



CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE

Outdoor use only. For assembly instructions see Assembly Guide. Do not discard.
This contains important product dangers, warnings, and cautions.

GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS

Utilisation extérieure uniquement. Pour obtenir des instructions de montage, reportez-vous au guide de montage. Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit.

BENUTZERHANDBUCH FÜR HOLZKOHLEGRILL

Nur im Freien zu verwenden. Anleitungen für den Zusammenbau finden Sie in der Montageanleitung. Werfen Sie die Anleitung nicht weg. In ihr finden Sie Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen.

GB

FI

FR

IT

NO

DA

ES

SE

DE

NL

PT

PL

RU

LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS RELATIVES AUX DANGERS, AUX AVERTISSEMENTS ET AUX PRÉCAUTIONS PEUT ÊTRE À L'ORIGINE DE BLESSURES GRAVES VOIRE MORTELLES, ET/OU D'UN INCENDIE OU D'UNE EXPLOSION SUSCEPTIBLES DE PROVOQUER DES DOMMAGES MATÉRIELS.

- ⚠ Des **SYMBOLES DE SÉCURITÉ** (⚠) attirent votre attention sur d'importantes informations de **SÉCURITÉ**.
- ⚠ Les termes **DANGER, AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** sont associés aux **SYMBOLES DE SÉCURITÉ** ⚠.
- ⚠ Le terme **DANGER** est utilisé pour identifier les risques les plus graves.
- ⚠ Veuillez lire toutes les informations de sécurité figurant dans le présent guide d'utilisation.

⚠ DANGER

- ⚠ Le non-respect des instructions relatives aux dangers, aux avertissements et aux précautions contenues dans le présent manuel 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 dégâts matériels.
- ⚠ N'utilisez pas à l'intérieur ! Ce barbecue est destiné à une utilisation à l'extérieur uniquement. En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques s'accumulent et provoquent des blessures graves voire mortelles.
- ⚠ Utilisez ce barbecue à l'extérieur uniquement, dans une zone correctement aérée. Ne l'utilisez pas dans un garage, dans un bâtiment, sous une tonnelle ou dans toute autre zone fermée.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue sous un abri combustible.
- ⚠ ATTENTION ! N'utilisez ni essence ni benzine pour allumer ou raviver le feu ! Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3.

- ⚠ Un montage incorrect de l'appareil peut être dangereux. Veuillez respecter les instructions de montage contenues dans le présent manuel. N'utilisez pas ce barbecue si tous ses composants ne sont pas en place. Avant d'allumer le barbecue, assurez-vous que la coupelle cendrier est correctement fixée aux pieds du barbecue, en dessous de la cuve, ou que le coupelle cendrier grande capacité est en place.
- ⚠ N'ajoutez ni liquide d'allumage ni charbon imprégné de liquide d'allumage sur du charbon incandescent ou chaud. Rebouchez le conteneur de liquide d'allumage après utilisation et placez-le à l'écart du barbecue.
- ⚠ N'utilisez ni essence, ni alcool ni autre liquide fortement volatil pour embraser le charbon. En cas d'utilisation de liquide d'allumage pour charbon, éliminez toute trace de liquide ayant pu s'écouler via les clapets d'aération inférieurs avant d'embraser le charbon.
- ⚠ Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue. Il est chaud pendant la cuisson et ne doit jamais être laissé sans surveillance pendant son utilisation.
- ⚠ AVERTISSEMENT ! Gardez les enfants et les animaux à l'écart. Ne laissez ni bébés, ni enfants, ni animaux domestiques sans surveillance à proximité d'un barbecue chaud.
- ⚠ ATTENTION ! Ce barbecue devient brûlant. Ne le déplacez pas en cours d'utilisation. Attendez le refroidissement du barbecue avant de le déplacer.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue à moins d'un mètre cinquante d'un matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent, de manière non exhaustive, le bois (traité ou non) des terrasses, patios et porches.
- ⚠ Ne retirez pas les cendres avant que tout le charbon ne se soit consumé, qu'il ne soit complètement éteint et que le barbecue ne soit refroidi.
- ⚠ Placez toujours le charbon dans des paniers Char-Baskets™ ou sur la grille foyère inférieure. Ne placez pas le charbon directement au fond de la cuve.
- ⚠ Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.

