



2800N+ • 2800N+ avec chariot Premium

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE GPL



ENREGISTREZ VOTRE BARBECUE AUJOURD'HUI

Enregistrez votre barbecue et recevez du contenu qui fera de vous le maître incontesté de la cuisson à l'extérieur. Balayez le code QR ou enregistrez-vous en ligne sur weber.registria.com

⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
- Éteindre toute flamme nue.
- Ouvrir le couvercle.
- Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendies.

Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.

⚠ DANGER

- Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 2 pieds (61 cm) d'une autre bouteille de gaz.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 25 pieds (7,5 m) d'un liquide inflammable.
- Si un incendie devait se produire, restez loin de l'appareil et appeler immédiatement le service des incendies. Ne tentez pas d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau.

Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.

Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l'appareil.

Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.

Conservez cette notice pour consultation ultérieure.

Suivez toutes les procédures de détection des fuites de ce manuel avec soin avant d'utiliser le barbecue. Faites-le même si le barbecue a été assemblé par le revendeur.

N'allumez pas cet appareil sans lire d'abord les sections traitant de l'allumage du brûleur de ce manuel.

CET APPAREIL A GAZ EST CONÇU POUR UNE UTILISATION EN EXTERIEUR UNIQUEMENT.

Installation et assemblage

- ⚠ **DANGER** : Ce barbecue n'a pas été conçu pour être installé sur un véhicule de plaisance ni sur un bateau.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Utilisez ce barbecue uniquement une fois que l'assemblage des pièces est terminé 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 propane liquide n'est pas du gaz naturel. Toute tentative de conversion ou d'utilisation du 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 *Natural Gas and Propane Installation Code* (CSA B149.1) ou le *Propane Storage and Handling Code* (B149.2). Pour les véhicules de plaisance, les codes sont : le *Standard on Recreational Vehicles* (ANSI A119.2/NFPA 1192) et le *Recreational Vehicle Code* (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 de stockage et de manutention 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, au *National Electrical Code* (ANSI/NFPA 70) ou au *Code canadien de l'électricité*, 1^{re} partie, CSA C22.1.

Fonctionnement

- ⚠ **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 lorsqu'il est installé dans un abri 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 ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur lorsqu'il est installé dans un abri partiel non renfermé ayant une couverture mais pas plus de deux murs latéraux. Les murs



CARACTÉRISTIQUES DE CE BARBECUE

Pour accéder aux informations complètes sur les caractéristiques de ce barbecue, balayez le code QR et

saisissez son numéro de série, ou rendez-vous sur weber.com/literature-online

Numéro de série

Notez le numéro de série de votre barbecue dans l'encadré ci-dessus pour référence ultérieure. Le numéro de série figure sur l'étiquette de données du barbecue.



POUR COMMENCER

peuvent être parallèles, comme dans un passage couvert, 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 lorsqu'il est installé dans un abri partiel non renfermé ayant une couverture supérieure et trois murs, à condition qu'au moins 30 % de la périphérie horizontale de l'abri est ouvert en permanence. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- La température ambiante minimale pour une utilisation sécuritaire de l'appareil doit être de 0 °F (-17 °C).

⚠ 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 de plaisance et les bateaux.

⚠ DANGER : N'utilisez pas le barbecue à moins de 61 cm (24 po) de matériaux combustibles. Cette distance doit être respectée au-dessus, en dessous, à l'arrière et aux côtés de l'appareil.

⚠ 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 : 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 : L'usage d'alcool, de médicaments d'ordonnance ou sans ordonnance ainsi que de drogues illégales 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 lorsqu'il est en préchauffage ou en fonction. Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez ce barbecue. L'ensemble du compartiment à cuisson devient chaud durant la cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne déplacez pas le barbecue lorsqu'il est en fonction.

⚠ AVERTISSEMENT : Gardez tout cordon d'alimentation électrique et tuyau d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chauffées.

• N'utilisez ni charbon de bois ni pierre de lave dans le barbecue.

Entreposage et non-utilisation

⚠ AVERTISSEMENT : Coupez l'alimentation en gaz en fermant la bouteille de gaz (le réservoir) après l'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 : Avant d'utiliser le barbecue après une certaine période d'entreposage ou de non-utilisation, assurez-vous qu'il n'y a aucune fuite de gaz ni aucune obstruction des brûleurs.

• Vous pouvez entreposer le barbecue à l'intérieur seulement si le réservoir de propane liquide est déconnecté et retiré de l'appareil.

Proposition 65, Californie

⚠ AVERTISSEMENT : Les sous-produits de la combustion libérés lors de l'utilisation de cet appareil contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme des causes de cancer, d'anomalies congénitales ou d'autres dangers pour le système de reproduction.

⚠ PROPOSITION 65 AVERTISSEMENT : La manipulation des composants en laiton de cet appareil est susceptible de vous exposer à du plomb, un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme une cause de cancer, d'anomalies congénitales ou d'autres dangers pour le système de reproduction. Lavez-vous les mains après avoir manipulé cet appareil.

Garantie limitée

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

Cette garantie limitée 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 la garantie. De fait, 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 ne comporte pas de défauts de matériaux ou de fabrication pour la ou les périodes spécifiées ci-après s'il est assemblé et utilisé conformément au manuel du propriétaire

ci-joint, à l'exception de l'usure normale. (Remarque : Si vous perdez ou égarez votre manuel du propriétaire WEBER, vous pouvez vous en procurer une copie en ligne sur 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, soumis aux 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 IL A ÉTÉ MENTIONNÉ CI-DESSUS.**

WEBER est fier de ses produits et vous offre la garantie décrite pour les vices de matériaux sur la grille ou toutes ses composantes, 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, tels que la rouille, les entailles et rayures, etc.

