

SUMMIT



SMART
FS38X E • FS38X S

Manuel du propriétaire de barbecue au gaz naturel



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 le présent manuel du propriétaire et conservez-le à titre de référence. Pour toute question, communiquez dès maintenant avec nous.



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.

8653604_102124 frCA

Consignes de sécurité importantes

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

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

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

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

⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Fermez l'alimentation en gaz du barbecue.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, restez à distance du barbecue et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les services d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT

- N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ni tout autre liquide ou vapeur inflammable près de ce barbecue ou de tout autre appareil.
- Il ne faut jamais entreposer à proximité de la plancha ou de tout autre appareil une bouteille de propane liquide (réservoir) qui n'est pas connectée à un appareil.

UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE BARBECUE.

REMARQUE À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR : Remettez les présentes instructions au propriétaire.

REMARQUE À L'INTENTION DU PROPRIÉTAIRE : Conservez ces instructions à titre de référence.

Installation et assemblage

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

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne modifiez pas le barbecue. Le propane liquide 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.

⚠ **AVERTISSEMENT** : N'achetez pas le flexible de trois mètres (dix pieds) sous une terrasse, car il doit demeurer visible.

• **NOUS RECOMMANDONS DE CONFIER L'INSTALLATION DE CE BARBECUE AU GAZ NATUREL À UN PROFESSIONNEL.**

• Vérifiez que la conduite d'alimentation entre la maison et le barbecue est correctement installée avant d'utiliser le barbecue.

• 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 récréatifs, les codes sont : le Standard on Recreational Vehicles (ANSI A119.2/NFPA 1192) et le Code sur les véhicules récréatifs (CSA Z240 VC série), selon le cas.

• 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, 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 sous une structure combustible.

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

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

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

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

⚠ **DANGER** : N'utilisez pas le barbecue dans un véhicule ni dans son espace d'entreposage ou de bagages. Cela comprend, sans toutefois s'y limiter, les voitures, les camions, les voitures familiales, les fourgonnettes, les utilitaires sport, les véhicules récréatifs et les embarcations de plaisance.

⚠ **DANGER** : N'utilisez pas le barbecue à moins de 61 cm (24 po) de matériaux combustibles. 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 d'entreposage sous le barbecue lorsque ce dernier fonctionne ou est chaud.

⚠ **DANGER** : En cas de feu de friture, fermez tous les brûleurs et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Certaines parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à distance.

⚠ **AVERTISSEMENT** : La consommation d'alcool, de médicaments d'ordonnance ou sans ordonnance et de drogues illicites peut altérer les capacités de l'utilisateur et l'empêcher d'assembler, de déplacer, de ranger ou d'utiliser le barbecue d'une manière adéquate et sécuritaire.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant le préchauffage ou l'utilisation. Faites preuve de vigilance lorsque vous utilisez ce barbecue. L'ensemble de la cuve de cuisson devient chaud durant la cuisson.

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

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

⚠ **ATTENTION** : Ce produit a fait l'objet de tests de sécurité et n'est certifié que pour une utilisation dans un pays spécifique. Reportez-vous à la désignation par pays sur la partie extérieure de la boîte.

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

• Ce barbecue est fabriqué en usine pour fonctionner au gaz naturel seulement. Ne tentez jamais d'alimenter votre barbecue à l'aide de gaz autres que celui indiqué sur les plaques signalétiques de l'appareil.

Entreposage et non-utilisation

⚠ **AVERTISSEMENT** : Fermez l'alimentation en gaz lorsque vous n'utilisez pas le barbecue.

⚠ **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 barbecue n'est pas branché à la conduite d'alimentation en gaz.

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 avoir manipulé 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 à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées 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.



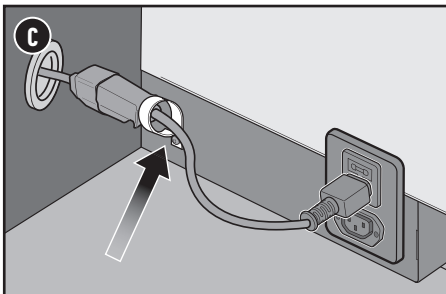
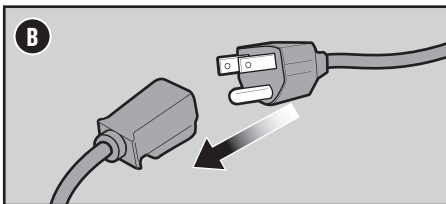
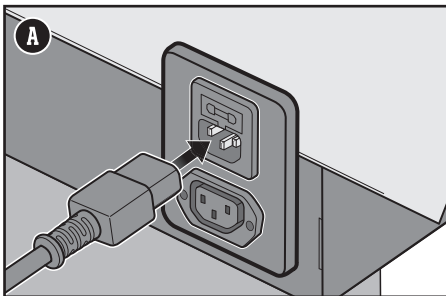
Allumage de l'écran tactile haute définition

Branchez le cordon d'alimentation

L'écran tactile haute définition est le poste de commande de votre barbecue. Profitez de toutes les fonctionnalités à partir de votre appareil intelligent en vous connectant avec l'appli gratuite WEBER CONNECT!

- Écran tactile à affichage haute définition
 - Réglage précis de la température
 - Contrôle et suivi à distance du barbecue
 - Cuisson étape par étape
 - Température des aliments dans l'appli
 - Affichage du niveau du réservoir (GPL uniquement)
 - Recettes et instructions
 - Et bien d'autres choses!
- 1) Branchez le cordon d'alimentation court sur le port à l'intérieur de l'armoire du chariot de barbecue (A), puis sur la rallonge (B). Poussez le cordon d'alimentation dans le clip de retenue et faites passer la rallonge dans le trou du panneau arrière (C). Branchez celle-ci sur une prise électrique mise à la terre protégée par un disjoncteur différentiel de fuite à la terre.
 - 2) Lors de la mise sous tension, l'amorçage de l'écran tactile dure 2 minutes.
 - 3) Suivez les instructions sur l'écran tactile pour terminer la configuration.

Nous vous recommandons de suivre notre processus guidé de prise en main pour profiter pleinement de votre barbecue!



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 CADEAU ET D'ARTICLES PROMOTIONNELS COMME IL A ÉTÉ MENTIONNÉ CI-DESSUS.

Webster 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.

Webster-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 importants sur le gaz naturel et les branchements de gaz

Qu'est-ce que le gaz naturel?

Le gaz naturel est un mélange gazeux combustible de composés hydrocarbonés que l'on trouve généralement dans de profonds réservoirs souterrains formés de roches poreuses. Il s'agit d'un combustible fossile composé essentiellement de méthane. Votre service public local vous approvisionne en gaz naturel par l'intermédiaire d'un réseau de conduites souterraines.

