



1400™ 2400™

GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE ÉLECTRIQUE

Lisez attentivement le contenu du présent guide d'utilisation avant d'utiliser votre barbecue électrique.



AVERTISSEMENT ! RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE

Cet appareil est destiné à un fonctionnement
sous 220-240 V - 50/60 Hz
Sortie : 2 200 W

- ⚠ Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le barbecue.
- ⚠ Cet appareil doit être raccordé à une prise de courant dotée d'un contact de mise à la terre.
- ⚠ Cet appareil doit être alimenté via un dispositif différentiel résiduel (DDR) à courant de fonctionnement résiduel nominal inférieur à 30 mA.
- ⚠ Ne faites pas fonctionner cet appareil en cas d'endommagement de la fiche.
- ⚠ Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation afin de détecter des dommages éventuels. En cas d'endommagement, n'utiliser pas l'appareil.
- ⚠ Ne faites pas fonctionner le barbecue avec un régulateur de température dont le cordon ou la fiche électrique est endommagé(e). Contactez Weber pour obtenir un régulateur de température de rechange. Le régulateur de température est conçu spécifiquement pour ce barbecue.
- ⚠ Raccordez toujours le régulateur de température au barbecue avant de brancher le cordon d'alimentation sur la prise de courant.
- ⚠ Retirez le régulateur de température du barbecue après l'avoir débranché.
- ⚠ En cas de non-utilisation pendant une période prolongée, retirez le régulateur de température du barbecue. Stockez toujours le régulateur de température à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé.
- ⚠ N'immergez pas le régulateur de température avec le cordon d'alimentation lors de son nettoyage.
- ⚠ N'immergez pas le barbecue dans l'eau pour le nettoyer.
- ⚠ Pour éviter les décharges électriques, n'immergez pas la fiche d'alimentation, le cordon d'alimentation ni le régulateur de l'élément chauffant dans un liquide quelconque (eau ou autre).
- ⚠ Maintenez la fiche et le cordon électriques secs pendant l'utilisation du barbecue.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue par temps pluvieux.
- ⚠ Utilisez le barbecue sur une surface plane et stable uniquement.
- ⚠ N'utilisez pas de charbon ni d'autres carburants combustibles dans ce barbecue. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec du charbon de bois. Une telle utilisation risquerait d'être à l'origine d'un feu, lequel serait susceptible de générer une condition instable et d'endommager le barbecue.
- ⚠ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissance si elles ont reçu la bonne supervision ou les bonnes instructions concernant l'utilisation de cet appareil d'une manière sécurisée et qu'elles comprennent les dangers impliqués.
- ⚠ Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'il ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

IP# IPX4

58660

FR - FRENCH
12/01/16

AVERTISSEMENTS

⚠ DANGER

Le non-respect des instructions relatives aux DANGERS, aux AVERTISSEMENTS et aux précautions (ATTENTION) contenus dans ce guide d'utilisation peut être à l'origine de blessures graves, voire mortelles, et/ou d'un incendie ou d'une explosion susceptible de provoquer des dommages matériels.

AVERTISSEMENTS :

- ⚠ N'altérez pas ce produit ni son utilisation, de quelque manière de ce soit.
- ⚠ Utilisez ce barbecue conformément aux instructions figurant dans le présent guide d'utilisation. Toute autre utilisation non recommandée dans le présent guide d'utilisation est susceptible de provoquer un incendie, une décharge électrique voire des blessures.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue en tant qu'appareil de chauffage.
- ⚠ Ne laissez pas le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.
- ⚠ Maintenez les enfants en bas âge, les personnes âgées et les animaux domestiques à l'écart du barbecue pendant son utilisation.
- ⚠ Cet appareil est conforme aux normes techniques et sécuritaires des équipements électriques.
- ⚠ Assurez-vous toujours que la tension électrique au niveau de la prise de courant utilisée est correcte conformément à la puissance d'alimentation de cet appareil. Les prises de courant utilisées doivent également être adaptées à une utilisation avec des équipements à puissance absorbée de 2 200 W.
- ⚠ Assurez-vous qu'aucun autre appareil électrique n'est branché sur le même circuit que le barbecue pendant l'utilisation de ce dernier.
- ⚠ Débranchez le barbecue en cas de non-utilisation.
- ⚠ Placez le cordon d'alimentation à l'écart des zones de passage.
- ⚠ Évitez tout contact entre le cordon d'alimentation et le barbecue lorsque ce dernier est chaud.
- ⚠ Ne laissez pas le régulateur de température en position de marche pendant des périodes courtes de non-utilisation.
- ⚠ Tirer le régulateur par le bouton peut entraîner son déboîtement. Retirez le régulateur de température en le saisissant par les côtés.
- ⚠ Ce barbecue n'est destiné qu'à une utilisation à l'extérieur. Ne l'utilisez pas à l'intérieur ni à des fins commerciales.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue à proximité de matériaux combustibles, tels que du bois, de l'herbe sèche, des arbustes, etc.
- ⚠ Évitez tout contact entre le barbecue et des matériaux inflammables, tels que du papier, des murs, des rideaux, des serviettes, des produits chimiques, etc.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue dans des zones de passage.
- ⚠ Ne déplacez pas le barbecue pendant son utilisation. Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer ou de le ranger.
- ⚠ Pour éviter l'éclaboussement ou l'immersion accidentelle du barbecue, n'utilisez pas ce dernier à moins de 305 cm d'un plan d'eau, tel qu'une piscine ou une mare.
- ⚠ Ne montez pas ce type de barbecue dans une structure intégrée ou à emboîtement. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un risque d'incendie ou d'explosion causant des dommages matériels et des blessures corporelles graves voire mortelles.
- ⚠ En cas d'embrasement brusque, n'éteignez pas les flammes à l'eau. Éteignez le barbecue. Débranchez le cordon d'alimentation et attendez le refroidissement du barbecue.
- ⚠ Nettoyez régulièrement la barquette en aluminium.
- ⚠ Le bac de récupération des graisses doit être installé en permanence pendant l'utilisation du barbecue.
- ⚠ Ne pas utiliser le thermostat si la température extérieure est inférieure à -25 °C (-13 °F) ou supérieure à 66 °C (150 °F).
- ⚠ Éviter les dommages dus à une mauvaise utilisation du thermostat, telle que l'immerger dans l'eau ou tout autre liquide, le faire tomber, lui donner un coup de pied ou marcher dessus.
- ⚠ Ne pas utiliser de rallonge ni d'adaptateur de prise électrique avec cet appareil. Ceci entraîne une réduction considérable de l'efficacité du disjoncteur différentiel portable (DDP) fourni avec le barbecue.

Merci d'avoir acheté ce produit Weber®. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA (« Weber ») est fier de vous fournir un produit sécurisé, endurant et fiable.

Cette garantie volontaire de Weber vous est fournie à titre gracieux. Elle contient des informations dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER® dans le cas peu probable d'une panne ou d'un défaut.

En vertu des législations applicables, le client dispose de plusieurs droits au cas où le produit serait défectueux. Ces droits comprennent des services supplémentaires ou de remplacement, une réduction du prix d'achat et une indemnisation. Dans l'Union européenne, par exemple, ces droits comprennent une garantie légale de deux ans commençant à la date de la remise du produit. Ces droits et autres droits légaux ne sont pas affectés par les dispositions de la garantie. En fait, cette garantie accorde des droits supplémentaires au Propriétaire qui sont indépendants des dispositions légales de la garantie.

