avec des pâtes abrasives. Les pâtes ne nettoient ni ne font briller. Elles décolorent le métal en retirant le revêtement supérieur en oxyde de chrome.

Nettoyage des surfaces peintes et émaillées et des éléments plastiques

Nettoyez les surfaces peintes et émaillées et les éléments plastiques à l'eau savonneuse chaude à l'aide de serviettes en papier ou d'un chiffon. Après les avoir frottées, rincez et séchez soigneusement les surfaces.

Nettoyage de l'extérieur de barbecues dans des environnements uniques

Si votre barbecue est exposé à un environnement particulièrement hostile, nettoyez-en l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques pour piscine et l'eau salée peuvent faire apparaître de la rouille superficielle. Frottez l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse chaude. Ensuite, rincez-le et séchez-le minutieusement. Pour éviter la rouille superficielle, vous pouvez de plus appliquer un nettoyant pour acier inoxydable chaque semaine.



LE(S) BRÛLEUR(S) PRINCIPAL(AUX) NE S'ALLUME(NT) PAS

SYMPTÔME

• Après avoir suivi les instructions d'allumage électronique de la section « Fonctionnement » de ce Mode d'emploi, les brûleurs principaux ne s'allument pas.

CAUSE

Il y a un problème avec le débit de gaz.

Il y a un problème avec le système d'allumage électronique.

SOLUTION

Si un brûleur ne s'allume pas, il faut tout d'abord vérifier s'il est alimenté en gaz. Pour ce faire, suivez les instructions ci-après pour « Allumer le barbecue à l'aide d'une allumette ».





Si l'**allumage à l'allumette NE FONCTIONNE PAS**, suivez les suggestions de dépannage « DÉBIT DE GAZ » à la page suivante.

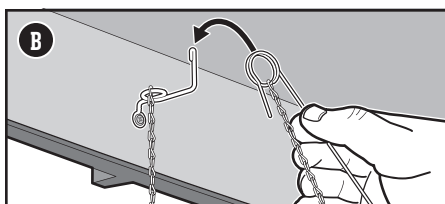
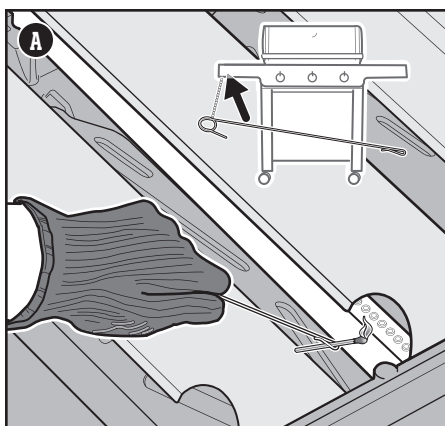
Si un brûleur ne s'allume pas, il faut tout d'abord vérifier s'il est alimenté en gaz. Pour ce faire, suivez les instructions ci-après pour « Allumer le barbecue à l'aide d'une allumette ».

Si l'**allumage à l'allumette FONCTIONNE**, suivez les instructions de « Vérification des composants du système d'allumage électronique ».

Allumer le barbecue à l'aide d'une allumette

Identifier un débit de gaz dans les brûleurs principaux à l'aide d'une allumette

- Ouvrez le couvercle du barbecue.
- Vérifiez que tous les boutons de réglage des brûleurs (celui du brûleur latéral y compris) sont en position éteinte.  Pour ce faire, enfoncez et tournez le bouton dans le sens horaire.
N.B. : Il est important que tous les boutons de réglage des brûleurs soient en position éteinte  avant d'ouvrir la bouteille de GPL.
- Allumez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille dans le sens antihoraire ou en mettant le levier du détendeur en position allumée, selon votre branchement détendeur/bouteille.
- Commencez avec le brûleur le plus à gauche. Mettez l'allumette dans le porte-allumette et allumez-la. (Le porte-allumette se trouve sous le plan de travail gauche.) Introduisez l'allumette allumée à travers les grilles de cuisson, à côté des barres FLAVORIZER et juste à côté du brûleur **(A)**.
- Appuyez sur le bouton de réglage du brûleur et tournez-le lentement dans le sens antihoraire vers la position  démarrage/fort.
- Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson et l'ouverture des barres FLAVORIZER.
- Si'il ne s'allume pas sous 4 secondes, mettez le bouton de réglage du brûleur en position éteinte  et attendez cinq minutes pour laisser le gaz s'échapper avant de réessayer d'allumer le brûleur. Si'il ne s'allume pas après plusieurs tentatives, suivez les instructions de dépannage de débit de gaz à la page suivante.
- Si le brûleur s'allume, le problème réside dans le système d'allumage. Suivez alors les instructions de « Vérification des composants du système d'allumage électronique ».
- Remettez le porte-allumette en place en le suspendant sous le plan de travail gauche **(B)**.



PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur local ou rendez-vous sur weber.com.

