



Summit Kamado S6

MODE D'EMPLOI

Merci d'avoir acheté un barbecue WEBER. Protégez-le en l'enregistrant en ligne sur www.weber.com ; cela ne vous prendra que quelques minutes.



BILT.



⚠ DANGER

En cas d'odeur de gaz :

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

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

⚠ DANGER

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

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

⚠ AVERTISSEMENT : Avant d'utiliser le barbecue, suivez attentivement toutes les procédures de vérification d'étanchéité reprises dans le présent Mode d'emploi. Et ce, même si l'appareil a été monté par le revendeur.

⚠ AVERTISSEMENT : N'allumez pas cet appareil avant d'avoir lu les sections « ALLUMAGE DU BRÛLEUR » du présent Mode d'emploi.

CET APPAREIL À GAZ EST CONÇU POUR UN USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

Ce Mode d'emploi présente des informations importantes nécessaires pour un montage adéquat et une utilisation sûre de l'appareil.

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



53250

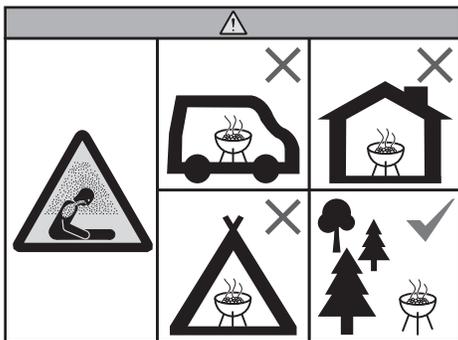
FR
01/26/21



SÉCURITÉ

Le non-respect des indications DANGER, AVERTISSEMENT et ATTENTION présentes dans ce mode d'emploi peut entraîner des blessures corporelles graves voire la mort, ou peut causer un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels.

- ⚠ ATTENTION! Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! Ce barbecue est destiné à une utilisation à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et n'est pas prévu pour servir de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel. En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques peuvent s'accumuler et provoquer des blessures graves, voire mortelles.
- ⚠ ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- ⚠ ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- ⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- ⚠ ATTENTION ! Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et de niveau sans trace de matériaux combustible.
- ⚠ ATTENTION ! Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- ⚠ ATTENTION ! Portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour cuire, ajuster les clapets de ventilation, ajouter du charbon et manipuler le thermomètre ou le couvercle.
- ⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.



DANGER :

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

- ⚠ Utilisez le barbecue uniquement en extérieur, dans un espace bien ventilé. Ne l'utilisez pas dans un garage, bâtiment, passage couvert, une tente ou tout autre espace clos, ni sous une construction combustible aérienne.
- ⚠ Le barbecue n'est pas conçu pour servir d'appareil de chauffage ; ne l'utilisez pas à cette fin.

- ⚠ Maintenez toute vapeur et tout liquide inflammables, comme l'essence ou l'alcool, et tout matériau combustible à l'écart de l'espace de cuisson.
- ⚠ Ouvrez toujours le couvercle avant d'allumer le brûleur à gaz, que ce soit manuellement ou à l'aide du module d'allumage. Gardez le couvercle ouvert jusqu'à ce que le charbon soit totalement allumé.
- ⚠ En cas de feu de graisse, éteignez le brûleur et gardez le couvercle fermé jusqu'à l'extinction dudit feu.
- ⚠ Le barbecue ne doit jamais être utilisé par des enfants. Des parties accessibles de ce dernier peuvent être très chaudes. Éloignez les enfants et les animaux de compagnie pendant que le barbecue fonctionne.
- ⚠ N'essayez pas de débrancher la bouteille de gaz quand le barbecue fonctionne.
- ⚠ Si le brûleur s'éteint pendant que le barbecue fonctionne, éteignez le robinet de gaz. Ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant d'essayer de le rallumer.
- ⚠ Ne faites pas fonctionner le barbecue en cas de fuite de gaz.
- ⚠ N'approchez pas de flamme pour vérifier la présence d'une fuite de gaz.
- ⚠ Ne mettez ni housse de barbecue ni objet inflammable sur le barbecue ou dans l'espace de stockage sous celui-ci tant qu'il fonctionne ou est chaud.
- ⚠ si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement du gaz s'échappant de la bouteille de propane liquide :
 1. Écartez-vous de la bouteille de propane liquide.
 2. N'essayez pas de corriger le problème vous-même.
 3. Appelez les pompiers.
- ⚠ Le gaz propane liquide n'est pas du gaz naturel. Toute conversion ou tentative d'utiliser du gaz naturel dans un élément au gaz propane liquide ou inversement est dangereuse et annulera votre garantie.
- ⚠ N'agrandissez pas les ports du brûleur lorsque vous le nettoyez.
- ⚠ Ne stockez pas de bouteille de propane liquide supplémentaire (de rechange) ou débranchée sous le barbecue ou à côté.
- ⚠ La consommation d'alcool, la prise de médicaments sur ordonnance ou non, ou de drogues peut nuire à la capacité de l'utilisateur à assembler, déplacer, stocker ou utiliser correctement et prudemment le barbecue.
- ⚠ Disposez toujours le charbon sur la grille foyère. Ne disposez pas le charbon directement sur le fond de la cuve ni sur la plaque de diffusion.
- ⚠ Le barbecue doit être nettoyé soigneusement et régulièrement.
- ⚠ Ne déposez jamais de charbon chaud dans un endroit où l'on pourrait marcher dessus ou où il risquerait de provoquer un incendie. Ne jetez jamais les cendres ou le charbon avant qu'ils ne soient totalement éteints.
- ⚠ Un revêtement de papier aluminium sur la cuve restreindrait la circulation d'air. Utilisez plutôt une barquette pour collecter les jus de viande lorsque vous recourez à la méthode de cuisson indirecte.
- ⚠ Vérifiez régulièrement que vos brosses pour grille de cuisson ne présentent pas de poils volants ou une usure excessive. Changez de brosse si vous trouvez des poils sur la grille de cuisson ou la brosse. WEBER recommande d'acheter une nouvelle brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable chaque année, au début du printemps.
- ⚠ Lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue, ne portez pas de vêtements dotés de manches amples ou flottantes.
- ⚠ Ne touchez jamais la grille de cuisson, les cendres, le charbon ou le barbecue pour savoir s'ils sont chauds.
- ⚠ Ce barbecue WEBER n'est pas fait pour être installé sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.
- ⚠ N'utilisez pas de liquide d'allumage, d'essence, d'alcool ou d'autres liquides hautement volatils pour allumer ou rallumer le charbon.
- ⚠ Utilisez des cartouches jetables de butane d'une contenance comprise entre 430 et 460 g. La cartouche doit disposer d'une valve EN417 comme le montre ce Mode d'emploi.

MISE EN GARDE :

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures mineures ou moyennes.

AVERTISSEMENT :

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

- ⚠ Lorsque le barbecue fonctionne, ne le laissez jamais sans surveillance et ne le déplacez pas.
- ⚠ Après une période de stockage et/ou de non-utilisation, assurez-vous que le barbecue ne présente ni fuite de gaz ni obstruction des brûleurs avant de l'utiliser. Consultez les instructions présentes dans ce mode d'emploi pour connaître les procédures à suivre.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue si tous ses éléments ne sont pas à leur place. Le barbecue doit être correctement assemblé en suivant les instructions prévues à cet effet.
- ⚠ N'installez pas ce modèle de barbecue dans une construction encastrée ou coulissante.
- ⚠ Ne vous penchez jamais au-dessus d'un barbecue ouvert pendant l'allumage ou la cuisson.
- ⚠ Portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue en permanence quand vous faites fonctionner le barbecue.
- ⚠ Utilisez des ustensiles adéquats dotés de poignées longues et thermorésistantes.
- ⚠ Lorsque le barbecue est chaud ou que le couvercle est ouvert, ne posez pas vos mains ou doigts sur le bord avant de la cuve.
- ⚠ Utilisez le détendeur fourni avec le barbecue.
- ⚠ Gardez tout câble d'alimentation électrique ainsi que le flexible de gaz à l'écart de toute surface chauffée.
- ⚠ Ne videz pas les cendres avant que tout le charbon ne soit totalement consommé et éteint, et que le barbecue ne soit froid.
- ⚠ Ne rangez pas le barbecue avant que les cendres et le charbon ne soient totalement éteints.
- ⚠ Le barbecue n'est pas destiné à un usage commercial.
- ⚠ N'utilisez pas d'eau pour maîtriser les flambées ou éteindre le charbon.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
- ⚠ Éteignez le charbon lorsque la cuisson est terminée. Pour ce faire, fermez l'aération de cuve, le couvercle et le clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE.
- ⚠ Portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour cuire, ajuster les clapets de ventilation, ajouter du charbon et manipuler le thermomètre ou le couvercle.
- ⚠ IMPORTANT : Lisez les consignes d'utilisation soigneusement afin de vous familiariser avec l'appareil avant de le raccorder au conteneur de gaz. Conservez ces instructions pour des besoins futurs. Il peut être dangereux d'essayer d'installer d'autres types de conteneurs à gaz.



GARANTIE

Merci d'avoir acheté un produit WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (ci-après « WEBER ») est fière d'offrir un produit sécuritaire, durable et fiable.

Voici la Garantie volontaire WEBER qui vous est offerte. Elle comprend des renseignements dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER dans le cas improbable d'une défaillance ou d'un défaut.

Conformément aux lois applicables, le client dispose de plusieurs droits si le produit est défectueux. Ces droits comprennent la réparation des défauts ou le remplacement, la réduction du prix d'achat et une indemnisation. Dans l'Union européenne, par exemple, il pourrait s'agir d'une garantie légale de deux ans entrant en vigueur à la date de la remise du produit. Ces droits et les autres droits légaux ne sont pas touchés 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 du produit WEBER (ou, dans le cas d'un cadeau ou d'une situation promotionnelle, à la personne pour laquelle il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel) que le produit WEBER ne comporte pas de défauts de matériaux ou de fabrication pour la ou les périodes spécifiées ci-après, s'il est assemblé et utilisé conformément au manuel du propriétaire ci-joint. (Remarque : si vous perdez ou égarez votre manuel du propriétaire WEBER, vous trouverez une copie de ce dernier en ligne au www.weber.com ou sur le site Web d'un pays vers lequel le propriétaire peut être redirigé.) Si le produit est utilisé et entretenu normalement par une seule famille en maison ou en appartement, WEBER accepte, en vertu de la présente garantie, de réparer ou de remplacer les pièces défectueuses selon les délais, limitations et exclusions applicables énumérés 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.**

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE

Pour profiter sans problème de la garantie, il est important (mais non obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER en ligne sur www.weber.com ou sur le site Web d'un pays vers lequel le propriétaire peut être redirigé. Veuillez également conserver votre facture d'achat. L'enregistrement de votre produit WEBER confirme votre couverture de garantie et instaure un lien direct entre vous et WEBER au cas où nous devrions vous contacter.

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 habitez une région côtière ou que votre produit est placé près d'une piscine, un nettoyage et un rinçage réguliers des surfaces extérieures font également partie de l'entretien normal, comme expliqué dans le manuel du propriétaire ci-joint.

TRAITEMENT DE LA GARANTIE/EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette garantie, veuillez communiquer avec le service à la clientèle WEBER aux coordonnées figurant sur notre site (www.weber.com ou sur le site Web d'un pays vers lequel le propriétaire peut être redirigé). Après enquête, Weber réparera ou remplacera (à sa discrétion) toute pièce défectueuse couverte par cette garantie. Si la réparation ou le remplacement est impossible, Weber peut choisir (à sa discrétion) de remplacer le barbecue en question par un nouveau, de valeur égale ou supérieure. WEBER peut vous demander de retourner les pièces aux fins d'inspection. Les frais d'expédition doivent être prépayés.

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

- Une utilisation abusive, la modification, le mauvais usage, le vandalisme, la négligence, une installation ou un assemblage inadéquat, ou toute négligence concernant l'entretien régulier;
- 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 ou à des sources de chlore comme des piscines, jacuzzis et spas;
- Des conditions météorologiques extrêmes comme la grêle, un ouragan, un séisme, un tsunami, un raz-de-marée, une tornade ou un orage violent.

L'utilisation ou l'installation sur votre produit WEBER de pièces autres que des pièces d'origine WEBER annulera la présente garantie, et tout dommage en découlant ne sera pas couvert par la présente garantie. Toute conversion non autorisée d'un barbecue au gaz par WEBER et effectuée par un technicien autorisé par WEBER annulera cette garantie.

PÉRIODES DE GARANTIE DU PRODUIT

Assemblage de la cuve et du couvercle :
10 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

Grilles de cuisson en acier inoxydable :
5 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

Système de nettoyage One-Touch :
5 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

Composants en plastique :
5 ans, à l'exception du ternissement ou de la décoloration

Autres pièces :
2 ans

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'APPLIQUERA APRÈS LA DURÉE D'APPLICATION DE CETTE GARANTIE. WEBER N'EST ENGAGÉE PAR AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, Y COMPRIS UN CONCESSIONNAIRE OU REVENDEUR, EN LIEN AVEC AUCUN PRODUIT (COMME UNE « EXTENSION DE GARANTIE »). LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE OU DU PRODUIT CONSTITUE LE RECOURS EXCLUSIF PERMIS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

LA VALEUR DE TOUT REMPLACEMENT OU DE TOUTE RÉPARATION AU TITRE DE CETTE GARANTIE VOLONTAIRE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEURE AU MONTANT DU 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 LES ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LA PÉRIODE RESTANTE DE LA GARANTIE D'ORIGINE MENTIONNÉE CI-DESSUS.

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

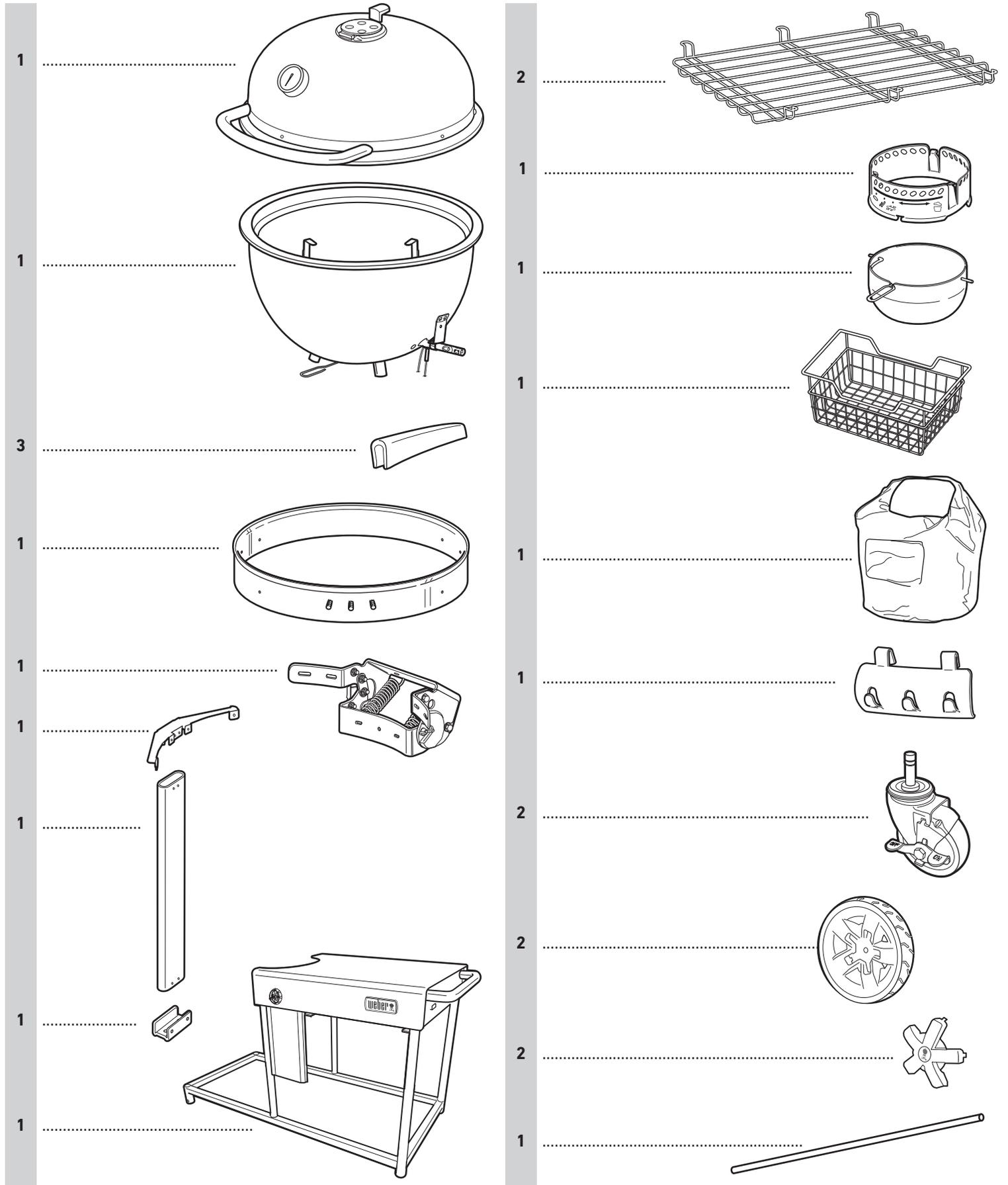
WEBER PEUT PARFOIS MODIFIER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN RENSEIGNEMENT COMPRIS DANS LA PRÉSENTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE INTERPRÉTÉ COMME OBLIGEANT WEBER À INTÉGRER CES CHANGEMENTS DE CONCEPTION AUX PRODUITS FABRIQUÉS PRÉCÉDEMMENT. DE PLUS, AUCUN CHANGEMENT NE DOIT ÊTRE INTERPRÉTÉ COMME UNE ADMISSION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

Consultez la liste des unités commerciales internationales à la fin du présent manuel de l'utilisateur pour obtenir des coordonnées supplémentaires.

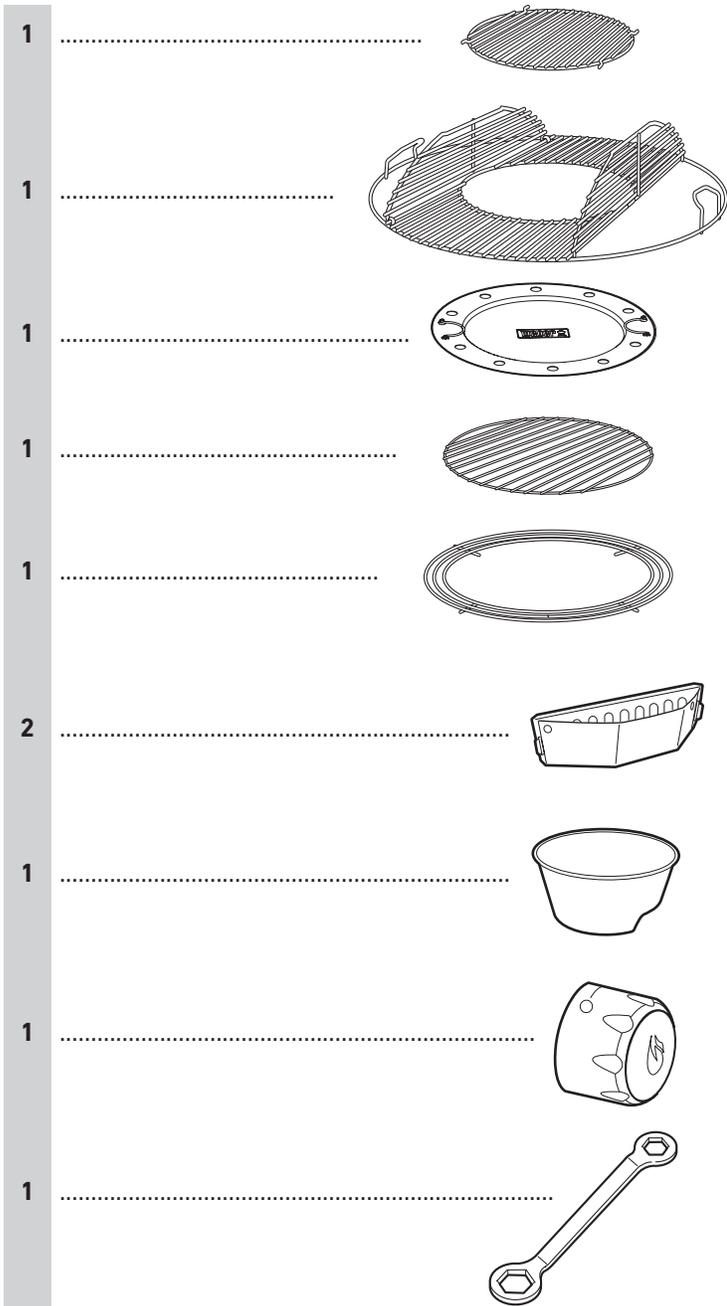
TABLE DES MATIÈRES

- 2 Sécurité
- 3 Garantie
- 4 Assemblage
- 16 Système de cuisson
- 17 Caractéristiques
- 18 Informations importantes sur le GPL et les branchements de gaz
- 19 Préparation de votre barbecue
- 20 Avant d'allumer
 - Choisir un endroit adéquat
 - Choisir la quantité de charbon à utiliser
 - Au tout premier barbecue
 - Préparer le barbecue pour l'allumage
- 21 Allumer le charbon
 - Allumer le charbon à l'aide d'une cheminée d'allumage
 - Allumer le charbon à l'aide de cubes allume-feu
 - Allumer le charbon à l'aide des paniers à charbon Char-Basket
- 22 Allumage du brûleur - Système d'allumage au gaz Snap-Jet
- 24 Méthodes de cuisson
 - Cuisson directe
 - Cuisson indirecte
 - Fumage
- 27 Trucs et astuces pour des grillades réussies
- 28 Entretien
- 31 Pièces de rechange

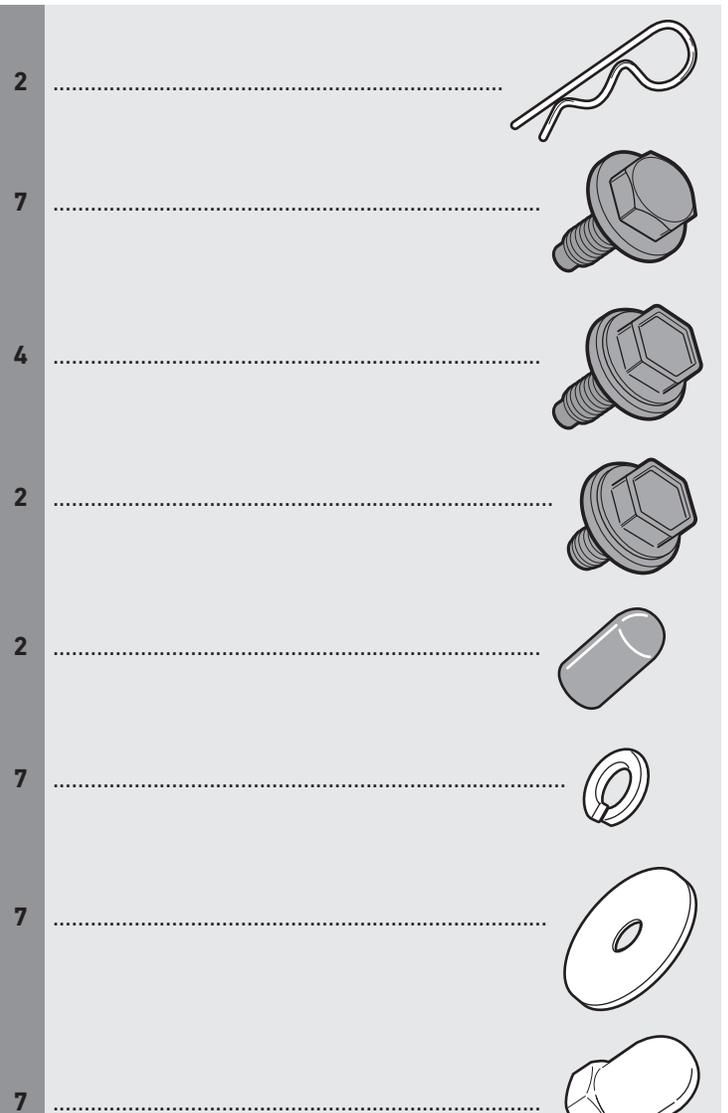
ASSEMBLAGE



ASSEMBLAGE



⚠ Avant de procéder à l'assemblage, retirez le film protecteur qui recouvre les pièces en acier inoxydable.



