

SPIRIT



E-325

E-425 • SB-E-425 • SC-E-425 • S-425 • E-435

EP-325 • EP-325 STEALTH

EP-425 • EP-425 STEALTH • EP-435 • SP-425 • SP-435

Manuel du propriétaire GN

Conservez ce manuel du propriétaire pour référence ultérieure, lisez-le attentivement et, si vous avez des questions, contactez-nous dès aujourd'hui.



ENREGISTREMENT

Enregistrez votre barbecue au gaz et recevez des contenus spéciaux pour devenir le héros ultime de votre jardin. Numérisez le code QR ou enregistrez votre appareil en ligne sur weber.com

Consignes de sécurité importantes

Les directives **DANGER**, **AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** sont utilisées tout au long de ce manuel du propriétaire pour souligner des consignes de sécurité importantes et critiques. Lisez et respectez ces directives pour garantir la sécurité et éviter les dommages matériels. Les directives sont définies ci-dessous.

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

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

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

À UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR.

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL (BARBECUE).

AVIS À L'INSTALLATEUR : Laissez ces instructions au propriétaire.

AVIS AU PROPRIÉTAIRE : Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

Numéro de série

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

Assemblage et installation

- ⚠ **DANGER** : Ce barbecue n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas ce barbecue tant que toutes les pièces ne sont pas en place et que le barbecue n'a pas été correctement assemblé conformément aux instructions d'assemblage.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : N'intégrez pas ce modèle de barbecue dans une installation encastrée ou coulissante.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne modifiez pas l'appareil (barbecue). Le propane liquide n'est pas du gaz naturel. La conversion ou la tentative d'utilisation de gaz naturel dans un modèle à gaz propane liquide ou de gaz propane liquide dans un modèle à gaz naturel est dangereuse et annule la garantie.
- Aux États-Unis, l'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, soit au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation, CSA B149.1 ; ou au Propane Storage and Handling Code, B149.2 ; ou au Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA1192, et CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, selon le cas.
- Au Canada, l'installation de ce barbecue doit être conforme aux réglementations locales et/ou à la dernière édition de la norme CAN/CSA-B149.2 (Code de manipulation et d'entreposage du propane). Ces instructions, bien que généralement acceptables, ne sont pas nécessairement conformes aux codes d'installation canadiens, notamment en ce qui concerne la tuyauterie au-dessus et au-dessous du sol.
- Au Mexique, s'il existe des codes locaux qui s'appliquent aux appareils à gaz portables, vous devez vous conformer à la dernière édition de la norme officielle mexicaine (NOM).
- En cas d'utilisation d'une source électrique externe (comme une cuisinière), celle-ci doit être mise à la terre conformément aux réglementations locales ou, en l'absence de réglementations locales, au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, ou au Code canadien de l'électricité, partie 1, CSA C22.1.

Utilisation

- ⚠ **DANGER** : N'utilisez le barbecue qu'à l'extérieur, dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, un passage couvert, une tente ou tout autre endroit fermé, ni sous une construction combustible.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri n'ayant pas plus de trois parois, mais sans couverture aérienne; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé à l'abri d'une enceinte partielle comprenant un toit et pas plus de deux parois latérales. Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans un passage ouvert, ou à angle droit l'une par rapport à l'autre; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri qui n'est pas plus inclusif qu'une enceinte partielle comprenant un toit et trois parois latérales, à condition qu'au moins 30 % de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- La température ambiante minimale de fonctionnement pour une utilisation sûre de l'appareil est de -17 °C (0 °F).
- ⚠ **DANGER** : N'utilisez pas le barbecue dans un véhicule ou dans une zone d'entreposage ou de chargement d'un véhicule. Cela inclut, sans s'y limiter, les voitures, les camionnettes, les familiales, les mini-fourgonnettes, les véhicules utilitaires sportifs, les véhicules de plaisance et les bateaux.
- ⚠ **DANGER** : N'utilisez pas le barbecue à moins de 61 cm (24 pouces) de matériaux combustibles.

8653812_012026 frCA

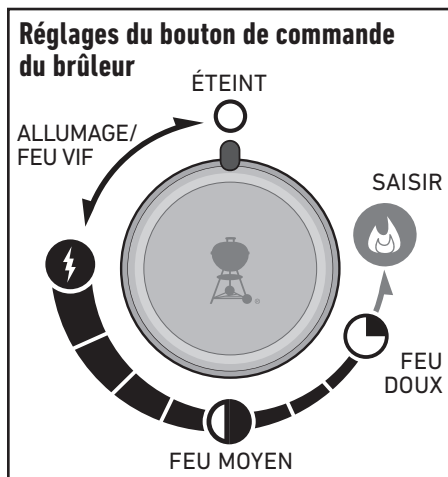
- ⚠ **DANGER** : Gardez la zone de cuisson exempte de vapeurs et de liquides inflammables tels que l'essence, l'alcool, etc., et de matériaux combustibles.
- ⚠ **DANGER** : Le barbecue n'est pas destiné à servir de chauffefer et ne doit jamais être utilisé comme tel.
- ⚠ **DANGER** : Cet appareil (barbecue) doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- ⚠ **DANGER** : Ne placez pas de housse de barbecue ou d'objet inflammable sur ou dans la zone d'entreposage sous le barbecue lorsqu'il est en marche ou chaud.
- ⚠ **DANGER** : En cas de feu de friture, éteignez tous les brûleurs et laissez le couvercle fermé jusqu'à l'extinction du feu.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les enfants du barbecue.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance, de médicaments en vente libre ou de drogues illégales peut nuire à la capacité du consommateur à assembler, déplacer, stocker ou utiliser le barbecue correctement et en toute sécurité.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant le préchauffage ou l'utilisation. Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez ce barbecue. L'ensemble de la cuve de cuisson devient chaud pendant l'utilisation.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne déplacez pas l'appareil (barbecue) pendant son utilisation.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Maintenez le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart de toute surface chauffée.
- ⚠ **ATTENTION** : Ce produit a fait l'objet de tests de sécurité et n'est certifié que pour une utilisation dans un pays spécifique. Consultez la désignation du pays située à l'extérieur de la boîte.
- ⚠ **ATTENTION** : Le barbecue n'est pas destiné à un usage commercial.
- ⚠ **ATTENTION** : N'utilisez pas de charbon de bois ou de pierres volcaniques dans le barbecue.

Entreposage et/ou non-utilisation

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz (réservoir) après utilisation.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Les réservoirs de GPL doivent être stockés à l'extérieur, hors de portée des enfants, et ne doivent pas être stockés dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Après une période d'entreposage et/ou de non-utilisation, il convient de vérifier que le barbecue ne présente pas de fuites de gaz ni d'obstructions des brûleurs avant de l'utiliser.
- ⚠ L'entreposage du barbecue à l'intérieur n'est autorisé que si le réservoir de GPL est débranché et retiré du barbecue.

Proposition 65, Californie

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Les sous-produits de combustion produits lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme causant le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.
- ⚠ **AVERTISSEMENT – PROPOSITION 65** : Manipuler le lait de ce produit vous expose au plomb, un produit chimique reconnu par l'État de Californie comme causant des cancers, des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. *Se laver les mains après manipulation.*



Garantie limitée

Merci d'avoir acheté un produit WEBER. WEBER-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (« WEBER ») est fier de fournir un produit sûr, durable et fiable. Voici la garantie limitée de WEBER (« Garantie ») qui vous est fournie sans frais supplémentaires. Vous y trouverez les informations dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER dans le cas improbable d'une panne ou d'un défaut. En vertu des lois applicables, le client dispose de plusieurs droits en cas de défaut du produit. Ces droits comprennent la performance supplémentaire ou le remplacement, la réduction du prix d'achat et la compensation. Ces droits et d'autres droits légaux ne sont pas affectés par la présente disposition de garantie. En effet, cette garantie confère au propriétaire des droits supplémentaires indépendants des dispositions légales de garantie.

GARANTIE LIMITÉE DE WEBER

WEBER garantit à l'acheteur du produit WEBER (ou, dans le cas d'un cadeau ou d'une situation promotionnelle, à la personne pour laquelle il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel) (« propriétaire ») que le produit WEBER est exempt de défauts de matériaux et de fabrication pour la ou les périodes spécifiées ci-dessous s'il est assemblé et utilisé conformément au Manuel du propriétaire ci-joint, à l'exclusion de l'usure normale. (Remarque : Si vous perdez ou égarez votre manuel du propriétaire WEBER, un exemplaire de rechange est disponible en ligne sur www.WEBER.com.) WEBER accepte, dans le cadre de cette garantie, de réparer ou de remplacer la pièce présentant un défaut de matériau ou de fabrication, sous réserve des limitations et exclusions énumérées ci-dessous. **DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI APPLICABLE, CETTE GARANTIE EST ÉTENDUE UNIQUEMENT À L'ACHETEUR INITIAL ET N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUIVANTS, SAUF EN CAS DE CADEAUX ET D'ARTICLES PROMOTIONNELS COMME MENTIONNÉ CI-DESSUS.** WEBER soutient ses produits et est heureux de vous fournir la garantie décrite pour les défauts matériels du barbecue ou de ses composants, à l'exception de l'usure normale.

- L'« usure normale » comprend les détériorations cosmétiques et autres détériorations immatérielles qui peuvent survenir avec le temps, telles que la rouille de surface, les bosses/rayures, etc.

Toutefois, WEBER honorerait cette garantie pour le barbecue ou ses composants concernés si les dommages ou le dysfonctionnement résultent d'un défaut de matériau.

- Le terme « défaut de matériau » comprend les pièces rouillées ou brûlées, ou tout autre dommage ou défaillance vous empêchant d'utiliser correctement et en toute sécurité votre barbecue.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE

Pour garantir une couverture de garantie sans problème, il est important (mais pas obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER en ligne sur www.WEBER.com. Veuillez également conserver votre reçu de vente et/ou la facture d'origine. L'enregistrement de votre produit WEBER confirme votre couverture de garantie et fournit un lien direct entre vous et WEBER au cas où nous aurions besoin de communiquer avec vous. Si vous n'avez pas eu le temps d'enregistrer votre barbecue avant d'appeler le service de garantie, veuillez avoir les informations suivantes à portée de main : Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couleur – Problème principal

La garantie ci-dessus ne s'applique que si le Propriétaire prend soin raisonnablement du produit WEBER en suivant toutes les instructions d'assemblage, d'utilisation et d'entretien préventif décrites dans le Manuel du propriétaire ci-joint, sauf si le Propriétaire peut prouver que le défaut ou la défaillance est indépendante du non-respect des obligations susmentionnées. Si vous vivez dans une zone côtière ou si votre produit est situé à proximité d'une piscine, l'entretien comprend un lavage et un rinçage réguliers des surfaces extérieures, comme indiqué dans le manuel du propriétaire ci-joint.

GESTION DE LA GARANTIE/EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous pensez qu'une pièce est couverte par cette garantie, veuillez communiquer avec le service à la clientèle WEBER aux coordonnées indiquées sur notre site (www.WEBER.com) ou sur le site Web d'un pays vers lequel le propriétaire peut être redirigé). Après examen, WEBER réparera ou remplacera (à sa discrétion) toute pièce défectueuse couverte par la présente garantie. Si la réparation ou le remplacement ne sont pas possibles, WEBER peut choisir (à sa discrétion) de remplacer le barbecue en question par un nouveau barbecue de valeur égale ou supérieure. WEBER peut vous demander de renvoyer des pièces pour inspection, les frais d'expédition étant à la charge du propriétaire.

Lorsque vous communiquez avec le service à la clientèle, veuillez avoir les informations suivantes à portée de main : Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couleur – Problème principal

La présente garantie est caduque en cas de dommages, de détériorations, de décolorations et/ou de rouille pour lesquels WEBER n'est pas responsable attribuable aux causes suivantes :

- 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 de fournisseurs tiers n'annule pas cette garantie. Toutefois, toute pièce utilisée et/ou installée sur votre produit WEBER qui n'est pas une pièce WEBER d'origine n'est pas couverte par cette garantie. De plus, tout dommage résultant de l'utilisation et/ou de l'installation de pièces sur votre produit WEBER qui ne sont pas des pièces WEBER d'origine n'est pas couvert par cette garantie. Toute conversion d'un barbecue au gaz non autorisée par WEBER ni effectuée par un technicien de service agréé par WEBER annule cette garantie.

PÉRIODES DE COUVERTURE DE LA GARANTIE DU PRODUIT

Cuve de cuisson :
10 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 :
10 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 :
10 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

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

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

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

Composants électroniques :
3 ans

Toutes les autres pièces :
2 ans

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

À L'EXCEPTION DE LA GARANTIE ET DES AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ DÉCRITS DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'Y A EXPRESSÉMENT AUCUNE AUTRE GARANTIE NI DÉCLARATION VOLONTAIRE DE RESPONSABILITÉ ALLANT AU-DELÀ DES OBLIGATIONS LÉGALES S'APPLIQUANT À WEBER. LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE LIMITE PAS ET N'EXCLUT PAS LES SITUATIONS OU RÉCLAMATIONS POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE EN VERTU DE LA LÉGISLATION. AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUERA APRÈS 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 LE RISQUE ET LA RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE POUR VOUS ET VOS BIENS ET/OU POUR D'AUTRES PERSONNES ET LEURS BIENS, RÉSULTANT D'UNE MAUVAISE UTILISATION OU D'UNE UTILISATION ABUSIVE DU PRODUIT OU DU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE QUI L'ACCOMPAGNE. 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.

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

Pour obtenir des pièces de rechange, appelez au :
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 (GN) est un mélange gazeux combustible de composés d'hydrocarbures simples, généralement présent dans des réservoirs souterrains profonds formés par de la roche poreuse. Il s'agit d'un combustible fossile composé presque entièrement de méthane. Le gaz naturel est fourni par votre service public local via un système de canalisations souterraines.

