

E-325w • E-335w • E-425w • E-435w
E-335LW • E-435LW

Notice d'utilisation GPL

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

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**.

RÉSERVÉ À UN USAGE EXTÉRIEUR.

LISEZ LES INSTRUCTIONS 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, écarterez-vous de l'appareil (barbecue) et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

⚠ AVERTISSEMENT

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



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.

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.

La promesse WEBER

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

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

Voici la garantie volontaire WEBER, qui vous est offerte 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 le site 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 N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUIVANTS, SAUF DANS LE CAS D'UN CADEAU OU ARTICLE PROMOTIONNEL, COMME EXPLIQUÉ PLUS HAUT.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE AU TITRE DE CETTE GARANTIE

Pour assurer une couverture de garantie sans accroc, il est important (mais pas obligatoire) d'enregistrer votre produit Weber en ligne sur www.weber.com ou tout site Web national vers lequel 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 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 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, frais de port prépayés.

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 assemblage 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 brûleur 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 :
12 ans, contre les perforations par rouille ou brûlure
(2 ans pour la peinture, perte d'éclat ou décoloration exclues)

Assemblage couvercle :
12 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 :
10 ans, contre les perforations par rouille ou brûlure

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

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

Composants électroniques et WEBER CONNECT :
3 ans

Toute autre pièce :
5 ans

CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ

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

AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUERA APRÈS LA DURÉE D'APPLICATION DE 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 RECOURS EN VERTU 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 NON PLUS ÊTRE INTERPRÉTÉES COMME UN AVEU QUE LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES ÉTAIENT DÉFECTUEUSES.

Consultez la liste internationale des unités commerciales située à la fin de 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 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.

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

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

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

| TAILLES D'ORIFICE DU ROBINET DU BRÛLEUR | | | | |
|---|--|-----------------------------|-----------------------------|-------------------|
| Pays | Catégorie de gaz | Modèles 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 1,02 mm | Brûleurs principaux 0,97 mm | |
| | | Brûleur de saisie 1,20 mm | Brûleur de saisie 1,14 mm | |
| | | Réchaud latéral 1,02 mm | Réchaud latéral 1,02 mm | |
| Belgique, France, Grande-Bretagne, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Portugal, Espagne, Suisse | I_{3s} (28-30/37 mbar) | Brûleurs principaux 0,95 mm | Brûleurs principaux 0,92 mm | |
| | | Brûleur de saisie 1,12 mm | Brûleur de saisie 1.08 mm | |
| | | Réchaud latéral 0,96 mm | Réchaud latéral 0,96 mm | |
| Pologne | I_{3B/P} (37 mbar) | Brûleurs principaux 0,95 mm | Brûleurs principaux 0,92 mm | |
| | | Brûleur de saisie 1,12 mm | Brûleur de saisie 1,08 mm | |
| | | Réchaud latéral 0,96 mm | Réchaud latéral 0,96 mm | |
| Autriche, Allemagne | I_{3B/P} (50 mbar) | Brûleurs principaux 0,89 mm | Brûleurs principaux 0,84 mm | |
| | | Brûleur de saisie 1,05 mm | Brûleur de saisie 1,00 mm | |
| | | Réchaud latéral 0,85 mm | Réchaud latéral 0,85 mm | |
| INFORMATIONS DE CONSOMMATION | | | | |
| Catégorie de gaz | Modèles 325 | Modèles 335 | Modèles 425 | Modèles 435 |
| I_{3B/P} (30 mbar ou 2,8 kPa) | 14,4 kW propane | 17,9 kW propane | 16,7 kW propane | 20,2 kW propane |
| | 16,8 kW butane | 20,8 kW butane | 19,2 kW butane | 23,2 kW butane |
| | 1 009 g/h propane | 1 257 g/h propane | 1 174 g/h propane | 1 421 g/h propane |
| | 1 202 g/h butane | 1 488 g/h butane | 1 374 g/h butane | 1 660 g/h butane |
| I_{3s} (28-30/37 mbar) | 14,4 kW propane | 17,9 kW propane | 16,7 kW propane | 20,2 kW propane |
| | 14,4 kW butane | 17,9 kW butane | 16,7 kW butane | 20,2 kW butane |
| | 1 009 g/h propane | 1 257 g/h propane | 1 174 g/h propane | 1 421 g/h propane |
| | 1 009 g/h butane | 1 257 g/h butane | 1 174 g/h butane | 1 421 g/h butane |
| I_{3B/P} (37 mbar) | 14,4 kW propane | 17,9 kW propane | 16,7 kW propane | 20,2 kW propane |
| | 16,8 kW butane | 20,8 kW butane | 19,2 kW butane | 23,2 kW butane |
| | 1 009 g/h propane | 1 257 g/h propane | 1 174 g/h propane | 1 421 g/h propane |
| | 1 202 g/h butane | 1 488 g/h butane | 1 374 g/h butane | 1 660 g/h butane |
| I_{3B/P} (50 mbar) | 14,4 kW propane | 17,9 kW propane | 16,7 kW propane | 20,2 kW propane |
| | 16,8 kW butane | 20,8 kW butane | 19,2 kW butane | 23,2 kW butane |
| | 1 009 g/h propane | 1 257 g/h propane | 1 174 g/h propane | 1 421 g/h propane |
| | 1 202 g/h butane | 1 488 g/h butane | 1 374 g/h butane | 1 660 g/h butane |

Installation de la bouteille de GPL

Conditions requises pour le placard du barbecue

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

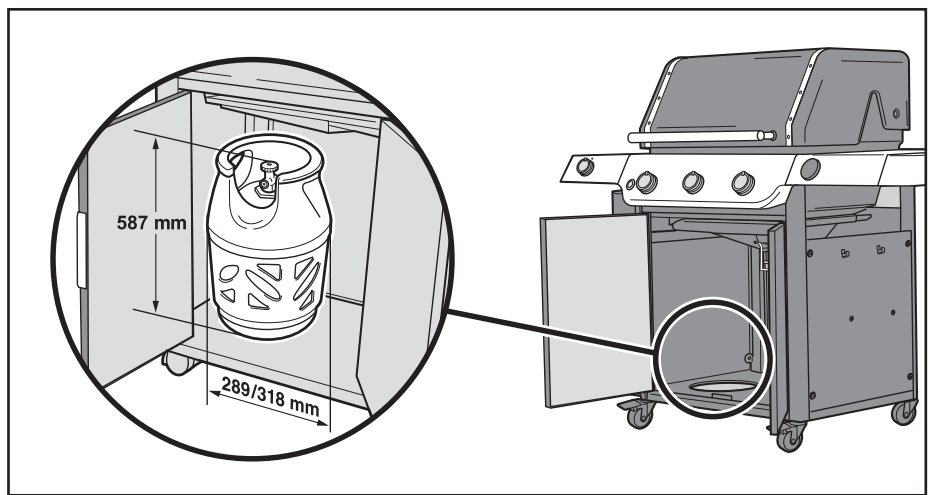
Capacité de la bouteille : 13 kg maximum

