

SUMMIT



FS38 E • FS38 S

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.



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



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.

8651261_103123 FR

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.*

⚠ 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, écarter-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.

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.

Installation et assemblage

- ⚠ **DANGER** : Ce barbecue n'est pas destiné à être installé sur des véhicules de loisirs ou 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 d'assemblage.
- ⚠ **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 un élément 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 combustible.
- ⚠ **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) de l'arrière ou des côtés du barbecue.
- ⚠ **DANGER** : Maintenez toute vapeur et tout liquide inflammables, comme l'essence ou l'alcool, et tout matériau combustible à l'écart de l'espace de cuisson.
- ⚠ **DANGER** : Cet appareil doit être 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 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** : La sécurité de ce produit a été testée et il n'est certifié que pour une utilisation dans un pays spécifique. Référez-vous à la désignation de pays figurant sur la boîte.
- N'utilisez ni charbon, ni briquettes, ni pierre de lave sur le barbecue.

Stockage et/ou non-utilisation

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

Alimentation électrique

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Cet appareil n'est pas destiné à 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, sauf si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement le bloc d'alimentation fourni avec le présent appareil.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Cet appareil est muni d'une mise à la terre uniquement à des fins fonctionnelles.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le câble ou les fiches dans de l'eau ou tout autre liquide.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas d'appareil de cuisson au gaz d'extérieur si le câble ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil présente un dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le représentant du Service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Web. Rendez-vous sur www.weber.com
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne laissez pas le câble pendre du bord d'une table ou toucher des surfaces chaudes.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Utilisez un appareil de cuisson au gaz d'extérieur à des fins autres que celles prévues.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Au moment du branchement, raccordez d'abord la fiche à l'appareil de cuisson au gaz d'extérieur, puis branchez l'appareil sur la prise.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur différentiel (RCD) avec cet appareil de cuisson au gaz d'extérieur.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne retirez jamais la prise de terre et ne l'utilisez jamais avec un adaptateur à deux broches.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : N'utilisez que des rallonges munies d'une prise tripolaire (avec une borne de terre), adaptées à la puissance de l'équipement et homologuées pour une utilisation en plein air.
- Ne branchez pas plusieurs rallonges les unes à la suite des autres.
- Assurez-vous toujours que la prise électrique utilisée présente le voltage adapté (230 V).

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

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

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. Ne faites pas tomber ou ne manipulez pas brutalement les bouteilles.
- Ne stockez ou ne 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).

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 recharge doit être conforme aux instructions de Weber-Stephen Products LLC.

Installation de la bouteille de GPL

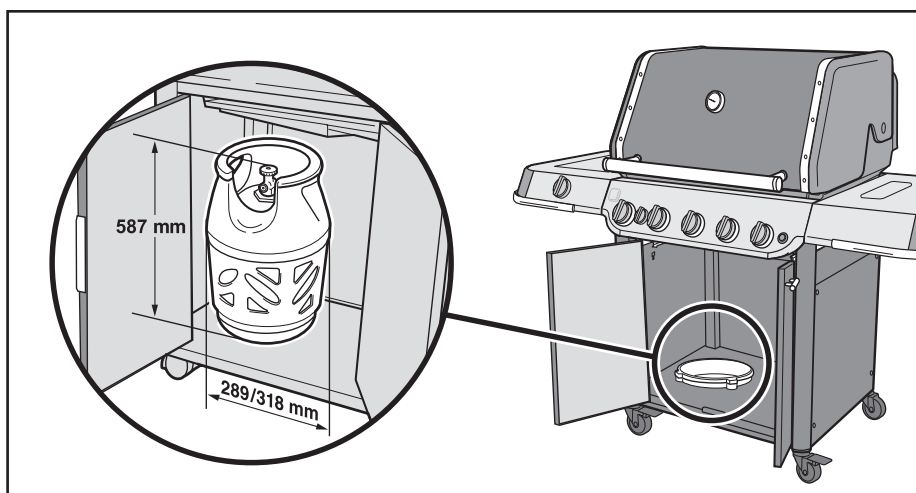
Conditions requises pour le placard du barbecue

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 :

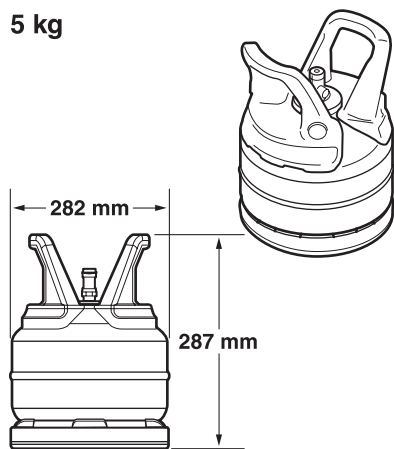
- Capacité de la bouteille :** 13 kg maximum
- Hauteur de la bouteille :** 587 mm maximum
- Largeur de la bouteille :** 289 mm maximum (base rectangulaire) ou 318 mm maximum (base ronde)

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

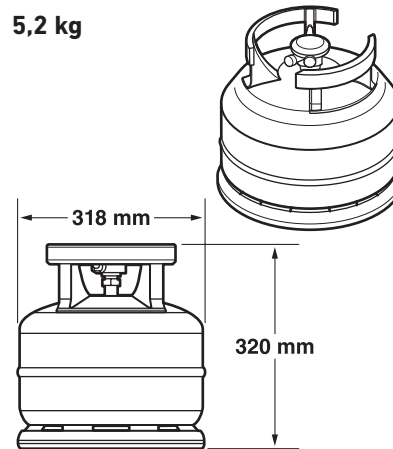
Plusieurs modèles de bouteilles agréés pour une installation dans le placard de barbecue sont illustrés, avec les dimensions.



