



MARQUE: WEBER

REFERENCE: MASTER TOUCH BLACK

CODIC: 4081692



**EN**

CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE

Do not discard. This owner's guide contains important product dangers, warnings, and cautions. For assembly instructions, refer to assembly guide. Do not use grill indoors!

Visit www.weber.com, select your country of origin, and register your grill today.

FR

GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS

Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit. Consulter les instructions d'assemblage dans le guide de montage. N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur!

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

DE

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLEGRILL

Entsorgen Sie den Grill nicht. Diese Gebrauchsanleitung enthält wichtige Hinweise zu Produktgefahren sowie Warn- und Vorsichtshinweise. Anweisungen zum Aufbau des Grills finden Sie in der Aufbauanleitung. Grillen Sie niemals in geschlossenen Räumen!

Besuchen Sie uns im Internet unter www.weber.com, wählen Sie Ihr Herkunftsland aus und registrieren Sie Ihren Grill noch heute.

**57882**

08/15/14



TABLE OF CONTENTS

EN	CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE	4
	Do not discard. This owner's guide contains important product dangers, warnings, and cautions. For assembly instructions, refer to assembly guide. Do not use grill indoors!	
FI	HIILIGRILLIN KÄYTTÖOPAS	14
	Älä hävittää. Tässä käyttöoppaassa on tärkeitä tuotevaroituksia vaaroista ja varotoimista. Katso kokoamisohjetta. Älä käytä grilliä sisätiloissa!	
FR	GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS	24
	Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit. Consulter les instructions d'assemblage dans le guide de montage. N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur!	
IT	GUIDA PER L'UTENTE DEL BARBECUE A CARBONELLA	34
	Conservare la presente guida, che contiene informazioni importanti sui rischi correlati all'uso del barbecue, avvertenze e precauzioni. Per le istruzioni per il montaggio, consultare l'apposita guida. Non usare il barbecue in locali chiusi.	
NO	BRUKSANVISNING FOR KULLGRILL	44
	Må ikke kastes. Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon om farer, advarsler og forholdsregler. For informasjon om hvordan du monterer grillen, se monteringsanvisningen. Ikke bruk grillen innendørs!	
DA	BRUGSANVISNING TIL TRÆKULSGRILL	54
	Bør ikke smides væk. Denne brugsanvisning indeholder vigtige farer, advarsler og sikkerhedsregler ifm. produktet. For samlingsvejledning henvises der til samlingsguiden. ;Grillen må ikke bruges indendørs!	
ES	GUÍA DEL PROPIETARIO DE LA PARRILLA DE CARBÓN	64
	No desechar. Esta guía del propietario contiene información importante sobre peligros, advertencias y precauciones. Para obtener las instrucciones de montaje, consulte la guía de montaje. ;No use la parrilla en interiores!	
SV	ÄGARMANUAL TILL TRÄKOLSGRILL	74
	Släng inte bort. Denna ägarmanual innehåller viktiga produktrisker, varningar och försiktighetsuppsmaningar. För monteringsinstruktioner, se monteringsguiden. Använd inte grillen inomhus!	
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLEGRILL	84
	Entsorgen Sie den Grill nicht. Diese Gebrauchsanleitung enthält wichtige Hinweise zu Produktgefahren sowie Warn- und Vorsichtshinweise. Anweisungen zum Aufbau des Grills finden Sie in der Aufbauanleitung. Grillen Sie niemals in geschlossenen Räumen!	
NL	GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE HOUTSKOOLGRILL	94
	Niet weggooien. Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie over de gevaren van het product, en ook waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen. Raadpleeg de montagehandleiding voor de montage-instructies. De grill niet binnenshuis gebruiken!	
PT	GUIA DE UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR A CARVÃO	104
	Não deitar no lixo. Este guia de utilização contém perigos, advertências e precauções importantes sobre o produto. Para instruções de montagem, consulte o guia de montagem. Não utilizar o grelhador em espaços interiores!	
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILLA WĘGLOWEGO	114
	Nie wyrzucać. Ta instrukcja zawiera ważne informacje o niebezpieczeństwach, ostrzeżenia i przestrogi dotyczące produktu. Wskazówki dotyczące montażu znajdują się w instrukcji montażu. Nie używać grilla wewnątrz pomieszczeń!	
RU	УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ — РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	124
	Не выбрасывать. В данном руководстве содержится важная информация, предупреждения и предостережения. Указания по монтажу см. в руководстве по сборке. Запрещается использовать гриль в помещении!	



Le non-respect des instructions relatives aux DANGERS, aux AVERTISSEMENTS et aux PRÉCAUTIONS contenues dans le présent manuel d'utilisation peut être à l'origine de blessures graves, voire mortelles, ou d'un incendie ou d'une explosion, susceptibles de provoquer des dommages matériels.

Veillez lire toutes les informations de sécurité figurant dans le présent guide d'utilisation avant d'utiliser ce barbecue.

DANGER

- ⚠ 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.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue dans un garage, un bâtiment, sous une tonnelle, ou tout autre espace fermé.
- ⚠ N'utilisez ni essence, ni alcool, ni autre liquide extrêmement volatile pour embraser le charbon de bois. En cas d'utilisation de liquide d'allumage pour charbon (non recommandé), éliminez toute trace de liquide ayant pu s'écouler par les clapets d'aération inférieurs avant d'embraser le charbon.
- ⚠ N'ajoutez ni liquide d'allumage ni charbon imprégné de liquide d'allumage sur du charbon incandescent ou chaud. Rebouchez le récipient d'allume-feu liquide après utilisation et placez-le à l'écart du barbecue.
- ⚠ Éloignez de la zone de cuisson les liquides et vapeurs inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que tout matériau combustible.

AVERTISSEMENTS

- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue si tous ses composants ne sont pas en place. Assurez-vous de suivre les instructions d'assemblage pour assembler correctement ce barbecue. Un assemblage incorrect peut être dangereux.
- ⚠ N'utilisez jamais le barbecue sans que le réceptacle à cendres ne soit installé.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue sous un abris combustible.
- ⚠ La consommation d'alcool, de médicaments et/ou de drogues risque de limiter la capacité de l'utilisateur à monter et à utiliser correctement le barbecue.
- ⚠ Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue. Celui-ci sera chaud pendant la cuisson ou le nettoyage et il ne doit jamais être laissé sans surveillance.
- ⚠ 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 ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- ⚠ Ce barbecue Weber® n'est pas conçu pour une installation dans un véhicule de loisir ou un bateau.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue à moins d'un mètre cinquante d'un matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent, de manière non exhaustive, le bois (traité ou non) des terrasses, patios et porches.
- ⚠ Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et de niveau sans trace de matériaux combustible.
- ⚠ Ne posez pas le barbecue sur du verre ou une surface combustible.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
- ⚠ Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue.
- ⚠ Ne touchez jamais la grille de cuisson ou la grille à charbon, les cendres, le charbon de bois ou le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.
- ⚠ Éteignez le charbon une fois la cuisson terminée. Pour l'éteindre, fermez tous les clapets et orifices d'aération après avoir placé le couvercle sur la cuve de cuisson.
- ⚠ Utilisez des gants de barbecue résistants à la chaleur lorsque vous cuisinez, ajustez les clapets d'aération, ajoutez du charbon et manipulez le thermomètre ou le couvercle.
- ⚠ Utilisez des ustensiles à barbecue appropriés à longs manches et résistants à la chaleur.
- ⚠ Mettez toujours le charbon de bois sur le dessus de la grille à charbon (grille inférieure). Ne mettez pas de charbon de bois directement dans le fond du récipient.

- ⚠ Ne vous appuyez pas sur le bord de la table et ne le surchargez pas.
- ⚠ N'utilisez pas le support de couvercle Tuck-Away™ comme poignée pour soulever ou déplacer le barbecue.
- ⚠ Ne suspendez pas le couvercle sur la poignée de la cuve.
- ⚠ Ne jetez jamais le charbon de bois chaud à un endroit où on pourrait marcher dessus ou là où il pourrait provoquer un incendie. Ne jetez jamais les cendres ou le charbon de bois avant leur extinction complète.
- ⚠ Ne rangez pas le barbecue avant l'extinction complète des cendres et du charbon.
- ⚠ N'enlevez jamais les cendres avant que le charbon de bois se soit complètement consumé et éteint et que le barbecue ait refroidi.
- ⚠ Maintenez les câbles et les cordons électriques à l'écart des surfaces chaudes du barbecue et des zones de passage.



⚠ AVERTISSEMENT! N'utilisez pas le barbecue dans un endroit confiné, par exemple, dans une maison, une tente, une caravane, un véhicule ou un espace confiné. Risque d'accident mortel en raison d'une intoxication possible au monoxyde de carbone.

PRÉCAUTIONS

- ⚠ N'essayez pas de limiter les flambées ni d'éteindre le charbon à l'aide d'eau.
- ⚠ Le tapissage de la cuve de cuisson avec du papier aluminium provoquerait une obstruction du flux d'air. Utilisez plutôt une barquette en aluminium pour recueillir les jus des viandes avec la méthode de cuisson indirecte.
- ⚠ Vérifiez régulièrement que les brosses du barbecue ne perdent pas de poils et qu'elles ne sont pas usées. Remplacez la brosse si vous constatez que des poils se sont détachés et se trouvent sur la grille de cuisson ou la brosse. Weber recommande d'acheter une nouvelle brosse en inox pour barbecue au début de chaque printemps.



Merci d'avoir acheté ce produit Weber®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 (« Weber ») est fier de vous fournir un produit sécurisé, durand et fiable.

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

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

GARANTIE VOLONTAIRE DE WEBER

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

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE

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

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

GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE

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

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

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

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

PÉRIODES DE GARANTIE DES PRODUITS

Grilles de cuisson / foyère :
2 ans, contre la perforation

Système de nettoyage One-Touch™ :
5 ans, contre la perforation

Cuve, couvercle et diffuseur central :
10 ans, contre la perforation

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

Toutes les autres pièces :
2 ans

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

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

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

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

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

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

Rendez-vous sur le site 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 réflexions. Nous concevons nos barbecues de façon à ce que vous n'ayez jamais à vous soucier des poussées de flamme, des aliments brûlés ou encore chauds à certains endroits et froids à d'autres. Attendez-vous à l'excellence en matière de rendement, de contrôle et de résultats à chaque utilisation.

A Cuve et couvercle

Chaque barbecue à charbon de bois Weber® se compose d'une cuve et d'un couvercle en acier émaillé de porcelaine cuit au four. Il s'agit là d'un point important qui marque la fin de l'écaillage. La surface réfléchissante permet la cuisson par convection, afin que la chaleur rayonne autour des aliments tout comme le ferait un four de cuisine, pour vous offrir une cuisson homogène.

