



GRILL OWNER'S GUIDE

REGISTER YOUR GRILL

Thank you for purchasing a WEBER grill. Take a few minutes to protect your investment by registering your grill online at www.weber.com. Reference the serial number on the front cover of this owner's guide.



⚠ DANGER

If you smell gas:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flames.
- Open lid.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

⚠ DANGER

- Never operate this appliance unattended.
- Never operate this appliance within 24 inches (61 cm) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
- Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard, which could cause property damage, personal injury or death.

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Keep this manual for future reference.

Carefully follow all leak-check procedures in this Owner's Guide prior to grill operation. Do this even if the grill was dealer-assembled.

Do not ignite this appliance without first reading the burner ignition sections of this manual.

THIS GAS APPLIANCE IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY.



FOR RECREATIONAL VEHICLES ONLY

48990

US - ENGLISH
08/06/23

SAFETY INFORMATION

Failure to follow the DANGERS, WARNINGS, and CAUTIONS contained in this owner's guide may result in serious bodily injury or death, or may result in a fire or an explosion causing damage to property.

DANGER:

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

- ⚠ Only use the grill outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway, tent, any other enclosed area or beneath overhead combustible construction.
- ⚠ The grill is not intended for and should never be used as a heater.
- ⚠ Keep the cooking area clear of flammable vapors and liquids such as gasoline, alcohol, etc., and combustible materials.
- ⚠ Should a grease fire occur, turn off the burner and leave lid closed until fire is out.
- ⚠ The grill should never be used by children. Accessible parts of the grill may be very hot. Keep children and pets away while the grill is in use.
- ⚠ The grill should never be left unattended, or moved while in operation.
- ⚠ The entire cookbox of the grill becomes hot while in use. Do not touch any part of the cookbox while it is hot.
- ⚠ Do not attempt to disconnect the gas regulator or any gas fitting while the grill is in operation.
- ⚠ Should the burner go out while the grill is in operation, turn the gas valve off. Open the lid and wait five minutes before attempting to relight.
- ⚠ Do not operate the grill if there is a gas leak present.
- ⚠ Do not use a flame to check for gas leaks.
- ⚠ Do not put a grill cover or anything flammable on the grill while it is in operation or is hot.
- ⚠ If you see, smell, or hear the hiss of gas escaping from the liquid propane cylinder:
 1. Move away from liquid propane cylinder.
 2. Do not attempt to correct the problem yourself.
 3. Call your fire department.
- ⚠ Do not use the grill in any vehicle or in any storage or cargo area of any vehicle. This includes, but is not limited to, cars, trucks, station wagons, mini-vans, sport utility vehicles, recreational vehicles, and boats.
- ⚠ After a period of storage and/or nonuse, the grill should be checked for gas leaks and burner obstructions before use. See instructions in this owner's guide for correct procedures.

WARNING:

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

- ⚠ Do not use the grill unless all parts are in place. Grill must be properly assembled according to the assembly instructions.
- ⚠ Do not build this model of grill in any built-in or slide-in construction.
- ⚠ Do not use charcoal or lava rock in the grill.
- ⚠ Never lean over an open grill while igniting or cooking.
- ⚠ Use heat-resistant barbecue mitts or gloves at all times when operating the grill.
- ⚠ Do not place hands or fingers on the front edge of the cookbox while the grill is hot or the lid is open.
- ⚠ Use the pressure regulator that is supplied with the grill.
- ⚠ Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- ⚠ Liquid propane gas is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in a liquid propane gas unit or liquid propane gas in a natural gas unit is dangerous and will void your warranty.
- ⚠ The use of alcohol, prescription drugs, non-prescription drugs, or illegal drugs may impair the consumer's ability to properly and safely assemble, move, store, or operate the grill.
- ⚠ Do not place the grill on glass or a combustible surface.
- ⚠ The grill should be thoroughly cleaned on a regular basis.
- ⚠ Do not enlarge valve orifice or burner ports when cleaning the valve or burner.
- ⚠ Do not store an extra (spare) or disconnected liquid propane cylinder under or near the grill.

CAUTION:

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

- ⚠ When cooking, the grill must be on a level, stable surface in an area clear of combustible material.
- ⚠ Do not use the grill on an asphalt surface (blacktop).
- ⚠ Do not move or store the grill until it is cool to the touch.
- ⚠ The grill is not intended for commercial use.

ADDITIONAL SAFETY INFORMATION IF USING NEAR A RECREATIONAL VEHICLE:

- ⚠ DANGER: Do not use the grill inside of a recreational vehicle. Indoor use of the grill can cause carbon monoxide poisoning.
- ⚠ DANGER: Keep the grill a minimum of 24 inches away from recreational vehicles and combustible materials like wood, paper, cloth and plastic. The grill will be hot during use and may damage the outside panels of a recreational vehicle, or can cause a fire of combustible materials.
- ⚠ WARNING: Do not mount or affix the grill on a recreational vehicle or vehicle.
- ⚠ WARNING: Do not use the grill under extended awnings.
- ⚠ CAUTION: Do not transport the grill without emptying the removable catch pan. Grease left in the removable catch pan can cause damage to the storage area and/or other items.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

- ⚠ WARNING: Combustion byproducts produced when using this product contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
- ⚠ PROPOSITION 65 WARNING: Handling the brass material on this product exposes you to lead, a chemical known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. *Wash hands after handling this product.*

Limited Warranty

Thank you for purchasing a WEBER product. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") prides itself on delivering a safe, durable, and reliable product. This is WEBER's Limited Warranty ("Warranty") provided to you at no extra charge. It contains the information you will need to have your WEBER product repaired in the unlikely event of a failure or defect. **Pursuant to applicable laws, the customer has several rights in case the product is defective. Those rights include supplementary performance or replacement, abatement of the purchasing price, and compensation. These and other statutory rights remain unaffected by this warranty provision. In fact, this warranty grants additional rights to the Owner that are independent from statutory warranty provisions.**

WEBER'S LIMITED WARRANTY

WEBER warrants, to the purchaser of the WEBER product (or in the case of a gift or promotional situation, the person for whom it was purchased as a gift or promotional item) ("Owner"), that the WEBER product is free from defects in material and workmanship for the period(s) of time specified below when assembled and operated in accordance with the accompanying Owner's Manual, normal wear and tear excluded. (Note: If you lose or misplace your WEBER Owner's Manual, a replacement is available online at www.weber.com.) WEBER agrees within the framework of this warranty to repair or replace the part that is defective in material or workmanship subject to the limitations, and exclusions listed below. **TO THE EXTENT ALLOWABLE BY APPLICABLE LAW, THIS WARRANTY IS EXTENDED ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER AND IS NOT TRANSFERABLE TO SUBSEQUENT OWNERS, EXCEPT IN THE CASE OF GIFTS AND PROMOTIONAL ITEMS AS NOTED ABOVE.**

WEBER stands by its products and is happy to provide you with the Warranty described for material defects in the grill or its relevant components, normal wear and tear excepted.

- 'Normal wear and tear' includes cosmetic and other immaterial deterioration that may come with ownership of your grill over time, such as surface rust, dents / scratches, etc.

However, WEBER will honor this Warranty for the grill or its relevant components where damage or dysfunction results from a material defect.

- 'Material defect' includes rust through or burn through of certain parts, or other damage or failure inhibiting your ability to safely / properly use your grill.

OWNER'S RESPONSIBILITIES UNDER THIS WARRANTY

To ensure trouble-free warranty coverage, it is important (but it is not required) that you register your WEBER product online at www.weber.com. Please also retain your original sales receipt and/ or invoice. Registering your WEBER product confirms your warranty coverage and provides a direct link between you and WEBER in case we need to contact you. If you have not had time to register your grill before calling for Warranty service, please have the following information available when you do call:

Name – Address – Phone Number – Email – Serial Number – Purchase Date – Purchase Dealer – Model – Color – Primary Issue

The above warranty only applies if the Owner takes reasonable care of the WEBER product by following all assembly instructions, usage instructions, and preventative maintenance as outlined in the accompanying Owner's Manual, unless the Owner can prove that the defect or failure is independent of non-compliance with the above mentioned obligations. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying Owner's Manual.

WARRANTY HANDLING / EXCLUSION OF WARRANTY

If you believe that you have a part which is covered by this Warranty, please contact WEBER Customer Service using the contact information on our website (www.weber.com), or such country-specific website to which Owner may be redirected). WEBER will, upon investigation, repair or replace (at its option) a defective part that is covered by this Warranty. In the event that repair or replacement are not possible, WEBER may choose (at its option) to replace the grill in question with a new grill of equal or greater value. WEBER may ask you to return parts for inspection, shipping charges to be pre-paid by owner.

When you contact Customer Service, please have the following information available:

Name – Address – Phone Number – Email – Serial Number – Purchase Date – Purchase Dealer – Model – Color – Primary Issue

This WARRANTY lapses if there are damages, deteriorations, discolorations, and/or rust for which WEBER is not responsible caused by:

- Abuse, misuse, alteration, modification, misapplication, vandalism, neglect, improper assembly or installation, and failure to properly perform normal and routine maintenance;
- Insects (such as spiders) and rodents (such as squirrels), including but not limited to damage to burner tubes and/or gas hoses;

The grills illustrated in this Owner's Guide may vary slightly from the model purchased.

- Exposure to salt air and/or chlorine sources such as swimming pools and hot tubs/spas;
- Severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes, tsunamis or surges, tornadoes or severe storms.
- Acid rain and other environmental factors.

Using third party parts will not void this Warranty. However, any parts that are used and/or installed on your WEBER product that are not genuine WEBER parts are not covered by this Warranty. In addition, any damages that result from the use and/or installation of parts on your WEBER product that are not genuine WEBER parts are not covered by this Warranty. Any conversion of a gas grill not authorized by WEBER and performed by a WEBER authorized service technician will void this Warranty.

PRODUCT WARRANTY PERIODS

Cookbox:

5 years, no rust through/burn through
(2 years paint excluding fading or discoloration)

Lid assembly:

5 years, no rust through/burn through
(2 years paint excluding fading or discoloration)

Stainless steel burner tubes:

5 years, no rust through/burn through

Porcelain-enameled cast iron cooking grates:

5 years, no rust through/burn through

Plastic components:

5 years, excluding fading or discoloration

All remaining parts:

2 years

DISCLAIMERS

APART FROM THE WARRANTY AND DISCLAIMERS AS DESCRIBED IN THIS WARRANTY STATEMENT, THERE ARE EXPLICITLY NO FURTHER WARRANTY OR VOLUNTARY DECLARATIONS OF LIABILITY GIVEN HERE WHICH GO BEYOND THE STATUTORY LIABILITY APPLYING TO WEBER. THE PRESENT WARRANTY STATEMENT ALSO DOES NOT LIMIT OR EXCLUDE SITUATIONS OR CLAIMS WHERE WEBER HAS MANDATORY LIABILITY AS PRESCRIBED BY STATUTE.

NO WARRANTIES SHALL APPLY AFTER THE APPLICABLE PERIODS OF THIS WARRANTY. NO OTHER WARRANTIES GIVEN BY ANY PERSON, INCLUDING A DEALER OR RETAILER, WITH RESPECT TO ANY PRODUCT (SUCH AS ANY "EXTENDED WARRANTIES"), SHALL BIND WEBER. THE EXCLUSIVE REMEDY OF THIS WARRANTY IS REPAIR OR REPLACEMENT OF THE PART OR PRODUCT.

IN NO EVENT UNDER THIS WARRANTY SHALL RECOVERY OF ANY KIND BE GREATER THAN THE AMOUNT OF THE PURCHASE PRICE OF THE WEBER PRODUCT SOLD.

YOU ASSUME THE RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE, OR INJURY TO YOU AND YOUR PROPERTY AND/OR TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE MISUSE OR ABUSE OF THE PRODUCT OR FAILURE TO FOLLOW INSTRUCTIONS PROVIDED BY WEBER IN THE ACCOMPANYING OWNER'S MANUAL.

PARTS AND ACCESSORIES REPLACED UNDER THIS WARRANTY ARE WARRANTED ONLY FOR THE BALANCE OF THE ABOVE MENTIONED ORIGINAL WARRANTY PERIOD(S).

THIS WARRANTY APPLIES TO PRIVATE SINGLE FAMILY HOME OR APARTMENT USE ONLY AND DOES NOT APPLY TO WEBER GRILLS USED IN COMMERCIAL, COMMUNAL OR MULTI-UNIT SETTINGS SUCH AS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS, OR RENTAL PROPERTIES.

WEBER MAY FROM TIME TO TIME CHANGE THE DESIGN OF ITS PRODUCTS. NOTHING CONTAINED IN THIS WARRANTY SHALL BE CONSTRUED AS OBLIGATING WEBER TO INCORPORATE SUCH DESIGN CHANGES INTO PREVIOUSLY MANUFACTURED PRODUCTS, NOR SHALL SUCH CHANGES BE CONSTRUED AS AN ADMISSION THAT PREVIOUS DESIGNS WERE DEFECTIVE.

Weber-Stephen Products LLC

Customer Service Center

1415 S. Roselle Road

Palatine, IL 60067

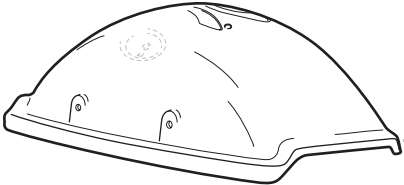



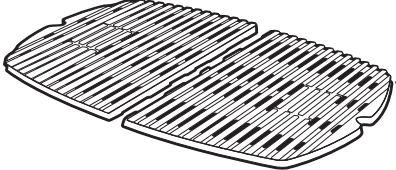
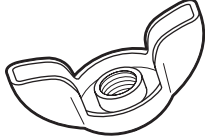
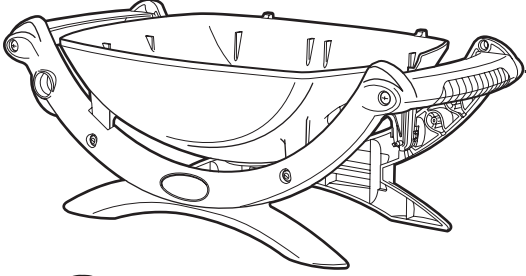
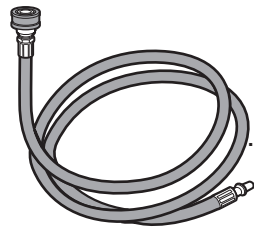
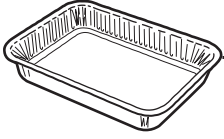
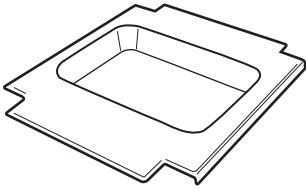
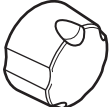
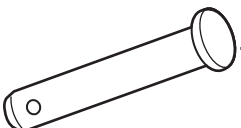

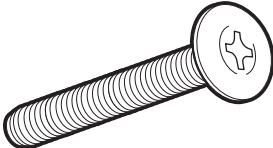
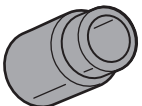
U.S.A.

For replacement parts, call:

1-800-446-1071

| | |
|---|----|
| SAFETY INFORMATION | 2 |
| WARRANTY..... | 3 |
| TABLE OF CONTENTS | 3 |
| PARTS LIST..... | 4 |
| ASSEMBLY | 5 |
| WEBER Q 1200 EXPLODED VIEW | 6 |
| IMPORTANT INFORMATION ABOUT LP GAS..... | 7 |
| WHAT IS LP GAS?..... | 7 |
| SAFE HANDLING TIPS FOR LP GAS TANKS..... | 7 |
| STORAGE AND/OR NONUSE..... | 7 |
| US INSTALLATION CODES..... | 7 |
| CANADIAN INSTALLATION CODES..... | 7 |
| IMPORTANT INFORMATION ABOUT GAS CONNECTIONS | 8 |
| WHAT IS A REGULATOR..... | 8 |
| LP PORT ON THE RECREATIONAL VEHICLE (RV) | 8 |
| FUELING YOUR GRILL | 8 |
| CONNECTING THE LP GAS HOSE..... | 8 |
| DISCONNECTING THE LP GAS HOSE..... | 8 |
| PREPARING TO USE YOUR GRILL | 9 |
| WHAT IS A LEAK CHECK? | 9 |
| CHECKING FOR GAS LEAKS | 9 |
| SAFETY CHECKS BEFORE USING YOUR GRILL..... | 10 |
| SAFETY FIRST..... | 10 |
| REMOVABLE CATCH PAN AND DISPOSABLE DRIP PAN..... | 10 |
| HOSE INSPECTION..... | 10 |
| GRILLING TIPS & HELPFUL HINTS | 11 |
| TIPS & HINTS | 11 |
| PREHEATING..... | 11 |
| COVERED COOKING | 11 |
| GREASE COLLECTION SYSTEM | 11 |
| BURNER IGNITION & USAGE | 12 |
| METHODS OF BURNER IGNITION..... | 12 |
| BURNER IGNITION | 12 |
| TO EXTINGUISH BURNER | 12 |
| BURNER IGNITION – Lighting with a Match..... | 13 |
| TO EXTINGUISH BURNER | 13 |
| TROUBLESHOOTING | 14 |
| ANNUAL MAINTENANCE..... | 15 |
| KEEPING YOUR WEBER GRILL IN TIP-TOP SHAPE | 15 |
| BURNER FLAME PATTERN | 15 |
| WEBER SPIDER/INSECT SCREEN(S)..... | 15 |
| BURNER TUBE PORTS..... | 15 |
| BURNER TUBE CLEANING OR REPLACEMENT | 16 |
| ROUTINE MAINTENANCE | 17 |
| BEAUTIFUL—INSIDE AND OUT..... | 17 |
| CLEANING THE OUTSIDE OF THE GRILL | 17 |
| CLEANING THE INSIDE OF THE GRILL | 17 |
| IGNITION SYSTEM OPERATIONS | 18 |
| MAINTAINING THE ELECTRONIC IGNITION SYSTEM | 18 |

