SUMMIT

BARBECUE AU GAZ ENCASTRÉ SB38 S

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

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le à titre de référence.
N'hésitez pas à communiquer avec nous si vous désirez des précisions.

CARACTÉRISTIQUES DE CE BARBECUE
Pour accéder aux informations complètes, 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.

8652243_051524 frCA

Consignes de sécurité importantes

Les mentions **DANGER, AVERTISSEMENT et PRUDENCE** 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 et de prévenir les dommages matériels. Voici la définition de chacune des mentions.

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

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

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

UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE BARBECUE.

REMARQUE À L'INSTALLATEUR : Laissez les présentes instructions au propriétaire.

REMARQUE AU PROPRIÉTAIRE : Conservez ces instructions à titre de référence.

⚠ DANGER

S'il y a une odeur de gaz :

- **Coupez l'admission de gaz de l'appariel.**
- **Éteindre toute flamme nue.**
- **Ouvrir le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.**

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.**
- **Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**

Installation et assemblage

⚠ **DANGER : Ce barbecue n'a pas été conçu pour être installé sur un véhicule de plaisance ni sur un bateau.**

⚠ **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 : 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 de plaisance, les codes sont : le « Standard for Recreational Vehicles » (ANSI A119.2/NFPA 1192) et le Code sur les véhicules récréatifs (CSA Z240 VC SÉRIE).
- 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, 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 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 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.
- Pour les appareils de cuisson au gaz extérieurs encastrables : llé sous une construction combustible aérienne, l'appareil doit être installé conjointement avec une hotte de ventilation robuste appropriée approuvée UL 710 ou ULC S646 uniquement. La hotte doit être en fonctionnement lorsque le gril est utilisé.
- 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 son espace de rangement ou de bagages. 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 24 po (61 cm) de matériaux combustibles. Cette distance doit être respectée au-dessus, en dessous, à l'arrière et aux côtés du barbecue.**

⚠ **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 : 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 gaz.**

⚠ **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.**

- 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 GPL 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 faut 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 GPL 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.*

Alimentation électrique

⚠ **AVERTISSEMENT : Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

⚠ **AVERTISSEMENT : N'utilisez que le bloc d'alimentation fourni avec cet appareil.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Cet appareil est muni d'une mise à la terre uniquement à des fins fonctionnelles.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon ou les prises dans de l'eau ou tout autre liquide.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Débranchez la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de nettoyer le barbecue. Laissez refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.**

⚠ **AVERTISSEMENT : N'utilisez pas d'appareil de cuisson au gaz à l'extérieur si le cordon ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil présente un dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Communiquez avec le représentant du service clients de votre région à l'aide des coordonnées qui se trouvent sur notre site Web. Connectez-vous sur www.weber.com.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou toucher des surfaces chaudes.**

⚠ **AVERTISSEMENT : N'utilisez pas un appareil de cuisson au gaz à l'extérieur à des fins autres que celles prévues.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Lors de la connexion, branchez d'abord la fiche à l'appareil de cuisson au gaz extérieur, puis branchez l'appareil à la prise.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement un circuit protégé par disjoncteur différentiel (GFI) avec cet appareil à gaz de cuisson extérieur.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Ne retirez jamais la prise de terre et ne l'utilisez jamais avec un adaptateur à 2 broches.**

⚠ **AVERTISSEMENT : N'utilisez que des rallonges munies d'une prise de terre à 3 broches, adaptées à la puissance de l'équipement et homologuées pour une utilisation en extérieur avec un marquage W-A.**

- Ne branchez pas plusieurs rallonges ensemble.

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 (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 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) (ci-après « 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 Guide d'utilisation ci-joint. (Remarque : Si vous perdez votre Guide d'utilisation 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 « vices de matériaux » incluent la rouille ou la 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 Guide d'utilisation, 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 Guide d'utilisation 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 clients 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 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. Toutefois, 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 :
15 ans, aucun trou de rouille ou de calcination
(2 ans de garantie sur la peinture à l'exception du ternissement ou de la décoloration)

Ensemble couvercle :
15 ans, aucun trou de rouille ou de calcination
(2 ans de garantie sur la peinture à l'exception du ternissement ou de la décoloration)

Brûleurs :
10 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

Grilles de cuisson en acier inoxydable :
10 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

BARRES FLAVORIZER en acier inoxydable :
10 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

Composants électroniques et composants WEBER CONNECT :
3 ans

Autres pièces :
5 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 ENGAGÉE 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 GUIDE D'UTILISATION 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 OBLIGEANT 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.

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

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

Renseignements sur le gaz propane liquide (GPL) et les raccordements

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

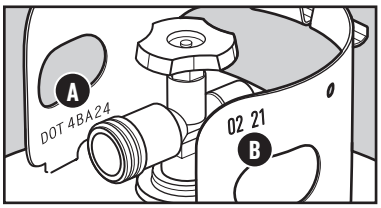
Le gaz de pétrole liquéfié, également appelé « propane liquide » (PL), « gaz propane liquide » (GPL) ou simplement « propane » ou « butane », est le produit à base de pétrole inflammable utilisé pour alimenter votre barbecue. Il est dans un état gazeux à une pression et à des températures modérées à 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.

Manipulation sécuritaire des réservoirs de GPL

- Un réservoir de GPL bosselé ou rouillé peut être dangereux et doit être vérifié par votre fournisseur de propane liquide. N'utilisez pas un réservoir de GPL si son robinet est endommagé.
- Même si votre réservoir de GPL semble vide, il est possible qu'il contienne encore du gaz. Il faut donc transporter et stocker le réservoir en conséquence.
- Un réservoir de GPL 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 GPL 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 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.

Exigences relatives aux réservoirs de GPL

- Le réservoir doit avoir une hauteur d'environ 18¼ pouces (46,35 cm), un diamètre de 12¼ pouces (31,1 cm) et une capacité de 20 lb (9,07 kg) de GPL ou de 47,6 lb (21,6 kg) d'eau selon 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 ne doit pas remonter à plus de cinq ans.



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 lorsque le gaz s'échappe du réservoir de propane liquide.

Exigences relatives au détendeur

- 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 rechange 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).

Installation du réservoir de gaz GPL

Lieu d'installation

Le réservoir est installé à l'intérieur du compartiment du réservoir sur le pèse-réservoir. Il est possible de suspendre le réservoir au crochet de réservoir de deux façons, selon la forme de l'anneau de protection en métal qui entoure le robinet du réservoir **(A)**.

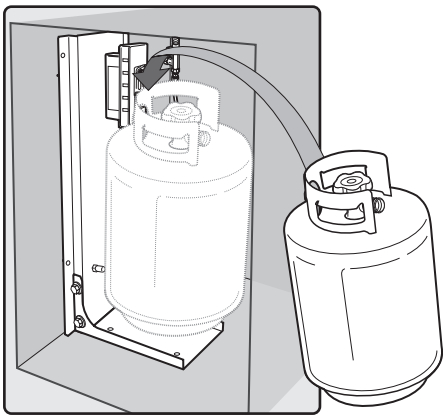
Inspection du réservoir

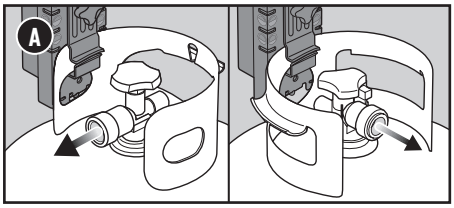
1) Vérifiez que le robinet du réservoir est complètement fermé. Fermez le robinet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2) Examinez le robinet du réservoir, y compris le joint en caoutchouc interne, afin de repérer tout dommage ou débris **(B)**. S'il est endommagé, retournez le réservoir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

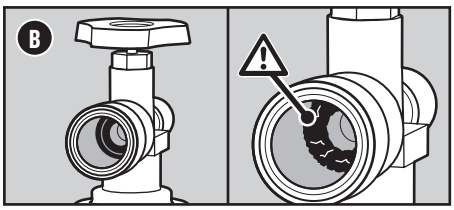
Installation du réservoir

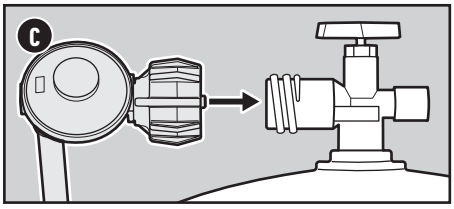
Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont fermés (position ○ Éteint). Pour ce faire, poussez sur chaque bouton de commande, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.

1) Desserrez l'écrou à main, puis faites pivoter le verrou du réservoir vers le haut.
2) Soulevez le réservoir et suspendez-le au crochet du pèse-réservoir.
3) Faites pivoter le verrou du réservoir vers le bas. Serrez l'écrou à main.
4) Fixez le raccord du détendeur au robinet du réservoir en le tournant dans le sens horaire. Serrez à la main seulement. L'utilisation d'une clé peut endommager le raccord du détendeur et causer une fuite de gaz. Passez à la section VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ.









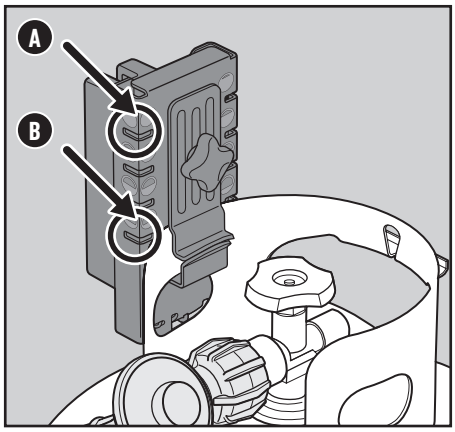
Remplissage ou remplacement du réservoir de GPL

Réserve en propane du réservoir

Le pèse-réservoir indique la quantité actuelle de propane dans une bouteille standard 20 lb (9,07 kg) suspendu à son crochet. Vérifiez l'indicateur de niveau rouge du pèse-réservoir pour connaître l'état du réservoir. Le réservoir est plein lorsque l'indicateur de niveau est en haut **(A)**. Il se déplace progressivement à mesure que le réservoir se vide **(B)** et doit être remplacé ou rempli.