Hauteur de la bouteille : 587 mm maximum

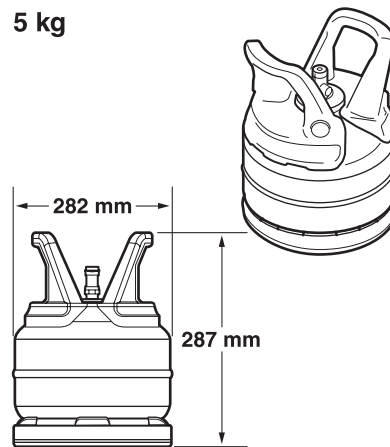
Largeur de la bouteille : 289 mm maximum (base rectangulaire) ou 318 mm maximum (base ronde)

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

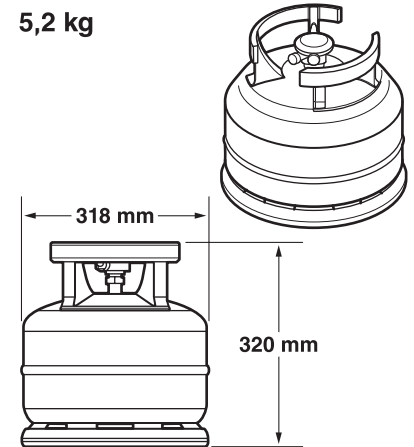
Plusieurs modèles cylindriques approuvés pour une installation dans le placard sont illustrés, avec les dimensions.



