

SUMMIT®



BARBECUE A GAZ

Guide d'utilisation du barbecue à gaz propane

420

#56822



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

⚠ DANGER

En cas d'odeur de gaz :

1. Fermez l'arrivée de gaz de l'appareil.
2. Eteignez toute flamme.
3. Ouvrez 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 pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles, ou des dommages matériels.

⚠ AVERTISSEMENT

1. Ne conservez et n'utilisez ni essence, ni d'autres gaz / liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Ne conservez aucune bouteille de gaz non branchée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT** : avant d'utiliser le barbecue, effectuez scrupuleusement toutes les vérifications d'étanchéité indiquées dans ce guide. Faites-le même si le barbecue a été monté par le revendeur.

⚠ **AVERTISSEMENT** : ne tentez pas d'allumer cet appareil sans avoir préalablement lu les sections relatives à l'**ALLUMAGE DES RECHAUDS** du présent manuel.

INFORMATIONS DESTINEES A L'INSTALLATEUR :

Ce guide doit être conservé par le propriétaire pour référence ultérieure.

UTILISATION EN EXTERIEUR UNIQUEMENT.

CE : 845BR-0035
ID: 0845

AVERTISSEMENTS

⚠ DANGER

Le non-respect des instructions relatives aux dangers, aux avertissements et aux précautions contenues dans le présent 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

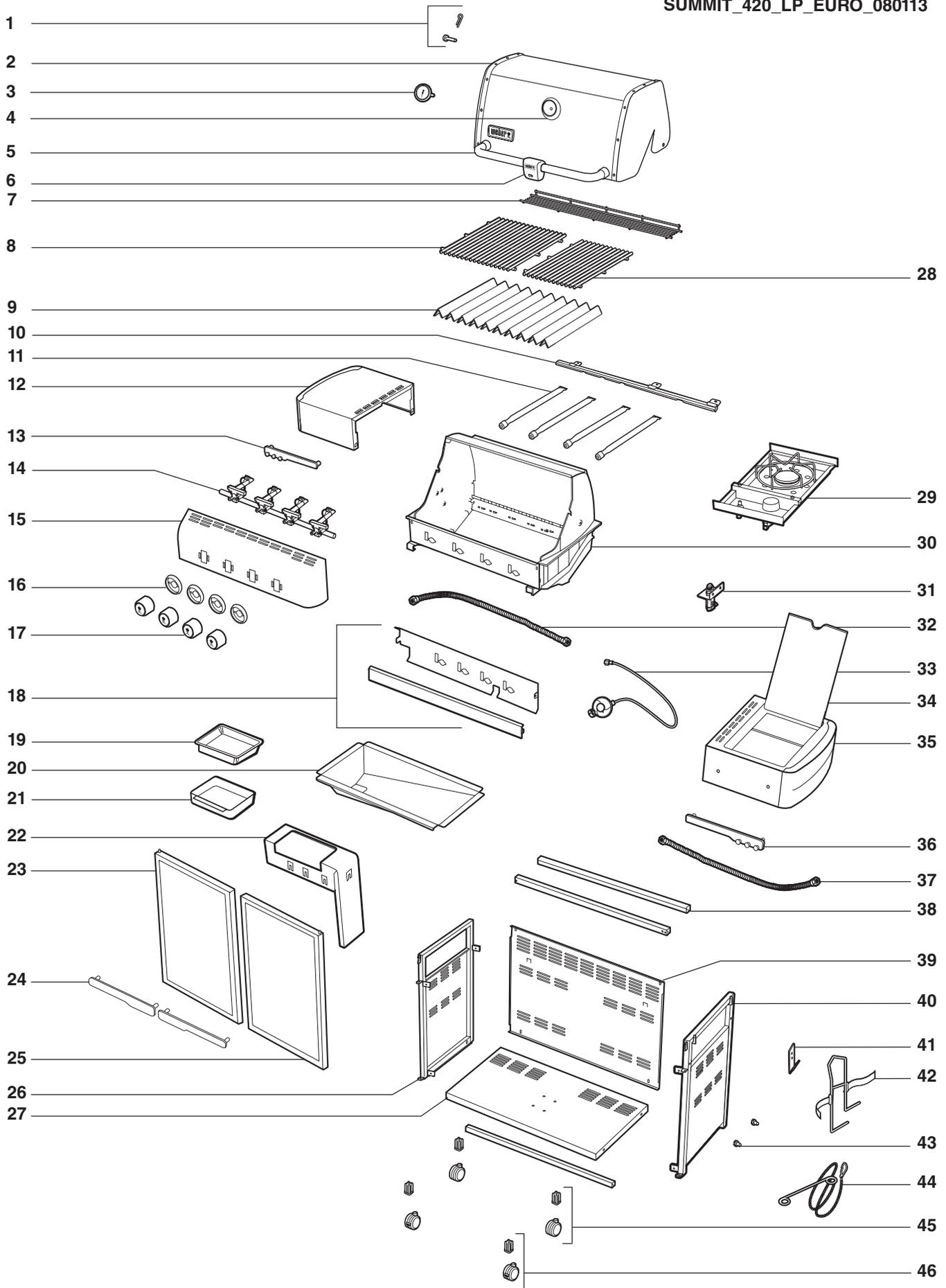
- ⚠ Respectez les instructions de branchement du détendeur correspondant à votre type de barbecue.
- ⚠ Ne conservez jamais de bouteille de gaz de rechange ou débranchée sous ou à proximité du barbecue.
- ⚠ Ne placez pas de housse ou de produit inflammable sur le barbecue, ou dans la zone de rangement située en-dessous.
- ⚠ Un montage incorrect peut présenter un danger. Veuillez respecter scrupuleusement les instructions de montage de ce manuel.
- ⚠ Avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber suite à une période de stockage ou de non-utilisation, vérifiez-le soigneusement afin de détecter toute fuite de gaz et/ou obstruction des réchauds. Pour connaître les procédures de vérification adéquates, reportez-vous aux instructions contenues dans le présent guide.
- ⚠ N'utilisez pas de flamme pour vérifier s'il existe une fuite de gaz.
- ⚠ Ne faites pas fonctionner le barbecue à gaz Weber® en cas de problème d'étanchéité au niveau des raccordements de gaz.
- ⚠ Aucun matériau combustible ne doit se trouver à moins de 60 cm de l'arrière ou des côtés du barbecue.
- ⚠ Ne permettez pas aux enfants utiliser le barbecue à gaz Weber®. Les pièces accessibles du barbecue peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants du barbecue pendant son utilisation.
- ⚠ Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez le barbecue à gaz Weber®. Il est en effet chaud pendant la cuisson et le nettoyage et ne doit pas être laissé sans surveillance ni déplacé pendant son utilisation.
- ⚠ En cas d'extinction des réchauds pendant la cuisson, fermez tous les robinets de gaz. Ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter d'allumer à nouveau le barbecue conformément aux instructions de la section "Allumage".
- ⚠ N'utilisez ni charbon, ni briquettes, ni pierres de lave dans le barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Pendant la cuisson, ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue ouvert. Ne posez jamais les mains ou les doigts sur la cuve.
- ⚠ En cas d'embrassement brusque, éloignez les aliments des flammes jusqu'à ce qu'elles aient perdu de leur intensité.
- ⚠ En cas de feu de friture, coupez l'alimentation de tous les réchauds et laissez le couvercle abaissé jusqu'à ce que le feu s'éteigne.
- ⚠ Nettoyez correctement et régulièrement votre barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Lors du nettoyage des robinets et des réchauds, n'agrandissez jamais les orifices.
- ⚠ Le propane n'est pas un gaz naturel. Toute tentative de conversion/d'utilisation de gaz naturel avec un appareil fonctionnant au propane est une opération dangereuse entraînant l'annulation de votre garantie.
- ⚠ L'utilisation d'une bouteille de gaz endommagée ou rouillée peut être dangereuse. En cas de détérioration ou en présence de rouille sur la bouteille, faites-la vérifier par votre fournisseur de gaz. N'utilisez pas de bouteille de gaz avec un robinet endommagé.
- ⚠ Même si votre bouteille de gaz semble être vide, elle peut toujours contenir du gaz. Transportez et conservez la bouteille de manière adéquate.
- ⚠ Ne tentez jamais, pour quelque raison que ce soit, de débrancher le détendeur de gaz, ni un raccord de gaz pendant l'utilisation du barbecue.
- ⚠ Portez des gants résistant à la chaleur lorsque vous utilisez le barbecue.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue si toutes les pièces ne sont pas en place. L'appareil doit être correctement monté, conformément aux instructions figurant dans la section "Montage".
- ⚠ Ne placez aucun conteneur de carburant (essence, gaz,...) dans le meuble du barbecue.
- ⚠ Ne montez pas ce type de barbecue dans un ensemble intégré ou à coulisse. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un risque d'incendie ou d'explosion causant des dommages matériels et des blessures corporelles graves voire mortelles. ♦

SOMMAIRE

AVERTISSEMENTS	2	ALLUMAGE ET UTILISATION DU RECHAUD LATERAL	20
SOMMAIRE	3	ALLUMAGE DU RECHAUD LATERAL	20
VUE ECLATEE	4	POUR ETEINDRE	20
LISTE DES PIECES DE LA VUE ECLATEE	5	ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD LATERAL	21
GARANTIE	6	POUR ETEINDRE	21
INSTRUCTIONS GENERALES	6	DEPANNAGE	22
RANGEMENT	6	DEPANNAGE DU RECHAUD LATERAL	23
UTILISATION	6	DEPANNAGE DE LA LAMPE DU MANCHE GRILL OUT™	23
INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ	7	ENTRETIEN	24
CONSIGNES DE SECURITE POUR LA MANIPULATION DES BOUTEILLES DE GAZ PROPANE	7	NETTOYAGE	24
INSTALLATION DE LA BOUTEILLE	8	PROTEGEZ LES PARTIES EN ACIER INOXYDABLE	24
CHOIX DE L'EMPLACEMENT POUR L'INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE GAZ	8	FILTRES WEBER® CONTRE LES ARAIGNEES/INSECTES	24
BRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE	9	NETTOYAGE DU TUBE DE RECHAUD	24
PREPARATION DU TEST D'ETANCHEITE	10	REMPACEMENT DES RECHAUDS PRINCIPAUX	25
RECHERCHEZ LES FUITES DE GAZ EVENTUELLES	11	ENTRETIEN DU RECHAUD LATERAL	27
REPLISSAGE DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE	13	ENTRETIEN ANNUEL	27
REBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE	13		
FONCTIONS D'ALLUMAGE	13		
LAMPE DE POIGNEE WEBER® GRILL OUT™	13		
AVANT D'UTILISER LE BARBECUE	14		
BAC A GRAISSE COULISSANT ET BARQUETTE EN ALUMINIUM JETABLE	14		
INSPECTION DU FLEXIBLE	14		
ALLUMAGE PAR ETINCELLE	15		
ALLUMAGE ET UTILISATION DU RECHAUD PRINCIPAL	16		
ALLUMAGE DU RECHAUD PRINCIPAL	16		
POUR ETEINDRE LE BARBECUE	16		
ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD PRINCIPAL	17		
POUR ETEINDRE LE BARBECUE	17		
ASTUCES ET CONSEILS DE CUISSON	18		
PRECHAUFFAGE	18		
CUISSON A COUVERCLE FERME	18		
JUS ET GRAISSE	18		
SYSTEME FLAVORIZER®	18		
MÉTHODES DE CUISSON	19		
CUISSON DIRECTE	19		
CUISSON INDIRECTE	19		

VUE ECLATEE

SUMMIT_420_LP_EURO_080113



LISTE DES PIÈCES DE LA VUE ÉCLATÉE

- | | | |
|---|---|--|
| 1. Axe d'articulation et goupille bêta du couvercle | 17. Grand bouton de réglage de puissance | 33. Flexible/Détendeur |
| 2. Couvercle | 18. Pare-éclaboussures / Protection thermique | 34. Couvercle de réchaud latéral |
| 3. Thermomètre | 19. Barquette jetable en aluminium | 35. Support de réchaud latéral |
| 4. Collerette de fixation du thermomètre | 20. Bac à graisse coulissant | 36. Porte-ustensiles droit |
| 5. Poignée | 21. Bac de récupération | 37. Conduite de gaz du réchaud latéral |
| 6. Lampe de manche Grill Out™ | 22. Support de bac de récupération | 38. Support de châssis |
| 7. Grille de réchauffage | 23. Porte gauche | 39. Panneau arrière |
| 8. Grille de cuisson | 24. Poignée de porte | 40. Châssis droit |
| 9. Barre Flavorizer® | 25. Porte droite | 41. Crochet du porte-bouteille |
| 10. Tube Crossover® | 26. Châssis gauche | 42. Porte-bouteille de gaz |
| 11. Tube de réchaud | 27. Étagère inférieure | 43. Butoir de bouteille de gaz |
| 12. Plan de travail | 28. Grille de cuisson | 44. Porte-allumette |
| 13. Porte-ustensiles gauche | 29. Réchaud latéral | 45. Roulette |
| 14. Collecteur de gaz | 30. Cuve | 46. Roulette avec frein |
| 15. Console de contrôle gaz | 31. Traversée de cloison | |
| 16. Support de grand bouton de réglage de puissance | 32. Flexible de collecteur | |

GARANTIE

Par la présente, Weber-Stephen Products LLC (Weber) garantit à l'ACHETEUR D'ORIGINE de ce barbecue à gaz Weber® un produit exempt de défauts matériels et de fabrication pendant la période spécifiée ci-après, à compter de la date d'achat :

Cuve en fonte d'aluminium:	25 ans (Peinture de la cuve et des parois latérale du couvercle, 2 ans)
Couvercle en acier inox:	25 ans
Couvercle en acier émaillé:	25 ans
Brûleurs en acier inox:	10 ans
Grilles de cuisson en acier inox:	5 ans contre la perforation
Barres Flavorizer® en acier inox:	5 ans contre la perforation
Grilles de cuisson en fonte émaillée:	5 ans contre la perforation
Grilles de cuisson en acier émaillé:	3 ans contre la perforation
Barres Flavorizer® en acier émaillé:	2 ans contre la perforation
Brûleur de rôtissoire à infrarouge:	2 ans
Toutes les autres pièces:	2 ans

dans la mesure où son montage et son utilisation sont conformes aux instructions imprimées qui l'accompagnent. Weber a besoin d'un justificatif de la date d'achat. CONSERVEZ PAR CONSEQUENT VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE.

La présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses sous conditions normales d'utilisation et d'entretien, après confirmation par Weber de leur caractère défectueux. Avant de nous retourner une pièce quelle qu'elle soit, contactez votre revendeur. (Pour connaître les coordonnées du revendeur le plus proche, consultez notre site Web). Si Weber confirme le caractère défectueux de la pièce et accepte la réclamation, cette pièce est remplacée gratuitement. Les pièces défectueuses doivent être déposés au magasin où le barbecue a été acheté. Weber renvoie la pièce au même magasin.

La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements provoqués par un accident, une utilisation abusive ou incorrecte, une modification, une application incorrecte, un acte de vandalisme, une installation incorrecte, une maintenance/un entretien incorrect(e), un non-respect des instructions d'entretien normal, y compris mais sans s'y limiter, les dommages provoqués par la présence d'insectes au niveau des brûleurs, comme indiqué dans le présent guide d'utilisation.

La présente Garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, ni les décolorations résultant d'une exposition directe ou indirecte (présence dans l'atmosphère) à des produits chimiques.

Il n'existe aucune autre garantie expresse, à l'exception de la présente, et toute garantie implicite applicable de commercialisation et d'adaptation se limite à la période couverte par la présente garantie limitée écrite expresse. Certains pays n'autorisant pas les limitations de durée de garantie implicite, il est possible que la présente limitation ne s'applique pas à votre cas.

Weber décline toute responsabilité relative à des dommages particuliers, immatériels ou indirects. Certains pays n'acceptant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, il est possible que cette limitation ou exclusion de garantie ne s'applique pas à votre cas.

Weber n'autorise aucune personne ni entreprise à assumer en son nom toute autre obligation ou responsabilité, en relation avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de ses équipements, et de telles représentations ne sont en aucun cas contractuelles pour Weber.

La présente garantie s'applique uniquement aux produits vendus au détail.

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

INSTRUCTIONS GENERALES

Votre barbecue Weber® est un appareil de cuisson portable d'extérieur. Le barbecue à gaz Weber® vous permet de griller, de rôtir et de cuire en obtenant des résultats difficiles à reproduire avec des appareils de cuisson en intérieur. Grâce au couvercle et aux barres Flavorizer®, vous donnerez à vos aliments la saveur "du plein air".

Le barbecue à gaz Weber® est portable, si bien que vous pouvez aisément le déplacer où que vous le souhaitez dans votre jardin ou sur votre terrasse. Vous pourrez également transporter le barbecue à gaz Weber® où vous voulez, où que vous soyez.

Le gaz liquide (propane) est d'utilisation rapide et vous offre un meilleur contrôle de cuisson que le charbon.

- Ces instructions donnent les indications minimales à suivre pour le montage du barbecue à gaz Weber®. Nous vous conseillons donc de les lire attentivement avant d'utiliser le barbecue à gaz Weber®.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser cet appareil.
- Ne connectez pas cet appareil au robinet de gaz naturel (gaz de ville). Les robinets et les orifices sont conçus uniquement pour fonctionner au propane liquide.
- N'utilisez pas cet appareil avec des briquettes de charbon de bois ou des pierres de lave.
- Utilisez uniquement des bouteilles de propane ou de butane de 6 ou 13 kg.
- Au Royaume-Uni, cet appareil doit être équipé d'un détendeur conforme à la norme BS 3016, à sortie nominale de 37 millibars (fourni avec le barbecue).
- Évitez de plier le flexible.
- La longueur du flexible ne doit pas être supérieure à 1,5 mètres.
- On recommande de remplacer le flexible de gaz de votre barbecue à gaz Weber tous les 5 ans. Dans certains pays, la réglementation locale impose un intervalle de remplacement inférieur à 5 ans, dans ce cas respectez la réglementation nationale qui a la priorité sur les réglementations internationales.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
- Une modification quelconque de l'appareil peut être dangereuse.
- Utilisez uniquement un flexible approprié et un détendeur homologués dans le pays d'utilisation.
- Les détendeurs et les flexibles de remplacement doivent être conformes aux spécifications du fabricant de l'appareil de cuisson d'extérieur. ♦

RANGEMENT

- Lorsque vous n'utilisez pas le barbecue à gaz Weber®, fermez le robinet de la bouteille de gaz.
- En cas de stockage du barbecue à gaz Weber® à l'intérieur, débranchez la conduite d'alimentation de gaz. En revanche, vous devez conserver la bouteille de gaz à l'extérieur, en un lieu bien ventilé.
- Si vous laissez la bouteille de gaz branchée dans le barbecue à gaz Weber®, conservez le barbecue ainsi que la bouteille à l'extérieur, en un lieu bien ventilé.
- Les bouteilles de gaz doivent être conservées à l'extérieur, en un lieu bien ventilé et hors de la portée des enfants. Ne conservez pas les bouteilles de gaz débranchées dans un espace clos tel qu'un bâtiment, un garage ou tout autre espace fermé. ♦

UTILISATION

- ⚠ **AVERTISSEMENT : 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.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : le barbecue à gaz Weber® ne doit jamais être utilisé sous un toit ou un auvent combustibles non protégés.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : le barbecue ne doit pas être utilisé à moins de 60 cm de matériaux combustibles.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : le barbecue à gaz Weber® n'est pas conçu pour être installé dans une caravane et/ou sur un bateau.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : le barbecue tout entier chauffe en cours d'utilisation. Ne le laissez jamais sans surveillance.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : maintenez le fil de l'alimentation électrique et le flexible d'alimentation en gaz loin des surfaces chaudes.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : éloignez de la zone de cuisson les liquides et les vapeurs inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que tout matériau combustible.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : ne conservez jamais une bouteille de gaz supplémentaire (de rechange) à proximité du barbecue à gaz Weber®.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : cet appareil devient très chaud en cours d'utilisation. Soyez prudent, particulièrement en présence d'enfants ou de personnes âgées.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est allumé.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : portez des gants de protection lorsque vous utilisez l'appareil. ♦**

INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

CONSIGNES DE SECURITE POUR LA MANIPULATION DES BOUTEILLES DE GAZ PROPANE

- Le gaz propane liquide est un produit pétrolier, au même titre que l'essence et le gaz naturel. Le propane liquide est à l'état gazeux dans des conditions normales de température et de pression. Sous une pression modérée dans une bouteille de gaz, le propane passe à l'état liquide. Lorsque la pression diminue, le liquide se vaporise instantanément et se transforme en gaz.
- L'odeur du propane ressemble à celle du gaz naturel. Soyez conscient de cette odeur.
- Le propane est plus dense que l'air. Une fuite de gaz propane risque de s'accumuler dans les zones basses et de ne pas se disperser.
- La bouteille de propane doit être installée, transportée et conservée en position verticale. Veillez à ne pas faire tomber les bouteilles de propane ; manipulez-les avec soin.
- Ne transportez et ne conservez jamais une bouteille de propane dans des lieux où la température peut atteindre 51°C (trop chaude pour pouvoir la tenir à la main, par exemple : ne laissez pas la bouteille de propane dans une voiture par temps chaud).
- Manipulez les bouteilles de propane ou de butane "vides" aussi délicatement que les bouteilles pleines. Même lorsqu'il ne reste plus de gaz dans la bouteille, il peut subsister du gaz sous pression à l'intérieur. Fermez toujours le robinet de la bouteille de gaz avant de débrancher le flexible.
- N'utilisez pas une bouteille de propane endommagée. Les bouteilles bosselées, rouillées ou dont le robinet est endommagé peuvent être dangereuses ; elles doivent être remplacées immédiatement par des bouteilles neuves.
- L'étanchéité du joint entre le flexible et la bouteille de propane liquide doit être vérifiée à chaque branchement de la bouteille à l'appareil. Par exemple, vérifiez l'étanchéité à chaque remplissage de la bouteille de propane.
- Vérifiez que le détendeur est monté avec le petit orifice de ventilation orienté vers le bas de façon à éviter une accumulation d'eau à ce niveau. Cet événement doit être exempt de saletés, de graisse, d'insectes, etc. ♦

REPLACEMENT DE L'ENSEMBLE ROBINET, FLEXIBLE ET DETENDEUR

⚠ AVIS IMPORTANT : Il est vivement conseillé de remplacer l'ensemble flexible de gaz de votre barbecue à gaz Weber tous les 5 ans. La réglementation de certains pays impose un intervalle de remplacement inférieur à 5 ans. Le cas échéant, la réglementation nationale est prioritaire.

Pour le remplacement des ensembles robinet, flexible et détendeur, contactez votre revendeur Weber. Pour connaître les coordonnées du revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site web, à l'adresse suivante : www.weber.com.

PAYS	TYPE & PRESSION DU GAZ
Bulgarie, Chypre, République Tchèque, Danemark, Estonie, Finlande, Hongrie, Islande, Lettonie, Lituanie, Malte, Pays-Bas, Norvège, Roumanie, Slovaquie, Slovénie, Suède, Turquie	I ₃ B/P - 30 mbar
Belgique, France, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Portugal, Espagne, Suisse, Royaume-Uni	I ₃₊ - 28-30 / 37 mbar
Pologne	I ₃ B/P - 37 mbar
Autriche, Allemagne	I ₃ B/P - 50 mbar

INFORMATIONS RELATIVES A LA CONSOMMATION

	Propane kW	Butane kW
Summit® 420	18,0	20,2
Summit® 470	26,0	30,2
Summit® 620	21,1	24,0
Summit® 670	29,3	33,4
	Propane g/h	Butane g/h
Summit® 420	1 287	1 470
Summit® 470	1 858	2 198
Summit® 620	1 508	1 747
Summit® 670	2 094	2 431

INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

INSTALLATION DE LA BOUTEILLE

Achetez une bouteille de gaz pleine auprès de votre fournisseur de gaz.

La bouteille doit toujours être installée, transportée et conservée en position verticale. Ne laissez jamais la bouteille tomber ni être manipulée de façon imprudente. Ne conservez jamais une bouteille de gaz à un emplacement où la température peut dépasser 51°C (trop chaude pour être manipulée à la main). Par exemple, ne laissez pas la bouteille de gaz dans votre voiture par temps chaud. (Voir : "CONSIGNES DE SECURITE POUR LA MANIPULATION DE BOUTEILLES DE GAZ"). ♦

CHOIX DE L'EMPLACEMENT POUR L'INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE GAZ

Vous pouvez installer la bouteille de gaz sur le panneau latéral droit à l'aide du porte-bouteille ou la poser au sol. La bouteille doit être placée à l'extérieur du meuble, à la droite du barbecue. N'essayez pas d'installer la bouteille de gaz à l'intérieur du meuble inférieur.

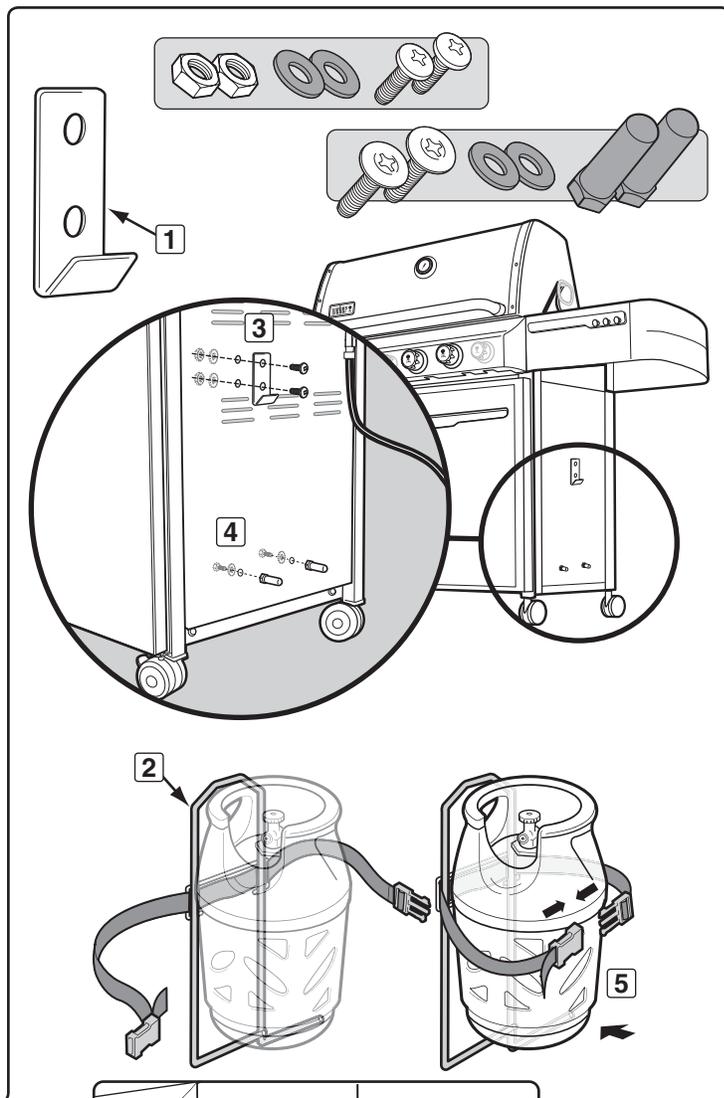
Installation de la bouteille sur le porte-bouteille

Accessoires nécessaires : crochet du porte-bouteille (1) et porte-bouteille (2).

