



SUMMIT

BARBECUE À CHARBON

MODE D'EMPLOI

Merci d'avoir acheté un barbecue WEBER. Protégez-le en l'enregistrant en ligne sur www.weber.com ; cela ne vous prendra que quelques minutes.



⚠ DANGER

En cas d'odeur de gaz :

- Éteignez le gaz sur l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, écarter-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 physiques graves voire la mort, ainsi que des dégâts matériels.

⚠ DANGER

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas le barbecue à moins de 60 cm d'un matériau combustible. En font partie notamment le bois ou les terrasses et porches en bois traité.
- N'utilisez jamais cet appareil à moins de 7,5 m de tout liquide inflammable.
- En cas d'incendie, écarter-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

Le non-respect de ces instructions pourrait engendrer un incendie, une explosion ou des brûlures et causer des dégâts matériels, des blessures physiques voire la mort.

⚠ AVERTISSEMENT :

Avant d'utiliser le barbecue, suivez attentivement toutes les procédures de vérification d'étanchéité reprises dans ce Mode d'emploi, et ce, même si l'appareil a été monté par le revendeur.



AVERTISSEMENT : n'allumez pas cet appareil avant d'avoir lu les sections « ALLUMAGE DU BRÛLEUR » de ce Mode d'emploi.

CET APPAREIL À GAZ EST CONÇU POUR UN USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

Ce Mode d'emploi présente des informations importantes nécessaires pour un montage adéquat et une utilisation sûre de l'appareil.

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

CE:2531CS-0191
ID:2531

58947

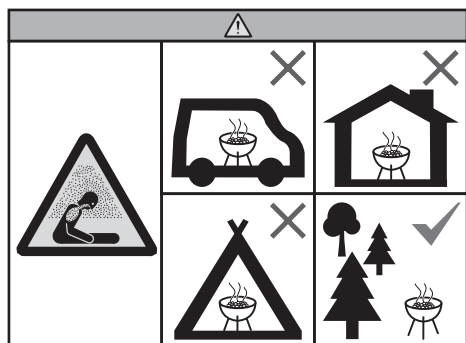
FR - FRENCH
10/31/18



INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Le non-respect des indications DANGER, AVERTISSEMENT et MISE EN GARDE présentes dans ce Mode d'emploi peut entraîner des blessures corporelles graves voire la mort, ou peut causer un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels.

- ⚠ **ATTENTION!** Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! Ce barbecue est destiné à une utilisation à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et n'est pas prévu pour servir de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel. En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques peuvent s'accumuler et provoquer des blessures graves, voire mortelles.
- ⚠ **ATTENTION !** Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- ⚠ **ATTENTION !** Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- ⚠ **ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- ⚠ **ATTENTION !** Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et de niveau sans trace de matériaux combustible.
- ⚠ **ATTENTION !** Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- ⚠ **ATTENTION !** Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.



DANGER :

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

- ⚠ 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.
- ⚠ Ouvrez toujours le couvercle avant d'allumer le brûleur à gaz, que ce soit manuellement ou à l'aide du module d'allumage. Gardez le couvercle ouvert jusqu'à ce que le charbon soit totalement allumé.
- ⚠ En cas de feu de graisse, éteignez le brûleur et gardez le couvercle fermé jusqu'à l'extinction dudit feu.
- ⚠ Ne laissez pas des enfants utiliser le barbecue. Des parties accessibles de ce dernier peuvent être très chaudes. Éloignez les enfants et les animaux de compagnie pendant que le barbecue fonctionne.

- ⚠ N'essayez pas de débrancher la cartouche pendant que le barbecue fonctionne.
- ⚠ Si le brûleur s'éteint pendant que le barbecue fonctionne, éteignez le robinet de gaz. Ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant d'essayer de le rallumer.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue s'il y a une fuite de gaz.
- ⚠ N'utilisez pas de flamme pour la vérification d'étanchéité.
- ⚠ 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 est chaud.
- ⚠ Si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement du gaz s'échappant de la bouteille de propane liquide :
 - 1) Écartez-vous de la cartouche.
 - 2) N'essayez pas de corriger le problème vous-même.
 - 3) Appelez les pompiers.
- ⚠ Ne pas modifier l'appareil. Le gaz propane liquide n'est pas un gaz naturel. Toute conversion ou tentative d'utiliser du gaz naturel dans un élément au gaz propane liquide ou inversement est dangereuse et annulera votre garantie.
- ⚠ N'agrandissez pas les ports du brûleur lorsque vous le nettoyez.
- ⚠ Ne stockez pas de cartouche supplémentaire (de rechange) ou débranchée sous le barbecue ou à côté.

AVERTISSEMENT :

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

- ⚠ Lorsque le barbecue fonctionne, ne le laissez jamais sans surveillance et ne le déplacez pas.
- ⚠ 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. Consultez les instructions présentes dans ce Mode d'emploi pour connaître les procédures à suivre.
- ⚠ N'utilisez pas le 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.
- ⚠ N'installez pas ce modèle de barbecue dans une construction encastrée ou coulissante.
- ⚠ Ne vous penchez jamais au-dessus d'un barbecue ouvert pendant l'allumage ou la cuisson.
- ⚠ Utilisez des ustensiles adéquats dotés de poignées longues et thermorésistantes.
- ⚠ Lorsque le barbecue est chaud ou que le couvercle est ouvert, ne posez pas vos mains ou doigts sur le bord avant de la cuve.
- ⚠ Utilisez le détendeur fourni avec le barbecue.
- ⚠ Gardez tout câble d'alimentation électrique ainsi que le flexible de gaz à l'écart de toute surface chauffée.
- ⚠ L'utilisation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou non, ou de drogues peut nuire à la capacité de l'utilisateur à assembler, déplacer, stocker ou utiliser correctement et prudemment le barbecue.

- ⚠ Disposez toujours le charbon sur la grille foyère et non à même le fond de cuve ou sur la plaque de diffusion.
- ⚠ Le barbecue doit être nettoyé soigneusement et régulièrement.
- ⚠ Ne déposez jamais de charbon chaud dans un endroit où l'on pourrait marcher dessus ou où il risquerait de provoquer un incendie. Ne jetez jamais les cendres ou le charbon avant qu'ils ne soient totalement éteints.
- ⚠ Un revêtement de papier aluminium sur la cuve restreindrait la circulation d'air. Utilisez plutôt une barquette pour collecter les jus de viande lorsque vous recourez à la méthode de cuisson indirecte.
- ⚠ Vérifiez régulièrement que vos brosses pour grille de cuisson ne présentent pas de poils volants ou d'usure excessive. Changez de brosse si vous trouvez des poils sur la grille de cuisson ou la brosse. WEBER recommande d'acheter une nouvelle brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable chaque année, au début du printemps.
- ⚠ Lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue, ne portez pas de vêtements dotés de manches amples ou flottantes.
- ⚠ Ne touchez jamais la grille de cuisson, la grille foyère, les cendres, le charbon ou le barbecue pour savoir s'ils sont chauds.
- ⚠ N'utilisez pas de liquide d'allumage, d'essence, d'alcool ou d'autres liquides hautement volatiles pour allumer ou rallumer le charbon.
- ⚠ Utilisez des cartouches jetables de butane/propane d'une contenance comprise entre 430 et 460 g. La cartouche doit disposer d'une valve EN417 comme le montre ce Mode d'emploi.

MISE EN GARDE :

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures mineures ou moyennes.

- ⚠ Ne videz pas les cendres avant que tout le charbon ne soit totalement consommé et éteint, et que le barbecue ne soit froid.
- ⚠ Ne rangez pas le barbecue avant que les cendres et le charbon ne soient totalement éteints.
- ⚠ Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé à des fins commerciales.
- ⚠ N'utilisez pas d'eau pour maîtriser les flambées ou éteindre le charbon.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
- ⚠ Éteignez le charbon lorsque vous avez fini de cuire. Pour ce faire, fermez l'aération de cuve, le couvercle et le clapet RAPIDFIRE.
- ⚠ Portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour cuire, ajuster les clapets de ventilation, ajouter du charbon et manipuler le thermomètre ou le couvercle.



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 est défectueux. Ces derniers incluent des services supplémentaires ou un remplacement, une remise sur le prix d'achat et une compensation. 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 légaux et d'autres ne sont pas impactés par cette disposition de garantie. Au contraire, cette garantie confère des droits supplémentaires au Propriétaire, indépendamment des dispositions de 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 au Mode d'emploi ci-joint. (N.B. : si vous perdez ou égarez votre Mode d'emploi WEBER, vous pouvez en trouver un sur www.weber.com ou tout site 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 dans la période applicable ; les limites et exceptions sont listées ci-après. DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LÉGISLATION, CETTE GARANTIE N'EST FOURNIE QU'À L'ACHETEUR ORIGINEL 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 national vers lequel le Propriétaire pourrait être redirigé. Veuillez également conserver votre ticket de caisse et/ou facture originale(s). 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 le Mode d'emploi ci-joint, à moins que le Propriétaire puisse prouver que le défaut ou la panne est indépendant(e) 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 rinçage réguliers des surfaces extérieures, comme expliqué dans le Mode d'emploi ci-joint.

GESTION DE LA GARANTIE/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 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 est/sont causé(e)s par :

- Un abus, une mauvaise utilisation, une modification, un usage impropre, du vandalisme, une négligence, un assemblage ou une installation incorrect(e) ou la non-réalisation correcte d'un entretien normal de routine ;
- 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 jacuzzi/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 non authentiques, WEBER annulera cette Garantie et aucun dommage en résultant 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 ce Mode d'emploi peuvent légèrement différer du modèle acheté.

DURÉE DE GARANTIE PRODUIT

Cuve et assemblage couvercle :
10 ans (excepté rouille et perforation)

Grilles de cuisson en acier inoxydable :
5 ans, sans perforation par rouille ou brûlure

Système de nettoyage ONE-TOUCH :
5 ans, sans perforation par rouille ou brûlure

Éléments en plastique :
5 ans, hors déteinte et décoloration

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 CETTE GARANTIE. AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, CONCESSIONNAIRE OU REVENDEUR Y 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 INFLIGÉ(E) À VOUS OU VOS BIENS ET/OU À DES TIERS ET LEURS BIENS LIÉ(E) À UN USAGE IMPROPRE OU ABUS DU PRODUIT OU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE MODE D'EMPLOI CI-JOINT.

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 LOGEMENT MULTIPLE 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 ce Mode d'emploi pour obtenir des coordonnées supplémentaires.

TABLE DES MATIÈRES

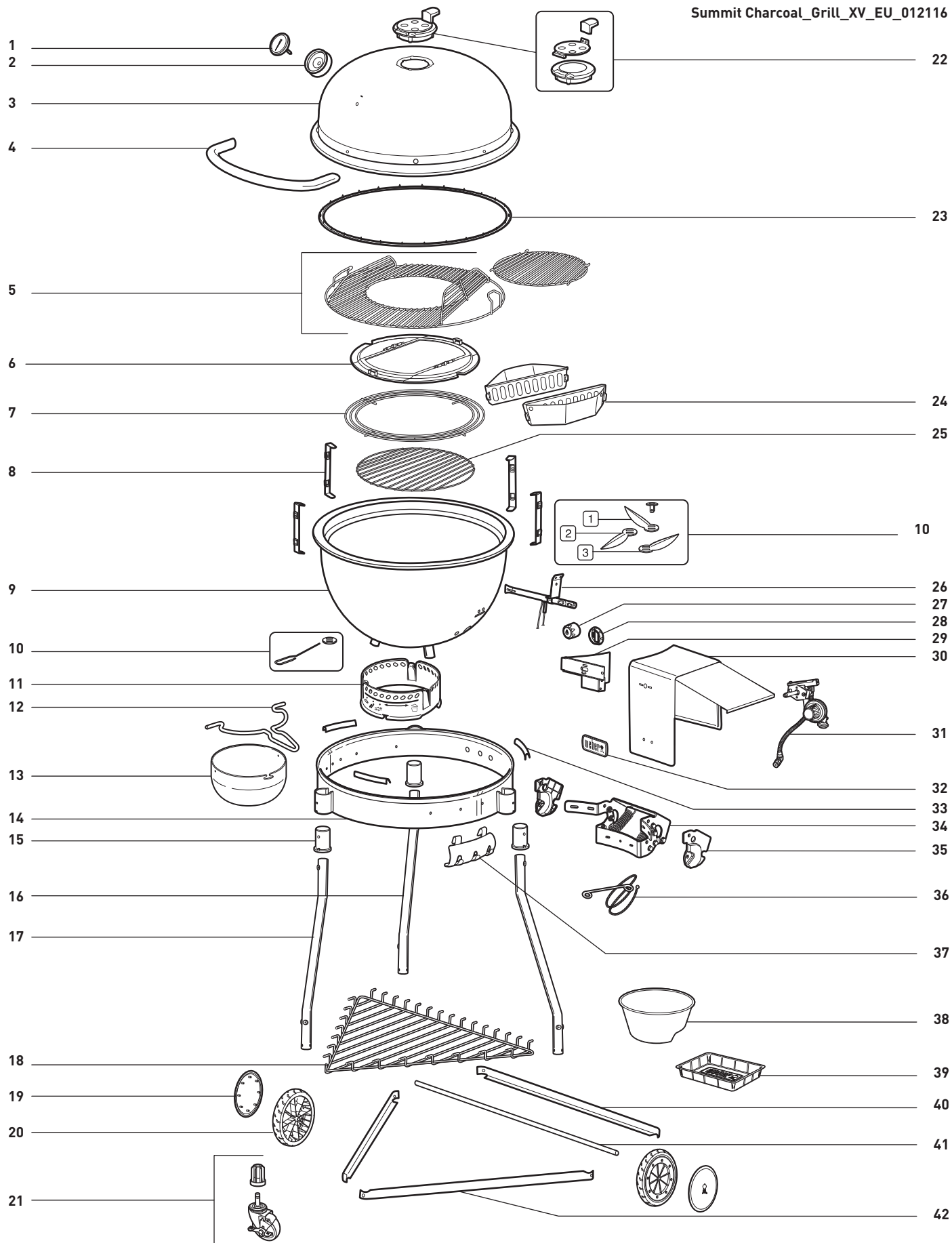
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ	2
GARANTIE	3
VUE ÉCLATÉE	4
ASSEMBLAGE	6
SYSTÈME DE CUISSON	18
CARACTÉRISTIQUES	19
UTILISATION DU SYSTÈME D'ALLUMAGE AU GAZ SNAP-JET	20
PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE	21
MÉTHODES DE CUISSON – Chaleur directe	22
MÉTHODES DE CUISSON – Chaleur indirecte	23
MÉTHODES DE CUISSON – Fumage	24
ALLUMAGE DU BRÛLEUR – À l'aide du système d'allumage au gaz SNAP-JET	26
ALLUMAGE DU BRÛLEUR – À l'aide d'une allumette	27
ENTRETIEN DE ROUTINE	28
ENTRETIEN ANNUEL	30
ENTRETIEN DU SYSTÈME D'ALLUMAGE AU GAZ SNAP-JET	31
DÉPANNAGE	32

Rendez-vous sur www.weber.com, sélectionnez votre pays et enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui.



VUE ÉCLATÉE

Summit Charcoal_Grill_XV_EU_012116

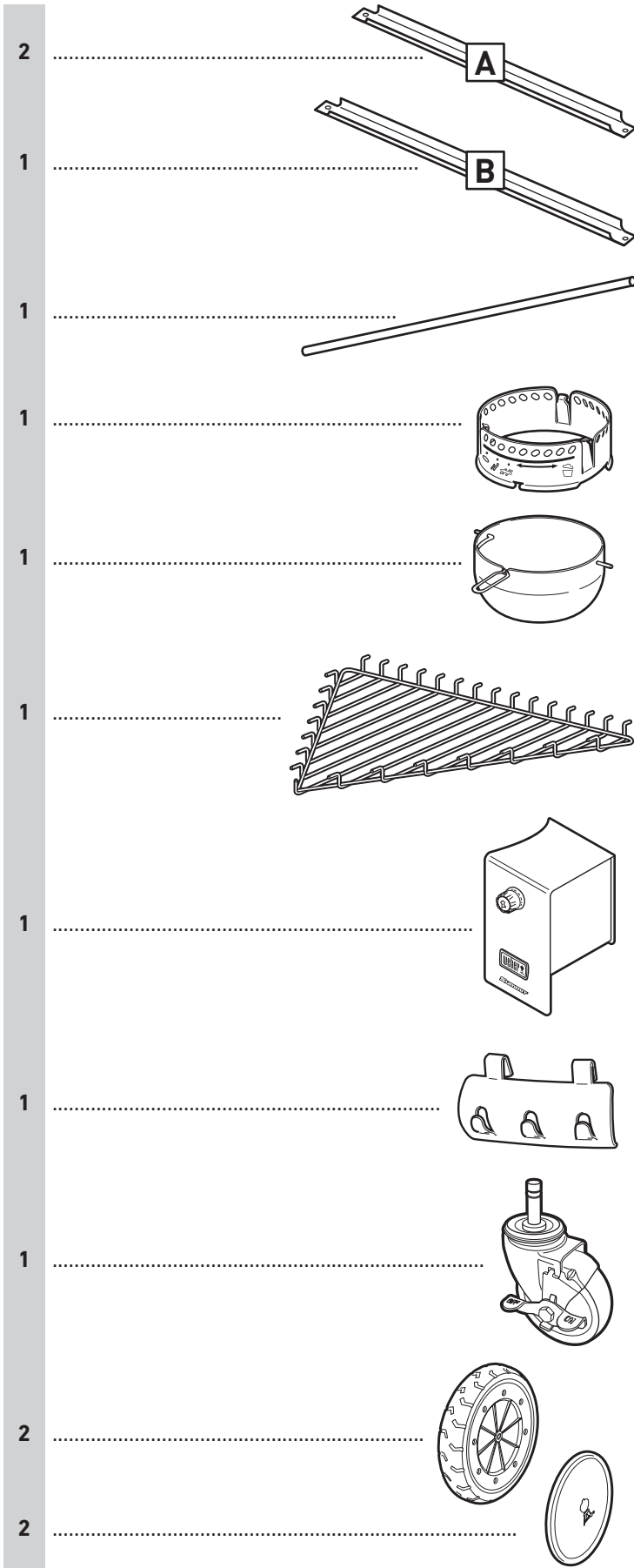
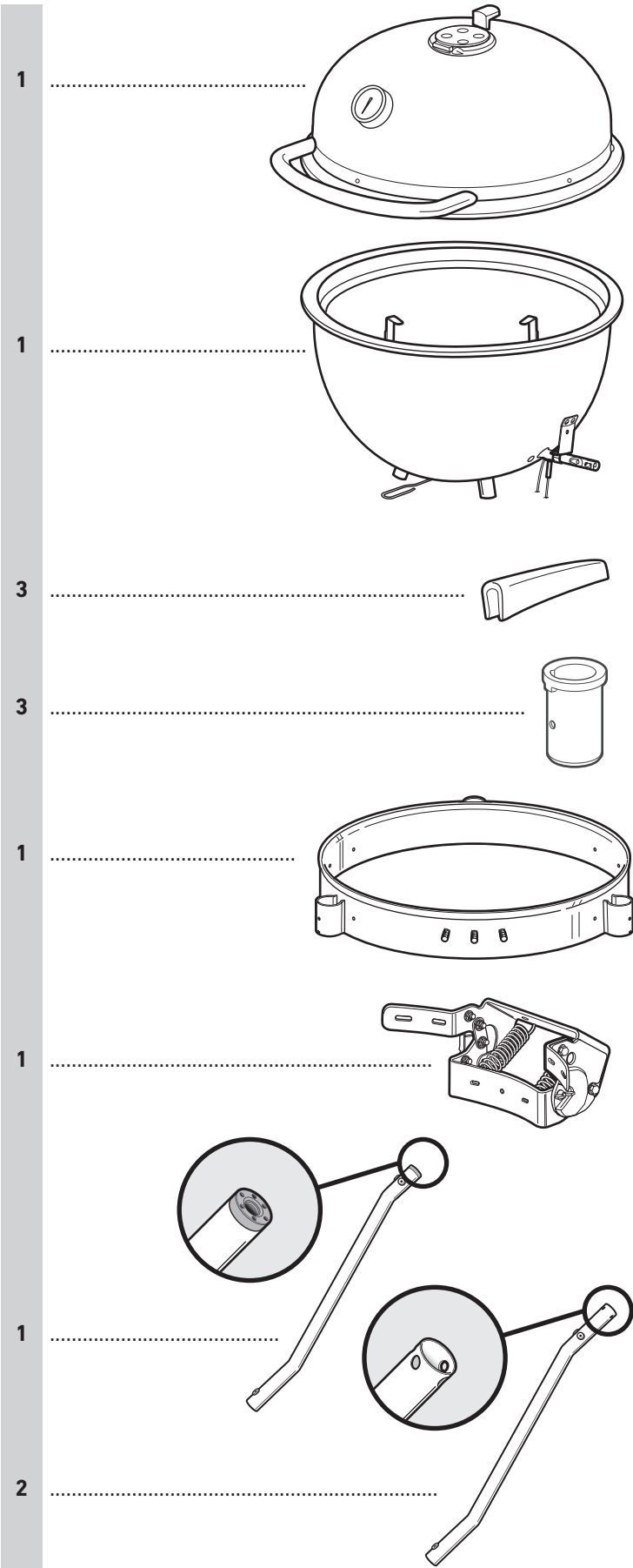




LISTE DE LA VUE ÉCLATÉE

- 1) Thermomètre
- 2) Collerette de fixation du thermomètre
- 3) Couvercle
- 4) Poignée de couvercle
- 5) Grille de cuisson GBS
- 6) Plaque de diffusion
- 7) Anneau de fixation central
- 8) Support de grille
- 9) Cuve
- 10) Système de nettoyage ONE-TOUCH
- 11) Anneau de cendrier
- 12) Poignée de cendrier
- 13) Cendrier volumineux
- 14) Anneau de fixation de cuve
- 15) Bague de pied
- 16) Pied de roue
- 17) Pied de roulette
- 18) Étagère métallique inférieure
- 19) Enjoliveur
- 20) Roue
- 21) Roulette blocable
- 22) Assemblage de clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE
- 23) Joint de couvercle
- 24) Paniers à charbon CHAR-BASKETS
- 25) Grille foyère
- 26) Assemblage de brûleur
- 27) Bouton de réglage gaz
- 28) Collerette de fixation du bouton de réglage gaz
- 29) Support d'assemblage de robinet
- 30) Assemblage de boîtier d'allumage
- 31) Assemblage de robinet
(flexible et régulateur avec orifice et cavalier)
- 32) Plaquette logo
- 33) Entretoise de cuve
- 34) Charnière de couvercle
- 35) Protection de charnière de couvercle
- 36) Porte-allumette
- 37) Crochets porte-ustensiles
- 38) Récipient gradué pour charbon
- 39) Barquette jetable
- 40) Support de châssis de pied – B
- 41) Essieu
- 42) Support de châssis de pied – A

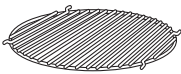
ASSEMBLAGE



ASSEMBLAGE

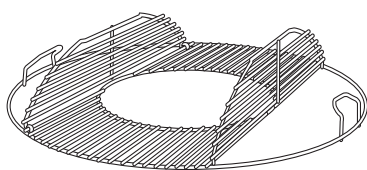
1

.....



