

# weber TRAVELER

## MANUEL DU PROPRIÉTAIRE GPL

### Consignes de sécurité importantes

Les consignes DANGER, AVERTISSEMENT et ATTENTION sont utilisées dans le présent manuel afin de souligner des éléments d'information particulièrement importants. Lisez et respectez ces consignes afin d'assurer la sécurité du produit et de prévenir les dommages matériels. Voici la définition des types de consignes.

**△ DANGER :** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraîne un danger de mort ou de blessures graves.

**△ AVERTISSEMENT :** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner un danger de mort ou de blessures graves.

**△ ATTENTION :** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

**À UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR.**

**LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL (BARBECUE).**

**AVIS À L'INSTALLATEUR :** Laissez ces instructions au propriétaire.

**AVIS AU PROPRIÉTAIRE :** Conservez ces instructions à titre de référence.

Conservez ce manuel du propriétaire pour référence ultérieure, lisez-le attentivement et, si vous avez des questions, contactez-nous dès aujourd'hui.

#### △ DANGER

En cas d'odeur de gaz :

- Coupez le gaz de l'appareil (barbecue).
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil (barbecue) et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

#### △ AVERTISSEMENT

- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de ce barbecue ou de tout autre appareil.
- Une bouteille de GPL (réservoir) non raccordée ne doit pas être stockée à proximité de ce barbecue ou de tout autre appareil.

### Installation et assemblage

**△ DANGER :** Ce barbecue n'a pas été conçu pour être installé dans ou sur un véhicule récréatif ni dans une embarcation de plaisance.

**△ AVERTISSEMENT :** N'utilisez le barbecue qu'une fois toutes les pièces en place et que le barbecue a été correctement assemblé conformément aux instructions d'assemblage.

**△ AVERTISSEMENT :** N'installez pas ce barbecue dans un espace encastré, ni dans un aménagement sur glissières.

**△ AVERTISSEMENT :** Ne modifiez pas le barbecue. Le gaz propane liquide (GPL) n'est pas du gaz naturel. Toute tentative de conversion ou d'utilisation de gaz naturel dans un appareil au propane liquide ou vice versa est non sécuritaire et entraîne l'annulation de la garantie.

• Aux États-Unis, l'installation doit être conforme aux codes locaux en vigueur. En l'absence de codes locaux, les codes applicables selon le type d'appareil sont les suivants : le « National Fuel Gas Code » (ANSI Z223.1/NFPA 54), le Code d'installation du gaz naturel et du propane (CSA B149.1) ou le Code sur le stockage et la manipulation du propane (B149.2). Pour les véhicules récréatifs, les codes sont : le « Standard for Recreational Vehicles » (ANSI A119.2/NFPA 1192) et le Code sur les véhicules récréatifs (CSA Z240 RV Series).

• Au Canada, l'installation de ce barbecue doit être conforme aux codes locaux en vigueur et à la version la plus récente du Code sur le stockage et la manipulation du propane (CAN/CSA-B149.2). Les présentes instructions, bien que généralement acceptables, ne respectent pas nécessairement toutes les dispositions des codes canadiens en matière d'installation, notamment quant aux conduites hors terre et souterraines.

• Au Mexique, en l'absence de code local, vous devez vous conformer à la plus récente version de la norme officielle mexicaine (NOM).

• Si une source électrique externe est utilisée (par exemple, une rôtissoire), celle-ci doit être mise à la terre conformément aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de tels codes, conformément au « National Electrical Code » (ANSI/NFPA 70) ou au Code canadien de l'électricité, 1re partie, CSA C22.1.

### Utilisation

**△ DANGER :** Utilisez le barbecue à l'extérieur seulement, dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez pas dans un garage, un immeuble, un passage recouvert, une tente ni tout autre endroit couvert ou toute installation couverte de matériaux combustibles.

• Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri partiel non renfermé n'ayant pas plus de trois murs, sans couverture; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres et les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

• Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri partiel non renfermé ayant une couverture, mais pas plus de deux murs. Les murs peuvent être parallèles, comme dans un passage recouvert, ou perpendiculaires les uns aux autres; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, portes de garage, fenêtres ou ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

• Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri partiel non renfermé n'ayant pas plus de trois murs, avec couverture; tant qu'au moins 30 % de la périphérie horizontale de l'enceinte est ouverte en permanence. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres et les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

• La température ambiante minimale pour une utilisation sécuritaire de l'appareil est de -17 °C (0 °F).

Before you begin



Enhance your assembly experience.

Download the free BILT™ app for 3D step-by-step instructions.

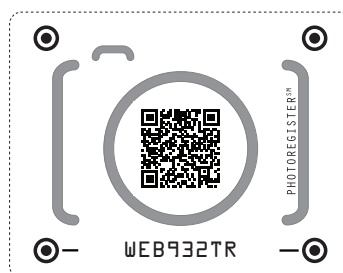


### ENREGISTREZ VOTRE BARBECUE DÈS AUJOURD'HUI

Enregistrez votre barbecue et recevez du contenu qui fera de vous le maître incontesté de la cuisson à l'extérieur.

Scannez le code QR ou envoyez une photo du code par texto au 71403

Ou enregistrez-vous maintenant sur [weber.registria.com](http://weber.registria.com)



Besoin d'aide? Visitez l'adresse [photoregister.com/help](http://photoregister.com/help) ou textez « help » au 71403

# 8657231

050125  
frCA



# SÉCURITÉ

- ⚠ **DANGER** : N'utilisez pas le barbecue dans un véhicule ni dans l'espace de rangement ou de stockage d'un véhicule, quel qu'il soit. Cela comprend, sans toutefois s'y limiter, les voitures, les camions, les voitures familiales, les fourgonnettes, les utilitaires sport, les véhicules récréatifs et les embarcations de plaisance.
- ⚠ **DANGER** : N'utilisez pas le barbecue à moins de 61 cm (24 po) de matériaux combustibles.
- ⚠ **DANGER** : Assurez-vous de l'absence de vapeurs et de liquides inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que de matériaux combustibles à proximité de la zone de cuisson.
- ⚠ **DANGER** : Le barbecue n'est pas destiné à servir de chauffage et ne doit jamais être utilisé à cette fin.
- ⚠ **DANGER** : Lorsqu'il est en fonction, ce barbecue doit être maintenu à distance de tout matériau inflammable.
- ⚠ **DANGER** : Ne placez pas de housse ni d'objets inflammables sur le barbecue ou dans l'espace de rangement sous le barbecue lorsque ce dernier fonctionne ou est chaud.
- ⚠ **DANGER** : En cas de feu de friture, fermez tous les brûleurs et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Certaines parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à distance.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : La consommation d'alcool, de médicaments d'ordonnance ou sans ordonnance et de drogues illicites peut altérer les capacités de l'utilisateur et l'empêcher d'assembler, de déplacer, de ranger ou d'utiliser le barbecue d'une manière adéquate et sécuritaire.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant le préchauffage ou l'utilisation. Faites preuve de vigilance lorsque vous utilisez ce barbecue. L'ensemble de la cuve de cuisson devient chaud durant la cuisson.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne déplacez pas le barbecue lorsqu'il est en fonction.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Maintenez éloignés des surfaces chauffantes tout cordon d'alimentation électrique ainsi que le flexible d'alimentation en combustible.
- ⚠ **ATTENTION** : Ce produit a fait l'objet de tests de sécurité et n'est certifié que pour une utilisation dans un pays spécifique. Reportez-vous à la désignation par pays sur la partie extérieure de la boîte.
- ⚠ **ATTENTION** : Le barbecue n'est pas destiné à un usage commercial.
- ⚠ **ATTENTION** : N'utilisez ni charbon de bois ni pierre de lave dans le barbecue.

## Entreposage et non-utilisation

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz (réservoir) après utilisation.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Les réservoirs de propane liquide doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit hors de portée des enfants. Ils ne doivent pas être entreposés dans un immeuble, un garage, ni tout autre espace clos.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Il est impératif de vérifier le barbecue avant de l'utiliser après une période d'entreposage et de non-utilisation pour détecter les fuites de gaz et les obstructions des brûleurs.
- ⚠ Vous pouvez entreposer le barbecue à l'intérieur seulement si le réservoir de propane liquide est débranché et retiré de l'appareil.

## Proposition 65, Californie

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Les sous-produits de combustion qui se dégagent lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques identifiés par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction.
- ⚠ **AVERTISSEMENT SUR LA PROPOSITION 65** : La manipulation des composantes en laiton de ce barbecue vous expose à du plomb, un produit chimique identifié par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction. *Lavez-vous les mains après la manipulation de ce produit.*



# NOM

# GARANTIE

## Garantie limitée

Merci d'avoir acheté un produit WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (ci-après « WEBER ») est fier d'offrir un produit sécuritaire, durable et fiable.

Cette garantie limitée (ci-après « garantie ») de WEBER vous est offerte sans frais supplémentaires. Elle comprend des renseignements dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER dans le cas improbable d'une défaillance ou d'un défaut. Conformément aux lois applicables, le client dispose de plusieurs droits si le produit est défectueux. Ces droits comprennent la réparation des défauts ou le remplacement, la réduction du prix d'achat et une indemnisation. Ces droits et les autres droits légaux ne sont pas touchés par cette disposition de garantie. Au contraire, cette garantie confère des droits supplémentaires au propriétaire, indépendamment des dispositions de garantie légale.

### GARANTIE LIMITÉE DE 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) (« propriétaire ») que le produit WEBER est exempt de défauts de matériaux et de fabrication pour la ou les périodes spécifiées ci-dessous s'il est assemblé et utilisé conformément au Manuel du propriétaire ci-joint, à l'exclusion de l'usure normale. (Remarque : Si vous perdez votre manuel du propriétaire WEBER, vous pouvez vous en procurer une copie en ligne sur [www.weber.com](http://www.weber.com).) En vertu de cette garantie, WEBER accepte de réparer ou remplacer la pièce défectueuse en raison d'un vice de matériaux ou de fabrication, sous réserve des restrictions et exclusions applicables énumérées ci-dessous. **DANS LES LIMITES PRÉVUES PAR LA LOI APPLICABLE, LA PRÉSENTE GARANTIE N'EST OFFERTE QU'AU PREMIER ACHETEUR ET ELLE N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUBSÉQUENTS, SAUF EN CAS DE CADEAUX ET D'ARTICLES PROMOTIONNELS COMME MENTIONNÉ CI-DESSUS.** Weber est fier de ses produits et vous offre la garantie décrite pour les vices de matériaux dans le barbecue ou dans tous ses composants, à l'exception de l'usure normale.

