

PLACE STICKER HERE

#41069

**Enregistrez votre barbecue en ligne à l'adresse suivante:
www.weber.com.**

⚠ DANGER

En cas d'odeur de gaz:

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

Le non-respect de ces instructions risque de résulter en un incendie ou une explosion susceptibles de provoquer des dommages matériels et/ou des blessures voire la mort.

**CET APPAREIL A GAZ EST DESTINE A ETRE
UTILISE A L'EXTERIEUR UNIQUEMENT.**

⚠ DANGER

1. Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans surveillance.
2. Ne stockez pas de bouteille de gaz propane de recharge à moins de 3 m de cet appareil.
3. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides ou gaz inflammables à moins de 8 m de cet appareil.
4. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. Ne tentez pas d'éteindre un feu de friture ou d'hydrocarbure avec de l'eau.

Le non-respect de ces instructions risque de résulter en un incendie, une explosion ou des brûlures susceptibles de provoquer des dommages matériels et/ou des blessures voire la mort.

- ⚠ Le présent manuel d'instructions contient d'importantes informations nécessaires pour l'assemblage correct et l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.
- ⚠ Lisez et mettez en œuvre l'intégralité des avertissements et des instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- ⚠ Mettez en œuvre l'intégralité des avertissements et des instructions lors de l'utilisation de cet appareil.
- ⚠ Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

AVERTISSEMENTS

⚠ AVERTISSEMENTS

- ⚠ Suivez les instructions de raccordement du détendeur (non fourni avec le barbecue).
- ⚠ Ne stockez jamais de bouteille de gaz de rechange ou débranchée sous ou à proximité de ce barbecue.
- ⚠ Ne placez pas de housse ni aucun autre produit/objet inflammable sur le barbecue ni dans la zone de rangement située en dessous.
- ⚠ Un montage incorrect de l'appareil peut s'avérer source de danger. Veuillez suivre attentivement les instructions de montage figurant dans le présent manuel.
- ⚠ Avant d'utiliser votre barbecue à gaz suite à une période de stockage ou de non-utilisation, vérifiez-le soigneusement afin de détecter toute fuite de gaz et/ou obstruction du brûleur. Pour connaître les procédures de vérification adéquates, reportez-vous aux instructions contenues dans le présent manuel.
- ⚠ Ne recherchez pas les fuites de gaz à l'aide d'une flamme.
- ⚠ Ne faites pas fonctionner votre 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 du barbecue.
- ⚠ Ne laissez pas d'enfants utiliser votre barbecue à gaz Weber®. Les composants accessibles du barbecue risquent d'être extrêmement chauds. Maintenez les jeunes enfants éloignés du barbecue pendant son utilisation.
- ⚠ Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre 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 en cours d'utilisation.
- ⚠ En cas d'extinction du brûleur pendant la cuisson, fermez le robinet 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 votre barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Pendant la cuisson, ne vous penchez jamais au dessus du barbecue ouvert, et ne posez jamais les mains ou les doigts sur la cuve de cuisson.
- ⚠ En cas d'embrasement brusque, éloignez les aliments des flammes jusqu'à ce qu'elles aient perdu de leur intensité.
- ⚠ En cas de feu, coupez l'alimentation du brûleur et laissez le couvercle abaissé jusqu'à ce que le feu soit éteint.
- ⚠ Nettoyez correctement et régulièrement votre barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Lors du nettoyage du robinet et du brûleur, n'agrandissez jamais les orifices.
- ⚠ Le butane et le propane ne sont pas des gaz naturels. Toute tentative de conversion/d'utilisation de gaz naturel avec un appareil fonctionnant au butane ou au propane est une opération dangereuse entraînant l'annulation de votre garantie.
- ⚠ L'utilisation d'une bouteille de gaz endommagée ou rouillée peut s'avérer dangereuse. En cas d'endommagement ou de rouille au niveau de cette dernière, faites-la vérifier par votre fournisseur de gaz. N'utilisez pas de bouteille de gaz à robinet endommagé.
- ⚠ Même si votre bouteille de gaz semble être vide, il est possible qu'il y reste du gaz. Cette dernière doit être transportée et stockée de manière adéquate.
- ⚠ Ne tentez jamais, pour quelque raison que ce soit, de débrancher le détendeur, ni un raccord de gaz quelconque pendant l'utilisation du barbecue.
- ⚠ Utilisez des gants/maniques résistant(e)s à la chaleur lorsque vous utilisez votre 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" du présent guide d'utilisation.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue Weber® dans le coffre d'un véhicule quelconque, ni à l'intérieur d'un break, d'un bus, d'une fourgonnette, d'une caravane, etc.
- ⚠ Utilisez le détendeur adéquat à votre bouteille de gaz (non inclus avec le barbecue).
- ⚠ Avertissement : Assurez-vous de vous trouver à l'extérieur et à l'écart de toute source d'allumage lors du remplacement ou du raccordement de la bouteille de gaz.
- ⚠ 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.

INSTRUCTIONS GENERALES

En cas de question ou pour recevoir des conseils relatifs à votre barbecue ou à son utilisation en toute sécurité, rendez vous sur le site Web www.weber.com.

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

Le barbecue à gaz Weber® est portable, si bien que vous pouvez aisément le changer de place dans votre jardin ou sur votre terrasse. Ceci signifie également que vous pouvez emmener votre barbecue à gaz Weber® avec vous en cas de déménagement.

Le gaz est simple d'utilisation et vous offre un meilleur contrôle de cuisson que le charbon.

- Les présentes instructions indiquent les conditions minimum requises pour le montage de votre barbecue à gaz Weber®. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber®. Un montage incorrect peut s'avérer source de danger.
- Ne laissez pas d'enfants utiliser cet appareil.
- Ce barbecue à gaz Weber® est conçu pour une utilisation avec du gaz propane ou butane uniquement. N'utilisez pas de gaz naturel. Le collecteur de gaz est destiné à une utilisation avec du gaz butane ou propane uniquement.
- N'utilisez pas cet appareil avec du charbon.
- Ce barbecue à gaz Weber® n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
- La consommation d'alcool et/ou de médicaments (prescrits ou non) risque de limiter la capacité de l'utilisateur à monter et à utiliser correctement l'appareil.

- Ce barbecue à gaz Weber® n'est pas conçu pour être utilisé en tant que radiateur et ne doit jamais servir à cette fin.
- Ne laissez pas le barbecue à gaz Weber® sans surveillance. Tenez les enfants et les animaux à tout moment éloignés du barbecue à gaz Weber®.
- Veillez à ce que la zone située sous le panneau de commande et le plateau inférieur soit exempte de résidus risquant de gêner le flux de combustion ou la ventilation.
- Remplacez le flexible conformément aux réglementations nationales en vigueur.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être altérées par l'utilisateur.
- Toute modification de l'appareil peut s'avérer dangereuse.

STOCKAGE ET/OU NON-UTILISATION

- En cas de non-utilisation du barbecue à gaz Weber®, DEBRANCHEZ la bouteille de gaz et stockez-la à l'extérieur, à un emplacement bien aéré.
- Avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber®, vérifiez-le afin de détecter toute fuite de gaz et obstruction au niveau du brûleur. (Reportez-vous aux sections "Entretien général" et "Entretien annuel".)
- Vérifiez également le filtre de protection contre les insectes/araignées afin de détecter toute obstruction éventuelle. (Reportez-vous à la section "Entretien annuel".)

