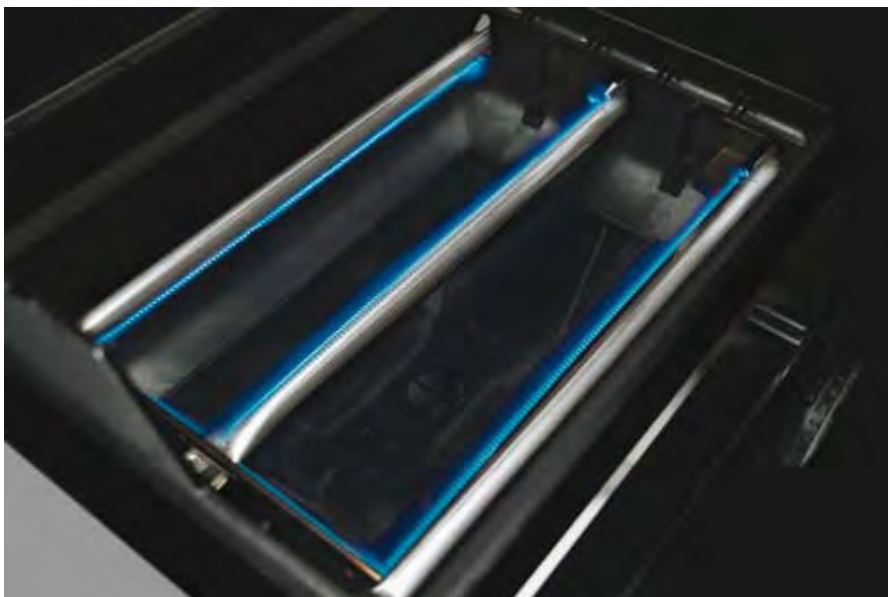




MARQUE: WEBER

REFERENCE: SPIRIT CLASSIC E 310

CODIC: 3677001



SPIRIT®



BARBECUE A GAZ

Guide d'utilisation du barbecue à gaz (propane)

#90825



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

⚠ DANGER

En cas d'odeur de gaz:

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

INFORMATIONS DESTINEES A L'UTILISATEUR:

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

UTILISATION EN EXTERIEUR UNIQUEMENT.

CE :845BR-0045
ID: 0845

90825 10/01/08 LP
FRENCH

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENTS

- ⚠ Suivez les instructions de branchement du détendeur correspondant à votre barbecue à gaz.
- ⚠ Ne stockez jamais de bouteille de gaz de rechange ou débranchée sous ou à proximité de ce barbecue.
- ⚠ Ne placez pas de housse ou de produit inflammable sur le barbecue, ou dans la zone de rangement située en dessous.
- ⚠ Un montage incorrect de l'appareil peut s'avérer source de danger. Veuillez suivre attentivement les instructions de montage figurant dans le présent manuel.
- ⚠ Avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber suite à une période de stockage ou de non-utilisation, vérifiez-le soigneusement afin de détecter toute fuite de gaz et/ou obstruction de brûleur. Pour connaître les procédures de vérification adéquates, reportez-vous aux instructions contenues dans le présent guide.
- ⚠ Ne recherchez pas les fuites de gaz à l'aide d'une flamme.
- ⚠ Ne faites pas fonctionner votre barbecue à gaz Weber® en cas de problème d'étanchéité au niveau des raccordements de gaz.
- ⚠ Aucun matériau combustible ne doit se trouver à moins de 60 cm du barbecue.
- ⚠ Ne laissez pas d'enfants utiliser votre barbecue à gaz Weber®. Les composants accessibles du barbecue risquent d'être extrêmement chauds. Maintenez les jeunes enfants éloignés du barbecue pendant son utilisation.
- ⚠ Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue à gaz Weber®. Il est en effet chaud pendant la cuisson et le nettoyage, et ne doit pas être laissé sans surveillance ni déplacé en cours d'utilisation.
- ⚠ En cas d'extinction des brûleurs pendant la cuisson, fermez tous les robinets de gaz. Ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter d'allumer à nouveau le barbecue conformément aux instructions de la section "Allumage".
- ⚠ N'utilisez ni charbon, ni briquettes, ni pierres de lave dans votre barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Ne placez aucun conteneur de carburant (essence, gaz,...) dans le placard sous la cuve de cuisson du barbecue.
- ⚠ En cas d'embrasement brusque, éloignez les aliments des flammes jusqu'à ce qu'elles aient perdu de leur intensité.
- ⚠ En cas de feu de friture, coupez l'alimentation des brûleurs et laissez le couvercle abaissé jusqu'à l'extinction des flammes.
- ⚠ Nettoyez correctement et régulièrement votre barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Lors du nettoyage du robinet et des brûleurs, n'agrandissez jamais les orifices.
- ⚠ Le propane liquide n'est pas un gaz naturel. Toute tentative de conversion/d'utilisation de gaz naturel avec un appareil fonctionnant au propane est une opération dangereuse entraînant l'annulation de votre garantie.
- ⚠ L'utilisation d'une bouteille de gaz endommagée ou rouillée peut s'avérer dangereuse. En cas d'endommagement ou de rouille au niveau de cette dernière, faites-la vérifier par votre fournisseur de gaz. N'utilisez pas de bouteille de gaz à robinet endommagé.
- ⚠ Même si votre bouteille de gaz semble être vide, il est possible qu'il y reste du gaz. Transportez et stockez la bouteille de manière adéquate.
- ⚠ Ne tentez jamais, pour quelque raison que ce soit, de débrancher le détendeur, ni un raccord de gaz quelconque pendant l'utilisation du barbecue.
- ⚠ Utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque vous utilisez votre barbecue.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue si toutes les pièces ne sont pas en place. L'appareil doit être correctement monté, conformément aux instructions figurant dans la section "Montage".
- ⚠ Restez éloigné des sources d'allumage lors du remplacement de la bouteille de gaz.
- ⚠ Ne 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.

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

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

La seule garantie expresse applicable est celle spécifiée dans la présente, et toute garantie implicite applicable relative à la qualité marchande et à l'adéquation à une utilisation particulière est limitée en durée à la période de couverture de la présente garantie limitée expresse. Certains pays n'autorisant pas les limitations de garantie, il est possible que la présente limitation ne s'applique pas à votre cas.

