



MASTER-TOUCH Premium

22 in
57 cm



frCA

Manuel du propriétaire

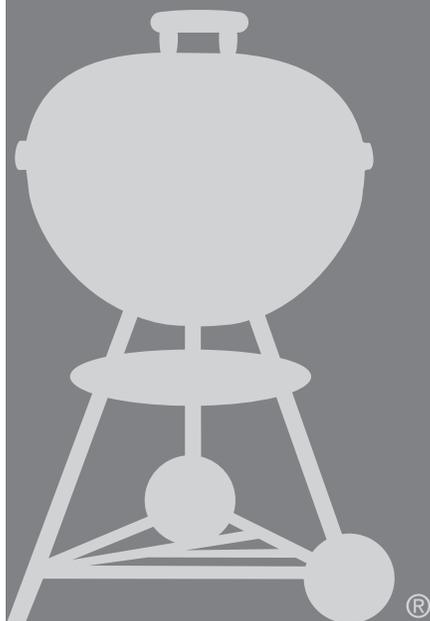
Ne pas jeter. Le présent manuel du propriétaire contient des informations importantes concernant les dangers, des avertissements et des mises en garde relatives au produit. Pour les instructions de montage, consultez le guide de montage. N'utilisez jamais le barbecue à l'intérieur!

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

52763

frCA

08/06/23





Le non-respect des indications DANGER, AVERTISSEMENT et MISE EN GARDE présentes dans ce manuel du propriétaire peut entraîner des blessures corporelles graves voire la mort, ou peut causer un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels.

Veillez lire les informations de sécurité contenues dans le présent manuel du propriétaire avant d'utiliser ce barbecue.

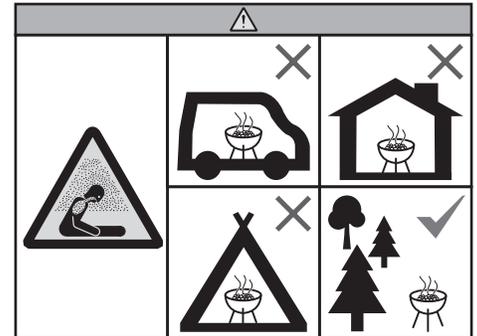
DANGERS

- ⚠ **Ne pas utiliser à l'intérieur!** Ce barbecue est conçu pour une utilisation à l'extérieur dans un endroit bien aéré et ne doit pas servir d'appareil de chauffage. En cas d'utilisation à l'intérieur, des vapeurs toxiques peuvent s'accumuler et causer des blessures graves, voire la mort.
- ⚠ **Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, un passage couvert ou tout autre espace clos.**
- ⚠ **N'utilisez pas d'essence, d'alcool ou d'autres liquides très volatils pour allumer le charbon.** Si vous utilisez un liquide d'allumage (non recommandé), retirez tout liquide pouvant avoir coulé par les orifices d'aération de la cuve avant d'allumer le charbon.
- ⚠ **N'ajoutez pas de liquide d'allumage pour charbon ou de charbon imbibé de liquide d'allumage au charbon chaud ou tiède.** Rebouchez le récipient de liquide allume-feu après utilisation, et rangez-le à l'écart du barbecue.
- ⚠ **Assurez-vous de l'absence de vapeurs et de liquides inflammables (essence, alcool, etc.)** ainsi que de matériaux combustibles à proximité de la zone de cuisson.

AVERTISSEMENTS

- ⚠ **N'utilisez pas ce barbecue si tous ses éléments ne sont pas à leur place.** Ce barbecue doit être correctement assemblé en suivant les instructions prévues à cet effet. Tout montage inadéquat peut s'avérer dangereux.
- ⚠ **N'utilisez jamais le barbecue sans que le cendrier ne soit en place.**
- ⚠ **N'utilisez jamais le barbecue sous une construction inflammable.**
- ⚠ **L'utilisation d'alcool ou de médicaments d'ordonnance ou non peut nuire à la capacité de l'utilisateur à assembler correctement ou à utiliser prudemment le barbecue.**
- ⚠ **Utilisez votre barbecue avec précaution.** Il deviendra chaud pendant la cuisson ou le nettoyage et ne doit jamais être laissé sans surveillance.
- ⚠ **Ce barbecue deviendra très chaud; ne le déplacez pas pendant l'utilisation.**
- ⚠ **Éloignez les enfants et les animaux de compagnie.**
- ⚠ **Ce barbecue WEBER n'est pas fait pour être installé sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.**
- ⚠ **Ne l'utilisez pas à moins de cinq pieds (1,5 m) de toute matière combustible.** Les matériaux combustibles incluent notamment les terrasses, les patios et les vérandas en bois naturel ou traité.
- ⚠ **Placez le barbecue sur une surface de niveau stable en permanence et loin de matériaux combustibles.**
- ⚠ **N'installez pas le barbecue sur une surface en verre ou sur une surface inflammable.**
- ⚠ **N'utilisez pas le barbecue par vent fort.**
- ⚠ **Lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue, ne portez pas de vêtements dotés de manches amples ou flottantes.**
- ⚠ **Ne touchez jamais la grille de cuisson, la grille foyère, les cendres, le charbon ou le barbecue pour savoir s'ils sont chauds.**
- ⚠ **Éteignez le charbon lorsque la cuisson est terminée.** Pour éteindre le feu, fermez les orifices d'aération de la cuve et le registre du couvercle, puis placez le couvercle sur la cuve.
- ⚠ **Utilisez des gants ou des mitaines de barbecue résistant à la chaleur pendant la cuisson et pour ajuster les registres, ajouter du charbon et manipuler le thermomètre ou le couvercle.**
- ⚠ **Utilisez des ustensiles adéquats dotés de poignées longues et thermorésistantes.**
- ⚠ **Disposez toujours le charbon sur la grille foyère (inférieure).** Ne disposez pas le charbon directement sur le fond de la cuve.
- ⚠ **Ne vous appuyez pas sur le bout de la tablette et ne la surchargez pas.**
- ⚠ **Ne déposez jamais de charbon chaud dans un endroit où l'on pourrait marcher dessus ou où il risquerait de provoquer un incendie.** Ne jetez jamais de cendres ou de braises avant qu'elles ne soient complètement éteintes.
- ⚠ **Ne rangez pas le barbecue avant que les cendres et les braises ne soient totalement éteintes.**
- ⚠ **N'enlevez pas les cendres avant que tout le charbon soit complètement brûlé et éteint et que le barbecue ait refroidi.**
- ⚠ **Veillez à garder les fils électriques éloignés des surfaces chaudes du barbecue et loin des zones passantes.**

⚠ **AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas le barbecue dans un espace clos ou habitable, par exemple une maison, une tente, une caravane, une auto-caravane ou un bateau. Danger d'intoxication au monoxyde de carbone causant la mort.



AVERTISSEMENT SUPPLÉMENTAIRE

⚠ **Ouvrez le couvercle pour réduire la tension sur les ressorts de la charnière avant de décrocher le couvercle.**

MISES EN GARDE

- ⚠ **N'utilisez pas d'eau pour maîtriser les flambées ou éteindre le charbon.**
- ⚠ **Étaler une couche de papier aluminium dans le fond de la cuve obstruera le flux d'air.** Utilisez plutôt une barquette pour collecter les jus de viande lorsque vous recourez à la méthode de cuisson indirecte.
- ⚠ **Vérifier régulièrement que les brosses pour grille de cuisson ne perdent pas leurs poils ou ne présentent pas de signe d'usure excessive.** Changez de brosse si vous trouvez des poils sur la grille de cuisson ou la brosse. WEBER recommande d'acheter une nouvelle brosse à barbecue à poils en acier inoxydable chaque année, au début du printemps.

PROPOSITION 65, CALIFORNIE

- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Les sous-produits de combustion qui se dégagent lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques que l'État de la Californie reconnaît comme pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres effets nuisibles sur la reproduction.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Cet article peut vous exposer à des produits chimiques comme le nickel, qui est reconnu par l'État de la Californie pour causer le cancer. Pour obtenir de plus amples renseignements, rendez-vous sur www.p65warnings.ca.gov (en anglais seulement).



GARANTIE

Garantie limitée

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

Cette garantie limitée (ci-après « garantie ») de WEBER vous est offerte sans frais supplémentaires. Elle comprend des renseignements dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER dans le cas improbable d'une défaillance ou d'un défaut.

Conformément aux lois applicables, le client dispose de plusieurs droits si le produit est défectueux. Ces droits comprennent la réparation des défauts ou le remplacement, la réduction du prix d'achat et une indemnisation. Ces droits et les autres droits légaux ne sont pas touchés par cette disposition de la garantie. De fait, cette garantie confère des droits supplémentaires au propriétaire, indépendamment des dispositions de garantie légale.

GARANTIE LIMITÉE DE WEBER

WEBER garantit à l'acheteur du produit WEBER (ou, dans le cas d'un cadeau ou d'une situation promotionnelle, à la personne pour laquelle il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel) (ci-après « propriétaire ») que le produit WEBER ne comporte pas de défauts de matériaux ou de fabrication pour la ou les périodes spécifiées ci-après s'il est assemblé et utilisé conformément au Guide d'utilisation ci-joint. (Remarque : Si vous perdez votre Guide d'utilisation WEBER, vous pouvez vous en procurer une copie en ligne sur www.weber.com.) En vertu de cette garantie, WEBER accepte de réparer ou remplacer la pièce défectueuse en raison d'un vice de matériaux ou de fabrication, soumis aux restrictions et exclusions applicables énumérées ci-dessous. **DANS LES LIMITES PRÉVUES PAR LA LOI APPLICABLE, LA PRÉSENTE GARANTIE N'EST OFFERTE QU'AU PREMIER ACHETEUR ET ELLE N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUBSÉQUENTS, SAUF EN CAS DE CADEAUX ET D'ARTICLES PROMOTIONNELS COMME IL A ÉTÉ MENTIONNÉ CI-DESSUS.**

Webster est fier de ses produits et vous offre la garantie décrite pour les vices de matériaux sur la grille ou toutes ses composantes, à l'exception de l'usure normale.

- « L'usure normale » inclut la détérioration cosmétique ou toute autre détérioration découlant de l'utilisation de votre barbecue, tels que la rouille, les entailles et rayures, etc.

Cependant, WEBER honorera cette garantie pour le barbecue ou ses pièces lorsque le dommage ou le dysfonctionnement résulte d'un défaut matériel.

- Les « vices de matériaux » incluent la rouille ou la brûlure de certaines pièces, ou encore tout autre dommage ou toute autre défaillance pouvant affecter votre capacité à utiliser votre barbecue correctement ou en toute sécurité.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE

Pour éviter tout problème lié à la garantie, il est important (mais non obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER en ligne sur www.weber.com. Veuillez également conserver votre facture d'achat. L'enregistrement de votre produit WEBER confirme votre couverture de garantie et instaure un lien direct entre vous et WEBER au cas où nous devrions communiquer avec vous. Si vous n'avez pas eu le temps d'enregistrer votre barbecue avant de communiquer avec le service de garantie, veuillez avoir sous la main les informations suivantes pendant votre appel :

Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couleur – Principal problème
La garantie ci-dessus s'applique uniquement si le propriétaire prend raisonnablement soin du produit WEBER en suivant les consignes d'assemblage, d'utilisation et d'entretien préventif décrites dans le Guide d'utilisation, sauf si le propriétaire peut prouver que la défaillance ou le défaut est survenu indépendamment du non-respect des obligations mentionnées ci-dessus. Si vous habitez une région côtière ou que votre produit est placé près d'une piscine, un nettoyage et un rinçage réguliers des surfaces extérieures font également partie de l'entretien normal, comme expliqué dans le Guide d'utilisation inclus.

GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE

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

Les frais d'expédition doivent être prépayés par le propriétaire. Veuillez avoir à portée de main les renseignements suivants lorsque vous communiquez avec le service à la clientèle :

Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couleur – Principal problème

Cette GARANTIE est annulée en cas de dommage, de détérioration, de décoloration ou de rouille, hors de la responsabilité de WEBER, causés par :

- L'utilisation abusive, la modification, le mauvais usage, le vandalisme, la négligence, un assemblage ou une installation inadéquats ou toute négligence concernant l'entretien régulier;
- des insectes (comme des araignées) et des rongeurs (comme des écureuils), comprenant, sans s'y limiter, tout dommage aux tuyaux du brûleur ou flexibles de gaz;
- l'exposition à l'air salin ou à des sources de chlore comme des piscines, jacuzzis et spas;
- des conditions météorologiques extrêmes comme la grêle, un ouragan, un séisme, un tsunami, un raz-de-marée, une tornade ou un orage violent.
- Les pluies acides et d'autres facteurs environnementaux.

L'utilisation de pièces tierces n'annule pas cette garantie. Toutefois, toute pièce utilisée ou installée sur votre produit WEBER qui n'est pas une pièce d'origine WEBER n'est pas couverte par cette garantie. En outre, tout dommage résultant de l'utilisation ou de l'installation de pièces sur votre produit WEBER qui ne sont pas des pièces d'origine WEBER n'est pas couvert par cette garantie. Toute conversion d'un barbecue au gaz non autorisée par WEBER et non effectuée par un technicien autorisé par WEBER annulera cette garantie.

PÉRIODES DE COUVERTURE DE LA GARANTIE

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

Système de nettoyage One-Touch :
5 ans, rouille/perforation

Composants en acier inoxydable :
5 ans, rouille/perforation

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

Autres pièces :
2 ans

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

À L'EXCEPTION DE LA GARANTIE ET DES AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ DÉCRITS DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'Y A EXPRESSÉMENT AUCUNE AUTRE GARANTIE NI DÉCLARATION VOLONTAIRE DE RESPONSABILITÉ ALLANT AU-DELÀ DES OBLIGATIONS LÉGALES S'APPLIQUANT À WEBER. LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE LIMITE PAS ET N'EXCLUT PAS LES SITUATIONS OU RÉCLAMATIONS POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE EN VERTU DE LA LÉGISLATION.

AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUERA APRÈS LA DURÉE D'APPLICATION DE CETTE GARANTIE. WEBER N'EST ENGAGÉE PAR AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, Y COMPRIS UN CONCESSIONNAIRE OU REVENDEUR, EN LIEN AVEC TOUT PRODUIT (COMME UNE « GARANTIE PROLONGÉE »). LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE OU DU PRODUIT CONSTITUE LE RECOURS EXCLUSIF PERMIS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE. LA VALEUR DE TOUT REMPLACEMENT OU DE TOUTE RÉPARATION AU TITRE DE CETTE GARANTIE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEURE AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU.

VOUS ASSUMEZ LES RISQUES ET LA RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE VOUS TOUCHANT VOUS OU VOS BIENS OU LES AUTRES ET LEURS BIENS CAUSÉ PAR UNE MAUVAISE UTILISATION OU UNE UTILISATION ABUSIVE DU PRODUIT OU LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE GUIDE D'UTILISATION FOURNI. LES PIÈCES ET LES ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LA OU LES PÉRIODES RESTANTES DE GARANTIE D'ORIGINE MENTIONNÉES CI-DESSUS.

LA PRÉSENTE GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT AUX PRODUITS UTILISÉS PAR UNE SEULE FAMILLE EN MAISON OU EN APPARTEMENT. ELLE NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS PAR PLUSIEURS FAMILLES NI À CEUX UTILISÉS DANS UN CONTEXTE COMMERCIAL OU COMMUNAUTAIRE, COMME DANS DES RESTAURANTS, DES HÔTELS, DES CENTRES DE VILLÉGIATURE OU DES PROPRIÉTÉS EN LOCATION. WEBER PEUT PARFOIS MODIFIER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN RENSEIGNEMENT COMPRIS DANS LA PRÉSENTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME OBLIGEANT WEBER À INTÉGRER CES CHANGEMENTS DE CONCEPTION AUX PRODUITS FABRIQUÉS PRÉCÉDEMMENT. EN OUTRE, AUCUN CHANGEMENT NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME UN AVEU DE DÉFECTUOSITÉ DANS LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES.

Weber-Stephen Products LLC
Centre de service clients

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
États-Unis

Pour obtenir des pièces de rechange, composez le :
1 800 446-1071

TABLE DES MATIÈRES

- 2 Sécurité
- 3 Garantie
- 4 Système de cuisson
- 5 Caractéristiques spéciales
- 7 Avant l'allumage
Choisir un endroit adéquat
Choisir la quantité de charbon à utiliser
Première utilisation de votre barbecue
Préparer le barbecue pour l'allumage
- 8 Allumage du charbon
Préparer le barbecue pour la cuisson à feu direct
Préparer le barbecue pour la cuisson à feu indirect
- 10 Méthodes de cuisson
Cuisson directe
- 11 Méthodes de cuisson
Cuisson indirecte
- 12 Guide de cuisson
- 13 Méthodes de cuisson
Fumage
- 14 Types de bois de fumage
- 15 Guide de fumage
- 16 Trucs et astuces pour des grillades et un fumage réussis
- 17 Pièces de rechange

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



SYSTÈME DE CUISSON

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

A Cuve et couvercle

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

B Registres et orifices d'aération

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

C Grille de cuisson

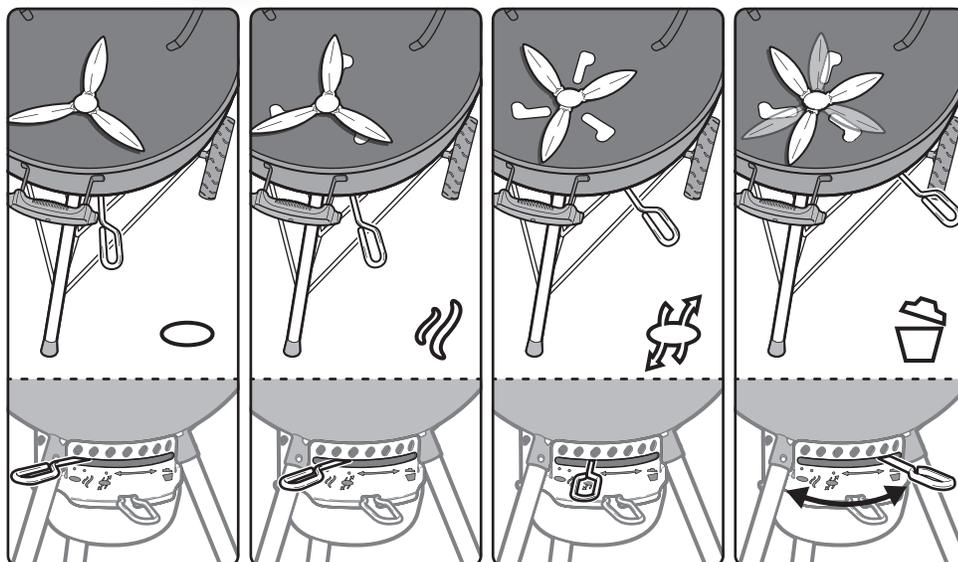
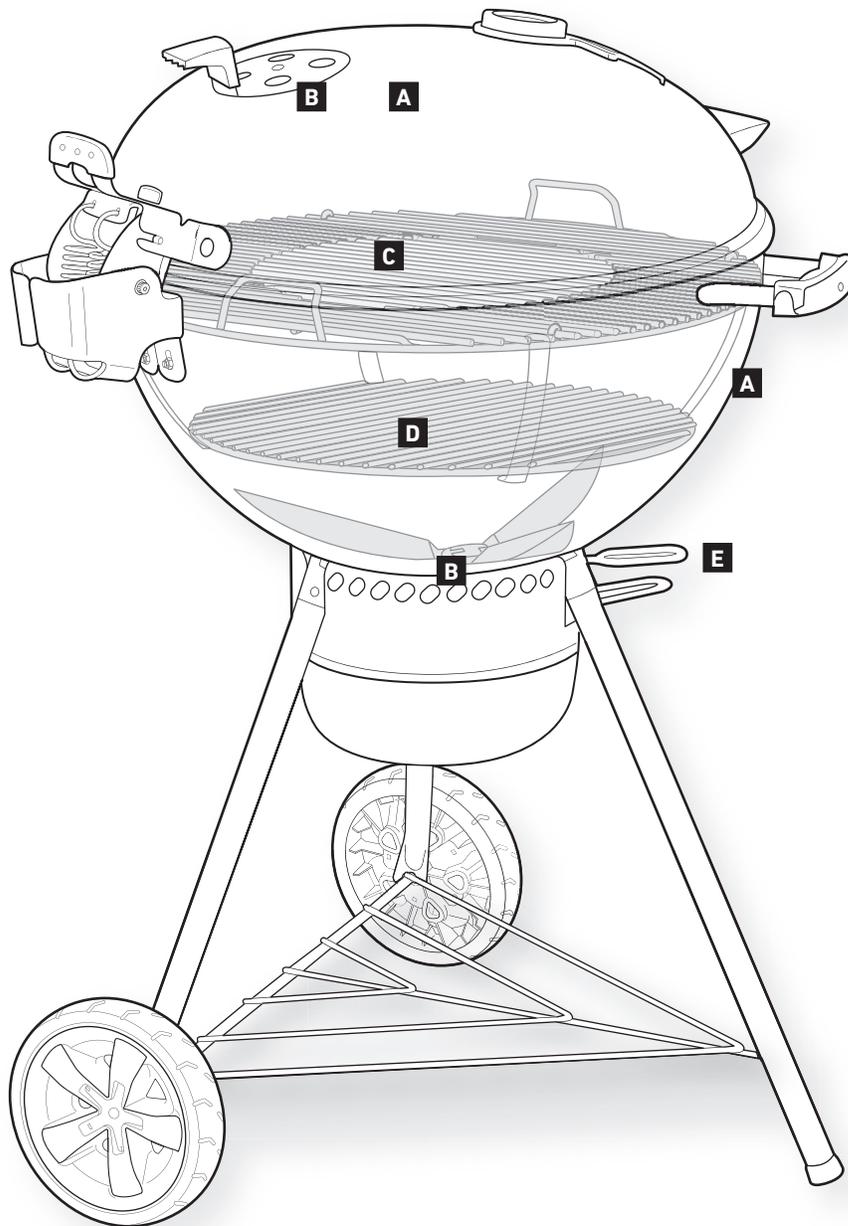
Fabriquée en acier robuste, la grille de cuisson offre beaucoup d'espace pour préparer tous vos plats préférés.

D Grille foyère

La grille foyère peut résister à la chaleur dégagée par un feu de charbon. Fabriquée en acier robuste, cette grille solide ne peut se déformer ni se transpercer. Elle offre en plus assez d'espace pour vous laisser choisir entre une cuisson directe ou indirecte.

E Système de nettoyage ONE-TOUCH

Le système de nettoyage One-Touch vous permet de nettoyer sans tracas. En faisant glisser la poignée d'avant en arrière, les trois pales situées dans la cuve envoient les cendres dans le fond de la cuve vers le cendrier. Ces registres servent également à alimenter le feu en oxygène ou à l'éteindre facilement.