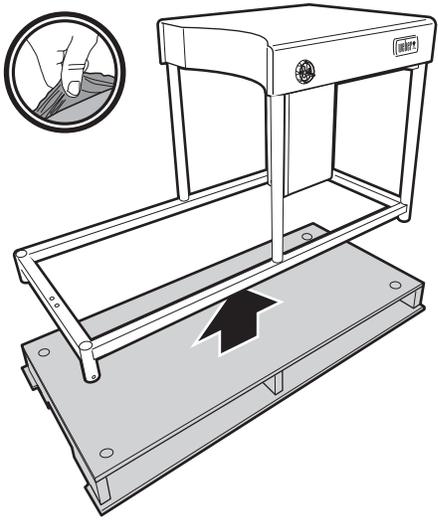
Téléchargez l'appli gratuite BILT qui vous expliquera le montage étape par étape en 3D.

OUTILS NÉCESSAIRES :

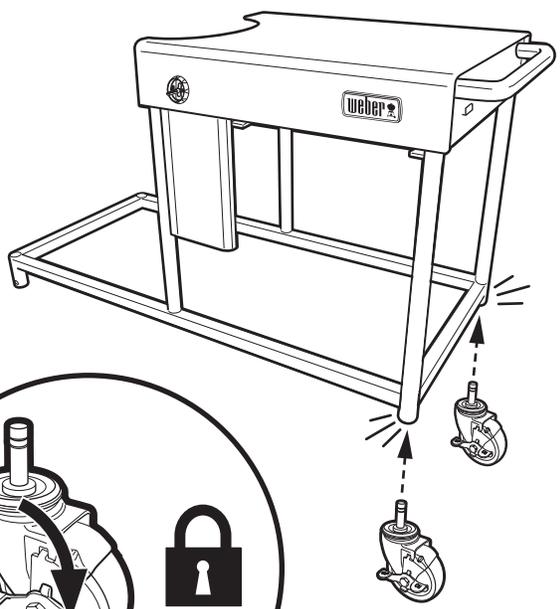


ASSEMBLAGE

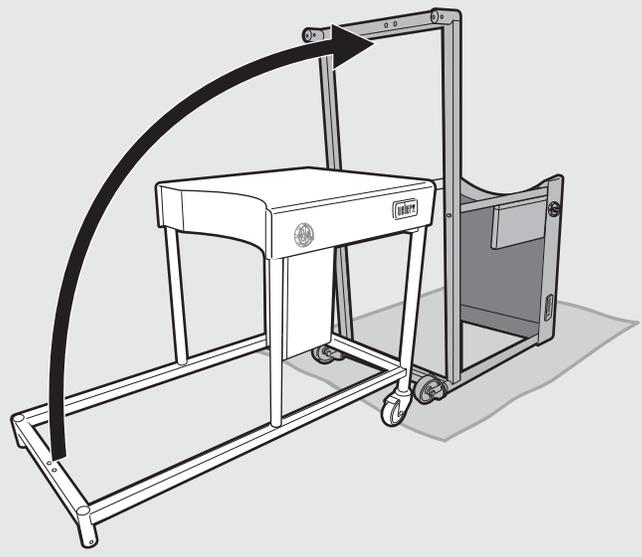
1  x2



2  - 2  x2

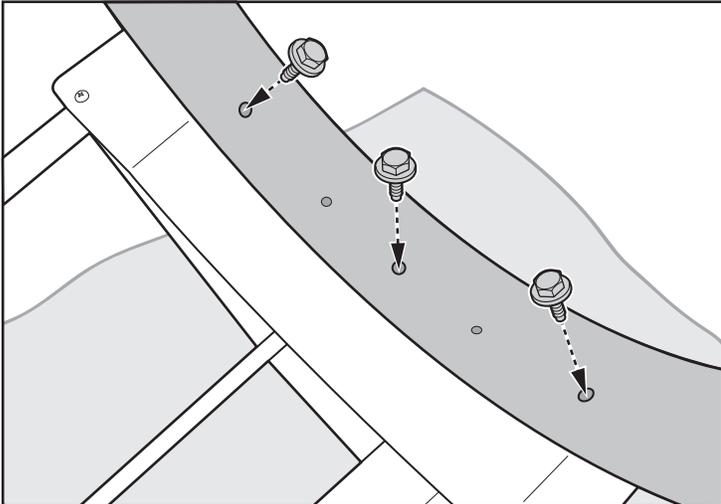
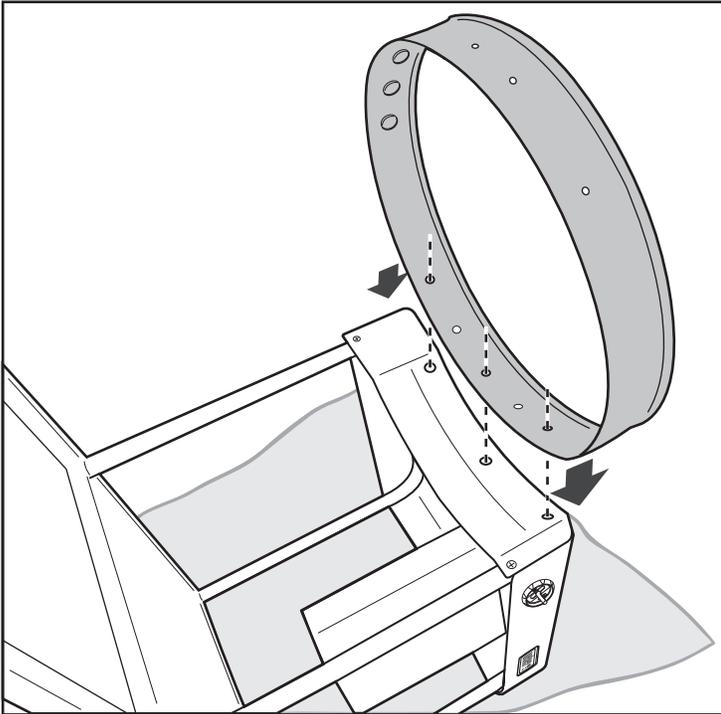


3  x2

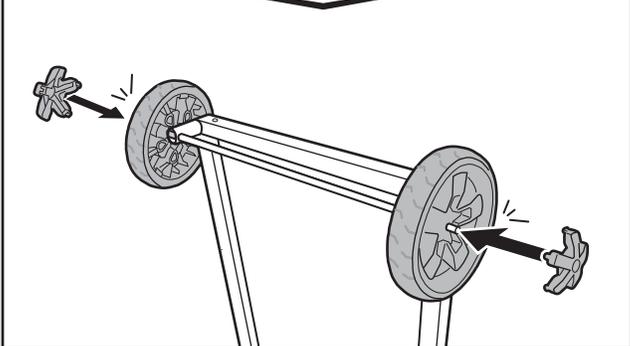
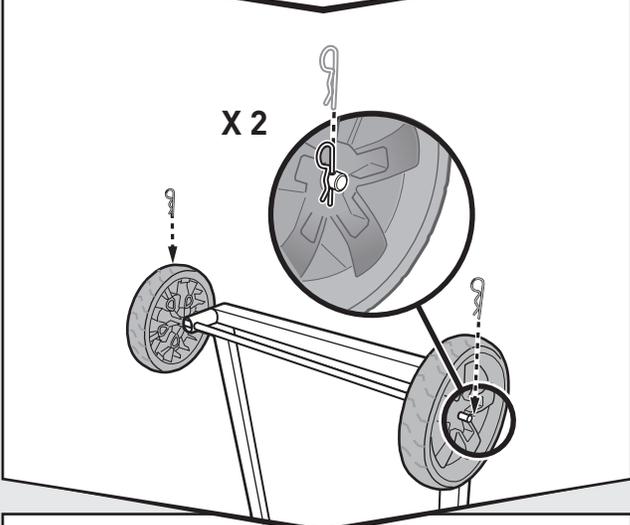
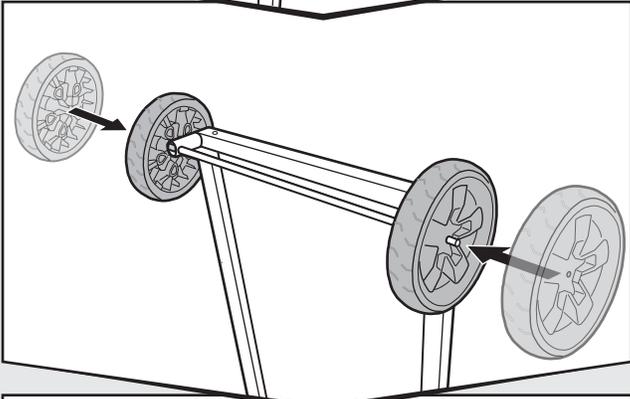
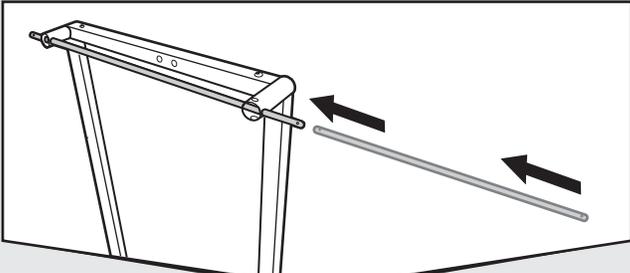


ASSEMBLAGE

4

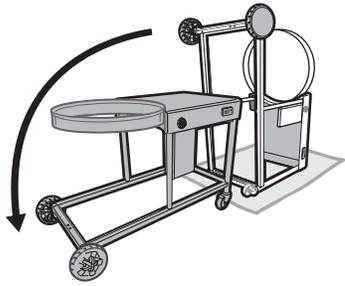


5

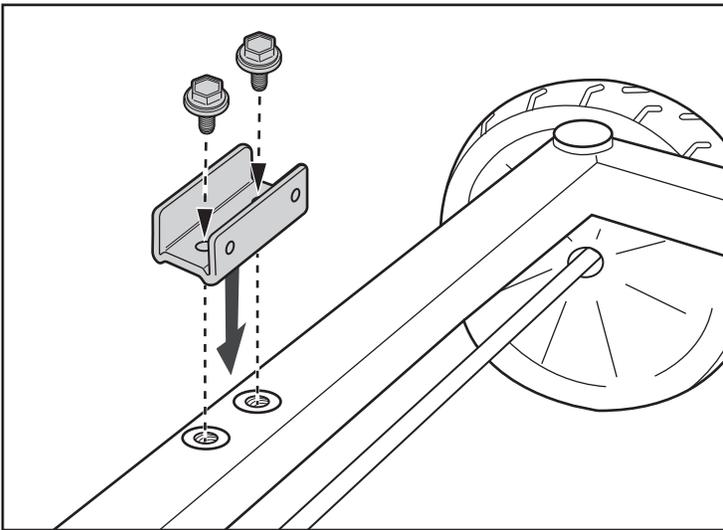


ASSEMBLAGE

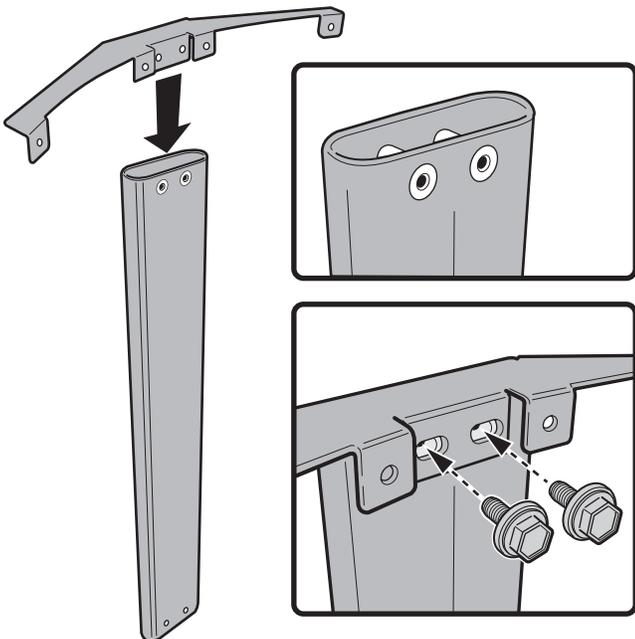
6



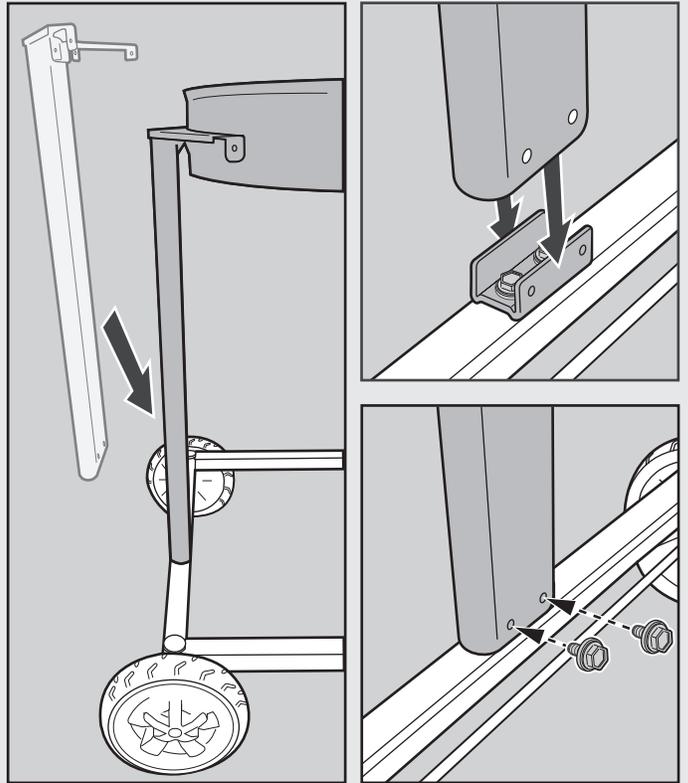
7



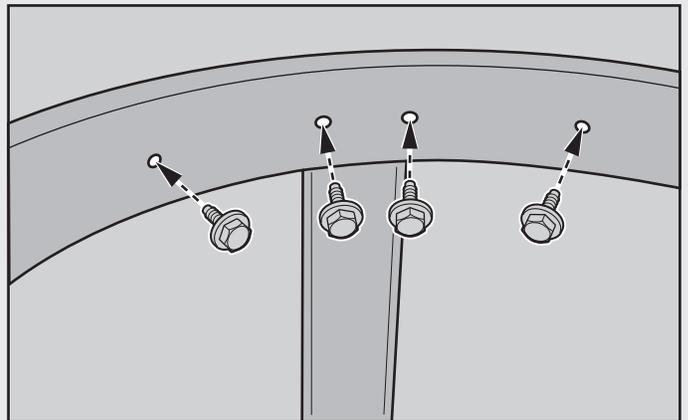
8



9

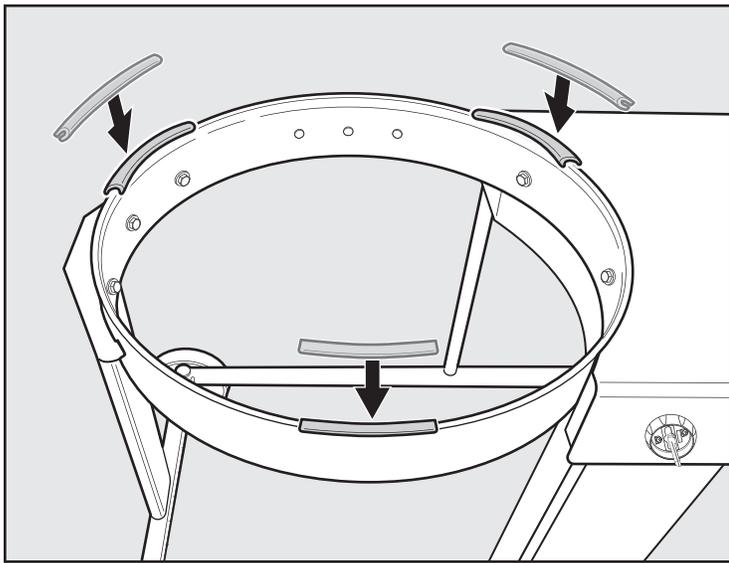
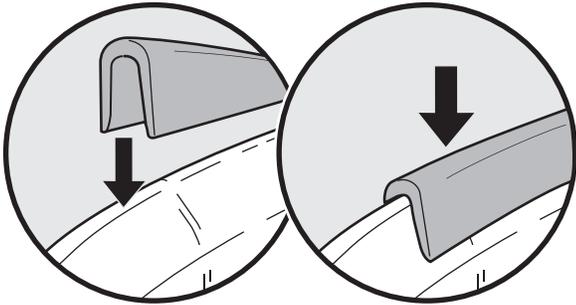