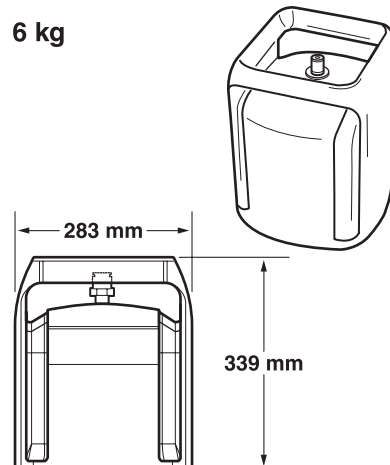
5 kg



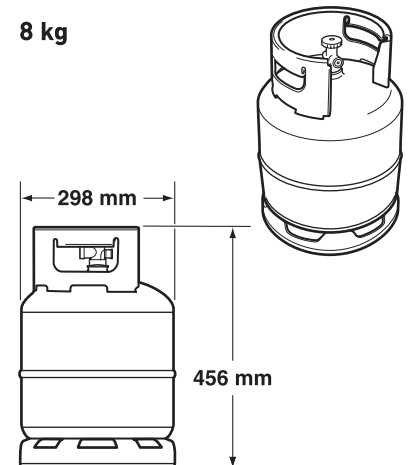
5,2 kg



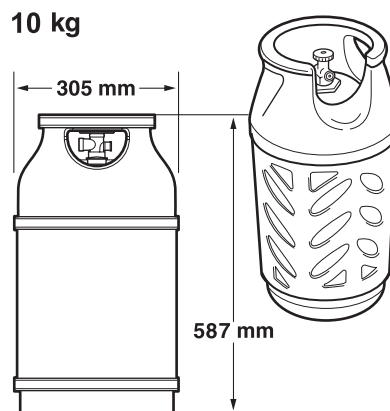
6 kg



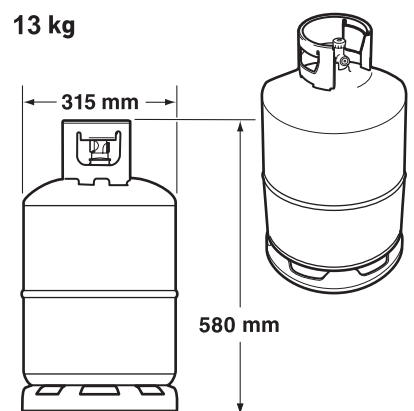
8 kg



10 kg



13 kg



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

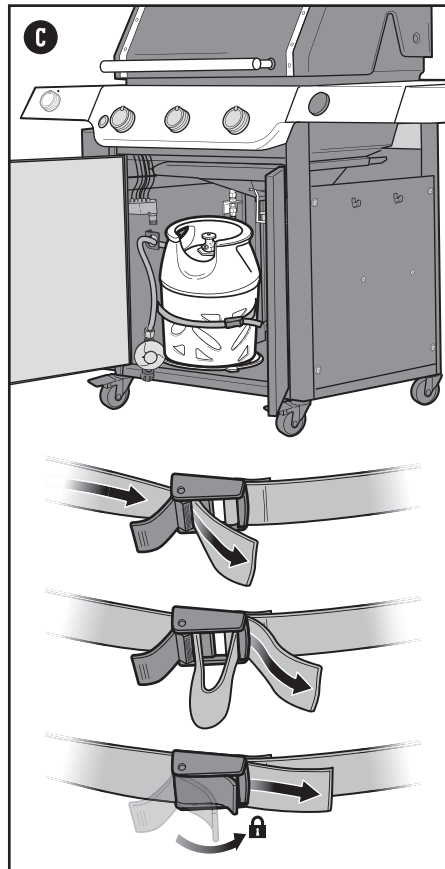
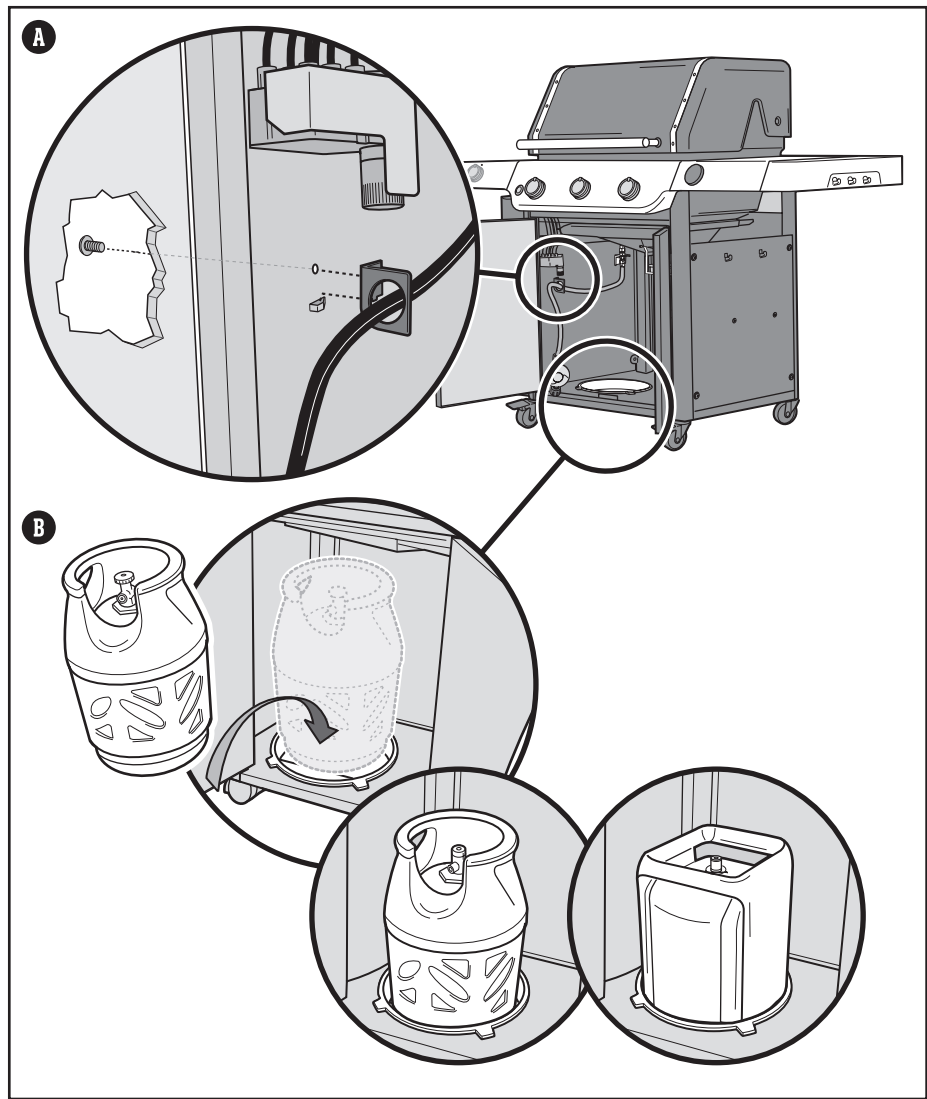
Préparatifs d'installation de la bouteille de GPL

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

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

Installation de la bouteille de GPL

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




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

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.

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 éteinte. Poussez le détendeur sur le robinet de la bouteille jusqu'au clic (b).

Raccordement par collier coulissant (D)
Assurez-vous que le levier du détendeur est en position éteinte (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.

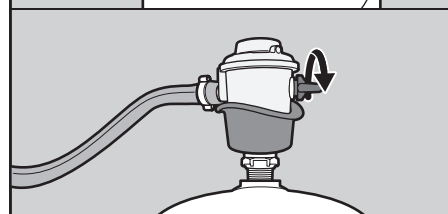
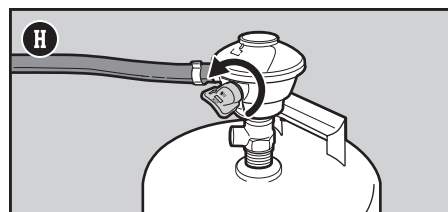
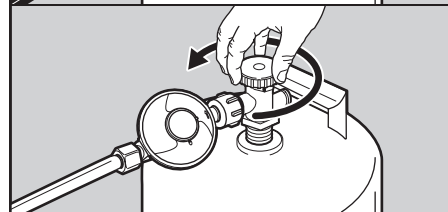
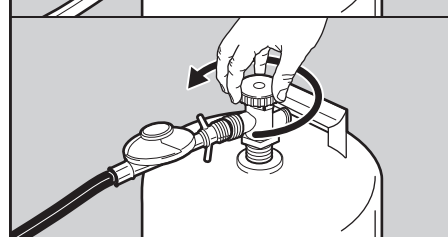
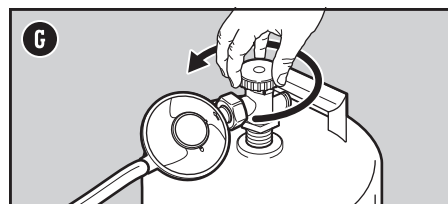
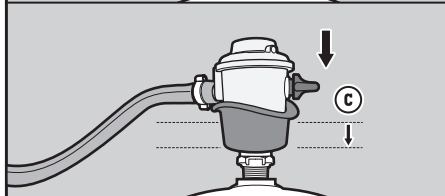
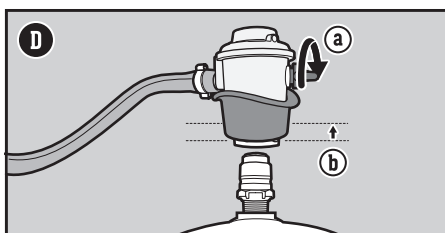
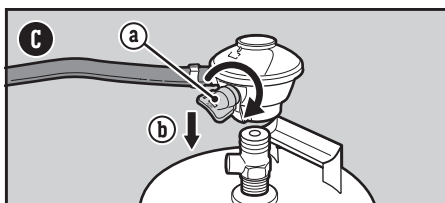
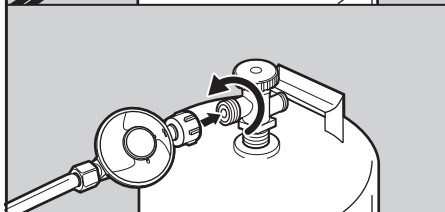
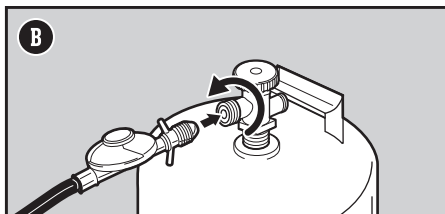
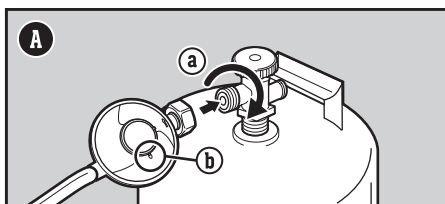
Qu'est-ce qu'une vérification d'étanchéité ?

