



## 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](http://weber.registria.com)

### ⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

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

**Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une explosion qui pourraient provoquer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.**

### ⚠ DANGER

- Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans surveillance.
- Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 61 cm (24 pouces) d'une structure, de matière combustible ou d'une autre bouteille de gaz.
- Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 7,5 m (25 pieds) d'un liquide inflammable.
- En cas d'incendie, restez à distance de l'appareil et appelez immédiatement les services d'incendie. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou un feu de friture avec de l'eau.

**Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un danger de brûlure qui pourraient provoquer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.**

Ce mode d'emploi contient des informations importantes nécessaires au bon assemblage et à l'utilisation sécuritaire de l'appareil.

Lisez et suivez tous les avertissements et directives avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

Respectez tous les avertissements et directives lors de l'utilisation de l'appareil.

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

Suivez attentivement les procédures de vérification des fuites de ce manuel du propriétaire avant d'utiliser le barbecue. Faites cela même si le barbecue a été assemblé par le revendeur.

N'allumez pas cet appareil sans avoir lu au préalable les sections de ce manuel relatives à l'allumage du brûleur.

**CET APPAREIL AU GAZ EST CONÇU POUR UNE UTILISATION EXTÉRIEURE UNIQUEMENT.**

## Installation et assemblage

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

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

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

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

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

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

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

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

## Utilisation

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

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

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



## 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](http://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.



# GARANTIE

- 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 l'espace de rangement ou de stockage d'un véhicule, quel qu'il soit. Cela comprend, sans toutefois s'y limiter, les voitures, les camions, les voitures familiales, les fourgonnettes, les utilitaires sport, les véhicules récréatifs et les embarcations de plaisance.

**⚠ DANGER :** N'utilisez pas le barbecue à moins de 61 cm (24 po) de matériaux combustibles.

**⚠ DANGER:** 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 housse ni d'objets inflammables sur le barbecue ou dans l'espace de rangement sous le barbecue lorsque ce dernier fonctionne ou est chaud.

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

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

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

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

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

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

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

**⚠ ATTENTION :** Laissez le barbecue refroidir complètement avant de le déplacer.

**⚠ ATTENTION :** Retirez la plancha pendant le transport.

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

**⚠ ATTENTION:** 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 :** Il est impératif de vérifier le barbecue avant de l'utiliser après une période d'entreposage et de non-utilisation pour détecter les fuites de gaz et les obstructions des brûleurs.

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

## Proposition 65, Californie

**⚠ AVERTISSEMENT :** Les sous-produits de combustion qui se dégagent lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques identifiés par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction.

**⚠ AVERTISSEMENT SUR LA PROPOSITION 65 :** La manipulation des composantes en laiton de ce barbecue vous expose à du plomb, un produit chimique identifié par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction. Lavez-vous les mains après avoir manipulé ce produit.

## 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](http://www.weber.com).) En vertu de cette garantie, WEBER accepte de réparer ou remplacer la pièce défectueuse en raison d'un vice de matériaux ou de fabrication, sous réserve des restrictions et exclusions applicables énumérées ci-dessous. DANS LES LIMITES PRÉVUES PAR LA LOI APPLICABLE, LA PRÉSENTE GARANTIE N'EST OFFERTE QU'AU PREMIER ACHETEUR ET ELLE N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUBSÉQUENTS, SAUF EN CAS DE CADEAUX ET D'ARTICLES PROMOTIONNELS COMME MENTIONNÉ CI-DESSUS.

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

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

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

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

- l'utilisation abusive, la modification, le mauvais usage, le

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

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

### PÉRIODES DE COUVERTURE DE LA GARANTIE

Cuve de cuisson :

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

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 (à l'exception de la rouille)

Toutes les pièces restantes :

2 ans (sauf 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.

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

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





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

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

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

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

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

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

### Raccords du détendeur

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

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

### Installation de la bouteille de propane liquide

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

- 1) Assurez-vous que le bouton de commande de brûleur est à la position Éteint (O) en le poussant et en le tournant dans le sens horaire.
- 2) Poussez la bouteille de propane liquide dans le détendeur et tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.

### Retrait de la bouteille de propane liquide

Lorsque votre bouteille de propane liquide doit être remplacée, suivez ces directives pour la retirer.

