



# SPIRIT

## NOTICE D'UTILISATION DU BARBECUE

E-220S CLASSIC

GPL

Merci d'avoir acheté un barbecue Weber. Protégez-le en l'enregistrant en ligne sur [www.weber.com](http://www.weber.com) ; cela ne vous prendra que quelques minutes.



### VEUILLEZ LIRE CETTE NOTICE D'UTILISATION AVANT D'UTILISER VOTRE BARBECUE À GAZ.

#### ⚠ DANGER

En cas d'odeur de gaz :

- 1) Coupez le gaz sur l'appareil.
- 2) Éteignez toute flamme nue.
- 3) Ouvrez le couvercle.
- 4) Si l'odeur persiste, écartez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

Une fuite de gaz peut entraîner un incendie ou une explosion et causer des blessures corporelles graves voire mortelles, ainsi que des dommages matériels.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

- 1) 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.
- 2) Ne stockez pas de bouteilles de gaz non branchées à proximité de ce barbecue ou de tout autre appareil.

⚠ AVERTISSEMENT : Avant d'utiliser le barbecue, suivez attentivement toutes les procédures de vérification d'étanchéité reprises dans la présente notice d'utilisation. Et ce, même si le barbecue a été monté par le revendeur.

⚠ AVERTISSEMENT : N'allumez pas cet appareil avant d'avoir lu les sections « ALLUMAGE DU BRÛLEUR » de la présente notice d'utilisation.

POUR USAGE EXTÉRIEUR  
UNIQUEMENT.

NOTE POUR L'INSTALLATEUR :  
Le propriétaire du barbecue doit conserver cette notice d'utilisation aux fins de consultation ultérieure.



8651726

FR - FRANÇAIS  
083123

# AVERTISSEMENTS

## ⚠ DANGER

Le non-respect des indications DANGER, AVERTISSEMENT et MISE EN GARDE présentes dans cette notice d'utilisation peut entraîner des blessures corporelles graves voire mortelles, ou peut causer un incendie ou une explosion entraînant des dommages matériels.

### AVERTISSEMENTS :

- ⚠ Tout montage inadéquat peut s'avérer dangereux. Veuillez suivre scrupuleusement les instructions de montage.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue si tous ses éléments ne sont pas à leur place. Le barbecue doit être correctement assemblé en suivant les instructions prévues à cet effet.
- ⚠ Votre barbecue à gaz WEBER ne doit jamais être utilisé par des enfants. Des parties accessibles de ce dernier peuvent être très chaudes. Tenez les enfants en bas âge, les personnes âgées et les animaux de compagnie à l'écart lorsque vous utilisez le barbecue.
- ⚠ Utilisez votre barbecue à gaz WEBER avec précaution. Il est chaud pendant la cuisson ou le nettoyage ; il ne doit jamais être laissé sans surveillance, ni être déplacé lorsqu'il fonctionne.
- ⚠ N'utilisez ni charbon, ni briquettes ni pierre de lave dans votre barbecue WEBER.
- ⚠ Ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue ouvert pendant l'allumage ou la cuisson.
- ⚠ Ne placez jamais les mains ou les doigts sur le bord avant de la cuve de cuisson lorsque le barbecue est chaud ou que le couvercle est ouvert.
- ⚠ Toute la cuve de cuisson devient chaude pendant l'utilisation. Ne la touchez pas.
- ⚠ N'essayez en aucun cas de débrancher le détendeur de gaz ou tout autre raccord de gaz lorsque votre barbecue est allumé.
- ⚠ 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.
- ⚠ Suivez les instructions de raccordement du détendeur applicables à votre type de barbecue à gaz.
- ⚠ Si les brûleurs s'éteignent pendant le fonctionnement du barbecue, fermez tous les robinets de gaz. Ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant d'essayer de rallumer le barbecue en suivant les instructions d'allumage.
- ⚠ Éloignez tout matériau inflammable d'environ 61 cm du barbecue. Cette distance s'applique au haut, au bas, à l'arrière et aux côtés du barbecue.
- ⚠ N'installez pas ce modèle de barbecue dans une construction encastrée ou coulissante. Le non-respect de cet AVERTISSEMENT peut provoquer un incendie ou une explosion susceptible d'entraîner des dommages matériels et de causer des blessures corporelles graves, voire mortelles.
- ⚠ Ne rangez pas de bouteille de gaz supplémentaire (de rechange) ou débranchée en dessous ou à proximité de ce barbecue.
- ⚠ Après une période de stockage et/ou de non-utilisation prolongée, assurez-vous que le barbecue ne présente ni fuite de gaz ni obstruction des brûleurs avant de l'utiliser. Consultez les instructions présentes dans cette notice d'utilisation pour connaître les procédures à suivre.
- ⚠ N'utilisez pas votre barbecue à gaz WEBER en cas de fuite d'un raccord de gaz.
- ⚠ DANGER : Ne recherchez pas une fuite de gaz à l'aide d'une flamme. La vérification d'étanchéité doit se faire en l'absence de toute flamme nue ou étincelle.
- ⚠ Ne mettez ni housse de barbecue ni objet inflammable sur le barbecue ou dans l'espace de rangement sous celui-ci tant qu'il fonctionne ou est chaud.
- ⚠ Le gaz de pétrole liquéfié n'est pas du gaz naturel. Toute conversion ou tentative d'utiliser du gaz naturel dans un élément au gaz de pétrole liquéfié ou inversement est dangereuse et annulera votre garantie.
- ⚠ Éloignez le câble d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en carburant des surfaces chauffées.
- ⚠ N'agrandissez pas les orifices des robinets ou des brûleurs lorsque vous les nettoyez.
- ⚠ Le barbecue à gaz WEBER doit être nettoyé entièrement et régulièrement.
- ⚠ Une bouteille de gaz cabossée ou rouillée peut représenter un danger et doit faire l'objet d'une vérification par votre fournisseur de gaz. N'utilisez pas une bouteille présentant un robinet endommagé.
- ⚠ Même si votre bouteille de GPL semble vide, elle peut toujours contenir du gaz et doit être transportée et stockée en conséquence.
- ⚠ En cas de feu de graisse, éteignez tous les brûleurs et gardez le couvercle fermé jusqu'à l'extinction de ce feu.
- ⚠ En cas de flambée incontrôlée, éloignez les aliments des flammes jusqu'à ce que les flammes soient maîtrisées.

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. 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 jointe. (N. B. : Si vous perdez ou égarez votre notice d'utilisation WEBER, vous pouvez en trouver une sur [www.weber.com](http://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 applicables, limites et exceptions listées ci-après. **DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI EN VIGUEUR, CETTE GARANTIE N'EST FOURNIE QU'À L'ACHETEUR ORIGINEL ET NE PEUT ÊTRE TRANSFÉRÉE AUX PROPRIÉTAIRES SUIVANTS, SAUF DANS LE CAS D'UN CADEAU OU ARTICLE PROMOTIONNEL, TEL QUE MENTIONNÉ CI-DESSUS.**

## 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](http://www.weber.com) ou tout site Web national vers lequel le propriétaire pourrait être redirigé. Veuillez également conserver votre ticket de caisse et/ou facture originale(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](http://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 peut 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, fret prépayé.

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 tubes de brûleur 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.

Les barbecues illustrés dans cette notice d'utilisation peuvent légèrement différer du modèle acheté.

## DURÉE DE GARANTIE DU PRODUIT

Cuve de cuisson :  
10 ans, contre les perforations par rouille ou brûlure  
(2 ans pour la peinture, perte d'éclat ou décoloration exclues)

Assemblage couvercle :  
10 ans, contre les perforations par rouille ou brûlure  
(2 ans pour la peinture, perte d'éclat ou décoloration exclues)

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

Grilles de cuisson en acier inoxydable :  
5 ans, contre les perforations par rouille ou brûlure

BARRES FLAVORIZER en acier inoxydable :  
5 ans, contre les perforations par rouille ou brûlure

Grilles de cuisson en fonte d'acier émaillée :  
5 ans, contre les perforations par rouille ou brûlure

Toute autre pièce :  
2 ans

## 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 RECOUVREMENT AU TITRE 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(E) 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 LE RESTE DES DURÉES DE GARANTIE 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.

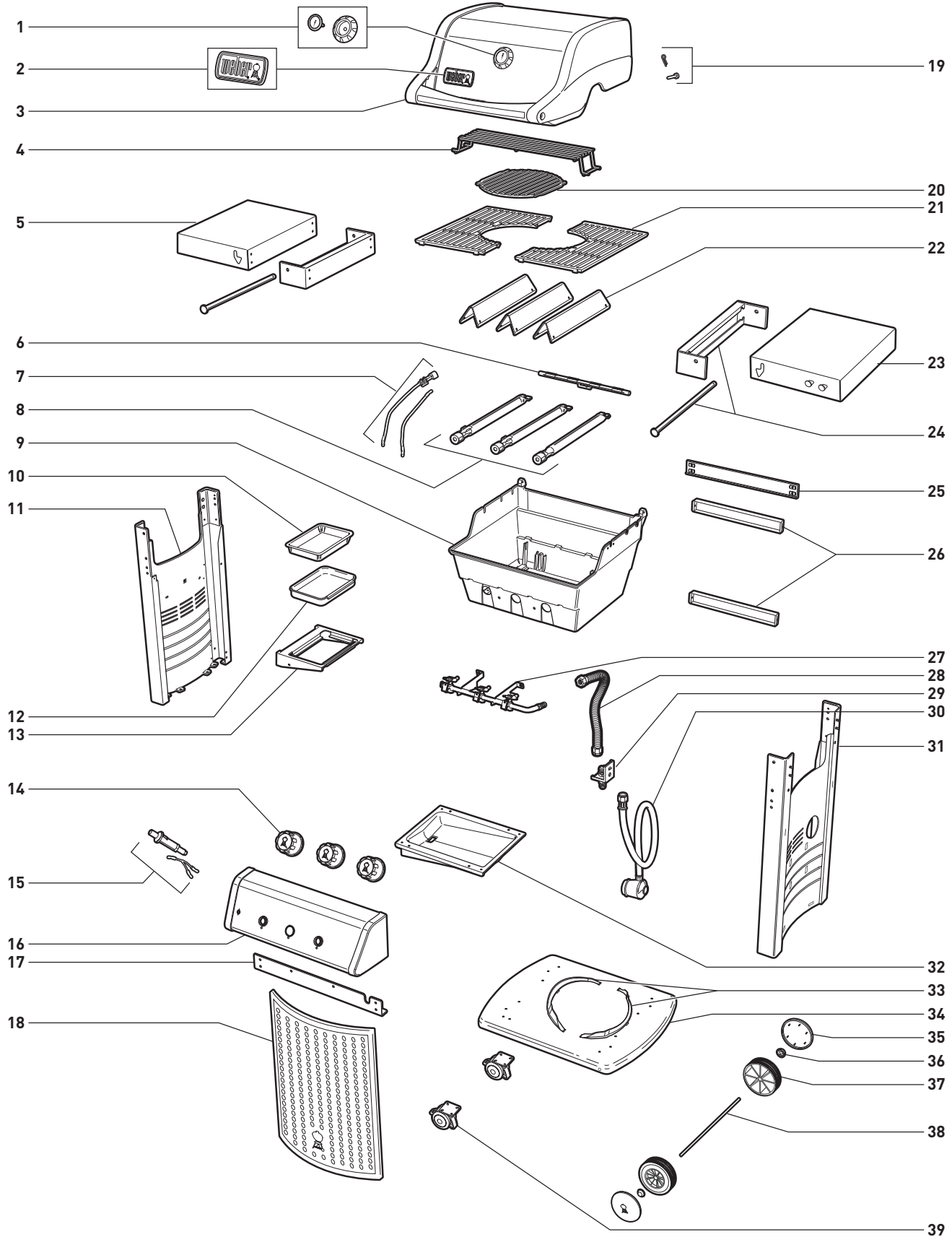
WEBER PEUT PARFOIS FAIRE ÉVOLUER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN ÉLÉMENT DE CETTE GARANTIE NE SAURAIT ÊTRE INTERPRÉTÉ COMME UNE OBLIGATION POUR WEBER D'INCORPORER CES MODIFICATIONS DE CONCEPTION DANS DES PRODUITS FABRIQUÉS AUPARAVANT ; CES MODIFICATIONS NE POURRONT NON PLUS ÊTRE INTERPRÉTÉES COMME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