Spécifications générales

- Ce barbecue est conçu pour fonctionner à une pression 4,5 po de colonne d'eau (0,16245 psi).
- Le raccord à débranchement rapide peut être installé horizontalement ou vers le bas, mais jamais vers le haut. Il ne faut jamais l'installer de manière à ce que l'extrémité ouverte soit orientée vers le haut, car de l'eau et des débris pourraient y pénétrer.
- Les couvercles antipoussière (bouchons en plastique fournis avec votre barbecue) permettent de garder les extrémités ouvertes du raccord rapide propres quand il est débranché.

Exigences relatives au flexible

- Pendant sa fabrication, le barbecue a été équipé d'un flexible adapté au modèle. Vous devez utiliser ce flexible particulier afin d'assurer le bon fonctionnement de votre barbecue.
- Si le flexible est usé ou endommagé, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.

Test de pression du flexible d'alimentation en gaz

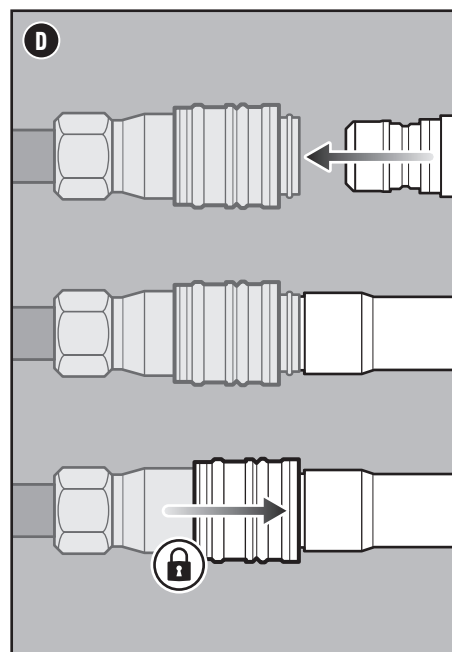
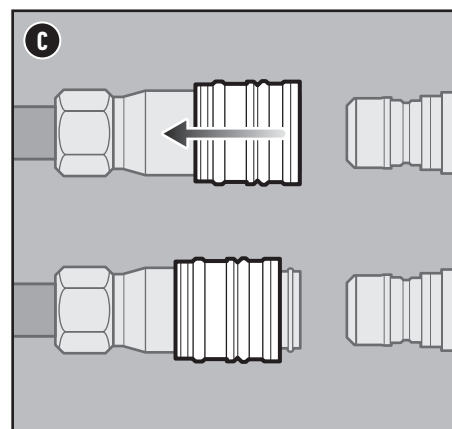
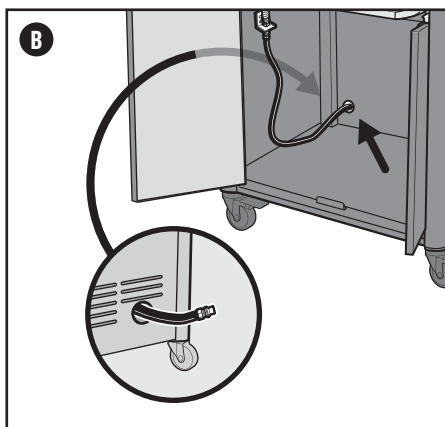
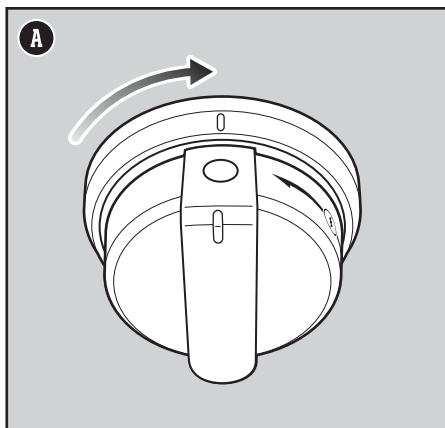
- Débranchez le barbecue au gaz lorsque vous testez le flexible d'alimentation en gaz à des pressions élevées. Cet appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système d'alimentation en gaz lorsque la pression de test est supérieure à 3,5 kPa (1/2 psi manométrique).
- Éteignez le barbecue lorsque vous testez le flexible d'alimentation en gaz à de basses pressions. Isolez cet appareil du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel lorsque la pression de test est égale ou inférieure à 3,5 kPa (1/2 psi manométrique).

Branchement du flexible

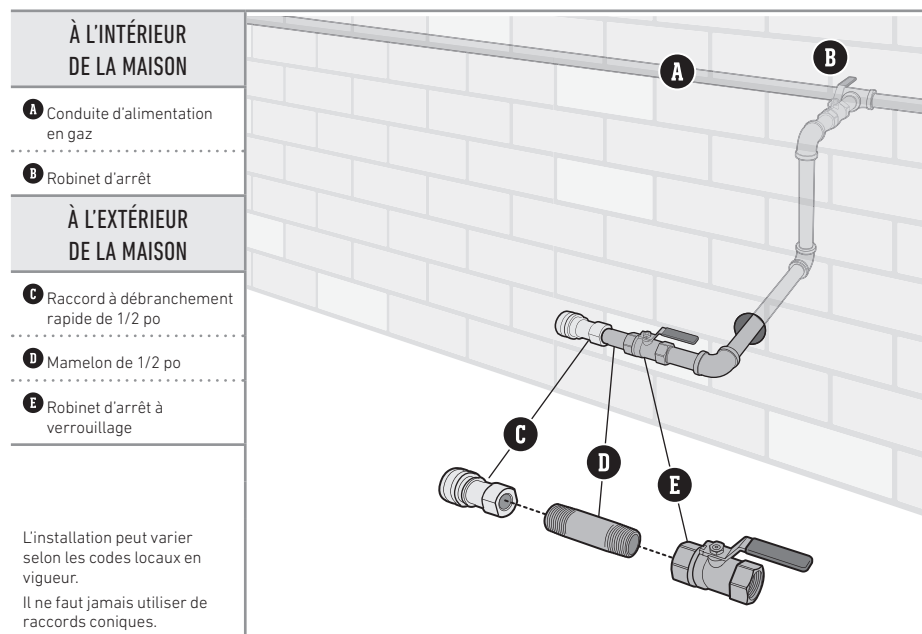
Brancher le flexible sur la conduite d'alimentation en gaz

Un raccord à débranchement rapide relie votre barbecue à la conduite d'alimentation en gaz. Aucun gaz ne sera acheminé au barbecue si le raccord à débranchement rapide n'est pas correctement fixé.