- « L'usure normale » inclut la détérioration cosmétique ou toute autre détérioration découlant de l'utilisation de votre barbecue, telle que la rouille, les entailles et rayures, etc.

Cependant, WEBER honorerait cette garantie pour le barbecue ou ses composants lorsque le dommage ou le dysfonctionnement résulte d'un vice de matériaux.

- Les « vices de matériaux » incluent la perforation par la rouille ou la chaleur de certaines pièces, ou encore tout autre dommage ou toute autre défaillance pouvant affecter votre capacité à utiliser votre barbecue correctement ou en toute sécurité.

### RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE

Pour éviter tout problème lié à la garantie, il est important (mais non obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER en ligne sur [www.weber.com](http://www.weber.com). Veuillez également conserver votre facture d'achat. 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 communiquer avec vous. Si vous n'avez pas eu le temps d'enregistrer votre barbecue avant de communiquer avec le service de garantie, veuillez avoir sous la main les informations suivantes pendant votre appel :

Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couleur – Principal problème

La garantie ci-dessus s'applique uniquement si le propriétaire prend raisonnablement soin du produit WEBER en suivant les consignes d'assemblage, d'utilisation et d'entretien préventif décrites dans le manuel du propriétaire, sauf si le propriétaire peut prouver que la défaillance ou le défaut est survenu indépendamment du non-respect des obligations mentionnées ci-dessus. Si vous habitez une région côtière ou que votre produit est placé près d'une piscine, un nettoyage et un rinçage réguliers des surfaces extérieures font également partie de l'entretien normal, comme expliqué dans le manuel du propriétaire fourni.

### GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette garantie, veuillez communiquer avec le service à la clientèle WEBER aux coordonnées indiquées sur notre site Web ([www.weber.com](http://www.weber.com)) ou sur le site Web d'un pays vers lequel le propriétaire peut être redirigé). Après enquête, Weber réparera ou remplacera (à sa discrétion) toute pièce défectueuse couverte par cette garantie. Si la réparation ou le remplacement est impossible, 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 retourner les pièces pour inspection. Les frais d'expédition doivent être prépayés par le propriétaire. Veuillez avoir à portée de main les renseignements suivants lorsque vous communiquez avec le service à la clientèle :

Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couleur – Principal problème

Cette GARANTIE est annulée en cas de dommage, de détérioration, de décoloration ou de rouille hors de la responsabilité de WEBER, causés par :

- l'utilisation abusive, la modification, le mauvais usage, le vandalisme, la négligence, un assemblage ou une installation inadéquats ou toute négligence concernant l'entretien régulier;
- des insectes (comme des araignées) et des rongeurs (comme des écureuils), comprenant, sans s'y limiter, tout dommage aux tuyaux du brûleur ou flexibles de gaz;
- l'exposition à l'air salin ou à des sources de chlore comme des piscines, jacuzzis et spas;
- des conditions météorologiques extrêmes comme la grêle, un ouragan, un séisme, un tsunami, un raz-de-marée, une tornade ou un orage violent;
- les pluies acides et d'autres facteurs environnementaux.

L'utilisation de pièces tierces n'annule pas cette garantie. Cependant, toute pièce utilisée ou installée sur votre produit WEBER qui n'est pas une pièce d'origine WEBER n'est pas couverte par cette garantie. En outre, tout dommage résultant de l'utilisation ou de l'installation de pièces sur votre produit WEBER qui ne sont pas des pièces d'origine WEBER n'est pas couvert par cette garantie. Toute conversion d'un barbecue au gaz non autorisée par WEBER et non effectuée par un technicien autorisé par WEBER annulera cette garantie.

### PÉRIODES DE COUVERTURE DE LA GARANTIE

Cuve de cuisson :  
5 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

Ensemble couvercle :  
5 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

Tuyau de brûleur en acier inoxydable :  
3 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

Grilles de cuisson en fonte émaillée :  
3 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

Composants en plastique :  
2 ans, à l'exception du ternissement ou de la décoloration

Toutes les autres pièces :  
2 ans

### AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

À L'EXCEPTION DE LA GARANTIE ET DES AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ DÉCRITS DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'Y A EXPRESSÉMENT AUCUNE AUTRE GARANTIE NI DÉCLARATION VOLONTAIRE DE RESPONSABILITÉ ALLANT AU-DELÀ DES OBLIGATIONS LÉGALES S'APPLIQUANT À WEBER. LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE LIMITE PAS ET N'EXCLUT PAS LES SITUATIONS OU RÉCLAMATIONS POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE EN VERTU DE LA LÉGISLATION. AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUERA APRÈS LES PÉRIODES DE COUVERTURE APPLICABLES DE CETTE GARANTIE. WEBER N'EST ENGAGÉE PAR AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, Y COMPRIS UN DÉTAILLANT OU REVENDEUR, EN LIEN AVEC AUCUN PRODUIT (COMME UNE « EXTENSION DE GARANTIE »). LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE OU DU PRODUIT CONSTITUE LE RECOURS EXCLUSIF PERMIS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

LA VALEUR DE TOUT REMPLACEMENT OU DE TOUTE RÉPARATION AU TITRE DE CETTE GARANTIE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEURE AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU. VOUS ASSUMEZ LES RISQUES ET LA RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE VOUS TOUCHANT VOUS OU VOS BIENS OU LES AUTRES ET LEURS BIENS CAUSÉ PAR UNE MAUVAISE UTILISATION OU UNE UTILISATION ABUSIVE DU PRODUIT OU LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE FOURNI. LES PIÈCES ET LES ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LA OU LES PÉRIODES RESTANTES DE GARANTIE D'ORIGINE MENTIONNÉES CI-DESSUS.

LA PRÉSENTE GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT AUX PRODUITS UTILISÉS PAR UNE SEULE FAMILLE EN MAISON OU EN APPARTEMENT. ELLE NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS PAR PLUSIEURS FAMILLES NI À CEUX UTILISÉS DANS UN CONTEXTE COMMERCIAL OU COMMUNAUTAIRE, COMME DANS DES RESTAURANTS, DES HÔTELS, DES COMPLEXES OU DES ÉTABLISSEMENTS LOCATIFS.

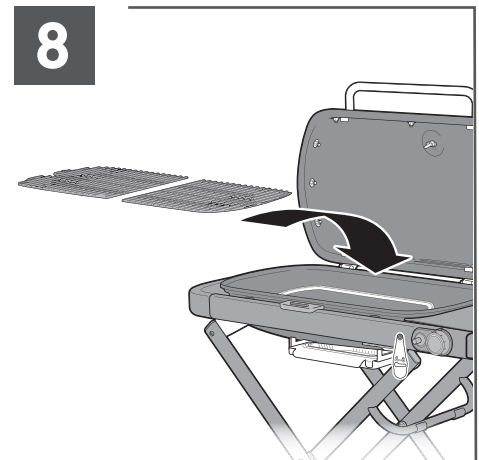
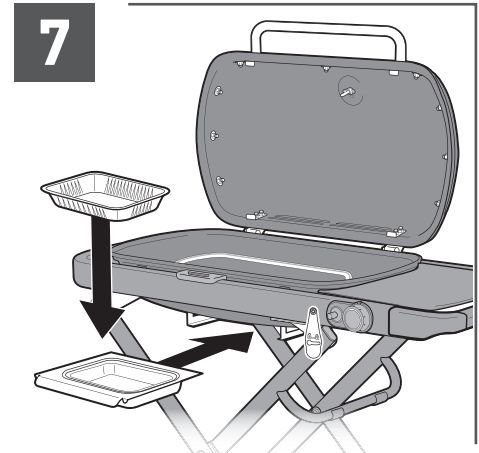
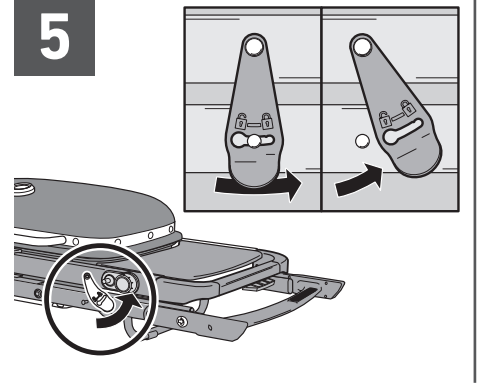
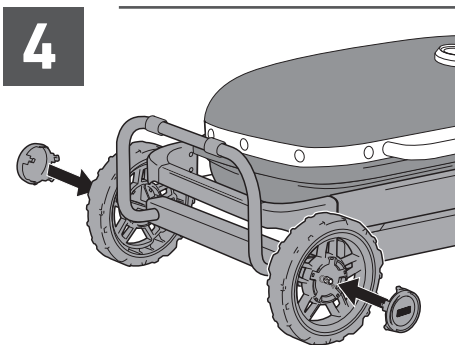
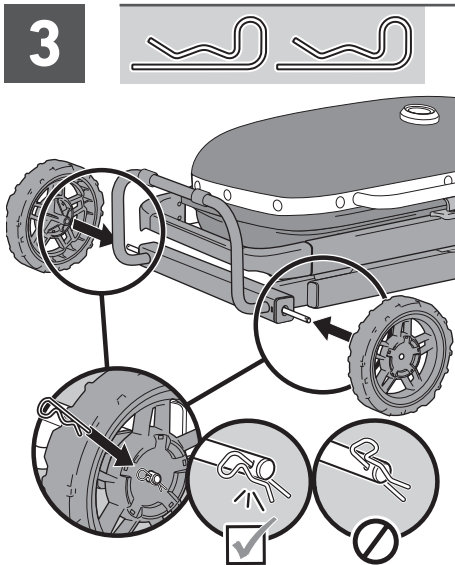
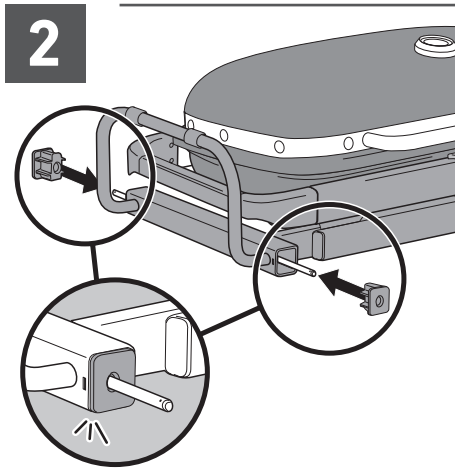
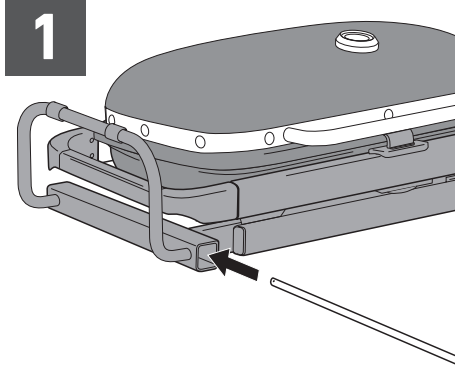
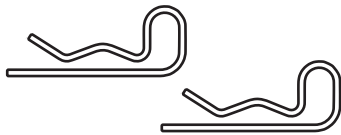
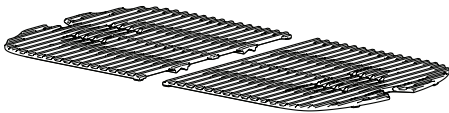
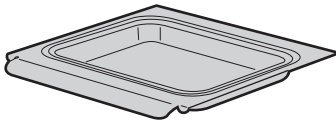
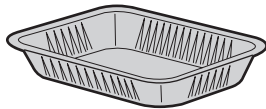
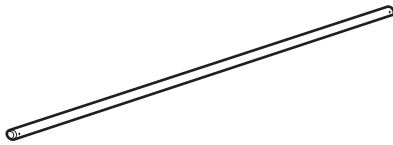
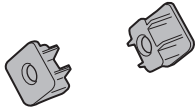
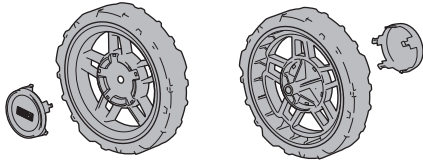
WEBER PEUT PARFOIS MODIFIER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN RENSEIGNEMENT COMPRIS DANS LA PRÉSENTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME OBLIGEANT WEBER À INTÉGRER CES MODIFICATIONS DE CONCEPTION AUX PRODUITS FABRIQUÉS PRÉCÉDEMMENT. DE PLUS, AUCUNE MODIFICATION NE DOIT ÊTRE PERÇUE COMME UN AVEU DE DÉFECTUOSITÉ CONCERNANT LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES.

