

WEBER SLATE GP56 NOTICE D'UTILISATION

Télécharger le Pdf



Table des matières

GARANTIE

[Stockage et/ou non-utilisation](#)

DÉMARRAGE

[Position de la bouteille de GPL](#)

[Remplissage ou remplacement de la bouteille de GPL](#)

[Installation de la bouteille de GPL](#)

FONCTIONNEMENT

[Vérifiez la présence de graisse](#)

[Examiner le flexible](#)

[Préchauffez la plancha](#)

[Nettoyage de la surface de cuisson](#)

ENTRETIEN DU PRODUIT

[Nettoyage et maintenance](#)

[Nettoyage des brûleurs](#)

DÉPANNAGE

PIÈCES DE RECHANGE

[Autres projets de ManualsLib](#)



SLATE

GP56

56 cm Premium Griddle

NOTICE D'UTILISATION GPL

INSCRIVEZ-VOUS DÈS AUJOURD'HUI

Nous sommes heureux de vous savoir à bord pour notre voyage vers l'excellence de la cuisson au barbecue. Enregistrez votre barbecue et accédez à des informations WEBER amusantes et intéressantes, y compris des conseils et astuces, et sachez comment tirer le meilleur parti de votre expérience de cuisson au barbecue.

⚠ DANGER

En cas d'odeur de gaz :

- Éteignez le gaz sur l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, écarter-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

Une fuite de gaz peut entraîner un incendie ou une explosion et causer des blessures corporelles graves voire fatales, ainsi que des dégâts matériels.

⚠ DANGER

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas le barbecue à moins de 610 mm (2 pieds) de tout matériau combustible. En font partie notamment le bois ou les terrasses et porches en bois traité.
- N'utilisez jamais cet appareil à moins de 7,5 m (25 pieds) de tout liquide inflammable.
- En cas d'incendie, écarter-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

Le non-respect de ces instructions pourrait engendrer un incendie, une explosion ou des brûlures et causer des dégâts matériels, des blessures physiques voire la mort.

⚠ AVERTISSEMENT : Suivez attentivement toutes les procédures de vérification d'étanchéité reprises dans la présente notice d'utilisation avant d'utiliser le barbecue. Et ce, même si l'appareil a été monté par le revendeur.

⚠ AVERTISSEMENT : N'allumez pas cet appareil avant d'avoir lu les sections « ALLUMAGE DU BRÛLEUR » de la présente notice d'utilisation.

CET APPAREIL À GAZ EST CONÇU POUR UN USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. N'UTILISEZ PAS CE BARBECUE DANS OU SUR UN BATEAU OU DANS DES ESPACES FERMÉS.

Cette notice d'utilisation présente des informations importantes nécessaires pour un montage adéquat et une utilisation sûre de l'appareil.

Lisez et suivez tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

Installation et assemblage

⚠ DANGER : Ce barbecue n'est pas destiné à être installé sur des véhicules de loisirs ou bateaux.

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas ce barbecue si toutes les pièces ne sont pas en place et s'il n'a pas été monté correctement, en suivant les instructions d'assemblage.

⚠ AVERTISSEMENT : N'installez pas ce modèle de barbecue dans une construction encastrée ou coulissante.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne modifiez pas l'appareil. Le GPL n'est pas du gaz naturel. Toute conversion ou tentative d'utiliser du gaz naturel dans un élément au GPL ou inversement est dangereuse et annulera votre garantie.

• Aucun élément scellé par le fabricant ne doit être modifié par l'utilisateur.

Fonctionnement

⚠ DANGER : Utilisez le barbecue uniquement en extérieur, dans un espace bien ventilé. Ne l'utilisez pas dans un garage, bâtiment, passage couvert, une tente ou tout autre espace clos, ni sous une construction combustible.

⚠ DANGER : N'utilisez pas le barbecue dans un véhicule, ni dans l'espace de stockage ou de chargement d'un véhicule. Cela comprend, sans s'y limiter, les voitures, camions, breaks, camionnettes, 4x4, véhicules de loisirs et bateaux.

⚠ DANGER : Pendant l'utilisation, aucun matériau combustible ne doit se trouver à moins de 61 cm (24 pouces) de l'arrière ou des côtés du barbecue.

⚠ DANGER : Maintenez toute vapeur et tout liquide inflammables, comme l'essence ou l'alcool, et tout matériau combustible à l'écart de l'espace de cuisson.

⚠ DANGER : Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables durant l'utilisation.

⚠ DANGER : Ne mettez ni housse de barbecue ni objet inflammable sur le barbecue ou dans l'espace de stockage sous celui-ci pendant que le barbecue fonctionne ou est chaud.

⚠ DANGER : En cas de feu de graisse, éteignez tous les brûleurs et gardez le couvercle fermé jusqu'à l'extinction dudit feu.

⚠ DANGER : N'essayez pas de débrancher le détendeur ou tout autre raccord de gaz lorsque votre barbecue est allumé.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne placez pas le barbecue sur du verre ou une surface combustible.

⚠ AVERTISSEMENT : Certaines parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.

⚠ AVERTISSEMENT : La consommation d'alcool, la prise de médicaments sur ordonnance ou non, ou de drogues peuvent nuire à la capacité de l'utilisateur à assembler, déplacer, stocker ou utiliser le barbecue correctement et en toute sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant le préchauffage ou le fonctionnement. Utilisez le barbecue avec prudence. L'intégralité de la cuve de cuisson devient chaude pendant l'utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT : Portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour utiliser le barbecue.



CARACTÉRISTIQUES DE CE BARBECUE

Pour accéder aux informations complètes de l'utilisateur, scannez le code QR et saisissez votre numéro

de série, ou naviguez en ligne sur weber.com/literature-online.

Numéro de série

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

Important : Veuillez lire ces consignes d'utilisation avec attention afin de vous familiariser avec l'appareil avant de le raccorder à la cartouche ou à la bouteille de gaz. Conservez ces consignes d'utilisation pour consultation ultérieure.

8652595_111523 FR



GARANTIE

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Gardez tout câble d'alimentation électrique ainsi que le flexible de gaz à l'écart de toute surface chauffée.

⚠ **MISE EN GARDE** : La sécurité de ce produit a été testée et il n'est certifié que pour une utilisation dans un pays spécifique. Consultez l'emballage extérieur pour connaître le pays d'utilisation correspondant.

⚠ **Retirez tous les éléments d'emballage et les films protecteurs avant d'allumer votre barbecue.**

• N'utilisez ni charbon, ni briquettes, ni pierre de lave sur le barbecue.

Stockage et/ou non-utilisation

⚠ **AVERTISSEMENT** : Fermez le robinet de la bouteille de gaz après usage.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Les bouteilles de GPL doivent être stockées en extérieur, hors de portée des enfants et non dans un bâtiment, garage ou autre espace clos.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Après une période de stockage et/ou de non-utilisation, assurez-vous que le barbecue ne présente ni fuite de gaz ni obstruction des brûleurs avant de l'utiliser.

• Le stockage du barbecue en intérieur n'est autorisé que si la bouteille de GPL est débranchée et retirée de celui-ci.

Merci d'avoir acheté un produit WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, États-Unis d'Amérique (« WEBER ») est fier de vous fournir un produit sûr, résistant et fiable.

Voici la garantie volontaire WEBER, qui vous est offerte sans frais supplémentaires. Elle contient les informations dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER dans le cas improbable d'une panne ou d'un défaut.

En vertu de la législation applicable, le client a plusieurs droits dans le cas où le produit serait défectueux. Ces droits incluent des services supplémentaires ou un remplacement, une remise sur le prix d'achat et un dédommagement. Dans l'Union européenne par exemple, c'est une garantie légale de deux ans à compter de la date de remise du produit. Ces droits et d'autres droits accordés par la loi ne sont pas remis en question par cette disposition de la garantie. En fait, cette garantie confère des droits supplémentaires au propriétaire, indépendamment des dispositions de la garantie légale.