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

### Entreposage et transport

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

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

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

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

⚠ **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](http://weber.com).

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

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

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

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



# POUR COMMENCER

## 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 supplémentaire approfondie des fuites après l'assemblage ainsi que chaque fois que vous branchez et débranchez un raccord de gaz. Les raccords suivants doivent être testés :

- Le raccord entre la bouteille et le détendeur.
- Le raccord entre le détendeur et le flexible.
- Le raccord entre le flexible et le robinet.

## Vérification des fuites de gaz

- 1) Assurez-vous que le bouton de commande de brûleur est à la position Éteint (○) en le poussant et en le tournant dans le sens horaire.
- 2) 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.

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

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

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

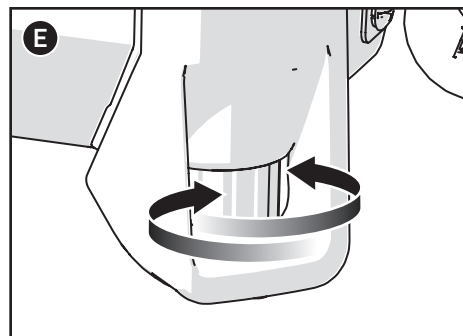
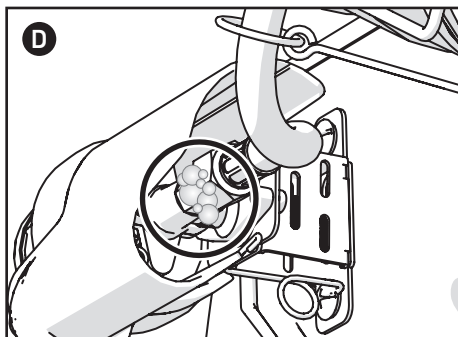
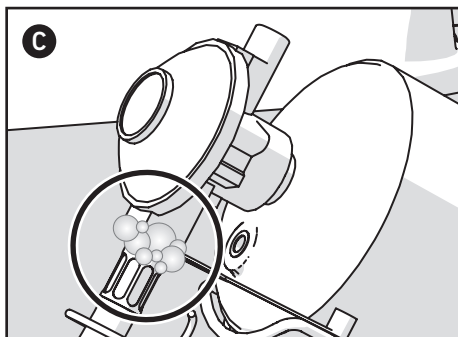
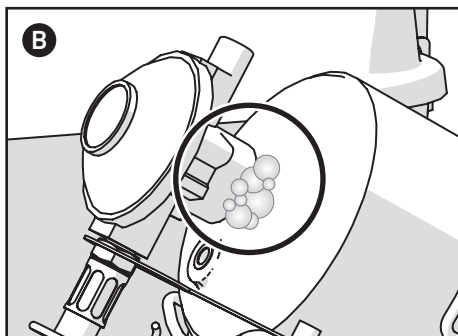
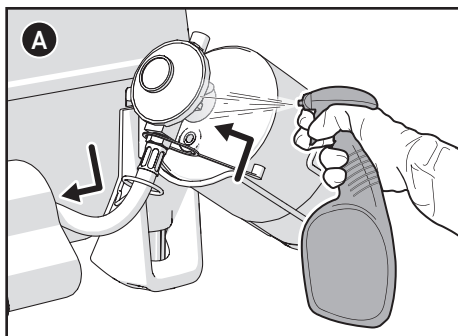
- a) Rincez les raccords avec de l'eau.

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

## Mise à niveau du barbecue et/ou de la plancha

Pour garantir une utilisation correcte et sûre de ce barbecue, il est important de s'assurer qu'il est installé sur une surface plane et stable avant de l'utiliser. Si votre surface de cuisson et/ou votre plancha n'est pas de niveau, vous pouvez régler les pieds pour corriger. Pour régler les pieds, soulevez légèrement un coin du barbecue et tournez les pieds vers la droite ou la gauche pour les relever ou les abaisser (E).

**ATTENTION : N'ESSAYEZ PAS DE METTRE LE BARBECUE À NIVEAU PENDANT SON UTILISATION OU QUAND IL EST ENCORE CHAUD.**



## Modèle 22 po uniquement :

### Brûleur 1



### Brûleur 2



- ⚠ **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.

- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Ouvrez le couvercle de protection rigide pendant l'allumage.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert pendant que vous l'allumez ou y faites cuire des aliments.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de cinq secondes, tournez le bouton de commande de brûleur à la position Éteint. Attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper, puis répétez la procédure d'allumage.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** N'utilisez pas le barbecue avec le couvercle de protection rigide fermé. Le couvercle de protection rigide ne doit servir qu'à protéger la plancha lorsqu'elle n'est pas utilisée.

## Réglages des boutons de commande des brûleurs

ÉTEINT

ALLUMAGE/FEU VIF

FEU MOYEN

FEU DOUX





## Allumage de la plancha

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

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

- 1) Ouvrez le couvercle de protection rigide.
- 2) Assurez-vous que le bouton de commande de brûleur est à la position Éteint . Vérifiez en enfonceant le bouton et en le tournant dans le sens horaire (A).
- 3) Confirmez que la bouteille est correctement installée. Consultez la section « Installation de la bouteille de propane liquide. »
- 4) Appuyez sur le bouton de commande de brûleur, puis tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position Allumage/Feu vif  (B).
- 5) Appuyez plusieurs fois sur le bouton rouge de l'allumeur de manière à l'entendre cliquer chaque fois (D).
- 6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers l'espace entre la surface de cuisson et le cadre.
- 7) Si le brûleur ne s'allume pas, 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 brûleur ne s'allume pas à l'aide du système d'allumage, consultez la section « DÉPANNAGE ». Vous y trouverez des instructions sur l'allumage du barbecue avec une allumette pour vous aider à déterminer le problème exact.

### Pour éteindre les brûleurs

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

### Pour les modèles 22 pouces uniquement :

Pour les modèles 22 pouces, il y a deux tuyaux de brûleur à l'intérieur de la cuve de cuisson. Pour allumer correctement votre barbecue, vous devez allumer chaque brûleur indépendamment.

- 1) Ouvrez le couvercle de protection rigide.
- 2) Enfoncez un bouton de commande de brûleur, puis tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position Allumage/Feu vif .
- 3) Appuyez plusieurs fois sur le bouton rouge de l'allumeur de manière à l'entendre cliquer chaque fois, jusqu'à ce que le premier tuyau de brûleur s'allume.
- 4) Répétez les étapes 1 à 3 avec le deuxième bouton de réglage de brûleur.
- 5) Vérifiez que les brûleurs sont allumés en regardant à travers l'espace entre la surface de cuisson et le cadre.
- 6) Si le brûleur ne s'allume pas, 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 brûleur ne s'allume pas à l'aide du système d'allumage, consultez la section « DÉPANNAGE ». Vous y trouverez des instructions sur l'allumage du barbecue avec une allumette pour vous aider à déterminer le problème exact.

## Avant la cuisson

### Apprêter la surface de cuisson

Comme ce processus prend du temps, prévoyez quelques heures pour le terminer avant votre première cuisson.

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

Avant votre première cuisson, vous devrez apprêter votre plancha. L'apprêtage crée un revêtement protecteur antiadhésif pour que vous puissiez préparer de délicieux œufs, crêpes, hamburgers et fajitas pour les années à venir. La surface d'une plancha apprêtée est assombrie d'un bout à l'autre. Pour obtenir une telle surface, apprêtez votre plancha au moins 3 fois avant de l'utiliser. Voici comment faire :