GARANTIE VOLONTAIRE DE WEBER

Weber garantit, à l'acheteur du produit WEBER® (ou dans le cas d'un cadeau ou d'une situation promotionnelle, la personne pour laquelle le produit a été acheté comme cadeau ou comme élément de promotion) que le produit WEBER® est sans défaut de matériel et de main d'œuvre pour la ou les périodes de temps spécifiées ci-dessous s'il est monté et utilisé en conformité avec les instructions fournies dans le Guide du Propriétaire accompagnant le produit. (Remarque : si vous perdez ou égarez votre Guide du Propriétaire WEBER®, un guide de remplacement est disponible en ligne sur www.weber.com ou sur le site Internet spécifique du pays vers lequel l'utilisateur peut être redirigé.) Dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normal pour un seul foyer, Weber accepte dans le cadre de cette garantie de réparer ou de remplacer les pièces défectueuses pendant les périodes, les limitations et les exclusions applicables répertoriées ci-dessous. DANS LE CADRE D'UNE UTILISATION ET D'UN ENTRETIEN NORMAL POUR UN SEUL FOYER, WEBER ACCEPTE DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE DE RÉPARER OU DE REMPLACER LES PIÈCES DÉFECTUEUSES PENDANT LES PÉRIODES, LES LIMITATIONS ET LES EXCLUSIONS APPLICABLES RÉPERTORIÉES CI-DESSOUS.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE

Afin d'assurer une couverture de garantie sans soucis, il est important (mais pas obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER® en ligne sur www.weber.com ou sur le site Internet spécifique du pays vers lequel l'utilisateur peut être redirigé.) Veuillez aussi conserver votre récépissé d'achat et/ou la facture. L'enregistrement de votre produit WEBER® confirme votre couverture de garantie et fournit un lien direct entre vous et Weber au cas où nous aurions besoin de vous contacter.

La garantie ci-dessous ne s'applique que si le Propriétaire prend soin d'une manière raisonnable de son produit WEBER® en respectant toutes les instructions de montage, les instructions d'utilisation et l'entretien préventif comme indiqué dans le Guide du Propriétaire ci-joint, à moins que le Propriétaire puisse prouver que le défaut ou la panne sont indépendants du non-respect des obligations précédemment mentionnées. Si vous vivez dans une région côtière ou si votre produit se situe à proximité d'une piscine, l'entretien comprend le lavage et le rinçage réguliers des surfaces externes comme indiqué dans le Guide du Propriétaire ci-joint.

GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous pensez avoir une pièce couverte par cette garantie limitée, veuillez contacter le Service clientèle de Weber en utilisant les informations de contact fournies sur notre site Internet (www.weber.com ou sur le site Internet spécifique du pays vers lequel l'utilisateur peut être redirigé.) Weber, après enquête, réparera ou remplacera (à son choix) une pièce défectueuse couverte par cette garantie. Dans l'éventualité où le remplacement ou la réparation ne serait pas possible, Weber peut décider (à son choix) de remplacer le barbecue concerné par un nouveau barbecue d'une valeur égale ou supérieure. Weber peut vous demander de renvoyer les pièces à des fins d'inspection, les frais de transport devant être prépayés.

Cette GARANTIE est annulée s'il existe des dommages, des détériorations, des décolorations et/ou de la rouille pour lesquels Weber n'est pas responsable et qui sont provoqués par :

- l'abus, la mauvaise utilisation, l'altération, la modification, la mauvaise application, le vandalisme, la négligence, le montage ou l'installation incorrecte et l'incapacité à effectuer correctement l'entretien normal et de routine ;
- les insectes (tels que les araignées) et les rongeurs (tels que les écureuils), y compris, mais non limité à l'endommagement des brûleurs et/ou des tuyaux de gaz ;
- l'exposition à l'air marin et/ou à des sources chlorées telles que les piscines et les bains chauds / spas ;
- des conditions météorologiques sévères comme la grêle, les ouragans, les tremblements de terre, les tsunamis ou les surtensions, les tornades ou les fortes tempêtes.

L'utilisation et/ou l'installation des pièces sur votre barbecue

WEBER® qui ne sont pas de vraies pièces Weber annuleront cette Garantie et tous les dommages en résultant ne sont pas couverts par cette Garantie. Toute conversion d'un barbecue à gaz non autorisée par Weber et non effectuée par un technicien d'entretien agréé de Weber annulera cette Garantie.

PÉRIODES DE GARANTIE DES PRODUITS

Cuve de cuisson :
5 ans, contre la perforation (2 ans pour la peinture, à l'exception des pertes d'éclat ou la décoloration)

Kit couvercle :
5 ans, contre la perforation (2 ans pour la peinture, à l'exception des pertes d'éclat ou la décoloration)

Brûleurs en acier inoxydable :
5 ans, contre la perforation

Grilles de cuisson en fonte plaquée de porcelaine émaillée :
5 ans, contre la perforation

Composantes en plastique :
5 ans, à l'exception des pertes d'éclat ou la décoloration

Toutes les autres pièces :
2 ans

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

HORMIS CETTE GARANTIE ET CES AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ COMME DÉCRITS DANS CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE DÉCLARATION DE RESPONSABILITÉ POUR TOUTE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE OU VOLONTAIRE DONNÉE PAR LES PRÉSENTES ALLANT AU-DELÀ DE LA RESPONSABILITÉ LÉGALE S'APPLIQUANT À WEBER. DE MÊME, LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE SE LIMITE PAS OU N'EXCLUT PAS LES SITUATIONS OU LES RÉCLAMATIONS POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE COMME STIPULÉ PAR LA LOI.

AUCUNE GARANTIE NE SERA APPLICABLE APRÈS LES PÉRIODES APPLICABLES À CETTE GARANTIE. AUCUNE AUTRE GARANTIE DONNÉE PAR LA MOINDRE PERSONNE, Y COMPRIS UN REVENDEUR OU REPRÉSENTANT EN CE QUI CONCERNE N'IMPORTE QUEL PRODUIT (TEL QUE TOUTES « EXTENSIONS DE GARANTIES ») N'ENGAGERA WEBER. LE SEUL RECOURS DE CETTE GARANTIE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DE LA PIÈCE OU DU PRODUIT.

EN AUCUN CAS DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE VOLONTAIRE, TOUTE COMPENSATION DE N'IMPORTE QUEL GENRE NE POURRA ÊTRE SUPÉRIEURE AU MONTANT DU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU.

VOUS ASSUMEZ LE RISQUE ET LA RESPONSABILITÉ POUR LA PERTE, LE DOMMAGE OU LES BLESSURES À VOUS ET VOTRE PROPRIÉTÉ ET/OU AUX AUTRES ET À LEURS PROPRIÉTÉS RÉSULTANT DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'ABUS DU PRODUIT OU DU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE GUIDE DU PROPRIÉTAIRE CI-JOINT.

LES PIÈCES ET LES ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE NE SONT GARANTIS QUE POUR LA DURÉE RESTANTE PRÉCÉDEMMENT MENTIONNÉE DE LA GARANTIE D'ORIGINE.

CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE QU'À UNE UTILISATION PAR UN SEUL FOYER PRIVÉ ET NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS DANS UN ENVIRONNEMENT COMMERCIAL, COMMUNAL OU À PLUSIEURS FOYERS TELS QUE LES RESTAURANTS, LES HÔTELS, LES CENTRES DE VACANCES ET LES PROPRIÉTÉS LOUÉES.

WEBER PEUT DE TEMPS À AUTRE CHANGER LE DESIGN DE SES PRODUITS. AUCUNE DISPOSITION CONTENUE DANS CETTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE ENTENDUE COMME OBLIGEANT WEBER À INCORPORER DE TELLES MODIFICATIONS DE DESIGN DANS DES PRODUITS PRÉCÉDEMMENT FABRIQUÉS, DE MÊME QUE DE TELS CHANGEMENTS NE DOIVENT PAS ÊTRE CONSIDÉRÉS COMME L'ADMISSION QUE LES DESIGNS PRÉCÉDENTS ÉTAIENT DÉFECTUEUX.

