SUMMIT

SMART
FS38X E • FS38X S

Manuel du propriétaire – GPL

ENREGISTREZ VOTRE BARBECUE AUJOURD'HUI

Enregistrez votre barbecue et recevez du contenu qui fera de vous le maître incontesté de la cuisson à l'extérieur.
Balayez le code QR ou enregistrez-vous en ligne sur weber.registria.com

Conservez ce manuel du propriétaire pour référence ultérieure, lisez-le attentivement et, si vous avez des questions, contactez-nous dès aujourd'hui.

Numéro de série

Inscrivez le numéro de série de votre barbecue dans l'encadré ci-dessus pour référence ultérieure. Le numéro de série se trouve sur l'étiquette de données du barbecue.

Modèle : WGR002

8653590_040125 frCA

Consignes de sécurité importantes

Les consignes DANGER, AVERTISSEMENT et ATTENTION sont utilisées dans le présent manuel afin de souligner des éléments d'information particulièrement importants. Lisez et respectez ces consignes afin d'assurer la sécurité du produit et de prévenir les dommages matériels. Voici la définition des types de consignes.

⚠ **DANGER :** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, ***entraîne un danger de mort ou de blessures graves***.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, ***peut entraîner un danger de mort ou de blessures graves***.

⚠ **ATTENTION :** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, ***peut entraîner des blessures mineures ou modérées***.

⚠ DANGER

En cas d'odeur de gaz :

- **Fermez l'alimentation en gaz du barbecue.**
- **Éteignez toute flamme visible.**
- **Ouvrez le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, restez à distance du barbecue et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les services d'incendie.**

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables près de ce barbecue ou de tout autre appareil.**
- **Ne pas entreposer à proximité du barbecue ni de tout autre appareil une bouteille de propane liquide (un réservoir) qui n'est pas connectée à ces appareils.**

À UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR.

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL (BARBECUE).

AVIS À L'INSTALLATEUR : Laissez ces instructions au propriétaire.

AVIS AU PROPRIÉTAIRE : Conservez ces instructions à titre de référence.

Installation et assemblage

⚠ **DANGER : Ce barbecue n'a pas été conçu pour être installé dans ou sur un véhicule récréatif ni dans une embarcation de plaisance.**

⚠ **AVERTISSEMENT : N'utilisez le barbecue qu'une fois toutes les pièces en place et que le barbecue a été correctement assemblé conformément aux instructions d'assemblage.**

⚠ **AVERTISSEMENT : N'installez pas ce barbecue dans un espace encastré, ni dans un aménagement sur glissières.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Ne modifiez pas le barbecue. Le gaz propane liquide (GPL) n'est pas du gaz naturel. Toute tentative de conversion ou d'utilisation de gaz naturel dans un appareil au propane liquide ou vice versa est non sécuritaire et entraîne l'annulation de la garantie.**

- Aux États-Unis, l'installation doit être conforme aux codes locaux en vigueur. En l'absence de codes locaux, les codes applicables selon le type d'appareil sont les suivants : le « National Fuel Gas Code » (ANSI Z223.1/NFPA 54), le Code d'installation du gaz naturel et du propane (CSA B149.1) ou le Code sur le stockage et la manipulation du propane (B149.2). Pour les véhicules récréatifs, les codes sont : le « Standard for Recreational Vehicles » (ANSI A119.2/NFPA 1192) et le Code sur les véhicules récréatifs (CSA Z240 RV Series).
- Au Canada, l'installation de ce barbecue doit être conforme aux codes locaux en vigueur et à la version la plus récente du Code sur le stockage et la manipulation du propane (CAN/CSA-B149.2). Les présentes instructions, bien que généralement acceptables, ne respectent pas nécessairement toutes les dispositions des codes canadiens en matière d'installation, notamment quant aux conduites hors terre et souterraines.
- Au Mexique, en l'absence de code local, vous devez vous conformer à la plus récente version de la norme officielle mexicaine (NOM).
- Si une source électrique externe est utilisée (par exemple, une rôtissoire), celle-ci doit être mise à la terre conformément aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de tels codes, conformément au « National Electrical Code » (ANSI/NFPA 70) ou au Code canadien de l'électricité, 1re partie, CSA C22.1.

Utilisation

⚠ **DANGER : Utilisez le barbecue à l'extérieur seulement, dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez pas dans un garage, un immeuble, un passage recouvert, une tente ni tout autre endroit couvert ou toute installation couverte de matériaux combustibles.**

- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri partiel non renfermé n'ayant pas plus de trois murs, sans couverture; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres et les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri partiel non renfermé ayant une couverture, mais pas plus de deux murs. Les murs peuvent être parallèles, comme dans un passage recouvert, ou perpendiculaires les uns aux autres; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, portes de garage, fenêtres ou ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri partiel non renfermé n'ayant pas plus de trois murs, avec couverture; tant qu'au moins 30 % de la périphérie horizontale de l'enceinte est ouverte en permanence. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres et les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- La température ambiante minimale pour une utilisation sécuritaire de l'appareil est de -17 °C (0 °F).

⚠ **DANGER : N'utilisez pas le barbecue dans un véhicule ni dans l'espace de rangement ou de stockage d'un véhicule, quel qu'il soit. Cela comprend, sans toutefois s'y limiter, les voitures, les camions, les voitures familiales, les fourgonnettes, les utilitaires sport, les véhicules récréatifs et les embarcations de plaisance.**

⚠ **DANGER : N'utilisez pas le barbecue à moins de 61 cm (24 po) de matériaux combustibles.**

⚠ **DANGER : Assurez-vous de l'absence de vapeurs et de liquides inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que de matériaux combustibles à proximité de la zone de cuisson.**

⚠ **DANGER : Le barbecue n'est pas destiné à servir de chauffage et ne doit jamais être utilisé à cette fin.**

⚠ **DANGER : Lorsqu'il est en fonction, ce barbecue doit être maintenu à distance de tout matériau inflammable.**

⚠ **DANGER : Ne placez pas de housse ni d'objets inflammables sur le barbecue ou dans l'espace de rangement sous le barbecue lorsque ce dernier fonctionne ou est chaud.**

⚠ **DANGER : En cas de feu de friture, fermez tous les brûleurs et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Certaines parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à distance.**

⚠ **AVERTISSEMENT : La consommation d'alcool, de médicaments d'ordonnance ou sans ordonnance et de drogues illicites peut altérer les capacités de l'utilisateur et l'empêcher d'assembler, de déplacer, de ranger ou d'utiliser le barbecue d'une manière adéquate et sécuritaire.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant le préchauffage ou l'utilisation. Faites preuve de vigilance lorsque vous utilisez ce barbecue. L'ensemble de la cuve de cuisson devient chaud durant la cuisson.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Ne déplacez pas le barbecue lorsqu'il est en fonction.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Maintenez éloignés des surfaces chauffantes tout cordon d'alimentation électrique ainsi que le flexible d'alimentation en combustible.**

⚠ **ATTENTION : Ce produit a fait l'objet de tests de sécurité et n'est certifié que pour une utilisation dans un pays spécifique. Reportez-vous à la désignation par pays sur la partie extérieure de la boîte.**

⚠ **ATTENTION : Le barbecue n'est pas destiné à un usage commercial.**

⚠ **ATTENTION : N'utilisez ni charbon de bois ni pierre de lave dans le barbecue.**

Entreposage et non-utilisation

⚠ **AVERTISSEMENT : Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz (réservoir) après utilisation.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Les réservoirs de propane liquide doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit hors de portée des enfants. Ils ne doivent pas être entreposés dans un immeuble, un garage, ni tout autre espace clos.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Il est impératif de vérifier le barbecue avant de l'utiliser après une période d'entreposage et de non-utilisation pour détecter les fuites de gaz et les obstructions des brûleurs.**

⚠ **Vous pouvez ranger le barbecue à l'intérieur seulement si le réservoir de GPL est débranché et retiré de l'appareil.**

Proposition 65, Californie

⚠ **AVERTISSEMENT : Les sous-produits de combustion qui se dégagent lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques identifiés par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction.**

⚠ **AVERTISSEMENT SUR LA PROPOSITION 65 :** La manipulation des composantes en laiton de ce barbecue vous expose à du plomb, un produit chimique identifié par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction. *Lavez-vous les mains après avoir manipulé ce produit.*

Alimentation électrique

⚠ **AVERTISSEMENT : Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

⚠ **AVERTISSEMENT : N'utilisez que le bloc d'alimentation fourni avec cet appareil.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Cet appareil est muni d'une mise à la terre uniquement à des fins fonctionnelles.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon ou les prises dans de l'eau ou tout autre liquide.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Débranchez la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de nettoyer le barbecue. Laissez refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.**

⚠ **AVERTISSEMENT : N'utilisez pas d'appareil de cuisson au gaz à l'extérieur si le cordon ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil présente un dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web. Connectez-vous sur www.weber.com.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou toucher des surfaces chaudes.**

⚠ **AVERTISSEMENT : N'utilisez pas un appareil de cuisson au gaz à l'extérieur à des fins autres que celles prévues.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Lors de la connexion, branchez d'abord la fiche à l'appareil de cuisson au gaz extérieur, puis branchez l'appareil à la prise.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement un circuit protégé par disjoncteur différentiel (GFI) avec cet appareil à gaz de cuisson extérieur.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Ne retirez jamais la prise de terre et ne l'utilisez jamais avec un adaptateur à 2 broches.**

⚠ **AVERTISSEMENT : N'utilisez que des rallonges munies d'une prise de terre à 3 broches, adaptées à la puissance de l'équipement et homologuées pour une utilisation en extérieur avec un marquage W-A.**

- Ne branchez pas plusieurs rallonges ensemble.

Allumage de l'écran tactile haute définition

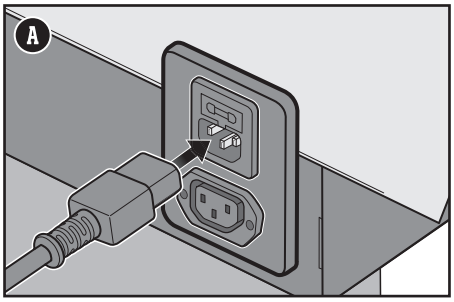
Branchez le cordon d'alimentation

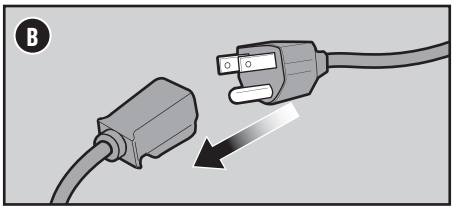
L'écran tactile haute définition est le poste de commande de votre barbecue. Connectez-vous à l'application gratuite WEBER CONNECT pour avoir accès à toutes ses fonctionnalités à partir de votre appareil intelligent!

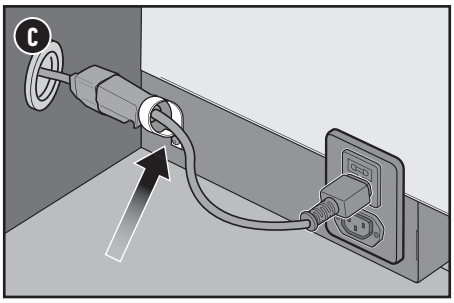
- Écran tactile à affichage haute définition
- Réglage précis de la température
- Contrôle et suivi à distance du barbecue
- Cuisson étape par étape
- Température des aliments activés par l'application
- Affichage du niveau du réservoir (GPL uniquement)
- Recettes et instructions
- Et bien d'autres choses!

1) Branchez le cordon d'alimentation court sur la prise située à l'intérieur du chariot **(A)**, puis sur la rallonge **(B)**. Poussez le cordon d'alimentation dans le clip de retenue et faites passer la rallonge dans le trou du panneau arrière **(C).** Branchez celle-ci sur une prise électrique mise à la terre protégée par un disjoncteur différentiel de fuite à la terre.
2) Le démarrage de l'écran tactile prend environ 2 minutes lors de la mise sous tension.
3) Suivez les instructions sur l'écran tactile pour terminer la configuration.

Nous vous recommandons de suivre notre processus guidé de prise en main pour profiter pleinement de votre barbecue!







Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Garantie limitée

Merci d'avoir acheté un produit WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (ci-après « WEBER ») est fière d'offrir un produit sécuritaire, durable et fiable. Cette garantie limitée (ci-après « garantie ») de WEBER vous est offerte sans frais supplémentaires. Elle comprend des renseignements dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER dans le cas improbable d'une défaillance ou d'un défaut. **Conformément aux lois applicables, le client dispose de plusieurs droits si le produit est défectueux. Ces droits comprennent la réparation des défauts ou le remplacement, la réduction du prix d'achat et une indemnisation. Ces droits et les autres droits légaux ne sont pas touchés par cette disposition de garantie. Au contraire, cette garantie confère des droits supplémentaires au propriétaire, indépendamment des dispositions de garantie légale.**

GARANTIE LIMITÉE DE WEBER

WEBER garantit à l'acheteur du produit WEBER (ou, dans le cas d'un cadeau ou d'une situation promotionnelle, à la personne pour laquelle il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel) (ci-après « propriétaire ») que le produit WEBER ne comporte pas de défauts de matériaux ou de fabrication pour la ou les périodes spécifiées ci-après s'il est assemblé et utilisé conformément au manuel du propriétaire ci-joint, à l'exception de l'usure normale. (Remarque : Si vous perdez votre manuel du propriétaire WEBER, vous pouvez vous en procurer une copie en ligne sur www.weber.com.) En vertu de cette garantie, WEBER accepte de réparer ou remplacer la pièce défectueuse en raison d'un vice de matériaux ou de fabrication, sous réserve des restrictions et exclusions applicables énumérées ci-dessous. DANS LES LIMITES PRÉVUES PAR LA LOI APPLICABLE, LA PRÉSENTE GARANTIE N'EST OFFERTE QU'AU PREMIER ACHETEUR ET ELLE N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUBSÉQUENTS, SAUF EN CAS DE CADEAUX ET D'ARTICLES PROMOTIONNELS COMME MENTIONNÉ CI-DESSUS. Weber est fier de ses produits et vous offre la garantie décrite pour les vices de matériaux dans le barbecue ou dans tous ses composants, à l'exception de l'usure normale.

- « L'usure normale » inclut la détérioration cosmétique ou toute autre détérioration découlant de l'utilisation de votre barbecue, telle que la rouille, les entailles et rayures, etc.

Cependant, WEBER honorera cette garantie pour le barbecue ou ses composants lorsque le dommage ou le dysfonctionnement résulte d'un vice de matériaux.