GARANTIE VOLONTAIRE 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) que le produit WEBER ne comporte pas de défaut de matériau ou de fabrication pour la/les durée(s) spécifiée(s) ci-après, s'il est monté et utilisé conformément à la notice d'utilisation ci-jointe. (N. B. : Si vous perdez ou égariez votre notice d'utilisation WEBER, vous pouvez en trouver une sur www.weber.com ou tout site Web national vers lequel le propriétaire pourrait être redirigé.) Dans le cadre d'une utilisation normale dans un logement ou appartement unifamilial privé, Weber accepte, en vertu de cette garantie, de réparer ou remplacer toute pièce défectueuse en tenant compte des périodes, limites et exceptions applicables listées ci-après. DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI EN VIGUEUR, CETTE GARANTIE N'EST FOURNIE QU'À L'ACHETEUR ORIGINAL ET N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUIVANTS, SAUF DANS LE CAS D'UN CADEAU OU ARTICLE PROMOTIONNEL, COMME EXPLIQUÉ PLUS HAUT.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE AU TITRE DE CETTE GARANTIE

Pour assurer une couverture de garantie sans accroc, il est important (mais pas obligatoire) d'enregistrer votre produit Weber en ligne sur www.weber.com ou tout site Web national vers lequel vous pourriez être redirigé. Veuillez également conserver votre ticket de caisse et/ou facture original(e). 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 vous contacter.

La garantie ci-dessus ne s'applique que si le propriétaire prend soin raisonnablement du produit WEBER en suivant les instructions de montage, d'utilisation et d'entretien préventif reprises dans la notice d'utilisation ci-jointe, à moins que le propriétaire puisse prouver que le défaut ou la panne sont indépendants du non-respect des obligations susmentionnées. Si vous vivez dans une zone côtière ou que votre produit est installé près d'un bassin, l'entretien inclut le nettoyage et le rinçage réguliers des surfaces extérieures, comme expliqué dans la notice d'utilisation ci-jointe.

TRAITEMENT/EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette garantie, veuillez contacter le Service consommateurs WEBER à l'aide des coordonnées indiquées sur notre site (www.weber.com ou tout site Web national vers lequel le propriétaire pourrait être redirigé). Après enquête, WEBER réparera ou remplacera (à sa discrétion) toute pièce défectueuse couverte par cette garantie. Si la réparation ou le remplacement sont impossibles, Weber pourra choisir (à sa discrétion) de remplacer le barbecue en question par un nouveau, de valeur égale ou supérieure. WEBER peut vous demander de lui envoyer des pièces pour motif d'inspection, frais de port prépayés.

Cette GARANTIE devient caduque si des dégâts, détériorations, décolorations et/ou de la rouille dont WEBER n'est pas responsable sont causés par :

- Un abus, une mauvaise utilisation, une modification, un usage impropre, du vandalisme, une négligence, un assemblage ou une installation incorrects ou la non-réalisation d'un entretien normal de routine adéquat ;
- Des insectes (comme des araignées) et rongeurs (comme des écureuils), comprenant, sans s'y limiter, des dégâts sur les brûleurs et/ou flexibles de gaz ;
- L'exposition à l'air salin et/ou à des sources de chlore comme des piscines et jacuzzis/spas ;
- Des conditions météorologiques extrêmes comme la grêle, les ouragans, séismes, tsunamis ou raz-de-marée, tornades ou orages violents.

En cas d'utilisation et/ou de montage sur votre produit WEBER de pièces qui ne sont pas d'origine, WEBER annulera la présente garantie et aucun dommage provoqué par ces pièces ne sera couvert par celle-ci. Toute conversion d'un barbecue à gaz non autorisée par WEBER et non effectuée par un technicien autorisé par WEBER annulera cette garantie.

DURÉES DE GARANTIE DU PRODUIT

Cuve de cuisson :

5 ans hors perforations par rouille ou brûlure

(2 ans pour la peinture sauf perte d'éclat ou décoloration)

Ensemble du couvercle rigide :

5 ans hors perforations par rouille ou brûlure

(2 ans pour la peinture sauf perte d'éclat ou décoloration)

Tubes de brûleur en acier inoxydable :

5 ans, contre les perforations par rouille ou brûlure

Plancha :

5 ans (hors rouille)

Toute autre pièce :

2 ans (hors usure normale)

CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ

OUTRE LA GARANTIE ET LES CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ DÉCRITES DANS CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'EXISTE EXPLICITEMENT AUCUNE AUTRE GARANTIE OU DÉCLARATION VOLONTAIRE DE RESPONSABILITÉ FIGURANT ICI ALLANT AU-DELÀ DE LA RESPONSABILITÉ LÉGALE APPLICABLE À WEBER. LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE LIMITE NI N'EXCLUT LES SITUATIONS OU REQUÊTES POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE EN VERTU DE LA LÉGISLATION.

AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUERA APRÈS LA DURÉE D'APPLICATION DE LA PRÉSENTE GARANTIE. AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, CONCESSIONNAIRE OU REVENDEUR COMPRIS, AU SUJET D'AUCUN PRODUIT (COMME UNE « EXTENSION DE GARANTIE »), N'ENGAGE WEBER. L'UNIQUE RECOURS DE CETTE GARANTIE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DE LA PIÈCE OU DU PRODUIT.

LE RECOUVREMENT AU TITRE DE CETTE GARANTIE VOLONTAIRE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU.

VOUS ENDOSSEZ LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DÉGÂT OU BLESSURE INFLIGÉE À VOUS OU VOS BIENS ET/OU À DES TIERS ET LEURS BIENS LIÉS À UN USAGE IMPROPRE OU ABUS DU PRODUIT OU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LA NOTICE D'UTILISATION CI-JOINTE.

LES PIÈCES ET ACCESSOIRES REMPLACÉS EN VERTU DE CETTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LES DURÉES RÉSIDUELLES DES GARANTIES ORIGINELLES SUSMENTIONNÉES.

CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE QU'À UNE UTILISATION DANS UN LOGEMENT OU APPARTEMENT UNIFAMILIAL PRIVÉ ET NON AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS DANS DES CONTEXTES COMMERCIAUX, COLLECTIFS OU À LOGEMENTS MULTIPLES COMME LES RESTAURANTS, HÔTELS, COMPLEXES TOURISTIQUES OU BIENS LOCATIFS.

WEBER PEUT PARFOIS FAIRE ÉVOLUER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN ÉLÉMENT DE CETTE GARANTIE NE SAURAIT ÊTRE INTERPRÉTÉ COMME UNE OBLIGATION POUR WEBER D'INCORPORER CES MODIFICATIONS DE CONCEPTION DANS DES PRODUITS FABRIQUÉS AUPARAVANT ; CES MODIFICATIONS NE POURRONT NON PLUS ÊTRE INTERPRÉTÉES COMME UN AVEU QUE LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES ÉTAIENT DÉFECTUEUSES.

Consultez la liste internationale des unités commerciales située à la fin de cette notice d'utilisation pour obtenir des coordonnées supplémentaires.





Informations importantes sur le GPL et les branchements de gaz

Qu'est-ce que le GPL ?

Le gaz de pétrole liquéfié, également appelé GPL, est le produit inflammable dérivé du pétrole utilisé pour alimenter votre barbecue. C'est un gaz à température et pression modérées lorsqu'il n'est pas contenu. Mais, à pression modérée dans un contenant, comme une bouteille, le GPL est liquide. Lorsque le liquide sous pression est libéré de la bouteille, il se vaporise immédiatement et se transforme en gaz.

