

Weber

70TH ANNIVERSARY EDITION

KETTLE



22 in
57 cm

Mode d'emploi

Ne pas jeter. Le présent mode d'emploi contient des informations importantes concernant les dangers, des avertissements et des mises en garde relatives au produit. Pour les instructions de montage, consultez la notice de montage. N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur !

Rendez-vous sur weber.com, sélectionnez votre pays et enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui.

30454

FR

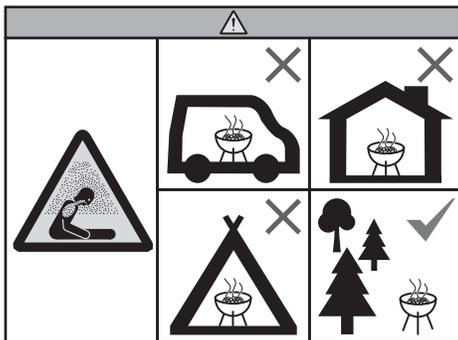
10/06/22



Le non-respect des indications DANGER, AVERTISSEMENT et MISE EN GARDE 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.

Veillez lire toutes les informations de sécurité contenues dans le présent mode d'emploi avant d'utiliser ce barbecue.

- ⚠ 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.



DANGERS

- ⚠ N'utilisez pas le barbecue dans un garage, un bâtiment, un passage couvert ou tout autre espace clos.
 - ⚠ N'ajoutez pas de liquide allume-feu ou de charbon imprégné de liquide allume-feu sur du charbon chaud ou ardent. Rebouchez le récipient de liquide allume-feu après utilisation et rangez-le à l'écart du barbecue.
- 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.

AVERTISSEMENTS

- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue si tous ses éléments ne sont pas en place. Le barbecue doit être correctement assemblé en suivant les instructions prévues à cet effet. Tout montage inadéquat peut s'avérer dangereux.
 - ⚠ N'utilisez jamais ce barbecue si le cendrier n'est pas installé.
 - ⚠ N'utilisez pas ce barbecue sous une construction inflammable.
 - ⚠ La consommation d'alcool ou la prise de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité de l'utilisateur à monter correctement le barbecue ou à l'utiliser en toute sécurité.
- Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez le barbecue. Il est chaud pendant la cuisson et le nettoyage ; il ne doit jamais être laissé sans surveillance.
- ⚠ N'utilisez pas d'essence, d'alcool ou d'autres liquides hautement volatils pour allumer le charbon. Si vous utilisez un allume-feu liquide (non recommandé), veuillez noter que ce liquide peut s'accumuler et prendre feu dans le cendrier, c'est-à-dire qu'il peut y avoir du feu sous la cuve. Enlevez le liquide allume-feu du cendrier avant d'allumer le charbon de bois.

- ⚠ Ce barbecue n'est pas destiné à être installé sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue à moins de 60 cm (2 pieds) d'un matériau inflammable. Cela vaut notamment pour le bois ou les terrasses en bois traité, les patios, les porches, les revêtements en vinyle et les portes de patios.

- ⚠ Installez toujours le barbecue sur une surface plane et stable, à l'écart de tout matériau inflammable.

Ne placez pas le barbecue sur du verre ou une surface combustible.

- ⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
- ⚠ 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, la grille foyère, les cendres, le charbon ou le barbecue pour savoir s'ils sont chauds.
- ⚠ Éteignez le charbon lorsque vous avez terminé la cuisson. Pour ce faire, fermez l'aération de la cuve et le clapet de ventilation du couvercle, puis placez le couvercle sur la cuve.

- ⚠ 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.

- ⚠ Utilisez des ustensiles adéquats dotés de poignées longues et thermorésistantes.

- ⚠ Disposez toujours le charbon sur la grille foyère (inférieure). Ne disposez pas le charbon directement sur le fond de la cuve.

- ⚠ 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.

Ne rangez pas le barbecue avant que les cendres et le charbon ne soient complètement éteints.

- ⚠ Ne videz pas les cendres avant que tout le charbon ne soit totalement consommé et éteint, et que le barbecue ne soit froid.

- ⚠ Tenez les câbles et cordons électriques éloignés des surfaces chaudes du barbecue et des zones à forte circulation.

MISES EN GARDE

- ⚠ N'utilisez pas d'eau pour maîtriser les flambées ou éteindre le charbon.
- ⚠ Un revêtement intérieur de la cuve par du papier aluminium 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 d'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.

AVERTISSEMENT SUPPLÉMENTAIRE

- ⚠ Ne vous servez pas du porte-couvercle TUCK-AWAY comme d'une poignée pour soulever ou déplacer le barbecue.



GARANTIE

Merci d'avoir acheté un produit WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, États-Unis d'Amérique (« WEBER ») est fier de vous fournir un produit sûr, résistant et fiable.

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

En vertu de la législation applicable, le client a plusieurs droits dans le cas où le produit est défectueux. Ces derniers incluent des services supplémentaires ou un remplacement, une remise sur le prix d'achat et une compensation. Dans l'Union européenne par exemple, c'est une garantie légale de deux ans à compter de la date de remise du produit. Ces droits légaux et d'autres ne sont pas impactés par cette disposition de garantie. Au contraire, cette garantie confère des droits supplémentaires au Propriétaire, indépendamment des dispositions de garantie légale.

GARANTIE VOLONTAIRE WEBER

WEBER garantit à l'acheteur 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 défaut de matériau ou de fabrication pour la/les durée(s) spécifiée(s) ci-après, s'il est monté et utilisé conformément au Mode d'emploi ci-joint. (N.B. : Si vous perdez ou égarez votre Mode d'emploi WEBER, un exemplaire de remplacement est disponible en ligne sur le site www.weber.com (ou tout site Web de votre pays vers lequel vous pourriez être redirigé). Dans le cadre d'une utilisation normale dans un logement ou appartement unifamilial privé, WEBER accepte, en vertu de cette garantie, de réparer ou remplacer toute pièce défectueuse dans la période applicable ; les limites et exceptions sont listées ci-après. DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LÉGISLATION, CETTE GARANTIE N'EST FOURNIE QU'À L'ACHETEUR ORIGINAL ET N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUIVANTS, SAUF DANS LE CAS D'UN CADEAU OU ARTICLE PROMOTIONNEL, COMME EXPLIQUÉ PLUS HAUT.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE AU TITRE DE CETTE GARANTIE

Pour assurer une couverture de garantie parfaite, il est important (mais pas obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER en ligne sur www.weber.com ou tout site Internet national vers lequel vous pourriez être redirigé. Veuillez également conserver votre ticket de caisse et/ou facture original(e). 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 ne s'applique que si le Propriétaire prend soin raisonnablement du produit WEBER en suivant les instructions de montage, d'utilisation et d'entretien préventif reprises dans le Mode d'emploi ci-joint, à moins que le Propriétaire puisse prouver que le défaut ou la panne est indépendant(e) du non-respect des obligations susmentionnées. Si vous vivez dans une zone côtière ou que votre produit est installé près d'un bassin, l'entretien inclut le nettoyage et le rinçage réguliers des surfaces extérieures, comme expliqué dans le Mode d'emploi ci-joint.

TRAITEMENT/EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous pensez qu'une pièce est couverte par la présente garantie, veuillez contacter le Service client WEBER à l'aide des coordonnées indiquées sur notre site (www.weber.com ou tout site Web du pays vers lequel vous pourriez être redirigé). Après enquête, WEBER réparera ou remplacera (à sa discrétion) toute pièce défectueuse couverte par cette garantie. Si la réparation ou le remplacement sont impossibles, 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 lui envoyer des pièces pour motif d'inspection, fret prépayé.

Cette garantie devient caduque si des dégâts, détériorations, décolorations et/ou de la rouille dont WEBER n'est pas responsable est/sont causé(s) par :

- Un abus, une mauvaise utilisation, une modification, un usage impropre, du vandalisme, une négligence, un assemblage ou une installation incorrect(e) ou la non-réalisation d'un entretien normal de routine ;
- Insectes et rongeurs ;
- L'exposition à l'air salin et/ou à des sources de chlore comme des piscines et jacuzzi/spas ;
- Des conditions météorologiques extrêmes comme la grêle, les ouragans, séismes, tsunamis ou raz-de-marée, tornades ou orages violents.

En cas d'utilisation et/ou de montage sur votre produit WEBER de pièces qui ne sont pas d'origine, WEBER annulera la présente garantie et aucun dommage provoqué par ces pièces ne sera couvert par celle-ci.

DURÉE DE GARANTIE PRODUIT

Cuve, couvercle et anneau central :
10 ans, rouille/perforation

Composants en acier inoxydable :
5 ans, rouille/perforation

Système de nettoyage ONE-TOUCH :
5 ans, rouille/perforation

Éléments en plastique :
5 ans, hors déteinte et décoloration

Toute autre pièce :
2 ans

CLAUSES 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. AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, CONCESSIONNAIRE OU REVENDEUR Y COMPRIS, AU SUJET D'AUCUN PRODUIT (COMME UNE « EXTENSION DE GARANTIE »), N'ENGAGE WEBER. L'UNIQUE RECOURS DE CETTE GARANTIE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DE LA PIÈCE OU DU PRODUIT.

LE RECOURS EN AUCUN CAS SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU.

VOUS ENDOSSEZ LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DÉGÂT OU BLESSURE INFLIGÉ(E) À VOUS OU VOS BIENS ET/OU À DES TIERS ET LEURS BIENS LIÉ(E) À UN USAGE IMPROPRE OU ABUS DU PRODUIT OU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE MODE D'EMPLOI CI-JOINT.

LES PIÈCES ET ACCESSOIRES REMPLACÉS EN VERTU DE CETTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LE RESTE DES DURÉES DE GARANTIE ORIGINALLES SUSMENTIONNÉES.

CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE QU'À UNE UTILISATION DANS UN LOGEMENT OU APPARTEMENT UNIFAMILIAL PRIVÉ ET NON AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS DANS DES CONTEXTES COMMERCIAUX, COLLECTIFS OU À LOGEMENTS MULTIPLES COMME LES RESTAURANTS, HÔTELS, COMPLEXES TOURISTIQUES OU BIENS LOCATIFS.

