

E-325W • EX-325W

Manuel du propriétaire GPL

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



ENREGISTREZ VOTRE BARBECUE AUJOURD'HUI

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

Consignes de sécurité importantes

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

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

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

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

UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE BARBECUE.

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

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

Modèle : WNR003

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.

Installation et assemblage

- ⚠ **DANGER** : Ce barbecue n'a pas été conçu pour être installé sur un véhicule de plaisance ni sur un bateau.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Utilisez ce barbecue uniquement une fois que l'assemblage des pièces est terminé conformément aux instructions d'assemblage.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : N'installez pas ce barbecue dans un espace encastré ni dans un aménagement sur glissières.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne modifiez pas le barbecue. Le propane liquide n'est pas du gaz naturel. Toute tentative de conversion ou d'utilisation du gaz naturel dans un appareil au propane liquide ou vice versa est non sécuritaire et entraîne l'annulation de la garantie.
- Aux États-Unis, l'installation doit être conforme aux codes locaux en vigueur. En l'absence de codes locaux, les codes applicables selon le type d'appareil sont les suivants : le *National Fuel Gas Code* (ANSI Z223.1/NFPA 54), le *Natural Gas and Propane Installation Code* (CSA B149.1) ou le *Propane Storage and Handling Code* (B149.2). Pour les véhicules de plaisance, les codes sont : le *Standard on Recreational Vehicles* (ANSI A119.2/NFPA 1192) et le *Recreational Vehicle Code* (CSA Z240 RV Series).
- Au Canada, l'installation de ce barbecue doit être conforme aux codes locaux en vigueur et à la version la plus récente du *Code de stockage et de manutention du propane* (CAN/CSA-B149.2). Les présentes instructions, bien que généralement acceptables, ne respectent pas nécessairement toutes les dispositions des codes canadiens en matière d'installation, notamment quant aux conduites hors terre et souterraines.
- Au Mexique, en l'absence de code local, vous devez vous conformer à la plus récente version de la norme officielle mexicaine (NOM).
- Si une source électrique externe est utilisée (par exemple, une rôtissoire), celle-ci doit être mise à la terre conformément aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de tels codes, au *National Electrical Code* (ANSI/NFPA 70) ou au *Code canadien de l'électricité*, 1^{re} partie, CSA C22.1.

Fonctionnement

- ⚠ **DANGER** : Utilisez le barbecue à l'extérieur seulement, dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez pas dans un garage, un immeuble, un passage recouvert, une tente ni tout autre endroit couvert ou toute installation couverte de matériaux combustibles.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur lorsqu'il est installé dans un abri non renfermé n'ayant pas plus de trois murs sans couverture; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur lorsqu'il est installé dans un abri partiel non renfermé ayant une couverture mais pas plus de deux murs latéraux. Les murs peuvent être parallèles, comme dans un passage couvert, ou perpendiculaires les uns aux autres; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, portes de garage, fenêtres ou ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur lorsqu'il est installé dans un abri partiel non renfermé ayant une couverture supérieure et trois murs, à condition qu'au moins 30 % de la périphérie horizontale de l'abri est ouvert en permanence. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- La température ambiante minimale pour une utilisation sécuritaire de l'appareil doit être de 0 °F (-17 °C).
- ⚠ **DANGER** : N'utilisez pas le barbecue dans un véhicule ni dans l'espace de rangement ou de stockage d'un véhicule, quel qu'il soit. Cela comprend, sans toutefois s'y limiter,

- les voitures, les camions, les voitures familiales, les fourgonnettes, les utilitaires sport, les véhicules de plaisance et les bateaux.
- ⚠ **DANGER** : N'utilisez pas le barbecue à moins de 61 cm (24 po) de matériaux combustibles. Cette distance doit être respectée au-dessus, en dessous, à l'arrière et aux côtés de l'appareil.
- ⚠ **DANGER** : Le gril n'est pas prévu pour fonctionner comme un chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel.
- ⚠ **DANGER** : Assurez-vous de l'absence de vapeurs et de liquides inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que de matériaux combustibles à proximité de la zone de cuisson.
- ⚠ **DANGER** : Lorsqu'il est en fonction, ce barbecue doit être maintenu à distance de tout matériau inflammable.
- ⚠ **DANGER** : Ne placez pas de 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** : L'usage d'alcool, de médicaments d'ordonnance ou sans ordonnance ainsi que de drogues illégales peut altérer les capacités de l'utilisateur et l'empêcher d'assembler, de déplacer, de ranger ou d'utiliser le barbecue d'une manière adéquate et sécuritaire.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance lorsqu'il est en préchauffage ou en fonction. Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez ce barbecue. L'ensemble du compartiment à cuisson devient chaud durant la cuisson.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne déplacez pas le barbecue lorsqu'il est en fonction.
- ⚠ **ATTENTION** : Le gril n'est pas prévu pour une utilisation commerciale.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Gardez tout cordon d'alimentation électrique et tuyau d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chauffées.
- N'utilisez ni charbon de bois ni pierre de lave dans le barbecue.

Entreposage et non-utilisation

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Coupez l'alimentation en gaz en fermant la bouteille de gaz (le réservoir) après l'utilisation.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Les réservoirs de propane liquide doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit hors de portée des enfants. Ils ne doivent pas être entreposés dans un immeuble, un garage, ni tout autre espace clos.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Avant d'utiliser le barbecue après une certaine période d'entreposage ou de non-utilisation, assurez-vous qu'il n'y a aucune fuite de gaz ni aucune obstruction des brûleurs.
- Vous pouvez entreposer le barbecue à l'intérieur seulement si le réservoir de propane liquide est déconnecté et retiré de l'appareil.

Proposition 65, Californie

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Les sous-produits de la combustion libérés lors de l'utilisation de cet appareil contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme des causes de cancer, d'anomalies congénitales ou d'autres dangers pour le système de reproduction.
- ⚠ **PROPOSITION 65 AVERTISSEMENT** : La manipulation des composantes en laiton de cet appareil est susceptible de vous exposer à du plomb, un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme une cause de cancer, d'anomalies congénitales ou d'autres dangers pour le système de reproduction. *Lavez-vous les mains après avoir manipulé cet appareil.*

Garantie limitée

- Merci d'avoir acheté un produit WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (ci-après « WEBER ») est fière d'offrir un produit sécuritaire, durable et fiable.
- Cette garantie limitée (ci-après « garantie ») de WEBER vous est offerte sans frais supplémentaires. Elle comprend des renseignements dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER dans le cas improbable d'une défaillance ou d'un défaut.
- Conformément aux lois applicables, le client dispose de plusieurs droits si le produit est défectueux. Ces droits comprennent la réparation des défauts ou le remplacement, la réduction du prix d'achat et une indemnisation. Ces droits et les autres droits légaux ne sont pas touchés par cette disposition de la garantie. De fait, cette garantie confère des droits supplémentaires au propriétaire, indépendamment des dispositions de garantie légale.
- **GARANTIE LIMITÉE DE WEBER**
- WEBER garantit à l'acheteur du produit WEBER (ou, dans le cas d'un cadeau ou d'une situation promotionnelle, à la personne pour laquelle il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel) (ci-après « propriétaire ») que le produit WEBER ne comporte pas de défauts de matériaux ou de fabrication pour la ou les périodes spécifiées ci-après s'il est assemblé et utilisé conformément au Guide d'utilisation ci-joint. (Remarque : Si vous perdez votre Guide d'utilisation WEBER, vous pouvez vous en procurer une copie en ligne sur www.weber.com.) En vertu de cette garantie, WEBER accepte de réparer ou remplacer la pièce défectueuse en raison d'un vice de matériaux ou de fabrication, soumis aux restrictions et exclusions applicables énumérées ci-dessous. **DANS LES LIMITES PRÉVUES PAR LA LOI APPLICABLE, LA PRÉSENTE GARANTIE N'EST OFFERTE QU'AU PREMIER ACHETEUR ET ELLE N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUBSÉQUENTS, SAUF EN CAS DE CADEAUX ET D'ARTICLES PROMOTIONNELS COMME IL A ÉTÉ MENTIONNÉ CI-DESSUS.**
- Weber est fier de ses produits et vous offre la garantie décrite pour les vices de matériaux sur la grille ou toutes ses composantes, à l'exception de l'usure normale.
- « L'usure normale » inclut la détérioration cosmétique ou toute autre détérioration découlant de l'utilisation de votre barbecue, tels que la rouille, les entailles et rayures, etc.
- Cependant, WEBER honorera cette garantie pour le barbecue ou ses pièces lorsque le dommage ou le dysfonctionnement résulte d'un défaut matériel.
- Les « vices de matériaux » incluent la rouille ou la brûlure de certaines pièces, ou encore tout autre dommage ou toute autre défaillance pouvant affecter votre capacité à utiliser votre barbecue correctement ou en toute sécurité.
- **RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE**
- Pour éviter tout problème lié à la garantie, il est important (mais non obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER en ligne sur www.weber.com. Veuillez également conserver votre facture d'achat. L'enregistrement de votre produit WEBER confirme votre couverture de garantie et instaure un lien direct entre vous et WEBER au cas où nous devrions communiquer avec vous.
- Si vous n'avez pas eu le temps d'enregistrer votre barbecue avant de communiquer avec le service de garantie, veuillez avoir sous la main les informations suivantes pendant votre appel : Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couleur – Principal problème
- La garantie ci-dessus s'applique uniquement si le propriétaire prend raisonnablement soin du produit WEBER en suivant les consignes d'assemblage, d'utilisation et d'entretien préventif décrites dans le Guide d'utilisation, sauf si le propriétaire peut prouver que la défaillance ou le défaut est survenu indépendamment du non-respect des obligations mentionnées ci-dessus. Si vous habitez une région côtière ou que votre produit est placé près d'une piscine, un nettoyage et un rinçage réguliers des surfaces extérieures font également partie de l'entretien normal, comme expliqué dans le Guide d'utilisation inclus.
- **GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE**
- Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette garantie, veuillez communiquer avec le service clients WEBER aux coordonnées indiquées sur notre site Web (www.weber.com) ou sur le site Web d'un pays vers lequel le propriétaire peut être redirigé). Après enquête, Weber réparera ou remplacera (à sa discrétion) toute pièce défectueuse couverte par cette garantie. Si la réparation ou le remplacement est impossible, Weber peut choisir (à sa discrétion) de remplacer le barbecue en question par un nouveau, de valeur égale ou supérieure. WEBER peut vous demander de retourner les pièces pour inspection. Les frais d'expédition doivent être prépayés par le propriétaire. Veuillez avoir à portée de main les renseignements suivants lorsque vous communiquez avec le service à la clientèle : Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couleur – Principal problème
- Cette GARANTIE est annulée en cas de dommage, de détérioration, de décoloration ou de rouille, hors de la responsabilité de WEBER, causés par :
 - l'utilisation abusive, la modification, le mauvais usage, le vandalisme, la négligence, un assemblage ou une installation inadéquats ou toute négligence concernant l'entretien régulier;

