

# SUMMIT<sup>®</sup>

## GRILL CENTER

# BARBECUE À GAZ



### Guide d'utilisation du barbecue à gaz (propane)

# #56887



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

#### **⚠ DANGER**

En cas d'odeur de gaz :

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

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

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

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

#### **INFORMATIONS DESTINEES A L'INSTALLATEUR :**

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

**UTILISATION EN EXTERIEUR UNIQUEMENT.**

**CE : 845BR-0035**  
ID: 0845

# AVERTISSEMENTS

## ⚠ DANGER

Le non-respect des instructions relatives aux dangers, aux avertissements et aux précautions contenues dans le présent guide d'utilisation peut être à l'origine de blessures graves voire mortelles, et/ou d'un incendie ou d'une explosion susceptible de provoquer des dommages matériels.

## ⚠ AVERTISSEMENTS

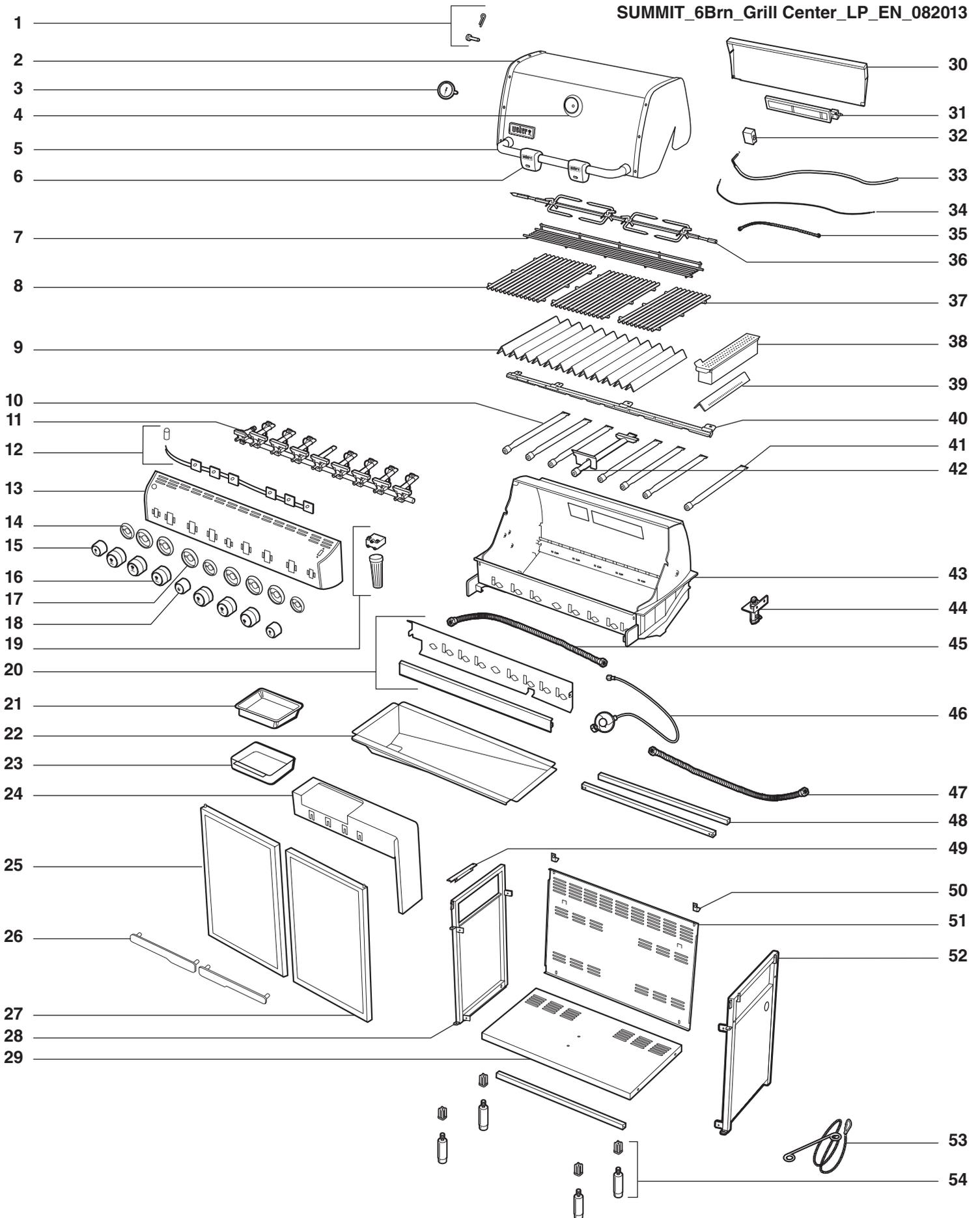
- ⚠ Respectez les instructions de branchement du détendeur correspondant à votre type de barbecue.
- ⚠ Ne conservez jamais de bouteille de gaz de rechange ou débranchée sous ou à proximité du barbecue.
- ⚠ Ne placez pas de housse ou de produit inflammable sur le barbecue, ou dans la zone de rangement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

# TABLE DES MATIÈRES

<b>AVERTISSEMENTS</b> .....	<b>2</b>	<b>ALLUMAGE ET UTILISATION DU RÉCHAUD DE SAISIE SEAR STATION®</b> .....	<b>32</b>
<b>TABLE DES MATIÈRES</b> .....	<b>3</b>	ALLUMAGE DU RECHAUD SEAR STATION® .....	32
<b>VUE ÉCLATÉE</b> .....	<b>4</b>	POUR ÉTEINDRE LE BARBECUE .....	32
<b>GARANTIE</b> .....	<b>14</b>	ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD SEAR STATION® .....	33
<b>INSTRUCTIONS GÉNÉRALES</b> .....	<b>14</b>	POUR ÉTEINDRE LE BARBECUE .....	33
RANGEMENT .....	14	UTILISATION DU RECHAUD SEAR STATION® .....	33
UTILISATION .....	14	<b>ALLUMAGE ET UTILISATION DU RÉCHAUD DE FUMOIR. . .</b>	<b>34</b>
<b>INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ</b> .....	<b>15</b>	ALLUMAGE DU FUMOIR .....	34
CONSIGNES DE SECURITE POUR LA MANIPULATION DES BOUTEILLES DE GAZ PROPANE .....	15	POUR ÉTEINDRE LE BARBECUE .....	34
INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE GAZ .....	16	ALLUMAGE MANUEL DU FUMOIR .....	35
RACCORDEMENT DU FLEXIBLE ET DU DÉTENDEUR .....	16	POUR ÉTEINDRE LE BARBECUE .....	35
RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE .....	17	UTILISATION DU FUMOIR .....	36
PRÉPARATION POUR LA VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ .....	18	NETTOYAGE DU FUMOIR .....	36
RECHERCHEZ LES FUITES DE GAZ EVENTUELLES .....	20	<b>ALLUMAGE ET UTILISATION DU RÉCHAUD DE RÔTISSOIRE</b> .....	<b>37</b>
REPLISSAGE DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE .....	22	ALLUMAGE DU RECHAUD DE RÔTISSOIRE .....	37
REBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE .....	22	POUR ÉTEINDRE LE BARBECUE .....	37
<b>FONCTIONS D'ALLUMAGE</b> .....	<b>22</b>	ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD DE RÔTISSOIRE .....	38
LAMPE DE POIGNEE WEBER® GRILL OUT™ .....	22	POUR ÉTEINDRE LE BARBECUE .....	38
BOUTONS DE REGLAGE ECLAIRES .....	22	MISES EN GARDE IMPORTANTES .....	39
<b>AVANT D'UTILISER LE BARBECUE</b> .....	<b>23</b>	UTILISATION DE LA RÔTISSOIRE .....	39
BAC A GRAISSE COULISSANT ET BARQUETTE EN ALUMINIUM JETABLE .....	23	CUISSON À LAIDE DE LA RÔTISSOIRE .....	40
INSPECTION DU FLEXIBLE .....	23	RANGEMENT DU MOTEUR DE RÔTISSOIRE .....	40
<b>ALLUMAGE PAR ÉTINCELLE</b> .....	<b>24</b>	RANGEMENT DU TOURNEBROCHE DE RÔTISSOIRE .....	40
<b>ALLUMAGE ET UTILISATION DU BARBECUE</b> .....	<b>25</b>	<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>41</b>
ALLUMAGE DU RECHAUD PRINCIPAL .....	25	<b>DÉPANNAGE DU RÉCHAUD LATÉRAL</b> .....	<b>42</b>
POUR ÉTEINDRE LE BARBECUE .....	25	<b>DÉPANNAGE DU RÉCHAUD SEAR STATION®</b> .....	<b>42</b>
ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD PRINCIPAL .....	26	<b>DÉPANNAGE DE LA RÔTISSOIRE</b> .....	<b>43</b>
POUR ÉTEINDRE LE BARBECUE .....	26	<b>DÉPANNAGE DE LA LAMPE DE POIGNÉE GRILL OUT™</b> .....	<b>43</b>
<b>ASTUCES DE CUISSON ET CONSEILS UTILES</b> .....	<b>27</b>	<b>ENTRETIEN</b> .....	<b>44</b>
PRECHAUFFAGE .....	27	NETTOYAGE .....	44
CUISSON A COUVERCLE FERME .....	27	PROTEGEZ LES PARTIES EN ACIER INOXYDABLE .....	44
JUS ET GRAISSE .....	27	FILTRÉS WEBER® CONTRE LES ARAIGNEES/INSECTES .....	44
SYSTEME FLAVORIZER® .....	27	NETTOYAGE DU TUBE DE RECHAUD .....	44
SEAR STATION® .....	27	REMPACEMENT DES BRÛLEURS .....	45
<b>MÉTHODES DE CUISSON</b> .....	<b>28</b>	ENTRETIEN DU RÉCHAUD LATÉRAL .....	47
CUISSON DIRECTE .....	28	FONCTIONNEMENT DU SYSTEME D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE .....	48
CUISSON INDIRECTE .....	28	ENTRETIEN ANNUEL .....	48
<b>ALLUMAGE ET UTILISATION DU RÉCHAUD LATÉRAL</b> .....	<b>29</b>	<b>MÉMO</b> .....	<b>49</b>
ALLUMAGE DU RÉCHAUD LATÉRAL .....	29		
POUR ÉTEINDRE LE RÉCHAUD .....	29		
ALLUMAGE MANUEL DU RÉCHAUD LATÉRAL .....	30		
POUR ÉTEINDRE LE RÉCHAUD .....	30		
UTILISATION DU RÉCHAUD LATÉRAL .....	31		

# VUE ÉCLATÉE

SUMMIT\_6Brn\_Grill Center\_LP\_EN\_082013



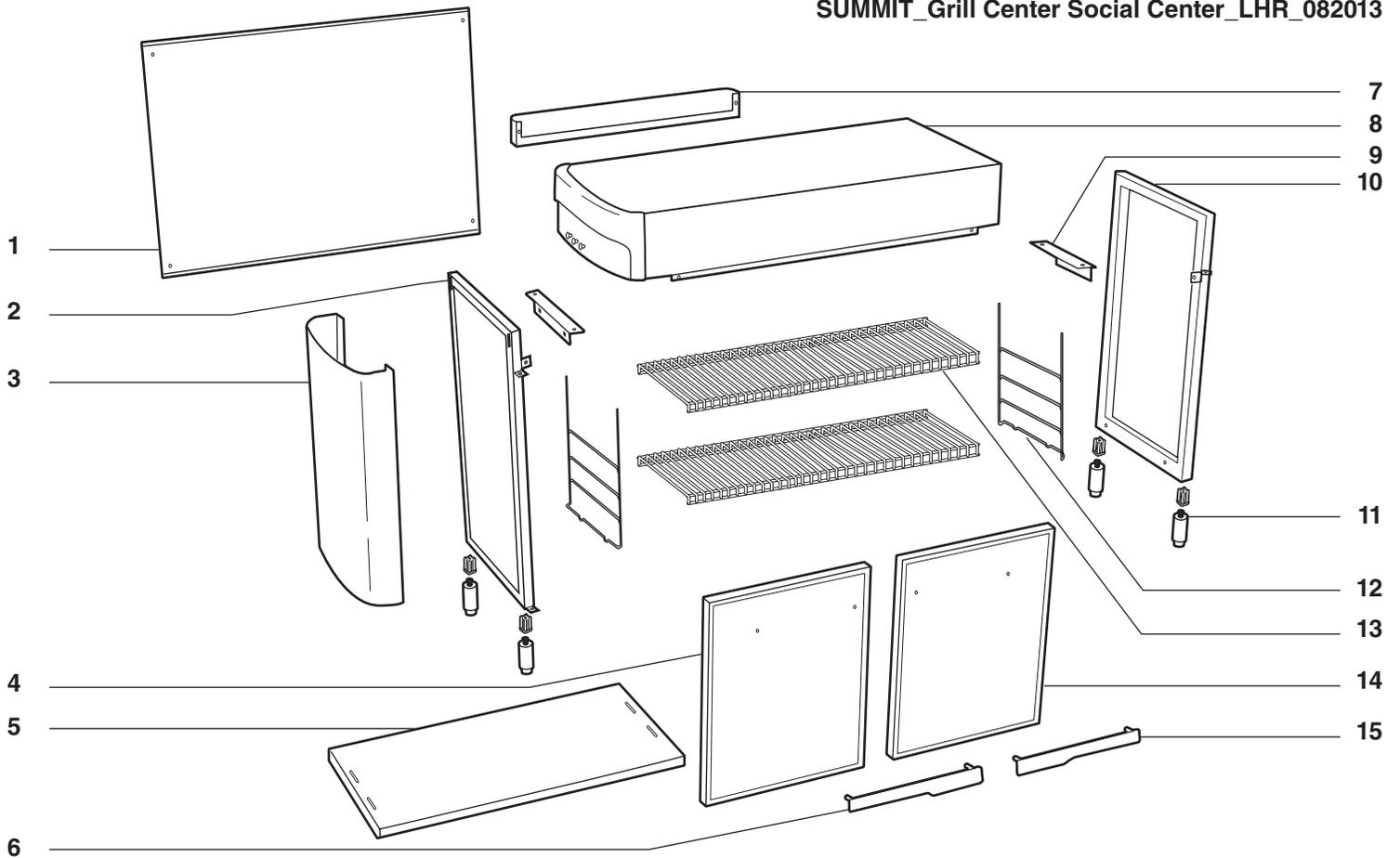
# VUE ÉCLATÉE

- |   |  |  |
|---|--|--|
| 1. Axe d'articulation et goupille du couvercle              | 19. Compartiment batterie                      | 37. Grilles de cuisson                                 |
| 2. Couvercle  | 20. Pare-éclaboussures / Protection thermique  | 38. Boîtier fumoir                                     |
| 3. Thermomètre  | 21. Barquette en aluminium jetable             | 39. Barre de fumoir                                    |
| 4. Support de thermomètre                                   | 22. Bac à graisse coulissant                   | 40. Tube Crossover®                                    |
| 5. Poignée  | 23. Bac de récupération                        | 41. Tube de réchaud de fumoir                          |
| 6. Lampe de poignée Grill Out™                              | 24. Support de bac de récupération             | 42. Réchaud Sear Station®                              |
| 7. Panier de réchauffage                                    | 25. Porte gauche                               | 43. Cuve de cuisson                                    |
| 8. Grilles de cuisson                                       | 26. Poignée de porte                           | 44. Traversée de cloison                               |
| 9. Barres Flavorizer®                                       | 27. Porte droite                               | 45. Flexible de collecteur                             |
| 10. Tuyau de réchaud  | 28. Panneau de châssis gauche                  | 46. Flexible / Détendeur                               |
| 11. Collecteur de gaz                                       | 29. Panneau inférieur                          | 47. Flexible de réchaud latéral                        |
| 12. Faisceau de câblage du panneau de commande              | 30. Cache du réchaud à infrarouge              | 48. Support de châssis                                 |
| 13. Panneau de commande                                     | 31. Réchaud à infrarouge                       | 49. Support pour étagère                               |
| 14. Support de petit bouton de réglage de puissance         | 32. Boîtier d'allumage du réchaud à infrarouge | 50. Support de rangement de tournebroche de rôtissoire |
| 15. Petit bouton de réglage de puissance                    | 33. Fil de l'allumeur de réchaud à infrarouge  | 51. Panneau arrière                                    |
| 16. Grand bouton de réglage de puissance                    | 34. Thermocouple                               | 52. Panneau de châssis droit                           |
| 17. Support de grand bouton de réglage de puissance         | 35. Flexible de réchaud à infrarouge           | 53. Porte-allumette                                    |
| 18. Bouton de réglage de puissance de réchaud Sear Station® | 36. Ensemble tournebroche de rôtissoire        | 54. Pied réglable                                      |