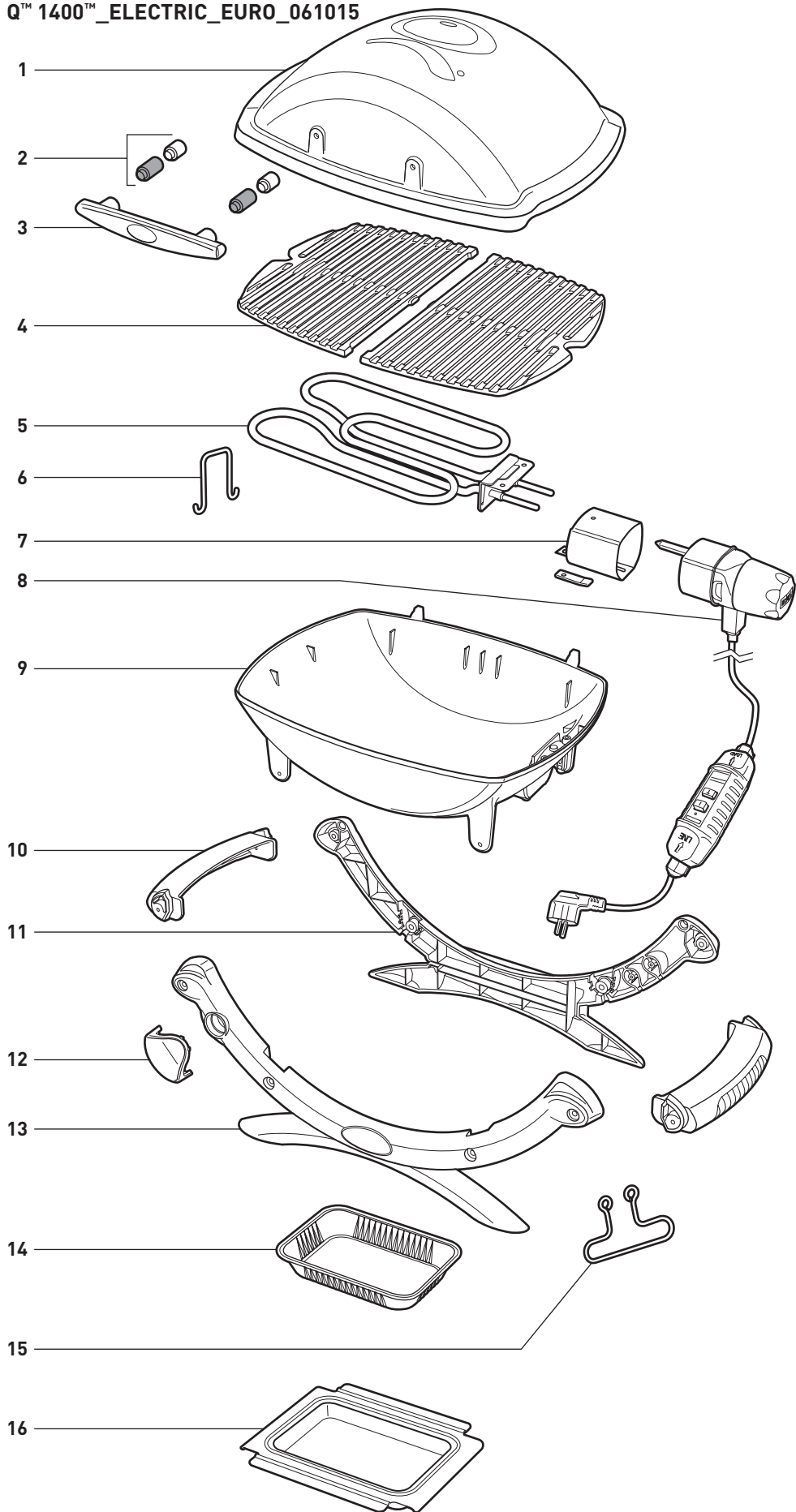
Reportez-vous à la liste des unités commerciales internationales à la fin de ce Guide du Propriétaire pour des informations de contact supplémentaires.

AVERTISSEMENTS	2
GARANTIE	3
TABLE DES MATIÈRES	3
VUE ECLATEE - Q™ 1400™	4
VUE ECLATEE - Q™ 2400™	5
LISTE DES PIÈCES	6
MONTAGE	7
INSTRUCTIONS GÉNÉRALES	8
STOCKAGE ET/OU NON-UTILISATION	8
UTILISATION	8
AVANT D'UTILISER LE BARBECUE	8
BAC DE RECUPERATION ET BARQUETTE EN ALUMINIUM JETABLE	8
CUISINER AVEC VOTRE BARBECUE ÉLECTRIQUE 9	
CUISSON	9
DEPANNAGE	10
ENTRETIEN	11
NETTOYAGE	11
NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DE LA CUVE DE CUISSON	11

Les barbecues illustrés dans ce guide de l'utilisateur peuvent être légèrement différents du modèle acheté.

VUE ECLATEE - Q™ 1400™

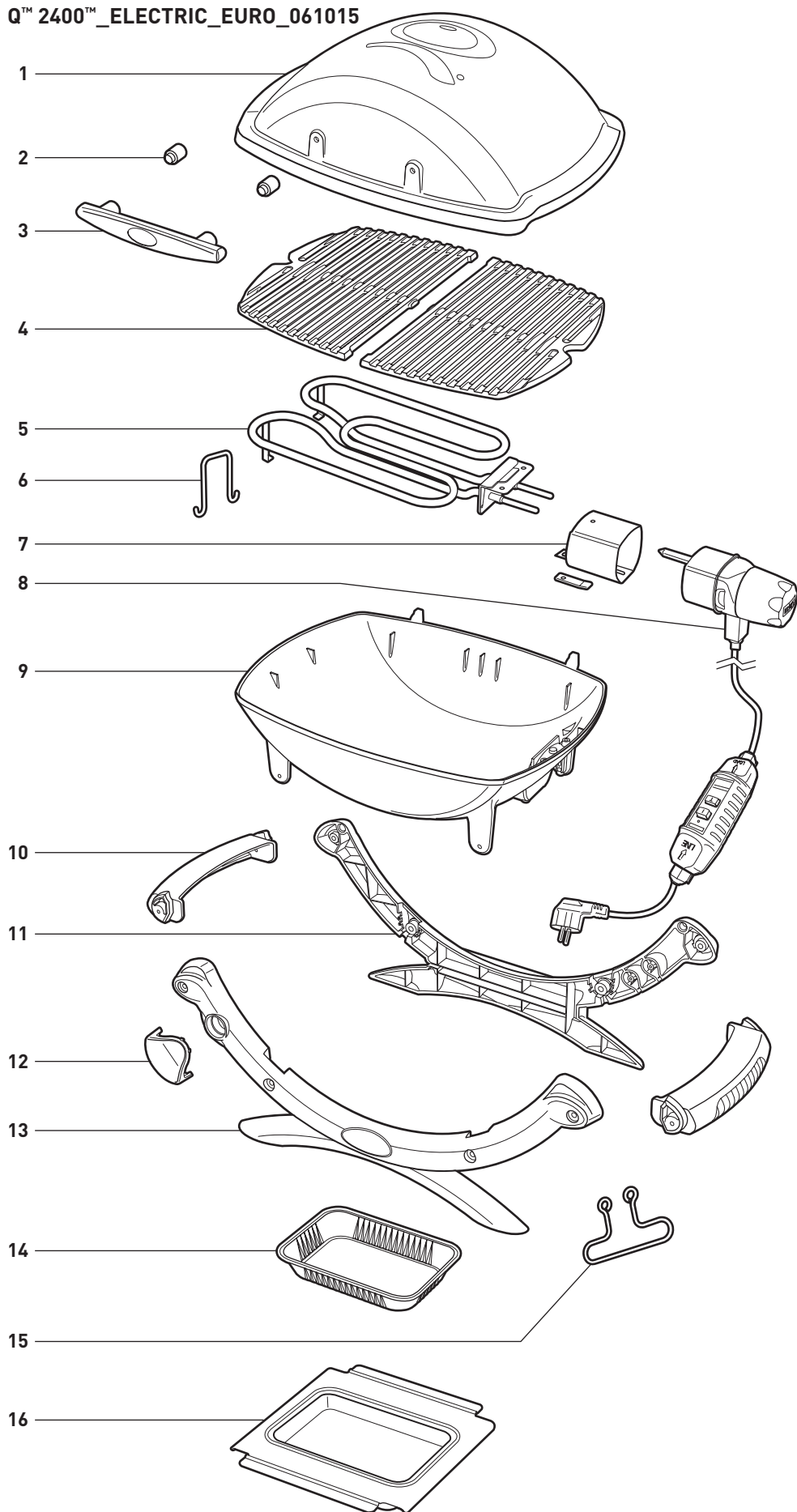
Q™ 1400™_ELECTRIC_EURO_061015



1. Couvercle
2. Entretoise en céramique /
Entretoise en plastique
3. Poignée
4. Grille de cuisson
5. Résistance
6. Support de résistance
7. Manchon de support de régulateur
8. Régulateur
9. Cuve
10. Poignée de transport
11. Châssis arrière
12. Logo du châssis
13. Châssis avant
14. Barquette jetable en aluminium
15. Crochet filiforme
16. Bac de récupération