WEBER PEUT PARFOIS FAIRE ÉVOLUER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN ÉLÉMENT DE CETTE GARANTIE NE SAURAIT ÊTRE INTERPRÉTÉ COMME UNE OBLIGATION POUR WEBER D'INCORPORER CES MODIFICATIONS DE CONCEPTION DANS DES PRODUITS FABRIQUÉS AUPARAVANT ; CES MODIFICATIONS NE POURRONT NON PLUS ÊTRE INTERPRÉTÉES COMME UN AVEU QUE LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES ÉTAIENT DÉFECTUEUSES.

Consultez la liste internationale des unités commerciales située à la fin de ce Mode d'emploi pour obtenir des coordonnées supplémentaires.

TABLE DES MATIÈRES

- 2 Sécurité
- 3 Garantie
- 4 Système de cuisson
- 5 Fonctions spéciales
- 7 Avant d'allumer
 - Choisir un endroit adéquat
 - Choisir la quantité de charbon à utiliser
 - Au tout premier barbecue
 - Préparer le barbecue pour l'allumage
- 8 Allumer le charbon
 - Préparer le barbecue pour la cuisson directe
 - Préparer le barbecue pour la cuisson indirecte
- 11 Méthodes de cuisson
 - Cuisson directe
- 12 Méthodes de cuisson
 - Cuisson indirecte
- 13 Guide de cuisson au barbecue
- 14 Trucs et astuces pour des grillades réussies
- 15 Pièces de rechange

Rendez-vous sur www.weber.com, sélectionnez votre pays et enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui.



SYSTÈME DE CUISSON

La conception de votre barbecue à charbon WEBER est le fruit d'intenses recherches. Nos barbecues 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

Chaque barbecue à charbon WEBER est constitué d'une cuve et d'un couvercle avec revêtement en acier émaillé. C'est important car cela signifie que la finition ne s'écaillera pas. La surface réfléchissante permet la cuisson par convection, de façon à ce que la chaleur rayonne autour des aliments, exactement comme dans un four classique, ce qui permet une cuisson homogène.

B Clapets et aérations

L'air fait partie intégrante de la cuisson au charbon. Plus vous faites entrer d'air dans le barbecue, plus la température interne augmentera jusqu'à ce que le combustible soit au plus chaud. Vous avez la possibilité de réguler la température interne en cours de cuisson en réglant facilement les clapets du couvercle et de la cuve. Pour assurer une température interne élevée en cuisson directe, veillez à ce que les aérations de la cuve et du couvercle soient entièrement ouvertes. Si vous souhaitez réaliser une cuisson indirecte à basse température, vous pouvez fermer jusqu'à la moitié les clapets du couvercle et de la cuve. La fermeture totale des clapets coupe le flux d'oxygène et finit par éteindre les braises.

C Grille de cuisson

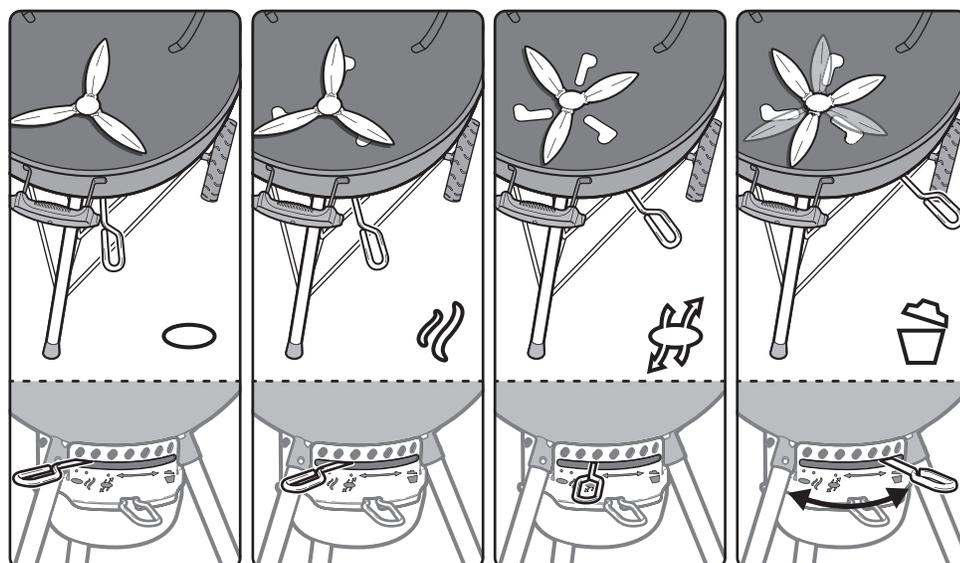
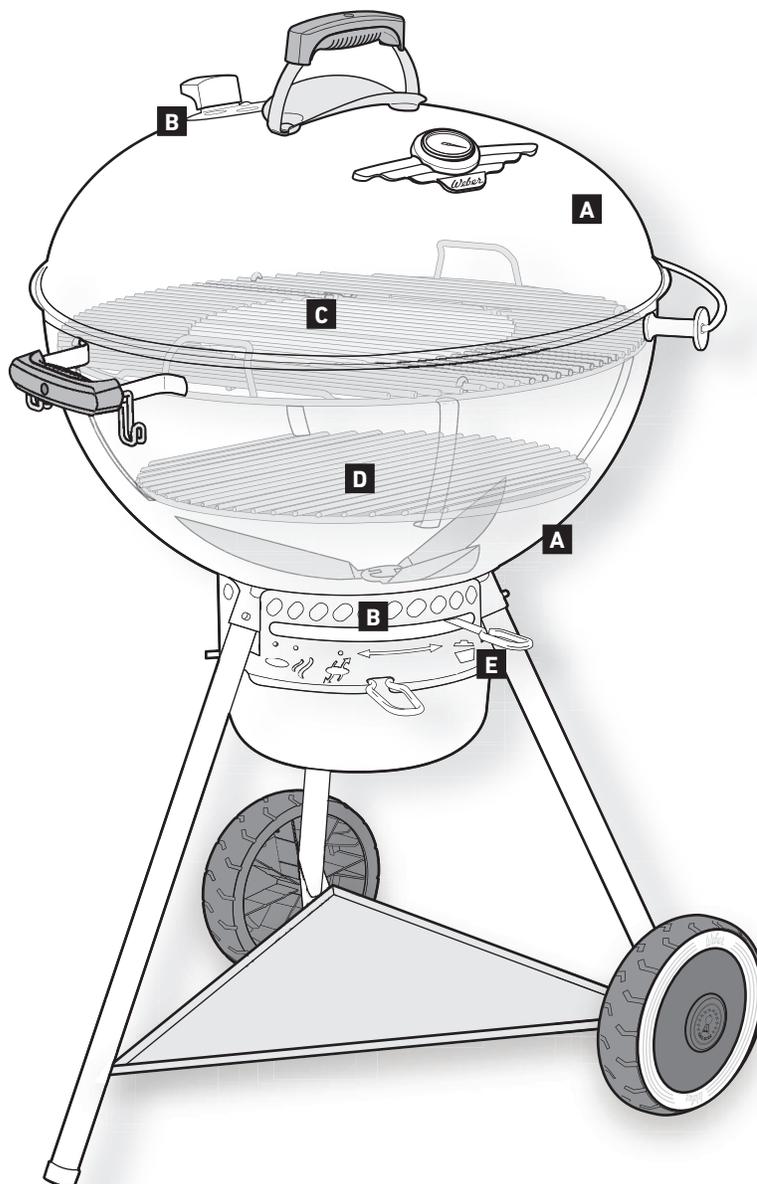
Fabriquée en acier inoxydable robuste, la grille de cuisson offre beaucoup d'espace pour préparer tous vos plats préférés.

D Grille foyère

La grille foyère peut résister à la chaleur dégagée par tous les charbons ardents. Fabriquée en acier robuste, cette solide grille ne peut se déformer ni se percer. De plus, elle offre suffisamment d'espace pour la cuisson directe ou indirecte, vous permettant ainsi d'utiliser la méthode de cuisson de votre choix.

E Système de nettoyage ONE-TOUCH

Le système de nettoyage ONE-TOUCH fait du nettoyage un jeu d'enfant. En faisant glisser la poignée d'avant en arrière, les trois pales situées dans la cuve envoient les cendres de la partie inférieure du barbecue jusqu'au cendrier. Ces clapets servent également à alimenter le feu en oxygène ou à favoriser l'extinction de celui-ci.

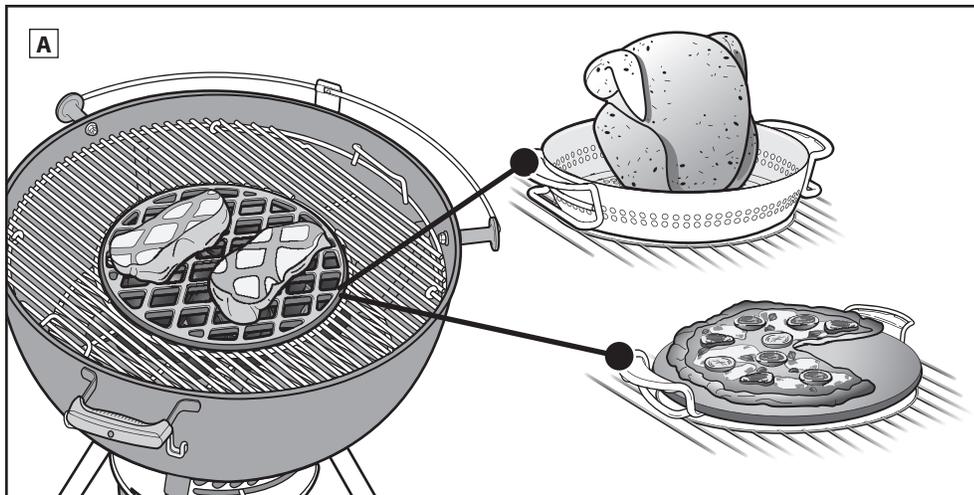




FONCTIONNALITÉS SPÉCIALES

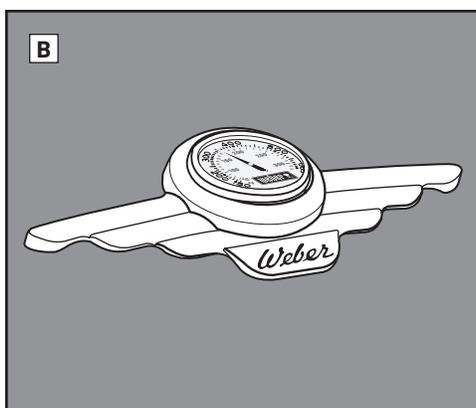
A GOURMET BBQ SYSTEM

Votre grille de cuisson peut être dotée d'une partie centrale amovible. Cette fonction est prévue pour vous permettre d'ajouter facilement des accessoires GOURMET BBQ SYSTEM, comme une grille de saisie, un support de cuisson pour poulet ou une pierre à pizza (tous vendus séparément). Chaque option offre des possibilités infinies pour essayer de nouvelles recettes. Pour découvrir tous les accessoires du GOURMET BBQ SYSTEM, rendez-vous sur notre site : www.weber.com.