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

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

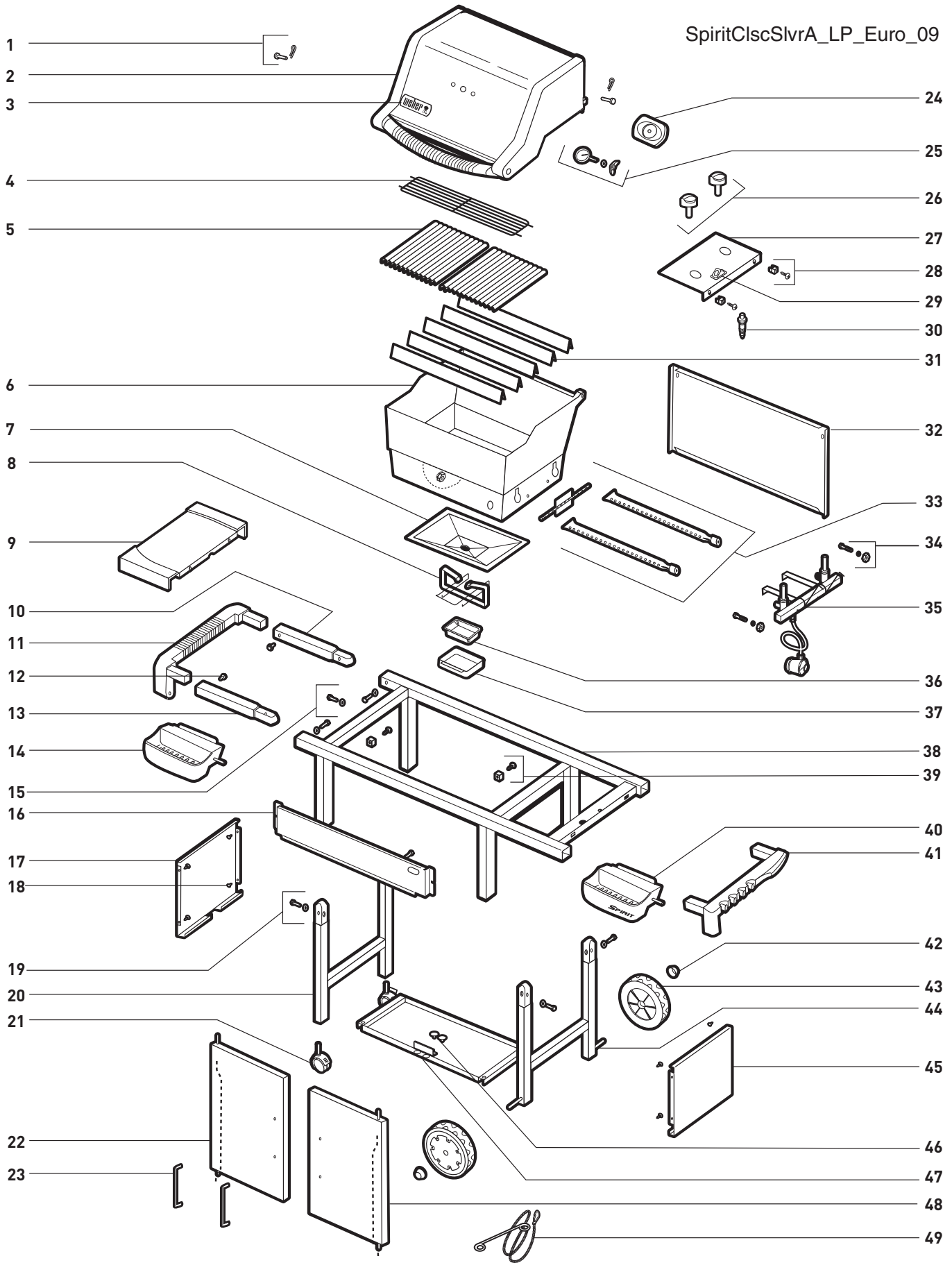
La présente garantie s'applique uniquement aux produits vendus au détail.

www.weber.com®

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

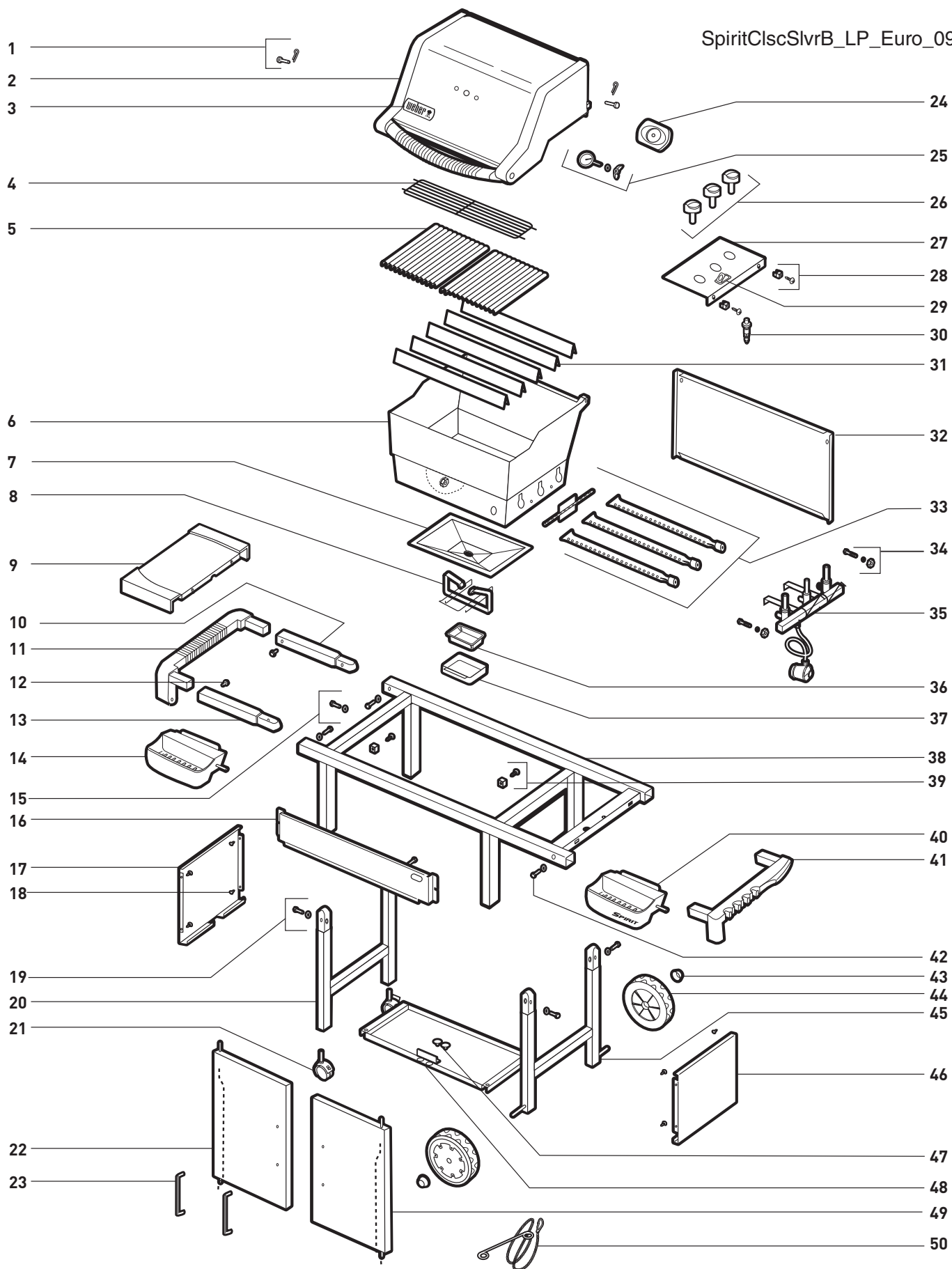
PAYS		TYPE DE GAZ & PRESSION		
Danemark, Suède, Norvège, Finlande, Pays-Bas, Islande, Hongrie, République Tchèque, Chypre, Estonie, Lituanie, Lettonie, Maroc, Slovénie, République Slovaque, Espagne		I_{3B/P} - 30mbars		
Royaume-Uni, France, Portugal, Belgique, Irlande, Grèce, Luxembourg, Italie, La Suisse		I₃₊ - 28-30 / 37mbars		
Allemagne, Autriche		I_{3B/P} - 50mbars		
DONNEES SUR LA CONSOMMATION				
	Brûleur principal Max		Brûleur latéral Max	
kW(Hs)	Propane	Butane	Propane	Butane
E/SP - 210	6,9	7,6	Sans objet	sans objet
E/SP - 310	11,0	11,5	3,5	4
g(Hs)	Propane	Butane	Propane	Butane
E/SP - 210	435	547	Sans objet	Sans objet
E/SP - 310	693	828	220	288