UTILISATION

- ⚠ **AVERTISSEMENT:** Ce barbecue doit uniquement être utilisé à l'extérieur, dans une zone bien aérée. Ne l'utilisez pas en zone fermée (garage, remise ou autre).
- ⚠ **AVERTISSEMENT:** Votre barbecue à gaz Weber® ne doit pas être utilisé sous un toit ou un auvent combustibles non protégés.
- ⚠ **AVERTISSEMENT:** Votre barbecue à gaz Weber® n'est pas destiné à une installation dans ou sur des campings, caravanes et/ou bateaux.
- ⚠ **AVERTISSEMENT:** N'utilisez pas le barbecue à moins de 60 cm (tout côté du barbecue) de matériaux combustibles.
- ⚠ **AVERTISSEMENT:** L'intégralité de la cuve de cuisson devient chaude pendant l'utilisation du barbecue. Ne laissez pas le barbecue sans surveillance.
- ⚠ **AVERTISSEMENT:** Maintenez les câbles électriques à l'écart de toute surface chauffée.
- ⚠ **AVERTISSEMENT:** Eloignez les liquides et vapeurs inflammables (essence, kérosène, alcool, etc.) ainsi que tout autre produit combustible de la zone de cuisson.

- ⚠ **AVERTISSEMENT:** Ne stockez jamais de bouteille de gaz propane supplémentaire (de rechange) sous ou à proximité du barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ **AVERTISSEMENT:** Pendant la cuisson, l'appareil doit se trouver sur une surface plane et stable, dans une zone exempte de matériaux combustibles.

CUISSON

Pour allumer le barbecue : Reportez-vous aux instructions d'allumage figurant dans le présent Guide d'utilisation et sur les tablettes rabattables (Q120, 200, 220) de votre barbecue.

Pour préchauffer votre barbecue : Allumez votre barbecue à gaz Weber conformément aux instructions d'allumage figurant dans le présent Guide d'utilisation. Abaissez le couvercle. Préchauffez le barbecue pendant 5-10 minutes (en fonction des conditions ambiantes, telles que la température de l'air et le vent).

Remarque : Un réglage de la commande du brûleur peut s'avérer nécessaire en fonction du vent et des conditions climatiques, de façon à obtenir la température de cuisson appropriée.

Si le brûleur s'éteint en cours d'utilisation, ouvrez le couvercle, arrêtez le brûleur et attendez cinq minutes avant de l'allumer à nouveau.

Jus et graisse : Les excès de jus et de graisse sont recueillis dans le bac de récupération du plateau inférieur coulissant (situé sous le barbecue). Weber propose des barquettes en aluminium jetables (réf. 203300) adaptées au bac de récupération.

- ⚠ **AVERTISSEMENT:** Avant toute utilisation, vérifiez s'il existe une accumulation de graisse au niveau du bac de récupération et de la partie inférieure du barbecue. En cas de graisse excessive, retirez-la afin d'éviter tout embrasement de la partie inférieure du barbecue.
- ⚠ **AVERTISSEMENT:** Ne déplacez pas votre barbecue à gaz Weber® en cours d'utilisation ni avant qu'il ait refroidi.

NETTOYAGE

- ⚠ **AVERTISSEMENT:** Fermez l'arrivée de gaz de votre barbecue à gaz Weber® et attendez son refroidissement avant de le nettoyer.

Pour en savoir plus sur la disponibilité de grilles de cuisson de rechange, contactez votre revendeur Weber. (Consultez notre site Web pour connaître les coordonnées du revendeur le plus proche.) Rendez-vous sur le site Web www.weber.com.

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

- ⚠ **ATTENTION:** N'utilisez ni produits nettoyants pour fours ou abrasifs (nettoyants de cuisine) à base d'agrumes, ni tampons nettoyeurs abrasifs sur le barbecue.

Plateau inférieur coulissant - Retirez l'excès de graisse, lavez à l'eau chaude savonneuse puis rincez à l'eau claire.

Grille de cuisson - Nettoyez à l'aide d'une brosse en laiton appropriée. Selon le besoin, retirez-la du barbecue, lavez-la à l'aide d'eau chaude savonneuse, puis rincez-la à l'eau claire.

Bac de récupération - Vous pouvez protéger le bac de récupération à l'aide des barquettes en aluminium jetables (réf. 203300) adaptées. Pour nettoyer le bac de récupération, lavez-le à l'eau savonneuse, puis rincez-le à l'eau claire.

Intérieur de la cuve de cuisson - Retirez les résidus du brûleur à l'aide d'une brosse en laiton. **VEILLEZ A NE PAS AGRANDIR LES ORIFICES DU BRULEUR.** Lavez l'intérieur de la cuve de cuisson à l'aide d'eau chaude savonneuse, puis rincez-la à l'eau claire.

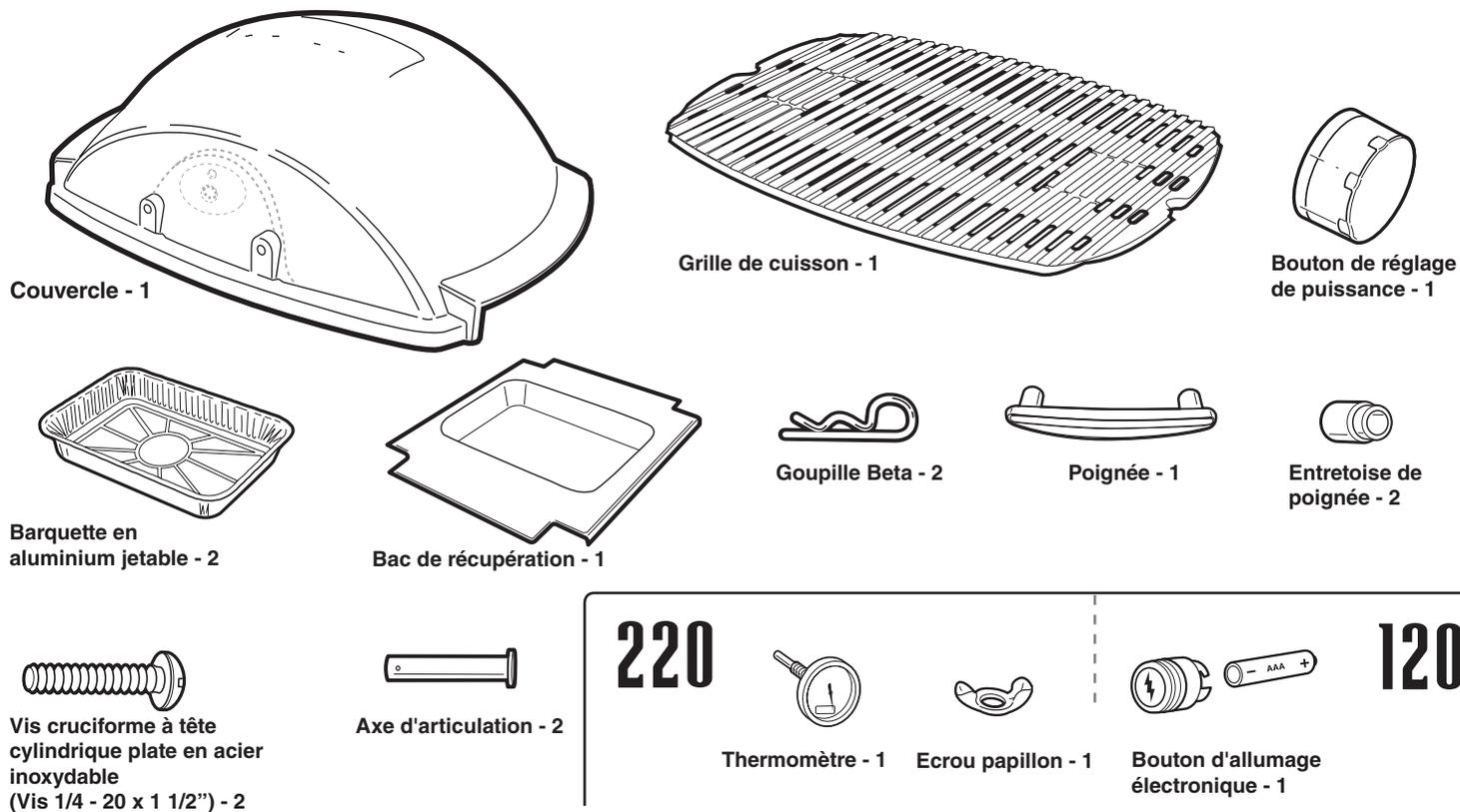
Intérieur du couvercle - Lorsque le couvercle est encore légèrement chaud, essuyez-le afin d'éviter une accumulation de graisse. Les écailles de graisse ressemblent à des écailles de peinture.