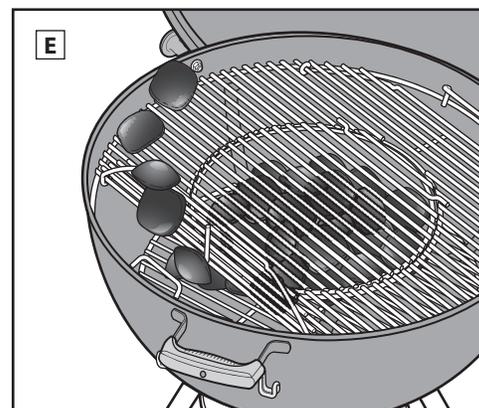
B Thermomètre intégré en édition spéciale

Le thermomètre résistant intégré au couvercle vous permet de surveiller aisément la température de votre barbecue.



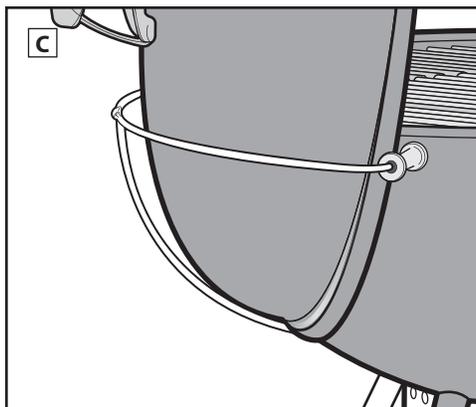
C Porte-couvercle TUCK-AWAY

Le porte-couvercle TUCK-AWAY permet d'ouvrir facilement le couvercle sur le côté pour surveiller votre repas ou ajouter du charbon de bois.



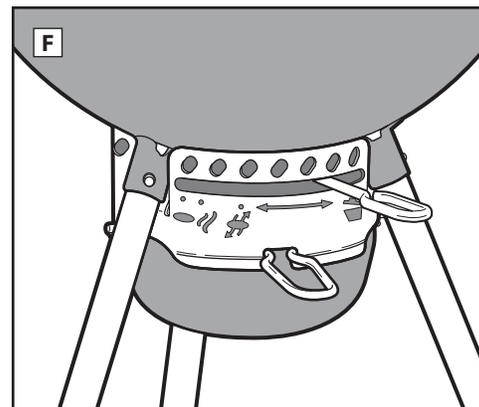
D Aérations de cuve pour la cuisson à basse température

La nouvelle forme de ces aérations permet une circulation de l'air idéale pour la cuisson à basse température.



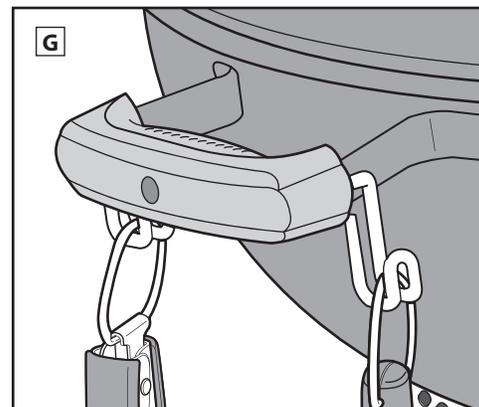
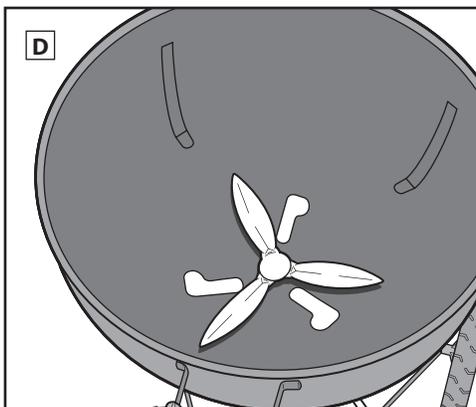
F Cendrier de grande capacité

Le cendrier de grande capacité entièrement fermé évite que les cendres ne volent sur les aliments. Il se démonte facilement pour vider les cendres de façon rapide et hygiénique.



G Poignée avec crochets porte-ustensiles

La poignée est équipée de crochets pour que vous disposiez d'un endroit pratique où accrocher vos ustensiles.

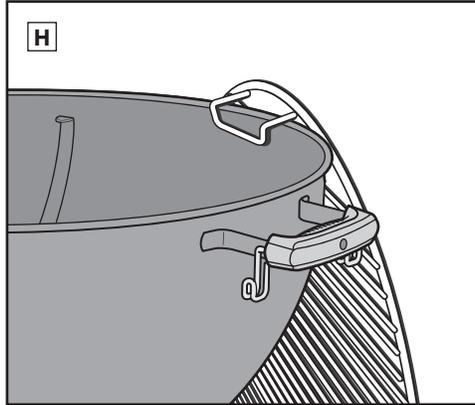




H Poignées incurvées de grille de cuisson

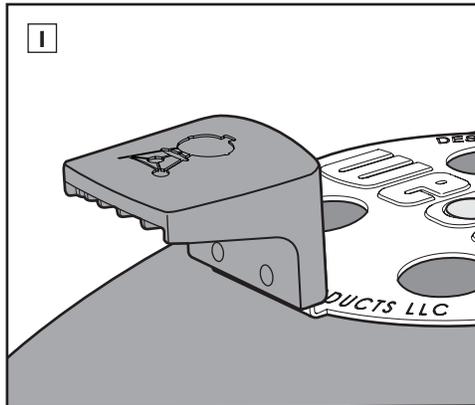
Grâce à ses poignées incurvées, il est possible d'accrocher la grille de cuisson sur le côté de la cuve.

N.B. : L'insert de la grille de cuisson GBS doit être retiré avant d'accrocher la grille de cuisson sur le côté de la cuve.



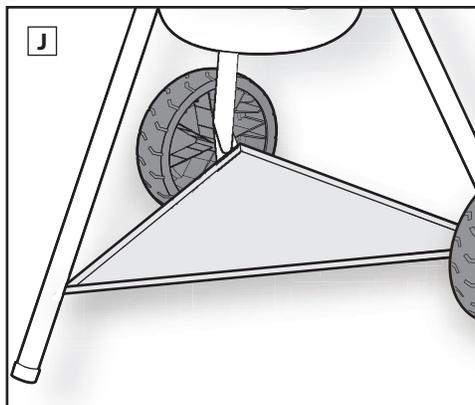
I Point de contact pour clapet de ventilation

Le point de contact pour clapet de ventilation atténue la chaleur du clapet de ventilation du couvercle pour plus de confort.



J Base triangulaire

Cette base triangulaire est utile pour ranger vos accessoires WEBER préférés.





Choisir un endroit adéquat

- Utilisez ce barbecue uniquement en extérieur, dans un espace bien ventilé. 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 60 cm (2 pieds) d'un matériau inflammable. Cela vaut notamment pour le bois ou les terrasses en bois traité, les patios, les porches, les revêtements en vinyle et les portes de patios.

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 cuire de petits aliments délicats nécessitant moins de 20 minutes de cuisson, consultez le tableau *Quantifier et ajouter du charbon pour la cuisson directe*. Si vous souhaitez faire griller ou fumer des pièces de viandes plus grosses qui demandent au moins 20 minutes de cuisson, ou des aliments délicats, consultez le tableau *Quantifier et ajouter du charbon pour la cuisson indirecte*. Pour plus de détails sur la différence entre cuisson directe et indirecte, reportez-vous aux sections **MÉTHODES DE CUISSON**.