- Les « vices de matériaux » incluent la perforation par la rouille ou la chaleur de certaines pièces, ou encore tout autre dommage ou toute autre défaillance pouvant affecter votre capacité à utiliser votre barbecue correctement ou en toute sécurité.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE

Pour éviter tout problème lié à la garantie, il est important (mais non obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER en ligne sur www.weber.com. Veuillez également conserver votre facture d'achat. L'enregistrement de votre produit WEBER confirme votre couverture de garantie et instaure un lien direct entre vous et WEBER au cas où nous devrions communiquer avec vous. Si vous n'avez pas eu le temps d'enregistrer votre barbecue avant de communiquer avec le service de garantie, veuillez avoir sous la main les informations suivantes pendant votre appel :
Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couleur – Principal problème
La garantie ci-dessus s'applique uniquement si le propriétaire prend raisonnablement soin du produit WEBER en suivant les consignes d'assemblage, d'utilisation et d'entretien préventif décrites dans le manuel du propriétaire, sauf si le propriétaire peut prouver que la défaillance ou le défaut est survenu indépendamment du non-respect des obligations mentionnées ci-dessus. Si vous habitez une région côtière ou que votre produit est placé près d'une piscine, un nettoyage et un rinçage réguliers des surfaces extérieures font également partie de l'entretien normal, comme expliqué dans le manuel du propriétaire fourni.

GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette garantie, veuillez communiquer avec le service à la clientèle WEBER aux coordonnées indiquées sur notre site Web (www.weber.com ou sur le site Web d'un pays vers lequel le propriétaire peut être redirigé). Après enquête, Weber réparera ou remplacera (à sa discrétion) toute pièce défectueuse couverte par cette garantie. Si la réparation ou le remplacement est impossible, Weber peut choisir (à sa discrétion) de remplacer le barbecue en question par un nouveau de valeur égale ou supérieure. WEBER peut vous demander de retourner les pièces pour inspection. Les frais d'expédition doivent être prépayés par le propriétaire.
Veuillez avoir à portée de main les renseignements suivants lorsque vous communiquez avec le service à la clientèle :
Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couleur – Principal problème

Cette GARANTIE est annulée en cas de dommage, de détérioration, de décoloration ou de rouille hors de la responsabilité de WEBER, causés par :

- l'utilisation abusive, la modification, le mauvais usage, le vandalisme, la négligence, un assemblage ou une installation inadéquats ou toute négligence concernant l'entretien régulier;
- des insectes (comme des araignées) et des rongeurs (comme des écureuils), comprenant, sans s'y limiter, tout dommage aux tuyaux du brûleur ou flexibles de gaz;
- l'exposition à l'air salin ou à des sources de chlore comme des piscines, jacuzzis et spas;
- des conditions météorologiques extrêmes comme la grêle, un ouragan, un séisme, un tsunami, un raz-de-marée, une tornade ou un orage violent;
- les pluies acides et d'autres facteurs environnementaux.

L'utilisation de pièces tierces n'annule pas cette garantie. Cependant, toute pièce utilisée ou installée sur votre produit WEBER qui n'est pas une pièce d'origine WEBER n'est pas couverte par cette garantie. En outre, tout dommage résultant de l'utilisation ou de l'installation de pièces sur votre produit WEBER qui ne sont pas des pièces d'origine WEBER n'est pas couvert par cette garantie. Toute conversion d'un barbecue au gaz non autorisée par WEBER et non effectuée par un technicien autorisé par WEBER annulera cette garantie.

PÉRIODES DE COUVERTURE DE LA GARANTIE

Cuve de cuisson : 15 ans, aucun trou ni perforation de rouille (2 ans de garantie sur la peinture à l'exception du ternissement et de la décoloration)
Ensemble couvercle : 15 ans, aucun trou de rouille ou de calcination (2 ans de garantie sur la peinture à l'exception du ternissement et de la décoloration)
Brûleurs : 10 ans, aucun trou de rouille ou de calcination
Grilles de cuisson en acier inoxydable : 10 ans, aucun trou de rouille ou de calcination
BARRES FLAVORIZER en acier inoxydable : 10 ans, aucun trou de rouille ou de calcination
Éléments électroniques et composants WEBER CONNECT : 3 ans
Toutes les autres pièces : 5 ans

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

À L'EXCEPTION DE LA GARANTIE ET DES AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ DÉCRITS DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'Y A EXPRESSÉMENT AUCUNE AUTRE GARANTIE NI DÉCLARATION VOLONTAIRE DE RESPONSABILITÉ ALLANT AU-DELÀ DES OBLIGATIONS LÉGALES S'APPLIQUANT À WEBER. LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE LIMITE PAS ET N'EXCLUT PAS LES SITUATIONS OU RÉCLAMATIONS POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE EN VERTU DE LA LÉGISLATION.
AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUERA APRÈS LES PÉRIODES DE COUVERTURE APPLICABLES DE CETTE GARANTIE. WEBER N'EST ENGAGÉE PAR AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, Y COMPRIS UN DÉTAILLANT OU REVENDEUR, EN LIEN AVEC AUCUN PRODUIT (COMME UNE « EXTENSION DE GARANTIE »). LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE OU DU PRODUIT CONSTITUE LE RECOURS EXCLUSIF PERMIS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.
LA VALEUR DE TOUT REMPLACEMENT OU DE TOUTE RÉPARATION AU TITRE DE CETTE GARANTIE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEURE AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU. VOUS ASSUMEZ LES RISQUES ET LA RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE VOUS TOUCHANT VOUS OU VOS BIENS OU LES AUTRES ET LEURS BIENS CAUSÉ PAR UNE MAUVAISE UTILISATION OU UNE UTILISATION ABUSIVE DU PRODUIT OU LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE FOURNI.
LES PIÈCES ET LES ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LA OU LES PÉRIODES RESTANTES DE GARANTIE D'ORIGINE MENTIONNÉES CI-DESSUS.
LA PRÉSENTE GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT AUX PRODUITS UTILISÉS PAR UNE SEULE FAMILLE EN MAISON OU EN APPARTEMENT. ELLE NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS PAR PLUSIEURS FAMILLES NI À CEUX UTILISÉS DANS UN CONTEXTE COMMERCIAL OU COMMUNAUTAIRE, COMME DANS DES RESTAURANTS, DES HÔTELS, DES COMPLEXES OU DES ÉTABLISSEMENTS LOCATIFS.
WEBER PEUT PARFOIS MODIFIER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN RENSEIGNEMENT COMPRIS DANS LA PRÉSENTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME OBLIGEANT WEBER À INTÉGRER CES MODIFICATIONS DE CONCEPTION AUX PRODUITS FABRIQUÉS PRÉCÉDEMMENT. DE PLUS, AUCUNE MODIFICATION NE DOIT ÊTRE PERÇUE COMME UN AVEU DE DÉFECTUOSITÉ CONCERNANT LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES.

Weber-Stephen Products LLC
Centre de service à la clientèle
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
États-Unis

Pour obtenir des pièces de remplacement, appelez au :
1-800-446-1071

CSA CERTIFIED

DESIGN CSA CERTIFIED

Renseignements importants sur le gaz propane liquide et les branchements de gaz

Qu'est-ce que le gaz propane liquide (GPL)?

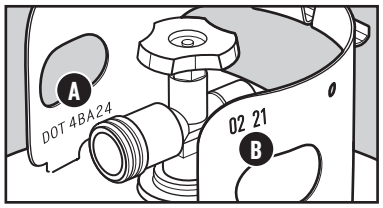
Le gaz de pétrole liquéfié, également appelé « propane liquide » (PL), « gaz propane liquide » (GPL) ou simplement « propane » ou « butane », est le produit à base de pétrole inflammable utilisé pour alimenter votre barbecue. Il est dans un état gazeux à une pression et à des températures modérées à l'air libre. Toutefois, placé dans un contenant à une pression modérée comme un réservoir, le GPL passe à l'état liquide. Lorsque la pression est relâchée, le liquide se vaporise rapidement et devient un gaz.

Manipulation sécuritaire des réservoirs de propane liquide

- Un réservoir de propane liquide bosselé ou rouillé peut être dangereux et doit être vérifié par votre fournisseur de propane liquide. N'utilisez pas un réservoir de propane liquide si son robinet est endommagé.
- Même si votre réservoir de propane liquide semble vide, il est possible qu'il contienne encore du gaz. Le réservoir doit donc être transporté et entreposé en conséquence.
- Le réservoir de propane liquide doit être installé, transporté et rangé dans une position verticale et sécuritaire. Il ne doit pas être déposé ni manipulé brutalement.
- Ne rangez ou ne transportez jamais le réservoir de propane liquide dans des endroits où les températures peuvent atteindre 51,7 °C (125 °F) (le réservoir deviendra trop chaud pour être manipulé avec les mains).
- Installez un capuchon antipoussière sur l'extrémité du robinet de la bouteille lorsqu'elle ne sert pas. Utilisez uniquement un capuchon antipoussière de même type que celui fourni avec le robinet de la bouteille. Les autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.

Exigences relatives aux réservoirs de propane liquide

- Le réservoir doit avoir une hauteur d'environ 46,35 cm (18¼ pouces), un diamètre de 31,1 cm (12¼ pouces) et une capacité de 9,07 kg (20 lb) de GPL ou de 21,6 kg (47,6 lb) d'eau selon le fabricant. D'autres réservoirs peuvent être utilisés s'ils sont compatibles avec le dispositif d'installation du réservoir (pèse-réservoir).
- Le réservoir utilisé doit être fabriqué et étiqueté conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de gaz propane liquide cylindriques du département des Transports (DOT) des États-Unis ou à la norme canadienne CSA-B339, Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses, selon le cas.
- Les réservoirs doivent être munis d'un raccord de type 1 (CGA 791) et d'un dispositif de protection contre les débordements homologué. Le raccord du réservoir doit être compatible avec le raccord du barbecue.
- Le réservoir doit comprendre un collet qui protège le robinet.
- Les réservoirs doivent être certifiés DOT **(A)** et la date d'essai **(B)** inscrite ne doit pas remonter à plus de cinq ans.



Qu'est-ce qu'un détendeur?

Votre barbecue au gaz est équipé d'un détendeur qui permet de contrôler et de maintenir une pression de gaz uniforme lorsque le gaz est libéré du réservoir de propane liquide.

Exigences relatives au détendeur

- Chaque détendeur WEBER est conçu pour évacuer la vapeur. Le réservoir doit être en position verticale lorsque le barbecue est en cours d'utilisation.
- L'ensemble détendeur et flexible fourni avec ce barbecue doit être utilisé. Ce détendeur est équipé d'un dispositif de limitation de débit intégré à l'unité qui limite le débit de gaz en cas de détection d'une fuite.
- Les ensembles détendeur et flexible de rechange doivent être ceux précisés par Weber-Stephen Products LLC (robinet de réservoir de type 1 [CGA 791] homologué UL comme il est décrit dans la dernière version de la norme ANSI Z21.81).

Installation du réservoir de GPL

Lieu d'installation

Le réservoir est placé sur le pèse-réservoir situé à l'intérieur du chariot du barbecue. Le pèse-réservoir est conçu pour s'adapter à différentes tailles. Aux États-Unis, insérez la cale en plastique le long du bord arrière du pèse-réservoir pour s'assurer que le réservoir repose bien sur le pèse-réservoir **(A)**.

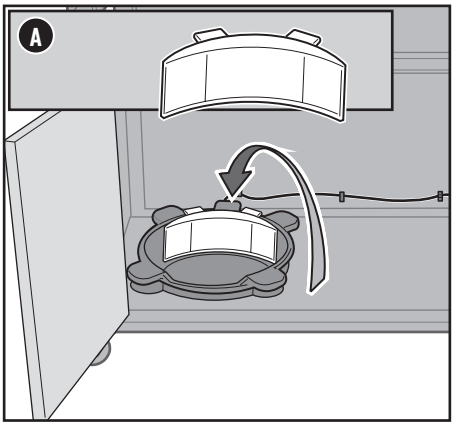
Inspection du réservoir

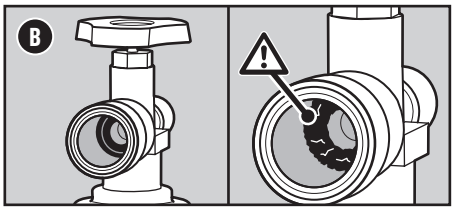
1) Vérifiez que le robinet du réservoir est complètement fermé. Fermez le robinet en le tournant dans le sens horaire.
2) Examinez le robinet du réservoir, y compris le joint en caoutchouc interne, afin de repérer tout dommage ou débris **(B)**. S'il est endommagé, retournez le réservoir au détaillant de votre région.
3) Vérifiez que le robinet du réservoir est compatible avec le détendeur **(C)**.

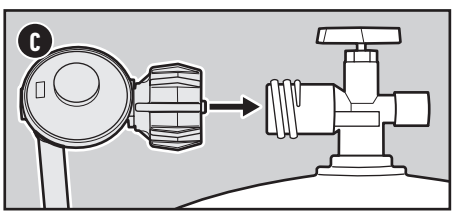
Installation du réservoir

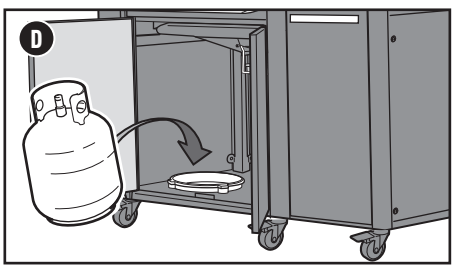
Assurez-vous que les principaux brûleurs sont éteints et que le bouton de commande du brûleur latéral est à la position ○ Arrêt. Pour ce faire, vérifiez en enfonçant et en tournant le bouton dans le sens horaire.

1) Soulevez le réservoir pour le placer sur le pèse-réservoir **(D)**. Assurez-vous que le robinet du réservoir est face à l'avant du barbecue.
2) Fixez le raccord du détendeur au robinet du réservoir en le tournant dans le sens horaire. Serrez à la main seulement. L'utilisation d'une clé peut endommager le raccord du détendeur et causer une fuite de gaz. Passez à la section « VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ ».









Remplissage ou remplacement du réservoir de GPL

Combien de gaz y a-t-il dans le réservoir ?

Le pèse-réservoir indique le niveau actuel de propane d'un réservoir standard de 20 livres (9,07 kg) installé sur le pèse-réservoir. L'écran tactile affiche le niveau de gaz lorsque le réservoir est correctement monté sur le pèse-réservoir :

- L'indicateur est vert lorsque le réservoir est plein.
- L'indicateur est jaune lorsque le réservoir est à moitié plein.
- L'indicateur est rouge lorsqu'il n'y a plus de gaz, indiquant que le réservoir est vide et doit être remplacé ou rempli.

