

weber TRAVELER

MODE D'EMPLOI GPL



INSCRIVEZ-VOUS aujourd'hui

Accédez au bonheur des grillades : Enregistrez votre barbecue à gaz et recevez des contenus exclusifs pour faire de vous un véritable héros du jardin.

L'inscription est facile et nous ne posons que quelques questions rapides. En moins de deux minutes, activez votre WEBER-ID unique et ayez accès à d'innombrables connaissances et conseils WEBER. Ne laissez pas votre inspiration se tarir.



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

76597

031622
fr



SÉCURITÉ

Informations importantes de sécurité

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

⚠ **DANGER** : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **causera la mort ou des blessures graves**.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **pourrait causer la mort ou des blessures graves**.

⚠ **MISE EN GARDE** : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **pourrait causer des blessures mineures ou moyennes**.

⚠ DANGER

En cas d'odeur de gaz :

- Éteignez le gaz sur l'appareil (barbecue).
- Éteignez tes brûleurs.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, 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 cet appareil (barbecue) ou tout autre.
- Ne stockez pas de bouteilles de GPL non branchées à proximité de cet appareil (barbecue) ou tout autre.

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

CONSULTER LA NOTICE AVANT L'UTILISATION.

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

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

Installation et assemblage

⚠ **DANGER** : Ce barbecue n'est pas fait pour être installé sur des véhicules de loisirs ou bateaux.

⚠ **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas ce barbecue si tous les éléments ne sont pas en place et s'il n'a pas été monté correctement, en suivant les instructions d'assemblage.

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

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne pas modifier l'appareil. Le GPL n'est pas un gaz naturel. Toute conversion ou tentative d'utiliser du gaz naturel dans un élément au GPL ou inversement est dangereuse et annulera votre garantie.

- Tout élément scellé par le fabricant ne doit pas être modifié par l'utilisateur.

Fonctionnement

⚠ **DANGER** : Utilisez le barbecue uniquement en extérieur, dans un espace bien ventilé. Ne l'utilisez pas dans un garage, bâtiment, passage couvert, une tente ou tout autre espace clos, ni sous une construction combustible aérienne.

⚠ **DANGER** : N'utilisez pas le barbecue dans un véhicule, ou l'espace de stockage ou de chargement d'un véhicule. Cela comprend, sans s'y limiter, les voitures, camions, breaks, camionnettes, 4x4, véhicules de loisirs et bateaux.

⚠ **DANGER** : N'utilisez pas le barbecue dans un rayon de 61 cm de matériaux combustibles. Ceci s'applique au haut, au bas, à l'arrière et aux côtés du barbecue.

⚠ **DANGER** : Maintenez toute vapeur et tout liquide inflammables, comme l'essence ou l'alcool, et tout matériau combustible à l'écart de l'espace de cuisson.

⚠ **DANGER** : Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.

⚠ **DANGER** : Ne mettez ni housse de barbecue ni objet inflammable sur le barbecue ou dans l'espace de stockage sous celui-ci tant qu'il fonctionne ou est chaud.

⚠ **DANGER** : En cas de feu de graisse, éteignez tous les brûleurs et gardez le couvercle fermé jusqu'à l'extinction dudit feu.

⚠ **ATTENTION** : Des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.

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

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'utilisation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou non, ou de drogues peut nuire à la capacité de l'utilisateur à assembler, déplacer, stocker ou utiliser correctement et prudemment le barbecue.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant le préchauffage ou le fonctionnement. Utilisez le barbecue avec prudence. L'intégralité du boîtier de cuisson devient chaud pendant l'utilisation.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Gardez tout câble d'alimentation électrique ainsi que le flexible de gaz à l'écart de toute surface chauffée.

⚠ **MISE EN GARDE** : Ce produit a fait l'objet d'un contrôle de sécurité et son utilisation n'est homologuée que pour un pays donné. Référez-vous à la désignation du pays située sur l'extérieur de la boîte.

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

Stockage et/ou non-utilisation

⚠ **AVERTISSEMENT** : Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Les bouteilles de GPL doivent être stockées en extérieur, hors de portée des enfants et non dans un bâtiment, garage ou autre espace clos.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Après une période de stockage et/ou de non-utilisation, assurez-vous que le barbecue ne présente ni fuite de gaz ni obstruction des brûleurs avant de l'utiliser.

- Le stockage du barbecue en intérieur n'est autorisé que si la bouteille de GPL est débranchée et retirée de celui-ci.





Bienvenue dans la famille

Nous sommes heureux de vous savoir à bord pour notre voyage vers le bonheur de plein air. Veuillez prendre le temps de lire attentivement ce Mode d'emploi pour garantir un démarrage rapide et facile. Comme nous voulons être à vos côtés pendant toute la durée de vie de votre barbecue, prenez quelques minutes pour l'enregistrer. Nous vous promettons de ne jamais vendre vos informations ou de vous inonder de courriels inutiles. En revanche, nous nous engageons à vous accompagner à chaque étape. Lors de votre enregistrement, en demandant votre identifiant WEBER, vous obtiendrez l'accès à des contenus exclusifs, rien que pour vous et votre barbecue.

Alors n'attendez plus : inscrivez-vous en ligne, par téléphone ou par tout autre moyen pour rester en contact.

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

TABLE DES MATIÈRES

2	SÉCURITÉ
	Informations importantes de sécurité
4	GARANTIE
	Garantie
4	LISTE DES PIÈCES
5	ASSEMBLAGE
6	CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT
	Caractéristiques du Traveler
	Plier le chariot et transporter le barbecue
8	Démarrage
	Informations importantes sur le GPL et les branchements de gaz
10	Fonctionnement
	Au tout premier barbecue
	À chaque barbecue
	Allumage du barbecue
12	Entretien du produit
	Nettoyage et entretien
14	Dépannage
16	Conseils et astuces
	À faire et à ne pas faire avec votre barbecue
17	Pièces de rechange



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. Elle contient les informations dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER dans le cas improbable d'une panne ou d'un défaut.

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

GARANTIE VOLONTAIRE WEBER

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

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE AU TITRE DE CETTE GARANTIE

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

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

TRAITEMENT/EXCLUSION DE LA GARANTIE

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

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

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

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

DURÉE DE GARANTIE PRODUIT

Boîtier de cuisson :
5 ans (excepté rouille et perforation)

Assemblage couvercle :
5 ans (excepté rouille et perforation)

Brûleur en acier inoxydable :
3 ans (excepté rouille et perforation)

Grilles de cuisson en fonte émaillée :
3 ans (excepté rouille et perforation)

Éléments en plastique :
2 ans, hors déteinte et décoloration

Toute autre pièce :
2 ans

CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

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

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

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

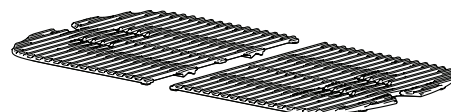
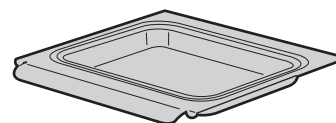
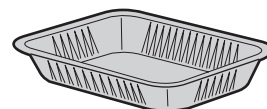
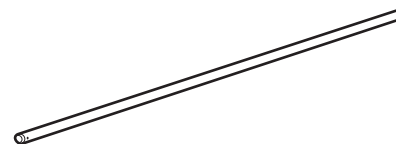
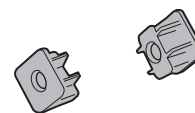
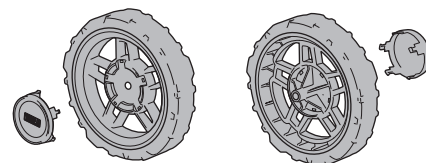
CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE QU'À UNE UTILISATION DANS UN LOGEMENT OU APPARTEMENT UNIFAMILIAL PRIVÉ ET NON AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS DANS DES CONTEXTES COMMERCIAUX, COLLECTIFS OU À LOGEMENT MULTIPLE COMME LES RESTAURANTS, HÔTELS, COMPLEXES TOURISTIQUES OU BIENS LOCATIFS.