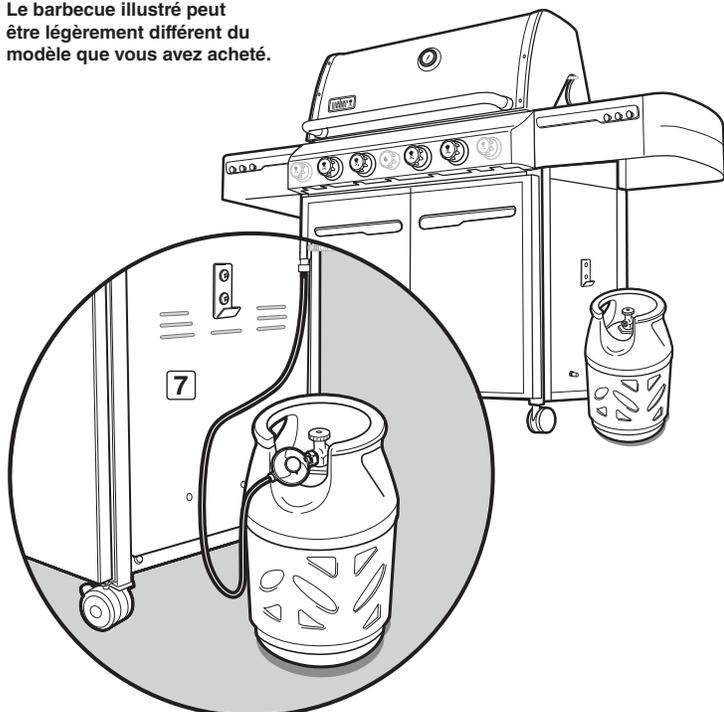
- Positionnez le crochet du porte-bouteille sur le panneau extérieur droit du barbecue. Fixez-le à l'aide de vis, rondelles et écrous (3).
- Montez les butoirs de bouteille de gaz (4) dans les deux perçages situés sous le crochet du porte-bouteille. Fixez-les à l'aide de vis, rondelles et écrous.
- Placez la bouteille de façon à orienter l'ouverture du robinet vers l'avant du barbecue.
- Tenez le porte-bouteille et inclinez la bouteille de gaz de façon à positionner les deux supports pliés du porte-bouteille sous la flange située à la base de la bouteille. Ajustez la longueur de la sangle à la largeur de la bouteille et encliquez les extrémités (5).
- Soulevez et placez le porte-bouteille sur le crochet, comme illustré (6).

Positionnement au sol

- Placez la bouteille sur le sol, à l'extérieur du meuble, à la droite du barbecue (7).
- Tournez la bouteille de gaz de façon à positionner l'ouverture du robinet vers l'avant du barbecue à gaz Weber®. ♦



Le barbecue illustré peut être légèrement différent du modèle que vous avez acheté.



INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

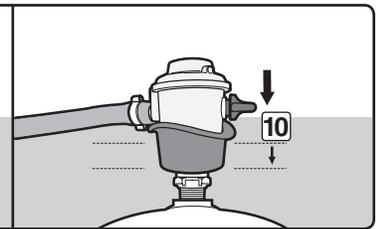
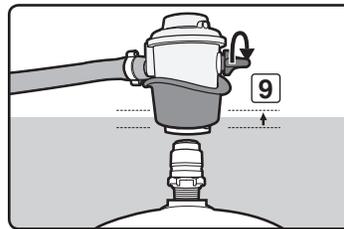
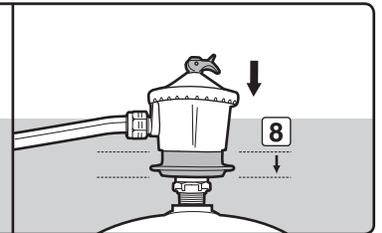
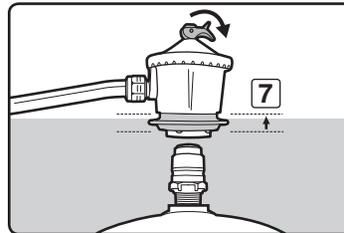
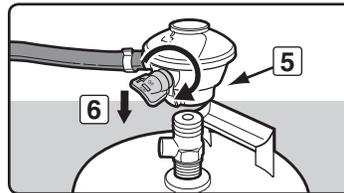
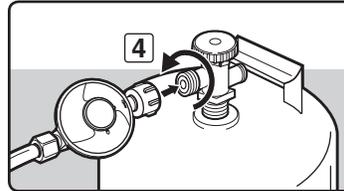
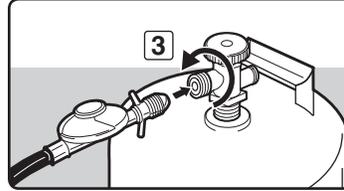
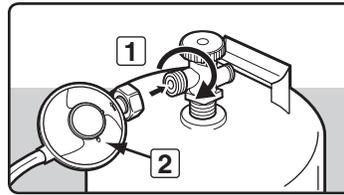
BRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE

⚠ Avertissement : vérifiez que le robinet ou le détendeur de la bouteille de gaz est fermé.

A) Branchez la bouteille de gaz.

Certains détendeurs sont équipés d'un système de branchement à poussoir, alors que d'autres comportent un écrou à filetage contraire à raccorder au robinet de la bouteille de gaz. Suivez les instructions de branchement du détendeur indiquées en fonction de votre type de détendeur.

- Vissez le raccord du détendeur sur la bouteille de gaz en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre **(1)**. Positionnez le détendeur de façon à orienter les orifices de ventilation **(2)** vers le bas.
- Vissez le raccord du détendeur sur la bouteille de gaz en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre **(3)** **(4)**.
- Tournez le levier du détendeur **(5)** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de fermeture. Clipez le détendeur sur le robinet de la bouteille de gaz jusqu'à son enclenchement correct **(6)**.
- Vérifiez que le levier du détendeur est en position fermé. Faites glisser la collerette du détendeur vers le haut **(7)** **(9)**. Enfoncez le détendeur sur le robinet de la bouteille de gaz et maintenez la pression. Faites glisser la collerette en position de fermeture **(8)** **(10)**. Si le détendeur ne se verrouille pas, recommencez la procédure. ♦



INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

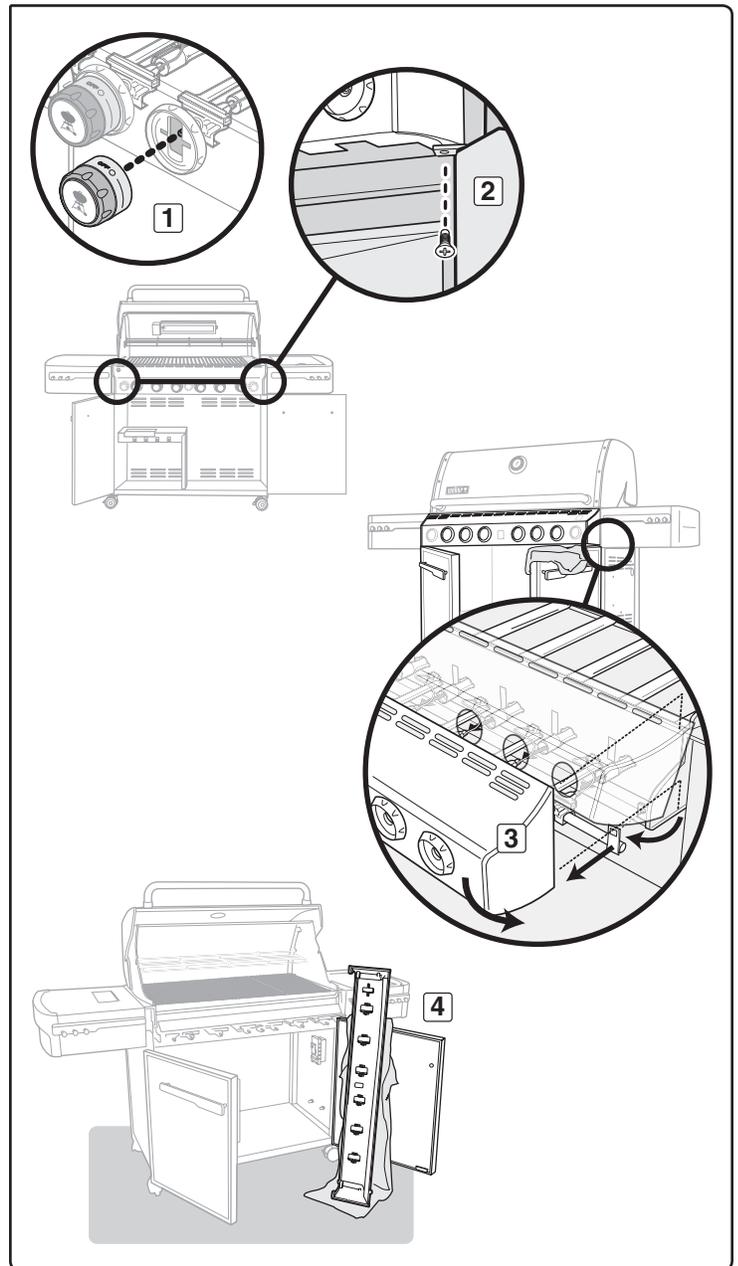
PREPARATION DU TEST D'ETANCHEITE

⚠ **AVERTISSEMENT** : les raccordements de gaz de votre barbecue à gaz Summit® ont été testés en usine. On recommande cependant de vérifier l'étanchéité de tous les raccordements de gaz avant d'utiliser votre barbecue à gaz Summit®.

Dépose du panneau de commande

Outils nécessaires : un tournevis et un torchon.

- A) Retirez les boutons de réglage gaz (1).
- B) Ouvrez les deux portes. À l'aide d'un tournevis, retirez les vis de la face inférieure du panneau de commande (2).
- C) Posez un torchon sur le haut de la porte droite. Ceci protégera le panneau de commande et le kit de porte contre les rayures dans les étapes suivantes.
- D) Inclinez le bas du panneau de commande vers l'avant et soulevez-le pour le séparer du barbecue (3).
- E) Ouvrez complètement la porte droite. Posez le panneau de commande au sol, en le laissant reposer sur le torchon couvrant la porte droite (4).



RECHERCHEZ LES FUITES DE GAZ EVENTUELLES

⚠ DANGER

Ne recherchez pas les fuites de gaz à l'aide d'une flamme. 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** : on recommande de vérifier l'étanchéité à chaque déconnexion et reconnexion d'un raccord de gaz.

Remarque : l'étanchéité des raccordements réalisés en usine a été soigneusement vérifiée. Les flammes des réchauds ont été testées. Par précaution, il est cependant conseillé de revérifier 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.

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

Remarque : certaines solutions de test d'étanchéité, y compris l'eau savonneuse, pouvant s'avérer légèrement corrosives, rincez correctement tous les raccords à l'eau claire après avoir vérifié l'étanchéité.

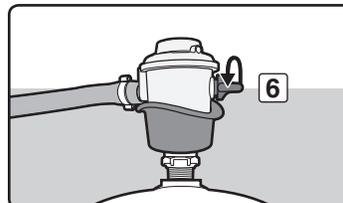
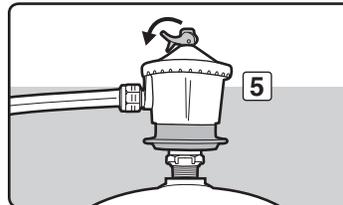
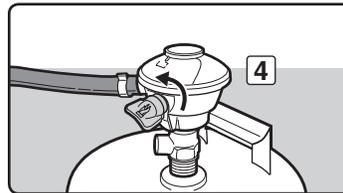
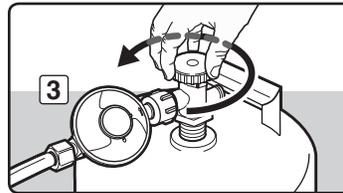
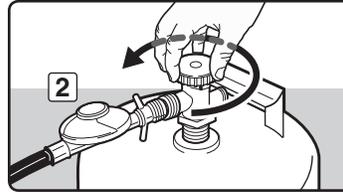
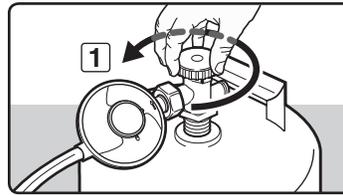
Si votre barbecue à gaz est doté d'un réchaud latéral, assurez-vous que ce dernier est à l'arrêt.

Pour vérifier l'étanchéité : ouvrez la bouteille de gaz en tournant le robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

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

Accessoires nécessaires : eau savonneuse et un chiffon ou une brosse pour son application.

- A) Mélangez l'eau et le savon.
- B) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz en suivant la procédure appropriée en fonction du type de bouteille et de détendeur.
 - a) Tournez le robinet de la bouteille de gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (1) (2) (3).
 - b) Tournez le levier du détendeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'ouverture (4).
 - c) Déplacez le levier du détendeur vers le haut, en position d'ouverture (5) (6).
- C) Mouillez le raccord avec la solution savonneuse afin de vérifier l'étanchéité en recherchant des bulles. La présence de bulles indique une fuite de gaz. En cas de fuite, fermez le robinet de gaz et serrez le raccord. Ouvrez à nouveau le robinet de gaz et vérifiez encore une fois l'étanchéité à l'aide de la solution savonneuse. Si la fuite persiste, contactez le service client du revendeur Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse www.weber.com.
- D) Après avoir vérifié l'absence de fuite, fermez le robinet de gaz à la source et rincez les raccords à l'eau claire. ♦



INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

Vérifiez les raccordements suivants

- A) Traversée de cloison/flexible d'alimentation de gaz (1).
- B) Conduite de gaz principale au collecteur de gaz (2).

⚠ AVERTISSEMENT : en cas de fuite au niveau d'un branchement (1 ou 2), resserrez le raccord à l'aide d'une clé à molette, 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 le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site Web à l'adresse www.weber.com.

- C) Flexible de réchaud latéral/traversée de cloison (3).
- D) Flexible du réchaud latéral/raccord à démontage rapide, robinet de réglage gaz du réchaud latéral et orifice (4).
- E) Flexible/détendeur (5).
- F) Détendeur/bouteille de gaz (6).
- G) Robinets de réglage gaz/collecteur de gaz (7).

