



MARQUE: WEBER

REFERENCE: GO ANYWHERE NOIR GAZ

CODIC: 3849791





# BARBECUE À GAZ GO-ANYWHERE®

## GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À GAZ PROPANE

Merci d'avoir acheté ce barbecue Weber®.  
À présent, prenez quelques minutes et  
protégez-le en enregistrant votre produit en  
ligne à [www.weber.com](http://www.weber.com).

### ⚠ DANGER

En cas d'odeur de gaz :

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

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

### ⚠ DANGER

- 1) Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans surveillance.
- 2) N'utilisez pas le barbecue à moins de ,61 m (2 pd) de tout matériel combustible. Les matériaux combustibles comprennent, de manière non exhaustive, le bois (traité ou non) des terrasses, patios ou porches.
- 3) Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 7,5 m (25 pd) d'un liquide inflammable.
- 4) En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu de friture ou d'huile 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.

⚠ **AVERTISSEMENT** : avant d'utiliser le barbecue, respectez soigneusement toutes les procédures de vérification d'étanchéité contenues dans le présent guide de l'utilisateur. Faites-le même si votre barbecue a été monté par le revendeur.

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

**CET APPAREIL À GAZ EST DESTINÉ UNIQUEMENT POUR UN USAGE EXTÉRIEUR.**

Ce guide de l'utilisateur contient des informations importantes 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.

CE : 845CO-0007  
ID: 0845

48606

FR - FRENCH 08/13/14

FR

# AVERTISSEMENTS

## ⚠ DANGER

Le non-respect des instructions relatives aux DANGERS, aux AVERTISSEMENTS et aux précautions (ATTENTION) contenus dans ce 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 :

- ⚠ N'essayez pas de débrancher le détendeur du réservoir ou tout autre raccord au gaz pendant que vous utilisez le barbecue.
- ⚠ Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue.
- ⚠ Portez toujours des gants pour barbecue pour cuisiner et manipuler le couvercle.
- ⚠ Débarrassez-vous des bouteilles de gaz vides ou usagées dans un lieu sécurisé.
- ⚠ Ne percez ou ne brûlez pas les bouteilles de gaz vides.
- ⚠ Conservez ce guide de l'utilisateur pour toute référence ultérieure.
- ⚠ Respectez l'intégralité des avertissements et des instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
- ⚠ Le montage incorrect du barbecue peut être dangereux. Suivez à la lettre les instructions de montage.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue si toutes les pièces ne sont pas en place. Le barbecue doit être correctement monté, conformément aux instructions de montage.
- ⚠ ne laissez pas d'enfants utiliser votre barbecue à gaz Weber®. Les composants accessibles du barbecue peuvent devenir brûlants. Maintenez les enfants en bas âge, les personnes âgées et les animaux domestiques à l'écart du barbecue pendant son utilisation.
- ⚠ Ce barbecue à gaz Weber® n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
- ⚠ Ce barbecue Weber® n'est pas conçu pour être utilisé comme radiateur et ne doit jamais être utilisé comme tel.
- ⚠ Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue à gaz Weber®. Il est peut être chaud pendant la cuisson et le nettoyage, et ne doit pas être laissé sans surveillance ni déplacé en cours d'utilisation.
- ⚠ N'utilisez ni charbon de bois, ni briquettes, ni pierres de lave dans votre barbecue à gaz Weber®.

- ⚠ Ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue pendant l'allumage ou la cuisson.
- ⚠ Ne placez jamais les mains ni les doigts sur le bord frontal de la cuve de cuisson lorsque le barbecue est chaud ou que le couvercle est soulevé.
- ⚠ Ne tentez jamais 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.
- ⚠ En cas d'extinction du brûleur pendant le fonctionnement du barbecue, fermez tous les robinets de gaz. Soulevez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter à nouveau d'allumer le barbecue conformément aux instructions d'allumage.
- ⚠ 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.
- ⚠ Ne stockez jamais de bouteille ou de cartouche de gaz supplémentaire (de rechange) ou débranchée sous ou à proximité du barbecue.
- ⚠ 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 brûleurs. Pour connaître les procédures de vérification adéquates, reportez-vous aux instructions contenues dans le présent guide d'utilisation.
- ⚠ En cas de fuite de gaz, ne faites pas fonctionner le barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Ne recherchez pas les fuites de gaz à l'aide d'une flamme.
- ⚠ Ne placez pas de housse pour barbecue ni aucun autre objet inflammable sur le barbecue si ce dernier est en cours d'utilisation ou chaud.
- ⚠ 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.
- ⚠ N'agrandissez pas les orifices des robinets ou des ports du brûleur pendant leur nettoyage.
- ⚠ Il faut nettoyer régulièrement et soigneusement le barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ L'utilisation d'une cartouche 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.
- ⚠ Même si votre cartouche de gaz peut sembler vide, elle contient toujours du gaz et doit être transportée et stockée de manière adéquate.
- ⚠ Veillez à vous trouver à l'extérieur et à l'écart de toute source d'allumage lors du remplacement ou du raccordement de la cartouche de gaz.
- ⚠ En cas de feu de friture, coupez l'alimentation du brûleur et laissez le couvercle abaissé jusqu'à l'extinction des flammes.
- ⚠ En cas d'embrasement brusque, éloignez les aliments des flammes jusqu'à ce qu'elles aient perdu de leur intensité.
- ⚠ La consommation d'alcool, de médicaments, de médicaments non prescrits et/ou de drogues risque de limiter la capacité de l'utilisateur à monter, utiliser, déplacer, stocker et opérer l'appareil correctement et en toute sécurité.
- ⚠ Utilisez des cartouches de gaz butane/propane jetables à capacité maximum de 550 g. La cartouche doit être pourvue d'une valve EN417 comme l'indique l'illustration du guide de l'utilisateur. Les types de bouteilles de gaz pouvant être utilisés incluent notamment la cartouche de gaz Baby Q®/Performer® de Weber®.
- ⚠ Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et de niveau.

## GARANTIE

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

- Cuve et couvercle (rouille / perforation) : 10 ans
- Composantes en plastique : 5 ans, à l'exception des pertes d'éclat ou la décoloration
- Toutes les autres pièces : 2 ans

dans la mesure où son montage et son utilisation sont conformes aux instructions imprimées qui l'accompagnent. 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 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 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 du brûleur, comme indiqué dans le présent guide de l'utilisateur.

