



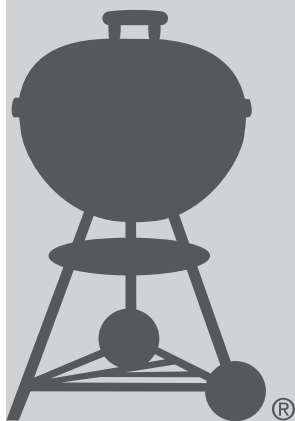
SPIRIT®

GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À GAZ NATUREL

E-320™ ORIGINAL

NG

Merci d'avoir fait l'acquisition d'un barbecue Weber®. Nous vous conseillons maintenant de consacrer quelques minutes à la protection de votre produit via son enregistrement en ligne sur le site www.weber.com.



LISEZ ATTENTIVEMENT CE GUIDE D'UTILISATION AVANT D'UTILISER LE BARBECUE À GAZ.

⚠ DANGER

En cas d'odeur de gaz :

- 1) Fermez l'arrivée de gaz de l'appareil.
- 2) Éteignez toute flamme nue.
- 3) Soulevez le couvercle.
- 4) Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

Une fuite de gaz risque de provoquer un incendie ou une explosion susceptible d'entraîner des blessures corporelles graves voire mortelles, et/ou des dommages matériels.

⚠ AVERTISSEMENT

- 1) Ne stockez pas et n'utilisez pas de liquides ni de gaz inflammables à proximité de cet appareil (ou de tout autre appareil).
- 2) Ne stockez jamais une bouteille de gaz non connectée à proximité de cet appareil (ou de tout autre appareil).

⚠ AVERTISSEMENT : effectuez soigneusement toutes les procédures de test d'étanchéité décrites dans le présent Guide d'utilisation, avant de faire fonctionner le barbecue, même si ce dernier a été monté par le revendeur.

⚠ AVERTISSEMENT : n'allumez pas cet appareil sans avoir au préalable lu les sections relatives à l'ALLUMAGE DES BRÛLEURS du présent Guide d'utilisation.

UTILISATION À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

NOTE POUR L'INSTALLATEUR : les présentes instructions sont à remettre à l'utilisateur qui doit les conserver pour référence ultérieure.

CE :845CN-0003
ID: 0845

58609

FR - FRENCH
06/01/15

AVERTISSEMENTS

⚠ DANGER

Le non-respect des instructions relatives aux DANGERS, aux AVERTISSEMENTS et aux précautions (ATTENTION) contenus dans ce guide d'utilisation peut être à l'origine de blessures graves, voire mortelles, et/ou d'un incendie ou d'une explosion susceptible de provoquer des dommages matériels.

AVERTISSEMENTS :

- ⚠ Le montage incorrect du barbecue peut être dangereux. Suivez à la lettre les instructions de montage.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue si toutes les pièces ne sont pas en place. Le barbecue doit être correctement monté, conformément aux instructions de montage.
- ⚠ Ne laissez pas d'enfants utiliser votre barbecue à gaz Weber®. Les composants accessibles du barbecue peuvent devenir brûlants. Maintenez les enfants en bas âge, les personnes âgées et les animaux domestiques à l'écart du barbecue pendant son utilisation.
- ⚠ Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue à gaz Weber®. Il est peut être chaud pendant la cuisson et le nettoyage, et ne doit pas être laissé sans surveillance ni déplacé en cours d'utilisation.
- ⚠ N'utilisez ni charbon de bois, ni briquettes, ni pierres de lave dans votre barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue pendant l'allumage ou la cuisson.
- ⚠ Ne placez jamais les mains ni les doigts sur le bord frontal de la cuve de cuisson lorsque le barbecue est chaud ou que le couvercle est soulevé.
- ⚠ L'intégralité de la cuve de cuisson devient chaude pendant l'utilisation du barbecue. Évitez tout contact.
- ⚠ Ne tentez jamais, pour quelque raison que ce soit, de débrancher le détendeur, ni un raccord de gaz quelconque pendant l'utilisation du barbecue.
- ⚠ Portez des gants résistant à la chaleur lorsque vous utilisez le barbecue.
- ⚠ En cas d'extinction des brûleurs pendant le fonctionnement du barbecue, fermez tous les robinets de gaz. Soulevez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter à nouveau d'allumer le barbecue conformément aux instructions d'allumage.
- ⚠ Aucun produit inflammable ne doit être présent dans un rayon d'environ 60 cm tout autour du barbecue. Y compris les parties supérieure, inférieure, arrière ou latérales du barbecue.
- ⚠ Ne montez pas ce type de barbecue dans une structure intégrée ou à emboîtement. Le non-respect de cet AVERTISSEMENT risque de provoquer un incendie ou une explosion causant des dommages matériels et des blessures corporelles graves, voire mortelles.
- ⚠ Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement à l'extérieur. Ne l'utilisez jamais dans des garages, ni sous des porches ou dans des vérandas couvert(e)s ou fermé(e)s.
- ⚠ Votre barbecue à gaz Weber® ne doit jamais être utilisé sous un toit ou un auvent combustibles non protégés.
- ⚠ Votre barbecue à gaz Weber® n'est pas conçu pour être installé dans une caravane et/ou sur un bateau.
- ⚠ Ne stockez jamais de bouteille de gaz supplémentaire (de rechange) ou débranchée sous ou à proximité du barbecue.
- ⚠ Avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber® après une période de stockage et/ou non-utilisation, vérifiez le soigneusement afin de détecter toute fuite de gaz et/ou colmatage des brûleurs. Pour connaître les procédures de vérification adéquates, reportez-vous aux instructions contenues dans le présent guide d'utilisation.
- ⚠ Ne faites pas fonctionner votre barbecue à gaz Weber® en cas de problème d'étanchéité au niveau des raccordements de gaz.
- ⚠ Ne recherchez pas les fuites de gaz à l'aide d'une flamme.
- ⚠ Ne placez pas de housse pour barbecue ni aucun autre objet inflammable sur le barbecue, ou dans la zone de rangement sous le barbecue, lorsque ce dernier est en cours d'utilisation ou qu'il est chaud.
- ⚠ Le gaz naturel n'est pas du propane liquide. La conversion ou la tentative d'utilisation de propane liquide dans un appareil à gaz naturel ou de gaz naturel dans un appareil à propane liquide est dangereuse et annulera la garantie.
- ⚠ Maintenez le fil de l'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en gaz loin des surfaces chaudes.
- ⚠ N'agrandissez pas les orifices des robinets ou des brûleurs pendant leur nettoyage.
- ⚠ Il faut nettoyer régulièrement et soigneusement le barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ En cas de feu de friture, coupez l'alimentation des brûleurs et laissez le couvercle abaissé jusqu'à l'extinction des flammes.
- ⚠ En cas d'embrasement brusque, éloignez les aliments des flammes jusqu'à ce qu'elles aient perdu de leur intensité.

Les barbecues illustrés dans ce guide de l'utilisateur peuvent être légèrement différents du modèle acheté.

Merci d'avoir acheté ce produit Weber®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 (« Weber ») est fier de vous fournir un produit sécurisé, endurant et fiable.

Cette garantie volontaire de Weber vous est fournie à titre gracieux. Elle contient des informations dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER® dans le cas peu probable d'une panne ou d'un défaut.

En vertu des législations applicables, le client dispose de plusieurs droits au cas où le produit serait défectueux. Ces droits comprennent des services supplémentaires ou de remplacement, une réduction du prix d'achat et une indemnisation. Dans l'Union européenne, par exemple, ces droits comprennent une garantie légale de deux ans commençant à la date de la remise du produit. Ces droits et autres droits légaux ne sont pas affectés par les dispositions de la garantie. En fait, cette garantie accorde des droits supplémentaires au Propriétaire qui sont indépendants des dispositions légales de la garantie.

GARANTIE VOLONTAIRE DE WEBER

Weber garantit, à l'acheteur du produit WEBER® (ou dans le cas d'un cadeau ou d'une situation promotionnelle, la personne pour laquelle le produit a été acheté comme cadeau ou comme élément de promotion) que le produit WEBER® est sans défaut de matériel et de main d'œuvre pour la ou les périodes de temps spécifiées ci-dessous s'il est monté et utilisé en conformité avec les instructions fournies dans le Guide du Propriétaire accompagnant le produit. (Remarque : si vous perdez ou égarez votre Guide du Propriétaire WEBER®, un guide de remplacement est disponible en ligne sur www.weber.com ou sur le site Internet spécifique du pays vers lequel l'utilisateur peut être redirigé.) Dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normal pour un seul foyer, Weber accepte dans le cadre de cette garantie de réparer ou de remplacer les pièces défectueuses pendant les périodes, les limitations et les exclusions applicables répertoriées ci-dessous. DANS LE CADRE D'UNE UTILISATION ET D'UN ENTRETIEN NORMAL POUR UN SEUL FOYER, WEBER ACCÈPTE DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE DE RÉPARER OU DE REMPLACER LES PIÈCES DÉFECTUEUSES PENDANT LES PÉRIODES, LES LIMITATIONS ET LES EXCLUSIONS APPLICABLES RÉPERTORIÉES CI-DESSOUS.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE

Afin d'assurer une couverture de garantie sans soucis, il est important (mais pas obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER® en ligne sur www.weber.com ou sur le site Internet spécifique du pays vers lequel l'utilisateur peut être redirigé.) Veuillez aussi conserver votre reçu/passeport d'achat et/ou la facture. L'enregistrement de votre produit WEBER® confirme votre couverture de garantie et fournit un lien direct entre vous et Weber au cas où nous aurions besoin de vous contacter.

La garantie ci-dessous ne s'applique que si le Propriétaire prend soin d'une manière raisonnable de son produit WEBER® en respectant toutes les instructions de montage, les instructions d'utilisation et l'entretien préventif comme indiqué dans le Guide du Propriétaire ci-joint, à moins que le Propriétaire puisse prouver que le défaut ou la panne sont indépendants du non-respect des obligations précédemment mentionnées. Si vous vivez dans une région côtière ou si votre produit se situe à proximité d'une piscine, l'entretien comprend le lavage et le rinçage réguliers des surfaces externes comme indiqué dans le Guide du Propriétaire ci-joint.

GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous pensez avoir une pièce couverte par cette garantie limitée, veuillez contacter le Service clientèle de Weber en utilisant les informations de contact fournies sur notre site Internet (www.weber.com ou sur le site Internet spécifique du pays vers lequel l'utilisateur peut être redirigé.) Weber, après enquête, réparera ou remplacera (à son choix) une pièce défectueuse couverte par cette garantie. Dans l'éventualité où le remplacement ou la réparation ne serait pas possible, Weber peut décider (à son choix) de remplacer le barbecue concerné par un nouveau barbecue d'une valeur égale ou supérieure. Weber peut vous demander de renvoyer les pièces à des fins d'inspection, les frais de transport devant être prépayés.

Cette GARANTIE est annulée s'il existe des dommages, des détériorations, des décolorations et/ou de la rouille pour lesquels Weber n'est pas responsable et qui sont provoqués par :

- l'abus, la mauvaise utilisation, l'altération, la modification, la mauvaise application, le vandalisme, la négligence, le montage ou l'installation incorrecte et l'incapacité à effectuer correctement l'entretien normal et de routine ;
- les insectes (tels que les araignées) et les rongeurs (tels que les écureuils), y compris, mais non limité à l'endommagement des brûleurs et/ou des tuyaux de gaz ;
- l'exposition à l'air marin et/ou à des sources chlorées telles que les piscines et les bains chauds / spas ;
- des conditions météorologiques sévères comme la grêle, les ouragans, les tremblements de terre, les tsunamis ou les surtensions, les tornades ou les fortes tempêtes.

L'utilisation et/ou l'installation des pièces sur votre barbecue WEBER® qui ne sont pas de vraies pièces Weber annuleront cette Garantie et tous les dommages en résultant ne sont pas couverts par cette Garantie. Toute conversion d'un barbecue à gaz non autorisée par Weber et non effectuée par un technicien d'entretien agréé de Weber annulera cette Garantie.

PÉRIODES DE GARANTIE DES PRODUITS

Cuve de cuisson :
10 ans, contre la perforation
(2 ans pour la peinture, à l'exception des pertes d'éclat ou la décoloration)

Kit couvercle :
10 ans, contre la perforation
(2 ans pour la peinture, à l'exception des pertes d'éclat ou la décoloration)

Brûleurs en acier inoxydable :
10 ans, contre la perforation

Grilles de cuisson en acier inoxydable :
5 ans, contre la perforation

Barre Flavorizer® en acier inoxydable :
5 ans, contre la perforation

Grilles de cuisson en fonte plaquée de porcelaine aillée :
5 ans, contre la perforation

Toutes les autres pièces :
2 ans

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

HORMIS CETTE GARANTIE ET CES AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ COMME DÉCRITS DANS CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE DÉCLARATION DE RESPONSABILITÉ POUR TOUTE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE OU VOLONTAIRE DONNÉE PAR LES PRÉSENTS ALLANT AU-DELÀ DE LA RESPONSABILITÉ LÉGALE S'APPLIQUANT À WEBER. DE MÊME, LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE SE LIMITE PAS OU N'EXCLUT PAS LES SITUATIONS OU LES RÉCLAMATIONS POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE COMME STIPULÉ PAR LA LOI.

AUCUNE GARANTIE NE SERA APPLICABLE APRÈS LES PÉRIODES APPLICABLES À CETTE GARANTIE. AUCUNE AUTRE GARANTIE DONNÉE PAR LA MOINDRE PERSONNE, Y COMPRIS UN REVENDUEUR OU REPRÉSENTANT EN CE QUI CONCERNE N'IMPORTE QUEL PRODUIT (TEL QUE TOUTES « EXTENSIONS DE GARANTIES ») N'ENGAGERA WEBER. LE SEUL RECOURS DE CETTE GARANTIE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DE LA PIÈCE OU DU PRODUIT.

EN AUCUN CAS DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE VOLONTAIRE, TOUTE COMPENSATION DE N'IMPORTE QUEL GENRE NE POURRA ÊTRE SUPÉRIEURE AU MONTANT DU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER WEBER.

VOUS ASSUMEZ LE RISQUE ET LA RESPONSABILITÉ POUR LA PERTE, LE DOMMAGE OU LES BLESSURES À VOUS ET VOTRE PROPRIÉTÉ ET/OU AUX AUTRES ET À LEURS PROPRIÉTÉS RÉSULTANT DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'ABUS DU PRODUIT OU DU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE GUIDE DU PROPRIÉTAIRE CI-JOINT.

LES PIÈCES ET LES ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE NE SONT GARANTIS QUE POUR LA DURÉE RESTANTE PRÉCÉDEMMENT MENTIONNÉE DE LA GARANTIE D'ORIGINE.

CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE QU'À UNE UTILISATION PAR UN SEUL FOYER PRIVÉ ET NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS DANS UN ENVIRONNEMENT COMMERCIAL, COMMUNAL OU À PLUSIEURS FOYERS TELS QUE LES RESTAURANTS, LES HÔTELS, LES CENTRES DE VACANCES ET LES PROPRIÉTÉS LOUÉES.

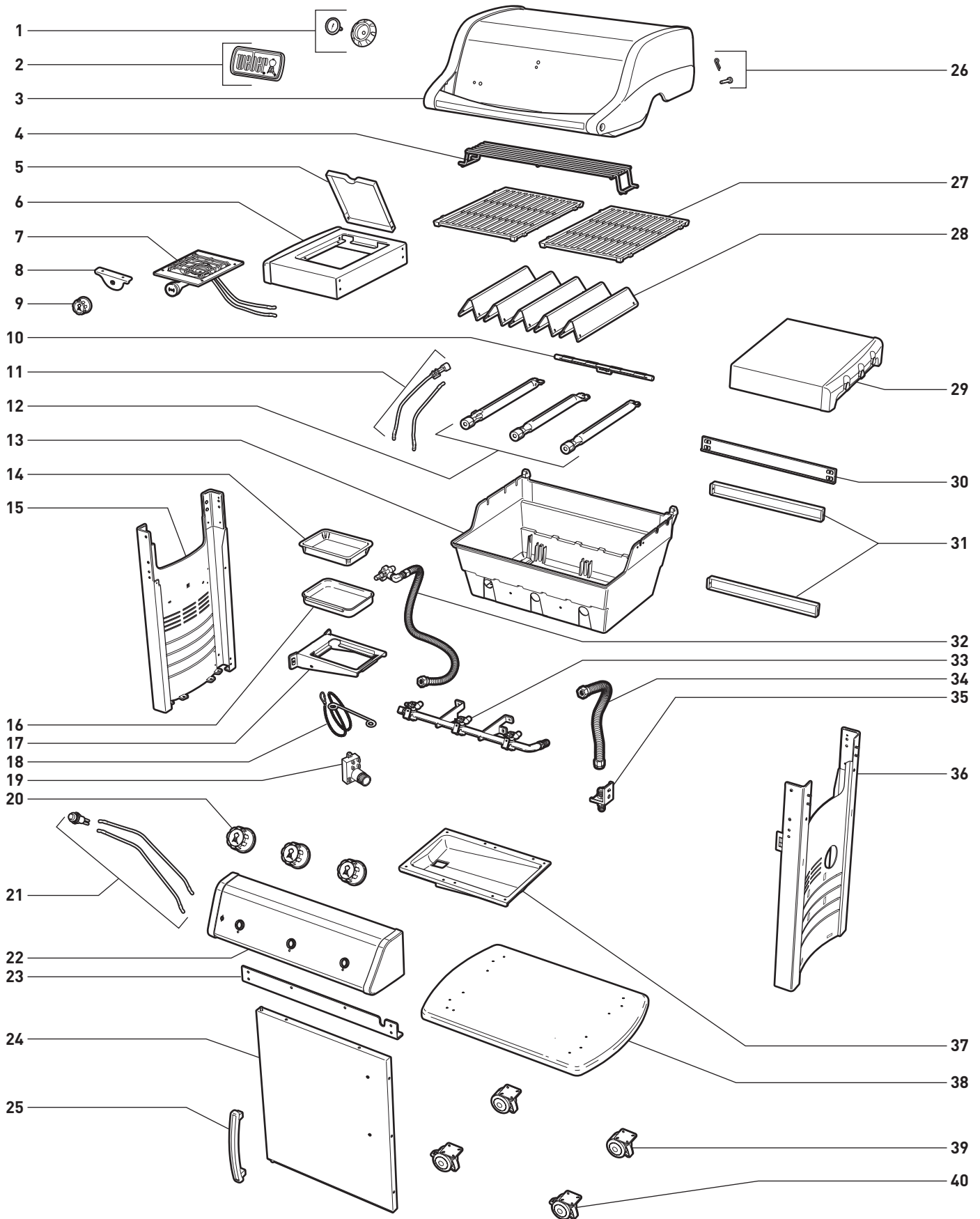
WEBER PEUT DE TEMPS À AUTRE CHANGER LE DESIGN DE SES PRODUITS. AUCUNE DISPOSITION CONTENUE DANS CETTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE ENTENDUE COMME OBLIGEANT WEBER À INCORPORER DE TELLES MODIFICATIONS DE DESIGN DANS DES PRODUITS PRÉCÉDEMMENT FABRIQUÉS, DE MÊME QUE DE TELS CHANGEMENTS NE DOIVENT PAS ÊTRE CONSIDÉRÉS COMME L'ADMISSION QUE LES DESIGNS PRÉCÉDENTS ÉTAIENT DÉFECTUEUX.