Spécifications générales :

- Les barbecues à trois et quatre brûleurs sont conçus pour fonctionner à 7" de pression de colonne d'eau (0,2526 psi).
- Le raccord rapide peut être installé à l'horizontale ou orienté vers le bas, mais jamais vers le haut. L'installation avec l'extrémité ouverte orientée vers le haut peut entraîner l'accumulation d'eau et de débris dans le raccord à déconnexion rapide.
- Les couvercles antipoussières (bouchons en plastique fournis avec votre barbecue) aident à maintenir propres les extrémités ouvertes du raccord à déconnexion rapide lorsqu'il est débranché.

Exigences relatives aux flexibles

- Le barbecue est équipé d'un flexible spécifique au modèle qui a été fixé pendant le processus de fabrication. Ce flexible spécifique doit être utilisé pour garantir un fonctionnement optimal.
- 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 de l'alimentation en gaz

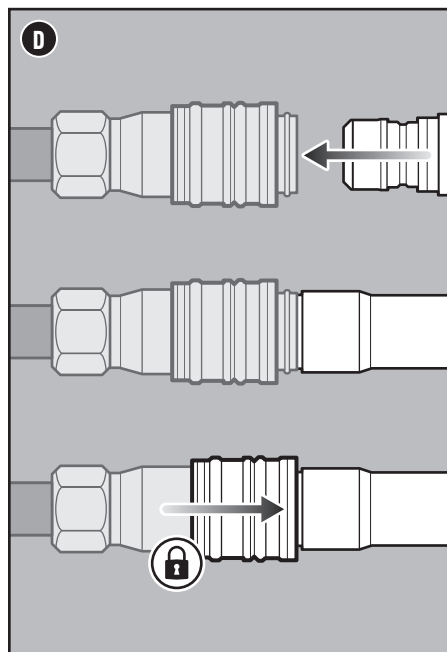
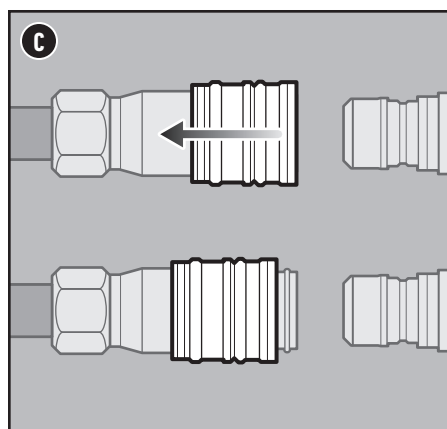
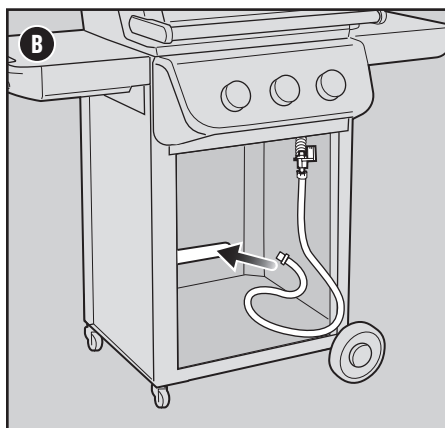
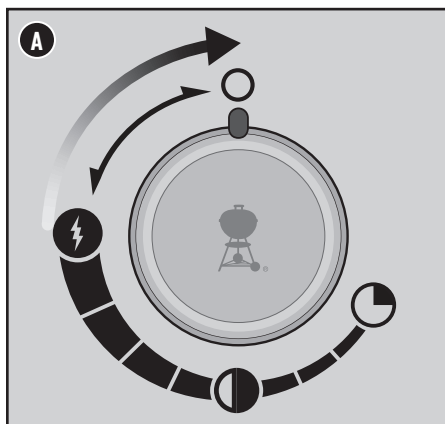
- Débranchez le barbecue au gaz lorsque vous testez l'alimentation en gaz à haute pression. Cet appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout test de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 1/2 psig (3,5 kPa).
- Éteignez le barbecue lorsque vous testez l'alimentation en gaz à basse pression. Cet appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psig (3,5 kPa).

Raccordement du flexible

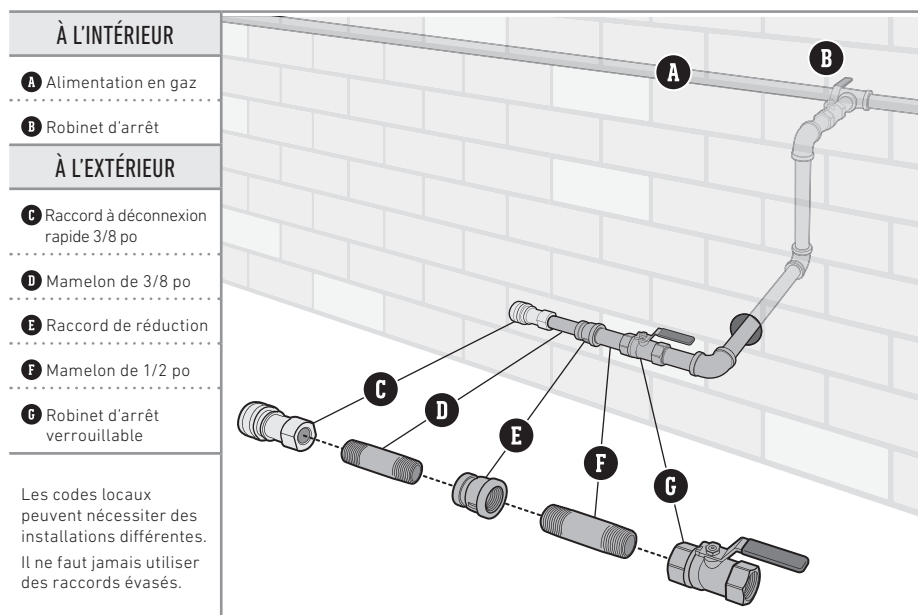
Branchements du flexible à l'alimentation en gaz

Un raccord à déconnexion rapide raccorde le barbecue à l'alimentation en gaz. Le gaz ne circule que si le raccord rapide est correctement enclenché.

- Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont fermés (position Éteint ○). Pour ce faire, enfoncez les boutons de commande, puis tournez-les dans le sens horaire (A).
- En partant de l'intérieur du chariot de barbecue, faites sortir le flexible de gaz par l'ouverture du panneau arrière (B).
- Faites glisser le collet du raccord rapide vers l'arrière (C).
- Poussez le raccord mâle du flexible dans le raccord rapide et maintenez la pression. Fermez le collet (D). S'il ne s'enclenche pas ou ne se verrouille pas, répétez la procédure. Passez à la section « VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ ».



Installation type d'un flexible de gaz naturel pour barbecue



Les codes locaux peuvent nécessiter des installations différentes. Il ne faut jamais utiliser des raccords évasés.

- ⚠ DANGER : Ne tapissez pas de papier d'aluminium le bac des graisses couissant ou la cuve de cuisson.
- ⚠ 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 vos brosses à barbecue n'ont pas de poils desserrés ni d'usure excessive. Remplacez la brosse si vous trouvez des poils détachés sur les grilles de cuisson ou la brosse. WEBER recommande d'acheter une nouvelle brosse à barbecue en acier inoxydable au début de chaque 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 gaz.

Vérification des fuites

En quoi consiste la vérification des fuites?

Il faut effectuer une vérification des fuites après avoir bien connecté le flexible. C'est un moyen fiable de s'assurer qu'aucun gaz ne s'échappe après le raccordement du flexible. 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 et l'alimentation en gaz.

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 20 % de savon liquide à 80 % d'eau. Vous pouvez également vous procurer une solution de vérification des fuites dans le rayon plomberie d'une 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 trouve au niveau de l'alimentation en gaz (B). Coupez l'alimentation en gaz. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.

En cas de 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. Coupez l'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.

Débranchement du flexible de l'alimentation en gaz

- 1) Faites glisser le collet vers l'arrière et retirez la prise. Cela coupe automatiquement le gaz.

⚠ DANGER : N'utilisez pas de flamme pour vérifier la présence de fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y a aucune étincelle ni flamme nue à proximité du barbecue lorsque vous vérifiez la présence de fuites.

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

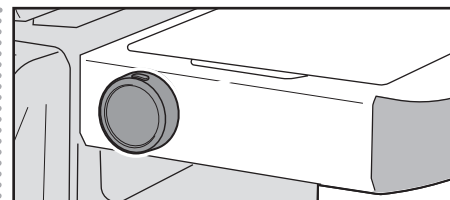
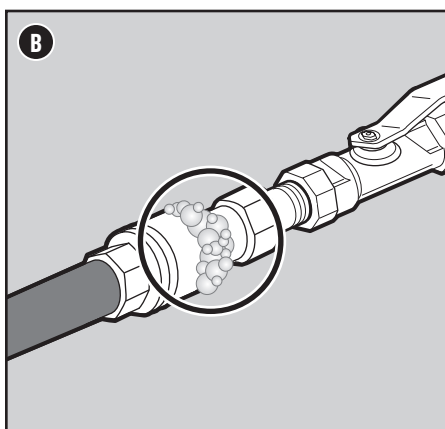
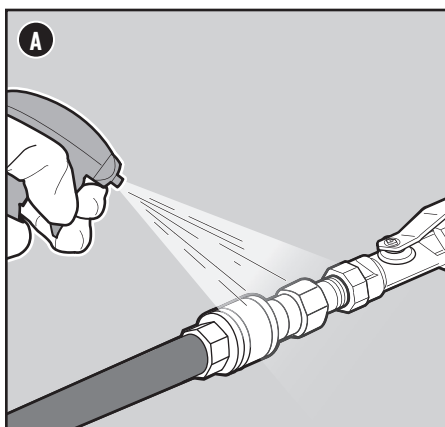
⚠ DANGER : N'utilisez pas le barbecue si vous détectez une fuite de gaz.

Inspection du flexible

Une inspection de routine du flexible est nécessaire.

- 1) Assurez-vous que le barbecue est éteint et refroidi.
- 2) Vérifier l'absence de fissures, d'abrasions ou de coupures sur le flexible (A). Si le flexible est endommagé de quelque manière que ce soit, n'utilisez pas le barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT : Si le flexible est endommagé, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez-le uniquement par un flexible de rechange autorisé par WEBER.



Affichage numérique de la température

Cette fonctionnalité n'est présente que sur certains modèles.

L'affichage numérique de température vous permet de vérifier facilement la température de surface du barbecue. Voici la marche à suivre pour utiliser l'affichage numérique de température :

Mise sous tension de l'affichage

- 1) Appuyez pendant deux secondes sur l'interrupteur en haut à gauche pour allumer l'affichage.

REMARQUE : Il faut toujours faire préchauffer le barbecue pendant 10 minutes ou plus. Lorsque l'affichage est mis sous tension avant l'allumage du barbecue, les voyants de l'affichage suivent une séquence de démarrage pendant quatre minutes avant que la température du barbecue apparaisse sur l'affichage. Lorsqu'il est mis sous tension après l'allumage du barbecue, l'affichage indique automatiquement la température du barbecue.

- 2) Pour basculer entre les degrés Fahrenheit (°F) et Celsius (°C), retirez l'écran de la table pour accéder au bouton situé à l'arrière. Appuyez sur le bouton pour basculer entre ces options.

Luminosité

Lorsque l'affichage est mis sous tension, sa luminosité est réglée à 100 % pendant 15 minutes avant de s'assombrir pour prolonger l'autonomie des piles. Pour actualiser l'affichage à 100 % de luminosité, appuyez une fois sur l'interrupteur en haut à gauche pour faire passer l'affichage à 100 % de luminosité pendant 2 minutes.

Mise hors tension de l'affichage

- 1) Pour éteindre l'affichage, maintenez l'interrupteur en haut à gauche enfoncé pendant deux secondes.

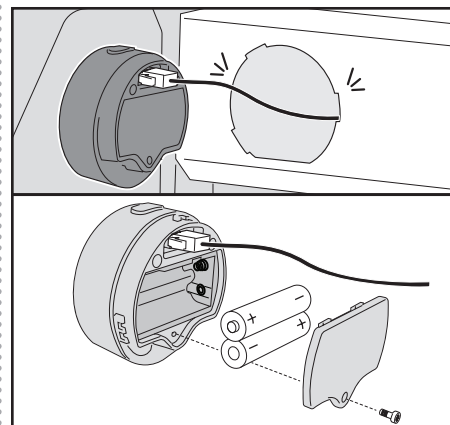
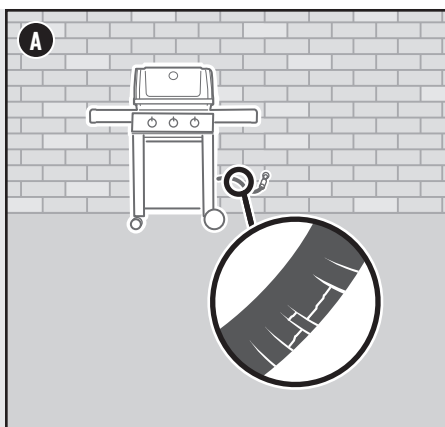
REMARQUE : L'affichage s'éteint automatiquement si aucune chaleur n'est détectée pendant 4 minutes ou lorsque le barbecue est complètement refroidi.

Code d'erreur : E-8 : Le code E-8 s'affiche lorsqu'un thermocouple est détaché. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle WEBER pour obtenir de l'aide.

Piles

Lorsqu'il est temps de changer les 2 piles AAA, une icône de pile faible s'affiche au bas de l'affichage. Retirez l'écran de la table pour accéder au porte-pile.

Utilisez uniquement des piles alcalines. N'utilisez pas un mélange de vieilles et de nouvelles piles ou de différents types (standard, alcaline ou rechargeable). Achetez toujours la taille et le type de piles les mieux adaptés à l'utilisation prévue. Avant d'insérer les piles, procédez au nettoyage des contacts des piles ainsi que de ceux de l'appareil. Retirez les piles du matériel qui ne sera pas utilisé pendant une période prolongée. Retirez immédiatement les piles usagées.