Cependant, WEBER honorera cette garantie pour le barbecue ou ses pièces lorsque le dommage ou le dysfonctionnement résulte d'un défaut matériel.

• Les « défauts matériels » incluent la rouille ou le perçage par brûlure 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. 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 inclus.

GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette garantie, veuillez communiquer avec le service clientèle WEBER aux coordonnées indiquées sur notre site Web (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 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. En revanche, 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, aucune trace de rouille ou de calcination
(2 ans de garantie sur la peinture à l'exception du manuel ou de la décoloration)

Ensemble couvercle :
5 ans, aucun trou de rouille ou de calcination
(2 ans de garantie sur la peinture à l'exception de la dégradation ou décoloration de la couleur)

Tuyaux de brûleur en acier inoxydable :
5 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

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

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

Toutes les autres pièces :
2 ans

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 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. En revanche, 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, aucune trace de rouille ou de calcination
(2 ans de garantie sur la peinture à l'exception du manuel ou de la décoloration)

Ensemble couvercle :
5 ans, aucun trou de rouille ou de calcination
(2 ans de garantie sur la peinture à l'exception de la dégradation ou décoloration de la couleur)

Tuyaux de brûleur en acier inoxydable :
5 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

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

Composants en plastique :
5 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 LA DURÉE D'APPLICATION DE CETTE GARANTIE. WEBER N'EST ENGAGÉ PAR AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, Y COMPRIS UN CONCESSIONNAIRE OU REVENDEUR, EN LIEN AVEC TOUT PRODUIT (COMME UNE « GARANTIE PROLONGÉE »). 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 CENTRES DE VILLÉGIATURE OU DES PROPRIÉTÉS EN LOCATION. WEBER PEUT PARFOIS MODIFIER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN RENSEIGNEMENT COMPRIS DANS LA PRÉSENTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME OBLIGANT WEBER À INTÉGRER CES CHANGEMENTS DE CONCEPTION AUX PRODUITS FABRIQUÉS PRÉCÉDEMMENT. EN OUTRE, AUCUN CHANGEMENT NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME UN AVEU DE DÉFECTUOSITÉ DANS LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES.

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

Pour obtenir des pièces de rechange, composez le :
1 800 446-1071





Renseignements importants sur les branchements de gaz propane liquide

Qu'est-ce que le propane liquide?

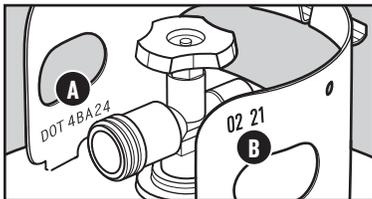
Le gaz de pétrole liquéfié, également appelé « propane liquide » (PL), « gaz propane liquide », « GPL » ou simplement « propane » ou « butane », est le produit à base de pétrole inflammable utilisé pour alimenter votre barbecue. Il est dans un état gazeux à une pression et à des températures modérées lorsqu'il n'est pas contenu. Toutefois, placé dans un contenant à une pression modérée comme une bouteille, le propane passe à l'état liquide. Lorsque la pression est relâchée, le liquide s'évapore rapidement et devient du gaz propane.

Consignes pour une manipulation sécuritaire des réservoirs de propane liquide

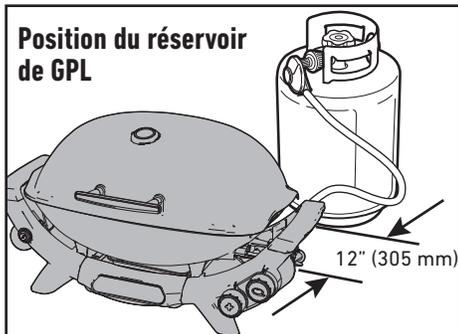
- Un réservoir de propane liquide bosselé ou rouillé peut être dangereux et devrait être vérifié par votre fournisseur de propane liquide. N'utilisez pas un réservoir de propane liquide si le robinet est endommagé.
- Même si votre réservoir de propane liquide semble vide, il est possible qu'il contienne encore du gaz. Le réservoir devrait donc être transporté et rangé en conséquence.
- Le réservoir de propane liquide doit être installé, transporté et rangé dans une position verticale et sécuritaire. Il ne doit pas être déposé ni manipulé brutalement.
- Ne rangez ni ne transportez jamais le réservoir de propane liquide dans des endroits où les températures peuvent atteindre 51,7 °C (125 °F) (le réservoir deviendra trop chaud pour être manipulé avec les mains).
- Installez un capuchon antipoussière sur l'extrémité du robinet de la bouteille lorsque vous n'utilisez pas la bouteille. 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.

Exigences relatives au réservoir GPL

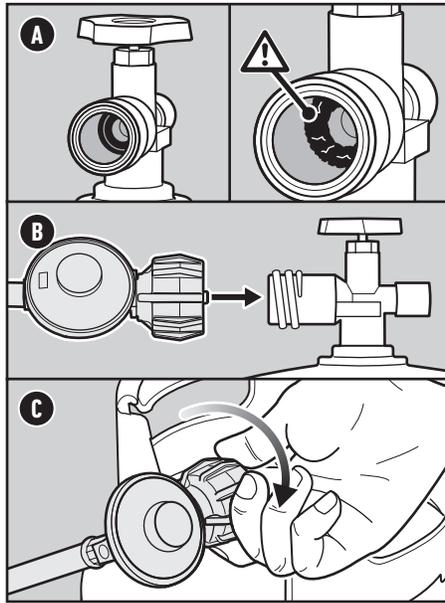
- Le réservoir doit avoir une hauteur d'environ 18 1/4 po (46,35 cm) et un diamètre de 12 1/4 po (31,1 cm) avec une capacité de GPL de 20 lb (9,07 kg) ou une capacité d'eau de 47,6 lb (21,6 kg), comme indiqué par le fabricant. D'autres réservoirs peuvent être utilisés s'ils sont compatibles avec le dispositif d'installation du réservoir (pèse-réservoir).
- Le réservoir utilisé doit être fabriqué et désigné conformément aux spécifications concernant les bouteilles de gaz propane liquide cylindriques du département des Transports (DOT) des États-Unis ou à la norme canadienne Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses et la commission, CAN/CSA-B339, le cas échéant.
- Le réservoir doit être équipé d'un robinet de type 1 (CGA 791) avec dispositif de prévention de trop-plein répertorié. Le robinet du réservoir doit être compatible avec le raccord du barbecue.
- Le réservoir doit comprendre un collet qui protège le robinet.
- Les réservoirs doivent être certifiés DOT (A) et la date d'essai (B) inscrite (B) ne doit pas remonter à plus de cinq ans.