Reportez-vous à la liste des unités commerciales internationales à la fin de ce Guide du Propriétaire pour des informations de contact supplémentaires.

AVERTISSEMENTS	2
GARANTIE	3
TABLE DES MATIÈRES	3
VUE ÉCLATÉE DU SPIRIT® E-320™ ORIGINAL AU GAZ NATUREL	4
INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LE GAZ NATUREL	6
QU'EST-CE QUE LE GAZ NATUREL ?	6
GAZ NATUREL – LES PRINCIPES DE BASE	6
STOCKAGE ET / OU NON-UTILISATION	6
TESTER LA PRESSION DE L'ALIMENTATION EN GAZ	6
RACCORDER À L'ARRIVÉE DE GAZ	7
RACCORDER LE TUYAU DE GAZ AU BARBECUE	7
SPÉCIFICATIONS DE LA TUYAUTERIE	8
INSTALLATION DU ROBINET D'ALIMENTATION EN GAZ	8
ESSAI DE BRANCHEMENT	8
RACCORDER LE TUYAU DE GAZ AU ROBINET D'ALIMENTATION EN GAZ	9
PRÉPARATION DU BARBECUE EN VUE DE SON UTILISATION	10
QU'EST-CE QU'UN TEST D'ÉTANCHÉITÉ ?	10
DÉMONTAGE PARTIEL DU BARBECUE EN VUE DE LA RÉALISATION D'UN TEST D'ÉTANCHÉITÉ	10
TEST D'ÉTANCHÉITÉ AU GAZ	11
ASTUCES DE CUISSON ET CONSEILS UTILES ..	12
CONSEILS ET ASTUCES	12
PRÉCHAUFFAGE	12
CUISSON AVEC LE COUVERCLE FERMÉ	12
SYSTÈME FLAVORIZER®	12
JUS ET GRAISSE	12
CONTRÔLES DE SÉCURITÉ AVANT L'UTILISATION DU BARBECUE	13
LA SÉCURITÉ AVANT TOUT	13
BAC À GRAISSE COULISSANT	13
BAC DE RÉCUPÉRATION ET BARQUETTE EN ALUMINIUM JETABLE	13
INSPECTION DU FLEXIBLE	13
ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT DU PREMIER BRÛLEUR	14
MÉTHODES D'ALLUMAGE DE BRÛLEUR	14
ALLUMAGE DU PREMIER BRÛLEUR	14
POUR ÉTEINDRE LE BRÛLEUR	14
ALLUMAGE ET UTILISATION DU RÉCHAUD LATÉRAL	16
DE CÔTÉ	16
ALLUMAGE DU RÉCHAUD LATÉRAL	16
POUR ÉTEINDRE LE RÉCHAUD LATÉRAL	16
DÉPANNAGE	18
DÉPANNAGE GÉNÉRAL	18
DÉPANNAGE DU RÉCHAUD LATÉRAL	18
ENTRETIEN ANNUEL	19
MAINTIEN DE VOTRE BARBECUE À GAZ WEBER® EN PARFAIT ÉTAT DE MARCHÉ	19
FLAMME DE BRÛLEUR	19
FILTRES WEBER® DE PROTECTION CONTRE LES ARAIGNÉES/INSECTES	19
ORIFICES DES BRÛLEURS	19
NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DES BRÛLEURS	20
STOCKAGE ET / OU NON-UTILISATION	24
ENTRETIEN RÉGULIER	25
UN PRODUIT DONT LA BEAUTÉ INTÉRIEURE N'A RIEN À ENVIER À SA BEAUTÉ EXTÉRIEURE	25
NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BARBECUE	25
NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU BARBECUE	25
INSPECTION DU FLEXIBLE	25
ENTRETIEN DU SYSTÈME D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE CROSSOVER®	26
NETTOYAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL (MODÈLE 320)	27
ENTRETIEN DU BRÛLEUR LATÉRAL	27

VUE ÉCLATÉE DU SPIRIT® E-320™ ORIGINAL AU GAZ NATUREL

Spirit® E-320™_Original_NG_EU_050115



LISTE DES PIÈCES EN VUE ÉCLATÉE DU SPIRIT® E-320™ ORIGINAL AU GAZ NATUREL

1. Thermomètre et support
2. Logo
3. Ensemble couvercle
4. Grille de réchauffage
5. Couvercle du réchaud latéral
6. Support du réchaud latéral
7. Kit réchaud latéral
8. Plaque de robinet de réchaud latéral
9. Bouton de réglage gaz du réchaud latéral
10. Tuyau du brûleur Crossover®
11. Électrode d'allumage
12. Brûleur
13. Cuve de cuisson
14. Barquette jetable en aluminium
15. Panneau de châssis gauche
16. Bac de récupération
17. Support de bac de récupération
18. Porte-allumette
19. Module d'allumage électronique
20. Bouton de réglage gaz
21. Bouton d'allumage
22. Panneau de commande
23. Renfort frontal
24. Porte
25. Poignée de porte
26. Axe d'articulation et goupille bêta
27. Grille de cuisson*
28. Barre Flavorizer®
29. Plan de travail
30. Renfort arrière
31. Support de châssis arrière
32. Kit conduite gaz du réchaud latéral
33. Collecteur de gaz
34. Tuyau de collecteur de gaz
35. Raccordement gaz
36. Châssis de droite
37. Bac à graisse coulissant
38. Étagère inférieure
39. Roulette
40. Roulette à frein

*La grille de cuisson peut être différente en fonction du modèle acheté.

QU'EST-CE QUE LE GAZ NATUREL ?

La gaz naturel est souvent appelé méthane. Le gaz naturel est fourni par le service public local et est disponible si votre logement est chauffé au gaz.

GAZ NATUREL – LES PRINCIPES DE BASE

Il convient de garder à l'esprit un certain nombre de facteurs et de consignes de sécurité lorsque vous utilisez du gaz naturel (NG). Suivez avec précaution ces instructions avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber®.

- Le barbecue à gaz naturel est conçu pour fonctionner uniquement au gaz naturel. N'utilisez jamais un autre type de gaz que celui spécifié sur les plaques signalétiques du barbecue.
- Ce barbecue à gaz Weber® n'est conçu que pour une utilisation avec du gaz naturel. N'utilisez pas de bouteille de gaz de propane liquide. Les robinets, le tuyau de gaz et les orifices sont conçus uniquement pour un fonctionnement avec du gaz naturel.
- S'il existe des normes locales applicables aux barbecues à gaz portables, l'installation doit être conforme aux normes locales.
- Ce barbecue fonctionne à une pression de 20/25 mbars.
- Évitez de plier le tuyau de gaz.
- Si vous devez changer le tuyau de gaz, utilisez une pièce de rechange d'usine. Contactez pour cela votre revendeur local.
- Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être altérées par l'utilisateur.
- Weber® recommande d'éloigner le barbecue d'au moins 61 cm de l'arrivée de gaz et de toute surface combustible.
- Une fois l'arrivée de gaz installée et l'étanchéité au gaz testée conformément aux instructions relatives au gaz, vous êtes prêt à utiliser le barbecue.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser cet appareil.

STOCKAGE ET / OU NON-UTILISATION

Pour les barbecues ayant été stockés ou n'étant pas été utilisés pendant une période prolongée, suivez les instructions ci-après :

- Lorsque le barbecue à gaz Weber® n'est pas utilisé, fermez le robinet de gaz naturel.
- Si vous stockez le barbecue à gaz Weber® à l'intérieur, DÉBRANCHEZ d'abord l'arrivée du gaz.
- Avant d'utiliser le barbecue à gaz Weber®, vérifiez-le afin de détecter toute fuite de gaz et obstruction au niveau des brûleurs. (Reportez-vous à la section « ENTRETIEN ANNUEL ».)
- Assurez-vous que les zones situées sous le panneau de commande et le bac à graisse coulissant sont exemptes de saletés susceptibles d'obstruer le flux de combustion ou la ventilation.
- Vérifiez également les filtres de protection contre les insectes/araignées afin de détecter toute obstruction éventuelle. (Reportez-vous à la section « ENTRETIEN ANNUEL ».)

TESTER LA PRESSION DE L'ALIMENTATION EN GAZ

- Déconnectez le barbecue à gaz Weber® en cas de test à haute pression de l'arrivée de gaz. Cet appareil et son robinet d'alimentation doivent être déconnectés du système d'arrivée de gaz pendant les tests à haute pression dudit système dépassant 1/2 psig (> 3,5 kPa).
- Déconnectez le barbecue à gaz Weber® en cas de test de l'arrivée de gaz à basse pression. Cet appareil doit être isolé du système d'arrivée de gaz à l'aide du robinet manuel d'alimentation pendant tout test dudit système à une pression d'essai égale ou inférieure à 1/2 psig (≤ 3,5 kPa).

PAYS	CATÉGORIE D'APPAREIL
Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, France, Grèce, Irlande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Norvège, Pologne, Portugal, République Tchèque, République Slovaque, Royaume-Uni, Slovénie, Suède, Suisse	I _{2H} – 20 mbar
Allemagne	I _{ZE} – 20 mbar
Pays-Bas	I _{2I} – 25 mbar

DONNÉES DE CONSOMMATION		
	Gaz naturel kW	Gaz naturel g/h
Spirit® 320™ Original/Premium	12,9	939

DIMENSION INJECTEUR		
	Gaz naturel	
	G (20)	G (25)
Spirit® 320™ Original/Premium		
Valves premier brûleur	1,25 mm	1,35 mm
Valve réchaud latéral	1,39 mm	1,50 mm

RACCORDER À L'ARRIVÉE DE GAZ

RACCORDER LE TUYAU DE GAZ AU BARBECUE

REMARQUE : le type de vanne d'arrêt que vous installez détermine le type de flexible d'alimentation en gaz que vous utilisez. La longueur maximum du tuyau d'arrivée de gaz ne doit pas être supérieure à 3 m.

Avant de raccorder la vanne d'arrêt du gaz naturel, il faut raccorder le tuyau d'arrivée de gaz au raccordement gaz, se trouvant à l'intérieur de l'enceinte du barbecue.

Option 1 : raccord serré avec une clé

(Non disponible pour tous les pays)

- Alignez le tuyau d'arrivée de gaz sur le raccord du raccordement gaz à l'intérieur du barbecue (1).
- Fixez manuellement le raccord du tuyau de gaz au raccordement gaz, en le faisant tourner vers la droite (2).
- Utilisez une clé pour le dernier quart de tour pour bien le serrer (3).
- Faites passer l'extrémité du tuyau d'arrivée de gaz dans l'orifice d'accès du panneau arrière du barbecue (4).

⚠ **AVERTISSEMENT : ne pas faire passer le tuyau de gaz sous une terrasse, car il doit rester visible.**

Option 2 : raccord serré à la main

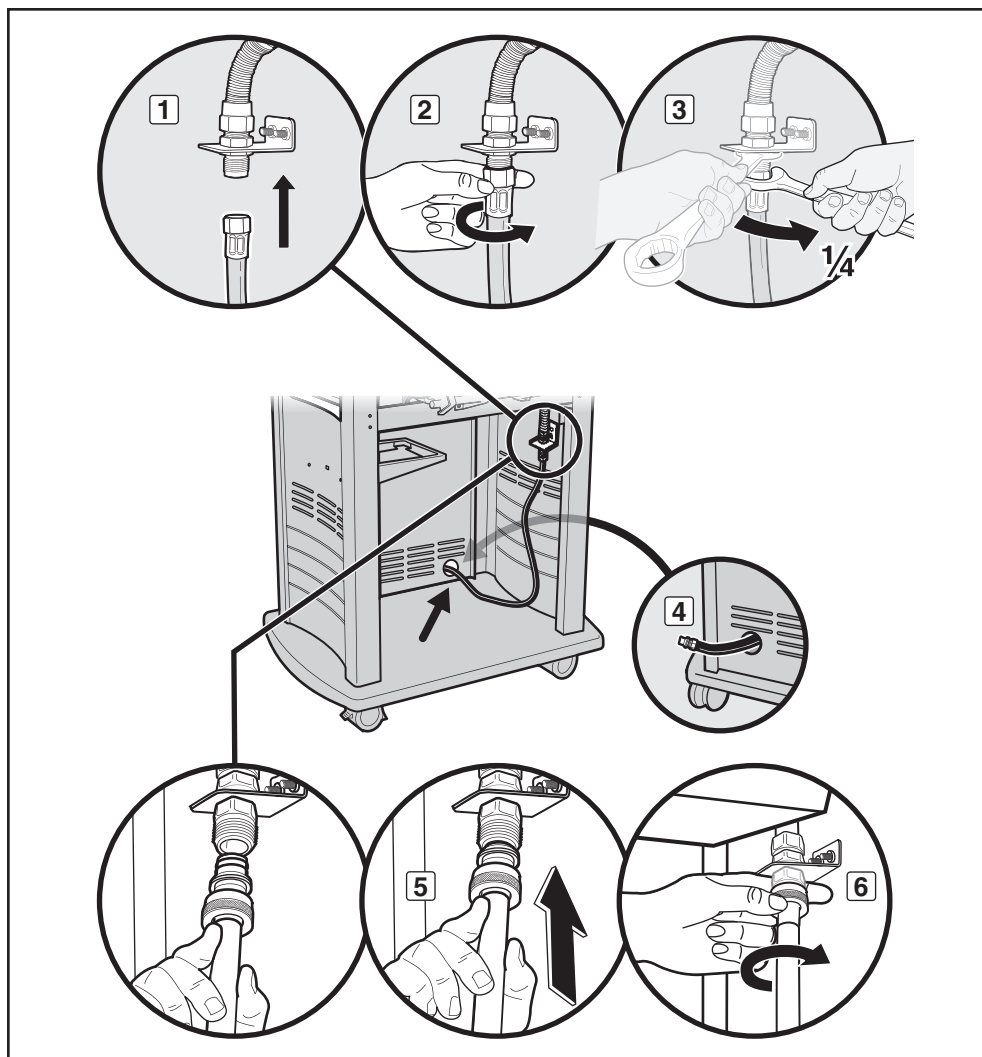
(Non disponible pour tous les pays)

- Poussez le tuyau d'arrivée de gaz dans le raccordement gaz à l'intérieur du barbecue (5).
- Serrez le raccord pivotant du tuyau de gaz au raccordement gaz, en tournant vers la droite (6).

⚠ **PRÉCAUTION : ne pas utiliser de clé de montage pour serrer le raccord. Le raccord pivotant ne doit être serré qu'à la main.**

- Faites passer l'extrémité du tuyau d'arrivée de gaz dans l'orifice d'accès du panneau arrière du barbecue (4).

⚠ **AVERTISSEMENT : ne pas faire passer le tuyau de gaz sous une terrasse, car il doit rester visible.♦**



RACCORDER À L'ARRIVÉE DE GAZ

SPÉCIFICATIONS DE LA TUYAUTERIE

Suivant votre pays ou région, il peut exister un ou plusieurs types de robinet d'alimentation disponibles. Voir les illustrations pour Option 1 ou Option 2. Contactez les autorités locales concernant les normes de construction relatives à l'installation de barbecues à gaz extérieurs.

NOUS VOUS RECOMMANDONS DE FAIRE RÉALISER CETTE INSTALLATION PAR UN PROFESSIONNEL.

Vous trouverez ci-dessous des exigences générales pour les installations au gaz naturel.

- Ce barbecue est conçu pour fonctionner à une pression de 20 mbars.
- Toutes les installations ont un robinet d'alimentation situé à l'intérieur sur la ligne d'alimentation en combustible dans un endroit accessible près de la conduite de gaz.
- Un revêtement pour tuyau résistant à l'action du gaz naturel doit être utilisé au cours de l'installation (uniquement sur la tuyauterie).

INSTALLATION DU ROBINET D'ALIMENTATION EN GAZ

Option 1 : Robinet Manuel d'Alimentation

(Non disponible pour tous les pays)

- Un robinet manuel d'alimentation en gaz doit être installé à l'extérieur, juste avant le raccord du flexible d'arrivée du gaz.
- Le connecteur extérieur doit être solidement attaché à un matériel rigide et fixe.
- Le robinet manuel d'alimentation peut être installé horizontalement ou pointant vers le bas. L'installation du robinet manuel d'alimentation avec l'ouverture pointant vers le haut peut entraîner la collecte d'eau et de débris dans le robinet.