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

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

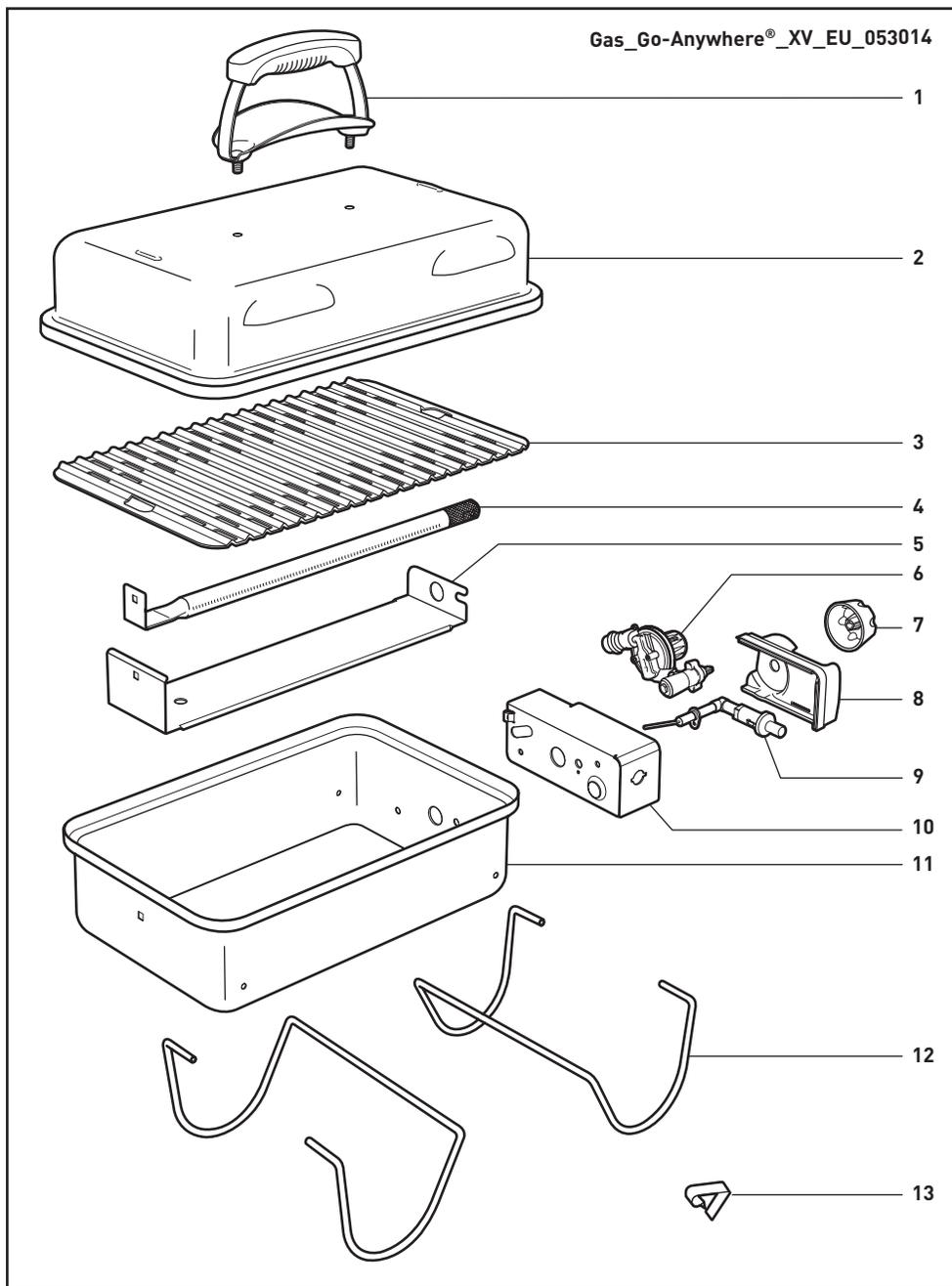
Weber décline toute responsabilité relative à des dommages particuliers, immatériels ou indirects. Certains pays n'acceptant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, il est possible que cette limitation ou exclusion de garantie ne s'applique pas à votre cas.

Weber n'autorise aucune personne ni entreprise à assumer en son nom toute autre obligation ou responsabilité, en relation avec la vente, l'installation, l'utilisation, 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](http://www.weber.com)®, sélectionnez votre pays d'origine et enregistrez dès maintenant votre barbecue.

## VUE EXPLOSÉE



- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 1. Kit poignée de couvercle           | 8. Protection du bouton de réglage gaz  |
| 2. Couvercle                          | 9. Kit électrode d'allumage             |
| 3. Grille de cuisson                  | 10. Compartiment de la vanne de réglage |
| 4. Brûleur                            | 11. Cuve de cuisson                     |
| 5. Protection thermique               | 12. Pied                                |
| 6. Kit collecteur de gaz et détendeur | 13. Clip de retenue                     |
| 7. Bouton de réglage gaz du brûleur   |   |

## QU'EST-CE QUE LE GAZ LIQUIDE ?

Le gaz de pétrole liquéfié, aussi appelé GPL, gaz liquide, propane liquide ou simplement propane ou butane, est un produit à base de pétrole inflammable utilisé pour alimenter votre barbecue. Il est à l'état gazeux dans des conditions normales de température et de pression lorsqu'il n'est pas dans un récipient. Mais à pression modérée dans un récipient, tel qu'une cartouche de gaz, le propane passe à l'état liquide. Lorsque la pression diminue, le liquide se vaporise instantanément et se transforme en gaz.

- Le gaz liquide a une odeur similaire au gaz naturel. Soyez attentifs à cette odeur.
- Le gaz liquide est plus dense que l'air. Une fuite de gaz propane risque de s'accumuler dans les zones basses et de ne pas être facile à disperser.

### ⚠ DANGER

**Ne stockez jamais de bouteille de gaz supplémentaire (de rechange) ou débranchée sous ou à proximité du barbecue.**

## CONSEILS DE MANIPULATION EN TOUTE SÉCURITÉ DES CARTOUCHES DE GAZ LIQUIDE

Il convient de garder à l'esprit un certain nombre de facteurs et de consignes de sécurité lorsque vous utilisez du gaz de pétrole liquéfié (GPL). Suivez avec précaution ces instructions avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber®.

### Conseils pour les cartouches de gaz

- N'utilisez pas de cartouche de gaz endommagée. Une cartouche de gaz dentelée ou rouillée peut être dangereuse et doit être remplacée immédiatement par une nouvelle cartouche de gaz.
- Manipulez les cartouches de gaz « vides » aussi délicatement que les cartouches pleines. Même lorsqu'il ne reste plus de gaz liquide dans une cartouche de gaz, il peut subsister du gaz sous pression à l'intérieur.
- Veillez à ne pas faire tomber les cartouches de gaz ; manipulez-les avec soin.
- Ne transportez et ne stockez jamais une cartouche de gaz dans des lieux où la température peut être supérieure à 51 °C (trop chaud pour être tenue dans la main). Par exemple : ne laissez pas la cartouche de gaz dans votre voiture par temps chaud.
- Vérifiez l'étanchéité du joint entre le détendeur et la cartouche de gaz à chaque branchement de la cartouche de gaz. Par exemple : vérifiez l'étanchéité à chaque remplissage de la cartouche de gaz.
- Les cartouches de gaz doivent être conservées hors de la portée des enfants.
- Ne connectez pas cet appareil au robinet de gaz naturel (gaz de ville). Les robinets et les sorties sont conçus uniquement pour fonctionner au gaz de pétrole liquéfié.
- Les alentours de la cartouche de gaz doivent être propres et exempts de débris.
- La cartouche de gaz ne doit pas être changée à proximité d'une source d'ignition.

## CONSEILS DE STOCKAGE ET DE NON-UTILISATION

Pour les barbecues ayant été stockés pendant une période prolongée, suivez les instructions ci-après :

- Ne stockez pas une bouteille ou cartouche de gaz déconnectée dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- Dans les zones situées sous la cuve de cuisson, vérifiez l'absence de débris pouvant obstruer le flux de combustion ou la ventilation.
- Avant d'utiliser le barbecue à gaz Weber®, vérifiez-le afin de détecter toute fuite de gaz et obstruction au niveau des brûleurs. (Reportez-vous à la section « PRÉPARATION DU BARBECUE EN VUE DE SON UTILISATION »).
- Vérifiez également les filtres de protection contre les insectes/araignées afin de détecter toute obstruction éventuelle. (Reportez-vous à la section « ENTRETIEN ANNUEL »).
- Débranchez la cartouche si : 1) elle est vide ; 2) le barbecue est stocké dans un garage ou tout autre espace clos ; 3) le barbecue est transporté.

## EXIGENCES ET RACCORDS DU DÉTENDEUR

### Exigences pour les cartouches

- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être altérées par l'utilisateur.
- Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.

