



SLATE™

GP30 / GPD30 / GPD30B / GPB30 / GPD36

Plancha antirouille 30 po/36 po

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE GPL



ENREGISTREZ VOTRE BARBECUE DÈS AUJOURD'HUI

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

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'appareil.
- 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** : 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 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,



CARACTÉRISTIQUES DE CE BARBECUE

Pour accéder aux informations complètes, balayez le code QR et saisissez

votre 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.

8652630_072924_WEB_frCA



GARANTIE

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** : Le gril n'est pas prévu pour fonctionner comme un chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel.

⚠ **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 housses 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.

⚠ **ATTENTION** : Le gril n'est pas prévu pour une utilisation commerciale.

⚠ **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 composantes 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 fier d'offrir un produit sécuritaire, durable et fiable. Cette garantie limitée (ci-après « garantie ») de WEBER vous est offerte sans frais supplémentaires. Elle comprend des renseignements dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER dans le cas improbable d'une défaillance ou d'un défaut.

Conformément aux lois applicables, le client dispose de plusieurs droits si le produit est défectueux. Ces droits comprennent la réparation des défauts ou le remplacement, la réduction du prix d'achat et une indemnisation. Ces droits et les autres droits légaux ne sont pas touchés par cette disposition de garantie. Au contraire, cette garantie confère des droits supplémentaires au propriétaire, indépendamment des dispositions de garantie légale.

GARANTIE LIMITÉE DE WEBER

WEBER garantit à l'acheteur du produit WEBER (ou, dans le cas d'un cadeau ou d'une situation promotionnelle, à la personne pour laquelle il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel) (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 manuel du propriétaire ci-joint. (Remarque : Si vous perdez 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, sous réserve des restrictions et exclusions applicables énumérées ci-dessous. DANS LES LIMITES PRÉVUES PAR LA LOI APPLICABLE, LA PRÉSENTE GARANTIE N'EST OFFERTE QU'AU PREMIER ACHETEUR ET ELLE N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUBSÉQUENTS, SAUF EN CAS DE CADEAUX ET D'ARTICLES PROMOTIONNELS COMME MENTIONNÉ CI-DESSUS.

Webster est fier de ses produits et vous offre la garantie décrite pour les vices de matériaux dans le barbecue ou dans tous ses composants, à l'exception de l'usure normale. • « L'usure normale » inclut la détérioration cosmétique ou toute autre détérioration découlant de l'utilisation de votre barbecue, telle que la rouille, les entailles et rayures, etc.

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

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

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE

Pour éviter tout problème lié à la garantie, il est important (mais non obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER en ligne sur www.weber.com. Veuillez également conserver votre facture d'achat. L'enregistrement de votre produit WEBER confirme votre couverture de garantie et instaure un lien direct entre vous et WEBER au cas où nous devrions communiquer avec vous. Si vous n'avez pas eu le temps d'enregistrer votre barbecue avant de communiquer avec le service de garantie, veuillez avoir sous la main les informations suivantes pendant votre appel : Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couleur – Principal problème. La garantie ci-dessus s'applique uniquement si le propriétaire prend raisonnablement soin du produit WEBER en suivant les consignes d'assemblage, d'utilisation et d'entretien préventif décrites dans le manuel du propriétaire, sauf si le propriétaire peut prouver que la défaillance ou le défaut est survenu indépendamment du non-respect des obligations mentionnées ci-dessus. Si vous habitez une région côtière ou que votre produit est placé près d'une piscine, un nettoyage et un rinçage réguliers des surfaces extérieures font également partie de l'entretien normal, comme expliqué dans le manuel du propriétaire fourni.

GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette garantie, veuillez communiquer avec le service à la clientèle WEBER aux coordonnées indiquées sur notre site Web (www.weber.com) ou sur le site Web d'un pays vers lequel le propriétaire peut être redirigé). Après enquête, Weber réparera ou remplacera (à sa discrétion) toute pièce défectueuse couverte par cette garantie. Si la réparation ou le remplacement est impossible, Weber peut choisir (à sa discrétion) de remplacer le barbecue en question par un nouveau de valeur égale ou supérieure. WEBER peut vous demander de retourner les pièces pour inspection. Les frais d'expédition doivent être prépayés par le propriétaire. Veuillez avoir à portée de main les renseignements suivants lorsque vous communiquez avec le service à la clientèle : Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couleur – Principal problème

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

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

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

PÉRIODES DE COUVERTURE DE LA GARANTIE

Cuve de cuisson :

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

Assemblage du couvercle rigide :

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

Tuyaux de brûleur en acier inoxydable :

5 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

Plancha

5 ans (sauf rouille)

Autres pièces :

2 ans (à l'exception de l'usure normale)

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

À L'EXCEPTION DE LA GARANTIE ET DES AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ DÉCRITS DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'Y A EXPRESSÉMENT AUCUNE AUTRE GARANTIE NI DÉCLARATION VOLONTAIRE DE RESPONSABILITÉ ALLANT AU-DELÀ DES OBLIGATIONS LÉGALES S'APPLIQUANT À WEBER. LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE LIMITE PAS ET N'EXCLUT PAS LES SITUATIONS OU RÉCLAMATIONS POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE EN VERTU DE LA LÉGISLATION. AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUERA APRÈS LES PÉRIODES DE COUVERTURE APPLICABLES DE CETTE GARANTIE. WEBER N'EST ENGAGÉE PAR AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, Y COMPRIS UN DÉTAILLANT OU REVENDEUR, EN LIEN AVEC AUCUN PRODUIT (COMME UNE « EXTENSION DE GARANTIE »). LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE OU DU PRODUIT CONSTITUE LE RECOURS EXCLUSIF PERMIS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE. LA VALEUR DE TOUT REMPLACEMENT OU DE TOUTE RÉPARATION AU TITRE DE CETTE GARANTIE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEURE AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU. VOUS ASSUMEZ LES RISQUES ET LA RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE VOUS TOUCHANT VOUS OU VOS BIENS OU LES AUTRES ET LEURS BIENS CAUSÉ PAR UNE MAUVAISE UTILISATION OU UNE UTILISATION ABUSIVE DU PRODUIT OU LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE FOURNI. LES PIÈCES ET LES ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LA OU LES PÉRIODES RESTANTES DE GARANTIE D'ORIGINE MENTIONNÉES CI-DESSUS.

LA PRÉSENTE GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT AUX PRODUITS UTILISÉS PAR UNE SEULE FAMILLE EN MAISON OU EN APPARTEMENT. ELLE NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS PAR PLUSIEURS FAMILLES NI À CEUX UTILISÉS DANS UN CONTEXTE COMMERCIAL OU COMMUNAUTAIRE, COMME DANS DES RESTAURANTS, DES HÔTELS, DES COMPLEXES OU DES ÉTABLISSEMENTS LOCATIFS. WEBER PEUT PARFOIS MODIFIER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN RENSEIGNEMENT COMPRIS DANS LA PRÉSENTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME OBLIGEANT WEBER À INTÉGRER CES MODIFICATIONS DE CONCEPTION AUX PRODUITS FABRIQUÉS PRÉCÉDEMMENT. DE PLUS, AUCUNE MODIFICATION NE DOIT ÊTRE PERÇUE COMME UN AVEU DE DÉFECTUOSITÉ CONCERNANT LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES.

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

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





A Plancha antirouille

Grâce à sa résistance supérieure à la rouille, la plancha en acier au carbone prétraité à finition antirouille est toujours prête à cuire dès son déballage.

B Couvercle rigide protecteur

Le couvercle rigide protecteur protège la surface de cuisson lorsqu'elle ne sert pas.

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas la plancha avec le couvercle rigide fermé.

Le couvercle rigide ne doit servir qu'à protéger la plancha lorsqu'elle n'est pas utilisée.

C Système de cuisson à chaleur uniforme

Conçu pour être précis, le système de cuisson assure une chaleur uniforme inégalee sur toute la surface de la plancha.

D Affichage numérique de la température

L'affichage numérique de la température indique la température exacte de la surface pour une cuisson parfaite de vos aliments (*certains modèles seulement*).

E Système de gestion des graisses

La graisse et les résidus d'aliments peuvent être raclés vers l'orifice dans le coin de la surface de cuisson et dans la barquette jetable située sous la plancha. Retirez simplement le bac de récupération et remplacez la barquette comme bon vous semble.

F Tablette rabattable

La tablette rabattable agrandit votre plan de travail lorsque vous en avez besoin – parfaite pour les grands événements (*certains modèles seulement*).

G Entreposage propre et sécuritaire

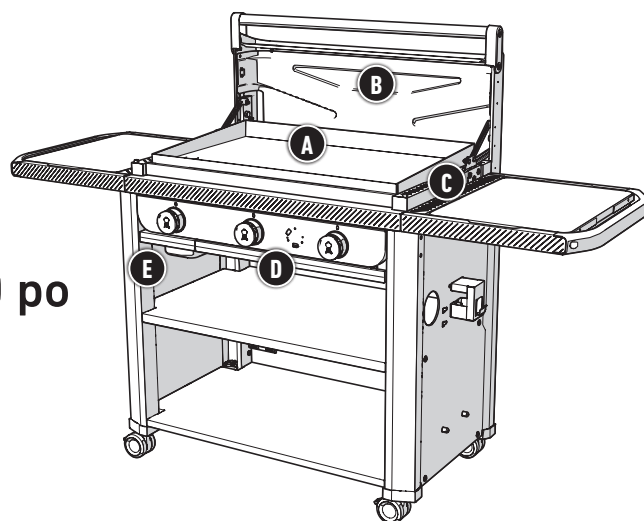
Les bacs coulissants, faciles d'accès et résistants aux intempéries permettent de ranger tous vos outils de plancha à l'extérieur (*certains modèles seulement*).

