SPIRIT

E-210 • E-310 • E-410
E-425 • E-335
EP-325 • EP-335 • EP-425 • EP-435 • SP-435 • EP-445R

Notice d'utilisation GPL

Conservez cette notice d'utilisation pour des besoins futurs, lisez-la attentivement et, si vous avez des questions, contactez-nous dès aujourd'hui.

INSCRIVEZ-VOUS DÈS AUJOURD'HUI

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

Informations importantes de sécurité

Des indications DANGER, AVERTISSEMENT et MISE EN GARDE sont présentes dans cette notice d'utilisation pour mettre en valeur des informations cruciales. Lisez-les et appliquez-les pour garantir votre 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 modérées***.

À N'UTILISER QU'EN EXTÉRIEUR.

CONSULTEZ LA NOTICE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL (BARBECUE).

NOTE POUR L'INSTALLATEUR : Cette notice doit être conservée par l'utilisateur.

NOTE POUR L'UTILISATEUR : Conservez cette notice d'utilisation pour consultation ultérieure.

⚠ DANGER

En cas d'odeur de gaz :

- **Éteignez le gaz sur l'appareil (barbecue).**
- **Éteignez toute flamme nue.**
- **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 pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de ce barbecue ou de tout autre appareil.**
- **Nestockez pas de bouteilles de GPL non branchées à proximité de ce barbecue ou de tout autre appareil.**

CARACTÉRISTIQUES DE CE BARBECUE

Pour accéder aux informations complètes de l'utilisateur, scannez le code QR et saisissez votre numéro de série, ou naviguez en ligne sur weber.com/literature-online

Numéro de série

Reportez le numéro de série de votre barbecue dans l'encadré ci-dessus pour référence ultérieure. Le numéro de série se trouve sur l'étiquette du barbecue.

Installation et montage

⚠ DANGER : Ce barbecue n'est pas destiné à être installé sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas ce barbecue si toutes les pièces ne sont pas en place et s'il n'a pas été monté correctement, en suivant les instructions de montage.

⚠ AVERTISSEMENT : N'installez pas ce modèle de barbecue dans une construction encastrée ou coulissante.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne modifiez pas l'appareil. Le GPL n'est pas du gaz naturel. Toute conversion ou tentative d'utiliser du gaz naturel dans une unité fonctionnant au GPL ou inversement est dangereuse et annulera votre garantie.

- Aucun élément scellé par le fabricant ne doit 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 inflammable.

⚠ DANGER : N'utilisez pas le barbecue dans un véhicule, ni dans 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 : Pendant l'utilisation, aucun matériau combustible ne doit se trouver à moins de 61 cm (24 pouces) des faces arrière ou latérales 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 tenu à l'écart 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 pendant que le barbecue 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.

⚠ AVERTISSEMENT : Certaines parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.

⚠ AVERTISSEMENT : La consommation d'alcool, la prise de médicaments sur ordonnance ou non, ou de drogues peuvent nuire à la capacité de l'utilisateur à assembler, déplacer, stocker ou utiliser le barbecue correctement et en toute sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant le préchauffage ou le fonctionnement. Utilisez le barbecue avec prudence. L'intégralité de la cuve de cuisson devient chaude pendant l'utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT : Portez des gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour utiliser le barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne déplacez pas 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 de pays figurant sur la boîte.

- N'utilisez ni charbon, ni briquettes, ni pierre de lave sur le barbecue.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes, y compris des enfants, dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins d'être supervisées ou d'avoir reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil.

Stockage et/ou non-utilisation

⚠ AVERTISSEMENT : Fermez le robinet de la bouteille de gaz après utilisation.

⚠ 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.

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 sans frais supplémentaires. 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 serait défectueux. Ces droits incluent des services supplémentaires ou un remplacement, une remise sur le prix d'achat et un dédommagement. 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 et d'autres droits accordés par la loi ne sont pas remis en question par cette disposition de la garantie. En fait, cette garantie confère des droits supplémentaires au propriétaire, indépendamment des dispositions de la 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 à la notice d'utilisation ci-jointe. (N. B. : Si vous perdez ou égarez votre notice d'utilisation WEBER, vous pouvez en trouver une 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 en tenant compte des périodes applicables, limites et exceptions listées ci-après. DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI EN VIGUEUR, CETTE GARANTIE N'EST FOURNIE QU'À L'ACHETEUR ORIGINEL ET NE PEUT ÊTRE TRANSFÉRÉE AUX PROPRIÉTAIRES SUIVANTS, SAUF DANS LE CAS D'UN CADEAU OU ARTICLE PROMOTIONNEL, TEL QUE MENTIONNÉ CI-DESSUS.

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 la notice d'utilisation ci-jointe, à moins que le propriétaire puisse prouver que le défaut ou la panne sont indépendants 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 le rinçage réguliers des surfaces extérieures, comme expliqué dans la notice d'utilisation ci-jointe.

TRAITEMENT/EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette garantie, veuillez contacter le Service consommateurs 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 sont causés par :

- Un abus, une mauvaise utilisation, une modification, un usage impropre, du vandalisme, une négligence, un montage ou une installation incorrects ou la non-réalisation d'un entretien normal de routine adéquat ;
- Des insectes (comme des araignées) et rongeurs (comme des écureuils), comprenant, sans s'y limiter, des dégâts sur les tubes de brûleurs et/ou flexibles de gaz ;
- L'exposition à l'air salin et/ou à des sources de chlore comme des piscines et jacuzzis/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.

DURÉES DE GARANTIE DU PRODUIT

Cuve de cuisson :
10 ans, contre les perforations par rouille ou brûlure
(2 ans pour la peinture, perte d'éclat ou décoloration exclues)

Assemblage du couvercle :
10 ans, contre les perforations par rouille ou brûlure
(2 ans pour la peinture, perte d'éclat ou décoloration exclues)

Tubes des brûleurs en acier inoxydable :
10 ans, contre les perforations par rouille ou brûlure

Grilles de cuisson en acier inoxydable :
5 ans, contre les perforations par rouille ou brûlure

Barres FLAVORIZER en acier inoxydable :
5 ans, contre les perforations par rouille ou brûlure

Grilles de cuisson en fonte émaillée :
5 ans, contre les perforations par rouille ou brûlure

Toutes les autres pièces :
2 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 LA PRÉSENTE GARANTIE. AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, CONCESSIONNAIRE OU REVENDEUR 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 LIÉS À UN USAGE IMPROPRE OU ABUS DU PRODUIT OU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LA NOTICE D'UTILISATION CI-JOINTE.

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 LOGEMENTS MULTIPLES 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 PAS NON PLUS ÊTRE INTERPRÉTÉES COMME UN AVEU QUE LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES ÉTAIENT DÉFECTUEUSES.

Consultez la liste des unités commerciales internationales située à la fin de cette notice d'utilisation pour obtenir des coordonnées supplémentaires.

Tailles d'orifice du robinet du brûleur et données de consommation du SPIRIT

TAILLES D'ORIFICE DU ROBINET DU BRÛLEUR				
Pays	Catégorie de gaz	Modèles 2 brûleurs	Modèles 3 brûleurs	Modèles 4 brûleurs
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 1,03 mm	Brûleurs principaux 0,95 mm Brûleur High+ 0,95 mm Réchaud latéral 0,97 mm	Brûleurs principaux 0,91 mm Brûleur High+ 0,91 mm Réchaud latéral 0,97 mm
Belgique, Espagne, France, Grande-Bretagne, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Portugal, Suisse	**I_{3+} (28-30/37 mbar)**	Brûleurs principaux 0,96 mm	Brûleurs principaux 0,89 mm Brûleur High+ 0,89 mm Réchaud latéral 0,91 mm	Brûleurs principaux 0,85 mm Brûleur High+ 0,85 mm Réchaud latéral 0,91 mm
Pologne	**$I_{3B/P}$ (37 mbar)**	Brûleurs principaux 0,96 mm	Brûleurs principaux 0,89 mm Brûleur High+ 0,89 mm Réchaud latéral 0,91 mm	Brûleurs principaux 0,85 mm Brûleur High+ 0,85 mm Réchaud latéral 0,91 mm
Autriche, Allemagne	**$I_{3B/P}$ (50 mbar)**	Brûleurs principaux 0,90 mm	Brûleurs principaux 0,82 mm Brûleur High+ 0,82 mm Réchaud latéral 0,84 mm	Brûleurs principaux 0,79 mm Brûleur High+ 0,79 mm Réchaud latéral 0,84 mm