Retrait du réservoir de propane liquide

1) Assurez-vous que le barbecue est éteint et refroidi.
2) Vérifiez que le robinet du réservoir est complètement fermé. Fermez le robinet en le tournant dans le sens horaire.
3) Dévissez le raccord du détendeur en le tournant à la main dans le sens antihoraire.
4) Retirez le réservoir de la balance-réservoir.

⚠ DANGER : Ne tapissez pas le bac de récupération des graisses coulissant ou la cuve de cuisson de papier d'aluminium.
⚠ DANGER : Avant chaque utilisation, vérifiez s'il y a accumulation de graisse dans le bac des graisses coulissant ou la barquette. Retirez tout excédent de graisse pour éviter les feux de friture.
⚠ AVERTISSEMENT : Faites preuve de prudence, retirez avec précaution le bac de récupération et débarrassez-vous des graisses chaudes.
⚠ AVERTISSEMENT : Portez des gants de barbecue résistants à la chaleur lorsque vous utilisez votre barbecue.
⚠ AVERTISSEMENT : Vérifiez régulièrement que les brosses à barbecue ne perdent pas leurs brins ou ne présentent pas de signe d'usure excessive. Remplacez la brosse si vous trouvez des poils détachés sur les grilles de cuisson ou la brosse. WEBER recommande d'acheter une nouvelle brosse à barbecue en acier inoxydable au début de chaque printemps.
⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous que les orifices d'aération autour du réservoir sont dégagés et libres de tout débris.
⚠ AVERTISSEMENT : Maintenez éloignés des surfaces chauffantes tout cordon d'alimentation électrique ainsi que le flexible d'alimentation en gaz.

Vérification des fuites

En quoi consiste la vérification des fuites?

Après avoir installé correctement le réservoir de propane liquide, il est nécessaire d'effectuer une vérification des fuites. C'est un moyen fiable de s'assurer qu'aucun gaz ne s'échappe du réservoir après son raccordement. Le système d'alimentation de votre barbecue comprend des raccords réalisés en usine qui ont été soigneusement examinés afin de vérifier l'absence de fuite. Les brûleurs ont fait l'objet d'un test de flamme. WEBER recommande d'effectuer une vérification approfondie supplémentaire des fuites après l'assemblage ainsi qu'une fois par an. Les raccords suivants doivent être testés :

- Là où le détendeur se branche au réservoir.
- Le raccord entre le flexible de gaz et la traversée de cloison.
- Là où la cloison se connecte à la ligne de gaz ondulée.

Vérification des fuites de gaz

1) Mouillez les raccords **(A)** avec de l'eau savonneuse à l'aide d'un flacon pulvérisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. Vous pouvez préparer votre propre solution d'eau savonneuse en mélangeant 20 % de savon liquide dans 80 % d'eau. Vous pouvez également vous procurer une solution de vérification des fuites dans le rayon plomberie d'une quincaillerie.
2) Ouvrez lentement l'alimentation en gaz en tournant le robinet du réservoir dans le sens antihoraire, puis vérifiez si des bulles se forment.
3) Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a une fuite :
   a) Si la fuite se situe au niveau du réservoir **(B)**, fermez le robinet de gaz. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Débranchez le réservoir et retournez-le à votre détaillant.
   b) Si la fuite se situe au niveau du détendeur **(C)**, coupez le gaz. NE TENTEZ JAMAIS DE SERRER LE DÉTENDEUR LORSQUE LE ROBINET DU RÉSERVOIR EST OUVERT. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.
   c) Si la fuite se situe au niveau de l'un des raccords indiqués dans l'illustration **(D)**, resserrez ce raccord avec une clé, puis vérifiez à nouveau l'absence de fuite avec une solution d'eau savonneuse. Si la fuite persiste, coupez le gaz. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.
   d) Si la fuite se situe au niveau de l'un des raccords indiqués dans l'illustration **(E)**, coupez le gaz. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.

   S'il y a une fuite, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.
4) Si aucune bulle ne se forme, la vérification des fuites est terminée :
   a) Coupez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir et rincez les raccords avec de l'eau.

REMARQUE : Comme certaines solutions de vérification des fuites, y compris le savon et l'eau, peuvent être légèrement corrosives, tous les raccords doivent être rincés à l'eau après la vérification.

⚠ DANGER : N'utilisez pas de flamme pour vérifier la présence de fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y a aucune étincelle ni flamme nue à proximité du barbecue lorsque vous vérifiez la présence de fuites.

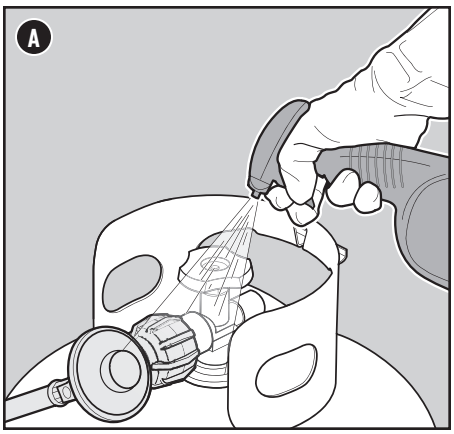
⚠ DANGER : Une fuite de gaz peut causer un incendie ou une explosion.

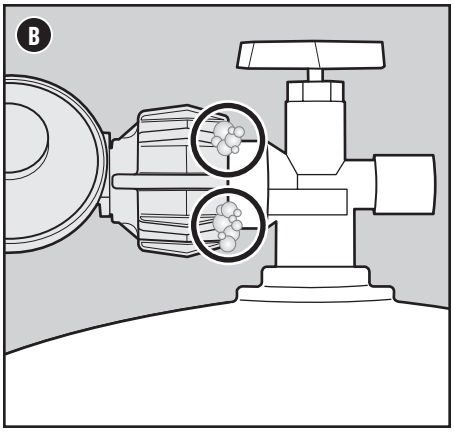
⚠ DANGER : N'utilisez pas le barbecue si vous détectez une fuite de gaz.

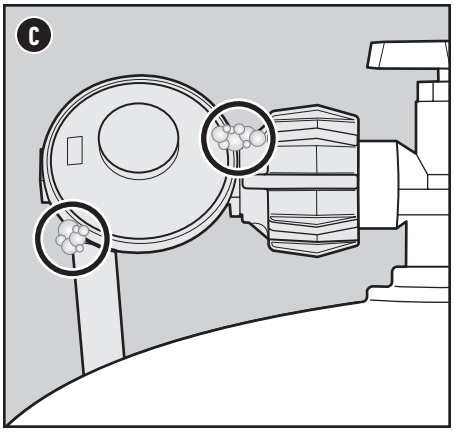
⚠ DANGER : Si vous voyez du gaz s'échapper de la bouteille de propane liquide, sentez une odeur de gaz ou encore entendez un sifflement :
1) Éloignez-vous de la bouteille de propane liquide.
2) N'essayez pas de corriger le problème vous-même.
3) Appelez votre service d'incendie.

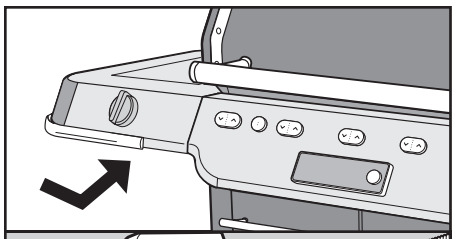
⚠ DANGER : Fermez toujours le robinet du réservoir avant de débrancher le détendeur. Ne tentez pas de débrancher le détendeur, le flexible d'alimentation en gaz ni aucun autre raccord de gaz pendant que le barbecue est allumé.

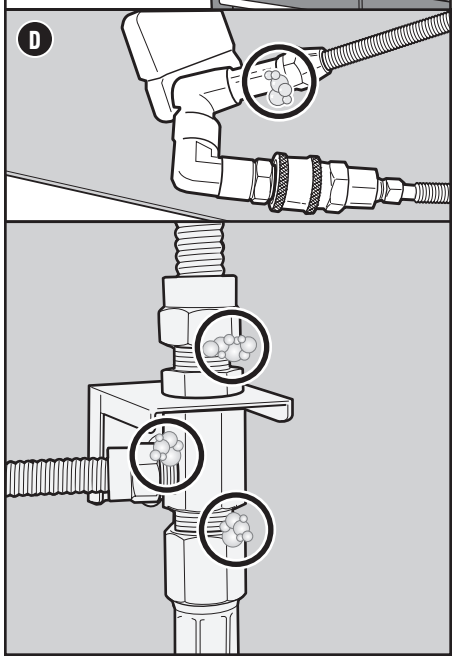
⚠ DANGER : N'entreposez pas de bouteille de propane liquide de rechange sous le barbecue ou à proximité de ce dernier. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité. Le non-respect de ces instructions peut causer un incendie et entraîner la mort ou des blessures graves.

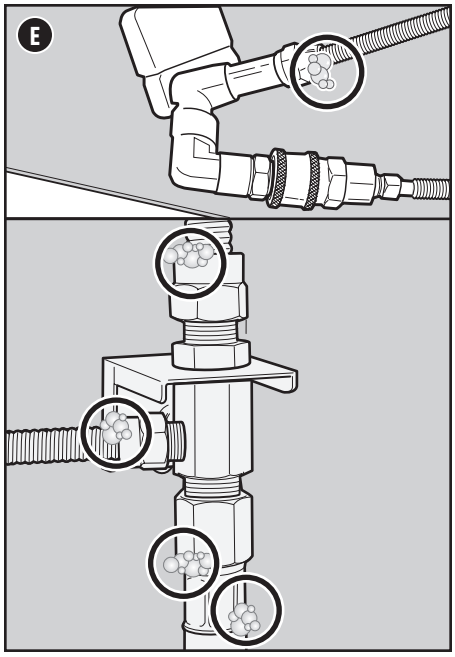












Précautions supplémentaires de vérification des fuites

Les raccords suivants doivent être testés pour vérifier l'absence de fuite de gaz chaque fois qu'un réservoir est rempli et réinstallé :

- Les raccords du réservoir **(B)** et du détendeur **(C)**.

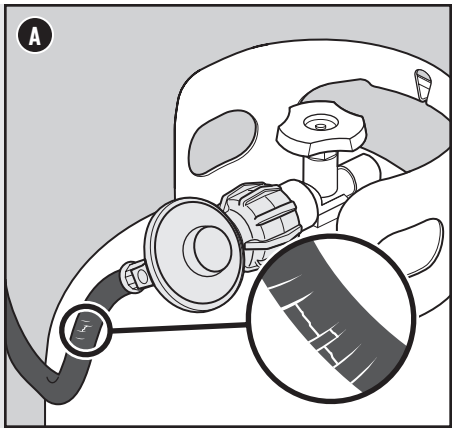
Suivez les instructions de la section « Vérification des fuites de gaz ».

Inspection du flexible

Un examen régulier du flexible est nécessaire.

1) Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
2) Examinez le flexible afin de repérer tout signe de fissuration, d'abrasion ou de coupure **(A)**. Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT : Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez-le uniquement par un flexible de rechange autorisé par WEBER.



Allumage des brûleurs principaux

Utilisation de l'écran tactile ou des boutons de commande des brûleurs

Chaque brûleur peut être allumé à partir de l'écran tactile du barbecue ou à l'aide de son bouton à flèche vers le haut sur le panneau de commande du barbecue.

Pour allumer les brûleurs principaux :

1) Ouvrez le couvercle du barbecue **(A)**.
2) Vérifiez que tous les brûleurs principaux sont éteints. Le brûleur est « éteint » lorsque seule la DEL de la flèche vers le haut est allumées. Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur latéral est fermé (position Arrêt ○). Vérifiez en enfonçant le bouton de commande et en le tournant dans le sens horaire.
   Remarque : Il est important que tous les boutons des brûleurs soient à la position Arrêt avant d'ouvrir le réservoir de GPL. Si ce n'est pas le cas, le limiteur de débit intégré au détendeur s'active et limite le débit de gaz du réservoir.
3) Ouvrez l'alimentation en propane liquide en tournant lentement le robinet du réservoir dans le sens antihoraire; attendez 60 secondes **(B)**.
   Remarque : Il est important d'ouvrir lentement le robinet du réservoir de GPL. Lorsque le robinet est ouvert trop vite, le limiteur de débit intégré au détendeur s'active et limite le débit de gaz du réservoir.

Allumage des brûleurs à partir de l'écran tactile

4) Appuyez sur « Préchauffer » **(C)** sur l'écran tactile.
5) Poussez le bouton de commande pour allumer **(D)**.

Allumage des brûleurs à l'aide des boutons de commande

6) Pour allumer manuellement les brûleurs, vous pouvez également appuyer sur leurs boutons de flèche vers le haut **(E)**.
7) Suivez les instructions sur l'écran tactile. Appuyez sur le bouton de commande pour allumer le brûleur sélectionné **(D)**.
8) À l'allumage, le brûleur est réglé sur le niveau de chaleur 10, indiqué par 5 DEL orange vif sur les boutons de commande de brûleur.
9) Une fois le brûleur sélectionné allumé, appuyez sur son bouton à flèche vers le bas ou le haut pour modifier le niveau de chaleur de 1 à 10. Vous pouvez allumer les autres brûleurs en appuyant sur leur flèche vers le haut.

Si les brûleurs ne s'allument pas, les robinets de gaz se referment automatiquement. Si le barbecue ne s'allume toujours pas après plusieurs tentatives, débranchez-le pendant 30 secondes pour effectuer un cycle d'arrêt et de redémarrage complet. Veuillez communiquer avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web pour obtenir de l'aide afin d'identifier la nature exacte du problème.

Remarque : Si l'écran tactile passe en mode veille après un certain temps, appuyez simplement sur n'importe quel bouton pour le réactiver.

