

Guide d'utilisation du barbecue à gaz propane

#54319

PLACE STICKER HERE

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

⚠ DANGER

En cas d'odeur de gaz :

1. Coupez 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.

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

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

⚠ DANGER

1. Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans surveillance.
2. Ne stockez pas de bouteille de gaz propane de recharge à moins de 3 m (10 pieds) de l'appareil.
3. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides ou gaz inflammables à moins de 8 m (25 pieds) de l'appareil.
4. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. Ne tentez pas d'éteindre un feu de friture ou d'hydrocarbure avec de l'eau.

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

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

Q - 100/120

Q - 200/220

CE : 845BP-0005

CE : 048BN-0047

DANGERS ET MISES EN GARDE

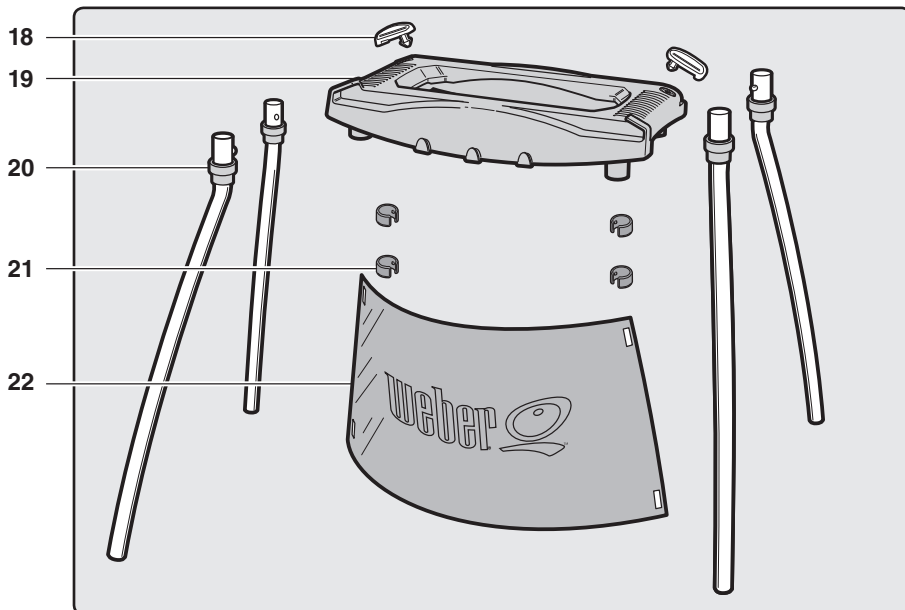
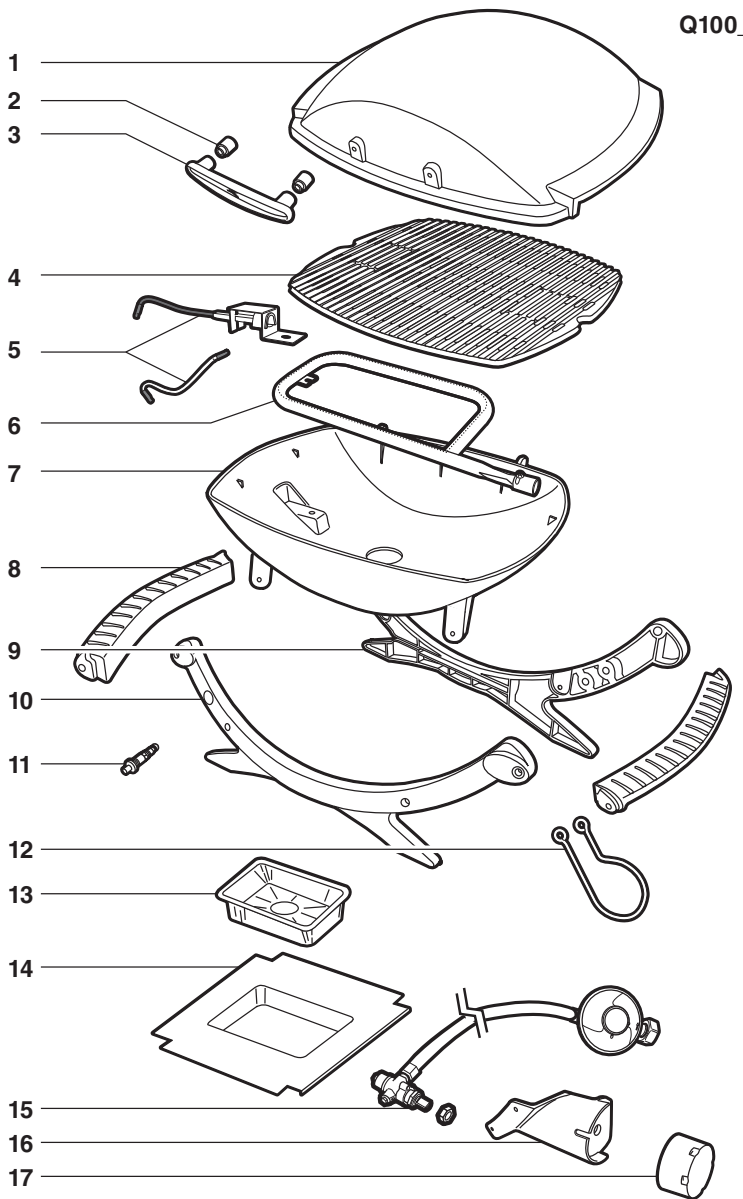
- ⚠ Suivez les instructions de branchement du détendeur correspondant à votre barbecue à gaz.
- ⚠ Ne stockez jamais de bouteille de gaz de rechange ou débranchée sous ou à proximité de ce barbecue.
- ⚠ Ne placez pas de housse ou de produit inflammable sur le barbecue ou dans la zone de rangement située en dessous.
- ⚠ Le montage incorrect de l'appareil peut être dangereux. Veuillez respecter scrupuleusement les instructions de montage de ce manuel.
- ⚠ Avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber® après une période de stockage et/ou non-utilisation, vérifiez-le soigneusement afin de détecter toute fuite de gaz et/ou colmatage des réchauds. Pour connaître les procédures de vérification adéquates, voir les instructions de ce manuel.
- ⚠ Ne recherchez pas les fuites de gaz à l'aide d'une flamme.
- ⚠ Ne faites pas fonctionner votre barbecue à gaz Weber® en cas de problème d'étanchéité au niveau des raccordements de gaz.
- ⚠ Aucun matériau combustible ne doit se trouver à moins de 60 cm du barbecue.
- ⚠ Ne permettez pas à des enfants d'utiliser votre barbecue à gaz Weber®. Les parties accessibles du barbecue peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants du barbecue pendant son utilisation.
- ⚠ Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue à gaz Weber®. Il peut être 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 d'allumage.
- ⚠ N'utilisez ni charbon, ni briquettes, ni pierres de lave dans votre barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Pendant la cuisson, ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue ouvert et ne posez jamais les mains ou les doigts sur la cuve.
- ⚠ En cas d'embrasement brusque, éloignez les aliments des flammes jusqu'à ce qu'elles aient perdu de leur intensité.
- ⚠ En cas de feu de friture, coupez l'alimentation des réchauds et laissez le couvercle abaissé jusqu'à l'extinction des flammes.
- ⚠ Nettoyez correctement et régulièrement votre barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Lors du nettoyage du robinet et des réchauds, n'élargissez jamais les orifices.
- ⚠ Le butane et le propane ne sont pas des gaz naturels. Toute tentative de conversion/d'utilisation de gaz naturel avec un appareil fonctionnant au butane ou au propane est une opération dangereuse entraînant l'annulation de la 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, ni un raccord de gaz quelconque 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" du présent guide d'utilisation.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue Weber® dans le coffre d'un véhicule, ni à l'intérieur d'un break, d'un bus, d'une fourgonnette, d'une caravane, etc.
- ⚠ Utilisez le détendeur adéquat à votre bouteille de gaz (non inclus avec le barbecue Weber®).
- ⚠ Avertissement : assurez-vous de vous trouver à l'extérieur et à l'écart de toute source d'allumage lors du remplacement ou du raccordement de la bouteille de gaz.
- ⚠ Ne montez pas ce type de barbecue dans une structure intégrée ou à emboîtement. Le non-respect de cet avertissement risque de provoquer un incendie ou une explosion causant des dommages matériels et des blessures corporelles graves, voire mortelles.

SOMMAIRE

DANGERS ET MISES EN GARDE	2	AVANT D'UTILISER LE BARBECUE	14
SOMMAIRE	3	BAC DE RECUPERATION ET BARQUETTE EN ALUMINIUM JETABLE	14
VUE ECLATEE - Q100	4	INSPECTION DE L'ALLUMEUR SUR LES MODELES DOTES D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE	14
VUE ECLATEE - Q120	5	INSPECTION DU FLEXIBLE	14
VUE ECLATEE - Q200	6	INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE	15
VUE ECLATEE - Q220	7	ALLUMAGE	15
LISTE DES PIECES	8	POUR ETEINDRE	15
MONTAGE	9	ALLUMAGE MANUEL	16
GARANTIE	10	POUR ETEINDRE	16
INSTRUCTIONS GENERALES	10	ASTUCES ET CONSEILS DE CUISSON	16
UTILISATION	10	PRECHAUFFAGE DU BARBECUE	16
STOCKAGE ET/OU NON-UTILISATION	10	CUISSON	16
INSTRUCTIONS GENERALES - BOUTEILLE DE GAZ PROPANE	11	DEPANNAGE	18
BRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE	11	ENTRETIEN	19
RECHERCHE DE FUITES DE GAZ	12	NETTOYAGE	19
REPLISSAGE DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE	13	FILTRES WEBER® CONTRE LES ARAIGNEES/INSECTES	19
REBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE	13	NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DU TUYAU DE RECHAUD	20
CONSIGNES DE SECURITE POUR LA MANIPULATION DES BOUTEILLES DE GAZ PROPANE	13	FONCTIONNEMENT DU BOUTON D'ALLUMAGE	21
		FONCTIONNEMENT DU SYSTEME D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE	21
		REMPLACEMENT DU SYSTEME D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE	21
		ENTRETIEN ANNUEL	22