B Clapets et orifices d'aération

L'air est un facteur important dans la cuisson au charbon de bois. Plus vous faites entrer d'air dans le barbecue, plus la chaleur du feu et la fréquence de réapprovisionnement augmentent (jusqu'à un certain point). Par conséquent, pour réduire le réapprovisionnement, maintenez autant que possible le couvercle fermé. Les clapets d'aération de la cuve situés en bas du barbecue doivent être laissés ouverts à chaque utilisation. Toutefois, pour ralentir le taux de combustion de votre feu, fermez le clapet du couvercle à moitié.

C Grille de cuisson

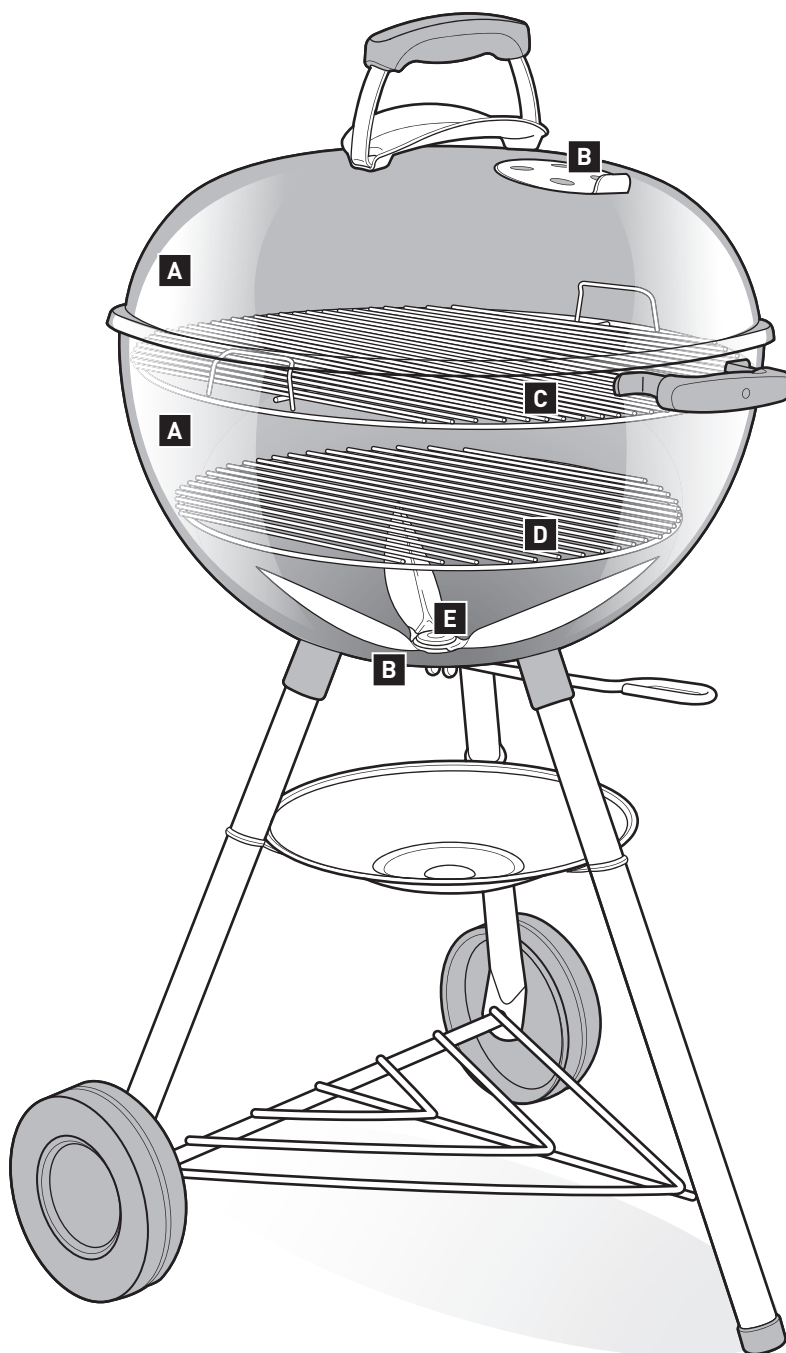
Composée d'acier plaqué à haute résistance, la grille de cuisson offre un vaste espace pour préparer tous vos repas favoris.

D Grille à charbon

La grille à charbon est conçue pour résister à la chaleur de tout type de feu de charbon. Construite en acier robuste, cette grille résiste aux déformations et aux brûlures. En outre, elle vous offre suffisamment d'espace pour une cuisson directe ou indirecte, avec la souplesse nécessaire pour cuire comme vous le souhaitez.

E Système de nettoyage One-Touch™

Le système de nettoyage One-Touch™ vous libère des tracas liés au nettoyage. Lorsque vous déplacez la poignée d'avant en arrière, les trois pales situées dans la cuve déplacent les cendres du fond du barbecue vers le réceptacle à cendres. Ces mêmes orifices font office de clapets d'aérations de la cuve, pour aider à alimenter le feu en oxygène ou pour vous permettre de l'éteindre facilement.

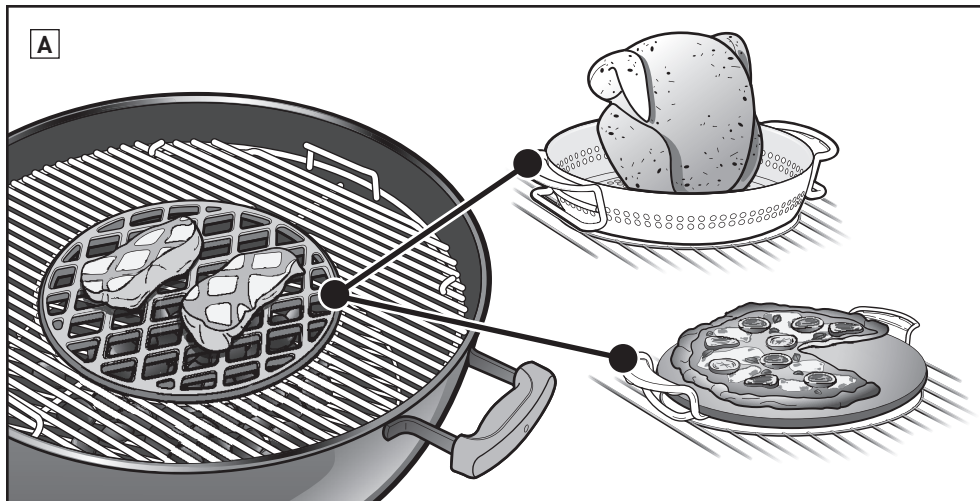




Selon le modèle que vous avez acheté, votre barbecue peut être équipé ou non des caractéristiques décrites sur cette page.

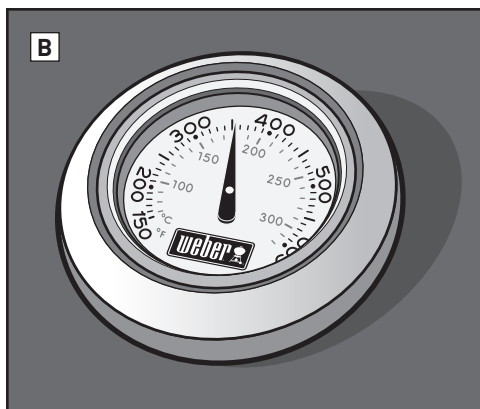
A Gourmet BBQ System™

Votre grille de cuisson peut disposer d'une zone centrale spéciale amovible. Cette fonctionnalité vous permet de rajouter facilement des accessoires Weber Gourmet BBQ System™ à insérer tels qu'une pierre à pizza, un wok, une plaque à frire, une plancha, une rôtissoire, un poêlon à aebleskiver ou un barbecue coréen (vendus séparément). Chaque option vous offre des possibilités illimitées pour essayer de nouvelles recettes.



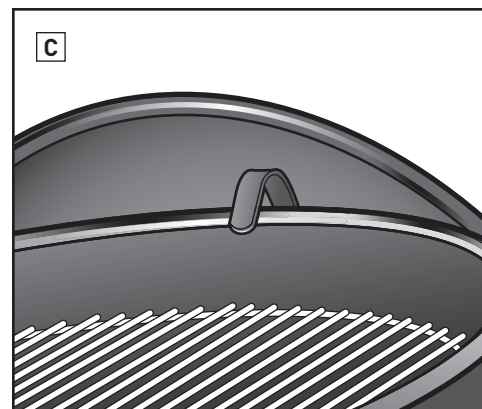
B Thermomètre intégré

Un thermomètre durable et intégré dans le couvercle permet de contrôler facilement la température de votre barbecue.



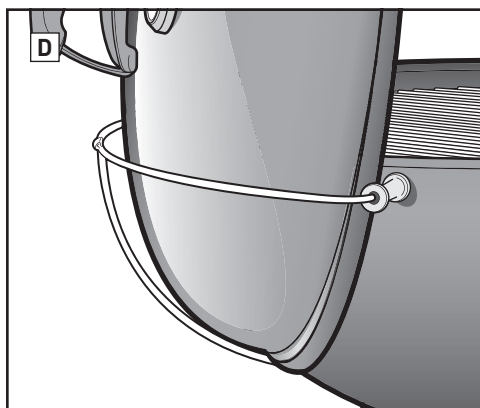
C Crochet de couvercle

L'intérieur du couvercle du barbecue est équipé d'un crochet incliné. Il vous suffit de faire coulisser le couvercle sur le côté pour le suspendre à la cuve du barbecue.



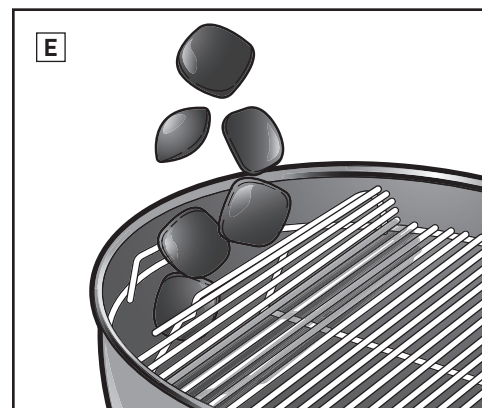
D Support de couvercle Tuck-Away™

Le support de couvercle Tuck-Away™ permet de déplacer facilement votre couvercle sur le côté pour vérifier la cuisson de vos aliments ou ajouter du charbon.



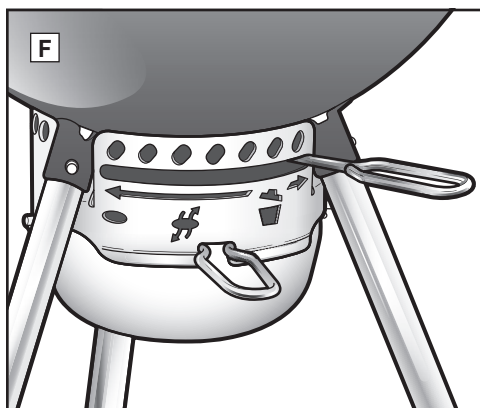
E Grille de cuisson à charnières

La grille à charnières comporte une zone de chaque côté qui se soulève pour vous permettre d'ajouter facilement du combustible.