AVERTISSEMENTS .....	2
GARANTIE .....	3
TABLE DES MATIÈRES .....	3
SPIRIT E-220S CLASSIC - VUE ÉCLATÉE.....	4
INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE GPL ET LES RACCORDS DE GAZ .....	6
QU'EST-CE QUE LE GAZ PROPANE LIQUIDE ? .....	6
CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LA MANIPULATION DE BOUTEILLES DE GAZ PROPANE LIQUIDE .....	6
STOCKAGE.....	6
CONDITIONS D'UTILISATION D'UNE BOUTEILLE DE GPL.....	6
RACCORDEMENTS ET EXIGENCES CONCERNANT LE DÉTENDEUR.....	6
INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE GPL DANS LE PLACARD DE BARBECUE.....	8
OÙ SE PLACE LA BOUTEILLE DE GPL ? .....	8
CONDITIONS D'INSTALLATION À L'INTÉRIEUR DU PLACARD DE BARBECUE.....	8
INSTALLATION À L'INTÉRIEUR DU PLACARD DE BARBECUE.....	9
INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE GPL À L'EXTÉRIEUR DU PLACARD DE BARBECUE . . . .	10
CONDITIONS D'INSTALLATION À L'EXTÉRIEUR DU PLACARD DE BARBECUE.....	10
INSTALLATION DE LA MISE À LA TERRE .....	10
RACCORDEMENT DU DÉTENDEUR .....	11
QU'EST-CE QU'UN DÉTENDEUR ? .....	11
BRANCHEMENT DU DÉTENDEUR SUR LA BOUTEILLE DE GPL .....	11
PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE EN VUE DE SON UTILISATION .....	12
QU'EST-CE QU'UNE VÉRIFICATION D'ÉTANCHÉITÉ ? .....	12
VÉRIFICATION D'ÉTANCHÉITÉ .....	12
DÉBRANCHEMENT DU DÉTENDEUR DE LA BOUTEILLE DE GPL .....	13
RECHARGE DE LA BOUTEILLE DE GPL.....	13
REBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GPL .....	13
CONSEILS DE CUISSON ET ASTUCES UTILES.....	14
CONSEILS ET ASTUCES .....	14
PRÉCHAUFFAGE .....	14
CUISSON AVEC COUVERCLE.....	14
SYSTÈME FLAVORIZER .....	14
GOUTTES ET GRAISSE .....	14
CONTRÔLES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER VOTRE BARBECUE .....	15
LA SÉCURITÉ AVANT TOUT.....	15
BAC À GRAISSE COULISSANT .....	15
BAC DE RÉCUPÉRATION ET LÈCHEFRITE JETABLE .....	15
INSPECTION DU FLEXIBLE .....	15
ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL ET UTILISATION .....	16
MÉTHODES D'ALLUMAGE DES BRÛLEURS .....	16
ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL.....	16
EXTINCTION DES BRÛLEURS.....	16
UTILISATION DE LA SEAR ZONE (ZONE DE SAISIE) .....	17
DÉPANNAGE .....	18
DÉPANNAGE GÉNÉRAL .....	18
ENTRETIEN DE ROUTINE .....	19
GARDER VOTRE BARBECUE À GAZ WEBER EN PARFAIT ÉTAT.....	19
ASPECT DES FLAMMES DU BRÛLEUR.....	19
GRILLE(S) DE PROTECTION WEBER CONTRE LES ARAIGNÉES/INSECTES .....	19
ORIFICES DES TUBES DE BRÛLEUR.....	19
AUSSI BEAU À L'INTÉRIEUR QU'À L'EXTÉRIEUR .....	20
NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BARBECUE .....	20
NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU BARBECUE .....	20
INSPECTION DU FLEXIBLE .....	20
STOCKAGE.....	20
ENTRETIEN DU SYSTÈME D'ALLUMAGE CROSSOVER .....	21

# SPIRIT E-220S CLASSIC - VUE ÉCLATÉE

Spirit - E-220S Classic LPG - EU 060123



## LISTE DES PIÈCES DE LA VUE ÉCLATÉE SPIRIT E-220S CLASSIC GPL

1. Thermomètre et collerette
2. Plaque du logo
3. Assemblage du couvercle
4. Grille de réchauffage
5. Tablette latérale
6. Tube de brûleur Crossover
7. Électrode d'allumage
8. Tube de brûleur
9. Cuve de cuisson
10. Lèchefrite jetable
11. Panneau de châssis gauche
12. Bac de récupération
13. Support du bac de récupération
14. Bouton de réglage
15. Système d'allumage
16. Panneau de commande
17. Renfort transversal avant
18. Grille du placard de barbecue
19. Visserie du couvercle
20. Grille de cuisson\*
21. Grille de cuisson\*
22. Barre FLAVORIZER
23. Tablette latérale
24. Support de tablette latérale
25. Renfort transversal arrière
26. Support de châssis arrière
27. Collecteur
28. Flexible de collecteur
29. Cloison
30. Flexible et détendeur
31. Panneau de châssis droit
32. Bac à graisse coulissant
33. Support de bouteille
34. Panneau inférieur
35. Enjoliveur
36. Cache moyeu
37. Roue
38. Essieu
39. Roulette à frein

\* La grille de cuisson peut varier en fonction du modèle acheté.

## QU'EST-CE QUE LE GPL ?

Le gaz de pétrole liquéfié, également appelé GPL, propane liquide ou plus simplement propane ou butane, 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 à l'intérieur d'un contenant, comme une bouteille, le GPL est liquide. Lorsque la pression est relâchée de la bouteille, le liquide se vaporise immédiatement et se transforme en GPL.

- L'odeur du GPL ressemble à celle du gaz naturel. Vous devez être attentif à cette odeur.
- Le GPL est plus lourd que l'air. En cas de fuite, il pourrait s'accumuler dans des zones basses et ne pas se dissiper.

## CONSEILS POUR UNE MANIPULATION SÛRE DES BOUTEILLES DE GPL

Différentes précautions et mesures de sécurité doivent être prises lorsque vous utilisez du gaz de pétrole liquéfié (GPL). Suivez scrupuleusement ces instructions avant d'utiliser votre barbecue à gaz WEBER.

- Fermez toujours le robinet de la bouteille avant de débrancher le détendeur.
- N'utilisez pas une bouteille de GPL endommagée. Une bouteille de GPL bosselée ou rouillée ou une bouteille de GPL dont le robinet est endommagé peut être dangereuse et doit être immédiatement remplacée par une bouteille neuve.
- Traitez les bouteilles de GPL « vides » avec le même soin que les bouteilles pleines. Une bouteille de GPL ne contenant plus de liquide peut tout de même contenir du gaz sous pression.
- Les bouteilles de GPL doivent être installées, transportées et stockées à la verticale, dans une position stable. Évitez de faire tomber ou manipuler brutalement les bouteilles de GPL.
- Ne stockez ou ne transportez jamais une bouteille de GPL dans un lieu où la température peut atteindre 51 °C (la bouteille sera trop chaude pour être manipulée à la main). Par exemple, ne laissez pas la bouteille de GPL dans une voiture pendant une journée chaude.
- Vérifiez l'étanchéité du joint entre le détendeur et la bouteille de GPL à chaque fois que vous la rebranchez. Par exemple : effectuez un test chaque fois que la bouteille de GPL est remplie et réinstallée.
- Les bouteilles de GPL doivent être conservées hors de portée des enfants.
- Ne raccordez pas cet appareil à une alimentation en gaz naturel (gaz de ville). Les robinets et les orifices sont exclusivement conçus pour du gaz propane liquide.
- La zone autour de la bouteille de GPL doit être vide et exempte de tout déchet.
- Ne remplacez pas la bouteille de GPL à proximité d'une source d'inflammation.

## STOCKAGE

Suivez ces instructions si votre barbecue a été remis pendant une période prolongée :

- Le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille de GPL lorsque le barbecue à gaz WEBER n'est pas utilisé.

### **⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous que le robinet de la bouteille de GPL est fermé lorsque le barbecue n'est pas utilisé.**

- Si vous rangez le barbecue à gaz WEBER à l'intérieur, DÉBRANCHEZ d'abord l'alimentation en gaz et rangez la bouteille de GPL à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- Ne stockez pas de bouteille de GPL débranchée dans un bâtiment, garage ou tout autre lieu clos.
- Si vous ne débranchez pas la bouteille de GPL du barbecue à gaz WEBER, assurez-vous de garder le barbecue et la bouteille à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- Vérifiez que les zones situées sous le panneau de commande et le bac à graisse coulissant sont vides de tout résidu qui pourrait restreindre la circulation de l'air de combustion ou de ventilation.

## CONDITIONS D'UTILISATION D'UNE BOUTEILLE DE GPL

- Utilisez uniquement une bouteille de GPL de 3 kg à 13 kg.

## RACCORDEMENTS ET EXIGENCES CONCERNANT LE DÉTENDEUR

- En Grande-Bretagne, ce barbecue doit être équipé d'un détendeur respectant la norme BS 3016, d'un débit nominal de 37 millibars. (Fourni avec le barbecue.)
- La longueur du flexible ne doit pas dépasser 1,5 mètre.
- Évitez d'entortiller le flexible.
- Nous recommandons de remplacer le flexible de gaz de votre barbecue WEBER tous les cinq ans. Certains pays peuvent prescrire de remplacer le flexible de gaz plus régulièrement, auquel cas la législation nationale prévaut.
- Aucun élément scellé par le fabricant ne doit être modifié par l'utilisateur.
- Toute modification de l'appareil comporte des risques.
- Utilisez uniquement un flexible basse pression et un détendeur homologués dans votre pays.
- Les détendeurs et flexibles de rechange doivent être ceux spécifiés par le fabricant de l'appareil de cuisson au gaz d'extérieur.
- Assurez-vous que le détendeur est monté avec le petit orifice d'aération orienté vers le bas afin que l'eau puisse s'écouler. Cet orifice d'aération doit être exempt de saletés, de graisse, d'insectes, etc.

# INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE GPL ET LES BRANCHEMENTS DE GAZ

PAYS	CATÉGORIE (PRESSION)
Bulgarie, Chine, Chypre, Corée, Danemark, Estonie, Finlande, Hongrie, Islande, Inde, Japon, Lettonie, Lituanie, Malte, Norvège, Pays-Bas, République tchèque, Roumanie, Singapour, Slovaquie, Slovénie, Suède, Turquie	I <sub>3B/P</sub> (30 mbar ou 2,8 kPa)
Belgique, Espagne, France, Grande-Bretagne, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Portugal, Suisse	I <sub>3+</sub> (28-30/37 mbar)
Pologne	I <sub>3P</sub> (37 mbar)
Autriche, Allemagne	I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)

## TAILLES D'ORIFICE DU ROBINET DES BRÛLEURS DU SPIRIT

I<sub>3B/P</sub> (30 mbar ou 2,8 kPa)

I<sub>3+</sub> (28-30/37 mbar)

I<sub>3B/P</sub> (50 mbar)

### BRÛLEURS PRINCIPAUX

Modèles 2 brûleurs :	0,99 mm	0,96 mm	0,90 mm
Modèles 3 brûleurs :	0,90 mm	0,87 mm	0,79 mm

### RÉCHAUD LATÉRAL

Modèles 2 brûleurs :	0,98 mm	0,91 mm	0,84 mm
Modèles 3 brûleurs :	0,98 mm	0,91 mm	0,84 mm

### BRÛLEUR DE SAISIE

Série 220S/330 :	0,76 mm	0,71 mm	0,66 mm
------------------	---------	---------	---------

## INFORMATIONS DE CONSOMMATION DU BARBECUE SPIRIT

	PROPANE kW	BUTANE kW	PROPANE g/h	BUTANE g/h
Série 210 :	7,8	8,8	558	640
Série 220S :	9,8	10,7	689	765
Série 220 :	11,3	12,8	808	939
Série 310 :	9,5	10,6	672	771
Série 320 :	12,9	12,9	923	939
Série 330 :	15,1	16,8	1 079	1 223

## FLEXIBLE, DÉTENDEUR ET ROBINET DE RECHANGE

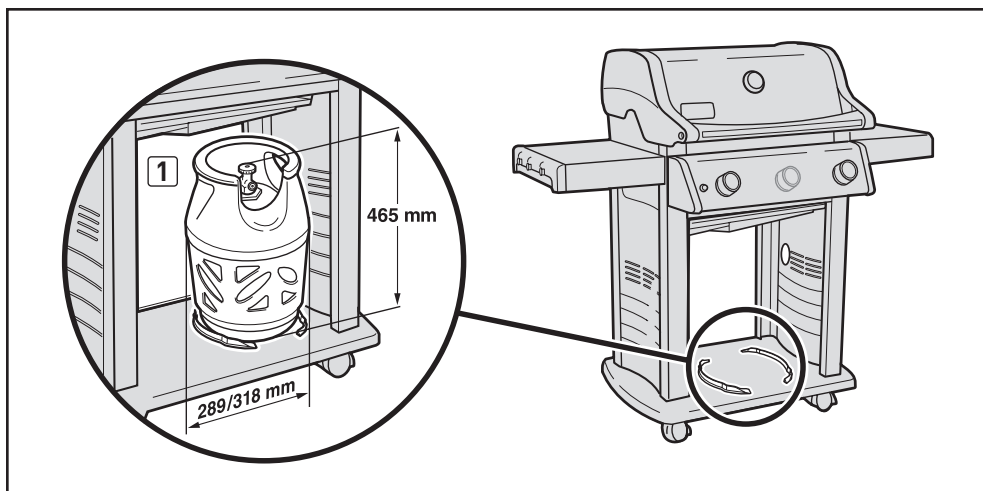
### ⚠ REMARQUE IMPORTANTE :

Nous recommandons de remplacer l'ensemble du flexible de gaz de votre barbecue WEBER tous les cinq ans. Certains pays peuvent prescrire de remplacer le flexible de gaz plus régulièrement, auquel cas la législation nationale prévaut.

