

WEBER GRIDDLE 36in



Manuel du propriétaire GPL

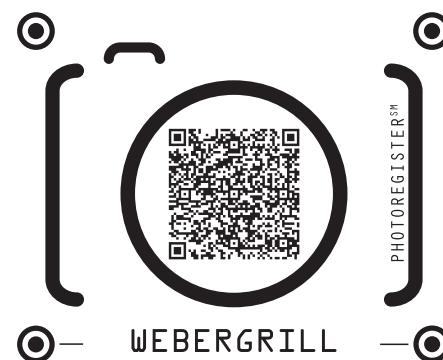


ENREGISTREZ VOTRE PLANCHA AUJOURD'HUI

Enregistrez votre barbecue, qui fonctionne comme une plancha de grande taille, et recevez du contenu spécial qui fera de vous le maître incontesté de la cuisson à l'extérieur.

Scannez le code QR ou textez une photo de l'icône d'appareil photo au 71403

Ou enregistrez-vous maintenant sur weber.registria.com



Lisez attentivement le présent manuel du propriétaire et conservez-le à titre de référence. Pour toute question, communiquez dès maintenant avec nous.

86863

08/06/23

frCA

Consignes de sécurité importantes

Les mentions **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 de chacune des indications.

- ⚠ **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

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Fermez l'alimentation en gaz du barbecue.
- Éteignez toute flamme nue.
- 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

- N'entrez pas de l'essence ou de tout autre liquide ou vapeur inflammable près de ce gril ou de tout autre appareil.
- Il ne faut jamais entreposer à proximité de la plancha ou de tout autre appareil une bouteille de gaz propane (le réservoir) qui n'est pas connectée à un appareil.

UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE BARBECUE.

REMARQUE À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR : Laissez les présentes instructions au propriétaire.

REMARQUE À L'INTENTION DU PROPRIÉTAIRE : Conservez ces instructions à titre de référence.

Installation et assemblage

- ⚠ **DANGER** : Ce barbecue n'a pas été conçu pour être installé sur un véhicule de plaisance ni sur un bateau.
- ⚠ **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 propane liquide 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 de plaisance, 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 de stockage et de manutention 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.
- ⚠ **DANGER** : N'utilisez pas le barbecue dans un véhicule ni dans son espace de rangement ou de bagages. Cela comprend, sans toutefois s'y limiter, les voitures, les camions, les voitures familiales, les fourgonnettes, les utilitaires sport, les véhicules de plaisance et les bateaux.
- ⚠ **DANGER** : N'utilisez pas le barbecue à moins de 61 cm (24 po) de matériaux combustibles. Cette distance doit être respectée au-dessus, en dessous, à l'arrière et aux côtés du barbecue.
- ⚠ **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** : 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.
- N'utilisez ni charbon de bois ni pierre de lave dans le barbecue.

Entreposage ou non-utilisation

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Coupez l'alimentation en gaz en fermant la bouteille de gaz (le réservoir) après l'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 faut vérifier le barbecue avant de l'utiliser après une période d'entreposage ou de non-utilisation pour détecter les fuites de gaz et les obstructions des brûleurs.
- ⚠ **Vous pouvez entreposer le barbecue à l'intérieur seulement si le réservoir de propane liquide 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 DE LA PROPOSITION 65** : La manipulation des composants en laiton de ce gril 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 la manipulation de ce produit.*

BONJOUR!

Nous sommes heureux de vous savoir à bord pour notre voyage vers l'excellence de la cuisson au barbecue. Prenez quelques instants pour lire le présent manuel du propriétaire afin d'être rapidement prêt à vous servir de votre barbecue.

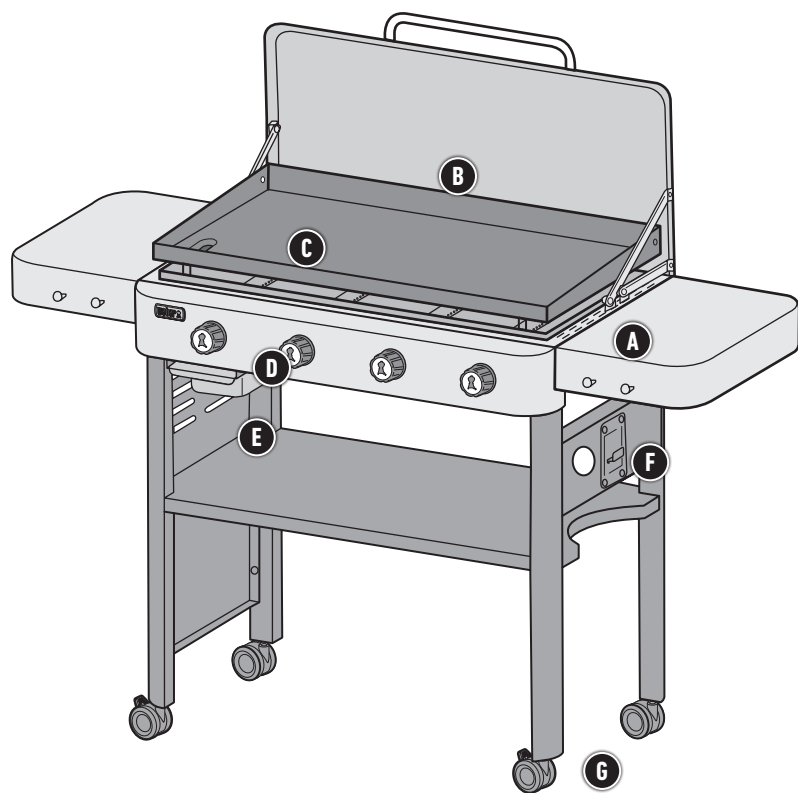
Nous souhaitons vous accompagner pour toute la durée de vie de votre appareil, donc prenez quelques minutes pour enregistrer votre barbecue. En demandant un compte WEBER lors de votre enregistrement, vous acceptez de recevoir des contenus exclusifs sur les grillades qui vous intéresseront.

Joignez-vous donc à nous en ligne sur votre appareil préféré et gardez le contact avec nous.

Merci d'avoir choisi WEBER.

Nous sommes heureux de vous accueillir.

CARACTÉRISTIQUES DE LA PLANCHA



A Tablettes

Utilisez les tablettes pour garder les plateaux, les assaisonnements et les ustensiles à portée de main. Suspendez vos ustensiles indispensables aux crochets et organisez votre espace de travail en plein air.

B Couvercle rigide de protection

Le couvercle rigide protège la surface de cuisson lorsqu'elle ne sert pas.

⚠️ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas le barbecue avec le couvercle rigide fermé. Le couvercle rigide ne doit servir qu'à protéger la plancha lorsqu'elle ne sert pas.

C Plancha

La surface de cuisson de la plancha chauffe rapidement pour que vous puissiez déguster tous vos plats préférés tels que des crêpes, des œufs, des fajitas et même des smash burgers.

D Allumage instantané du brûleur principal

Chaque bouton de commande comporte un dispositif d'allumage qui crée une étincelle entre l'électrode et le tube d'allumage du brûleur. L'énergie nécessaire à l'étincelle est générée lorsque vous enfoncez le bouton de commande et le tournez à la position ALLUMAGE/FEU VIF. Procédez ainsi pour allumer chaque brûleur.

E Système de gestion des graisses

Les résidus de graisse et d'aliments peuvent être raclés vers l'orifice de la surface de cuisson et dans la barquette située sous la plancha. Retirez simplement le bac de récupération et remplacez la barquette comme bon vous semble.

F Support de réservoir

Le support de réservoir de gaz, situé sous la tablette droite, facilite l'accès au réservoir et à son robinet.

G Roulettes

Les quatre roulettes (deux à verrouillage) permettent de déplacer facilement la plancha.

TABLE DES MATIÈRES

2	Bienvenue chez WEBER
	Consignes de sécurité importantes
	Caractéristiques de la plancha
4	La promesse WEBER
5	Se mettre en route
	Renseignements importants sur les branchements de propane liquide et de gaz
	Installation du réservoir de propane liquide et vérification des fuites
	Remplissage ou remplacement d'un réservoir de propane liquide
8	Utilisation
	Allumage du barbecue
	Avant la cuisson
	Conseils de cuisson
	À chaque cuisson
12	Entretien du produit
	Nettoyage et entretien
13	Dépannage
15	FAQ
16	Pièces de rechange

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

La promesse WEBER

Chez Weber, nous sommes fiers de fabriquer des barbecues durables et d'offrir un excellent service à la clientèle pendant toute la durée de vie de nos barbecues.

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 la garantie. De fait, 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 Guide d'utilisation ci-joint. (Remarque : Si vous perdez votre Guide d'utilisation 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, soumis aux 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 IL A ÉTÉ MENTIONNÉ CI-DESSUS.**

Weber est fier de ses produits et vous offre la garantie décrite pour les vices de matériaux sur la grille ou toutes ses composantes, 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, tels que la rouille, les entailles et rayures, etc.

Cependant, WEBER honorera cette garantie pour le barbecue ou ses pièces lorsque le dommage ou le dysfonctionnement résulte d'un défaut matériel.