Retrait du réservoir de GPL

1) Assurez-vous que le barbecue est éteint et refroidi.
2) Vérifiez que le robinet du réservoir est complètement fermé. Fermez le robinet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
3) Dévissez le raccord du détendeur en le tournant à la main dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4) Sur le pèse-réservoir, desserrez l'écrou à main et tournez le verrou du réservoir vers le haut.
5) Levez le réservoir pour le retirer du crochet.



⚠ DANGER : Ne tapissez pas de papier d'aluminium le plateau à graisse amovible ni la cuve de cuisson.

⚠ 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 brins ou ne présentent pas de signe d'usure excessive. Remplacez la brosse si vous détectez des brins sur les grilles de cuisson ou des brins lâches 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 évents autour du réservoir sont dégagés et libres de tout débris.

⚠ AVERTISSEMENT : Maintenez éloignés des surfaces chauffantes tout cordon d'alimentation électrique ainsi que le flexible d'alimentation en gaz.

Vérification des fuites

En quoi consiste la vérification des fuites?

Après avoir installé correctement le réservoir de GPL, il faut 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 fait l'objet d'une vérification minutieuse des fuites, et les brûleurs ont été testés pour les flammes.
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 du détendeur au réservoir.
- Le raccord entre le flexible et le bloc de raccordement.
- Le raccord entre le bloc de raccordement et la conduite de gaz ondulée.

Vérification des fuites de gaz

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 inverse des aiguilles d'une montre, 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 de la bouteille **(B)**, fermez le robinet du réservoir. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Débranchez la bouteille et retournez-la à votre détaillant local.
   b) Si la fuite se situe au niveau du détendeur **(C)**, fermez le robinet du réservoir. NE TENTEZ JAMAIS DE SERRER LE DÉTENDEUR LORSQUE LE ROBINET DU RÉSERVOIR EST OUVERT. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Communiquez avec le représentant du service clients de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.
   c) S'il y a présence d'une fuite à l'un des raccords indiqués dans l'illustration **(D)**, resserrez ce raccord avec une clé, puis vérifiez de nouveau s'il y a fuite avec une solution d'eau savonneuse. Si la fuite persiste, fermez le robinet du réservoir. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.
   d) S'il y a une fuite dans l'un des raccords indiqués dans l'illustration **(E)**, fermez le robinet du réservoir. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.

   S'il y a présence d'une fuite, contactez le représentant du service clients 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) Fermez le robinet du réservoir 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.

⚠ 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 lorsque vous vérifiez la présence de fuites.

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

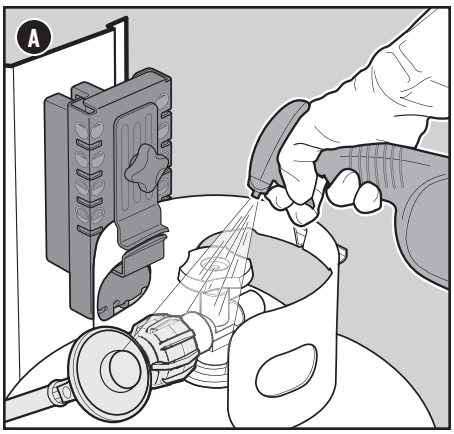
⚠ DANGER : N'utilisez pas le barbecue si vous avez détecté une fuite de gaz.

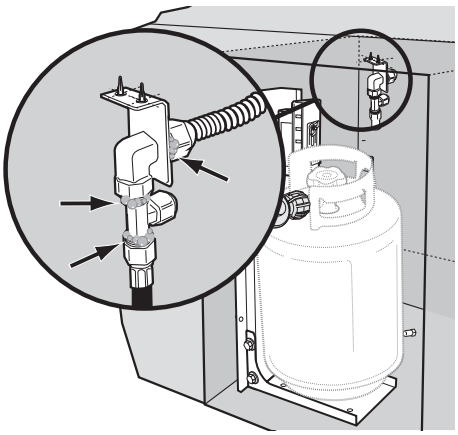
⚠ DANGER : Si vous voyez du gaz s'échapper du réservoir de GPL, sentez une odeur de gaz ou encore entendez un sifflement :
1. Éloignez-vous du réservoir de GPL.
2. N'essayez pas de corriger le problème vous-même.
3. Appelez les services d'incendie.

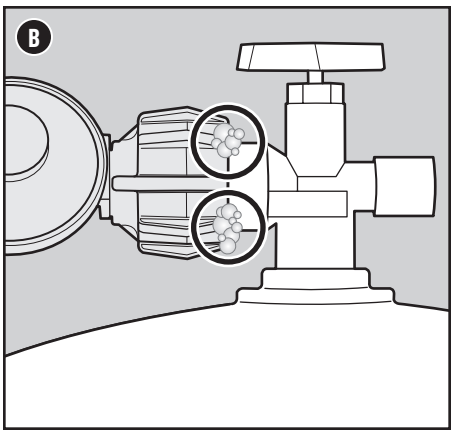
⚠ DANGER : Fermez toujours le robinet du réservoir avant de débrancher le détendeur. Ne tentez pas de débrancher le détendeur, le flexible d'alimentation en gaz ni aucun autre raccord de gaz pendant que le réservoir est ouvert.

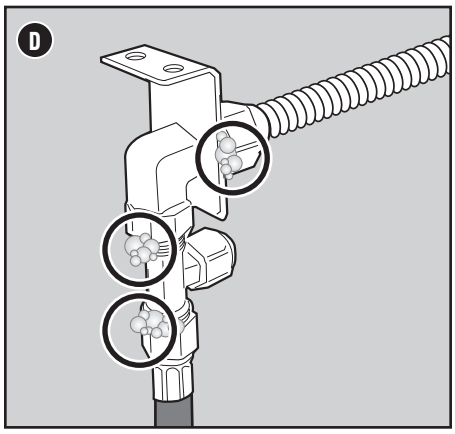
⚠ DANGER : N'entreposez pas de réservoir de GPL de rechange sous le barbecue ou à proximité de ce dernier. Ne remplissez jamais un réservoir à plus de 80 % de sa capacité. Le non-respect de ces directives peut causer un incendie et entraîner la mort ou des blessures graves.

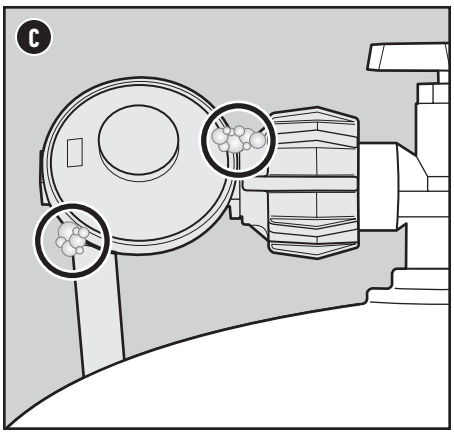
⚠ AVERTISSEMENT : Envisagez d'utiliser un robinet de verrouillage s'il y a de jeunes enfants dans les environs.

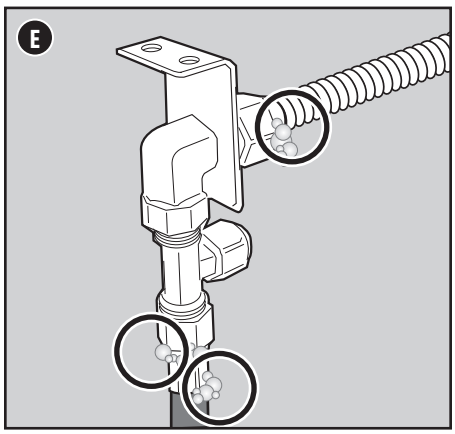












Précautions supplémentaires de vérification des fuites

Les raccords suivants doivent être testés pour d'éventuelles fuites de gaz chaque fois qu'un réservoir est rempli et réinstallé :

- Au niveau de la bouteille **(B)** et du détendeur **(C)**.

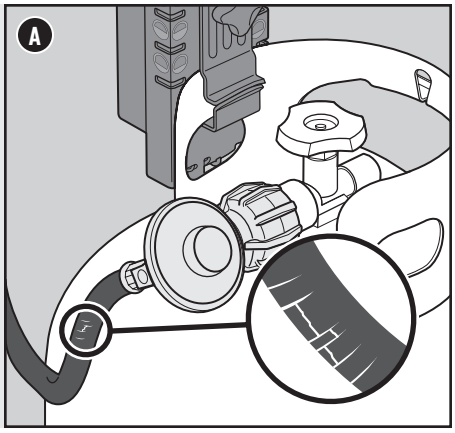
Suivez les instructions de la section « Vérification des fuites de gaz ».

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 **(A)**. 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 de rechange autorisé par WEBER.



Allumage des brûleurs principaux

Utilisation du système d'allumage à une main pour allumer les brûleurs principaux

Chaque bouton de commande actionne un brûleur individuel, et chaque brûleur s'allume de façon indépendante. Allumez les principaux brûleurs de la gauche vers la droite. Tous les brûleurs devraient être allumés pour le préchauffage, mais ils n'ont pas besoin d'être tous allumés pendant la cuisson.

1) Ouvrez le couvercle du barbecue **(A)**.
2) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs (y compris celui du brûleur latéral) sont à la position ○ (éteint). Pour ce faire, poussez sur chaque bouton de commande, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
   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 propane liquide en tournant lentement le robinet du réservoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, attendez 60 secondes **(B)**.
   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 le brûleur qui se trouve à l'extrémité gauche du barbecue. Enfoncez le bouton de commande du brûleur, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position ϟ Allumé jusqu'à ce que vous entendiez un cliquetis **(C)**. Quand commence le cliquetis, gardez le bouton de commande à cette position pendant une à deux secondes, puis continuez de le tourner lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le brûleur devrait s'allumer avant que soit atteinte la position Ⓜ feu vif **(D)**.
5) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant au travers des grilles de cuisson et de l'ouverture en demi-cercle dans la barre FLAVORIZER.
6) 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.
7) Si le brûleur s'allume, répétez les étapes 4 à 5 pour allumer tous les autres principaux brûleurs.