VUE ECLATEE - Q100

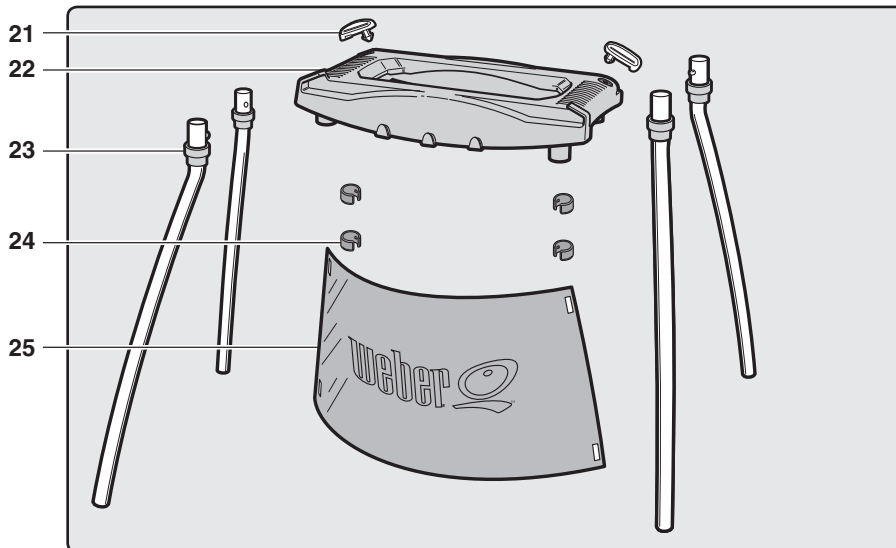
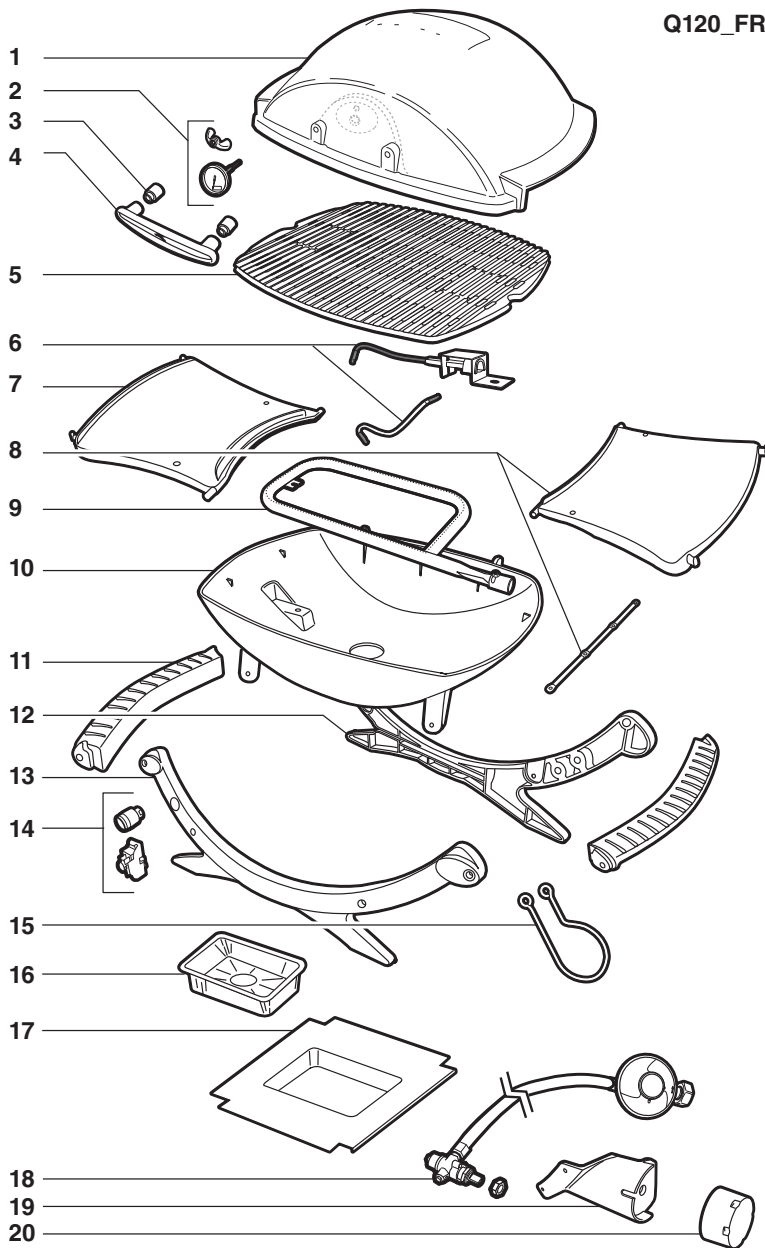
Q100_FR_LP_070110



1. Couverture
2. Entretoise de la poignée
3. Poignée
4. Grille de cuisson
5. Pack électrode d'allumage
6. Tuyau de réchaud
7. Cuve
8. Poignée de transport
9. Châssis arrière
10. Châssis avant
11. Allumeur
12. Support de flexible
13. Barquette en aluminium jetable
14. Bac de récupération
15. Robinet, flexible et détenteur
16. Console de contrôle gaz
17. Bouton de réglage gaz
18. Clips de retenue du Q® Stand
19. Support du Q® Stand
20. Pieds du Q® Stand
21. Clips de jupe du Q® Stand
22. Jupe du Q® Stand

VUE ECLATEE - Q120

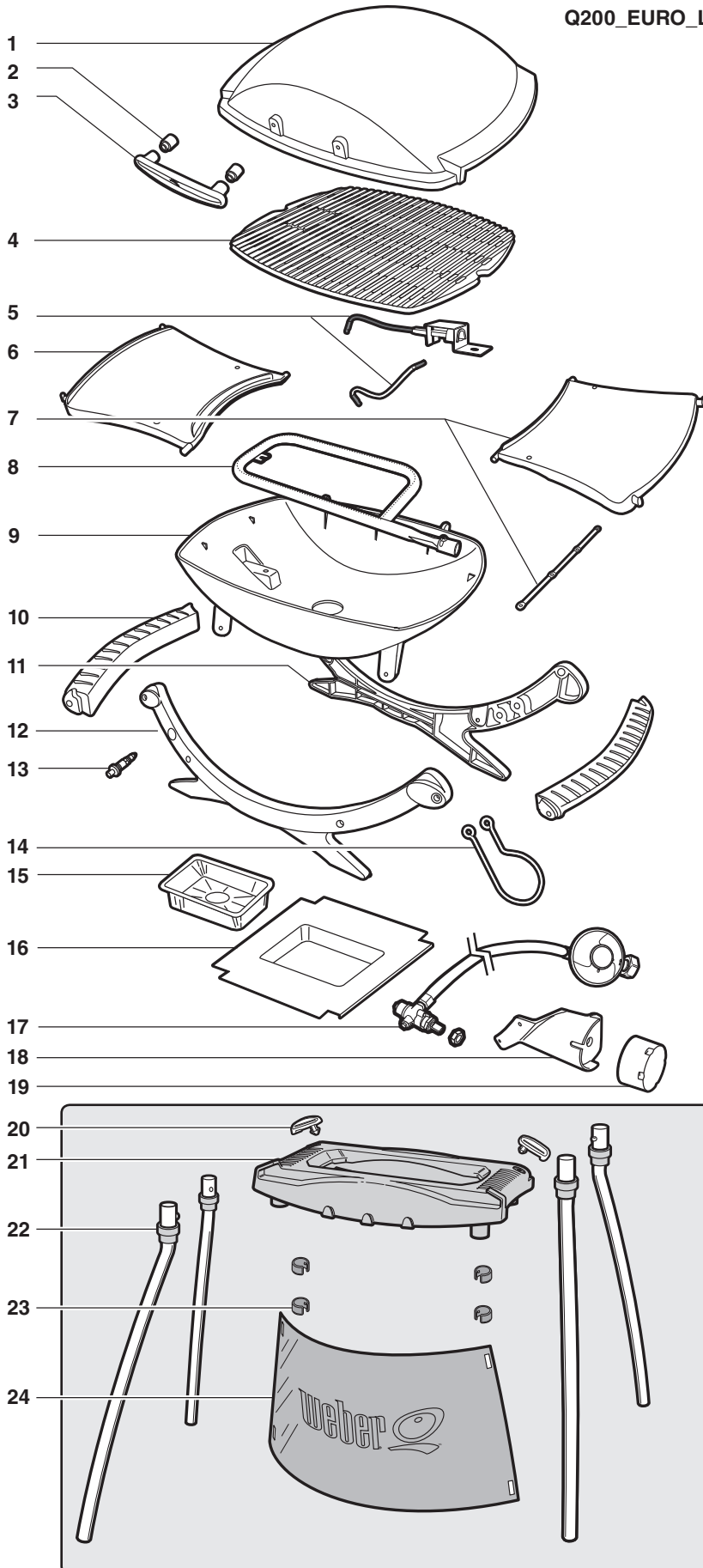
Q120_FR_LP_070110



1. Couvercle
2. Thermomètre
3. Entretoise de la poignée
4. Poignée
5. Grille de cuisson
6. Pack électrode d'allumage
7. Plan de travail gauche
8. Plan de travail droit
9. Tuyau de réchaud
10. Cuve
11. Poignée de transport
12. Châssis arrière
13. Châssis avant
14. Bouton/module d'allumage
15. Support de flexible
16. Barquette en aluminium jetable
17. Bac de récupération
18. Robinet, flexible et détendeur
19. Console de contrôle gaz
20. Bouton de réglage gaz
21. Clips de retenue du Q® Stand
22. Support du Q® Stand
23. Pieds du Q® Stand
24. Clips de jupe du Q® Stand
25. Jupe du Q® Stand

