



2100N • 2200N avec support compact
2200N avec chariot Premium
2800N+ avec chariot Premium • 3200N+

NOTICE D'UTILISATION GPL

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.

⚠ DANGER

En cas d'odeur de gaz :

- Éteignez le gaz sur l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, écarter-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

Une fuite de gaz peut entraîner un incendie ou une explosion et causer des blessures corporelles graves voire fatales, ainsi que des dégâts matériels.

⚠ DANGER

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas le barbecue à moins de 610 mm (2 pieds) de tout matériau combustible. En font partie notamment le bois ou les terrasses et porches en bois traité.
- N'utilisez jamais cet appareil à moins de 7,5 m (25 pieds) de tout liquide inflammable.
- En cas d'incendie, écarter-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

Le non-respect de ces instructions pourrait engendrer un incendie, une explosion ou des brûlures et causer des dégâts matériels, des blessures physiques voire la mort.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Avant d'utiliser le barbecue, suivez attentivement toutes les procédures de vérification d'étanchéité de la présente notice d'utilisation. Et ce, même si le barbecue a été monté par le revendeur.

⚠ **AVERTISSEMENT** : N'allumez pas cet appareil avant d'avoir lu les sections « ALLUMAGE DES BRÛLEURS » de la présente notice d'utilisation.

CET APPAREIL À GAZ EST CONÇU POUR UN USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. N'UTILISEZ PAS CE BARBECUE DANS OU SUR UN BATEAU OU DANS DES ESPACES FERMÉS.

Cette notice d'utilisation présente des informations importantes nécessaires pour un montage adéquat et une utilisation sûre de l'appareil.

Lisez et suivez tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

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 tous les éléments 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** : Les vapeurs et liquides inflammables, comme l'essence ou l'alcool, et tout matériau combustible doivent être tenus éloignés 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'intégrité de la cuve de cuisson devient chaude pendant l'utilisation.
- ⚠ **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** : 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.

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.

Important : Veuillez lire ces consignes d'utilisation avec attention afin de vous familiariser avec l'appareil avant de le raccorder à la cartouche ou à la bouteille de gaz. Conservez ces consignes d'utilisation pour consultation ultérieure.

8655662_092424 FR



DÉMARRAGE

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 défauts 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, limites et exceptions applicables listées ci-après. **DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI EN VIGUEUR, CETTE GARANTIE N'EST FOURNIE QU'À L'ACHETEUR ORIGINAL 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 vous pourriez 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 de maintenance préventive 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 pourra 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 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 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 ou non effectuée par un technicien autorisé par WEBER annulera cette garantie.

DURÉES DE GARANTIE DU PRODUIT

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

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

Tubes de brûleurs 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

Composants en plastique :
5 ans, perte d'éclat ou décoloration exclues

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 AU 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 ORIGINALLES 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 sites commerciaux internationaux située à la fin de cette notice d'utilisation pour obtenir des coordonnées supplémentaires.





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 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. 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.
- Les ensembles du détendeur et du flexible de rechange doivent être conformes aux instructions de Weber-Stephen Products LLC.

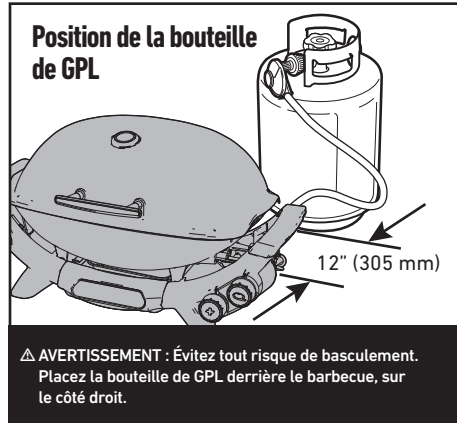
Installation de la bouteille de GPL

Lors de l'utilisation du flexible du gaz, veillez à l'éloigner de la cuve de cuisson et des autres surfaces chaudes.

Pour le raccordement à la bouteille, n'utilisez que l'ensemble flexible fourni avec cet appareil – N'UTILISEZ PAS D'ADAPTATEURS.

- 1) Placez la bouteille de GPL sur le sol, derrière le barbecue.
- 2) Tournez la bouteille de GPL de sorte que l'ouverture du robinet soit orientée vers le côté ou l'arrière du barbecue.

N. B. : Pour les installations utilisant un chariot Premium, reportez-vous à la page suivante.



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.

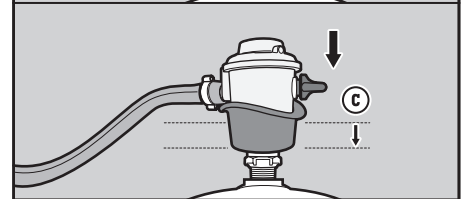
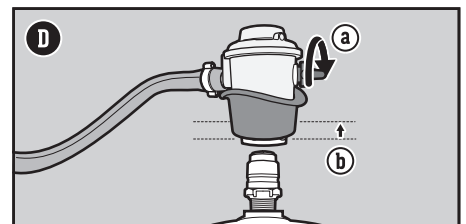
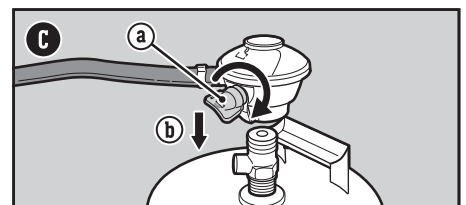
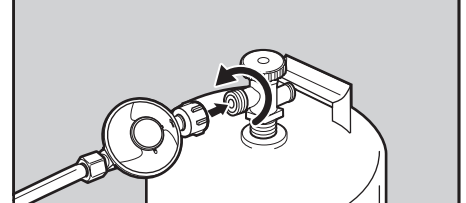
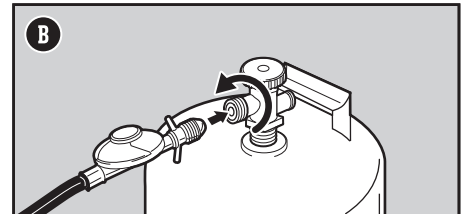
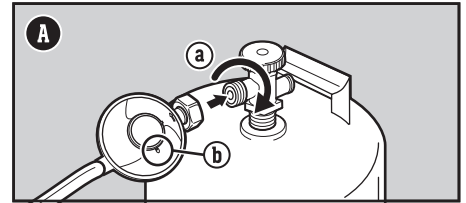
Raccordement par rotation du levier/enclenchement (C)

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.



⚠ **AVERTISSEMENT** : Serrez uniquement à la main. Une force excessive pourrait endommager l'élément de couplage du détendeur et le robinet de la cartouche. Cela pourrait entraîner une fuite ou restreindre le débit de gaz.

⚠ Vérifiez les joints avant de raccorder un nouveau conteneur de gaz à l'appareil.

⚠ N'utilisez pas l'appareil si ses joints sont endommagés ou usés, s'il fuit, s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

⚠ Le remplacement des conteneurs de gaz doit se dérouler dans un lieu bien ventilé, de préférence à l'extérieur, à l'écart des sources d'inflammation, comme des flammes nues, des veilleuses et des feux électriques, et à bonne distance de toute personne présente.



DÉMARRAGE

Installation de la bouteille de GPL lors de l'utilisation du chariot Premium

Cette caractéristique n'est disponible que sur certains modèles.

⚠ Lors de l'utilisation du chariot Premium, la bouteille doit être fixée à l'intérieur du chariot ou placée sur le sol derrière le barbecue.

Exigences relatives au chariot Premium

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

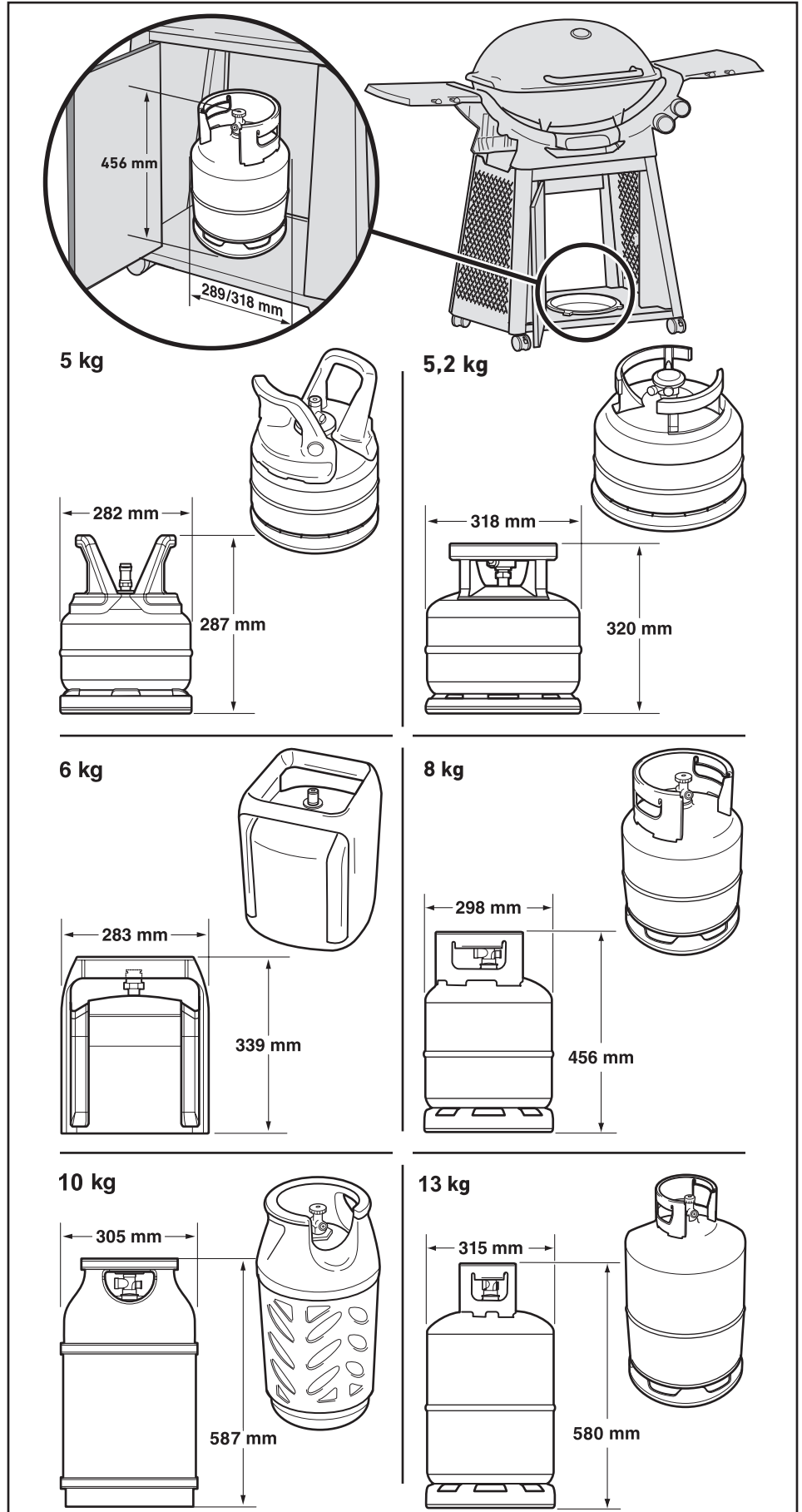
Capacité de la bouteille : 8 kg maximum

Hauteur de la bouteille : 456 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 chariot de barbecue sont illustrés, avec les dimensions.