DONNÉES DE CONSOMMATION				
Catégorie de gaz	Modèles 210	Modèles 310	Modèles 325	Modèles 335
$I_{3B/P}$ (30 mbar ou 2,8 kPa)	7,8 kW propane 8,7 kW butane	7,0 kW propane 8,4 kW butane	9,1 kW propane 10,1 kW butane	12,6 kW propane 14,1 kW butane
	548 g/h propane 623 g/h butane	494 g/h propane 601 g/h butane	639 g/h propane 725 g/h butane	886 g/h propane 1 012 g/h butane
I_{3+} (28-30/37 mbar)	7,8 kW propane 7,8 kW butane	7,0 kW propane 7,0 kW butane	9,1 kW propane 9,1 kW butane	12,6 kW propane 12,6 kW butane
	548 g/h propane 548 g/h butane	494 g/h propane 494 g/h butane	639 g/h propane 639 g/h butane	886 g/h propane 886 g/h butane
$I_{3B/P}$ (37 mbar)	7,8 kW propane 8,7 kW butane	7,0 kW propane 8,4 kW butane	9,1 kW propane 10,1 kW butane	12,6 kW propane 14,1 kW butane
	548 g/h propane 623 g/h butane	494 g/h propane 601 g/h butane	639 g/h propane 725 g/h butane	886 g/h propane 1 012 g/h butane
$I_{3B/P}$ (50 mbar)	7,8 kW propane 8,7 kW butane	7,0 kW propane 8,4 kW butane	9,1 kW propane 10,1 kW butane	12,6 kW propane 14,1 kW butane
	548 g/h propane 623 g/h butane	494 g/h propane 601 g/h butane	639 g/h propane 725 g/h butane	886 g/h propane 1 012 g/h butane

DONNÉES DE CONSOMMATION				
Catégorie de gaz	Modèles 410	Modèles 425	Modèles 435	Modèles 445
$I_{3B/P}$ (30 mbar ou 2,8 kPa)	8,2 kW propane 9,1 kW butane	10,3 kW propane 11,3 kW butane	13,8 kW propane 15,3 kW butane	15,8 kW propane 17,6 kW butane
	577 g/h propane 650 g/h butane	721 g/h propane 811 g/h butane	968 g/h propane 1 097 g/h butane	1 112 g/h propane 1 257 g/h butane
I_{3+} (28-30/37 mbar)	8,2 kW propane 8,2 kW butane	10,3 kW propane 10,3 kW butane	13,8 kW propane 13,8 kW butane	15,8 kW propane 15,8 kW butane
	577 g/h propane 577 g/h butane	721 g/h propane 721 g/h butane	968 g/h propane 968 g/h butane	1 112 g/h propane 1 112 g/h butane
$I_{3B/P}$ (37 mbar)	8,2 kW propane 9,1 kW butane	10,3 kW propane 11,3 kW butane	13,8 kW propane 15,3 kW butane	15,8 kW propane 17,6 kW butane
	577 g/h propane 650 g/h butane	721 g/h propane 811 g/h butane	968 g/h propane 1 097 g/h butane	1 112 g/h propane 1 257 g/h butane
$I_{3B/P}$ (50 mbar)	8,2 kW propane 9,1 kW butane	10,3 kW propane 11,3 kW butane	13,8 kW propane 15,3 kW butane	15,8 kW propane 17,6 kW butane
	577 g/h propane 650 g/h butane	721 g/h propane 811 g/h butane	968 g/h propane 1 097 g/h butane	1 112 g/h propane 1 257 g/h butane

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 stocké dans un contenant. Mais, à pression modérée dans un contenant, comme une bouteille, le GPL est liquide. Lorsque le liquide sous pression est libéré de la bouteille, il se vaporise 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 liquéfié. 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. Évitez de faire tomber ou manipuler brutalement les bouteilles.
- Ne stockez ou transportez jamais la bouteille de GPL dans un lieu où la température peut atteindre 50 °C (125 °F) (la bouteille sera trop chaude pour être manipulée à la main).
- Aucune source d'allumage ne doit se trouver à proximité lors de la manipulation ou du remplacement de la bouteille de gaz.

Conditions d'utilisation d'une 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

- En Grande-Bretagne, ce barbecue doit être équipé d'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 rechange doit être
  conforme aux instructions de Weber-Stephen Products LLC.

Installation de la bouteille de GPL

Conditions requises pour le 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

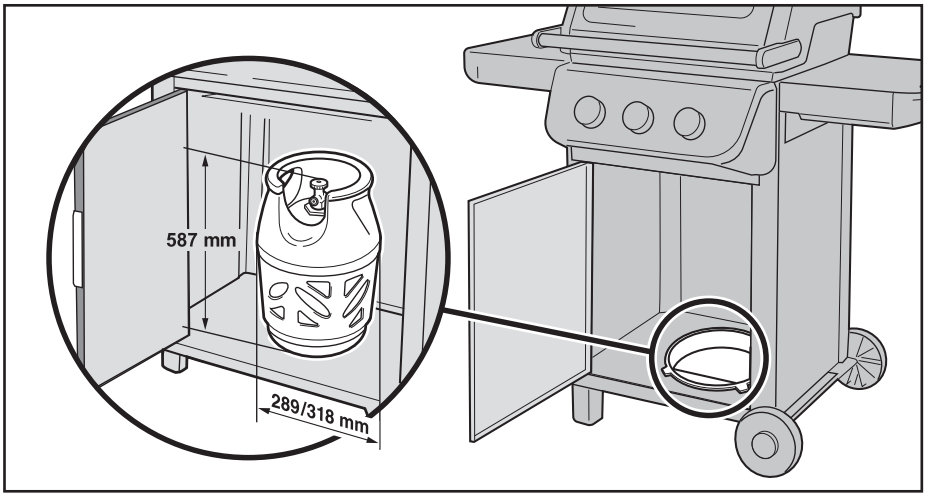
Largeur de la bouteille : 289 mm maximum (base rectangulaire) ou 318 mm maximum (base ronde)

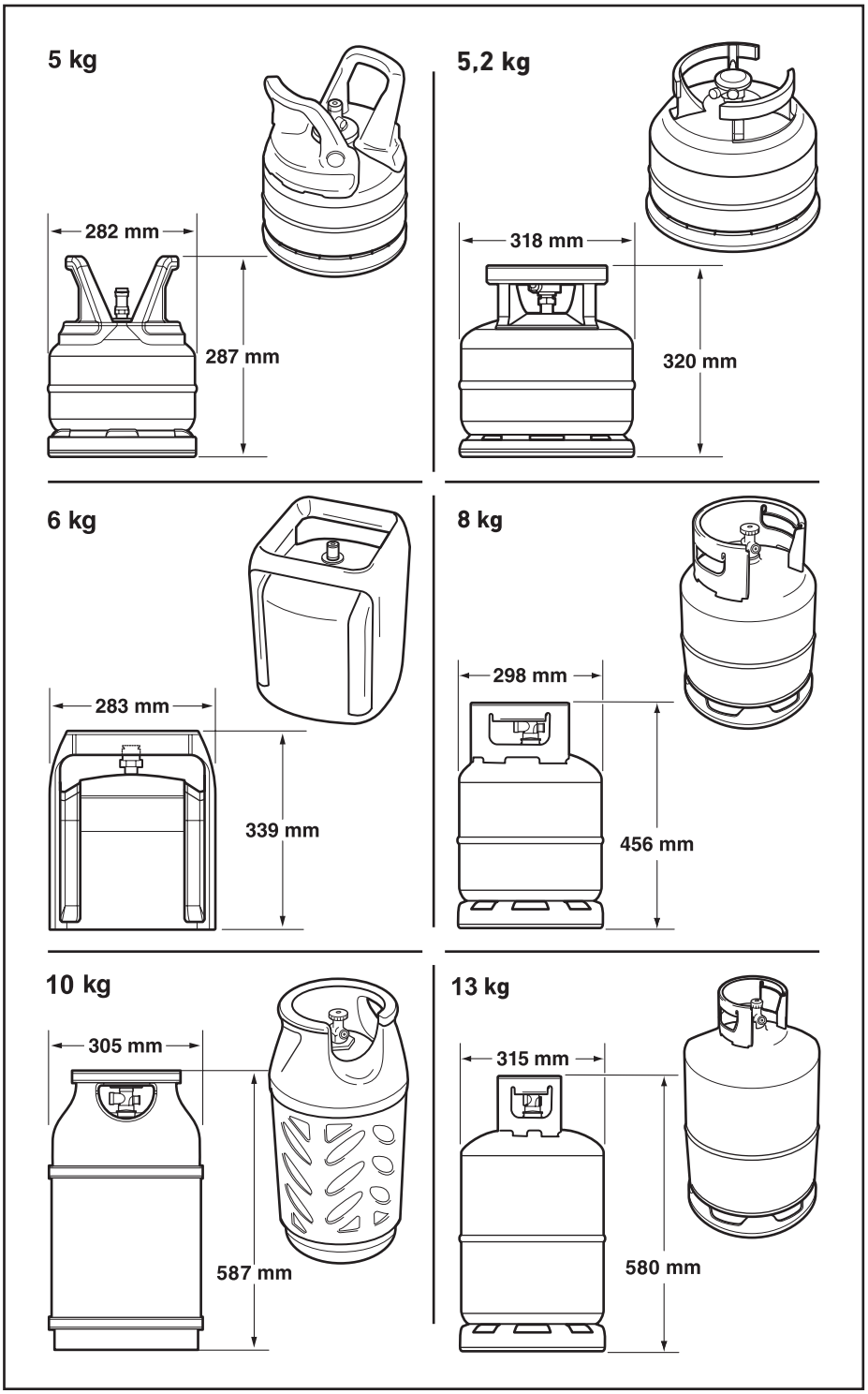
La base de la bouteille doit s'insérer dans le support de réservoir et reposer à plat sur le fond.