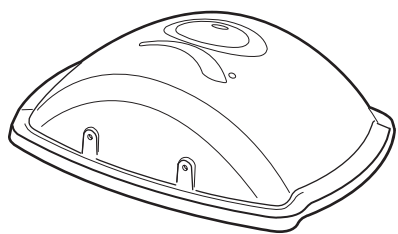
VUE ECLATEE - Q™ 2400™

Q™ 2400™_ELECTRIC_EURO_061015

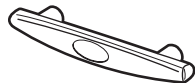


1. Couvercle
2. Entretoise en céramique
3. Poignée
4. Grille de cuisson
5. Résistance
6. Support de résistance
7. Manchon de support de régulateur
8. Régulateur
9. Cuve
10. Poignée de transport
11. Châssis arrière
12. Logo du châssis
13. Châssis avant
14. Barquette jetable en aluminium
15. Crochet filiforme
16. Bac de récupération

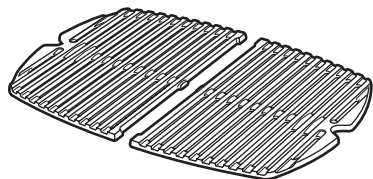
LISTE DES PIÈCES



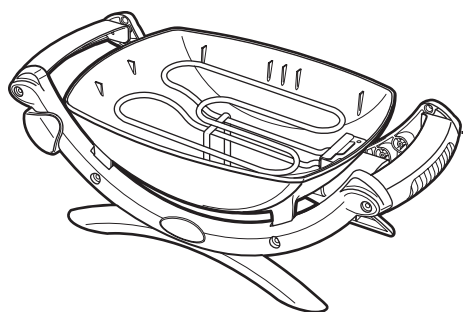
1



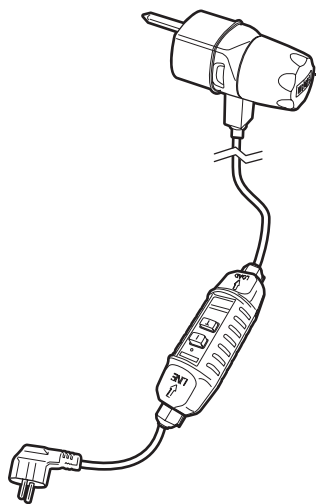
1



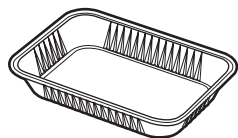
1



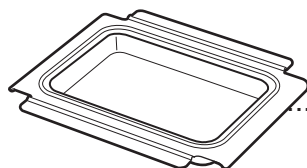
1



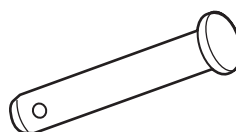
1



1



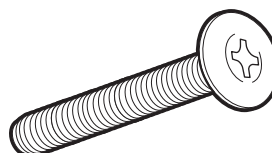
1



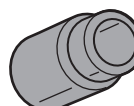
2



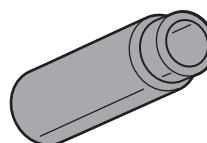
2



2

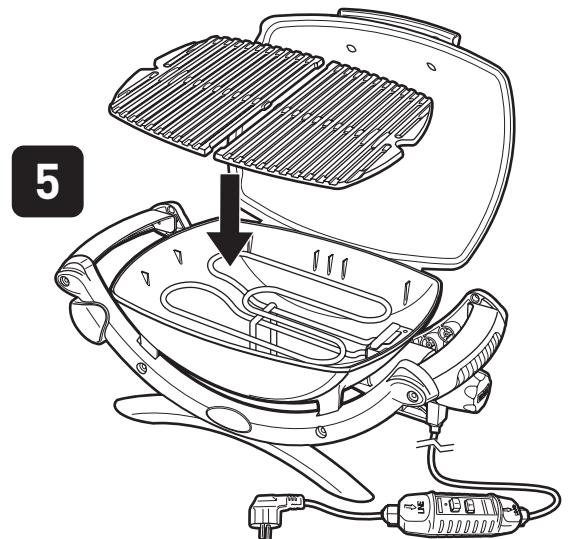
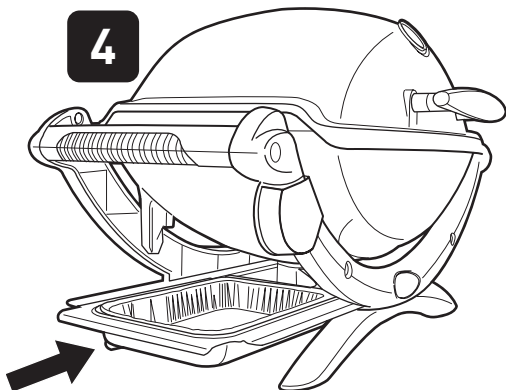
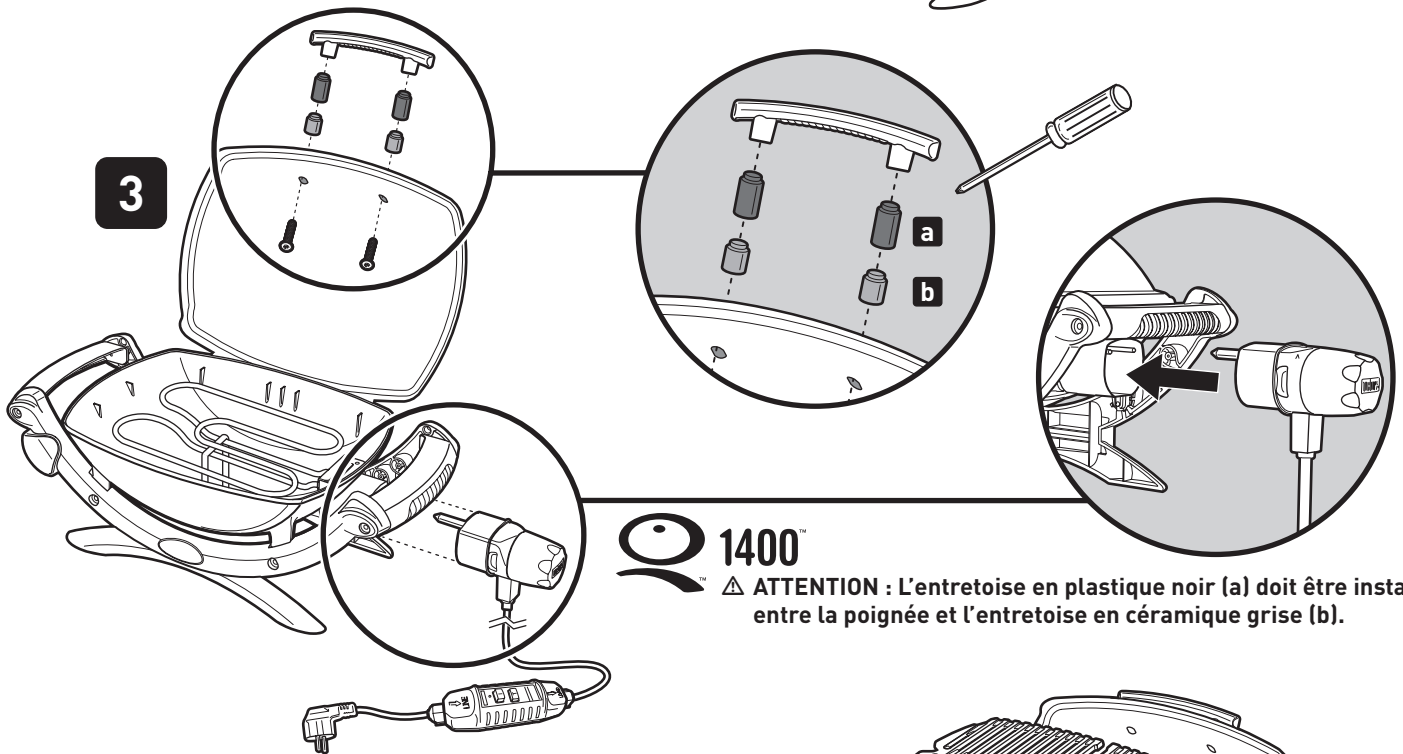
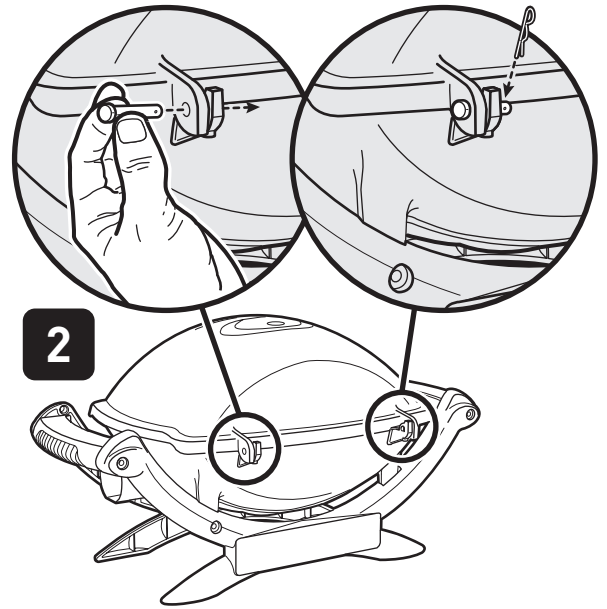
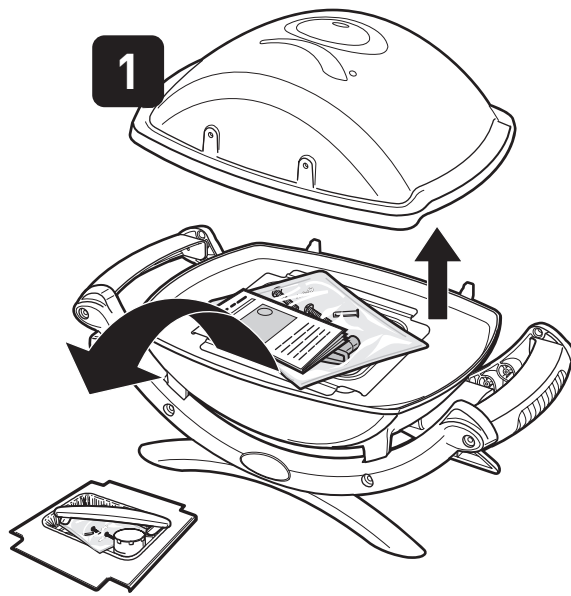