Position du réservoir de GPL



⚠ **ADVERTENCIA:** éviter tout risque de basculement. Positionnez la bouteille de propane liquide derrière la grille du côté droit.



Installation du réservoir de GPL

Lorsque vous manipulez le flexible de gaz, veillez à l'éloigner de la cuve de cuisson et des autres surfaces chaudes.

Utilisez uniquement le flexible fourni pour le raccordement à la bouteille – N'UTILISEZ PAS D'ADAPTATEURS.

Inspection du réservoir

- 1) Vérifiez que le robinet du réservoir est complètement fermé. Fermez le robinet en le tournant dans le sens horaire.
- 2) Examinez le robinet du réservoir, y compris le joint en caoutchouc interne, afin de repérer tout dommage ou débris (A). S'il est endommagé, retournez le réservoir à votre détaillant régional.
- 3) Vérifiez que le robinet du réservoir est compatible avec le détendeur (B).

Installation du réservoir

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

Raccordement du flexible de gaz au réservoir

- 1) Assurez-vous que les boutons de commande de brûleur sont à la position (Éteint). Pour ce faire, enfoncez les boutons de commande et tournez-les dans le sens horaire.
- 2) Raccordez le raccord du flexible de gaz au réservoir de GPL. Serrez à la main seulement.
 - a) Serrez en tournant le raccord dans le sens horaire (C).

Qu'est-ce qu'un détendeur?

Votre barbecue au gaz est muni d'un détendeur de pression qui contrôle et maintient une pression de gaz uniforme à la sortie du réservoir de GPL.

Exigences relatives au détendeur

- Chaque régulateur de pression WEBER est conçu pour une élimination de la vapeur. Le cylindre doit être droit lorsque le gril est utilisé.
- Il est obligatoire d'utiliser le détendeur et le flexible de raccordement fournis avec ce barbecue. Le détendeur comprend un limiteur de débit intégré qui restreint le débit de gaz si une fuite est détectée.
- Les ensembles détendeur et flexible de recharge doivent être ceux précisés par Weber-Stephen Products LLC (robinet de réservoir de type 1 [CGA 791] homologué UL comme il est décrit dans la dernière version de la norme ANSI Z21.81).

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

⚠ **IMPORTANT :** Nous recommandons de remplacer l'ensemble du flexible de gaz de votre barbecue à gaz tous les cinq ans. Certains pays peuvent exiger que le flexible de gaz soit remplacé dans un délai de moins de cinq ans, auquel cas la législation de ce pays prévaut.

Si vous désirez remplacer le flexible, le détendeur et les robinets, communiquez avec le service clientèle de votre région à l'aide des coordonnées qui se trouvent sur notre site Web. Connectez-vous à weber.com.

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

Installation du réservoir de GPL dans le chariot Premium

Cette fonctionnalité n'est disponible que sur certains modèles.

⚠ Lors de l'utilisation du chariot Premium, le réservoir doit être fixé à l'intérieur du chariot.

Exigences relatives au réservoir GPL

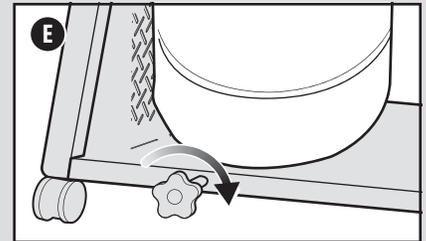
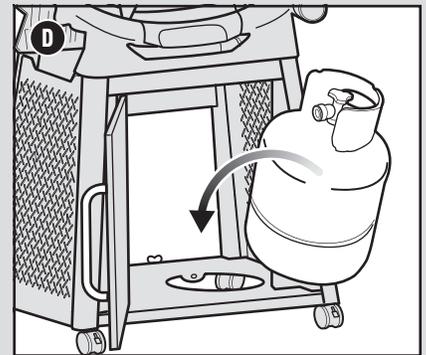
- Utilisez un réservoir d'une capacité maximale de 20 lb (9,07 kg).

Installation du réservoir de propane liquide

- 1) Ouvrez la porte du chariot Premium.
- 2) Soulevez le réservoir de GPL et placez-le à l'intérieur du chariot (D).
- 3) Tournez le réservoir afin que l'ouverture du robinet soit orientée vers l'intérieur du chariot.
- 4) Fixez le réservoir en serrant le volant de serrage sur la base du chariot (E).

Raccordement du flexible de gaz au réservoir de GPL

- 1) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont fermés (position Éteint) . Vérifiez en enfonçant chaque bouton de commande et en le tournant dans le sens horaire.
- 2) Acheminez la conduite de gaz derrière le chariot, comme illustré (F). Raccordez le raccord du flexible de gaz au réservoir de GPL. Serrez à la main seulement.
 - a) Serrez en tournant le raccord dans le sens horaire (C).





