



SLATE

GPD76 / GPSB76

Plancha 76 cm

NOTICE D'UTILISATION GPL

INSCRIVEZ-VOUS DÈS AUJOURD'HUI

Nous sommes heureux de vous savoir à bord pour notre voyage vers l'excellence de la cuisson au barbecue. Enregistrez votre barbecue et accédez à des informations WEBER amusantes et intéressantes, y compris des conseils et astuces, et sachez comment tirer le meilleur parti de votre expérience de cuisson au barbecue.

Informations importantes de sécurité

Des indications **DANGER**, **AVERTISSEMENT** et **MISE EN GARDE** sont présentes dans cette notice d'utilisation pour mettre en valeur des informations cruciales. Lisez-les et appliquez-les pour garantir votre sécurité et éviter tout dégât matériel. Ces indications sont définies comme suit.

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

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

△ MISE EN GARDE : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **pourrait causer des blessures mineures ou modérées.**

RÉSERVÉ À UN USAGE EXTÉRIEUR.

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

NOTE POUR L'INSTALLATEUR : Cette notice doit être conservée par l'utilisateur.

NOTE POUR L'UTILISATEUR : Conservez cette notice d'utilisation pour consultation ultérieure.

Important : Veuillez lire ces consignes d'utilisation avec attention afin de vous familiariser avec l'appareil avant de le raccorder à la cartouche ou à la bouteille de gaz. Conservez ces instructions pour des besoins futurs.

△ DANGER
En cas d'odeur de gaz :
• Éteignez le gaz sur l'appareil (barbecue).
• Éteignez toute flamme nue.
• Ouvrez le couvercle.
• Si l'odeur persiste, écartez-vous de l'appareil (barbecue) et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

△ AVERTISSEMENT
• Ne stockez et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de ce barbecue ou de tout autre appareil.
• Ne stockez pas de bouteilles de GPL non branchées à proximité de ce barbecue ou de tout autre appareil.

Installation et assemblage

△ DANGER : Ce barbecue n'est pas destiné à être installé sur des véhicules de loisirs ou bateaux.

△ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas ce barbecue si toutes les pièces ne sont pas en place et s'il n'a pas été monté correctement, en suivant les instructions d'assemblage.

△ AVERTISSEMENT : N'installez pas ce modèle de barbecue dans une construction encastrée ou coulissante.

△ AVERTISSEMENT : Ne modifiez pas l'appareil. Le GPL n'est pas du gaz naturel. Toute conversion ou tentative d'utiliser du gaz naturel dans un élément au GPL ou inversement est dangereuse et annulera votre garantie.

• Aucun élément scellé par le fabricant ne doit être modifié par l'utilisateur.

Fonctionnement

△ DANGER : Utilisez le barbecue uniquement en extérieur, dans un espace bien ventilé. Ne l'utilisez pas dans un garage, bâtiment, passage couvert, une tente ou tout autre espace clos, ni sous une structure combustible aérienne.

△ DANGER : N'utilisez pas le barbecue dans un véhicule, ou l'espace de stockage ou de chargement d'un véhicule. Cela comprend, sans s'y limiter, les voitures, camions, breaks, camionnettes, 4x4, véhicules de loisirs et bateaux.

△ DANGER : Pendant l'utilisation, aucun matériau combustible ne doit se trouver dans un rayon de 61 cm de l'arrière ou des côtés du barbecue.

△ DANGER : Maintenez toute vapeur et tout liquide inflammables, comme l'essence ou l'alcool, et tout matériau combustible à l'écart de l'espace de cuisson.

△ DANGER : Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables durant l'utilisation.

△ DANGER : Ne mettez ni housse de barbecue ni objet inflammable sur le barbecue ou dans l'espace de stockage sous celui-ci tant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.

△ DANGER : En cas de feu de graisse, éteignez tous les brûleurs et gardez le couvercle fermé jusqu'à l'extinction dudit feu.

△ AVERTISSEMENT : Certaines parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.

△ AVERTISSEMENT : La consommation d'alcool, la prise de médicaments sur ordonnance ou non, ou de drogues peuvent nuire à la capacité de l'utilisateur 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 le fonctionnement. Utilisez le barbecue avec prudence. L'intégralité de la cuve de cuisson devient chaude pendant l'utilisation.

△ AVERTISSEMENT : Portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour utiliser le barbecue.

△ AVERTISSEMENT : Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.

△ AVERTISSEMENT : Gardez tout câble d'alimentation électrique ainsi que le flexible de gaz à l'écart de toute surface chauffée.

△ MISE EN GARDE : La sécurité de ce produit a été testée et il n'est certifié que pour une utilisation dans un pays spécifique. Référez-vous à la désignation de pays figurant sur la boîte.

• N'utilisez ni charbon, ni briquettes, ni pierre de lave sur le barbecue.

Stockage et/ou non-utilisation

△ AVERTISSEMENT : Fermez le robinet de la bouteille de gaz après usage.

△ AVERTISSEMENT : Les bouteilles de GPL doivent être stockées en extérieur, hors de portée des enfants et non dans un bâtiment, garage ou autre espace clos.

△ AVERTISSEMENT : Après une période de stockage et/ou de non-utilisation, assurez-vous que le barbecue ne présente ni fuite de gaz ni obstruction des brûleurs avant de l'utiliser.

• Le stockage du barbecue en intérieur n'est autorisé que si la bouteille de GPL est débranchée et retirée de celui-ci.



CARACTÉRISTIQUES DE CE BARBECUE

Pour accéder aux informations complètes de l'utilisateur, scannez le code QR et saisissez votre numéro

de série, ou naviguez en ligne sur weber.com/literature-online.

Numéro de série

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

8652652_113023 FR



GARANTIE

Merci d'avoir acheté un produit WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, États-Unis d'Amérique (« WEBER ») est fier de vous fournir un produit sûr, résistant et fiable.

Voici la garantie volontaire WEBER, qui vous est offerte sans frais supplémentaires. Elle contient 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 de la législation applicable, le client a plusieurs droits dans le cas où le produit serait défectueux. Ces droits incluent des services supplémentaires ou un remplacement, une remise sur le prix d'achat et un dédommagement. Dans l'Union européenne par exemple, c'est une garantie légale de deux ans à compter de la date de remise du produit. Ces droits et d'autres droits accordés par la loi ne sont pas remis en question par cette disposition de la garantie. En fait, cette garantie confère des droits supplémentaires au propriétaire, indépendamment des dispositions de la garantie légale.

GARANTIE VOLONTAIRE 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) que le produit WEBER ne comporte pas de défaut de matériau ou de fabrication pour la/les durée(s) spécifiée(s) ci-après, s'il est monté et utilisé conformément à la notice d'utilisation ci-jointe. (N.B. : Si vous perdez ou égarez votre notice d'utilisation WEBER, vous pouvez en trouver une sur www.weber.com ou tout site Web national vers lequel le propriétaire pourrait être redirigé.) Dans le cadre d'une utilisation normale dans un logement ou appartement unifamilial privé, Weber accepte, en vertu de cette garantie, de réparer ou remplacer toute pièce défectueuse en tenant compte des périodes, limites et exceptions applicables listées ci-après. DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI EN VIGUEUR, CETTE GARANTIE N'EST FOURNIE QU'À L'ACHETEUR ORIGINAL ET N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUIVANTS, SAUF DANS LE CAS D'UN CADEAU OU ARTICLE PROMOTIONNEL, COMME EXPLIQUÉ PLUS HAUT.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE AU TITRE DE CETTE GARANTIE

Pour assurer une couverture de garantie sans accroc, il est important (mais pas obligatoire) d'enregistrer votre produit Weber en ligne sur www.weber.com ou tout site Web national vers lequel vous pourriez être redirigé. Veuillez également conserver votre ticket de caisse et/ou facture original(e). 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 vous contacter.

La garantie ci-dessus ne s'applique que si le propriétaire prend soin raisonnablement du produit WEBER en suivant les instructions de montage, d'utilisation et d'entretien préventif reprises dans la notice d'utilisation ci-jointe, à moins que le propriétaire puisse prouver que le défaut ou la panne sont indépendants du non-respect des obligations susmentionnées. Si vous vivez dans une zone côtière ou que votre produit est installé près d'un bassin, l'entretien inclut le nettoyage et le rinçage réguliers des surfaces extérieures, comme expliqué dans la notice d'utilisation ci-jointe.