2



2

MONTAGE



INSTRUCTIONS GENERALES

En cas de question ou pour obtenir des renseignements relatifs au barbecue ou à son utilisation en toute sécurité, contactez votre revendeur Weber. Pour obtenir les coordonnées du revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web www.weber.com.

Le barbecue électrique Weber® vous permet de griller, de rôtir et de cuire avec des résultats difficiles à reproduire avec des appareils de cuisson en intérieur. Grâce au couvercle, vous donnerez à vos aliments ce goût "de plein air". L'électricité est simple d'utilisation et vous offre un meilleur contrôle de cuisson que le charbon.

- Les présentes instructions décrivent les conditions minimales requises pour le montage de votre barbecue électrique Weber®. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre barbecue électrique Weber®. Un montage incorrect peut s'avérer source de danger.
- Ce barbecue électrique Weber® n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
- Ne laissez pas votre barbecue électrique Weber® sans surveillance pendant son utilisation.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être altérées par l'utilisateur.
- Une modification quelconque de l'appareil peut s'avérer dangereuse.
- Effectuez une inspection visuelle du cordon, de la fiche et du régulateur de l'élément chauffant afin de détecter tout dommage et usure éventuels avant l'utilisation du barbecue.
- Lorsque le barbecue est chauffé pour la première fois, une légère odeur de brûlé risque d'être émise. Cette odeur provient du brûlage par le barbecue de l'excès de lubrifiant se trouvant sur l'élément de chauffage. La sécurité de votre barbecue n'en est pas affectée.
- Pour éviter un incendie ou une décharge électrique, confiez toujours les opérations de mise en place de nouveaux circuits ou de nouvelles prises de courant à un électricien certifié.

- Des prises de courant incorrectement mises à la terre peuvent être à l'origine de décharges électriques.
- Ne raccordez pas plusieurs rallonges électriques. Maintenez les raccordements à l'écart du sol et au sec. Ne laissez pas le cordon électrique pendre au coin d'une table. Le cas échéant, il pourrait faire trébucher quelqu'un ou être tiré par des enfants.
- Lorsque le barbecue n'est pas utilisé, couvrez-le ou stockez-le à un emplacement à l'abri des intempéries.
- Nettoyez la cuve de cuisson du barbecue plusieurs fois par saison, voire plus fréquemment en cas d'utilisation intensive.
- Nettoyez la grille et la cuve de cuisson après utilisation.

STOCKAGE ET/OU NON-UTILISATION

- Lorsque le barbecue électrique Weber® n'est pas utilisé, le régulateur de température avec cordon d'alimentation doit être placé sur la position d'arrêt, et doit être DEBRANCHE et stocké à l'intérieur.

UTILISATION

- ⚠ **AVERTISSEMENT : Votre barbecue électrique Weber® ne doit pas être utilisé sous une surface combustible quelconque.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : Votre barbecue électrique Weber® n'est pas destiné à une installation dans ou sur des camping-cars, caravanes et/ou bateaux.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : N'utilisez pas le barbecue à moins de 60 cm (tout côté du barbecue) de matériaux combustibles.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : L'intégralité de la cuve de cuisson devient chaude pendant l'utilisation du barbecue. Ne laissez pas le barbecue sans surveillance.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Maintenez les câbles électriques à l'écart de toute surface chauffée.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Eloignez de la zone de cuisson les liquides et vapeurs inflammables (essence, kérosène, alcool, etc.) ainsi que tout autre produit combustible.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Pendant la cuisson, l'appareil doit se trouver sur une surface plane et stable, dans une zone exempte de matériaux combustibles.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant son utilisation. Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart de la cuve de cuisson.**

AVANT D'UTILISER LE BARBECUE

BAC DE RECUPERATION ET BARQUETTE EN ALUMINIUM JETABLE

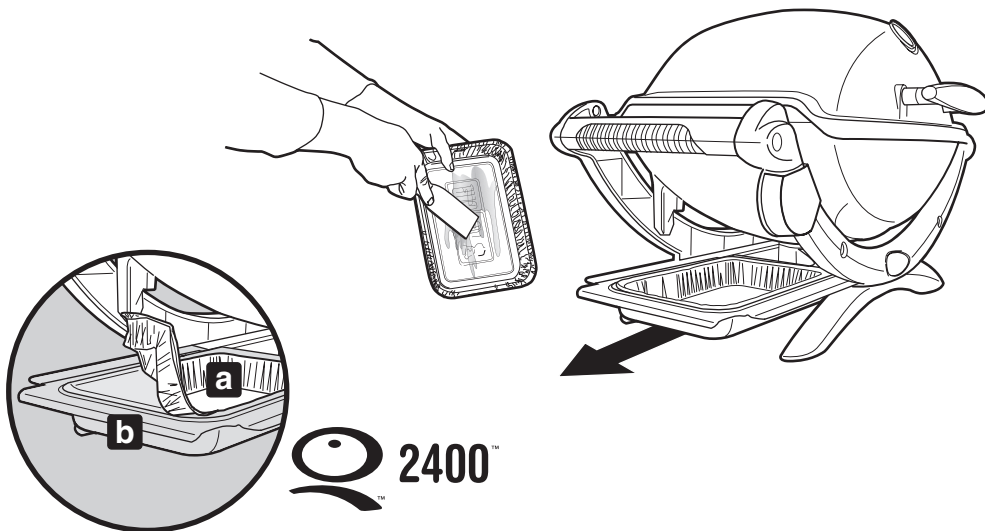
Votre barbecue est équipé d'un système de recueil des graisses. Lors de chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse dans le bac de récupération ainsi que dans la barquette en aluminium jetable.