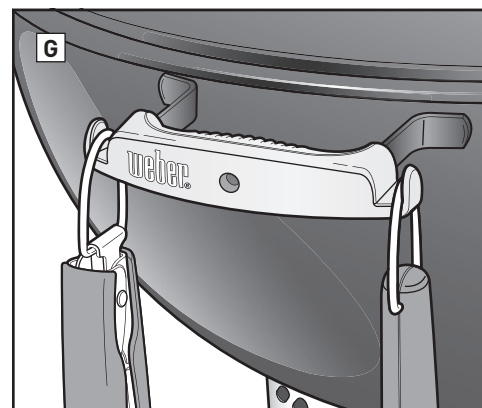
F Réceptacle à cendres de grande capacité

Le réceptacle à cendres entièrement clos de grande capacité empêche les cendres de s'envoler et se retire facilement pour procéder à un nettoyage rapide et propre.



G Poignée porte-ustensiles

La poignée dispose de crochets intégrés vous permettant de suspendre vos ustensiles de manière très pratique.





AVANT L'ALLUMAGE

Choisir un emplacement approprié pour le barbecue

- Utilisez ce barbecue uniquement à l'extérieur dans un endroit bien aéré. N'utilisez pas le barbecue dans un garage, dans un bâtiment, sous une tonnelle ou dans toute autre zone fermée.
- Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et de niveau.
- N'utilisez pas le barbecue à moins de 1,5 m d'un matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent, sans toutefois s'y limiter, les vérandas, les patios et les terrasses en bois ou en bois traité.

Choisir la quantité de charbon à utiliser

Le choix de la quantité de charbon dépend de ce que vous faites griller et de la taille de votre barbecue. Si vous faites griller des morceaux d'aliments petits et tendres qui cuisent en moins de 20 minutes, reportez-vous au tableau **Mesure et ajout de charbon pour cuisson directe**. Si vous faites griller de plus gros morceaux de viande qui nécessitent au moins 20 minutes de cuisson, ou des mets délicats, reportez-vous au tableau **Mesure et ajout de charbon pour cuisson directe**. Utilisez le doseur à charbon fourni avec votre barbecue pour mesurer la quantité de charbon appropriée. Pour plus de détails sur la différence entre la cuisson directe et indirecte, reportez-vous à la section **MÉTHODES DE CUISSON SUR LE BARBECUE**.

La première utilisation du barbecue

Il est recommandé de préchauffer le barbecue et de maintenir le charbon incandescent, avec le couvercle fermé, pendant au moins 30 minutes avant de procéder à la première cuisson.

Préparation du barbecue

1. Retirez le couvercle et suspendez-le sur le côté de votre barbecue à l'aide du crochet situé à l'intérieur du couvercle ou du guide-couvercle Tuck-Away™ (en fonction du modèle de votre barbecue).

Mesure et ajout de charbon pour cuisson directe

*Lorsque vous mesurez du charbon en morceaux, utilisez le doseur à charbon fourni avec votre barbecue.

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon de bois	Charbon de bois de hêtre en morceaux*	Charbon de bois mélangé en morceaux*
47 cm	30 briquettes	1 doseur (0,56 kg)	¾ doseur
57 cm	40 briquettes	1 ½ doseur (0,98 kg)	1 ¼ doseur
67 cm	60 briquettes	4 doseurs (2,24 kg)	2 ¾ doseur

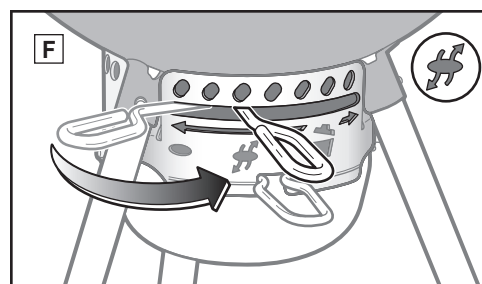
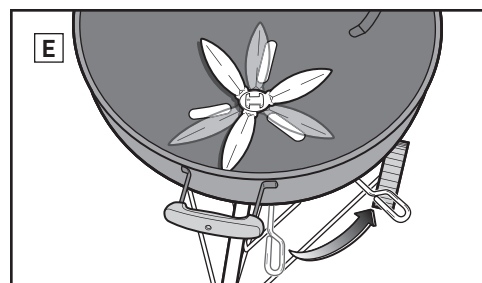
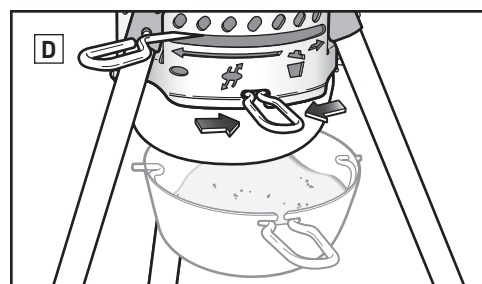
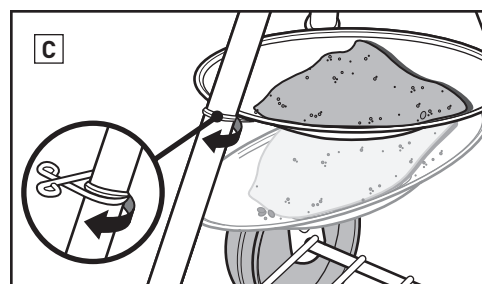
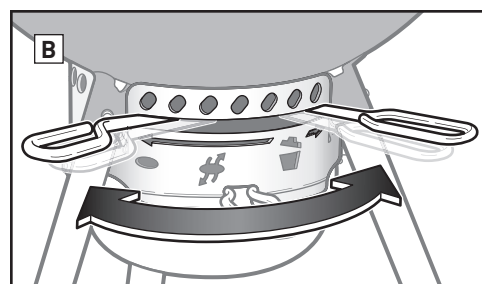
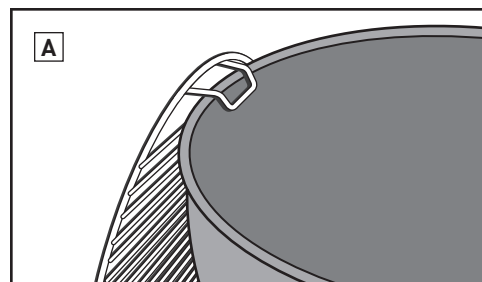
Mesure et ajout de charbon pour cuisson indirecte

*Lorsque vous mesurez du charbon de bois en morceaux, utilisez le doseur à charbon fourni avec votre barbecue.

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon de bois		Charbon de bois de hêtre en morceaux*		Charbon de bois mélangé en morceaux*	
	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)
47 cm	15 briquettes	7 briquettes	½ doseur (0,30 kg)	1 poignée	½ doseur	1 poignée
57 cm	20 briquettes	7 briquettes	½ doseur (0,30 kg)	1 poignée	½ doseur	1 poignée
67 cm	30 briquettes	8 briquettes	¾ doseur (0,42 kg)	1 poignée	¾ doseur	1 poignée

2. Retirez la grille de cuisson (grille supérieure) de votre barbecue. Pour plus de commodité, accrochez la grille de cuisson sur la cuve, le panneau arrière ou le châssis de votre barbecue par sa poignée courbée (une fonctionnalité disponible sur certains de nos barbecues) (A). Si votre barbecue est équipé de la grille de cuisson Gourmet BBQ System™, enlevez d'abord la partie centrale détachable, puis le reste de la grille de cuisson.
3. Retirez la grille à charbon (grille inférieure) et enlevez les cendres ou les gros morceaux de vieux charbon de bois accumulés au fond de la cuve. Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler ; assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués. Pour les barbecues dotés d'un système de nettoyage One-Touch™, déplacez la poignée dans les deux sens pour déplacer les cendres du fond du barbecue vers le réceptacle à cendres (B).
4. Si votre barbecue dispose d'un réceptacle à cendres standard, dégarez la barrette du pied pour retirer le réceptacle (C) puis jetez les cendres. Si votre barbecue dispose d'un réceptacle à cendres à grande capacité, pressez la poignée du réceptacle à cendres pour dégager ce dernier du barbecue (D).
5. Ouvrez l'orifice d'aération de la cuve en déplaçant la poignée complètement vers la droite (E) ou en la déplaçant vers la position ouverte (F) (en fonction du modèle de votre barbecue).
6. Remettez la grille à charbon en place (grille inférieure).

Remarque : les instructions d'utilisation de l'essence pour briquets ont été délibérément écartées de ce mode d'emploi. L'essence pour briquets n'est pas pratique et peut transmettre un goût chimique à vos aliments, ce qui n'est pas le cas avec les briquettes allume-feux (vendues séparément). Si vous choisissez d'utiliser de l'essence pour briquets, suivez les instructions du fabricant et n'en ajoutez JAMAIS sur un feu allumé.





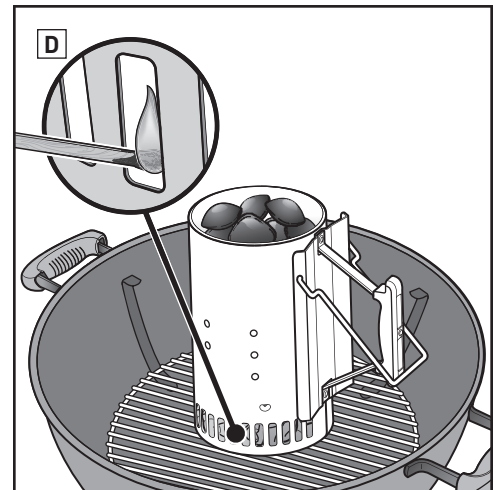
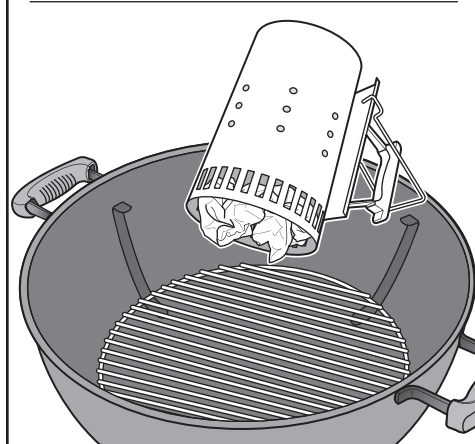
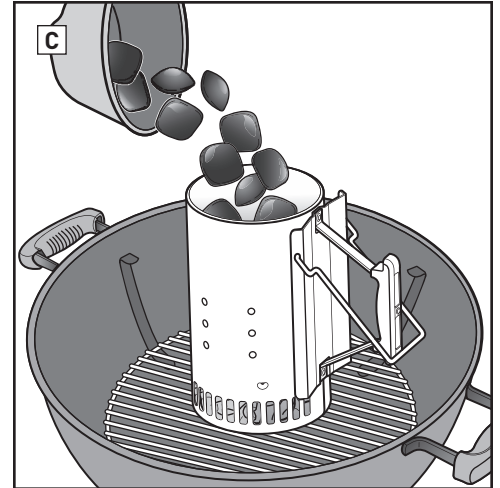
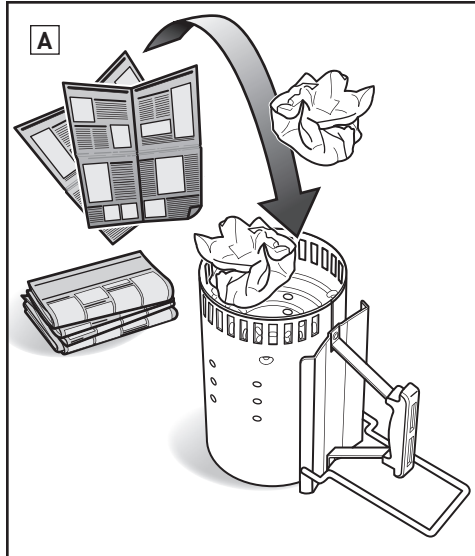
Embraser du charbon de bois à l'aide d'une cheminé d'allumage