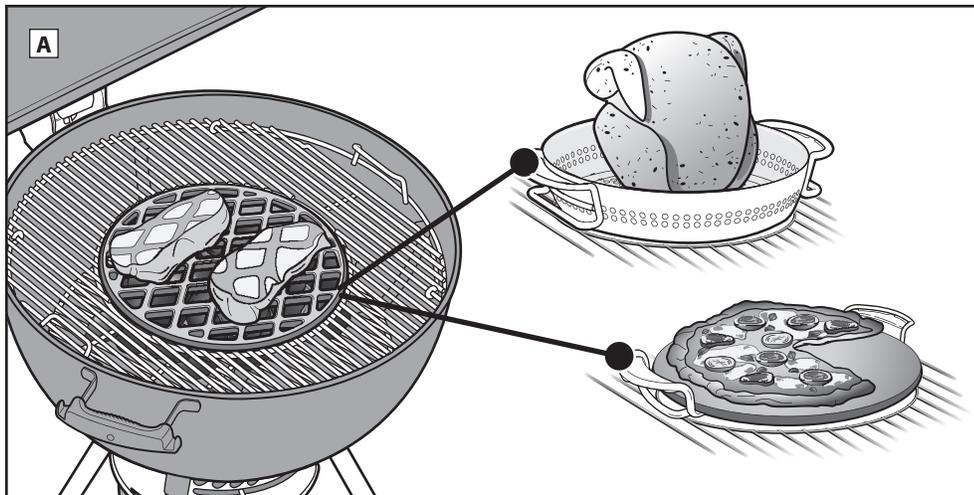




CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

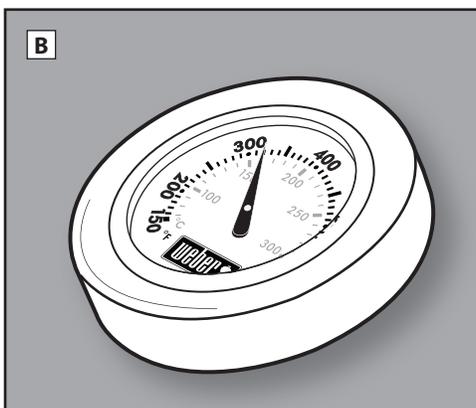
A GOURMET BBQ SYSTEM

Votre grille de cuisson est dotée d'une partie centrale amovible. Cette caractéristique vous permet d'ajouter facilement des pièces pour la cuisson sur GOURMET BBQ SYSTEM comme une grille pour saisir, une grille de cuisson de volaille ou une pierre à pizza (chacun vendu séparément). Chaque option vous offre des possibilités illimitées pour essayer de nouvelles recettes. Pour voir la gamme complète de pièces pour GOURMET BBQ SYSTEM, visitez www.weber.com.



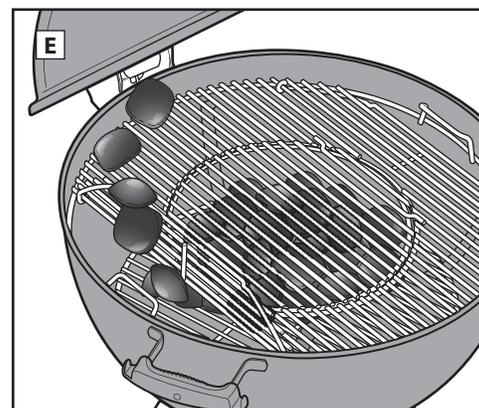
B Thermomètre intégré

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



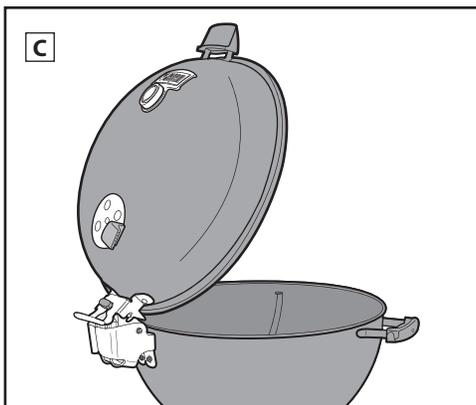
C Couvercle à charnière

Ce nouveau modèle de charnière de couvercle en acier inoxydable est très pratique, car il permet de ne pas avoir à poser le couvercle ailleurs pendant la cuisson. Le couvercle peut être retiré de la cuve en cas d'utilisation de la rôtissoire WEBER (vendue séparément).



D Support pour iGRILL

Le support pour iGRILL présente une surface aimantée pour accueillir votre iGRILL MINI, iGRILL 2 ou WEBER CONNECT (vendus séparément) pendant la cuisson, ainsi que pour stocker jusqu'à 4 sondes. Retirez le support pour iGRILL lorsqu'il n'est pas utilisé.

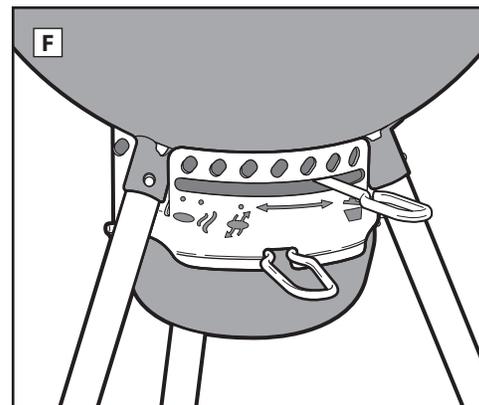


E Grille de cuisson articulée

La grille articulée comporte une section de chaque côté qui se soulève pour vous permettre d'ajouter du charbon facilement.

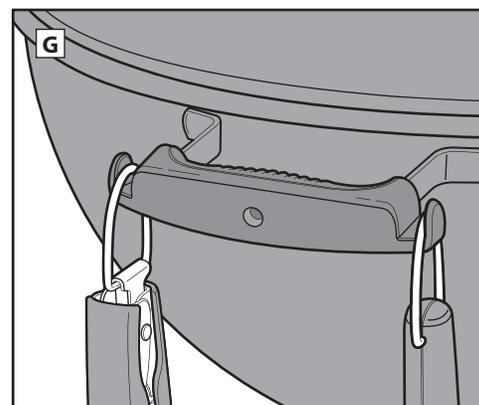
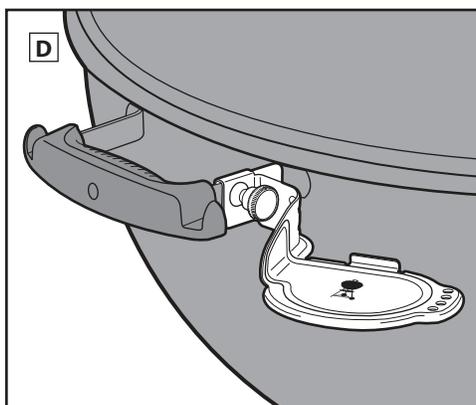
F Cendrier de grande capacité

Le cendrier à grande capacité entièrement recouvert empêche les cendres de se disperser dans la cuve et permet de retirer facilement et rapidement les cendres.



G Poignées avec crochets porte-ustensiles

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

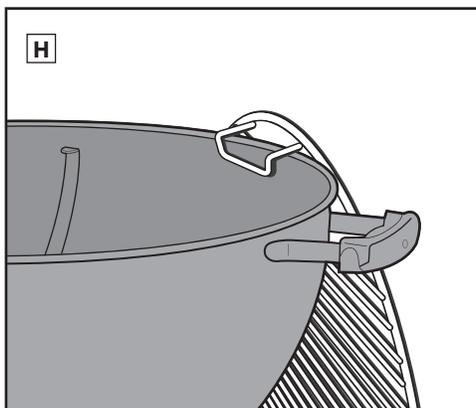




CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

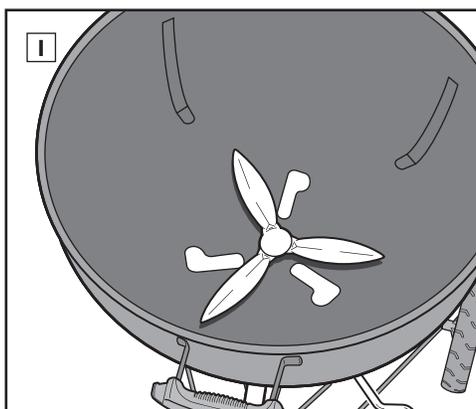
H Grille de cuisson avec poignées incurvées

Les poignées incurvées de la grille de cuisson vous permettent de la suspendre sur le côté de la cuve.



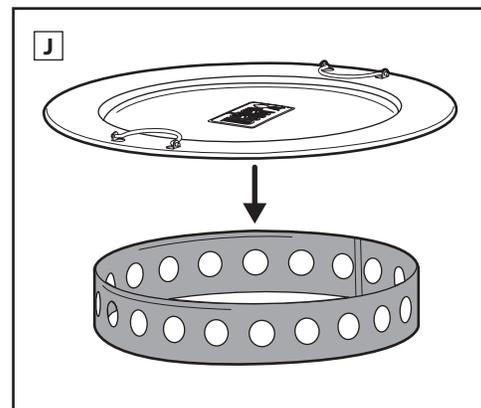
I Orifices d'aération de la cuve pour le fumage

La nouvelle forme de ces orifices d'aération permet un flux d'air idéal pour le fumage et la cuisson à basse température.



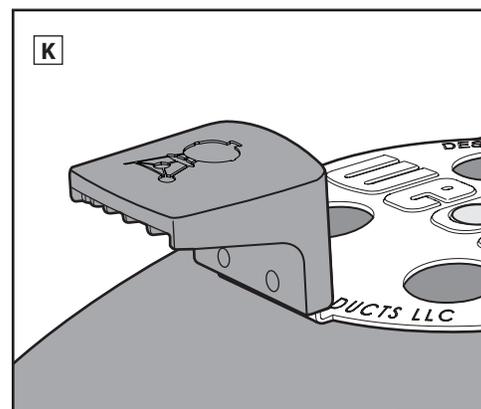
J Anneau à charbon et plaque de diffusion

Ces nouveaux accessoires vous aideront à bénéficier de tous les plaisirs des aliments fumés sur votre barbecue au charbon en maintenant la température basse et constante sur une longue durée. Nous qualifions cette méthode de « cuisson lente et à basse température ».



K Point de contact du registre du couvercle

La poignée du registre d'aération atténue la chaleur du registre du couvercle pour plus de confort.



Votre barbecue aussi peut mettre à jour son statut

- 1 TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION GRATUITE 
- 2 INSÉREZ LA SONDE
- 3 CONNECTEZ ET SURVEILLEZ
- 4 UNE CUISSON PARFAITE

CARACTÉRISTIQUE	AVANTAGE
SURVEILLANCE À DISTANCE	SURVEILLANCE DU BARBECUE EN WI-FI ET BLUETOOTH® L'accès à distance vous donne la liberté de surveiller et même d'ajuster la chaleur depuis votre téléphone intelligent.
GUIDE PRATIQUE	POUR DES ALIMENTS GRILLÉS À LA PERFECTION Sachez quand il faut retourner, faire reposer et servir les aliments depuis votre téléphone intelligent. Vous recevez des notifications lorsque les aliments doivent être retournés et un compte à rebours indique quand la cuisson sera terminée.
COMPATIBLE AVEC AMAZON ALEXA	NOTIFICATIONS VOCALES La compatibilité avec Alexa d'Amazon vous permet de « demander à Alexa » de rechercher des informations telles que la cuisson et le temps de cuisson estimé restant.
THERMOMÈTRES ACTIVÉS PAR L'APPLICATION	LECTURE INSTANTANÉE DE LA CUISSON Surveillez la température et la cuisson des aliments sans soulever le couvercle. Les sondes surveillent la cuisson du début à la fin et vous indiquent via l'application quand il faut retourner, laisser reposer et servir les aliments.
RECETTES ET INSTRUCTIONS	RECETTES WEBER Les recettes Weber vous donnent des instructions de cuisson en temps réel en fonction de vos préférences et de votre morceau de viande. Personnalisez la recette en choisissant des exhausteurs de goût, le degré de cuisson et le type de viande.
AFFICHAGE DEL	LECTURE DE LA TEMPÉRATURE L'écran DEL facile à lire et résistant aux intempéries affiche les températures du barbecue ainsi que des indications de connectivité.