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 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. Allumez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille dans le sens antihoraire (G) ou en mettant le levier du détendeur en position ouverte (H).

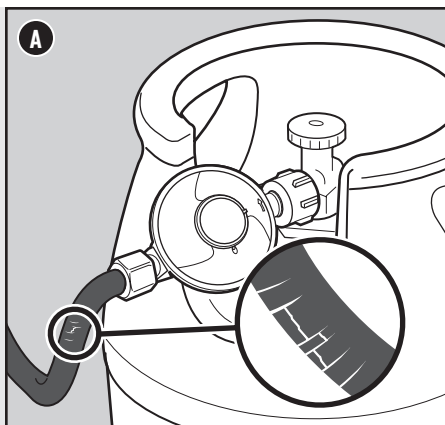


Examiner le flexible

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 par WEBER.



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

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

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

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

1. Écartez-vous de la bouteille de GPL.
2. N'essayez pas de 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'assemblage 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.

- 3) Si des bulles apparaissent, il y a une fuite :
- Si la fuite se situe au niveau du branchement détendeur/bouteille ou détendeur/flexible (I), éteignez l'alimentation en gaz. NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE.
 - Si la fuite se trouve au niveau de l'un des raccords présentés dans l'illustration (J), resserrez le raccord en question à l'aide d'une clé à molette puis effectuez à nouveau une vérification d'étanchéité avec une solution savonneuse. Si la fuite demeure, éteignez le gaz. NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE.
 - Si la fuite se trouve au niveau de l'un des raccords présentés dans l'illustration (K), éteignez le 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 :
- Éteignez 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 de vérification d'étanchéité

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

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

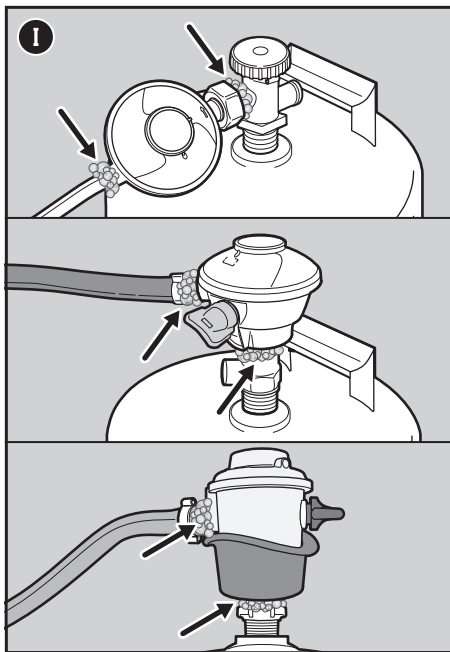
Suivez les instructions données dans la section « Vérification de l'étanchéité ».

Débrancher le détendeur de la bouteille

Pour retirer une bouteille :

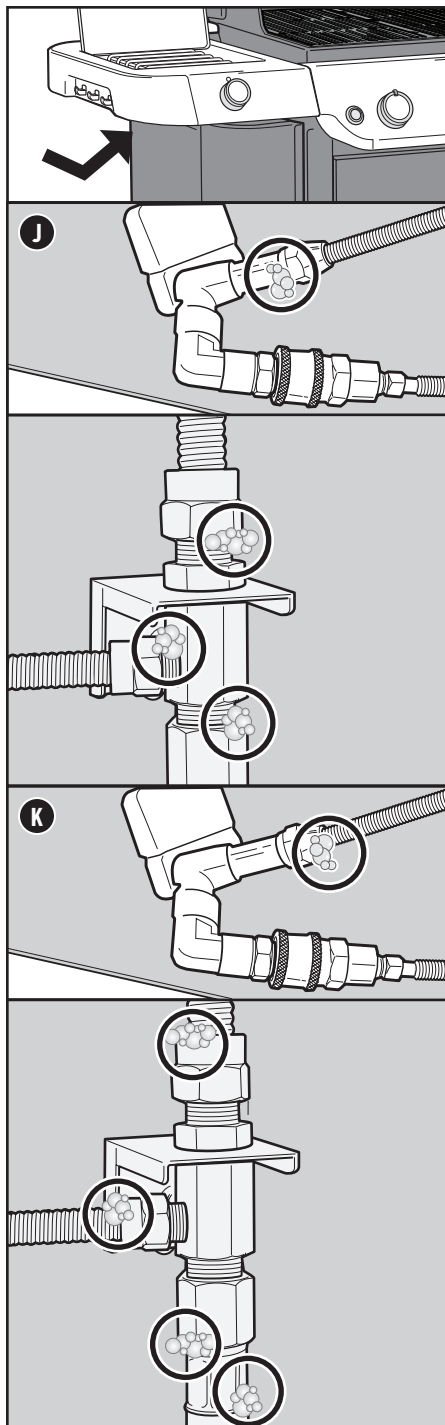
- Vérifiez que le robinet de la bouteille de GPL ou le levier du détendeur est totalement fermé.
- Depuis l'intérieur du placard, ouvrez le fermoir de la sangle de fixation de la bouteille.
- Débranchez le détendeur.
- Retirez la bouteille.

Faites preuve de prudence si vous devez remplacer une bouteille de propane liquide (réservoir) pendant une cuisson. Toute 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 graisse coulisant ou la cuve de cuisson.

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



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

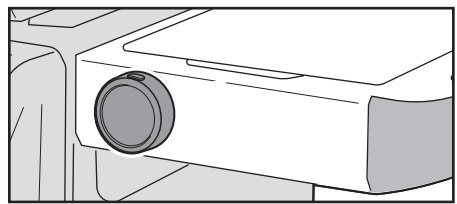
⚠ AVERTISSEMENT : Portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour utiliser le barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT : Vérifiez régulièrement que vos broches pour grille ne présentent pas une usure excessive ou des poils qui se détachent. Changez de brosse si vous trouvez des poils détachés sur la grille 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 par WEBER.