POUR COMMENCER

Effectuer une vérification des fuites

Après avoir installé correctement le réservoir de GPL, 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 de GPL après son raccordement. Weber recommande d'effectuer une vérification approfondie supplémentaire des fuites après l'assemblage ainsi qu'une fois par an. Les raccords suivants doivent être testés :

- Le raccord entre le réservoir de GPL et le détendeur.
- Le raccord entre le détendeur et le flexible de gaz.
- Le raccord entre le flexible de gaz et le collecteur du barbecue.

Vérification des fuites de gaz

En cas de fuite (odeur de gaz), essayez de fermer le robinet du réservoir immédiatement. Placez l'appareil dans un endroit bien aéré, à l'écart de toute source de feu. Vérifiez l'absence de fuites avec de l'eau savonneuse. N'essayez pas de détecter des fuites à l'aide d'une flamme.

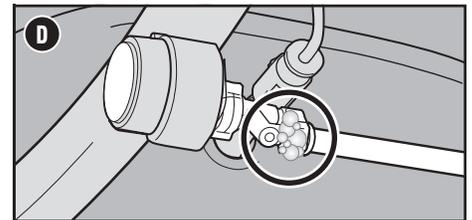
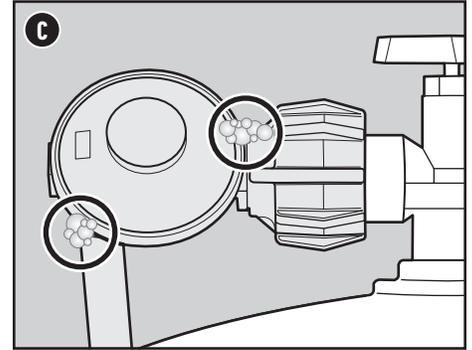
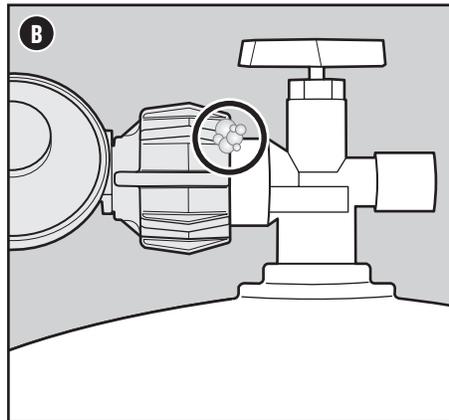
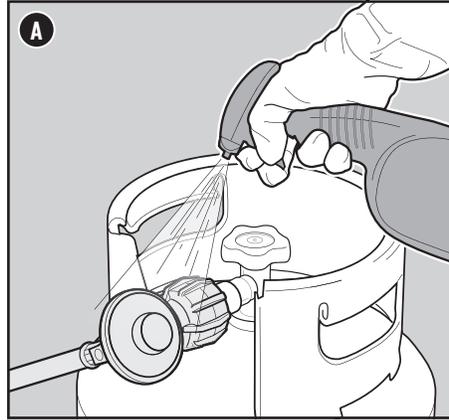
- 1) Mouillez les raccords (A) avec de l'eau savonneuse à l'aide d'un flacon pulvérisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. Vous pouvez préparer votre propre solution d'eau savonneuse en mélangeant une part de savon liquide à quatre parts d'eau. Vous pouvez également vous procurer une solution de vérification des fuites dans le rayon plomberie de n'importe quelle quincaillerie.
- 2) Ouvrez lentement l'alimentation en gaz en tournant le robinet du réservoir dans le sens antihoraire, puis vérifiez si des bulles se forment.
- 3) Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a une fuite :
 - a) Si la fuite se situe au raccord du réservoir (B), fermez le robinet du réservoir. Déconnectez le détendeur, puis raccordez-le et vérifiez de nouveau. Si le problème persiste, N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Déconnectez le réservoir de GPL. Communiquez avec le service clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.
 - b) Si la fuite se trouve au niveau du détendeur (C), ou au niveau du raccord indiqué sur le schéma (D), N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Communiquez avec le représentant du service clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.

Si il y a présence d'une fuite, contactez le représentant du service clientèle de votre région au moyen des coordonnées indiquées sur notre site Web.

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

- a) Coupez l'alimentation en gaz du réservoir de GPL et 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.



Remplissage ou remplacement de la bouteille de GPL

Retrait de la bouteille de GPL

Chaque fois que vous devez remplir ou remplacer le réservoir du barbecue, suivez ces directives pour le retirer.

- 1) Vérifiez que le robinet du réservoir est complètement fermé. Fermez le robinet en le tournant dans le sens horaire.
- 2) Dévissez le raccord du flexible de gaz du réservoir.

Précautions supplémentaires de vérification des fuites

Les raccords suivants doivent être testés pour d'éventuelles fuites de gaz chaque fois qu'une bouteille de GPL est remplie et réinstallée :

- Là où le détendeur se branche au réservoir de GPL (B) et au détendeur (C).

Suivez les instructions de la section « Vérification des fuites de gaz ».

- ⚠ **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.
- ⚠ **DANGER :** Fermez toujours le robinet du réservoir avant de débrancher le détendeur. Ne tentez pas de débrancher le détendeur, le flexible d'alimentation en gaz ni aucun autre raccord de gaz pendant que le barbecue est en fonction.
- ⚠ **DANGER :** N'entreposez pas de bouteille de propane liquide de recharge 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.

Réglages des boutons de commande des brûleurs





Allumage du barbecue

Utiliser le système d'allumage pour allumer le brûleur principal

Le système d'allumage électronique 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.

- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue (A).
- 2) Assurez-vous que les boutons de commande des brûleurs sont fermés (position Éteint) . Vérifiez en enfonçant chaque bouton de commande, puis en le tournant dans le sens horaire (B).
Remarque : Il est important que les boutons de commande de tous les brûleurs soient à la position Éteint avant d'ouvrir le robinet du réservoir de propane liquide. Lorsque ce n'est pas le cas, le limiteur de débit intégré au détendeur s'active et limite le débit de gaz du réservoir.
- 3) Ouvrez l'alimentation en gaz en tournant lentement le robinet du réservoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre; attendez 60 secondes.
Remarque : Il est important d'ouvrir lentement le robinet du réservoir. Lorsque le robinet est ouvert trop vite, le limiteur de débit intégré au détendeur s'active et limite le débit de gaz du réservoir.
- 4) Appuyez sur le bouton de commande du brûleur principal, puis tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position Allumage/Feu vif (C).
- 5A) Appuyez plusieurs fois sur le bouton rouge de l'allumeur afin qu'il clique à chaque fois (D).
- 5B) Appuyez sur le bouton d'allumage électronique (E) et maintenez-le enfoncé. Vous entendrez un cliquetis.
- 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 dans un délai de cinq 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 brûleur latéral 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.

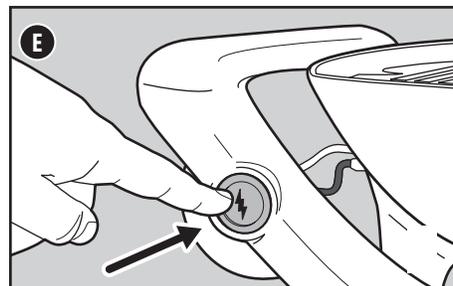
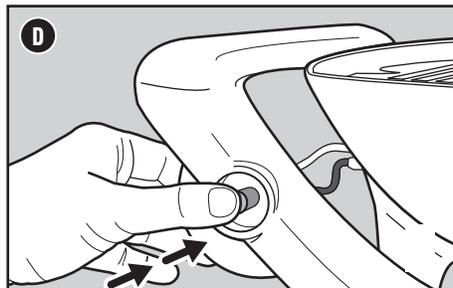
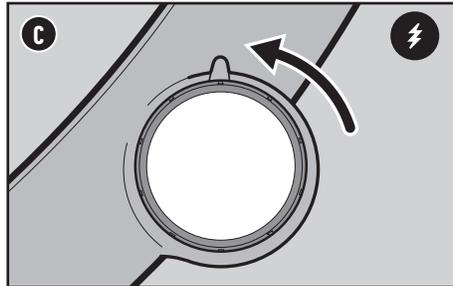
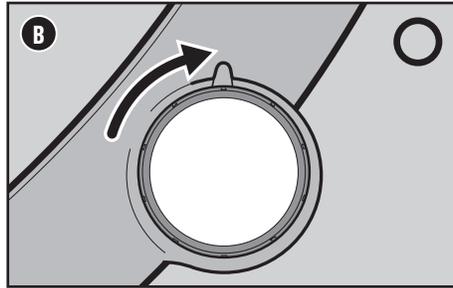
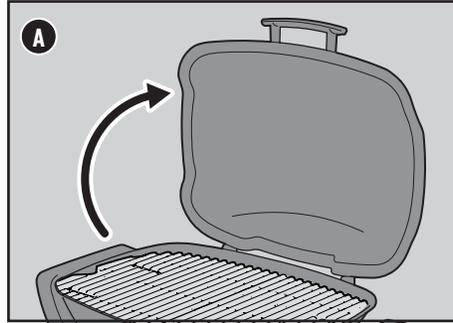
Préchauffer le barbecue

Le préchauffage du barbecue est crucial pour la réussite de vos grillades. Le préchauffage permet de chauffer les grilles suffisamment pour saisir les aliments sans qu'ils ne collent aux grilles. 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 de ce manuel du propriétaire.
- 3) Fermez le couvercle.
- 4) Préchauffez le barbecue en ouvrant les brûleurs 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) (C).
- 5) Une fois le préchauffage à haute température terminé, vous pouvez régler le bouton de commande du brûleur sur le réglage souhaité pour la cuisson.

Pour éteindre le brûleur

- 1) Enfoncez le bouton de commande et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à la position Éteint.
- 2) Coupez l'alimentation en gaz.



- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ouvrez le couvercle lorsque vous allumez le barbecue.
- ⚠ **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 du brûleur à la position Éteint. Attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper, puis répétez la procédure d'allumage.

Utilisation du brûleur +

Cette fonctionnalité n'est disponible que sur certains modèles.

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

SAISIE

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

CUISON LENTE À FEU DOUX

- 1) Ouvrez le couvercle et allumez les deux brûleurs, y compris le brûleur +. Commencez par allumer le brûleur principal.
IMPORTANT : Allumez toujours le brûleur principal en premier. Le brûleur + s'allume à partir du brûleur principal.
Consultez ALLUMAGE DU BARBECUE.
- 2) Préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé et avec tous les brûleurs à la position Feu vif pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la température du barbecue s'élève à 500 °F (260 °C).
- 3) Après le préchauffage, laissez uniquement le bouton de commande du brûleur + en position Feu vif et éteignez le bouton de commande du brûleur principal.

Remarque : Faites toujours cuire avec le couvercle fermé pour obtenir une chaleur maximale et éviter les flambées.

Pour éteindre les brûleurs

- 1) Enfoncez les boutons de commande des brûleurs et tournez-les dans le sens horaire jusqu'à la position Éteint.
- 2) Coupez l'alimentation en gaz.