- Les « vices de matériaux » incluent la rouille ou la brûlure 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 Guide d'utilisation, 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 Guide d'utilisation inclus.

GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette garantie, veuillez communiquer avec le service clients WEBER aux coordonnées indiquées sur notre site Web (www.weber.com) 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. Toutefois, 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 :

5 ans, aucune trace de rouille ou de calcination
(2 ans de garantie sur la peinture à l'exception du ternissement ou de la décoloration)

Couvercle rigide :

5 ans, aucune trace de rouille ou de calcination
(2 ans de garantie sur la peinture à l'exception de la dégradation ou de décoloration)

Tuyaux de brûleur en acier inoxydable :

5 ans, aucune trace de rouille ou de calcination

Plaque de cuisson en acier au carbone :

5 ans (à l'exception de la rouille)

Toutes les pièces restantes :

5 ans (sauf usure normale)

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 LA DURÉE D'APPLICATION DE CETTE GARANTIE. WEBER N'EST ENGAGÉE PAR AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, Y COMPRIS UN CONCESSIONNAIRE OU REVENDEUR, EN LIEN AVEC TOUT PRODUIT (COMME UNE « GARANTIE PROLONGÉE »). 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 GUIDE D'UTILISATION 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 CENTRES DE VILLÉGIATURE OU DES PROPRIÉTÉS EN LOCATION.

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 CHANGEMENTS DE CONCEPTION AUX PRODUITS FABRIQUÉS PRÉCÉDEMMENT. EN OUTRE, AUCUN CHANGEMENT NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME UN AVEU DE DÉFECTUOSITÉ DANS LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES.

Weber-Stephen Products LLC

Centre de service clients

1415 S. Roselle Road

Palatine, IL 60067

États-Unis

Pour obtenir des pièces de rechange, composez le :

1 800 446-1071



PROTÉGEZ VOTRE INVESTISSEMENT

Protégez votre barbecue des éléments grâce à une housse robuste de qualité supérieure.

Renseignements importants sur les branchements de propane liquide et de gaz

Qu'est-ce que le propane liquide?

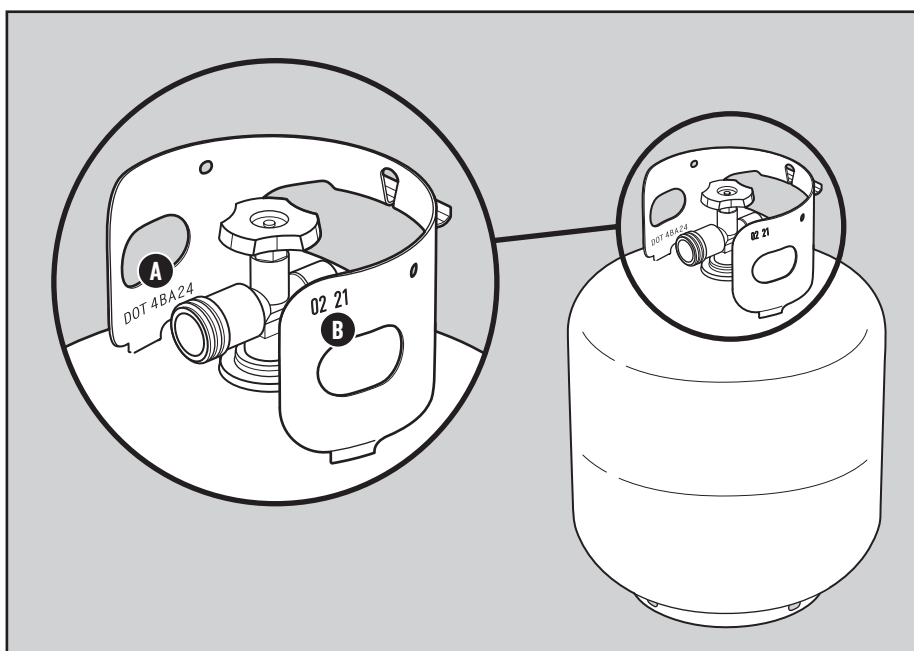
Le gaz de pétrole liquéfié, également appelé « propane liquide » (PL), « gaz propane liquide », « GPL » ou simplement « propane » ou « butane », est le produit à base de pétrole inflammable utilisé pour alimenter votre barbecue. Il est dans un état gazeux à une pression et à des températures modérées lorsqu'il n'est pas contenu. Toutefois, placé dans un contenant à une pression modérée comme une bouteille, le propane passe à l'état liquide. Lorsque la pression est relâchée, le liquide s'évapore rapidement et devient du gaz propane.

Consignes pour une manipulation sécuritaire des réservoirs de propane liquide

- Un réservoir de propane liquide bosselé ou rouillé peut être dangereux et devrait être vérifié par votre fournisseur de propane liquide. N'utilisez pas un réservoir de propane liquide si le robinet est endommagé.
- Même si votre réservoir de propane liquide semble vide, il est possible qu'il contienne encore du gaz. Le réservoir devrait donc être transporté et rangé 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 ni 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 lorsque vous n'utilisez pas la bouteille. 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 au réservoir de propane liquide

- Le réservoir doit avoir une hauteur d'environ 46,35 cm (18 1/4 pouces) et un diamètre de 31,1 cm (12 1/4 pouces) avec une capacité de GPL de 9,07 kg (20 livres) ou



une capacité d'eau de 21,6 kg (47,6 livres), comme indiqué par le fabricant. D'autres réservoirs peuvent être utilisés s'ils sont compatibles avec le dispositif d'installation du réservoir (balance-réservoir).

- Le réservoir utilisé doit être fabriqué et désigné conformément aux spécifications concernant les bouteilles de gaz propane liquide cylindriques du département des Transports (DOT) des États-Unis ou à la norme canadienne Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses et la commission, CAN/CSA-B339, le cas échéant.
- Le réservoir doit être équipé d'un robinet de type 1 (CGA 791) avec dispositif de prévention de trop-plein répertorié. Le robinet 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 (B) ne doit pas remonter à plus de cinq ans.

Qu'est-ce qu'un détendeur?

Votre barbecue au gaz est muni d'un détendeur de pression qui contrôle et maintient une pression de gaz uniforme lorsque le gaz s'échappe du réservoir de propane liquide.

Exigences relatives au détendeur

- Il est obligatoire d'utiliser le détendeur et le flexible de raccordement fournis avec ce barbecue. Le détendeur comprend un limiteur de débit intégré qui restreint le débit de gaz si une fuite est détectée.
- 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 propane liquide

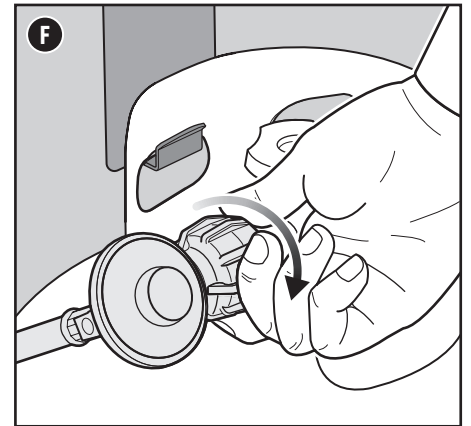
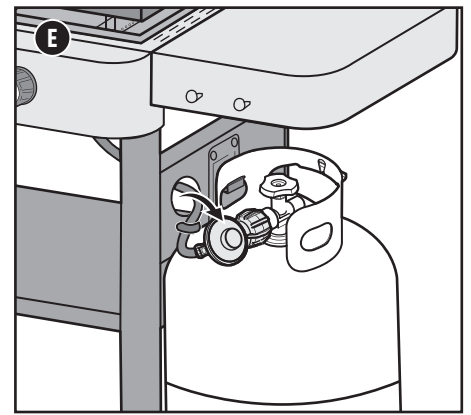
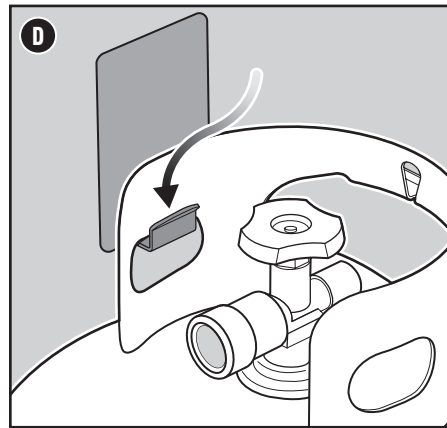
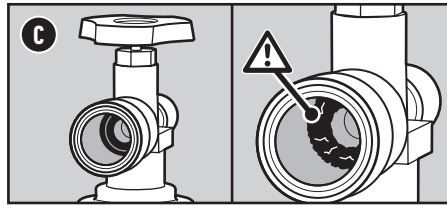
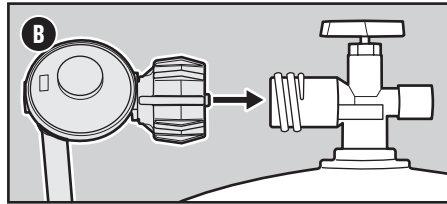
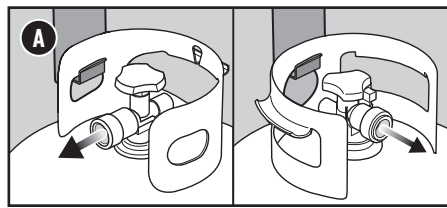
Le réservoir est suspendu au support de réservoir situé sur le côté droit du barbecue. Il est possible de suspendre le réservoir au pèse-réservoir de deux façons différentes, selon la forme de l'anneau de protection en métal qui entoure le robinet du réservoir (A).