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

⚠ AVERTISSEMENT : Les câbles d'alimentation électrique ainsi que le flexible de gaz doivent être tenus éloignés de toute surface chauffée.



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

- 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.

- 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

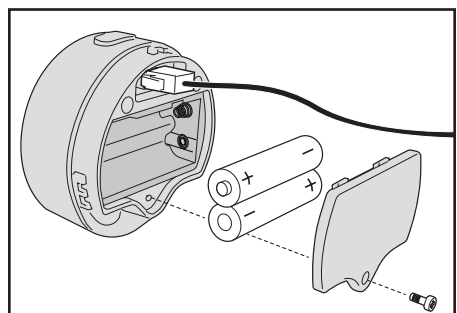
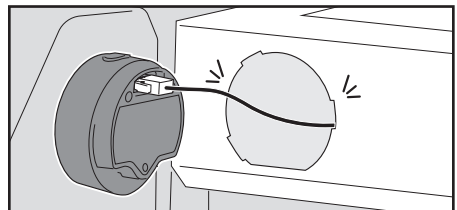
- Pour éteindre l'écran manuellement, maintenez le bouton d'alimentation enfoncé pendant 2 secondes.

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

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

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 pendant la cuisson.

- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue (A).
- 2) Vérifiez que tous les boutons de réglage des brûleurs sont en position éteinte ○. Pour ce faire, enfoncez et tournez 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) Allumez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille dans le sens antihoraire ou en mettant le levier du détendeur en position ouverte, selon votre branchement détendeur/bouteille.
- 4) Commencez par le brûleur le plus à gauche. Appuyez sur le bouton de réglage du brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire vers la position démarrage/réglage fort ● (C).
- 5) Appuyez et maintenez le bouton d'allumage piézoélectronique (D) enfoncé. Vous devez l'entendre cliquer.
- 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, mettez le bouton de réglage du brûleur en position éteinte ○ et attendez cinq minutes pour laisser le gaz s'échapper avant de réessayer d'allumer le brûleur.
- 8) S'il s'allume, recommencez les étapes 4 à 6 pour allumer les brûleurs restants.

Si les brûleurs ne s'allument pas avec l'allumage piézoélectronique, 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.

Préchauffez le barbecue

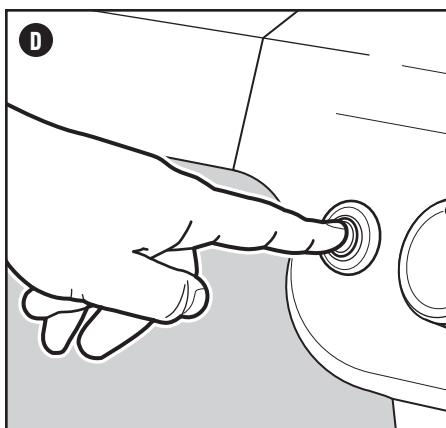
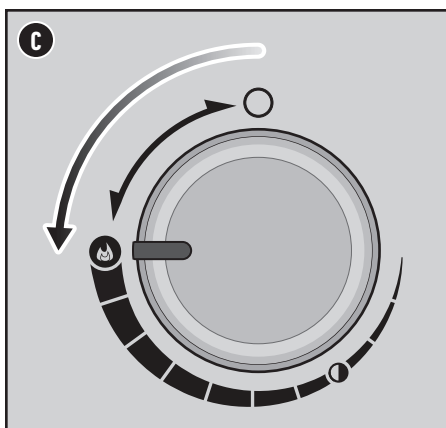
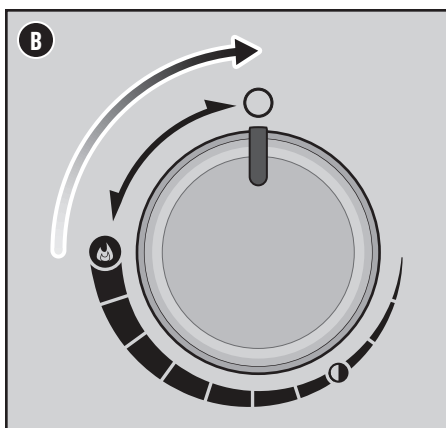
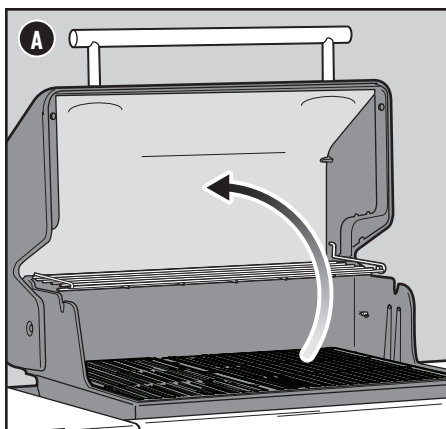
Le préchauffage du barbecue est crucial pour la réussite de vos grillades. Il permet d'éviter que la nourriture n'adhère à la grille et chauffe celle-ci suffisamment pour bien saisir les aliments. Il élimine également les résidus des grillades précédentes.

- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue.
- 2) Allumez votre barbecue en suivant les instructions contenues dans ce Mode d'emploi.
- 3) Fermez le couvercle.
- 4) Préchauffez le barbecue 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 (D).

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) Éteignez l'alimentation en gaz sur la bouteille de GPL.

- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Ouvrez le couvercle pendant l'allumage.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert pendant l'allumage ou la cuisson.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Chaque brûleur doit être allumé individuellement en appuyant sur le bouton d'allumage piézoélectronique.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Si le premier brûleur ne s'allume pas après quatre secondes, mettez 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 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 :