Éliminez l'excès de graisse à l'aide d'une spatule en plastique comme indiqué dans l'illustration. Au besoin, lavez le bac de récupération et la barquette en aluminium à l'aide d'une solution savonneuse, puis rincez à l'eau claire. Remplacez la barquette en aluminium jetable, si vous le jugez nécessaire.

- ⚠ **AVERTISSEMENT : Avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse au niveau du bac de récupération et de la barquette en aluminium jetable. Éliminez l'excès de graisse afin d'éviter qu'elle ne prenne feu. Un feu de friture peut entraîner des blessures graves ou provoquer des dommages matériels.**

- ⚠ **ATTENTION : ne recouvrez pas le bac à graisse couissant de papier aluminium.**

(IQ™ 2400™) - Veillez à ce que la barquette en aluminium jetable (a) soit posée plate dans le bac de récupération (b). Une barquette en aluminium pliée risque d'empêcher l'extraction du bac de récupération.



CUISINER AVEC VOTRE BARBECUE ELECTRIQUE

Cet appareil est destiné à un fonctionnement sous 220V-240V - 50/60 Hz. Sortie: 2 200 W

⚠ AVERTISSEMENT: Déroulez complètement le cordon d'alimentation. Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart de la cuve de cuisson.

1) Branchez le régulateur de température sur le barbecue.

⚠ Raccordez toujours correctement le régulateur de température au barbecue avant de brancher le cordon d'alimentation sur la prise électrique.

2) Ouvrez le couvercle.

3) Assurez-vous que le régulateur de température est placé sur la position d'arrêt. (Tournez le régulateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin d'être sûr qu'il est placé sur la position d'arrêt.)

4) Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique protégée.

⚠ ATTENTION : l'appareil doit être alimenté par le biais d'un disjoncteur différentiel.

5) Avant d'utiliser le gril, s'assurer que le dispositif de protection électronique du cordon d'alimentation du thermostat fonctionne correctement.

- Appuyer sur le bouton « Reset » situé sur le cordon (II). Le voyant doit s'allumer. Appuyer ensuite sur le bouton « Test » (T). Le voyant doit alors s'éteindre.

⚠ AVERTISSEMENT : si la fonction de test échoue, NE PAS UTILISER LE BARBECUE. Contactez le représentant du service à la clientèle consommateurs dans votre région à l'aide des coordonnées sur notre site Internet. Connectez-vous à www.weber.com.

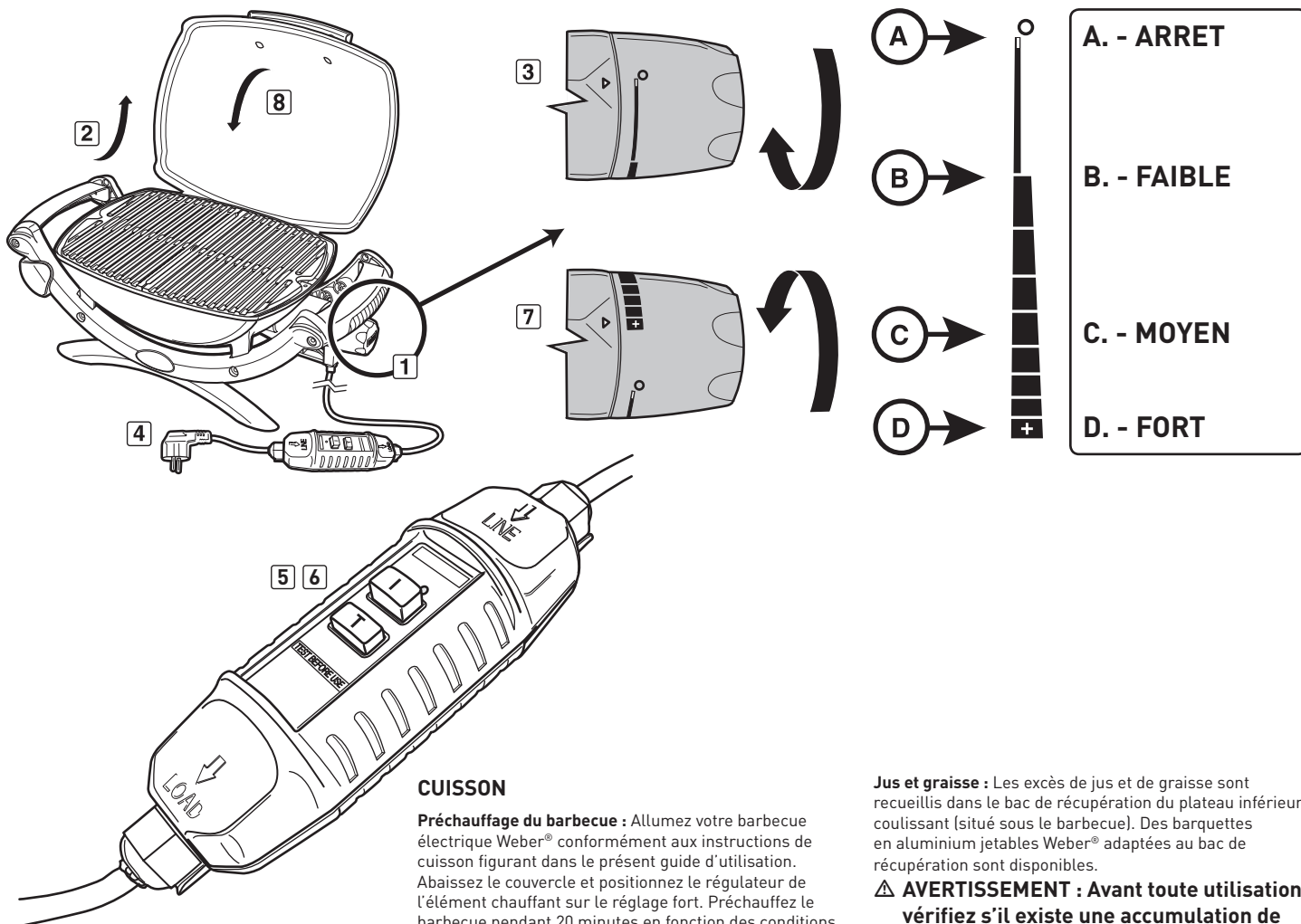
6) Appuyer sur le bouton « Reset » situé sur le cordon (II).

7) Préchauffez le barbecue. Positionnez le régulateur de température sur le réglage fort (tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre). Le témoin lumineux rouge indique la mise sous tension de l'appareil et la montée en température de l'élément chauffant. Le témoin rouge clignote régulièrement au fur et à mesure que l'élément chauffant s'ajuste pour maintenir la température.

8) Abaissez le couvercle. Le témoin lumineux rouge situé sur le régulateur de température s'éteint une fois la température associée au réglage fort atteinte. Ce processus peut durer 20 minutes.

Pour cuire à température inférieure, tournez le régulateur de température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage voulu. Le témoin lumineux rouge s'allume à nouveau jusqu'à ce que la température inférieure voulue soit atteinte. [Pour en savoir plus, reportez-vous aux tableaux de cuisson à la fin du présent guide d'utilisation.]

⚠ AVERTISSEMENT: L'élément chauffant peut toujours être chaud lorsque le témoin lumineux rouge est éteint.



CUISSON

Préchauffage du barbecue : Allumez votre barbecue électrique Weber® conformément aux instructions de cuisson figurant dans le présent guide d'utilisation. Abaissez le couvercle et positionnez le régulateur de l'élément chauffant sur le réglage fort. Préchauffez le barbecue pendant 20 minutes en fonction des conditions ambiantes, telles que la température de l'air et le vent. Augmentez le temps de préchauffage de 5 minutes dans les pays où la tension secteur est de 220 Volts.