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

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

LISTE DES PIÈCES

Traveler

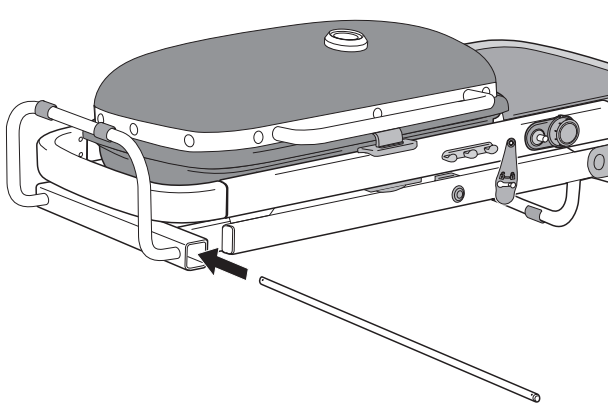


⚠ Retirez tout l'emballage et le film protecteur avant d'allumer votre barbecue.

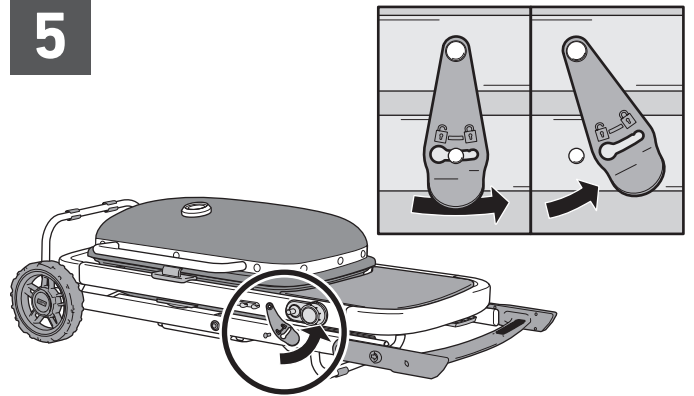
Les barbecues illustrés dans ce Mode d'emploi peuvent légèrement différer du modèle acheté.



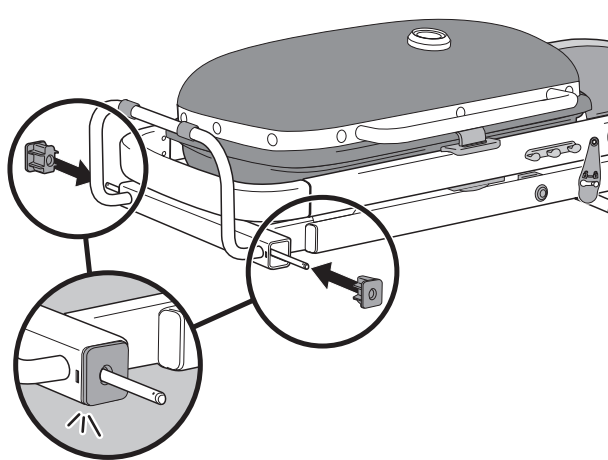
1



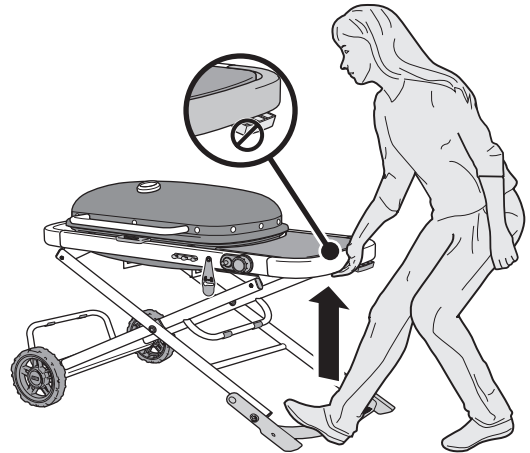
5



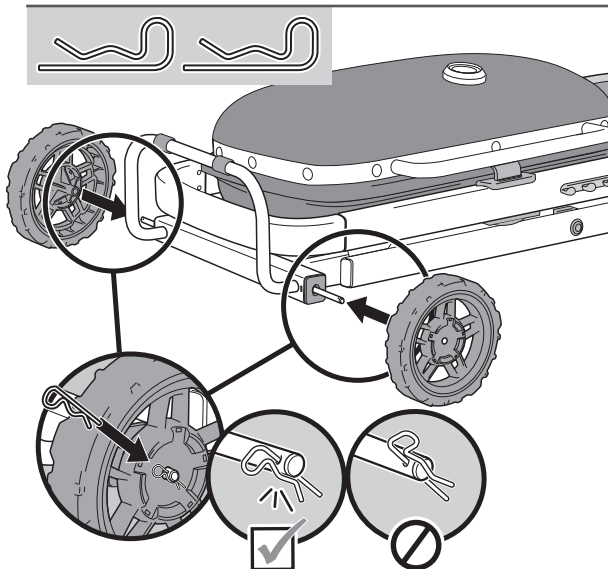
2



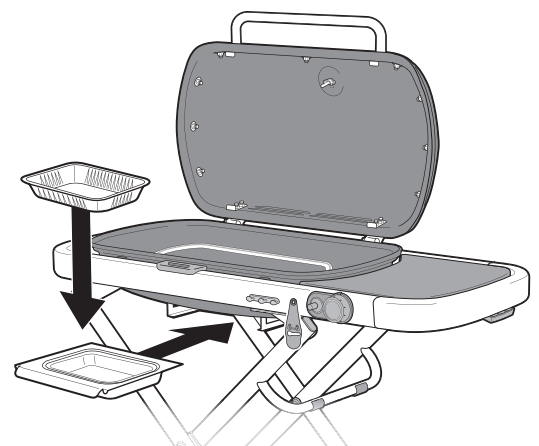
6



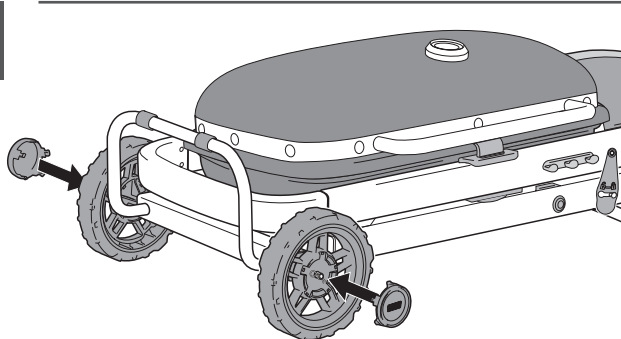
3



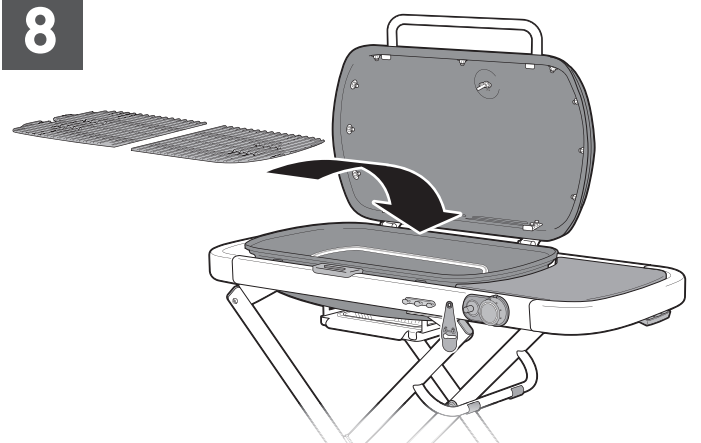
7



4



8





CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

CARACTÉRISTIQUES DU TRAVELER



A Chariot pliant pour faciliter le transport

Chariot pliant compact avec verrouillage automatique du couvercle permettant au Traveler d'aller facilement où vous allez. Il est conçu pour tenir dans le coffre de votre voiture et pour ne pas prendre de place dans votre garage lors du rangement.

B Grilles de cuisson en fonte d'acier émaillée

Les grilles de cuisson en fonte d'acier émaillée fournissent une répartition homogène de la chaleur sur l'ensemble de la surface de cuisson et une rétention de chaleur supérieure.

C Grand plan de travail latéral avec crochet porte-ustensiles

Servez-vous du plan de travail latéral pour garder vos plats, assaisonnements et ustensiles à portée de main. Accrochez vos ustensiles indispensables sur les crochets pour y avoir accès facilement et bien organiser votre espace de travail.