1

.....



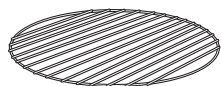
1

.....



1

.....



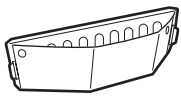
1

.....



2

.....



2

.....



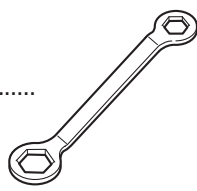
1

.....



1

.....



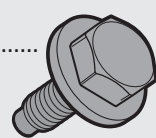
2

.....



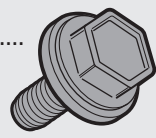
3

.....



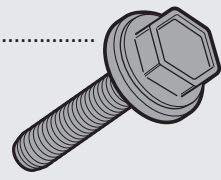
6

.....



3

.....



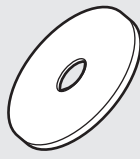
7

.....



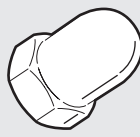
7

.....



7

.....



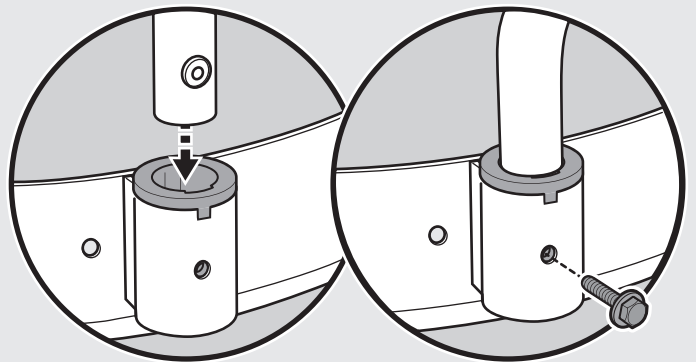
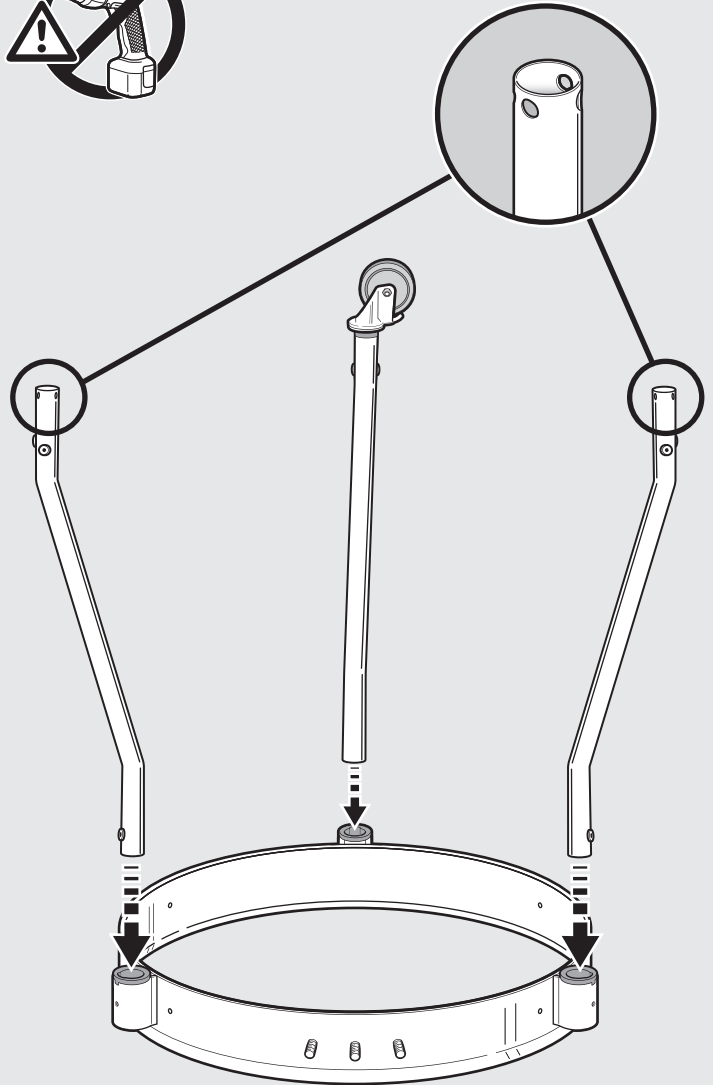
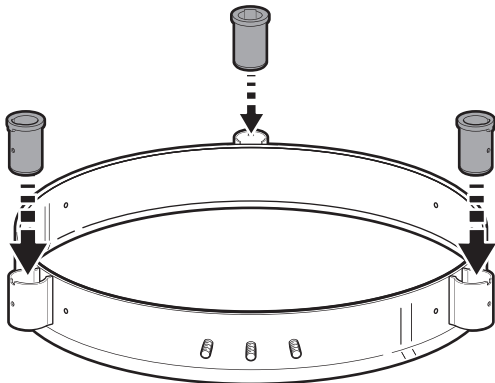
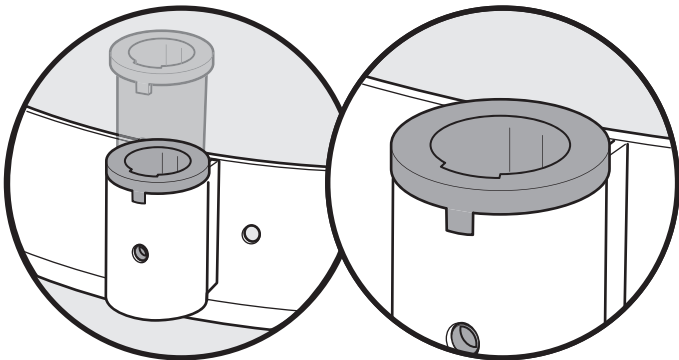
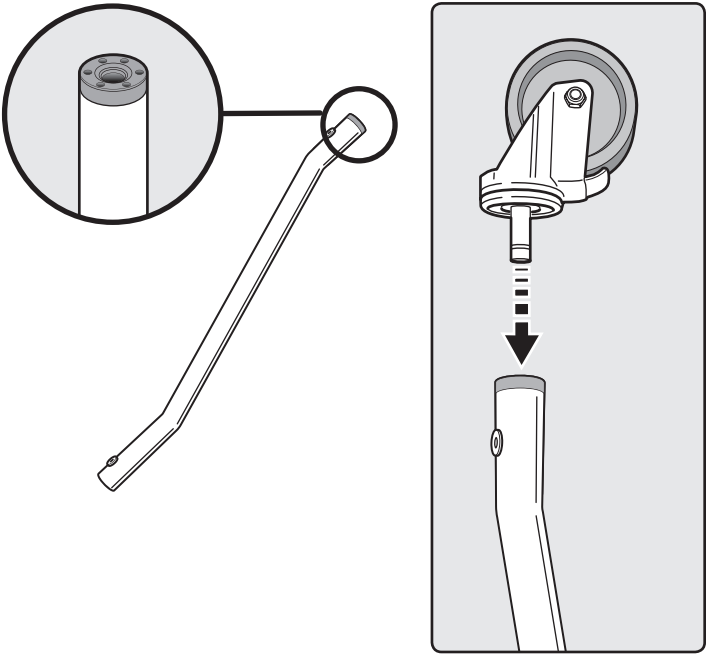
OUTILS REQUIS :

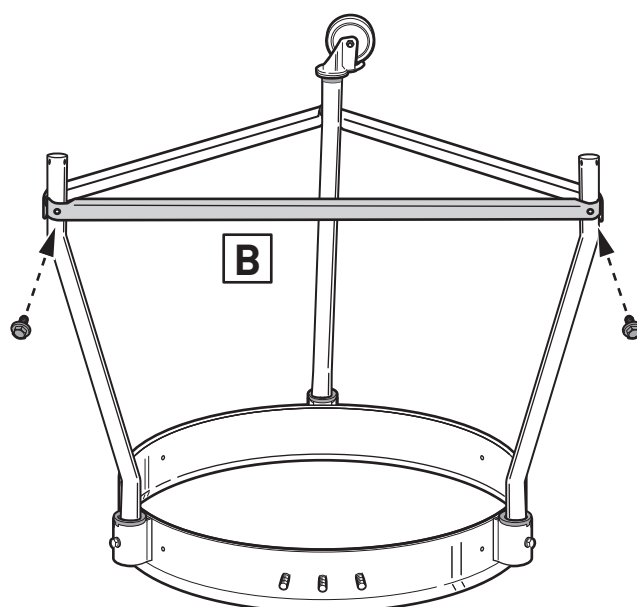
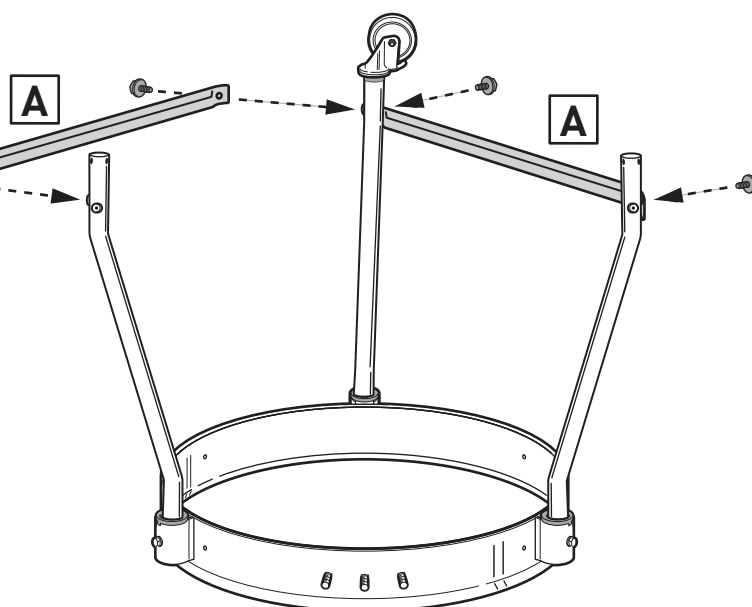
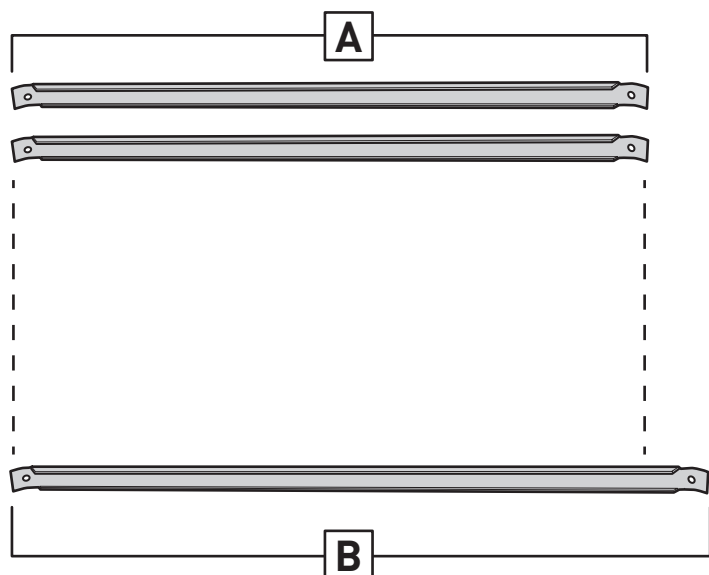
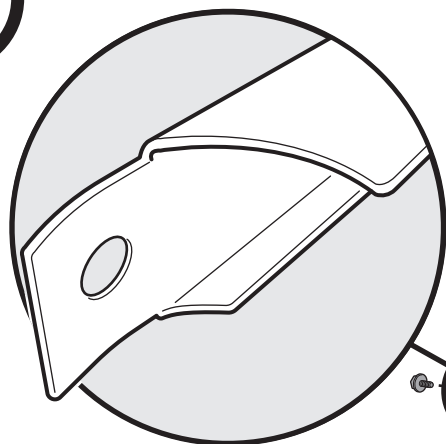






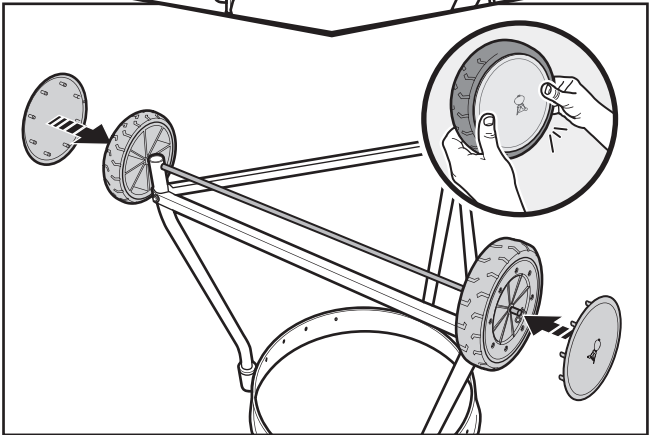
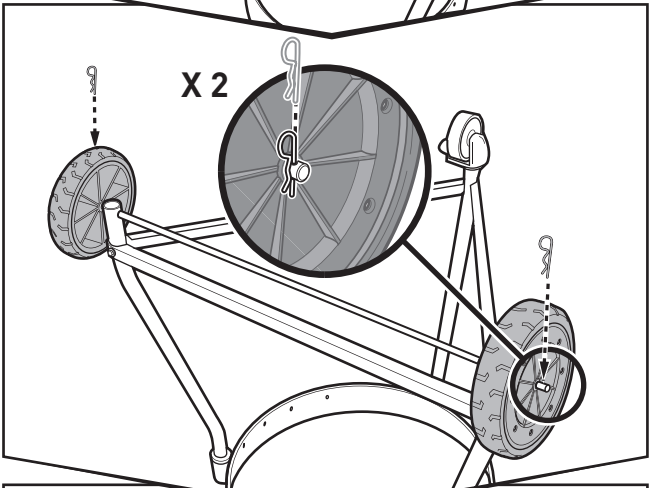
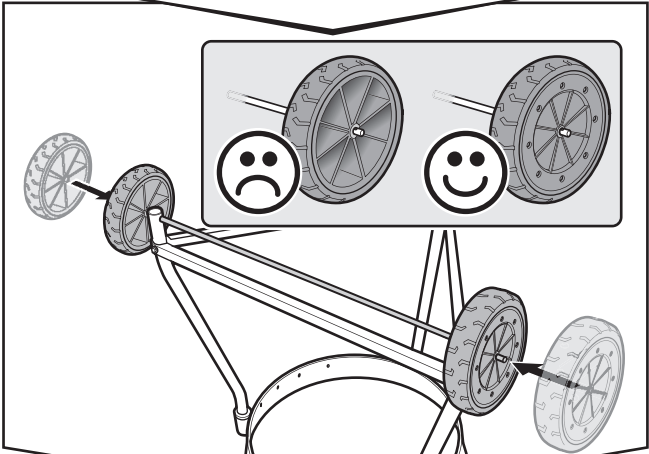
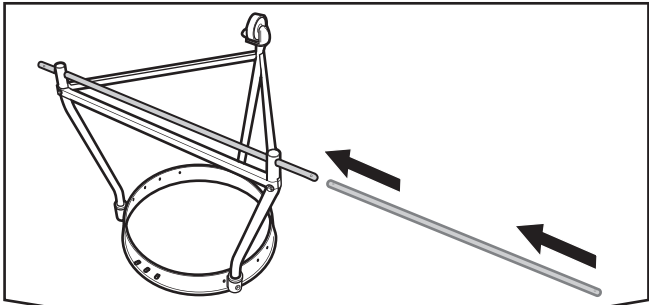
ASSEMBLAGE



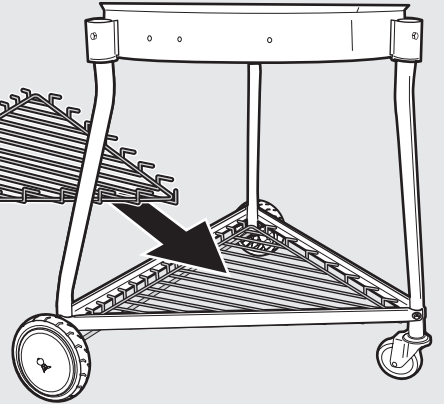
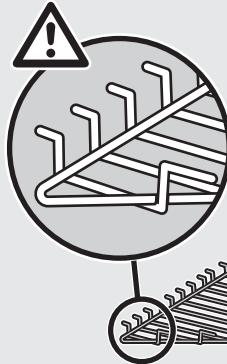


ASSEMBLAGE

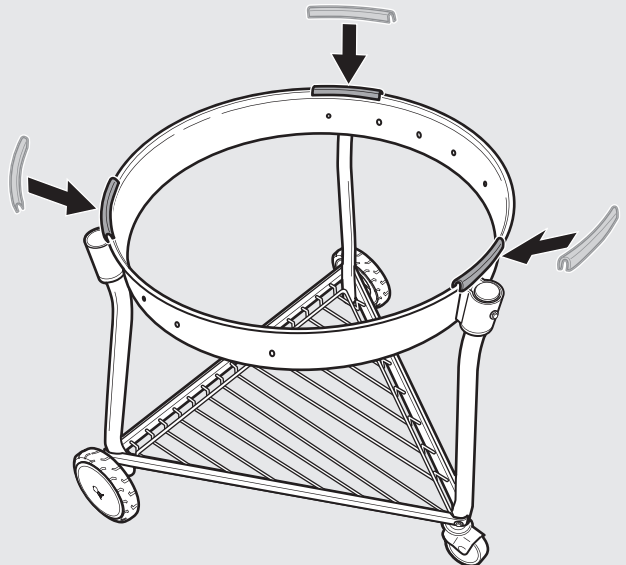
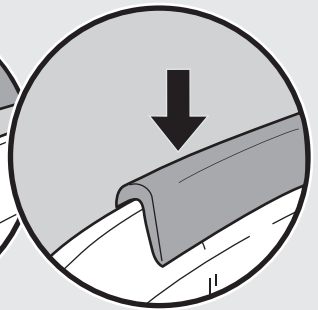
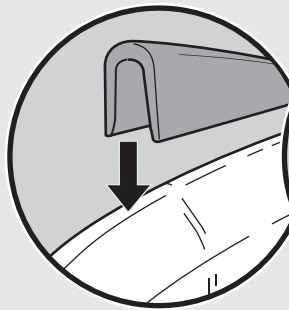
5 - 2