Plusieurs modèles de bouteilles agréés pour une installation dans le placard de barbecue sont illustrés, avec les dimensions.

Si la bouteille n'a pas les dimensions requises pour être placée à l'intérieur du placard de barbecue, elle doit être sortie du placard et posée sur le sol.

⚠ AVERTISSEMENT : Si la bouteille de GPL n'a pas les dimensions adéquates pour être installée dans le placard, ne tentez pas de déposer ou de brancher la bouteille dans le placard. Posez et branchez la bouteille à l'extérieur du placard. Tout manquement à observer cette consigne pourrait endommager le flexible et provoquer un incendie ou une explosion et donc entraîner de graves blessures voire la mort, ainsi que des dégâts matériels.





Préparatifs d'installation de la bouteille de GPL

La bouteille doit être fixée en toute sécurité après son installation à l'intérieur du placard.

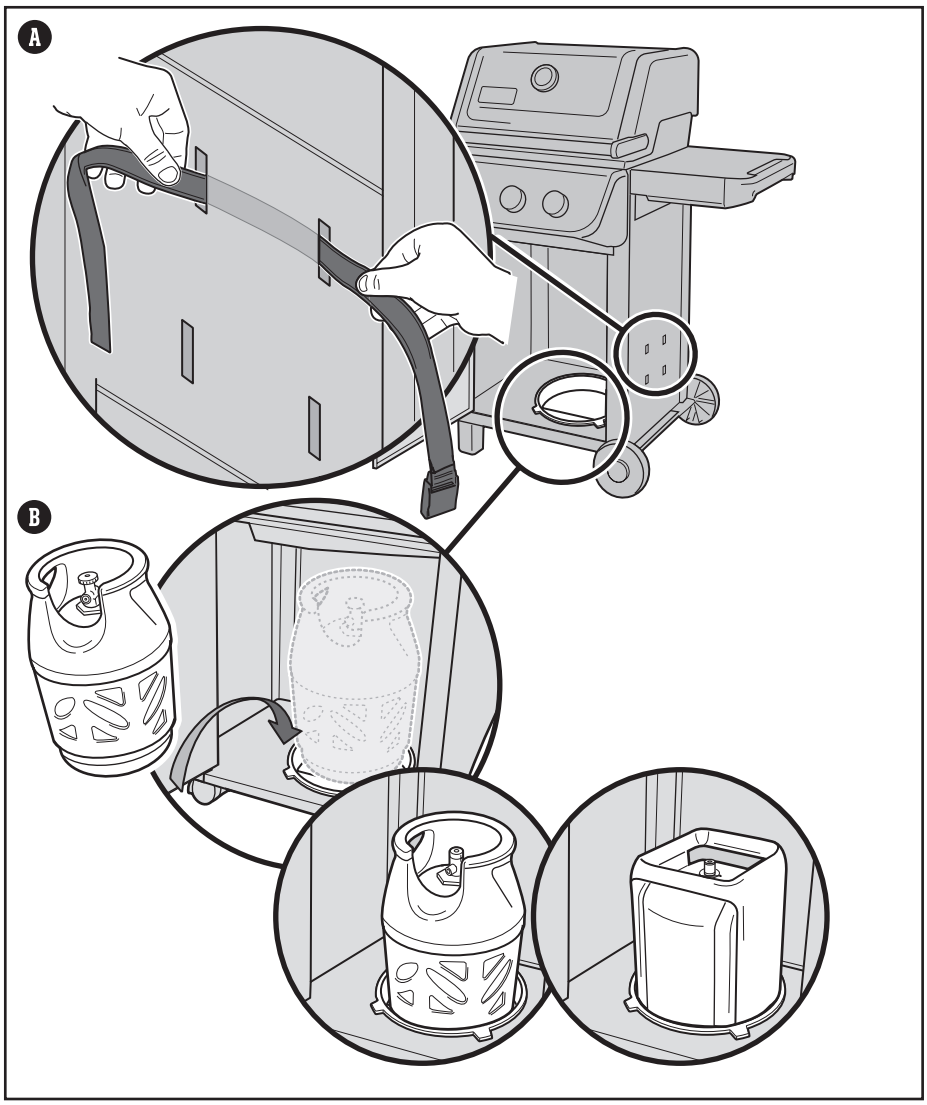
1) Ouvrez la porte du placard.
2) Faites passer la sangle de la bouteille par les deux trous du panneau latéral **(A)**. Choisissez les trous inférieurs ou supérieurs de la sangle de la bouteille en fonction de la hauteur de votre bouteille.

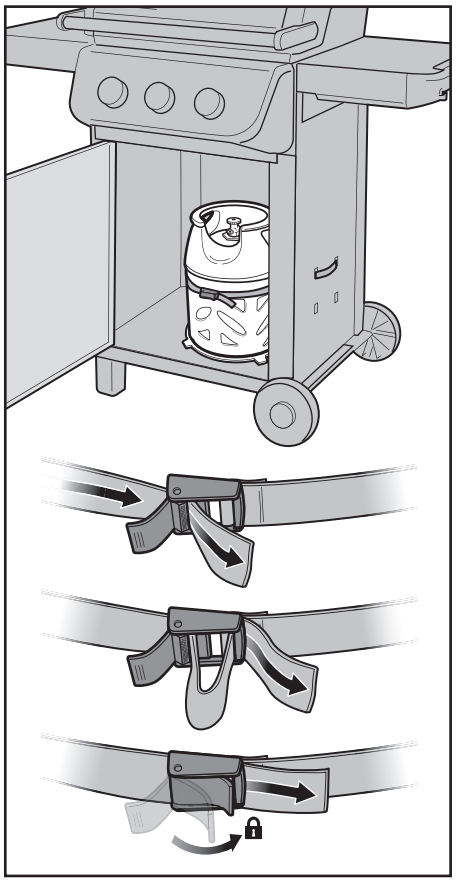
Installation de la bouteille de GPL

1) Soulevez et placez la bouteille dans le support de 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 vers l'avant du barbecue.
3) Maintenez en place la bouteille avec sa sangle **(C)**.
4) Branchez le détendeur sur la bouteille de GPL. Référez-vous à la section « BRANCHER LE DÉTENDEUR SUR LA BOUTEILLE »

Installation au sol

1) Ouvrez la porte du placard.
2) Passez le flexible du détendeur dans l'ouverture arrière.
3) Placez la bouteille sur le sol, hors du placard, derrière le barbecue.
4) Tournez la bouteille de GPL pour que l'ouverture du robinet soit dirigée vers l'avant.
5) Branchez le détendeur sur la bouteille de GPL. Référez-vous à la section « BRANCHER LE DÉTENDEUR SUR LA BOUTEILLE ».





La capacité maximale de la bouteille de GPL À L'INTÉRIEUR du placard est de 13 kg.

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

⚠IMPORTANT : Nous recommandons de remplacer l'ensemble du flexible de gaz de votre barbecue tous les cinq ans. Certains pays peuvent prescrire de remplacer le flexible de gaz plus fréquemment, auquel cas la législation nationale prévaudra.

Pour les ensembles de flexibles, détendeurs et robinets de rechange, contactez le représentant du Service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Web.
Rendez-vous sur weber.com.