DÉBIT DE GAZ

SYMPTÔME

- Le barbecue n'atteint pas la température souhaitée ou chauffe de manière irrégulière.
- Un ou plusieurs brûleur(s) ne s'allume(nt) pas.
- La flamme est faible lorsque le brûleur est en position forte.
- Les flammes ne se répandent pas sur toute la longueur du brûleur.
- L'aspect des flammes du brûleur est irrégulier.

CAUSE

SOLUTION

Dans certains pays, les détendeurs sont dotés d'un « limiteur de débit » activé. Ce dispositif de sécurité intégré au détendeur restreint le débit de gaz en cas de fuite de gaz. Vous pouvez activer celui-ci par inadvertance en l'absence d'une fuite. Cela se produit généralement lorsque vous ouvrez le gaz sur la bouteille de GPL et qu'un ou plusieurs bouton(s) de réglage gaz n'est/ne sont pas en position éteinte. Cela peut également arriver si vous allumez la bouteille de GPL trop rapidement.

Réinitialisez le « limiteur de débit » en fermant le robinet de la bouteille de GPL et en mettant tous les boutons de réglage gaz en position éteinte. Attendez cinq minutes que le gaz se dissipe puis rallumez le barbecue en suivant les instructions de la section « Fonctionnement ».

La bouteille de GPL est (quasi) vide.

Remplissez la bouteille de GPL.

Le flexible de gaz est plié ou présente un nœud.

Redressez le flexible de gaz.

Les ports des brûleurs sont sales.

Nettoyez les ports des brûleurs. Consultez la section « Nettoyage des ports des brûleurs. »

SYMPTÔME

- Il y a une odeur de gaz et les flammes des brûleurs sont jaunes et irrégulières.

CAUSE

SOLUTION

Les grilles de protection contre les araignées des brûleurs sont obstruées.

Nettoyez les grilles de protection contre les araignées. Consultez la rubrique « Nettoyage des grilles de protection contre les araignées » dans la section Entretien du produit. Parcourez également les illustrations et informations de cette section sur l'aspect normal des flammes et les grilles de protection contre les araignées.

SYMPTÔME

- Odeur de gaz et/ou léger sifflement.

CAUSE

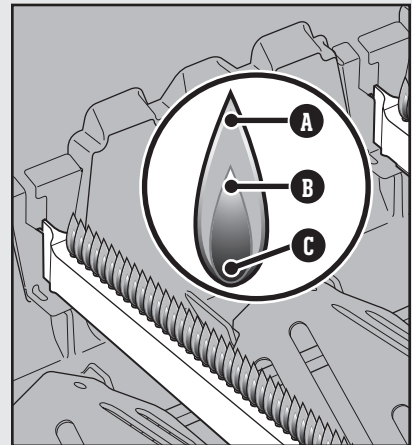
SOLUTION

Le joint interne en caoutchouc du robinet de la bouteille de GPL peut être endommagé.

Vérifiez que le joint en caoutchouc est en bon état. Sinon, rapportez la bouteille de GPL à votre vendeur local.

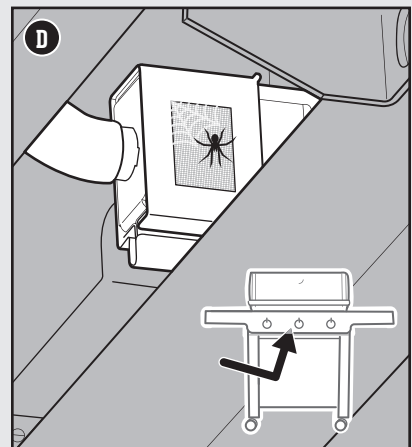
Aspect normal des flammes du brûleur

Les brûleurs de votre barbecue ont été réglés en usine pour obtenir un mélange approprié d'air et de gaz. S'ils fonctionnent correctement, l'aspect des flammes sera normal. Les extrémités peuvent parfois danser et être jaunes (A), et le bas bleu clair (B) voire bleu foncé (C).



Grilles de protection contre les araignées

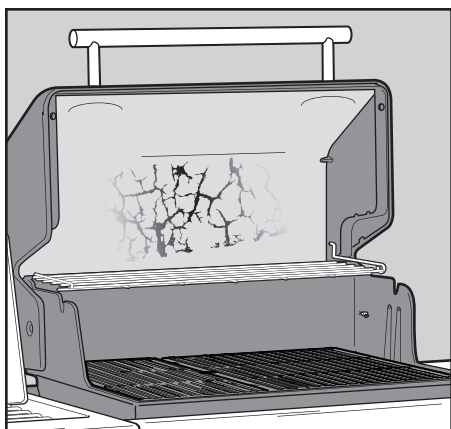
Les ouvertures d'air comburant sur les brûleurs (D) sont dotées de grilles en acier inoxydable pour éviter que les araignées et autres insectes ne tissent leur toile ou ne fassent leur nid dans les brûleurs. En outre, de la poussière et des résidus peuvent s'accumuler sur l'extérieur des grilles de protection contre les araignées/insectes et obstruer le débit d'oxygène dans les brûleurs.