SpiritClscSlvrA_LP_Euro_09



- | | | |
|---|--|--|
| 1. Axe d'articulation et goupille Beta | 18. Bouchon en plastique | 35. Collecteur de gaz, flexible et détenteur |
| 2. Couvercle | 19. Quincaillerie châssis | 36. Barquette jetable en aluminium |
| 3. Logo | 20. Support pour roulette | 37. Bac de récupération |
| 4. Panier de réchauffage | 21. Roulette | 38. Ensemble châssis supérieur |
| 5. Grilles de cuisson | 22. Porte gauche | 39. Quincaillerie panneau frontal |
| 6. Cuve de cuisson | 23. Poignée | 40. Panier à condiments droit |
| 7. Bac de récupération inférieur coulissant | 24. Support de thermomètre | 41. Garniture droite |
| 8. Support de bac de récupération | 25. Thermomètre | 42. Enjoliveur |
| 9. Plan de travail | 26. Bouton de réglage de puissance | 43. Roue |
| 10. Bras de garniture arrière gauche | 27. Panneau de commande | 44. Pied pour roues |
| 11. Garniture gauche | 28. Quincaillerie du panneau de commande | 45. Châssis droit |
| 12. Quincaillerie garniture gauche | 29. Système d'allumage Crossover® | 46. Butoirs de porte |
| 13. Bras de garniture avant gauche | 30. Allumeur | 47. Étagère inférieure |
| 14. Panier à condiments | 31. Barres Flavorizer® | 48. Porte droite |
| 15. Quincaillerie cuve de cuisson | 32. Panneau arrière | 49. Support d'allumette |
| 16. Panneau frontal | 33. Pack brûleurs | |
| 17. Châssis gauche | 34. Quincaillerie collecteur de gaz | |

SpiritClscSlvrB_LP_Euro_09



- | | | |
|---|--|--|
| 1. Axe d'articulation et goupille Beta | 18. Bouchon en plastique | 35. Collecteur de gaz, flexible et détendeur |
| 2. Couvercle | 19. Quincaillerie châssis | 36. Barquette jetable en aluminium |
| 3. Logo | 20. Support pour roulette | 37. Bac de récupération |
| 4. Panier de réchauffage | 21. Roulette | 38. Ensemble châssis supérieur |
| 5. Grilles de cuisson | 22. Porte gauche | 39. Quincaillerie panneau frontal |
| 6. Cuve de cuisson | 23. Poignée | 40. Panier à condiments droit |
| 7. Bac de récupération inférieur coulissant | 24. Support de thermomètre | 41. Garniture droite |
| 8. Support de bac de récupération | 25. Thermomètre | 42. Quincaillerie châssis |
| 9. Plan de travail | 26. Bouton de réglage de puissance | 43. Enjoliveur |
| 10. Bras de garniture arrière gauche | 27. Panneau de commande | 44. Roue |
| 11. Garniture gauche | 28. Quincaillerie du panneau de commande | 45. Pied pour roues |
| 12. Quincaillerie garniture gauche | 29. Système d'allumage Crossover® | 46. Châssis droit |
| 13. Bras de garniture avant gauche | 30. Allumeur | 47. Butoirs de porte |
| 14. Panier à condiments | 31. Barres Flavorizer® | 48. Étagère inférieure |
| 15. Quincaillerie cuve de cuisson | 32. Panneau arrière | 49. Porte droite |
| 16. Panneau frontal | 33. Pack brûleurs | 50. Support d'allumette |
| 17. Châssis gauche | 34. Quincaillerie collecteur de gaz | |

INSTRUCTIONS GENERALES

INSTRUCTIONS GENERALES

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

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

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

- Les présentes instructions décrivent les conditions minimum requises pour le montage de votre barbecue à gaz Weber. Nous vous demandons par conséquent de les lire attentivement avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber.
- Ne laissez aucun enfant utiliser cet appareil.
- Ne connectez pas cet appareil à une alimentation de gaz naturel (gaz de ville). Les robinets et les orifices sont conçus uniquement pour un fonctionnement avec du propane ou du butane.

- N'utilisez pas cet appareil avec des briquettes de charbon de bois ou des pierres de lave.
- Utilisez uniquement des bouteilles de propane ou de butane de 6 ou de 13 kg.
- Au Royaume-Uni, cet appareil doit être équipé d'un détendeur conforme à la norme BS 3016, à sortie nominale de 37 millibars (fourni avec le barbecue).
- Evitez de plier le flexible.
- La longueur du flexible ne doit pas être supérieure à 1,5 mètres.
- Remplacez le flexible conformément aux réglementations nationales en vigueur.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être altérées par l'utilisateur.
- Une modification quelconque de l'appareil peut s'avérer dangereuse.
- Utilisez uniquement un flexible approprié et un détendeur homologués dans le pays d'utilisation.
- Les détendeurs et les flexibles de remplacement doivent être conformes aux spécifications du fabricant de l'appareil de cuisson d'extérieur.

ENTREPOSAGE

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

UTILISATION

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Cet appareil est destiné à être utilisé à l'extérieur seulement. Ne l'utilisez jamais dans des garages, ni sous des porches ou dans des vérandas couvert(e)s ou fermé(e)s.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Le barbecue à gaz Weber ne doit jamais être utilisé sous un toit ou un auvent combustibles non protégés.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Le barbecue ne doit pas être utilisé à moins de 60 cm de matériaux combustibles.

CUISSON

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

Vous pouvez régler les BRULEURS 1, 2 et 3 comme vous le souhaitez. Les réglages disponibles [(H (fort), M (Moyen), L (Faible) et O (Arrêt)] sont détaillés dans votre livre de recettes Weber®. Le livre de recettes utilise ces notations pour décrire les réglages des BRULEURS 1, 2 et 3. Par exemple, pour saisir les steaks, réglez les brûleurs sur H (réglage fort). Pour terminer la cuisson, réglez ensuite les BRULEURS 1 et 3 sur M (réglage moyen). Consultez votre livre de recettes Weber® pour obtenir des instructions de cuisson détaillées.

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

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

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

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

NETTOYAGE

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

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

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Votre barbecue à gaz Weber n'est pas conçu pour être installé dans une caravane et/ou sur un bateau.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : L'ensemble du barbecue chauffe en cours d'utilisation. Ne le laissez jamais sans surveillance.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Eloignez tout cordon électrique et tuyau d'alimentation en combustible des surfaces chaudes.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Eloignez de la zone de cuisson les liquides et vapeurs inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que tout matériau combustible.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne stockez jamais une bouteille de gaz supplémentaire (de rechange) à proximité du barbecue à gaz Weber.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Cet appareil devient très chaud en cours d'utilisation. Faites preuve de prudence, particulièrement en présence d'enfants ou de personnes âgées.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est allumé.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Portez des gants de protection pour utiliser cet appareil.