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 les boutons 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.

   Raccordement par rotation 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.

   Raccordement par rotation dans le sens antihoraire (B)
   Vissez le détendeur sur la bouteille en tournant le raccord dans le sens antihoraire.

   Raccordement par rotation du levier/enclenchement (C)
   Tournez le levier du détendeur **(a)** dans le sens horaire vers la position fermée. Poussez le détendeur sur le robinet de la bouteille jusqu'à ce que vous entendiez un clic **(b)**.

   Raccordement par collier coulissant (D)
   Assurez-vous que le levier du détendeur est en position fermée **(a)**. Faites glisser le collier du détendeur vers le haut **(b)**. Poussez le détendeur sur le robinet de la bouteille et maintenez la pression. Faites glisser le collier 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 cette notice peuvent différer de celui que vous utilisez pour votre barbecue.

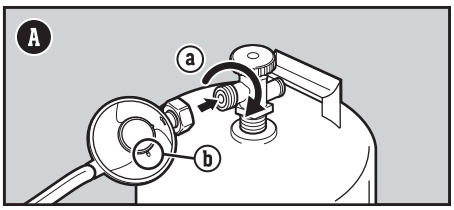
Qu'est-ce qu'une vérification d'étanchéité ?

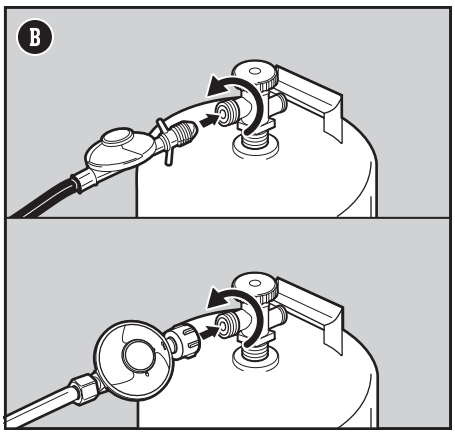
Une fois la bouteille de GPL installée correctement, il est nécessaire de vérifier qu'il n'y a pas de fuite. Une vérification d'étanchéité est une manière fiable de voir si du gaz fuit après avoir branché la bouteille. Les raccords suivants doivent faire l'objet d'un test à chaque fois qu'une bouteille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

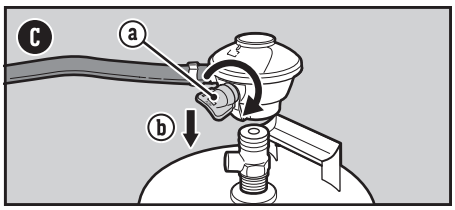
- Le raccord entre le détendeur et la bouteille.
- Le raccord entre le flexible de gaz et la traversée de cloison.
- Le raccord entre la traversée de cloison et la conduite de gaz ondulée.

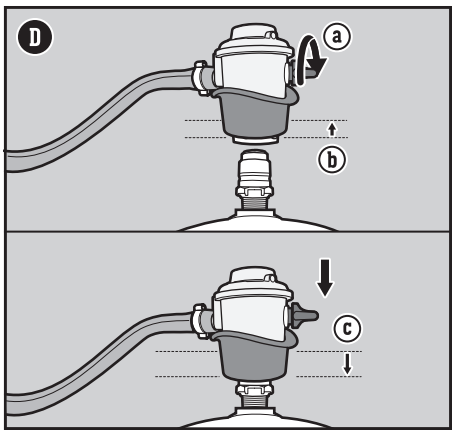
Vérification de l'étanchéité

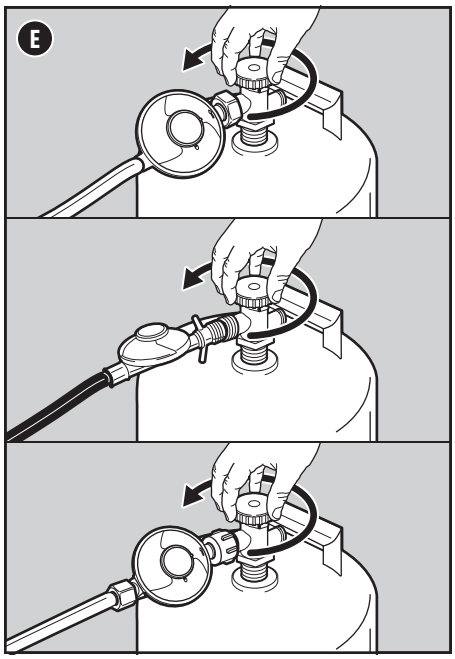
1) Humidifiez les raccords avec une solution savonneuse appliquée à l'aide d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. Vous pouvez fabriquer votre propre solution savonneuse en mélangeant 20 % de savon liquide avec 80 % d'eau ; vous pouvez aussi acheter une solution prête à l'emploi que vous trouverez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

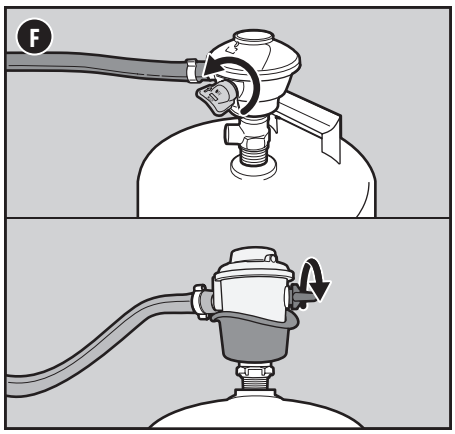












⚠ DANGER : N'utilisez pas de flamme pour le contrôle d'étanchéité. Le contrôle des fuites de gaz doit se faire en l'absence de toute flamme nue ou étincelle.

⚠ DANGER : Une fuite de gaz peut entraîner un incendie ou une explosion.

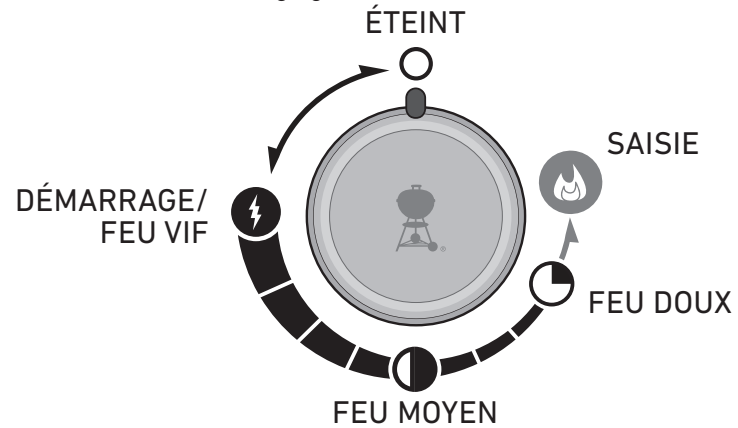
⚠ DANGER : N'utilisez pas le barbecue s'il y a une fuite de gaz.

⚠ 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 corriger le 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'ensemble du détendeur et du flexible ou des raccords de gaz quand le barbecue fonctionne.

⚠ DANGER : Ne stockez pas de bouteille de GPL de rechange 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.

Paramètres du bouton de réglage du brûleur



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 **(G)**, fermez l'alimentation en gaz. NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE.

   Si vous observez une fuite, contactez le représentant du Service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Web.
4) S'il n'y a pas de bulles, la vérification d'étanchéité est terminée :
   a) Fermez le gaz et rincez les raccords 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 la vérification d'étanchéité est terminée.

Précautions supplémentaires lors de la 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 **(G)**.

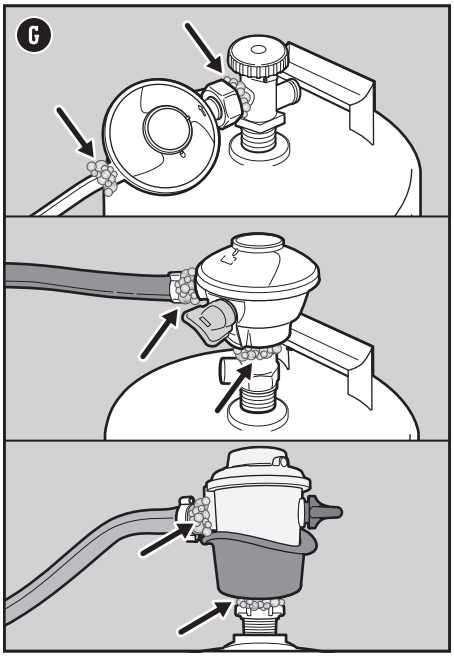
Suivez les instructions données dans la section « Vérification de l'étanchéité ».