Pour le montage des flexibles, détendeurs et robinets de remplacement, veuillez contacter le Service consommateurs de votre région à l'aide des coordonnées indiquées sur notre site Web. Rendez-vous sur [www.weber.com](http://www.weber.com).

## OÙ SE PLACE LA BOUTEILLE DE GPL ?

Le type et la taille de la bouteille de GPL que vous achetez déterminent si elle peut être installée à l'intérieur ou à l'extérieur du placard de barbecue. Deux options d'installation sont possibles : à l'intérieur du placard de barbecue avec des supports de bouteille ou à l'extérieur du placard de barbecue, au sol.



### CONDITIONS D'INSTALLATION À L'INTÉRIEUR DU PLACARD DE BARBECUE

La bouteille de GPL peut être installée à l'intérieur du placard de barbecue si ses dimensions n'excèdent pas les recommandations maximales. Les dimensions maximales des bouteilles installées à l'intérieur du placard de barbecue sont les suivantes :

**Capacité de la bouteille :** 8 kg maximum

**Hauteur de la bouteille :** 465 mm maximum

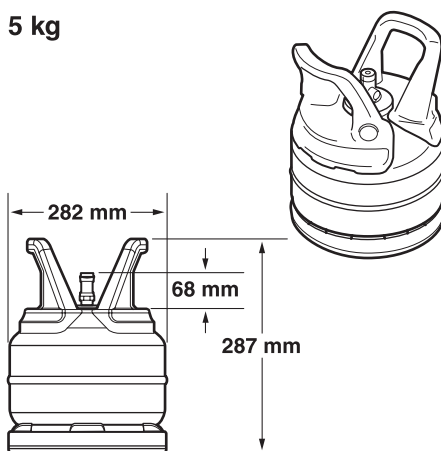
**Largeur de la bouteille :** 289 mm maximum (base rectangulaire) ou 318 mm maximum (base ronde)

La base de la bouteille doit également pouvoir être insérée entre les supports de bouteille et reposer à plat sur le panneau inférieur (1).

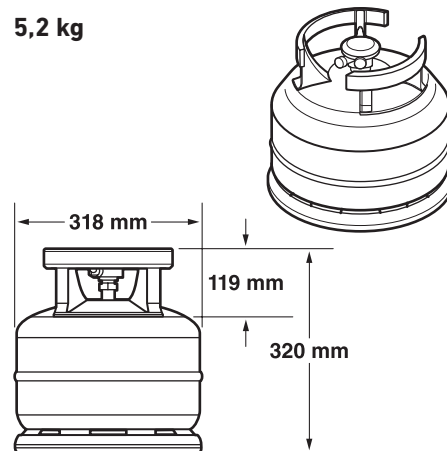
**⚠ AVERTISSEMENT :** Si la bouteille de GPL n'a pas les dimensions adéquates pour être installée dans le placard de barbecue, ne tentez pas d'installer ou de brancher la bouteille dans le placard. Posez et branchez la bouteille à l'extérieur du placard de barbecue. Tout manquement à observer cette consigne pourrait endommager le flexible et donc entraîner des blessures graves voire mortelles, ainsi que des dommages matériels.

Plusieurs modèles de bouteille agréés pour une installation dans le placard de barbecue sont illustrés, avec les dimensions.

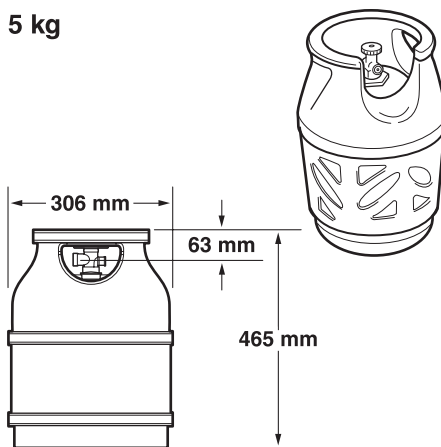
5 kg



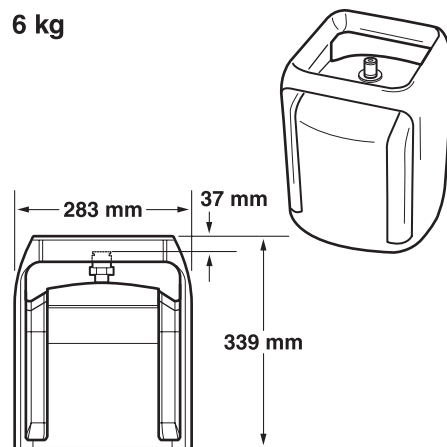
5,2 kg



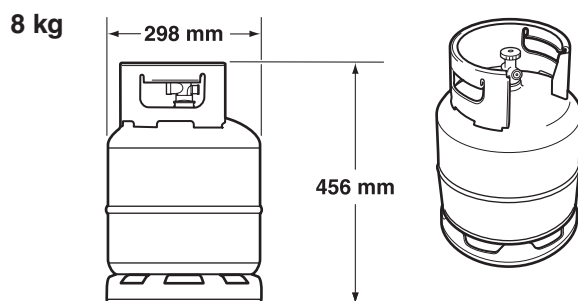
5 kg



6 kg



8 kg



**La capacité maximale de la bouteille de GPL À L'INTÉRIEUR du placard est de 8 kg.**

**La longueur du flexible ne doit pas dépasser 1,5 mètre.**

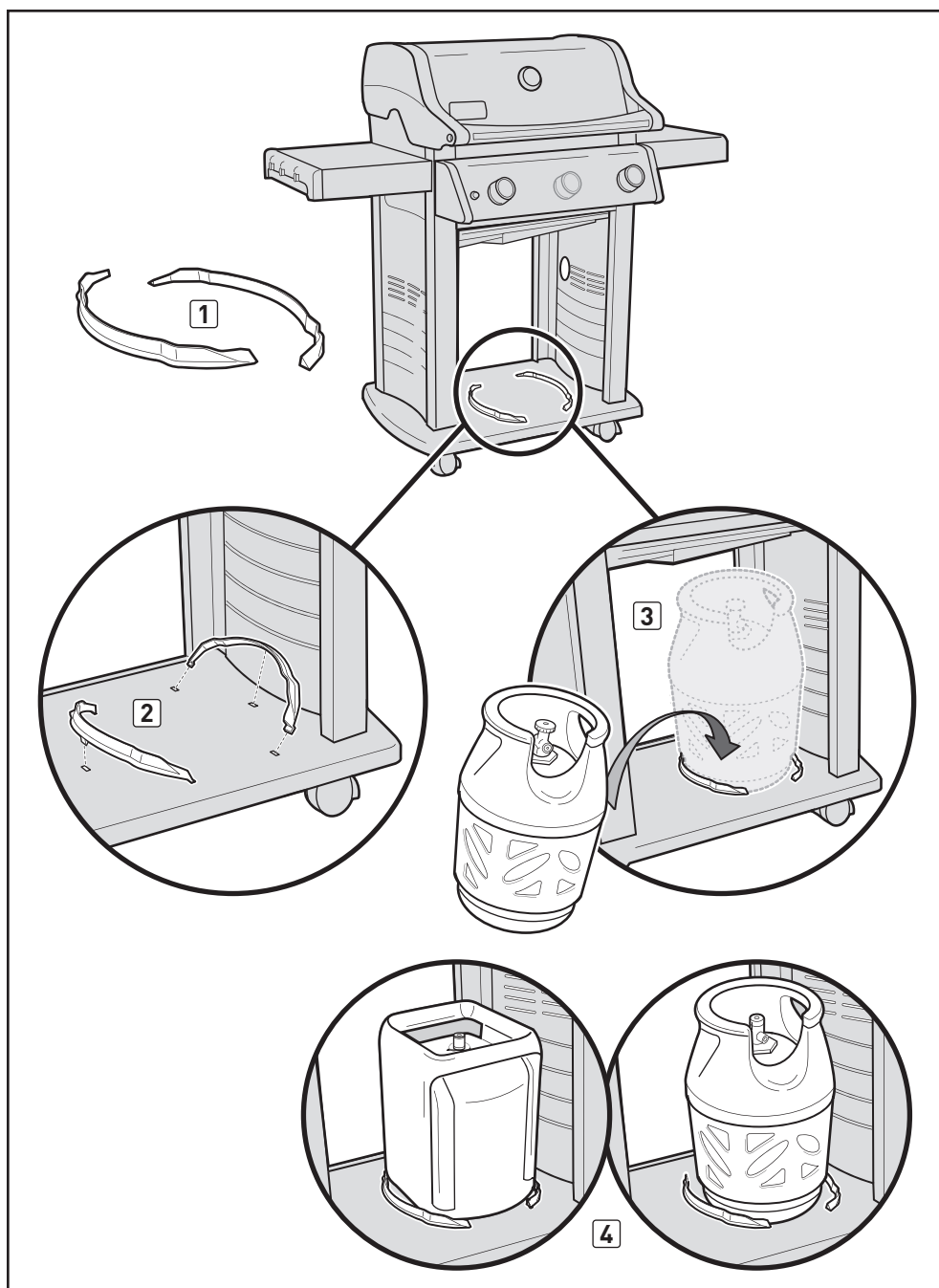


# INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE GPL DANS LE PLACARD DE BARBECUE

## INSTALLATION À L'INTÉRIEUR DU PLACARD DE BARBECUE DE BARBECUE

Accessoires requis : supports de bouteille (1).

- A) Soulevez et retirez la grille du placard de barbecue. Les supports de bouteille s'enclenchent dans les trous de montage du panneau inférieur comme indiqué dans l'illustration (2). Insérez les pattes de support de bouteille dans les fentes rectangulaires. Fixez les supports en les faisant pivoter pour bloquer la patte centrale.
- B) Soulevez et placez la bouteille entre les supports de bouteille (3) sur le panneau inférieur. La base de la bouteille doit être insérée entre les supports de bouteille (4).
- C) Tournez la bouteille pour que l'ouverture du robinet soit dirigée vers l'avant du barbecue.
- D) Branchez le détendeur sur la bouteille de GPL. Consultez la section « BRANCHEMENT DU DÉTENDEUR ».
- E) Remettez en place la grille du placard de barbecue.



# INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE GPL À L'EXTÉRIEUR DU PLACARD DE BARBECUE

## CONDITIONS D'INSTALLATION À L'EXTÉRIEUR DU PLACARD DE BARBECUE

Si la bouteille n'a pas les dimensions requises pour être placée à l'intérieur du placard de barbecue, elle doit être posée sur le sol à droite du placard. Les dimensions maximales des bouteilles installées à l'extérieur du placard sont les suivantes :

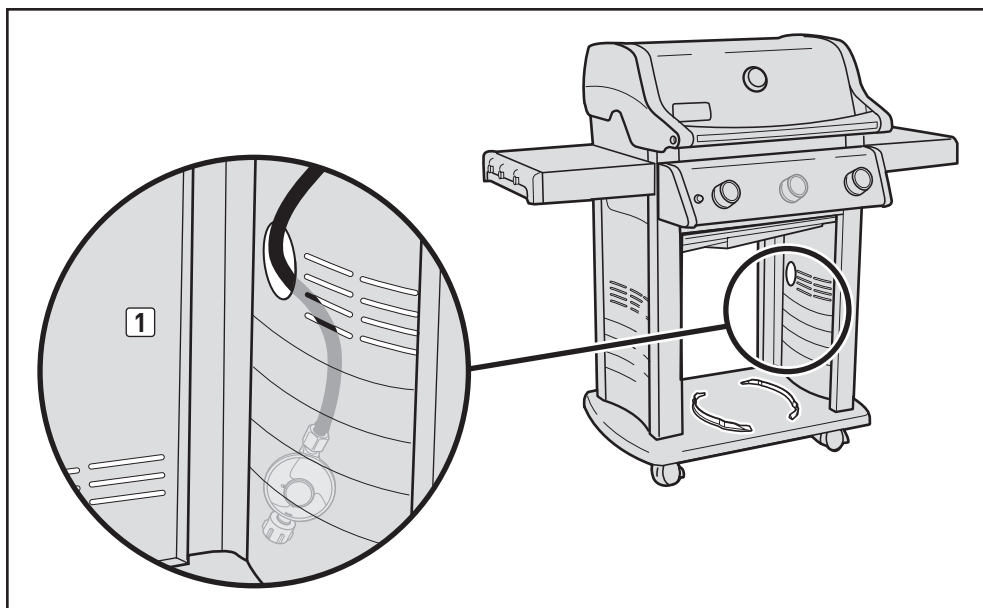
**Capacité de la bouteille :** 13 kg maximum

**Hauteur de la bouteille :** 587 mm maximum

**Largeur de la bouteille :** 306 mm maximum

## INSTALLATION AU SOL

- A) Passez le flexible du détendeur (1) dans l'ouverture du panneau latéral.
- B) Placez la bouteille sur le sol, hors du placard, sur la droite du barbecue.
- C) Tournez la bouteille de GPL pour que l'ouverture du robinet soit dirigée vers l'avant.
- D) Branchez le détendeur sur la bouteille de GPL. Consultez la section « BRANCHEMENT DU DÉTendeur ».



**La capacité maximale de la bouteille de GPL À L'EXTÉRIEUR du placard de barbecue est de 13 kg.**

**La longueur du flexible ne doit pas dépasser 1,5 mètre.**

## QU'EST-CE QU'UN DÉTENDEUR ?

Votre barbecue à gaz WEBER est équipé d'un détendeur, un dispositif permettant de réguler et de maintenir une pression de gaz uniforme à mesure que du gaz est libéré de la bouteille de GPL.

### BRANCHEMENT DU DÉTENDEUR SUR LA BOUTEILLE DE GPL

A) Raccordez le détendeur à la bouteille de GPL.

**⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous que la bouteille de GPL ou le robinet du détendeur est fermé(e).**

Certains détendeurs sont dotés d'un système de branchement par poussée et de débranchement par tirage, tandis que d'autres disposent d'un écrou avec un filetage à gauche à raccorder au robinet de la bouteille de gaz. Identifiez votre type de détendeur et suivez l'une des instructions de raccordement spécifiques à ce détendeur.

#### Raccordement par rotation dans le sens horaire

Vissez le détendeur sur la bouteille en tournant le raccord dans le sens horaire (1). Positionnez le détendeur de sorte que l'orifice d'aération (2) soit dirigé vers le bas.

#### Raccordement par rotation dans le sens antihoraire

Vissez le détendeur sur la bouteille en tournant le raccord dans le sens antihoraire (3) (4).

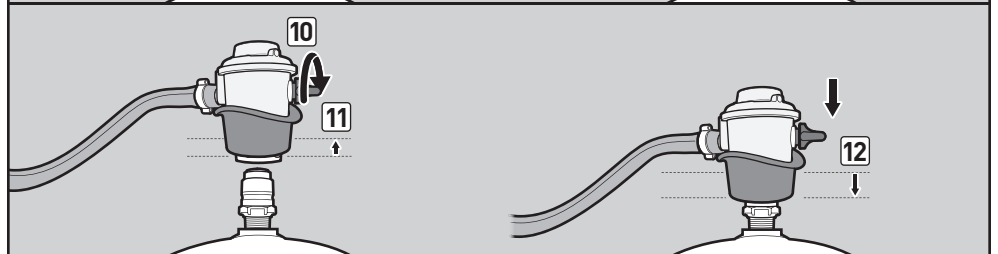
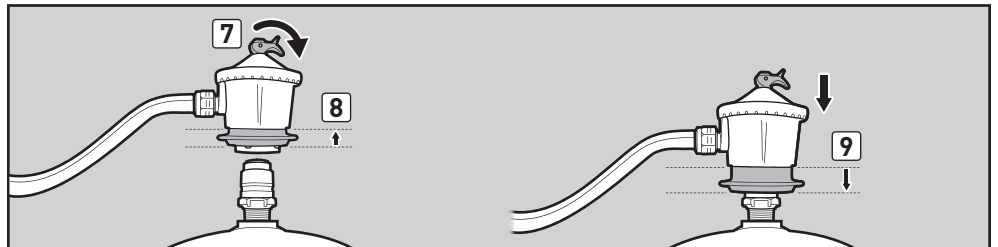
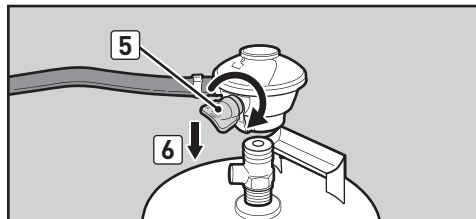
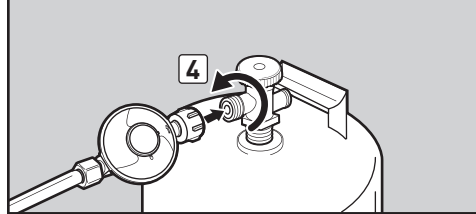
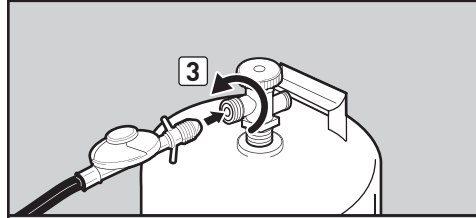
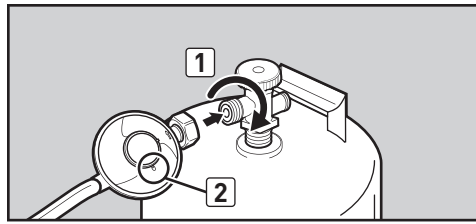
#### Branchement par rotation du levier/enclenchement

Tournez le levier du détendeur (5) 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 déclic (6).

#### Raccordement par collier coulissant

Vérifiez que le levier du détendeur est en position fermée (7) (10). Faites glisser le collier du détendeur vers le haut (8) (11). Poussez le détendeur sur le robinet de la bouteille et maintenez la pression. Faites glisser le collier du détendeur vers le bas pour fermer (9) (12). 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 d'utilisation peuvent différer de celui que vous utilisez pour votre barbecue.*



# PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE EN VUE DE SON UTILISATION

## 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 cloison ;
- Le raccord entre la 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.
- 4) Si vous constatez une fuite, veuillez contacter le Service consommateurs de votre région à l'aide des coordonnées indiquées sur notre site Web.
- 5) Si 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 vérification de l'étanchéité, eau savonneuse incluse, sont légèrement corrosives. C'est pourquoi tous les raccords doivent être rincés à l'eau dès que la vérification est terminée.*

## Précautions supplémentaires de vérification d'étanchéité

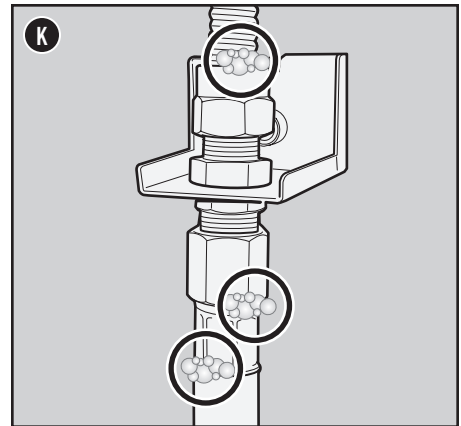
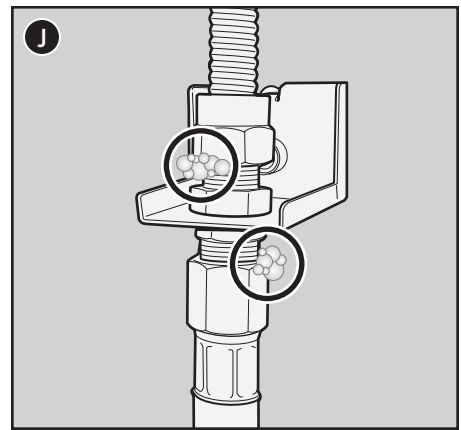
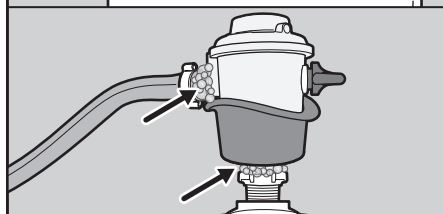
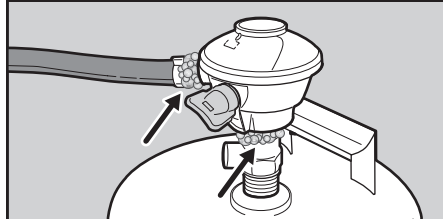
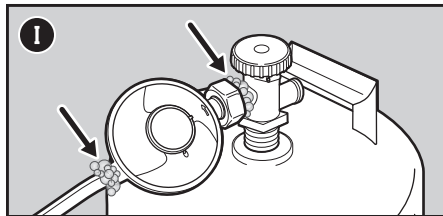
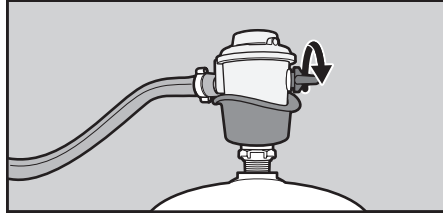
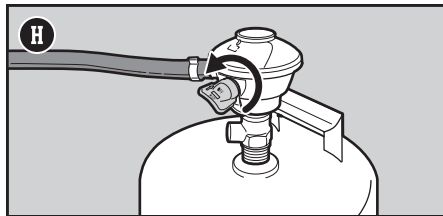
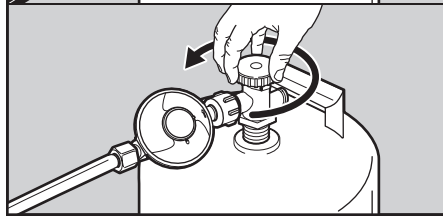
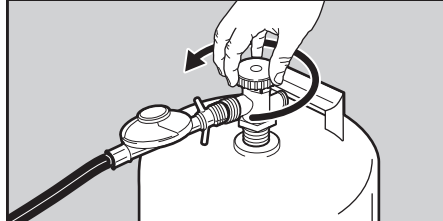
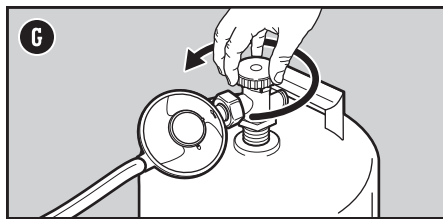
Les raccords suivants doivent faire l'objet d'un contrôle de fuite de gaz à chaque fois qu'une bouteille est remplie et réinstallée :

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

Suivez les instructions données sous « Vérification d'étanchéité ».

## Débranchez 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 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.

# PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE EN VUE DE SON UTILISATION

## DÉBRANCHEMENT DU DÉTENDEUR DE LA BOUTEILLE DE GPL

A) Retirez la bouteille de GPL en coupant l'alimentation en gaz et en débranchant l'ensemble flexible et détendeur de la bouteille.

**⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous que la bouteille de GPL ou le robinet du détendeur est fermé(e).**

Identifiez votre type de détendeur. Suivez les instructions de débranchement spécifiques à ce détendeur.

**Débranchement par rotation dans le sens antihoraire**  
Dévissez le détendeur de la bouteille en tournant le raccord dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (1).