- Assurez-vous que tous les principaux brûleurs sont éteints et que le bouton de commande du brûleur latéral est à la position **Arrêt**. Vérifiez en enfonçant le bouton de commande et en le tournant dans le sens horaire. **(A)**.
- En partant de l'intérieur de l'armoire, faites sortir le flexible de gaz par l'ouverture du panneau arrière **(B)**.
- Faites glisser le collier du raccord à débranchement rapide vers l'arrière **(C)**.
- Insérez le raccord mâle du flexible dans le raccord à débranchement rapide et maintenez la pression. Faites glisser le collier à sa position fermée **(D)**. S'il ne se fixe pas ou ne se verrouille pas, répétez la procédure. Passez à la section **VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ**.



Installation typique d'une conduite d'alimentation pour barbecue au GN



- ⚠ 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** : Vérifiez régulièrement que les brosses à barbecue ne perdent pas leurs brins ou ne présentent pas de signe d'usure excessive. Remplacez la brosse si vous 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 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.

Vérification des fuites

En quoi consiste la vérification des fuites?

Après avoir branché correctement le flexible, vous devez effectuer une vérification des fuites. Il s'agit d'un moyen fiable de s'assurer qu'aucun gaz ne s'échappe du flexible après que vous l'avez raccordé. 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 flexible de gaz et l'alimentation en gaz.
- 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 le robinet d'alimentation en gaz.
- 3) Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a une fuite :
 - a) Si la fuite se situe au niveau de l'alimentation en gaz (B). Coupez l'alimentation en gaz. **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.**
 - b) Si la fuite se situe au niveau de l'un des raccords indiqués dans l'illustration (C), resserrez le raccord à l'aide d'une clé et vérifiez à nouveau l'absence de fuite avec une solution d'eau et de savon. Si la fuite persiste, coupez le gaz. **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.**
 - c) Si la fuite se situe au niveau d'un des raccords indiqués dans l'illustration (D), **coupez le gaz. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.**

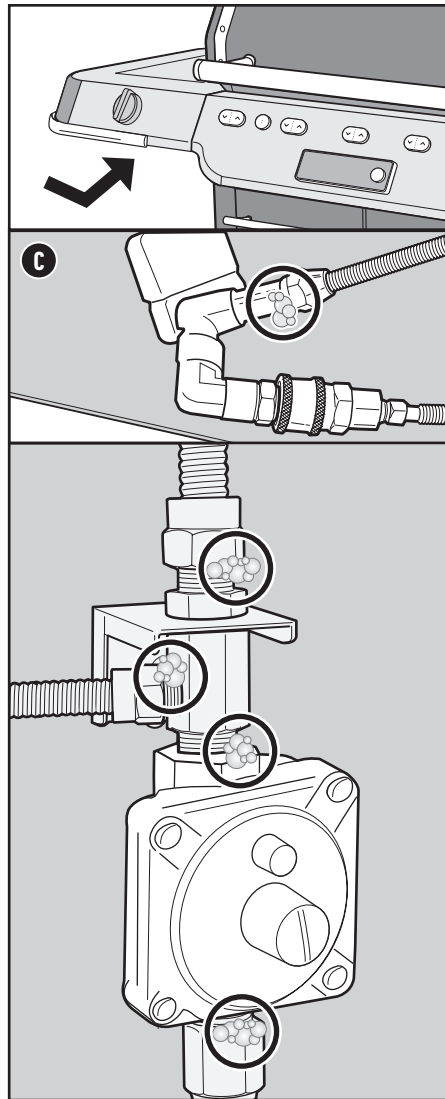
S'il y a une fuite, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.

- 4) Si aucune bulle ne se forme, la vérification des fuites est terminée. Fermez le robinet d'alimentation en gaz 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.

Débrancher le flexible de la conduite d'alimentation en gaz

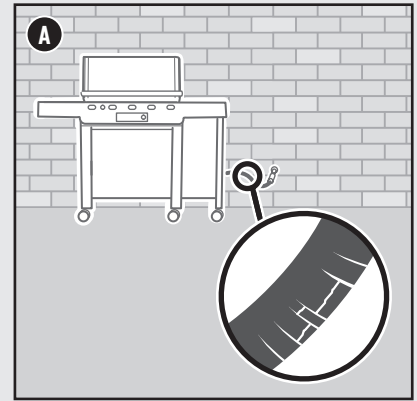
- 1) Faites glisser le collier vers l'arrière et débranchez la prise. L'alimentation en gaz est automatiquement coupée.



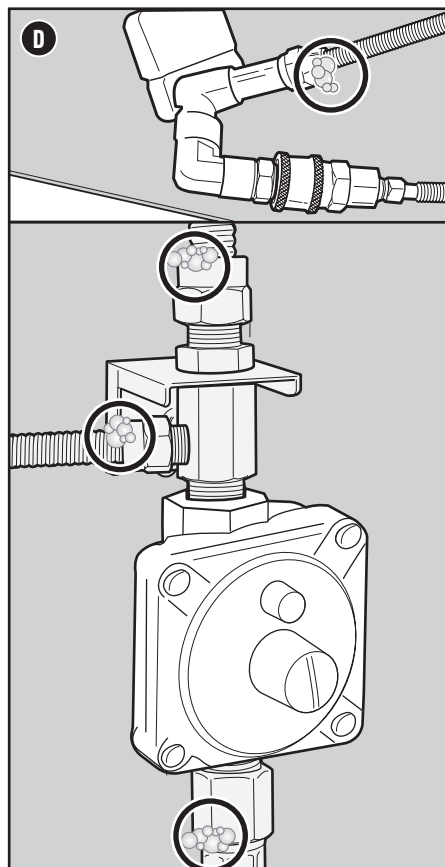
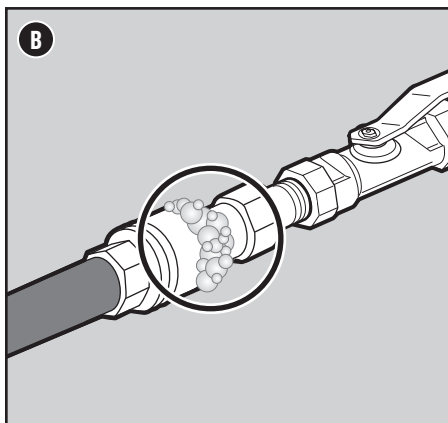
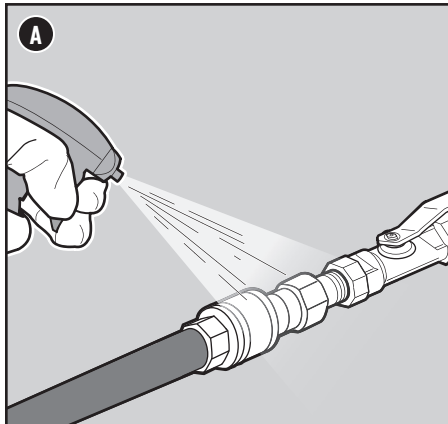
Inspectez le flexible

Une inspection régulière 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 autorisé par WEBER.



⚠ 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.

