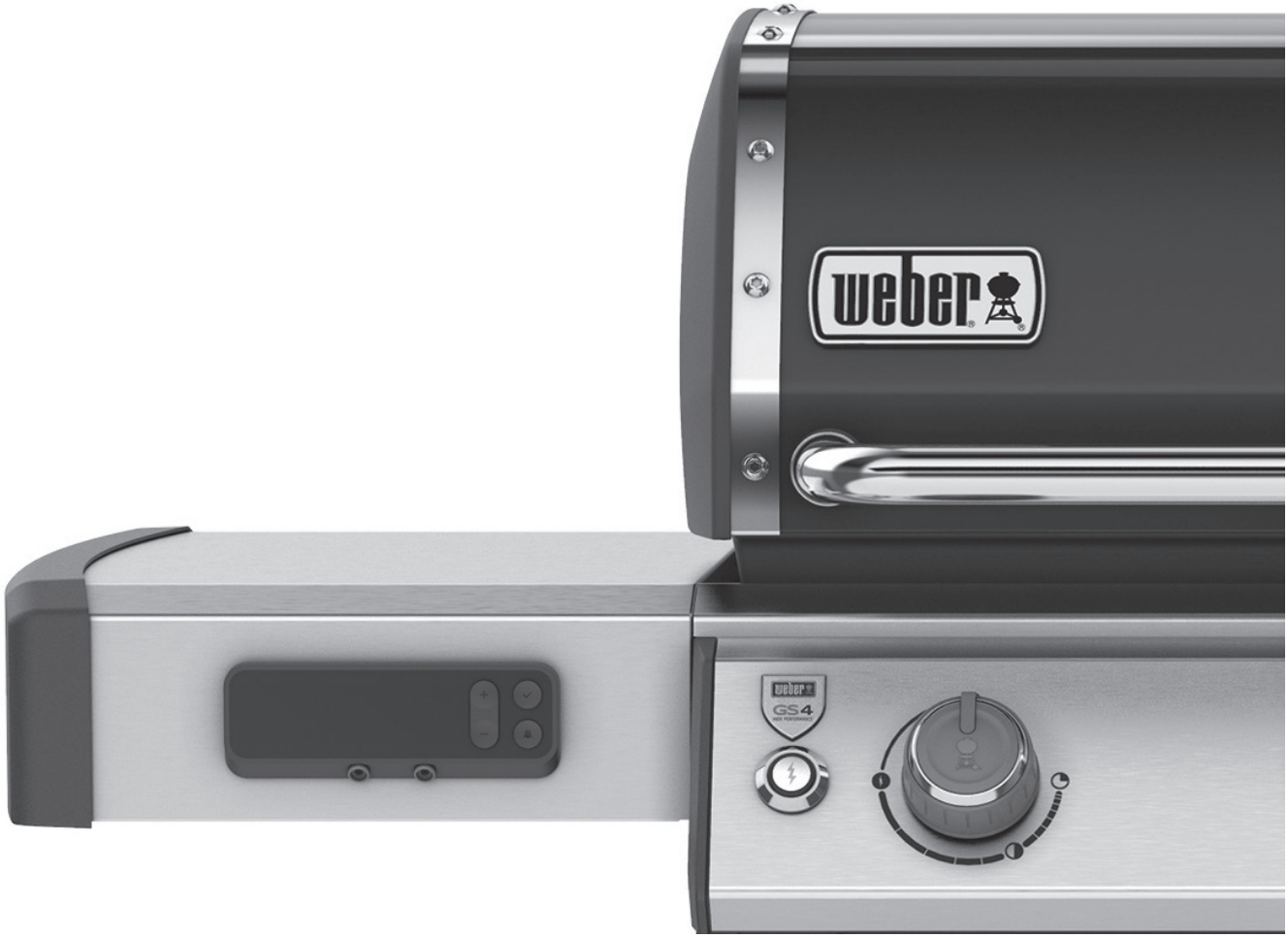
GENESIS II

EX-335 • SX-335

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE DU BARBECUE AU GAZ NATUREL



ENREGISTREZ-LE AUJOURD'HUI.

Nous sommes heureux de vous savoir à bord pour notre voyage vers l'excellence du barbecue. Enregistrez votre barbecue et bénéficiez d'un accès à des informations intéressantes et amusantes de WEBER, comme des trucs et astuces, et des conseils pour enrichir votre expérience barbecue.

TÉLÉPHONE | APPLICATION | COURRIEL | weber.com

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

53059
100622
frCA

Consignes de sécurité importantes

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

⚠ **DANGER :** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, ***entraînera la mort ou des blessures graves***.

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

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

⚠ DANGER

S'il y a une odeur de gaz :

- **Coupez l'admission de gaz de l'appariel.**
- **Éteindre toute flamme nue.**
- **Ouvrir le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.**

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.**
- **Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**

UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE BARBECUE.

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

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

Installation et assemblage

⚠ DANGER : Ce barbecue n'a pas été conçu pour être installé sur un véhicule de plaisance ni sur un bateau.

⚠ AVERTISSEMENT : Utilisez ce barbecue uniquement une fois que l'assemblage des pièces est terminé conformément aux instructions d'assemblage.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT : N'acheminez pas le flexible de trois mètres (dix pieds) sous une terrasse, car il doit demeurer visible.

- **NOUS RECOMMANDONS DE CONFIER L'INSTALLATION DE CE BARBECUE AU GAZ NATUREL À UN PROFESSIONNEL.**
- Vérifiez que la conduite d'alimentation entre la maison et le barbecue est correctement installée avant d'utiliser l'appareil.
- 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 de plaisance, les codes sont : le *Standard on Recreational Vehicles* (ANSI A119.2/NFPA 1192) et le *Recreational Vehicle Code* (CSA Z240 RV Series).
- Au Canada, l'installation de ce barbecue doit être conforme aux codes locaux en vigueur et à la version la plus récente du *Code de stockage et de manutention du propane* (CAN/CSA-B149.2). Les présentes instructions, bien que généralement acceptables, ne respectent pas nécessairement toutes les dispositions des codes canadiens en matière d'installation, notamment quant aux conduites hors terre et souterraines.
- Au Mexique, en l'absence de code local, vous devez vous conformer à la plus récente version de la norme officielle mexicaine (NOM).
- Si une source électrique externe est utilisée (par exemple, une rôtissoire), celle-ci doit être mise à la terre conformément aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de tels codes, au *National Electrical Code* (ANSI/NFPA 70) ou au *Code canadien de l'électricité*, 1re partie, CSA C22.1.

Fonctionnement

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

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

⚠ DANGER : N'utilisez pas le barbecue à moins de 61 cm (24 po) de matériaux combustibles. Cette distance doit être respectée au-dessus, en dessous, à l'arrière et aux côtés de l'appareil.

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

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

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT : L'usage d'alcool, de médicaments d'ordonnance ou sans ordonnance ainsi que de drogues illégales peut altérer les capacités de l'utilisateur et l'empêcher d'assembler, de déplacer, de ranger ou d'utiliser le barbecue d'une manière adéquate et sécuritaire.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance lorsqu'il est en préchauffage ou en fonction. Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez ce barbecue. L'ensemble du compartiment à cuisson devient chaud durant la cuisson.

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

⚠ AVERTISSEMENT : Gardez tout cordon d'alimentation électrique et tuyau d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chauffées.

- N'utilisez ni charbon de bois ni pierre de lave dans le barbecue.
- Ce barbecue est fabriqué en usine pour fonctionner au gaz naturel seulement. Ne tentez jamais d'alimenter votre barbecue à l'aide de gaz autres que celui indiqué sur les plaques signalétiques de l'appareil.

Entreposage et non-utilisation

⚠ AVERTISSEMENT : Fermez la vanne d'alimentation lorsque vous n'utilisez pas le barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT : Avant d'utiliser le barbecue après une certaine période d'entreposage ou de non-utilisation, assurez-vous qu'il n'y a aucune fuite de gaz ni aucune obstruction des brûleurs.

- Vous pouvez entreposer le barbecue à l'intérieur seulement si le barbecue n'est pas branché à la conduite d'alimentation en gaz.

Proposition 65, Californie

⚠ AVERTISSEMENT : Les sous-produits de la combustion libérés lors de l'utilisation de cet appareil contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme des causes de cancer, d'anomalies congénitales ou d'autres dangers pour le système de reproduction.

⚠ **PROPOSITION 65 AVERTISSEMENT :** La manipulation des composantes en laiton de cet appareil est susceptible de vous exposer à du plomb, un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme une cause de cancer, d'anomalies congénitales ou d'autres dangers pour le système de reproduction. *Lavezvous les mains après avoir manipulé cet appareil.*

BONJOUR!

Nous sommes heureux de vous savoir à bord pour notre voyage vers l'excellence du barbecue. Veuillez prendre le temps de lire attentivement ce manuel du propriétaire pour garantir un démarrage rapide et facile. Nous souhaitons vous accompagner pour toute la durée de vie de votre appareil. Prenez quelques minutes pour enregistrer votre barbecue. Lors de votre enregistrement, en demandant votre WEBER ID, vous obtiendrez l'accès à des contenus exclusifs concernant le barbecue, rien que pour vous.

Joignez-vous donc à nous en ligne, sur votre téléphone intelligent ou par tout autre moyen pour rester en contact avec nous.

Merci d'avoir choisi WEBER.
Nous sommes heureux de vous accueillir.

weber connect

Votre barbecue aussi peut mettre à jour son statut

1. TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION GRATUITE
2. INSÉREZ LA SONDE
3. CONNECTEZ ET SURVEILLEZ
4. UNE CUISSON PARFAITE

CARACTÉRISTIQUE	AVANTAGE
SURVEILLANCE À DISTANCE DU BARBECUE	**SURVEILLANCE DU BARBECUE EN WI-FI ET BLUETOOTH®** L'accès à distance vous donne la liberté de surveiller et même d'ajuster la chaleur depuis votre téléphone intelligent.
GUIDE PRATIQUE	**POUR DES ALIMENTS GRILLÉS À LA PERFECTION** Sachez quand il faut retourner, faire reposer et servir les aliments depuis votre téléphone intelligent. Vous recevez des notifications lorsque les aliments doivent être retournés et un compte à rebours indique quand la cuisson sera terminée.
THERMOMÈTRES ACTIVÉS PAR L'APPLICATION	**LECTURE INSTANTANÉE DE LA CUISSON** Surveillez la température et la cuisson des aliments sans soulever le couvercle. Les sondes surveillent la cuisson du début à la fin et vous indiquent via l'application quand il faut retourner, laisser reposer et servir les aliments.
RECETTES ET INSTRUCTIONS	**RECETTES ET PROGRAMMES DE CUISSON WEBER** Les recettes et programmes de cuisson Weber vous donnent des instructions de cuisson en temps réel en fonction de vos préférences et du morceau de viande.
AFFICHAGE DEL	**TABLEAU DE BORD** Le tableau de bord d'affichage DEL de votre module vous permet de vérifier visuellement les températures, de recevoir des notifications, d'afficher l'état de la connexion et de vérifier l'état de votre cuisson.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

TABLE DES MATIÈRES

2 Bienvenue chez WEBER
- Consignes de sécurité importantes

4 La promesse WEBER
- Garantie

5 Caractéristiques du produit
- Caractéristiques du barbecue Genesis II
- Système de grillades haute performance GS4

6 Démarrage
- Renseignements importants sur les branchements de gaz naturel et de gaz
- Raccordement du flexible et vérification des fuites

10 Fonctionnement
- Première utilisation de votre barbecue
- À chaque utilisation de votre barbecue
- Allumage du barbecue
- Utilisation de la zone de saisie
- Allumer le brûleur latéral
- Technologie intégrée WEBER CONNECT
- Utiliser le module WEBER CONNECT
- Entretien de la sonde de température alimentaire

16 Trucs et astuces
- La cuisson directe ou indirecte
- Les pratiques du barbecue
- Utilisation de nuit
- Optimisation de la surface de cuisson

18 Entretien du produit
- Nettoyage et entretien

20 Dépannage

26 Guide de cuisson au barbecue

27 Pièces de rechange

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

La promesse WEBER

Tout le monde à Weber est fier de fabriquer des barbecues durables et d'offrir un excellent service à la clientèle.

Garantie

Merci d'avoir acheté un produit WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 et ses unités commerciales en Amérique (« Weber ») sont fiers de vous offrir un produit fiable, durable et sécuritaire.

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

En vertu de la législation applicable, le Propriétaire a plusieurs droits dans le cas où 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 légaux et d'autres ne sont pas impactés par cette disposition de garantie. Au contraire, cette Garantie confère des droits supplémentaires au Propriétaire, indépendamment des dispositions de garantie légale.

Garantie volontaire WEBER

WEBER garantit à l'acheteur d'un produit WEBER (ou, s'il s'agit d'un cadeau ou d'une promotion, à la personne pour laquelle il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel) (le « propriétaire »), que le produit WEBER est exempt de défauts de matériel et de main-d'œuvre pour dix (10) ans ou trois (3) ans pour les composants WEBER CONNECT, à compter de la date d'achat lorsqu'il est assemblé et utilisé conformément au manuel du propriétaire fourni, à l'exception de l'usure normale. (Remarque : Si vous perdez votre manuel du propriétaire Weber, vous pouvez vous en procurer une copie en ligne sur www.weber.com.) En vertu de cette garantie, WEBER accepte de réparer ou remplacer la pièce défectueuse en raison d'un vice de matériaux ou de fabrication, soumis aux restrictions et exclusions applicables énumérées ci-dessous. DANS LES LIMITES PRÉVUES PAR LA LOI APPLICABLE, LA PRÉSENTE GARANTIE N'EST OFFERTE QU'AU PREMIER ACHETEUR ET ELLE N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUBSÉQUENTS, SAUF EN CAS DE CADEAUX ET D'ARTICLES PROMOTIONNELS COMME IL A ÉTÉ MENTIONNÉ CI-DESSUS.

Weber est fier de ses produits et vous offre la garantie décrite pour les vices de matériaux sur la grille ou toutes ses composantes, à l'exception de l'usure normale.

- « L'usure normale » comprend les détériorations cosmétiques ou insignifiantes qui peuvent apparaître avec le temps, comme la rouille superficielle, les bosses et autres éraflures, etc.

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

- Les « défauts matériels » comprennent la perforation par rouille ou brûlure de certaines pièces, ou tout autre dommage ou panne empêchant une utilisation correcte/sûre de votre barbecue.

Responsabilités du Propriétaire au titre de cette Garantie/Exclusions de 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 la protection accordée par la garantie, permet d'accélérer toute réclamation en vertu de la garantie, et établit un lien direct entre vous et Weber au cas où nous aurions à vous joindre. 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 – Vendeur autorisé – Modèle – Coloris – 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 dont il est fait mention dans le manuel du propriétaire, sauf si le propriétaire peut prouver que la défaillance ou le défaut est survenu indépendamment du non-respect des obligations mentionnées ci-dessus. Si vous vivez dans une zone côtière ou que votre produit est installé près d'une piscine, l'entretien inclut le nettoyage et le rinçage régulier des surfaces extérieures, tel qu'expliqué dans le mode d'emploi ci-joint.