Conseils pour une manipulation sûre des bouteilles de GPL

- Une bouteille de GPL cabossée ou rouillée peut représenter un danger et doit faire l'objet d'une vérification par votre fournisseur de gaz propane liquide. N'utilisez pas une bouteille présentant un robinet endommagé.
- Même si votre bouteille de GPL peut sembler vide, elle peut toujours contenir du gaz et doit être transportée et stockée en conséquence.
- La bouteille de GPL doit être installée, transportée et stockée à la verticale, dans une position stable. Ne faites pas tomber ou ne manipulez pas brutalement les bouteilles.
- Ne stockez ou transportez jamais la bouteille de GPL dans un lieu où la température peut atteindre 50 °C (125 °F) (la bouteille sera trop chaude pour être manipulée à la main).

Conditions d'utilisation d'une bouteille de GPL

- Utilisez des bouteilles d'une capacité comprise entre 3 et 13 kg.

Qu'est-ce qu'un détendeur ?

Votre barbecue à gaz est équipé d'un détendeur, appareil servant à maîtriser et maintenir une pression de gaz uniforme lorsque celui-ci est libéré de la bouteille de GPL.

Conditions d'utilisation du détendeur et du flexible

- En Grande-Bretagne, ce barbecue doit être équipé d'un détendeur respectant la norme BS 3016, d'une sortie nominale de 37 millibars.
- La longueur du flexible ne doit pas dépasser 1,5 mètre.
- Évitez d'entortiller le flexible.
- L'assemblage détendeur et flexible de rechange doit être conforme aux instructions de Weber-Stephen Products LLC.

Installation de la bouteille de GPL

Brancher le détendeur sur la bouteille

- 1) Vérifiez que tous les boutons de réglage des brûleurs sont en position éteint. Pour ce faire, enfoncez les boutons et tournez-les dans le sens horaire.
- 2) Identifiez votre type de détendeur et branchez-le sur la bouteille de GPL en suivant les instructions de branchement appropriées.

N. B. : Vérifiez que le robinet de la bouteille de GPL ou le levier du détendeur est fermé avant d'effectuer le branchement.

Raccordement par rotation dans le sens horaire (A)

Vissez le détendeur sur la bouteille en tournant le raccord dans le sens horaire (a). Positionnez le détendeur de sorte que l'ouverture du clapet (b) soit vers le bas.

Raccordement par rotation dans le sens antihoraire (B)

Vissez le détendeur sur la bouteille en tournant le raccord dans le sens antihoraire.

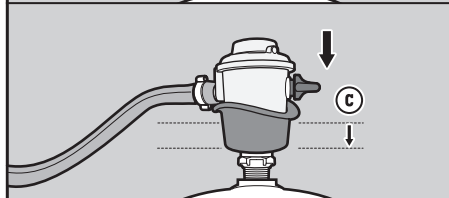
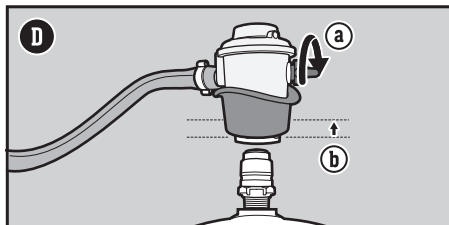
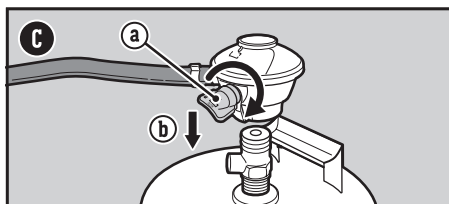
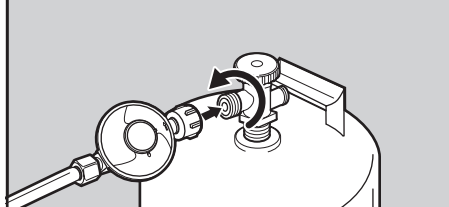
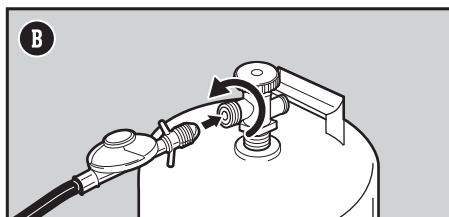
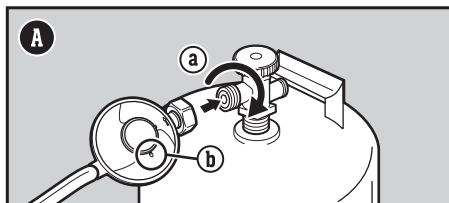
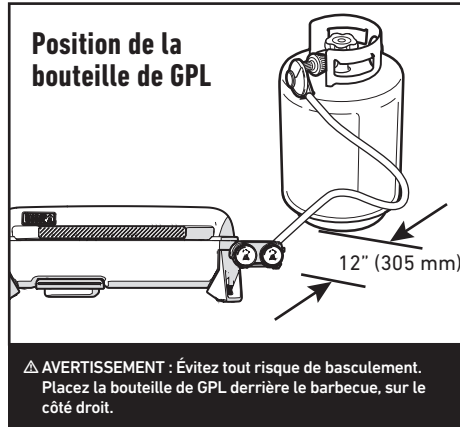
Raccordez par rotation du levier/enclenchement (C)

Tournez le levier du détendeur (a) dans le sens horaire vers la position fermée. Poussez le détendeur sur le robinet de la bouteille jusqu'à ce que vous entendiez un clic (b).

Raccordement par collier coulissant (D)

Assurez-vous que le levier du détendeur est en position fermée (a). Faites glisser le collier du détendeur vers le haut (b). Poussez le détendeur sur le robinet de la bouteille et maintenez la pression. Faites glisser le collier vers le bas pour fermer (c). Si le détendeur ne se verrouille pas, recommencez la procédure.

N. B. : Du fait de différentes législations nationales ou régionales, les illustrations de détendeurs présentes dans cette notice peuvent différer de celui que vous utilisez pour votre barbecue.



Remplissage ou remplacement de la bouteille de GPL

Retrait de la bouteille de GPL

À chaque fois que votre bouteille de GPL doit être remplie ou remplacée, suivez ces instructions pour la retirer.

- 1) Assurez-vous que le robinet du détendeur est bien fermé.
- 2) Débranchez le raccord du flexible de gaz de la bouteille.

Stockage et/ou non-utilisation

Débranchez la bouteille si : 1) la bouteille est vide ; 2) le barbecue va être transporté ; 3) le barbecue est rangé dans un garage ou tout autre endroit fermé ; 4) le barbecue n'est pas utilisé.

- Ne stockez pas de bouteille débranchée dans un bâtiment, garage ou tout autre lieu clos.
- Ne rangez pas et ne transportez pas une bouteille débranchée à l'intérieur du barbecue.

Suivez ces instructions si votre barbecue a été stocké ou n'a pas été utilisé pendant quelque temps :

- Avant d'utiliser le barbecue à gaz Weber, vérifiez qu'il ne présente pas de fuite de gaz et que le brûleur n'est pas bouché. (Consultez pour ce faire les sections « VÉRIFICATION D'ÉTANCHÉITÉ » et « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».)
- Vérifiez que les zones sous la cuve de cuisson et le bac de récupération de graisse amovible sont vides de tout résidu qui pourrait restreindre la circulation d'air de combustion ou de ventilation.
- Assurez-vous également que la grille de protection contre les araignées/insectes n'est pas bouchée. (Voir « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).