Débrancher 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) À l'intérieur du placard, ouvrez le fermoir de la sangle de fixation de la bouteille.
3) Débranchez le détendeur.
4) Retirez la bouteille.

Faites preuve de prudence si vous devez remplacer 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.



⚠ DANGER : Ne recouvrez pas de papier d'aluminium le bac à graisses coulissant ou la cuve de cuisson.

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

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

⚠ 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 : Vérifiez régulièrement que vos brosses pour grille ne présentent pas une usure excessive ou des poils qui se détachent. Changez de brosse si vous trouvez des poils détachés sur les grilles de cuisson ou la brosse. WEBER recommande d'acheter une nouvelle brosse pour grille 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.

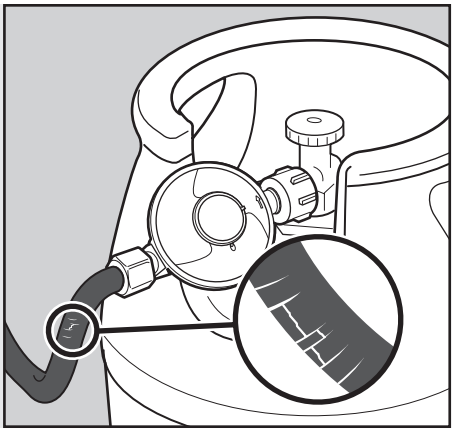
⚠ AVERTISSEMENT : Gardez tout câble d'alimentation électrique ainsi que le flexible de gaz à l'écart des surfaces chauffées.

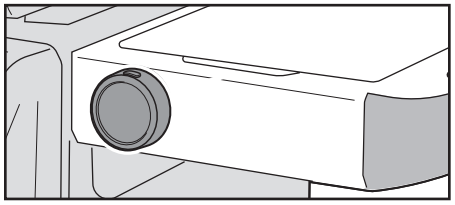
Examiner le flexible

Un examen régulier du flexible est nécessaire.

1) Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
2) Vérifiez le flexible afin de détecter tout signe de fissure, d'abrasion ou de coupure **(A)**. Si le flexible est endommagé de quelque manière que ce soit, n'utilisez pas le barbecue.

⚠ 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.





Affichage digital de la température

Cette caractéristique n'est disponible que sur certains modèles.

L'affichage digital de la température vous permet de vérifier facilement la température de surface de votre barbecue. Pendant l'utilisation du barbecue, veuillez suivre les instructions suivantes pour vous servir de l'affichage digital de la température :

Allumage de l'écran

1) Pour allumer l'écran, appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes. Le bouton d'alimentation est situé en haut de l'écran.

N. B. : Le barbecue doit toujours être préchauffé pendant 10 minutes ou plus. Si vous allumez l'écran lorsque le barbecue est éteint, les lumières de l'écran lanceront une séquence de démarrage durant les 4 premières minutes pendant que la température du barbecue s'enregistre à l'écran. Si vous allumez l'écran après l'allumage du barbecue, il affichera automatiquement la température du barbecue.

2) Si vous souhaitez changer d'unité de température (degrés Fahrenheit **(°F)** ou Celsius **(°C)**, retirez l'écran de la tablette pour accéder au bouton situé à l'arrière. Appuyez sur le bouton pour basculer entre ces options.

Luminosité

Une fois l'écran allumé, la luminosité de l'affichage sera à 100 % pendant 15 minutes, puis elle s'atténuera légèrement pour préserver la durée de vie des piles. Pour ramener la luminosité de l'affichage à 100 %, appuyez simplement sur le bouton d'alimentation, et la luminosité reviendra à 100 % pendant 2 minutes.

Extinction de l'écran

1) Pour éteindre l'écran manuellement, maintenez le bouton d'alimentation enfoncé pendant 2 secondes.

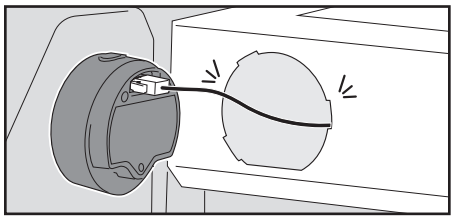
N. B. : L'écran s'éteint automatiquement si aucune chaleur n'est détectée pendant 4 minutes ou si le barbecue est complètement refroidi.

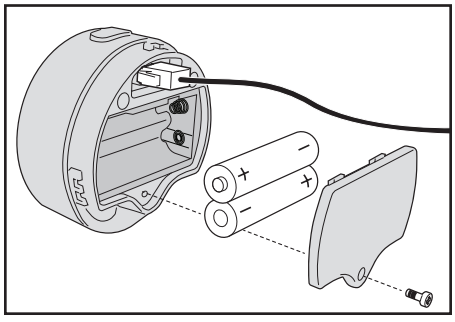
Code d'erreur E-8 : S'il y a un thermocouple détaché, « E-8 » s'affiche à l'écran. Veuillez contacter le Service consommateurs de WEBER pour obtenir de l'aide.

Piles

Lorsqu'il est temps de remplacer les deux piles AA, une icône de niveau de piles faible s'affiche en bas de l'écran. Retirez l'écran de la tablette pour accéder au couvercle du compartiment des piles. Utilisez uniquement des piles alcalines. Ne combinez pas des piles neuves et usagées ou des piles de différents types (standard, alcalines ou rechargeables).







Allumage du barbecue

Utilisation du système d'allumage rapide pour allumer les brûleurs

Chaque bouton de réglage comporte un dispositif d'allumage qui crée une étincelle entre l'électrode et le tube d'allumage du brûleur. Vous générez l'énergie nécessaire à l'étincelle en appuyant sur le bouton de réglage et en le faisant tourner sur la position démarrage/feu vif. Chaque bouton de réglage fait fonctionner un seul 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 forcément l'être tous pendant la cuisson.

1) Ouvrez le couvercle **(A)**.
2) Vérifiez que tous les boutons de réglage des brûleurs sont en position éteinte ○. Pour ce faire, enfoncez et tournez les boutons 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) Ouvrez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille dans le sens antihoraire ou en mettant le levier du détendeur en position ouverte, selon votre branchement détendeur/bouteille.
4) Commencez par le brûleur le plus à gauche. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz et maintenez-le enfoncé pendant deux secondes **(C)** puis tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position démarrage/feu vif , jusqu'à ce que vous entendiez un clic **(D)**. Maintenez le bouton de réglage enfoncé pendant deux secondes après avoir entendu le clic. Cette action fera jaillir une étincelle dans l'allumeur et allumera le brûleur.
5) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson.
6) Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de réglage du brûleur en ○ position éteinte et répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, tournez le bouton de réglage en position éteinte et attendez cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de réessayer ou d'allumer le brûleur à l'aide d'une allumette.
7) S'il s'allume, recommencez les étapes 4 à 6 pour allumer les brûleurs restants.

Si les brûleurs ne s'allument pas avec le système d'allumage rapide, consultez la section DÉPANNAGE dans la présente notice d'utilisation. Vous y trouverez des instructions d'allumage du barbecue à l'aide d'une allumette pour vous aider à identifier le problème.

Préchauffer 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 de cette notice d'utilisation.
3) Fermez le couvercle.
4) Préchauffez le barbecue en mettant tous les brûleurs sur la position démarrage/fort pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 260 °C

Pour éteindre les brûleurs

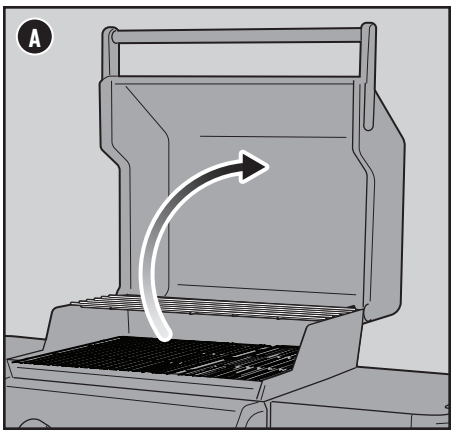
1) Appuyez sur chaque bouton de réglage de brûleur puis tournez dans le sens horaire jusqu'à la position éteinte ○.
2) Fermez l'alimentation en gaz sur la bouteille de GPL.