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

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

PÉRIODES DE COUVERTURE DE LA GARANTIE

Cuve de cuisson : 12 ans, aucun trou ni perforation de rouille (2 ans de garantie sur la peinture à l'exception de la dégradation ou décoloration de la couleur)
Ensemble couvercle : 12 ans, aucun trou de rouille ou de calcination (2 ans de garantie sur la peinture à l'exception de la dégradation ou décoloration de la couleur)
Tuyaux de brûleur en acier inoxydable : 10 ans, aucun trou de rouille ou de calcination
Grilles de cuisson en acier inoxydable : 10 ans, aucun trou de rouille ou de calcination
BARRES FLAVORIZER en acier inoxydable : 10 ans, aucun trou de rouille ou de calcination
Grilles de cuisson en fonte émaillée : 10 ans, aucun trou de rouille ou de calcination
Composants WEBER CONNECT : 3 ans
Toutes les autres pièces : 5 ans

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

À L'EXCEPTION DE LA GARANTIE ET DES AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ DÉCRITS DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'Y A EXPRESSÉMENT AUCUNE AUTRE GARANTIE NI DÉCLARATION VOLONTAIRE DE RESPONSABILITÉ ALLANT AU-DELÀ DES OBLIGATIONS LÉGALES S'APPLIQUANT À WEBER. LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE LIMITE PAS ET N'EXCLUT PAS LES SITUATIONS OU RÉCLAMATIONS POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE EN VERTU DE LA LÉGISLATION. AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUERA APRÈS LA DURÉE D'APPLICATION DE CETTE GARANTIE. WEBER N'EST ENGAGÉE PAR AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, Y COMPRIS UN CONCESSIONNAIRE OU REVENDEUR, EN LIEN AVEC TOUT PRODUIT (COMME UNE « GARANTIE PROLONGÉE »). LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE OU DU PRODUIT CONSTITUE LE RECOURS EXCLUSIF PERMIS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE. LA VALEUR DE TOUT REMPLACEMENT OU DE TOUTE RÉPARATION AU TITRE DE CETTE GARANTIE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEURE AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU. VOUS ASSUMEZ LES RISQUES ET LA RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE VOUS TOUCHANT VOUS OU VOS BIENS OU LES AUTRES ET LEURS BIENS CAUSÉ PAR UNE MAUVAISE UTILISATION OU UNE UTILISATION ABUSIVE DU PRODUIT OU LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE GUIDE D'UTILISATION FOURNI. LES PIÈCES ET LES ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LA OU LES PÉRIODES RESTANTES DE GARANTIE D'ORIGINE MENTIONNÉES CI-DESSUS. LA PRÉSENTE GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT AUX PRODUITS UTILISÉS PAR UNE SEULE FAMILLE EN MAISON OU EN APPARTEMENT. ELLE NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS PAR PLUSIEURS FAMILLES NI À CEUX UTILISÉS DANS UN CONTEXTE COMMERCIAL OU COMMUNAUTAIRE, COMME DANS DES RESTAURANTS, DES HÔTELS, DES CENTRES DE VILLÉGIATURE OU DES PROPRIÉTÉS EN LOCATION. WEBER PEUT PARFOIS MODIFIER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN RENSEIGNEMENT COMPRIS DANS LA PRÉSENTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME OBLIGEANT WEBER À INTÉGRER CES CHANGEMENTS DE CONCEPTION AUX PRODUITS FABRIQUÉS PRÉCÉDEMMENT. EN OUTRE, AUCUN CHANGEMENT NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME UN AVEU DE DÉFECTUOSITÉ DANS LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES.

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

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

Renseignements importants sur les branchements de gaz propane liquide

Qu'est-ce que le propane liquide?

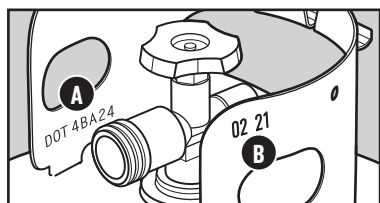
Le gaz de pétrole liquéfié, également appelé « propane liquide » (PL), « gaz propane liquide », « GPL » ou simplement « propane » ou « butane », est le produit à base de pétrole inflammable utilisé pour alimenter votre barbecue. Il est dans un état gazeux à une pression et à des températures modérées lorsqu'il n'est pas contenu. Toutefois, placé dans un contenant à une pression modérée comme une bouteille, le propane passe à l'état liquide. Lorsque la pression est relâchée, le liquide s'évapore rapidement et devient du gaz propane.

Consignes pour une manipulation sécuritaire des réservoirs de propane liquide

- Un réservoir de propane liquide bosselé ou rouillé peut être dangereux et devrait être vérifié par votre fournisseur de propane liquide. N'utilisez pas un réservoir de propane liquide si le robinet est endommagé.
- Même si votre réservoir de propane liquide semble vide, il est possible qu'il contienne encore du gaz. Le réservoir devrait donc être transporté et rangé en conséquence.
- Le réservoir de propane liquide doit être installé, transporté et rangé dans une position verticale et sécuritaire. Il ne doit pas être déposé ni manipulé brutalement.
- Ne rangez ni ne transportez jamais le réservoir de propane liquide dans des endroits où les températures peuvent atteindre 51,7 °C (125 °F) (le réservoir deviendra trop chaud pour être manipulé avec les mains).
- Installez un capuchon antipoussière sur l'extrémité du robinet de la bouteille lorsque vous n'utilisez pas la bouteille. Utilisez uniquement un capuchon antipoussière de même type que celui fourni avec le robinet de la bouteille. Les autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.

Exigences relatives au réservoir de propane liquide

- Le réservoir doit avoir une hauteur d'environ 46,35 cm (18 1/4 pouces) et un diamètre de 31,1 cm (12 1/4 pouces) avec une capacité de GPL de 9,07 kg (20 livres) ou une capacité d'eau de 21,6 kg (47,6 livres), comme indiqué par le fabricant. D'autres réservoirs peuvent être utilisés s'ils sont compatibles avec le dispositif d'installation du réservoir (balance-réservoir).
- Le réservoir utilisé doit être fabriqué et désigné conformément aux spécifications concernant les bouteilles de gaz propane liquide cylindriques du département des Transports (DOT) des États-Unis ou à la norme canadienne Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses et la commission, CAN/CSA-B339, le cas échéant.
- Le réservoir doit être équipé d'un robinet de type 1 (CGA 791) avec dispositif de prévention de trop-plein répertorié. Le robinet du réservoir doit être compatible avec le raccord du barbecue.
- Le réservoir doit comprendre un collet qui protège le robinet.
- Les réservoirs doivent être certifiés DOT (A) et la date d'essai (B) inscrite (B) ne doit pas remonter à plus de cinq ans.



Qu'est-ce qu'un détendeur?

Votre barbecue au gaz est muni d'un détendeur de pression qui contrôle et maintient une pression de gaz uniforme lorsque le gaz s'échappe du réservoir de propane liquide.

Exigences relatives au détendeur

- Il est obligatoire d'utiliser le détendeur et le flexible de raccordement fournis avec ce barbecue. Le détendeur comprend un limiteur de débit intégré qui restreint le débit de gaz si une fuite est détectée.
- Les ensembles détendeur et flexible de rechange doivent être ceux précisés par Weber-Stephen Products LLC (robinet de réservoir de type 1 [CGA 791] homologué UL comme il est décrit dans la dernière version de la norme ANSI Z21.81).

Installation du réservoir de gaz propane liquide

Lieu d'installation

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

Inspection du réservoir

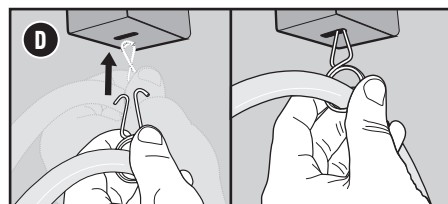
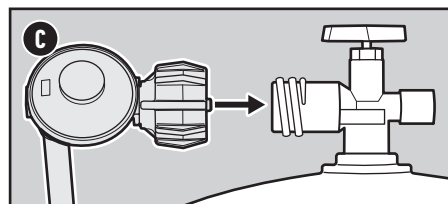
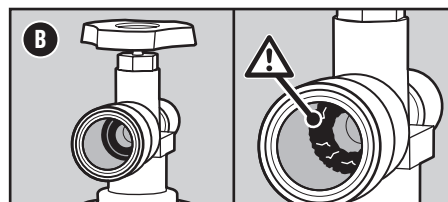
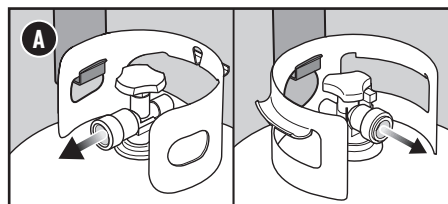
- Vérifiez que le robinet du réservoir est complètement fermé. Fermez le robinet en le tournant dans le sens horaire.
- Examinez le robinet du réservoir, y compris le joint en caoutchouc interne, afin de repérer tout dommage ou débris (B). S'il est endommagé, retournez le réservoir à votre détaillant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

Installation du réservoir

Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont fermés (position Off [éteint]). Pour ce faire, poussez sur chaque bouton de commande, puis tournez-le dans le sens horaire.