# VUE ÉCLATÉE



SUMMIT\_Grill Center Social Center\_LHR\_082013



1. Panneau arrière

2. Châssis droit

3. Jupe d'extrémité droite

4. Porte droite

5. Panneau inférieur

6. Poignée de porte droite

7. Porte-condiments

8. Table

9. Support pour étagère

10. Châssis gauche

11. Pied réglable

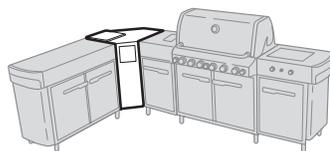
12. Gradin pour étagère

13. Étagère

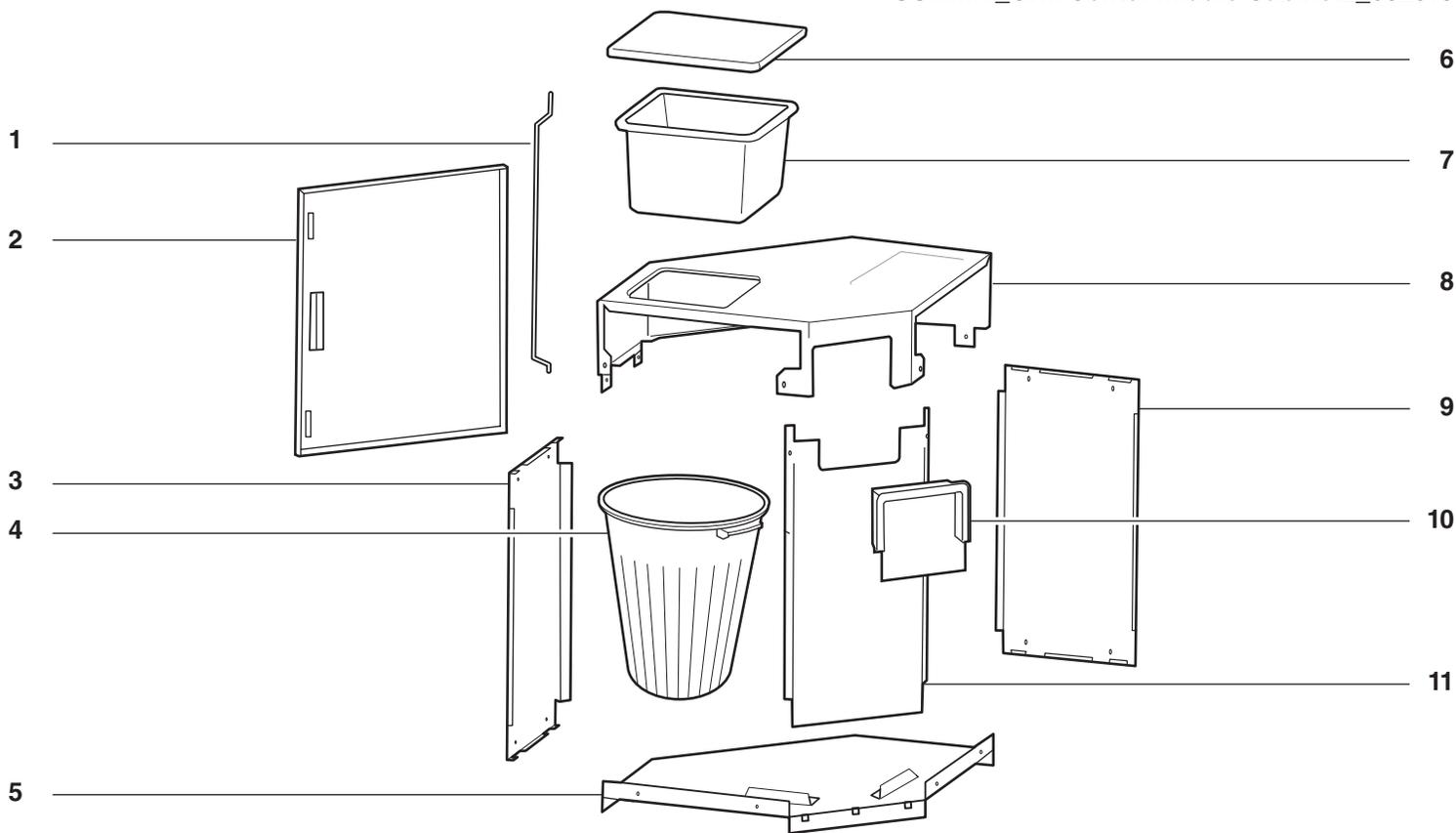
14. Porte gauche

15. Poignée de porte gauche

# VUE ÉCLATÉE



SUMMIT\_Grill Center Middle Cabinet2\_082013



1. Axe de charnière de porte

2. Porte

3. Panneau arrière droit

4. Poubelle

5. Panneau inférieur

6. Couverture de glacière

7. Glacière

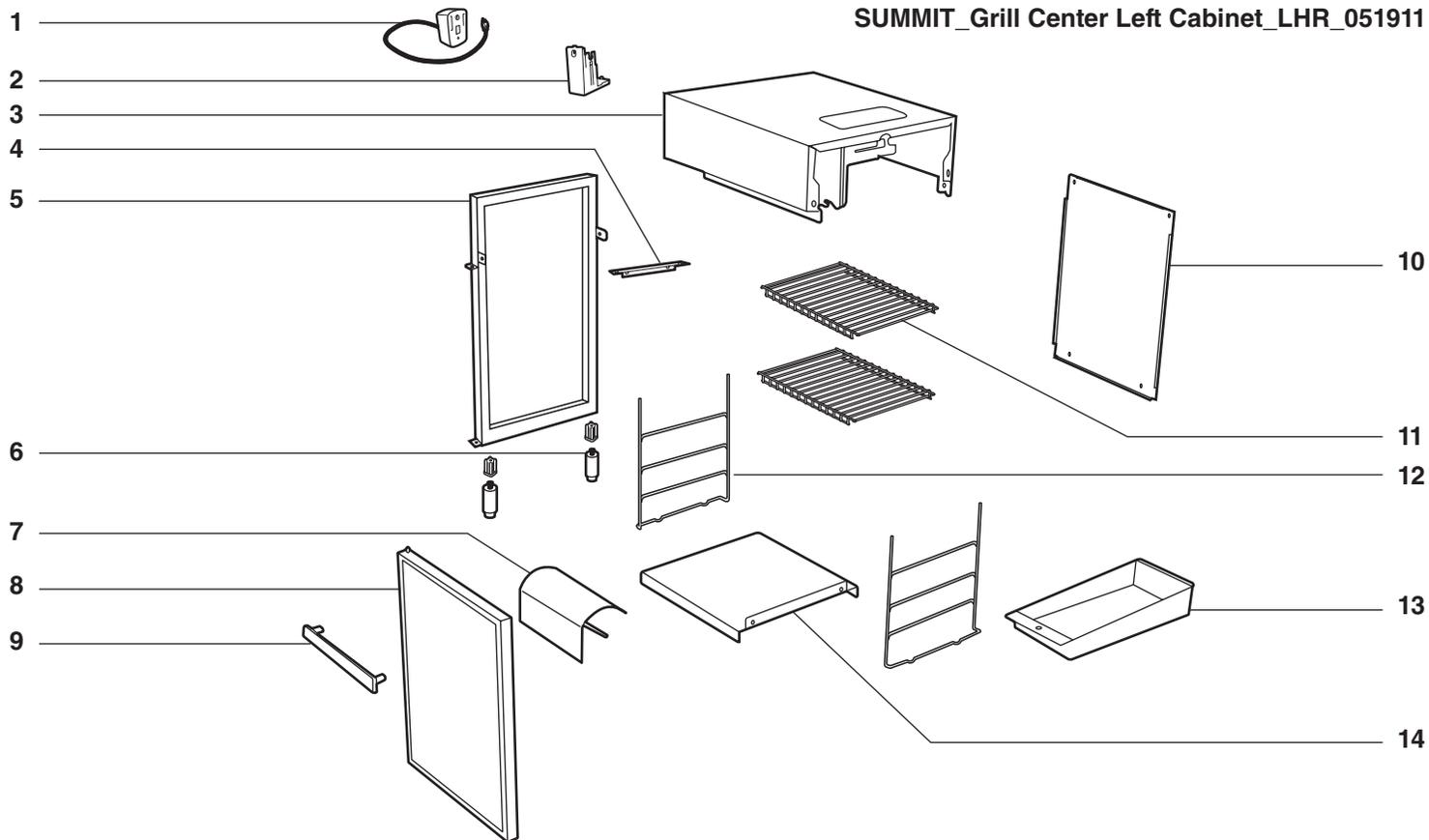
8. Panneau supérieur du meuble d'angle

9. Panneau arrière gauche

10. Ensemble porte

11. Panneau frontal

# VUE ÉCLATÉE



1. Moteur de rôtissoire

6. Pied réglable

11. Étagère grillagée

2. Support de moteur

7. Dérouleur d'essuie-tout

12. Gradin pour étagère

3. Table

8. Porte

13. Déflecteur d'eau

4. Support pour étagère

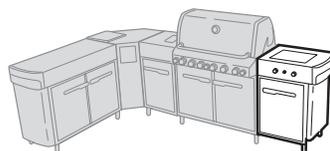
9. Poignée de porte

14. Panneau inférieur

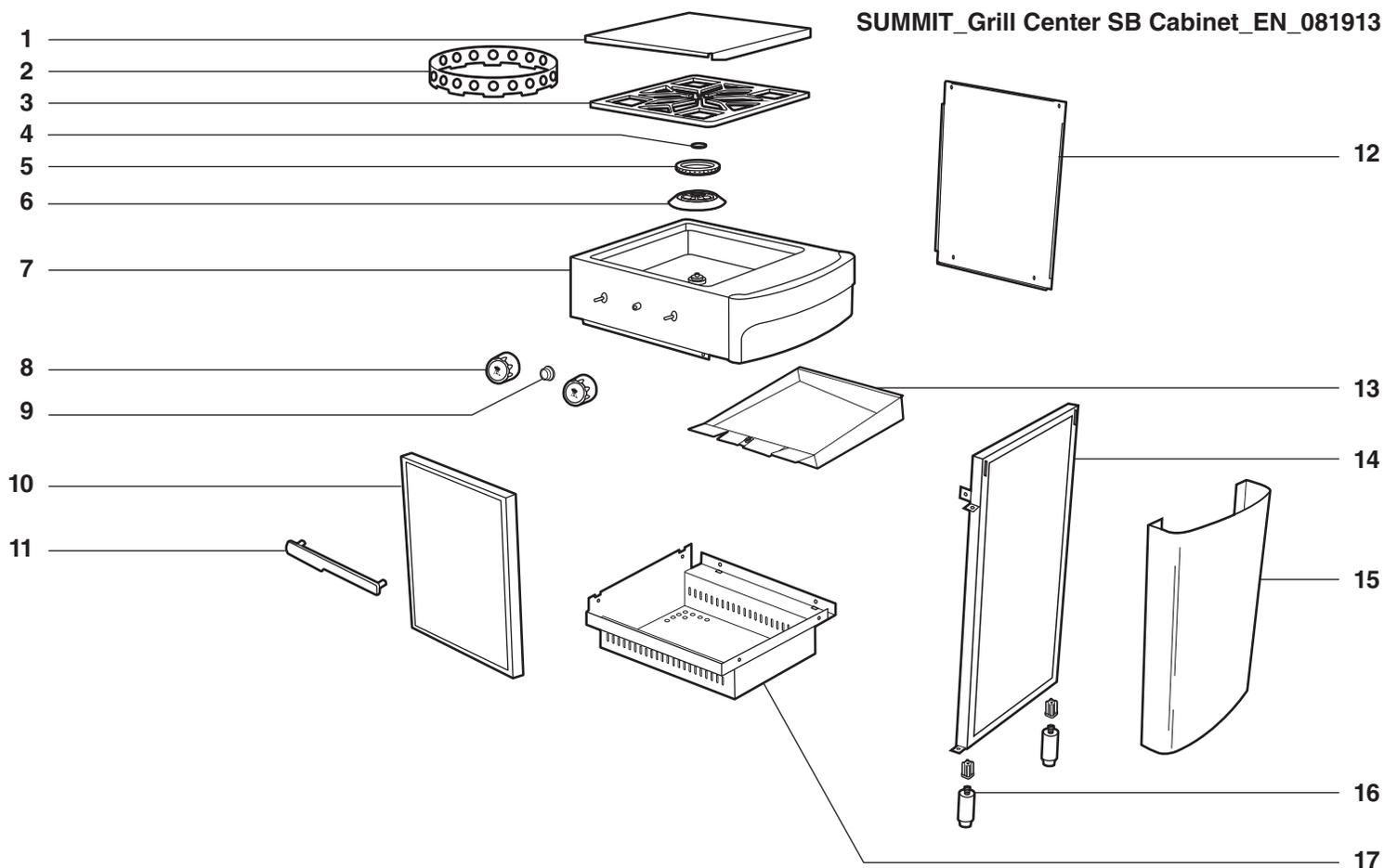
5. Châssis gauche

10. Panneau arrière

# VUE ÉCLATÉE



SUMMIT\_Grill Center SB Cabinet\_EN\_081913



1. Couvercle du réchaud latéral

7. Réchaud latéral

13. Déflecteur d'eau

2. Support pour wok

8. Bouton de réglage de puissance

14. Châssis droit

3. Grille de réchaud latéral

9. Allumeur

15. Jupe d'extrémité droite

4. Diffuseur intérieur 1 de réchaud latéral

10. Porte

16. Pied réglable

5. Diffuseur extérieur 2 de réchaud latéral

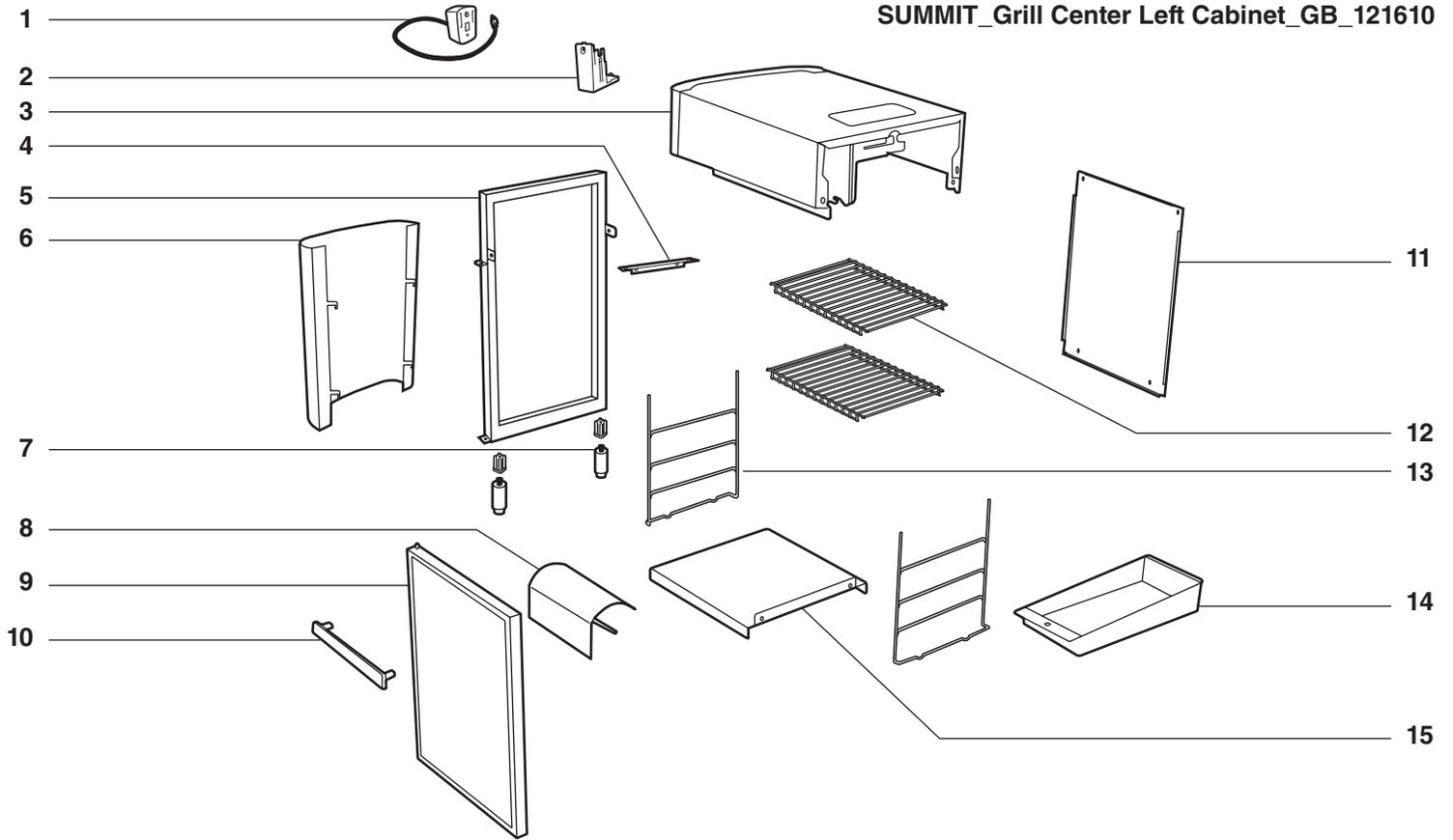
11. Poignée de porte

17. Panneau inférieur

6. Tête de réchaud latéral

12. Panneau arrière

# VUE ÉCLATÉE



1. Moteur de rôtissoire

2. Support de moteur

3. Table

4. Support pour étagère

5. Châssis gauche

6. Jupe d'extrémité gauche

7. Pied réglable

8. Dérouleur d'essuie-tout

9. Porte

10. Poignée de porte

11. Panneau arrière

12. Étagère grillagée

13. Gradin pour étagère

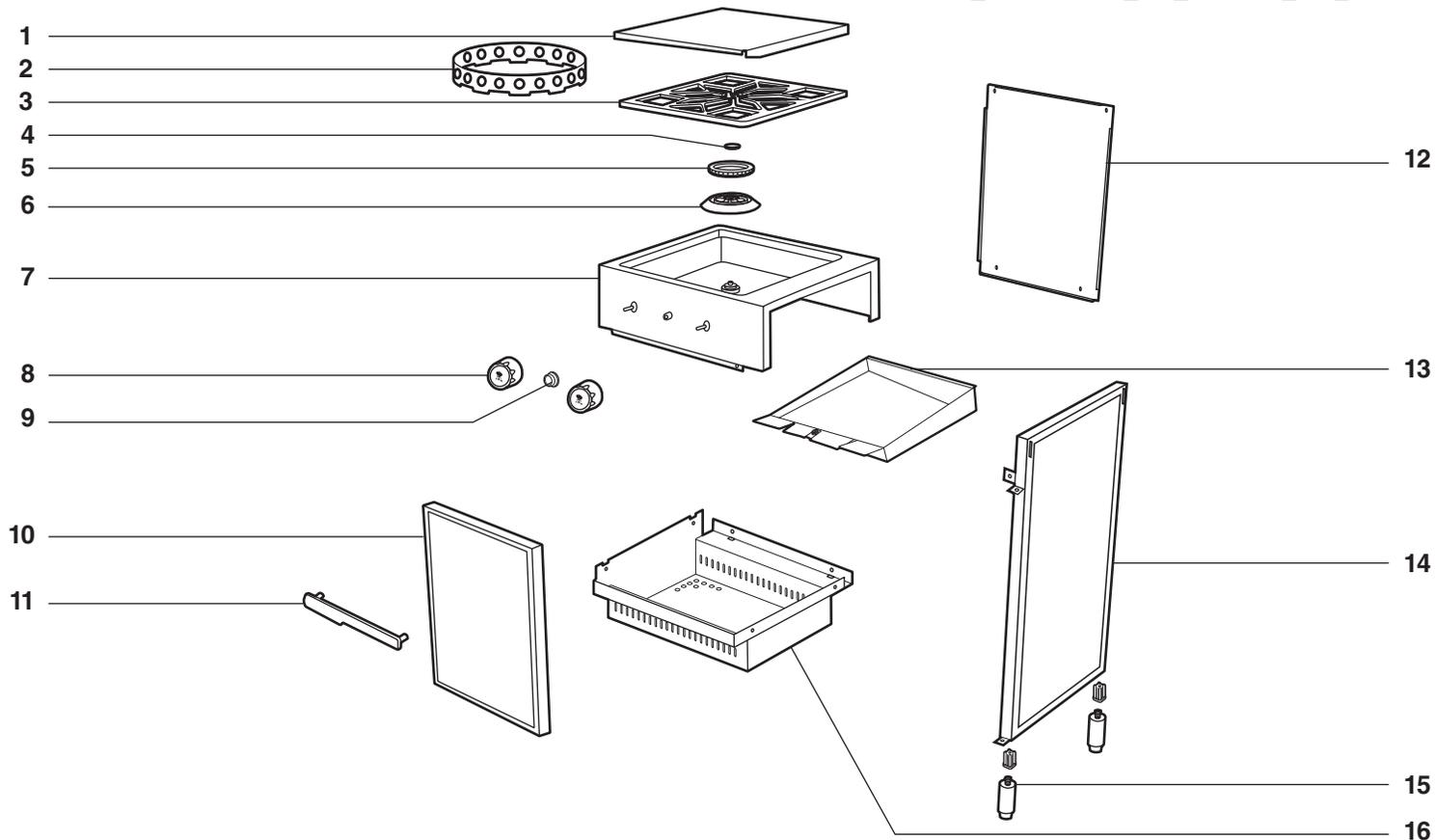
14. Déflecteur d'eau

15. Panneau inférieur

# VUE ÉCLATÉE



SUMMIT\_Grill Center\_SB\_Cabinet\_GB\_081913



1. Couvercle du réchaud latéral

7. Réchaud latéral

13. Déflecteur d'eau

2. Support pour wok

8. Bouton de réglage de puissance

14. Châssis droit

3. Grille de réchaud latéral

9. Allumeur

15. Pied réglable

4. Diffuseur intérieur 1 de réchaud latéral

10. Porte

16. Panneau inférieur

5. Diffuseur extérieur 2 de réchaud latéral

11. Poignée de porte

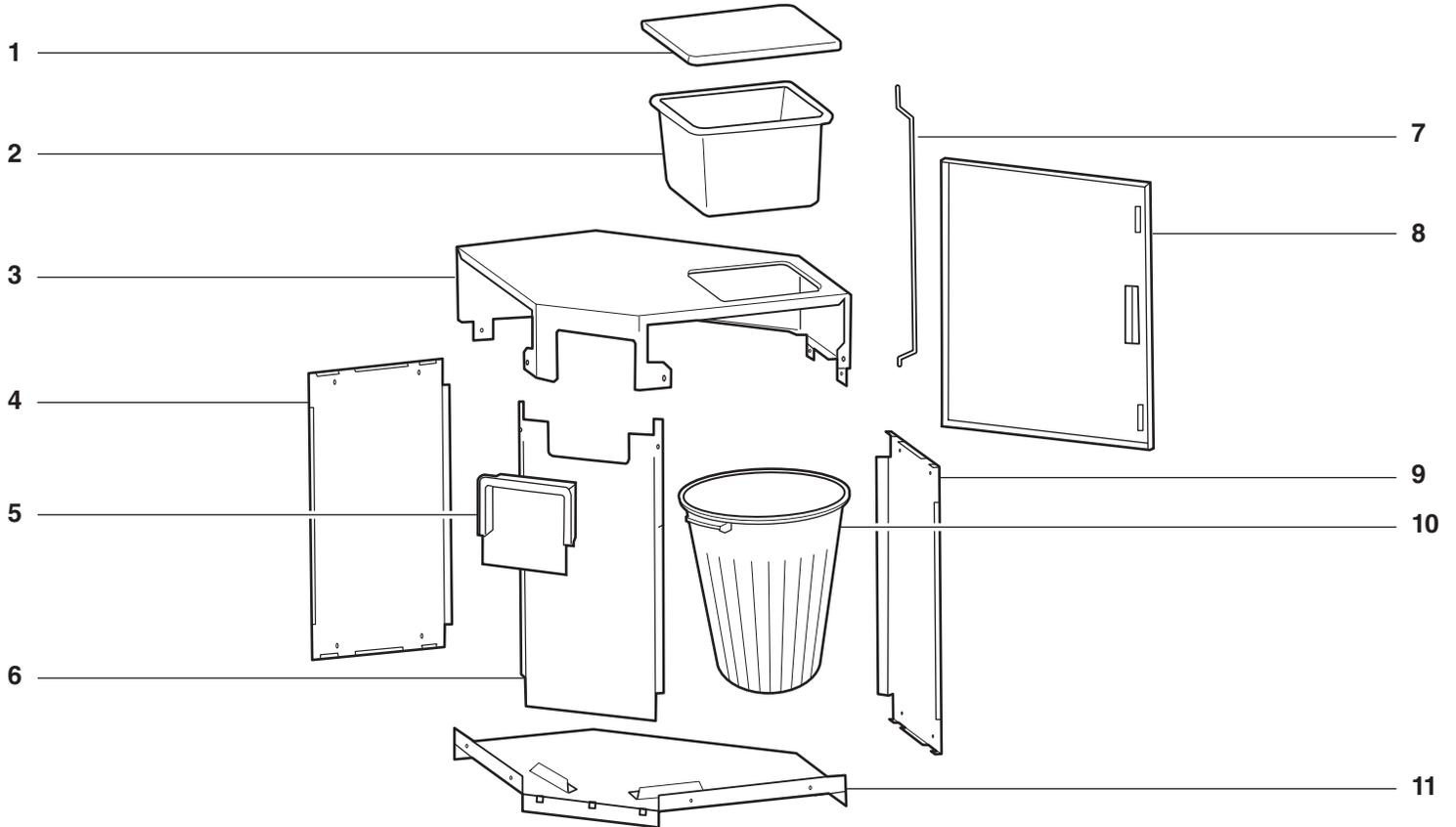
6. Tête de réchaud latéral

12. Panneau arrière

# VUE ÉCLATÉE



SUMMIT\_Grill Center Middle Cabinet\_GB\_121610

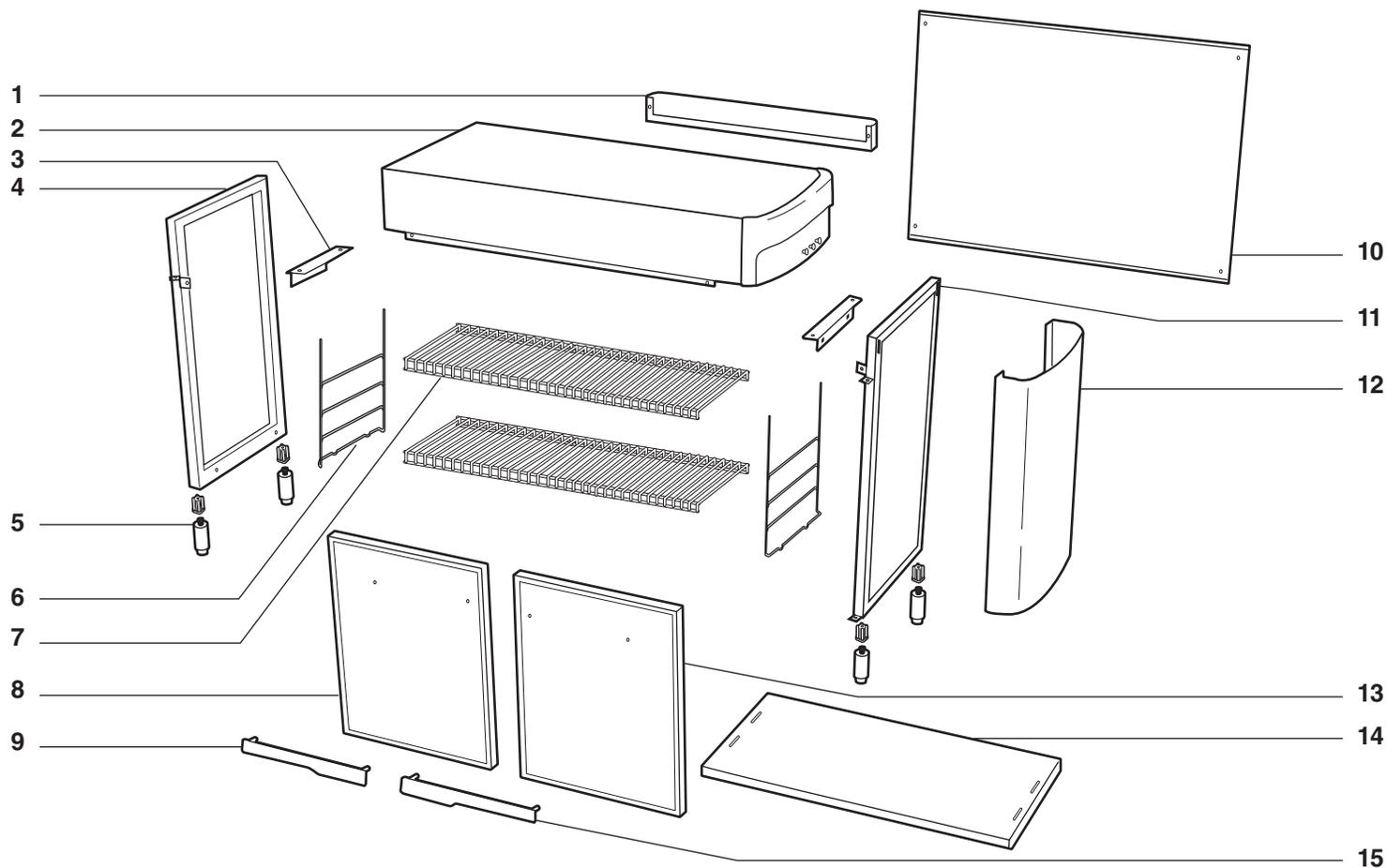


- |  |                              |                          |
|--|------------------------------|--------------------------|
| 1. Couvercle de glacière               | 5. Ensemble porte            | 9. Panneau arrière droit |
| 2. Glacière                            | 6. Panneau frontal           | 10. Poubelle             |
| 3. Panneau supérieur du meuble d'angle | 7. Axe de charnière de porte | 11. Panneau inférieur    |
| 4. Panneau arrière gauche              | 8. Porte                     |                          |

# VUE ÉCLATÉE



SUMMIT\_Grill Center Social Center\_GB\_121610



- 1. Porte-condiments
- 2. Table
- 3. Support pour étagère
- 4. Châssis gauche
- 5. Pied réglable

- 6. Gradin pour étagère
- 7. Étagère
- 8. Porte gauche
- 9. Poignée de porte gauche
- 10. Panneau arrière

- 11. Châssis droit
- 12. Jupe d'extrémité droite
- 13. Porte droite
- 14. Panneau inférieur
- 15. Poignée de porte droite

## GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Rendez-vous sur le site [www.weber.com](http://www.weber.com)®, sélectionnez votre pays et enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui. ♦**

## INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Le barbecue à gaz Weber® vous permet de griller, de rôtir et de cuire vos aliments avec un résultat difficile à reproduire avec des appareils de cuisson en intérieur. Grâce au couvercle et aux barres Flavorizer®, vous donnerez à vos aliments une saveur « de plein air ».

Le gaz liquide (propane) est facile à utiliser et permet un meilleur contrôle de cuisson que le charbon.