Inspection du réservoir

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

Installation du réservoir

- 1) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont fermés (position Éteint ○). Pour ce faire, poussez sur chaque bouton de commande, puis tournez-le dans le sens horaire.
- 2) Le réservoir est suspendu par son collier (la bague métallique de protection autour du robinet du réservoir) sur le support du réservoir (D).
- 3) Pour raccorder le réservoir : Faites passer le flexible et le détendeur par l'orifice situé sur le panneau droit (E). Le flexible doit être immobilisé à l'aide du clip de fixation et fixé au panneau latéral. Assurez-vous que toute la longueur du flexible est tirée vers l'extérieur avant de serrer le clip.
- 4) Fixez le raccord du détendeur au robinet du réservoir en le tournant dans le sens horaire (F). 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.



⚠ DANGER : Le flexible doit passer par l'ouverture dans le panneau droit. Le flexible doit être fixé au panneau latéral droit à l'aide du clip de fixation. Tout manquement à observer cette condition est susceptible d'endommager le flexible et de causer un incendie ou une explosion, pouvant entraîner de graves blessures ou la mort.

Vérification des fuites

En quoi consiste la vérification des fuites?

Après avoir installé correctement la bouteille 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 de la bouteille après son raccordement.

Le système d'alimentation de votre barbecue comprend des raccordements effectués en usine, qui ont fait l'objet d'une vérification minutieuse des fuites, et les brûleurs ont été testés pour les flammes. 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 :

- Le raccord du détendeur au réservoir.
- Là où le flexible de gaz se raccorde au robinet d'arrêt du gaz.
- Là où le robinet de distribution du gaz se raccorde à la conduite 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 une part de savon liquide à quatre parts d'eau. Vous pouvez également vous procurer une solution de vérification des fuites dans le rayon plomberie de n'importe quelle 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 raccord de la bouteille (B), fermez le robinet du réservoir. **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.** Débranchez le réservoir et retournez-le à votre détaillant local.
 - b) Si la fuite se situe au niveau du détendeur (C), coupez le gaz (D). **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 clients 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 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.

Remplissage ou remplacement d'un réservoir de propane liquide

Retrait du réservoir de propane liquide

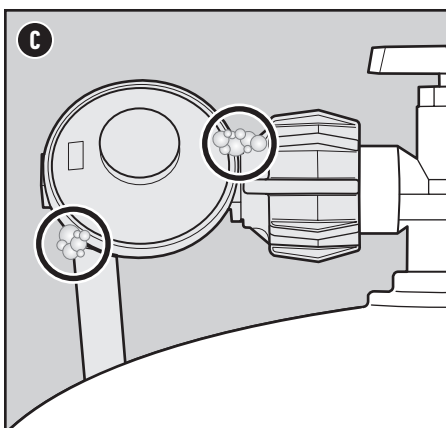
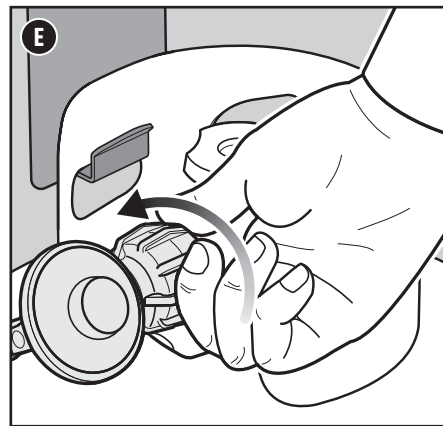
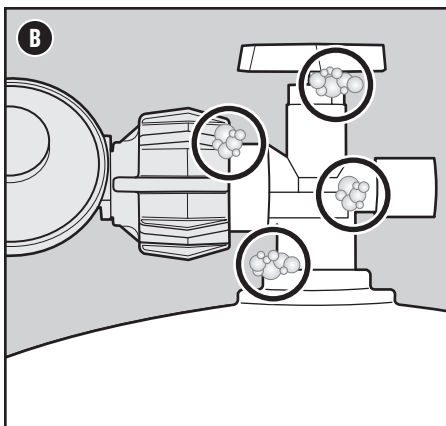
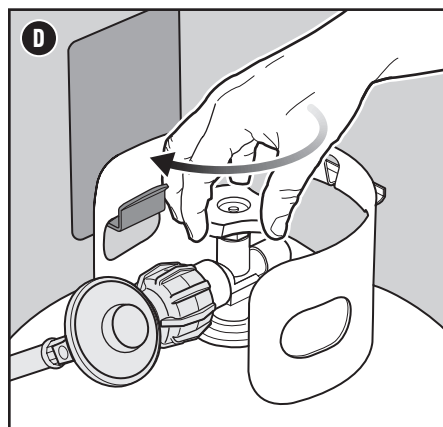
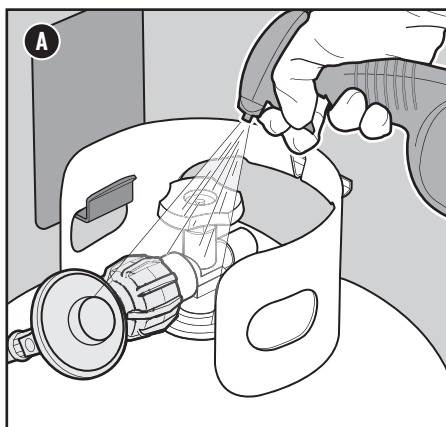
- 1) Vérifiez que le robinet du réservoir est complètement fermé. Fermez en tournant le robinet dans le sens horaire (D).
- 2) Dévissez le raccord du détendeur en le tournant à la main dans le sens antihoraire (E).
- 3) Soulevez le réservoir de son support.

Précautions supplémentaires de vérification des fuites

Les raccords suivants doivent être testés pour d'éventuelles fuites de gaz chaque fois qu'une bouteille est remplie et réinstallée :

- Là où le détendeur se branche au réservoir (B) et sur le détendeur (C).

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



⚠ **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 en fonction.

⚠ **DANGER** : N'entrez 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 directives peut causer un incendie et entraîner la mort ou des blessures graves.

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

Allumage du barbecue

Utilisation du système d'allumage Snap pour allumer les brûleurs

Chaque bouton de commande comporte un dispositif d'allumage qui crée une étincelle entre l'électrode et le tube d'allumage du brûleur. L'énergie nécessaire à l'étincelle est générée lorsque vous enfoncez le bouton de commande et le tournez à la position allumage/feu vif. Chaque bouton commande un seul brûleur, et chaque brûleur s'allume de façon indépendante.

Allumez les brûleurs de la gauche vers la droite. Vous devez allumer tous les brûleurs pour le préchauffage, mais il n'est pas nécessaire qu'ils soient tous allumés pour cuire les aliments.

1) Ouvrez le couvercle rigide vers l'arrière de la plancha (A).

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas la plancha avec le couvercle rigide fermé. Le couvercle rigide ne doit servir qu'à protéger la plancha lorsqu'elle ne sert pas.

2) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont fermés (position Éteint ○). Pour ce faire, enfoncez chaque bouton de commande, puis tournez-le dans le sens horaire (B).

Remarque : Il est important que tous les boutons de commande des brûleurs soient à la position Éteint ○ avant d'ouvrir le réservoir de propane liquide. Si ce n'est pas le cas, le limiteur de débit intégré au détendeur s'activera, limitant le débit de gaz émanant du réservoir.

3) Ouvrez l'alimentation en gaz en tournant lentement le robinet du réservoir dans le sens antihoraire; attendez 60 secondes (C).

Remarque : Il est important d'ouvrir lentement le robinet du réservoir. Autrement, le limiteur de débit intégré au détendeur s'activera, limitant le débit de gaz émanant du réservoir.