VUE ECLATEE - Q200

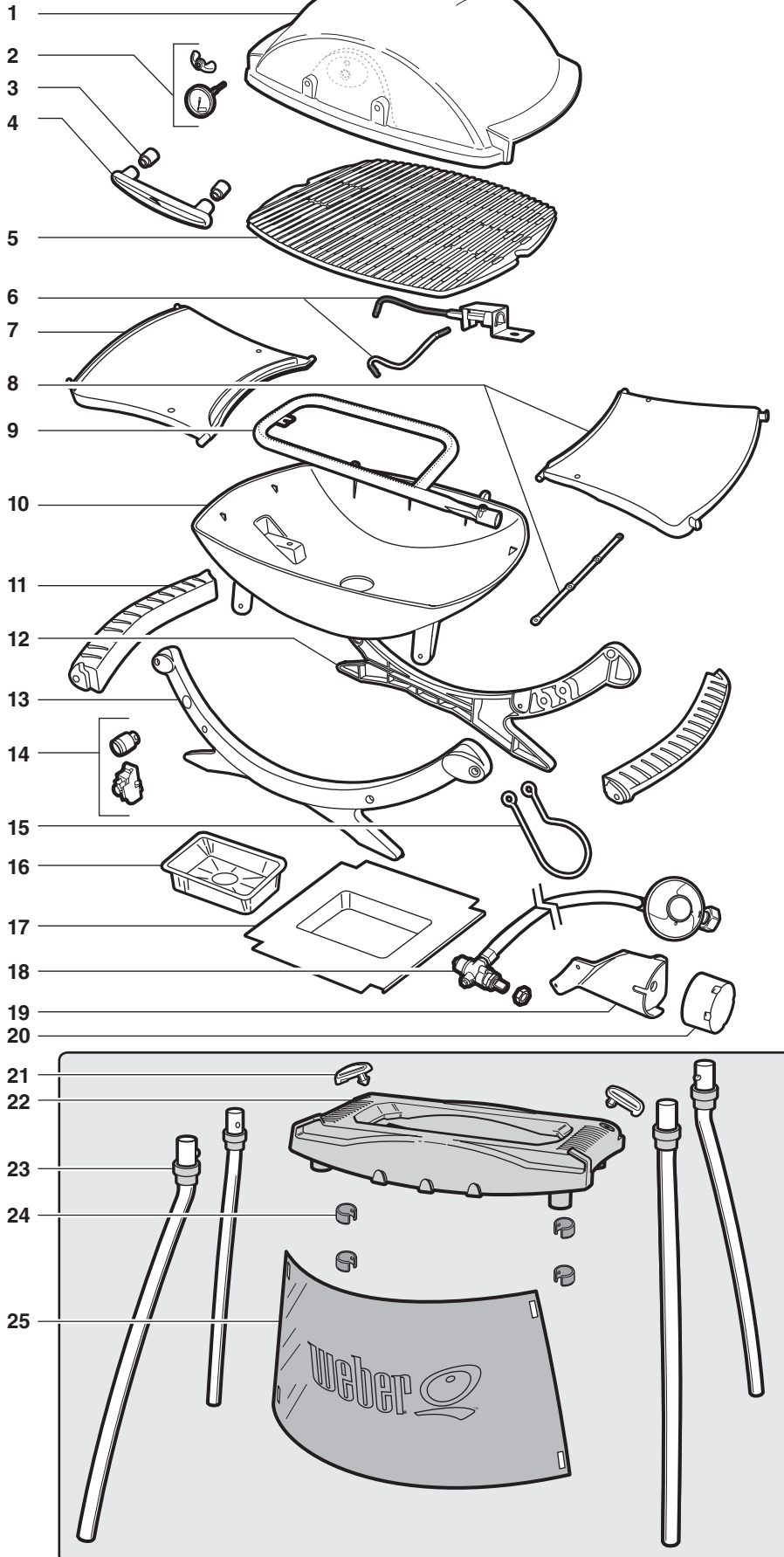
Q200_EURO_LP_060210



1. Couverture
2. Entretoise de la poignée
3. Poignée
4. Grille de cuisson
5. Pack électrode d'allumage
6. Plan de travail gauche
7. Plan de travail droit
8. Tuyau de réchaud
9. Cuve
10. Poignée de transport
11. Châssis arrière
12. Châssis avant
13. Allumeur
14. Support de flexible
15. Barquette en aluminium jetable
16. Bac de récupération
17. Robinet, flexible et détenteur
18. Console de contrôle gaz
19. Bouton de réglage gaz
20. Clips de retenue du Q® Stand
21. Support du Q® Stand
22. Pieds du Q® Stand
23. Clips de jupe du Q® Stand
24. Jupe du Q® Stand

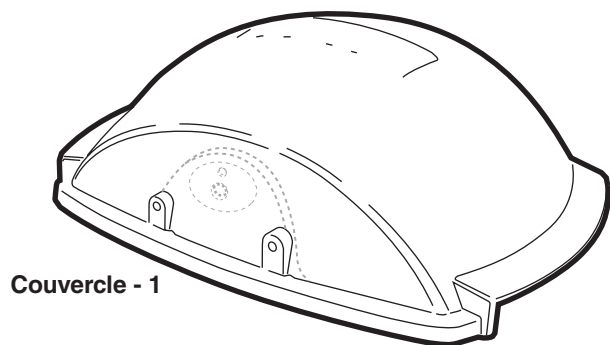
VUE ECLATEE - Q220

Q220_EURO_LP_060210

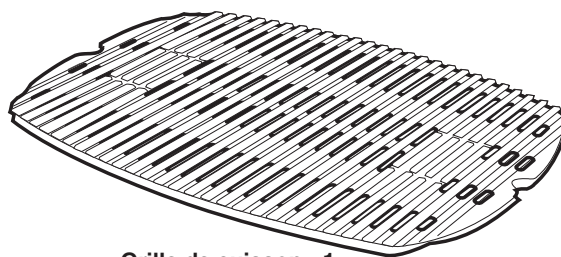


1. Couvercle
2. Thermomètre
3. Entretoise de la poignée
4. Poignée
5. Grille de cuisson
6. Pack électrode d'allumage
7. Plan de travail gauche
8. Plan de travail droit
9. Tuyau de réchaud
10. Cuve
11. Poignée de transport
12. Châssis arrière
13. Châssis avant
14. Bouton/module d'allumage
15. Support de flexible
16. Barquette en aluminium jetable
17. Bac de récupération
18. Robinet, flexible et détendeur
19. Console de contrôle gaz
20. Bouton de réglage gaz
21. Clips de retenue du Q® Stand
22. Support du Q® Stand
23. Pieds du Q® Stand
24. Clips de jupe du Q® Stand
25. Jupe du Q® Stand

LISTE DES PIÈCES



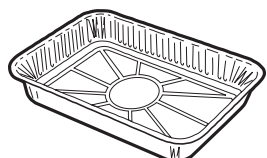
Couvercle - 1



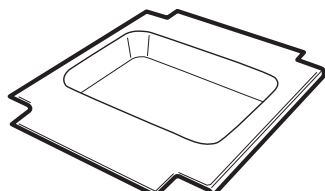
Grille de cuisson - 1



Bouton de réglage gaz - 1



Barquette en aluminium jetable - 2



Bac de récupération - 1



Vis cruciforme à tête cylindrique plate en acier inoxydable (Vis 1/4-20 x 1 1/2) - 2



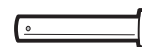
Entretoise de la poignée - 2



Goupille bêta - 2



Poignée - 1



Axe d'articulation - 2

120 220



Thermomètre - 1



Ecrou papillon - 1



Bouton d'allumage électronique - 1

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GMBH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
PH: +43.7242.890 135.0
Main Fax: +43.7242.890 135.45
info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

Chaussee de Waterloo 200 Bte 3
Waterloosesteenweg 200 Bus 3
1640 St. Genesius Rode
BELGIUM
PH: 32.2.359.98.10†

GRAHAM SA/NV

Parc Industriel 21
1440 Wauthier-Braine
BELGIUM
PH: 32.2.367.1611

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

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
PH: +42.267.312.973
Main Fax: +42.267.750.897
info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC

Boegildsmindevej 23B
9400 Noerresundby
Denmark
PH: 45.99.36.30.10

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559, UAE
PH: +971 4 360 9256
Fax: +971 4 421 5263
ASJensen@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SARL

Parc d'activité des Bellevues
Le Hyde Park Immeuble "Le Picadilly"
16 Allée Rosa Luxembourg
95610 Ergany sur Oise
FRANCE
PH: 33.1.39.09.9000

For Baltic States please contact:
Weber-Stephen Nordic.

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GMBH

Rheinstraße 194
55128 Ingelheim
GERMANY
PH: +49.6132.8999.0
Main Fax: +49.6132.8999.69
info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN HOLLAND B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
HOLLAND
PH: +31.513.4333.22
Main Fax: +31.513.4333.23
info@weberbarbecues.nl

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
PH: 354.58.58.900

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
PH: 972.392.41119

MAGI & CO P.S.C.L. SIGNORI DEL BARBECUE

Via Masetti 14
40033 Casalecchio di Reno
Bologna
ITALY
PH: 39.051.613.3257

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Minerska 29 lok.1
04-506 Warszawa
POLSKA
PH: +48.22.392.04.69
Main Fax: +48.22.397.70.52
info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OURDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng, SOUTH AFRICA
PH: 27.11.454.2369

For other Eastern Europe countries,
TURKEY, GREECE please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.,
info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN IBERICA, S.R.L.

Av. Alcalde Barnils 64-68
Edificio A, 3°2°, 08190
Sant Cugat del Vallés
Barcelona
SPAIN
PH: 00.34.935.844.055

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
Switzerland
PH: +41.52.24402.50
Main Fax: +41.52.24402.59
info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS – NORTHERN EUROPE REGION

The Four Columns
Broughton Hall Business Park
Skipton
North Yorkshire
BD23 3AE
United Kingdom
PH: 44.1756.692600†

WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
PH: 847.934.5700

WEBER – STEPHEN Vostok LTD®

119270, office 105,
2/4 building 3, Luzhnetskaya
naberezhnaya Moscow
PH: +7 495 973 16 49
Main Fax: +7 95 336 31 11
info-ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

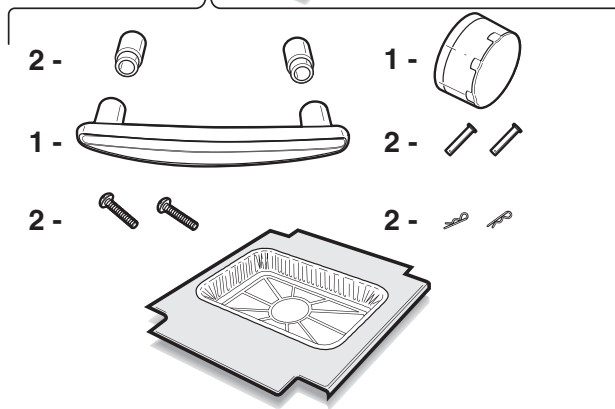
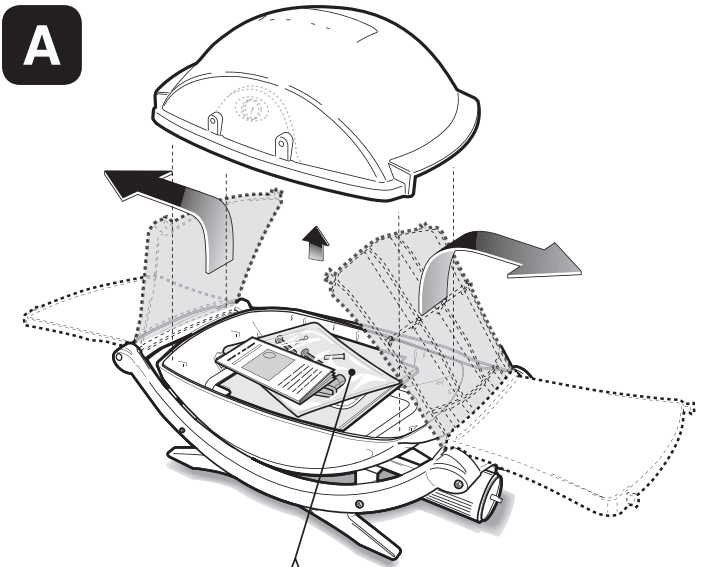
1037 Budapest, Montevideó u. 2/b.
HUNGARY
PH: +36 70 / 70-89-813