⚠ **AVERTISSEMENT** : N'essayez pas de réparer des composants destinés à l'acheminement, à la combustion ou à l'allumage du gaz ni des composants structurels sans contacter au préalable le service à la clientèle de Weber-Stephen Products LLC.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Si vous n'utilisez pas des pièces authentiques Weber-Stephen pour une réparation ou un remplacement, la garantie deviendra caduque.

⚠ **MISE EN GARDE** : Les ouvertures de tube de brûleur doivent être positionnées correctement sur les orifices de robinet.



BARBECUE GRAS (peinture qui s'écaille et flambées)

SYMPTÔME

• De la peinture semble s'écailler à l'intérieur du couvercle.

CAUSE

Les écaïlles que vous voyez sont une accumulation de vapeurs de cuisson transformées en carbone.

SOLUTION

Cela se produit avec le temps après une utilisation répétée de votre barbecue. Ce n'est pas un défaut. Nettoyez le couvercle. Consultez pour ce faire la section « Entretien du produit ».

SYMPTÔME

• Présence de flambées pendant la cuisson ou le préchauffage.

CAUSE

Il y a des résidus alimentaires provenant du repas précédent.

L'intérieur du barbecue doit faire l'objet d'un nettoyage minutieux.

SOLUTION

Préchauffez toujours le barbecue au plus fort pendant 10 à 15 minutes.

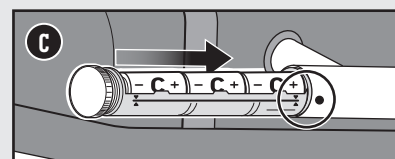
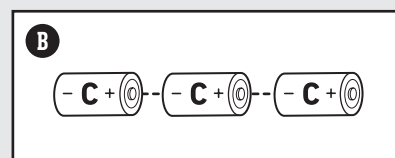
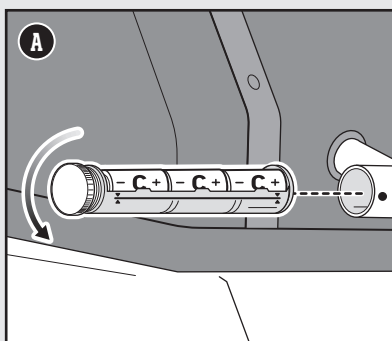
Suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien » pour nettoyer l'intérieur du barbecue de haut en bas.

Remplacement des piles pour l'éclairage du barbecue

Utilisez uniquement des piles alcalines. Ne combinez pas des piles nouvelles et usagées ou de différents types (standard, alcaline ou rechargeable). Si vous prévoyez de ne pas d'utiliser le barbecue pendant au moins un mois, retirez les piles.

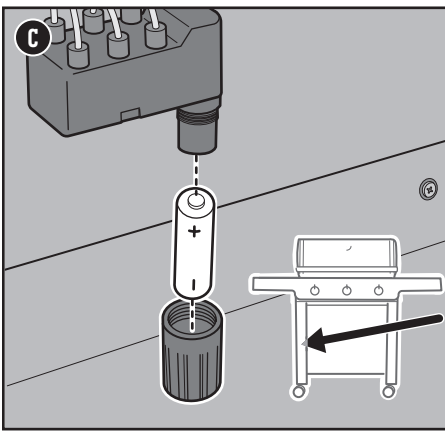
- 1) Fermez le couvercle. Repérez le compartiment à piles sur le côté de la poignée du couvercle et dévissez le capuchon **(A)**. Ne changez pas les piles avec le couvercle ouvert.
- 2) Retirez le manchon de la batterie.
- 3) Remplacez les trois piles de taille C **(B)**.
- 4) Alignez les indicateurs graphiques **(C)** sur le manchon et la poignée pour remettre en place le manchon. Serrez le capuchon.

N.B. : Essuyez régulièrement les lentilles avec un chiffon humide pour conserver un éclairage lumineux.



APPELEZ LE SERVICE CONSOMMATEURS

Si vous rencontrez toujours des problèmes, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur weber.com.



Vérification des composants du système d'allumage électronique

Lorsque vous appuyez sur le bouton d'allumage, vous devriez entendre un dé clic. Sinon, examinez la pile puis les câbles. Retirez le bouclier thermique pour vérifier ces composants.

Vérification de la pile

Il convient de vérifier trois problèmes qui pourraient survenir avec la pile qui sert à alimenter votre module d'allumage :

- 1) Certaines piles sont emballées d'un film protecteur en plastique. (à ne pas confondre avec l'étiquette de la pile). Vérifiez que ce film plastique est retiré.
- 2) Vérifiez que la pile est installée correctement (C).
- 3) Si la pile est usagée, remplacez-la par une nouvelle.