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

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

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

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

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

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

Intérieur de la cuve de cuisson - Retirez les résidus des brûleurs à l'aide d'une brosse en laiton. **VEUILLEZ A NE PAS AGRANDIR LES ORIFICES DES BRULEURS.** Lavez l'intérieur de la cuve de cuisson à l'aide d'eau savonneuse tiède, puis rincez-la à l'eau claire.

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

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

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

CONSERVEZ VOTRE ACIER INOX

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

- ⚠ **IMPORTANT** : N'utilisez ni brosse métallique ni nettoyant abrasif sur les surfaces en acier inox de votre barbecue, car ils provoqueraient des rayures.
- ⚠ **IMPORTANT** : Lors du nettoyage des surfaces, veillez à frotter/essuyer dans le sens du grain afin de préserver l'aspect de votre acier inox.

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

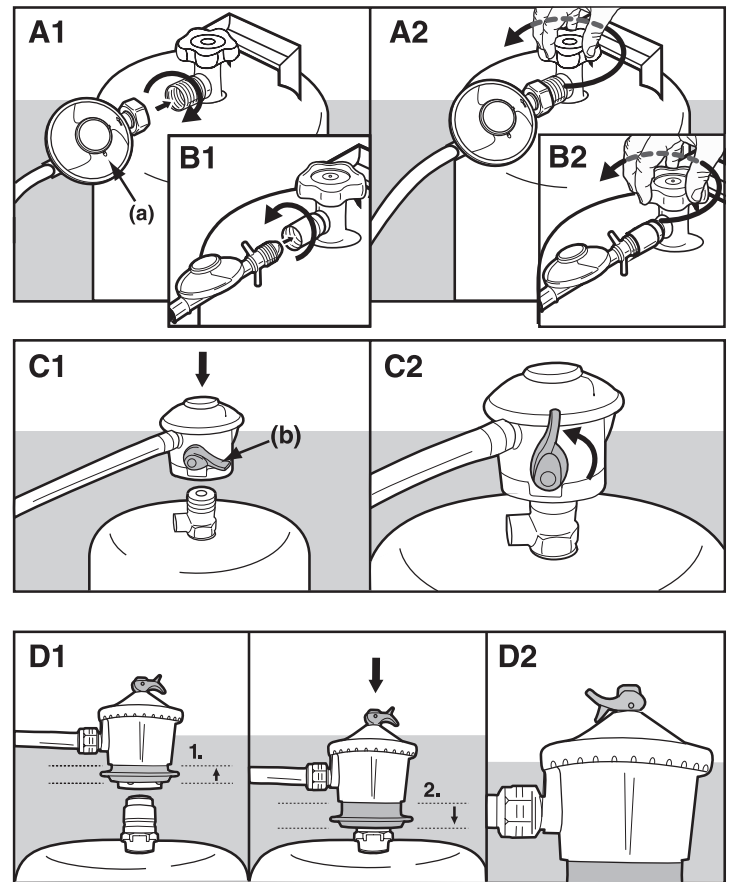
⚠ **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est fermé. Fermez le robinet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

⚠ **DANGER**

Ne recherchez pas les fuites de gaz à l'aide d'une flamme. Assurez-vous qu'aucune étincelle ou flamme ne peut se produire à proximité pendant la procédure de vérification de l'étanchéité. Les étincelles et les flammes provoqueraient un incendie ou une explosion, ce qui risquerait d'être à l'origine de blessures graves voire mortelles, ainsi que de dommages matériels.

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

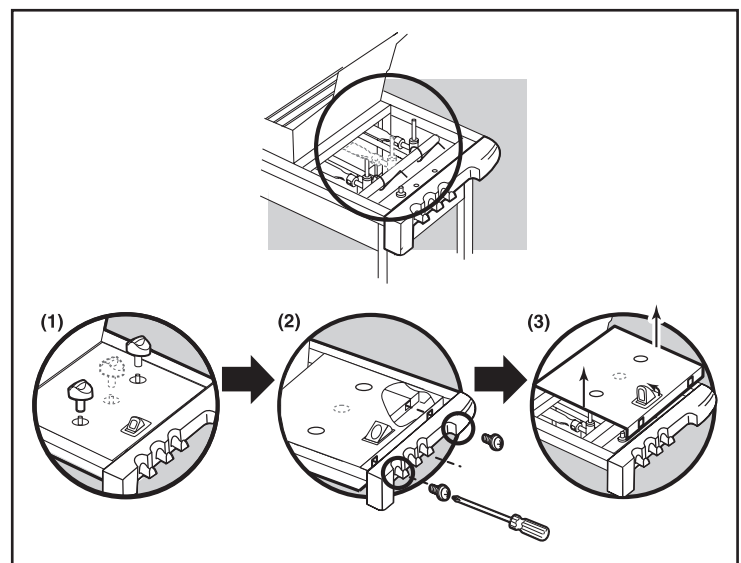
- 1) Branchez la bouteille de gaz. Certains détendeurs sont dotés d'un système pousser-tirer de connexion et de déconnexion, tandis que d'autres disposent d'un écrou à filetage vers la gauche à raccorder au robinet de la bouteille de gaz. Suivez les instructions de raccordement adaptées au détendeur dont vous disposez.
 - A1)** Vissez le raccord du détendeur sur la bouteille de gaz en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Positionnez le détendeur de façon à orienter les trous de ventilation (a) vers le bas.
 - B1)** Vissez le raccord du détendeur sur la bouteille de gaz en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
 - C1)** Assurez-vous que le levier du détendeur (b) est poussé vers le bas/en position d'arrêt. Enfoncez le détendeur sur le robinet de la bouteille de gaz jusqu'à son installation correcte.
 - D1)** Assurez-vous que le levier du détendeur est placé sur la position d'arrêt. Faites glisser la collerette du détendeur vers le haut (1). Enfoncez le détendeur sur le robinet de la bouteille de gaz et maintenez la pression. Faites glisser la collerette en position de fermeture (2). Si le détendeur ne se verrouille pas, recommencez la procédure.
- 2) Mélangez l'eau et le savon.
- 3) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.
 - A2)** Tournez le robinet de la bouteille de gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
 - B2)** Tournez le robinet de la bouteille de gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
 - C2)** Placez le levier du détendeur sur la position haute/d'ouverture.
 - D2)** Placez le levier du détendeur sur la position d'ouverture.
- 4) Mouillez le raccord avec la solution savonneuse afin de vérifier l'étanchéité. La formation de bulles est le signe d'une fuite de gaz. En cas de fuite, fermez le robinet de gaz et serrez le raccord. Ouvrez à nouveau le robinet de gaz et procédez à une nouvelle vérification à l'aide de la solution savonneuse. Si la fuite persiste, contactez votre revendeur Weber. Pour connaître les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com®
- 5) Après avoir vérifié l'absence de fuite, fermez le robinet de gaz (à la source) et rincez les raccords à l'eau claire.