## RACCORDEMENT DE LA CARTOUCHE DE GAZ LIQUIDE AU DÉTENDEUR

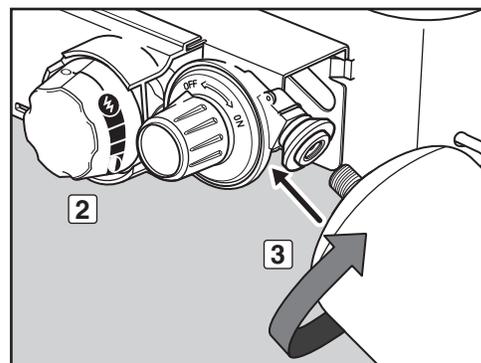
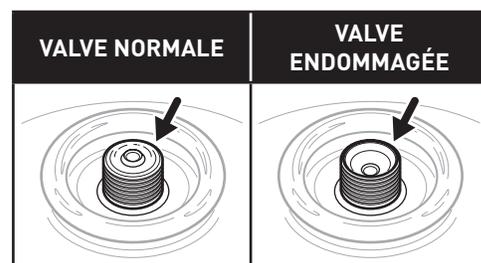
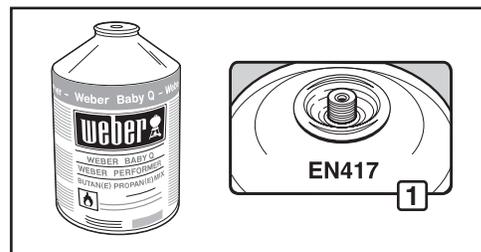
La plupart des barbecues à gaz Weber® sont équipés d'un détendeur, qui est un dispositif permettant de contrôler et de préserver l'uniformité de la pression de gaz à sa sortie de la cartouche de gaz liquide.

Utilisez des cartouches de gaz butane/propane jetables à capacité maximum de 550 g. La cartouche doit être dotée d'une valve EN417 comme l'indique l'illustration (1). Les types de bouteilles de gaz pouvant être utilisés incluent notamment la cartouche de gaz Baby Q®/Performer® de Weber®.

**⚠ PRÉCAUTION : n'utilisez que des cartouches marquées « PROPANE » ou « MÉLANGE BUTANE-PROPANE ».**

- Assurez-vous que le bouton de réglage gaz du brûleur est fermé en appuyant dessus et en le faisant tourner vers la droite jusqu'en position d'arrêt (O) (2).
- Vissez la cartouche jetable sur le détendeur et tournez à fond vers la droite (3).

**⚠ AVERTISSEMENT : serrez manuellement. Un serrage excessif peut endommager le raccord du détendeur à la valve de la cartouche. Ceci peut provoquer une fuite de gaz ou empêcher le débit de gaz.**



## INFORMATIONS RELATIVES À LA CONSOMMATION DE LA CARTOUCHE DE GAZ



	kW	g/h
TAILLE MAXIMUM DE LA CARTOUCHE DE GAZ DU PREMIER BRÛLEUR	2,1	153

## QU'EST-CE QUE LA VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ ?

Le système combustible de votre barbecue possède des raccords et des connexions. La vérification de l'étanchéité est un moyen fiable de s'assurer qu'aucune particule de gaz ne s'échappe d'un raccord ou d'une connexion.

Même si tous les raccordements réalisés en usine ont été soigneusement vérifiés, il est important de vérifier l'étanchéité avant d'utiliser votre barbecue pour la première fois, ainsi que chaque fois que vous déconnectez et reconnectez un raccord et chaque fois que vous procédez à un entretien régulier.

### ⚠ DANGER

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

⚠ **AVERTISSEMENT** : les raccordements de gaz du barbecue à gaz ont été testés en usine. Nous vous recommandons cependant de faire un test d'étanchéité de tous les raccordements de gaz avant d'utiliser le barbecue à gaz.

⚠ **AVERTISSEMENT** : effectuez ces tests d'étanchéité même si votre barbecue a été monté par le revendeur ou en magasin.

⚠ **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 et les flammes des brûleurs ont été testées. Par précaution, il est cependant conseillé de vérifier l'étanchéité de tous les raccordements avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber®. Il peut en effet arriver que des plusieurs raccords de gaz soient desserrés ou endommagés lors du transport et de la manutention du produit.

## DÉMONTAGE PARTIEL DE VOTRE BARBECUE POUR VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ

Pour effectuer la vérification de l'étanchéité, vous devez pouvoir accéder au robinet de gaz, ce qui nécessite de faire un peu de démontage simple de votre barbecue.

### S'assurer que le barbecue est éteint

- Vérifiez que le bouton de réglage du détendeur est fermé en appuyant dessus et en le tournant à fond vers la gauche jusqu'à la position d'arrêt.
- Vérifiez que le bouton de réglage gaz du brûleur est fermé en appuyant dessus et en le tournant à fond vers la gauche jusqu'à la position d'arrêt (O).

### Dépose du cache du bouton de réglage gaz du brûleur

Outils nécessaires : une clé de 11/16".

- Retirez le bouton de réglage du brûleur (1). Vérifiez que le robinet de gaz est bien fermé.
- À l'aide d'une clé de 11/16" ou d'une paire de pinces, retirez l'écrou hexagonal en laiton du robinet (2).
- Tirez le cache du bouton de réglage gaz du brûleur du barbecue (3).

Votre barbecue est prêt pour sa vérification d'étanchéité.

### TEST D'ÉTANCHÉITÉ AU GAZ

Outils nécessaires : un vaporisateur ou une brosse ou un chiffon et une solution d'eau savonneuse. (vous pouvez préparer votre propre solution d'eau savonneuse en mélangeant 20 % de savon liquide et 80 % d'eau, ou vous pouvez acheter une solution prête à l'emploi dans la section plomberie d'un magasin de bricolage).

- Vérifiez que le bouton de réglage du brûleur est sur la position d'arrêt (O).
- Ouvrez l'alimentation en gaz en tournant le bouton de réglage gaz du détendeur vers la droite (4).

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

- Pour vérifier l'étanchéité, mouillez les raccords avec la solution d'eau savonneuse à l'aide d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. La présence de bulles indique une fuite de gaz. Appliquez la solution d'eau savonneuse sur les raccords suivants :

a) Raccord détendeur-cartouche de gaz (5).

⚠ **AVERTISSEMENT** : en cas de fuite au niveau du raccord (5), retirez la cartouche de gaz et vérifiez à nouveau l'étanchéité à l'aide de la solution savonneuse. Si la fuite persiste après avoir monté une cartouche différente, coupez l'alimentation en gaz. **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.** Contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

b) Raccord entre robinet et détendeur (6).

⚠ **AVERTISSEMENT** : en cas de fuite au niveau du raccord (6), fermez le robinet de gaz. **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.** Contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Pour obtenir les coordonnées de votre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

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

*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.

### Remontage du cache du bouton de réglage gaz du brûleur

Outils nécessaires : une clé de 11/16".

- Mettez le cache du bouton de réglage gaz du brûleur sur le barbecue.
- À l'aide d'une clé de 11/16" ou d'une paire de pinces, remontez l'écrou hexagonal en laiton du robinet.
- Remontez le bouton de réglage du brûleur. Vérifiez que le robinet de gaz est bien fermé.

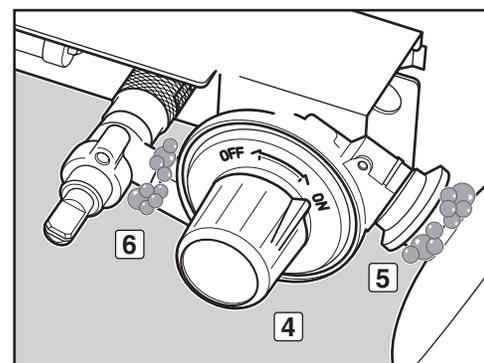
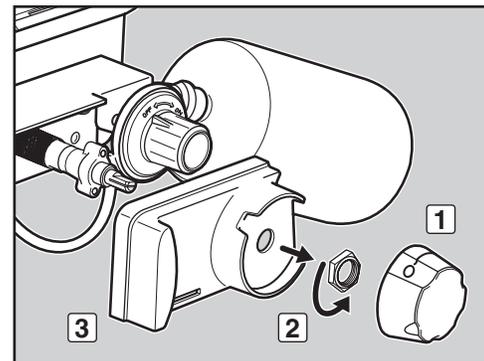
⚠ **AVERTISSEMENT** : avant d'utiliser le barbecue, veillez à ce que toutes les pièces soient en place et à ce que la visserie soit bien serrée. Le non-respect du présent avertissement peut être à l'origine d'un incendie, d'une explosion ou d'une défaillance structurelle susceptibles de provoquer des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

À présent, vous êtes prêt à utiliser votre barbecue.