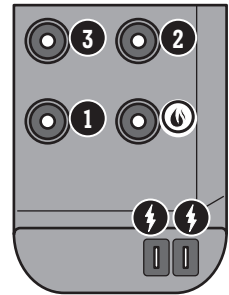
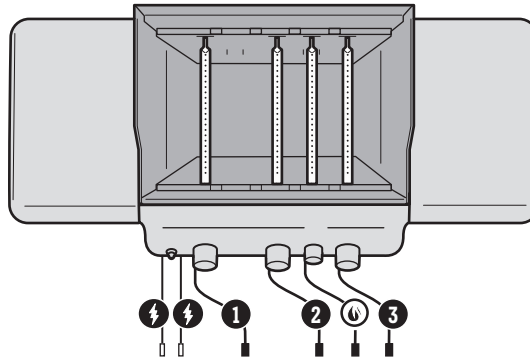
Vérification des câbles

Deux endroits qui pourraient poser problème doivent être contrôlés :

- 1) Vérifiez que les fils d'allumage sont correctement branchés aux bornes du bouton d'allumage, situées sous le panneau de commande.
- 2) Vérifiez que les câbles d'allumage sont bien branchés au module d'allumage. Les extrémités des câbles sont dotées d'un code couleur correspondant aux fiches du module d'allumage. Le nombre de câbles varie selon les modèles.

N.B. : Réinstallez le bouclier thermique sur le module d'allumage.

Schéma de câblage du module d'allumage 325s



Inspecter le fil de mise à la terre

Les modèles 425s et 435 disposent d'un fil de terre relié au support du collecteur. Il est visible sous le panneau de commande (D) :

- 1) Vérifiez que le fil de mise à la terre est bien fixé à l'aide d'une vis.

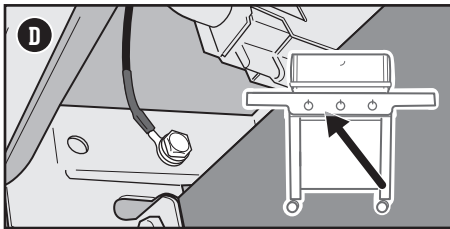
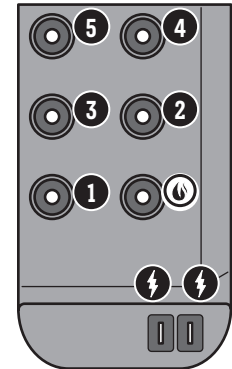
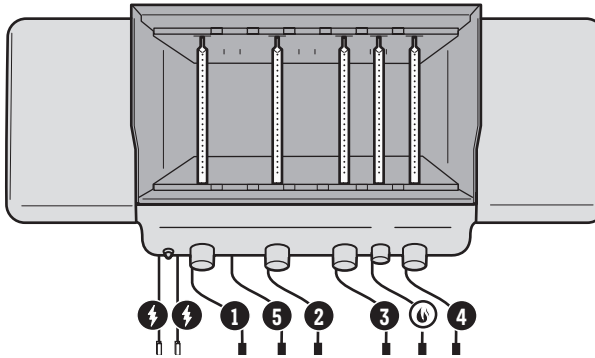







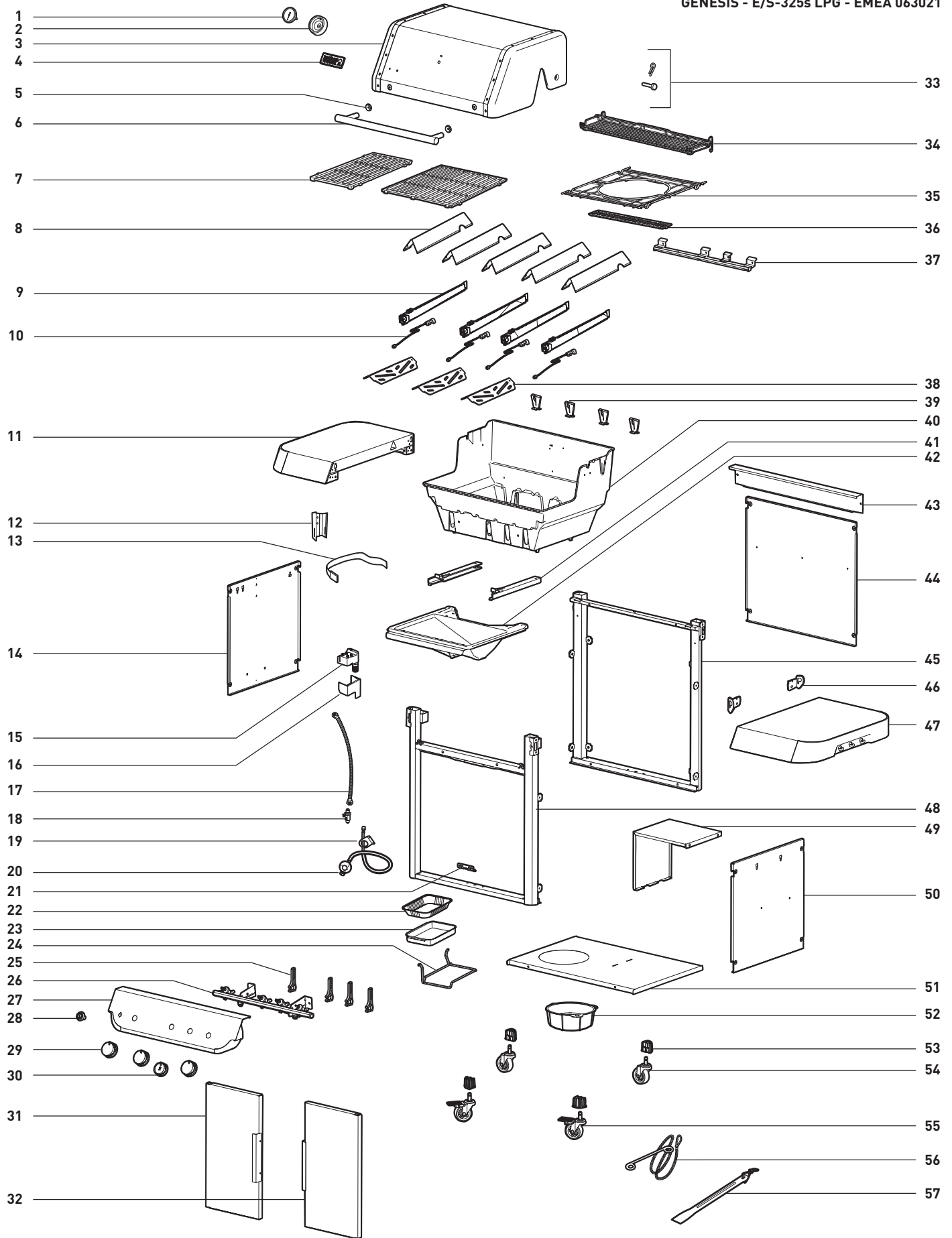
Schéma de câblage du module d'allumage 425s