RÖSLER SLOVENIJA - MATIC STROPNIK

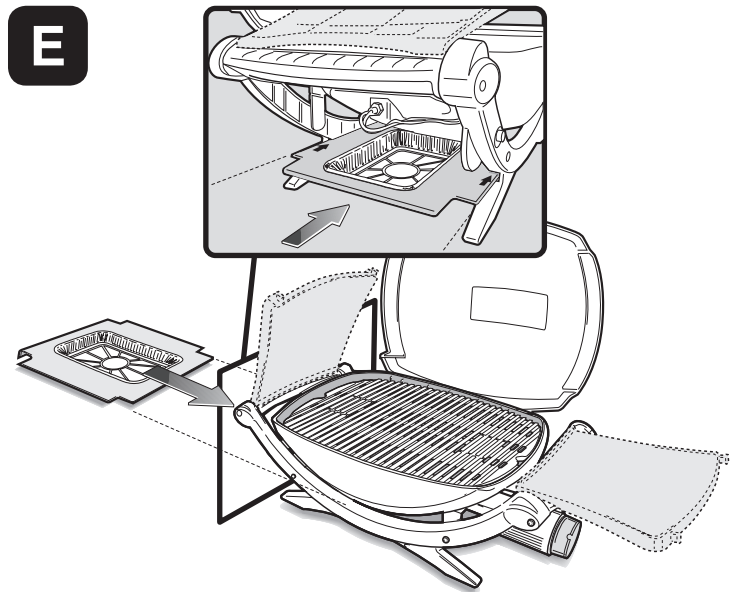
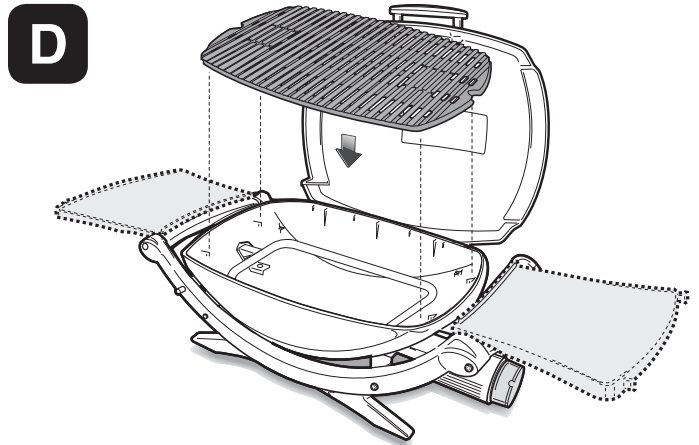
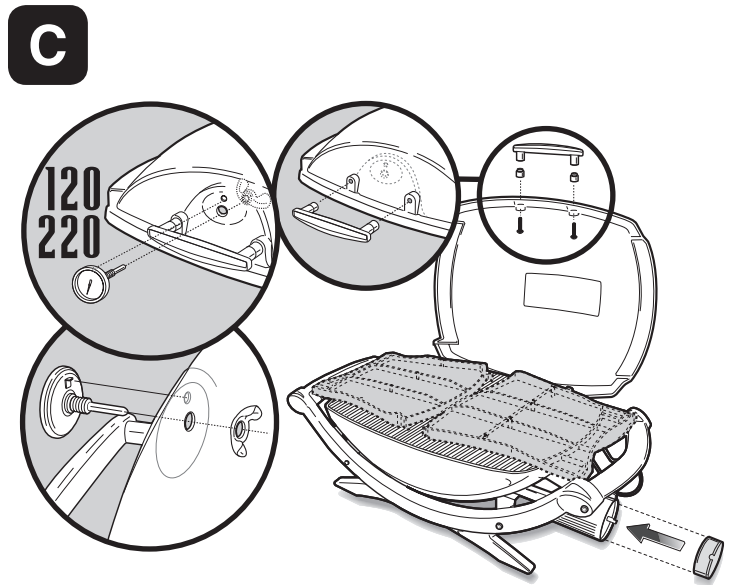
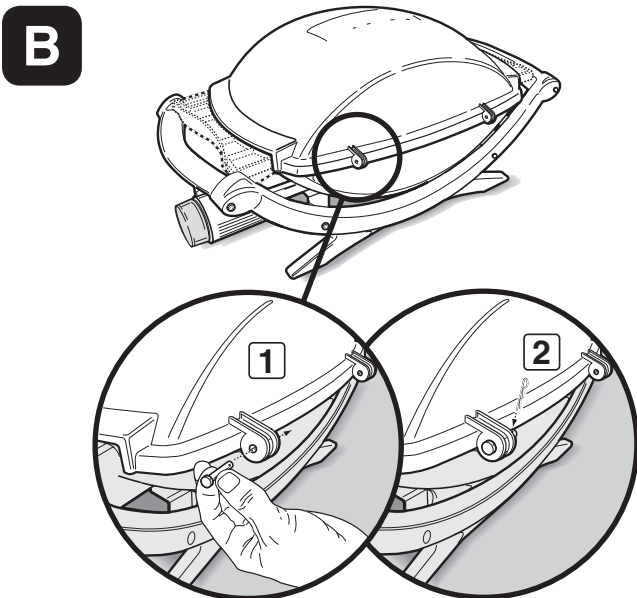
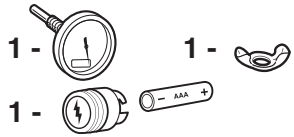
Rajšpova ul.22, 2250 Ptuj, SLO
SLOVENIA/CROATIA
PH: +386 2 749 38 62

For Republic of Ireland please contact:
Weber-Stephen Products - Northern Europe Region

MONTAGE



120
220



GARANTIE

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

Pièces en alliage d'aluminium	5 ans, 2 ans pour la peinture, à l'exception des pertes d'éclat ou de la décoloration
Pièces thermoplastiques/thermodurcies	5 ans à l'exclusion du fanage
Chariot fixe/Q® Stand	2 ans
Toutes les autres pièces	2 ans

Weber peut demander des preuves raisonnables de votre date d'achat. **VOUS DEVEZ DONC CONSERVER 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 constatation confirmée par Weber de leur caractère défectueux. Avant de renvoyer une pièce, contactez votre service clientèle local (reportez-vous aux coordonnées fournies dans le manuel). Si Weber confirme le défaut de la pièce et accepte la réclamation, la pièce sera remplacée gratuitement. Si Weber vous demande de renvoyer les pièces défectueuses, les frais de transport doivent être prépayés. Weber expédiera les pièces à l'acheteur en port prépayé.

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

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

La seule garantie expresse applicable est celle spécifiée dans la présente. Toute garantie implicite applicable relative à la qualité marchande et à l'adéquation à une utilisation particulière est limitée en durée à la période de couverture de la présente garantie limitée expressément écrite. 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, la dépose, le retour ou le remplacement de ses équipements, et de telles déclarations ne constituent en aucun cas une obligation contractuelle pour Weber.

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

Visitez le site www.weber.com®, sélectionnez votre pays d'origine et enregistrez dès maintenant votre barbecue. ♦

INSTRUCTIONS GENERALES

Si vous avez besoin de conseils ou avez des questions sur le barbecue ou sur comment l'utiliser en toute sécurité, veuillez consulter le site www.weber.com®.

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

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

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

- Ces instructions donnent les indications minimales à suivre pour le montage du barbecue à gaz Weber®. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber®. Un montage incorrect peut être dangereux.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser cet appareil.
- Le barbecue à gaz Weber® est conçu pour une utilisation avec du gaz propane ou butane uniquement. N'utilisez pas de gaz naturel. Le robinet et le détendeur sont prévus pour une utilisation avec du gaz butane ou propane uniquement.
- N'utilisez pas cet appareil avec du charbon.
- Ce barbecue à gaz Weber® n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
- La consommation d'alcool et/ou de médicaments (prescrits ou non) risque de compromettre la capacité de l'utilisateur à monter et à utiliser correctement l'appareil.
- Ce barbecue Weber® n'est pas conçu pour être utilisé comme radiateur et ne doit jamais être utilisé comme tel.
- Ne laissez pas le barbecue Weber® sans surveillance. Eloignez les enfants et les animaux du barbecue à gaz Weber®.
- Dans la zone située sous la console de contrôle gaz et le bac de récupération, vérifiez l'absence de débris pouvant obstruer le flux des fumées de combustion ou la ventilation.
- Remplacez le flexible conformément aux réglementations nationales en vigueur.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être changées par l'utilisateur.
- Toute modification de l'appareil peut être dangereuse. ♦

UTILISATION

- ⚠ **AVERTISSEMENT : le barbecue doit être utilisé à l'extérieur uniquement, dans une zone bien aérée. Ne l'utilisez pas en zone fermée (garage, remise ou autre).**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : le barbecue à gaz Weber® ne doit pas être utilisé sous un toit ou un auvent combustibles non protégés.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : le barbecue à gaz Weber® n'est pas destiné à une installation dans ou sur des camping-cars, caravanes et/ou bateaux.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : n'utilisez pas le barbecue à moins de 60 cm (24 po) (tout côté du barbecue) de matériaux combustibles.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : l'intégralité de la cuve devient chaude pendant l'utilisation du barbecue. Ne laissez pas le barbecue sans surveillance.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : maintenez les câbles électriques à l'écart de toute surface chauffée.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : éloignez de la zone de cuisson les liquides et vapeurs inflammables (essence, paraffine, alcool, etc.) ainsi que tout autre produit combustible.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : ne stockez jamais de bouteille de gaz propane supplémentaire (de rechange) sous ou à proximité du barbecue à gaz Weber®.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : pendant la cuisson, l'appareil doit se trouver sur une surface plane et stable, dans une zone exempte de matériaux combustibles. ♦**

STOCKAGE ET/OU NON-UTILISATION

- En cas de non-utilisation du barbecue à gaz Weber®, DEBRANCHEZ la bouteille de gaz et stockez-la à l'extérieur, à un emplacement bien aéré.
- Avant d'utiliser le barbecue à gaz Weber®, vérifiez-le afin de détecter toute fuite de gaz et obstruction au niveau des tuyaux de réchaud. Reportez-vous à la section "ENTRETIEN".
- Vérifiez également le filtre de protection contre les insectes/araignées afin de détecter toute obstruction éventuelle. Reportez-vous à la section "ENTRETIEN". ♦

INSTRUCTIONS GENERALES - BOUTEILLE DE GAZ PROPANE

BRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

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

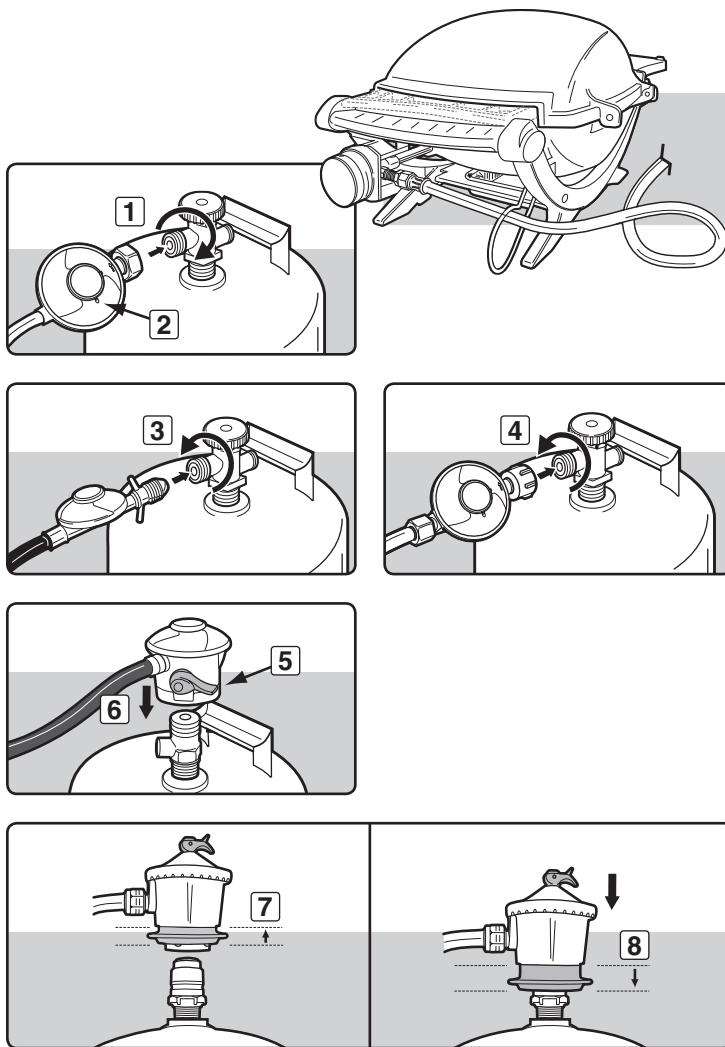
Le détendeur illustré dans le présent manuel peut être différent de celui dont est équipé votre barbecue, et ce en raison des variations au niveau des réglementations nationales ou régionales.