Le réservoir de gaz est suspendu au crochet de réservoir sur le panneau intérieur.

- Repérez le clip de fixation métallique sur le flexible du détendeur. Fixez le clip dans la fente située sous le support du crochet de réservoir (D).
- Soulevez le réservoir pour le suspendre au crochet du réservoir.
- Fixez le raccord du détendeur au robinet du réservoir en le tournant dans le sens horaire. Serrez à la main seulement. L'utilisation d'une clé peut endommager le raccord du détendeur et causer une fuite de gaz. Passez à la section VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ.



Remplissage ou remplacement d'un réservoir de propane liquide

Retrait du réservoir de propane liquide

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

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT : Vérifiez régulièrement que les brosses pour grille de cuisson ne perdent pas leurs poils ou ne présentent pas de signe d'usure excessive. Remplacez la brosse si vous détectez des brins sur les grilles de cuisson ou sur la brosse. Weber recommande d'acheter une nouvelle brosse à barbecue en acier inoxydable chaque année, au début du printemps.

⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous que les orifices d'aération autour du réservoir sont dégagés et libres de tout débris.

⚠ AVERTISSEMENT : Le flexible doit être fixé à l'aide de son clip de retenue. Tout manquement à observer cette condition est susceptible d'endommager le flexible et de causer un incendie ou une explosion, pouvant entraîner à son tour de graves blessures voire la mort, ainsi que des dégâts matériels.

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



Vérification des fuites

En quoi consiste la vérification des fuites?

Après avoir installé correctement la bouteille 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 de la bouteille après son raccordement. Le système d'alimentation de votre barbecue comprend des raccordements effectués en usine, qui ont fait l'objet d'une vérification minutieuse des fuites, et les brûleurs ont été testés pour les flammes.

WEBER recommande d'effectuer une vérification approfondie supplémentaire des fuites après l'assemblage ainsi qu'une fois par an. Les raccords suivants doivent être testés :

- Le raccord du détendeur au réservoir.
- Là où le flexible de gaz se raccorde au robinet d'arrêt du gaz.
- Là où le robinet de distribution du gaz se raccorde à la conduite de gaz ondulée.

Vérification des fuites de gaz

- 1) Mouillez les raccords (A) avec de l'eau savonneuse à l'aide d'un flacon pulvérisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. Vous pouvez préparer votre propre solution d'eau savonneuse en mélangeant une part de savon liquide à quatre parts d'eau. Vous pouvez également vous procurer une solution de vérification des fuites dans le rayon plomberie de n'importe quelle quincaillerie.
 - 2) Ouvrez lentement l'alimentation en gaz en tournant le robinet du réservoir dans le sens antihoraire, puis vérifiez si des bulles se forment.
 - 3) Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a une fuite :
 - a) Si la fuite se situe au raccord de la bouteille (B), fermez le robinet du réservoir. **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.** Débranchez le réservoir et retournez-le à votre détaillant local.
 - b) Si la fuite se situe au niveau du détendeur (C), coupez le gaz. **NE TENTEZ JAMAIS DE SERRER LE DÉTENDEUR LORSQUE LE ROBINET DU RÉSERVOIR EST OUVERT. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.** Communiquez avec le représentant du service clients de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.
 - c) S'il y a présence d'une fuite à l'un des raccords indiqués dans l'illustration (D), resserrez ce raccord avec une clé, puis vérifiez de nouveau s'il y a fuite avec une solution d'eau savonneuse. Si la fuite persiste, coupez le gaz. **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.**
 - d) S'il y a une fuite dans l'un des raccords indiqués dans l'illustration (E), coupez le gaz. **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.**
- S'il y a présence d'une fuite, contactez le représentant du service clients de votre région au moyen des coordonnées indiquées sur notre site Web.
- 4) Si aucune bulle ne se forme, la vérification des fuites est terminée :
 - a) Coupez l'alimentation en gaz et rincez les raccords avec de l'eau.

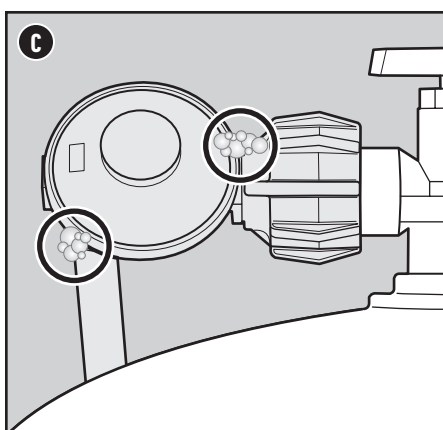
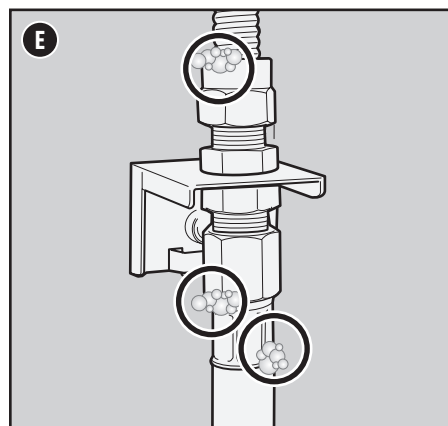
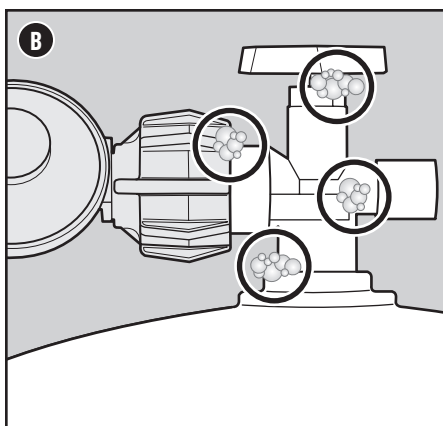
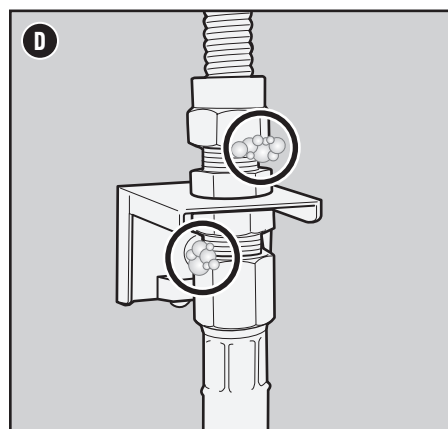
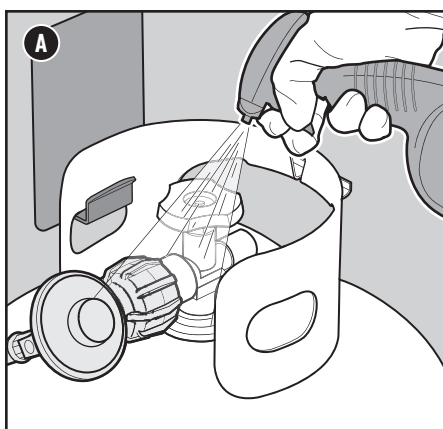
REMARQUE : Comme certaines solutions de vérification des fuites, y compris le savon et l'eau, peuvent être légèrement corrosives, tous les raccords doivent être rincés à l'eau après la vérification.

Précautions supplémentaires de vérification des fuites

Les raccords suivants doivent être testés pour d'éventuelles fuites de gaz chaque fois qu'une bouteille est remplie et réinstallée :

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

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



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

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

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

⚠ **DANGER :** Si vous voyez du gaz s'échapper de la bouteille de propane liquide, sentez une odeur de gaz ou encore entendez un sifflement :

- 1) Éloignez-vous de la bouteille de propane liquide.
- 2) N'essayez pas de corriger le problème vous-même.
- 3) Appelez votre service d'incendie.

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

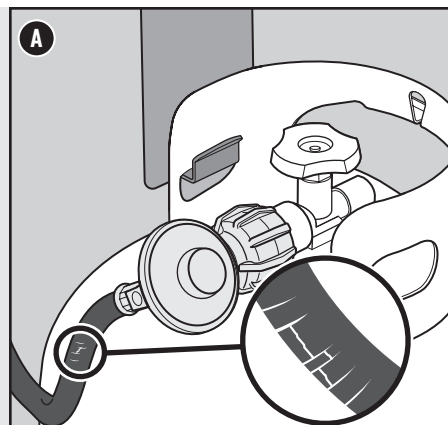
⚠ **DANGER :** N'entreposez pas de bouteille de propane liquide de rechange sous le barbecue ou à proximité de ce dernier. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité. Le non-respect de ces directives peut causer un incendie et entraîner la mort ou des blessures graves.

Inspectez le flexible

Un examen régulier du flexible est nécessaire.

- 1) Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
- 2) Examinez le flexible afin de repérer tout signe de fissuration, d'abrasion ou de cassure (A). Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez-le seulement par un flexible autorisé par WEBER.



Technologie intégrée WEBER CONNECT

Application WEBER CONNECT

Par où commencer?

Téléchargez l'application WEBER CONNECT et recevez :

- Des notifications pour retourner et servir les aliments
- Des comptes à rebours de cuisson
- Des alertes de degrés de cuisson personnalisés
- De l'assistance de cuisson étape par étape

Connexion du barbecue par Bluetooth^{MD} ou à un réseau Wi-Fi[®]

Voici la marche à suivre pour connecter un barbecue WEBER par Bluetooth^{MD} ou à un réseau Wi-Fi[®] :



- 1) Vérifiez que l'appareil intelligent est connecté au réseau Wi-Fi[®] et que sa fonctionnalité Bluetooth^{MD} est activée.
- 2) Depuis l'appareil intelligent, téléchargez la nouvelle application WEBER CONNECT dans l'App Store pour les appareils Apple ou dans le Play Store pour les appareils Android.
- 3) Appuyez sur le bouton en haut de l'afficheur numérique Wi-Fi[®] pour activer l'écran. L'écran affiche « APP » lorsqu'il est déballé pour la première fois afin d'indiquer qu'il faut lancer l'application.
- 4) À l'aide de l'appareil photo de votre appareil intelligent, scannez le code QR unique situé à l'arrière du barbecue.
- 5) Ouvrez l'application WEBER CONNECT et suivez les instructions de l'application pour connecter votre barbecue WEBER.