TRAITEMENT/EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette garantie, veuillez contacter le Service consommateurs WEBER à l'aide des coordonnées indiquées sur notre site (www.weber.com ou tout site Web national vers lequel le propriétaire pourrait être redirigé). Après enquête, WEBER réparera ou remplacera (à sa discrétion) toute pièce défectueuse couverte par cette garantie. Si la réparation ou le remplacement sont impossibles, Weber pourra choisir (à sa discrétion) de remplacer le barbecue en question par un nouveau, de valeur égale ou supérieure. WEBER peut vous demander de lui envoyer des pièces pour motif d'inspection, frais de port prépayés.

Cette GARANTIE devient caduque si des dégâts, détériorations, décolorations et/ou de la rouille dont WEBER n'est pas responsable sont causés par :

- Un abus, une mauvaise utilisation, une modification, un usage impropre, du vandalisme, une négligence, un assemblage ou une installation incorrects ou la non-réalisation d'un entretien normal de routine adéquat ;
- Des insectes (comme des araignées) et rongeurs (comme des écureuils), comprenant, sans s'y limiter, des dégâts sur les brûleurs et/ou flexibles de gaz ;
- L'exposition à l'air salin et/ou à des sources de chlore comme des piscines et jacuzzis/spas ;
- Des conditions météorologiques extrêmes comme la grêle, les ouragans, séismes, tsunamis ou raz-de-marée, tornades ou orages violents.

En cas d'utilisation et/ou de montage sur votre produit WEBER de pièces qui ne sont pas d'origine, WEBER annulera la présente garantie et aucun dommage provoqué par ces pièces ne sera couvert par celle-ci. Toute conversion d'un barbecue à gaz non autorisée par WEBER et non effectuée par un technicien autorisé par WEBER annulera cette garantie.

DURÉES DE GARANTIE DU PRODUIT

Cuve de cuisson :
5 ans hors perforations par rouille ou brûlure
(2 ans pour la peinture sauf perte d'éclat ou décoloration)

Ensemble du couvercle rigide :
5 ans hors perforations par rouille ou brûlure
(2 ans pour la peinture sauf perte d'éclat ou décoloration)

Tubes de brûleur en acier inoxydable :
5 ans, contre les perforations par rouille ou brûlure

Plancha :
5 ans (hors rouille)

Toute autre pièce :
2 ans (hors usure normale)

CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ

OUTRE LA GARANTIE ET LES CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ DÉCRITES DANS CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'EXISTE EXPLICITEMENT AUCUNE AUTRE GARANTIE OU DÉCLARATION VOLONTAIRE DE RESPONSABILITÉ FIGURANT ICI ALLANT AU-DELÀ DE LA RESPONSABILITÉ LÉGALE APPLICABLE À WEBER. LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE LIMITE NI N'EXCLUT LES SITUATIONS OU REQUÊTES POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE EN VERTU DE LA LÉGISLATION.

AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUERA APRÈS LA DURÉE D'APPLICATION DE LA PRÉSENTE GARANTIE. AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, CONCESSIONNAIRE OU REVendeur COMPRIS, AU SUJET D'AUCUN PRODUIT (COMME UNE « EXTENSION DE GARANTIE »), N'ENGAGE WEBER. L'UNIQUE RECOURS DE CETTE GARANTIE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DE LA PIÈCE OU DU PRODUIT.

LE RECOURS EN CAS DE CETTE GARANTIE VOLONTAIRE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU.

VOUS ENDOSSEZ LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DÉGÂT OU BLESSURE INFLIGÉE À VOUS OU VOS BIENS ET/OU À DES TIERS ET LEURS BIENS LIÉS À UN USAGE IMPROPRE OU ABUS DU PRODUIT OU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LA NOTICE D'UTILISATION CI-JOINTE.

LES PIÈCES ET ACCESSOIRES REMPLACÉS EN VERTU DE CETTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LES DURÉES RÉSIDUELLES DES GARANTIES ORIGINELLES SUSMENTIONNÉES.

CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE QU'À UNE UTILISATION DANS UN LOGEMENT OU APPARTEMENT UNIFAMILIAL PRIVÉ ET NON AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS DANS DES CONTEXTES COMMERCIAUX, COLLECTIFS OU À LOGEMENTS MULTIPLES COMME LES RESTAURANTS, HÔTELS, COMPLEXES TOURISTIQUES OU BIENS LOCATIFS.

WEBER PEUT PARFOIS FAIRE ÉVOLUER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN ÉLÉMENT DE CETTE GARANTIE NE SAURAIT ÊTRE INTERPRÉTÉ COMME UNE OBLIGATION POUR WEBER D'INCORPORER CES MODIFICATIONS DE CONCEPTION DANS DES PRODUITS FABRIQUÉS AUPARAVANT ; CES MODIFICATIONS NE POURRONT NON PLUS ÊTRE INTERPRÉTÉES COMME UN AVEU QUE LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES ÉTAIENT DÉFECTUEUSES.

Consultez la liste internationale des unités commerciales située à la fin de cette notice d'utilisation pour obtenir des coordonnées supplémentaires.

Informations importantes sur le GPL et les branchements de gaz

Qu'est-ce que le GPL ?

Le gaz de pétrole liquéfié, également appelé GPL, est le produit inflammable dérivé du pétrole utilisé pour alimenter votre barbecue. C'est un gaz à température et pression modérées lorsqu'il n'est pas stocké dans un contenant. Mais, à pression modérée dans un contenant, comme une bouteille, le GPL est liquide. Lorsque le liquide sous pression est libéré de la bouteille, il se vaporise immédiatement et se transforme en gaz.

Conseils pour une manipulation sûre des bouteilles de GPL

- Une bouteille de GPL cabossée ou rouillée peut représenter un danger et doit faire l'objet d'une vérification par votre fournisseur de gaz propane liquide. N'utilisez pas une bouteille présentant un robinet endommagé.
- Même si votre bouteille de GPL peut sembler vide, elle peut toujours contenir du gaz et doit être transportée et stockée en conséquence.
- La bouteille de GPL doit être installée, transportée et stockée à la verticale, dans une position stable. Ne faites pas tomber ou ne manipulez pas brutalement les bouteilles.
- Ne stockez ou transportez jamais la bouteille de GPL dans un lieu où la température peut atteindre 50 °C (125 °F) (la bouteille sera trop chaude pour être manipulée à la main).

Conditions d'utilisation d'une bouteille de GPL

- Utilisez des bouteilles d'une capacité comprise entre 3 et 13 kg.

Qu'est-ce qu'un détendeur ?

Votre barbecue à gaz est équipé d'un détendeur, appareil servant à maîtriser et maintenir une pression de gaz uniforme lorsque celui-ci est libéré de la bouteille de GPL.

Conditions d'utilisation du détendeur et du flexible

- En Grande-Bretagne, ce barbecue doit être équipé d'un détendeur respectant la norme BS 3016, d'une sortie nominale de 37 millibars.
- La longueur du flexible ne doit pas dépasser 1,5 mètre.
- Évitez d'entortiller le flexible.
- Le montage du détendeur et du flexible de rechange doit être conforme aux instructions de Weber-Stephen Products LLC.





Installation et vérification de l'étanchéité de la bouteille de GPL

Brancher le détendeur sur la bouteille

1) Vérifiez que tous les boutons de réglage des brûleurs sont en position **O** éteinte. Pour ce faire, enfoncez et tournez les boutons dans le sens horaire.

2) Identifiez votre type de détendeur et branchez-le sur la bouteille de GPL en suivant les instructions de branchement appropriées.

N. B. : Vérifiez que le robinet de la bouteille de GPL ou le levier du détendeur est fermé avant d'effectuer le branchement.

Raccordement par rotation dans le sens horaire (A)

Vissez le détendeur sur la bouteille en tournant le raccord dans le sens horaire (a). Positionnez le détendeur de sorte que l'ouverture du clapet (b) soit vers le bas.

Raccordement par rotation dans le sens antihoraire (B)

Vissez le détendeur sur la bouteille en tournant le raccord dans le sens antihoraire.

Raccordez en tournant et enclenchant le levier dans la position (C)

Tournez le levier du détendeur (a) dans le sens horaire jusqu'à la position fermée. Poussez le détendeur sur le robinet de la bouteille jusqu'à ce que vous entendiez un clic (b).