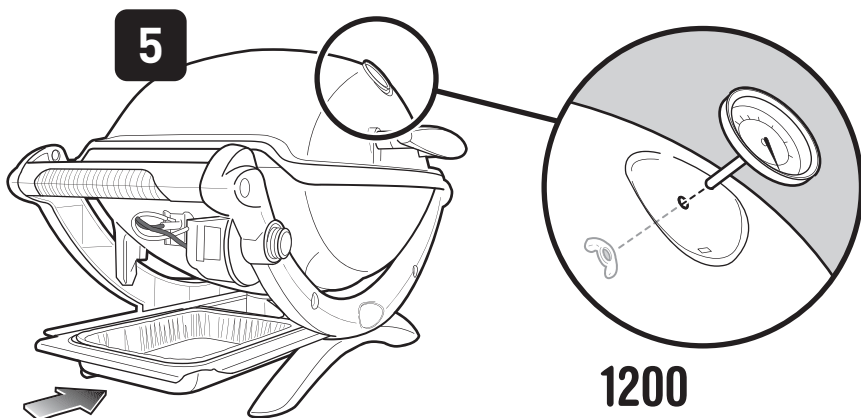
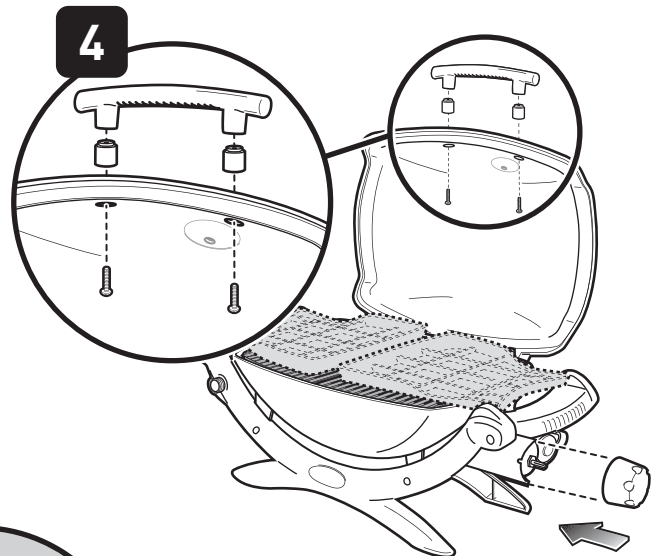
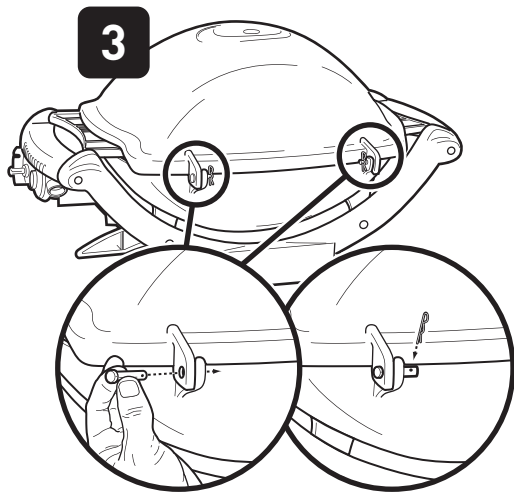
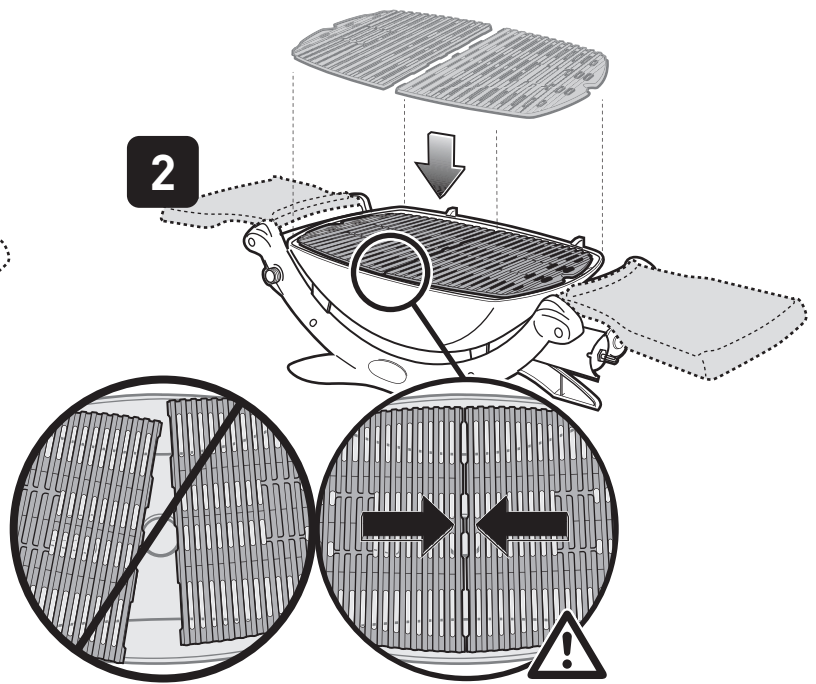
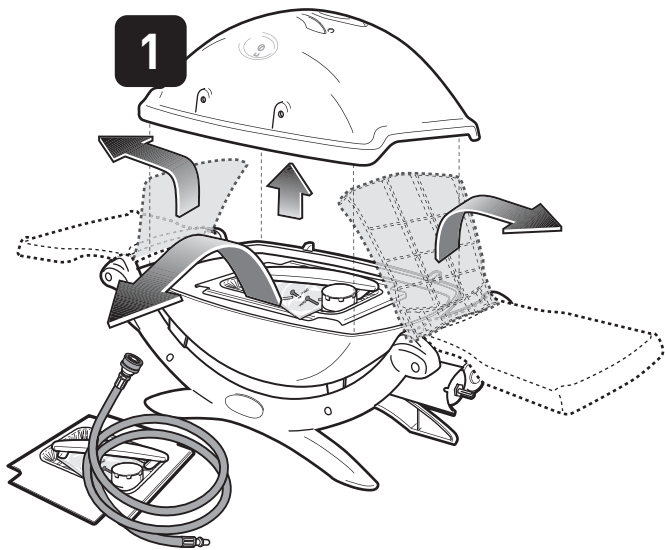
PARTS LIST · LISTE DES PIÈCES

| | | | |
|--|---|--|---|
|  | 1 |  | 1 |
|  | 1 |  | 1 |
|  | 1 |  | 1 |
|  | 1 |  | 1 |
|  | 1 | | |
|  | 1 | | |
|  | 1 | | |
|  | 2 | | |
|  | 2 | | |
|  | 2 | | |
|  | 2 | | |



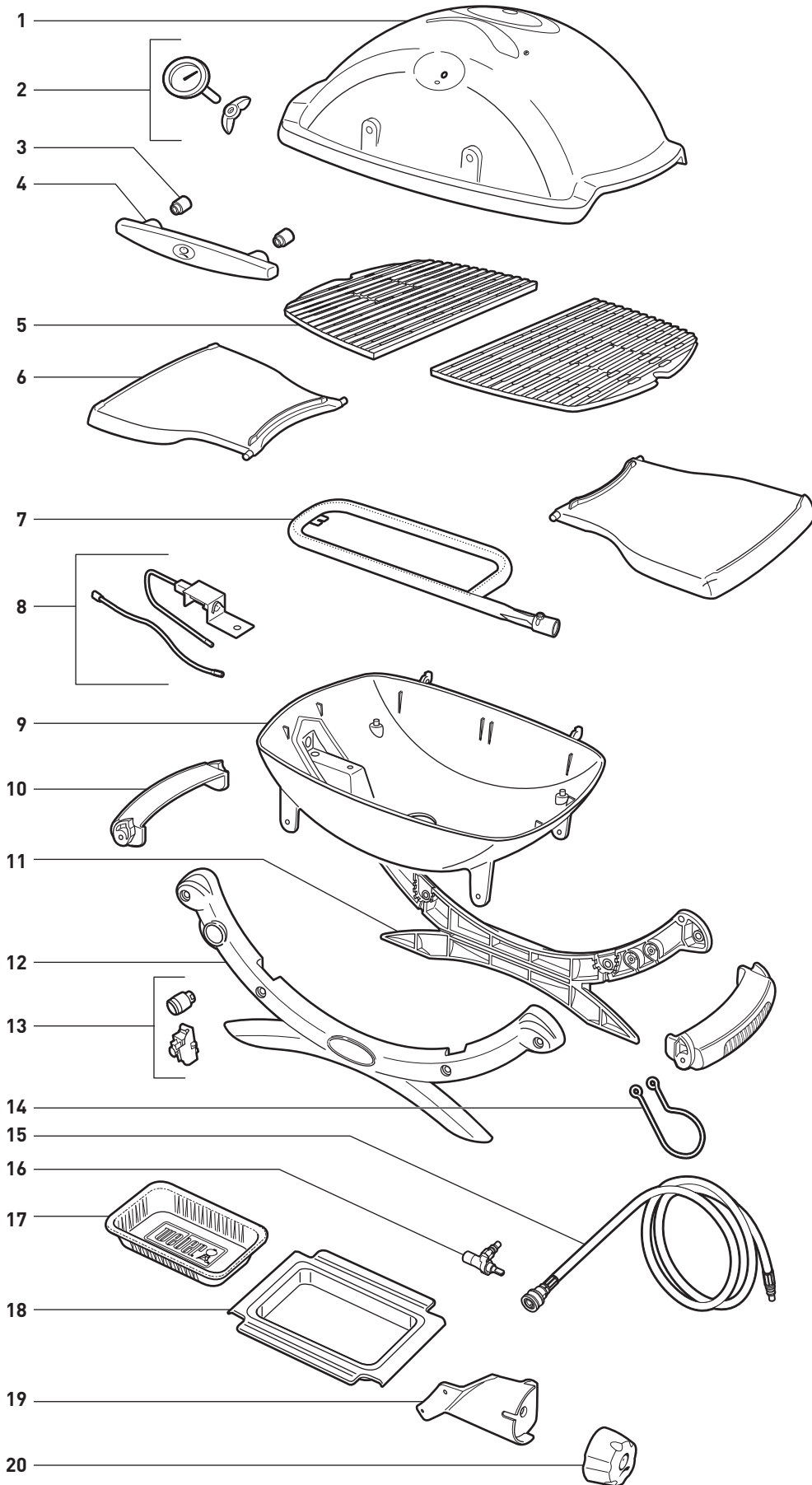
US Download the free BILT app for 3D step-by-step instructions.

fr-CA Téléchargez l'appli gratuite BILT qui vous expliquera le montage étape par étape en 3D.



WEBER Q 1200 EXPLODED VIEW · VUE ECLATEE

Q1200_US_LP_RV_020519



1. Lid
Couvercle
2. Thermometer
Thermomètre
3. Handle Spacer
Ecarteur de poignée
4. Handle
Poignée
5. Cooking Grate
Grille de cuisson
6. Side Table
Tablette latérale
7. Burner Tube
Tube du brûleur
8. Igniter Electrode Assembly
Assemblage de l'électrode de l'allumeur
9. Cookbox
Boîtier de cuisson
10. Carrying Handle
Poignée de transport
11. Rear Cradle
Support arrière
12. Front Cradle
Support avant
13. Electronic Igniter Button/
Electronic Igniter Module
Bouton de l'allumeur électronique/
Module de l'allumeur électronique
14. Hose Bracket
Support tuyau de gaz
15. Quick-Connect LP Gas Hose
Connexion rapide du tuyau de gaz PL
16. Valve
Robinet
17. Disposable Drip Pan
Egouttoir jetable
18. Removable Catch Pan
Bac de récupération des graisses amovible
19. Control Bracket
Contrôle Bracket
20. Burner Control Knob
Bouton de commande du brûleur

WHAT IS LP GAS?

Liquefied petroleum gas, also called LP, LP gas, liquid propane, or simply propane or butane, is the flammable, petroleum-based product used to fuel your grill. It is a gas at moderate temperatures and pressure when it is not contained. But at moderate pressure inside a container, such as a tank, LP is a liquid. As pressure is released from the tank, the liquid readily vaporizes and becomes LP gas.

- LP has an odor similar to natural gas. You should be aware of this odor.
- LP is heavier than air. Leaking LP gas may collect in low areas and resist dispersion.

SAFE HANDLING TIPS FOR LP GAS TANKS

There are various guidelines and safety factors that you need to keep in mind when using LP gas. Carefully follow these instructions before using your WEBER gas grill.

- Always close the tank valve before disconnecting regulator.
- Do not use a damaged LP tank. A dented or rusty LP tank or an LP tank with a damaged valve may be hazardous and should be replaced with a new tank immediately.
- Handle "empty" LP tanks with the same care as you handle full tanks. Even when an LP tank is empty of liquid, there may still be gas pressure inside the tank.
- The LP tank must be installed, transported, and stored in an upright position. LP tanks should not be dropped or handled roughly.
- Never store or transport the LP tank where temperatures can reach 125° F (51.7° C) (the tank will become too hot to hold by hand). For example: do not leave the LP tank in a car on a hot day.
- Leak test the fitting where the regulator connects to the LP tank each time a reconnection occurs. For example: test each time the LP tank is refilled and reinstalled.
- LP tanks must be kept out of reach of children.

STORAGE AND/OR NONUSE

- The LP gas source must be turned off when the WEBER gas grill is not in use.

⚠ WARNING: Make sure that the LP port valve is closed when the grill is not in use. Close by turning valve clockwise.

- If storing the WEBER gas grill indoors, first DISCONNECT the gas supply and allow the grill to cool completely.

⚠ DANGER: Do not store grill until cool to touch. Failure to do so could result in fire resulting in property damage, personal injury, or death.

⚠ CAUTION: Place dust cap on gas fittings when not in use. Only install the type of dust cap provided with the fittings. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

- Do not store a disconnected LP tank in a building, garage, or any other enclosed area.

For grills that have been stored or left unused for a while, it is important to follow these guidelines:

- The WEBER gas grill should be checked for gas leaks and any obstructions in the burner tubes before it is used. (Refer to "CHECKING FOR GAS LEAKS" and "ANNUAL MAINTENANCE.")
- Check that the areas around the LP tank and under the cookbox and the removable catch pan are free from debris that might obstruct the flow of combustion or ventilation air.
- The spider/insect screens should also be checked for any obstructions. (Refer to "ANNUAL MAINTENANCE.")

US INSTALLATION CODES

Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; or Propane Storage and Handling Code, B149.2; or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.

CANADIAN INSTALLATION CODES

In Canada, the installation of this appliance must comply with local codes and/or the latest edition of Standard CAN/CSA-B149.2 (Propane Storage and Handling Code).

IMPORTANT INFORMATION ABOUT GAS CONNECTIONS

WHAT IS A REGULATOR?

Your WEBER gas grill is designed for use with a low pressure regulator, which is a device to control and maintain uniform gas pressure as gas is released from the LP tank.

⚠ DANGER

NEVER store a spare LP cylinder under or near WEBER gas appliances. Failure to follow this statement exactly may result in a fire causing death or serious injury.

LP PORT ON THE RECREATIONAL VEHICLE (RV)

Your RV's LP gas system is equipped with a low pressure regulator that is designed for vapor withdrawal, as described in the latest edition of ANSI Z21.58. THE LP SYSTEM MUST BE EQUIPPED WITH A COMPATIBLE TYPE II QUICK-CONNECT LP PORT TO CONNECT THE Q1200. This Type II connection allows you to make a fast and safe hookup between your WEBER gas grill and the RV's LP gas system.

NOTE: Gas will not flow from the gas supply unless the Type II coupling is fully engaged.

- The WEBER gas grill is for use with a gas appliance pressure regulator equipped gas supply, with the regulator set for 11 inches of water column pressure.
- Replacement gas hose assemblies must be those specified by Weber-Stephen Products LLC.
- The gas connections supplied with your WEBER gas appliance have been designed and tested to meet 100% of CSA and ANSI requirements.

FUELING YOUR GRILL

Before using your grill for the first time, you need to connect the LP Gas Hose from the grill to the LP Port on the RV.

CONNECTING THE LP GAS HOSE

Use the Type II quick-connect LP gas hose included with the Q1200 to make the gas connection.

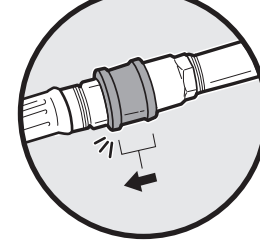
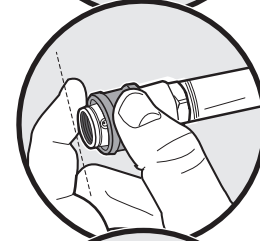
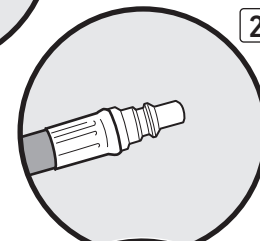
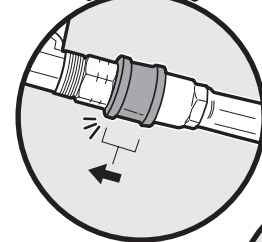
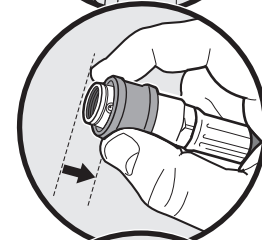
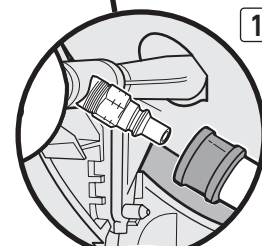
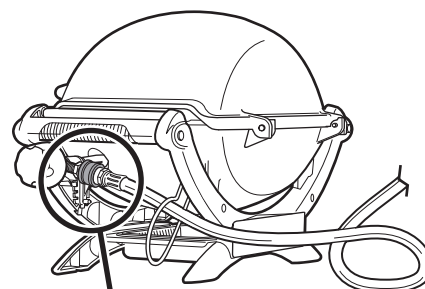
⚠ WARNING: Make sure that the shut-off valve on the LP Port of the RV is closed. Close by turning valve clockwise.

- A) Make sure burner control knob is turned off by pushing it in and turning it clockwise to the off (O) position.
- B) Guide the female end of the LP gas hose through the hose bracket on the back of the grill. Pull back the collar of the quick-connect and push the hose onto the valve fitting of the grill (1). Make sure the collar secures the connection.
- C) Connect the male end of the LP gas hose to the low pressure LP port on the RV (2). Pull back the collar of the quick-connect and insert the LP gas hose. Make sure the collar secures the connection.