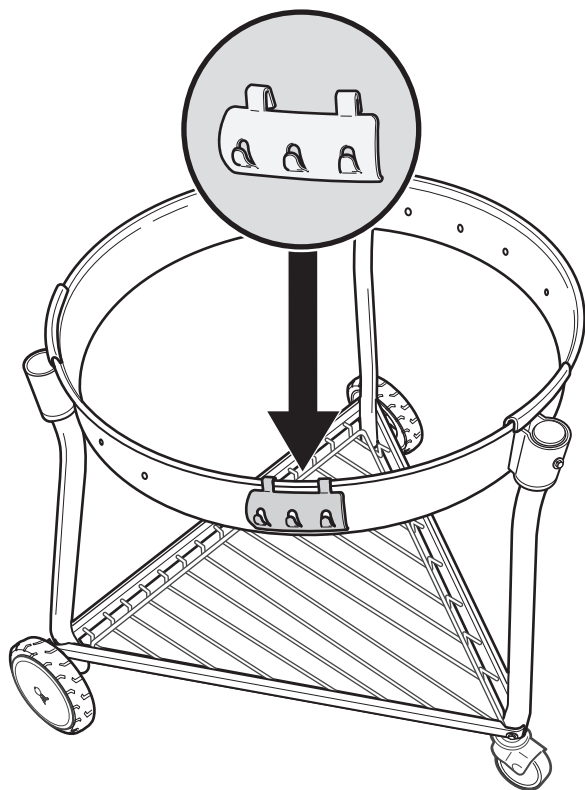
6



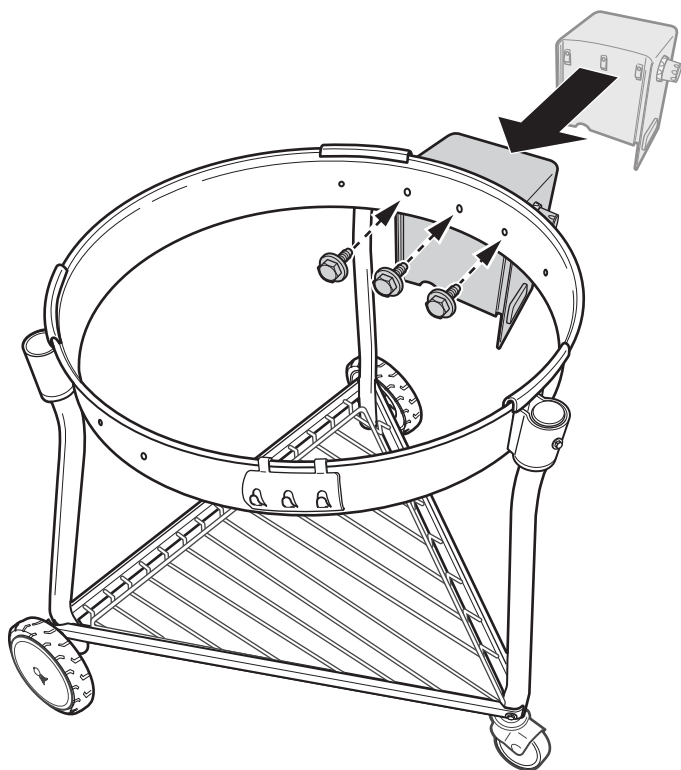
7 - 3



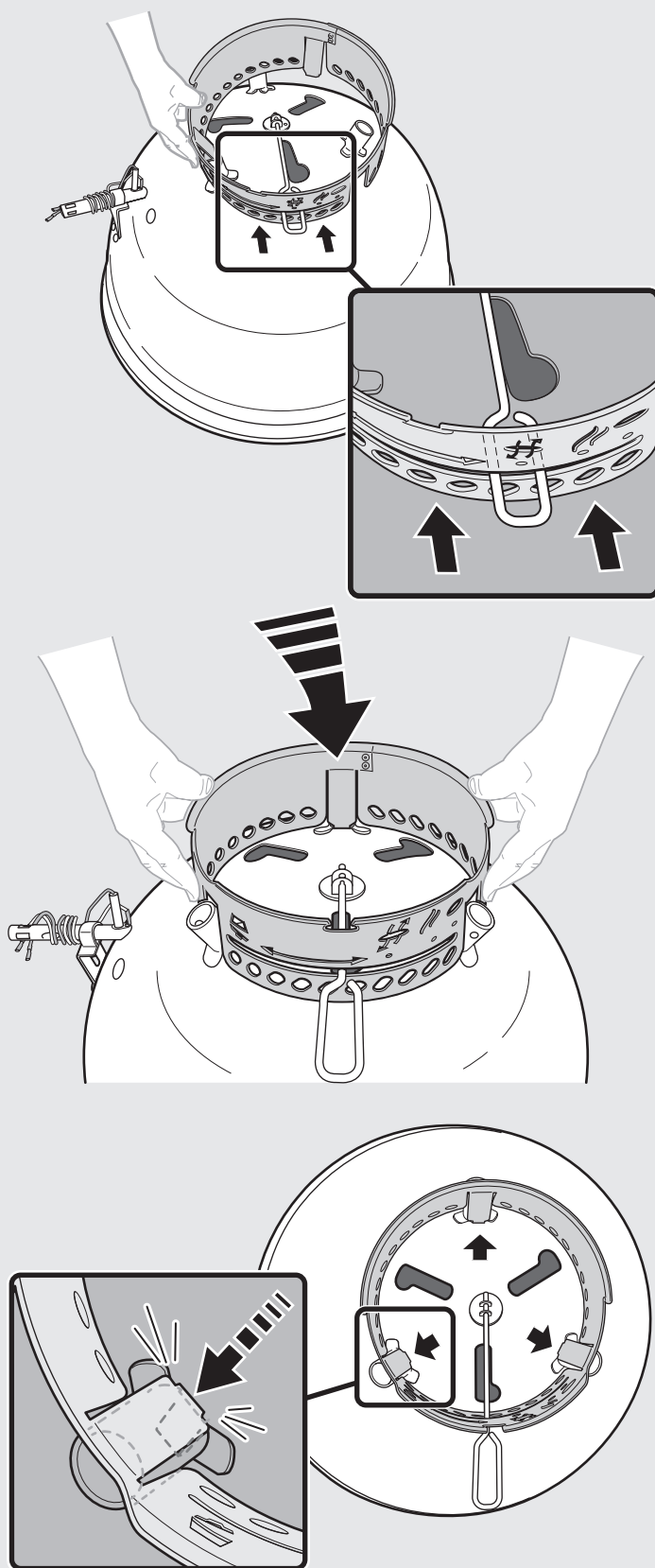
8



9

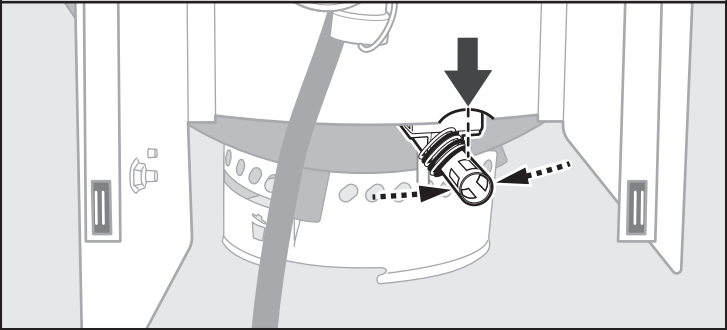
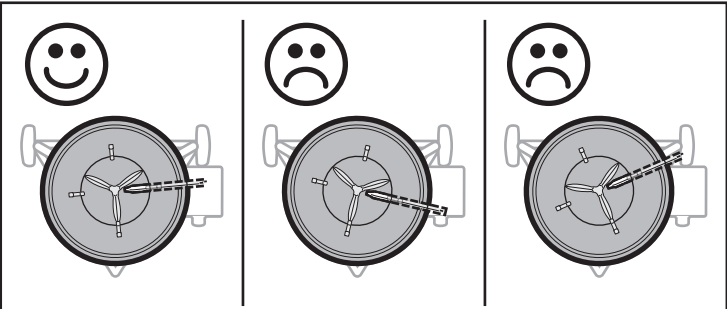
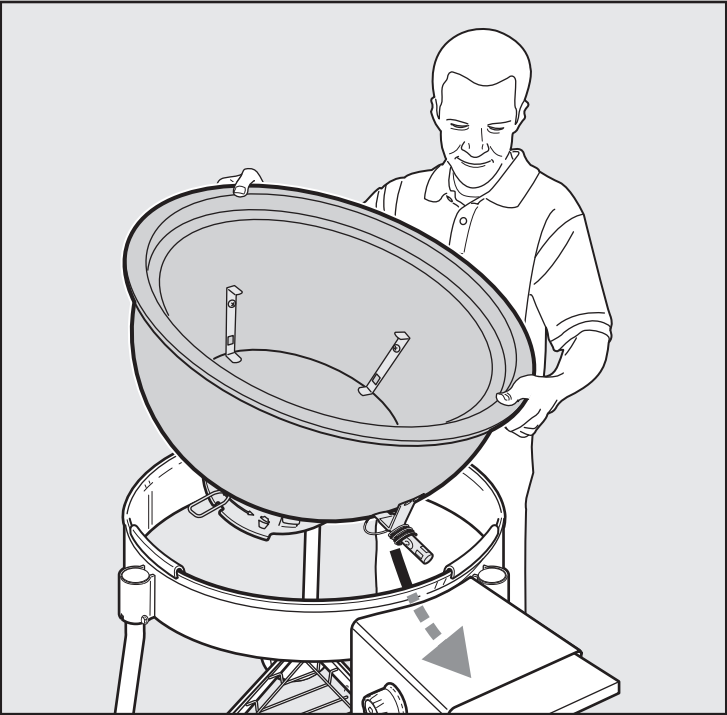


10

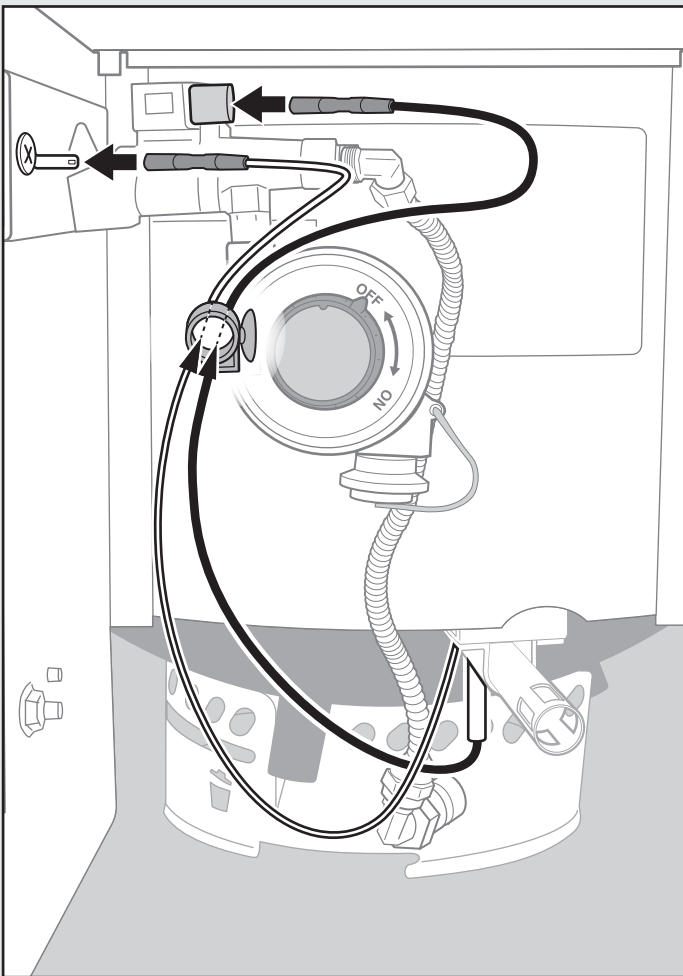
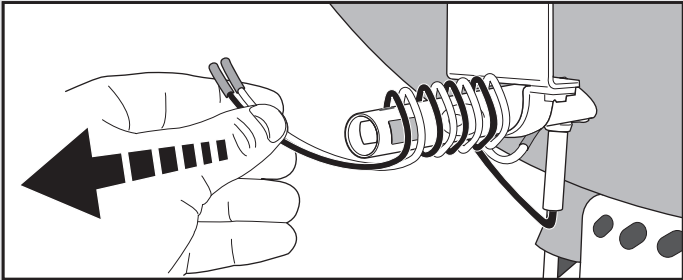


ASSEMBLAGE

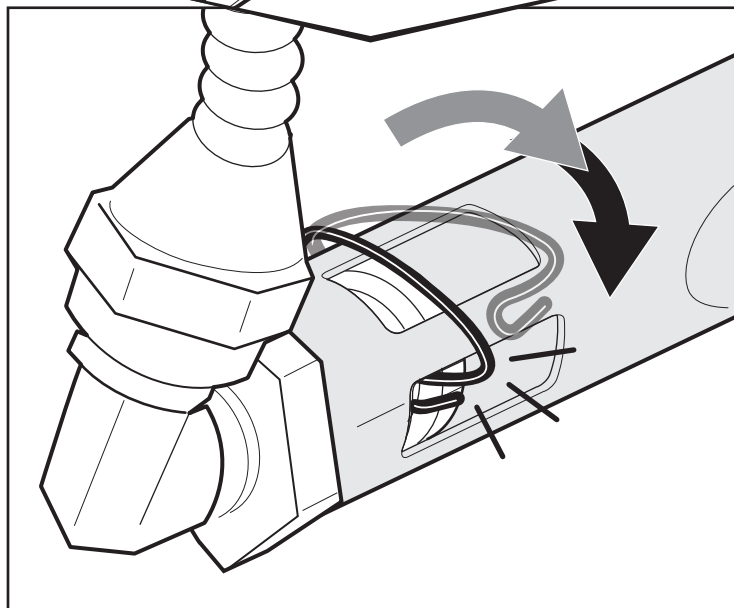
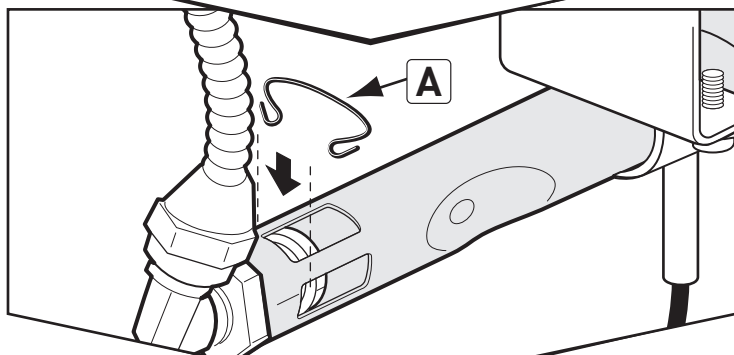
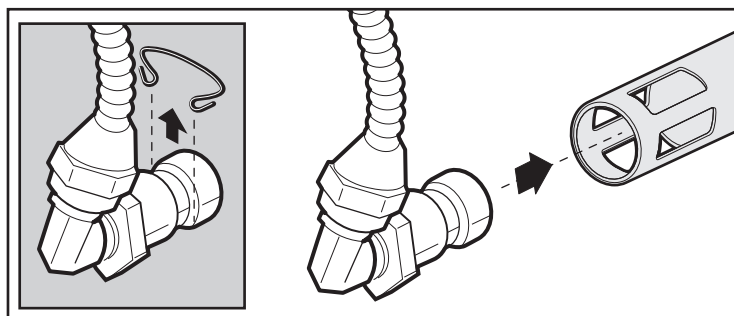
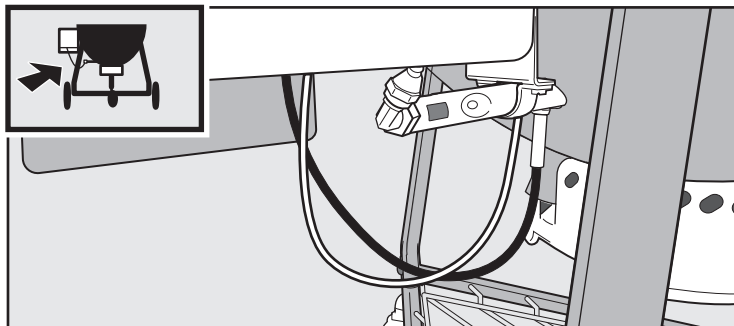
11



12



13



⚠ DANGER

N'utilisez pas le système d'allumage au gaz SNAP-JET en l'absence du cavalier (A) qui maintient le flexible de gaz et son orifice dans le tube de brûleur. Si le cavalier n'est pas présent, le flexible de gaz et son orifice peuvent sortir du tube de brûleur. Un incendie pourrait se déclarer et causer des blessures physiques graves voire la mort, ainsi que des dégâts matériels.

⚠ AVERTISSEMENT : avant utilisation, tirez sur le flexible de gaz pour vous assurer que le cavalier est bien en place et que le flexible et son orifice sont bien attachés dans le tube de brûleur.

ASSEMBLAGE

14



- 3

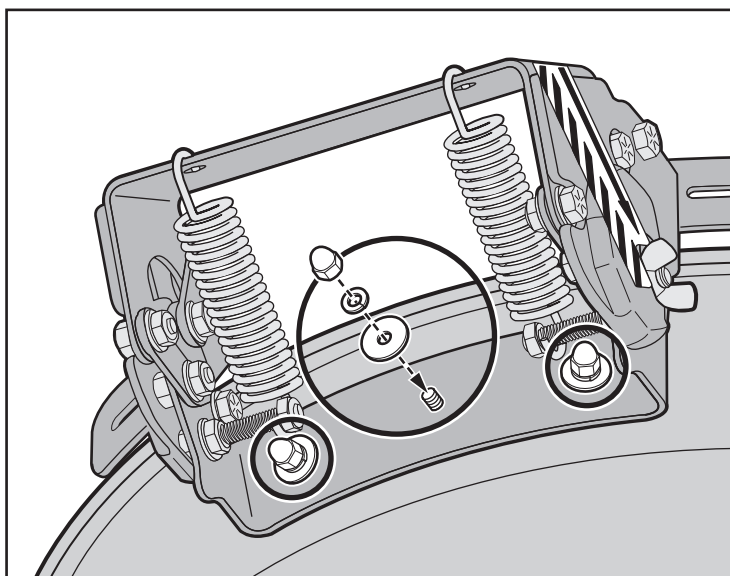
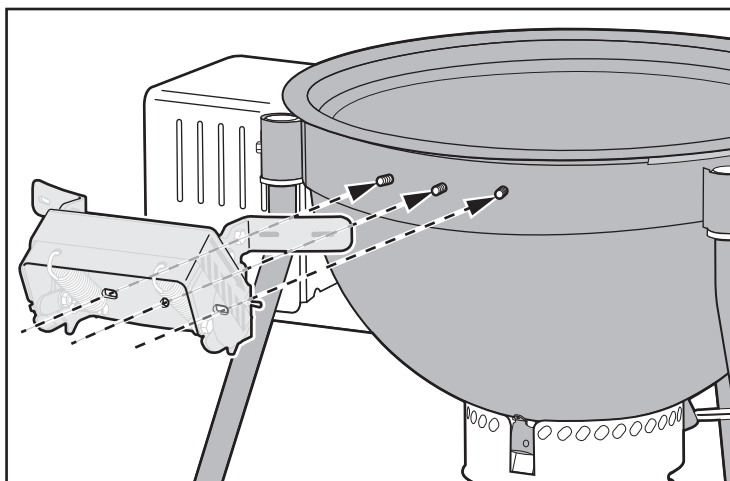


- 3



- 3

⚠ MISE EN GARDE : NE RETIREZ PAS LES BOULONS DE SÉCURITÉ AVANT QUE LE COUVERCLE NE SOIT TOTALEMENT INSTALLÉ.