Allumage du barbecue

Utilisation du système d'allumage rapide pour allumer les brûleurs

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

- 1) Ouvrez le couvercle (A).
- 2) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont fermés (position Éteint ○). Pour ce faire, enfoncez chaque bouton de commande, puis tournez-le dans le sens horaire (B).
- 3) Ouvrez le robinet d'alimentation en gaz (C).
- 4) Commencez par n'importe quel brûleur. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant deux secondes (D) et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position Allumage/Feu vif, jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic (E). Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant deux secondes après le dé clic. Cette action déclenche l'étincelle de l'allumeur et allume le brûleur.
- 5) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson.
- 6) Si le brûleur ne s'allume pas, tournez son bouton de commande à la position Éteint ○ et répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, tournez le bouton de commande à la position ÉTEINT et attendez cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de réessayer ou d'allumer le brûleur à l'aide d'une allumette.
- 7) Si le brûleur s'allume, répétez les étapes 4 à 6 pour allumer les autres brûleurs.

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

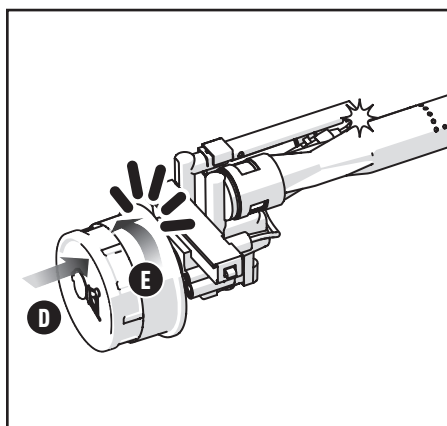
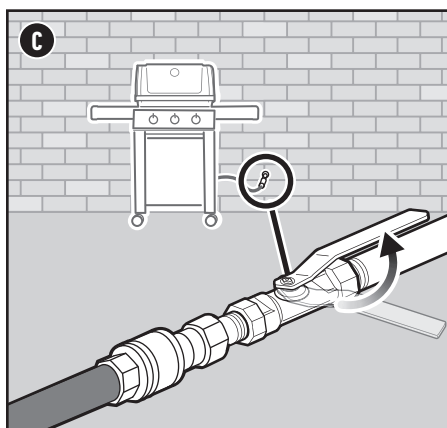
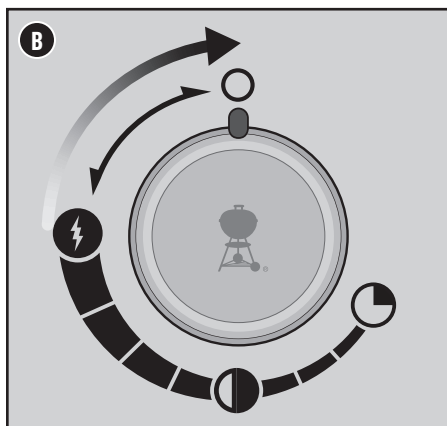
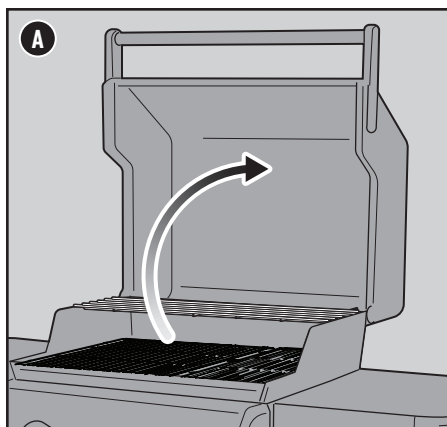
Préchauffage du barbecue

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

- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue.
- 2) Allumez votre barbecue conformément aux instructions d'allumage de ce manuel du propriétaire.
- 3) Fermez le couvercle.
- 4) Préchauffez le barbecue avec tous les brûleurs à la position Allumage/Feu vif pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la température du barbecue s'élève à 260 °C (500 °F).

Extinction des brûleurs

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



Utilisation de la zone de saisie

Cette fonctionnalité n'est présente que sur certains modèles.

La saisie à vif est une technique de cuisson directe utilisée sur les viandes telles que le steak, les morceaux de volaille, le poisson et les côtelettes. La saisie à vif permet de brunir la surface de l'aliment à haute température. En saisissant les deux côtés de la viande, la surface de l'aliment se caramélise et crée une saveur recherchée.

Les deux brûleurs adjacents de la zone de saisie disposent d'un réglage supplémentaire qui augmente la puissance de la chaleur jusqu'à des températures de saisie. Pour utiliser la zone de saisie :

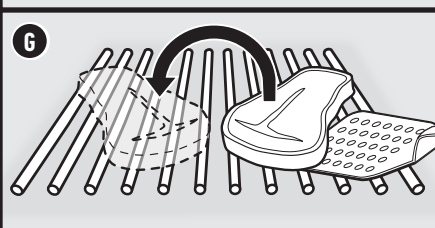
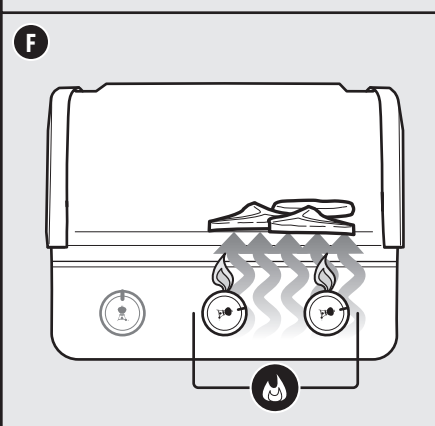
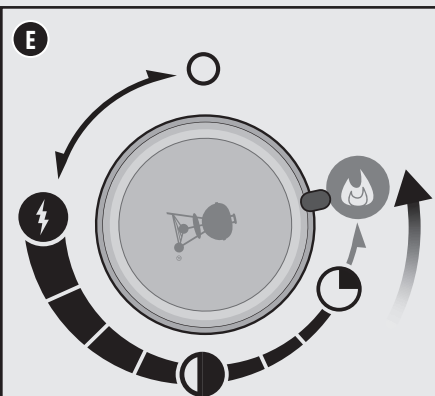
- 1) Ouvrez le couvercle et allumez tous les brûleurs. Consultez la section ALLUMAGE DU BARBECUE.
- 2) Préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé et tous les brûleurs à la position Allumage/Feu vif pendant 15 minutes.
- 3) Après le préchauffage, enfoncez les deux boutons de commande des brûleurs et tournez-les dans le sens antihoraire jusqu'à la position de saisie (E). Les brûleurs à saisir fonctionnent en tandem (F). Les autres brûleurs peuvent être mis à la position Éteint ou Feu doux.
- 4) Placez la viande directement sur la zone de saisie et fermez le couvercle. Saisissez chaque côté pendant une à quatre minutes (G), selon le type et l'épaisseur de la viande. Une fois la viande saisie, elle peut être placée sur un feu moyen et cuite jusqu'au degré de cuisson désiré.

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

Au fur et à mesure que vous apprenez à utiliser la zone à saisir, nous vous encourageons à expérimenter différents temps de saisie pour trouver le résultat qui convient le mieux à votre goût.

Extinction des brûleurs

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



⚠ **AVERTISSEMENT** : Ouvrez le couvercle 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** : Chaque brûleur doit être allumé individuellement en enfonçant le bouton à allumage électronique.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Si le premier brûleur ne s'allume pas dans les quatre secondes, mettez le bouton de commande de gaz à la position Éteint. Attendez cinq minutes pour permettre au gaz accumulé de se dissiper, puis répéter la procédure d'allumage.

Allumage du brûleur latéral

Utilisation du bouton d'allumage pour allumer le brûleur latéral

Cette fonctionnalité n'est présente que sur certains modèles.

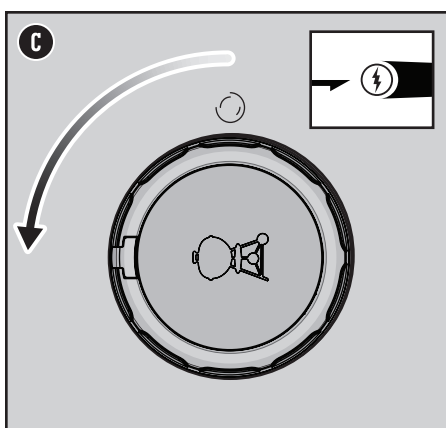
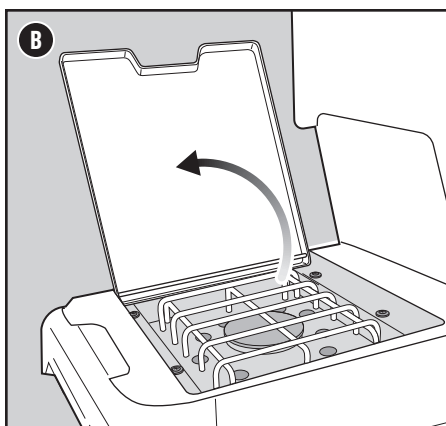
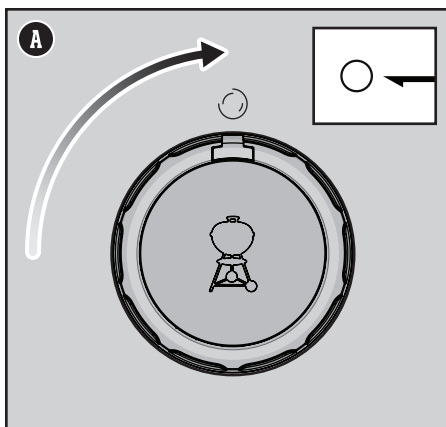
Si un ou plusieurs brûleurs principaux de votre barbecue sont déjà allumés et que vous souhaitez allumer le brûleur latéral, passez à l'étape 3. Si aucun des brûleurs principaux n'est allumé et que vous n'utilisez que le brûleur latéral, commencez à l'étape 1.

- 1) Vérifiez que le bouton de commande du brûleur latéral est à la position Éteint . Pour ce faire, enfoncez chaque bouton de commande, puis tournez-le dans le sens horaire (A). Assurez-vous que les boutons de commande de tous les brûleurs principaux sont fermés (position Éteint .
- 2) Ouvrez le robinet d'alimentation en gaz.
- 3) Ouvrez le couvercle du brûleur latéral (B).
- 4) Enfoncez le bouton de commande du brûleur (C) et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position Allumage/Feu  vif et que vous entendiez un déclic. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant deux secondes après le déclic. Cette action déclenche l'étincelle de l'allumeur et allume le brûleur.
- 5) Vérifiez que le brûleur latéral est allumé. La flamme du brûleur latéral peut être difficile à voir par temps ensoleillé.
- 6) Si le brûleur ne s'allume pas, tournez son bouton de commande à la position Éteint  et répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, tournez le bouton de commande à la position ÉTEINT et attendez cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de réessayer ou d'allumer le brûleur à l'aide d'une allumette.
- 7) Une fois le brûleur latéral allumé, continuez de tourner le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à la position souhaitée.
- 8) Si le brûleur latéral ne s'allume pas dans les 4 secondes, mettez son bouton de commande à la position Éteint  et attendez cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de réessayer d'allumer le brûleur.

Si le brûleur latéral ne s'allume pas à l'aide de l'allumage rapide, consultez la section DÉPANNAGE. Vous y trouverez des instructions sur l'allumage du brûleur latéral à l'aide d'une allumette pour déterminer le problème exact.

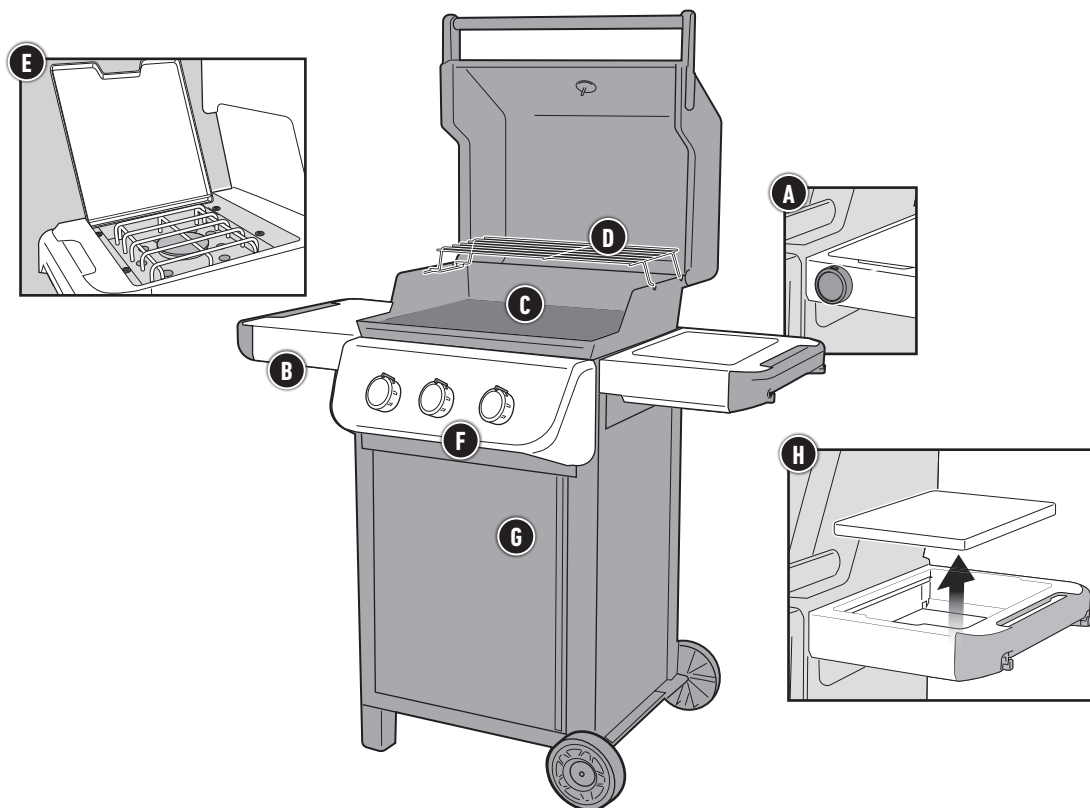
Extinction du brûleur latéral

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



- ⚠ AVERTISSEMENT : Ouvrez le couvercle du brûleur latéral pendant l'allumage.
- ⚠ AVERTISSEMENT : Ne vous penchez pas sur le brûleur latéral pendant l'allumage ou la cuisson.
- ⚠ AVERTISSEMENT : Si le brûleur latéral ne s'allume pas dans les quatre secondes, mettez le bouton de commande de gaz à la position Éteint. Attendez cinq minutes pour permettre au gaz accumulé de se dissiper, puis répétez la procédure d'allumage.