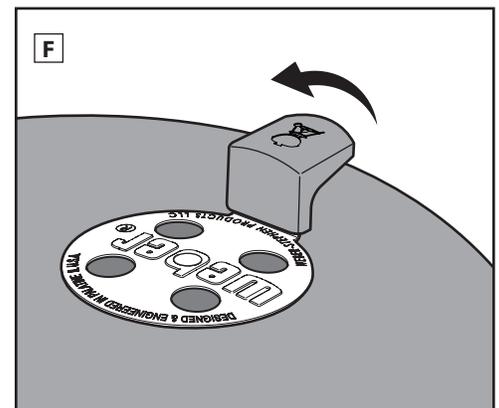
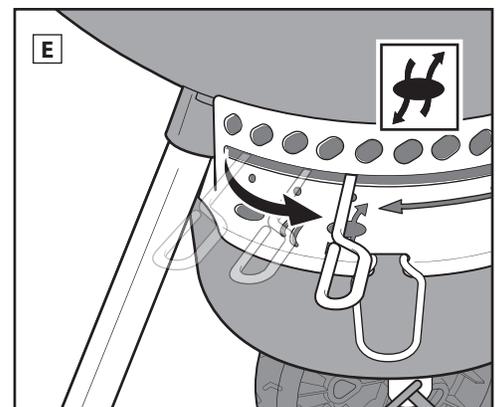
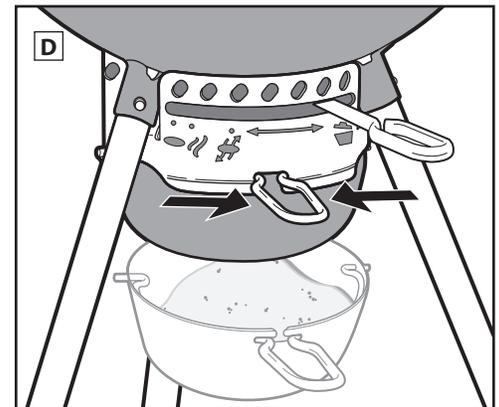
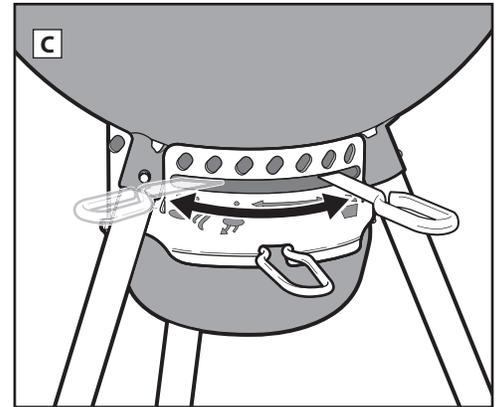
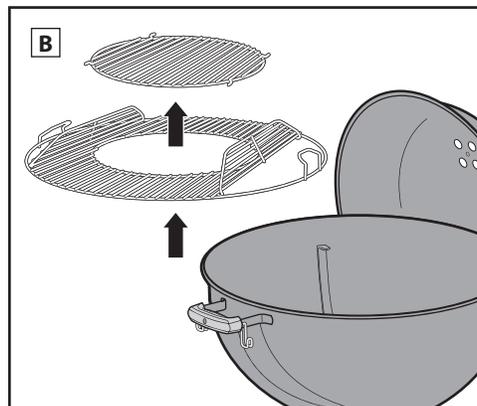
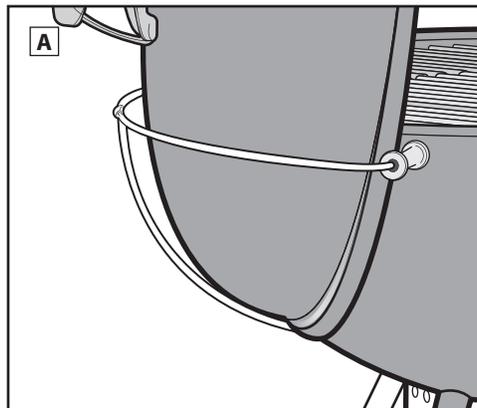
Au tout premier barbecue

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

Préparer le barbecue pour l'allumage

1. Faites glisser le couvercle ouvert dans le porte-couvercle TUCK-AWAY (A).
2. Retirez la grille de cuisson GOURMET BBQ SYSTEM en retirant d'abord la partie centrale amovible, puis la grille de cuisson complète du barbecue (B).
3. Retirez la grille foyère (inférieure) et évacuez les cendres et morceaux de charbon de bois restant dans le bas de la cuve à l'aide du système de nettoyage ONE-TOUCH. Pour brûler, le charbon nécessite un apport en oxygène, donc veillez à ce que rien n'obstrue les aérations. Faites glisser la poignée d'avant en arrière afin d'envoyer les cendres et les débris présents au fond du barbecue dans le cendrier (C).
4. Pour retirer le cendrier de grande capacité et jeter les cendres, faites pression sur la poignée du cendrier pour le dégager du barbecue (D).
5. Ouvrez les aérations de la cuve en déplaçant la poignée du clapet ONE-TOUCH en position entièrement ouverte (E).
6. Remettez la grille foyère (inférieure) en place.
7. Ouvrez les aérations du couvercle en déplaçant le clapet du couvercle en position entièrement ouverte (F).

N.B. : Le présent mode d'emploi ne présente volontairement aucune instruction relative à l'utilisation de liquide allume-feu. Ce dernier n'est pas pratique et risque de donner un goût chimique à vos grillades, contrairement aux cubes allume-feu (vendus séparément). Si vous choisissez d'employer du liquide d'allumage, veuillez suivre les instructions du fabricant et surtout NE JAMAIS ajouter du liquide directement dans le feu.





ALLUMER LE CHARBON

Avant d'allumer le charbon, choisissez la méthode de cuisson que vous allez employer. Selon le modèle que vous avez acheté, votre barbecue peut être doté ou non des fonctions décrites aux pages suivantes.

Préparer le barbecue pour la cuisson directe

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

Le moyen le plus simple d'allumer tout type de charbon de bois est d'employer une cheminée d'allumage, en particulier la cheminée d'allumage WEBER RAPIDFIRE (vendue séparément). Veuillez consulter les mises en garde et avertissements concernant la cheminée d'allumage RAPIDFIRE avant d'allumer le charbon.

1. Mettez quelques feuilles de papier journal chiffonnées en dessous de la cheminée d'allumage et posez cette dernière sur la grille foyère (grille inférieure) (A) ou placez quelques cubes allume-feu au centre de la grille foyère et placez la cheminée d'allumage par-dessus (B).
2. Remplissez la cheminée d'allumage de charbon (C).
3. À l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une allumette, allumez les cubes allume-feu ou le journal par les trous situés dans le bas de la cheminée d'allumage (D).

4. Laissez la cheminée d'allumage en place jusqu'à ce que le charbon de bois soit complètement allumé. Quand c'est le cas, une fine couche de cendres blanches recouvre les morceaux de charbon de bois.

N.B. : Les cubes allume-feu doivent être entièrement consommés et le charbon de bois recouvert de cendres avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson. Ne démarrez pas la cuisson tant que le charbon de bois n'est pas recouvert de cendres.

5. Une fois le charbon de bois bien allumé, passez aux pages suivantes pour les conseils de disposition des braises et commencer la cuisson selon la méthode de cuisson de votre choix.

Allumer le charbon sans cheminée d'allumage

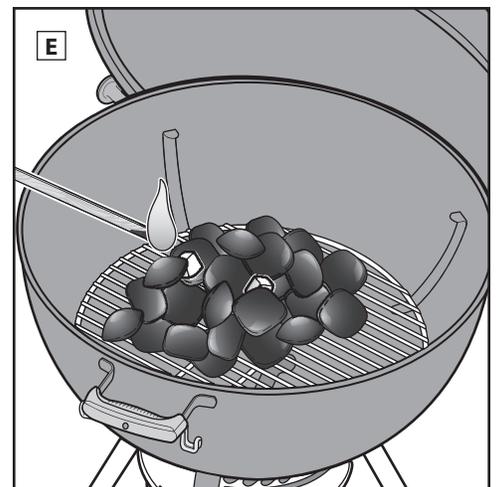
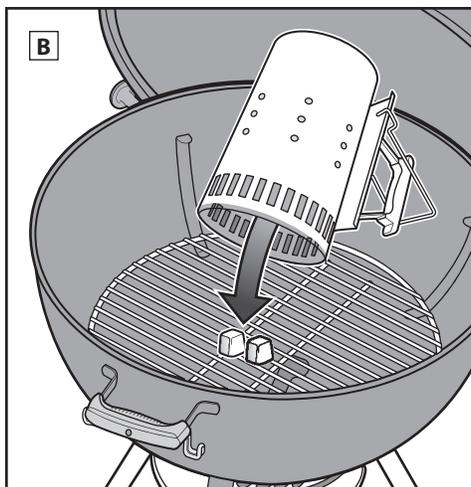
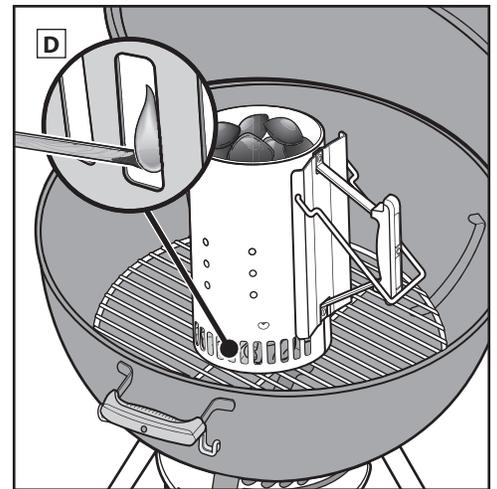
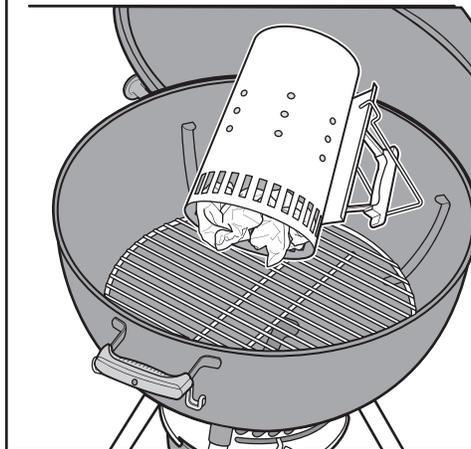
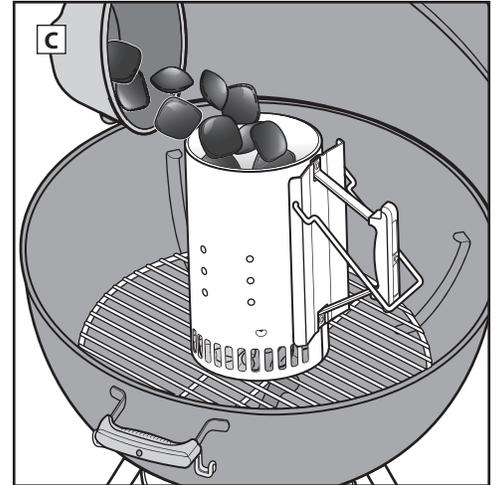
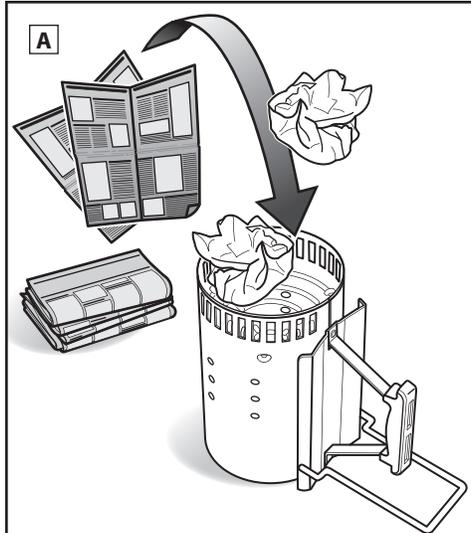
1. Faites une pyramide de charbon au centre de la grille foyère (grille inférieure) et insérez quelques cubes allume-feu (vendus séparément) au centre de la pyramide.