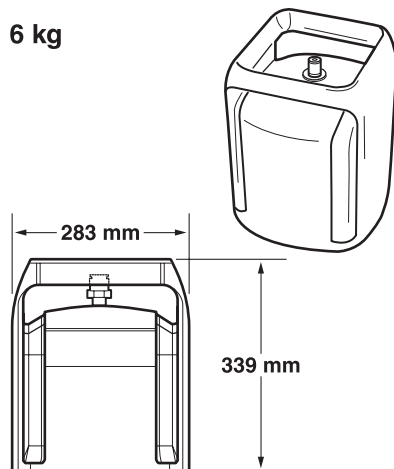
5 kg



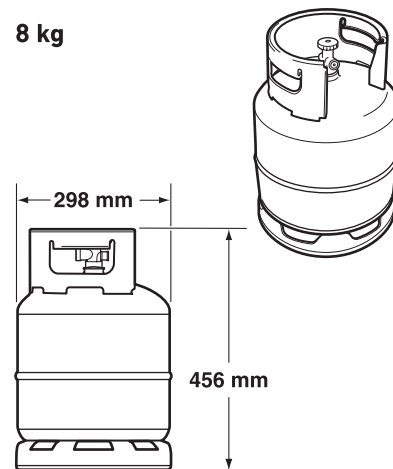
5,2 kg



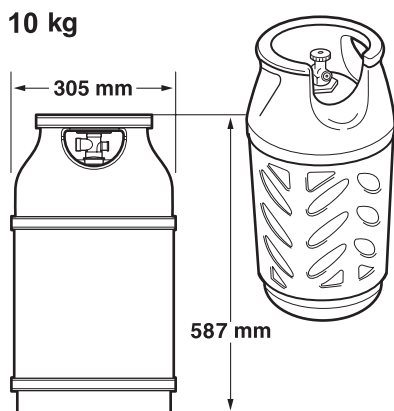
6 kg



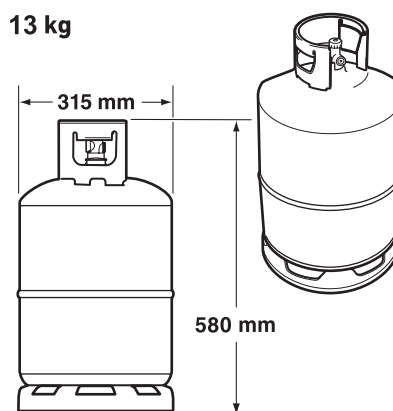
8 kg



10 kg



13 kg

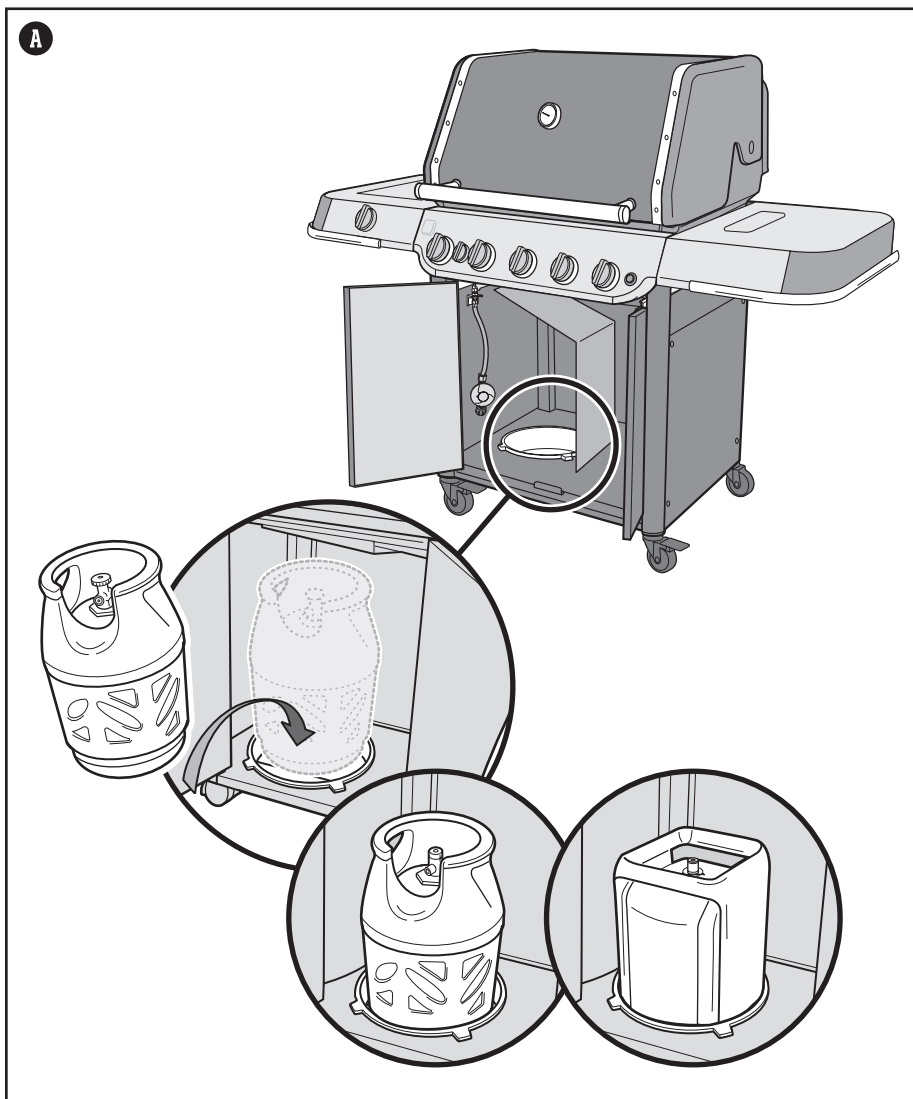


⚠ **AVERTISSEMENT :** N'utilisez pas une bouteille de GPL si elle ne répond pas aux exigences de taille de bouteille pour une installation à l'intérieur du placard.

⚠ **IMPORTANT :** Nous recommandons de remplacer l'ensemble 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 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.

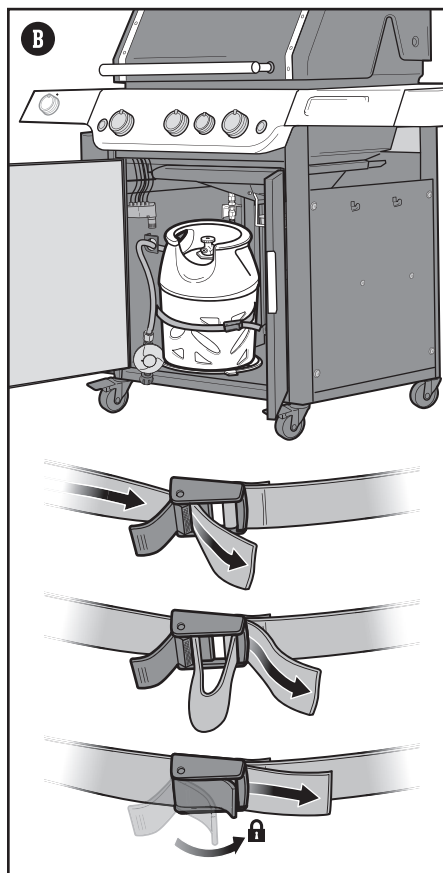


Installation de la bouteille de GPL

- 1) Ouvrez les portes du placard.
- 2) Soulevez et placez la bouteille dans le support de bouteille (A) sur le panneau inférieur. La base de la bouteille doit pouvoir être insérée dans le support de bouteille.
- 3) Tournez la bouteille pour que l'ouverture du robinet soit dirigée vers l'avant du barbecue.
- 4) Maintenez en place la bouteille avec sa sangle (B).
- 5) Branchez le détendeur sur la bouteille de GPL. Référez-vous à la section « BRANCHER LE DÉTendeur SUR LA BOUTEILLE »

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

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



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

Brancher le détendeur sur la bouteille

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

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

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

Raccordement par rotation dans le sens horaire (A)

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

Raccordement par rotation dans le sens antihoraire (B)

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

Raccordement par rotation du levier/enclenchement (C)

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

Raccordement par collier coulissant (D)

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

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

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

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

- Le raccord entre le détendeur et la bouteille ;
- Le raccord entre le flexible de gaz et la cloison ;
- Le raccord entre la 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 (E) ou en mettant le levier du détendeur en position ouverte (F).

⚠ 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.