10

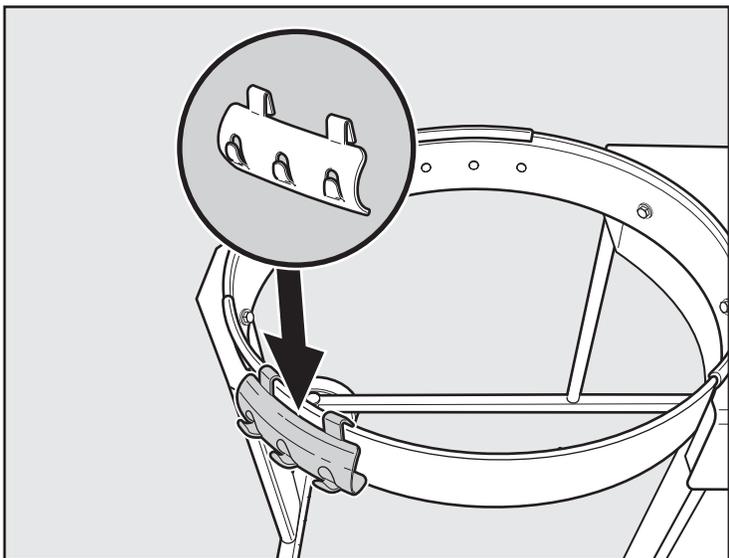


ASSEMBLAGE

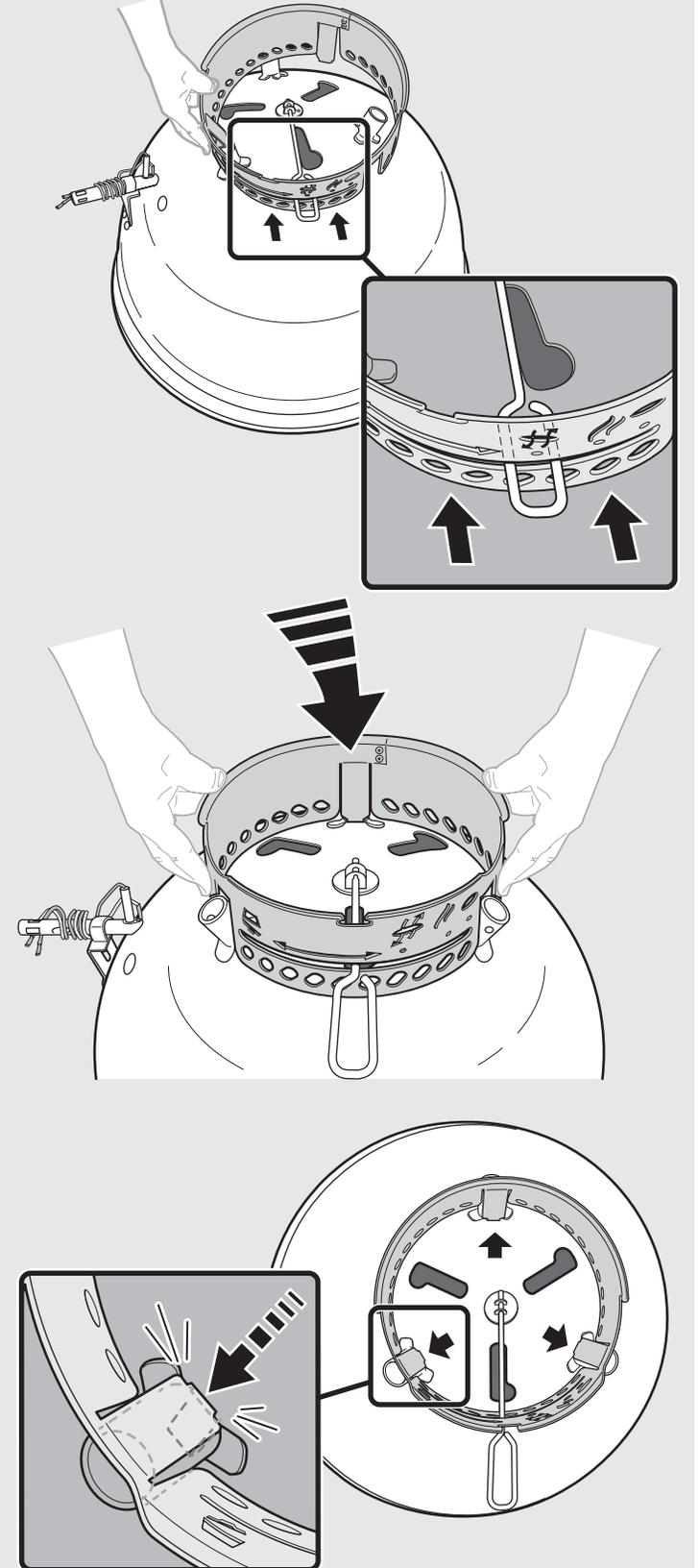
11 - 3



12

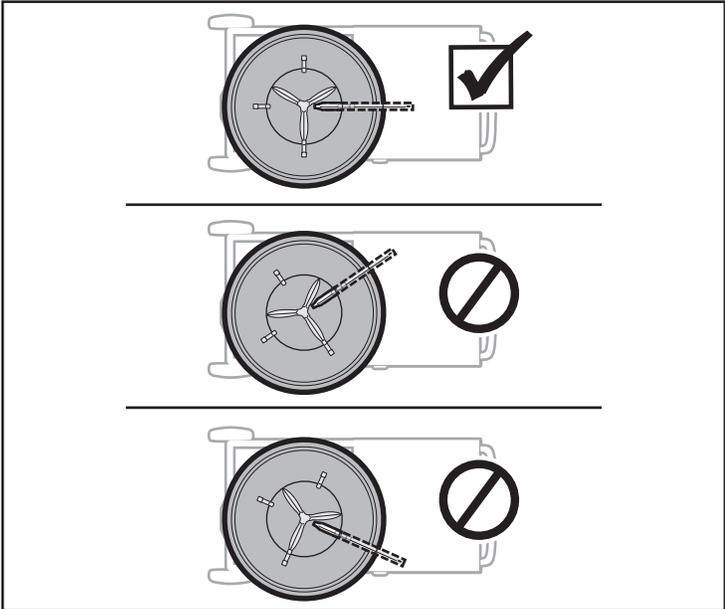


13

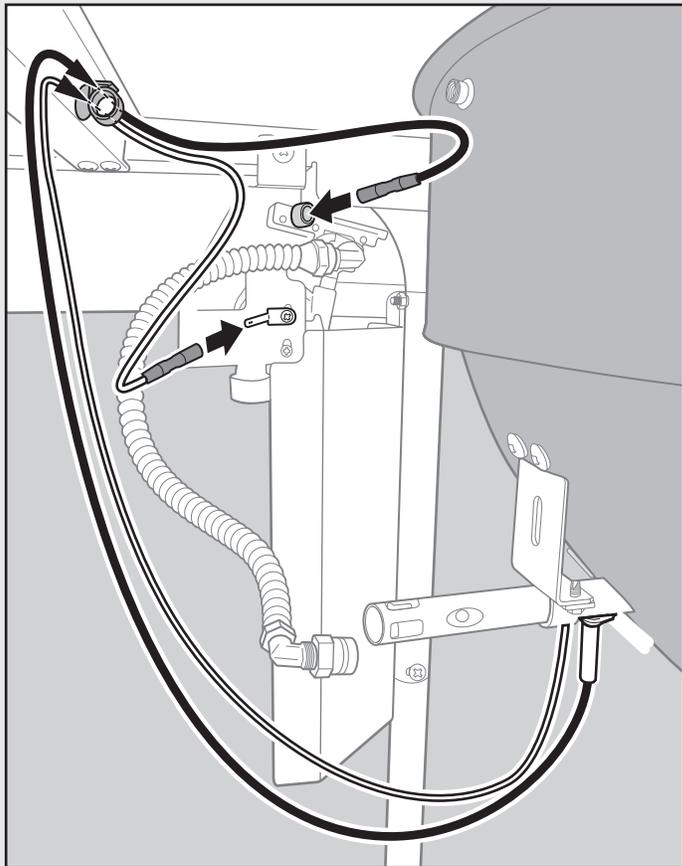
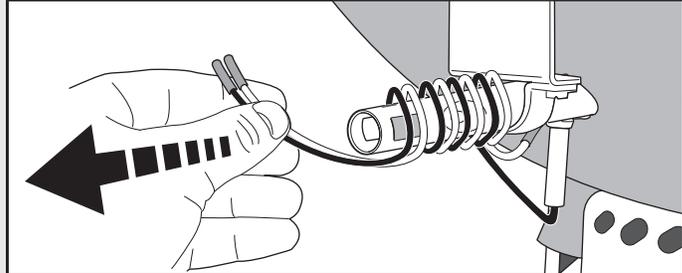


ASSEMBLAGE

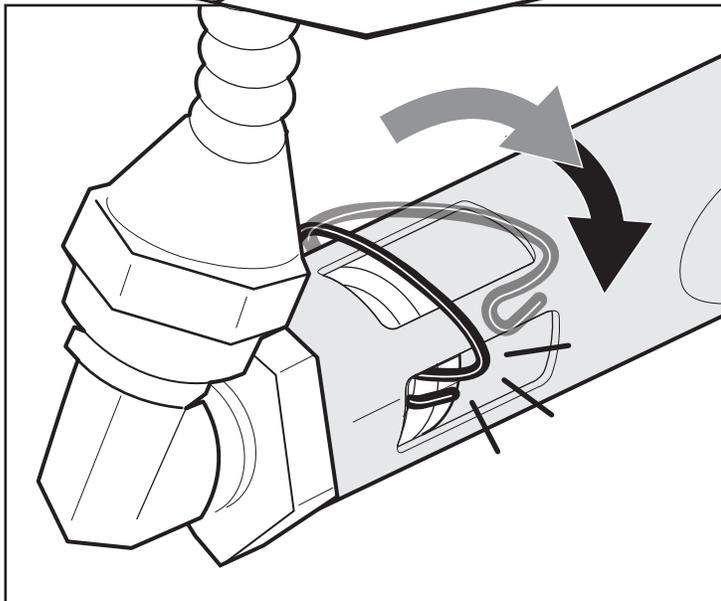
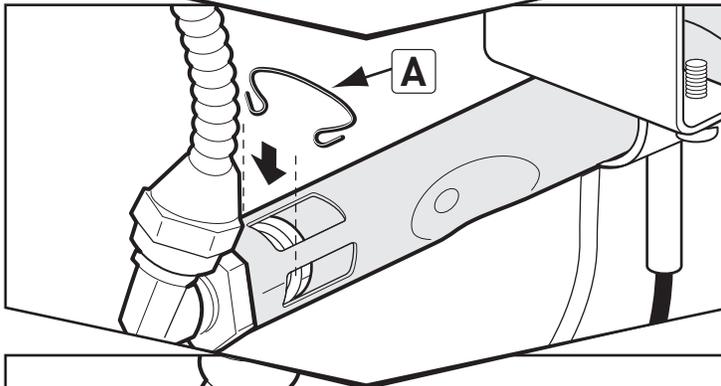
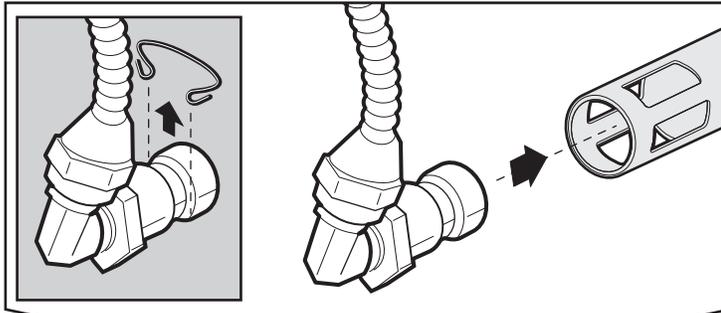
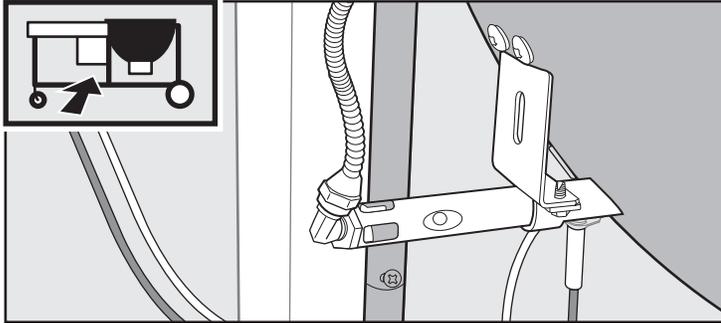
14



15



16



⚠ DANGER

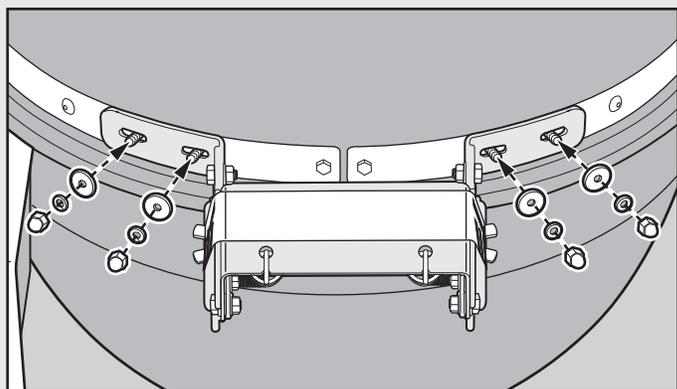
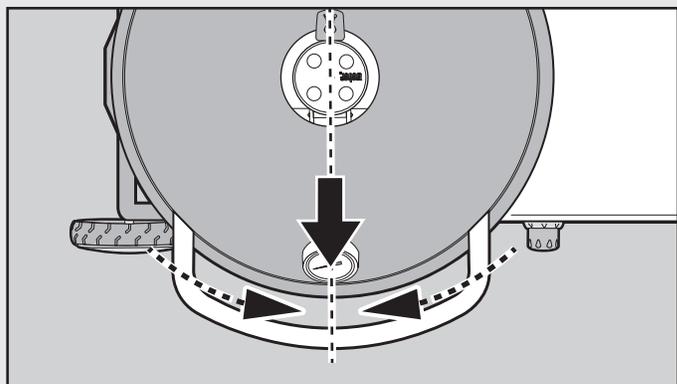
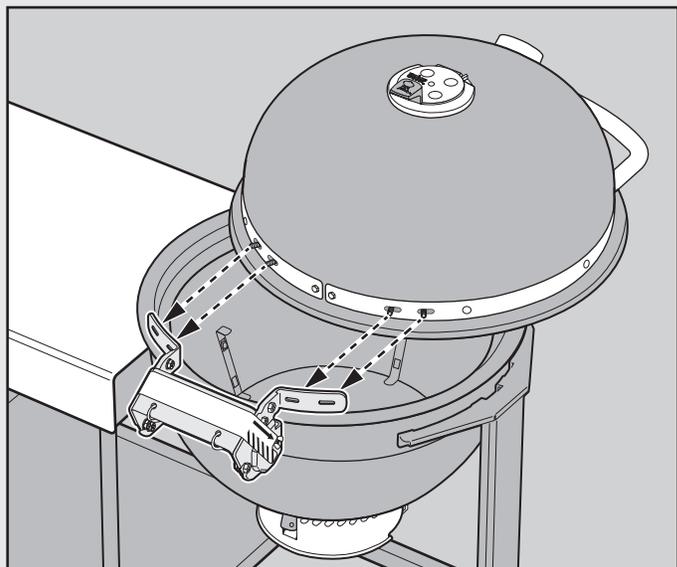
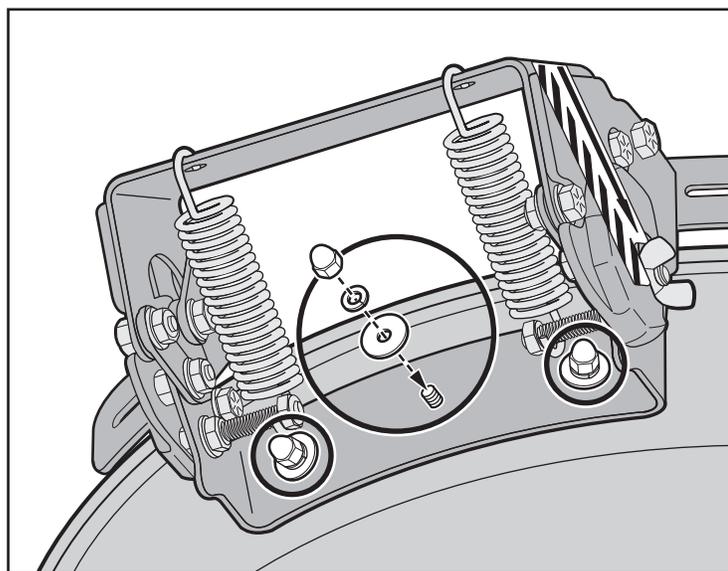
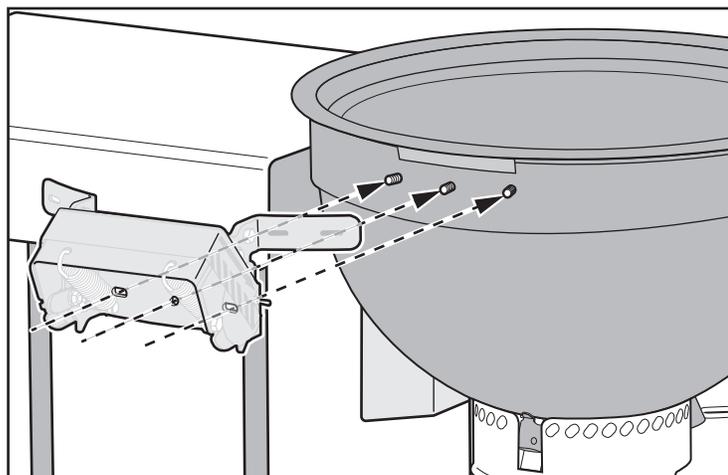
N'utilisez pas le système d'allumage au gaz SNAP-JET en l'absence du cavalier (A) qui maintient le flexible de gaz et son orifice dans le tube de brûleur. Si le cavalier n'est pas présent, le flexible de gaz et son orifice peuvent sortir du tube de brûleur. Un incendie pourrait se déclarer et causer des blessures physiques graves voire la mort, ainsi que des dégâts matériels.

⚠ AVERTISSEMENT : avant utilisation, tirez sur le flexible de gaz pour vous assurer que le cavalier est bien en place et que le flexible et son orifice sont bien attachés dans le tube de brûleur.

ASSEMBLAGE

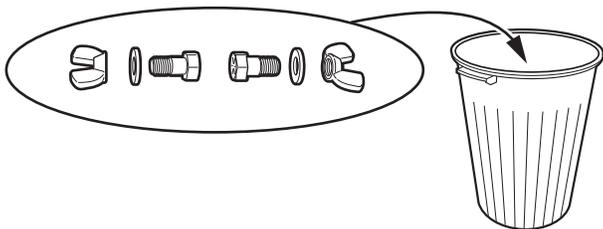
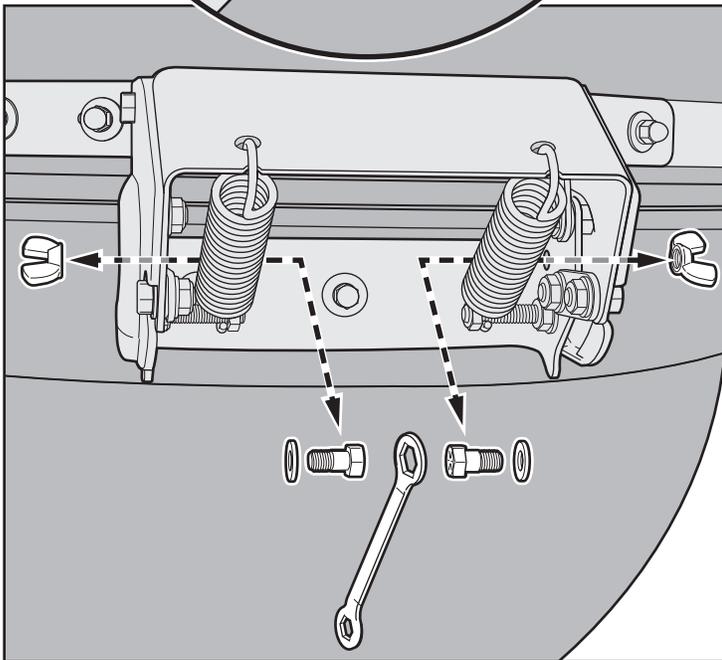
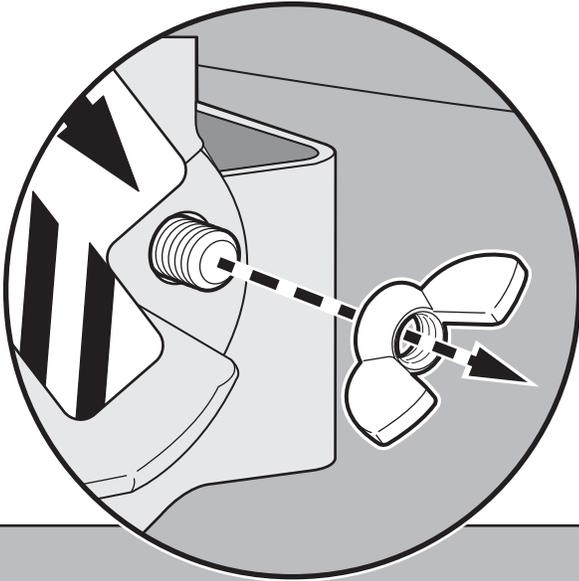


⚠ AVERTISSEMENT : NE RETIREZ PAS LES BOULONS DE SÉCURITÉ AVANT QUE LE COUVERCLE NE SOIT TOTALEMENT INSTALLÉ.

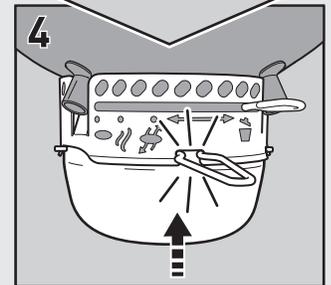
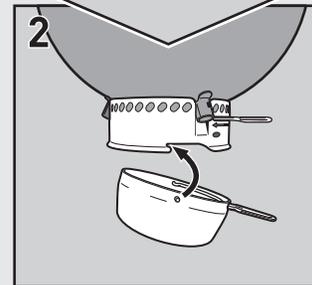
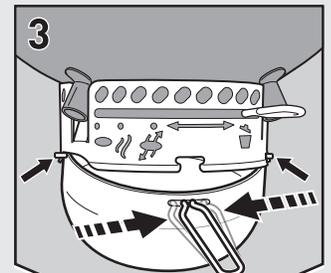
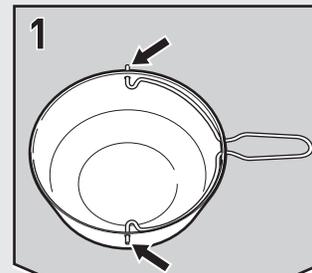
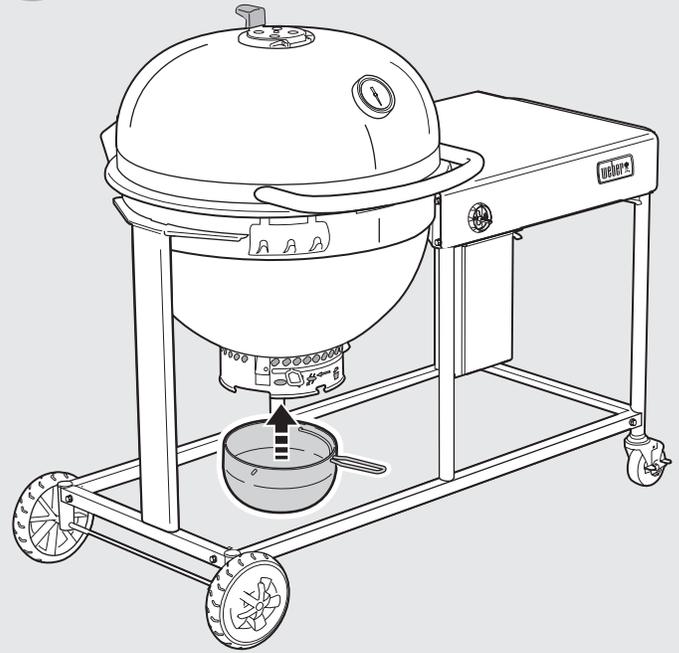


19

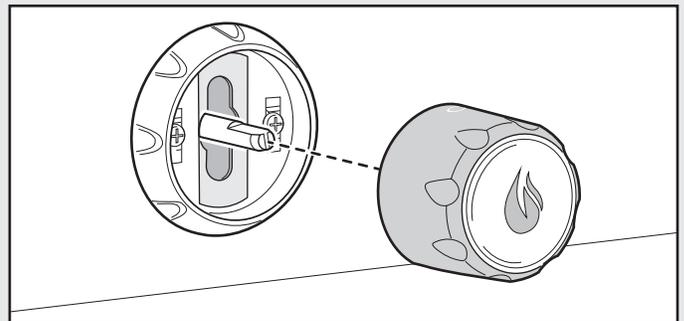
⚠ AVERTISSEMENT : NE SOULEVEZ PAS LE COUVERCLE AVANT QUE LES BOULONS DE SÉCURITÉ NE SOIENT RETIRÉS.