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

A) Branchez la bouteille de gaz propane.

Certains détendeurs sont équipés d'un système de branchement à pousoir, 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 illustrées 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).
- Vérifiez que le levier du détendeur (5) est poussé vers le bas (position fermée). Enfoncez le détendeur sur le robinet de la bouteille de gaz jusqu'à ce qu'il soit correctement enclenché (6).
- Vérifiez que le levier du détendeur est en position fermée. Faites glisser la collerette du détendeur vers le haut (7). Enfoncez le détendeur sur le robinet de la bouteille de gaz et maintenez la pression. Faites glisser la collerette en position de fermeture (8). Si le détendeur ne se verrouille pas, recommencez la procédure.



⚠ DANGER

Ne stockez pas de bouteille de propane liquide de réserve sous ou à proximité de l'appareil. ♦

PAYS	TYPE ET PRESSION DU GAZ
Danemark, Suède, Norvège, Finlande, Islande, Pays-Bas, Hongrie, République Tchèque	I _{3B/P} - 30 mbar
Royaume-Uni, France, Espagne, Portugal, Belgique, Irlande, Grèce, Luxembourg, Italie, Suisse	I ₃₊ - 28-30 / 37 mbar
Allemagne, Autriche	I _{3B/P} - 50 mbar
INFORMATIONS RELATIVES A LA CONSOMMATION	
LP	Max. réchaud principal
kW (H)	3,7
gm (H)	264

REPLACEMENT DU FLEXIBLE ET DU DETENDEUR	
Pays	Référence de pièce
France (flexible)	41638
Belgique (flexible)	41639
Pays-Bas (flexible / détendeur)	41681
Grèce / Italie (flexible / détendeur)	41680
Allemagne / Autriche (flexible / détendeur)	41679
Espagne / Danemark / Portugal (flexible / détendeur)	41619
Suède (flexible / détendeur)	41677
Suisse (flexible / détendeur)	41676
Irlande (flexible / détendeur)	41675
Royaume-Uni (flexible / détendeur)	41589
Norvège / Finlande (flexible / détendeur)	41619

⚠ IMPORTANT : il est vivement conseillé de remplacer le flexible de gaz du barbecue à gaz Weber tous les 5 ans. Dans certains pays, la réglementation locale impose un intervalle de remplacement inférieur à 5 ans ; dans ce cas, respectez la réglementation nationale, qui a la priorité sur les réglementations internationales.

INSTRUCTIONS GENERALES - BOUTEILLE DE GAZ PROPANE

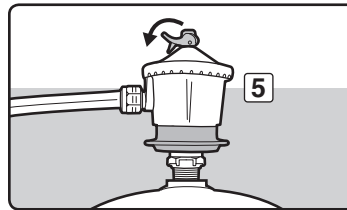
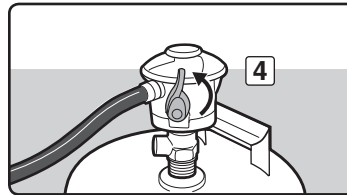
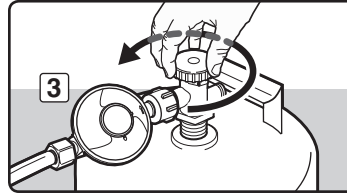
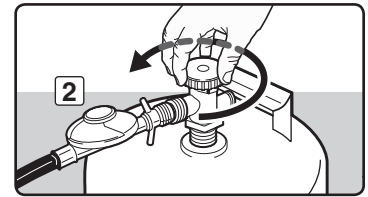
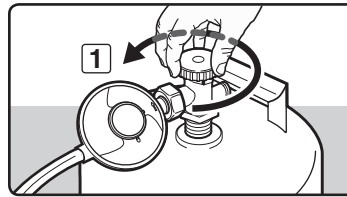
RECHERCHE DE FUITES DE GAZ

⚠ 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.

Accessoires nécessaires : une bouteille de gaz (propane liquide), de l'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) Déplacez le levier du détendeur vers le haut, en position d'ouverture (4).
c) Déplacez le levier du détendeur vers le haut, en position d'ouverture (5).
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.



Vérifiez les raccordements suivants :

- D) Raccord entre le robinet et le détendeur (1).

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

- E) Raccord entre le détendeur et la bouteille de gaz (2).

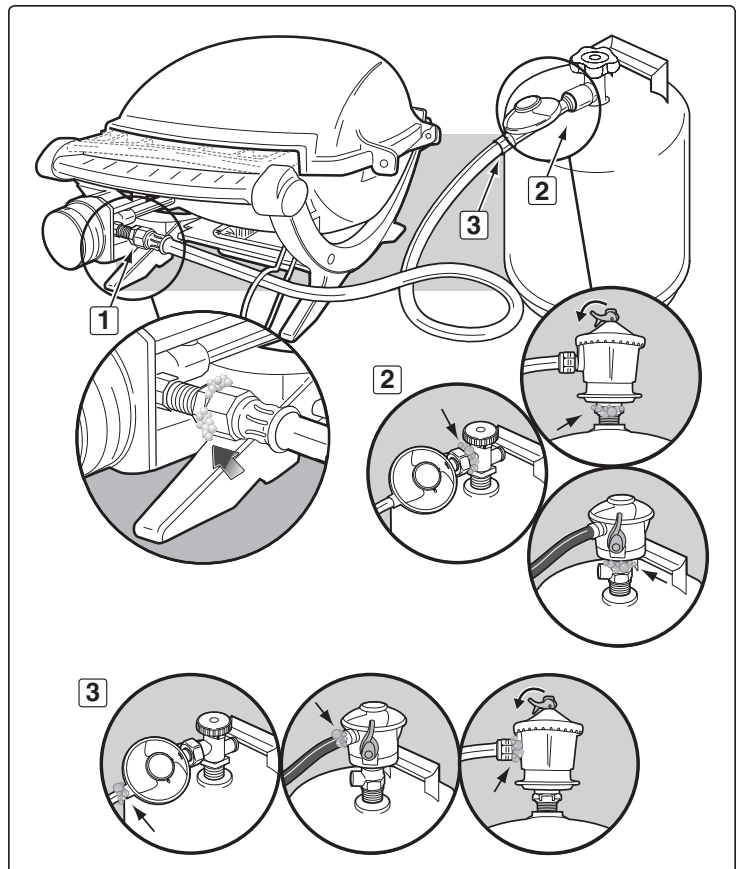
⚠ **AVERTISSEMENT** : en cas de fuite au niveau du raccord (2), retirez la bouteille de propane. Ne faites pas fonctionner le barbecue. Utilisez une autre bouteille de propane et recommencez la vérification de l'étanchéité à l'aide de la solution savonneuse. Si la fuite persiste après avoir changé la bouteille, fermez le gaz. **NE FAITES PAS FONCTIONNER 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®.

- F) Raccord entre flexible et détendeur (3).

⚠ **AVERTISSEMENT** : en cas de fuite au niveau du raccord (3), fermez le robinet de gaz. **NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE**. Contactez votre revendeur. Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web, à l'adresse suivante : www.weber.com®.

Après avoir vérifié l'absence de fuite, COUPEZ l'alimentation de gaz à la source et rincez les raccords à l'eau claire.

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



INSTRUCTIONS GENERALES - BOUTEILLE DE GAZ PROPANE

REPLISSAGE DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

On recommande de faire remplir la bouteille de propane liquide avant qu'elle ne soit complètement vide.

Pour ce faire, apportez la bouteille de propane 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).
 - Abaissez le levier du détendeur (4) jusqu'à la position de fermeture. Enfoncez le levier du détendeur et poussez dessus jusqu'à le libérer de la bouteille (5).
 - Mettez le levier du détendeur sur la position de fermeture (6). Faites glisser la collerette du détendeur vers le haut (7) pour détacher celui-ci de la bouteille de gaz.

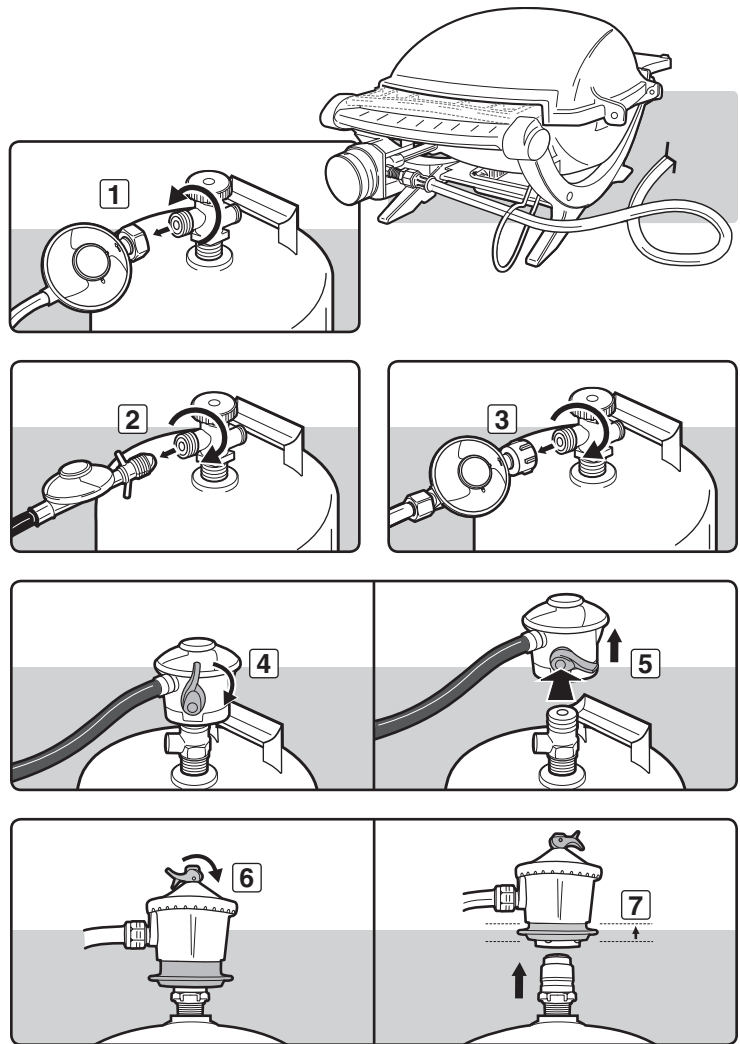
B) Remplacez la bouteille vide par une bouteille pleine. ♦

REBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE

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

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 attentifs à 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. Cette zone doit être exempte de saletés, de graisse, d'insectes, etc. ♦



AVANT D'UTILISER LE BARBECUE

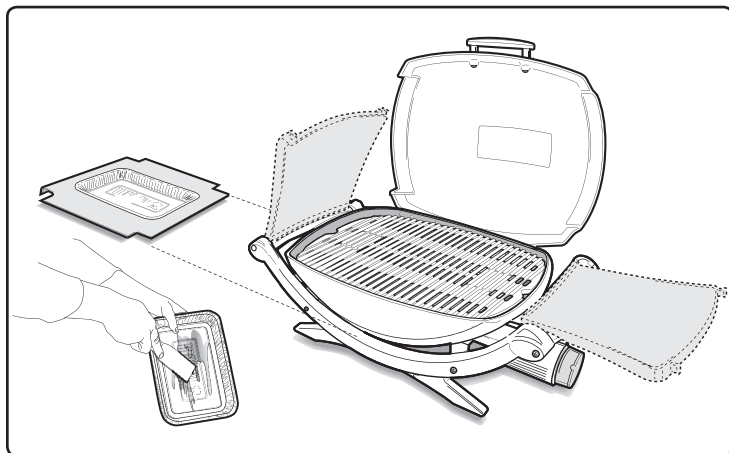
BAC DE RECUPERATION ET BARQUETTE EN ALUMINIUM JETABLE

Votre barbecue est équipé d'un système de recueil des graisses. Lors de chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse dans le bac de récupération ainsi que dans la barquette en aluminium jetable.