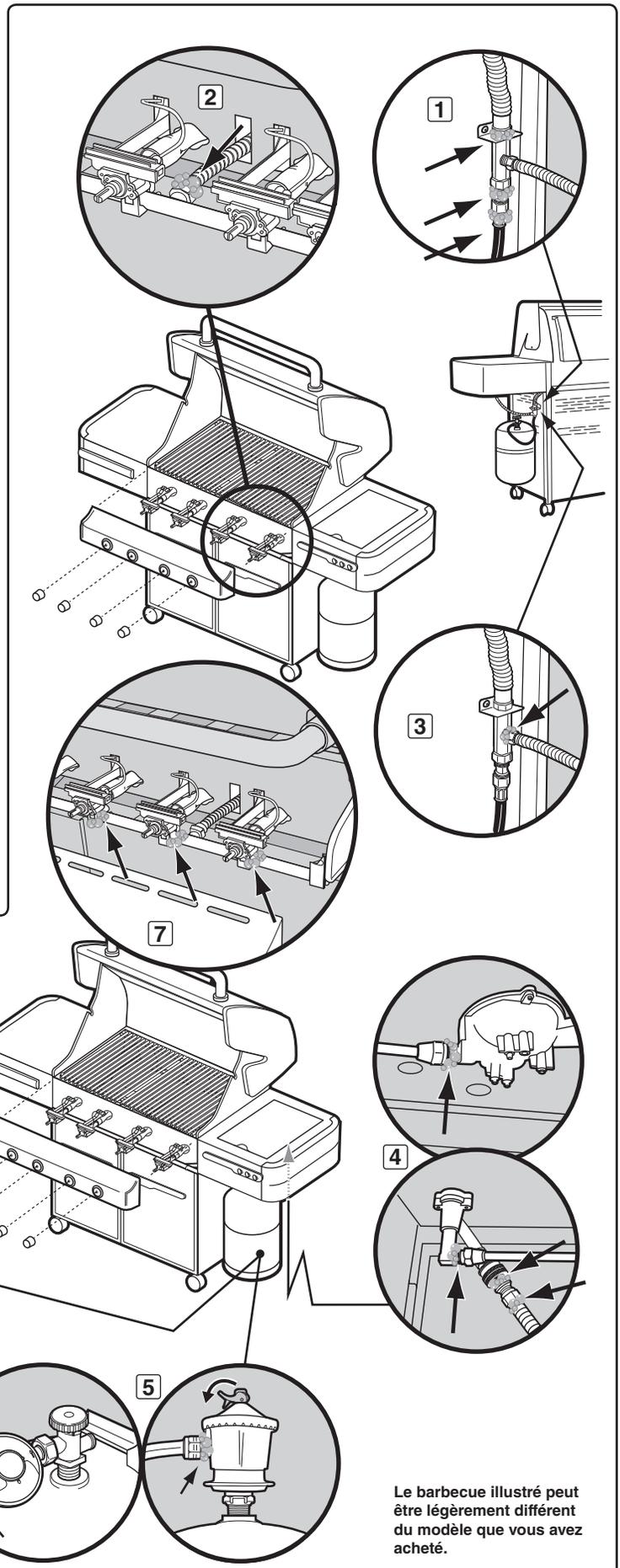
⚠ AVERTISSEMENT : en cas de fuite au niveau des raccordements (3, 4, 5, 6, ou 7), coupez le gaz. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site Web à l'adresse www.weber.com.

Une fois la recherche des fuites terminée, coupez l'alimentation de gaz à la source et rincez les raccordements à l'eau claire.

Remontez la console de contrôle gaz.

Pièces requises : console de contrôle gaz, vis et boutons de réglage des réchauds.

- A) Accrochez le bord supérieur de la console de contrôle gaz sur les supports prévus à cet effet de chaque côté de la face avant de la cuve.
- B) Insérez les vis dans les perçages prévus à cet effet situés sur le support de la console de contrôle gaz et le châssis.
- C) Serrez les vis.
- D) Placez les boutons de réglage correspondants sur les tiges de manœuvre des robinets. ♦



Le barbecue illustré peut être légèrement différent du modèle que vous avez acheté.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

REPLISSAGE DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE

On recommande de faire remplir la bouteille de propane liquide avant qu'elle ne soit complètement vide. Pour ce faire, apportez votre bouteille de gaz chez un revendeur de gaz propane.

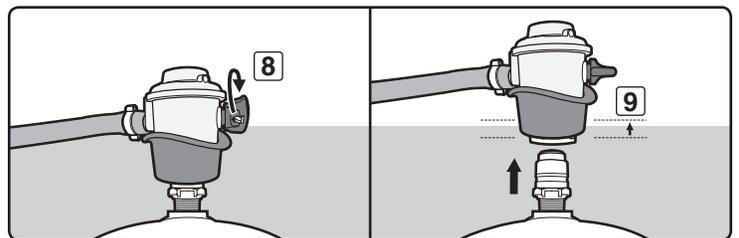
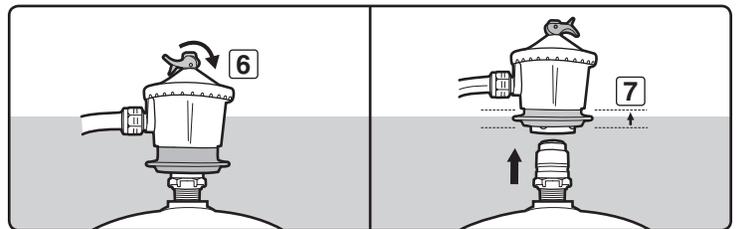
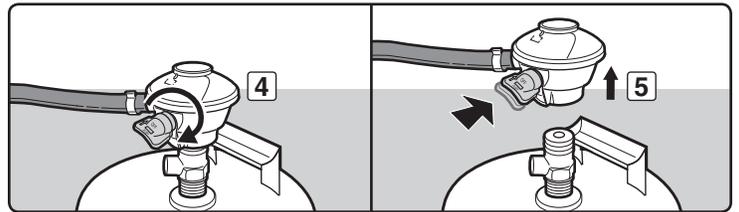
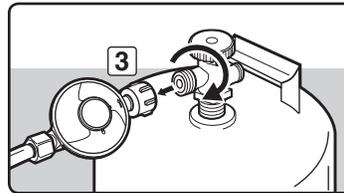
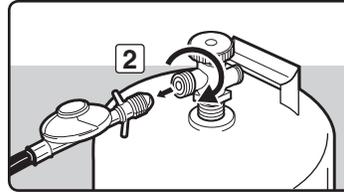
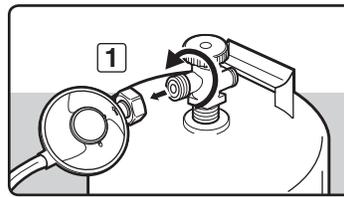
Dépose de la bouteille de gaz :

- A) Coupez l'alimentation en gaz, puis débranchez le détendeur avec le flexible de la bouteille de gaz. Suivez les instructions de branchement du détendeur illustrées en fonction de votre type de détendeur
- Dévissez le raccord du détendeur monté sur la bouteille en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (1).
 - Dévissez le raccord du détendeur monté sur la bouteille en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (2) (3).
 - Tournez le levier du détendeur dans le sens des aiguilles d'une montre (4) jusqu'à la position de fermeture. Appuyez sur le levier du détendeur de façon à le libérer de la bouteille de gaz (5).
 - Mettez le levier du détendeur sur la position de fermeture (6) (8). Faites glisser la collerette du détendeur vers le haut (7) (9) pour détacher celui-ci de la bouteille de gaz.

B) Remplacez la bouteille vide par une bouteille pleine. ♦

REBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE

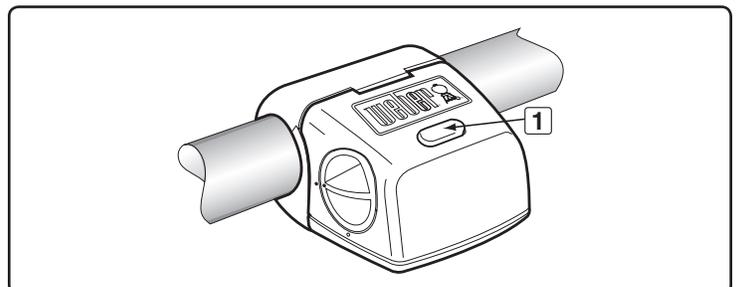
Reportez-vous à la section "RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ" ♦



FONCTIONS D'ALLUMAGE

LAMPE DE POIGNEE WEBER® GRILL OUT™

La lampe montée sur le manche du Weber Grill Out™ intègre un capteur d'ouverture. Lorsque le bouton de marche/arrêt (1) est activé, la lampe s'allume à l'ouverture du couvercle du barbecue. La lampe s'éteint lorsque le couvercle est fermé. Pendant la journée, désactivez le capteur en appuyant sur le bouton de marche/arrêt. ♦



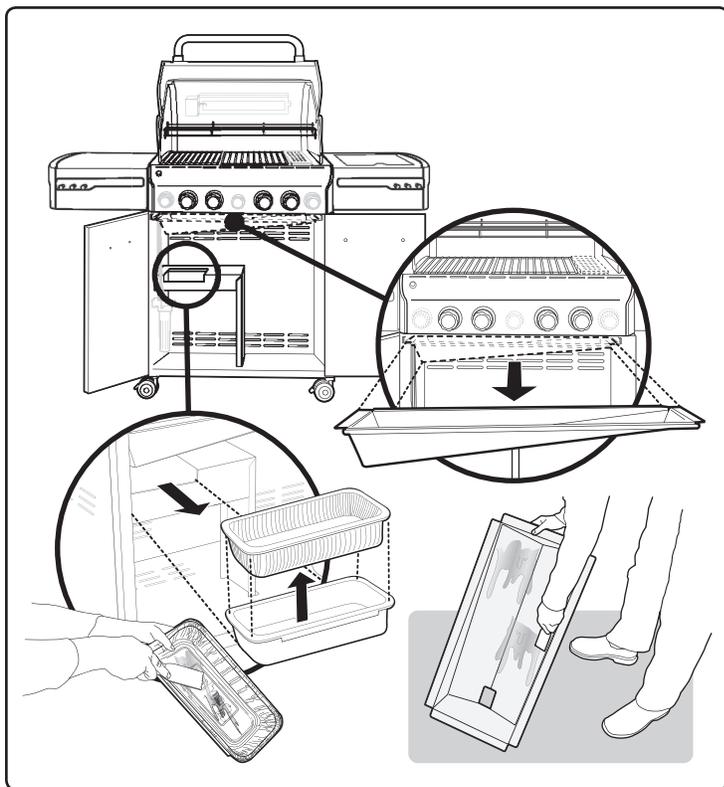
AVANT D'UTILISER LE BARBECUE

BAC A GRAISSE COULISSANT ET BARQUETTE EN ALUMINIUM JETABLE

Votre barbecue intègre un système de recueil des graisses. Avant chaque utilisation, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse au niveau du bac à graisse coulissant et de la barquette en aluminium jetable.

Éliminez l'excès de graisse à l'aide d'une spatule en plastique ; voir l'illustration. Au besoin, nettoyez le bac à graisse coulissant et la barquette en aluminium avec une solution d'eau savonneuse, puis rincez à l'eau claire. Remplacez la barquette en aluminium jetable si nécessaire.

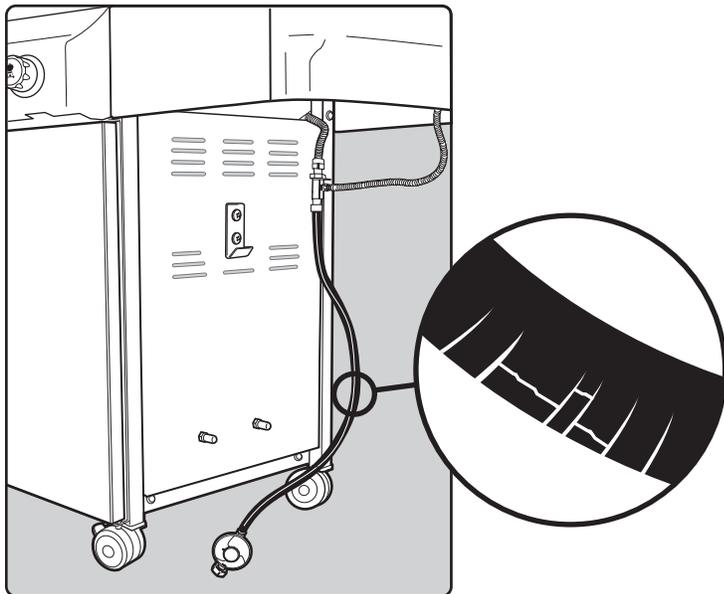
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : avant chaque utilisation, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse au niveau du bac à graisse coulissant et de la barquette en aluminium jetable. Éliminez l'excès de graisse afin d'éviter qu'elle ne prenne feu. Un feu de friture peut entraîner des blessures graves ou provoquer des dommages matériels.
- ⚠ **ATTENTION** : ne recouvrez pas le bac à graisse de papier aluminium. ♦



INSPECTION DU FLEXIBLE

À l'inspection, le flexible ne doit présenter aucun signe de craquelure.

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : avant chaque utilisation, vérifiez que le flexible ne présente aucune entaille, craquelure, abrasion ou coupure. 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 le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site Web à l'adresse www.weber.com. ♦

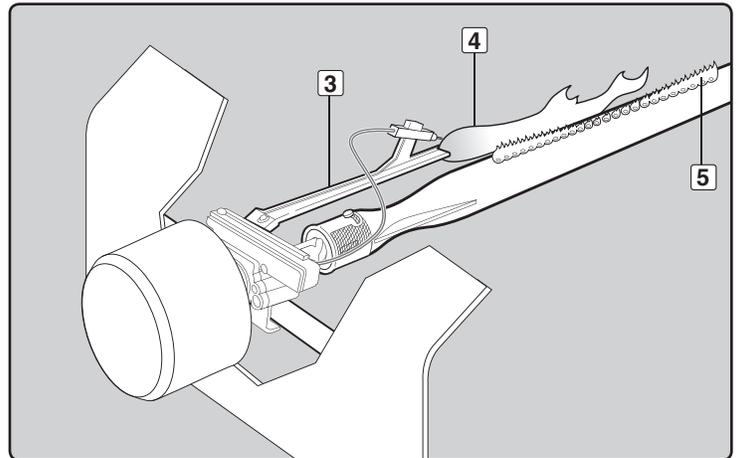
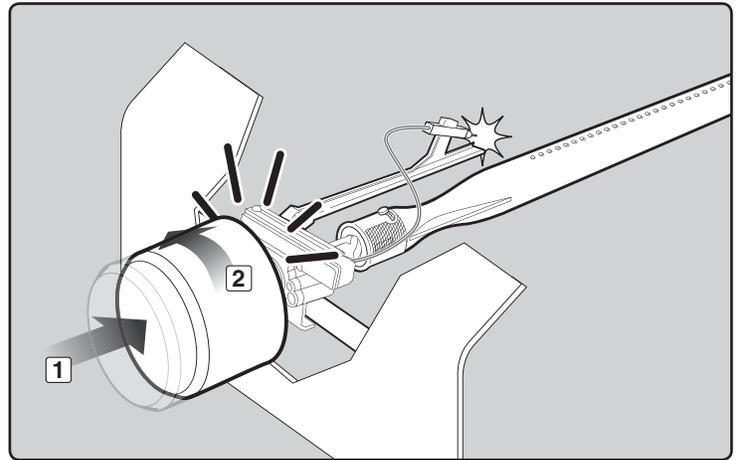


ALLUMAGE PAR ETINCELLE

⚠ Ouvrez toujours le couvercle avant d'allumer les réchauds.

