



Guide d'utilisation du barbecue au charbon



•Master-Touch



Guide d'utilisation

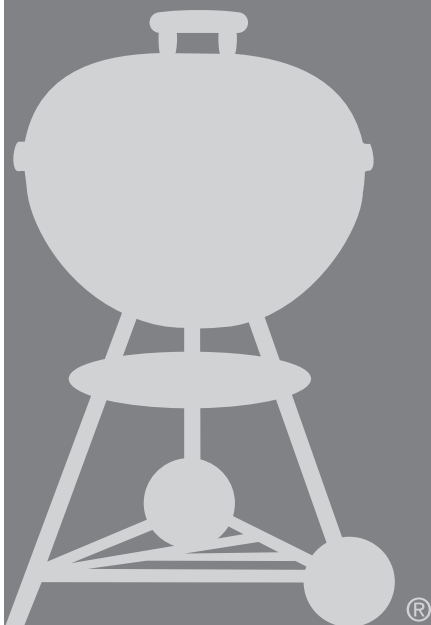
Ne pas jeter. Ce guide contient des mises en garde, des avertissements et des renseignements importants sur les dangers du produit. Pour les instructions d'assemblage, reportez-vous au guide d'assemblage. N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur!

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

54931

frCA

08/06/23





Le non-respect des mentions DANGER, AVERTISSEMENT et PRUDENCE du présent guide d'utilisation peut causer des blessures graves, voire la mort, ou un incendie ou une explosion qui entraînerait des dommages matériels.

Avant d'utiliser ce barbecue, veuillez lire toutes les consignes de sécurité figurant dans le présent guide d'utilisation.

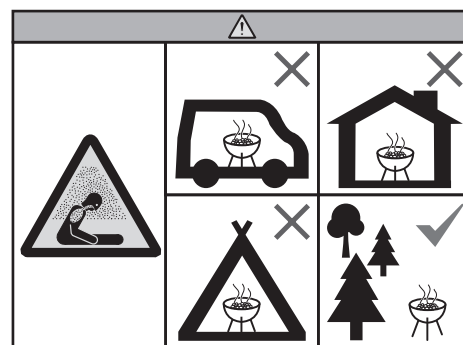
DANGERS

- ⚠ 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. S'il est utilisé à l'intérieur, des fumées toxiques s'accumuleront et causeront des blessures graves ou entraîneront la mort.
- ⚠ Ne l'utilisez pas dans un garage, un immeuble, un passage recouvert ou tout autre espace clos.
- ⚠ Ne pas utiliser d'essence, d'alcool ou autres liquides très volatils pour allumer le charbon. Si vous utilisez liquide d'allumage (non recommandé), retirez tout liquide pouvant avoir coulé par les orifices d'aération de la cuve avant d'allumer le charbon.
- ⚠ Ne pas ajouter de liquide d'allumage pour charbon ou de charbon imbibé de liquide d'allumage au charbon chaud ou tiède. Remettez le bouchon sur le flacon de liquide d'allumage après l'utilisation, puis rangez-le à une distance sécuritaire 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 ce barbecue que si toutes les pièces sont en place. Le barbecue doit être assemblé correctement selon les instructions d'assemblage. Un assemblage incorrect peut être dangereux.
- ⚠ N'utilisez jamais le barbecue sans que le cendrier soit installé.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue sous toute installation couverte faite de matériaux combustibles.
- ⚠ L'usage d'alcool, de médicaments d'ordonnance ou sans ordonnance peut altérer les capacités de l'utilisateur et l'empêcher d'assembler ou d'utiliser le barbecue d'une manière adéquate et sécuritaire.
- ⚠ Faire preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue. 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.
- ⚠ Gardez les enfants et les animaux de compagnie à bonne distance.
- ⚠ Ce barbecue WEBER n'a pas été conçu pour être installé sur un véhicule de plaisance ni sur un bateau.
- ⚠ Ne l'utilisez pas à moins de 1,5 mètre 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.
- ⚠ Ne placez pas le barbecue sur une surface en verre ou faite de matériaux combustibles.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue lors de grands vents.
- ⚠ Ne portez pas de vêtement à manches fluides lorsque vous allumez le barbecue.
- ⚠ Ne touchez jamais à la grille de cuisson ou de charbon, aux cendres, au charbon ou au barbecue pour voir 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 clapets d'aération (registres), ajouter du charbon et manipuler le thermomètre ou le couvercle.
- ⚠ Utilisez les outils appropriés avec de longs manches résistant à la chaleur.
- ⚠ Mettez toujours le charbon sur la grille de charbon (bas). Ne mettez jamais de charbon directement dans le fond de la cuve.
- ⚠ Ne vous appuyez pas sur la bout de la tablette et ne la 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 de charbon chaud où il pourrait être piétiné ou représenter un risque d'incendie. Ne jetez jamais de cendres ou de charbon avant qu'ils ne soient complètement éteints.
- ⚠ Attendez que les cendres et le charbon soient complètement éteints avant de ranger le barbecue.
- ⚠ 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 achalandées.
- ⚠ Ne suspendez pas le couvercle sur la poignée de la cuve.
- ⚠ N'utilisez pas le support de couvercle TUCK-AWAY comme poignée pour soulever ou déplacer le barbecue.
- ⚠ AVERTISSEMENT! N'utilisez pas le barbecue dans un espace clos et/ou habitable, par exemple une maison, une tente, une caravane, un camping-car ou un bateau. Danger d'intoxication au monoxyde de carbone causant la mort.



PRUDENCE

- ⚠ N'utilisez pas d'eau pour contrôler les embrasements ou éteindre le charbon.
- ⚠ Étaler un couche de papier aluminium dans le fond de la cuve obstruera le flux d'air. Utilisez plutôt un bac de récupération pour recueillir les jus et la graisse lors de la cuisson indirecte.
- ⚠ Vérifier régulièrement que les broches pour grille de cuisson ne perdent pas leurs poils ou ne présentent pas de signe d'usure excessive. Remplacez la brosse si des poils se retrouvent sur la grille de cuisson ou sont louses. WEBER recommande d'acheter chaque année au printemps une nouvelle brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable.

PROPOSITION 65 de la Californie

- ⚠ AVERTISSEMENT : Les sous-produits de la combustion libérés lors de l'utilisation de cet appareil contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme des causes de cancer, d'anomalies congénitales ou d'autres dangers pour le système de 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).



GARANTÍA

Garantía Limitada

Gracias por adquirir un producto WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, EE. UU. (en adelante, "WEBER"), se enorgullece de fabricar productos seguros, duraderos y confiables

Modelo: Fecha de compra o instalación:

WEBER ofrece esta Garantía Limitada (la "Garantía") sin costo adicional. Aquí encontrará la información necesaria si su producto WEBER requiere reparación, en el caso improbable de que sufra una falla o un defecto.