Cette GARANTIE est annulée si les dommages, la détérioration, la décoloration et la rouille sont causés par :

- Un abus, une mauvaise utilisation, une modification, un usage impropre, du vandalisme, une négligence, un assemblage ou une installation incorrect(e) ou la non-réalisation correcte d'un entretien normal de routine;
- Des insectes (comme des araignées) et rongeurs (comme des écureuils), comprenant, sans s'y limiter, tout dommage aux brûleurs ou conduites de gaz;
- L'exposition à l'air salin et/ou à des sources de chlore comme des piscines et Jacuzzis/spas;
- des conditions météorologiques extrêmes, comme de la grêle, des ouragans, des tremblements de terre, des tsunamis, des ondes de tempête, des tornades ou des tempêtes violentes.
- Les pluies acides et d'autres facteurs environnementaux

Toute pièce utilisée et/ou installée sur votre produit WEBER qui n'est pas une pièce d'origine WEBER n'est pas couverte par cette garantie. Tout dommage résultant de l'utilisation et/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 non autorisée d'un barbecue au gaz par WEBER et effectuée par un technicien autorisé par WEBER annulera cette garantie.

Traitement de garantie

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette garantie, veuillez contacter le service à la clientèle de WEBER dont les coordonnées sont affichées sur notre site Web (www.weber.com). 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.

Quand vous communiquez avec le service à la clientèle, veuillez avoir les renseignements suivants à votre disposition :
Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Vendeur autorisé – Modèle – Couleur – Principal problème

Avis de non-responsabilité

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

AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUE APRÈS LA PÉRIODE DE DIX (10) ANS, OU DE TROIS (3) ANS POUR LES COMPOSANTS WEBER CONNECT, DE LA PRÉSENTE GARANTIE. AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, CONCESSIONNAIRE OU REVENDEUR Y COMPRIS, AU SUJET D'AUCUN PRODUIT (COMME UNE « EXTENSION DE GARANTIE »), N'ENGAGE WEBER. LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE OU DU PRODUIT CONSTITUE LE RECOURS EXCLUSIF PERMIS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

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

VOUS ASSUMEZ LES RISQUES ET LA RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE TOUCHANT VOUS OU VOS BIENS OU LES AUTRES ET LEURS BIENS CAUSÉS PAR UNE MAUVAISE UTILISATION OU UNE UTILISATION ABUSIVE DU PRODUIT OU LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS PRÉSENTÉES PAR WEBER DANS LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE FOURNI.

LES PIÈCES ET ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE NE SONT GARANTIS QUE POUR LE RESTE DE LA PÉRIODE DE GARANTIE INITIALE DE DIX (10) ANS MENTIONNÉE CI-DESSUS, OU LA PÉRIODE DE GARANTIE INITIALE DE TROIS (3) ANS MENTIONNÉE CI-DESSUS POUR LES COMPOSANTS WEBER CONNECT.

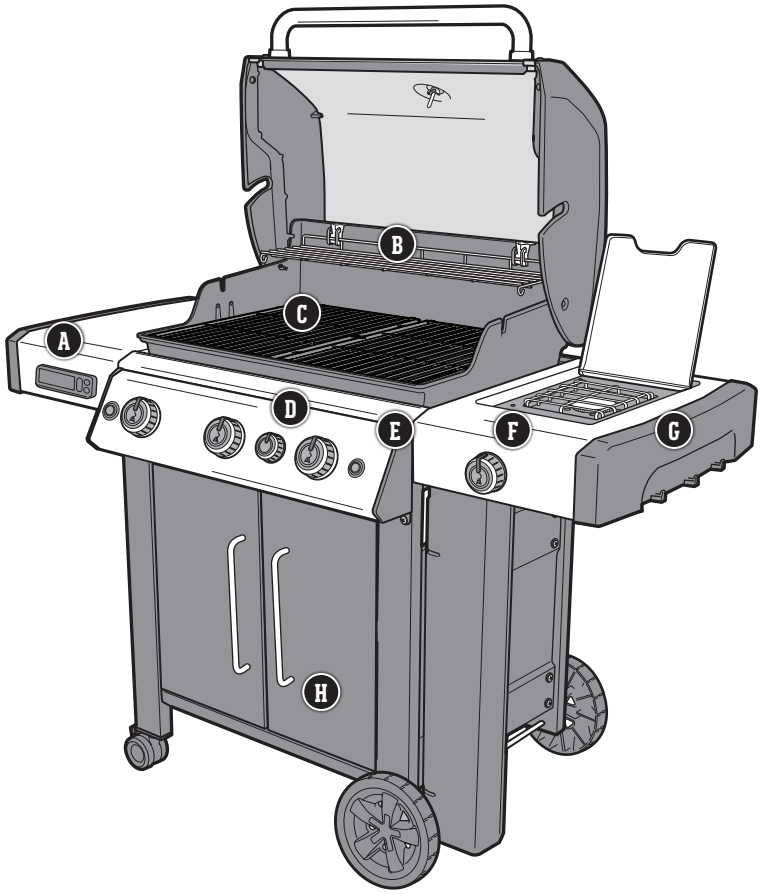
LA PRÉSENTE GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT AUX PRODUITS UTILISÉS PAR UNE SEULE FAMILLE EN MAISON OU EN APPARTEMENT. ELLE NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS PAR PLUSIEURS FAMILLES NI À CEUX UTILISÉS DANS UN CONTEXTE COMMERCIAL OU COMMUNAUTAIRE, COMME DANS DES RESTAURANTS, DES HÔTELS, DES COMPLEXES OU DES ÉTABLISSEMENTS LOCATIFS.

WEBER PEUT PARFOIS MODIFIER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN RENSEIGNEMENT COMPRIS DANS LA PRÉSENTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME OBLIGEANT WEBER À INTÉGRER CES CHANGEMENTS DE CONCEPTION AUX PRODUITS FABRIQUÉS PRÉCÉDEMMENT. DE PLUS, AUCUN CHANGEMENT NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME UNE ADMISSION DE DÉFECTUOSITÉ SUR LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES.

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

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

CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE **GENESIS II**



A WEBER CONNECT

Prenez soin du barbecue et de vos invités en toute confiance grâce à la technologie WEBER CONNECT intégrée. Cet appareil surveille la température interne du barbecue et utilise des sondes de température alimentaire qui vous permettent de surveiller la température de vos aliments. Vous pouvez également surveiller votre barbecue à partir de votre appareil intelligent avec l'application WEBER CONNECT par une connexion Bluetooth® ou Wi-Fi.

Une sonde de température alimentaire est incluse. Des sondes alimentaires supplémentaires sont vendues séparément.

B Grille de réchauffage Tuck-Away

Permet de garder les aliments chauds ou de griller des pains pendant que le plat principal finit de cuire sur la grille. Lorsque la grille ne sert pas, la rabattre permet un rangement facile.

C Grilles de cuisson émaillées, grille de cuisson en fonte

Les grilles de cuisson en fonte émaillée offrent une distribution uniforme de la chaleur sur toute la surface de cuisson et une rétention thermique supérieure.

D Zone de saisie

La zone de saisie est conçue pour créer une zone de chaleur intense permettant d'obtenir rapidement des marques de saisie sur votre viande.

E Bouton de commande lumineux

Les boutons de commande s'illuminent sur simple pression d'un bouton pour griller le soir.

F Brûleur latéral

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

G Tablettes latérales dotées de crochets intégrés pour les outils

Utilisez les tablettes latérales pour garder les plateaux, les assaisonnements et les ustensiles à portée de main. Accrocher les ustensiles indispensables sur les crochets pour y avoir accès facilement et bien organiser votre espace de travail en plein air.

H Armoire de barbecue

L'armoire du barbecue ajoute un espace de rangement fermé pour vos outils et accessoires essentiels.

SYSTÈME DE CUISSON HAUTE PERFORMANCE **GS4**

Le système de cuisson haute performance GS4 définit les normes d'excellence dans le monde du barbecue à gaz et place Weber dans une classe à part. Ce système de cuisson puissant représente l'aboutissement de 65 ans d'expérience, de savoir-faire culinaire, et surtout, d'attention portée aux besoins des personnes qui comptent le plus : les adeptes du barbecue. Chaque composant du système GS4 a été conçu spécialement pour être facile à utiliser et vous offrir une expérience de cuisine extérieure incomparable.

1 Allumage INFINITY

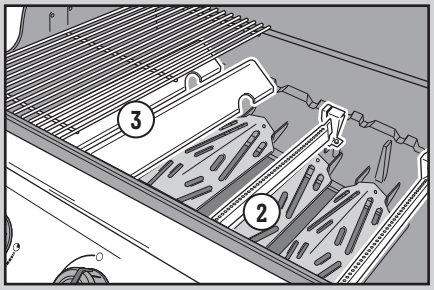
Le module d'allumage Infinity garanti un allumage contant. Vous pourrez toujours compter sur votre barbecue pour produire des mets délicieux.

2 Brûleurs

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

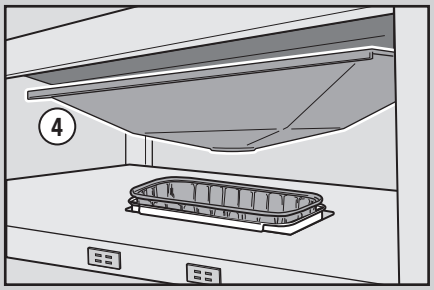
3 Barres Flavorizer

Les barres Flavorizer en acier inoxydable ont l'angle parfait pour recueillir les dégoulinades qui grésillent et créent la fumée, ajoutant ainsi cette saveur irrésistible de barbecue que nous connaissons et adorons tous.



4 Système de traitement de la graisse

Les dégoulinades qui ne sont pas vaporisées par les barres Flavorizer sont acheminées dans un égouttoir facile d'accès situé sous le compartiment de cuisson. On retire simplement le bac de récupération et remplace la barquette au besoin.



Renseignements importants sur les branchements de gaz naturel et de gaz

Qu'est-ce que le gaz naturel?

Le gaz naturel (GN) est un mélange gazeux combustible de composés hydrocarbonés que l'on trouve généralement dans de profonds réservoirs souterrains formés de roches poreuses. Il s'agit d'un combustible fossile composé essentiellement de méthane. Votre service public local vous approvisionne en gaz naturel par l'intermédiaire d'un réseau de conduites souterraines.

Caractéristiques générales

- Les barbecues à trois brûleurs sont conçus pour fonctionner à une pression de 1,74 kPa (7 po de colonne d'eau [0,2526 lbf/po2]).
- Les barbecues à trois brûleurs sont conçus pour fonctionner à une pression de 1,12 kPa (4,5 po de colonne d'eau [0,16245 lbf/po2]).
- Le raccord à débranchement rapide peut être installé horizontalement ou vers le bas, mais jamais vers le haut. Il ne faut jamais l'installer de manière à ce que l'extrémité ouverte soit orientée vers le haut, car de l'eau et des débris pourraient y pénétrer.
- Les couvercles antipoussières (bouchons en plastique fournis avec votre barbecue) permettent de garder les extrémités ouvertes du raccord rapide propres quand il est débranché.

Exigences relatives au flexible

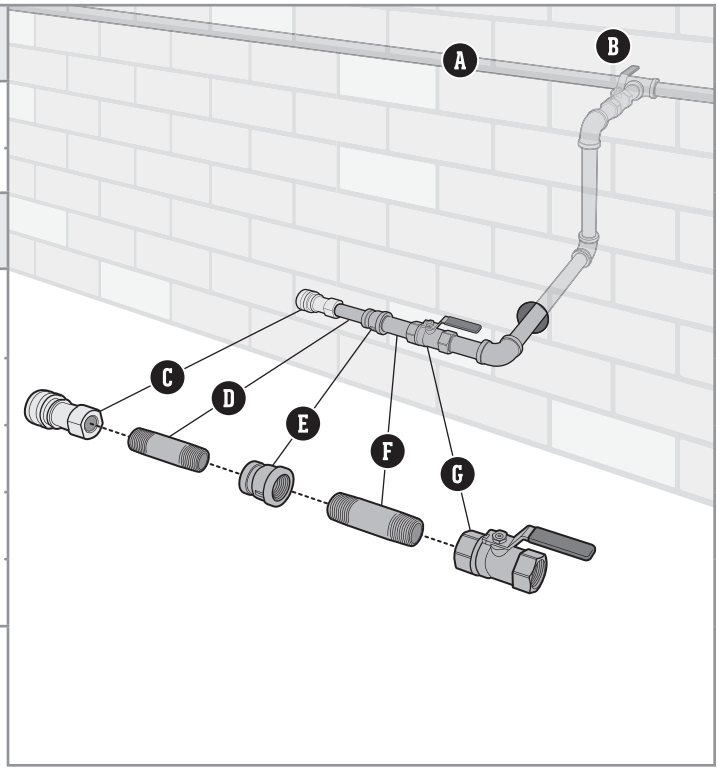
- Pendant sa fabrication, le barbecue a été équipé d'un flexible adapté au modèle. Vous devez utiliser ce flexible particulier afin d'assurer le bon fonctionnement de votre barbecue.
- Si le flexible est usé ou endommagé, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région à l'aide des coordonnées qui se trouvent sur notre site Web.

Essai de pression sur le flexible d'alimentation en gaz

- Débranchez le barbecue lorsque le flexible d'alimentation en gaz est mis à l'essai à de hautes pressions. Il faut débrancher cet appareil et son robinet d'arrêt individuel du système d'alimentation en gaz lorsque la pression d'essai est supérieure à 3,5 kPa (1/2 psi).
- Éteignez le barbecue lorsque le flexible d'alimentation en gaz est mis à l'essai à de basses pressions. Isolez cet appareil du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel lorsque la pression d'essai est égale ou inférieure à 3,5 kPa (1/2 psi).

Installation typique d'un tuyau de barbecue GN modèles

310 • 315 • 325•330 • 335



À L'INTÉRIEUR DE LA MAISON

- **A** Conduite d'alimentation en gaz
- **B** Robinet d'arrêt

À L'EXTÉRIEUR DE LA MAISON

- **C** Raccord à débranchement rapide
- **D** Mamelon de tube de 0,95 cm (3/8 po)
- **E** Manchon de réduction
- **F** Mamelon de tube de 3,81 cm (1/2 po)
- **G** Robinet d'arrêt à verrouillage

L'installation peut varier selon les codes locaux en vigueur.

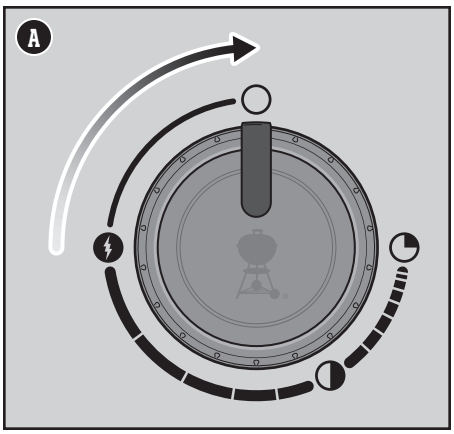
Il ne faut jamais utiliser de raccords coniques.

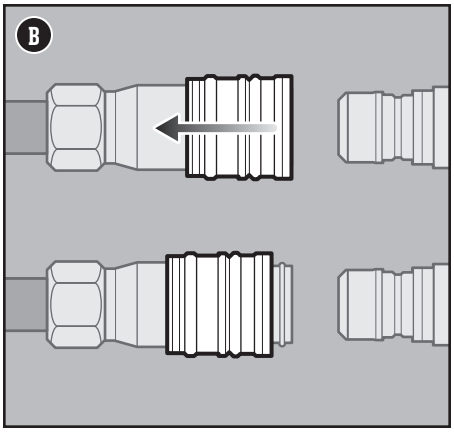
Raccordement du flexible et vérification des fuites

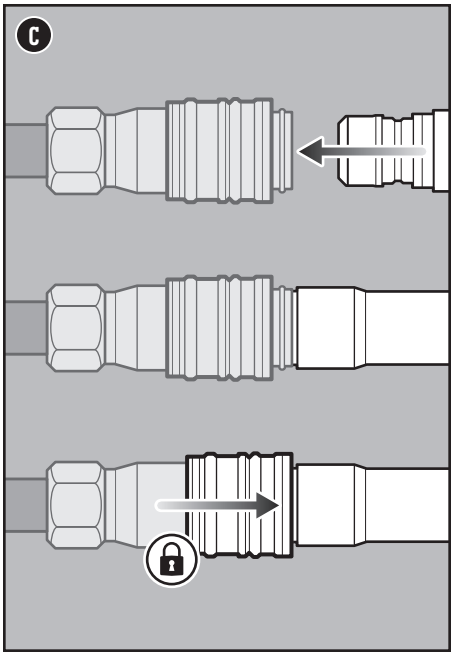
Raccordement du flexible à la conduite d'alimentation en gaz

Un raccord à débranchement rapide relie votre barbecue à la conduite d'alimentation en gaz. Aucun gaz ne sera acheminé au barbecue si le raccord à débranchement rapide n'est pas correctement fixé.

1) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont fermés (position Off ○ [éteint]). Pour ce faire, poussez sur chaque bouton de commande, puis tournez-le dans le sens horaire **(A)**.
2) Faites glisser le collier du raccord à débranchement rapide vers l'arrière **(B)**.
3) Insérez le raccord mâle du flexible dans le raccord à débranchement rapide et maintenez la pression. Faites glisser le collier à sa position fermée **(C)**. S'il ne se fixe pas ni ne se verrouille, répétez la procédure. Passez à la section « VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ ».







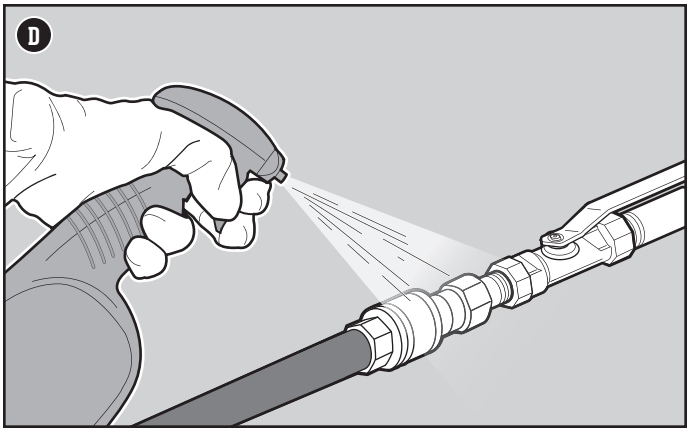
En quoi consiste la vérification des fuites?

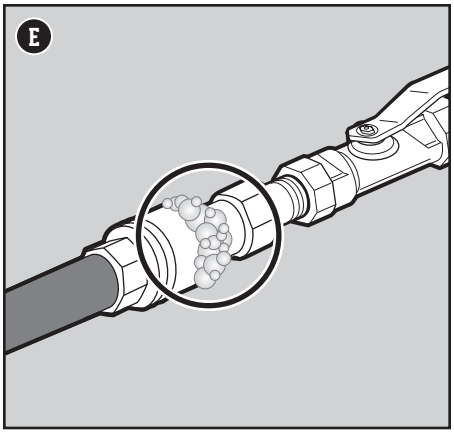
Après avoir branché correctement le flexible, vous devez effectuer une vérification des fuites. Il s'agit d'un moyen fiable de s'assurer qu'aucun gaz ne s'échappe du flexible après que vous l'avez raccordé. Le système d'alimentation de votre barbecue comprend des raccordements effectués en usine, qui ont fait l'objet d'une vérification minutieuse des fuites, et les brûleurs ont été testés pour les flammes.
WEBER recommande d'effectuer une vérification approfondie supplémentaire des fuites après l'assemblage ainsi qu'une fois par an. Les raccords suivants doivent être testés :

- La où le flexible de gaz se raccorde à la source.
- Là où le flexible de gaz se connecte à la cloison.
- Là où la cloison se connecte à la ligne de gaz ondulée.

Vérification des fuites de gaz

1) Mouillez les raccords **(D)** avec une solution d'eau et de savon, à l'aide d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. Vous pouvez préparer votre propre solution d'eau savonneuse en mélangeant une part de savon liquide à quatre parts d'eau. Autrement, vous pouvez vous procurer une solution de vérification des fuites dans le rayon de plomberie de n'importe quelle quincaillerie.
2) Ouvrez l'alimentation en gaz.
3) Si des bulles se forment, il y a une fuite :
   a) Si la fuite se situe à la source de gaz **(E)**. Coupez l'alimentation en gaz. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.





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

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

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

b) Si la fuite se situe au niveau de l'un des raccords indiqués dans l'illustration **(F)**, resserrez le raccord à l'aide d'une clé et vérifiez à nouveau l'absence de fuite avec une solution d'eau et de savon. Si la fuite persiste, coupez le gaz. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.

c) Si la fuite se situe au niveau d'un des raccords indiqués dans l'illustration **(G)**, coupez le gaz. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.

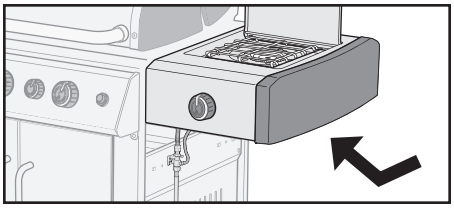
S'il y a présence d'une fuite, contactez le représentant du service à la clientèle de votre région au moyen des coordonnées indiquées sur notre site Web.

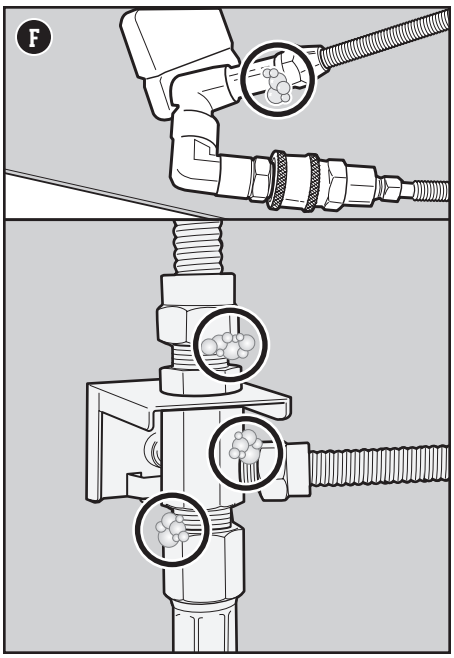
4) Si aucune bulle ne se forme, la vérification des fuites est terminée. Fermez l'alimentation en gaz et rincez les raccords avec de l'eau.

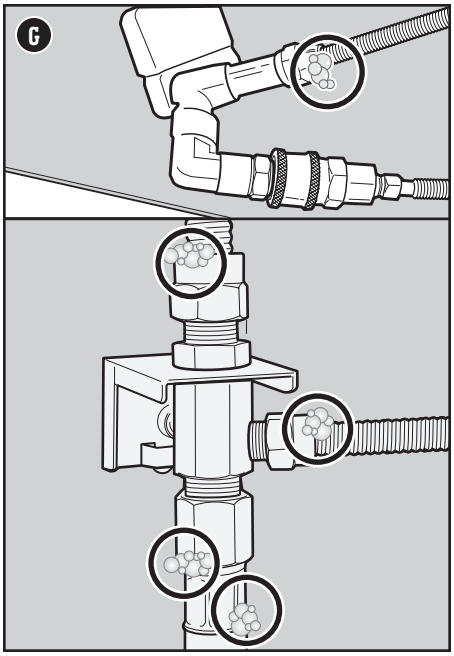
REMARQUE : Comme certaines solutions de test de fuite, notamment le savon et l'eau, peuvent être légèrement corrosives, tous les raccords doivent être rincés à l'eau après avoir vérifié l'absence de fuites.

Débranchement du flexible de la conduite d'alimentation en gaz

1) Faites glisser le collier vers l'arrière et retirez le bouchon. L'alimentation en gaz est automatiquement coupée.







Première utilisation de votre barbecue

Rodage initial

Allumez les brûleurs à la position Start/High (démarrage/élevé), fermez le couvercle, puis chauffez le barbecue pendant au moins 20 minutes avant de l'utiliser pour la première fois.

À chaque utilisation de votre barbecue

Entretien entre les repas

Le plan d'entretien d'un repas à l'autre comporte des étapes simples, mais importantes que vous devez toujours réaliser avant d'utiliser votre barbecue.

Vérifiez la présence de graisse

Votre barbecue est équipé d'un système de traitement de la graisse qui éloigne la graisse des aliments et l'achemine directement dans un contenant jetable. Pendant que vos aliments cuisent, la graisse s'écoule vers le plateau à graisse amovible, puis dans le bac récepteur jetable qui tapisse l'égouttoir. Afin d'éviter les flambées, ce système doit être nettoyé à chaque fois que le barbecue est utilisé.

1. Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
2. Retirez le plateau à graisse amovible en le tirant hors de l'armoire (A). Enlevez l'excès de graisse avec un grattoir en plastique.
3. Retirez l'égouttoir (B). Portez attention aux accumulations de graisse dans la barquette jetable qui recouvre le bac de récupération. Lorsque nécessaire, jetez la barquette jetable et remplacez-la pas une nouvelle.
4. Réinstallez tous les éléments.

Inspectez le flexible

Un examen régulier du flexible est nécessaire.

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

Préchauffez le barbecue

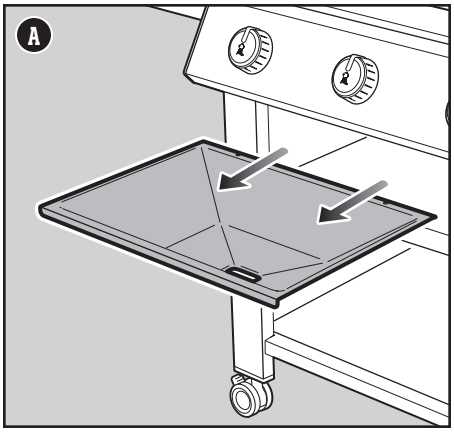
Le préchauffage du barbecue est crucial pour la réussite de vos grillades. Le préchauffage permet de chauffer la grille suffisamment pour saisir les aliments sans qu'ils collent à la grille. Il permet également de brûler les résidus d'un repas précédent.

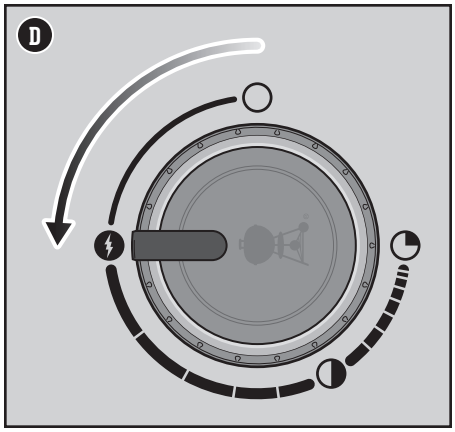
1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Allumez votre barbecue conformément aux instructions d'allumage du présent manuel du propriétaire.
3. Fermez le couvercle.
4. Préchauffez toujours le barbecue en allumant tous les brûleurs à la ❶ position Start/High (démarrage/élevé) pendant 15 minutes **(D)**.

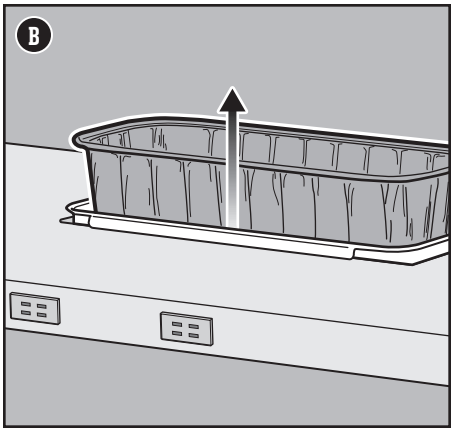
Nettoyage de la grille de cuisson

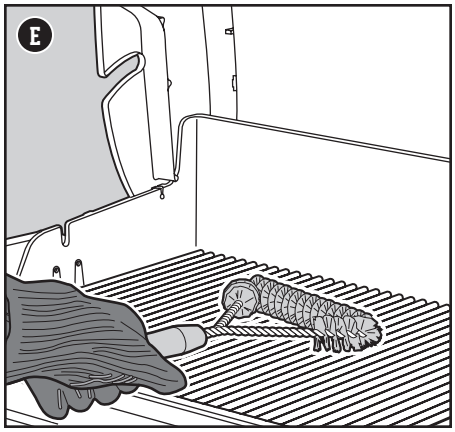
Après le préchauffage, tous les résidus alimentaires ou déchets d'une utilisation antérieure seront faciles à retirer. Des grilles de cuisson propres éviteront aussi que votre nourriture n'adhère.

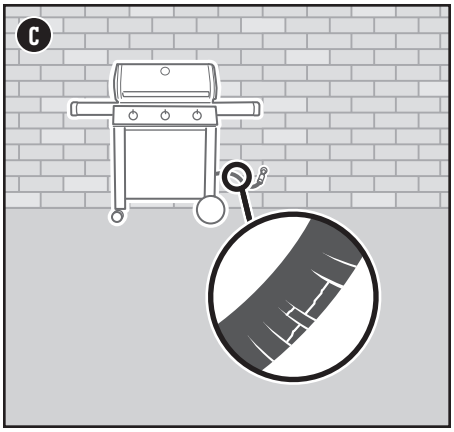
1. Brossez les grilles à l'aide d'une brosse à poils en acier inoxydable immédiatement après le préchauffage **(E)**.











⚠ **DANGER : Ne tapissez pas le plateau à graisse amovible ni le compartiment à cuisson de papier d'aluminium.**

⚠ **DANGER : Avant chaque utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'accumulation de graisse dans le plateau à graisse amovible ou l'égouttoir. Retirer tout excédent de graisse pour éviter qu'elle ne prenne en feu.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Utilisez des gants ou des mitaines de barbecue résistants à la chaleur (conformes à la norme EN 407, cote de contact de chaleur [« Contact Heat rating »] de niveau 2 ou supérieur) lorsque vous utilisez le barbecue.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Vérifiez régulièrement que les brosses pour grille de cuisson ne perdent pas leurs poils ou ne présentent pas de signe d'usure excessive. Remplacez la brosse si vous détectez des poils lâches sur les grilles de cuisson ou la brosse. Weber recommande d'acheter une nouvelle brosse pour barbecue à poils en acier inoxydable chaque année, au début du printemps.**

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

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

Allumage du barbecue

Utilisation du système d'allumage électronique pour allumer le barbecue

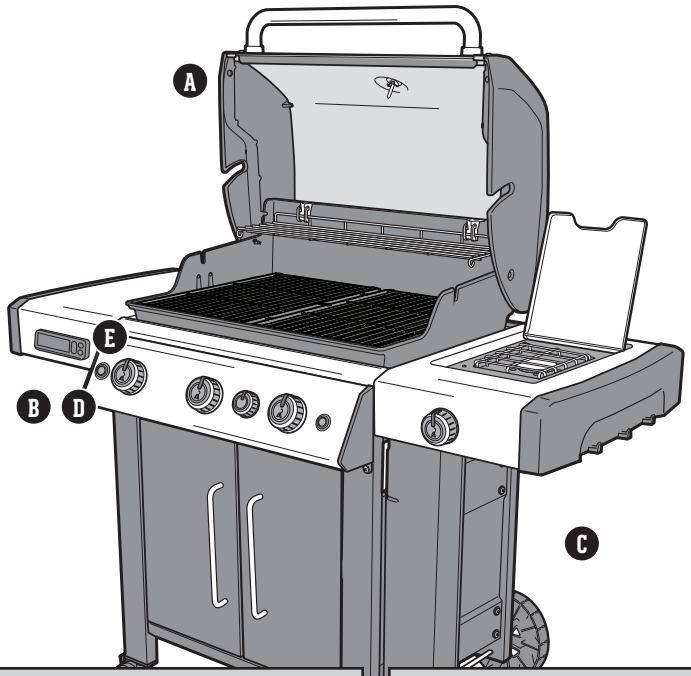
Chaque bouton de commande actionne un brûleur individuel, et chaque brûleur s'allume de façon indépendante. Allumez les brûleurs de la gauche vers la droite. Tous les brûleurs devraient être allumés pour le préchauffage, mais ils n'ont pas besoin d'être tous allumés pendant la cuisson.