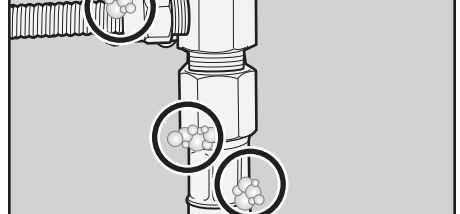
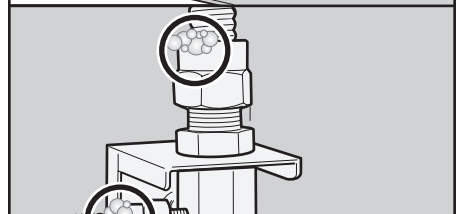
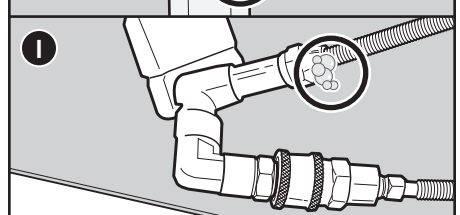
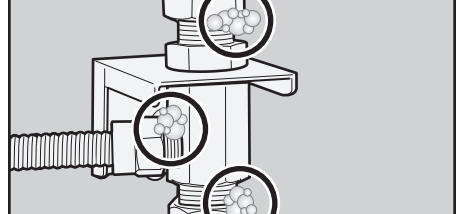
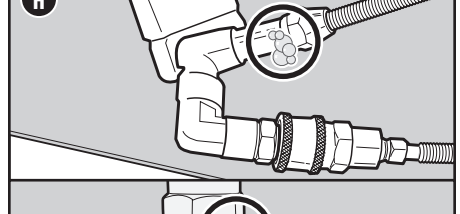
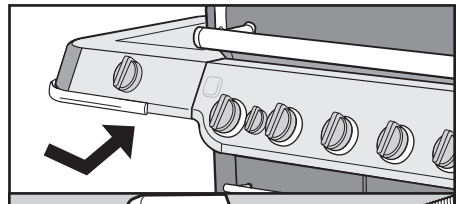
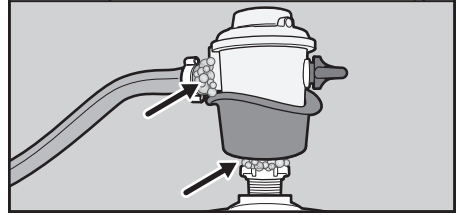
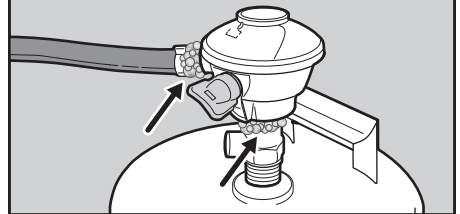
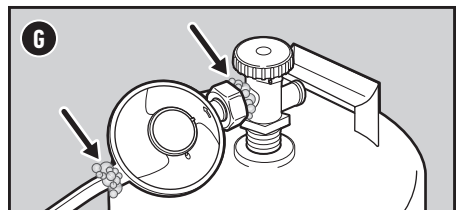
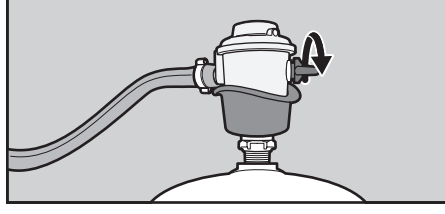
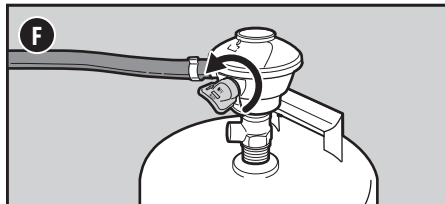
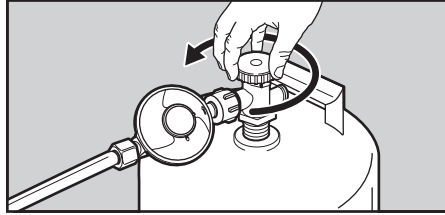
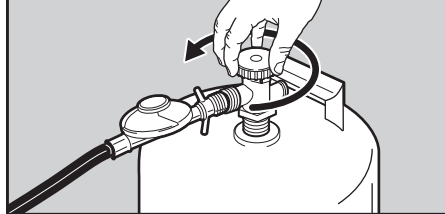
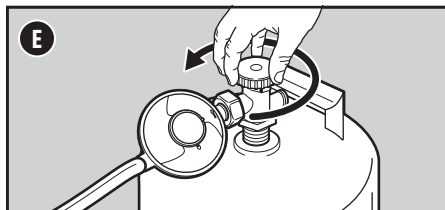
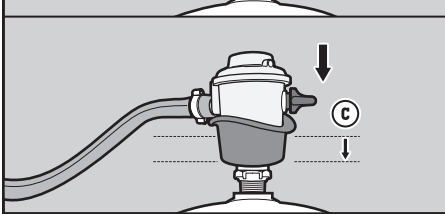
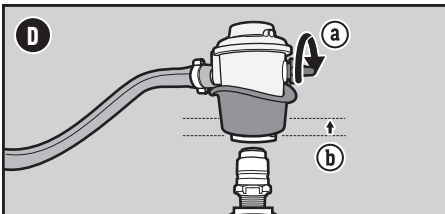
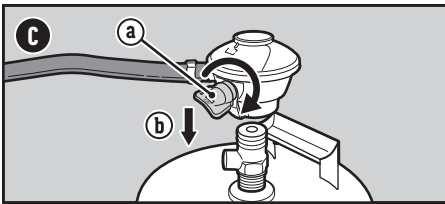
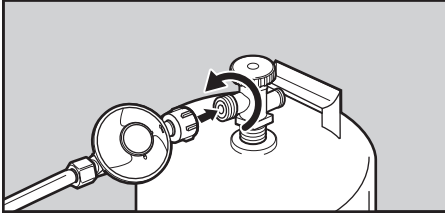
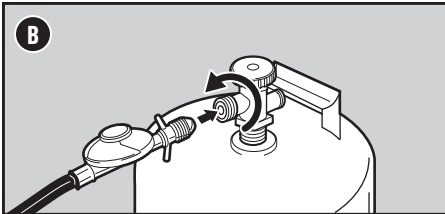
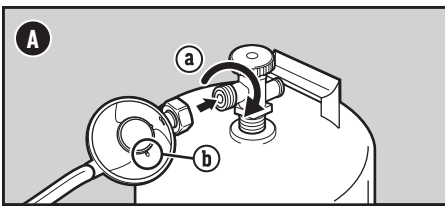
⚠ DANGER : N'utilisez pas le barbecue s'il y a une fuite de gaz.

⚠ 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 (G), éteignez l'alimentation en gaz. **NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE.**
 - Si la fuite se trouve au niveau de raccords présentés dans l'illustration (H), resserrez le raccord en question à l'aide d'une clé à molette puis effectuez à nouveau une vérification d'étanchéité avec une solution d'eau savonneuse. Si la fuite demeure, éteignez le gaz. **NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE.**
 - Si la fuite se trouve au niveau d'un des raccords présentés dans l'illustration (I), **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 lors de la vérification d'étanchéité

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

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

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

Débrancher le détendeur de la bouteille

Pour retirer une bouteille :

- Vérifiez que le robinet de la bouteille de GPL ou le levier du détendeur est totalement fermé.
- À 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. 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.

Allumage des brûleurs principaux

Allumage des brûleurs principaux à l'aide du système d'allumage électronique

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

- Ouvrez le couvercle du barbecue (A).
- 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. Appuyez sur le bouton de réglage du brûleur et tournez-le lentement dans le sens antihoraire vers la position ① d'allumage jusqu'à ce que vous entendiez un cliquetis (B). Quand vous l'entendez, maintenez le bouton dans cette position pendant 1 à 2 secondes puis continuez de tourner lentement dans le sens antihoraire. Le brûleur devrait s'allumer avant d'atteindre la position ② de réglage fort (C).
- 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 permettre au gaz de se dissiper avant d'essayer de rallumer le brûleur.
- S'il s'allume, recommencez les étapes 4 à 5 pour allumer les brûleurs principaux 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.