2. Allumez les cubes allume-feu à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une allumette. Les cubes allume-feu enflammeront ensuite le charbon (E).

3. Attendez que le charbon soit complètement allumé. Quand c'est le cas, une fine couche de cendres blanches recouvre les morceaux de charbon de bois.

N.B. : Les cubes allume-feu doivent être entièrement consommés et le charbon de bois recouvert de cendres avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson. Ne démarrez pas la cuisson tant que le charbon de bois n'est pas recouvert de cendres.

4. Une fois le charbon de bois bien allumé, passez aux pages suivantes pour les conseils de disposition des braises et commencer la cuisson selon la méthode de cuisson de votre choix.





ALLUMER LE CHARBON

Préparer le barbecue pour la cuisson indirecte

Dans le cas de la méthode de cuisson indirecte, vous avez la possibilité de positionner les braises directement sur la grille foyère (inférieure) de chaque côté de la cuve, ou d'avoir recours aux paniers CHAR-BASKETS de WEBER (vendus séparément). Certains modèles de barbecue n'incluent pas de paniers CHAR-BASKETS.

⚠ Évitez de disposer le charbon de bois près des poignées du couvercle et de la cuve ou directement sous le thermomètre et le clapet du couvercle.

⚠ Si vous utilisez les paniers CHAR-BASKETS, vous devez les mettre dans la cuve du barbecue, sur la grille foyère (inférieure) avant d'allumer le charbon de bois.

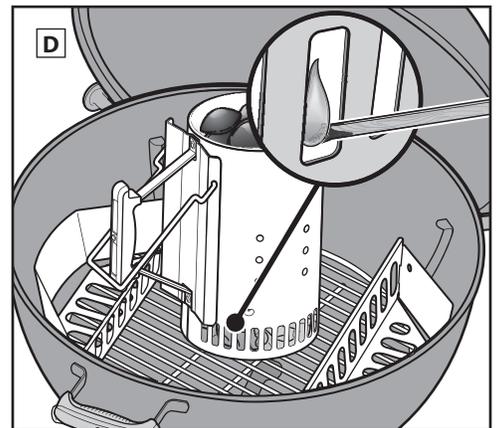
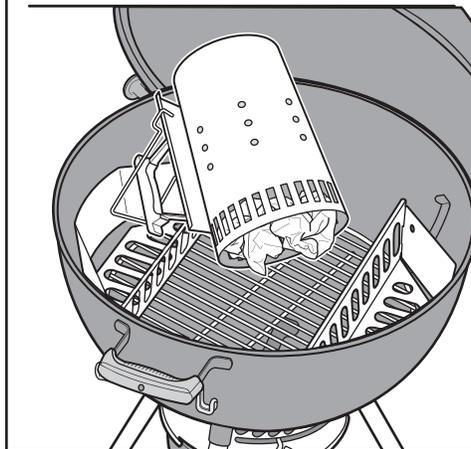
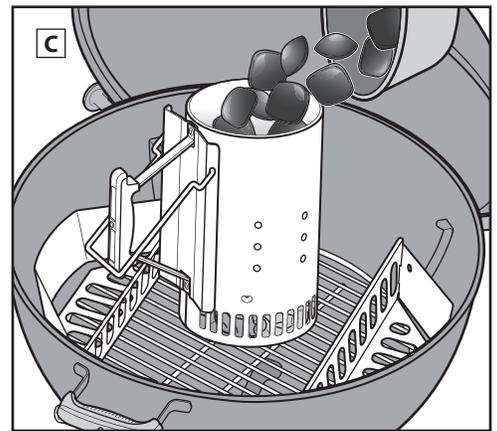
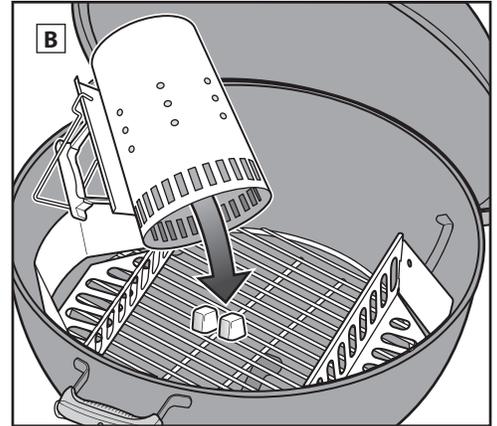
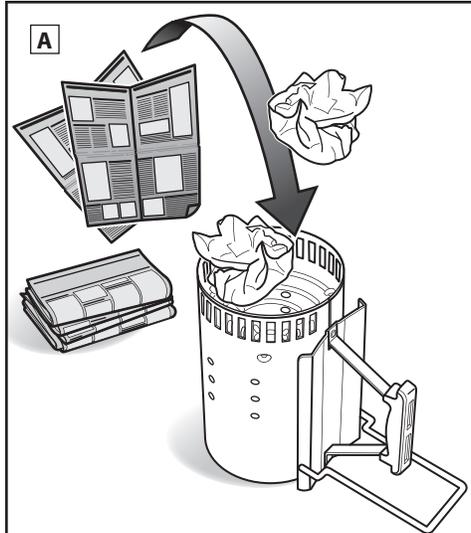
Allumer le charbon à l'aide d'une cheminée d'allumage

Le moyen le plus simple d'allumer tout type de charbon de bois est d'employer une cheminée d'allumage, en particulier la cheminée d'allumage WEBER RAPIDFIRE (vendue séparément). Veuillez consulter les mises en garde et avertissements concernant la cheminée d'allumage RAPIDFIRE avant d'allumer le charbon.

1. Mettez quelques feuilles de papier journal chiffonnées sous la cheminée d'allumage et posez cette dernière sur la grille foyère (inférieure), entre les paniers CHAR-BASKETS, le cas échéant (A) ; ou mettez quelques cubes allume-feu au centre de la grille foyère (inférieure) et placez la cheminée d'allumage par-dessus (B).
2. Remplissez la cheminée d'allumage de charbon (C).
3. À l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une allumette, allumez les cubes allume-feu ou le journal par les trous situés dans le bas de la cheminée d'allumage (D).
4. Laissez la cheminée d'allumage en place jusqu'à ce que le charbon de bois soit complètement allumé. Quand c'est le cas, une fine couche de cendres blanches recouvre les morceaux de charbon de bois.

N.B. : Les cubes allume-feu doivent être entièrement consommés et le charbon de bois recouvert de cendres avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson. Ne démarrez pas la cuisson tant que le charbon de bois n'est pas recouvert de cendres.

5. Une fois le charbon de bois bien allumé, passez aux pages suivantes pour les conseils de disposition des braises et commencer la cuisson selon la méthode de cuisson de votre choix.





ALLUMER LE CHARBON

Allumer le charbon sans cheminée d'allumage

⚠ Évitez de disposer le charbon de bois près des poignées du couvercle et de la cuve, ou directement sous le thermomètre et le clapet du couvercle.

⚠ Si vous utilisez les paniers CHAR-BASKETS, vous devez les mettre dans la cuve du barbecue, sur la grille foyère (inférieure) avant d'allumer le charbon de bois.

1. Placez les paniers CHAR-BASKETS sur la grille foyère (inférieure) sur les côtés opposés de la cuve (A).
2. Remplissez les paniers CHAR-BASKET avec le charbon choisi. Évitez de disposer le charbon de bois près des poignées du couvercle et de la cuve, ou directement sous le thermomètre et le clapet de ventilation du couvercle (B).

3. Insérez quelques cubes allume-feu (vendus séparément) dans le charbon de bois.

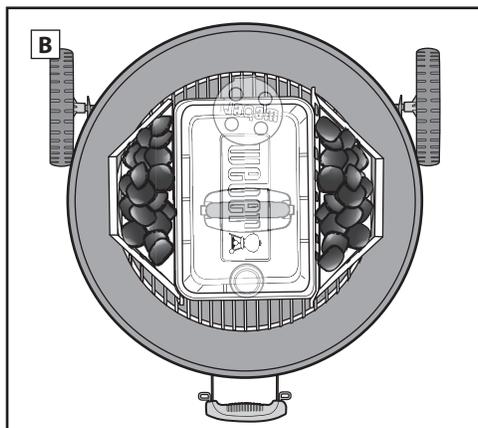
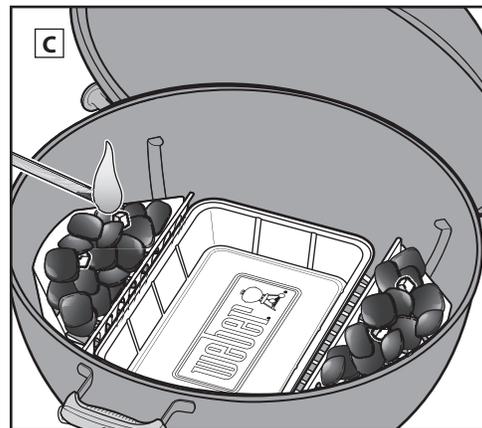
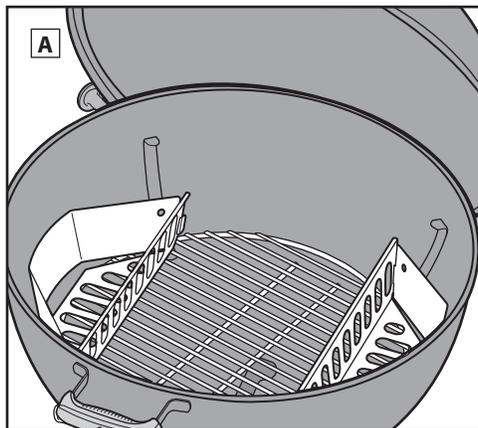
N.B. : Veillez à les enfoncer légèrement au-dessus des briquettes de charbon de bois.