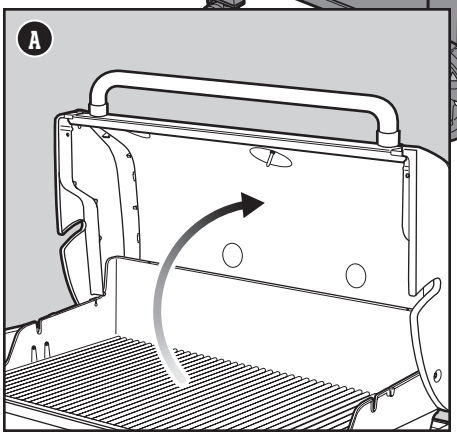
1) Ouvrez le couvercle du barbecue **(A)**.
2) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont fermés (position Off ○ [éteint]). Pour ce faire, enfoncez chaque bouton de commande, puis tournez-le dans le sens horaire **(B).**
3) Ouvrez l'alimentation en gaz **(C)**.
4) Allumez le brûleur qui se trouve à l'extrémité gauche du barbecue. Poussez sur le bouton de commande, puis tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position Start/High ⚡ (démarrage/élevé) **(D)**.
5) Appuyez sur le bouton d'allumage électronique et maintenez-le enfoncé **(E)**. Vous entendrez un cliquetis.
6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant au travers des grilles de cuisson et de l'ouverture en demi-cercle dans les barres Flavorizer.
7) Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du brûleur à la position Off ○ (éteint) et attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper avant de tenter de rallumer le brûleur.
8) Si le brûleur s'allume, répétez les étapes 4 à 6 pour tous les autres brûleurs.

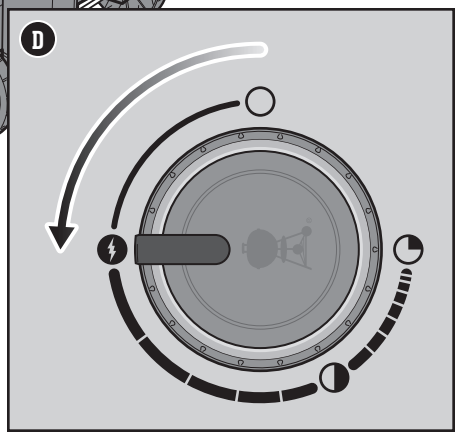
Si les brûleurs ne s'allument pas à l'aide du système d'allumage électronique, consultez la section « DÉPANNAGE ». Vous y trouverez des instructions sur l'allumage du barbecue avec une allumette pour vous aider à déterminer le problème exact.

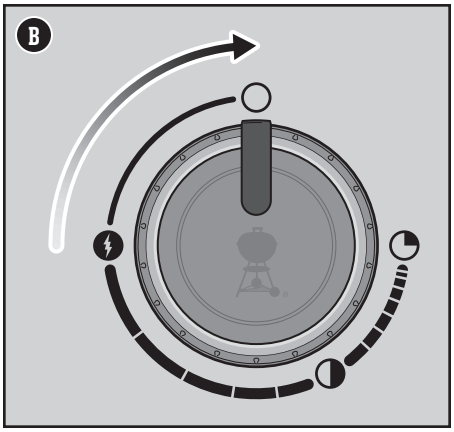
Pour éteindre les brûleurs

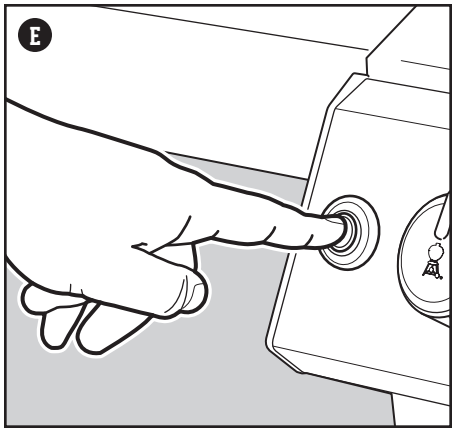
1) Enfoncez chaque bouton de commande du brûleur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à la position Off ○ (éteint).
2) Coupez l'alimentation en gaz.

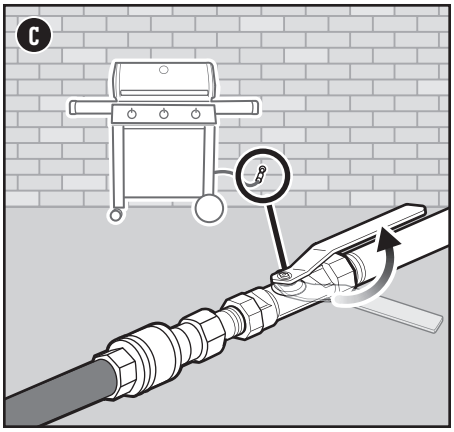












⚠ **AVERTISSEMENT : Allumez le barbecue avec le couvercle ouvert.**

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

⚠ **AVERTISSEMENT : Chaque brûleur doit être allumé individuellement à l'aide du bouton d'allumage électronique.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de quatre secondes, tournez le bouton de commande du brûleur à la position Off (éteint). Attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper, puis répétez la procédure d'allumage.**

Utilisation de la zone de saisie

Saisir les aliments est une technique de cuisson directe au barbecue utilisée pour les viandes, comme le steak, les pièces de volaille, les poissons et les côtelettes. Cette technique consiste à faire dorer la surface des aliments à une température élevée. En saisissant les deux côtés de la viande, vous caramélisez la surface de la pièce pour obtenir une saveur agréable.

L'allumage du brûleur à saisir se fait de la même manière qu'un brûleur principal, chaque brûleur s'allume indépendamment.

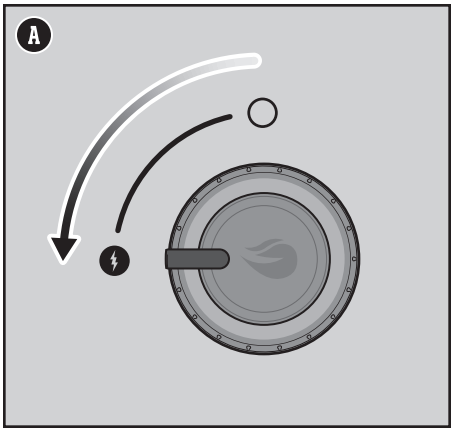
1) Ouvrez le couvercle et allumez tous les brûleurs y compris le brûleur à saisir. Consultez « Utiliser le système d'allumage électronique pour allumer le barbecue ».
2) Préchauffez le barbecue avec le couvercle refermé et en ouvrant le brûleur à la position Start/High (démarrage/élevé) pendant 15 minutes.
3) Après le préchauffage, laissez le bouton de commande du brûleur à saisir et les boutons de commande des brûleurs adjacents en position de Start/High (démarrage/élevé) **(A)**. Le brûleur à saisir fonctionne en tandem avec les brûleurs adjacents **(B)**. L'autre ou les autres brûleurs peuvent être éteints ou réduits à feu doux.
4) Placez la viande directement au-dessus du zone de saisie et fermez le couvercle. Saisissez chaque côté pendant une à quatre minutes **(C)**, selon le type et l'épaisseur de la viande. Une fois saisie, la viande peut être déplacée sur un feu moyen et cuite au degré de cuisson désiré.

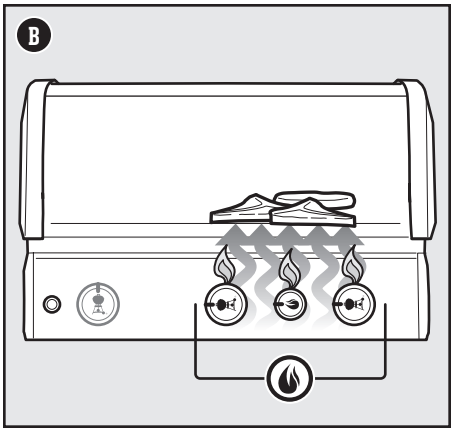
Remarque : Toujours faire cuire avec le couvercle fermé pour obtenir une chaleur maximale et éviter les flambées.

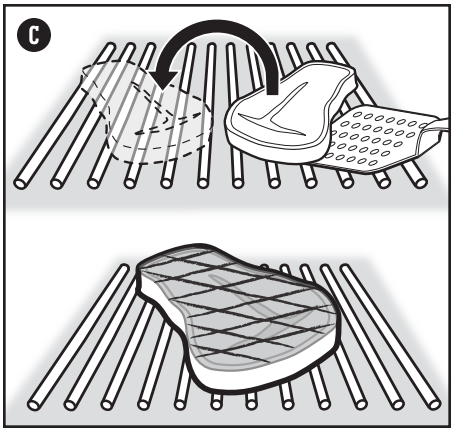
À mesure que vous vous familiarisez avec la zone de saisie, nous vous invitons à expérimenter différents temps de cuisson pour déterminer ce qui convient le mieux à vos goûts.

Pour éteindre les brûleurs

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







Allumer le brûleur latéral

Utilisation du système électronique pour allumer le brûleur latéral

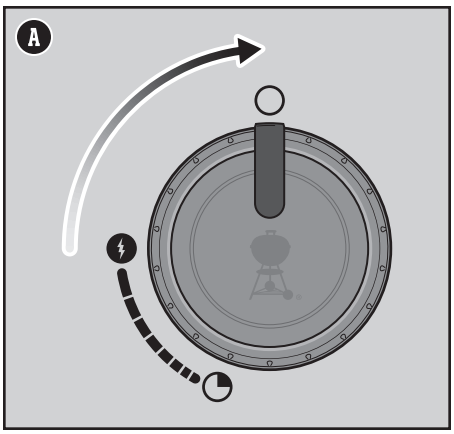
Passez à l'étape 3 quand des brûleurs principaux de votre barbecue sont déjà allumés et que vous souhaitez allumer le brûleur latéral. Si aucun des brûleurs principaux n'est allumé et que vous n'utilisez que le brûleur latéral, commencez par l'étape 1.

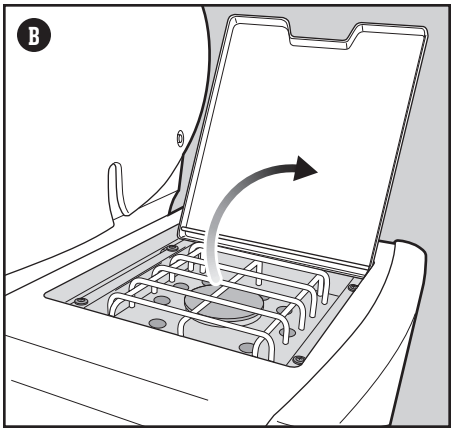
1) Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur latéral est fermé (position ○ *Off* ○ *[éteint]).* Pour ce faire, enfoncez-le, puis tournez-le dans le sens horaire **(A)**. Assurez-vous également que tous les boutons de commande des brûleurs principaux sont fermés (position ○ [éteint]).
2) Ouvrez l'alimentation en gaz.
3) Ouvrez le couvercle du brûleur latéral **(B)**.
4) Appuyez et tournez le bouton de commande du brûleur latéral dans le sens antihoraire dans la position Start/High (démarrage/élevé) **(C)**.
5) Appuyez sur le bouton d'allumage électronique et maintenez-le enfoncé **(D)**. Un clic provenant du système d'allumage se fera entendre. Vérifiez que le brûleur latéral est allumé. La flamme du brûleur latéral peut être difficile à voir par une journée ensoleillée.
6) Une fois que le brûleur est allumé, continuez de tourner le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à la position désirée.
7) Si le brûleur latéral ne s'allume pas dans un délai de quatre secondes, tournez son bouton de commande à la position Off ○ (éteint) et attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper avant de tenter de rallumer le brûleur.

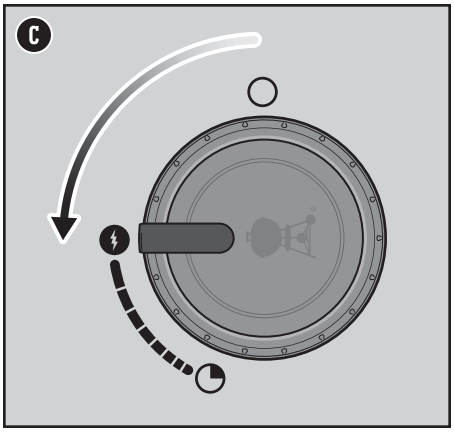
Si le brûleur latéral ne s'allume pas à l'aide du système d'allumage électronique, consultez la section « DÉPANNAGE ». Vous y trouverez des instructions sur l'allumage du barbecue avec une allumette pour vous aider à déterminer le problème exact.

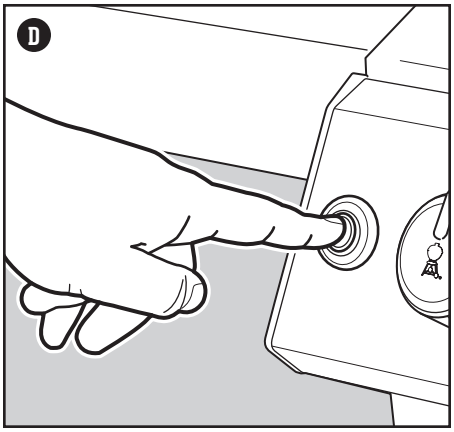
Pour éteindre le brûleur latéral

1) Enfoncez le bouton de commande et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à la position Off ○ (éteint).
2) Coupez l'alimentation en gaz.









⚠ AVERTISSEMENT : Ouvrez le couvercle du brûleur latéral pendant l'allumage.

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

⚠ AVERTISSEMENT : Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de quatre secondes, tournez le bouton de commande du brûleur latéral à la position Off (éteint). Attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper, puis répétez la procédure d'allumage.

Technologie intégrée WEBER CONNECT

L'application WEBER CONNECT

Par où commencer?

Téléchargez l'appli WEBER CONNECT.

Ouvrez l'application pour recevoir :

- Les notifications qu'il est temps de retourner et de servir vos aliments
- Une minuterie indiquant quand votre nourriture sera prête
- Les alertes de cuisson désirée personnalisées
- Une aide à la grillade par étape
- Notifications d'alerte au propane (États-Unis et Canada uniquement)

Connexion de votre gril à Bluetooth® ou à un réseau Wi-Fi

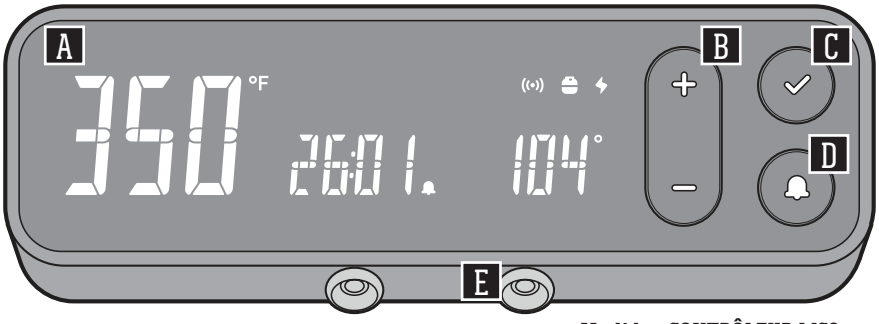
Pour connecter barbecue WEBER à Bluetooth® ou à votre réseau local Wi-Fi, suivez les étapes suivantes :

REMARQUE : WEBER vous recommande de mettre à jour votre appareil connecté avant de tenter de connecter votre barbecue en Bluetooth® ou à votre réseau Wi-Fi.