Option 2 : Vanne de Sortie de Gaz

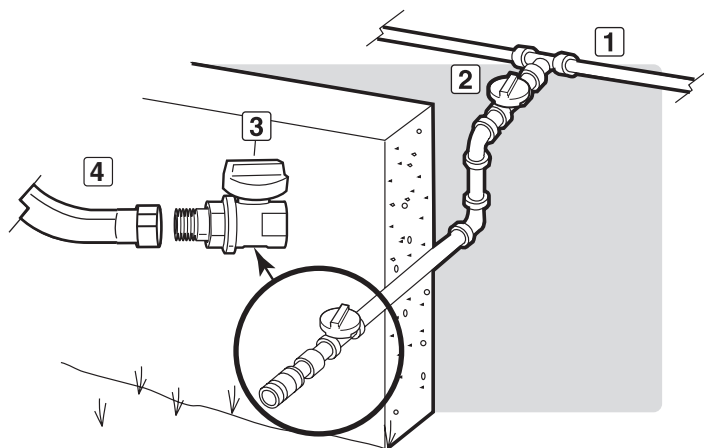
(Non disponible pour tous les pays)

- La vanne de sortie de gaz se ferme automatiquement lorsque le raccord est débranché. Un dispositif de coupure activé thermiquement est aussi intégré dans la vanne de sortie du gaz.
- La vanne de sortie de gaz doit être installée verticalement sur une surface murale. Les instructions détaillées de l'installation sont fournies avec la vanne de sortie de gaz.
- La plaque de protection permet de conserver la propreté du raccord de la vanne de sortie de gaz pendant le débranchement du raccord du tuyau de gaz.
- Ne pas utiliser de revêtement ou de lubrifiant supplémentaire sur un composant interne de la vanne de sortie de gaz.

ESSAI DE BRANCHEMENT

L'étanchéité de tous les raccords et joints doit être minutieusement testée conformément aux normes locales.

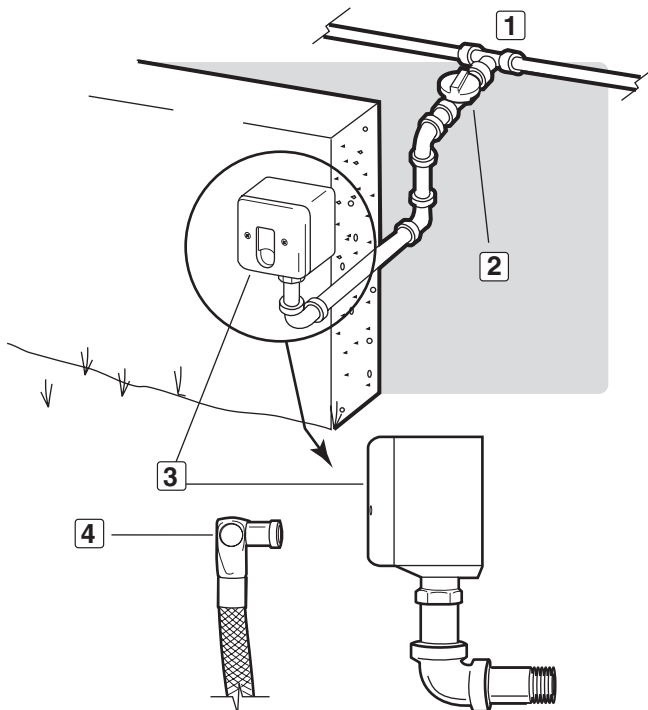
OPTION 1 : INSTALLATION DU ROBINET MANUEL D'ALIMENTATION



Il s'agit d'une installation standard d'un barbecue à gaz naturel Weber®. Les normes locales peuvent exiger une installation différente.

PAROI INTÉRIEURE		PAROI EXTÉRIEURE	
1	Arrivée de gaz	3	Robinet manuel d'alimentation
2	Vanne de coupure du gaz	4	Tuyau d'arrivée de gaz

OPTION 2 : INSTALLATION DE LA VANNE DE SORTIE DE GAZ



Il s'agit d'une installation standard d'un barbecue à gaz naturel Weber®. Les normes locales peuvent exiger une installation différente.

PAROI INTÉRIEURE		PAROI EXTÉRIEURE	
1	Arrivée de gaz	3	Vanne de sortie de gaz
2	Vanne de coupure du gaz	4	Raccord du tuyau d'arrivée de gaz

RACCORDER À L'ARRIVÉE DE GAZ

RACCORDER LE TUYAU DE GAZ AU ROBINET D'ALIMENTATION EN GAZ

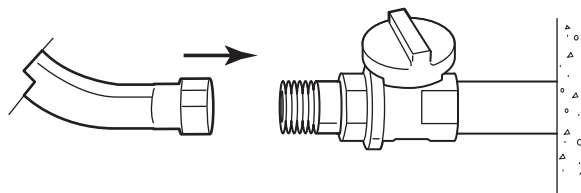
Option 1 : Robinet Manuel d'Alimentation

Raccordez le tuyau de gaz au robinet manuel d'alimentation. Reportez-vous aux instructions incluses avec votre tuyau de gaz.

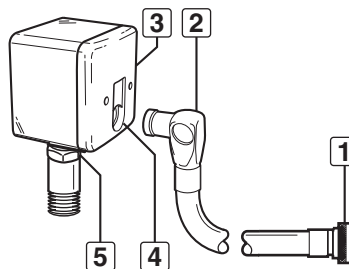
Option 2 : Vanne de Sortie de Gaz

Raccordez le tuyau de gaz à la vanne de sortie de gaz. Insérez le raccord dans le réceptacle circulaire sur la plaque de protection, faites glisser le raccord vers le haut et enfoncez ensuite le raccord pour le positionner. Reportez-vous aux instructions incluses avec votre tuyau de gaz.

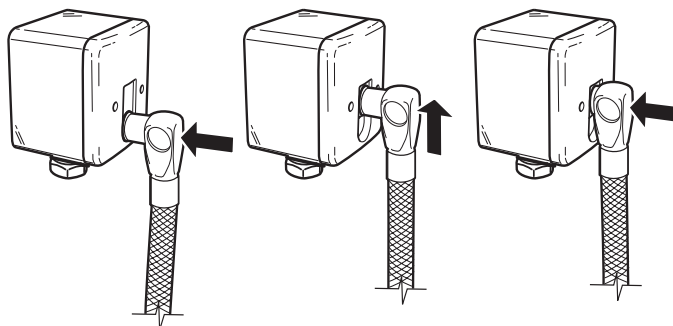
OPTION 1 : RACCORD DU ROBINET MANUEL D'ALIMENTATION



OPTION 2 : RACCORDER LA VANNE DE SORTIE DE GAZ



1	Raccord pivotant	4	Réceptacle circulaire
2	Raccord du tuyau de gaz	5	Enduisez le raccord mâle d'un revêtement pour tuyau étanche au gaz
3	Plaque de protection de la vanne de sortie de gaz		



Insérez le raccord dans le réceptacle circulaire.

Faites glisser le raccord vers le haut jusqu'à la position la plus haute.

Enfoncez le raccord dans la vanne de sortie de gaz pour le brancher. (L'arrivée de gaz s'ouvre automatiquement.)

Pour débrancher, retirez le raccord. (L'arrivée de gaz se ferme automatiquement.)

QU'EST-CE QUE LA VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ ?

Le système combustible de votre barbecue possède des raccords et des connexions. La vérification de l'étanchéité est un moyen fiable de s'assurer qu'aucune particule de gaz ne s'échappe d'un raccord ou d'une connexion.

Même si tous les raccordements réalisés en usine ont été soigneusement vérifiés, il est important de garantir l'étanchéité avant d'utiliser votre barbecue pour la première fois, ainsi que chaque fois que vous déconnectez et reconnectez un raccord et chaque fois que vous faites un entretien régulier.

La sécurité doit être prise en compte lors de la détermination du lieu d'installation et d'utilisation du barbecue. Assurez-vous de lire les avertissements suivants avant d'installer ou d'utiliser votre barbecue.

AVERTISSEMENTS :

- ⚠ Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement à l'extérieur. Ne l'utilisez jamais dans des garages, ni sous des porches ou dans des vérandas couvert(e)s ou fermé(e)s.
- ⚠ Votre barbecue à gaz Weber® ne doit jamais être utilisé sous un toit ou un auvent combustibles non protégés.
- ⚠ Votre barbecue à gaz Weber® n'est pas conçu pour être installé dans une caravane et/ou sur un bateau.
- ⚠ Aucun produit inflammable ne doit être présent dans un rayon d'environ 60 cm tout autour du barbecue. Y compris les parties supérieure, inférieure, arrière ou latérales du barbecue.
- ⚠ Éloignez de la zone de cuisson les liquides et les vapeurs inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que tout matériau combustible.
- ⚠ Cet appareil devient très chaud en cours d'utilisation. Faites preuve de prudence, tout particulièrement en présence d'enfants et/ou de personnes âgées.
- ⚠ Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est allumé.

DÉMONTAGE PARTIEL DU BARBECUE EN VUE DE LA RÉALISATION D'UN TEST D'ÉTANCHÉITÉ

Pour réaliser un test d'étanchéité, vous avez besoin d'accéder aux robinets de gaz, ce qui nécessite un démontage simple du barbecue.

Assurez-vous que le barbecue est éteint

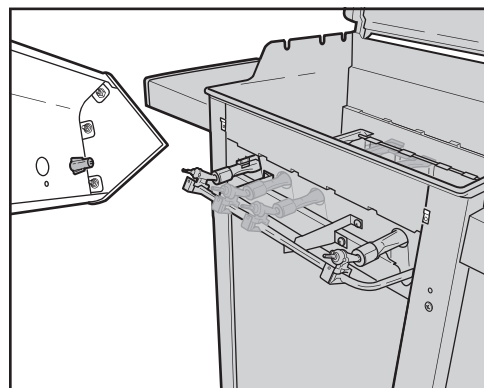
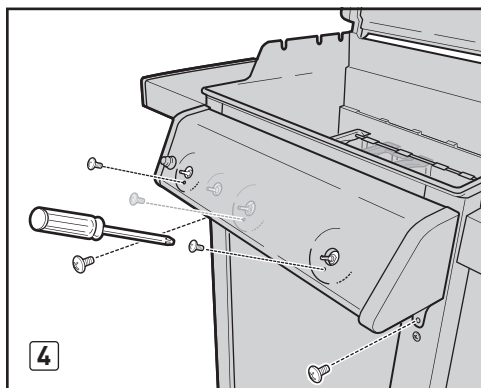
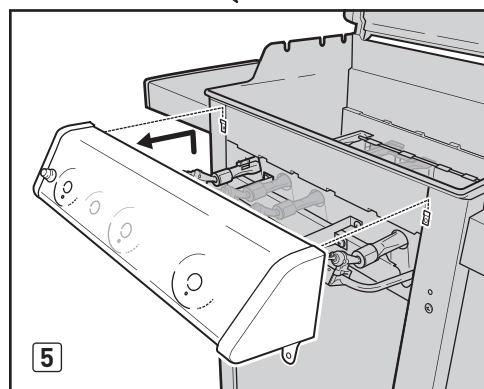
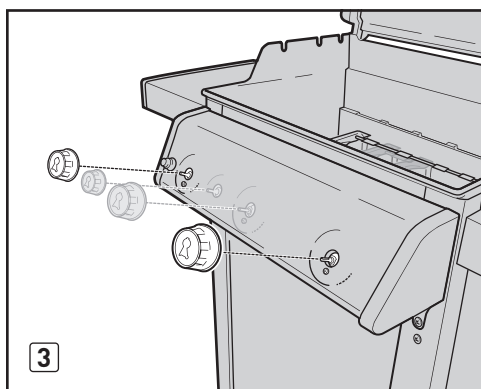
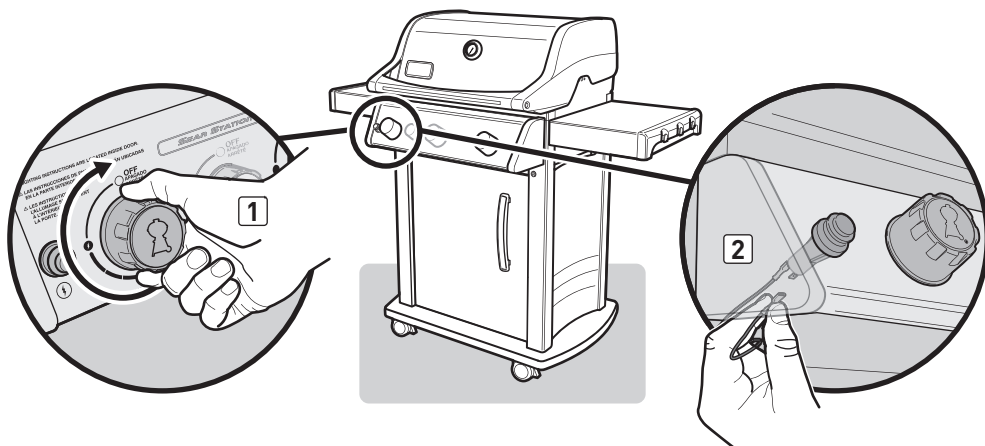
- A) Coupez le gaz à la source.
- B) Vérifiez que **TOUS** les boutons de réglage de puissance sont en position de fermeture (O) (1). Les boutons de réglage de puissance sont en position de fermeture (O) à la sortie d'usine du barbecue, mais assurez-vous malgré tout qu'ils sont fermés. Pour ce faire, enfoncez les boutons de réglage de puissance et tournez-les au maximum dans le sens des aiguilles d'une montre. S'ils ne tournent pas, ceci signifie qu'ils sont déjà fermés. S'ils tournent, continuez à les tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils s'arrêtent. Ils sont alors en position fermée. Si votre barbecue à gaz est doté d'un brûleur latéral, assurez-vous que le bouton de réglage de puissance correspondant est en position de fermeture.

Déposez le panneau de commande

Accessoires nécessaires : un tournevis cruciforme.

- A) Débranchez les deux fils du bouton d'allumage situés sur la face inférieure du panneau de commande (2). **REMARQUE** : tirez les fils en saisissant les bornes situées à leur extrémité.
- B) Retirez les boutons de réglage de puissance (3).
- C) Retirez les vis de l'avant du panneau de commande à l'aide d'un tournevis cruciforme (4).
- D) Soulevez avec précaution le panneau de commande puis tirez-le vers l'avant pour le dégager du châssis (5).

Votre barbecue est maintenant prêt pour le test d'étanchéité. Reportez-vous à la section « TEST D'ÉTANCHÉITÉ AU GAZ ».



PRÉPARATION DU BARBECUE EN VUE DE SON UTILISATION

⚠ DANGER

Ne recherchez pas les fuites de gaz à l'aide d'une flamme nue. Assurez-vous qu'aucune étincelle ou flamme ne peut se produire à proximité de la zone pendant la procédure de vérification de l'étanchéité. Les étincelles et les flammes provoqueraient un incendie ou une explosion, ce qui risquerait d'être à l'origine de blessures graves, voire mortelles, ainsi que de dommages matériels.

⚠ **AVERTISSEMENT** : les raccordements de gaz du barbecue à gaz ont été testés en usine. On recommande cependant de faire un test d'étanchéité de tous les raccordements de gaz avant d'utiliser le barbecue à gaz.

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

⚠ **AVERTISSEMENT** : il est recommandé de vérifier l'étanchéité à chaque déconnexion et reconnexion de raccord de gaz.

REMARQUE : l'étanchéité des raccordements réalisés en usine a été soigneusement vérifiée et les flammes des brûleurs ont été testées. Par précaution, il est cependant conseillé de vérifier l'étanchéité de tous les raccordements avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber®. Il peut en effet arriver que des plusieurs raccords de gaz soient desserrés ou endommagés lors du transport et de la manutention du produit.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ AU GAZ

Accessoires nécessaires : un vaporisateur, une brosse ou un chiffon, et une solution d'eau savonneuse. (Vous pouvez soit préparer votre propre solution d'eau savonneuse en mélangeant 20 % de savon liquide et 80 % d'eau, soit acheter une solution de test d'étanchéité prête à l'emploi dans la section plomberie d'un magasin de bricolage.)

A) Ouvrez l'arrivée de gaz (1).

Remarque : pour vérifier l'étanchéité d'une arrivée de gaz qui utilise une vanne de sortie de gaz, assurez-vous que le raccord est bien enfoncé dans la prise (2). Il n'y aura pas de débit de gaz à moins que le raccord ne soit correctement inséré dans la vanne de sortie de gaz.

⚠ **AVERTISSEMENT** : n'allumez pas les brûleurs pendant la vérification de l'étanchéité.

B) Pour vérifier l'étanchéité, mouillez les raccords avec la solution d'eau savonneuse à l'aide d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. La présence de bulles indique une fuite de gaz. Appliquez la solution d'eau savonneuse sur les raccords suivants :

- Raccord tuyau de gaz - raccordement gaz (3).
- Raccord tuyau de collecteur de gaz en tôle ondulée - raccordement gaz (4).
- Raccord tuyau de collecteur de gaz en tôle ondulée - collecteur de gaz (5).
- Raccord tuyau de gaz du réchaud latéral - collecteur de gaz (6).

e) Raccord tuyau de gaz du réchaud latéral - robinet (7).

⚠ **AVERTISSEMENT** : en cas de fuite au niveau d'un raccordement (3, 4, 5, 6 ou 7), coupez le gaz, resserrez le raccord à l'aide d'une clé, puis vérifiez à nouveau l'étanchéité à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. Si la fuite persiste après le resserrage du raccord, coupez le gaz. **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.** Contactez votre revendeur Weber. Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com.

f) Raccord tuyau de gaz - robinet manuel d'alimentation (8).

g) Raccordements robinets de réglage gaz/collecteur de gaz (9).

⚠ **AVERTISSEMENT** : en cas de fuite au niveau des raccords (8 ou 9), fermez le robinet de gaz à la source. **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.** Contactez votre revendeur Weber. Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com.

C) Après avoir vérifié l'absence de fuite, fermez le robinet de gaz à la source et rincez les raccords à l'eau claire.

REMARQUE : certaines solutions pour test d'étanchéité, y compris l'eau savonneuse, peuvent s'avérer légèrement corrosives ; rincez bien tous les raccords à l'eau claire au terme de la vérification.