Préchauffer le barbecue

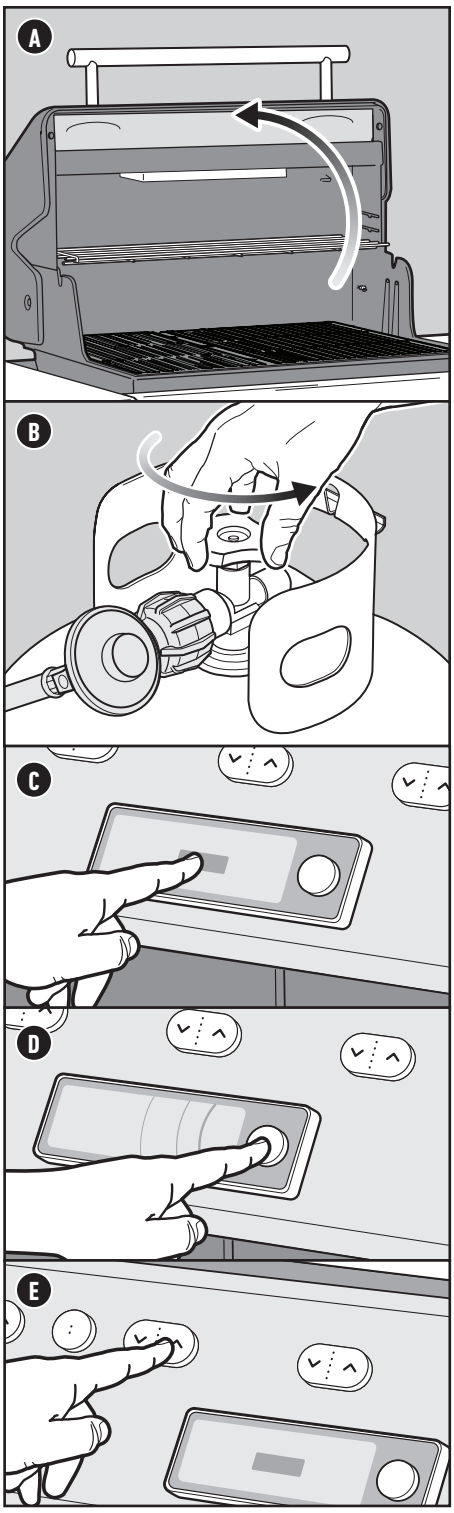
Le préchauffage du barbecue est essentiel à la réussite de la cuisson Cela permet d'éviter que les aliments n'adhèrent et assure que la grille de cuisson est assez chaude pour bien cuire vos aliments. Il permet également de brûler les résidus d'un repas précédent. Vous devez allumer tous les brûleurs pour le préchauffage, mais il n'est pas nécessaire qu'ils soient tous allumés pour cuire les aliments.

- Préchauffez le barbecue en réglant tous les brûleurs en position feu vif pendant 15 minutes.

Pour éteindre les brûleurs principaux

1) Pour éteindre les brûleurs, maintenez enfoncé le bouton Arrêt sur l'écran tactile jusqu'à la fin de la barre de progression.
2) Vous pouvez aussi appuyer plusieurs fois sur la flèche vers le bas de chaque brûleur pour réduire la flamme jusqu'à ce qu'elle s'éteigne. Lorsque les DEL orange du bouton de commande de brûleur sont éteintes, le brûleur est éteint.
3) Coupez l'alimentation en gaz du réservoir de gaz propane liquide.

Remarque : L'écran tactile ne peut pas allumer ni éteindre le brûleur latéral. Consultez la section « Allumage du brûleur latéral ».



⚠ AVERTISSEMENT : Ouvrez le couvercle pendant l'allumage.
⚠ AVERTISSEMENT : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert pendant que vous l'allumez ou y faites cuire des aliments.
⚠ AVERTISSEMENT : Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de quatre secondes, éteignez tous les brûleurs. Attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper, puis répétez la procédure d'allumage.

Utilisation du grilloir à infrarouge

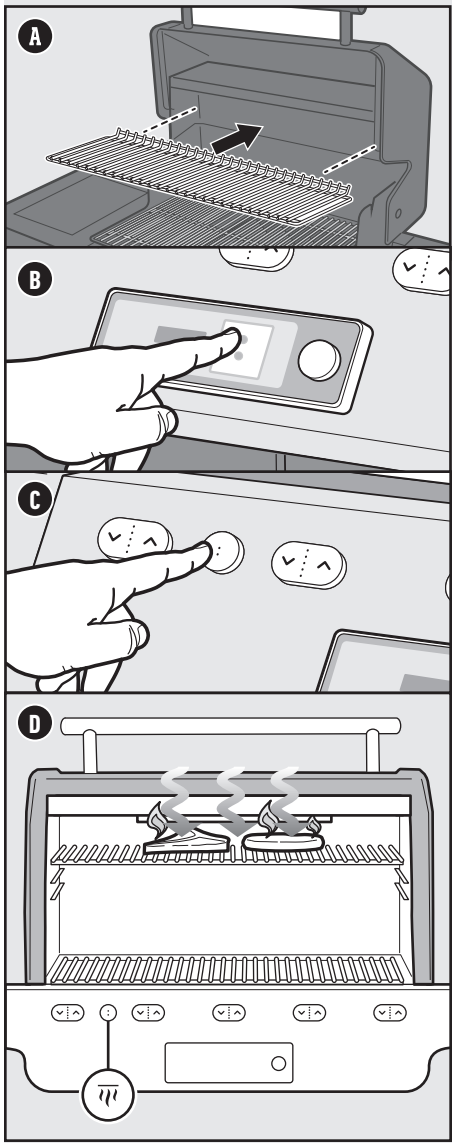
Le grilloir à infrarouge dirige une chaleur intense sur le dessus de la viande afin de saisir uniformément la surface pour obtenir une croûte caramélisée uniforme et un intérieur juteux. Comme la chaleur vient du dessus, la graisse s'écoule vers le bas, minimisant ainsi les flambées. Le grilloir est judicieusement dimensionné pour griller parfaitement deux steaks de contre-filet ou quatre filets mignons, et la grille de cuisson située en dessous s'ajuste pour accueillir de plus grandes pièces de viande, des ragoûts, des crèmes brûlées, et bien plus encore.

1) Ouvrez le couvercle. À l'aide de gants de barbecue thermorésistants, réglez la grille de cuisson supérieure sur l'une des trois positions **(A)**.
2) Balayez l'écran tactile de droite à gauche pour afficher la commande du grilloir à infrarouge. Sélectionnez le réglage de chaleur du grilloir à infrarouge **(B)**. Vous pouvez également appuyer sur le bouton rond pour activer le grilloir à infrarouge **(C)**. Deux DEL s'allument pour indiquer un feu vif, une pour indiquer un feu doux. Suivez les instructions sur l'écran tactile.
3) Utilisez le grilloir à infrarouge à feu vif pour saisir des aliments **(D)**. Réglez le grilloir à infrarouge à feu doux pour cuire avec la rôtissoire et pour rôtir lentement des aliments.

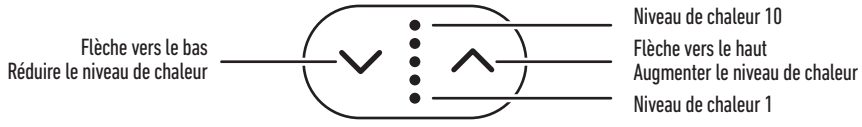
Remarque : Gardez toujours le couvercle OUVERT lorsque vous utilisez le grilloir à infrarouge à feu vif et retournez fréquemment les aliments pour les saisir uniformément. Les performances du grilloir à infrarouge peuvent ne pas être optimales en cas d'utilisation simultanée du grilloir à infrarouge et des brûleurs principaux.

Pour éteindre le grilloir à infrarouge

1) Sur l'écran tactile, faites glisser la commande du grilloir à infrarouge à la position Arrêt.
2) Vous pouvez également appuyer plusieurs fois sur le bouton rond de commande de brûleur pour éteindre le grilloir à infrarouge. Lorsque les DEL du bouton rond sont éteintes, le grilloir à infrarouge est « éteint ».



Boutons de commande de brûleur



Chaque DEL orange représente deux niveaux de chaleur.

Utilisation de la rôtissoire

Préparation du barbecue

Préparez le barbecue pour la rôtissoire en retirant la grille de réchauffage et les grilles de cuisson. RECOMMANDATION : Positionnez une barquette en aluminium neuve (vendue séparément) sur les BARRES FLAVORIZER directement sous les aliments **(A)**.

REMARQUE : Mettez en place la broche avec l'aliment avant d'allumer le grilloir à infrarouge.

1) Pour installer le moteur de la rôtissoire, appuyez sur le bouton du panneau rétractable de la rôtissoire **(B)**. Tirez le panneau de la rôtissoire vers le haut. Poussez la languette de verrouillage jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Faites passer le cordon d'alimentation de la rôtissoire derrière la tablette de l'armoire latérale puis par le trou situé près du bas du panneau latéral. Branchez le cordon d'alimentation de la rôtissoire sur la prise située dans le chariot principal du barbecue.
2) Préparez ensuite la rôtissoire afin d'y embrocher vos aliments : glissez l'une des fourchettes sur la broche **(C)**. Insérez la broche de la rôtissoire au centre des aliments. Faites glisser l'autre fourchette sur la broche et insérez les dents des deux fourchettes dans l'aliment. L'aliment doit être centré sur la broche. Serrez solidement les vis des fourchettes.
3) Insérez l'extrémité pointue de la broche dans le moteur. Abaissez la broche dans la rainure de la cuve de cuisson **(D)**.
4) Réglez le grilloir à infrarouge à feu doux.
5) Mettez le moteur en marche et fermez le couvercle.

Conseils de cuisson

- Avant de commencer la cuisson, assurez-vous que les aliments se trouvent bien au centre du barbecue et que la broche tourne sans problème. Si l'aliment est trop lourd ou de forme irrégulière, il ne pourra peut-être pas tourner correctement, auquel cas il ne doit pas être cuit avec la rôtissoire. Utilisez plutôt la méthode de cuisson indirecte sur le barbecue.
- Bridez la chair ou la volaille à l'aide d'une ficelle, si nécessaire, pour la rendre aussi uniforme que possible avant de l'enfiler sur la broche.

Utilisation et entretien

- Débranchez le moteur lorsqu'il ne sert pas ou avant le nettoyage.
- Nettoyez le moteur de la rôtissoire avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyants chimiques ou abrasifs.
- N'immergez pas le moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Lavez la broche et les fourchettes à la main à l'aide d'un savon à vaisselle doux, puis séchez-les avec un chiffon doux.
- Lorsque vous ne l'utilisez pas, débranchez le moteur, retirez-le et rangez-le dans un endroit sec hors de la portée des enfants.
- En l'absence de codes locaux, le moteur de la rôtissoire et le barbecue doivent être mis à la terre conformément au National Electric Code (ANSI/NFPA 70) ou au Code canadien de l'électricité (CSA C22.1).

Rangement du moteur de la rôtissoire

1) À l'aide de votre index, dégagez le panneau rétractable de la rôtissoire. Poussez le panneau vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche solidement **(E)**.

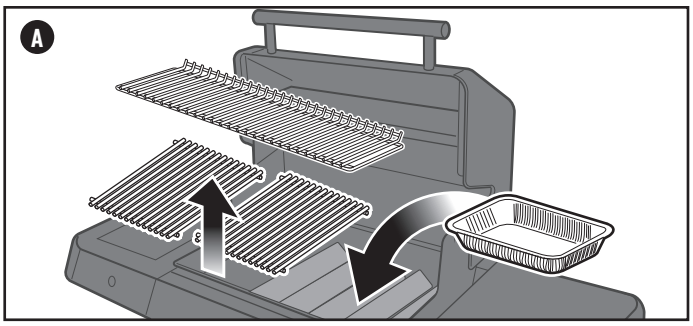
Rangement des fourchettes de rôtissoire

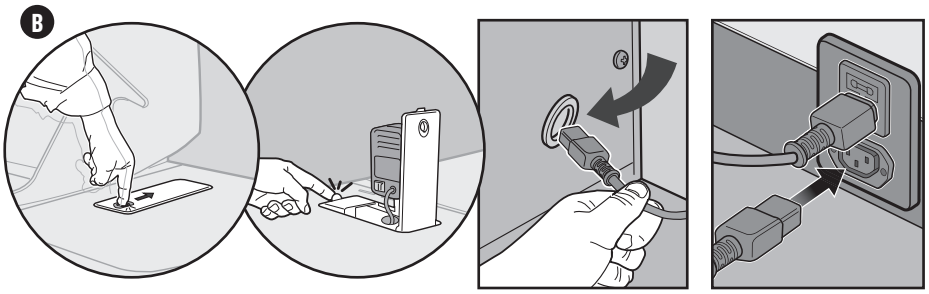
1) Retirez les fourchettes de la broche.
2) Rangez les fourchettes de rôtissoire sur les crochets à l'intérieur du chariot de barbecue **(F)**.

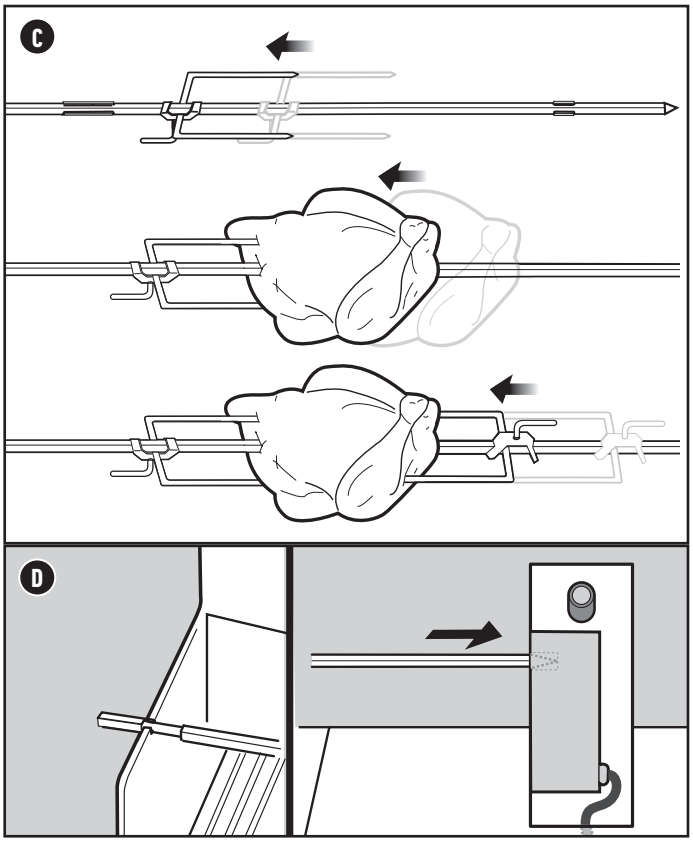
Rangement de la broche de rôtissoire

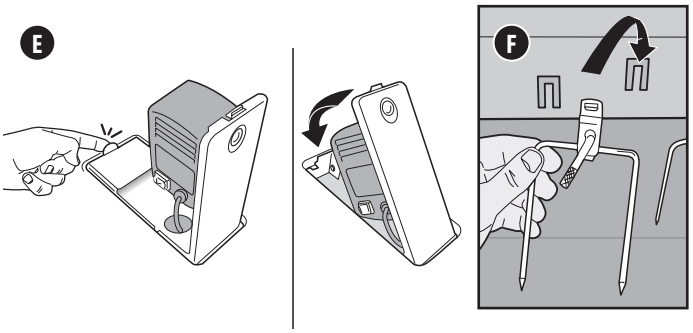
1) Rangez la broche sur les crochets à l'arrière du barbecue **(G)**.