RETIREZ LE PANNEAU DE COMMANDE ET LES BOUTONS DE RÉGLAGE DES BRÛLEURS

Outil nécessaire: tournevis cruciforme

- 1) Retirez les boutons de réglage.
- 2) Retirez les vis avec un tournevis cruciforme.
- 3) Tirez sur le bouton d'allumage jusqu'à ce qu'il reste en haut et retirez le panneau de commande du barbecue.
- 4) Remettez le panneau de commande en place une fois la vérification d'absence de fuite terminée.



RECHERCHEZ LES FUITES DE GAZ EVENTUELLES.

⚠ DANGER

Ne recherchez pas les fuites de gaz à l'aide d'une flamme. Assurez-vous qu'aucune étincelle ou flamme ne peut se produire à proximité pendant la procédure de vérification de l'étanchéité. Les étincelles et les flammes provoqueraient un incendie ou une explosion, ce qui risquerait d'être à l'origine de blessures graves voire mortelles ainsi que de dommages matériels.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Il est recommandé de vérifier l'étanchéité à chaque déconnexion et reconnexion de raccord de gaz.

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

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

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

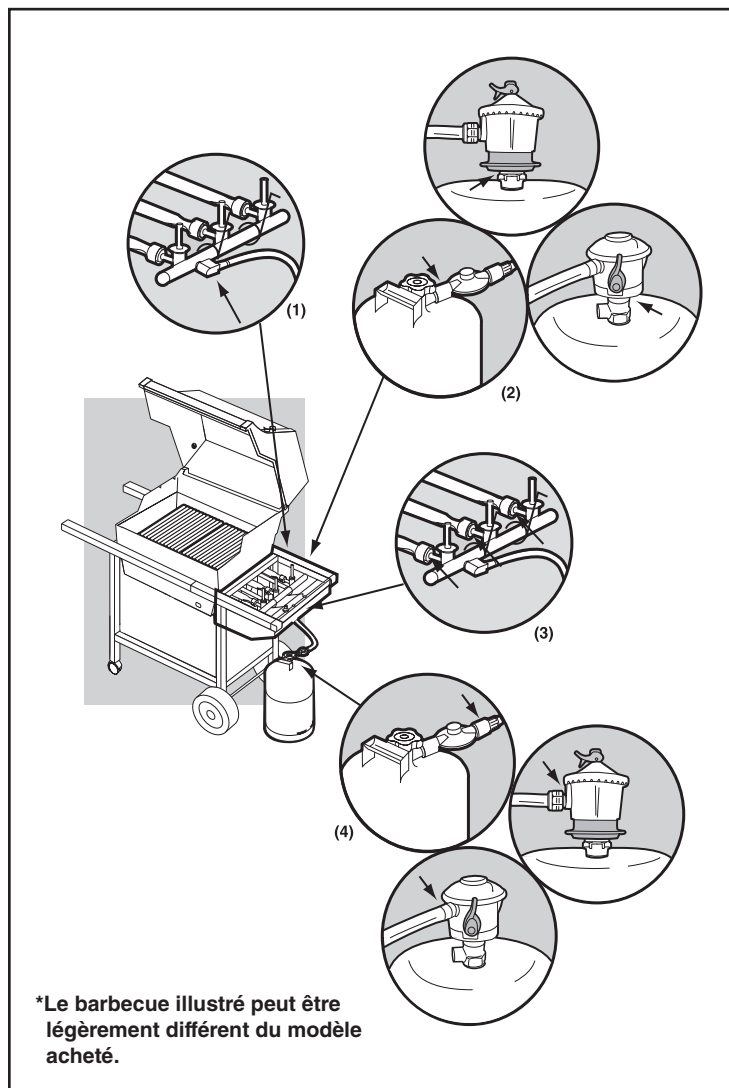
Remarque : Certaines solutions de test d'étanchéité, y compris l'eau savonneuse, pouvant s'avérer légèrement corrosives, rincez correctement tous les raccords à l'eau claire après avoir vérifié l'étanchéité.

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT** : N'allumez pas les brûleurs pendant la vérification de l'étanchéité.

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



VÉRIFIEZ LES CONNEXIONS SUIVANTES :

1) Flexible/Collecteur de gaz.

⚠ **AVERTISSEMENT** : En cas de fuite au niveau de la connexion (1), 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, fermez le robinet de gaz. **NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE.** Contactez votre revendeur Weber. Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com®.

2) Détendeur/Bouteille de gaz.

3) Flexible/Détendeur.

4) Valves/Collecteur de gaz.

⚠ **AVERTISSEMENT** : En cas de fuite au niveau de la connexion (2), (3) ou (4), fermez le robinet de gaz. **NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE.** Contactez votre revendeur Weber. Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com®.

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

CONSEILS POUR LA MANIPULATION EN TOUTE SECURITE DES BOUTEILLES DE GAZ

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

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

BOUTEILLE(S) DE PROPANE OU DE BUTANE

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

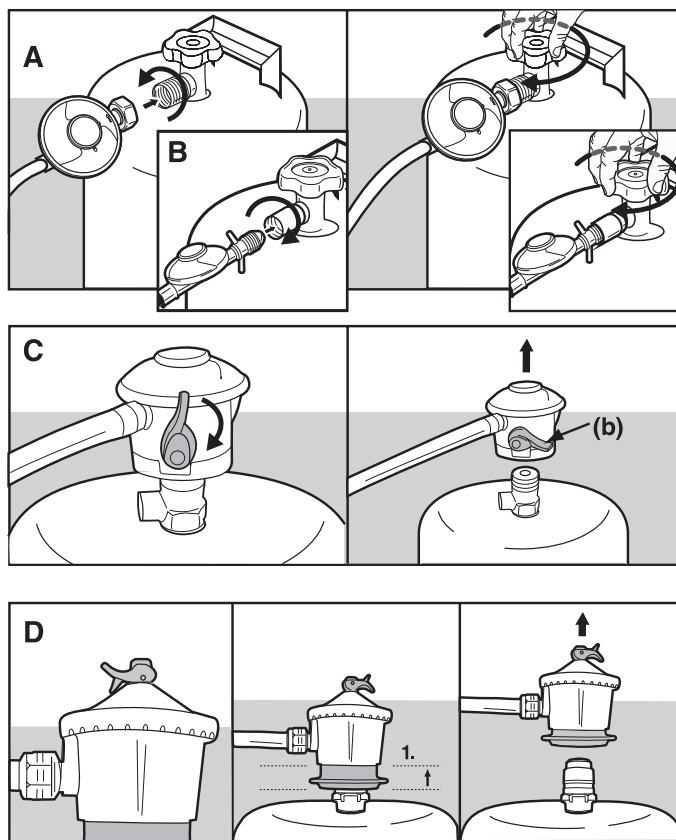
CHANGEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

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

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

Retrait de la bouteille de gaz

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



INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE GAZ DANS LE PLACARD

Reportez-vous aux instructions relatives au type et à la taille DE BOUTEILLES DE GAZ À UTILISER.