15



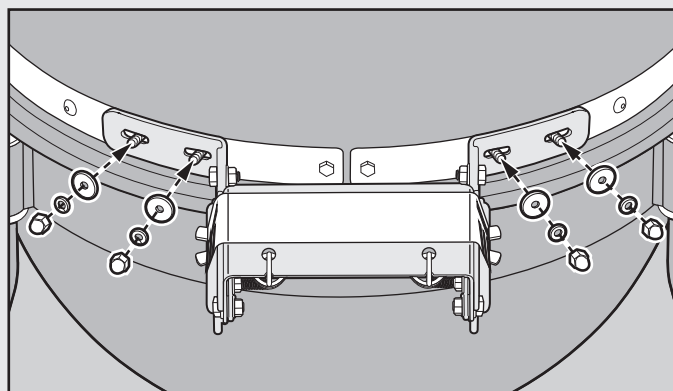
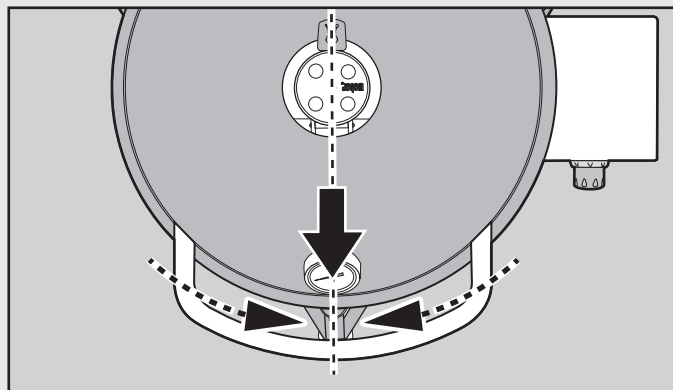
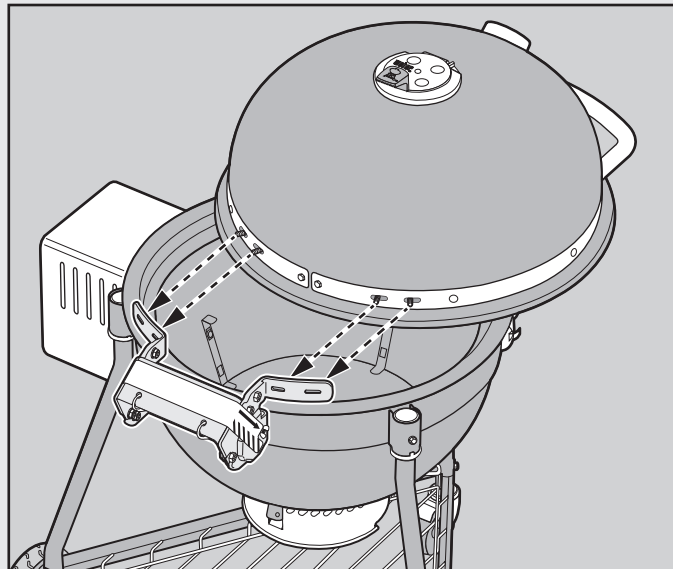
- 4



- 4

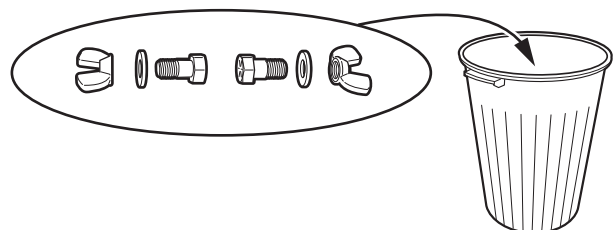
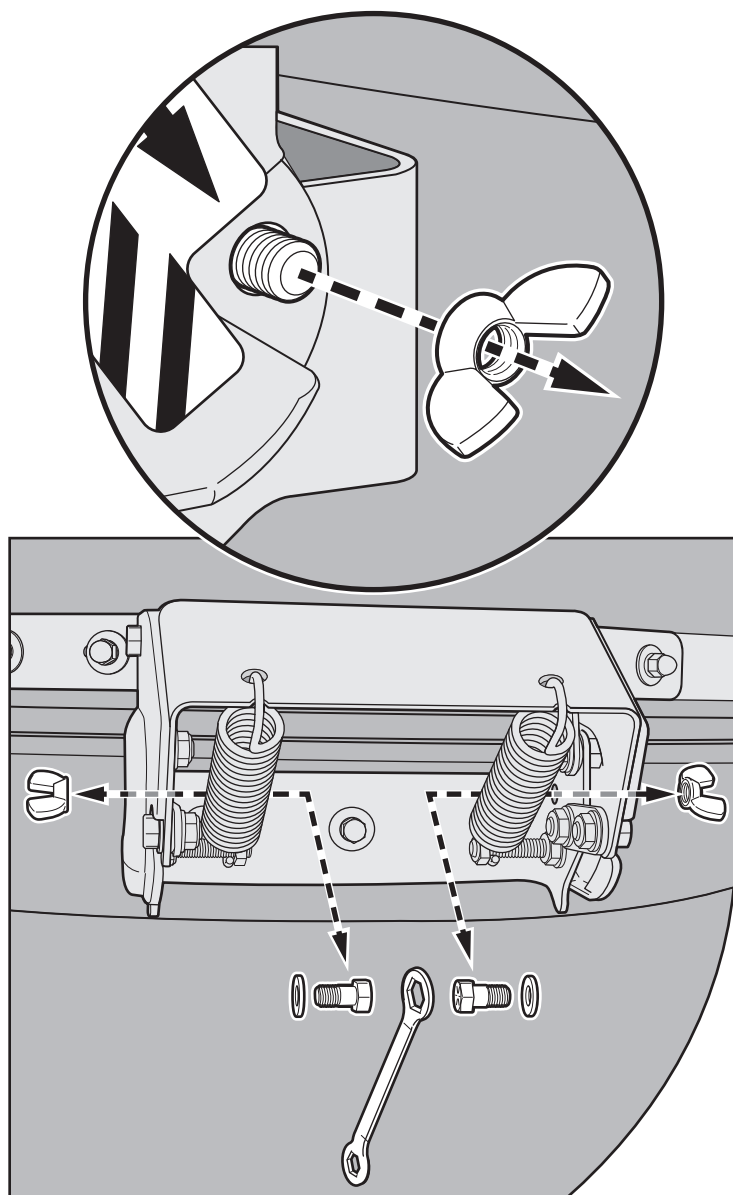


- 4

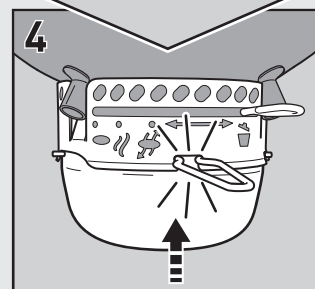
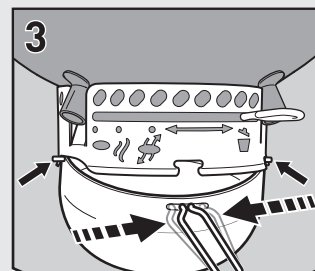
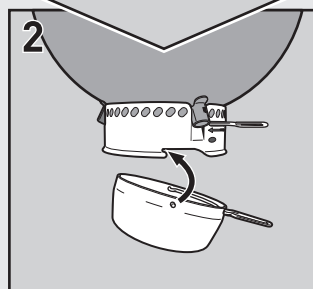
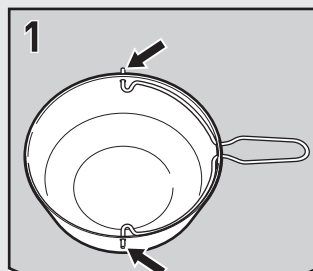
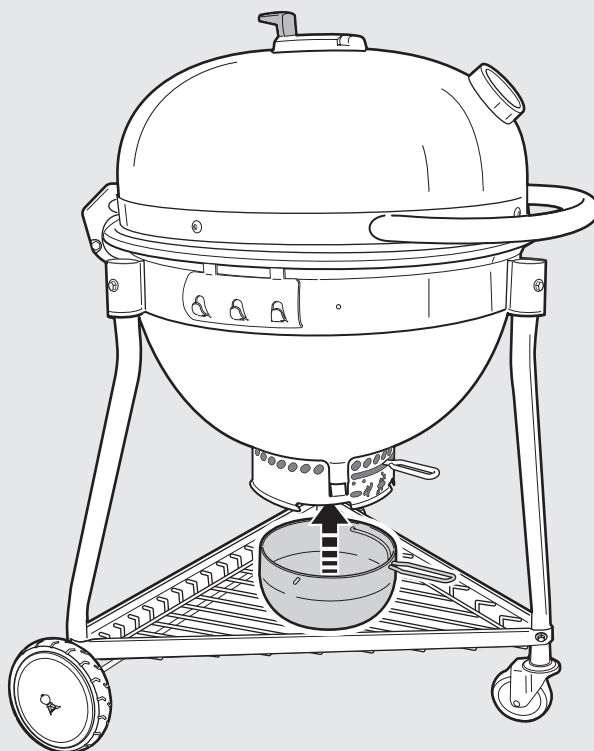


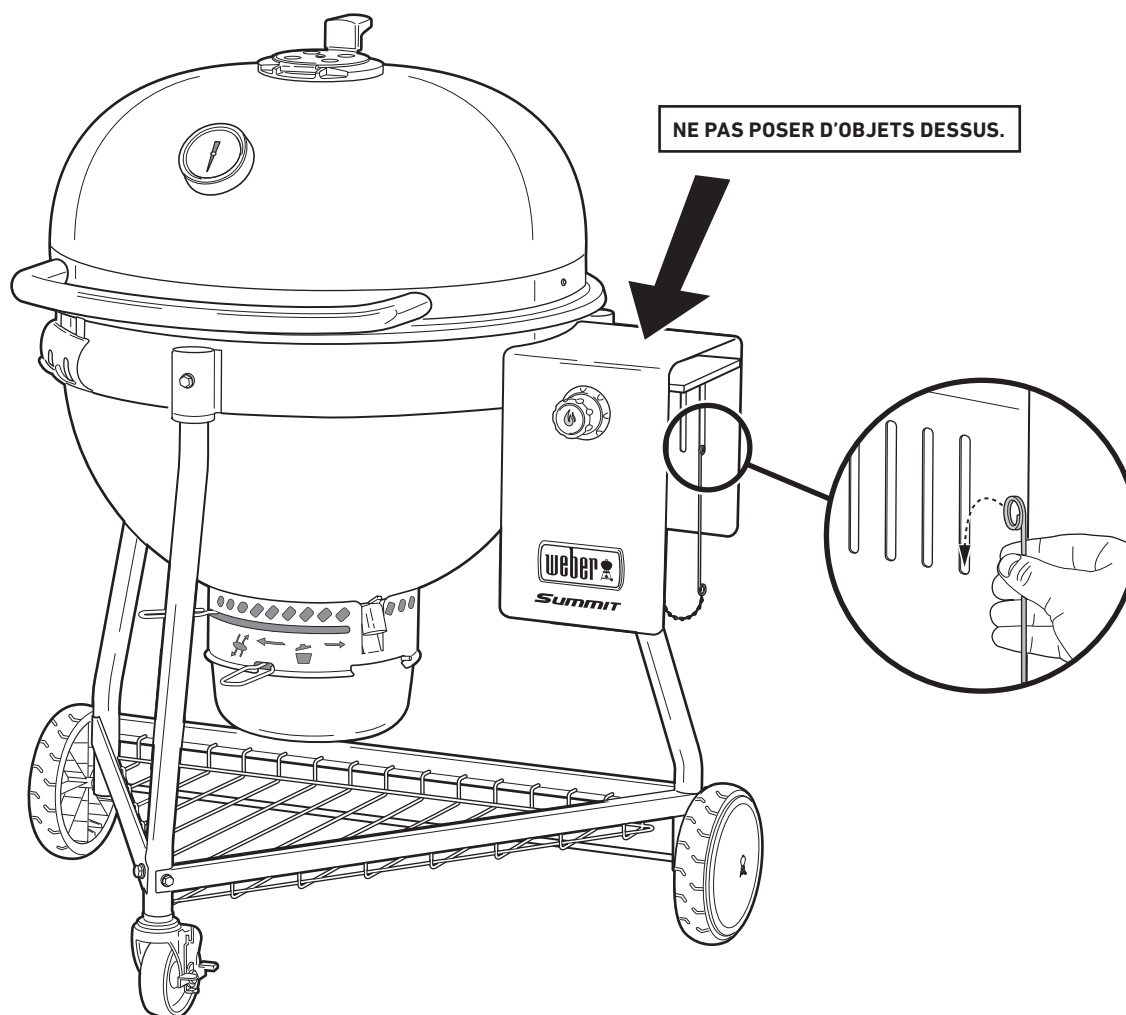
16

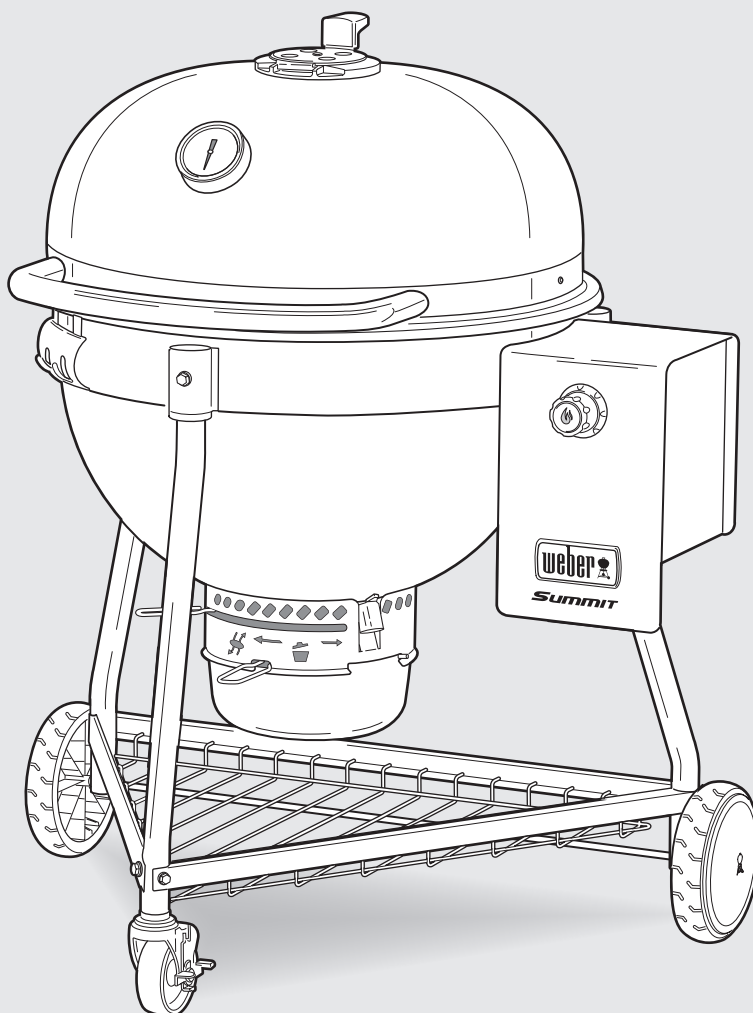
NE SOULEVEZ PAS LE COUVERCLE AVANT QUE LES BOULONS DE SÉCURITÉ NE SOIENT RETIRÉS.



17







Assurez-vous que toutes les pièces sont assemblées et que les vis sont bien serrées avant d'allumer le barbecue.



SYSTÈME DE CUISSON

La conception de votre barbecue à charbon est le fruit d'intenses réflexions. Les barbecues WEBER sont mis au point de sorte que vous n'ayez jamais à vous inquiéter de flambées, points chauds et froids ou aliments brûlés. Vous pouvez vous attendre à des performances, une maîtrise et des résultats excellents à tous les coups.

A Cuve et couvercle

Tous deux dotés d'une double paroi et d'une isolation à l'air, la cuve et le couvercle retiennent la chaleur pour une cuisson prolongée et une excellente maîtrise de la température. La forme de boule, unique en son genre, de votre barbecue à charbon SUMMIT permet une véritable cuisson par convection.

B Clapets et aérations

L'air fait partie intégrante de la cuisson au charbon. Plus le flux d'air qui s'engouffre dans le barbecue est important, plus le feu sera chaud (jusqu'à un certain point), et plus le charbon brûlera vite. Le clapet de cuve, situé sur la partie inférieure du barbecue, doit être ouvert pendant la cuisson ou mis en position fumage pour le fumage. Le clapet supérieur sert à contrôler la température intérieure du barbecue ; il ne doit jamais être totalement clos.

C Grille de cuisson GOURMET BBQ SYSTEM

Fabriquée en acier inoxydable robuste, la grille de cuisson offre beaucoup d'espace pour préparer tous vos plats préférés.

D Plaque de diffusion

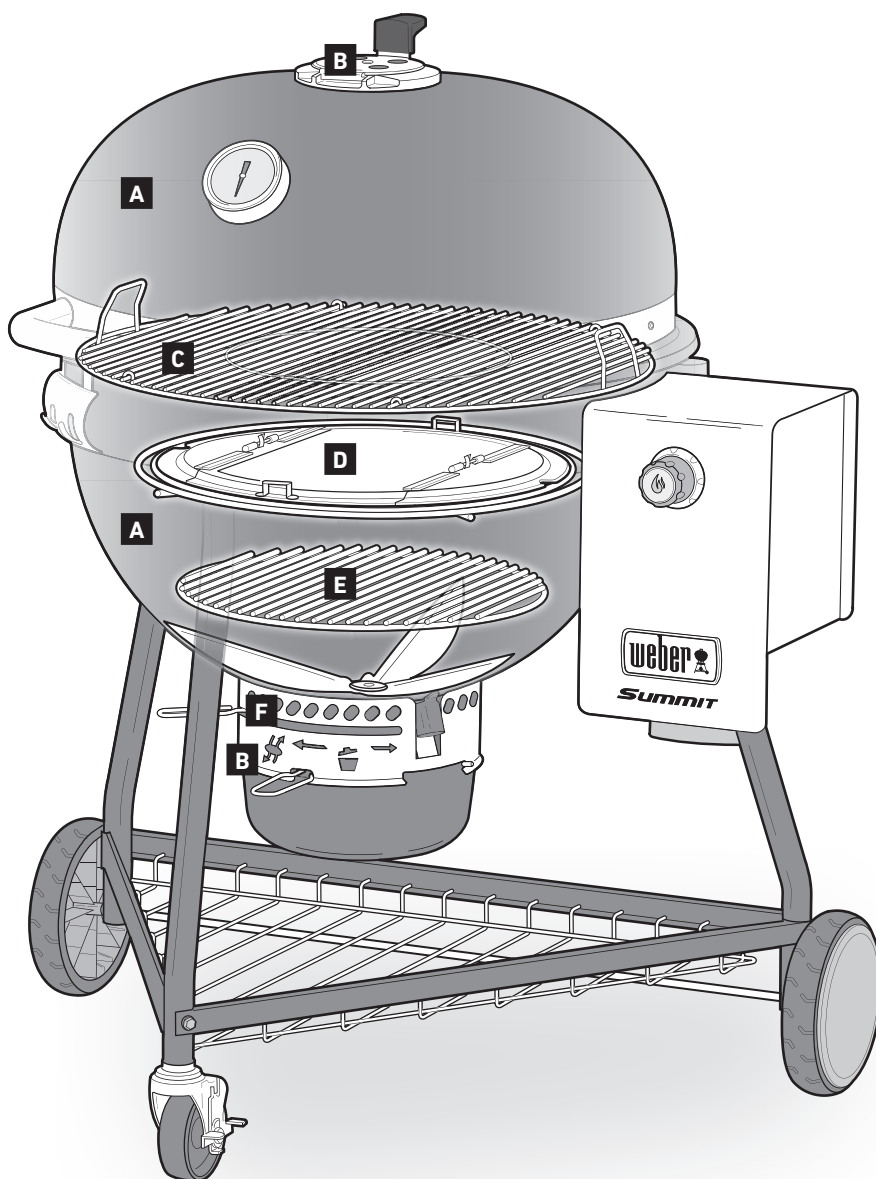
La plaque de diffusion en acier inoxydable sert à maintenir une température constante et à orienter la chaleur et la fumée autour des aliments. Elle doit toujours être utilisée pour le fumage, mais peut également servir à maximiser l'espace de travail en cuisson indirecte.

E Grille foyère

La grille foyère peut résister à la chaleur dégagée par n'importe quels charbons ardents. Fabriquée en acier robuste, cette solide grille ne peut se déformer ni se transpercer. Elle peut être mise en position haute dans la cuve pour la cuisson, et en position basse pour le fumage.

F Système de nettoyage ONE-TOUCH

Le système de nettoyage ONE-TOUCH en acier inoxydable fait du nettoyage un jeu d'enfants. En faisant glisser la poignée d'avant en arrière, les trois pales situées dans la cuve envoient les cendres de la partie inférieure du barbecue jusqu'au cendrier volumineux, pour une élimination rapide et propre. Ces clapets servent également à alimenter le feu en oxygène ou à favoriser l'extinction de celui-ci.