ENTRETIEN DU BARBECUE

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 l'adhérence des aliments aux grilles de cuisson sont autant de signes que le nettoyage et l'entretien n'ont que trop tardé.

Il est recommandé de procéder à un nettoyage approfondi quand vous vous apprêtez à ranger 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

À l'occasion, vous pourriez remarquer des écaillures 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 s'écailleront et seront très semblables à de la peinture. Ces dépôts ne sont pas toxiques, mais les écaillures pourraient tomber sur vos aliments si vous ne nettoyez pas le couvercle régulièrement.

- 1) Enlevez la graisse carbonisée à l'intérieur du couvercle à l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable (A). Afin d'éviter que la graisse ne s'accumule, vous pouvez essuyer l'intérieur du couvercle à l'aide d'un essuie-tout pendant que le barbecue est encore tiède (pas chaud).

Nettoyage des grilles de cuisson

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

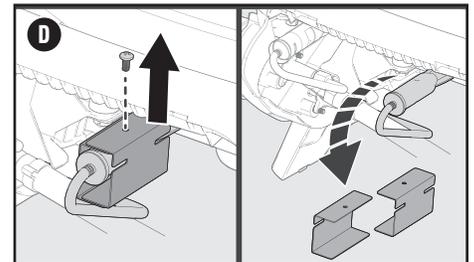
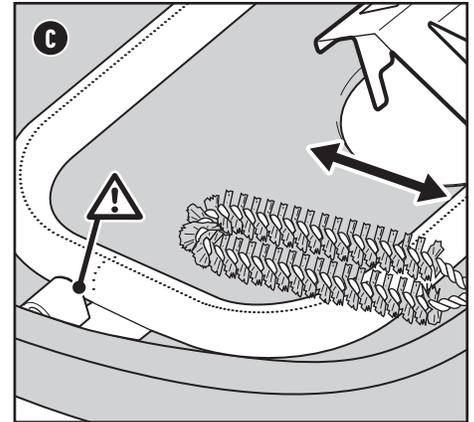
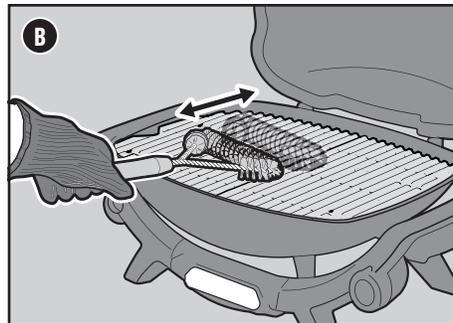
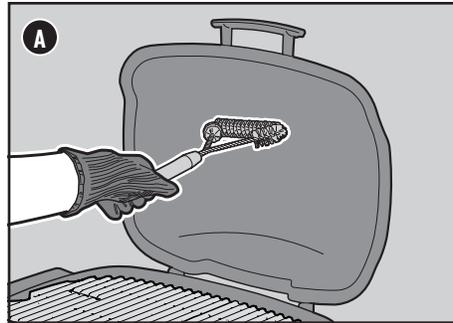
- 1) Utilisez une brosse à barbecue en acier inoxydable pour enlever les résidus sur les grilles de cuisson (B).

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.

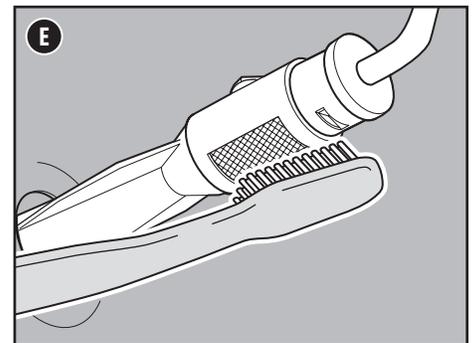
Nettoyage des orifices des brûleurs

- 1) Retirez les grilles de cuisson et mettez-les de côté.
- 2) Utilisez une brosse à barbecue en acier inoxydable propre pour nettoyer 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.
- 3) 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 gaz.
- 2) Retirez la vis du haut du pare-pluie, puis retirez le pare-pluie du tube du brûleur (sur certains modèles uniquement) (D).
- 3) Nettoyez la grille anti-araignée du brûleur à l'aide d'une brosse à poils doux (E).
- 4) Réinstallez le pare-pluie sur l'extrémité du tube du brûleur et fixez-le avec une vis.



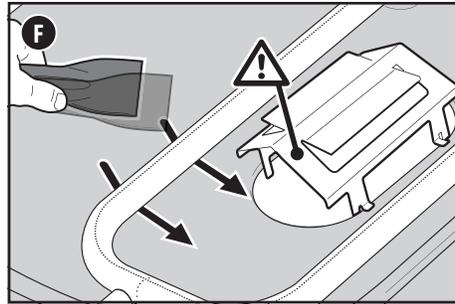
- ⚠ DANGER : Ne tapissez pas le plateau à graisse amovible ni le compartiment à cuisson de papier d'aluminium.
- ⚠ DANGER : Avant chaque utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'accumulation de graisse dans la barquette jetable du bac de récupération des graisses amovible. Retirez tout excédent de graisse pour éviter qu'elle ne prenne en feu.
- ⚠ AVERTISSEMENT : Faites preuve de prudence, retirez avec précaution le bac de récupération et débarrassez-vous des graisses chaudes.
- ⚠ AVERTISSEMENT : Utilisez des gants de barbecue résistants à la chaleur lorsque vous utilisez votre barbecue.
- ⚠ AVERTISSEMENT : Vérifiez régulièrement que les brosses pour grille de cuisson ne perdent pas leurs poils ou ne présentent pas de signe d'usure excessive. Remplacez la brosse si vous détectez des brins sur les grilles de cuisson ou sur la brosse. Weber recommande d'acheter une nouvelle brosse à barbecue en acier inoxydable chaque année, au début du printemps.
- ⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous que les orifices d'aération autour du réservoir sont dégagés et libres de tout débris.
- ⚠ AVERTISSEMENT : Gardez le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chauffées.