⚠ AVERTISSEMENT : Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous utilisez votre barbecue.
⚠ ATTENTION : Inspectez le cordon d'alimentation avant chaque utilisation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé. Communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web. Connectez-vous sur le site www.weber.com.
⚠ ATTENTION : N'endommagez pas le cordon d'alimentation lorsque vous ouvrez et fermez le panneau rétractable de la rôtissoire.
⚠ ATTENTION : N'utilisez pas de sondes de température filaires pendant la cuisson avec la rôtissoire.









Allumage du brûleur latéral

Utilisation du système électronique d'allumage à une main pour allumer le brûleur latéral

Passez à l'étape 3 quand des brûleurs principaux de votre barbecue sont déjà allumés et que vous souhaitez allumer le brûleur latéral. Si aucun des brûleurs principaux n'est allumé et que vous n'utilisez que le brûleur latéral, commencez à l'étape 1.

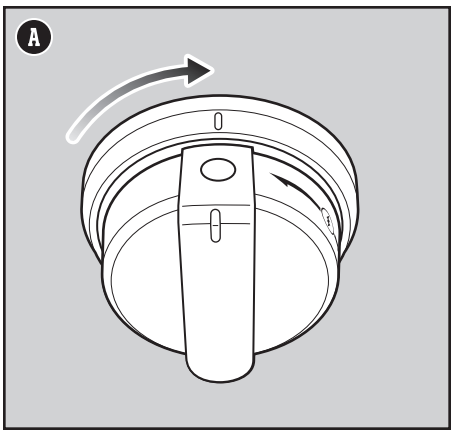
1) Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur latéral est fermé (position ○ Arrêt). Vérifiez en enfonçant le bouton et en le tournant dans le sens horaire **(A)**. Assurez-vous également que tous les brûleurs principaux sont fermés (position ○ Arrêt). *Remarque : Il est important que tous les brûleurs soient éteints à la position ○ Arrêt avant d'ouvrir le réservoir de GPL. Si ce n'est pas le cas, le limiteur de débit intégré au détendeur s'active et limite le débit de gaz du réservoir.*
2) Ouvrez l'alimentation en propane liquide en tournant lentement le robinet du réservoir dans le sens antihoraire; attendez 60 secondes. *Remarque : Il est important d'ouvrir lentement le robinet du réservoir de GPL. Lorsque le robinet est ouvert trop vite, le limiteur de débit intégré au détendeur s'active et limite le débit de gaz du réservoir.*
3) Ouvrez le couvercle du brûleur latéral **(B)**.
4) Enfoncez le bouton de commande du brûleur latéral, puis tournez-le lentement dans le sens antihoraire vers la position ⚡ (Allumage) jusqu'à ce que vous entendiez un cliquetis **(C)**. Lorsque le cliquetis commence, gardez le bouton de commande à cette position pendant une à deux secondes, puis continuez de le tourner lentement dans le sens antihoraire. Le brûleur devrait s'allumer à la position Feu vif **(D)**.
5) Vérifiez que le brûleur latéral est allumé. La flamme du brûleur latéral peut être difficile à voir par temps ensoleillé.
6) Une fois que le brûleur est allumé, continuez de tourner le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à la position désirée.
7) Si le brûleur latéral ne s'allume pas dans un délai de quatre secondes, tournez son bouton de commande à la position Arrêt ○ et attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper avant de tenter de rallumer le brûleur.

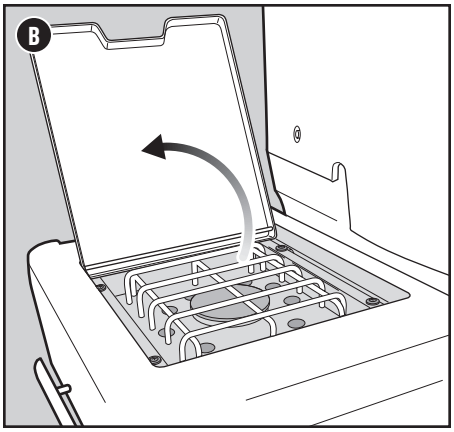
Si le brûleur latéral ne s'allume pas à l'aide du système d'allumage électronique, consultez la section DÉPANNAGE. Vous y trouverez des instructions sur l'allumage du brûleur latéral à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une longue allumette pour déterminer le problème exact.

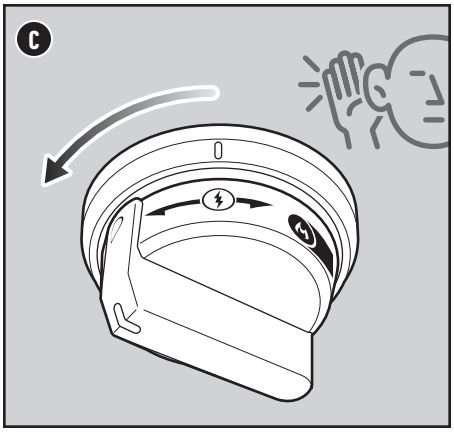
Extinction du brûleur latéral

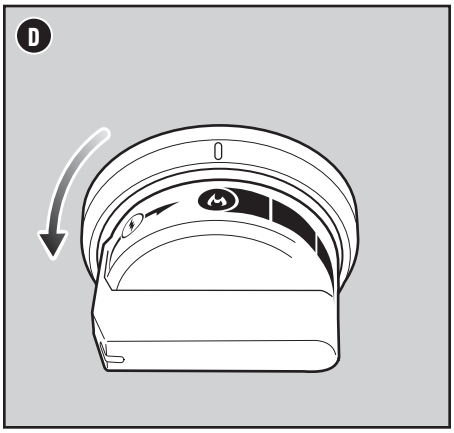
1) Enfoncez le bouton de commande du brûleur latéral et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position ○ Arrêt.
2) Coupez l'alimentation en gaz du réservoir de gaz propane liquide.

⚠ AVERTISSEMENT : Ouvrez le couvercle du brûleur latéral pendant l'allumage.
⚠ AVERTISSEMENT : Ne vous penchez pas sur le brûleur latéral pendant l'allumage ou la cuisson.
⚠ AVERTISSEMENT : Si le brûleur latéral ne s'allume pas dans les quatre secondes, mettez le bouton de commande de gaz à la position Arrêt. Attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper, puis répétez la procédure d'allumage.









PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, communiquez avec votre revendeur local ou connectez-vous sur weber.com.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de l'écran tactile et des boutons de brûleur

Une fois le barbecue éteint et complètement refroidi, débranchez-le de l'alimentation électrique. Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer et essuyer l'écran tactile avec de l'eau chaude savonneuse ou un détergent doux. N'utilisez pas de produits chimiques forts tels que du javellisant, des chiffons antibactériens ou des produits nettoyants abrasifs.

Nettoyage de l'extérieur du barbecue

L'extérieur de votre barbecue peut comprendre des surfaces en acier inoxydable, en émail vitrifié et en plastique. WEBER recommande différentes méthodes en fonction du type de surface.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

Nettoyez l'acier inoxydable à l'aide d'un nettoyant ou d'un produit à polir non toxique et non abrasif conçu pour les produits d'extérieur et les barbecues en acier inoxydable. Utilisez un chiffon microfibre pour frotter l'acier inoxydable dans le sens du grain. N'utilisez pas des essuie-tout.

Remarque : Ne prenez pas le risque de rayer les surfaces en acier inoxydable en utilisant des pâtes abrasives. Les pâtes abrasives ne servent pas à nettoyer ni à polir. Elles modifient la couleur du métal en enlevant le revêtement d'oxyde de chrome en surface.

Nettoyage des surfaces peintes, en émail vitrifié et en plastique

Nettoyez les composants peints, en émail vitrifié et en plastique à l'eau savonneuse chaude à l'aide d'un chiffon ou d'essuie-tout. Après avoir nettoyé les surfaces, rincez-les et séchez-les soigneusement.

Nettoyage de l'extérieur d'un barbecue utilisé dans un environnement particulier

Si votre barbecue est soumis à des conditions particulièrement difficiles, il est recommandé d'en nettoyer l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques pour piscine et l'eau salée peuvent provoquer la formation de rouille. Frottez l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse tiède. Ensuite, rincez-le et séchez-le soigneusement. Pour éviter la rouille superficielle, vous pouvez également appliquer un nettoyant pour acier inoxydable chaque semaine.

Nettoyage de l'intérieur du barbecue

Le rendement de votre barbecue peut diminuer au fil du temps s'il n'a pas été entretenu correctement. Des températures basses, une chaleur irrégulière et des aliments qui collent aux grilles de cuisson sont autant de signes que le nettoyage et l'entretien sont nécessaires. Lorsque votre barbecue est éteint et froid, commencez par nettoyer l'intérieur, du haut vers le bas. Un nettoyage en profondeur est recommandé au moins deux fois par an. Si vous utilisez fréquemment votre barbecue, vous devriez le nettoyer tous les trois mois.

Nettoyage du couvercle et des surfaces de cuisson supérieures

À l'occasion, vous pourriez remarquer des écaillures semblables à de la peinture à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, les vapeurs de graisse et de fumée se transforment lentement en carbone et se déposent à l'intérieur du couvercle. Ces dépôts finiront par s'écailler et ressembleront beaucoup à de la peinture. Ils ne sont pas toxiques, mais ces morceaux peuvent tomber sur vos aliments si vous ne nettoyez pas régulièrement le couvercle.

1) Enlevez la graisse carbonisée à l'intérieur du couvercle et des surfaces supérieures à l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable **(A)**. Pour limiter l'accumulation de résidus, l'intérieur du couvercle peut être essuyé à l'aide d'essuie-tout après la cuisson, lorsque le barbecue est encore tiède (et non chaud).

IMPORTANT : Ne brossez pas la surface en céramique du grilloir à infrarouge.

Nettoyage des grilles de cuisson

Des grilles nettoyées empêcheront votre prochain repas de coller. Si vous nettoyez régulièrement vos grilles de cuisson, l'accumulation de résidus sur vos grilles sera minime.

1) Laissez les grilles installées dans le barbecue, puis enlevez les résidus à l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable **(B)**.
2) Retirez les grilles du barbecue et mettez-les de côté.

Nettoyage des BARRES FLAVORIZER

Les BARRES FLAVORIZER récupèrent les gouttes qui fument et grésillent, ajoutant ainsi de la saveur à vos aliments. Les gouttes qui ne sont pas vaporisées par les BARRES FLAVORIZER sont acheminées loin des brûleurs. Cela permet d'éviter les flambées à l'intérieur du barbecue et protège les brûleurs de l'obstruction.

1) Grattez les BARRES FLAVORIZER à l'aide d'un grattoir en plastique **(C)**.
2) Au besoin, brossez les BARRES FLAVORIZER à l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable.
3) Retirez les BARRES FLAVORIZER et mettez-les de côté.

Nettoyage des brûleurs

Deux zones des brûleurs jouent un rôle essentiel pour des performances optimales : les orifices (de petites ouvertures sur la longueur des brûleurs) ainsi que les grilles anti-araignées aux extrémités des brûleurs. Il est crucial que ces zones soient propres pour une utilisation sécuritaire.

Nettoyage des orifices des brûleurs

1) À l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable, nettoyez l'extérieur des brûleurs en passant la brosse sur leurs orifices **(D)**.
2) Lors du nettoyage des brûleurs, évitez d'endommager l'électrode d'allumage en brossant soigneusement autour de celle-ci.

Nettoyage des grilles anti-araignées

1) Repérez l'endroit où les extrémités des brûleurs se raccordent à l'alimentation en gaz sur la face inférieure du panneau de commande.
2) Nettoyez la grille anti-araignée de chaque brûleur à l'aide d'une brosse à poils doux **(E)**.

Nettoyage des réflecteurs de chaleur

Situés sous les brûleurs, les réflecteurs de chaleur distribuent la chaleur uniformément dans la cuve de cuisson. Vous améliorerez les performances de votre barbecue en nettoyant les réflecteurs de chaleur.

1) Grattez les réflecteurs de chaleur à l'aide d'un grattoir en plastique.
2) Au besoin, brossez les déflecteurs de chaleur l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable.
3) Retirez les réflecteurs de chaleur et mettez-les de côté.

Nettoyage de la cuve de cuisson

Recherchez toute accumulation de graisse ou de résidus de nourriture à l'intérieur de la cuve de cuisson. Une accumulation excessive peut provoquer un incendie.

1) Utilisez un grattoir en plastique pour enlever les débris des côtés et du fond du barbecue en les grattant vers l'ouverture au fond de la cuve de cuisson. Cette ouverture achemine les résidus vers le bac des graisses coulissant.

Nettoyage du système de gestion de la graisse

Le système de gestion des graisses se compose d'un bac de récupération des graisses coulissant incliné et d'une barquette. Ces éléments ont été conçus pour être facilement retirés, nettoyés et remplacés; une étape essentielle chaque fois que vous préparez votre barbecue.

Nettoyage de l'intérieur du chariot de barbecue

Utilisez un chiffon doux et humide pour essuyer l'intérieur du chariot. Faites attention à ne pas tirer sur les branchements des fils lors du nettoyage autour des composants électroniques.

ATTENTION : N'ARROSEZ JAMAIS LE BARBECUE AVEC UN JET D'EAU CONTINU D'UN TUYAU D'ARROSAGE OU D'UN NETTOYEUR HAUTE PRESSION. CELA RISQUERAIT D'ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES.

Désinstallation et reconnexion de l'écran tactile

L'écran tactile a été conçu pour rester sur le barbecue à l'extérieur, exposé aux intempéries. Si nécessaire, l'écran tactile peut être facilement retiré et rebranché pour l'entretien.

Pour retirer l'écran tactile, tenez le support de l'écran tactile à deux mains et inclinez-le vers l'avant jusqu'à ce qu'il se libère du panneau de commande **(F)**. Débranchez ensuite l'écran tactile du câble USB-C. **Ne tirez jamais sur le câble USB-C.**

Pour réinstaller l'écran tactile, rebranchez d'abord le câble USB-C. Ensuite, fixez l'écran tactile au panneau de commande.

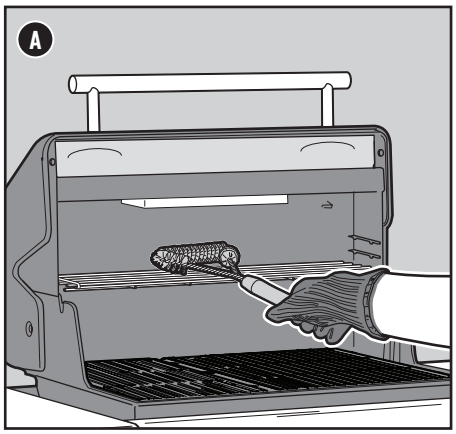
⚠ AVERTISSEMENT : Éteignez votre barbecue et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.