### RETRAIT DE LA CARTOUCHE DE GAZ LIQUIDE

Lorsque vous devez remplacer la cartouche de gaz liquide, respectez les instructions suivantes pour la déposer.

- Assurez-vous que le bouton de réglage gaz du brûleur est fermé en appuyant dessus et en le faisant tourner vers la droite jusqu'en position d'arrêt (O).
- Vérifiez que le bouton de réglage gaz du détendeur est en position d'arrêt en le tournant vers la gauche.
- Dévissez la cartouche de gaz jetable du détendeur en tournant la cartouche vers la gauche.



# CONTRÔLES DE SÉCURITÉ AVANT L'UTILISATION DU BARBECUE

## PRIORITÉ À LA SÉCURITÉ

Il est toujours sain de prendre l'habitude d'effectuer des contrôles de sécurité avant toute cuisson.

La sécurité doit être prise en compte lors de la détermination du lieu d'installation et d'utilisation du barbecue. Assurez-vous de lire les avertissements suivants avant d'installer ou d'utiliser votre barbecue.

### AVERTISSEMENTS:

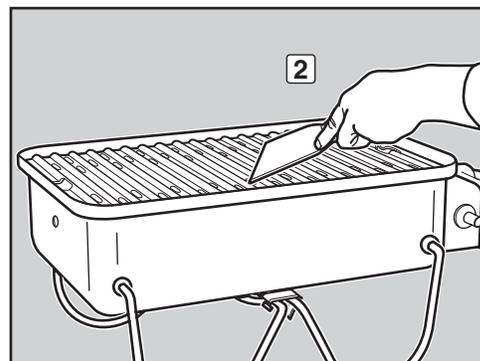
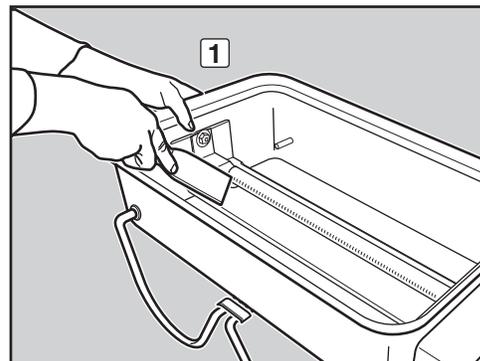
- ⚠ Utilisez ce barbecue à l'extérieur uniquement, dans une zone bien aérée. Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, un passage couvert, une cabane, une tonnelle ou toute autre zone fermée.
- ⚠ Votre barbecue à gaz Weber® ne doit jamais être utilisé sous un toit ou un auvent combustibles non protégés.
- ⚠ Votre barbecue à gaz Weber® n'est pas conçu pour être installé dans une caravane et/ou sur un bateau.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue à gaz Weber® dans le coffre d'un véhicule, ni à l'intérieur d'un break, d'un bus, d'une fourgonnette, d'une caravane, etc.
- ⚠ Éloignez de la zone de cuisson les liquides et les vapeurs inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que tout matériau combustible.
- ⚠ L'intégralité de la cuve de cuisson devient chaude pendant l'utilisation du barbecue. Évitez tout contact.
- ⚠ Ne déplacez pas votre barbecue à gaz Weber® en cours d'utilisation ou quand il est allumé.
- ⚠ pendant la cuisson, l'appareil doit se trouver sur une surface plane et stable, dans une zone exempte de matériaux combustibles.

### MAINTENEZ LA CUVE DE CUISSON PROPRE

Il est important de nettoyer le fond de la cuve de cuisson avant d'allumer votre barbecue. Retirez l'excès de graisse à l'aide d'une spatule en plastique (1). Essuyez la graisse restante avec du papier absorbant. Vous pouvez aussi laver la cuve de cuisson à l'aide d'un chiffon et de l'eau savonneuse tiède puis rincez-la à l'eau claire.

### PRÉSERVEZ LA PROPRETÉ DE LA GRILLE DE CUISSON

Il est important de nettoyer la grille de cuisson avant d'allumer votre barbecue. Retirez l'excès de graisse à l'aide d'une spatule en plastique (2). Essuyez la graisse restante avec du papier absorbant. Vous pouvez aussi nettoyer la grille de cuisson à l'aide d'un chiffon et d'eau savonneuse tiède puis rincez-la à l'eau claire.



- ⚠ **AVERTISSEMENT** : avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse dans la cuve de cuisson. 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.
- ⚠ **PRÉCAUTION** : ne recouvrez pas la cuve de papier aluminium.

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

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

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



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

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

# ALLUMAGE ET UTILISATION DU BRÛLEUR

## MÉTHODES D'ALLUMAGE DU BRÛLEUR

Vous pouvez allumer le brûleur de deux manières : soit en utilisant le système d'allumage intégré dans votre barbecue, soit en utilisant une allumette.

Les étapes suivantes décrivent comment utiliser le système d'allumage de votre barbecue. La page suivante fournit les étapes d'allumage de votre barbecue avec une allumette.

## ALLUMAGE DU BRÛLEUR

A) Soulevez le couvercle du barbecue (1).

### ⚠ DANGER

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

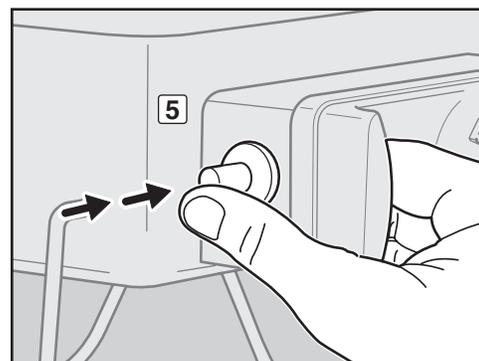
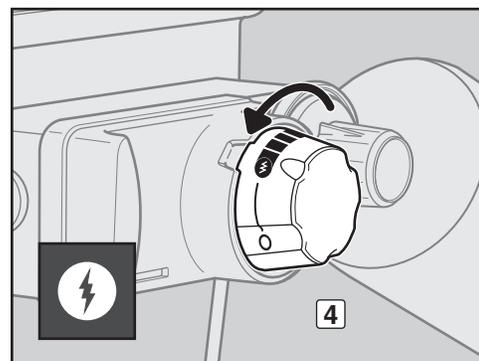
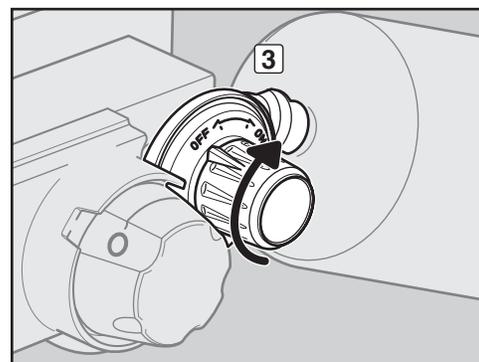
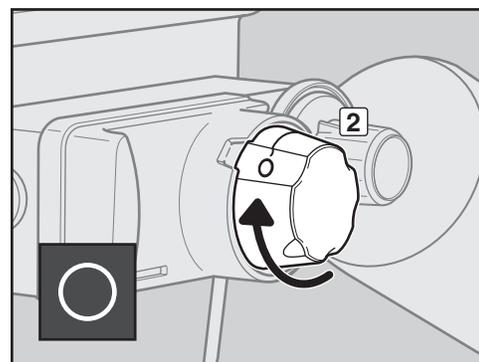
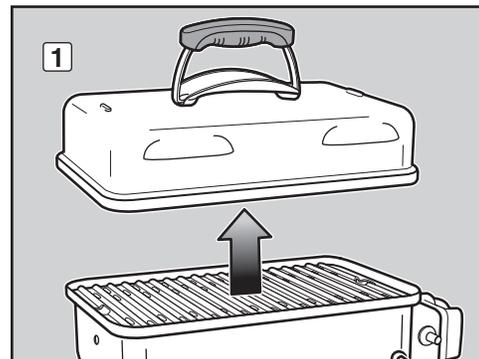
- B) Assurez-vous que le bouton de réglage du brûleur est en position d'arrêt (O) (2). Vérifiez en appuyant sur le bouton de réglage gaz du brûleur et en le tournant à fond vers la gauche.
- C) Vérifiez que la cartouche de gaz liquide est correctement montée.
- D) Ouvrez le bouton de réglage du détendeur en appuyant dessus et en le tournant vers la droite jusqu'à la position marche (3).
- E) Appuyez sur le bouton de réglage gaz du brûleur et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position marche/max (\*) (4).
- F) Appuyez plusieurs fois sur le bouton rouge d'allumage qui doit émettre un clic à chaque fois (5).
- G) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers la grille de cuisson. Une flamme doit être visible.