4. Allumez les cubes allume-feu à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une allumette (C). Les cubes allume-feu enflammeront ensuite le charbon.

5. Attendez que le charbon soit complètement allumé. Quand c'est le cas, une fine couche de cendres blanches recouvre les morceaux de charbon de bois.

N.B. : Les cubes allume-feu doivent être entièrement consommés et le charbon de bois recouvert de cendres avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson. Ne démarrez pas la cuisson tant que le charbon de bois n'est pas recouvert de cendres.

6. Une fois le charbon de bois bien allumé, passez aux pages suivantes pour les conseils de disposition des braises et commencer la cuisson selon la méthode de cuisson de votre choix.



Utiliser uniquement du charbon de bois – conformément à la norme EN 1860-2

Quantifier et ajouter du charbon pour la cuisson directe

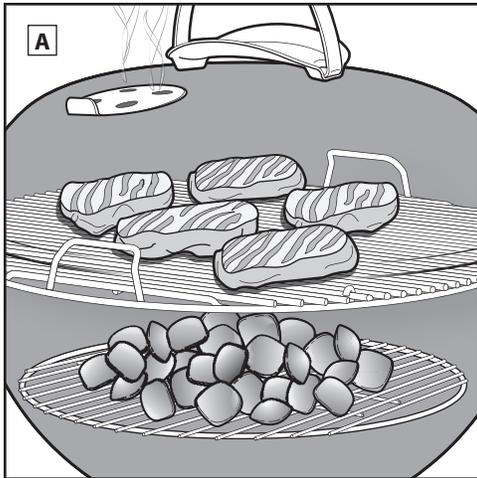
*Pour mesurer le charbon de bois, utilisez le bol doseur gradué fourni avec votre barbecue.

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon WEBER	Briquettes de charbon	Charbon de bois de hêtre*	Charbon de bois mixte*
57 cm	30 briquettes	40 briquettes	1 ¼ bol doseur (980 g)	1 ¼ bol doseur

Quantifier et ajouter du charbon pour la cuisson indirecte

*Pour mesurer le charbon de bois, utilisez le bol doseur gradué fourni avec votre barbecue.

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon WEBER		Briquettes de charbon		Charbon de bois de hêtre*		Charbon de bois mixte*	
	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)
57 cm	15 briquettes	4 briquettes	20 briquettes	7 briquettes	½ bol doseur	1 poignée	½ bol doseur	1 poignée



Méthode de cuisson directe

Employez la méthode de cuisson directe pour les petits aliments tendres, dont la cuisson prend moins de 20 minutes, comme :

- Les hamburgers ;
- Les steaks ;
- Les côtelettes ;
- Les brochettes ;
- Les morceaux de poulet désossé ;
- Les filets de poisson ;
- Les coquillages
- Les légumes tranchés.

En cuisson directe, les flammes sont directement sous les aliments (A). Elle permet de saisir les surfaces de l'aliment, créant ainsi des saveurs, une texture et une caramélisation délicieuses, tout en la cuisant à 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 et tant appréciées.

Disposition du charbon pour la cuisson directe

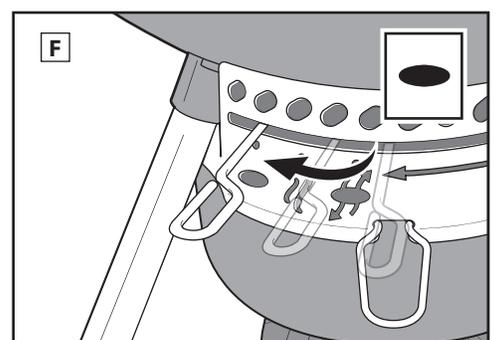
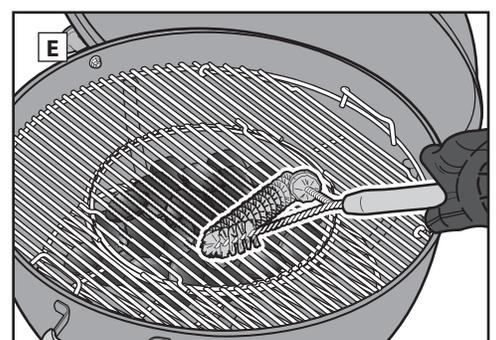
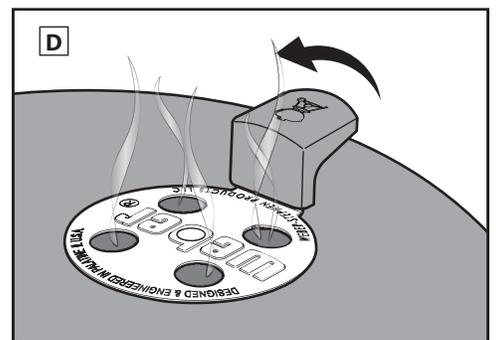
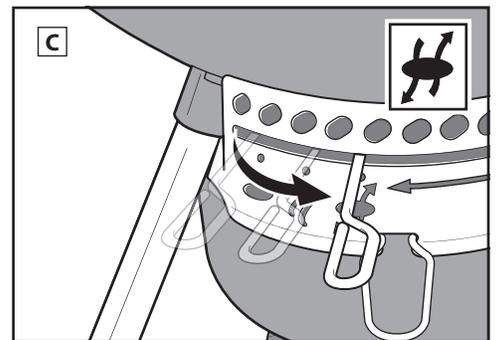
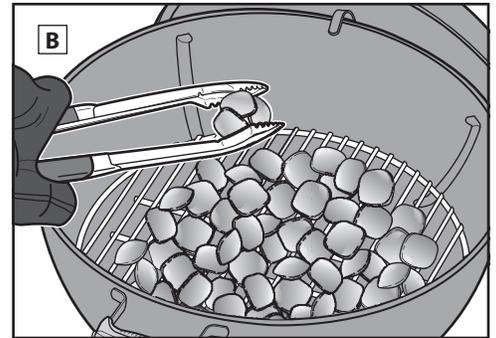
1. Enfilez des gants ou maniques pour barbecue.
MISE EN GARDE : Le barbecue, les poignées et les poignées des clapets/aérations, deviennent très chauds. Veillez à porter des maniques ou des gants pour barbecue pour éviter de vous brûler les mains.
2. Une fois le charbon complètement allumé, répartissez-le uniformément sur la grille foyère à l'aide d'une longue pince (B) ou d'un râteau à charbon WEBER (vendu séparément).
3. Assurez-vous que la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH et le clapet du couvercle sont en position complètement ouverte (C), (D).
4. Une fois le charbon recouvert d'une pellicule de cendres, remettez la grille de cuisson dans la cuve.
5. Fermez le couvercle du barbecue en le faisant glisser.
6. Faites préchauffer la grille de cuisson pendant environ 10 à 15 minutes.
7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, ouvrez le couvercle en le faisant coulisser. Nettoyez la grille de cuisson à l'aide d'une brosse pour barbecue (E).

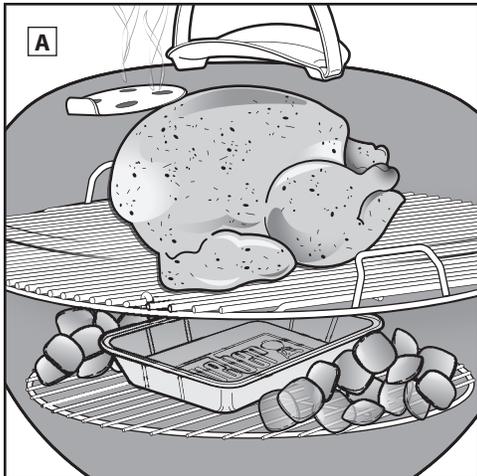
N.B. : Si vous employez une brosse aux poils en acier inoxydable, remplacez la brosse dès que vous commencez à retrouver des poils détachés sur la grille ou sur la brosse.

8. Placez les aliments sur la grille de cuisson.
N.B. : Lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, faites-le glisser sur le côté plutôt que vers le haut. Le fait de le soulever tout droit peut créer une aspiration et éparpiller des cendres sur vos aliments.
9. Fermez le couvercle et reportez-vous à votre recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

Une fois la cuisson terminée...

Fermez le clapet du couvercle et les aérations de cuve afin d'éteindre le charbon (F).





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 dessècherait ou les brûlerait, comme :

- Les rôtis ;
- Les pièces de volaille non désossées ;
- Un poisson entier ;
- Les filets de poisson fragiles ;
- Les poulets entiers ;
- Les dindes ;
- Les travers de porc

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 provient uniquement d'un ou des deux côtés du barbecue. Les aliments doivent être disposés sur la partie de la grille de cuisson sous laquelle il n'y a pas de charbon (A).

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 cuit l'aliment en douceur à cœur, à l'instar de la chaleur d'un four.

Dans le cas de la méthode de cuisson indirecte, vous avez la possibilité d'étaler les braises directement sur la grille foyère (inférieure) de chaque côté de la cuve, ou d'avoir recours aux paniers CHAR-BASKETS de WEBER. Certains modèles de barbecue n'incluent pas de paniers CHAR-BASKETS.