- Les présentes instructions regroupent les conditions minimales à observer pour le montage du barbecue à gaz Weber®. Nous vous conseillons donc de les lire attentivement avant d'utiliser le barbecue à gaz Weber®.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser cet appareil.
- Ne connectez pas cet appareil à une alimentation de gaz naturel (gaz de ville). Les robinets et les sorties sont conçus uniquement pour fonctionner au propane liquide.
- N'utilisez pas cet appareil avec des briquettes de charbon de bois ou des pierres de lave.
- Utilisez une bouteille de gaz de 10 kg minimum.
- Au Royaume-Uni, cet appareil doit être équipé d'un détendeur conforme à la norme BS 3016, à sortie nominale de 37 millibars (fourni avec le barbecue).
- Évitez de plier le flexible.
- La longueur du flexible ne doit pas être supérieure à 1,5 mètre.
- Il est recommandé de remplacer le flexible de gaz de votre barbecue à gaz Weber tous les 5 ans. Dans certains pays, la réglementation locale impose une fréquence de remplacement inférieure à 5 ans. Le cas échéant, la réglementation locale est prioritaire.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être altérées par l'utilisateur.
- Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.
- Utilisez uniquement un flexible et un détendeur basse pression homologués dans le pays d'utilisation.
- Les détendeurs et les flexibles de remplacement doivent être conformes aux spécifications du fabricant de l'appareil de cuisson d'extérieur. ♦

### RANGEMENT

- Lorsque vous n'utilisez pas le barbecue à gaz Weber®, fermez le robinet de la bouteille de gaz.
- En cas de stockage du barbecue à gaz Weber® à l'intérieur, débranchez la conduite d'alimentation de gaz. En revanche, la bouteille de gaz doit être stockée à l'extérieur, dans un lieu bien ventilé.
- Si vous laissez la bouteille de gaz à l'intérieur du barbecue à gaz Weber®, le barbecue et la bouteille de gaz doivent être stockés à l'extérieur, dans un lieu bien ventilé.
- Les bouteilles de gaz doivent être stockées à l'extérieur, dans un lieu bien ventilé et hors de la portée des enfants. Les bouteilles de gaz débranchées ne doivent pas être stockées dans un espace clos (bâtiment, garage ou autre). ♦

### UTILISATION

- ⚠ **AVERTISSEMENT : Cet appareil est destiné à une utilisation à l'extérieur uniquement. Ne l'utilisez jamais dans un garage, ni sous un porche ou dans une véranda couverts ou fermés.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : Le barbecue à gaz Weber® ne doit jamais être utilisé sous un toit ou un auvent combustibles non protégés.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : Le barbecue ne doit pas être utilisé à moins de 60 cm de matériaux combustibles.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : Le barbecue à gaz Weber® n'est pas conçu pour une installation dans une caravane ni sur un bateau.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : L'intégralité du barbecue chauffe en cours d'utilisation. Ne le laissez jamais sans surveillance.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : Maintenez le cordon électrique et le flexible d'alimentation en gaz éloignés de toute surface chaude.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : Éloignez de la zone de cuisson les liquides et les vapeurs inflammables (essence, alcool, etc.), ainsi que tout matériau combustible.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : Ne conservez jamais une bouteille de gaz supplémentaire (de rechange) à proximité du barbecue à gaz Weber®.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : Cet appareil devient très chaud en cours d'utilisation. Faites preuve de prudence, tout particulièrement en présence d'enfants ou de personnes âgées.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est allumé.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : Portez des gants de protection lorsque vous utilisez l'appareil. ♦**

# INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

## CONSIGNES DE SECURITE POUR LA MANIPULATION DES BOUTEILLES DE GAZ PROPANE

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

## REPLACEMENT DE L'ENSEMBLE ROBINET, FLEXIBLE ET DETENDEUR

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

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

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

## INFORMATIONS RELATIVES A LA CONSOMMATION

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

# INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

## INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE GAZ

### Achetez une bouteille de gaz pleine auprès de votre revendeur

La bouteille doit toujours être installée, transportée et conservée en position verticale. Ne laissez jamais la bouteille tomber ni être manipulée de façon imprudente. Ne conservez jamais une bouteille de gaz à un emplacement où la température est susceptible de dépasser 51 °C (bouteille trop chaude pour être manipulée à la main). Par exemple, ne laissez pas la bouteille de gaz dans votre voiture par temps chaud. (Reportez-vous à la section « CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA MANIPULATION DE BOUTEILLES DE GAZ »).

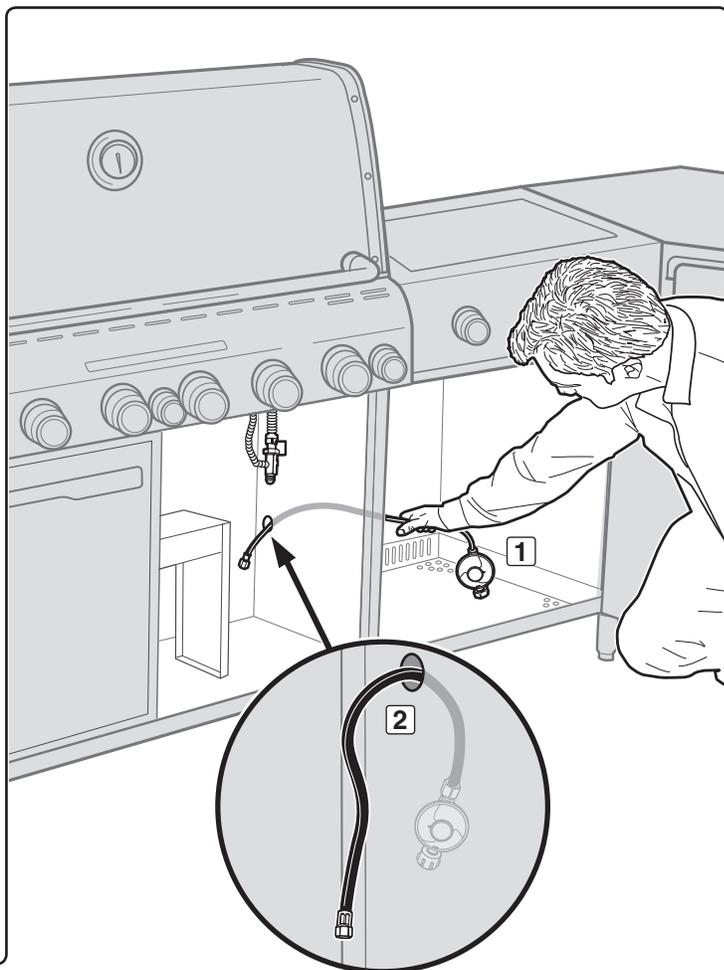
## RACCORDEMENT DU FLEXIBLE ET DU DÉTENDEUR

Le flexible et le régulateur doivent être acheminés, avant le raccordement depuis le meuble du réchaud latéral/de la bouteille de gaz, jusque dans le meuble de l'unité de cuisson principale.

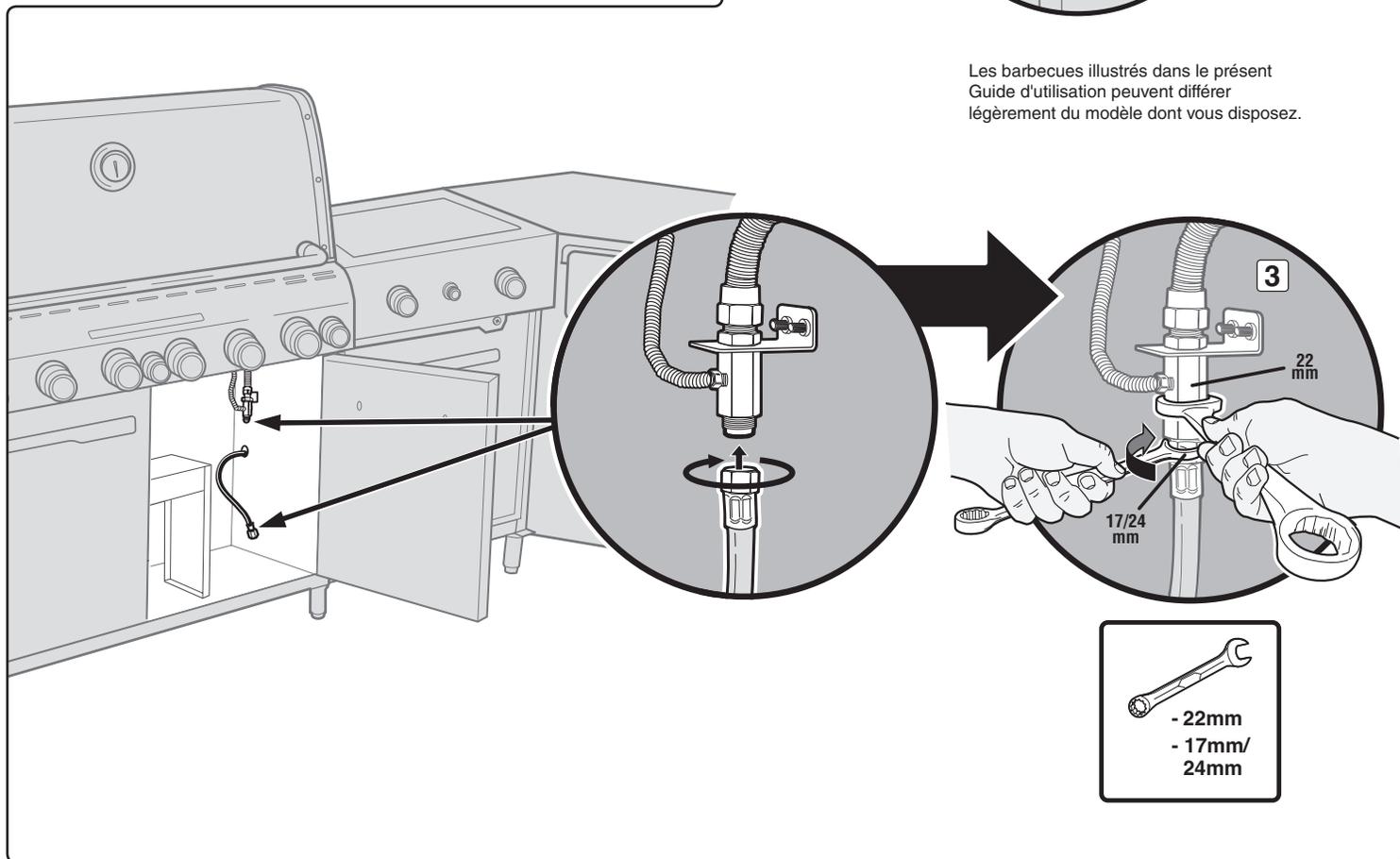
### Installation à l'intérieur du meuble

Pièces nécessaires : flexible et détendeur (1).

- A) Ouvrez les portes du meuble de l'unité de cuisson principale et du meuble du réchaud latéral/de la bouteille de gaz.
- B) Acheminez le flexible du détendeur jusque dans le meuble de l'unité de cuisson principale en le faisant passer via l'ouverture du meuble du réchaud latéral/de la bouteille de gaz (2).
- C) Raccordez le flexible au raccord de traversée de cloison, puis fixez le raccord (3). Utilisez une clé de 22 mm pour stabiliser le raccord de traversée de cloison et serrez le raccord de flexible à l'aide d'une clé de 17 mm ou de 24 mm. ♦



Les barbecues illustrés dans le présent Guide d'utilisation peuvent différer légèrement du modèle dont vous disposez.



# INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

## RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE

**⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous que le robinet ou le détendeur de la bouteille de gaz est fermé.**

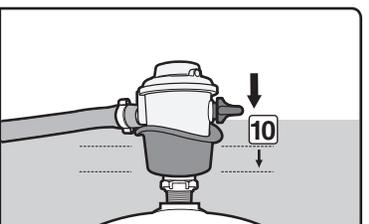
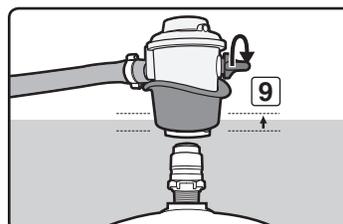
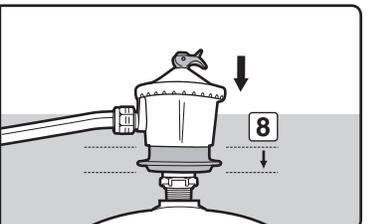
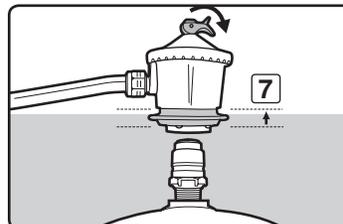
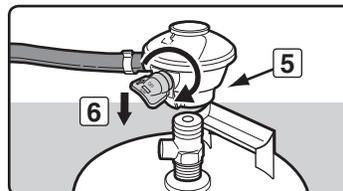
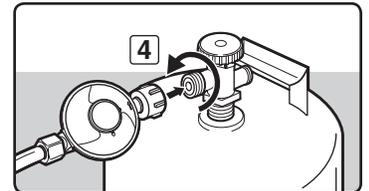
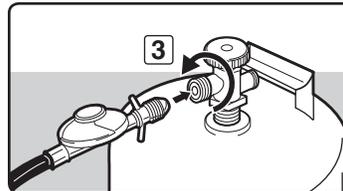
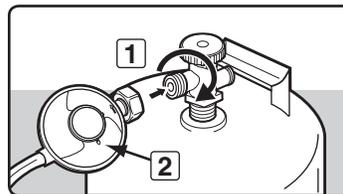
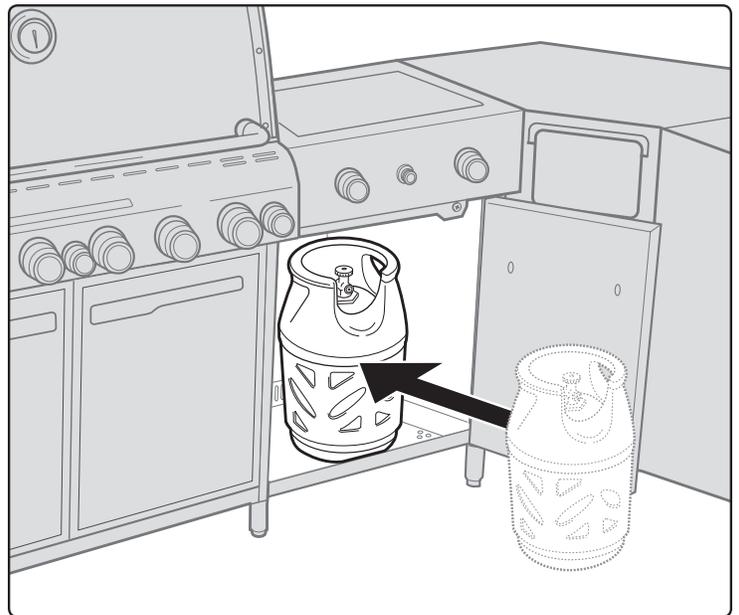
Utilisez une bouteille de gaz de 10 kg minimum.

Soulevez et placez la bouteille de gaz à l'intérieur du meuble du réchaud latéral/du meuble pour bouteille de gaz. Placez la bouteille de façon à orienter l'ouverture du robinet vers l'avant du barbecue.

A) Branchez la bouteille de gaz.

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

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



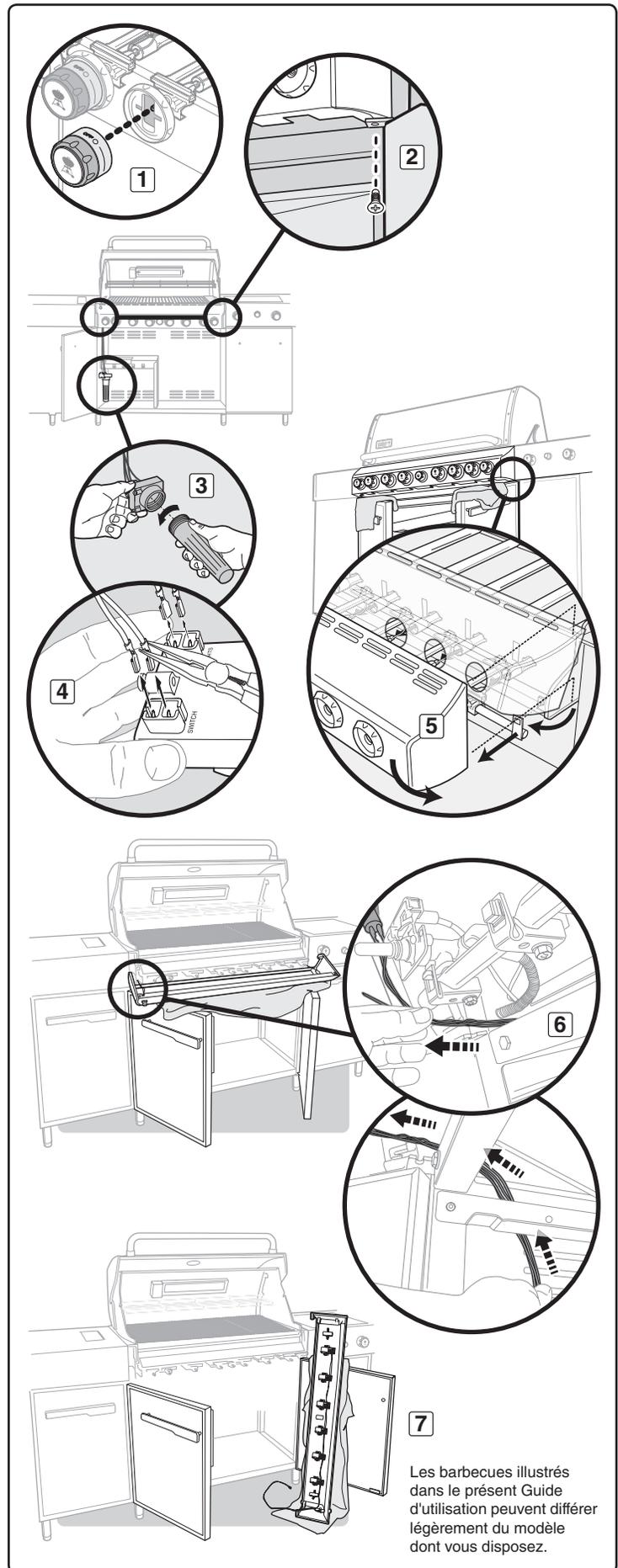
## PRÉPARATION POUR LA VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ

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

### Dépose du panneau de commande

Outils nécessaires : tournevis, pinces et torchons.

- A) Retirez les boutons de réglage gaz (1).
- B) Ouvrez les deux portes. À l'aide d'un tournevis, retirez les vis de la face inférieure du panneau de commande (2).
- C) Soulevez et retirez le compartiment batterie se trouvant à l'intérieur de l'enceinte du barbecue (3).
- D) En utilisant une pince à bec-fin, débranchez les cosses des câbles du dessus du compartiment batterie (4). Ne tirez pas sur les câbles. Retirez-les en tirant sur les cosses des câbles.
- E) Recouvrez le dessus des deux kits de porte de torchons. **Ceci protégera le panneau de commande et les kits de portes contre les rayures à l'étape suivante.**
- F) Inclinez le bas du panneau de commande vers l'avant. Soulevez-le légèrement (5) et faites-le tourner face vers le bas pour qu'il repose sur les hauts des kits de porte. **(Veillez à ne pas rompre ni débrancher les fils des LED du panneau de commande).**
- G) Sortez avec précaution les câbles de la batterie de l'intérieur de l'enceinte du barbecue (6).
- H) Ouvrez complètement la porte droite. Posez le panneau de commande au sol, en le laissant reposer sur le torchon couvrant la porte droite (7).



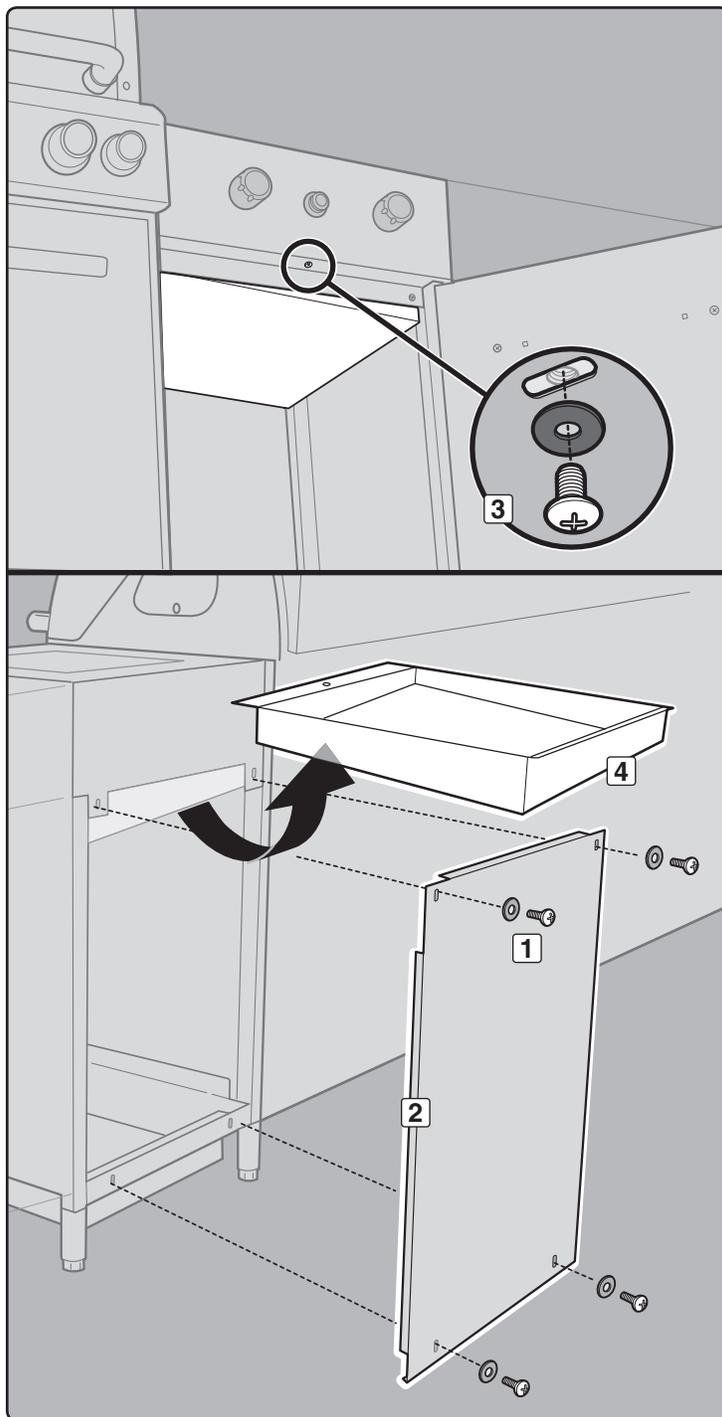
Les barbecues illustrés dans le présent Guide d'utilisation peuvent différer légèrement du modèle dont vous disposez.

## INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

### Retirez le panneau arrière et le déflecteur d'eau du meuble du réchaud latéral

Outils requis : Tournevis cruciforme.

- A) En vous plaçant face à l'arrière de l'unité, retirez les vis de fixation du panneau arrière du meuble de réchaud latéral à l'aide d'un tournevis cruciforme (1).
- B) Retirez le panneau arrière et mettez-le de côté (2).
- C) En vous plaçant face à l'avant de l'unité, ouvrez la porte du meuble du réchaud latéral et retirez la vis de fixation du déflecteur d'eau du meuble du réchaud latéral (3).
- D) En vous plaçant face à l'arrière de l'unité, poussez le déflecteur d'eau vers l'avant de façon à abaisser le bord arrière. Tournez-le vers le bas au niveau d'un coin et retirez-le du meuble du réchaud latéral (4). ♦



# INSTRUCTIONS RELATIVES AU 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 de la zone pendant la procédure de vérification de l'étanchéité. Les étincelles et les flammes provoqueraient un incendie ou une explosion, ce qui risquerait d'être à l'origine de blessures graves voire mortelles ainsi que de dommages matériels.

### ⚠ AVERTISSEMENT : on recommande de vérifier l'étanchéité à chaque déconnexion et reconnexion d'un raccord de gaz.

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

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

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

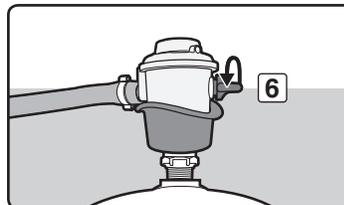
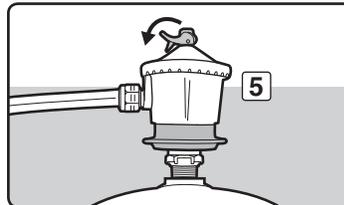
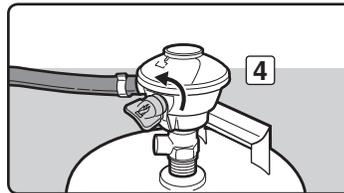
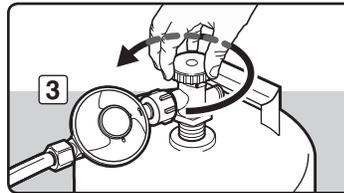
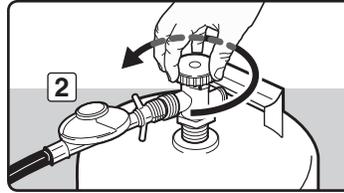
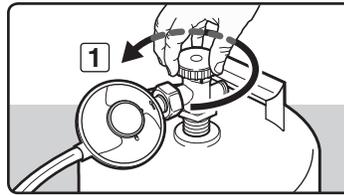
Si votre barbecue à gaz est doté d'un réchaud latéral, assurez-vous que ce dernier est à l'arrêt.

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

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

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

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



# INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

## Vérifiez les raccordements suivants

- A) Conduite de gaz principale au collecteur de gaz (1).
- B) Rôtissoire (réchaud I.R.)/conduite de gaz (2).
- C) Traversée de cloison/flexible d'alimentation de gaz (3).