Si les brûleurs ne s'allument pas à l'aide du système d'allumage électronique, 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 la grille suffisamment pour saisir les aliments sans qu'ils collent à la grille. 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 toujours le barbecue en allumant tous les brûleurs à la position feu vif Ⓜ pendant 15 minutes. **(D)**

Pour éteindre les principaux brûleurs

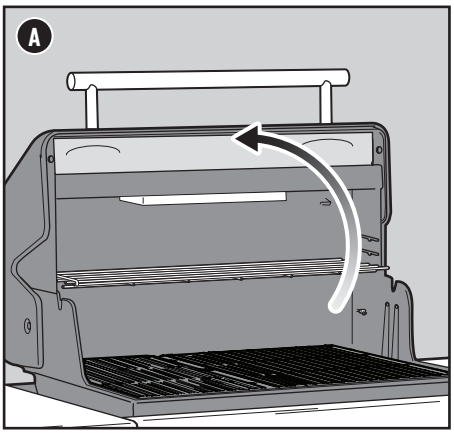
1) Enfoncez chaque bouton de commande et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ○ Éteint.
2) Coupez l'alimentation en gaz du réservoir de propane liquide.

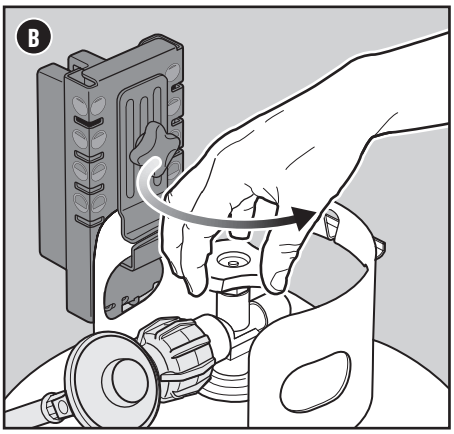
⚠ AVERTISSEMENT : Ouvrez le couvercle lorsque vous allumez le barbecue.

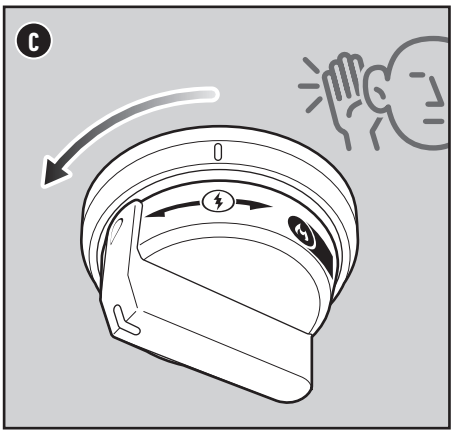
⚠ AVERTISSEMENT : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert pendant que vous l'allumez ou y faites cuire des aliments.

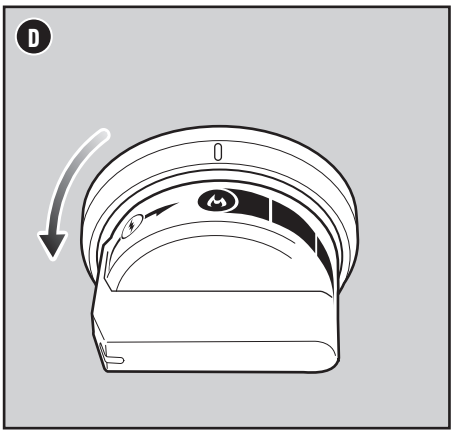
⚠ AVERTISSEMENT : Chaque brûleur doit être allumé individuellement à l'aide du bouton d'allumage électronique.

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









Réglages du bouton de commande

Utilisation du Grilloir à infrarouge

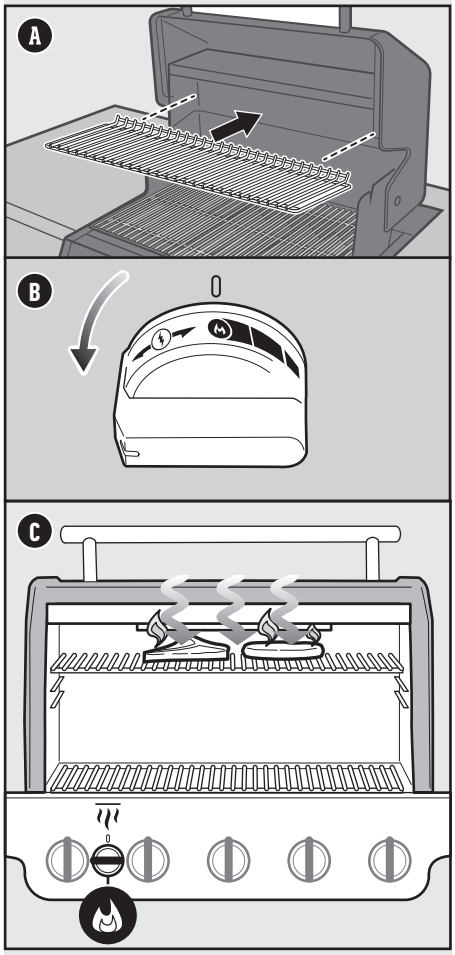
Le grilloir à infrarouge dirige une chaleur intense sur le dessus de la viande afin de saisir uniformément la surface pour obtenir une croûte caramélisée uniforme et un intérieur juteux. Comme la chaleur vient du dessus, la graisse s'écoule vers le bas, ce qui minimise les flambées. Le grilloir est judicieusement dimensionné pour griller parfaitement deux steaks de contre-filet ou quatre filets mignons, et la grille de cuisson située en dessous s'ajuste pour accueillir de plus grandes pièces de viande, des ragoûts, des crèmes brûlées, et bien plus encore.

1. Ouvrez le couvercle. À l'aide de gants thermorésistants, réglez le niveau de la surface de cuisson supérieure sur l'une des trois positions **(A)**.
2) Enfoncez le bouton de commande de la rôtissoire à infrarouge. Tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position ϟ Allumé jusqu'à ce que vous entendiez un cliquetis. Quand commence le cliquetis, gardez le bouton de commande à cette position pendant une ou deux secondes. Continuez à tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en s'arrêtant à mi-chemin entre la position d'allumage et la position feu vif Ⓜ **(B)**. Maintenez le bouton enfoncé dans cette position pendant 20 à 30 secondes pendant que le brûleur s'allume et établit un flux de gaz continu à travers la surface de la rôtissoire à infrarouge. Une fois que le gril infrarouge devient orange, il s'allume. Tournez le bouton de commande jusqu'au niveau de chaleur souhaité et relâchez le bouton.
3) Gardez le couvercle ouvert tout en utilisant la rôtissoire à infrarouge en position feu vif **(C).** Utilisez la rôtissoire infrarouge à feu doux pour la rôtisserie et la rôtisserie lente.

Remarque : Gardez toujours le couvercle OUVERT lorsque vous utilisez la rôtissoire à infrarouge en position feu vif et retournez fréquemment les aliments pour les saisir à vif. Les performances de la volaille infrarouge peuvent être sous-optimales en cas d'utilisation simultanée de la volaille infrarouge et des brûleurs principaux.

Pour éteindre la rôtissoire à infrarouge

1) Enfoncez le bouton de commande et tournez-le dans le sens des aiguilles d'un montre jusqu'à la position ○ Éteint.



Utilisation de la rôtissoire

Préparation du barbecue

Préparez le barbecue pour utiliser la rôtissoire en retirant la grille de réchauffage et les grilles de cuisson. RECOMMANDATION : Positionnez une barquette en aluminium neuve (vendue séparément) sur les BARRES FLAVORIZER directement sous les aliments **(A)**.

REMARQUE : Mettez la broche avec l'aliment en place avant d'allumer la rôtissoire à infrarouge.

1) Vérifiez que le support du moteur de la rôtissoire est bien fixé à la paroi de la cuve de cuisson **(B)**. Enfilez le moteur de la rôtissoire sur le support **(C).** Branchez le cordon du moteur sur une prise électrique.
2) Préparez la broche pour les aliments en enfilant une des fourchettes **(D)**. Transpercez le centre de l'aliment avec la broche. Faites glisser l'autre fourchette sur la broche et insérez les dents des deux fourchettes dans l'aliment. L'aliment doit être placé au centre de la broche. Fixez-le tout en serrant les vis des fourchettes.
3) Insérez l'extrémité pointue de la broche dans le moteur. Abaissez la broche dans la rainure de la cuve de cuisson **(E)**.
4) Réglez la rôtissoire à infrarouge à Feu doux.
5) Allumez le moteur et fermez le couvercle.

Conseils de cuisson

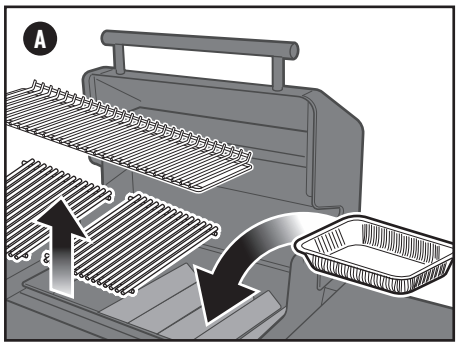
- Avant de commencer la cuisson, assurez-vous que l'aliment se trouve bien au centre et que la broche tourne sans problème. Si l'aliment est trop lourd ou de forme irrégulière, il ne pourra peut-être pas tourner correctement, auquel cas il ne doit pas être cuit avec la rôtissoire. Utilisez plutôt la méthode de cuisson indirecte sur le barbecue.
- Ficelez la viande ou la volaille au besoin pour uniformiser autant que possible son diamètre avant de l'enfiler sur la broche.