H Système de préparation, cuisson et rangement Weber Works^{MC}

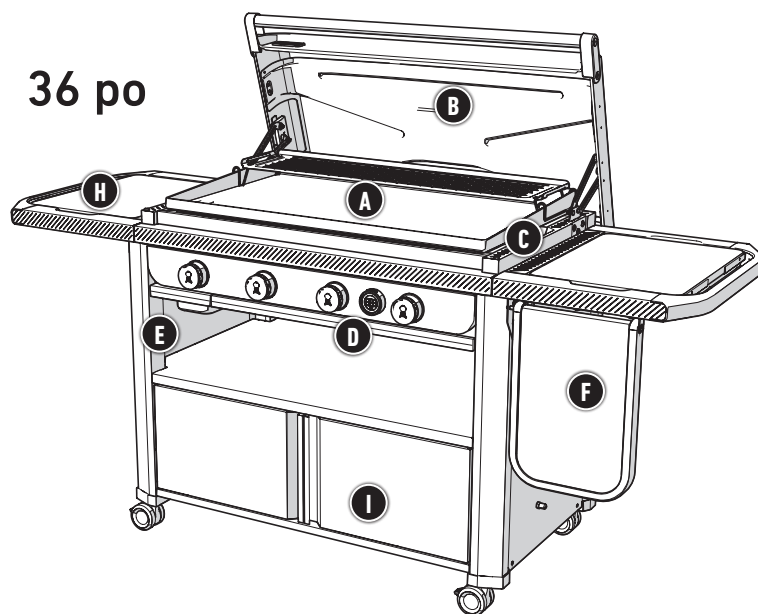
De plus, le système de préparation, cuisson et rangement polyvalent Weber Works^{MC} vous permet de garder vos ustensiles et nettoyants à portée de main, de transporter les aliments et les assaisonnements de la cuisine au gril, de transformer la tablette latérale en plan de travail et de ranger votre matériel dans des bacs hermétiques (*accessoires vendus séparément sur weber.com*) (*certains modèles seulement*).

I Rangement organisé dans un chariot

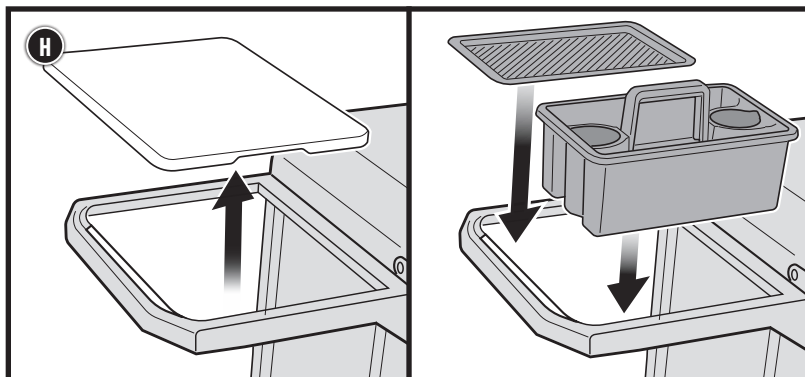
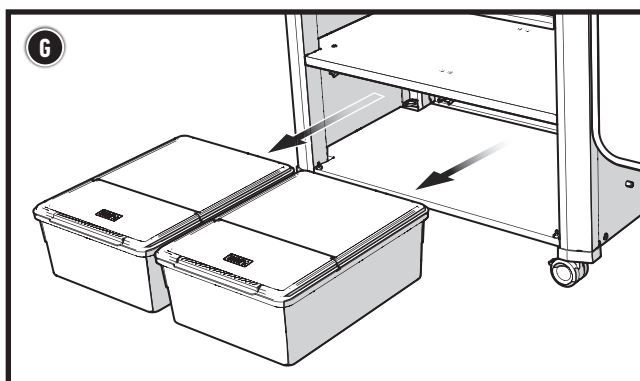
Des supports permettent de placer les bacs de rangement à l'intérieur du chariot (*certains modèles seulement*).



30 po



36 po



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



POUR COMMENCER

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

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

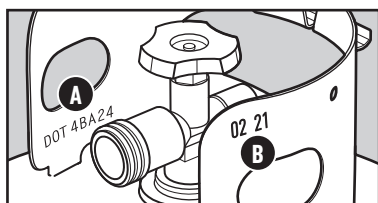
Le gaz de pétrole liquéfié, également appelé « propane liquide » (PL), « gaz propane liquide » (GPL) ou simplement « propane » ou « butane », est le produit à base de pétrole inflammable utilisé pour alimenter votre barbecue. Il est dans un état gazeux à une pression et à des températures modérées à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

Manipulation sécuritaire des réservoirs de propane liquide

- Un réservoir de propane liquide bosselé ou rouillé peut être dangereux et doit être vérifié par votre fournisseur de propane liquide. N'utilisez pas un réservoir de propane liquide si son robinet est endommagé.
- Même si votre réservoir de propane liquide semble vide, il est possible qu'il contienne encore du gaz. Le réservoir doit donc être transporté et entreposé 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 ou 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 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 propane liquide

- Le réservoir doit avoir une hauteur d'environ 46,35 cm (18 1/4 pouces), un diamètre de 31,1 cm (12 1/4 pouces) et une capacité de 9,07 kg (20 lb) de GPL ou de 21,6 kg (47,6 lb) 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 étiqueté conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de gaz propane liquide cylindriques du département des Transports (DOT) des États-Unis ou à la norme canadienne CSA-B339. Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses, selon le cas.
- Les réservoirs doivent être munis d'un raccord de type 1 (CGA 791) et d'un dispositif de protection contre les débordements homologué. Le raccord 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 inscrite (B) ne doit pas remonter à plus de cinq ans.



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

⚠ **IMPORTANT** : Nous recommandons de remplacer l'ensemble du flexible de gaz de votre barbecue au 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 représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web. Connectez-vous à weber.com.

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

Installation du réservoir de GPL

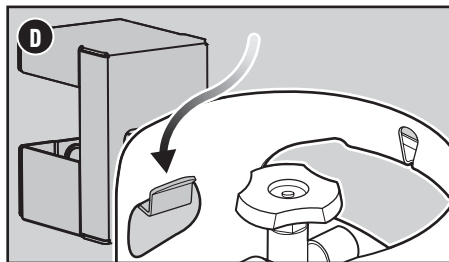
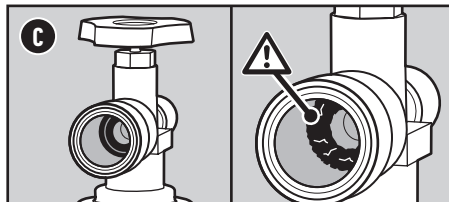
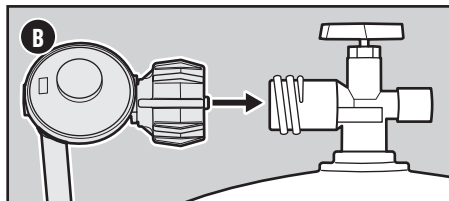
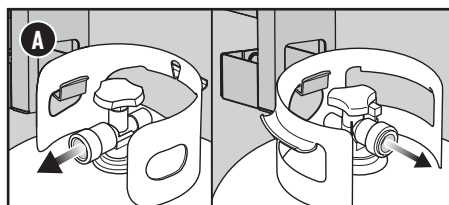
Le réservoir est suspendu au support de réservoir situé du côté droit du barbecue. Il est possible de suspendre le réservoir au crochet de réservoir de deux façons, selon la forme de l'anneau de protection en métal qui entoure le robinet du réservoir (A).

Inspection du réservoir

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

Installation du réservoir

- Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont fermés (position Éteint O). Pour ce faire, enfoncez chaque bouton de commande, puis tournez-le dans le sens horaire.
- Le réservoir est suspendu par son collier (la bague métallique de protection autour du robinet du réservoir) sur le support du réservoir (D).
- 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 propane liquide

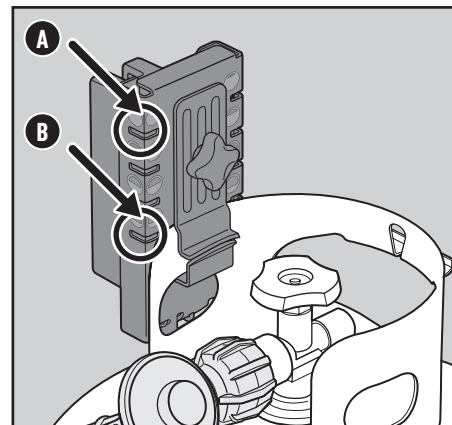
Quelle quantité de combustible le réservoir contient-il?

Cette fonctionnalité n'est disponible que sur certains modèles.

Le pèse-réservoir indique la quantité de combustible dans un réservoir standard de 20 livres (9,07 kg) une fois que le réservoir est accroché au pèse-réservoir. La ligne repère de l'indicateur du pèse-réservoir indique le niveau de combustible dans le réservoir. Certains modèles comportent un indicateur à l'avant du barbecue. L'indicateur indique un réservoir plein (A) et se déplace progressivement à mesure que le réservoir se vide (B) et doit être remplacé ou rempli.

Retrait du réservoir de propane liquide

- Assurez-vous que le barbecue est éteint et refroidi.
- Vérifiez que le robinet du réservoir est complètement fermé. Fermez le robinet en le tournant dans le sens horaire.
- Dévissez le raccord du détendeur en le tournant à la main dans le sens antihoraire.
- Sur le pèse-réservoir, desserrez l'écrou à main et tournez le verrou du réservoir vers le haut.
- Levez le réservoir pour le retirer du crochet.



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

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

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



Vérification des fuites

En quoi consiste la vérification des fuites?

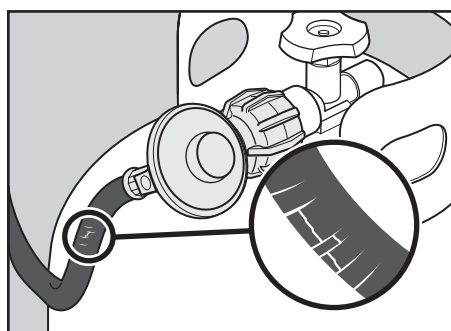
Après avoir installé correctement le réservoir de propane liquide, il est nécessaire d'effectuer une vérification des fuites. C'est un moyen fiable de s'assurer qu'aucun gaz ne s'échappe du réservoir après son raccordement. Le système d'alimentation de votre barbecue comprend des raccords réalisés en usine qui ont été soigneusement examinés afin de vérifier l'absence de fuite. Les brûleurs ont fait l'objet d'un test de flamme. WEBER recommande d'effectuer une vérification approfondie supplémentaire des fuites après l'assemblage ainsi qu'une fois par an. Les raccords suivants doivent être testés :

- Le raccord entre le détendeur et le réservoir.
- Le raccord entre le flexible de gaz et la traversée de cloison.
- Le raccord entre la traversée de cloison et la conduite de gaz ondulée.