Weber-Stephen Products LLC  
Centre de service à la clientèle  
1415 S. Roselle Road  
Palatine, IL 60067  
États-Unis

Pour obtenir des pièces de remplacement, appelez nous :  
1 800 446-1071



## Parts List



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

Le modèle de barbecue que vous avez acheté peut différer légèrement des illustrations de ce manuel du propriétaire.



## CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE

# CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE TRAVELER



### A Chariot pliant pour faciliter le transport

Un chariot pliant, compact avec un verrou de couvercle automatique permet au Traveler de vous accompagner facilement partout où vous allez. Il est conçu pour tenir dans le coffre de votre voiture et ne prend pas de place dans votre garage quand il est rangé.

### B Grilles de cuisson en fonte émaillée

Les grilles de cuisson en fonte émaillée assurent une distribution uniforme de la chaleur sur toute la surface de cuisson et une rétention supérieure de la chaleur.

### C Tablette latérale et rails latéraux WEBER WORKS

Utilisez la tablette latérale pour garder les plateaux, les assaisonnements et les ustensiles à portée de main. Fixez les accessoires à enclencher WEBER WORKS (vendus séparément) sur les rails latéraux pour garder vos boissons, épices et condiments ainsi que l'éclairage du barbecue et les outils de nettoyage à portée de main et garder votre espace de travail dégagé. Compatible avec la plupart des accessoires à enclencher WEBER WORKS.

### D Thermomètre intégré

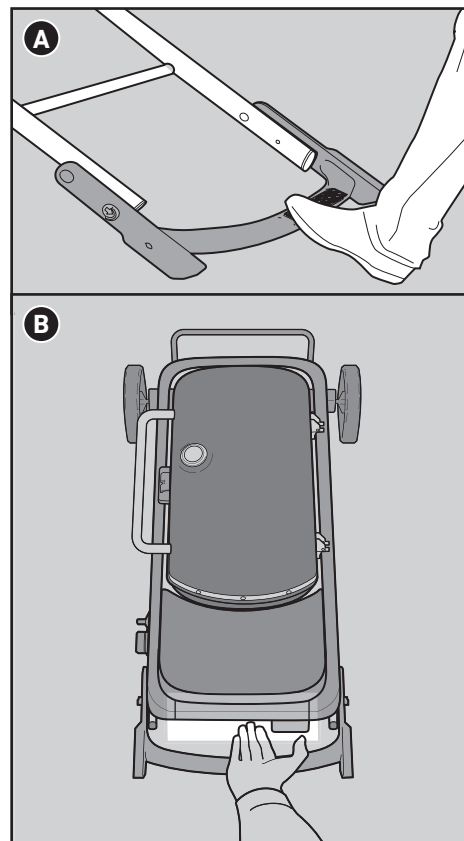
Sachez toujours la température à l'intérieur de votre barbecue afin de pouvoir l'ajuster au besoin.

### E Verrouillage de couvercle automatique

Le couvercle se ferme et les grilles de cuisson se mettent en place automatiquement lorsque le barbecue est placé en position basse.

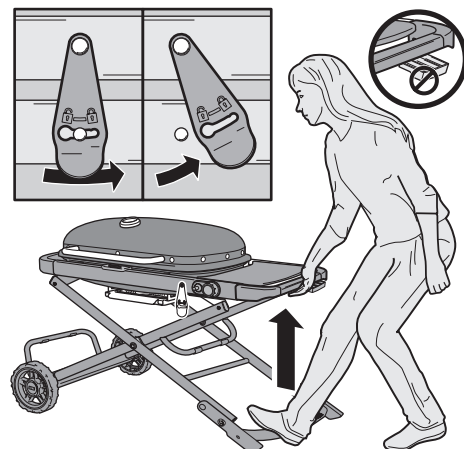
## Relèvement et abaissement du barbecue

- Pour préparer ou ranger le barbecue, suivez ces étapes pour vous assurer que le barbecue est prêt.
- Lorsque vous soulevez et abaissez le barbecue, veillez toujours à le stabiliser en maintenant un pied sur le support de pied (A) et en tenant le barbecue par l'EXTRÉMITÉ du cadre de la tablette latérale (B). Il est recommandé de ne pas saisir le barbecue par les côtés ou les coins du cadre.



### Relèvement du barbecue

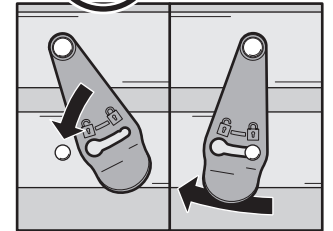
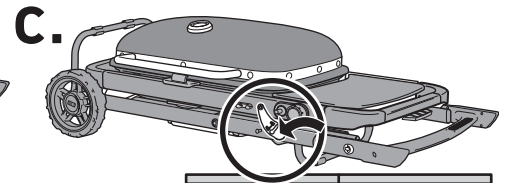
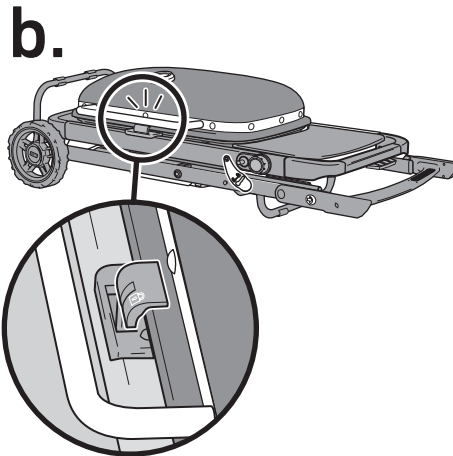
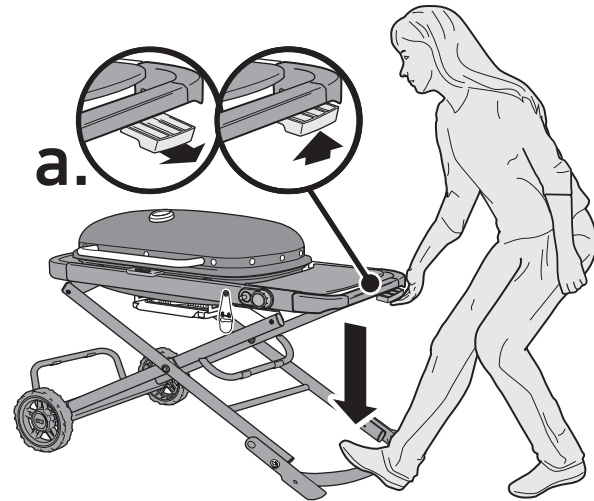
- 1) Placez le verrou du chariot en position déverrouillée et dégagez-le de la goupille.
  - 2) Gardez un pied sur le support de pied et relevez le barbecue en le saisissant par l'extrémité du cadre de la tablette latérale jusqu'à ce qu'il clique en position.
- Ne saisissez pas le levier de dégagement du chariot quand vous relevez le barbecue.**