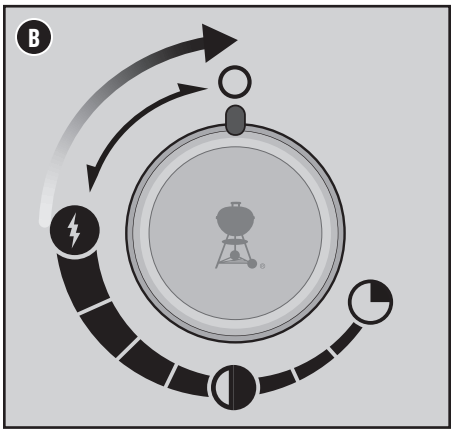
⚠ AVERTISSEMENT : Ouvrez le couvercle pendant l'allumage.

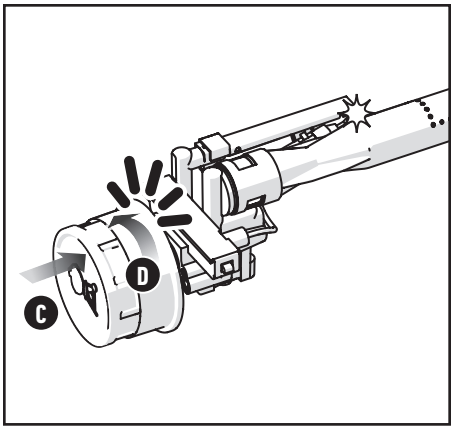
⚠ AVERTISSEMENT : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert pendant l'allumage ou la cuisson.

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

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







Utilisation de la Sear Zone (zone de saisie)

Cette caractéristique n'est disponible que sur certains modèles.

La saisie est une technique de cuisson directe utilisée pour les viandes, comme les steaks, les pièces de volaille, le poisson 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, vous faites caraméliser la surface pour un goût plus savoureux.

Les deux brûleurs adjacents de la Sear Zone disposent d'un réglage supplémentaire qui augmente la puissance de chauffe jusqu'aux températures de saisie. Pour utiliser la Sear Zone :

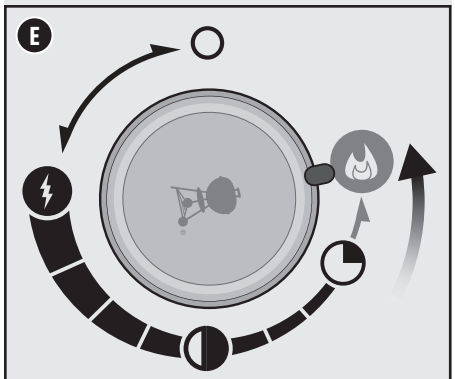
1) Ouvrez le couvercle et allumez tous les brûleurs. Consultez la section « ALLUMAGE DU BARBECUE ».
2) Préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé et tous les brûleurs en position démarrage/feu vif pendant 15 minutes.
3) Après le préchauffage, enfoncez les deux boutons de réglage des brûleurs et tournez-les dans le sens antihoraire jusqu'à la position de saisie **(E)**. Les brûleurs de saisie fonctionnent en tandem **(F)**. Les brûleurs restants peuvent être éteints ou réglés au minimum.
4) Placez la viande directement sur la Sear Zone et fermez le couvercle. Saisissez la viande de chaque côté pendant une à quatre minutes **(G)**, 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.

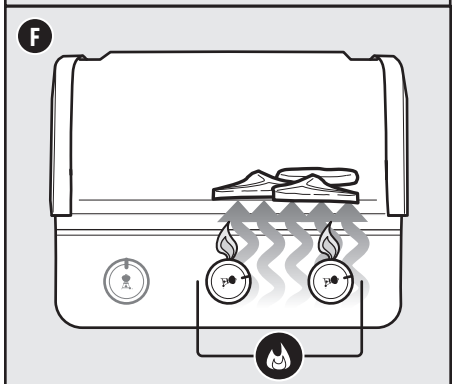
N. B. : Effectuez toujours la cuisson avec le couvercle fermé pour bénéficier d'un maximum de chaleur et pour éviter les flambées.

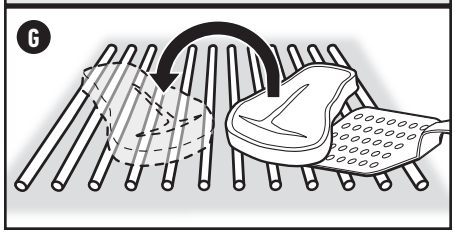
Avec l'expérience, nous vous encourageons à expérimenter différents temps de saisie afin de trouver les résultats correspondant à vos préférences.

Pour éteindre les brûleurs

1) Appuyez sur chaque bouton de réglage de brûleur puis tournez dans le sens horaire jusqu'à la position éteinte ○.
2) Fermez l'alimentation en gaz.







Allumage du réchaud latéral

Allumage du réchaud latéral avec le système d'allumage rapide

Cette caractéristique n'est disponible que sur certains modèles.

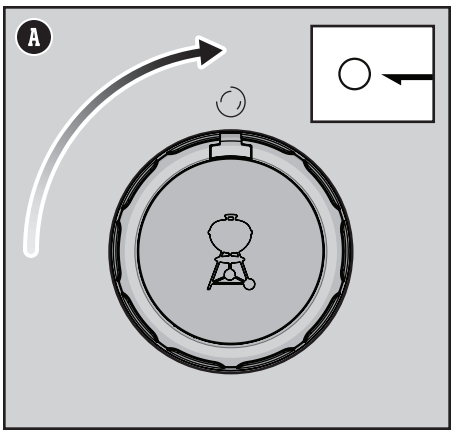
Si un ou plusieurs des brûleurs principaux de votre barbecue sont déjà allumés et vous souhaitez allumer le réchaud latéral, passez à l'étape 3. Si aucun brûleur principal n'est allumé et si vous n'utilisez que le réchaud latéral, commencez par l'étape 1.

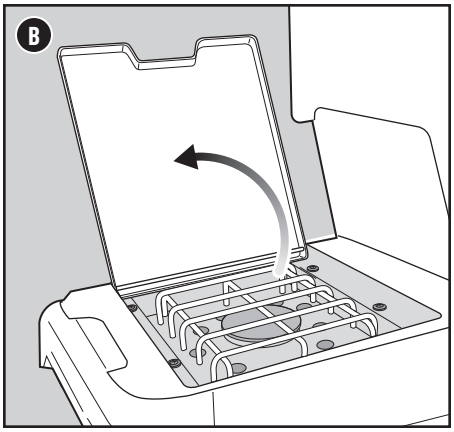
1) Vérifiez que le bouton de réglage du réchaud latéral est en position éteinte ○. Pour ce faire, enfoncez et tournez le bouton dans le sens horaire **(A)**. Vérifiez également que tous les boutons de réglage des brûleurs principaux sont en position ○ éteinte.
   N. B. : Il est important que tous les boutons de réglage des brûleurs soient en position éteinte ○ avant d'ouvrir la bouteille de GPL.
2) Ouvrez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille dans le sens antihoraire ou en mettant le levier du détendeur en position ouverte, selon votre branchement détendeur/bouteille.
3) Ouvrez le couvercle du réchaud latéral **(B)**.
4) Enfoncez le bouton de réglage du brûleur **(C)** et tournez-le dans le sens antihoraire vers la position démarrage/feu vif, jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Maintenez le bouton de réglage enfoncé pendant deux secondes après avoir entendu le clic. Cette action fera jaillir une étincelle dans l'allumeur et allumera le brûleur.
5) Vérifiez que le réchaud latéral est bien allumé. La flamme du réchaud latéral pourrait être difficile à voir lors d'une journée ensoleillée.
6) Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de réglage du brûleur en ○ position éteinte et répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, tournez le bouton de réglage en position éteinte et attendez cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de réessayer ou d'allumer le brûleur à l'aide d'une allumette.
7) Une fois le réchaud latéral allumé, continuez de tourner le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à la position souhaitée.
8) S'il ne s'allume pas dans les 4 secondes, tournez le bouton de réglage du réchaud latéral en position éteinte ○ et attendez cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de réessayer d'allumer le brûleur.

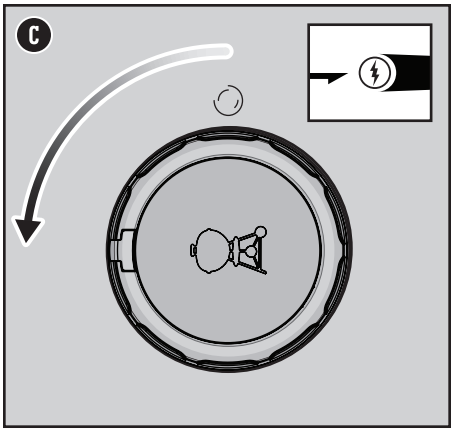
Si le réchaud latéral ne s'allume pas avec le système d'allumage rapide, consultez la section DÉPANNAGE. Vous y trouverez des instructions d'allumage du réchaud latéral à l'aide d'une allumette pour vous aider à identifier le problème.