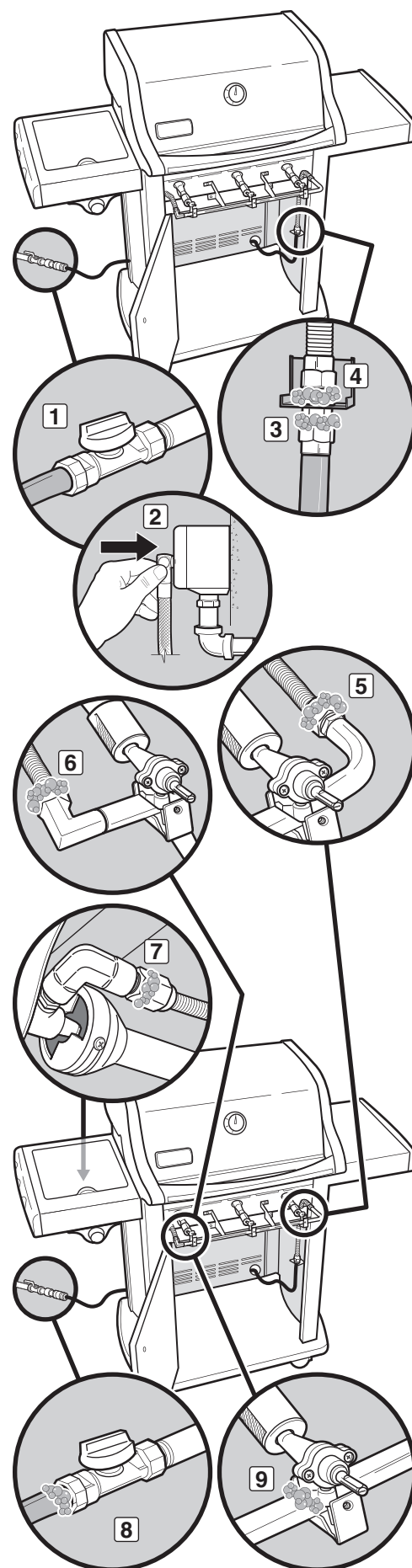
Réinstallez le Panneau de Commande

Accessoires nécessaires : un tournevis cruciforme.

- Alignez les tiges de manœuvre des robinets sur les orifices du panneau de commande. Placez le bord supérieur du panneau de commande sur les languettes du kit châssis. Installez le panneau de commande en le poussant.
- Fixez le panneau de commande à l'aide de vis.
- Placez les boutons de réglage de puissance sur les tiges de manœuvre.
- Branchez les fils sur le bouton d'allumage.

⚠ **AVERTISSEMENT** : avant d'utiliser le barbecue, veillez à ce que toutes les pièces soient en place et à ce que la visserie soit bien serrée. Le non-respect du présent avertissement peut être à l'origine d'un incendie, d'une explosion ou d'une défaillance structurelle susceptibles de provoquer des blessures graves voire mortelles, ainsi que des dommages matériels.

Maintenant que vous avez vérifié l'étanchéité du barbecue et que l'arrivée de gaz a été installée et ne fuit pas selon ces instructions, vous êtes prêt à utiliser ce barbecue.



CONSEILS ET ASTUCES

- Préchauffez toujours le barbecue avant de cuire les aliments. Placez tous les brûleurs sur le réglage fort et abaissez le couvercle. Préchauffez le barbecue pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre indique une température comprise entre 260 et 290 °C (500-550 °F).
- La température de votre barbecue à gaz risque d'être supérieure à la température normale lors des premières utilisations.
- Les temps de cuisson indiqués dans les recettes sont calculés pour une température extérieure de 20 °C (70 °F) et un vent nul ou faible. Par temps froid ou venteux ainsi qu'à altitude élevée, augmentez le temps de cuisson. Réduisez le temps de cuisson par temps extrêmement chaud.
- Il est possible que les conditions de cuisson nécessitent un ajustement des boutons de réglage de puissance des brûleurs pour l'obtention des températures de cuisson appropriées.
- Pour des grillades parfaites, saisissez les viandes et cuisez avec le couvercle du barbecue abaissé.
- Plus la quantité d'aliments sur la grille de cuisson est importante, plus le temps de cuisson nécessaire est long.
- Enlevez l'excès de graisse des steaks, côtes et rôtis, de façon qu'il n'en reste plus que 6,4 mm maximum (1/4 po.). Une quantité de graisse réduite facilite le nettoyage et permet d'éviter les flambées soudaines.
- En règle générale, les gros morceaux de viande nécessitent un temps de cuisson par livre plus long que les petits morceaux de viande.
- Certains aliments, tels que les ragôts ou les filets de poisson peu épais, doivent être cuits dans des récipients. Les barquettes jetables en aluminium sont très pratiques, mais vous pouvez également utiliser des plats métalliques à poignées pour four.
- La cuisson d'aliments dans des récipients (du cassoulet, par exemple) est plus longue si vous utilisez une casserole profonde plutôt qu'un plat à four peu profond.
- Vous risquez de devoir tourner les aliments placés sur la grille de cuisson directement au-dessus des brûleurs, ou de les déplacer vers un point moins chaud de la grille.
- Utilisez des pinces plutôt qu'une fourchette pour tourner et déplacer les viandes, de façon à éviter qu'elles ne perdent leur jus naturel. Utilisez deux spatules pour manipuler un gros poisson entier.
- Veillez toujours à ce que le bac à graisse coulissant et le bac de récupération soient propres et exempts de saletés.
- Ne tapissez pas le bac à graisse coulissant de papier aluminium. Le cas échéant, vous empêcheriez l'écoulement de la graisse dans le bac de récupération.
- En cas d'apparition de flambées soudaines, éteignez tous les brûleurs et déplacez les aliments vers une autre zone de la grille de cuisson. Les flammes s'éteignent alors rapidement. Une fois les flammes éteintes, allumez à nouveau votre barbecue. **N'UTILISEZ JAMAIS D'EAU POUR ÉTEINDRE LES FLAMMES DANS UN BARBECUE À GAZ.**
- L'utilisation d'un minuteur vous permettra d'éviter une cuisson excessive des aliments.

PRÉCHAUFFAGE

Il est important de préchauffer le barbecue avant de procéder aux grillades. Pour préchauffer le barbecue : Allumez votre barbecue en suivant les instructions figurant dans le Guide d'utilisation. Tournez ensuite tous les robinets des brûleurs jusqu'à la position de démarrage/réglage fort (H), abaissez le couvercle et laissez le barbecue chauffer jusqu'à une température comprise entre 260 et 290°C (500 et 550°F), selon la température de cuisson recommandée. Préchauffez le barbecue pendant 10 à 15 minutes, en fonction des conditions ambiantes, telles que la température de l'air et le vent. Une fois le barbecue préchauffé, vous pouvez régler les brûleurs individuels selon le besoin.

⚠ AVERTISSEMENT : en cas d'extinction des brûleurs pendant le fonctionnement du barbecue, fermez tous les robinets de gaz. Soulevez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter à nouveau d'allumer le barbecue conformément aux instructions d'allumage.

CUISSON AVEC LE COUVERCLE FERMÉ

Toutes les grillades sont réalisées avec le couvercle fermé de façon à permettre l'obtention d'une température uniforme. Avec le couvercle fermé, le barbecue à gaz cuit les aliments de façon similaire à un four à convection. Le thermomètre intégré au couvercle indique la température de cuisson à l'intérieur du barbecue. Le préchauffage et la cuisson sont réalisés avec le couvercle fermé. Évitez de regarder ! Chaque soulèvement du couvercle provoque une perte de chaleur.

SYSTÈME FLAVORIZER®

Grâce au couvercle et aux barres Flavorizer®, vous donnerez à vos aliments ce goût « de plein air ». L'égouttement des jus de cuisson sur les barres Flavorizer® spécialement inclinées génère une fumée qui donne aux aliments une saveur irrésistible. Grâce à la conception unique des brûleurs, des barres Flavorizer® et des régulateurs de température, les flambées incontrôlées sont quasiment éliminées. C'est VOUS qui contrôlez les flammes.

JUS ET GRAISSE

La conception spéciale des brûleurs et des barres Flavorizer® permet un écoulement de l'excès de graisse via le bac à graisse coulissant, jusqu'au bac de récupération. Weber propose des barquettes en aluminium jetables adaptées au bac de récupération.

PRIORITÉ À LA SÉCURITÉ

Il est toujours sain de prendre l'habitude d'effectuer des contrôles de sécurité avant toute grillade.

Avant de faire des grillades, préoccupez-vous en premier lieu de la sécurité. Les vérifications de sécurité suivantes doivent être réalisées avant chaque utilisation du barbecue.

BAC À GRAISSE COULISSANT

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

Avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse dans le bac à graisse coulissant. Éliminez l'excès de graisse à l'aide d'un racloir en plastique (1). Lavez le bac à graisse à l'aide d'une solution d'eau savonneuse puis rincez-le à l'eau claire.

⚠ ATTENTION : ne tapissez pas le bac à graisse coulissant de papier aluminium.

BAC DE RÉCUPÉRATION ET BARQUETTE EN ALUMINIUM 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 celui du bac à graisse coulissant.

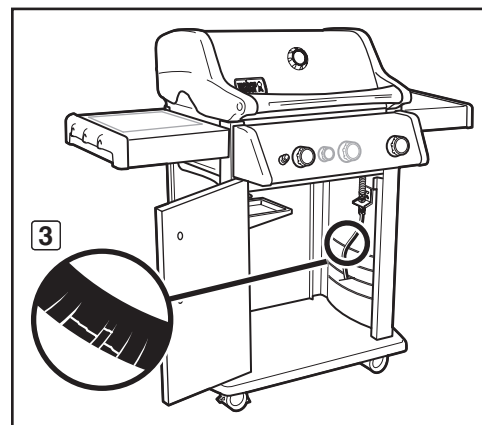
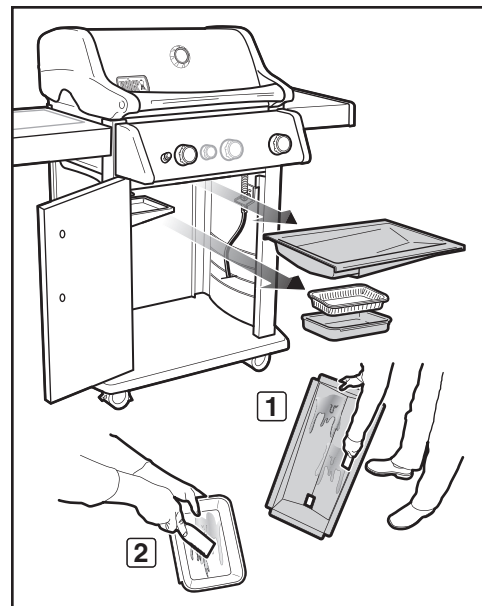
À chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse dans le bac de récupération. Éliminez l'excès de graisse à l'aide d'un racloir en plastique (2). Lavez le bac de récupération à l'aide d'eau savonneuse tiède, puis rincez-le à l'eau claire. Pour maintenir le bac de récupération propre plus longtemps, vous pouvez le protéger à l'aide d'une barquette en aluminium jetable Weber® ou le tapisser de papier aluminium.

⚠ AVERTISSEMENT : avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse au niveau du bac à graisse coulissant et du bac de récupération. Éliminez tout excès de graisse afin d'éviter son embrasement. Un feu de friture peut être à l'origine de blessures corporelles graves et/ou de dommages matériels.

INSPECTION DU FLEXIBLE

Le flexible doit être soumis à inspection routinière et ne doit présenter aucun signe de craquelure (3).

⚠ AVERTISSEMENT : avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'entaille, de craquelure, d'abrasion et de coupure au niveau du flexible. Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez le flexible uniquement par un flexible de rechange Weber® autorisé. Contactez votre revendeur Weber. Pour connaître les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com.



MÉTHODES D'ALLUMAGE DE BRÛLEUR

Le brûleur 1 peut être allumé de deux manières, à savoir avec le système d'allumage électronique Crossover® intégré au barbecue ou à l'aide d'une allumette.

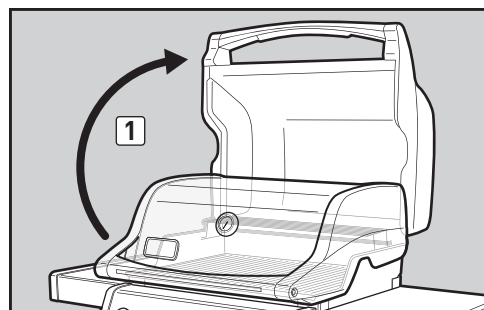
Vous trouverez ci-après la procédure à suivre pour allumer votre barbecue à l'aide du système d'allumage électronique Crossover®. La procédure d'allumage du barbecue à l'aide d'une allumette est décrite page suivante.

ALLUMAGE DU PREMIER BRÛLEUR

Système d'Allumage Électronique Crossover®

Le système d'allumage électronique Crossover® allume le premier brûleur avec une étincelle générée par l'électrode d'allumage intégrée à la chambre d'allumage Gas Catcher™. Enfoncez le bouton d'allumage et maintenez-le enfoncé pour générer cette étincelle. Des dé clics sont audibles. Le(s) brûleur(s) 2 (et 3) peut(ven)t être allumé(s) une fois le premier brûleur allumé.

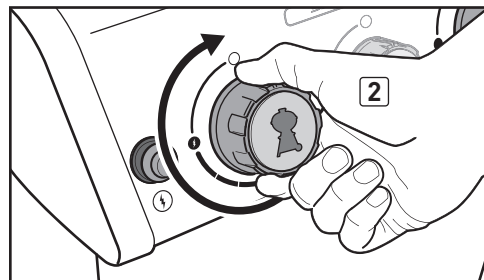
A) Soulevez le couvercle du barbecue (1).



⚠ DANGER

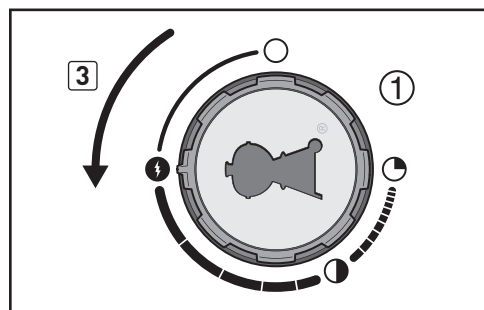
Si vous ne soulevez pas le couvercle avant d'allumer les brûleurs ou que vous n'attendez pas les cinq minutes nécessaires pour la dissipation du gaz lorsque le barbecue ne s'allume pas, une explosion risque de se produire et de provoquer des blessures graves voire mortelles.

B) Assurez-vous que **TOUS** les boutons de réglage gaz des brûleurs sont fermés (2). Pour vous en assurer, enfoncez-les et tournez-les au maximum dans le sens des aiguilles d'une montre.



C) Assurez-vous que le robinet d'arrivée du gaz est ouvert. Reportez-vous à « A » dans « VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITE DE GAZ ».

D) Appuyez sur le bouton de réglage gaz du premier brûleur et faites-le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position start/high (H) (3).



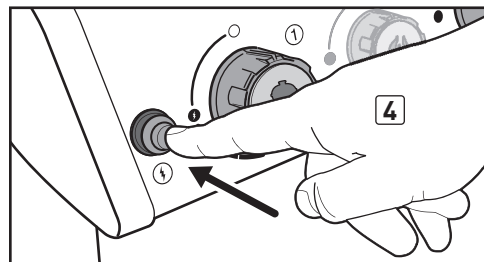
IMPORTANT : allumez toujours le premier brûleur en premier. Le ou les autres brûleurs s'allument à partir du premier brûleur.

E) Appuyez sur le bouton d'allumage (4) et maintenez-le enfoncé. Des dé clics sont audibles.

F) Vérifiez que le premier brûleur est allumé en regardant via les grilles de cuisson. Une flamme doit être visible.

⚠ **AVERTISSEMENT : ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue ouvert pendant son allumage ou en cours de cuisson.**

⚠ **AVERTISSEMENT : si le premier brûleur ne s'allume pas dans un délai de cinq secondes, arrêtez la procédure d'allumage, placez le bouton de réglage gaz du brûleur sur la position de fermeture et attendez cinq minutes afin de permettre la dissipation du gaz avant de réessayer ou de l'allumer à l'aide d'une allumette.**



G) Une fois le premier brûleur allumé, vous pouvez allumer le brûleur 2 (et le brûleur 3).

POUR ÉTEINDRE LE BRÛLEUR

Enfoncez chaque bouton de réglage gaz du brûleur et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt (O). Coupez l'alimentation de gaz à la source.

Certaines piles sont protégées par un film plastique à retirer avant toute tentative d'allumage du barbecue avec le système d'allumage électronique Crossover®. Ne confondez pas cette protection avec l'étiquette de la pile.

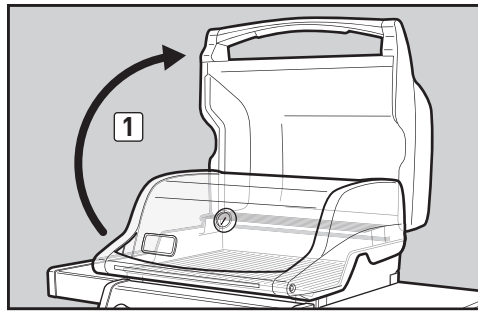
ALLUMAGE ET FONCTIONNEMENT DU PREMIER BRÛLEUR

Allumage avec une Allumette

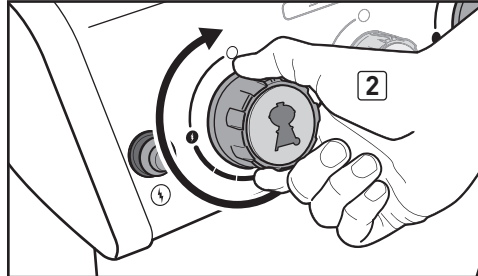
A) Soulevez le couvercle du barbecue (1).

⚠ DANGER

Si vous ne soulevez pas le couvercle avant d'allumer les brûleurs ou que vous n'attendez pas les cinq minutes nécessaires pour la dissipation du gaz lorsque le barbecue ne s'allume pas, une explosion risque de se produire et de provoquer des blessures graves voire mortelles.

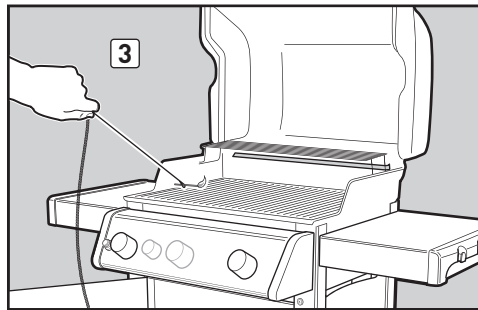


B) Assurez-vous que **TOUS** les boutons de réglage gaz des brûleurs sont fermés (2). Pour vous en assurer, enfoncez-les et tournez-les au maximum dans le sens des aiguilles d'une montre.