DISCONNECTING THE LP GAS HOSE

When you need to disconnect the LP gas hose, follow these instructions to remove it.

- A) Make sure burner control knob is turned off by pushing it in and turning it clockwise to the off (O) position.
- B) Make sure the gas source is turned off.
- C) Pull the collar back on the end of the quick-connect and pull the hose from the fitting.



WHAT IS A LEAK CHECK?

The fuel system in your grill features connections and fittings. A leak check is a reliable way to make sure that no gas is escaping from any of the connections or fittings.

Although all factory-made connections have been thoroughly checked for gas leaks, it's important to perform a leak check before using your grill for the first time, as well as anytime you disconnect and reconnect a fitting and each time you perform routine maintenance.

⚠ DANGER

Do not use an open flame to check for gas leaks. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, which can cause serious bodily injury or death and damage to property.

⚠ WARNING: The gas connections of your gas grill have been factory tested. We do, however, recommend that you leak check all gas connections before operating your gas grill.

⚠ WARNING: Perform these leak checks even if your grill was dealer or store assembled.

⚠ WARNING: You should check for gas leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting.

NOTE: All factory-made connections have been thoroughly checked for gas leaks and the burner has been flame-tested. As a safety precaution, however, you should check all fittings for leaks before using your WEBER gas grill. Shipping and handling may loosen or damage a gas fitting.

CHECKING FOR GAS LEAKS

You will need: A spray bottle or brush or rag and a soap and water solution. (You can make your own soap and water solution by mixing 20% liquid soap with 80% water; or, you can purchase leak check solution in the plumbing section of any hardware store.)

- A) Make sure burner control knob is turned off by pushing it in and turning it clockwise to the off (O) position (1).
- B) Turn gas supply on at the source.

⚠ WARNING: Do not ignite burner when leak checking.

- C) To check for leaks, wet fittings with the soap and water solution, using a spray bottle, brush or rag. If bubbles form, or if a bubble grows, there is a leak. Apply the soap and water solution to the following connections:

- a) Burner valve-to-Quick-Connec fitting connection (2).
- b) Quick-Connect-to-LP Hose (3).

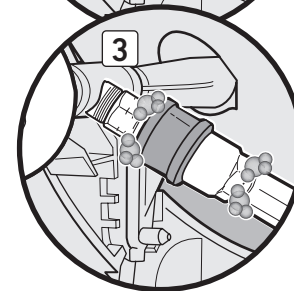
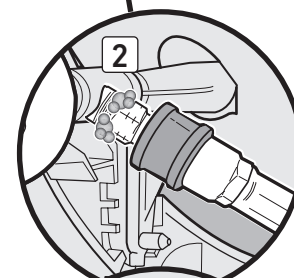
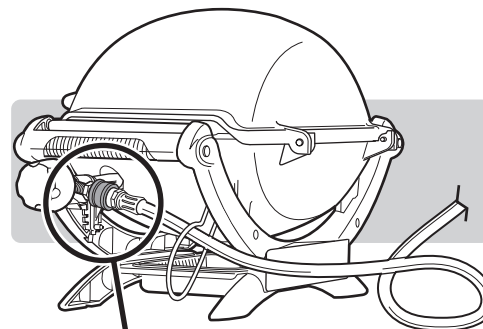
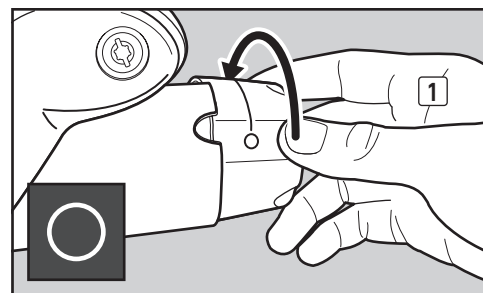
⚠ WARNING: If there is a leak at any of the connections (2 and 3), turn off gas. **DO NOT OPERATE THE GRILL.** Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site.

Log onto www.weber.com.

- D) When leak checking is complete, rinse connections with water.

NOTE: Since some leak test solutions, including soap and water, may be slightly corrosive, all connections should be rinsed with water after checking for leaks.

Now you are ready to use your grill.



SAFETY CHECKS BEFORE USING YOUR GRILL

SAFETY FIRST

It's a good idea to get in the habit of performing a few safety checks before grilling.

REMOVABLE CATCH PAN AND DISPOSABLE DRIP PAN

Your grill was built with a grease collection system, which funnels grease away from food and into a removable catch pan. For your convenience, you can also line the removable catch pan with a WEBER disposable drip pan, which will help keep the removable catch pan cleaner longer.

Cleaning the removable catch pan is just as important as cleaning the cookbox. Check the removable catch pan for grease build-up each time you use your grill. Remove excess grease with a plastic scraper (1). Wash the removable catch pan with warm, soapy water and rinse with water.

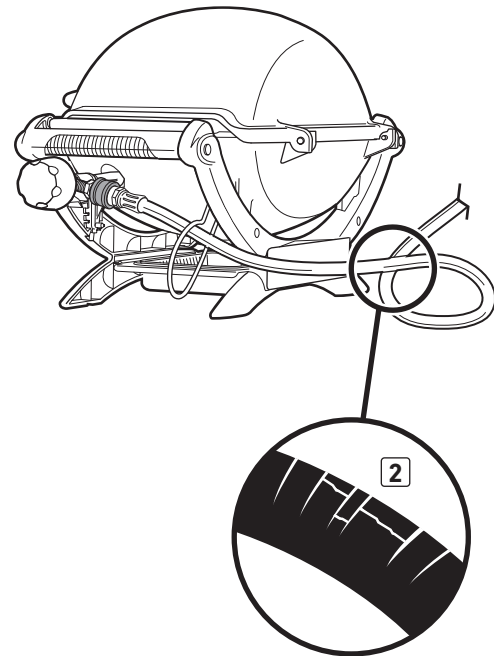
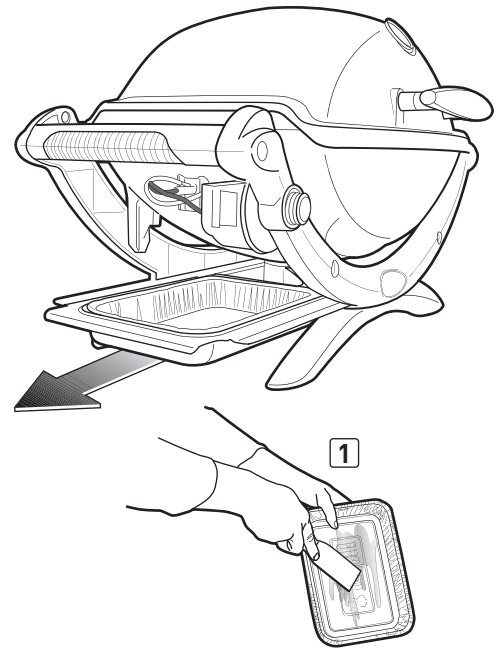
⚠ WARNING: Check the removable catch pan or disposable drip pan for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a grease fire. A grease fire can cause serious bodily injury or damage to property.

⚠ CAUTION: Do not line the cookbox, removable catch pan or disposable drip pan with aluminum foil.

HOSE INSPECTION

The hose should be inspected routinely for any signs of cracking (2).

⚠ WARNING: Check hose before each use of grill for nicks, cracking, abrasions or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, do not use the grill. Replace using only WEBER authorized replacement hose. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.



TIPS & HINTS

- Always preheat the grill before cooking. Set burner(s) on high heat and close lid; preheat for 10 to 15 minutes.
- The temperature of your gas grill may run hotter than normal for the first few uses.
- Recipe grilling times are based on outside temperatures of 70°F (21°C) and little or no wind. Allow for more cooking time on cold or windy days, or at higher altitudes. Allow for less cooking time in extremely hot weather.
- Grilling conditions may require adjustment of the burner control knobs to attain the correct cooking temperatures.
- Sear meats and cook with the lid down for perfectly grilled food every time.
- Crowding food onto a cooking grate means more time will be required to cook the food.
- Trim excess fat from steaks, chops, and roasts, leaving no more than a scant ¼ inch (6.4 mm) of fat. Less fat makes cleanup easier, and is a virtual guarantee against unwanted flare-ups.
- In general, large pieces of meat will require more cooking time per pound (kilo) than small pieces of meat.
- Some foods, such as a casserole or thin fish fillets, will require a container for grilling. Disposable foil pans are very convenient, but any metal pan with ovenproof handles can also be used.
- Foods in containers, such as baked beans, will require more time if grilled in a deep casserole than in a shallow baking pan.
- Use tongs rather than a fork for turning and handling meats to avoid losing natural juices. Use two spatulas for handling large whole fish.
- Always be sure the cookbox and removable catch pan are clean and free from debris.
- Do not line the cookbox with foil. This could prevent the grease from flowing into the removable catch pan.
- If an unwanted flare-up should occur, turn burner(s) off and move food to another area of the cooking grate. Any flames will quickly subside. After flames subside, relight the grill. NEVER USE WATER TO EXTINGUISH FLAMES ON A GAS GRILL.
- Using a timer will help to alert you when “well done” is about to become “overdone.”
- A light coating of oil will help brown your food evenly and keep it from sticking to the cooking grate. Always brush or spray oil onto your food, not directly onto the cooking grate.
- When using a marinade, sauce or glaze with a high sugar content or other ingredients that burn easily, only brush it onto the food during the last 5 to 10 minutes of barbecuing.

PREHEATING

Preheating the grill before grilling is important. To preheat: Light your grill according to the instructions in this Owner's Guide; then turn burner(s) to start/high (H) position, close the lid, and preheat grill. This will take 10 to 15 minutes depending on conditions such as air temperature and wind. After preheating, you can adjust the burner(s) as desired.

⚠ WARNING: Should the burner(s) go out while grill is in operation, turn all gas valves off. Open the lid and wait five minutes before attempting to relight grill, using the igniting instructions.

COVERED COOKING

All grilling is done with the lid down to provide uniform, evenly circulated heat. With the lid closed, the gas grill cooks much like a convection oven. The thermometer in the lid, a feature on some of our grills, indicates the cooking temperature inside the grill. All preheating and grilling is done with the lid down. No peeking — heat is lost every time you lift the lid.

GREASE COLLECTION SYSTEM

Unique cooking grate design features angled, cast-iron rails that deflect drippings away from the burner tube(s), preventing flare-ups that can char food. The remaining drippings flow into a removable catch pan that slides out for easy cleaning.

For more grilling tips and recipes, visit www.weber.com.

METHODS OF BURNER IGNITION

There are two ways to ignite the burner. The first is by using the ignition system built into your grill. The second is with a match.

Next are the steps for igniting your grill using the ignition system. On the following page are steps for igniting your grill with a match.

Summary lighting instructions are on the right fold-out table.

BURNER IGNITION

A) Open the grill lid (1).

⚠ DANGER

Failure to open the lid before igniting the grill's burner, or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flare-up which can cause serious bodily injury or death.

- B) Unfold the side tables (2).
- C) Make sure the burner control knob is turned to the off (O) position (3). Check by pushing burner control knob in and turning it clockwise until it stops.
- D) Confirm that the LP gas hose is properly installed and the gas source is turned on. Refer to "CONNECTING THE LP GAS HOSE."
- E) Push burner control knob in and turn it counterclockwise to start/high (flame) position (4).
- F) Push and hold in the electronic igniter button (5). You will hear the igniter clicking.
- G) Check that the burner is lit by looking through the cooking grates. You should see a flame.

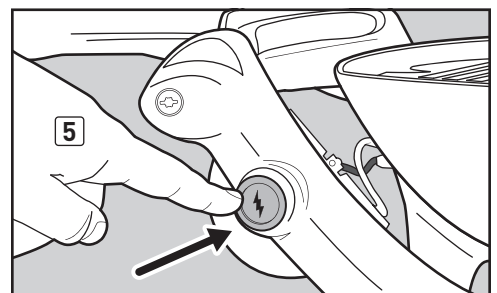
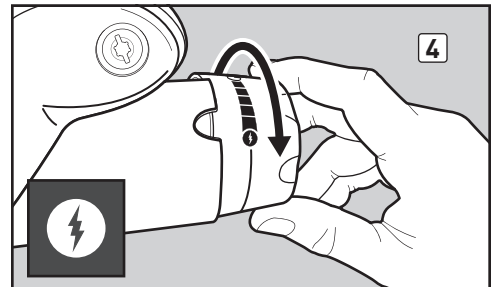
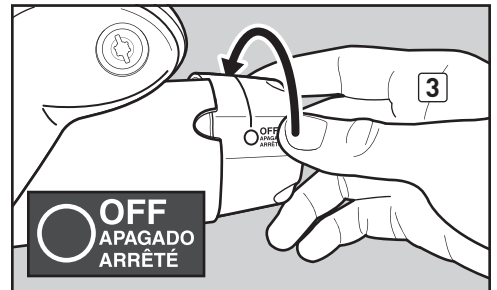
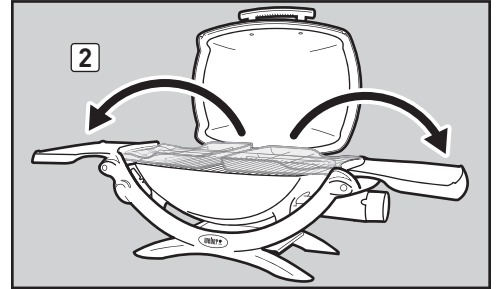
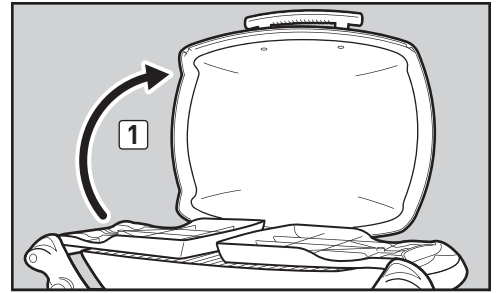
⚠ **WARNING:** Do not lean over the open grill while igniting.

⚠ **WARNING:** If burner fails to ignite within five seconds, stop, turn the burner control knob to off and wait five minutes to allow the gas to clear before you try again or light with a match.

TO EXTINGUISH BURNER

Push burner control knob in and turn it clockwise to the off (O) position.

⚠ **CAUTION:** Do not fold in side tables until grill is cold.



Some batteries have a plastic protective wrap around them. This plastic must be removed before you attempt to ignite your grill. Do not confuse this plastic with the battery label.

BURNER IGNITION & USAGE

BURNER IGNITION – Lighting with a Match

A) Open the grill lid (1).

⚠ DANGER

Failure to open the lid before igniting the grill's burner, or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flare-up which can cause serious bodily injury or death.

B) Unfold the side tables (2).

C) Make sure the burner control knob is turned to the off (○) position (3). Check by pushing burner control knob in and turning it clockwise until it stops.

D) Confirm that the LP gas hose is properly installed and the gas source is turned on. Refer to "CONNECTING THE LP GAS HOSE."

E) Strike a match and put the flame under the matchlight hole (4). While holding lit match, push burner control knob in and turn it counterclockwise to start/high (⚡) position (5).

F) Check that the burner is lit by looking through the cooking grates (6). You should see a flame.

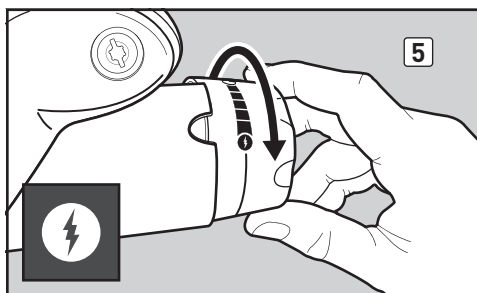
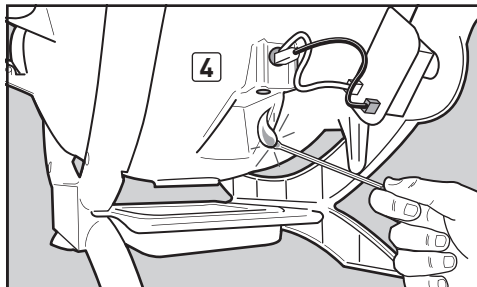
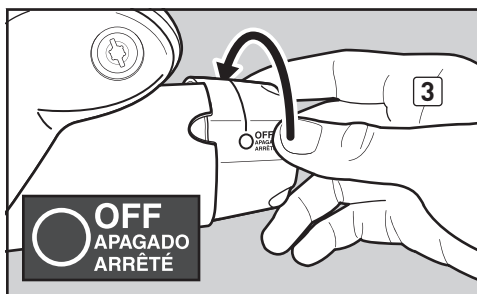
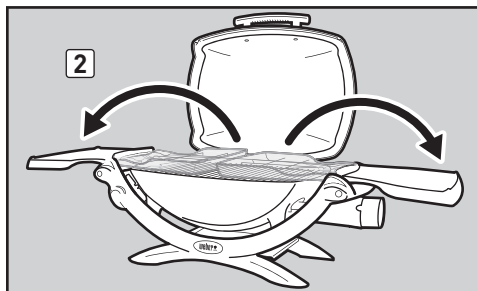
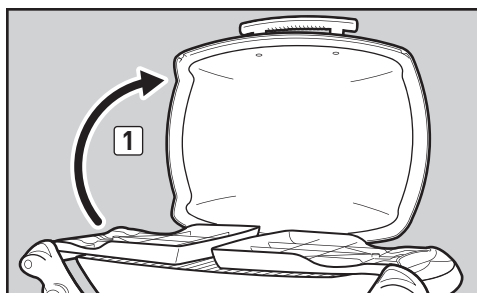
⚠ WARNING: Do not lean over the open grill while igniting. Keep your face and body at least 12 in (30 cm) away from the matchlight hole when lighting the grill.

⚠ WARNING: If the burner fails to ignite within five seconds, stop, turn the burner control knob to off and wait five minutes to allow the gas to clear before you try again.

TO EXTINGUISH BURNER

Push burner control knob in and turn it clockwise to the off (○) position.

⚠ CAUTION: Do not fold in side tables until grill is cold.