Allumage des brûleurs principaux

Utilisation de l'écran tactile ou des boutons de commande des brûleurs

Chaque brûleur peut être allumé à partir de l'écran tactile du barbecue ou à l'aide de son bouton à flèche vers le haut sur le panneau de commande du barbecue.

Pour allumer les brûleurs principaux :

- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue (A).
- 2) Vérifiez que tous les brûleurs principaux sont éteints. Le brûleur est « éteint » lorsque seule la DEL de la flèche vers le haut est allumée. Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur latéral est fermé (position Éteint ○). Vérifiez en enfonçant le bouton de commande et en le tournant dans le sens horaire.
- 3) Ouvrez l'alimentation en gaz (B).

Allumage des brûleurs à partir de l'écran tactile :

- 4) Sur l'écran tactile, appuyez sur « Préchauffer » (C).
- 5) Poussez le bouton de commande pour allumer (D).

Allumage à l'aide des boutons de brûleur :

- 6) Pour allumer manuellement un brûleur, appuyez sur son bouton à flèche vers le haut (E).
- 7) Suivez les instructions sur l'écran tactile. Appuyez sur le bouton de commande pour allumer les brûleurs sélectionnés (D).
- 8) À l'allumage, le brûleur est réglé sur le niveau de chaleur 10, indiqué par 5 DEL orange vif sur les boutons de commande de brûleur.
- 9) Une fois le brûleur sélectionné allumé, appuyez sur son bouton à flèche vers le bas ou le haut pour modifier le niveau de chaleur de 1 à 10. Vous pouvez allumer les autres brûleurs en appuyant sur leur flèche vers le haut.

Si les brûleurs ne s'allument pas, les robinets de gaz se referment automatiquement. Si le barbecue ne s'allume toujours pas après plusieurs tentatives, débranchez-le pendant 30 secondes pour effectuer un cycle d'arrêt et de redémarrage complet. Veuillez communiquer avec le représentant de service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web pour obtenir de l'aide afin d'identifier la nature exacte du problème.

Remarque : Si l'écran tactile passe en mode veille après un certain temps, appuyez simplement sur n'importe quel bouton pour le réactiver.

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. Vous devez allumer tous les brûleurs pour le préchauffage, mais il n'est pas nécessaire qu'ils soient tous allumés pour cuire les aliments.

- Préchauffez le barbecue en réglant tous les brûleurs en position feu vif pendant 15 minutes.

Pour éteindre les brûleurs principaux

- 1) Pour éteindre les brûleurs, maintenez enfoncé le bouton « Arrêt » sur l'écran tactile jusqu'à la fin de la barre de progression.
- 2) Vous pouvez aussi appuyer plusieurs fois sur la flèche vers le bas de chaque brûleur pour réduire la flamme jusqu'à ce qu'elle s'éteigne. Lorsque les DEL orange du bouton de commande de brûleur sont éteintes, le brûleur est éteint.
- 3) Fermez le robinet du réservoir de gaz.

Remarque : L'écran tactile ne peut pas allumer ni éteindre le brûleur latéral. Consultez la section « Allumage du brûleur latéral ».

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

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

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

Boutons de commande de brûleur

Flèche vers le bas
Réduire le niveau de chaleur



Niveau de chaleur 10

Flèche vers le haut
Augmenter le niveau de chaleur

Niveau de chaleur 1

Chaque DEL orange représente deux niveaux de chaleur.

Utilisation du grilloir à infrarouge

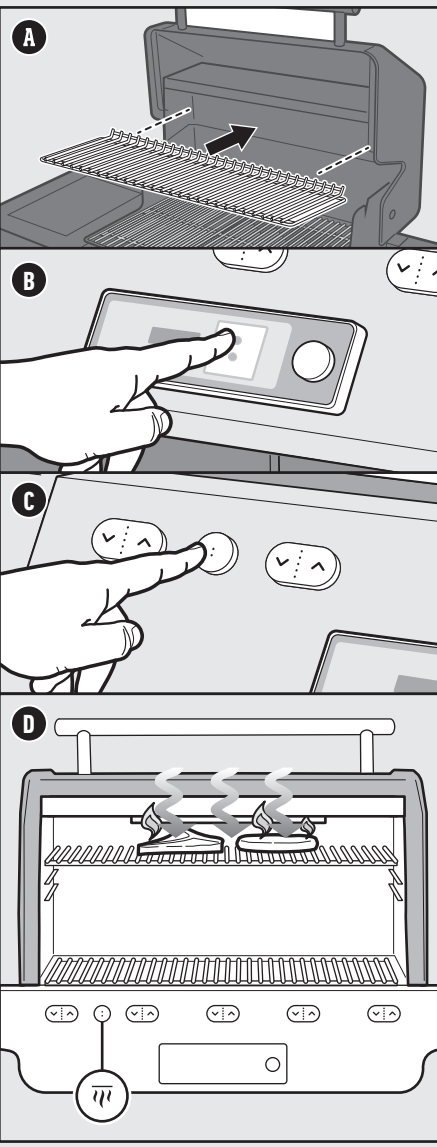
Le grilloir à infrarouge dirige une chaleur intense sur le dessus de la viande afin de saisir uniformément la surface pour obtenir une croûte caramélisée uniforme et un intérieur juteux. Comme la chaleur vient du dessus, la graisse s'écoule vers le bas, minimisant ainsi les flambées. Le grilloir est 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 de barbecue thermorésistants, réglez la grille de cuisson supérieure sur l'une des trois positions (A).
- 2) Balayez l'écran tactile de droite à gauche pour afficher la commande du grilloir à infrarouge. Sélectionnez le réglage de chaleur du grilloir à infrarouge (B). Vous pouvez également appuyer sur le bouton rond pour activer le grilloir à infrarouge (C). Deux DEL s'allument pour indiquer un feu vif, une pour indiquer un feu doux. Suivez les instructions sur l'écran tactile.
- 3) Utilisez le grilloir à infrarouge à feu vif pour saisir des aliments (D). Réglez le grilloir à infrarouge à feu doux pour cuire avec la rôtissoire et pour rôtir lentement des aliments.

Remarque : Gardez toujours le couvercle OUVERT lorsque vous utilisez le grilloir à infrarouge à feu vif et retournez fréquemment les aliments pour les saisir uniformément. 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 le grilloir à infrarouge

- 1) Sur l'écran tactile, réglez la commande du grilloir à infrarouge à la position « Arrêt ».
- 2) Vous pouvez également appuyer plusieurs fois sur le bouton rond de commande de brûleur pour éteindre le grilloir à infrarouge. Lorsque les DEL du bouton rond sont éteintes, le grilloir à infrarouge est « éteint ».