⚠ AVERTISSEMENT : Serrez uniquement à la main. Une force excessive pourrait endommager l'élément de couplage du détendeur et le robinet de la cartouche. Cela pourrait entraîner une fuite ou restreindre le débit de gaz.

⚠ Vérifiez les joints avant de raccorder un nouveau conteneur de gaz à l'appareil.

⚠ Ne pas utiliser l'appareil si ses joints sont endommagés ou usés, s'il fuit, s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

⚠ Le remplacement des conteneurs de gaz doit se dérouler dans un lieu bien ventilé, de préférence à l'extérieur, à l'écart des sources d'allumage, comme des flammes nues, des veilleuses et des feux électriques, et à bonne distance de toute personne présente.



DÉMARRAGE

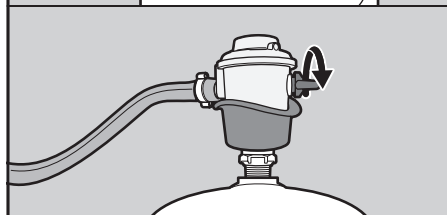
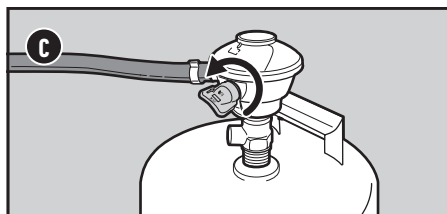
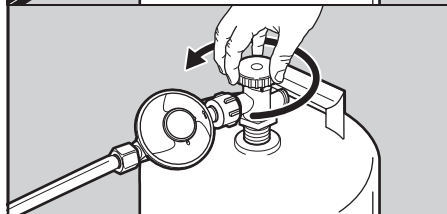
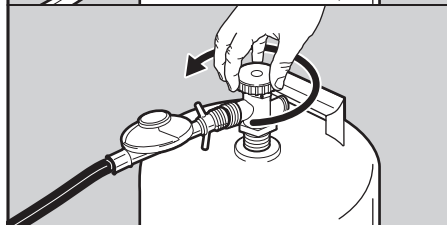
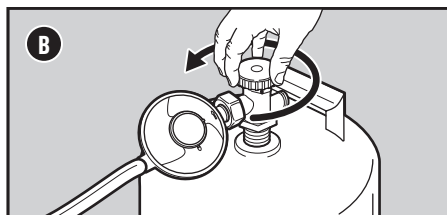
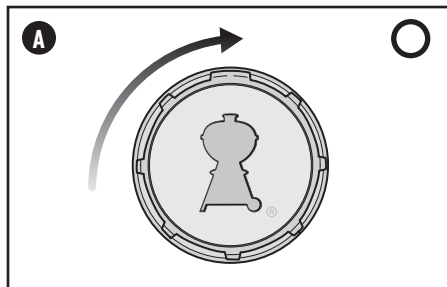
Qu'est-ce qu'une vérification d'étanchéité ?

Une fois la cartouche installée correctement, il est nécessaire d'effectuer une vérification d'étanchéité. Une vérification d'étanchéité est une manière fiable de voir si du gaz fuit après avoir branché le réservoir. Le système d'alimentation de votre barbecue contient des branchements fabriqués en usine qui ont fait l'objet d'une vérification minutieuse des fuites de gaz et la flamme des brûleurs a été testée. Weber recommande d'effectuer une vérification minutieuse des fuites de gaz après l'assemblage, ainsi qu'à chaque fois que vous débranchez et rebranchez un raccord de gaz. Les raccords suivants doivent faire l'objet d'un contrôle :

- Là où la bouteille se raccorde au détendeur.
- Là où le détendeur se raccorde au flexible du détendeur.
- Là où le flexible du détendeur se raccorde au robinet.

Vérification de l'étanchéité

- 1) Assurez-vous que le bouton réglage du brûleur est éteint en l'enfonçant et en le tournant dans le sens horaire jusqu'à la position (O) éteinte (A).
- 2) Identifiez votre type de détendeur. Allumez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille dans le sens antihoraire (B) ou en mettant le levier du détendeur en position ouverte (C).
- 3) Humidifiez les raccords avec une solution savonneuse à l'aide d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. Vous pouvez fabriquer votre propre solution savonneuse en mélangeant 20 % de savon liquide avec 80 % d'eau ; vous pouvez aussi acheter une solution prête à l'emploi que vous trouverez au rayon plomberie des magasins de bricolage.



- ⚠ DANGER : Ne pas utiliser de flamme pour la vérification d'étanchéité. Le contrôle des fuites de gaz doit se faire en l'absence de toute flamme nue ou étincelle.
- ⚠ DANGER : Une fuite de gaz peut entraîner un incendie ou une explosion.
- ⚠ DANGER : N'utilisez pas le barbecue s'il y a une fuite de gaz.
- ⚠ DANGER : Si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement du gaz s'échappant du réservoir de propane liquide :
 - 1) Écartez-vous du réservoir de propane liquide.
 - 2) N'essayez pas de corriger le problème vous-même.
 - 3) Appelez les pompiers.



4) Si des bulles apparaissent, il y a une fuite :

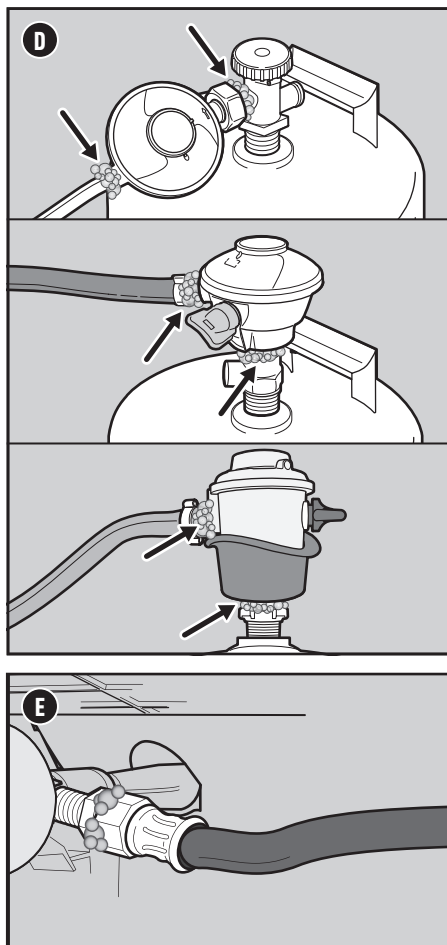
- a) Si la fuite se situe au niveau du branchement détendeur/bouteille ou détendeur/flexible (D), éteignez l'alimentation en gaz. **NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE.**
- b) Si la fuite se situe au niveau du détendeur ou du robinet du brûleur (E), coupez le gaz. **NE TENTEZ JAMAIS DE SERRER LE DÉTENDEUR. NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE.** Contactez le représentant du Service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Web.

Si vous observez une fuite, contactez le représentant du Service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Web.

5) S'il n'y a pas de bulles, la vérification d'étanchéité est terminée :

- a) Rincez les branchements à l'eau.

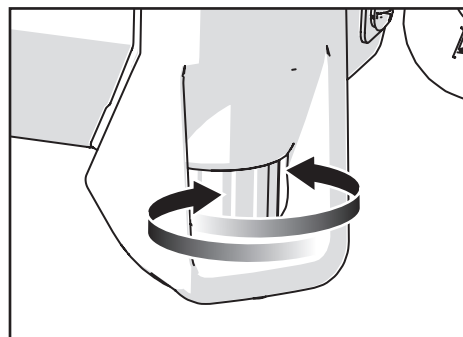
N. B. : Certaines solutions de contrôle des fuites, eau savonneuse incluse, sont légèrement corrosives. C'est pourquoi tous les raccords doivent être rincés à l'eau dès que la vérification d'étanchéité est terminée.