⚠ AVERTISSEMENT

- ⚠ Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et de niveau.
- ⚠ Retirez le couvercle du barbecue pour allumer et embraser le charbon.
- ⚠ Ne touchez jamais la grille de cuisson, la grille foyère, les cendres, le charbon ou le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.

GARANTIE

Weber-Stephen Products Co., (Weber) garantit par la présente à l'ACHETEUR INITIAL ce barbecue Weber® contre tout défaut de matériau et vice de fabrication à partir de la date d'achat et selon les termes suivants:

- Grille de cuisson et grille foyère 2 ans**
- Poignées en nylon 10 ans**
- Acier inoxydable One-Touch™ Nettoyage 10 ans**
- Pièces en thermoplastique/ 10 ans,**
plastique thermodurci à l'exclusion de la décoloration
- Cuve et couvercle, contre la**
perforation par la rouille ou la chaleur 10 ans
- Toutes les autres pièces 2 ans**

sous réserve d'un assemblage et d'une utilisation conformes au mode d'emploi. Weber peut exiger une preuve raisonnable de la date d'achat. IL CONVIENT DONC DE CONSERVER VOTRE TICKET DE CAISSE OU VOTRE FACTURE, ET DE RENVoyer IMMÉDIATEMENT VOTRE CARTE WEBER DE GARANTIE LIMITÉE.

La garantie limitée ne concerne que le remplacement ou la réparation de pièces qui s'avèrent défectueuses dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normaux et qui, après examen, sont jugées défectueuses par Weber. Si Weber confirme le caractère défectueux et approuve la réclamation, elle choisira alors de réparer ou de remplacer

gratuitement la ou les pièces en question. S'il vous est demandé de renvoyer les pièces défectueuses, les frais de port doivent être payés à l'expédition. Weber renverra les pièces à l'acheteur, port payé d'avance.

Cette garantie limitée ne couvre pas les défaillances ou les problèmes de fonctionnement dus à un accident, une utilisation abusive, un usage incorrect, une altération, une mauvaise application, un acte de vandalisme, une installation incorrecte, un entretien ou une réparation inappropriés, ou un défaut d'entretien normal de routine. Cette garantie limitée ne couvre pas les détériorations et les dommages dus à des tremblements de terre ou à d'importants problèmes météorologiques, comme la grêle, les cyclones ou les tornades, ni toute décoloration provenant d'une exposition directe ou atmosphérique à des produits chimiques. Il n'existe aucune autre garantie en sus des garanties susmentionnées, et la durée de toute garantie tacite de qualité marchande et de convenance applicable sera limitée à la période de couverture stipulée dans la présente garantie limitée expresse. Comme certaines régions n'acceptent pas de limites à la durée d'une garantie tacite, vous n'êtes pas forcément concerné par cette restriction.

Weber décline toute responsabilité en cas de dommages spéciaux, indirects ou consécutifs. Comme certaines régions n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, vous n'êtes pas forcément concerné par cette exclusion ou cette restriction.

Weber n'autorise aucune personne ou société à assumer pour elle toute autre obligation ou responsabilité en relation avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le renvoi ou le remplacement de son équipement, et elle ne serait nullement engagée par ce type de représentation.