Pour éteindre le réchaud latéral

1) Enfoncez le bouton de réglage du réchaud latéral, puis tournez-le dans le sens horaire jusqu'à la position éteinte ○.
2) Fermez l'alimentation en gaz.







Taille de la cuve de cuisson à utiliser sur le réchaud latéral

Diamètre min. 18 cm
Diamètre max. 26 cm

⚠ AVERTISSEMENT : Ouvrez le couvercle du réchaud latéral pendant l'allumage.

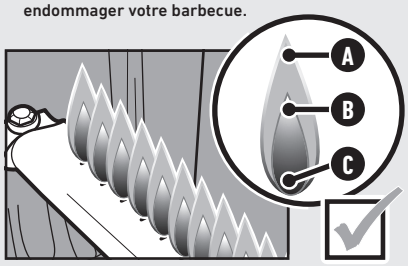
⚠ AVERTISSEMENT : Ne vous penchez pas au-dessus du réchaud latéral pendant l'allumage ou la cuisson.

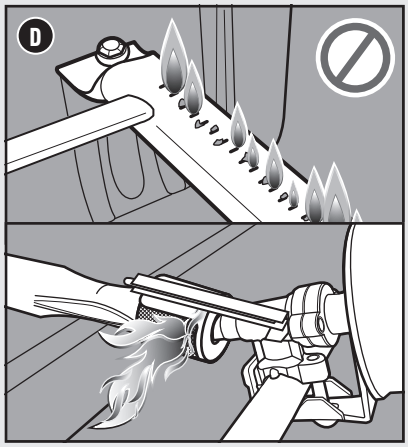
⚠ AVERTISSEMENT : Si le réchaud latéral ne s'allume pas dans les quatre secondes, tournez le bouton de réglage du brûleur en position éteinte. Attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper, puis recommencez la procédure d'allumage.

Aspect normal des flammes du brûleur

Les brûleurs de votre barbecue ont été réglés en usine pour un mélange approprié d'air et de gaz. S'ils fonctionnent correctement, vous observerez un aspect de flamme spécifique. Les extrémités peuvent parfois danser et être jaunes **(A)**, et leur base être bleu clair **(B)** voire bleu foncé **(C)**.

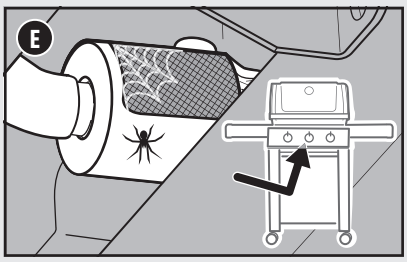
⚠ AVERTISSEMENT : Des orifices bouchés ou sales peuvent limiter le débit de gaz et entraîner un départ de feu (D) dans et autour des robinets de commande de gaz, ce qui pourrait gravement endommager votre barbecue.





Grilles de protection contre les araignées

Les ouvertures d'air comburant sur les brûleurs **(E)** sont dotées de grilles en acier inoxydable pour éviter que des araignées et insectes ne tissent leur toile ou ne fassent leur nid dans la section venturi des brûleurs. La présence de nids peut bloquer le débit de gaz normal et provoquer son refoulement vers l'ouverture d'air comburant. Les symptômes de ce type d'obstruction incluent une odeur de gaz associée à des flammes de brûleur vacillantes et de couleur jaune. Cette obstruction pourrait provoquer un feu dans et autour du robinet de gaz, entraînant d'importants dommages pour votre barbecue.
De plus, 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. Veillez à ce que les grilles de protection contre les araignées restent propres. Consultez la rubrique « Nettoyage des grilles de protection contre les araignées » dans la section Entretien du produit.



⚠ 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 consommateurs de Weber-Stephen Products LLC.

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

Nettoyage et maintenance

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.

Nettoyage du 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 finiront par se détacher pour ressembler à des écailles de 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 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

Des grilles propres éviteront que votre nourriture n'adhère. Si vous nettoyez régulièrement vos grilles de cuisson, les débris y seront minimes.

1) Quand les grilles de cuisson sont installées, retirez les résidus présents à l'aide d'une brosse pour grille 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 écartées 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 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 orifices (de petites ouvertures surélevées 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 orifices des brûleurs

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

Nettoyage des grilles de protection contre les araignées

1) Identifiez les extrémités des brûleurs sur la partie inférieure du panneau de commande, à l'endroit 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 **(E)**.

Nettoyage du déflecteur de chaleur

Situé sous les brûleurs, le déflecteur de chaleur distribue uniformément la chaleur dans toute la cuve de cuisson pendant l'utilisation. Vous améliorerez les performances de votre barbecue en nettoyant le déflecteur de chaleur.

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

⚠ Après le nettoyage, veillez à remettre correctement en place le déflecteur de chaleur.

Nettoyage de la cuve de cuisson

Vérifiez s'il y a des amas de graisse ou des résidus alimentaires dans la cuve 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. Cette ouverture conduit les résidus dans le bac à graisses coulissant.

Nettoyage du système de gestion des graisses

Le système de gestion des graisses est fait d'un bac à graisses coulissant incliné et d'un bac de récupération des graisses. 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.

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 barbecues et produits à usage extérieur. Utilisez un chiffon en microfibre pour frotter dans le sens du grain de l'acier inoxydable. N'utilisez pas de serviettes en papier.

N. B. : Ne prenez pas le risque de rayer vos surfaces en acier inoxydable avec des pâtes abrasives. Ces pâtes ne nettoient pas et ne font pas 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 papier essuie-tout ou d'un chiffon. Après les avoir frottées, rincez et séchez soigneusement les surfaces.

Nettoyage de l'extérieur des barbecues dans des environnements spécifiques

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.

Déplacement du barbecue

Vérifiez toujours que les composants internes sont en place lorsque vous déplacez votre barbecue

1) **Déflecteur de chaleur (F)** : assurez-vous qu'il est complètement inséré dans la cuve de cuisson.
2) **Bac à graisses coulissant (G)** : accédez-y par l'arrière du barbecue, assurez-vous de l'enfoncer complètement.

Nettoyage autour des composants électroniques

Utilisez un chiffon doux et humide pour essuyer l'intérieur du placard et autour des tablettes latérales. Veillez à ne pas tirer sur les fils lorsque vous nettoyez autour des composants électroniques.

MISE EN GARDE : NE PULVÉRISEZ JAMAIS D'EAU SUR LE BARBECUE À L'AIDE D'UN TUYAU D'ARROSAGE OU D'UN NETTOYEUR À HAUTE PRESSION. CELA RISQUERAIT D'ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES.

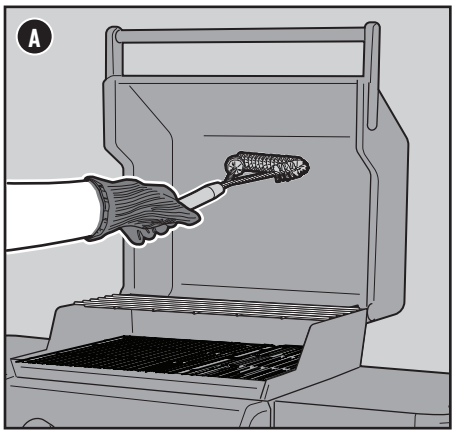
⚠ AVERTISSEMENT : Éteignez votre barbecue et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer minutieusement.

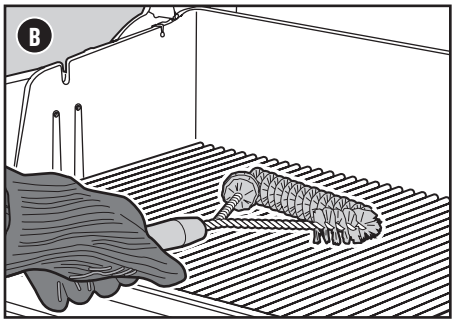
⚠ AVERTISSEMENT : Avec le temps, des surfaces rêches peuvent se former sur les BARRES FLAVORIZER. Nous recommandons de porter des gants pour leur manipulation. Ne nettoyez pas les BARRES FLAVORIZER ou les grilles de cuisson dans un évier, lave-vaisselle ou four autonettoyant.