SPIRIT - CARACTÉRISTIQUES



Liste complète des caractéristiques

Les caractéristiques présentées ci-dessous sont disponibles uniquement sur certains modèles.

A Affichage digital de la température

L'affichage digital de la température vous permet de vérifier facilement la température de surface de votre barbecue.

B Tablettes latérales

Servez-vous des tablettes latérales pour garder vos plats, assaisonnements et ustensiles à portée de main. Accrochez vos ustensiles indispensables sur les crochets pour y avoir accès facilement et bien organiser votre espace de travail en plein air.

C Grilles de cuisson WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

Votre barbecue est prêt à être équipé de la gamme Outdoor Kitchen Collection grâce aux grilles de cuisson incluses. Accessoires supplémentaires Outdoor Kitchen Collection vendus séparément.

D Grille de réchauffage

Permet de maintenir les aliments au chaud ou de faire griller du pain, pendant que le plat principal finit de cuire.

E Réchaud latéral

Utilisez le réchaud latéral pour faire mijoter votre sauce BBQ ou faire sauter vos légumes tandis que le plat principal cuit sous le couvercle.

F Sear Zone

La Sear zone (zone de saisie) est conçue pour créer une zone de chaleur intense afin d'ajouter rapidement des marques de saisie à la viande.

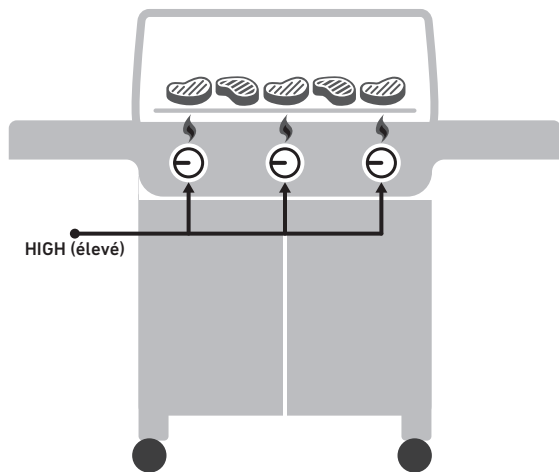
G Placard de barbecue

Le placard de barbecue offre un espace de rangement supplémentaire fermé pour tous vos ustensiles et accessoires de cuisson essentiels.

H WEBER WORKS Système de préparation, cuisson et rangement

Ce barbecue est compatible avec le système de préparation, cuisson et rangement WEBER WORKS. Ajoutez de nombreux accessoires (vendus séparément) qui gardent tout ce dont vous avez besoin à portée de main, transforment la tablette latérale en espace de préparation, permettent le transport entre la cuisine et le barbecue, de ranger les équipements, et plus encore.

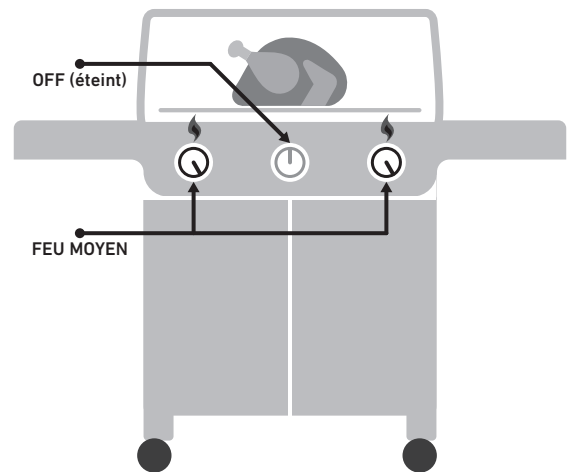
La cuisson directe ou indirecte



MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE

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

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



MÉTHODE DE CUISSON INDIRECTE

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

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

Les pratiques du barbecue

Préchauffez toujours le barbecue.

Si les grilles de cuisson ne sont pas assez chaudes, les aliments colleront, et vous n'aurez probablement pas la possibilité de bien les saisir ni de créer ces superbes marques de grillade. Même si une recette indique une chaleur moyenne ou faible, préchauffez toujours le barbecue au réglage le plus élevé. Ouvrez le couvercle, allumez le barbecue, fermez le couvercle, puis laissez la grille de cuisson se réchauffer pendant environ 15 minutes à feu vif.

Ne cuisinez pas sur des grilles sales.

Veillez à toujours nettoyer les grilles de cuisson avant d'y déposer des aliments. Les résidus agissent comme de la colle sur les grilles et compliquent la cuisson des nouveaux aliments. Pour éviter de goûter le repas de la veille, assurez-vous de travailler sur des grilles propres. Une fois les grilles préchauffées, utilisez une brosse à barbecue en acier inoxydable pour bien nettoyer leur surface et la rendre lisse.

Restez à côté du barbecue quand vous l'utilisez.

Avant d'allumer votre barbecue, assurez-vous que tout est à portée de main. N'oubliez pas vos ustensiles essentiels, vos aliments déjà huilés et assaisonnés, vos glaçages et sauces et des plats propres pour les aliments cuits. Un aller-retour hâtif entre la cuisine et le jardin gâchera votre plaisir et augmente également le risque que les aliments brûlent sur le barbecue. Les chefs français appellent cette façon de faire la « mise en place ». Nous l'appelons « être prêt et présent ».

Laissez-vous un peu d'espace.

Si vos grilles de cuisson sont trop pleines, votre flexibilité en sera restreinte. Laissez au moins un quart des grilles de cuisson vides et suffisamment d'espace entre chaque aliment pour pouvoir utiliser votre pince et manipuler la nourriture. Il faut parfois prendre rapidement des décisions et, pour cela, il faut être en mesure de déplacer les aliments d'un endroit à un autre. Laissez-vous donc assez d'espace pour travailler.

Essayez de ne pas ouvrir le couvercle.

Le couvercle de votre barbecue ne sert pas uniquement à protéger votre repas de la pluie. Il empêche surtout que trop d'air n'entre et que trop de chaleur et de fumée ne sortent. Un couvercle fermé garantit des grilles de cuisson plus chaudes, un temps de cuisson plus court, un goût fumé plus fort et des flambées moins nombreuses. Alors mettez le couvercle!

Ne retournez les aliments qu'une fois.

Quoi de mieux qu'un steak saignant avec de belles marques de saisie et de nombreux morceaux merveilleusement caramélisés? La clé pour obtenir ces résultats, c'est de ne pas déplacer les aliments. On a parfois tendance à retourner la nourriture avant qu'elle n'ait la couleur et la saveur souhaitées. Dans pratiquement tous les cas, il ne faut retourner les aliments qu'une fois. Si vous les tournez souvent, cela signifie que vous ouvrez probablement le couvercle trop souvent, ce qui cause d'autres problèmes. Détendez-vous et ayez confiance en votre barbecue.

Sachez quand réduire l'intensité des flammes.

Lors de la cuisson, la chose la plus importante est parfois de savoir quand s'arrêter. La façon la plus fiable de vérifier la cuisson de vos aliments est d'investir dans un thermomètre à lecture instantanée. Cette petite merveille mince vous aidera à repérer le moment critique où vos aliments sont les meilleurs.

N'ayez pas peur d'expérimenter.

Dans les années 1950, le barbecue signifiait une chose : de la viande (et seulement de la viande) carbonisée sur des flammes ouvertes. Le chef moderne n'a pas besoin d'une cuisine pour préparer un repas complet. Utilisez votre barbecue pour créer des hors-d'œuvre, des plats d'accompagnement et même des desserts grillés. Enregistrez votre barbecue pour recevoir du contenu spécial qui vous inspirera. Nous aimerions vous accompagner dans votre exploration.

Entretien et nettoyage

Nettoyage de l'intérieur du barbecue

Le rendement de votre barbecue peut diminuer au fil du temps s'il n'a pas été entretenu correctement. Des températures basses, une chaleur irrégulière et des aliments qui collent aux grilles de cuisson sont autant de signes que le nettoyage et l'entretien sont nécessaires. Lorsque votre barbecue est éteint et froid, commencez par nettoyer l'intérieur, du haut vers le bas. Un nettoyage en profondeur est recommandé au moins deux fois par an. Une utilisation régulière peut nécessiter des nettoyages trimestriels.

Nettoyage du couvercle

De temps en temps, vous pouvez remarquer des écailles 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 finiront par s'écailer et ressembleront beaucoup à de la peinture. Ils ne sont pas toxiques, mais ces morceaux peuvent tomber sur vos aliments si vous ne nettoyez pas régulièrement le couvercle.

- 1) Brossez la graisse carbonisée de l'intérieur du couvercle à l'aide d'une brosse à barbecue à poils en acier inoxydable (A). Pour limiter l'accumulation de résidus, l'intérieur du couvercle peut être essuyé à l'aide d'essuie-tout après la cuisson, lorsque le barbecue est encore tiède (et non chaud).

Nettoyage des grilles de cuisson

Des grilles nettoyées empêcheront votre prochain repas de coller. Si vous nettoyez régulièrement vos grilles de cuisson, l'accumulation de débris sur vos grilles sera minime.

- 1) Une fois les grilles de cuisson en place, brossez les résidus sur les grilles à l'aide d'une brosse à barbecue à poils en acier inoxydable (B).
- 2) Retirez les grilles et mettez-les de côté.

Nettoyage des barres FLAVORIZER

Les barres FLAVORIZER récupèrent les gouttes qui fument et grésillent, ajoutant ainsi de la saveur à vos aliments. Les gouttes qui ne sont pas vaporisées par les barres FLAVORIZER sont éloignées des brûleurs. Cela permet d'éviter les flambées à l'intérieur du barbecue et protège les brûleurs de l'obstruction.

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

Nettoyage des brûleurs

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

Nettoyage des orifices des brûleurs

- 1) Nettoyez l'extérieur des brûleurs à l'aide d'une brosse à barbecue propre à poils en acier inoxydable en passant la brosse sur le dessus des orifices des brûleurs (D).
- 2) Lors du nettoyage des brûleurs, évitez d'endommager l'électrode d'allumage en la brossant soigneusement autour.

Nettoyage des grilles anti-araignées

- 1) Localisez les extrémités des brûleurs sur la face inférieure du panneau de commande à l'endroit où elles rencontrent les valves.
- 2) Nettoyez les grilles anti-araignées de chacun des brûleurs à l'aide d'une brosse à poils doux (E).

Nettoyage du déflecteur de chaleur

Situé sous les brûleurs, le déflecteur de chaleur répartit uniformément la chaleur dans toute la cuve de cuisson pendant la cuisson. En gardant le déflecteur de chaleur propre, vous améliorerez les performances de cuisson de votre barbecue.

- 1) Grattez le déflecteur de chaleur à l'aide d'un grattoir en plastique.
- 2) Si nécessaire, brossez le déflecteur de chaleur à l'aide d'une brosse à barbecue à poils en acier inoxydable.
- 3) Retirez le déflecteur de chaleur et mettez-le de côté.

⚠ **Après le nettoyage, assurez-vous de remettre correctement en place le déflecteur de chaleur.**

Nettoyage de la cuve de cuisson

Recherchez toute accumulation de graisse ou de résidus de nourriture à l'intérieur de la cuve de cuisson. Une accumulation excessive peut provoquer un incendie.

- 1) À l'aide d'un grattoir en plastique, retirez les débris des côtés et du fond du barbecue en les grattant vers l'ouverture au fond de la cuve de cuisson. Cette ouverture dirige les débris vers le bac des graisses coulissant.

Nettoyage du système de gestion de la graisse

Le système de gestion des graisses se compose d'un bac de récupération des graisses coulissant incliné et d'une barquette. Ces composants ont été conçus pour être facilement retirés, nettoyés et remplacés. C'est une étape essentielle chaque fois que vous préparez votre barbecue.

Nettoyage de l'extérieur du barbecue

L'extérieur de votre barbecue peut comprendre des surfaces en acier inoxydable, en émail vitrifié et en plastique. WEBER recommande différentes méthodes en fonction du type de surface.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

Nettoyez l'acier inoxydable à l'aide d'un nettoyeur ou d'un produit à polir non toxique et non abrasif pour l'acier inoxydable conçu pour les produits d'extérieur et les barbecues. 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.

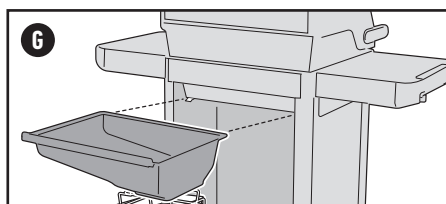
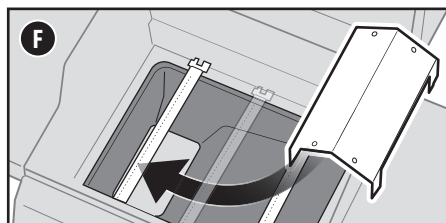
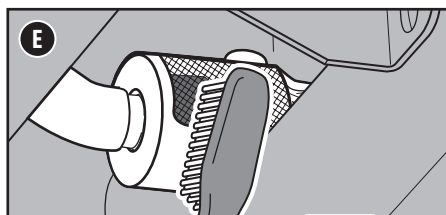
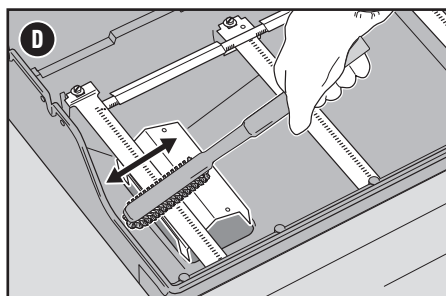
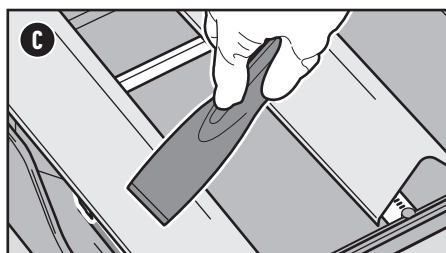
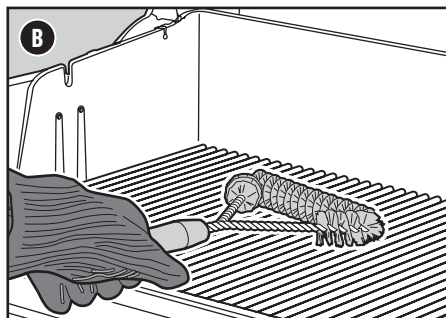
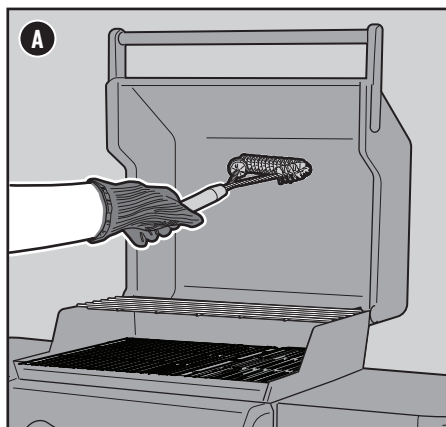
Nettoyage de l'extérieur d'un barbecue utilisé dans un environnement particulier

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 nettoyeur pour acier inoxydable chaque semaine.