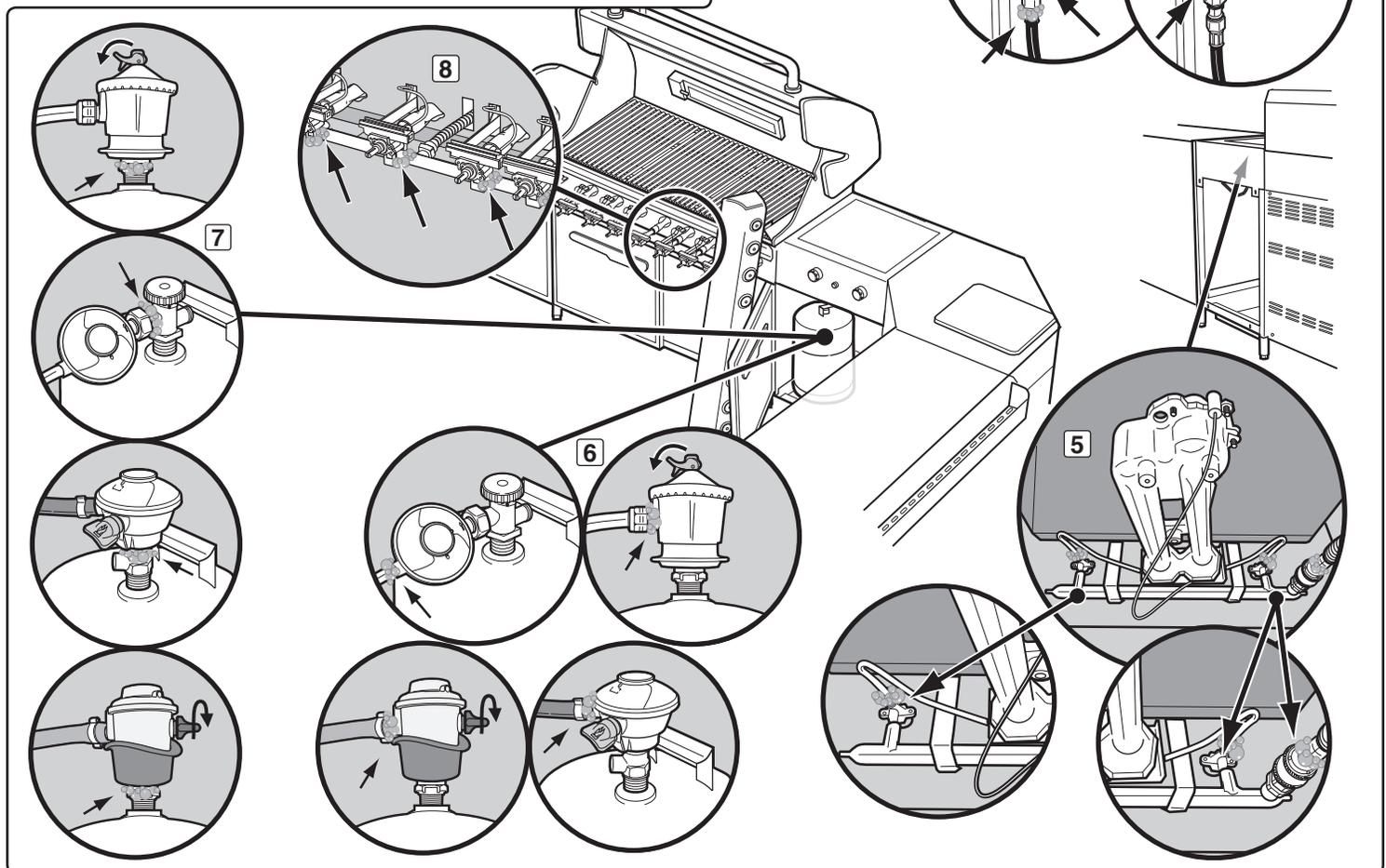
⚠ **AVERTISSEMENT : en cas de fuite au niveau d'un raccordement (1, 2 ou 3), resserrez le raccord à l'aide d'une clé, puis vérifiez à nouveau l'étanchéité à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. Si la fuite persiste après le resserrage du raccord, coupez le gaz. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site Web à l'adresse [www.weber.com](http://www.weber.com).**

- D) Flexible de réchaud latéral/traversée de cloison (4).
- E) Flexible du réchaud latéral/raccord à démontage rapide, robinet de réglage gaz du réchaud latéral et orifice (5).
- F) Flexible/détendeur (6).
- G) Détendeur/bouteille de gaz (7).
- H) Robinets de réglage gaz/collecteur de gaz (8).

⚠ **AVERTISSEMENT : en cas de fuite au niveau des raccordements (4, 5, 6, 7 ou 8), coupez le gaz. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site Web à l'adresse [www.weber.com](http://www.weber.com).**

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

Les barbecues illustrés dans le présent Guide d'utilisation peuvent différer légèrement du modèle dont vous disposez.



# INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

## Remontage du panneau de commande

- A) Pour remonter le panneau de commande, inversez les étapes précédemment décrites dans la section « Dépose de la console de contrôle gaz ».
- B) Vérifiez le bon branchement des câbles. Reportez-vous à la section « FONCTIONS D'ALLUMAGE ».

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

## REPLISSAGE DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE

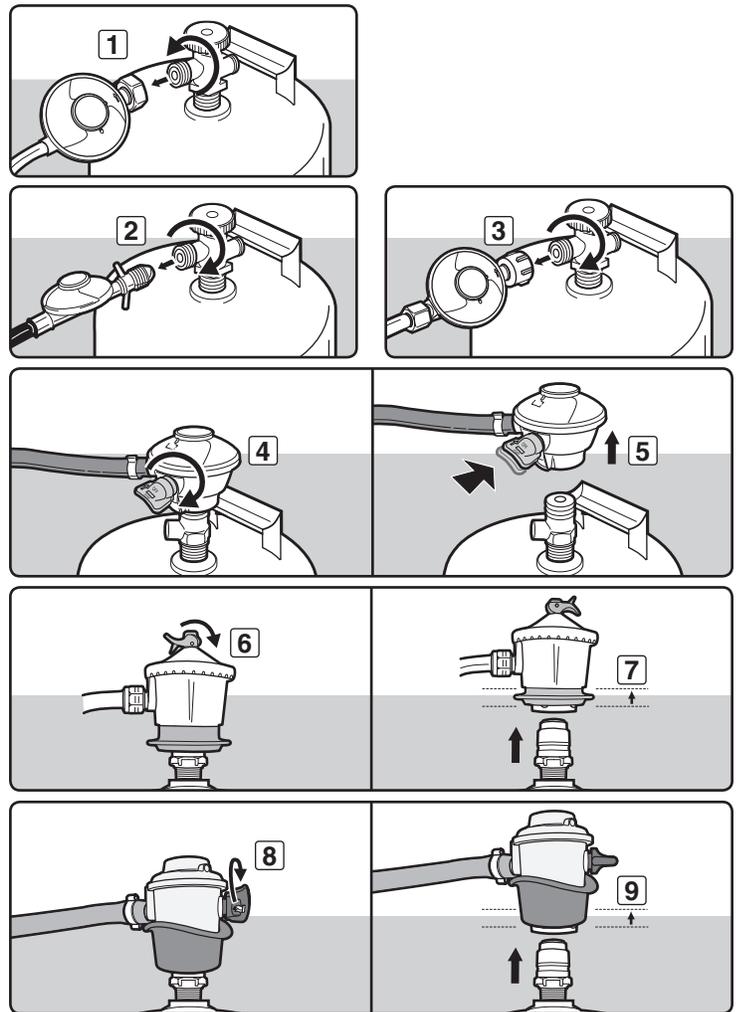
On recommande de faire remplir la bouteille de propane liquide avant qu'elle ne soit complètement vide. Pour ce faire, apportez votre bouteille de gaz chez un revendeur de gaz propane.

Dépose de la bouteille de gaz :

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

## REBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE

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



# FONCTIONS D'ALLUMAGE

## LAMPE DE POIGNEE WEBER® GRILL OUT™

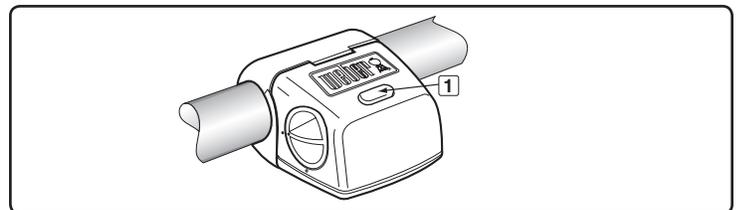
La lampe montée sur le manche du Weber Grill Out™ intègre un capteur d'ouverture. Lorsque le bouton de marche/arrêt (1) est activé, la lampe s'allume à l'ouverture du couvercle du barbecue. La lampe s'éteint lorsque le couvercle est fermé. Pendant la journée, désactivez le capteur en appuyant sur le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

## BOUTONS DE REGLAGE ECLAIRES

Votre barbecue à gaz est équipé de boutons de réglage éclairés, ce qui vous permet régler précisément la chaleur même en cas d'éclairage faible.

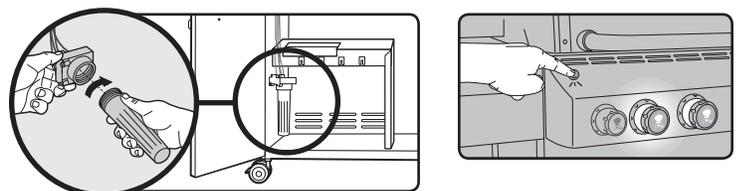
Fonctionne avec 3 piles alcalines de type "D". Ne mélangez pas des piles neuves et des piles usagées, ni différents types de piles (standard, alcalines ou rechargeables). Le compartiment batterie se situe à l'intérieur du meuble, du côté gauche.

Pour utiliser votre barbecue, appuyez sur le bouton de marche/arrêt. ♦



## CÂBLAGE DU COMPARTIMENT BATTERIE

1	CÂBLE NOIR	
2	CÂBLE VERT	
3	CÂBLE ROUGE	
4	CÂBLE ROUGE	



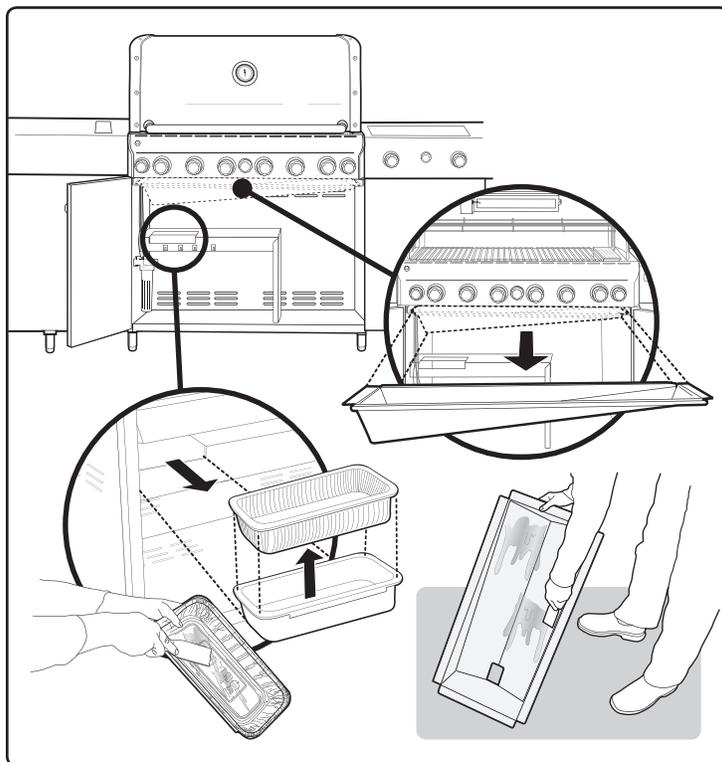
## AVANT D'UTILISER LE BARBECUE

### BAC A GRAISSE COULISSANT ET BARQUETTE EN ALUMINIUM JETABLE

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

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

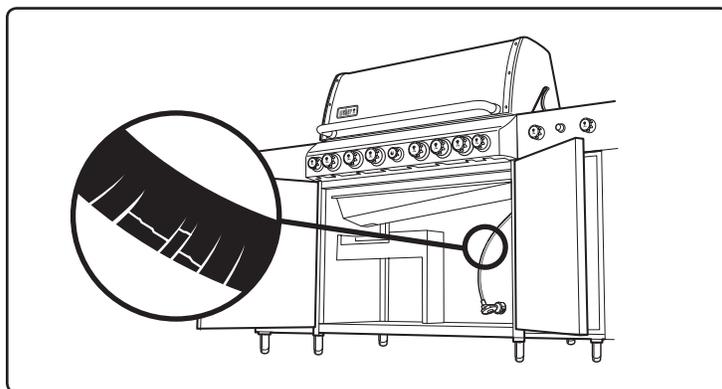
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : avant chaque utilisation, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse au niveau du bac à graisse coulissant et de la barquette en aluminium jetable. Éliminez l'excès de graisse afin d'éviter qu'elle ne prenne feu. Un feu de friture peut entraîner des blessures graves ou provoquer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



### INSPECTION DU FLEXIBLE

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

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : avant chaque utilisation, vérifiez que le flexible ne présente aucune entaille, craquelure, abrasion ou coupure. Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez le flexible uniquement par un flexible de rechange Weber® autorisé. Contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site Web à l'adresse [www.weber.com](http://www.weber.com)®. ♦

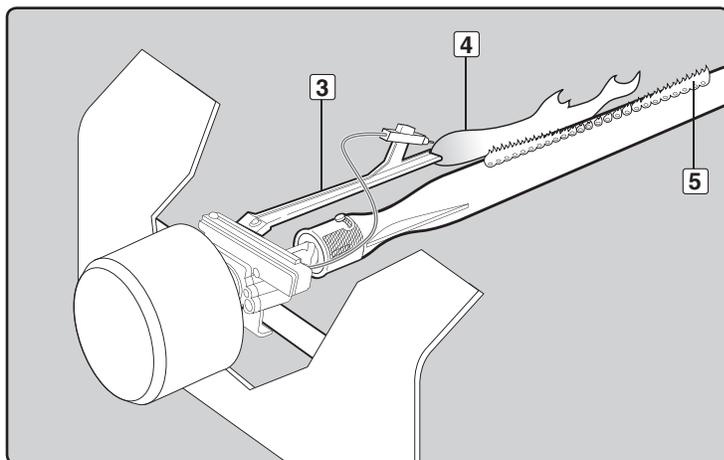
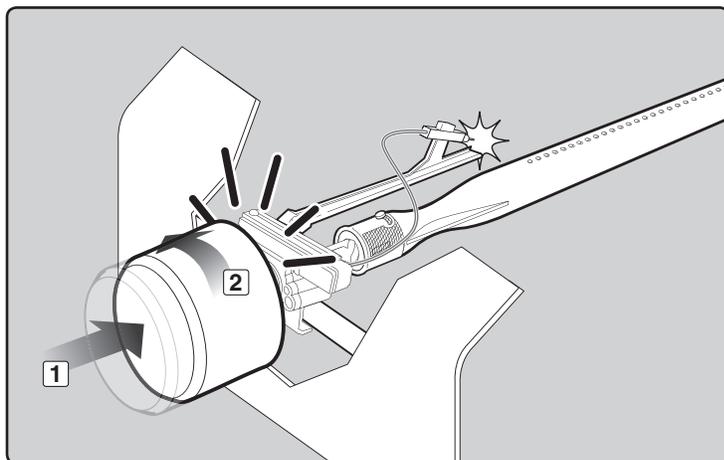


## ALLUMAGE PAR ÉTINCELLE

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

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

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



# ALLUMAGE ET UTILISATION DU BARBECUE

## ALLUMAGE DU RECHAUD PRINCIPAL

### ⚠ DANGER

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

### Allumage du réchaud principal par étincelle

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

- A) Soulevez le couvercle (1).
- B) Assurez-vous que tous les boutons de réglage des réchauds sont fermés (2). (Poussez sur le bouton de réglage gaz et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est bien sur la position de fermeture.)

⚠ **AVERTISSEMENT : les boutons de réglage des réchauds doivent être mis sur la position OFF avant l'ouverture du robinet de la bouteille de gaz propane.**

- C) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz en suivant la procédure appropriée en fonction du type de bouteille et de détendeur (3).

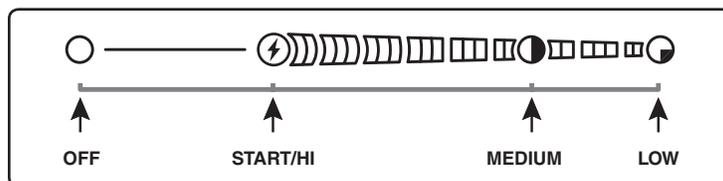
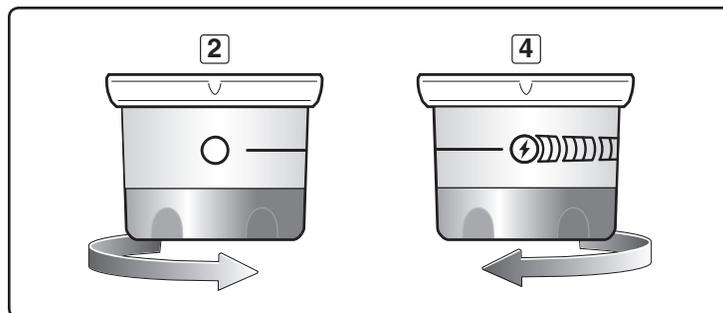
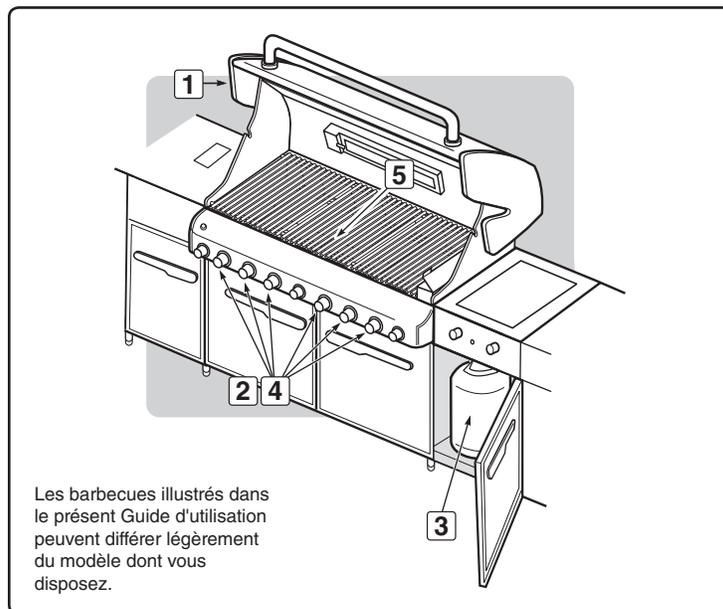
⚠ **AVERTISSEMENT : ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert.**

- D) Enfoncez le bouton de réglage gaz et positionnez-le sur START/Hi jusqu'à entendre le claquement de l'allumeur. Maintenez le bouton de réglage enfoncé pendant deux secondes encore. Ceci permettra à l'allumeur de générer une étincelle qui se propagera jusqu'au tube d'allumage du réchaud puis au réchaud principal (4).
- E) Vérifiez que le réchaud est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson. Une flamme doit être visible (5). Si le réchaud ne s'allume pas à la première tentative, appuyez sur le bouton de réglage du gaz et tournez jusqu'à la position OFF. Répétez la procédure d'allumage une seconde fois.

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

### POUR ETEINDRE LE BARBECUE

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



# ALLUMAGE ET UTILISATION DU BARBECUE

## ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD PRINCIPAL

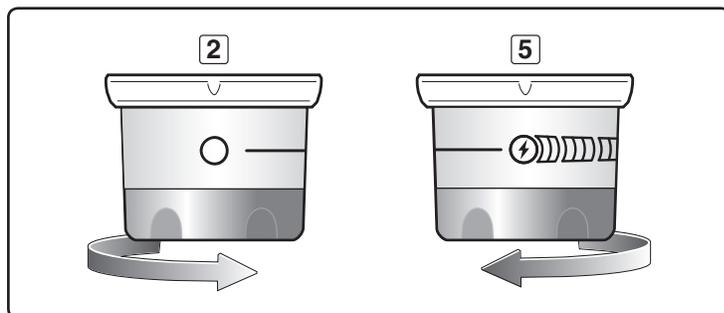
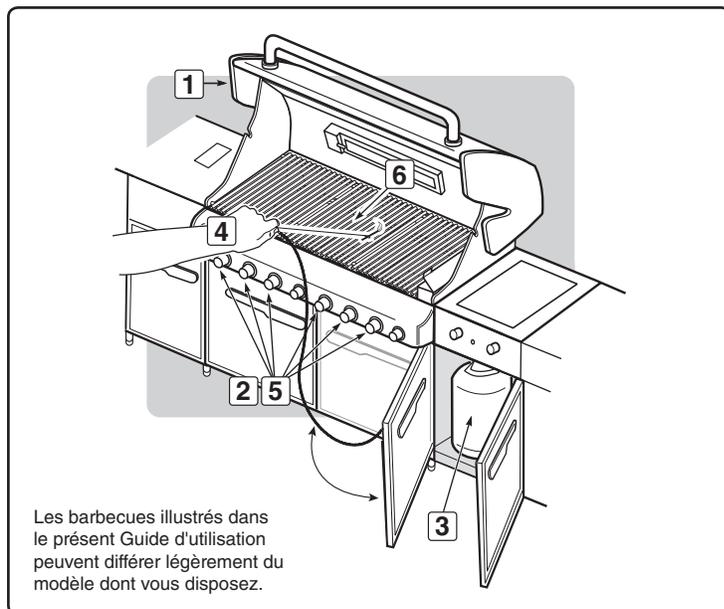
### ⚠ DANGER

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

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

## POUR ETEINDRE LE BARBECUE

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



- Préchauffez toujours le barbecue avant de cuire les aliments. Placez tous les réchauds en position HI et fermez le couvercle, chauffez pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 260° - 288° C (500° - 550°F).
- Pour des grillades parfaites, saisissez les viandes et cuisez avec le couvercle du barbecue abaissé.
- Les temps de cuisson indiqués dans les recettes sont calculés pour une température extérieure de 20° C (70°F) et un vent nul ou faible. Par temps froid ou venteux ainsi qu'à altitudes élevées, prolongez le temps de cuisson. Réduisez le temps de cuisson par temps extrêmement chaud.
- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction du temps, ou de la quantité, de la taille et de la forme des aliments à cuire.
- La température de votre barbecue à gaz risque d'être supérieure à la température normale lors des premières utilisations.
- Il est possible que les conditions de cuisson nécessitent l'ajustement des boutons de réglage gaz des réchauds pour l'obtention des températures de cuisson appropriées.
- En règle générale, les gros morceaux de viande nécessitent un temps de cuisson par livre plus long que les petits morceaux de viande. Plus la quantité d'aliments sur la grille de cuisson est importante, plus le temps de cuisson nécessaire est long. La cuisson d'aliments dans des récipients (du cassoulet, par exemple) est plus longue si vous utilisez une casserole profonde plutôt qu'un plat à four peu profond.
- Enlevez l'excès de graisse des steaks, côtes et rôtis, pour ne pas en laisser plus que 6,4 mm (¼ po.). Une quantité de graisse réduite facilite le nettoyage et permet d'éviter les flammèches imprévisibles.
- Vous risquez de devoir retourner les aliments placés sur la grille de cuisson directement au-dessus des réchauds, ou de les déplacer vers un point moins chaud de la grille.
- Utilisez des pinces plutôt qu'une fourchette pour tourner et déplacer les viandes, de façon à éviter qu'elles ne perdent leur jus naturel. Utilisez deux spatules pour manipuler un gros poisson entier.
- En cas d'apparition de flammèches imprévisibles, éteignez tous les réchauds et déplacez les aliments vers une autre zone de la grille de cuisson. Les flammèches s'éteignent alors rapidement. Une fois les flammèches éteintes, allumez à nouveau votre barbecue. **N'UTILISEZ JAMAIS D'EAU POUR ÉTEINDRE LES FLAMMES DANS UN BARBECUE A GAZ.**
- Certains aliments, tels qu'un ragoût ou des filets de poisson peu épais, doivent être cuits dans des récipients. Les barquettes jetables en aluminium sont très pratiques, mais vous pouvez également utiliser des plats métalliques à poignées pour four.
- Veillez toujours à ce que le bac à graisse coulissant et le bac de récupération soient propres et exempts de résidus.
- Ne recouvrez pas le bac à graisse de papier aluminium. Vous empêcheriez ainsi l'écoulement de la graisse dans le bac de récupération.
- L'utilisation d'un minuteur vous permettra d'éviter une surcuisson des aliments. ♦

## PRECHAUFFAGE

Votre barbecue à gaz Weber® est un appareil écoénergétique. Il fonctionne à une puissance faible, donc économique. Il est important de préchauffer le barbecue avant de procéder aux grillades. Allumez votre barbecue à gaz conformément aux instructions figurant dans le présent guide d'utilisation. Pour préchauffer le barbecue : après avoir allumé tous les réchauds et mis les boutons de réglage gaz en position START/HI, fermez le couvercle et laissez le barbecue chauffer jusqu'à atteindre une température comprise entre 260° et 288° C (500° - 550°F), la température de cuisson recommandée. Préchauffez le barbecue pendant 10 à 15 minutes, en fonction des conditions ambiantes, telles que la température de l'air et le vent.