**Débranchement par rotation dans le sens horaire**  
Dévissez le détendeur de la bouteille en tournant le raccord dans le sens des aiguilles d'une montre (2) (3).

**Débranchement par rotation du levier**  
Tournez le levier du détendeur dans le sens horaire (4) en position fermée. Enfoncez le levier du détendeur (5) jusqu'à ce qu'il se libère de la bouteille (6).

**Déconnexion par collier coulissant**  
Vérifiez que le levier du détendeur est en position fermée (7) (9). Faites glisser le collier du détendeur vers le haut (8) (10) pour le débrancher de la bouteille.

B) Remplacez la bouteille vide par une pleine.

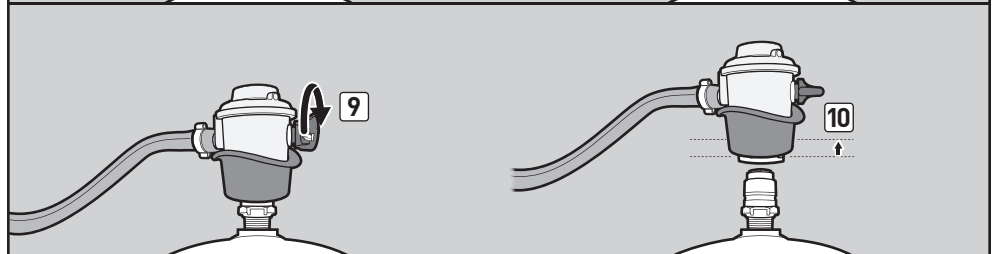
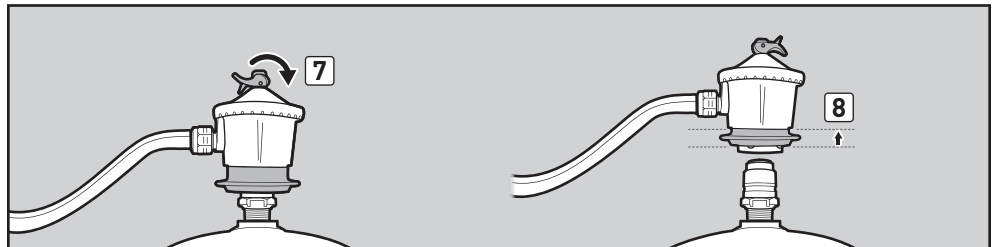
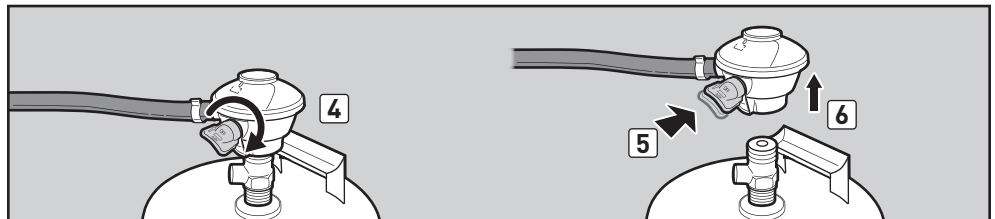
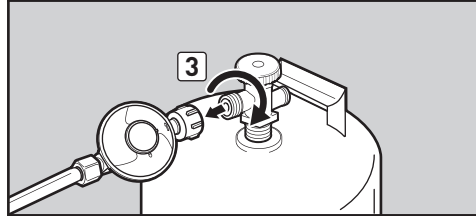
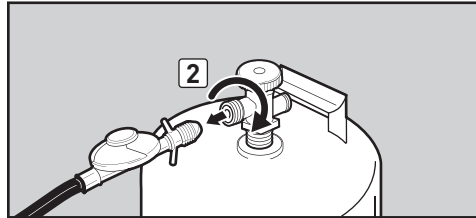
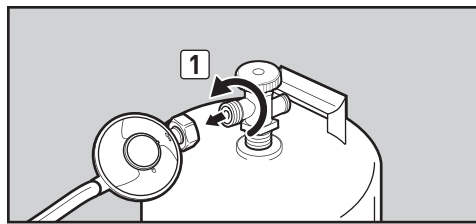
*N. B. : Lors de la recharge ou du remplacement de la bouteille de GPL, celle-ci doit être éloignée de toute source d'inflammation.*

## RECHARGE DE LA BOUTEILLE DE GPL

Nous vous recommandons de recharger la bouteille de GPL avant qu'elle ne soit complètement vide. Pour faire le plein, emportez la bouteille de GPL chez un revendeur « Gaz propane ».

## REBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GPL

Consultez la section «**BRANCHEMENT DU DÉTENDEUR SUR LA BOUTEILLE DE GPL**».



## CONSEILS ET ASTUCES

- Préchauffez toujours le barbecue avant la cuisson. Réglez tous les brûleurs sur feu vif et fermez le couvercle ; préchauffez pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la température atteigne 260 à 290 °C (500 à 550 °F).
- La température de votre barbecue à gaz peut être plus élevée que la normale lors des premières utilisations.
- Les temps de cuisson indiqués dans les recettes sont basés sur des températures extérieures de 20 °C (70 °F) et un vent faible ou nul. Prévoyez un temps de cuisson plus long par temps froid ou venteux ou à une altitude plus élevée. Prévoyez moins de temps de cuisson par temps très chaud.
- Les conditions de cuisson peuvent nécessiter un ajustement des boutons de réglage des brûleurs pour atteindre les températures de cuisson correctes.
- Saisissez les pièces de viande et faites-les cuire avec le couvercle fermé pour obtenir des grillades parfaites à chaque fois.
- Plus la quantité d'aliments sur la grille de cuisson est importante, plus le temps de cuisson nécessaire sera long.
- Retirez l'excès de gras des steaks, côtelettes et rôtis en ne laissant qu'environ 6 mm (1 quart de pouce) de gras. Une réduction de la quantité de graisse facilite le nettoyage et constitue une garantie virtuelle contre les flambées indésirables.
- En général, les gros morceaux nécessitent un temps de cuisson par livre plus long que les petits morceaux de viande.
- Certains aliments, tels que les ragoûts ou les filets de poisson peu épais, doivent être cuits dans des plats pouvant être utilisés sur un barbecue. Les barquettes jetables en aluminium sont très pratiques, mais vous pouvez utiliser n'importe quel plat métallique doté de poignées allant au four.
- La cuisson d'aliments dans des récipients (des haricots, par exemple) est plus longue si vous utilisez un plat à gratin profond plutôt qu'un plat à four peu profond.
- Il peut être nécessaire de retourner ou déplacer vers une zone moins chaude les aliments placés sur la grille de cuisson directement au-dessus des brûleurs.
- Utilisez une pince plutôt qu'une fourchette pour retourner et manipuler les pièces de viande afin d'éviter qu'elles perdent leur jus et sucs. Utilisez deux spatules pour manipuler un gros poisson entier.
- Assurez-vous toujours que le bac à graisse coulissant et le bac de récupération sont propres et exempts de débris.
- Ne tapissez pas le bac à graisse coulissant de papier d'aluminium. Il pourrait empêcher la graisse de s'écouler dans le bac de récupération.
- Si une flambée indésirable se produit, éteignez tous les brûleurs et déplacez les aliments vers une autre zone de la grille de cuisson. Les flammes s'éteindront rapidement. Une fois les flammes éteintes, rallumez le barbecue. **N'UTILISEZ JAMAIS D'EAU POUR ÉTEINDRE DES FLAMMES SUR UN BARBECUE À GAZ.**
- En utilisant un minuteur, vous saurez quand « bien cuit » est sur le point de devenir « trop cuit ».

## PRÉCHAUFFAGE

Il est important de préchauffer le barbecue avant la cuisson. Pour préchauffer : allumez votre barbecue conformément aux instructions de la notice d'utilisation, puis mettez tous les brûleurs en position démarrage/ réglage fort (†), fermez le couvercle et préchauffez jusqu'à ce que la température soit comprise entre 260 et 290 °C (500 et 550 °F), la température de cuisson recommandée. Cela prendra de 10 à 15 minutes en fonction des conditions telles que la température de l'air et le vent. Après le préchauffage, vous pouvez régler chaque brûleur comme vous le souhaitez.

**⚠ AVERTISSEMENT : Si les brûleurs s'éteignent pendant le fonctionnement du barbecue, fermez tous les robinets de gaz. Ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant d'essayer de rallumer le barbecue, en suivant les instructions d'allumage.**

## CUISSON AVEC COUVERCLE

Cuire toutes les grillades avec le couvercle fermé pour une circulation uniforme de la chaleur. Avec le couvercle fermé, le barbecue à gaz cuit comme un four à convection. Le thermomètre sur le couvercle indique la température de cuisson à l'intérieur du barbecue. Le préchauffage et la cuisson au barbecue s'effectuent couvercle fermé. Résistez à l'envie de jeter un coup d'œil car une déperdition de chaleur se produit chaque fois que vous soulevez le couvercle.

## SYSTÈME FLAVORIZER

Le couvercle fermé et les barres FLAVORIZER apportent cette saveur de « grillade en plein air » à la nourriture. Lorsque les sucs de viande s'écoulent des aliments sur les barres FLAVORIZER spécialement inclinées, ils créent une fumée qui donne aux aliments cette saveur irrésistible de barbecue. Grâce à la conception unique des brûleurs, aux barres FLAVORIZER et aux réglages de température flexibles, les flambées indésirables sont pratiquement éliminées, car VOUS contrôlez les flammes.

## GOUTTES ET GRAISSE

Grâce à la conception spéciale des barres FLAVORIZER et des brûleurs, l'excès de graisse est dirigé vers le bac à graisse coulissant et dans le bac de récupération. Des lèche-frites jetables qui s'adaptent au bac de récupération sont disponibles.

## LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Il est conseillé de prendre l'habitude d'effectuer quelques vérifications de sécurité avant la cuisson au barbecue.

La sécurité doit être prise en compte lorsque vous décidez de l'endroit où placer et utiliser votre barbecue. Assurez-vous de lire les avertissements suivants avant d'installer ou d'utiliser votre barbecue.

### AVERTISSEMENTS :

- ⚠ Cet appareil est destiné à un usage extérieur uniquement et ne doit jamais être utilisé dans des garages, des terrasses couvertes ou des vérandas fermées.
- ⚠ Votre barbecue à gaz ne doit jamais être utilisé sous un toit ou un élément en surplomb inflammable non protégé.
- ⚠ Votre barbecue WEBER n'est pas destiné à être installé dans des caravanes et/ou sur des bateaux.
- ⚠ Éloignez tout matériau inflammable d'environ 61 cm du barbecue. Cette distance s'applique au haut, au bas, à l'arrière et aux côtés du barbecue.
- ⚠ Les vapeurs et liquides inflammables, comme l'essence ou l'alcool, et tout matériau combustible doivent être tenus éloignés de l'espace de cuisson.
- ⚠ Veillez à ce que les ouvertures d'aération du compartiment de la bouteille soient dégagées et exemptes de débris.
- ⚠ Cet appareil devient très chaud. Soyez particulièrement vigilant en présence d'enfants ou de personnes âgées.
- ⚠ Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est allumé.

Avant de faire des grillades, préoccupez-vous en premier lieu de la sécurité.

Vous trouverez ci-dessous quelques contrôles de sécurité que vous devez effectuer à chaque barbecue.

### BAC À GRAISSE COULISSANT

Votre barbecue est équipé d'un système de récupération des graisses qui évacue la graisse des aliments vers des récipients amovibles.

Avant chaque utilisation de votre barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse dans le bac à graisse coulissant. Enlevez l'excédent de graisse à l'aide d'un grattoir en plastique (1). Lavez le bac à graisse avec une solution savonneuse et rincez-le à l'eau.

⚠ **MISE EN GARDE : Ne tapissez pas le bac à graisse coulissant de papier d'aluminium.**

### BAC DE RÉCUPÉRATION ET LÈCHEFRITE JETABLE

La graisse tombant dans le bac à graisse coulissant s'écoule dans un bac de récupération. Le nettoyage du bac de récupération est tout aussi important que le nettoyage du bac à graisse coulissant.

Avant chaque utilisation de votre barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse dans le bac de récupération. Enlevez l'excédent de graisse à l'aide d'un grattoir en plastique (2). Lavez le bac de récupération à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau.