Déplacement du barbecue

Vérifiez toujours vos composants internes pour vous assurer qu'ils sont en place lorsque vous déplacez votre barbecue

- 1) Défecteur de chaleur (F) – Assurez-vous qu'il est complètement inséré dans la cuve de cuisson.
- 2) Retirez le bac des graisses (G) – Assurez-vous qu'il est complètement enfoncé.



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

⚠ **AVERTISSEMENT : Au fil du temps, des surfaces rugueuses peuvent se former sur les barres FLAVORIZER. Le port de gants est recommandé lors de la manipulation. Ne nettoyez pas les barres FLAVORIZER ou les grilles de cuisson dans un évier, un lave-vaisselle ou un four autonettoyant.**

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

⚠ **ATTENTION : Ne placez aucun composant du barbecue sur les tablettes latérales, car cela pourrait rayer la peinture ou les surfaces 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 OU LES BRÛLEURS PRINCIPAUX ou LE BRÛLEUR LATÉRAL NE S'ALLUMENT PAS

SYMPTÔME

- Les brûleurs principaux ou le brûleur latéral ne s'allument pas lorsque vous suivez les instructions de la section « Utilisation » de ce manuel du propriétaire.

CAUSE

Il y a un problème de débit de gaz.

SOLUTION

Si un brûleur ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend aux brûleurs. Pour vérifier cela, suivez les instructions ci-dessous pour « Allumage du barbecue avec une allumette. »

Si l'**allumage à l'allumette NE fonctionne PAS**, vérifiez que le flexible de gaz n'est pas plié ou tordu ou que les orifices du brûleur ne sont pas sales.

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

Si un brûleur ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend aux brûleurs. Pour vérifier cela, suivez les instructions ci-dessous pour « Allumage du barbecue avec une allumette. »

Si l'**allumage à l'allumette RÉUSSIT**, communiquez avec le service à la clientèle pour vérifier le système d'allumage.

Allumage du barbecue avec une allumette

Utilisation d'une allumette pour déterminer s'il y a un débit de gaz vers les brûleurs principaux

- Ouvrez le couvercle du barbecue.
- Vérifiez que tous les boutons de commande des brûleurs (y compris le bouton de commande du brûleur latéral) sont à la position Éteint ○. Vérifiez en enfonceant et en tournant les boutons dans le sens horaire.
- Ouvrez le robinet d'alimentation en gaz.
- Commencez par le brûleur qui se trouve à l'extrémité gauche du barbecue. Placez l'allumette dans le porte-allumette et allumez-la. (Le porte-allumette se trouve sous la tablette latérale gauche.) Insérez une allumette allumée à travers les grilles de cuisson, passez les barres FLAVORIZER et à côté du brûleur (A).
- Appuyez sur le bouton de commande du brûleur et tournez-le lentement dans le sens antihoraire vers la position Allumage/Feu 🔥 vif.
- Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers l'espace entre les grilles de cuisson et la découpe de la barre FLAVORIZER.
- Si le brûleur ne s'allume pas dans les 4 secondes, mettez son bouton de commande à la position Éteint ○ et attendez cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de réessayer d'allumer le brûleur.
- Si le brûleur s'allume, le problème réside dans le

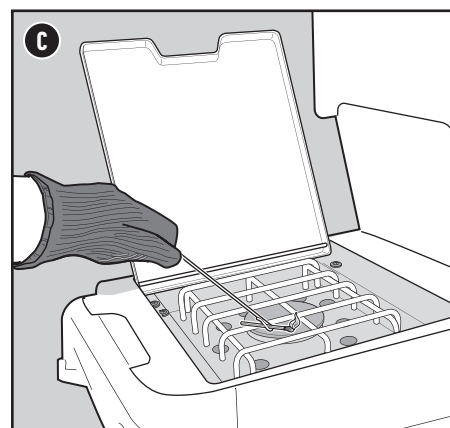
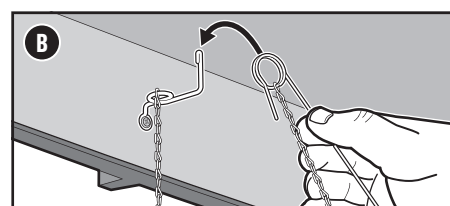
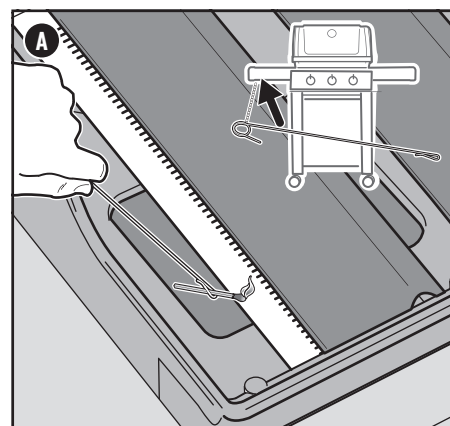
système d'allumage. Communiquez avec le service à la clientèle WEBER pour vérifier le système d'allumage.

- Remplacez le porte-allumette en l'accrochant sous la tablette latérale gauche (B).

Utilisation d'une allumette pour déterminer s'il y a un débit de gaz vers le brûleur latéral

Cette fonctionnalité n'est présente que sur certains modèles.

- Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.
- Vérifiez que le bouton de commande du brûleur latéral est à la position Éteint ○. Pour ce faire, vérifiez en enfonceant et en tournant le bouton dans le sens horaire. Assurez-vous que les boutons de commande de tous les brûleurs principaux sont fermés (position Éteint ○).
- Ouvrez le robinet d'alimentation en gaz.
- Placez l'allumette dans le porte-allumette et allumez-la. (Le porte-allumette se trouve sous la tablette latérale gauche.) Tenez l'allumette allumée près du brûleur latéral (C).
- Appuyez sur le bouton de commande du brûleur et tournez-le lentement dans le sens antihoraire vers la position Allumage/Feu 🔥 vif.
- Vérifiez que le brûleur latéral est allumé. La flamme du brûleur latéral peut être difficile à voir par temps ensoleillé.
- Si le brûleur latéral ne s'allume pas dans les 4 secondes, mettez son bouton de commande à la position Éteint ○ et attendez cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de réessayer d'allumer le brûleur.
- Si le brûleur s'allume, le problème réside dans le système d'allumage. Communiquez avec le service à la clientèle WEBER pour vérifier le système d'allumage.



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 en 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 combustible est plié ou tordu.

Les orifices du brûleur sont sales.

SOLUTION

Redressez le flexible de combustible.

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 BARBECUE. Reportez-vous également aux illustrations et aux renseignements de cette section relativement au type de flamme et aux grilles anti-araignées.

BARBECUE GRAISSEUX (semblant d'écailles de peinture et flambées)

SYMPTÔME

- Il semble y avoir de la peinture écaillée à l'intérieur du couvercle.

CAUSE

Les écailles que vous voyez sont en fait des vapeurs de cuisson accumulées qui se sont transformées en carbone, et NON de la peinture.

SOLUTION

Cette situation se produit au fil du temps, après un usage répété de votre barbecue. Cela n'est pas un défaut. Nettoyez le couvercle. Consultez la section ENTRETIEN DU BARBECUE.

SYMPTÔME

- Des écailles se détachent du couvercle pendant la cuisson ou le préchauffage.

CAUSE

Il y a des résidus de nourriture d'un repas précédent.

L'intérieur du barbecue doit être nettoyé à fond.

SOLUTION

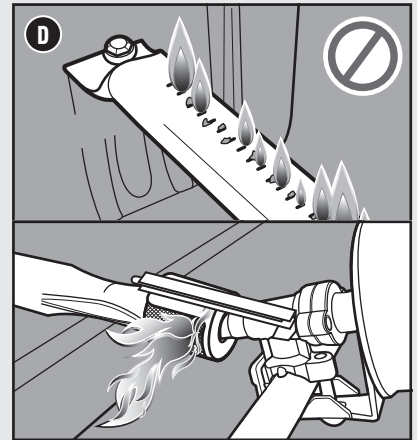
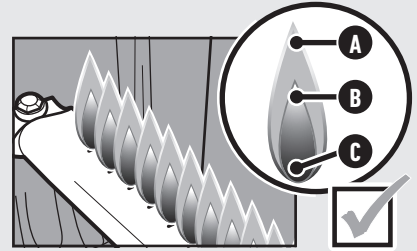
Préchauffez toujours le barbecue au réglage le plus élevé pendant 10 à 15 minutes.

Suivez les étapes de la section « Nettoyage et entretien » pour nettoyer l'intérieur de votre barbecue de haut en bas.

Type approprié de flamme de brûleur

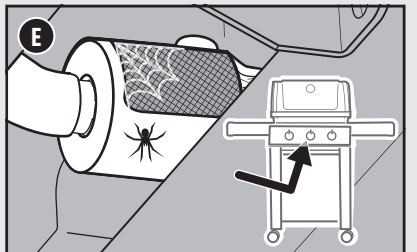
Les brûleurs de votre barbecue ont été réglés en usine pour obtenir le bon mélange d'air et de gaz. Lorsque les brûleurs fonctionnent correctement, vous verrez un type de flamme spécifique. Vacillant à l'occasion, les pointes jaunes (A) se superposent à une flamme bleu pâle (B) qui vire au bleu foncé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

⚠ AVERTISSEMENT : 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 : N'essayez pas d'effectuer des réparations sur les composants d'alimentation, de combustion, d'allumage ou de structure du gaz sans communiquer avec le service à la clientèle de Weber-Stephen Products LLC.

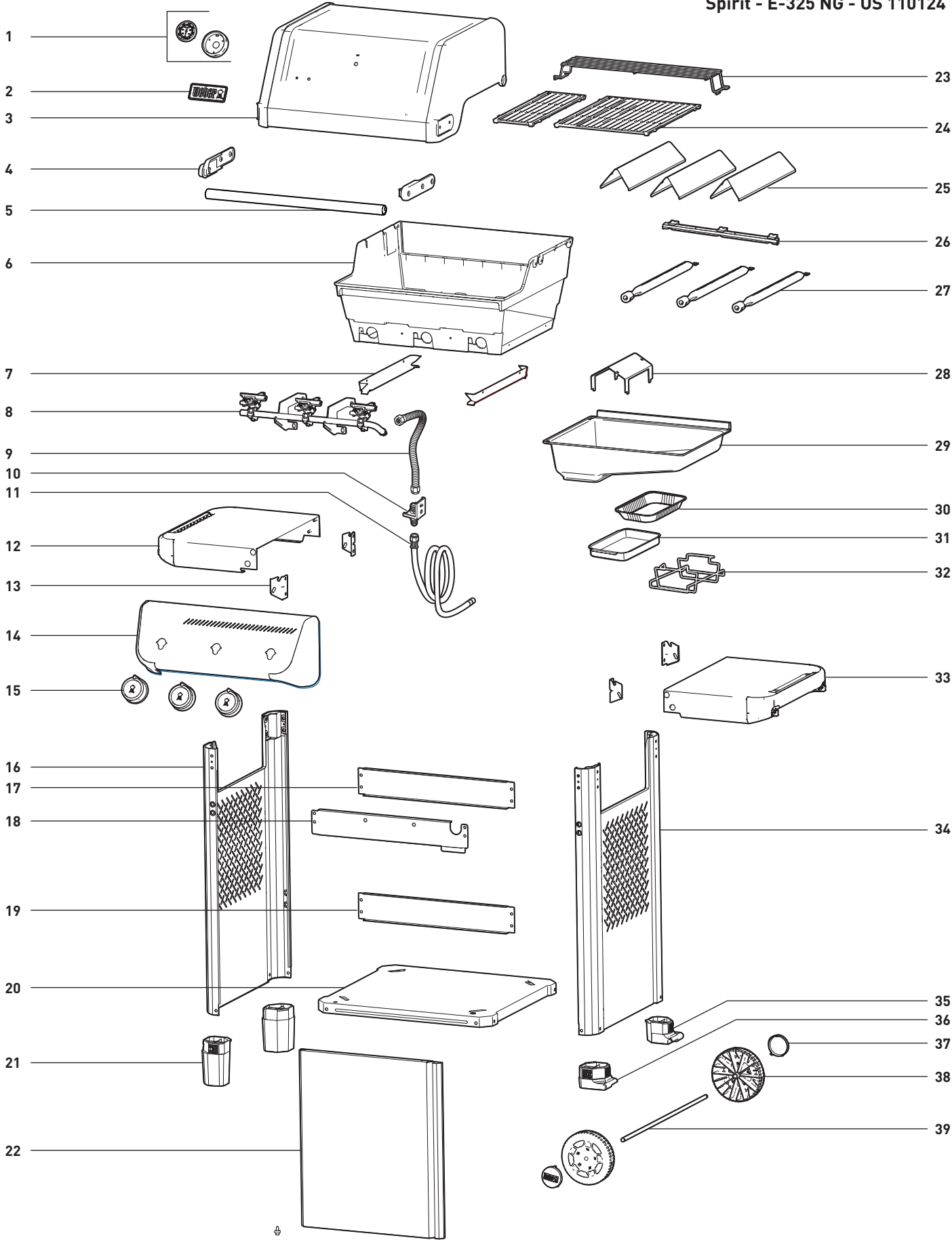
⚠ ATTENTION : Les ouvertures du tuyau de brûleur doivent être correctement positionnées au-dessus des orifices du robinet.