- A) Chaque bouton de réglage incorpore sa propre électrode d'allumage. Pour générer une étincelle, appuyez sur le bouton de réglage (1), puis faites-le tourner jusqu'à la position START/HI (2).
- B) Cette action déclenche l'arrivée de gaz et génère une étincelle au niveau du tube d'allumage du réchaud (3). Vous entendrez un "claquement" au niveau de l'allumeur. Une flamme orange de 7 mm (3") à 12 mm (5") jaillit également au niveau du tube, sur le côté gauche du réchaud (4).
- C) **Maintenez le bouton de réglage du réchaud enfoncé pendant deux secondes après le "claquement"**. Ceci permettra de faire circuler le gaz jusqu'au fond du tube (5), en assurant ainsi l'allumage.
- D) Vérifiez que le réchaud est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson. Une flamme doit être visible. Si le réchaud ne s'allume pas à la première tentative, appuyez sur le bouton de réglage du gaz et tournez jusqu'à la position OFF. Répétez la procédure d'allumage une seconde fois.

⚠ **AVERTISSEMENT : si le réchaud ne s'allume toujours pas, tournez le bouton de réglage correspondant à la position OFF et attendez 5 minutes afin de dégager tout le gaz avant de réessayer ou tentez de l'allumer à l'aide d'une allumette. ♦**



ALLUMAGE ET UTILISATION DU RECHAUD PRINCIPAL

ALLUMAGE DU RECHAUD PRINCIPAL

⚠ DANGER

Si vous ne soulevez pas le couvercle avant d'allumer les réchauds 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.

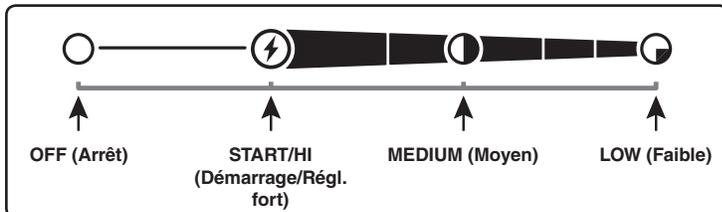
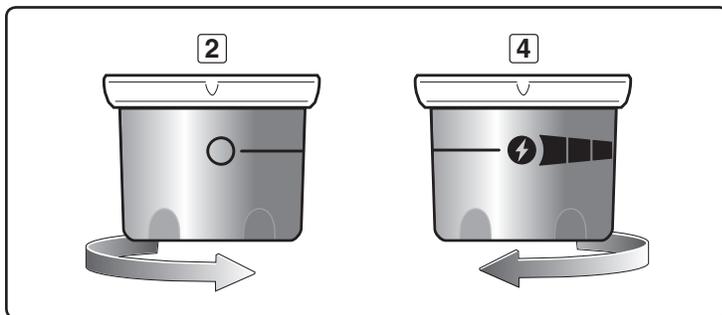
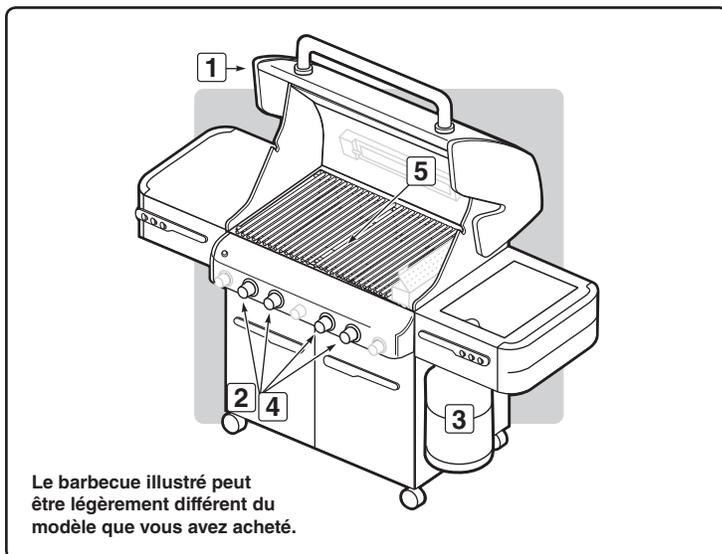
Allumage du réchaud principal par étincelle

Remarque : chaque claquement de l'allumeur de bouton de réglage génère une étincelle entre l'électrode de l'allumeur et le tube d'allumage du réchaud. L'énergie nécessaire pour créer l'étincelle est obtenue en enfonçant le bouton de réglage et en le tournant jusqu'à la position START/Hi. Ceci permettra d'allumer chaque réchaud.

- A) Soulevez le couvercle (1).
- B) Assurez-vous que tous les boutons de réglage des réchauds sont fermés (2). (Poussez sur le bouton de réglage gaz et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est bien sur la position de fermeture.)
- ⚠ **AVERTISSEMENT : les boutons de réglage des réchauds doivent être mis sur la position OFF avant l'ouverture du robinet de la bouteille de gaz propane.**
- C) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz en suivant la procédure appropriée en fonction du type de bouteille et de détendeur (3).
- ⚠ **AVERTISSEMENT : ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert.**
- D) Enfonchez le bouton de réglage gaz et positionnez-le sur START/Hi jusqu'à entendre le claquement de l'allumeur. Maintenez le bouton de réglage enfoncé pendant deux secondes encore. Ceci permettra à l'allumeur de générer une étincelle qui se propagera jusqu'au tube d'allumage du réchaud puis au réchaud principal (4).
- E) Vérifiez que le réchaud est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson. Une flamme doit être visible (5). Si le réchaud ne s'allume pas à la première tentative, appuyez sur le bouton de réglage du gaz et tournez jusqu'à la position OFF. Répétez la procédure d'allumage une seconde fois.
- ⚠ **AVERTISSEMENT : si le réchaud ne s'allume toujours pas, tournez le bouton de réglage correspondant à la position OFF et attendez 5 minutes afin de dégager tout le gaz avant de réessayer ou tentez de l'allumer à l'aide d'une allumette. ♦**

POUR ETEINDRE LE BARBECUE

L'un après l'autre, enfonchez les boutons de réglage gaz des réchauds et tournez-les dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. Coupez l'alimentation de gaz à la source. ♦



ALLUMAGE ET UTILISATION DU RECHAUD PRINCIPAL

ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD PRINCIPAL

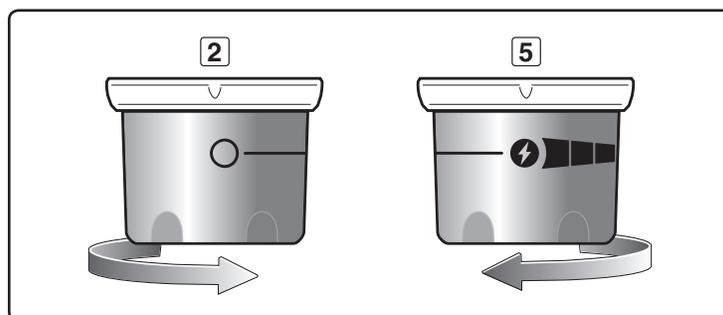
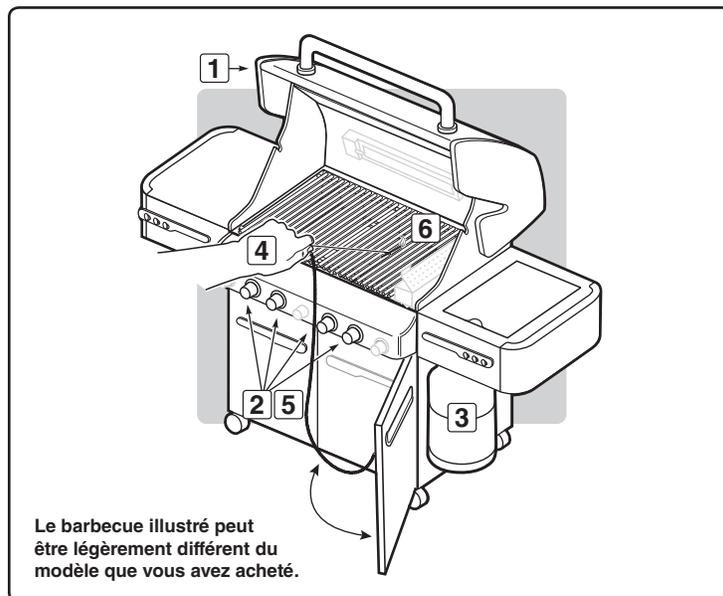
⚠ DANGER

Si vous ne soulevez pas le couvercle avant d'allumer les réchauds 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.

- A) Soulevez le couvercle (1).
- B) Assurez-vous que tous les boutons de réglage des réchauds sont fermés (2). (Pour ce faire, enfoncez chaque bouton de réglage et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.)
- ⚠ **AVERTISSEMENT : les boutons de réglage des réchauds doivent être mis sur la position OFF avant l'ouverture du robinet de la bouteille de gaz.**
- C) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz en suivant la procédure appropriée en fonction du type de bouteille et de détendeur (3).
- D) Insérez l'allumette dans le porte-allumette et allumez-la.
- ⚠ **AVERTISSEMENT : ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert.**
- E) Insérez le porte-allumette et l'allumette allumée à travers les grilles de cuisson et les barres Flavorizer® pour allumer le réchaud sélectionné (4).
- F) Enfoncez et faites tourner le bouton de réglage gaz jusqu'à la position START/HI (5).
- G) Vérifiez que le réchaud est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson. Une flamme doit être visible (6).
- ⚠ **AVERTISSEMENT : si le réchaud ne s'allume pas, tournez le bouton de réglage correspondant jusqu'à la position OFF et attendez 5 minutes afin de dégager le gaz avant de réessayer.** ♦

POUR ETEINDRE LE BARBECUE

Enfoncez et tournez le bouton de réglage de chaque réchaud jusqu'à la position OFF. Coupez le gaz à la source. ♦



- Préchauffez toujours le barbecue avant de cuire les aliments. Placez tous les réchauds en position HI et fermez le couvercle, chauffez pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 260° - 288° C (500° - 550°F).
- Pour des grillades parfaites, saisissez les viandes et cuisez avec le couvercle du barbecue abaissé.
- 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 altitudes élevées, prolongez le temps de cuisson. Réduisez le temps de cuisson par temps extrêmement chaud.
- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction du temps, ou de la quantité, de la taille et de la forme des aliments à cuire.
- La température de votre barbecue à gaz risque d'être supérieure à la température normale lors des premières utilisations.
- Il est possible que les conditions de cuisson nécessitent l'ajustement des boutons de réglage gaz des réchauds pour l'obtention des températures de cuisson appropriées.
- En règle générale, les gros morceaux de viande nécessitent un temps de cuisson par livre plus long que les petits morceaux de viande. Plus la quantité d'aliments sur la grille de cuisson est importante, plus le temps de cuisson nécessaire est long. 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.
- Enlevez l'excès de graisse des steaks, côtes et rôtis, pour ne pas en laisser plus que 6,4 mm (¼ po.). Une quantité de graisse réduite facilite le nettoyage et permet d'éviter les flammèches imprévues.
- Vous risquez de devoir retourner les aliments placés sur la grille de cuisson directement au-dessus des réchauds, 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.
- En cas d'apparition de flammèches imprévues, éteignez tous les réchauds et déplacez les aliments vers une autre zone de la grille de cuisson. Les flammèches s'éteignent alors rapidement. Une fois les flammèches éteintes, allumez à nouveau votre barbecue. **N'UTILISEZ JAMAIS D'EAU POUR ÉTEINDRE LES FLAMMES DANS UN BARBECUE A GAZ.**
- Certains aliments, tels qu'un ragoût ou des 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.
- Veillez toujours à ce que le bac à graisse coulissant et le bac de récupération soient propres et exempts de résidus.
- Ne recouvrez pas le bac à graisse de papier aluminium. Vous empêcheriez ainsi l'écoulement de la graisse dans le bac de récupération.
- L'utilisation d'un minuteur vous permettra d'éviter une surcuisson des aliments. ♦

PRECHAUFFAGE

Votre barbecue à gaz Weber® est un appareil écoénergétique. Il fonctionne à une puissance faible, donc économique. Il est important de préchauffer le barbecue avant de procéder aux grillades. Allumez votre barbecue à gaz conformément aux instructions figurant dans le présent guide d'utilisation. Pour préchauffer le barbecue : après avoir allumé tous les réchauds et mis les boutons de réglage gaz en position START/HI, fermez le couvercle et laissez le barbecue chauffer jusqu'à atteindre une température comprise entre 260° et 288° C (500° - 550°F), 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.

Vous pouvez régler les réchauds individuels selon le besoin. Les réglages de gaz sont les suivants : OFF (ARRÊT), START/HI (DEMARRAGE/REGLAGE FORT), MEDIUM (MOYEN), ou LOW (FAIBLE).

Remarque : les conditions de cuisson, telles que le vent et la température de l'air, peuvent rendre nécessaire un réglage des boutons des réchauds pour l'obtention des températures de cuisson appropriées.

Remarque : en cas de perte de chaleur du barbecue en cours de cuisson, reportez-vous à la section "Dépannage" du présent guide.

⚠ AVERTISSEMENT : ne déplacez pas votre barbecue à gaz Weber® en cours d'utilisation ni avant son refroidissement complet.

Si les réchauds s'éteignent en cours de cuisson, ouvrez le couvercle, arrêtez tous les réchauds et attendez cinq minutes avant de les allumer à nouveau. ♦

CUISSON A COUVERCLE FERME

Toutes les grillades sont réalisées avec le couvercle fermé de façon à assurer une chaleur tournante 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. Les opérations de préchauffage et de cuisson sont réalisées avec le couvercle fermé. Et ne regardez pas ! Chaque fois que vous soulevez le couvercle, vous perdez de la chaleur. ♦

JUS ET GRAISSE

Les barres Flavorizer® sont conçues pour "révaporer" la quantité appropriée de jus pour une cuisson savoureuse. Les excès de jus et de graisse s'accumulent dans le bac de récupération situé sous le bac à graisse coulissant. Weber propose des barquettes en aluminium jetables adaptées au bac de récupération.