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



Préparatifs d'installation de la bouteille de GPL


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

- 1) Ouvrez la porte du placard.
- 2) Faites passer la sangle de la bouteille par les deux trous du support arrière (A).

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).

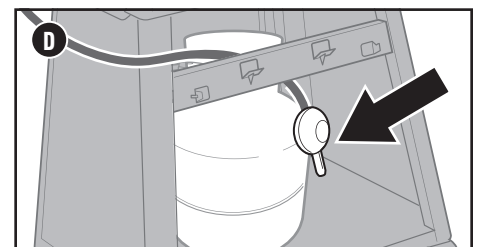
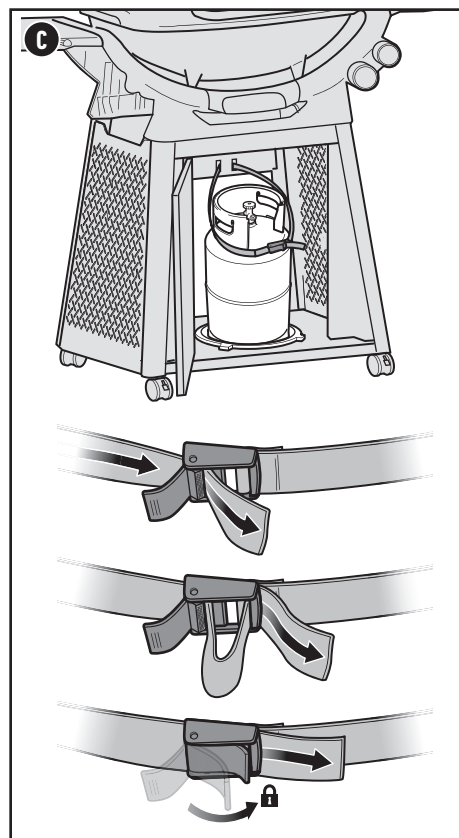
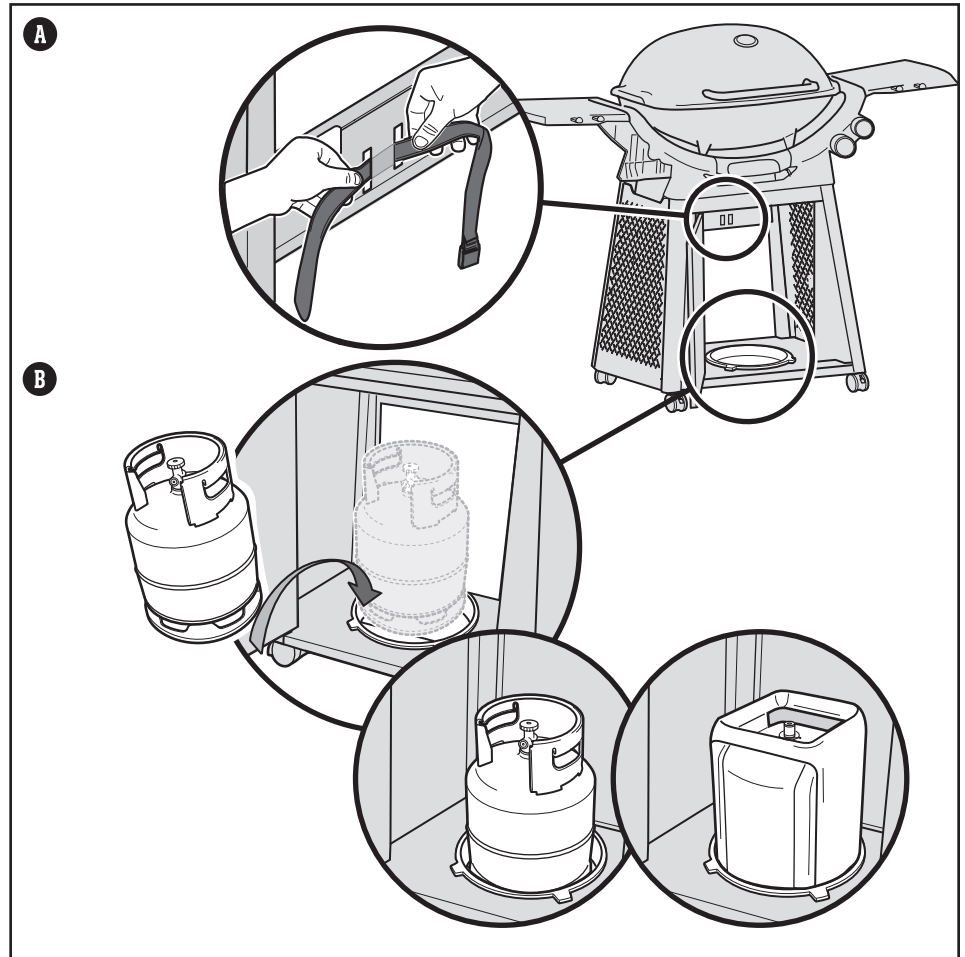
Branchement du flexible de gaz sur la bouteille de GPL

- 1) Vérifiez que les boutons de réglage des brûleurs sont en position éteinte . Pour ce faire, enfoncez et tournez les boutons dans le sens horaire.
- 2) Acheminez la conduite de gaz derrière le chariot comme illustré (D).
- 3) Branchez le détendeur sur la bouteille de GPL. Référez-vous à la section « BRANCHER LE DÉTENDEUR SUR LA BOUTEILLE ».

Installation au sol

Pour les bouteilles qui dépassent les dimensions requises pour le chariot Premium, la bouteille doit être installée sur le sol derrière le barbecue.

- 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 ».



⚠ **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux d'essayer d'installer d'autres types de conteneurs de gaz.

⚠ **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.

⚠ Cet appareil ne convient pas à une installation ou un raccordement à une alimentation en gaz réticulé.

La capacité maximale de la bouteille de GPL À L'INTÉRIEUR du chariot est de 8 kg.

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



DÉMARRAGE

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

Une fois la cartouche installée correctement, il est nécessaire d'effectuer une vérification d'étanchéité. Une vérification d'étanchéité est une manière fiable de voir si du gaz fuit après avoir branché le réservoir. Le système d'alimentation de votre barbecue contient des branchements fabriqués en usine qui ont fait l'objet d'une vérification minutieuse des fuites de gaz et la flamme des brûleurs a été testée. Weber recommande d'effectuer une vérification minutieuse des fuites de gaz après le montage, ainsi qu'à chaque fois que vous débranchez et rebranchez un raccord de gaz. Les raccords suivants doivent faire l'objet d'un contrôle :

- le raccord entre la bouteille et le détendeur.
- le raccord entre le flexible et le détendeur.
- le raccord entre le flexible du détendeur et le robinet.

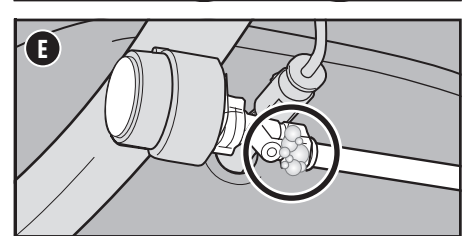
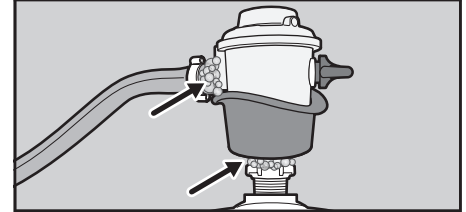
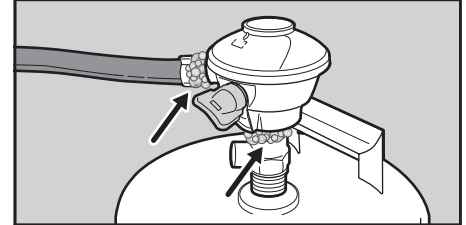
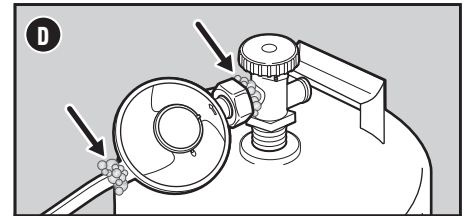
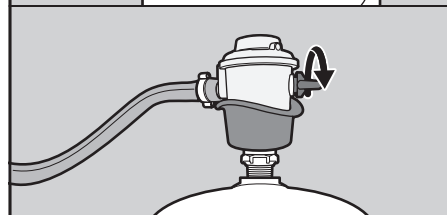
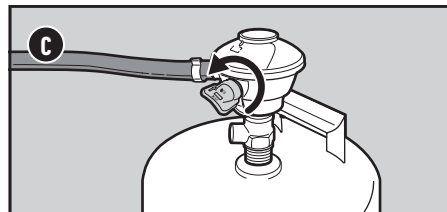
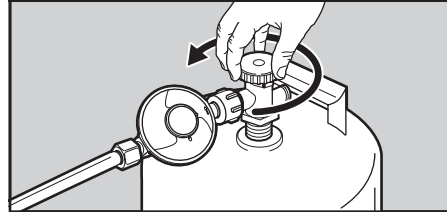
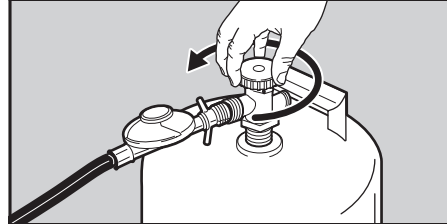
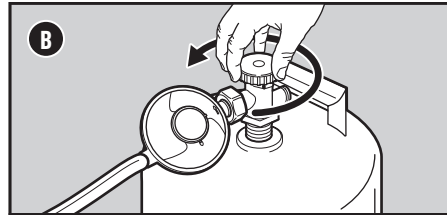
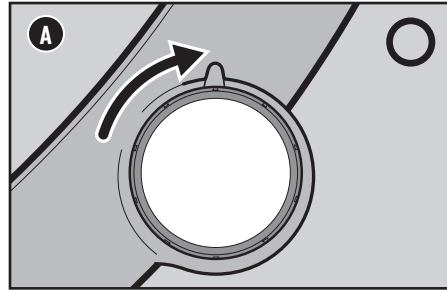
Vérification de l'étanchéité