Choisir un endroit adéquat

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

Choisir la quantité de charbon à utiliser

Le choix de la quantité de charbon dépend de ce que vous allez faire cuire et de la taille de votre barbecue. Si vous faites griller de petits aliments tendres qui prennent moins de 20 minutes à cuire, reportez-vous au tableau *Mesure et ajout de charbon pour cuisson à feu direct*. Si vous avez l'intention de faire griller ou fumer de grosses pièces de viande qui nécessitent un temps de cuisson de 20 minutes ou plus, reportez-vous au tableau *Mesure et ajout de charbon pour la cuisson à feu indirect*. Pour en savoir plus sur la différence entre la cuisson à feu direct et indirect, consultez les sections *MÉTHODES DE CUISSON*.

Première utilisation de votre barbecue

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

Préparer le barbecue pour l'allumage

1. Soulevez le couvercle en position ouverte.
2. Pour retirer la grille de cuisson GOURMET BBQ SYSTEM du barbecue, commencez par retirer la partie centrale amovible, puis la grille de cuisson (A).

Remarque : Les poignées incurvées de la grille de cuisson vous permettent de la suspendre sur le côté de la cuve.

3. Retirez la grille foyère (bas) et enlevez les cendres et les vieux morceaux de charbon gisant dans le fond de la cuve en utilisant le système de nettoyage One-Touch. Le charbon a besoin d'oxygène pour brûler. Veillez donc à ce que rien n'obstrue les orifices de ventilation. Faites glisser la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH d'avant en arrière afin d'envoyer les cendres présentes au fond du barbecue dans le cendrier (B).

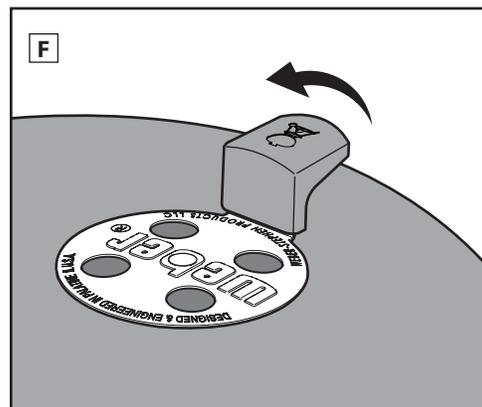
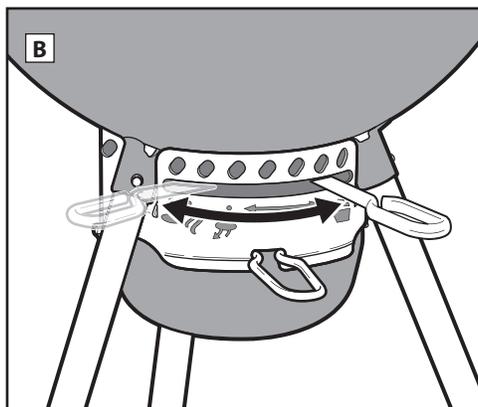
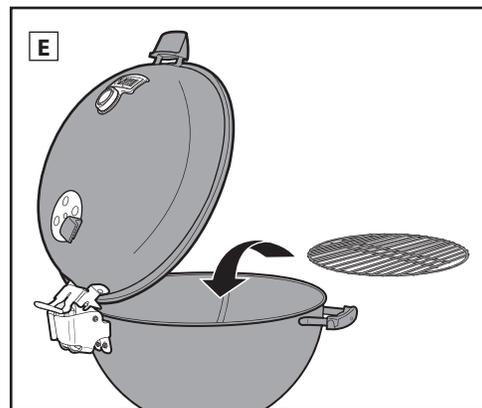
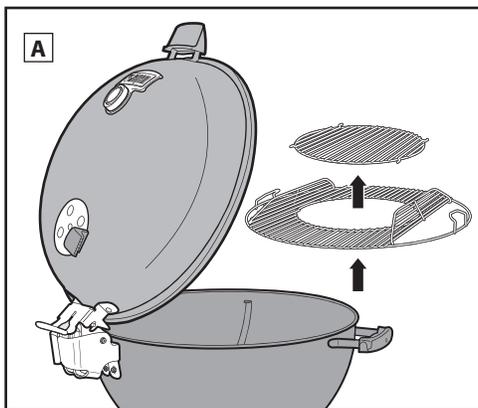
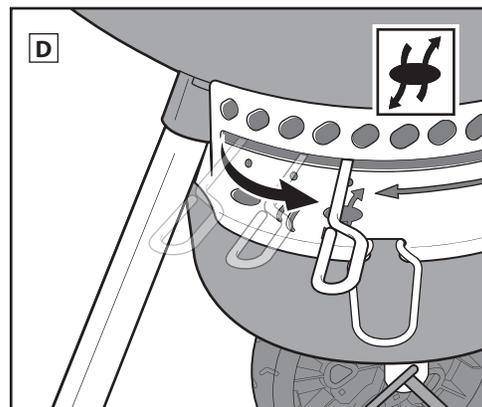
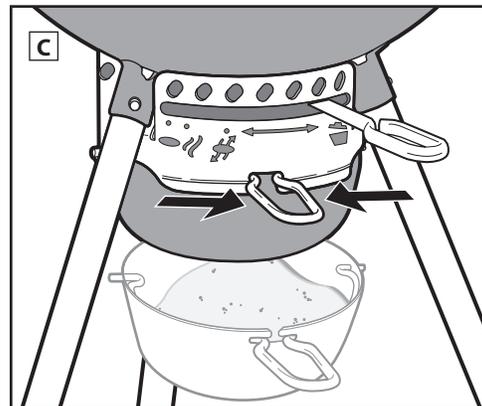
4. Pour retirer le cendrier de grande capacité et disposer des cendres, serrez la poignée du cendrier pour le retirer du barbecue (C).

5. Ouvrez les orifices d'aération de la cuve en plaçant la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH en position entièrement ouverte (D).

6. Remettez la grille foyère (bas) en place (E).

7. Ouvrez les orifices d'aération du couvercle en positionnant le registre du couvercle en position entièrement ouverte (F).

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





ALLUMAGE DU CHARBON

Avant d'allumer le charbon, choisissez la méthode de cuisson que vous utiliserez. Selon le modèle que vous avez acheté, il se peut que votre barbecue ne possède pas toutes les caractéristiques décrites sur les pages suivantes.

Préparer le barbecue pour la cuisson à feu direct

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

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

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

4. Laissez la cheminée d'allumage en place jusqu'à ce que le charbon bien allumé. Le charbon est entièrement allumé lorsqu'il est recouvert d'une couche de cendre blanche.

Remarque : Les cubes d'allumage doivent être entièrement consommés et le charbon recouvert de cendres avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson. Ne faites pas cuire d'aliments avant de voir une couche de cendre sur le charbon.

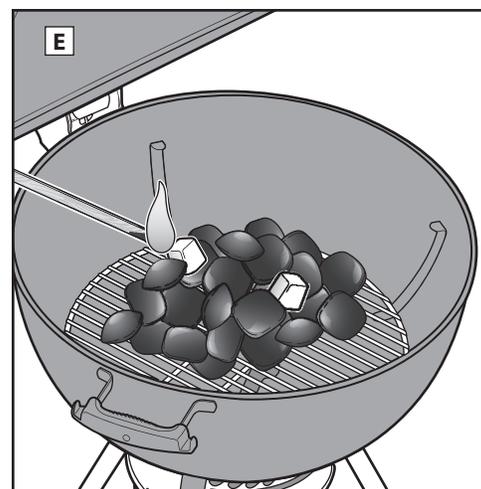
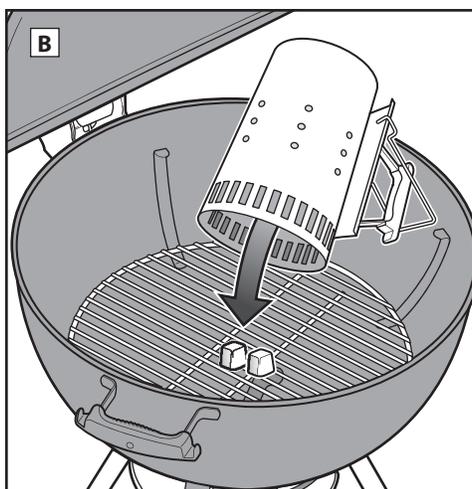
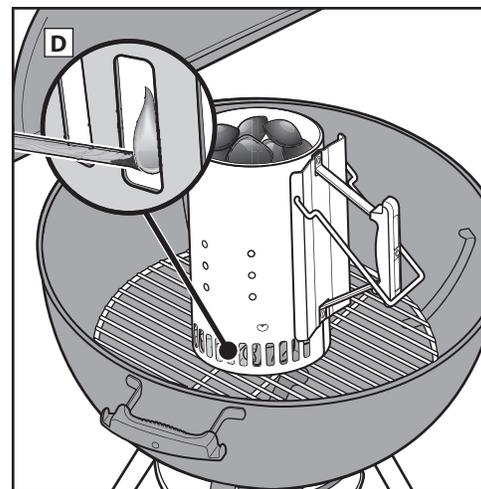
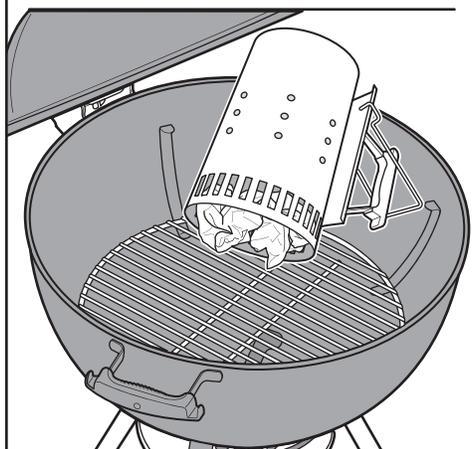
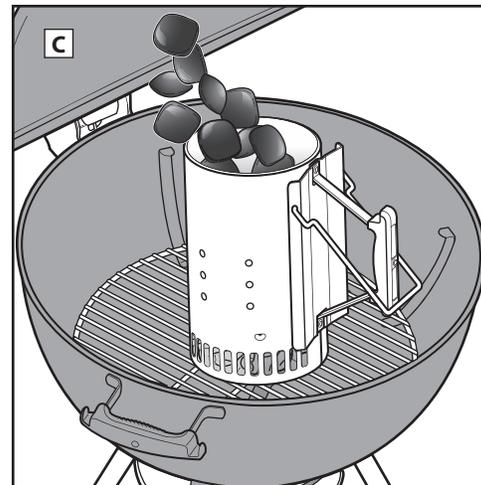
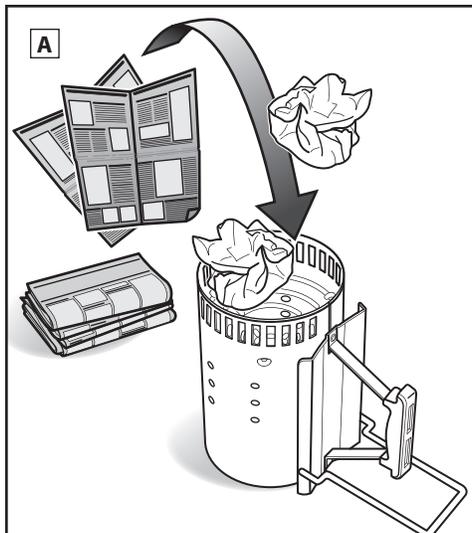
5. Une fois le charbon de bois bien allumé, passez aux pages suivantes pour les conseils de disposition des braises et commencez la cuisson selon la méthode de cuisson de votre choix.