⚠ 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. Retirez les excès de graisse afin d'éviter l'embrasement du bac à graisse coulissant. ♦

SYSTEME FLAVORIZER®

L'égouttement des jus de cuisson sur les barres Flavorizer® à inclinaison spéciale génère une fumée qui donne aux aliments une saveur irrésistible. Grâce à la conception unique des réchauds, aux barres Flavorizer® et aux régulateurs flexibles de température, les flammèches incontrôlées sont quasiment éliminées. C'est VOUS qui contrôlez les flammes. La conception spéciale des réchauds et des barres Flavorizer® permet de faire écouler l'excès de graisse via le bac à graisse coulissant vers le bac de récupération. ♦

SEAR STATION®

Votre barbecue à gaz Weber® peut être équipé d'un réchaud de saisie permettant de cuire à feu vif les viandes et les poissons peu épais. Le réchaud Sear Station® dispose d'un réglage de marche et d'arrêt qui fonctionne avec les deux réchauds principaux latéraux. Le réchaud de saisie et les réchauds latéraux vous permettent de bien saisir les viandes tout en utilisant les autres zones de cuisson pour les cuissons à température modérée. Reportez-vous à la section 'ALLUMAGE ET UTILISATION DU RECHAUD SEAR STATION®'. ♦

MÉTHODES DE CUISSON

Lorsque vous faites des grillades, il est essentiel de savoir quelle est la méthode de cuisson (cuisson directe ou indirecte) à utiliser pour les divers aliments. La différence entre ces deux méthodes est simple : soit vous placez les aliments directement au-dessus des flammes, soit vous réglez le feu de chaque côté des aliments. L'utilisation de la méthode correcte est la meilleure façon d'obtenir des résultats exceptionnels et d'assurer que les aliments sont cuits comme il se doit. ♦

CUISSON DIRECTE

Avec la méthode de cuisson directe, similaire à la cuisson au barbecue, les aliments sont cuits directement au-dessus de la source de chaleur. Pour l'obtention d'une cuisson homogène des aliments, il est nécessaire de les retourner à mi-cuisson.

Utilisez la méthode de cuisson directe pour les aliments dont la cuisson nécessite moins de 25 minutes : steaks, côtes, brochettes, saucisses, légumes, etc.

La cuisson directe est également nécessaire pour saisir les viandes. La saisie de la viande vous permet d'obtenir cette texture croquante et caramélisée aux points de contact de la viande avec la grille. Elle ajoute également une couleur appétissante et une délicieuse saveur à toute la surface de la viande. Les steaks, les côtes, les filets de poulet et les gros morceaux de viande sont bien meilleurs lorsqu'ils sont saisis.

Pour saisir les viandes, placez-les directement au-dessus d'une chaleur forte pendant 2 à 5 minutes (chaque côté). Les morceaux de viande plus petits sont saisis plus rapidement. Une fois la viande saisie, sa cuisson est généralement terminée à température inférieure. Vous pouvez cuire complètement des aliments à cuisson rapide via la méthode de cuisson directe, et terminer la cuisson des aliments nécessitant un temps de cuisson plus long à l'aide de la méthode indirecte.

Pour préparer votre barbecue à gaz en vue d'une cuisson directe, préchauffez-le avec tous les réchauds réglés sur HI. Placez les aliments sur la grille de cuisson, puis réglez tous les réchauds de façon à obtenir la température indiquée dans la recette. Fermez le couvercle du barbecue et soulevez-le uniquement pour retourner les aliments ou pour vérifier leur degré de cuisson une fois le temps de cuisson recommandé écoulé. ♦

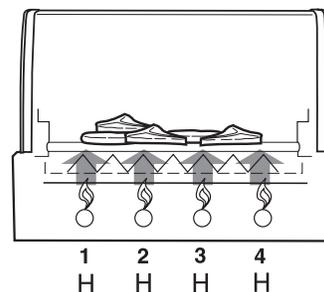
CUISSON INDIRECTE

La méthode de cuisson indirecte est similaire au four à chaleur tournante, à la différence près qu'elle donne aux aliments cette texture, cette saveur et cet aspect grillés impossibles à obtenir dans un four. Pour préparer votre barbecue en vue d'une cuisson indirecte, allumez les réchauds situés de chaque côté des aliments, mais pas ceux situés directement en dessous de ceux-ci. La chaleur monte, est réfléchi sur le couvercle et les surfaces internes du barbecue, et circule en cuisant doucement les aliments sur tous les côtés, de façon homogène, à l'instar d'un four à convection. Il n'est donc pas nécessaire de tourner les aliments à mi-cuisson.

Utilisez la méthode indirecte pour cuire les aliments nécessitant un minimum de 25 minutes de cuisson ou les aliments délicats qui se dessèchent ou brûlent en cas d'exposition directe aux flammes. Cette méthode est, par exemple, appropriée à la cuisson de rôtis, de poulets entiers, de dindes et d'autres gros morceaux de viande, ainsi que celle de filets de poisson délicats.

Pour préparer votre barbecue à gaz en vue d'une cuisson indirecte, préchauffez-le avec tous les réchauds réglés sur HI. Réglez ensuite les réchauds de chaque côté des aliments de façon à obtenir la température indiquée dans la recette, et éteignez le(s) réchaud(s) situé(s) directement sous les aliments. Pour des résultats optimum, placez les rôtis, volailles ou gros morceaux de viande sur un plat à rôtir placé à l'intérieur d'une barquette jetable en aluminium épais. Pour les temps de cuisson plus longs, versez de l'eau dans la barquette en aluminium afin d'éviter que les jus et graisses ne brûlent. Les jus et graisses qui s'égouttent peuvent par la suite être utilisés pour préparer des sauces. ♦

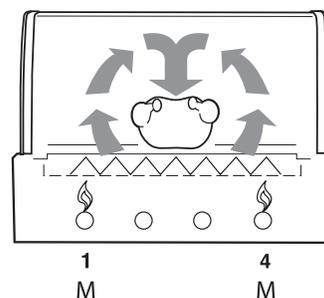
4 RECHAUD



METHODE DE CUISSON DIRECTE

Les aliments sont placés sur les grilles de cuisson, directement au-dessus des réchauds allumés.

4 RECHAUD



METHODE DE CUISSON INDIRECTE

Les aliments sont placés sur les grilles de cuisson, entre les réchauds allumés.

ALLUMAGE ET UTILISATION DU RECHAUD LATÉRAL

ALLUMAGE DU RECHAUD LATÉRAL

⚠ DANGER

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

- A) Soulevez le couvercle du réchaud latéral (1).
- B) Vérifiez que les boutons de réglage du réchaud latéral et de tous les réchauds non utilisés sont en position OFF [Pour ce faire, enfoncez-les et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre] (2).
- C) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz en suivant la procédure appropriée en fonction du type de bouteille et de détendeur (3).
- D) Enfoncez et tournez le bouton de réglage gaz du réchaud latéral jusqu'à la position START/HI (4).
- E) Appuyez plusieurs fois sur le bouton d'allumage de manière à entendre les cliquetis et ce jusqu'à voir une flamme (5).

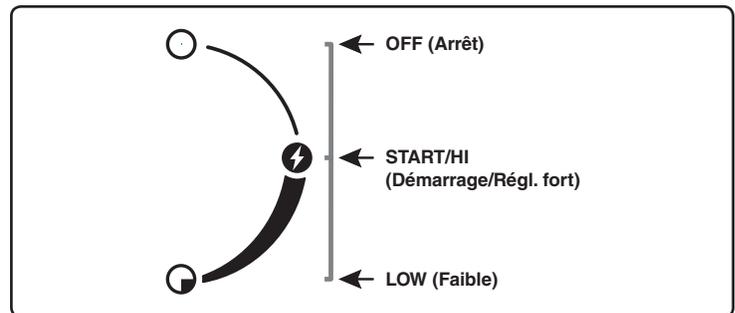
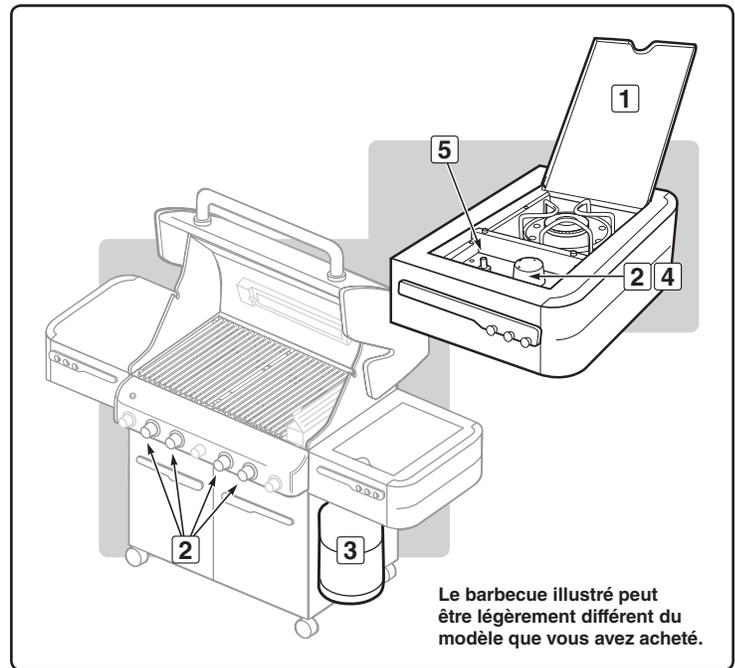
⚠ **ATTENTION** : la flamme du réchaud latéral peut être difficilement visible par une journée ensoleillée.

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

- a) Fermez le robinet de gaz du réchaud latéral, les réchauds principaux et l'alimentation en gaz à la source.
- b) Attendez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de réessayer ou de tenter de procéder à l'allumage avec une allumette (reportez-vous à la section "ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD LATÉRAL"). ♦

POUR ÉTEINDRE

Enfoncez le bouton de réglage gaz du réchaud latéral et tournez-le jusqu'à la position OFF. Veillez à ce que le réchaud latéral soit éteint et froid avant de fermer le couvercle. ♦



ALLUMAGE ET UTILISATION DU RECHAUD LATÉRAL

ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD LATÉRAL

⚠ DANGER

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

- A) Soulevez le couvercle du réchaud latéral (1).
- B) Vérifiez que le robinet de réglage gaz du réchaud latéral est fermé (2) (Pour ce faire, enfoncez le bouton de réglage et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est bien sur OFF, puis mettez tous les boutons de réglage gaz des réchauds non utilisés sur la position OFF (enfoncez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre).
- C) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz en suivant la procédure appropriée en fonction du type de bouteille et de détendeur (3).
- D) Insérez une allumette dans le porte-allumette et allumez-la.
- E) Placez le porte-allumette et l'allumette allumée sur l'un des côtés du réchaud latéral (4).
- F) Enfoncez et tournez le bouton de réglage gaz du réchaud latéral jusqu'à la position START/HI (5).

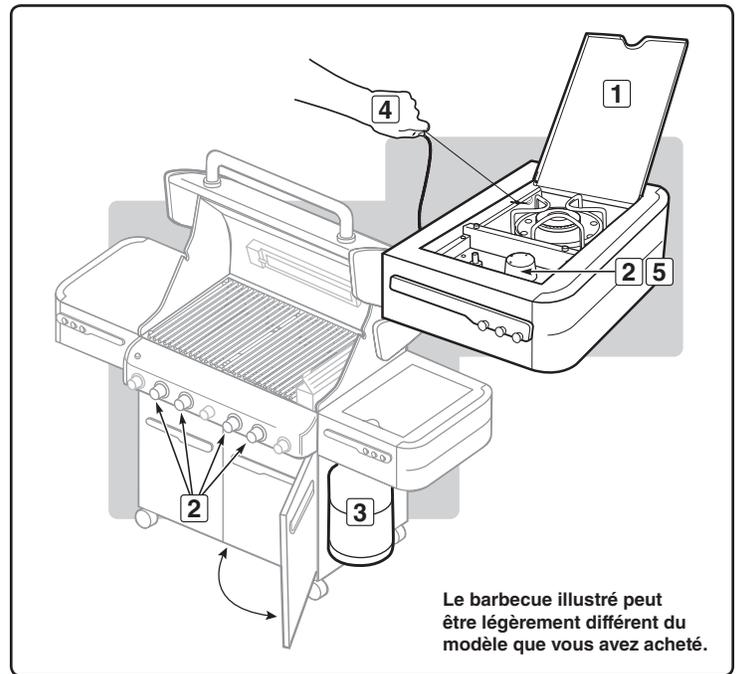
⚠ **ATTENTION** : la flamme du réchaud latéral peut être difficilement visible par une journée ensoleillée.