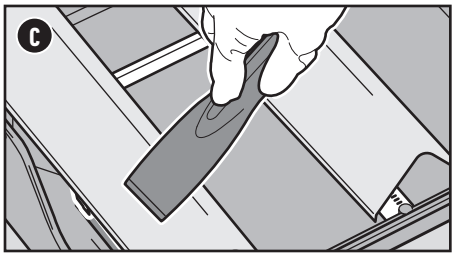
⚠ AVERTISSEMENT : Quand vous nettoyez les brûleurs, n'utilisez jamais une brosse déjà utilisée pour nettoyer les grilles de cuisson. N'insérez jamais d'objets pointus dans les orifices des brûleurs.

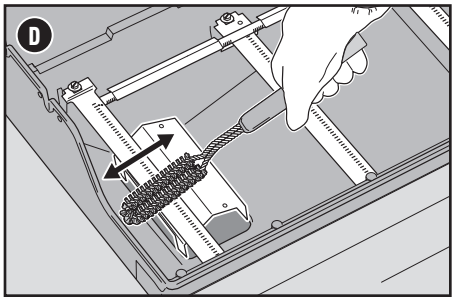
⚠ MISE EN GARDE : Ne disposez pas d'éléments du barbecue sur les tablettes latérales, ceux-ci pouvant rayer les surfaces peintes ou en acier inoxydable.

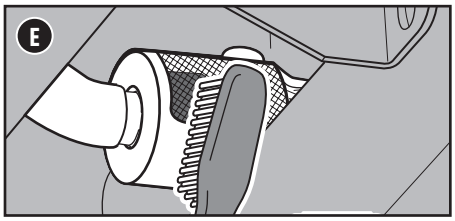
⚠ MISE EN GARDE : N'utilisez pas les éléments suivants pour nettoyer votre barbecue : des pâtes à polir ou des peintures abrasives pour acier inoxydable, des détergents contenant de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène, des nettoyants pour four, des détergents abrasifs (pour cuisine) ou des tampons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

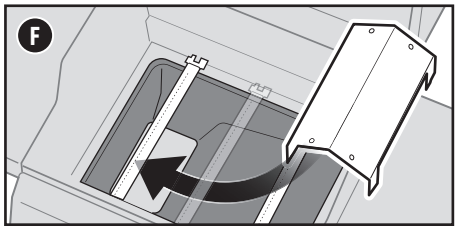


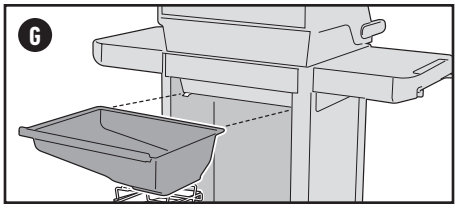












LE(S) BRÛLEUR(S) PRINCIPAL(AUX) ou LE RÉCHAUD LATÉRAL NE S'ALLUME(NT) PAS

SYMPTÔME

- Après avoir suivi les instructions d'allumage de la section « Fonctionnement » de cette notice d'utilisation, les brûleurs principaux ou le réchaud latéral ne s'allument pas.

CAUSE	SOLUTION
Il y a un problème avec le débit de gaz.	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'un briquet allume-gaz ». **Si l'allumage du brûleur NE FONCTIONNE PAS**, suivez les instructions pour débrancher et rebrancher la bouteille de GPL.
Il y a un problème avec le système d'allumage.	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'un briquet allume-gaz ». **Si l'allumage du brûleur RÉUSSIT**, contactez le Service consommateurs pour vérifier le système d'allumage.

Allumer le barbecue à l'aide d'un briquet allume-gaz

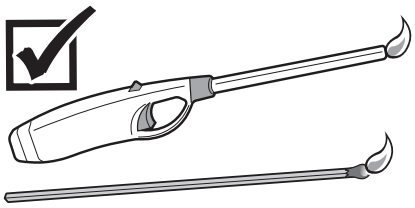
Identifier un débit de gaz dans les brûleurs principaux à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une longue allumette

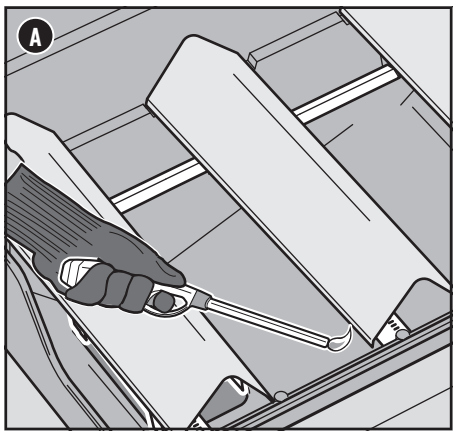
1) Ouvrez le couvercle du barbecue.
2) Vérifiez que tous les boutons de réglage des brûleurs (y compris celui du réchaud latéral) sont en position éteinte ○. Pour ce faire, enfoncez et tournez les boutons dans le sens horaire.
   N. B. : Il est important que tous les boutons de réglage des brûleurs soient en position éteinte ○ avant d'ouvrir la bouteille de GPL.
3) Ouvrez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille dans le sens antihoraire ou en mettant le levier du détendeur en position ouverte, selon votre branchement détendeur/bouteille.
4) Commencez par le brûleur le plus à gauche. Introduisez un briquet allume-gaz allumé à travers les grilles de cuisson, derrière les BARRES FLAVORIZER et juste à côté du brûleur **(A)**.
5) Appuyez sur le bouton de réglage du brûleur et tournez-le lentement dans le sens antihoraire vers la position de réglage démarrage/feu vif ⚡.
6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson et l'ouverture des BARRES FLAVORIZER.
7) S'il ne s'allume pas dans les 4 secondes, tournez 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) Si le brûleur s'allume, le problème réside dans le système d'allumage. Contactez le Service consommateurs WEBER pour vérifier le système d'allumage.

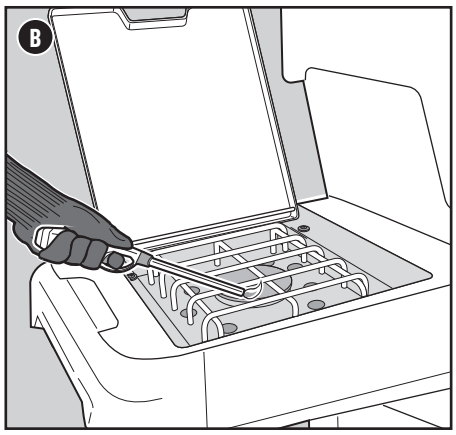
Identifier un débit de gaz dans le réchaud latéral à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une longue allumette

Cette caractéristique n'est disponible que sur certains modèles.

1) Ouvrez le couvercle du réchaud latéral.
2) Vérifiez que tous les boutons de réglage des brûleurs (y compris celui du réchaud latéral) sont en position éteinte ○. Pour ce faire, enfoncez et tournez les boutons 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.
3) Ouvrez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille dans le sens antihoraire ou en mettant le levier du détendeur en position ouverte, selon votre branchement détendeur/bouteille.
4) Tenez un briquet allume-gaz allumé près du réchaud latéral **(B)**.
5) Appuyez sur le bouton de réglage du réchaud latéral et tournez-le lentement dans le sens antihoraire vers la position démarrage/feu vif ⚡.
6) Vérifiez que le réchaud latéral est bien allumé. La flamme du réchaud latéral pourrait être difficile à voir lors d'une journée ensoleillée.
7) S'il ne s'allume pas dans les 4 secondes, tournez le bouton de réglage du réchaud latéral en position éteinte ○ et attendez cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de réessayer d'allumer le brûleur.
8) Si le brûleur s'allume, contactez le Service consommateurs WEBER pour vérifier le système d'allumage.







PIÈCES DE RECHANGE

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

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.

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

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

DES PROBLÈMES ? DES QUESTIONS ?

Ne retournez pas le produit au magasin.
Nous pouvons vous aider.

Si vous avez des questions sur le montage, l'utilisation ou l'entretien de votre barbecue ou si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez contacter le Service consommateurs Weber. Le numéro de série et le numéro de modèle figurent au recto de votre notice d'utilisation et seront nécessaires pour tous les appels de service après-vente.

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

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

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

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

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

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

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

ICELAND
Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

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

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

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

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

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

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

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

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

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

UNITED KINGDOM
Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

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

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other Eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com

© 2025 Conçu et fabriqué par Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 États-Unis d'Amérique.