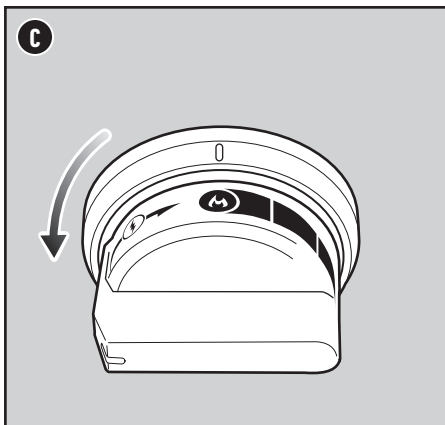
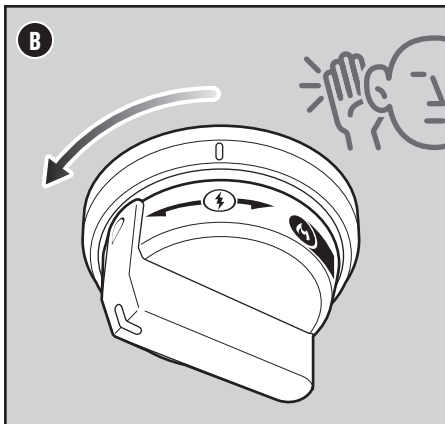
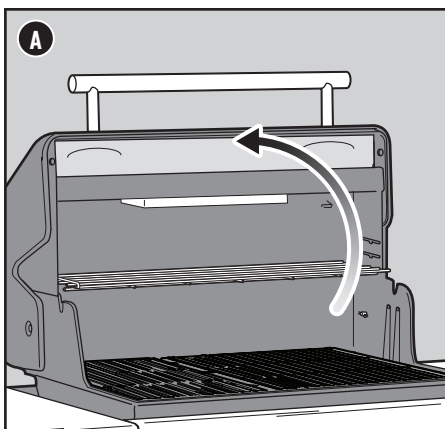
Préchauffer le barbecue

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

- Ouvrez le couvercle du barbecue.
- Allumez votre barbecue en suivant les instructions contenues dans cette notice d'utilisation.
- Fermez le couvercle.
- Préchauffez le barbecue avec tous les brûleurs en position de réglage fort ② pendant 15 minutes (C).

Pour éteindre les brûleurs principaux

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



Utilisation du brûleur à infrarouge

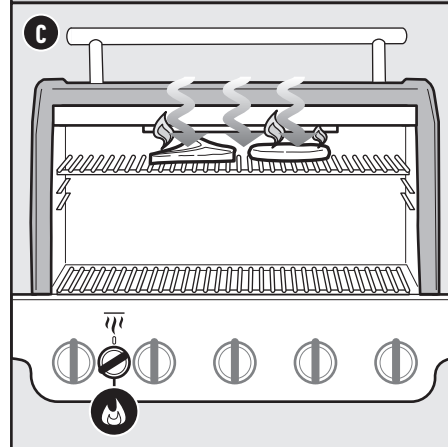
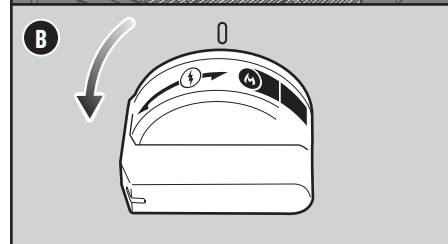
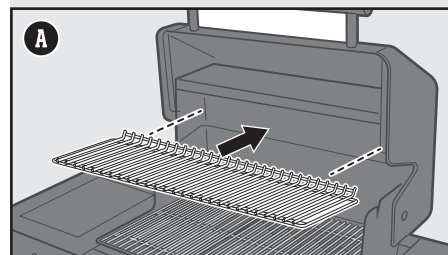
La saisie avec le brûleur à infrarouge est une technique de cuisson directe utilisée pour le poisson et des viandes, comme le steak, la volaille et les côtelettes. La saisie permet de brunir la surface de l'aliment à haute température. En saisissant les deux côtés de la pièce de viande, vous faites caraméliser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

- Ouvrez le couvercle. À l'aide de gants thermorésistants, réglez le niveau de la surface de cuisson supérieure sur l'une des trois positions (A).
- Enfoncez le bouton de réglage du brûleur à infrarouge. Tournez-le lentement dans le sens antihoraire vers la ① position d'allumage jusqu'à ce que vous entendiez un cliquetis. Quand vous l'entendez, maintenez le bouton dans cette position pendant 1 à 2 secondes. Continuez à tourner le bouton dans le sens antihoraire, en vous arrêtant à mi-distance entre la position d'allumage et la ② position haute température (B). Maintenez le bouton enfoncé dans cette position 20 à 30 secondes pendant que le brûleur s'allume et établit un flux de gaz continu à travers la surface du brûleur à infrarouge. Une fois allumé, tournez le bouton de réglage jusqu'au degré de chaleur souhaité et relâchez le bouton.
- Laissez le couvercle ouvert pendant l'utilisation du brûleur à infrarouge en position haute température pour saisir (C). Utilisez le brûleur à infrarouge à basse température pour la rôtissoire/le maintien au chaud.

N. B. : Gardez toujours le couvercle OUVERT lorsque vous utilisez le brûleur à infrarouge à haute température et retournez fréquemment les aliments pour les saisir uniformément.

Pour éteindre le brûleur à infrarouge

- Appuyez sur le bouton de réglage puis tournez dans le sens horaire jusqu'à la position ○ éteinte.



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

Paramètres du bouton de réglage



Utilisation de la rôtissoire

Préparation du barbecue

Pour préparer le barbecue à la cuisson sur rôtissoire, retirez la grille de réchauffage et les grilles de cuisson. **RECOMMANDATION** : Placez une lèche-frîte jetable neuve (vendue séparément) directement sous les aliments, sur les barres FLAVORIZER (A).

N. B. : Mettez en place la broche avec l'aliment avant d'allumer le brûleur à infrarouge.

- 1) Pour configurer le moteur de rôtissoire, appuyez sur le bouton du panneau rétractable de la rôtissoire (B). Tirez le panneau de la rôtissoire vers le haut. Poussez la languette de verrouillage jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Déroulez le câble et branchez-le sur une prise électrique.
- 2) Pour préparer la rôtissoire pour la nourriture, faites glisser une fourche sur l'axe de rôtissoire (C). Embrochez l'aliment au centre sur l'axe de rôtissoire. Faites glisser la seconde fourche sur l'axe et insérez les dents des deux fourches dans l'aliment. L'aliment doit être centré sur l'axe. Serrez fermement les vis des deux fourches.
- 3) Insérez l'extrémité pointue de l'axe de rôtissoire dans le moteur. Abaissez la broche dans les rainures de la cuve de cuisson. Retirez la poignée de l'axe de rôtissoire (la poignée a un filetage à gauche) en tournant la poignée dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit délogée du filetage (D).
- 4) Réglez le brûleur à infrarouge sur basse température.
- 5) Allumez le moteur et fermez le couvercle.