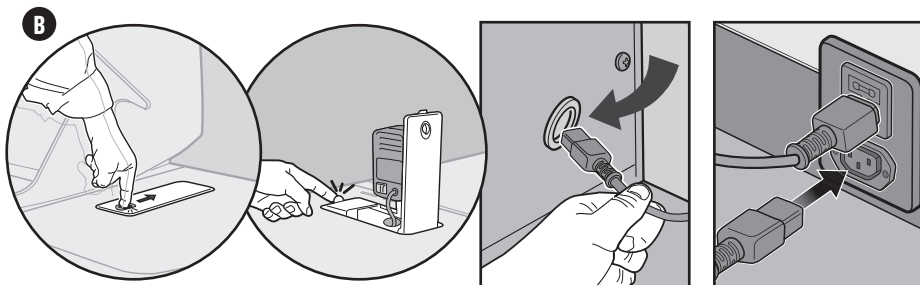
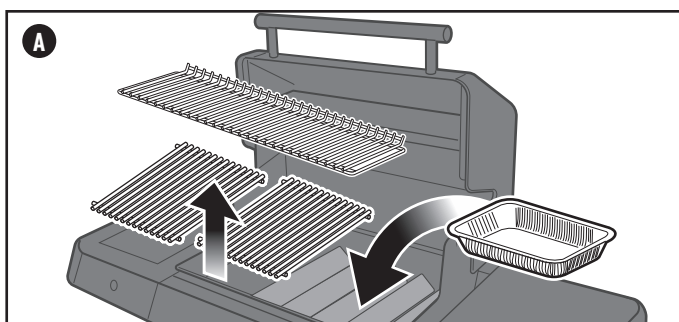
Utilisation de la rôtissoire

Préparation du barbecue

Préparez le barbecue pour 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 en place la broche avec l'aliment avant d'allumer le grilloir à infrarouge.

- Pour installer le moteur de la rôtissoire, appuyez sur le bouton du panneau rétractable de la rôtissoire (B). Tirez le panneau de la rôtissoire vers le haut. Poussez la languette de verrouillage jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Faites passer le cordon d'alimentation de la rôtissoire derrière la tablette de l'armoire latérale puis par le trou situé près du bas du panneau latéral. Branchez le cordon d'alimentation de la rôtissoire sur la prise située dans l'armoire du barbecue.
- Préparez la broche pour l'aliment en enfilaient une des fourchettes (C). Insérez la broche de la rôtissoire au centre des aliments. Faites glisser l'autre fourchette sur la broche et insérez les dents des deux fourchettes dans l'aliment. L'aliment doit être centré sur la broche. Serrez solidement les vis des fourchettes.
- Insérez l'extrémité pointue de la broche dans le moteur. Abaissez la broche dans la rainure de la cuve de cuisson (D).
- Réglez le grilloir à infrarouge à feu doux.
- Mettez le moteur en marche et fermez le couvercle.



Conseils de cuisson

- Avant de commencer la cuisson, assurez-vous que l'aliment se trouve bien au centre du barbecue 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.
- Bridez la chair ou la volaille à l'aide d'une ficelle, si nécessaire, pour la rendre aussi uniforme que possible avant de l'enfiler sur la broche.

Utilisation et entretien

- Débranchez le moteur lorsqu'il ne sert pas ou avant le nettoyage.
- Nettoyez le moteur de la rôtissoire avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs 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 ne l'utilisez pas, débranchez le moteur, retirez-le et rangez-le dans un endroit sec hors de la portée des enfants.
- En l'absence de codes locaux, le moteur de la rôtissoire et le barbecue doivent être mis à la terre conformément au National Electric Code (ANSI/NFPA 70) ou au Code canadien de l'électricité (CSA C22.1).

Rangement du moteur de la rôtissoire

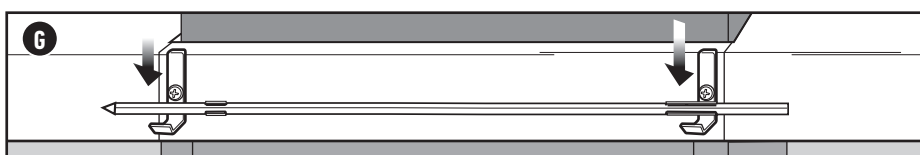
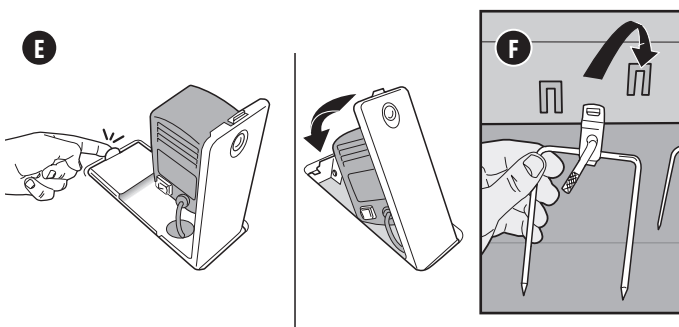
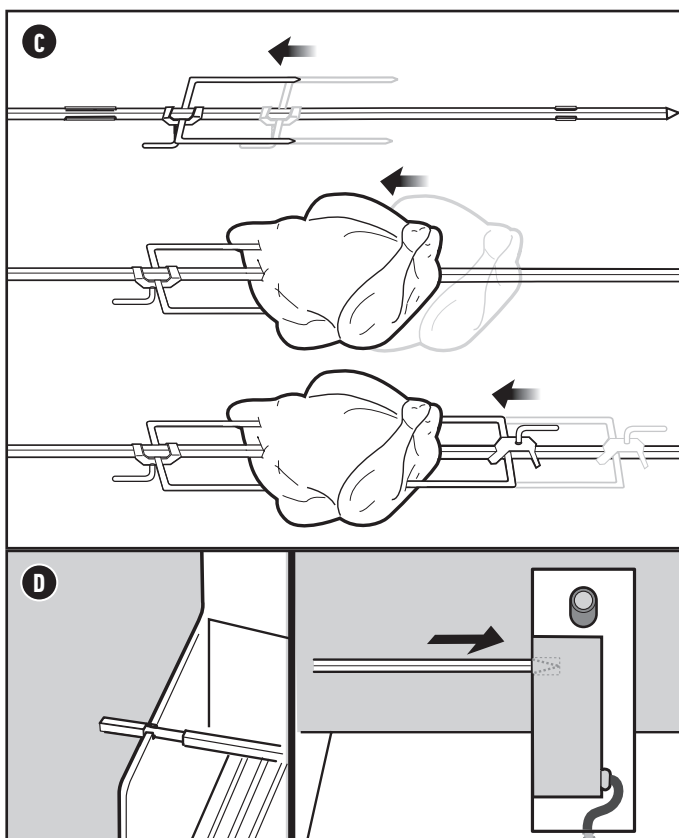
- À l'aide de votre index, débloquez le panneau rétractable de la rôtissoire. Poussez le panneau vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche solidement (E).