TROUBLESHOOTING

GENERAL TROUBLESHOOTING

| PROBLEMS | SOLUTIONS |
|--|--|
| <p>Burner does not ignite when you push the igniter button.</p> | <p>Be sure that there is gas flow to the burners by attempting to match light your burners. Refer to "BURNER IGNITION—Lighting with a Match." If match lighting is successful, the problem lies in the ignition system. Refer to "MAINTAINING THE ELECTRONIC IGNITION SYSTEM."</p> <p>Be sure that wires are correctly inserted into terminals on igniter electrode assembly. Check that the wires are connected to terminals on the electronic igniter module. Refer to "MAINTAINING THE ELECTRONIC IGNITION SYSTEM."</p> <p>If a new battery is installed, confirm that battery's plastic wrapping has been removed. Verify that the battery is in good condition and has been installed correctly. Refer to "MAINTAINING THE ELECTRONIC IGNITION SYSTEM."</p> |
| <p>Burner does not ignite, or flame is low when burner control knob is on high (H) position.</p> | <p>LP fuel could be low or empty. Refill LP tank.</p> <p>Fuel hose could be bent or kinked. Straighten fuel hose.</p> |
| <p>Burner flame pattern is erratic.</p> <p>Flame is low when burner control knob is on high (H) position.</p> <p>Flames do not run the whole length of the burner tube.</p> | <p>Clean burner ports that run down the entire length of burner tube. Refer to "ANNUAL MAINTENANCE."</p> |
| <p>Burners burn with a yellow or orange flame, in conjunction with the smell of gas.</p> | <p>Inspect spider/insect screens for possible obstructions. (Blockage of holes.) Clean spider/insect screens. Refer to "ANNUAL MAINTENANCE."</p> |
| <p>Experiencing flare-ups.</p> <p>⚠ CAUTION: Do not line the cookbox with aluminum foil.</p> | <p>Grill must be preheated with all burners on high for 10 to 15 minutes.</p> <p>Clean the cooking grates thoroughly to remove grease. Refer to "CLEANING THE INSIDE OF THE GRILL."</p> <p>The cookbox may be dirty and is not allowing grease to flow into removable catch pan. Clean cookbox. Refer to "CLEANING THE INSIDE OF THE GRILL."</p> |
| <p>Inside of lid appears to be "peeling." (Resembles paint peeling.)</p> | <p>The inside of the lid is cast aluminum. It is not painted. It cannot "peel." What you are seeing is baked-on grease that has turned to carbon and is flaking off. THIS IS NOT A DEFECT. Clean thoroughly. Refer to "CLEANING THE INSIDE OF THE GRILL."</p> |

If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.

KEEPING YOUR WEBER GRILL IN TIP-TOP SHAPE

⚠ DANGER

Failure to correct any problems described on this page may result in a fire, which can cause serious bodily injury or death, and cause damage to property.

To keep your WEBER gas grill performing as safely and efficiently as on day one, we strongly recommend that you inspect and clean the spider/insect screen(s) and burner tube(s) at least once a year. Below is important information about these two areas of the grill that should undergo annual maintenance.

If you observe an incorrect flame pattern or blocked burner port, proceed to the "BURNER TUBE CLEANING OR REPLACEMENT" instructions on the following page.

BURNER FLAME PATTERN

The burner tube(s) in your WEBER gas grill was/were factory set for the correct air and gas mixture. The correct flame pattern is shown in illustration and described below:

- Burner tube(s) (1)
- Tips occasionally flicker yellow (2)
- Light blue (3)
- Dark blue (4)

Check burner flame pattern. If the flames do not match the above description, it could be an indication that the spider/insect screen(s) has/have become dirty or blocked.

WEBER SPIDER/INSECT SCREEN(S)

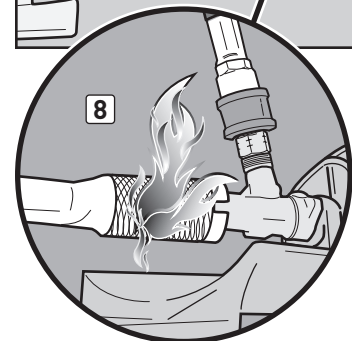
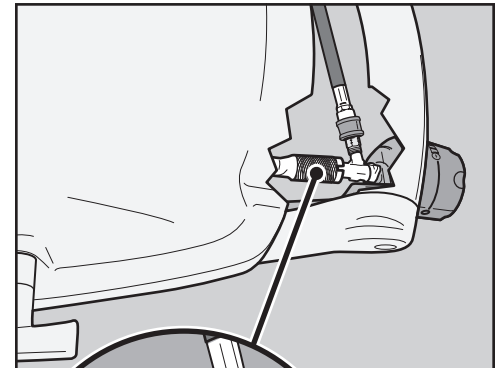
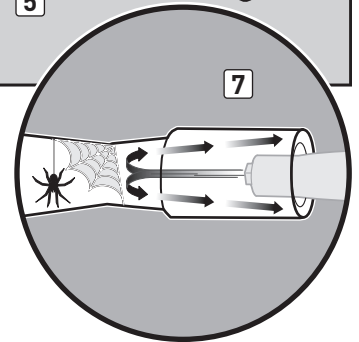
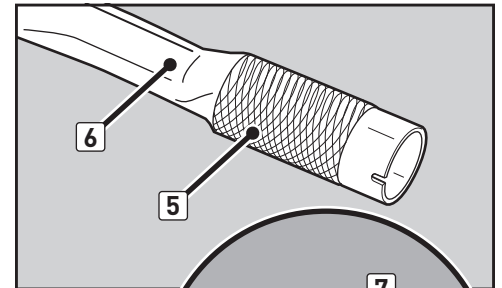
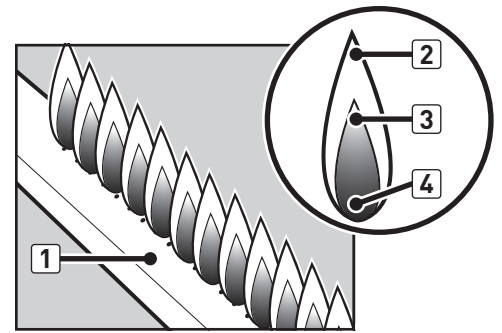
The combustion air opening(s) of the burner tube(s) (5) is/are fitted with stainless steel screen(s) to help prevent spiders and other insects from spinning webs and building nests inside the venturi section (6) of the burner tube(s). These nests can obstruct the normal gas flow, and can cause gas to flow back out of the combustion air opening(s) (7). Symptoms of this kind of obstruction include the odor of gas in conjunction with burner flames that appear yellow and lazy. This obstruction could result in a fire (8) in and around the gas valve(s), causing serious damage to your grill.

NOTE: If a spider/insect screen becomes damaged or cannot be cleaned, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.

BURNER TUBE PORTS

Over time, from repeated use of the grill, the burner tube ports will become dirty. Blocked and dirty ports can restrict full gas flow. Following are ways to determine whether burner tube ports are dirty or blocked.

- Grill does not reach desired temperature
- Grill heats unevenly
- One or more of the burner(s) do not ignite



BURNER TUBE CLEANING OR REPLACEMENT

Confirm that Grill Is Off and Cool

- A) Check that the burner control knob is in the off (O) position. Check by pushing burner control knob in and turning it clockwise until it stops.
- B) Turn off gas at the source and disconnect the LP hose.
- C) Remove the lid.
- D) Remove cooking grates.

Remove Burner Tube

You will need: A 3/8" nut driver.

- A) Remove the screw that holds the burner tube to the cookbox (1).
- B) Carefully slide the burner tube out from the cookbox (2).

Clean Burner Tube

You will need: A flashlight, a wire (a straightened-out coat hanger), a suitable stainless steel bristle brush, and a soft bristle brush (toothbrush).

- A) Look inside the burner tube with a flashlight (3).
- B) Clean any debris or blockage from the inside of the burner tube with the wire (4).
- C) Check spider/insect screen at the end of the burner tube and clean it using the soft bristle brush (5).

⚠ CAUTION: Do not clean the spider/insect screen with hard or sharp tools. Do not dislodge the spider/insect screen or enlarge the screen openings.

- D) Use the steel bristle brush to clean the outside of the burner tube. This is done to make sure all burner ports (openings) running along the length of the tube are fully open (6).

⚠ CAUTION: Do not enlarge the burner ports when cleaning.

Reinstall Burner Tube

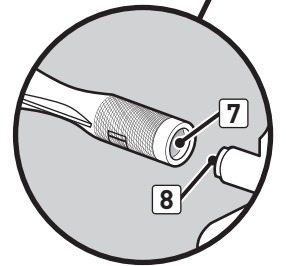
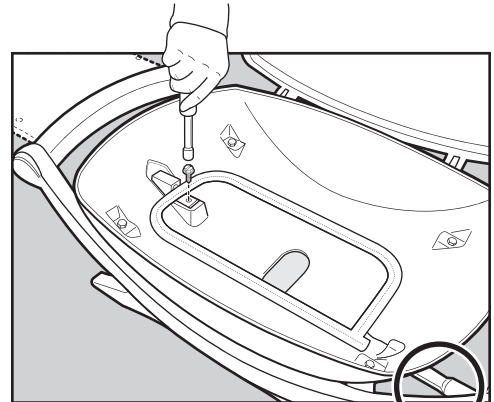
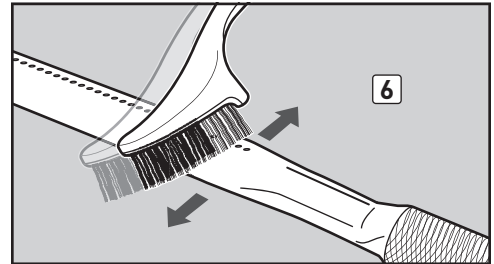
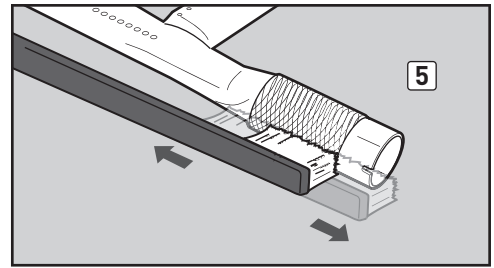
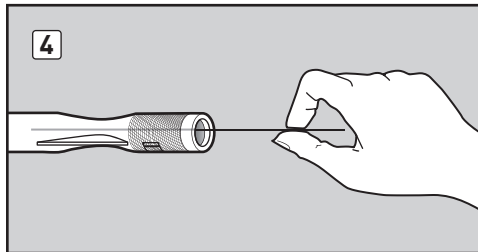
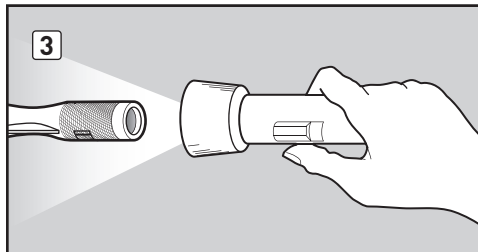
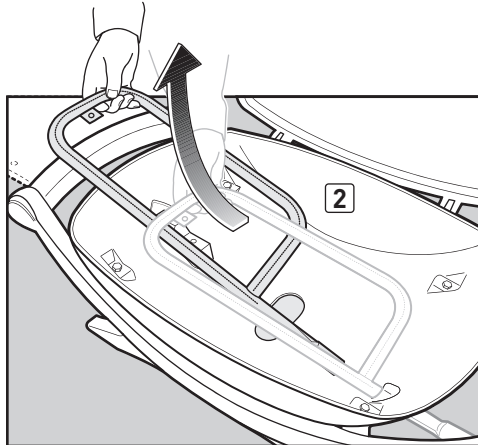
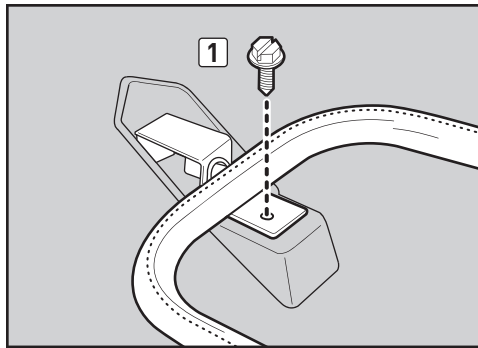
You will need: A 3/8" nut driver.

- A) Carefully slide the burner tube back into hole in right side of cookbox, aligning burner tube opening with valve orifice.
- B) Reinstall screw that holds the burner tube to the cookbox.

⚠ CAUTION: The burner tube opening (7) must be positioned properly over the valve orifice (8).

⚠ WARNING: You should check for gas leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting. Refer to "CHECKING FOR GAS LEAKS."

- C) Reinstall the lid.
- D) Replace cooking grates.



BEAUTIFUL— INSIDE AND OUT

WEBER grill owners take a lot of pride in their grills. Flaunt your pride and joy. Keep your grill clean and beautiful—inside and out—by following these routine maintenance steps.

CLEANING THE OUTSIDE OF THE GRILL

To keep the outside of your grill looking its best, use the following guidelines for safe cleaning.

⚠ WARNING: Turn your WEBER gas grill off and wait for it to cool before cleaning it.

Painted, Enameled and Plastic Surfaces

Use a warm, soapy water solution to clean outside surfaces; then rinse with water.

IMPORTANT: Do not use cleaners that contain acid, mineral spirits, or xylene. Do not use oven cleaner, abrasive cleansers (kitchen cleansers), cleaners that contain citrus products, or abrasive cleaning pads on grill or cart surfaces.

Fold-out tables (Q 1200, Q 2000, Q 2200) are not to be used as cutting boards.

CLEANING THE INSIDE OF THE GRILL

To keep your grill performing safely and efficiently, it is important to remove any debris and excess grease that may have accumulated on the inside of the grill. Use the following guidelines for safe cleaning.

Inside Lid

Flaking, built-up grease resembles paint flakes. Wipe inside of lid with paper towel to prevent grease build-up. Wash inside lid with warm, soapy water; then rinse with water.

Cookbox Components & Burner Tube

You will need: A stainless steel bristle brush, and a stiff plastic scraper.

A) Scrape and brush the cooking grates with the scraper and brush. Remove the cooking grates and set aside.

⚠ CAUTION: Grill brushes should be checked for loose bristles and excessive wear on a regular basis. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grates or brush. WEBER recommends purchasing a new stainless steel grill brush at the beginning of every spring.

⚠ CAUTION: Do not clean cooking grates in a self-cleaning oven.

B) Brush any debris off of burner tube. Do not enlarge burner ports (openings) running along length of burner tube **(1)**.

C) When cleaning is complete, replace the cooking grates.

Cookbox

Wash inside of cookbox with warm, soapy water; then rinse with water.

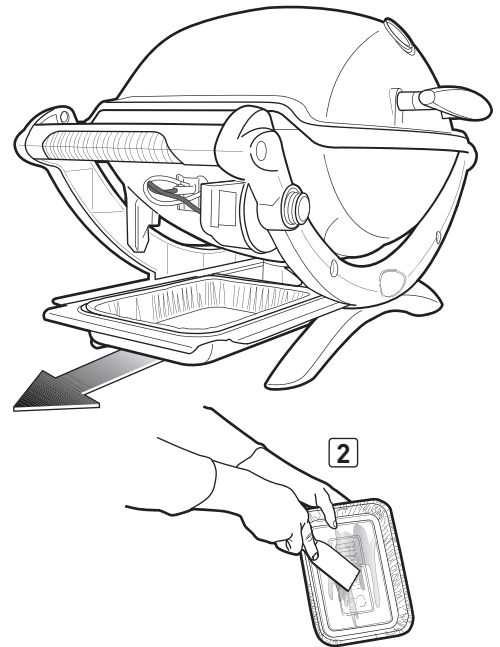
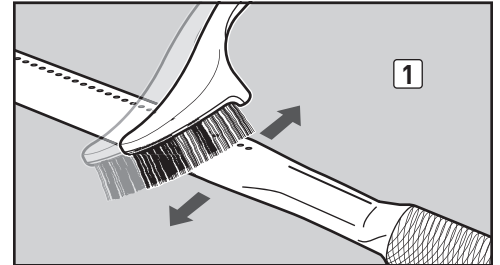
Removable Catch Pan and Disposable Drip Pan

Your grill was built with a grease collection system, which funnels grease away from food and into a removable catch pan. For your convenience, you can also line the removable catch pan with a WEBER disposable drip pan, which will help keep the removable catch pan cleaner longer.

Cleaning the removable catch pan is just as important as cleaning the cookbox. Check the removable catch pan for grease build-up each time you use your grill. Remove excess grease with a plastic scraper **(2)**. Wash the removable catch pan with warm, soapy water and rinse with water.

⚠ WARNING: Check the removable catch pan or disposable drip pan for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a grease fire. A grease fire can cause serious bodily injury or damage to property.

⚠ CAUTION: Do not line the cookbox, removable catch pan or disposable drip pan with aluminum foil.



IGNITION SYSTEM OPERATIONS

The igniter supplies a spark to the igniter electrode assembly. Whether you are performing routine maintenance or a troubleshooting check on the ignition system, read the following to keep your ignition system working properly.

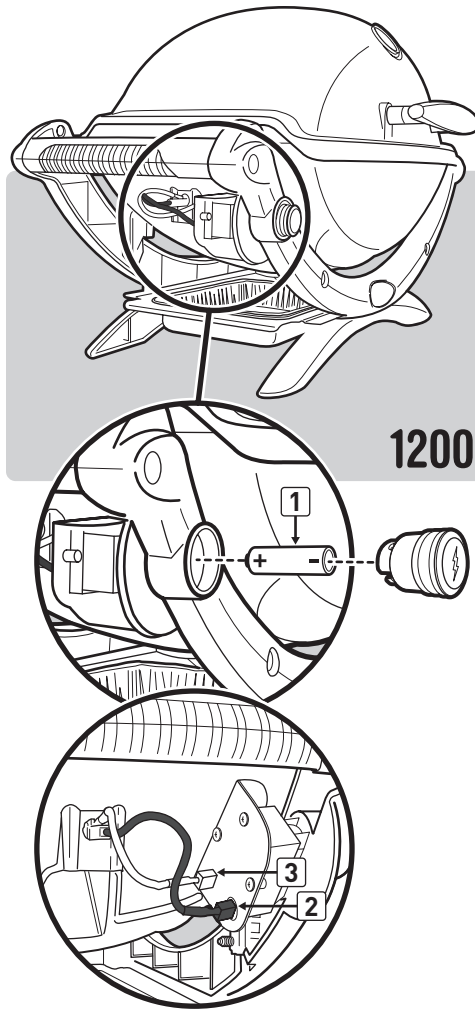
⚠ WARNING: All gas controls and supply valves should be in the OFF position.