Conseils de cuisson

- Avant la cuisson, vérifiez que l'aliment est centré et qu'il peut tourner. Si l'aliment est trop lourd ou de forme irrégulière, il pourra peut-être pas tourner correctement, auquel cas il ne doit pas être cuit sur la rôtissoire. Le cas échéant, cuisez-le sur le barbecue à l'aide de la méthode de cuisson indirecte.
- Si nécessaire, bridez la viande ou la volaille avec une ficelle pour en homogénéiser la forme au mieux avant de l'embrancher.

Utilisation et entretien

- Débranchez le moteur de la prise quand il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
 - Nettoyez le moteur de rôtissoire à l'aide d'un chiffon doux. N'utilisez pas de produits chimiques ou autres nettoyeurs abrasifs.
 - N'immergez pas le moteur, le câble ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
 - Nettoyez la broche et les fourches à la main à l'aide de liquide vaisselle doux, puis séchez à l'aide d'un chiffon doux.
- Quand il n'est pas utilisé, débranchez le moteur de la prise, retirez-le du barbecue et stockez-le dans un endroit sec, hors de portée des enfants.

Rangement pour le moteur de rôtissoire

- 1) Avant de rétracter la rôtissoire dans la tablette latérale, débranchez le cordon d'alimentation et placez soigneusement la prise/le cordon d'alimentation dans la zone de stockage de l'ensemble de rôtissoire rétractable (E).
- 2) Dégagez le panneau rétractable de la rôtissoire avec votre index. Poussez le panneau vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche solidement.

Rangement des fourches de rôtissoire

- 1) Retirez les fourches de la broche de la rôtissoire.
- 2) Rangez les fourches de rôtissoire sur les crochets situés dans le placard du barbecue (F).

Rangement de l'axe de la rôtissoire

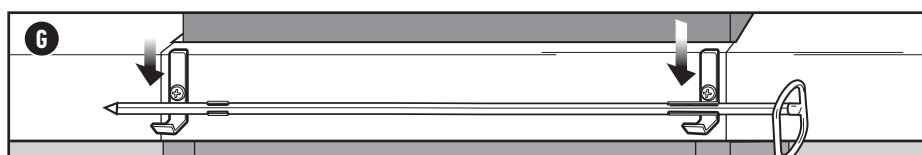
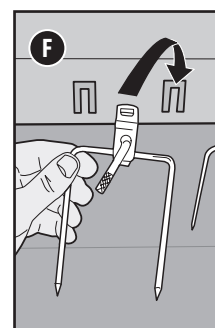
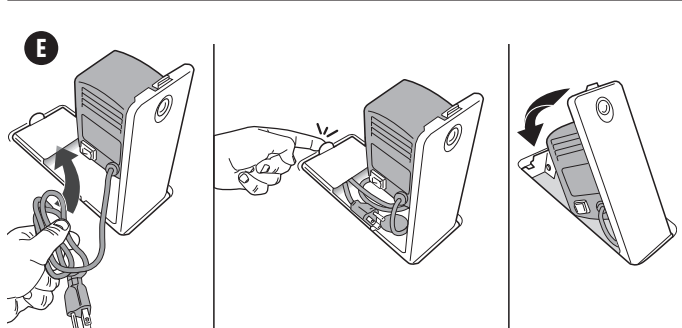
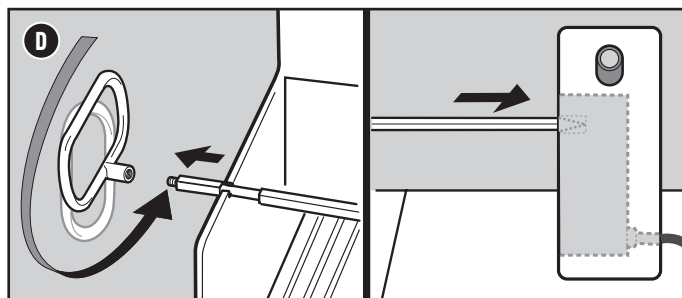
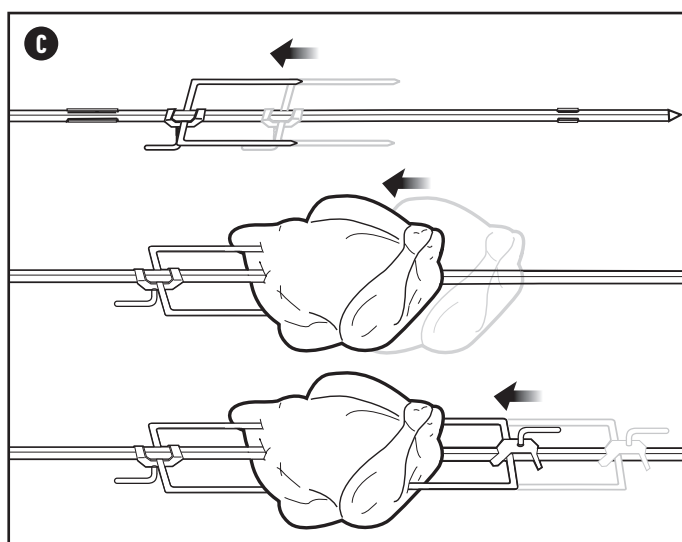
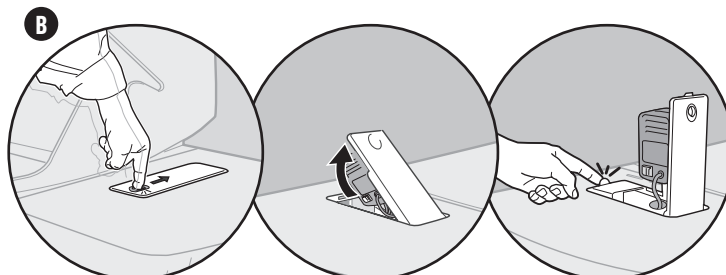
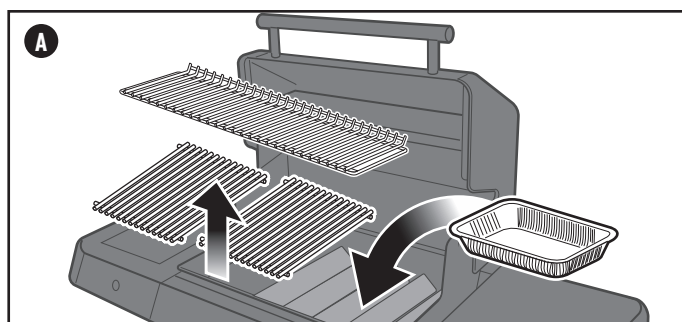
- 1) Rangez l'axe de la rôtissoire sur les crochets à l'arrière du barbecue (G).

⚠ **MISE EN GARDE** : Ne faites pas passer le câble d'alimentation électrique du moteur de la rôtissoire par l'orifice rétractable de la rôtissoire dans la tablette latérale.

⚠ **MISE EN GARDE** : Inspectez le cordon d'alimentation avant chaque utilisation. N'utilisez pas le cordon s'il est endommagé. Contactez le représentant du Service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Web. Rendez-vous sur www.weber.com.

⚠ **MISE EN GARDE** : Si le câble d'alimentation de la rôtissoire n'est pas bien rangé, il risque d'être endommagé lorsque vous ouvrez et fermez le panneau rétractable de la rôtissoire.

