

SUMMIT®



BARBECUE A GAZ

Guide d'utilisation du barbecue à gaz
(propane recommandé en bouteille de 13 Kg uniquement)

E/S-620/650

#89185



LISEZ ATTENTIVEMENT LE CONTENU DU PRESENT GUIDE D'UTILISATION AVANT DE FAIRE FONCTIONNER VOTRE BARBECUE A GAZ

⚠ 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.

Une fuite de gaz risque de provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures graves voire mortelles et/ou des dommages matériels.

⚠ AVERTISSEMENT: Avant d'utiliser ce barbecue, effectuez prudemment toutes les procédures de vérification d'étanchéité indiquées dans le présent guide, même si ce barbecue a été assemblé par le revendeur.

⚠ AVERTISSEMENT

1. Ne stockez et n'utilisez ni pétrole ni autres vapeurs/liquides inflammables à proximité de cet appareil (ou de tout autre appareil).
2. Ne conservez aucune bouteille de gaz non connectée à proximité de cet appareil (ou de tout autre appareil).

⚠ AVERTISSEMENT: Ne tentez pas d'allumer votre barbecue à gaz Weber® avant d'avoir lu les instructions figurant dans la section "Allumage" du présent guide.

INFORMATIONS DESTINEES A L'UTILISATEUR:

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

UTILISATION EN EXTERIEUR UNIQUEMENT.

Summit® E/S - 620/650

CE : 845BR-0035
ID: 0845

89185 FR 10/01/08
LP
FRENCH

⚠ DANGER

Le non-respect des instructions relatives aux dangers, aux avertissements et aux précautions contenus 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

- ⚠ Suivez les instructions de branchement du détendeur correspondant à votre barbecue à gaz.
- ⚠ Ne stockez jamais de bouteille de gaz de rechange ou débranchée sous ou à proximité de ce 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 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 Weber suite à une période de stockage ou de non-utilisation, vérifiez-le soigneusement afin de détecter toute fuite de gaz et/ou obstruction de brûleur. Pour connaître les procédures de vérification adéquates, reportez-vous aux instructions contenues dans le présent guide.
- ⚠ 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 des brûleurs 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 votre barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Ne placez aucun conteneur de carburant (essence, gaz,...) dans le placard sous la cuve de cuisson du barbecue.
- ⚠ En cas d'embrasement 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 des brûleurs et laissez le couvercle abaissé jusqu'à l'extinction des flammes.
- ⚠ Nettoyez correctement et régulièrement votre barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Lors du nettoyage du robinet et des brûleurs, n'agrandissez jamais les orifices.
- ⚠ Le propane liquide 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 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. Transportez et stockez la bouteille 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 résistants 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".
- ⚠ Restez éloigné des sources d'allumage lors du remplacement de la bouteille de gaz.
- ⚠ Ne placez aucun conteneur de carburant dans le placard.
- ⚠ 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.

GARANTIE

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 :

Cuve en fonte d'aluminium, (Peinture de la cuve et des parois latérales du couvercle, 2 ans)	25 ans
Couvercle en acier inox,	25 ans
Couvercle en acier émaillé, Cuve,	10 ans
(Peinture de la cuve et des parois latérales du couvercle, 2 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
Grilles de cuisson 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 CONSÉQUENT 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 déposées 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.

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.

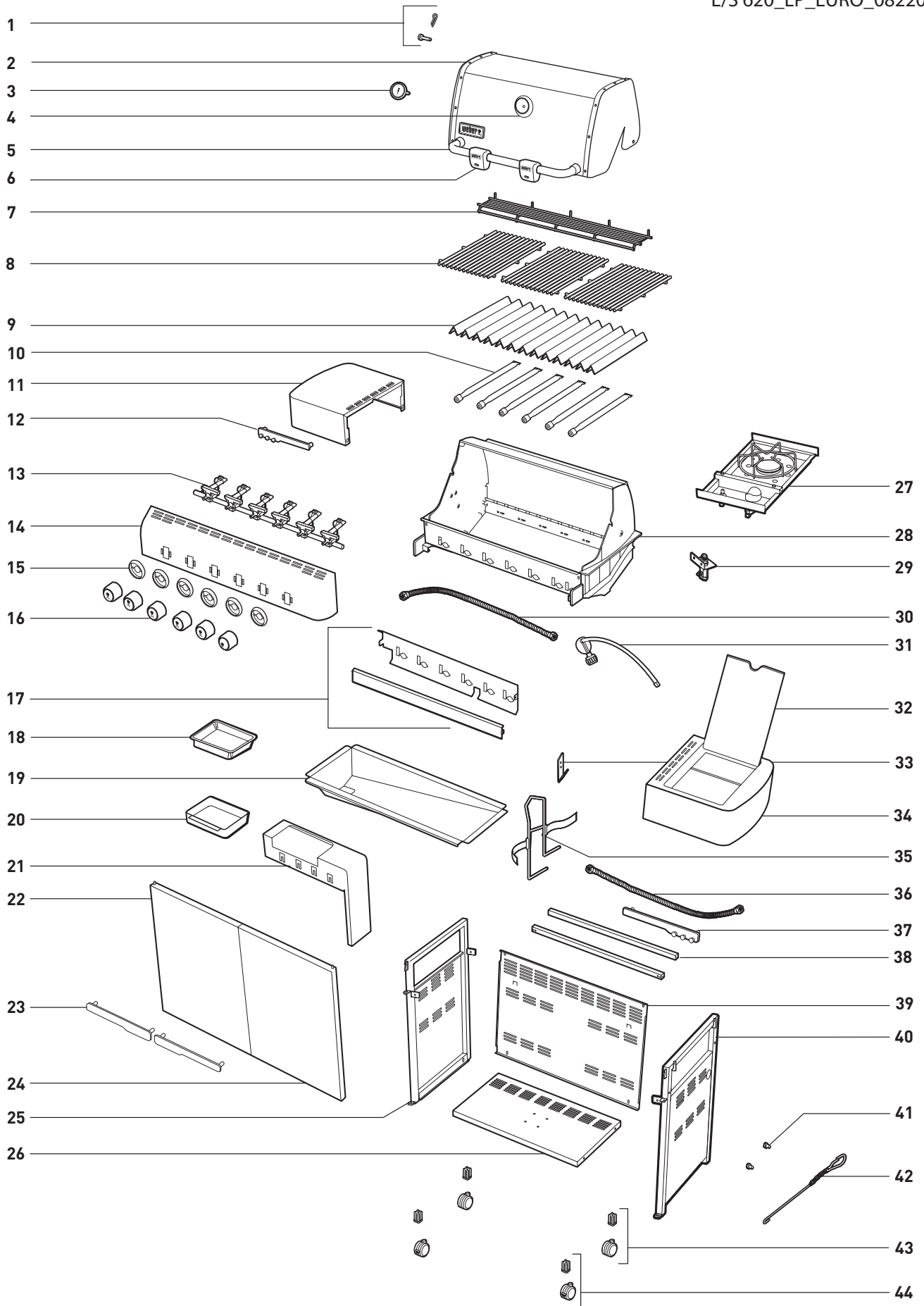
Weber décline toute responsabilité relative à des dommages particuliers, immatériels ou indirects. Certains pays n'acceptant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, il est possible que cette limitation ou exclusion de garantie ne s'applique pas à votre cas.

Weber n'autorise aucune personne ni entreprise à assumer 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.

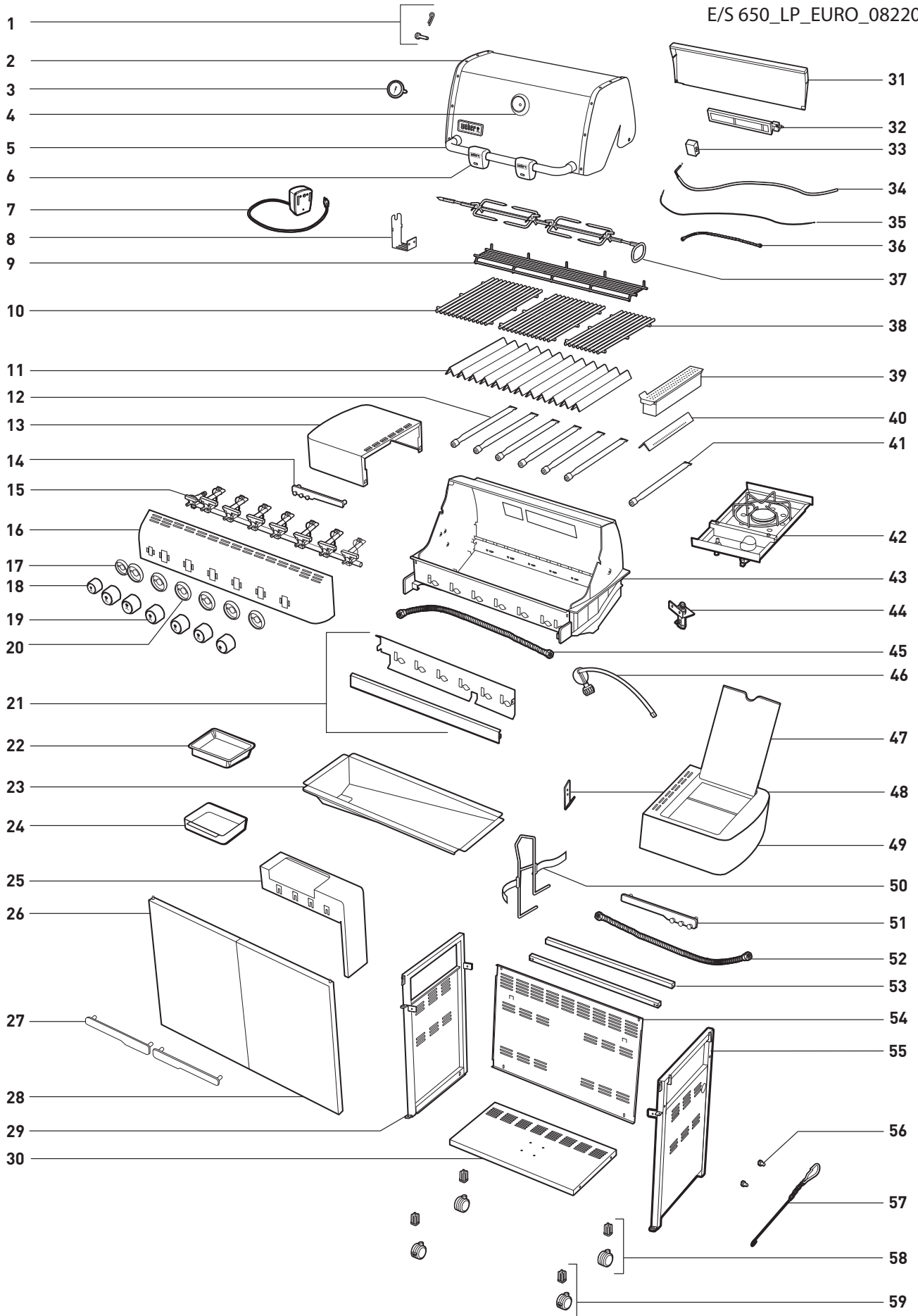
www.weber.com

E/S 620_LP_EURO_082208



1. Axe d'articulation et goupille Beta
2. Couvercle
3. Thermomètre
4. Support de thermomètre
5. Poignée
6. Lampe pour poignée Grill Out™
7. Panier de réchauffage
8. Grilles de cuisson
9. Barres Flavorizer®
10. Brûleurs
11. Plan de travail gauche
12. Porte-ustensiles gauche
13. Collecteur de gaz
14. Panneau de commande
15. Support de bouton de réglage
16. Bouton de réglage
17. Pare-éclaboussures / Protection thermique
18. Barquette jetable en aluminium
19. Plateau inférieur coulissant
20. Bac de récupération
21. Support de bac de récupération
22. Porte gauche
23. Poignées de porte
24. Porte droite
25. Châssis gauche
26. Etagère inférieure
27. Réchaud latéral
28. Cuve
29. Connexion gaz
30. Conduite de gaz
31. Flexible/Détendeur
32. Couvercle du réchaud latéral
33. Support de bouteille
34. Support réchaud latéral
35. Porte-bouteille de gaz
36. Conduite gaz pour réchaud latéral
37. Porte-ustensiles droit
38. Support de châssis
39. Panneau arrière
40. Châssis droite
41. Butoirs de bouteille de gaz
42. Porte-allumette
43. Roulette
44. Roulette à frein

E/S 650_LP_EURO_082208



1. Axe d'articulation et goupille Beta
2. Couvercle
3. Thermomètre
4. Support de thermomètre
5. Poignée
6. Lampe pour poignée Grill Out™
7. Moteur de rôtissoire
8. Support moteur
9. Panier de réchauffage
10. Grilles de cuisson
11. Barres Flavorizer®
12. Brûleurs
13. Plan de travail gauche
14. Porte-ustensiles gauche
15. Collecteur de gaz
16. Panneau de commande
17. Support de petit bouton de réglage
18. Petit bouton de réglage
19. Grand bouton de réglage
20. Support de grand bouton de réglage
21. Pare-éclaboussures / Protection thermique
22. Barquette jetable en aluminium
23. Plateau inférieur coulissant
24. Bac de récupération
25. Support de bac de récupération
26. Porte gauche
27. Poignées de porte
28. Porte droite
29. Châssis gauche
30. Etagère inférieure
31. Cache du brûleur à infrarouge
32. Brûleur à infrarouge
33. Boîtier d'allumage pour brûleur à infrarouge
34. Câble d'allumage de brûleur à infrarouge
35. Thermocouple
36. Conduite de gaz pour brûleur à infrarouge
37. Ensemble tournebroche
38. Grille de cuisson
39. Fumoir
40. Barre Flavorizer du fumoir
41. Brûleur du fumoir
42. Réchaud latéral
43. Cuve
44. Connexion gaz
45. Conduite de gaz
46. Flexible/Détendeur
47. Couvercle du réchaud latéral
48. Support de bouteille
49. Support réchaud latéral
50. Porte-bouteille de gaz
51. Porte-ustensiles droit
52. Conduite gaz pour réchaud latéral
53. Support de châssis
54. Panneau arrière
55. Châssis droite
56. Butoir de bouteille de gaz
57. Porte-allumette
58. Roulette
59. Roulette à frein

INSTRUCTIONS GENERALES

Votre barbecue à gaz Weber est un appareil de cuisson d'extérieur uniquement. 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 d'intérieur. Grâce au couvercle et aux barres Flavorizer® vous donnerez à vos aliments ce goût "de plein air".

Le barbecue à gaz Weber est déplaçable, si bien que vous pouvez aisément le changer de place dans votre jardin ou sur votre terrasse, ou l'emmener avec vous en cas de déménagement.

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

- Les présentes instructions décrivent les conditions minimum requises pour le montage de votre barbecue à gaz Weber. Nous vous demandons par conséquent de les lire attentivement avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber.
- Ne laissez aucun enfant utiliser cet appareil.
- Ne connectez pas cet appareil à une alimentation de gaz naturel (gaz de ville).
- Les robinets et les orifices sont conçus uniquement pour un fonctionnement avec du propane ou du butane.
- 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 de 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).
- Evitez de plier le flexible.
- La longueur du flexible ne doit pas être supérieure à 1,5 mètres.
- Remplacez le flexible conformément aux réglementations nationales en vigueur.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être altérées par l'utilisateur.
- Une modification quelconque de l'appareil peut s'avérer 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.

ENTREPOSAGE

- Vous devez fermer le robinet de la bouteille de propane quand vous ne vous servez pas du barbecue à gaz Weber.
- Lorsque le barbecue à gaz Weber est entreposé à l'intérieur, le tuyau d'alimentation en gaz doit être débranché et la bouteille de gaz rangée à l'extérieur dans un endroit bien aéré.
- Lorsque la bouteille de gaz n'est pas débranchée du barbecue à gaz Weber, ils doivent tous deux être entreposés à l'extérieur dans un endroit bien aéré.
- Les bouteilles de gaz doivent être entreposées à l'extérieur dans un endroit bien aéré, hors de la portée des enfants. Les bouteilles débranchées doivent être munies de leur cache-poussière et ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ni tout autre local fermé.

METHODES DE CUISSON

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.

Vous pouvez régler les brûleurs individuels selon le besoin. Les réglages possibles sont les suivants : **START/HI (DÉMARRAGE/RÉGLAGE FORT)**, **MEDIUM (RÉGLAGE MOYEN)**, **LOW (RÉGLAGE FAIBLE)** et **OFF (arrêt)**.