Raccordement par collier coulissant (D)

Assurez-vous que le levier du détendeur est en position fermée (a). Faites glisser le collier du détendeur vers le haut (b). Poussez le détendeur sur le robinet de la bouteille et maintenez la pression. Faites glisser le collier vers le bas pour fermer (c). Si le détendeur ne se verrouille pas, recommencez la procédure.

N. B. : Du fait de différentes législations nationales ou régionales, les illustrations de détendeurs présentes dans cette notice peuvent différer de celui que vous utilisez pour votre barbecue.

Positionnement de la bouteille de GPL

La taille et la forme de la bouteille déterminent si elle est positionnée sur le porte-bouteille ou sur le sol.

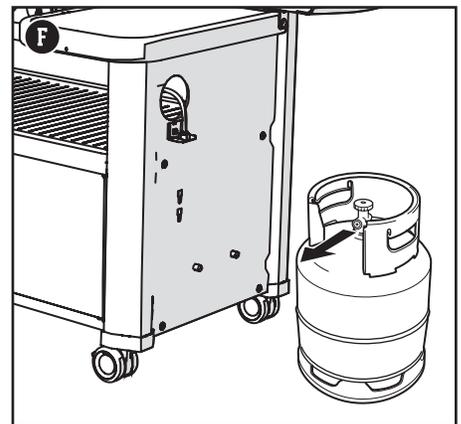
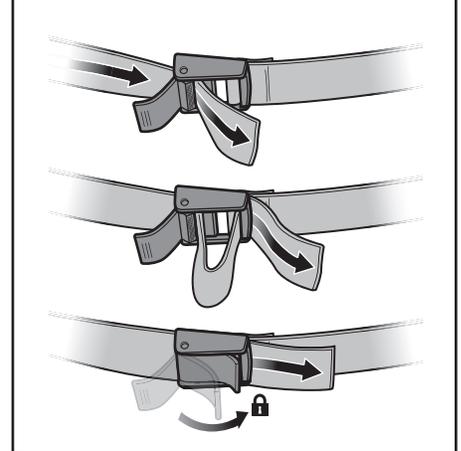
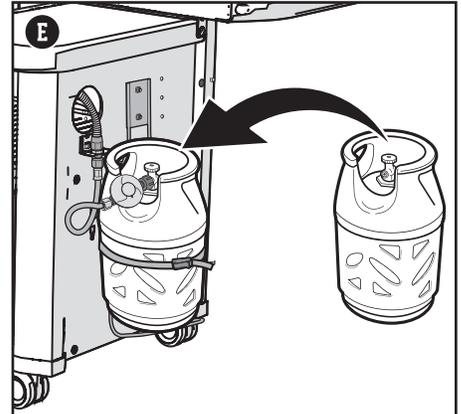
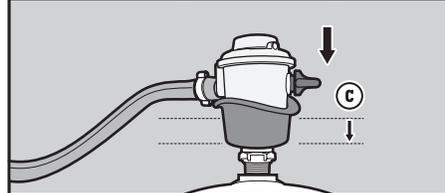
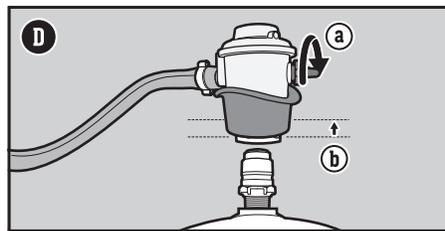
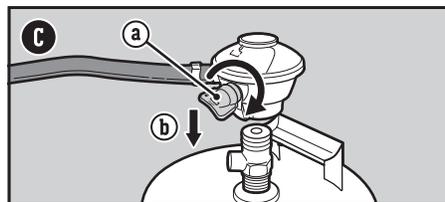
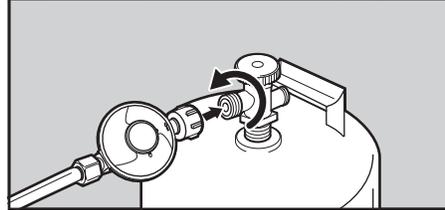
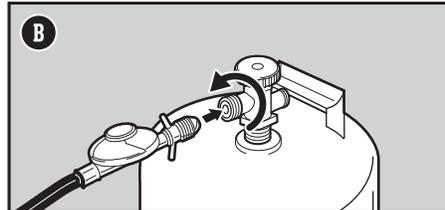
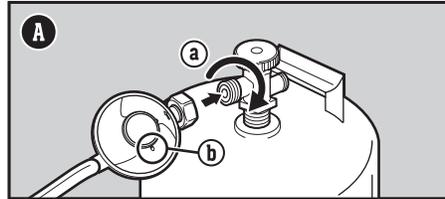
1) Identifiez votre type de bouteille de GPL et suivez les instructions d'installation correspondantes.

Installation sur le porte-bouteille (E)

Tournez la bouteille pour que l'ouverture du robinet soit en face de l'avant du barbecue. Soulevez et placez la bouteille sur le porte-bouteille. Serrez la sangle autour de la bouteille.

Installation sur le sol (F)

Placez la bouteille sur le sol, hors de l'armoire, sur la droite du barbecue. Tournez la bouteille pour que l'ouverture du robinet soit en face de l'avant du barbecue.



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

⚠ **IMPORTANT** : Nous recommandons de remplacer l'assemblage du flexible de gaz de votre barbecue tous les cinq ans. Certains pays peuvent prescrire de remplacer le flexible de gaz plus fréquemment, auquel cas la législation nationale prévaudra.

Pour le montage des flexibles, détendeurs et robinets de remplacement, contactez le représentant du Service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Web.
Rendez-vous sur weber.com.

⚠ Cet appareil ne convient pas à une installation ou un raccordement à une alimentation en gaz réticulé.



DÉMARRAGE

Qu'est-ce qu'une vérification d'étanchéité ?

Une fois la bouteille de GPL installée correctement, il est nécessaire de vérifier qu'il n'y a pas de fuite. Une vérification d'étanchéité est une manière fiable de voir si du gaz fuit après avoir branché la bouteille. Les raccords suivants doivent faire l'objet d'un test à chaque fois qu'une bouteille est remplie et réinstallée :

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

Vérification d'étanchéité

- 1) Humidifiez les raccords avec une solution savonneuse à l'aide d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. Vous pouvez fabriquer votre propre solution savonneuse en mélangeant 20 % de savon liquide avec 80 % d'eau ; vous pouvez aussi acheter une solution prête à l'emploi que vous trouverez au rayon plomberie des magasins de bricolage.
- 2) Identifiez votre type de détendeur. Allumez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille dans le sens antihoraire (G) ou en mettant le levier du détendeur en position ouverte (H).
- 3) Si des bulles apparaissent, il y a une fuite :
 - a) Si la fuite se situe au niveau du branchement détendeur/bouteille ou détendeur/flexible (I), éteignez l'alimentation en gaz. NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE.
 - b) Si la fuite se trouve au niveau de raccords présentés dans l'illustration (J), resserrez le raccord en question à l'aide d'une clé à molette puis effectuez à nouveau une vérification d'étanchéité avec une solution savonneuse. Si la fuite demeure, éteignez le gaz. NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE.
 - c) Si la fuite se trouve au niveau de raccords présentés dans l'illustration (K), éteignez le gaz. NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE.

Si vous observez une fuite, contactez le représentant du Service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Web.

- 4) S'il n'y a pas de bulles, la vérification d'étanchéité est terminée :
 - a) Éteignez l'alimentation en gaz et rincez les branchements à l'eau.

N. B. : Certaines solutions de contrôle des fuites, eau savonneuse incluse, sont légèrement corrosives. C'est pourquoi tous les raccords doivent être rincés à l'eau dès que la vérification d'étanchéité est terminée.