Según la legislación vigente, el cliente tiene diversos derechos en caso de que el producto resulte defectuoso. Tales derechos incluyen desempeño complementario o sustitución, rebaja del precio de compra y compensación. Las cláusulas de esta Garantía no afectan a tales derechos legales ni a ningún otro. De hecho, esta Garantía proporciona al Propietario derechos que van más allá de los que le otorga la garantía legal.

GARANTÍA LIMITADA DE WEBER

WEBER garantiza al comprador del producto WEBER (o, en caso de que sea un regalo o promoción, la persona para quien haya sido adquirido como regalo o artículo promocional) (en adelante, el "Propietario") que este se encontrará libre de defectos de materiales y mano de obra durante los períodos de tiempo especificados a continuación, siempre que su armado y uso tengan lugar de acuerdo con el manual del usuario que lo acompaña, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales. (Nota: En caso de pérdida o extravío del manual del usuario del producto WEBER, puede descargar una copia en línea desde www.weber.com). WEBER acepta, en el marco de esta Garantía, reparar o sustituir las partes defectuosas en cuanto a materiales o mano de obra, con las limitaciones y exclusiones descritas a continuación. EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEGISLACIÓN APLICABLE, ESTA GARANTÍA SOLO SERÁ VÁLIDA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL Y NO PODRÁ TRANSFERIRSE A POSTERIORES PROPIETARIOS, EXCEPTO EN CASO DE REGALO O ENTREGA COMO ARTÍCULO PROMOCIONAL, SEGÚN LO DESCRITO ANTERIORMENTE.

WEBER respalda sus productos y ofrece con gusto la Garantía descrita frente a defectos de materiales en el asador o sus componentes, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales.

• Se entiende que constituyen "desgaste y deterioro normales" los deterioros estéticos e inmateriales que se deriven de la propiedad prolongada del asador, como la oxidación de las superficies, las abolladuras/rayones, etc.

WEBER, no obstante, cumplirá sus obligaciones según esta Garantía en relación con el asador y sus componentes en caso de daño o mal funcionamiento como consecuencia de defectos de materiales.

• Se entiende que constituyen "defectos de materiales" el agrietamiento por corrosión o combustión de ciertas partes, así como otros daños o fallas que impidan usar el asador con seguridad/de un modo apropiado.

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO BAJO ESTA GARANTÍA

A fin de asegurar la debida cobertura de la Garantía, es importante (aunque no obligatorio) registrar el producto WEBER en línea en www.weber.com. Deben conservarse el recibo y/o la factura de compra originales. Al registrar el producto WEBER, se confirma la cobertura de la Garantía y se establece un vínculo directo con WEBER que el fabricante puede usar si necesita contactar con el Propietario. Si no tuvo tiempo de registrar su asador antes de solicitar el servicio de Garantía, prepare la siguiente información antes de llamar:

Nombre, dirección, teléfono, correo electrónico, número de serie, fecha de compra, distribuidor, modelo, color y principal problema.

La Garantía anterior solo será válida si el Propietario cuida razonablemente el producto WEBER de acuerdo con las instrucciones de armado, las instrucciones de uso y las indicaciones de mantenimiento preventivo descritas en el manual del usuario que lo acompaña, a menos que el Propietario pueda demostrar que la falla o el defecto no guarda relación con el incumplimiento de tales obligaciones. Si el producto se instala en una zona costera o cerca de una alberca, el lavado y enjuague periódicos de las superficies exteriores se considerarán parte del mantenimiento, según lo descrito en el manual del usuario.

GESTIONES EN GARANTÍA Y SITUACIONES NO CUBIERTAS

Si cree estar en una situación cubierta por esta Garantía, contacte con el Servicio de Atención al Cliente de WEBER usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web (www.weber.com) o el sitio web correspondiente al país de residencia del Propietario). Luego de llevar a cabo las investigaciones que correspondan, WEBER reparará o sustituirá (a decisión propia) la parte defectuosa cubierta por esta Garantía. En caso de que la reparación o sustitución no sea posible, WEBER podrá (a decisión propia) reemplazar el asador en cuestión por otro nuevo de igual o mayor valor. Como Propietario del producto, puede ser que WEBER le pida que devuelva las partes afectadas para su inspección (deberá cubrir los gastos de envío).

Las garantías deben amparar todas las piezas y componentes del producto e incluir la mano de obra. En consecuencia, los importadores están obligados a reemplazar cualquier pieza o componente defectuoso sin costo adicional para el consumidor. Dichas garantías deben incluir los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento, dentro de su red de servicio.

Esta garantía no es válida en los siguientes casos:

1. Cuando el producto haya sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
2. Cuando el producto no haya sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado.

3. Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por WEBER. Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente, prepare la siguiente información:

Nombre, dirección, teléfono, correo electrónico, número de serie, fecha de compra, distribuidor, modelo, color y principal problema.

Las garantías deben amparar todas las piezas y componentes del producto e incluir la mano de obra. En consecuencia, los importadores están obligados a reemplazar cualquier pieza o componente defectuoso sin costo adicional para el consumidor. Dichas garantías deben incluir los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento, dentro de su red de servicio.

Esta garantía no es válida en los siguientes casos:

1. Cuando el producto haya sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
2. Cuando el producto no haya sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado.
3. Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por WEBER.

Esta GARANTÍA no cubre partes dañadas, deterioradas, decoloradas y/u oxidadas por motivos de los que WEBER no sea responsable y tengan su origen en:

- Abuso, mal uso, alteración, modificación, uso indebido, vandalismo, negligencia, armado o instalación incorrectos, u omisión al llevar a cabo las labores normales y rutinarias de mantenimiento.
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas), incluidos, entre otros, los daños que puedan causar en los tubos quemadores y/o la manguera de gas.
- Exposición a atmósferas salinas y/o fuentes de cloro, como albercas, tinas de hidromasaje o espás.
- Condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis o temporales, tornados o grandes tormentas.
- Lluvia ácida y otros factores ambientales.

El uso de partes de otros fabricantes no invalida esta Garantía. No obstante, esta Garantía no cubre aquellas partes usadas y/o instaladas en el producto WEBER que no sean partes originales WEBER. Esta Garantía tampoco cubre aquellos daños resultantes del uso y/o la instalación de partes en el producto WEBER que no sean partes originales WEBER. Toda conversión de un asador de gas no autorizada por WEBER y llevada a cabo por un técnico autorizado por WEBER dará lugar a la invalidación de esta Garantía.