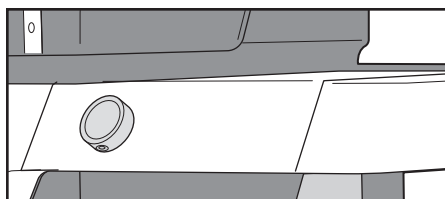
REMARQUE : L'afficheur numérique et répéteur intelligent doit être jumelé avec l'application WEBER CONNECT sur votre appareil intelligent avant la première utilisation du barbecue. Cela mettra à jour le micrologiciel et lancera la fonctionnalité de l'afficheur.

REMARQUE : Pour connecter votre appareil intelligent au barbecue via un réseau Wi-Fi[®], assurez-vous tout d'abord que le barbecue est jumelé par Bluetooth^{MD} avec votre appareil intelligent et qu'il est à portée de votre routeur Wi-Fi[®]. Si vos tentatives de connexion échouent, rapprochez le barbecue du routeur Wi-Fi[®] ou ajoutez un amplificateur de signal Wi-Fi[®].

REMARQUE : WEBER vous recommande de mettre à jour votre appareil intelligent avant de tenter de connecter votre barbecue par Bluetooth^{MD} ou à un réseau Wi-Fi[®].



Requiert la station de barbecue intelligent WEBER CONNECT, vendue séparément, ou l'afficheur numérique Wi-Fi[®] intégré sur certains modèles.



Afficheur numérique Wi-Fi[®]

Cette fonctionnalité n'est présente que sur certains modèles.

L'afficheur numérique vous permet de vérifier la température du barbecue et de l'aliment dans lequel la sonde est fichée. Voici la marche à suivre pour utiliser l'afficheur pendant une cuisson :

REMARQUE : Vous devez jumeler l'afficheur numérique et répéteur intelligent avec l'application WEBER CONNECT sur votre appareil intelligent avant la première utilisation du barbecue. Cela mettra à jour le micrologiciel et lancera les fonctionnalités de l'afficheur numérique.

Mise sous tension de l'afficheur

- 1) Appuyez sur l'interrupteur pour allumer l'afficheur. L'interrupteur se trouve sur le dessus de l'afficheur.
- 2) Pour changer entre les degrés Fahrenheit (°F) et Celsius (°C), tournez et retirez l'afficheur de la tablette pour accéder au bouton situé à l'arrière de l'afficheur. Appuyez sur le bouton pour basculer entre ces options.

Luminosité

Une fois l'afficheur allumé, sa luminosité est à 100 % pendant 2 minutes avant de s'assombrir légèrement afin de prolonger l'autonomie des piles. Appuyez une fois sur l'interrupteur pour rétablir la luminosité à 100 %.

Branchement d'une sonde pour aliments

Le témoin de sonde s'allume sur l'afficheur lorsqu'une sonde de température est connectée. La température affichée alterne entre la température interne du barbecue et celle de l'aliment.

Mise hors tension de l'afficheur

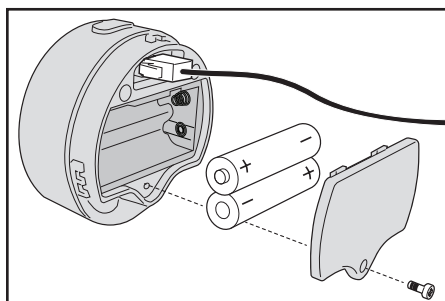
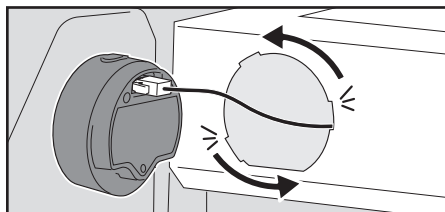
- 1) Pour éteindre manuellement, maintenez l'interrupteur enfoncé pendant 2 secondes.

REMARQUE : L'afficheur s'éteint automatiquement lorsque aucune chaleur n'est détectée pendant 5 minutes ou lorsque le barbecue est complètement refroidi.

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

Piles

L'icône de pile faible indique qu'il est temps de remplacer les 2 piles AAA. Tournez et retirez l'afficheur de la tablette pour accéder au bloc-piles. Utilisez uniquement des piles alcalines. Ne mélangez pas des piles usagées avec des piles neuves ou différents types de pile (ordinaires, alcalines ou rechargeables).



Cuisson avec des sondes

Utilisez les sondes pour aliments fournies pour surveiller la cuisson et obtenir des mets cuits à la perfection à chaque fois. Veuillez suivre ces étapes pour utiliser les sondes :

- 1) Une fois le barbecue préchauffé, ouvrez le couvercle et nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse ou d'un racloir, puis réglez le contrôleur à la température souhaitée.
- 2) Enfoncez la sonde au centre de la partie la plus épaisse des aliments.
- 3) Placez les aliments sur la grille de cuisson.
- 4) Branchez la sonde sur la prise de l'afficheur et, avec des mitaines ou des gants résistants à la chaleur, faites passer son fil au-dessus du côté du barbecue (A).
- 5) Fermez le couvercle du barbecue.

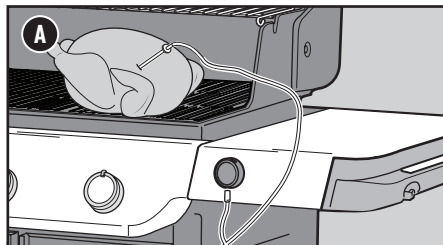
Conseils d'utilisation de la sonde de température

- Pour garantir une lecture précise, insérez la sonde à une profondeur d'au moins 0,4 po (10 mm) au centre de la pièce de viande (B). Pour la volaille, ficelez la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse ou du blanc, sans toucher l'os. Pour les pièces de viande épaisses, insérez la sonde au milieu de la viande, depuis le dessus ou les côtés.

Afin de ne pas endommager la sonde pour viande et de l'utiliser en toute sécurité :

- Évitez tout contact direct entre la grille de cuisson et la sonde ou son fil.
- Ne submergez pas la sonde ni son fil dans un liquide.
- La sonde ne va pas au lave-vaisselle.

Remarque importante : Lors de l'utilisation de la sonde, veillez à faire passer son fil par un endroit où il ne sera pas exposé aux flammes ou à une température supérieure à 715° F (380° C). Évitez d'exposer la sonde à des températures inférieures à -22° F (-30° C). Les températures inférieures à -22° F (-30° C) ou supérieures à 572° F (300° C) ne s'affichent pas et font disparaître la connexion à la sonde dans l'application.



⚠ AVERTISSEMENT

- ⚠ **Risque de blessures !** L'extrémité des sondes est très pointue. Soyez prudent lors de la manipulation des sondes.
- ⚠ **Risque de brûlures !** La manipulation d'une sonde pour aliments à mains nues peut causer de graves brûlures. Les sondes pour aliments ne sont pas isolées et ne sont pas conçues pour être manipulées à mains nues lorsqu'elles sont chaudes. Pour éviter de vous brûler, portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous utilisez ce produit.

Allumage du barbecue

Utilisation du système d'allumage électronique pour allumer le barbecue

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

- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue (A).
- 2) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont fermés (position Éteint ) Pour ce faire, poussez sur chaque bouton de commande, puis tournez-le dans le sens horaire.
Remarque : Il est important que les boutons de commande de tous les brûleurs soient à la position Éteint avant d'ouvrir le robinet du réservoir de propane liquide. Si ce n'est pas le cas, le limiteur de débit intégré au détendeur s'activera, limitant le débit de gaz émanant du réservoir.
- 3) Ouvrez l'alimentation en gaz propane liquide en tournant lentement le robinet du réservoir dans le sens antihoraire; attendez 60 secondes (B).
Remarque : Il est important d'ouvrir lentement le robinet du réservoir. Lorsque le robinet est ouvert trop vite, le limiteur de débit intégré au détendeur s'active et limite le débit de gaz du réservoir.
- 4) Allumez le brûleur qui se trouve à l'extrémité gauche du barbecue. Poussez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position Start/High (démarrage/élevé)  (C).
- 5) Appuyez sur le bouton d'allumage électronique et maintenez-le enfoncé (D). Vous entendrez un cliquetis.
- 6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers des grilles de cuisson et de l'ouverture en demi-cercle dans la barre Flavorizer.
- 7) Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du brûleur à la position Off (éteint)  et attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper avant de tenter de rallumer le brûleur.
- 8) Si le brûleur s'allume, répétez les étapes 4 à 6 pour tous les autres brûleurs.