- ⚠ N'essayez pas de limiter les flambées ni d'éteindre le charbon à l'aide d'eau. Le cas échéant, un endommagement du revêtement en émail risquerait de se produire. Fermez légèrement les clapets d'aération inférieurs et posez le couvercle sur la cuve de cuisson.
- ⚠ Éteignez le charbon une fois la cuisson terminée. Fermez tous les clapets d'aération après avoir placé le couvercle sur la cuve de cuisson.
- ⚠ Portez toujours des gants pour barbecue lorsque vous cuisinez, ajustez les clapets d'aération, ajoutez du charbon et manipulez le thermomètre ou le couvercle.
- ⚠ Utilisez des ustensiles à barbecue appropriés à longs manches résistants à la chaleur.
- ⚠ Certains modèles sont dotés du guide-couvercle Tuck-Away™. Le guide-couvercle Tuck-Away™ vous permet de ranger le couvercle lorsque vous vérifiez la cuisson de vos aliments ou les retournez. N'utilisez pas le guide-couvercle Tuck-Away™ comme poignée pour soulever ou déplacer le barbecue. Sur les modèles sans guide-couvercle Tuck-Away™, utilisez le crochet situé à l'intérieur du couvercle pour accrocher ce dernier sur le côté de la cuve du barbecue. Ne posez pas un couvercle chaud sur un revêtement de sol ou de l'herbe. Ne suspendez pas le couvercle à la poignée de la cuve.
- ⚠ Ne déposez jamais de charbon chaud à un emplacement dangereux (risque d'incendie ou de piétinement). Ne jetez jamais les cendres et le charbon avant leur extinction complète. Ne rangez pas le barbecue avant l'extinction complète des cendres et du charbon.
- ⚠ Éloignez de la zone de cuisson les liquides et vapeurs inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que tout matériau combustible.
- ⚠ Manipulez et rangez les dispositifs d'allumage électrique chauds avec prudence.
- ⚠ Maintenez les câbles et les cordons électriques à l'écart des surfaces chaudes du barbecue et des zones de passage.
- ⚠ La consommation d'alcool, de médicaments et/ou de drogues risque de limiter la capacité de l'utilisateur à monter et à utiliser correctement le barbecue.
- ⚠ Ce barbecue Weber® n'est pas conçu pour une installation dans un véhicule de loisir ou un bateau.
- ⚠ Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé comme radiateur et ne doit jamais servir à cette fin.

⚠ ATTENTION

- ⚠ Le tapissage de la cuve de cuisson avec du papier aluminium provoquerait une obstruction du flux d'air. Utilisez plutôt une barquette en aluminium pour recueillir les jus des viandes avec la méthode de cuisson indirecte.
- ⚠ L'utilisation d'objets acérés pour le nettoyage de la grille de cuisson ou le retrait des cendres provoquerait un endommagement de la finition.
- ⚠ L'utilisation de nettoyeurs abrasifs sur les grilles de cuisson ou le barbecue même provoquerait un endommagement de la finition.
- ⚠ L'intégrité du barbecue doit être nettoyée de façon périodique.

CONSEILS UTILES

CONSEILS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Lavez-vous correctement les mains à l'eau chaude savonneuse avant de préparer un repas et après toute manipulation de viande, volaille et poisson frais.
- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou la volaille à température ambiante. Faites-les décongeler au réfrigérateur.
- Ne placez jamais des aliments cuits sur une assiette ayant été en contact avec des aliments crus.
- Lavez à l'eau savonneuse puis rincez toutes les assiettes et les ustensiles de cuisine ayant été en contact avec des viandes ou du poisson crus.

CONSEILS POUR DES GRILLADES PARFAITES

En appliquant les conseils ci-après, tout se passera bien, y compris votre repas !

- Cuisson directe ou indirecte, ou mélange des deux ? Lisez la recette et recherchez les instructions relatives à la préparation de votre barbecue. La cuisson peut être réalisée de deux façons dans un barbecue Weber® : via la méthode directe et via la méthode indirecte. Reportez-vous aux pages suivantes pour obtenir des instructions spécifiques.
- N'essayez pas de gagner du temps en plaçant vos aliments sur un barbecue qui n'est pas prêt. Laissez le charbon brûler jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une pellicule de cendres gris clair (laissez les clapets d'aération ouverts de façon à éviter que le feu ne s'éteigne).
- Utilisez une spatule et une pince, mais pas une fourchette. Vous avez probablement vu des personnes percer leur viande avec des fourchettes, mais cela provoque l'écoulement des jus et la perte des saveurs et un risque de dessèchement des aliments.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment de place pour les aliments sur le barbecue lorsque le couvercle est abaissé. L'espacement idéal entre les aliments et le couvercle est de 2,5 cm.

- Résistez à la tentation de soulever le couvercle toutes les minutes pour vérifier la cuisson de votre repas. La chaleur s'échappe à chaque fois que vous soulevez le couvercle et le temps de cuisson est ainsi prolongé.
- Sauf en cas d'instruction contraire, retournez vos aliments une seule fois.
- Vous pourrez contrôler les phénomènes de flammèches, réduire le temps de cuisson et obtenir de meilleurs résultats avec le couvercle abaissé.
- Résistez à la tentation d'aplatir les aliments tels que la viande hachée à l'aide d'une spatule. Vous ne ferez qu'en extraire les délicieuses saveurs.
- Une légère application d'huile vous permettra de faire dorer les aliments de façon homogène et de les empêcher de coller à la grille de cuisson. Appliquez toujours l'huile sur les aliments (à l'aide d'une brosse ou d'un vaporisateur), pas sur la grille de cuisson.