Le moyen le plus simple et le plus efficace pour embraser tout type de charbon de bois est d'utiliser une cheminé d'allumage, en particulier le modèle RapidFire® de Weber® (vendu séparément). Reportez-vous aux mises en garde et aux avertissements inclus avec la cheminé d'allumage RapidFire® avant d'embraser le charbon de bois.

1. Mettez quelques boules de papier journal au fond de la cheminé d'allumage et placez cette dernière sur la grille à charbon (A); ou mettez quelques cubes allume-feu au centre de la grille à charbon et placez la cheminé d'allumage par-dessus (B).
2. Remplissez la cheminé d'allumage avec du charbon de bois (C).
3. Allumez les cubes allume-feu ou les journaux à travers les orifices se trouvant sur le côté de la cheminé d'allumage (D).
4. Maintenez la cheminé d'allumage en place jusqu'à ce que le charbon de bois soit complètement embrasé. Le charbon est complètement embrasé lorsqu'il est recouvert d'une fine pellicule de cendre blanche.

Remarque : les cubes allume-feu utilisés doivent être complètement consommés et les charbons doivent être recouverts d'une pellicule de cendre avant de placer les aliments sur la grille. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

5. Une fois le charbon de bois complètement embrasé, consultez les pages suivantes pour savoir comment le disposer le charbon et commencer la cuisson en fonction de votre méthode de cuisson souhaitée (méthode directe ou indirecte).

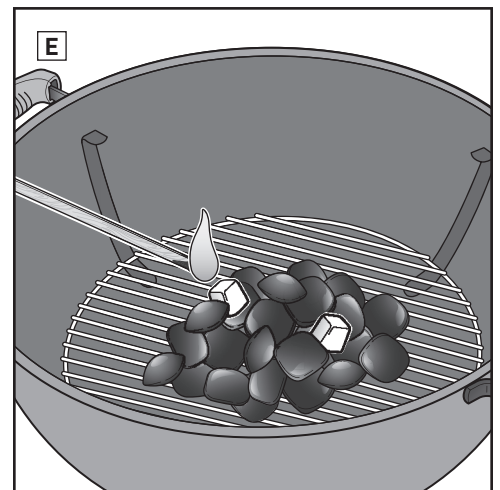
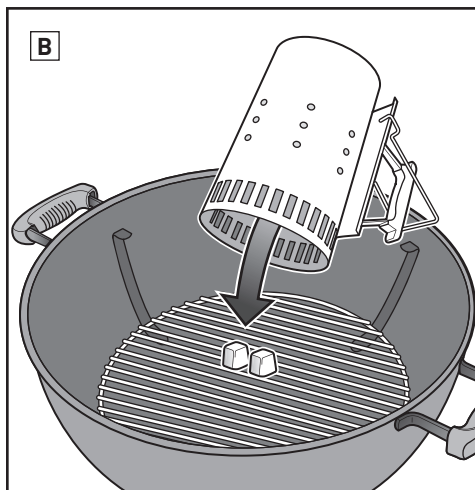


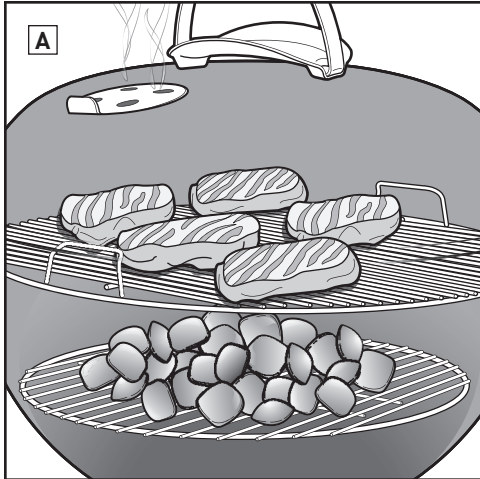
Embraser le charbon de bois à l'aide de cubes allume-feu

1. Faites une pyramide de charbon de bois au centre de la grille à charbon (grille inférieure) et insérez quelques cubes allume-feu (vendus séparément) dans la pyramide (E).
2. À l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet, allumez les cubes allume-feu. Les cubes allume-feu embraseront ensuite le charbon.
3. Attendez que le charbon soit complètement embrasé. Le charbon est complètement embrasé lorsqu'il est recouvert d'une fine pellicule de cendre blanche.

Remarque : les cubes allume-feu utilisés doivent être complètement consommés et les charbons doivent être recouverts d'une pellicule de cendre avant de placer les aliments sur la grille. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

4. Une fois le charbon de bois complètement embrasé, consultez les pages suivantes pour savoir comment le disposer et commencer la cuisson en fonction de votre méthode de cuisson souhaitée (méthode directe ou indirecte).





Positionnement du charbon pour la cuisson directe

1. Mettez des gants de barbecue.
2. Une fois le charbon de bois entièrement embrasé, étalez-le uniformément sur la grille à charbon à l'aide d'une longue pince (B).
3. Replacer la grille de cuisson.
4. Placez le couvercle sur le barbecue.
5. Ouvrez le clapet d'aération du couvercle (C).
6. Préchauffez la grille pendant environ 10 à 15 minutes.
7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, nettoyez-la à l'aide d'une brosse en inox pour barbecue (D).

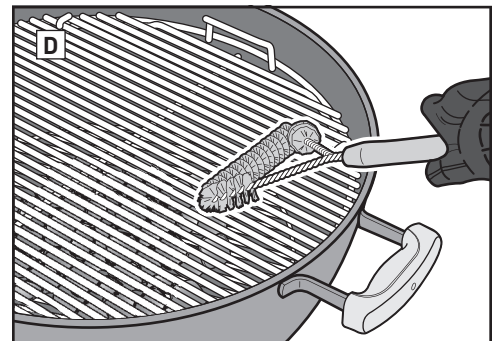
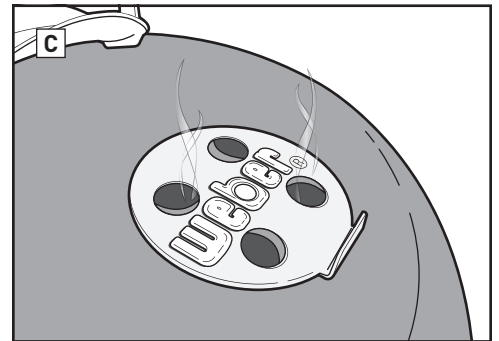
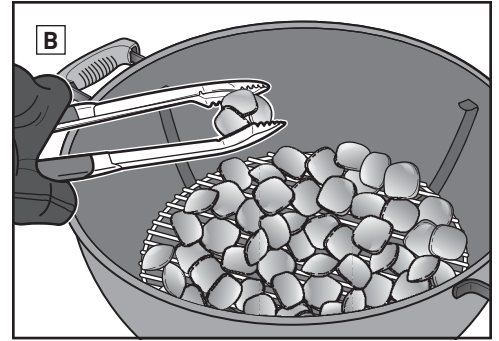
Remarque : le barbecue, y compris sa poignée et les poignées des clapets / orifices d'aération deviennent extrêmement chauds. Portez toujours des gants de barbecue afin d'éviter de vous brûler les mains.

8. Ouvrez le couvercle et placez vos aliments sur la grille.
9. Placez le couvercle sur le barbecue. Consultez la recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

Remarque : lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, soulevez-le sur le côté plutôt que droit vers le haut. Soulever le couvercle verticalement peut créer un effet d'aspiration et faire voler les cendres sur votre nourriture.

Après la cuisson...

Fermez le clapet d'aération du couvercle et les orifices d'aération de la cuve pour éteindre le charbon de bois.



Cuisson à chaleur directe

Utilisez la méthode directe pour les petits morceaux d'aliments tendres qui cuisent en moins de 20 minutes, tels que :

- Les hamburgers
- Les steaks
- Les côtelettes
- Les brochettes
- Les morceaux de poulet désossés
- Les filets de poisson
- Les mollusques et crustacés
- Les légumes en tranches

Avec la chaleur directe, les aliments sont cuits directement au-dessus du charbon incandescent (A).

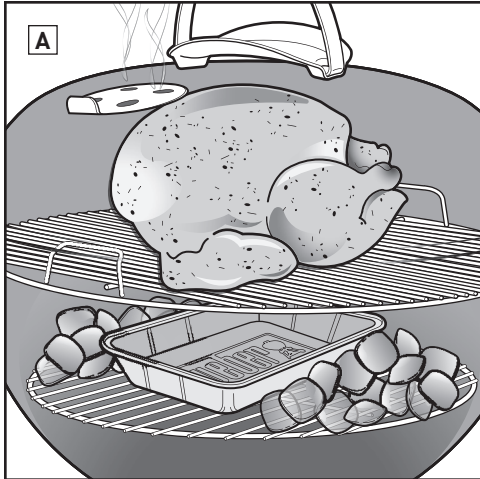
La surface des aliments est saisie et cela permet de développer les saveurs, la texture et une délicieuse caramélisation tout en cuisant complètement les aliments jusqu'au centre.

Un feu direct crée une chaleur à la fois rayonnante et conductrice. La chaleur rayonnante du charbon cuit rapidement la surface des aliments les plus proches de celui-ci. Par ailleurs, le feu chauffe les tiges de la grille de cuisson, ce qui conduit directement la chaleur vers la surface des aliments et crée ces belles marques de grill, si caractéristiques.

Mesure et ajout de charbon pour cuisson directe

*Lorsque vous mesurez du charbon en morceaux, utilisez le doseur à charbon fourni avec votre barbecue.