Tablettes rabattables (Q120, 200, 220) - Lavez à l'aide d'un chiffon humide et d'une solution savonneuse.

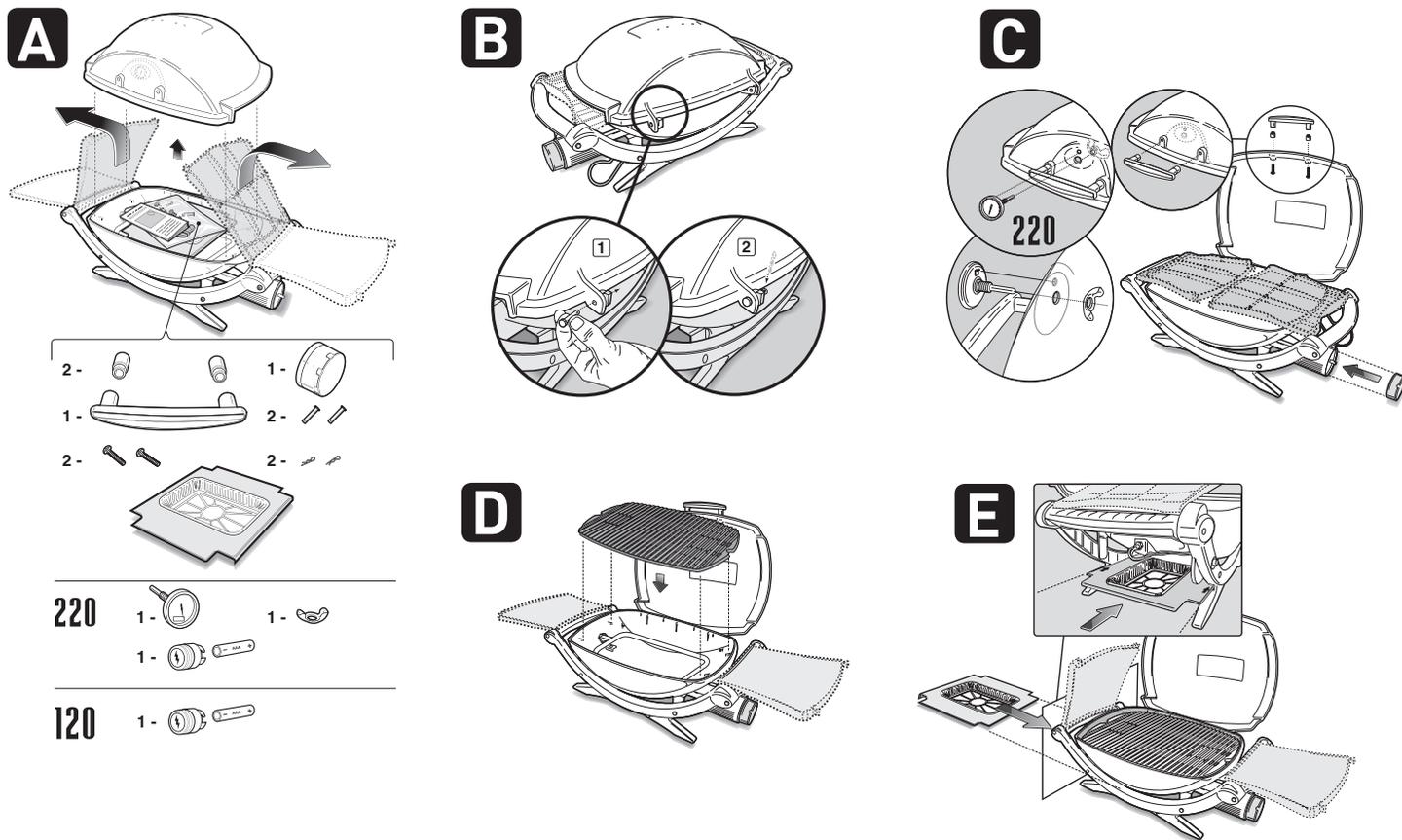
N'utilisez pas de produits nettoyants contenant de l'acide, des essences minérales ou du xylène. Rincez correctement après le nettoyage.

Les tablettes rabattables (Q120, 200, 220) ne sont pas destinées à être utilisées en tant que planches à découper.

LISTE DES PIÈCES



MONTAGE



INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ DE PROPANE

Utilisez des bouteilles de propane de capacités minimum et maximum de 5 kg et 13 kg respectivement.

Vous aurez besoin des éléments ci-après : une bouteille de propane, ainsi que de l'eau savonneuse et un chiffon ou une brosse pour son application.

Le détendeur illustré dans le présent manuel peut être différent de celui dont est équipé votre barbecue, en raison des variations au niveau des réglementations nationales ou régionales.

Certains détendeurs sont dotés d'un système de poussée pour la connexion et la déconnexion, tandis que d'autres disposent d'un écrou à filetage vers la gauche à raccorder au robinet de la bouteille de gaz. Suivez les instructions de raccordement adaptées au détendeur dont vous disposez.

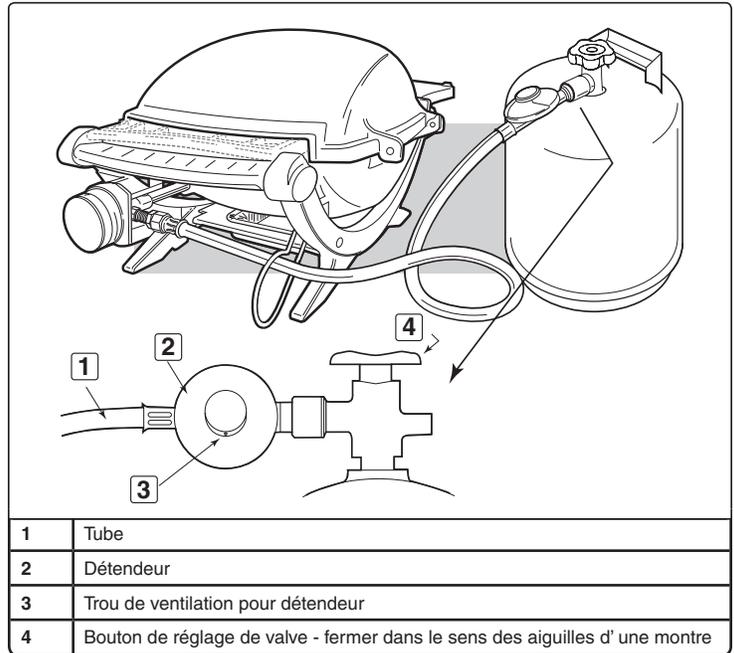
Positionnez le détendeur de façon à orienter les trous de ventilation vers le bas.