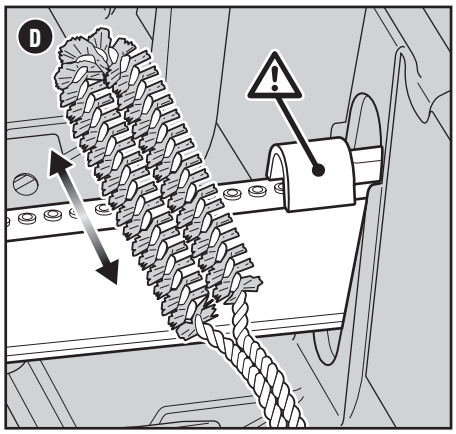
⚠ AVERTISSEMENT : Au fil du temps, des surfaces rugueuses peuvent se former sur les BARRES FLAVORIZER. Le port de gants est recommandé lors de la manipulation. Ne nettoyez pas les BARRES FLAVORIZER ou les grilles de cuisson dans un évier, un lave-vaisselle ou un four autonettoyant.

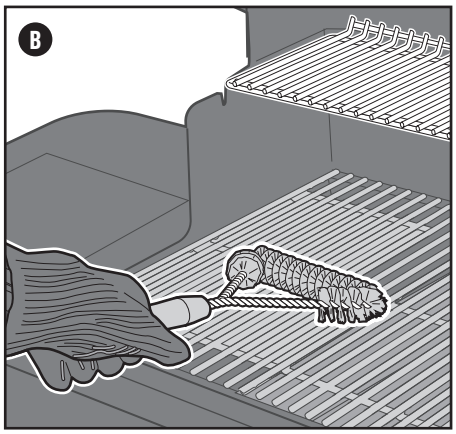
⚠ AVERTISSEMENT : Pour nettoyer les brûleurs, n'utilisez jamais de brosse qui a déjà servi à nettoyer les grilles de cuisson. N'insérez jamais d'objets pointus dans les orifices des brûleurs.

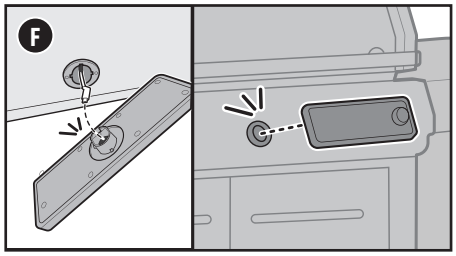
⚠ ATTENTION : Ne placez aucun composant du barbecue sur les tablettes latérales, car cela pourrait rayer la peinture ou les surfaces en acier inoxydable.

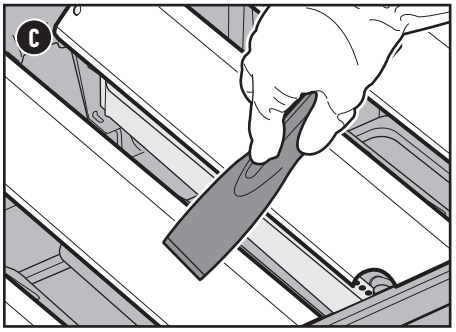
⚠ ATTENTION : N'utilisez aucun des éléments suivants pour nettoyer votre barbecue : des encaustiques ou des peintures abrasives pour acier inoxydable; des solutions nettoyantes qui contiennent de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène; des produits nettoyants pour le four; des produits nettoyants abrasifs (nettoyants pour la cuisine) ou des tampons nettoyeurs abrasifs.

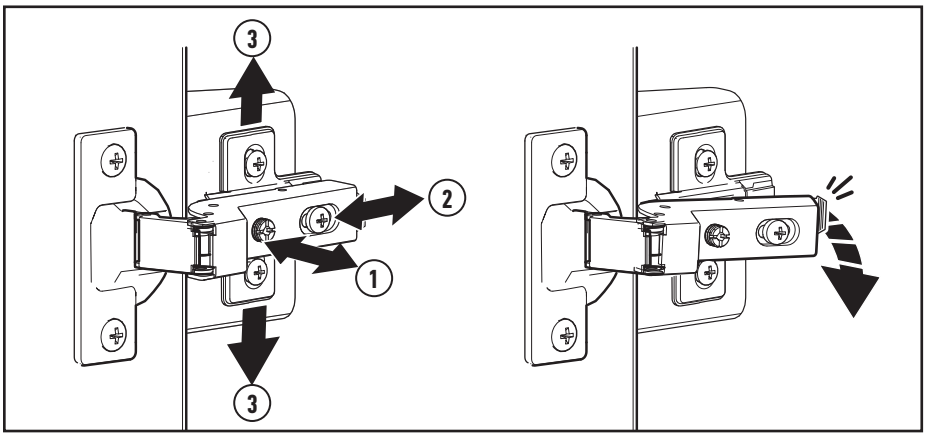












Réglage de l'alignement des portes

Chaque charnière à fermeture en douceur est réglable au cas où il serait nécessaire d'aligner les portes du chariot.

1) La vis avant sur le corps de charnière règle la porte horizontalement, alignement gauche-droite **(1)**.
2) La vis arrière sur le corps de charnière permet de régler la profondeur de la porte, alignement avant-arrière **(2)**.
3) Pour régler la porte verticalement, desserrez les deux vis sur le support de charnière pour faire coulisser la porte vers le haut et vers le bas, puis resserrez les vis **(3)**.

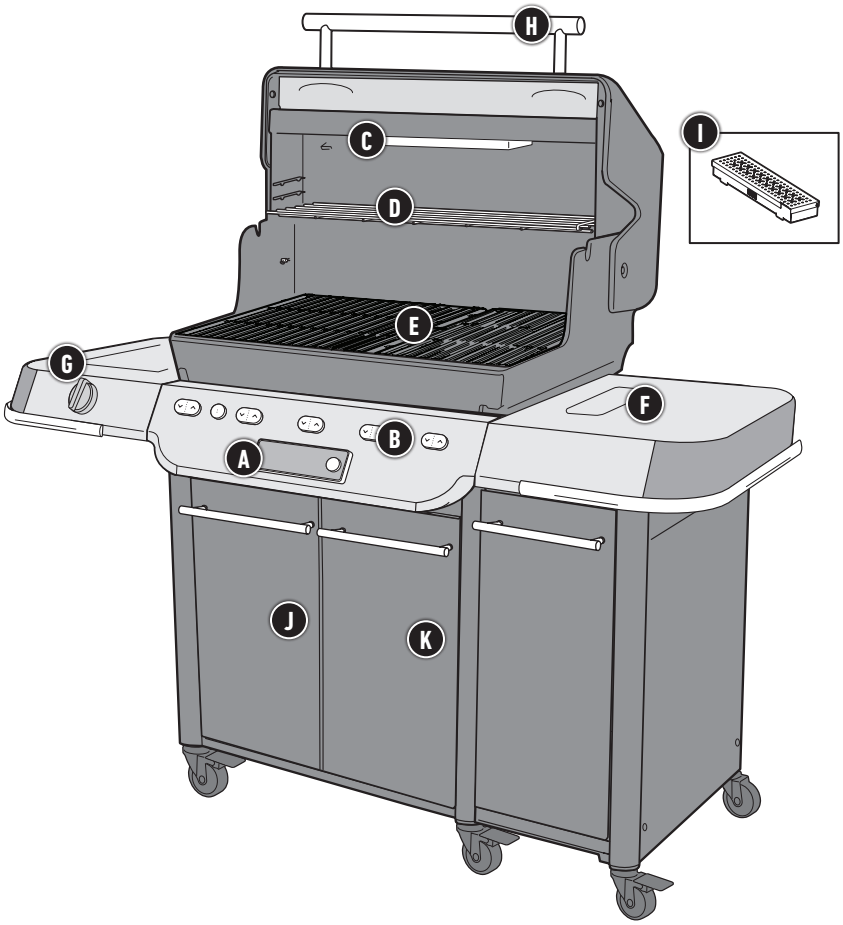
Retrait des portes

Pour enlever les portes, il n'est pas nécessaire de retirer les vis des charnières. Tirez le petit levier de déverrouillage situé derrière le corps de la charnière. Le support de charnière reste monté sur le cadre lorsque la porte est enlevée.

Réinstaller les portes

Pour réinstaller les portes, accrochez la base de la charnière au support sur le cadre du chariot. Ensuite, poussez le corps de la charnière jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans le support.

CARACTÉRISTIQUES DU **SUMMIT SMART**



A Écran tactile haute définition

L'écran tactile haute définition est le poste de commande de votre barbecue. Profitez de toutes les fonctionnalités à partir de votre appareil intelligent en vous connectant avec l'application gratuite WEBER CONNECT.

B Boutons de brûleur

Utilisez les boutons de brûleur pour sélectionner les brûleurs individuels à allumer et à régler.

C Grilloir à infrarouge

Le grilloir à infrarouge caramélise la surface complète des steaks.

D Grille de cuisson supérieure

Utilisez-le lorsque vous avez besoin d'une surface de cuisson secondaire. Réglez le niveau de la surface de cuisson supérieure sur l'une des trois positions pour accueillir de grosses pièces de viande, des ragoûts, des ramequins de crème brûlée, et bien plus.

E Grilles de cuisson et cadre de la Collection cuisine extérieure WEBER CRAFTED

Votre barbecue est préparé pour la Collection cuisine extérieure avec les grilles de cuisson et le cadre inclus. Accessoires supplémentaires Collection cuisine extérieure vendus séparément.

F Rôtissoire intégrée

Rôtissoire intégrée robuste permettant de rôtir plusieurs poulets à la fois

G Brûleur latéral

Utiliser le brûleur latéral pour laisser mijoter la sauce barbecue ou faire sauter les légumes pendant que le plat principal grille sous le couvercle.

H Éclairage DEL NIGHTVISION

Éclairage NIGHTVISION illuminant toute la surface de cuisson lorsque le couvercle est soulevé.

I Boite de fumage en acier inoxydable

La grande boite de fumage en acier inoxydable ajoute une saveur de feu de bois

J Chariot de barbecue

Le chariot de barbecue ajoute un espace de rangement fermé pour vos ustensiles et accessoires essentiels. Le casier latéral pratique permet d'accéder facilement aux ustensiles de cuisson et de les retirer.

K Portes d'armoire à fermeture en douceur

Portes d'armoire à fermeture en douceur silencieuse avec poignées en acier inoxydable de qualité supérieure.

Le modèle de gril que vous avez acheté peut différer légèrement des illustrations dans le présent manuel du propriétaire.

BARBECUE HAUTE PERFORMANCE

Le système de cuisson haute performance définit les normes d'excellence dans le monde du barbecue au gaz et place Weber dans une classe à part. Ce système de cuisson puissant représente l'aboutissement de 65 ans d'expérience, de savoir-faire culinaire, et surtout, d'attention portée aux besoins des personnes qui comptent le plus : les adeptes du barbecue. Chaque composant a été conçu spécialement pour être facile à utiliser et vous offrir une expérience de cuisine extérieure incomparable.

1 Commandez à distance

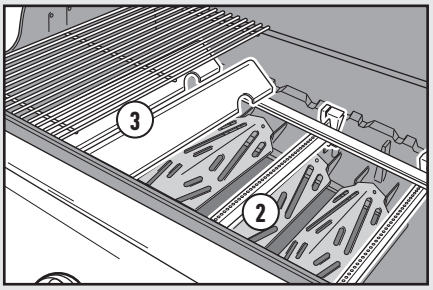
La technologie SMARTCONTROL vous permet de choisir la méthode de cuisson et de régler une température, vous indique où placer les aliments, affiche des instructions et vous alerte lors des prochaines étapes.

2 Brûleurs PUREBLU

La forme conique unique distribue le gaz uniformément de l'avant à l'arrière du barbecue. Vous profitez donc d'une cuisson uniforme de vos aliments, où qu'ils soient placés sur la grille.

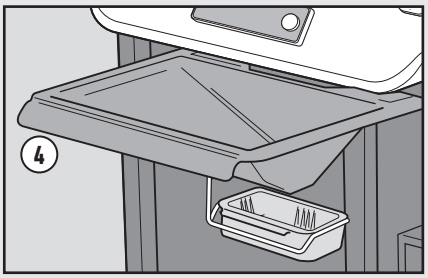
3 BARRES FLAVORIZER

Les BARRES FLAVORIZER en acier inoxydable ont l'angle idéal pour recueillir les jus de cuisson qui grésillent et créent de la fumée, ajoutant ainsi cette saveur irrésistible de barbecue que nous connaissons et adorons tous.



4 Système de gestion des graisses

Les jus de cuisson qui ne sont pas vaporisées par les BARRES FLAVORIZER sont acheminées dans une barquette facile d'accès situé sous la cuve de cuisson. Il suffit de retirer le bac de récupération et de remplacer la barquette jetable.

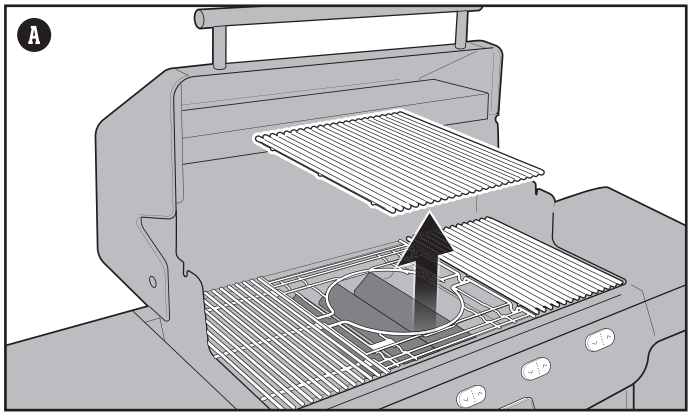


Découvrez les possibilités

Compatible avec la Collection cuisine extérieure WEBER CRAFTED

Grilles et cadre inclus pour la Collection cuisine extérieure. Retirez la grande grille de cuisson. Placez le cadre au centre de la cuve de cuisson afin de profiter de la plus large plage de chaleur **(A)**.
L'entretoise fournie avec votre barbecue n'est utilisée que pour la cuisson avec la Collection cuisine extérieure WEBER CRAFTED **(B)**.

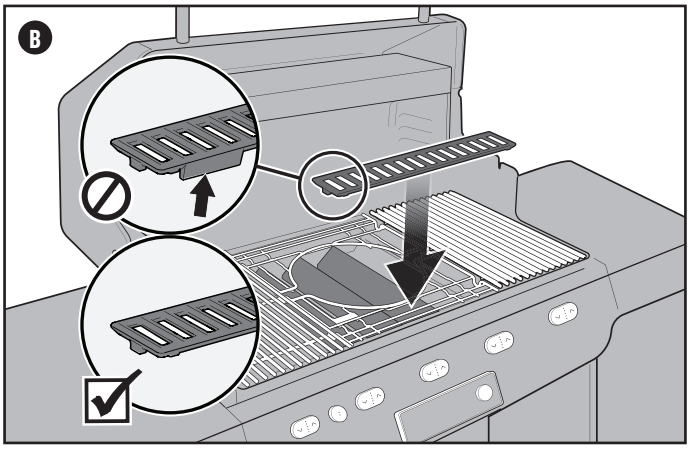
Vous trouverez ces accessoires et d'autres sur weber.com.