Le barbecue à charbon WEBER SUMMIT n'est pas un barbecue comme les autres. Ses caractéristiques haut de gamme et sa conception novatrice offrent un grand confort de cuisson et de fumage. Du système d'allumage au gaz SNAP-JET aux grilles de cuisson articulées, les grillades n'ont jamais été aussi faciles et amusantes.

GOURMET BBQ SYSTEM

La grille de cuisson GOURMET BBQ SYSTEM (A) est la grille circulaire au centre de la grille de cuisson articulée. Elle est amovible, pour être remplacée par n'importe quel accessoire GOURMET BBQ SYSTEM (accessoires vendus séparément). Pour découvrir tous les accessoires GOURMET BBQ SYSTEM, rendez-vous sur notre site : www.weber.com.

Système d'allumage au gaz SNAP-JET

Il n'a jamais été aussi facile d'allumer le charbon qu'avec le système d'allumage au gaz SNAP-JET (B). Il suffit d'entasser le charbon au-dessus du tube de brûleur et de l'allumer à l'aide du bouton de réglage gaz.

Grille de cuisson et plaque de diffusion articulées en acier inoxydable

La grille de cuisson et la plaque de diffusion (C) sont conçues de sorte à permettre l'ajout de charbon et de bois en toute facilité pendant la cuisson ou le fumage. La grille de cuisson articulée présente une poignée afin de pouvoir l'accrocher au bord de la cuve.

Thermomètre intégré

Le grand thermomètre résistant intégré (D) vous permet de surveiller aisément la température de votre barbecue. La plage « fumage » qu'il contient indique la température idéale pour fumer des aliments.

Clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE

Le clapet de ventilation de couvercle articulé RAPIDFIRE (E) maximise le flux d'air et accroît rapidement la température, de sorte que vous puissiez commencer à cuire en 20 minutes seulement. Il permet également de revenir rapidement à une chaleur importante.

Crochets porte-ustensiles

Situés sur le côté de la cuve du barbecue, les crochets porte-ustensiles en acier inoxydable (F) sont très pratiques pour suspendre vos ustensiles à portée de main.

Étagère métallique inférieure

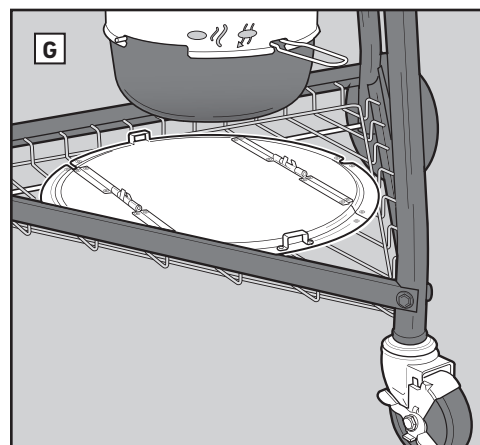
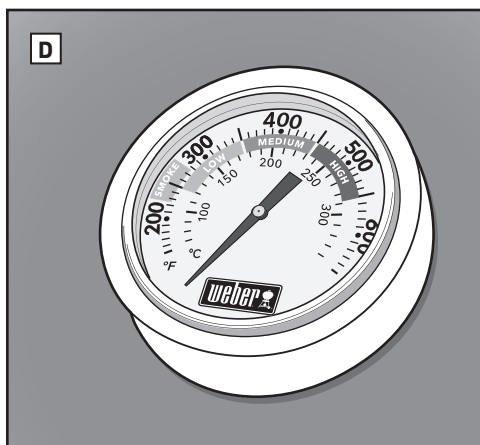
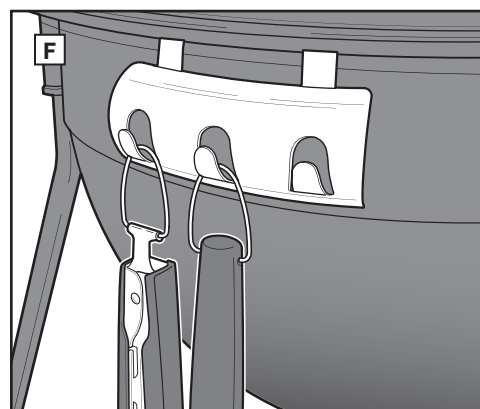
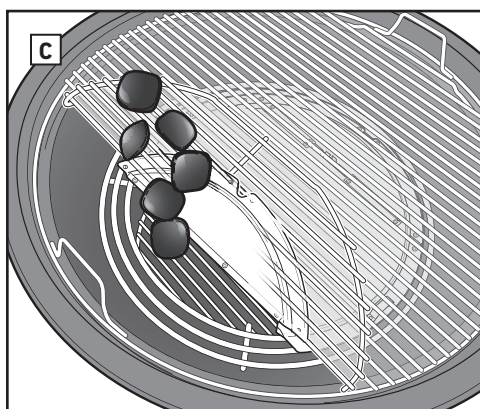
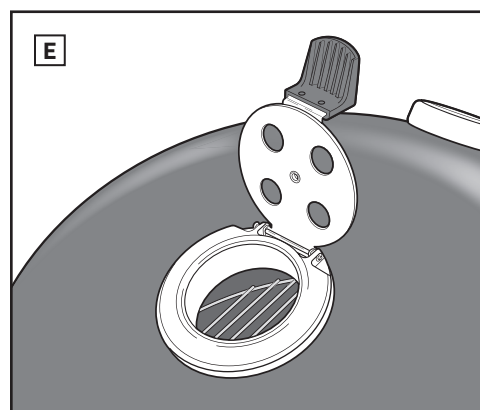
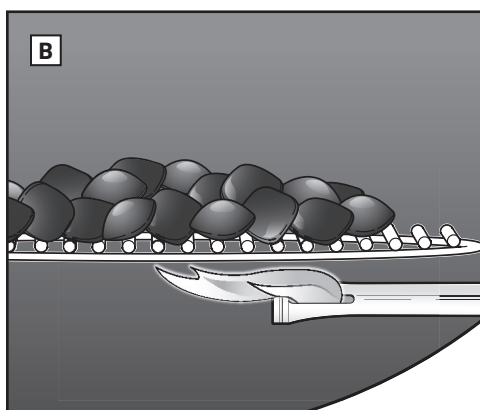
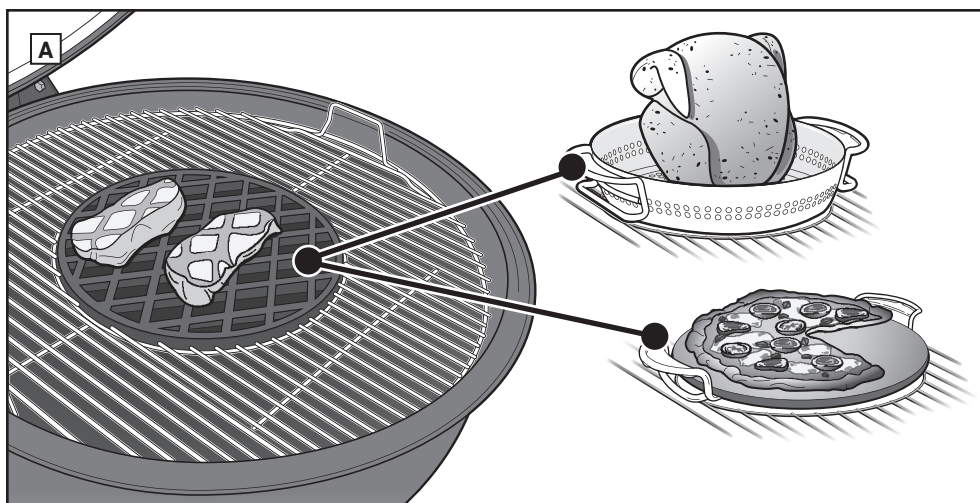
L'étagère métallique inférieure (G) offre un rangement supplémentaire.

Charnière de couvercle à ouverture facile

Le couvercle de votre barbecue est doté d'une charnière à ressort afin de permettre l'ouverture et la fermeture du couvercle en toute simplicité et sécurité. La charnière évite que le couvercle ne se ferme brusquement, et ainsi que vous ne vous blessiez ou n'endommagiez votre barbecue. (Non illustré.)

Roulettes blocables

Les roulettes blocables de qualité industrielle facilitent les déplacements sur la terrasse tandis que le mécanisme de blocage maintient le barbecue en place. (Non illustré.)





UTILISATION DU SYSTÈME D'ALLUMAGE AU GAZ SNAP-JET

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 contenu. Mais, à pression modérée dans un contenant, comme une cartouche jetable, le GPL est liquide. Lorsque la pression est relâchée de la cartouche, le liquide s'évapore immédiatement et se transforme en GPL.

- L'odeur du GPL ressemble à celle du gaz naturel, que vous devez connaître.
- Le GPL étant plus lourd que l'air, en cas de fuite, il pourrait s'accumuler dans des zones basses et ne pas de dissiper.

⚠ DANGER

Ne stockez JAMAIS de cartouche de rechange sous ce barbecue à gaz ou à côté. Le non-respect scrupuleux de cette indication pourrait causer un incendie, entraînant à son tour la mort ou de graves blessures.

CONSEILS POUR UNE MANIPULATION SÛRE DES CARTOUCHES JETABLES

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.

- N'utilisez pas de cartouche endommagée, cabossée ou rouillée.
- Manipulez les cartouches « vides » avec autant de précautions que les cartouches pleines. Une cartouche vide de tout liquide peut tout de même contenir une pression de gaz.
- Ne pas lâcher ou manipuler brutalement les cartouches.
- Ne stockez ou transportez jamais la cartouche dans un lieu où la température peut atteindre 50 °C (la cartouche sera trop chaude pour être manipulée à la main). Par exemple, ne laissez pas la cartouche dans une voiture pendant une journée chaude.
- Les cartouches doivent être conservées hors de portée des enfants.
- Vérifiez l'étanchéité du joint entre le détendeur et la cartouche à chaque fois que vous la rebranchez. Par exemple, vérifiez l'étanchéité à chaque nouvelle installation de cartouche.
- La zone autour de la cartouche doit être vide et exempte de tout déchet.
- Ne remplacez pas la cartouche à proximité d'une source d'inflammation.
- Fermez toujours le robinet de contrôle gaz du détendeur avant de le débrancher.

STOCKAGE ET/OU NON-UTILISATION

Suivez ces instructions si votre barbecue a été stocké ou n'a pas été utilisé pendant quelque temps :

- Débranchez la cartouche si : 1) elle est vide ; 2) le barbecue est stocké dans un garage ou tout autre endroit clos ; 3) vous transportez le barbecue ; 4) le barbecue n'est pas utilisé.
- Ne stockez pas de cartouche débranchée dans un bâtiment, garage ou tout autre lieu clos.
- Avant d'utiliser le barbecue, vérifiez qu'il ne présente pas de fuite de gaz et que le tube de brûleur n'est pas bouché. (Consultez pour ce faire les sections « CONTRÔLE DES FUITES DE GAZ » et « ENTRETIEN ANNUEL ».)

- Vérifiez que la cuve et que le cendrier volumineux sont vides de tout résidu qui pourrait restreindre la circulation d'air de combustion ou de ventilation.

- Assurez-vous également que le tube de brûleur n'est pas bouché. (Consultez pour ce faire la section « ENTRETIEN ANNUEL ».)

BRANCHEMENTS DU DÉTENDEUR

- Évitez d'entortiller le flexible.
- Consultez la réglementation nationale pour savoir quand remplacer le flexible.
- Tout élément scellé par le fabricant ne doit pas être modifié par l'utilisateur.
- Toute modification de l'appareil comporte des risques.

UTILISATION DU BRÛLEUR

Le brûleur à gaz de votre barbecue à charbon SUMMIT fonctionne à une puissance de 2,9 kWh. Il ne doit servir qu'à allumer le charbon et non à cuire.

INSTALLATION DE LA CARTOUCHE

Utilisez uniquement des cartouches jetables de butane/propane d'une contenance comprise entre 430 et 460 g. La cartouche doit disposer d'une valve EN417 comme le montre la figure A.

- ⚠ **MISE EN GARDE : utilisez uniquement des cartouches indiquant « gaz propane » ou « butane/propane ».**

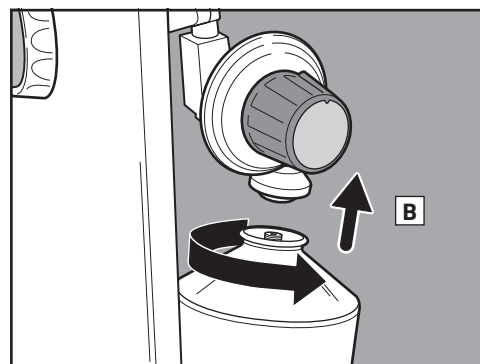
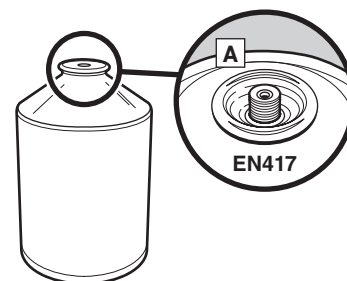
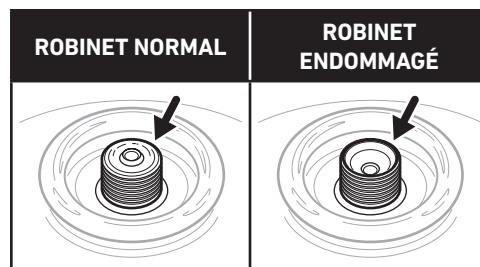
- 1) Assurez-vous que le bouton de réglage gaz est éteint en l'enfonçant et en le tournant dans le sens horaire jusqu'à la position éteinte (O).
- 2) Assurez-vous que le bouton de réglage du détendeur est éteint en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à la position éteinte.
- 3) Enfoncez la cartouche dans le détendeur et serrez-la en tournant dans le sens horaire (B).

- ⚠ **AVERTISSEMENT : serrez uniquement à la main. Une force excessive pourrait endommager l'élément de couplage du détendeur et la valve de la cartouche, ce qui pourrait entraîner une fuite ou restreindre le débit de gaz.**

RETRAIT DE LA CARTOUCHE

Suivez ces instructions pour retirer la cartouche lorsque vous devez la remplacer :

- 1) Assurez-vous que le bouton de réglage gaz est éteint en l'enfonçant et en le tournant dans le sens horaire jusqu'à la position éteinte (O).
- 2) Assurez-vous que le bouton de réglage du détendeur est éteint en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à la position éteinte.
- 3) Dévissez la cartouche de propane du détendeur.



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 _{3B/P} (30 mbar ou 2,8 kPa)
Belgique, Espagne, France, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Portugal, Royaume-Uni, Suisse	I ₃ (28-30/37 mbar)
Pologne	I _{3P} (37 mbar)
Allemagne, Autriche	I _{3B/P} (50 mbar)

INFORMATIONS DE CONSOMMATION DE LA CARTOUCHE

	kW	g/h
MAXIMUM DU BRÛLEUR PRINCIPAL SUR CARTOUCHE	2,9	207



QU'EST-CE QU'UNE VÉRIFICATION D'ÉTANCHÉITÉ ?

Le système d'alimentation de votre barbecue contient des branchements et raccords. Une vérification d'étanchéité est une façon fiable de s'assurer que du gaz ne s'échappe d'aucun branchement ou raccord.

Bien que tous les branchements fabriqués en usine aient fait l'objet d'une vérification minutieuse des fuites de gaz, il est important de procéder à une vérification d'étanchéité avant d'utiliser votre barbecue pour la première fois, à chaque fois que vous débranchez et rebranchez un raccord ou que vous effectuez un entretien de routine.

⚠ DANGER

N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier l'étanchéité. Le contrôle des fuites de gaz doit se faire en l'absence de toute flamme nue ou étincelle. Toute étincelle ou flamme nue causera un incendie ou une explosion, pouvant entraîner à son tour de graves blessures voire la mort, ainsi que des dégâts matériels.

⚠ **AVERTISSEMENT** : les branchements de gaz de votre barbecue à gaz ont fait l'objet d'un test en usine. Toutefois, nous recommandons de procéder à une vérification d'étanchéité sur tous les branchements de gaz avant d'utiliser votre barbecue à gaz.

⚠ **AVERTISSEMENT** : effectuez ces vérifications d'étanchéité même si votre barbecue a été monté par le revendeur ou le détaillant.

⚠ **AVERTISSEMENT** : vérifiez qu'il n'y a pas de fuite de gaz à chaque fois que vous débranchez et rebranchez un raccord de gaz.

N.B. : tous les branchements fabriqués en usine ont fait l'objet d'une vérification minutieuse des fuites de gaz et la flamme des brûleurs a été testée. Cependant, par mesure de sécurité, il convient de vérifier l'étanchéité de tous les raccords avant d'utiliser votre barbecue à gaz WEBER. L'expédition et la manipulation de l'appareil peuvent desserrer ou endommager les raccords de gaz.

CONTRÔLE DES FUITES DE GAZ

Vous aurez besoin d'une solution d'eau savonneuse et 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.)

1) Assurez-vous que le bouton de réglage gaz est éteint en l'enfonçant et en le tournant dans le sens horaire jusqu'à la position éteinte (O).

⚠ **AVERTISSEMENT** : n'allumez pas le brûleur pendant que vous procédez à la vérification d'étanchéité.

2) Ouvrez l'alimentation en gaz en tournant le bouton de réglage gaz dans le sens horaire pour le mettre en position ouverte.

3) Pour vérifier l'étanchéité, humidifiez les raccords avec la solution savonneuse à l'aide d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. Si une bulle se forme, ou si une bulle grossit, il y a une fuite. Appliquez la solution d'eau savonneuse sur les branchements suivants :

a) Branchement détendeur/cartouche (A).

⚠ **AVERTISSEMENT** : si le branchement (A) présente une fuite, retirez la cartouche. **NE METTEZ PAS LE BARBECUE EN SERVICE. Installez une autre cartouche et vérifiez à nouveau qu'il n'y a pas de fuite à l'aide de la solution d'eau savonneuse. Si la fuite demeure après l'installation d'une autre cartouche, retirez cette dernière. NE METTEZ PAS LE BARBECUE EN SERVICE. Contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet. Rendez-vous sur www.weber.com.**

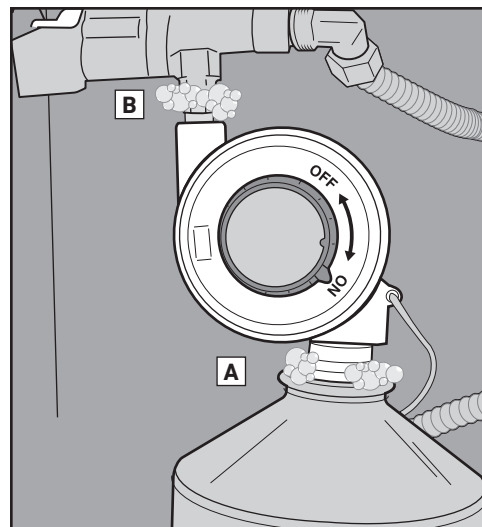
b) Branchement robinet/détendeur (B).

⚠ **AVERTISSEMENT** : si le branchement (B) présente une fuite, retirez la cartouche. **NE METTEZ PAS LE BARBECUE EN SERVICE. Contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet. Rendez-vous sur : www.weber.com.**

4) Une fois la vérification d'étanchéité terminée, rincez les branchements à l'eau claire.

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 le contrôle des fuites est terminé.

Vous êtes maintenant prêt(e) à utiliser votre barbecue.



FLEXIBLE, DÉTENDEUR ET ROBINET DE RECHANGE

⚠ **REMARQUE IMPORTANTE** : Nous recommandons de remplacer l'assemblage 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, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet. Rendez-vous sur www.weber.com.



MÉTHODES DE CUISSON – Chaleur directe

Le barbecue à charbon SUMMIT permet de recourir à trois méthodes de cuisson : la cuisson directe et indirecte, et le fumage. Avant d'aller plus loin, choisissez la méthode que vous souhaitez appliquer et suivez les instructions correspondantes dans ce Mode d'emploi.

MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE

Utilisez la méthode directe pour les aliments tendres et de petite taille nécessitant moins de 20 minutes de cuisson, comme les hamburgers, steaks, côtelettes, brochettes, pièces de poulet désossées, filets de poisson, crustacés et légumes en tranches.