- 1) Assurez-vous que le bouton de réglage du brûleur est fermé en l'enfonçant et en le tournant dans le sens horaire jusqu'à la position éteinte ○ (A).
- 2) Identifiez votre type de détendeur. Ouvrez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille dans le sens antihoraire (B) ou en mettant le levier du détendeur en position ouverte (C).
- 3) 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.
- 4) Si des bulles apparaissent, il y a une fuite :
 - a) Si la fuite se situe au niveau du branchement détendeur/bouteille ou détendeur/flexible (D), fermez l'alimentation en gaz. NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE.
 - b) Si la fuite se situe au niveau du détendeur ou du robinet du brûleur (E), coupez le gaz. NE TENTEZ JAMAIS DE SERRER LE DÉTENDEUR. NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE. Contactez le représentant du Service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Web.

Si vous observez une fuite, contactez le représentant du Service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Web.

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



Remplissage ou remplacement de la bouteille de GPL

Retrait de la bouteille de GPL

À chaque fois que votre bouteille de GPL doit être remplie ou remplacée, suivez ces instructions pour la retirer.

- 1) Vérifiez que les boutons de réglage des brûleurs sont en position éteinte ○. Pour ce faire, enfoncez et tournez chaque bouton dans le sens horaire.
- 2) Assurez-vous que le robinet du détendeur est bien fermé.
- 3) Débranchez le raccord du flexible de gaz de la bouteille.

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 de GPL est remplie et réinstallée :

- Au niveau du détendeur et du raccord entre la bouteille de GPL et le détendeur (D).

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

⚠ DANGER : N'utilisez pas de flamme pour la vérification de l'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.

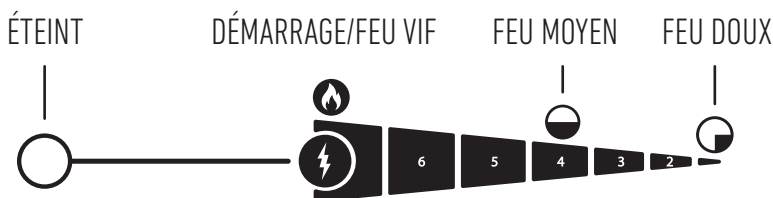
⚠ DANGER : Si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement du gaz s'échappant de la bouteille de GPL :

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 recharge 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 des boutons de réglage des brûleurs





Allumage du barbecue

Allumage du brûleur principal à l'aide du système d'allumage

Le système d'allumage allume le brûleur à l'aide d'une étincelle de l'électrode d'allumage. Vous générez l'énergie nécessaire à l'étincelle en appuyant sur le bouton d'allumage. Vous entendez alors un cliquetis.

- 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 chaque 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) 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) Appuyez sur le bouton de réglage du brûleur principal et tournez-le dans le sens antihoraire vers la position démarrage/feu vif (C).
- 5A) Appuyez plusieurs fois sur le bouton rouge d'allumage, afin qu'il cliquète à chaque fois (D).
- 5B) Appuyez et maintenez le bouton d'allumage piézoélectronique (E) enfoncé. Vous devez l'entendre cliqueter.
- 6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson. Vous devriez voir une flamme.
- 7) Si il ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de réglage du brûleur en position éteinte ○ et attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper avant d'essayer de rallumer le brûleur.

Si le brûleur ne s'allume pas avec le système d'allumage, 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.

Préchauffage du barbecue

Le préchauffage du barbecue est crucial pour la réussite de vos grillades. Il permet d'éviter que la nourriture n'adhère aux grilles et chauffe celles-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 d'allumage de cette notice d'utilisation.
- 3) Fermez le couvercle.
- 4) Préchauffez le barbecue en mettant les brûleurs sur la position démarrage/feu vif (C) pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 260 °C (500 °F) (C).
- 5) Une fois que le préchauffage sur feu vif est terminé, vous pouvez régler le bouton de réglage du brûleur sur vos réglages souhaités pour cuire avec le barbecue.

Extinction des brûleurs

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

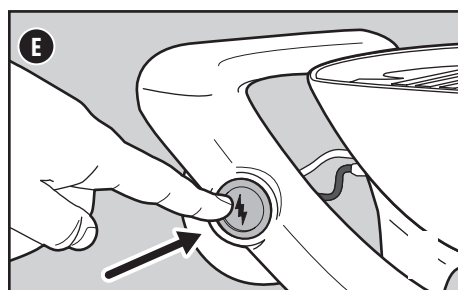
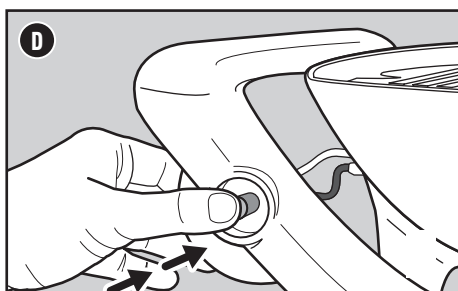
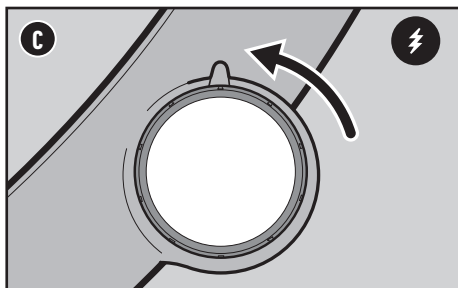
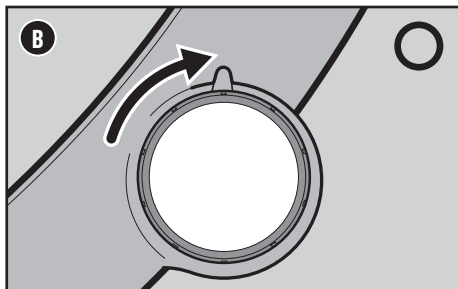
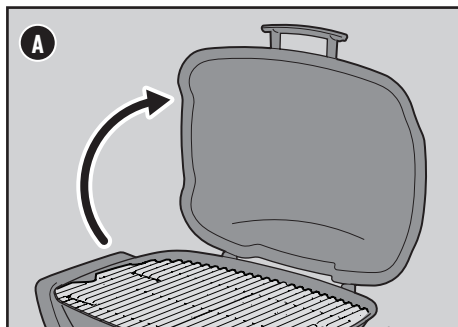
Rangement et/ou déplacement

Débranchez la bouteille si : 1) la bouteille est vide ; 2) le barbecue va être transporté ; 3) le barbecue est rangé dans un garage ou tout autre endroit fermé ; 4) le barbecue n'est pas utilisé.

- Ne stockez pas de bouteille débranchée dans un bâtiment, garage ou tout autre lieu clos.
- Ne rangez pas et ne transportez pas une bouteille débranchée à l'intérieur du barbecue.

Suivez ces instructions si votre barbecue a été stocké ou n'a pas été utilisé pendant quelque temps :

- Avant d'utiliser le barbecue à gaz Weber, vérifiez qu'il ne présente pas de fuite de gaz et que le brûleur n'est pas bouché. (Consultez pour ce faire les sections « VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ » et « NETTOYAGE ET MAINTENANCE ».)
- Vérifiez que les zones sous la cuve de cuisson et le bac de récupération des graisses amovible sont vides de tout résidu qui pourrait restreindre la circulation d'air de combustion ou de ventilation.
- Assurez-vous également que la grille de protection contre les araignées/insectes n'est pas bouchée. (Voir « NETTOYAGE ET MAINTENANCE »).



- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ouvrez le couvercle pendant l'allumage.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert pendant l'allumage ou la cuisson.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Si le brûleur ne s'allume pas après cinq secondes, tournez le bouton de réglage du brûleur sur la position éteinte. Attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper, puis recommencez la procédure d'allumage.

Utilisation du brûleur +

Cette caractéristique n'est disponible que sur certains modèles.

Le brûleur + offre la polyvalence de saisir les aliments à haute température lorsqu'il est combiné au brûleur principal, ou de cuire lentement à basse température lorsque seul le brûleur + est utilisé.