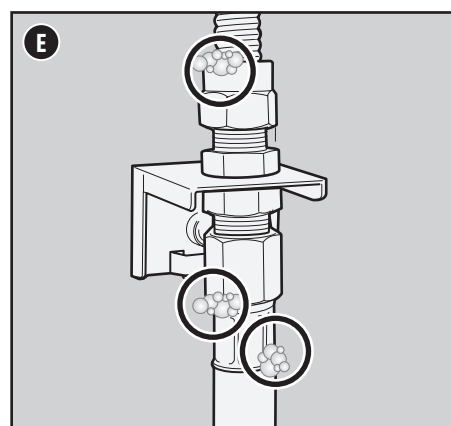
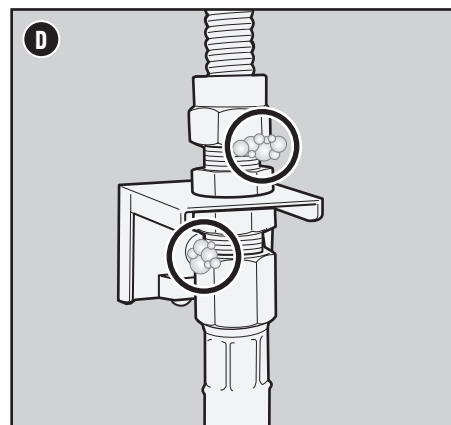
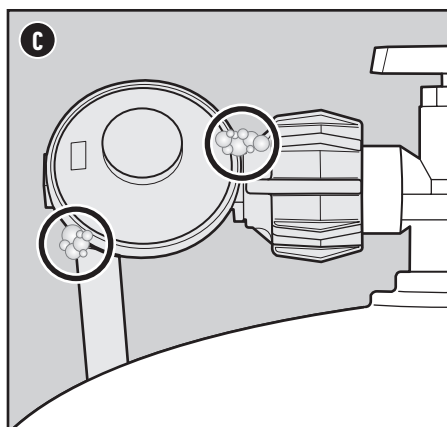
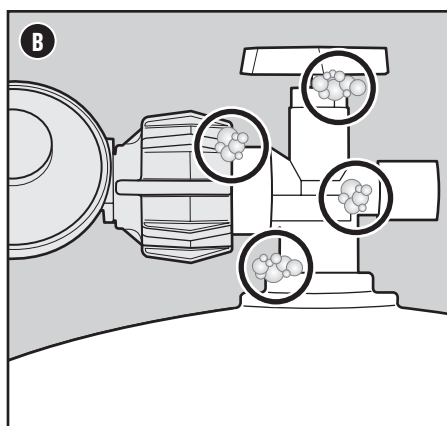
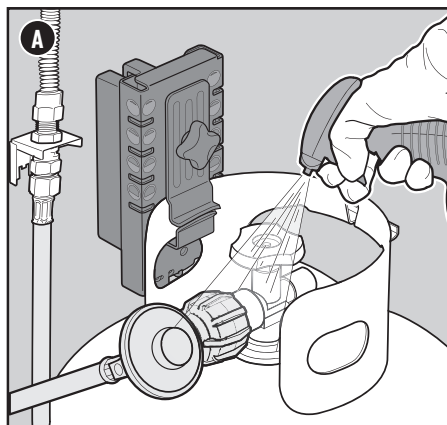
Vérification des fuites de gaz

- 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 antihoraire tout en vérifiant 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 niveau de la bouteille (B), fermez le robinet du réservoir. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Débranchez la bouteille et retournez-la au détaillant de votre région.
 - b) Si la fuite se situe au niveau du détendeur (C), coupez le gaz (D). 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 à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.
 - c) Si la fuite se situe au niveau de l'un des raccords indiqués dans l'illustration (D), resserrez ce raccord avec une clé, puis vérifiez à nouveau l'absence de fuite avec une solution d'eau savonneuse. Si la fuite persiste, coupez le gaz. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.
 - d) Si la fuite se situe au niveau de l'un des raccords indiqués dans l'illustration (E), coupez le gaz. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.
- 4) Si aucune bulle ne se forme, la vérification des fuites est terminée :
 - a) Coupez l'alimentation en gaz au niveau 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.



⚠ 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.



Précautions supplémentaires de vérification des fuites

Les raccords suivants doivent être testés pour vérifier l'absence de fuite de gaz chaque fois qu'un réservoir est rempli et réinstallé :

- Le raccord entre le détendeur et le réservoir (B) ainsi que sur le 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'entrez pas de bouteille de propane liquide de rechange sous le barbecue ou à proximité de ce dernier. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité. Le non-respect de ces directives peut causer un incendie et entraîner la mort ou des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT : 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.



UTILISATION

Allumage du grill

Utilisation du système d'allumage rapide pour allumer les brûleurs

Chaque bouton de commande comporte un dispositif d'allumage qui crée une étincelle entre l'électrode et le tube d'allumage du brûleur. L'énergie nécessaire à l'étincelle est générée lorsque vous enfoncez le bouton de commande et le tournez à la position Allumage/Feu vif. Chaque bouton commande un seul brûleur, et chaque brûleur s'allume de façon indépendante. Allumez les brûleurs de la gauche vers la droite. Vous devez allumer tous les brûleurs pour le préchauffage, mais il n'est pas nécessaire qu'ils soient tous allumés pour cuire les aliments.

1) Ouvrez le couvercle rigide protecteur (A).

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas la plancha avec le couvercle rigide fermé. Le couvercle rigide ne doit servir qu'à protéger la plancha lorsqu'elle n'est pas utilisée.

2) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont fermés (position Éteint ○). Pour ce faire, enfoncez chaque bouton de commande, puis tournez-le 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. Si 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 propane liquide en tournant lentement le robinet du réservoir dans le sens antihoraire; attendez 60 secondes (C).

Remarque : Il est important d'ouvrir lentement le robinet du réservoir de propane liquide. Lorsque le robinet est ouvert trop rapidement, le limiteur de débit intégré au détendeur s'active et limite le débit de gaz du réservoir de propane liquide.

4) Commencez par le brûleur qui se trouve à l'extrémité gauche du barbecue. Enfoncez le bouton de commande de brûleur (D), puis tournez-le dans le sens antihoraire à la position Allumage/Feu vif (E) jusqu'à ce que vous l'entendiez cliquer (E). Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant deux secondes. Cette action déclenche l'étincelle de l'allumeur et allume le brûleur.

5) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers l'espace entre la surface de cuisson et le panneau de commande.

6) Si le brûleur ne s'allume pas, tournez son bouton de commande à la position Éteint ○ et répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, tournez le bouton de commande à la position Éteint ○ et attendez cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de réessayer ou d'allumer le brûleur à l'aide d'une allumette.

7) Si le brûleur s'allume, répétez les étapes 4 à 6 pour allumer les autres brûleurs.

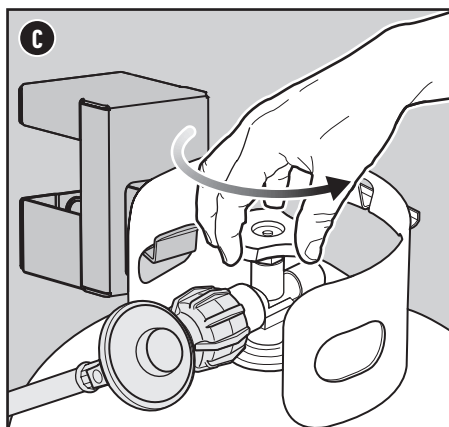
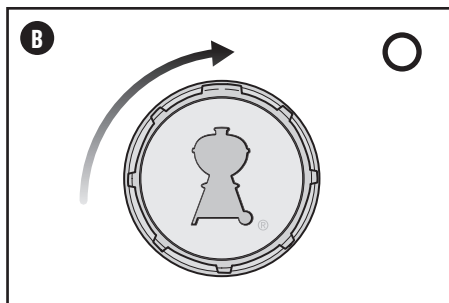
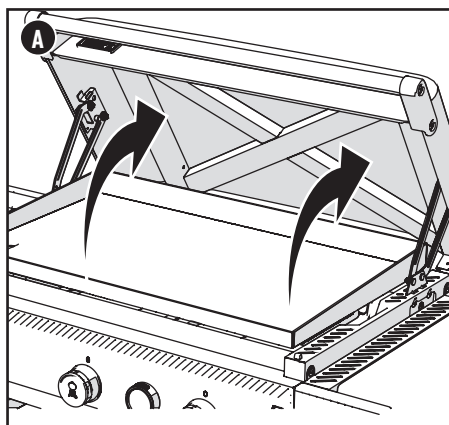
Si les brûleurs ne s'allument pas à l'aide du système d'allumage rapide, consultez la section DÉPANNAGE de ce manuel. Vous y trouverez des instructions sur l'allumage du barbecue avec une allumette pour vous aider à déterminer le problème exact.

Préchauffer la plancha

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

1. Ouvrez le couvercle rigide protecteur.

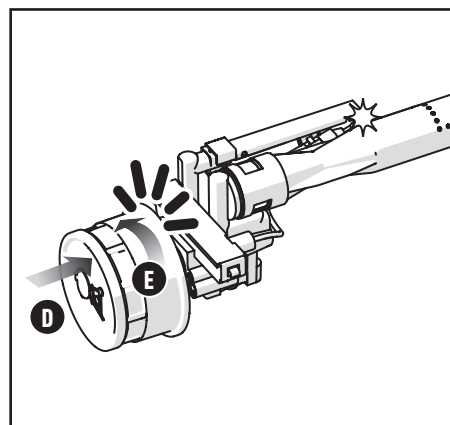
2. Allumez la plancha conformément aux instructions d'allumage du présent manuel du propriétaire.



3. Préchauffez la plancha pendant 10 minutes. WEBER recommande de préchauffer la plancha à la température de cuisson souhaitée (c.-à-d. si vous faites cuire des crêpes, préchauffez à **FEU DOUX**. Si vous préparez des hamburgers, préchauffez à **FEU VIF**).