Remarque : Lors des premières utilisations, la température à l'intérieur de la cuve de cuisson risque d'être supérieure aux températures indiquées dans votre livre de recettes dans la mesure où les surfaces sont toujours réfléchies. Les conditions de cuisson, telles que le vent et la température de l'air, peuvent rendre nécessaire un réglage de la puissance des brûleurs pour l'obtention des températures de cuisson appropriées.

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

Préchauffage - Votre barbecue à gaz Weber® est un appareil écoénergétique. Il fonctionne à une puissance faible, donc économique. Pour préchauffer le barbecue : après avoir allumé le barbecue, refermez le couvercle et positionnez tous les brûleurs sur le réglage "START/HI". Un préchauffage jusqu'à 260°-290° C dure 10 à 15 minutes, en fonction des conditions (température de l'air et vent, par exemple).

Jus et graisse - Les barres Flavorizer® sont conçues pour "fumer" 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 plateau inférieur coulissant. Weber propose des barquettes en aluminium jetables adaptées au bac de récupération.

UTILISATION

- ⚠ **AVERTISSEMENT : Cet appareil est destiné à être utilisé à l'extérieur seulement. 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 : Votre barbecue à gaz Weber n'est pas conçu pour être installé dans une caravane et/ou sur un bateau.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : L'ensemble du barbecue chauffe en cours d'utilisation. Ne le laissez jamais sans surveillance.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : Eloignez tout cordon électrique et tuyau d'alimentation en combustible des surfaces chaudes.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : Eloignez de la zone de cuisson les liquides et vapeurs inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que tout matériau combustible.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : Ne stockez 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. Faites preuve de prudence, 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 pour utiliser cet appareil.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse au niveau du plateau inférieur. Retirez les excès de graisse afin d'éviter l'embrassement du plateau inférieur.**

NETTOYAGE

- ⚠ **AVERTISSEMENT : Fermez l'arrivée de gaz de votre barbecue à gaz Weber® et attendez son refroidissement avant de nettoyer ce dernier.**
- ⚠ **ATTENTION : Ne nettoyez pas vos barres Flavorizer® ni vos grilles de cuisson dans un four autonettoyant.**

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

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 ni produits nettoyants pour fours, abrasifs (nettoyants de cuisine) ou à base d'agrumes, ni tampons nettoyeurs abrasifs sur les surfaces du barbecue ou du chariot.**

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

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.

Bac de récupération - Vous pouvez protéger le bac de récupération à l'aide de barquettes en aluminium jetables adaptées. 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 ; frottez avec un tampon à laver en plastique.

Intérieur de la cuve de cuisson - Retirez les résidus des brûleurs à l'aide d'une brosse en laiton. **VEUILLEZ A NE PAS AGRANDIR LES ORIFICES DES BRULEURS.** 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 afin d'éviter une accumulation de graisse. Les écailles de graisse ressemblent à des écailles de peinture.

Surfaces en acier inox - Lavez 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.

CONSERVEZ VOTRE ACIER INOX

Votre barbecue ou son meuble, son panneau de commande et ses étagères peuvent être en acier inox. Le maintien de l'éclat d'origine de l'acier inox est un jeu d'enfant. Nettoyez-le à l'aide d'eau savonneuse, puis rincez-le à l'eau claire et séchez-le. Pour éliminer les particules résistantes, il est possible d'utiliser une brosse non métallique.

⚠ IMPORTANT : N'utilisez ni brosse métallique ni nettoyant abrasif sur les surfaces en acier inox de votre barbecue, car ils provoqueraient des rayures.

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

INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

ACHETEZ UNE BOUTEILLE DE GAZ PLEINE AUPRES DE VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ.

La bouteille doit toujours être installée, transportée et stockée debout. Ne laissez jamais la bouteille tomber ni être manipulée de façon imprudente. Ne stockez jamais une bouteille de gaz à un emplacement où la température peut dépasser 51° C (trop chaud pour tenir dans la main). Par exemple, ne laissez pas la bouteille de gaz dans votre voiture par temps chaud. (Reportez-vous à la section "Conseils de manipulation en toute sécurité du propane".)

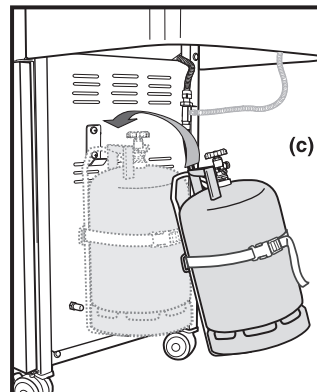
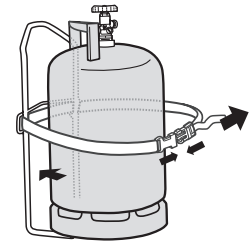
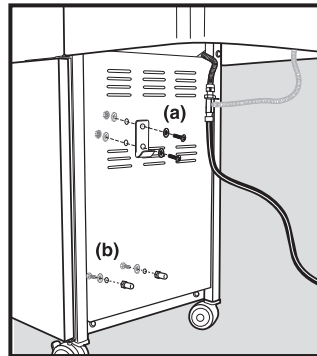
INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE GAZ

Vous aurez besoin d'une bouteille de gaz (pleine), du support de bouteille de gaz et du porte-bouteille de gaz.

Positionnez le support de bouteille (a) sur le panneau extérieur droit du barbecue. Fixez-le à l'aide de vis, de rondelles et d'écrous.

Insérez les butoirs de bouteille de gaz (b) dans les deux perçages situés sous le support de bouteille de gaz. Fixez-les à l'aide de vis, de rondelles et d'écrous.

Placez la bouteille de façon à orienter l'ouverture du robinet vers l'arrière 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 bride située à la base de la bouteille. Ajustez la longueur de la sangle à la largeur de la bouteille et encliquez les extrémités. Soulevez et placez le porte-bouteille sur le support, comme illustré (c).



REMPACEMENT DU FLEXIBLE ET DU DETENDEUR

Pays	N° de la pièce
France (Flexible)	41638
Belgique (flexible)	41639
Pays-Bas (flexible/détendeur)	41681
Grèce/Italie (flexible/détendeur)	41680
Allemagne/Autriche (flexible/détendeur)	41679
Espagne/Danemark/Portugal (flexible/détendeur)	41619
Suède (flexible/détendeur)	41677
Suisse (flexible/détendeur)	41676
Irlande (flexible/détendeur)	41675
Grande-Bretagne (flexible/détendeur)	41589
Australie (flexible/détendeur)	41673
Norvège/Finlande (flexible/détendeur)	41619

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

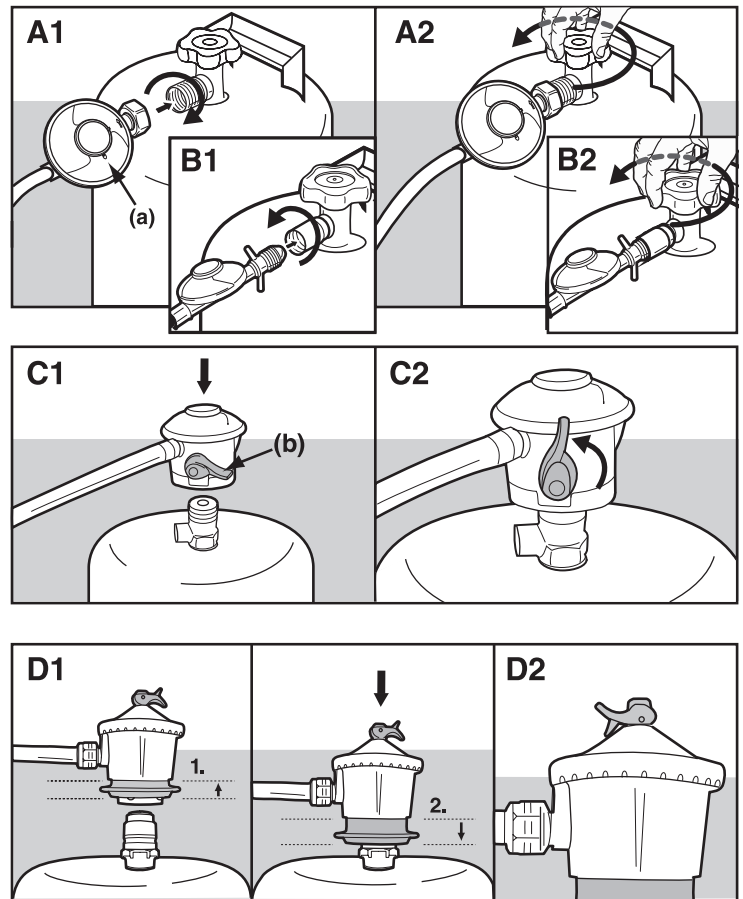
⚠ **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est fermé. Fermez le robinet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

⚠ **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 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.

Vous aurez besoin d'une bouteille de gaz, d'eau savonneuse et d'un chiffon ou d'une brosse pour son application.

- 1) Branchez la bouteille de gaz.
Certains détendeurs sont dotés d'un système pousser-tirer de connexion et de 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.
 - A1) Vissez le raccord du détendeur sur la bouteille de gaz en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Positionnez le détendeur de façon à orienter les trous de ventilation (a) vers le bas.
 - B1) Vissez le raccord du détendeur sur la bouteille de gaz en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
 - C1) Assurez-vous que le levier du détendeur (b) est poussé vers le bas/en position d'arrêt. Enfoncez le détendeur sur le robinet de la bouteille de gaz jusqu'à son installation correcte.
 - D1) Assurez-vous que le levier du détendeur est placé sur la position d'arrêt. Faites glisser la collerette du détendeur vers le haut (1). Enfoncez le détendeur sur le robinet de la bouteille de gaz et maintenez la pression. Faites glisser la collerette en position de fermeture (2). Si le détendeur ne se verrouille pas, recommencez la procédure.
- 2) Mélangez l'eau et le savon.
- 3) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.
 - A2) Tournez le robinet de la bouteille de gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
 - B2) Tournez le robinet de la bouteille de gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
 - C2) Placez le levier du détendeur sur la position haute/d'ouverture.
 - D2) Placez le levier du détendeur sur la position d'ouverture.
- 4) 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 procédez à une nouvelle 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, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com®
- 5) Après avoir vérifié l'absence de fuite, fermez le robinet de gaz (à la source) et rincez les raccords à l'eau claire.



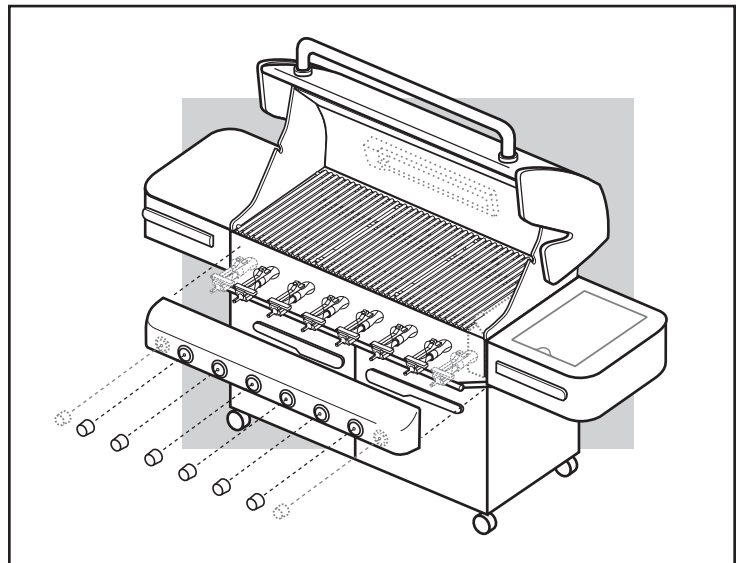
RECHERCHEZ LES FUITES DE GAZ EVENTUELLES

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

RETIREZ LE PANNEAU DE COMMANDE

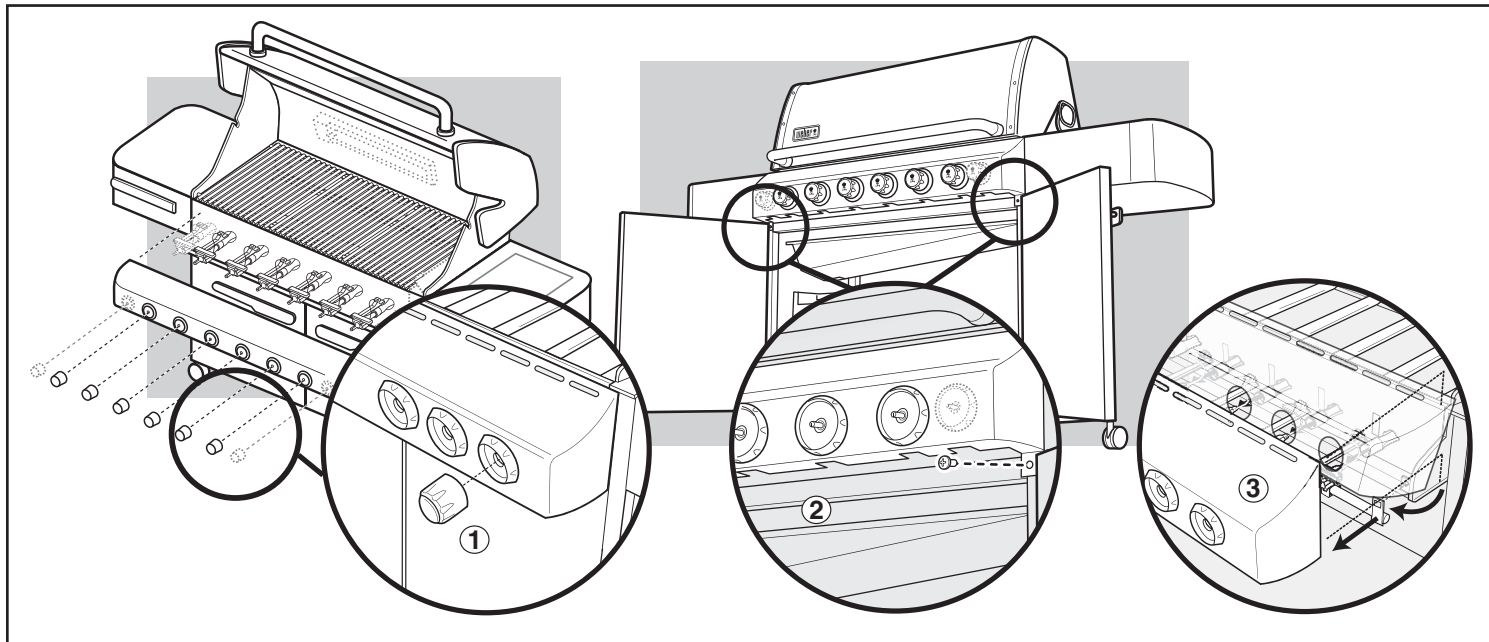
Outil requis : Tournevis cruciforme

- 1) Retirez les boutons de réglage des brûleurs.



- 2) Retirez les deux vis maintenant le panneau de commande sur le châssis.
3) Retirez le panneau de commande. Inclinez le panneau vers l'avant et soulevez-le pour le séparer du barbecue.

Retirez complètement le panneau de commande (3) de l'ensemble cuve de cuisson, de façon à exposer les robinets, les brûleurs, l'allumeur et le collecteur de gaz.



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 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 : 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 des brûleurs 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 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.

Vous aurez besoin d'eau savonneuse et d'un chiffon ou d'une brosse pour son application.

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 soit 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 brûleurs 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.

PAYS

TYPE ET PRESSION DU GAZ

Danemark, Suède, Norvège, Finlande, Pays-Bas, Islande, Hongrie, République Tchèque, Chypre, Estonie, Lituanie, Lettonie, Maroc, Slovénie, Slovaquie	I _{3B/P} - 30 mbars
Royaume-Uni, France, Espagne, Portugal, Belgique, Irlande, Grèce, Luxembourg, Italie, Suisse	I ₃₊ - 28-30/37 mbars
Allemagne, Autriche	I _{3B/P} - 50 mbars

INFORMATIONS RELATIVES A LA CONSOMMATION

	Brûleur principal (max.)		Brûleur latéral (max.)		Brûleur de fumeur (max.)		Brûleur de rôtissoire (max.)	
	Propane	Butane	Propane	Butane	Propane	Butane	Propane	Butane
kW (Hs)								
E/S - 620	21,1	24,0	3,5	3,8	-	-	-	-
E/S - 650	26,7	30,4	3,5	3,8	2,4	2,8	3,2	3,6
gm (Hs)								
E/S - 620	1507	1746	250	276	-	-	-	-
E/S - 650	1907	2211	250	276	171	204	229	262

VÉRIFIER LES CONNEXIONS SUIVANTES :

- 1) Connexion gaz/Flexible d'alimentation de gaz.
- 2) Conduite de gaz principale/collecteur de gaz.