20

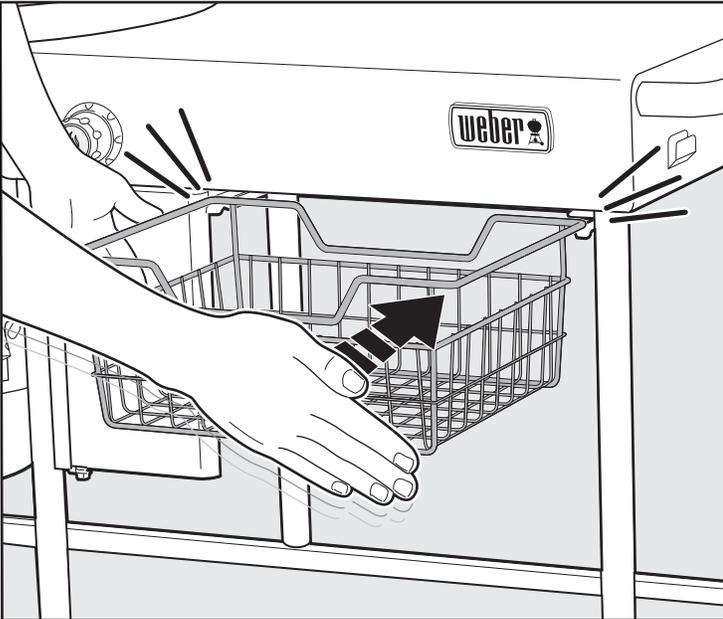


21

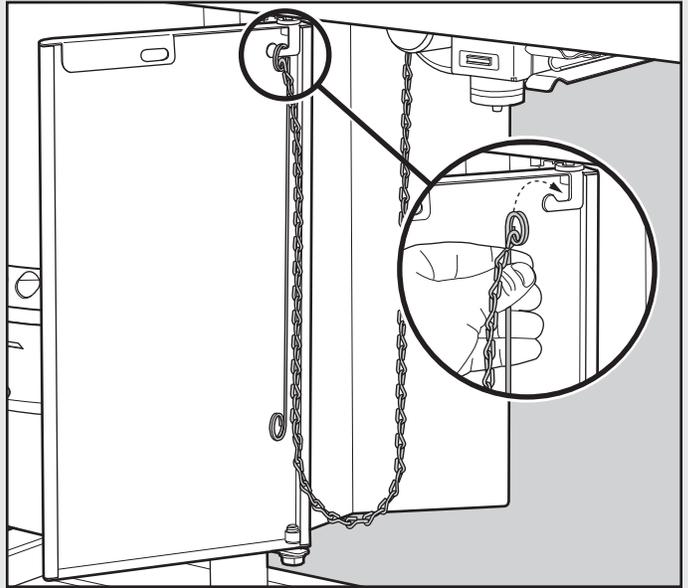


ASSEMBLAGE

22

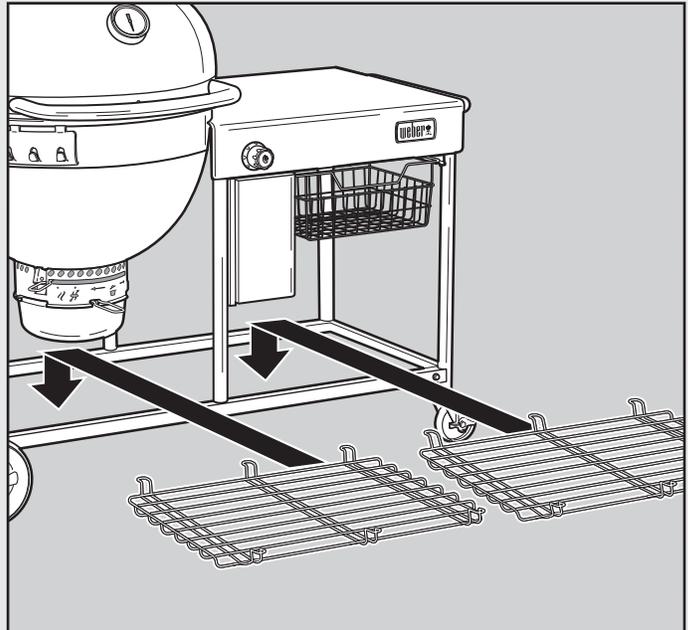


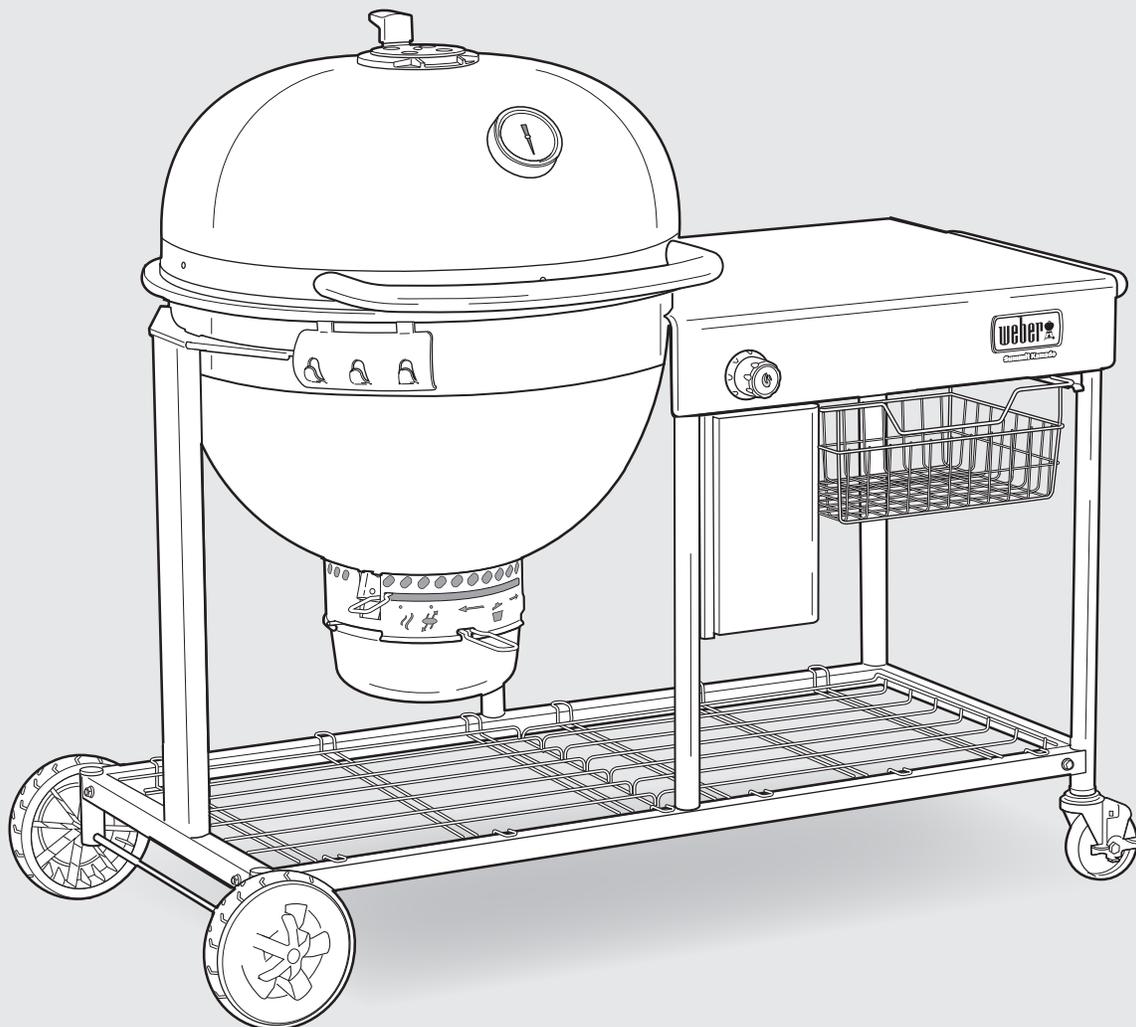
23



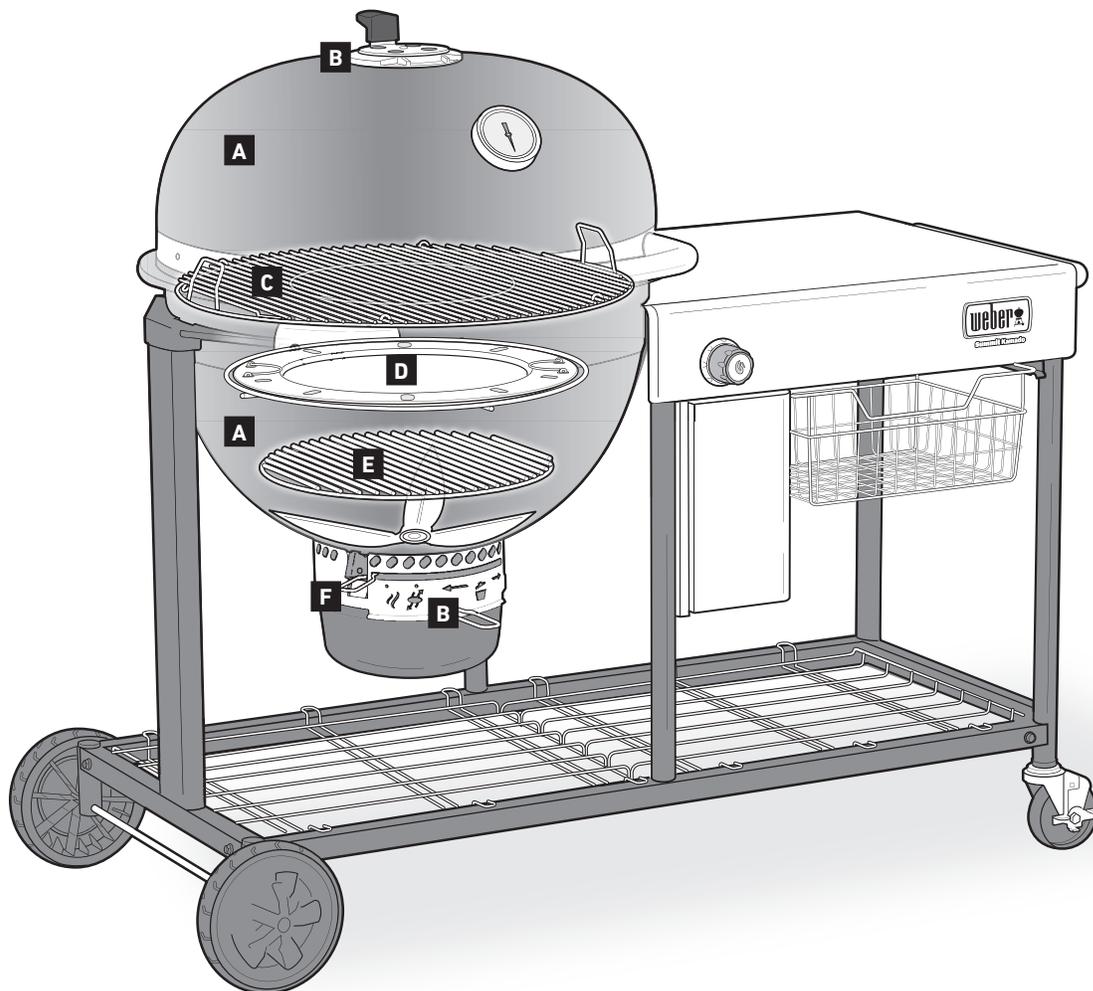
24

 - 2





Assurez-vous que toutes les pièces sont assemblées et que toutes les pièces de fixation sont bien serrées avant d'utiliser le barbecue.



La conception de votre barbecue au charbon est le fruit de réflexions approfondies. Les barbecues WEBER sont conçus de sorte que vous n'ayez jamais à vous inquiéter de flambées, zones chaudes et froides ou aliments brûlés. Vous pouvez vous attendre à des performances, une maîtrise et des résultats excellents à tous les coups.

A Cuve et couvercle

La cuve et le couvercle à double paroi et isolés à l'air retiennent la chaleur pour des durées de cuisson plus longues et un excellent contrôle de la température. La forme en bouilloire unique de votre barbecue SUMMIT KAMADO permet une véritable cuisson par convection.

B Registres et orifices d'aération

L'air fait partie intégrante de la cuisson au charbon. Plus on fait entrer d'air dans le barbecue plus la chaleur du feu augmente (jusqu'à un certain point), ce qui fait que le charbon brûle beaucoup plus vite. L'orifice d'aération de la cuve situé au fond du barbecue doit être ouvert pendant la cuisson ou être en position de fumage pendant le fumage. Le registre supérieur est utilisé pour contrôler la température à l'intérieur du barbecue.

C Grille de cuisson

Fabriquée en acier inoxydable robuste, la grille de cuisson offre beaucoup d'espace pour préparer tous vos plats préférés.

D Plaque de diffusion de chaleur

La plaque de diffusion en acier inoxydable est utilisée pour maintenir une température constante et pour diriger la chaleur et la fumée autour des aliments. Elle doit toujours être utilisée lors du fumage d'aliments. Elle peut également être utilisée lors de la cuisson indirecte pour maximiser l'espace de cuisson.

E Grille foyère

La grille foyère peut résister à la chaleur dégagée par n'importe quel feu de charbon. Fabriquée en acier robuste, cette grille solide ne peut pas se déformer ni se transpercer. La grille peut être déplacée à une position supérieure dans la cuve pour les grillades et à une position inférieure pour le fumage.

F Système de nettoyage ONE-TOUCH

Le système de nettoyage ONE-TOUCH en acier inoxydable vous permet de nettoyer le barbecue sans tracas. En faisant glisser la poignée d'avant en arrière, les trois pales situées dans la cuve envoient les cendres du fond du barbecue vers le cendrier à grande capacité pour une élimination rapide et propre des cendres. Ces orifices servent également de registres qui aident à alimenter le feu en oxygène ou vous permettent de l'éteindre facilement.



CARACTÉRISTIQUES

Le WEBER SUMMIT KAMADO S6 n'est pas un barbecue lambda. Ses caractéristiques haut de gamme et sa conception novatrice offrent un grand confort de cuisson et de fumage.

A GOURMET BBQ SYSTEM

La grille de cuisson GOURMET BBQ SYSTEM est la grille circulaire au centre de la grille de cuisson articulée. Elle est amovible, pour être remplacée par n'importe quel accessoire GOURMET BBQ SYSTEM (accessoires vendus séparément). Pour découvrir tous les accessoires GOURMET BBQ SYSTEM, rendez-vous sur notre site : www.weber.com.

B Système d'allumage au gaz SNAP-JET

Il n'a jamais été aussi facile d'allumer le charbon qu'avec le système d'allumage au gaz SNAP-JET. Il suffit d'entasser le charbon au-dessus du tube de brûleur et de l'allumer à l'aide du bouton de réglage gaz.

C Cendrier volumineux

Le cendrier volumineux entièrement fermé évite que les cendres ne volent sur les aliments. Il se démonte facilement pour vider les cendres de façon rapide et hygiénique. (Non illustré)

D Plaque de diffusion en acier inoxydable

Cette plaque de diffusion spécialement conçue est utilisée spécifiquement pour fumer des aliments ainsi que pour la cuisson indirecte.

E Thermomètre intégré

Le thermomètre résistant intégré au couvercle vous permet de surveiller aisément la température de votre barbecue. La plage « fumage » qu'il contient indique la température idéale pour fumer des aliments.

F Clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE

Le clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE à charnière maximise la circulation de l'air et augmente rapidement la température pour que vous soyez prêt à cuire en 20 minutes. Il permet également de revenir rapidement à une chaleur importante.

G Charnière de couvercle à ouverture facile

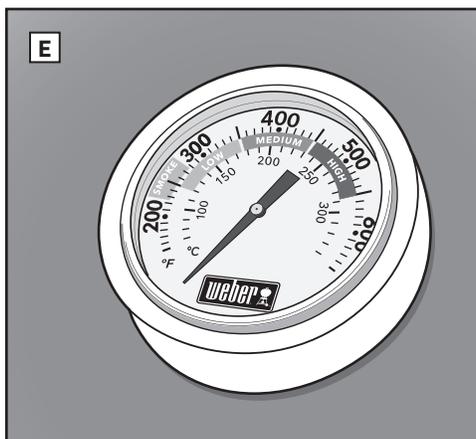
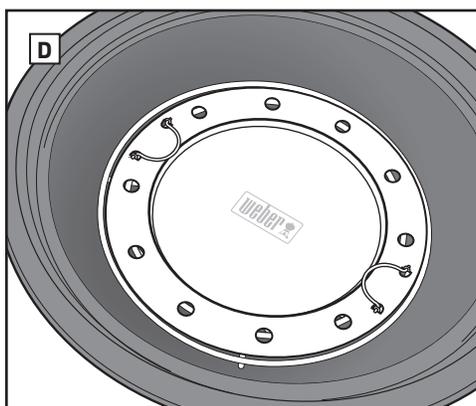
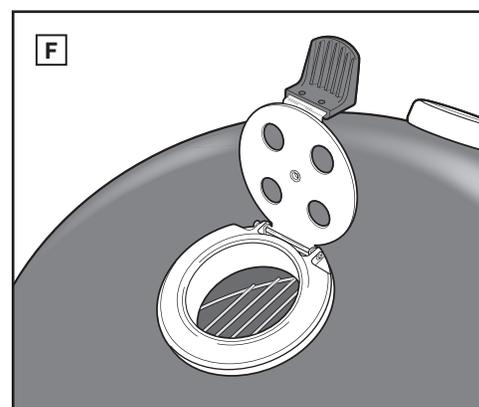
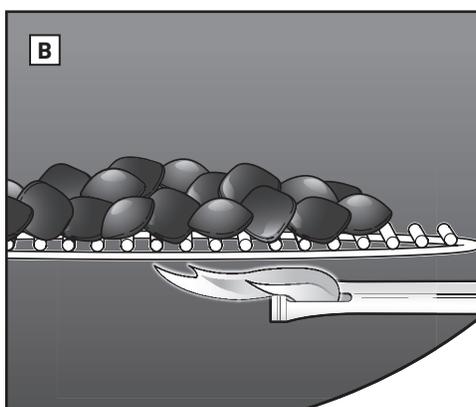
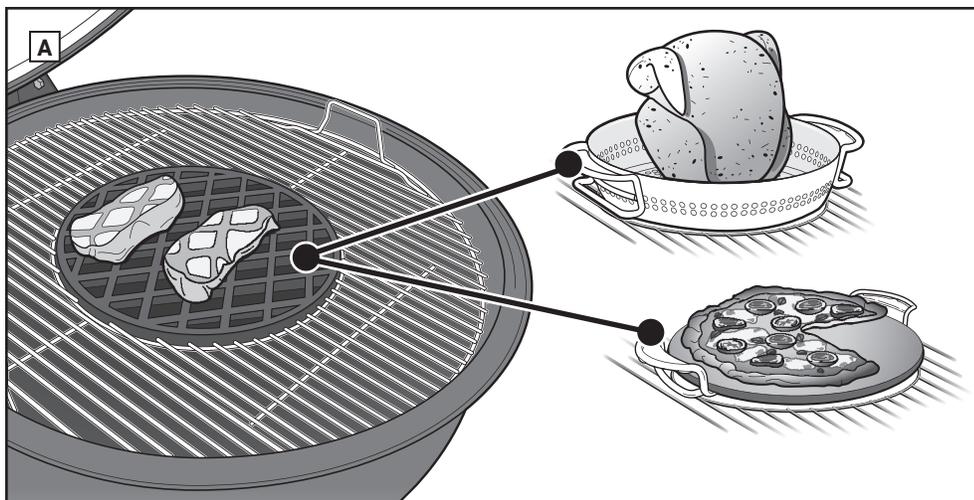
Le couvercle de votre barbecue est doté d'une charnière à ressort afin de permettre l'ouverture et la fermeture du couvercle en toute simplicité et sécurité. La charnière évite que le couvercle ne se ferme brusquement, et ainsi que vous ne vous blessiez ou n'endommagiez votre barbecue. (Non illustré)

H Panier en acier inoxydable

Le panier amovible en acier inoxydable est idéal pour ranger vos accessoires et ustensiles de barbecue. Situé sous le plan de travail en acier inoxydable, il permet de les garder à portée de main pendant la cuisson.

I Aérations de cuve pour la cuisson à basse température

La forme de ces aérations de cuve assure une ventilation parfaite pour le barbecue et le fumage à basse température. (Non illustré)





INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE GPL ET LES BRANCHEMENTS DE GAZ

QU'EST-CE QUE LE GPL ?

Le gaz de pétrole liquéfié, également appelé GPL, propane liquide ou plus simplement propane ou butane, est le produit inflammable dérivé du pétrole utilisé pour alimenter votre barbecue. C'est un gaz à température et pression modérées lorsqu'il n'est pas contenu. Mais, à pression modérée dans un contenant, comme une cartouche jetable, le GPL est liquide. Lorsque la pression est relâchée de la cartouche, le liquide s'évapore immédiatement et se transforme en GPL.

- L'odeur du GPL ressemble à celle du gaz naturel. Vous devez la connaître.
- Le GPL est plus lourd que l'air. En cas de fuite, il pourrait s'accumuler dans des zones basses et ne pas se dissiper.

⚠ DANGER

Ne stockez JAMAIS de cartouche de rechange sous ce barbecue à gaz ou à côté. Le non-respect scrupuleux de cette indication pourrait causer un incendie, entraînant à son tour la mort ou de graves blessures.

CONSEILS POUR UNE MANIPULATION SÛRE DES CARTOUCHES JETABLES

Différentes précautions et mesures de sécurité doivent être prises lors que vous utilisez du gaz de pétrole liquéfié (GPL). Suivez scrupuleusement ces instructions avant d'utiliser votre barbecue à gaz.