Éliminez l'excès de graisse à l'aide d'une spatule en plastique comme indiqué dans l'illustration. Au besoin, lavez le bac de récupération et la barquette en aluminium à l'aide d'une solution savonneuse, puis rincez à l'eau claire. Remplacez la barquette en aluminium jetable, si vous le jugez nécessaire.

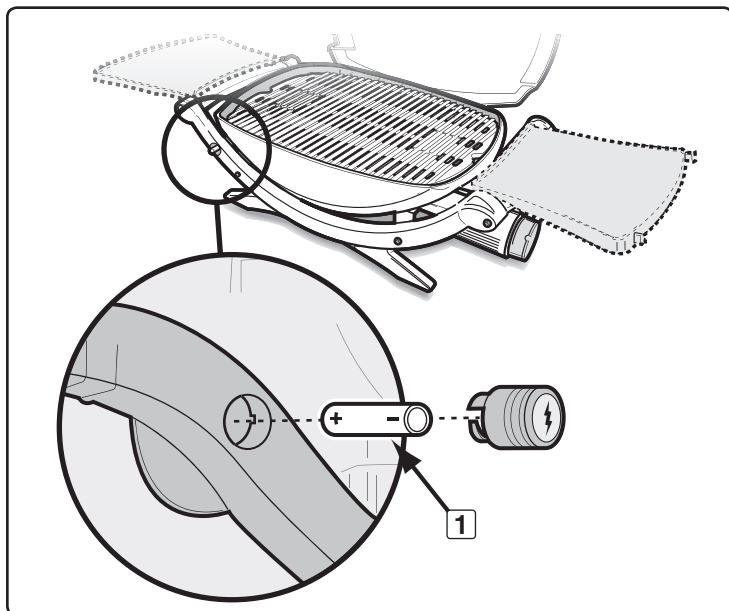
⚠ AVERTISSEMENT : avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse au niveau du bac de récupération et de la barquette en aluminium jetable. Éliminez l'excès de graisse afin d'éviter qu'elle ne prenne feu. Un feu de friture peut entraîner des blessures graves ou provoquer des dommages matériels.

⚠ ATTENTION : ne recouvrez pas la cuve de papier aluminium.



INSPECTION DE L'ALLUMEUR SUR LES MODELES DOTES D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE

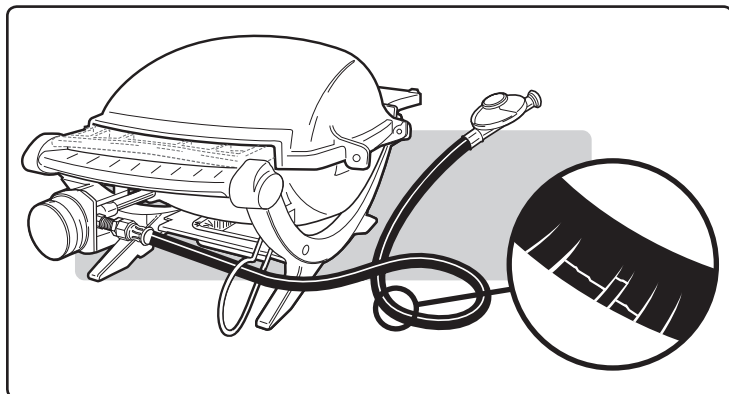
Vérifiez que la batterie AAA est en bon état et qu'elle est correctement installée (1). Certaines batteries sont entourées d'un film de protection en plastique, qui doit être enlevé. Ne confondez pas cette protection avec l'étiquette de la batterie. ♦



INSPECTION DU FLEXIBLE

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

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

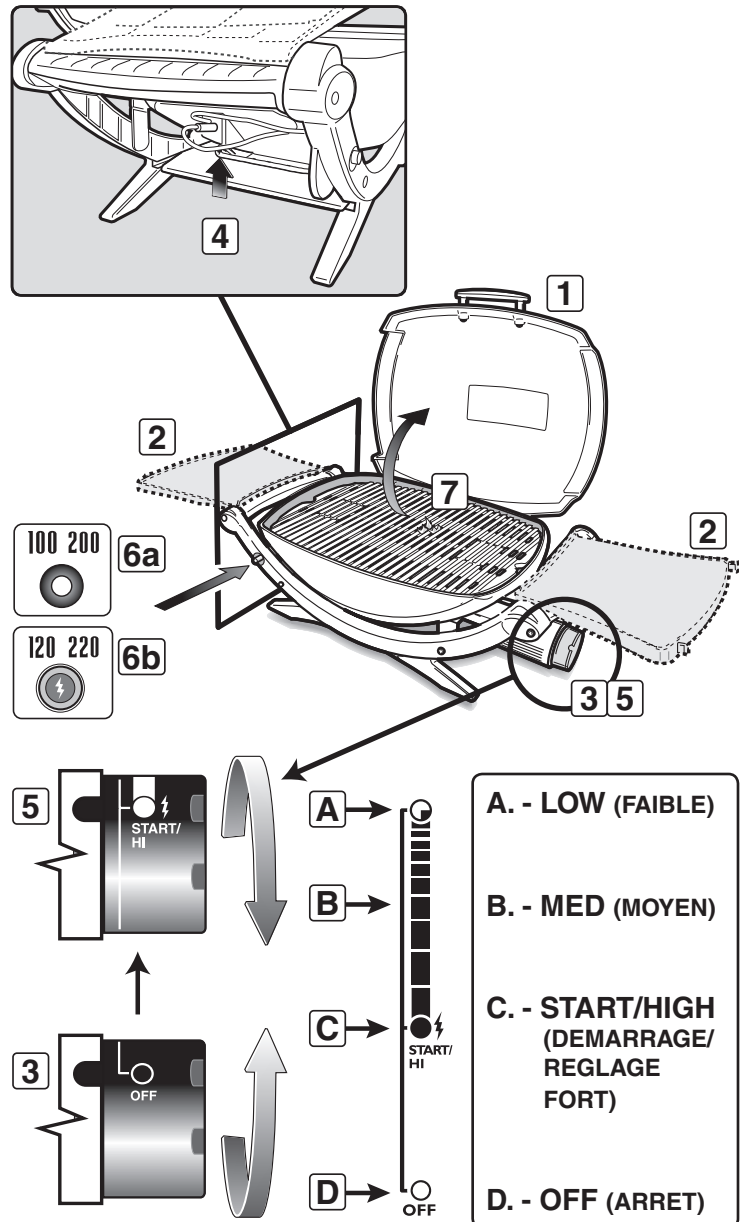


INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

ALLUMAGE

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

- A) Soulevez le couvercle (1).
- B) Dépliez les plans de travail latéraux (2) (Q120, 200, 220).
- C) Assurez-vous que le bouton de réglage gaz est placé sur la position d'arrêt (OFF) (3).
(Enfoncez le bouton de réglage gaz et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est sur la position d'arrêt.)
- ⚠ **AVERTISSEMENT : ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert. Maintenez votre visage et votre corps à 30 cm (12 po) minimum de l'orifice pour allumette lors de l'allumage du barbecue (4).**
- D) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz en suivant la procédure appropriée en fonction du type de bouteille et de détendeur.
- E) Enfoncez et faites tourner le bouton de réglage gaz du réchaud jusqu'à la position DEMARRAGE/REGLAGE FORT (START/HI) (5).
- F) Enfoncez plusieurs fois le bouton rouge d'allumage en veillant à ce qu'un dé clic soit émis à chaque fois (6a) (Q100, 200).
- G) Enfoncez plusieurs fois le bouton d'allumage électronique. Le déclenchement de l'étincelle est audible (6b) (Q120, 220).
- H) Vérifiez que le réchaud est allumé en regardant à travers la grille de cuisson. Une flamme doit être visible (7).
- ⚠ **AVERTISSEMENT : si le réchaud ne s'allume pas, placez le bouton de réglage gaz du réchaud sur la position d'arrêt (OFF) et attendez 5 minutes avant de réessayer ou avant de tenter de l'allumer à l'aide d'une allumette, de façon à permettre la dissipation du gaz.**
- ⚠ **ATTENTION : ne repliez pas les plans de travail latéraux avant le refroidissement du barbecue (Q120, 200, 220).**



⚠ DANGER

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

POUR ETEINDRE

Enfoncez le bouton de réglage gaz du réchaud et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt (OFF). ♦

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

ALLUMAGE MANUEL

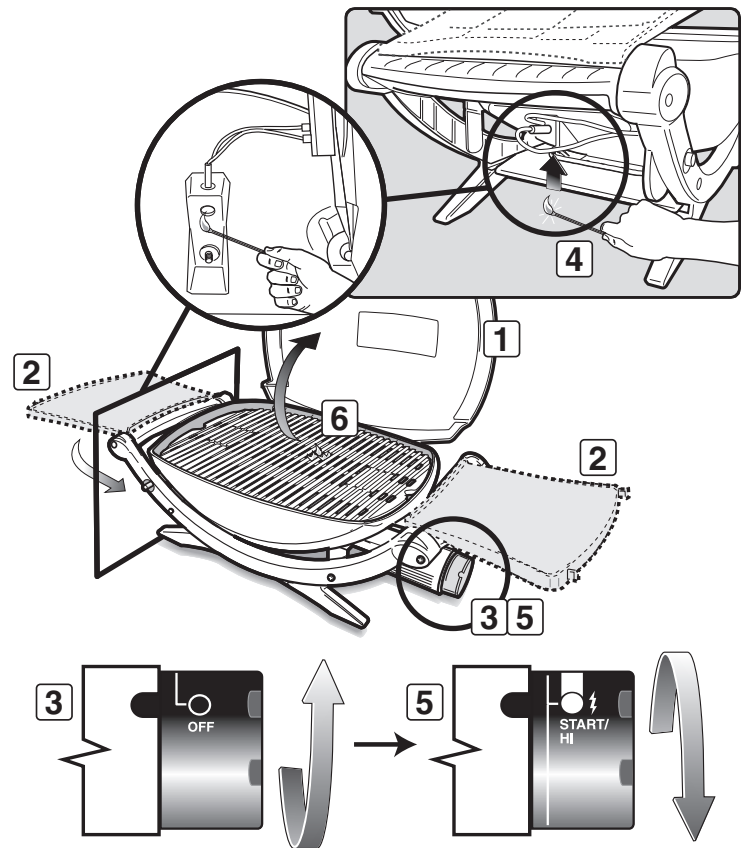
- A) Soulevez le couvercle. (1)
- B) Dépliez les plans de travail latéraux (2) (Q120, 200, 220).
- C) Assurez-vous que le bouton de réglage gaz est placé sur la position d'arrêt (OFF). (3)
- D) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz en suivant la procédure appropriée en fonction du type de bouteille et de détendeur.
- E) Allumez une allumette et insérez la partie enflammée dans l'orifice prévu à cet effet sous l'allumeur. (4)

⚠ AVERTISSEMENT : ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert. Maintenez votre visage et votre corps à 30 cm (12 pouces) minimum de l'orifice pour allumette lors de l'allumage du barbecue (4).