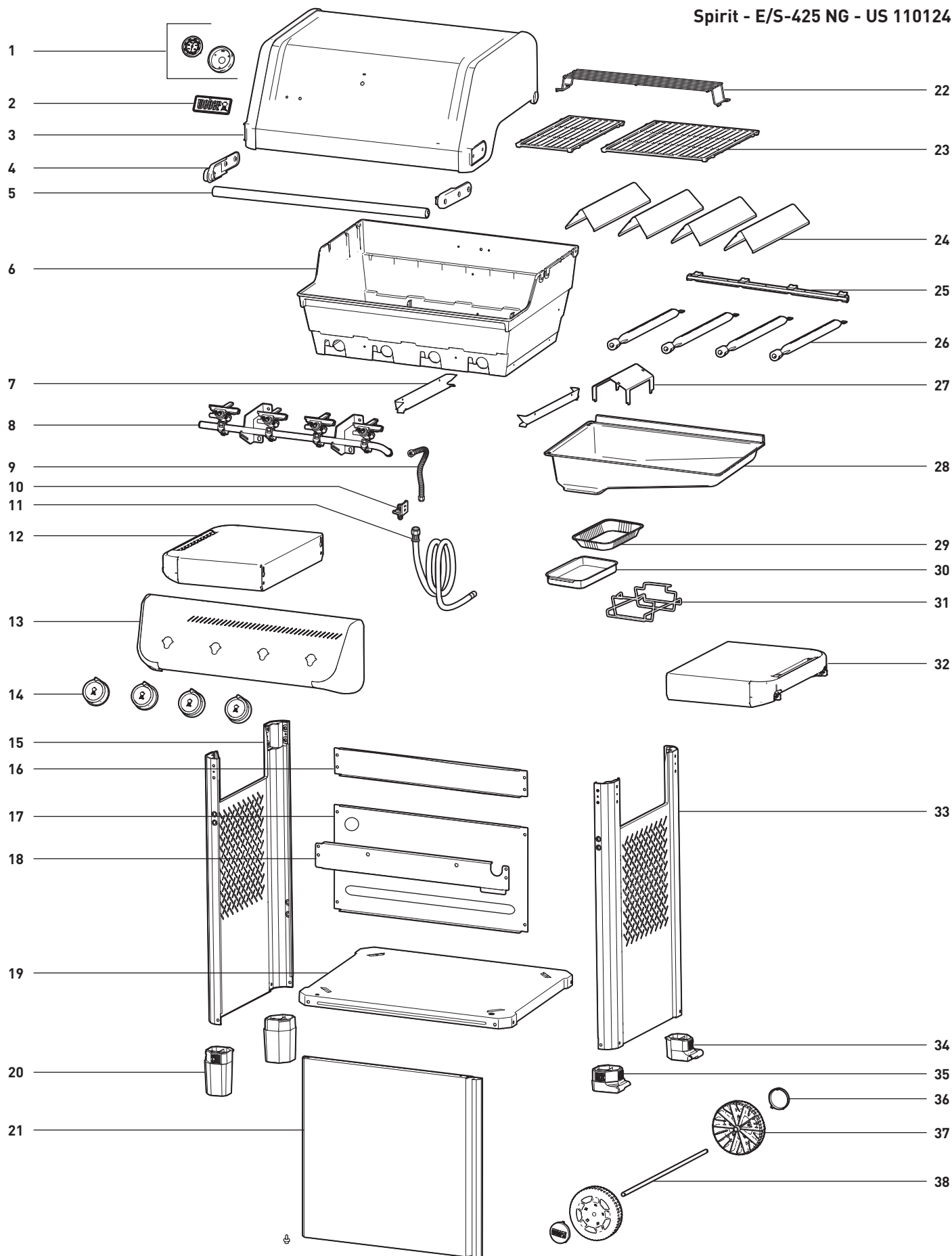
Pièces de rechange

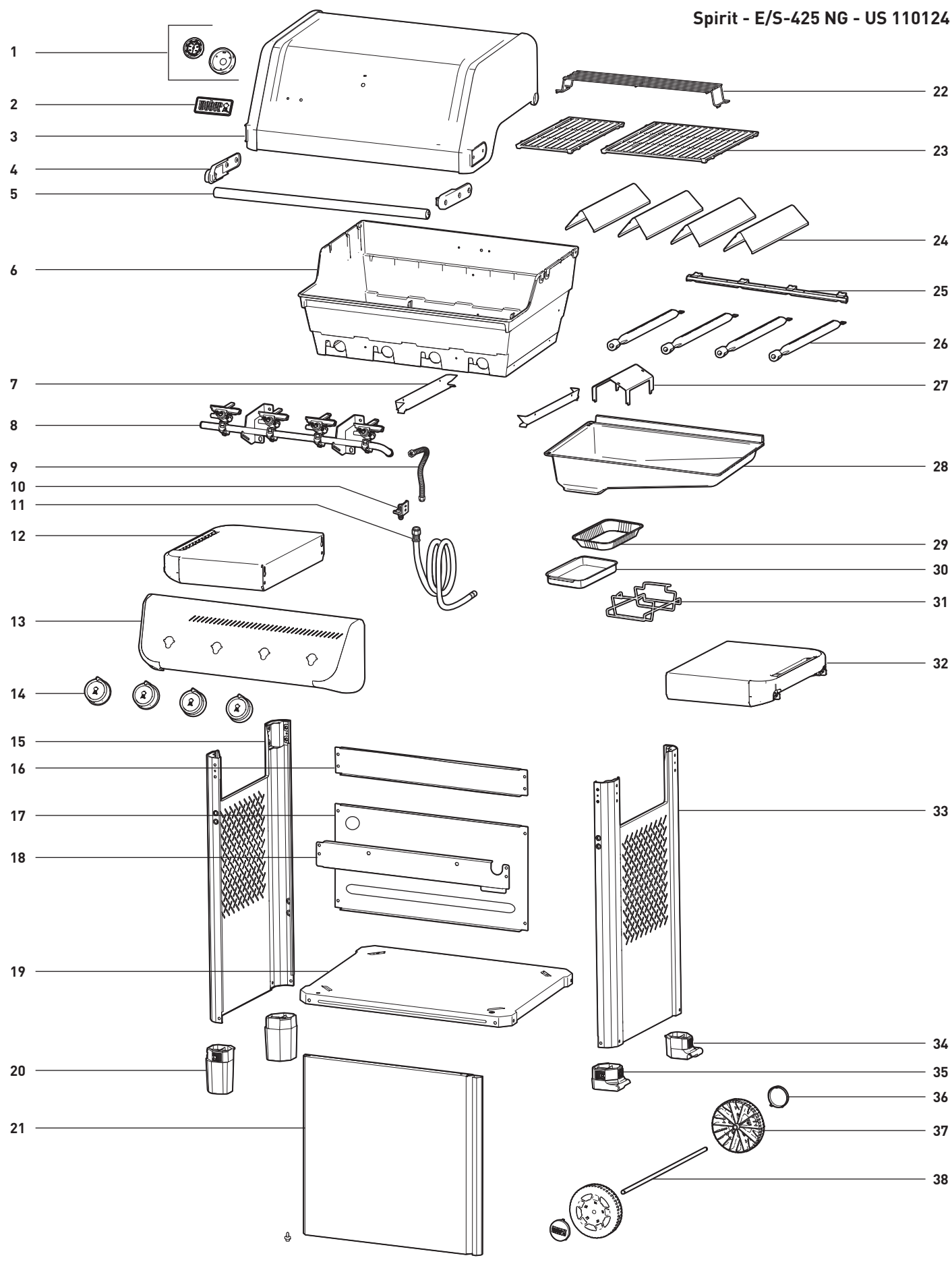
Pour obtenir des pièces de rechange, communiquez avec votre revendeur local ou connectez-vous sur weber.com.