1) Enfoncez n'importe quel bouton situé sur le régulateur de température pour activer le module WEBER CONNECT.
2) Vérifiez que votre appareil est connecté en Bluetooth® ou à votre réseau Wi-Fi local.
3) Depuis votre appareil, téléchargez la nouvelle appli WEBER CONNECT dans l'Apple Store pour les appareils Apple ou dans le Play Store pour les appareils Android.
4) Ouvrez l'appli WEBER CONNECT et suivez les instructions de l'appli pour connecter votre barbecue WEBER.

REMARQUE : Pour connecter votre appareil à votre barbecue via un réseau Wi-Fi local, assurez-vous tout d'abord que votre barbecue est jumelé via Bluetooth® et qu'il est à la portée de votre routeur Wi-Fi. Si vos tentatives de connexion n'ont pas fonctionné, essayez de déplacer votre barbecue pour qu'il soit à portée de votre routeur Wi-Fi ou ajoutez un prolongateur de portée pour renforcer le signal.

Utiliser le module WEBER CONNECT



Modèle : CONTRÔLEUR WC2

A Tableau de bord

Le tableau de bord à DEL du module affiche les notifications et vous permet de vérifier les températures, l'état de la connexion et l'état de la cuisson.

B ⊕ ⊖

Appuyez sur les boutons ⊕ ou ⊖ pour augmenter ou diminuer les températures cibles. Appuyez sur le bouton ✓ pour confirmer votre sélection.

C ✓ Confirmation de la sélection/mise hors tension du module

Après avoir sélectionné une température cible, appuyez sur le bouton ✓ pour confirmer la sélection. Maintenez enfoncé le même bouton pendant trois secondes pour mettre le module hors tension.

D 🔔 Alerte de température cible

Appuyez sur le bouton 🔔 pour créer une alerte pour la température du barbecue ou d'une sonde à viande. Appuyez sur les boutons ⊕ ou ⊖ pour augmenter ou diminuer la température cible. Appuyez sur le ✓ bouton pour confirmer l'alerte de température cible. Pour effacer l'alerte, sélectionnez l'entrée souhaitée et maintenez enfoncé le bouton ⊖ jusqu'à ce que des tirets s'affichent.

E Sondes de température des aliments

Le module WEBER CONNECT peut gérer deux sondes de température des aliments (une sonde incluse), ce qui vous donne un plus grand contrôle sur la cuisson pour des résultats parfaits à chaque fois.

REMARQUE : Téléchargez l'application WEBER CONNECT pour obtenir la version la plus récente du logiciel et les nouvelles fonctionnalités.

Notifications	
((•))	Le symbole sans fil est vert à l'écran du module WEBER CONNECT lorsque le module est connecté à l'application WEBER CONNECT via un réseau Wi-Fi. Le symbole sans fil est bleu à l'écran du module WEBER CONNECT lorsque le module est connecté à l'application WEBER CONNECT via Bluetooth®.
⚡	Un indicateur d'alimentation indique le niveau de charge des piles du module WEBER CONNECT. L'indicateur est vert lorsque les piles sont complètement chargées. L'indicateur est rouge lorsque la charge des piles est faible.
🔔	Une icône de cloche indique qu'une température cible a été fixée.

Définir une notification de température du barbecue

Veuillez suivre les étapes suivantes pour définir une notification vous alertant lorsque votre barbecue a atteint une température interne cible :

1) Enfoncez n'importe quel bouton situé sur le régulateur de température pour activer le module WEBER CONNECT.
2) Appuyez sur le bouton CLOCHE pour activer la notification de température du barbecue.
3) Lorsque l'écran clignote, appuyez sur les boutons + ou - pour régler la température cible du barbecue. Appuyez sur le bouton COCHE pour confirmer votre sélection.
4) Répétez les étapes 2 et 3 pour mettre à jour ou définir une nouvelle température cible.
5) Une fois que le barbecue a atteint la température cible, le bouton CLOCHE clignote, le contrôleur retentit, et si vous utilisez l'application WEBER CONNECT, vous recevez une notification sur votre appareil intelligent.
6) Toutes ces fonctions du module WEBER CONNECT peuvent également être réglées sans fil via Wi-Fi ou Bluetooth® à partir de l'application WEBER CONNECT de votre appareil intelligent.

Cuisson avec des sondes de température alimentaire

Utilisez la sonde de température alimentaire fournie pour avoir un contrôle total sur votre barbecue WEBER et obtenir une cuisson parfaite à chaque fois.

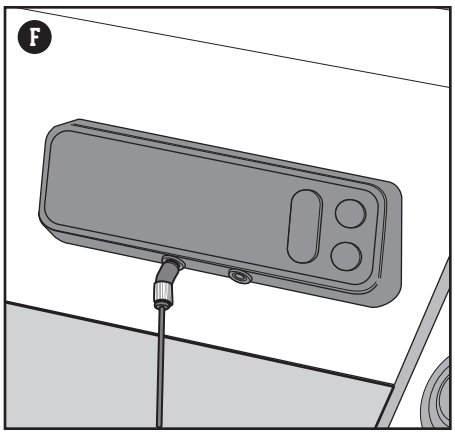
Veuillez suivre les étapes suivantes pour utiliser les sondes de température :

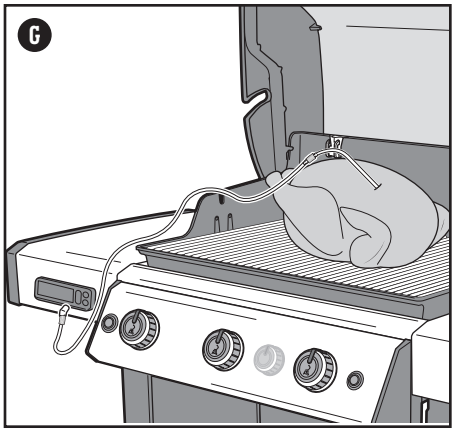
1) Une fois le barbecue préchauffé, ouvrez le couvercle et nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse ou d'une raclette, puis réglez les boutons à la température souhaitée.
2) Placez les aliments sur la grille de cuisson.
3) Connectez la/les sonde(s) dans le port du module WEBER CONNECT **(F)** et avec des mitaines de barbecue ou des gants résistants à la chaleur, acheminez les fils des sondes dans le canal latéral du barbecue **(G)**.
4) Enfoncez la ou les sondes au centre de la partie la plus épaisse de vos aliments.
5) Fermez le couvercle du barbecue.
6) Enfoncez n'importe quel bouton situé sur le régulateur de température pour activer le module WEBER CONNECT.
7) Appuyez sur le bouton CLOCHE pour naviguer entre la température du barbecue et les sondes de température des aliments 1 et 2.
8) Une fois que vous avez sélectionné la sonde que vous utilisez, appuyez sur les boutons + ou - pour régler la température cible des aliments. Appuyez sur le bouton COCHE pour confirmer votre sélection.
9) Répétez les étapes 7 et 8 pour mettre à jour ou définir une nouvelle température cible.
10) Une fois que la sonde a atteint la température cible, le bouton CLOCHE clignote, le contrôleur retentit, et si vous utilisez l'application WEBER CONNECT, vous recevez une notification sur votre appareil intelligent.
11) Toutes ces fonctions du module WEBER CONNECT peuvent également être réglées sans fil via Wi-Fi ou Bluetooth® à partir de l'application WEBER CONNECT de votre appareil intelligent.

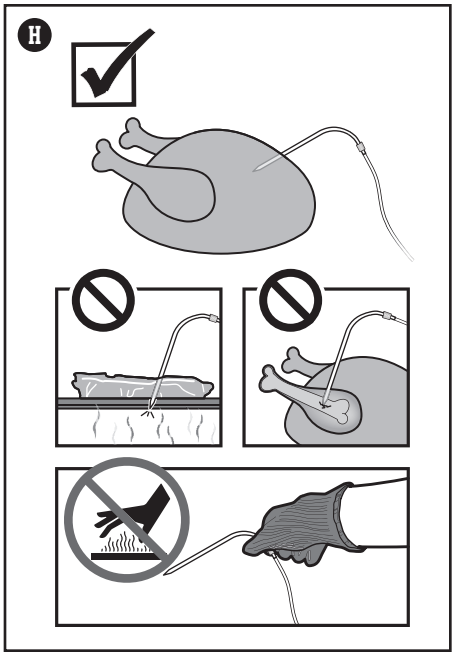
⚠ AVERTISSEMENT

⚠ Risque de blessures! Les sondes de température alimentaires sont très pointues. Soyez prudent lors de la manipulation des sondes.

⚠ Risque de brûlures! La manipulation des sondes de température sans protection des mains entraînera de graves brûlures. Les indicateurs colorés ne sont pas isolés et ne sont pas conçus pour être manipulés à mains nues lorsque la sonde est chaude. Portez toujours des gants ou des mitaines de protection résistant à la chaleur lorsque vous utilisez ce produit.







Entretien de la sonde de température alimentaire

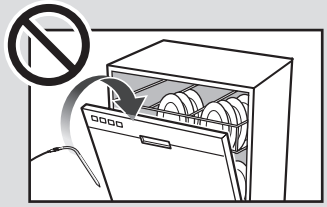
Nettoyage de la sonde de température alimentaire

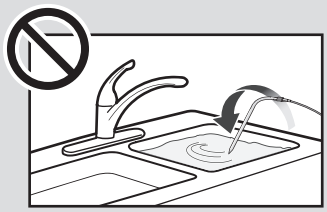
Nettoyez la sonde avant la première utilisation. Vous devez nettoyer la sonde en l'essuyant à l'eau et à l'aide d'un chiffon mouillé.

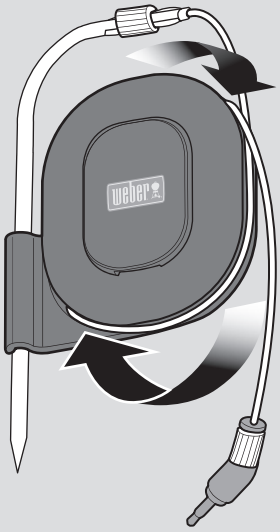
Les sondes de température alimentaire ne vont pas au lave-vaisselle ou ne sont pas étanches et l'exposition à l'excès eau peut les endommager. N'immergez jamais les sondes directement dans l'eau ou d'autres liquides.

Entreposage de la sonde de température alimentaire

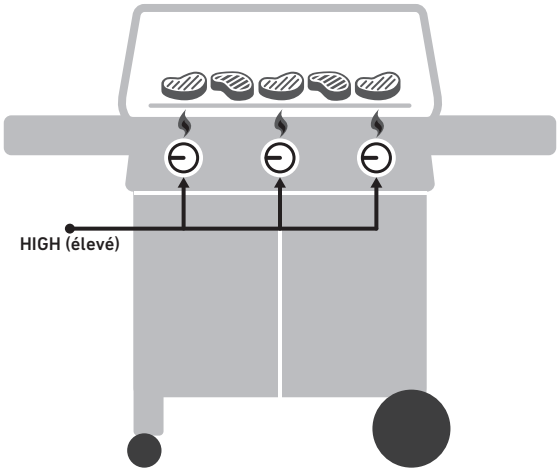
Une fois nettoyée, enveloppez soigneusement la sonde lorsqu'elle n'est pas utilisée et entreposez-la à l'intérieur.







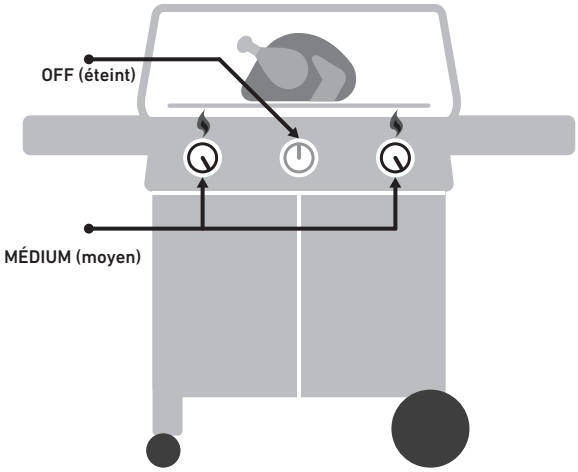
La cuisson directe ou indirecte



MÉTHODE DE CUISSON **DIRECTE**

Utilisez la méthode de cuisson directe pour les morceaux petits et tendres nécessitant moins de 20 minutes de cuisson, comme les hamburgers, les biftecks, les côtelettes, les chiches-kébabs, les morceaux de poulet désossés, les filets de poisson, les fruits de mer et les légumes coupés.

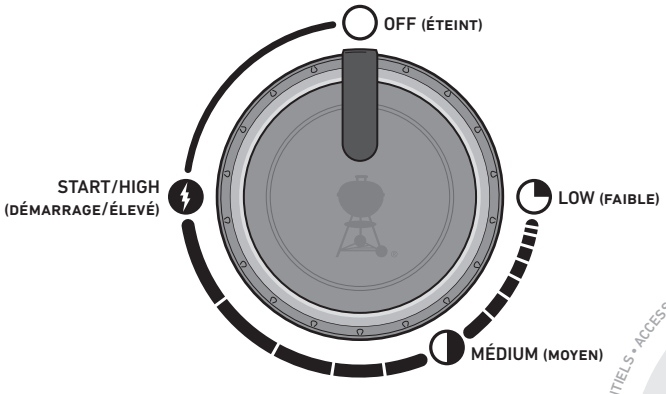
Une cuisson directe signifie que la flamme se trouve juste en dessous des aliments. Elle saisit la surface des aliments, la caramélise et en accentue les saveurs ainsi que la texture tout en la cuisant jusqu'au centre.



MÉTHODE DE CUISSON **INDIRECTE**

Appliquez la méthode de cuisson indirecte pour les grandes pièces de viande nécessitant plus de 20 minutes de cuisson ou pour les aliments délicats qu'une exposition directe aux flammes assécherait ou brûlerait, comme les rôtis, les morceaux de volaille non désossés, les poissons entiers, les filets de poisson fragiles, les poulets entiers, les dindes et les côtes levées. La chaleur indirecte peut également servir à terminer la cuisson d'aliments plus épais ou de morceaux non désossés ayant été saisis ou dorés par une chaleur directe.

Avec la cuisson indirecte, la chaleur vient d'un ou des deux côtés du barbecue. Les aliments sont placés sur la grille de cuisson, au-dessus de la partie éteinte de la grille de cuisson.



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

MINUTERIE

Évitez la déception de brûler votre dîner en réglant simplement une minuterie. Rien d'extraordinaire n'est nécessaire, juste une solution fiable et facile à utiliser.

MITAINES POUR BARBECUE

En cas de doute, portez-les. Les bonnes mitaines sont isolées et protègent à la fois les mains et les avant-bras.

Les pratiques du barbecue

Préchauffez toujours votre barbecue.

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

Ne cuisinez pas sur des grilles sales.

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

Restez à côté du barbecue quand vous l'utilisez.

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

Laissez-vous un peu d'espace.

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

Essayez de ne pas ouvrir le couvercle.

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

Ne retournez les aliments qu'une fois.

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

Sachez quand réduire l'intensité des flammes.