⚠ **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.



Allumage du réchaud latéral

Allumage du réchaud latéral à l'aide de l'allumage piézoélectronique

Si un ou plusieurs brûleur(s) principal(aux) de votre barbecue est(sont) déjà allumé(s) et que 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.

- Vérifiez que le bouton de réglage du réchaud latéral est en position éteinte **(O)**. Pour ce faire, enfoncez et tournez le bouton dans le sens horaire **(A)**. Vérifiez également que tous les boutons de réglage des brûleurs principaux sont **(O)** en position éteinte.
*N. B. : Il est important que tous les boutons de réglage des brûleurs soient en position éteinte **(O)** 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.
- Ouvrez le couvercle du réchaud latéral **(B)**.
- Appuyez sur le bouton de réglage du réchaud latéral et tournez-le lentement dans le sens antihoraire vers la position **(D)** d'allumage jusqu'à ce que vous entendiez un cliquetis **(C)**. Quand vous l'entendez, maintenez le bouton dans cette position pendant 1 à 2 secondes puis continuez de tourner lentement dans le sens antihoraire. Le brûleur devrait s'allumer en **(D)** position de réglage fort **(D)**.
- Vérifiez que le réchaud latéral est bien allumé. La flamme du réchaud latéral pourrait être difficile à voir lors d'une journée ensoleillée.
- Une fois le réchaud latéral allumé, continuez de tourner le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à atteindre la position souhaitée.
- S'il ne s'allume pas dans les 4 secondes, tournez le bouton de réglage du réchaud latéral en position éteinte **(O)** et attendez cinq minutes pour permettre au gaz de 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.

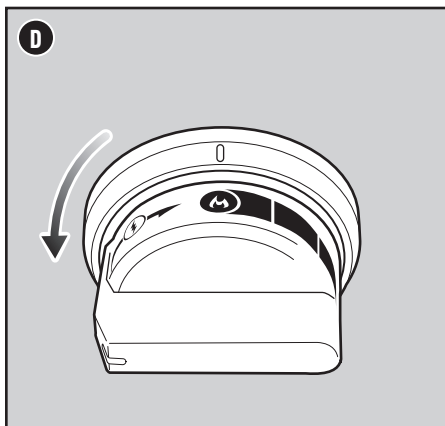
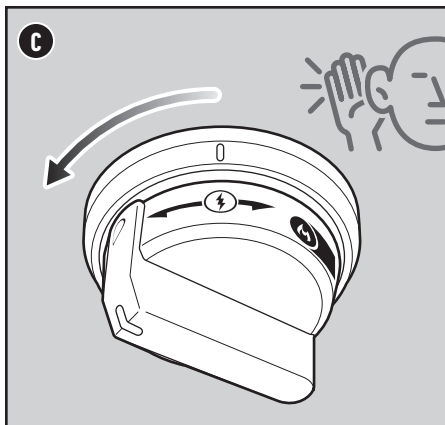
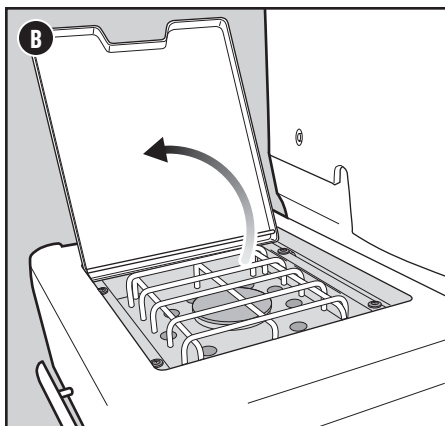
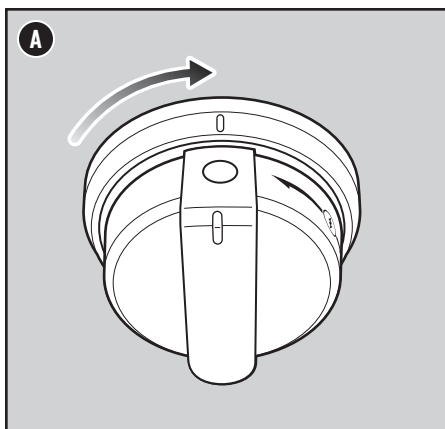
Pour éteindre le réchaud latéral

- Enfoncez le bouton de réglage du réchaud latéral, puis tournez-le dans le sens horaire jusqu'à la position **(O)** éteinte.
- Coupez l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.

⚠ **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 permettre au gaz de se dissiper, 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. De faibles températures, une chaleur irrégulière et une adhérence des aliments sur les grilles de cuisson sont autant de signes que le nettoyage et la maintenance n'ont que trop tardé. Lorsque votre barbecue est éteint et froid, commencez en nettoyant l'intérieur, de haut en bas. Nous recommandons un nettoyage minutieux au moins deux fois par an. Une utilisation répétée peut nécessiter de le nettoyer quatre fois par an.

Nettoyage du couvercle et des surfaces de cuisson supérieures

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

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

IMPORTANT : Ne brossez pas la surface en céramique du brûleur à infrarouge.

Nettoyage des grilles de cuisson

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

- 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)**.
- Retirez les grilles et mettez-les de côté.

Nettoyage des barres FLAVORIZER

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

- Grattez les barres FLAVORIZER à l'aide d'un grattoir en plastique **(C)**.
- Si nécessaire, brossez les barres FLAVORIZER à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable.
- 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

- 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)**.
- 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

- Identifiez les extrémités des brûleurs sur la partie inférieure du panneau de commande, à l'endroit où ils rejoignent les robinets.
- Nettoyez les grilles de protection contre les araignées/insectes sur chaque brûleur à l'aide d'une brosse à poils souples **(E)**.

Nettoyage des déflecteurs de chaleur

Situés sous les brûleurs, les déflecteurs de chaleur distribuent uniformément la chaleur dans toute la cuve de cuisson pendant l'utilisation. Vous améliorerez les performances de votre barbecue en nettoyant les déflecteurs de chaleur.

- Grattez les déflecteurs de chaleur à l'aide d'un grattoir en plastique.
- Si nécessaire, brossez les déflecteurs de chaleur à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable.
- 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.

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

PIÈCES DE RECHANGE

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

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.

Nettoyage de l'extérieur du barbecue

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

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

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

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

Nettoyage des surfaces peintes et émaillées et des éléments plastiques

Nettoyez les surfaces peintes et émaillées et les éléments plastiques à l'eau savonneuse chaude à l'aide de 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 spécifiques