Ouvrez le placard du barbecue. Soulevez et placez la bouteille de gaz entre les supports prévus à cet effet sur le panneau de base. Vous devrez positionner la bouteille de façon à orienter l'ouverture du robinet vers la gauche ou l'arrière du barbecue.

UTILISATION D'UNE BOUTEILLE DE GAZ À L'EXTÉRIEUR DU PLACARD

Si la bouteille de gaz dont vous disposez ne correspond pas aux instructions de type et de taille, placez la bouteille sur le sol, à l'extérieur du placard inférieur, sur le côté droit du barbecue. Vous devrez positionner la bouteille de façon à orienter l'ouverture du robinet vers la gauche ou l'arrière du barbecue.

RECONNEXION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

Reportez-vous à la section "RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE".

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

ALLUMAGE

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

⚠ DANGER

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

SYSTÈME D'ALLUMAGE CROSSOVER®

Remarque - Le système d'allumage Crossover® allume le BRULEUR 1 avec une étincelle générée par l'électrode de l'allumeur intégré à la chambre d'allumage Gas Catcher™. L'énergie nécessaire pour l'étincelle est générée via l'enfoncement du bouton d'allumage électronique. Le déclenchement de l'étincelle est audible.

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

ALLUMAGE DU BRULEUR

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

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

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

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

- 4) Enfoncez le bouton de réglage du BRULEUR 1 et tournez-le jusqu'à la position START/HI.
- 5) Enfoncez plusieurs fois le bouton d'allumage électronique. Le déclenchement de l'étincelle est audible.
- 6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant via l'orifice pour allumette situé à l'avant de la cuve de cuisson. Une flamme doit être visible.

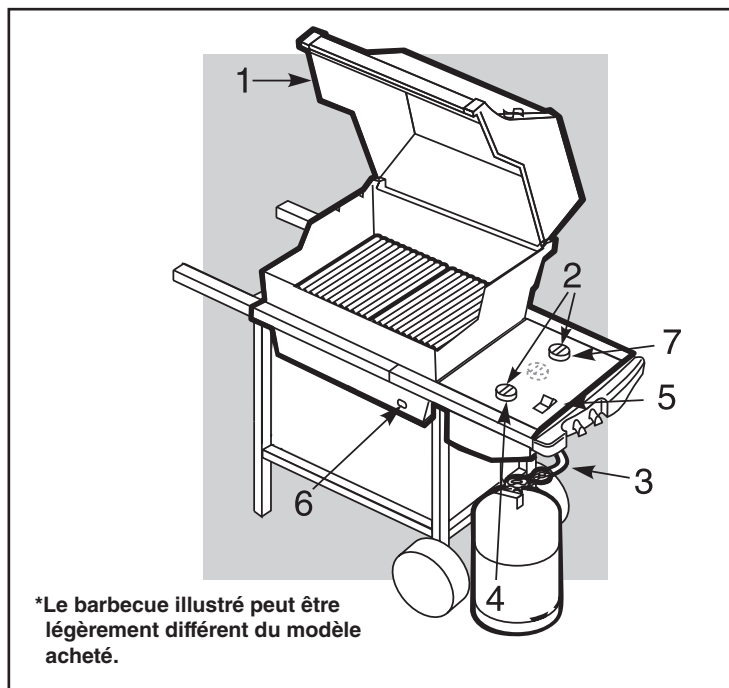
⚠ AVERTISSEMENT : Si le brûleur 1 ne s'allume pas, placez son bouton de réglage sur la position d'arrêt et attendez 5 minutes afin de permettre la dissipation du gaz avant de réessayer ou de tenter de l'allumer à l'aide d'une allumette.

- 7) Une fois le BRULEUR 1 allumé, vous pouvez activer les BRULEURS 2 et 3.

Remarque - Allumez toujours le BRULEUR 1 en premier. Les autres brûleurs s'allument par le biais du BRULEUR 1.

POUR ETEINDRE LE BARBECUE

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

**ALLUMAGE MANUEL DU BRULEUR****⚠ DANGER**

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

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

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

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

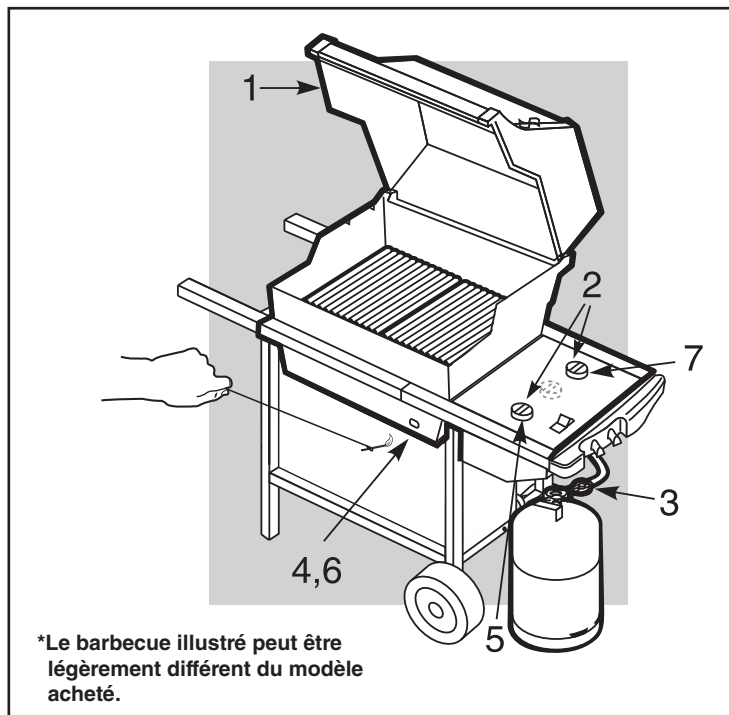
- 4) Insérez le porte-allumette avec l'allumette enflammée dans l'orifice pour allumette situé à l'avant de la cuve de cuisson.

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

- 5) Enfoncez le bouton de réglage du BRULEUR 1 et tournez-le jusqu'à la position START/HI.

- 6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant via l'orifice pour allumette situé à l'avant de la cuve de cuisson. Une flamme doit être visible.

⚠ AVERTISSEMENT : Si le brûleur 1 ne s'allume pas, placez son bouton de réglage sur la position d'arrêt et attendez 5 minutes afin de permettre la dissipation du gaz avant de réessayer ou de tenter de l'allumer à l'aide d'une allumette.



- 7) Une fois le BRULEUR 1 allumé, vous pouvez activer les BRULEURS 2 et 3.

Remarque - Allumez toujours le BRULEUR 1 en premier. Les autres brûleurs s'allument par le biais du BRULEUR 1.