Mise à niveau de la surface de cuisson du barbecue et/ou de la plancha

Pour garantir une utilisation correcte et sûre de ce barbecue, il est important de s'assurer qu'il est installé sur une surface plane et stable avant de l'utiliser. Si la surface de cuisson du barbecue et/ou de la plancha n'est pas horizontale, vous pouvez régler les pieds pour la corriger. Pour régler les pieds, soulevez légèrement un coin du barbecue et tournez les pieds vers la droite ou la gauche pour les relever ou les abaisser.

MISE EN GARDE : N'ESSAYEZ PAS DE METTRE LE BARBECUE À NIVEAU PENDANT L'UTILISATION OU LORSQUE LE BARBECUE EST ENCORE CHAUD.



⚠ **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux d'essayer d'installer d'autres types de contenants à gaz.

⚠ **IMPORTANT** : Nous recommandons de remplacer l'assemblage du flexible de gaz de votre barbecue tous les cinq ans. Certains pays peuvent prescrire de remplacer le flexible de gaz plus fréquemment, auquel cas la législation nationale prévaudra.

Pour le montage des flexibles, détendeurs et robinets de remplacement, contactez le représentant du Service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Web.

Rendez-vous sur weber.com.

⚠ Cet appareil ne convient pas à une installation ou un raccordement à une alimentation en gaz réticulé.

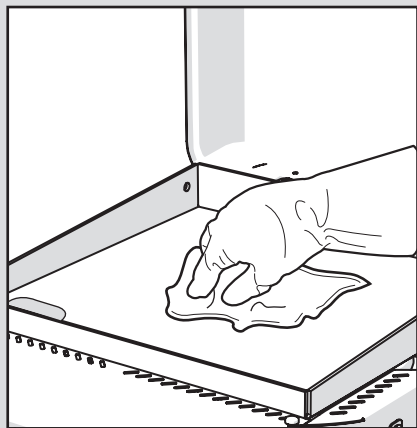


FONCTIONNEMENT

Avant la cuisson

Utilisation et entretien

Avant la première utilisation : Lavez la nouvelle plancha à la main à l'aide d'un liquide vaisselle doux. Essuyez-la bien avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.



Allumage de la plancha

Allumage du barbecue à l'aide du système d'allumage

Le système d'allumage allume le brûleur à l'aide d'une étincelle de l'électrode d'allumage. Vous générez l'énergie nécessaire à l'étincelle en appuyant sur le bouton d'allumage. Vous entendrez alors un cliquetis. Une fois que le préchauffage sur chaleur forte est terminé, vous pouvez régler le bouton de réglage du brûleur sur vos réglages souhaités pour la cuisson.

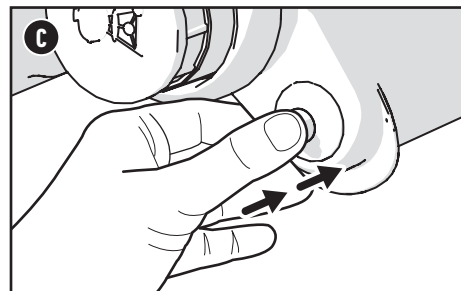
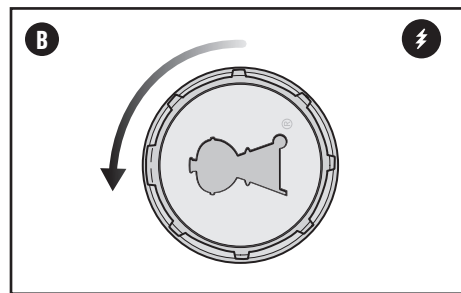
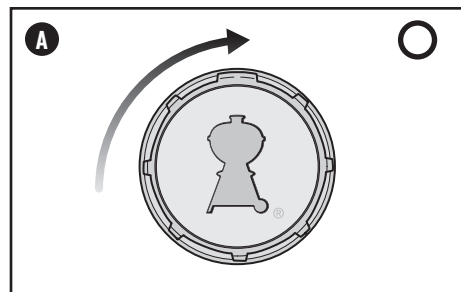
Deux brûleurs se trouvent à l'intérieur de la cuve de cuisson. Pour allumer correctement votre barbecue, vous devez allumer chaque brûleur indépendamment.

- 1) Ouvrez la housse de protection rigide.
- 2) Vérifiez que tous les boutons de réglage des brûleurs sont en position éteinte ○. Pour ce faire, enfoncez et tournez les boutons dans le sens horaire (A).
N. B. : Il est important que tous les boutons de réglage des brûleurs soient en position éteinte ○ avant d'ouvrir la bouteille de GPL.
- 3) Allumez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille dans le sens antihoraire ou en mettant le levier du détendeur en position ouverte, selon votre branchement détendeur/bouteille.
- 4) Appuyez sur le bouton de réglage du brûleur et tournez-le dans le sens antihoraire vers la position ❶ démarrage/fort (B).
- 5) Appuyez plusieurs fois sur le bouton rouge d'allumage, pour le faire cliqueter à chaque fois, jusqu'à ce que le premier brûleur s'allume (C).
- 6) Répétez les étapes 4 à 5 avec le bouton de réglage du deuxième brûleur.
- 7) Vérifiez que les brûleurs sont allumés en regardant l'interstice séparant la surface de cuisson et le support.
- 8) S'il ne s'allume pas, mettez le bouton de réglage du brûleur en position éteinte ○ et attendez cinq minutes pour laisser le gaz s'échapper avant de réessayer d'allumer le brûleur.

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

Pour éteindre les brûleurs

- 1) Appuyez sur chaque bouton de réglage du brûleur puis tournez dans le sens horaire jusqu'à la position ○ éteinte.



Modèle 56 cm uniquement :

Brûleur 1



Brûleur 2



Paramètres du bouton de réglage du brûleur



⚠ AVERTISSEMENT : Ouvrez le couvercle de protection rigide pendant l'allumage.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert pendant l'allumage ou la cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT : Si le brûleur ne s'allume pas après cinq secondes, mettez le bouton de réglage du brûleur sur la position éteinte. Attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper puis recommencez la procédure d'allumage.

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas le barbecue avec la housse de protection rigide fermée. Le couvercle rigide de protection doit uniquement être utilisé à des fins de stockage pour protéger la plancha.



À chaque fois que vous utilisez le barbecue

Entretien entre deux repas

Le programme d'entretien entre deux repas comprend les étapes suivantes, simples, mais importantes, à effectuer avant chaque utilisation.

Vérifiez la présence de graisse

Votre plancha est dotée d'un système de gestion des graisses qui recueille la graisse et les résidus alimentaires dans un contenant jetable. La graisse et les résidus sont acheminés dans la lèchefrite jetable qui recouvre le bac à graisses. Ce système doit être nettoyé avant de déplacer votre barbecue ou de cuisiner, afin d'éviter les feux de graisse.

1. Vérifiez que le barbecue est éteint et complètement froid.
2. Retirez les graisses ou les résidus alimentaires à l'aide d'un grattoir et essuyez la plancha avec du papier essuie-tout. Grattez la graisse et les résidus alimentaires par l'ouverture de la surface de cuisson plate et placez-les dans la lèchefrite jetable située en dessous (A).
3. Retirez le bac à graisses (B). Vérifiez qu'il n'y a pas de quantité excessive de graisse et de débris alimentaires dans la lèchefrite jetable qui recouvre le bac à graisses. Jetez la lèchefrite jetable quand cela est nécessaire et remplacez-la par une neuve.
4. Réinstallez tous les composants.

Examiner le flexible

Un examen régulier du flexible est nécessaire pour garantir la sécurité et le bon fonctionnement de votre plancha.