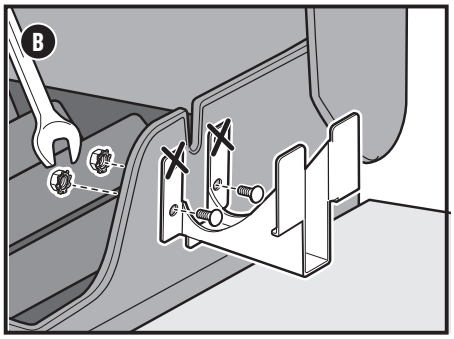
Utilisation et entretien

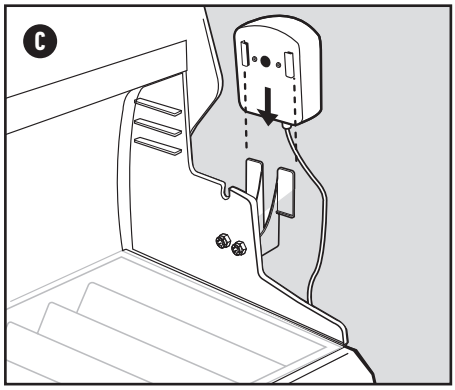
- Débranchez le moteur lorsqu'il ne sert pas ou avant de nettoyer.
- Nettoyez le moteur de la rôtissoire avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyants chimiques ni abrasifs.
- Ne submergez pas le moteur, le cordon d'alimentation, ni la fiche dans l'eau ni aucun autre liquide.
- Lavez à la main la broche et les fourchettes à l'aide d'un savon à vaisselle doux, puis séchez-les avec un chiffon doux.
- Lorsque vous n'utilisez pas la rôtissoire, débranchez le moteur et rangez-le dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

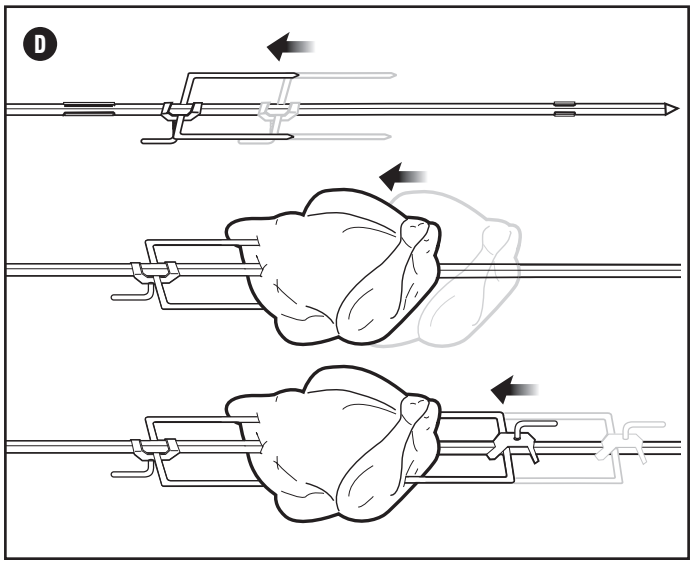
Rangement des fourchettes de rôtissoire

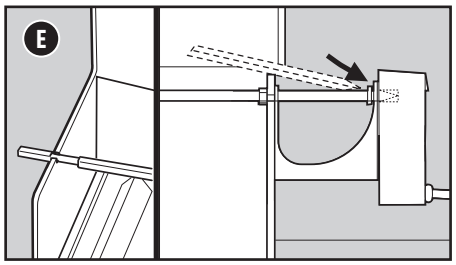
1) Retirez les fourchettes de la broche.
2) Rangez les fourchettes sur les crochets à l'intérieur de l'armoire **(F)**.

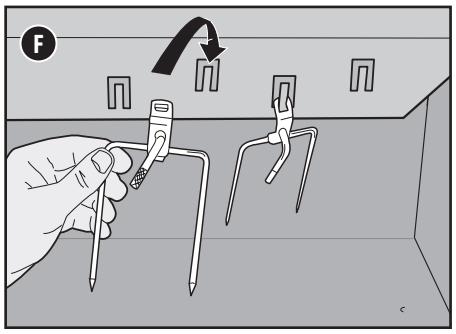








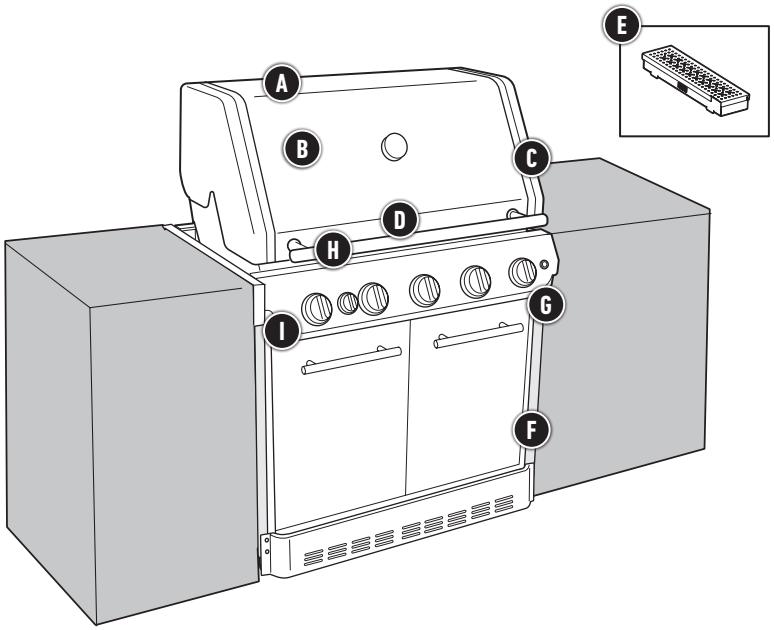




⚠ ATTENTION : Inspectez le cordon d'alimentation avant chaque utilisation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé. Communiquez avec le représentant du service clients de votre région à l'aide des coordonnées qui se trouvent sur notre site Web. Connectez-vous sur le site www.weber.com.

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

CARACTÉRISTIQUES DU **SUMMIT**



A Grilloir à infrarouge

Grilloir à infrarouge pour caraméliser la surface complète des steaks.

B Grille de cuisson supérieure

Utilisez-le lorsque vous avez besoin d'une surface de cuisson secondairer. Le grilloir est judicieusement dimensionné pour griller parfaitement deux steaks de contre-filet ou quatre filets mignons, et la grille de cuisson située en dessous s'ajuste pour accueillir de plus grandes pièces de viande, des ragoûts, des crèmes brûlées, et bien plus encore.

C Rôtissoire intégrée

Rôtissoire intégrée robuste permettant de rôtir plusieurs poulets à la fois.

D Grilles de cuisson et cadre de la Collection cuisine extérieure WEBER CRAFTED

Votre barbecue est préparé pour la Collection cuisine extérieure avec les grilles de cuisson et le cadre inclus. Accessoires supplémentaires Collection cuisine extérieure vendus séparément.

E Boîte de fumage en acier inoxydable

Grande boîte de fumage en acier inoxydable pour parfumer au bois vos aliments.

F Portes d'armoire à fermeture en douceur

Portes d'armoire à fermeture en douceur silencieuse avec poignées en acier inoxydable de qualité supérieure.

G Boutons de commande rétroéclairés en métal de qualité supérieure

Avec leur conception raffinée à lamelles et leur rétroéclairage à DEL élégant, les boutons de commande en métal de qualité supérieure ajoutent une lueur chaleureuse aux soirées de barbecue.

H Éclairage DEL NIGHTVISION

Éclairage NIGHTVISION illuminant la surface de cuisson lorsque le couvercle est soulevé.

I Allumage à une main

Allumage facile à une main en appuyant et en tournant.

Le modèle de gril que vous avez acheté peut différer légèrement des illustrations dans le présent manuel du propriétaire.

BARBECUE HAUTE PERFORMANCE

Le système de cuisson haute performance définit les normes d'excellence dans le monde du barbecue au gaz et place Weber dans une classe à part. Ce système de cuisson puissant représente l'aboutissement de 65 ans d'expérience, de savoir-faire culinaire, et surtout, d'attention portée aux besoins des personnes qui comptent le plus : les adeptes du barbecue. Chaque composant a été conçu spécialement pour être facile à utiliser et vous offrir une expérience de cuisine extérieure incomparable.

1 Allumage à une main

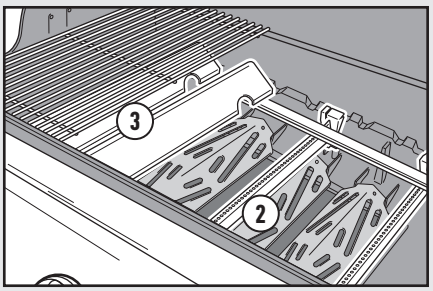
L'allumage à une main vous permet d'allumer les brûleurs simplement en appuyant et en tournant, comme sur une cuisinière à gaz haut de gamme. Des clics rapides indiquent que le gaz circule et que le dispositif d'allumage produit une étincelle.

2 Brûleurs à haute température PUREBLU

La forme conique unique distribue le gaz uniformément de l'avant à l'arrière du barbecue. Vous profitez donc d'une cuisson uniforme de vos aliments, où qu'ils soient placés sur la grille.

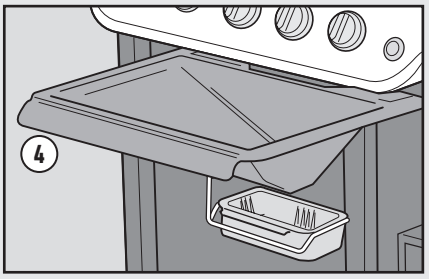
3 BARRES FLAVORIZER

Les barres Flavorizer en acier inoxydable ont l'angle parfait pour recueillir les dégoulinades qui grésillent et créent la fumée, ajoutant ainsi cette saveur irrésistible de barbecue que nous connaissons et adorons tous.



4 Système de gestion des graisses

Les dégoulinades qui ne sont pas vaporisées par les barres Flavorizer sont acheminées dans un égouttoir facile d'accès situé sous le compartiment de cuisson. Il suffit de retirer le bac de récupération et de remplacer la barquette jetable.