POUR ETEINDRE LE BARBECUE

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

PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
Les flammes des brûleurs sont de couleur jaune ou orange, et une odeur de gaz se dégage.	Obstruction éventuelle des filtres de protection contre les insectes/araignées. (Obstruction des orifices)	Nettoyez les filtres de protection contre les insectes/araignées. (Reportez-vous à la section "Entretien annuel")
Dans certains pays, les détendeurs sont dotés d'un dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif. Symptômes : Les brûleurs ne s'allument pas. -ou- La flamme des brûleurs est faible et tremblante avec le réglage "HI" -ou- La température du barbecue ne monte que jusqu'à 250°/300° C avec le réglage "HI"	Le dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif, qui est intégré au raccord de bouteille de gaz du barbecue, s'est peut-être activé.	Pour réinitialiser le dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif, placez tous les boutons de réglage de puissance de brûleurs sur la position d'arrêt et fermez le robinet de la bouteille de gaz. Débranchez le détendeur de la bouteille de gaz. Placez les boutons de réglage de puissance de brûleurs sur la position "HI". Attendez au moins 1 minute. Placez les boutons de réglage de puissance de brûleurs sur la position "OFF". Rebranchez le détendeur sur la bouteille de gaz. Ouvrez doucement le robinet de la bouteille de gaz. Reportez-vous à la section "Instructions d'allumage".
Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme est faible avec le réglage "HI"	La bouteille de gaz est-elle vide (ou presque) ?	Utilisez une bouteille de gaz pleine.
	Le flexible de gaz est-il plié ou pincé ?	Redressez le flexible de gaz.
	Le brûleur 1 s'allume-t-il avec une allumette ?	Si le brûleur 1 peut être allumé à l'aide d'une allumette, vérifiez le système d'allumage Crossover®.
Apparition de flammèches imprévisibles. ⚠ ATTENTION : Ne recouvrez pas le plateau inférieur de papier aluminium.	Préchauffez-vous le barbecue conformément aux instructions fournies ?	Tous les brûleurs doivent être réglés sur "HI" pendant 10 à 15 minutes pour le préchauffage.
	Les grilles de cuisson et les barres Flavorizer® sont-elles recouvertes de graisse brûlée ?	Nettoyez soigneusement le couvercle. (Reportez-vous à la section "Nettoyage".)
	Le plateau inférieur est-il "sale", empêchant ainsi l'écoulement de la graisse dans le bac de récupération ?	Nettoyez le plateau inférieur.
La flamme du brûleur est irrégulière. La flamme est faible lorsque le brûleur est sur le réglage "HI". Les flammes ne sont pas présentes sur toute la longueur du brûleur.	Les brûleurs sont-ils propres ?	Nettoyez les brûleurs. (Voir la section "Entretien")
L'intérieur du couvercle semble se détériorer. (Il semble s'écailler.)	Le couvercle est en acier émaillé ou en inox et n'est pas peint. Il ne peut donc pas s'écailler. Il s'agit en réalité d'une accumulation de graisse carbonisée qui s'effrite comme de la peinture. CECI N'EST PAS UN DEFAUT.	Nettoyez soigneusement le couvercle. (Reportez-vous à la section "Nettoyage")
Si les solutions proposées ne permettent pas de résoudre votre problème, contactez votre revendeur Weber. Pour connaître les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com.		

ENTRETIEN

FILTRES WEBER® CONTRE LES ARAIGNÉES/INSECTES

Votre barbecue à gaz Weber® est une cible pour les araignées et autres insectes, comme tous les autres équipements à gaz d'extérieur. Ils risquent de se nicher dans la section venturi (1) des brûleurs. Le cas échéant, le débit de gaz normal est bloqué, ce qui peut provoquer son refoulement via la prise d'air de combustion. Un tel phénomène peut résulter en un embrasement dans et autour des prises d'air, sous le panneau de commande, auquel cas votre barbecue subirait de sérieux dommages.

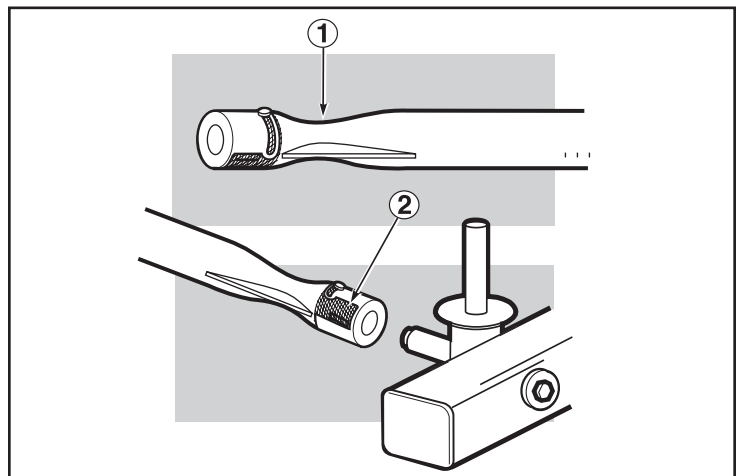
Les prises d'air de combustion des brûleurs sont dotées de filtres de protection en acier inoxydable (2) pour empêcher l'accès aux brûleurs aux araignées et autres insectes.

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

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

⚠ DANGER

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



ENTRETIEN ANNUEL

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

Pour vérifier les filtres de protection contre les araignées/insectes, retirez le panneau de commande. Si les filtres de protection contre les araignées/insectes sont recouverts de poussière ou de saletés, retirez les brûleurs afin de les nettoyer.

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

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

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

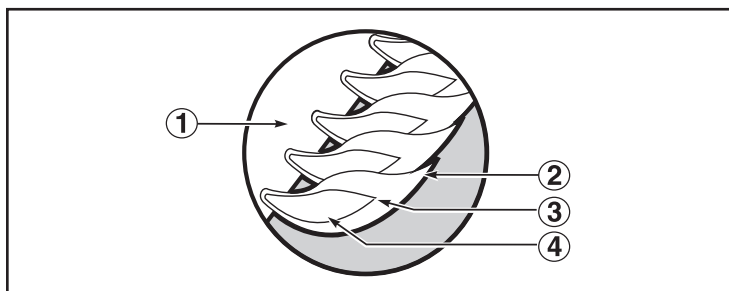
En cas d'endommagement ou de problème de nettoyage d'un filtre de protection contre les araignées/insectes, contactez votre revendeur Weber. (Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com.)

FLAMME DE BRULEUR

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

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

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



PROCEDURE DE NETTOYAGE DES BRULEURS

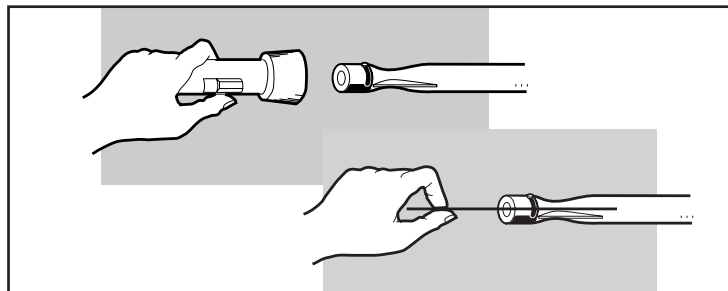
Fermez l'arrivée de gaz.