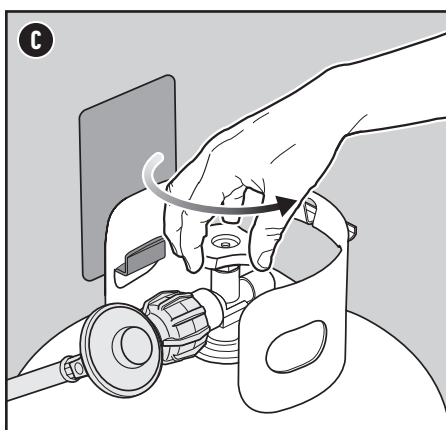
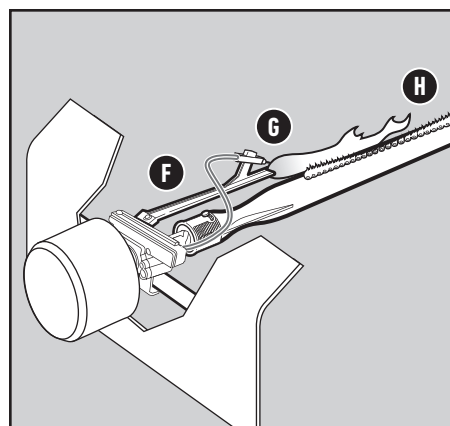
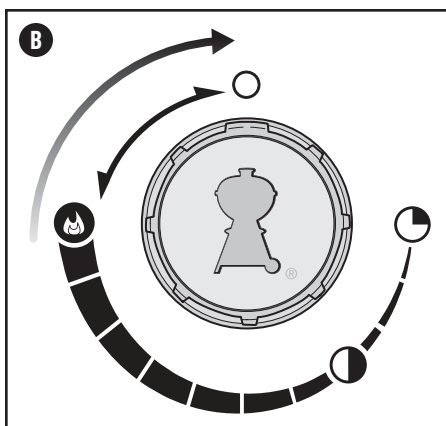
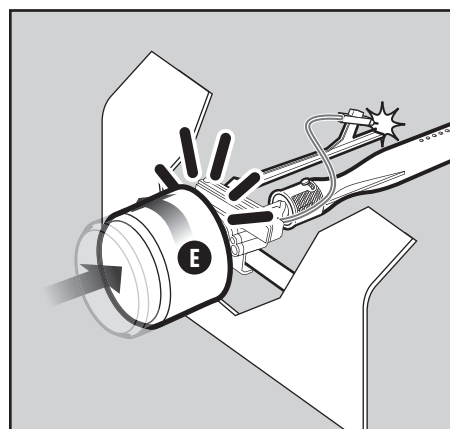
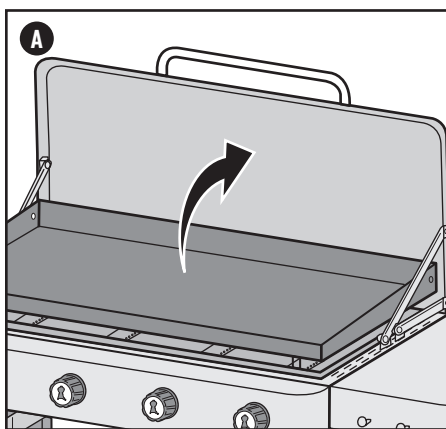
4) Allumez le brûleur qui se trouve à l'extrémité gauche du barbecue. Appuyez sur le bouton de commande sur (D), puis tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position allumage/feu vif 🔥 et que vous l'entendez cliquer (E). Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant deux secondes. Cette action provoque une étincelle dans le tube d'allumage du brûleur pour allumer le brûleur principal (F) (G) (H).

5) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers l'espace entre la surface de cuisson et le panneau de commande.

6) Si le brûleur ne s'allume pas, mettez son bouton de commande à la position Éteint ○ et répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, mettez le bouton de commande à la position Éteint et attendez cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de réessayer ou d'allumer le brûleur à l'aide d'une allumette.

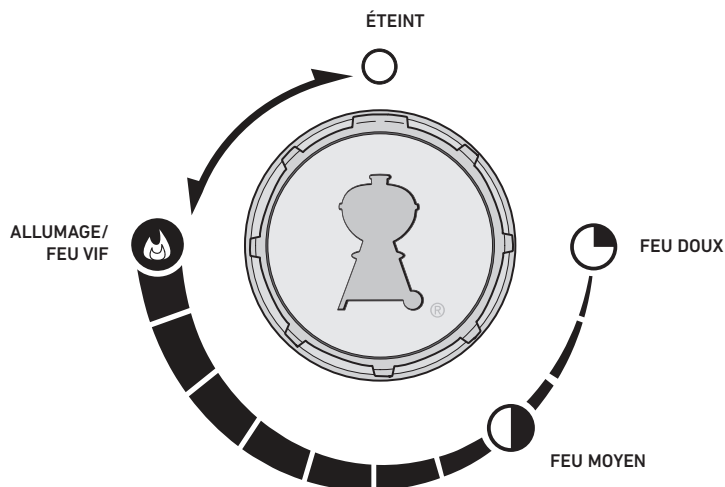
7) Si le brûleur s'allume, répétez les étapes 4 à 6 pour allumer les autres brûleurs.

Si les brûleurs ne s'allument pas à l'aide du système d'allumage électronique, consultez la section DÉPANNAGE de ce manuel. Vous y trouverez des instructions sur l'allumage du barbecue avec une allumette pour vous aider à déterminer le problème exact.



Pour éteindre les brûleurs

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



⚠ AVERTISSEMENT : Les boutons de commande des brûleurs doivent être à la position Éteint avant d'ouvrir le robinet du réservoir de gaz propane. S'ils ne sont pas à la position Éteint, la fonction de « contrôle du débit excessif de gaz » s'active lorsque vous ouvrez le robinet du réservoir afin de limiter le débit de gaz. Si cela se produit, fermez le robinet du réservoir et les boutons de commande des brûleurs. Puis, recommencez.

⚠ DANGER : Lorsque la fonction de « contrôle du débit excessif de gaz » est activée, une petite quantité de gaz continue de circuler vers les brûleurs. Après avoir éteint le réservoir et les boutons de commande des brûleurs, attendez au moins cinq minutes que le gaz se dissipe avant d'essayer d'allumer le barbecue. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une flambée explosive pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas la plancha avec le couvercle fermé. Le couvercle sert uniquement à protéger la plancha lorsqu'elle ne sert pas.

⚠ AVERTISSEMENT : Retirez le couvercle lorsque vous allumez la plancha. Allumer les brûleurs sans ouvrir le couvercle ou ne pas attendre cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper si les brûleurs ne s'allument pas, peut provoquer une flambée explosive pouvant entraîner de graves blessures ou la mort*.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert pendant que vous l'allumez ou y faites cuire des aliments.

⚠ AVERTISSEMENT : Chaque brûleur doit être allumé individuellement à l'aide de l'allumage rapide.

⚠ AVERTISSEMENT : Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de quatre secondes, mettez son bouton de commande à la position Éteint et répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, mettez le bouton de commande à la position Éteint et attendez cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de réessayer ou d'allumer le brûleur à l'aide d'une allumette.

Avant la cuisson

Apprêtez la surface de cuisson

Comme ce processus prend du temps, prévoyez quelques heures pour le terminer avant votre première cuisson.

Outils nécessaires : Pince, essuie-tout ou chiffon en coton non pelucheux, huile de cuisson neutre.

Avant votre première cuisson, vous devrez apprêter votre plancha. L'apprêtage crée un revêtement protecteur anti-adhésif pour que vous puissiez préparer de délicieux œufs, crêpes, hamburgers et fajitas pour les années à venir. La surface d'une plancha apprêtée est assombrie d'un bout à l'autre. Pour obtenir une telle surface, apprêtez votre plancha au moins 3 fois avant de l'utiliser. Voici comment :

1. Ouvrez le couvercle rigide vers l'arrière de la plancha.

⚠️ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas la plancha avec le couvercle rigide fermé. Le couvercle rigide ne doit servir qu'à protéger la plancha lorsqu'elle ne sert pas.

2. La plancha a été recouverte d'une huile de qualité alimentaire pour la protéger. Cette huile ne doit pas être utilisée pour l'apprêter.

ATTENTION : Ne pas brûler.

3. La plancha étant en place sur le barbecue, lavez la plancha à la main, rincez-la et séchez-la soigneusement.

REMARQUE : La plancha doit être COMPLÈTEMENT sèche avant de poursuivre le traitement.

REMARQUE : Ce sera la SEULE FOIS que vous utiliserez du savon et de l'eau sur la plancha.

4. Versez 1/4 de tasse d'huile neutre (huile de canola, huile végétale ou huile de pépins de raisin) dans un bol.
5. Trempez un essuie-tout ou un chiffon en coton dans le bol (A), et essorez-le pour enlever l'excès d'huile. Essuyez la plancha d'un côté à l'autre et de haut en bas, le plus uniformément possible (B). Assurez-vous de couvrir également le bord interne et externe de la plancha. Essuyez l'excès d'huile à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon en coton propre si nécessaire.
6. Allumez tous les brûleurs et préchauffez votre plancha à feu vif (C). Au bout d'une dizaine de minutes, la surface commencera à fumer et à s'assombrir. Si de l'huile commence à perler à la surface, portez des gants pour barbecue et utilisez une pince pour essuyer l'excès d'huile (D).

REMARQUE : À la fin du processus d'apprêtage, une plancha bien apprêtée est foncée de bord en bord.

7. La surface s'assombriera et commencera à fumer. Éteignez le barbecue lorsqu'il cesse de fumer (20 minutes supplémentaires).

⚠️ IMPORTANT : Laissez refroidir complètement la plancha, environ 30 minutes.

8. La plancha a maintenant une couche d'apprêt. Répétez les étapes 4 à 7 deux autres fois pour accumuler les couches d'apprêt.

Scannez ce code QR pour plus d'informations sur l'apprêtage de votre plancha :



DÉPANNAGE : APPRÊTAGE

SYMPTÔME

La surface apprêtée est inégale et il y a des taches d'huile épaisses et collantes. L'apprêt peut se désagréger et s'écailler.