Précautions supplémentaires lors de la vérification d'étanchéité

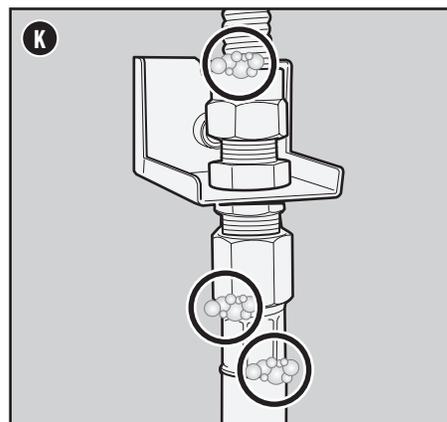
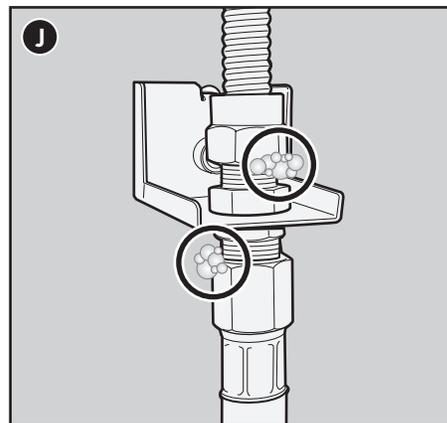
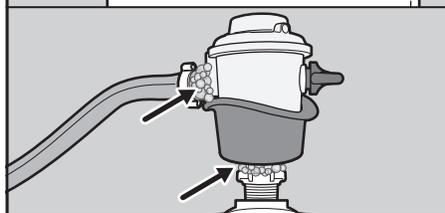
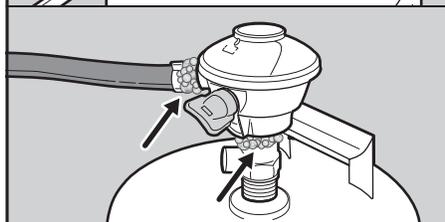
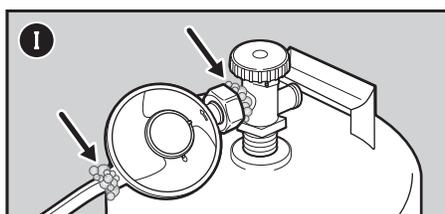
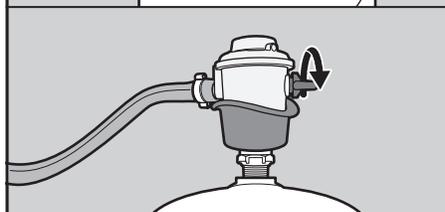
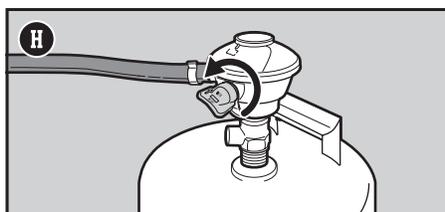
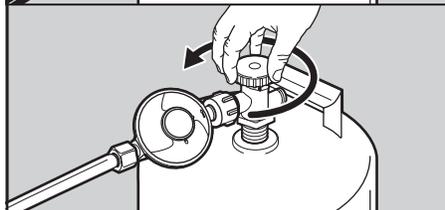
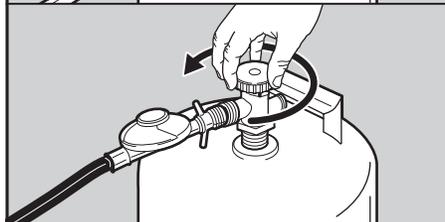
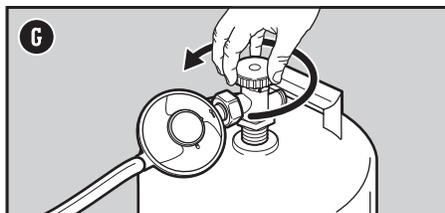
Les raccords suivants doivent faire l'objet d'un contrôle de fuite de gaz à chaque fois qu'une bouteille est remplie et réinstallée :

- Au niveau du détendeur et du raccord entre le détendeur et la bouteille (I).

Suivez les instructions données dans la section « Vérification de l'étanchéité ».

Débrancher le détendeur de la bouteille

- 1) Vérifiez que le robinet de la bouteille de GPL ou le levier du détendeur sont en position fermée.
- 2) Débranchez le détendeur.



⚠ DANGER : N'utilisez pas de flamme pour le contrôle d'étanchéité. Le contrôle des fuites de gaz doit se faire en l'absence de toute flamme nue ou étincelle.

⚠ DANGER : Une fuite de gaz peut être à l'origine d'un incendie ou d'une explosion.

⚠ DANGER : N'utilisez pas le barbecue s'il y a une fuite de gaz.

⚠ DANGER : Si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement du gaz s'échappant de la bouteille de GPL :

1. Écartez-vous de la bouteille de GPL.
2. N'essayez pas de remédier au problème vous-même.
3. Appelez les pompiers.

⚠ DANGER : Fermez toujours le robinet de la bouteille avant de débrancher le détendeur. N'essayez pas de débrancher l'assemblage du détendeur et du flexible ou des raccords de gaz quand le barbecue fonctionne.

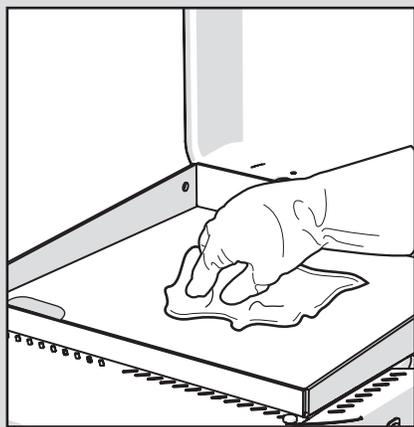
⚠ DANGER : Ne stockez pas de bouteille de GPL de rechange sous ou à proximité de ce barbecue. Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80 %. Le non-respect scrupuleux de ces indications pourrait causer un incendie, entraînant à son tour la mort ou de graves blessures.



Avant la cuisson

Utilisation et entretien

Avant la première utilisation : Lavez la nouvelle plancha à la main à l'aide d'un liquide vaisselle doux. Essuyez-la bien avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.



Allumage du barbecue

Utilisation du système d'allumage Snap-Jet pour allumer les brûleurs

Chaque bouton de réglage Snap-Jet comporte un dispositif d'allumage qui crée une étincelle entre l'électrode d'allumage et le tube d'allumage du brûleur. Vous générez l'énergie nécessaire à l'étincelle en appuyant sur le bouton de réglage et en le faisant tourner sur la position démarrage/fort. Chaque bouton de réglage fait fonctionner un seul brûleur et chaque brûleur s'allume indépendamment. Allumez les brûleurs de gauche à droite. Tous les brûleurs doivent être allumés pour le préchauffage ; ils ne doivent toutefois pas forcément être tous pendant la cuisson.

- 1) Ouvrez le couvercle rigide de protection (A).
- 2) Vérifiez que tous les boutons de réglage des brûleurs sont en position éteinte . Pour ce faire, enfoncez et tournez les boutons dans le sens horaire (B).
N. B. : Il est important que tous les boutons de réglage des brûleurs soient en position éteinte avant d'ouvrir la bouteille de GPL.
- 3) Allumez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille dans le sens antihoraire ou en mettant le levier du détendeur en position ouverte, selon votre branchement détendeur/bouteille.
- 4) Commencez par le brûleur le plus à gauche. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz (C) et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position démarrage/fort jusqu'à ce que vous entendiez un clic (D). Maintenez le bouton de réglage enfoncé pendant deux secondes après avoir entendu le clic. Cette action fera naître une étincelle dans l'allumeur et allumera le brûleur.
- 5) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers l'espace entre la surface de cuisson et le panneau de commande.
- 6) Si le brûleur ne s'allume pas, mettez le bouton de réglage du brûleur en position éteinte et répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, mettez le bouton de réglage en position éteinte 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) S'il s'allume, recommencez les étapes 4 à 6 pour allumer les brûleurs restants.

Si les brûleurs ne s'allument pas avec l'allumage piézoélectronique, consultez la section DÉPANNAGE dans la présente notice d'utilisation. Vous y trouverez des instructions d'allumage du barbecue à l'aide d'une allumette pour vous aider à identifier le problème.