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

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

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

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



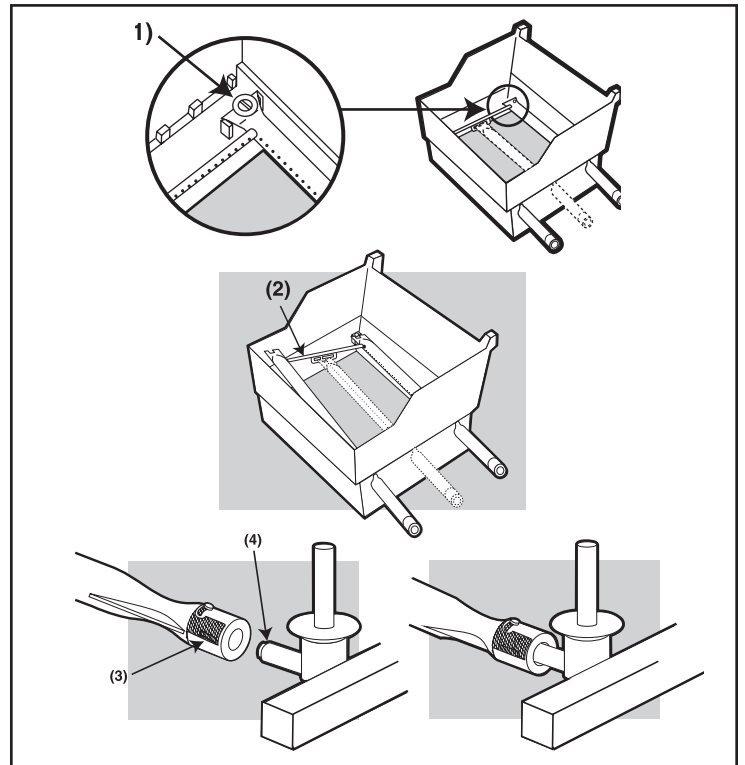
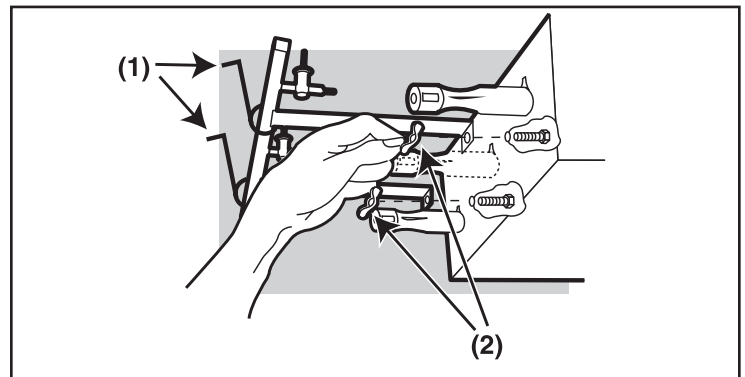
REPLACEMENT DES BRÛLEURS PRINCIPAUX

- 1) Votre barbecue au gaz Weber® doit être éteint et froid.
- 2) Coupez le gaz au niveau de la bouteille.
- 3) Pour déposer le panneau de commande, retirez les manettes de réglage des brûleurs. Retirez les vis de fixation du panneau de commande, puis soulevez ce dernier.
- 4) Décrochez le support du collecteur (1) et dévissez les deux écrous papillon (2) qui maintiennent le collecteur dans la cuve. Tirez le collecteur et l'assemblage des valves hors des brûleurs, et posez-les délicatement.
- 5) Sortez l'assemblage des brûleurs en le faisant glisser par-dessous la vis et la rondelle guide(1) des coins de la cuve.
- 6) Soulevez et faites pivoter légèrement les brûleurs pour les séparer du tube Crossover (1). Retirez les brûleurs de la cuve.
- 7) Pour réinstaller les brûleurs, reprenez les points 3 à 7 en sens inverse.

⚠ MISE EN GARDE: l'orifice des brûleurs (1) doit être placé correctement sur l'orifice des valves (2).

Vérifiez si le montage est correct avant de fixer le collecteur.

⚠ AVERTISSEMENT: après avoir réinstallé les conduites de gaz, assurez-vous de l'absence de fuite avec de l'eau savonneuse avant d'utiliser le barbecue. (Référez-vous à la rubrique « Inspection des fuites de gaz ».)

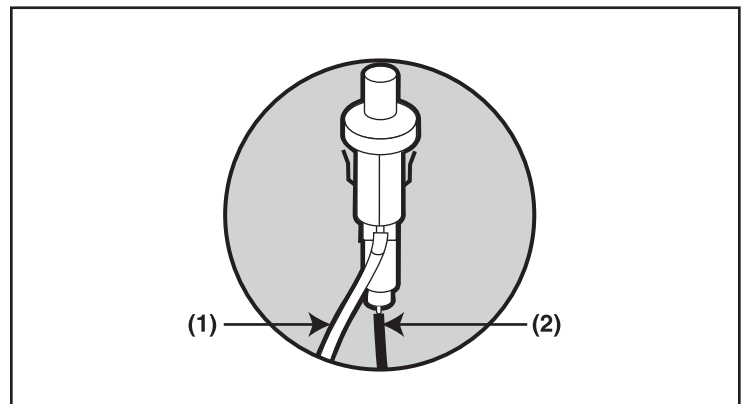


FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME D'ALLUMAGE CROSSOVER®

Si le système d'allumage Crossover® n'allume pas le brûleur gauche, allumez ce dernier avec une allumette. S'il s'allume alors, vérifiez le système d'allumage Crossover®.

- Vérifiez que les fils blanc (1) et noir (2) sont tous deux raccordés correctement.
- Vérifiez que le bouton d'allumage Crossover® pousse l'allumeur (bouton) vers le bas et revient en position haute.

Si le système d'allumage Crossover® n'allume toujours pas le brûleur. Contactez le Représentant du service clientèle de votre région à l'aide des coordonnées disponibles sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com.



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

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

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



Ce symbole indique que le produit doit être mis au rebut de façon spéciale. Pour en savoir plus sur la mise au rebut appropriée de ce produit en Europe, rendez-vous sur le site Web www.weber.com[®] et contactez l'importateur spécifié pour votre pays. Si vous ne disposez d'aucun accès Internet, contactez votre revendeur afin d'obtenir le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'importateur.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
www.weber.com[®]

©2008 The following trademarks are registered in the name of Weber-Stephen Products Co., an Illinois corporation, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A. Australia; Smokey Joe, Weber, Kettle Silhouette[®], Genesis, Austria; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, Benelux; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, Compact Grill Configuration, Botswana; Weber, Canada; Smokey Joe, Genesis, China; Kettle Silhouette[®], Denmark; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, Finland; Smokey Joe, France; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, One-Touch, Germany; Smokey Joe, Weber, One-Touch, Greece; Smokey Joe, Ireland; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Italy; Smokey Joe, Weber, Japan; Smokey Joe, Weber, Korea; Smokey Joe, Weber, New Zealand; Weber, Smokey Joe, Nigeria; Weber, Norway; Smokey Joe, Weber, Portugal; Weber, South Africa; Smokey Joe, Weber, Kettle Configuration, Spain; Smokey Joe, Weber, Sweden; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Switzerland; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, United Kingdom; Smokey Joe, Weber, Weber One-Touch, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, One-Touch, Firespice, Go-Anywhere, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette, Genesis, Flavorizer, Crossover, Flamgo, Performer, Rapidfire, Tuck 'N Carry, Jumbo Joe, Bar-B-Kettle, Master-Touch, Spirit, Grill Out, Summit, Platinum, 1-800-Grill-Out, Ranch, Matchless Flame, Zimbabwe; Weber, Kettle Configuration, Kettle Silhouette[®].