CAUSE

- L'huile n'a pas pu se polymériser correctement suite à une application excessive.
- Le chauffage a été éteint trop tôt.

SOLUTION

Enlevez les parties défectueuses de l'apprêt en grattant, nettoyez la plancha et séchez-la soigneusement, puis refaites l'apprêtage.

SYMPTÔME

Corrosion/rouille pendant la non-utilisation ou l'entreposage.

CAUSE

Pour plus d'information sur l'entretien de votre plancha, scannez le code QR :



SYMPTÔME

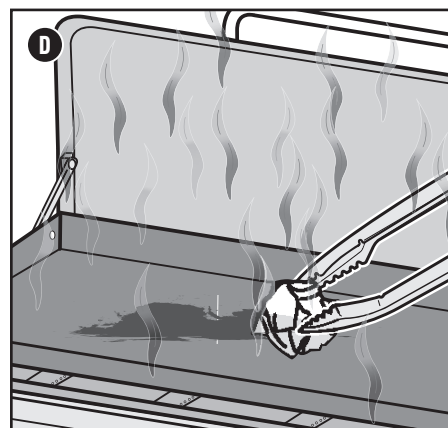
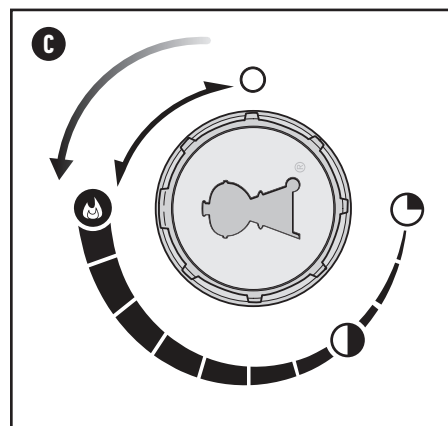
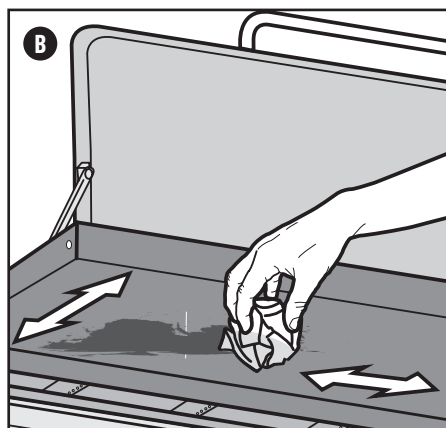
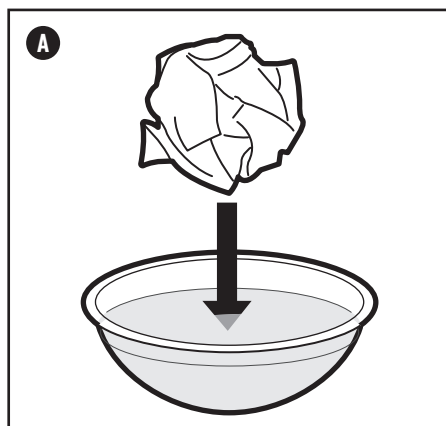
La surface de la plancha n'est pas uniformément noire après l'apprêt

CAUSE

Les rebords n'étant pas soumis à une chaleur directe, l'apprêt à ces endroits exige plus de temps pour s'assombrir comme le reste de la plancha.

SOLUTION

Appliquez une couche mince d'huile après chaque cuisson pour protéger et maintenir la plancha. Au fil du temps, l'apprêt s'égalisera.



Conseils de cuisson

Maîtrisez le feu

La surface de cuisson de votre plancha WEBER est fantastique pour générer de la chaleur et la maintenir, même lorsqu'elle est recouverte d'aliments. Comme elle garde si bien la chaleur, elle peut mettre un certain temps à se refroidir. Nous vous suggérons donc de commencer à basse température lorsque vous découvrez la cuisine sur la plancha. Il est facile de chauffer la plancha mais il faut du temps pour la faire refroidir.

Réglez la température idéale

FEU DOUX : Si vous voulez que vos aliments cuisent bien sans devenir trop croustillants ou brunis, commencez par un feu doux. C'est idéal pour les œufs, les crêpes et les fruits de mer délicats, ou pour les morceaux de viande plus épais qui mettront beaucoup de temps à cuire.

FEU MOYEN : C'est idéal pour donner une belle saisie dorée aux aliments tout en vous assurant d'avoir une chaleur suffisante pour les cuire à cœur. Utilisez un feu moyen sur les blancs ou les cuisses de poulet, les steaks épais, les fruits de mer et la plupart des légumes.

FEU VIF : Faites cuire à feu vif lorsque vous désirez créer une croûte dorée croustillante sur votre smash burger ou éblouir votre famille avec votre savoir-faire sur une plancha. Utilisez un feu vif sur des morceaux de viande plus fins qui séchent rapidement tout en ayant meilleur goût lorsqu'ils sont saisis. Idéal pour les fajitas, les sautés, les steaks peu épais et les hamburgers écrasés.

REMARQUE : Vous pouvez créer des zones de chaleur différentes sur la plancha en n'allumant qu'un ou deux brûleurs.

Réglage de la température	Aliments
Feu doux	<p>Œufs – Œufs miroir, sur le plat, brouillés</p> <p>Légumes – Sauté d'oignons, de poivrons et d'ail</p> <p>Protéines épaisses – Steaks épais, dégraissage de magret ou de bacon</p> <p>Pains – Pain doré, crêpes, sandwichs au fromage fondant</p>
Feu moyen	<p>Protéines – Bœuf haché, poulet, côtelettes de porc, poisson, steaks</p> <p>Légumes – Coloration/rôtissage de choux de Bruxelles, courgettes, courges, marrons, maïs</p> <p>Pains – Cuisson de pains plats ou naan, paninis</p>
Feu vif	<p>Protéines – Saisie de steaks, hamburgers écrasés, crevettes sautées, riz frit, brunissage de tofu</p> <p>Légumes – Poivrons noircis et boursouflés, brocolis, champignons; sautés de, poivrons, d'asperges ou d'oignons</p>

⚠ **DANGER** : Ne tapissez pas de papier d'aluminium le bac de récupération amovible ni la cuve de cuisson.

⚠ **DANGER** : Avant chaque utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'accumulation de graisse dans la barquette jetable du bac de récupération des graisses amovible. Retirez tout excédent de graisse pour éviter un feu de friture.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Les objets posés près de la plancha chauffent.

⚠ **AVERTISSEMENT** : ne jamais verser de grandes quantités d'eau froide sur toute la surface de la plancha en même temps. La plancha risque alors de se déformer.

⚠ **AVERTISSEMENT** : l'ajout d'une grande quantité d'aliments congelés ou refroidis (ou d'aliments à forte teneur en eau) sur une plancha chaude peut entraîner la déformation de la plancha.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Tenez les essuie-tout loin des flammes directes ou de la chaleur extrême.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Faites preuve de vigilance, retirez avec précaution la barquette jetable et débarrassez-vous des graisses chaudes.

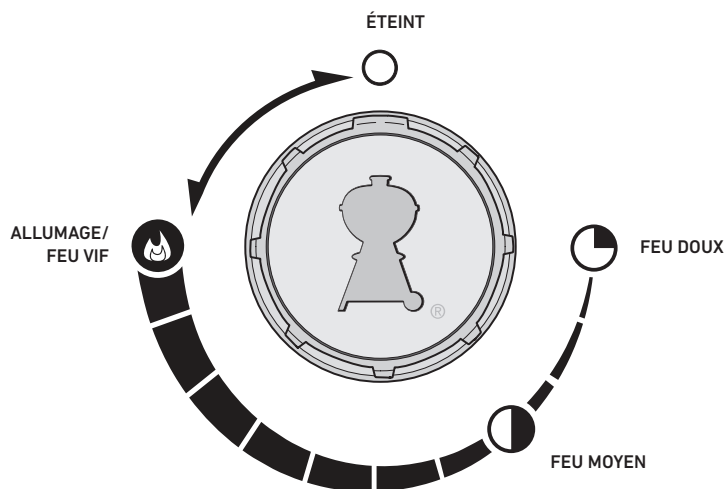
⚠ **AVERTISSEMENT** : Utilisez des gants de barbecue résistants à la chaleur lorsque vous utilisez votre barbecue. La surface de cuisson peut devenir extrêmement chaude.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne vaporisez pas d'eau froide sur la surface de cuisson pendant la cuisson.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que les orifices d'aération autour du réservoir sont dégagés et libres de tout débris.

⚠ **AVERTISSEMENT** : NE retirez PAS la plancha tant que le barbecue n'est pas éteint et qu'il n'est pas complètement froid.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Faites attention lorsque vous retournez des aliments pendant la cuisson pour éviter les éclaboussures de graisse brûlante.



À chaque cuisson

Entretien entre les repas

Le plan d'entretien entre les repas comporte des opérations simples mais importantes que vous devez toujours réaliser avant d'utiliser votre barbecue.