Rangement des fourchettes de rôtissoire

- Retirez les fourchettes de la broche.
- Rangez les fourchettes de rôtissoire sur les crochets à l'intérieur de l'armoire du chariot de barbecue (F).

Rangement de la broche de rôtissoire

- Rangez la broche sur les crochets à l'arrière du barbecue (G).



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

⚠ **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 à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web. Connectez-vous sur le site www.weber.com.

⚠ **ATTENTION :** N'endommagez pas le cordon d'alimentation lorsque vous ouvrez et fermez le panneau rétractable de la rôtissoire.

⚠ **ATTENTION :** N'utilisez pas de sondes de température filaires pendant la cuisson avec la rôtissoire.

Allumage du brûleur latéral

Utilisation du système électronique d'allumage à une main pour allumer le brûleur latéral

Passez à l'étape 3 quand des brûleurs principaux de votre barbecue sont déjà allumés et que vous souhaitez allumer le brûleur latéral. Si aucun des brûleurs principaux n'est allumé et que vous n'utilisez que le brûleur latéral, commencez par l'étape 1.

- 1) Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur latéral est fermé (position **Arrêt**). Pour ce faire, enfoncez-le, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre **(A)**. Assurez-vous également que tous les boutons de commande des brûleurs principaux sont à la position **Arrêt**.
- 2) Ouvrez l'alimentation en gaz.
- 3) Ouvrez le couvercle du brûleur latéral **(B)**.
- 4) Enfoncez le bouton de commande du brûleur latéral et tournez-le lentement dans le sens antihoraire vers la position **Allumage** jusqu'à ce que vous entendiez un cliquetis **(C)**. Lorsque le cliquetis commence, gardez le bouton de commande à cette position pendant une à deux secondes, puis continuez de le tourner lentement dans le sens antihoraire. Le brûleur devrait s'allumer à la position **Feu vif** **(D)**.
- 5) Vérifiez que le brûleur latéral est allumé. La flamme du brûleur latéral peut être difficile à voir par une journée ensoleillée.
- 6) Une fois que le brûleur est allumé, continuez de tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la position désirée.
- 7) Si le brûleur latéral ne s'allume pas dans un délai de quatre secondes, tournez son bouton de commande à la position **Arrêt** et attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper avant de tenter de rallumer le brûleur.

Si le brûleur latéral ne s'allume pas à l'aide du système d'allumage 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.

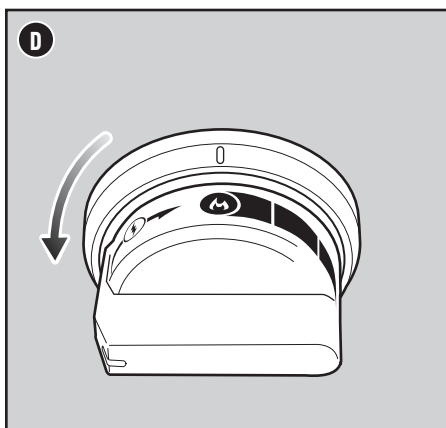
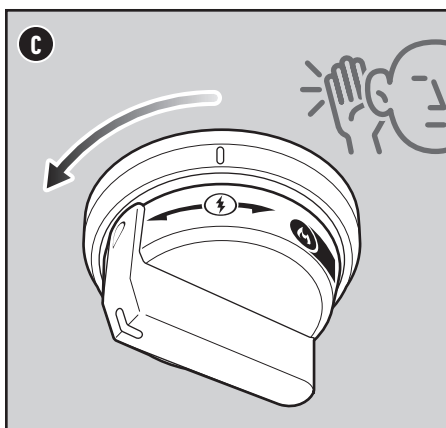
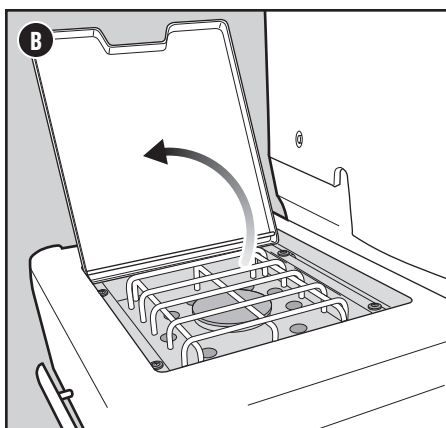
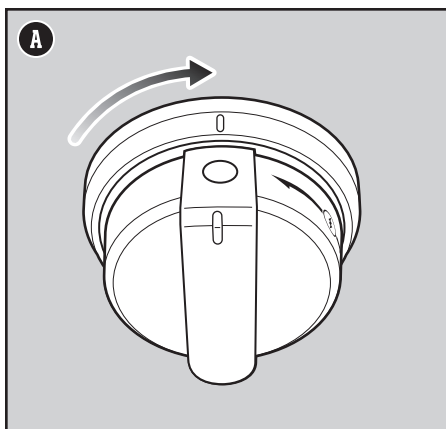
Pour éteindre le brûleur latéral

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

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

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

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



PIÈCES DE RECHANGE

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

Nettoyage et entretien

Nettoyage du contrôleur tactile et des boutons de brûleur

Une fois le barbecue éteint et complètement refroidi, débranchez-le de l'alimentation électrique. Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer et essuyer l'écran tactile du contrôleur avec de l'eau chaude savonneuse ou un détergent doux. N'utilisez pas de produits chimiques forts tels que du javellisant, des chiffons antibactériens ou des produits nettoyants abrasifs.

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 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.

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'un essuie-tout pendant que le barbecue est tiède (et non chaud).

IMPORTANT : Ne brossez pas la surface en céramique du grilloir 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 en acier inoxydable.
- 3) Retirez les BARRES FLAVORIZER et mettez-les de côté.

Nettoyage des brûleurs

Deux zones des brûleurs sont essentielles pour des performances optimales : les orifices (les petites ouvertures sur la longueur du brûleur) et les grilles anti-araignées/insectes aux extrémités des brûleurs. Il est crucial que ces zones soient propres pour un fonctionnement sécuritaire.

Nettoyage des orifices des brûleurs

- 1) À l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable propre, nettoyez l'extérieur des brûleurs en passant la brosse sur leurs orifices (D).
- 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 les grilles anti-araignées/insectes de chaque brûleur à l'aide d'une brosse à poils doux (E).

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 à l'aide d'une brosse à barbecue 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 accumulations de graisse ou des résidus de nourriture 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 des graisses coulisant 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'intérieur de l'armoire du chariot de barbecue

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.