PERÍODOS DE GARANTÍA DE PRODUCTO

Tazón, tapa y anillo central:

10 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras

Sistema de limpieza ONE-TOUCH:

5 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras

Componentes plásticos:

5 años, excluyendo el deterioro o decoloración

Todas las partes restantes:

2 años

EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD

APARTE DE LAS GARANTÍAS Y EXENCIONES DESCRITAS COMO PARTE DE ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA, NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS O DECLARACIONES VOLUNTARIAS DE RESPONSABILIDAD EXPLÍCITAS, MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL APLICABLE A WEBER. ASIMISMO, LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA NO LIMITA NI EXCLUYE AQUELLAS SITUACIONES O RECLAMACIONES DE LAS QUE WEBER DEBA HACERSE RESPONSABLE SEGÚN LO PREVISTO EN LA LEY. NO SE CONSIDERARÁ VÁLIDA NINGUNA OTRA GARANTÍA UNA VEZ VENCIDA ESTA GARANTÍA. WEBER NO ASUMIRÁ NINGUNA OTRA GARANTÍA (INCLUIDAS LAS "GARANTÍAS AMPLIADAS") OFRECIDA POR NINGUNA PERSONA, DISTRIBUIDOR O AGENTE COMERCIAL, EN RELACIÓN CON NINGÚN PRODUCTO. EL ÚNICO OBJETO DE ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PARTE O EL PRODUCTO EN CUESTIÓN.

ESTA GARANTÍA NO CUBRIRÁ EN NINGÚN CASO IMPORTES ECONÓMICOS SUPERIORES AL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER ADQUIRIDO.

EL USUARIO ASUME EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD DERIVADOS DE AQUELLAS PÉRDIDAS, DAÑOS O LESIONES SUFRIDOS POR AQUEL Y SU PROPIEDAD Y/U OTRAS PERSONAS Y SUS PROPIEDADES QUE SE DERIVEN DEL MAL USO O ABUSO DEL PRODUCTO, O DE NO RESPETAR LAS INSTRUCCIONES FACILITADAS POR WEBER EN EL MANUAL DEL USUARIO QUE LO ACOMPAÑA.

LAS PARTES Y ACCESORIOS SUSTITUIDOS EN EL MARCO DE ESTA GARANTÍA GOZARÁN DE UN PERÍODO DE GARANTÍA EQUIVALENTE AL TIEMPO RESTANTE DEL PERÍODO DE GARANTÍA ORIGINAL INDICADO ANTERIORMENTE.

ESTA GARANTÍA SOLO ES VÁLIDA PARA EL USO EN VIVIENDAS O DEPARTAMENTOS UNIFAMILIARES PRIVADOS, NO ASÍ PARA ASADORES WEBER DESTINADOS AL USO EN INSTALACIONES COMERCIALES, COMUNITARIAS O DE UNIDADES MÚLTIPLES, COMO RESTAURANTES, HOTELES, COMPLEJOS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE RENTA.

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

TABLE DES MATIÈRES

- 2 Sécurité
- 3 Garantie
- 4 Système de cuisson
- 5 Caractéristiques spéciales
- 7 Avant l'allumage
- Choisissez un emplacement approprié pour faire la cuisson sur le gril
- Choisissez 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
- 11 Méthodes de cuisson
- Cuisson directe
- 12 Méthodes de cuisson
- Cuisson indirecte
- 13 Guide de cuisson
- 14 Trucs et astuces pour réussir vos grillades
- 15 Pièces de remplacement

WEBER PUEDE ALTERAR EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS CADA CIERTO TIEMPO. NINGUNA DE LAS ESTIPULACIONES QUE CONTIENE ESTA GARANTÍA DEBE CONSIDERARSE CONSTITUYENTE DE UNA OBLIGACIÓN POR PARTE DE WEBER DE INCORPORAR TALES CAMBIOS DE DISEÑO A PRODUCTOS FABRICADOS ANTERIORMENTE; DEL MISMO MODO, LA APLICACIÓN DE TALES CAMBIOS NO CONSTITUIRÁ UNA ADMISIÓN DEL CARÁCTER DEFECTUOSO DE LOS DISEÑOS ANTERIORES.

Weber-Stephen Products LLC
Centro de Atención al Cliente

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
EE. UU.

Para adquirir refacciones, llame al teléfono:

1-800-446-1071

Para compras hechas en México / Para garantía acudir /

Importado por:

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.

Av. Patriotismo No. 229 Torre 1 Piso 6-A,

Colonia San Pedro de los Pinos,

Alcaldía Benito Juárez, C.P. 03800 Ciudad de México.

RFC: WPR030919-ND4

Tel: 01800-00-WEBER (93237)

Para partes de repuesto ir a la dirección del importador o llame a: 01800-00-WEBER (93237)

Para hacer efectiva esta garantía es necesario llame por teléfono a los números indicados en este apartado o presentarse en los establecimientos autorizados por WEBER. Para hacer efectiva esta garantía no pueden exigirse otros requisitos más que la presentación del producto, la garantía vigente y comprobante de venta.



SYSTÈME DE CUISSON

La conception de votre barbecue au charbon WEBER a été soigneusement pensée. Nous concevons nos barbecues de façon à ce que vous n'ayez pas à vous inquiéter des risques d'embrasement, des zones de cuisson chaudes et froides ou des aliments brûlés. Une performance, un contrôle et des résultats excellents à tout coup, c'est garanti.

A Cuve et couvercle

Chaque barbecue au charbon WEBER comporte une cuve et un couvercle en acier émaillé au four. C'est important, puisque cela signifie qu'il ne s'écaillera jamais. La surface réfléchissante permet une cuisson de type à convection. La chaleur est répartie partout également tout comme dans un four normal pour assurer une cuisson uniforme.

B Registres et orifices d'aération

L'air est un élément important dans la cuisson sur barbecue. Plus vous permettez à l'air de pénétrer dans le barbecue, plus la température interne augmentera jusqu'à atteindre une température maximum. Pendant la cuisson, vous pouvez contrôler la température interne du barbecue en ajustant facilement les registres du couvercle et de la cuve. Pour atteindre une température interne élevée pour la cuisson à feu direct, assurez-vous que les orifices d'aération de la cuve et du couvercle sont complètement ouverts. Si vous optez pour une cuisson indirecte à basse température, fermez les registres de la cuve et du couvercle d'au moins de moitié. Si vous fermez complètement les registres, cela coupera d'oxygène et fera en sorte d'éteindre le feu.