Allumer le charbon sans cheminée d'allumage

1. Faites une pyramide de charbon de bois au centre de la grille foyère (inférieure) et insérez quelques cubes d'allumage (vendus séparément) au centre de la pyramide.
2. Allumez les cubes d'allumage à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une allumette. Les cubes d'allumage mettront le feu au charbon (E).
3. Attendez que le charbon soit entièrement allumé. Le charbon est entièrement allumé lorsqu'il est recouvert d'une couche de cendre blanche.

Remarque : Les cubes d'allumage doivent être entièrement consommés et le charbon de bois recouvert de cendres avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson. Ne faites pas cuire d'aliments avant de voir une couche de cendre sur le charbon.

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





ALLUMAGE DU CHARBON

Préparer le barbecue pour la cuisson à feu indirect

Lorsque vous utilisez la méthode de cuisson indirecte, vous avez la possibilité d'étendre le charbon directement sur la grille de charbon (bas) sur les côtés opposés de la cuve, ou d'utiliser les paniers Char-Basket de WEBER (vendus séparément). Certains modèles de barbecue n'incluent pas les paniers Char-Basket.

⚠ Évitez de placer les braises près des poignées de la cuve ou directement sous le thermomètre et le registre du couvercle.

⚠ Lorsque vous utilisez les paniers CHAR-BASKETS, vous devez d'abord les placer sur la grille foyère (bas) dans la cuve du barbecue avant l'allumage.

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

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

1. Déposez quelques feuilles de papier journal froissé dans le fond de la cheminée d'allumage, puis placez cette dernière sur la grille foyère (bas) entre les paniers CHAR-BASKETS si vous les utilisez (A), ou mettez quelques cubes d'allumage (vendus séparément) au centre de la grille foyère (bas), puis placez la cheminée d'allumage par-dessus (B).

2. Remplissez la cheminée d'allumage de charbon (C).

3. À l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une allumette, allumez les cubes d'allumage ou le journal par les trous situés dans le bas de la cheminée d'allumage (D).

4. Laissez la cheminée d'allumage en place jusqu'à ce que le charbon de bois soit bien allumé. Le charbon est entièrement allumé lorsqu'il est recouvert d'une couche de cendre blanche.

Remarque : Les cubes d'allumage doivent être entièrement consumés et les braises recouvertes de cendres avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson. Ne faites pas cuire d'aliments avant de voir une couche de cendre sur le charbon.

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

Allumer le charbon sans cheminée d'allumage

⚠ Évitez de placer le charbon près des poignées de la cuve ou directement sous le thermomètre et le registre du couvercle.

⚠ Lorsque vous utilisez les paniers CHAR-BASKETS, vous devez d'abord les placer sur la grille foyère (bas) dans la cuve du barbecue avant l'allumage.

1. Positionnez les paniers CHAR-BASKETS sur la grille foyère de chaque côté de la cuve (E).

2. Remplissez les paniers CHAR-BASKET avec le charbon choisi. Évitez de placer les braises près des poignées de la cuve ou directement sous le thermomètre et le registre du couvercle.

3. Ajoutez quelques cubes d'allumage (vendus séparément) parmi le charbon.

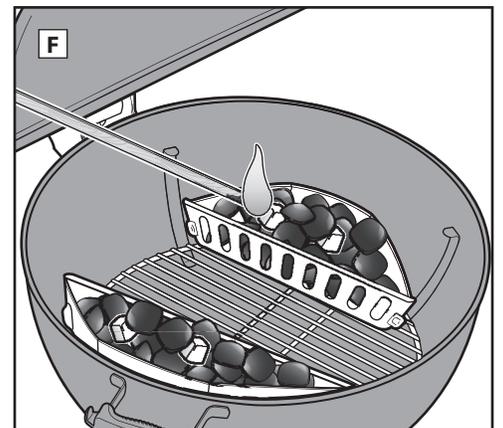
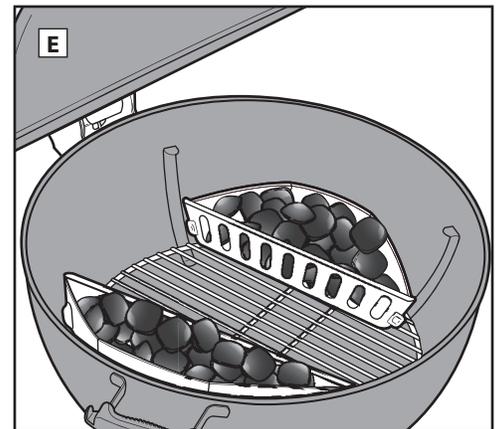
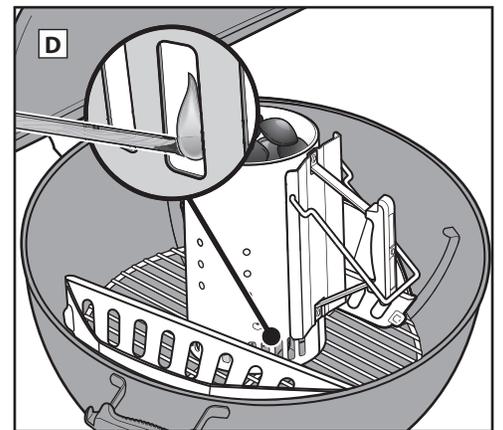
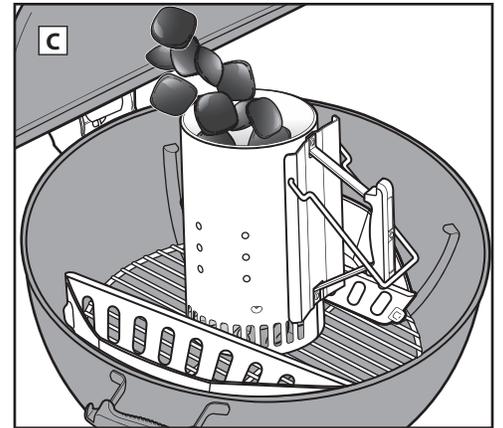
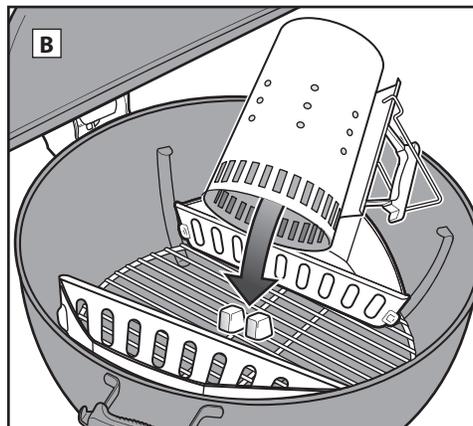
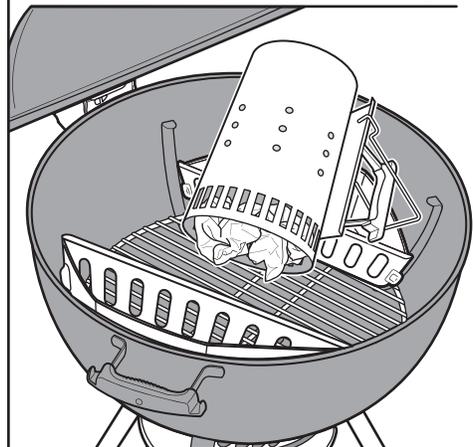
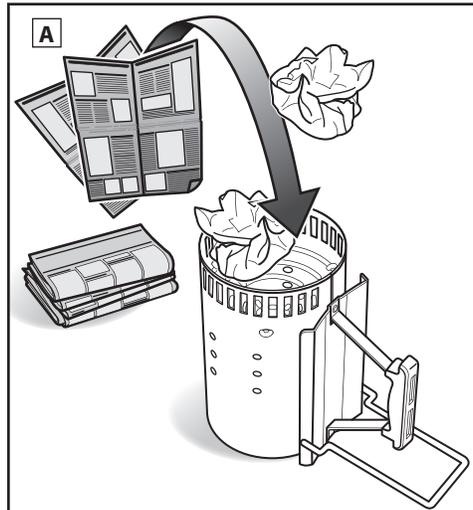
Remarque : Veillez à les enterrer légèrement sur le dessus des briquettes de charbon.

4. Allumez les cubes d'allumage à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une allumette (F). Les cubes d'allumage mettront le feu au charbon.

5. Attendez que le charbon soit entièrement allumé. Le charbon est entièrement allumé lorsqu'il est recouvert d'une couche de cendre blanche.

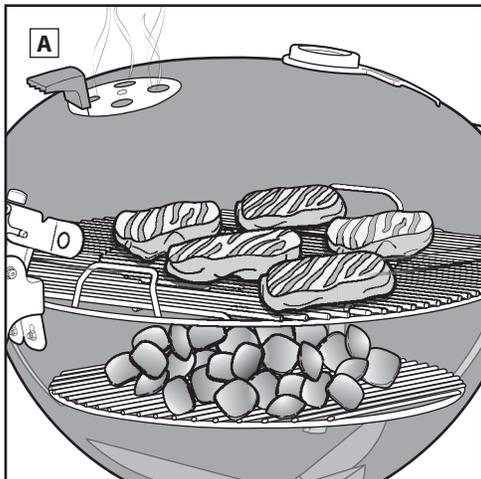
Remarque : Les cubes d'allumage doivent être entièrement consumés et les braises recouvertes de cendres avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson. Ne faites pas cuire d'aliments avant de voir une couche de cendre sur le charbon.

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





MÉTHODES DE CUISSON — CHALEUR DIRECTE



Méthode de cuisson directe

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

- Les hamburgers
- Les steaks
- Les côtelettes
- Les brochettes
- Les morceaux de poulet désossés
- Les filets de poisson
- Les crustacés
- Les légumes tranchés

Une cuisson directe signifie que la flamme se trouve juste en dessous des aliments (A). Cela permet de saisir la surface des aliments, de développer des saveurs et textures ou d'assurer une délicieuse caramélisation, pendant que l'aliment cuit complètement.

Une flamme directe crée une chaleur rayonnante et une chaleur par conduction. La chaleur par rayonnement des braises cuit rapidement la surface des aliments les plus rapprochés. Pendant ce temps, le feu chauffe les tiges de la grille de cuisson, qui conduisent la chaleur directement à la surface des aliments et créent ces marques de saisie inimitables et tant appréciées.