- A) Mélangez l'eau et le savon.
- B) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.
- C) Mouillez le raccord avec la solution savonneuse afin de vérifier l'étanchéité. La formation de bulles est le signe d'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 reprocédez à la vérification à l'aide de la solution savonneuse.

Si la fuite persiste, contactez votre revendeur Weber. Pour connaître les coordonnées de notre revendeur le plus proche, consultez notre site Web. Rendez-vous sur le site Web www.weber.com. NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE.

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



⚠ DANGER

Ne recherchez pas les fuites de gaz à l'aide d'une flamme nue. Assurez-vous qu'aucune étincelle ou flamme nue 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 corporelles graves voire mortelles, ainsi que de dommages matériels.

⚠ DANGER

Ne stockez pas de bouteille de propane de recharge sous ou à proximité de l'appareil.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ (SUITE)

RECHERCHEZ LES FUITES DE GAZ ÉVENTUELLES:

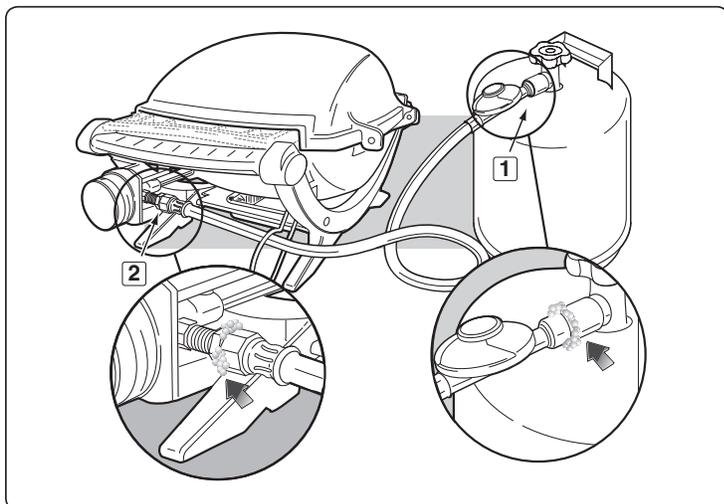
A) Raccord entre le détendeur et la bouteille de gaz propane.

⚠ AVERTISSEMENT: En cas de fuite au niveau du raccord (1), retirez la bouteille de propane. Ne faites pas fonctionner le barbecue. Utilisez une autre bouteille de propane et recommencez la vérification de l'étanchéité à l'aide de la solution savonneuse. Si la fuite persiste après le resserrage de la bouteille de propane, fermez le robinet de gaz. NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE. Contactez votre revendeur Weber. (Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, consultez notre site Web.) Rendez-vous sur le site Web www.weber.com®.

Vérifiez les éléments suivants:

B) Raccords entre le détendeur et le tuyau de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT: En cas de fuite au niveau du raccord (2), fermez le robinet de gaz. NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE. Contactez votre revendeur Weber. (Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, consultez notre site Web.) Rendez-vous sur le site Web www.weber.com®.



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

PAYS	TYPE DE GAZ ET PRESSION
Danemark, Suède, Norvège, Finlande, Pays-Bas, Islande, Hongrie, République tchèque, Chypre, Estonie, Lituanie, Lettonie, Maroc, Slovénie, République slovaque	I _{3B/P} - 30 mbar
Royaume-Uni, France, Espagne, Portugal, Belgique, Irlande, Grèce, Luxembourg, Italie, La Suisse	I ₃₊ - 28-30 / 37 mbar
Allemagne, Autriche	I _{3B/P} - 50 mbar
CONSUMPTION DATA	
Propane/Butane	Brûleur - Max
kW(Hs)	3.7
gm(Hs)	264

TUYAU DE GAZ POUR BOUTEILLES	
Pays	Pièce N°
France	41638
Belgique	41639
Hollande	41681
Grèce/Italie	41680
Allemagne/Autriche	41679
Espagne/Danemark/Portugal	41619
Suède	41677
Suisse	41676
Irlande	41675
Angleterre	41589
Australie	41673
Norvège/Finlande	41619

INSTRUCTIONS RELATIVES A L'ALLUMAGE

ALLUMAGE

Un résumé des instructions d'allumage figure sur les plans de travail rabattables (Q120, 200, 220).

- A) Soulevez le couvercle. (1)
- B) Dépliez les plans de travail (2) (Q120, 200, 220).
- C) Assurez-vous que le bouton de réglage de puissance est placé sur la position d'arrêt (OFF). (3) (Enfoncez le bouton de réglage de puissance et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est sur la position d'arrêt.)

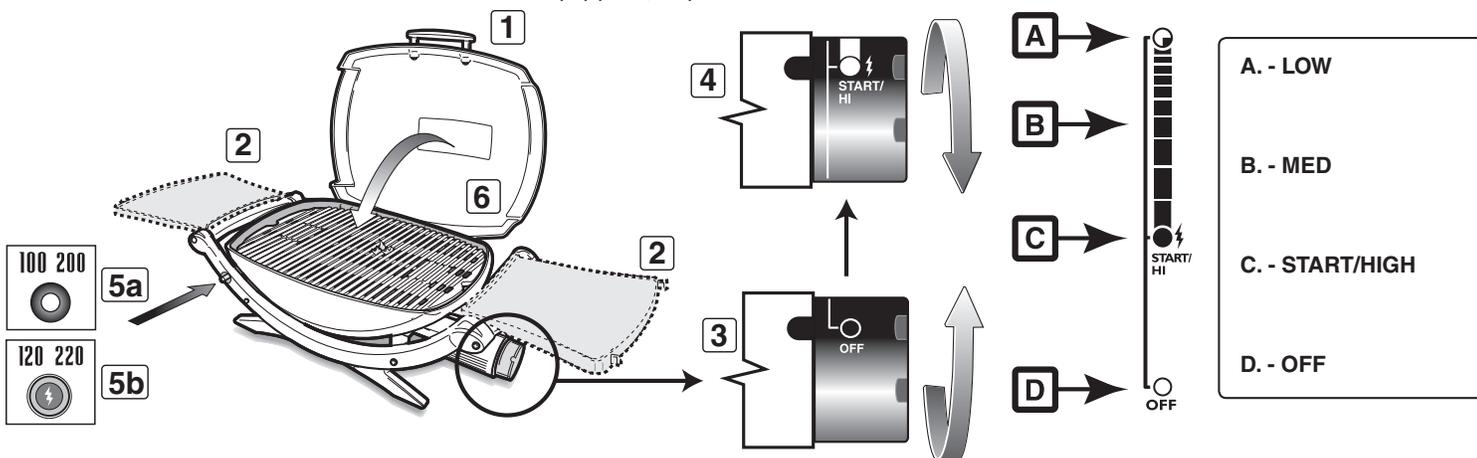
⚠ AVERTISSEMENT: Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert. Maintenez votre visage et votre corps à 30 cm minimum de l'orifice pour allumette lors de l'allumage du barbecue.