C Grille de cuisson

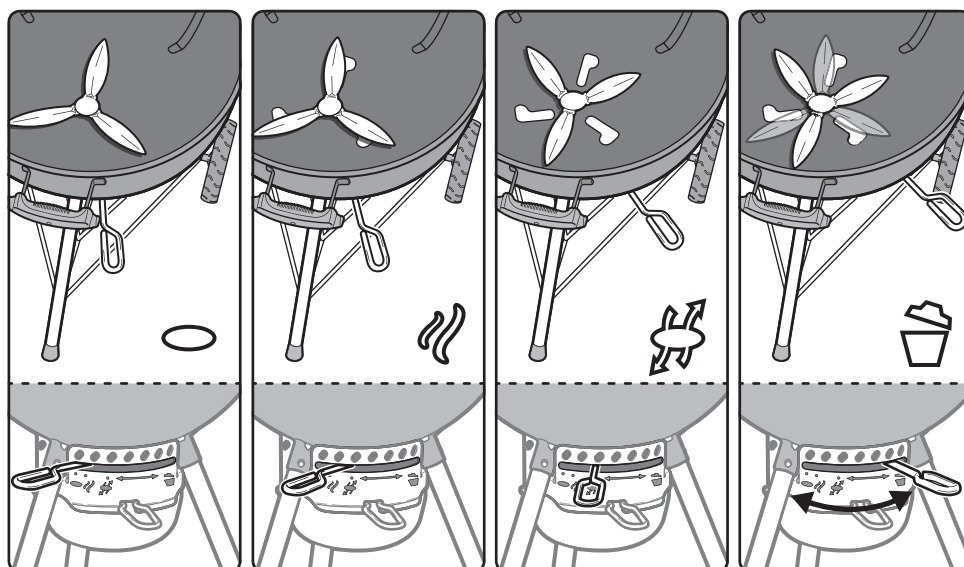
Faite d'acier robuste, la grille de cuisson offre tout l'espace nécessaire pour cuire vos plats préférés.

D Grille de charbon

La grille à charbon a ce qu'il faut résister à la chaleur de n'importe quel feu de charbon. Faite d'acier robuste, cette grille durable ne se déformera pas ni ne calcinera. 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 bougeant simplement la poignée d'avant en arrière, les trois pales dans la cuve déplacent les cendres du fond du barbecue vers le cendrier. Des orifices d'aération agissent comme un registre de cuve pour fournir de l'oxygène au feu ou pour vous permettre de l'éteindre facilement.



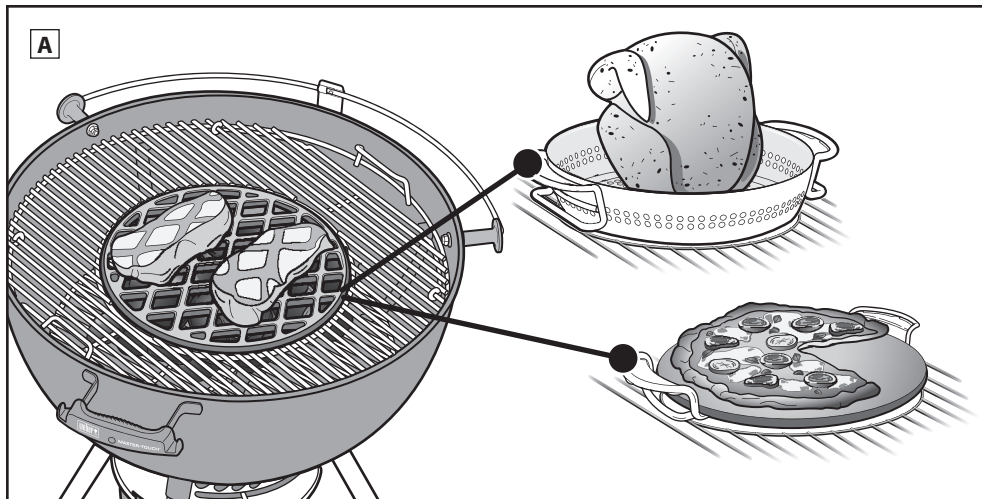


CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

Selon le modèle que vous avez acheté, il se peut que votre barbecue ne possède pas toutes les caractéristiques décrites sur cette page.

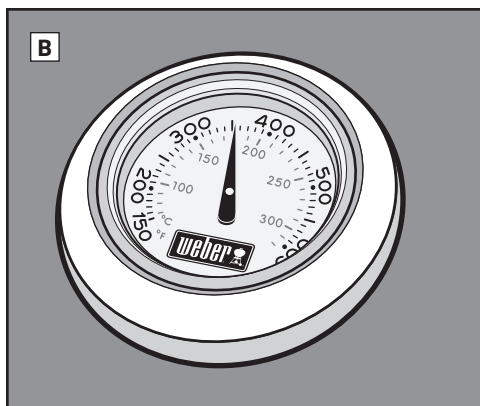
A GOURMET BBQ SYSTEM

Votre grille de cuisson peut être équipée d'une zone centrale spéciale 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 notre site Web à www.weber.com.



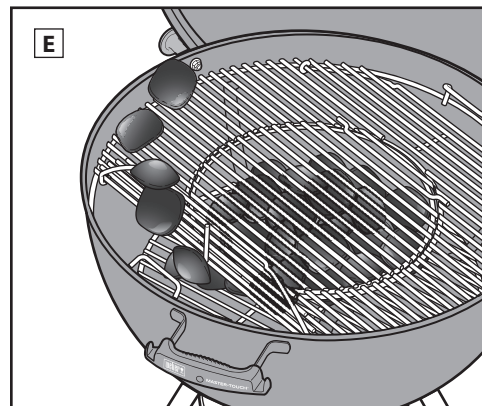
B Thermomètre intégré

Un thermomètre durable intégré au couvercle vous permet de surveiller facilement la température du barbecue.



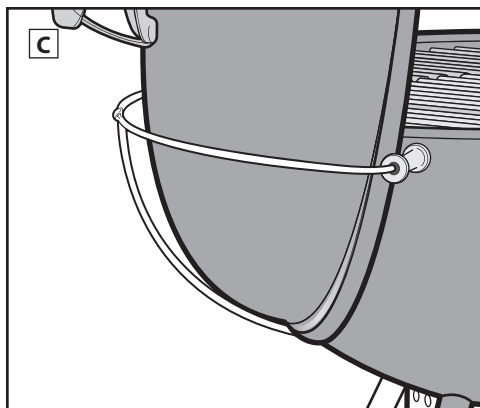
C Support de couvercle TUCK-AWAY

Le support de couvercle TUCK-AWAY permet de déplacer facilement le couvercle sur le côté pour vérifier la cuisson ou pour ajouter du charbon.



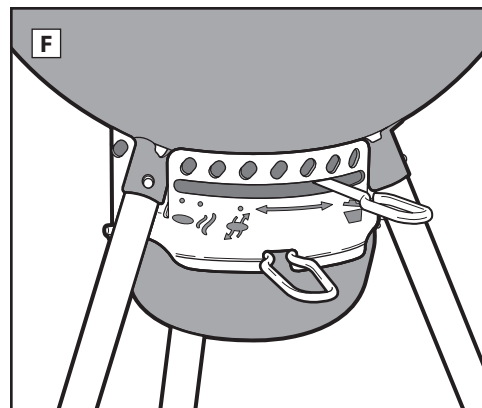
D Orifices d'aération de la cuve pour la cuisson à basse température

La nouvelle forme de ces orifices d'aération de la cuve assure une ventilation parfaite pour la cuisson à basse température.