1. Vérifiez que la plancha est éteinte et complètement froide.
2. Vérifiez que le flexible ne présente pas de signe de fissure, d'abrasion ou de coupure (C). S'il est endommagé de quelque manière que ce soit, n'utilisez pas la plancha. Contactez le Service consommateurs WEBER pour obtenir un flexible de rechange.

Préchauffez la plancha

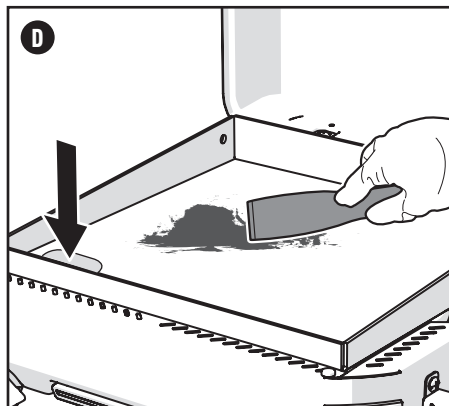
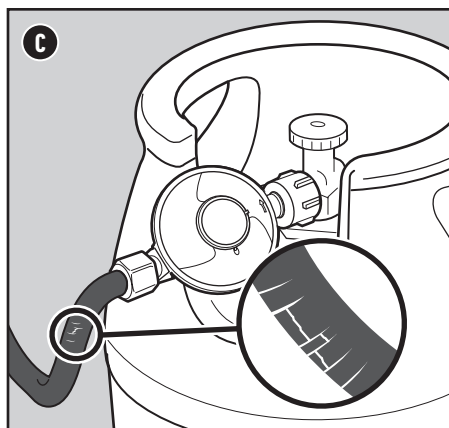
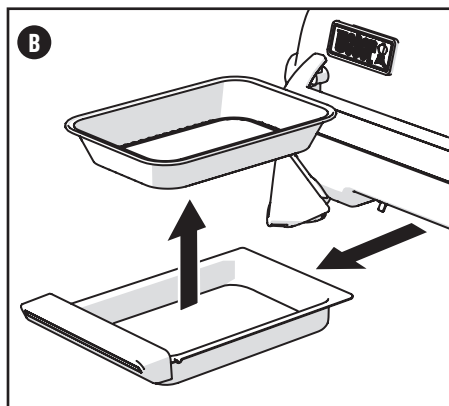
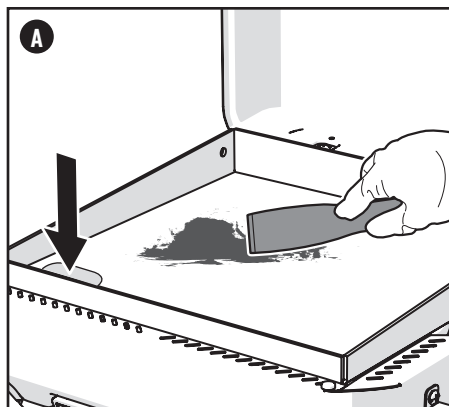
Le préchauffage de la plancha est essentiel à la réussite de la cuisson. Cela permet d'éviter que les aliments n'adhèrent et assure que la plancha est assez chaude pour bien cuire vos aliments. Cela élimine également les résidus des grillades précédentes.

1. Ouvrez le couvercle rigide de protection.
2. Allumez votre plancha en suivant les instructions contenues dans cette notice d'utilisation.
3. Préchauffez la plancha à feu VIF pendant 10 à 15 minutes en fonction des conditions telles que la température de l'air et le vent. Après le préchauffage, vous pouvez régler chaque brûleur comme vous le souhaitez.

Nettoyage de la surface de cuisson

Après le préchauffage, les graisses et résidus alimentaires d'une utilisation antérieure sont plus faciles à retirer à l'aide d'un grattoir, si nécessaire.

1. Après le préchauffage, raclez la surface de cuisson à l'aide d'un grattoir (D). Dirigez les graisses ou les résidus alimentaires vers l'orifice dans la surface de cuisson de la plancha.



⚠ **DANGER** : Ne recouvrez pas de papier d'aluminium le bac à graisses coulissant ou la cuve de cuisson.

⚠ **DANGER** : Avant chaque utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'amas de graisse dans le bac à graisses coulissant et le bac de récupération des graisses. Retirez tout excédent de graisse pour éviter les feux de graisse.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Procédez avec prudence lorsque vous retirez le bac de récupération des graisses et éliminez la graisse chaude.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour utiliser le barbecue.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que les orifices de ventilation autour de la bouteille de gaz sont ouverts et non obstrués par des débris.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Gardez tout câble d'alimentation électrique ainsi que le flexible de gaz à l'écart des surfaces chauffées.

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

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

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

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

⚠ **MISE EN GARDE** : N'appliquez jamais de grandes quantités d'eau froide sur toute la surface de la plancha. Cela pourrait la déformer.

⚠ **MISE EN GARDE** : L'ajout d'une grande quantité d'aliments froids ou congelés (ou d'aliments contenant beaucoup d'eau) sur une plancha chaude peut entraîner une déformation de la plancha.

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

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



ENTRETIEN DU PRODUIT

Nettoyage et maintenance

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. Une fois le barbecue éteint et refroidi pendant 5 minutes, utilisez un grattoir métallique ou une spatule pour raclez l'excès de graisse, d'huile et de résidus alimentaires en les dirigeant vers l'orifice de la plancha.

N. B. : Pour enlever les résidus collés et tenaces, utilisez une petite quantité d'eau à température ambiante pendant le processus de grattage. NE JAMAIS UTILISER D'EAU FROIDE EN QUANTITÉ POUR NETTOYER LA PLANCHA.

2. Lavez la plancha à la main avec du liquide vaisselle doux.
3. Rincez la plancha et laissez-la sécher. À l'aide de plusieurs feuilles d'essuie-tout, essuyez et séchez la plancha en dirigeant l'excès de graisse, d'huile, et les résidus alimentaires dans l'orifice de la plancha.
4. La plancha NE passe PAS au lave-vaisselle.
5. N'immergez pas la plancha dans l'eau.

Conseils pour un nettoyage approfondi

Les résidus d'aliments peuvent s'accumuler sur votre plancha au fil du temps.

Voici une méthode efficace pour les éliminer :

1. Retirez autant de résidus d'aliments que possible de la plancha.
2. Mélangez trois volumes de bicarbonate de soude avec un volume d'eau. Une pâte va se former.
3. Appliquez généreusement la pâte sur la plancha. Elle doit être suffisamment épaisse pour la recouvrir totalement.
4. Laissez ce mélange en place quelques heures ou jusqu'au lendemain. Rajoutez du bicarbonate de soude et frottez avec une brosse en nylon ou une éponge non abrasive.
5. Rincez et séchez.

N. B. : Pour les résidus très tenaces, versez du vinaigre sur la pâte juste avant le nettoyage. Attendez la fin de la réaction de pétilllement, puis continuez à frotter et rincez.

Nettoyage des brûleurs

Sur les brûleurs, deux zones sont essentielles pour des performances optimales : les ports (de petites ouvertures sur toute la longueur des brûleurs) et les grilles de protection contre les araignées/insectes aux extrémités avant des brûleurs. Pour un fonctionnement en toute sécurité, il est crucial que ces zones restent propres.