Ouvrez la bouteille de gaz en tournant son robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (Q200, 220).

- D) Enfoncez le bouton de réglage de puissance du brûleur et tournez-le jusqu'à la position de démarrage/réglage fort (START/Hi). (4)
- E1) Enfoncez plusieurs fois le bouton rouge d'allumage en veillant à ce qu'un déclic soit émis à chaque fois (5a) (Q100, 200).

- E2) Enfoncez plusieurs fois le bouton d'allumage électronique. Le déclenchement de l'étincelle est audible (5b) (Q120, 220).
- F) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant via la grille de cuisson. Une flamme doit être visible. (6)

⚠ AVERTISSEMENT: Si le brûleur ne s'allume pas, placez le bouton de réglage de puissance du brûleur sur la position d'arrêt (OFF) et attendez 5 minutes avant de réessayer ou avant de tenter de l'allumer à l'aide d'une allumette, de façon à permettre la dissipation du gaz.



⚠ Attention: Ne repliez pas les tablettes avant le refroidissement du barbecue (Q120, 200, 220).

⚠ DANGER

Si le barbecue ne s'allume pas et que le couvercle n'est pas ouvert pendant la tentative d'allumage du brûleur ou que vous n'attendez pas les 5 minutes nécessaires pour la dissipation du gaz, une explosion risque de se produire, susceptible de provoquer des blessures graves voire mortelles.

Pour éteindre le barbecue: Enfoncez le bouton de commande du brûleur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt (OFF).

ALLUMAGE MANUEL

- A) Soulevez le couvercle. (1)
- B) Dépliez les tablettes (2) (Q120, 200, 220).
- C) Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur est placé sur la position d'arrêt (OFF). (3)

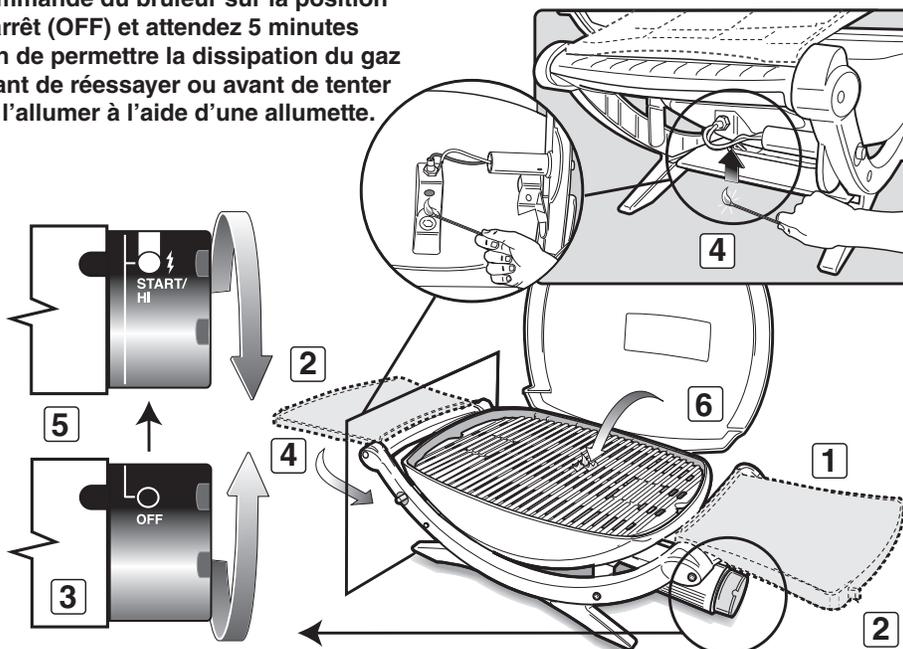
Ouvrez la bouteille de gaz en tournant son robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (Q200, 220).

- D) Allumez une allumette et insérez la partie enflammée dans l'orifice prévu à cet effet sous l'allumeur. (4)

⚠ AVERTISSEMENT: Ne vous penchez pas sur le barbecue ouvert. Maintenez votre visage et votre corps à une distance de 30 cm minimum de l'orifice pour allumette lors de l'allumage du barbecue.

- E) Enfoncez le bouton de commande du brûleur et tournez-le jusqu'à la position de démarrage/réglage fort (START/Hi). (5)
- F) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant via la grille de cuisson. Une flamme devrait être visible. (6)

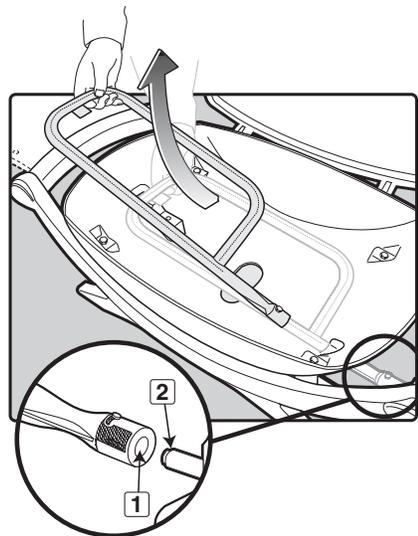
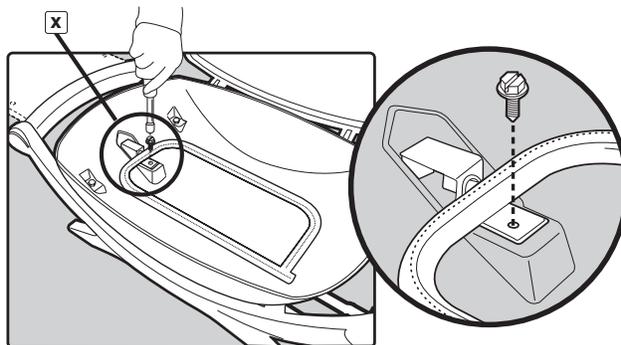
⚠ AVERTISSEMENT: Si le brûleur ne s'allume pas, placez le bouton de commande du brûleur sur la position d'arrêt (OFF) et attendez 5 minutes afin de permettre la dissipation du gaz avant de réessayer ou avant de tenter de l'allumer à l'aide d'une allumette.



⚠ Attention: Ne repliez pas les tablettes avant que le barbecue ne soit froid (Q120, 200, 220).

REPLACEMENT DU BRÛLEUR

- A) Votre barbecue à gaz Weber® doit être éteint (position OFF) et refroidi.
 - B) Dévissez et retirez la bouteille de gaz propane de l'ensemble robinet/détendeur.
 - C) Soulevez le couvercle.
 - D) Enlevez la grille de cuisson.
 - E) Retirez la vis de ¼-20 x ½ po qui fixe le brûleur à la cuve de cuisson (x).
 - F) Extrayez le brûleur de la cuve de cuisson en le faisant glisser avec précaution.
- ⚠ Attention: Les ouvertures de brûleur (1) doivent être correctement positionnées au-dessus des orifices du robinet (2).**
- G) Pour réinstaller le brûleur, inversez les étapes E) à G) de la procédure de retrait.