C) Assurez-vous que le robinet d'arrivée du gaz est ouvert. Reportez-vous à « A » dans « VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITE DE GAZ ».

D) Insérez une allumette dans le porte-allumette et allumez-la. Insérez le porte-allumette avec une allumette allumée entre les grilles de cuisson, après les barres Flavorizer® et à côté du premier brûleur (3).



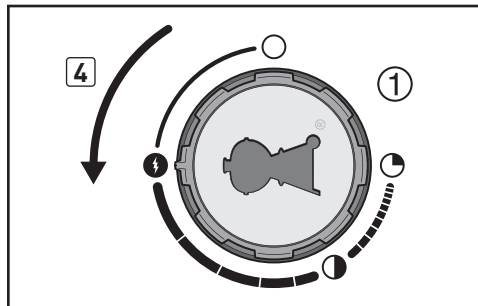
E) Appuyez sur le bouton de réglage gaz du premier brûleur et faites-le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position start/high (†) (4).

IMPORTANT : allumez toujours le premier brûleur en premier. Le ou les autres brûleurs s'allument à partir du premier brûleur.

F) Vérifiez que le premier brûleur est allumé en regardant via les grilles de cuisson. Une flamme doit être visible.

⚠ AVERTISSEMENT : ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue ouvert pendant son allumage ou en cours de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT : si le premier brûleur ne s'allume pas dans un délai de cinq secondes, arrêtez la procédure d'allumage, placez le bouton de réglage gaz du réchaud sur la position de fermeture et attendez cinq minutes afin de permettre la dissipation du gaz avant de réessayer.



G) Une fois le premier brûleur allumé, vous pouvez allumer le brûleur 2 (et le brûleur 3).

POUR ÉTEINDRE LE BRÛLEUR

Enfoncez chaque bouton de réglage gaz du brûleur et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt (○). Coupez l'alimentation de gaz à la source.

DE CÔTÉ...

Pour optimiser votre espace de cuisson et vous aider à mener plusieurs tâches de front, votre barbecue a été équipé d'un brûleur latéral. L'allumage du brûleur latéral est aisé. Il fonctionne avec le même bouton d'allumage que les brûleurs principaux, mais s'allume de façon indépendante. Vous pouvez l'utiliser simultanément aux brûleurs principaux.

ALLUMAGE DU RÉCHAUD LATÉRAL

Allumage avec le Bouton d'Allumage

Contrairement aux brûleurs principaux, le réchaud latéral ne s'allume pas à partir du premier brûleur. Vous trouverez ci-dessous les étapes s'appliquant à l'allumage du réchaud latéral à l'aide du bouton d'allumage.

A) Soulevez le couvercle du réchaud latéral (1).

⚠ DANGER

Si le réchaud latéral ne s'allume pas et que le couvercle n'est pas ouvert pendant la tentative d'allumage ou que vous n'attendez pas les cinq minutes nécessaires pour la dissipation du gaz, une explosion risque de se produire, susceptible de provoquer des blessures graves voire mortelles.

- B) Assurez-vous que le robinet du réchaud latéral est fermé. Pour ce faire, enfoncez le bouton de réglage gaz du réchaud latéral et tournez-le au maximum dans le sens des aiguilles d'une montre (2). Mettez tous les brûleurs qui ne sont pas utilisés en position d'arrêt (O) en poussant tous les boutons de réglage de gaz puis en les faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils s'arrêtent.
- C) Assurez-vous que le robinet d'arrivée du gaz est ouvert. Reportez-vous à « A » dans « VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITE DE GAZ ».
- D) Appuyez et faites tourner le bouton de réglage gaz du réchaud latéral dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position start/high (†) (3).
- E) Appuyez sur le bouton d'allumage (4) et maintenez-le enfoncé. Des déclics sont audibles. Une flamme doit être visible.

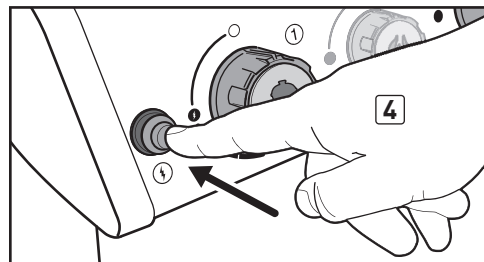
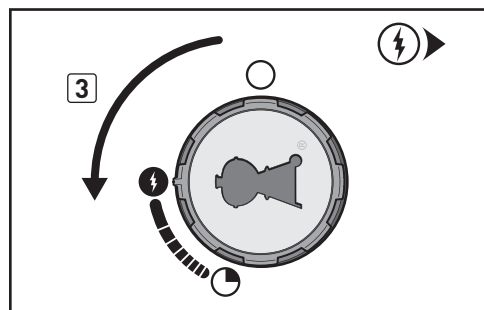
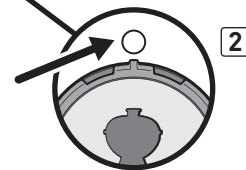
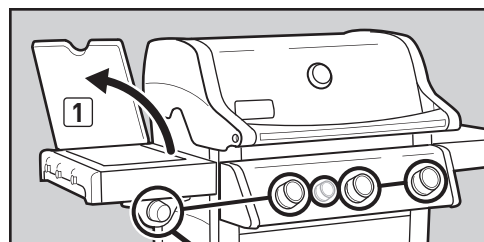
⚠ **ATTENTION : la flamme du réchaud latéral peut être difficilement visible par une journée ensoleillée.**

⚠ **AVERTISSEMENT : si le réchaud latéral ne s'allume pas au bout de cinq secondes :**

- a) Placez les boutons de réglage gaz du réchaud latéral et du premier brûleur sur la position de fermeture, et coupez le gaz à la source.
- b) Attendez cinq minutes de façon à permettre la dissipation du gaz avant de réessayer ou de tenter de procéder à l'allumage avec une allumette (reportez-vous à la section « Allumage avec une Allumette »).

POUR ÉTEINDRE LE RÉCHAUD LATÉRAL

Appuyez sur le bouton de réglage gaz du réchaud latéral et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt (O). Assurez-vous que le réchaud latéral est arrêté et froid avant d'abaisser son couvercle.



ALLUMAGE ET UTILISATION DU RÉCHAUD LATÉRAL

Allumage avec une Allumette

A) Soulevez le couvercle du réchaud latéral (1).

⚠ DANGER

Si le réchaud latéral ne s'allume pas et que le couvercle n'est pas ouvert pendant la tentative d'allumage ou que vous n'attendez pas les cinq minutes nécessaires pour la dissipation du gaz, une explosion risque de se produire, susceptible de provoquer des blessures graves voire mortelles.

B) Assurez-vous que le robinet du réchaud latéral est fermé. Pour ce faire, enfoncez le bouton de réglage gaz du réchaud latéral et tournez-le au maximum dans le sens des aiguilles d'une montre (2). Mettez tous les brûleurs qui ne sont pas utilisés en position d'arrêt (O) en poussant tous les boutons de réglage de gaz puis en les faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils s'arrêtent.

C) Assurez-vous que le robinet d'arrivée du gaz est ouvert. Reportez-vous à « A » dans « VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITE DE GAZ ».

D) Insérez une allumette dans le porte-allumette et allumez-la. Placez le porte-allumette avec une allumette allumée près du réchaud latéral (3).

E) Appuyez et faites tourner le bouton de réglage gaz du réchaud latéral dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position start/high (⚡) (4). Une flamme doit être visible.

⚠ ATTENTION : la flamme du réchaud latéral peut être difficilement visible par une journée ensoleillée.

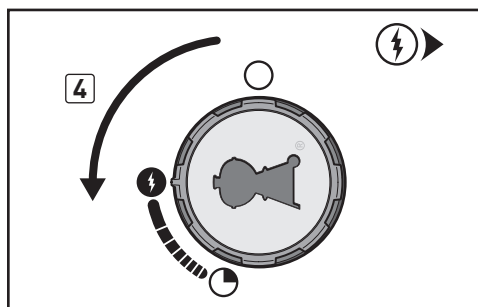
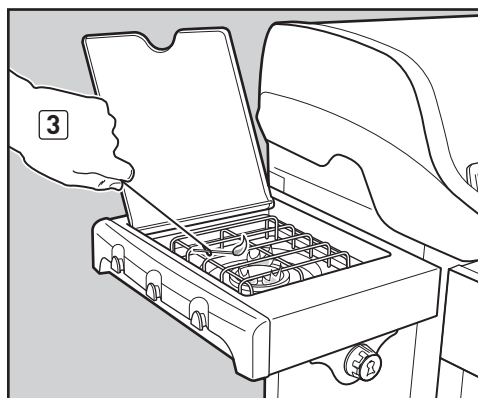
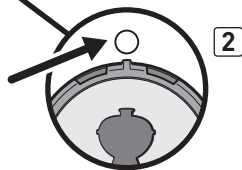
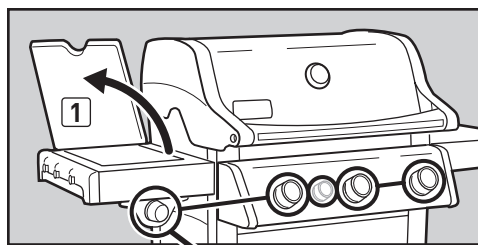
⚠ AVERTISSEMENT : si le réchaud latéral ne s'allume pas au bout de cinq secondes :

a) Placez les boutons de réglage gaz du réchaud latéral et du premier brûleur sur la position de fermeture, et coupez le gaz à la source.

b) Attendez cinq minutes avant de réessayer, de façon à permettre la dissipation du gaz.

POUR ÉTEINDRE LE RÉCHAUD LATÉRAL

Appuyez sur le bouton de réglage gaz du réchaud latéral et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt (O). Assurez-vous que le réchaud latéral est arrêté et froid avant d'abaisser son couvercle.



DÉPANNAGE

DÉPANNAGE GÉNÉRAL

PROBLÈMES	SOLUTIONS
Le brûleur ne s'allume pas lorsque le bouton d'allumage est enfoncé.	<p>Vérifiez que le gaz atteint les brûleurs en essayant de les allumer avec une allumette. Reportez-vous à la section « ALLUMAGE DU PREMIER BRÛLEUR - Allumage avec une Allumette ». Si vous parvenez à l'allumer avec une allumette, le problème se situe au niveau du système d'allumage. Reportez-vous à « ENTRETIEN DU SYSTÈME D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE CROSSOVER® ».</p> <p>Vérifiez que les fils sont bien insérés dans les bornes du module d'allumage électronique. Vérifiez que les fils sont raccordés aux bornes du bouton d'allumage sous le panneau de commande. Reportez-vous à la section « GUIDE DE CÂBLAGE DU MODULE D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE ».</p> <p>Si la pile installée est neuve, vérifiez que son film plastique a été retiré. Vérifiez que la pile est en bon état et qu'elle est correctement installée. Reportez-vous à « ENTRETIEN DU SYSTÈME D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE CROSSOVER® ».</p>
Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme est petite lorsque le brûleur est en position maximum (†).	Le tuyau de gaz est plié ou pincé. Redressez le tuyau de gaz.
La flamme du brûleur est irrégulière. La flamme est petite lorsque le brûleur est en position maximum (†). Les flammes ne sont pas présentes sur toute la longueur du brûleur.	Nettoyez les orifices de brûleur sur toute la longueur de ce dernier. Reportez-vous à la section « ENTRETIEN ANNUEL ».
Les flammes des brûleurs sont de couleur jaune ou orange et une odeur de gaz se dégage.	Vérifiez si les filtres de protection contre les insectes/araignées sont obstrués. (Obstruction des orifices.) Nettoyez les filtres de protection contre les insectes/araignées. Reportez-vous à la section « ENTRETIEN ANNUEL ».
Des flambées soudaines se produisent :	Le barbecue doit être préchauffé pendant 10 à 15 minutes avec tous les brûleurs sur le réglage fort.
⚠ ATTENTION : ne tapissez pas le bac à graisse coulissant de papier aluminium.	<p>Nettoyez soigneusement les grilles de cuisson et les barres Flavorizer® pour éliminer la graisse. Reportez-vous à « ENTRETIEN RÉGULIER ».</p> <p>Le bac à graisse coulissant est probablement sale et empêche la graisse de s'écouler dans le bac de récupération. Nettoyez le bac à graisse coulissant.</p>
L'intérieur du couvercle semble se détériorer (la peinture apparaît comme écaillée).	La surface interne du couvercle est en acier émaillé ou en acier inoxydable. Il n'est pas peint. Il ne peut donc pas s'écailler. Il s'agit en réalité d'une accumulation de graisse cuite carbonisée qui s'effrite. CECI N'EST PAS UN DÉFAUT. Nettoyez soigneusement. Reportez-vous à « ENTRETIEN RÉGULIER ».

Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre le problème, contactez le représentant du service client de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse suivante : www.weber.com.

DÉPANNAGE DU RÉCHAUD LATÉRAL

PROBLÈMES	SOLUTIONS
Le réchaud latéral ne s'allume pas lorsque le bouton d'allumage est enfoncé.	<p>Vérifiez que le gaz atteint le réchaud latéral en essayant de l'allumer avec une allumette. Reportez-vous à la section « ALLUMAGE DU RÉCHAUD LATÉRAL - Allumage avec une Allumette ». Si vous parvenez à l'allumer avec une allumette, le problème se situe au niveau du système d'allumage. Reportez-vous à « ENTRETIEN DU SYSTÈME D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE CROSSOVER® ».</p> <p>Vérifiez que les fils sont bien insérés dans les bornes du module d'allumage électronique. Vérifiez que les fils sont raccordés aux bornes du bouton d'allumage sous le panneau de commande. Reportez-vous à la section « GUIDE DE CÂBLAGE DU MODULE D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE ».</p> <p>Si la pile installée est neuve, vérifiez que son film plastique a été retiré. Vérifiez que la pile est en bon état et qu'elle est correctement installée. Reportez-vous à « ENTRETIEN DU SYSTÈME D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE CROSSOVER® ».</p>
Le réchaud latéral ne s'allume pas.	Assurez-vous que l'alimentation de gaz est activée.
Le réchaud latéral ne s'allume pas ou la flamme est petite lorsque le brûleur est en position maximum (†).	Le tuyau de gaz est plié ou pincé. Redressez le tuyau de gaz.

Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre le problème, contactez le représentant du service client de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse suivante : www.weber.com.

MAINTIEN DE VOTRE BARBECUE À GAZ WEBER® EN PARFAIT ÉTAT DE MARCHÉ

⚠ DANGER

Si les problèmes décrits dans cette page ne sont pas corrigés, un incendie risque de se produire et de provoquer des blessures physiques graves voire mortelles, ainsi que des dommages matériels.

Pour conserver la bonne performance de votre barbecue à gaz Weber® comme le jour où vous l'avez acheté, nous vous recommandons fortement de vérifier et de nettoyer le(s) filtre(s) de protection contre les araignées/insectes et le(s) brûleur(s) au moins une fois par an. Vous trouverez ci-dessous des informations importantes concernant ces deux pièces du barbecue devant passer un entretien annuel.

Si vous remarquez une flamme irrégulière ou un orifice de brûleur bloqué, reportez-vous aux instructions de la section « NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DU BRÛLEUR » à la page suivante.

FLAMME DU BRÛLEUR

Le ou les brûleurs de votre barbecue à gaz Weber® ont été réglés en usine afin d'obtenir un mélange air/gaz adéquat. L'illustration et la description ci-dessous indiquent la flamme correcte :

- Brûleur(s) (1)
- Extrémité occasionnellement jaune (2)
- Bleu clair (3)
- Bleu foncé (4)

Vérifiez la flamme du brûleur. Si les flammes ne correspondent pas à la description ci-dessus, ceci peut indiquer que le ou les filtres de protection contre les araignées/insectes sont sales ou bloqués.

FILTRE(S) DE PROTECTION CONTRE LES ARAIGNÉES/INSECTES WEBER®

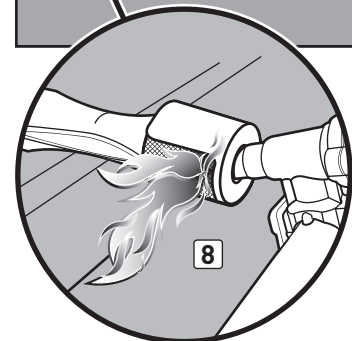
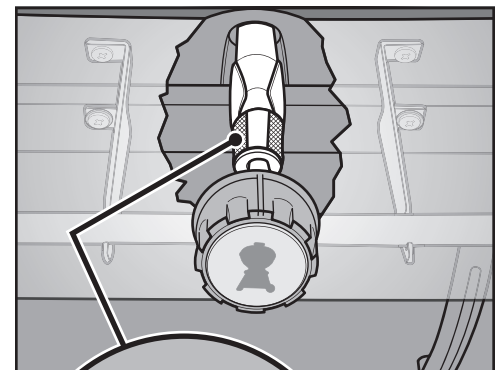
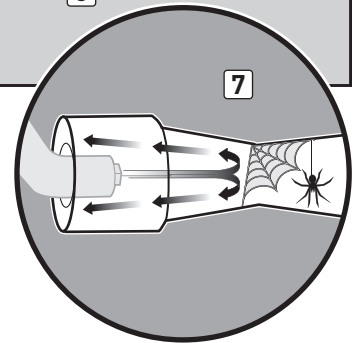
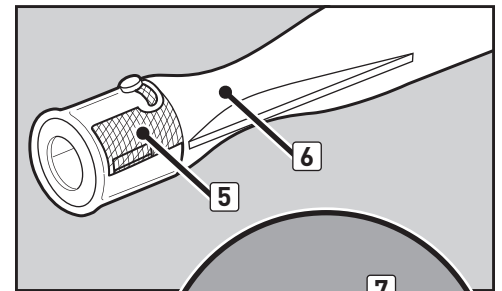
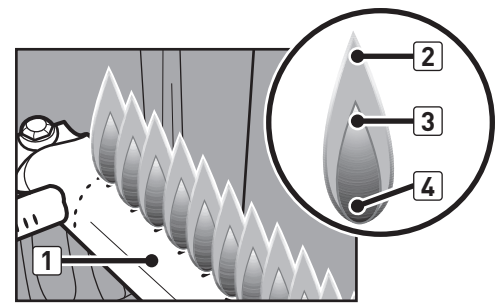
La ou les prises d'air de combustion du ou des brûleurs (5) sont pourvues de filtres de protection en acier pour éviter que les araignées ou d'autres insectes tissent des toiles et établissent des nids à l'intérieur de la section venturi (6) du ou des brûleurs. Ces nids peuvent bloquer le débit de gaz normal, ce qui peut provoquer son refoulement vers la ou les prises d'air de combustion (7). Les symptômes de ce genre de blocage se traduisent par une odeur de gaz associée à une flamme jaune et faible. Cette obstruction peut provoquer un incendie dans et autour du ou des robinets de gaz, provoquant de sérieux dégâts sur votre barbecue (8).