En cuisson directe, les flammes se trouvent directement sous l'aliment (A). Elle permet d'en saisir l'extérieur, créant ainsi des saveurs, une texture et une caramélisation délicieuse, tout en le cuisant jusqu'à son cœur.

Un feu direct génère à la fois de la chaleur par rayonnement et par conduction. La chaleur par rayonnement provenant du charbon cuit rapidement la surface des aliments qui en sont proches. Pendant ce temps, le feu chauffe les tiges de la grille de cuisson, qui conduisent la chaleur directement à la surface des aliments et créent ces marques de saisie inimitables et tant appréciées.

Préparation du barbecue pour la cuisson directe

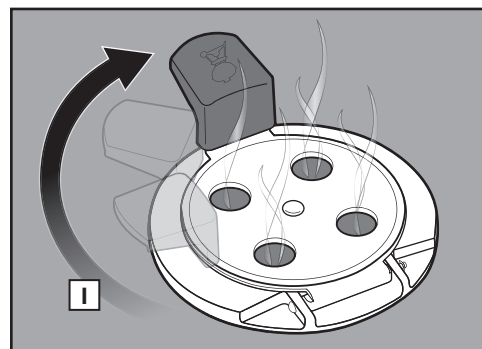
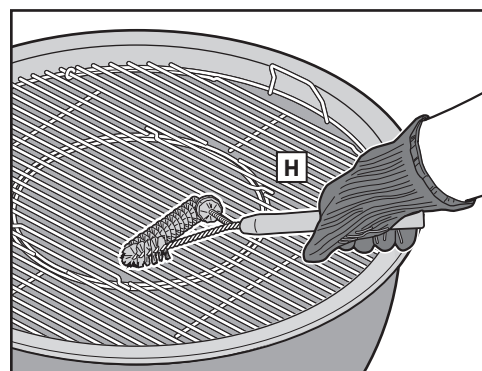
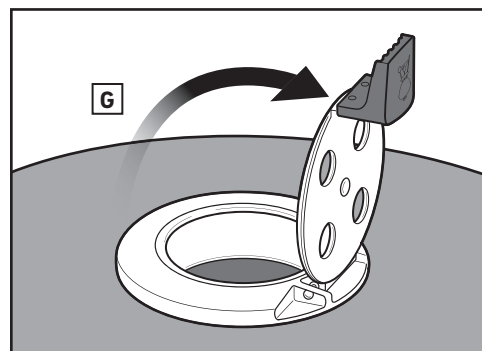
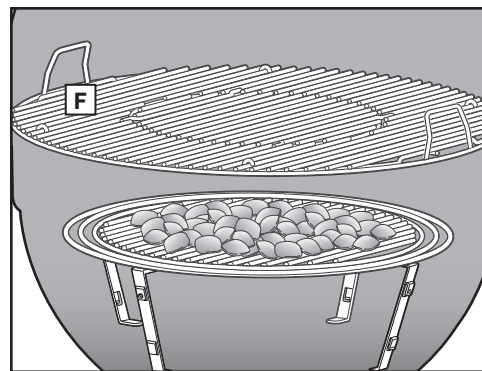
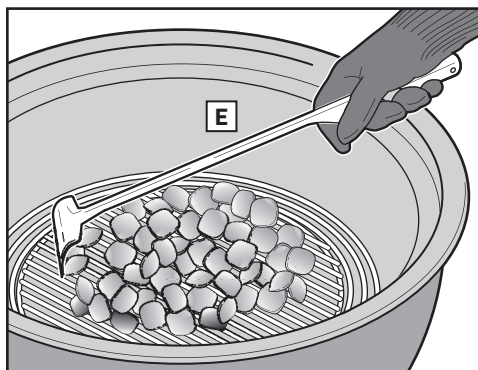
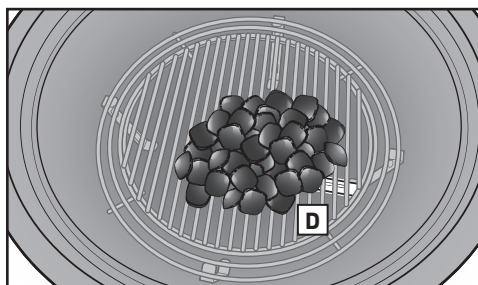
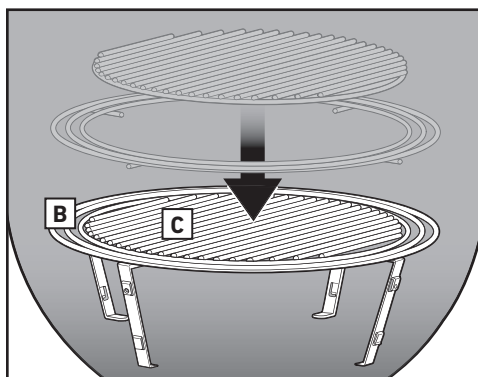
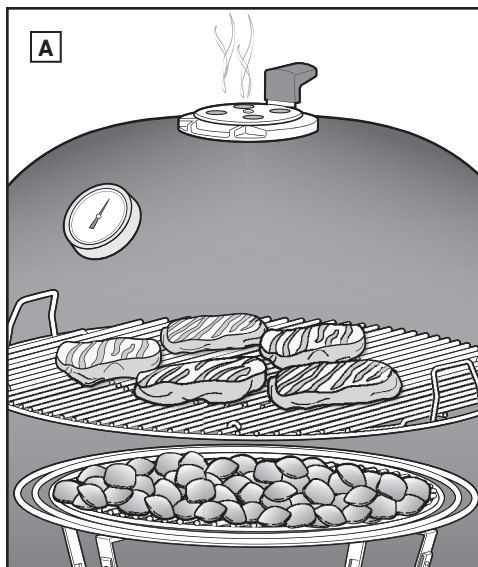
- 1) Disposez l'anneau de fixation central (B) en position moyenne dans la cuve, puis la grille foyère (C) dans celui-ci.
- 2) Entassez du charbon sur la grille foyère, au-dessus de l'extrémité du tube de brûleur (D).
- 3) Allumez le charbon. Consultez pour ce faire la section « ALLUMAGE DU BRÛLEUR – À l'aide du système d'allumage au gaz SNAP-JET ».

N.B. : le couvercle, les clapets et les aérations doivent rester ouverts pendant l'allumage au gaz du charbon.

- 4) Portez des maniques ou gants pour barbecue conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur. À l'aide d'une longue pince ou d'un râteau à charbon, répartissez le charbon uniformément sur la grille foyère (E). Assurez-vous que le charbon allumé soit en contact avec celui qui ne l'est pas.
- 5) Placez la grille de cuisson en position haute dans la cuve (F).
- 6) Fermez le couvercle et ouvrez le clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE (G).
- 7) Faites préchauffer la grille de cuisson pendant environ 7 à 10 minutes ou jusqu'à atteindre la température souhaitée.
- 8) Une fois que la grille de cuisson est chaude, nettoyez-la à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable (H).

N.B. : utilisez une brosse pour grille à poils en acier inoxydable. Changez de brosse si vous trouvez des poils sur la grille de cuisson ou la brosse.

- 9) Ne commencez pas à cuire tant que le combustible n'est pas recouvert de cendres. Reportez-vous à votre recette pour connaître le temps et la température de cuisson recommandés. Servez-vous du thermomètre pour atteindre la température souhaitée. En faisant pivoter le clapet supérieur, vous augmentez ou diminuez la chaleur souhaitée dans le barbecue (I).



Quantité de charbon en chaleur directe

Briquettes de charbon WEBER	Briquettes de charbon	Charbon de bois de hêtre*	Charbon de bois mixte*
45 briquettes (2¼ récipients)	50 briquettes (1¼ récipient)	3½ récipients (1,27 kg)	2½ récipients

*Pour mesurer la quantité de charbon, utilisez le récipient gradué fourni avec votre barbecue.

Une fois la cuisson terminée...

Fermez le clapet de ventilation de couvercle et les aérations de cuve afin d'éteindre le charbon.



MÉTHODE DE CUISSON INDIRECTE

Utilisez la méthode indirecte pour des grosses pièces de viande nécessitant au moins 20 minutes de cuisson, ou des aliments si délicats qu'une exposition directe à la chaleur les dessècherait ou les brûlerait, comme les rôtis, pièces de volaille non désossées, poissons entiers, filets délicats de poisson et poulets, dindes et côtes entières. La cuisson indirecte peut aussi servir à finir de cuire les aliments plus épais ou les pièces non désossées ayant d'abord été saisies ou dorées par cuisson directe.

Avec la cuisson indirecte, la chaleur vient d'un ou des deux côtés du barbecue (A). Les aliments sont disposés sur la partie de la grille de cuisson au-dessous de laquelle il n'y a pas de charbon.

La chaleur par rayonnement et conduction joue un rôle, qui est cependant réduit en cuisson indirecte. Toutefois, si le couvercle du barbecue est fermé (comme nous le recommandons), une autre chaleur est générée : la chaleur par convection. Il s'agit là de chaleur qui monte, se réfléchit sur le couvercle et dans les surfaces du barbecue, puis circule pour cuire les aliments lentement et uniformément de tous les côtés.

La chaleur par convection ne saisit pas la surface de l'aliment comme le ferait la chaleur par rayonnement ou par conduction : elle le cuit en douceur jusqu'en son cœur, à l'instar de la chaleur d'un four.

Préparation du barbecue pour la cuisson indirecte

- 1) Disposez l'anneau de fixation central (B) en position moyenne dans la cuve, puis la grille foyère (C) dans celui-ci.
- 2) Répartissez du charbon dans les paniers à charbon CHAR-BASKETS sur la grille foyère, au-dessus de l'extrémité du tube de brûleur (D). Disposez-les de sorte qu'ils soient le long du tube.
- 3) Allumez le charbon. Consultez pour ce faire la section « ALLUMAGE DU BRÛLEUR – À l'aide du système d'allumage au gaz SNAP-JET ».

N.B. : le couvercle, les clapets et les aérations doivent rester ouverts pendant l'allumage au gaz du charbon.

- 4) Portez des maniques ou gants pour barbecue conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur. À l'aide d'une longue pince, déplacez les paniers à charbon CHAR-BASKETS de sorte qu'ils soient de chaque côté des aliments (E).

N.B. : placez une barquette jetable entre les paniers à charbon CHAR-BASKETS afin de récupérer les gouttes et ainsi minimiser le temps nécessaire au nettoyage.

N.B. : ce barbecue dispose de suffisamment d'espace de cuisson pour utiliser simultanément les méthodes directe et indirecte. En disposant les paniers à charbon CHAR-BASKETS d'un côté du barbecue, vous pouvez cuire en chaleur directe au-dessus de ceux-ci et utiliser le reste de la grille de cuisson pour la cuisson indirecte.

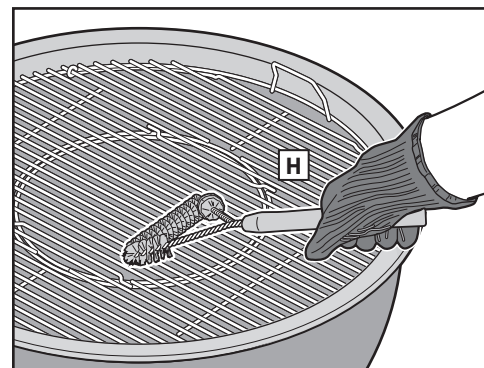
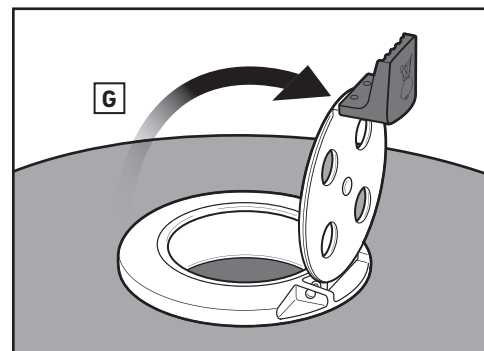
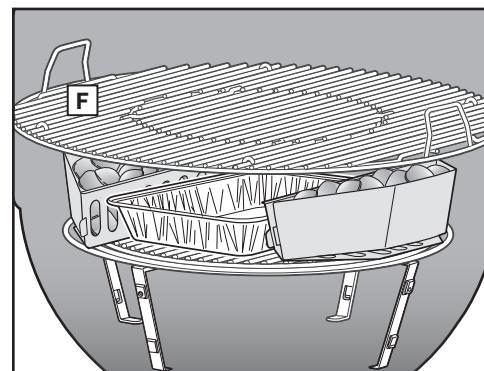
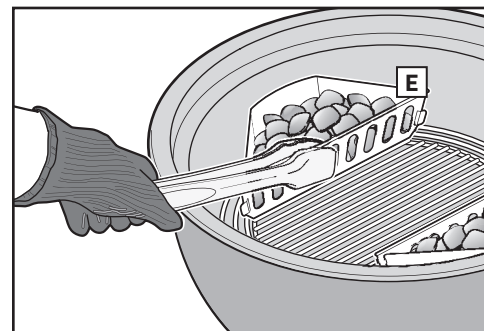
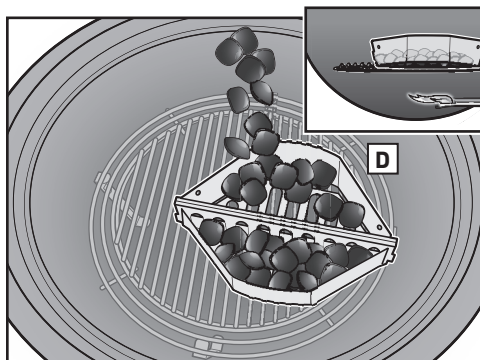
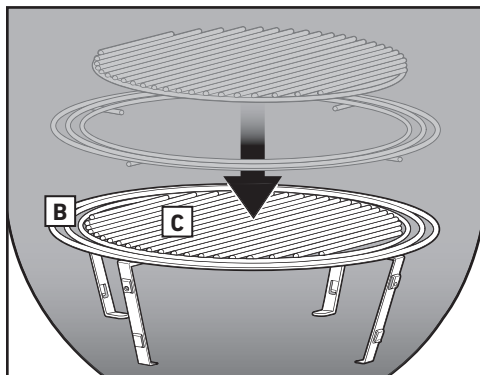
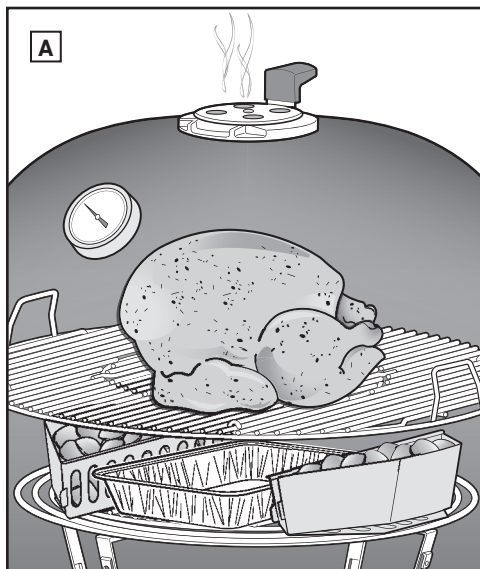
- 5) Placez la grille de cuisson en position haute dans la cuve (F).
- 6) Fermez le couvercle et ouvrez le clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE (G).
- 7) Faites préchauffer la grille de cuisson pendant environ 7 à 10 minutes ou jusqu'à atteindre la température souhaitée.
- 8) Une fois que la grille de cuisson est chaude, nettoyez-la à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable (H).

N.B. : utilisez une brosse pour grille à poils en acier inoxydable. Changez de brosse si vous trouvez des poils sur la grille de cuisson ou la brosse.

- 9) Ne commencez pas à cuire tant que le combustible n'est pas recouvert de cendres. Reportez-vous à votre recette pour connaître le temps et la température de cuisson recommandés. Servez-vous du thermomètre pour atteindre la température souhaitée. En faisant pivoter le clapet supérieur, vous augmentez ou diminuez la chaleur souhaitée dans le barbecue.

Une fois la cuisson terminée...

Fermez le clapet de ventilation de couvercle et les aérations de cuve afin d'éteindre le charbon.



Quantité de charbon en chaleur indirecte

Briquettes de charbon WEBER		Briquettes de charbon		Charbon de bois de hêtre*		Charbon de bois mixte*	
Briquettes pour la première heure (par côté)	Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Briquettes pour la première heure (par côté)	Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)
20 briquettes (1 récipient)	7 briquettes (½ récipient)	20 briquettes (½ récipient)	7 briquettes (¼ récipient)	1 récipient (0,36 kg)	1 poignée	¾ récipient	1 poignée

*Pour mesurer la quantité de charbon, utilisez le récipient gradué fourni avec votre barbecue.



MÉTHODES DE CUISSON – Fumage

FUMAGE

Le fumage consiste à cuire les aliments à basse température pendant longtemps (A). Cette technique est d'ailleurs également appelée « cuisson lente et à basse température ». Vos aliments conservent ainsi leurs sucs et saveurs afin d'obtenir une viande extrêmement tendre. Le fumage est idéal pour les grosses pièces comme la poitrine, la dinde, l'échine de porc, les travers de porc et les poulets entiers.

Préparation du barbecue pour le fumage

- 1) Disposez la grille foyère (B) en position basse dans la cuve, puis l'anneau de fixation central en position moyenne dans la cuve (C).
- 2) Entassez du charbon sur la grille foyère, au-dessus de l'extrémité du tube de brûleur (D).
- 3) Allumez le charbon. Consultez pour ce faire la section « ALLUMAGE DU BRÛLEUR – À l'aide du système d'allumage au gaz SNAP-JET ».

N.B. : le couvercle, les clapets et les aérations doivent rester ouverts pendant l'allumage au gaz du charbon.

- 4) Portez des maniques ou gants pour barbecue conformes à la norme EN 407. Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur. À l'aide d'une longue pince, ajoutez des morceaux ou copeaux de bois de fumage WEBER autour du charbon allumé (E).
- 5) Positionnez la plaque de diffusion dans l'anneau de fixation central (F).

N.B. : placez une barquette jetable sur la plaque de diffusion afin de récupérer les gouttes et ainsi minimiser le temps nécessaire au nettoyage. Utilisez deux barquettes lorsque vous fumez de grandes pièces de viande.

- 6) Placez la grille de cuisson en position haute dans la cuve (G).

N.B. : alignez les charnières de la grille de cuisson et de la plaque de diffusion afin de pouvoir ajouter facilement du charbon pendant le fumage.