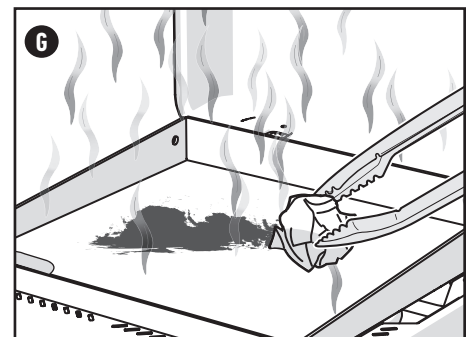
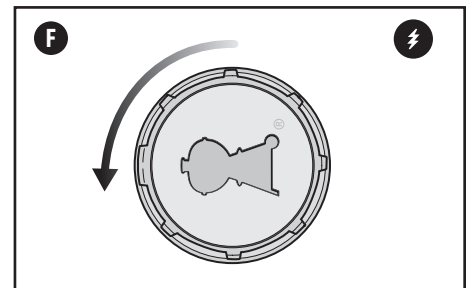
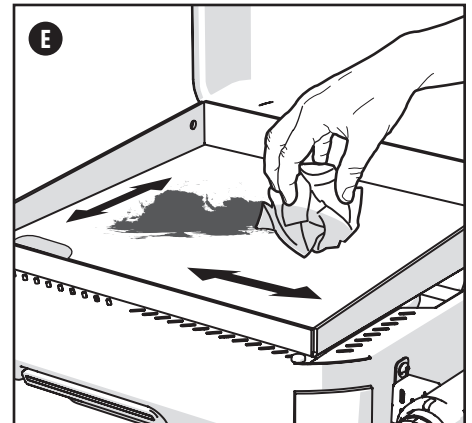
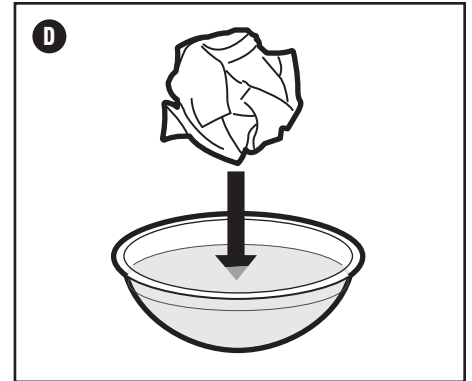
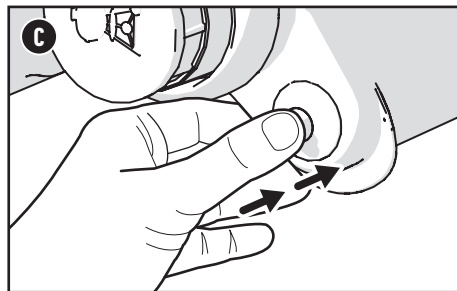
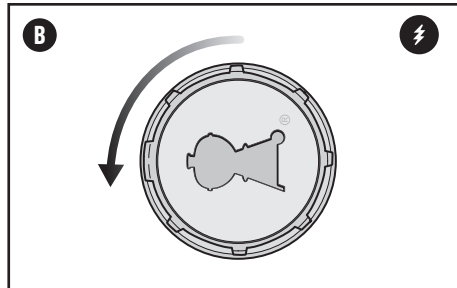
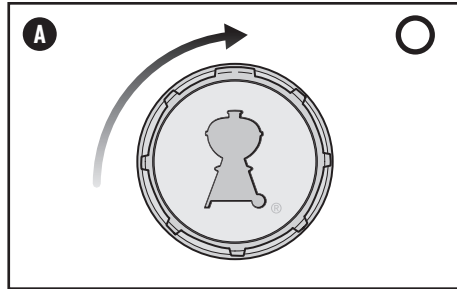
1. Ouvrez le couvercle de protection rigide.
2. La plancha a été enduite d'une huile de qualité alimentaire pour la protéger. Cette huile ne doit pas être utilisée pour l'apprêtage.

**ATTENTION : Ne brûlez pas cette huile.**

3. 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.



4. Versez ¼ de tasse d'huile neutre (huile de canola, huile végétale ou huile de pépins de raisin) dans un bol.
5. Trempez un essuie-tout ou un chiffon en coton dans le bol (D) 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 (E).
6. 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.
7. Allumez le ou les brûleurs et préchauffez la plancha à feu vif (F). 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 (G).

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

8. La surface s'assombrit 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.

9. La plancha a maintenant une couche d'apprêt. Répétez les étapes 4 à 7 deux autres fois pour accumuler les couches et apprêter correctement la plancha.