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

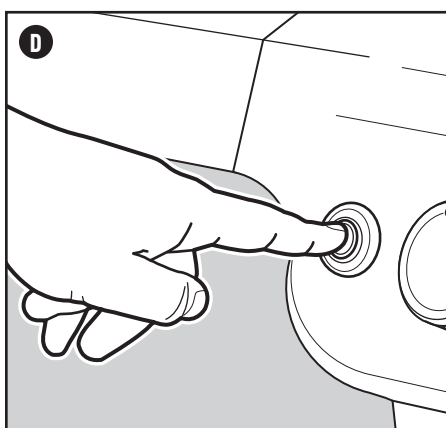
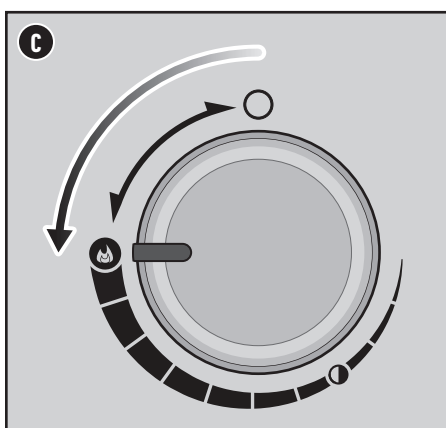
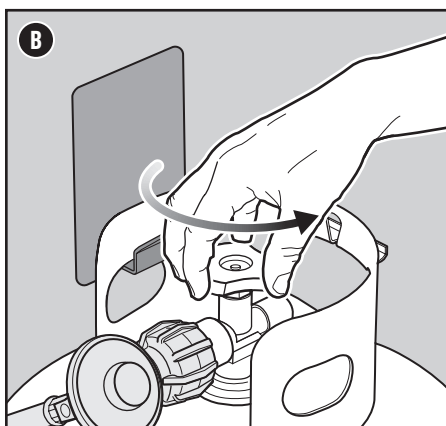
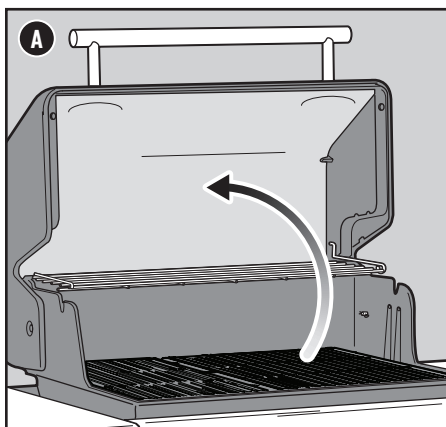
Préchauffer le barbecue

Le préchauffage du barbecue est crucial pour la réussite de vos grillades. Le préchauffage permet de chauffer la grille suffisamment pour saisir les aliments sans qu'ils collent à la grille. Il permet également de brûler les résidus d'un repas précédent.

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

Pour éteindre les brûleurs

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



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

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

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

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

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 :

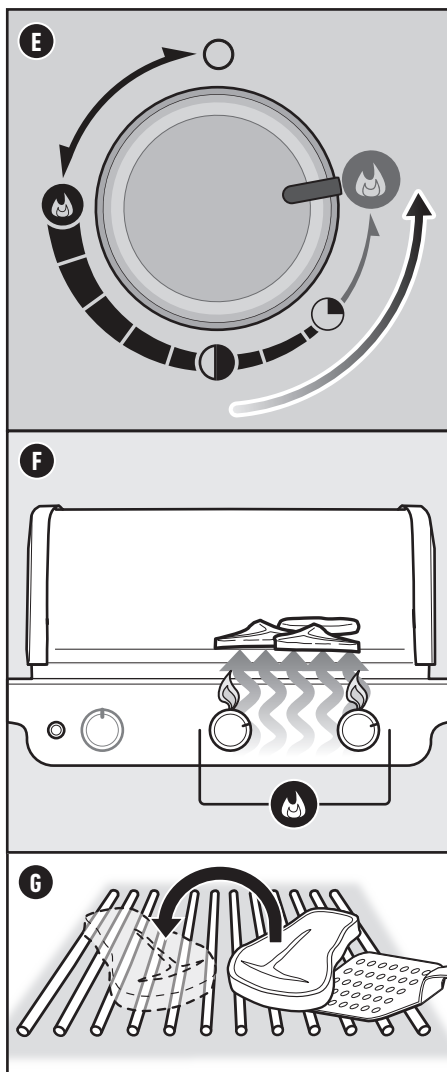
- 1) Ouvrez le couvercle et allumez tous les brûleurs. Consultez la section ALLUMAGE DU BARBECUE.
- 2) Préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé et tous les brûleurs à la position Allumage/Feu 🔥 vif pendant 15 minutes.
- 3) Après le préchauffage, enfoncez les deux boutons de commande des brûleurs 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.

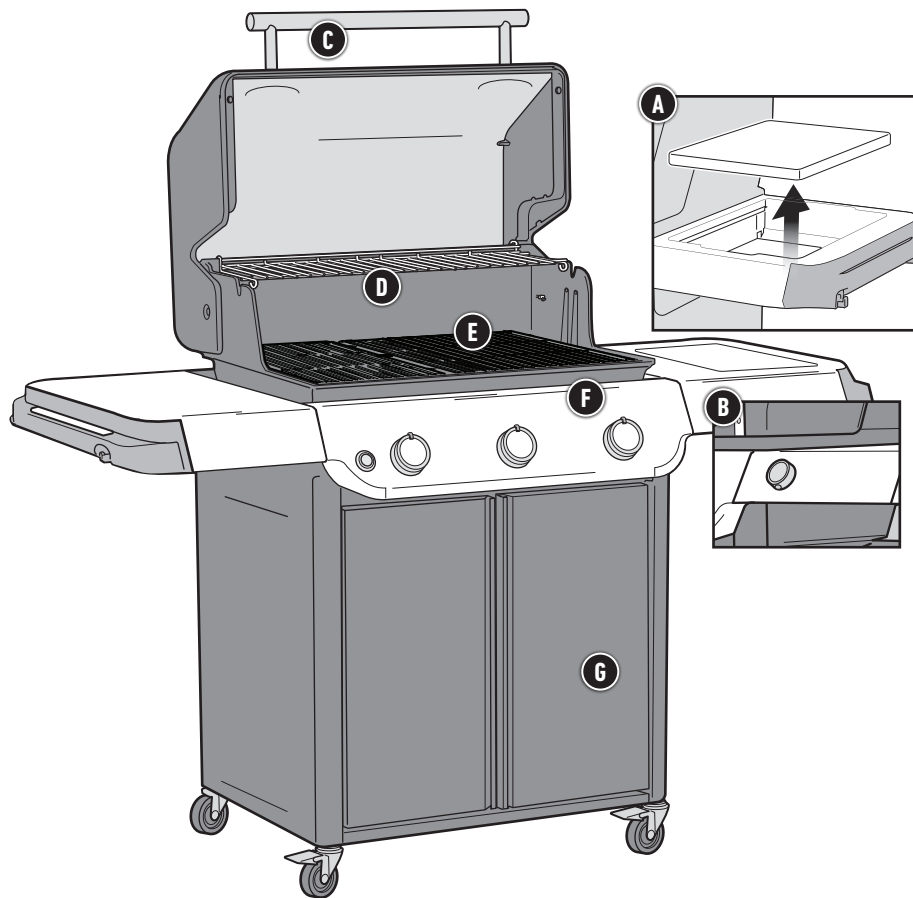
Au fur et à mesure que vous apprenez à utiliser la zone à saisir, nous vous encourageons à expérimenter différents temps de saisie pour trouver le résultat qui convient le mieux à votre goût.

Extinction des brûleurs

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



CARACTÉRISTIQUES DU GENESIS



Liste complète des caractéristiques

Les caractéristiques énumérées ci-dessous ne sont disponibles que sur certains modèles.

A 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, transformant la tablette latérale en espace de préparation, permettent le transport entre la cuisine et le barbecue, de ranger les équipements, et plus encore.

B Afficheur numérique Wi-Fi®

L'afficheur numérique vous permet de vérifier la température du barbecue et de l'aliment dans lequel la sonde est fichée.

C Éclairage del NIGHTVISION

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

D Grille de cuisson supérieure

Permet de garder les aliments chauds ou de griller des pains pendant que le plat principal finit de cuire sur la grille.

E Grilles de cuisson de la Collection cuisine extérieure WEBER CRAFTED

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

F Zone de saisie

La zone de saisie est conçue pour créer une zone de chaleur intense permettant d'obtenir rapidement des marques de saisie sur votre viande.

G Chariot de barbecue

Le chariot de barbecue ajoute un espace de rangement fermé pour vos outils et accessoires essentiels.

BARBECUE HAUTE PERFORMANCE

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

1 Allumage INFINITY

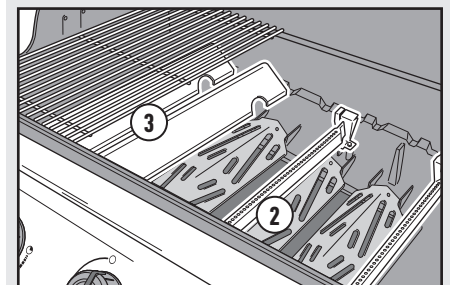
Le module d'allumage Infinity garanti un allumage constant. Vous pourrez toujours compter sur votre barbecue pour produire des mets délicieux.

2 Brûleurs à haute température PUREBLU

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

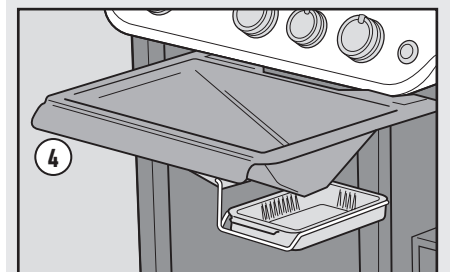
3 BARRES FLAVORIZER

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

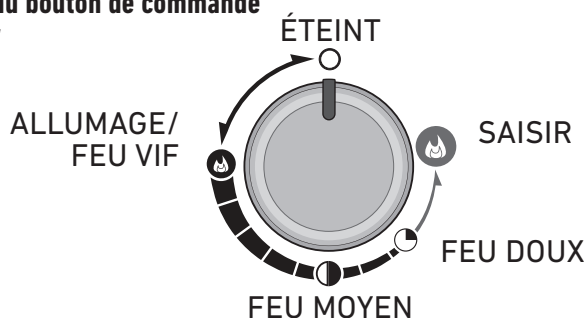


4 Système de gestion des graisses

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

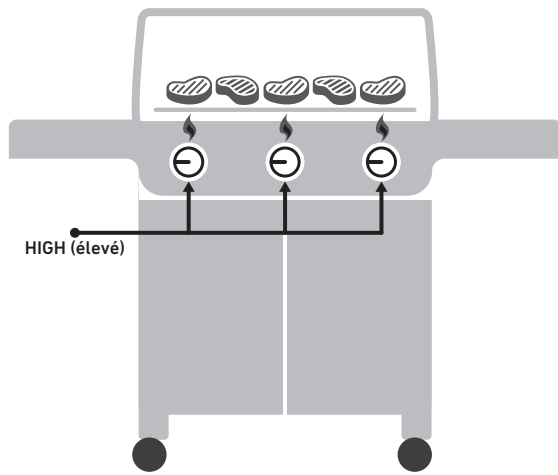


Réglages du bouton de commande du brûleur



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

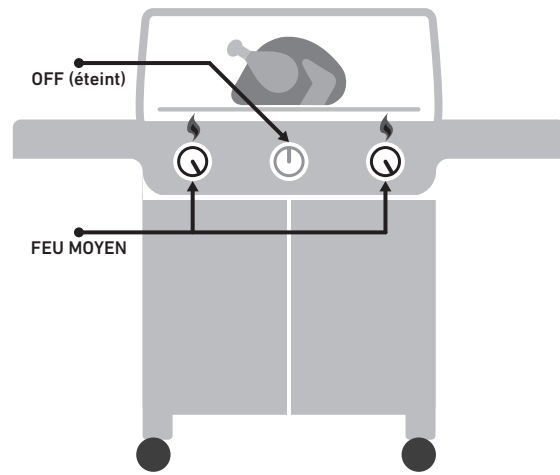
La cuisson directe ou indirecte



MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE

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

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



MÉTHODE DE CUISSON INDIRECTE

Appliquez la méthode de cuisson indirecte pour les grandes pièces de viande nécessitant plus de 20 minutes de cuisson ou pour les aliments délicats qu'une exposition directe aux flammes 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 vide et suffisamment d'espace entre chaque aliment pour pouvoir utiliser votre pince et manipuler la nourriture. Il faut parfois prendre rapidement des décisions et, pour cela, il faut être en mesure de déplacer les aliments d'un endroit à un autre. Laissez-vous donc assez d'espace pour travailler.