D Thermomètre intégré

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

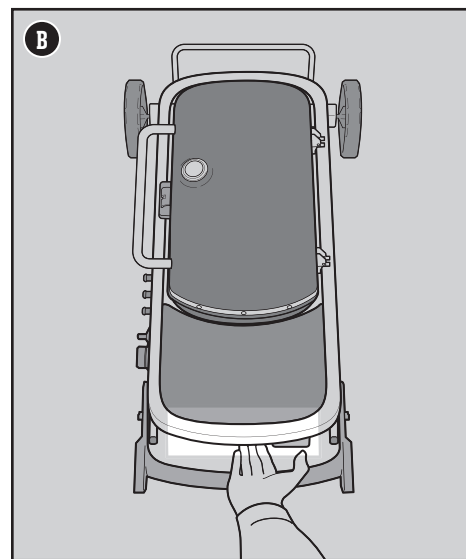
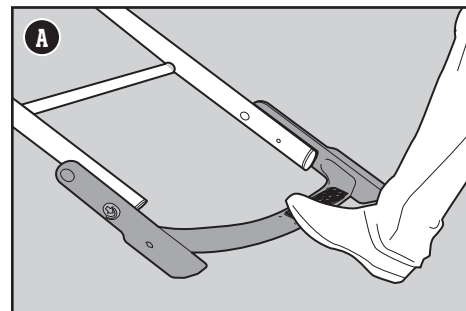
E Verrou de couvercle automatique

Le couvercle reste fermé et les grilles de cuisson restent en place automatiquement lorsque le barbecue est placé en position basse.

Lever et abaisser le barbecue

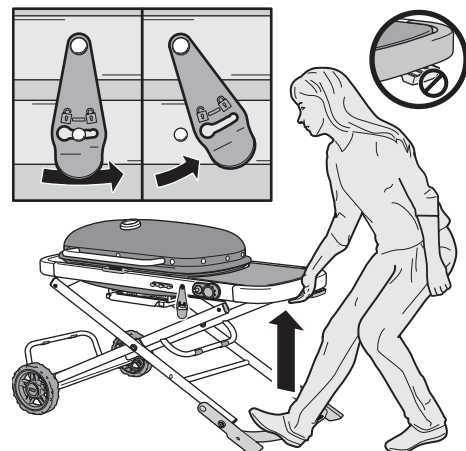
Pour installer ou ranger le barbecue, suivez ces étapes pour vous assurer que le barbecue est prêt.

Lorsque vous levez et abaissez le barbecue, veillez toujours à le stabiliser en maintenant un pied placé sur le support de pied (A) et en tenant le barbecue par l'EXTREMITÉ du cadre de la tablette latérale (B). Il est recommandé de ne pas saisir le barbecue par les côtés ou les coins du cadre.



Lever le barbecue

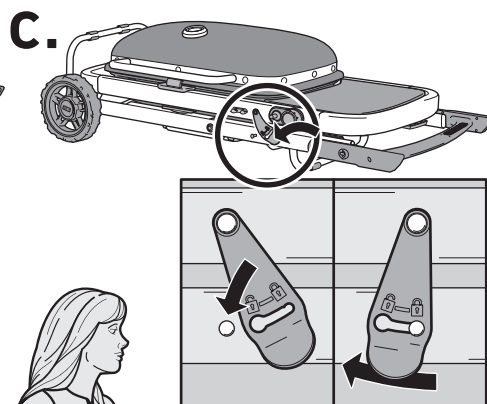
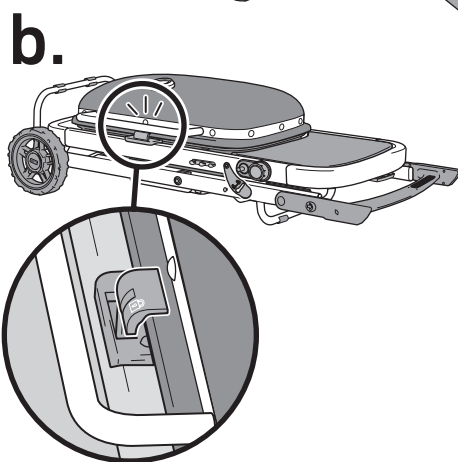
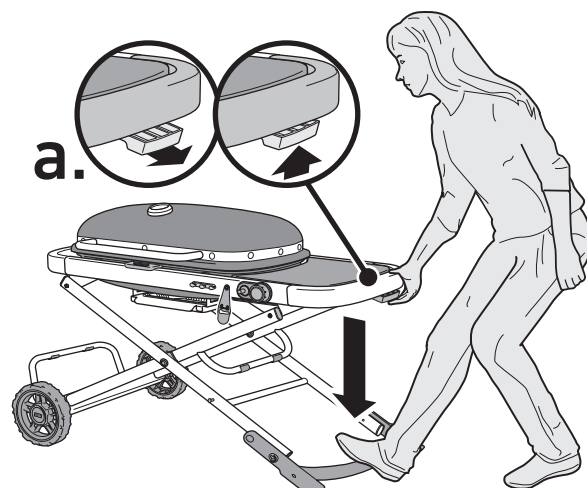
- 1) Placez le verrou du chariot en position déverrouillée et désengagez-le de la goupille.
- 2) Gardez un pied sur le support de pied et levez le barbecue par l'extrémité du cadre de la tablette latérale jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position relevée. **Ne saisissez pas le levier de déclenchement du chariot lorsque vous soulevez le barbecue.**





Abaissier le barbecue

- 1) Vérifiez que le bouton de réglage du brûleur est en position éteinte (O).
 - 2) Fermez le couvercle.
 - 3) Laissez le barbecue refroidir complètement.
 - 4) **Retirez la cartouche de propane liquide** en éteignant d'abord le robinet du détendeur, puis tournez la cartouche de propane liquide dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la déconnecter du détendeur. Consultez pour ce faire la section « Débrancher la bouteille de propane liquide. »
 - 5) Vérifiez toujours le bac de récupération coulissant pour nettoyer ou remplacer la lèchefrite jetable.
 - 6) **Pour abaisser le chariot**, veillez à garder un pied sur le support de pied à la base du barbecue et à tenir l'extrémité du cadre de tablette latérale (a). Désengagez avec précaution le levier de déclenchement situé sous la tablette latérale : 1) en tirant le levier vers vous, et 2) en le soulevant vers le rail d'extrémité. Puis, abaissez lentement le barbecue en gardant votre pied en place.
- Important : Faites preuve de prudence lorsque vous abaissez le chariot. Guidez toujours le chariot en position basse en maintenant une prise ferme sur le cadre. L'abaissement répété du chariot sans maintenir une prise sur le cadre peut endommager le ressort à gaz.**

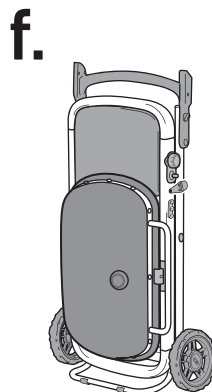
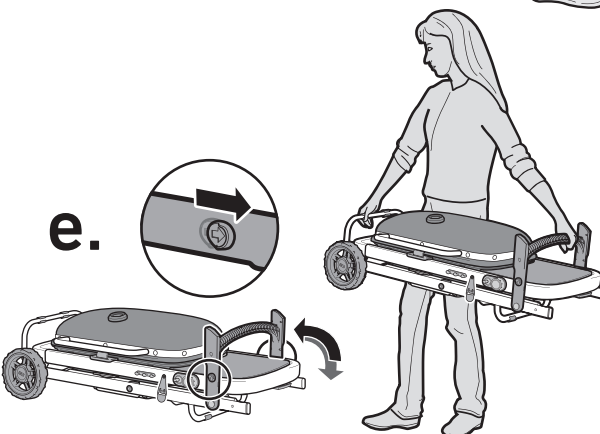
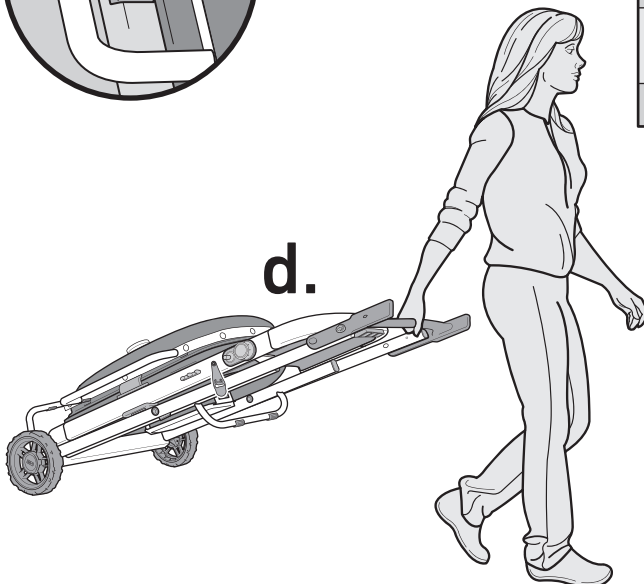