REMARQUE : si un filtre de protection contre les araignées/insectes est endommagé ou ne peut pas être nettoyé, veuillez contacter le service client du représentant Weber de votre région. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse suivante : www.weber.com.

ORIFICES DES BRÛLEURS

Au fil du temps, avec l'utilisation répétée du barbecue, les orifices des brûleurs se salissent. Des orifices sales ou bloqués peuvent limiter le débit de gaz. Vous trouverez ci-dessous comment déterminer si les orifices d'un brûleur sont sales ou bloqués.

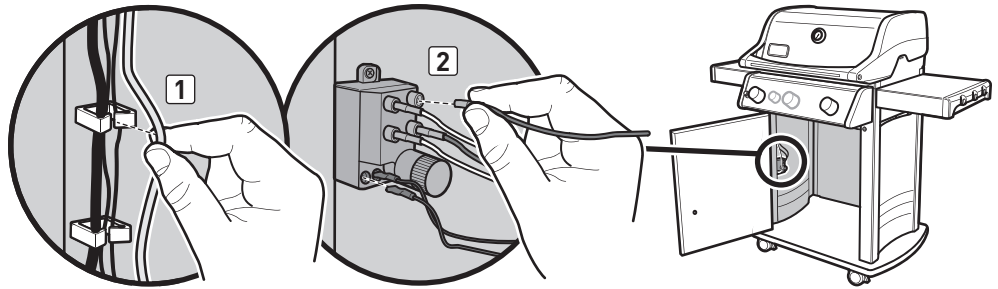
- Le barbecue n'atteint pas la température voulue.
- Le barbecue ne chauffe pas de manière uniforme.
- Un ou plusieurs brûleurs ne s'allument pas.



NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DES BRÛLEURS

Assurez-vous que le barbecue est éteint

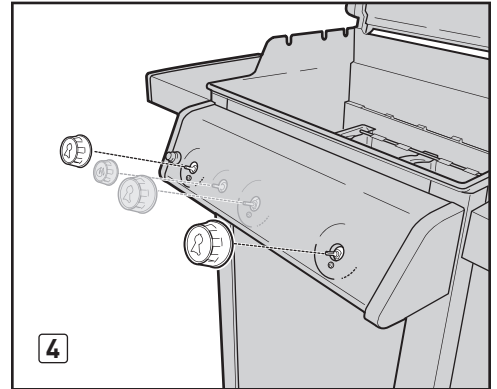
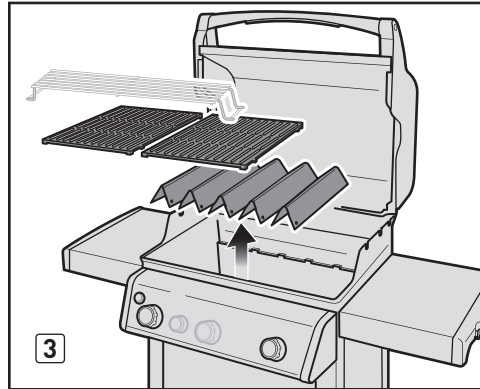
- A) Coupez le gaz à la source et déconnectez le raccord de gaz.
- B) Vérifiez que tous les boutons de réglage de puissance sont sur la position de fermeture (O). Pour vous en assurer, enfoncez-les et tournez-les au maximum dans le sens des aiguilles d'une montre. S'ils ne tournent pas, ceci signifie qu'ils sont déjà fermés. S'ils tournent, continuez à les tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils s'arrêtent. Ils sont alors en position fermée. Si votre barbecue à gaz est doté d'un brûleur latéral, assurez-vous que le bouton de réglage de puissance correspondant est en position de fermeture.



Déposez le panneau de commande

Accessoires nécessaires : un tournevis cruciforme.

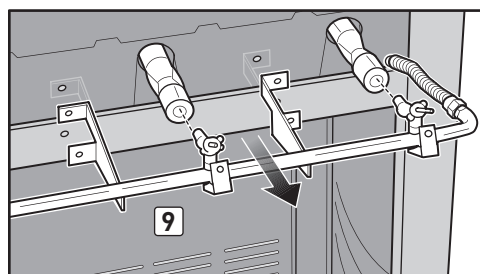
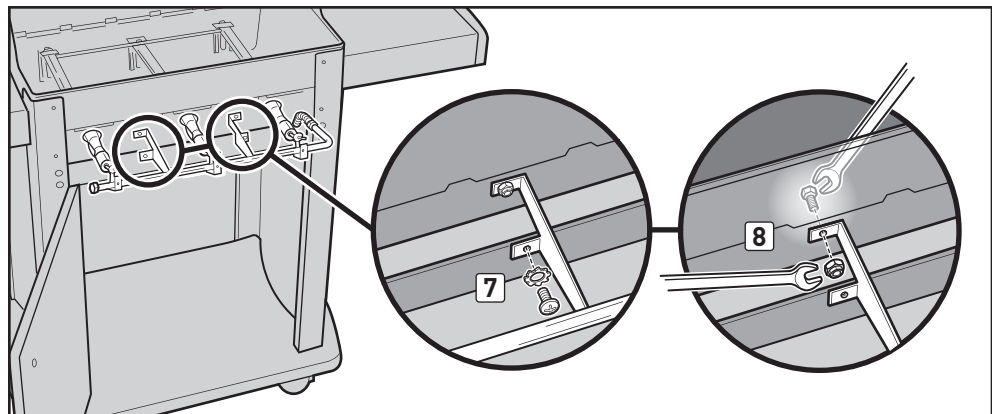
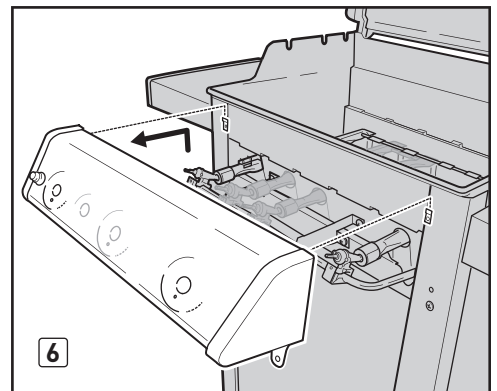
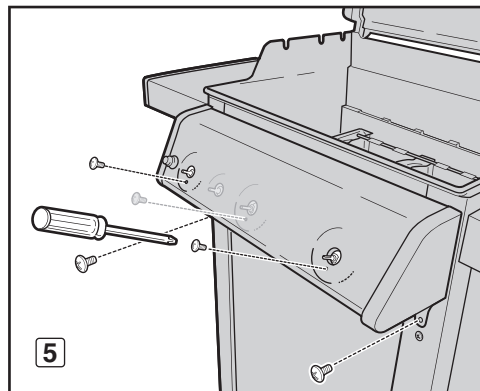
- A) Ouvrez la porte du meuble. Retirez les fils de l'allumeur des clips du panneau gauche (1). Débranchez les fils du module d'allumage à l'intérieur du meuble (2).
- REMARQUE : ne saisissez pas les fils pour les débrancher, mais les bornes situées aux extrémités de ces derniers.*
- B) Retirez les composants de la cuve de cuisson (3).
- C) Retirez les boutons de réglage de puissance (4).
- D) Retirez les vis de l'avant du panneau de commande à l'aide d'un tournevis cruciforme (5).
- E) Soulevez avec précaution le panneau de commande, puis tirez-le vers l'avant pour le dégager de la cuve de cuisson (6).



Enlevez le collecteur de gaz

Accessoires nécessaires : un tournevis cruciforme, deux clés de 11 mm (7/16").

- A) À l'aide du tournevis cruciforme, retirez les deux vis et les deux rondelles maintenant le collecteur de gaz sur le renfort frontal (7).
- B) À l'aide de deux clés de 11 mm, retirez les deux boulons et les deux écrous maintenant le collecteur de gaz sur la cuve de cuisson (8). Tirez le collecteur de gaz vers l'avant en le dégageant des brûleurs (9). Le collecteur de gaz reste fixé sur la (les) conduite(s) de gaz en tôle ondulée. Veillez à ce que le collecteur de gaz ne raye pas le châssis ni la porte, et à ce qu'il ne pince pas la (les) conduite(s) de gaz en tôle ondulée à laquelle (auxquelles) il est fixé.



NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DES BRÛLEURS (suite)

Enlevez les brûleurs

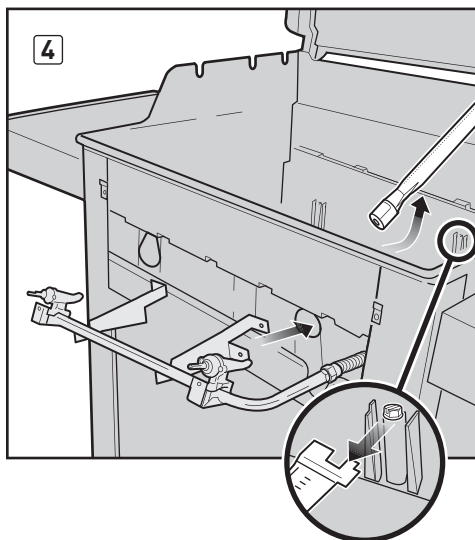
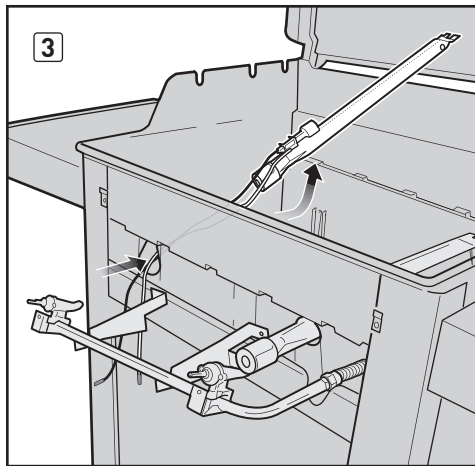
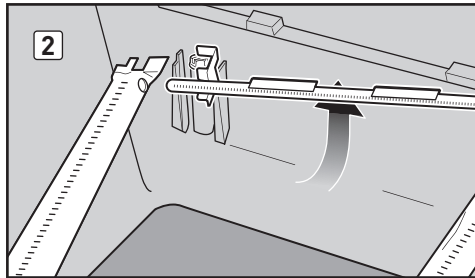
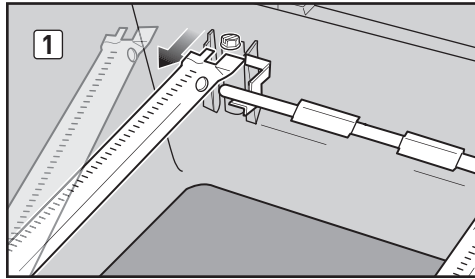
Pour les barbecues Spirit® à 2 brûleurs (modèle 210) :

- A) Extrayez le brûleur 1 en le faisant glisser sous la vis de guidage et la rondelle. Déplacez légèrement le brûleur 1 vers la gauche pour le libérer du tube Crossover® (1).
- B) Retirez le tube Crossover® (2).
- C) Soulevez et sortez le brûleur 1 de la cuve de cuisson tout en faisant passer les fils via l'orifice de la cuve de cuisson (3).
- D) Extrayez le brûleur 2 en le faisant glisser sous la vis de guidage et la rondelle. Soulevez et sortez le brûleur 2 de la cuve de cuisson (4).

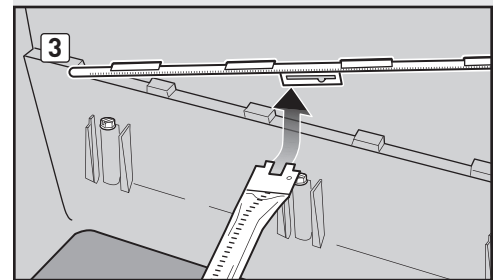
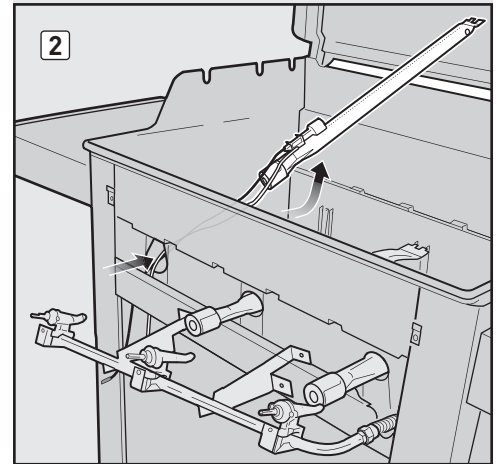
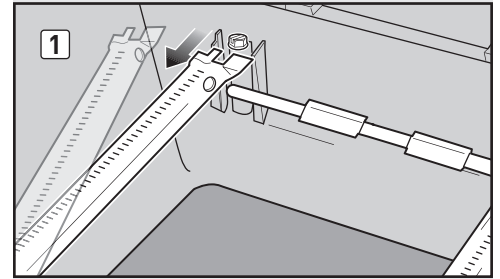
Pour les barbecues Spirit® à 3 brûleurs (modèles 310 et 320) :

- A) Extrayez le brûleur 1 en le faisant glisser sous la vis de guidage et la rondelle. Déplacez légèrement le brûleur 1 vers la gauche pour le libérer du tube Crossover® (1).
- B) Soulevez et sortez le brûleur 1 de la cuve de cuisson tout en faisant passer les fils via l'orifice de la cuve de cuisson (2).
- C) Extrayez le brûleur 3 en le faisant glisser sous la vis de guidage et la rondelle. Déplacez légèrement le brûleur 3 vers la droite pour le libérer du tube Crossover®. Soulevez et sortez le brûleur 3 de la cuve de cuisson.
- D) Extrayez le brûleur 2 en le faisant glisser sous la vis de guidage et la rondelle. Retirez le tube Crossover® en le déplaçant vers l'arrière de la cuve de cuisson (3). Soulevez et sortez le brûleur 2 de la cuve de cuisson.

210



310/320



NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DES BRÛLEURS (suite)

Nettoyez les brûleurs

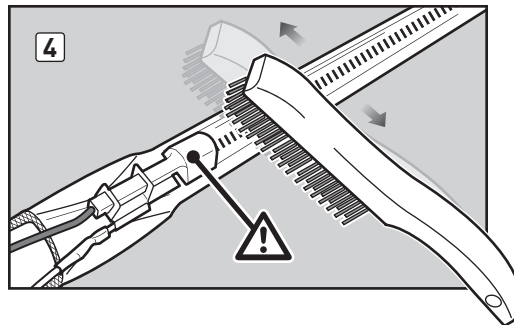
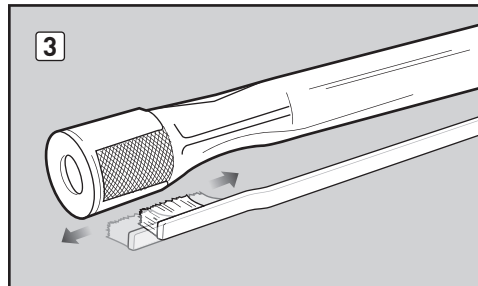
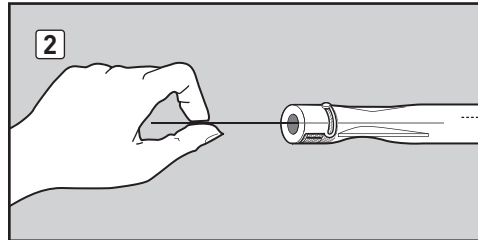
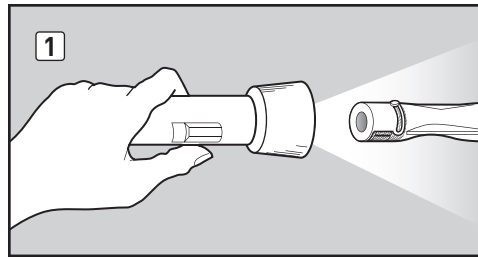
Accessoires nécessaires : une lampe torche, du fil de fer (un porte-manteau métallique déplié), une brosse à poils en acier inox appropriée et une brosse à poils doux (brosse à dents).

- A) Regardez avec une lampe torche à l'intérieur de chaque brûleur et du tube Crossover® (1).
- B) Éliminez toute saleté ou obstruction de l'intérieur des brûleurs et/ou du tube à l'aide du fil de fer (2).
- C) Vérifiez les filtres de protection contre les araignées/insectes aux extrémités des brûleurs et nettoyez-les à l'aide de la brosse à poils doux (3).

⚠ **ATTENTION : n'utilisez pas d'outils durs ou pointus pour nettoyer les filtres de protection contre les araignées/insectes. Ne déplacez pas les filtres de protection contre les araignées/insectes et n'élargissez pas leurs ouvertures.**

- D) À l'aide de la brosse à poils en acier, nettoyez l'extérieur des brûleurs et du tube Crossover®. Cette opération est destinée à assurer l'ouverture complète de tous les orifices (fentes) des brûleurs/du tube. Lors du nettoyage du brûleur 1, évitez d'endommager l'électrode de l'allumeur. Pour ce faire, brossez avec précaution la surface environnante (4).