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

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

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

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

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

## CUISSON A COUVERCLE FERME

Toutes les grillades sont réalisées avec le couvercle fermé de façon à assurer une chaleur tournante uniforme. Avec le couvercle fermé, le barbecue à gaz cuit les aliments de façon similaire à un four à convection. Le thermomètre intégré au couvercle indique la température de cuisson à l'intérieur du barbecue. Les opérations de préchauffage et de cuisson sont réalisées avec le couvercle fermé. Et ne regardez pas ! Chaque fois que vous soulevez le couvercle, vous perdez de la chaleur. ♦

## JUS ET GRAISSE

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

**⚠ AVERTISSEMENT : avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse au niveau du bac à graisse coulissant et du bac de récupération. Retirez les excès de graisse afin d'éviter l'embrasement du bac à graisse coulissant.** ♦

## SYSTEME FLAVORIZER®

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

## SEAR STATION®

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

# MÉTHODES DE CUISSON

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

## CUISSON DIRECTE

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

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

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

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

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

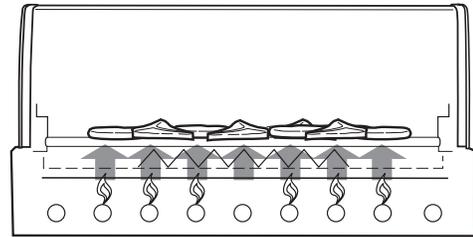
## CUISSON INDIRECTE

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

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

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

### 6 RECHAUD

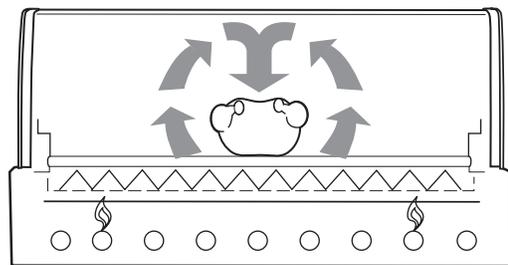


1 2 3 4 5 6  
H H H H H H

#### METHODE DE CUISSON DIRECTE

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

### 6 RECHAUD



1 2 3 4 5 6  
M M

#### METHODE DE CUISSON INDIRECTE

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

# ALLUMAGE ET UTILISATION DU RÉCHAUD LATÉRAL

## ALLUMAGE DU RÉCHAUD LATÉRAL

### ⚠ DANGER

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

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Avant chaque utilisation, vérifiez que le flexible ne présente aucune entaille, craquelure, abrasion ou coupure. Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez le flexible uniquement par un flexible de rechange homologué par Weber®. 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](http://www.weber.com)®.

Remarque : Le réchaud latéral comprend un diffuseur intérieur ① et un diffuseur extérieur ②. Le diffuseur intérieur doit être allumé en premier à l'aide du bouton d'allumage. Le diffuseur extérieur s'allume à l'aide de la flamme du diffuseur intérieur. Suivez les instructions ci-après pour allumer les diffuseurs dans l'ordre correct.

- A) Enlevez le couvercle du réchaud latéral en appuyant légèrement sur son bord avant tout en le soulevant par l'arrière (1). (Rangez le couvercle du réchaud latéral dans le meuble de votre barbecue.)

- ⚠ **ATTENTION** : N'utilisez pas le couvercle comme surface de cuisson ou de coupe.

- B) Appuyez sur chaque bouton de réglage de puissance de réchaud latéral et tournez-les dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer que les robinets du réchaud latéral sont en position d'arrêt (OFF) (2). Placez les boutons de réglage de puissance de tous les réchauds non utilisés sur la position d'arrêt (OFF) [enfoncez-les et tournez-les dans le sens des aiguilles d'une montre].

- C) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz (3).

### Allumez le diffuseur intérieur

- A) Enfoncez et tournez le bouton de réglage de puissance du réchaud latéral ① jusqu'à la position de démarrage/réglage fort (START/Hi) (4).

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne démarrez pas simultanément le diffuseur intérieur ① et le diffuseur extérieur ②. Ceci serait en effet à l'origine d'un incendie ou d'une explosion susceptible de provoquer des blessures graves voire mortelles, ainsi que des dommages matériels.

- B) Enfoncez le bouton d'allumage (5). Des déclics sont audibles.

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

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Si le réchaud latéral ne s'allume pas au bout de cinq secondes, procédez comme suit :

- a) Placez les boutons de réglage de puissance du réchaud latéral et des réchauds principaux sur la position d'arrêt (OFF), et coupez l'alimentation de gaz à la source.

- b) Attendez cinq minutes afin de permettre la dissipation du gaz avant de réessayer ou de tenter d'allumer le réchaud à l'aide d'une allumette (reportez-vous à la section « ALLUMAGE MANUEL DU RÉCHAUD LATÉRAL »).

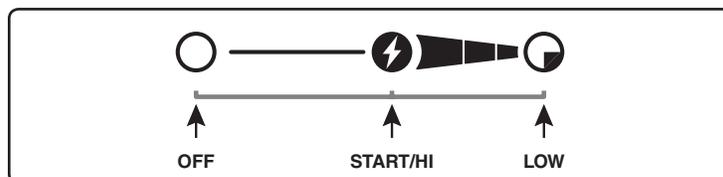
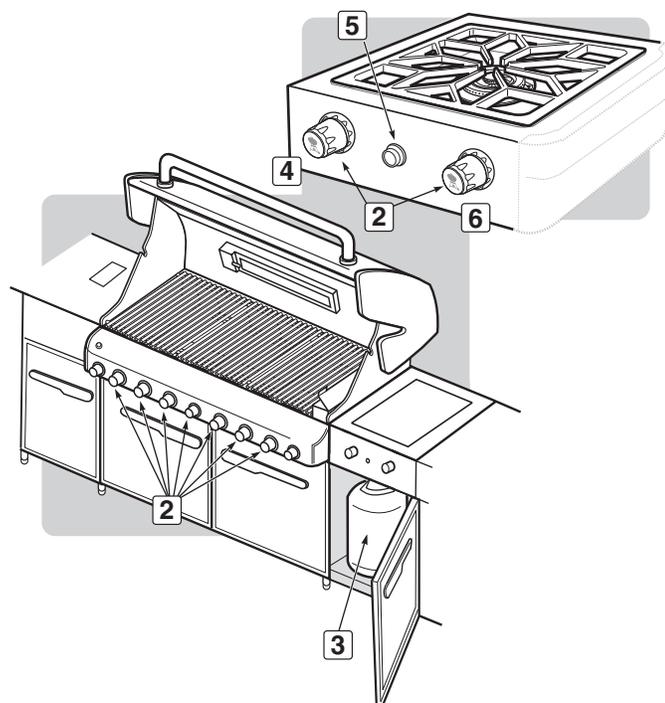
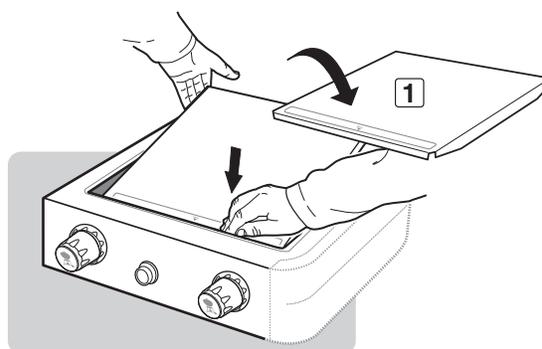
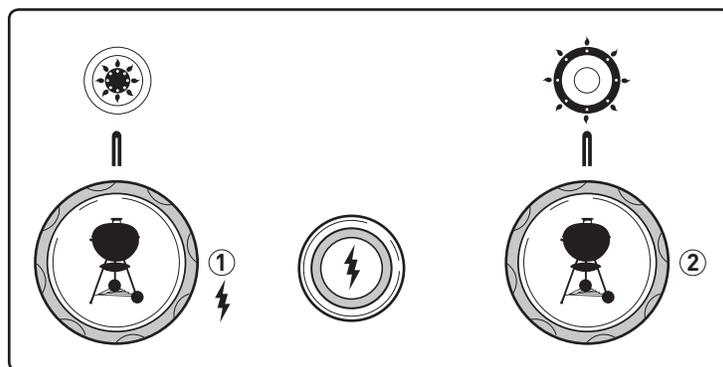
### Allumez le diffuseur extérieur

- A) Une fois le diffuseur intérieur allumé, enfoncez et tournez le bouton de réglage de puissance du réchaud latéral ② jusqu'à la position de démarrage/réglage fort (START/Hi) (6).

- B) Réglez la puissance pour la cuisson. ♦

## POUR ÉTEINDRE LE RÉCHAUD

Enfoncez les boutons de réglage de puissance du réchaud latéral et tournez-les jusqu'à la position d'arrêt (OFF). Assurez-vous que le réchaud latéral est arrêté et froid avant de fermer son couvercle. ♦



# ALLUMAGE ET UTILISATION DU RÉCHAUD LATÉRAL

## ALLUMAGE MANUEL DU RÉCHAUD LATÉRAL

### ⚠ DANGER

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

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Avant chaque utilisation, vérifiez que le flexible ne présente aucune entaille, craquelure, abrasion ou coupure. Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez le flexible uniquement par un flexible de rechange homologué par Weber®. 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](http://www.weber.com)®.

Remarque : Le réchaud latéral comprend un diffuseur intérieur ① et un diffuseur extérieur ②. Le diffuseur intérieur doit être allumé en premier à l'aide du bouton d'allumage. Le diffuseur extérieur s'allume à l'aide de la flamme du diffuseur intérieur. Suivez les instructions ci-après pour allumer les diffuseurs dans l'ordre correct.

- Enlevez le couvercle du réchaud latéral en appuyant légèrement sur son bord avant tout en le soulevant par l'arrière (1). (Rangez le couvercle du réchaud latéral dans le meuble de votre barbecue.)
- ATTENTION** : N'utilisez pas le couvercle comme surface de cuisson ou de coupe.
- Appuyez sur chaque bouton de réglage de puissance de réchaud latéral et tournez-les dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer que les robinets du réchaud latéral sont en position d'arrêt (OFF) (2). Placez les boutons de réglage de puissance de tous les réchauds non utilisés sur la position d'arrêt (OFF) [enfoncez-les et tournez-les dans le sens des aiguilles d'une montre].
- Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz (3).

### Allumez le diffuseur intérieur

- Insérez une allumette dans le porte-allumette et allumez-la.
- Placez le porte-allumette et l'allumette allumée sur l'un des côtés du réchaud latéral (4).
- Enfoncez et tournez le bouton de réglage de puissance du réchaud latéral ① jusqu'à la position de démarrage/réglage fort (START/HI) (5).

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne démarrez pas simultanément le diffuseur intérieur ① et le diffuseur extérieur ②. Ceci serait en effet à l'origine d'un incendie ou d'une explosion susceptible de provoquer des blessures graves voire mortelles, ainsi que des dommages matériels.

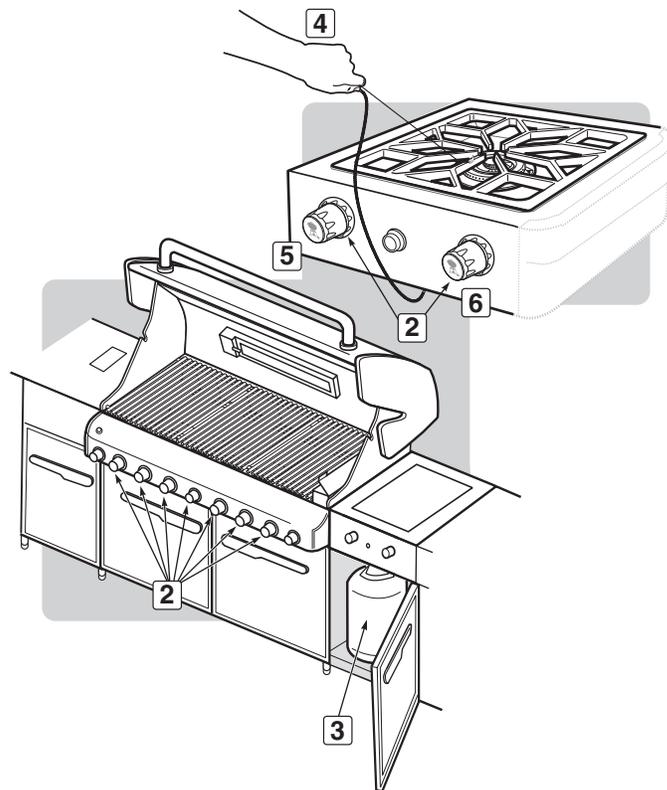
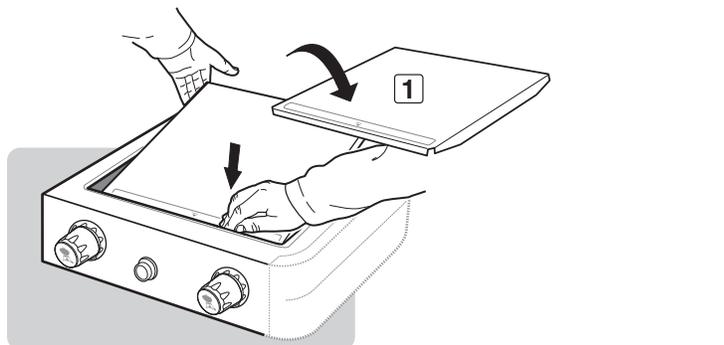
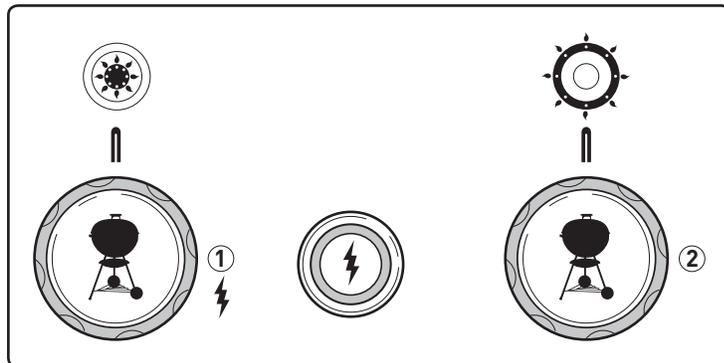
⚠ **ATTENTION** : La flamme du réchaud latéral peut être difficilement visible par journée ensoleillée.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Si le réchaud latéral ne s'allume pas au bout de cinq secondes, procédez comme suit :

- Placez les boutons de réglage de puissance du réchaud latéral et des réchauds principaux sur la position d'arrêt (OFF), et coupez l'alimentation de gaz à la source.
- Attendez cinq minutes afin de permettre la dissipation du gaz avant de réessayer ou de tenter d'allumer le réchaud à l'aide d'une allumette (reportez-vous à la section « ALLUMAGE MANUEL DU RÉCHAUD LATÉRAL »).

### Allumez le diffuseur extérieur

- Une fois le diffuseur intérieur allumé, enfoncez et tournez le bouton de réglage de puissance du réchaud latéral ② jusqu'à la position de démarrage/réglage fort (START/HI) (6).
- Réglez la puissance pour la cuisson. ♦



### POUR ÉTEINDRE LE RÉCHAUD

Enfoncez le bouton de réglage de puissance du réchaud latéral et tournez-le jusqu'à la position d'arrêt (OFF). Assurez-vous que le réchaud latéral est arrêté et froid avant de fermer son couvercle. ♦

# ALLUMAGE ET UTILISATION DU RÉCHAUD LATÉRAL

## UTILISATION DU RÉCHAUD LATÉRAL

Pour un meilleur contrôle de la température de cuisson, le réchaud latéral est doté de deux diffuseurs. Le diffuseur ① (ou diffuseur intérieur) cuit à l'aide d'une petite flamme et est idéalement adapté aux casseroles et poêles à frire de petite taille. Le diffuseur ② (ou diffuseur extérieur) cuit à l'aide d'une grande flamme et est idéalement adapté aux casseroles, cocottes et poêles à frire de grande taille, ainsi qu'aux woks. Pour une chaleur plus intense, vous pouvez utiliser les deux diffuseurs simultanément.

### Cuisson au wok

Le réchaud latéral comprend également un support pour wok, pour les cuissons au wok.

**⚠ IMPORTANT : Ne placez jamais un wok directement sur le réchaud latéral. Seul l'accessoire wok Weber® doit être utilisé pour les cuissons sur le support pour wok fourni.**

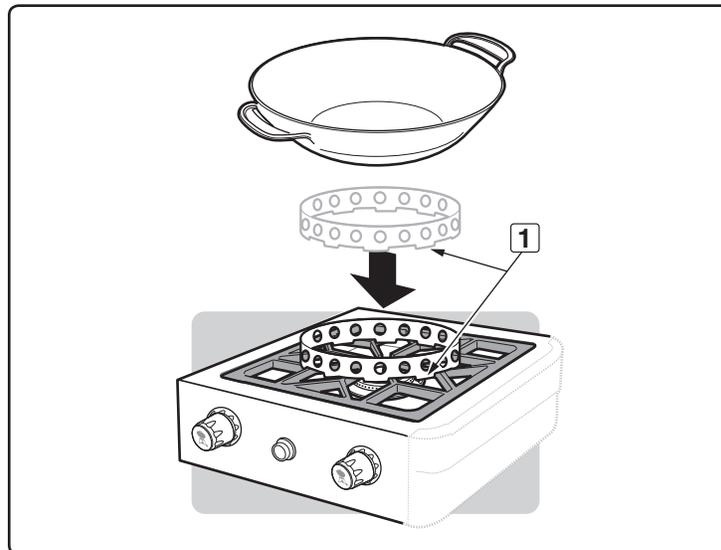
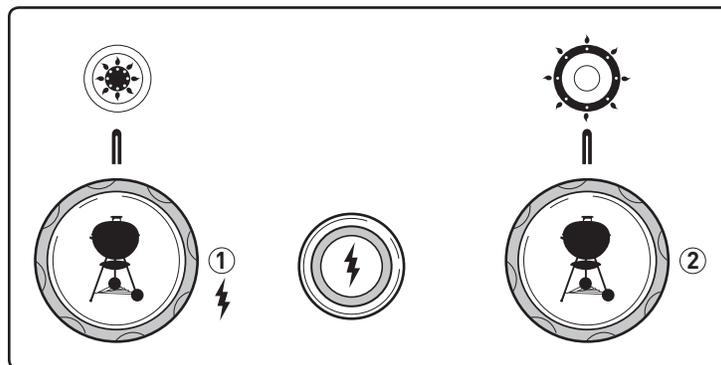
A) Placez le support pour wok sur la grille du réchaud latéral, en veillant à insérer les languettes d'alignement du support dans les trous de la grille (1). Le support doit être de niveau.

Lorsqu'il n'est pas utilisé, le support peut être rangé dans le meuble du barbecue.

**⚠ AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement une petite quantité d'huile lors de l'utilisation du wok pour les sautés. L'utilisation d'une quantité excessive d'huile et d'une température trop élevée risque d'être à l'origine d'un incendie susceptible de provoquer des blessures corporelles graves voire mortelles, ainsi que des dommages matériels.**

### **⚠ DANGER**

**N'utilisez pas le réchaud latéral pour réaliser des fritures avec des huiles de cuisson. L'huile de cuisson peut atteindre un point d'éclair et être à l'origine d'un incendie susceptible de provoquer des blessures corporelles graves voire mortelles, ainsi que des dommages matériels. ♦**



# ALLUMAGE ET UTILISATION DU RÉCHAUD DE SAISIE SEAR STATION®

## ALLUMAGE DU RECHAUD SEAR STATION®

### ⚠ DANGER

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

Le réchaud Sear Station® est doté d'une commande de marche/arrêt. Pour allumer le réchaud Sear Station®, vous devez d'abord allumer les deux réchauds principaux adjacents.

### Allumage par étincelle des réchauds principaux adjacents

Remarque : Chaque allumeur à étincelle de bouton de réglage de puissance de brûleur 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 et de son placement sur la position START/Hi. Ceci permettra d'allumer chaque réchaud.

⚠ **AVERTISSEMENT** : avant chaque utilisation, vérifiez que le flexible ne présente aucune entaille, craquelure, abrasion ou coupure. Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez le flexible uniquement par un flexible de rechange Weber® autorisé. Contactez le service client du représentant Weber® de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site Web à l'adresse [www.weber.com](http://www.weber.com).

- A) Soulevez le couvercle (1).
- B) Assurez-vous que tous les boutons de réglage des réchauds sont fermés (2). (Poussez sur le bouton de réglage gaz et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est bien sur la position de fermeture.)
- C) Tournez le robinet de la bouteille de gaz suivant l'une des options appropriées en fonction du type de votre bouteille et de votre détendeur (3).

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

- D) Allumez chaque réchaud principal adjacent au réchaud Sear Station® (4). Enfoncez le bouton de réglage gaz et positionnez-le sur START/Hi jusqu'à entendre le claquement de l'allumeur. Maintenez le bouton de réglage enfoncé pendant deux secondes encore. Ceci permettra à l'allumeur de générer une étincelle qui se propagera jusqu'au tube d'allumage du réchaud puis au réchaud principal.
- E) Vérifiez que le réchaud est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson (5). Une flamme doit être visible. Si le réchaud ne s'allume pas à la première tentative, appuyez sur le bouton de réglage du gaz et tournez jusqu'à la position OFF. Répétez la procédure d'allumage une seconde fois.

### Allumage du réchaud Sear Station® Allumage via réchaud principal adjacent allumé.

- F) Positionnez le bouton de réglage gaz du réchaud Sear Station® sur ON (6).
- G) Assurez-vous de l'allumage du réchaud en vérifiant la présence d'une flamme (7).

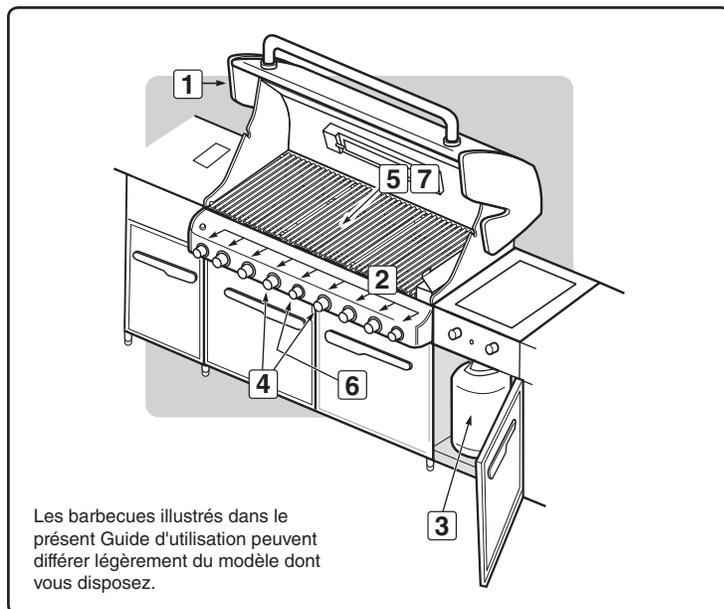
⚠ **AVERTISSEMENT** : Si le réchaud ne s'allume pas en l'espace de 5 secondes, positionnez le bouton de réglage sur OFF, patientez 5 minutes, puis recommencez les étapes F et G, ou reportez-vous aux instructions à la section "ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD SEAR STATION®"

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

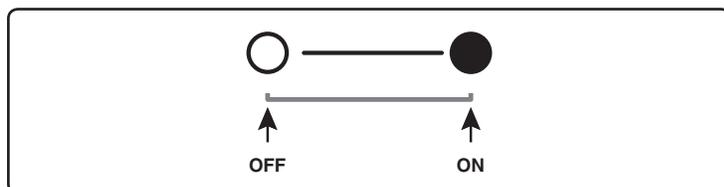
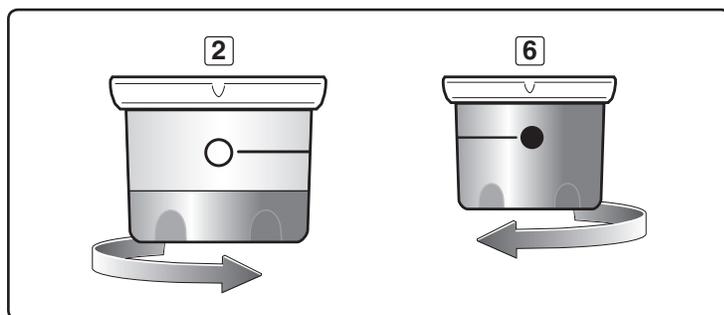
Remarque : Reportez-vous à la section "ENTRETIEN" pour en savoir plus sur la procédure de dépose et de nettoyage du réchaud. ♦

## POUR ETEINDRE LE BARBECUE

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



Les barbecues illustrés dans le présent Guide d'utilisation peuvent différer légèrement du modèle dont vous disposez.