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





# ENTRETIEN DU PRODUIT

## 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 alimentaires dans un récipient jetable. La graisse et les résidus sont acheminés dans la barquette jetable qui recouvre le bac de récupération des graisses. 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. Retirez les résidus de graisse ou 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 de récupération 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

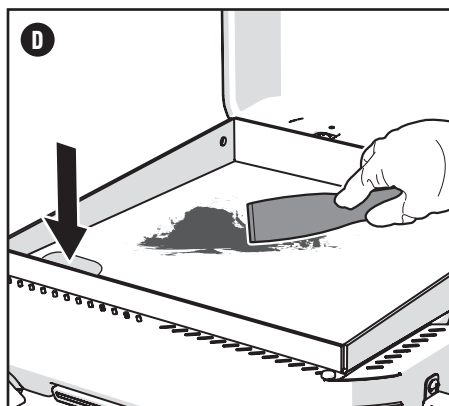
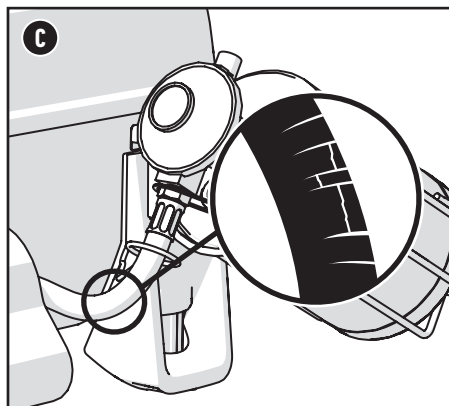
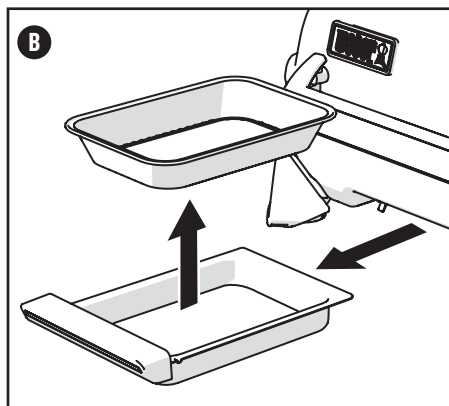
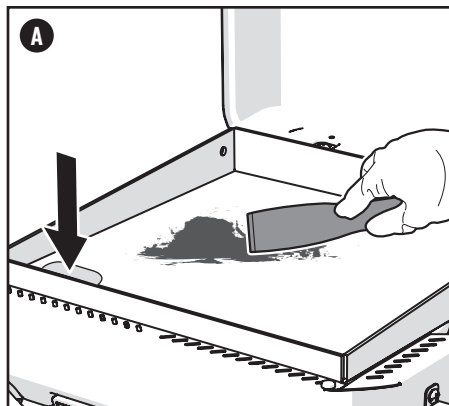
Le préchauffage de la plancha est essentiel à la réussite de la cuisson. Cela permet d'éviter que les aliments n'adhèrent et assure que la plancha est assez chaude pour bien cuire vos aliments. Cela aide également à brûler les résidus du repas précédent.

1. Ouvrez le couvercle de protection rigide.
2. Allumez la plancha conformément aux instructions d'allumage du présent manuel du propriétaire.
3. Préchauffez la plancha sur ÉLEVÉ 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 le(s) brûleur(s) comme vous le souhaitez.

### 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 les restes de graisse ou 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.

- ⚠ **DANGER** : Ne tapissez pas le bac de récupération des graisses coulisant 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 de récupération des graisses coulisant ou la barquette. Retirez tout excédent de graisse pour éviter qu'elle ne prenne en feu.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Faites preuve de prudence, retirez avec précaution le bac de récupération et débarrassez-vous des graisses chaudes.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : 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.



## Nettoyage et entretien

### Nettoyage 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 métallique ou une spatule pour diriger l'excès de graisse, l'huile et les résidus d'aliments dans l'orifice de la plancha.

**REMARQUE :** Pour enlever les résidus 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 l'excès de 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 de protection contre les araignées et insectes aux extrémités des brûleurs. Il est crucial que ces zones soient propres pour une utilisation sécuritaire.

#### Nettoyage des orifices des brûleurs

- 1) Une fois le barbecue éteint et froid, et la bouteille de propane liquide débranchée, retirez la plancha à l'aide de mitaines ou de gants de barbecue 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 (A).