Transport et rangement

- 1) Une fois le chariot replié, le verrouillage automatique du couvercle s'enclenche pour maintenir le couvercle et les grilles de cuisson en place (b). Pour sécuriser le chariot en position repliée, fixez le verrou du chariot sur la goupille (c) et mettez-le en position verrouillée.
- 2) Une fois le chariot abaissé et verrouillé, le barbecue est prêt à rouler (d).
- 3) Pour plus de commodité en position repliée, faites pivoter le support de pied vers le haut en faisant d'abord glisser vers l'arrière les languettes rouges sur le côté du cadre (e). Ceci fournit des zones de soulèvement aux deux extrémités du barbecue en vue de son rangement ou de son transport.

N.B. : Ne soulevez pas le barbecue par la poignée du couvercle.

- 4) Après un nettoyage approfondi, rangez le barbecue à la verticale pour réduire l'encombrement (f). Suivez les étapes de la section « Nettoyage et entretien » du présent mode d'emploi.



⚠ **AVERTISSEMENT** : Positionnez le chariot uniquement sur une surface extérieure stable et de niveau. Ne positionnez jamais le chariot sur une surface en pente.

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

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne stockez pas le barbecue avec la bouteille de propane liquide branchée.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne stockez pas ni ne transportez une bouteille de propane liquide débranchée dans le barbecue.

⚠ **ATTENTION** : Ne déplacez pas le barbecue pendant l'utilisation. Laissez le barbecue refroidir avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.

⚠ **ATTENTION** : Ne soulevez pas le barbecue par la poignée de couvercle, car cela pourrait endommager le verrou du couvercle.

⚠ **ATTENTION** : N'empilez pas d'articles additionnels sur le barbecue pendant le rangement ou le transport.



DÉMARRAGE

Informations importantes sur le GPL et les branchements de gaz

Qu'est-ce que le GPL ?

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

Conseils pour une manipulation sûre des cartouches jetables

Différentes précautions et mesures de sécurité doivent être prises lors que vous utilisez du GPL. Suivez scrupuleusement ces instructions avant d'utiliser votre barbecue à gaz.

- N'utilisez pas de cartouche endommagée, cabossée ou rouillée.
- Même si votre cartouche peut sembler vide, elle peut toujours contenir du gaz et doit être transportée et stockée en conséquence.
- Ne pas lâcher ou manipuler brutalement les cartouches.
- Ne stockez ou transportez jamais la cartouche dans un lieu où la température peut atteindre 51 °C (la cartouche sera trop chaude pour être manipulée à la main). Par exemple, ne laissez pas la cartouche dans une voiture pendant une journée chaude.
- Les cartouches doivent être conservées hors de portée des enfants.
- Vérifiez l'étanchéité du joint entre le détendeur et la cartouche à chaque fois que vous la rebranchez. Par exemple, vérifiez l'étanchéité à chaque nouvelle installation de cartouche.
- La zone autour de la cartouche doit être vide et exempte de tout déchet.
- Ne remplacez pas la cartouche à proximité d'une source d'inflammation.
- Fermez toujours le robinet de contrôle gaz du détendeur avant de la débrancher.
- Remplacez la cartouche ou la bouteille à gaz à l'extérieur, à bonne distance des personnes présentes.

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.

Branchements du détendeur

- En Grande-Bretagne, ce barbecue doit être compatible avec un détendeur respectant la norme BS 3016, d'une sortie nominale de 37 millibars.
- La longueur du flexible ne doit pas dépasser 1,5 mètre.
- Évitez d'entortiller le flexible.
- Consultez la réglementation nationale pour savoir quand remplacer le flexible.
- Tout élément scellé par le fabricant ne doit pas être modifié par l'utilisateur.
- Toute modification de l'appareil comporte des risques.

Installation de la cartouche

Utilisez uniquement des cartouches jetables de butane/propane d'une contenance comprise entre 430 et 460 g. La cartouche doit disposer d'une valve EN417 comme le montre la figure (A).

Vérifiez que les joints (entre l'appareil et le conteneur de gaz) sont en place et en bon état avant de le raccorder au conteneur de gaz.

- 1) Soulevez le barbecue.
- 2) Assurez-vous que le bouton de réglage du brûleur est éteint en l'enfonçant et en le tournant dans le sens horaire jusqu'à la position (O) éteinte.
- 3) Assurez-vous que le robinet de contrôle gaz du détendeur est éteint en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré.
- 4) Enfoncez la cartouche dans le détendeur et serrez-la en tournant dans le sens horaire (B).

Retrait de la cartouche

Chaque fois que vous voulez abaisser le chariot du barbecue, ou si la cartouche est vide et doit être remplacée, suivez ces instructions de retrait

1. Assurez-vous que le bouton de réglage du brûleur est éteint en l'enfonçant et en le tournant dans le sens horaire jusqu'à la position (O) éteinte.
- 2) Assurez-vous que le robinet de contrôle gaz du détendeur est éteint en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré.
- 3) Dévissez la cartouche du détendeur en la tournant dans le sens antihoraire et retirez-la du barbecue.

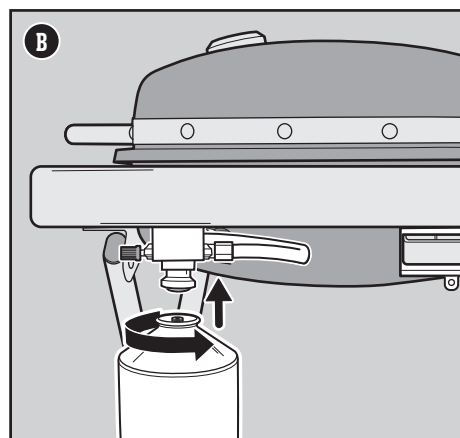
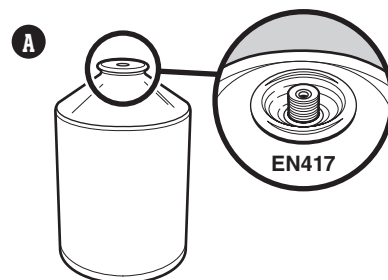
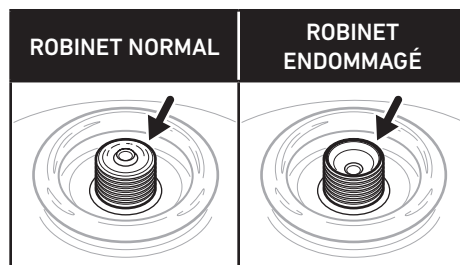
Rangement et/ou non-utilisation

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

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

Veuillez suivre ces instructions si votre barbecue a été rangé ou n'a pas été utilisé pendant quelque temps :

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



⚠ **MISE EN GARDE** : N'utilisez que du gaz WEBER Q ou d'autres cartouches EN 417 marquées 80 % butane / 20 % propane.

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

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

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

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



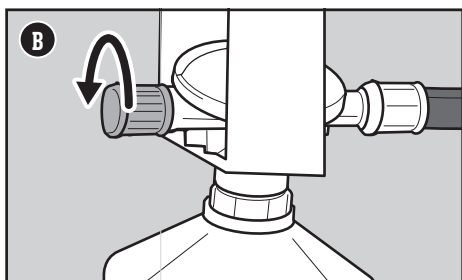
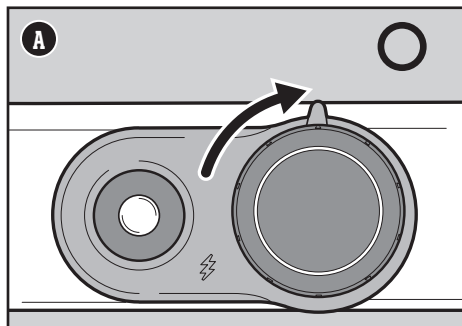
Qu'est-ce qu'une vérification d'étanchéité ?