Nettoyage des ports des brûleurs

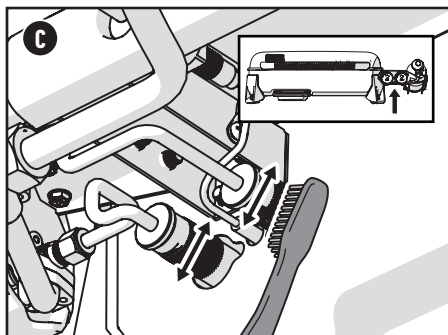
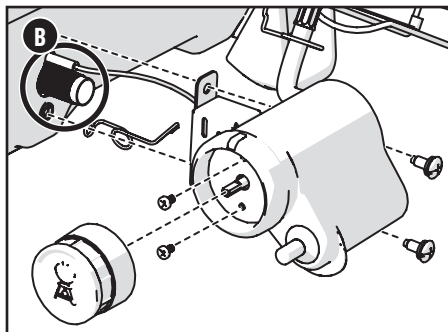
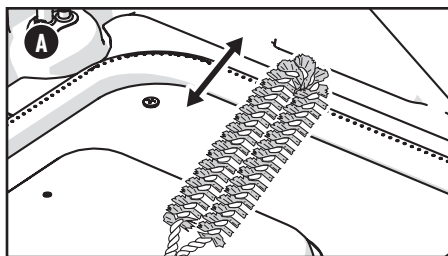
- 1) Lorsque le barbecue et la bouteille de GPL sont éteints et que le barbecue a refroidi, retirez la plancha et mettez-la de côté en utilisant des maniques ou des gants pour barbecue.
- 2) Pour nettoyer l'extérieur des brûleurs, brossez les ports des brûleurs à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable (A).

Nettoyage des grilles de protection contre les araignées

- 1) Identifiez les extrémités des brûleurs sur la partie inférieure du panneau de commande, à l'endroit où ils rejoignent les robinets. Sur les modèles de 17 pouces (43 cm), il est nécessaire de retirer le support du cache pour accéder à la grille de protection contre les araignées. Suivez ces instructions pour accéder à la grille de protection contre les araignées (B) :
1. Retirez le bouton de réglage en le tirant pour le détacher de l'ensemble de commande.
2. Retirez les deux vis du cache du bouton de réglage.
3. Retirez les deux vis du support du cache.
4. Nettoyez les grilles de protection contre les araignées/insectes sur chaque brûleur à l'aide d'une brosse à poils souples.
5. Après avoir nettoyé la grille de protection contre les araignées, remontez l'ensemble du bouton de réglage dans l'ordre inverse.

N. B. : Vérifiez que le fil de mise à la terre et le fil d'allumage sont connectés à l'ensemble de commande avant le remontage.

- 2) Nettoyez les grilles de protection contre les araignées/insectes sur chaque brûleur à l'aide d'une brosse à poils souples (C).



⚠ AVERTISSEMENT : N'essayez pas de réparer des composants destinés à l'acheminement, à la combustion ou à l'allumage du gaz ni des composants structurels sans contacter au préalable le Service consommateurs de Weber-Stephen Products LLC.

⚠ MISE EN GARDE : Les ouvertures de tube de brûleur doivent être positionnées correctement sur les orifices de robinet.



Nettoyage du système de gestion des graisses

Le système de gestion des graisses est constitué d'un bac à graisses coulissant et d'un bac de récupération des graisses. Ces éléments ont été conçus pour être facilement retirés, nettoyés et remplacés ; c'est une procédure essentielle à chaque fois que vous préparez votre barbecue. Vous trouverez des instructions d'inspection du système de gestion des graisses à la section « À chaque fois que vous utilisez le barbecue » de cette notice.

N. B. : Si de la graisse adhère à la goulotte à graisse, une petite quantité d'eau peut aider à la l'évacuer dans le bac à graisses.

N. B. : En cas de mauvais temps, de l'eau peut pénétrer dans le bac à graisses et dans la lèche-frite jetable. Vérifiez que la lèche-frite jetable et le bac à graisses ne contiennent pas d'eau et videz-les si nécessaire.

Nettoyage du support du barbecue

L'extérieur de votre barbecue peut comprendre des surfaces en acier inoxydable, en émail et en plastique. WEBER recommande 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 polish non abrasif et non toxique destiné aux barbecues et produits à usage extérieur. Utilisez un chiffon en microfibre pour frotter dans le sens du grain de l'acier inoxydable. N'utilisez pas de serviette en papier.

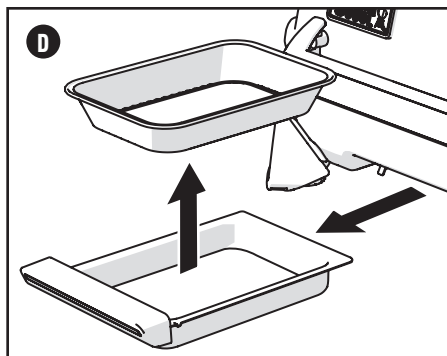
N. B. : Ne prenez pas le risque de rayer vos surfaces en acier inoxydable avec des pâtes abrasives. Ces pâtes ne nettoient pas et ne font pas briller. Elles décolorent le métal en retirant le revêtement supérieur en oxyde de chrome.

Nettoyage des surfaces peintes et émaillées ainsi que des composants plastiques

Nettoyez les surfaces peintes et émaillées et les composants plastiques à l'eau savonneuse chaude, à l'aide de papier essuie-tout ou d'un chiffon. Après les avoir frottées, rincez et séchez soigneusement les surfaces.

Nettoyage de l'extérieur des barbecues dans des environnements spécifiques

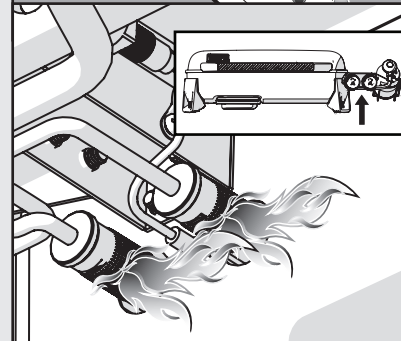
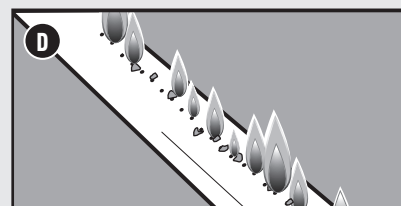
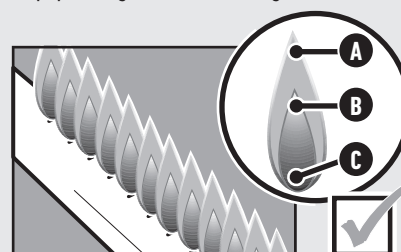
Si votre barbecue est exposé à un environnement particulièrement hostile, nettoyez-en l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques pour piscine et l'eau salée peuvent faire apparaître de la rouille superficielle. Frottez l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse chaude. Ensuite, rincez-le et séchez-le minutieusement. Pour éviter la rouille superficielle, vous pouvez de plus appliquer un nettoyant pour acier inoxydable chaque semaine.



Aspect normal des flammes du brûleur

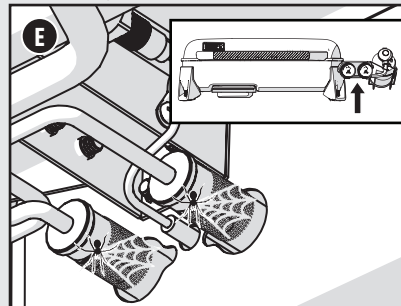
Le brûleur de votre barbecue a été réglé en usine pour obtenir un mélange approprié d'air et de gaz. S'il fonctionne correctement, l'aspect des flammes sera normal. Les extrémités des flammes peuvent parfois danser et être jaunes (A), et leur base être bleu clair (B) voire bleu foncé (C).

⚠ AVERTISSEMENT : Des ports bouchés ou sales peuvent limiter le débit de gaz et entraîner un départ de feu (D) dans et autour des robinets de commande de gaz, ce qui pourrait gravement endommager votre barbecue.