# ALLUMAGE ET UTILISATION DU RÉCHAUD DE SAISIE SEAR STATION®

## ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD SEAR STATION®

### ⚠ DANGER

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

Le réchaud Sear Station® est doté d'une commande de marche/arrêt. Pour allumer le réchaud Sear Station®, vous devez d'abord allumer les deux réchauds principaux adjacents.

### Allumage par étincelle des réchauds principaux adjacents

Remarque : Chaque allumeur à étincelle de bouton de réglage de puissance de brûleur 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 et de son placement sur la position START/HI. Ceci permettra d'allumer chaque réchaud.

- Soulevez le couvercle (1).
- Vérifiez l'allumage du réchaud principal adjacent au Sear Station® en vous assurant de la présence d'une flamme (2).
- Insérez l'allumette dans le porte-allumette et allumez-la.
- Insérez le porte-allumette et l'allumette allumée à travers les grilles de cuisson et les barres Flavorizer® pour allumer le réchaud Sear Station® (3).
- Enfoncez le bouton de réglage gaz du réchaud Sear Station® et tournez-le jusqu'à la position ON (4).

⚠ **AVERTISSEMENT : si le réchaud ne s'allume pas, tournez le bouton de réglage correspondant jusqu'à la position OFF et attendez 5 minutes afin de dégager le gaz avant de réessayer.**

**Remarque : Reportez-vous à la section "ENTRETIEN" pour en savoir plus sur la procédure de dépose et de nettoyage du réchaud. ♦**

## POUR ETEINDRE LE BARBECUE

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

## UTILISATION DU RECHAUD SEAR STATION®

Votre barbecue à gaz Weber® est équipé d'un réchaud de saisie grâce auquel vous pouvez saisir des aliments, tels que des steaks, des morceaux de volaille, du poisson et des côtes.

La saisie est une méthode de cuisson directe permettant de dorer la surface des aliments à température élevée. En saisissant ou en dorant les deux côtés de la viande, vous obtiendrez un saveur plus agréable via la caramélisation de la surface des aliments. La saisie améliore également l'apparence de la viande avec les marques laissées par les grilles de cuisson. Ceci, associé au contraste des textures et des saveurs, peut rendre les aliments plus agréables pour le palais.

Le réchaud Sear Station® dispose d'un réglage de marche/arrêt qui fonctionne avec les deux réchauds principaux adjacents. Le réchaud de saisie et les réchauds adjacents vous permettent de bien saisir les viandes tout en utilisant les autres zones de cuisson pour la cuisson à température modérée.

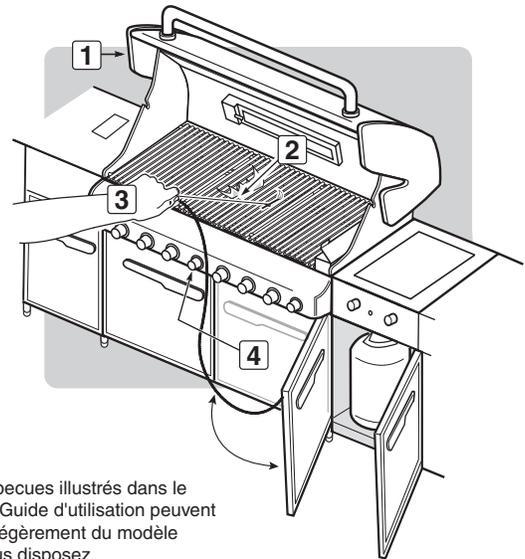
Avant de saisir les aliments, réglez tous les réchauds sur la position HI pendant 15 mn afin de préchauffer le barbecue. Remarque : effectuez toujours vos grillades avec le couvercle fermé de façon à atteindre une chaleur maximale et à éviter les flambées soudaines.

Une fois le barbecue préchauffé, éteignez les réchauds extérieurs ou réglez-les sur la puissance faible (low). Laissez les deux réchauds centraux réglés sur HI et allumez le réchaud Sear Station®.

Placez vos aliments directement au-dessus du réchaud Sear Station®. Saisissez chaque côté pendant 1 à 4 minutes, en fonction du type de viande/poisson et de son épaisseur. Vous pouvez tourner les aliments d'un quart de tour de façon à obtenir des marques de cuisson en croix (1) avant de saisir l'autre côté de la même façon.

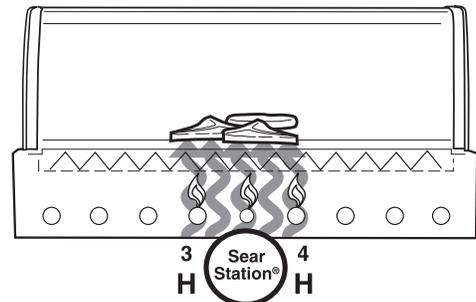
Une fois la saisie terminée, vous pouvez finir de cuire vos aliments en les déplaçant vers une zone de chaleur plus modérée au-dessus des réchauds extérieurs, jusqu'au degré de cuisson voulu.

A mesure que vous vous familiarisez avec l'utilisation du réchaud Sear Station®, on vous encourage à expérimenter différentes durées de saisie de façon à obtenir des résultats plus adaptés à vos papilles. ♦



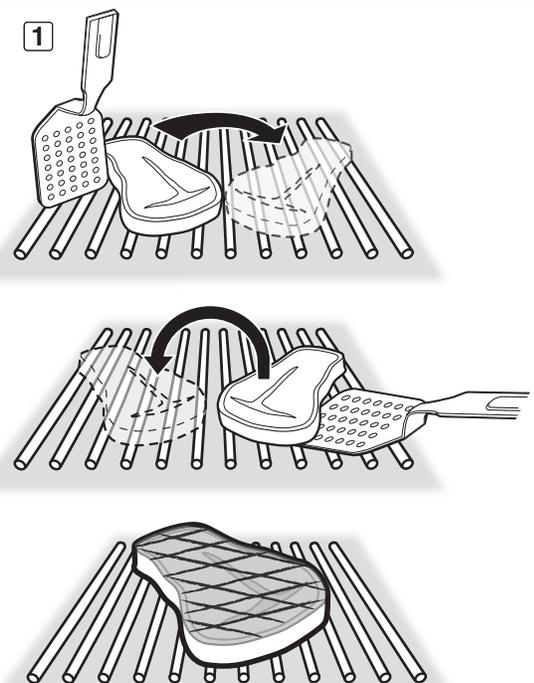
Les barbecues illustrés dans le présent Guide d'utilisation peuvent différer légèrement du modèle dont vous disposez.

## 6 RECHAUD



## METHODE DE SAISIE

Les aliments sont placés au niveau de la zone de forte chaleur entre les réchauds allumés.



# ALLUMAGE ET UTILISATION DU RÉCHAUD DE FUMOIR

## ALLUMAGE DU FUMOIR

### ⚠ DANGER

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

### Allumage du fumoir par étincelle

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

⚠ **AVERTISSEMENT** : avant d'utiliser la rôtissoire, vérifiez l'absence d'entailles, de craquelures, d'abrasion et de coupures au niveau du flexible. Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez le flexible uniquement par un flexible de rechange Weber® agréé. Contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site Web à l'adresse [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

- A) Soulevez le couvercle du barbecue (1).
- B) Soulevez le couvercle du fumoir (2).
- C) Remplissez le fumoir de copeaux ou de morceaux de bois imprégnés d'eau (3).
- D) Assurez-vous que tous les boutons de réglage gaz des réchauds non utilisés sont mis sur la position OFF (4). (Poussez sur le bouton de réglage gaz et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est bien sur la position OFF.)

⚠ **AVERTISSEMENT** : les boutons de réglage des réchauds doivent être mis sur la position OFF avant l'ouverture du robinet de la bouteille de gaz propane.

- E) Tournez le robinet de la bouteille de gaz suivant l'une des options appropriées en fonction du type de votre bouteille et de votre détendeur (5).

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

- F) Enfoncez le bouton de réglage gaz et positionnez-le sur START/Hi jusqu'à entendre le claquement de l'allumeur (6). Maintenez le bouton de réglage enfoncé pendant deux secondes encore. Ceci permettra à l'allumeur de générer une étincelle qui se propagera jusqu'au tube d'allumage du réchaud puis au réchaud principal.
- G) Vérifiez que le réchaud est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson (7). Une flamme doit être visible. Si le réchaud ne s'allume pas à la première tentative, appuyez sur le bouton de réglage du gaz et tournez jusqu'à la position OFF. Répétez la procédure d'allumage une seconde fois.

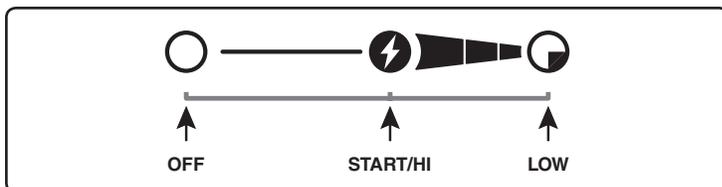
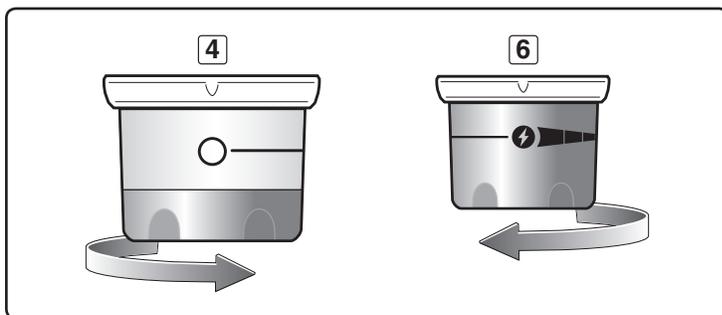
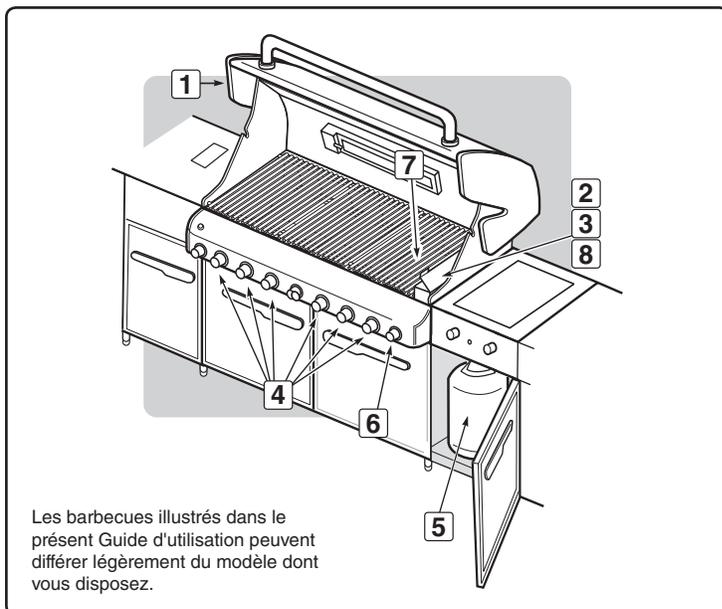
### ⚠ DANGER

Si le réchaud ne s'allume toujours pas, tournez le bouton de réglage correspondant à la position OFF et attendez 5 minutes afin de dégager tout le gaz avant de réessayer ou tentez de l'allumer à l'aide d'une allumette (reportez-vous à la section "ALLUMAGE MANUEL DU FUMOIR").

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

## POUR ÉTEINDRE LE BARBECUE

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



# ALLUMAGE ET UTILISATION DU RÉCHAUD DE FUMOIR

## ALLUMAGE MANUEL DU FUMOIR

⚠ **AVERTISSEMENT** : avant d'utiliser la rôtissoire, vérifiez l'absence d'entailles, de craquelures, d'abrasion et de coupures au niveau du flexible. Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez le flexible uniquement par un flexible de rechange Weber® agréé. Contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site Web à l'adresse [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

A) Soulevez le couvercle (1).

### ⚠ DANGER

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

B) Soulevez le couvercle du fumoir (2).

C) Remplissez le fumoir de copeaux ou de morceaux de bois imprégnés d'eau (3).

D) Assurez-vous que tous les boutons de réglage gaz des réchaud non utilisés sont mis sur OFF (4). (Poussez sur le bouton de réglage gaz et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est bien sur la position OFF.)

⚠ **AVERTISSEMENT** : les boutons de réglage gaz des réchauds doivent être sur la position OFF avant l'ouverture du robinet de la bouteille de gaz propane.

E) Tournez le robinet de la bouteille de gaz suivant l'une des options appropriées en fonction du type de votre bouteille et de votre détendeur (5).

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

G) Insérez le porte-allumette et l'allumette allumée à travers les grilles de cuisson et les barres Flavorizer® pour allumer le fumoir (6).

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

H) Enfoncez et faites tourner le bouton de réglage du fumoir jusqu'à la position START/ HI (7).

I) Vérifiez que le réchaud est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson (8).

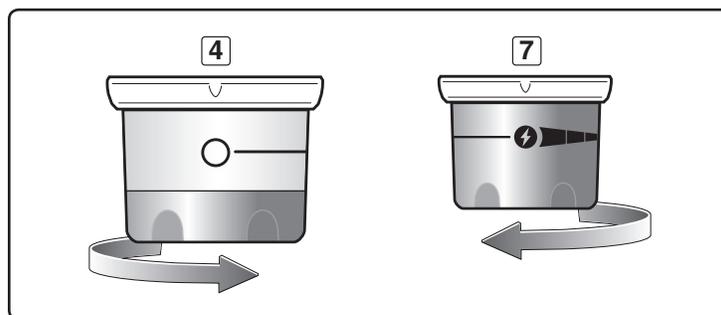
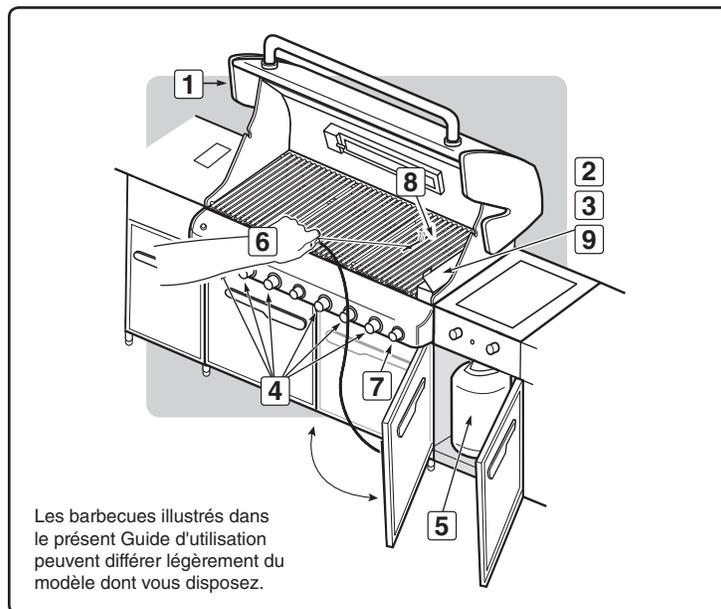
### ⚠ DANGER

Si le réchaud du fumoir ne s'allume pas, tournez le bouton de réglage correspondant jusqu'à la position OFF et attendez 5 minutes afin de dégager le gaz avant de réessayer.

J) Fermez le couvercle du fumoir une fois que le bois commence à fumer, puis positionnez le bouton de réglage sur LOW (9). ♦

## POUR ETEINDRE LE BARBECUE

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



# ALLUMAGE ET UTILISATION DU RÉCHAUD DE FUMOIR

## UTILISATION DU FUMOIR

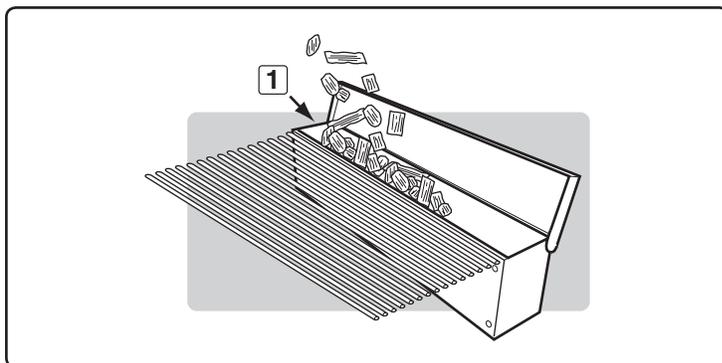
Procurez-vous des copeaux de bois préalablement imprégnés d'eau pour utiliser le fumoir. Pour obtenir des résultats optimum avec des aliments à cuisson rapide (steaks, hamburgers et côtes, par exemple), nous vous recommandons d'utiliser des copeaux de bois plus fins car ils brûlent et génèrent de la 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 le fumoir, on vous encourage à expérimenter plusieurs combinaisons de copeaux et de morceaux de bois afin d'obtenir le goût fumé qui vous plaît le plus.

Préalablement à toute utilisation, faites tremper des copeaux de bois pendant au moins 20 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). Avec l'expérience, vous pourrez augmenter ou réduire 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 fumoir en suivant les instructions de la section 'ALLUMAGE DU FUMOIR'. Positionnez le bouton de réglage sur LOW une fois que le bois commence à fumer.*

Le bois commence à fumer au bout d'une dizaine de minutes et dure 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 fermé pendant la cuisson.

*Remarque : après avoir rempli le fumoir, la fumée reprendra à se dégager au bout de 10 à 15 minutes environ. Utilisez le fumoir pour améliorer vos recettes de viandes, de volailles et de poissons. 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, vous risquez des blessures graves. ♦**

## NETTOYAGE DU FUMOIR

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

*Remarque : la fumée laisse une couche de suie sur la surface du fumoir. Cette couche de suie ne peut pas être éliminée, mais elle n'a aucune incidence sur le fonctionnement du fumoir. Une mince couche de suie, en mesure mineure, s'accumule également sur les surfaces intérieures de votre barbecue. Cette couche de suie ne peut pas être éliminée, mais elle n'a aucune incidence négative sur le fonctionnement de votre barbecue à gaz. ♦*

# ALLUMAGE ET UTILISATION DU RÉCHAUD DE RÔTISSOIRE

## ALLUMAGE DU RECHAUD DE ROTOISSOIRE

### Allumage du réchaud de 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 réchaud. Cette étincelle est générée avec l'énergie résultant de l'enfoncement du bouton de réglage et de son placement sur la position START/Hi. Ceci permettra d'allumer chaque réchaud.

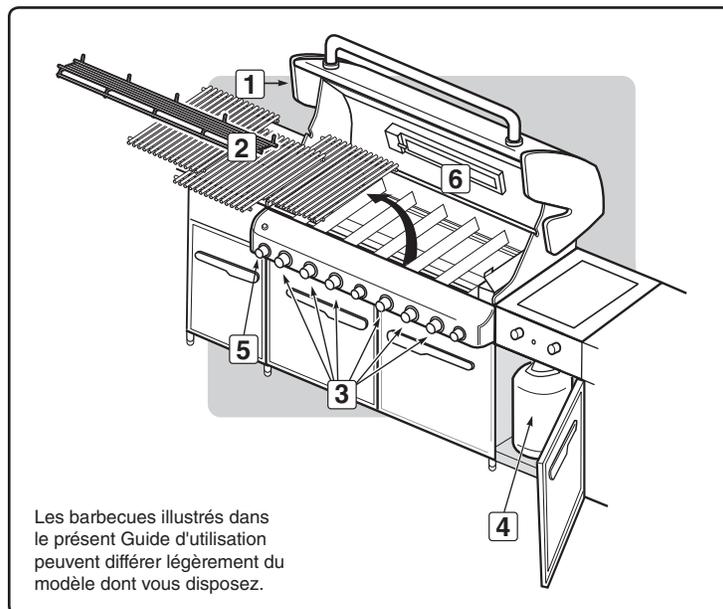
#### ⚠ ATTENTION : LISEZ LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS AVANT D'ALLUMER LE RECHAUD DE ROTOISSOIRE

Suite à une période de non-utilisation, avant d'allumer le réchaud de rôtissoire, laissez passer quelques secondes pour que la conduite de gaz se remplisse.

Lorsque vous activez l'allumeur à étincelle, des flammes jaillissent de gauche à droite sur la surface du réchaud de rôtissoire ; le réchaud ne s'allumera pas tant que l'intégralité de la surface en céramique ne soit embrasée.

A ce stade, attendez vingt secondes avant de relâcher le bouton de réglage du réchaud de rôtissoire.

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



Les barbecues illustrés dans le présent Guide d'utilisation peuvent différer légèrement du modèle dont vous disposez.

#### ⚠ DANGER

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

- ⚠ ATTENTION : la flamme du réchaud de rôtissoire peut être difficilement visible par journée ensoleillée.
- ⚠ AVERTISSEMENT : avant d'utiliser la rôtissoire, vérifiez l'absence d'entailles, de craquelures, d'abrasion et de coupures 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 Weber® agréé. Contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site Web à l'adresse [www.weber.com](http://www.weber.com).

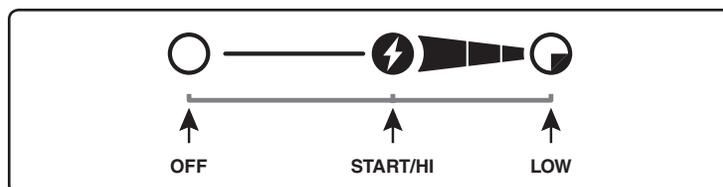
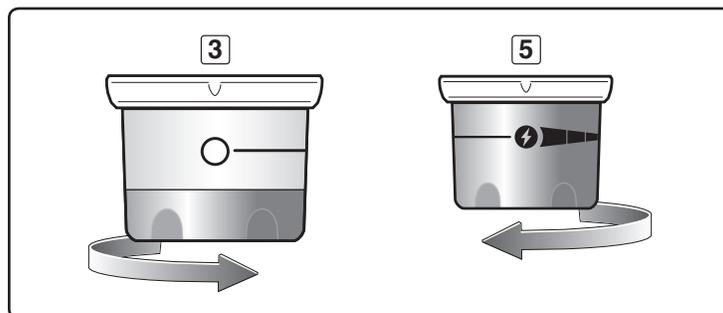
- A) Soulevez le couvercle (1).
- B) Retirez la grille de réchauffage et les grilles de cuisson de la cuve (2).
- C) Assurez-vous que tous les boutons de réglage des réchauds sont fermés (3). (Poussez sur le bouton de réglage gaz et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est bien sur la position de fermeture.)
- ⚠ AVERTISSEMENT : les boutons de réglage des réchauds doivent être mis sur la position OFF avant l'ouverture du robinet de la bouteille de gaz propane.

- D) Tournez le robinet de la bouteille de gaz suivant l'une des options appropriées en fonction du type de votre bouteille et de votre détendeur (4).

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

- E) Enfoncez le bouton de réglage et tournez-le jusqu'à la position START/Hi. Ceci permet de générer une étincelle au niveau de l'allumeur et d'allumer le brûleur de rôtissoire. Continuez à faire claquer l'allumeur jusqu'à ce que le réchaud de rôtissoire soit allumé. Maintenez le bouton de réglage enfoncé pendant vingt secondes après l'allumage du réchaud. Relâchez le bouton de réglage (5).
- F) Vérifiez que le réchaud de rôtissoire devient rouge afin de vous assurer qu'il est bien allumé (6).

- ⚠ AVERTISSEMENT : si le réchaud de rôtissoire ne s'allume pas, positionnez son bouton de réglage sur OFF et attendez cinq minutes afin de faire dégager le gaz avant de réessayer ou tentez 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 réchauds principaux de chaque côté des aliments. (Reportez-vous à la section "METHODES DE CUISSON - CUISSON INDIRECTE") Vérifiez régulièrement vos aliments afin d'éviter qu'ils ne brûlent sur l'extérieur. Arrêtez le réchaud 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 réchaud de rôtissoire et positionnez-le sur la position OFF en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Coupez l'alimentation de gaz à la source. ♦

# ALLUMAGE ET UTILISATION DU RÉCHAUD DE RÔTISSOIRE

## ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD DE ROTISSOIRE

**⚠ ATTENTION : LISEZ LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS AVANT D'ALLUMER LE RECHAUD DE ROTISSOIRE**

Suite à une période de non-utilisation, avant d'allumer le réchaud de rôtissoire, laissez passer quelques secondes pour que la conduite de gaz se remplisse.

Lorsque vous activez l'allumeur à étincelle, des flammes jaillissent de gauche à droite sur la surface du réchaud de rôtissoire ; le réchaud ne s'allumera pas tant que l'intégralité de la surface en céramique ne soit embrasée.