Guide de cuisson au barbecue

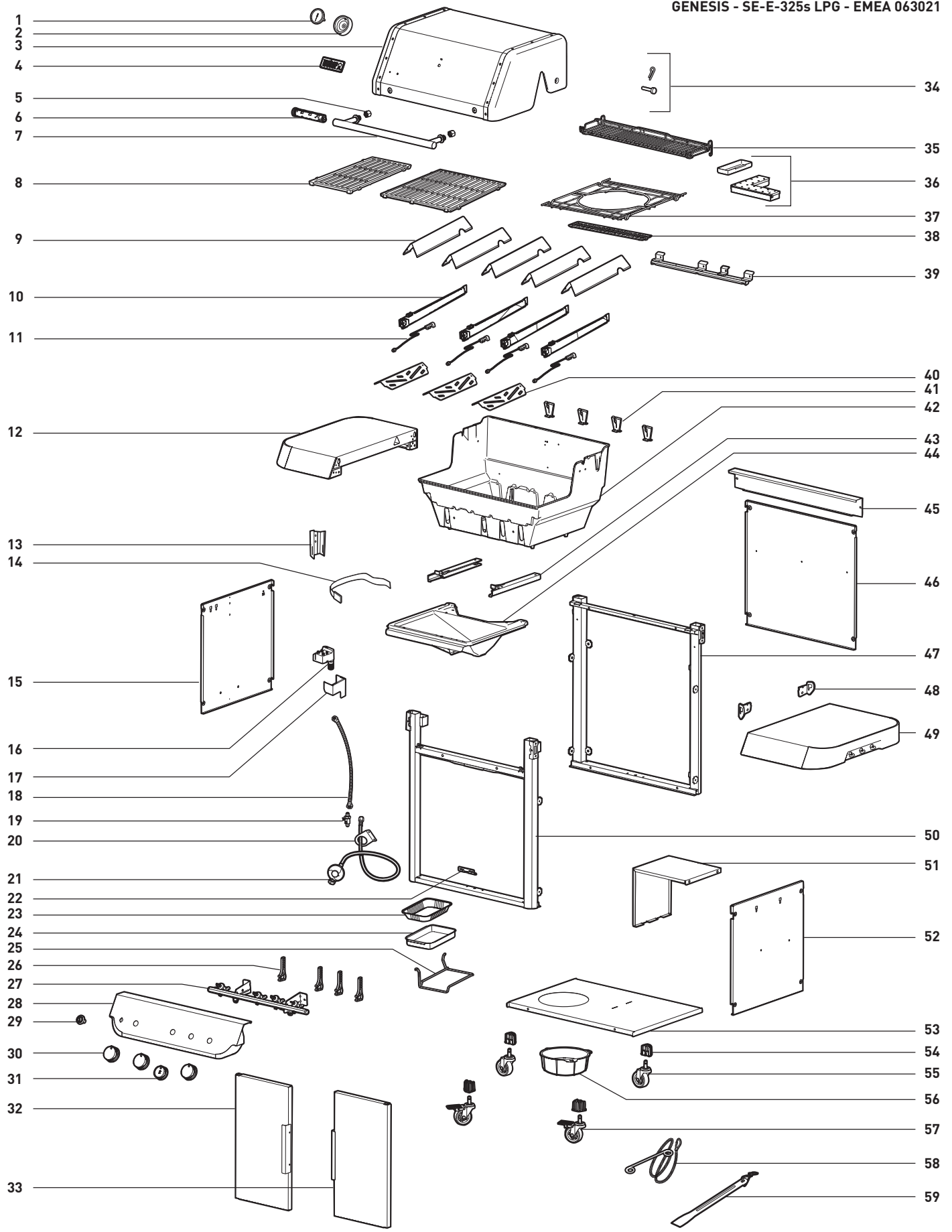
Type	Épaisseur/poids	Temps de cuisson total approximatif
 VIANDE ROUGE		
	2 cm (¾ pouce) d'épaisseur	4 à 6 minutes chaleur élevée directe
Steak : Contre-filet, chateaubriand, faux-filet, entrecôte et filet mignon	2,5 cm (1 pouce) d'épaisseur	6 à 8 minutes chaleur élevée directe
	5 cm (2 pouces) d'épaisseur	14 à 18 minutes saisir 6 à 8 minutes en chaleur élevée directe puis 8 à 10 minutes en chaleur élevée indirecte
Bavette	680 à 900 g (1½ à 2 livres), 2 cm (¾ pouce) d'épaisseur	8 à 10 minutes chaleur moyenne directe
Boulette de bœuf haché	2 cm (¾ pouce) d'épaisseur	8 à 10 minutes chaleur moyenne directe
Filet	1,4 à 1,8 kg (3 à 4 livres)	45 à 60 minutes 15 minutes en chaleur moyenne directe puis 30 à 45 minutes en chaleur moyenne indirecte
 PORC		
Bratwurst : fraîche	85 g (3 onces) par saucisse	20 à 25 minutes chaleur basse directe
	2 cm (¾ pouce) d'épaisseur	6 à 8 minutes chaleur élevée directe
Côtelette : désossée ou non	3 à 4 cm (1¼ à 1½ pouce) d'épaisseur	10 à 12 minutes saisir 6 minutes en chaleur élevée directe puis 4 à 6 minutes en chaleur élevée indirecte
Travers : petites côtes entières, côtes	1,4 à 1,8 kg (3 à 4 livres)	1,5 à 2 heures chaleur moyenne indirecte
Travers : à la paysanne, non désossé	1,4 à 1,8 kg (3 à 4 livres)	1,5 à 2 heures chaleur moyenne indirecte
Filet	450 g (1 livre)	30 minutes saisir 5 minutes en chaleur élevée directe puis 25 minutes en chaleur moyenne indirecte
 VOLAILLE		
Blanc de poulet : désossé, sans peau	170 à 225 g (6 à 8 onces)	8 à 12 minutes chaleur moyenne directe
Cuisse de poulet : désossée, pelée	115 g (4 onces)	8 à 10 minutes chaleur moyenne directe
Morceaux de poulet : non désossés, assortis	85 à 170 g (3 à 6 onces)	36 à 40 minutes saisir 6 à 10 minutes en chaleur basse directe puis 30 minutes en chaleur moyenne indirecte
Poulet : entier	1,8 à 2,3 kg (4 à 5 livres)	1 à 1½ heure chaleur moyenne indirecte
Poulet de Cornouailles	680 à 900 g (1½ à 2 livres)	60 à 70 minutes chaleur moyenne indirecte
Dinde : entière, non farcie	4,5 à 5,5 kg (10 à 12 livres)	2 à 2,5 heures chaleur moyenne indirecte
 FRUITS DE MER		