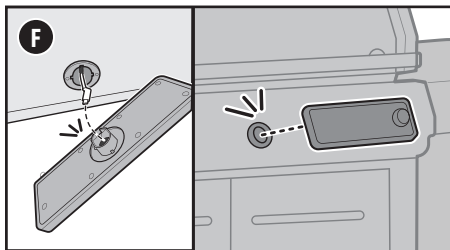
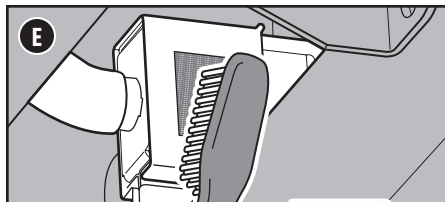
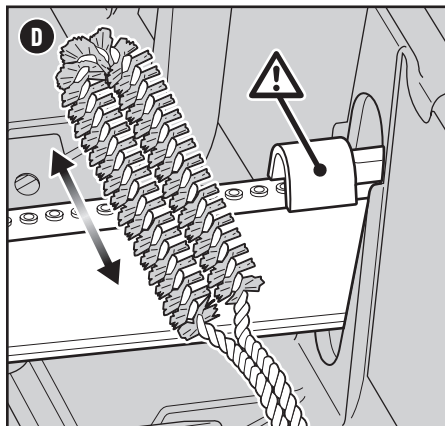
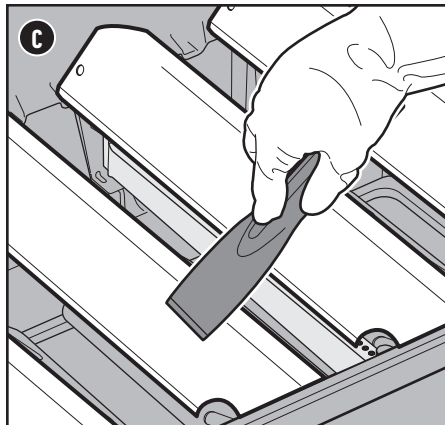
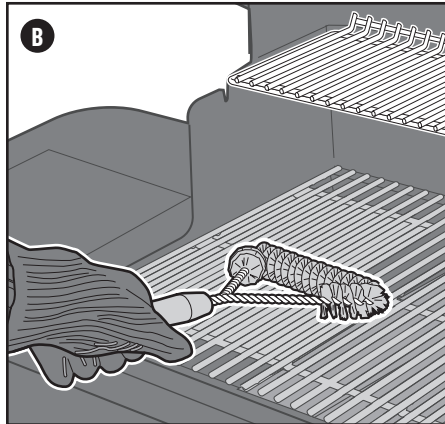
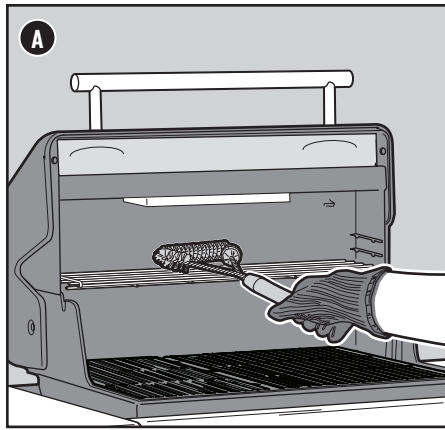
ATTENTION : N'ARROSEZ JAMAIS LE BARBECUE AVEC UN JET D'EAU CONTINU D'UN TUYAU D'ARROSAGE OU D'UN NETTOYEUR HAUTE PRESSION. CELA RISQUERAIT D'ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES.

Déconnexion et reconnexion de l'écran tactile

L'écran tactile a été conçu pour rester à l'extérieur sur le barbecue dans les éléments. Si nécessaire, l'écran tactile peut être facilement retiré et rebranché pour toute maintenance.

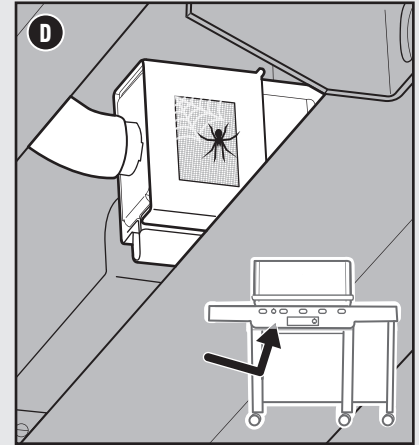
Pour retirer l'écran tactile, tenez le support de l'écran tactile à deux mains et inclinez-le vers l'avant jusqu'à ce qu'il se libère du panneau de commande (F). Débranchez ensuite l'écran tactile du câble USB-C. **Ne tirez pas sur le câble USB-C.**

Pour reconnecter l'écran tactile, reconnectez d'abord le câble USB-C. Encliquez ensuite l'écran tactile en place sur le panneau de commande.



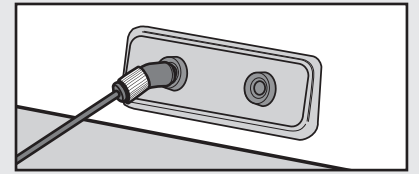
Grilles anti-araignées

Les ouvertures d'air de combustion des brûleurs (D) sont dotées de grilles en acier inoxydable visant à empêcher les araignées et les insectes de tisser des toiles et de construire des nids à l'intérieur du diffuseur des brûleurs. La présence de nids peut obstruer le débit de gaz normal et provoquer un refoulement de gaz vers l'ouverture d'air de combustion. Les signes possibles de ce type d'obstruction sont une odeur de gaz associée à des flammes de brûleur vacillantes et de couleur jaune. Cette obstruction peut enflammer l'intérieur et les composants autour du robinet de gaz et causer de graves dommages à votre barbecue. 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. Veillez à ce que les grilles anti-araignées restent propres. Consultez la section « Nettoyage des grilles anti-araignées » dans la section Entretien du produit.



Prises de sonde de température

Les sondes de température se connectent sur les prises de sonde du barbecue. Si les prises de sonde ont accumulé de l'eau et que la sonde ne répond pas, il peut être nécessaire de retirer et d'insérer la fiche jusqu'à 5 fois jusqu'à ce que toute l'eau ait été retirée du port et qu'une connexion correcte ait été effectuée.



- ⚠ **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.

LE BRÛLEUR LATÉRAL NE S'ALLUME PAS

SYMPTÔME

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

CAUSE

Il y a un problème avec le débit de gaz.

SOLUTION

Si le brûleur latéral ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'au brûleur. Pour ce faire, suivez les instructions de la section « Utilisation d'une allumette pour allumer le brûleur latéral » ci-dessous.

Si le barbecue ne s'allume **PAS** avec une allumette, vérifiez si le flexible d'alimentation est plié ou si les orifices du brûleur sont sales.