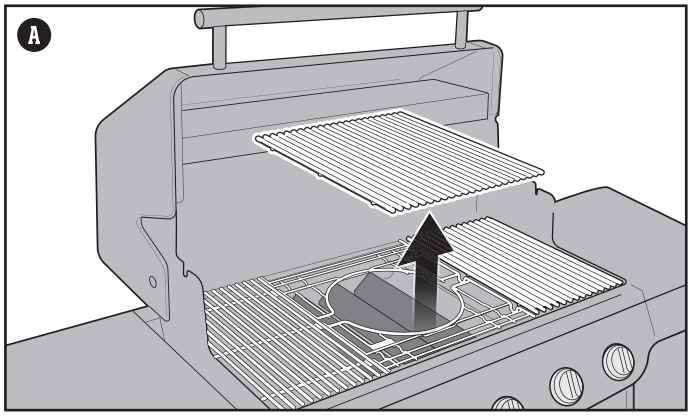


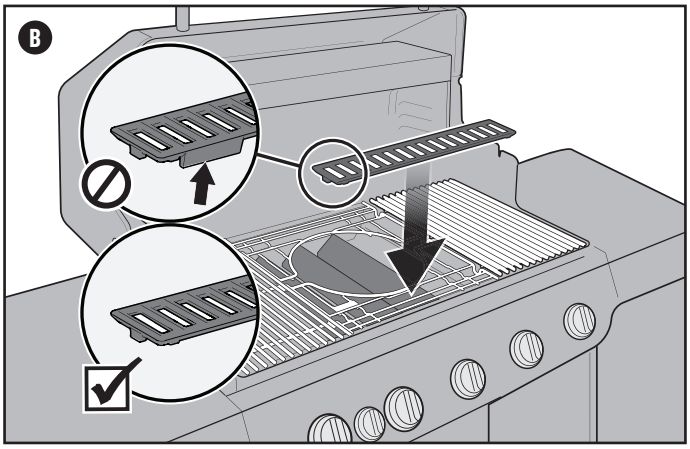
Découvrez les possibilités

Compatible avec la Collection de cuisine d'extérieur WEBER CRAFTED

Certains modèles sont de la Collection cuisine extérieure avec les grilles et le cadre inclus. Retirez la grille de cuisson de droite. Placez le cadre sur le côté droit de la cuve de cuisson afin de profiter de la plus large plage de chaleur **(A)**.
La cale fournie avec votre barbecue n'est utilisée que pour la cuisson avec la Collection cuisine extérieure WEBER CRAFTED **(B)**.

Vous trouverez ces accessoires et d'autres sur weber.com.





Utilisation de nuit

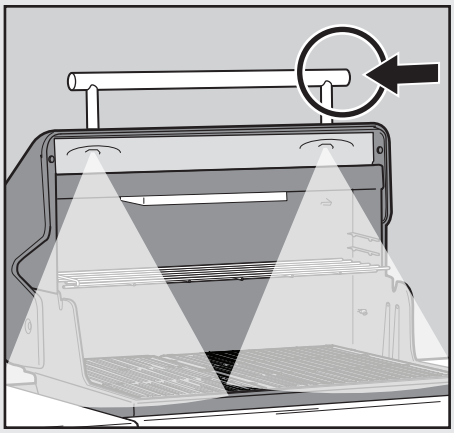
Cette fonctionnalité n'est disponible que sur certains modèles.

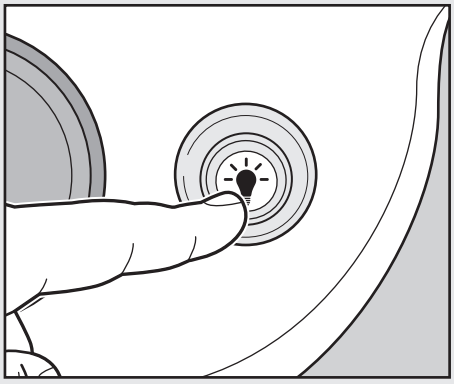
Utilisation de l'éclairage del NIGHTVISION

La lumière s'active quand vous appuyez sur son bouton. La lumière du barbecue est munie d'un capteur d'inclinaison qui l'allume quand le couvercle du barbecue est ouvert et qui l'éteint quand ce couvercle est fermé. La lumière du barbecue se désactive automatiquement quand le couvercle demeure plus de 30 minutes en position ouverte ou fermée. Il faut alors appuyer de nouveau sur le bouton d'activation pour la réactiver.

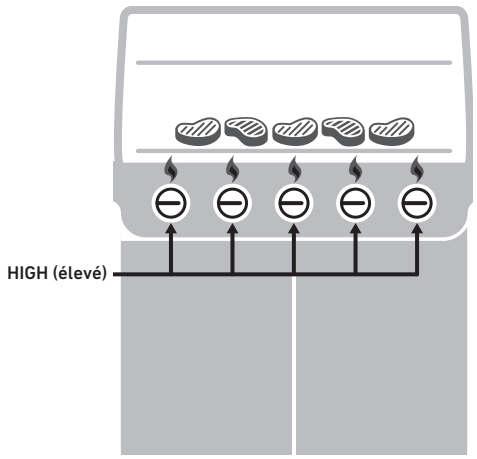
Utilisation des boutons de commande lumineux

Les boutons de commande s'illuminent à la pression d'un autre bouton. Pour désactiver cette fonction, appuyez tout simplement sur le bouton d'alimentation se trouvant au côté droit du panneau de commande.





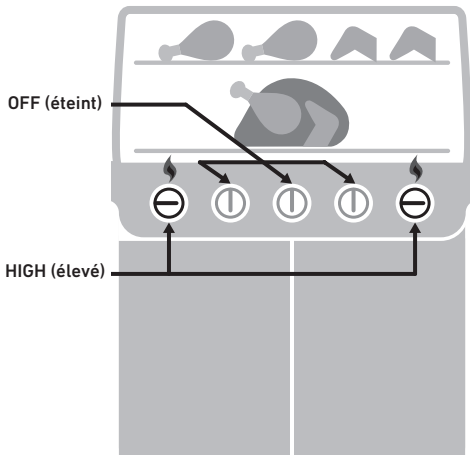
La cuisson directe ou indirecte



MÉTHODE **DE CUISSON DIRECTE**

Utilisez la méthode de cuisson directe pour les petits morceaux tendres nécessitant moins de 20 minutes de cuisson, comme les hamburgers, les biftecks, les côtelettes, les chiches-kébabs, les morceaux de poulet désossés, les filets de poisson, les fruits de mer et les légumes coupés.

Une cuisson directe signifie que la flamme se trouve juste en dessous des aliments. Elle saisit la surface des aliments, la caramélise et en accentue les saveurs ainsi que la texture tout en cuisant l'aliment jusqu'au centre.



MÉTHODE **DE CUISSON INDIRECTE**

Appliquez la méthode de cuisson indirecte pour les grandes pièces de viande nécessitant plus de 20 minutes de cuisson ou pour les aliments délicats qu'une exposition directe aux flammes assécherait ou brûlerait, comme les rôtis, les morceaux de volaille non désossés, les poissons entiers, les filets de poisson fragiles, les poulets entiers, les dindes et les côtes levées. La chaleur indirecte peut également servir à terminer la cuisson d'aliments plus épais ou de morceaux non désossés ayant été saisis ou dorés par une chaleur directe.

Avec la cuisson indirecte, la chaleur vient d'un ou des deux côtés du barbecue. Les aliments sont placés sur la partie éteinte de la grille de cuisson.

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 la grille de cuisson se réchauffer pendant environ 15 minutes à feu vif.

Ne cuisinez pas 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.

Arôme de fumée réel

Utilisation de la boîte de fumage

La boîte de fumage peut être utilisée avec des copeaux de bois. Les copeaux de bois de marque WEBER sont disponibles en plusieurs variétés pour trouver la saveur de fumée qui correspond le mieux à votre goût.

1) Placez des copeaux ou des morceaux de bois dans le fumoir **(A)**. Ferme la couverture.
2) Placez le fumoir au-dessus de la grille de cuisson principale alignée sur l'un des brûleurs **(B)**.
3) Allumez le gril et préchauffez pendant 15 minutes avec les brûleurs principaux à puissance élevée. Reportez-vous à « Allumage des brûleurs principaux ».
4) Une fois que le fumoir commence à émettre de la fumée, réglez les brûleurs au réglage souhaité.
5) Gardez le couvercle du gril fermé pendant la cuisson.

Remarques :
Utilisez toujours des mitaines ou des gants de barbecue résistants à la chaleur lorsque vous utilisez votre gril.

Il faut toujours garder le couvercle fermé pour permettre à la fumée de pénétrer complètement les aliments.

Lorsque vous avez fini de fumer, éteignez les brûleurs et fermez le couvercle du barbecue jusqu'à ce que les copeaux de bois soient éteints.

Dans le cas où des copeaux de bois prennent feu, à l'aide de pinces à gril, poussez le fumoir vers l'arrière du gril et maintenez le couvercle du gril fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint.

Dans des conditions venteuses, gardez le brûleur sous le fumoir à flamme moyenne ou élevée pour éviter que les copeaux de bois ne s'éteignent pendant la cuisson.

La forme de la boîte de fumage en acier inoxydable peut légèrement changer sous l'effet d'une chaleur élevée, mais elle reprendra sa forme une fois refroidie.

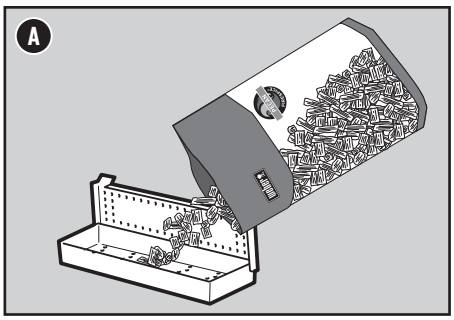
Retirez la boîte de fumage du barbecue si vous ne l'utilisez pas.