Disposition du charbon pour la cuisson indirecte

1. Enfilez des gants ou maniques pour barbecue.

MISE EN GARDE : Le barbecue, les poignées, le clapet du couvercle et les aérations de la cuve, deviennent très chauds. Veillez à porter des maniques ou des gants pour barbecue pour éviter de vous brûler les mains.

2. Une fois le charbon de bois bien allumé à l'aide de la méthode de cuisson indirecte de votre choix (voir la section « Allumer le charbon »), disposez le charbon correctement de chaque côté de la cuve en prenant soin de porter des maniques ou des gants pour barbecue et d'utiliser une pince à long manche. Évitez de disposer le charbon de bois près des poignées du couvercle et de la cuve, ou directement sous le thermomètre et le clapet du couvercle (B). Vous pouvez placer une barquette au milieu des braises pour récupérer les gouttes de graisse.

3. Assurez-vous que la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH et le clapet du couvercle sont en position complètement ouverte (C), (D).

4. Une fois le charbon recouvert d'une pellicule de cendres, remettez la grille de cuisson dans la cuve. Si votre grille de cuisson a des charnières latérales, assurez-vous qu'elles se trouvent directement au-dessus du charbon dans la cuve. Cela facilitera l'ajout de charbon si nécessaire.

5. Fermez le couvercle du barbecue en le faisant glisser.

6. Préchauffez la grille pendant 10 à 15 minutes.

7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, ouvrez le couvercle en le faisant coulisser. Nettoyez la grille de cuisson à l'aide d'une brosse pour barbecue (E).

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.

8. Mettez les aliments au centre de la grille de cuisson, au-dessus de la barquette si vous en utilisez une.

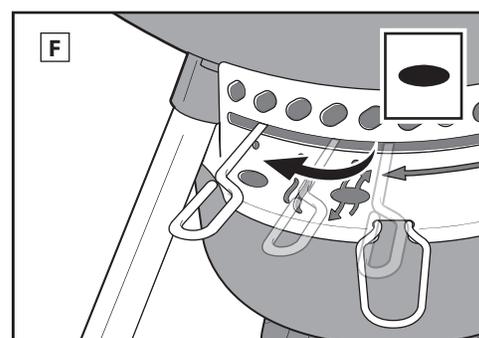
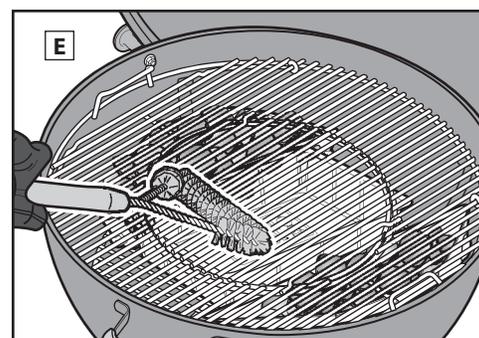
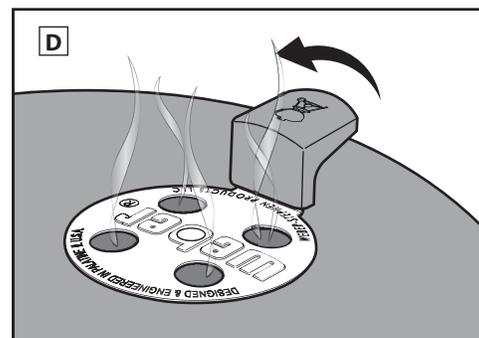
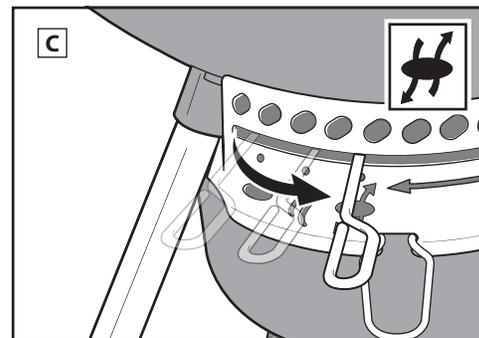
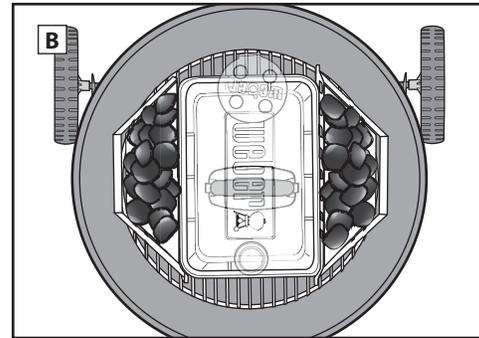
N.B. : Lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, faites-le glisser sur le côté plutôt que vers le haut. Le fait de le soulever tout droit peut créer une aspiration et éparpiller des cendres sur vos aliments.

9. Fermez le couvercle. Positionnez toujours le couvercle de façon à ce que le thermomètre ne se trouve pas au-dessus des braises, car il serait exposé à la chaleur directe. Reportez-vous à votre recette pour connaître le temps de cuisson recommandé. Si nécessaire, réglez les clapets du couvercle et de la cuve de façon à abaisser la température de cuisson.

N.B. : Ouvrez complètement le clapet de ventilation du couvercle pour augmenter la température, réduisez l'ouverture pour abaisser la température.

Une fois la cuisson terminée...

Fermez le clapet du couvercle et les aérations de cuve afin d'éteindre le charbon (F).





Sauf mention contraire, les temps de cuisson pour le bœuf et l'agneau se fondent sur la définition de la cuisson à point du ministère américain de l'Agriculture. Les découpes, épaisseurs, poids et temps de cuisson sont uniquement donnés à titre indicatif. Des facteurs tels que l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent avoir un impact sur le temps de cuisson.

Rendez-vous sur weber.com pour obtenir des recettes et des conseils de cuisson.

	Épaisseur/poids	Temps de cuisson total approximatif		
VIANDE ROUGE	Steak : Contre-filet, chateaubriand, faux-filet, entrecôte et filet mignon	2 cm d'épaisseur 2,5 cm d'épaisseur 5 cm d'épaisseur	4 à 6 minutes à feu vif en chaleur directe 6 à 8 minutes à feu vif en chaleur directe 14 à 18 minutes faire dorer 6 à 8 minutes à feu vif en chaleur directe puis 8 à 10 minutes à feu vif en chaleur indirecte	
	Bavette	0,7 kg à 1 kg, 2 cm d'épaisseur	8 à 10 minutes à feu moyen en chaleur directe	
	Émincé de bœuf	2 cm d'épaisseur	8 à 10 minutes à feu moyen en chaleur directe	
	Filet	1,4 à 1,8 kg	45 à 60 minutes 15 minutes à feu moyen en chaleur directe puis 30 à 45 minutes à feu moyen en chaleur indirecte	
	Bratwurst : fraîche	saucisse de 85 g	20 à 25 minutes à feu doux en chaleur directe	
PORC	Côte : désossée ou non désossée	2 cm d'épaisseur 3 à 4 cm d'épaisseur	6 à 8 minutes à feu vif en chaleur directe 10 à 12 minutes faire dorer 6 minutes à feu vif en chaleur directe puis 4 à 6 minutes à feu vif en chaleur indirecte	
	Travers : petites côtes entières, côtes	1,4 à 1,8 kg	1,5 à 2 heures à feu moyen en chaleur indirecte	
	Travers : à la paysanne, non désossés	1,4 à 1,8 kg	1,5 à 2 heures à feu moyen en chaleur indirecte	
	Filet	0,5 kg	30 minutes faire dorer 5 minutes à feu vif en chaleur directe puis 25 minutes à feu moyen en chaleur indirecte	
	Blanc de poulet : désossé, sans peau	170 à 227 g	8 à 12 minutes à feu moyen en chaleur directe	
VOLAILLE	Cuisse de poulet : désossée, sans peau	113 g	8 à 10 minutes à feu moyen en chaleur directe	
	Morceaux de poulet : non désossés, assortiment	85 à 170 g	36 à 40 minutes 6 à 10 minutes à feu doux en chaleur directe, 30 minutes à feu moyen en chaleur indirecte	
	Poulet : entier	1,8 à 2,25 kg	60 à 75 minutes chaleur moyenne indirecte	
	Poulet de Cornouailles	0,7 à 0,9 kg	60 à 70 minutes à feu moyen en chaleur indirecte	
	Dinde : entière, non farcie	4,5 à 5,5 kg	2 à 2,5 heures à feu moyen en chaleur indirecte	
	FRUITS DE MER	Filet ou steak de poisson : flétan, vivaneau rouge, saumon, bar, espadon, thon	0,6 à 1,25 cm d'épaisseur 2,5 à 3 cm d'épaisseur	3 à 5 minutes à feu moyen en chaleur directe 10 à 12 minutes à feu moyen en chaleur directe
Poisson : entier		0,5 kg 1,4 kg	15 à 20 minutes à feu moyen en chaleur indirecte 30 à 45 minutes à feu moyen en chaleur indirecte	
Crevettes		14 g	2 à 4 minutes à feu vif en chaleur directe	
LÉGUMES		Asperges	1,25 cm de diamètre	6 à 8 minutes à feu moyen en chaleur directe
		Maïs	avec feuilles	25 à 30 minutes à feu moyen en chaleur directe
	épluché		10 à 15 minutes à feu moyen en chaleur directe	
	Champignons	shiitake ou champignons de Paris	8 à 10 minutes à feu moyen en chaleur directe	
		portobello	10 à 15 minutes à feu moyen en chaleur directe	
	Oignon	coupé en deux	35 à 40 minutes à feu moyen en chaleur indirecte	
		tranches de 1,25 cm	8 à 12 minutes à feu moyen en chaleur directe	
Pommes de terre	entières	45 à 60 minutes à feu moyen en chaleur indirecte		
	tranches de 1,25 cm	9 à 11 minutes blanchir 3 minutes puis cuire 6 à 8 minutes à feu moyen en chaleur directe		

Conseils de cuisson

- Cuisez les steaks, filets de poisson, morceaux de poulet désossés et légumes avec la méthode directe en respectant les temps indiqués dans le tableau (ou la cuisson souhaitée). Retournez-les une fois à la moitié du temps de cuisson.
- Cuisez les rôtis, volailles entières, morceaux de volaille non désossés, poissons entiers et pièces plus épaisses avec la méthode indirecte en respectant les temps indiqués dans le tableau (ou jusqu'à ce que le thermomètre numérique affiche la température à cœur souhaitée).
- Après la cuisson, laissez les rôtis, les grosses pièces de viandes et les côtelettes et steaks épais reposer 5 à 10 minutes avant de les découper. La température à cœur de la viande augmentera de 5 à 10 degrés pendant ce temps.
- Décongelez les aliments avant la cuisson. Sinon, allongez les temps de cuisson pour les aliments congelés.