ENTRETIEN AISÉ DU BARBECUE

Optimisez la durée de vie de votre barbecue Weber® en procédant à un nettoyage approfondi une fois par an.

C'EST TRÈS SIMPLE :

- Assurez-vous que le barbecue et le charbon sont complètement refroidis.
- Retirez la grille de cuisson et la foyère.
- Retirez les cendres.
- Nettoyez votre barbecue avec un détergent doux et de l'eau. Rincez abondamment à l'eau claire et essuyez.
- Il n'est pas nécessaire de laver la grille de cuisson après chaque utilisation. Décollez simplement les résidus d'aliments à l'aide d'une brosse à laiton ou d'aluminium froissé, puis essuyez la grille avec du papier absorbant.

COMMENT PRÉPARER VOTRE BARBECUE À CHARBON DE BOIS

- Il est recommandé de préchauffer le barbecue et de maintenir le charbon incandescent, avec le couvercle fermé, pendant au moins 30 minutes avant la première utilisation.
- Retirez le couvercle et ouvrez tous les clapets d'aération avant de préparer le feu. REMARQUE : Pour assurer un flux d'air correct, retirez la cendre accumulée au fond du barbecue, le cas échéant (uniquement après le refroidissement complet du charbon). Le charbon a besoin d'oxygène pour se consumer. Il est donc important de veiller à ce que les clapets d'aération ne soient pas obstrués.
- Placez des allume-feux (ils sont non toxiques, sans odeur et ne donnent aucun goût aux aliments) ou du papier journal froissé sous la pile de charbon, puis enflammez-les (Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3).

- Ne commencez pas la cuisson avant que le charbon ne soit recouvert d'une pellicule de cendres. Une fois le charbon recouvert d'une pellicule de cendres gris clair (25 à 30 minutes sont généralement nécessaires), arrangez le charbon à l'aide d'une pince à long manche en fonction de la méthode de cuisson.
- Pour obtenir une saveur fumée plus prononcée, vous pouvez ajouter des copeaux de bois ou des herbes fraîches humidifiées, telles que du romarin, du thym ou des feuilles de laurier. Placez le bois ou les herbes humidifiées directement sur le charbon avant de commencer la cuisson.
- Pour retirer le couvercle du barbecue en cours de cuisson, soulevez-le latéralement plutôt que tout droit. Si vous le soulevez tout droit, une aspiration risque d'être créée, ce qui pourrait exposer vos aliments à des cendres.

MÉTHODES DE CUISSON

Deux méthodes de cuisson sont possibles sur votre barbecue, à savoir la cuisson directe et la cuisson indirecte.



CUISSON DIRECTE

Avec la méthode de cuisson directe, les aliments sont cuits directement au-dessus du charbon incandescent. Pour que les aliments soient cuits de façon homogène, ils doivent être retournés à mi-cuisson. Utilisez la méthode de cuisson directe pour les aliments dont la cuisson nécessite moins de 25 minutes, à savoir les steaks, les côtelettes, les brochettes, les légumes, etc.

- Ouvrez tous les clapets d'aération.
- Utilisez le doseur à charbon de bois (A) fournie avec votre barbecue pour mesurer la quantité appropriée de charbon à utiliser (reportez-vous au tableau ci-après). Empilez la quantité recommandée de charbon au centre de la grille foyère ou dans une cheminée d'allumage Weber® RapidFire®.
- Embrasez le charbon. Ne remettez pas le couvercle en place avant que le charbon ne soit recouvert d'une fine pellicule de cendres grises, ce qui nécessite 25 à 30 minutes. (Lorsque vous utilisez la cheminée d'allumage Weber® RapidFire® pour embraser votre charbon, fermez les clapets d'aération inférieurs en aluminium du barbecue avant de verser le charbon chaud sur la grille foyère. N'oubliez pas d'ouvrir les clapets d'aération juste après avoir versé le charbon).
- À l'aide d'une pince, répartissez le charbon chaud sur la grille foyère (B).
- Placez la grille de cuisson au-dessus du charbon.