Disposer le charbon pour la cuisson directe

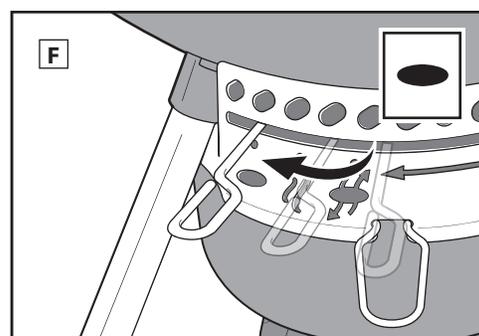
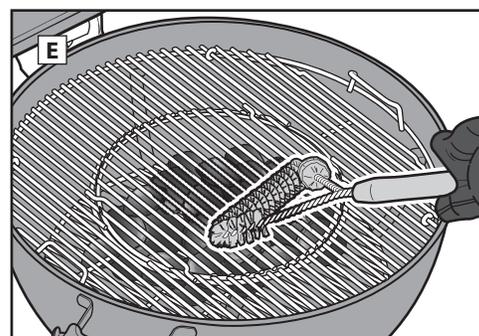
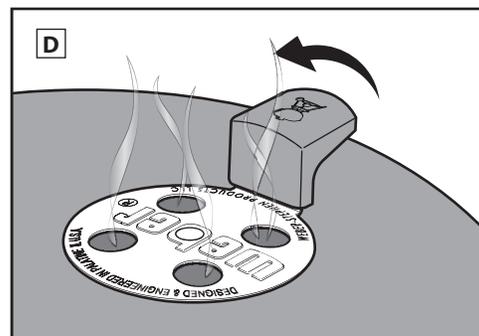
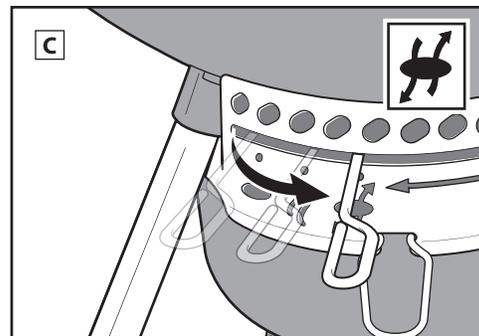
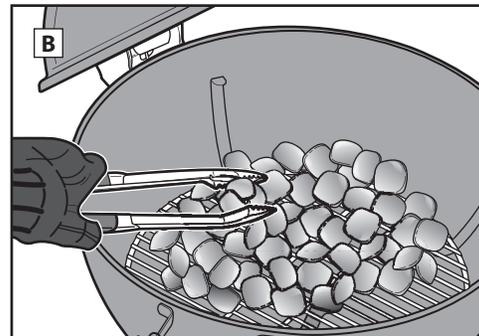
1. Enfilez des gants ou des mitaines pour barbecue.
2. Une fois les briquettes allumées, répartissez-les de façon uniforme sur la grille foyère à l'aide d'une longue pince (B) ou d'un râteau à charbon WEBER (vendu séparément).
3. Veillez à ce que la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH et le registre de couvercle soient en position entièrement ouverte (C), (D).
4. Une fois le charbon recouvert d'une pellicule de cendres, remettez la grille de cuisson dans la cuve.
5. Fermez le couvercle du barbecue.
6. Faites préchauffer la grille de cuisson pendant environ 10 à 15 minutes.
7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, ouvrez le couvercle. Nettoyez la grille de cuisson à l'aide d'une brosse pour grille (E).
8. Placez les aliments sur la grille de cuisson.
9. Fermez le couvercle et reportez-vous à votre recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

Une fois la cuisson terminée...

Fermez le registre du couvercle et les orifices d'aération de la cuve pour éteindre les braises (F).

MISE EN GARDE : Le barbecue, la poignée et les poignées de registres/orifices d'aération deviennent très chauds. Veillez à porter des gants ou mitaines pour barbecue pour éviter de vous brûler les mains.

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



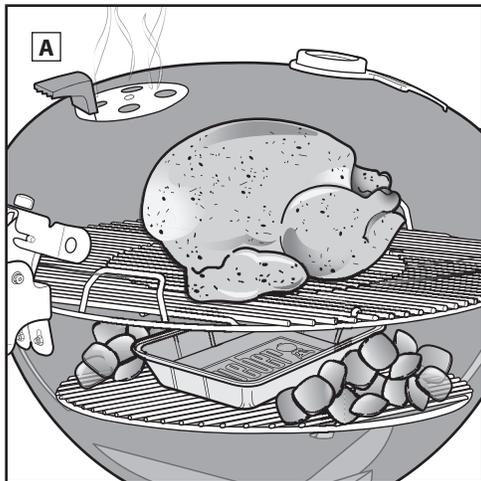
Quantité de charbon pour une cuisson à feu direct

Hamburgers, steaks, côtelettes, brochettes, morceaux de poulet désossé, filets de poisson, crustacés, légumes tranchés

Diamètre de la grille	Briquettes WEBER nécessaires	Briquettes de charbon de bois nécessaires
47 cm (18 po)	30	40
57 cm (22 po)	40	50
67 cm (26 po)	65	80
95 cm (37 po)	115	150



MÉTHODES DE CUISSON — CHALEUR INDIRECTE



Méthode de cuisson indirecte

Utilisez la méthode indirecte pour de grosses pièces de viande nécessitant au moins 20 minutes de cuisson, ou des aliments si délicats qu'une exposition directe à la chaleur les dessècherait ou les brûlerait, comme :

- Les rôtis
- Les pièces de volaille non désossées
- Le poisson entier
- Les filets de poisson fragiles
- Les poulets entiers
- Les dindes
- Les côtes levées

La chaleur indirecte peut également servir à terminer la cuisson d'aliments plus épais ou de morceaux non désossés ayant été saisis ou dorés par une chaleur directe. Avec la cuisson indirecte, la chaleur vient d'un ou des deux côtés du barbecue. Les aliments sont disposés sur la partie de la grille de cuisson au-dessous de laquelle il n'y a pas de braises (A).

La chaleur rayonnante et la chaleur par conduction sont encore présentes en cuisson indirecte, mais elles ne sont pas aussi intenses. Toutefois, si le couvercle du barbecue est fermé, comme il doit l'être, un autre type de chaleur est générée : la chaleur par convection. La chaleur monte, puis est réfléchiée par le couvercle et les surfaces intérieures du barbecue. Elle circule et cuit ensuite lentement et uniformément les aliments de tous les côtés.

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

Lorsque vous utilisez la méthode de cuisson indirecte, vous avez la possibilité d'étendre les braises charbon directement sur la grille foyère (bas) sur les côtés opposés de la cuve, ou d'utiliser les paniers Char-Basket de WEBER (vendus séparément). Certains modèles de barbecue n'incluent pas les paniers Char-Basket.

Quantité de charbon pour la cuisson à feu indirect

Rôtis, morceaux de volaille avec os, poisson entier, filets de poisson délicats, poulets entiers ou dindes, côtes

Diamètre de la grille	Briquettes WEBER nécessaires pour la première heure	WEBER Briquettes ajoutées pour chaque heure supplémentaire	Briquettes de charbon nécessaires pour la première heure	Briquettes de charbon ajoutées pour chaque heure supplémentaire
18 po (47 cm)	10 par côté	5 par côté	20 par côté	7 par côté
22 po (57 cm)	15 par côté	7 par côté	25 par côté	8 par côté
26 po (67 cm)	25 par côté	8 par côté	40 par côté	9 par côté
37 po (95 cm)	45 par côté	18 par côté	75 par côté	22 par côté

Disposer le charbon de bois pour une cuisson à feu indirect

1. Enfilez des gants ou mitaines pour barbecue.

MISE EN GARDE : Le barbecue, les poignées, le registre du couvercle et les orifices d'aération de la cuve deviennent très chauds. Veillez à porter des mitaines ou des gants pour barbecue pour éviter de vous brûler les mains.

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

3. Veillez à ce que la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH et le registre de couvercle soient en position entièrement ouverte (C), (D).

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

5. Fermez le couvercle du barbecue.

6. Faites préchauffer la grille pendant environ 10 à 15 minutes.

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

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

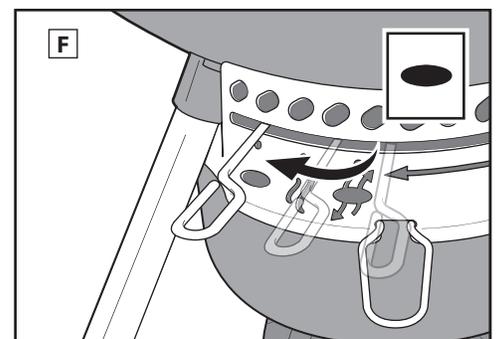
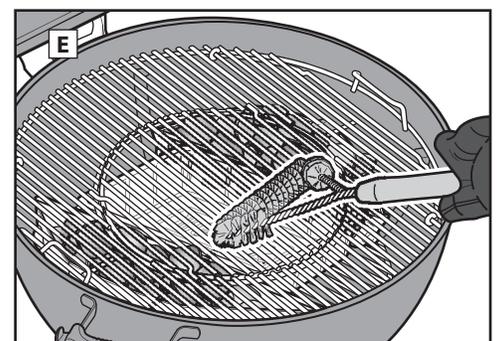
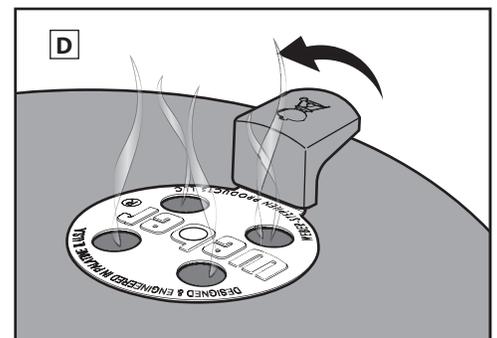
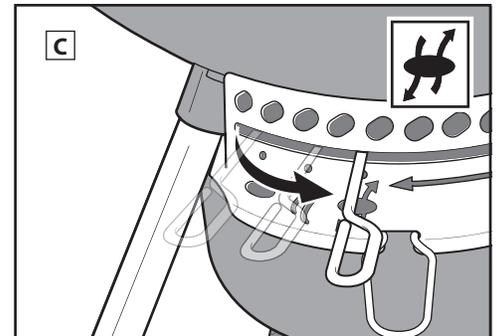
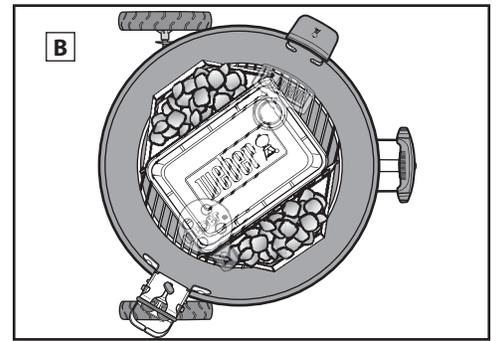
8. Mettez les aliments au centre de la grille de cuisson, au-dessus de la barquette si vous en utilisez une.

9. Fermez le couvercle. Reportez-vous à votre recette pour connaître le temps de cuisson recommandé. Si nécessaire, réglez les registres du couvercle et de la cuve de façon à abaisser la température de cuisson.

Remarque : Ouvrez complètement le registre du couvercle pour augmenter la température, réduisez l'ouverture pour abaisser la température.

Une fois la cuisson terminée...

Fermez le registre du couvercle et les orifices d'aération de cuve afin d'éteindre le charbon (F).





Sauf indication contraire, les temps de cuisson du bœuf et de l'agneau ont été établis selon la définition de « cuisson moyenne » établie par le Département de l'Agriculture des États-Unis (USDA). Les coupes, les épaisseurs, les poids et les temps de cuisson présentés ci-dessus sont fournis à titre indicatif seulement. Des facteurs comme l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent influencer sur le temps de cuisson.