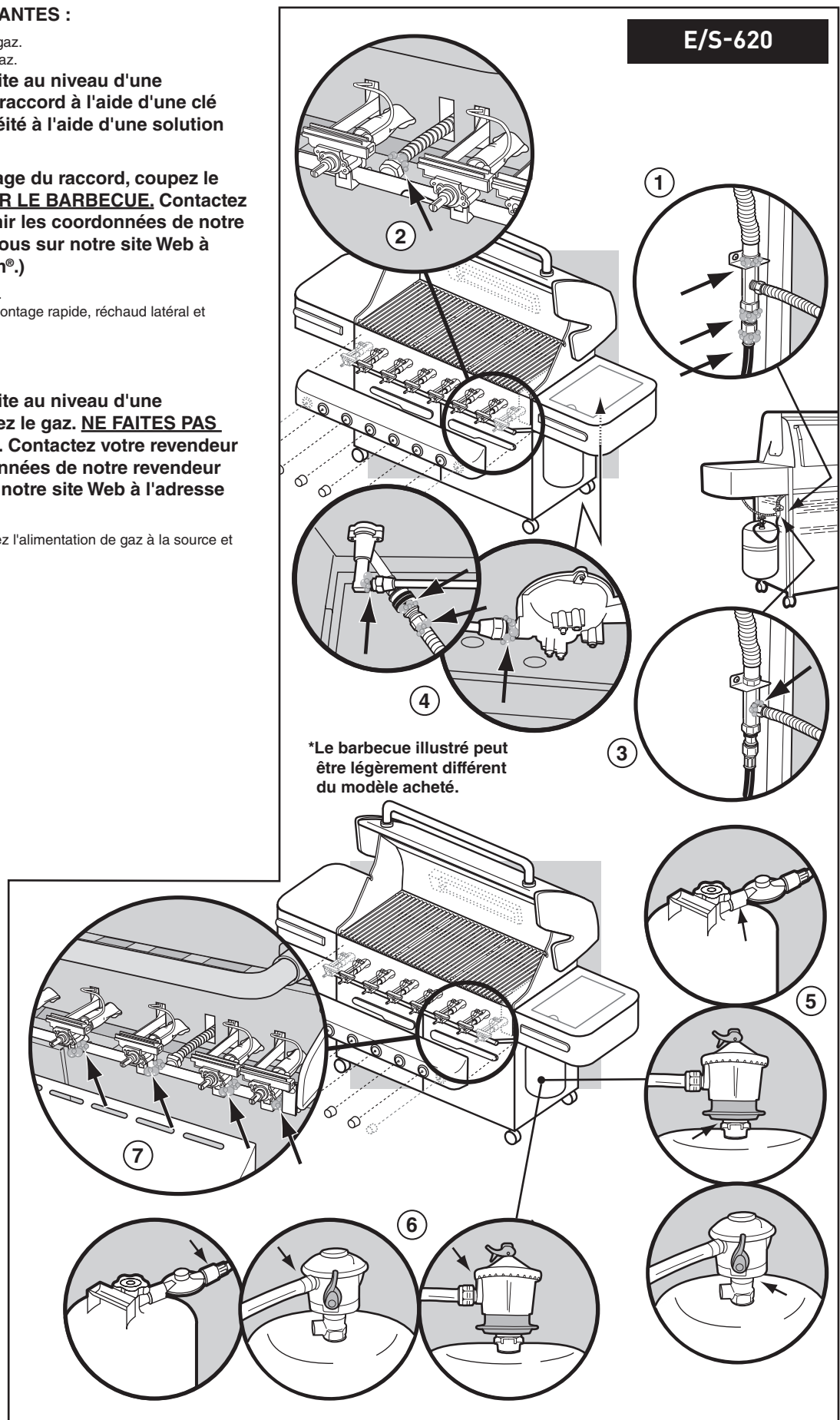
⚠ **AVERTISSEMENT** : En cas de fuite au niveau d'une connexion (1 ou 2), resserrez le raccord à l'aide d'une clé puis vérifiez à nouveau l'étanchéité à l'aide d'une solution d'eau savonneuse.

Si la fuite persiste après le resserrement du raccord, coupez le gaz. **NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE.** Contactez votre revendeur Weber. (Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com®.)

- 3) Flexible du réchaud latéral/Connexion gaz.
- 4) Flexible du réchaud latéral/Raccord à démontage rapide, réchaud latéral et Orifices.
- 5) Détendeur/Bouteille de gaz.
- 6) Flexible/Détendeur.
- 7) Valves/Collecteur de gaz.

⚠ **AVERTISSEMENT** : En cas de fuite au niveau d'une connexion (3, 4, 5, 6 ou 7), coupez le gaz. **NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE.** Contactez votre revendeur Weber. (Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com®.)

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



VÉRIFIER LES CONNEXIONS SUIVANTES :

- 1) Conduite de gaz principale/Collecteur de gaz.
- 2) Conduite de gaz de rôtissoire (brûleur à infrarouge).
- 3) Connexion gaz/Flexible d'alimentation en gaz.

⚠ **AVERTISSEMENT** : En cas de fuite au niveau d'une connexion (1, 2 ou 3), resserrez le raccord à l'aide d'une clé puis vérifiez à nouveau l'étanchéité à l'aide d'une solution d'eau savonneuse.

Si la fuite persiste après le resserrage du raccord, coupez le gaz. **NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE.** Contactez votre revendeur Weber. Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com®.

- 4) Flexible du réchaud latéral/Connexion gaz.
- 5) Flexible du réchaud latéral/Raccord à démontage rapide, réchaud latéral et Orifices.
- 6) Flexible/Détendeur.
- 7) Détendeur/Bouteille de gaz.
- 8) Valves/Connexion gaz.

⚠ **AVERTISSEMENT** : En cas de fuite au niveau d'une connexion (4, 5, 6, 7 ou 8), coupez le gaz. **NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE.** Contactez votre revendeur Weber. Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com®.

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

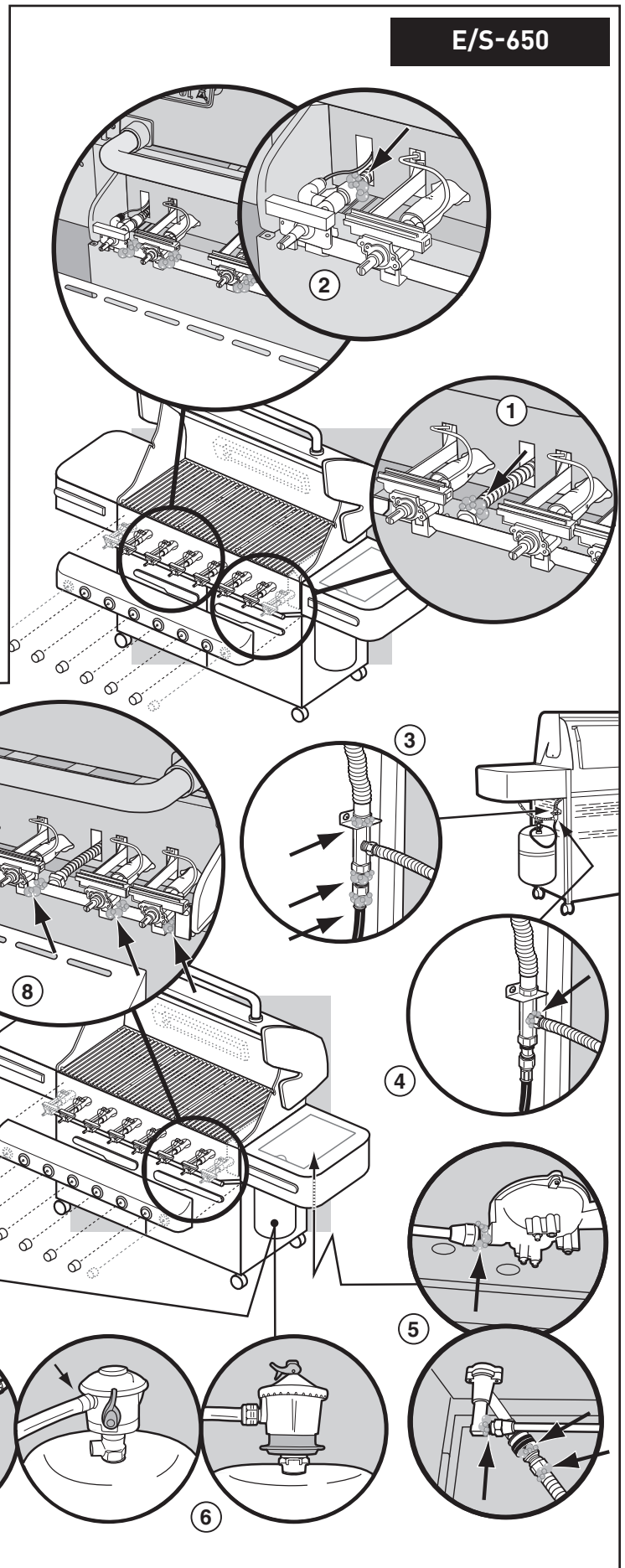
REINSTALLEZ LE PANNEAU DE COMMANDE

Éléments requis : panneau de commande, vis et boutons de réglage des brûleurs.

Accrochez le bord supérieur du panneau de commande sur les supports prévus à cet effet de chaque côté de la face avant de la cuve de cuisson.

Alignez les vis sur les perforages pour vis du support de panneau de commande et du châssis. Serrez les vis.

Placez les boutons de réglage correspondants sur les tiges de manœuvre.



*Le barbecue illustré peut être légèrement différent du modèle acheté.

CONSEILS POUR LA MANIPULATION EN TOUTE SECURITE DES BOUTEILLES DE GAZ

- Le propane ou le butane est un produit pétrolier, au même titre que le pétrole et le gaz naturel. Le gaz est un gaz à température et sous pression normales. Sous pression modérée dans une bouteille de gaz, le gaz LP est à l'état liquide. A mesure du relâchement de la pression, le liquide se vaporise et se transforme en gaz.
- L'odeur du gaz est similaire à celle du gaz naturel. Soyez conscient de cette odeur.
- Le gaz est plus lourd que l'air. Une fuite de propane ou de butane risque de s'accumuler dans les zones basses et de ne pas se disperser.
- La bouteille de propane ou de butane doit être installée, transportée et stockée en position debout. Ne faites pas chuter les bouteilles de propane liquide et manipulez-les avec précaution.
- Ne transportez et ne stockez jamais une bouteille de propane ou de butane à des emplacements où la température peut dépasser 51°C (trop chaud pour être tenu dans la main - par exemple : ne laissez pas la bouteille de propane ou de butane dans une voiture par temps chaud).

- Manipulez les bouteilles de propane ou de butane "vides" avec autant de précaution que les bouteilles pleines. Même lorsqu'il ne reste plus de liquide dans la bouteille, elle peut toujours contenir une pression de gaz. Fermez toujours le robinet de la bouteille de gaz avant de la débrancher.
- N'utilisez pas une bouteille de propane ou de butane endommagée. Les bouteilles bosselées, rouillées ou dont le robinet est endommagé peuvent s'avérer dangereuses et doivent être remplacées immédiatement par des bouteilles neuves.

BOUTEILLE(S) DE PROPANE OU DE BUTANE

- L'étanchéité du joint entre le flexible et la bouteille de propane liquide doit être vérifiée à chaque rebranchement de la bouteille de gaz. Par exemple, vérifiez l'étanchéité à chaque remplissage de la bouteille de gaz.
- Assurez-vous que le détendeur est installé avec le petit trou de ventilation orienté vers le bas de façon à éviter une accumulation d'eau à ce niveau. Ce trou doit être exempt de saleté, de graisse, d'insectes, etc.

CHANGEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

Nous vous recommandons de faire remplir la bouteille de propane liquide avant qu'elle ne soit complètement vide.

Pour ce faire, emmenez la bouteille de propane liquide chez un revendeur de « gaz propane ».

Retrait de la bouteille de gaz

1) Fermez l'alimentation de gaz.

2) Débranchez le flexible avec le détendeur de la bouteille.

- Dévissez le raccord du détendeur de la bouteille en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Dévissez le raccord du détendeur de la bouteille en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placez le levier du détendeur (b) sur la position basse/d'arrêt. Enfoncez le levier du détendeur (b) jusqu'à ce qu'il se désolidarise de la bouteille de gaz.
- Placez le levier du détendeur sur la position d'arrêt. Faites glisser la collerette du détendeur vers le haut (1) pour débrancher la bouteille de gaz.

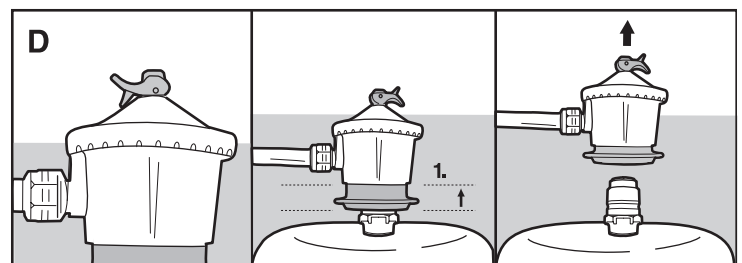
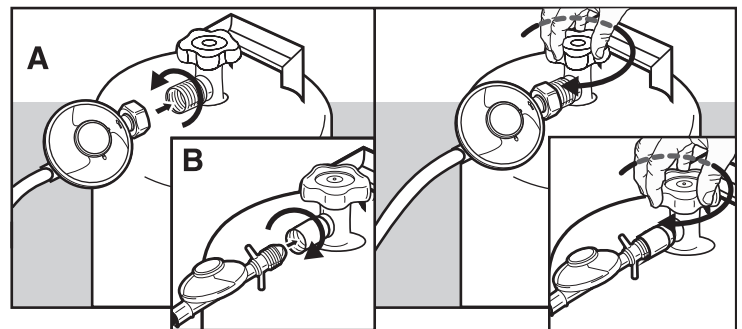
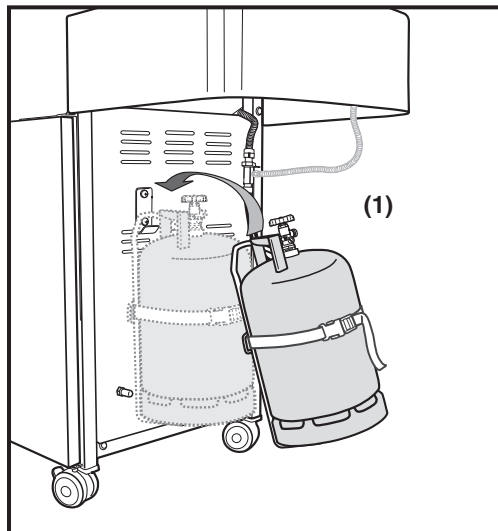
3) Remplacez la bouteille vide par une bouteille pleine.

INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE GAZ

Tenez le porte-bouteille et inclinez la bouteille de gaz de façon à positionner les deux supports pliés du porte-bouteille sous la bride située à la base de la bouteille. Ajustez la longueur de la sangle à la largeur de la bouteille et encliquez les extrémités. Soulevez et placez le porte-bouteille sur le support, comme illustré. (1)

RECONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ

Reportez-vous à la section «RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ».



METHODES DE CUISON

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

Vous pouvez régler les brûleurs individuels selon le besoin. Les réglages possibles sont les suivants : START/Hi (DÉMARRAGE/RÉGLAGE FORT), MEDIUM (RÉGLAGE MOYEN), LOW (RÉGLAGE FAIBLE) ou OFF (arrêt).

Si les brûleurs s'éteignent en cours de cuisson, arrêtez-les tous et attendez 5 minutes avant de les allumer à nouveau.

⚠ AVERTISSEMENT : Avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse au niveau du plateau inférieur et du bac de récupération. Retirez les excès de graisse de façon à éviter l'embrasement du plateau inférieur.

PRÉCHAUFFAGE

Il est important de préchauffer le barbecue avant de procéder aux grillades. Allumez votre barbecue à gaz Summit® conformément aux instructions figurant dans le présent guide d'utilisation. Réglez tous les brûleurs principaux sur Start/Hi, fermez le couvercle et préchauffez le barbecue avec le couvercle abaissé jusqu'à ce que le thermomètre du barbecue indique 260°-288°C. Cette température est la température de cuisson recommandée. La montée en température dure 10 à 15 minutes, en fonction de la température de l'air extérieur.