- F) Enfoncez le bouton de réglage gaz du réchaud et tournez-le jusqu'à la position DEMARRAGE/REGLAGE FORT (START/HI). (5)
- G) Vérifiez que le réchaud est allumé en regardant à travers la grille de cuisson. Une flamme doit être visible. (6)

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

⚠ ATTENTION : ne repliez pas les plans de travail latéraux avant le refroidissement du barbecue (Q120, 200, 220).



⚠ DANGER

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

POUR ETEINDRE

Enfoncez le bouton de réglage gaz du réchaud et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt (OFF). ♦

ASTUCES ET CONSEILS DE CUISSON

PRECHAUFFAGE DU BARBECUE

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

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

Remarque : un ajustement du bouton de réglage gaz du réchaud peut s'avérer nécessaire en fonction du vent et des conditions climatiques, de façon à obtenir la température de cuisson appropriée.

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

CUISSON

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

Effectuez vos grillades avec le couvercle du barbecue abaissé, car cela permettra de réduire les risques d'embrasement brusque, ainsi qu'une cuisson plus rapide et plus régulière des aliments.

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

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

ASTUCES ET CONSEILS DE CUISSON

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

Pour obtenir d'autres astuces de cuisson ainsi que des recettes, rendez-vous sur le site www.weber.com®. ♦

BŒUF	Épaisseur/Poids	Temps de cuisson approximatif
Steak : filet, rumsteck ou entrecôte	2 cm (3/4 po) d'épaisseur	6 à 8 minutes à réglage fort
	2,5 cm (1 po) d'épaisseur	8 à 10 minutes à réglage fort
	2,5-3 cm (1 à 1-1/2 po) d'épaisseur	14 à 16 minutes ; griller pendant 10 minutes à réglage fort, puis 4 à 6 minutes à réglage faible
Brochette	Dés de 2,5-3 cm (1 à 1-1/2 po)	10 à 12 minutes à réglage moyen
Hamburger ou rissole	2 cm (3/4 po) d'épaisseur	8 à 10 minutes à réglage moyen
PORC	Épaisseur/Poids	Temps de cuisson approximatif
Côtes : côte, côte première ou épaule	2-2,5 cm (3/4 à 1 po) d'épaisseur	10 à 15 minutes ; griller pendant 6 minutes à réglage fort, puis 4 à 8 minutes à réglage faible
	3-4 cm (1-1/4 à 1-1/2 po) d'épaisseur	14 à 18 minutes ; griller pendant 8 minutes à réglage fort, puis 6 à 10 minutes à réglage faible
Longe, désossée	2-2,5 cm (3/4 à 1 po) d'épaisseur	10 à 12 minutes ; griller pendant 6 minutes à réglage fort, puis 4 à 6 minutes à réglage faible
Saucisse		25 à 30 minutes à réglage faible
VOLAILLE	Épaisseur/Poids	Temps de cuisson approximatif
Escalope de poulet, désossée et dépecée	175 g (6 onces)	8 à 12 minutes à réglage moyen
Demi-poulet	550-675 g (1-1/4 à 1-1/2 livre)	1 heure à 1 heure 1/4 à réglage faible
Morceaux de poulet, aile/blanc avec os		30 à 40 minutes à réglage faible
Morceaux de poulet, aile/blanc avec os		40 à 50 minutes à réglage faible
POISSON ET FRUITS DE MER	Épaisseur/Poids	Temps de cuisson approximatif
Poisson, filet ou darne	3-4 cm (1/4 à 1/2 po) d'épaisseur	3 à 5 minutes à réglage fort
	1-2,5 cm (1/2 à 1 po) d'épaisseur	5 à 10 minutes à réglage fort
	2,5-3 cm (1 à 1-1/4 po) d'épaisseur	10 à 12 minutes à réglage fort
Crevettes		2 à 5 minutes à réglage fort
Poisson, entier	450 g (1 livre)	15 à 20 minutes à réglage moyen
	1 kg (2 à 2 1/2 livres)	20 à 30 minutes à réglage moyen
LEGUMES		Temps de cuisson approximatif
Asperges		6 à 8 minutes à réglage moyen
Epis de maïs décortiqué		10 à 12 minutes à réglage moyen
Epis de maïs dans son enveloppe		25 à 30 minutes à réglage moyen
Ail, entier		45 à 60 minutes à réglage faible
Champignons : shiitake ou de couche		8 à 10 minutes à réglage moyen
Champignons : champignon marron, bouton ou plat		12 à 15 minutes à réglage moyen
Oignons, tranches de 1,27 cm (1/2 po)		8 à 12 minutes à réglage moyen
Pommes de terre, tranches de 1,27 cm (1/2 po)		14 à 16 minutes à réglage moyen
Aubergines, tranches de 1,27 cm (1/2 po)		8 à 10 minutes à réglage moyen

DEPANNAGE

PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
La flamme du réchaud est jaune ou orange, et une odeur de gaz se dégage.	Obstruction éventuelle des filtres de protection Weber® contre les insectes/araignées. (Obstruction des orifices).	Nettoyez les Weber® contre les araignées/insectes. Reportez-vous à la section "ENTRETIEN ANNUEL"
Le réchaud ne s'allume pas ou la flamme est faible avec le réglage HI (fort).	La bouteille de propane est-elle vide ou presque vide ?	Remplacez la bouteille de propane. Reportez-vous à la section "INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ"
Le réchaud ne s'allume pas lorsque le bouton d'allumage est enfoncé.	Vérifiez que le gaz arrive aux réchauds en essayant de les allumer avec une allumette. Reportez-vous à la section "ALLUMAGE MANUEL"	Si vous parvenez à les allumer avec des allumettes, le problème se situe au niveau du système d'allumage. Reportez-vous à la section "ENTRETIEN"
	Une batterie neuve a-t-elle été installée ?	Vérifiez que la batterie est en bon état et installée correctement. Reportez-vous à la section "AVANT D'UTILISER LE BARBECUE"
	Les fils sont-ils correctement branchés au boîtier de l'allumeur ?	Vérifiez que les fils sont bien insérés dans les bornes du boîtier de l'allumeur. Reportez-vous à la section "ENTRETIEN"
	La nouvelle batterie est-elle entourée d'un film de protection en plastique ?	Retirez la protection en plastique. Ne confondez pas cette protection avec l'étiquette de la batterie.
	Le tuyau de réchaud est-il trop éloigné de l'électrode d'allumage ?	Vérifiez que le tuyau de réchaud est correctement positionné sur l'électrode d'allumage. Reportez-vous à la section "ENTRETIEN"
Apparition de flammes imprévisibles : ⚠ ATTENTION : ne recouvrez pas la cuve de papier aluminium.	Préchauffez-vous le barbecue conformément aux instructions fournies ?	Tous les réchauds doivent être réglés sur HI (fort) pendant 10 à 15 minutes pour le préchauffage.
	La grille de cuisson est-elle recouverte d'importants dépôts de graisse brûlée ?	Nettoyez soigneusement. Reportez-vous à la section "NETTOYAGE"
	La cuve est-elle sale, empêchant ainsi l'écoulement de la graisse dans le bac de récupération ?	Nettoyez la cuve. Reportez-vous à la section "NETTOYAGE"
La flamme du réchaud est irrégulière. La flamme est faible lorsque le réchaud est en position HI (fort). Les flammes ne sont pas présentes sur toute la longueur du tuyau de réchaud.	Les réchauds sont-ils propres ?	Nettoyez le réchaud. Reportez-vous à la section "ENTRETIEN"
L'intérieur du couvercle semble se détériorer (la peinture apparaît comme écaillée).	Le couvercle est en fonte d'aluminium et n'est pas peint. Il ne peut donc pas s'écailler. Il s'agit en réalité d'une accumulation de graisse cuite carbonisée qui s'effrite. CECI N'EST PAS UN DEFAULT.	Nettoyez soigneusement. Reportez-vous à la section "NETTOYAGE"
Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre le problème, contactez le représentant du service client de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse www.weber.com ®.		

NETTOYAGE

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

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

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

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

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

Accédez au site Web 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.

Intérieur de la cuve - Éliminez les résidus du tuyau de réchaud à l'aide d'une brosse. **VEILLEZ A NE PAS AGRANDIR LES ORIFICES DES RECHAUDS.** Lavez l'intérieur de la cuve 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.

Plans de travail latéraux (Q120, 200, 220) - Lavez à l'aide d'un chiffon humide et d'une solution savonneuse.

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

Les plans de travail latéraux (Q120, 200, 220) ne sont pas destinés à être utilisés en tant que planches à découper. ♦

FILTRES WEBER® CONTRE LES ARAIGNÉES/INSECTES

Le barbecue à gaz Weber® est une cible pour les araignées et autres insectes, comme tous les autres équipements à gaz d'extérieur. Les insectes risquent de se nicher dans le venturi (1) des tuyaux de réchaud. Dans ce cas, le débit de gaz normal se bloque, risquant de provoquer le refoulement du gaz via l'obturateur d'air. Un tel phénomène peut donner lieu à un embrasement dans et autour de l'obturateur d'air, auquel cas le barbecue subirait de sérieux dommages.

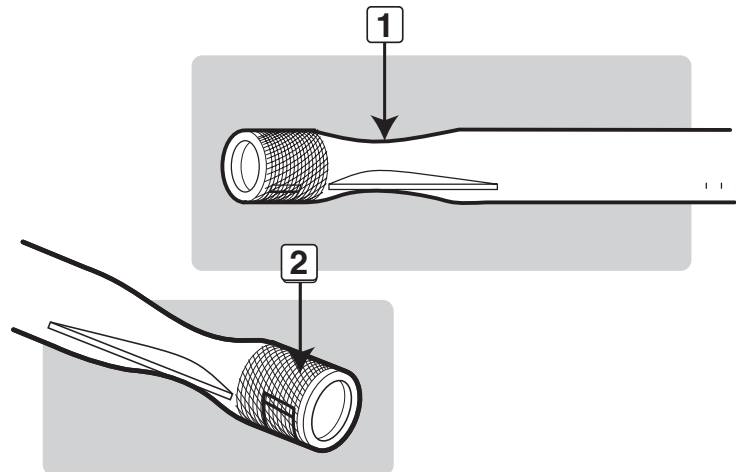
L'obturateur d'air du tuyau de réchaud est équipé d'un filtre de protection en acier inoxydable (2) pour empêcher l'accès des araignées et autres insectes via les ouvertures de l'obturateur.