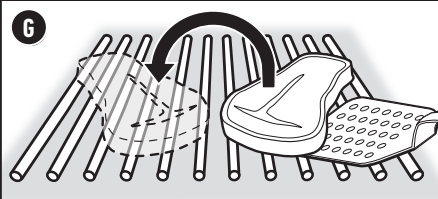
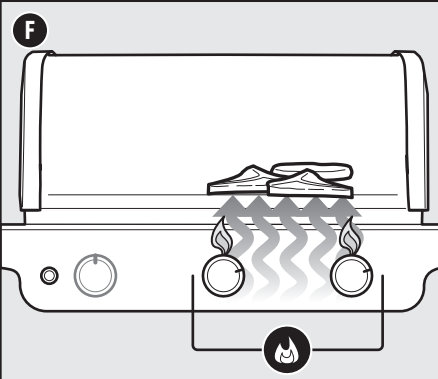
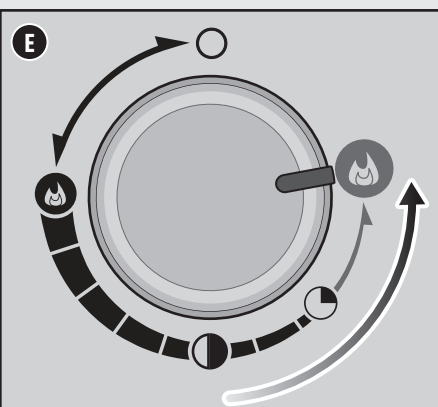
- 1) Ouvrez le couvercle et allumez tous les brûleurs. Consultez la section « ALLUMAGE DU BARBECUE ».
- 2) Préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé et tous les brûleurs en position ● démarrage/feu vif pendant 15 minutes.
- 3) Après le préchauffage, enfoncez les deux boutons de réglage des brûleurs 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

Utilisation de l'allumage piézoélectronique pour allumer le réchaud latéral


Cette caractéristique n'est disponible que sur certains modèles.

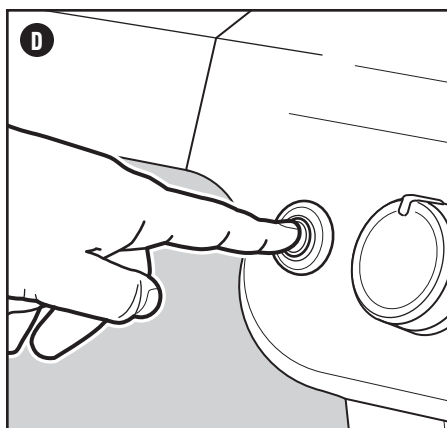
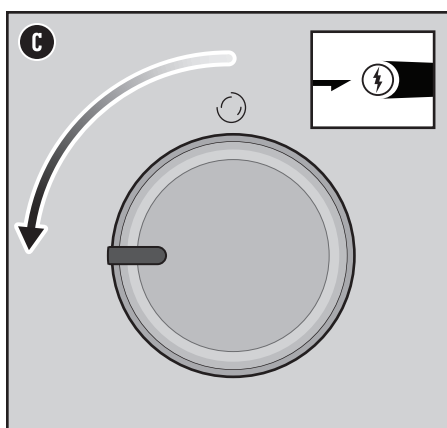
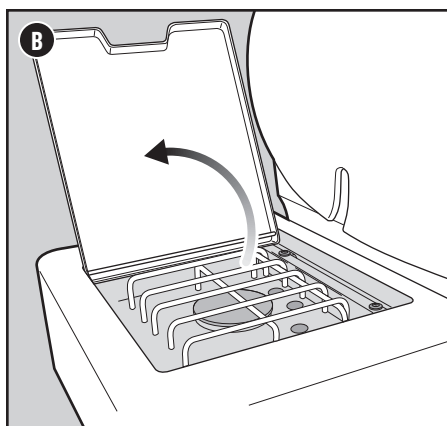
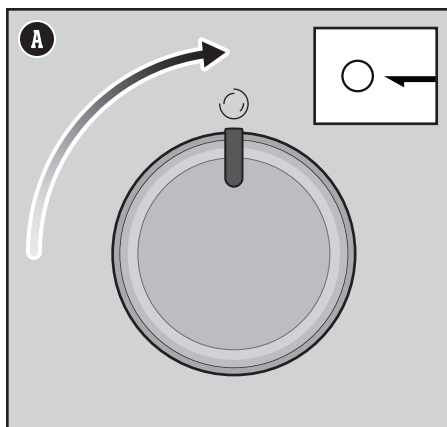
Si un ou plusieurs des brûleurs principaux de votre barbecue sont déjà allumés et vous souhaitez allumer le réchaud latéral, passez à l'étape 3. Si aucun brûleur principal n'est allumé et si vous n'utilisez que le réchaud latéral, commencez par l'étape 1.

- 1) Vérifiez que le bouton de réglage du réchaud latéral est en position éteinte . Pour ce faire, enfoncez le bouton et tournez-le 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) Allumez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille dans le sens antihoraire ou en mettant le levier du détendeur en position ouverte, selon votre branchement détendeur/bouteille.
- 3) Ouvrez le couvercle du réchaud latéral (B).
- 4) Appuyez sur le bouton de réglage du réchaud latéral et tournez-le dans le sens antihoraire vers la position démarrage/réglage fort  (C).
- 5) Appuyez sur le bouton d'allumage piézoélectronique (D) et maintenez-le enfoncé. Vous entendez alors un cliquetis. Vérifiez que le réchaud latéral est bien allumé. La flamme du réchaud latéral pourrait être difficile à voir lors d'une journée ensoleillée.
- 6) Une fois le réchaud latéral allumé, continuez de tourner le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à atteindre la position souhaitée.
- 7) S'il ne s'allume pas sous 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 l'allumage piézoélectronique, 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) Éteignez l'alimentation en gaz sur la bouteille de GPL.



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 ouvert pendant l'allumage ou la cuisson.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Si le réchaud latéral ne s'allume pas dans les quatre secondes, mettez le bouton de réglage du brûleur en position éteinte. Attendez cinq minutes pour que le gaz accumulé se dissipe, puis recommencez la procédure d'allumage.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de l'intérieur du barbecue

Avec le temps, les performances de votre barbecue peuvent faiblir s'il n'a pas été correctement entretenu. Une température anormalement basse, une chaleur irrégulière et une adhérence des aliments sur les grilles de cuisson sont autant de signes que le nettoyage et la maintenance ont été négligés. Lorsque votre barbecue est éteint et froid, commencez son nettoyage par 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 de votre barbecue. 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 encore chaud (mais pas brûlant) après la cuisson.

Nettoyage des grilles de cuisson

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

- 1) Quand les grilles de cuisson sont installées, retirez les résidus présents à l'aide d'une brosse pour grille 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 fumantes et grésillantes pour ajouter de la saveur aux aliments. Les gouttes qui ne se vaporisent pas au contact des BARRES FLAVORIZER sont éloignées des brûleurs. Cela aide à éviter les flambées dans votre barbecue et protège les brûleurs de l'encrassement.