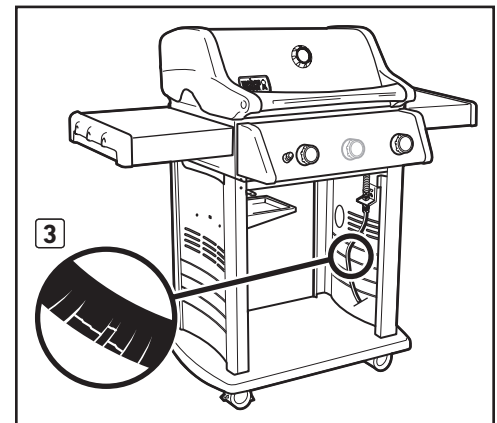
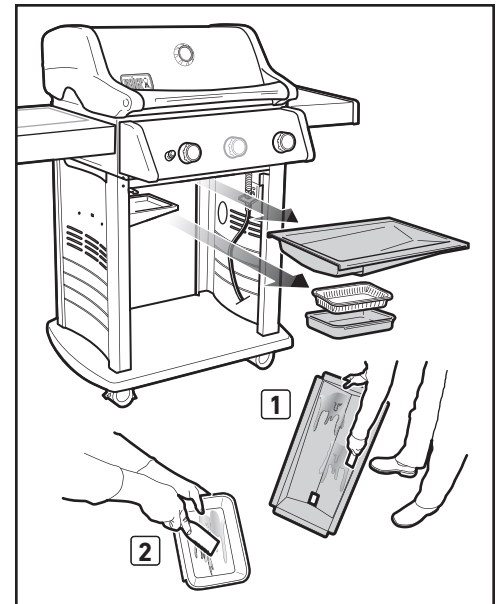
Pour préserver la propreté du bac de récupération plus longtemps, vous pouvez y insérer une lèche-frite jetable Weber ou le tapisser de papier d'aluminium.

⚠ **AVERTISSEMENT : Avant chaque utilisation, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse dans le bac à graisse coulissant et le bac de récupération. Retirez tout excédent de graisse pour éviter les feux de graisse. Un feu de graisse peut causer des blessures corporelles graves ou des dommages matériels.**

### INSPECTION DU FLEXIBLE

Vérifiez régulièrement l'absence de fissures (3) sur le flexible.

⚠ **AVERTISSEMENT : Vérifiez le flexible avant chaque utilisation pour vous assurer qu'il ne présente pas d'entailles, de fissures, d'abrasions ou de coupures. Si le flexible est endommagé de quelque manière que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez-le uniquement par un flexible de rechange agréé par Weber. Veuillez contacter le Service consommateurs de votre région à l'aide des coordonnées indiquées sur notre site Web. Rendez-vous sur [www.weber.com](http://www.weber.com).**



## MÉTHODES D'ALLUMAGE D'UN BRÛLEUR

Il existe deux façons d'allumer le brûleur 1. La première consiste à utiliser le système d'allumage Crossover intégré à votre barbecue. La deuxième consiste à utiliser une allumette.

Vous trouverez ci-dessous les étapes indiquant comment allumer votre barbecue à l'aide du système d'allumage Crossover. La page suivante décrit les étapes à suivre pour allumer votre barbecue avec une allumette.

## ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

### Système d'allumage Crossover

Le système d'allumage Crossover allume le brûleur 1 avec une étincelle générée par l'électrode d'allumage à l'intérieur de la chambre d'allumage. Vous générez l'énergie nécessaire à l'étincelle en appuyant sur le bouton d'allumage. Vous entendez alors un déclic. Le(s) brûleur(s) 2 (et 3) peu(ven)t être allumé(s) après avoir allumé le brûleur 1.

A) Ouvrez le couvercle du barbecue (1).

### ⚠ DANGER

**Si vous n'ouvrez pas le couvercle du barbecue avant d'en 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 corporelles graves voire mortelles.**

B) Assurez-vous que **TOUS** les boutons de réglage des brûleurs sont éteints (2). Pour ce faire, enfoncez les boutons de réglage et tournez-les dans le sens horaire jusqu'à ce qu'ils s'arrêtent.

⚠ **AVERTISSEMENT : Il est important que tous les boutons de réglage des brûleurs soient en position éteinte (○) avant d'ouvrir le robinet de la bouteille de GPL.**

C) Ouvrez le robinet de la bouteille en choisissant l'une des options correspondant à votre bouteille et au type du détendeur. Consultez la section « A ) » dans « VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ ».

D) Enfoncez le bouton de réglage du brûleur 1 et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position de démarrage/réglage fort (⚡)(3).

**IMPORTANT : Allumez toujours le brûleur 1 en premier. Le brûleur 1 allumé entraîne l'allumage de l'autre brûleur/des autres brûleurs.**

E) Appuyez plusieurs fois sur le bouton d'allumage (4). Vous entendez alors un déclic.

F) Vérifiez que le brûleur 1 est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson. Vous devriez voir une flamme.

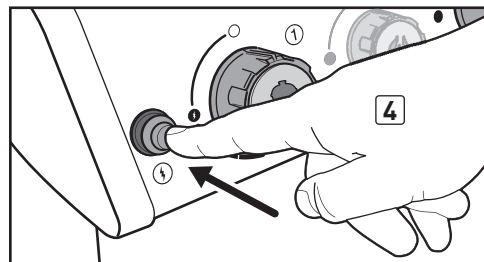
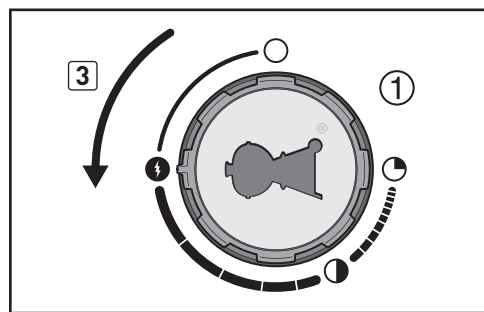
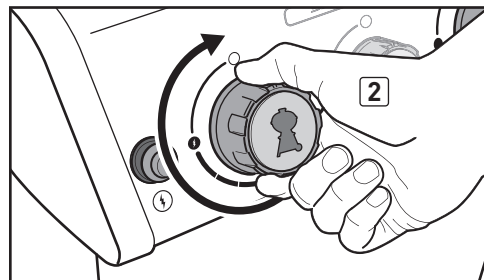
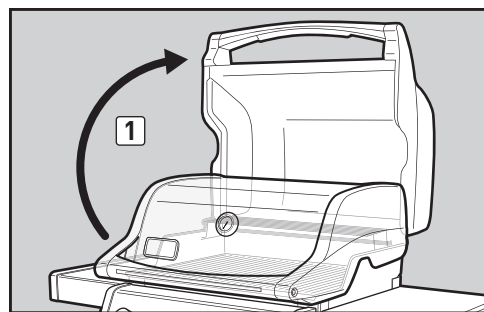
⚠ **AVERTISSEMENT : Ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue ouvert pendant l'allumage ou la cuisson.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Si le brûleur 1 ne s'allume pas dans les cinq secondes, arrêtez, mettez le bouton de réglage gaz en position éteinte et attendez cinq minutes que le gaz se dissipe avant de réessayer ou d'allumer le brûleur à l'aide d'une allumette.**

G) Lorsque le brûleur 1 est allumé, vous pouvez allumer le brûleur 2 (puis le 3).

### EXTINCTION DES BRÛLEURS

Enfoncez le bouton de réglage de chaque brûleur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à la position éteinte (○). Coupez l'alimentation en gaz à la source.





# ALLUMAGE ET UTILISATION DU BRÛLEUR PRINCIPAL

## Allumage à l'aide d'une allumette

A) Ouvrez le couvercle du barbecue (1).

**⚠ DANGER**

**Si vous n'ouvrez pas le couvercle du barbecue avant d'en 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 corporelles graves voire mortelles.**

B) Assurez-vous que **TOUS** les boutons de réglage des brûleurs sont éteints (2). Pour ce faire, enfoncez les boutons de réglage et tournez-les dans le sens horaire jusqu'à ce qu'ils s'arrêtent.

**⚠ AVERTISSEMENT : Il est important que tous les boutons de réglage des brûleurs soient en position éteinte (O) avant d'ouvrir le robinet de la bouteille de GPL.**

C) Ouvrez le robinet de la bouteille en choisissant l'une des options correspondant à votre bouteille et au type du détendeur. Consultez la section « A » dans « VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ ».

D) Commencez avec le brûleur 1, c'est-à-dire le plus à gauche. Introduisez un briquet allume-gaz allumé à travers les grilles de cuisson, derrière les BARRES FLAVORIZER et juste à côté du brûleur (3).

E) Enfoncez le bouton de réglage du brûleur 1 et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position de démarrage/réglage fort (⚡) (4).

**IMPORTANT : Allumez toujours le brûleur 1 en premier. Le brûleur 1 allumé entraîne l'allumage de l'autre brûleur/des autres brûleurs.**

F) Vérifiez que le brûleur 1 est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson. Vous devriez voir une flamme.

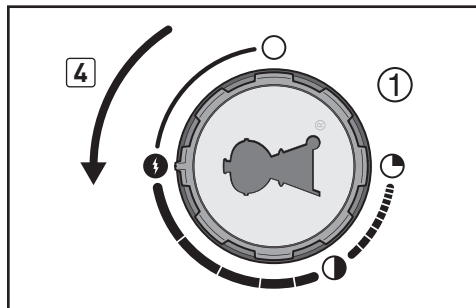
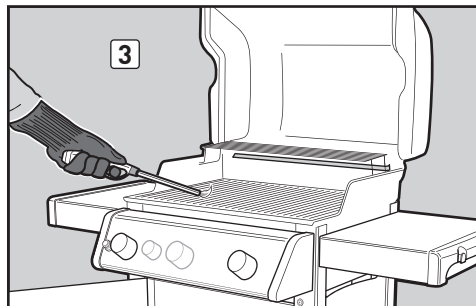
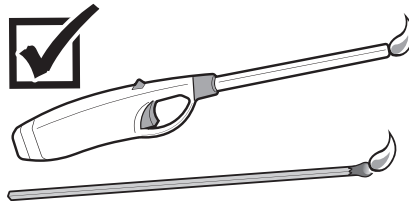
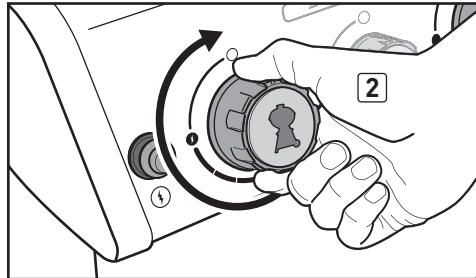
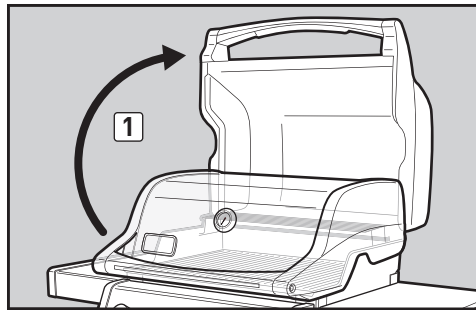
**⚠ AVERTISSEMENT : Ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue ouvert pendant l'allumage ou la cuisson.**

**⚠ AVERTISSEMENT : Si le brûleur 1 ne s'allume pas dans les cinq secondes, arrêtez, mettez le bouton de réglage gaz en position éteinte et attendez cinq minutes que le gaz se dissipe avant de réessayer ou d'allumer le brûleur à l'aide d'une allumette.**

G) Lorsque le brûleur 1 est allumé, vous pouvez allumer le brûleur 2 (puis le 3).

## EXTINCTION DES BRÛLEURS

Enfoncez le bouton de réglage de chaque brûleur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à la position éteinte (O). Coupez l'alimentation en gaz à la source.



## Utilisation de la Sear Zone (zone de saisie)

La saisie est une technique de cuisson directe utilisée pour les viandes, comme le steak, les pièces de volaille, le poisson et les côtelettes. La saisie permet de brunir la surface de l'aliment à haute température. En saisissant les deux côtés de la pièce de viande, on fait caraméliser la surface de la viande pour un goût plus appétissant.

1) Ouvrez le couvercle et allumez tous les brûleurs, dont le brûleur de saisie (⚡). Commencez avec le brûleur 1, soit le plus à gauche.

**IMPORTANT : Allumez toujours le brûleur 1 en premier. Le brûleur 1 allumé entraîne l'allumage de l'autre brûleur/des autres brûleurs.**

Consultez la section « ALLUMAGE DU BARBECUE ».

2) Préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé et en mettant tous les brûleurs sur la position de démarrage/réglage fort (⚡) pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 260 °C.