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

- Là où la cartouche se raccorde au détendeur.
- Là où le détendeur se raccorde au flexible du détendeur.
- Là où le flexible du détendeur se raccorde au robinet.

Contrôle des fuites de gaz

- 1) Assurez-vous que le bouton réglage du brûleur est éteint en l'enfonçant et en le tournant dans le sens horaire jusqu'à la position (O) éteinte (A).
- 2) Ouvrez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de contrôle gaz du détendeur dans le sens antihoraire (B).
- 3) Humidifiez les raccords (C) avec une solution savonneuse à l'aide d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. Vous pouvez fabriquer votre propre solution savonneuse en mélangeant 20 % de savon liquide avec 80 % d'eau ; vous pouvez aussi acheter une solution prête à l'emploi que vous trouverez au rayon plomberie des magasins de bricolage.
- 4) Si des bulles apparaissent, il y a une fuite :
 - a) Si la fuite se situe au niveau de la cartouche (D), retirez la cartouche. **NE METTEZ PAS LE BARBECUE EN SERVICE.** Installez une autre cartouche et vérifiez à nouveau qu'il n'y a pas de fuite à l'aide de la solution d'eau savonneuse. Si la fuite persiste, retirez la cartouche. **NE METTEZ PAS LE BARBECUE EN SERVICE.** Contactez le représentant du service à la clientèle de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet.
 - b) Si la fuite se situe au niveau du détendeur (E) ou du robinet du brûleur (F), coupez le gaz. **NE TENTEZ JAMAIS DE SERRER LE DÉTENDEUR.**



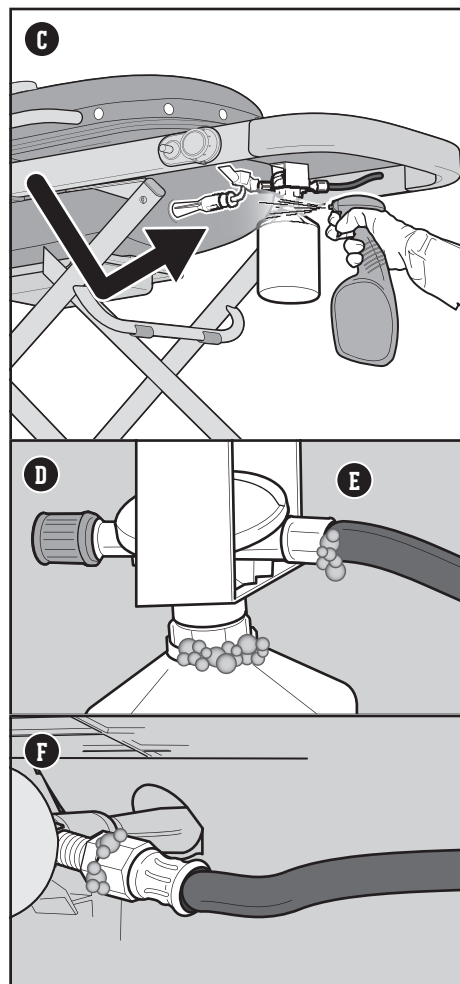
NE METTEZ PAS LE BARBECUE EN SERVICE.
Contactez le représentant du service à la clientèle de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet.

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

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

- a) Rincez les branchements à l'eau.

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



Taille de l'injecteur du brûleur et données de consommation

Barbecue à gaz Traveler

TAILLE DE L'INJECTEUR

INFORMATIONS DE
CONSOMMATION

Brûleur principal 1,01 mm

4,25 kW butane

304,0 g/h butane

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

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

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

⚠ DANGER : Si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement du gaz s'échappant du réservoir de propane liquide :

- 1) Écartez-vous du réservoir de propane liquide.
- 2) N'essayez pas de corriger le problème vous-même.
- 3) Appelez les pompiers.

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

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



FONCTIONNEMENT

Au tout premier barbecue

Effectuez un premier rodage

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

À chaque barbecue

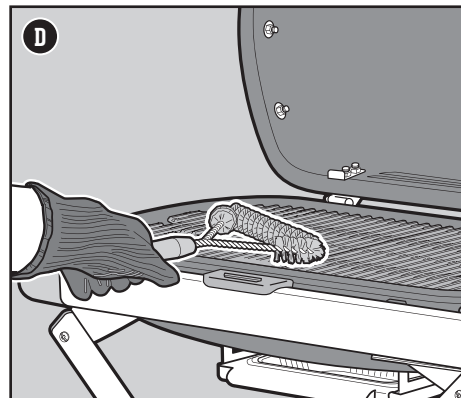
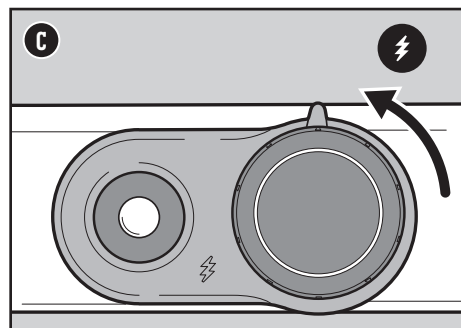
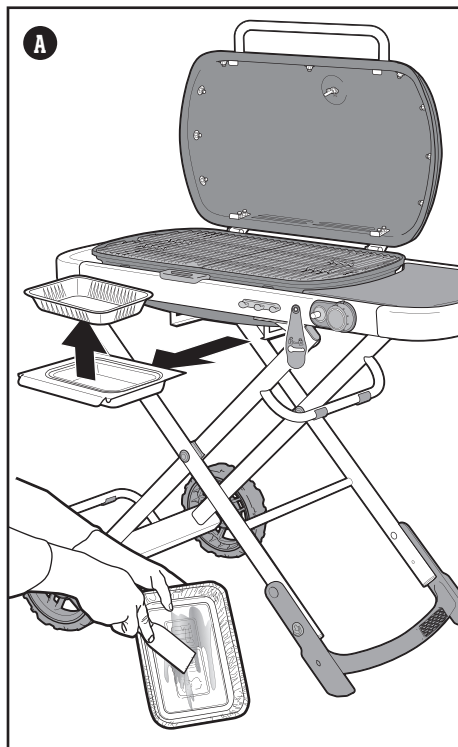
Entretien entre deux repas

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

Vérifiez la présence de graisse

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

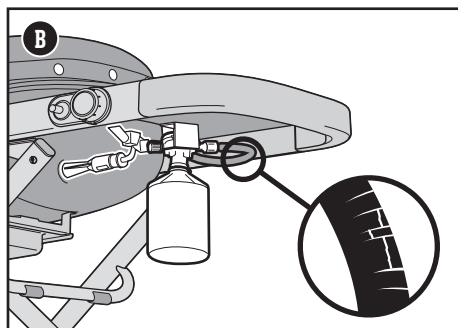
- 1) Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
- 2) Retirez le bac de récupération coulissant en le tirant vers l'avant (A).
- 3) Vérifiez qu'il n'y a pas de quantité excessive de graisse dans la lèchefrite jetable qui recouvre le bac de récupération coulissant. Jetez la lèchefrite jetable quand nécessaire et remplacez-la par une nouvelle.
- 4) Réinstallez tous les éléments.



Examinez le flexible

Un examen régulier du flexible est nécessaire.

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



Préchauffez le barbecue

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

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

Nettoyez la grille de cuisson

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

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

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

⚠ DANGER : Avant chaque utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'amas de graisse dans le bac de récupération coulissant. 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 brosses pour grille de cuisson ne présentent pas de poils volants ou d'usure excessive. Changez de brosse si vous trouvez des poils sur les grilles de cuisson ou la brosse. WEBER recommande d'acheter une nouvelle brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable chaque année, au début du printemps.