A ce stade, attendez vingt secondes avant de relâcher le bouton de réglage du réchaud de rôtissoire.

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

### **⚠ DANGER**

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

- ⚠ ATTENTION :** la flamme du réchaud de rôtissoire peut être difficilement visible par journée ensoleillée.
- ⚠ AVERTISSEMENT :** avant d'utiliser la rôtissoire, vérifiez l'absence d'entailles, de craquelures, d'abrasion et de coupures 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 Weber® agréé. Contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site Web à l'adresse [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

- A) Soulevez le couvercle (1).
- B) Retirez la grille de réchauffage et les grilles de cuisson de la cuve (2).
- C) Assurez-vous que tous les boutons de réglage des réchauds sont fermés (3). (Pour ce faire, enfoncez le bouton de réglage et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.)

**⚠ AVERTISSEMENT :** les boutons de réglage des réchauds doivent être mis sur la position OFF avant l'ouverture du robinet de la bouteille de gaz propane.

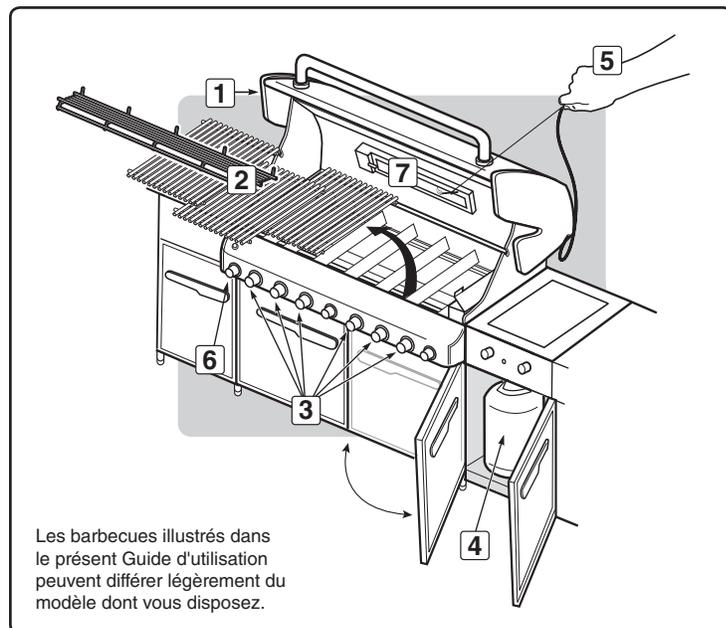
- D) Tournez le robinet de la bouteille de gaz suivant l'une des options appropriées en fonction du type de votre bouteille et de votre détendeur (4).
- E) Insérez une allumette dans le porte-allumette et allumez-la.
- F) Placez le porte-allumette et l'allumette allumée sur le côté droit du réchaud de rôtissoire (5).

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

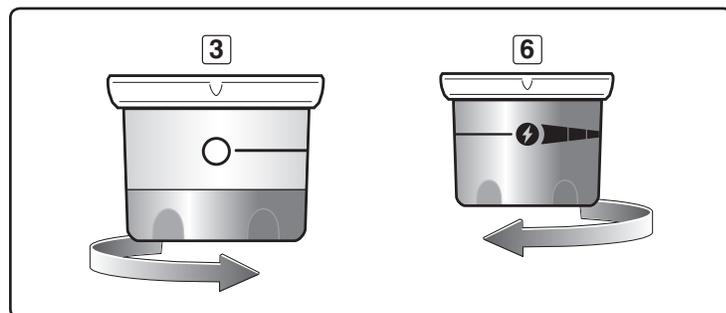
- G) Enfoncez le bouton de réglage du réchaud de fumoir et tournez-le jusqu'à la position START/HI. Maintenez le bouton de réglage enfoncé pendant vingt secondes après l'allumage du réchaud (6).
- H) Vérifiez que le réchaud de rôtissoire devient rouge afin de vous assurer qu'il est bien allumé (7).

**⚠ AVERTISSEMENT :** si le réchaud de rôtissoire ne s'allume pas, tournez le bouton de réglage correspondant jusqu'à la position OFF et attendez 5 minutes afin de dégager le gaz avant de réessayer.

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



Les barbecues illustrés dans le présent Guide d'utilisation peuvent différer légèrement du modèle dont vous disposez.



### **POUR ETEINDRE LE BARBECUE**

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

# ALLUMAGE ET UTILISATION DU RÉCHAUD DE RÔTISSOIRE

## MISES EN GARDE IMPORTANTES

Remarque : avant d'utiliser votre rôtissoire, mesurez votre aliment sur sa largeur la plus importante. S'il dépasse 241,8 mm (9 1/2"), il est trop gros pour pouvoir être cuit dans la rôtissoire. Le cas échéant, cet aliment peut être cuit dans un plat à rôti à l'aide de la méthode de cuisson indirecte.

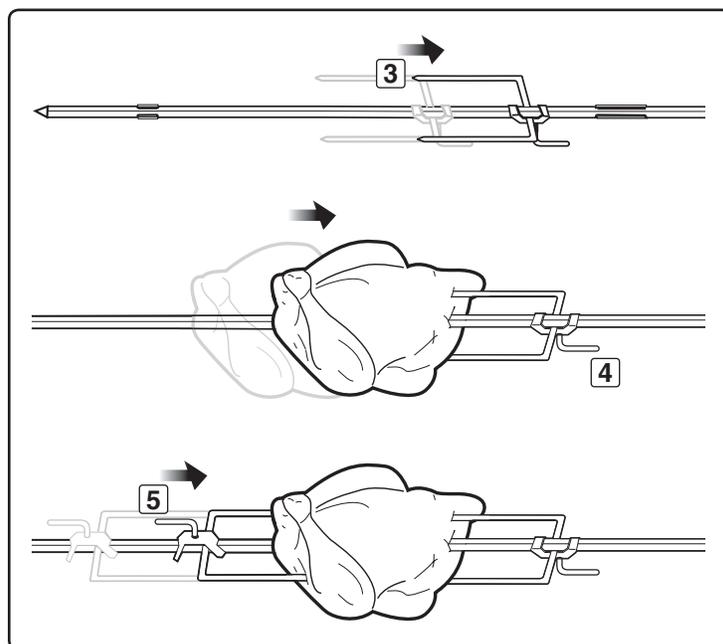
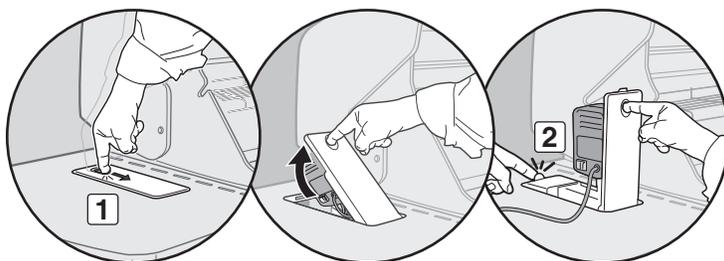
### ⚠ AVERTISSEMENTS

- ⚠ Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre rôtissoire.
- ⚠ Cette rôtissoire est destinée être utilisée à l'extérieur uniquement.
- ⚠ Si vous n'utilisez pas le moteur, déposez-le et conservez-le à l'abri de l'humidité.
- ⚠ Evitez tout contact avec des surfaces chaudes. Portez des gants de protection pour utiliser le barbecue.
- ⚠ Ne laissez pas les enfants utiliser cette rôtissoire.
- ⚠ Pour éviter les dangers électriques, n'immergez pas le fil d'alimentation, les prises ou le moteur dans de l'eau ou dans tout 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 si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagée.
- ⚠ 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.
- ⚠ Afin de minimiser le risque d'électrocution, conservez la rallonge électrique au sec et loin 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 pour extérieur et à utiliser avec des appareils d'extérieur.
- ⚠ Si un adaptateur de prise électrique est utilisé, cet adaptateur doit mettre l'appareil à la terre. ♦

## UTILISATION DE LA RÔTISSOIRE

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

- A) Pour mettre en marche le moteur de la rôtissoire, enfoncez le bouton situé sur le panneau de la rôtissoire rétractable (1). Tirez le panneau de la rôtissoire vers le haut. Poussez sur la languette de verrouillage (2) jusqu'à ce qu'un déclic indique son verrouillage.
- B) Retirez le cordon d'alimentation et branchez-le sur la source d'alimentation.
- ⚠ **ATTENTION** : N'acheminez pas le cordon d'alimentation du moteur de la rôtissoire via l'ouverture de la rôtissoire rétractable au niveau du plan de travail latéral.
- ⚠ **ATTENTION** : Avant chaque utilisation, vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Si le cordon est endommagé, n'utilisez pas la rôtissoire. 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](http://www.weber.com)®.
- C) Faites glisser l'une des fourchettes vers le côté droit de la broche de rôtissoire en veillant à orienter ses pointes vers la gauche et sa vis vers le bas (3).
- D) Enfoncez la broche de rôtissoire au centre de l'aliment à rôtir. Insérez les deux pointes de la fourchette dans l'aliment. L'aliment doit être centré sur la broche. Serrez la vis de la fourchette (4).

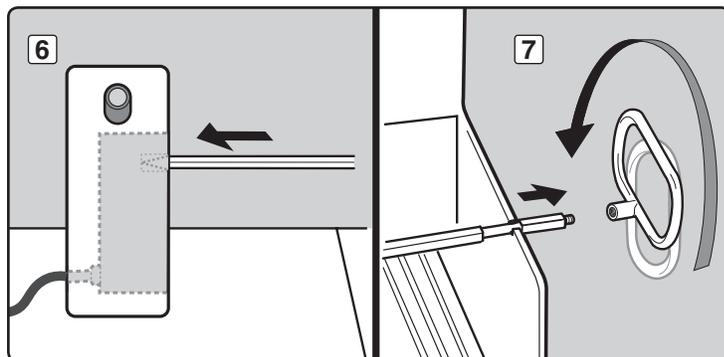


# ALLUMAGE ET UTILISATION DU RÉCHAUD DE RÔTISSOIRE

- E) Faites glisser une autre fourchette sur la broche de rôtissoire en veillant à orienter ses pointes vers la droite et sa vis vers le haut. Insérez les deux pointes de la fourchette dans l'aliment. Serrez la vis de la fourchette (5).
- F) Insérez la pointe de la broche de rôtissoire dans le moteur. Abaissez le tournebroche de rôtissoire dans les rainures de la cuve (6).
- G) 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.
- H) Retirez la poignée de la broche de rôtissoire munie d'un filetage à gauche, en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit dégagée du filetage (7).

**⚠ ATTENTION : La poignée peut devenir très chaude si elle reste fixée à la broche de rôtissoire pendant la cuisson. Ne laissez pas la poignée en place pendant la cuisson des aliments.**

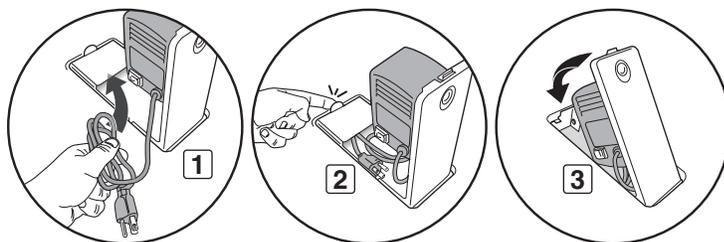
- I) Mettez le moteur en marche. ♦



## CUISSON À L'AIDE DE LA RÔTISSOIRE

- 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, décongelez-les complètement avant de les cuire.)
- Ficelez 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 d'allumage de réchaud de rôtissoire.
- Réglez le réchaud de rôtissoire sur la puissance moyenne/forte, en fonction de la température de l'air extérieur.
- Placez les aliments à proximité du réchaud.
- 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'une saveur fumée plus accentuée.

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

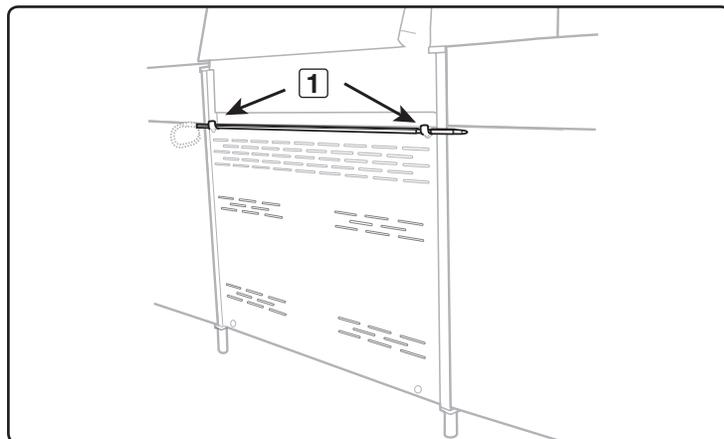


## RANGEMENT DU MOTEUR DE RÔTISSOIRE

- A) Avant de rétracter la rôtissoire sous le plan de travail latéral, débranchez le cordon d'alimentation et placez avec précaution la fiche/le cordon d'alimentation dans la zone de rangement de l'ensemble rôtissoire rétractable (1).

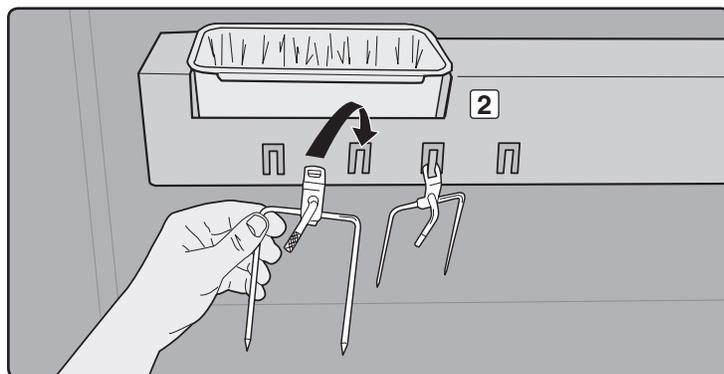
**⚠ ATTENTION : Si le cordon d'alimentation de la rôtissoire n'est pas correctement rangé, vous risquez de l'endommager lors de l'ouverture ou de la fermeture du panneau de la rôtissoire rétractable.**

- B) À l'aide de votre index, déverrouillez le panneau de la rôtissoire rétractable (2). Appuyez sur le panneau de façon à l'abaisser jusqu'à son verrouillage (3). ♦



## RANGEMENT DU TOURNEBROCHE DE RÔTISSOIRE

- A) Retirez les fourchettes de la broche de rôtissoire. Remettez en place la poignée de la broche de rôtissoire. Utilisez les supports de rangement de tournebroche de rôtissoire situés sur le panneau arrière pour ranger le tournebroche de rôtissoire (1).
- B) Rangez les fourchettes de la rôtissoire en les suspendant aux crochets situés sur le support de bac de récupération, à l'intérieur du meuble du barbecue (2). ♦



# DÉPANNAGE

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

## DÉPANNAGE DU RÉCHAUD LATÉRAL

PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
<p><b>Le réchaud latéral ne s'allume pas.</b></p> <p><i>Dans certains pays, les détendeurs sont équipés d'un dispositif de sécurité en cas de débit de gaz excessif.</i></p>	<p>Le robinet de la bouteille de gaz est-il ouvert ?</p> <p>Le dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif, qui est intégré au raccordement à la bouteille de gaz du barbecue, s'est peut-être activé.</p>	<p>Ouvrez l'arrivée de gaz.</p> <p>Pour réinitialiser le dispositif de sécurité du débit de gaz excessif, fermez le robinet de la bouteille de gaz et réglez tous les boutons de réglage des brûleurs sur la position de fermeture. Soulevez les couvercles du barbecue et du brûleur latéral. Tournez lentement le robinet de la bouteille de gaz jusqu'à son ouverture complète. Attendez quelques secondes puis ALLUMEZ le barbecue. Reportez-vous à la section "ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL."</p>
<p><b>La flamme est faible avec le réglage HI.</b></p>	<p>Le flexible de gaz est-il plié ou pincé ?</p>	<p>Redressez le flexible.</p>
<p><b>Le bouton d'allumage ne fonctionne pas.</b></p>	<p>Le réchaud s'allume-t-il avec une allumette ?</p> <p>Une batterie neuve a-t-elle été installée ?</p> <p>Les fils sont-ils correctement branchés au module d'allumage ?</p> <p>La nouvelle batterie est-elle entourée d'un film de protection en plastique ?</p>	<p>Si le réchaud peut être allumé à l'aide d'une allumette, vérifiez l'allumeur. Reportez-vous à la section "ENTRETIEN DU RECHAUD LATÉRAL."</p> <p>Vérifiez que la batterie est en bon état et installée correctement. Reportez-vous à la section "FONCTIONNEMENT DU SYSTEME D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE."</p> <p>Vérifiez que les fils sont bien insérés dans les bornes du boîtier de l'allumeur. Reportez-vous à la section "ENTRETIEN DU RÉCHAUD LATÉRAL."</p> <p>Retirez la protection en plastique.</p>
<p><b>Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre votre problème, contactez le représentant du service client de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a>®.</b></p>		

## DÉPANNAGE DU RÉCHAUD SEAR STATION®

PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
<p><b>Les flammes des réchauds sont de couleur jaune ou orange, et une odeur de gaz est détectée. (Ceci est normal pour le tube d'allumage de réchaud.)</b></p>	<p>Obstruction éventuelle des filtres de protection contre les insectes/araignées. (Obstruction des orifices)</p>	<p>Nettoyez les filtres de protection contre les insectes/araignées. Reportez-vous à la section "ENTRETIEN ANNUEL"</p>
<p><b>Le réchaud Sear Station® ne s'allume pas.</b></p>	<p>Avez-vous allumé les deux réchauds principaux adjacents ? Reportez-vous à la section "ALLUMAGE ET UTILISATION DU RECHAUD SEAR STATION®" pour la procédure d'allumage sûr.</p>	<p>Vérifiez l'allumage du réchaud principal adjacent en vous assurant de la présence d'une flamme.</p> <p><b>⚠ AVERTISSEMENT : si le réchaud ne s'allume pas en l'espace de cinq secondes, positionnez le bouton de réglage gaz sur OFF et patientez cinq minutes, de façon à permettre la dissipation du gaz avant toute nouvelle tentative d'allumage.</b></p>
	<p>Le réchaud s'allume-t-il avec une allumette ?</p>	<p>Si le réchaud s'allume à l'aide d'une allumette, vérifiez le canal Crossover® au niveau du réchaud de saisie. Reportez-vous à la section "ENTRETIEN" pour en savoir plus sur la procédure de dépose et de nettoyage du réchaud.</p>
	<p>L'allumeur fonctionne-t-il ? (Une étincelle est-elle visible lorsque vous actionnez l'allumeur de façon répétée ?)</p>	<p>Essayez d'allumer le réchaud manuellement. Reportez-vous à la section "ALLUMAGE ET UTILISATION DU RECHAUD SEAR STATION®" Contactez le service clientèle.</p>
<p><b>Symptômes généraux :</b></p> <p><b>Le réchaud ne s'allume pas. -ou- La flamme du réchaud est faible et tremblante.</b></p> <p><i>Dans certains pays, les détendeurs sont équipés d'un dispositif de sécurité en cas de débit de gaz excessif.</i></p>	<p>Le dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif, qui est intégré au raccord de bouteille de gaz du barbecue, s'est peut-être activé.</p>	<p>Pour réinitialiser le dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif, positionnez tous les boutons de réglage de puissance des réchauds sur OFF et fermez le robinet de la bouteille de gaz. Débranchez le détendeur de la bouteille de gaz. Positionnez les boutons de réglage des réchauds sur START/HI. Attendez au moins une minute. Positionnez les boutons de réglage des réchauds sur OFF. Rebranchez le détendeur sur la bouteille de gaz. Ouvrez doucement le robinet de la bouteille de gaz. Reportez-vous à la section "ALLUMAGE DU RECHAUD PRINCIPAL"</p>
<p><b>Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre votre problème, contactez le représentant du service client de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a>®.</b></p>		

## DÉPANNAGE DE LA RÔTISSOIRE

PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
<b>Le réchaud de rôtissoire ne s'allume pas.</b>	Avez-vous maintenu le bouton de réglage du réchaud enfoncé pendant 20 secondes après l'allumage du réchaud ?	Retentez d'allumer le réchaud en appuyant sur son bouton de réglage et en le maintenant enfoncé pendant 20 secondes après l'allumage du réchaud.
	Avez-vous attendu que l'intégralité de la surface en céramique soit embrasée avant de décompter les 20 secondes ?	Lorsque vous retentez d'allumer le réchaud en appuyant sur son bouton de réglage, attendez que l'intégralité de la surface en céramique soit embrasée avant de commencer le décompte des 20 secondes.
	Avez-vous utilisé l'allumeur à étincelle de façon répétée jusqu'à l'allumage du réchaud ?	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 réchaud. Reportez-vous à la section "ALLUMAGE ET UTILISATION DU RECHAUD LATERAL"
	L'allumeur fonctionne-t-il ? Une étincelle est-elle visible lorsque vous actionnez l'allumeur de façon répétée ?	Essayez d'allumer le réchaud manuellement. Reportez-vous à la section "ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD DE ROTISSOIRE". Contactez le service clientèle.
<b>Symptômes généraux :</b> <b>Le réchaud ne s'allume pas, ou la flamme du réchaud est faible et tremblante.</b> <i>Dans certains pays, les détendeurs sont équipés d'un dispositif de sécurité en cas de 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, positionnez tous les boutons de réglage de puissance des réchauds sur OFF et fermez le robinet de la bouteille de gaz. Débranchez le détendeur de la bouteille de gaz. Positionnez les boutons de réglage des réchauds sur START/Hi. Attendez au moins 1 minute. Positionnez les boutons de réglage des réchauds sur OFF. Rebranchez le détendeur sur la bouteille de gaz. Ouvrez doucement le robinet de la bouteille de gaz. Reportez-vous à la section "ALLUMAGE DU RECHAUD PRINCIPAL"
<b>Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre votre problème, contactez le représentant du service client de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a>.</b>		

## DÉPANNAGE DE LA LAMPE DE POIGNÉE GRILL OUT™

PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
<b>La lampe du manche du Weber Grill Out™ ne s'allume pas.</b>	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 sur ON ?	La lampe s'allume lorsque le couvercle est ouvert.
	La lampe montée sur le manche du Weber Grill Out™ est-elle activée ?	Appuyez sur le bouton de marche/arrêt.
	La lampe montée sur le manche du Weber Grill Out™ est-elle positionnée correctement ?	Réglez la position de la lampe. Reportez-vous à l'illustration de montage.
<b>Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre votre problème, contactez le représentant du service client de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a>.</b>		

## NETTOYAGE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## PROTEGEZ LES PARTIES EN ACIER INOXYDABLE

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

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

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

## FILTRES WEBER® CONTRE LES ARAIGNEES/INSECTES

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

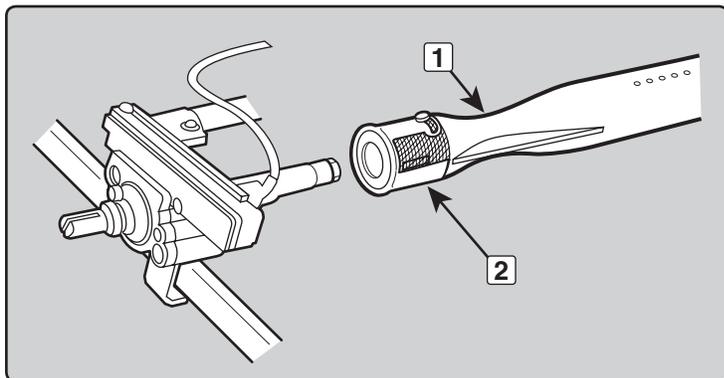
Les prises d'air de combustion des réchauds sont dotées de filtres de protection en acier inoxydable (2) pour empêcher que les araignées et d'autres insectes ne pénètrent dans les prises d'air.