SAISIE

- 1) Ouvrez le couvercle et allumez les deux brûleurs, y compris le brûleur + (A). Commencez par allumer le brûleur principal.
IMPORTANT : Allumez toujours le brûleur principal en premier. Le brûleur + s'allume avec le brûleur principal.
Consultez la section « ALLUMAGE DU BARBECUE ».
- 2) Préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé et en mettant tous les brûleurs sur la position feu vif (C) pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 260 °C (500 °F).
- 3) Après le préchauffage, laissez le bouton de réglage du brûleur + et le bouton du brûleur principal en position feu vif (C). Le brûleur + fonctionne en tandem avec le brûleur principal (B).
- 4) Placez les aliments directement au-dessus du brûleur + et fermez le couvercle.

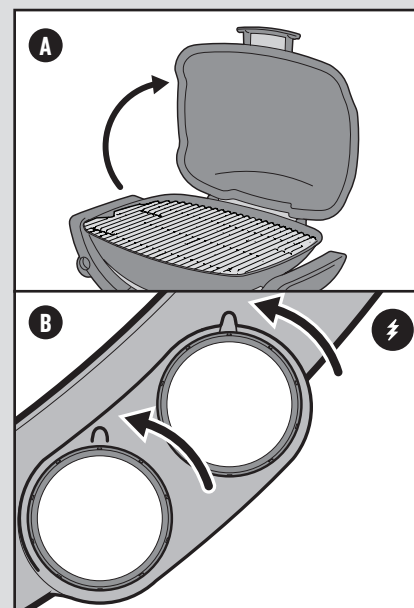
CUISON LENTE À BASSE TEMPÉRATURE

- 1) Ouvrez le couvercle et allumez les deux brûleurs, y compris le brûleur +. Commencez par allumer le brûleur principal.
IMPORTANT : Allumez toujours le brûleur principal en premier. Le brûleur + s'allume avec le brûleur principal.
Consultez la section « ALLUMAGE DU BARBECUE ».
- 2) Préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé et en mettant tous les brûleurs sur la position feu vif (C) pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 260 °C (500 °F).
- 3) Après le préchauffage, laissez uniquement le bouton de réglage du brûleur + en position feu vif (C) et tournez le bouton de réglage du brûleur principal en position éteinte.

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

Extinction des brûleurs

- 1) Appuyez sur le bouton de réglage du ou des brûleurs puis tournez dans le sens horaire jusqu'à la position éteinte ○.
- 2) Fermez l'alimentation en gaz.

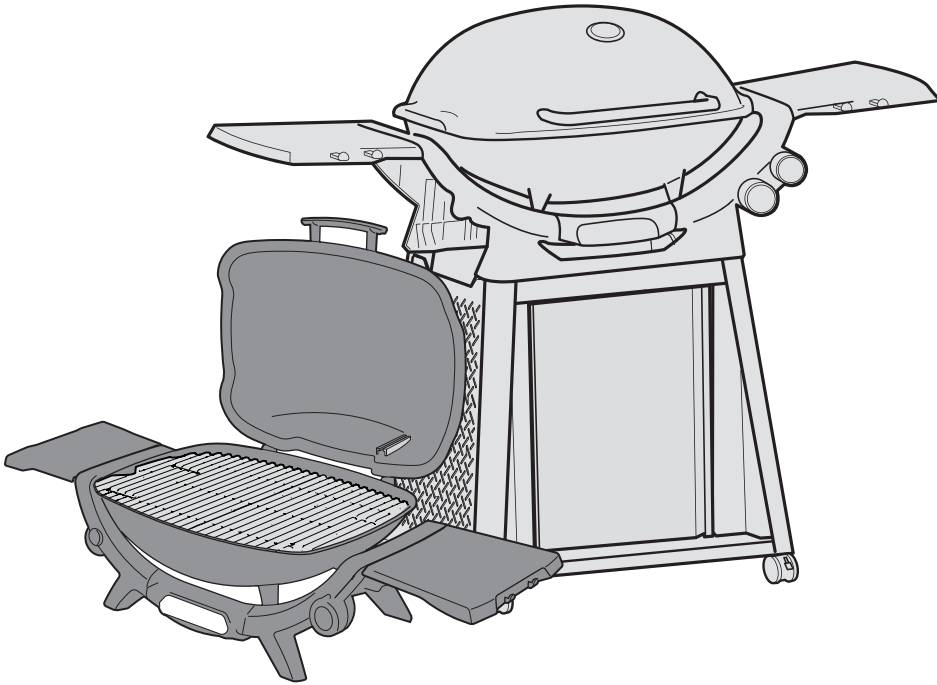




CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE Q

Liste complète des caractéristiques

Les caractéristiques présentées ci-dessous sont disponibles uniquement sur certains modèles.



• Thermomètre intégré

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

• Tablettes latérales

Servez-vous des tablettes latérales 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. Rangez les tablettes pour plus de commodité.

• Brûleur +

Le brûleur + est conçu pour deux modes de cuisson : créez une zone de chaleur intense pour ajouter rapidement des marques de saisie à votre viande lorsque ce brûleur est utilisé avec le brûleur principal ou utilisez le brûleur + seul pour une cuisson lente à basse température.

• Compatible WEBER CONNECT

Le thermomètre connecté à l'application WEBER CONNECT surveille vos aliments du début à la fin et affiche leur température en temps réel sur votre appareil mobile. (Accessoire vendu séparément).

• Chariot Premium

Le chariot Premium aux lignes épurées vous permet d'accéder facilement à vos ustensiles de barbecue. Accrochez facilement les grilles de cuisson et les accessoires aux crochets de rangement placés à l'arrière du barbecue.

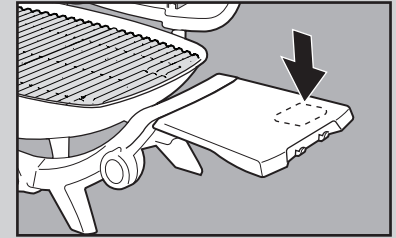
Compatible WEBER CONNECT

Cette caractéristique n'est disponible que sur certains modèles.

Ces caractéristiques de conception intégrées prennent en charge le thermomètre de barbecue connecté compatible WEBER CONNECT. (Accessoire vendu séparément).

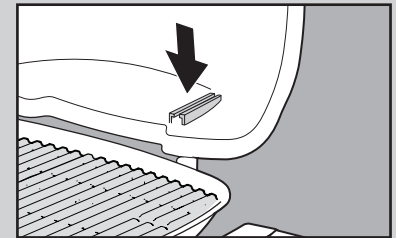
Emplacement sur la tablette latérale

La zone désignée sur la tablette latérale comprend une surface magnétique pour fixer les appareils compatibles WEBER CONNECT.



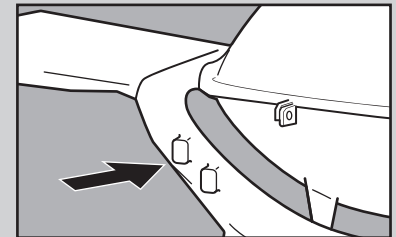
Emplacement de la sonde de température ambiante

Fixez une sonde de température ambiante sur les supports intégrés à l'intérieur du couvercle pour mesurer la température du barbecue pendant la cuisson.



Supports de sonde

Rangement pratique sur le cadre arrière pour les enrouleurs de sonde de température compatibles.

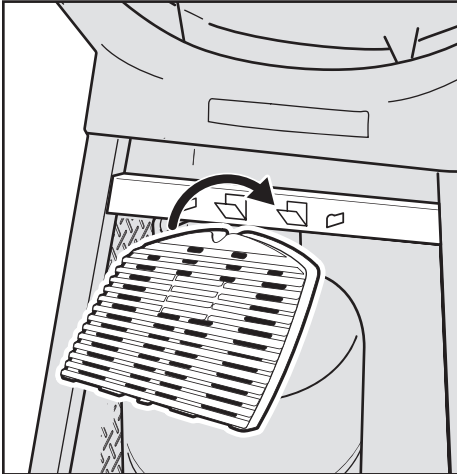




Rangement des grilles de cuisson

Cette caractéristique n'est disponible que sur certains modèles.

Rangez les grilles de cuisson en toute sécurité à l'arrière du chariot Premium si vous avez besoin de libérer de l'espace dans la cuve de cuisson pour les accessoires WEBER Q (accessoires vendus séparément).



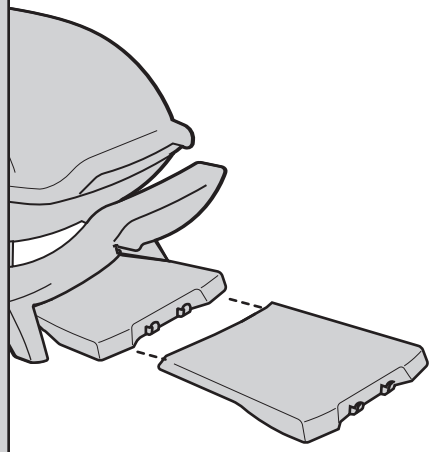
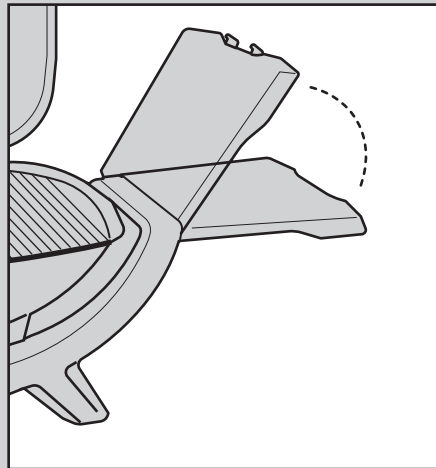
Rangement des tablettes

Rangez les deux tablettes latérales pour faciliter le transport et gagner de la place lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Selon le modèle acheté, les tablettes latérales peuvent être retirées et rangées sous la cuve de cuisson ou rabattues sur le côté du support pour barbecue.

Tablettes amovibles

Cette caractéristique n'est disponible que sur certains modèles.