- Placez les aliments sur la grille de cuisson.

- Posez le couvercle sur le barbecue. Reportez-vous au guide de cuisson du présent livret pour connaître les temps de cuisson recommandés.



GUIDE DE MESURE ET D'AJOUT DE CHARBON POUR LA MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE

	Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon de bois	Charbon de bois de hêtre	Charbon de bois mélangé	Briquettes Heat Beads Weber
 Go-Anywhere®		13 briquettes	¾ doseur Weber	½ doseur Weber	10 briquettes
 Smokey Joe® de 37 cm		24 briquettes	¾ doseur Weber	1 doseur Weber	19 briquettes
 Compact Kettle de 47 cm		30 briquettes	1 doseur Weber	¾ doseur Weber	25 briquettes
 Compact Kettle de 57 cm		40 briquettes	2 doseurs Weber ½	1 doseur Weber ¾	30 briquettes
 Barbecues de 47 cm		30 briquettes	1 doseur Weber	1 doseur Weber	25 briquettes
 Barbecues de 57 cm		40 briquettes	1 doseur Weber ¾	1 doseur Weber ¼	30 briquettes
 Barbecues de 67 cm		60 briquettes	4 doseurs Weber	2 doseurs Weber ¾	1 doseur Weber ¼



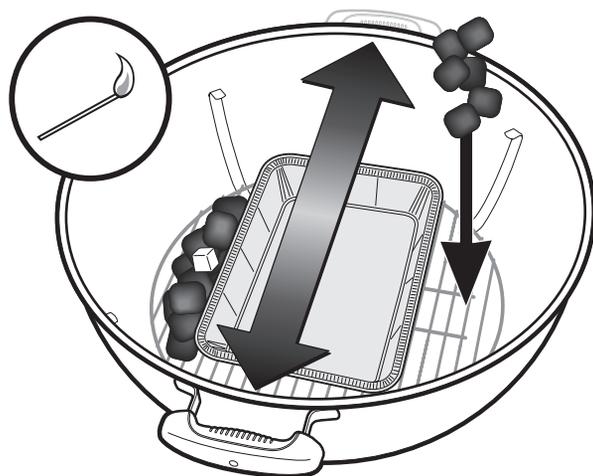
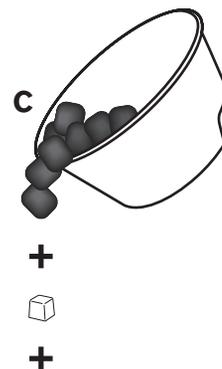
CUISSON INDIRECTE

Utilisez la méthode de cuisson indirecte pour cuire les aliments nécessitant 25 minutes de cuisson minimum ou les aliments délicats qui se dessèchent ou brûlent en cas d'exposition directe à la source de chaleur. Cette méthode est, par exemple, appropriée à la cuisson de morceaux de viande ou de poulet, de poissons entiers et de filets de poisson plus délicats.

Pour préparer votre barbecue en vue d'une cuisson indirecte, placez le charbon incandescent de chaque côté sur la grille foyère. La chaleur monte, est réfléchi sur les surfaces intérieures du barbecue, et circule en cuisant doucement les aliments sur tous les côtés. Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments.

REMARQUE : Pour les viandes nécessitant plus d'une heure de cuisson, ajoutez du charbon supplémentaire de chaque côté, comme indiqué dans le tableau ci-après.