3) Après le préchauffage, laissez le bouton de réglage du brûleur de saisie (⚡) et celui du brûleur adjacent en position de démarrage/réglage fort (⚡) (A). Le brûleur de saisie fonctionne en tandem avec les brûleurs adjacents (B). Le(s) brûleur(s) restant(s) peu(ven)t être éteint(s) ou réglé(s) au minimum.

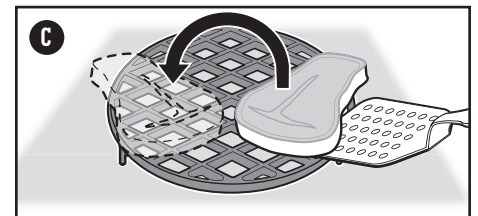
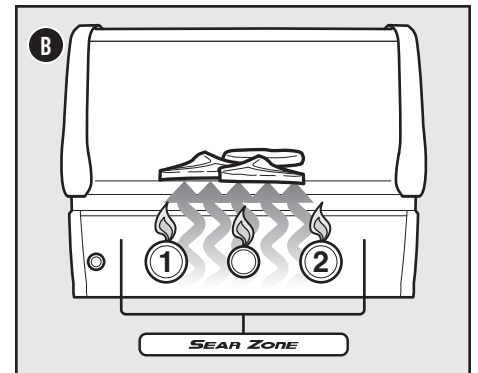
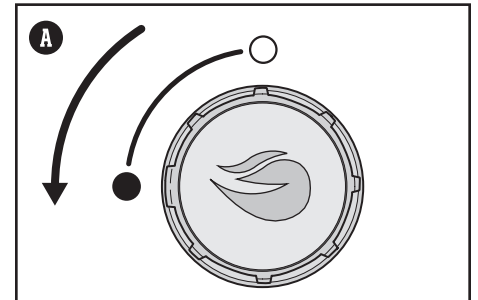
4) Placez la viande directement sur la SEAR ZONE (zone de saisie) et fermez le couvercle. Saisissez la viande de chaque côté pendant une à quatre minutes (C), selon le type et l'épaisseur de la pièce de viande. Une fois la saisie terminée, vous pouvez placer la viande à feu moyen pour atteindre la cuisson souhaitée.

*N. B. : Effectuez toujours la cuisson avec le couvercle fermé pour bénéficier d'un maximum de chaleur et pour éviter les flambées.*

Au fur et à mesure que vous utilisez la SEAR ZONE, nous vous encourageons à expérimenter différents temps de saisie afin de trouver les résultats correspondant à vos préférences.

## Pour éteindre les brûleurs

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



## DÉPANNAGE GÉNÉRAL

PROBLÈMES	SOLUTIONS
Le brûleur ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur le bouton d'allumage.	Vérifiez que le gaz atteint le brûleur en essayant de l'allumer à l'aide d'une allumette. Consultez la section « ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL– Allumage à l'aide d'une allumette ». Si vous parvenez à allumer le brûleur avec une allumette, le problème réside dans le système d'allumage. Consultez la section « ENTRETIEN DU SYSTÈME D'ALLUMAGE CROSSOVER »
Les brûleurs ne s'allument pas.	Vérifiez que les fils sont connectés aux bornes de l'allumeur sous le panneau de commande.
Les brûleurs présentent une petite flamme vacillante lorsque les boutons de réglage des brûleurs sont en position de réglage fort (†).	Certains pays disposent de détendeurs dotés d'un déclencheur de sécurité en cas de débit de gaz excessif. La sécurité d'excès de débit, qui fait partie du raccord entre le barbecue et la bouteille, a peut-être été activée. Pour réinitialiser la sécurité d'excès de débit, fermez le robinet de la bouteille de GPL et mettez tous les boutons de réglage des brûleurs en position éteinte (○). Ouvrez le couvercle du barbecue. Attendez au moins cinq minutes que le gaz se dissipe avant d'essayer d'allumer le barbecue. <b>Tournez LENTEMENT</b> le robinet de la bouteille de GPL jusqu'à ce qu'il soit complètement ouvert. Attendez quelques secondes, puis allumez votre barbecue. Consultez la section « ALLUMAGE ET UTILISATION DU BRÛLEUR PRINCIPAL ».
La température du barbecue n'atteint 120 à 150 °C (250 à 300 °F) qu'avec la position de réglage fort (†).	Il est possible que la bouteille de GPL soit vide ou presque vide. Remplissez la bouteille de GPL.
Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme est faible alors qu'il est réglé en position de réglage fort (†).	Il se peut que le flexible de gaz soit plié ou coudé. Redressez le flexible de gaz.
L'aspect des flammes du brûleur est irrégulier.	Nettoyez les orifices du brûleur sur toute la longueur du tube du brûleur. Consultez la section « ENTRETIEN ANNUEL ».
La flamme est faible lorsque le brûleur est en position de réglage fort (†).	
Les flammes ne se répandent pas sur toute la longueur du tube du brûleur.	
La flamme du brûleur est jaune ou orange et il y a une odeur de gaz.	Inspectez les grilles de protection contre les araignées/insectes pour détecter d'éventuelles obstructions. (Obstruction des trous.) Nettoyez les grilles de protection contre les araignées/insectes. Consultez la section « ENTRETIEN ANNUEL ».
Survenue de flambées.	Le barbecue doit être préchauffé avec tous les brûleurs allumés pendant 10 à 15 minutes en position de réglage fort.
<b>⚠ MISE EN GARDE : Ne tapissez pas le bac à graisse coulissant de papier d'aluminium.</b>	Nettoyez soigneusement les grilles de cuisson et les barres FLAVORIZER pour éliminer les graisses. Consultez la section « ENTRETIEN DE ROUTINE »
	Il est possible que le bac à graisse coulissant soit sale et ne laisse pas la graisse s'écouler dans le bac de récupération. Nettoyez le bac à graisse coulissant.
L'intérieur du couvercle semble « s'écailler » (comme de la peinture qui s'écaille).	L'intérieur du couvercle est émaillé ou en acier inoxydable. Il n'est pas peint. Il ne peut pas « s'écailler ». Ce que vous voyez est en fait de la graisse brûlée qui s'est changée en carbone et qui se détache. <b>CE N'EST PAS UN DÉFAUT.</b> Nettoyez minutieusement. Consultez la section « ENTRETIEN DE ROUTINE »

Si ces méthodes ne vous permettent pas de résoudre des problèmes, contactez le représentant du Service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Web. Rendez-vous sur [www.weber.com](http://www.weber.com).

## GARDER VOTRE BARBECUE À GAZ WEBER EN PARFAIT ÉTAT

### ⚠ DANGER

Si vous ne corrigez pas les problèmes décrits sur cette page, un incendie peut se déclarer et causer des blessures physiques graves voire mortelles, ainsi que des dommages matériels.

Pour vous assurer que votre barbecue est aussi sûr et efficace qu'au premier jour, nous vous recommandons vivement d'inspecter et de nettoyer la/les grille(s) de protection contre les araignées/insectes ainsi que le(s) tube(s) de brûleur au moins une fois par an. Vous trouverez ci-dessous des informations importantes sur ces deux zones du barbecue qui doivent faire l'objet d'un entretien annuel.

Si vous constatez que les flammes ont un aspect anormal ou si l'orifice du brûleur est obstrué, suivez les instructions « NETTOYAGE OU REMPLACEMENT DU TUBE DE BRÛLEUR » à la page suivante.

### ASPECT DES FLAMMES DU BRÛLEUR

Chaque tube de brûleur de votre barbecue à gaz a été réglé en usine pour obtenir le bon mélange d'air et de gaz. L'aspect correct des flammes est illustré et décrit ci-dessous :

- Tube(s) de brûleur (1)
- Les pointes vacillent occasionnellement en jaune (2)
- Bleu clair (3)
- Bleu foncé (4)

Vérifiez l'aspect des flammes du brûleur. Si les flammes ne correspondent pas à la description ci-dessus, cela peut indiquer que la grille de protection contre les araignées/insectes est sale ou obstruée.

### GRILLE(S) DE PROTECTION WEBER CONTRE LES ARAIGNÉES/INSECTES

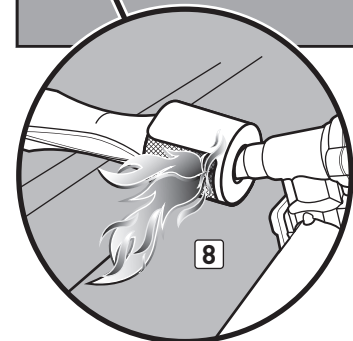
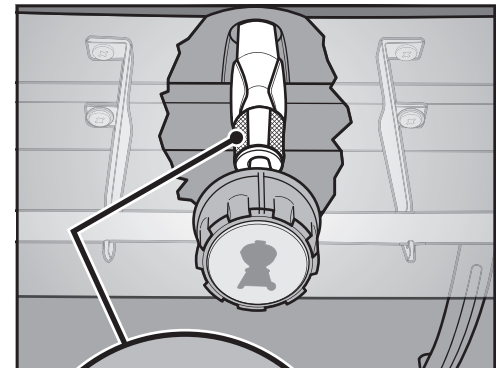
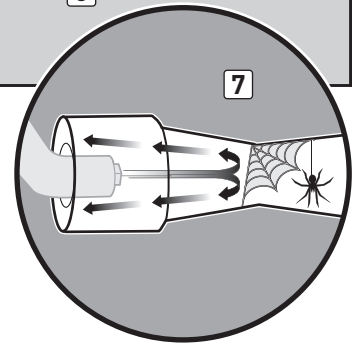
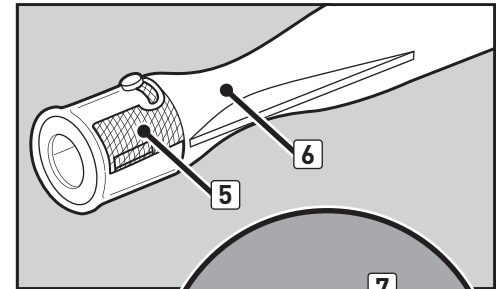
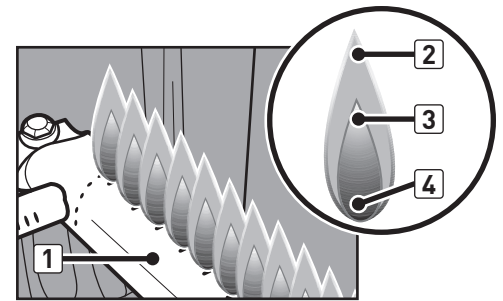
Les prises d'air de combustion du (des) tube(s) de brûleurs (5) sont dotées de grilles en acier inoxydable destinées à empêcher les araignées et autres insectes de tisser des toiles et de former des nids dans la section du diffuseur (6) du ou des brûleurs. La présence de nids peut bloquer le débit de gaz normal et provoquer son reflux vers les prises d'air de combustion (7). 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 (8).

*N. B. : Si une grille de protection contre les araignées/insectes est endommagée ou ne peut pas être nettoyée, veuillez contacter le Service consommateurs de votre région à l'aide des coordonnées indiquées sur notre site Web. Rendez-vous sur [www.weber.com](http://www.weber.com).*

### ORIFICES DE TUBE DE BRÛLEUR

Au fil du temps, en cas d'utilisation répétée du barbecue, les orifices du tube du brûleur s'encrassent. Des orifices bouchés et sales peuvent limiter le débit de gaz maximal. Les méthodes suivantes permettent de déterminer si les orifices du tube du brûleur sont sales ou obstrués.

- Le barbecue n'atteint pas la température souhaitée
- Le barbecue chauffe de manière irrégulière
- Un ou plusieurs brûleurs ne s'allument pas



## AUSSI BEAU À L'INTÉRIEUR QU'À L'EXTÉRIEUR

Les propriétaires de barbecues WEBER sont très fiers de leurs barbecues. Exhibez l'objet de votre fierté et de votre joie. Gardez votre barbecue propre et beau, à l'intérieur comme à l'extérieur, en suivant ces étapes d'entretien courant.

### NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BARBECUE

Pour garder l'extérieur de votre barbecue en parfait état, suivez les instructions suivantes pour le nettoyer en toute sécurité.

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

#### Surfaces peintes, émaillées et en plastique

Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les surfaces extérieures, puis rincez-les à l'eau.