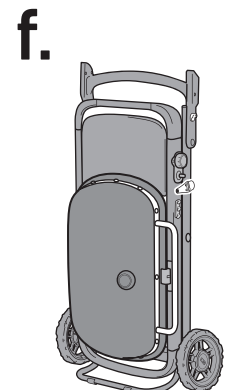
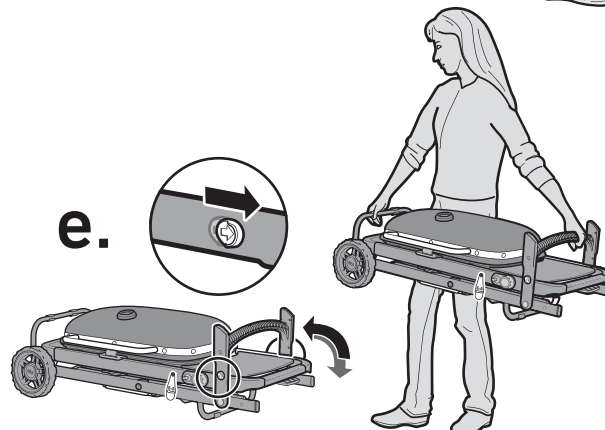
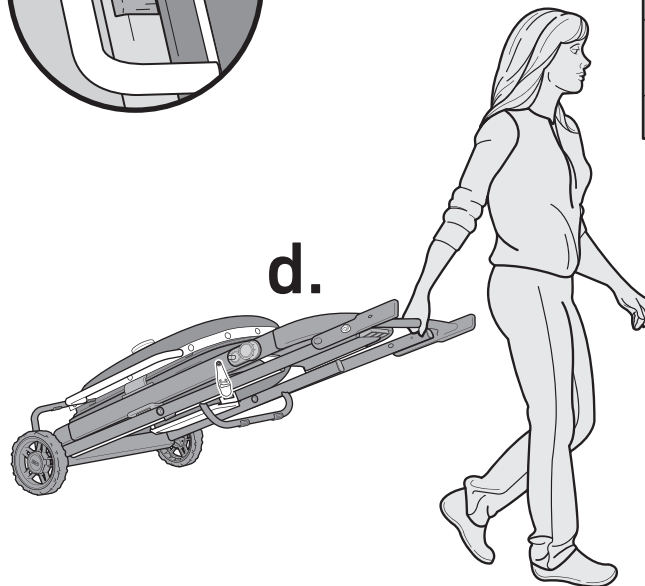
## Abaissement du barbecue

- 1) Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur est à la position Éteint (O).
- 2) Fermez le couvercle.
- 3) **Laissez le barbecue refroidir complètement.**
- 4) **Retirez les accessoires des rails latéraux du barbecue.**
- 5) **Retirez la bouteille de propane liquide.** Consultez la section « Retrait de la bouteille de propane liquide ». REMARQUE : Une fonction de sécurité du levier de dégagement s'actionne quand la bouteille de propane liquide est installée. Le levier de dégagement se verrouille et le chariot ne peut pas être replié lorsque la bouteille de propane liquide est raccordée.
- 6) Vérifiez toujours le bac de récupération coulissant afin de nettoyer et de remplacer la barquette jetable.
- 7) **Pour abaisser le chariot**, veillez à garder un pied sur le support de pied à la base du barbecue et à saisir l'extrémité du cadre de la tablette latérale (a). Relâchez avec précaution le levier de dégagement situé sous la tablette latérale comme suit : 1) en tirant le levier vers vous, et 2) en le soulevant vers le rail d'extrémité. Ensuite, abaissez lentement le barbecue en gardant votre pied en place.  
**Important : Faites preuve de prudence lorsque vous abaissez le chariot. Guidez toujours le chariot quand vous l'abaissez en maintenant une prise ferme sur le cadre. Le fait d'abaisser le chariot à répétition sans maintenir une prise ferme sur le cadre peut endommager le ressort à gaz.**



## Transport et stockage

- 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 baissé 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 offre des zones aux deux extrémités du barbecue permettant de lever ce dernier pour le stockage ou le transport.  
*REMARQUE : 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 manuel du propriétaire.



⚠ **AVERTISSEMENT** : Installez uniquement le chariot sur une surface extérieure stable et plane. N'installez jamais le chariot sur une surface en pente.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Faites preuve de prudence quand vous retirez le bac de récupération coulissant et vous vous débarrassez des graisses chaudes.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne rangez pas le barbecue avec la bouteille de propane toujours raccordée.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne rangez pas une bouteille de propane liquide déconnectée à l'intérieur du barbecue.

⚠ **ATTENTION** : Ne déplacez pas le barbecue lorsqu'il est en fonction. Laissez le barbecue refroidir avant de le déplacer ou le ranger.

⚠ **ATTENTION** : Retirez les accessoires du barbecue avant d'abaisser le chariot.

⚠ **ATTENTION** : Ne soulevez pas le barbecue par la poignée de couvercle, car cela peut endommager le ressort à gaz.

⚠ **ATTENTION** : N'empilez pas d'objets supplémentaires sur le barbecue pendant l'entreposage ou le transport.



# DÉMARRAGE

## Renseignements importants sur le gaz propane liquide et les branchements de gaz

### Qu'est-ce que le gaz propane liquide (GPL)?

Le gaz de pétrole liquéfié, également appelé « propane liquide » (PL), « gaz propane liquide » (GPL) ou simplement « propane » ou « butane », est le produit à base de pétrole inflammable utilisé pour alimenter votre barbecue. Il est dans un état gazeux à une pression et à des températures modérées à l'air libre. Toutefois, placé dans un contenant à une pression modérée comme un réservoir, le GPL passe à l'état liquide. Lorsque la pression est relâchée, le liquide se vaporise rapidement et devient un gaz.

### Consignes pour une manipulation sécuritaire des bouteilles de propane liquide

Il existe plusieurs directives et facteurs de sécurité que vous devez garder à l'esprit lorsque vous utilisez du propane liquide. Suivez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre barbecue au gaz WEBER.

- N'utilisez pas une bouteille de propane liquide endommagée, bosselée ou rouillée.
- Même si votre bouteille de propane liquide semble vide, il est possible qu'elle contienne encore du gaz. La bouteille devrait donc être transportée et rangée en conséquence.
- Les bouteilles de propane liquide ne doivent pas être déposées ou manipulées brutalement.
- Ne rangez ou ne transportez jamais la bouteille de propane liquide dans des endroits où les températures peuvent atteindre 51,7 °C (125 °F) (la bouteille deviendra trop chaude pour être manipulée avec les mains). Par exemple : ne laissez pas la bouteille de propane liquide dans une voiture un jour de chaleur.
- Les bouteilles de propane liquide doivent être tenues hors de portée des enfants.
- La bouteille de propane liquide utilisée doit être fabriquée et désignée conformément aux spécifications concernant les bouteilles à gaz propane liquide cylindriques du département des Transports (DOT) des États-Unis ou à la norme canadienne CSA-B339 Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses.
- Les bouteilles doivent être munies d'un raccord CGA 600 et d'un dispositif de protection contre les débordements homologué. Le raccord de la bouteille doit être compatible avec le raccord du barbecue.

### Raccords du détendeur

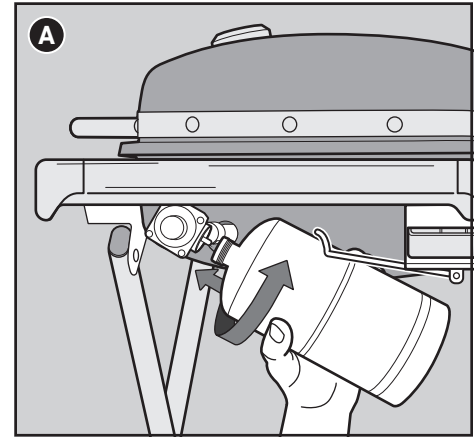
Votre barbecue au gaz WEBER est muni d'un détendeur de pression qui contrôle et maintient une pression de gaz uniforme lorsque le gaz s'échappe de la bouteille. Chaque détendeur WEBER est conçu de manière à éliminer les vapeurs.

- Le détendeur fourni avec le barbecue à gaz WEBER doit être utilisé. Ce détendeur est réglé pour une pression de 11 pouces de colonne d'eau.

### Installation de la bouteille de propane liquide

Utilisez uniquement des bouteilles de propane liquide jetables d'une capacité de 16,4 oz/1,02 lb (465 g) munies d'un raccord CGA 600 et portant la mention « propane ».

- 1) Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur est arrêté en le poussant et en le tournant dans le sens horaire en position Éteint (O).
- 2) Poussez la bouteille de propane liquide dans le détendeur et tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée (A). Lorsque la bouteille de propane liquide est en place, le levier de dégagement du chariot se verrouille, ce qui empêche le barbecue d'être abaissé.



### Retrait de la bouteille de propane liquide

Chaque fois vous voulez abaisser le chariot du barbecue, ou que votre bouteille de propane liquide doit être remplacée, suivez ces instructions pour la retirer.

- 1) Assurez-vous que le bouton de commande de brûleur est à la position Éteint (O) en le poussant et en le tournant dans le sens horaire.
- 2) Dévissez la bouteille de propane liquide du détendeur et retirez-la du barbecue.



16.4 oz (465 g)

### Entreposage et transport

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

- Installez un capuchon antipoussière sur l'extrémité du robinet de la bouteille lorsqu'elle ne sert pas. Utilisez uniquement un capuchon antipoussière de même type que celui fourni avec le robinet de la bouteille. Les autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.
- Ne rangez pas de bouteille de propane liquide débranchée dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- Ne rangez pas de bouteille de propane liquide débranchée à l'intérieur du barbecue.

Pour les barbecues qui ont été rangés ou laissés inutilisés pendant un certain temps, il est important de suivre ces directives :

- Avant d'utiliser le barbecue au gaz WEBER, vérifiez impérativement qu'il n'y a pas de fuite de gaz ni d'obstruction dans le tuyau de brûleur. (Consultez les sections « VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ » et « ENTRETIEN ANNUEL ».)
- Vérifiez que les zones situées sous la cuve de cuisson et le bac de récupération amovible sont exemptes de débris susceptibles d'obstruer le flux d'air de combustion ou de ventilation.
- La grille anti-araignée doit également être vérifiée pour détecter d'éventuelles obstructions. (Consultez la section « ENTRETIEN ANNUEL »)

**⚠ DANGER :** N'entrez pas de bouteille de propane liquide de rechange sous le barbecue ou à proximité de ce dernier. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité. Le non-respect de ces directives peut causer un incendie et entraîner la mort ou des blessures graves.

**⚠ AVERTISSEMENT :** Ne pas utiliser de clé pour serrer le raccord. L'utilisation d'une clé peut endommager le raccord du détendeur et causer une fuite de gaz.

**⚠ ATTENTION :** Utilisez uniquement des bouteilles portant la mention « Propane ».



## En quoi consiste la vérification des fuites?

Après avoir installé correctement le réservoir de propane liquide, il est nécessaire d'effectuer une vérification des fuites. C'est un moyen fiable de s'assurer qu'aucun gaz ne s'échappe du réservoir après son raccordement. Le système d'alimentation de votre barbecue comprend des raccordements effectués en usine qui ont été soigneusement examinés afin de détecter la présence de fuite, et les brûleurs ont fait l'objet d'un test de flamme. WEBER recommande d'effectuer une vérification approfondie supplémentaire des fuites après l'assemblage ainsi qu'à chaque fois que vous déconnectez et reconnectez un raccord de gaz. Les raccords suivants doivent être testés :

- Là où la bouteille se branche au détendeur.
- Là où le détendeur se branche au robinet.