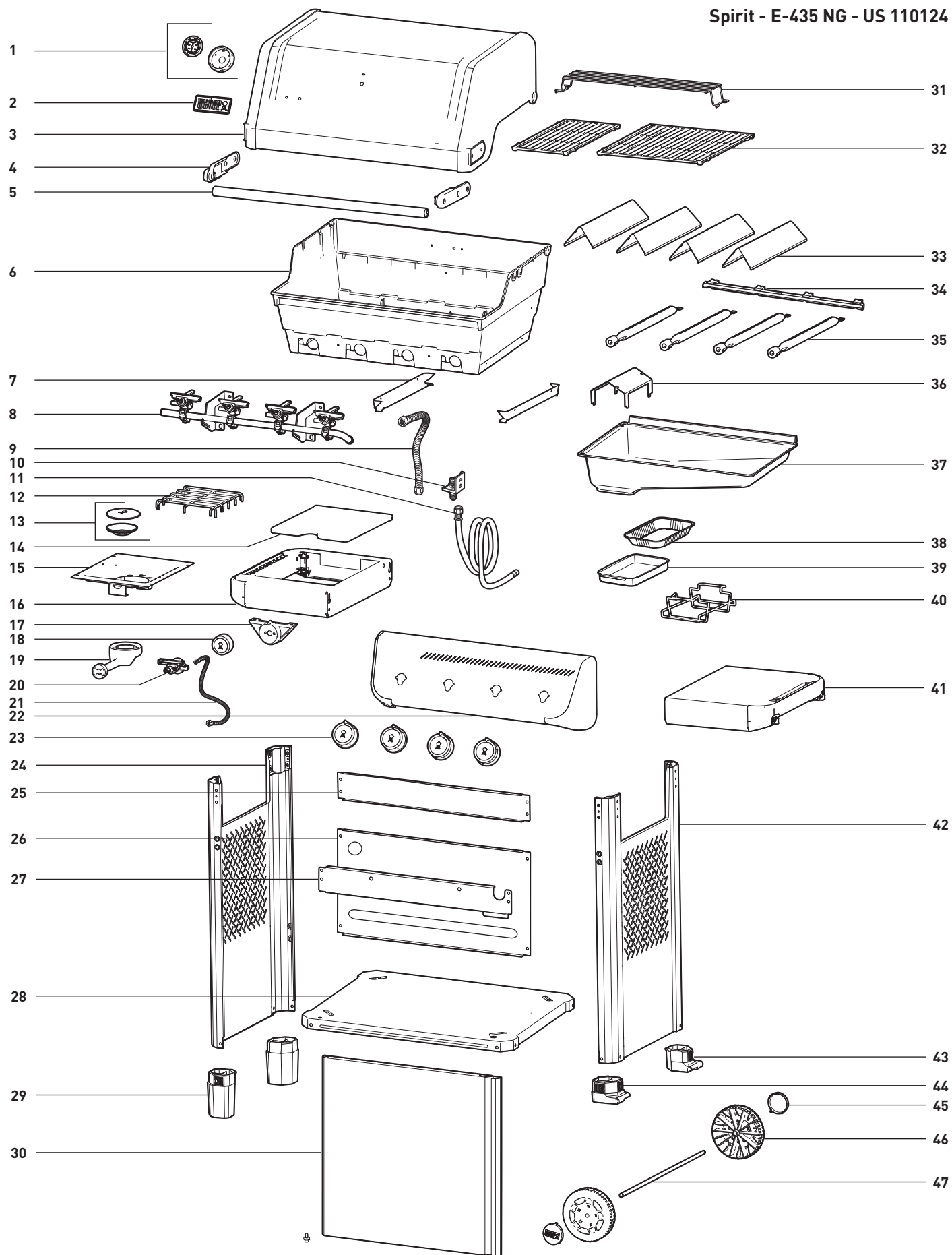
SPIRIT E-325

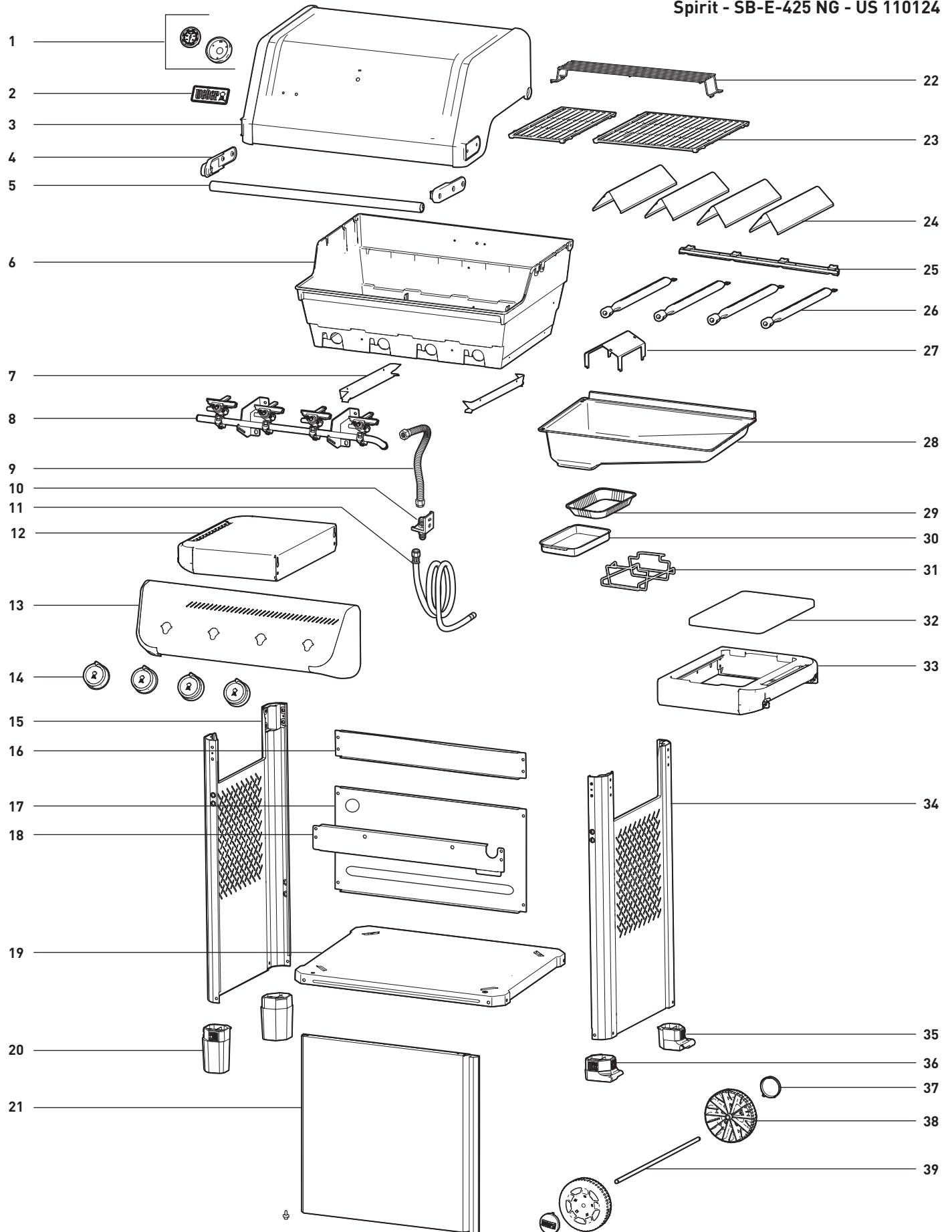
Spirit - E-325 NG - US 110124

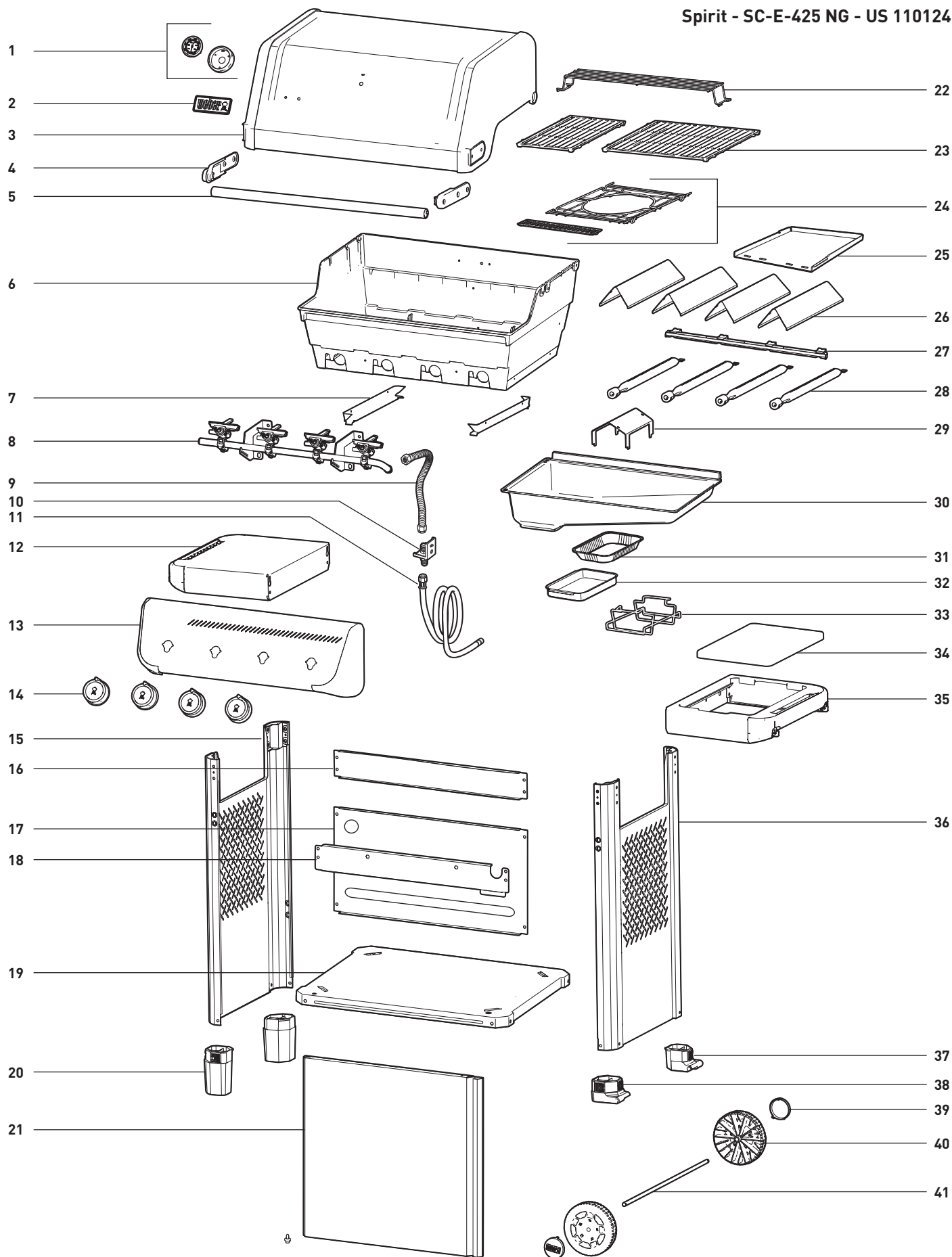


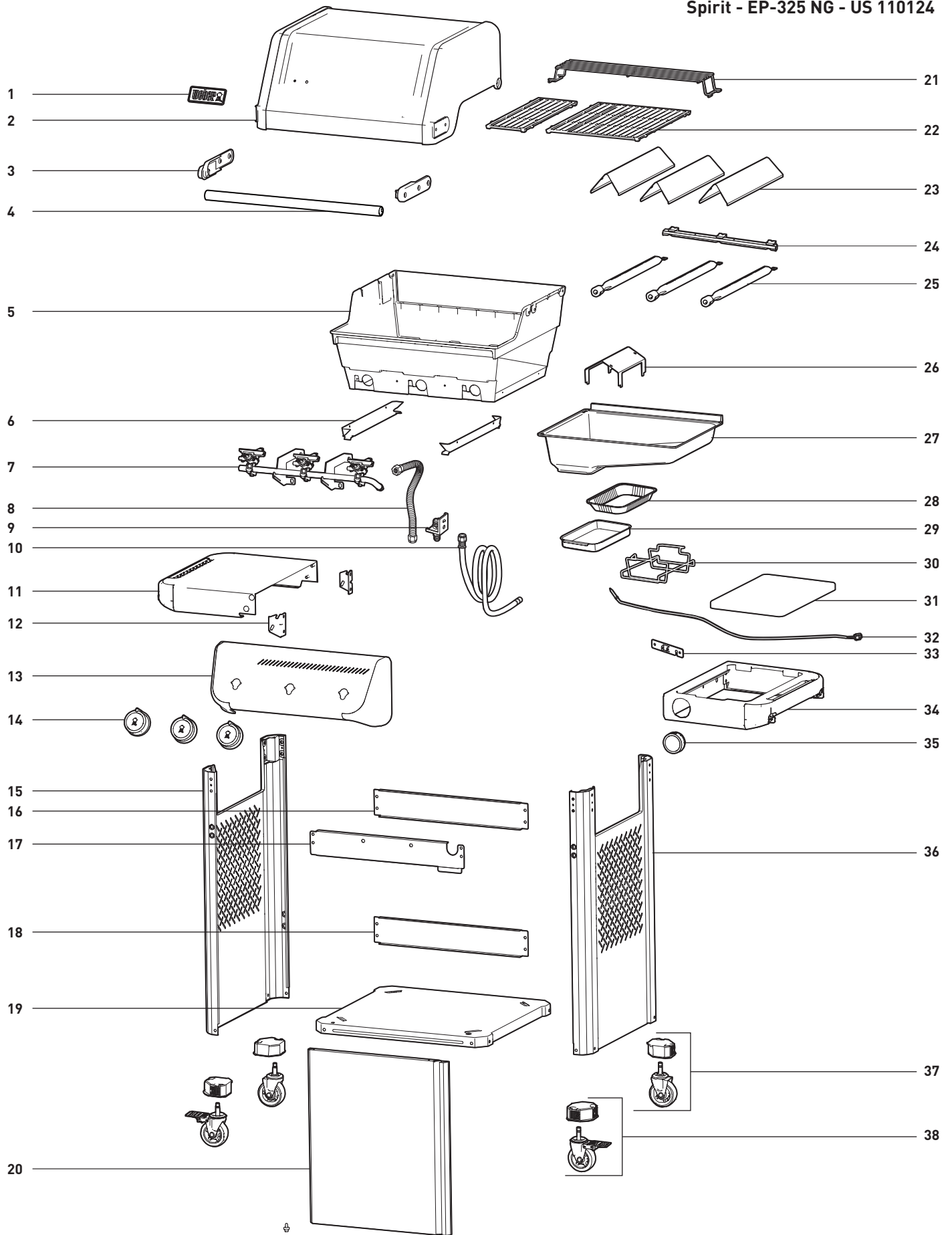


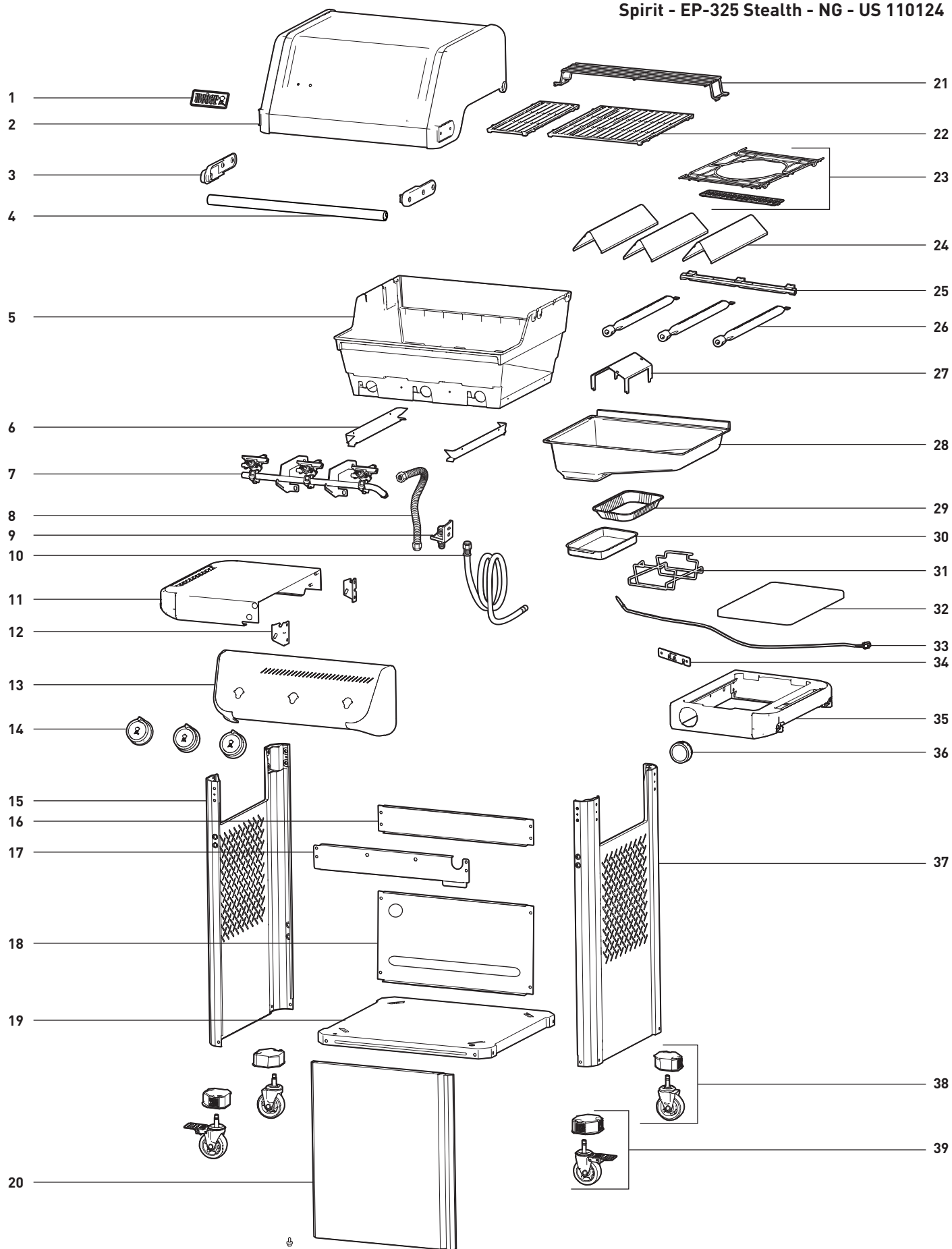


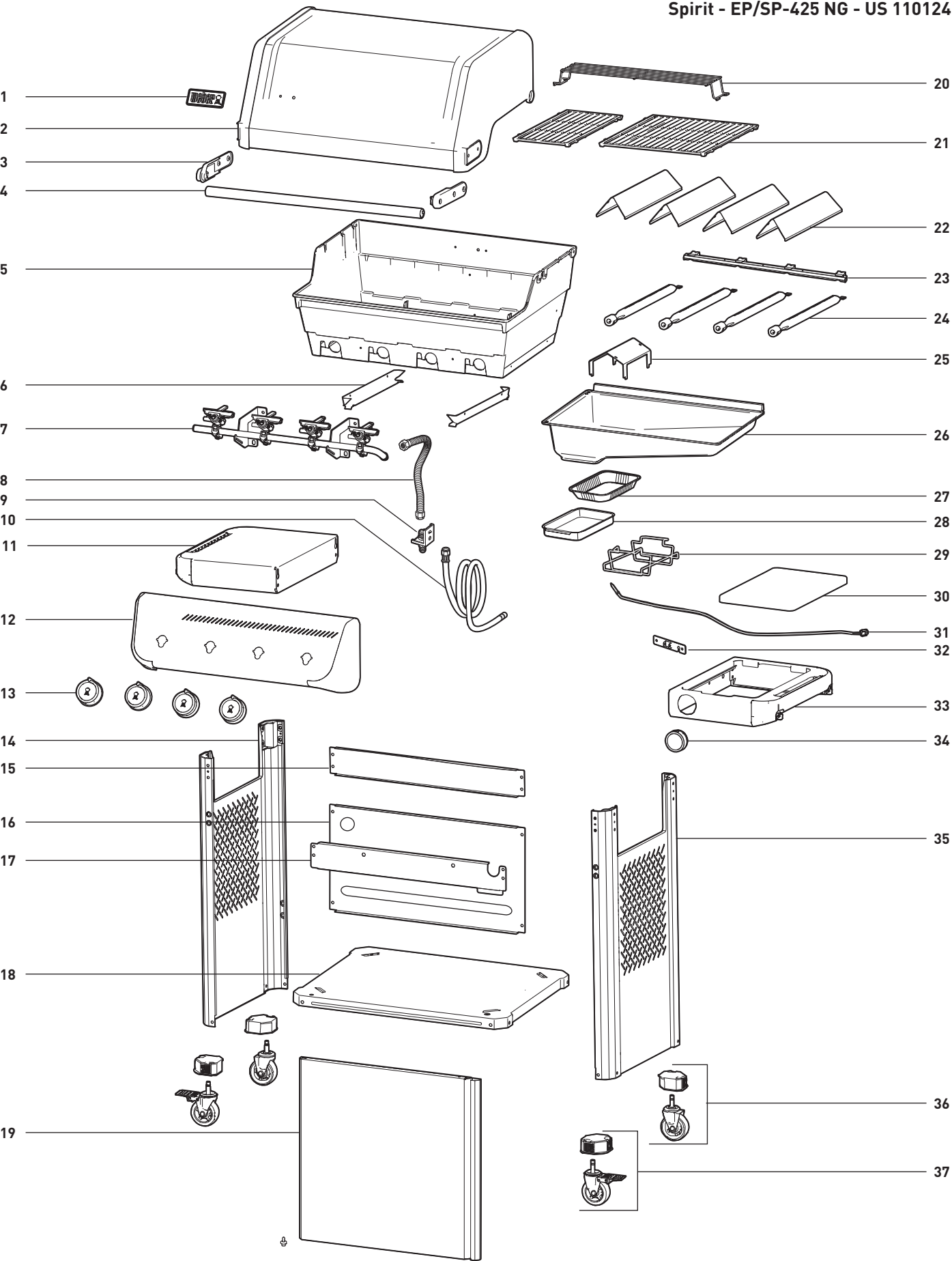


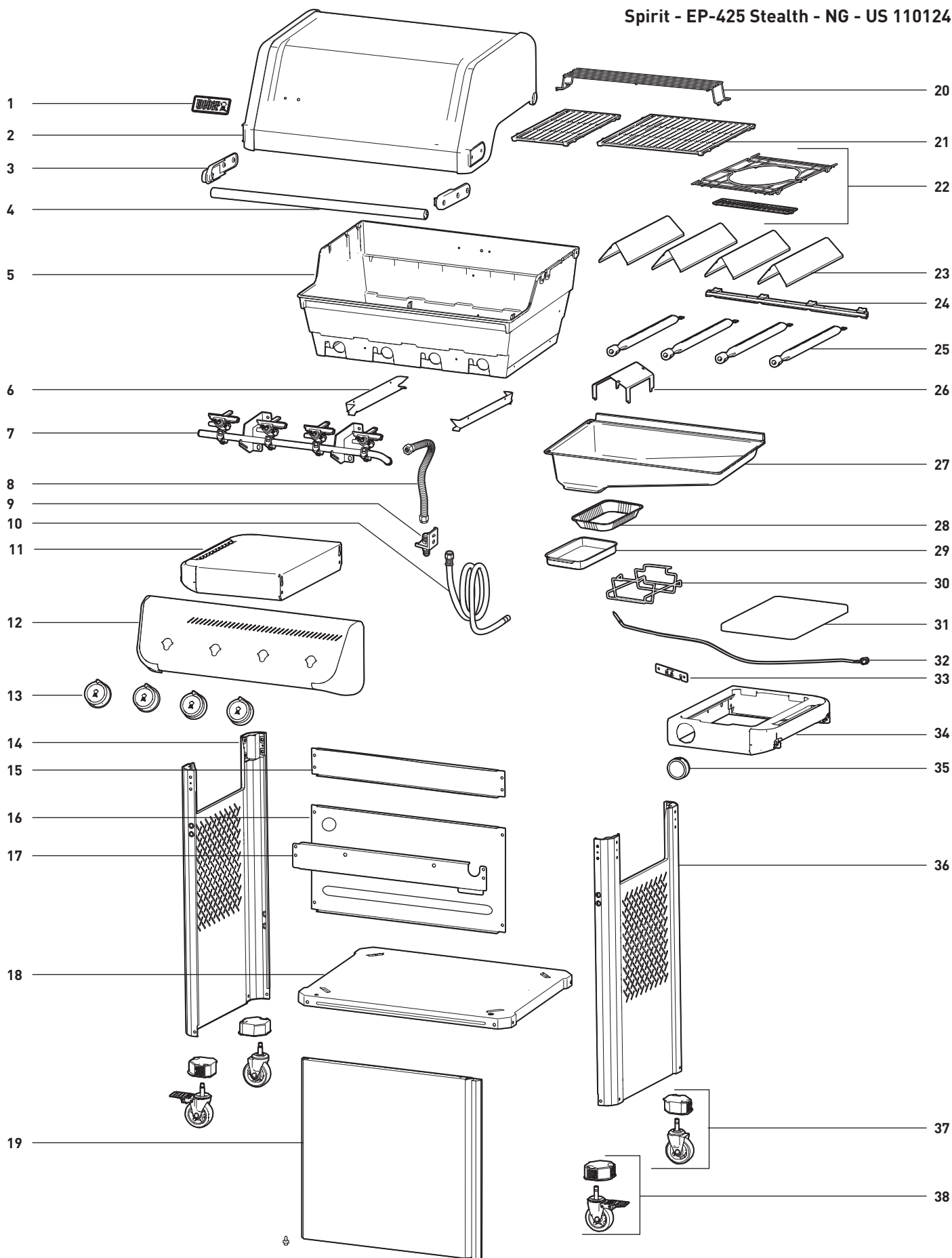