Essayez de ne pas ouvrir le couvercle.

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

Ne retournez les aliments qu'une fois.

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

Sachez quand réduire l'intensité des flammes.

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

N'ayez pas peur d'expérimenter.

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

Nettoyage et entretien

Nettoyage de l'intérieur du barbecue

Avec le temps, les performances de votre barbecue peuvent faiblir s'il n'a pas été correctement entretenu. De faibles températures, une chaleur irrégulière et l'adhérence des aliments aux grilles de cuisson sont autant de signes que le nettoyage et l'entretien n'ont que trop tardé. Lorsque votre barbecue est éteint et froid, commencez en nettoyant l'intérieur, de haut en bas. Il est recommandé de procéder à un nettoyage approfondi au moins deux fois par année. Si vous utilisez fréquemment votre barbecue, vous devriez le nettoyer tous les trois mois.

Nettoyage du couvercle

À l'occasion, vous pourriez remarquer des écaillures semblables à de la peinture à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, les vapeurs de graisse et de fumée se transforment lentement en carbone et se déposent à l'intérieur du couvercle. Ces dépôts s'écailleront et seront très semblables à de la peinture. Ces dépôts ne sont pas toxiques, mais les écaillures pourraient tomber sur vos aliments si vous ne nettoyez pas le couvercle régulièrement.

- 1) Enlevez la graisse carbonisée à l'intérieur du couvercle à l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable (A). Afin d'éviter que la graisse ne s'accumule, vous pouvez essuyer l'intérieur du couvercle à l'aide d'une serviette en papier pendant que le barbecue est encore tiède (pas chaud).

Nettoyage des grilles de cuisson

Si vous avez nettoyé vos grilles de cuisson comme recommandé, les débris sur vos grilles devraient être minimes.

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

Nettoyage des barres FLAVORIZER

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

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

Nettoyage des brûleurs

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

Nettoyage des orifices des brûleurs

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

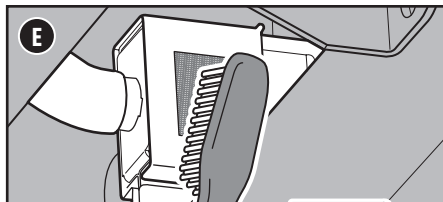
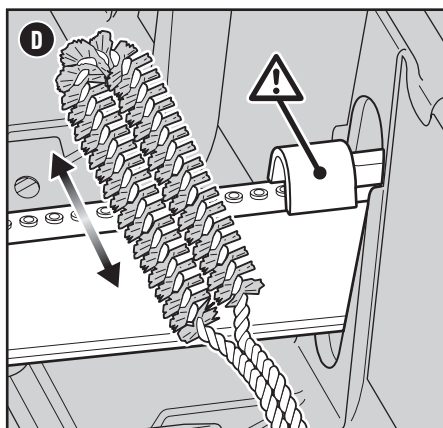
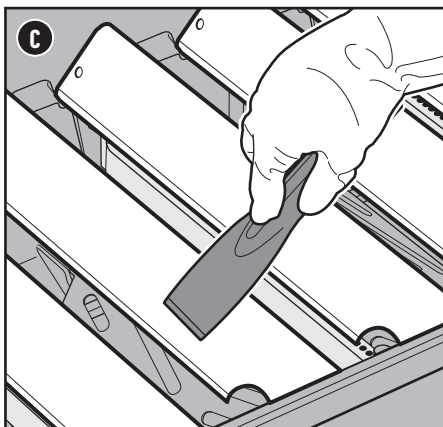
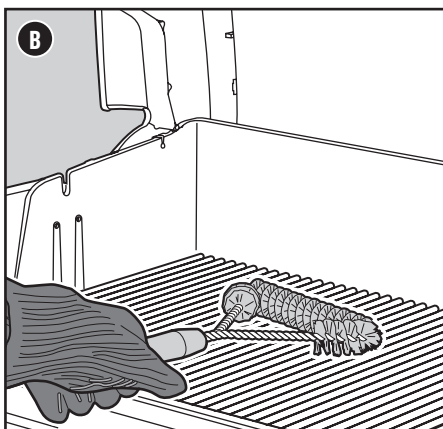
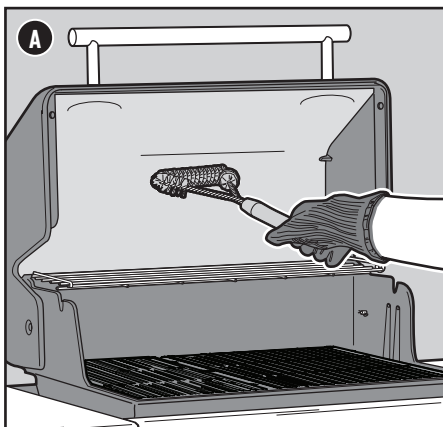
Nettoyage des grilles anti-araignées

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

Nettoyage des réflecteurs de chaleur

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

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



Nettoyage de la cuve de cuisson

Vérifiez s'il y a des amas de graisse ou des résidus alimentaires dans la cuve de cuisson. Les accumulations excessives peuvent provoquer un incendie.

- 1) À l'aide d'un grattoir en plastique, grattez les résidus qui se sont déposés sur les parois internes du barbecue et poussez-les dans l'ouverture située au fond de la cuve de cuisson. Cette ouverture permet d'acheminer les résidus vers le plateau à graisse amovible.

Nettoyage du système de traitement des graisses

Le système de gestion des graisses se compose d'un bac de récupération coulissant et d'un égouttoir. Ces éléments ont été conçus pour être facilement retirés, nettoyés et remplacés; une étape essentielle à chaque fois que vous préparez votre barbecue. Vous trouverez des instructions concernant l'inspection du système de gestion des graisses dans la section ENTRETIEN ENTRE LES REPAS.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BARBECUE

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

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

Nettoyez l'acier inoxydable à l'aide d'un nettoyant ou d'un produit à polir non toxique et non abrasif conçu pour les produits d'extérieur et les barbecues en acier inoxydable. Utilisez un chiffon microfibre pour frotter dans le sens du grain de l'acier inoxydable. N'utilisez pas des essuie-tout.

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

Nettoyage des surfaces peintes, en porcelaine émaillée et en plastique

Nettoyez les surfaces peintes et émaillées et les éléments en plastique à l'eau savonneuse chaude à l'aide d'un chiffon ou de serviettes en papier. Après avoir essuyé les surfaces, rincez-les et séchez-les soigneusement.

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

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

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

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

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

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

⚠ **ATTENTION** : N'utilisez aucun des éléments suivants pour nettoyer votre barbecue : des encaustiques ou des peintures abrasives pour acier inoxydable; des solutions nettoyantes qui contiennent de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène; des produits nettoyants pour le four; des produits nettoyants abrasifs (nettoyants pour la cuisine) ou des tampons nettoyeurs abrasifs.

Utilisation de nuit

Cette fonctionnalité n'est disponible que sur certains modèles.

Utilisation de l'éclairage del NIGHTVISION

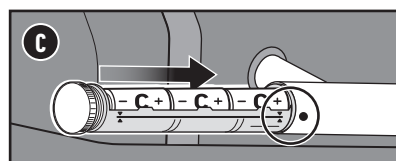
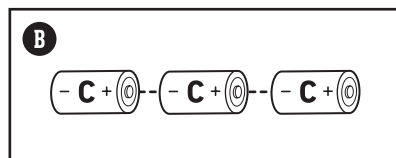
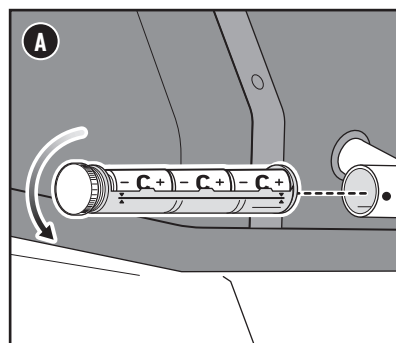
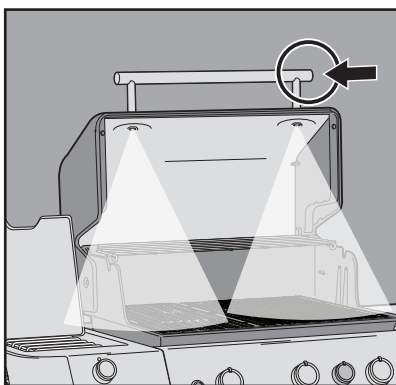
La lumière s'active quand vous appuyez sur son bouton. La lumière du barbecue est munie d'un capteur d'inclinaison qui l'allume quand le couvercle du barbecue est ouvert et qui l'éteint quand ce couvercle est fermé. La lumière du barbecue se désactive automatiquement quand le couvercle demeure plus de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

Remplacement des piles de l'éclairage du barbecue

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

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

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



Entretien de la sonde pour aliments

Cette fonctionnalité n'est présente que sur certains modèles.