- N'utilisez pas de cartouche endommagée, cabossée ou rouillée.
- Manipulez les cartouches « vides » avec autant de précautions que les cartouches pleines. Une cartouche vide de tout liquide peut tout de même contenir une pression de gaz.
- Ne pas lâcher ou manipuler brutalement les cartouches.
- Ne stockez ou transportez jamais la cartouche dans un lieu où la température peut atteindre 50 °C (la cartouche sera trop chaude pour être manipulée à la main). Par exemple, ne laissez pas la cartouche dans une voiture pendant une journée chaude.
- Les cartouches doivent être conservées hors de portée des enfants.
- Vérifiez l'étanchéité du joint entre le détendeur et la cartouche à chaque fois que vous la rebranchez. Par exemple, vérifiez l'étanchéité à chaque nouvelle installation de cartouche.
- La zone autour de la cartouche doit être vide et exempte de tout déchet.
- Ne remplacez pas la cartouche à proximité d'une source d'inflammation.
- Fermez toujours le robinet de contrôle gaz du détendeur avant de le débrancher.

STOCKAGE ET/OU NON-UTILISATION

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

- Débranchez la cartouche si : 1) elle est vide ; 2) le barbecue est stocké dans un garage ou tout autre endroit clos ; 3) vous transportez le barbecue ; 4) le barbecue n'est pas utilisé.
- Ne stockez pas de cartouche débranchée dans un bâtiment, garage ou tout autre lieu clos.
- Avant d'utiliser le barbecue, vérifiez qu'il ne présente pas de fuite de gaz et que le tube de brûleur n'est pas bouché. (Consultez pour ce faire les sections « VÉRIFICATION D'ÉTANCHÉITÉ » et « ENTRETIEN ANNUEL ».)
- Vérifiez que la cuve et que le cendrier volumineux sont vides de tout résidu qui pourrait restreindre la circulation d'air de combustion ou de ventilation.
- Assurez-vous également que le tube de brûleur n'est pas bouché. (Consultez pour ce faire la section « ENTRETIEN ANNUEL ».)

BRANCHEMENTS DU DÉTENDEUR

- Évitez d'entortiller le flexible.
- Consultez la réglementation nationale pour savoir quand remplacer le flexible.
- Tout élément scellé par le fabricant ne doit pas être modifié par l'utilisateur.
- Toute modification de l'appareil comporte des risques.

UTILISATION DU BRÛLEUR

Le brûleur à gaz de votre barbecue à charbon SUMMIT fonctionne à 2,9 kWh. Il ne doit servir qu'à allumer le charbon. Il ne doit jamais servir à cuire.

INSTALLATION DE LA CARTOUCHE

Utilisez uniquement des cartouches jetables de butane d'une contenance comprise entre 430 et 460 g. La cartouche doit disposer d'une valve EN417 comme le montre la figure(A).

Vérifiez que les joints (entre l'appareil et le conteneur de gaz) sont en place et en bon état avant de le raccorder au conteneur de gaz.

⚠ N'utilisez pas l'appareil si ses joints sont endommagés ou usés.

⚠ N'utilisez pas un appareil qui fuit, est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

⚠ MISE EN GARDE : N'utilisez que du gaz WEBER Q ou d'autres cartouches EN 417 marquées 80 % butane /20 % propane.

1. Assurez-vous que le bouton de réglage gaz est éteint en l'enfonçant et en le tournant dans le sens horaire jusqu'à la position (O) éteinte.
2. Assurez-vous que le bouton de réglage du détendeur est éteint en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à la position éteinte.
3. Enfoncez la cartouche dans le détendeur et serrez-la en tournant dans le sens horaire (B).

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

RETRAIT DE LA CARTOUCHE

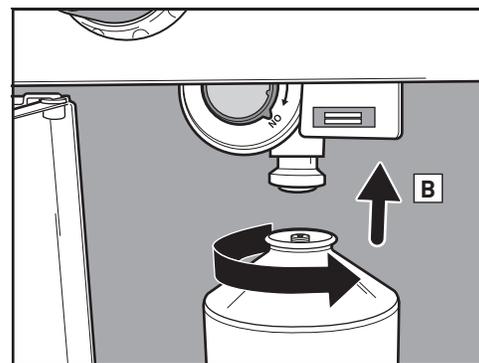
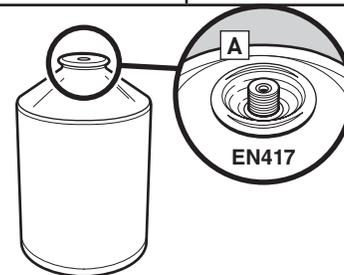
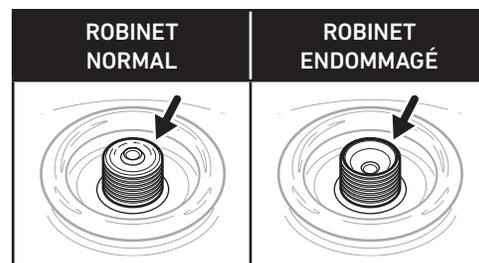
Suivez ces instructions pour retirer la cartouche lorsque vous devez la remplacer :

⚠ Les conteneurs de gaz doivent être remplacés dans un lieu bien ventilé, de préférence à l'extérieur, à l'écart des sources d'allumage, comme des flammes non protégées, des pilotes et des feux électriques, et loin de toute autre personne.

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

⚠ Remplacez le conteneur de gaz à l'extérieur, à l'écart des autres personnes

1. Assurez-vous que le bouton de réglage gaz est éteint en l'enfonçant et en le tournant dans le sens horaire jusqu'à la position (O) éteinte.
2. Assurez-vous que le bouton de réglage du détendeur est éteint en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à la position éteinte.
3. Dévissez la cartouche de propane du détendeur.



PAYS	CATÉGORIE (PRESSION)
Bulgarie, Chine, Chypre, Corée, Danemark, Estonie, Finlande, Hongrie, Islande, Inde, Japon, Lettonie, Lituanie, Malte, Norvège, Pays-Bas, République tchèque, Roumanie, Singapour, Slovaquie, Slovénie, Suède, Turquie	I _{3B/P} (30 mbar ou 2,8 kPa)
Belgique, Espagne, France, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Portugal, Royaume-Uni, Suisse	I _{3P} (28-30/37 mbar)
Pologne	I _{3P} (37 mbar)
Autriche, Allemagne	I _{3B/P} (50 mbar)

INFORMATIONS DE CONSOMMATION DE LA CARTOUCHE

	kWh	g/h
MAXIMUM DU BRÛLEUR PRINCIPAL SUR CARTOUCHE	2,9	207



PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE

QU'EST-CE QU'UNE VÉRIFICATION D'ÉTANCHÉITÉ ?

Le système d'alimentation de votre barbecue contient des branchements et raccords. Une vérification d'étanchéité est une façon fiable de s'assurer que du gaz ne s'échappe d'aucun branchement ou raccord.

Bien que tous les branchements fabriqués en usine aient fait l'objet d'une vérification minutieuse de l'absence de fuites de gaz, il est important de procéder à une vérification d'étanchéité avant d'utiliser votre barbecue pour la première fois, à chaque fois que vous débranchez et rebranchez un raccord ou que vous effectuez un entretien de routine.

⚠ DANGER

N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier l'étanchéité. Cette vérification doit se faire en l'absence de toute flamme nue ou étincelle. Toute étincelle ou flamme nue causera un incendie ou une explosion, pouvant entraîner à son tour de graves blessures voire la mort, ainsi que des dégâts matériels.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Les branchements de gaz de votre barbecue à gaz ont fait l'objet d'un test en usine. Toutefois, nous recommandons de procéder à une vérification d'étanchéité sur tous les branchements de gaz avant d'utiliser votre barbecue à gaz.

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

⚠ **AVERTISSEMENT :** Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite de gaz à chaque fois que vous débranchez et rebranchez un raccord de gaz.

N.B. : Tous les branchements fabriqués en usine ont fait l'objet d'une vérification minutieuse de l'absence de fuites de gaz et la flamme des brûleurs a été testée. Cependant, par mesure de sécurité, il convient de vérifier l'étanchéité de tous les raccords avant d'utiliser votre barbecue à gaz WEBER. L'expédition et la manipulation de l'appareil peuvent desserrer ou endommager les raccords de gaz.

VÉRIFICATION D'ÉTANCHÉITÉ

Accessoires requis : un vaporisateur ou un brosse, un chiffon et une solution d'eau savonneuse. (Vous pouvez fabriquer votre propre solution savonneuse en mélangeant 20 % de savon liquide avec 80 % d'eau ; vous pouvez aussi acheter une solution prête à l'emploi que vous trouverez au rayon plomberie des magasins de bricolage.)

1. Assurez-vous que le bouton de réglage gaz est éteint en l'enfonçant et en le tournant dans le sens horaire jusqu'à la position (O) éteinte.

⚠ **AVERTISSEMENT :** N'allumez pas le brûleur pendant que vous procédez à la vérification d'étanchéité.

2. Ouvrez l'alimentation en gaz en tournant le bouton de réglage gaz dans le sens horaire pour le mettre en position ouverte.
3. Pour vérifier l'étanchéité, humidifiez les raccords avec la solution savonneuse à l'aide d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. Si une bulle se forme ou si une bulle grossit, il y a une fuite. Appliquez la solution d'eau savonneuse sur les branchements suivants :

a. Raccord détenteur-cartouche (A).

⚠ **AVERTISSEMENT :** Si le branchement (A) présente une fuite, retirez la cartouche. **NE METTEZ PAS LE BARBECUE EN SERVICE.** Installez une autre cartouche et vérifiez à nouveau qu'il n'y a pas de fuite à l'aide de la solution d'eau savonneuse. Si la fuite demeure après l'installation d'une autre cartouche, retirez cette dernière. **NE METTEZ PAS LE BARBECUE EN SERVICE.** Contactez le représentant du service à la clientèle de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet. Rendez-vous sur www.weber.com

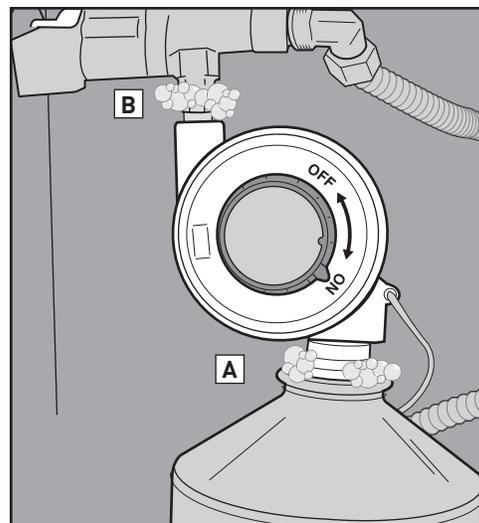
b. Raccord valve-détendeur (B).

⚠ **AVERTISSEMENT :** Si le branchement (B) présente une fuite, retirez la cartouche. **NE METTEZ PAS LE BARBECUE EN SERVICE.** Contactez le représentant du service à la clientèle de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet. Rendez-vous sur www.weber.com.

4. Une fois la vérification d'étanchéité terminée, rincez les branchements à l'eau claire.

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

Vous pouvez maintenant utiliser votre barbecue.



FLEXIBLE, DÉTendeur ET ROBINET DE RECHANGE

⚠ REMARQUE IMPORTANTE :

Nous recommandons de remplacer l'assemblage du flexible de gaz de votre barbecue au gaz WEBER tous les cinq ans. Certains pays peuvent prescrire de remplacer le flexible de gaz plus régulièrement, auquel cas la législation nationale prévaut.

Pour le montage des flexibles, détenteurs et robinets de remplacement, contactez le représentant du service à la clientèle de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet. Rendez-vous sur www.weber.com.



AVANT D'ALLUMER

Choisir un endroit adéquat

- Utilisez ce barbecue uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, un passage couvert ou tout autre espace clos.
- Installez toujours le barbecue sur une surface plane et sûre.
- N'utilisez pas ce barbecue à moins de 1,5 m (5 pieds) de toute matière combustible. Les matières combustibles comprennent notamment, sans limitation, les terrasses, les patios et les vérandas en bois naturel ou traité.

Choisir la quantité de charbon à utiliser

Le choix de la quantité de charbon dépend de ce que vous allez faire cuire et de la taille de votre barbecue. Si vous faites griller de petits aliments tendres qui prennent moins de 20 minutes à cuire, reportez-vous au tableau *Quantité de charbon pour une cuisson directe*. Si vous faites griller ou fumer de grosses pièces de viande qui nécessitent un temps de cuisson de 20 minutes ou plus, reportez-vous au tableau *Quantité de charbon pour une cuisson indirecte*. Pour en savoir plus sur la différence entre la cuisson directe et indirecte, consultez la section *MÉTHODES DE CUISSON* de ce manuel.

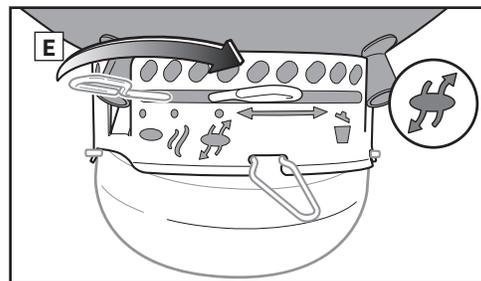
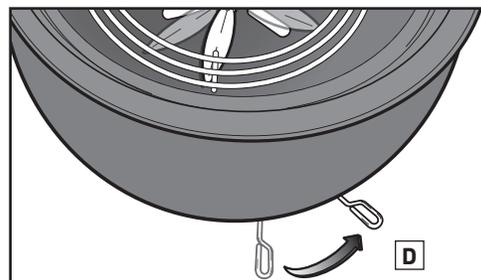
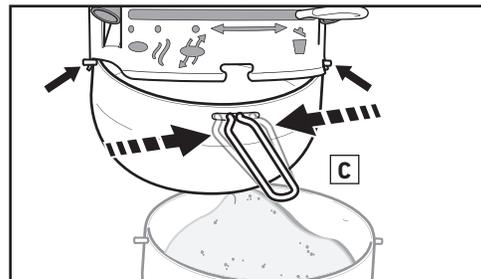
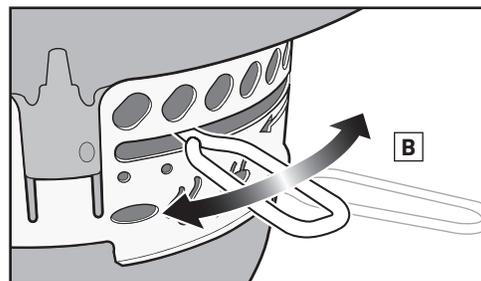
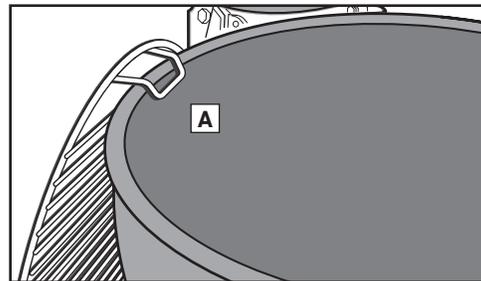
Première utilisation de votre barbecue

Avant vos premières grillades, il est recommandé de préchauffer le barbecue et de maintenir le combustible ardent, couvercle fermé, pendant au moins 30 minutes afin de brûler les éventuels résidus de fabrication.

Préparer le barbecue pour l'allumage

1. Ouvrez le couvercle.
2. Retirez la grille de cuisson du barbecue. Pour plus de commodité, suspendez la grille de cuisson sur la cuve de votre barbecue par ses poignées incurvées (A).
3. Retirez la grille foyère (inférieure) et enlevez les cendres et les vieux morceaux de charbon gisant dans le fond de la cuve. Le charbon a besoin d'oxygène pour brûler, donc veillez à ce que rien n'obstrue les orifices de ventilation. Faites glisser la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH d'avant en arrière afin d'envoyer les cendres gisant au fond du barbecue dans le cendrier (B).
4. Serrez la poignée du cendrier pour le retirer du barbecue (C).
5. Ouvrez l'orifice d'aération de la cuve en déplaçant la poignée complètement vers la droite (D) ou en la plaçant en position ouverte (E).
6. Réinstallez la grille foyère (inférieure).

Remarque : Les instructions sur l'utilisation de liquide d'allumage ont été volontairement exclues de manuel du propriétaire. Le liquide d'allumage est salissant et peut donner un goût chimique aux aliments, contrairement aux cubes d'allumage (vendus séparément). Si vous choisissez d'utiliser du liquide d'allumage, suivez les instructions du fabricant et ne le versez JAMAIS sur un feu brûlant.



Quantité de charbon pour une cuisson directe

Briquettes de charbon WEBER	Briquettes de charbon	Charbon de bois de hêtre*	Charbon de bois mélangés
45 briquettes (2¼ tasses)	50 briquettes (1¼ tasse)	3½ tasses (1,27 kg)	2½ tasses

*Lorsque vous mesurez les quantités de charbon de bois, utilisez la tasse de mesure de charbon fournie avec votre barbecue.

Quantité de charbon pour une cuisson indirecte

Briquettes de charbon WEBER		Briquettes de charbon		Charbon de bois de hêtre*		Charbon de bois mélangés	
Briquettes pour la première heure (par côté)	Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	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)
20 briquettes (1 tasse)	7 briquettes (½ tasse)	20 briquettes (½ tasse)	7 briquettes (¼ tasse)	1 tasse (0,36 kg)	1 poignée	¾ tasse	1 poignée

*Lorsque vous mesurez les quantités de charbon de bois, utilisez la tasse de mesure de charbon fournie avec votre barbecue.



ALLUMER LE CHARBON

Allumer le charbon à l'aide d'une cheminée d'allumage

Le moyen le plus simple d'allumer tout type de charbon est d'utiliser une cheminée d'allumage, comme la cheminée d'allumage WEBER RAPIDFIRE (vendue séparément). Veuillez consulter les mises en garde et avertissements concernant la cheminée d'allumage RAPIDFIRE avant de l'allumer. Lors de l'allumage du combustible, assurez-vous que les registres sont complètement ouverts.

1. Mettez quelques feuilles de papier journal chiffonnées dans le fond de la cheminée d'allumage et posez cette dernière sur la grille foyère (A); ou mettez quelques cubes d'allumage au centre de la grille foyère et placez la cheminée d'allumage par-dessus.
2. Remplissez la cheminée d'allumage de charbon (B).
3. Allumez les cubes d'allumage ou le papier journal à travers les trous de la cheminée d'allumage (C).
4. Laissez la cheminée d'allumage en place jusqu'à ce que le charbon soit bien allumé. Le charbon est entièrement allumé lorsqu'il est recouvert d'une couche de cendre blanche. Cela peut prendre entre 15 et 30 minutes. Ne fermez jamais le couvercle avec la cheminée d'allumage dans le barbecue.

Remarque : Vous devez attendre que les cubes d'allumage soient entièrement consumés et le charbon recouvert de cendre avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson.

5. Une fois le charbon bien allumé, passez aux pages suivantes pour savoir comment disposer votre charbon et commencez la cuisson selon la méthode de cuisson souhaitée.

Allumer le charbon à l'aide de cubes d'allumage

Lors de l'allumage du charbon, assurez-vous que tous les registres du couvercle et de la cuve sont complètement ouverts.

1. Faites une pyramide de charbon au centre de la grille foyère (inférieure) et insérez quelques cubes d'allumage (vendus séparément) au centre de la pyramide (D).
2. Allumez les cubes d'allumage à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une longue allumette. Les cubes d'allumage enflammeront le charbon.
3. Attendez que le charbon soit entièrement allumé. Le charbon est entièrement allumé lorsqu'il est recouvert d'une couche de cendre blanche. Cela peut prendre entre 15 et 30 minutes.

Remarque : Vous devez attendre que les cubes d'allumage soient entièrement consumés et le charbon recouvert de cendre avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson.

4. Une fois le charbon bien allumé, passez aux pages suivantes pour savoir comment disposer le combustible et commencez la cuisson selon la méthode de cuisson souhaitée.