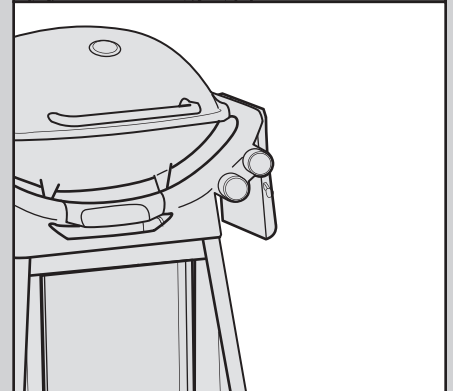
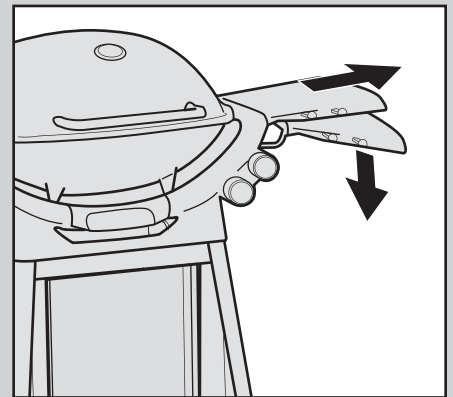
Retirez les tablettes latérales de leur position de montage et rangez-les sous la cuve de cuisson.



Tablettes rabattables

Cette caractéristique n'est disponible que sur certains modèles.

Tirez la tablette vers l'extérieur pour la déverrouiller, et rabattez-la sur le côté.





ENTRETIEN DU PRODUIT

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.

Nous recommandons un nettoyage minutieux avant chaque rangement du barbecue, ou au moins deux fois par an. Une utilisation répétée peut nécessiter de le nettoyer quatre fois par an. Lorsque votre barbecue est éteint et froid, commencez en nettoyant l'intérieur, de haut en bas.

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, essuyez 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 avant chaque 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 à poils en acier inoxydable (B).

Nettoyage du brûleur

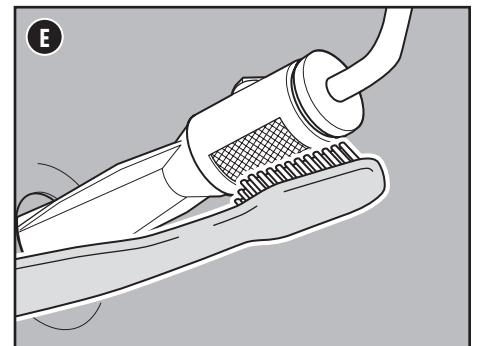
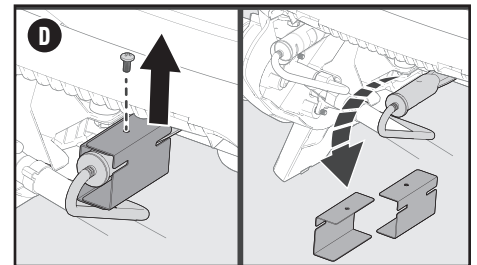
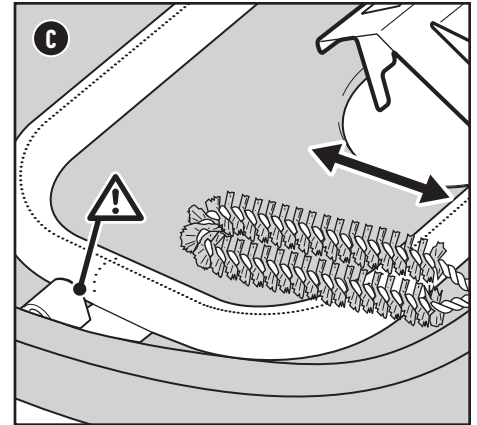
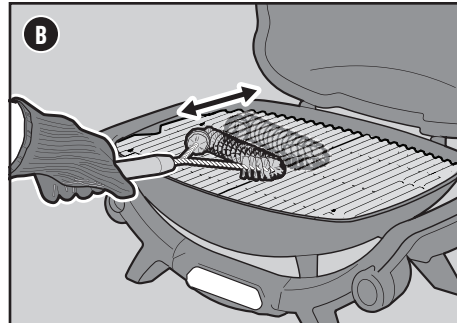
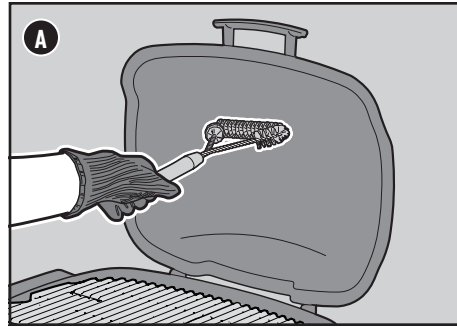
Sur le brûleur, deux zones sont essentielles pour des performances optimales : les orifices (de petites ouvertures sur toute la longueur du brûleur) et les grilles de protection contre les araignées/insectes aux extrémités du brûleur. Pour un fonctionnement en toute sécurité, il est crucial que ces zones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

Nettoyage des orifices des brûleurs

- 1) Retirez les grilles et mettez-les de côté.
- 2) Pour nettoyer l'extérieur des brûleurs, brossez la partie supérieure des orifices des brûleurs à l'aide d'une brosse propre pour grille à poils en acier inoxydable (C). Ne brossez pas dans le sens de la longueur le long du tube, car cela ne ferait que déplacer les débris d'un orifice à l'autre.
- 3) Quand vous nettoyez le brûleur, brossez soigneusement autour de l'électrode d'allumage pour ne pas l'endommager.

Nettoyage des grilles de protection contre les araignées

- 1) Localisez l'extrémité du brûleur derrière le panneau de commande où il rejoint le robinet.
- 2) Retirez la vis du haut de la protection anti-pluie, puis retirez la protection anti-pluie du tube du brûleur (sur certains modèles uniquement) (D).
- 3) Nettoyez la grille de protection contre les araignées/insectes sur le brûleur à l'aide d'une brosse à poils souples (E).
- 4) Réinstallez la protection anti-pluie sur l'extrémité du tube du brûleur et fixez-la à l'aide de la vis.



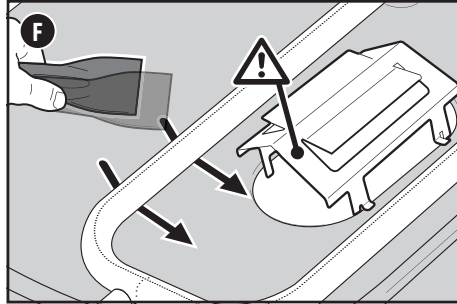
- ⚠ DANGER : Ne recouvrez pas de papier d'aluminium le bac à graisses coullissant ou la cuve de cuisson.
- ⚠ DANGER : Avant chaque utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'amas de graisse dans le bac à graisses coullissant et le bac de récupération des graisses. Retirez tout excédent de graisse pour éviter les feux 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 le flexible de gaz à l'écart de toute surface chauffée.



Nettoyage de la cuve de cuisson

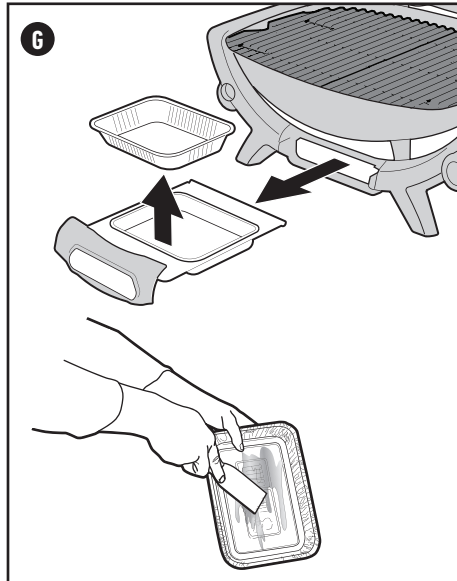
Vérifiez s'il y a des amas de graisse ou des résidus alimentaires dans la cuve de cuisson. Des amas excessifs peuvent conduire à un incendie.

- 1) Retirez les grilles et mettez-les de côté.
- 2) 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 (F). Cette ouverture mène les résidus dans le bac de récupération des graisses coulisant.
- 3) Certains modèles sont équipés d'un déflecteur de chaleur situé au fond de la cuve. Il peut être nettoyé à l'aide d'un grattoir en plastique ou il peut être retiré facilement et lavé à l'eau chaude savonneuse. Après avoir nettoyé le déflecteur de chaleur, vérifiez qu'il est correctement positionné au-dessus de l'ouverture au fond de la cuve de cuisson.



Nettoyage du système de gestion des graisses

Le système de gestion des graisses est composé d'un bac de récupération des graisses coulisant et d'une lèchefrite jetable (G). 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 aluminium peint et en plastique. WEBER recommande les méthodes suivantes selon le type de surface.

Nettoyage des éléments en aluminium peint et en plastique

Nettoyez les éléments en aluminium peint et en plastique à l'eau savonneuse chaude à l'aide de serviettes en papier ou d'un chiffon. Après les avoir frottés, rincez et séchez soigneusement les surfaces.

Nettoyage de l'extérieur de barbecues dans des environnements particuliers

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.

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

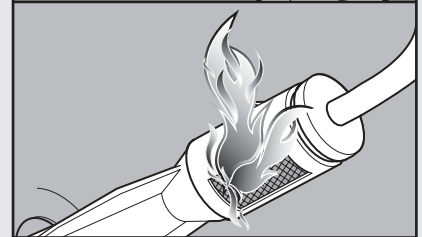
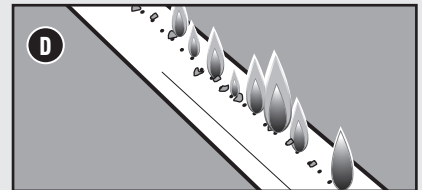
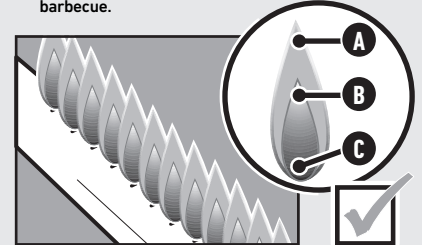
⚠ **AVERTISSEMENT** : Quand vous nettoyez les brûleurs, n'utilisez jamais une brosse déjà utilisée pour nettoyer les grilles de cuisson. N'introduisez jamais d'objets coupants dans les orifices des brûleurs.