Poisson, filet ou steak : flétan, vivaneau rouge, saumon, bar, espadon et thon	0,5 à 1,3 cm (¼ à ½ pouce) d'épaisseur	3 à 5 minutes chaleur moyenne directe
	2,5 à 3 cm (1 à 1¼ pouce) d'épaisseur	10 à 12 minutes chaleur moyenne directe
	450 g (1 livre)	15 à 20 minutes chaleur moyenne indirecte
Poisson : entier	1,4 kg (3 livres)	30 à 45 minutes chaleur moyenne indirecte
Crevettes	40 g (1½ once)	2 à 4 minutes chaleur élevée directe
 LÉGUMES		
Asperges	1,3 cm (½ pouce) de diamètre	6 à 8 minutes chaleur moyenne directe
	avec feuille	25 à 30 minutes chaleur moyenne directe
Maïs	sans feuille	10 à 15 minutes chaleur moyenne directe
	shiitake ou champignons de Paris	8 à 10 minutes chaleur moyenne directe
Champignons	portobello	10 à 15 minutes chaleur moyenne directe
	coupé en deux	35 à 40 minutes chaleur moyenne indirecte
Oignon	Tranches de 1,3 cm (½ pouce)	8 à 12 minutes chaleur moyenne directe
	entières	45 à 60 minutes chaleur moyenne indirecte
Pommes de terre	Tranches de 1,3 cm (½ pouce)	9 à 11 minutes blanchir 3 minutes puis cuire 6 à 8 minutes en chaleur moyenne directe

Les coupes, épaisseurs, poids et temps de cuisson susmentionnés sont uniquement donnés à titre indicatif. Des facteurs tels que l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent avoir un impact sur le temps de cuisson. Deux règles de base : Cuisez les steaks, filets de poisson, morceaux de poulet désossés et légumes avec la méthode directe en respectant les temps indiqués dans le tableau (ou la cuisson souhaitée). Retournez-les une fois à la moitié du temps de cuisson. Cuisez les rôtis, volailles entières, morceaux de volaille non désossés, poissons entiers et pièces plus épaisses avec la méthode indirecte en respectant les temps indiqués dans le tableau (ou jusqu'à ce que le thermomètre numérique affiche la température à cœur souhaitée). Sauf mention contraire, les temps de cuisson pour le bœuf et l'agneau se fondent sur la définition de la cuisson à point du ministère américain de l'Agriculture. Après la cuisson, laissez les rôtis, les grosses pièces de viandes et les côtelettes et steaks épais reposer 5 à 10 minutes avant de les découper. La température à cœur de la viande augmentera de 5 à 10 degrés pendant ce temps.