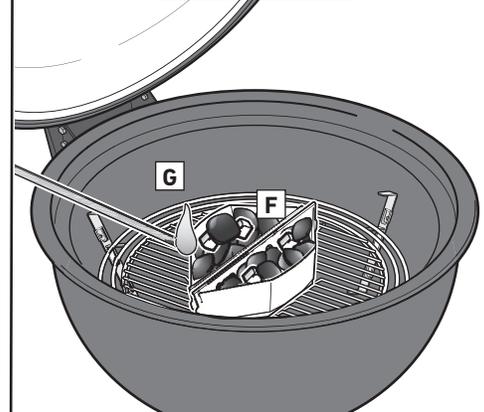
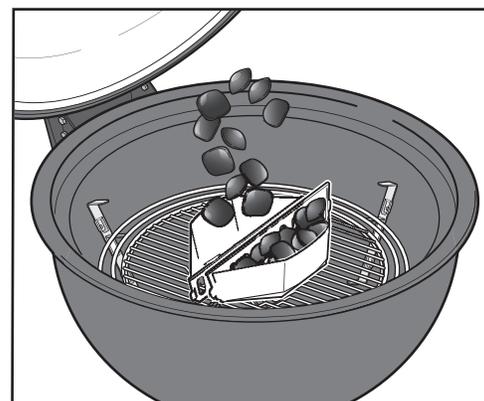
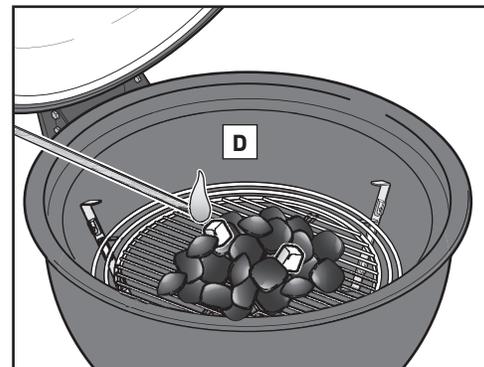
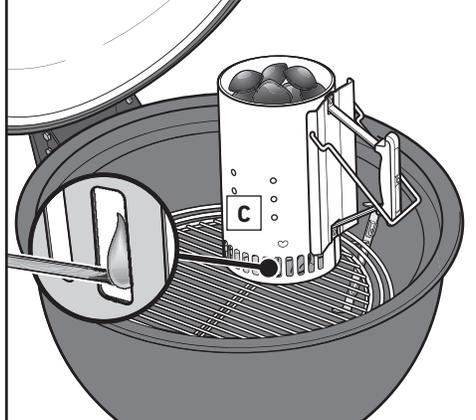
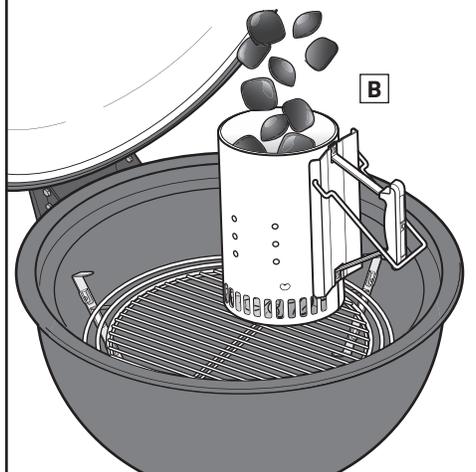
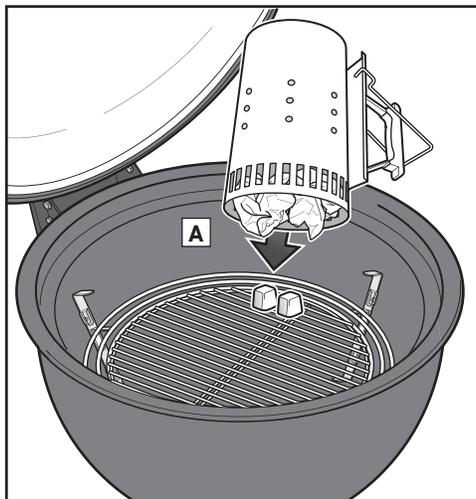
Allumer le charbon à l'aide des paniers à charbon Char-Basket

Lors de l'allumage du charbon, assurez-vous que tous les registres du couvercle et de la cuve sont complètement ouverts.

1. Placez les paniers à charbon Char-Basket au centre de la grille foyère et remplissez ceux-ci de charbon (E).
2. Ajoutez quelques cubes d'allumage (vendus séparément) dans chacun des paniers à charbon Char-Basket (F). Veillez à les nicher dans le charbon.
3. Allumez les cubes d'allumage à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une longue allumette. Les cubes d'allumage enflammeront le charbon (G).
4. Attendez que le combustible soit entièrement allumé. Le charbon est entièrement allumé lorsqu'il est recouvert d'une couche de cendre blanche. Cela peut prendre entre 15 et 30 minutes.

Remarque : Vous devez attendre que les cubes d'allumage soient entièrement consumés et le charbon recouvert de cendre avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson.

5. Une fois le charbon bien allumé, passez aux pages suivantes pour savoir comment disposer votre charbon et commencez la cuisson selon la méthode de cuisson souhaitée.



⚠ Portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue pendant la cuisson, pour ajuster les clapets de ventilation, ajouter du charbon et manipuler le thermomètre ou le couvercle.

⚠ Ne fermez jamais le couvercle avec la cheminée d'allumage dans le barbecue.



ALLUMAGE DU BRÛLEUR – SYSTÈME D'ALLUMAGE AU GAZ SNAP-JET

MÉTHODES D'ALLUMAGE DU BRÛLEUR

Il existe deux façons d'allumer le brûleur : Soit en utilisant le système d'allumage au gaz SNAP-JET intégré au bouton de réglage gaz de votre barbecue. Soit en grattant une allumette.

Vous trouverez ci-après les étapes d'allumage de votre barbecue à l'aide du système d'allumage au gaz SNAP-JET. La page suivante présente les étapes à suivre pour allumer votre barbecue à l'aide d'une allumette.

Un résumé de ces instructions se trouve également sur le boîtier d'allumage.

Allumage du brûleur – À l'aide du système d'allumage au gaz SNAP-JET

1. Faites tourner le clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE pour le mettre en position ouverte (A).
2. Faites glisser la poignée du clapet de cuve pour la mettre en position ouverte (B).
3. Assurez-vous que le bouton de réglage gaz est en position (○) éteinte (C). Pour ce faire, enfoncez et tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
4. Vérifiez que la cartouche est bien installée. Consultez pour ce faire la section « INSTALLATION DE LA CARTOUCHE ».
5. Ouvrez la porte du boîtier de contrôle. Ouvrez l'alimentation en gaz en tournant le bouton de commande du détendeur dans le sens horaire (D).
6. Ouvrez le couvercle du barbecue (E).

⚠ DANGER

Si vous n'ouvrez pas le couvercle du barbecue avant d'en allumer le brûleur ou si vous n'attendez pas cinq minutes que le gaz se dissipe si le barbecue ne s'allume pas, une flambée explosive peut se produire et causer des blessures physiques graves voire la mort.

7. Disposez le charbon sur la grille foyère. Consultez la section « MÉTHODES DE CUISSON » pour savoir comment bien placer la grille foyère et le charbon.
8. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz et tournez-le dans le sens antihoraire vers la (●) position d'allumage (F). Vous entendez alors un cliquetis. Recommencez jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
9. Vérifiez que le brûleur est allumé : il doit y avoir une flamme.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Si le brûleur ne s'allume pas dans les cinq secondes, arrêtez, mettez le bouton de réglage gaz en position éteinte et attendez cinq minutes que le gaz se dissipe avant de réessayer ou d'allumer le brûleur à l'aide d'une allumette.

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

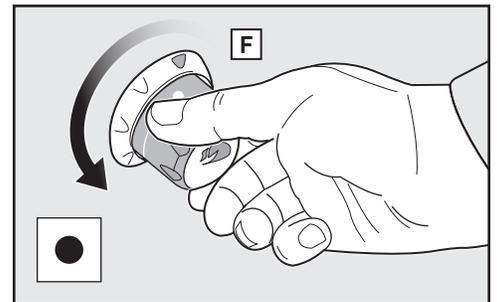
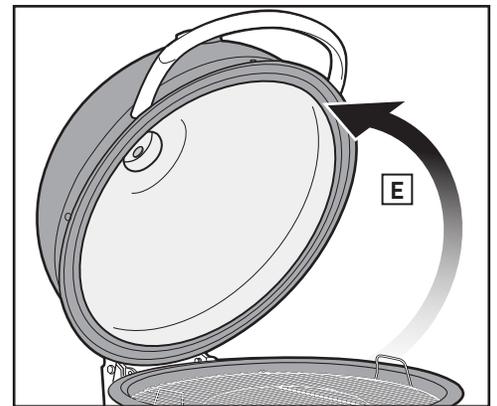
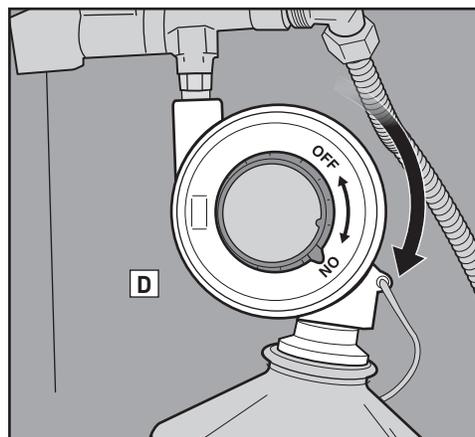
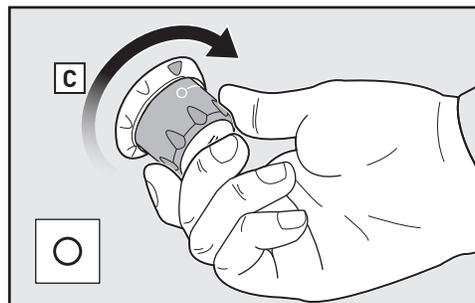
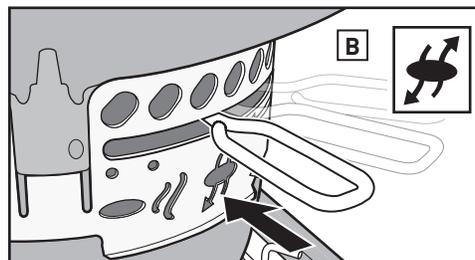
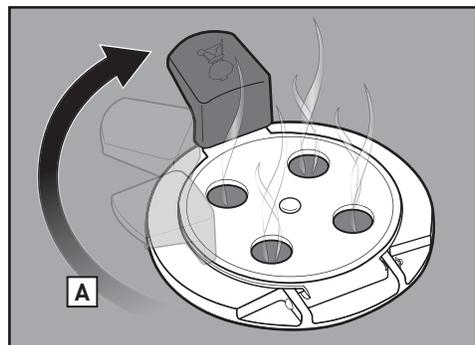
⚠ **ATTENTION** : Il peut être difficile de voir la flamme lors d'une journée ensoleillée.

10. Si vous utilisez la cuisson directe ou indirecte, mettez le bouton de réglage gaz en position éteinte (○) au bout de 12 à 14 minutes. Si vous procédez à un fumage, mettez le bouton de réglage gaz en position éteinte (○) après 7 à 10 minutes.

N.B. : Le brûleur ne doit servir qu'à allumer le charbon et non à cuire. Une fois que le charbon est allumé, éteignez directement le bouton de réglage gaz afin de préserver le combustible de votre cartouche jetable. Coupez l'alimentation en gaz à la source.

AU TOUT PREMIER BARBECUE

Avant vos premières grillades, il est recommandé de préchauffer le barbecue et de maintenir ardent le combustible, couvercle fermé, pendant au moins 30 minutes.





ALLUMAGE DU BRÛLEUR – SYSTÈME D'ALLUMAGE AU GAZ SNAP-JET

Allumage du brûleur – À l'aide d'une allumette

1. Faites tourner le clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE pour le mettre en position ouverte (A).
2. Faites glisser la poignée du clapet de cuve pour le mettre en position ouverte (B).
3. Assurez-vous que le bouton de réglage gaz est en position éteinte (○) (C). Pour ce faire, enfoncez et tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
4. Vérifiez que la cartouche est bien installée. Consultez pour ce faire la section « INSTALLATION DE LA CARTOUCHE ».
5. Ouvrez la porte du boîtier de contrôle. Ouvrez l'alimentation en gaz en tournant le bouton de commande du détenteur dans le sens horaire (D).
6. Ouvrez le couvercle du barbecue (E).

⚠ DANGER

Si vous n'ouvrez pas le couvercle du barbecue avant d'en allumer le brûleur ou si vous n'attendez pas cinq minutes que le gaz se dissipe si le barbecue ne s'allume pas, une flambée explosive peut se produire et causer des blessures physiques graves voire la mort.

7. Consultez la section « MÉTHODES DE CUISSON » pour savoir comment bien placer la grille foyère et le charbon. Disposez le charbon sur la grille foyère.
8. Mettez l'allumette dans la porte-allumette (que vous trouverez fixé à l'intérieur de la porte) puis allumez-la. Insérez le porte-allumette avec l'allumette allumée sous le charbon, à côté de l'extrémité du tube de brûleur (F).

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne mettez pas votre main directement au-dessus du brûleur lorsque vous l'allumez à l'aide d'une allumette.

9. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz et tournez-le dans le sens antihoraire vers la ● position (G).
10. Vérifiez que le brûleur est allumé : il doit y avoir une flamme.

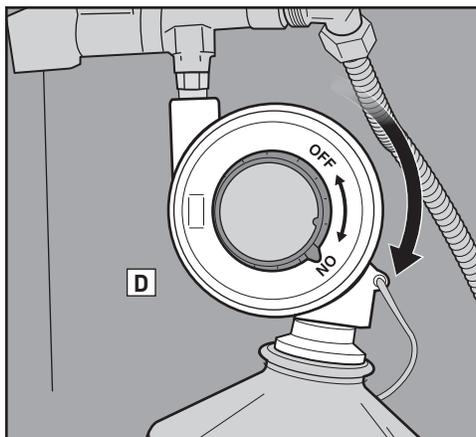
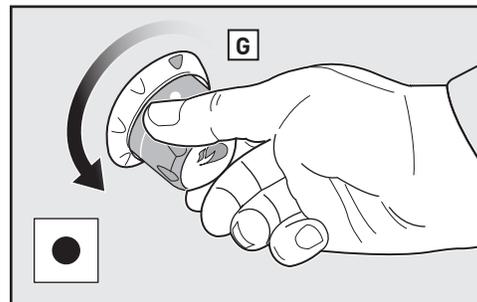
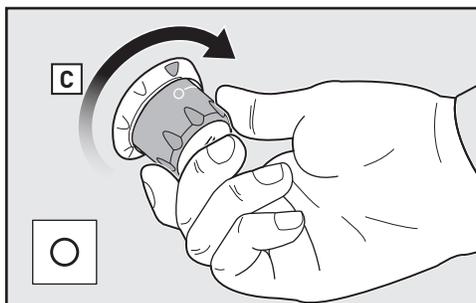
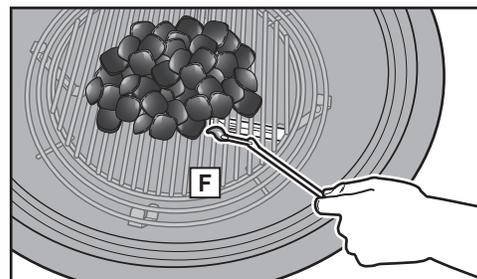
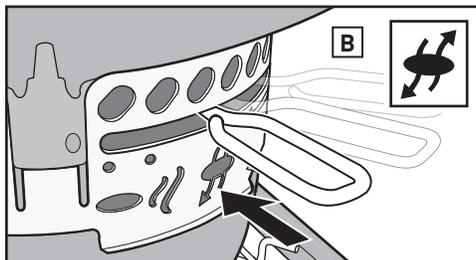
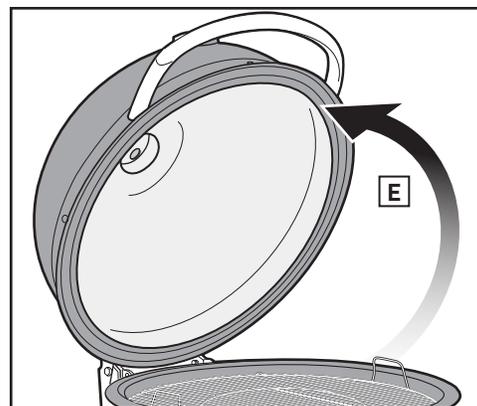
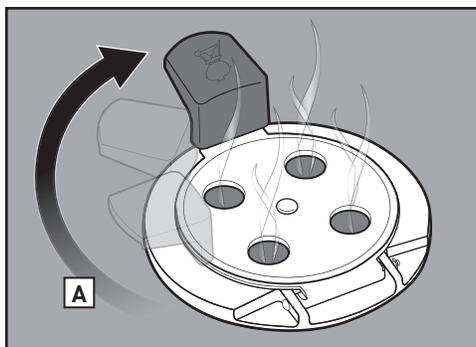
⚠ **AVERTISSEMENT** : Si le brûleur ne s'allume pas dans les cinq secondes, arrêtez, mettez le bouton de réglage gaz en position éteinte et attendez cinq minutes que le gaz se dissipe avant de réessayer ou d'allumer le brûleur à l'aide d'une allumette.

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

⚠ **ATTENTION** : Il peut être difficile de voir la flamme lors d'une journée ensoleillée.

11. Si vous utilisez la cuisson directe ou indirecte, mettez le bouton de réglage gaz en position éteinte (○) au bout de 12 à 14 minutes. Si vous procédez à un fumage, mettez le bouton de réglage gaz en position éteinte (○) après 7 à 10 minutes.

N.B. : Le brûleur ne doit servir qu'à allumer le charbon et non à cuire. Une fois que le charbon est allumé, éteignez directement le bouton de réglage gaz afin de préserver le combustible de votre cartouche jetable. Coupez l'alimentation en gaz à la source.





MÉTHODES DE CUISSON – CUISSON DIRECTE

Le WEBER SUMMIT KAMADO accepte trois méthodes de cuisson : la cuisson directe, la cuisson indirecte et le fumage. Avant d'aller plus loin, choisissez la méthode que vous souhaitez appliquer et suivez les instructions correspondantes dans ce mode d'emploi.

N.B. : Un climat froid ou une altitude élevée augmentent les temps de cuisson. Les conditions climatiques venteuses augmenteront la température du barbecue.

MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE

Utilisez la méthode directe pour les aliments tendres et de petite taille nécessitant moins de 20 minutes de cuisson, comme les hamburgers, steaks, côtelettes, brochettes, pièces de poulet désossées, filets de poisson, crustacés et légumes en tranches.

En cuisson directe, les flammes se trouvent directement sous les aliments (A). Elle permet d'en saisir l'extérieur, créant ainsi des saveurs, une texture et une caramélisation délicieuse, tout en cuisant jusqu'à son cœur.

Une cuisson directe génère à la fois de la chaleur par rayonnement et par conduction. La chaleur par rayonnement provenant du charbon cuit rapidement la surface des aliments qui en sont proches. Pendant ce temps, le feu chauffe les tiges de la grille de cuisson, qui conduisent la chaleur directement à la surface des aliments et créent ces marques de saisie inimitables.

Préparation du barbecue pour la cuisson directe

1. Disposez l'anneau de fixation central (B) en position moyenne dans la cuve, puis la grille foyère (C) au centre de l'anneau.
2. Entassez du charbon sur la grille foyère, au-dessus de l'extrémité du tube de brûleur (D)
3. Allumez le charbon. Reportez-vous à la section « SYSTÈME D'ALLUMAGE AU GAZ SNAP-JET » dans le présent mode d'emploi.

N.B. : Le couvercle, les clapets et les aérations doivent rester ouverts pendant l'allumage du charbon.

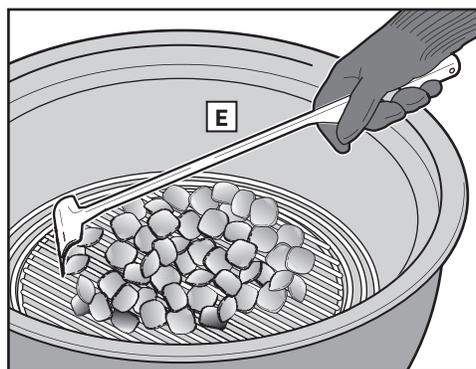
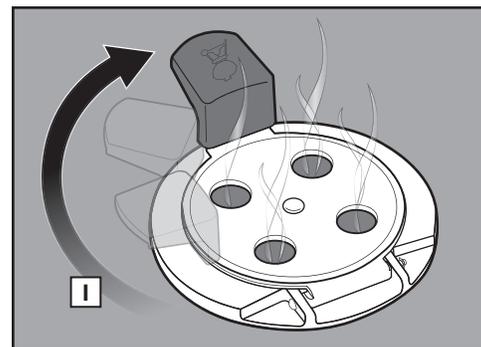
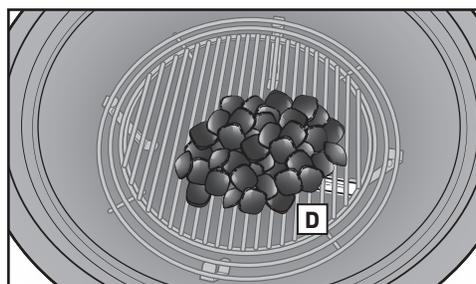
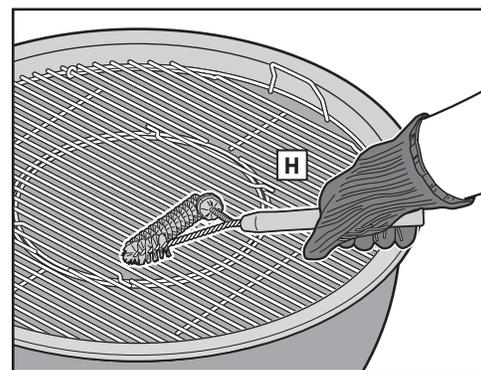
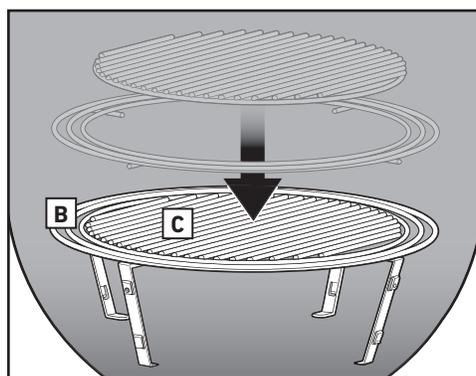
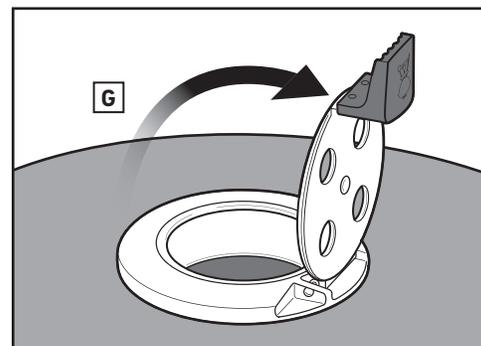
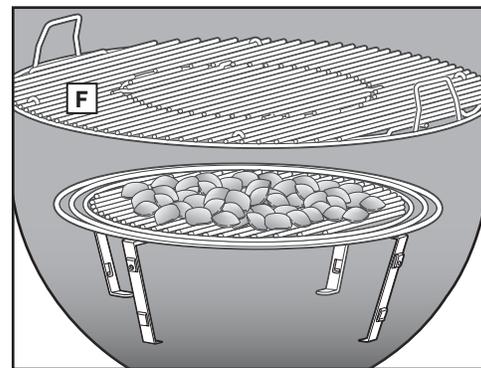
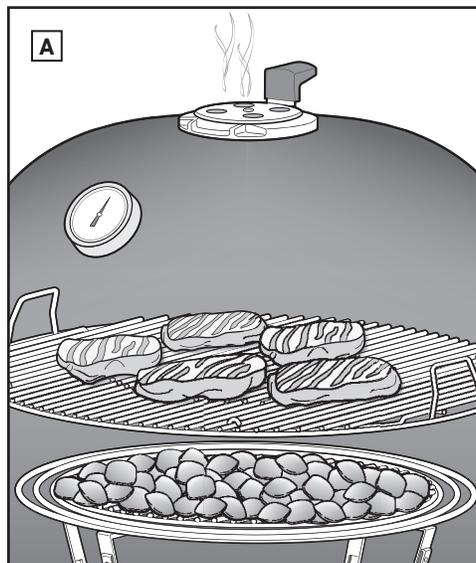
4. Une fois le charbon allumé, portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue conformes à la norme EN 407. Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur. À l'aide de longues pinces ou d'un râteau à charbon, répartissez le charbon de manière régulière sur la grille foyère (E). Veillez à ce que les charbons allumés soient en contact avec les charbons non allumés.