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

- a) Fermez le robinet de gaz du réchaud latéral, les réchauds principaux et l'alimentation en gaz à la source.
- b) Attendez cinq minutes avant de réessayer, de façon à permettre que le gaz se dégage. ♦

POUR ÉTEINDRE

Enfoncez le bouton de réglage gaz du réchaud latéral et tournez-le jusqu'à la position OFF. Veillez à ce que le réchaud latéral soit éteint et froid avant de fermer le couvercle. ♦



DEPANNAGE

PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
Les flammes des réchauds sont de couleur jaune ou orange, et une odeur de gaz est détectée. (Ceci est normal pour le tube d'allumage de réchaud.)	Obstruction éventuelle des filtres de protection contre les insectes/araignées (blocage des orifices).	Nettoyez les filtres de protection contre les insectes/araignées. Reportez-vous à la section "ENTRETIEN ANNUEL"
<p>Symptômes : Les réchauds ne s'allument pas, ou la flamme des réchauds est faible et tremblante en position HI, ou la température du barbecue ne dépasse pas 250° - 300° en position HI.</p> <p><i>Dans certains pays, les détendeurs sont équipés d'un dispositif de sécurité en cas de débit de gaz excessif.</i></p>	Le dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif, qui est intégré au raccordement à la bouteille de gaz du barbecue, s'est peut-être activé.	Pour réinitialiser le dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif, mettez tous les boutons de réglage des réchauds sur la position de fermeture et fermez le robinet de la bouteille de gaz. Débranchez le détendeur de la bouteille de gaz. Mettez les boutons de réglage de réchaud sur la position HI. Attendez au moins 1 minute. Mettez les boutons de réglage de réchaud sur la position OFF. Rebranchez le détendeur sur la bouteille de gaz. Ouvrez doucement le robinet de la bouteille de gaz. Reportez-vous à la section "ALLUMAGE DU RECHAUD PRINCIPAL"
Le réchaud ne s'allume pas ou la flamme est faible avec le réglage HI.	La bouteille de gaz est-elle vide ou presque ?	Utilisez une bouteille de gaz pleine.
	Le flexible de gaz est-il plié ou pincé ?	Redressez le flexible de gaz.
	Le réchaud s'allume-t-il avec une allumette ?	S'il est possible d'allumer le réchaud à l'aide d'une allumette, vérifiez le système d'allumage.
	Avez-vous activé l'allumeur à étincelle plusieurs fois jusqu'à l'allumage du réchaud principal ? Reportez-vous à la section "ALLUMAGE DU RECHAUD PRINCIPAL"	Veillez à maintenir le bouton de réglage gaz enfoncé pendant deux secondes après avoir activé l'allumeur et vérifié la présence d'une flamme orange au niveau du tube d'allumage du réchaud.
	L'allumeur fonctionne-t-il ? Une étincelle est-elle visible lorsque vous actionnez l'allumeur de façon répétée ?	Essayez d'allumer le réchaud manuellement. Reportez-vous à la section "ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD PRINCIPAL" Contactez le service clientèle.
<p>Apparition de flammèches imprévisibles :</p> <p>⚠ ATTENTION : ne recouvrez pas le bac à graisse de papier aluminium.</p>	Préchauffez-vous le barbecue conformément aux instructions fournies ?	Tous les réchauds doivent être réglés sur HI pendant 10 à 15 minutes pour le préchauffage.
	Les grilles de cuisson et les barres Flavorizer® sont-elles recouvertes de graisse brûlée ?	Nettoyez soigneusement. Reportez-vous à la section "NETTOYAGE"
	Le bac à graisse coulissant est-il sale, empêchant ainsi l'écoulement de la graisse dans le bac de récupération ?	Nettoyez le bac à graisses coulissant.
La flamme du réchaud est irrégulière. La flamme est faible lorsque le réchaud est en position HI. Les flammes ne sont pas présentes sur toute la longueur du tube du réchaud.	Les réchauds sont-ils propres ?	Nettoyez les réchauds. Reportez-vous à la section "ENTRETIEN"
L'intérieur du couvercle semble se détériorer. (Il semble s'écailler.)	Le couvercle est en acier émaillé ou en inox, 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 DEFAUT.	Nettoyez soigneusement. Reportez-vous à la section "NETTOYAGE"
Les portes du meuble ne sont pas alignées.	Vérifiez la vis de réglage au bas de chaque porte.	Desserrez les écrous de réglage. Faites glisser les portes jusqu'à ce qu'elles soient alignées. Resserrez les écrous.
Le barbecue semble perdre de la chaleur lors d'une utilisation par basse température (10 °C (50 °F) ou moins).	Y a-t-il du givre/de la glace au niveau de la surface extérieure de la bouteille de gaz ?	Le gaz dans la bouteille se transforme trop lentement en vapeur pour arriver au niveau des réchauds. Ceci est dû au refroidissement de la bouteille de gaz provoqué par la température de l'air, lequel ralentit le processus de vaporisation. Placez tous les boutons de réglage des réchauds sur la position de fermeture et fermez le robinet de la bouteille de gaz. Remplacez la bouteille de gaz par une bouteille de rechange et continuez la cuisson.
Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre votre problème, contactez le représentant du service client de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse www.weber.com ®.		

DEPANNAGE DU RECHAUD LATÉRAL

PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
<p>Le réchaud latéral ne s'allume pas.</p> <p><i>Dans certains pays, les détendeurs sont équipés d'un dispositif de sécurité en cas de débit de gaz excessif.</i></p>	<p>Le robinet de la bouteille de gaz est-il ouvert ?</p> <p>Le dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif, qui est intégré au raccordement à la bouteille de gaz du barbecue, s'est peut-être activé.</p>	<p>Ouvrez l'arrivée de gaz.</p> <p>Pour réinitialiser le dispositif de sécurité du débit de gaz excessif, fermez le robinet de la bouteille de gaz et réglez tous les boutons de réglage des brûleurs sur la position de fermeture. Soulevez les couvercles du barbecue et du brûleur latéral. Tournez lentement le robinet de la bouteille de gaz jusqu'à son ouverture complète. Attendez quelques secondes puis allumez le barbecue. Reportez-vous à la section "ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL."</p>
<p>La flamme est faible avec le réglage HI.</p>	<p>Le flexible de gaz est-il plié ou pincé ?</p>	<p>Redressez le flexible.</p>
<p>Le bouton d'allumage ne fonctionne pas.</p>	<p>Le réchaud s'allume-t-il avec une allumette ?</p>	<p>Si le réchaud peut être allumé à l'aide d'une allumette, vérifiez l'allumeur. Reportez-vous à la section "ENTRETIEN DU RECHAUD LATÉRAL."</p>
<p>Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre votre problème, contactez le représentant du service client de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse www.weber.com®.</p>		

DEPANNAGE DE LA LAMPE DU MANCHE GRILL OUT™

PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
<p>La lampe du manche du Weber Grill Out™ ne s'allume pas.</p>	<p>Les piles sont-elles déchargées ?</p>	<p>Remplacez les piles.</p>
	<p>Les piles sont-elles installées correctement ?</p>	<p>Reportez-vous à l'illustration de montage.</p>
	<p>Le couvercle est-il relevé avec le bouton de marche/arrêt sur ON ?</p>	<p>La lampe s'allume lorsque le couvercle est ouvert.</p>
	<p>La lampe montée sur le manche du Weber Grill Out™ est-elle activée ?</p>	<p>Appuyez sur le bouton de marche/arrêt.</p>
	<p>La lampe montée sur le manche du Weber Grill Out™ est-elle positionnée correctement ?</p>	<p>Réglez la position de la lampe. Reportez-vous à l'illustration de montage.</p>
<p>Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre votre problème, contactez le représentant du service client de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse www.weber.com®.</p>		

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT : coupez l'arrivée de gaz de votre barbecue à gaz Weber® et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.

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

Surfaces externes - Nettoyez ces surfaces à l'aide d'une solution d'eau savonneuse tiède, puis rincez-les à l'eau claire.

⚠ ATTENTION : n'utilisez pas de produits nettoyants pour fours, des nettoyants abrasifs (nettoyants de cuisine) ou à base d'agrumes, ni des chiffons abrasifs sur les surfaces du barbecue ou du chariot.

Bac à graisse couissant - Retirez l'excès de graisse, lavez à l'eau savonneuse tiède puis rincez à l'eau claire.

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

Barres Flavorizer® et grilles de cuisson - Nettoyez à l'aide d'une brosse en acier inoxydable appropriée. Au besoin, retirez la grille du barbecue, lavez-la à l'eau savonneuse tiède, puis rincez-la à l'eau claire.

Pour en savoir plus sur la disponibilité des grilles de cuisson et des barres Flavorizer® de rechange, contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse www.weber.com.

Bac de récupération - Vous pouvez protéger le bac de récupération à l'aide des barquettes en aluminium jetables ou avec du papier aluminium. Pour nettoyer le bac de récupération, lavez-le à l'eau savonneuse tiède, puis rincez-le à l'eau claire.

Thermomètre - Nettoyez à l'eau savonneuse tiède ; nettoyez avec un tampon à frotter en plastique.

Cuve - Brossez les résidus des tubes des réchauds. **VEUILLEZ A NE PAS AGRANDIR LES ORIFICES DES RECHAUDS (OUVERTURES).** Lavez l'intérieur de la cuve de cuisson à l'aide d'eau savonneuse tiède, puis rincez-la à l'eau claire.

Intérieur du couvercle - Lorsque le couvercle est encore légèrement chaud, essuyez-le avec une serviette en papier afin d'éviter une accumulation de graisse. Les écailles de graisse ressemblent à des écailles de peinture.

Surfaces en acier inox - Lavez-les à l'aide d'un chiffon doux et d'une solution d'eau savonneuse. Veillez à frotter dans le sens du grain de l'acier inox.

N'utilisez pas de produits nettoyants contenant de l'acide, des essences minérales ou du xylène. Rincez correctement après le nettoyage. ♦

PROTEGEZ LES PARTIES EN ACIER INOXYDABLE

Votre barbecue ou son meuble, son couvercle, sa console de contrôle gaz et ses étagères peuvent être en acier inox. Le maintien de l'éclat d'origine de l'acier inoxydable est un jeu d'enfant. Nettoyez-le avec de l'eau savonneuse, puis rincez-le à l'eau claire et séchez-le. Pour éliminer les particules résistantes, utilisez une brosse non métallique.

⚠ IMPORTANT : n'utilisez ni brosse métallique ni nettoyant abrasif sur les surfaces en acier inox de votre barbecue, vous le rayeriez.

⚠ IMPORTANT : lors du nettoyage des surfaces, veillez à frotter/essuyer dans le sens du grain afin de préserver l'aspect de votre acier inox. ♦

FILTRES WEBER® CONTRE LES ARAIGNEES/INSECTES

Votre barbecue à gaz Weber® est une cible pour les araignées et autres insectes, comme tous les autres équipements à gaz d'extérieur. Ils risquent de se nicher dans le venturi (1) des tubes des réchauds. Le cas échéant, le débit de gaz normal est bloqué, ce qui peut provoquer son refoulement vers la prise d'air de combustion. Un tel phénomène peut produire un embrasement dans et autour des prises d'air, sous la console de contrôle gaz, et endommager sérieusement votre barbecue.

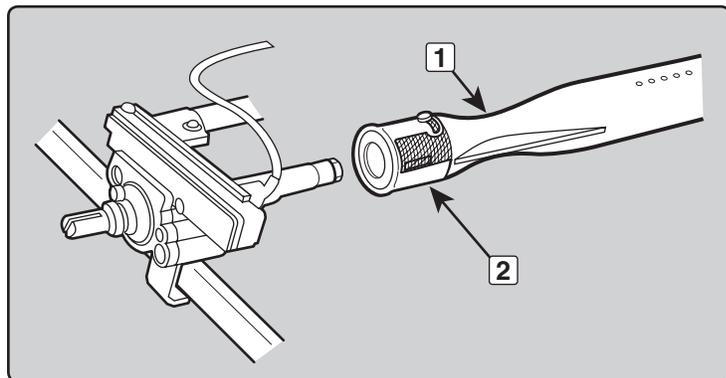
Les prises d'air de combustion des réchauds sont dotées de filtres de protection en acier inoxydable (2) pour empêcher que les araignées et d'autres insectes ne pénètrent dans les prises d'air.

On recommande de vérifier l'état des filtres de protection contre les araignées et les insectes au moins une fois par an. (Reportez-vous à la section "ENTRETIEN ANNUEL"). Vérifiez également et nettoyez le filtre de protection contre les araignées/insectes en cas d'apparition des symptômes suivants :

- A) Odeur de gaz, et flammes du réchaud jaunes et faibles.
- B) Le barbecue n'atteint pas la température appropriée.
- C) Le barbecue ne chauffe pas de manière uniforme.
- D) Un ou plusieurs réchauds ne s'allument pas.

⚠ DANGER

Si les symptômes susmentionnés ne sont pas éliminés, un incendie risque de se produire et de provoquer des blessures corporelles graves voire mortelles ainsi que des dommages matériels. ♦



NETTOYAGE DU TUBE DE RECHAUD

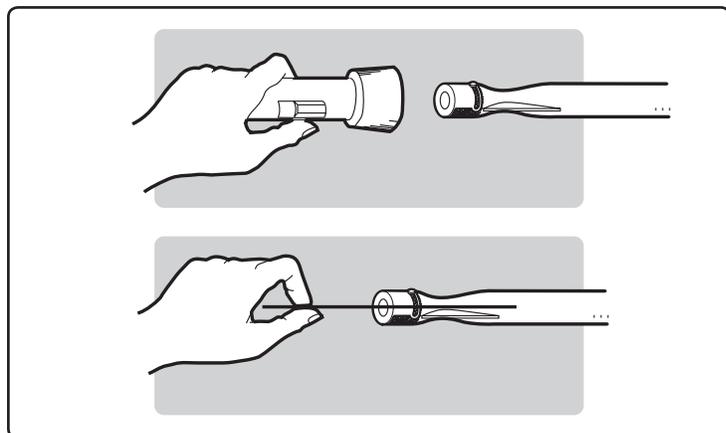
Coupez l'arrivée de gaz.

Déposez le collecteur de gaz. (Reportez-vous à la section "REPLACEMENT DES RECHAUDS PRINCIPAUX")

Inspectez l'intérieur de chaque réchaud à l'aide d'une lampe torche.

Nettoyez l'intérieur des réchauds à l'aide d'un fil de fer (un porte-manteau métallique déplié convient également). Vérifiez et nettoyez les ouvertures de l'obturateur d'air aux extrémités des réchauds. Vérifiez et nettoyez les orifices à la base de ces derniers. Nettoyez l'extérieur des réchauds à l'aide d'une brosse en laine d'inox. Cette opération est destinée à assurer l'ouverture complète des orifices du réchaud.