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

**⚠ AVERTISSEMENT : si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de cinq secondes, arrêtez la procédure d'allumage, placez le bouton de réglage gaz du brûleur sur la position de fermeture et attendez cinq minutes afin de permettre la dissipation du gaz avant de réessayer ou de l'allumer à l'aide d'une allumette.**

## POUR ÉTEINDRE LE BRÛLEUR

Appuyez sur le bouton de réglage gaz du brûleur et tournez-le vers la droite jusqu'à la position d'arrêt (O). Fermez le bouton de réglage du détendeur en appuyant dessus et en le tournant vers la gauche jusqu'à la position d'arrêt.



PAYS	TYPE ET PRESSION DE GAZ	TAILLE DES ORIFICES DES ROBINETS
Bulgarie, Chypre, République tchèque, Danemark, Estonie, Finlande, Hongrie, Islande, Lettonie, Lituanie, Malte, Pays-Bas, Norvège, Roumanie, République slovaque, Slovaquie, Suède, Turquie	I <sub>3</sub> B/P - 30 mbar	0,72 mm
Belgique, France, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Portugal, Espagne, Suisse, Royaume-Uni	I <sub>3</sub> - 28-30 / 37 mbar	0,66 mm
Pologne	I <sub>3</sub> P - 37 mbar	0,66 mm
Autriche, Allemagne	I <sub>3</sub> B/P - 50 mbar	0,61 mm

# ALLUMAGE ET UTILISATION DU BRÛLEUR

## ALLUMAGE DU BRÛLEUR

### Allumage avec une allumette

A) Soulevez le couvercle du barbecue (1).

#### **⚠ DANGER**

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

*REMARQUE : en faisant face au barbecue, le kit collecteur de gaz et détendeur doit se trouver sur la droite.*

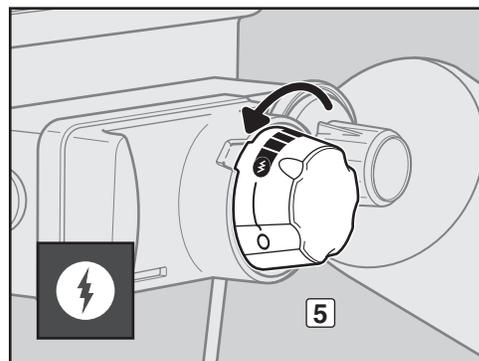
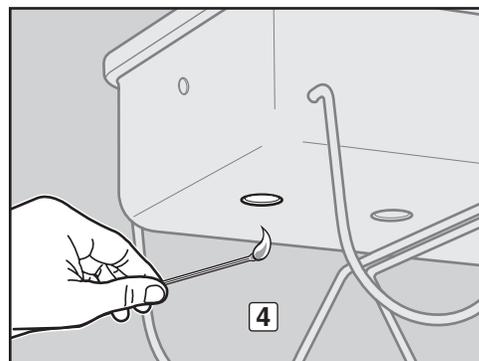
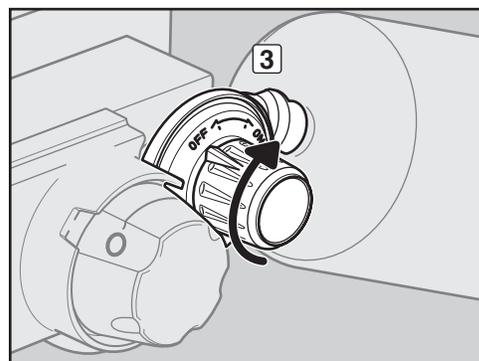
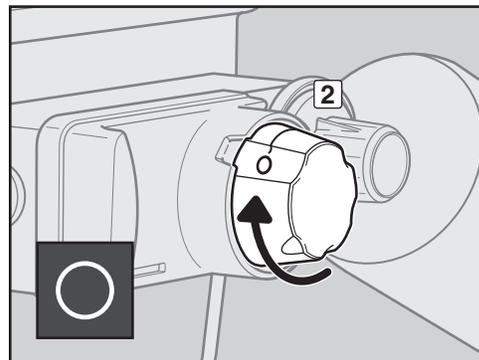
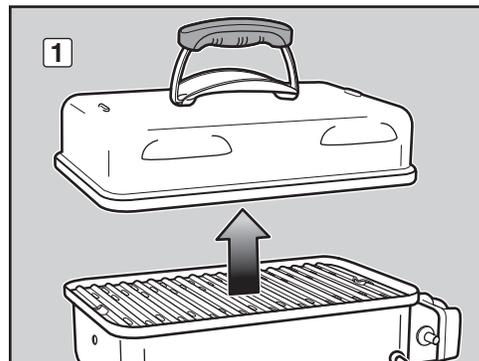
- B) Assurez-vous que le bouton de réglage du brûleur est en position d'arrêt (O) (2). Vérifiez en appuyant sur le bouton de réglage du brûleur et en le faisant tourner vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- C) Vérifiez que la cartouche de gaz liquide est correctement montée.
- D) Ouvrez le bouton de réglage du détendeur en appuyant dessus et en le tournant vers la droite jusqu'à la position marche (3).
- E) Allumez une grande allumette et positionner la flamme dans la prise d'air en bas à gauche du barbecue (4). En tenant l'allumette allumée, enfoncez le bouton de réglage gaz et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position marche/max (5) (5).
- F) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers la grille de cuisson. Une flamme doit être visible.

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

**⚠ AVERTISSEMENT : si le brûleur ne s'allume pas dans les cinq secondes, arrêtez la procédure d'allumage, placez le bouton de réglage gaz du brûleur sur la position d'arrêt et attendez cinq minutes afin de laisser le gaz se dissiper avant de réessayer.**

### POUR ÉTEINDRE LE BRÛLEUR

Appuyez sur le bouton de réglage gaz du brûleur et tournez-le vers la droite jusqu'à la position d'arrêt (O). Fermez le bouton de réglage du détendeur en appuyant dessus et en le tournant vers la gauche jusqu'à la position d'arrêt.