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

Nettoyage de l'intérieur du placard

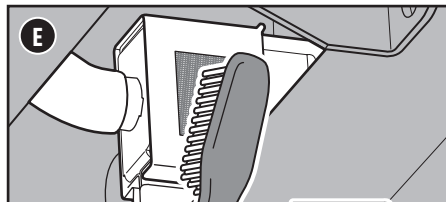
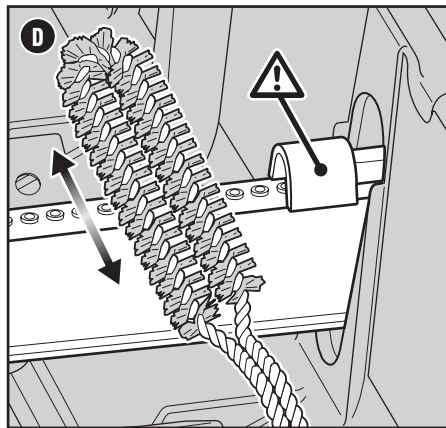
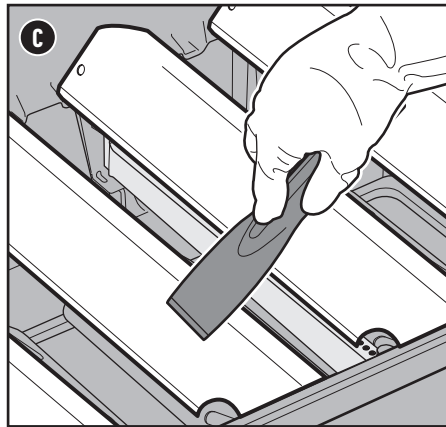
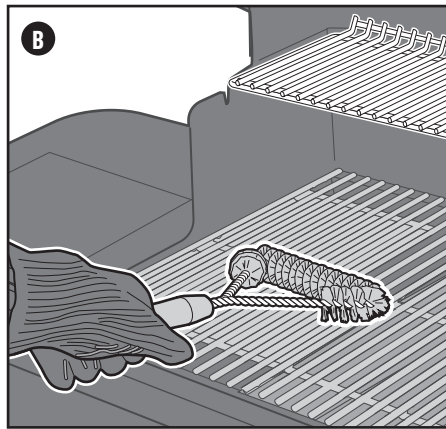
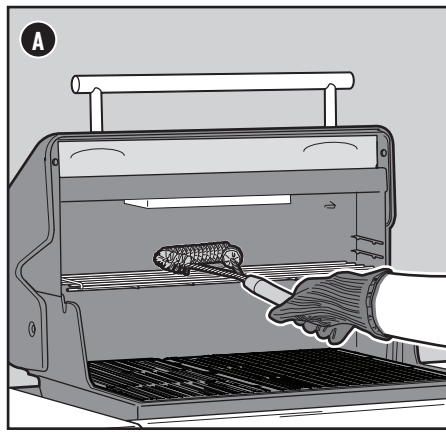
Utilisez un chiffon doux et humide pour essuyer l'intérieur du placard. Veillez à ne pas tirer sur les fils lorsque vous nettoyez autour des composants électroniques.

Remplacement des piles du bloc-piles

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.

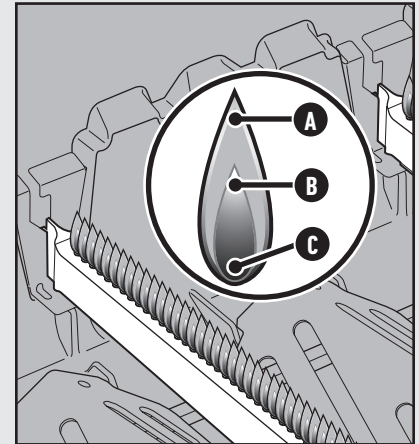
- 1) Repérez le boîtier à piles à l'intérieur du placard, en bas à droite.
- 2) Appuyez sur les languettes du boîtier à piles pour l'ouvrir (F).
- 3) Remplacez les six piles D.

MISE EN GARDE : NE PULVÉRISÉZ JAMAIS DE L'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.



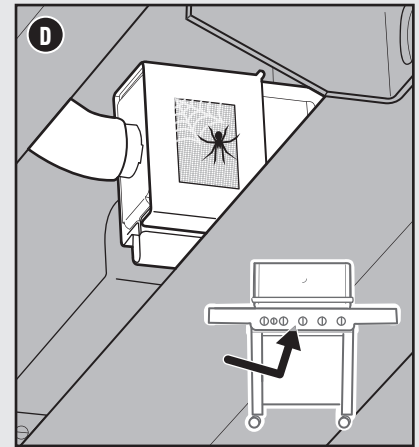
Aspect normal des flammes du brûleur

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



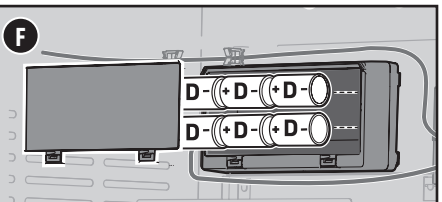
Grilles de protection contre les araignées

Les ouvertures d'air comburant sur les brûleurs (D) sont dotées de grilles en acier inoxydable pour éviter que des araignées et autres insectes ne tissent leur toile ou ne fassent leur nid dans la section venturi des brûleurs. La présence de nids peut bloquer le débit de gaz normal et provoquer son refoulement vers les prises d'air de combustion. 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 des robinets de gaz, entraînant d'importants dommages pour votre barbecue. De plus, de la poussière et des résidus peuvent s'accumuler sur l'extérieur des grilles de protection contre les araignées/insectes et obstruer le débit d'oxygène dans les brûleurs. Veillez à ce que les grilles de protection contre les araignées restent propres. Consultez la rubrique « Nettoyage des grilles de protection contre les araignées » dans la section Entretien du produit.



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

AVERTISSEMENT : Les ouvertures de tube de brûleur doivent être positionnées correctement sur les orifices de robinet.



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

AVERTISSEMENT : Avec le temps, des surfaces râchées 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 éléments suivants pour nettoyer votre barbecue : des pâtes à polir ou des peintures abrasives pour acier inoxydable, des détergents contenant de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène, des nettoyants pour four, des détergents abrasifs (pour cuisine) ou des tampons de nettoyage abrasifs.

LES BRÛLEURS PRINCIPAUX, LE RÉCHAUD LATÉRAL OU LE BRÛLEUR À INFRAROUGE NE S'ALLUMENT PAS

SYMPTÔME

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

CAUSE

Il y a un problème avec le débit de gaz.

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 à l'allumette **NE FONCTIONNE PAS**, suivez les instructions pour débrancher et rebrancher la bouteille de propane.

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

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 à allumettes **FONCTIONNE**, vérifiez l'état de la pile et les branchements des fils du système d'allumage piézoélectronique.

Avez-vous maintenu le bouton de réglage du brûleur à infrarouge enfoncé pendant 20 secondes après l'allumage du brûleur et attendu de voir s'allumer toute la surface en céramique du brûleur à infrarouge ?

Essayez de rallumer le brûleur en maintenant le bouton de réglage enfoncé ; continuez à le maintenir enfoncé pendant 20 secondes après l'allumage du brûleur et attendez que toute la surface en céramique s'allume.