Pour éteindre les brûleurs

- 1) Enfoncez chaque bouton de commande de brûleur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à la position Éteint ○.
- 2) Coupez l'alimentation en gaz à partir du réservoir de propane liquide.



⚠ AVERTISSEMENT : Les boutons de commande des brûleurs doivent être à la position ÉTEINT avant d'ouvrir le robinet du réservoir de gaz propane. S'ils ne sont pas à la position ÉTEINT, la fonction de « contrôle du débit excessif de gaz » s'active lorsque vous ouvrez le robinet du réservoir afin de limiter le débit de gaz. Si cela se produit, fermez le robinet du réservoir de propane liquide ainsi que les boutons de commande des brûleurs. Puis, recommencez.

⚠ DANGER : Lorsque la fonction de « contrôle du débit excessif de gaz » est activée, une petite quantité de gaz continue d'être acheminée vers les brûleurs. Après avoir éteint le réservoir et les boutons de commande des brûleurs, attendez au moins cinq minutes que le gaz se dissipe avant d'essayer d'allumer le barbecue. Le non-respect de cette consigne peut provoquer une flambée explosive pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas le barbecue avec le couvercle rigide protecteur fermé. Le couvercle rigide protecteur ne doit servir qu'à protéger la plancha lorsqu'elle n'est pas utilisée.

⚠ AVERTISSEMENT : Ouvrez le couvercle rigide protecteur pendant l'allumage. Le fait d'allumer les brûleurs sans ouvrir le couvercle rigide protecteur ou de ne pas attendre cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper si les brûleurs ne s'allument pas peut provoquer une flambée explosive pouvant entraîner de graves blessures ou la mort.

⚠ 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 de l'allumage rapide.

⚠ AVERTISSEMENT : Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de quatre secondes, mettez son bouton de commande à la position Éteint et répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, tournez le bouton de commande à la position ÉTEINT et attendez cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de réessayer ou d'allumer le brûleur à l'aide d'une allumette.

Réglettes des boutons de commande des brûleurs





Avant la cuisson

La surface de votre plancha présente un fini spécial antirouille appliqué sur la surface en métal et a été prétraitée avec une huile de qualité alimentaire pour assurer une protection contre la rouille. Par conséquent, il n'est pas nécessaire d'apprêter votre plancha avant la première utilisation, mais si vous décidez d'ajouter une autre couche d'apprêtage à votre plancha, veuillez consulter les instructions correspondantes ci-dessous.

Vous devez continuer à gratter et à apprêter votre plancha toutes les 2 ou 3 séances de cuisson pour la maintenir en bon état. Pour plus d'informations sur l'entretien de votre plancha, balayez le code QR suivant :



Outils nécessaires : Pince, essuie-tout ou chiffon en coton non pelucheux, huile de cuisson neutre.

Pour des résultats optimaux, vous pouvez ajouter une couche d'apprêtage sur votre plancha. Veuillez vous reporter aux directives d'apprêtage ci-dessous.

1. Ouvrez le couvercle rigide protecteur.

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas la plancha avec le couvercle rigide fermé. Le couvercle rigide ne doit servir qu'à protéger la plancha lorsqu'elle n'est pas utilisée.

2. Une fois la plancha en place sur le barbecue, lavez-la à la main, puis rincez-la et séchez-la soigneusement.

REMARQUE : La plancha doit être COMPLÈTEMENT sèche avant de poursuivre l'apprêtage.

REMARQUE : Ce sera la SEULE FOIS que vous utiliserez du savon et de l'eau sur la plancha.

3. Versez ¼ de tasse d'huile neutre (huile de canola, huile végétale ou huile de pépins de raisin) dans un bol.

4. Trempez un essuie-tout ou un chiffon en coton dans le bol (A), et essorez-le pour enlever l'excès d'huile. Enduisez la plancha d'un côté à l'autre, de haut en bas, aussi uniformément que possible (B). Assurez-vous également de couvrir les bords internes et externes de la plancha. Essuyez l'excès d'huile à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon en coton propre si nécessaire.

5. Allumez tous les brûleurs et préchauffez votre plancha à feu vif (C). Au bout d'une dizaine de minutes, la surface commencera à fumer et à s'assombrir. Si de l'huile commence à perler à la surface, essuyez l'excès d'huile de la plancha à l'aide de gants de barbecue, d'une pince et d'un essuie-tout (D).

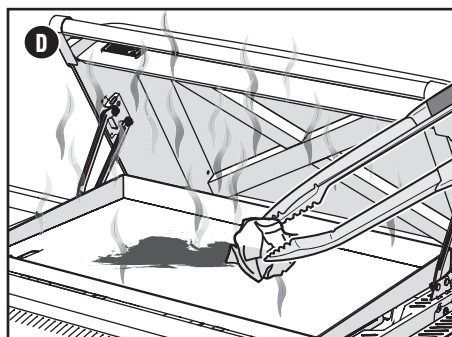
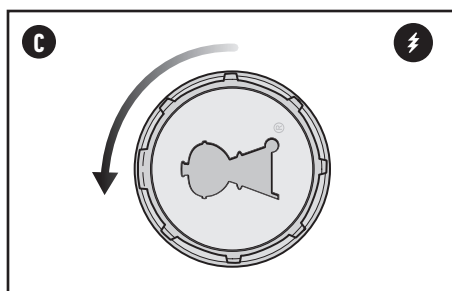
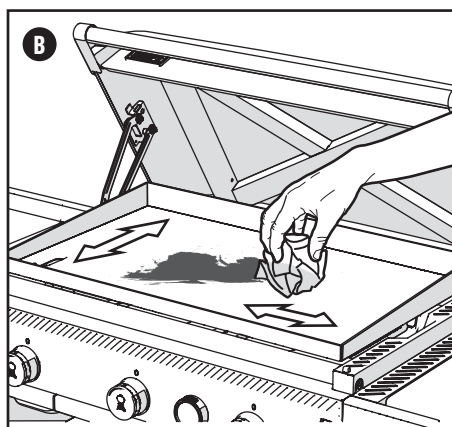
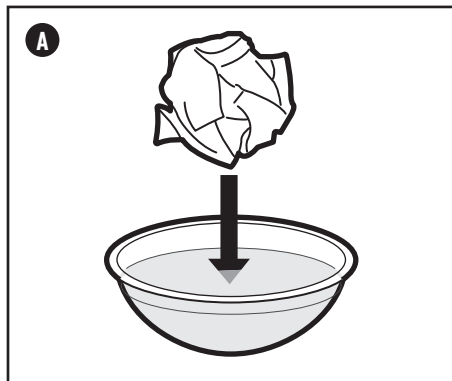
REMARQUE : À la fin du processus d'apprêtage, une plancha bien apprêtée est assombrie d'un bout à l'autre.

6. La surface s'assombrira et commencera à fumer. Éteignez le barbecue lorsque la surface cesse de fumer (20 minutes supplémentaires).

⚠ IMPORTANT : Laissez refroidir complètement la plancha pendant environ 30 minutes.

7. La plancha a maintenant une couche d'apprêt. Vous devez continuer à gratter et à apprêter votre plancha toutes les 2 ou 3 séances de cuisson pour la maintenir en bon état.

Balayez ce code QR pour plus d'informations sur l'apprêtage de votre plancha :



REMARQUE : Le barbecue doit toujours être préchauffé pendant 10 minutes ou plus. Si l'affichage est allumé alors que le barbecue est éteint, les voyants de l'affichage suivent une séquence de démarrage pendant les 4 premières minutes, pendant que la température de la plancha s'enregistre sur l'écran. Si l'affichage s'allume après l'allumage du barbecue, il affiche automatiquement la température de la plancha.

2) Si vous souhaitez basculer entre Fahrenheit (°F) et Celsius (°C), appuyez sur le bouton en haut à droite de l'affichage pour basculer entre ces options.

Luminosité

Une fois allumé, l'affichage est 100 % lumineux pendant 15 minutes, puis s'assombrir légèrement pour préserver l'autonomie de la batterie. Pour actualiser l'affichage à 100 % de luminosité, appuyez simplement sur le bouton d'alimentation situé en haut à gauche, et l'affichage se mettra à 100 % de luminosité pendant 2 minutes.

Piles

Lorsqu'il est temps de changer les 2 piles AA, une icône de pile faible s'affiche au bas de l'affichage. Utilisez uniquement des piles alcalines. N'utilisez pas un mélange de vieilles et de nouvelles piles ou de différents types (standard, alcaline ou rechargeable).



Éteindre l'affichage

1) Pour éteindre manuellement l'affichage, appuyez sur le bouton d'alimentation situé en haut à gauche, et maintenez-le enfoncé pendant deux secondes.

REMARQUE : L'affichage s'éteint automatiquement si aucune chaleur n'est détectée pendant 4 minutes ou si le barbecue est complètement refroidi.

Code d'erreur : E-8 : S'il y a un thermocouple détaché, « E-8 » s'affiche. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle de WEBER pour obtenir de l'aide.

⚠ DANGER : Ne tapissez pas le bac des graisses couissant ou la cuve de cuisson de papier d'aluminium.

⚠ DANGER : Avant chaque utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'accumulation de graisse dans le bac des graisses couissant ou la barquette. Retirez tout excédent de graisse pour éviter qu'elle ne prenne en feu.

⚠ AVERTISSEMENT : Faites preuve de prudence, retirez avec précaution la barquette de récupération des graisses et débarrassez-vous des graisses chaudes.

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

⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous que les orifices d'aération 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 combustible.

⚠ 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.

⚠ AVERTISSEMENT : Les objets posés près de la plancha chauffent.

⚠ AVERTISSEMENT : Tenez les essuie-tout loin des flammes directes ou de la chaleur extrême.

⚠ AVERTISSEMENT : NE retirez PAS la plancha tant que le barbecue n'est pas éteint et qu'il n'est pas complètement froid.

⚠ ATTENTION : N'appliquez jamais de grandes quantités d'eau froide sur toute la surface de la plancha. Cela pourrait la déformer.

⚠ ATTENTION : L'ajout d'une grande quantité d'aliments froids ou congelés (ou d'aliments contenant beaucoup d'eau) sur une plancha chaude peut entraîner sa déformation.

⚠ ATTENTION : Ne vaporisez pas d'eau froide sur la surface de cuisson pendant la cuisson.