If the igniter fails to ignite your Q grill, you will need to pinpoint where the problem is occurring: with the gas flow or with the ignition system. Begin by attempting to match light your burner. Refer to "BURNER IGNITION—Lighting with a Match." If match lighting is successful, the problem lies in the ignition system.

MAINTAINING THE ELECTRONIC IGNITION SYSTEM

- Verify that the AAA battery (alkaline only) is in good condition and is installed correctly (1). Some batteries have a plastic protective wrap around them. This plastic must be removed before installing battery. Do not confuse this plastic with the battery label.
- Make sure that both igniter wires are properly attached to the igniter module. Black wire to black terminal (2), white wire to white terminal (3).
- Make sure the electronic igniter button is working by listening for clicking and looking for sparks at burner.

If the electronic ignition system still fails to ignite, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.



To obtain replacement disposable drip pans and cooking grates, contact the local retailer in your area or log onto www.weber.com. If you need further assistance, contact your Customer Service Representative.



1200

GUIDE DU PROPRIÉTAIRE DU BARBECUE

ENREGISTRER VOTRE BARBECUE

Merci d'avoir acheté un barbecue WEBER. Prenez quelques minutes pour protéger votre investissement en enregistrant votre barbecue en ligne sur www.weber.com. Utilisez le numéro de série présent sur la page de couverture de ce guide du propriétaire.

FC
5 Assemblage



⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
- Éteindre toute flamme nue.
- Ouvrir le couvercle.
- Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendies.

Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.

⚠ DANGER

- Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 2 pieds (61 cm) d'une autre bouteille de gaz.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 25 pieds (7,5 m) d'un liquide inflammable.
- Si un incendie devait se produire, restez loin de l'appareil et appeler immédiatement le service des incendies. Ne tentez pas d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau.

Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.

Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l'appareil.

Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.

Conservez cette notice pour consultation ultérieure.

Suivez toutes les procédures de détection des fuites de ce manuel avec soin avant d'utiliser le barbecue. Faites-le même si le barbecue a été assemblé par le revendeur.

N'allumez pas cet appareil sans lire d'abord les sections traitant de l'allumage du brûleur de ce manuel.

CET APPAREIL A GAZ EST CONÇU POUR UNE UTILISATION EN EXTERIEUR UNIQUEMENT.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Suivre toutes les déclarations DANGER, AVERTISSEMENT et ATTENTION contenues dans ce guide de l'utilisateur sous peine de blessures corporelles graves, voire mortelles, ou de départ de feu ou d'explosion causant des dégâts matériels.

DANGER :

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, se soldera par la mort ou des blessures graves.

- ⚠ Utiliser le gril uniquement à l'extérieur, à un endroit bien ventilé. Ne pas utiliser dans un garage, un bâtiment, un passage couvert, une tente ou toute autre zone fermée ou sous une construction faite de matériaux combustibles.
- ⚠ Le gril n'est pas prévu pour fonctionner comme un chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel.
- ⚠ Garder les vapeurs et liquides inflammables tels que l'essence, l'alcool, etc., et les matériaux combustibles à l'écart de la zone de cuisson.
- ⚠ En cas de départ de feu de graisse, éteindre le brûleur et laisser le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu s'éteigne.
- ⚠ Le gril ne doit jamais être utilisé par les enfants. Les pièces accessibles du gril peuvent être brûlantes. Garder les enfants et les animaux domestiques loin du gril en cours d'utilisation.
- ⚠ Le gril ne doit jamais rester sans surveillance ni être déplacé en cours d'utilisation.
- ⚠ L'ensemble de la cuve de cuisson du gril devient brûlante en cours d'utilisation. Ne toucher aucune partie de la cuve de cuisson brûlante.
- ⚠ Ne pas essayer de débrancher le détendeur ou tout raccord de gaz lorsque le gril est en cours d'utilisation.
- ⚠ Si le brûleur s'éteint alors que le gril est en cours d'utilisation, fermer le robinet de gaz. Ouvrir le couvercle et attendre cinq minutes avant d'essayer de rallumer.
- ⚠ Ne pas utiliser le gril en cas de fuite de gaz.
- ⚠ Ne pas utiliser de flamme pour vérifier les fuites de gaz.
- ⚠ Ne pas mettre de housse ou quoi que ce soit d'inflammable sur le gril en cours d'utilisation ou brûlant.
- ⚠ En cas de fuite de gaz du réservoir de propane liquide (confirmée de visu, par l'odeur ou par le sifflement du gaz qui s'échappe :
 1. S'éloigner du réservoir de propane liquide.
 2. Ne pas essayer de rectifier tout seul le problème.
 3. Appeler les pompiers.

- ⚠ Ne pas utiliser le gril dans un véhicule ou dans toute zone de stockage ou le coffre d'un véhicule. Ceci inclut, entre autres, les voitures, camionnettes, breaks, mini-vans, véhicules utilitaires, véhicules récréatifs et bateaux.
- ⚠ Après une période de stockage et/ou d'inutilisation du gril, vérifier les fuites de gaz et obstructions de brûleur éventuelles avant utilisation. Pour les procédures correctes, voir les instructions de ce guide de l'utilisateur.

AVERTISSEMENT :

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut se solder par la mort ou des blessures graves.

- ⚠ Ne pas utiliser le gril si tous ses éléments ne sont pas en place. Le gril doit être correctement monté conformément aux instructions d'assemblage.
- ⚠ Ne pas monter ce modèle de gril dans toute construction encastree.
- ⚠ Ne pas utiliser de charbon ou de pierre de lave dans le gril.
- ⚠ Ne jamais se pencher sur un gril ouvert en cours d'allumage ou de cuisson.
- ⚠ Utiliser toujours des gants de gril ignifuges lors de l'utilisation du gril.
- ⚠ Ne pas mettre les mains ou les doigts sur le bord avant de la cuve de cuisson lorsque le gril est brûlant ou le couvercle ouvert.
- ⚠ Utiliser le détendeur fourni avec le gril.
- ⚠ Garder le cordon électrique et le flexible d'arrivée de gaz à l'écart des surfaces chauffées.
- ⚠ Le propane liquide n'est pas du gaz naturel. La conversion ou la tentative d'utilisation de gaz naturel dans un appareil fonctionnant au propane liquide ou du propane liquide dans un appareil au gaz naturel est dangereuse et annulera la garantie.
- ⚠ La prise d'alcool, de médicaments sur ordonnance, de médicaments en vente libre ou de drogues illicites risque de fausser l'aptitude du consommateur à assembler, déplacer, stocker ou utiliser le gril, correctement et sans danger.
- ⚠ Ne pas placer le gril sur du verre ou une surface combustible.
- ⚠ Le gril doit être minutieusement et régulièrement nettoyé.
- ⚠ Ne pas agrandir l'orifice de la valve ou les orifices du brûleur lors du nettoyage de la valve ou du brûleur.
- ⚠ Ne pas stocker un réservoir de propane liquide de secours ou déconnectée sous le gril ou à proximité de celui-ci.

ATTENTION :

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut se solder par des blessures légères à modérées.

- ⚠ Durant la cuisson, le gril doit être sur une surface horizontale stable, à l'écart de matériaux combustibles.
- ⚠ Ne pas utiliser le gril sur de l'asphalte (route).
- ⚠ Ne pas déplacer ni stocker le gril tant qu'il n'est pas froid au toucher.
- ⚠ Le gril n'est pas prévu pour une utilisation commerciale.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES PRÈS D'UN VÉHICULE RÉCRÉATIF :

- ⚠ DANGER : ne pas utiliser le gril à l'intérieur d'un véhicule récréatif. L'utilisation du gril à l'intérieur peut causer une intoxication au monoxyde de carbone.
- ⚠ DANGER : garder le gril à 61 cm minimum des véhicules récréatifs et des matériaux combustibles comme le bois, le papier, les tissus et le plastique. Le gril sera brûlant en cours d'utilisation et risque d'endommager les panneaux extérieurs d'un véhicule récréatif, ou peut causer le départ de feu des matériaux combustibles.
- ⚠ AVERTISSEMENT : ne pas monter ni attacher le gril un véhicule récréatif ou un véhicule.
- ⚠ AVERTISSEMENT : ne pas utiliser le gril sous des auvents déployés.
- ⚠ ATTENTION : ne pas transporter le gril sans vider le bac de récupération amovible. La graisse restant dans le bac de récupération amovible peut endommager la zone de stockage et/ou d'autres articles.

PROPOSITION 65 - CALIFORNIE :

- ⚠ AVERTISSEMENT : les produits dérivés de la combustion formés lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques connus dans l'État de la Californie pour causer un cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.
- ⚠ PROPOSITION 65 AVERTISSEMENT : la manipulation du laiton entrant dans la composition de ce produit vous expose au plomb, un produit chimique connu dans l'État de la Californie pour causer un cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. *Se laver les mains après la manipulation de ce produit.*

Garantie limitée

Merci d'avoir acheté un produit WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (ci-après « WEBER ») est fier 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.**

Webster 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) ou sur le site Web d'un pays vers lequel le propriétaire peut être redirigé). Après enquête, Weber réparera ou remplacera (à sa discrétion) toute pièce défectueuse couverte par cette garantie. Si la réparation ou le remplacement est impossible, Weber peut choisir (à sa discrétion) de remplacer le barbecue en question par un nouveau, de valeur égale ou supérieure. WEBER peut vous demander de retourner les pièces pour inspection. Les frais d'expédition doivent être prépayés par le propriétaire. Veuillez avoir à portée de main les renseignements suivants lorsque vous communiquez avec le service à la clientèle :

Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couleur – Principal problème

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

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

L'utilisation de pièces tierces n'annule pas cette garantie. 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 GARANTIE DU PRODUIT

Cuve de cuisson :
5 ans, pas de perçage par la rouille ou par brûlage
(2 ans pour la peinture sauf dégradation ou décoloration)

Assemblage du couvercle :
5 ans, pas de perçage par la rouille ou par brûlage
(2 ans pour la peinture sauf dégradation ou décoloration)

Tubes de brûleur en acier inox :
5 ans contre la perforation par rouille/brûlage

Grilles de cuisson en fonte émaillée :
5 ans contre la perforation par rouille/brûlage

Composants en plastique :
5 ans, excluant la dégradation ou la décoloration

Toutes les autres pièces :
2 ans

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

À L'EXCEPTION DE LA GARANTIE ET DES AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ DÉCRITS DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'Y A EXPRESSÉMENT AUCUNE AUTRE GARANTIE NI DÉCLARATION VOLONTAIRE DE RESPONSABILITÉ ALLANT AU-DELÀ DES OBLIGATIONS LÉGALES S'APPLIQUANT À WEBER. LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE LIMITE PAS ET N'EXCLUT PAS LES SITUATIONS OU RÉCLAMATIONS POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE EN VERTU DE LA LÉGISLATION.

AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUERA APRÈS 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.

Webster-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

| | |
|--|----|
| LISTE DES PIÈCES | 4 |
| ASSEMBLAGE | 5 |
| WEBER Q 1200 VUE ECLATÉE | 6 |
| CONSIGNES DE SÉCURITÉ | 20 |
| GARANTIE | 21 |
| TABLE DES MATIÈRES | 21 |
| INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LE GAZ PL | 22 |
| QU'EST-CE QUE LE GAZ PL ? | 22 |
| CONSIGNES POUR UNE MANIPULATION SÉCURISÉE DES RÉSERVOIRS DE GAZ PL | 22 |
| ENTREPOSAGE ET NON-UTILISATION | 22 |
| RÈGLEMENTATION AUX ÉTATS-UNIS | 22 |
| RÈGLEMENTATION AU CANADA | 22 |
| INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LES RACCORDS DE GAZ | 23 |
| QU'EST-CE QU'UN DÉTENDUEUR ? | 23 |
| ORIFICE PL SUR LE VÉHICULE RÉCRÉATIF | 23 |
| ALIMENTATION DE VOTRE BARBECUE | 23 |
| BRANCHEMENT DU TUYAU DE GAZ PL | 23 |
| DÉBRANCHEMENT DU TUYAU DE GAZ PL | 23 |
| SE PRÉPARER À UTILISER LE GRILL | 24 |
| QU'EST-CE QU'UNE DÉTECTION DES FUITES ? | 24 |
| VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ AU GAZ | 24 |
| CONTROLES DE SECURITE AVANT L'UTILISATION DU GRILL | 25 |
| LA SECURITE AVANT TOUT | 25 |
| BAC DE RECUPERATION DES GRAISSES AMOVIBLE ET EGOUTTOIR JETABLE | 25 |
| INSPECTION DU TUYAU | 25 |
| CONSEILS & ASTUCES POUR LES GRILLADES | 26 |
| CONSEILS & ASTUCES | 26 |
| PRECHAUFFAGE | 26 |
| CUISSON COUVERTE | 26 |
| DISPOSITIF DE RECUPERATION DES GRAISSES | 26 |
| ALLUMAGE DU BRÛLEUR & UTILISATION | 27 |
| METHODS POUR L'ALLUMAGE DU BRÛLEUR | 27 |
| ALLUMAGE DU BRÛLEUR | 27 |
| POUR ÉTEINDRE LE BRÛLEUR | 27 |
| ALLUMAGE DU BRÛLEUR – Allumage avec une allumette | 28 |
| POUR ÉTEINDRE LE BRÛLEUR | 28 |
| DEPANNAGE | 29 |
| MAINTENANCE ANNUELLE | 30 |
| CONSERVER VOTRE GRILL WEBER EN PARFAIT ÉTAT | 30 |
| FORME DE LA FLAMME DU BRÛLEUR | 30 |
| GRILLE(S) ANTI-ARAIGNÉES/INSECTES WEBER | 30 |
| PORTS DU TUBE DU BRÛLEUR | 30 |
| REMPLACEMENT OU NETTOYAGE DU TUBE DU BRÛLEUR | 31 |
| MAINTENANCE DE ROUTINE | 32 |
| MAGNIFIQUE—DEDANS COMME DEHORS | 32 |
| NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU GRILL | 32 |
| NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU GRILL | 32 |
| UTILISATION DU DISPOSITIF D'ALLUMAGE | 33 |
| MAINTENANCE DU DISPOSITIF D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE | 33 |

Les grills illustrés dans ce Mode d'emploi peuvent varier légèrement par rapport au modèle acheté.

QU'EST-CE QUE LE GAZ PL ?

Le gaz pétrole liquéfié, également appelé GPL ou PL, propane liquide ou simplement propane ou butane, est le produit inflammable dérivé du pétrole utilisé pour alimenter votre grill. Il est à l'état gazeux lorsque les températures et les pressions sont modérées et lorsqu'il n'est pas enfermé dans un récipient. Mais soumis à une pression modérée à l'intérieur d'un conteneur, comme un réservoir de gaz, le PL est liquide. Au fur et à mesure que la pression est déchargée du réservoir de gaz, le liquide se vaporise rapidement et devient le gaz PL.

- Le PL dégage une odeur similaire à celle du gaz naturel. Vous devriez être familiarisé avec cette odeur.
- Le PL est plus lourd que l'air. En cas de fuite de gaz, le PL peut s'accumuler dans les zones basses et résister à la dispersion.

CONSIGNES POUR UNE MANIPULATION SÉCURISÉE DES RÉSERVOIRS DE GAZ PL

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

- Fermez toujours le robinet du réservoir avant de débrancher le détendeur.
- N'utilisez pas de réservoir de propane liquide endommagé. Un réservoir de propane liquide dentelé ou rouillé ou dont le robinet est endommagé peut être dangereux et doit être remplacé immédiatement par un nouveau réservoir.
- Manipulez les réservoirs de propane liquide « vides » avec autant de précautions que les réservoirs pleins. Même lorsqu'il ne reste plus de gaz dans un réservoir de propane liquide, il peut subsister du gaz sous pression à l'intérieur.
- Le réservoir de propane liquide doit être installé, transporté et rangé dans une position verticale. Il ne doit pas être déposé ou 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). Par exemple : ne laissez pas le réservoir de propane liquide dans votre voiture par temps chaud.
- Vérifiez l'absence de fuites entre le détendeur et le réservoir de propane liquide à chaque branchement. Par exemple : vérifiez l'absence de fuites à chaque remplissage du réservoir de propane liquide.
- Les réservoirs de propane liquide doivent être conservés hors de la portée des enfants.

ENTREPOSAGE ET NON-UTILISATION

- Lorsque le barbecue à gaz WEBER n'est pas utilisé, fermez l'alimentation en gaz PL.
- ⚠ **AVERTISSEMENT : Assurez-vous que le robinet de gaz PL soit fermé lorsque le barbecue n'est pas utilisé. Le cas échéant, fermez le robinet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.**
- Si vous stockez le barbecue à gaz WEBER à l'intérieur, DÉBRANCHEZ d'abord l'arrivée du gaz et laissez le barbecue refroidir complètement.
- ⚠ **DANGER : N'entrez pas le barbecue avant qu'il n'ait complètement refroidi. Le non-respect de cette directive peut causer un incendie et entraîner des dommages matériels, des blessures graves voire la mort.**
- ⚠ **ATTENTION : Placez les capuchons de protection sur les raccords de gaz lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Installez uniquement les capuchons de protection fournis avec les raccords. Les autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.**
- N'entrez pas un réservoir de propane liquide dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

Pour les barbecues ayant été entreposés pendant une période prolongée, reportez-vous aux instructions suivantes :

- Avant d'utiliser le barbecue à gaz WEBER, vérifiez-le afin de détecter toute fuite de gaz et obstruction au niveau du tube du brûleur. (Reportez-vous aux sections « VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ AU GAZ » et « ENTRETIEN ANNUEL ».)
- Dans les zones situées autour du réservoir de propane liquide, sous le boîtier de cuisson et le bac de récupération des graisses amovible, vérifiez l'absence de débris pouvant obstruer le flux de combustion ou la ventilation.
- Vérifiez également les filtres de protection contre les insectes/araignées afin de détecter toute obstruction éventuelle. (Reportez-vous à la section « ENTRETIEN ANNUEL ».)