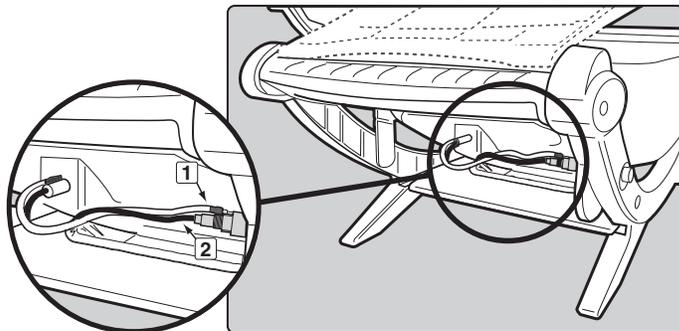


FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME D'ALLUMAGE (Q100, 200)

Si le système d'allumage ne permet pas l'allumage du brûleur, tentez d'allumer ce dernier à l'aide d'une allumette. Si le brûleur s'allume avec une allumette, vérifiez le système d'allumage.

- Vérifiez que les câbles d'allumage blanc (1) et noir (2) sont correctement fixés.
- Vérifiez que le bouton d'allumage enfonce (le bouton de) l'allumeur avant de revenir à sa position initiale.

Si le dysfonctionnement du système d'allumage persiste, contactez votre revendeur Weber. Pour connaître les coordonnées de notre revendeur le plus proche, consultez notre site Web. Rendez-vous sur le site Web www.weber.com®.



FONCTIONNEMENT DU SYSTEME D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE (Q120, 220)

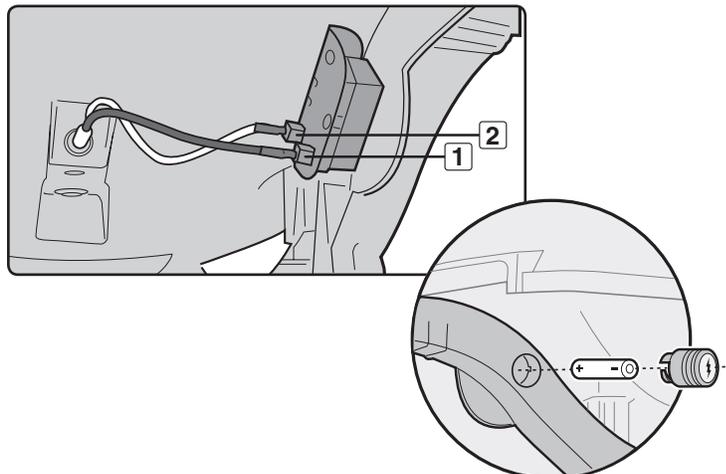
En cas d'échec d'allumage du brûleur avec le système d'allumage électronique, tentez de l'allumer à l'aide d'une allumette. Si le brûleur s'allume avec une allumette, vérifiez le système d'allumage électronique.

- Vérifiez que les deux câbles d'allumage sont correctement fixés aux électrodes de l'allumeur du module d'allumage. Câble noir sur électrode (1), câble blanc sur électrode (2).
- Assurez-vous du fonctionnement correct du bouton d'allumage électronique en prêtant l'oreille et en vérifiant la présence d'étincelles au niveau du brûleur.

REPLACEZ LA PILE SI NECESSAIRE.

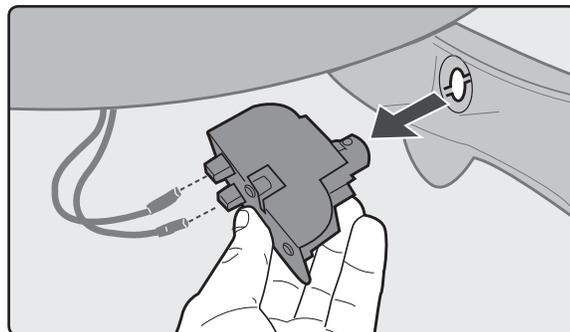
Pile alcaline AAA uniquement. Reportez-vous à l'illustration:

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



REPLACEMENT DU SYSTEME D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE (Q120, 220)

Si le remplacement du module d'allumage s'avère nécessaire, retirez le module d'allumage usagé et mettez-le au rebut de manière appropriée. Reportez-vous au verso pour en savoir plus sur la procédure correcte de mise au rebut.



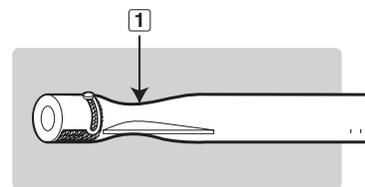
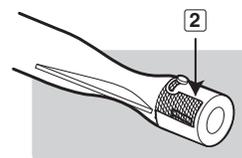
FILTRES WEBER® CONTRE LES ARAIGNÉES/INSECTES

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 la section venturi (1) du brûleur. Le cas échéant, le débit de gaz normal est bloqué, ce qui peut provoquer son refoulement via l'obturateur d'air. Un tel phénomène peut résulter en un embrasement dans et autour de l'obturateur d'air, auquel cas votre barbecue subirait de sérieux dommages.

L'obturateur d'air du brûleur est doté d'un filtre de protection en acier inoxydable (2) pour empêcher l'accès aux araignées et autres insectes via les ouvertures de l'obturateur d'air.

Il est recommandé de vérifier l'état du filtre de protection contre les araignées/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) Une odeur de gaz est détectée, et les flammes du brûleur sont jaunes et faibles.
- B) Le barbecue n'atteint pas la température appropriée.
- C) Le barbecue chauffe de façon irrégulière.
- D) Le brûleur ne s'allume pas.



⚠ DANGER

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

ENTRETIEN ANNUEL

Vérification et nettoyage du filtre de protection contre les araignées/insectes

Si le filtre de protection contre les araignées/insectes est recouvert de poussières ou de saletés, retirez le brûleur afin de le nettoyer.

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

⚠ ATTENTION: Ne nettoyez pas le filtre de protection contre les araignées/insectes à l'aide d'outils durs ou acérés. Ne déplacez pas le filtre de protection contre les araignées/insectes, et n'élargissez pas non plus ses ouvertures.

Tapotez légèrement le brûleur de façon à en faire tomber les résidus et saletés. Une fois le filtre de protection contre les araignées/insectes et le brûleur propres, remettez ce dernier en place.

En cas d'endommagement ou de problème de nettoyage du filtre de protection contre les araignées/insectes, contactez votre revendeur Weber. (Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, consultez notre site Web.) Rendez-vous sur le site Web www.weber.com®.

FLAMME DU BRÛLEUR

Le barbecue à gaz Weber® a été réglé en usine pour un mélange air/gaz correct. Le schéma de flamme correct est illustré.

- A) Brûleur
- B) Extrémité occasionnellement jaune
- C) Bleu clair
- D) Bleu foncé

Si les flammes n'ont pas un aspect homogène sur tout le brûleur, suivez les procédures de nettoyage du brûleur.

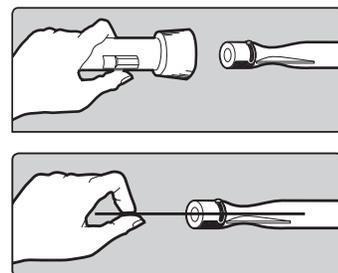
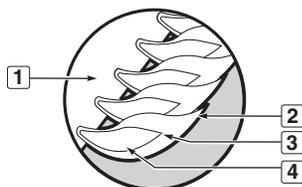
PROCÉDURE DE NETTOYAGE DU BRÛLEUR

Fermez l'arrivée de gaz. Retirez le brûleur. (Reportez-vous à la section "Remplacement du brûleur".)

Inspectez l'intérieur à l'aide d'une lampe torche.