## Vérification des fuites de gaz

- 1) Assurez-vous que le bouton de commande de brûleur est à la position Éteint (O) en le poussant et en le tournant dans le sens horaire.
- 2) Mouillez les raccords (B) avec de l'eau savonneuse à l'aide d'un flacon pulvérisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. Vous pouvez préparer votre propre solution d'eau savonneuse en mélangeant 20 % de savon liquide à 80 % d'eau. Vous pouvez également vous procurer une solution de vérification des fuites dans le rayon plomberie d'une quincaillerie.

3) Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a une fuite :

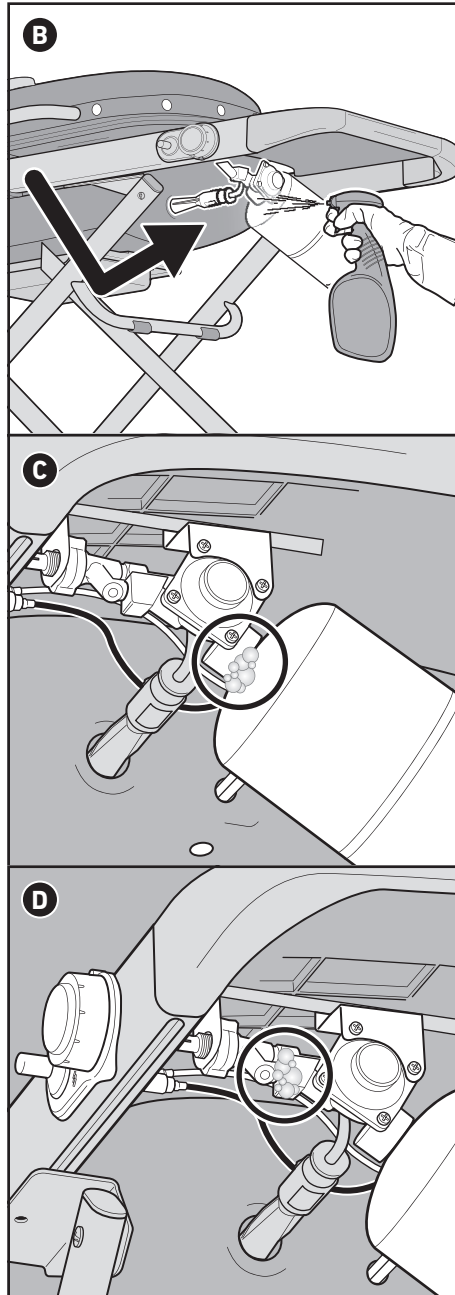
- a) Si la fuite se situe au niveau de la bouteille (C), retirez la bouteille de propane. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Installez une autre bouteille de propane et revérifiez les fuites avec une solution d'eau savonneuse. Si la fuite persiste, retirez la bouteille de propane. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.
- b) Si la fuite se situe au niveau du détendeur (D), coupez le gaz. NE TENTEZ JAMAIS DE SERRER LE DÉTENDEUR. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.

Si'il y a une fuite, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.

- 4) Si aucune bulle ne se forme, la vérification des fuites est terminée :

- a) Rincez les raccords avec de l'eau.

*REMARQUE : Comme certaines solutions de vérification des fuites, y compris le savon et l'eau, peuvent être légèrement corrosives, tous les raccords doivent être rincés à l'eau après la vérification.*



**⚠ DANGER :** N'utilisez pas de flamme pour vérifier la présence de fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y a aucune étincelle ni flamme nue à proximité du barbecue lorsque vous vérifiez la présence de fuites.

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

**⚠ DANGER :** N'utilisez pas le barbecue si vous détectez une fuite de gaz.

**⚠ DANGER :** Si vous voyez du gaz s'échapper de la bouteille de propane liquide, sentez une odeur de gaz ou encore entendez un sifflement :

- 1) Éloignez-vous de la bouteille de propane liquide.
- 2) N'essayez pas de corriger le problème vous-même.
- 3) Appelez votre service d'incendie.



# UTILISATION

## Première utilisation de votre barbecue

### Procéder à un rodage initial

Faites chauffer le barbecue à son réglage le plus élevé, le couvercle fermé, pendant au moins 20 minutes avant de l'utiliser pour la première fois.

## À chaque utilisation de votre barbecue

### Entretien entre les repas

Le plan d'entretien d'un repas à l'autre comporte des étapes simples mais importantes que vous devez toujours réaliser avant d'utiliser votre barbecue.

### Vérifier la présence de graisse

Votre barbecue est équipé d'un système de gestion des graisses qui éloigne la graisse des aliments et l'achemine directement dans un contenant jetable. Pendant que vos aliments cuisent, la graisse s'écoule vers la cuve de cuisson, puis dans la barquette qui tapisse le bac de récupération coulissant. Afin d'éviter les flambées, ce système doit être nettoyé à chaque fois que le barbecue est utilisé.

- 1) Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
- 2) Retirez et nettoyez le bac de récupération coulissant (A). Vérifiez l'accumulation de graisse dans la barquette jetable qui recouvre le bac de récupération. Lorsque nécessaire, jetez la barquette jetable et remplacez-la par une nouvelle.
- 3) Remettez en place tous les composants.

### Préchauffer le barbecue

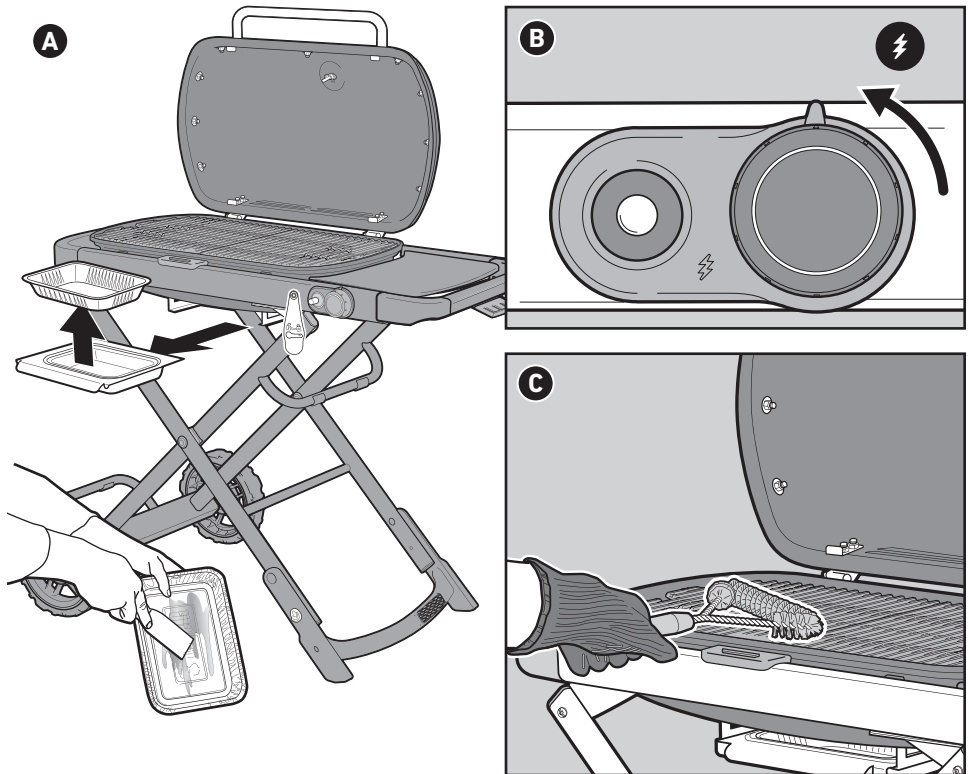
Le préchauffage du barbecue est essentiel à la réussite de la cuisson. Cela permet d'éviter que les aliments n'adhèrent et assure que la grille de cuisson est assez chaude pour bien cuire vos aliments. Il permet également de brûler les résidus d'un repas précédent.

- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue.
- 2) Allumez votre barbecue conformément aux instructions d'allumage du présent manuel du propriétaire.
- 3) Fermez le couvercle.
- 4) Préchauffez le barbecue en ouvrant le brûleur à la position Allumage/Feu vif (⚡) pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la température du barbecue s'élève à 500 °F (260 °C) (B).

### Nettoyer la grille de cuisson

Après le préchauffage, tous les résidus d'aliments ou autres résidus d'une utilisation antérieure sont plus faciles à éliminer. Des grilles de cuisson propres éviteront aussi que votre prochain repas colle.

- 1) Brossez les grilles à l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable immédiatement après le préchauffage (C).



⚠ DANGER : Ne recouvrez pas le fond du bac de récupération coulissant ou de la cuve de cuisson d'une feuille d'aluminium.

⚠ DANGER : Vérifiez le bac de récupération coulissant avant chaque utilisation. Retirez tout excédent de graisse pour éviter un feu de friture.

⚠ AVERTISSEMENT : Faites preuve de prudence quand vous retirez le bac de récupération coulissant et vous vous débarrassez des graisses chaudes.

⚠ AVERTISSEMENT : Portez des mitaines ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous utilisez votre barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT : Vérifiez régulièrement que les brosses à barbecue ne perdent pas leurs brins ou ne présentent pas de signe d'usure excessive. Remplacez la brosse si vous trouvez des poils détachés sur les grilles de cuisson ou la brosse. WEBER recommande d'acheter une nouvelle brosse à barbecue en acier inoxydable au début de chaque printemps.

⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous que les orifices d'aération autour du réservoir sont dégagés et libres de tout débris.