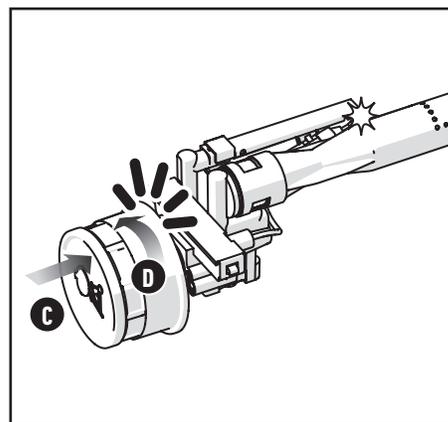
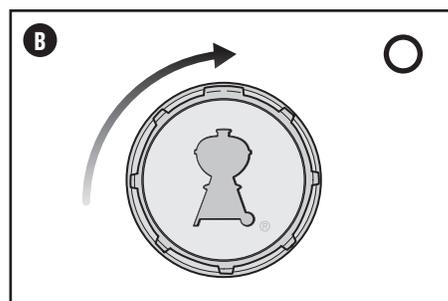
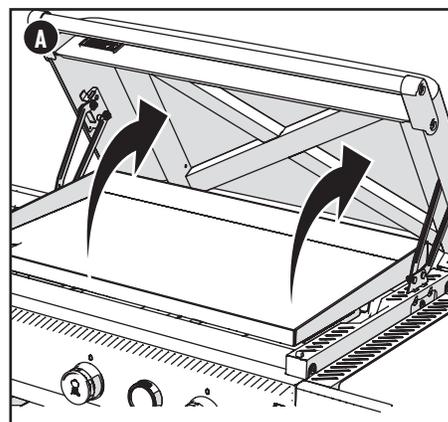
Préchauffer la plancha

Le préchauffage de la plancha est essentiel à la réussite de la cuisson. Cela permet d'éviter que les aliments n'adhèrent et assure que la plancha est assez chaude pour bien cuire vos aliments. Cela élimine également les résidus des grillades précédentes.

1. Ouvrez le couvercle rigide de protection.
2. Allumez votre plancha en suivant les instructions contenues dans cette notice d'utilisation.
3. Préchauffez la plancha pendant 15 minutes. WEBER recommande de préchauffer la plancha à la température souhaitée (en d'autres termes, si vous faites cuire des crêpes, préchauffez-à feu **doux**. Si vous préparez des hamburgers écrasés, préchauffez-la sur **Fort**).

Pour éteindre les brûleurs

- 1) Appuyez sur chaque bouton de réglage de brûleur puis tournez dans le sens horaire jusqu'à la position éteinte .
- 2) Éteignez l'alimentation en gaz sur la bouteille de GPL.



⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas le barbecue avec le couvercle rigide de protection fermé. Le couvercle rigide de protection doit uniquement être utilisé à des fins de stockage pour protéger la plancha.

⚠ AVERTISSEMENT : Ouvrez le couvercle rigide de protection pendant l'allumage. Si vous n'ouvrez pas le couvercle rigide de protection avant d'allumer les brûleurs ou si vous n'attendez pas cinq minutes que le gaz se dissipe si le barbecue ne s'allume pas, une flambée explosive peut se produire et causer des blessures physiques graves voire la mort.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert pendant l'allumage ou la cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT : Chaque brûleur doit être allumé individuellement à l'aide de l'allumage rapide.

⚠ AVERTISSEMENT : Si le premier brûleur ne s'allume pas au bout de quatre secondes, tournez le bouton de réglage du brûleur en position éteinte et répétez la procédure une seconde fois. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, mettez le bouton de commande en position éteinte et attendez cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de réessayer ou d'allumer le brûleur à l'aide d'une allumette.

Paramètres du bouton de réglage du brûleur





FONCTIONNEMENT

Allumage du réchaud latéral

Utilisation du bouton d'allumage pour allumer le réchaud latéral

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

1) Vérifiez que le bouton de réglage du réchaud latéral est en position  éteinte. Pour ce faire, enfoncez le bouton et tournez-le dans le sens horaire (A). Vérifiez également que tous les boutons de réglage des brûleurs principaux sont en position  éteinte.

N. B. : Il est important que tous les boutons de réglage des brûleurs soient en position éteinte  avant d'ouvrir la bouteille de GPL.

2) Allumez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille dans le sens antihoraire ou en mettant le levier du détendeur en position ouverte, selon votre branchement détendeur/bouteille.

3) Ouvrez le couvercle du réchaud latéral (B).

4) Appuyez sur le bouton de réglage de gaz (C) et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position démarrage/fort  jusqu'à ce que vous entendiez un clic (D). Maintenez le bouton de réglage enfoncé pendant deux secondes après avoir entendu le clic. Cette action fera jaillir une étincelle dans l'allumeur et allumera le brûleur.

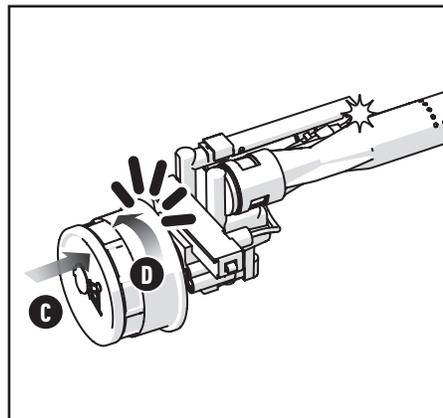
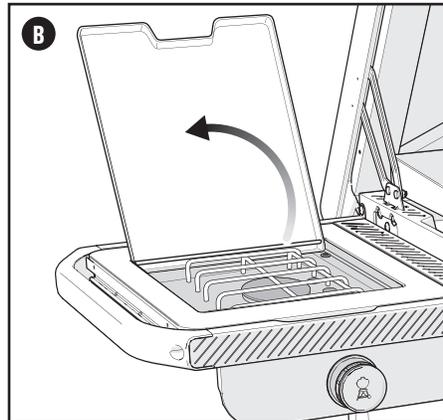
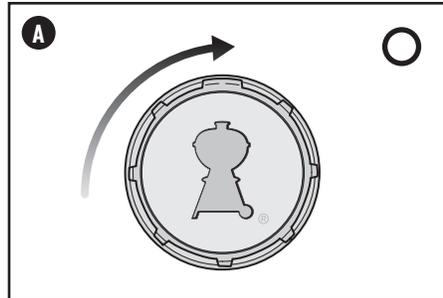
5) Une fois le réchaud latéral allumé, continuez de tourner le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à atteindre la position souhaitée.

6) S'il ne s'allume pas dans les 4 secondes, tournez le bouton de réglage du réchaud latéral en position éteinte  et attendez cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de réessayer d'allumer le brûleur.

Si le réchaud latéral ne s'allume pas avec l'allumage piézoélectronique, consultez la section DÉPANNAGE. Vous y trouverez des instructions d'allumage du réchaud latéral à l'aide d'une allumette pour vous aider à identifier le problème.

Pour éteindre le réchaud latéral

- 1) Enfoncez le bouton de réglage du réchaud latéral, puis tournez-le dans le sens horaire jusqu'à la position  éteinte.
- 2) Éteignez l'alimentation en gaz sur la bouteille de GPL.



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

⚠ AVERTISSEMENT : Ne vous penchez pas au-dessus du réchaud latéral ouvert pendant l'allumage ou la cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT : Si le réchaud latéral ne s'allume pas dans les quatre secondes, mettez le bouton de réglage du brûleur en position éteinte. Attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper, puis recommencez la procédure d'allumage.



Affichage numérique de la température

Cette fonction n'est disponible que sur certains modèles.

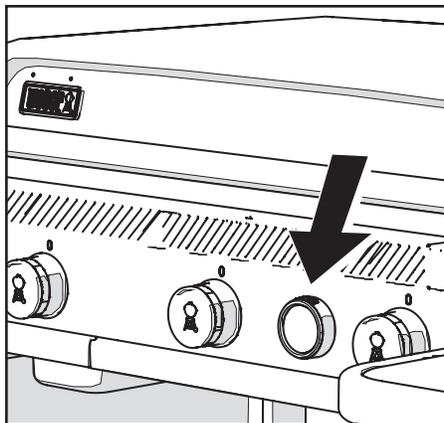
L'affichage numérique de la température vous permet de vérifier facilement la température de surface de votre plancha. Pendant l'utilisation du barbecue, veuillez suivre les instructions suivantes pour utiliser l'affichage numérique :

Allumage de l'écran

1) Pour allumer l'écran, appuyez sur le bouton d'alimentation situé en haut à gauche et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes.

N. B. : Le barbecue doit toujours être préchauffé pendant 10 minutes ou plus. Si l'écran est allumé lorsque le barbecue est éteint, les lumières de l'écran lanceront une séquence de démarrage durant les 4 premières minutes pendant que la température de la plancha s'enregistre à l'écran. Si l'écran s'allume après l'allumage du barbecue, il affichera automatiquement la température de la plancha.