Vérifiez la présence de graisse

Votre plancha est dotée d'un système de gestion de la graisse qui recueille la graisse et les résidus alimentaires dans un contenant jetable. La graisse et les résidus sont acheminés dans la barquette qui recouvre le bac de récupération des graisses. Nettoyez ce système avant la cuisson pour éviter tout feu de friture.

1. Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
2. Retirez les débris de graisse ou d'aliments à l'aide d'une raclette et essuyez la plancha avec un essuie-tout. Raclez la graisse et les résidus d'aliments vers l'ouverture de la plancha dans la barquette jetable dans le bac à graisse (A).
3. Retirez le bac de récupération des graisses (B). Vérifiez l'accumulation de graisse et de débris d'aliments dans la barquette jetable qui recouvre le bac de récupération. Lorsque nécessaire, jetez et remplacez la barquette jetable.

REMARQUE : En cas de mauvais temps, de l'eau peut pénétrer dans le bac à graisse et dans la barquette jetable. Vérifiez que la barquette et le bac à graisse ne contiennent pas d'eau et videz-les si nécessaire.

4. Réinstallez tous les éléments.

Inspectez le flexible

Il est nécessaire d'inspecter régulièrement le flexible pour garantir la sécurité et le bon fonctionnement de votre plancha.

1. Vérifiez que la plancha est éteinte et complètement refroidie.
2. Examinez le flexible afin de repérer tout signe de fissuration, d'abrasion ou de cassure (C). Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas la plancha. Contactez le service clients WEBER pour obtenir un flexible de rechange.

Préchauffez la plancha

Le préchauffage de la plancha est essentiel à la réussite de la cuisson. Cela permet d'éviter que les aliments n'adhèrent et assure que la plancha est assez chaude pour bien cuire vos aliments. Cela sert également à brûler les résidus du repas précédent.

1. Ouvrez le couvercle rigide vers l'arrière de la plancha.

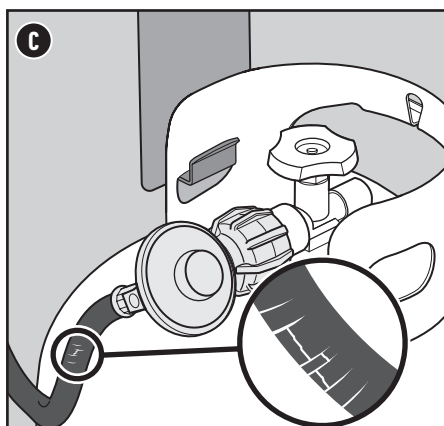
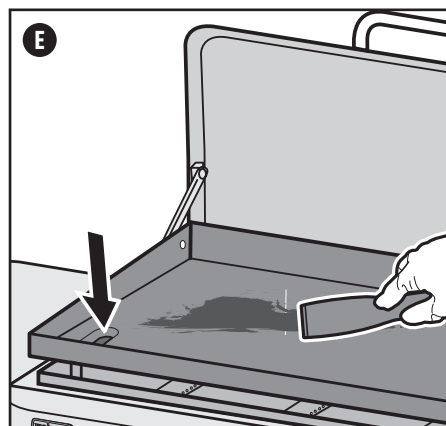
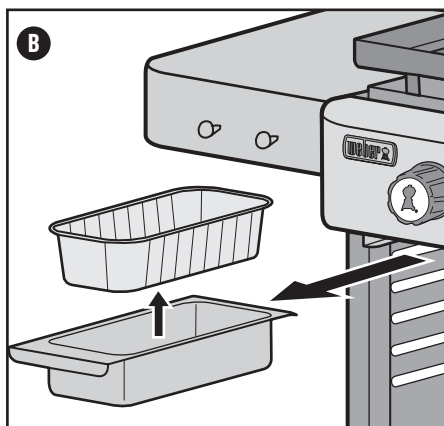
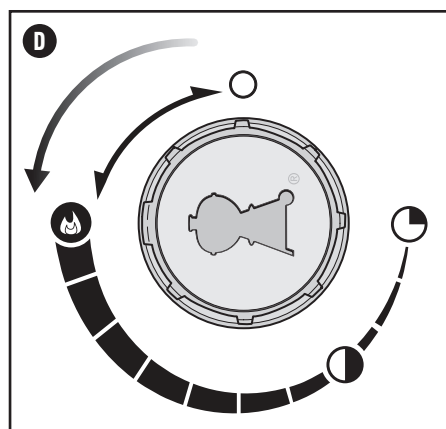
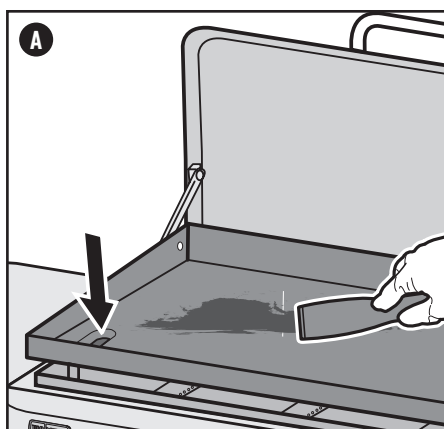
⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas la plancha avec le couvercle rigide fermé. Le couvercle rigide ne doit servir qu'à protéger la plancha lorsqu'elle ne sert pas.

2. Allumez votre plancha conformément aux instructions d'allumage du présent manuel du propriétaire.
3. Ne fermez pas le couvercle rigide tant que la surface de cuisson est chaude.
4. Préchauffez la plancha pendant 10 minutes (D). WEBER recommande de préchauffer la plancha à la température que vous souhaitez cuire (c.-à-d. si vous faites cuire des crêpes, préchauffez à **FEU DOUX**. Si vous préparez des hamburgers, préchauffez à **FEU VIF**).

Nettoyage de la surface de cuisson

Après le préchauffage, les résidus de nourriture et de graisse de l'utilisation précédente sont plus faciles à éliminer à l'aide d'une raclette en métal, si nécessaire.

1. Après le préchauffage, grattez la surface de cuisson à l'aide d'une raclette (E). Dirigez les restes de graisse ou d'aliments vers l'orifice de la plancha.



Nettoyage et entretien

Nettoyage de la plancha

La surface de la plancha doit être nettoyée après chaque utilisation pour la préserver et continuer à avoir une surface de cuisson antiadhésive. Pour bien la nettoyer, procédez de la façon suivante :

1. Après avoir éteint la plancha et l'avoir laissé refroidir pendant 5 minutes, utilisez un raclette ou une spatule en métal pour diriger la graisse, l'huile et les résidus dans l'orifice de la plancha (A).

REMARQUE : Pour enlever les résidus collés tenaces, utilisez une petite quantité d'eau à température ambiante pendant le processus de grattage. N'UTILISEZ PAS DE GRANDES QUANTITÉS D'EAU FROIDE PENDANT LE NETTOYAGE DE LA PLANCHA.

2. À l'aide de plusieurs essuie-tout, essuyez et séchez la plancha en acheminant la graisse ou l'huile ainsi que les résidus dans l'orifice de la plancha.
3. Appliquez de petites quantités d'huile de cuisson neutre, comme de l'huile végétale ou de la canola, sur la surface de la plancha.
4. Utilisez un essuie-tout pour frotter l'huile uniformément sur toute la surface de cuisson. Utilisez d'autres essuie-tout si nécessaire pour éponger l'excès d'huile.

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 de protection contre les araignées et insectes aux extrémités des brûleurs. Il est crucial que ces zones soient propres pour une utilisation sécuritaire.

Nettoyage des orifices des brûleurs

- 1) Après avoir éteint le barbecue et l'avoir laissé refroidir et avoir coupé le gaz, enfillez des gants de barbecue puis retirez la plancha et mettez-la de côté.
- 2) À l'aide d'une brosse à barbecue à poils en acier inoxydable propres, nettoyez l'extérieur des brûleurs en passant la brosse sur les orifices (B).

Nettoyage des grilles anti-araignées

- 1) Repérez les extrémités des brûleurs, sur la face inférieure du panneau de commande, où elles sont raccordées aux soupapes.
- 2) Nettoyez la grille anti-araignée/insecte de chaque brûleur à l'aide d'une brosse à poils doux (C).

Nettoyage du système de gestion des graisses

Le système de gestion des graisses se compose d'un bac de récupération des graisses coulissant et d'une barquette jetable. Il a été conçu pour être facilement retiré, nettoyé et remplacé; (D) une étape essentielle de la préparation du barbecue. Vous trouverez des instructions sur l'inspection du système de gestion de la graisse dans la section « À chaque cuisson » de ce manuel.

REMARQUE : En cas de mauvais temps, de l'eau peut pénétrer dans le bac à graisse et dans la barquette jetable. Vérifiez que la barquette et le bac à graisse ne contiennent pas d'eau et videz-les si nécessaire.

Nettoyage du cadre du barbecue

L'extérieur de votre barbecue peut comprendre des surfaces en acier inoxydable, en émail et en plastique. WEBER recommande d'utiliser les méthodes suivantes selon le 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 dans le sens du grain de l'acier inoxydable. N'utilisez pas des essuie-tout.