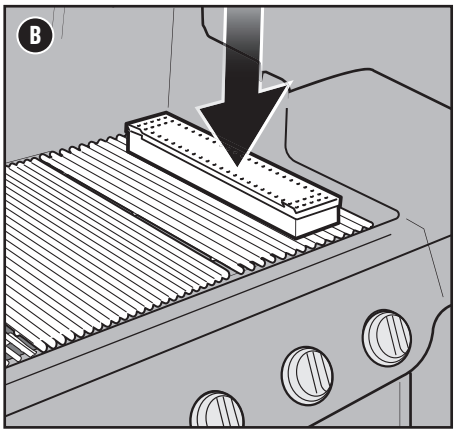
Suivez toujours le manuel du propriétaire du gril pour les instructions de configuration et d'utilisation spécifiques.

Nettoyage de la boîte de fumage

Avant chaque utilisation, videz les cendres de la boîte de fumage pour permettre un bon flux d'air.

Remarque : Le fumage laissera un résidu de « fumée » sur la surface de la boîte de fumage. Ce résidu ne peut pas être éliminé et n'affecte pas le fonctionnement de la boîte de fumage. Dans une moindre mesure, un résidu de « fumée » s'accumulera à l'intérieur de votre barbecue au gaz. Ce résidu n'a pas besoin d'être enlevé et n'affectera pas le fonctionnement de votre barbecue au gaz.





⚠DANGER : N'utilisez aucun fluide inflammable ou produit combustible dans la boîte de fumage pour allumer les copeaux de bois. Cela provoquera des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne retirez pas les éléments chauds du barbecue pendant l'utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT : N'employez jamais de bois ayant été traité ou exposé à des produits chimiques.

⚠ Évitez systématiquement les bois tendres et résineux comme le pin, le cèdre et le tremble.

	APPLE FIRESPICE	CHERRY FIRESPICE	PECAN FIRESPICE	HICKORY FIRESPICE	MESQUITE FIRESPICE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓		✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			

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

Nettoyage du couvercle et des surfaces de cuisson supérieures

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 et des surfaces supérieures 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'une serviette en papier pendant que le barbecue est encore tiède (pas chaud).

IMPORTANT : Ne brossez pas la surface en céramique de la rôtissoire à infrarouge.

Nettoyage des grilles de cuisson

Les aliments collent moins sur des grilles de cuisson propres. Si vous nettoyez régulièrement vos grilles de cuisson, les débris y seront minimes.

1) Avant de retirer les grilles du barbecue, enlevez les résidus à l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable **(B)**.
2) Retirez les grilles et mettez-les de côté.

Nettoyage des BARRES FLAVORIZER

Les BARRES FLAVORIZER recueillent les graisses de cuisson qui grésillent et créent la fumée, ajoutant ainsi de la saveur à vos aliments. Les graisses de cuisson qui ne sont pas vaporisées par les BARRES FLAVORIZER sont éloignées des brûleurs. Cela permet de prévenir les risques d'embrasement à l'intérieur de votre barbecue et d'éviter que les brûleurs ne s'obstruent.

1) Grattez les BARRES FLAVORIZER à l'aide d'un grattoir en plastique **(C)**.
2) Au besoin, brossez les BARRES FLAVORIZER avec une brosse à barbecue à poils en acier inoxydable.
3) Retirez les BARRES FLAVORIZER et mettez-les de côté.

Nettoyage des brûleurs

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

Nettoyage des orifices des brûleurs

1) Utilisez une brosse à barbecue à poils en acier inoxydable propre pour nettoyer l'extérieur des brûleurs en passant la brosse sur le dessus des orifices **(E)**.
2) Lorsque vous nettoyez les brûleurs, évitez d'endommager l'électrode d'allumage en passant soigneusement la brosse tout autour.

Nettoyage des grilles anti-araignées

1) Repérez les extrémités des brûleurs, sur la face inférieure du panneau de commande, où elles sont raccordées aux robinets.
2) Nettoyez la grille anti-araignée/insecte de chaque brûleur à l'aide d'une brosse à poils doux **(F)**.

Nettoyage des réflecteurs de chaleur

Situés sous les brûleurs, les réflecteurs de chaleur distribuent la chaleur uniformément dans la cuve de cuisson. Vous améliorerez les performances de votre barbecue en nettoyant les réflecteurs de chaleur.

1) Grattez les réflecteurs de chaleur à l'aide d'un grattoir en plastique.
2) Au besoin, brossez les déflecteurs de chaleur l'aide d'une brosse à barbecue à poils en acier inoxydable.
3) Retirez les déflecteurs de chaleur et mettez-les de côté.

Nettoyage de la cuve de cuisson

Vérifiez s'il y a des amas de graisse ou des résidus alimentaires dans la cuve de cuisson. Les accumulations excessives peuvent 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. Cette ouverture permet d'acheminer les résidus vers le plateau à graisse amovible.

Nettoyage du système de gestion des graisses

Le système de gestion des graisses se compose d'un bac de récupération coulissant et d'une barquette. 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 émail vitrifié et en plastique. WEBER recommande les méthodes suivantes selon le type de surface.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

Nettoyez l'acier inoxydable à l'aide d'un nettoyant ou 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 surfaces peintes et émaillées et les éléments en plastique à l'eau savonneuse chaude à l'aide d'un chiffon ou de serviettes en papier. 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 minutieusement. Pour éviter la rouille superficielle, vous pouvez également appliquer un nettoyant pour acier inoxydable chaque semaine.

Nettoyage de l'intérieur de l'armoire

Utilisez un chiffon doux et humide pour essuyer l'intérieur de l'armoire. Faites attention à ne pas tirer sur les branchements des fils lors du nettoyage autour des composants électroniques.

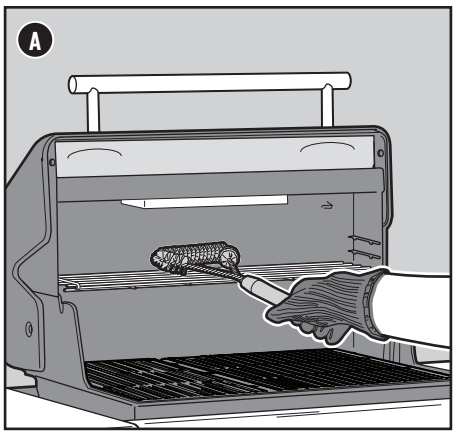
⚠ AVERTISSEMENT : Éteignez votre barbecue et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.

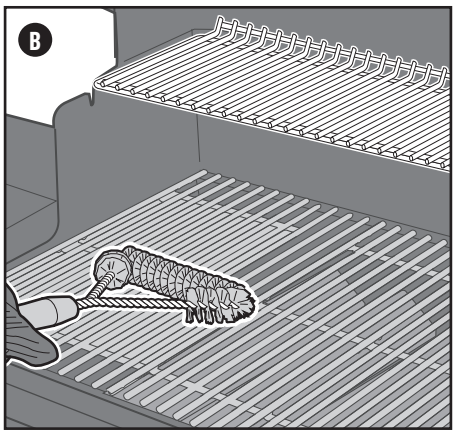
⚠ AVERTISSEMENT : Au fil du temps, vous pourriez voir apparaître des surfaces rugueuses sur les BARRES FLAVORIZER. Il est recommandé de porter des gants pour manipuler les barres. Ne nettoyez pas les BARRES FLAVORIZER ni les grilles de cuisson dans un évier, un lave-vaisselle ou un four autonettoyant.

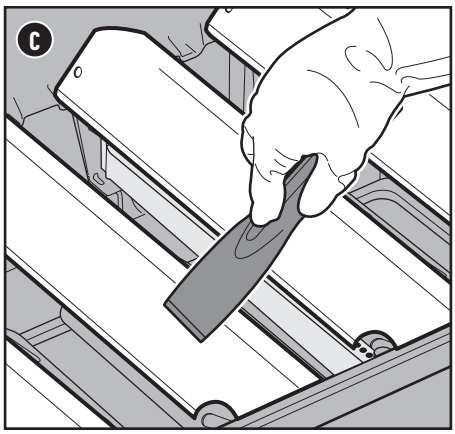
⚠ AVERTISSEMENT : Pour nettoyer les brûleurs, n'utilisez jamais de brosse qui a déjà servi à nettoyer les grilles de cuisson. N'insérez jamais d'objets pointus dans les orifices des brûleurs.

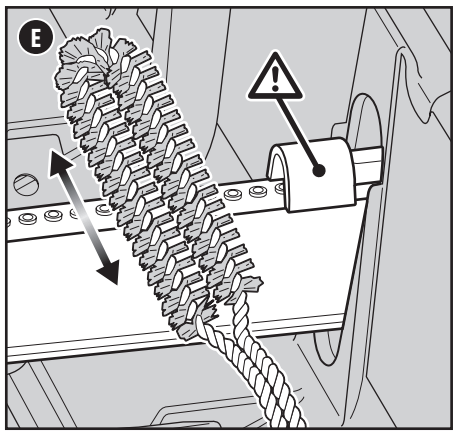
⚠ ATTENTION : Ne déposez aucune pièce du barbecue sur les tablettes latérales, car elle pourrait en égratigner les surfaces peintes ou en acier inoxydable.

⚠ 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.







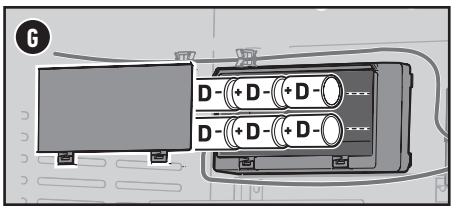


Remplacement des piles du bloc-piles

Utilisez uniquement des piles alcalines. N'utilisez pas un mélange de vieilles et de nouvelles piles ou de différents types (standard, alcaline ou rechargeable). Si vous ne prévoyez pas d'utiliser le barbecue dans un mois ou plus, retirez les piles.

1) Localisez le compartiment à piles à l'intérieur de l'armoire, en bas à droite.
2) Appuyez sur les languettes du couvercle du bloc-piles pour l'ouvrir **(G)**.
3) Remplacez les six piles D.

ATTENTION : N'ARROSEZ JAMAIS LE BARBECUE AVEC UN JET D'EAU CONTINU COMME UN TUYAU D'ARROSAGE OU UN NETTOYEUR HAUTE PRESSION. CELA RISQUERAIT D'ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES.