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

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

### ⚠ DANGER

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



## NETTOYAGE DU TUBE DE RECHAUD

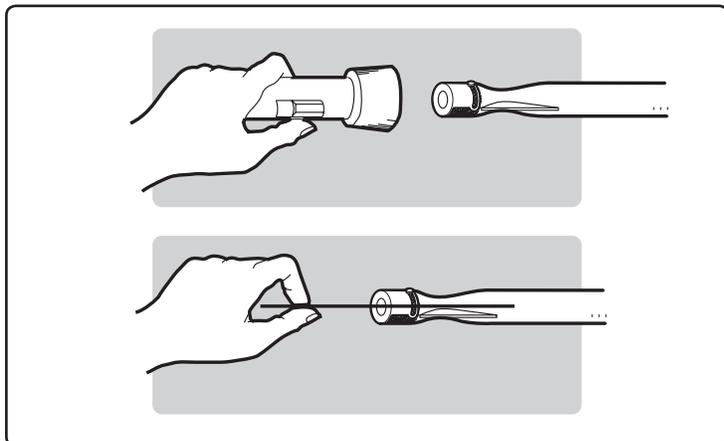
**Coupez l'arrivée de gaz.**

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

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

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

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



## REPLACEMENT DES BRÛLEURS

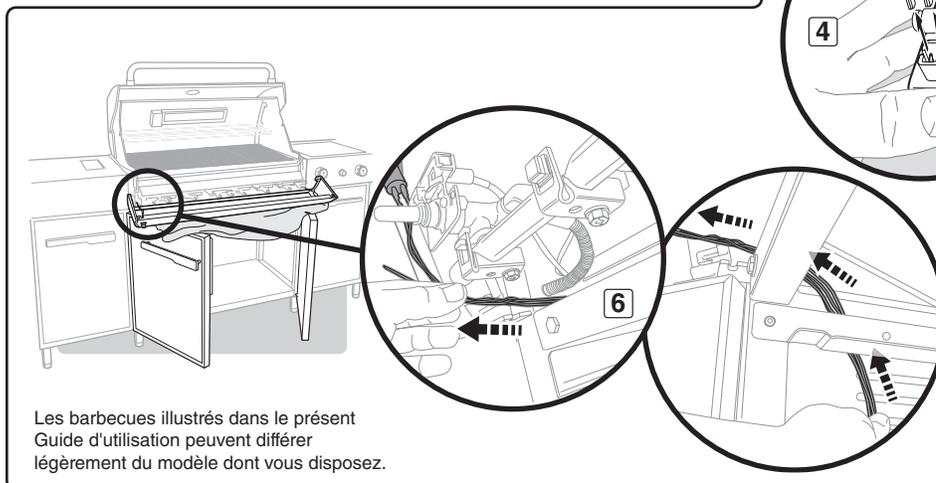
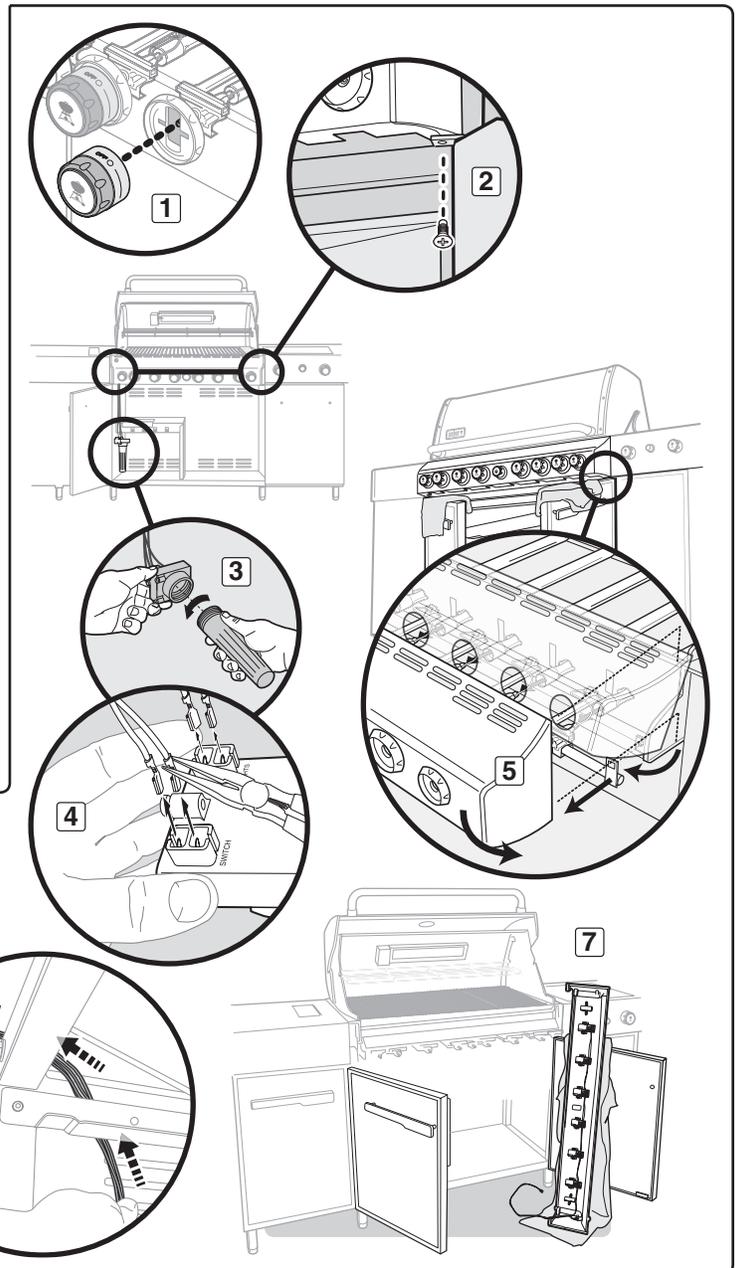
Remarque : votre barbecue à gaz Summit® doit être à l'arrêt et froid.

- A) Coupez l'alimentation de gaz à la source.
- B) Débranchez l'arrivée de gaz.
- C) Déposez les grilles de cuisson.
- D) Déposez les barres Flavorizer®.
- E) Déposez le fumoir (si votre modèle en est équipé).

### Dépose du panneau de commande

Outils nécessaires : tournevis, pinces et torchons.

- A) Retirez les boutons de réglage gaz (1).
- B) Ouvrez les deux portes. À l'aide d'un tournevis, retirez les vis de la face inférieure du panneau de commande (2).
- C) Soulevez et retirez le compartiment batterie se trouvant à l'intérieur de l'enceinte du barbecue (3).
- D) En utilisant une pince à bec-fin, débranchez les cosses des câbles du dessus du compartiment batterie (4). Ne tirez pas sur les câbles. Retirez-les en tirant sur les cosses des câbles.
- E) Recouvrez le dessus des deux kits de porte de torchons. **Ceci protégera le panneau de commande et les kits de portes contre les rayures à l'étape suivante.**
- F) Inclinez le bas du panneau de commande vers l'avant. Soulevez-le légèrement (5) et faites-le tourner face vers le bas pour qu'il repose sur les hauts des kits de porte. **(Veillez à ne pas rompre ni débrancher les fils des LED du panneau de commande).**
- G) Sortez avec précaution les câbles de la batterie de l'intérieur de l'enceinte du barbecue (6).
- H) Ouvrez complètement la porte droite. Posez le panneau de commande au sol, en le laissant reposer sur le torchon couvrant la porte droite (7).

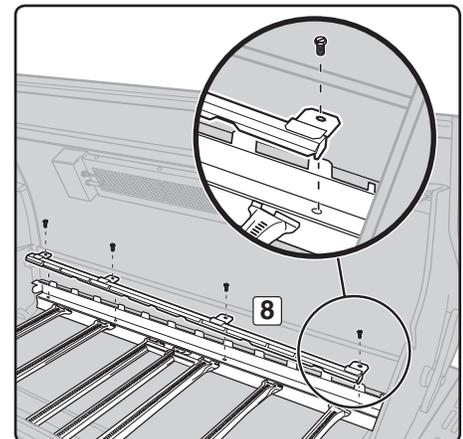
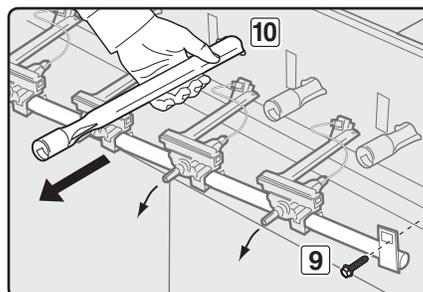


Les barbecues illustrés dans le présent Guide d'utilisation peuvent différer légèrement du modèle dont vous disposez.

### Retrait des brûleurs

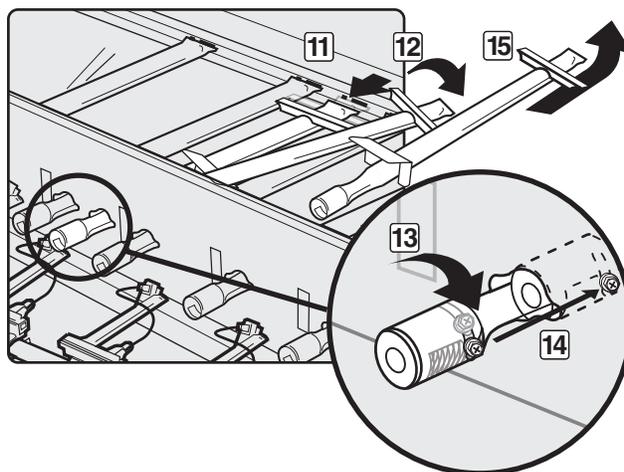
Outils nécessaires : un tournevis à douille de 5/16" et un de 3/8".

- A) En utilisant le tournevis à douille de 5/16", retirez les vis qui sécurisent la barre transversale Crossover®. Retirez la barre transversale Crossover® de l'intérieur de la cuve de cuisson (8).
- B) En utilisant le tournevis à douille 3/8", retirez les vis qui sécurisent le kit collecteur de gaz à la cuve. Extrayez l'ensemble collecteur de gaz des brûleurs et laissez-le pendre de l'enceinte du barbecue (9). Ne débranchez pas le câble bleu du côté gauche du collecteur de gaz.
- C) Retirez le ou les brûleurs sélectionnés de la cuve de cuisson et remplacez-les par de nouveaux brûleurs (10).



## Retirez le brûleur Sear Station®

Pour déposer le brûleur Sear Station®, tirez sur le brûleur. Le brûleur est ainsi extrait de son logement (11). Faites ensuite tourner le brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre (12), afin que la vis à l'extrémité du brûleur (13) puisse passer dans l'encoche de l'ouverture de la protection thermique (14). Lorsque le brûleur est dégagé, retirez-le de la cuve de cuisson (15).



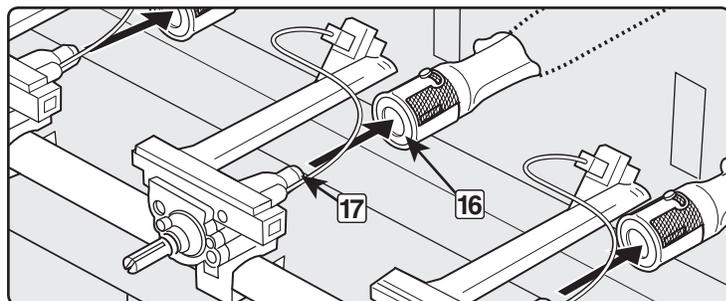
## Remontage du collecteur de gaz

A) Pour remonter le collecteur de gaz, inversez les étapes précédemment décrites dans la section « Retrait des brûleurs ».

**⚠ ATTENTION : Les ouvertures des brûleurs (16) doivent être correctement positionnées au-dessus des injecteurs (17). Veillez à ce que l'extrémité opposée des tubes de brûleur (18) soit correctement alignée sur les fentes situées sur la partie arrière de la cuve. Assurez-vous que le montage est correctement réalisé avant de procéder à la fixation du collecteur de gaz.**

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

B) Remplacez les composants de la cuve de cuisson (Non illustré).

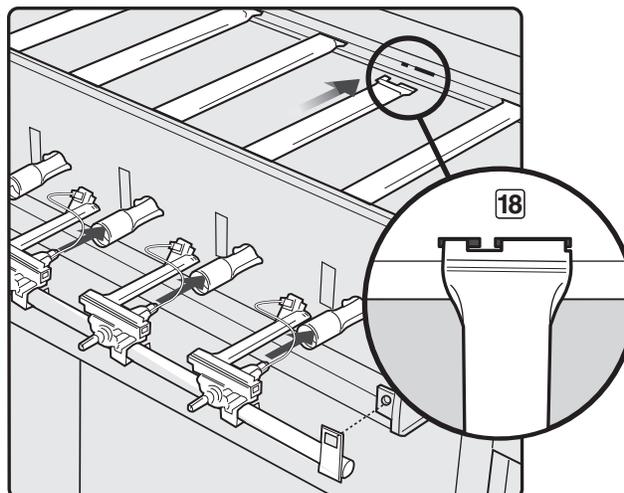


## Remontage du panneau de commande

A) Pour remonter le panneau de commande, inversez les étapes précédemment décrites dans la section « Dépose de la console de contrôle gaz ».

B) Vérifiez le bon branchement des câbles. Reportez-vous à la section « FONCTIONS D'ALLUMAGE ».

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



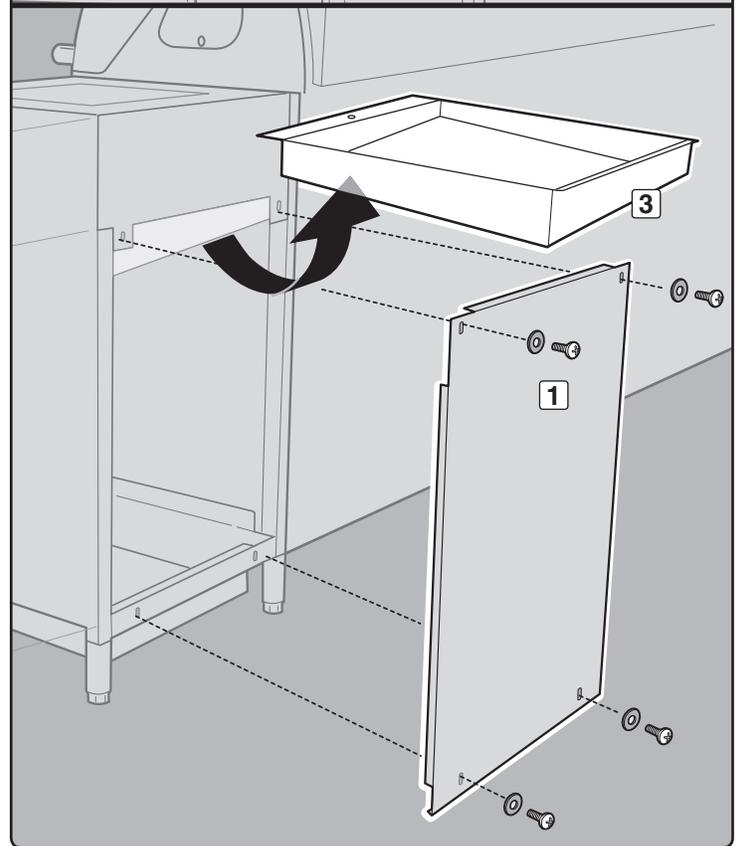
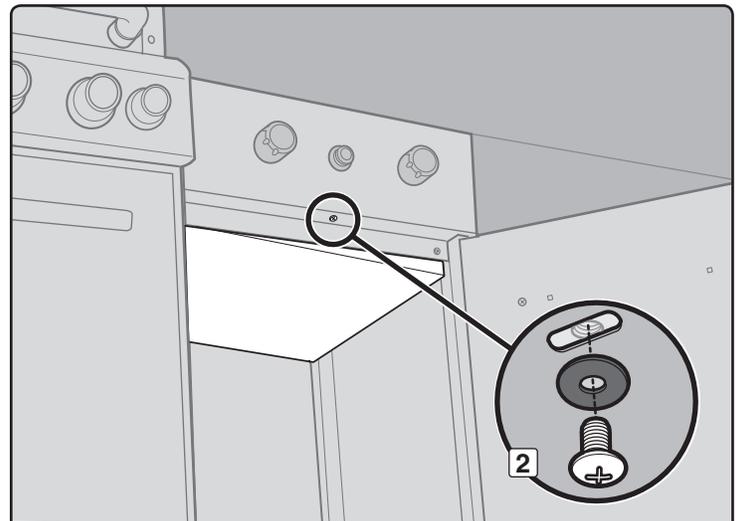
## ENTRETIEN DU RÉCHAUD LATÉRAL

**⚠ AVERTISSEMENT : Tous les boutons de réglage de puissance et les robinets d'alimentation de gaz doivent être mis sur la position d'arrêt (OFF).**

### Vérifiez les fils de l'allumeur sur la face inférieure du réchaud latéral

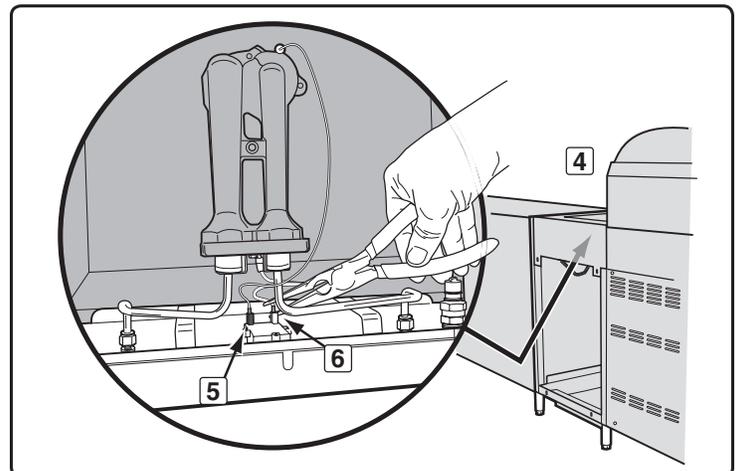
Outils requis : Tournevis cruciforme.

- A) Pour retirer le panneau arrière et le déflecteur d'eau du meuble du réchaud latéral, procédez comme suit :
- En vous plaçant face à l'arrière de l'unité, retirez les vis de fixation du panneau arrière du meuble de réchaud latéral à l'aide d'un tournevis cruciforme (1).
  - Retirez le panneau arrière et mettez-le de côté.
  - En vous plaçant face à l'avant de l'unité, ouvrez la porte du meuble du réchaud latéral et retirez la vis et la rondelle de fixation du déflecteur d'eau du meuble du réchaud latéral (2).
  - En vous plaçant face à l'arrière de l'unité, poussez le déflecteur d'eau vers l'avant de façon à abaisser le bord arrière. Tournez le déflecteur d'eau vers le bas au niveau d'un coin et sortez-le du meuble du réchaud latéral (3).



- Localisez les fils de l'allumeur sur la face inférieure du réchaud latéral (4).
- Assurez-vous que le fil noir (5) est raccordé à la cosse noire du module d'allumage.
- Assurez-vous que le fil blanc (6) est raccordé à la cosse blanche du module d'allumage.

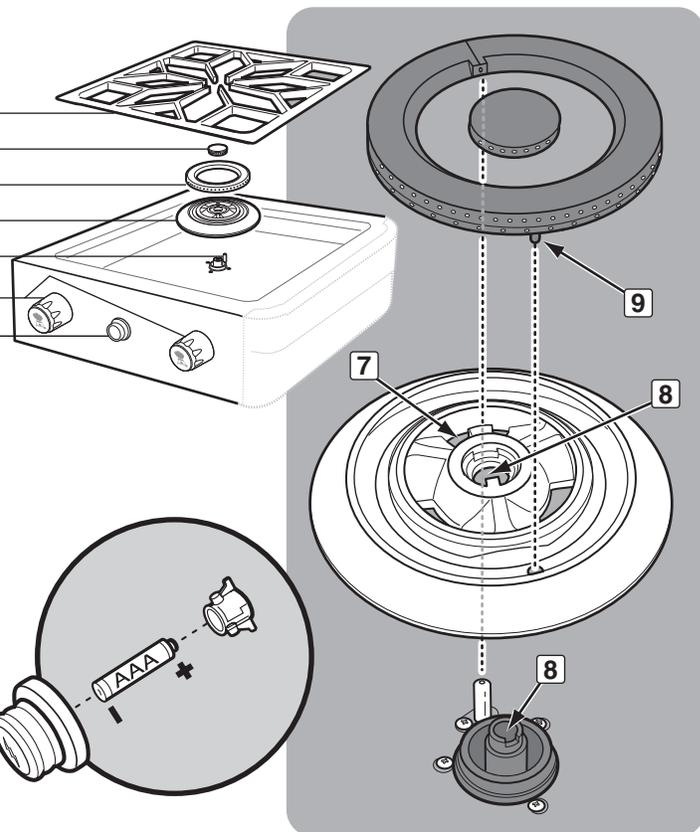
Remarque : L'étincelle doit être de couleur blanche/bleue, pas jaune.



## Vérifiez l'adaptation et l'alignement des composants du réchaud latéral

- A) Assurez-vous que la tête du réchaud latéral est correctement alignée sur l'électrode d'allumage et le réchaud. L'électrode doit passer via l'ouverture prévue à cet effet (7) et se verrouiller dans la languette du réchaud (8).
- B) Assurez-vous que le diffuseur extérieur 2 du réchaud latéral est correctement positionné sur la tête du réchaud latéral ; faites tourner le diffuseur jusqu'à ce que la broche d'alignement se bloque dans l'orifice de la tête du réchaud (9). ♦

Grille de réchaud latéral  
 Diffuseur intérieur 1 de réchaud latéral  
 Diffuseur extérieur 2 de réchaud latéral  
 Tête de réchaud latéral  
 Électrode d'allumage  
 Bouton de réglage de puissance  
 Allumeur



## FONCTIONNEMENT DU SYSTEME D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE

Si le système d'allumage électronique ne fonctionne pas, assurez-vous de la présence d'un débit de gaz en essayant d'allumer vos réchauds avec une allumette. Reportez-vous à la section "ALLUMAGE MANUEL DU RÉCHAUD LATÉRAL." Si vous parvenez à les allumer avec une allumette, le problème se situe au niveau du système d'allumage électronique.

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

- Vérifiez que la batterie AAA (alcaline uniquement) est un bon état et qu'elle est correctement installée. Certaines batteries sont entourées d'un film de protection en plastique. Cette protection en plastique doit être enlevée. Ne confondez pas cette protection en plastique avec l'étiquette de la batterie.
- Assurez-vous que les fils d'allumage sont correctement reliés au module d'allumage. Reportez-vous à la section "ENTRETIEN DU RÉCHAUD LATÉRAL."
- Assurez-vous du fonctionnement correct du bouton d'allumage électronique en prêtant l'oreille et en vérifiant la présence d'étincelles au niveau du réchaud.

Si le dysfonctionnement du système d'allumage électronique persiste, contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site Web à l'adresse [www.weber.com](http://www.weber.com). ♦

## ENTRETIEN ANNUEL

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

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

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

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

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

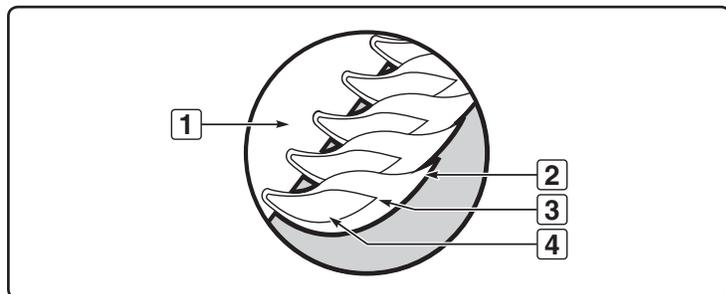
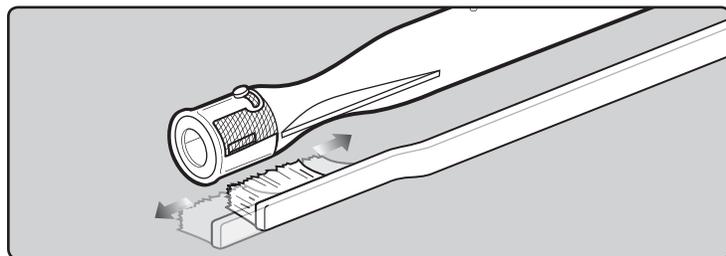
En cas d'endommagement ou de problème de nettoyage du filtre de protection contre les araignées/insectes, contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse [www.weber.com](http://www.weber.com).

### Flamme du réchaud

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

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

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









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

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

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



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

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

**WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH**

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

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl**

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

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

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

**WEBER-STEPHEN NORDIC ApS**

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

**WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST**

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

**WEBER-STEPHEN FRANCE SAS**

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

**WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH**

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

**WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.**

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

**JARN & GLER WHOLESALE EHF**

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

**D&S IMPORTS**

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

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl**

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

**WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.**

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

**GALACTEX OUTDOOR (PTY) LTD.**

141-142 Hertz Draai  
Meadowdale, Edenvale  
Gauteng  
SOUTH AFRICA  
TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

**WEBER-STEPHEN IBERICA Srl**

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

**WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH**

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

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED**

Griffin House, First Floor,  
Broughton Hall Business Park,  
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN  
UNITED KINGDOM  
TEL: +44 01756 692611;  
customerservicenw@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC**

200 East Daniels Road  
Palatine, IL 60067-6266  
USA  
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

**OOO WEBER-STEPHEN Vostok**

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

**WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.**

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

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

For other eastern European countries,  
such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA,  
TURKEY, or GREECE, please contact:  
Weber-Stephen Deutschland GmbH,  
info-EE@weberstephen.com.

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



**WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC**

[www.weber.com](http://www.weber.com)®