⚠ ATTENTION : n'agrandissez pas les orifices des réchauds lors du nettoyage. ♦



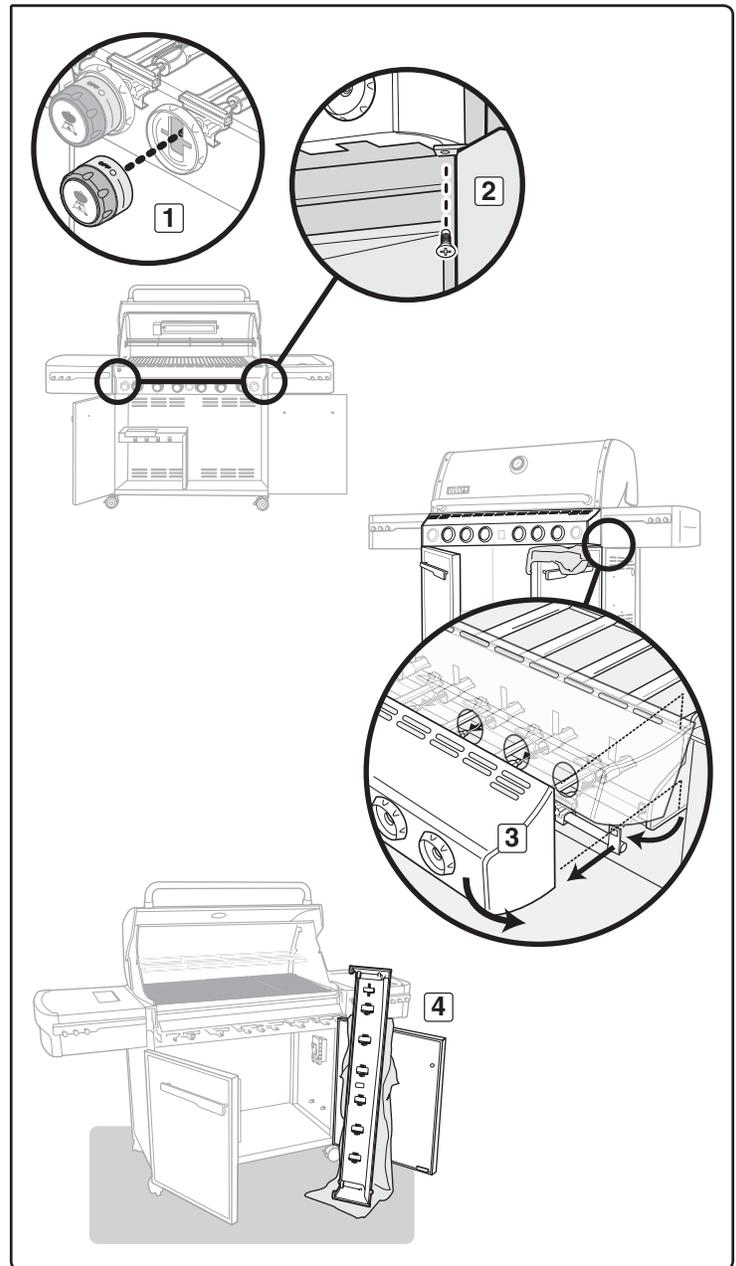
REPLACEMENT DES BRÛLEURS

- A) Votre barbecue à gaz Summit® doit être à l'arrêt et froid.
- B) Coupez l'alimentation de gaz à la source.
- C) Débranchez l'arrivée de gaz.
- D) Déposez les grilles de cuisson.
- E) Déposez les barres Flavorizer®.
- F) Déposez le fumoir (si votre modèle en est équipé).

Dépose du panneau de commande

Outils nécessaires : un tournevis et un torchon.

- A) Retirez les boutons de réglage gaz (1).
- B) Ouvrez les deux portes. À l'aide d'un tournevis, retirez les vis de la face inférieure du panneau de commande (2).
- C) Posez un torchon sur le haut de la porte droite. **Ceci protégera le panneau de commande et le kit de porte contre les rayures dans les étapes suivantes.**
- D) Inclinez le bas du panneau de commande vers l'avant et soulevez-le pour le séparer du barbecue (3).
- E) Ouvrez complètement la porte droite. Posez le panneau de commande au sol, en le laissant reposer sur le torchon couvrant la porte droite (4).



Retrait des brûleurs

Outils nécessaires : un tournevis à douille de 5/16" et un de 3/8".

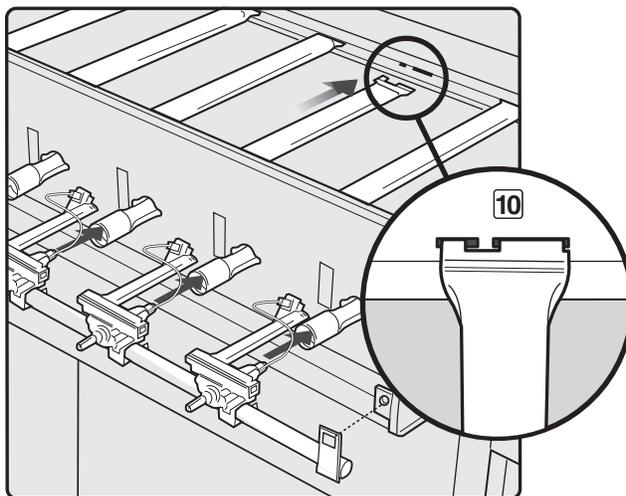
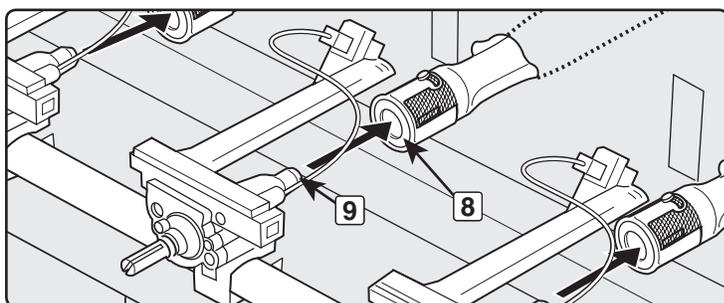
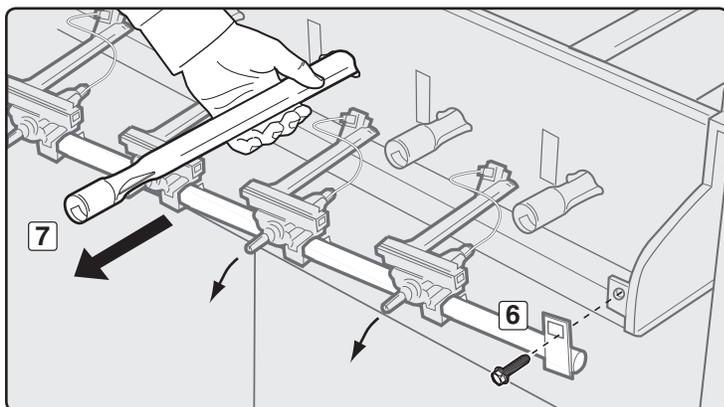
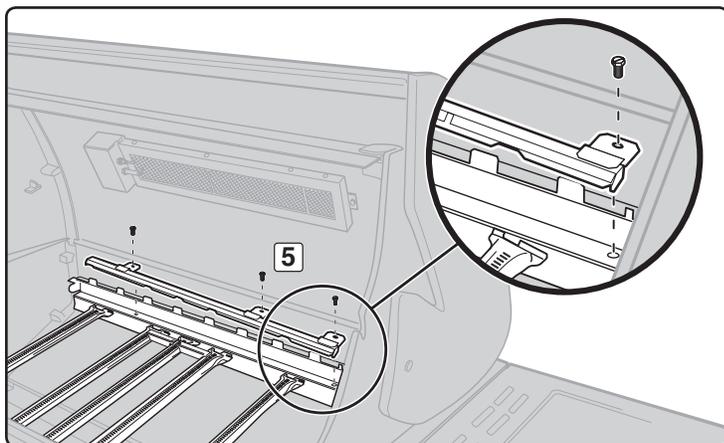
- A) En utilisant le tournevis à douille de 5/16", retirez les vis qui sécurisent la barre transversale Crossover®. Retirez la barre transversale Crossover® de l'intérieur de l'arrière de la cuve de cuisson (5).
- B) En utilisant le tournevis à douille 3/8", retirez les vis qui sécurisent le kit collecteur de gaz à la cuve. Extrayez l'ensemble collecteur de gaz des brûleurs et laissez-le pendre de l'enceinte du barbecue (6).
- C) Retirez le ou les brûleurs sélectionnés de la cuve de cuisson et remplacez-les par de nouveaux brûleurs (7).

Remontage du collecteur de gaz

- A) Pour remonter le collecteur de gaz, inversez les étapes précédemment décrites dans la section « Retrait des brûleurs ».
- ⚠ **ATTENTION : les ouvertures des brûleurs (8) doivent être correctement positionnées au-dessus des injecteurs (9). Veillez à ce que l'extrémité opposée des tubes de brûleur (10) soit correctement alignée sur les fentes situées sur la partie arrière de la cuve. Assurez-vous que le montage est correctement réalisé avant de procéder à la fixation du collecteur de gaz.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : il est conseillé de vérifier l'étanchéité à chaque déconnexion et reconnexion d'un raccord de gaz. Reportez-vous à la section « TEST D'ÉTANCHÉITÉ AU GAZ ».**
- B) Remplacez les composants de la cuve de cuisson (Non illustré).

Remontage du panneau de commande

- A) Pour remonter le panneau de commande, inversez les étapes précédemment décrites dans la section « Dépose de la console de contrôle gaz ».
- ⚠ **AVERTISSEMENT : veillez à ce que toutes les pièces ont été montées et que la visserie est bien serrée avant d'utiliser le barbecue. 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. ♦**



ENTRETIEN DU RECHAUD LATÉRAL

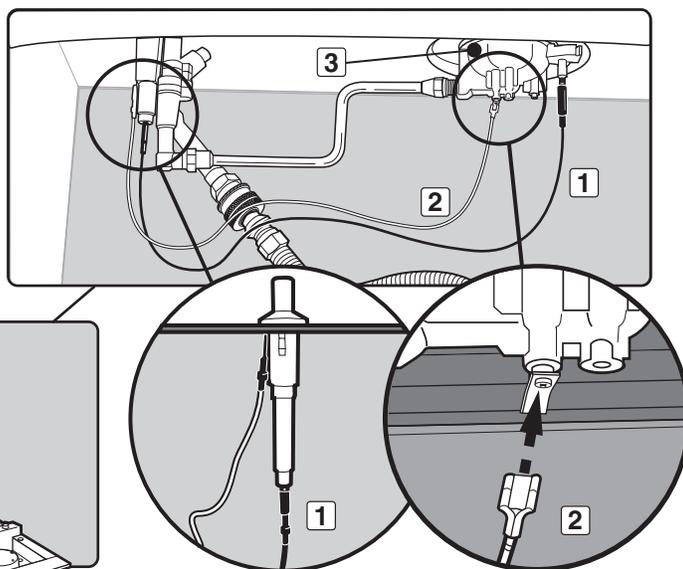
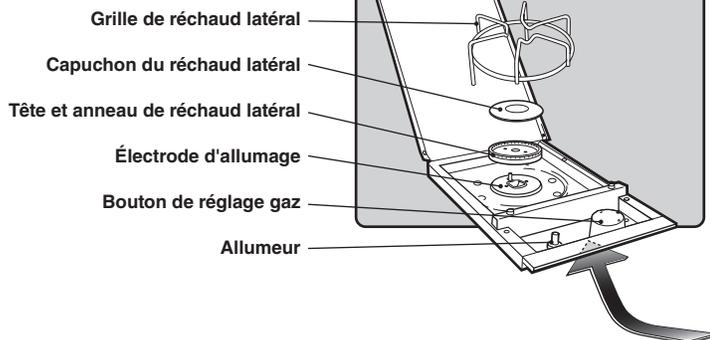
⚠ AVERTISSEMENT : tous les boutons de réglage et les robinets d'alimentation de gaz doivent être mis sur la position OFF.

Assurez-vous que le câble noir est raccordé à l'allumeur et à l'électrode.

Assurez-vous que le câble blanc est raccordé à l'allumeur et au collier de mise à la terre.

L'étincelle doit être de couleur blanche/bleue, pas jaune.

- A) Fil de l'allumeur (1)
- B) Fil de terre (2)
- C) Réchaud (3) ♦



ENTRETIEN ANNUEL

Vérification et nettoyage des filtres de protection contre les araignées/insectes

Pour vérifier les filtres de protection contre les araignées/insectes, retirez la console de contrôle gaz. Si les filtres de protection contre les araignées/insectes sont recouverts de poussière ou de saletés, retirez les réchauds afin de les nettoyer.

Brossez légèrement les filtres de protection contre les araignées/insectes à l'aide d'une brosse à poils doux (une vieille brosse à dent, par exemple).

⚠ 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 non plus ses ouvertures.

Tapotez légèrement le réchaud de façon à en faire tomber les résidus et les saletés. Une fois les filtres de protection contre les araignées/insectes et les réchauds propres, remettez ces derniers en place.

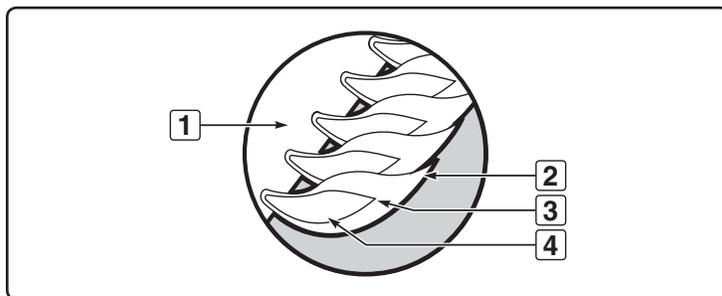
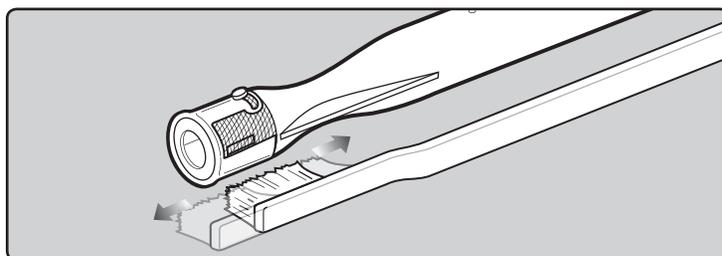
En cas d'endommagement ou de problème de nettoyage du filtre de protection contre les araignées/insectes, contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse www.weber.com.

Flamme du réchaud

Les réchauds du barbecue à gaz Weber® ont été réglés en usine afin d'obtenir un mélange air/gaz adéquat. Une flamme correcte est illustrée ci-contre.

- A) Tuyau du réchaud (1)
- B) Extrémité occasionnellement jaune (2)
- C) Bleu clair (3)
- D) Bleu foncé (4)

Si les flammes n'ont pas un aspect homogène sur tout le tube du réchaud, suivez les procédures de nettoyage des réchauds. ♦



⚠ 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 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; infobelux@weberstephen.com

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

U Hájovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bogildsmindevej 23, DK-9400 Nørresundby
DANMARK
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

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 FRANCE SAS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

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

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 POLSKA Sp. z o.o.

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

GALACTEX OUTDOOR (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 PRODUCTS

(U.K.) LIMITED
The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninsky District
Rumyantsevo Village
Building 1
RUSSIA
TEL: +7 495 973 16 49; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

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

For other eastern European countries,
such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA,
TURKEY, 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®