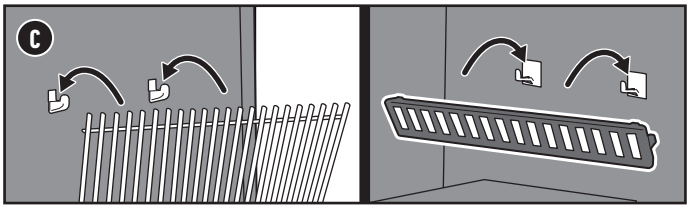


Crochets de rangement

Utilisez les crochets à double face sur le côté du chariot **(C)** pour ranger facilement les grilles de cuisson à l'extérieur du barbecue. Des crochets supplémentaires à l'intérieur du placard permettent de ranger la grille d'espacement WEBER CRAFTED, qui peut être utilisée avec les ustensiles de barbecue de la Collection cuisine extérieure WEBER CRAFTED.

Remarque : Ne placez pas des grilles de cuisson chaudes sur les crochets de rangement.

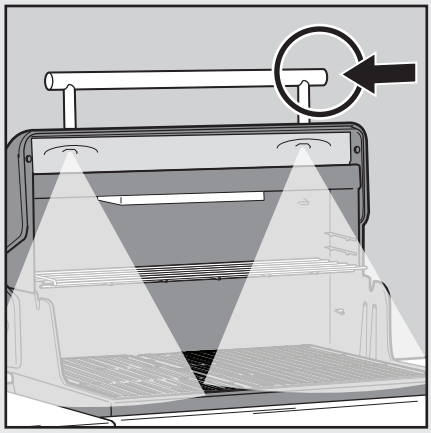




Utilisation de nuit

Utilisation de l'éclairage NIGHTVISION

Pour allumer l'éclairage NIGHTVISION, appuyez sur le bouton d'activation. Un capteur d'inclinaison allume l'éclairage quand on soulève le couvercle du barbecue et l'éteint quand on l'abaisse. La lumière du barbecue s'éteint automatiquement lorsque le couvercle demeure plus de 30 minutes en position ouverte ou fermée. Il faut alors appuyer de nouveau sur le bouton d'activation pour l'allumer.

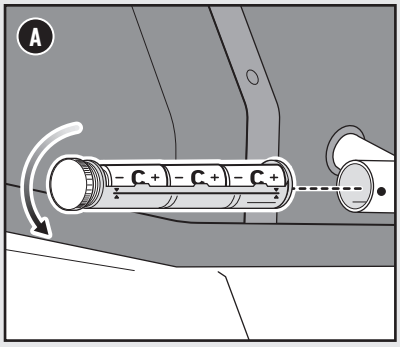


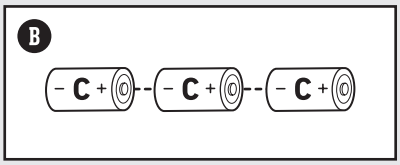
Remplacement des piles de l'éclairage NIGHTVISION

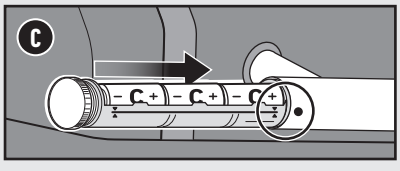
Utilisez uniquement des piles alcalines. N'utilisez pas un mélange de vieilles et de nouvelles piles ou de différents types (standard, alcaline ou rechargeable). Si vous ne prévoyez pas d'utiliser le barbecue dans un mois ou plus, retirez les piles.

1) Fermez le couvercle. Repérez le compartiment à piles sur le côté de la poignée du couvercle et dévissez le couvercle **(A)**. Ne changez pas les piles avec le couvercle ouvert.
2) Retirez le manchon de piles.
3) Remplacez les trois piles de taille C **(B)**.
4) Alignez les indicateurs graphiques **(C)** sur le manchon et la poignée lors de la réinstallation du manchon. Serrez le bouchon.

REMARQUE : Essuyez régulièrement les lentilles avec un chiffon humide pour que la lumière reste vive.







Les pratiques du barbecue

Préchauffez toujours le barbecue.

Si les grilles de cuisson ne sont pas assez chaudes, les aliments colleront, et vous n'aurez probablement pas la possibilité de bien les saisir ni de créer ces superbes marques de grillade. Même si une recette indique une chaleur moyenne ou faible, préchauffez toujours le barbecue au réglage le plus élevé. Ouvrez le couvercle, allumez le barbecue, fermez le couvercle, puis laissez la grille de cuisson se réchauffer pendant environ 15 minutes à feu vif.

Ne cuisinez pas sur des grilles sales.

Veillez à toujours nettoyer les grilles de cuisson avant d'y déposer des aliments. Les résidus agissent comme de la colle sur les grilles et compliquent la cuisson des nouveaux aliments. Pour éviter de goûter le repas de la veille, assurez-vous de travailler sur des grilles propres. Une fois les grilles préchauffées, utilisez une brosse à barbecue en acier inoxydable pour bien nettoyer leur surface et la rendre lisse.

Restez à côté du barbecue quand vous l'utilisez.

Avant d'allumer votre barbecue, assurez-vous que tout est à portée de main. N'oubliez pas vos ustensiles essentiels, vos aliments déjà huilés et assaisonnés, vos glaçages et sauces et des plats propres pour les aliments cuits. Un aller-retour hâtif entre la cuisine et le jardin gâchera votre plaisir et augmente également le risque que les aliments brûlent sur le barbecue. Les chefs français appellent cette façon de faire la « mise en place ». Nous l'appelons « être prêt et présent ».

Laissez-vous un peu d'espace.

Si vos grilles de cuisson sont trop pleines, votre flexibilité en sera restreinte. Laissez au moins un quart des grilles de cuisson vide et suffisamment d'espace entre chaque aliment pour pouvoir utiliser votre pince et manipuler la nourriture. Il faut parfois prendre rapidement des décisions et, pour cela, il faut être en mesure de déplacer les aliments d'un endroit à un autre. Laissez-vous donc assez d'espace pour travailler.

Essayez de ne pas ouvrir le couvercle.

Le couvercle de votre barbecue ne sert pas uniquement à protéger votre repas de la pluie. Il empêche surtout que trop d'air n'entre et que trop de chaleur et de fumée ne sortent. Un couvercle fermé garantit des grilles de cuisson plus chaudes, un temps de cuisson plus court, un goût fumé plus fort et des flambées moins nombreuses. Alors mettez le couvercle!

Ne retournez les aliments qu'une fois.

Quoi de mieux qu'un steak saignant avec de belles marques de saisie et de nombreux morceaux merveilleusement caramélisés? La clé pour obtenir ces résultats, c'est de ne pas déplacer les aliments. On a parfois tendance à retourner la nourriture avant qu'elle n'ait la couleur et la saveur souhaitées. Dans pratiquement tous les cas, il ne faut retourner les aliments qu'une fois. Si vous les tournez souvent, cela signifie que vous ouvrez probablement le couvercle trop souvent, ce qui cause d'autres problèmes. Détendez-vous et ayez confiance en votre barbecue.

Sachez quand réduire l'intensité des flammes.

Lors de la cuisson, la chose la plus importante est parfois de savoir quand s'arrêter. La façon la plus fiable de vérifier la cuisson de vos aliments est d'investir dans un thermomètre à lecture instantanée. Cette petite merveille mince vous aidera à repérer le moment critique où vos aliments sont les meilleurs.

N'ayez pas peur d'expérimenter.

Dans les années 1950, le barbecue signifiait une chose : de la viande (et seulement de la viande) carbonisée sur des flammes ouvertes. Le chef moderne n'a pas besoin d'une cuisine pour préparer un repas complet. Utilisez votre barbecue pour créer des hors-d'œuvre, des plats d'accompagnement et même des desserts grillés. Enregistrez votre barbecue pour recevoir du contenu spécial qui vous inspirera. Nous aimerions vous accompagner dans votre exploration.

Arôme de fumée réel

Utilisation de la boîte de fumage

La boîte de fumage peut être utilisée avec des copeaux de bois. Weber propose plusieurs sortes de copeaux pour que vous puissez trouver la saveur de fumée désirée pour vos mets.

1) Placez les copeaux de bois dans la boîte de fumage **(A)**. Fermez le couvercle.
2) Placez la boîte de fumage sur la grille de cuisson principale, au-dessus d'un des brûleurs **(B)**.
3) Allumez le barbecue et préchauffez le barbecue pendant 15 minutes avec les brûleurs principaux allumés. Consultez la section Allumage des brûleurs principaux.
4) Une fois que la boîte de fumage commence à fumer, réglez les brûleurs sur le réglage souhaité.
5) Gardez le couvercle du barbecue fermé pendant la cuisson.

Remarques :
Portez toujours des gants de barbecue résistants à la chaleur lorsque vous utilisez votre barbecue.

Il faut toujours garder le couvercle fermé pour permettre à la fumée de pénétrer complètement les aliments.

Lorsque le fumage est terminé, éteignez les brûleurs et gardez le couvercle fermé jusqu'à ce que les copeaux de bois soient éteints.

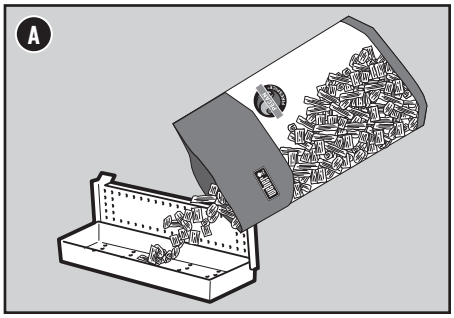
Si des copeaux s'enflamment, poussez la boîte de fumage vers l'arrière du barbecue à l'aide d'une pince et maintenez le couvercle du barbecue fermé jusqu'à ce que le feu s'éteigne.

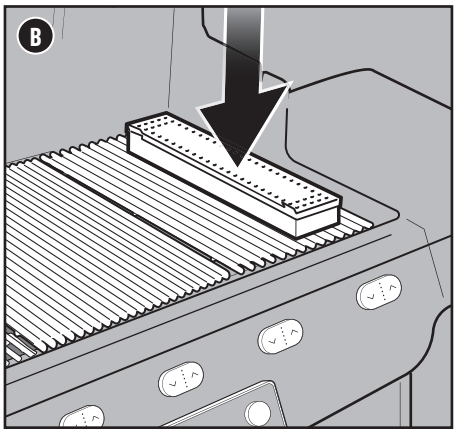
Par temps venteux, maintenez le brûleur sous la boîte de fumage à feu moyen ou vif pour éviter que les copeaux ne s'éteignent pendant la cuisson.

La boîte de fumage en acier inoxydable peut se déformer légèrement à haute température, mais elle reprendra éventuellement sa forme d'origine.

Retirez la boîte de fumage du barbecue si vous ne l'utilisez pas.

Suivez toujours le manuel du propriétaire du barbecue pour connaître les instructions de configuration et d'utilisation spécifiques.





Nettoyage de la boîte de fumage

Avant chaque utilisation, videz les cendres de la boîte de fumage pour permettre un bon flux d'air.

Remarque : Le fumage laissera un résidu de « fumée » sur la surface de la boîte de fumage. Ce résidu ne peut pas être éliminé et n'affecte pas le fonctionnement de la boîte de fumage. Dans une moindre mesure, un résidu de « fumée » s'accumulera à l'intérieur de votre barbecue au gaz. Ce résidu n'a pas besoin d'être enlevé et n'affectera pas le fonctionnement de votre barbecue au gaz.

⚠ DANGER : N'utilisez aucun fluide inflammable ou produit combustible dans la boîte de fumage pour allumer les copeaux de bois. Cela provoquera des blessures graves.
⚠ AVERTISSEMENT : Ne retirez pas les éléments chauds du barbecue pendant l'utilisation.
⚠ AVERTISSEMENT : N'employez jamais de bois ayant été traité ou exposé à des produits chimiques.
⚠ Évitez systématiquement les bois tendres et résineux comme le pin, le cèdre et le tremble.

	APPLE	CHERRY	PECAN	HICKORY	MESQUITE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓		✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			

LE BRÛLEUR LATÉRAL NE S'ALLUME PAS

PROBLÈME

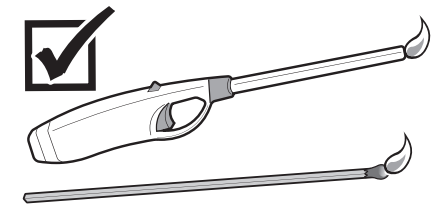
- Le brûleur latéral ne s'allume pas, même si vous avez respecté toutes les instructions d'allumage énoncées à la section « Utilisation » du présent manuel du propriétaire.

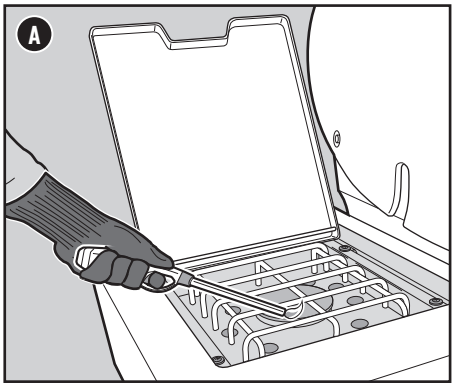
CAUSE	SOLUTION
Il y a un problème avec le débit de gaz.	Si le brûleur latéral ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'au brûleur. Pour ce faire, suivez les instructions de la section ci-dessous Utilisation d'un briquet allume-gaz pour allumer le brûleur latéral. Si **le barbecue NE S'ALLUME TOUJOURS PAS avec une allumette**, suivez les instructions pour débrancher et raccorder le réservoir de GPL.
Il y a un problème avec le système d'allumage électronique.	Si le brûleur latéral ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'au brûleur. Pour ce faire, suivez les instructions de la section ci-dessous Utilisation d'un briquet allume-gaz pour allumer le brûleur latéral. Si **le barbecue s'allume**, vérifiez l'état de la pile et les branchements des câbles du système d'allumage électronique.

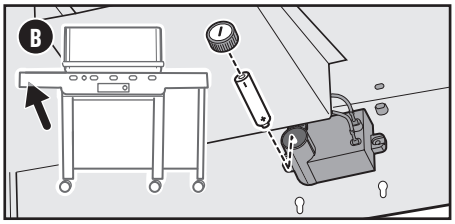
Utilisation d'un briquet allume-gaz pour allumer le brûleur latéral

Utilisation d'un briquet allume-gaz ou d'une longue allumette pour déterminer si le gaz se rend au brûleur latéral.

1) Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.
2) Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur latéral est fermé (position ○ Arrêt). Pour ce faire, vérifiez en enfonçant et en tournant le bouton dans le sens horaire. Vérifiez également que tous les brûleurs principaux sont éteints.
   Remarque : Il est important que tous les brûleurs soient à la position Arrêt ○ avant d'ouvrir le réservoir de GPL. Si ce n'est pas le cas, le limiteur de débit intégré au détendeur s'active et limite le débit de gaz du réservoir.
3) Ouvrez l'alimentation en propane liquide en tournant lentement le robinet du réservoir dans le sens antihoraire; attendez 60 secondes.
   Remarque : Il est important d'ouvrir lentement le robinet du réservoir de GPL. Lorsque le robinet est ouvert trop vite, le limiteur de débit intégré au détendeur s'active et limite le débit de gaz du réservoir.
4) Tenez un briquet allume-gaz allumé près du brûleur latéral **(A)**.
5) Appuyez sur le bouton de commande du brûleur latéral, puis tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position Feu vif .
6) Vérifiez que le brûleur latéral est allumé. La flamme peut être difficile à voir par une journée ensoleillée.
7) Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de quatre secondes, tournez le bouton de commande du brûleur latéral à la position ○ Arrêt et attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper avant de tenter de rallumer le brûleur.
8) Si le brûleur s'allume, le problème se situe au niveau du système d'allumage. Vérifiez l'état de la pile et vérifiez les branchements des fils du système d'allumage électronique **(B)**.







Dépannage du pèse-réservoir

PROBLÈME

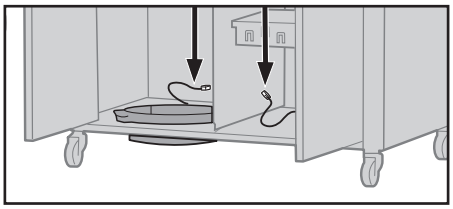
- L'écran tactile n'indique pas les données du pèse-réservoir.

CAUSE

- La connexion du fil du pèse-réservoir est desserrée.

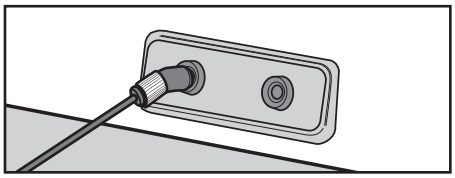
SOLUTION

- Vérifiez si la connexion du fil a été effectuée correctement. La connexion du fil se trouve sur le panneau droit du compartiment du pèse-réservoir.



Prises de sonde de température

Les sondes de température se connectent sur les prises de sonde du barbecue. Si les prises de sonde ont accumulé de l'eau et que la sonde ne répond pas, il peut être nécessaire de retirer et d'insérer la fiche jusqu'à 5 fois jusqu'à ce que toute l'eau ait été retirée du port et qu'une connexion correcte ait été effectuée.



Liste de contrôle de dépannage général

Le code d'erreur apparaît sur l'écran tactile

Les erreurs peuvent être détectées au moment de la mise sous tension, pendant le diagnostic (dans les 30 premières secondes suivant le démarrage du barbecue) ou pendant la cuisson. Certaines erreurs entraînent l'arrêt du barbecue pour des raisons de sécurité. Effectuez l'entretien uniquement lorsque le barbecue est complètement éteint, débranché et refroidi. Rebranchez l'alimentation électrique pour redémarrer le cycle de mise sous tension et démarrer le barbecue.

Vérifiez les éléments dans cet ordre :

- Notez le code d'erreur.
- Vérifiez les branchements de gaz.
- Éteignez et redémarrez le barbecue pour confirmer si la MÊME erreur se reproduit.
- Si l'erreur se reproduit, éteignez et débranchez le barbecue pour des raisons de sécurité.
- Vérifiez les branchements des fils.
- Si l'erreur persiste, appelez le service à la clientèle.

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous rencontrez encore des problèmes, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur le site weber.com.

DÉBIT DE GAZ

SYMPTÔME

- **Le barbecue n'atteint pas la température souhaitée ou chauffe de manière inégale.**
- **Un ou plusieurs des brûleurs ne s'allument pas.**
- **La flamme est basse lorsque le brûleur est à la position Feu vif.**
- **Les flammes ne parcourent pas toute la longueur du brûleur.**
- **La flamme du brûleur est erratique.**

CAUSE	SOLUTION
Le limiteur de débit a été activé. Ce dispositif de sécurité intégré au détendeur limite le débit de gaz en cas de fuite. Vous pouvez avoir activé ce dispositif par mégarde sans qu'il y ait une fuite de gaz. Cette situation se produit généralement si vous ouvrez le robinet du réservoir de propane liquide et que l'un ou plusieurs des boutons de commande des brûleurs ne sont pas à la position Arrêt. Il se pourrait également que vous ayez ouvert le robinet du réservoir de propane liquide trop vite.	Réinitialisez le limiteur de débit en fermant le robinet du réservoir de propane liquide et en tournant tous les boutons de commande des brûleurs à la position ○ Arrêt. Attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper, puis tentez une nouvelle fois d'allumer le barbecue en suivant les instructions à la section « Utilisation » du présent manuel.
Le niveau de gaz dans le réservoir est bas ou le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir de propane liquide.
Le flexible d'alimentation en gaz est plié ou tordu.	Redressez le flexible d'alimentation.
Les orifices du brûleur sont sales.	Nettoyez les orifices du brûleur. Consultez la section « Nettoyage des orifices du brûleur. »

SYMPTÔME

- **Il y a une odeur de gaz et les flammes des brûleurs semblent jaunes et faibles.**

CAUSE	SOLUTION
Les grilles anti-araignées des brûleurs sont obstruées.	Nettoyez les grilles anti-araignées. Consultez la section « Nettoyage des grilles anti-araignées » dans la section Entretien du produit. Reportez-vous également aux illustrations et aux renseignements de cette section relativement au type de flamme et aux grilles anti-araignées.

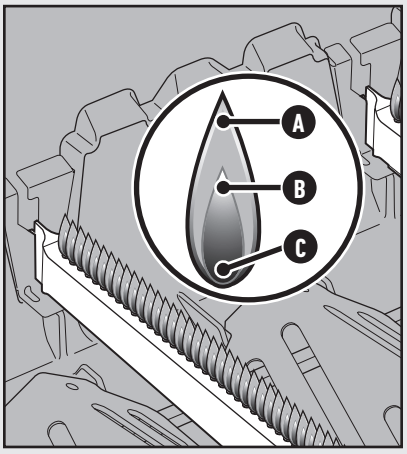
SYMPTÔME

- **Une odeur de gaz ou un sifflement léger.**

CAUSE	SOLUTION
Le joint en caoutchouc interne du robinet du réservoir de propane liquide est peut-être endommagé.	Éteignez toute flamme visible. Fermez l'alimentation en gaz du barbecue. Inspectez le joint en caoutchouc. S'il est endommagé, retournez le réservoir à l'endroit où vous l'avez acheté.
La connexion entre le détendeur et le réservoir de propane liquide peut être inadéquate.	Éteignez toute flamme visible. Fermez l'alimentation en gaz du barbecue. Consultez la section du manuel du propriétaire qui porte sur l'installation du réservoir de propane liquide et la vérification de fuites.

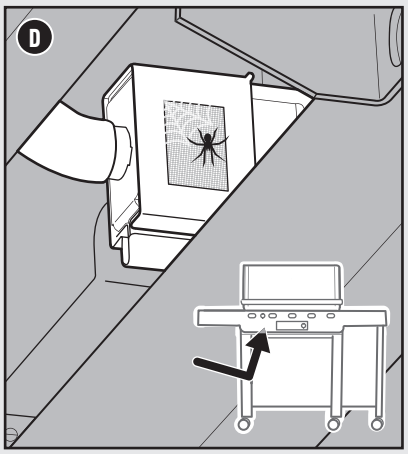
Type de flamme approprié

Les brûleurs de votre barbecue ont été réglés en usine pour obtenir le bon mélange d'air et de gaz. Lorsque les brûleurs fonctionnent correctement, vous verrez un type de flamme spécifique. Vacillant à l'occasion, les pointes jaunes **(A)** se superposent à une flamme bleu pâle **(B)** qui vire au bleu foncé **(C).**



Grilles anti-araignées

Les ouvertures d'air de combustion des brûleurs **(D)** sont dotées de grilles en acier inoxydable visant à empêcher les araignées et les insectes de tisser des toiles et de construire des nids à l'intérieur du diffuseur des brûleurs. La présence de nids peut obstruer le débit de gaz normal et provoquer un refoulement de gaz vers l'ouverture d'air de combustion. Les signes possibles de ce type d'obstruction sont une odeur de gaz associée à des flammes de brûleur vacillantes et de couleur jaune. Cette obstruction peut enflammer l'intérieur et les composants autour du robinet de gaz et causer de graves dommages à votre barbecue. De la poussière et des débris peuvent s'accumuler à l'extérieur des grilles anti-araignées, entravant ainsi le débit d'oxygène vers les brûleurs. Veillez à ce que les grilles anti-araignées restent propres. Consultez la section « Nettoyage des grilles anti-araignées » dans la section Entretien du produit.

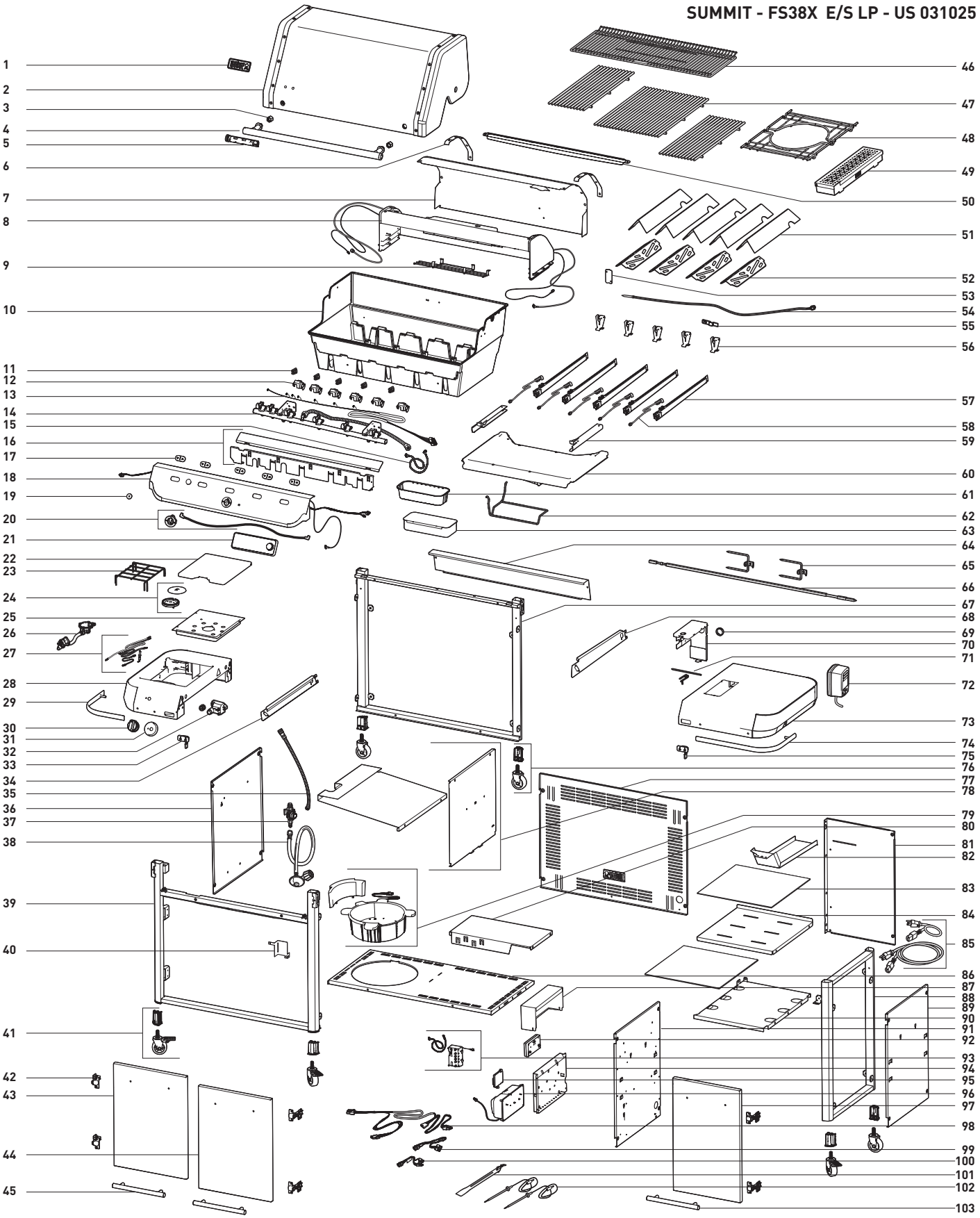


⚠ AVERTISSEMENT : Ne tentez pas de réparer les composants d'alimentation en gaz, de combustion du gaz, d'allumage ou de structure avant d'avoir communiqué avec le centre de service à la clientèle de Weber-Stephen Products LLC.

⚠ ATTENTION : Les ouvertures du tuyau de brûleur doivent être correctement positionnées au-dessus des orifices du robinet.

FS38X E • FS38X S

SUMMIT - FS38X E/S LP - US 031025



Modèle : WGR002

Apple et le logo d'Apple sont des marques de commerce d'Apple Inc. déposées aux États-Unis et dans d'autres pays. App Store est une marque de service d'Apple Inc. Android est une marque commerciale de Google LLC. Google Play et le logo Google Play sont des marques commerciales de Google LLC.

La marque et les logos Bluetooth[MD] sont des marques déposées appartenant à Bluetooth SIG, Inc. et l'utilisation de ces marques par Weber-Stephen Products LLC fait l'objet d'une licence. Les autres marques et noms commerciaux appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

DES PROBLÈMES? DES QUESTIONS? Ne retournez pas le produit au magasin.

Nous pouvons vous aider.

N'hésitez pas à communiquer avec le service à la clientèle Weber si vous avez des questions au sujet de l'assemblage de votre barbecue ou de son utilisation et entretien ou s'il vous faut une pièce de rechange. Vous devez indiquer le numéro de série et le numéro de modèle qui se trouvent sur la couverture du manuel du propriétaire lorsque vous appelez le service de dépannage.

États-Unis :	Canada :	Mexique :
1 800 446-1071	1 800 446-1071	01 800 0093237

© 2025. Conçu et fabriqué par Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 États-Unis.