E Grille de cuisson articulée

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

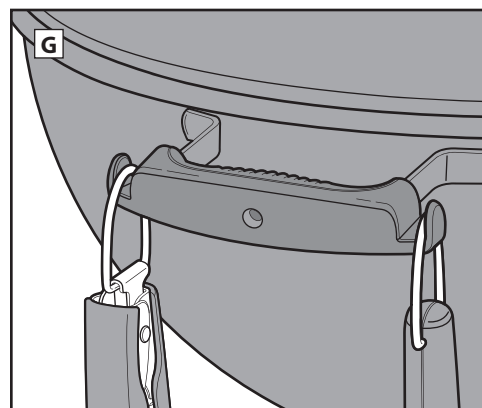
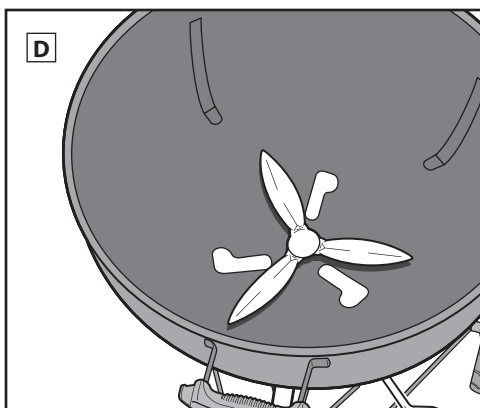


F Cendrier de grande capacité

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 Poignée avec porte-ustensiles

La poignée possède des crochets intégrés pratiques pour suspendre vos ustensiles.



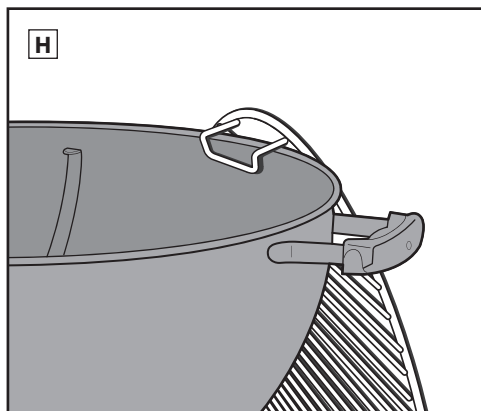


CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

H Grille de cuisson avec poignées incurvées

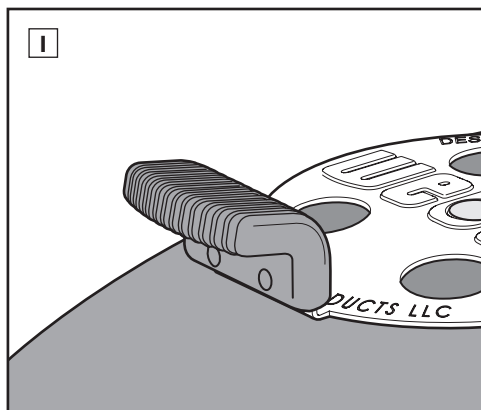
Les poignées incurvées de la grille de cuisson vous permettent de la suspendre sur le côté de la cuve.

Remarque : la pièce amovible de la grille de cuisson du GBS doit être retirée avant de suspendre la grille de cuisson sur le côté de la cuve.



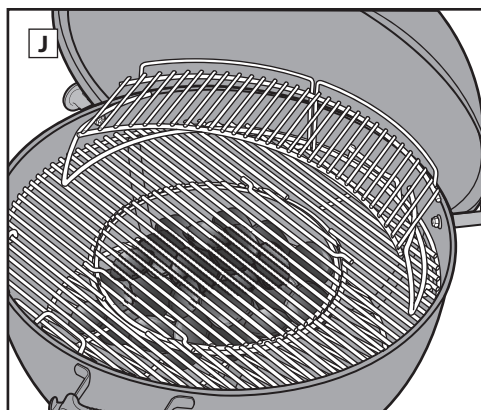
I Point de contact du registre du couvercle

Le point de contact du registre du couvercle éloigne la chaleur du par le registre pour vous assurer un confort accru.



J Grille de réchauffage

Cette grille de réchauffage est utile pour garder les aliments au chaud au-dessus de la grille de cuisson.





AVANT L'ALLUMAGE

Choisissez un emplacement approprié pour faire la cuisson sur le grill

- Utilisez le barbecue à l'extérieur seulement, dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez pas dans un garage, un immeuble, un passage recouvert ou tout autre espace clos.
- Placez le barbecue sur une surface de niveau stable en permanence.
- Ne l'utilisez pas à moins de cinq pieds 2 ft (60 cm) de toute matière combustible. Les matériaux combustibles incluent notamment les terrasses, les patios et les vérandas en bois naturel ou traité.

Choisissez la quantité de charbon à utiliser

La quantité de charbon à utiliser dépend de ce que vous faites griller 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*.

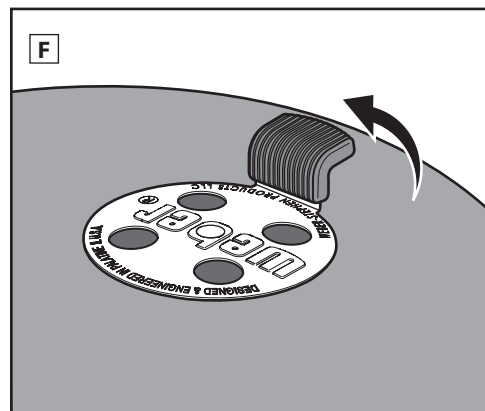
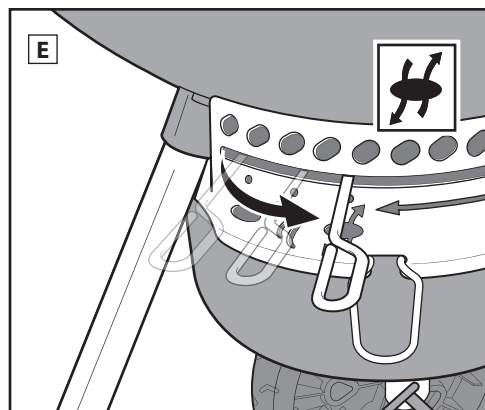
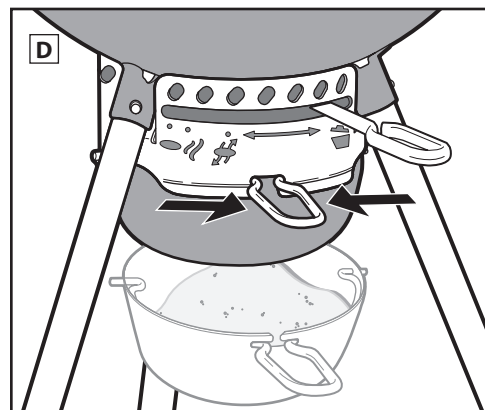
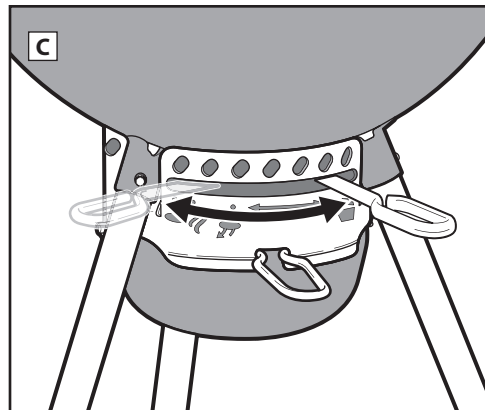
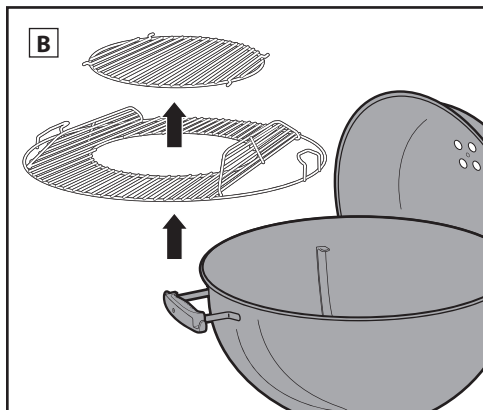
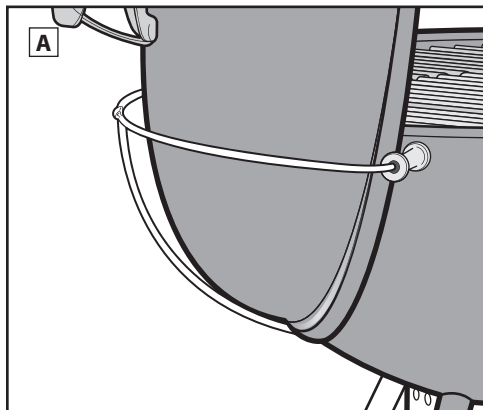
Première utilisation de votre barbecue