CUISON AVEC LE COUVERCLE ABAISSÉ

Toutes les grillades sont réalisées avec le couvercle abaissé de façon à permettre l'obtention d'une température uniforme. Avec le couvercle abaissé, le barbecue à gaz Summit® 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 abaissé. Et ne regardez pas ! Chaque soulèvement du couvercle provoque une perte de chaleur.

Lorsque vous faites des grillades, il est primordial de savoir quelle méthode de cuisson (cuisson directe ou indirecte) doit être utilisée pour quels 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.

CUISON DIRECTE

Avec la méthode de cuisson directe, similaire à la cuisson au barbecue (comme dans une poêle), 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 bénéficient tous d'une saisie.

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, leur 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.

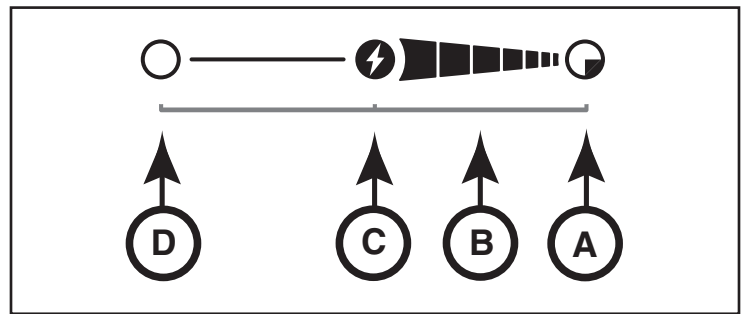
Pour préparer votre barbecue à gaz en vue d'une cuisson directe, préchauffez-le avec tous les brûleurs réglés sur "Hi". Placez les aliments sur la grille de cuisson, puis réglez tous les brûleurs de façon à obtenir la température indiquée dans la recette. Abaissez le couvercle du barbecue et soulevez-le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

CUISON 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 brûleurs situés de chaque côté des aliments, mais pas ceux situés directement sous eux. La chaleur monte, est réfléchi sur les surfaces intérieures 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 25 minutes de cuisson minimum 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 morceaux volumineux de viande, ainsi que celle de filets de poisson délicats ou pain, pizza, gâteaux,

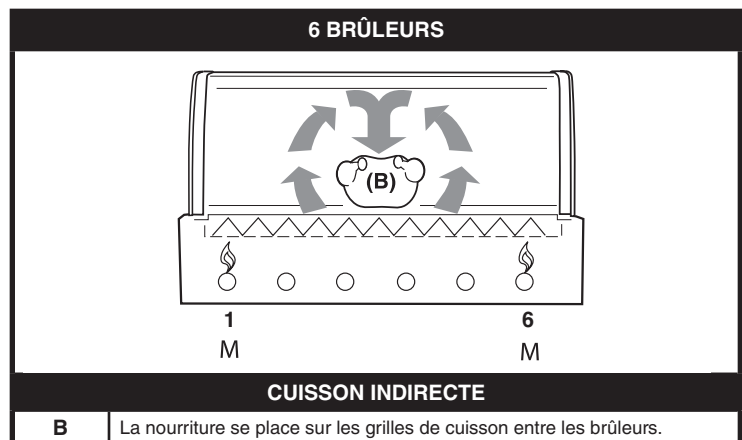
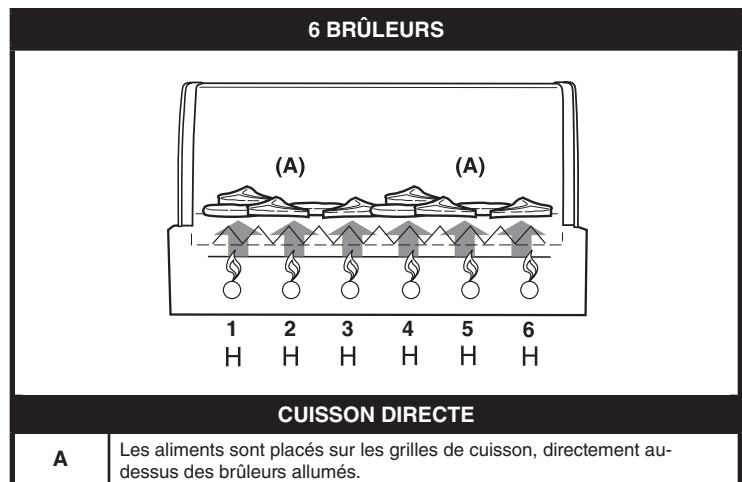
Pour préparer votre barbecue à gaz en vue d'une cuisson indirecte, préchauffez-le avec tous les brûleurs réglés sur "Hi". Réglez ensuite les brûleurs de chaque côté des aliments de façon à obtenir la température indiquée dans la recette, et éteignez le(s) brûleur(s) situé(s) directement sous les aliments. Pour des résultats optimum, placez les rôtis, volailles ou gros



D.	C.	B.	A.
OFF	START/ HI	MED.	LOW

SYSTÈME FLAVORIZER®

L'égouttement des jus de cuisson sur les barres Flavorizer® à angle spécial provoque une fumée qui donne aux aliments une saveur irrésistible. Grâce à la conception unique des brûleurs, 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 brûleurs et des barres Flavorizer® permet de diriger l'excès de graisse via le plateau en forme d'entonnoir jusque dans le bac de récupération.



morceaux de viande sur un panier à rôtir posé sur une barquette jetable en aluminium épais. Pour les cuissons longues, 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.

ASTUCES ET CONSEILS DE CUISSON

- Préchauffez toujours le barbecue avant de cuire les aliments. Positionnez tous les brûleurs sur le réglage "HI" et abaissez le couvercle. Laissez le barbecue chauffer pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre affiche une température comprise entre 260° et 288° C.
- 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 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 Summit® risque d'être supérieure à la température normale lors des premières utilisations.
- Il est possible que les conditions de cuisson nécessitent le réglage de la puissance des brûleurs 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 élevé. La cuisson d'aliments dans des récipients (du cassoulet, par exemple) est plus longue si une casserole profonde est utilisée plutôt qu'un plat à four peu profond.
- Enlevez l'excès de graisse des steaks, côtes et rôtis, pour n'en laisser que quelques 6 mm. Une quantité de graisse réduite facilite le nettoyage et permet d'éviter les flammèches imprévisibles.
- Il risque de s'avérer nécessaire de retourner les aliments placés sur la grille de cuisson directement au-dessus des brûleurs, ou de les déplacer vers un point moins chaud de la grille.
- Utilisez des pinces plutôt qu'une fourchette pour tourner et déplacer les viandes, de façon à éviter qu'elles ne perdent leur jus naturel. Utilisez deux spatules pour manipuler un gros poisson entier.
- En cas d'apparition de flammèches imprévisibles, éteignez tous les brûleurs 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 il est également possible d'utiliser des plats métalliques à poignées allant au four.
- Veillez toujours à ce que le plateau inférieur et le bac de récupération de graisse soient propres et exempts de résidus.
- Ne tapissez pas le plateau en forme d'entonnoir 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.

ALLUMAGE PAR ETINCELLE

⚠ Soulevez toujours le couvercle du barbecue avant d'allumer les brûleurs.

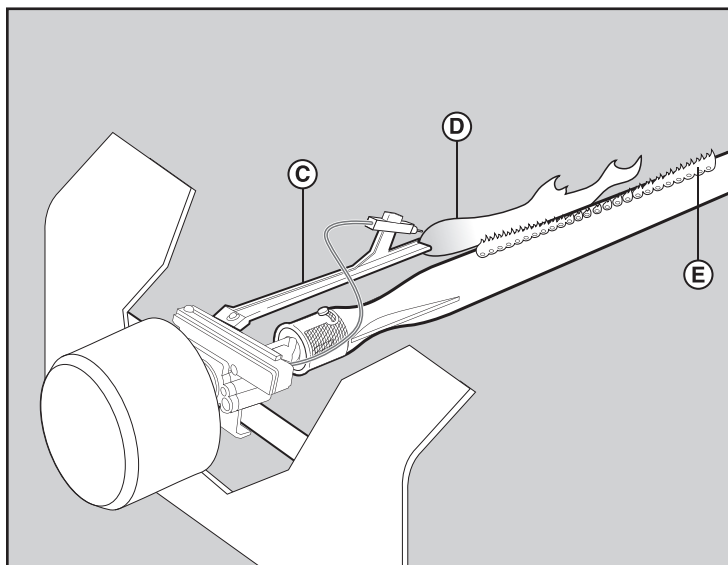
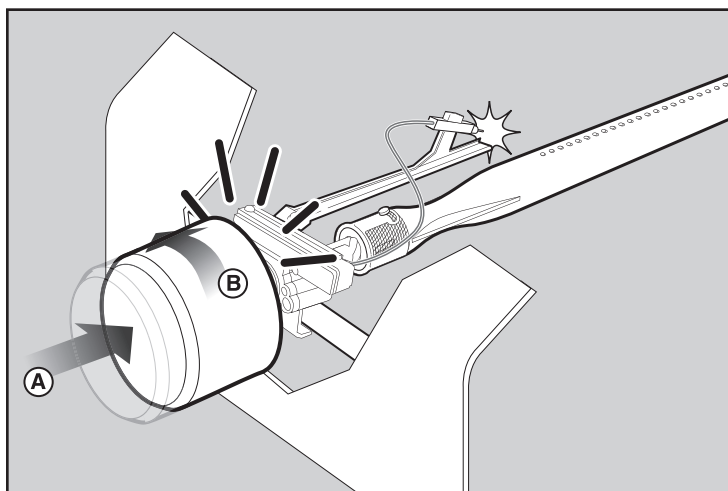
Chaque bouton de réglage intègre sa propre électrode d'allumage. Pour générer une étincelle, appuyez sur le bouton de réglage de puissance (A) et tournez-le jusqu'à la position "START/HI" (B).

Cette action permet de générer un débit de gaz et une étincelle au niveau du tube d'allumage du brûleur (C). Un "claquement" est émis au niveau de l'allumeur. Une flamme de 7 à 12 mm est visible au niveau du tube d'allumage du brûleur, sur le côté gauche du brûleur (D).

Maintenez le bouton de réglage de puissance du brûleur enfoncé pendant deux secondes après le "claquement". Cette opération permet au gaz de circuler sur toute la longueur du brûleur (E), pour une garantie de l'allumage.

Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant via les grilles de cuisson. Une flamme doit être visible. Si le brûleur ne s'allume pas correctement, enfoncez le bouton de réglage de puissance et tournez-le jusqu'à la position d'arrêt. Recommencez une nouvelle fois la procédure d'allumage.

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



ALLUMAGE

Vous trouverez un résumé des instructions d'allumage sur la face intérieure de la porte gauche du meuble.

⚠ DANGER

Si le barbecue ne s'allume pas et que le couvercle n'est pas soulevé pendant la tentative d'allumage des brûleurs 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.

ALLUMAGE DU BRULEUR PAR ETINCELLE

Remarque : Chaque allumeur de bouton de réglage génère une étincelle entre l'électrode de l'allumeur et le tube d'allumage du brûleur. Cette étincelle est générée avec l'énergie résultant de l'enfoncement du bouton de réglage de puissance et de son placement sur la position "START/HI". Cette opération permet d'allumer chaque brûleur.

⚠ AVERTISSEMENT : Avant chaque utilisation, vérifiez l'absence d'entaille, de cassure, d'abrasion et de coupure au niveau du flexible. Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez ce flexible uniquement par un flexible de rechange pour butane/propane fileté des 2 cotés. Contactez votre revendeur Weber. Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com.

- 1) Soulevez le couvercle.
- 2) Assurez-vous que tous les boutons de réglage de brûleurs sont placés sur la position d'arrêt. (Pour ce faire, enfoncez chaque bouton de réglage de puissance puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.)

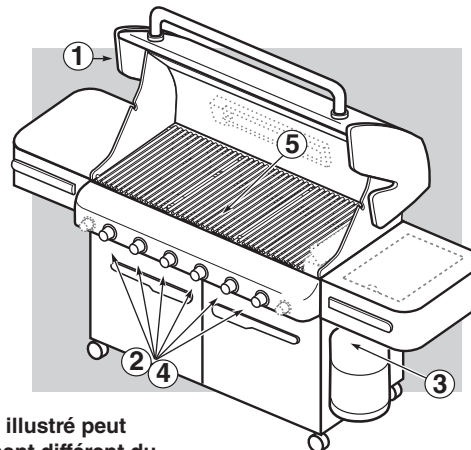
⚠ AVERTISSEMENT : Les boutons de réglage de brûleurs doivent être sur la position d'arrêt avant l'ouverture du robinet de la bouteille de gaz.

- 3) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

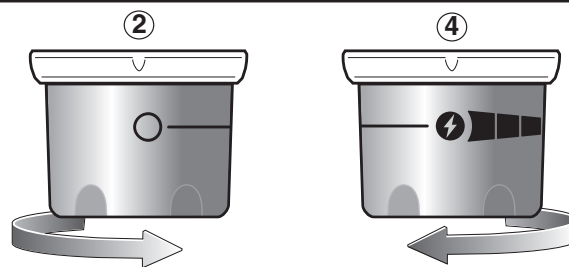
⚠ AVERTISSEMENT : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert.

- 4) Enfoncez le bouton de réglage et positionnez-le sur "START/HI" jusqu'à ce que vous entendiez le claquement de l'allumeur. Maintenez le bouton de réglage enfoncé pendant deux secondes supplémentaires. Cette action permet de générer une étincelle au niveau de l'allumeur, et d'allumer le tube d'allumage du brûleur puis le brûleur principal.
- 5) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant via les grilles de cuisson. Une flamme doit être visible. Si le brûleur ne s'allume pas correctement, enfoncez le bouton de réglage de puissance et tournez-le jusqu'à la position d'arrêt. Recommencez une nouvelle fois la procédure d'allumage.

⚠ AVERTISSEMENT : Si le brûleur ne s'allume toujours pas, placez son bouton de réglage de puissance sur la position d'arrêt et attendez 5 minutes afin de permettre la dissipation du gaz avant de réessayer ou de tenter de l'allumer à l'aide d'une allumette. POUR ETEINDRE LE BARBECUE



*Le barbecue illustré peut être légèrement différent du modèle acheté.



L'un après l'autre, enfoncez les boutons de réglage de puissance des brûleurs et placez-les sur la position d'arrêt en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Coupez l'alimentation de gaz à la source.

ALLUMAGE MANUEL DU BRULEUR

⚠ DANGER

Si le barbecue ne s'allume pas et que le couvercle n'est pas soulevé pendant la tentative d'allumage des brûleurs 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.

- 1) Soulevez le couvercle.
- 2) Assurez-vous que tous les boutons de réglage de brûleurs sont placés sur la position d'arrêt. (Pour ce faire, enfoncez chaque bouton de réglage et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.)

⚠ AVERTISSEMENT : Les boutons de réglage des brûleurs doivent être sur la position d'arrêt ("OFF") avant l'ouverture du robinet de la bouteille de gaz.

- 3) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- 4) Insérez une allumette dans le porte-allumette et allumez-la.

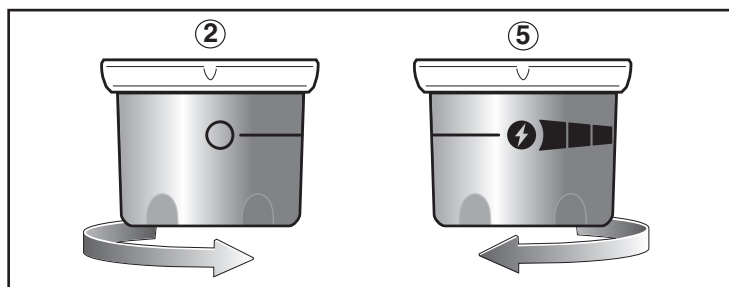
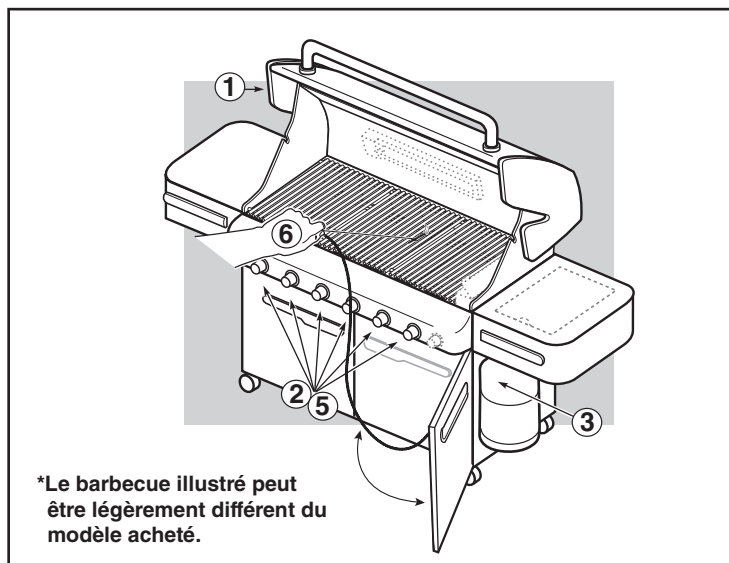
⚠ AVERTISSEMENT : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert.