GENESIS SE-E-325s

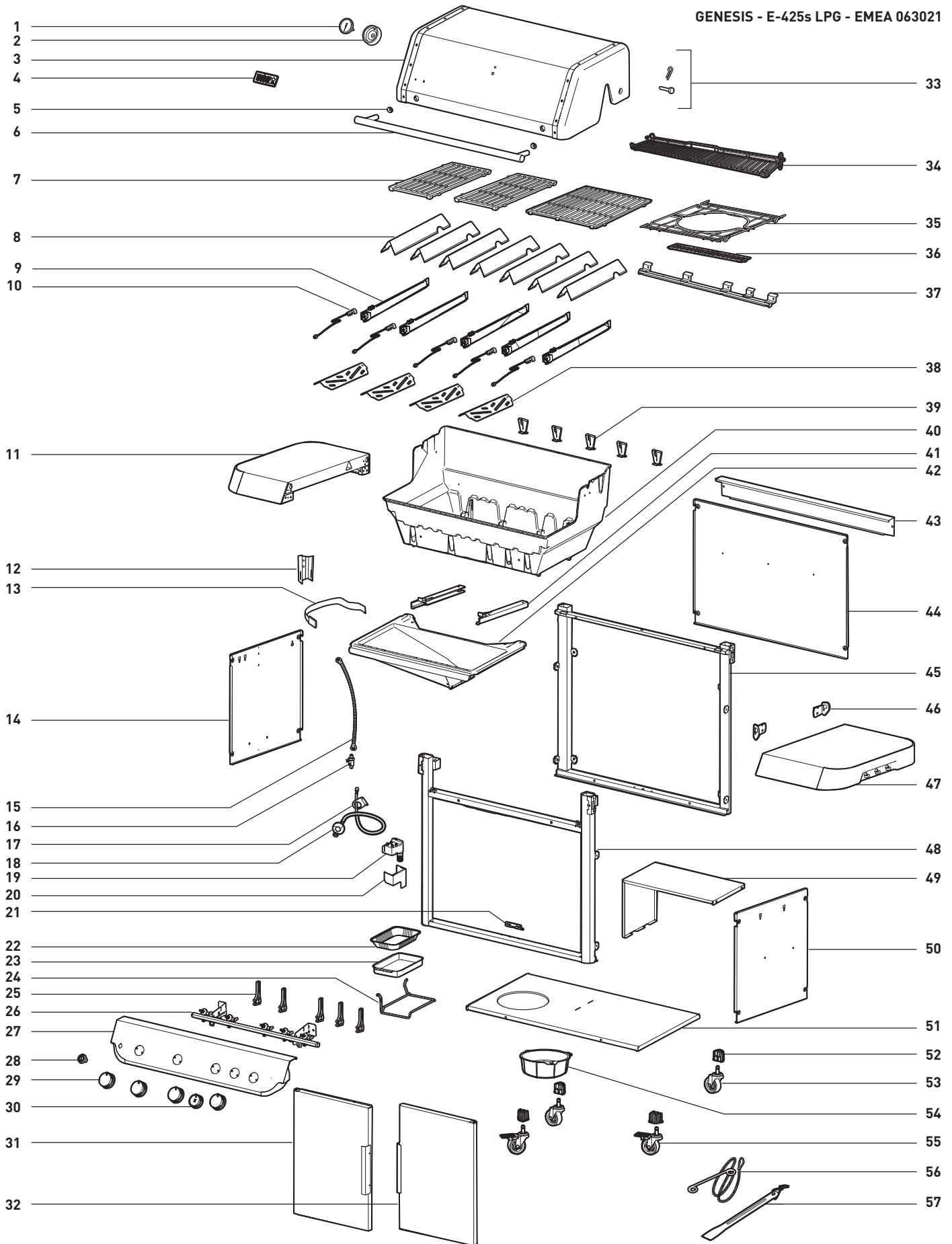
GENESIS - SE-E-325s LPG - EMEA 063021



GENESIS E-425s

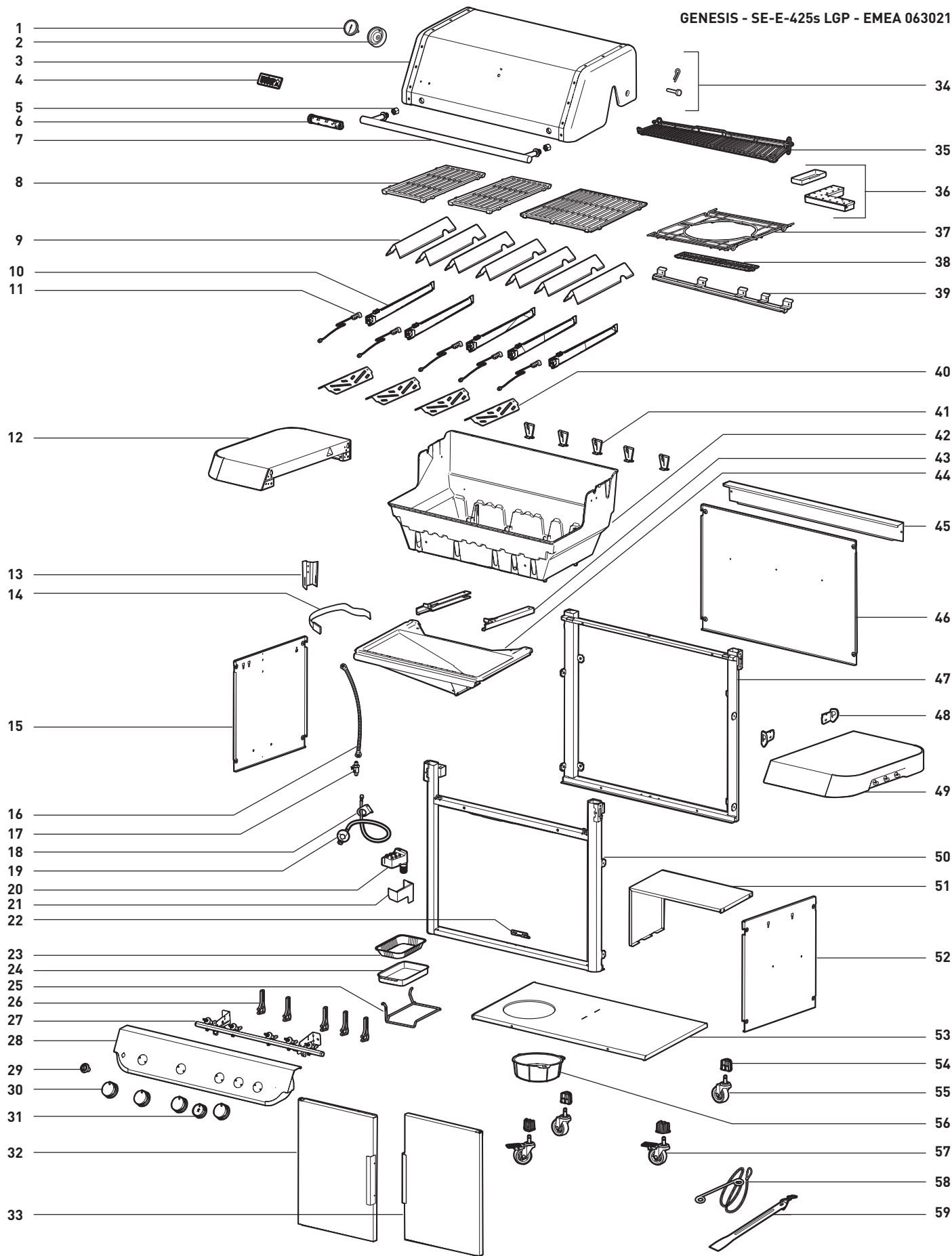
GENESIS - E-425s LPG - EMEA 063021

Pièces de rechange



GENESIS SE-E-425s

GENESIS - SE-E-425s LGP - EMEA 063021







Fabricant :

Weber-Stephen Products LLC

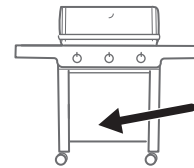
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
États-Unis

Importateur :

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

Franklinstraße 28/29
10587 Berlin
Tél. : (+49) 307554184-0

Numéro de série



Reportez le numéro de série de votre barbecue dans l'encadré ci-dessus pour référence ultérieure. Il se trouve sur l'étiquette située à l'intérieur du placard de rangement du barbecue.

AUTRICHE

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

BELGIQUE

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

CHILI

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

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DANEMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
0 5 10 15 20
service-dk@weber.com

FRANCE

Weber-Stephen France SAS
0 5 10 15 20
service-fr@weber.com

ALLEMAGNE

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

ISLANDE

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDE

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

ISRAËL

D&S Imports
13
info@weber.co.il

ITALIE

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

PAYS-BAS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

POLOGNE

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIE

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

AFRIQUE DU SUD

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

ESPAGNE

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

SUISSE

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

ÉMIRATS ARABES UNIS

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

ROYAUME-UNI

Weber-Stephen Products (U.K.) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

ÉTATS-UNIS

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

Pour la République d'Irlande, veuillez contacter :
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Pour les autres pays d'Europe, comme la ROUMANIE, la SLOVÉNIE, la CROATIE et la GRÈCE, veuillez contacter :
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

Pour les États baltes, veuillez contacter :
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com