- 1) Grattez les BARRES FLAVORIZER à l'aide d'un grattoir en plastique (C).
- 2) Si nécessaire, brossez les BARRES FLAVORIZER à l'aide d'une brosse pour grille 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).

⚠ **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'utilisez jamais d'objets coupants 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 produits suivants pour nettoyer votre barbecue : polishes ou peintures abrasifs pour acier inoxydable, détergents contenant de l'acide, essence minérale ou xylène, nettoyeurs pour four, détergents abrasifs (pour cuisine) ou tampons de nettoyage abrasifs.

Nettoyage des déflecteurs de chaleur

Situés sous les brûleurs, les déflecteurs de chaleur répartissent uniformément la chaleur dans toute la cuve pendant la cuisson. Vous améliorerez les performances de votre barbecue en nettoyant régulièrement les déflecteurs de chaleur.

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

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, grattez les résidus des côtés et du fond du barbecue en les dirigeant vers l'ouverture au fond de la cuve de cuisson. Cette ouverture conduit les résidus dans le bac à graisse coulissant.

Nettoyage du système de gestion des graisses

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

Nettoyage de l'extérieur du barbecue

L'extérieur de votre barbecue peut comprendre des surfaces en acier inoxydable, en email 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 toxique et non abrasif pour acier inoxydable conçu pour les produits d'extérieur et barbecues. 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 en plastique

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

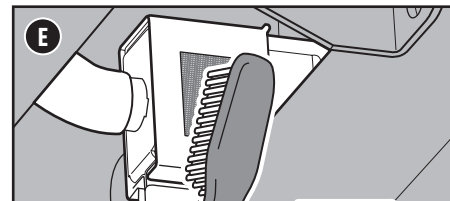
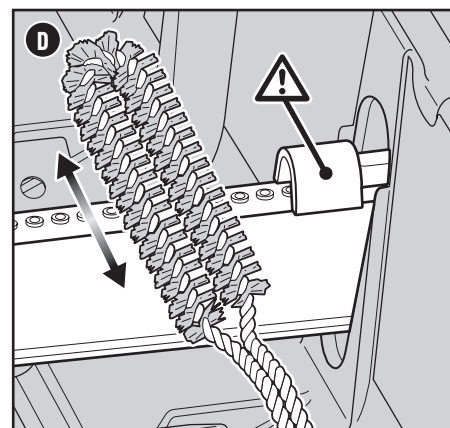
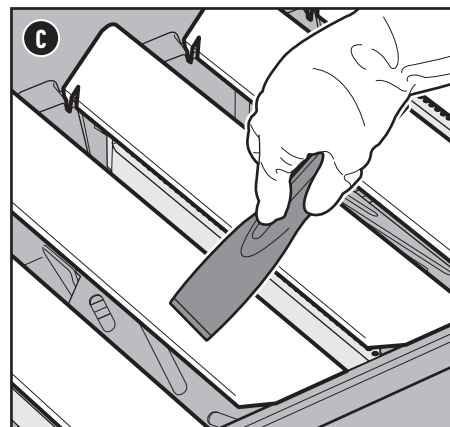
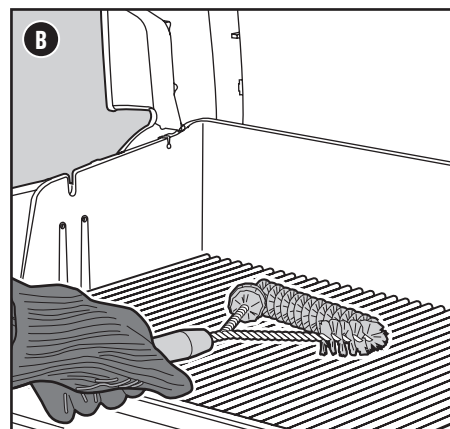
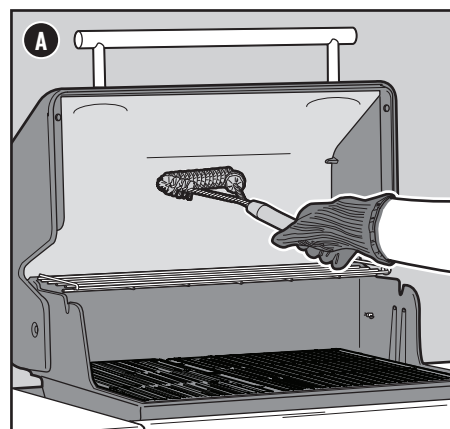
Nettoyage de l'extérieur de barbecues dans des environnements particuliers

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. Pour éviter la rouille superficielle, vous pouvez de plus appliquer un nettoyant pour acier inoxydable chaque semaine.

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 PULVÉRISER 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.



PIÈCES DE RECHANGE

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

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

SYMPTÔME

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

CAUSE

Il y a un problème avec le débit de gaz.

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

SOLUTION

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





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

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

Si l'allumage du brûleur FONCTIONNE, suivez les instructions de « Vérification des composants du système d'allumage piézoélectronique ».





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

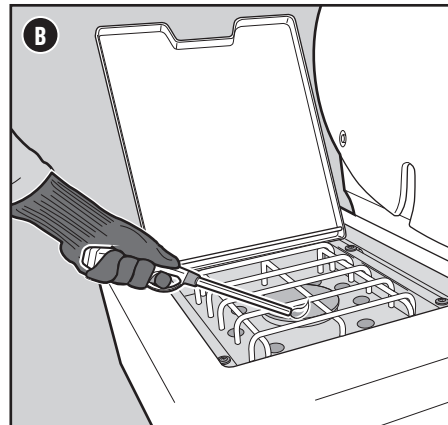
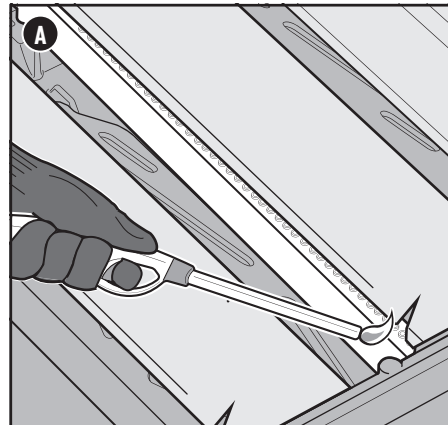
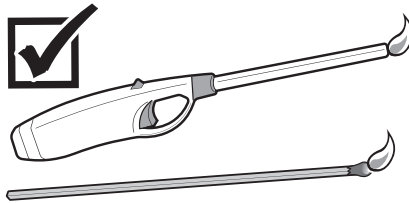
Identifier un débit de gaz dans les brûleurs principaux à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une longue allumette