⚠ **ATTENTION : n'élargissez pas les orifices des brûleurs lors du nettoyage.**



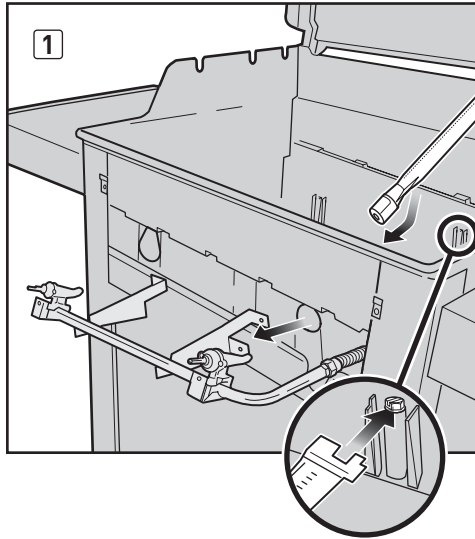
NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DES BRÛLEURS (suite)

Réinstallez les brûleurs

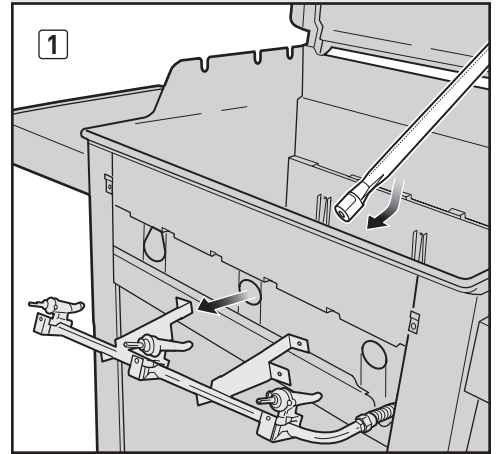
Pour les barbecues Spirit® à 2 brûleurs (modèle 210) :

- Placez le brûleur 2 à l'intérieur de la cuve de cuisson et faites sortir l'extrémité frontale du tube via l'ouverture du brûleur 2. *Remarque : la rangée unique d'orifices du brûleur doit être orientée vers le haut.* Faites glisser le brûleur 2 sous la vis de guidage et la rondelle (1).
- Placez le brûleur 1 à l'intérieur de la cuve de cuisson et faites passer les fils de l'allumeur et l'extrémité frontale du tube via l'ouverture du brûleur 1 (2). Acheminez les fils depuis le brûleur 1 entre le renfort frontal et la cuve de cuisson, puis faites-les descendre dans le meuble (3).
- Tout en maintenant le brûleur 1, insérez le côté gauche du tube Crossover® dans l'orifice du tube Crossover® (4). Faites passer le côté droit du tube Crossover® dans l'orifice Crossover® du brûleur 2 (non illustré). *Remarque : les orifices du tube Crossover® doivent être orientés vers l'avant de la cuve de cuisson.*
- Faites glisser le brûleur 1 sous la vis de guidage et la rondelle (5).

210

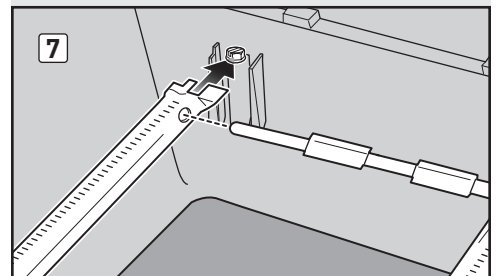
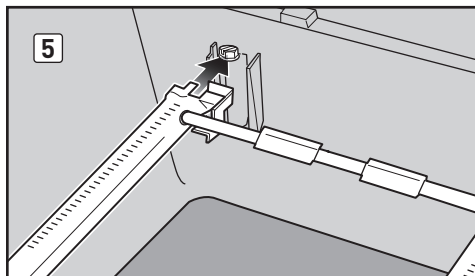
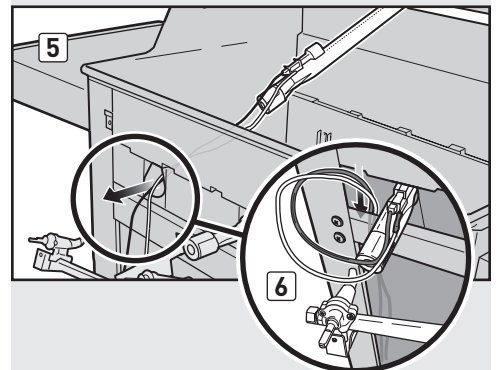
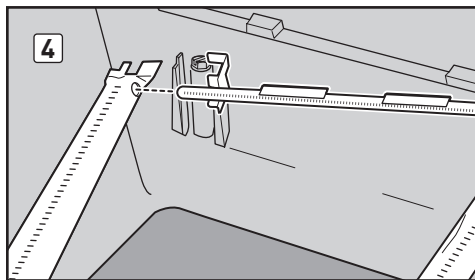
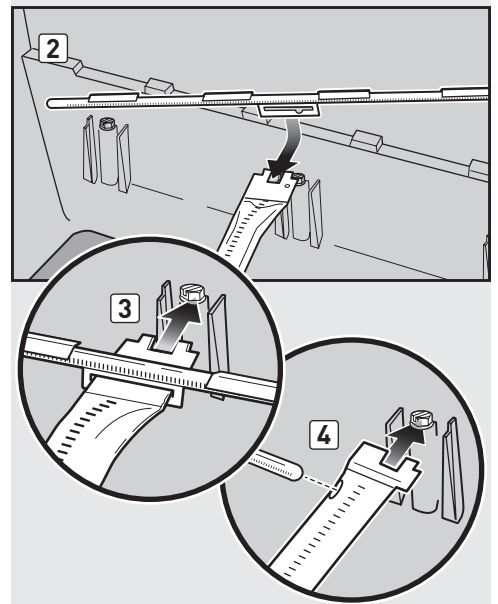
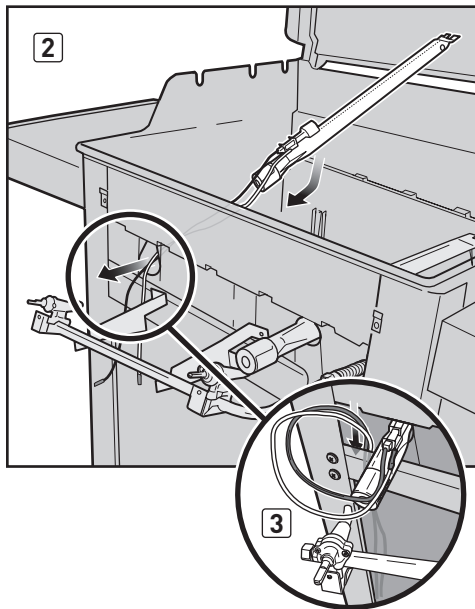


310/320



Pour les barbecues Spirit® à 3 brûleurs (modèles 310 et 320) :

- Placez le brûleur 2 à l'intérieur de la cuve de cuisson et faites sortir son extrémité frontale via l'ouverture du brûleur 2 (1). *Remarque : la rangée unique d'orifices du brûleur doit être orientée vers le haut.*
- Faites glisser le guide d'alignement de tube Crossover® sur l'extrémité du brûleur 2 (2). *Remarque : les orifices du tube Crossover® doivent être orientés vers l'avant de la cuve de cuisson.* Une fois le tube Crossover® en place, faites glisser le brûleur 2 sous la vis de guidage et la rondelle (3).
- Placez le brûleur 3 à l'intérieur de la cuve de cuisson et faites sortir son extrémité frontale via l'ouverture du brûleur 3 (non illustré). Insérez le côté droit du tube Crossover® dans l'orifice du brûleur Crossover® au niveau du brûleur 3. Faites glisser le brûleur 3 sous la vis de guidage et la rondelle (4).
- Placez le brûleur 1 à l'intérieur de la cuve de cuisson et faites passer les fils de l'allumeur et l'extrémité frontale du tube via l'ouverture du brûleur 1 (5). Acheminez les fils depuis le brûleur 1 entre le renfort frontal et la cuve de cuisson, puis faites-les descendre dans le meuble (6).
- Tout en maintenant le brûleur 1, insérez le côté gauche du tube Crossover® dans l'orifice du brûleur Crossover®. Faites glisser le brûleur 1 sous la vis de guidage et la rondelle (7).



NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DES BRÛLEURS (suite)

Réinstallez le collecteur de gaz

Accessoires nécessaires : un tournevis cruciforme, deux clés de 11 mm (7/16").

- A) Alignez les robinets sur les brûleurs. À l'aide de deux clés de 11 mm, installez les boulons et les écrous maintenant le collecteur de gaz sur la cuve de cuisson (1).
- B) À l'aide d'un tournevis cruciforme, installez les vis et les rondelles maintenant le collecteur de gaz sur le renfort frontal (2). Si le collecteur de gaz est correctement installé, les robinets reposent maintenant complètement à l'intérieur des brûleurs.

⚠ ATTENTION : les ouvertures du brûleur (3) doivent être correctement positionnées au-dessus des orifices du robinet (4).

⚠ AVERTISSEMENT : il est recommandé de vérifier l'étanchéité à chaque déconnexion et reconnexion de raccord de gaz. Reportez-vous à la section « TEST D'ÉTANCHÉITÉ AU GAZ ».

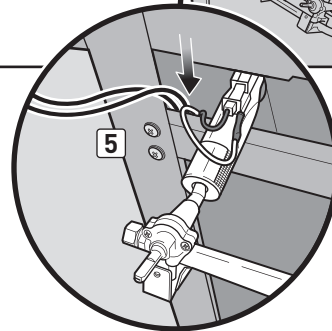
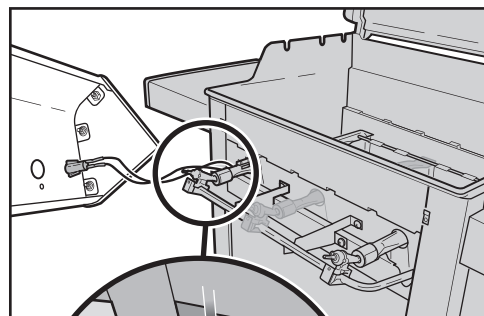
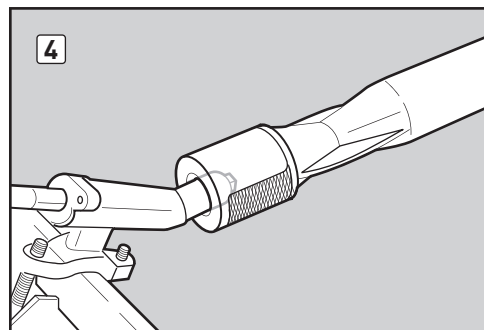
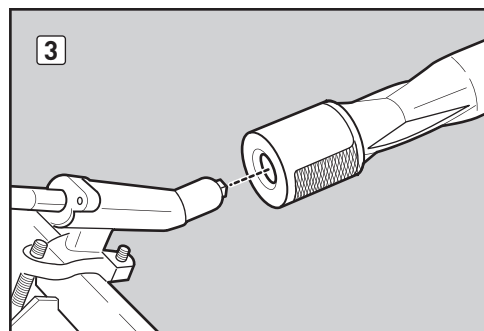
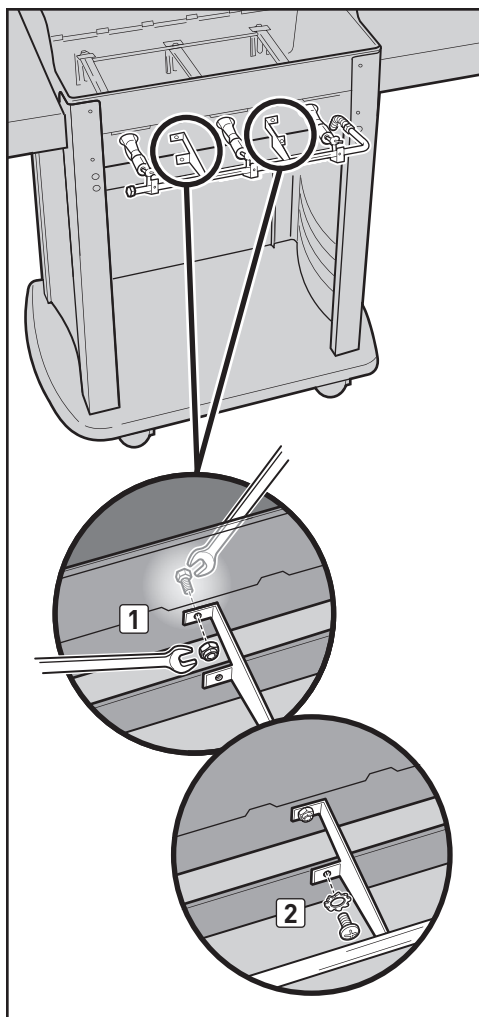
- C) Réinstallez les composants de la cuve de cuisson (non illustrés).

Réinstallez le panneau de commande

Accessoires nécessaires : un tournevis cruciforme.

- A) Faites passer les deux fils situés à l'arrière du panneau de commande au-dessus du renfort frontal, puis faites-les descendre dans le meuble (5).
- B) Alignez les tiges de manœuvre des robinets sur les orifices du panneau de commande. Placez le bord supérieur du panneau de commande sur les languettes du châssis. Installez le panneau de commande en le poussant.
- C) Fixez le panneau de commande à l'aide de vis.
- D) Placez les boutons de réglage de puissance sur les tiges de manœuvre.
- E) Branchez les fils sur le module d'allumage. Réinstallez les fils dans les clips du panneau gauche interne. Pour en savoir plus sur leur positionnement correct, reportez-vous à la section « ENTRETIEN DU SYSTÈME D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE CROSSOVER® ».

⚠ AVERTISSEMENT : avant d'utiliser le barbecue, veillez à ce que toutes les pièces soient en place et à ce que la visserie soit bien serrée. Le non-respect du présent avertissement peut être à l'origine d'un incendie, d'une explosion ou d'une défaillance structurelle susceptibles de provoquer des blessures graves voire mortelles, ainsi que des dommages matériels.



STOCKAGE ET / OU NON-UTILISATION

Pour les barbecues ayant été stockés ou n'étant pas été utilisés pendant une période prolongée, suivez les instructions ci-après :

- Lorsque le barbecue à gaz Weber® n'est pas utilisé, fermez le robinet de gaz naturel.
- Si vous stockez le barbecue à gaz Weber® à l'intérieur, DÉBRANCHEZ d'abord l'arrivée du gaz.
- Avant d'utiliser le barbecue à gaz Weber®, vérifiez-le afin de détecter toute fuite de gaz et obstruction au niveau des brûleurs. [Reportez-vous à la section « ENTRETIEN ANNUEL ».]
- Assurez-vous que les zones situées sous le panneau de commande et le bac à graisse coulissant sont exemptes de saletés susceptibles d'obstruer le flux de combustion ou la ventilation.
- Vérifiez également les filtres de protection contre les insectes/araignées afin de détecter toute obstruction éventuelle. [Reportez-vous à la section « ENTRETIEN ANNUEL ».]

MAGNIFIQUE À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR

Les propriétaires de barbecues Weber® sont fiers de leurs barbecues. Affichez votre fierté. Conservez la propreté et la beauté de votre barbecue (à l'intérieur et à l'extérieur) en suivant ces étapes d'entretien régulier.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BARBECUE

Pour préserver l'aspect d'origine de votre barbecue, suivez les instructions de nettoyage en toute sécurité figurant ci-après.

⚠ AVERTISSEMENT : éteignez votre barbecue à gaz Weber® et attendez son refroidissement avant de le nettoyer.

Surfaces peintes, émaillées et en plastique

Lavez les surfaces extérieures à l'aide d'une solution d'eau savonneuse tiède, puis rincez-les à l'eau claire.

IMPORTANT : n'utilisez pas de produits nettoyants contenant de l'acide, des essences minérales ou du xylène. N'utilisez ni produits nettoyants pour fours, abrasifs (nettoyants de cuisine) ou à base d'agrumes, ni tampons nettoyeurs sur les surfaces du barbecue ou du chariot.

Surfaces en acier inox

Votre barbecue ou son meuble, son couvercle et son panneau de commande peuvent être en acier inox. Lavez les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon doux et d'une solution d'eau savonneuse, puis rincez-les à l'eau claire et essuyez-les.

Pour éliminer les particules résistantes, vous pouvez utiliser une brosse non métallique. Frottez les surfaces en acier inox dans le sens du grain.

IMPORTANT : rincez correctement les surfaces après le nettoyage. N'utilisez ni brosse métallique ni nettoyant abrasif sur les surfaces en acier inox de votre barbecue car vous les rayeriez. Lors du nettoyage de l'acier inox, veillez à frotter/essuyer dans le sens du grain.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU BARBECUE

Pour maintenir le parfait état de marche et la sécurité de fonctionnement de votre barbecue, il est important d'éliminer toutes les saletés et les excès de graisse accumulés à l'intérieur du barbecue. Suivez les instructions suivantes pour un nettoyage en toute sécurité.

Intérieur du couvercle

Les écailles de graisse ressemblent à des écailles de peinture. A l'aide d'une serviette en papier, essuyez l'intérieur du couvercle afin d'éviter une accumulation de graisse. Lavez l'intérieur du couvercle à l'eau chaude savonneuse, puis rincez à l'eau claire.

Cuve de cuisson

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

Composants de la cuve de cuisson

Accessoires nécessaires : une brosse à poils en acier inox, un racloir en plastique rigide.

- A) Nettoyez les grilles de cuisson à l'aide du racloir et de la brosse. Retirez les grilles de cuisson et mettez-les de côté.
- B) Nettoyez les barres Flavorizer® à l'aide du racloir et de la brosse. Selon le besoin, lavez-les à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les à l'eau claire. Déposez les barres Flavorizer® et mettez-les de côté.

⚠ ATTENTION : ne nettoyez pas les barres Flavorizer® ni les grilles de cuisson dans un four autonettoyant.

- C) Retirez toutes les saletés des brûleurs et du tube Crossover® à l'aide de la brosse. Veillez à ne pas agrandir les orifices des brûleurs et du tube Crossover® (1).
- REMARQUE : lors du nettoyage du brûleur 1, évitez d'endommager l'électrode de l'allumeur et veillez à brosser avec précaution la surface environnante.*
- 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 jusque dans des récipients amovibles.

Avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse dans le bac à graisse coulissant. Éliminez l'excès de graisse à l'aide d'un racloir en plastique (2). Lavez le bac à graisse à l'aide d'une solution d'eau savonneuse puis rincez-le à l'eau claire.

⚠ ATTENTION : ne tapissez pas le bac à graisse coulissant de papier aluminium.