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

	Épaisseur ou poids	Temps de cuisson total approximatif
VIANDE ROUGE	¾ po (1,9 cm) d'épaisseur	De 4 à 6 minutes à feu vif direct
	1 pouce (2,5 cm) d'épaisseur	De 6 à 8 minutes à feu vif direct
	2 pouces (5 cm) d'épaisseur	De 14 à 18 minutes : saisir de 6 à 8 minutes à feu vif direct, puis de 8 à 10 minutes à feu vif indirect
	1½ lb à 2 lb (680 g à 907 g), ¾ po (1,9 cm) d'épaisseur	De 8 à 10 minutes à feu moyen direct
	3 lb à 4 lb (1,36 kg à 1,81 kg)	De 45 à 60 minutes : 15 minutes à feu moyen direct, puis de 30 à 45 minutes à feu moyen indirect
PORC	3 oz (85 g) par unité	De 20 à 25 minutes à feu doux direct
	¾ po (1,9 cm) d'épaisseur	De 6 à 8 minutes à feu vif direct
	1¼ po à 1½ po (3,17 cm à 3,81 cm) d'épaisseur	De 10 à 12 minutes : saisir 6 minutes à feu vif direct, puis de 4 à 6 minutes à feu vif indirect
	3 lb à 4 lb (1,36 kg à 1,81 kg)	De 1 heure et demie à 2 heures à feu moyen indirect
	3 lb à 4 lb (1,36 kg à 1,81 kg)	De 1 heure et demie à 2 heures à feu moyen indirect
VOLAILLE	6 oz à 8 oz (170 g à 226 g)	De 8 à 12 minutes à feu moyen direct
	4 oz (113 g)	De 8 à 10 minutes à feu moyen direct
	3 oz à 6 oz (85 g à 170 g)	De 36 à 40 minutes : de 6 à 10 minutes à feu doux direct, puis 30 minutes à feu moyen indirect
	4 lb (1,81 kg) à 5 lb (2,26 kg)	De 1 heure à 1 heure et quart à feu moyen indirect
	1½ lb (680 g) à 2 lb (907 g)	De 60 à 70 minutes à feu moyen indirect
	10 lb (4,53 kg) à 12 lb (5,44 kg)	De 2 heures à 2 heures et demie à feu moyen indirect
FRUITS DE MER	¾ po à 1 po (0,63 cm à 2,54 cm) d'épaisseur	De 3 à 5 minutes à feu moyen direct
	1 po à 1¼ po (2,54 cm à 3,17 cm) d'épaisseur	De 10 à 12 minutes à feu moyen direct
	1 lb (454 g)	De 15 à 20 minutes à feu moyen indirect
	3 lb (1,36 kg)	De 30 à 45 minutes à feu moyen indirect
LÉGUMES	1½ oz (28 g)	De 2 à 4 minutes à feu vif direct
	½ po (1,27 cm) de diamètre	De 6 à 8 minutes à feu moyen direct
	avec feuilles	De 25 à 30 minutes à feu moyen direct
	Dépouillé	De 10 à 15 minutes à feu moyen direct
	shiitaké ou champignons de Paris	De 8 à 10 minutes à feu moyen direct
	portobello	De 10 à 15 minutes à feu moyen direct
Oignon	coupé en deux	De 35 à 40 minutes à feu moyen indirect
	Tranches de ½ po (1,27 cm)	De 8 à 12 minutes à feu moyen direct
	entière	De 45 à 60 minutes à feu moyen indirect
Pomme de terre	Tranches de ½ po (1,27 cm)	De 9 à 11 minutes : précuire 3 minutes, puis de 6 à 8 minutes à feu moyen direct

Conseils de cuisson

- Grillez les steaks, les filets de poisson, les morceaux de poulet sans os et les légumes à l'aide de la méthode de cuisson directe en respectant le temps de cuisson fourni dans le tableau (ou jusqu'à la cuisson désirée). Tournez les aliments une seule fois à la mi-cuisson.
- Grillez les rôtis, les volailles entières, les morceaux de volaille avec os, les poissons entiers et les viandes dont la coupe est épaisse à l'aide de la méthode de cuisson indirecte en respectant le temps de cuisson fourni dans le tableau (ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantanée affiche la température interne souhaitée).
- Avant de les couper, laissez reposer les rôtis, les gros morceaux de viande ainsi que les côtelettes et les steaks épais pendant 5 à 10 minutes après la cuisson. La température interne de la viande augmentera de 5 à 10 degrés pendant ce temps.
- Pour ajouter une saveur de fumée, ajoutez des copeaux ou des morceaux de bois dur (trempés dans l'eau pendant au moins 30 minutes et égouttés) ou des herbes fraîches humides comme du romarin, du thym ou des feuilles de laurier. Disposez les herbes ou le bois humides directement sur le charbon juste avant de commencer la cuisson.
- Décongelez les aliments avant la cuisson. Sinon, allongez les temps de cuisson pour les aliments congelés.

Conseils de sécurité alimentaire

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

Assurez-vous que les aliments tiennent bien sur la grille avec le couvercle fermé, et laissez environ 1 pouce (2,54 cm) d'écart entre les aliments et le couvercle.



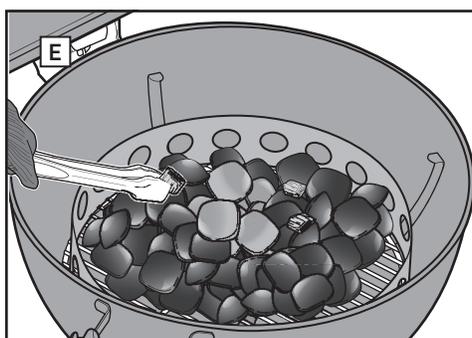
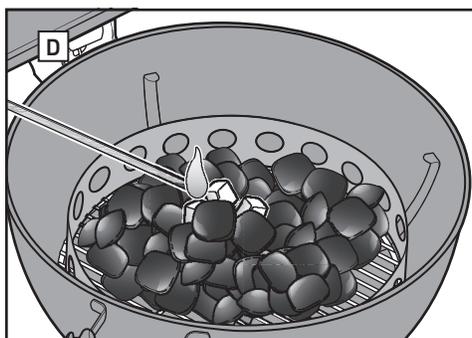
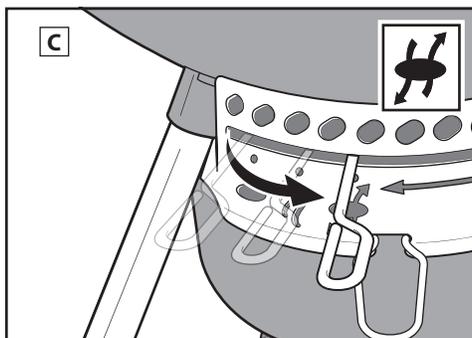
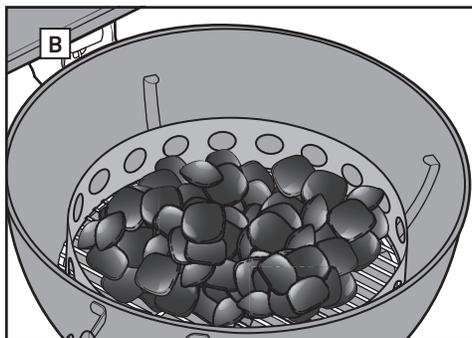
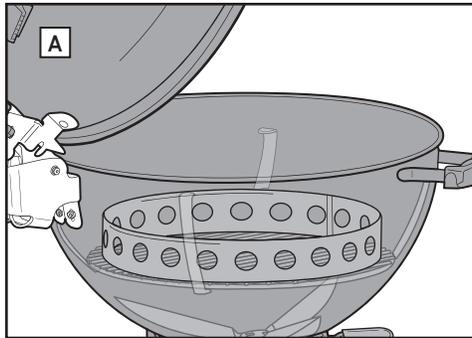
MÉTHODES DE CUISSON – FUMAGE

Fumage

Le fumage consiste à cuire les aliments à basse température pendant une longue durée à l'aide de morceaux ou de copeaux de bois de fumage. Cette technique est d'ailleurs également appelée « cuisson lente à basse température ». Ce mode de cuisson permet à vos aliments de conserver leurs sucs et saveurs afin d'obtenir une viande extrêmement tendre tout en ajoutant une délicate saveur fumée. Le fumage fait des merveilles pour les pièces de viande comme :

- les dindes entières
- les côtes
- les poulets entiers
- les épaules de porc
- le canard
- les saucisses

Comme dans le cas de la cuisson indirecte, la chaleur par convection joue un rôle important pour le fumage. Avec la convection, la chaleur monte, se réfléchit sur le couvercle et dans les surfaces du barbecue, puis circule pour cuire les aliments lentement et uniformément de tous les côtés. La chaleur par convection ne saisit ou ne dore pas la surface de l'aliment comme le ferait la chaleur par rayonnement ou par conduction : elle le cuit en douceur jusqu'en son cœur, comme la chaleur d'un four.



Capacité de l'anneau à charbon pour fumage

Diamètre de la grille	Briquettes de charbon de bois WEBER
	Qté de briquettes pour 6 à 8 heures de cuisson
22 pouces	45 à 50 briquettes

Griller Préparation du barbecue pour le fumage

1. Enfilez des gants ou mitaines pour barbecue.

MISE EN GARDE : Le barbecue, la poignée et les poignées de registres/orifices d'aération deviennent très chauds. Veillez à porter des mitaines ou des gants pour barbecue pour éviter de vous brûler les mains.

2. Avec la grille foyère en position basse dans la cuve, centrez l'anneau sur la grille foyère (A).

3. Remplissez l'anneau avec environ 45 à 50 briquettes de charbon de bois. Disposez uniformément les briquettes de façon à ce qu'elles ne dépassent pas de l'anneau (B).

Remarque : Ne remplissez pas trop l'anneau à charbon. Assurez-vous que la plaque de diffusion repose bien à plat sur le sommet de l'anneau à charbon. Retirez les éventuelles briquettes en excédent avant d'allumer.

4. Placez la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH en position entièrement ouverte (C).

5. Mettez 3 cubes d'allumage WEBER au centre du charbon de bois et allumez-les à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une allumette (D). En allumant le charbon de bois au centre, les braises se consomment lentement, de l'intérieur vers l'extérieur, et uniformément pendant toute la durée de la cuisson. Les braises sont prêtes quand une pellicule de cendres grises apparaît sur les braises du centre (au bout d'environ 15 à 20 minutes).

6. À l'aide de mitaines ou de gants pour barbecue et d'une pince à long manche, ajoutez de 2 à 4 morceaux de bois de fumage WEBER ou une poignée de copeaux de bois de fumage WEBER autour des braises (E).

Veillez consulter le tableau **TYPES DE BOIS DE FUMAGE** ci-après pour plus de renseignements.

Remarque : Vous pouvez imprégner les copeaux de bois d'eau avant de les utiliser pour allonger le temps pendant lequel ils produisent de la fumée.



MÉTHODES DE CUISSON – FUMAGE

7. Centrez la plaque de diffusion au-dessus de l'anneau de charbon (F). Veillez à ce que la plaque de diffusion de chaleur repose bien à plat sur l'anneau de charbon. Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que le charbon soit recouvert de cendres.