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



Luminosité

Une fois allumé, l'affichage sera à 100 % de luminosité pendant 15 minutes, puis s'atténuera légèrement pour préserver la durée de vie de la batterie. Pour rafraîchir l'écran à 100 % de luminosité, appuyez simplement sur le bouton d'alimentation, situé en haut à gauche, et l'unité d'affichage reviendra à 100 % de luminosité pendant 2 minutes.

Piles

Lorsqu'il est temps de changer les deux piles AA, une icône pile faible s'affiche en bas de l'écran. Utilisez uniquement des piles alcalines. Ne combinez pas des piles neuves et des piles usagées ou de différents types (standard, alcalines ou rechargeables).



Extinction de l'écran

1) Pour une mise hors tension manuelle, appuyez sur le bouton d'alimentation, situé en haut à gauche, et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes.

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

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

⚠ **DANGER :** Ne recouvrez pas de papier d'aluminium le bac à graisses coulissant ou la cuve de cuisson.

⚠ **DANGER :** Avant chaque utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'amas de graisse dans le bac à graisses coulissant et le bac de récupération des graisses. Retirez tout excédent de graisse pour éviter les feux de graisse.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Procédez avec prudence lorsque vous retirez le bac de récupération des graisses et éliminez la graisse chaude.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour utiliser le barbecue.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Assurez-vous que les orifices de ventilation autour de la bouteille de gaz sont ouverts et non obstrués par des débris.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Gardez tout câble d'alimentation électrique ainsi que le flexible de gaz à l'écart des surfaces chauffées.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Si le flexible est endommagé de quelque manière que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez-le uniquement par un flexible de rechange homologué par WEBER.

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

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

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

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

⚠ **MISE EN GARDE :** L'ajout d'une grande quantité d'aliments froids ou congelés (ou d'aliments contenant beaucoup d'eau) sur une plancha chaude peut entraîner une déformation de la plancha.

⚠ **MISE EN GARDE :** Ne vaporisez pas d'eau froide sur la surface de cuisson pendant la cuisson.

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



ENTRETIEN DU PRODUIT

Nettoyage et maintenance

Nettoyage et maintenance de la plancha

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

1. Une fois le barbecue éteint et refroidi pendant 5 minutes, utilisez un grattoir métallique ou une spatule pour raclez l'excès de graisse, d'huile et de résidus alimentaires en les dirigeant vers l'orifice de la plancha (A).

N. B. : Pour enlever les résidus collés et tenaces, utilisez une petite quantité d'eau à température ambiante pendant le processus de grattage. NE JAMAIS UTILISER D'EAU FROIDE EN QUANTITÉ POUR NETTOYER LA PLANCHA.

2. Lavez la plancha à la main avec du liquide vaisselle doux.
3. Rincez la plancha et laissez-la sécher. À l'aide de plusieurs feuilles d'essuie-tout, essuyez et séchez la plancha en dirigeant l'excès de graisse, d'huile, et les résidus alimentaires dans l'orifice de la plancha.
4. La plancha NE passe PAS au lave-vaisselle.
5. N'immergez pas la plancha dans l'eau.

Conseils pour un nettoyage approfondi

Les résidus d'aliments peuvent s'accumuler sur votre plancha au fil du temps.

Voici une méthode efficace pour les éliminer :

1. Retirez autant de résidus d'aliments que possible de la plancha.
2. Mélangez trois volumes de bicarbonate de soude avec un volume d'eau. Une pâte va se former.
3. Appliquez généreusement la pâte sur la plancha. Elle doit être suffisamment épaisse pour la recouvrir totalement.
4. Laissez ce mélange en place quelques heures ou jusqu'au lendemain. Rajoutez du bicarbonate de soude et frottez avec une brosse en nylon ou une éponge non abrasive.
5. Rincez et séchez.

N. B. : Pour les résidus très tenaces, versez du vinaigre sur la pâte juste avant le nettoyage. Attendez la fin de la réaction de pétilllement, puis continuez à frotter et rincez.

Nettoyage des brûleurs

Sur les brûleurs, deux zones sont essentielles pour des performances optimales : les ports (de petites ouvertures sur toute la longueur des brûleurs) et les grilles de protection contre les araignées/insectes aux extrémités avant des brûleurs. Pour un fonctionnement en toute sécurité, il est crucial que ces zones restent propres.

Nettoyage des ports des brûleurs

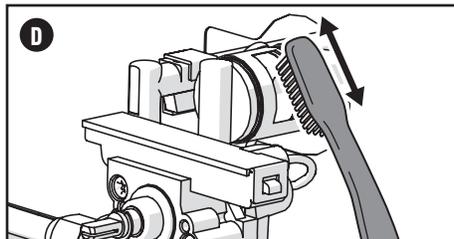
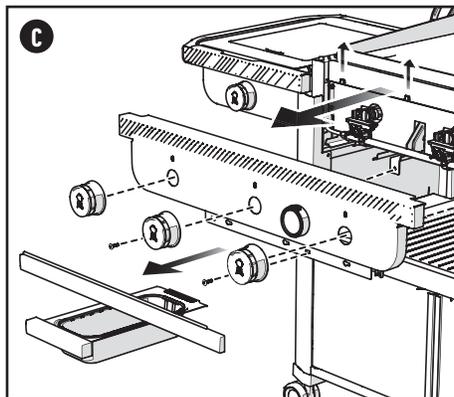
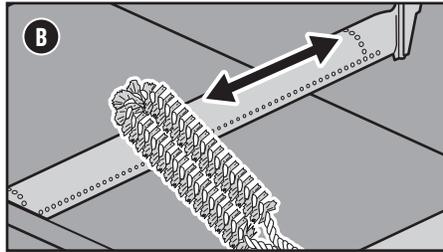
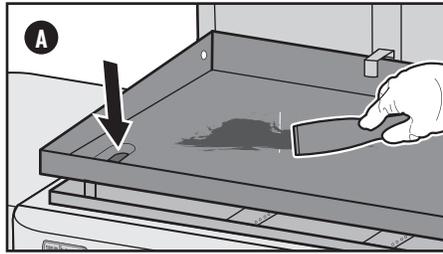
- 1) Lorsque le barbecue et la bouteille de GPL sont éteints et que le barbecue a refroidi, retirez la plancha et mettez-la de côté en utilisant des maniques ou des gants pour barbecue.
- 2) Pour nettoyer l'extérieur des brûleurs, brossez les ports des brûleurs à l'aide d'une brosse propre pour grille à poils en acier inoxydable (B).

Nettoyage des grilles de protection contre les araignées

Pour accéder aux grilles de protection contre les araignées/insectes, il est nécessaire de retirer le panneau de commande (C). Retirez le panneau de commande en procédant de la façon suivante :

- 1) Retirez le bac à graisses coulissant et mettez-le de côté.
- 2) Retirez les boutons de commande et mettez-les de côté.
- 3) Retirez la garniture rouge du panneau de commande en la faisant glisser vers la gauche et en la retirant du bas du panneau de commande.
- 4) Retirez et mettez de côté les 2 vis qui maintiennent le panneau de commande sur le support du barbecue.
- 5) Retirez le panneau de commande en le soulevant hors des languettes de suspension et mettez-le de côté.
- 6) Nettoyez les grilles de protection contre les araignées/insectes à l'extrémité des brûleurs à l'aide d'une brosse à poils souples (D).
- 7) Remettez en place tous les composants.

N. B. : Assurez-vous que les fils du thermomètre numérique sont connectés avant le remontage. (Disponible sur certains modèles uniquement).

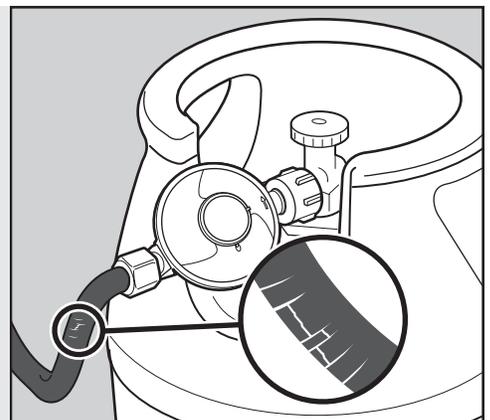


Examiner le flexible

Un examen régulier du flexible est nécessaire.