RÉGLEMENTATION 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 Natural Gas and Propane Installation Code (CSA B149.1) ou le Propane Storage and Handling Code (B149.2). Pour les véhicules récréatifs, les codes sont : le Standard on Recreational Vehicles (ANSI Z240.119.2/NFPA 1192) et le Recreational Vehicle Code (CSA Z240 RV Series).

RÉGLEMENTATION AU CANADA

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 la manutention du propane (CAN/CSA-B149.2).

QU'EST-CE QU'UN DÉTENDEUR?

Votre barbecue au gaz WEBER est conçu pour être utilisé avec un détendeur de pression qui contrôle et maintient une pression de gaz uniforme lorsque le gaz s'échappe du réservoir de propane liquide.

⚠ DANGER

Ne stockez jamais de bouteille ou de cartouche de gaz supplémentaire sous ou à proximité d'un appareil à gaz WEBER. Le non-respect de cette directive peut causer un incendie et entraîner la mort ou des blessures graves.

ORIFICE PL SUR LE VÉHICULE RÉCRÉATIF

Le système GPL de votre véhicule récréatif est équipé d'un détendeur basse pression conçu pour l'extraction de vapeur, comme décrit dans la dernière édition de la norme ANSI Z21.58. LE SYSTÈME GPL DOIT ÊTRE ÉQUIPÉ D'UN ORIFICE PL À CONNEXION RAPIDE COMPATIBLE DE TYPE II POUR LE RACCORDEMENT DU Q1200. Cette connexion de type II vous permet de raccorder rapidement et en toute sécurité votre barbecue à gaz WEBER au système GPL du véhicule récréatif.

REMARQUE : Le gaz ne sortira pas si le raccord de type II n'est pas complètement enfoncé.

- Le barbecue à gaz WEBER est prévu pour être utilisé avec une alimentation en gaz équipée d'un détendeur, lequel doit être réglé pour une pression de colonne d'eau de 11 pouces.
- Les tuyaux de gaz de rechange doivent être ceux spécifiés par Weber-Stephen Products LLC.
- Les raccords de gaz fournis avec votre appareil au gaz WEBER ont été conçus et testés pour répondre entièrement aux exigences des normes CSA et ANSI.

ALIMENTATION DE VOTRE BARBECUE

Avant d'utiliser votre barbecue pour la première fois, vous devez connecter le tuyau de gaz PL du barbecue à l'orifice PL du véhicule récréatif.

BRANCHEMENT DU TUYAU DE GAZ PL

Utilisez le tuyau de gaz PL de type II à connexion rapide fourni avec le Q1200 pour effectuer le raccordement au gaz.

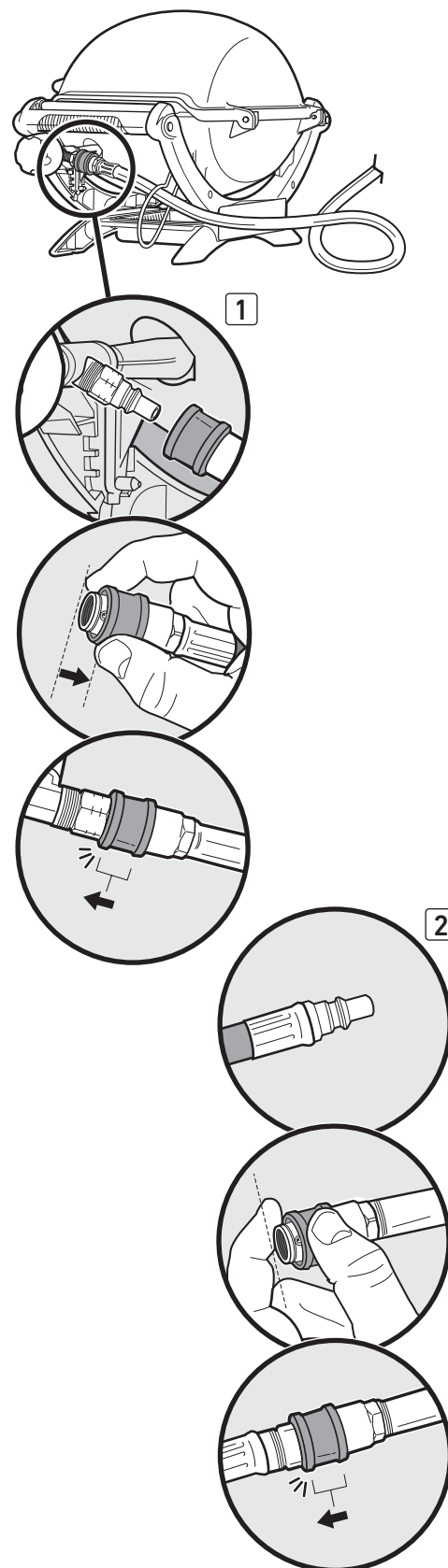
⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous que le robinet d'arrêt de l'orifice PL du véhicule récréatif soit fermé. Le cas échéant, fermez le robinet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur soit fermé en appuyant dessus et en le faisant tourner vers la droite jusqu'en position d'arrêt (○).
- Introduisez l'extrémité femelle du tuyau de gaz PL dans le support de tuyau situé à l'arrière du barbecue. Tirez le collier de connexion rapide vers l'arrière et poussez le tuyau sur le raccord du robinet du barbecue (1). Assurez-vous que le collier maintienne la connexion en place.
- Raccordez l'extrémité mâle du tuyau de gaz PL à l'orifice PL basse pression du véhicule récréatif (2). Tirez le collier de connexion rapide vers l'arrière et insérez le tuyau de gaz PL. Assurez-vous que le collier maintienne la connexion en place.

DÉBRANCHEMENT DU TUYAU DE GAZ PL

Pour débrancher le tuyau de gaz PL, reportez-vous aux instructions suivantes.

- Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur soit fermé en appuyant dessus et en le faisant tourner vers la droite jusqu'en position d'arrêt (○).
- Assurez-vous que l'alimentation en gaz soit fermée.
- Tirez le collier vers l'arrière à chaque extrémité de la connexion rapide et retirez le tuyau du raccord.



QU'EST-CE QU'UNE DÉTECTION DES FUITES ?

Le système d'alimentation de votre grill est composé de connexions et de raccords. Une détection des fuites est une méthode fiable pour vous assurer qu'il n'y a pas de gaz qui s'échappe de l'une des connexions ou de l'un des raccords.

Bien que tous les raccords réalisés en usine aient fait l'objet d'une détection approfondie des fuites de gaz, il est important d'effectuer une détection des fuites de gaz avant d'utiliser votre grill pour la première fois, ainsi qu'à chaque fois que vous débranchez puis rebranchez un raccord et à chaque fois que vous effectuez une maintenance de routine.

⚠ DANGER

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

⚠ **AVERTISSEMENT** : Les raccordements de gaz du barbecue à gaz ont été testés en usine. Il est cependant recommandé de vérifier l'étanchéité de tous les raccordements de gaz avant d'utiliser le barbecue.

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

⚠ **AVERTISSEMENT** : Il est recommandé de vérifier l'étanchéité à chaque branchement et débranchement du raccord de gaz.

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

VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ AU GAZ

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

- A) Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur soit fermé en appuyant dessus et en le faisant tourner vers la droite jusqu'en position d'arrêt (○) (1).
- B) Ouvrez l'alimentation en gaz.

⚠ **AVERTISSEMENT** : N'allumez pas le brûleur pendant la vérification des fuites.

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

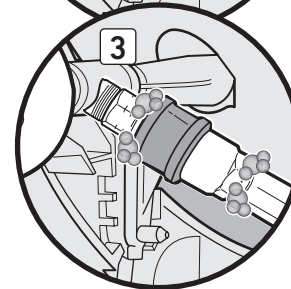
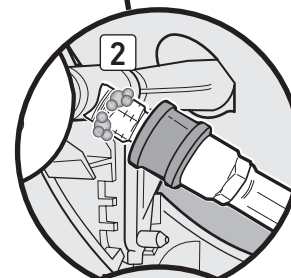
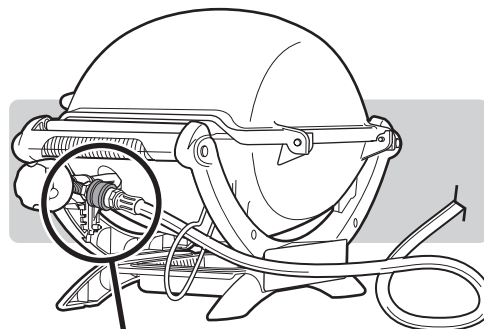
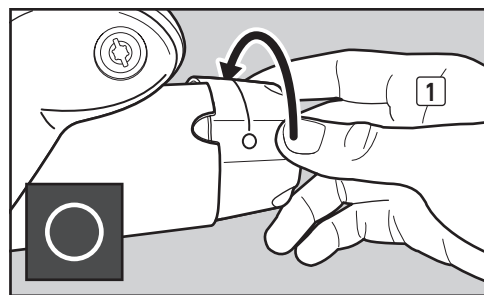
- a) Raccord du robinet de brûleur au raccord de connexion rapide (2).
- b) Connexion rapide au tuyau de gaz PL (3).

⚠ **AVERTISSEMENT** : En cas de fuite au niveau des raccords (2 et 3), fermez l'alimentation en gaz. **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.** Contactez le représentant du service à la clientèle de votre région à l'aide des coordonnées se trouvant sur notre site Web. Connectez-vous sur www.weber.com.

- D) Après avoir vérifié l'absence de fuite, rincez les raccords à l'eau claire.

REMARQUE : Tous les raccords doivent être rincés avec de l'eau après une vérification des fuites, car certaines solutions utilisées peuvent être légèrement corrosives (y compris l'eau savonneuse).

Vous êtes maintenant prêt à utiliser votre barbecue.



LA SECURITE AVANT TOUT

Il est préférable de prendre l'habitude d'effectuer quelques contrôles de sécurité avant de faire vos grillades.

BAC DE RECUPERATION DES GRAISSES AMOVIBLE ET EGOUTTOIR JETABLE

Votre grill a été pourvu à la conception d'un dispositif de récupération des matières grasses, qui canalise la graisse afin de l'éloigner des aliments, vers un bac de récupération amovible. Pour que cela soit plus pratique encore, vous pouvez également recouvrir le bac de récupération amovible d'un égouttoir jetable WEBER, ce qui contribuera à maintenir plus longtemps la propreté du bac de récupération des graisses amovible.

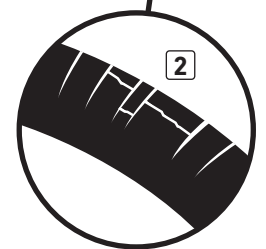
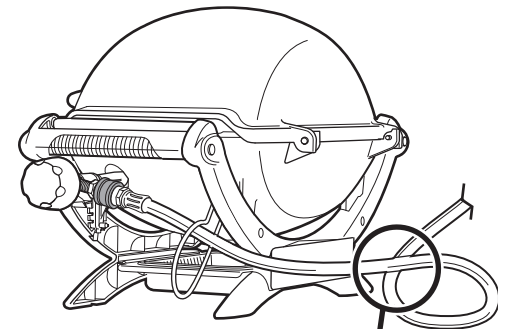
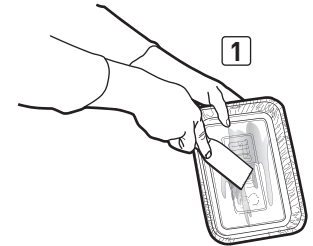
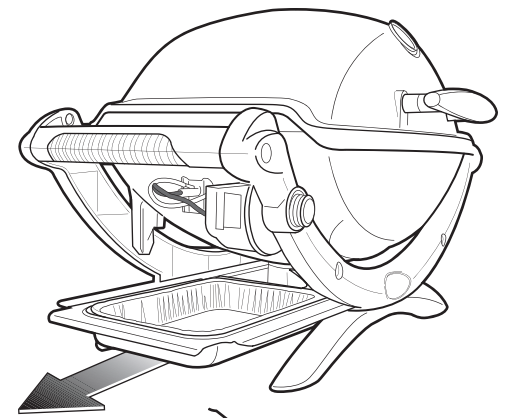
Le nettoyage du bac de récupération des graisses amovible est tout aussi important que le nettoyage du boîtier de cuisson. Vérifiez le bac de récupération des graisses amovible afin de détecter toute accumulation de matière grasse à chaque fois que vous utilisez votre grill. Retirez tout excès de matière grasse à l'aide d'un grattoir en plastique (1). Lavez l'égouttoir jetable à l'aide d'une solution d'eau savonneuse puis rincez à l'eau claire.

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Faire preuve de prudence, retirer avec précaution le bac de récupération et se débarrasser des graisses chaudes.
- ⚠ **MISE EN GARDE** : Vérifiez l'égouttoir jetable ou le bac de récupération des graisses amovible afin de détecter toute accumulation de matière grasse avant chaque utilisation. Retirez tout excès de matière grasse afin d'éviter un embrasement de la matière grasse. Un feu de matière grasse risquerait de provoquer des blessures graves ainsi que des dégâts matériels.
- ⚠ **ATTENTION** : Ne recouvrez pas le boîtier de cuisson, l'égouttoir jetable ni le bac de récupération des graisses amovible avec du papier aluminium.

INSPECTION DU TUYAU

Le tuyau devrait être régulièrement inspecté afin de détecter tout signe de fissure (2).

- ⚠ **MISE EN GARDE** : Vérifiez le tuyau avant chaque utilisation du grill afin de détecter les entailles, les fissures, les abrasions ou les coupures. Si le tuyau s'avère détérioré de quelque manière que ce soit, n'utilisez pas le grill. Remplacez le tuyau en utilisant uniquement un tuyau de rechange agréé par WEBER. Contactez le Représentant du Service clientèle le plus proche à l'aide des coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com.



CONSEILS & ASTUCES

- Préchauffez toujours le grill avant la cuisson. Réglez le(s) brûleur(s) sur température élevée puis fermez le couvercle ; préchauffez pendant 10 à 15 minutes.
- La température de votre grill à gaz peut s'élever davantage que lors d'un fonctionnement normal au cours des premières utilisations.
- Les durées de grillade fournies dans les recettes sont basées sur des températures extérieures de 70°F (21°C) et avec peu voire pas de vent. Laissez les aliments cuire plus longtemps lorsque les journées sont froides ou venteuses, ou lorsque l'altitude est plus élevée. Laissez les aliments cuire moins longtemps lorsque le temps est extrêmement chaud.
- Les conditions de grillade peuvent nécessiter un ajustement des boutons de commande du brûleur afin d'atteindre les températures de cuisson correctes.
- Saisissez les viandes et cuisez avec le couvercle fermé pour obtenir des aliments parfaitement grillés à chaque fois.
- Le fait d'entasser les aliments sur une grille de cuisson signifie qu'une durée de cuisson plus longue sera nécessaire pour cuire les aliments.
- Retirez l'excès de matière grasse des steaks, des côtes et des rôtis, et ne laissez pas plus de ¼ de pouce (6,4 mm) de matière grasse. Le fait qu'il y ait moins de matière grasse rend le nettoyage plus facile, et cela constitue presque une garantie contre les embrasements indésirables.
- En général, les gros morceaux de viande nécessitent une durée de cuisson plus longue par livre (kilo) par rapport aux petits morceaux de viande.
- Certains aliments, comme les plats mijotés ou les filets fins de poisson, nécessitent l'utilisation d'un récipient pour la grillade. Les plats jetables en aluminium sont très pratiques, mais

tout type de plat métallique ayant des poignées qui résistent au four peut également être utilisé.

- Les aliments dans des récipients, comme les haricots, nécessitent une durée de grillade plus longue dans un plat profond par rapport au temps nécessaires si vous utilisez un plat à grillade peu profond.
- Utilisez des pinces plutôt qu'une fourchette pour retourner et manipuler la viande afin d'éviter de perdre les jus naturels. Utilisez deux spatules pour manipuler des poissons entiers de grande taille.
- Assurez-vous toujours que le boîtier de cuisson et l'égouttoir jetable sont propres et qu'ils ne contiennent aucun débris.
- Ne couvrez pas le boîtier de cuisson avec du papier aluminium. Ceci risquerait d'empêcher la graisse de s'écouler vers l'égouttoir jetable.
- En cas d'embrasement indésirable, éteignez le(s) brûleur(s) puis déplacez les aliments vers une autre zone de la grille de cuisson. Toute flamme résiduelle devrait rapidement disparaître. Une fois les flammes éteintes, rallumez le grill. **N'UTILISEZ JAMAIS D'EAU POUR ÉTEINDRE DES FLAMMES SUR UN GRILL À GAZ.**
- L'utilisation d'un minuteur vous permettra d'être averti lorsque "bien cuit" sera sur le point de devenir "trop cuit".
- Une légère couche d'huile aidera à faire dorer les aliments de façon uniforme et les empêchera de coller à la grille de cuisson. Brossez ou aspergez toujours l'huile sur vos aliments, pas directement sur la grille de cuisson.
- Lorsque vous utilisez une marinade, une sauce ou un glaçage à haute teneur en sucre ou tout autre aliment qui brûle facilement, badigeonnez les aliments uniquement pendant les 5 à 10 dernières minutes du barbecue.

PRECHAUFFAGE

Il est important de préchauffer le grill avant de commencer les grillades. Pour préchauffer : Allumez votre grill conformément aux instructions du présent Mode d'emploi ; ensuite, positionnez le(s) brûleur(s) sur la position démarrer/élevé (*), fermez le couvercle et préchauffez le grill. Ceci va prendre 10 à 15 minutes en fonction de conditions comme la température ambiante et le vent. Après le préchauffage, vous pouvez ajuster le(s) brûleur(s) selon vos souhaits.