Il est recommandé de faire chauffer le barbecue à rouge pendant au moins 30 minutes, couvercle fermé, avant la première utilisation pour brûler tout résidu de fabrication.

Préparer le barbecue pour l'allumage

1. Ouvrez le couvercle et faites-le glisser dans le support pour couvercle ouvert dans le support de couvercle TUCK-AWAY (A).
2. Retirez la grille de cuisson GOURMET BBQ SYSTEM en enlevant d'abord la partie amovible centrale, puis toute la grille de cuisson du barbecue (B).
3. Retirez grille de charbon (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. Bougez la poignée d'avant en arrière pour déplacer les cendres et les débris du fond du barbecue vers le cendrier (C).
4. Pour retirer le cendrier de grande capacité et disposer des cendres, serrez la poignée du cendrier pour le retirer du barbecue (D).
5. Ouvrez les orifices de ventilation de la cuve en déplaçant la poignée du registre ONE-TOUCH en position complètement ouverte (E).
6. Remettez la grille de charbon (bas) en place.
7. Ouvrez les orifices de ventilation du couvercle en déplaçant le registre en position complètement ouverte (F).

Remarque : Les instructions sur l'utilisation d'essence à briquet ont été volontairement exclues de ce guide. 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 verser 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

La façon la plus simple et la plus efficace pour allumer tout type de charbon est d'utiliser une cheminée d'allumage; tout particulièrement la cheminée d'allumage RAPIDFIRE de WEBER (vendue séparément). Consultez les rubriques de prudence et d'avertissement 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 à charbon (bas) (A), ou mettez quelques cubes d'allumage (vendus séparément) au centre de la grille à charbon, puis placez la cheminée d'allumage par-dessus (B).

2. Remplissez la cheminée d'allumage de charbon (C).
3. À l'aide d'un long briquet ou d'une longue allumette, allumer les cubes d'allumage ou le papier journal à travers les trous sur le côté inférieur de la cheminée d'allumage (D).

4. Laissez la cheminée d'allumage en place jusqu'à ce 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 avoir brûlé entièrement et le charbon doit présenter une couche de cendre avant que vous puissiez déposer des aliments sur la grille de cuisson. Ne faites pas cuire d'aliments avant de voir une couche de cendre sur le charbon.

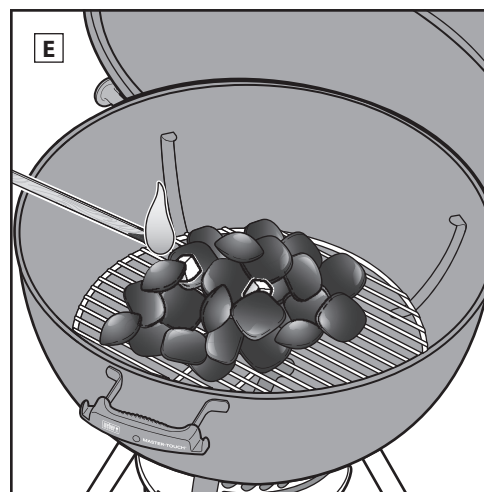
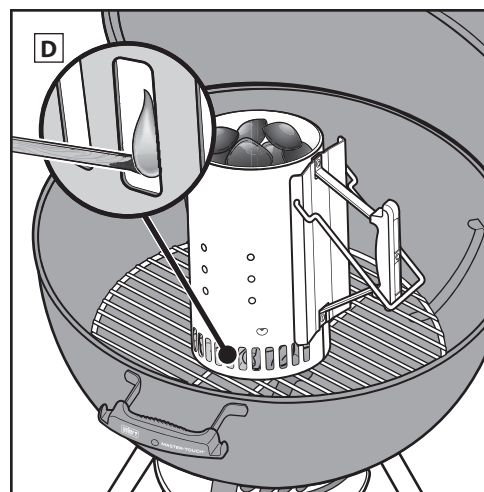
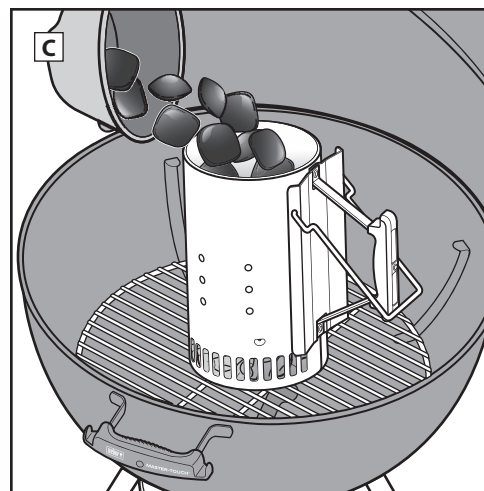
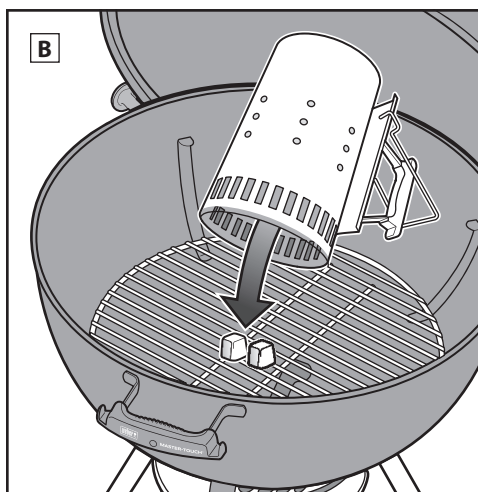
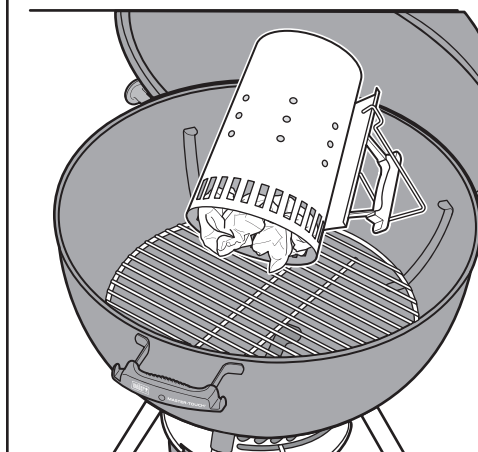
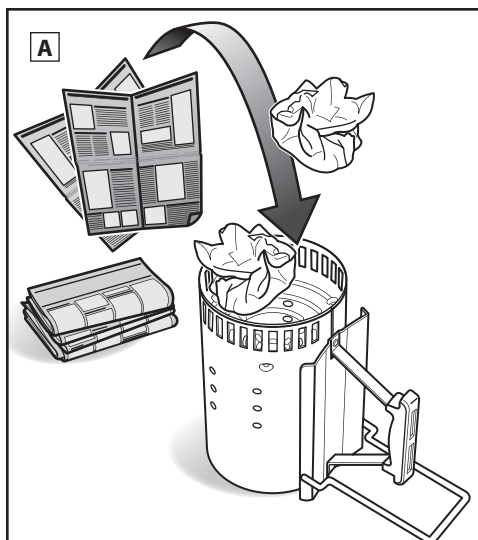
5. Une fois que le charbon est entièrement allumé, consultez les pages suivantes pour obtenir des instructions sur la façon de disposer le charbon et commencer la cuisson selon votre mode de cuisson désiré.