## Allumage du barbecue

### Utilisation du système d'allumage pour allumer le barbecue

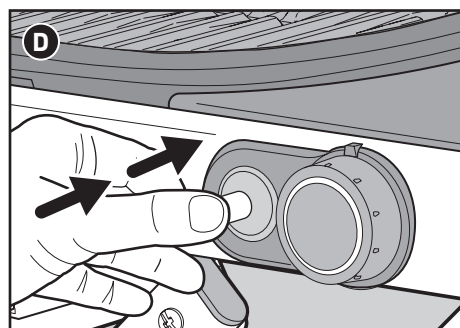
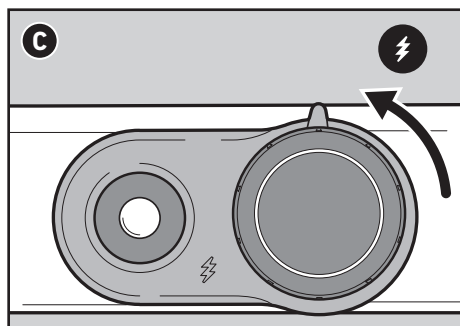
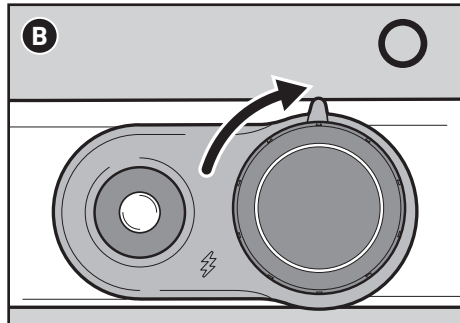
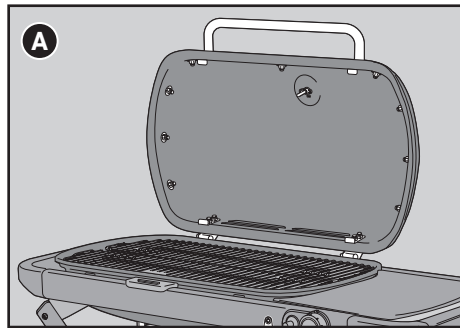
Le système d'allumage allume le brûleur grâce à une étincelle produite par l'électrode d'allumage. L'énergie nécessaire à l'étincelle est générée lorsqu'on pousse le bouton d'allumage. Un clic provenant du système d'allumage se fera entendre. Une fois le préchauffage à haute température terminé, vous pouvez régler le bouton de commande de brûleur sur le réglage que vous souhaitez pour la grillade.

- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue (A).
- 2) Assurez-vous que le bouton de commande de brûleur est à la position Éteint O. Pour ce faire, enfoncez le bouton de commande, puis tournez-le dans le sens horaire (B).
- 3) Vérifiez que la bouteille est correctement installée. Consultez la section « Installation de la bouteille de propane liquide. »
- 4) Enfoncez le bouton de commande et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position Allumage/Feu vif ⚡ (C).
- 5) Appuyez plusieurs fois sur le bouton rouge de l'allumeur afin qu'il clique à chaque fois (D).
- 6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson. Vous devriez voir une flamme.
- 7) Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du brûleur à la position Éteint O et attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper avant de tenter de rallumer le brûleur.

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

### Pour éteindre les brûleurs

- 1) Enfoncez le bouton de commande du brûleur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à la position Éteint O.



⚠ **AVERTISSEMENT** : Ouvrez le couvercle pendant l'allumage.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert pendant que vous l'allumez ou y faites cuire des aliments.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de cinq secondes, tournez le bouton de commande de brûleur à la position Éteint. Attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper, puis répétez la procédure d'allumage.



# ENTRETIEN DU PRODUIT

## Nettoyage et entretien

### Nettoyage de l'intérieur du barbecue

Le rendement de votre barbecue peut diminuer au fil du temps s'il n'a pas été entretenu correctement. 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.

Il est recommandé de procéder à un nettoyage approfondi quand vous vous apprêtez à plier et à ranger verticalement le barbecue, ou au moins deux fois par année. Si vous utilisez fréquemment votre barbecue, vous devriez le nettoyer tous les trois mois. Lorsque votre barbecue est éteint et froid, commencez par nettoyer l'intérieur, de haut en bas.

### Nettoyage du couvercle

De temps en temps, vous pouvez remarquer des écailles semblables à de la peinture à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, les vapeurs de graisse et de fumée se transforment lentement en carbone et se déposent à l'intérieur du couvercle. Ces dépôts finiront par s'écailler et ressembleront beaucoup à de la peinture. Ils ne sont pas toxiques, mais ces morceaux peuvent tomber sur vos aliments si vous ne nettoyez pas régulièrement le couvercle.

- 1) Enlevez la graisse carbonisée à l'intérieur du couvercle à l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable (A). Pour limiter l'accumulation de résidus, l'intérieur du couvercle peut être essuyé à l'aide d'essuie-tout après la cuisson, lorsque le barbecue est encore tiède (et non chaud).

### Nettoyage des grilles de cuisson

Si vous avez nettoyé vos grilles de cuisson comme recommandé, les débris sur vos grilles devraient être minimes.

- 1) Laissez les grilles installées dans le barbecue, puis enlevez les résidus à l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable (B).
- 2) Retirez les grilles du barbecue et mettez-les de côté.

### Nettoyage du brûleur

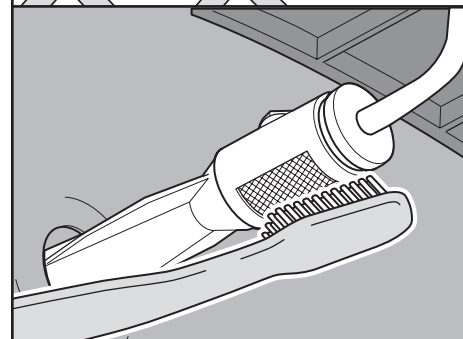
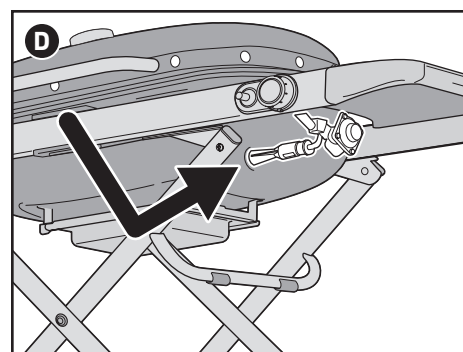
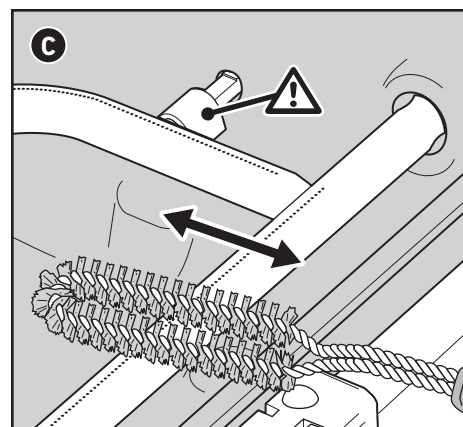
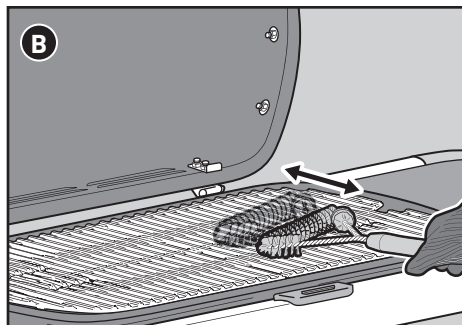
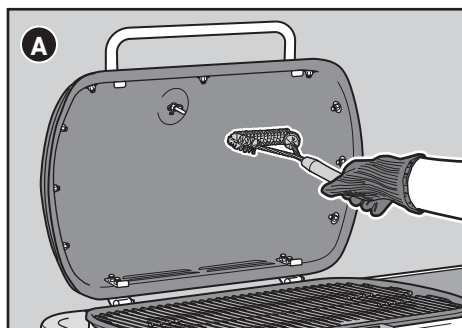
Sur les brûleurs, deux zones sont essentielles pour des performances optimales : les orifices (de petites ouvertures sur la longueur du brûleur) ainsi que les grilles de protection contre les araignées et insectes situées aux extrémités des brûleurs. Il est crucial que ces zones soient propres pour une utilisation sécuritaire.

#### Nettoyage des orifices des brûleurs

- 1) À l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable, nettoyez l'extérieur des brûleurs en passant la brosse sur le dessus des orifices (C). Ne brossez pas le tube en longueur, puisque cela ne fera que pousser les débris d'un orifice à l'autre.
- 2) Lorsque vous nettoyez le brûleur, évitez d'endommager l'électrode d'allumage en passant soigneusement la brosse tout autour.

#### Nettoyage des grilles anti-araignées

- 1) Repérez l'extrémité du brûleur, sur la face inférieure du panneau de commande, là où elle est raccordée au robinet (D).
- 2) Nettoyez la grille anti-araignée du brûleur à l'aide d'une brosse à poils doux (E).



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

⚠ **AVERTISSEMENT** : Pour nettoyer les brûleurs, n'utilisez jamais de brosse qui a déjà servi à nettoyer les grilles de cuisson. N'insérez jamais d'objets pointus dans les orifices des brûleurs.

⚠ **ATTENTION** : Ne placez aucun composant du barbecue sur les tablettes latérales, car cela pourrait rayer la peinture ou les surfaces en acier inoxydable.

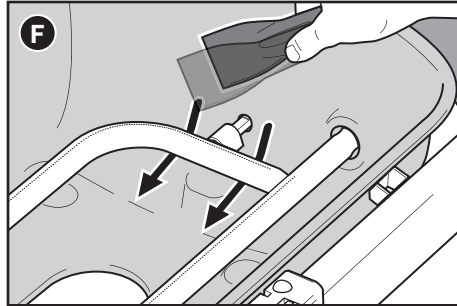
⚠ **ATTENTION** : N'utilisez aucun des éléments suivants pour nettoyer votre barbecue : des encaustiques ou des peintures abrasives pour acier inoxydable; des solutions nettoyantes qui contiennent de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène; des produits nettoyants pour le four; des produits nettoyants abrasifs (nettoyants pour la cuisine) ou des tampons nettoyeurs abrasifs.