5. Placez la grille de cuisson en position haute dans la cuve (F).
6. Fermez le couvercle du barbecue et ouvrez le clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE (G).
7. Faites préchauffer la grille de cuisson pendant environ 5 à 10 minutes ou jusqu'à atteindre la température de barbecue souhaitée.

8. Une fois que la grille de cuisson est chaude, nettoyez-la à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable ou à l'aide d'un racloir (H).

N.B. : Utilisez une brosse pour grille à poils en acier inoxydable. Changez de brosse si vous trouvez des poils sur la grille de cuisson ou la brosse.

9. Placez les aliments sur la grille de cuisson et refermez le couvercle du barbecue. En faisant pivoter le clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE, vous augmentez ou diminuez la chaleur souhaitée dans le barbecue (I). Reportez-vous à votre recette pour connaître le temps et la température de cuisson recommandés. Reportez-vous au thermomètre du couvercle pour connaître la température interne souhaitée du barbecue.



Une fois la cuisson terminée

Fermez le clapet de ventilation de couvercle et les aérations de cuve afin d'éteindre le charbon.



MÉTHODES DE CUISSON – CUISSON INDIRECTE

MÉTHODE DE CUISSON INDIRECTE

Utilisez la méthode indirecte pour des grosses pièces de viande nécessitant au moins 20 minutes de cuisson, ou des aliments si délicats qu'une exposition directe à la chaleur les dessécherait ou les brûlerait, comme les rôtis, pièces de volaille non désossées, poissons entiers, filets délicats de poisson et poulets, dindes et côtes entières. La cuisson indirecte peut aussi servir à finir de cuire les aliments plus épais ou les pièces non désossées ayant d'abord été saisies ou dorées par cuisson directe.

Avec la cuisson indirecte, la chaleur vient d'un ou des deux côtés du barbecue. (A) Les aliments sont disposés sur la partie de la grille de cuisson au-dessous de laquelle il n'y a pas de charbon.

La chaleur par rayonnement et conduction joue un rôle, qui est cependant réduit en cuisson indirecte. Toutefois, si le couvercle du barbecue est fermé (comme nous le recommandons), une autre chaleur est générée : la chaleur par convection. Il s'agit là de chaleur qui monte, se réfléchit sur le couvercle et dans les surfaces du barbecue, puis circule pour cuire les aliments lentement et uniformément de tous les côtés.

La chaleur par convection ne saisit pas la surface de l'aliment comme le ferait la chaleur par rayonnement ou par conduction : elle le cuit en douceur jusqu'en son cœur, à l'instar de la chaleur d'un four.

Préparation du barbecue pour la cuisson indirecte

1. Disposez l'anneau de fixation central (B) en position moyenne dans la cuve, puis la grille foyère (C) au centre de l'anneau.
2. Répartissez le charbon dans les paniers à charbon CHAR-BASKETS sur la grille foyère, au-dessus de l'extrémité du tube de brûleur (D). Disposez-les de sorte qu'ils soient le long du tube.
3. Allumez le charbon. Reportez-vous à la section « SYSTÈME D'ALLUMAGE AU GAZ SNAP-JET » dans le présent mode d'emploi.

N.B. : Le couvercle, les clapets et les aérations doivent rester ouverts pendant l'allumage du charbon.

4. Une fois le charbon allumé, portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue conformes à la norme EN 407. Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur. À l'aide d'une longue pince, déplacez les paniers à charbon CHAR-BASKETS de sorte qu'ils soient des deux côtés des aliments (E).

N.B. : Placez une barquette jetable entre les paniers à charbon Char-Basket afin de récupérer les gouttes et ainsi minimiser le temps nécessaire au nettoyage.

N.B. : Autre possibilité, ce barbecue dispose de suffisamment d'espace de cuisson pour utiliser simultanément les méthodes directe et indirecte. En disposant les deux paniers à charbon CHAR-BASKETS d'un côté du barbecue, vous pouvez faire de la cuisson directe au-dessus de ceux-ci et utiliser le reste de la grille de cuisson pour la cuisson indirecte.

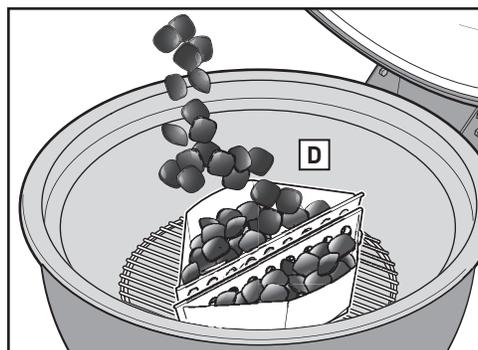
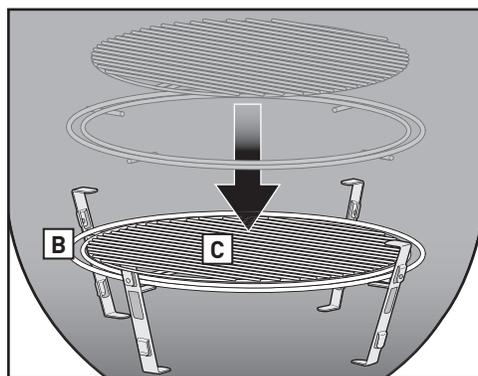
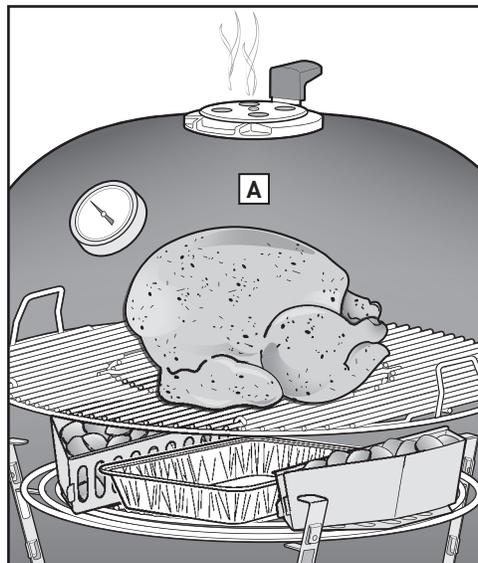
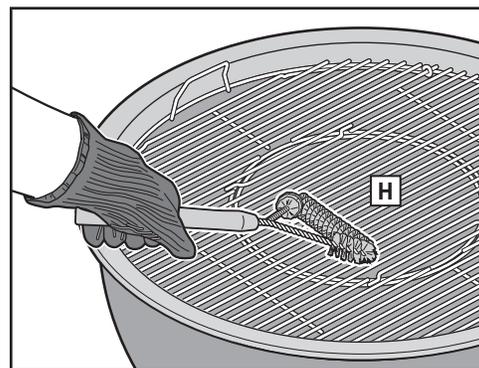
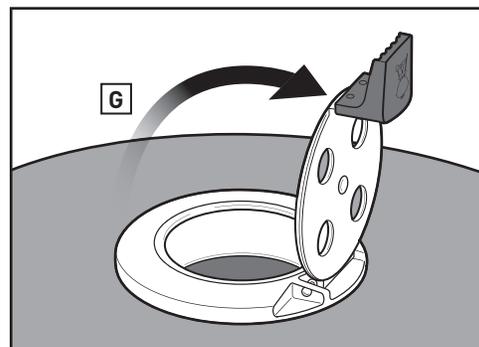
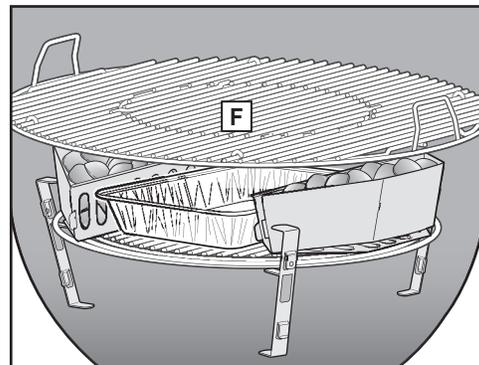
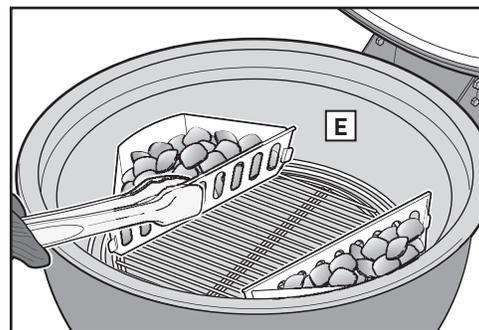
5. Placez la grille de cuisson en position haute dans la cuve (F).
6. Fermez le couvercle du barbecue et ouvrez le clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE (G).
7. Faites préchauffer la grille de cuisson pendant environ 5 à 10 minutes ou jusqu'à atteindre la température de barbecue souhaitée.
8. Une fois que la grille de cuisson est chaude, nettoyez-la à l'aide d'une brosse pour grille à poils en inox ou à l'aide d'un racloir (H).

N.B. : Si vous employez une brosse pour grille aux poils en acier inoxydable, remplacez la brosse dès que vous commencez à retrouver des poils détachés sur la grille ou sur la brosse.

9. Placez les aliments sur la grille de cuisson entre les paniers à charbon CHAR-BASKETS et fermez le couvercle du barbecue. En faisant pivoter le clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE, vous augmentez ou diminuez la chaleur souhaitée dans le barbecue (I). Reportez-vous à votre recette pour connaître le temps et la température de cuisson recommandés. Reportez-vous au thermomètre du couvercle pour connaître la température interne souhaitée du barbecue.

Une fois la cuisson terminée

Fermez le clapet de ventilation de couvercle et les aérations de cuve afin d'éteindre le charbon.





MÉTHODES DE CUISSON – FUMAGE

FUMAGE

Le fumage consiste à cuire des aliments à basse température, pendant une période prolongée, en utilisant des morceaux ou des copeaux de bois dur véritable (A). Cette technique est d'ailleurs également appelée « cuisson lente et à basse température ». Vos aliments conservent ainsi leurs sucres et saveurs afin d'obtenir une viande extrêmement tendre. Le fumage est idéal pour les grosses pièces comme la poitrine, la dinde, l'échine de porc, les travers de porc et les poulets entiers.

N.B. : Un climat froid ou une altitude élevée augmentent les temps de cuisson. Les conditions climatiques venteuses augmenteront la température du barbecue.

Préparation du barbecue pour le fumage

1. Disposez la grille foyère (B) en position basse dans la cuve, puis l'anneau de fixation central en position moyenne dans la cuve (C).

N.B. : 35 à 45 briquettes fourniront 8 à 10 heures de cuisson. Pour les aliments qui nécessitent une cuisson plus longue, plus de charbon sera nécessaire. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau « Temps de cuisson et de fumage ».

2. Entassez du charbon sur la grille foyère, au-dessus de l'extrémité du tube de brûleur (D)
3. Allumez le charbon. Reportez-vous à la section « SYSTÈME D'ALLUMAGE AU GAZ SNAP-JET » dans le présent mode d'emploi.

N.B. : Le couvercle, les clapets et les aérations doivent rester ouverts pendant l'allumage du charbon.

4. Une fois le charbon allumé, portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue conformes à la norme EN 407. Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur. À l'aide d'une longue pince, ajoutez des morceaux ou copeaux de bois de fumage WEBER autour du charbon allumé (E).
5. Positionnez la plaque de diffusion dans l'anneau de fixation central (F).

N.B. : Placez une barquette jetable sur la plaque de diffusion afin de récupérer les gouttes et ainsi minimiser le temps nécessaire au nettoyage. Utilisez deux barquettes lorsque vous fumez de grandes pièces de viande.

6. Placez la grille de cuisson en position haute dans la cuve (G).
7. Fermez le couvercle du barbecue.
8. Quand le barbecue a atteint la plage du thermomètre correspondant au fumage (H), faites glisser la poignée du clapet de cuve pour la mettre en position de fumage (I) et faites pivoter le clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE (J) afin de maintenir la température de fumage recommandée.

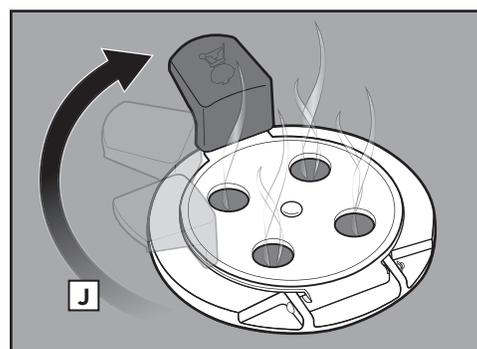
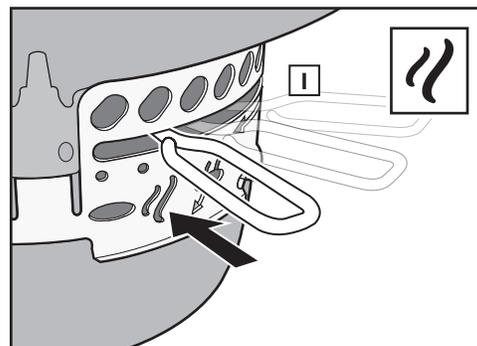
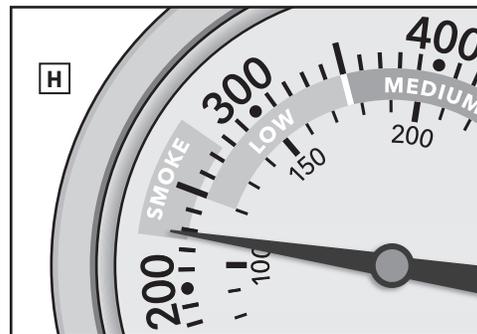
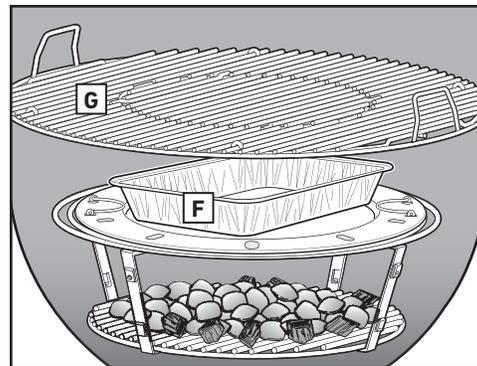
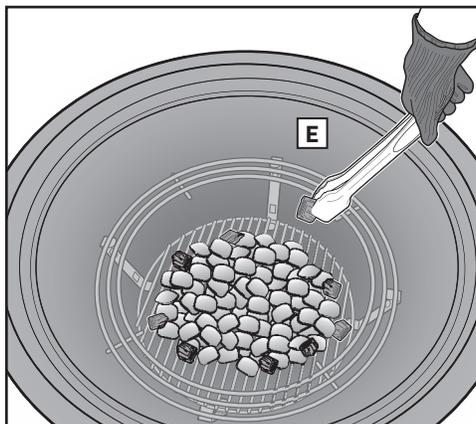
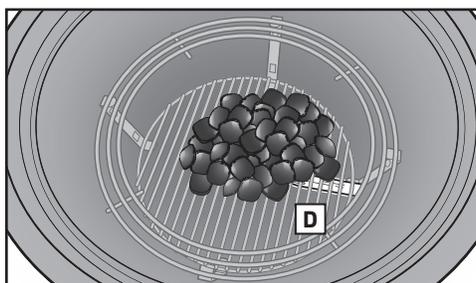
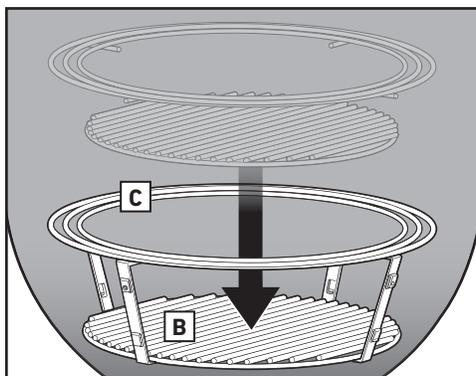
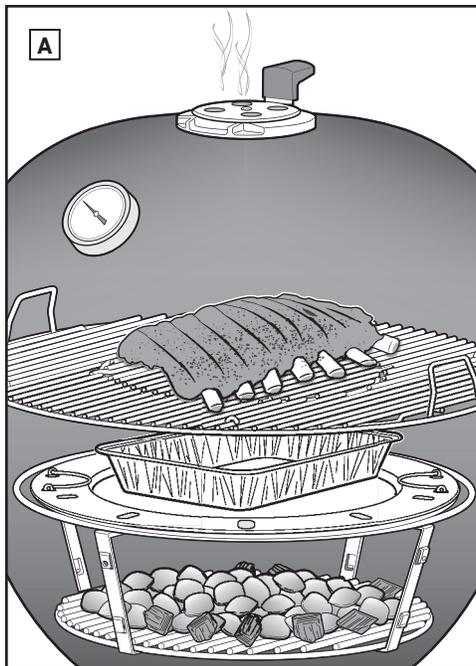
9. Ouvrez le couvercle du barbecue et nettoyez la grille de cuisson à l'aide d'une brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable ou à l'aide d'un grattoir.

N.B. : Si vous employez une brosse pour grille aux poils en acier inoxydable, remplacez la brosse dès que vous commencez à retrouver des poils détachés sur la grille ou sur la brosse.

10. Déposez les aliments au centre de la grille de cuisson. Reportez-vous à votre recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

Une fois la cuisson terminée

Fermez le clapet de ventilation de couvercle et les aérations de cuve afin d'éteindre le charbon.





MÉTHODES DE CUISSON – FUMAGE

Quantité de charbon pour les temps de fumage et de cuisson

	Poids	Temps de cuisson	Briquettes de charbon	Morceaux de bois
POISSON	0,45 - 1,36 kg (1 lb à 3 lb)	1 à 2½ heures	60 à 80 briquettes (1¾ tasse)	2 à 4
	1,36 - 2,7 kg (3 lb à 6 lb)	2½ à 4 heures	60 à 80 briquettes (1¾ tasse)	2 à 4
VOLAILLE	0,9 - 1,36 kg (2 lb à 3 lb)	2 à 3½ heures	60 à 80 briquettes (1¾ tasse)	1 à 3
	1,81 - 3,62 kg (4 lb à 8 lb)	3½ à 4 heures	80 à 100 briquettes (2¾ tasses)	2 à 4
	3,62 - 5,44 kg (8 lb à 12 lb)	4 à 5 heures	80 à 100 briquettes (2¾ tasses)	3 à 4
	5,44 - 8,1 kg (12 lb à 18 lb)	8 à 10 heures	100 à 120 briquettes (2¾ tasses)	3 à 5
PORC	1,81 - 3,62 kg (4 lb à 8 lb)	5 à 8 heures	80 à 100 briquettes (2¾ tasses)	3 à 4
	3,62 - 5,44 kg (8 lb à 12 lb)	8 à 12 heures	100 à 120 briquettes (2¾ tasses)	3 à 5
BŒUF	1,81 - 3,62 kg (4 lb à 8 lb)	7 à 12 heures	80 à 120 briquettes (2¾ tasses)	3 à 5
	3,62 - 5,44 kg (8 lb à 12 lb)	12 à 18 heures	120 à 140 briquettes (3¾ tasses)	3 à 5

Sauf indication contraire, les temps de cuisson du bœuf ont été établis selon la définition de « cuisson moyenne » établie par le Département de l'Agriculture des États-Unis (USDA). Les temps de cuisson indiqués concernent les aliments qui ont été complètement décongelés. Les poids, quantité de charbon et temps de cuisson suivants sont des guides et non des règles strictes. Des facteurs comme l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent influencer sur le temps de cuisson.

⚠ **AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais du charbon imbibé de liquide d'allumage.**

Saveurs des bois de fumage

Variété de bois	Caractéristiques	Idéal pour
Pommier	SUBTILE Légèrement sucré avec une intense saveur fumée fruitée.	Poisson Volaille Porc (jambon notamment) Légumes
Cerisier	SUBTILE Légèrement sucré avec une saveur fumée fruitée.	Poisson Volaille Porc Légumes
Hickory	PUISSANT Fort avec une saveur fumée comparable au bacon.	Volaille Porc Bœuf
Hêtre	SUBTILE Délicat avec une saveur légèrement fumée.	Poisson Volaille Porc Agneau Légumes
Pécan	PUISSANT Fort avec une saveur sucrée. Idéal pour le fumage à très basse température.	Poisson Volaille Porc Agneau Bœuf
Mesquite	PRONONCÉ Saveur fumée prononcée avec une finale presque amère.	Porc Agneau Bœuf

TRUCS ET ASTUCES POUR RÉUSSIR VOS GRILLADES

Choisir un endroit adéquat

- Utilisez ce barbecue uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, un passage couvert ou tout autre espace clos.
- Installez toujours le barbecue sur une surface plane et sûre.
- N'utilisez pas le barbecue à moins de 61 cm (deux pieds) de toute matière combustible. Les matières combustibles comprennent notamment, sans limitation, les terrasses, les patios et les vérandas en bois naturel ou traité.