⚠ ATTENTION : Faites attention lorsque vous retournez des aliments pendant la cuisson pour éviter les éclaboussures de graisse brûlante.

Affichage numérique de la température

Cette fonctionnalité n'est disponible que sur certains modèles.

L'affichage numérique de température vous permet de vérifier facilement la température de surface de votre plancha. Pendant l'utilisation du barbecue, veuillez suivre les directives suivantes pour utiliser l'affichage numérique de température :

Allumer l'affichage

1) Pour allumer l'affichage, appuyez pendant deux secondes sur le bouton d'alimentation situé en haut à gauche.



UTILISATION

Conseils de cuisson

Maîtrisez le feu

La surface de cuisson de votre plancha WEBER SLATE est fantastique pour générer de la chaleur et la maintenir, même lorsqu'elle est recouverte d'aliments. Comme elle garde si bien la chaleur, elle peut mettre un certain temps à se refroidir. Nous vous suggérons donc de commencer à basse température lorsque vous découvrez la cuisine sur la plancha. Il est facile de chauffer la plancha mais il faut du temps pour la faire refroidir.

Régalez la température idéale

FEU DOUX : Si vous voulez que vos aliments cuisent bien sans devenir trop croustillants ou brunis, commencez par un feu doux. C'est idéal pour les œufs, les crêpes et les fruits de mer délicats, ou pour les morceaux de viande plus épais qui mettront beaucoup de temps à cuire.

FEU MOYEN : C'est idéal pour donner une belle saisie dorée aux aliments tout en vous assurant d'avoir une chaleur suffisante pour les cuire à cœur. Utilisez un feu moyen sur les blancs ou les cuisses de poulet, les steaks épais, les fruits de mer et la plupart des légumes.

FEU VIF : Faites cuire à feu vif lorsque vous désirez créer une croûte dorée croustillante sur votre smash burger ou éblouir votre famille avec votre savoir-faire sur une plancha. Utilisez un feu vif sur des morceaux de viande plus fins qui sèchent rapidement tout en ayant meilleur goût lorsqu'ils sont saisis. Idéal pour les fajitas, les sautés, les steaks peu épais et les hamburgers écrasés.

REMARQUE : Vous pouvez créer des zones de chaleur différentes sur la plancha en n'allumant qu'un ou deux brûleurs.

À chaque cuisson

Entretien entre les repas

Le plan d'entretien entre les repas comporte des opérations simples mais importantes que vous devez toujours réaliser avant d'utiliser votre barbecue.

Vérifier la présence de graisse

Votre plancha est dotée d'un système de gestion des graisses qui recueille la graisse et les résidus d'aliments dans un récipient jetable. La graisse et les résidus d'aliments sont acheminés dans la barquette jetable qui recouvre le bac de récupération. Nettoyez ce système avant de déplacer le barbecue ou avant la cuisson pour éviter tout feu de friture.

1. Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
2. Enlevez la graisse et les résidus d'aliments à l'aide d'un grattoir et essuyez la plancha avec un essuie-tout. Raclez la graisse et les résidus d'aliments vers l'ouverture de la surface de cuisson dans la barquette jetable située en dessous (A).
3. Retirez le bac de récupération des graisses (B). Vérifiez l'accumulation de graisse et de résidus d'aliments dans la barquette jetable qui recouvre le bac des graisses. Lorsque nécessaire, jetez et remplacez la barquette jetable.
4. Remettez tous les composants en place.

Inspecter le flexible

Il est nécessaire d'inspecter régulièrement le flexible pour garantir la sécurité et le bon fonctionnement de votre plancha.

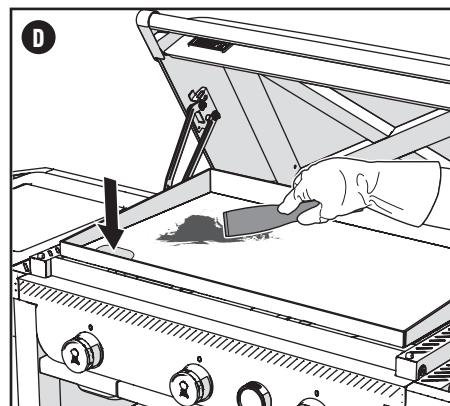
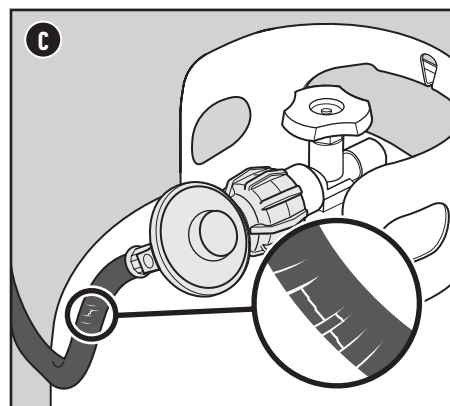
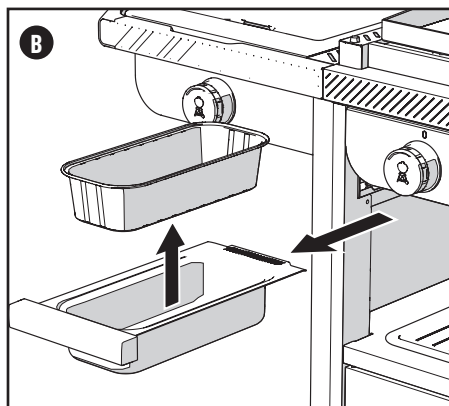
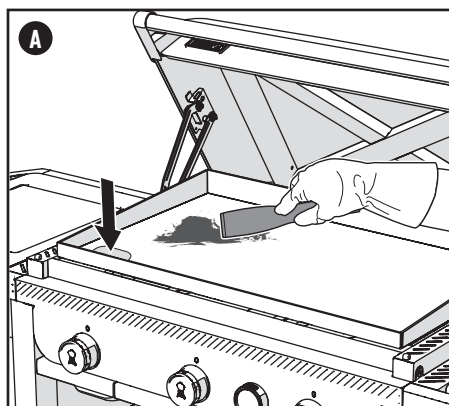
1. Vérifiez que la plancha est éteinte et complètement refroidie.
2. Examinez le flexible afin de repérer tout signe de fissuration, d'abrasion ou de cassure (C). Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas la plancha. Communiquez avec le service à la clientèle WEBER pour obtenir un flexible de rechange.

Préchauffer la plancha

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

1. Ouvrez le couvercle rigide protecteur.
2. Allumez la plancha conformément aux instructions d'allumage du présent manuel du propriétaire.
3. Préchauffez la plancha à feu VIF pendant 10 à 15 minutes en fonction des conditions telles que la température de l'air et le vent. Après le préchauffage, vous pouvez régler chaque brûleur à la température souhaitée.

Réglage de la température	Aliments
Feu doux	Œufs – Œufs miroir, sur le plat, brouillés Légumes – Sauté d'oignons, de poivrons et d'ail Protéines épaisses – Steaks épais, dégraissage de magret ou de bacon Pains – Pain doré, crêpes, sandwiches au fromage fondant
Feu moyen	Protéines – Bœuf haché, poulet, côtelettes de porc, poisson, steaks Légumes – Coloration/rôtissage de choux de Bruxelles, courgettes, courges, marrons, maïs Pains – Cuisson de pains plats ou naan, paninis
Feu vif	Protéines – Saisie de steaks, hamburgers écrasés, crevettes sautées, riz frit, brunissage de tofu Légumes – Poivrons noircis et boursouflés, brocolis, champignons; sautés de, poivrons, d'asperges ou d'oignons



Nettoyer la surface de cuisson

Après le préchauffage, les résidus d'aliments et de graisse de l'utilisation précédente sont plus faciles à éliminer à l'aide d'un grattoir, si nécessaire.

1. Après le préchauffage, raclez la surface de cuisson à l'aide d'un grattoir (D). Envoyez la graisse et les résidus d'aliments vers l'orifice de la plancha.



Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien de la plancha

La surface de la plancha doit être nettoyée après chaque utilisation pour la préserver et continuer à avoir une surface de cuisson antiadhésive. Pour bien la nettoyer, procédez comme suit :

1. Après avoir éteint le barbecue et l'avoir laissé refroidir pendant 5 minutes, utilisez un grattoir ou une spatule pour envoyer la graisse, l'huile et les résidus d'aliments dans l'orifice de la plancha.

REMARQUE : Pour enlever les résidus d'aliments collés et tenaces, utilisez une petite quantité d'eau à température ambiante pendant le processus de grattage. N'UTILISEZ PAS DE GRANDES QUANTITÉS D'EAU FROIDE PENDANT LE NETTOYAGE DE LA PLANCHA.

2. À l'aide de plusieurs essuie-tout, essuyez et séchez la plancha en envoyant la graisse, l'huile et les résidus d'aliments dans l'orifice de la plancha.
3. Appliquez de petites quantités d'huile de cuisson neutre, comme de l'huile végétale ou de l'huile de canola, sur la surface de la plancha.
4. Utilisez un essuie-tout pour enduire uniformément d'huile toute la surface de cuisson. Utilisez d'autres essuie-tout si nécessaire pour éponger l'excès d'huile.

Nettoyage des brûleurs

Deux zones des brûleurs jouent un rôle essentiel pour des performances optimales : les orifices (de petites ouvertures sur la longueur des brûleurs) ainsi que les grilles anti-araignées aux extrémités des brûleurs. Il est crucial que ces zones soient propres pour une utilisation sécuritaire.

Nettoyage des orifices des brûleurs

1. Après avoir éteint le barbecue, l'avoir laissé refroidir et avoir débranché la bouteille de propane liquide, enfiler des mitaines ou des gants de barbecue puis retirez la plancha et mettez-la de côté.
2. À l'aide d'une brosse à barbecue propre en acier inoxydable, nettoyez l'extérieur des brûleurs en passant la brosse sur les orifices.

Nettoyage des grilles anti-araignées

Pour accéder aux grilles anti-araignées, vous devez d'abord retirer le panneau de commande (A). Suivez ces étapes pour retirer le panneau de commande :

1. Retirez le bac des graisses et mettez-le de côté.
2. Retirez les boutons de commande et mettez-les de côté.
3. Retirez la garniture rouge du panneau de commande en la faisant glisser vers la gauche et en la tirant hors de la partie inférieure du panneau de commande.
4. Retirez les 2 vis qui maintiennent le panneau de commande sur le cadre du barbecue et mettez-les de côté.
5. Retirez le panneau de commande en le tirant vers le haut, hors des languettes de suspension, et mettez-le de côté.
6. Nettoyez les grilles anti-araignées à l'extrémité des tuyaux de brûleur à l'aide d'une brosse à poils doux (B).
7. Remettez tous les composants en place.