Bac de récupération et barquette en aluminium 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 celui du bac à graisse coulissant.

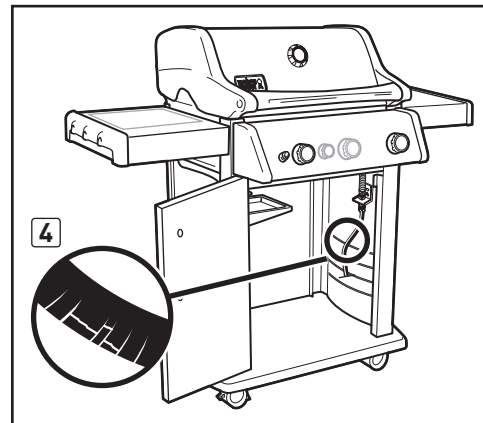
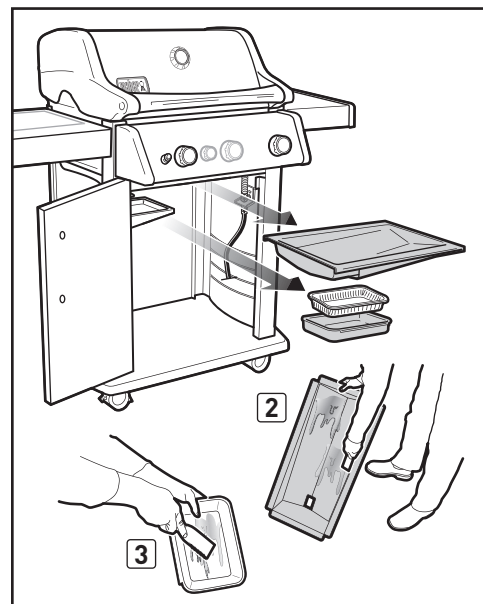
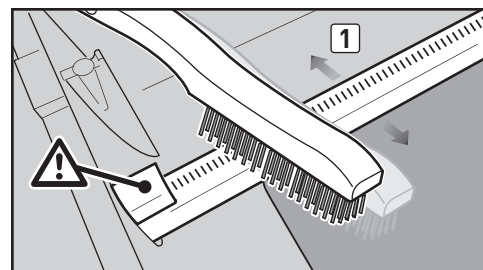
À chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse dans le bac de récupération. Éliminez l'excès de graisse à l'aide d'un racloir en plastique (3). Lavez le bac de récupération à l'aide d'eau savonneuse tiède, puis rincez-le à l'eau claire. Pour maintenir le bac de récupération propre plus longtemps, vous pouvez le protéger à l'aide d'une barquette en aluminium jetable Weber® ou le tapisser de papier aluminium.

⚠ AVERTISSEMENT : avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse au niveau du bac à graisse coulissant et du bac de récupération. Éliminez tout excès de graisse afin d'éviter son embrasement. Un feu de friture peut être à l'origine de blessures corporelles graves et/ou de dommages matériels.

INSPECTION DU FLEXIBLE

Le flexible doit être soumis à inspection routinière et ne doit présenter aucun signe de craquelure (4).

⚠ AVERTISSEMENT : avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'entaille, de craquelure, d'abrasion et de coupure au niveau du flexible. Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez le flexible uniquement par un flexible de rechange Weber® autorisé. Contactez votre revendeur Weber. Pour connaître les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com.



Pour obtenir des barquettes en aluminium jetables, des grilles de cuisson et des barres Flavorizer® de rechange, contactez un revendeur Weber. Pour connaître les coordonnées du revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com.

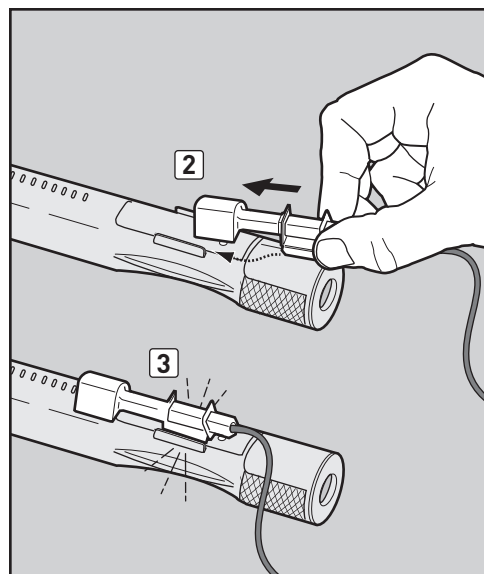
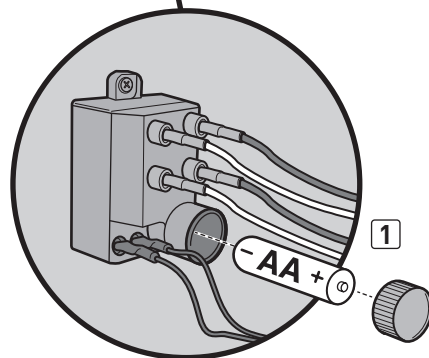
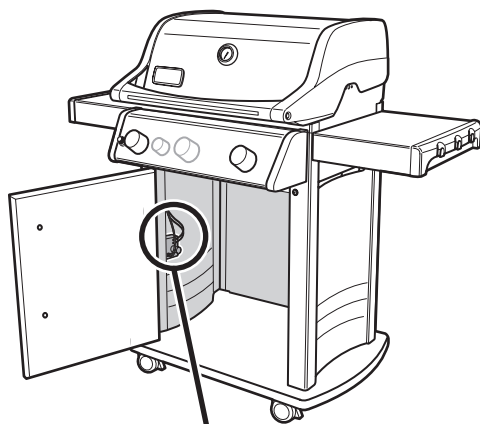
ENTRETIEN RÉGULIER

ENTRETIEN DU SYSTÈME D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE CROSSOVER®

Le module d'allumage alimente en tension le système d'allumage électronique Crossover® et le brûleur latéral avec un bouton d'allumage. Lorsque vous réalisez l'entretien de routine ou un dépannage du système d'allumage, lisez les instructions suivantes pour assurer le fonctionnement correct de votre système d'allumage.

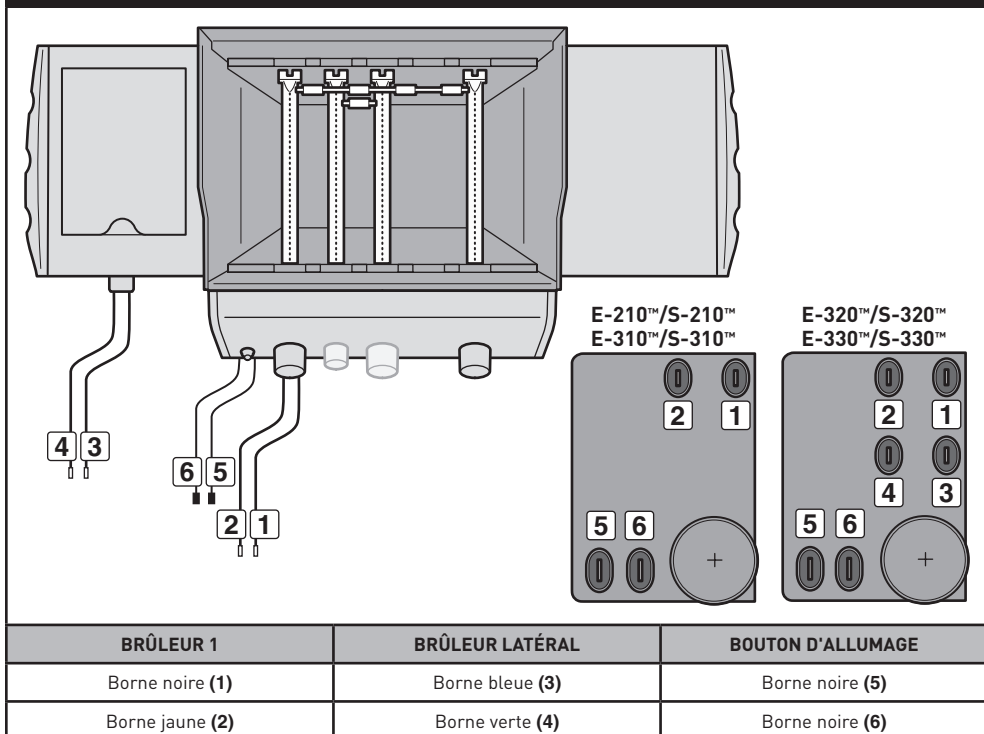
En cas d'échec d'allumage par le système d'allumage électronique Crossover®, il s'avère nécessaire de déterminer l'origine du problème, à savoir le débit de gaz ou le système d'allumage électronique. Commencez par tenter d'allumer vos brûleurs avec une allumette. Reportez-vous à la section « ALLUMAGE DES BRÛLEURS PRINCIPAUX - Allumage avec une allumette ». Si vous parvenez à les allumer avec des allumettes, le problème se situe au niveau du système d'allumage.

- Vérifiez que la pile AA (alcaline uniquement) est un bon état et qu'elle est correctement installée (1). Certaines piles sont protégées par un film plastique à retirer avant leur installation. Ne confondez pas cette protection avec l'étiquette de la pile.
- Assurez-vous que les fils de l'allumeur sont correctement raccordés au module d'allumage. Reportez-vous au tableau « GUIDE DE CÂBLAGE DU MODULE D'ALLUMAGE » sur la présente page.
- Assurez-vous que l'allumeur en céramique est complètement inséré dans le canal de l'allumeur du brûleur (2). Un dé clic se fait entendre lorsqu'il est correctement positionné (3).
- Assurez-vous du fonctionnement correct du bouton d'allumage électronique en vérifiant que des dé clics sont audibles et que des étincelles sont présentes au niveau du brûleur.



Si le dysfonctionnement du système d'allumage électronique Crossover® persiste, contactez votre revendeur Weber. Pour connaître les coordonnées de votre revendeur le plus proche, consultez notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com.

GUIDE DE CÂBLAGE DU MODULE D'ALLUMAGE



NETTOYAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL (MODÈLE 320)

Retirez le robinet du brûleur latéral

Accessoires nécessaires : un tournevis cruciforme.

- A) Retirez les deux vis maintenant la plaque du robinet du brûleur latéral sur le support de brûleur latéral (1).
- B) Libérez le robinet du brûleur latéral en tirant doucement l'ensemble vers l'avant (2). Prenez garde de plier la conduite de gaz en tôle ondulée (3).

Nettoyez le brûleur

Accessoires nécessaires : une lampe torche, du fil de fer (un porte-manteau métallique déplié), une brosse à poils en acier inox appropriée.

- A) Inspectez l'intérieur du brûleur à l'aide d'une lampe torche (4).
- B) Nettoyez toute saleté ou obstruction de l'intérieur du brûleur à l'aide du fil de fer (5).

Réinstallez le robinet du brûleur latéral

Accessoires nécessaires : un tournevis cruciforme.

- A) Alignez le robinet du brûleur latéral sur l'ouverture du brûleur latéral.

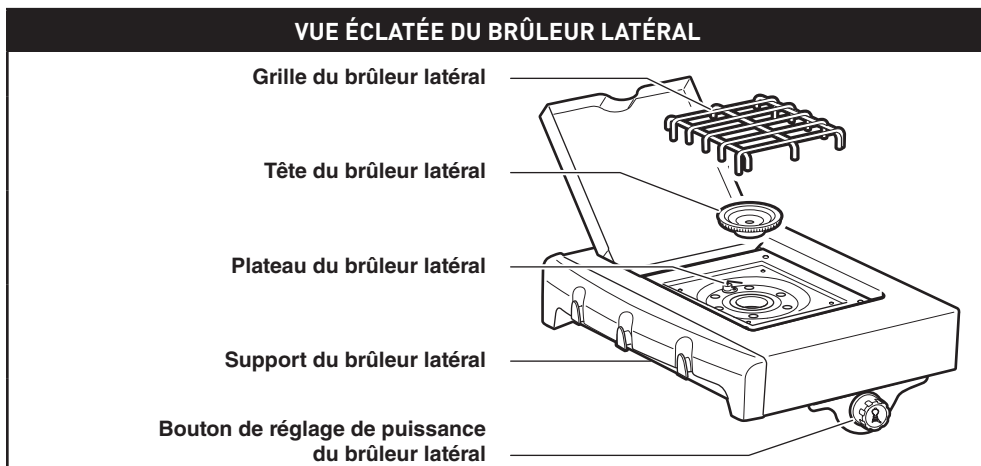
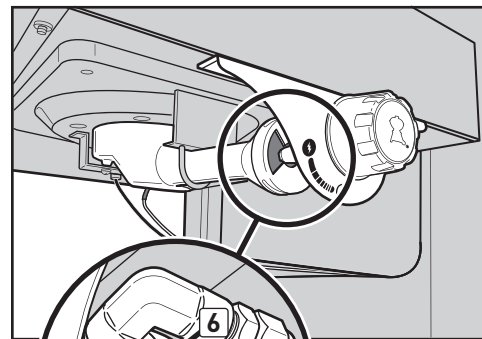
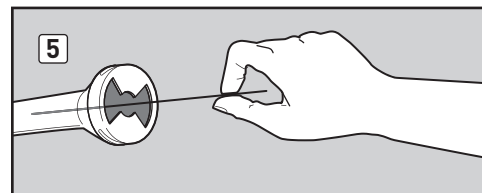
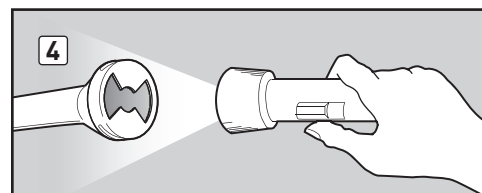
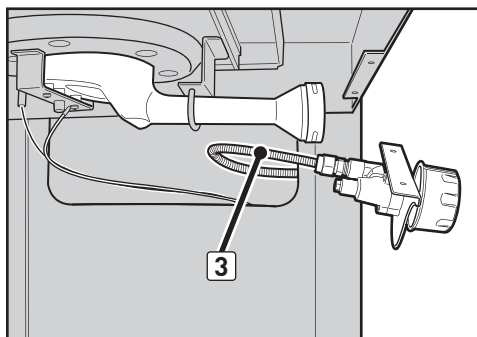
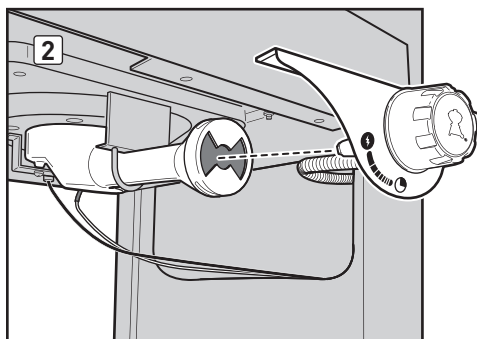
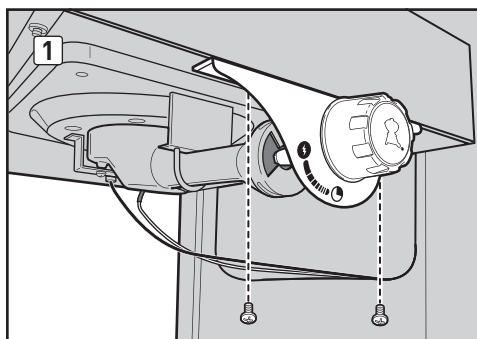
⚠ ATTENTION : l'ouverture du brûleur latéral (6) doit être correctement positionnée au-dessus de l'orifice du robinet du brûleur latéral (7).

- B) Fixez la plaque du robinet du brûleur latéral sur le support du brûleur latéral à l'aide de deux vis.

ENTRETIEN DU BRÛLEUR LATÉRAL

⚠ AVERTISSEMENT : tous les boutons de réglage et les robinets d'alimentation de gaz doivent être mis en position de fermeture (O).

- Assurez-vous que le fil noir de l'allumeur et le fil blanc de mise à la terre sont raccordés au module d'allumage à l'intérieur du meuble. Reportez-vous à la section « GUIDE DE CÂBLAGE DU MODULE D'ALLUMAGE ».
- Assurez-vous que les fils ne sont pas pliés.
- Assurez-vous du fonctionnement correct du bouton d'allumage électronique en vérifiant que des déclics sont audibles et que des étincelles sont présentes au niveau du brûleur.
- Les étincelles doivent être de couleur blanche/bleue, pas jaune.



⚠ ATTENTION : ce produit a été soumis à des tests de sécurité. Il est homologué uniquement pour une utilisation dans un pays donné. Consultez l'emballage extérieur pour plus d'informations sur le pays d'utilisation correspondant.

Ces pièces peuvent être des composants de transfert ou de combustion de gaz. Contactez le service clientèle de Weber-Stephen Products LLC pour en savoir plus sur les pièces de rechange Weber-Stephen Products LLC d'origine.

⚠ AVERTISSEMENT : ne tentez pas d'effectuer des réparations sur des composants d'acheminement ou de combustion de gaz sans contacter préalablement le service clientèle de Weber-Stephen Products LLC ou votre revendeur Weber. Le non-respect du présent avertissement peut donner lieu à un incendie ou à une explosion susceptible de provoquer des blessures graves, voire mortelles, ainsi que des dommages matériels.



Ce symbole indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Pour en savoir plus sur la mise au rebut appropriée de ce produit en Europe, rendez-vous sur le site Web www.weber.com et contactez l'importateur spécifié pour votre pays. Si vous ne disposez pas d'accès à Internet, contactez votre revendeur qui vous fournira le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'importateur.

Si vous décidez d'éliminer votre barbecue, vous devez démonter tous les composants électriques (moteur de rôtissoire, batteries, module d'allumage, lampes des poignées) et les éliminer indépendamment du barbecue, conformément à la réglementation DEEE.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
Tel: +32 015 28 30 90; info-belux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Pr Uhonice
CZECH REPUBLIC
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
DANMARK
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE

C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
Tél: +33 810 19 32 37; service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolara di Dueville – Vicenza
ITALY
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjökemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER NEW ZEALAND ULC

6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64 9 570 6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
RUSSIA
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(South Africa) (Pty) Ltd.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER STEPHEN TURKEY

Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstoç Toplantılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
TURKEY
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(U.K.) LIMITED
Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicewe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
Tel: 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,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com