Nettoyez l'intérieur du brûleur à l'aide d'un câble métallique (un porte-manteau métallique déplié convient également). Vérifiez et nettoyez les ouvertures de l'obturateur d'air aux extrémités du brûleur. Vérifiez et nettoyez l'orifice du robinet à la base de ce dernier. Nettoyez l'extérieur du brûleur à l'aide d'une brosse en laiton. Cette opération est destinée à assurer l'ouverture complète des orifices du brûleur.

⚠ ATTENTION: N'élargissez pas les orifices du brûleur lors du nettoyage.



RECHERCHEZ LES FUITES DE GAZ ÉVENTUELLES:

En cas de non-utilisation du barbecue pendant une période prolongée, nous vous recommandons d'effectuer les procédures d'entretien suivantes pour votre sécurité.

- Vérifiez que le schéma de flamme du brûleur est correct. Nettoyez le brûleur si nécessaire conformément aux procédures figurant dans la section "Entretien annuel" du présent manuel.
- Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de gaz.

⚠ 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. Les flammes du brûleur 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 tests d'étanchéité même si le barbecue a été monté par un revendeur ou dans le magasin où vous l'avez acheté.

Vous aurez besoin des éléments ci-après : de l'eau savonneuse et un chiffon ou une brosse pour son application.

Pour effectuer les tests d'étanchéité, assurez-vous que le brûleur est en position d'arrêt (OFF). Ouvrez l'arrivée de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT: N'allumez pas le brûleur pendant la vérification de l'étanchéité.

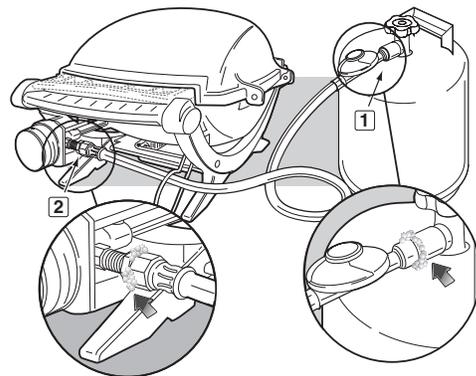
Vérifiez l'étanchéité en mouillant les raccords à l'aide de la solution savonneuse. La formation de bulles est le signe d'une fuite de gaz.

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.

Vérifiez les éléments suivants:

- A) Raccord entre le détendeur et la bouteille de propane.

⚠ AVERTISSEMENT: En cas de fuite au niveau du raccord (1), retirez la bouteille de propane. Ne faites pas fonctionner le barbecue. Utilisez une autre bouteille de propane et recommencez la vérification de l'étanchéité à l'aide de la solution savonneuse. Si la fuite persiste après le resserrage de la bouteille de propane, fermez l'arrivée de gaz. NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE. Contactez votre revendeur Weber. (Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, consultez notre site Web.) Rendez-vous sur le site Web www.weber.com®.



Vérifiez les éléments suivants:

- B) Raccord entre le robinet et le détendeur.

⚠ AVERTISSEMENT: En cas de fuite au niveau du raccord (2), fermez le robinet de gaz. NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE. Contactez votre revendeur Weber. (Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, consultez notre site Web.) Rendez-vous sur le site Web www.weber.com®.

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

⚠ DANGER

Ne recherchez pas les fuites de gaz à l'aide d'une flamme nue. Assurez-vous qu'aucune étincelle ou flamme nue 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.

DEPANNAGE

PROBLÈME	VÉRIFICATION	SOLUTION
La flamme du brûleur est jaune ou orange, et une odeur de gaz est détectée.	Vérifiez le filtre Weber® de protection contre les insectes/araignées afin de détecter des obstructions éventuelles. (Obstruction des orifices)	Nettoyez le filtre Weber® de protection contre les araignées/insectes. (Reportez-vous à la section "Entretien annuel!")
Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme est faible avec le réglage fort (HIGH).	La bouteille de propane est-elle vide ou presque vide ? Le brûleur s'allume-t-il avec une allumette ?	Remplacez la bouteille de propane. S'il est possible d'allumer le brûleur à l'aide d'une allumette, vérifiez le système d'allumage.
Des embrasements brusques se produisent. ⚠ ATTENTION: Ne recouvrez pas le plateau inférieur de papier aluminium.	Préchauffez-vous le barbecue conformément aux instructions fournies ? La grille de cuisson est-elle recouverte d'importants dépôts de graisse brûlée ?	Nettoyez soigneusement le couvercle. (Reportez-vous à la section "Nettoyage") Nettoyez le plateau inférieur.
La flamme du brûleur est irrégulière. La flamme est faible lorsque le brûleur est sur le réglage fort (HIGH). Les flammes ne sont pas présentes sur toute la longueur du brûleur.	Le brûleur est-il propre ?	Nettoyez le brûleur. (Reportez-vous à la section "Entretien annuel!")
L'intérieur du couvercle semble se détériorer. (Il semble s'écailler.)	Le couvercle est en aluminium moulé et 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 le couvercle. (Reportez-vous à la section "Nettoyage")
Le brûleur ne s'allume pas lorsque le bouton d'allumage est activé.	Le brûleur s'allume-t-il avec une allumette ?	S'il est possible d'allumer le brûleur à l'aide d'une allumette, reportez-vous au fonctionnement du système d'allumage.
La flamme ne s'allume pas sur toute la longueur du brûleur.	Les orifices du brûleur sont-ils propres et complètement ouverts ?	Nettoyez le brûleur. (Reportez-vous à la section "Entretien annuel!") Débouchez tout orifice encrassé à l'aide d'un petit trombone.

Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre votre problème, contactez votre revendeur. (Pour connaître les coordonnées de notre revendeur le plus proche, consultez notre site Web.) Rendez-vous sur le site Web www.weber.com®.

GUIDE DE CUISSON

Le barbecue doit être préchauffé avant toute cuisson. Ouvrez d'abord le couvercle et suivez les instructions d'allumage. Fermez le couvercle et laissez votre barbecue chauffer pendant 10 minutes environ. Le barbecue est alors prêt pour la cuisson.

Une légère application d'huile vous permettra de faire dorer les aliments de façon régulière et les empêchera de coller à la grille de cuisson. Appliquez (à l'aide d'une brosse ou d'un vaporisateur) toujours l'huile sur les aliments, pas directement sur la grille de cuisson.

Nous vous suggérons d'effectuer vos grillades avec le couvercle du barbecue abaissé. Pourquoi ? La fermeture du couvercle réduit les risques d'embrasement brusque et permet une cuisson plus rapide et plus régulière des aliments.

En cas d'utilisation d'une marinade, d'une sauce ou d'un glaçage à haute teneur en sucre ou autre ingrédient brûlant facilement, appliquez-la/le sur les aliments au cours des 10 ou 15 dernières minutes de cuisson.

N'oubliez pas de brosser régulièrement votre grille de cuisson et de nettoyer la barquette en aluminium sous le barbecue.

Les découpes, épaisseurs, poids et temps de cuisson ci-après sont uniquement donnés à titre indicatif et ne constituent pas des règles fixes à suivre à la lettre. Les temps de cuisson sont affectés par des facteurs tels que le vent, la température extérieure et le degré de cuisson voulu. Cuisez vos aliments selon les indications du tableau ou en fonction du degré de cuisson voulu, en les retournant à mi-cuisson. Les temps de cuisson spécifiés pour la viande de bœuf et d'agneau permettent l'obtention d'une cuisson moyenne, sauf en cas d'indication contraire. Laissez les côtes épaisses et les steacks reposer pendant 5 à 10 mn avant de les découper. La température interne de la viande augmente de 5 à 10 degrés pendant ce laps de temps.