## CONSEILS ET ASTUCES

- Préchauffez toujours le barbecue avant de cuire les aliments. Mettez le brûleur au maximum et fermez le couvercle. Préchauffez pendant 5 à 10 minutes.
- La température de votre barbecue à gaz risque d'être supérieure à la température normale lors des premières utilisations.
- Les temps de cuisson indiqués dans les recettes sont calculés pour une température extérieure de 21 °C (70 °F) avec un vent nul ou faible. Par temps froid ou venteux ainsi qu'à altitudes élevées, prolongez le temps de cuisson. Réduisez le temps de cuisson par temps extrêmement chaud.
- Il est possible que les conditions de cuisson nécessitent l'ajustement du bouton de réglage gaz du brûleur pour atteindre les températures de cuisson appropriées.
- En règle générale, les gros morceaux de viande nécessitent un temps de cuisson par kilo (livre) plus long que les petits morceaux de viande.
- Veillez toujours à ce que la cuve de cuisson soit propre et exempte de résidus.
- En cas d'apparition de flammèches imprévisibles, éteignez le brûleur et déplacez les aliments vers une autre partie de la grille de cuisson. Les flammèches s'éteignent alors rapidement. Une fois les flammèches éteintes, allumez à nouveau votre barbecue. **N'UTILISEZ JAMAIS D'EAU POUR ÉTEINDRE LES FLAMMES DANS UN BARBECUE À GAZ.**
- L'utilisation d'un minuteur vous permettra d'éviter une surcuisson des aliments.
- 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.

## PRÉCHAUFFAGE

Il est important de préchauffer le barbecue avant de procéder à la cuisson. Pour préchauffer le barbecue : allumez votre barbecue à gaz conformément aux instructions figurant dans le présent guide de l'utilisateur ; puis mettez le brûleur en position marche/max (‡), fermez le couvercle et préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé. Préchauffez le barbecue pendant 5 à 10 minutes, en fonction des conditions ambiantes, telles que la température de l'air et le vent. Après le préchauffage, vous pouvez régler le brûleur comme vous le souhaitez.

**⚠ AVERTISSEMENT : en cas d'extinction du brûleur pendant le fonctionnement du barbecue, fermez le bouton de réglage gaz. Tournez le bouton de réglage du détendeur en position d'arrêt pour le fermer. Soulevez le couvercle et attendez cinq minutes avant de réessayer d'allumer le barbecue conformément aux instructions d'allumage.**

## CUISSON COUVERCLE FERMÉ

Toutes les cuissons sont réalisées avec le couvercle fermé de façon à assurer une chaleur tournante uniforme. Avec le couvercle fermé, le barbecue à gaz cuit les aliments comme dans un four à convection. Les opérations de préchauffage et de cuisson sont réalisées avec le couvercle fermé. Et ne regardez pas ! Chaque fois que vous soulevez le couvercle, vous perdez de la chaleur.

**Pour obtenir des astuces de cuisson supplémentaires ainsi que des recettes, rendez-vous sur le site [www.weber.com](http://www.weber.com).**

## DÉPANNAGE

PROBLÈMES	SOLUTIONS
Le brûleur ne s'allume pas lorsque le bouton d'allumage est enfoncé.	<p>✓ Vérifiez que le gaz arrive au brûleur en essayant de l'allumer avec une allumette. Reportez-vous à « ALLUMAGE DU BRÛLEUR - Allumage avec une allumette ». Si vous parvenez à l'allumer avec des allumettes, le problème se situe au niveau du système d'allumage. Reportez-vous à « ENTRETENIR LE BOUTON POUSSOIR DU SYSTÈME D'ALLUMAGE ».</p> <p>✓ Vérifiez que l'extrémité de l'électrode de l'allumeur est réglée à la bonne distance des orifices du brûleur. Reportez-vous à « ENTRETENIR LE BOUTON POUSSOIR DU SYSTÈME D'ALLUMAGE ».</p>
Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme est faible avec le bouton de réglage gaz sur la position maximum (‡).	La bouteille de gaz peut être vide ou presque vide. Remplacez la cartouche de gaz liquide.
La flamme du brûleur est irrégulière. La flamme est faible lorsque le bouton de réglage gaz est en position maximum (‡). Les flammes ne sont pas présentes sur toute la longueur du brûleur.	Nettoyez les orifices de brûleur sur toute la longueur de ce dernier. Reportez-vous à la section « ENTRETIEN ANNUEL ».
La flamme du brûleur est de couleur jaune ou orange et une odeur de gaz se dégage.	Vérifiez si les filtres de protection contre les insectes/araignées sont obstrués. (Obstruction des orifices). Nettoyez le filtre de protection contre les insectes/araignées. Reportez-vous à la section « ENTRETIEN ANNUEL ».
Des flambées soudaines se produisent :	Le barbecue doit être préchauffé pendant 5 à 10 minutes avec le brûleur sur le réglage maximum.
<b>⚠ PRÉCAUTION : ne recouvrez pas la cuve de papier aluminium.</b>	<p>Nettoyez soigneusement la grille de cuisson pour éliminer la graisse. Reportez-vous à la section « NETTOYER L'INTÉRIEUR DU BARBECUE ».</p> <p>La cuve de cuisson est probablement sale. Nettoyez la cuve. Reportez-vous à la section « NETTOYER L'INTÉRIEUR DU BARBECUE ».</p>
L'intérieur du couvercle semble se détériorer (la peinture apparaît comme écaillée).	L'intérieur du couvercle est en acier émaillé 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. <b>CECI N'EST PAS UN DÉFAUT.</b> Nettoyez soigneusement. Reportez-vous à la section « NETTOYER L'INTÉRIEUR DU BARBECUE ».

Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre le problème, contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse suivante : [www.weber.com](http://www.weber.com).

## MAINTIEN EN PARFAIT ÉTAT DE VOTRE BARBECUE À GAZ WEBER®

### ⚠ DANGER

Si les problèmes décrits dans cette page ne sont pas corrigés, un incendie risque de se produire et de provoquer des blessures physiques graves voire mortelles, ainsi que des dommages matériels.

Pour conserver la bonne performance et en toute sécurité de votre barbecue à gaz Weber® comme le jour où vous l'avez acheté, nous vous recommandons fortement de vérifier et de nettoyer le(s) filtre(s) de protection contre les araignées/insectes et le(s) brûleur(s) au moins une fois par an. Vous trouverez ci-dessous des informations importantes concernant ces deux parties du barbecue devant passer un entretien annuel.

Si vous remarquez une flamme irrégulière ou un orifice de brûleur bloqué, reportez-vous aux instructions de la section « NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DU TUYAU DE RÉCHAUD » à la page suivante.

### FLAMME DU BRÛLEUR

Le brûleur de votre barbecue à gaz Weber® a été réglé en usine afin d'obtenir un mélange air/gaz adéquat. L'illustration et la description ci-dessous indiquent la flamme correcte :

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

Vérifiez la flamme du brûleur. Si les flammes ne correspondent pas à la description ci-dessus, ceci peut indiquer que le filtre de protection contre les araignées/insectes est sale ou bloqué.