⚠ MISE EN GARDE : Si le(s) brûleur(s) s'éteint/s'éteignent alors que le grill est en fonctionnement, fermez le bouton/tous les boutons de commande du brûleur/des brûleurs. Ouvrez le couvercle et patientez cinq minutes avant de tenter de rallumer le grill, en utilisant les instructions pour l'allumage.

CUISSON COUVERTE

Toute la grillade est effectuée avec le couvercle fermé afin d'assurer une circulation uniforme et homogène de la chaleur. Avec le couvercle fermé, le grill à gaz cuit d'une manière qui ressemble beaucoup à la cuisson dans un four à convection. Le thermomètre dans le couvercle, une fonctionnalité de certains de nos grills, indique la température à l'intérieur du grill. La totalité du préchauffage et des grillades s'effectue avec le couvercle fermé. Ne regardez pas — le grill perd de la chaleur à chaque fois que vous soulevez le couvercle.

DISPOSITIF DE RECUPERATION DES GRAISSES

La conception unique de la grille de cuisson propose des rails en fonte de fer avec angles qui renvoient les gouttes loin du/des tube(s) du brûleur, empêchant ainsi tout embrasement susceptible de carboniser les aliments. Le reste des gouttes tombe dans un bac de récupération des graisses amovible qui se glisse facilement vers l'extérieur pour le nettoyage.

Pour plus d'astuces et de recettes pour vos grillades, visitez www.weber.com.

METHODS POUR L'ALLUMAGE DU BRÛLEUR

Il existe deux façons d'allumer le brûleur. La première consiste à utiliser le dispositif d'allumage intégré à votre grill. La seconde s'effectue à l'aide d'une allumette.

Vous trouverez ci-après les étapes pour l'allumage de votre grill à l'aide du dispositif d'allumage. Sur la page suivante, vous trouverez les étapes pour l'allumage de votre grill à l'aide d'une allumette.

Des instructions d'allumage sommaires sont disponibles sur le plan de travail latéral droit.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR

A) Ouvrez le couvercle du barbecue (1).

⚠ DANGER

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

- B) Dépliez les plans de travail latéraux (2).
 C) Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur soit en position d'arrêt (O) (3). Vérifiez en appuyant sur le bouton de commande du brûleur et en le faisant tourner vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête.
 D) Vérifiez que le tuyau de gaz PL soit correctement installé et que l'alimentation soit ouverte. Reportez-vous à la section « BRANCHEMENT DU TUYAU DE GAZ PL. »
 E) Enfoncez le bouton de commande du brûleur et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position marche/max (†) (4).
 F) Appuyez sur le bouton d'allumage électronique et maintenez-le enfoncé (5). Vous entendrez un clic provenant du système d'allumage.
 G) Vérifiez que le brûleur soit allumé en regardant à travers les grilles de cuisson. Une flamme doit être visible.

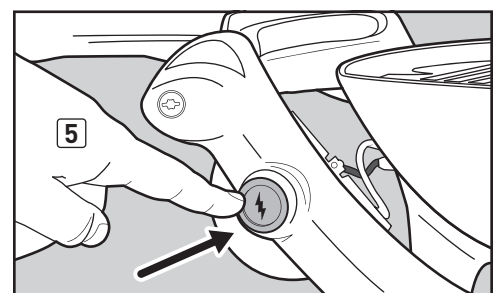
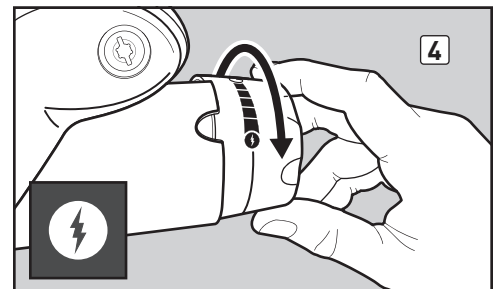
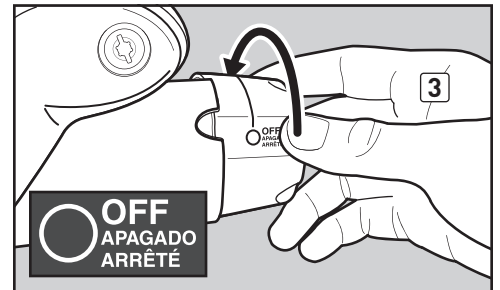
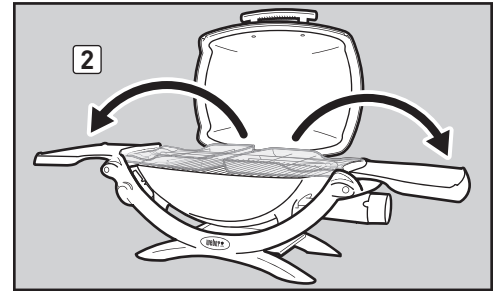
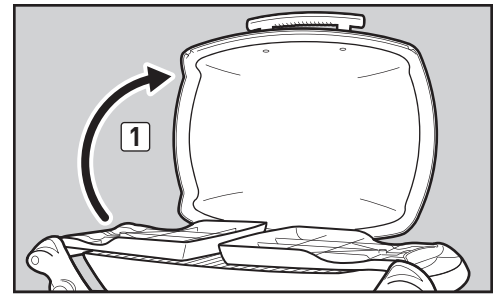
⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert pendant l'allumage.

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

ÉTEINDRE LE BRÛLEUR

Enfoncez le bouton de commande du brûleur et faites-le tourner vers la droite jusqu'à la position d'arrêt (O).

⚠ **ATTENTION** : Ne repliez pas les plans de travail latéraux lorsque le barbecue est encore chaud.



Certaines piles sont protégées par un emballage plastique. Ce plastique doit être retiré avant de tenter d'allumer votre grill. Ne confondez pas ce plastique avec l'étiquette de la pile.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR & UTILISATION

ALLUMAGE DU BRÛLEUR – Allumage avec une allumette

A) Ouvrez le couvercle du barbecue (1).

⚠ DANGER

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

B) Dépliez les plans de travail latéraux (2).

C) Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur soit en position d'arrêt (○) (3). Vérifiez en enfonçant le bouton de commande du brûleur et en le faisant tourner vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête.

D) Vérifiez que le tuyau de gaz PL soit correctement installé et que l'alimentation soit ouverte. Reportez-vous à la section « BRANCHEMENT DU TUYAU DE GAZ PL ».

E) Allumez une allumette et insérez la partie enflammée sous l'orifice pour allumette (4). En tenant l'allumette allumée, enfoncez le bouton de commande du brûleur et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position marche/max (⤵) (5).

F) Vérifiez que le brûleur soit allumé en regardant à travers les grilles de cuisson (6). Une flamme doit être visible.

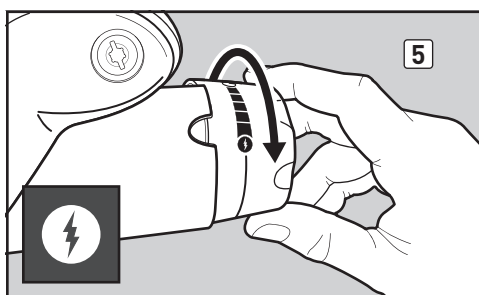
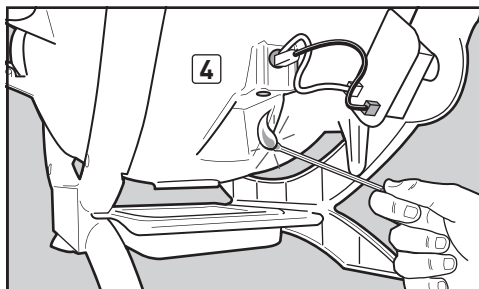
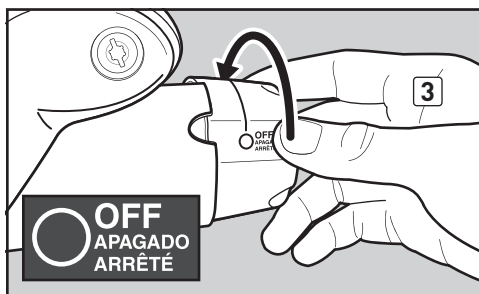
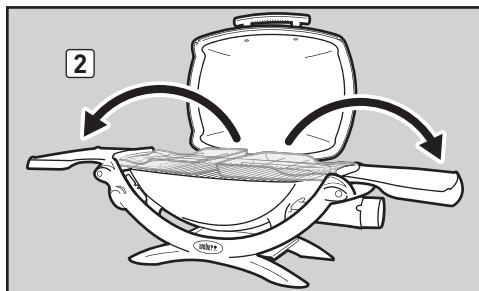
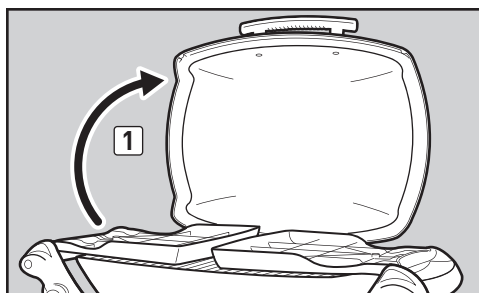
⚠ AVERTISSEMENT : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert pendant l'allumage. Maintenez votre visage et votre corps à une distance de 12 pouces (30 cm) minimum de l'orifice pour allumette lorsque vous allumez le barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT : Si le brûleur ne s'allume pas dans les cinq secondes, arrêtez la procédure d'allumage, placez le bouton de commande du brûleur sur la position d'arrêt et attendez cinq minutes afin de permettre la dissipation du gaz avant de réessayer.

ÉTEINDRE LE BRÛLEUR

Enfoncez le bouton de commande du brûleur et faites-le tourner vers la droite jusqu'à la position d'arrêt (○).

⚠ ATTENTION : Ne repliez pas les plans de travail latéraux lorsque le barbecue est encore chaud.



DEPANNAGE GENERAL

| PROBLEMES | SOLUTIONS |
|--|---|
| <p>Le brûleur ne s'allume pas lorsque vous enfoncez le bouton de l'allumeur.</p> | <p>Assurez-vous que du gaz circule en direction des brûleurs en tentant d'allumer vos brûleurs à l'aide d'une allumette. Voir "ALLUMAGE DU BRULEUR — Allumage à l'aide d'une allumette." Si l'allumage à l'aide d'une allumette réussit, cela signifie que le problème provient du dispositif d'allumage. Voir "MAINTENANCE DU DISPOSITIF D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE."</p> <p>Assurez-vous que les câbles sont correctement insérés à l'intérieur des terminaux sur l'assemble de l'électrode de l'allumeur. Vérifiez si les câbles sont connectés aux terminaux sur le module de l'allumeur électronique. Voir "MAINTENANCE DU DISPOSITIF D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE."</p> <p>Si une pile neuve a été mise en place, confirmez que l'emballage plastique a été retiré. Vérifiez que la pile est en bon état et qu'elle a été installée correctement. Voir "MAINTENANCE DU DISPOSITIF D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE."</p> |
| <p>Le brûleur ne s'allume pas, ou la flamme est faible lorsque le bouton de commande du brûleur est positionné sur élevé (H).</p> | <p>Le réservoir de PL pourrait être peu remplie voire vide. Remplissez à nouveau du réservoir de PL.</p> <p>Le tuyau de combustible pourrait être plié ou pincé. Redressez le tuyau de combustible.</p> |
| <p>La forme de la flamme du brûleur est irrégulière.</p> <p>La flamme est faible lorsque le bouton de commande du brûleur est positionné sur élevé (H).</p> <p>Les flammes ne courent pas sur toute la longueur du tube du brûleur.</p> | <p>Nettoyez les ports du brûleur situés sur toute la longueur du tube du brûleur. Voir "MAINTENANCE ANNUELLE."</p> |
| <p>Les brûleurs brûlent avec une flamme jaune ou orange, en association avec une odeur de gaz.</p> | <p>Inspectez les grilles anti-araignées/insectes afin de détecter des obstructions éventuelles. (Blocage des trous.) Nettoyez les grilles anti-araignées/insectes. Voir "MAINTENANCE ANNUELLE."</p> |
| <p>Des embrasements se produisent.</p> <p>⚠ ATTENTION : Ne couvrez pas le boîtier de cuisson avec du papier aluminium.</p> | <p>Le grill doit être préchauffé avec tous les brûleurs réglés sur élevé pendant 10 à 15 minutes.</p> <p>Nettoyez les grilles de cuisson de manière approfondie afin d'éliminer la graisse. Voir "NETTOYAGE DE L'INTERIEUR DU GRILL."</p> <p>Le boîtier de cuisson est peut-être sale et il ne laisse peut-être pas la graisse s'écouler vers le bac de récupération amovible. Nettoyez le boîtier de cuisson. Voir "NETTOYAGE DE L'INTERIEUR DU GRILL."</p> |
| <p>L'intérieur du couvercle semble "s'écailler." (Ressemble à de la peinture qui s'écaille.)</p> | <p>L'intérieur du couvercle est composé de fonte aluminium. Il n'est pas peint. Il ne peut pas s'écailler. Ce que vous voyez c'est de la graisse carbonisée qui s'envole sous forme de flocons. CE N'EST PAS UN DEFAULT. Nettoyez l'intérieur du couvercle de manière approfondie. Voir "NETTOYAGE DE L'INTERIEUR DU GRILL."</p> |

Si les problèmes ne peuvent pas être corrigés en utilisant ces méthodes, veuillez contacter le Représentant du Service clientèle le plus proche à l'aide des coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com.

CONSERVER VOTRE GRILL WEBER EN PARFAIT ÉTAT

⚠ DANGER

Le fait de ne pas corriger l'un des problèmes décrits sur cette page peut provoquer un incendie, ce qui est susceptible d'entraîner des blessures graves voire un décès ainsi que provoquer des dégâts matériels.

Afin que votre grill à gaz WEBER demeure aussi sûr et efficace qu'au premier jour, nous vous recommandons fortement d'inspecter et de nettoyer la ou les grille(s) anti-araignées/insectes ainsi que les tubes du brûleur au moins une fois par an. Vous trouverez ci-dessous des informations importantes sur ces deux zones du grill qui devraient faire l'objet d'un entretien annuel.

Si vous observez une forme de flamme incorrecte ou si vous voyez qu'un des ports du brûleur est obstrué, suivez les instructions intitulées "NETTOYAGE OU REMPLACEMENT DU TUBE DU BRÛLEUR" à la page suivante.

FORME DE LA FLAMME DU BRÛLEUR

Le(s) tube(s) du brûleur à l'intérieur de votre grill à gaz WEBER est/ont été paramétré(s) en usine afin d'accepter un mélange correct de gaz et d'air. La forme correcte de flamme est présentée sur l'illustration et elle est décrite ci-dessous :

- Tube(s) du brûleur (1)
- Les extrémités vacillent occasionnellement en jaune (2)
- Bleu clair (3)
- Bleu foncé (4)

Vérifiez la forme de la flamme du brûleur. Si les flammes ne correspondent pas à la description ci-dessus, cela pourrait être une indication que la ou les grille(s) anti-araignées/insectes sont encrassées ou obstruées.

GRILLE(S) ANTI-ARAIGNÉES/INSECTES WEBER

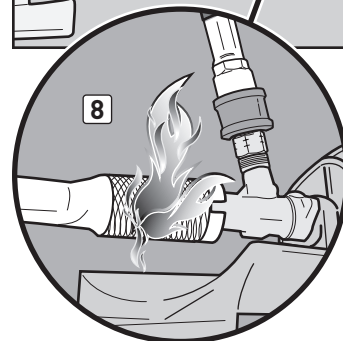
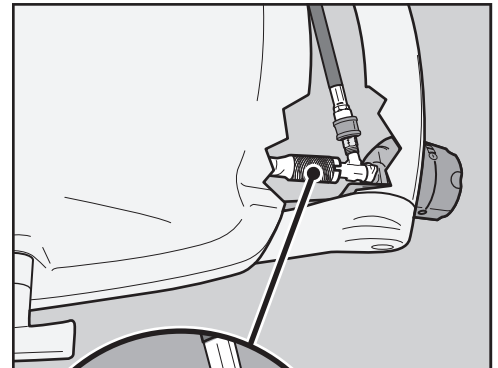
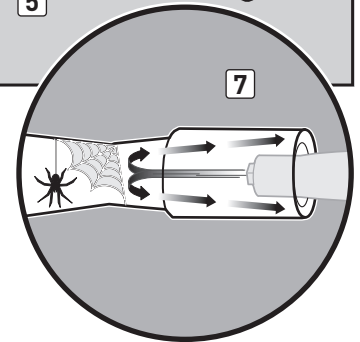
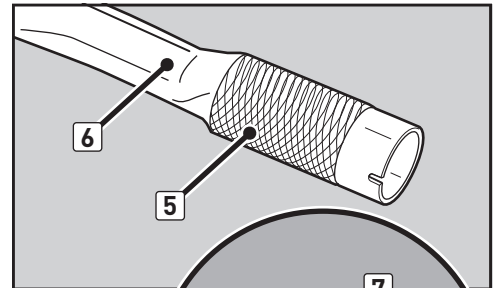
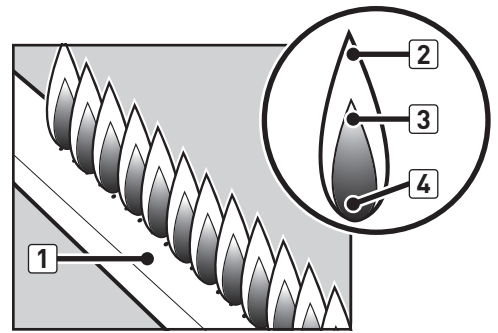
La ou les ouverture(s) permettant le passage de l'air nécessaire à la combustion au niveau du ou des tube(s) du brûleur (5) est/sont équipés d'une ou plusieurs grilles en acier inoxydable afin d'empêcher les araignées et les autres insectes de tisser des toiles et de construire des nids à l'intérieur des aérations (6) du/des tube(s) du brûleur. Ces nids peuvent faire obstacle à la circulation normale du gaz, et ils peuvent provoquer un reflux du gaz à travers la ou les ouverture(s) permettant le passage de l'air nécessaire à la combustion (7). Les symptômes de ce type d'obstruction incluent une odeur de gaz associée à des flammes du brûleur qui semblent jaunes et faibles. Cette obstruction risquerait d'entraîner un incendie (8) à l'intérieur et autour de la ou des valve(s) de gaz, et cela provoquerait de graves dégâts pour votre grill.