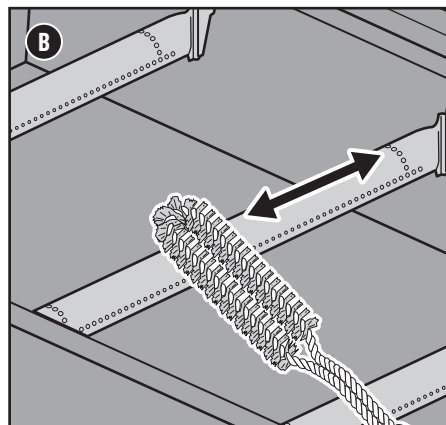
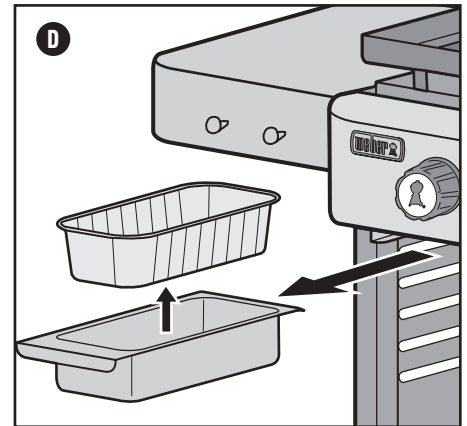
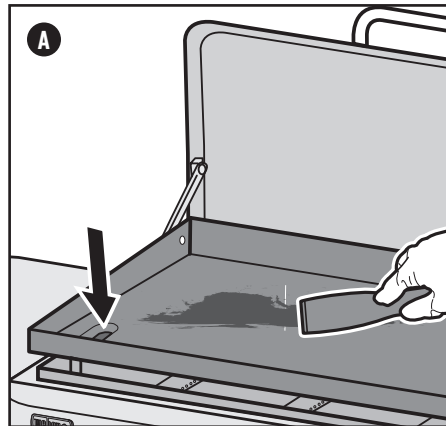
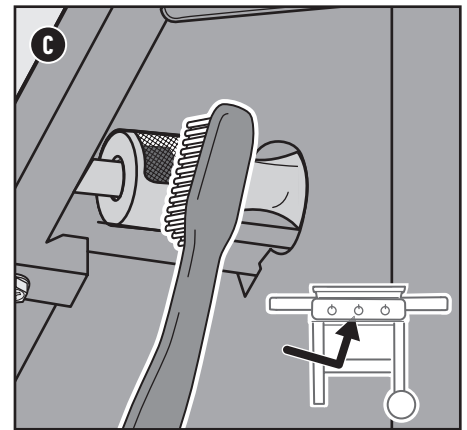
REMARQUE : Ne prenez pas le risque d'égratigner les surfaces en acier inoxydable en utilisant des pâtes abrasives. Les pâtes abrasives ne servent pas à nettoyer, ni à polir. Elles modifient plutôt la couleur du métal en enlevant la pellicule d'oxyde de chrome en surface.

Nettoyage des surfaces peintes, en porcelaine émaillée et en plastique

Nettoyez les surfaces peintes et émaillées et les éléments en plastique à l'eau savonneuse chaude à l'aide d'un chiffon ou de serviettes en papier. Après avoir essuyé les surfaces, rincez-les et séchez-les soigneusement.

Nettoyage de l'extérieur d'un barbecue situé 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 minutieusement. Pour éviter la rouille superficielle, vous pouvez également appliquer un nettoyant pour acier inoxydable chaque semaine.



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

⚠ **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 déposez aucune pièce du barbecue sur les tablettes latérales, car elle pourrait en égratigner les surfaces peintes ou 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.

LE OU LES BRÛLEURS PRINCIPAUX NE S'ALLUMENT PAS

SYMPTÔME

- Les brûleurs principaux ne s'allument pas en suivant les instructions d'allumage à la section « Utilisation » du présent manuel du propriétaire.

CAUSE

Il y a un problème avec le débit de gaz.

SOLUTION

Si le barbecue ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'au(x) brûleur(s). Pour ce faire, suivez les instructions de la section « Utilisation d'une allumette pour allumer le barbecue » ci-dessous.

Si le barbecue **NE S'ALLUME TOUJOURS PAS avec une allumette**, suivez les suggestions de dépannage relatives au débit de gaz à la page suivante.

Il y a un problème avec le système d'allumage.

Si le barbecue ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'au(x) brûleur(s). Pour ce faire, suivez les instructions de la section « Utilisation d'une allumette pour allumer le barbecue » ci-dessous.

Si l'allumage à l'allumette **S'EST EFFECTUÉ avec succès**, contactez le service clients pour faire vérifier le système d'allumage.

Utilisation d'une allumette pour allumer le barbecue

Utilisation d'une allumette pour déterminer si le gaz se rend aux brûleurs principaux

- 1) Ouvrez le couvercle rigide vers l'arrière de la plancha (A).

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas la plancha avec le couvercle rigide fermé. Le couvercle rigide ne doit servir qu'à protéger la plancha lorsqu'elle ne sert pas.

- 2) Assurez-vous que les boutons de commande des brûleurs sont à la position Éteint. Pour ce faire, poussez sur chaque bouton de commande, puis tournez-le dans le sens horaire.

Remarque : Il est important que tous les boutons de commande de brûleur soient à la position Éteint avant d'ouvrir le réservoir de gaz propane. Si ce n'est pas le cas, le limiteur de débit intégré au détendeur s'activera, limitant le débit de gaz émanant du réservoir.

- 3) Ouvrez l'alimentation en gaz 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. Autrement, le limiteur de débit intégré au détendeur s'activera, limitant le débit de gaz émanant du réservoir.

- 4) Allumez le brûleur qui se trouve à l'extrémité gauche du barbecue. Mettez l'allumette dans le porte-allumettes et allumez-la. (Le porte-allumettes se trouve sous la tablette gauche.) Insérez l'allumette allumée entre la surface de cuisson plate et le cadre du barbecue, à côté du brûleur (B).

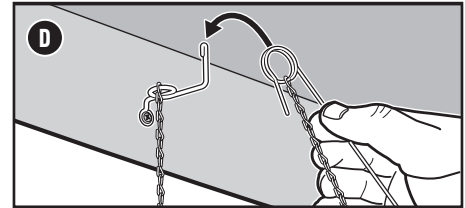
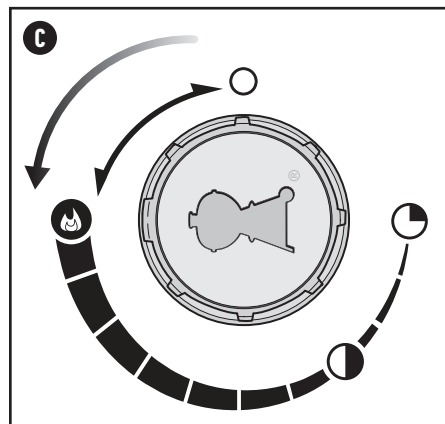
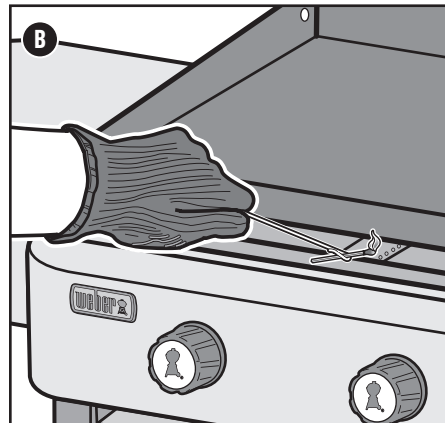
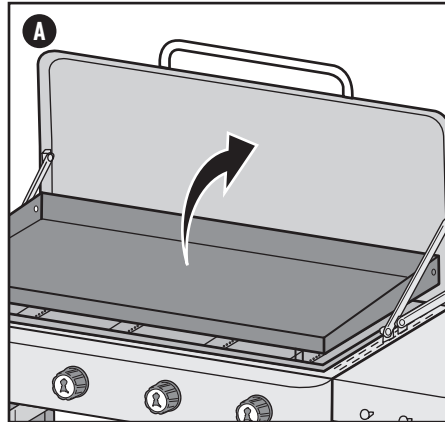
- 5) Appuyez sur le bouton de commande du brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position allumage/feu vif (C).

- 6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant entre la surface de cuisson et le cadre de la plancha.

- 7) Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de quatre secondes, tournez le bouton de commande du brûleur à la position Éteint et attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper avant de tenter de rallumer le brûleur. Si le barbecue ne s'allume pas après plusieurs tentatives, suivez les instructions de dépannage relatives au débit de gaz à la page suivante.

- 8) Si le brûleur s'allume, le problème vient peut-être du système d'allumage. Appelez le service clients WEBER pour vérifier le système d'allumage.

- 9) Rangez le porte-allumettes en le suspendant sous la tablette gauche (D).



APPELEZ LE SERVICE CLIENTS

Si vous rencontrez encore des problèmes, communiquez avec le représentant du service clients de votre région à l'aide des coordonnées qui se trouvent 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 en position feu vif.
- Les flammes ne parcourent pas toute la longueur du brûleur.
- La flamme du brûleur est erratique.