- Ouvrez tous les clapets d'aération.
- Utilisez le doseur à charbon de bois (C) fournie avec votre barbecue pour mesurer la quantité appropriée de charbon à utiliser (reportez-vous au tableau ci-après). Placez la quantité recommandée de charbon de chaque côté de la grille foyère ou dans une cheminée d'allumage Weber® RapidFire®.
- Embrasez le charbon. Ne remettez pas le couvercle en place avant que le charbon ne soit recouvert d'une fine pellicule de cendres grises, ce qui nécessite 25 à 30 minutes. (Lorsque vous utilisez la cheminée d'allumage Weber® RapidFire® pour embraser votre charbon, fermez les clapets d'aération inférieurs en aluminium du barbecue avant de verser le charbon chaud sur la grille foyère. Placez la quantité recommandée de charbon de chaque côté de la grille foyère. N'oubliez pas d'ouvrir les clapets d'aération juste après avoir versé le charbon).
- Laissez suffisamment de place pour l'insertion d'une barquette en aluminium entre les deux rangées de charbon.
- Placez la grille de cuisson au-dessus du charbon.
- Placez les aliments sur la grille de cuisson, directement au-dessus de la barquette en aluminium.
- Posez le couvercle sur le barbecue. Reportez-vous au guide de cuisson du présent livret pour connaître les temps de cuisson recommandés.



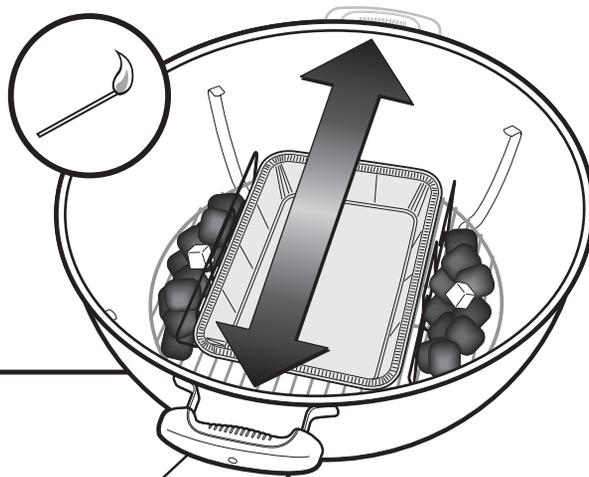
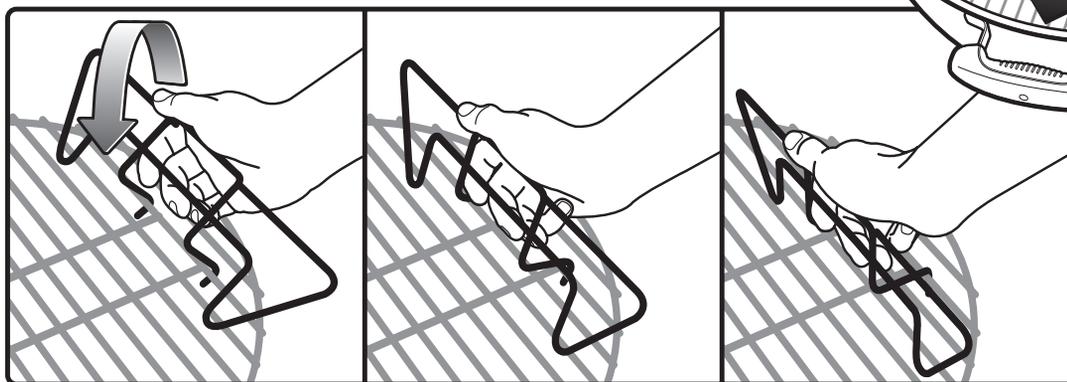
GUIDE DE MESURE ET D'AJOUT DE CHARBON POUR LA MÉTHODE DE CUISSON INDIRECTE

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon de bois		Charbon de bois de hêtre		Charbon de bois mélangé		Briquettes Heat Beads Weber	
	Briquettes pour la première heure (par côté)	Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Briquettes pour la première heure (par côté)	Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)
Go-Anywhere®	6 briquettes	2 briquettes	1/2 doseur Weber	1 poignée	1/4 doseur Weber	1 poignée	5 briquettes	2 briquettes
Smokey Joe® de 37 cm	7 briquettes	5 briquettes	1/2 doseur Weber	1/4 doseur Weber	1/2 doseur Weber	1/4 doseur Weber	6 briquettes	4 briquettes
Compact Kettle de 47 cm	15 briquettes	7 briquettes	1/2 doseur Weber	1 poignée	1/4 doseur Weber	1 poignée	10 briquettes	4 briquettes
Compact Kettle de 57 cm	20 briquettes	7 briquettes	1/2 doseur Weber	1/4 doseur Weber	1/2 doseur Weber	1 poignée	15 briquettes	5 briquettes
Barbecues de 47 cm	15 briquettes	7 briquettes	1/2 doseur Weber	1 poignée	1/2 doseur Weber	1 poignée	13 briquettes	4 briquettes
Barbecues de 57 cm	20 briquettes	7 briquettes	1/2 doseur Weber	1 poignée	1/2 doseur Weber	1 poignée	15 briquettes	5 briquettes
Barbecues de 67 cm	30 briquettes	8 briquettes	3/4 doseur Weber	1 poignée	3/4 doseur Weber	1 poignée	3/4 doseur Weber	6 briquettes