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

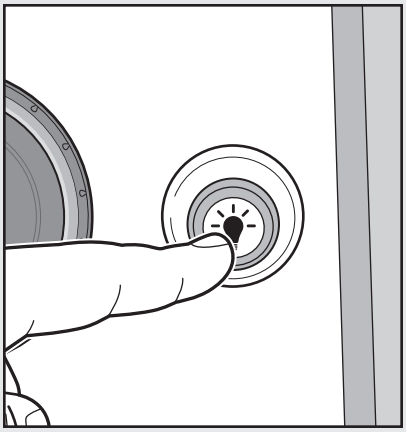
N'ayez pas peur d'expérimenter.

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

Utilisation de nuit

Utilisation des boutons de commande lumineux

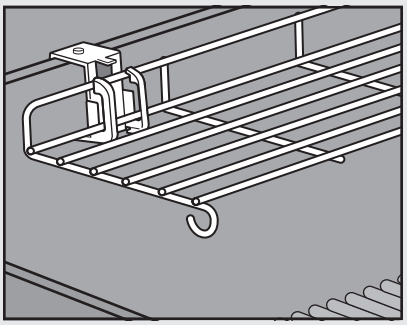
Les boutons de commande s'illuminent à la pression d'un autre bouton. Pour désactiver cette fonction, appuyez tout simplement sur le bouton d'alimentation se trouvant au côté droit du panneau de commande.

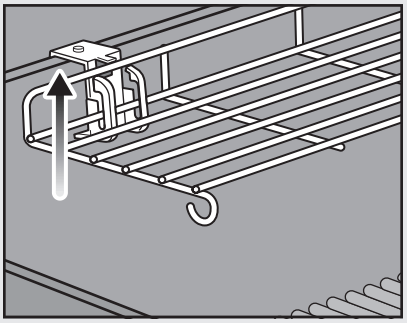


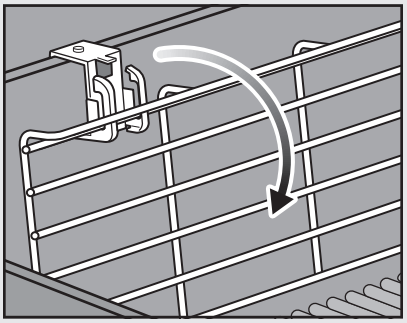
Optimisation de la surface de cuisson

Utilisation de grille de réchauffage Tuck-Away

La grille de réchauffage permet de garder les aliments au chaud. Rabattez-la lorsqu'elle ne sert pas. Pour ce faire, soulevez légèrement la grille et faites-la pivoter vers le bas. Utilisez des mitaines ou des gants résistant à la chaleur lorsque vous réglez la grille.







Nettoyage et entretien

Nettoyage de l'intérieur du barbecue

Avec le temps, les performances de votre barbecue peuvent faiblir s'il n'a pas été correctement entretenu. De faibles températures, une chaleur irrégulière et une adhérence des aliments sur les grilles de cuisson sont autant de signes que le nettoyage et la maintenance n'ont que trop tardé. Lorsque votre barbecue est éteint et froid, commencez en nettoyant l'intérieur, de haut en bas. Il est recommandé de procéder à un nettoyage approfondi au moins deux fois par année. Si vous utilisez fréquemment votre barbecue, vous devriez le nettoyer tous les trois mois.

Nettoyage du couvercle

À l'occasion, vous pourriez remarquer des écaillures « semblables à de la peinture » à l'intérieur du couvercle. Lorsque le barbecue est en fonction, les vapeurs de graisse et de fumée se transforment lentement en carbone et se déposent à l'intérieur du couvercle. Ces dépôts s'écailleront et seront très semblables à de la peinture. Ces dépôts ne sont pas toxiques, mais les écaillures pourraient tomber sur vos aliments si vous ne nettoyez pas le couvercle régulièrement.

1) Enlevez la graisse carbonisée à l'intérieur du couvercle à l'aide d'une brosse à barbecue à poils en acier inoxydable **(A)**. Afin d'éviter que la graisse ne s'accumule, vous pouvez essuyer l'intérieur du couvercle à l'aide d'une serviette en papier pendant que le barbecue est encore tiède (pas chaud).

Nettoyage des grilles de cuisson

Si vous avez nettoyé vos grilles de cuisson comme recommandé, les débris sur vos grilles devraient être minimes.

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

Nettoyage des barres Flavorizer

Les barres Flavorizer recueillent les dégoulinades qui grésillent et créent la fumée, ajoutant ainsi de la saveur à vos aliments. Les dégoulinades qui ne sont pas recueillies par les barres Flavorizer sont acheminées loin des brûleurs. Cela permet de prévenir les risques d'embrasement à l'intérieur de votre barbecue et d'éviter que les brûleurs ne s'obstruent.

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

Nettoyage des brûleurs

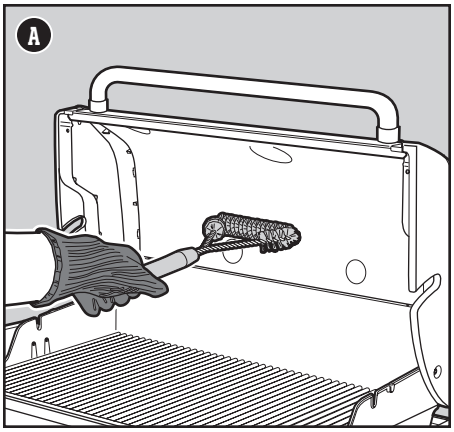
Sur les brûleurs, deux zones sont essentielles pour des performances optimales : les orifices (de petites ouvertures sur la longueur du brûleur) ainsi que les grilles de protection contre les araignées et insectes aux extrémités des brûleurs. Il est crucial que ces zones soient propres pour un fonctionnement sécuritaire.

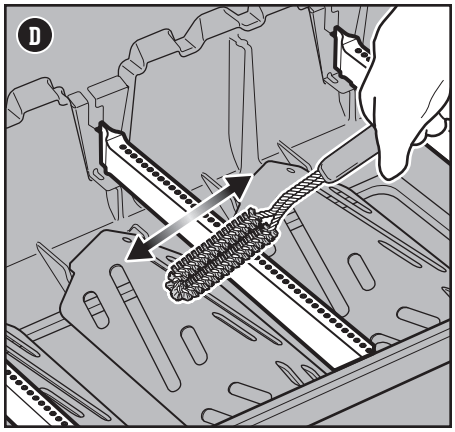
Nettoyage des orifices des brûleurs

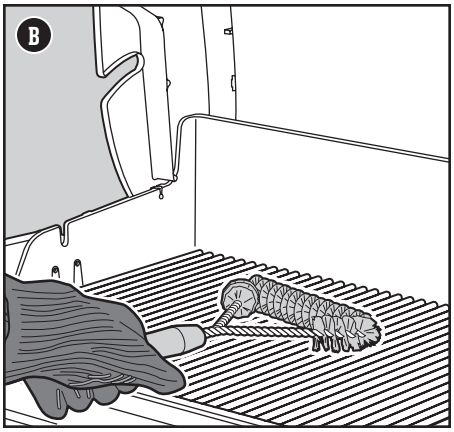
1) À l'aide d'une brosse à barbecue à poils en acier inoxydable, nettoyez l'extérieur des brûleurs en passant la brosse sur leurs orifices **(D)**.
2) Lorsque vous nettoyez les brûleurs, évitez d'endommager l'électrode d'allumage en passant soigneusement la brosse tout autour de cette dernière **(E)**.

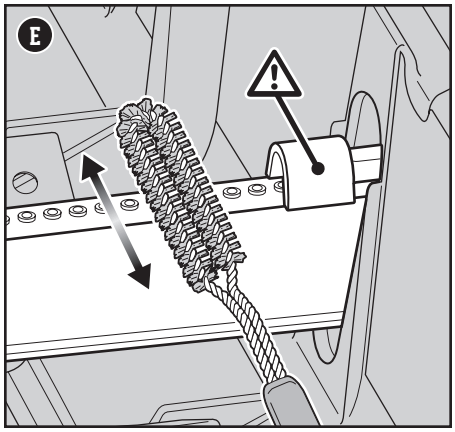
Nettoyage des grilles anti-araignées

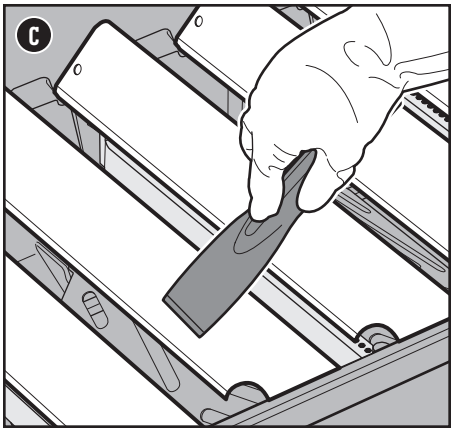
1) Repérez les extrémités des brûleurs, sur la face inférieure du panneau de commande, là où elles sont raccordées aux robinets.
2) Nettoyez la grille anti-araignée/insecte de chaque brûleur à l'aide d'une brosse à poils doux **(F)**.

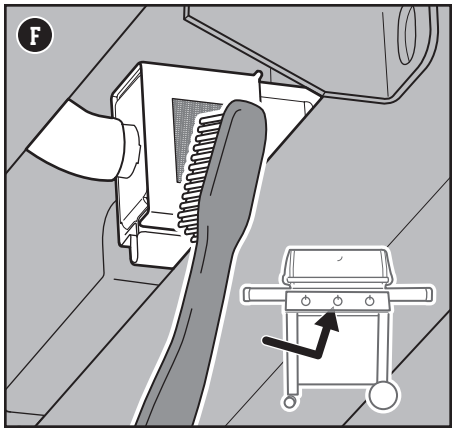












⚠ AVERTISSEMENT : Éteignez votre barbecue et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer à fond.

⚠ AVERTISSEMENT : Au fil du temps, vous pourriez voir apparaître des surfaces rugueuses sur les barres Flavorizer. Il est recommandé de porter des gants pour manipuler les barres. Ne nettoyez pas les barres Flavorizer ni les grilles de cuisson dans un évier, un lave-vaisselle ou un four autonettoyant.

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

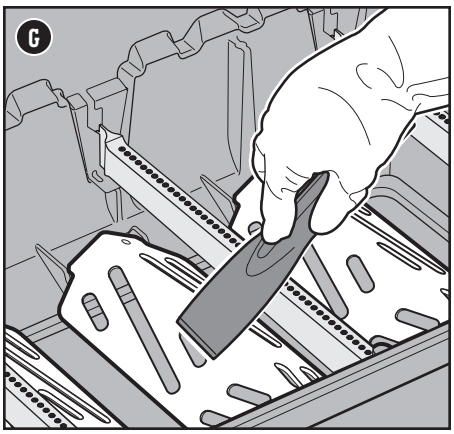
⚠ MISE EN GARDE : Ne déposez aucune pièce du barbecue sur les tablettes latérales, car elle pourrait en égratigner les surfaces peintes ou en acier inoxydable.

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

Nettoyage des réflecteurs de chaleur

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

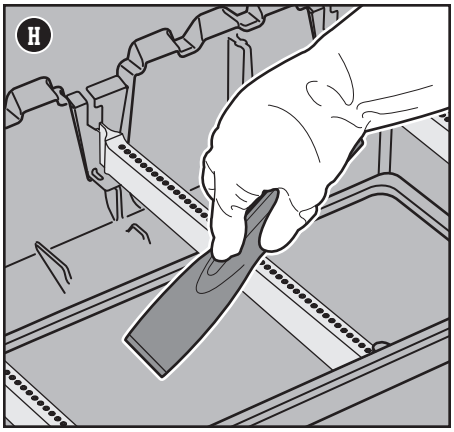
1) Grattez les réflecteurs de chaleur à l'aide d'un grattoir en plastique **(G)**.
2) Au besoin, brossez les déflecteurs de chaleur l'aide d'une brosse à barbecue à poils en acier inoxydable.
3) Retirez les déflecteurs de chaleur et mettez-les de côté.



Nettoyage de la cuve de cuisson

Vérifiez s'il y a des amas de graisse ou des résidus alimentaires dans le boîtier de cuisson. Des amas excessifs peuvent conduire à un incendie.

1) À l'aide d'un grattoir en plastique, grattez les résidus qui se sont déposés sur les parois internes du barbecue et poussez-les dans l'ouverture située au fond du compartiment de cuisson **(H)**. Cette ouverture permet d'acheminer les résidus vers le plateau à graisse amovible.



Nettoyage du système de traitement des graisses

Le système de gestion des graisses se compose d'un bac de récupération coulissant et d'un égouttoir. Ces éléments ont été conçus pour être facilement retirés, nettoyés et remplacés; une étape essentielle à chaque fois que vous préparez votre barbecue. Des instructions concernant l'inspection du système de gestion des graisses sont disponibles dans la section « ENTRETIEN ENTRE LES REPAS ».

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BARBECUE

L'extérieur de votre barbecue peut comprendre des surfaces en acier inoxydable, en émail et en plastique. WEBER recommande les méthodes suivantes selon le type de surface.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

Nettoyez l'acier inoxydable à l'aide d'un nettoyant ou d'un produit à polir non toxique et non abrasif fait pour les produits d'extérieur et les barbecues en acier inoxydable. Utilisez un chiffon microfibre pour frotter dans le sens de l'acier inoxydable. N'utilisez pas de serviette en papier.

Remarque : Ne prenez pas le risque de rayer votre acier inoxydable avec des pâtes abrasives. La pâte abrasive ne sert pas à nettoyer ni à polir. Elle modifiera plutôt la couleur du métal en enlevant le revêtement supérieur composé d'oxyde de chrome.

Nettoyage des surfaces peintes, en porcelaine émaillée et en plastique

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

Nettoyage de l'extérieur d'un barbecue situé dans un environnement exceptionnel

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

Nettoyage de l'intérieur de l'armoire

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

MISE EN GARDE : NE MOUILLEZ JAMAIS LE BARBECUE AVEC UN JET D'EAU CONTINU COMME UN TUYAU D'ARROSAGE OU UN NETTOYEUR HAUTE PRESSION. CELA RISQUERAIT D'ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES.

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

PLATS EN ALUMINIUM

Tapissez-en l'égouttoir et profitez d'un nettoyage pratique et facile.

THERMOMÈTRE

Petit et relativement peu coûteux, ce gadget est indispensable pour mesurer rapidement la température interne de la viande lors de la cuisson au barbecue.

BROSSE À BARBECUE

Un incontournable avant même de rêver à utiliser le barbecue. Un brossage rapide sur les grilles chaudes permet d'éviter que les restes carbonisés des repas passés ne collent à vos repas présents.

LE(S) BRÛLEUR(S) PRINCIPAL(AUX) OU LE BRÛLEUR LATÉRAL NE S'ALLUME(NT) PAS

SYMPTÔME

- Les brûleurs principaux ou le brûleur latéral ne s'allume(nt) pas, même si vous avez respecté toutes les instructions d'allumage électronique énoncées à la section « Fonctionnement » du présent manuel du propriétaire.

CAUSE	SOLUTION
Il y a un problème avec le débit de gaz.	Si le barbecue ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'au(x) brûleur(s). Pour ce faire, suivez les instructions de la section « Utilisation d'une allumette pour allumer le barbecue » ci-dessous. Si **le barbecue NE S'ALLUME TOUJOURS PAS avec une allumette**, suivez les suggestions de dépannage relatives au débit de gaz à la page suivante.
Il y a un problème avec le système d'allumage électronique.	Si le barbecue ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'au(x) brûleur(s). Pour ce faire, suivez les instructions de la section « Utilisation d'une allumette pour allumer le barbecue » ci-dessous. Si **le barbecue S'ALLUME à l'aide d'une allumette**, suivez les instructions de la section « Vérification des composants du système d'allumage électronique ».