⚠ **MISE EN GARDE** : N'utilisez pas les éléments suivants pour nettoyer votre barbecue : des nettoyeurs ou peintures abrasifs pour acier inoxydable, des nettoyeurs 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.

Aspect normal des flammes du brûleur

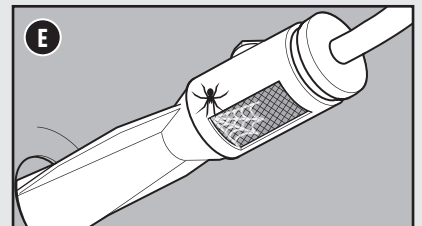
Le brûleur de votre barbecue a été réglé en usine pour obtenir un mélange approprié d'air et de gaz. S'il fonctionne correctement, l'aspect des flammes sera normal. Les extrémités peuvent parfois danser et être jaunes (A), et leur base être bleu clair (B) voire bleu foncé (C).

⚠ **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 reflux 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 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.

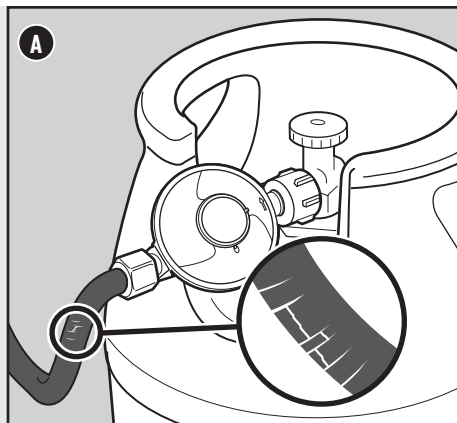
⚠ **MISE EN GARDE** : Les ouvertures du tube de brûleur doivent être positionnées correctement sur les orifices de robinet.

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.





DÉPANNAGE

Le barbecue ne s'allume pas

SYMPTÔME

- Après avoir suivi les instructions d'allumage de la section « Fonctionnement » de cette notice d'utilisation, le brûleur ne s'allume pas.

CAUSE

Il y a un problème avec le débit de gaz.

SOLUTION

Si le barbecue ne s'allume pas, il faut tout d'abord vérifier si les brûleurs sont alimentés en gaz. Pour cela, suivez les instructions de la section « Identifier un débit de gaz dans les brûleurs à l'aide d'une allumette. »

Si l'allumage à l'allumette **NE** fonctionne **PAS**, suivez les instructions pour débrancher et rebrancher la bouteille de GPL.

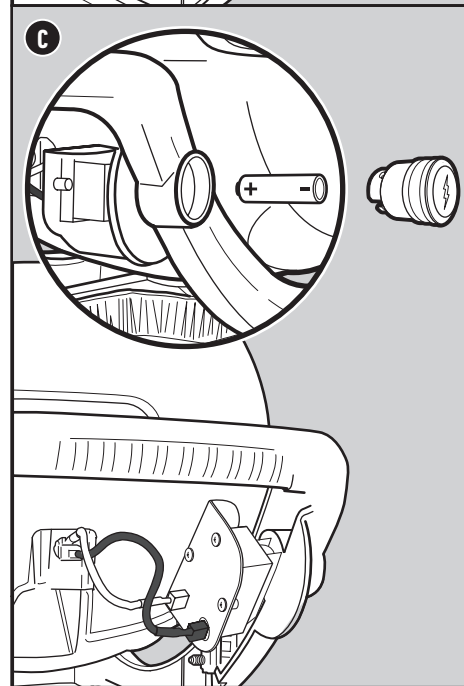
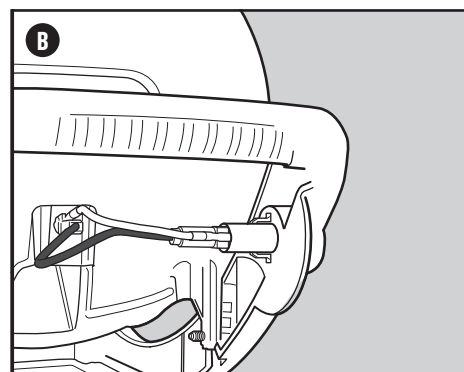
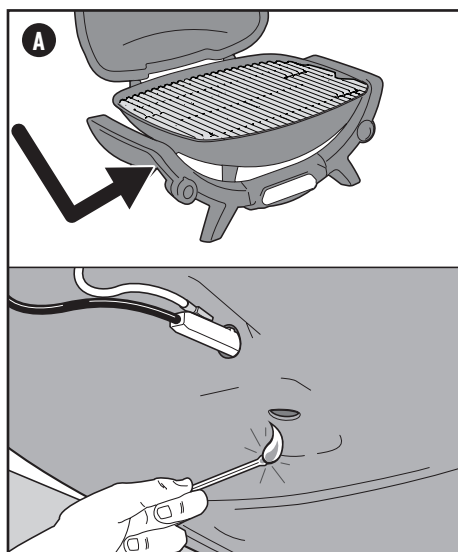
Il y a un problème avec le système d'allumage.

Si le barbecue ne s'allume pas, il faut tout d'abord vérifier si les brûleurs sont alimentés en gaz. Pour cela, suivez les instructions de la section « Identifier un débit de gaz dans les brûleurs à l'aide d'une allumette. »

Si l'allumage à l'allumette **FUNCTIONNE**, vérifiez l'état de la pile (systèmes d'allumage piézoélectronique uniquement) et les branchements des fils du système d'allumage.

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

- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue.
- 2) Vérifiez que les boutons de réglage des brûleurs sont en position éteinte \odot . Pour ce faire, enfoncez et tournez chaque bouton dans le sens horaire.
N. B. : Il est important que tous les boutons de réglage des brûleurs soient en position éteinte \odot 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) Grattez une allumette et placez la flamme sous le trou d'allumage par allumette (A).
- 5) Tout en maintenant l'allumette allumée, appuyez sur le bouton de réglage du brûleur principal et tournez-le dans le sens antihoraire vers la position démarrage/feu vif \odot .
- 6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson.
- 7) S'il ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de réglage du brûleur en position éteinte \odot et attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper avant d'essayer de rallumer le brûleur.
- 8) Si le brûleur s'allume, le problème réside dans le système d'allumage. Pour les allumeurs piézoélectriques, vérifiez les branchements des fils du système d'allumage (B). Pour les systèmes d'allumage piézoélectronique, vérifiez l'état de la pile et les branchements des fils du système d'allumage (C). Assurez-vous que la pile AAA (alcaline uniquement) est en bon état et correctement installée. Certaines piles sont emballées dans un film protecteur en plastique. Ce film plastique doit être retiré avant d'installer la pile. À ne pas confondre avec l'étiquette de la pile.



PIÈCES DE RECHANGE

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



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

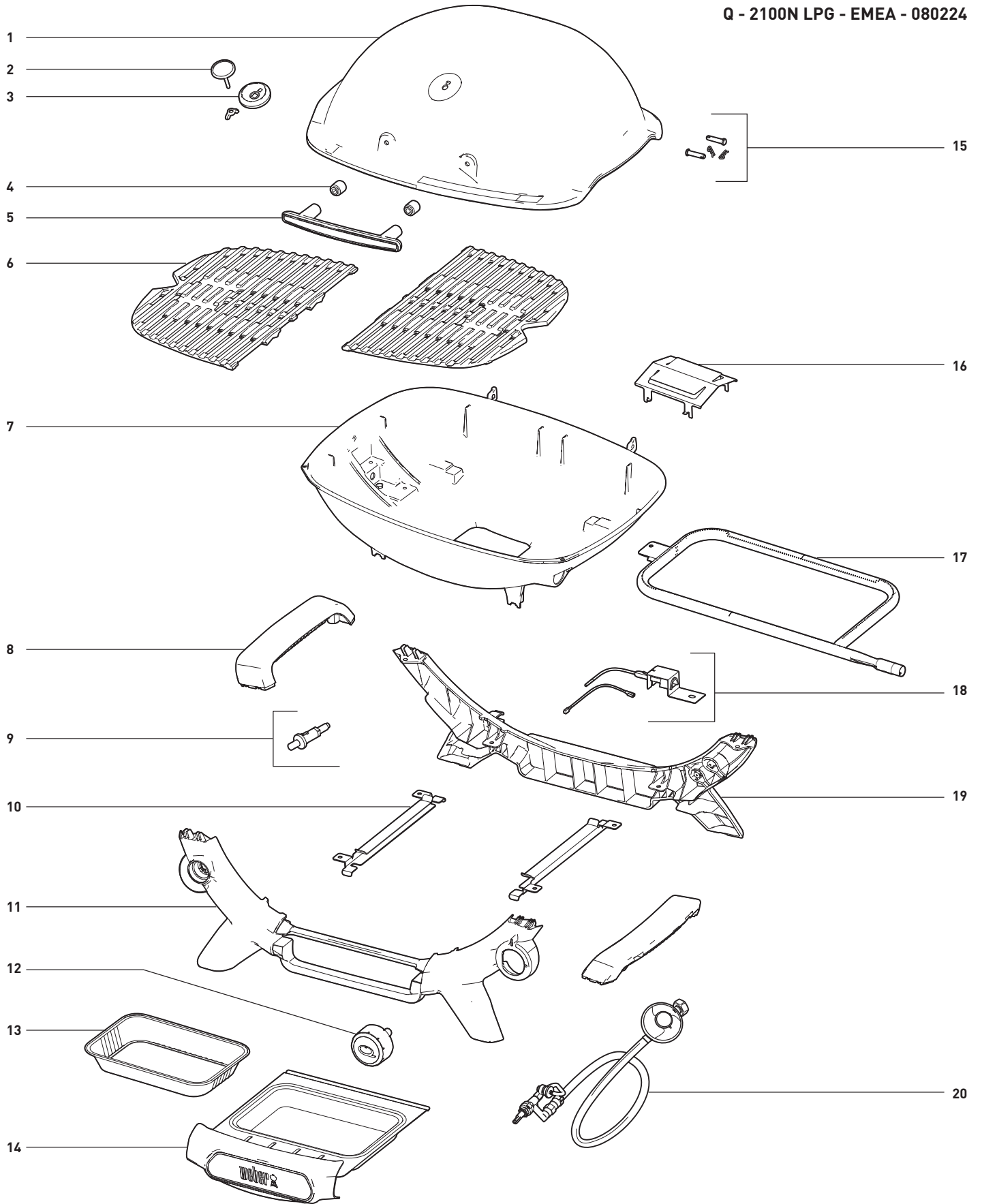
TAILLES D'ORIFICE DU ROBINET DU BRÛLEUR					
Pays	Catégorie de gaz	Modèles 2100N	Modèles 2200N	Modèles 2800N+	Modèles 3200N+
Afrique du Sud, Chine, Chypre, Corée, Danemark, Estonie, Finlande, Hong Kong, Hongrie, Inde, Islande, Israël, Japon, Lettonie, Lituanie, Malte, Norvège, Pays-Bas, République tchèque, Roumanie, Russie, Singapour, Slovaquie, Slovénie, Suède, Turquie	I_{3B/P} (30 mbar ou 2,8 kPa)	Brûleur extérieur 1,07 mm	Brûleur extérieur 1,07 mm	Brûleur extérieur 1,07 mm Brûleur intérieur 0,59 mm	Brûleur extérieur 1,23 mm Brûleur intérieur 0,59 mm
Belgique, Espagne, France, Grande-Bretagne, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Portugal, Suisse	I_{3*} (28-30/37 mbar)	Brûleur extérieur 0,98 mm	Brûleur extérieur 0,98 mm	Brûleur extérieur 0,98 mm Brûleur intérieur 0,56 mm	Brûleur extérieur 1,13 mm Brûleur intérieur 0,56 mm
Pologne	I_{3B/P} (37 mbar)	Brûleur extérieur 0,98 mm	Brûleur extérieur 0,98 mm	Brûleur extérieur 0,98 mm Brûleur intérieur 0,56 mm	Brûleur extérieur 1,13 mm Brûleur intérieur 0,56 mm
Autriche, Allemagne	I_{3B/P} (50 mbar)	Brûleur extérieur 0,93 mm	Brûleur extérieur 0,93 mm	Brûleur extérieur 0,94 mm Brûleur intérieur 0,52 mm	Brûleur extérieur 1,03 mm Brûleur intérieur 0,52 mm