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

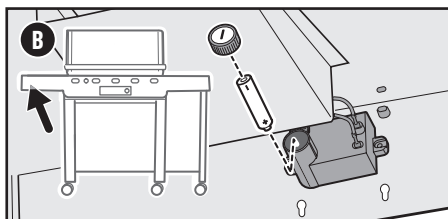
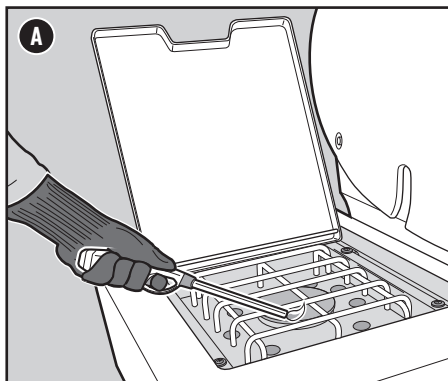
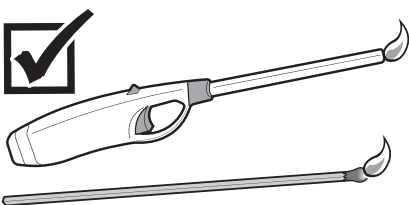
Si le brûleur latéral ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'au brûleur. Pour ce faire, suivez les instructions de la section « Utilisation d'une allumette pour allumer le brûleur latéral » ci-dessous.

Si le barbecue s'allume, vérifiez l'état de la pile et les branchements des câbles du système d'allumage électronique.

Utilisation d'une allumette pour allumer le brûleur latéral

Utilisation d'une allumette pour déterminer si le gaz se rend au brûleur latéral

- 1) Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.
- 2) Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur latéral est à la position **Arrêt**. Vérifiez en enfonçant le bouton de commande et en le tournant dans le sens horaire. Vérifiez également que tous les brûleurs principaux sont éteints.
- 3) Ouvrez l'alimentation en gaz.
- 4) Tenez le briquet allume-gaz allumé près du réchaud latéral **(A)**.
- 5) Appuyez sur le bouton de commande du brûleur latéral, puis tournez-le dans le sens antihoraire d'une montre jusqu'à la position **Feu**.
- 6) Vérifiez que le brûleur latéral est allumé. 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 **Arrêt** 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 **(B)**.



Liste de contrôle générale de dépannage

Le code d'erreur apparaît sur l'écran tactile

Les erreurs peuvent être détectées à la mise sous tension, pendant les diagnostics (dans les 30 premières secondes suivant le démarrage du barbecue) ou pendant la cuisson. Certaines erreurs déclencheront l'arrêt du barbecue pour des raisons de sécurité. Effectuez la maintenance uniquement lorsque le barbecue est complètement éteint, débranché et refroidi. Rebranchez l'alimentation pour redémarrer le cycle d'alimentation et démarrer le barbecue.

Vérifiez les éléments dans cet ordre :

- Erreur d'enregistrement.
- Vérifiez les raccords de gaz.
- Mettre hors et sous tension pour confirmer si la MÊME erreur se répète.
- Si l'erreur se reproduit, éteignez et débranchez le barbecue pour des raisons de sécurité.
- Vérifiez les branchements des câbles.
- Si l'erreur persiste, appelez le service client.

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

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

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 flexible d'alimentation en gaz est plié ou tordu.

Les orifices du brûleur sont sales.

SOLUTION

Redressez le flexible d'alimentation.

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

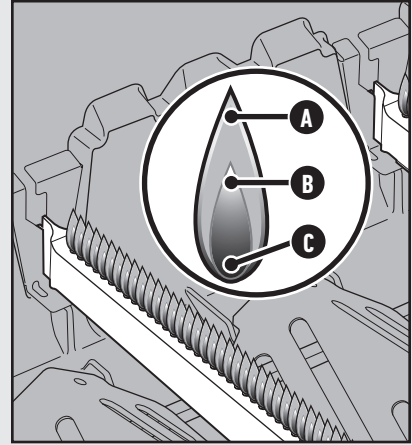
Les grilles anti-araignées des brûleurs sont obstruées.

SOLUTION

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

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).



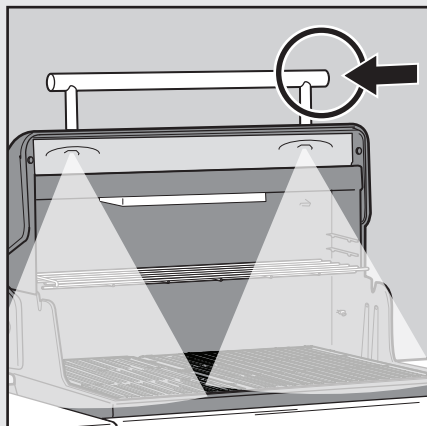
⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne tentez pas de réparer les composants d'alimentation en gaz, de combustion du gaz, d'allumage ou de structure avant d'avoir communiqué avec le centre de service à la clientèle de Weber-Stephen Products LLC.

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

Utilisation de nuit

Utilisation de l'éclairage NIGHTVISION

Pour allumer l'éclairage NIGHTVISION, appuyez sur le bouton d'activation. Un capteur d'inclinaison allume l'éclairage quand on soulève le couvercle du barbecue et l'éteint quand on l'abaisse. La lumière du barbecue s'éteint automatiquement lorsque le couvercle demeure plus de 30 minutes en position ouverte ou fermée. Il faut alors appuyer de nouveau sur le bouton d'activation pour l'allumer.

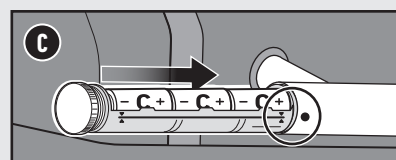
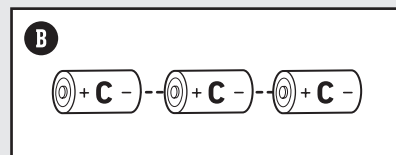
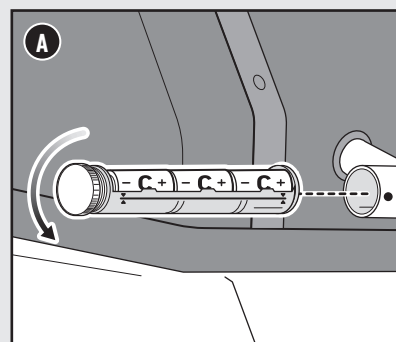


Remplacement des piles de l'éclairage NIGHTVISION

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



Modèle : SUMMIT SV WGR002

Modèle : CNR002

Apple et le logo d'Apple sont des marques de commerce d'Apple Inc. déposées aux États-Unis et dans d'autres pays. App Store est une marque de service d'Apple Inc. Android est une marque commerciale de Google LLC. Google Play et le logo Google Play sont des marques commerciales de Google LLC.

La marque et les logos Bluetooth[®] sont des marques déposées appartenant à Bluetooth SIG, Inc. et l'utilisation de ces marques par Weber-Stephen Products LLC fait l'objet d'une licence. Les autres marques et noms commerciaux appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

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

N'hésitez pas à communiquer avec le service à la clientèle 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.