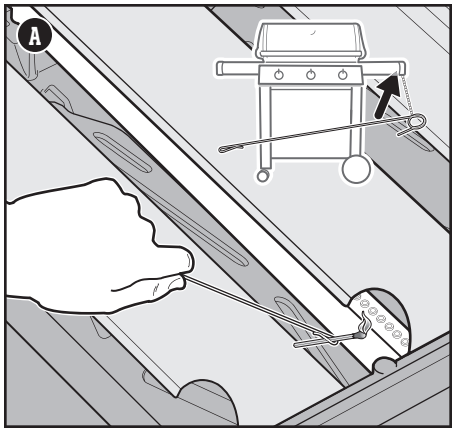
Utilisation d'une allumette pour allumer le barbecue

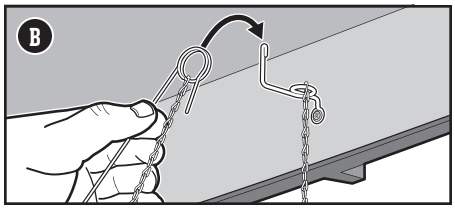
Utilisation d'une allumette pour déterminer si le gaz se rend aux brûleurs principaux

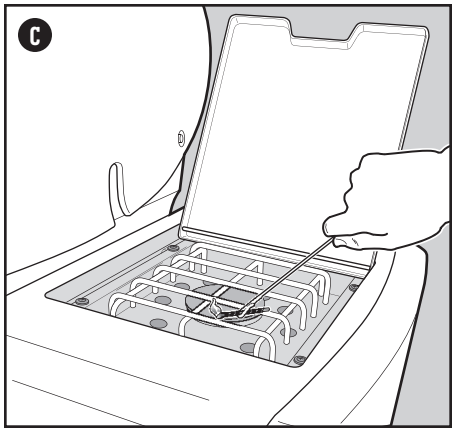
1) Ouvrez le couvercle du barbecue.
2) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs (y compris celui du brûleur latéral) sont à la position ○ (éteint). Poussez sur chaque bouton de commande, puis tournez-le dans le sens horaire.
3) Ouvrez l'alimentation en gaz.
4) Allumez le brûleur qui se trouve à l'extrémité gauche du barbecue. Mettez l'allumette dans le porte-allumettes et allumez-la. (Le porte-allumettes se trouve sous la tablette latérale droite.) Glissez l'allumette enflammée à côté du brûleur, directement au travers des grilles de cuisson et des barres Flavorizer **(A)**.
5) Appuyez sur le bouton de commande du brûleur, puis tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position Start/High (démarrage/élevé).
6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant au travers des grilles de cuisson et de l'ouverture en demi-cercle dans la barre Flavorizer.
7) Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de quatre secondes, tournez le bouton de commande du brûleur à la position Off ○ (éteint) et attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper avant de tenter de rallumer le brûleur. Si après plusieurs tentatives le barbecue ne s'allume pas, suivez les instructions de dépannage relatives au débit de gaz à la page suivante.
8) Si le brûleur s'allume, le problème se situe au niveau du système d'allumage. Suivez les instructions de la section « Vérification des composants du système d'allumage électronique ».
9) Rangez le porte-allumettes en le suspendant sous la tablette latérale droite **(B)**.

Utilisation d'une allumette pour déterminer si le gaz se rend au brûleur latéral

1) Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.
2) Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur latéral est fermé (position ○ *Off [éteint]).* Pour ce faire, poussez sur le bouton de commande, puis tournez-le dans le sens horaire. Assurez-vous également que tous les boutons de commande des brûleurs principaux sont fermés (position ○ [éteint]).
3) Ouvrez l'alimentation en gaz.
4) Mettez l'allumette dans le porte-allumettes et allumez-la. (Le porte-allumettes se trouve sous la tablette latérale droite.) Tenez l'allumette près du brûleur latéral **(C)**.
5) Poussez sur le bouton de commande du brûleur latéral, puis tournez-le doucement dans le sens antihoraire jusqu'à la position Start/High (démarrage/élevé).
6) Vérifiez que le brûleur latéral est allumé. La flamme du brûleur latéral peut être difficile à voir par une journée ensoleillée.
7) Si le brûleur latéral ne s'allume pas dans un délai de quatre secondes, tournez son bouton de commande à la position Off ○ (éteint) et attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper avant de tenter de rallumer le brûleur. Si après plusieurs tentatives le barbecue ne s'allume pas, suivez les instructions de dépannage relatives au débit de gaz à la page suivante.
8) Si le brûleur s'allume, suivez les instructions de la section « Vérification des composants du système d'allumage électronique ».







DÉBIT DE GAZ

SYMPTÔME

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

CAUSE	SOLUTION
Le flexible d'alimentation en carburant est plié ou tordu.	Redressez le flexible de carburant.
Les orifices du brûleur sont sales.	Nettoyez les orifices du brûleur. Consultez « Nettoyage des orifices du brûleur ».

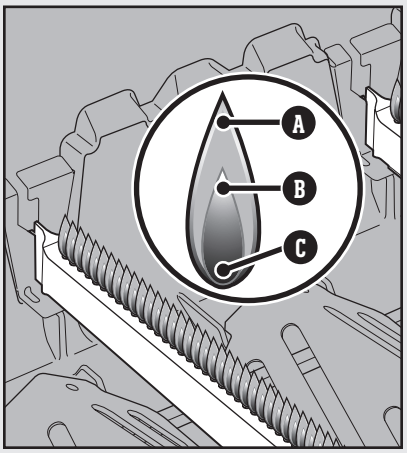
SYMPTÔME

- L'odeur du gaz est associée aux flammes des brûleurs qui semblent jaunes et faibles.

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

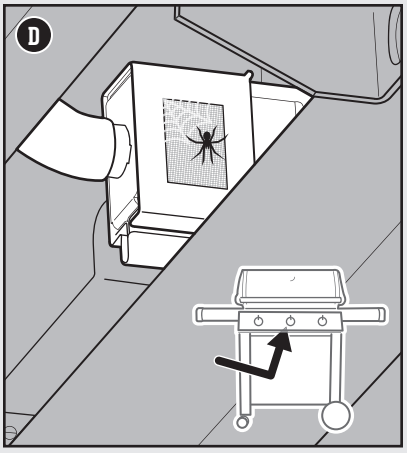
Type de flammes appropriées

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



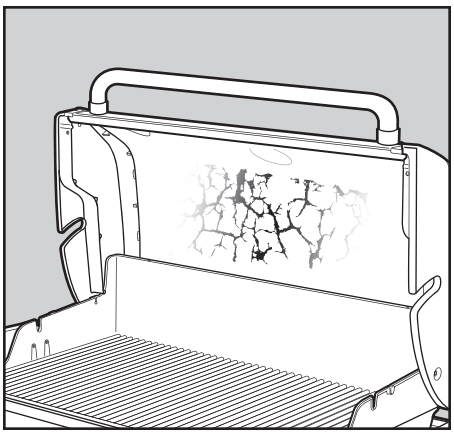
Grilles anti-araignées

Les ouvertures d'air de combustion des brûleurs **(D)** sont dotées de grilles en acier inoxydable visant à empêcher les araignées et d'autres insectes de tisser des toiles et de construire des nids à l'intérieur des brûleurs. De la poussière et des débris peuvent s'accumuler à l'extérieur des grilles anti-araignées, entravant ainsi le débit d'oxygène vers les brûleurs.



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

⚠ MISE EN GARDE : Les ouvertures du tube du brûleur doivent être correctement positionnées au-dessus des orifices du robinet.



BARBECUE GRAISSEUX (écaillures de peinture et flambées)

SYMPTÔME

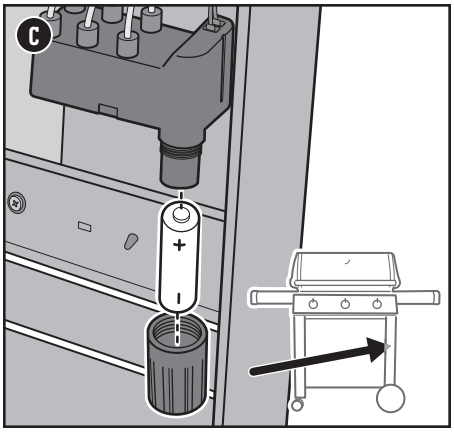
• L'intérieur du couvercle semble avoir l'apparence d'une peinture qui s'écaille.

CAUSE	SOLUTION
Les écaillures que vous voyez sont en fait des vapeurs de cuisson accumulées qui se sont transformées en carbone.	Cette situation se produit au fil du temps, après un usage répété de votre barbecue. Cela n'est pas un défaut. Nettoyez le couvercle. Reportez-vous à la section « Entretien du produit ».

SYMPTÔME

• Des écaillures se détachent du couvercle pendant la cuisson ou le préchauffage.

CAUSE	SOLUTION
Il y a des résidus d'aliments d'un repas précédent.	Préchauffez toujours le barbecue à la position la plus haute pendant 15 minutes.
L'intérieur du barbecue doit être nettoyé à fond.	Suivez les étapes de la section « Nettoyage et entretien » pour nettoyer l'intérieur de votre barbecue de haut en bas.



Vérification des composants du système d'allumage électronique

Quand vous appuyez sur le bouton d'allumage, vous devriez entendre un cliquetis. Si ce n'est pas le cas, vérifiez la pile, puis les fils.

Vérification de la pile

Trois causes possibles peuvent expliquer pourquoi la pile qui alimente le module d'allumage fait défaut :

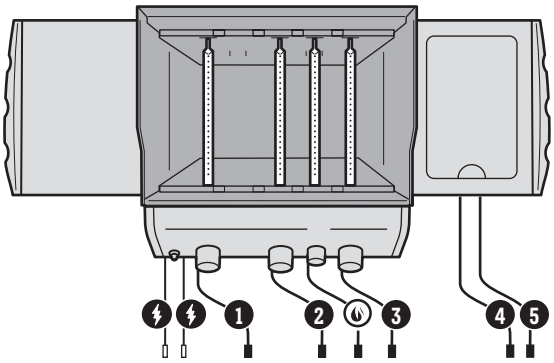
1) Certaines piles sont enveloppées d'une pellicule protectrice en plastique. (Ne confondez pas ce plastique avec l'étiquette de la pile.) Vérifiez si la pellicule en plastique a bien été retirée.
2) Vérifiez que la pile a été installée correctement **(C)**.
3) Si la pile est vieille, remplacez-la par une neuve.

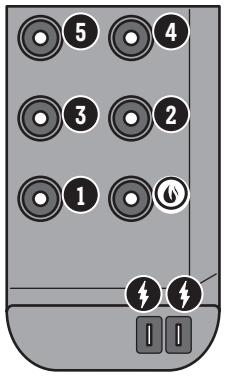
Vérification des fils

Deux endroits qui pourraient poser problème doivent être contrôlés :

1) Vérifiez que les fils d'allumage sont correctement branchés sur les bornes du bouton d'allumage, sous le panneau de commande.
2) Assurez-vous que les fils d'allumage sont correctement fixés au module d'allumage. Les cosses sont codées par couleur afin de correspondre aux bornes du module d'allumage. Le nombre de fils variera selon le modèle.

335 Schéma de câblage du module d'allumage





APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous éprouvez encore des problèmes, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région à l'aide des coordonnées qui se trouvent sur le site weber.com.

PERTE DE PUISSANCE

SYMPTÔME

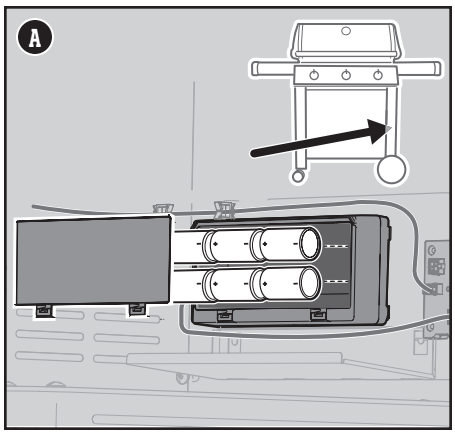
- Le module WEBER CONNECT et les boutons de commande lumineux ne s'illuminent pas.

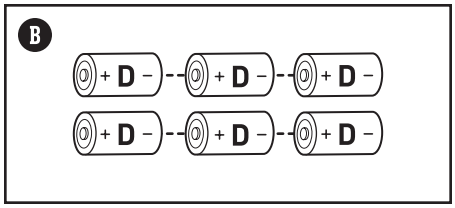
CAUSE	SOLUTION
Les fils sont débranchés.	Vérifiez que tous les fils sont bien branchés aux bornes situées à l'arrière du module WEBER CONNECT et à la carte de commande à l'intérieur de l'armoire. Consultez le « Schéma de câblage de WEBER CONNECT ».
Les piles doivent être remplacées.	Installez de nouvelles piles. Consultez la section « Remplacement des piles du module WEBER CONNECT » se trouvant sur cette page.
Un autre chargeur portatif externe peut être épuisé.	Si vous utilisez un chargeur portatif externe optionnel, vendu séparément, débranchez-le de la carte de commande et consultez le guide d'utilisation du fabricant pour obtenir des informations sur le rechargement. Consultez « Branchement d'un chargeur portatif externe ».

Remplacement des piles du module WEBER CONNECT

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

1) Localisez le compartiment à piles à l'intérieur de l'armoire, en bas à droite.
2) Appuyez sur les languettes du couvercle de la batterie pour l'ouvrir **(A)**.
3) Remplacez les six piles D **(B)**.





WEBER CONNECT A DES PROBLÈMES DE CONNECTIVITÉ

SYMPTÔME

- La connectivité Bluetooth® a des difficultés à se maintenir ou à se jumeler avec un appareil connecté.

CAUSE	SOLUTION
Le Bluetooth® est un signal à courte portée uniquement.	Lorsque le Module WEBER CONNECT est activé, il est prêt à être jumelé. Vérifiez que la fonction Bluetooth® est bien activée sur votre appareil intelligent et que ce dernier se trouve à proximité de votre barbecue.
Le Bluetooth® est déjà jumelé à un autre appareil connecté.	Si le témoin Bluetooth® bleu est allumé, mais ne clignote pas, alors votre barbecue est déjà jumelé avec l'appareil connecté. Désactivez Bluetooth® sur tout appareil que vous ne souhaitez pas jumeler à votre barbecue.

SYMPTÔME

- La connectivité Wi-Fi a des difficultés à se maintenir.

CAUSE	SOLUTION
Le barbecue est hors de portée du signal du réseau Wi-Fi.	Pour connecter votre appareil au réseau Wi-Fi local, vous devez être à la portée de votre routeur. Si vos tentatives de connexion n'ont pas fonctionné, essayez de déplacer votre gril pour qu'il soit à portée de votre routeur Wi-Fi ou ajoutez un prolongateur de portée pour renforcer le signal.

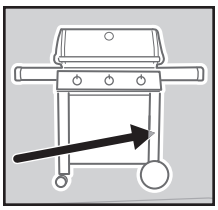
UN CODE D'ERREUR S'AFFICHE À L'ÉCRAN

SYMPTÔME

- Lors de l'allumage ou du fonctionnement, un code d'erreur apparaît sur l'affichage numérique.

CAUSE	SOLUTION
Le module WEBER CONNECT est sensible à certains facteurs extérieurs. Les variations d'alimentation électrique ou de fréquence radio peuvent perturber son fonctionnement.	Communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région à l'aide des coordonnées qui se trouvent sur notre site Web weber.com.