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

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



Allumage du barbecue

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

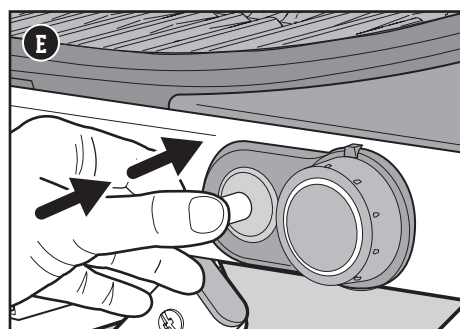
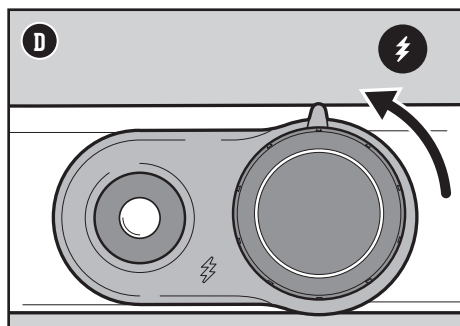
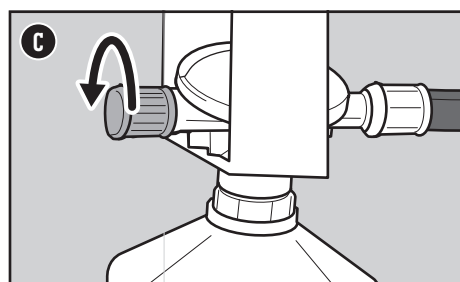
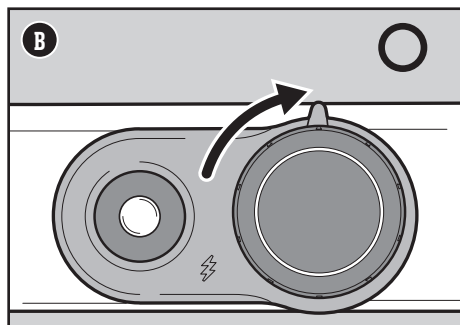
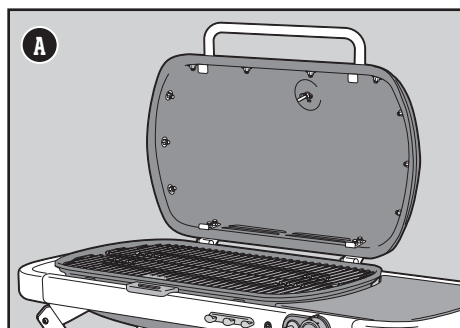
Le système d'allumage allume le brûleur à l'aide d'une étincelle de l'électrode d'allumage. Vous générez l'énergie nécessaire à l'étincelle en appuyant sur le bouton d'allumage. Vous entendez alors un cliquetis. Une fois que le préchauffage sur chaleur forte est terminé, vous pouvez régler le bouton de réglage du brûleur sur vos réglages souhaités pour cuire avec le barbecue.

- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue (A).
- 2) Vérifiez que le bouton de réglage du brûleur est en position éteinte (O). Pour ce faire, enfoncez et tournez le bouton dans le sens horaire (B).
- 3) Ouvrez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de contrôle gaz du détendeur dans le sens antihoraire (C).
- 4) Appuyez sur le bouton de réglage du brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire vers la position démarrage/fort (D).
- 5) Appuyez plusieurs fois sur le bouton rouge d'allumage, de sorte qu'il clique à chaque fois (E).
- 6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson. Vous devriez voir une flamme.
- 7) S'il ne s'allume pas, mettez le bouton de réglage du brûleur en position éteinte (O) et attendez cinq minutes pour laisser le gaz s'échapper avant de réessayer d'allumer le brûleur.

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

Pour éteindre les brûleurs

- 1) Appuyez sur chaque bouton de réglage du brûleur puis tournez dans le sens horaire jusqu'à la position éteinte (O).



⚠ AVERTISSEMENT : Ouvrez le couvercle pendant l'allumage.

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

⚠ AVERTISSEMENT : Si le brûleur ne s'allume pas après cinq secondes, 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.



ENTRETIEN DU PRODUIT

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.

Nous recommandons un nettoyage minutieux quand le barbecue va être plié et rangé verticalement ou au moins deux fois par an. Une utilisation répétée peut nécessiter de le nettoyer quatre fois par an. Lorsque votre barbecue est éteint et froid, commencez en nettoyant l'intérieur, de haut en bas.

Nettoyage du couvercle

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

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

Nettoyage des grilles de cuisson

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

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

Nettoyage du brûleur

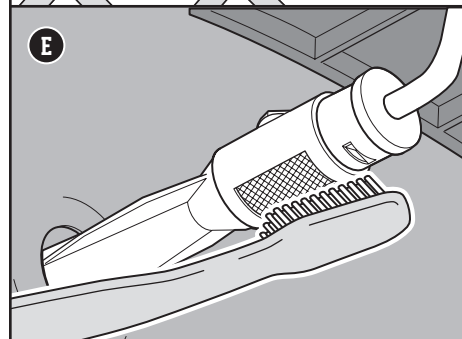
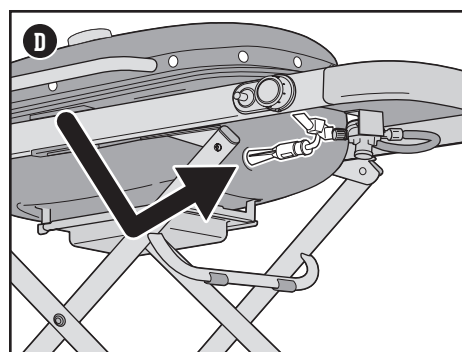
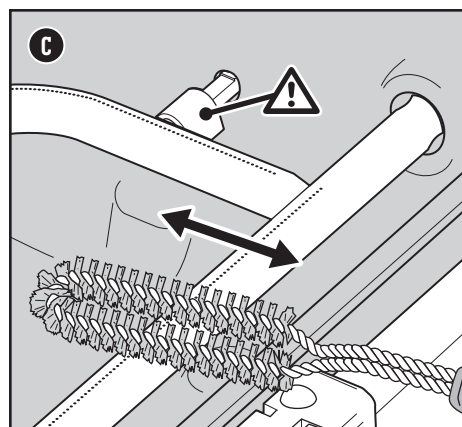
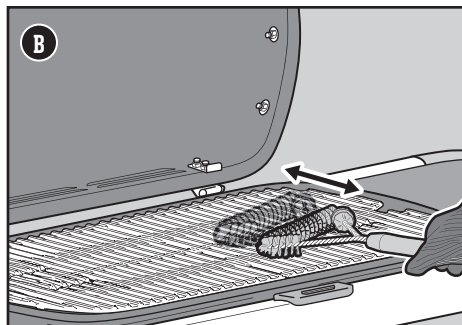
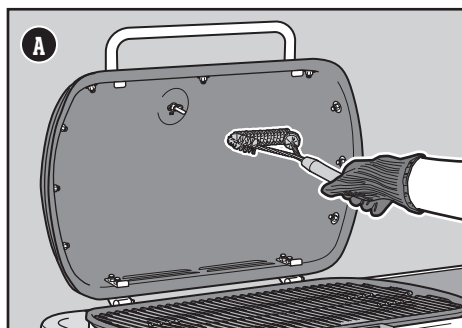
Sur le brûleur, deux zones sont essentielles pour des performances optimales : les ports (de petites ouvertures sur toute la longueur du brûleur) et les grilles de protection contre les araignées/insectes aux extrémités du brûleur. Pour un fonctionnement en toute sécurité, il est crucial que ces zones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

Nettoyage des ports des brûleurs

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

Nettoyage des grilles de protection contre les araignées

- 1) Localisez l'extrémité du brûleur derrière le panneau de commande où il rencontre le robinet (D).
- 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** : Quand vous nettoyez les brûleurs, n'utilisez jamais une brosse déjà utilisée pour nettoyer les grilles de cuisson. Ne posez jamais d'objets coupants dans les trous des ports des brûleurs.