Conseils de sécurité alimentaire

- Ne décongelez pas de la viande, du poisson ou de la volaille à température ambiante. Faites-les décongeler au réfrigérateur.
- Lavez-vous bien les mains à l'eau chaude et au savon avant de commencer à préparer de la nourriture, et après avoir manipulé de la viande, du poisson ou de la volaille frais.
- Ne mettez jamais de viande cuite sur un plat où se trouvait de la viande crue.
- Lavez tous les plats et les ustensiles qui ont été en contact avec la viande ou le poisson crus à l'eau chaude et savonneuse, puis rincez.

Veillez à ce que les dimensions des aliments conviennent au barbecue avec couvercle fermé, en laissant environ 2,5 cm d'espace entre les aliments et le couvercle.



Portez des gants

Portez toujours des gants pour barbecue lorsque vous utilisez votre barbecue à charbon. Les aérations, clapets, poignées et la cuve devenant chauds pendant la cuisson, veillez à protéger vos mains et avant-bras.

Évitez le liquide allume-feu.

Évitez d'employer du liquide allume-feu car il peut donner un arrière-goût chimique à vos aliments. Les cheminées d'allumage (vendues séparément) et les cubes allume-feu (vendus séparément) sont des moyens bien plus propres et plus efficaces d'allumer le charbon de bois.

Préchauffez le barbecue

Faites préchauffer votre barbecue couvercle fermé pendant 10 à 15 minutes afin de préparer la grille de cuisson. Avec toutes les braises du charbon, la température sous couvercle devrait atteindre 260 °C. La chaleur détache les restes alimentaires collés à la grille, ce qui facilite leur élimination à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable. Le préchauffage du barbecue chauffe suffisamment la grille pour bien saisir les aliments et évite que ceux-ci n'y adhèrent.

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

Huilez les aliments et non la grille

L'huile évite que les aliments ne collent à la grille, tout en ajoutant du goût et de l'humidité. Badigeonner ou vaporiser de l'huile sur les aliments est plus efficace que d'en mettre sur la grille.

Maintenez un flux d'air

Un feu de charbon de bois a besoin d'air. Le couvercle doit rester fermé autant que possible, mais laissez le clapet de ventilation du couvercle et les aérations de la cuve ouverts. Retirez régulièrement les cendres du fond du barbecue pour éviter qu'elles ne bouchent les aérations.

Mettez le couvercle

Voici quatre raisons importantes de fermer le couvercle le plus souvent possible :

1. Cela maintient la grille suffisamment chaude pour saisir les aliments.
2. Cela réduit le temps de cuisson et évite que les aliments ne se dessèchent ;
3. Cela conserve le goût fumé qui se développe lorsque les graisses et sucs s'évaporent.
4. Cela évite les flambées en limitant l'apport en oxygène.

Maîtrisez le feu

Des flambées peuvent se produire. Elles permettent de saisir la surface de ce que vous faites cuire, mais s'il y en a trop, elles peuvent carboniser les aliments. Gardez le couvercle fermé le plus possible. Cela permet de limiter l'apport en oxygène dans le barbecue, ce qui aide à éteindre les éventuelles flambées. Si vous perdez le contrôle sur les des flammes, déplacez temporairement vos grillades sur une zone de cuisson indirecte jusqu'à ce qu'elles s'éteignent.

Surveillez le temps et la température

Si vous utilisez votre barbecue dans un climat plus froid ou en altitude, les temps de cuisson peuvent être plus longs. Les vents violents augmentent la température d'un barbecue à charbon. Restez toujours à proximité de votre barbecue et n'oubliez pas de laisser le couvercle fermé autant que possible afin de conserver la chaleur.

Frais ou congelé

Que vous fassiez cuire des aliments frais ou congelés, veuillez toujours suivre les indications de sécurité de l'emballage et toujours respecter la température de cuisson à cœur recommandée. Les aliments congelés mettent plus longtemps à cuire et peuvent nécessiter l'ajout de combustible, selon le type d'aliment.

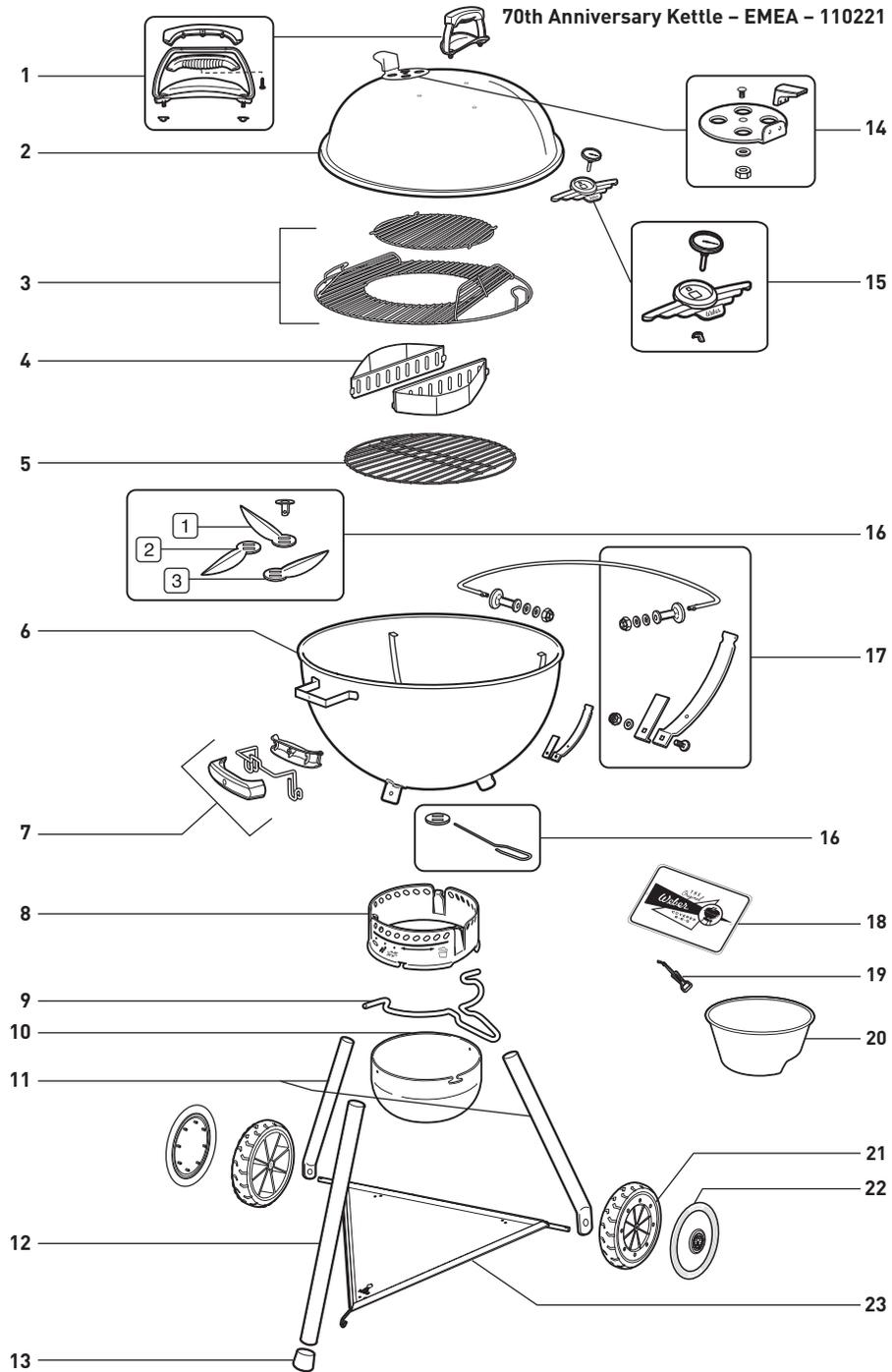
Propreté

Suivez ces quelques instructions d'entretien de base afin de conserver l'apparence et les performances de votre barbecue pendant des années.

- Avant 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. Avant toute chose, assurez-vous que tout le charbon est totalement éteint et que le barbecue est froid.
- Il est possible que des écailles ressemblant à de la peinture apparaissent 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. Brossez la graisse carbonisée de l'intérieur du couvercle à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable. Pour limiter les dépôts, vous pouvez essuyer l'intérieur du couvercle avec une serviette en papier quand le barbecue est encore chaud (mais pas brûlant) après la cuisson.
- Nettoyez les surfaces peintes et émaillées et les éléments en plastique situés à l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse chaude. barbecue avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Si votre barbecue est exposé à un environnement particulièrement hostile, nettoyez-en l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques et l'eau salée peuvent faire apparaître de la rouille superficielle. WEBER conseille d'essuyer l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse chaude. Ensuite, rincez-le et séchez-le minutieusement.
- N'utilisez pas les éléments suivants pour nettoyer votre barbecue : des produits nettoyants ou peintures abrasifs pour acier inoxydable, des détergents contenant de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène, des produits décapants pour four, des détergents abrasifs (de cuisine) ou des tampons de nettoyage abrasifs.



PIÈCES DE RECHANGE



Numéro de série



Reportez le numéro de série de votre barbecue dans l'encadré ci-dessus pour référence ultérieure. Le numéro de série se trouve sur le clapet de ventilation situé sur le couvercle.

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

FRANCE

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

POLAND

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

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

USA

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

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

For other Eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com