REMARQUE : Assurez-vous que les fils du thermomètre numérique sont connectés avant de procéder au réassemblage. (Disponible sur certains modèles uniquement.)

Nettoyage du cadre du barbecue

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

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

Nettoyez l'acier inoxydable à l'aide d'un nettoyeur 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 d'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 plutôt la couleur du métal en enlevant la pellicule d'oxyde de chrome en surface.

Nettoyage des surfaces peintes, en émail vitrifié et en plastique

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

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

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

Vérifier la présence de graisse

Votre plancha est dotée d'un système de gestion des graisses qui recueille la graisse et les résidus d'aliments dans un récipient jetable. La graisse et les résidus d'aliments sont acheminés dans la barquette jetable qui recouvre le bac de récupération. Nettoyez ce système avant la cuisson pour éviter tout feu de friture.

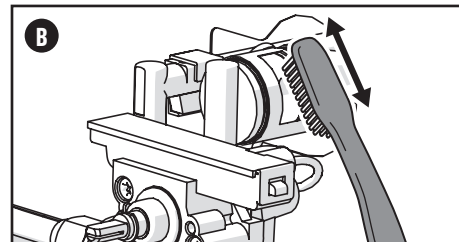
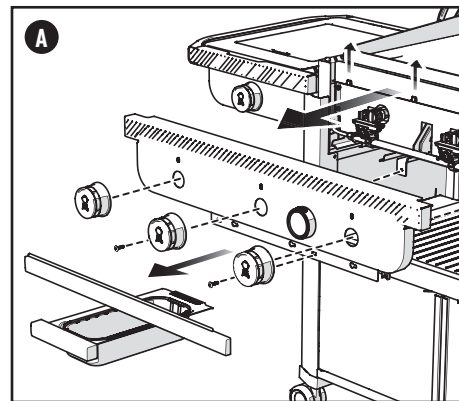
1. Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
2. Enlevez la graisse et les résidus d'aliments à l'aide d'un grattoir et essuyez la plancha avec un essuie-tout. Raclez la graisse et les résidus d'aliments vers l'ouverture de la plancha et dans la barquette jetable située en dessous.
3. Retirez le bac des graisses. Vérifiez l'accumulation de graisse et de résidus d'aliments dans la barquette jetable qui recouvre le bac des graisses. Lorsque nécessaire, jetez et remplacez la barquette jetable.
4. Remettez tous les composants en place.

REMARQUE : En cas de mauvais temps, de l'eau peut pénétrer dans le bac des graisses et dans la barquette jetable. Vérifiez que la barquette jetable et le bac des graisses ne contiennent pas d'eau et videz-les si nécessaire.

Nettoyer la surface de cuisson

Après le préchauffage, les résidus d'aliments et de graisse de l'utilisation précédente sont plus faciles à éliminer à l'aide d'un grattoir, si nécessaire.

1. Après le préchauffage, raclez la surface de cuisson à l'aide d'un grattoir. Envoyez la graisse et les résidus d'aliments vers l'orifice de la plancha.



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

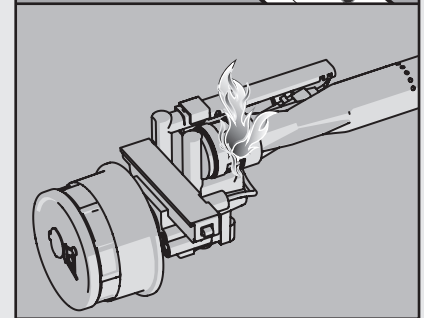
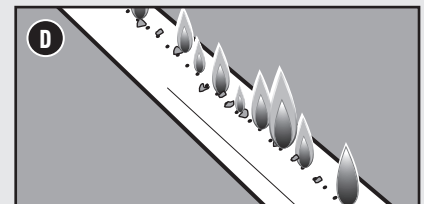
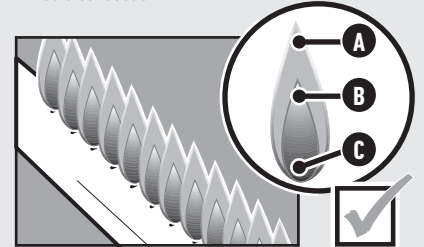
⚠ **AVERTISSEMENT : Pour nettoyer les brûleurs, n'utilisez jamais de brosse qui a déjà servi à nettoyer les grilles de cuisson. N'insérez jamais d'objets pointus dans les orifices des brûleurs.**

⚠ **ATTENTION : 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 de brûleur approprié

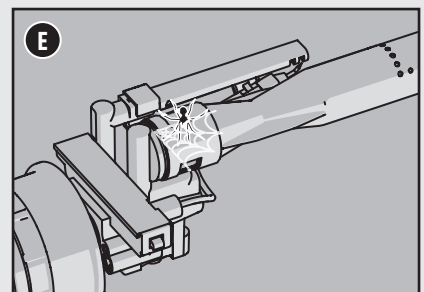
Le brûleur de votre barbecue est réglé en usine pour obtenir le bon mélange d'air et de gaz. Lorsque le brûleur fonctionne correctement, vous verrez un type de flamme spécifique. Vacillant à l'occasion, les pointes jaunes (A) se superposent à une flamme bleu pâle (B) qui vire au bleu foncé (C).

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



Grilles anti-araignées

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



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

⚠ **ATTENTION : Les ouvertures des tubes de brûleur doivent être correctement positionnées au-dessus des orifices des valves.**



DÉPANNAGE

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

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 Arrêt. Il se pourrait également que vous ayez ouvert le robinet du réservoir de GPL trop vite.

SOLUTION

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 Arrêt. ○ 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 « Fonctionnement » du présent manuel.

Le niveau de gaz dans le réservoir est bas 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

Les grilles anti-araignées des brûleurs sont obstruées.

SOLUTION

Nettoyez les grilles anti-araignées. Consultez la section « Nettoyage des grilles anti-araignées » dans la section « Nettoyage et entretien ». 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

Le joint en caoutchouc interne du robinet du réservoir de GPL est peut-être endommagé.

SOLUTION

Éteignez toute flamme visible. Éteignez le barbecue et déconnectez le flexible de la bouteille de propane liquide. Vérifiez que le joint en caoutchouc du robinet de la bouteille de propane liquide n'est pas endommagé. 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.

PIÈCES DE RECHANGE

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



LE OU LES BRÔLEURS PRINCIPAUX NE S'ALLUMENT PAS

SYMPTÔME

- Les brûleurs principaux ne s'allument pas lorsque vous suivez les instructions d'allumage à la section « Utilisation » du présent manuel du propriétaire.

CAUSE

Il y a un problème avec le débit de gaz.

SOLUTION

Si le barbecue ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'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.

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

Si le barbecue ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'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 avec une allumette, communiquez avec le service à la clientèle pour savoir comment vérifier le système d'allumage.

Utilisation d'une allumette pour allumer le barbecue

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

Le porte-allumettes est disponible sur certains modèles uniquement.

1) Retirez le couvercle rigide protecteur.

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas la plancha avec le couvercle rigide fermé. Le couvercle rigide ne doit servir qu'à protéger la plancha lorsqu'elle n'est pas utilisée.

2) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont fermés (position Éteint ○). Pour ce faire, enfoncez chaque bouton de commande, puis 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 de propane liquide. Si 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 propane liquide en tournant lentement le robinet du réservoir dans le sens antihoraire; attendez 60 secondes.

Remarque : Il est important d'ouvrir lentement le robinet du réservoir de propane liquide. Lorsque le robinet est ouvert trop rapidement, le limiteur de débit intégré au détendeur s'active et limite le débit de gaz du réservoir de propane liquide.

4) Commencez par le brûleur qui se trouve à l'extrémité gauche du barbecue. Mettez l'allumette dans le porte-allumettes et allumez-la. (Le porte-allumettes est situé à l'intérieur du pied arrière droit du barbecue.) Insérez l'allumette allumée dans la fente sur le côté de la plancha, à côté du brûleur (A).

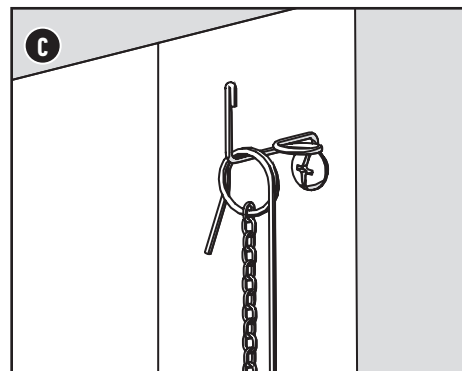
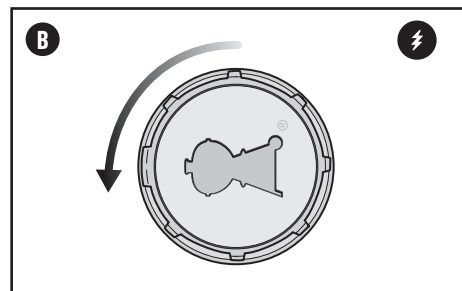
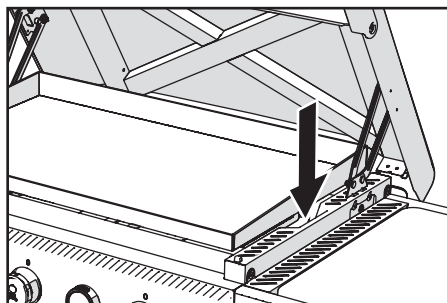
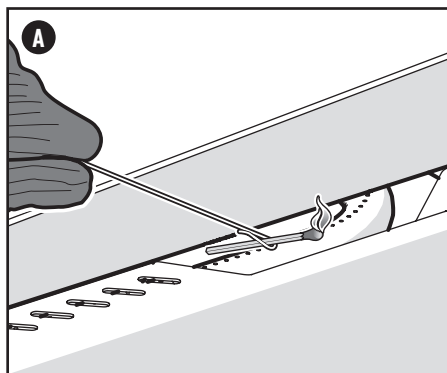
5) Enfoncez le bouton de commande de brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position Allumage/Feu vif 🔥 (B).