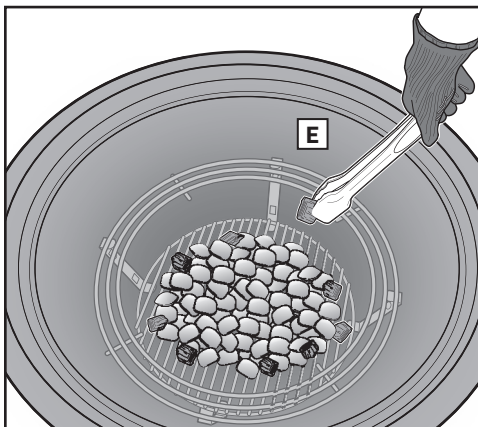
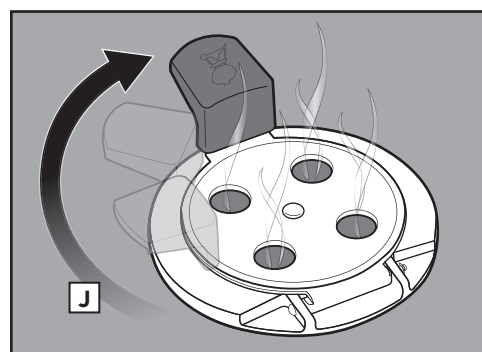
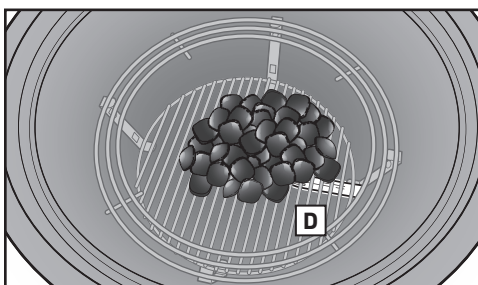
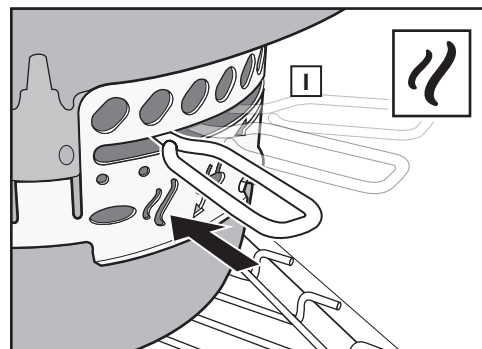
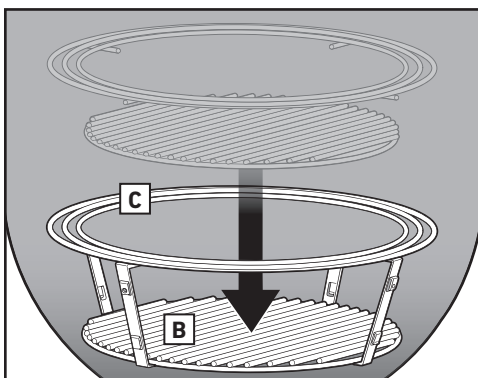
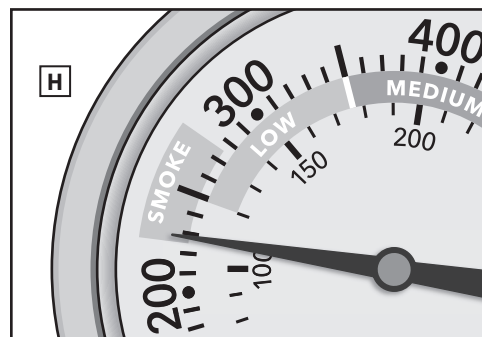
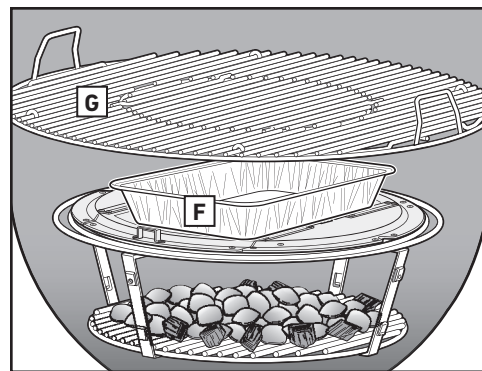
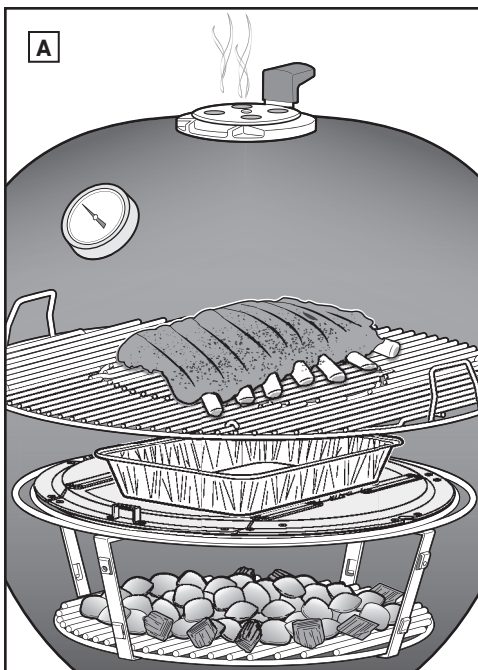
- 7) Fermez le couvercle.
- 8) Quand le barbecue a atteint la plage du thermomètre correspondant au fumage (H), faites glisser la poignée du clapet de cuve pour le mettre en position de fumage (I) et faites pivoter le clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE (J) afin de maintenir la température de fumage recommandée.
- 9) Commencez la cuisson. Reportez-vous à votre recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

Ajout de combustible

Ajoutez du charbon quand nécessaire afin de conserver la température dans la plage de fumage.

Une fois la cuisson terminée...

Fermez le clapet de ventilation de couvercle et les aérations de cuve afin d'éteindre le charbon.





Quantité de charbon pour le fumage et temps de cuisson

	Poids	Temps de cuisson	Briquettes de charbon WEBER	Briquettes de charbon	Morceaux de bois de fumage
POISSON	450 g à 1,35 kg	1 à 2 h 30	40 briquettes (2 récipients)	45 briquettes (1½ récipient)	2 à 4
	1,35 à 2,7 kg	2 h 30 à 4 h	45 briquettes (2½ récipients)	50 briquettes (1½ récipient)	2 à 4
VOLAILLE	900 g à 1,35 kg	2 à 3 h 30	45 briquettes (2½ récipients)	50 briquettes (1½ récipient)	1 à 3
	1,8 à 3,6 kg	3 h 30 à 4 h	50 briquettes (2½ récipients)	55 briquettes (1½ récipients)	2 à 4
	3,6 à 5,4 kg	4 à 5 h	60 briquettes (3 récipients)	70 briquettes (1½ récipients)	3 à 4
	5,4 à 8,1 kg	8 à 10 h	80 briquettes (4 récipients)	95 briquettes (2½ récipients)	3 à 5
PORC	1,8 à 3,6 kg	5 à 8 h	65 briquettes (3½ récipients)	80 briquettes (2 récipients)	3 à 4
	3,6 à 5,4 kg	8 à 12 h	80 briquettes (4 récipients)	100 briquettes (2½ récipients)	3 à 5
BŒUF	1,8 à 3,6 kg	7 à 12 h	80 briquettes (4 récipients)	100 briquettes (2½ récipients)	3 à 5
	3,6 à 5,4 kg	12 à 18 h	100 briquettes (5 récipients)	120 briquettes (3 récipients)	3 à 5

*Pour mesurer le charbon de bois, utilisez le récipient gradué fourni avec votre barbecue.

Les temps de cuisson du bœuf suivent la définition de la cuisson moyenne du ministère de l'agriculture américain. Les temps de cuisson indiqués concernent des aliments entièrement décongelés. Les poids, quantités de charbon et temps de cuisson sont fournis à titre indicatif et ne sauraient constituer des règles immuables. Des facteurs tels que l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent avoir un impact sur le temps de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT : n'utilisez jamais de charbon imprégné de liquide d'allumage.

Saveurs des bois de fumage

Variété de bois	Caractéristiques	Idéal pour
Pommier	SUBTILE Légèrement sucré avec une intense saveur fumée fruitée.	Poisson Volaille Porc (jambon notamment) Légumes
Cerisier	SUBTILE Légèrement sucré avec une saveur fumée fruitée.	Poisson Volaille Porc Légumes
Hickory	PUISSANT Fort avec une saveur fumée comparable au bacon.	Volaille Porc Bœuf
Hêtre	SUBTILE Délicat avec une saveur légèrement fumée.	Poisson Volaille Porc Agneau Légumes
Pécan	PUISSANT Fort avec une saveur sucrée. Idéal pour le fumage à très basse température.	Poisson Volaille Porc Agneau Bœuf
Mesquite	PRONONCÉ Saveur fumée prononcée avec une finale presque amère.	Porc Agneau Bœuf

TRUCS ET ASTUCES POUR DES GRILLADES RÉUSSIES

Choisissez un endroit adéquat

- Utilisez ce barbecue uniquement en extérieur, dans un espace bien ventilé. Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, un passage couvert ou tout autre espace clos.
- Installez toujours le barbecue sur une surface plane et sûre.
- N'utilisez pas le barbecue à moins de 60 cm d'un matériau combustible. En font partie notamment le bois ou les terrasses et porches en bois traité.

Préchauffez le barbecue

Le préchauffage de votre barbecue joue un rôle clé, tant pour la cuisson directe qu'indirecte ; il est toutefois inutile pour le fumage. Si tout le charbon est ardent, la température sous le couvercle devrait atteindre 260 °C après 7 à 10 minutes. La chaleur détache les restes alimentaires collés à la grille, ce qui facilite leur élimination à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable. De plus, le préchauffage chauffe suffisamment la grille pour bien saisir les aliments et évite que ceux-ci n'y adhèrent.

Portez des gants

Portez toujours des maniques ou gants pour barbecue conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur, pour utiliser votre barbecue à charbon. Les aérations, clapets, poignées et la cuve devenant chauds pendant la cuisson, veillez à protéger vos mains et avant-bras.

En panne de gaz d'allumage ? Aucun problème

Si votre cartouche de gaz est (presque) vide, vous pouvez également allumer votre barbecue manuellement, comme vous le feriez sur un barbecue à charbon conventionnel. Pour ce faire, WEBER recommande l'utilisation d'une cheminée d'allumage (vendue séparément) et de cubes allume-feu. Évitez d'utiliser du liquide d'allumage car il n'est pas pratique et risque de donner un goût chimique à vos grillades.

Huilez les aliments et non la grille

Huiler légèrement vos aliments les hydrate et leur donne du goût, tout en évitant qu'ils n'adhèrent à la grille. Nous ne recommandons pas d'huiler la grille car cela pourrait causer des flambées inutiles.

Mettez le couvercle

Voici pourquoi vous devez garder le couvercle fermé autant que faire se peut :

- 1) Cela maintient la grille suffisamment chaude pour saisir les aliments en cuisson directe.
- 2) Cela conserve le goût fumé qui se développe lorsque les graisses et sucs s'évaporent.
- 3) Cela évite les flambées en limitant l'apport en oxygène.

À faire et à ne pas faire avec la plaque de diffusion

Lors du fumage, la plaque de diffusion aide à maintenir une température faible constante et réoriente la chaleur et la fumée autour des aliments. Toutefois, elle peut également servir à maximiser l'espace de cuisson en méthode indirecte. Ne mettez jamais d'aliments ou de combustible sur la plaque de diffusion.

Maîtrisez le feu

Les flambées ne sont pas une mauvaise chose : elles permettent de saisir la surface des aliments. Mais en trop grand nombre, elles risquent de les brûler. En gardant autant que possible le couvercle fermé, vous limitez l'apport en oxygène dans le barbecue, ce qui aide à éteindre les flambées. Si vous perdez le contrôle sur les flammes, déplacez temporairement vos grillades sur une zone de cuisson indirecte jusqu'à ce qu'elles s'éteignent.

Surveillez le temps et la température

Un climat froid ou une altitude élevée augmentent les temps de cuisson. Un vent fort augmente la température du barbecue.

Veillez à la propreté

Suivez les instructions d'entretien de routine de base afin de conserver l'apparence et les performances de votre barbecue pendant des années. Avant chaque utilisation, veillez à retirer les amas de cendres et de charbon usagé du fond de la cuve et du cendrier.

Fumage au bois

Nous recommandons d'essayer différents types de bois de fumage afin de trouver l'équilibre parfait entre les notes sucrées et salées. Si vous procédez à un fumage prolongé, préférez les morceaux de bois de fumage aux copeaux : ils produisent une fumée plus longue qui pénètre lentement les aliments pendant plus longtemps. Les copeaux de bois sont au contraire idéaux pour une cuisson plus courte car ils durent moins longtemps.



ALLUMAGE DU BRÛLEUR – À l'aide du système d'allumage au gaz SNAP-JET

MÉTHODES D'ALLUMAGE DU BRÛLEUR

Il existe deux façons d'allumer le brûleur : en utilisant le système d'allumage au gaz SNAP-JET intégré au bouton de réglage gaz de votre barbecue, ou à l'aide d'une allumette.

Vous trouverez ci-après les étapes d'allumage de votre barbecue à l'aide du système d'allumage au gaz SNAP-JET, tandis que la page suivante présente les étapes à suivre pour allumer votre barbecue à l'aide d'une allumette.

Un résumé de ces instructions se trouve également sur le boîtier d'allumage.

Allumage du brûleur – À l'aide du système d'allumage au gaz SNAP-JET

- 1) Faites tourner le clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE pour le mettre en position ouverte (A).
- 2) Faites glisser la poignée du clapet de cuve pour le mettre en position ouverte (B).
- 3) Assurez-vous que le bouton de réglage gaz (O) est en position éteinte (C). Pour ce faire, enfoncez et tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- 4) Vérifiez que la cartouche est bien installée. Consultez pour ce faire la section « INSTALLATION DE LA CARTOUCHE ».
- 5) Ouvrez la porte du boîtier de contrôle. Ouvrez l'alimentation en gaz en tournant le bouton de commande du détendeur dans le sens horaire pour le mettre en position ouverte (D).
- 6) Ouvrez le couvercle du barbecue (E).

⚠ DANGER

Si vous n'ouvrez pas le couvercle du barbecue avant d'en allumer le brûleur 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.

- 7) Disposez le charbon sur la grille foyer. Consultez la section « MÉTHODES DE CUISSON » pour savoir comment bien placer la grille foyer et le charbon.
- 8) Enfoncez et tournez le bouton de réglage gaz dans le sens antihoraire pour le mettre en position allumée (●) (F). Vous entendez alors un cliquetis. Recommencez jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- 9) Vérifiez que le brûleur est allumé : il doit y avoir une flamme.

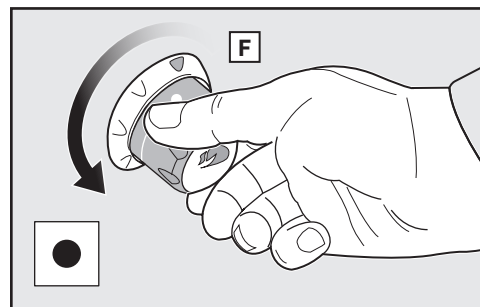
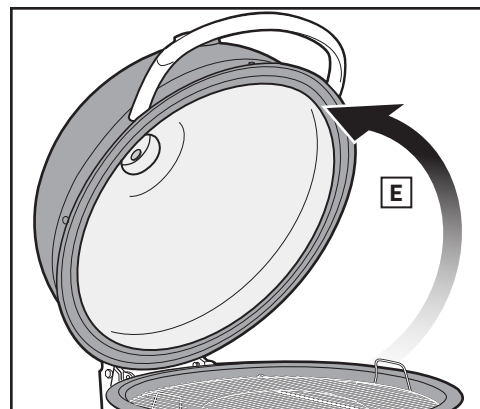
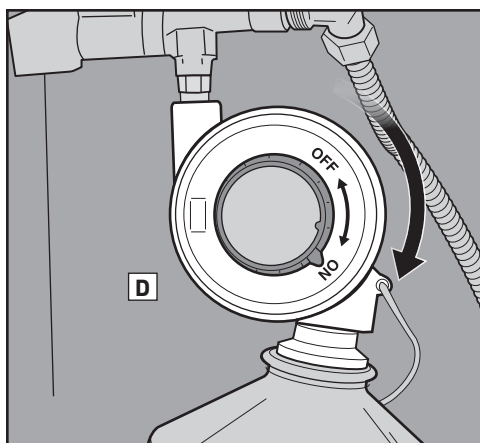
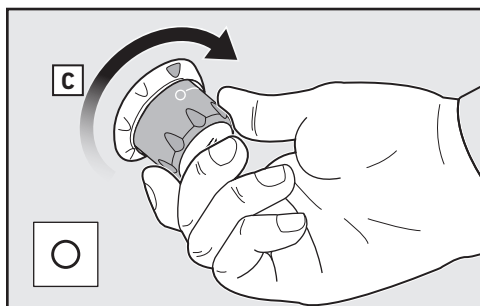
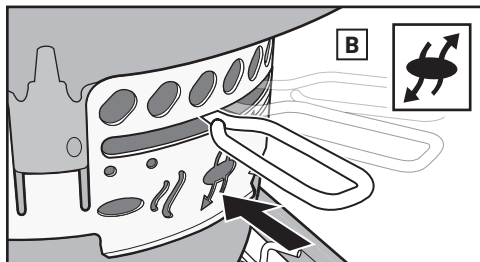
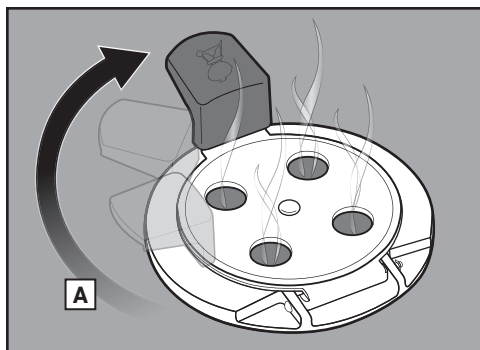
⚠ **AVERTISSEMENT : si le brûleur ne s'allume pas sous cinq secondes, arrêtez, mettez le bouton de réglage gaz en position éteinte et attendez cinq minutes que le gaz se dissipe avant de réessayer ou d'allumer le brûleur à l'aide d'une allumette.**

⚠ **AVERTISSEMENT : ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert pendant l'allumage.**

⚠ **MISE EN GARDE : il peut être difficile de voir la flamme lors d'une journée ensoleillée.**

- 10) Si vous utilisez la cuisson directe ou indirecte, mettez le bouton de réglage gaz en position éteinte (O) après 12 à 14 minutes. Si vous procédez à un fumage, mettez le bouton de réglage gaz en position éteinte (O) après 7 à 10 minutes.

N.B. : le brûleur ne doit servir qu'à allumer le charbon et non à cuire. Une fois que le charbon est allumé, éteignez directement le bouton de réglage gaz afin de préserver le combustible de votre cartouche jetable. Coupez l'alimentation en gaz à la source.



AU TOUT PREMIER BARBECUE

Avant vos premières grillades, il est recommandé de préchauffer le barbecue et de maintenir ardent le combustible, couvercle fermé, pendant au moins 30 minutes.



Allumage du brûleur – À l'aide d'une allumette

- 1) Faites tourner le clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE pour le mettre en position ouverte (A).
- 2) Faites glisser la poignée du clapet de cuve pour le mettre en position ouverte (B).
- 3) Assurez-vous que le bouton de réglage gaz (O) est en position éteinte (C). Pour ce faire, enfoncez et tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- 4) Vérifiez que la cartouche est bien installée. Consultez pour ce faire la section « INSTALLATION DE LA CARTOUCHE ».
- 5) Ouvrez la porte du boîtier de contrôle. Ouvrez l'alimentation en gaz en tournant le bouton de commande du détendeur dans le sens horaire pour le mettre en position ouverte (D).
- 6) Ouvrez le couvercle du barbecue (E).

⚠ DANGER

Si vous n'ouvrez pas le couvercle du barbecue avant d'en allumer le brûleur 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.

- 7) Consultez la section « MÉTHODES DE CUISSON » pour savoir comment bien placer la grille foyère et le charbon. Disposez le charbon sur la grille foyère.
- 8) Mettez l'allumette dans le porte-allumette (que vous trouverez fixé à l'intérieur de la porte) puis allumez-la. Insérez le porte-allumette avec l'allumette allumée sous le charbon, à côté de l'extrémité du tube de brûleur (F).

⚠ **AVERTISSEMENT : ne mettez pas votre main directement au-dessus du brûleur lorsque vous l'allumez à l'aide d'une allumette.**

- 9) Enfoncez et tournez le bouton de réglage gaz dans le sens antihoraire pour le mettre en position allumée (●) (G).
- 10) Vérifiez que le brûleur est allumé : il doit y avoir une flamme.