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon de bois	Charbon de bois de hêtre en morceaux*	Charbon de bois mélangé en morceaux*
47 cm	30 briquettes	1 doseur (0,56 kg)	¾ doseur
57 cm	40 briquettes	1½ doseur (0,98 kg)	1 ¼ doseur
67 cm	60 briquettes	4 doseurs (2,24 kg)	2¾ doseur

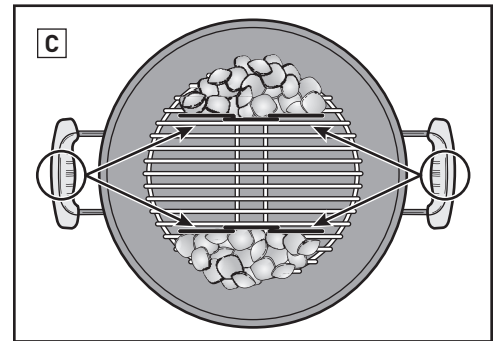
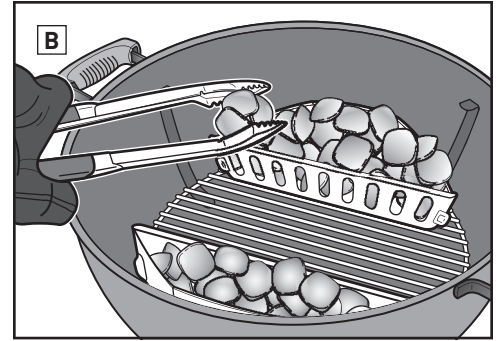


Positionnement du charbon pour la cuisson indirecte

1. Mettez des gants de barbecue.

Remarque : le barbecue, notamment les poignées, le clapet du couvercle et les orifices d'aération de la cuve, deviennent extrêmement chauds. Portez toujours des gants de barbecue pour éviter de vous brûler les mains.

2. Lorsque le charbon de bois est complètement embrasé, utilisez de longues pinces pour le placer de chaque côté de l'aliment (B). Placez le charbon de bois sur les côtés de la cuve opposés aux poignées (C), directement sur la grille à charbon de bois ou dans les rails ou paniers à charbon Char-Baskets™ si vous les utilisez. Une barquette en aluminium peut être placée au milieu du charbon pour recueillir les gouttes.

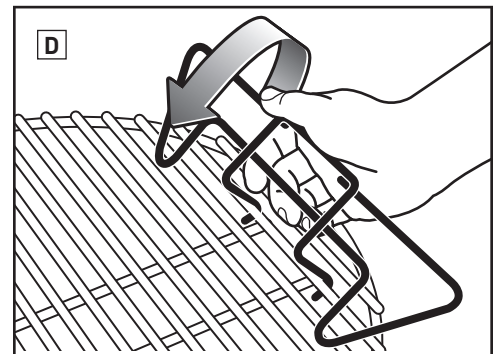


UTILISATION DE RAILS À CHARBON :

Positionnez la grille de manière à orienter les barres d'acier vers les poignées de la cuve de cuisson. Positionnez ensuite les rails à charbon de façon à les accrocher aux barres droites extérieures de la grille à charbon. La partie avant des rails à charbon doit glisser sur la quatrième barre de la grille à charbon et s'encliqueter en place (D).

3. Remplacez la grille de cuisson.

4. Placez le couvercle sur le barbecue. Si votre barbecue dispose d'un thermomètre, placez toujours le couvercle de manière à ce que le thermomètre ne soit pas au-dessus du charbon de bois où il serait exposé à la chaleur directe (E).



5. Ouvrez le clapet d'aération du couvercle.

6. Préchauffez la grille pendant 10 à 15 minutes environ.

7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, nettoyez-la à l'aide d'une brosse en inox pour barbecue.

Remarque : utilisez une brosse en inox pour barbecue. Remplacez la brosse si vous constatez que des poils se sont détachés et se trouvent sur la grille de cuisson ou la brosse.

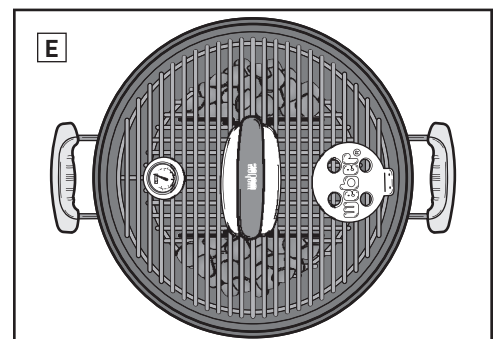
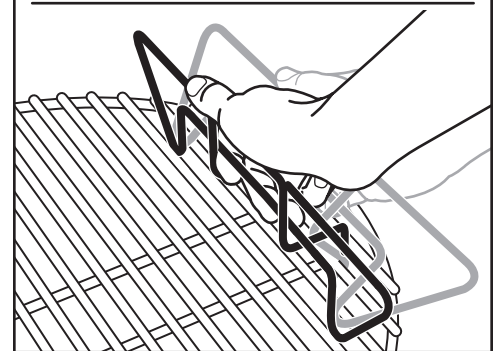
8. Ouvrez le couvercle et placez vos aliments sur la grille.

9. Placez le couvercle sur le barbecue. Consultez la recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

Remarque : lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, soulevez-le sur le côté plutôt que droit vers le haut. Soulever le couvercle verticalement peut créer un effet d'aspiration et faire voler les cendres sur votre nourriture.

Après la cuisson...

Fermez le clapet d'aération du couvercle et les orifices d'aération de la cuve pour éteindre le charbon de bois.



Cuisson à chaleur indirecte sur le barbecue

Utilisez la méthode indirecte pour les plus gros morceaux de viande qui nécessitent 20 minutes de cuisson minimum, ou pour les aliments délicats qui se dessèchent ou risquent de brûler en cas d'exposition directe à la chaleur, tels que :

- Les rôtis
- Les morceaux de volaille non désossés
- Les poissons entiers
- Les filets de poisson délicats
- Les poulets entiers
- Les dindes
- Les côtes levées

La chaleur indirecte peut également être utilisée pour terminer la cuisson d'aliments plus épais ou de morceaux non désossés qui ont d'abord été saisis ou brunis à la chaleur directe.

Avec la chaleur indirecte, la chaleur se répand des deux côtés du barbecue, ou sur un des côtés du barbecue. La nourriture se trouve sur la partie éteinte de la grille de cuisson (A).

La chaleur conductrice et rayonnante constitue toujours un facteur, mais elle n'est pas aussi intense pendant la cuisson indirecte. Toutefois, si le couvercle du barbecue est fermé comme il se doit, un autre type de chaleur est généré : la chaleur par convection. La chaleur monte, est réfléchi sur le couvercle et les surfaces intérieures du barbecue, et circule pour cuire les aliments lentement et uniformément sur tous les côtés.

La chaleur par convection ne saisit pas la surface de l'aliment comme le fait la chaleur conductrice et rayonnante. La cuisson des aliments jusqu'au centre est plus douce, comme la chaleur dans un four.

Mesure et ajout de charbon pour cuisson indirecte

*Lorsque vous mesurez du charbon de bois en morceaux, utilisez le doseur à charbon fourni avec votre barbecue.

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon de bois		Charbon de bois de hêtre en morceaux*		Charbon de bois mélangé en morceaux*	
	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)
47 cm	15 briquettes	7 briquettes	½ doseur (0,30 kg)	1 poignée	½ doseur	1 poignée
57 cm	20 briquettes	7 briquettes	½ doseur (0,30 kg)	1 poignée	½ doseur	1 poignée
67 cm	30 briquettes	8 briquettes	¾ doseur (0,42 kg)	1 poignée	¾ doseur	1 poignée



Portez des gants

Portez toujours des gants lorsque vous utilisez votre barbecue à charbon de bois. Les orifices et clapets d'aération, les poignées et la cuve deviennent tous très chauds pendant la cuisson. Il est donc important de vous protéger les mains et les avant-bras.

Évitez l'essence pour briquets

Évitez l'utilisation de l'essence pour briquets, car elle peut donner un goût chimique à vos aliments. Les cheminées d'allumage (vendues séparément) et les cubes allume-feu (vendus séparément) constituent des moyens beaucoup plus propres et efficaces pour embraser votre charbon de bois.

Préchauffage du barbecue

Le préchauffage de votre barbecue avec le couvercle fermé pendant 10 à 15 minutes prépare la grille de cuisson. Le charbon étant chauffé au rouge, la température sous le couvercle peut atteindre 260°C. La chaleur permet de détacher les morceaux d'aliments accrochés à la grille de cuisson, ce qui facilite leur élimination à l'aide d'une brosse en inox pour barbecue. Le préchauffage de votre barbecue permet à la grille de devenir suffisamment chaude pour saisir correctement vos aliments et les empêcher d'adhérer.

Remarque : utilisez une brosse en inox pour barbecue. Remplacez la brosse si vous constatez que des poils se sont détachés et se trouvent sur la grille de cuisson ou la brosse.

Huilez les aliments, pas la grille

L'huile empêche les aliments d'adhérer et leur donne également saveur et moelleux. Le fait de badigeonner ou de pulvériser légèrement les aliments avec de l'huile fonctionne mieux que le graissage de la grille.

Maintenez un flux d'air permanent

Un feu au charbon de bois a besoin d'air. Le couvercle doit être maintenu fermé autant que possible, mais le clapet et les orifices d'aération doivent rester ouverts. Retirez régulièrement les cendres de la partie basse du barbecue pour éviter qu'elles obstruent les orifices d'aération.

Fermez le couvercle

Il a quatre raisons importantes pour lesquelles le couvercle doit être maintenu fermé dans la mesure du possible.

1. Maintenir la grille suffisamment chaude pour saisir les aliments.
2. Réduire le temps de cuisson et empêcher les aliments de se dessécher.
3. Piéger la fumée qui se développe lorsque le jus et les graisses se vaporisent à l'intérieur du barbecue.
4. Empêcher les poussées de flamme en limitant l'apport d'oxygène.

Contrôler la flamme

Des poussées de flamme peuvent se produire, ce qui est plutôt positif, car elles permettent de saisir la surface de ce que vous êtes en train de faire griller; cependant, une poussée trop importante peut brûler vos aliments. Laissez le couvercle en place dans la mesure du possible. Ceci permet de limiter la quantité d'oxygène présent à l'intérieur du barbecue et aidera à éteindre toute poussée de flamme. Si les flammes deviennent incontrôlables, placez les aliments temporairement en cuisson indirecte, jusqu'à ce que l'intensité des flammes diminue.

Surveillez le temps de cuisson et la température

Si vous cuisez dans un climat froid ou à une altitude élevée, les temps de cuisson seront plus élevés. Si le vent souffle fort, il fera augmenter la température d'un barbecue à charbon de bois. Il faut donc toujours vous tenir à proximité de votre barbecue et ne pas oublier de laisser le couvercle en place dans la mesure du possible afin que la chaleur ne s'échappe pas.