Préchauffer le barbecue

Le préchauffage du barbecue est un facteur clé pour la cuisson directe, indirecte et le fumage. Lorsque le barbecue est préchauffé, la chaleur détache les restes d'aliments collés à la grille, ce qui facilite leur élimination à l'aide d'une brosse pour grille en acier inoxydable ou d'un grattoir en bois. De plus, le préchauffage du barbecue chauffe suffisamment la grille pour bien saisir les aliments et évite que ceux-ci n'y adhèrent.

Portez des gants

Portez toujours des gants ou des mitaines pour barbecue lorsque vous utilisez votre barbecue. Les orifices d'aération, registres, poignées et la cuve deviennent très chauds pendant la cuisson, donc assurez-vous de protéger vos mains et avant-bras.

Allumer le charbon

WEBER recommande d'utiliser une cheminée d'allumage (vendue séparément) et des cubes d'allumage (vendus séparément) pour allumer le charbon. Évitez d'utiliser du liquide d'allumage, car il peut donner un arrière-goût chimique à vos aliments.

Huiler les aliments et non la grille

En huilant légèrement vos aliments, vous ajoutez de la saveur et de l'humidité, tout en évitant que les aliments collent à la grille. Nous ne recommandons pas d'huiler la grille, car cela pourrait provoquer des flambées inutiles.

Fermer le couvercle

Gardez le couvercle fermé autant que possible pour les raisons suivantes :

1. Cela maintient la grille suffisamment chaude pour saisir les aliments lors de la cuisson directe.
2. Cela conserve le goût fumé qui se développe lorsque les graisses et le jus s'évaporent.
3. Cela évite les flambées en limitant l'apport en oxygène.

Utilisations correctes et incorrectes de la plaque de diffusion de chaleur

Lorsque vous fumez des aliments, la plaque de diffusion aide à maintenir des températures basses constantes et redirige la chaleur et la fumée autour des aliments. La plaque de diffusion de chaleur peut également être utilisée lors de la cuisson indirecte pour maximiser l'espace de cuisson. Ne mettez jamais des aliments ou du combustible sur la plaque de diffusion.

Maîtriser le feu

Des flambées peuvent se produire, ce qui est généralement une bonne chose, car elles permettent de saisir la surface des aliments que vous faites cuire. Cependant, trop de flambées peuvent faire brûler les aliments. Maintenir le couvercle fermé autant que possible permet de limiter l'apport en oxygène dans le barbecue, ce qui aide à éteindre les éventuelles flambées. Si les flammes deviennent incontrôlables, déplacez temporairement les aliments sur une zone de cuisson indirecte jusqu'à ce qu'elles s'éteignent.

Surveiller le temps et la température

Les climats froids ou les altitudes élevées augmentent les temps de cuisson. Les conditions météorologiques venteuses augmentent également la température du barbecue.

Garder le barbecue propre

Suivez ces quelques instructions d'entretien de routine de base pour conserver l'apparence et les performances de votre barbecue pendant des années. Veillez à retirer les amas de cendres et de charbon usagé du fond de la cuve et du cendrier avant chaque utilisation.

Fumer au bois

Nous vous encourageons à expérimenter avec différents bois pour le fumage afin de trouver l'équilibre parfait entre sucré et salé. Lorsque vous fumez des aliments pendant de longues périodes, veillez à toujours utiliser des morceaux de bois au lieu de copeaux de bois. Les morceaux permettent un fumage plus long qui pénètre lentement sur une longue période de cuisson. Les copeaux de bois fonctionnent mieux pour un temps de cuisson plus court parce qu'ils ne durent pas aussi longtemps pendant un fumage long.



Nettoyage de l'intérieur du barbecue

Il est essentiel de nettoyer l'intérieur de votre barbecue avant chaque utilisation afin qu'il conserve ses excellentes performances pendant des années.

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

Nettoyage du couvercle

Vous verrez peut-être parfois apparaître des écailles ressemblant à de la peinture à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, des 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. Bien qu'elles ne soient pas nocives, les écailles pourraient tomber sur votre nourriture si vous ne nettoyez pas le couvercle régulièrement.

Accessoires requis : un tampon à récurer non abrasif en maille de nylon et une serviette en papier.

1. Frottez la graisse carbonisée présente à l'intérieur du couvercle à l'aide du tampon à récurer (A). Afin de minimiser les accumulations de graisse à venir, essuyez l'intérieur du couvercle à l'aide d'une serviette en papier après chaque utilisation ; faites-le quand le barbecue est tiède au toucher.

Nettoyage des grilles et de la plaque de diffusion

Si vous nettoyez vos grilles de cuisson après chaque préchauffage, elles devraient présenter peu de résidus. Il est également recommandé d'éliminer les résidus et accumulations de la plaque de diffusion entre deux repas. Vous minimiserez le besoin de nettoyage en utilisant une barquette jetable.

Accessoires requis : Une brosse pour grille à poils en acier inoxydable.

1. Quand les grilles de cuisson sont installées, retirez les résidus présents à l'aide d'une brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable (B).

⚠ ATTENTION : Vérifiez régulièrement que vos brosses pour grille de cuisson ne présentent pas de poils volants ou d'usure excessive. Changez de brosse si vous trouvez des poils sur les grilles de cuisson ou la brosse. WEBER recommande d'acheter une nouvelle brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable chaque année, au début du printemps.

2. Retirez les grilles de cuisson.
3. Quand la plaque de diffusion est installée, retirez les résidus présents à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable.
4. Retirez la plaque de diffusion.
5. Quand la grille foyère est installée, retirez les résidus présents à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable.

Nettoyage rapide du tube de brûleur

Vérifiez régulièrement que le tube de brûleur n'est pas obstrué puis nettoyez-le rapidement. Vous trouverez des instructions de nettoyage minutieux dans la section « ENTRETIEN » du présent manuel.

Accessoires requis : Un fil cure-pipe et une brosse pour grille à poils en acier inoxydable propre. N'utilisez pas une brosse qui a déjà servi à nettoyer des grilles de cuisson.

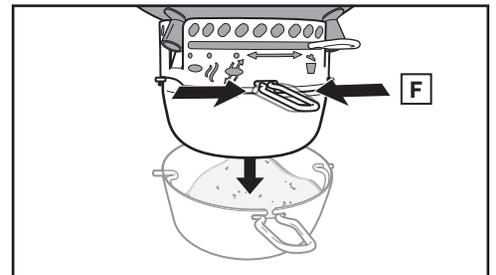
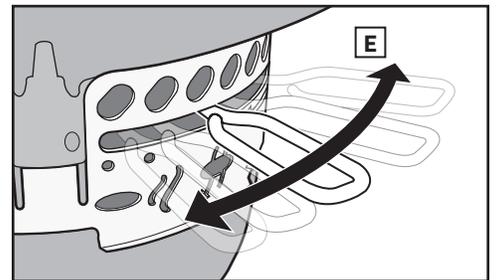
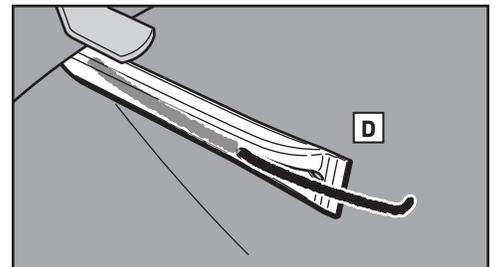
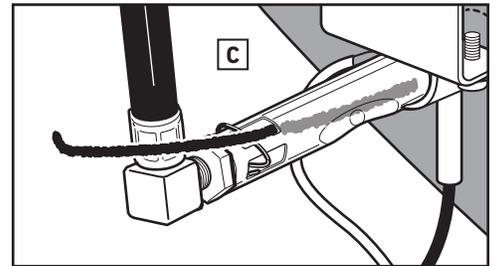
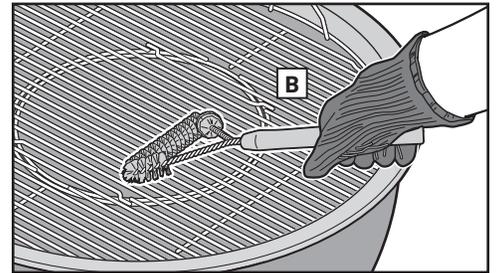
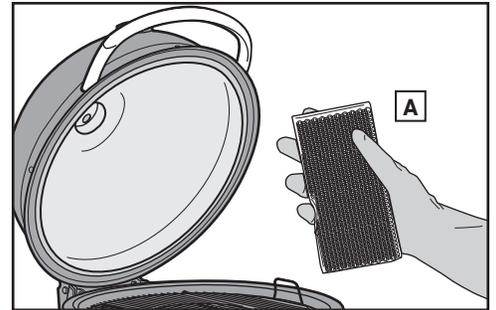
1. Faites passer le fil cure-pipe jusqu'au bout du tube de brûleur (C). Veillez à ne pas endommager l'électrode d'allumage.

2. Faites passer le fil cure-pipe dans les fentes de brûleur (D).
3. Nettoyez l'extérieur du tube de brûleur à l'aide de la brosse à poils en acier inoxydable.

Nettoyage de la cuve

Avant chaque utilisation et pour assurer un meilleur débit d'air et de meilleures performances de cuisson, retirez les amas de cendres et de charbon usagé du fond de la cuve et du cendrier.

1. Ouvrez le couvercle et retirez les grilles de cuisson, la grille foyère et la plaque de diffusion.
2. Éliminez les cendres et les morceaux de charbon usagé du fond de la cuve. Pour brûler, le charbon nécessite un apport en oxygène, donc veillez à ce que rien n'obstrue les aérations. Faites glisser la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH d'avant en arrière afin d'envoyer les cendres présentes au fond du barbecue dans le cendrier (E).
3. Serrez la poignée du cendrier afin de le détacher du barbecue (F).

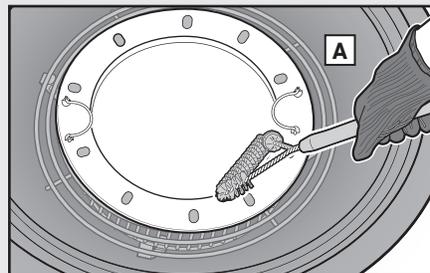


Méthode alternative de nettoyage de la plaque de diffusion

Afin d'éliminer d'importants amas sur la plaque de diffusion, vous pouvez la nettoyer quand elle est chaude.

Accessoires requis : Une brosse pour grille à poils en acier inoxydable.

1. Pendant le préchauffage du barbecue, quand la température est au maximum de 175 °C, éliminez les résidus de la plaque de diffusion à l'aide de la brosse pour grille à poils en acier inoxydable (A).





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 de nettoyage suivantes selon le type de surface. Avant toute chose, assurez-vous que tout le charbon est totalement éteint et que le barbecue est froid.

Surfaces en acier inoxydable

Nettoyez l'acier inoxydable à l'aide d'un nettoyant ou polish non-abrasif pour acier inoxydable conçu pour les produits d'extérieur et barbecues. Ne prenez pas le risque de rayer l'acier inoxydable avec des pâtes abrasives que ne nettoient ni ne font briller : elles décolorent le métal en retirant le revêtement supérieur en oxyde de chrome. N'utilisez pas de serviettes en papier.

Accessoires requis : Un chiffon microfibre et un nettoyant pour acier inoxydable.

1. Vaporisez le nettoyant sur les surfaces en acier inoxydable du barbecue. À l'aide du chiffon microfibre, frottez dans le sens de l'acier inoxydable.

Surfaces peintes et émaillées et éléments plastiques

Nettoyez les surfaces peintes et émaillées et les éléments plastiques situés à l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse chaude.

Accessoires requis : De l'eau chaude savonneuse, des serviettes en papier ou un chiffon.

1. Nettoyez les surfaces à l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez soigneusement.

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

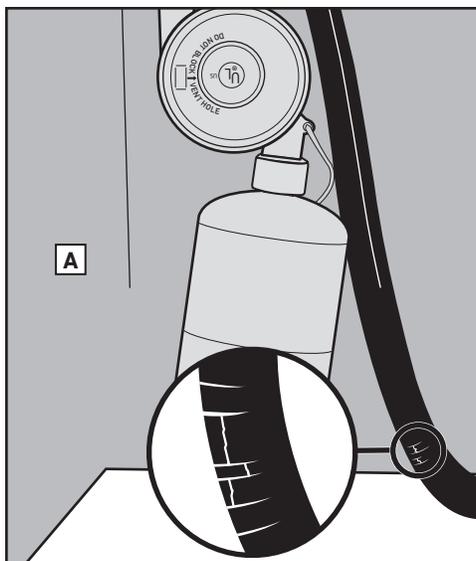
NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DE BARBECUES DANS DES ENVIRONNEMENTS UNIQUES

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

INSPECTION DU FLEXIBLE

1. Contrôlez le flexible afin de détecter tout signe de fissure. (A)

⚠ AVERTISSEMENT : Avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez que le flexible ne présente pas d'entailles, de fissures, d'abrasions ou de coupures. S'il est endommagé de quelque manière que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez-le uniquement par un flexible de rechange homologué WEBER. Contactez le représentant du service à la clientèle de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet. Rendez-vous sur www.weber.com.





ENTRETIEN

Afin de vous assurer que votre barbecue est aussi sûr et efficace qu'au premier jour, nous vous recommandons chaudement d'inspecter et nettoyer le tube de brûleur au moins une fois par an. Avec le temps, le type de brûleur (A) peut se salir et s'obstruer. Des araignées et insectes peuvent faire leur nid dans le venturi (B) du tube de brûleur, obligeant le gaz à refluer et à sortir par l'obturateur d'air (C). Des fentes de brûleur (D) sales voire obstruées peuvent restreindre le flux de gaz. Cela pourrait embraser l'intérieur et l'extérieur du tube de brûleur, ainsi que les alentours du boîtier d'allumage, entraînant d'importants dommages pour votre barbecue.

Parmi les symptômes courants d'un tube sale ou obstrué :

- Vous sentez une odeur de gaz et les flammes du brûleur sont très jaunes et irrégulières ;
- Le brûleur crépite.

⚠ DANGER

Si vous ne corrigez pas les problèmes décrits sur cette page, un incendie peut se déclarer et causer des blessures physiques graves voire la mort, ainsi que des dégâts matériels.

ASPECT DES FLAMMES DU BRÛLEUR

Le tube de brûleur de votre barbecue est conçu pour obtenir un mélange approprié d'air et de gaz. S'il fonctionne correctement, l'aspect des flammes sera normal. Leur extrémité (E) doit être jaune et dansante, leur corps (F) bleu foncé et la partie proche du tube de brûleur bleu clair (G). Si l'aspect des flammes ne correspond pas à cette description ou si vous entendez des crépitements, le brûleur pourrait avoir besoin d'un nettoyage.

NETTOYAGE MINUTIEUX DU TUBE DE BRÛLEUR

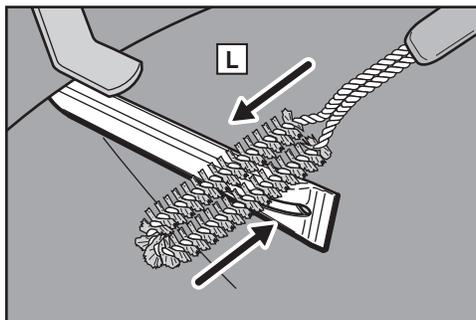
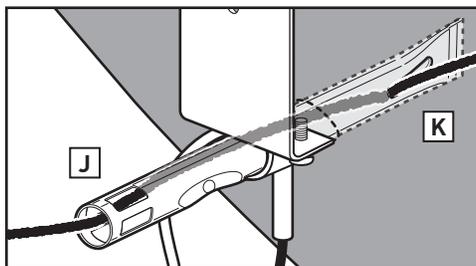
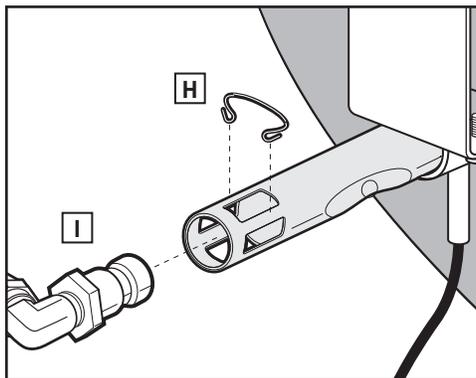
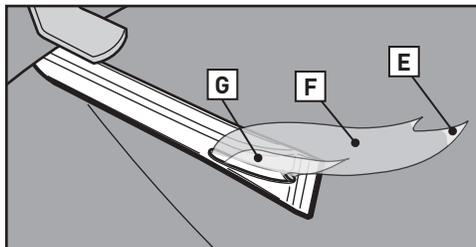
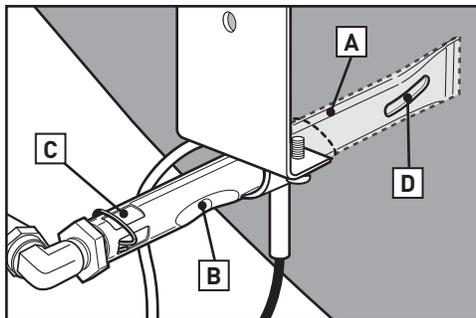
Accessoires requis : Vous aurez besoin d'une lampe de poche, de fil cure-pipe et d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable propre. N'utilisez pas une brosse qui a déjà servi à nettoyer des grilles de cuisson.

1. Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
2. Retirez l'agrafe de retenue (H) et le raccord de flexible (I) du tube de brûleur.
3. Inspectez l'intérieur du tube de brûleur à l'aide de votre lampe de poche et insérez le fil cure-pipe jusqu'au bout du tube de brûleur (J). Veillez à ne pas endommager l'électrode d'allumage.
4. Faites passer le fil cure-pipe dans les fentes de brûleur (K).
5. Nettoyez l'extérieur du tube de brûleur à l'aide de la brosse à poils en acier inoxydable (L).
6. Réinstallez le raccord de flexible et le cavalier sur le tube de brûleur.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Avant utilisation, tirez sur le raccord de flexible pour vous assurer que le cavalier est bien en place et que le raccord est bien attaché dans le tube de brûleur.

APPELEZ LE SERVICE CONSOMMATEURS

Si vous rencontrez toujours des problèmes après avoir nettoyé le tube de brûleur, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur www.weber.com.



FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME D'ALLUMAGE AU GAZ SNAP-JET

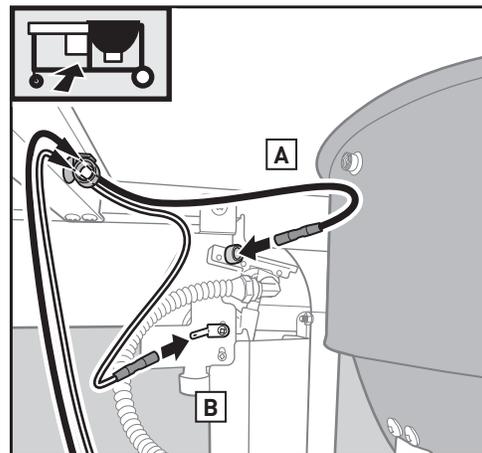
Le bouton de réglage gaz contient un module d'allumage. Celui-ci fait naître une étincelle au niveau de l'électrode d'allumage. Que vous souhaitiez effectuer un entretien de routine ou une vérification de dépannage sur le système d'allumage au gaz SNAP-JET, suivez les instructions ci-après afin de garantir le bon fonctionnement du système.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Le bouton de réglage gaz doit être en position éteinte.

Si le barbecue ne s'allume pas lorsque vous enfoncez et tournez lentement le bouton de réglage gaz, il vous faudra identifier la source du problème, à savoir le débit de gaz ou le système d'allumage. Pour commencer, essayez d'allumer votre brûleur à l'aide d'une allumette. Consultez pour ce faire la section « ALLUMAGE DU BRÛLEUR – À l'aide d'une allumette ». Si vous parvenez à allumer le brûleur avec une allumette, le problème réside dans le système d'allumage au gaz SNAP-JET.

ENTRETIEN DES ÉLÉMENTS D'ALLUMAGE

1. Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
2. Vérifiez que le câble noir est branché à la borne rouge sur le robinet (A).
3. Vérifiez que le câble blanc est branché à la borne de terre sur la vis (B).



DÉPANNAGE GÉNÉRAL

Problèmes	Solutions
* Le brûleur ne s'allume pas lorsque vous enfoncez et tournez le bouton de réglage gaz.	* Assurez-vous que du gaz parvienne au brûleur en essayant de l'allumer à l'aide d'une allumette. Consultez pour ce faire la section « ALLUMAGE DU BRÛLEUR – À l'aide d'une allumette ». Si vous parvenez à allumer le brûleur avec une allumette, le problème réside dans le système d'allumage. Consultez la rubrique « FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME D'ALLUMAGE AU GAZ SNAP-JET » dans la section « ENTRETIEN ». * Assurez-vous que les câbles sont bien insérés dans les bornes. Vérifiez que le câble noir est branché à la borne rouge sur le robinet. Vérifiez que le câble blanc est branché à la borne de terre sur la vis. Consultez la rubrique « ENTRETIEN DES ÉLÉMENTS D'ALLUMAGE » dans la section « ENTRETIEN ».
* Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme est faible.	* Il est possible qu'il n'y ait guère ou plus de combustible. Changez la cartouche. Consultez pour ce faire la section « RETRAIT DE LA CARTOUCHE ».
* L'aspect des flammes du brûleur est irrégulier * La flamme du brûleur est jaune ou orange et il y a une odeur de gaz.	* Vérifiez que le tube de brûleur n'est pas obstrué. Consultez la section « ENTRETIEN ».
* L'intérieur du couvercle semble « s'écailler » (comme de la peinture qui s'écaille).	* L'intérieur du couvercle est en aluminium. Il n'est pas peint. Il ne peut pas « s'écailler ». Ce que vous voyez est en fait de la graisse brûlée qui s'est changée en carbone et qui se détache. CE N'EST PAS UN DÉFAUT. Nettoyez minutieusement. Consultez la rubrique « NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU BARBECUE » dans la section « ENTRETIEN ».

Si vous ne parvenez pas à résoudre des problèmes à l'aide de ces méthodes, contactez le représentant du service à la clientèle de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet. Rendez-vous sur www.weber.com.



Weber-Stephen Products LLC
www.weber.com