### FILTRE DE PROTECTION CONTRE LES ARAIGNÉES/INSECTES WEBER®

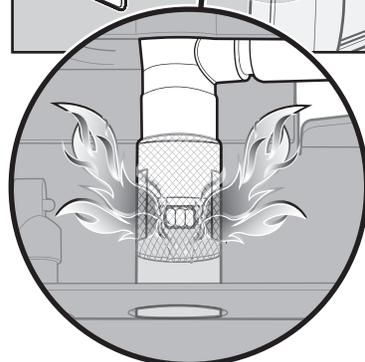
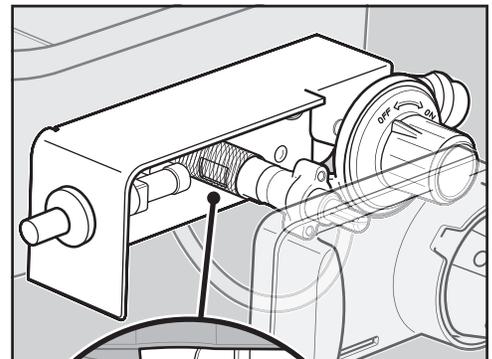
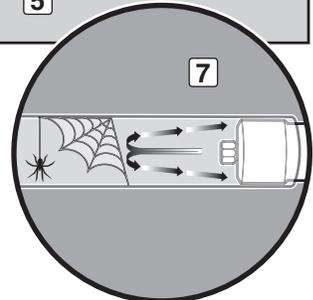
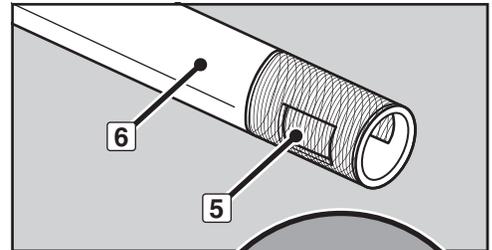
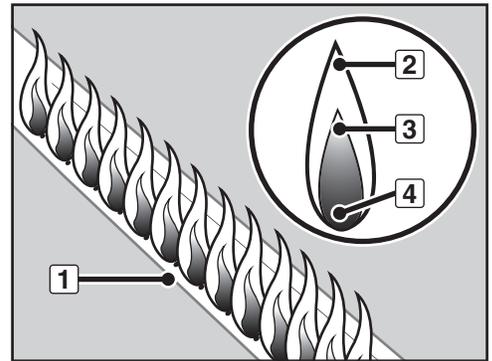
La prise d'air de combustion du brûleur (5) est pourvue d'un filtre de protection en acier inoxydable pour éviter que les araignées ou d'autres insectes tissent des toiles et établissent des nids à l'intérieur (6) du brûleur. Ces nids peuvent bloquer le débit de gaz normal, ce qui peut provoquer son refoulement vers la prise d'air de combustion (7). Les symptômes de ce genre de blocage se traduisent par une odeur de gaz associée à une flamme jaune et faible. Cette obstruction peut provoquer un incendie dans et autour du robinet de gaz, provoquant de sérieux dégâts à votre barbecue (8).

*REMARQUE : si un filtre de protection contre les araignées/insectes est endommagé ou ne peut pas être nettoyé, veuillez contacter le service client du représentant Weber de votre région. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse suivante : [www.weber.com](http://www.weber.com).*

### ORIFICES DES BRÛLEURS

Au fil du temps, avec l'utilisation répétée du barbecue, les orifices des brûleurs se salissent. Des orifices sales ou bloqués peuvent limiter le débit de gaz. Vous trouverez ci-dessous comment déterminer si les orifices d'un brûleur sont sales ou bloqués.

- Le barbecue n'atteint pas la température voulue
- Le barbecue ne chauffe pas de manière uniforme
- Le brûleur ne s'allume pas



# ENTRETIEN ANNUEL

## NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DES BRÛLEURS

### S'assurer que le barbecue est éteint et froid

- A) Vérifiez que le bouton de réglage du détendeur est en position fermée en appuyant dessus et en le tournant à fond vers la gauche.
- B) Vérifiez que le bouton de réglage du brûleur est fermé en appuyant dessus et en le tournant à fond vers la droite jusqu'à la position d'arrêt (O).
- C) Déconnectez la cartouche de gaz liquide.
- D) Retirez le couvercle.
- E) Déposez la grille de cuisson.

### Déposez le panneau de contrôle gaz / des robinets

Outils nécessaires : un tournevis à douille de 7/16".

- A) Retirez les écrous qui fixent le panneau de contrôle gaz / des robinets à la cuve de cuisson (1).
- B) Retirez délicatement le panneau de contrôle gaz / des robinets de la cuve de cuisson (2).

### Déposez le brûleur

Outils nécessaires : un tournevis à douille de 7/16".

- A) Retirez l'écrou et la vis qui fixent le brûleur et la protection thermique à la cuve de cuisson. Sortez délicatement le brûleur et la protection thermique de la cuve de cuisson (3).

### Nettoyer le brûleur

Outils nécessaires : une lampe torche, un fil de fer (un cintre redressé), une brosse en acier inoxydable appropriée et une brosse à poils doux (brosse à dents).

- A) Regardez à l'intérieur du brûleur à l'aide d'une lampe torche (4).
- B) Nettoyez tout débris ou obstruction à l'intérieur du brûleur à l'aide du fil de fer (5).
- C) Vérifiez le filtre de protection contre les araignées/insectes à l'extrémité du brûleur et nettoyez-le à l'aide d'une brosse à poils doux (6).

**⚠ PRÉCAUTION : 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'agrandissez pas non plus ses orifices.**

- D) Utilisez la brosse en acier inoxydable pour nettoyer l'extérieur du brûleur. Cette opération est destinée à assurer l'ouverture complète des orifices sur la longueur du brûleur (7).

**⚠ PRÉCAUTION : n'élargissez pas les orifices des brûleurs lors du nettoyage.**

### Remonter le brûleur

Outils nécessaires : un tournevis à douille de 7/16".

- A) Faites glisser délicatement le brûleur et la protection thermique dans la cuve de cuisson à travers l'orifice du côté droit de la cuve de cuisson.
- B) Remontez la vis et l'écrou qui fixent la protection thermique et le brûleur à la cuve de cuisson.

### Remontage du panneau de contrôle gaz / des robinets

Outils nécessaires : un tournevis à douille de 7/16".

- A) Remontez le panneau de contrôle gaz / des robinets sur la cuve de cuisson.

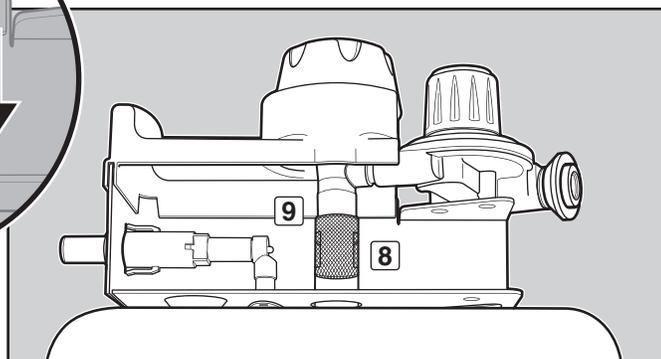
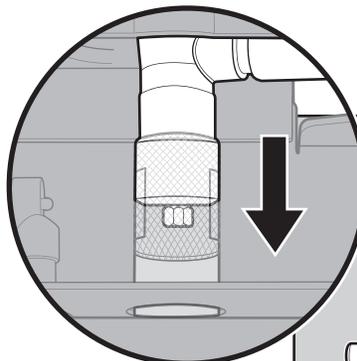
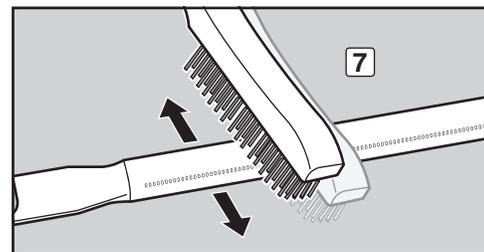
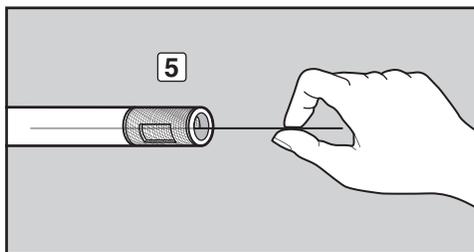
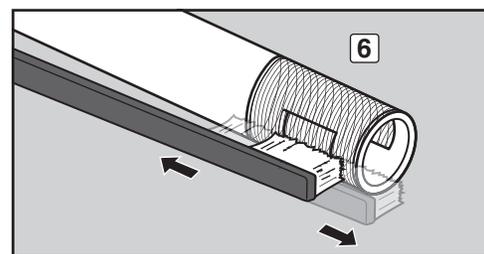
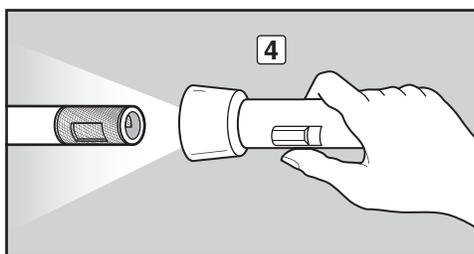
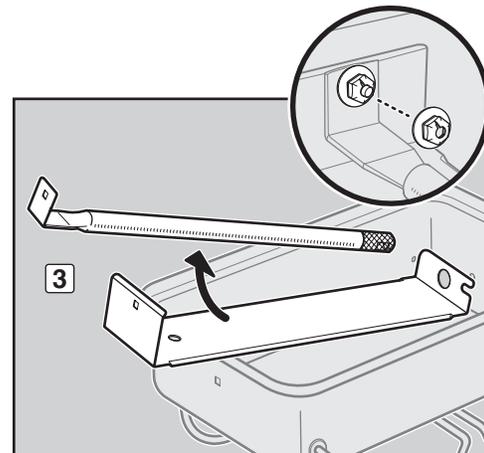
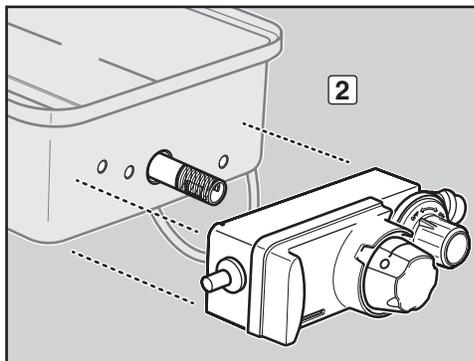
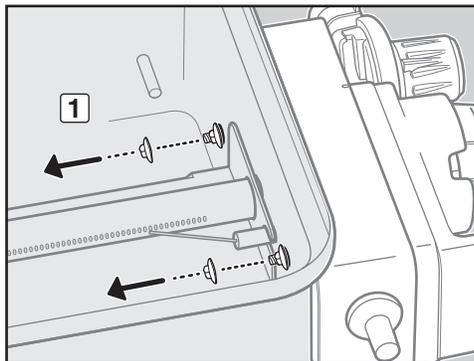
**⚠ PRÉCAUTION : l'orifice du brûleur (8) doit être correctement positionné au-dessus de l'orifice du robinet (9). (Vue du dessous du barbecue).**