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

- A) 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) Le réchaud ne s'allume pas.

⚠ DANGER

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



NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DU TUYAU DE RECHAUD

Accessoires nécessaires : un tournevis plat.

- A) Le barbecue à gaz Weber® Q® doit être arrêté (OFF) et froid.
- B) Coupez l'alimentation de gaz à la source.
- C) Soulevez le couvercle.
- D) Déposez la grille de cuisson.

Dépose du tuyau de réchaud

- E) Retirez la vis de ¼-20 x ½ po qui fixe le tuyau de réchaud à la cuve (1).
- F) Extrayez le tuyau de réchaud de la cuve en le faisant glisser avec précaution.

Nettoyage du tuyau de réchaud

- G) Inspectez l'intérieur du réchaud à l'aide d'une lampe torche (2).
- H) Nettoyez l'intérieur du réchaud à l'aide d'un câble métallique (un porte-manteau métallique déplié convient également) (3).
- I) Vérifiez et nettoyez les ouvertures de l'obturateur d'air aux extrémités du réchaud. Vérifiez et nettoyez l'orifice du robinet à la base de ce dernier. Nettoyez l'extérieur du réchaud à l'aide d'une brosse en acier. Cette opération est destinée à assurer l'ouverture complète des orifices du réchaud.

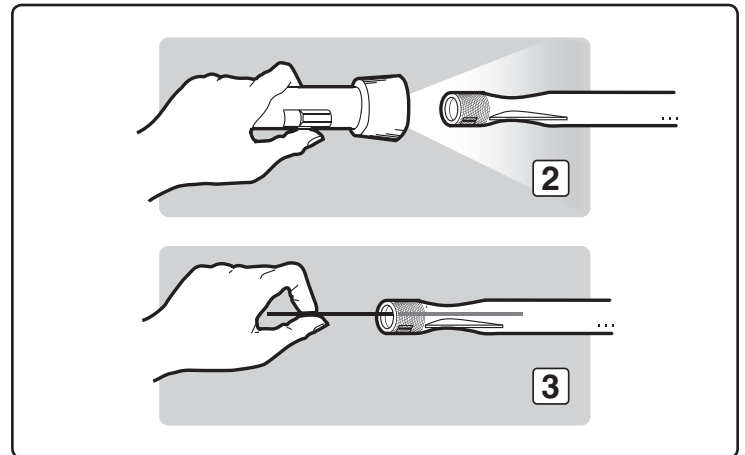
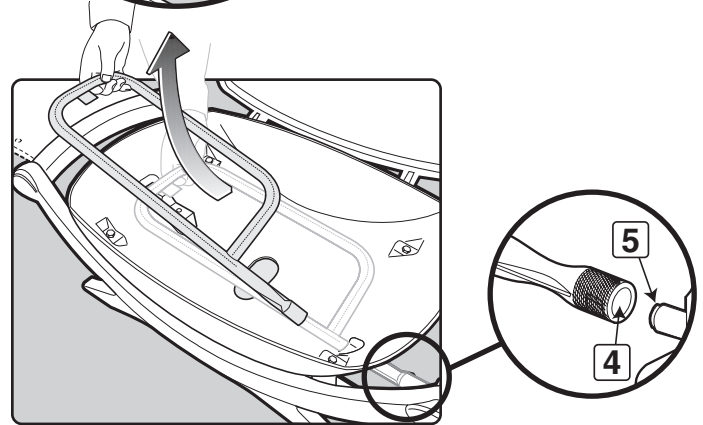
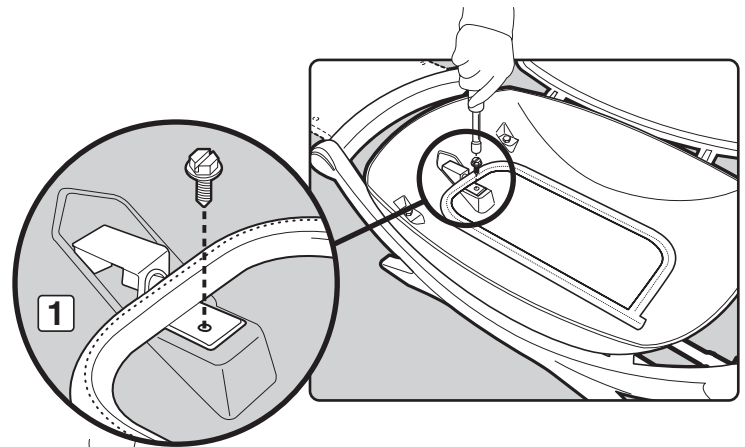
⚠ ATTENTION : n'agrandissez pas les orifices des réchauds lors du nettoyage.

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

Installation des tuyaux de réchaud

⚠ ATTENTION : les ouvertures du réchaud (4) doivent être correctement positionnées au-dessus des orifices du robinet (5).

- K) Pour réinstaller le réchaud, inversez les étapes E) à F). ♦



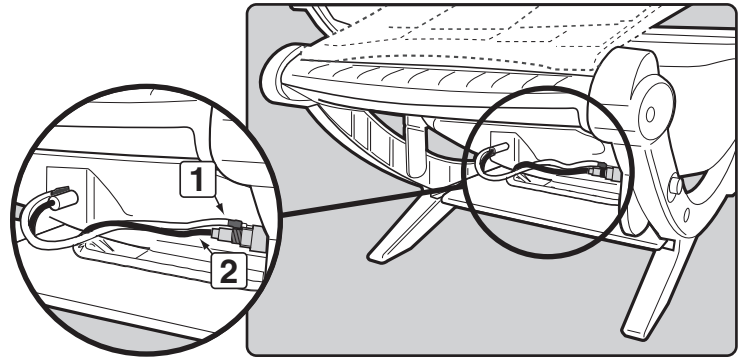
FONCTIONNEMENT DU BOUTON D'ALLUMAGE

Si le bouton d'allumage (fonction dont sont dotés certains barbecues) 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". Si vous parvenez à les allumer avec des allumettes, le problème se situe au niveau du système d'allumage.

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

- Vérifiez que les câbles d'allumage blanc (1) et noir (2) sont correctement fixés.
- Vérifiez que le bouton d'allumage s'enfonce, émet un déclic et revient à sa position de départ.

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



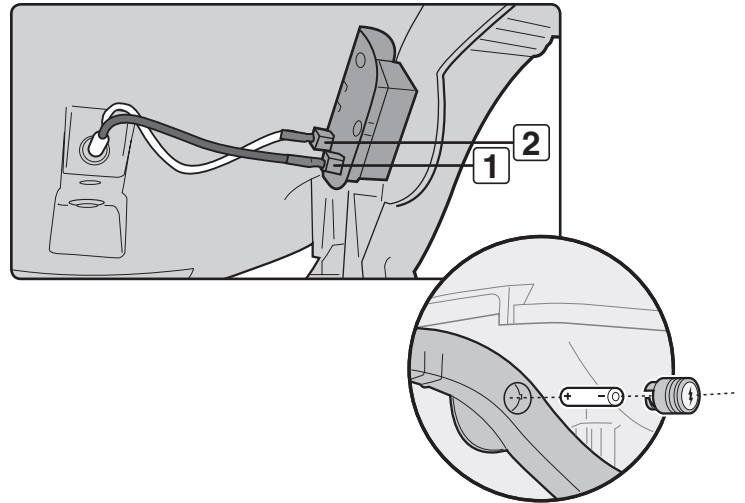
FONCTIONNEMENT DU SYSTEME D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE

Si le bouton d'allumage électronique (fonction dont sont dotés certains barbecues) 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". Si vous parvenez à les allumer avec des allumettes, le problème se situe au niveau du système d'allumage électronique.

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

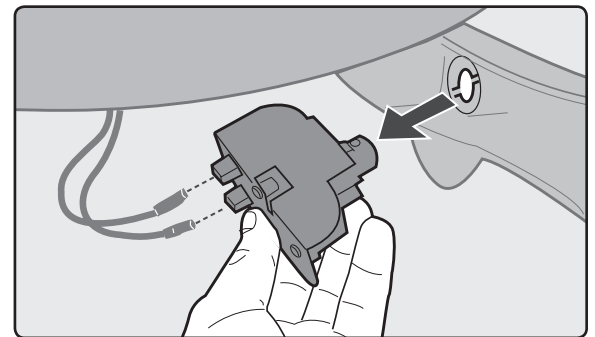
- Vérifiez que les deux câbles d'allumage sont correctement fixés aux électrodes de l'allumeur du module d'allumage. Le câble noir est raccordé à l'électrode (1), le câble blanc à l'électrode (2).
- Vérifiez que la batterie AAA (alcaline uniquement) est en bon état et qu'elle est correctement installée. Certaines batteries sont entourées d'un film de protection en plastique, qui doit être enlevée. Ne confondez pas cette protection avec l'étiquette de la batterie.
- 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®. ♦



REPLACEMENT DU SYSTEME D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE

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



ENTRETIEN ANNUEL

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

Si le filtre de protection contre les araignées/insectes est recouvert de poussières ou de saletés, retirez le réchaud afin de le nettoyer. Reportez-vous à la section "NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DU TUYAU DE RÉCHAUD".

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

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

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

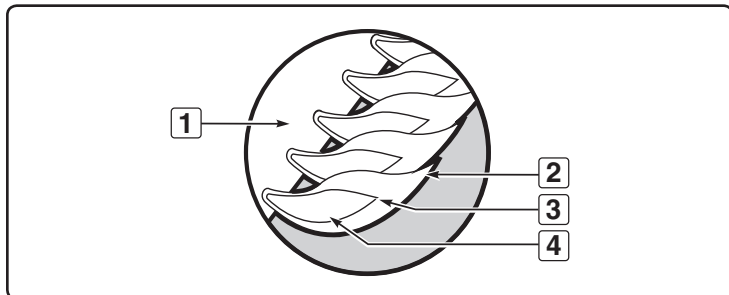
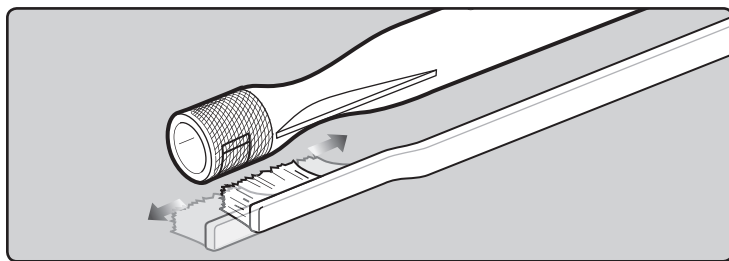
En cas d'endommagement ou de problème de nettoyage du filtre de protection contre les araignées/insectes, contactez votre revendeur Weber. (Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, consultez notre site Web.) Pour ce faire, rendez-vous à l'adresse suivante : www.weber.com.

Flamme du réchaud

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

- A) Tuyau de 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 tuyau de réchaud, effectuez 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 Co. pour en savoir plus sur les pièces de rechange Weber-Stephen Products Co. 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 France ou votre revendeur Weber. Le non-respect du présent avertissement peut donner lieu à un incendie ou à une explosion susceptible de provoquer des blessures graves, voire mortelles, ainsi que des dommages matériels.



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

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

www.weber.com®