CAUSE

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 Éteint. Il se pourrait également que vous ayez ouvert le robinet du réservoir de propane liquide trop vite.

La quantité de propane dans le réservoir est basse, ou le réservoir est vide.

Le flexible d'alimentation en combustible est plié ou tordu.

Les orifices du brûleur sont sales.

SOLUTION

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 Éteint. 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.

Remplissez le réservoir de propane liquide.

Redressez le flexible de combustible.

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

Les grilles anti-araignées des brûleurs sont obstruées.

SOLUTION

Nettoyez les grilles anti-araignées. Consultez la section « Nettoyage des grilles anti-araignées » dans la section « Nettoyage et entretien ». 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

Le joint en caoutchouc interne du robinet du réservoir de propane liquide est peut-être endommagé.

SOLUTION

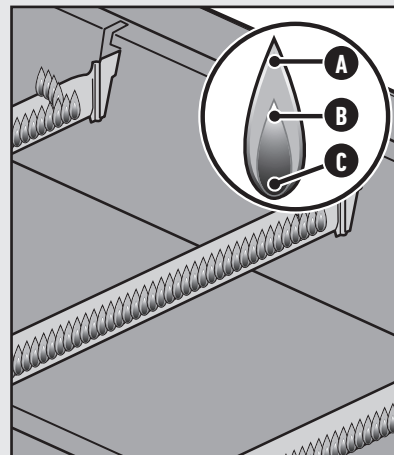
Éteignez toute flamme visible. Éteignez le barbecue et déconnectez le flexible de la bouteille de propane liquide. Vérifiez que le joint en caoutchouc du robinet de la bouteille de propane liquide n'est pas endommagé. S'il est endommagé, retournez le réservoir à l'endroit où vous l'avez acheté.

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 de votre manuel du propriétaire qui porte sur l'installation du réservoir de propane liquide et la vérification de fuites.

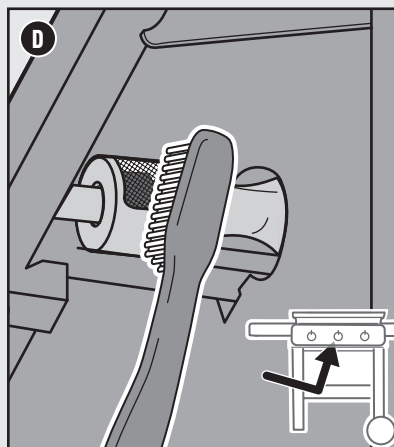
Type de flamme approprié

Les brûleurs de votre barbecue sont 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 d'autres insectes de tisser des toiles et de construire des nids à l'intérieur des brûleurs. 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.



⚠ 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 clients de Weber-Stephen Products LLC.

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

Foire aux questions

QUELLE EST LA MEILLEURE HUILE À UTILISER?

Une huile de cuisson neutre comme l'huile de canola, l'huile végétale ou l'huile de pépins de raisin.

POURQUOI MA PLANCHA CHANGE-T-ELLE DE COULEUR?

Ne vous inquiétez pas, il est normal que la plancha change de couleur au fil du temps. Le noircissement de la surface indique un meilleur apprêtage, ce qui se traduit par de meilleures performances de votre plancha.

PENDANT COMBIEN DE TEMPS FAUT-IL PRÉCHAUFFER LA PLANCHA?

Préchauffez votre plancha pendant environ 10 à 15 minutes. Cela garantit que la surface de cuisson est suffisamment chaude pour commencer la cuisson.

POURQUOI FAUT-IL APPRÊTER MA PLANCHA?

L'apprêtage accumule des couches d'huile polymérisée qui assombrissent la couleur de la plancha et améliorent ses performances en créant une surface de cuisson antiadhésive. Comme ce processus prend du temps, prévoyez quelques heures pour le terminer avant votre première cuisson.

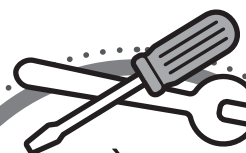
COMMENT PEUT-ON ÉVITER LA FORMATION DE ROUILLE SUR LA SURFACE DE CUISSON DE LA PLANCHA?

Une bonne couche d'apprêt et une utilisation fréquente de la plancha sont les meilleurs moyens d'éviter la formation de rouille sur la surface de cuisson. La meilleure façon de protéger votre plancha est de la recouvrir d'une housse (vendue séparément).

COMMENT PEUT-ON PROTÉGER LA PLANCHA ENTRE LES CUISSONS?

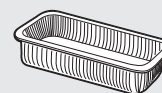
Après chaque cuisson, appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur la surface à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon en coton peu pelucheux.

Pour plus d'information sur l'entretien de votre plancha, scannez le code QR :



PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, communiquez avec le détaillant de votre région ou connectez-vous sur le site weber.com.



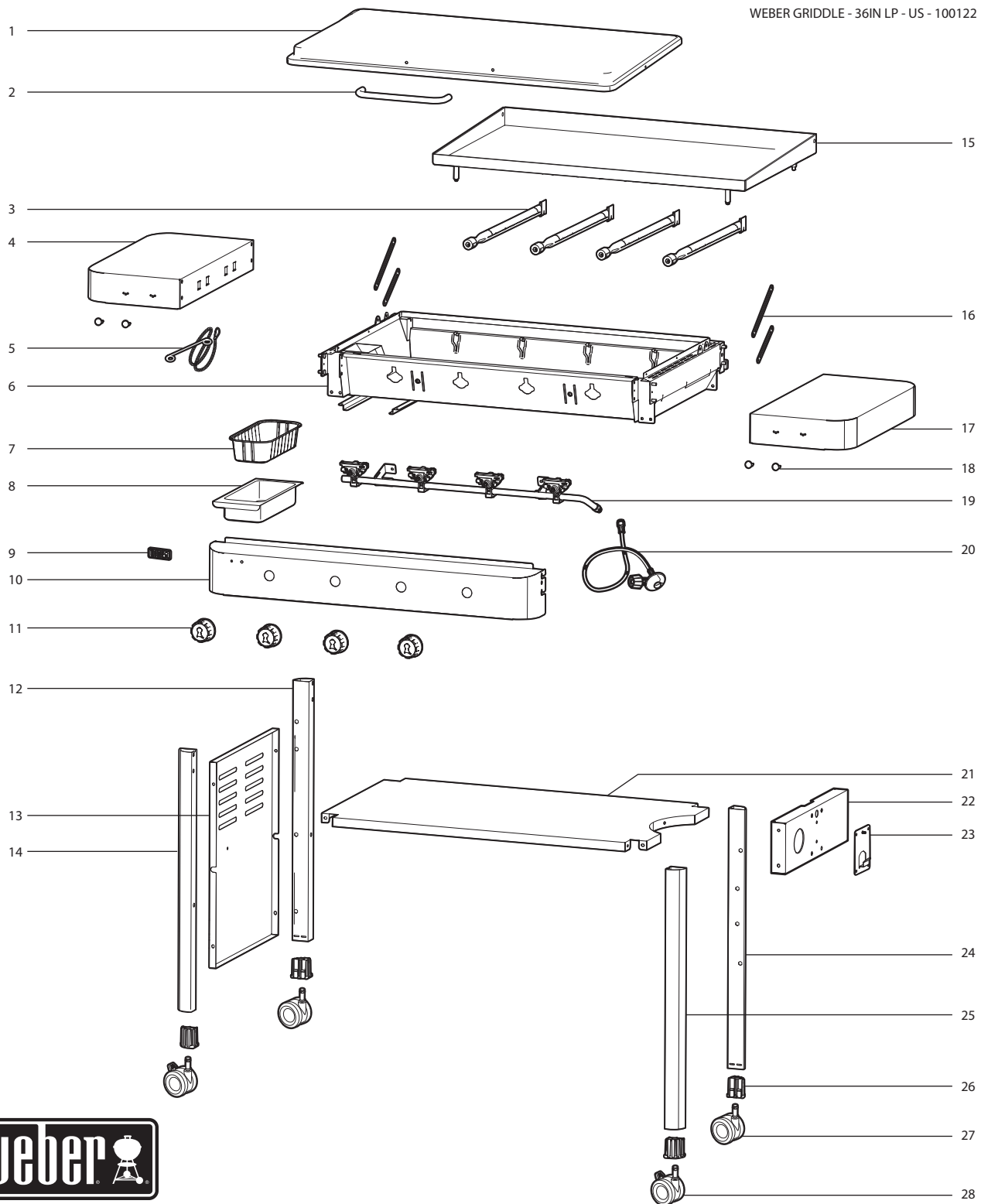
BARQUETTES

Parfaites pour recouvrir le bac de récupération afin de faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES DE BARBECUE ESSENTIELS • ACCESSOIRES DE BARBECUE ESSENTIELS • ACCESSOIRES DE BARBECUE ESSENTIELS • ACCESSOIRES DE BARBECUE ESSENTIELS

Pièces de rechange

WEBER GRIDDLE - 36IN LP - US - 100122



N'OUBLIEZ PAS D'ENREGISTRER VOTRE PRODUIT

weber.com

États-Unis :
1-800-446-1071

Canada :
1-800-446-1071

Mexique :
01 800 0093237