IL EST POSSIBLE QUE VOTRE BARBECUE WEBER SOIT DOTÉ DE RAILS À CHARBON OU DE PANIERS À CHARBON CHAR-BASKET™

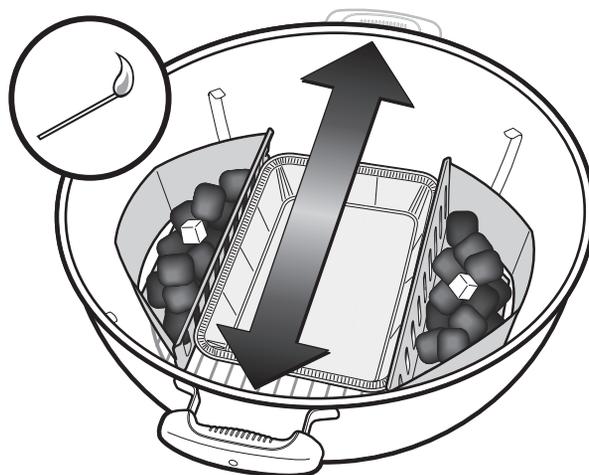
UTILISATION DES RAILS À CHARBON

1. Ouvrez les clapets d'aération supérieur et inférieur du barbecue, puis soulevez le couvercle.
2. Positionnez la grille foyère de façon à orienter les barres d'acier vers les poignées de la cuve de cuisson. Les rails à charbon sont ainsi installés à l'opposé des poignées de la cuve de cuisson, ce qui permet de maintenir le charbon à l'écart de ces dernières.
3. Positionnez les rails à charbon de façon à les accrocher aux barres droites extérieures de la grille foyère. La partie avant des rails à charbon doit glisser sur la quatrième barre de la grille foyère et s'encliqueter.



UTILISATION DES PANIERS À CHARBON CHAR-BASKET™

1. Ouvrez les clapets d'aération supérieur et inférieur du barbecue, puis soulevez le couvercle.
2. Installez les paniers à charbon Char-Basket™ à l'opposé des poignées de la cuve de cuisson, de façon à maintenir le charbon à l'écart de ces dernières.



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 l'altitude, le vent, la température extérieure et le degré de cuisson voulu.

Pour la cuisson de steaks, de filets de poisson, de morceaux de poulet sans os et de légumes, utilisez la méthode de cuisson directe pendant la durée indiquée dans le tableau ou jusqu'au degré de cuisson voulu, en les retournant à mi-cuisson.

Pour la cuisson de morceaux de poulet avec os ou de viande, de poissons entiers et les découpes plus épaisses, utilisez la méthode de cuisson indirecte pendant la durée indiquée dans le tableau ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à relevé instantané indique la température interne souhaitée. Sauf en cas d'indication contraire, les temps de cuisson indiqués pour le bœuf sont ceux permettant l'obtention d'une cuisson à point telle que définie par le département de l'agriculture américain.

REMARQUE : Règle générale pour la cuisson du poisson : de 4 à 5 minutes pour une épaisseur de 1,25 cm ; de 8 à 10 minutes pour une épaisseur de 2,5 cm.