DONNÉES DE CONSOMMATION					
Catégorie de gaz	Modèles 2100N	Modèles 2200N	Modèles 2800N+	Modèles 3200N+	
I_{3B/P} (30 mbar ou 2,8 kPa)	4,1 kW propane	4,1 kW propane	5,3 kW propane	6,4 kW propane	
	4,6 kW butane	4,6 kW butane	6,3 kW butane	7,4 kW butane	
	288 g/h propane	288 g/h propane	371 g/h propane	453 g/h propane	
	332 g/h butane	332 g/h butane	451 g/h butane	529 g/h butane	
I_{3*} (28-30/37 mbar)	4,1 kW propane	4,1 kW propane	5,3 kW propane	6,4 kW propane	
	4,1 kW butane	4,1 kW butane	5,3 kW butane	6,4 kW butane	
	288 g/h propane	288 g/h propane	371 g/h propane	453 g/h propane	
	288 g/h butane	288 g/h butane	371 g/h butane	453 g/h butane	
I_{3B/P} (37 mbar)	4,1 kW propane	4,1 kW propane	5,3 kW propane	6,4 kW propane	
	4,6 kW butane	4,6 kW butane	6,3 kW butane	7,4 kW butane	
	288 g/h propane	288 g/h propane	371 g/h propane	453 g/h propane	
	332 g/h butane	332 g/h butane	451 g/h butane	529 g/h butane	
I_{3B/P} (50 mbar)	4,1 kW propane	4,1 kW propane	5,3 kW propane	6,4 kW propane	
	4,6 kW butane	4,6 kW butane	6,3 kW butane	7,4 kW butane	
	288 g/h propane	288 g/h propane	371 g/h propane	453 g/h propane	
	332 g/h butane	332 g/h butane	451 g/h butane	529 g/h butane	