Aliments surgelés ou frais

Que vous fassiez griller des aliments surgelés ou frais, suivez les consignes de sécurité qui figurent sur l'emballage et faites-les toujours cuire à la température interne recommandée. Les aliments surgelés nécessiteront un temps de cuisson plus long et éventuellement plus de combustible, selon le type d'aliment.

Consignes d'entretien

Suivez ces quelques instructions d'entretien de base pour que votre barbecue conserve son allure et ses capacités de cuisson pour de nombreuses années !

- Pour une circulation adéquate de l'air et une meilleure cuisson, retirez les cendres accumulées et les résidus de charbon de bois du fond de la cuve et du réceptacle à cendres avant toute utilisation. Assurez-vous que le charbon de bois est complètement éteint et que le barbecue a refroidi avant de procéder.
- Il se peut que vous remarquiez des écailles de peinture à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, les graisses et les vapeurs de fumée s'oxydent lentement en carbone et se déposent à l'intérieur de votre couvercle. Brossez la graisse carbonisée à l'intérieur du couvercle avec une brosse en inox pour barbecue. Afin de réduire l'accumulation, l'intérieur du couvercle peut être essuyé avec du papier absorbant après cuisson tandis que le barbecue est encore tiède (pas chaud).
- Si votre barbecue est soumis à un environnement particulièrement hostile, vous devrez nettoyer l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques et l'eau salée peuvent provoquer l'apparition de traces de rouille en surface. Weber recommande de nettoyer l'extérieur de votre barbecue à l'eau tiède savonneuse. Rincez puis séchez complètement.

- N'utilisez pas d'objets tranchants ou de produits abrasifs pour nettoyer les surfaces de votre barbecue.



Sauf en cas d'indication contraire, les temps de cuisson indiqués pour le bœuf et l'agneau sont ceux permettant l'obtention d'une cuisson à point telle que définie par le département de l'agriculture américain. Les morceaux, les épaisseurs, le poids et le temps de cuisson sur le barbecue sont donnés à titre indicatif. Les facteurs tels que l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent avoir une incidence sur le temps de cuisson.

Consultez le site www.weber.com pour trouver des recettes et des conseils de cuisson au barbecue.

	Épaisseur/poids	Temps de cuisson total approximatif sur le barbecue
VIANDE ROUGE	Steak : contre-filet New York, gros filet, faux-filet, aloyau, et filet mignon (filet)	2 cm d'épaisseur 4 à 6 minutes cuisson directe à chaleur élevée
		2,5 cm d'épaisseur 6 à 8 minutes cuisson directe à chaleur élevée
		5 cm d'épaisseur 14 à 18 minutes saisir pendant 6 à 8 minutes en cuisson directe à chaleur élevée, et faire griller pendant 8 à 10 minutes en cuisson indirecte à chaleur élevée
	Bifteck de flanc	0,7 à 1 kg, 2 cm d'épaisseur 8 à 10 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
	Steak haché de bœuf	2 cm d'épaisseur 8 à 10 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
Filet	1,4 à 1,8 kg 45 à 60 minutes 15 minutes de cuisson directe à chaleur moyenne et faire griller 30 à 45 minutes en cuisson indirecte à chaleur moyenne	
VIANDE DE PORC	Saucisse bratwurst : fraîche	portion de 85 g 20 à 25 minutes cuisson directe à chaleur douce
	Morceaux : désossés ou non	2 cm d'épaisseur 6 à 8 minutes cuisson directe à chaleur élevée
		3 à 4 cm d'épaisseur 10 à 12 minutes saisir pendant 6 minutes en cuisson directe à chaleur élevée et faire griller pendant 4 à 6 minutes en cuisson indirecte à chaleur élevée
	Côtes : petites côtes, côtes levées	1,4 kg à 1,8 kg 1h30 à 2 heures cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Côtes : à la paysanne, avec os	1,4 kg à 1,8 kg 1h30 à 2 heures cuisson indirecte à chaleur moyenne
Filet	0,5 kg 30 minutes saisir pendant 5 minutes en cuisson directe à chaleur élevée et faire griller pendant 25 minutes en cuisson indirecte à chaleur moyenne	
VOLAILLE	Poitrine de poulet : désossé, sans peau	170 g à 227 g 8 à 12 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
	Haut de cuisse de poulet : désossé, sans peau	113 g 8 à 10 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
	Morceaux de poulet : non désossés, variés	85 g à 170 g 36 à 40 minutes 6 à 10 minutes de cuisson directe à chaleur douce, 30 minutes de cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Poulet : entier	1,8 kg à 2,25 kg 1h à 1h15 cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Poulet de Cornouailles	0,7 à 0,9 kg 60 à 70 minutes cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Dinde : entière, non farcie	4,5 kg à 5,5 kg 2h à 2h30 cuisson indirecte à chaleur moyenne heat
FRUITS DE MER	Poisson, filet ou steak : flétan, vivaneau rouge, saumon, bar commun, espadon, thon	0,6 à 1,25 cm d'épaisseur 3 à 5 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
		2,5 cm à 3 cm d'épaisseur 10 à 12 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
	Poisson : entier	0,5 kg 15 à 20 minutes cuisson indirecte à chaleur moyenne
		1,4 kg 30 à 45 minutes cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Crevette	14 g 2 à 4 minutes cuisson directe à chaleur élevée
LÉGUMES	Asperges	1,25 cm de diamètre 6 à 8 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
	Maïs	en épi 25 à 30 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
		épluché 10 à 15 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
	Champignon	shiitake ou champignon de Paris 8 à 10 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
		portobello 10 à 15 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
	Oignon	coupé en deux 35 à 40 minutes cuisson indirecte à chaleur moyenne
		tranches de 1,25 cm 8 à 12 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
	Pomme de terre	entière 45 à 60 minutes cuisson indirecte à chaleur moyenne
tranches de 1,25 cm 9 à 11 minutes faire bouillir pendant 3 minutes, et faire griller pendant 6 à 8 minutes en cuisson directe à chaleur moyenne		

Assurez-vous que les aliments ont suffisamment de place sur le barbecue lorsque le couvercle est fermé et laissez environ 2,5 cm d'écart entre les aliments et le couvercle.

Conseils de cuisson

- Faites griller des steaks, des filets de poisson, des morceaux de poulet désossés et des légumes avec la méthode directe pendant le temps indiqué dans le tableau (ou jusqu'au degré de cuisson souhaité) en retournant les aliments une fois, à mi-cuisson.
- Faites griller des rôtis, une volaille entière, des morceaux de volaille avec os, des poissons entiers et des morceaux de viande plus épais avec la méthode indirecte pendant le temps indiqué dans le tableau (ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantanée indique la température interne souhaitée).
- Avant de les découper, laissez reposer les rôtis, les morceaux de viande les plus gros, les côtelettes et les steaks épais 5 à 10 minutes après la cuisson. La température interne de la viande augmentera de 3 à 6 degrés pendant cette période.
- Pour une saveur fumée plus prononcée, n'hésitez pas à ajouter des copeaux ou des fragments de bois de feuillus (trempés dans l'eau pendant au moins 30 minutes et égouttés) ou des herbes fraîches humectées telles que du romarin, du thym ou des feuilles de laurier. Placez le bois ou les herbes humides directement sur le charbon juste avant de commencer la cuisson.
- Décongelez les aliments avant de les faire griller. Dans le cas contraire, prévoyez un temps de cuisson plus long.

Conseils liés à la salubrité alimentaire

- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou la volaille à température ambiante. Décongelez-les dans le réfrigérateur.
- Lavez-vous les mains soigneusement à l'eau chaude savonneuse avant toute préparation des repas, et après avoir manipulé des produits crus tels que les viandes, les poissons et les volailles.
- Ne placez jamais des aliments cuits sur un plat ayant été au contact d'aliments crus.
- Lavez à l'eau chaude savonneuse puis rincez tous les plats et ustensiles de cuisine ayant été en contact avec de la viande ou du poisson crus.

TABLE OF CONTENTS

EN	ENGLISH 4 Outdoor use only. For assembly instructions see Assembly Guide. Do not discard. This contains important product dangers, warnings, and cautions.	EN
FI	SUOMI 10 Vain ulkokäyttöön. Katso kokoamisohjeet oppaasta. Älä heitä pois. Tämä asiakirja sisältää tärkeitä tietoja tuotteeseen liittyvistä vaaroista, varoituksista ja varotoimista.	FI
FR	FRANÇAIS 16 Utilisation extérieure uniquement. Pour obtenir des instructions de montage, reportez-vous au guide de montage. Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit.	FR
IT	ITALIANO 22 Da usare esclusivamente all'aperto. Per le istruzioni di montaggio fare riferimento al Manuale di Istruzioni. Conservare il presente documento. Contiene messaggi importanti di pericolo, avvertenza e attenzione relativi al prodotto.	IT
NO	NORSK 28 Bare utendørs bruk. Se "Monteringsanvisninger" for monteringsinstruksjoner. Må ikke kastes. Denne inneholder viktig opplysning om farer, advarsler og forsiktighet angående produktet.	NO
DA	DANSK 34 Kun til udendørs brug. Læs samlingsvejledningen for at se, hvordan den samles. Må ikke smides ud. Dette dokument indeholder vigtige farer og advarsler om produktet.	DA
ES	ESPAÑOL 40 Sólo para uso exterior. Si necesita instrucciones para montar la barbacoa, consulte la Guía de montaje. No tire esta guía. En ella hay importantes avisos de peligros, advertencias y precauciones que deberá tomar en consideración al utilizar la barbacoa.	ES
SV	SVENSKA 46 Endast avsedd för utomhusbruk. Se monteringshandboken för monteringsinstruktioner. Kasta inte bort. Den innehåller viktiga produktfaror, varningar och försiktighetsåtgärder.	SV
DE	DEUTSCH 52 Nur im Freien zu verwenden. Anleitungen für den Zusammenbau finden Sie in der Montageanleitung. Werfen Sie die Anleitung nicht weg. In ihr finden Sie Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen.	DE
NL	NEDERLANDS 58 Uitsluitend voor gebruik buitenshuis. Raadpleeg de installatiehandleiding voor instructies voor de installatie. Niet weggoien. Dit document bevat belangrijke informatie over de gevaren, waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen voor dit product.	NL
PT	PORTUGUÊS 64 Apenas para utilização no exterior. Para instruções de montagem consulte o Manual de montagem. Não eliminar. Este documento contém perigos, avisos e chamadas de atenção de produto importantes.	PT
PL	POLSKI 70 Tylko do użytku na zewnątrz. W celu uzyskania informacji na temat zaleceń montażu, patrz Instrukcja montażu. Nie należy wyrzucać. Ten dokument zawiera ważne ostrzeżenia, przestrogi i informacje przestrzegające przed niebezpieczeństwem.	PL
RU	РУССКИЙ 76 Для использования только на открытом воздухе. Инструкции по сборке приведены в Руководстве по сборке. Не игнорировать. Этот документ содержит важную информацию об опасностях, связанных с продуктом, а также предупреждения и предостережения.	RU