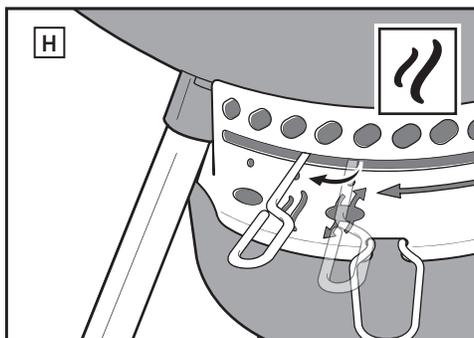
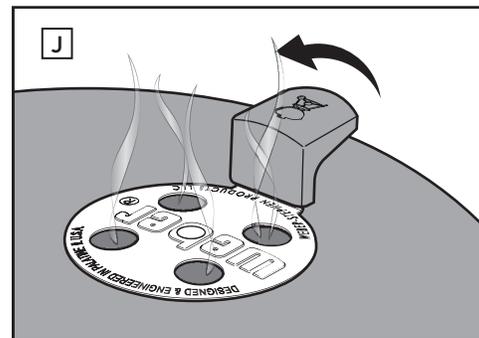
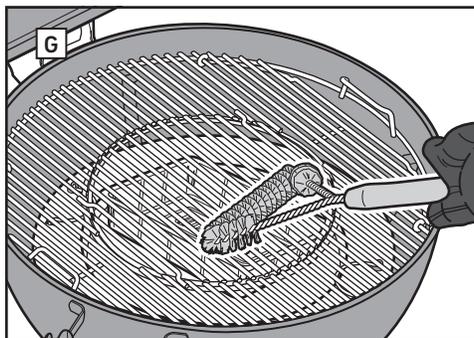
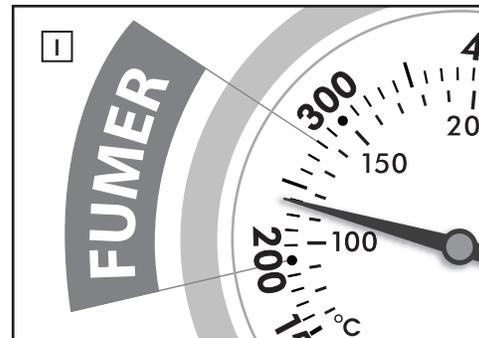
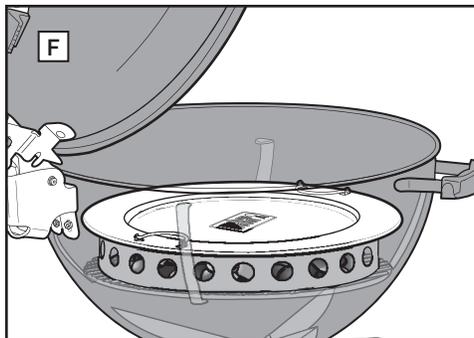
Remarque : Placez une barquette jetable sur la plaque de diffusion afin de récupérer les gouttes et minimiser le temps de nettoyage. Vous pouvez ajouter du liquide dans la barquette pour contribuer à réduire la température et ajouter de l'humidité et certains saveurs à vos aliments.

8. Placez la grille de cuisson en position haute dans la cuve et fermez le couvercle pendant environ 15 minutes pour le préchauffage. Une fois la grille de cuisson préchauffée, ouvrez le couvercle et nettoyez la grille de cuisson à l'aide d'une brosse (G). Disposez les aliments au centre de la grille de cuisson, au-dessus de la barquette.

9. Fermez le couvercle et placez la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH en position fumage (H).

10. Une fois que la température du barbecue atteint la « zone de fumage » entre 200 et 275 °F sur le thermomètre du couvercle (I), faites tourner le registre de ventilation du couvercle pour maintenir la plage de température de fumage idéale (J).

Remarque : Ouvrez complètement le registre de ventilation du couvercle pour augmenter la température, réduisez l'ouverture pour abaisser la température.



Une fois la cuisson terminée...

Fermez le registre de ventilation du couvercle et les orifices d'aération de cuve afin d'éteindre le charbon.

Des facteurs tels que l'altitude, le vent, la température extérieure et la cuisson souhaitée peuvent avoir une incidence sur le temps de cuisson. Le fumage est une véritable aventure. Faites des essais avec différentes températures, différents bois, et différentes viandes. Prenez des notes sur les ingrédients, les quantités de bois, les associations et les résultats, de façon à pouvoir reproduire vos réussites.



TYPES DE BOIS DE FUMAGE

Différents types de bois permettent de produire des arômes différents. Il est conseillé de faire quelques essais pour trouver le type ou la combinaison de bois qui vous convient le mieux. Commencez avec une faible quantité de morceaux de bois de fumage, vous pourrez en ajouter par la suite selon vos goûts.

Faites des essais avec différentes variétés et quantités de bois. Vous pouvez également ajouter des feuilles de laurier, des gousses d'ail, des feuilles de menthe, des zestes d'orange ou de citron et diverses épices au braises pour plus d'arômes. Prenez des notes, car on a vite oublié ce que l'on a fait la dernière fois.

TYPE DE BOIS	CARACTÉRISTIQUES	ACCORDS DE SAVEURS
Hickory	Saveur piquante et fumée ressemblant à celle du bacon.	Porc, poulet, bœuf, gibier, fromage.
Pacanier	Goût semblable au hickory tout en étant plus riche et subtil. Brûle à basse température, parfait pour le fumage à très basse température.	Porc, poulet, agneau, poisson, fromage.
Mesquite	Saveur plus sucrée et délicate que le hickory. Brûle à température élevée, à utiliser avec soin.	La plupart des viandes, surtout le bœuf. La plupart des légumes.
Aulne	Saveur délicate qui rehausse les viandes légères.	Saumon, espadon, esturgeon, autres poissons. Également bon avec le poulet et le porc.
Érable	Saveur légèrement fumée et un peu sucrée.	Volaille, légumes, jambon. Mélangez l'érable avec des épis de maïs pour la cuisson de jambon ou de bacon.
Cerisier	Saveur de fumée légèrement sucrée et fruitée.	Volaille, gibier à plumes, porc.
Pommier	Saveur de fumée légèrement sucrée et fruitée, mais plus dense.	Bœuf, volaille, gibier à plumes, porc (particulièrement le jambon).

Évitez systématiquement les bois tendres et résineux comme le pin, le cèdre et le tremble. ⚠ **AVERTISSEMENT : N'employez jamais de bois ayant été traité ou exposé à des produits chimiques.**



GUIDE DE FUMAGE

Sauf indication contraire, les temps de cuisson du bœuf et de l'agneau ont été établis selon la définition de « cuisson moyenne » établie par le Département de l'Agriculture des États-Unis (USDA). Les coupes, les épaisseurs, les poids et les temps de cuisson présentés ci-dessus sont fournis à titre indicatif seulement. Des facteurs comme l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent influencer sur le temps de cuisson.

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

	Épaisseur ou poids	Temps de fumage	Morceaux de bois	Température à cœur/ Degré de cuisson	
VIANDE ROUGE	Bœuf, poitrine	1,8 à 2,3 kg (5 à 6 lb)	6 à 8 heures	3 à 5	190 °F très bien cuit
	Agneau rôti, gibier	1,8 à 2,3 kg (5 à 7 lb)	5 à 6 heures	3 à 5	160 °F à point
	Grosses découpes de gibier	1,8 à 2,3 kg (7 à 9 lb)	6 à 8 heures	3 à 5	170 °F très bien cuit
	Côtes de bœuf	grille pleine	6 à 7 heures	2 à 4	160 °F très bien cuit
PORC	Rôti de porc	1,8 à 2,3 kg (4 à 8 lb)	5 à 6 heures	3 à 5	170 °F très bien cuit
	Côtes de porc	grille pleine	4 à 6 heures	2 à 4	La viande commence à se détacher de l'os
	Jambon : entier, frais	1,8 à 2,3 kg (10 à 18 lb)	8 à 12 heures	2 à 4	170 °F très bien cuit
	Porc, épaule	1,8 à 2,3 kg (4 à 8 lb)	8 à 12 heures	3 à 5	190 °F très bien cuit
VOLAILLE	Poulet : entier	1,8 kg (5 lb)	2½ à 3½ heures	1 à 3	165 °F très bien cuit
	Dinde, entière	De 4,5 à 5,4 kg (8 à 12 lb)	4 à 5 heures	2 à 4	165 °F très bien cuit
		1,8 à 2,3 kg (12 à 18 lb)	8 à 10 heures	3 à 5	165 °F très bien cuit
	Canard, entier	De 1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb)	2 à 2½ heures	3 à 4	180 °F très bien cuit
FRUITS DE MER	Poisson entier : petit	grille pleine	1 à 1½ heure	2 à 4	Jusqu'à ce qu'il s'effiloche à la fourchette
	Poisson entier : grand	1,8 à 2,3 kg (3 à 6 lb)	3 à 4 heures	2 à 4	Jusqu'à ce qu'il s'effiloche à la fourchette
	Homard et crevettes	grille pleine	1 heure	2 à 4	Ferme et rosé

Assurez-vous que les aliments tiennent bien sur la grille avec le couvercle fermé, et laissez environ 1 pouce (2,54 cm) d'écart entre les aliments et le couvercle.



Portez des gants

Portez toujours des gants ou des mitaines pour barbecuer lorsque vous utilisez votre barbecue au charbon. Les orifices d'aération, registres, poignées et la cuve devenant chauds pendant la cuisson, veillez à protéger vos mains et avant-bras.

Évitez le liquide allume-feu.

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

Préchauffez le barbecue

Faites préchauffer votre barbecue couvercle fermé pendant 10 à 15 minutes pour préparer la grille de cuisson. Lorsque tout le charbon est ardent, la température sous le couvercle doit atteindre 500 °F. La chaleur détache les restes alimentaires collés à la grille, ce qui facilite leur élimination à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable. Le préchauffage du barbecue chauffe suffisamment la grille pour bien saisir les aliments et évite que ceux-ci n'y adhèrent.

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

Huilez les aliments et non la grille

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

Maintenez un flux d'air

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

Mettez le couvercle

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

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

Maîtrisez le feu

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

Surveillez le temps et la température

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

Frais ou congelé

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

Propreté

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

- Avant utilisation et pour assurer un meilleur débit d'air et de meilleures performances de cuisson, retirez les amas de cendres et de charbon usagé du fond de la cuve et du cendrier. Avant toute chose, assurez-vous que toutes les braises sont totalement éteintes et que le barbecue est froid.
- Il est possible que des écailles ressemblant à de la peinture apparaissent à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, des vapeurs de graisse et de fumée s'oxydent lentement, se transforment en carbone et se déposent à l'intérieur du couvercle. Enlevez la graisse carbonisée à l'intérieur du couvercle à l'aide d'une brosse à barbecue à poils en acier inoxydable. Afin d'éviter que la graisse ne s'accumule, vous pouvez essuyer l'intérieur du couvercle à l'aide d'une serviette en papier pendant que le barbecue est encore tiède (pas chaud).
- Nettoyez les surfaces peintes et émaillées et les éléments plastiques situés à l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse chaude avec un chiffon doux.
- Si votre barbecue est soumis à des conditions particulièrement difficiles, il est recommandé d'en laver l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques et l'eau salée peuvent faire apparaître de la rouille superficielle. WEBER conseille d'essuyer l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse chaude. Ensuite, rincez-le et séchez-le minutieusement.
- N'utilisez pas les éléments suivants pour nettoyer votre barbecue : des nettoyeurs ou peintures abrasifs à acier inoxydable, des nettoyeurs contenant de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène, des nettoyeurs pour four, des détergents abrasifs (pour cuisine) ou des tampons de nettoyage abrasifs.

Numéro de série



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

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ITALY

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

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com