## Nettoyage de la cuve de cuisson

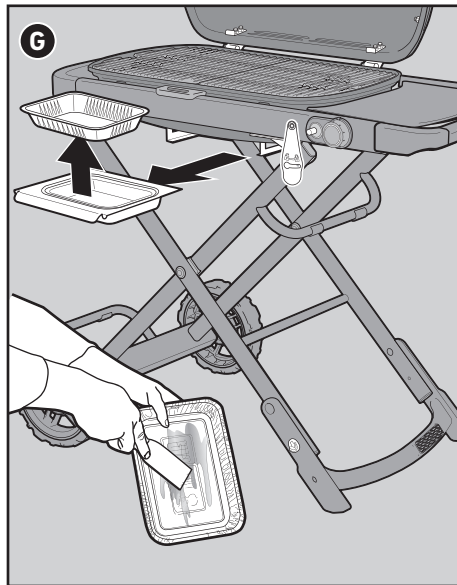
Recherchez toute accumulation de graisse ou de résidus de nourriture à l'intérieur de la cuve de cuisson. Une accumulation excessive peut provoquer un incendie.

- 1) À l'aide d'un grattoir en plastique, grattez les résidus qui se sont déposés sur les parois internes du barbecue et poussez-les dans l'ouverture située au fond de la cuve de cuisson (F). Cette ouverture sert à pousser les résidus vers le bac de récupération coulissant.



## Nettoyage du système de gestion des graisses

Le système de gestion des graisses est composé d'un bac de récupération coulissant et d'une barquette jetable (G). Ces éléments ont été conçus pour être facilement retirés, nettoyés et remplacés; une étape essentielle chaque fois que vous préparez votre barbecue. Vous trouverez des instructions concernant l'inspection du système de gestion des graisses dans la section ENTRETIEN ENTRE LES REPAS.



## Nettoyage de l'extérieur du barbecue

L'extérieur de votre barbecue peut comprendre des surfaces en acier inoxydable, en émail vitrifié et en plastique. WEBER recommande différentes méthodes en fonction du type de surface.

### Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

Nettoyez l'acier inoxydable à l'aide d'un nettoyant ou d'un produit à polir non toxique et non abrasif conçu pour les produits d'extérieur et les barbecues en acier inoxydable. Utilisez un chiffon microfibre pour frotter l'acier inoxydable dans le sens du grain. N'utilisez pas des essuie-tout.

*Remarque : Ne prenez pas le risque de rayer les surfaces en acier inoxydable en utilisant des pâtes abrasives. Les pâtes abrasives ne servent pas à nettoyer ni à polir. Elles modifient la couleur du métal en enlevant la pellicule d'oxyde de chrome en surface.*

### Nettoyage des surfaces peintes, en émail vitrifié et en plastique

Nettoyez les composants peints, en émail vitrifié et en plastique à l'eau savonneuse chaude à l'aide d'un chiffon ou d'essuie-tout. Après avoir nettoyé les surfaces, rincez-les et séchez-les soigneusement.

### Nettoyage de l'extérieur d'un barbecue utilisé dans un environnement particulier

Si votre barbecue est soumis à des conditions particulièrement difficiles, il est recommandé d'en nettoyer l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques pour piscine et l'eau salée peuvent provoquer la formation de rouille. Frottez l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse tiède. Ensuite, rincez-le et séchez-le soigneusement. Pour éviter la rouille superficielle, vous pouvez également appliquer un nettoyant pour acier inoxydable chaque semaine.



## BARQUETTES EN ALUMINIUM

Parfaites pour recouvrir le fond du bac de récupération afin de faciliter le nettoyage.



## THERMOMÈTRE

Petit et relativement peu coûteux, ce gadget est indispensable pour mesurer rapidement la température interne de la viande lors de la cuisson au barbecue.



## BROSSE À BARBECUE

Un incontournable avant même de rêver de barbecue. Un brossage rapide sur les grilles chaudes permet d'éviter que les restes carbonisés des repas précédents ne collent aux prochains aliments.



# DÉPANNAGE

## LE BARBECUE NE S'ALLUME PAS

### PROBLÈME

- Le brûleur ne s'allume pas, même si vous avez respecté toutes les instructions d'allumage énoncées à la section « Utilisation » du présent manuel du propriétaire.

### CAUSE

Il y a un problème avec le débit de gaz.

### SOLUTION

Si le barbecue ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'aux brûleurs. Pour ce faire, suivez les instructions de la section « Utilisation d'une allumette pour déterminer si le gaz se rend aux brûleurs. »  
Si le barbecue **NE S'ALLUME TOUJOURS PAS**, suivez les suggestions de dépannage relatives au débit de gaz à la page suivante.

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

Si le barbecue ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'aux brûleurs. Pour ce faire, suivez les instructions de la section « Utilisation d'une allumette pour déterminer si le gaz se rend aux brûleurs. »  
Si le barbecue **S'ALLUME à l'aide d'une allumette**, suivez les instructions de la section « Vérification des composants du système d'allumage » ci-dessous.

### Utilisation d'une allumette pour déterminer si le gaz se rend aux brûleurs

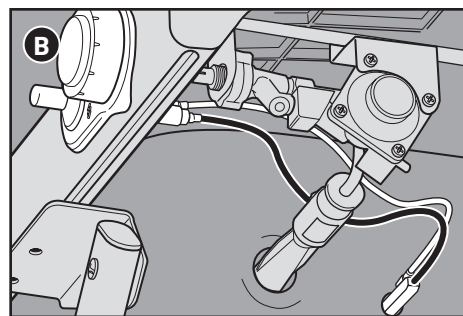
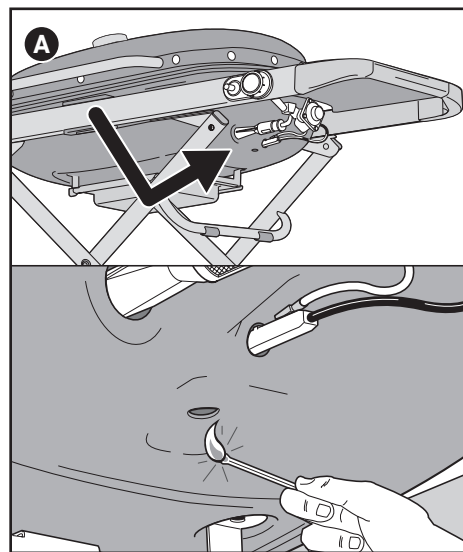
- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue.
- 2) Assurez-vous que le bouton de commande de brûleur est à la position Éteint ○. Vérifiez en enfonçant et en tournant les boutons dans le sens horaire.
- 3) Vérifiez que la bouteille est correctement installée. Consultez la section « Installation de la bouteille de propane liquide. »
- 4) Allumez une allumette et placez la flamme sous le trou d'allumette (A).
- 5) Tout en maintenant l'allumette allumée, appuyez sur le bouton de commande de brûleur principal, puis tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position Allumage/Feu vif 🔥.
- 6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson.
- 7) Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de quatre secondes, tournez le bouton de commande du brûleur à la position Éteint ○ et attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper avant de tenter de rallumer le brûleur. Si le barbecue ne s'allume pas après plusieurs tentatives, suivez les instructions de dépannage relatives au débit de gaz à la page suivante.
- 8) Si le brûleur s'allume, le problème se situe au niveau du système d'allumage. Suivez les instructions de la section « Vérification des composants du système d'allumage ».

### Vérification des composants du système d'allumage

Vous devriez entendre un déclic quand vous appuyez sur le bouton d'allumage. Vérifiez les fils pour vous assurer que l'allumeur crée une étincelle.

#### Vérification des fils

- 1) Vérifiez que les fils d'allumage blanc et noir sont correctement branchés sur les bornes du bouton d'allumage situées derrière le panneau de commande (B).
- 2) Vérifiez que le bouton d'allumage s'enfonce, clique et ressort à nouveau.



## PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, communiquez avec le détaillant de votre région ou connectez-vous sur le site [weber.com](http://weber.com).

## APPELER LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous rencontrez encore des problèmes, communiquez avec le service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur le site [weber.com](http://weber.com).



## DÉBIT DE GAZ

### PROBLÈME

- Le barbecue n'atteint pas la température souhaitée ou chauffe de manière inégale.
- Le brûleur ne s'allume pas.
- La flamme est basse lorsque le brûleur est en position haute.
- Les flammes ne parcourent pas toute la longueur du brûleur.
- La flamme du brûleur est erratique.

### CAUSE

La quantité de propane liquide dans la bouteille est basse, ou la bouteille est vide.

Les orifices du brûleur sont sales.

### SOLUTION

Remplacez la bouteille de propane.

Nettoyez les orifices du brûleur. Consultez la section « Nettoyage des orifices du brûleur. »

### PROBLÈME

- Il y a une odeur de gaz et les flammes des brûleurs semblent jaunes et faibles.

### CAUSE

Les grilles anti-araignées du brûleur sont obstruées.

### SOLUTION

Nettoyez les grilles anti-araignées. Consultez la section « Nettoyage des grilles anti-araignées » dans la section Entretien du produit. Reportez-vous également aux illustrations et aux renseignements de cette section relativement au type de flamme et aux grilles anti-araignées.

### PROBLÈME

- Une odeur de gaz ou un sifflement léger.

### CAUSE

Le raccord entre le détendeur et la bouteille de propane liquide est peut-être inadéquat.

Le raccord du détendeur avec la bouteille de propane liquide pourrait 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 manuel du propriétaire.

Éteignez toute flamme nue. Retirez la bouteille de propane liquide. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.

## BARBECUE GRAISSEUX (écaillures de peinture et flambées)

### PROBLÈME

- L'intérieur du couvercle semble avoir l'apparence d'une peinture qui s'écaille.

### CAUSE

Les écaillures que vous voyez sont en fait des vapeurs de cuisson accumulées qui se sont transformées en carbone.

### SOLUTION

Cette situation se produit au fil du temps, après un usage répété de votre barbecue. Cela n'est pas un défaut. Nettoyez le couvercle. Consultez la section ENTRETIEN DU BARBECUE.

### PROBLÈME

- Des écaillures se détachent du couvercle pendant la cuisson ou le préchauffage.

### CAUSE

Il y a des résidus de nourriture d'un repas précédent.

L'intérieur du barbecue doit être nettoyé à fond.