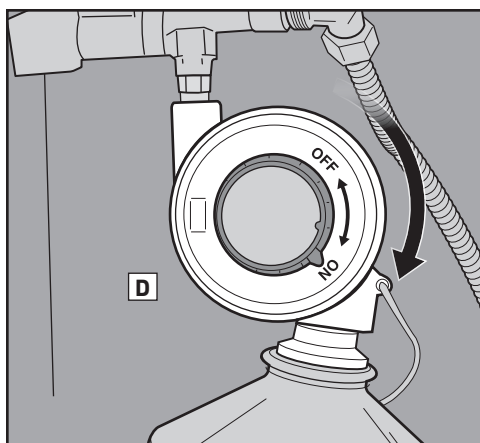
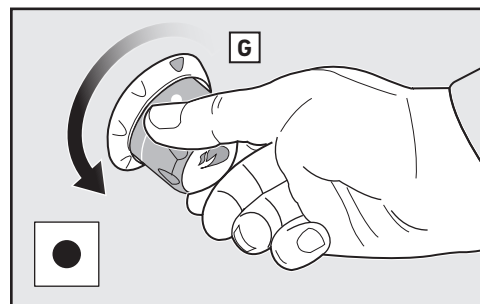
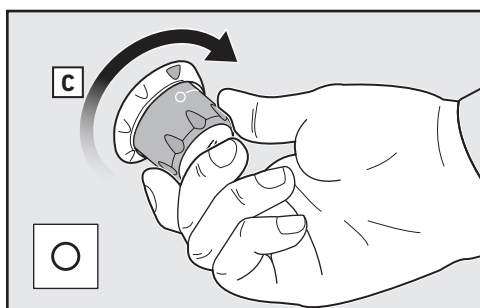
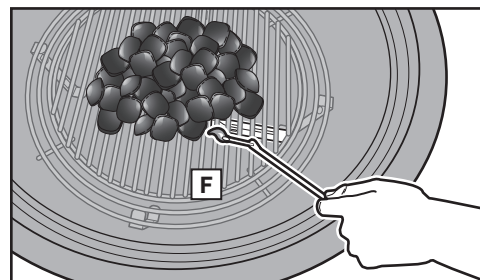
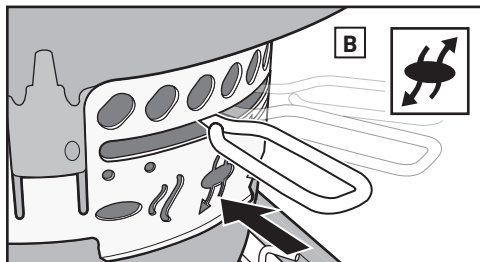
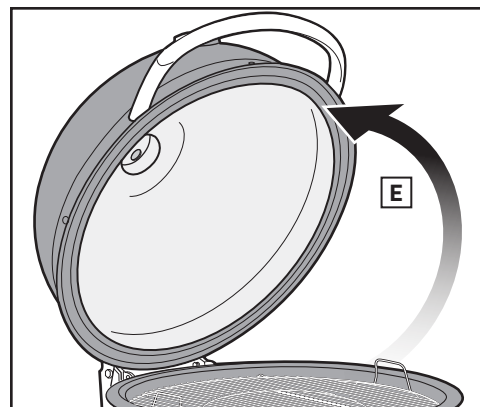
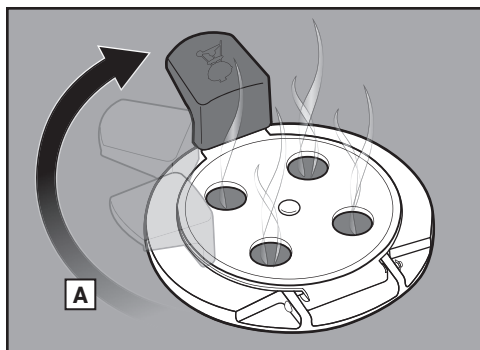
⚠ **AVERTISSEMENT : si le brûleur ne s'allume pas sous cinq secondes, arrêtez, mettez le bouton de réglage gaz en position éteinte et attendez cinq minutes que le gaz se dissipe avant de réessayer ou d'allumer le brûleur à l'aide d'une allumette.**

⚠ **AVERTISSEMENT : ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert pendant l'allumage.**

⚠ **MISE EN GARDE : il peut être difficile de voir la flamme lors d'une journée ensoleillée.**

- 11) Si vous utilisez la cuisson directe ou indirecte, mettez le bouton de réglage gaz en position éteinte (O) après 12 à 14 minutes. Si vous procédez à un fumage, mettez le bouton de réglage gaz en position éteinte (O) après 7 à 10 minutes.

N.B. : le brûleur ne doit servir qu'à allumer le charbon et non à cuire. Une fois que le charbon est allumé, éteignez directement le bouton de réglage gaz afin de préserver le combustible de votre cartouche jetable. Coupez l'alimentation en gaz à la source.





ENTRETIEN DE ROUTINE

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU BARBECUE

Il est essentiel de nettoyer l'intérieur de votre barbecue avant chaque utilisation afin qu'il conserve ses excellentes performances pendant des années.

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

Nettoyage du couvercle

Vous verrez peut-être parfois apparaître des écailles ressemblant à de la peinture à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, des vapeurs de graisse et de fumée se transforment lentement en carbone et se déposent à l'intérieur du couvercle. Ces dépôts s'écaille et seront très semblables à de la peinture. Bien qu'elles ne soient pas nocives, les écailles pourraient tomber sur votre nourriture si vous ne nettoyez pas le couvercle régulièrement.

Vous aurez besoin d'un tampon à récurer non abrasif en maille de nylon et d'une serviette en papier.

- 1) Frottez la graisse carbonisée présente à l'intérieur du couvercle à l'aide du tampon à récurer (A). Afin de minimiser les accumulations de graisse à venir, essuyez l'intérieur du couvercle à l'aide d'une serviette en papier après chaque utilisation ; faites-le quand le barbecue est tiède au toucher.

Nettoyage des grilles et de la plaque de diffusion

Si vous nettoyez vos grilles de cuisson après chaque préchauffage, elles devraient présenter peu de résidus. Il est également recommandé d'éliminer les résidus et accumulations de la plaque de diffusion entre deux repas. Vous minimiserez le besoin de nettoyage en utilisant une barquette jetable.

Vous aurez besoin d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable.

- 1) Quand les grilles de cuisson sont installées, retirez les résidus présents à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable (B).

⚠ MISE EN GARDE : vérifiez régulièrement que vos brosses pour grille de cuisson ne présentent pas de poils volants ou d'usure excessive. Changez de brosse si vous trouvez des poils sur les grilles de cuisson ou la brosse. WEBER recommande d'acheter une nouvelle brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable chaque année, au début du printemps.

- 2) Retirez les grilles de cuisson.
- 3) Quand la plaque de diffusion est installée, retirez les résidus présents à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable.
- 4) Retirez la plaque de diffusion.
- 5) Quand la grille foyère est installée, retirez les résidus présents à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable.

Nettoyage rapide du tube de brûleur

Vérifiez régulièrement que le tube de brûleur n'est pas obstrué puis nettoyez-le rapidement. Vous trouverez des instructions de nettoyage minutieux dans la section ENTRETIEN ANNUEL.

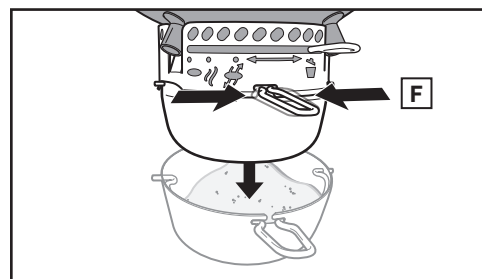
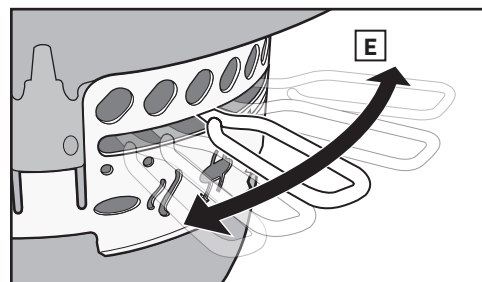
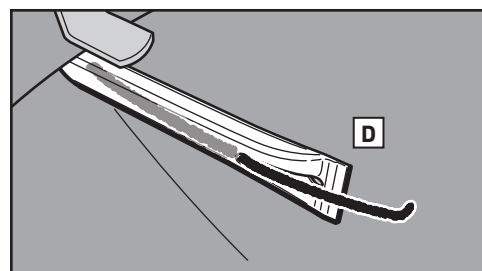
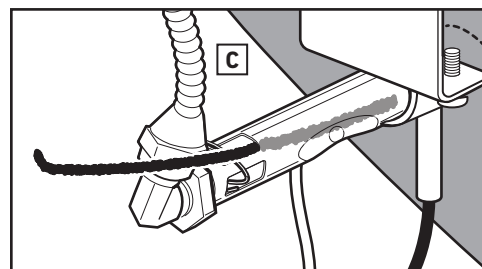
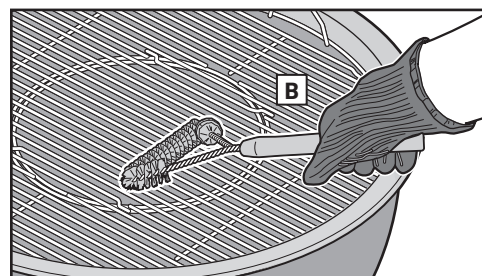
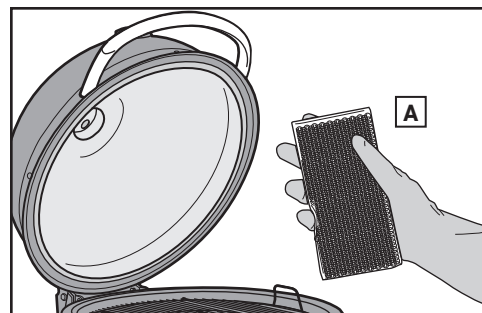
Vous aurez besoin d'un fil cure-pipe et d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable propre. N'utilisez pas une brosse qui a déjà servi à nettoyer des grilles de cuisson.

- 1) Faites passer le fil cure-pipe jusqu'au bout du tube de brûleur (C). Veillez à ne pas endommager l'électrode d'allumage.
- 2) Faites passer le fil cure-pipe dans les fentes de brûleur (D).
- 3) Nettoyez l'extérieur du tube de brûleur à l'aide de la brosse à poils en acier inoxydable.

Nettoyage de la cuve

Avant chaque utilisation et pour assurer un meilleur débit d'air et de meilleures performances de cuisson, retirez les amas de cendres et de charbon usagé du fond de la cuve et du cendrier.

- 1) Ouvrez le couvercle et retirez les grilles de cuisson, la grille foyère et la plaque de diffusion.
- 2) Éliminez les cendres et les morceaux de charbon usagé du fond de la cuve. Pour brûler, le charbon nécessite un apport en oxygène, donc veillez à ce que rien n'obstrue les aérations. Faites glisser la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH d'avant en arrière afin d'envoyer les cendres présentes au fond du barbecue dans le cendrier (E).
- 3) Serrez la poignée du cendrier afin de le détacher du barbecue (F).

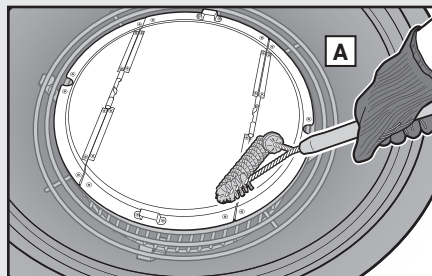


Méthode alternative de nettoyage de la plaque de diffusion

Afin d'éliminer d'importants amas sur la plaque de diffusion, vous pouvez la nettoyer quand elle est chaude.

Vous aurez besoin d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable.

- 1) Pendant le préchauffage du barbecue, quand la température est au maximum de 175 °C, éliminez les résidus de la plaque de diffusion à l'aide de la brosse pour grille à poils en acier inoxydable (A).





NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BARBECUE

L'extérieur de votre barbecue peut comprendre des surfaces en acier inoxydable, en émail et en plastique. WEBER recommande les méthodes suivantes selon le type de surface. Avant toute chose, assurez-vous que tout le charbon est totalement éteint et que le barbecue est froid.

Surfaces en acier inoxydable

Nettoyez l'acier inoxydable à l'aide d'un nettoyant ou polish non-abrasif à acier inoxydable fait pour les produits d'extérieur et barbecues. Ne prenez pas le risque de rayer l'acier inoxydable avec des pâtes abrasives que ne nettoient ni ne font briller : elles décolorent le métal en retirant le revêtement supérieur en oxyde de chrome. N'utilisez pas de serviette en papier.

Vous aurez besoin d'un chiffon microfibre et d'un nettoyant pour acier inoxydable.

- 1) Vaporisez le nettoyant sur les surfaces en acier inoxydable du barbecue. À l'aide du chiffon microfibre, frottez dans le sens de l'acier inoxydable.

Surfaces peintes et émaillées et éléments plastiques

Nettoyez les surfaces peintes et émaillées et les éléments plastiques situés à l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse chaude.

Vous aurez besoin d'eau savonneuse chaude, de serviettes en papier ou d'un chiffon.

- 1) Nettoyez les surfaces à l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez soigneusement.

⚠ IMPORTANT : n'utilisez pas les éléments suivants pour nettoyer votre barbecue : des nettoyants ou peintures abrasifs à acier inoxydable, des nettoyants 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.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DE BARBECUES DANS DES ENVIRONNEMENTS UNIQUES

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.



ENTRETIEN ANNUEL

Afin de vous assurer que votre barbecue soit aussi sûr et efficace qu'au premier jour, nous vous recommandons chaudement d'inspecter et nettoyer le tube de brûleur au moins une fois par an. Avec le temps, le tube de brûleur (A) peut se salir et s'obstruer. Des araignées et insectes peuvent faire leur nid dans le venturi (B) du tube de brûleur, obligeant le gaz à refluer et à sortir par l'obturateur d'air (C). Des fentes de brûleur (D) sales voire obstruées peuvent restreindre le flux de gaz. Cela pourrait embraser l'intérieur et l'extérieur du tube de brûleur, ainsi que les alentours du boîtier d'allumage, entraînant d'importants dommages pour votre barbecue.

Parmi les symptômes courants d'un tube sale ou obstrué :

- Vous sentez une odeur de gaz et les flammes du brûleur sont très jaunes et irrégulières ;
- Le brûleur crépite.

⚠ DANGER

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

ASPECT DES FLAMMES DU BRÛLEUR

Le tube de brûleur de votre barbecue est conçu pour obtenir un mélange approprié d'air et de gaz. S'il fonctionne correctement, l'aspect des flammes sera normal. Leur extrémité (E) doit être jaune et dansante, leur corps (F) bleu foncé et la partie proche du tube de brûleur (G) bleu clair. Si l'aspect des flammes ne correspond pas à cette description ou si vous entendez des crépitements, le brûleur pourrait avoir besoin d'un nettoyage.

NETTOYAGE MINUTIEUX DU TUBE DE BRÛLEUR

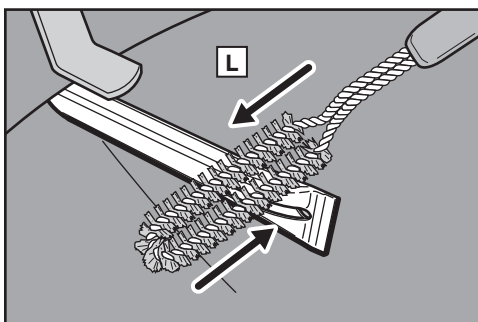
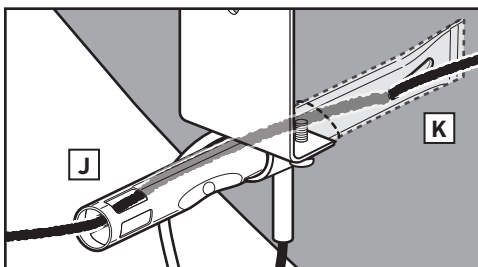
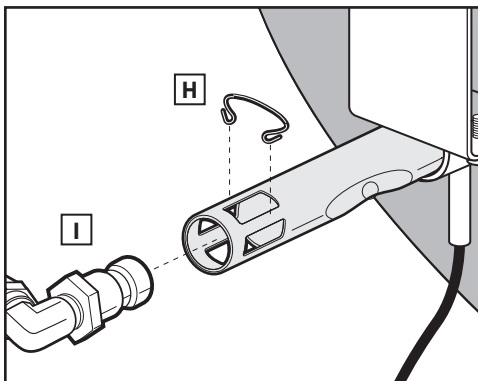
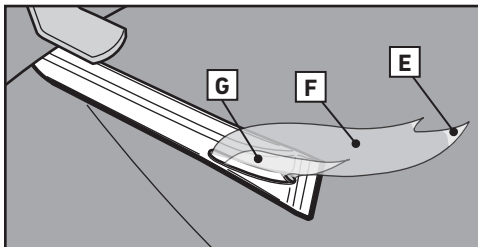
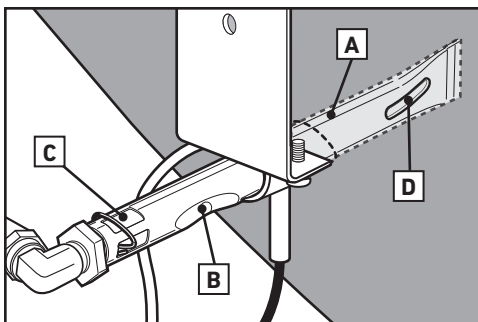
Vous aurez besoin d'une lampe de poche, de fil cure-pipe et d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable propre. N'utilisez pas une brosse qui a déjà servi à nettoyer des grilles de cuisson.

- 1) Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
- 2) Retirez le cavalier (H) et le raccord de flexible (I) du tube de brûleur.
- 3) Inspectez l'intérieur du tube de brûleur à l'aide de votre lampe de poche et insérez le fil cure-pipe jusqu'au bout du tube de brûleur (J). Veillez à ne pas endommager l'électrode d'allumage.
- 4) Faites passer le fil cure-pipe dans les fentes de brûleur (K).
- 5) Nettoyez l'extérieur du tube de brûleur à l'aide de la brosse à poils en acier inoxydable (L).
- 6) Réinstallez le raccord de flexible et le cavalier sur le tube de brûleur.

⚠ AVERTISSEMENT : avant utilisation, tirez sur le raccord de flexible pour vous assurer que le cavalier est bien en place et que le raccord est bien attaché dans le tube de brûleur.

APPELEZ LE SERVICE CONSOMMATEURS

Si vous rencontrez toujours des problèmes après avoir nettoyé le tube de brûleur, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur www.weber.com.



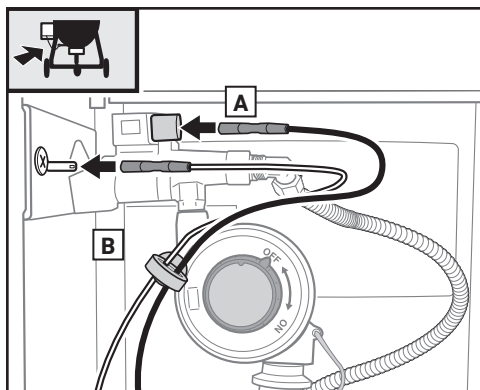


FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME D'ALLUMAGE AU GAZ SNAP-JET

Le bouton de réglage gaz contient un module d'allumage. Celui-ci fait naître une étincelle au niveau de l'électrode d'allumage. Que vous souhaitiez effectuer un entretien de routine ou une vérification de dépannage sur le système d'allumage au gaz SNAP-JET, suivez les instructions ci-après afin de garantir le bon fonctionnement du système.

⚠ AVERTISSEMENT : le bouton de réglage gaz doit être en position éteinte.

Si le barbecue ne s'allume pas lorsque vous enfoncez et tournez lentement le bouton de réglage gaz, il vous faudra identifier la source du problème, à savoir le débit de gaz ou le système d'allumage. Pour commencer, essayer d'allumer votre brûleur à l'aide d'une allumette. Consultez pour ce faire la section « ALLUMAGE DU BRÛLEUR – À l'aide d'une allumette ». Si vous parvenez à allumer le brûleur avec une allumette, le problème réside dans le système d'allumage au gaz SNAP-JET.



ENTRETIEN DES ÉLÉMENTS D'ALLUMAGE

- 1) Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
- 2) Vérifiez que le câble noir est branché à la borne rouge sur le robinet **(A)**.
- 3) Vérifiez que le câble blanc est branché à la borne de terre sur la vis **(B)**.



DÉPANNAGE

DÉPANNAGE GÉNÉRAL

Problèmes	Solutions
Le brûleur ne s'allume pas lorsque vous enfoncez et tournez le bouton de réglage gaz.	Assurez-vous que du gaz parvienne au brûleur en essayant de l'allumer à l'aide d'une allumette. Consultez pour ce faire la section « ALLUMAGE DU BRÛLEUR – 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 alors la section « ENTRETIEN DU SYSTÈME D'ALLUMAGE AU GAZ SNAP-JET ».
	Assurez-vous que les câbles sont bien insérés dans les bornes. Vérifiez que le câble noir est branché à la borne rouge sur le robinet. Vérifiez que le câble blanc est branché à la borne de terre sur la vis. Consultez alors la section « ENTRETIEN DU SYSTÈME D'ALLUMAGE AU GAZ SNAP-JET ».
Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme est faible.	Il est possible qu'il n'y ait guère ou plus de gaz. Changez la cartouche. Consultez pour ce faire la section « RETRAIT DE LA CARTOUCHE ».
L'aspect des flammes du brûleur est irrégulier. La flamme du brûleur est jaune ou orange et il y a une odeur de gaz.	Vérifiez que le tube de brûleur n'est pas obstrué. Consultez pour ce faire la section « ENTRETIEN ANNUEL ».
L'intérieur du couvercle semble « s'écailler » (comme de la peinture qui s'écaille).	L'intérieur du couvercle est en aluminium. Il n'est pas peint et ne peut donc pas « s'écailler ». Ce que vous voyez est en fait de la graisse brûlée qui s'est changée en carbone et qui se détache. CE N'EST PAS UN DÉFAUT. Nettoyez minutieusement. Consultez pour ce faire la section « NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU BARBECUE ».

Si vous ne parvenez pas à résoudre des problèmes à l'aide de ces méthodes, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet. Rendez-vous sur www.weber.com.



Weber-Stephen Products LLC
www.weber.com