#### 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. Sur les modèles de 43 cm (17 po), il est nécessaire de retirer le support de la collerette pour accéder à la grille anti-araignée. Suivez ces instructions pour accéder aux grilles anti-araignées (B) :

1. Retirez le bouton de commande en le tirant hors de l'unité de commande.
2. Retirez les deux vis de la collerette du bouton de commande.
3. Retirez les deux vis du support de collerette.
4. Nettoyez la grille anti-araignée du tuyau de brûleur à l'aide d'une brosse à poils doux.
5. Une fois la grille anti-araignée nettoyée, remontez le bouton de commande en suivant ces étapes dans l'ordre inverse.

**REMARQUE :** Assurez-vous que le fil de terre et le fil d'allumage sont bien raccordés à l'unité de commande avant de procéder au réassemblage.

- 2) Nettoyez la grille anti-araignée du ou des tuyaux de brûleur à l'aide d'une brosse à poils doux (C).

### Nettoyage du système de gestion des graisses

Le système de gestion des graisses se compose d'un bac à graisses coulissant et d'un bac de récupération des graisses. Ces éléments ont été conçus pour être facilement retirés, nettoyés et remplacés ; une étape essentielle chaque fois que vous préparez votre barbecue. Vous trouverez des instructions sur l'inspection du système de gestion des graisses dans la section « À chaque cuisson » de ce manuel.

**REMARQUE :** Si de la graisse adhère à la glissière à graisse, une petite quantité d'eau peut aider à la rincer dans le bac des graisses.

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

### 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 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 d'essuie-tout.

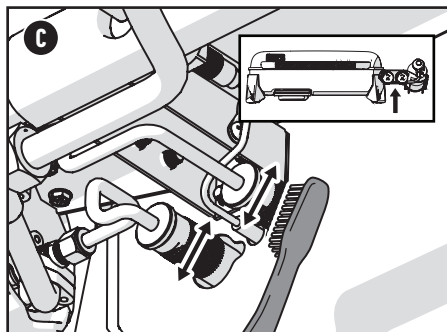
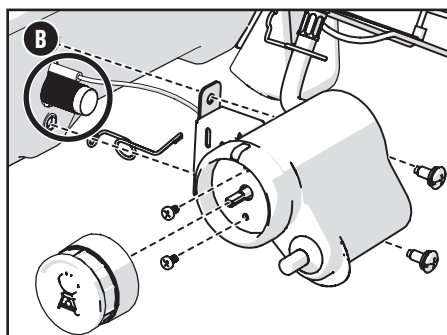
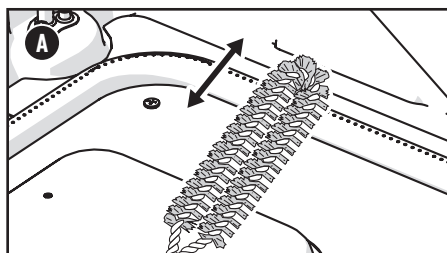
**REMARQUE :** Ne prenez pas le risque de rayer les surfaces en acier inoxydable en utilisant des pâtes abrasives. Les pâtes abrasives ne servent pas à nettoyer ni à polir. Elles modifient plutôt la couleur du métal en enlevant la pellicule d'oxyde de chrome en surface.

### 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

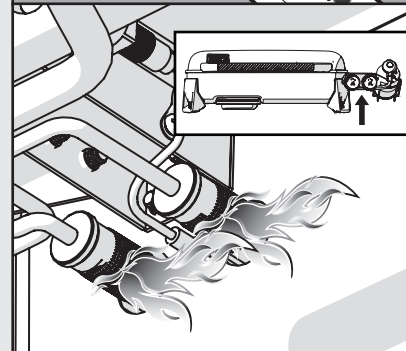
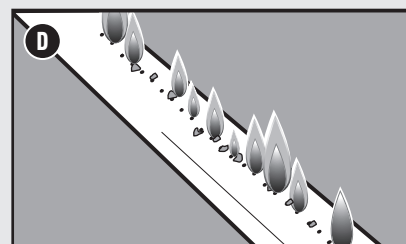
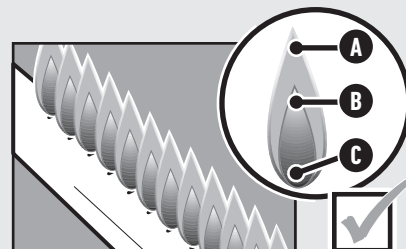
Si votre barbecue est soumis à des conditions particulièrement difficiles, il est recommandé d'en nettoyer l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques pour piscine et l'eau salée peuvent provoquer la formation de rouille. Frottez l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse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