Bœuf	Épaisseur / Poids	Temps de cuisson approximatif
steak : contre-filet, chateaubriand, faux-filet, bifteck d'aloyau ou filet	1,9 cm d'épaisseur	de 4 à 6 minutes cuisson directe à chaleur élevée
	3,8 cm d'épaisseur	de 10 à 14 minutes : saisissez pendant 6 à 8 minutes par cuisson directe à chaleur élevée, cuisez pendant 4 à 6 minutes par cuisson indirecte à chaleur élevée
	5 cm d'épaisseur	de 14 à 18 minutes : saisissez pendant 6 à 8 minutes par cuisson directe à chaleur élevée, cuisez pendant 8 à 10 minutes par cuisson indirecte à chaleur élevée
bavette	de 0,45 à 0,68 kg, 1,9 cm d'épaisseur	de 8 à 10 minutes cuisson directe à chaleur élevée
boulettes de viande hachée	1,9 cm d'épaisseur	de 8 à 10 minutes cuisson directe à chaleur élevée
Porc	Épaisseur / Poids	Temps de cuisson approximatif
côtelettes, désossées ou non	1,9 cm d'épaisseur	de 6 à 8 minutes cuisson directe à chaleur élevée
	2,5 cm d'épaisseur	de 8 à 10 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
côtes, petites côtes levées de dos	de 0,45 kg à 0,90 kg	de 3 à 4 heures cuisson indirecte indirecte à chaleur faible
côtes, côtes levées	de 0,90 kg à 1,36 kg	de 3 à 4 heures cuisson indirecte indirecte à chaleur faible
côtes, longe, non désossée	de 1,36 kg à 1,81 kg	de 1½ à 2 heures cuisson indirecte à chaleur moyenne
Volaille	Épaisseur / Poids	Temps de cuisson approximatif
escalope de poulet, désossée et dépecée	de 170 g à 226 g	de 8 à 12 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
cuisse de poulet, désossée et dépecée	113 g	de 8 à 10 minutes cuisson directe à chaleur élevée
escalope de poulet désossée	de 283 g à 340 g	de 30 à 40 minutes cuisson indirecte à chaleur moyenne
morceaux de poulet, pilon / cuisse avec os		de 30 à 40 minutes cuisson indirecte à chaleur moyenne
aile de poulet	de 56 g à 85 g	de 18 à 20 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
poisson, entier	de 1,4 kg à 1,8 kg	de 1 à 1½ heures cuisson indirecte à chaleur moyenne
poulet de Cornouailles	de 0,45 kg à 0,90 kg	de 50 à 60 minutes cuisson indirecte à chaleur élevée
dinde entière non farcie	de 4,5 kg à 5,4 kg	de 2½ à 3½ heures cuisson indirecte indirecte à chaleur faible
	de 5,9 kg à 6,8 kg	de 3½ à 4½ heures cuisson indirecte indirecte à chaleur faible
Poisson et fruits de mer	Épaisseur / Poids	Temps de cuisson approximatif
poisson, filet ou darne	de 0,63 cm à 1,25 cm d'épaisseur	de 3 à 5 minutes cuisson directe à chaleur élevée
	de 2,5 cm à 3 cm d'épaisseur	de 10 à 12 minutes cuisson directe à chaleur élevée
poisson, entier	0,45 kg	de 15 à 20 minutes cuisson indirecte à chaleur moyenne
	1,4 kg	de 30 à 45 minutes cuisson indirecte à chaleur moyenne
Légumes	Temps de cuisson approximatif	
asperges	de 4 à 6 minutes cuisson directe à chaleur moyenne	
maïs : avec enveloppe / décortiqué	de 25 à 30 minutes cuisson directe à chaleur moyenne, avec enveloppe / de 10 à 15 minutes cuisson directe à chaleur moyenne, décortiqué	
champignons : shiitaké ou de couche / portabello	de 8 à 10 minutes cuisson directe à chaleur moyenne, shiitaké ou de couche / de 10 à 15 minutes cuisson directe à chaleur moyenne, portabello	
oignons : coupés en deux / tranches de 1,25 cm	de 35 à 40 minutes cuisson indirecte à chaleur moyenne / de 8 à 12 minutes cuisson directe à chaleur moyenne	
pommes de terre : entières / tranches de 1,25 cm	de 45 à 60 minutes cuisson indirecte à chaleur moyenne / de 14 à 16 minutes cuisson directe à chaleur moyenne	



WWW.WEBER.COM®

©2009 Weber-Stephen Products Co. Weber, , RapidFire and the kettle configuration are registered trademarks; Tuck-Away and Char-Basket are trademarks; all of Weber-Stephen Products Co., 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 USA.

88982 080309