- Ouvrez le couvercle du barbecue.
- 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.
- Allumez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille dans le sens antihoraire ou en mettant le levier du détendeur en position ouverte, selon votre branchement détendeur/bouteille.
- 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).
- Appuyez sur le bouton de réglage du brûleur et tournez-le lentement dans le sens antihoraire vers la position démarrage/réglage fort .
- Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson et l'ouverture des barres FLAVORIZER.
- S'il ne s'allume pas dans les 4 secondes, placez le bouton de réglage du brûleur en position éteinte  et attendez cinq minutes pour laisser au gaz le temps de se dissiper avant d'essayer de rallumer le brûleur. S'il ne s'allume pas après plusieurs tentatives, suivez les instructions de dépannage de débit de gaz à la page suivante.
- Si le brûleur s'allume, le problème réside dans le système d'allumage. Suivez alors les instructions de « Vérification des composants du système d'allumage piézoélectronique ».

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.

- Ouvrez le couvercle du réchaud latéral.
- 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.
- Allumez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille dans le sens antihoraire ou en mettant le levier du détendeur en position ouverte, selon votre branchement détendeur/bouteille.
- Tenez le briquet allume-gaz allumé près du réchaud latéral (B).
- Appuyez sur le bouton de réglage du réchaud latéral et tournez-le lentement dans le sens antihoraire vers la position démarrage/réglage fort .
- Vérifiez que le réchaud latéral est bien allumé. La flamme du réchaud latéral pourrait être difficile à voir lors d'une journée ensoleillée.
- S'il ne s'allume pas dans les 4 secondes, mettez le bouton de réglage du réchaud latéral en position éteinte  et attendez cinq minutes pour laisser au gaz le temps de se dissiper avant d'essayer de rallumer le brûleur. S'il ne s'allume pas après plusieurs tentatives, suivez les instructions de dépannage de débit de gaz à la page suivante.



- Si le brûleur s'allume, suivez les instructions de « Vérification des composants du système d'allumage électronique ».

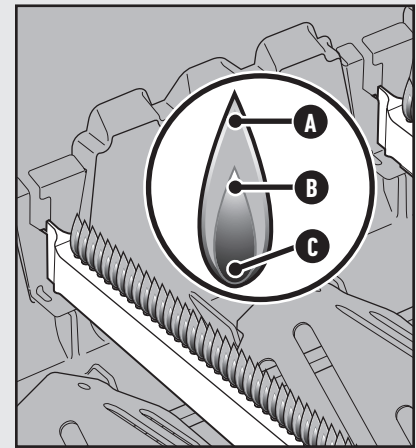
⚠ AVERTISSEMENT : N'essayez pas de réparer des composants destinés à l'acheminement, à la combustion ou à l'allumage du gaz ni des composants structurels sans contacter au préalable le Service consommateurs de Weber-Stephen Products LLC.

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

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

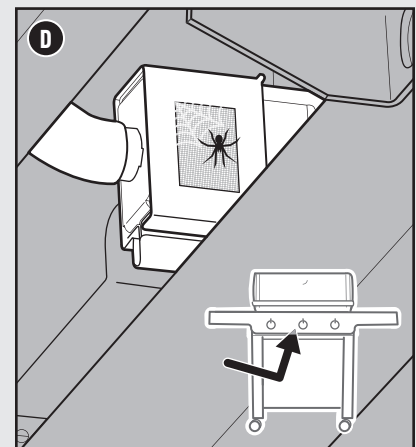
Aspect normal des flammes du brûleur

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



Grilles de protection contre les araignées

La ou les prises d'air de combustion du ou des brûleurs sont pourvues de filtres de protection en acier pour éviter que les araignées ou d'autres insectes tissent des toiles et établissent des nids à l'intérieur de la section venturi du ou des brûleurs (D). Ces nids peuvent bloquer le débit de gaz normal, ce qui peut provoquer son refoulement vers la ou les prises d'air de combustion. Les symptômes de ce genre de blocage se traduisent par une odeur de gaz associée à une flamme jaune et faible. Cette obstruction peut provoquer un incendie dans et autour du ou des robinets de gaz, provoquant de sérieux dégâts sur votre barbecue.



Barbecue de nuit

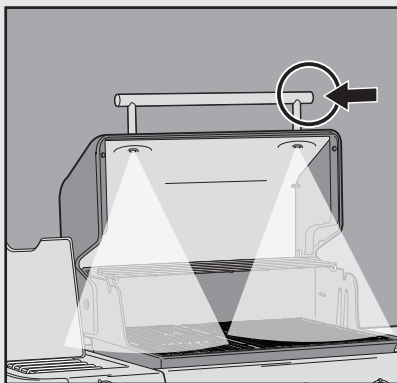
Cette caractéristique n'est disponible que sur certains modèles.

Utilisation de l'éclairage du barbecue

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

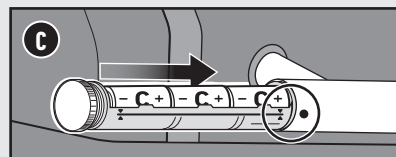
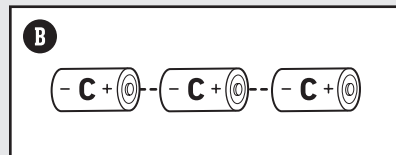
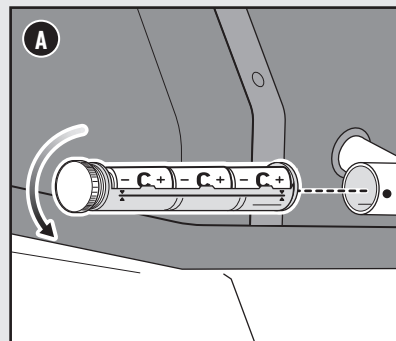
Remplacement des piles pour l'éclairage du barbecue

Utilisez uniquement des piles alcalines. Ne combinez pas des piles neuves et des piles usagées ou de différents types (standards, alcalines ou rechargeables). Si vous prévoyez de ne pas utiliser le barbecue pendant au moins un mois, retirez les piles.



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

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



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.



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/>

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
customer-care@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

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.

Modèle : GEN1

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