Remarque : Un réglage du régulateur de température peut s'avérer nécessaire en fonction du vent et des conditions climatiques, de façon à obtenir la température de cuisson appropriée.

Jus et graisse : Les excès de jus et de graisse sont recueillis dans le bac de récupération du plateau inférieur coulissant (situé sous le barbecue). Des barquettes en aluminium jetables Weber® adaptées au bac de récupération sont disponibles.

⚠ AVERTISSEMENT : Avant toute utilisation, vérifiez s'il existe une accumulation de graisse au niveau du bac de récupération et de la partie inférieure du barbecue. Retirez tout excès de graisse afin d'éviter un embrasement de la partie inférieure du barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne déplacez pas votre barbecue électrique Weber® pendant son utilisation ni avant qu'il ait refroidi.

CUISINER AVEC VOTRE BARBECUE ELECTRIQUE

Préchauffez le barbecue (**20 minutes**) avant toute cuisson.

Une légère application d'huile vous permettra de faire dorer les aliments de façon régulière et les empêchera de coller à la grille de cuisson. Appliquez (à l'aide d'une brosse ou d'un vaporisateur) toujours l'huile sur les aliments, pas directement sur la grille de cuisson.

Nous vous suggérons d'effectuer vos grillades avec le couvercle du barbecue abaissé. Pourquoi ? La fermeture du couvercle réduit les risques d'embrasement brusque et permet une cuisson plus rapide et plus régulière des aliments.

En cas d'utilisation d'une marinade, d'une sauce ou d'un glaçage à haute teneur en sucre ou autre ingrédient brûlant facilement, appliquez-la/le (à l'aide d'une brosse) sur les aliments au cours des 10 à 15 dernières minutes de cuisson.

N'oubliez pas de brosser régulièrement votre grille de cuisson et de nettoyer la barquette en aluminium sous le barbecue.

Les découpes, épaisseurs, poids et temps de cuisson ci-après sont uniquement donnés à titre indicatif et ne constituent pas des règles fixes à suivre à la lettre. Les temps de cuisson sont affectés par des facteurs tels que le vent, la température extérieure et le degré de cuisson voulu. Cuisez vos aliments selon les indications du tableau ou en fonction du degré de cuisson voulu, en les retournant à mi-cuisson. Les temps de cuisson spécifiés pour la viande de bœuf et d'agneau permettent l'obtention d'une cuisson "à point", sauf en cas d'indication contraire. Laissez les côtes épaisses et les steaks reposer pendant 5 à 10 mn avant de les découper. La température interne de la viande augmente de 5 à 10 degrés pendant ce laps de temps.

Pour obtenir des astuces de cuisson supplémentaires ainsi que des recettes, rendez-vous sur le site www.weber.com.

	Découpe	Epaisseur et/ou poids	Temps de cuisson approximatif
Bœuf	Steak : filet, rumstek ou entrecôte	2 cm d'épaisseur 2,5 cm d'épaisseur 2,5-3 cm d'épaisseur	10 à 14 minutes, Réglage fort 14 à 16 minutes, Réglage fort 18 à 20 minutes, Réglage fort
	Brochette	Dés de 2,5-3 cm	12 à 14 minutes, Réglage fort
	Hamburger ou rissole	2 cm d'épaisseur	12 à 16 minutes, Réglage fort
Agneau	Côtelettes d'agneau	3 cm d'épaisseur	20 minutes, Réglage fort
	Gigot d'agneau désossé	1,4-1,6 kg	1 h 30 à 1 h 40, Réglage moyen
	Carré d'agneau		35 à 40 minutes, Réglage moyen
Porc	Côte : côte, côte première ou épaule	2-2,5 cm d'épaisseur	20 à 30 minutes, Réglage moyen
	Longe, désossée	2-2,5 cm d'épaisseur	16 à 18 minutes, Réglage moyen
	Saucisse		28 à 32 minutes, Réglage moyen
Volaille	Escalope de poulet, désossée et dépecée	175 g	12 à 14 minutes, Réglage moyen
	Brochette	Dés de 2,5-3 cm	14 à 16 minutes, Réglage fort
	Demi poulet	550-675 g	1 heure à 1 heure 1/4, Réglage moyen
	Morceaux de poulet, aile/blanc avec os		40 minutes, Réglage moyen
	Morceaux de poulet, aile/blanc avec os		40 à 50 minutes, Réglage moyen
Poisson et fruits de mer	Poisson, filet ou darne	1-2,5 cm d'épaisseur 2,5-3 cm d'épaisseur	8 à 10 minutes, Réglage fort 10 à 12 minutes, Réglage fort
	Crevettes		2 à 5 minutes, Réglage fort
	Poisson entier	450 g 1 kg	15 à 20 minutes, Réglage moyen 20 à 30 minutes, Réglage moyen
Légumes	Asperge		8 à 10 minutes, Réglage fort
	Epis de maïs décortiqué		12 à 14 minutes, Réglage fort
	Epis de maïs dans son enveloppe		25 à 30 minutes, Réglage fort
	Champignon Portabello		12 à 15 minutes, Réglage fort
	Champignon de Paris		10 à 12 minutes, Réglage fort
	Oignon, tranche de 0,64 cm		10 à 12 minutes, Réglage fort
	Pomme de terre, tranche de 0,64 cm		10 à 12 minutes, Réglage fort
	Aubergine, tranche de 1,27 cm		10 à 12 minutes, Réglage fort
	Poivron (entier)		12 à 15 minutes, Réglage fort
	Poivron (en quartiers)		8 à 10 minutes, Réglage fort
	Courgette, tranche de 1,27 cm		8 à 10 minutes, Réglage fort
	Courgette (coupée en deux)		12 à 14 minutes, Réglage fort

DEPANNAGE

PROBLÈME	VÉRIFICATION	SOLUTION
Le barbecue électrique ne se met pas en marche.	Le régulateur de température est-il correctement inséré dans son logement ?	Enlevez puis réinstallez le régulateur de température. ⚠ Raccordez toujours correctement le régulateur de température au barbecue avant de brancher le cordon d'alimentation sur la prise électrique.
	Le témoin lumineux rouge est-il allumé et le régulateur de température est-il complètement tourné jusqu'au réglage FORT ?	
	Y a-t-il du courant au niveau de la prise électrique ?	Vérifiez l'alimentation électrique.
	S'assurer que voyant du dispositif de protection électronique du cordon d'alimentation du thermostat est allumé.	Appuyer sur le bouton « Reset » situé sur le cordon du thermostat. Le voyant doit s'allumer.

Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre votre problème, contactez un revendeur Weber. (Pour connaître les coordonnées de notre revendeur le plus proche, consultez notre site Web.) Rendez-vous sur la page Web www.weber.com.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT : Eteignez votre barbecue électrique Weber® et attendez son refroidissement avant de le nettoyer.

Régulateur de température avec cordon d'alimentation - Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude et un chiffon humide. Essuyez et séchez complètement cet ensemble avant de l'utiliser.

⚠ Avertissement : Pour éviter les décharges électriques, n'immergez pas la fiche d'alimentation, le cordon d'alimentation, l'élément chauffant ni le régulateur de température dans un liquide quel qu'il soit (eau ou autre).

Surfaces externes - Nettoyez ces surfaces à l'aide d'une solution d'eau chaude savonneuse, puis rincez-les à l'eau claire.

⚠ ATTENTION : N'utilisez ni produits nettoyants pour fours, abrasifs (nettoyants de cuisine) ou à base d'agrumes, ni tampons nettoyeurs abrasifs sur le barbecue.

⚠ ATTENTION : Ne nettoyez pas le barbecue à l'aide de tampons à récurer métalliques. Des morceaux risquent de se détacher du tampon et de provoquer un court-circuit des composants électriques.

⚠ Nettoyez régulièrement la barquette en aluminium.

Grille de cuisson - vous pouvez nettoyer la grille de cuisson immédiatement après la cuisson. La grille encore chaude, grattez-la à l'aide d'une brosse de main courante en acier.