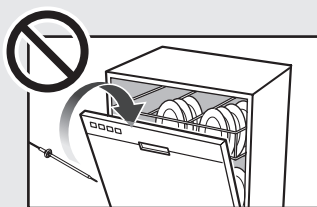
Nettoyage de la sonde de température des aliments

Nettoyez la sonde avant la première utilisation. Nettoyez la sonde en l'essuyant à l'eau avec un chiffon mouillé.

Les sondes de température des aliments ne vont pas au lave-vaisselle, ne sont pas étanches et peuvent être endommagées par une exposition excessive à l'eau. N'immergez jamais les sondes directement dans l'eau ou d'autres liquides.

Rangement de la sonde de température des aliments

Une fois nettoyée, enroulez soigneusement la sonde et rangez-la à l'intérieur.

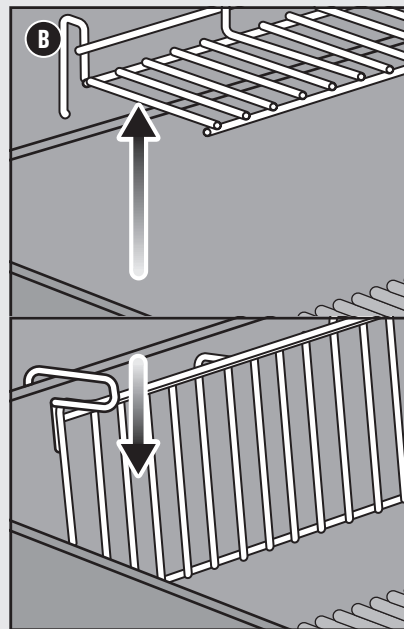
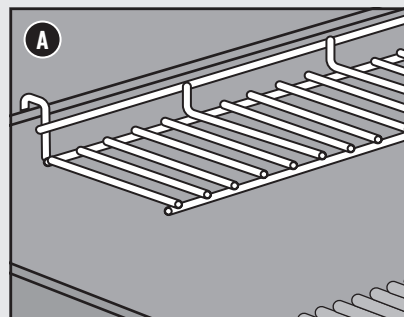


Plus d'espace de cuisson

Cette fonctionnalité n'est disponible que sur certains modèles.

Utilisation de la grille de cuisson extensible

Utilisez-la comme grille de réchauffage pour garder les aliments au chaud (A) ou dépliez-la lorsque vous avez besoin d'une surface de cuisson secondaire. Pour le rangement, repliez la grille et retirez-la de la cuve de cuisson (B). Accrochez la grille verticalement sur le bord arrière de la cuve de cuisson. Utilisez des mitaines ou des gants résistant à la chaleur lorsque vous manipulez la grille.



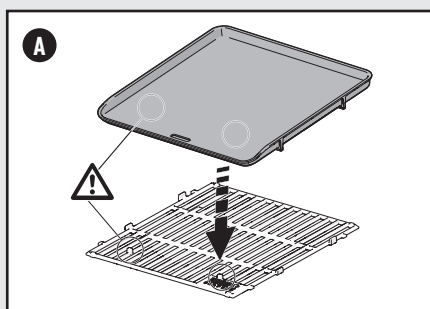
Utilisation des accessoires WEBER CRAFTED

Accessoires WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection vendus séparément.

Cette caractéristique n'est disponible que sur certains modèles.

Vous devrez utiliser l'autre côté de la grille de cuisson réversible pour accueillir les accessoires WEBER CRAFTED.

- 1) Retournez la grille de cuisson.
- 2) Installez l'accessoire sur les gousins de retenue (A).



LE OU LES BRÛLEURS PRINCIPAUX OU LE BRÛLEUR LATÉRAL NE S'ALLUMENT PAS

SYMPTÔME

- Les brûleurs principaux ou le brûleur latéral ne s'allume(nt) pas, même si vous avez respecté toutes les instructions d'allumage électronique énoncées à la section « Fonctionnement » du présent manuel du propriétaire.

CAUSE

SOLUTION

Il y a un problème avec le débit de gaz.

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

Si le barbecue ne s'allume PAS avec une allumette, suivez les instructions pour déconnecter et raccorder le réservoir.

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

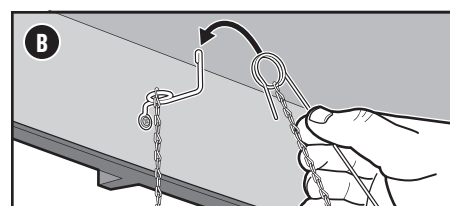
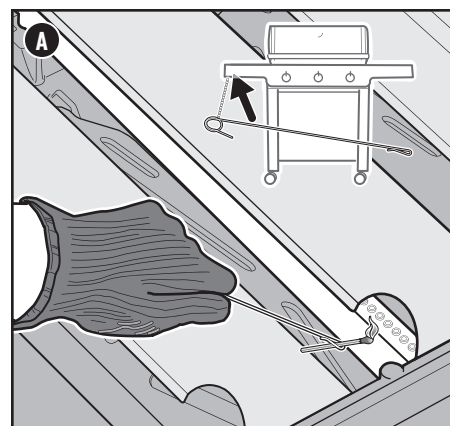
Si le barbecue ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'au(x) brûleur(s). Pour ce faire, suivez les instructions de la section « Utilisation d'une allumette pour allumer le barbecue » ci-dessous.

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

Utilisation d'une allumette pour allumer le barbecue

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

- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue.
- 2) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs (y compris celui du brûleur latéral) sont à la position  Éteint. Pour ce faire, poussez sur chaque bouton de commande, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
Remarque : Il est important que les boutons de commande de tous les brûleurs soient à la position Éteint  avant d'ouvrir le robinet du réservoir gaz. Lorsque ce n'est pas le cas, le limiteur de débit intégré au détendeur s'active et limite le débit de gaz du réservoir.
- 3) Ouvrez l'alimentation en gaz en tournant lentement le robinet du réservoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre; attendez 60 secondes.
Remarque : Il est important d'ouvrir lentement le robinet du réservoir. Lorsque le robinet est ouvert trop vite, le limiteur de débit intégré au détendeur s'active et limite le débit de gaz du réservoir.
- 4) Allumez le brûleur qui se trouve à l'extrémité gauche du barbecue. Mettez l'allumette dans le porte-allumettes et allumez-la. (Le porte-allumettes se trouve sous la tablette gauche.) Glissez l'allumette enflammée à côté du brûleur, directement au travers des grilles de cuisson et des barres Flavorizer **(A)**.
- 5) Appuyez sur le bouton de commande du brûleur, puis tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position Start/High  (allumé/feu vif).
- 6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant au travers des grilles de cuisson et de l'ouverture en demi-cercle dans la barre Flavorizer.
- 7) Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de quatre secondes, tournez le bouton de commande du brûleur à la position Éteint  et attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper avant de tenter de rallumer le brûleur.
- 8) Si le brûleur s'allume, le problème se situe au niveau du système d'allumage. Vérifiez l'état de la pile et vérifiez les branchements des fils du système d'allumage électronique.
- 9) Rangez le porte-allumettes en le suspendant sous la tablette gauche **(B)**.

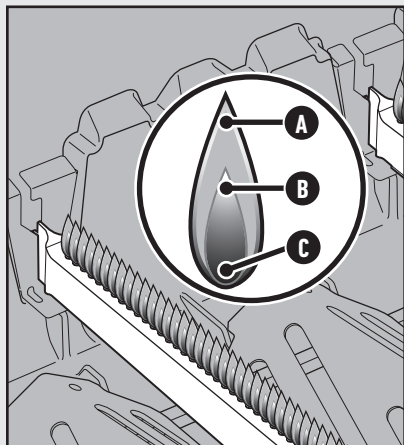


APPELEZ LE SERVICE CLIENTS

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

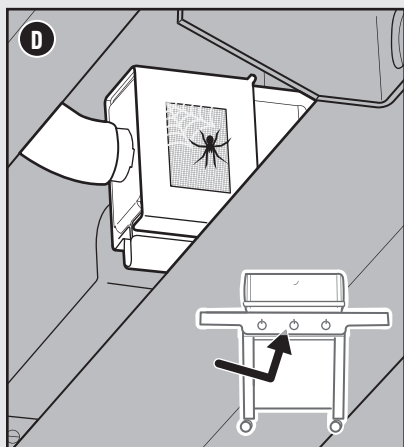
Type de flamme approprié

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



Grilles anti-araignées

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

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

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 limiteur de débit a été activé. Ce dispositif de sécurité intégré au détendeur limite le débit de gaz en cas de fuite. Vous pouvez avoir activé ce dispositif par mégarde sans qu'il y ait une fuite de gaz. Cette situation se produit généralement si vous ouvrez le robinet du réservoir de propane liquide et que l'un ou plusieurs des boutons de commande des brûleurs ne sont pas à la position Éteint. Il se pourrait également que vous ayez ouvert le robinet du réservoir de propane liquide trop vite.

La quantité de propane dans le réservoir est basse, ou le réservoir est vide.

Le flexible d'alimentation en combustible est plié ou tordu.

Les orifices du brûleur sont sales.

SOLUTION

Réinitialisez le limiteur de débit en fermant le robinet du réservoir de propane liquide et en tournant tous les boutons de commande des brûleurs à la position Éteint. Attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper, puis tentez une nouvelle fois d'allumer le barbecue en suivant les instructions à la section « Fonctionnement » du présent manuel.

Remplissez le réservoir de propane liquide.

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.

SYMPTÔME

- Une odeur de gaz ou un sifflement léger.

CAUSE

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

La connexion entre le détendeur et le réservoir de propane liquide peut être inadéquate.

SOLUTION

Éteignez toute flamme visible. Fermez l'alimentation en gaz du barbecue. Inspectez le joint en caoutchouc. S'il est endommagé, retournez le réservoir à l'endroit où vous l'avez acheté.