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

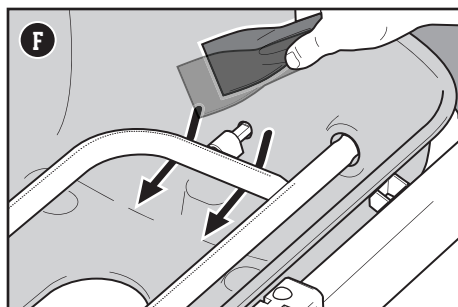
⚠ **ATTENTION** : N'utilisez pas les éléments suivants pour nettoyer votre barbecue : des polishes ou peintures abrasifs à acier inoxydable, des nettoyeurs contenant de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène, des nettoyeurs pour four, des détergents abrasifs (pour cuisine) ou des tampons de nettoyage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



Nettoyage du boîtier de cuisson

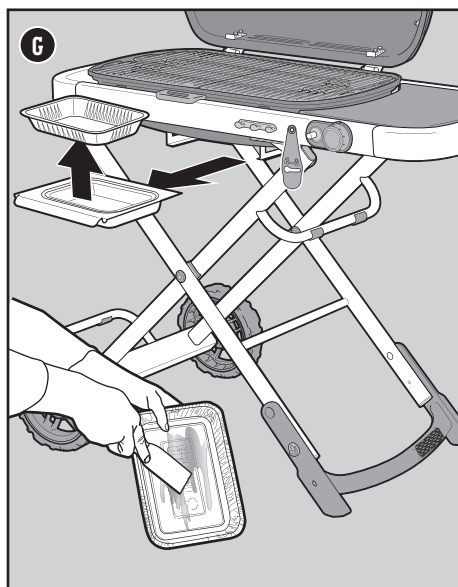
Vérifiez s'il y a des amas de graisse ou des résidus alimentaires dans le boîtier de cuisson. Des amas excessifs peuvent conduire à un incendie.

- 1) À l'aide d'un grattoir en plastique, frottez les résidus des côtés et du fond du barbecue vers l'ouverture au fond du boîtier de cuisson (F). Cette ouverture mène les résidus dans le bac de récupération coulissant.



Nettoyage du système de gestion de la graisse

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



Nettoyage de l'extérieur du barbecue

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

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

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

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

Nettoyage des surfaces peintes et émaillées et des éléments plastiques

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

Nettoyage de l'extérieur de barbecues dans des environnements uniques

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

THERMOMÈTRE

Compact et relativement peu onéreux, ce gadget est essentiel pour mesurer rapidement la température à cœur de la viande qui cuit.

BARQUETTES JETABLES

Idéales pour recouvrir le bac de récupération et ainsi faciliter le nettoyage.

BROSSE POUR GRILLE DE CUISSON

Indispensable avant même de rêver de barbecue. Un passage rapide sur des grilles chaudes évite que des résidus carbonisés de repas du passé n'adhèrent à votre repas présent.



DÉPANNAGE

LE BARBECUE NE S'ALLUME PAS

SYMPTÔME

• Après avoir suivi les instructions d'allumage de la section « Fonctionnement » de ce mode d'emploi, le brûleur ne s'allume pas.

CAUSE	SOLUTION
Il y a un problème avec le débit de gaz.	Si le barbecue ne s'allume pas, il faut tout d'abord vérifier si les brûleurs sont alimentés en gaz. Pour cela, suivez les instructions de la section « Identifier un débit de gaz vers les brûleurs à l'aide d'une allumette. » Si l'allumage à l'allumette NE FONCTIONNE PAS , suivez les suggestions de dépannage de débit de gaz à la page suivante.
Il y a un problème avec le système d'allumage.	Si le barbecue ne s'allume pas, il faut tout d'abord vérifier si les brûleurs sont alimentés en gaz. Pour cela, suivez les instructions de la section « Identifier un débit de gaz vers les brûleurs à l'aide d'une allumette. » Si l'allumage à l'allumette FONCTIONNE , suivez les instructions de « Vérification des composants du système d'allumage électronique » ci-dessous.

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

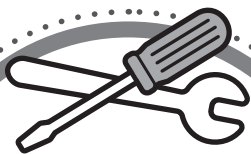
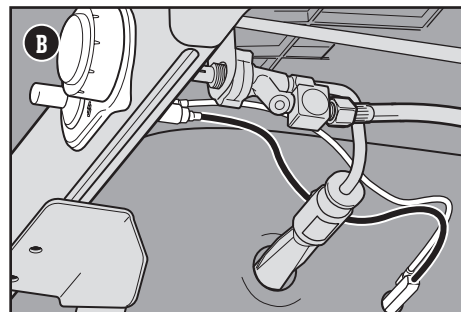
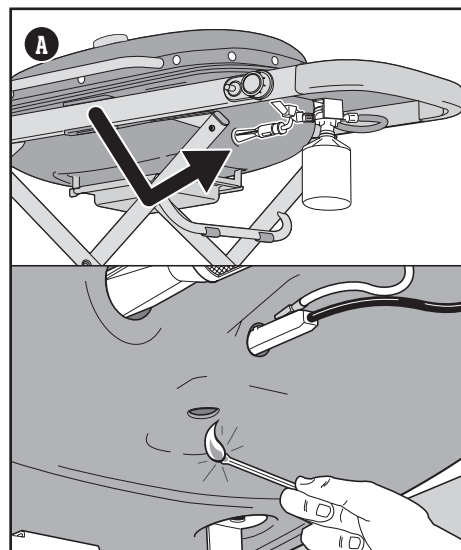
- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue.
- 2) Vérifiez que le bouton de réglage du brûleur est en position éteinte (O). Pour ce faire, enfoncez et tournez le bouton dans le sens horaire.
- 3) Vérifiez que la bouteille est bien installée. Consultez pour ce faire la section « Installation de bouteille de propane liquide. »
- 4) Allumez une allumette et placez la flamme sous le trou d'allumette (A). Tout en maintenant l'allumette allumée, appuyez sur le bouton réglage du brûleur, puis tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position démarrage/fort (H).
- 5) Appuyez sur le bouton de réglage du brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire vers la position démarrage/fort (H).
- 6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson.
- 7) S'il ne s'allume pas sous 4 secondes, mettez le bouton de réglage du brûleur en position éteinte (O) et attendez cinq minutes pour laisser le gaz s'échapper avant de réessayer d'allumer 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 électronique. »

Vérification des composants du système d'allumage

Lorsque vous appuyez sur le bouton d'allumage, vous devriez entendre un déclic. Vérifiez les câbles pour vous assurer que le module d'allumage crée une étincelle.

Vérification des câbles

- 1) Vérifiez que les câbles d'allumage blanc et noir sont bien branchés aux bornes du bouton d'allumage derrière le panneau de commande (B).
- 2) Vérifiez que le bouton d'allumage s'enfonce, clique et se retire à nouveau.



PIÈCES DE RECHANGE

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

APPELEZ LE SERVICE CONSOMMATEURS

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



DÉBIT DE GAZ

SYMPTÔME

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

CAUSE

La bouteille de propane liquide est à un niveau bas ou vide.

Les ports des brûleurs sont sales.

SOLUTION

Remplacez la bouteille de propane liquide.

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

SYMPTÔME

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

CAUSE

Les grilles de protection contre les araignées du brûleur sont obstruées.

SOLUTION

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

SYMPTÔME

- Odeur de gaz et/ou léger sifflement.

CAUSE

Le branchement entre le détendeur et la bouteille de propane liquide peut être inadéquat.

Le raccord du détendeur avec la bouteille de propane liquide peut être endommagé.

SOLUTION

Éteignez toute flamme nue. Retirez et réinstallez la bouteille de propane liquide. Consultez la section « Installation de la bouteille de propane liquide » de votre mode d'emploi.

Éteignez toute flamme nue. Retirez la bouteille de propane liquide. NE METTEZ PAS LE BARBECUE EN SERVICE. Contactez le représentant du service à la clientèle de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet.

BARBECUE GRAS (peinture qui s'écaille et flambées)

SYMPTÔME

- De la peinture semble s'écailer à l'intérieur du couvercle.

CAUSE

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

SOLUTION

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

SYMPTÔME

- Présence de flambées pendant la cuisson ou le préchauffage.

CAUSE

Il y a des résidus alimentaires provenant du repas précédent.