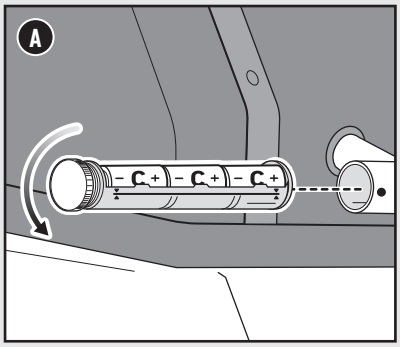


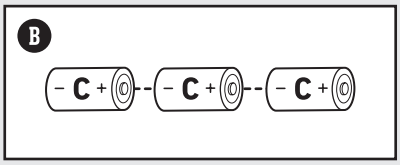
Remplacement des piles de l'éclairage du barbecue

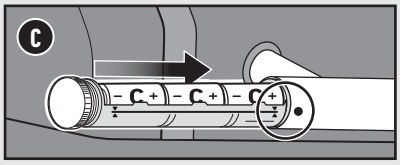
Utilisez uniquement des piles alcalines. N'utilisez pas un mélange de vieilles et de nouvelles piles ou de différents types (standard, alcaline ou rechargeable). Si vous ne prévoyez pas d'utiliser le barbecue dans un mois ou plus, retirez les piles.

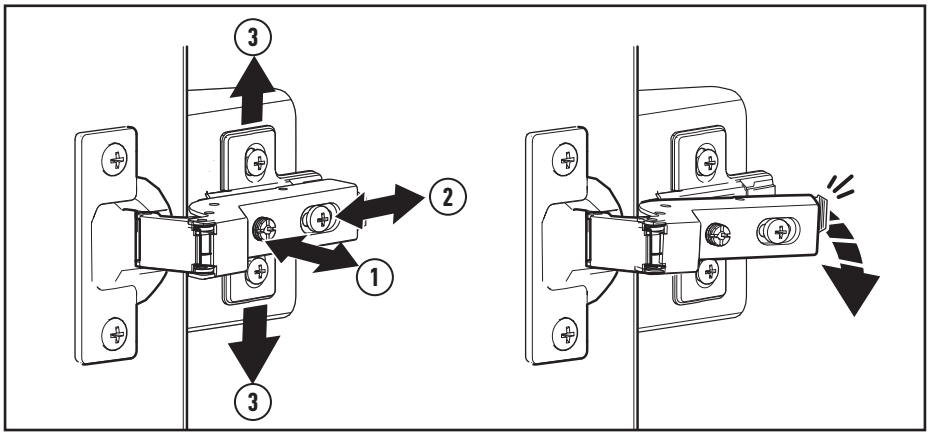
1) Fermez le couvercle. Repérez le compartiment à piles sur le côté de la poignée du couvercle et dévissez le couvercle **(A)**. Ne changez pas les piles avec le couvercle ouvert.
2) Retirez le manchon de la batterie.
3) Remplacez les trois piles de taille C **(B).**
4) Alignez les indicateurs graphiques **(C)** sur la gaine et la poignée lors de la réinstallation de la gaine. Serrez le bouchon.

REMARQUE : Essuyez régulièrement les lentilles avec un chiffon humide pour que la lumière reste vive.









Ajuster l'alignement de la porte

Chaque charnière à fermeture douce peut être ajustée au cas où il serait nécessaire d'aligner les portes de l'armoire.

1) La vis avant du corps de la charnière ajuste la porte horizontalement, à gauche et à droite **(1)**.
2) La vis arrière sur le corps de la charnière permet de régler la profondeur de la porte, d'avant en arrière **(2)**.
3) Pour régler la porte verticalement, desserrez les deux vis du support de charnière pour faire glisser la porte de haut en bas, puis resserrez les vis **(3)**.

Dépose de la porte

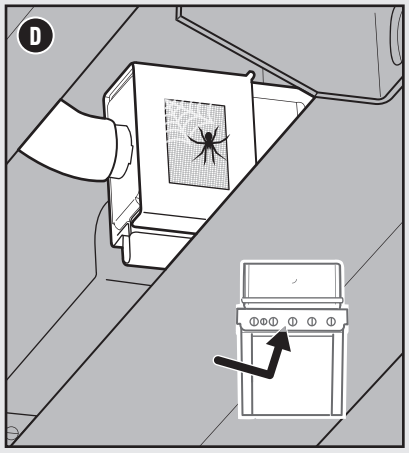
Pour retirer la porte, il n'est pas nécessaire de retirer les vis des charnières. Tirez le petit levier de déverrouillage situé derrière le corps de la charnière. Le support de charnière reste installé sur le cadre lorsque la porte est retirée.

Refixez la porte

Pour remettre en place la porte, accrochez la base de la charnière au support du cadre de l'armoire. Ensuite, poussez le corps de la charnière jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans le support.

Grilles anti-araignées

Les ouvertures d'air de combustion des brûleurs **(D)** 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 flux 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 clients de Weber-Stephen Products LLC.

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

PIÈCES DE RECHANGE

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

LES BRÛLEURS PRINCIPAUX ou LA RÔTISSOIRE À INFRAROUGE NE S'ALLUMENT PAS

SYMPTÔME

•Les brûleurs principaux ou la rôtissoire à infrarouge ne s'allument pas lorsqu'on suit les instructions d'allumage électronique à la section « Utilisation du présent manuel.

CAUSE	SOLUTION
Il y a un problème avec le débit de gaz.	Si le barbecue ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'au(x) brûleur(s). Pour ce faire, suivez les instructions de la section « Utilisation d'une allumette pour allumer le barbecue » ci-dessous. Si **le barbecue ne s'allume PAS avec une allumette**, suivez les instructions pour déconnecter et raccorder le réservoir de gaz propane.
Il y a un problème avec le système d'allumage électronique.	Si le barbecue ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'au(x) brûleur(s). Pour ce faire, suivez les instructions de la section « Utilisation d'une allumette pour allumer le barbecue » ci-dessous. Si **le barbecue s'allume**, vérifiez l'état de la pile et les branchements des câbles du système d'allumage électronique.
Avez-vous maintenu le bouton de commande de la rôtissoire à infrarouge enfoncé pendant 20 secondes après l'allumage du brûleur et attendu de voir toute la surface en céramique de la rôtissoire à infrarouge s'allumer?	Essayez de rallumer le brûleur en maintenant le bouton de commande enfoncé; continuez à le maintenir enfoncé pendant 20 secondes après l'allumage du brûleur et attendez que toute la surface en céramique s'allume.

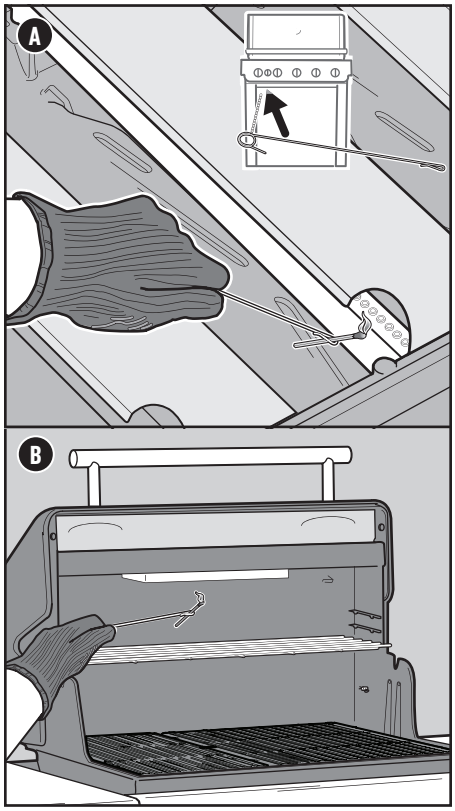
Utilisation d'une allumette pour allumer le barbecue

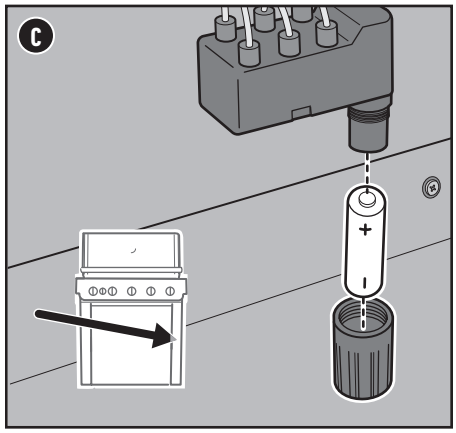
Utilisation d'une allumette pour déterminer si le gaz se rend aux brûleurs principaux

1) Ouvrez le couvercle du barbecue.
2) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs (y compris celui du brûleur latéral) sont à la position ○ Éteint. Pour ce faire, poussez sur chaque bouton de commande, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
   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 le brûleur qui se trouve à l'extrémité gauche du barbecue. Mettez l'allumette dans le porte-allumettes et allumez-la. (Le porte-allumettes se trouve sous la tablette gauche.) Glissez l'allumette enflammée à côté du brûleur, directement au travers des grilles de cuisson et des barres Flavorizer **(A)**.
5) Appuyez sur le bouton de commande du brûleur, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position Feu vif.
6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant au travers des grilles de cuisson et de l'ouverture en demi-cercle dans la barre Flavorizer.
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. Vérifiez l'état de la pile et vérifiez les branchements des fils du système d'allumage électronique.
9) Rangez le porte-allumettes en le suspendant sous la tablette gauche.

Utilisation d'une allumette pour déterminer si le gaz se rend à la la rôtissoire à infrarouge

1) Ouvrez le couvercle du barbecue.
2) Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur de la rôtissoire à infrarouge est à la position ○ Éteint. Vérifiez en enfonçant le bouton de commande et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Assurez-vous également que les boutons de commande de tous les brûleurs principaux sont fermés (position ○ Éteint).
   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 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) Mettez l'allumette dans le porte-allumettes et allumez-la. (Le porte-allumettes se trouve à l'intérieur de l'armoire.) Tenez l'allumette allumée près de la rôtissoire à infrarouge **(B)**.
5) Appuyez sur le bouton de commande de la rôtissoire à infrarouge, puis tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à la position Feu vif. Maintenez le bouton enfoncé dans cette position 20 à 30 secondes pendant que le brûleur s'allume et établit un flux de gaz continu à travers la surface de la rôtissoire à infrarouge. Une fois allumé, tournez le bouton de commande jusqu'au degré de chaleur souhaité et relâchez le bouton.
6) Vérifiez que la rôtissoire à infrarouge est allumée. La flamme peut être difficile à voir par une journée ensoleillée.
7) Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de quatre secondes, tournez le bouton de commande du brûleur latéral 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. Vérifiez l'état de la pile et vérifiez les branchements des fils du système d'allumage électronique.