- 1) Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
- 2) Vérifiez le flexible afin de détecter tout signe de fissure, d'abrasion ou de coupure (A). S'il est endommagé de quelque manière que ce soit, n'utilisez pas le barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT : Si le flexible est endommagé de quelque manière que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez-le uniquement par un flexible de rechange homologué par WEBER.





Nettoyage du support 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 polish non abrasif et non toxique destiné aux barbecues et produits à usage extérieur. Utilisez un chiffon en microfibre pour frotter dans le sens du grain de l'acier inoxydable. N'utilisez pas de serviette en papier.

N. B. : Ne prenez pas le risque de rayer vos surfaces en acier inoxydable avec des pâtes abrasives. Ces pâtes ne nettoient pas et ne font pas briller. Elles décolorent le métal en retirant le revêtement supérieur en oxyde de chrome.

Nettoyage des surfaces peintes et émaillées ainsi que des composants plastiques

Nettoyez les surfaces peintes et émaillées et les composants plastiques à l'eau savonneuse chaude, à l'aide de papier essui-tout ou d'un chiffon. Après les avoir frottées, rincez et séchez soigneusement les surfaces.

Nettoyage de l'extérieur des barbecues dans des environnements spécifiques

Si votre barbecue est exposé à un environnement particulièrement hostile, nettoyez-en l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques pour piscine et l'eau salée peuvent faire apparaître de la rouille superficielle. Frottez l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse chaude. Ensuite, rincez-le et séchez-le minutieusement. Pour éviter la rouille superficielle, vous pouvez de plus appliquer un nettoyant pour acier inoxydable chaque semaine.

Vérifiez la présence de graisse

Votre plancha est dotée d'un système de gestion des graisses qui recueille la graisse et les résidus alimentaires dans un contenant jetable. La graisse et les résidus sont acheminés dans la lèche-frite jetable qui recouvre le bac à graisses. Nettoyez ce système avant la cuisson pour éviter tout feu de graisse.

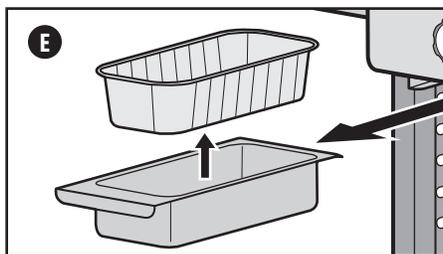
1. Vérifiez que le barbecue est éteint et parfaitement froid.
2. Retirez les graisses ou les résidus alimentaires à l'aide d'un grattoir et essuyez la plancha avec du papier essui-tout. Raclez la graisse et les résidus alimentaires et dirigez-les vers l'orifice de la surface de cuisson de la plancha pour les faire retomber dans la lèche-frite jetable située en dessous.
3. Retirez le bac à graisses. Vérifiez qu'il n'y a pas de quantité excessive de graisse et de débris alimentaires dans la lèche-frite jetable qui recouvre le bac à graisses. Jetez la lèche-frite jetable quand cela est nécessaire et remplacez-la par une neuve (E).
4. Réinstallez tous les composants.

N. B. : En cas de mauvais temps, de l'eau peut pénétrer dans le bac à graisses et dans la lèche-frite jetable. Vérifiez que la lèche-frite jetable et le bac à graisses ne contiennent pas d'eau et videz-les lorsque nécessaire.

Nettoyage de la surface de cuisson

Après le préchauffage, les graisses et résidus alimentaires d'une utilisation antérieure sont plus faciles à retirer à l'aide d'un grattoir, si nécessaire.

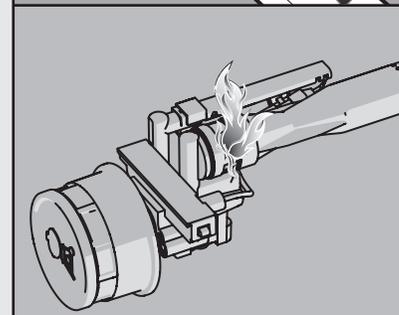
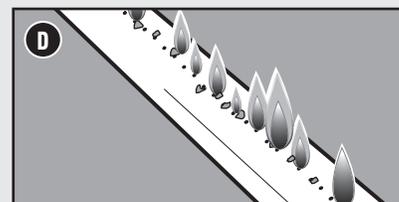
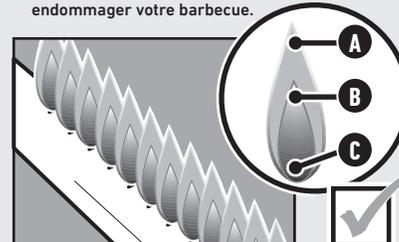
1. Après préchauffage, raclez la surface de cuisson à l'aide d'un grattoir. Dirigez les graisses ou les résidus alimentaires vers l'orifice dans la surface de cuisson de la plancha.



Aspect normal des flammes du brûleur

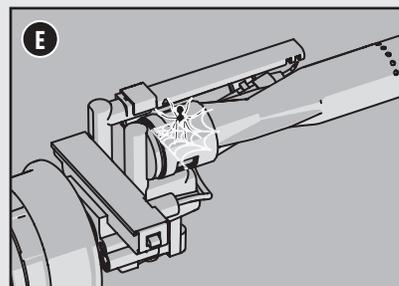
Le brûleur de votre barbecue a été réglé en usine pour obtenir un mélange approprié d'air et de gaz. S'il fonctionne correctement, l'aspect des flammes sera normal. Les extrémités des flammes peuvent parfois danser et être jaunes (A), et leur base être bleu clair (B) voire bleu foncé (C).

⚠ AVERTISSEMENT : Des orifices bouchés ou sales peuvent limiter le débit de gaz et entraîner un départ de feu (D) dans et autour des robinets de commande de gaz, ce qui pourrait gravement endommager votre barbecue.



Grilles de protection contre les araignées

Les ouvertures d'air comburant sur les brûleurs (E) sont dotées de grilles en acier inoxydable pour éviter que des araignées et autres insectes ne tissent leur toile ou ne fassent leur nid dans la section venturi des brûleurs. La présence de nids peut bloquer le débit de gaz normal et provoquer son reflux vers les prises d'air de combustion. Les symptômes de ce type d'obstruction incluent une odeur de gaz associée à des flammes de brûleur vacillantes et de couleur jaune. Cette obstruction pourrait provoquer un feu dans et autour des robinets de gaz, entraînant d'importants dommages pour votre barbecue. De plus, de la poussière et des résidus peuvent s'accumuler sur l'extérieur des grilles de protection contre les araignées/insectes et obstruer le débit d'oxygène dans les brûleurs. Veillez à ce que les grilles de protection contre les araignées restent propres. Consultez la rubrique « Nettoyage des grilles de protection contre les araignées » dans la section Entretien du produit.



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

⚠ AVERTISSEMENT : Quand vous nettoyez les brûleurs, n'utilisez jamais une brosse déjà utilisée pour nettoyer les grilles de cuisson. N'insérez jamais d'objets pointus dans les ports des brûleurs.

⚠ MISE EN GARDE : N'utilisez pas les éléments suivants pour nettoyer votre barbecue : des pâtes à polir ou des peintures abrasives pour acier inoxydable, des détergents contenant de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène, des nettoyants pour four, des détergents abrasifs (pour cuisine) ou des tampons de nettoyage abrasifs.

⚠ AVERTISSEMENT : N'essayez pas de réparer des composants destinés à l'acheminement, à la combustion ou à l'allumage du gaz ni des composants structurels sans contacter au préalable le Service consommateurs de Weber-Stephen Products LLC.

⚠ MISE EN GARDE : Les ouvertures de tube de brûleur doivent être positionnées correctement sur les orifices de robinet.



DÉPANNAGE

LE(S) BRÛLEUR(S) PRINCIPAL(AUX) ou LE RÉCHAUD LATÉRAL NE S'ALLUME(NT) PAS

SYMPTÔME

- Après avoir suivi les instructions d'allumage de la section « Fonctionnement » de cette notice d'utilisation, les brûleurs principaux ou le réchaud latéral ne s'allument pas.

CAUSE

Il y a un problème avec le débit de gaz.