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

SOLUTION

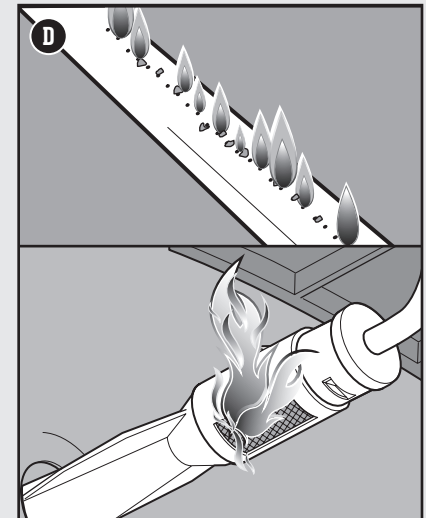
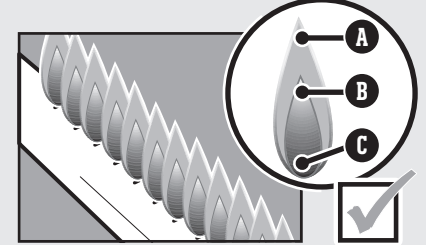
Préchauffez toujours le barbecue au plus fort pendant 10 à 15 minutes.

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

Aspect normal des flammes du brûleur

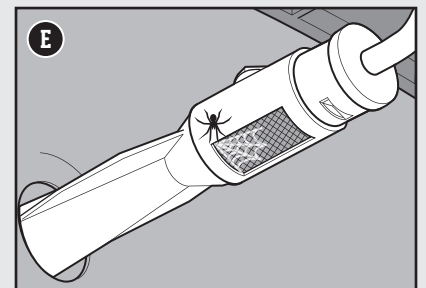
Le brûleur de votre barbecue a été réglé en usine pour obtenir un mélange approprié d'air et de gaz. S'il fonctionne correctement, l'aspect des flammes sera normal. Les extrémités peuvent parfois danser et être jaunes (A), et le bas bleu clair (B) voire bleu foncé (C).

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



Grilles de protection contre les araignées

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



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

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

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



À faire et à ne pas faire avec votre barbecue

Préchauffez votre barbecue à chaque fois.

Si les grilles de cuisson ne sont pas suffisamment chaudes, la nourriture y adhérerait et vous n'auriez sans doute aucune chance de la saisir correctement ou d'obtenir ces magnifiques marques de saisie. Même si une recette nécessite une chaleur moyenne, voire faible, commencez toujours par préchauffer le barbecue au plus fort. Ouvrez le couvercle, allumez le barbecue, fermez le couvercle, puis laissez les grilles préchauffer pendant environ dix minutes où jusqu'à ce que le thermomètre intégré au couvercle affiche 260 °C.

Ne cuisez pas sur des grilles sales.

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

Restez à côté du barbecue quand vous l'utilisez.

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

Laissez-vous un peu de place.

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

Essayez de ne pas jeter un coup d'œil.

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

Ne retournez les aliments qu'une fois.

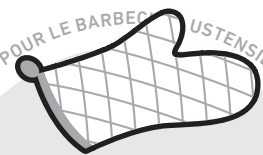
Quoi de mieux qu'un steak saignant avec de belles marques de saisie et de nombreux morceaux caramélisés ? La clé pour atteindre ces résultats, c'est de ne pas déplacer les aliments. On a parfois tendance à retourner la nourriture avant qu'elle n'ait la couleur et la saveur souhaitées. Dans pratiquement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

Apprenez à dompter les flammes.

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

N'ayez pas peur des expériences.

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



GANTS POUR BARBECUE

Dans le doute, portez-les ! Les véritables gants sont isolés et protègent la main et l'avant-bras.

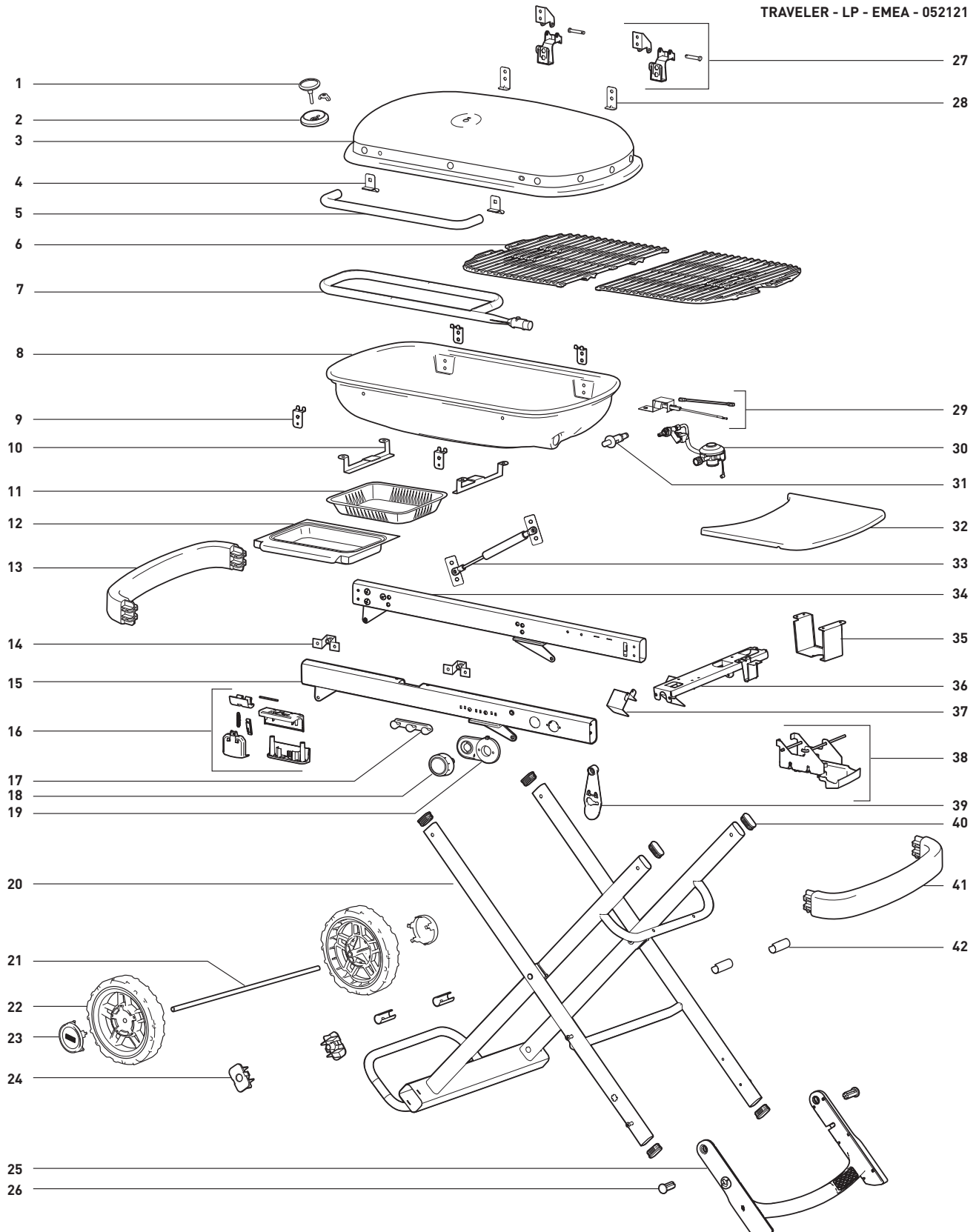


MINUTEUR

Évitez la déception d'un dîner brûlé en mettant un minuteur, tout simplement. Pas besoin d'un appareil sophistiqué, il vous en faut un qui soit fiable et facile à utiliser.



TRAVELER - LP - EMEA - 052121





REMARQUES



**AUTRICHE**

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

BELGIQUE

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

CHILI

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

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

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

DANEMARK

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

FRANCE

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

ALLEMAGNE

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

ISLANDE

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDE

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

ISRAËL

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALIE

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

PAYS-BAS

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

POLOGNE

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

RUSSIE

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

AFRIQUE DU SUD

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

ESPAGNE

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

SUISSE

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

ÉMIRATS ARABES UNIS

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

ROYAUME-UNI

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

ÉTATS-UNIS

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

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

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

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

weber.com