Pour obtenir des astuces de cuisson supplémentaires ainsi que des recettes, rendez-vous sur le site www.weber.com.

	Découpe	Épaisseur et/ou poids	Temps de cuisson approximatif
Bœuf	Steak : filet, rumstek ou entrecôte	2 cm d'épaisseur 2,5 cm d'épaisseur 2,5 – 3 cm d'épaisseur	6 à 8 minutes à réglage fort 8 à 10 minutes à réglage fort 14 à 16 minutes ; griller pendant 10 minutes à réglage fort, puis 4 à 6 minutes à réglage faible
	Brochette	Cubes de 2,5 – 3 cm	10 à 12 minutes à réglage moyen
	Hamburger ou rissole	2 cm d'épaisseur	8 à 10 minutes à réglage moyen
Porc	Côte : côte, côte première ou épaule	2 – 2,5 cm d'épaisseur 3 – 4 cm d'épaisseur	10 à 15 minutes ; griller pendant 6 minutes à réglage fort, puis 4 à 8 minutes à réglage faible 14 à 18 minutes ; griller pendant 8 minutes à réglage fort, puis 6 à 10 minutes à réglage faible
	Longe, sans os	2 – 2,5 cm d'épaisseur	10 à 12 minutes ; griller pendant 6 minutes à réglage fort, puis 4 à 6 minutes à réglage faible
	Saucisse		25 à 30 minutes à réglage faible
Volaille	Escalope de poulet, sans os, sans peau	175 g	8 à 12 minutes à réglage moyen
	Demi poulet	550 – 675 g	1 heure à 1 heure 1/4 à réglage faible
	Morceaux de poulet, aile/ blanc avec os		30 à 40 minutes à réglage faible
	Morceaux de poulet, aile/ blanc avec os		40 à 50 minutes à réglage faible
Poisson et fruits de mer	Poisson, filet ou darne	3 – 4 cm d'épaisseur 1 – 2,5 cm d'épaisseur 2,5 – 3 cm d'épaisseur	3 à 5 minutes à réglage fort 5 à 10 minutes à réglage fort 10 à 12 minutes à réglage fort
	Crevettes		2 à 5 minutes à réglage fort
	Poisson, entier	450 g 1 kg	15 à 20 minutes à réglage moyen 20 à 30 minutes à réglage moyen
Légumes	Asperge		6 à 8 minutes à réglage moyen
	Epis de maïs décortiqué		10 à 12 minutes à réglage moyen
	Epis de maïs dans son enveloppe		25 à 30 minutes à réglage moyen
	Ail, entier		45 à 60 minutes à réglage faible
	Champignon : shiitaké ou de couche		8 à 10 minutes à réglage moyen
	Champignon : champignon marron, bouton ou plat		12 à 15 minutes à réglage moyen
	Oignon, tranche de 1,25 cm		8 à 12 minutes à réglage moyen
	Pomme de terre, tranche de 1,25 cm		14 à 16 minutes à réglage moyen
	Aubergine, tranche de 1,25 cm		8 à 10 minutes à réglage moyen

Pour activer votre garantie, veuillez enregistrer votre barbecue en ligne à l'adresse suivante: www.weber.com.

Par la présente, Weber-Stephen Products Co. (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 :

Pièces en alliage d'aluminium	5 ans, 2 ans pour la peinture à l'exception des pertes d'éclat ou de la décoloration
Pièces thermoplastiques/ thermodurcies	5 ans à l'exception des pertes d'éclat
Toutes les autres pièces	2 ans
Partie stationnaire	2 ans

Weber risque d'avoir 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 de notre revendeur le plus proche, reportez-vous à la fiche de coordonnées accompagnant le présent manuel.) Si Weber confirme le caractère défectueux de la pièce et accepte la réclamation, cette pièce est remplacée gratuitement. Les pièces défectueuses doivent nous être renvoyées en port prépayé. Weber renvoie la pièce à l'acheteur en port prépayé.

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 et routinier, y compris mais sans s'y limiter, les dommages provoqués par la présence d'insectes au niveau du brûleur, comme indiqué dans le présent manuel 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.

La seule garantie expresse applicable est celle spécifiée dans la présente, et toute garantie implicite applicable relative à la qualité marchande et à l'adéquation à une utilisation particulière est limitée en durée à la période de couverture de la présente garantie limitée expresse. Certains pays n'autorisant pas les limitations de garantie, 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 toute autre obligation ou responsabilité en son nom, 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.

Pour obtenir les instructions en allemand, contacter :

Weber-Stephen Deutschland GmbH
Rheinstr. 194
55218 Ingelheim

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

⚠ ATTENTION : Ce produit a été soumis à des tests de sécurité et est uniquement certifié pour une utilisation dans un pays spécifique. Consultez l'emballage extérieur pour en savoir plus sur le pays d'utilisation approprié.

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

⚠ AVERTISSEMENT : Ne tentez pas d'effectuer des réparations quelles qu'elles soient sur des composants d'acheminement ou de combustion de gaz sans contacter préalablement le service clientèle de Weber-Stephen France ou votre revendeur WEBER. Le non-respect du présent avertissement peut résulter en un incendie ou une explosion susceptibles de provoquer des blessures graves voire mortelles ainsi que des dommages matériels.



Ce symbole indique que le produit doit être mis au rebut de façon spéciale. 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 d'aucun accès Internet, contactez votre revendeur afin d'obtenir le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'importateur.

Si vous décidez de mettre votre barbecue au rebut, vous devez démonter tous les composants électriques (moteur de rôtissoire, batteries, module d'allumage, lampes poignée) et les mettre au rebut séparément du barbecue, conformément à la réglementation DEEE.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

www.weber.com®

©2009 The following trademarks are registered in the name of Weber-Stephen Products Co., an Illinois corporation, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A. Australia; Smokey Joe, Weber, Kettle Silhouette®, Genesis, Austria; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, Benelux; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, Compact Grill Configuration, Botswana; Weber, Canada; Smokey Joe, Genesis, China; Kettle Silhouette®, Denmark; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, Finland; Smokey Joe, France; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, One-Touch, Germany; Smokey Joe, Weber, One-Touch, Greece; Smokey Joe, Ireland; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Italy; Smokey Joe, Weber, Japan; Smokey Joe, Weber, Korea; Smokey Joe, Weber, New Zealand; Weber, Smokey Joe, Nigeria; Weber, Norway; Smokey Joe, Weber, Portugal; Weber, South Africa; Smokey Joe, Weber, Kettle Configuration, Spain; Smokey Joe, Weber, Sweden; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Switzerland; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, United Kingdom; Smokey Joe, Weber, Weber One-Touch, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette, Smokey Joe, Weber, One-Touch, Firespice, Go-Anywhere, Kettle Configuration, Kettle Silhouette, Genesis, Flavorizer, Crossover, Flamgo, Performer, Rapidfire, Tuck 'N Carry, Jumbo Joe, Bar-B-Kettle, Master-Touch, Spirit, Grill Out, Summit, Platinum, 1-800-Grill-Out, Ranch, Matchless Flame, Zimbabwe; Weber, Kettle Configuration, Kettle Silhouette®.