Éteignez toute flamme visible. Fermez l'alimentation en gaz du barbecue. Consultez la section de votre manuel du propriétaire qui porte sur l'installation du réservoir de propane liquide et la vérification de fuites.

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

SYMPTÔME

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

CAUSE

Les écaillures 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 écaillures 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.

Vérification des composants du système d'allumage électronique

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

Vérification de la pile

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

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

Vérification des fils

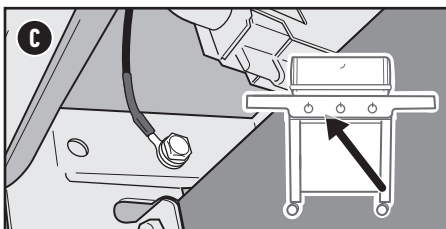
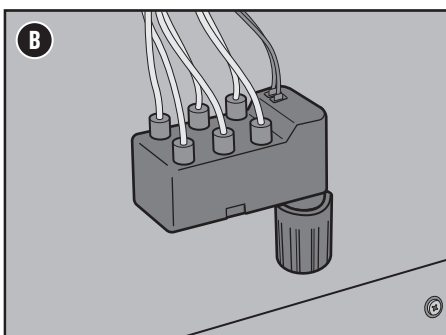
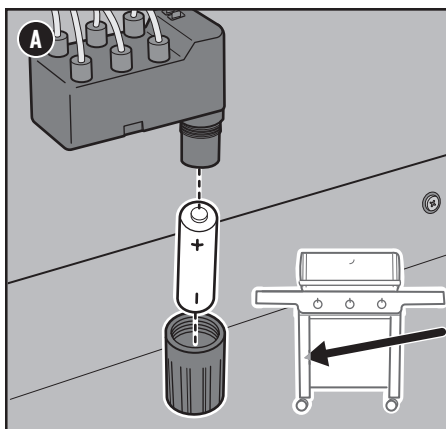
Deux endroits qui pourraient poser problème doivent être contrôlés :

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

Vérification du conducteur de mise à la terre

Certains modèles sont munis d'un conducteur de mise à la terre raccordé au support du collecteur. Ceci est visible sous le panneau de commande (C) :

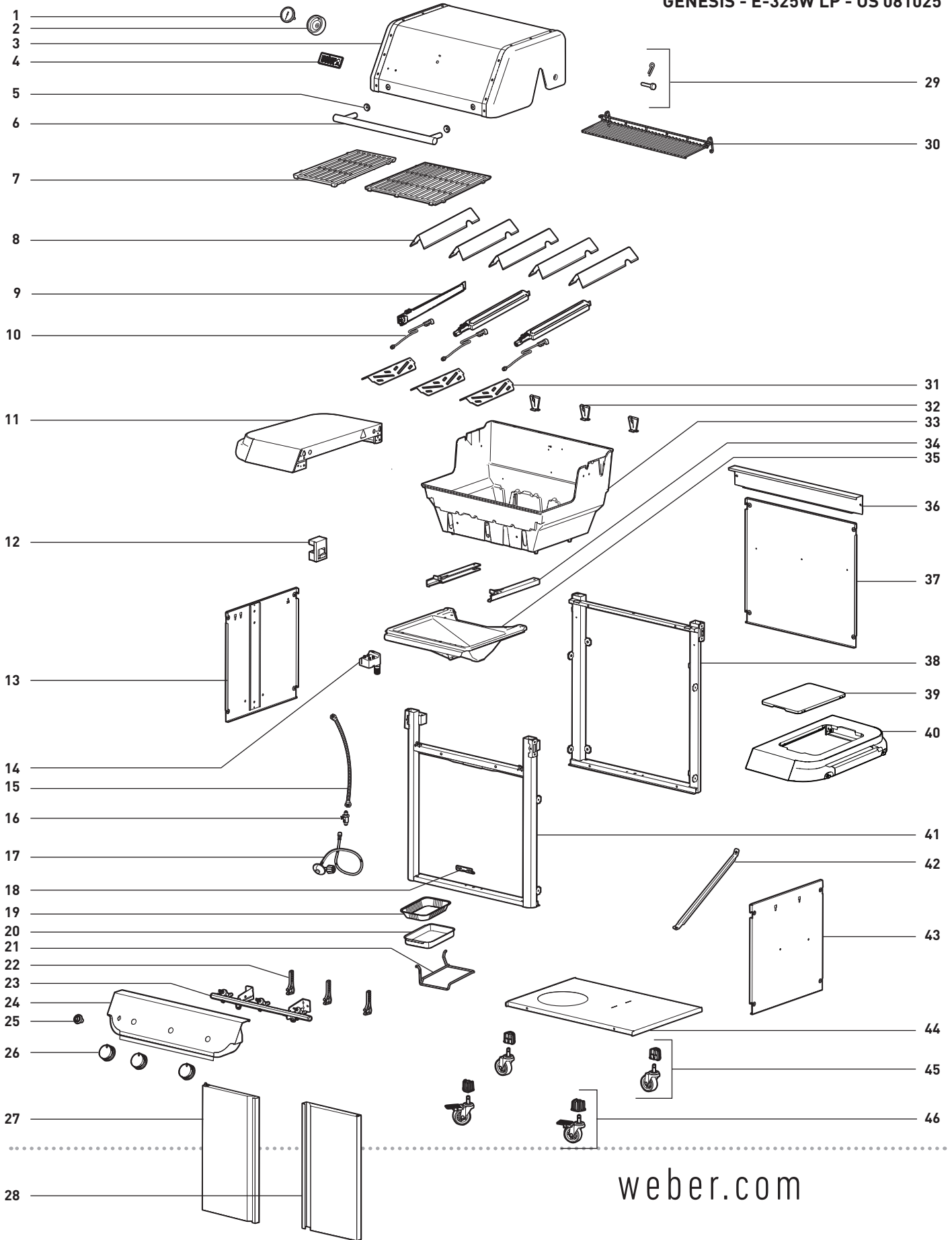
- 1) Vérifiez que le conducteur de mise à la terre est solidement vissé en place.



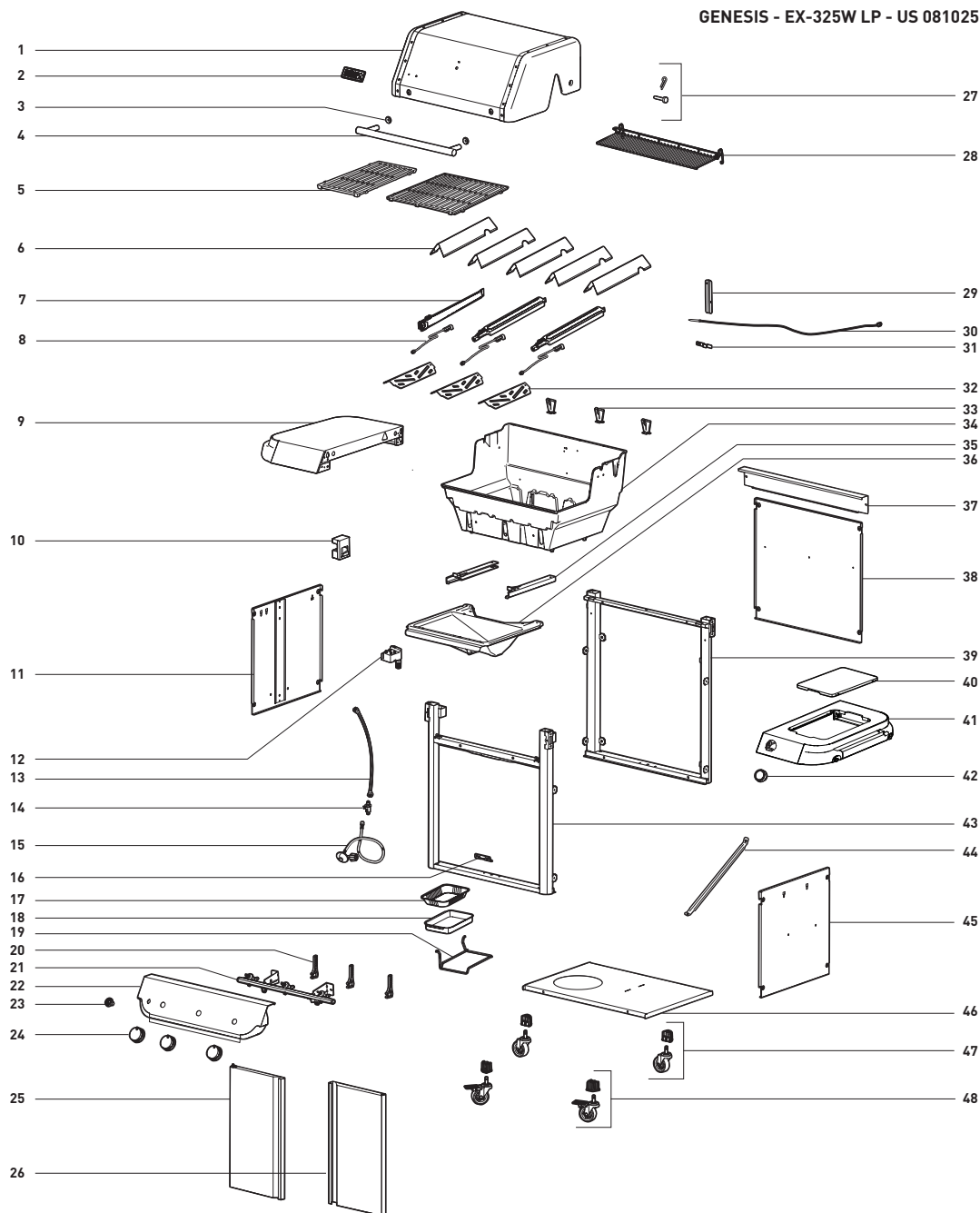
PIÈCES DE RECHANGE

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

GENESIS - E-325W LP - US 081025



weber.com


weber.com

Modèle : WNR003

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

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

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

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

États-Unis :

1-800-446-1071

Canada :

1-800-446-1071

Mexique :

01 800 0093237

**APPELEZ LE SERVICE
À LA CLIENTÈLE**

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