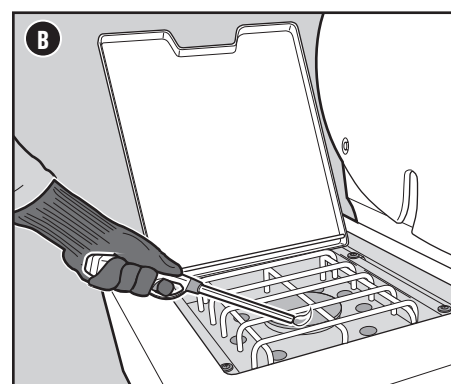
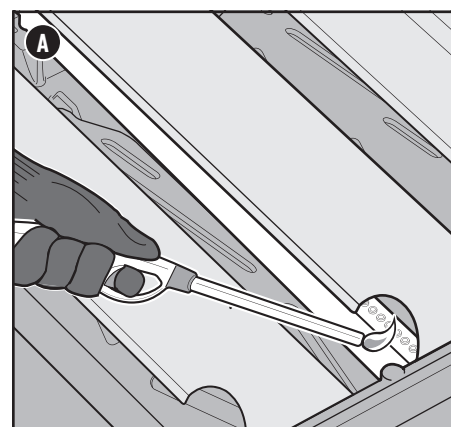
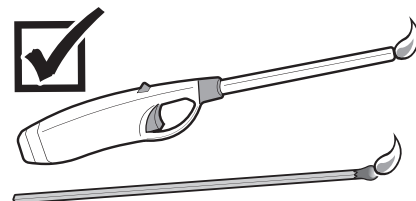
Allumer le barbecue à l'aide d'un briquet allume-gaz

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

- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue.
- 2) Vérifiez que tous les boutons de réglage des brûleurs (y compris celui du réchaud latéral) sont en position éteinte \bigcirc . 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 \bigcirc 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. Introduisez un briquet allume-gaz allumé à travers les grilles de cuisson, derrière les barres FLAVORIZER et juste à côté du brûleur (A).
- 5) Appuyez sur le bouton de réglage du brûleur et tournez-le lentement dans le sens antihoraire vers la position de réglage démarrage/fort \bullet .
- 6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson et l'ouverture des barres FLAVORIZER.
- 7) S'il ne s'allume pas dans les 4 secondes, placez le bouton de réglage du brûleur en position éteinte \bigcirc et attendez cinq minutes pour permettre au gaz 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.
- 8) 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 ou le brûleur à infrarouge à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une longue allumette

- 1) Ouvrez le couvercle du réchaud latéral et le couvercle du barbecue.
- 2) Vérifiez que tous les boutons de réglage des brûleurs (y compris celui du réchaud latéral) sont en position éteinte \bigcirc . 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 \bigcirc 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) Tenez le briquet allume-gaz allumé près du réchaud latéral (B) ou près du brûleur à infrarouge (C).
- 5) Enfoncez le bouton de réglage du réchaud latéral ou du brûleur à infrarouge et tournez-le doucement dans le sens antihoraire vers la \bullet position de réglage fort. Pour le brûleur à infrarouge, maintenez le bouton de réglage enfoncé pendant vingt secondes après l'allumage du brûleur.
- 6) Vérifiez que le réchaud latéral ou le brûleur à infrarouge est bien allumé. La flamme pourrait être difficile à voir lors d'une journée ensoleillée.
- 7) Si le brûleur ne s'allume pas dans les 4 secondes, placez le bouton de réglage du réchaud latéral en position éteinte \bigcirc 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. Vérifiez l'état de la pile et les branchements des fils du système d'allumage piézoélectronique.

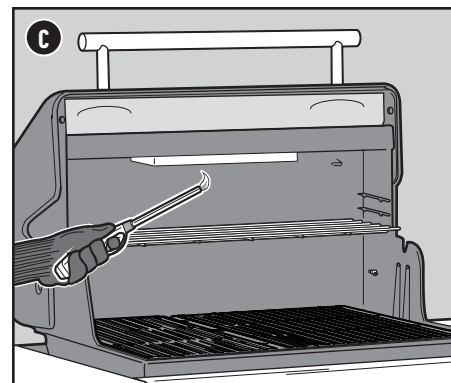
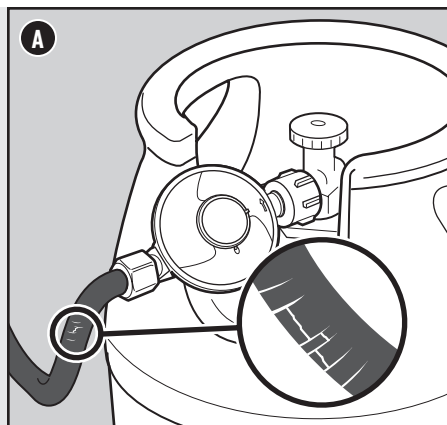


Examiner le flexible

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). S'il 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.

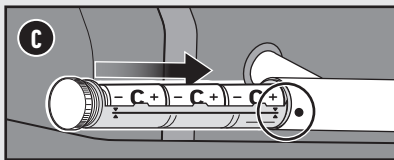
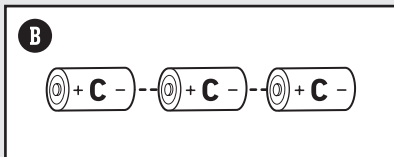
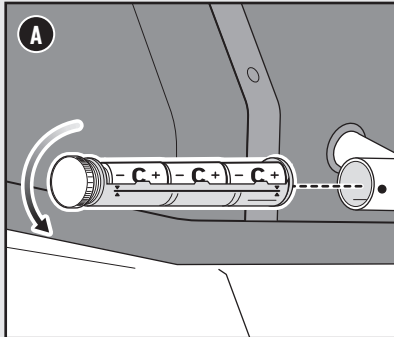


Remplacement des piles pour l'éclairage du barbecue

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 taille 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. : Essayez régulièrement les lentilles avec un chiffon humide pour conserver un éclairage lumineux.



Garantie

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.

DURÉE DE GARANTIE DU PRODUIT

Cuve de cuisson :

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

Assemblage du couvercle :

15 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

Composants électroniques et WEBER CONNECT :

3 ans

Toutes les autres pièces :

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

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

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

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

WEBER PEUT PARFOIS FAIRE ÉVOLUER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN ÉLÉMENT DE CETTE GARANTIE NE SAURAIT ÊTRE INTERPRÉTÉ COMME UNE OBLIGATION POUR WEBER D'INCORPORER CES MODIFICATIONS DE CONCEPTION DANS DES PRODUITS FABRIQUÉS AUPARAVANT ; CES MODIFICATIONS NE POURRONT 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.



Fabricant :

Weber-Stephen Products LLC

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

Importateur :

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

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



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/>

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

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

TAILLES D'ORIFICE DU ROBINET DE BRÛLEUR

Pays	Catégorie de gaz	Modèles FS38 E/S
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 1,00 mm Brûleur à infrarouge 1,16 mm Réchaud latéral 1,02 mm
Belgique, France, Grande-Bretagne, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Portugal, Espagne, Suisse	I _{3*} (28-30/37 mbar)	Brûleurs principaux 0,94 mm Brûleur à infrarouge 1,08 mm Réchaud latéral 0,96 mm
Pologne	I _{3B/P} (37 mbar)	Brûleurs principaux 0,94 mm Brûleur à infrarouge 1,08 mm Réchaud latéral 0,96 mm
Autriche, Allemagne	I _{3B/P} (50 mbar)	Brûleurs principaux 0,86 mm Brûleur à infrarouge 1,00 mm Réchaud latéral 0,85 mm

DONNÉES DE CONSOMMATION

Catégorie de gaz	Modèles FS38 E/S
I _{3B/P} (30 mbar ou 2,8 kPa)	27,3 kW propane 30,7 kW butane 1 919 g/h propane 2 196 g/h butane
I _{3*} (28-30/37 mbar)	27,3 kW propane 27,3 kW butane 1 919 g/h propane 1 953 g/h butane
I _{3B/P} (37 mbar)	27,3 kW propane 30,7 kW butane 1 919 g/h propane 2 196 g/h butane
I _{3B/P} (50 mbar)	27,3 kW propane 30,7 kW butane 1 919 g/h propane 2 196 g/h butane

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.