6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant entre la plancha et le cadre du barbecue.

7) Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de quatre secondes, tournez le bouton de commande de brûleur à la position Éteint ○ et attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper avant de tenter de rallumer le brûleur. Si le barbecue ne s'allume pas après plusieurs tentatives, suivez les instructions de dépannage relatives au débit de gaz à la page suivante.

8) Si le brûleur s'allume, le problème vient peut-être du système d'allumage. Appelez le service à la clientèle WEBER pour savoir comment vérifier le système d'allumage.

9) Remplacez le porte-allumettes en l'accrochant dans le pied arrière droit du barbecue (C).



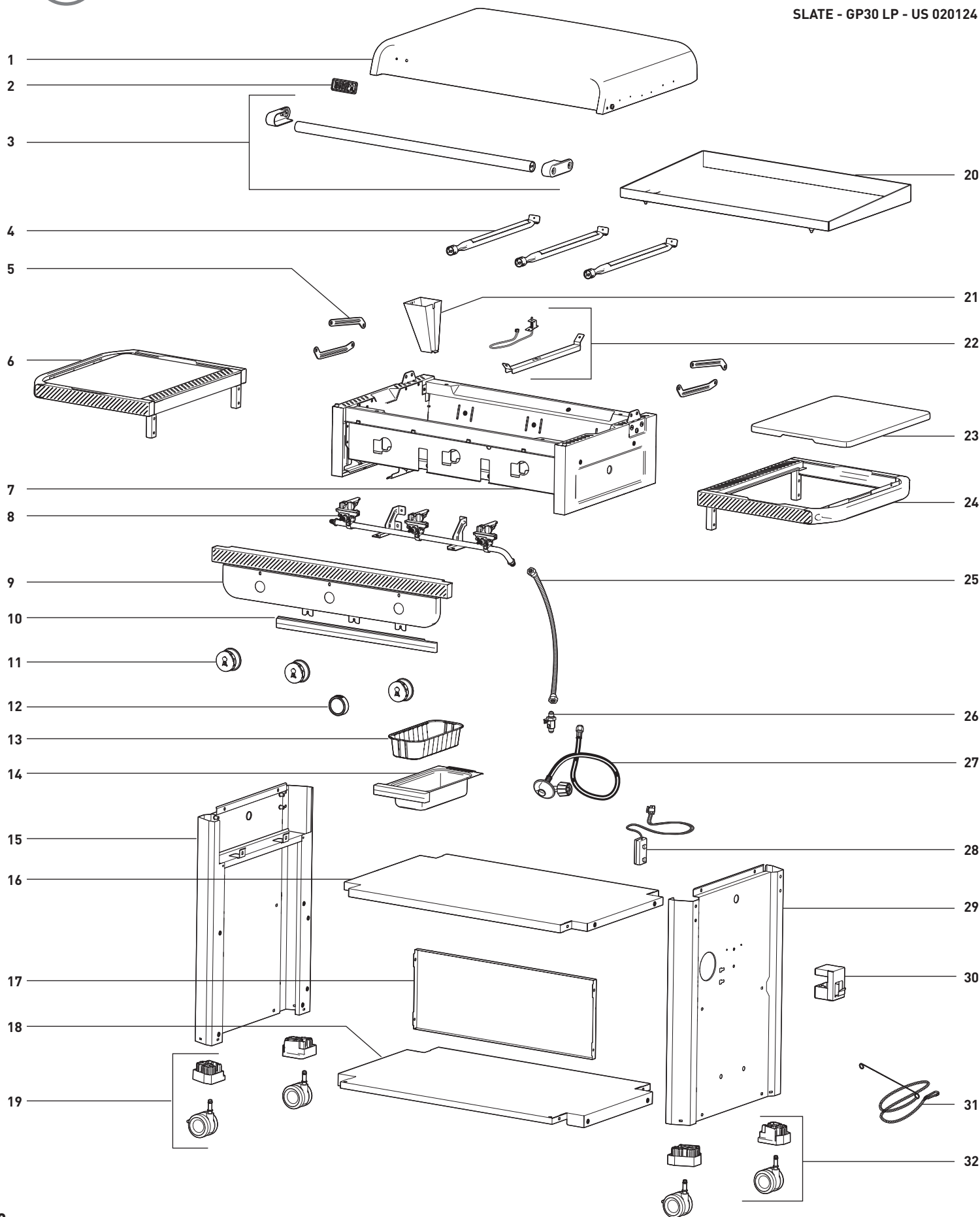
APPELEZ LE SERVICE CLIENTS

Si vous rencontrez encore des problèmes, communiquez avec le représentant du service clients de votre région aux coordonnées indiquées sur le site weber.com.