Allumer le charbon sans cheminée d'allumage

1. Faites une pyramide de charbon dans le centre de la grille à charbon (bas) et insérez quelques cubes d'allumage (vendus séparément) dans la pyramide.
2. À l'aide d'un long briquet ou d'une longue allumette, allumez les cubes d'allumage. 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 avoir brûlé entièrement et le charbon doit présenter une couche de cendre avant que vous puissiez déposer 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 que le charbon est entièrement allumé, consultez les pages suivantes pour obtenir des instructions sur la façon de disposer le charbon et commencer la cuisson selon votre mode de cuisson désiré.





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 CHAR-BASKET de WEBER (vendus séparément). Certains modèles de barbecue n'incluent pas le CHAR-BASKET.

⚠ 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 CHAR-BASKET, vous devez d'abord les placer sur la grille à charbon (bas) dans la cuve du barbecue avant l'allumage.

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

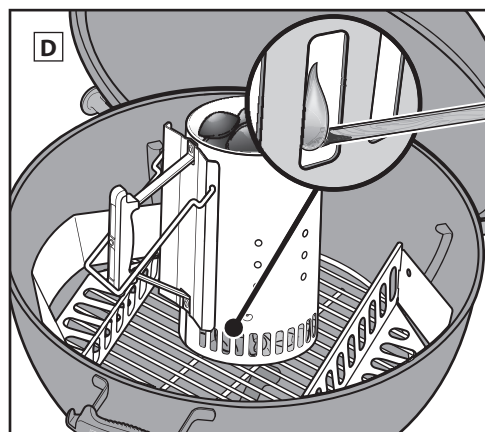
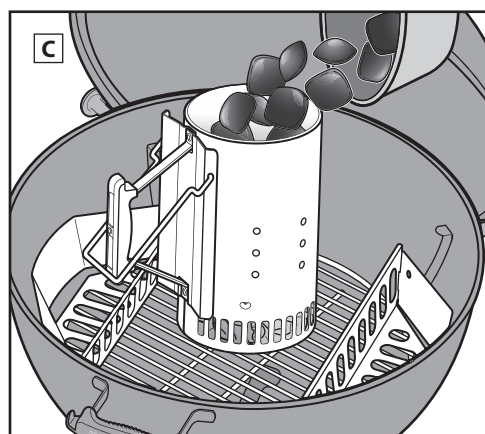
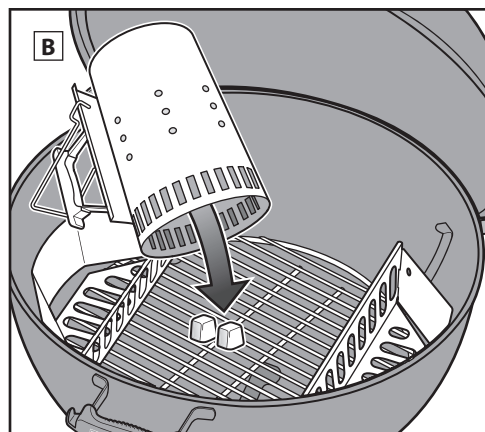
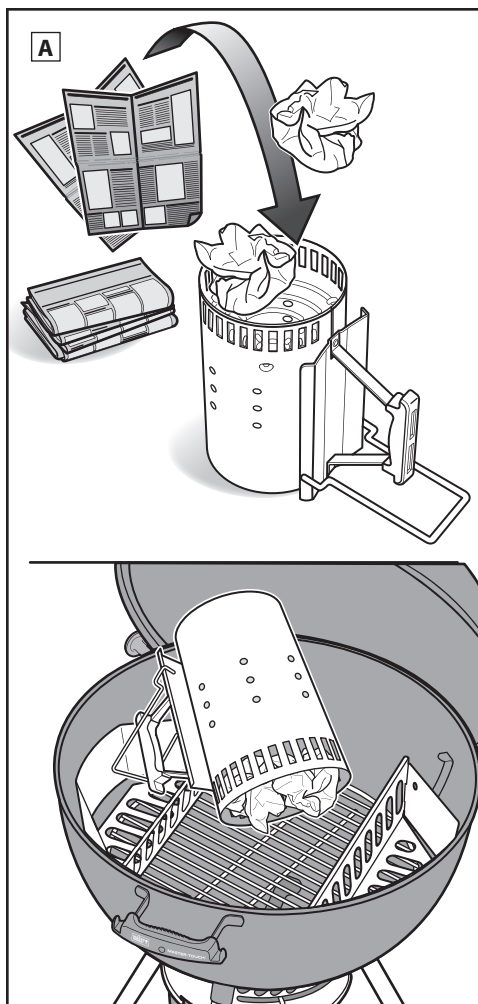
La façon la plus simple et la plus efficace pour allumer tout type de charbon est d'utiliser une cheminée d'allumage; tout particulièrement la cheminée d'allumage RAPIDFIRE de WEBER (vendue séparément). Consultez les rubriques de prudence et d'avertissement concernant la cheminée d'allumage RAPIDFIRE 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 à charbon (bas) entre les CHAR-BASKET (A) si vous les utilisez, ou mettez quelques cubes d'allumage (vendus séparément) au centre de la grille à charbon (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 long briquet ou d'une longue allumette, allumer les cubes d'allumage ou le papier journal à travers les trous sur le côté inférieur de la cheminée d'allumage (D).