Nettoyage de la cuve de cuisson

Vérifiez s'il y a des amas de graisse ou des résidus alimentaires dans la cuve de cuisson. Les accumulations excessives peuvent provoquer un incendie.

- 1) Retirez les grilles de cuisson et mettez-les de côté.
- 2) Utilisez un grattoir en plastique pour enlever les résidus qui se sont déposés sur les parois internes et le fond du barbecue et poussez les débris dans l'ouverture au fond de la cuve de cuisson (F). Cette ouverture sert à pousser les résidus vers le bac de récupération.
- 3) Certains modèles sont équipés d'un diffuseur de chaleur situé au fond de la cuve. Le diffuseur peut être nettoyé à l'aide d'un grattoir en plastique ou il peut être retiré facilement et lavé à l'eau chaude savonneuse. Après avoir nettoyé le déflecteur de chaleur, assurez-vous qu'il est correctement positionné au-dessus de l'ouverture au fond de la cuve de cuisson.



Nettoyage du système de gestion des graisses

Le système de gestion des graisses est composé d'un bac de récupération 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.

Nettoyage de l'extérieur du barbecue

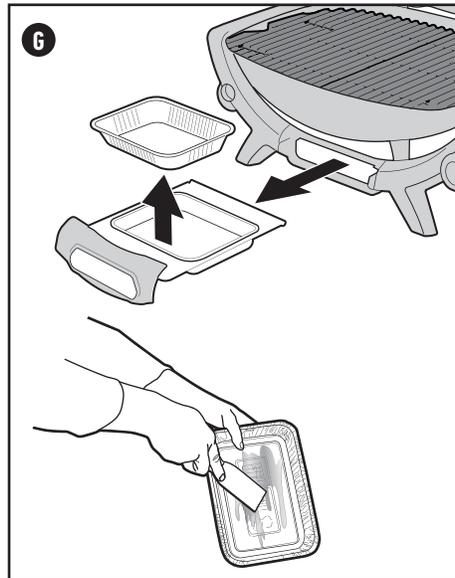
L'extérieur de votre barbecue peut comprendre des surfaces en acier inoxydable, en aluminium peint et en plastique. WEBER recommande les méthodes suivantes selon le type de surface.

Nettoyage des surfaces en aluminium peint et des composants en plastique

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

Nettoyage de l'extérieur d'un barbecue situé 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.



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

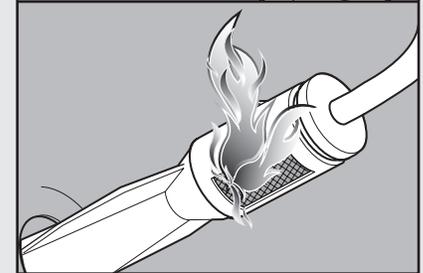
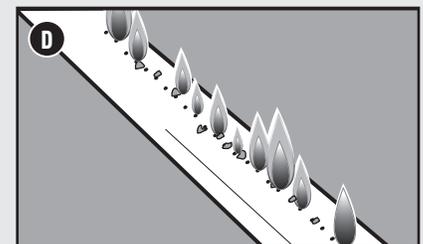
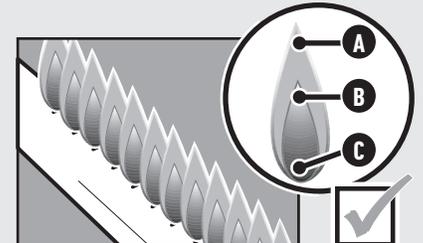
⚠ **AVERTISSEMENT** : Pour nettoyer les brûleurs, n'utilisez jamais de brosse qui a déjà servi à nettoyer les grilles de cuisson. N'insérez jamais d'objets pointus dans les orifices des brûleurs.

⚠ **PRUDENCE** : 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.

Type de flamme approprié

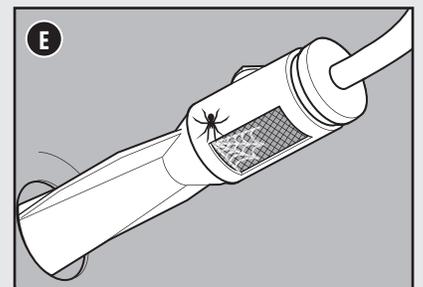
Le brûleur de votre barbecue est réglé en usine pour obtenir le bon mélange d'air et de gaz. Lorsque le brûleur fonctionne correctement, vous verrez un type de flamme spécifique. Vacillant à l'occasion, les pointes jaunes (A) se superposent à une flamme bleu pâle (B) qui vire au bleu foncé (C).

⚠ **AVERTISSEMENT** : Des orifices sales 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 clientèle de Weber-Stephen Products LLC.

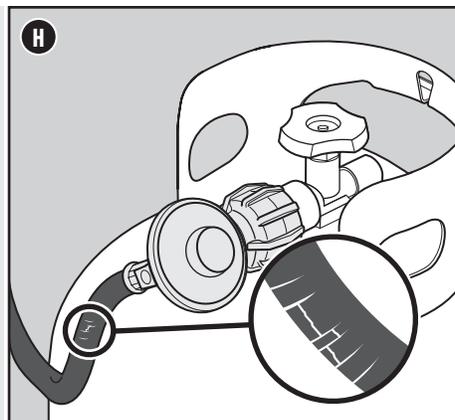
⚠ **ATTENTION** : Les ouvertures du tuyau de brûleur doivent être correctement positionnées au-dessus des orifices du robinet.