- 5) Enfoncez le bouton de réglage et placez-le sur la position "HI".
- 6) Insérez le porte-allumette et l'allumette allumée via les grilles de cuisson et les barres Flavorizer® de façon à allumer le brûleur sélectionné.

⚠ AVERTISSEMENT : Si le brûleur ne s'allume pas, placez son bouton de réglage de puissance sur la position d'arrêt et attendez 5 minutes afin de permettre la dissipation du gaz avant de réessayer.

POUR ETEINDRE LE BARBECUE

Enfoncez et placez chaque bouton de réglage de puissance de brûleur sur la position d'arrêt. Coupez le gaz à la source.



ALLUMAGE DU BRULEUR LATERAL

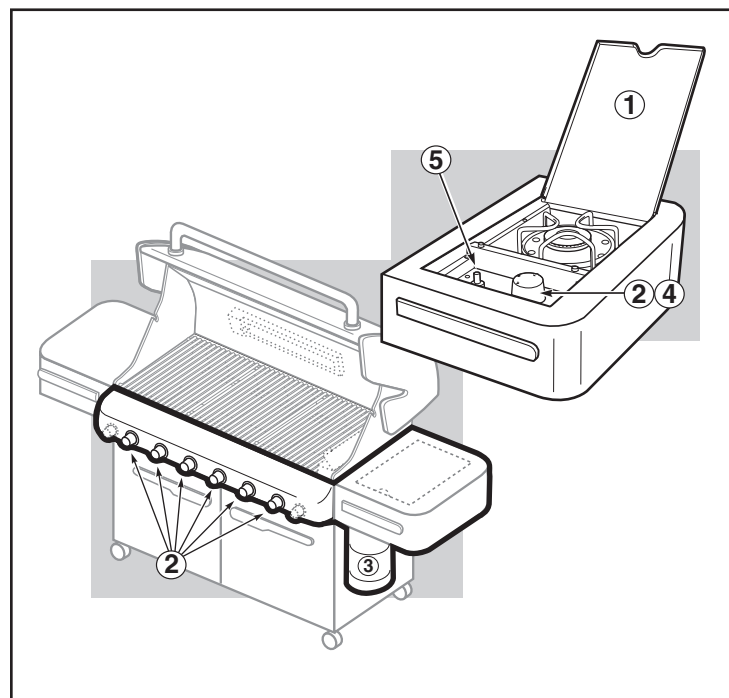
⚠ DANGER

Si le brûleur latéral ne s'allume pas et que le couvercle n'est pas soulevé pendant la tentative d'allumage 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.

⚠ AVERTISSEMENT : Avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'entaille, de cassure, d'abrasion et de coupe au niveau du flexible. Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez ce flexible uniquement par un flexible de rechange pour Butane/Propane fileté des 2 côtés. Contactez votre revendeur Weber. (Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com®.)

- 1) Soulevez le couvercle du brûleur latéral.
- 2) Vérifiez que les boutons de réglage de puissance du brûleur latéral et de tous les brûleurs non utilisés sont sur la position d'arrêt (OFF) [Pour ce faire, enfoncez-les et tournez-les dans le sens des aiguilles d'une montre].
- 3) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.
- 4) Enfoncez et tournez le bouton de réglage de puissance du brûleur latéral jusqu'à la position "HI" (réglage fort).
- 5) Appuyez plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur de façon à émettre un cliquement à chaque enfoncement.

⚠ ATTENTION : La flamme du brûleur latéral peut être difficilement visible par journée ensoleillée.



⚠ AVERTISSEMENT : Si le brûleur latéral ne s'allume pas:

- a) Placez les boutons de réglage de puissance du brûleur latéral et des brûleurs sur la position d'arrêt (OFF) et coupez le gaz à la source.
- b) Attendez 5 minutes de façon à permettre la dissipation du gaz avant de réessayer ou de tenter de procéder à l'allumage avec une allumette (reportez-vous à la section "Allumage manuel du brûleur latéral").

ALLUMAGE MANUEL DU BRÛLEUR LATÉRAL

⚠ DANGER

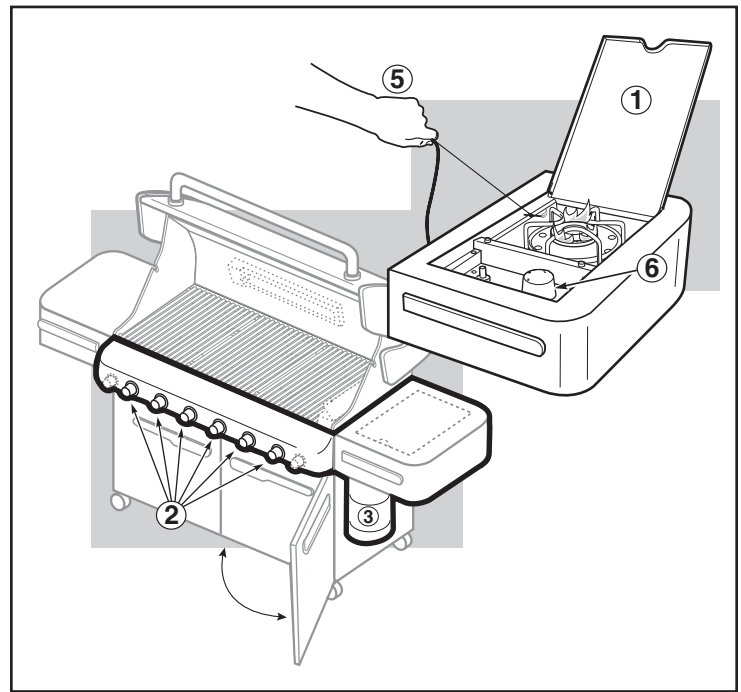
Si le brûleur latéral ne s'allume pas et que le couvercle n'est pas soulevé pendant la tentative d'allumage ou que vous n'attendez pas les 5 minutes nécessaires pour la dissipation du gaz, une explosion risque de se produire, susceptible de provoquer des blessures graves voire mortelles.

- 1) Soulevez le couvercle du brûleur latéral.
- 2) Vérifiez que les boutons de réglage de puissance du brûleur latéral et de tous les brûleurs non utilisés sont sur la position d'arrêt (OFF) [Pour ce faire, enfoncez-les et tournez-les dans le sens des aiguilles d'une montre].
- 3) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.
- 4) Insérez une allumette dans le porte-allumette et allumez-la.
- 5) Placez le porte-allumette et l'allumette allumée sur l'un des côtés du brûleur latéral.
- 6) Enfoncez et tournez le bouton de réglage de puissance du brûleur latéral jusqu'à la position "HI" (réglage fort).

⚠ ATTENTION : La flamme du brûleur latéral peut être difficilement visible par journée ensoleillée.

⚠ AVERTISSEMENT : Si le brûleur latéral ne s'allume pas:

- a) Placez les boutons de réglage de puissance du brûleur latéral et des brûleurs sur la position d'arrêt (OFF) et coupez le gaz à la source.
- b) Attendez 5 minutes avant de réessayer, de façon à permettre la dissipation du gaz.



UTILISATION DU FUMOIR

Le fumoir est à utiliser avec des copeaux de bois préalablement imprégnés d'eau. Pour obtenir des résultats optimum avec des aliments à cuisson rapide (steaks, hamburgers et côtes, par exemple), nous vous recommandons d'utiliser des copeaux de bois plus fins car ils brûlent et génèrent de la fumée plus rapidement. Pour les aliments à cuisson plus longue (rôtis, poulets et dindes, par exemple), nous vous recommandons d'utiliser des morceaux de bois plus grossiers, car ils brûlent lentement et génèrent de la fumée pendant une période plus longue. A mesure que vous vous familiarisez avec l'utilisation du fumoir, nous vous encourageons à faire des expériences en termes de combinaisons de copeaux et de morceaux de bois utilisés, de façon à obtenir le goût fumé idéal pour vos papilles.

POUR UTILISER LE FUMOIR

Préalablement à toute utilisation, faites tremper des copeaux de bois pendant 30 minutes. (Le bois trempé permet d'obtenir une saveur fumée prononcée.) Placez une poignée de copeaux de bois ou quelques morceaux de bois plus grossiers au fond du boîtier fumoir (1). A mesure que vous gagnez de l'expérience, augmentez ou réduisez la quantité de bois pour obtenir un résultat à votre goût.

Remarque : Effectuez toujours vos grillades avec le couvercle abaissé afin de permettre aux aliments de s'imprégner de la fumée produite.

Allumez le brûleur de fumoir en suivant les instructions figurant dans la section "Allumage du brûleur de fumoir". Lorsque le bois commence à fumer, positionnez le bouton de réglage de puissance sur "LOW".

Le bois commence à fumer au bout d'une dizaine de minutes et peut durer jusqu'à 45 minutes. Si vous souhaitez obtenir un goût fumé plus prononcé, ajoutez à nouveau des copeaux et/ou morceaux de bois dans le fumoir. Maintenez le couvercle du barbecue abaissé pendant la cuisson.

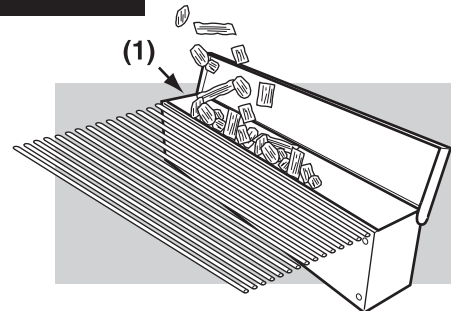
Remarque : Après le remplissage du fumoir, 10 à 15 minutes sont à nouveau nécessaires avant l'apparition de la fumée.

Le fumoir peut être utilisé pour accentuer le goût de la viande, de la volaille et du poisson. Cuisez avec le couvercle abaissé en respectant les temps de cuisson indiqués dans les tableaux ou recettes.

⚠ DANGER

N'utilisez aucun liquide inflammable pour allumer le bois dans le fumoir, car cela serait à l'origine de blessures graves.

E/S-650



NETTOYAGE DU FUMOIR

Avant chaque utilisation, videz les cendres du fumoir afin de permettre une circulation correcte de l'air dans le fumoir.

Remarque : La fumée laisse un "film de fumée" sur la surface du fumoir. Ce film ne peut pas être éliminé, mais il n'affecte en rien le fonctionnement du fumoir. A un moindre degré, un film de fumée s'accumule sur les surfaces intérieures de votre barbecue. Ce film ne peut pas être éliminé, mais n'a aucune incidence négative sur le fonctionnement de votre barbecue à gaz.

ALLUMAGE DU BRULEUR DE FUMOIR

⚠ DANGER

Si le barbecue ne s'allume pas et que le couvercle n'est pas soulevé pendant la tentative d'allumage 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.

ALLUMAGE DU BRULEUR DE FUMOIR PAR ETINCELLE

Remarque : L'allumeur du bouton de réglage génère une étincelle entre l'électrode de l'allumeur et le tube d'allumage du brûleur. Cette étincelle est générée avec l'énergie résultant de l'enfoncement du bouton de réglage de puissance et de son placement sur la position "START/HI". Cette opération permet d'allumer le brûleur de fumoir.

⚠ AVERTISSEMENT : Avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'entaille, de cassure, d'abrasion et de coupure au niveau du flexible. Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez ce flexible uniquement par un flexible de rechange pour butane/propane fileté des 2 cotés. Contactez votre revendeur Weber. Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com®.

- 1) Soulevez le couvercle du barbecue.
- 2) Soulevez le couvercle du boîtier fumoir.
- 3) Remplissez le fumoir de copeaux ou de morceaux de bois imprégnés d'eau.
- 4) Assurez-vous que tous les boutons de réglage de brûleurs sont placés sur la position d'arrêt. (Pour ce faire, enfoncez chaque bouton de réglage de puissance puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.)

⚠ AVERTISSEMENT : Les boutons de réglage des brûleurs doivent être sur la position d'arrêt avant l'ouverture du robinet de la bouteille de gaz.

- 5) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

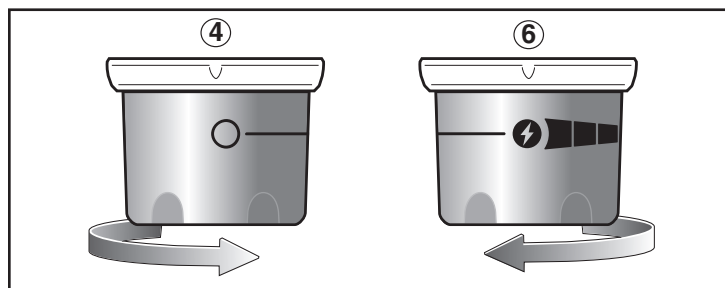
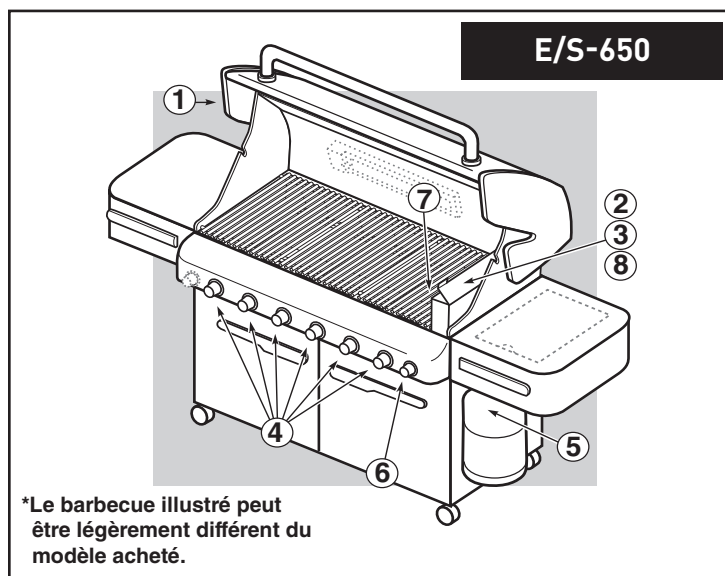
⚠ AVERTISSEMENT : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert pendant l'allumage.

- 6) Enfoncez le bouton de réglage et positionnez-le sur "START/HI" jusqu'à ce que vous entendiez le claquement de l'allumeur. Maintenez le bouton de réglage enfoncé pendant deux secondes supplémentaires. Cette action permet de générer une étincelle au niveau de l'allumeur, et d'allumer le tube d'allumage du brûleur puis le brûleur principal.
- 7) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant via les grilles de cuisson. Une flamme doit être visible. Si le brûleur ne s'allume pas correctement, enfoncez son bouton de réglage et tournez-le jusqu'à la position d'arrêt. Recommencez une nouvelle fois la procédure d'allumage.

⚠ DANGER

Si le brûleur du fumoir ne s'allume toujours pas, placez son bouton de réglage sur la position d'arrêt et attendez 5 minutes afin de permettre la dissipation du gaz avant de réessayer ou de tenter de l'allumer à l'aide d'une allumette (reportez-vous à la section "Allumage manuel du brûleur de fumoir").

- 8) Fermez le couvercle du fumoir une fois que le bois commence à fumer, puis positionnez le bouton de réglage de puissance sur "LOW".



POUR ETEINDRE LE BARBECUE

L'un après l'autre, enfoncez les boutons de réglage des brûleurs et placez-les sur la position d'arrêt en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Coupez l'alimentation de gaz à la source.

ALLUMAGE MANUEL DU BRULEUR DE ROTISSOIRE

⚠ AVERTISSEMENT : Avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'entaille, de cassure, d'abrasion et de coupure au niveau du flexible. Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez ce flexible uniquement par un flexible de rechange pour butane/propane fileté des 2 cotés. Contactez votre revendeur Weber. Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com®.