- B) Remontez les écrous qui fixent le panneau de contrôle gaz / des robinets à la cuve de cuisson.

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

- C) Vérifiez que l'extrémité de l'électrode de l'allumeur est réglée à la bonne distance des orifices du brûleur. Reportez-vous à « ENTRETIEN DU BOUTON POUSSOIR DU SYSTÈME D'ALLUMAGE » pour le bon positionnement.

- D) Remontez la grille de cuisson.
- E) Remontez le couvercle.
- F) Remontez la cartouche de gaz liquide.



## MAGNIFIQUE À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR

Les propriétaires de barbecues Weber® sont fiers de leurs barbecues. Affichez votre fierté. Conservez la propreté et la beauté de votre barbecue (à l'intérieur et à l'extérieur) en suivant ces étapes d'entretien régulier.

### NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BARBECUE

Pour préserver au mieux l'apparence extérieure de votre barbecue, utilisez les conseils suivants pour un nettoyage en toute sécurité.

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

#### Surfaces peintes, émaillées et plastiques

Utilisez une solution savonneuse tiède pour nettoyer les surfaces externes, puis rincez-les à l'eau claire.

**IMPORTANT : n'utilisez pas de produits nettoyants contenant de l'acide, des essences minérales ou du xylène. N'utilisez ni produits nettoyants pour fours ou abrasifs (nettoyants de cuisine) à base d'agrumes, ni tampons nettoyeurs abrasifs sur le barbecue.**

### NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU BARBECUE

Pour préserver le fonctionnement efficace et en toute sécurité du barbecue, il est important d'éliminer tous les débris et l'excès de graisse qui se sont accumulés à l'intérieur du barbecue. Utilisez les conseils suivants pour un nettoyage en toute sécurité.

#### Intérieur du couvercle

Les écailles de graisse ressemblent à des écailles de peinture. Essayez l'intérieur du couvercle avec une serviette en papier afin d'éviter une accumulation de graisse. Lavez l'intérieur du couvercle avec de l'eau savonneuse tiède, puis rincez-la à l'eau claire.

#### Composants de la cuve de cuisson et brûleur

Outils nécessaires : une brosse en acier inoxydable, une spatule en plastique dur.

A) Récurez et brossez la grille de cuisson avec la spatule et la brosse. Retirez la grille de cuisson et mettez-la de côté.

**⚠ PRÉCAUTION : vérifiez régulièrement l'absence de poils libres et d'usure excessive des brosses à barbecue. Remplacez la brosse si vous trouvez un poil de la brosse sur les grilles de cuisson ou la brosse. Weber recommande l'achat d'une nouvelle brosse à barbecue en acier inoxydable au début de chaque printemps.**

**⚠ PRÉCAUTION : ne nettoyez pas la grille de cuisson dans un four autonettoyant.**

B) Retirez les résidus du brûleur à l'aide d'une brosse. Veillez à ne pas agrandir les orifices se trouvant le long des brûleurs (1).

C) Lorsque le nettoyage est terminé, remettez la grille de cuisson en place.

#### Cuve de cuisson

Lavez l'intérieur de la cuve à l'aide d'eau savonneuse tiède, puis rincez-la à l'eau claire.

### FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME D'ALLUMAGE

L'allumeur fournit une étincelle au kit électrode d'allumage. Que vous fassiez un entretien régulier ou une vérification de dépannage du système d'allumage, lisez ce qui suit pour préserver le bon fonctionnement de votre système d'allumage.

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

Si l'allumeur n'allume pas votre barbecue gaz Weber®, vous devrez localiser l'origine du problème : avec le débit de gaz ou le système d'allumage. Commencez par essayer d'allumer votre brûleur avec une allumette. Reportez-vous à « ALLUMAGE DU BRÛLEUR - Allumage avec une allumette ». Si vous parvenez à l'allumer avec des allumettes, le problème se situe au niveau du système d'allumage.

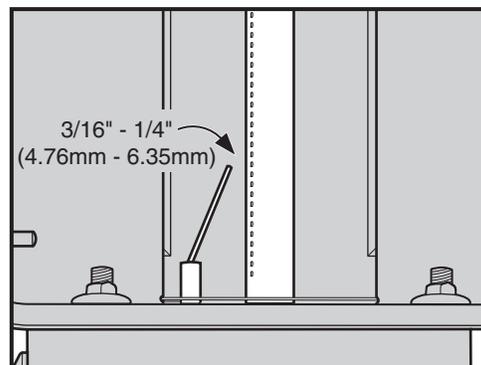
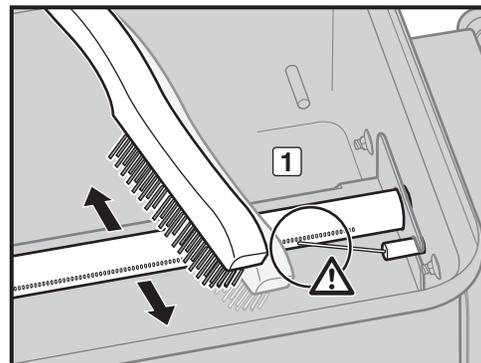
### ENTRETIEN LE BOUTON POUSSOIR DU SYSTÈME D'ALLUMAGE

- Vérifiez que le bouton d'allumage se pousse, clique et retourne en position de départ.
- Vérifiez que l'extrémité de l'électrode de l'allumeur est réglée à la bonne distance des orifices du brûleur.

#### ⚠ DANGER

**Vérifiez que l'extrémité de l'électrode de l'allumeur est réglée à la bonne distance des orifices du brûleur. Si elle n'est pas correctement réglée, le gaz peut s'accumuler dans le barbecue au moment de l'allumage. L'allumage retardé du gaz accumulé peut se produire. Ceci provoquerait un incendie ou une explosion et pourrait entraîner des blessures graves voire mortelles, ainsi que des dommages matériels.**

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC  
[www.weber.com](http://www.weber.com)®