Inspectez le flexible

Un examen régulier du flexible est nécessaire.

- 1) Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
- 2) Examinez le flexible afin de repérer tout signe de fissuration, d'abrasion ou de cassure (H). Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez-le seulement par un flexible autorisé par WEBER.





DÉPANNAGE

LE BARBECUE NE S'ALLUME PAS

SYMPTÔME

- 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.

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

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. »

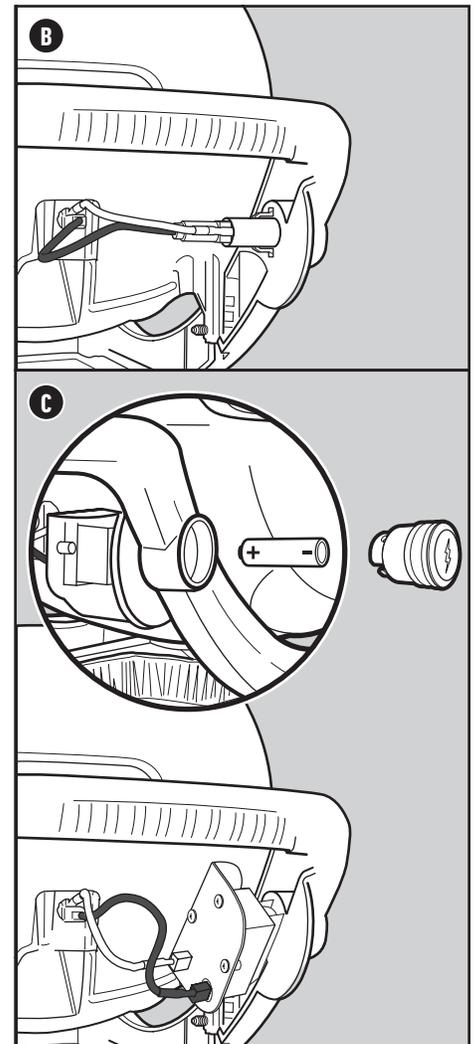
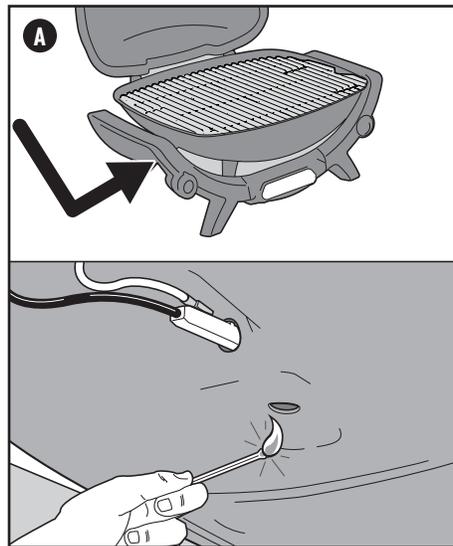
Si **le barbecue ne s'allume PAS avec une allumette**, suivez les instructions pour déconnecter et raccorder le réservoir de gaz propane.

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 avec une allumette**, vérifiez l'état de la pile (systèmes d'allumage électronique uniquement) et les branchements des câbles du système d'allumage.

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 du brûleur est à la position Éteint . Pour ce faire, enfoncez chaque bouton de commande et tournez-le dans le sens horaire.
Remarque : Il est important que les boutons de commande de tous les brûleurs soient à la position Éteint avant d'ouvrir le robinet du réservoir gaz. Lorsque ce n'est pas le cas, le limiteur de débit intégré au détendeur s'active et limite le débit de gaz du réservoir.
- 3) Ouvrez l'alimentation en gaz en tournant lentement le robinet du réservoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre; attendez 60 secondes.
Remarque : Il est important d'ouvrir lentement le robinet du réservoir. Lorsque le robinet est ouvert trop vite, le limiteur de débit intégré au détendeur s'active et limite le débit de gaz du réservoir.
- 4) Allumez une allumette et placez la flamme sous le trou de l'allumette **(A)**.
- 5) Tout en maintenant l'allumette allumée, appuyez sur le bouton de commande du 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.
- 8) Si le brûleur s'allume, le problème se situe au niveau du système d'allumage. Pour un allumage piézoélectrique, vérifiez les branchements des fils du système d'allumage **(B)**. Pour les systèmes d'allumage électronique, vérifiez l'état de la pile ainsi que les branchements des fils du système d'allumage **(C)**. Assurez-vous que la pile AAA (alcaline uniquement) est en bon état et correctement installée. Certaines piles sont enveloppées d'une pellicule protectrice en plastique. Ce plastique doit être retiré avant d'installer la pile. Ne confondez pas ce plastique avec l'étiquette de la pile.



PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, communiquez avec le détaillant de votre région ou connectez-vous sur le site weber.com.

DES PROBLÈMES? DES QUESTIONS? Ne retournez pas le produit au magasin. Nous pouvons vous aider.

N'hésitez pas à contacter le service clientèle de Weber si vous avez des questions au sujet de l'assemblage de votre barbecue ou de son utilisation et entretien ou s'il vous faut une pièce de rechange. Vous devez indiquer le numéro de série et le numéro de modèle qui se trouvent sur la couverture du manuel du propriétaire lorsque vous appelez le service de dépannage.

États-Unis :

1 800 446-1071

Canada :

1 800 446-1071

Mexique :

01 800 0093237

© 2023. Conçu et fabriqué par Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 É.-U.

APPELEZ LE SERVICE CLIENTÈLE

Si vous rencontrez encore des problèmes, communiquez avec le représentant du service clientèle de votre région à l'aide des coordonnées qui se trouvent sur le site weber.com.