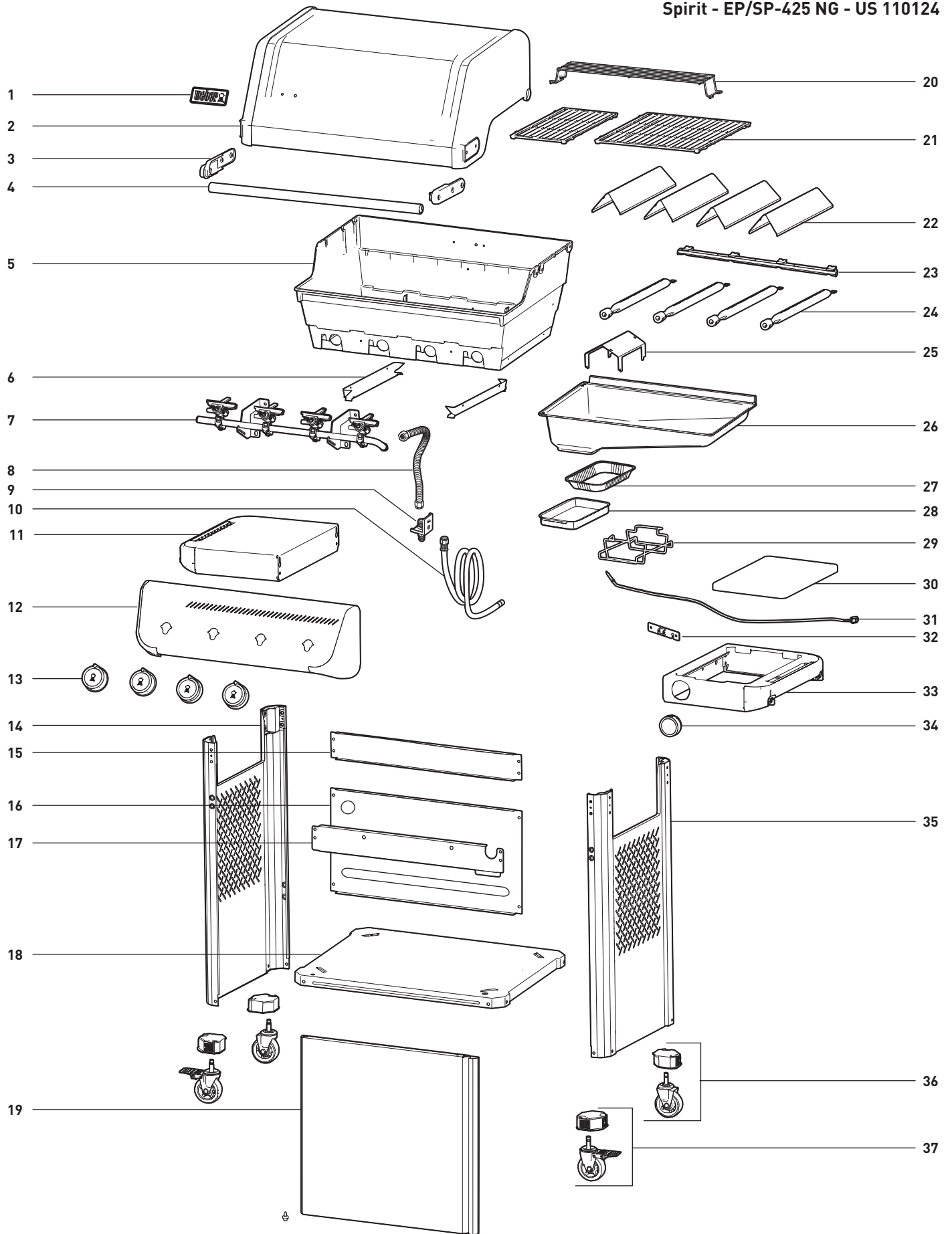


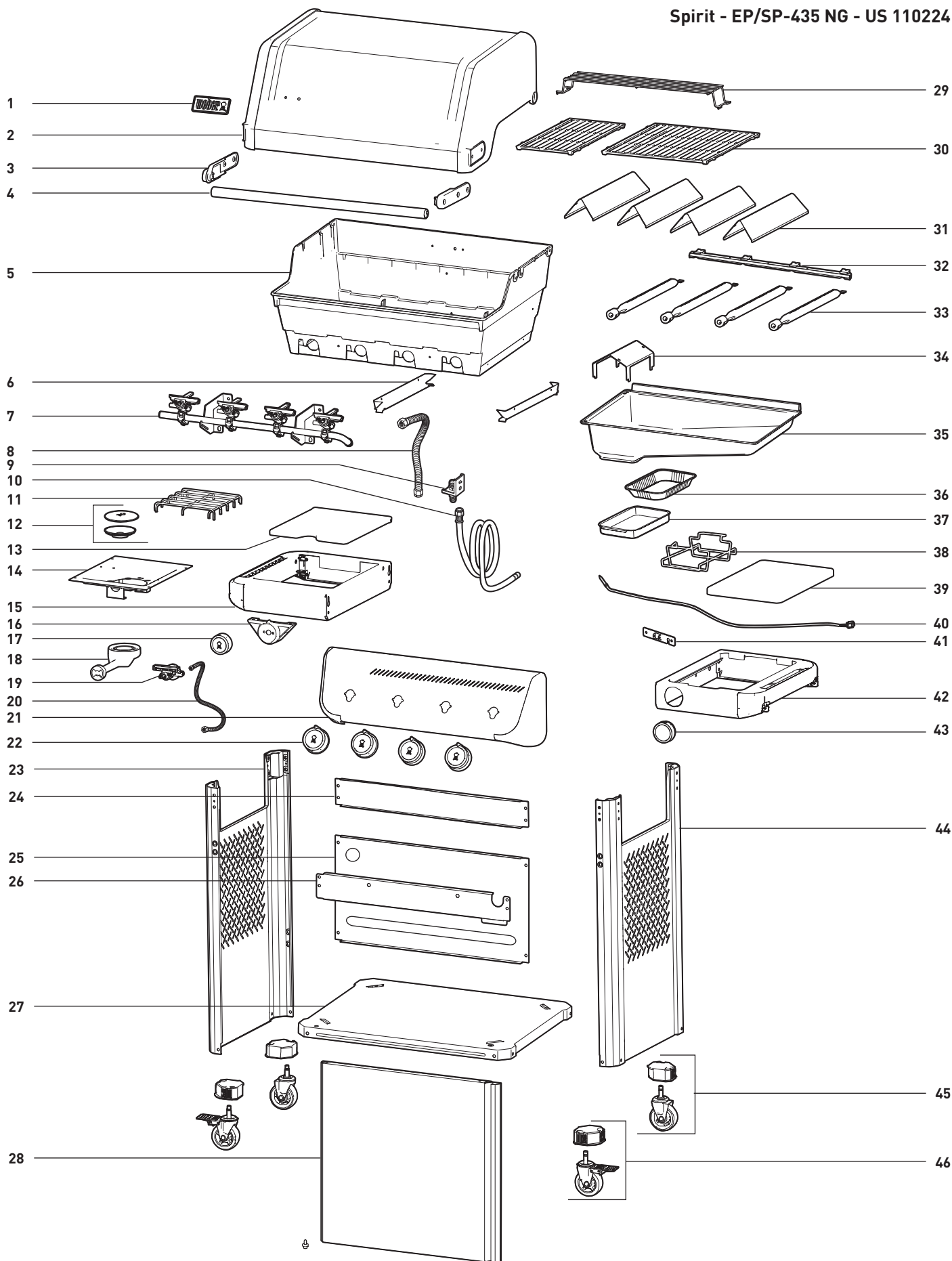














weber.com

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous rencontrez toujours des problèmes, communiquez avec le service à la clientèle aux coordonnées indiquées sur le site weber.com.



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 :

800 0093237