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

SOLUTION

Si un brûleur ne s'allume pas, il faut tout d'abord vérifier s'il est alimenté en gaz. Pour ce faire, suivez les instructions ci-après pour « Allumer le barbecue à l'aide d'un briquet allume-gaz ».

Si l'allumage du brûleur NE SE PRODUIT PAS, suivez les instructions pour débrancher et rebrancher la bouteille de GPL.

Si un brûleur ne s'allume pas, il faut tout d'abord vérifier s'il est alimenté en gaz. Pour ce faire, suivez les instructions ci-après pour « Allumer le barbecue à l'aide d'un briquet allume-gaz ».

Si l'allumage du brûleur RÉUSSIT, contactez le Service consommateurs pour vérifier le système d'allumage.

Allumage du barbecue à l'aide d'une allumette

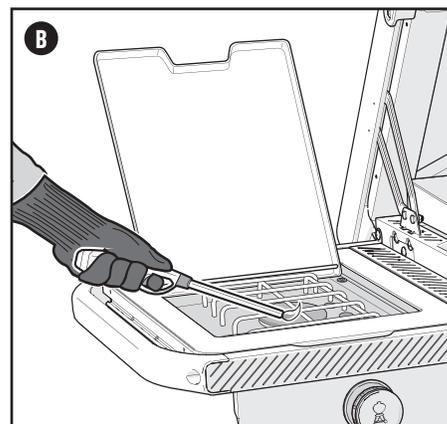
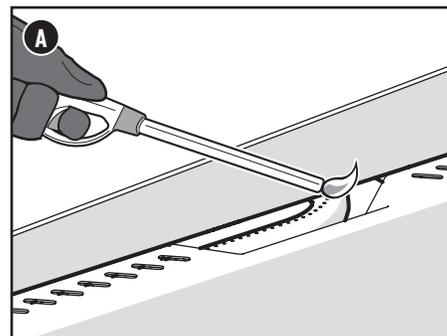
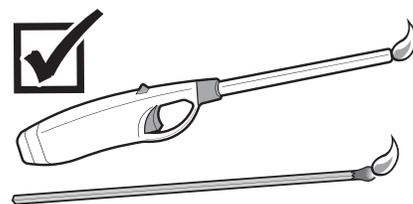
Identifier un débit de gaz dans les brûleurs principaux à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une longue allumette

Le porte-allumette n'est disponible que sur certains modèles uniquement.

- Retirez le couvercle rigide de protection.
- AVERTISSEMENT : N'utilisez pas la plancha avec le couvercle rigide fermé. Le couvercle rigide doit uniquement être utilisé à des fins de stockage pour protéger la plancha.**
- Vérifiez que tous les boutons de réglage des brûleurs sont en position *éteinte* ○. Pour ce faire, enfoncez et tournez les boutons dans le sens horaire.
N. B. : Il est important que tous les boutons de réglage des brûleurs soient en position éteinte ○ avant d'ouvrir la bouteille de GPL.
- Allumez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille dans le sens antihoraire ou en mettant le levier du détendeur en position ouverte, selon votre branchement détendeur/bouteille.
- Commencez par le brûleur le plus à gauche. Insérez un briquet allume-gaz allumé dans la fente sur le côté de la plancha, à côté du brûleur (A).
- Appuyez sur le bouton de réglage du brûleur et tournez-le lentement dans le sens antihoraire vers la position **1** démarrage/fort.
- Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant entre la plancha et le support du barbecue.
- S'il ne s'allume pas dans les 4 secondes, placez le bouton de réglage du brûleur en position *éteinte* ○ et attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper avant d'essayer de rallumer le brûleur.
- Si le brûleur s'allume, le problème peut résider dans le système d'allumage. Appelez le Service consommateurs WEBER pour vérifier le système d'allumage.

Identifier un débit de gaz dans le réchaud latéral à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une longue allumette

- Ouvrez le couvercle du réchaud latéral.
- Vérifiez que tous les boutons de réglage des brûleurs (y compris celui du réchaud latéral) sont en position *éteinte* ○. Pour ce faire, enfoncez les boutons et tournez-les dans le sens horaire.
N. B. : Il est important que tous les boutons de réglage des brûleurs soient en position éteinte ○ avant d'ouvrir la bouteille de GPL.
- Allumez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille dans le sens antihoraire ou en mettant le levier du détendeur en position ouverte, selon votre branchement détendeur/bouteille.
- Tenez le briquet allume-gaz allumé près du réchaud latéral (B).
- Appuyez sur le bouton de réglage du réchaud latéral et tournez-le lentement dans le sens antihoraire vers la position **1** démarrage/fort.
- Vérifiez que le réchaud latéral est bien allumé. La flamme du réchaud latéral pourrait être difficile à voir lors d'une journée ensoleillée.
- S'il ne s'allume pas dans les 4 secondes, tournez le bouton de réglage du réchaud latéral en position *éteinte* ○ et attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper avant de réessayer d'allumer le brûleur.
- Si le brûleur s'allume, le problème peut résider dans le système d'allumage. Appelez le Service consommateurs WEBER pour vérifier le système d'allumage.



PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur local ou rendez-vous sur weber.com.



Tailles d'orifice du robinet de brûleur et informations de consommation

TAILLES D'ORIFICE DU ROBINET DE BRÛLEUR			
Pays	Catégorie de gaz	GPD76	GPSB76
Afrique du Sud, Chine, Chypre, Corée, Danemark, Estonie, Finlande, Hong Kong, Hongrie, Inde, Islande, Israël, Japon, Lettonie, Lituanie, Malte, Norvège, Pays-Bas, République tchèque, Roumanie, Russie, Singapour, Slovaquie, Slovénie, Suède, Turquie	I_{3B/P} (30 mbar ou 2,8 kPa)	Brûleurs principaux 0,98 mm	Brûleurs principaux 0,98 mm Réchaud latéral 1,02 mm
Belgique, France, Espagne, Grande-Bretagne, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Portugal, Suisse	I_{3*} (28-30/37 mbar)	Brûleurs principaux 0,93 mm	Brûleurs principaux 0,93 mm Réchaud latéral 0,96 mm
Pologne	I_{3B/P} (37 mbar)	Brûleurs principaux 0,93 mm	Brûleurs principaux 0,93 mm Réchaud latéral 0,96 mm
Autriche, Allemagne	I_{3B/P} (50 mbar)	Brûleurs principaux 0,86 mm	Brûleurs principaux 0,86 mm Réchaud latéral 0,85 mm

DONNÉES DE CONSOMMATION			
Catégorie de gaz	GPD76	GPSB76	
I_{3B/P} (30 mbar ou 2,8 kPa)	10,6 kW propane 12,0 kW butane 742 g/h propane 858 g/h butane	14,1 kW propane 16,0 kW butane 989 g/h propane 1 145 g/h butane	
I_{3*} (28-30/37 mbar)	10,6 kW propane 10,6 kW butane 742 g/h propane 742 g/h butane	14,1 kW propane 14,1 kW butane 989 g/h propane 989 g/h butane	
I_{3B/P} (37 mbar)	10,6 kW propane 12,0 kW butane 742 g/h propane 858 g/h butane	14,1 kW propane 16,0 kW butane 989 g/h propane 1 145 g/h butane	
I_{3B/P} (50 mbar)	10,6 kW propane 12,0 kW butane 742 g/h propane 858 g/h butane	14,1 kW propane 16,0 kW butane 989 g/h propane 1 145 g/h butane	



Fabricant :

Weber-Stephen Products LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
États-Unis d'Amérique

Importateur :

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

Franklinstraße 28/29
10587 Berlin (Allemagne)
Tél. : (+49) 307554184-0

Weber-Stephen Products LLC déclare par la présente que le type d'équipement indiqué est conforme à toutes les directives applicables. Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse Web suivante :

<https://www.weber.com/declarations-of-conformity/>

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

CHILE

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+420 228 882 385
service-cz@weber.com

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

FRANCE

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Grill Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

APPELEZ LE SERVICE CONSOMMATEURS

Si vous rencontrez toujours des problèmes, contactez le représentant du Service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur weber.com.

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

USA

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other Eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com

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

Si vous avez des questions sur le montage, l'utilisation ou l'entretien de votre barbecue ou si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez contacter le Service consommateurs Weber. Le numéro de série et le numéro de modèle figurent au recto de votre notice d'utilisation et seront nécessaires pour tous les appels de service après-vente.