1) Soulevez le couvercle.

⚠ DANGER

Si le barbecue ne s'allume pas et que le couvercle n'est pas soulevé pendant la tentative d'allumage 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.

2) Soulevez le couvercle du boîtier fumeur.

3) Remplissez le fumeur de copeaux ou de morceaux de bois imprégnés d'eau.

4) Assurez-vous que tous les boutons de réglage de brûleurs sont placés sur la position d'arrêt. (Pour ce faire, enfoncez chaque bouton de réglage de puissance puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.)

⚠ AVERTISSEMENT : Les boutons de réglage des brûleurs doivent être sur la position d'arrêt avant l'ouverture du robinet de la bouteille de gaz.

5) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

6) Insérez une allumette dans le porte-allumette et allumez-la.

7) Insérez le porte-allumette et l'allumette allumée via les grilles de cuisson et les barres Flavorizer® de façon à allumer le brûleur du fumeur.

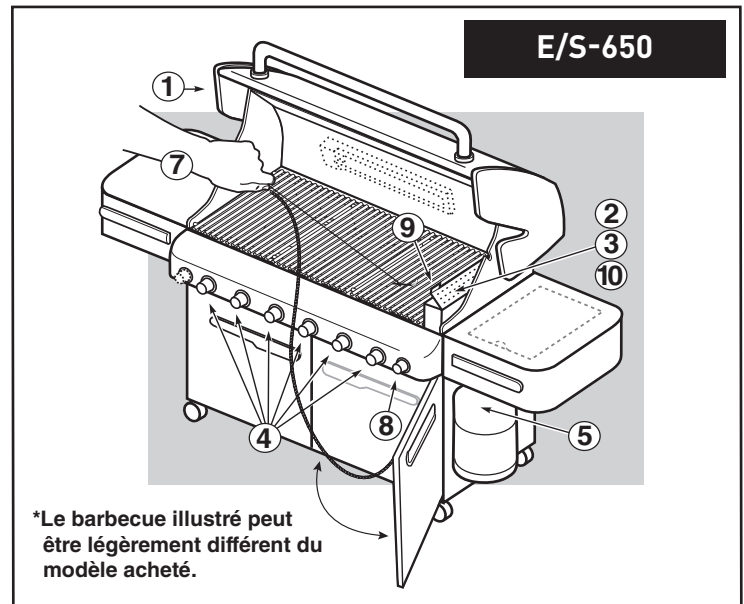
⚠ AVERTISSEMENT : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert pendant l'allumage.

8) Enfoncez le bouton de réglage du brûleur de fumeur et tournez-le jusqu'à la position "START/HI".

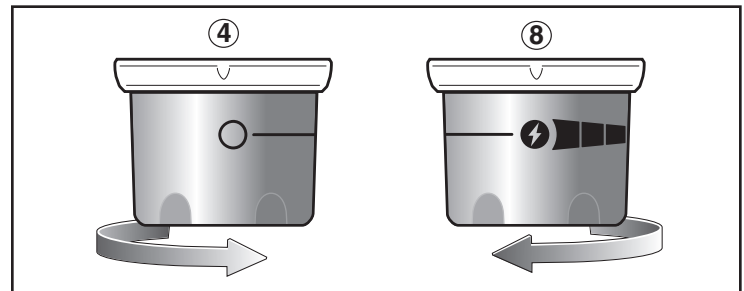
9) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant via la grille de cuisson.

⚠ DANGER

Si le brûleur du fumeur ne s'allume pas, placez son bouton de réglage sur la position d'arrêt et attendez 5 minutes avant de réessayer de façon à permettre la dissipation du gaz.



*Le barbecue illustré peut être légèrement différent du modèle acheté.



10) Fermez le couvercle du fumeur une fois que le bois commence à fumer, puis positionnez le bouton de réglage de puissance sur "LOW".

POUR ETEINDRE LE BARBECUE

L'un après l'autre, enfoncez les boutons de réglage des brûleurs et placez-les sur la position d'arrêt en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Coupez l'alimentation de gaz à la source.

UTILISATION DE LA ROTISSOIRE

Remarque : Avant d'utiliser votre rôtissoire, mesurez votre aliment sur sa largeur la plus importante. Si la mesure est supérieure à 241,8 mm, il est trop gros pour pouvoir être cuit dans la rôtissoire. Le cas échéant, cet aliment peut être cuit dans un support de cuisson pour rôti à l'aide de la méthode de cuisson indirecte.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE

⚠ AVERTISSEMENTS

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre rôtissoire.
- Cette rôtissoire est destinée être utilisée à l'extérieur uniquement.
- Lorsque le moteur n'est pas utilisé, retirez-le et stockez-le à un emplacement à l'abri de l'humidité.
- Evitez tout contact avec des surfaces chaudes. Utilisez des gants pour barbecue.
- Cette rôtissoire ne doit pas être utilisée par des enfants.
- Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches ni le moteur dans de l'eau ou un autre liquide.
- Débranchez le moteur de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de procéder à son nettoyage.
- N'utilisez pas la rôtissoire à des fins autres que celles prévues.

- Assurez-vous que le moteur est arrêté avant de le placer sur son support.
- Ne faites pas fonctionner le moteur de rôtissoire avec un cordon d'alimentation et/ou une fiche endommagés.
- N'utilisez pas le moteur de la rôtissoire en cas de dysfonctionnement.
- En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, assurez-vous que cette dernière n'est en contact avec aucune surface chaude ou acérée.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur un bord acéré ou une surface chaude.
- Utilisez l'appareil à l'extérieur uniquement et ne l'exposez pas à la pluie.
- Pour réduire les risques de chocs électriques, maintenez la rallonge électrique au sec et au-dessus du sol.
- Le cordon d'alimentation fourni est court afin de réduire les risques de trébuchement. Vous pouvez utiliser des rallonges électriques, mais faites attention au risque de trébuchement.
- Utilisez uniquement une rallonge électrique adaptée à une utilisation à l'extérieur et avec des appareils d'extérieur.

⚠ AVERTISSEMENT : Installez la rôtissoire avec l'aliment à cuire avant d'allumer le brûleur de rôtissoire.

UTILISATION

- 1) Retirez la broche de rôtissoire du barbecue. Retirez l'une des fourchettes.
- 2) Enfoncez la broche de rôtissoire au centre de l'aliment à rôtir.
- 3) Réinstallez la fourchette sur la broche. Insérez les pointes des deux fourchettes dans l'aliment. L'aliment doit être centré sur la broche. Serrez les vis des fourchettes.
- 4) Placez le moteur sur son support et verrouillez-le.
- 5) Insérez la pointe de la broche de rôtissoire dans le moteur. Placez le côté poignée de la broche de rôtissoire sur les rouleaux de support.
- 6) La broche de rôtissoire doit tourner de façon à positionner le côté lourd de la viande ou de la volaille vers le bas. En cas de rôtissage d'aliments volumineux, la rotation de la broche peut nécessiter le retrait des grilles de cuisson et du panier de réchauffage. Si nécessaire, embrochez à nouveau l'aliment à rôtir afin de mieux l'équilibrer.
- 7) Mettre le moteur en marche.



CUISSON

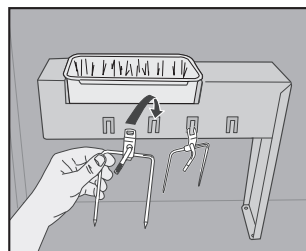
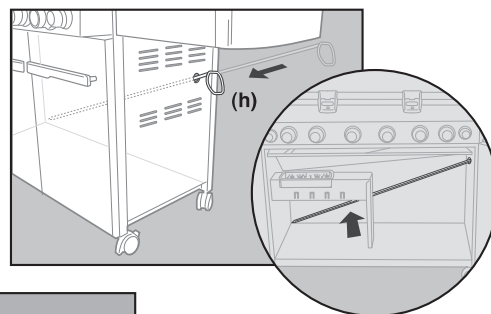
- La viande (à l'exception de la volaille et de la viande hachée) doit être à température ambiante avant sa cuisson. (20 à 30 minutes de cuisson suffisent généralement pour la plupart des aliments. Si les aliments sont congelés, les dégeler complètement avant de les cuire.)
- Ficélez la viande ou la volaille, si nécessaire, afin de rendre la forme aussi uniforme que possible avant son embrochage.
- Retirez les grilles de cuisson et le panier de réchauffage pour permettre la rotation sans entrave de la viande ou volaille.
- Suivez les instructions relatives à l'allumage du brûleur de rôtissoire indiquées page suivante.
- Réglez le brûleur de rôtissoire sur le réglage moyen/fort en fonction de la température de l'air extérieur.
- Placez les aliments à proximité du brûleur.
- Si vous souhaitez récupérer le jus et la graisse qui s'égouttent dans le but de préparer une sauce, placez une barquette en aluminium directement sous les aliments, sur les barres Flavorizer®.
- La procédure de préparation des aliments en vue de leur cuisson avec la rôtissoire est la même que pour la cuisson normale.

- Toutes les cuissons doivent être réalisées avec le couvercle abaissé.
- Si les aliments sont trop lourds ou de forme irrégulière, ils risquent de ne pas tourner correctement. Le cas échéant, il est conseillé d'utiliser la méthode de cuisson indirecte sans la rôtissoire.
- Le fumoir peut être utilisé en association avec la rôtissoire pour l'obtention d'un goût plus fumé.

Remarque : Lors de l'utilisation du brûleur de rôtissoire, le thermomètre du barbecue ne reflète pas la température au sein de la cuve de cuisson.

STOCKAGE DU TOURNEBROCHE DE LA RÔTISSOIRE

- 1) Retirez les fourchettes du tournebroche de la rôtissoire. Avec précaution, insérez le tournebroche dans le placard en le faisant glisser à travers le trou du panneau de droite (h).
- ⚠ ATTENTION : Veillez à ce que le tournebroche de la rôtissoire ne soit jamais en contact avec les conduites de gaz.**
- 2) Rangez les fourchettes de la rôtissoire en les plaçant sur les crochets qui se trouvent sur le support de bac de récupération au sein du placard du barbecue.



ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE RÔTISSOIRE

ALLUMAGE DE LA RÔTISSOIRE PAR ÉTINCELLE

Remarque : Chaque allumeur de bouton de réglage génère une étincelle entre l'électrode de l'allumeur et le tube d'allumage du brûleur. Cette étincelle est générée avec l'énergie résultant de l'enfoncement du bouton de réglage de puissance et de son placement sur la position "START/HI". Cette opération permet d'allumer chaque brûleur.

⚠ ATTENTION : A LIRE AVANT D'ALLUMER LE BRÛLEUR DE RÔTISSOIRE.

Avant d'allumer le brûleur de rôtissoire suite à une période de non-utilisation, quelques secondes sont nécessaires pour le remplissage de la conduite de gaz.

Lorsque vous activez l'allumeur à étincelle, vous pouvez voir un "jet" de flammes se déplaçant de la gauche vers la droite sur la surface du brûleur de rôtissoire ; le brûleur de rôtissoire n'est pas allumé avant que l'intégralité de la surface en céramique ne soit enflammée.

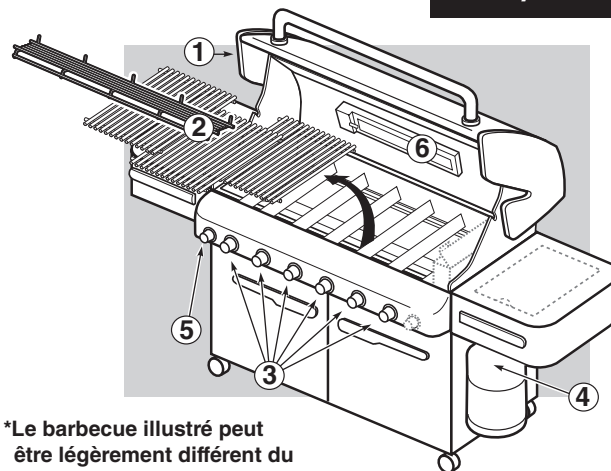
A ce stade, attendez 20 secondes avant de relâcher le bouton de réglage de puissance du brûleur de rôtissoire.

La surface du brûleur de rôtissoire devient rouge une fois le brûleur complètement allumé.

⚠ DANGER

Si le barbecue ne s'allume pas et que le couvercle n'est pas soulevé pendant la tentative d'allumage 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.

E/S-650



*Le barbecue illustré peut être légèrement différent du modèle acheté.

- ⚠ **ATTENTION** : La flamme du brûleur de rôtissoire peut être difficilement visible par journée ensoleillée.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'entaille, de cassure, d'abrasion et de coupure au niveau du flexible. Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez ce flexible uniquement par un flexible de rechange pour butane/propane fileté des 2 cotés. Contactez votre revendeur Weber. Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com®.

- 1) Soulevez le couvercle.
- 2) Retirez le panier de réchauffage et les grilles de cuisson de la cuve de cuisson.
- 3) Assurez-vous que tous les boutons de réglage de brûleurs sont placés sur la position d'arrêt. (Pour ce faire, enfoncez chaque bouton de réglage de puissance puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.)

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Les boutons de réglage des brûleurs doivent être sur la position d'arrêt avant l'ouverture du robinet de la bouteille de gaz.

- 4) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert.

- 5) Enfoncez le bouton de réglage et tournez-le jusqu'à la position "START/HI". Cette action permet de générer une étincelle au niveau de l'allumeur et d'allumer le brûleur de rôtissoire. Continuez à utiliser l'allumeur à étincelle jusqu'à l'allumage du brûleur de rôtissoire. Relâchez le bouton de réglage de puissance.
- 6) Vérifiez que le brûleur de rôtissoire devient rouge afin de vous assurer de son allumage correct.

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

Remarque : Lorsque vous utilisez la rôtissoire avec le couvercle du barbecue abaissé, allumez uniquement deux des brûleurs principaux de chaque côté des aliments. (Reportez-vous à la section "Méthodes de cuisson - Cuisson indirecte".) Vérifiez régulièrement vos aliments afin d'éviter qu'ils ne brûlent sur l'extérieur. Arrêtez le brûleur de rôtissoire une fois satisfait par la dorure de la viande/volaille. Finissez la cuisson à l'aide de la méthode indirecte.

ALLUMAGE MANUEL DU BRULEUR DE ROTISSOIRE

⚠ ATTENTION : A LIRE AVANT D'ALLUMER LE BRULEUR DE ROTISSOIRE.

Avant d'allumer le brûleur de rôtissoire suite à une période de non-utilisation, quelques secondes sont nécessaires pour le remplissage de la conduite de gaz.

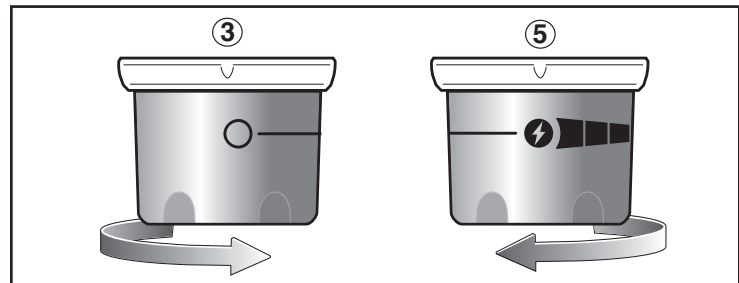
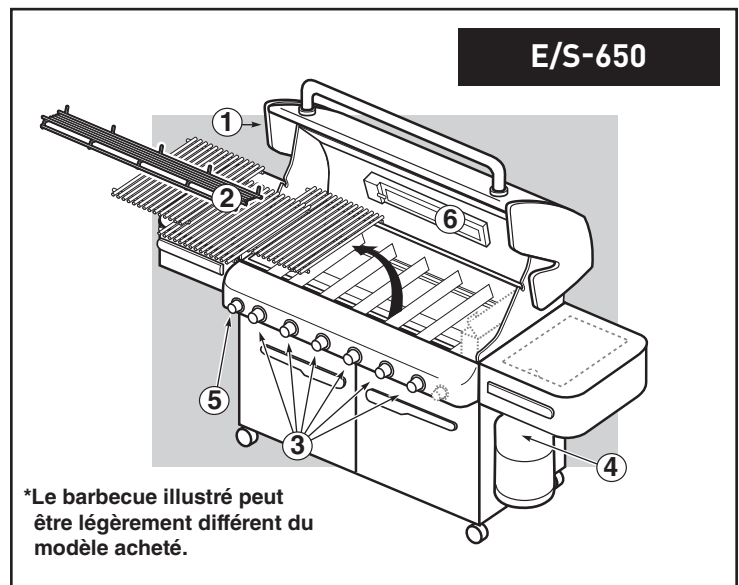
Lorsque vous allumez le brûleur de rôtissoire à l'aide d'une allumette, vous pouvez voir un "jet" de flammes se déplaçant de la gauche vers la droite sur la surface du brûleur de rôtissoire ; le brûleur de rôtissoire n'est pas allumé avant que l'intégralité de la surface en céramique ne soit enflammée.