Vérification des composants du système d'allumage électronique

Quand vous appuyez sur le bouton d'allumage, vous devriez entendre un cliquetis. Si ce n'est pas le cas, vérifiez la pile, puis les fils.

Vérification de la pile

Trois causes possibles peuvent expliquer pourquoi la pile qui alimente le module d'allumage fait défaut :

1) Certaines piles sont enveloppées d'une pellicule protectrice en plastique. (Ne confondez pas ce plastique avec l'étiquette de la pile.) Vérifiez si la pellicule en plastique a bien été retirée.
2) Vérifiez que la pile a été installée correctement **(C)**.
3) Si la pile est vieille, remplacez-la par une neuve.

Vérification des fils

Deux endroits qui pourraient poser problème doivent être contrôlés :

1) Vérifiez que les fils d'allumage sont correctement branchés sur les bornes du bouton d'allumage, sous le panneau de commande.
2) Assurez-vous que les fils d'allumage sont correctement fixés au module d'allumage. Les cosses sont codées par couleur afin de correspondre aux bornes du module d'allumage. Le nombre de fils variera selon le modèle.

DÉBIT DE GAZ

SYMPTÔME

- **Le barbecue n'atteint pas la température souhaitée ou chauffe de manière inégale.**
- **Un ou plusieurs des brûleurs ne s'allument pas.**
- **La flamme est basse lorsque le brûleur est à la position Feu vif.**
- **Les flammes ne parcourent pas toute la longueur du brûleur.**
- **La flamme du brûleur est erratique.**

CAUSE	SOLUTION
Le limiteur de débit a été activé. Ce dispositif de sécurité intégré au détendeur limite le débit de gaz en cas de fuite. Vous pouvez avoir activé ce dispositif par mégarde sans qu'il y ait une fuite de gaz. Cette situation se produit généralement si vous ouvrez le robinet du réservoir de GPL et que l'un ou plusieurs des boutons de commande des brûleurs ne sont pas à la position Éteint. Il se pourrait également que vous ayez ouvert le robinet du réservoir de GPL trop vite.	Réinitialisez le limiteur de débit en fermant le robinet du réservoir de GPL et en tournant tous les boutons de commande des brûleurs à la position Éteint.○ Attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper, puis tentez une nouvelle fois d'allumer le barbecue en suivant les instructions à la section « Utilisation » du présent manuel.
La quantité de propane dans le réservoir est basse, ou le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir de GPL.
Le flexible d'alimentation en gaz est plié ou tordu.	Redressez le flexible d'alimentation.
Les orifices du brûleur sont sales.	Nettoyez les orifices du brûleur. Consultez la section « Nettoyage des orifices du brûleur. »

SYMPTÔME

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

CAUSE	SOLUTION
Les grilles anti-araignées des brûleurs sont obstruées.	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.

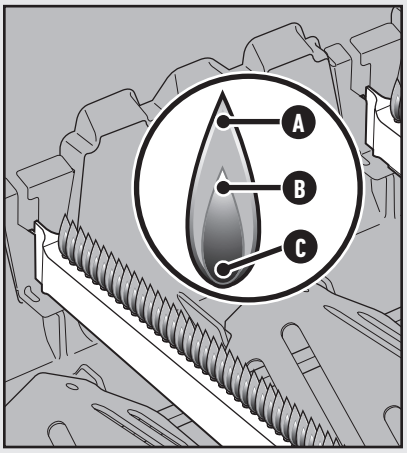
SYMPTÔME

- **Une odeur de gaz ou un sifflement léger.**

CAUSE	SOLUTION
Le joint en caoutchouc interne du robinet du réservoir de GPL est peut-être endommagé.	Éteignez toute flamme visible. Fermez l'alimentation en gaz du barbecue. Inspectez le joint en caoutchouc. S'il est endommagé, retournez le réservoir à l'endroit où vous l'avez acheté.
La connexion entre le détendeur et le réservoir de GPL peut être inadéquate.	Éteignez toute flamme visible. Fermez l'alimentation en gaz du barbecue. Consultez la section du manuel du propriétaire qui porte sur l'installation du réservoir de GPL et la vérification de fuites.

Type de flamme approprié

Les brûleurs de votre barbecue sont réglés en usine pour obtenir le bon mélange d'air et de gaz. Lorsque les brûleurs fonctionnent 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).**



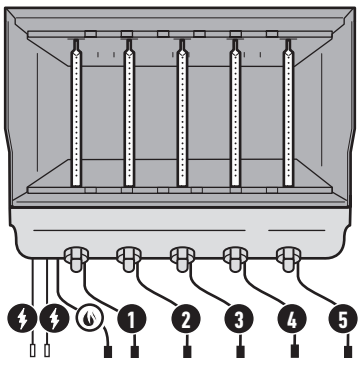
APPELEZ LE SERVICE CLIENTS

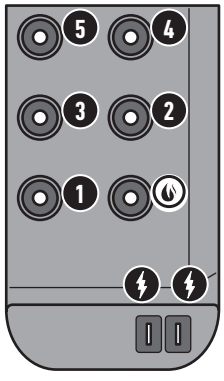
Si vous rencontrez encore des problèmes, communiquez avec le représentant du service clients de votre région à l'aide des coordonnées qui se trouvent sur le site weber.com.

⚠ 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 clients de Weber-Stephen Products LLC.

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

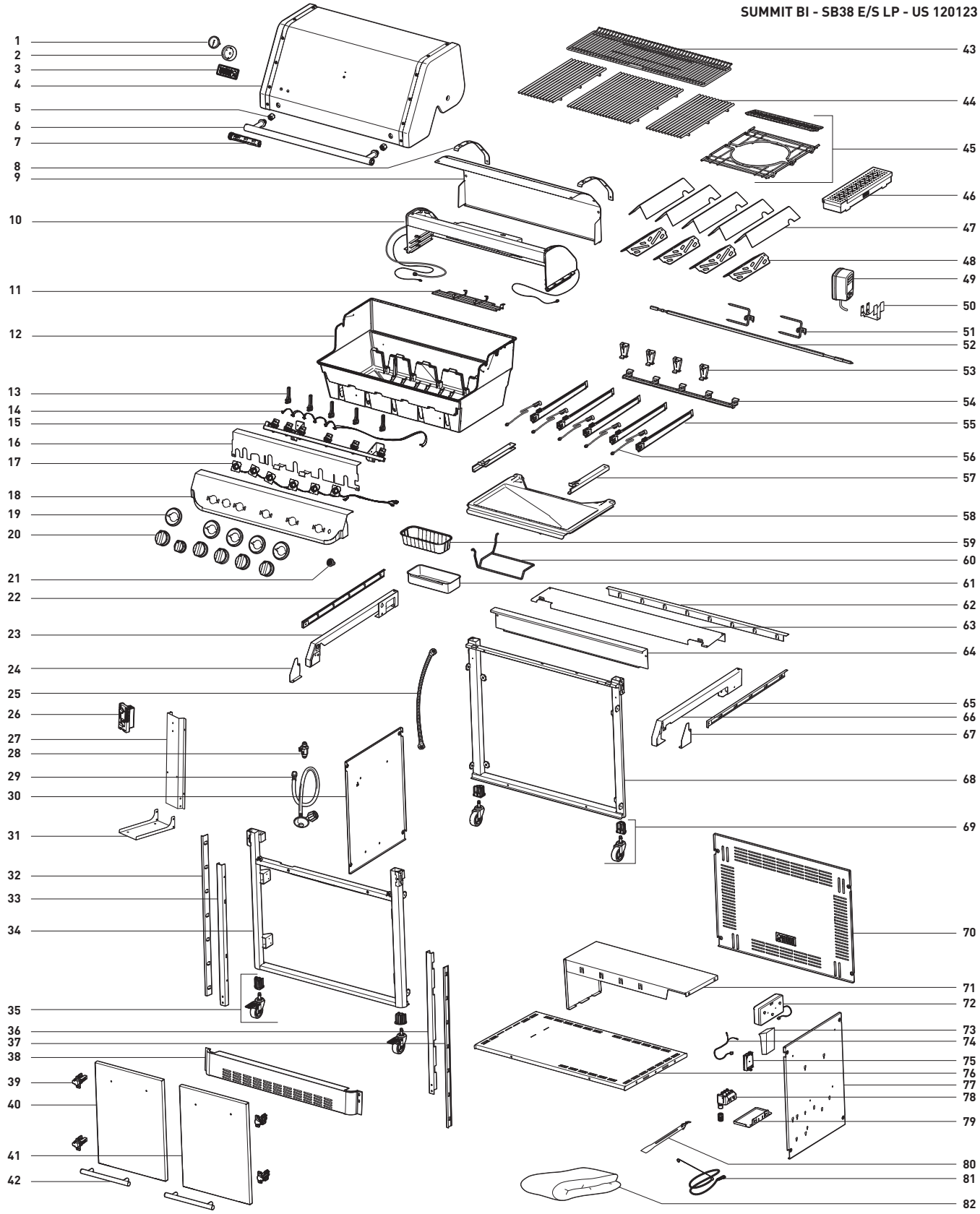
Schéma de câblage du module d'allumage





Pièces de rechange

SUMMIT BI - SB38 E/S LP - US 120123



DES PROBLÈMES? DES QUESTIONS?

Ne retournez pas le produit au magasin. Nous pouvons vous aider.

N'hésitez pas à contacter le service clients 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

weber.com

© 2024. Conçu et fabriqué par
Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 É.-U.