Afin de nettoyer à fond la grille lorsque celle-ci est froide, utilisez une brosse de main courante en acier pour éliminer toutes particules, selon le besoin. Retirez la grille de cuisson froide du barbecue, lavez-la à l'eau chaude savonneuse, puis rincez à l'eau claire.

Pour en savoir plus sur la disponibilité de grilles de cuisson de rechange, contactez un revendeur Weber. Consultez notre site Web pour connaître les coordonnées du revendeur le plus proche. Pour ce faire, rendez-vous à l'adresse suivante :

www.weber.com.

Bac de récupération - À chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse dans le bac de récupération. Éliminez l'excès de graisse à l'aide d'un ractoir en plastique. Lavez le bac de récupération à l'aide d'eau savonneuse tiède, puis rincez-le à l'eau claire. Weber propose des barquettes en aluminium jetables adaptées au bac de récupération.

⚠ Nettoyer le bac de récupération régulièrement.

Intérieur du couvercle - Lorsque le couvercle est encore légèrement chaud, essuyez-le avec des serviettes en papier afin d'éviter une accumulation de graisse. Les écailles de graisse ressemblent à des écailles de peinture.

N'utilisez pas de produits nettoyants contenant de l'acide, des essences minérales ou du xylène. Rincez correctement après le nettoyage.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DE LA CUVE DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT : Eteignez votre barbecue électrique Weber® et attendez son refroidissement avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT : Évitez les accumulations de graisse sur la grille et dans la cuve de cuisson. Un nettoyage régulier de la grille et de la cuve de cuisson est nécessaire pour éviter les accumulations de graisse. Un entretien incorrect peut être à l'origine d'un feu de friture, lui-même susceptible de provoquer des blessures graves voire mortelles ainsi que des dommages matériels.

1) Débranchez le cordon d'alimentation du régulateur de température. Saisissez le régulateur de température par sa base, située à l'arrière du bouton de régulation (a), puis tirez pour le retirer (b).

⚠ ATTENTION : Le régulateur de température risque de se libérer s'il est tiré via le bouton de régulation.

2) Grattez l'intérieur de la cuve de cuisson à l'aide d'un ractoir en plastique afin d'éliminer les excès de graisse.

⚠ ATTENTION : Pour des raisons de sécurité, les réglementations officielles exigent la présence du support de résistance. Son retrait est donc interdit.

⚠ ATTENTION : N'utilisez ni produits nettoyants pour fours, abrasifs (nettoyants de cuisine) ou à base d'agrumes, ni tampons nettoyeurs abrasifs sur l'élément chauffant. N'utilisez pas de produits nettoyants contenant de l'acide, des essences minérales ou du xylène.

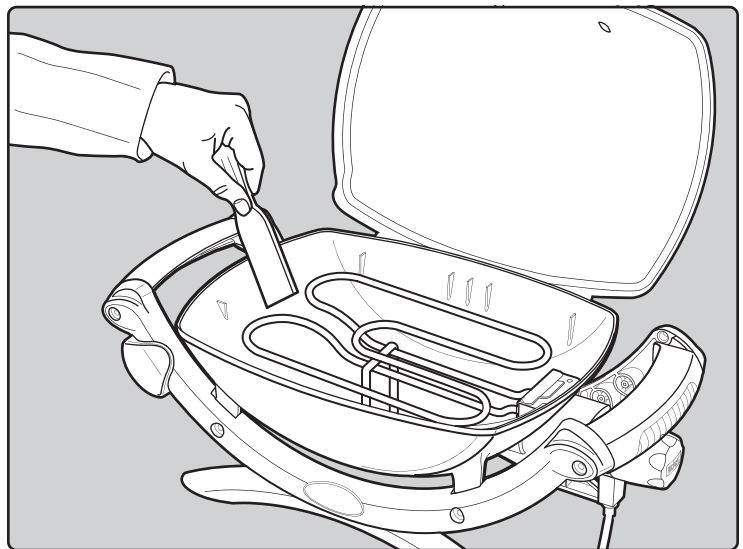
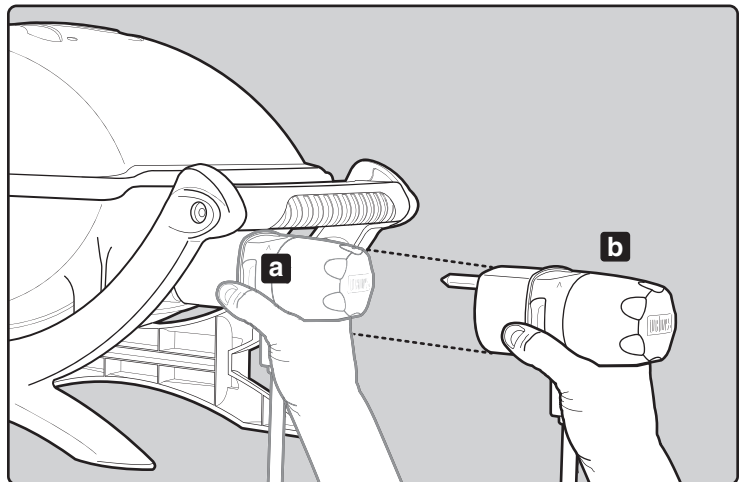
3) Remettez le régulateur de température et le cordon d'alimentation en place avant d'utiliser le barbecue.

⚠ Raccordez toujours correctement le régulateur de température au barbecue avant de brancher le cordon d'alimentation sur la prise de courant.

Les excès de jus et de graisse s'accumulent dans le bac de récupération situé sous le plateau inférieur coulissant. Weber propose des barquettes en aluminium jetables adaptées au bac de récupération.

⚠ AVERTISSEMENT : Avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse au niveau du plateau inférieur. Retirez les excès de graisse afin d'éviter l'embrassement du plateau inférieur.

⚠ En cas de feu de friture, placez le régulateur de température sur la position d'arrêt et laissez le couvercle abaissé jusqu'à l'extinction du feu.











⚠ ATTENTION : Ce produit a été soumis à des tests de sécurité et est uniquement certifié pour une utilisation dans un pays spécifique. Consultez l'emballage externe pour en savoir plus sur le pays d'utilisation approprié.

Contactez le service clientèle de Weber-Stephen Products LLC pour en savoir plus sur les pièces de rechange Weber-Stephen Products LLC d'origine.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne tentez pas d'effectuer des réparations quelles qu'elles soient sur des composants sans contacter préalablement le service clientèle de Weber-Stephen Products LLC. Le non-respect du présent avertissement peut résulter en un incendie ou une explosion susceptibles de provoquer des blessures graves voire mortelles ainsi que des dommages matériels.



Ce symbole indique que le produit doit être mis au rebut de façon spéciale. Pour en savoir plus sur la mise au rebut appropriée de ce produit en Europe, rendez-vous sur le site Web www.weber.com et contactez l'importateur spécifié pour votre pays. Si vous ne disposez d'aucun accès Internet, contactez votre revendeur afin d'obtenir le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'importateur.

AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 7242 890 135 0
info-at@weberstephen.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 015 28 30 90
infobelux@weberstephen.com

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DANMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
info@weberstephen.dk

DEUTSCHLAND

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

FRANCE

Weber-Stephen France
+33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 360 590
info-italia@weberstephen.com

MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-Weber [93237] Ext. 105

NETHERLANDS

Weber-Stephen Netherlands B.V.
+31 513 4333 22
info@weberbarbecues.nl

NEW ZEALAND

Weber New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLSKA

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

RUSSIA

OOO Weber-Stephen Vostok
+7 495 989 56 34
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

Weber-Stephen Iberica Srl
+34 93 584 40 55
infoiberica@weberstephen.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
info-ch@weberstephen.com

TURKEY

Weber Stephen Turkey
Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
+90 212 659 64 80

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Nordic Middle East
+971 4 360 9256
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
customerserviceuk@weberstephen.com

USA

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

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

For other eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2016 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.

Le barbecue Weber® Q™ inclut des designs et des fonctionnalités initialement créées par Robert DeMars de la société Original Ideas, Inc.