REMARQUE : Si une grille anti-araignées/insectes est détériorée ou si elle ne peut pas être nettoyée, veuillez contacter le Représentant du Service clientèle le plus proche à l'aide des coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com.

PORTS DU TUBE DU BRÛLEUR

Au fil du temps, en raison de l'utilisation répétée du grill, les ports du tube du brûleur s'encrassent. Des ports obstrués et sales peuvent diminuer la circulation du gaz. Voici des méthodes qui permettent de déterminer si les ports du tube du brûleur sont encrassés ou obstrués.

- Le grill n'atteint pas la température souhaitée
- Le grill ne chauffe pas uniformément
- Un ou plusieurs brûleur(s) ne s'allument pas



REPLACEMENT OU NETTOYAGE DU TUBE DU BRÛLEUR

S'assurer que le barbecue soit éteint et froid

- A) Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur soit en position arrêt (O). Vérifiez en appuyant sur le bouton de commande du brûleur et en le faisant tourner vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- B) Fermez l'alimentation en gaz et débranchez le tuyau de gaz PL.
- C) Retirez le couvercle.
- D) Retirez les grilles de cuisson.

Retirer le tube du brûleur

Outil nécessaire : un tournevis à douille 3/8".

- A) Retirez la vis qui fixe le tube du brûleur au boîtier de cuisson (1).
- B) Faites glisser délicatement le tube du brûleur hors du boîtier de cuisson (2).

Nettoyer le tube du brûleur

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

- A) Regardez à l'intérieur du tube du brûleur à l'aide de la lampe torche (3).
- B) Nettoyez tout débris ou obstruction à l'intérieur du tube du brûleur à l'aide du fil de fer (4).
- C) Vérifiez que le filtre de protection à l'extrémité du tube du brûleur ne contient pas d'araignées ou d'insectes et nettoyez-le à l'aide de la brosse à poils doux (5).

- ⚠ **ATTENTION : Ne nettoyez pas le filtre de protection des araignées/insectes avec des outils tranchants ou en matériaux durs. Ne déplacez pas le filtre de protection contre les araignées/insectes, et ne l'élargissez pas.**

- D) Utilisez la brosse en acier pour nettoyer l'extérieur du tube du brûleur. Cela permet de s'assurer que les orifices (ouvertures) sur la longueur du tube du brûleur soient entièrement ouverts (6).

- ⚠ **ATTENTION : N'élargissez pas les orifices du brûleur lors du nettoyage.**

Remonter le tube du brûleur

Outils nécessaires : un tournevis à douille de 3/8".

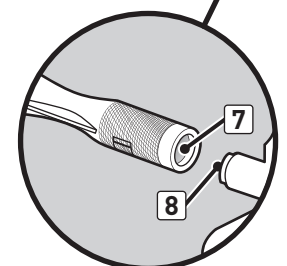
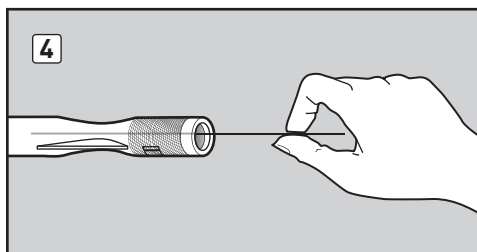
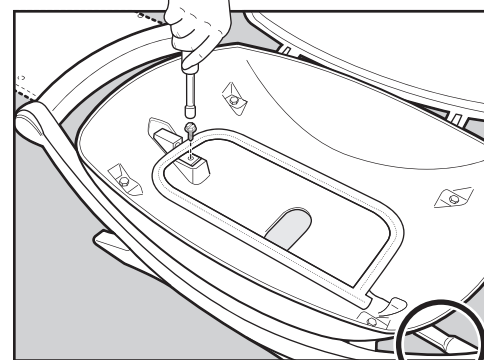
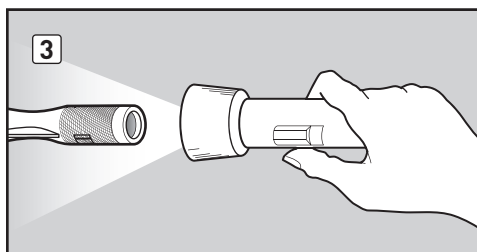
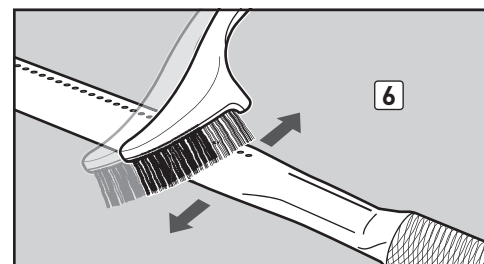
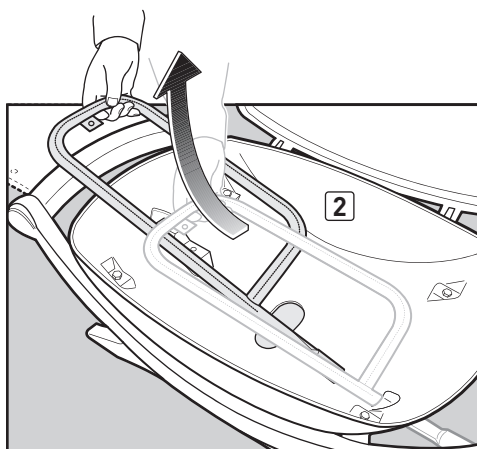
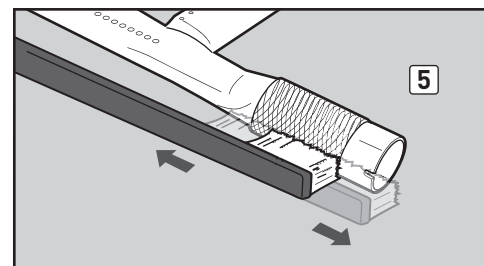
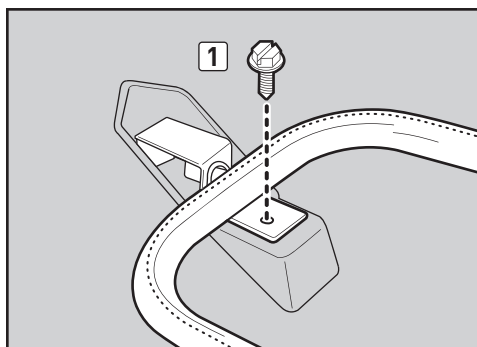
- A) Réinsérez doucement le tube du brûleur en le faisant glisser dans l'orifice du côté droit du boîtier de cuisson, et en alignant l'orifice du tube du brûleur sur celui du robinet.
- B) Remontez la vis qui fixe le tube du brûleur au boîtier de cuisson.

- ⚠ **ATTENTION : L'orifice du tube du brûleur (7) doit être correctement positionné au-dessus des orifices du robinet (8).**

- ⚠ **AVERTISSEMENT : Il est recommandé de vérifier l'étanchéité à chaque branchement et débranchement du raccord de gaz.**

Reportez-vous à la section « VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ AU GAZ ».

- C) Remontez le couvercle.
- D) Remontez les grilles de cuisson.



MAGNIFIQUE—DEDANS COMME DEHORS

Les propriétaires de grills WEBER sont très fiers de leurs grills. Entretenez votre fierté et votre joie. Maintenez votre grill propre et magnifique — à l'intérieur comme à l'extérieur - en suivant ces étapes de maintenance de routine.

NETTOYAGE DE L'EXTERIEUR DU GRILL

Pour maintenir un aspect extérieur optimal de votre grill, suivez les conseils ci-après pour un nettoyage en toute sécurité.

⚠ MISE EN GARDE : Eteignez votre grill à gaz WEBER puis laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Surfaces peintes, émaillées et en plastique

Utilisez une solution d'eau savonneuse tiède pour nettoyer les surfaces extérieures ; ensuite, rincez à l'eau.

IMPORTANT : N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide, des alcools minéraux ou du xylène. N'utilisez pas de nettoyant pour four, de nettoyants abrasifs (détergents pour cuisine), de nettoyants qui contiennent des produits à base d'agrumes ou de tampons à récurer abrasifs sur les surfaces du grill ou du chariot.

Les tablettes rabattables (Q 1200, Q 2000, Q 2200) ne doivent pas être utilisées comme des planches à découper.

NETTOYAGE DE L'INTERIEUR DU GRILL

Pour maintenir votre grill en état de fonctionnement sûr et efficace, il est important de retirer la totalité des débris et des accumulations de matières grasses susceptibles de se trouver à l'intérieur du grill. Utilisez les recommandations suivantes pour un nettoyage en toute sécurité.

Intérieur du couvercle

La graisse accumulée, se détache en flocons et cela ressemble à de la peinture qui s'écaille. Essuyez l'intérieur du couvercle à l'aide d'une serviette en papier afin d'empêcher toute accumulation de matière grasse. Lavez l'intérieur du couvercle à l'aide d'une solution d'eau savonneuse puis rincez à l'eau claire.

Composants du boîtier de cuisson & tube du brûleur

Il vous faudra : Une brosse souple en acier inoxydable, et un grattoir en plastique rigide.

A) Grattez et brossez les grilles de cuisson à l'aide du grattoir et de la brosse. Retirez les grilles de cuisson et mettez-les de côté.

⚠ ATTENTION : Les brosses du grill devraient être vérifiées régulièrement afin de détecter les brins qui se détachent et l'usure excessive. Remplacez la brosse si des brins se détachent ou si vous en trouvez sur les grilles de cuisson. WEBER recommande d'acheter une brosse pour grill en acier inoxydable neuve au début de chaque printemps.

⚠ ATTENTION : Ne nettoyez pas les grilles de cuisson dans un four auto-nettoyant.

B) Brossez tous les débris afin de les faire sortir du tube du brûleur. N'élargissez pas les ports du brûleur (ouvertures) le long du tube du brûleur (1).

C) Une fois le nettoyage terminé, remettez les grilles de cuisson en place.

Boîtier de cuisson

Lavez l'intérieur du boîtier de cuisson à l'aide d'une solution d'eau savonneuse puis rincez à l'eau claire.

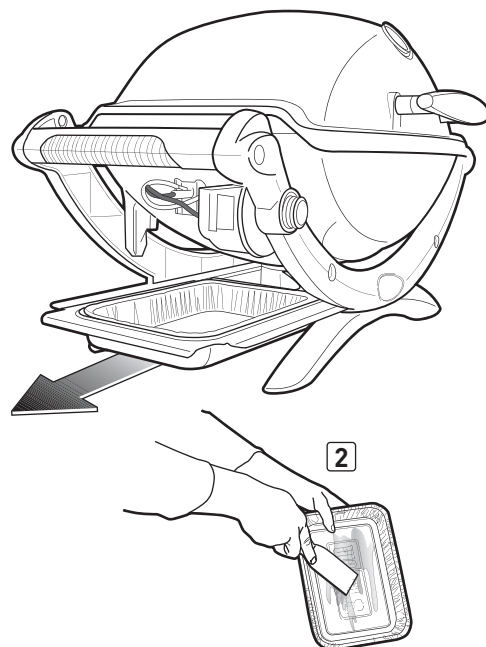
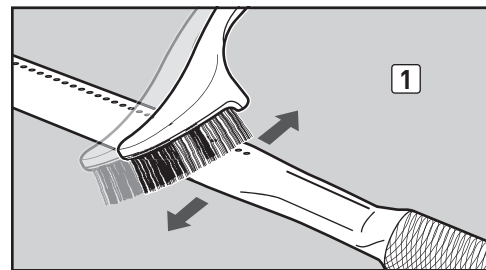
Bac de récupération des graisses amovible et égouttoir jetable

Votre grill a été pourvu à la conception d'un dispositif de récupération des matières grasses, qui canalise la graisse afin de l'éloigner des aliments, vers un bac de récupération amovible. Pour que cela soit plus pratique encore, vous pouvez également recouvrir le bas de récupération jetable d'un égouttoir jetable WEBER, ce qui contribuera à maintenir plus longtemps la propreté du bac de récupération des graisses amovible.

Le nettoyage du bac de récupération des graisses amovible est tout aussi important que le nettoyage du boîtier de cuisson. Vérifiez le bac de récupération des graisses amovible afin de détecter toute accumulation de matière grasse à chaque fois que vous utilisez votre grill. Retirez tout excès de matière grasse à l'aide d'un grattoir en plastique (2). Lavez l'égouttoir jetable à l'aide d'une solution d'eau savonneuse puis rincez à l'eau claire.

⚠ MISE EN GARDE : Vérifiez l'égouttoir jetable ou le bac de récupération des graisses amovible afin de détecter toute accumulation de matière grasse avant chaque utilisation. Retirez tout excès de matière grasse afin d'éviter un embrasement de la matière grasse. Un feu de matière grasse risquerait de provoquer des blessures graves ainsi que des dégâts matériels.

⚠ ATTENTION : Ne recouvrez pas le boîtier de cuisson, l'égouttoir jetable ni le bac de récupération des graisses amovible avec du papier aluminium.



UTILISATION DU DISPOSITIF D'ALLUMAGE

L'allumeur envoie une étincelle vers l'assemblage de l'électrode de l'allumeur. Que vous soyez en train d'effectuer une maintenance de routine ou un contrôle dans le cadre d'un dépannage du dispositif d'allumage, lisez ce qui suit afin de maintenir votre dispositif d'allumage en bon état de fonctionnement.

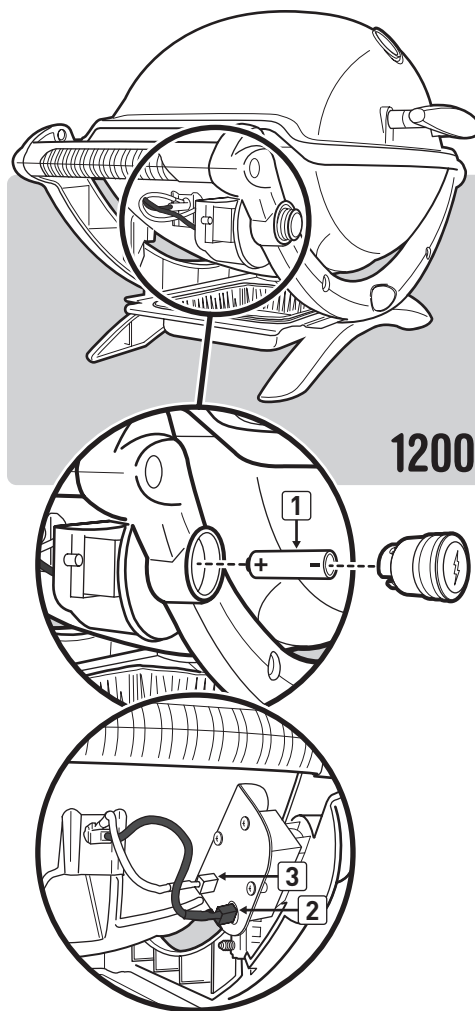
⚠ MISE EN GARDE : La totalité des commandes du gaz et des valves d'alimentation devrait être en position d'arrêt (OFF).

Si l'allumeur n'allume pas votre Q grill, vous devrez localiser où le problème se produit : au niveau de la circulation du gaz ou au niveau du dispositif d'allumage. Commencez par essayer d'allumer votre brûleur à l'aide d'une allumette. Voir "ALLUMAGE DU BRÛLEUR—Allumage à l'aide d'une allumette." Si l'allumage à l'aide d'une allumette réussit, cela signifie que le problème se situe au niveau du dispositif d'allumage.

MAINTENANCE DU DISPOSITIF D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE

- Vérifiez que la pile AAA (alcaline uniquement) est en bon état et qu'elle est correctement installée (1). Certaines piles sont couvertes par un emballage plastique de protection. Ce plastique doit être retiré avant d'installer la pile. Ne confondez pas ce plastique avec l'étiquette de la pile.
- Assurez-vous que les deux câbles de l'allumeur sont reliés correctement au module de l'allumeur. Le câble noir sur le terminal noir (2), le câble blanc sur le terminal blanc (3).
- Assurez-vous que le bouton de l'allumeur électronique fonctionne en écoutant si un déclic est émis et en regardant si des étincelles se forment au niveau du brûleur.

Si le dispositif d'allumage électronique n'allume toujours pas le brûleur, veuillez contacter le Représentant du Service clientèle le plus proche à l'aide des coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com.



Pour obtenir des égouttoirs jetables de rechange et des grilles de cuisson, veuillez contacter le revendeur le plus proche ou connectez-vous sur www.weber.com. Si vous avez besoin de davantage d'assistance, veuillez contacter notre Représentant du Service clientèle.

⚠ ATTENTION: This product has been safety tested and is only certified for use in a specific country. Refer to country designation located on outer carton.

These parts may be gas carrying or gas burning components. Please contact Weber-Stephen Products LLC, Customer Service Department for genuine Weber-Stephen Products LLC replacement part(s) information.

⚠ WARNING: Do not attempt to make any repair to gas carrying, gas burning, igniter components or structural components without contacting Weber-Stephen Products LLC, Customer Service Department. Your actions, if you fail to follow this Product Warning, may cause a fire, an explosion, or structural failure resulting in serious personal injury or death as well as damage to property.

⚠ ATTENTION : Ce produit a fait l'objet de tests de sécurité et est certifié pour une utilisation dans un pays particulier uniquement. Vérifiez la désignation de pays située sur le carton d'emballage.

Ces pièces peuvent contenir du gaz ou être des éléments dont la combustion produit du gaz. Veuillez consulter le Service clientèle de Weber-Stephen Products LLC pour des renseignements sur les pièces de rechange originales de Weber-Stephen Products LLC.

⚠ MISE EN GARDE : Ne tentez pas d'effectuer des réparations sur des éléments contenant du gaz ou sur des éléments dont la combustion produit du gaz sans contacter le service clientèle de Weber-Stephen Products LLC. Si vous ne suivez pas la présente Mise en garde relative au produit, vos actions risquent de provoquer un incendie ou une explosion entraînant des blessures physiques graves voire un décès ainsi que des dégâts matériels.



Weber-Stephen Products LLC
www.weber.com