**IMPORTANT : N'utilisez pas de produits nettoyants contenant de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène. N'utilisez pas de nettoyant pour four, de produits de nettoyage abrasifs (détergents pour cuisine), de produits contenant des agrumes ou des tampons de nettoyage abrasifs sur le barbecue ou le chariot.**

#### Surfaces en acier inoxydable

Votre barbecue ou son placard, son couvercle et son panneau de commande peuvent être en acier inoxydable. Lavez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse, puis rincez-les à l'eau et essuyez-les.

Pour les particules tenaces, il est possible d'utiliser une brosse non métallique. Frottez les surfaces en acier inoxydable dans le sens du grain.

**IMPORTANT : Rincez bien les surfaces après le nettoyage. N'utilisez pas de brosse métallique ni de nettoyant abrasif sur les surfaces en acier inoxydable de votre barbecue, car cela pourrait les rayer. Lors du nettoyage de l'acier inoxydable, veillez à froter/essuyer dans le sens du grain.**

### NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU BARBECUE

Pour assurer la sécurité et l'efficacité de votre barbecue, il est important d'éliminer les résidus et l'excès de graisse qui se sont accumulés à l'intérieur du barbecue. Suivez les conseils suivants pour un nettoyage en toute sécurité.

#### Intérieur du couvercle

Les graisses accumulées ressemblent à des écailles de peinture. Essuyez l'intérieur du couvercle avec du papier essuie-tout pour éviter l'accumulation de graisse. Lavez l'intérieur du couvercle à l'eau chaude savonneuse, puis rincez à l'eau.

#### Cuve de cuisson

Lavez l'intérieur de la cuve de cuisson à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-la à l'eau.

#### Composants de la cuve de cuisson

Accessoires requis : Une brosse à poils en acier inoxydable, un grattoir en plastique rigide.

- A) Grattez et brossez les grilles de cuisson avec le grattoir et la brosse. Retirez les grilles de cuisson et mettez-les de côté.
- B) Grattez et brossez les barres FLAVORIZER avec le grattoir et la brosse. Si nécessaire, lavez-les à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les à l'eau. Retirez les barres FLAVORIZER et mettez-les de côté.

**⚠ MISE EN GARDE : Ne nettoyez pas les barres FLAVORIZER ou les grilles de cuisson dans un four autonettoyant.**

- C) Brossez les tubes de brûleur et le tube CROSSOVER pour enlever les résidus. N'agrandissez pas les orifices (ouvertures) des brûleurs sur toute la longueur des tubes de brûleur et CROSSOVER (1).

*REMARQUE : Quand vous nettoyez le tube du brûleur 1, brossez soigneusement autour de l'électrode d'allumage pour ne pas l'endommager.*

- D) Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les barres FLAVORIZER et les grilles de cuisson.

#### Bac à graisse coulissant

Votre barbecue est équipé d'un système de récupération des graisses qui évacue la graisse des aliments vers des récipients amovibles.

Avant chaque utilisation de votre barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse dans le bac à graisse coulissant. Enlevez l'excédent de graisse à l'aide d'un grattoir en plastique (2). Lavez le bac à graisse avec une solution savonneuse et rincez-le à l'eau.

**⚠ MISE EN GARDE : Ne tapissez pas le bac à graisse coulissant de papier d'aluminium.**

#### Bac de récupération et lèche-frite jetable

La graisse tombant dans le bac à graisse coulissant s'écoule dans un bac de récupération. Le nettoyage du bac de récupération est tout aussi important que le nettoyage du bac à graisse coulissant.

Avant chaque utilisation de votre barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse dans le bac de récupération. Enlevez l'excédent de graisse à l'aide d'un grattoir en plastique (3).

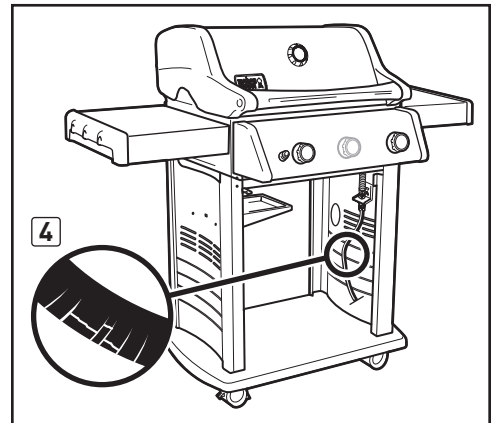
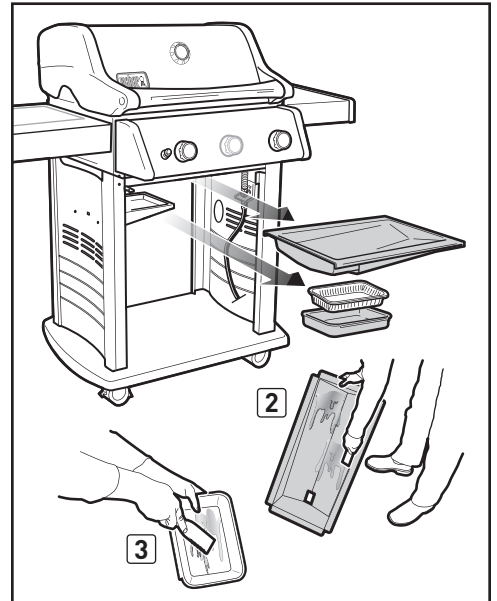
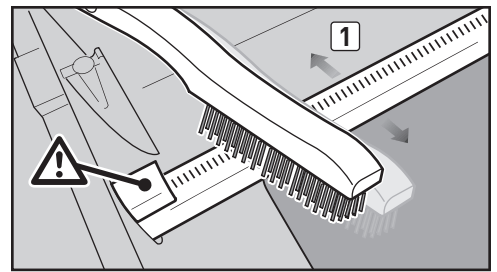
Lavez le bac de récupération à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau. Pour préserver la propreté du bac de récupération plus longtemps, vous pouvez y insérer une lèche-frite jetable Weber ou le tapisser de papier d'aluminium.

**⚠ AVERTISSEMENT : Avant chaque utilisation, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse dans le bac à graisse coulissant et le bac de récupération. Retirez tout excédent de graisse pour éviter les feux de graisse. Un feu de graisse peut causer des blessures corporelles graves ou des dommages matériels.**

#### INSPECTION DU FLEXIBLE

Vérifiez régulièrement que le flexible ne présente pas de fissures (4).

**⚠ AVERTISSEMENT : Vérifiez le flexible avant chaque utilisation pour vous assurer qu'il ne présente pas d'entailles, de fissures, d'abrasions ou de coupures. Si le flexible est endommagé de quelque manière que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez-le uniquement par un flexible de rechange agréé par Weber. Veuillez contacter le Service consommateurs de votre région à l'aide des coordonnées indiquées sur notre site Web. Rendez-vous sur [www.weber.com](http://www.weber.com).**



**Pour obtenir des lèche-frites jetables, des grilles de cuisson et des barres FLAVORIZER de rechange, veuillez contacter le Service consommateurs de votre région à l'aide des coordonnées indiquées sur notre site Web. Rendez-vous sur [www.weber.com](http://www.weber.com).**

### STOCKAGE

Suivez ces instructions si votre barbecue a été remis pendant une période prolongée :

- Le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille de GPL lorsque le barbecue à gaz WEBER n'est pas utilisé.
- Si vous rangez le barbecue à gaz WEBER à l'intérieur, DÉBRANCHEZ d'abord l'alimentation en gaz et rangez la bouteille de GPL à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- Ne stockez pas de bouteille de GPL débranchée dans un bâtiment, garage ou tout autre lieu clos.
- Si vous ne débranchez pas la bouteille de GPL du barbecue à gaz WEBER, assurez-vous de garder le barbecue et la bouteille à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- Vérifiez que les zones situées sous le panneau de commande et le bac à graisse coulissant sont vides de tout résidu qui pourrait restreindre la circulation de l'air de combustion ou de ventilation.

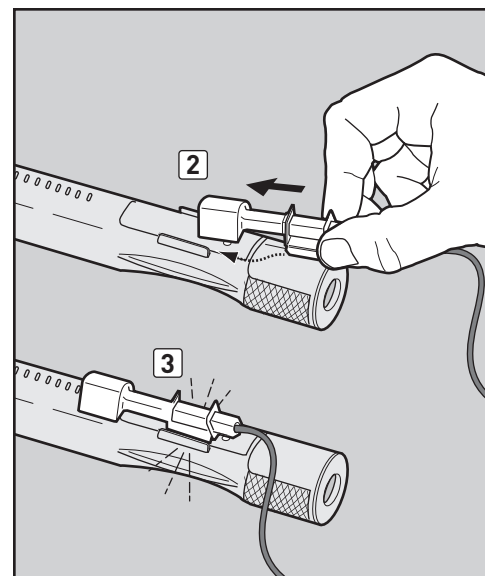
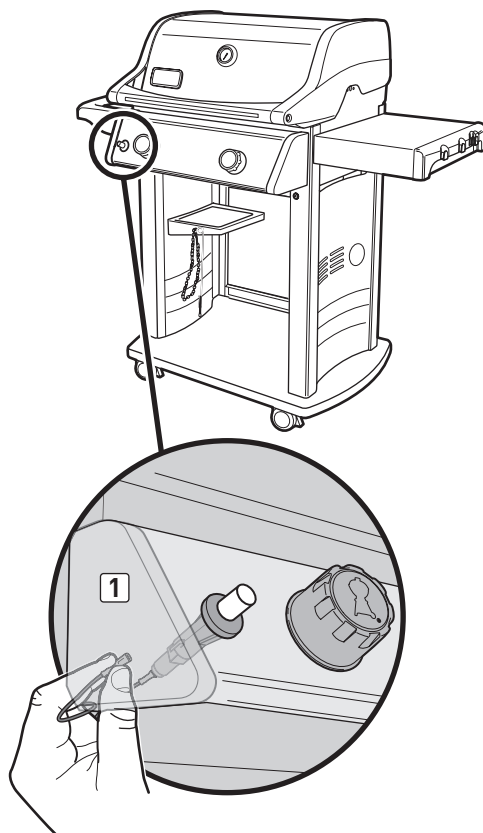
## ENTRETIEN DU SYSTÈME D'ALLUMAGE CROSSOVER

Le module d'allumage alimente en courant le système d'allumage Crossover avec un bouton d'allumage. Que vous souhaitiez effectuer un entretien de routine ou une vérification de dépannage sur le système d'allumage, suivez les instructions ci-après afin de garantir le bon fonctionnement de votre système d'allumage.

Si le système d'allumage Crossover ne s'allume pas, vous devrez identifier l'origine du problème : le débit de gaz ou le système d'allumage. Commencez par essayer d'allumer vos brûleurs avec une allumette. Consultez la section « ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL – Allumage à l'aide d'une allumette ». Si vous parvenez à allumer le brûleur avec une allumette, le problème réside dans le système d'allumage.

- Assurez-vous que les fils du module d'allumage sont correctement branchés (1).
- Assurez-vous que l'allumeur en céramique est complètement inséré dans le canal d'allumage du tube du brûleur (2). S'il est correctement positionné, vous entendrez un dé clic (3).
- Assurez-vous que le bouton d'allumage fonctionne en écoutant s'il produit un dé clic et des étincelles au niveau du brûleur.

**Si le système d'allumage Crossover ne s'allume toujours pas, veuillez contacter le Service consommateurs de votre région à l'aide des coordonnées indiquées sur notre site Web. Rendez-vous sur [www.weber.com](http://www.weber.com).**







**⚠ ATTENTION : Ce produit a été soumis à des tests de sécurité et il est certifié uniquement pour une utilisation dans un pays donné. Consultez l'emballage extérieur pour connaître le pays d'utilisation correspondant.**

Ces pièces peuvent être des composants destinés à l'acheminement ou à la combustion du gaz. Veuillez contacter le Service consommateurs de Weber-Stephen Products LLC pour obtenir toute information sur les pièces de rechange d'origine de Weber-Stephen Products LLC .

**⚠ AVERTISSEMENT : Ne tentez pas d'effectuer des réparations sur des composants d'acheminement ou de combustion de gaz sans contacter au préalable le Service consommateurs Weber-Stephen Products LLC. En cas de non-respect de cet avertissement, toute intervention de votre part peut être à l'origine d'un incendie ou d'une explosion entraînant des blessures graves ou la mort ainsi que des dommages matériels.**

#### **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.  
+42 267 312 973  
info-cz@weberstephen.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

#### **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-STEPHEN PRODUCTS LLC  
www.weber.com