PIÈCES DE RECHANGE

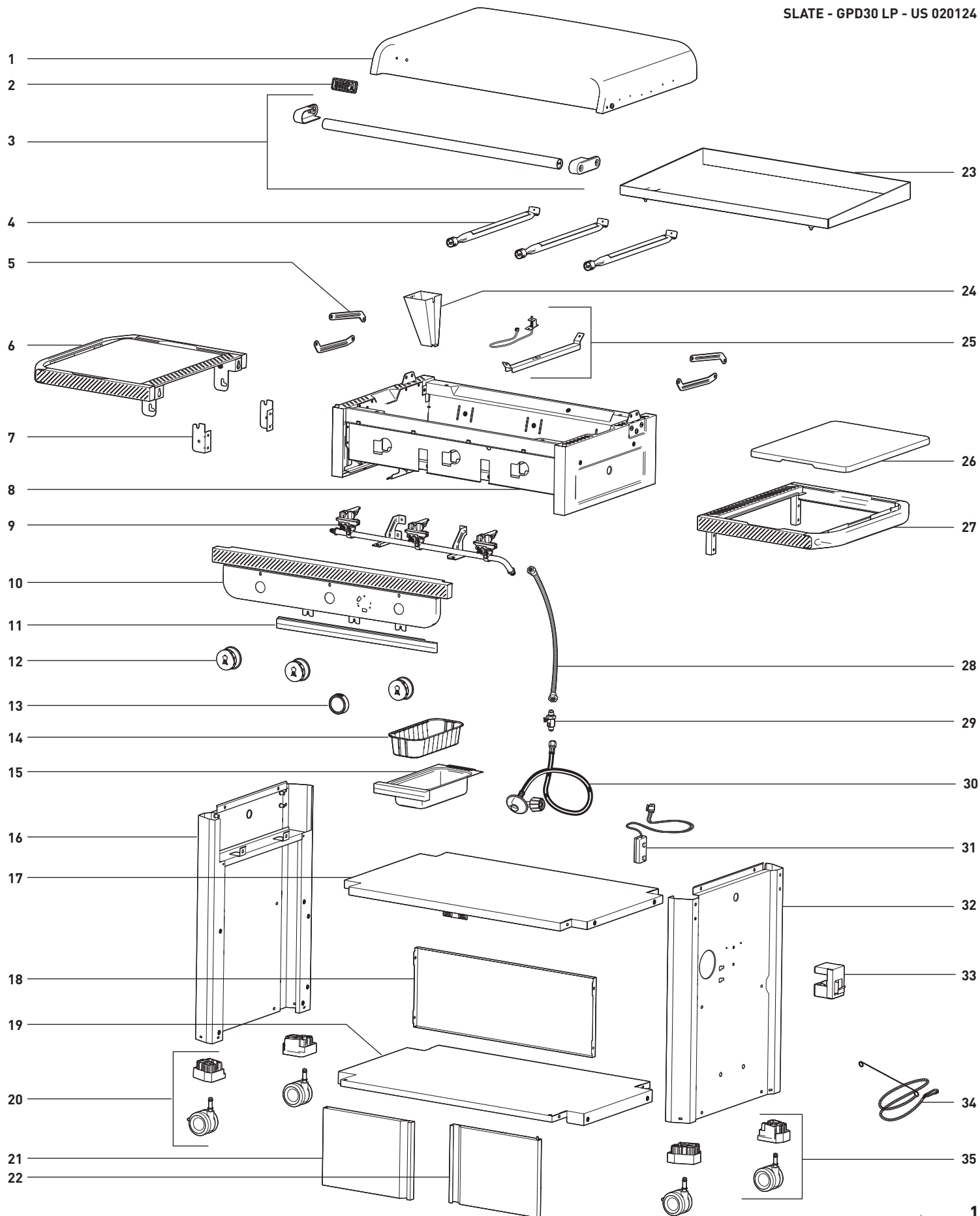
SLATE - GP30 LP - US 020124



PIÈCES DE RECHANGE



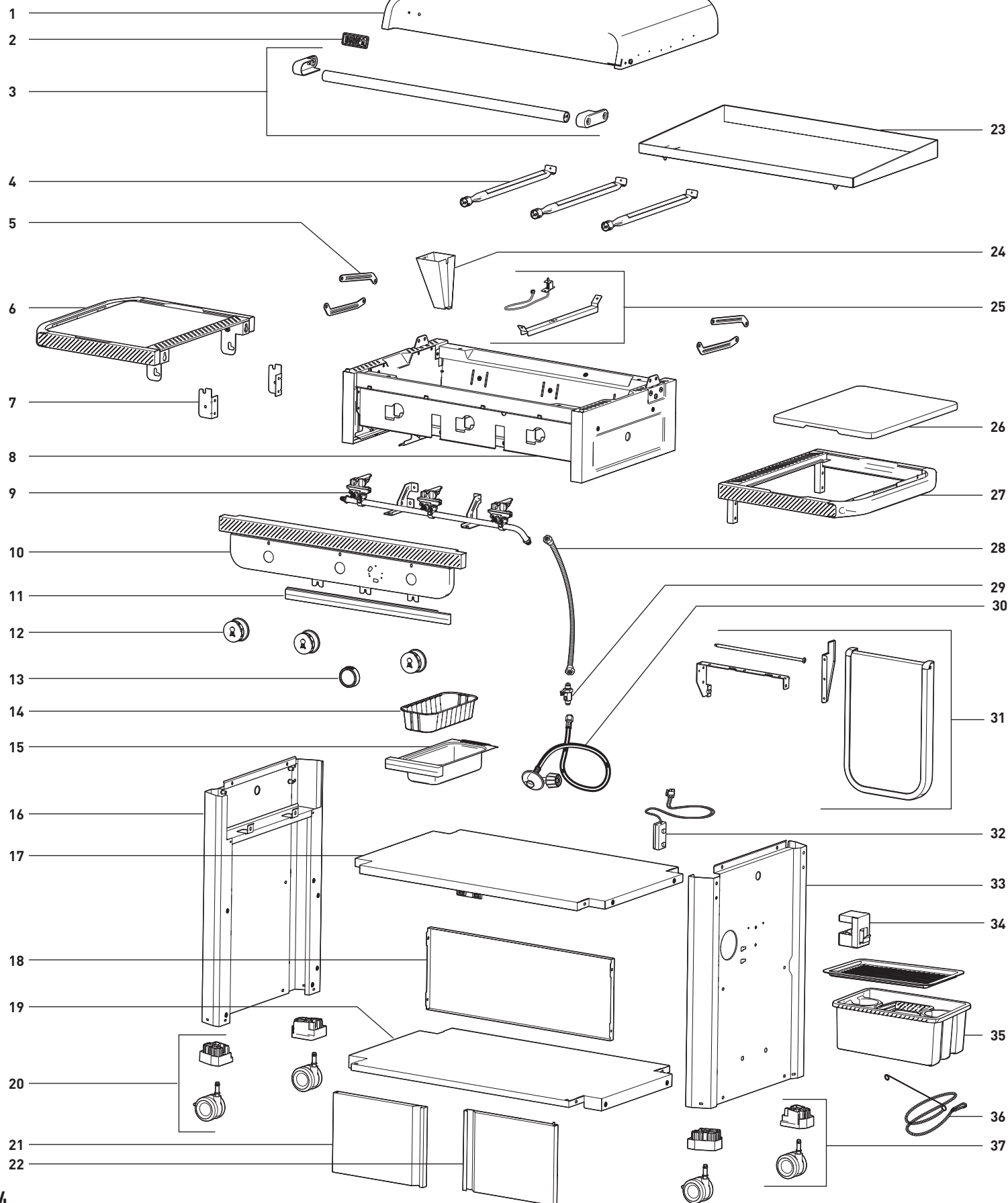
SLATE - GPD30 LP - US 020124





PIÈCES DE RECHANGE

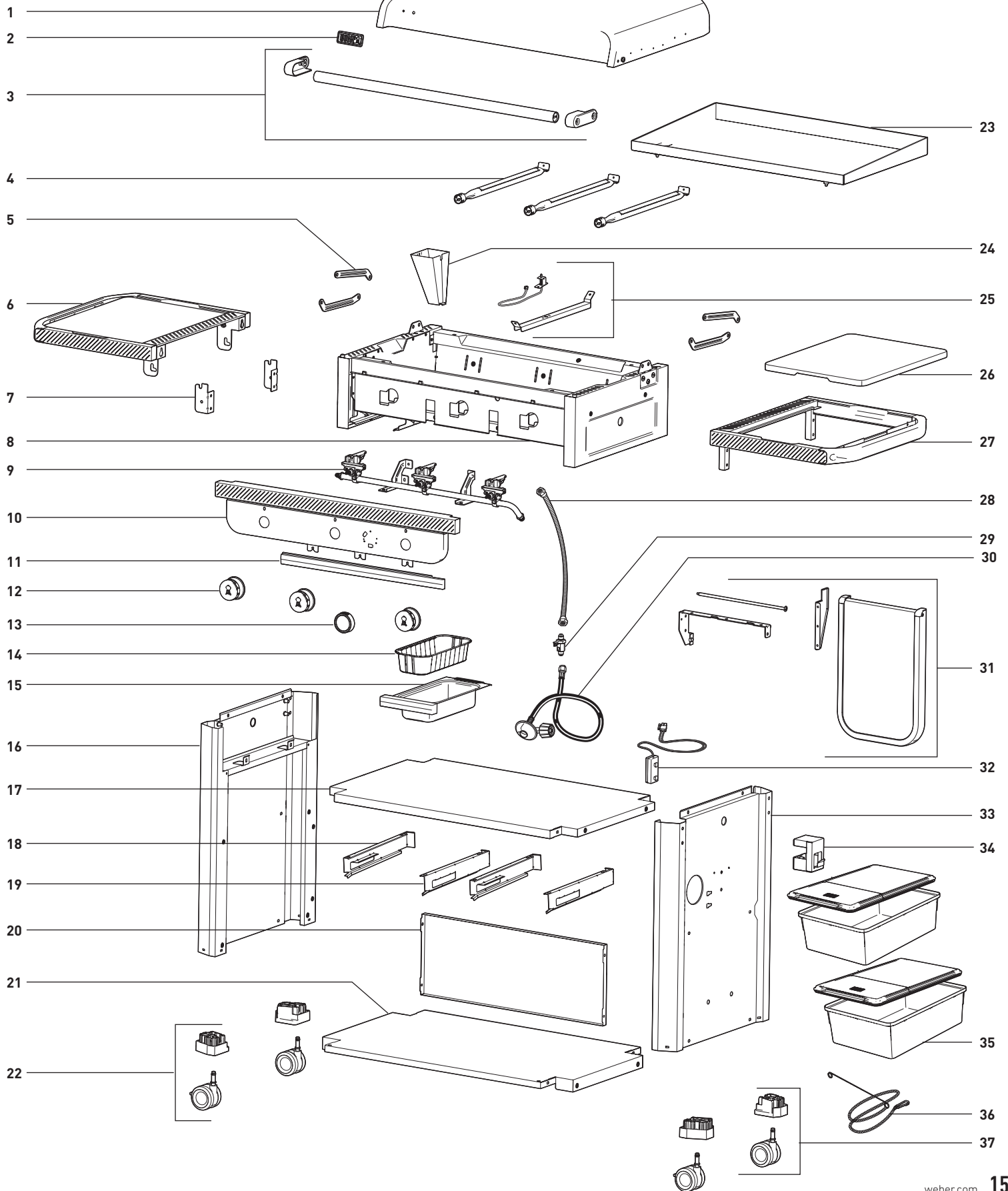
SLATE - GPD30B LP - US 090323



PIÈCES DE RECHANGE



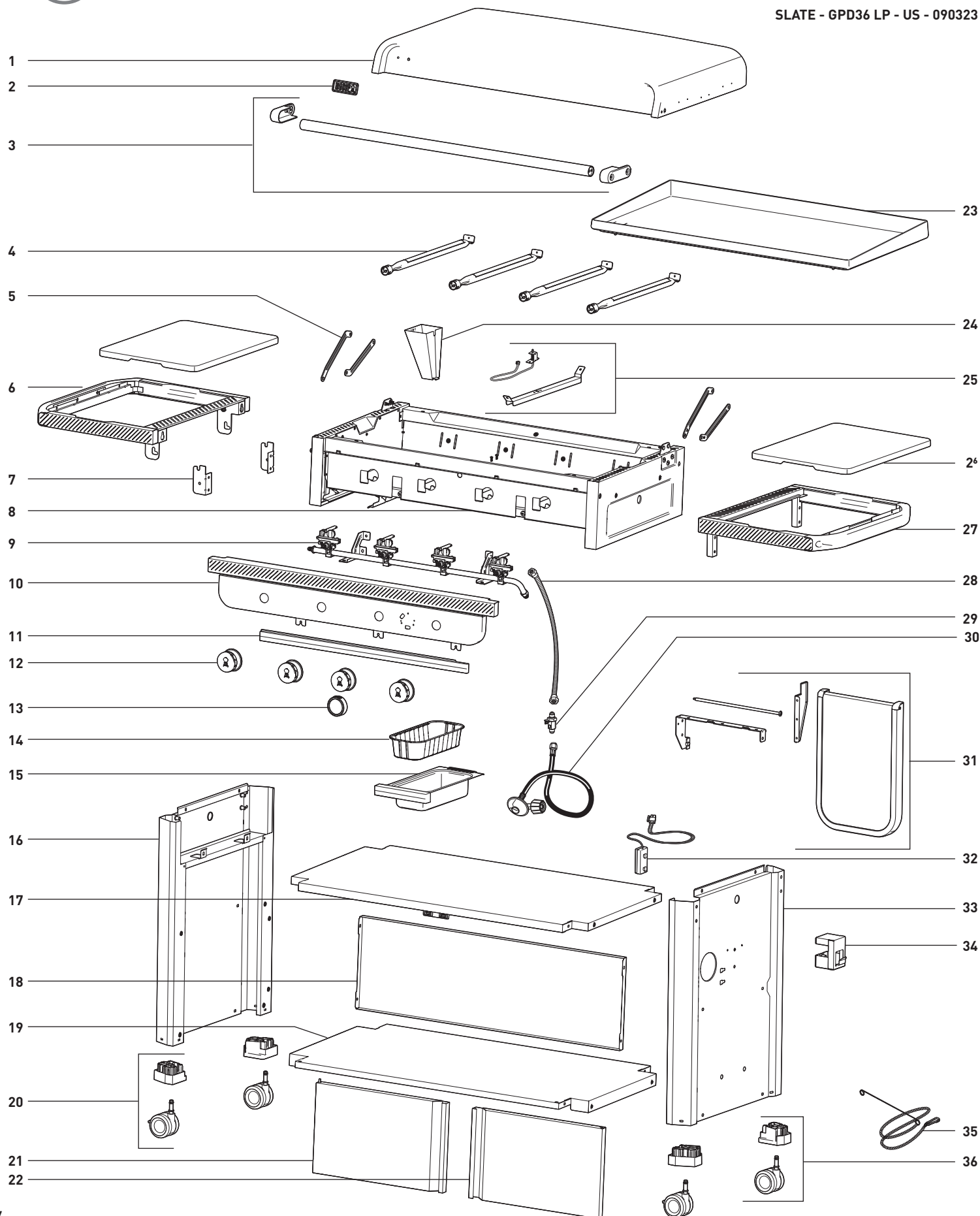
SLATE - GPB30 LP - US - 031024





PIÈCES DE RECHANGE

SLATE - GPD36 LP - US - 090323



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

N'hésitez pas à communiquer avec le service clients 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

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