Grilles de protection contre les araignées

Les ouvertures d'air comburant sur les brûleurs (E) sont dotées de grilles en acier inoxydable pour éviter que des araignées et autres insectes ne tissent leur toile ou ne fassent leur nid dans la section venturi des brûleurs. La présence de nids peut bloquer le débit de gaz normal et provoquer son refoulement vers les prises d'air de combustion. Les symptômes de ce type d'obstruction incluent une odeur de gaz associée à des flammes de brûleur vacillantes et de couleur jaune. Cette obstruction pourrait provoquer un feu dans et autour des robinets de gaz, entraînant d'importants dommages pour votre barbecue. De plus, de la poussière et des résidus peuvent s'accumuler sur l'extérieur des grilles de protection contre les araignées/insectes et obstruer le débit d'oxygène dans les brûleurs. Veillez à ce que les grilles de protection contre les araignées restent propres. Consultez la rubrique « Nettoyage des grilles de protection contre les araignées » dans la section Entretien du produit.



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

⚠ AVERTISSEMENT : Quand vous nettoyez les brûleurs, n'utilisez jamais une brosse déjà utilisée pour nettoyer les grilles de cuisson. N'insérez jamais d'objets pointus dans les ports des brûleurs.

⚠ MISE EN GARDE : N'utilisez pas les éléments suivants pour nettoyer votre barbecue : des pâtes à polir ou des peintures abrasives pour acier inoxydable, des détergents contenant de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène, des nettoyants pour four, des détergents abrasifs (pour cuisine) ou des tampons de nettoyage abrasifs.



DÉPANNAGE

LE BARBECUE NE S'ALLUME PAS

SYMPTÔME

•Après avoir suivi les instructions d'allumage de la section « Fonctionnement » de cette notice d'utilisation, le brûleur ne s'allume pas.

CAUSE

Il y a un problème avec le débit de gaz.

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

SOLUTION

Si le barbecue ne s'allume pas, il faut tout d'abord vérifier si les brûleurs sont alimentés en gaz. Pour cela, suivez les instructions de la section « Identifier un débit de gaz vers les brûleurs à l'aide d'une allumette. »

Si l'allumage à l'allumette **NE FONCTIONNE PAS**, suivez les instructions pour débrancher et rebrancher la bouteille de propane.

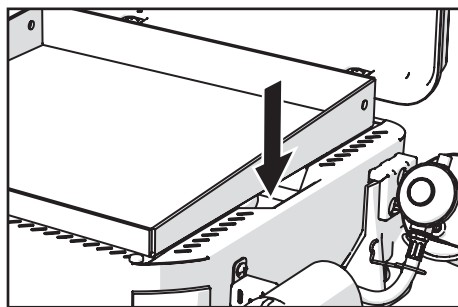
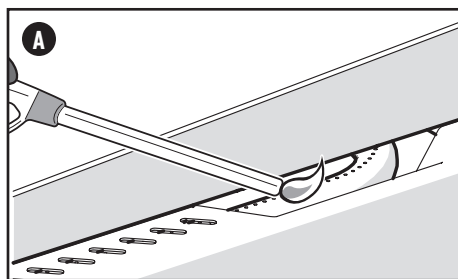
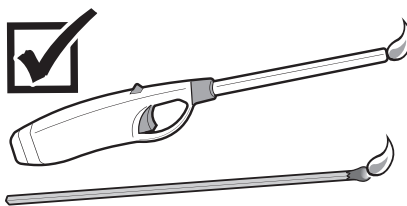
Si le barbecue ne s'allume pas, il faut tout d'abord vérifier si les brûleurs sont alimentés en gaz. Pour cela, suivez les instructions de la section « Identifier un débit de gaz vers les brûleurs à l'aide d'une allumette. »

Si l'allumage à allumettes **FONCTIONNE**, vérifiez l'état des branchements des fils du système d'allumage.

Identifier un débit de gaz dans les brûleurs principaux à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une longue allumette

Le porte-allumette n'est disponible que sur certains modèles uniquement.

- 1) Ouvrez la housse de protection rigide.
- 2) Vérifiez que le bouton de réglage du brûleur est en position éteinte **O**. Pour ce faire, enfoncez et tournez les boutons dans le sens horaire.
- 3) Allumez l'alimentation en gaz en tournant le robinet de la bouteille dans le sens antihoraire ou en mettant le levier du détendeur en position ouverte, selon votre branchement détendeur/bouteille.
- 4) Insérez un briquet allume-gaz allumé dans la fente sur le côté de la plancha **(A)**.
- 5) Appuyez sur le bouton de réglage de gaz et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position démarrage/fort **I**.
- 6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers la fente sur les côtés de la plancha.
- 7) S'il ne s'allume pas dans les 5 secondes, placez le bouton de réglage du brûleur en position éteinte **O** et attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper avant d'essayer de rallumer le brûleur.



PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur local ou rendez-vous sur weber.com.



Tailles d'orifice du robinet de brûleur et informations de consommation

TAILLES D'ORIFICE DU ROBINET DE BRÛLEUR		
Pays	Catégorie de gaz	Modèles 56 cm
Afrique du Sud, Chine, Chypre, Corée, Danemark, Estonie, Finlande, Hong Kong, Hongrie, Inde, Islande, Israël, Japon, Lettonie, Lituanie, Malte, Norvège, Pays-Bas, République tchèque, Roumanie, Russie, Singapour, Slovaquie, Slovénie, Suède, Turquie	I_{3B/P} (30 mbar ou 2,8 kPa)	Brûleur 1 0,88 mm Brûleur 2 0,68 mm
Belgique, France, Espagne, Grande-Bretagne, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Portugal, Suisse	I_{3*} (28-30/37 mbar)	Brûleur 1 0,84 mm Brûleur 2 0,65 mm
Pologne	I_{3B/P} (37 mbar)	Brûleur 1 0,84 mm Brûleur 2 0,65 mm
Autriche, Allemagne	I_{3B/P} (50 mbar)	Brûleur 1 0,77 mm Brûleur 2 0,60 mm

DONNÉES DE CONSOMMATION	
Catégorie de gaz	Modèles 56 cm
I_{3B/P} (30 mbar ou 2,8 kPa)	4,7 kW propane 5,3 kW butane 330 g/h propane 379 g/h butane
I_{3*} (28-30/37 mbar)	4,7 kW propane 4,7 kW butane 330 g/h propane 330 g/h butane
I_{3B/P} (37 mbar)	4,7 kW propane 5,3 kW butane 330 g/h propane 379 g/h butane
I_{3B/P} (50 mbar)	4,7 kW propane 5,3 kW butane 330 g/h propane 379 g/h butane



Fabricant :

Weber-Stephen Products LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
États-Unis d'Amérique

Importateur :

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

Franklinstraße 28/29
10587 Berlin (Allemagne)
Tél. : (+49) 307554184-0

APPELEZ LE SERVICE CONSOMMATEURS

Si vous rencontrez toujours des problèmes, contactez le représentant du Service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur weber.com.

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

CHILE

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

FRANCE

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Grill Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

USA

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other Eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com

DES PROBLÈMES ? DES QUESTIONS ?

Ne retournez pas le produit au magasin. Nous pouvons vous aider.

Si vous avez des questions sur le montage, l'utilisation ou l'entretien de votre barbecue ou si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez contacter le Service consommateurs Weber. Le numéro de série et le numéro de modèle figurent au recto de votre notice d'utilisation et seront nécessaires pour tous les appels de service après-vente.

Autres projets de ManualsLib



www.manualslib.com



www.manualslib.de



www.manualslib.es



www.manualslib.fr



www.manualslib.nl



www.manualslib.mx



www.manualslib.tech 30+ langues