A ce stade, attendez 20 secondes avant de relâcher le bouton de réglage de puissance du brûleur de rôtissoire.

La surface du brûleur de rôtissoire devient rouge une fois le brûleur complètement allumé.

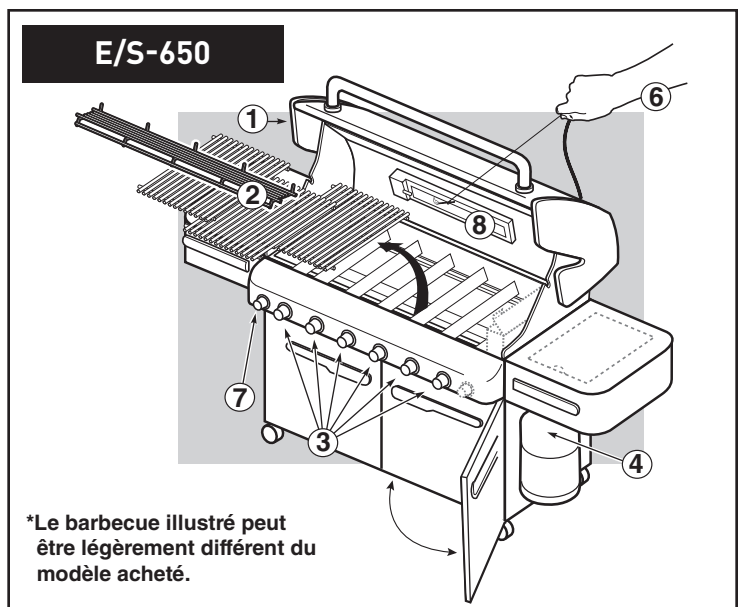
⚠ DANGER

Si le barbecue ne s'allume pas et que le couvercle n'est pas soulevé pendant la tentative d'allumage 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 ETEINDRE LE BARBECUE

Enfoncez le bouton de réglage du brûleur de rôtissoire et positionnez-le sur la position d'arrêt en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Coupez l'alimentation de gaz à la source.



- ⚠ **ATTENTION** : La flamme du brûleur de rôtissoire peut être difficilement visible par journée ensoleillée.
- ⚠ **ATTENTION** : Avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'entaille, de cassure, d'abrasion et de coupure au niveau du flexible. Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez ce flexible uniquement par un flexible de rechange pour butane/propane fileté des 2 cotés. Contactez votre revendeur Weber. Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com®.

- 1) Soulevez le couvercle.
- 2) Retirez le panier de réchauffage et les grilles de cuisson de la cuve de cuisson.
- 3) Assurez-vous que tous les boutons de réglage de brûleurs sont placés sur la position d'arrêt. (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** : Les boutons de réglage des brûleurs doivent être sur la position d'arrêt avant l'ouverture du robinet de la bouteille de gaz.

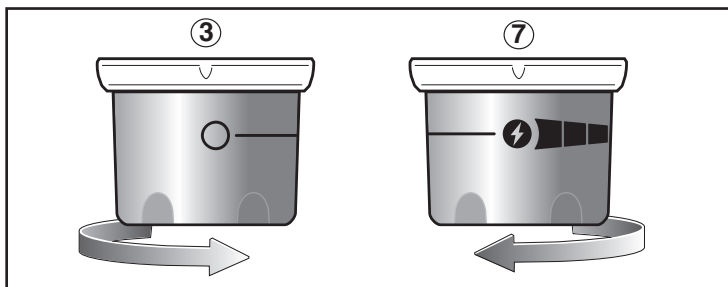
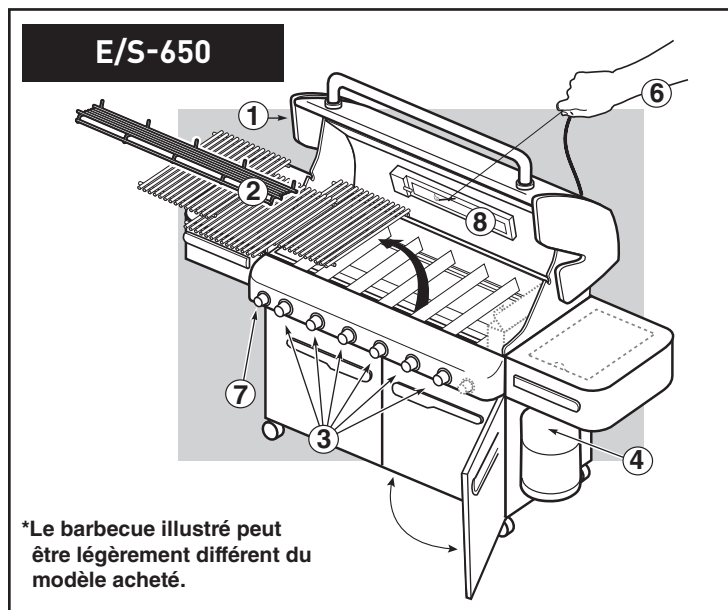
- 4) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- 5) Insérez une allumette dans le porte-allumette et allumez-la.
- 6) Placez le porte-allumette et l'allumette allumée sur le côté droit du brûleur de rôtissoire.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert.

- 7) Enfoncez le bouton de réglage du brûleur de fumoir et tournez-le jusqu'à la position "START/HI". Maintenez le bouton de réglage enfoncé pendant vingt (20) secondes après l'allumage du brûleur.
- 8) Vérifiez que le brûleur de rôtissoire devient rouge afin de vous assurer de son allumage correct.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Si le brûleur de rôtissoire ne s'allume pas, placez son bouton de réglage sur la position d'arrêt et attendez 5 minutes afin de permettre la dissipation du gaz avant de réessayer.

Remarque : Lorsque vous utilisez la rôtissoire avec le couvercle du barbecue abaissé, allumez uniquement deux des brûleurs principaux sous les aliments. (Reportez-vous à la section "Méthodes de cuisson - Cuisson indirecte".) Vérifiez régulièrement vos aliments afin d'éviter qu'ils ne brûlent sur l'extérieur. Arrêtez le brûleur de rôtissoire une fois satisfait par la dorure de la viande/volaille. Finissez la cuisson à l'aide de la méthode indirecte.



POUR ETEINDRE LE BARBECUE

Enfoncez le bouton de réglage du brûleur de rôtissoire et positionnez-le sur la position d'arrêt en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Coupez l'alimentation de gaz à la source.

DEPANNAGE DE LA ROTISSOIRE

PROBLÈME	VÉRIFICATION	SOLUTION
Le brûleur de rôtissoire ne s'allume pas.	Avez-vous maintenu le bouton de réglage de puissance du brûleur enfoncé pendant 20 secondes après l'allumage du brûleur ?	Retentez d'allumer le brûleur en appuyant sur son bouton de réglage de puissance et en le maintenant enfoncé pendant 20 secondes après l'allumage du brûleur.
	Avez-vous attendu que l'intégralité de la surface en céramique soit enflammée avant de décompter les 20 secondes ?	Lorsque vous retentez d'allumer le brûleur en appuyant sur son bouton de réglage de puissance, attendez que l'intégralité de la surface en céramique soit enflammée avant de commencer le décompte des 20 secondes.
	Avez-vous utilisé l'allumeur à étincelle de façon répétée jusqu'à l'allumage du brûleur ?	Après avoir attendu cinq minutes pour permettre la dissipation du gaz, tentez d'utiliser l'allumeur à étincelle de façon répétée jusqu'à l'allumage du brûleur. (Reportez-vous à la section "Allumage du brûleur de rôtissoire".)
	L'allumeur fonctionne-t-il ? (Voyez-vous une étincelle lorsque vous l'utilisez de façon répétée ?)	Tentez d'allumer le brûleur manuellement. (Reportez-vous à la section "Allumage du brûleur de rôtissoire".) Contactez le service clientèle.
Symptômes généraux : Dans certains pays, les détendeurs sont dotés d'un dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif. Le brûleur ne s'allume pas. -ou- La flamme du brûleur est faible et tremblante.	Le dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif, qui est intégré au raccord de bouteille de gaz du barbecue, s'est peut-être activé.	Pour réinitialiser le dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif, placez tous les boutons de réglage des brûleurs sur la position d'arrêt et fermez le robinet de la bouteille de gaz. Débranchez le détendeur de la bouteille de gaz. Placez tous les boutons de réglage de puissance de brûleurs sur la position "START/HI". Attendez au moins 1 minute. Placez les boutons de réglage de puissance des brûleurs 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 "Instructions d'allumage".

Si les solutions proposées ne permettent pas de résoudre votre problème, contactez votre revendeur Weber. Pour connaître les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com®.

DEPANNAGE DU RECHAUD LATÉRAL

PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
Le réchaud latéral ne s'allume pas.	Le robinet de la bouteille de gaz est-il ouvert ?	Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.
<i>Dans certains pays, les détendeurs sont dotés d'un dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif.</i>	Le dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif, qui est intégré au raccord de bouteille de gaz du barbecue, s'est peut-être activé.	Pour réinitialiser le dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif, placez tous les boutons de réglage de brûleurs sur la position d'arrêt et fermez le robinet de la bouteille de gaz. Débranchez le détendeur de la bouteille de gaz. Placez les boutons de réglage des brûleurs sur la position "START/HI". Attendez au moins 1 minute. Placez les boutons de réglage des brûleurs 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 "Instructions d'allumage".
La flamme est faible avec le réglage "HI".	Le flexible de gaz est-il plié ou pincé ?	Redressez le flexible.
Le bouton d'allumage ne fonctionne pas.	Le brûleur s'allume-t-il avec une allumette ?	Si le brûleur peut être allumé à l'aide d'une allumette, vérifiez l'allumeur. (Reportez-vous à la section "Entretien du brûleur latéral".)
Si les solutions proposées ne permettent pas de résoudre votre problème, contactez votre revendeur Weber. Pour connaître les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com ®.		

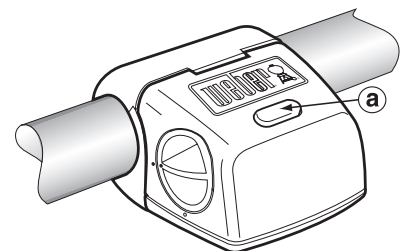
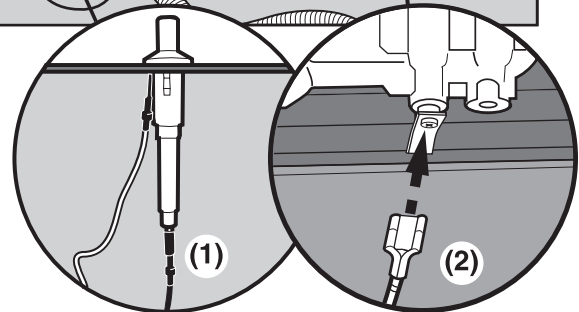
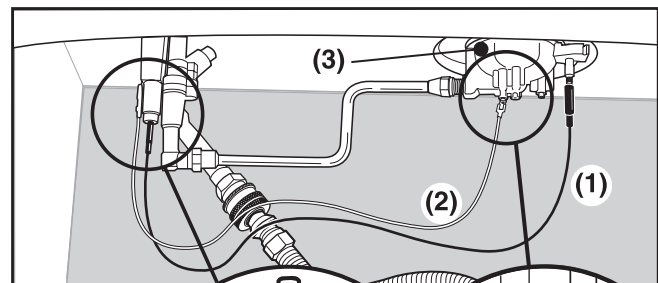
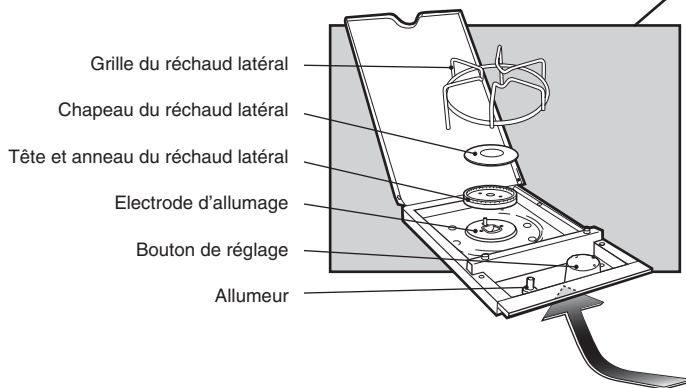
ENTRETIEN DU RECHAUD LATÉRAL

ENTRETIEN DU RECHAUD LATÉRAL

⚠ AVERTISSEMENT : Tous les boutons de réglage et les robinets d'alimentation doivent être sur la position d'arrêt/de fermeture.

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.

- 1) Câble de l'allumeur
- 2) Câble de mise à la masse
- 3) Brûleur



FONCTIONNEMENT DE LA LAMPE POIGNEE

La lampe poignée Weber Grill Out™ intègre un capteur d'ouverture. L'activation du bouton de marche/arrêt (a) provoque l'activation de la lampe lorsque le couvercle du barbecue est ouvert. La lampe s'éteint lorsque le couvercle est abaissé. En cas d'utilisation de jour, désactivez le capteur en appuyant sur le bouton de marche/arrêt (a).

DEPANNAGE DE LA LAMPE POIGNEE

PROBLÈME	VÉRIFICATION	SOLUTION
La lampe poignée Weber Grill Out™ ne s'allume pas.	Les piles sont-elles déchargées ?	Remplacez les piles.
	Les piles sont-elles installées correctement ?	Reportez-vous à l'illustration de montage.
	Le couvercle est-il relevé avec le bouton de marche/arrêt activé ?	La lampe s'allume lorsque le couvercle est ouvert.
	La lampe poignée Weber Grill Out™ est-elle activée ?	Appuyez sur le bouton de marche/arrêt.
	La lampe Weber Grill Out™ est-elle positionnée correctement sur la poignée ?	Réglez la position de la lampe. (Reportez-vous à l'illustration de montage.)

Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre votre problème, contactez votre revendeur WEBER ou rendez-vous sur le site www.weber.com®.

PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
Les flammes des brûleurs sont de couleur jaune ou orange, et une odeur de gaz est détectée. (Ceci est normal pour le tube d'allumage de brûleur.)	Obstruction éventuelle des filtres de protection contre les insectes/araignées. (Obstruction des orifices)	Nettoyez les filtres de protection contre les insectes/araignées. (Reportez-vous à la section "Entretien annuel".)
<i>Dans certains pays, les détendeurs sont dotés d'un dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif.</i> Symptômes : Les brûleurs ne s'allument pas. -ou- La flamme des brûleurs est faible et tremblante avec le réglage "HI". -ou- La température du barbecue ne monte que jusqu'à 250°/300° C avec le réglage "HI".	Le dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif, qui est intégré au raccord de bouteille de gaz du barbecue, s'est peut-être activé.	Pour réinitialiser le dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif, placez tous les boutons de réglage de puissance de brûleurs sur la position d'arrêt et fermez le robinet de la bouteille de gaz. Débranchez le détendeur de la bouteille de gaz. Placez les boutons de réglage de puissance de brûleurs sur la position "HI". Attendez au moins 1 minute. Placez les boutons de réglage de puissance des brûleurs 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 "Instructions d'allumage".
Le brûleur 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 brûleur s'allume-t-il avec une allumette ?	Si le brûleur peut être allumé à l'aide d'une allumette, vérifiez le système d'allumage Crossover®.
	Avez-vous activé l'allumeur à étincelle plusieurs fois jusqu'à l'allumage du brûleur principal ? (Reportez-vous à la section "Instructions d'allumage".)	Veillez à maintenir le bouton de réglage enfoncé pendant deux secondes après avoir activé l'allumeur et vérifié la présence d'une flamme orange au niveau du tube d'allumage du brûleur.
	L'allumeur fonctionne-t-il ? (Voyez-vous une étincelle lorsque vous l'utilisez de façon répétée ?)	Tentez d'allumer le brûleur manuellement. (Reportez-vous à la section "Allumage manuel du brûleur principal".) Contactez le service clientèle.
Apparition de flammèches imprévisibles. ⚠ ATTENTION : Ne recouvrez pas le plateau inférieur de papier aluminium.	Préchauffez-vous le barbecue conformément aux instructions fournies ?	Tous les brûleurs 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 les soigneusement. (Reportez-vous à la section "Nettoyage".)
	Le plateau inférieur est-il "sale", empêchant ainsi l'écoulement de la graisse dans le bac de récupération ?	Nettoyez le plateau inférieur.
La flamme du brûleur est irrégulière. La flamme est faible lorsque le brûleur est sur le réglage "HI". Les flammes ne sont pas présentes sur toute la longueur du brûleur.	Les brûleurs sont-ils propres ?	Nettoyez les brûleurs. (Voir la section "Entretien".)
L'intérieur du couvercle semble se détériorer. (Il semble s'écailler.)	Le couvercle est en acier inoxydable et n'est pas peint. Il ne peut donc pas s'écailler. Il s'agit en réalité d'une accumulation de graisse carbonisée qui s'effrite. CECI N'EST PAS UN DEFAULT.	Nettoyez soigneusement le couvercle. (Reportez-vous à la section "Nettoyage".)
Les portes du placard ne sont pas alignées.	Vérifiez la vis de réglage au bas de chaque porte.	Desserrez ces vis et faites glisser les portes jusqu'à ce qu'elles soient alignées. Serrez les vis.
Si les solutions proposées ne permettent pas de résoudre votre problème, contactez votre revendeur Weber. Pour connaître les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com®.		