PIÈCES DE RECHANGE

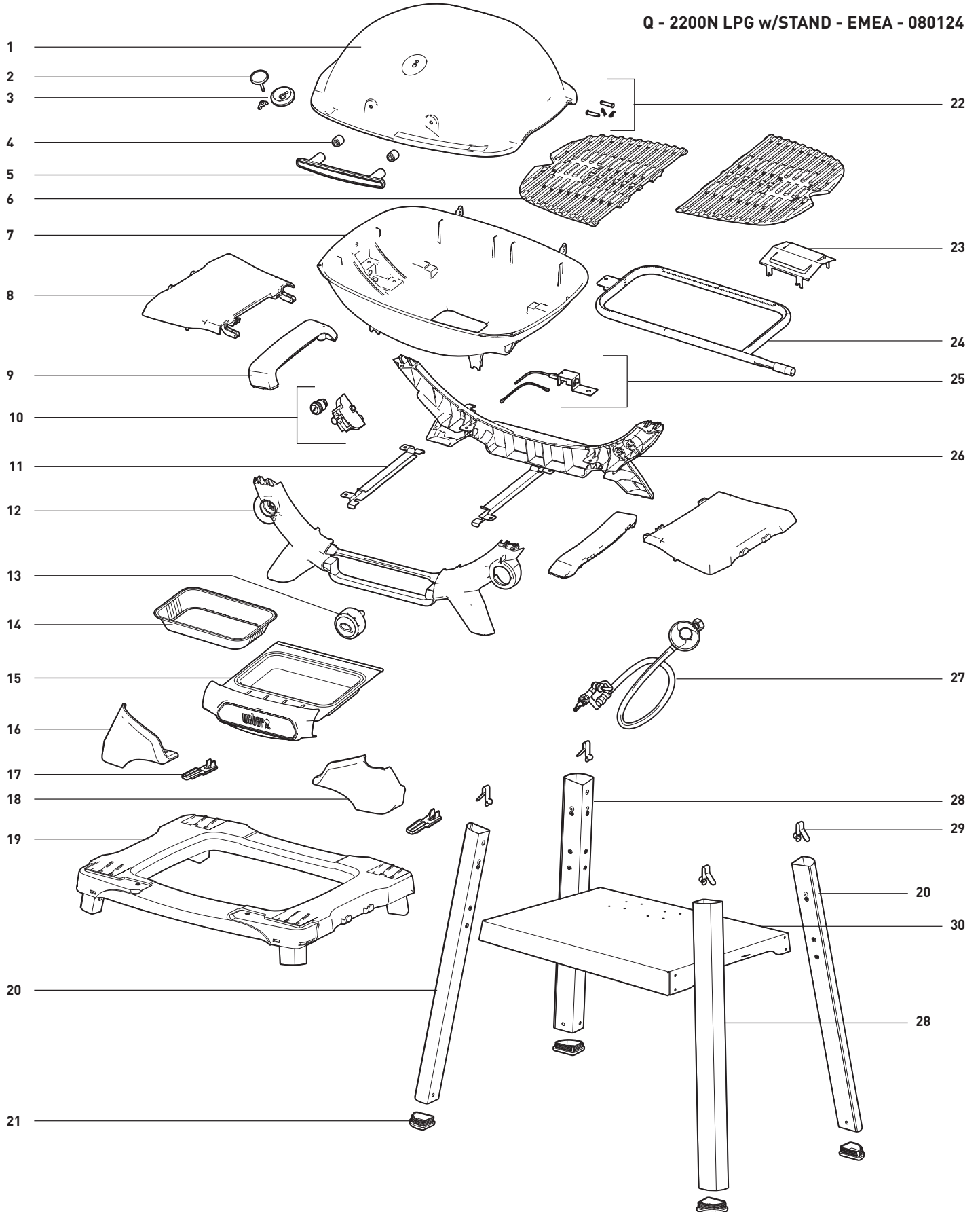
Q - 2100N LPG - EMEA - 080224



PIÈCES DE RECHANGE



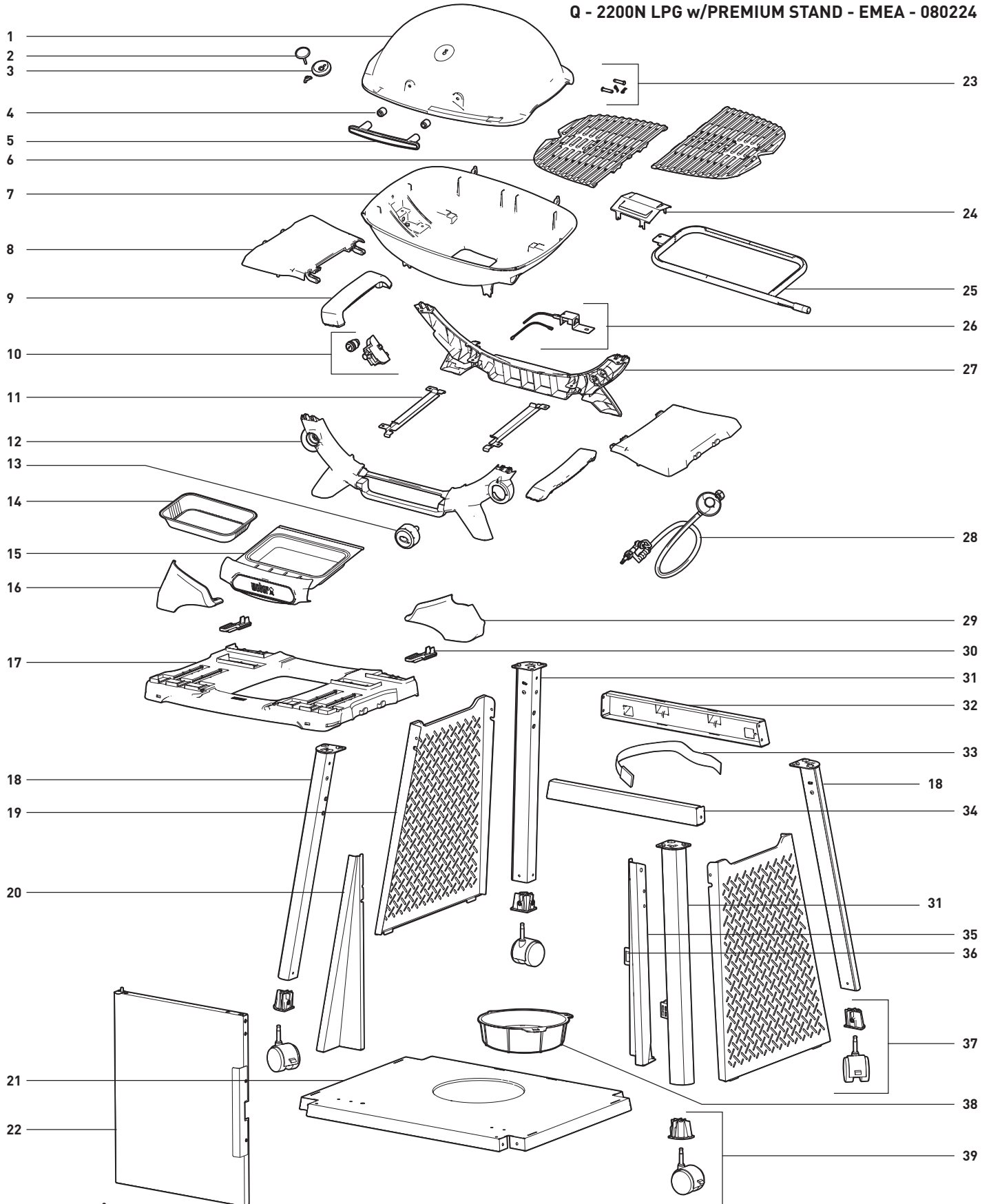
Q - 2200N LPG w/STAND - EMEA - 080124





PIÈCES DE RECHANGE

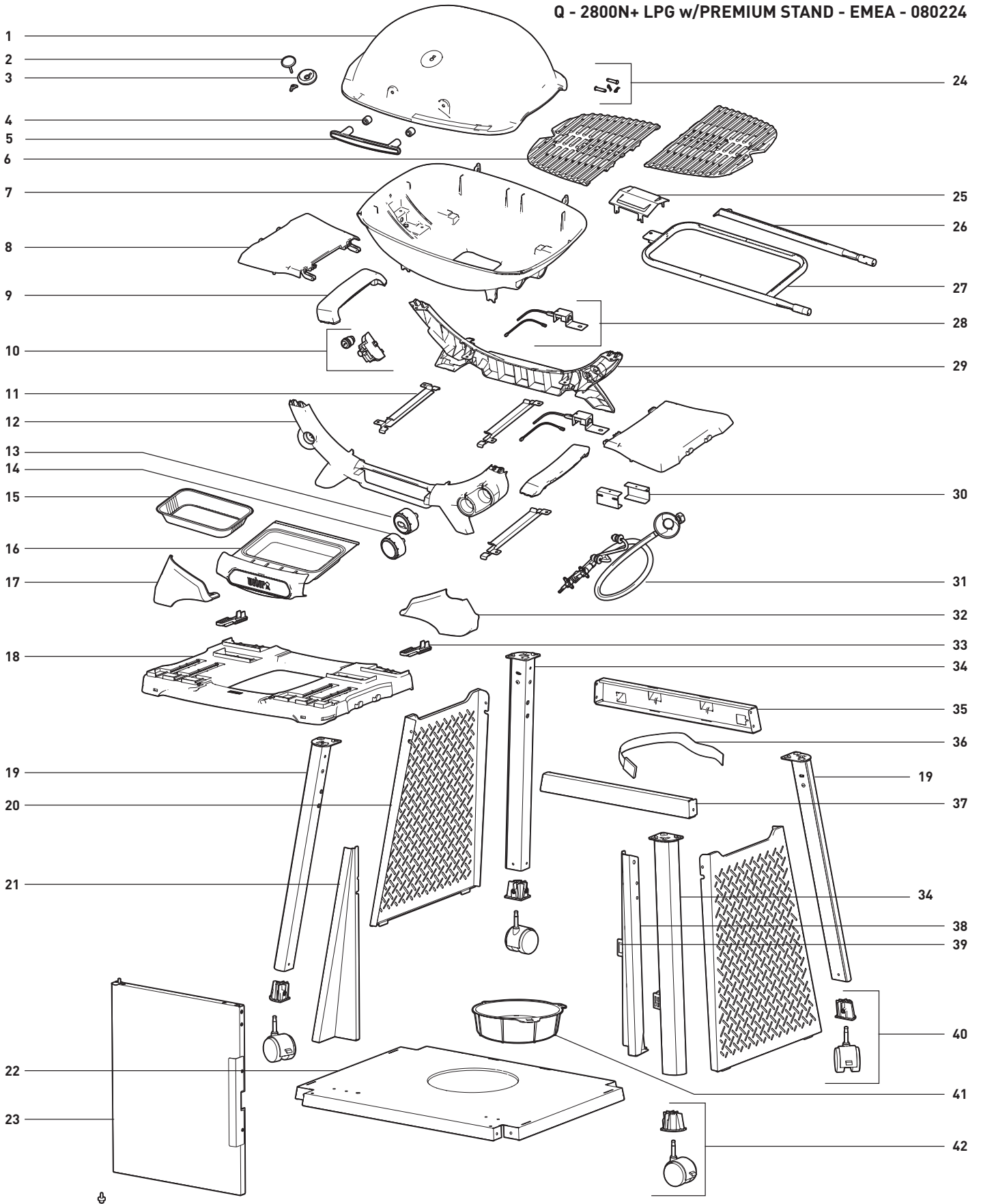
Q - 2200N LPG w/PREMIUM STAND - EMEA - 080224



PIÈCES DE RECHANGE



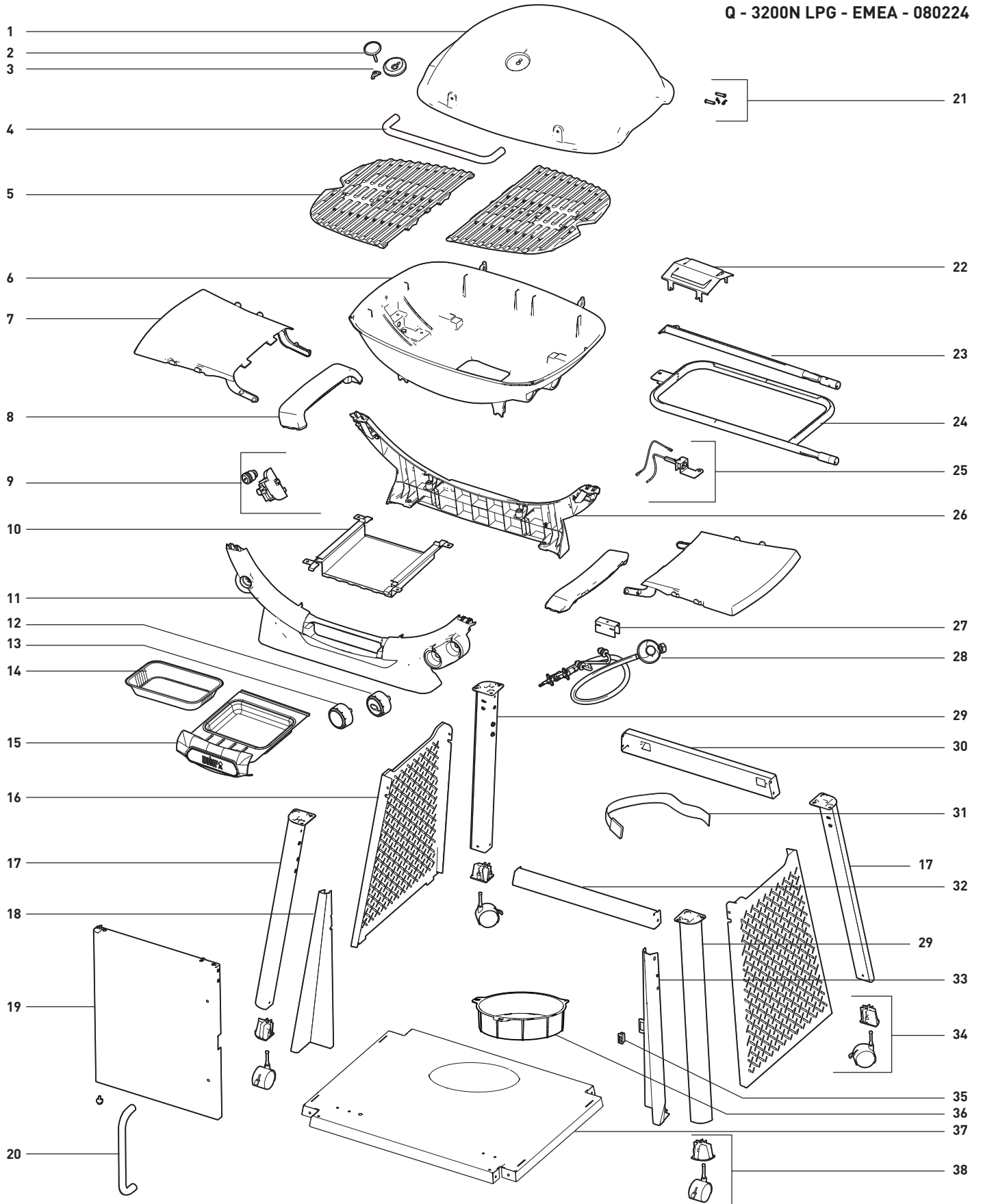
Q - 2800N+ LPG w/PREMIUM STAND - EMEA - 080224





PIÈCES DE RECHANGE

Q - 3200N LPG - EMEA - 080224





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.

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

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/>