Entrée d'alimentation auxiliaire

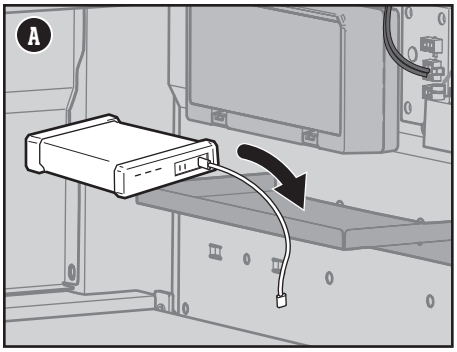


Branchement d'un chargeur portatif externe

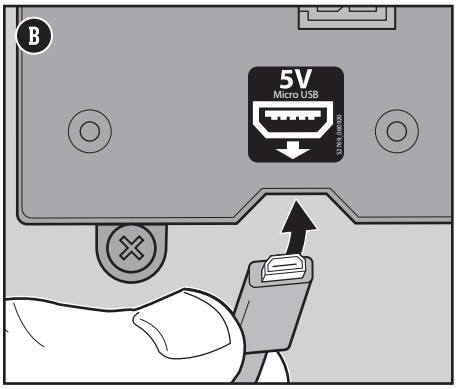
Au lieu d'utiliser six piles alcalines D pour alimenter le module WEBER CONNECT pendant la cuisson, vous pouvez connecter un chargeur portatif externe rechargeable, vendu séparément.

Le chargeur portatif doit avoir une capacité minimale de 10 000 mA-heures avec un connecteur micro USB de 5 volts. L'étagère à l'intérieur de l'armoire du barbecue peut recevoir un chargeur portatif d'une dimension maximale de 10 cm de large x 18 cm de profondeur x 3,2 cm de haut (4 po de large x 7 po de profondeur x 1,25 po de haut).

Pour utiliser un chargeur portatif externe, il n'est pas nécessaire de retirer les piles alcalines du bloc-piles. Au lieu de cela, après avoir simplement branché le chargeur portatif à la carte de commande avec le connecteur micro USB, le module WEBER CONNECT prend l'énergie directement du chargeur portatif.



1) Ouvrez l'armoire du barbecue.
2) Placez le chargeur portatif sur la petite étagère en bas du panneau latéral, à côté du bloc-piles **(A)**.
3) Branchez le câble micro USB au bas de la carte de commande **(B)**.
4) Allumez le chargeur portatif.

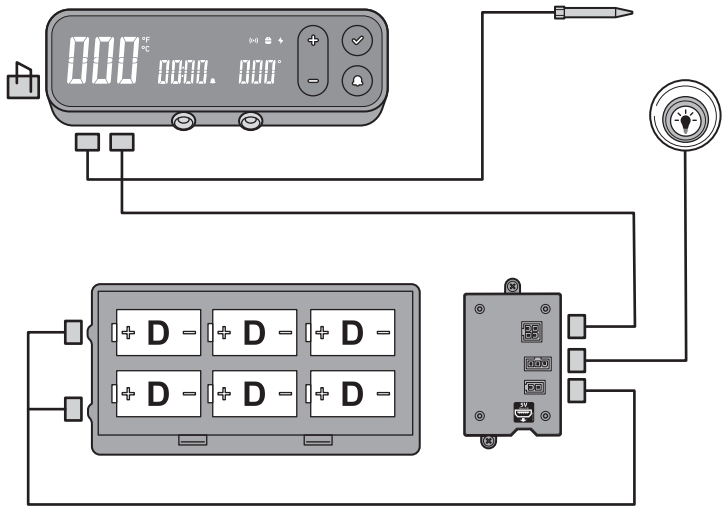


Reportez-vous au guide d'utilisation du fabricant pour des instructions sur la recharge complète du chargeur portatif.

Informations supplémentaires concernant l'utilisation d'un chargeur de batterie :

- Ne branchez pas le chargeur portatif à une prise extérieure lorsqu'il est connecté au barbecue.
- Débranchez le chargeur portatif du barbecue et apportez-le à l'intérieur après utilisation.
- Le chargeur portatif n'alimentera pas les allumeurs du brûleur. Consultez « Vérification des composants du système d'allumage électronique ».
- Le connecteur micro USB sur la carte de commande n'est pas destiné à la transmission de données.
- Ne stockez pas la batterie externe à l'extérieur.
- Rechargez complètement la batterie externe avant chaque utilisation.
- À utiliser uniquement si la température extérieure est comprise entre -12 ° C (10 ° F) et 38 ° C (100 ° F) à moins que la batterie externe ne soit conçue pour des conditions de température plus élevées et / ou plus basses. Suivez les directives d'utilisation du fabricant.

Schéma de câblage de WEBER CONNECT



Guide de cuisson

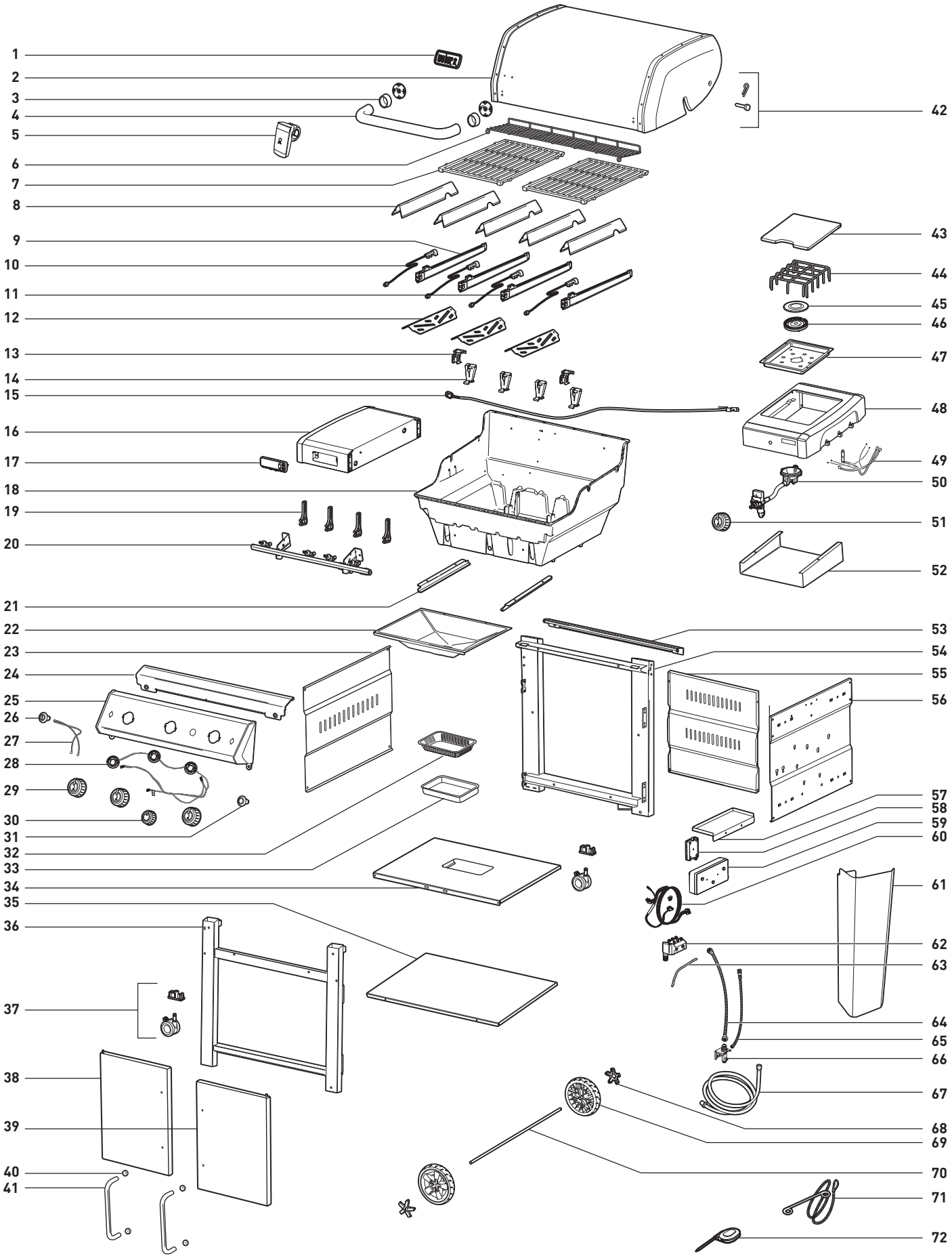
Type	Épaisseur/Poids	Temps de cuisson total approximatif
VIANDE ROUGE		
Bifteck : Steak de contre-filet, aloyau gros filet, faux-filet, bifteck d'aloyau et filet mignon (filet)	19 mm d'épaisseur	**De 4 à 6 minutes** à feu vif direct
	25 mm d'épaisseur	**De 6 à 8 minutes** à feu vif direct
	50 mm d'épaisseur	**De 14 à 18 minutes** saisir de 6 à 8 minutes à feu vif direct, puis de 8 à 10 minutes à feu vif indirect
Bavette	0,68 à 0,90 kg, 19 mm d'épaisseur	**De 8 à 10 minutes** à feu moyen direct
Bœuf haché, boulette	19 mm d'épaisseur	**De 8 à 10 minutes** à feu moyen direct
Filet	1,3 à 1,8 kg	**De 45 à 60 minutes** 15 minutes à feu moyen direct, puis de 30 à 45 minutes à feu moyen indirect
PORC		
Saucisses Bratwurst : fraîches	Saucisse de 85 g	**De 20 à 25 minutes** à feu doux direct
Côtelette : avec ou sans l'os	19 mm d'épaisseur	**De 6 à 8 minutes** à feu vif direct
	31 à 38 mm d'épaisseur	**De 10 à 12 minutes** saisir 6 minutes à feu vif direct, puis de 4 à 6 minutes à feu vif indirect
Côtes : petites côtes levées de dos, côtes levées	1,3 à 1,8 kg	**De 1 heure et demie à 2 heures** à feu moyen indirect
Côtes : longe avec l'os	1,3 à 1,8 kg	**De 1 heure et demie à 2 heures** à feu moyen indirect
Filet	0,454 kg	**30 minutes** saisir 5 minutes à feu vif direct, puis 25 minutes à feu moyen indirect
VOLAILLE		
Poitrine de poulet : sans la peau ni les os	170 à 226 g	**De 8 à 12 minutes** à feu moyen direct
Cuisse de poulet : sans la peau ni les os	113 g	**De 8 à 10 minutes** à feu moyen direct
Morceaux de poulet : avec l'os, assortis	85 à 170 g	**De 36 à 40 minutes** de 6 à 10 minutes à feu doux direct, puis 30 minutes à feu moyen indirect
Poulet : entier	1,8 à 2,2 kg	**De 1 heure à 1 heure et quart** à feu moyen indirect
Poulet de Cornouailles	0,68 à 0,90 kg	**De 60 à 70 minutes** à feu moyen indirect
Dinde : entière, non farcie	4,5 à 5,4 kg	**De 2 heures à 2 heures** et demie à feu moyen indirect
FRUITS DE MER		
Poisson, filet ou steak : flétan, vivaneau rouge, saumon, bar commun, espadon et thon	6,3 à 12,7 mm d'épaisseur	**De 3 à 5 minutes** à feu moyen direct
	25 à 31 mm d'épaisseur	**De 10 à 12 minutes** à feu moyen direct
Poisson : entier	0,454 kg	**De 15 à 20 minutes** à feu moyen indirect
	1,36 kg	**De 30 à 45 minutes** à feu moyen indirect
Crevette	42,5 g	**De 2 à 4 minutes** à feu vif direct
LÉGUMES		
Asperge	12,7 mm de diamètre	**De 6 à 8 minutes** à feu moyen direct
Maïs	avec feuilles	**De 25 à 30 minutes** à feu moyen direct
	feuilles retirées	**De 10 à 15 minutes** à feu moyen direct
Champignon	shiitaké ou champignons de Paris	**De 8 à 10 minutes** à feu moyen direct
	portobello	**De 10 à 15 minutes** à feu moyen direct
Oignon	coupé en deux	**De 35 à 40 minutes** à feu moyen indirect
	tranches de 12,7 mm	**De 8 à 12 minutes** à feu moyen direct
Pomme de terre	entière	**De 45 à 60 minutes** à feu moyen indirect
	tranches de 12,7 mm	**De 9 à 11 minutes** précuite 3 minutes, puis de 6 à 8 minutes à feu moyen direct

Les coupes, les épaisseurs, les poids et les temps de cuisson présentés ci-dessus sont fournis à titre indicatif seulement. Des facteurs comme l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent influer sur le temps de cuisson. Deux règles générales : Grillez les steaks, les filets de poisson, les morceaux de poulet sans os et les légumes à l'aide de la méthode de cuisson directe en respectant le temps de cuisson fourni dans le tableau (ou jusqu'à la cuisson désirée). Tournez les aliments à la mi-cuisson. Grillez les rôtis, les volailles entières, les morceaux de volaille avec os, les poissons entiers et les viandes dont la coupe est épaisse à l'aide de la méthode de cuisson indirecte en respectant le temps de cuisson fourni dans le tableau (ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantanée affiche la température interne souhaitée). Les temps de cuisson pour le bœuf et l'agneau représentent un degré de cuisson à point sauf indication contraire. Avant de les couper, laissez reposer les rôtis, les gros morceaux de viande ainsi que les côtelettes et les steaks épais pendant 5 à 10 minutes après la cuisson. La température interne de la viande augmentera de 5 à 10 degrés pendant ce temps.

N'OUBLIEZ PAS D'ENREGISTRER VOTRE PRODUIT

GENESIS II EX-335 · SX-335

Genesis II - EX-335 NG - US 032021



weber.com

États-Unis :
1-800-446-1071

Canada :
1-800-446-1071

Déclarations de conformité pour le CONTRÔLEUR WC2

Conformité aux normes de la FCC : Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites applicables aux appareils numériques de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans un environnement domestique. Cet appareil génère, utilise et peut émettre une énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut engendrer des interférences nuisibles aux communications radio. Toutefois, il est impossible de garantir qu'aucune interférence ne soit produite dans des installations spéciales. Si l'appareil génère une interférence néfaste pour la réception radiophonique ou télévisuelle, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, essayer d'y remédier à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes : (1) Réorienter ou déplacer l'antenne de réception. (2) Augmenter la distance qui sépare l'équipement du récepteur. (3) Brancher l'appareil sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché. (4) Consulter le fabricant, le revendeur ou un technicien radio/télé d'expérience pour obtenir de l'aide. Toute modification non expressément autorisée par Weber pourrait annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner l'appareil.

NORMES FCC SUR L'EXPOSITION AUX RADIOFRÉQUENCES (RF) Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la FCC et d'ISED Canada établies pour un environnement non contrôlé. L'utilisateur doit éviter une exposition prolongée à moins de 20 cm de l'antenne, ce qui peut dépasser les limites d'exposition à la fréquence radio FCC ou RSS-102.

Conformité aux normes de la IC : Ce dispositif contient un ou plusieurs émetteurs/récepteurs exempts de licence qui sont conformes au(x) RSS exempts de licence d'Innovation, Science et Développement économique Canada. Le fonctionnement de l'appareil est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences; et (2) il doit accepter toute interférence, y compris les interférences qui peuvent entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Conformité aux normes de la IFETEL : Le fonctionnement de cet appareil est soumis aux deux conditions suivantes : 1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles et 2) il doit accepter toutes les interférences reçues, y compris celles pouvant entraîner son mauvais fonctionnement.

CAN ICES-3B/NMB-3B

FCC : 2AHSR-NBE2N001

IC : 21267-NBE2N001

HVIN : Contrôleur WC2/Contrôleur PMN WC2

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

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

© 2020. Conçu et fabriqué par Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 É.-U.