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

- ⚠ Des **SYMBOLES DE SÉCURITÉ** (⚠) attirent votre attention sur d'importantes informations de **SÉCURITÉ**.
 - ⚠ Les termes **DANGER, AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** sont associés aux **SYMBOLES DE SÉCURITÉ** ⚠.
 - ⚠ Le terme **DANGER** est utilisé pour identifier les risques les plus graves.
 - ⚠ Veuillez lire toutes les informations de sécurité figurant dans le présent guide d'utilisation.
- ⚠ DANGER**
- ⚠ Le non-respect des instructions relatives aux dangers, aux avertissements et aux précautions contenues dans le présent manuel d'utilisation peut être à l'origine de blessures graves voire mortelles et/ou d'un incendie ou d'une explosion susceptible de provoquer des dégâts matériels.
 - ⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés. Ce barbecue est destiné à une utilisation à l'extérieur uniquement. En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques s'accumulent et provoquent des blessures graves voire mortelles.
 - ⚠ Utilisez ce barbecue à l'extérieur uniquement, dans une zone correctement aérée. Ne l'utilisez pas dans un garage, dans un bâtiment, sous une tonnelle ou dans toute autre zone fermée.
 - ⚠ N'utilisez pas ce barbecue sous un abri combustible.
 - ⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.
 - ⚠ Un montage incorrect de l'appareil peut être dangereux. Veuillez respecter les instructions de montage contenues dans le présent manuel. N'utilisez pas ce barbecue si tous ses composants ne sont pas

en place. Avant d'allumer le barbecue, assurez-vous que la coupelle cendrier est correctement fixée aux pieds du barbecue, en dessous de la cuve, ou que la coupelle cendrier grande capacité est en place.

- ⚠ N'ajoutez ni liquide d'allumage ni charbon imprégné de liquide d'allumage sur du charbon incandescent ou chaud. Rebouchez le conteneur de liquide d'allumage après utilisation et placez-le à l'écart du barbecue.
 - ⚠ N'utilisez ni essence, ni alcool ni autre liquide fortement volatil pour embraser le charbon. En cas d'utilisation de liquide d'allumage pour charbon, éliminez toute trace de liquide ayant pu s'écouler via les clapets d'aération inférieurs avant d'embraser le charbon.
 - ⚠ Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue. Il est chaud pendant la cuisson et ne doit jamais être laissé sans surveillance pendant son utilisation.
 - ⚠ ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques. Ne laissez ni bébés, ni enfants, ni animaux domestiques sans surveillance à proximité d'un barbecue chaud.
 - ⚠ ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation. Attendez le refroidissement du barbecue avant de le déplacer.
 - ⚠ N'utilisez pas ce barbecue à moins d'un mètre cinquante d'un matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent, de manière non exhaustive, le bois (traité ou non) des terrasses, patios et porches.
 - ⚠ Ne retirez pas les cendres avant que tout le charbon ne se soit consumé, qu'il ne soit complètement éteint et que le barbecue ne soit refroidi.
 - ⚠ Placez toujours le charbon dans des paniers Char-Baskets™ ou sur la grille foyère inférieure. Ne placez pas le charbon directement au fond de la cuve.
 - ⚠ Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue.
 - ⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
- ⚠ AVERTISSEMENT**
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné (maison, tente, caravane, véhicule, etc.). Vous risqueriez une intoxication au monoxyde de carbone.
 - ⚠ Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et de niveau.
 - ⚠ Ne vous appuyez pas sur l'extrémité du plan de travail et n'y placez pas une charge excessive (modèles Performer® Silver et Original).
 - ⚠ Retirez le couvercle du barbecue pour allumer et embraser le charbon.

GARANTIE

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

Grille de cuisson et grille foyère.....	2 ans
Poignées en nylon.....	10 ans
Plaques aluminisées/pièces plaquées	
Système de nettoyage One-Touch™.....	5 ans
Acier inoxydable One-Touch™ Nettoyage.....	10 ans
Pièces en thermoplastique/	10 ans,
plastique thermodurci.....	à l'exclusion de la décoloration
Cuve et couvercle, contre la	
perforation par la rouille ou la chaleur.....	10 ans
Toutes les autres pièces.....	2 ans

dans la mesure où son montage et son utilisation sont conformes aux instructions imprimées qui l'accompagnent. Weber a besoin d'un justificatif de la date d'achat. CONSERVEZ PAR CONSEQUENT VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE.

La présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses sous conditions normales d'utilisation et d'entretien, après confirmation par Weber de leur caractère défectueux. Avant de nous retourner une pièce quelle qu'elle soit, contactez votre revendeur. (Pour connaître les coordonnées du revendeur le plus proche, consultez notre site Web). Si Weber confirme le caractère défectueux de la pièce et accepte la réclamation, cette pièce est remplacée gratuitement. Les pièces défectueuses doivent être déposés au magasin où le barbecue a été acheté. Weber renvoie la pièce au même magasin.

La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements provoqués par un accident, une utilisation abusive ou incorrecte, une modification, une application incorrecte, un acte de vandalisme, une installation incorrecte, une maintenance/un entretien incorrect(e), un non-respect des instructions d'entretien normal, y compris mais sans s'y limiter, les dommages provoqués par la présence d'insectes au niveau des brûleurs, comme indiqué dans le présent guide d'utilisation.

La présente Garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, ni les décolorations résultant d'une exposition directe ou indirecte (présence dans l'atmosphère) à des produits chimiques.

Il n'existe aucune autre garantie expresse, à l'exception de la présente, et toute garantie implicite applicable de commercialisation et d'adaptation se limite à la période couverte par la présente garantie limitée écrite expresse. Certains pays n'autorisant pas les limitations de durée de garantie implicite, il est possible que la présente limitation ne s'applique pas à votre cas.

Weber décline toute responsabilité relative à des dommages particuliers, immatériels ou indirects. Certains pays n'acceptant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, il est possible que cette limitation ou exclusion de garantie ne s'applique pas à votre cas.

Weber n'autorise aucune personne ni entreprise à assumer en son nom toute autre obligation ou responsabilité, en relation avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de ses équipements, et de telles représentations ne sont en aucun cas contractuelles pour Weber.

La présente garantie s'applique uniquement aux produits vendus au détail.

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

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

⚠ ATTENTION

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

CONSEILS UTILES

CONSEILS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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

CONSEILS POUR DES GRILLADES PARFAITES

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

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

fourchettes, mais cela provoque l'écoulement des jus et la perte des saveurs et un risque de dessèchement des aliments.

- Résistez à la tentation de soulever le couvercle toutes les minutes pour vérifier la cuisson de votre repas. La chaleur s'échappe à chaque fois que vous soulevez le couvercle et le temps de cuisson est ainsi prolongé.
- Pour retirer le couvercle du barbecue en cours de cuisson, soulevez-le latéralement plutôt que tout droit. Si vous le soulevez tout droit, une aspiration risque d'être créée, ce qui pourrait exposer vos aliments à des cendres.
- Vous pourrez contrôler les phénomènes de flammèches, réduire le temps de cuisson et obtenir de meilleurs résultats avec le couvercle abaissé.
- Sauf en cas d'instruction contraire, retournez vos aliments une seule fois.
- Résistez à la tentation d'aplatir les aliments tels que la viande hachée à l'aide d'une spatule. Vous ne ferez qu'en extraire les délicieuses saveurs.

ENTRETIEN AISÉ DU BARBECUE

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

C'EST TRÈS SIMPLE :

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

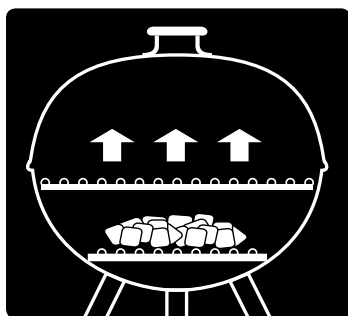
COMMENT PRÉPARER VOTRE BARBECUE À CHARBON DE BOIS

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

- Ne commencez pas la cuisson avant que le charbon ne soit recouvert d'une pellicule de cendres. Une fois le charbon recouvert d'une pellicule de cendres gris clair (30 minutes sont généralement nécessaires), arrangez le charbon à l'aide d'une pince à long manche en fonction de la méthode de cuisson.
- Pour obtenir une saveur fumée plus prononcée, vous pouvez ajouter des copeaux de bois ou des herbes fraîches humidifiées, telles que du romarin, du thym ou des feuilles de laurier. Placez le bois ou les herbes humidifiés directement sur le charbon avant de commencer la cuisson.

MÉTHODES DE CUISSON

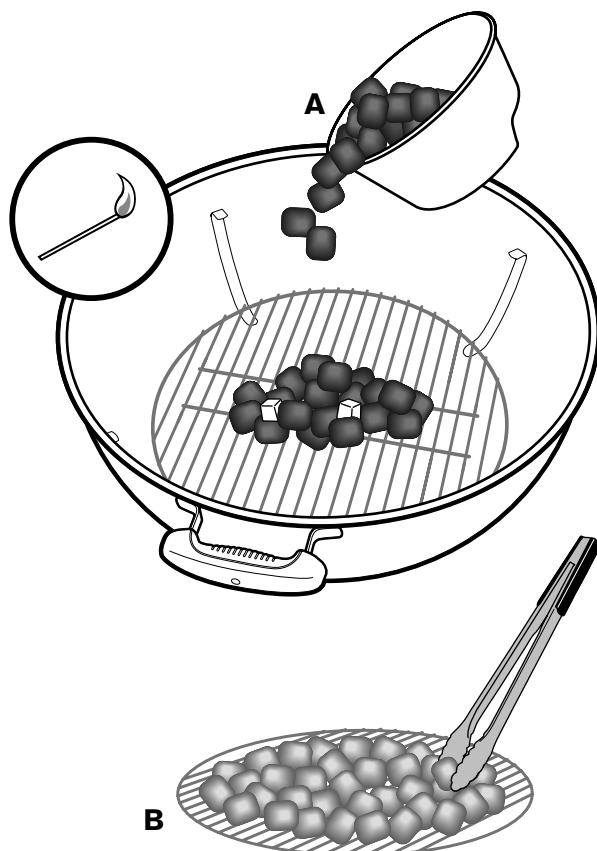
Deux méthodes de cuisson sont possibles sur votre barbecue, à savoir la cuisson directe et la cuisson indirecte.