### Type de flamme de brûleur approprié

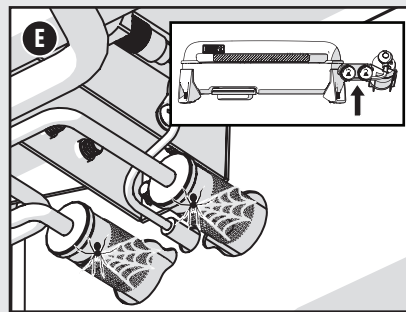
Le brûleur de votre barbecue est réglé en usine pour obtenir le bon mélange d'air et de gaz. Lorsque le brûleur fonctionne correctement, vous verrez un type de flamme spécifique. Vacillant à l'occasion, les pointes jaunes (A) se superposent à une flamme bleu pâle (B) qui vire au bleu foncé (C).

**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-Stephen Products LLC.

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

# DÉPANNAGE

## LE BARBECUE NE S'ALLUME PAS

### PROBLÈME

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

### CAUSE

Il y a un problème avec le débit de gaz.

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

### SOLUTION

Si le barbecue ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'aux brûleurs. Pour ce faire, suivez les instructions de la section « Utilisation d'une allumette pour déterminer si le gaz se rend aux brûleurs. »

Si le barbecue **NE S'ALLUME TOUJOURS PAS avec une allumette**, suivez les instructions pour débrancher et raccorder le réservoir de GPL.

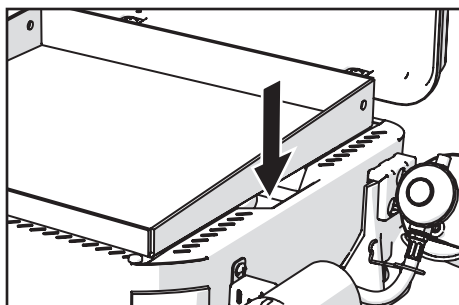
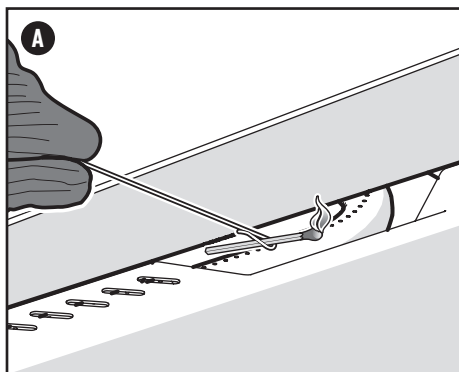
Si le barbecue ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'aux brûleurs. Pour ce faire, suivez les instructions de la section « Utilisation d'une allumette pour déterminer si le gaz se rend aux brûleurs. »

Si le barbecue **S'ALLUME avec une allumette**, vérifiez l'état des branchements des câbles du système d'allumage.

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

Le porte-allumettes est disponible sur certains modèles uniquement.

- 1) Ouvrez le couvercle de protection rigide.
- 2) Assurez-vous que le bouton de commande de brûleur est à la position Éteint ○. Pour ce faire, enfoncez chaque bouton de commande et tournez-le dans le sens horaire.  
*Remarque : Il est important que les boutons de commande de tous les brûleurs soient à la position Éteint ○ avant d'ouvrir le robinet du réservoir 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) Poussez la bouteille de propane liquide dans le détendeur et tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.
- 4) Allumez une allumette et faites passer la flamme par la fente sur le côté de la plancha (A).
- 5) Tout en maintenant l'allumette allumée, appuyez sur le bouton de commande de brûleur principal, puis tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position Allumage/Feu vif 🔥.
- 6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers la fente sur les côtés de la plancha.
- 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.



## PIÈCES DE RECHANGE

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

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

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

États-Unis :

1 800 446-1071

Canada :

1 800 446-1071

Mexique :

01 800 0093237

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

## APPELER 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](https://www.weber.com).