ENTRETIEN

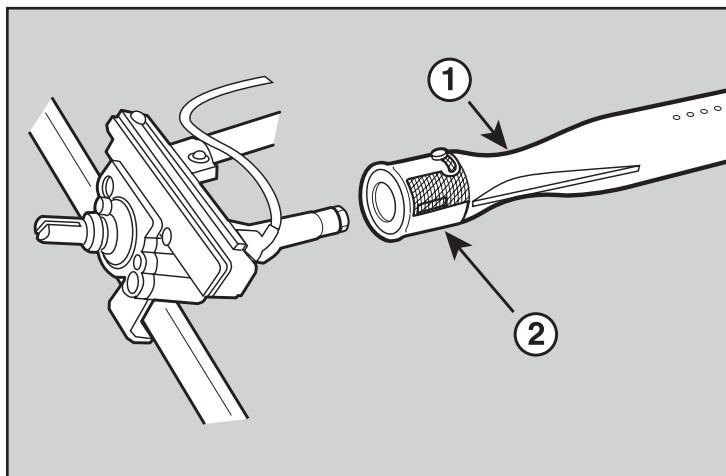
FILTRES WEBER® CONTRE LES ARAIGNÉES/INSECTES

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) des brûleurs. Le cas échéant, le débit de gaz normal est bloqué, ce qui peut provoquer son refoulement via la prise d'air de combustion. Un tel phénomène peut résulter en un embrasement dans et autour des prises d'air, sous le panneau de commande, auquel cas votre barbecue subirait de sérieux dommages.

Les prises d'air de combustion des brûleurs sont dotées de filtres de protection en acier inoxydable (2) pour empêcher l'accès aux brûleurs aux araignées et autres insectes.

Il est recommandé de vérifier l'état des filtres de protection contre les araignées/insectes au moins une fois par an. (Reportez-vous à la section "Entretien annuel".) Vérifiez également et nettoyez les filtres de protection contre les araignées/insectes en cas d'apparition des symptômes suivants:

- 1) Une odeur de gaz est détectée, et les flammes des brûleurs sont jaunes et faibles.
- 2) Le barbecue n'atteint pas la température appropriée.
- 3) Le barbecue chauffe de façon irrégulière.
- 4) Un ou plusieurs brûleurs ne s'allument pas.



⚠ DANGER

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

PROCEDURE DE NETTOYAGE DES BRULEURS

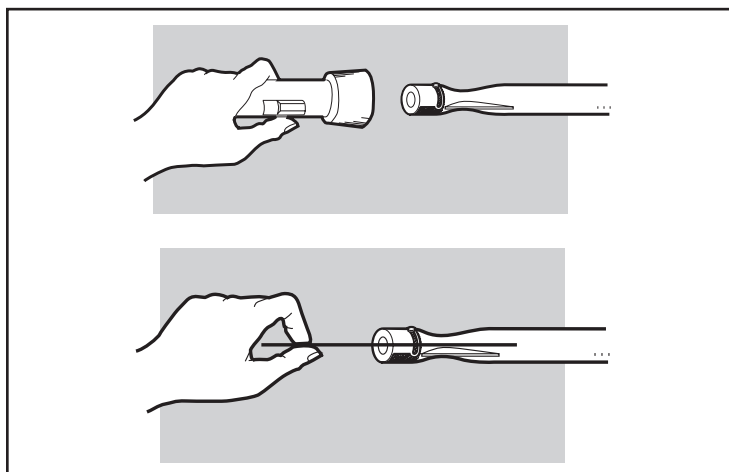
Fermez l'arrivée de gaz.

Retirez la tubulure. (Reportez-vous à la section "Remplacez les brûleurs")

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

Nettoyez l'intérieur des brûleurs 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 brûleurs. Vérifiez et nettoyez les orifices à la base de ces derniers. Nettoyez l'extérieur des brûleurs à l'aide d'une brosse en inox. Cette opération est destinée à assurer l'ouverture complète des orifices des brûleurs.

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



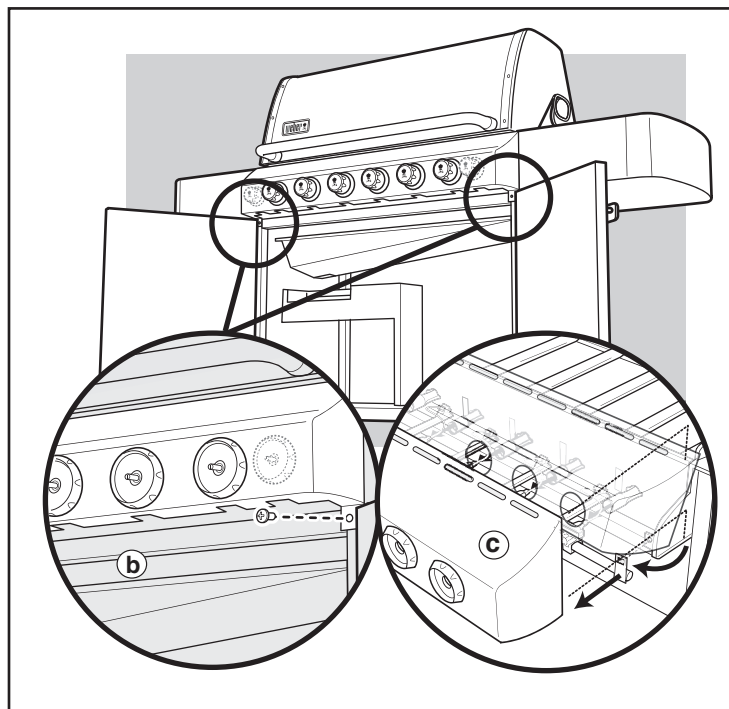
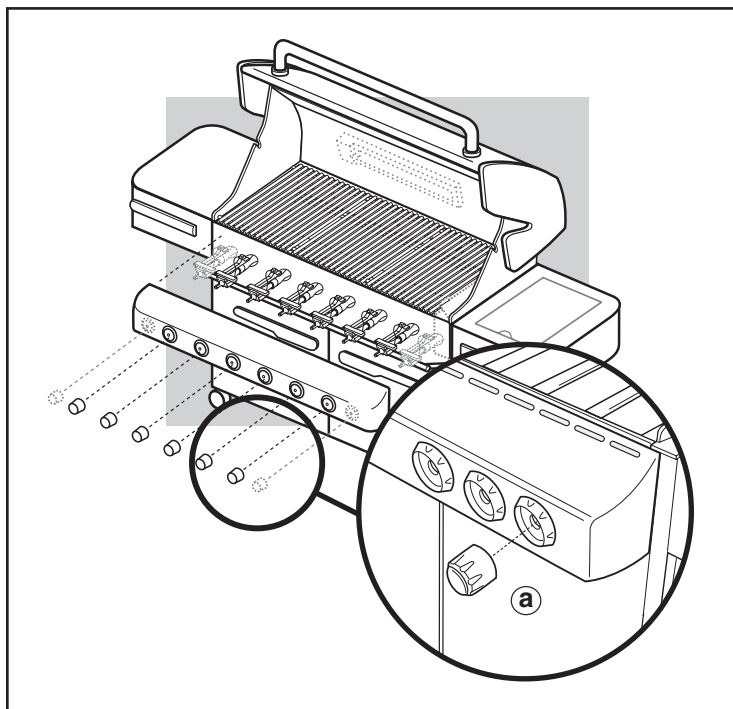
REPLACEZ LES BRULEURS

- 1) Votre barbecue à gaz Summit® doit être arrêté et refroidi.
- 2) Coupez l'alimentation de gaz à la source.
- 3) Débranchez l'alimentation de gaz.
- 4) Retirez les grilles de cuisson.
- 5) Retirez le boîtier fumoir.
- 6) Retirez les barres Flavorizer®.

RETIREZ LE PANNEAU DE COMMANDE.

- 7) Outil requis : Tournevis cruciforme
 - a) Retirez les boutons de réglage des brûleurs.
 - b) Retirez les deux vis maintenant le panneau de commande sur le châssis.
 - c) Retirez le panneau de commande. Inclinez le panneau vers l'avant et soulevez-le pour le séparer du barbecue.

Retirez complètement le panneau de commande de l'ensemble cuve de cuisson de façon à exposer les robinets, les brûleurs, l'allumeur et le collecteur de gaz.

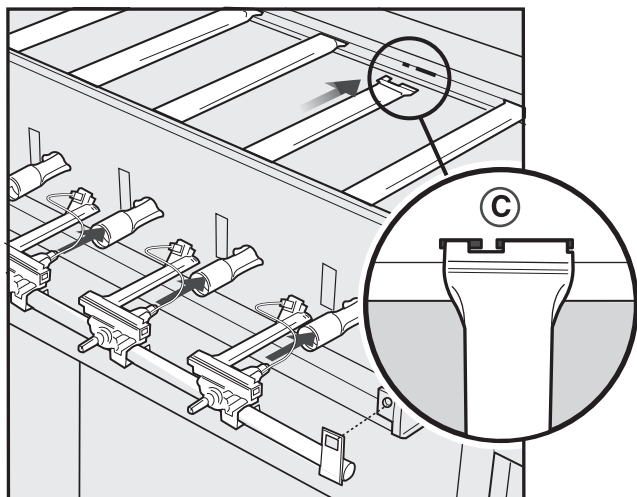
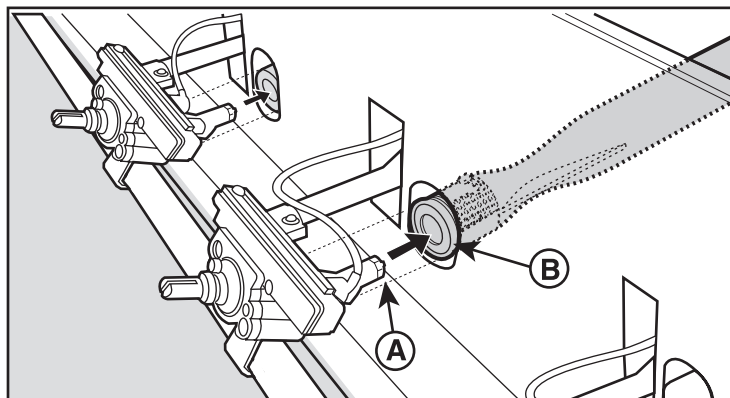
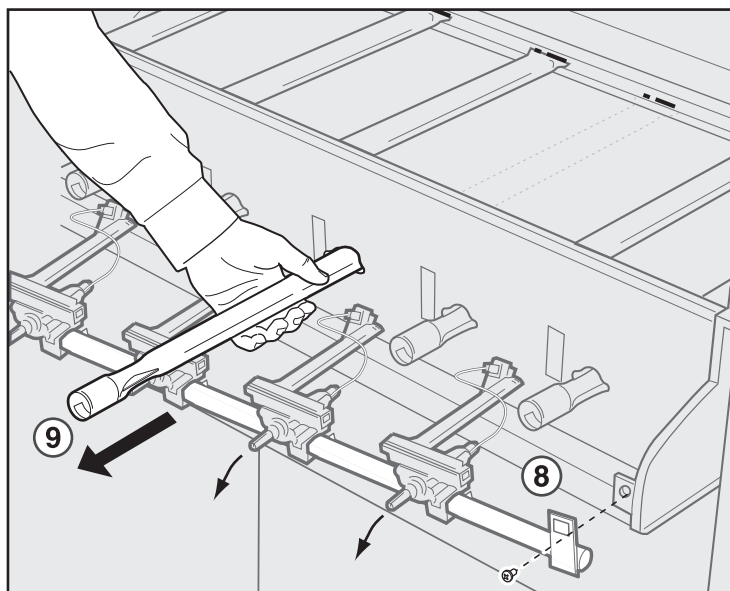


- 8) Retirez les deux vis fixant le collecteur de gaz à la cuve. Extrayez l'ensemble collecteur de gaz.
- 9) Extrayez le(s) brûleur(s) du collecteur de gaz et le(s) remplacer par un(des) brûleur(s) neuf(s).
- 10) Pour réinstaller l'ensemble, inversez les étapes 7 à 9 de la procédure de désinstallation.

⚠ ATTENTION : Les ouvertures de brûleur (A) doivent être correctement positionnées au-dessus des orifices du robinet (B).

Assurez-vous que le côté opposé des brûleurs (C) est correctement aligné sur les fentes situées sur la partie arrière de la cuve de cuisson. Vérifiez que le montage est correctement réalisé avant de fixer l'ensemble.

⚠ AVERTISSEMENT : Après avoir réinstallé les flexibles de gaz, vérifiez les raccordements à l'aide d'une solution d'eau savonneuse avant d'utiliser le barbecue. (Reportez-vous à la section "Recherchez les fuites de gaz éventuelles".)



ENTRETIEN ANNUEL

VÉRIFICATION ET NETTOYAGE DES FILTRES DE PROTECTION CONTRE LES ARAIGNÉES/INSECTES

Pour vérifier les filtres de protection contre les araignées/insectes, retirez le panneau de commande. Si les filtres de protection contre les araignées/insectes sont recouverts de poussière ou de saletés, retirez les brûleurs 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 : Ne nettoyez pas les filtres de protection contre les araignées/insectes à l'aide d'outils durs ou acérés. Ne déplacez pas les filtres 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 les filtres de protection contre les araignées/insectes et les brûleurs propres, remettez ces derniers en place.

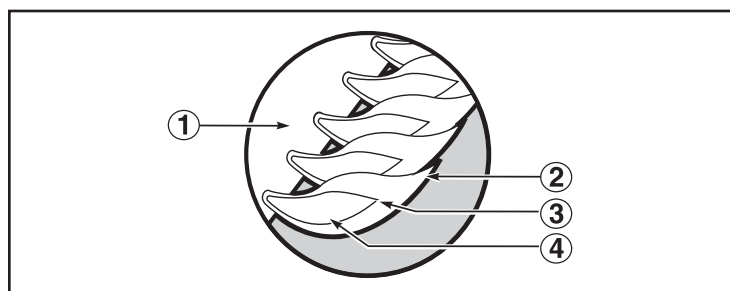
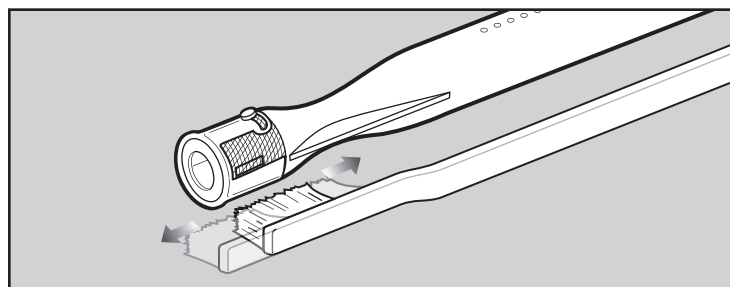
En cas d'endommagement ou de problème de nettoyage d'un filtre de protection contre les araignées/insectes, contactez votre revendeur Weber. (Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com.)

FLAMME DE BRULEUR

Les brûleurs du barbecue à gaz Weber® ont été réglés en usine pour un mélange air/gaz correct. Le schéma de flamme correct est illustré.

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

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



⚠ 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®

©2008 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, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette, Genesis, Flavorizer, Crossover, Flamingo, 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®.