CUISSON DIRECTE

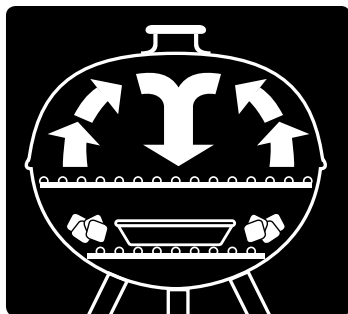
Avec la méthode de cuisson directe, les aliments sont cuits directement au-dessus du charbon incandescent. Pour que les aliments soient cuits de façon homogène, ils doivent être retournés à mi-cuisson. Utilisez la méthode de cuisson directe pour les aliments dont la cuisson nécessite moins de 25 minutes,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

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



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

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



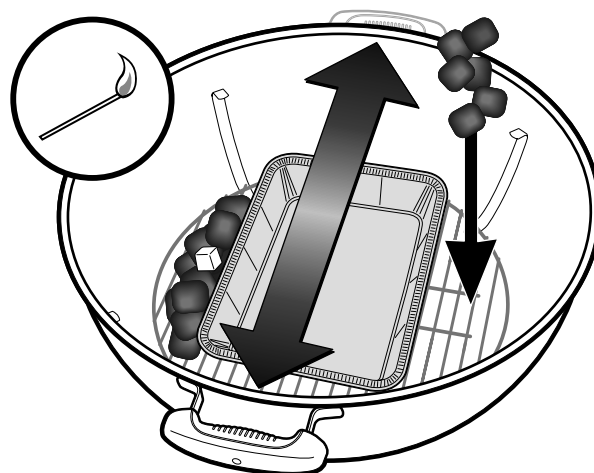
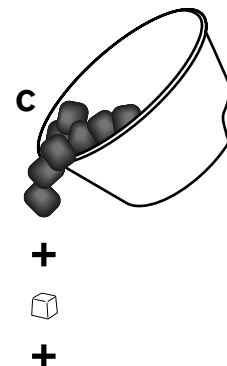
CUISSON INDIRECTE

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

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

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

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



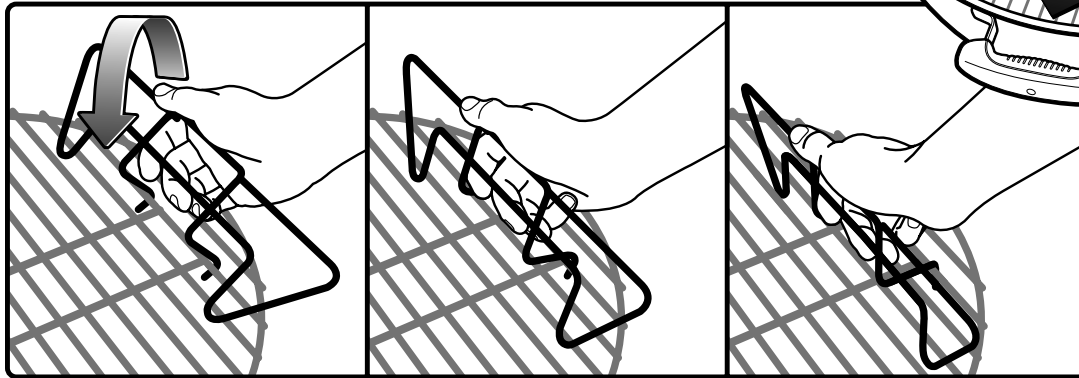
GUIDE DE MESURE ET D'AJOUT DE CHARBON POUR LA MÉTHODE DE CUISSON INDIRECTE

		Briquettes de charbon de bois		Charbon de bois de hêtre		Charbon de bois mélangé	
		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)
	Go-Anywhere®	6 briquettes	2 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	¼ doseur Weber	1 poignée
	Smokey Joe® de 37 cm	7 briquettes	5 briquettes	½ doseur Weber	¼ doseur Weber	½ doseur Weber	¼ doseur Weber
	Jumbo Joe® de 47 cm	15 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	¼ doseur Weber	1 poignée
	Compact Kettle de 47 cm	15 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	¼ doseur Weber	1 poignée
	Compact Kettle de 57 cm	20 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	¼ doseur Weber	½ doseur Weber	1 poignée
	Barbecues de 47 cm	15 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	½ doseur Weber	1 poignée
	Barbecues de 57 cm	20 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	½ doseur Weber	1 poignée
	Barbecues de 67 cm	30 briquettes	8 briquettes	¾ doseur Weber	1 poignée	¾ doseur Weber	1 poignée
	Performer® de 57 cm	20 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	½ doseur Weber	1 poignée

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

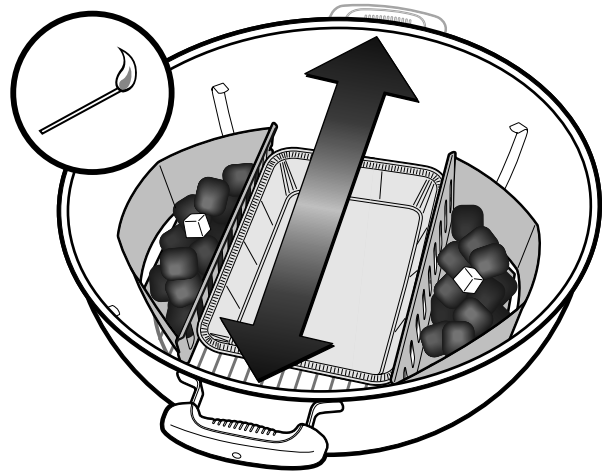
UTILISATION DES RAILS À CHARBON

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



UTILISATION DES PANIERS À CHARBON CHAR-BASKET™

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



Les découpes, épaisseurs, poids et temps de cuisson ci-après sont uniquement donnés à titre indicatif et ne constituent pas des règles fixes à suivre à la lettre. Les temps de cuisson sont affectés par des facteurs tels que l'altitude, le vent, la température extérieure et le degré de cuisson voulu.

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

Pour la cuisson de morceaux de poulet avec os ou de viande, de poissons entiers et les découpes plus épaisses, utilisez la méthode de cuisson

indirecte pendant la durée indiquée dans le tableau ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à relevé instantané indique la température interne souhaitée. Sauf en cas d'indication contraire, les temps de cuisson indiqués pour le bœuf sont ceux permettant l'obtention d'une cuisson à point telle que définie par le département de l'agriculture américain.

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

Rendez-vous sur le site Web www.weber.com® pour obtenir des recettes et de astuces de cuisson.

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



This symbol indicates that the product cannot be disposed of with household refuse. For instructions regarding proper disposal of this product in Europe, please visit www.weber.com[®], and contact the importer listed for your country. If you do not have internet access, contact your dealer for the importer's name, address and telephone number.

When you decide to dispose of or discard your barbecue, all electrical components (e.g., rotisserie motor, batteries, ignition module, handle lights) must be removed and disposed of properly according to WEEE. They should be disposed of separately from the barbecue.



Tämä symboli osoittaa, että tuotetta ei voi hävittää kotitalousroskien mukana. Ohjeet tuotteen hävittämiseksi Euroopassa saat sivustosta www.weber.com[®] tai ottamalla yhteys maahantuojaan. Jos sinulla ei ole Internet-yhteyttä, saat maahantuojan yhteystiedot jälleenmyyjältä.

Kun päätät hävittää tai heittää pois grillisi, kaikki sähköosat (esimerkiksi vartaan moottori, paristot, sytytysyksikkö, kahvalat) on irrotettava ja hävitettävä oikein WEEE:n mukaisesti. Ne on hävitettävä grillistä erillään.



Ce symbole indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Pour en savoir plus sur la mise au rebut appropriée de ce produit en Europe, rendez-vous sur le site Web www.weber.com[®] et contactez l'importateur spécifié pour votre pays. Si vous ne disposez pas d'accès à Internet, contactez votre revendeur qui vous fournira le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'importateur.

Si vous décidez d'éliminer votre barbecue, vous devez démonter tous les composants électriques (moteur de rôtissoire, batteries, module d'allumage, lampes des poignées) et les éliminer indépendamment du barbecue, conformément à la réglementation DEEE.



Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Per informazioni sul corretto smaltimento di questo prodotto nei paesi europei, visitare il sito www.weber.com[®] e rivolgersi all'importatore indicato per il vostro paese. Se non si dispone di accesso a Internet, rivolgersi al rivenditore di zona per conoscere il nome, l'indirizzo e il numero di telefono dell'importatore.

Se si decide di smaltire o gettare il proprio barbecue, tutte le parti elettriche (come il motore del girarrosto, le batterie, il sistema di accensione, le lampade per le maniglie) devono essere smontate e smaltite in conformità con le disposizioni RAEE (Normativa sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche). Queste parti devono essere smaltite separatamente dal resto del barbecue.



Dette symbolet viser at produktet ikke må kastes sammen med husholdningsavfall. For instruksjoner om sikker avhending av dette produktet i Europa, vennligst besøk www.weber.com[®], og kontakt importøren som er oppgitt for ditt land. Hvis du ikke har tilgang til Internett, kontakt forhandleren din for å få importørens navn, adresse og telefonnummer.

Når du bestemmer deg for å avhende eller kassere grillen, må alt elektrisk (f.eks. rotisserimotor, batterier, tenningsmodul, håndtakbelysning) fjernes og avhendes forskriftsmessig ifølge WEEE (EU-direktivet for elektrisk og elektronisk avfall). De skal avhendes separat fra grillen.



Dette symbol viser, at produktet ikke må smides ud med husholdningsaffaldet. Vær venlig at besøge www.weber.com[®] og kontakt den importør, der er anført for dit land for at få vejledning i, hvordan dette produkt bortskaffes på korrekt vis i Europa. Har du ikke adgang til internettet, kontaktes forhandleren for at få importørens navn, adresse og telefonnummer.

Når det besluttes, at grillen skal bortskaffes eller kasseres, skal alle de elektriske komponenter (f.eks. grillbændermotor, batterier, tændingsmodul, håndtagslys) tages af og bortskaffes korrekt i henhold til WEEE. De skal bortskaffes særskilt fra grillen.



Este símbolo indica que el producto no se puede desechar en la basura. Para obtener instrucciones sobre cómo desechar correctamente este producto en Europa, visite www.weber.com[®] y póngase en contacto con el importador especificado para su país. Si no dispone de acceso a Internet, póngase en contacto con el proveedor para que le indique el nombre, la dirección y el número de teléfono del importador.

Cuando decida desechar o tirar su barbacoa, todos los componentes eléctricos (por ejemplo el motor de la barbacoa, las baterías, el módulo de encendido o las luces para las asas) deberán extraerse y desecharse de acuerdo con lo especificado por la Directiva RAEE. Deberán desecharse separadas de la barbacoa.



INTERNATIONAL DEALERS

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61 8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
Tel: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
DANMARK
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE

C.S. 80322 - Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
Tél: +33 810 19 32 37; service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolario di Dueville - Vicenza
ITALY
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

000 WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
RUSSIA
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN TURKEY

Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstoç Toptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
TURKEY
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicenw@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
Tel: 847 934 5700; support@weberstephen.com

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

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

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®





WWW.WEBER.COM®