### SOLUTION

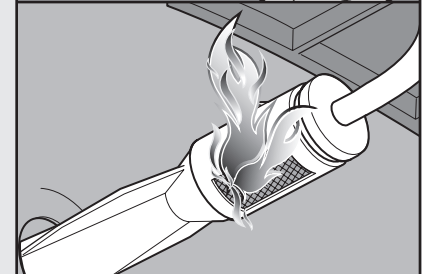
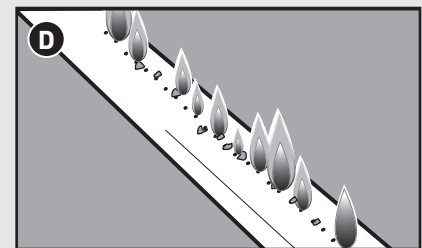
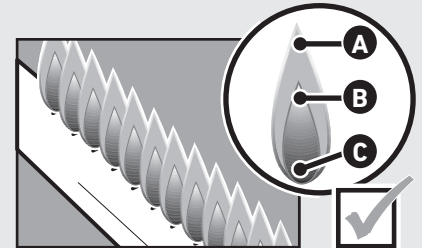
Préchauffez toujours le barbecue au réglage le plus élevé pendant 10 à 15 minutes.

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

### Type de flammes appropriées

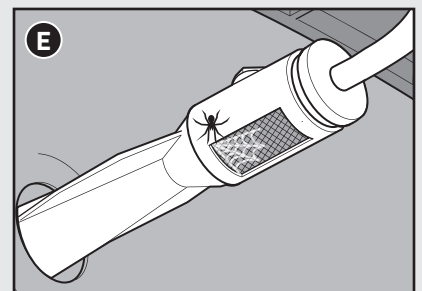
Le brûleur de votre barbecue est réglé en usine pour obtenir le bon mélange d'air et de gaz. Lorsque le brûleur fonctionne correctement, vous verrez un type de flamme spécifique. Vacillant à l'occasion, les pointes jaunes (A) se superposent à une flamme bleu pâle (B) qui vire au bleu foncé (C).

**⚠ AVERTISSEMENT : Des orifices encrassés et bouchés peuvent restreindre le débit de gaz, ce qui pourrait enflammer (D) l'intérieur et le pourtour des robinets de gaz et causer de graves dommages à votre barbecue.**



### Grilles anti-araignées

Les ouvertures d'air de combustion des brûleurs (E) sont dotées de grilles en acier inoxydable visant à empêcher les araignées et d'autres insectes de tisser des toiles et de construire des nids à l'intérieur des brûleurs. De la poussière et des débris peuvent s'accumuler à l'extérieur des grilles anti-araignées, entravant ainsi le débit d'oxygène vers les brûleurs.



**⚠ AVERTISSEMENT : Ne tentez pas de réparer les composants d'alimentation en gaz, de combustion du gaz, d'allumage ou de structure avant d'avoir communiqué avec le centre de service à la clientèle de Weber-Stephen Products LLC.**

**⚠ ATTENTION : Les ouvertures du tuyau de brûleur doivent être correctement positionnées au-dessus des orifices du robinet.**



# Les pratiques du barbecue

## Préchauffez toujours le barbecue.

Si les grilles de cuisson ne sont pas assez chaudes, les aliments colleront, et vous n'aurez probablement pas la possibilité de bien les saisir ni de créer ces superbes marques de grillade. Même si une recette indique une chaleur moyenne ou faible, préchauffez toujours le barbecue au réglage le plus élevé. Ouvrez le couvercle, allumez le barbecue, fermez le couvercle, puis laissez chauffer la grille de cuisson pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre du couvercle atteigne 260 °C (500 °F).

## Ne cuisez rien sur des grilles sales.

Veillez à toujours nettoyer les grilles de cuisson avant d'y déposer des aliments. Les résidus agissent comme de la colle sur les grilles et compliquent la cuisson des nouveaux aliments. Pour éviter de goûter le repas de la veille, assurez-vous de travailler sur des grilles propres. Une fois les grilles préchauffées, utilisez une brosse à barbecue en acier inoxydable pour bien nettoyer leur surface et la rendre lisse.

## Restez à côté du barbecue quand vous l'utilisez.

Avant d'allumer votre barbecue, assurez-vous que tout 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 les aliments cuits. Un aller-retour hâtif entre la cuisine et le jardin gâchera votre plaisir et augmente également le risque que les aliments brûlent sur le barbecue. Les chefs français appellent cette façon de faire la « mise en place ». Nous l'appelons « être prêt et présent ».

## Laissez-vous un peu d'espace.

Si vos grilles de cuisson sont trop pleines, votre flexibilité en sera restreinte. Laissez au moins un quart des grilles de cuisson vide et suffisamment d'espace entre chaque aliment pour pouvoir utiliser votre pince et manipuler la nourriture. Il faut parfois prendre rapidement des décisions et, pour cela, il faut être en mesure de déplacer les aliments d'un endroit à un autre. Laissez-vous donc assez d'espace pour travailler.

## Essayez de ne pas ouvrir le couvercle.

Le couvercle de votre barbecue ne sert pas uniquement à protéger votre repas de la pluie. Il empêche surtout que trop d'air n'entre et que trop de chaleur et de fumée ne sortent. Un couvercle fermé garantit des grilles de cuisson plus chaudes, un temps de cuisson plus court, un goût fumé plus fort et des flambées moins nombreuses. 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 merveilleusement caramélisés? La clé pour obtenir 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. Si vous les tournez souvent, cela signifie que vous ouvrez probablement le couvercle trop souvent, ce qui cause d'autres problèmes. Détendez-vous et ayez confiance en votre barbecue.

## Sachez quand réduire l'intensité des flammes.

Lors de la cuisson, la chose la plus importante est parfois de savoir quand s'arrêter. La façon la plus fiable de vérifier la cuisson de vos aliments est d'investir dans un thermomètre à lecture instantanée. Cette petite merveille mince vous aidera à repérer le moment critique où vos aliments sont les meilleurs.

## N'ayez pas peur d'expérimenter.

Dans les années 1950, le barbecue signifiait une chose : de la viande (et seulement de la viande) carbonisée sur des flammes ouvertes. Le chef moderne n'a pas besoin d'une cuisine pour préparer un repas complet. Utilisez votre barbecue pour créer des hors-d'œuvre, des plats d'accompagnement et même des desserts grillés. Enregistrez votre barbecue pour recevoir du contenu spécial qui vous inspirera. Nous aimerions vous accompagner dans votre exploration.



## GANTS POUR BARBECUE

En cas de doute, portez-les. Les bons gants sont isolés et protègent à la fois les mains et les avant-bras.

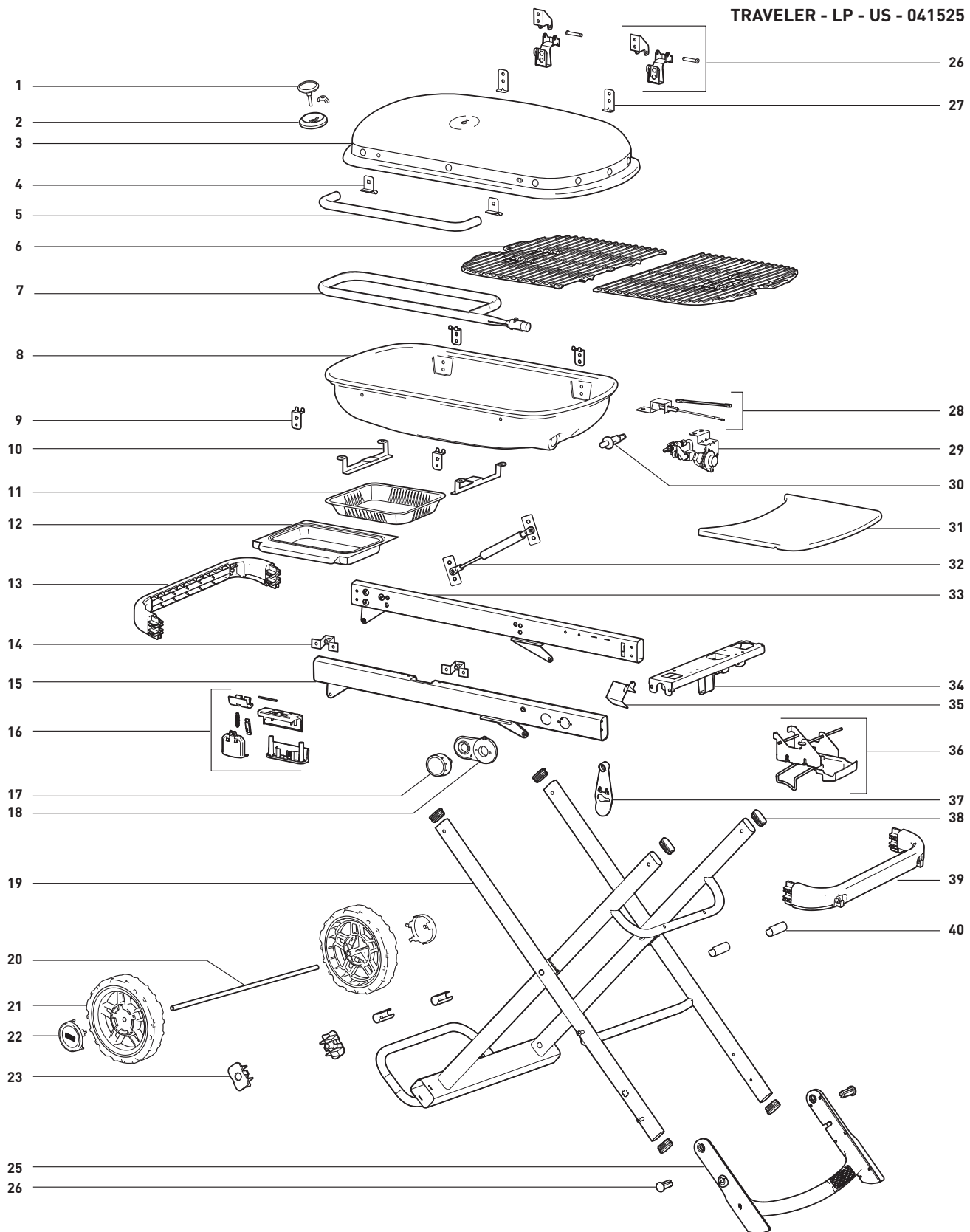


## MINUTERIE

Évitez la déception d'un dîner brûlé en réglant simplement une minuterie. Rien d'extraordinaire n'est nécessaire, juste une solution fiable et facile à utiliser.



TRAVELER - LP - US - 041525





weber.com

U.S./EE. UU./États-Unis : Mexico/México/Mexique : Canada/Canadá/Canada :  
1-800-446-1071                      01 800 0093237                      1-800-446-1071