4. Laissez la cheminée d'allumage en place jusqu'à ce 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 avoir brûlé entièrement et le charbon doit présenter une couche de cendre avant que vous puissiez déposer 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 que le charbon est entièrement allumé, consultez les pages suivantes pour obtenir des instructions sur la façon de disposer le charbon et commencer la cuisson selon votre mode de cuisson désiré.





ALLUMAGE DU CHARBON

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 CHAR-BASKET, vous devez d'abord les placer sur la grille à charbon (bas) dans la cuve du barbecue avant l'allumage.

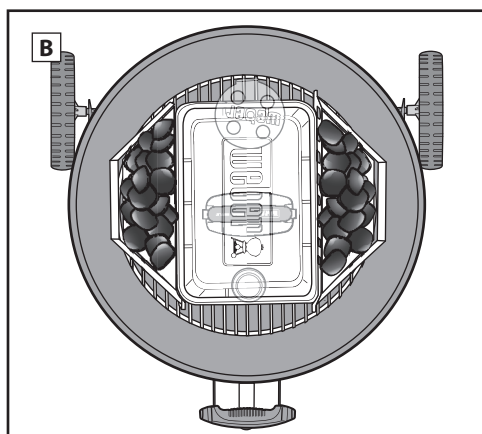
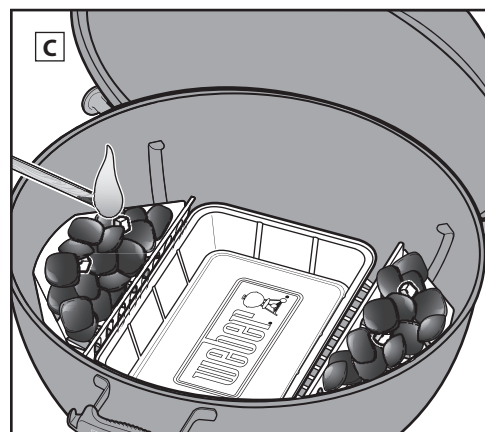
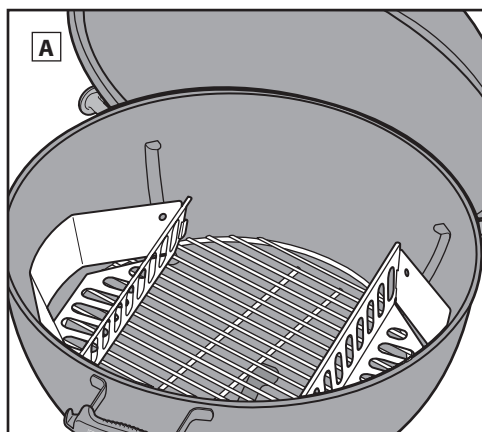
1. Placez les CHAR-BASKET sur la grille à charbon (bas) de chaque côté de la cuve (A).
2. Remplissez le CHAR-BASKET avec le charbon choisi. Évitez de placer le charbon près des poignées de la cuve ou directement sous le thermomètre et le registre du couvercle (B).
3. Ajoutez quelques cubes d'allumage (vendus séparément) parmi le charbon.

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

4. À l'aide d'un long briquet ou d'une longue allumette, allumez les cubes d'allumage (C). 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 avoir brûlé entièrement et le charbon doit présenter une couche de cendre avant que vous puissiez déposer 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 que le charbon est entièrement allumé, consultez les pages suivantes pour obtenir des instructions sur la façon de disposer le charbon et commencer la cuisson selon votre mode de cuisson désiré.



Quantité de charbon pour cuisson à feu direct

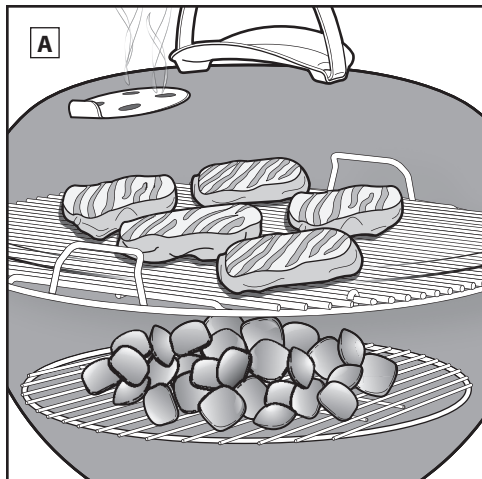
Hamburgers, steaks, côtelettes, brochettes, morceaux de poulet désossé, filets de poissons, crustacés, légumes tranchés

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

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



Cuisson à feu direct

Utilisez la méthode de cuisson à feu direct pour petits aliments tendres qui prennent moins de 20 minutes à cuire, tels que :

- Hamburgers
- Steaks
- Côtelettes
- Brochettes
- Morceaux de poulet désossé
- Filets de poisson
- Crustacés
- Légumes tranchés

Le feu est directement sous la nourriture lors de la cuisson directe (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 rayonnante du barbecue cuit rapidement la surface des aliments à proximité. Pendant ce temps, la flamme réchauffe les tiges de la grille de cuisson, qui conduisent la chaleur directement à la surface de la nourriture et créent ces superbes marques de cuisson propres au barbecue.

Préparation pour une cuisson à feu direct

1. Enfilez des gants ou des mitaines de barbecue.

ATTENTION : La grille, de même que la poignée, le registre et l'orifice d'aération deviendront chauds. Assurez-vous de porter des mitaines ou des gants pour le barbecue afin d'éviter de vous brûler les mains.

2. Une fois que le charbon est entièrement allumé, répartissez-le uniformément sur la grille à charbon à l'aide de pinces à long manche (B) ou du râteau à charbon WEBER (vendu séparément).

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

4. Remplacez la grille de cuisson de la cuve lorsque le charbon s'est transformé en cendres.

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

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

7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, faites glisser le couvercle pour l'ouvrir. À l'aide d'une brosse à barbecue, frottez la grille de cuisson pour la nettoyer (E).

Remarque : Si vous utilisez une brosse à barbecue avec poils en acier inoxydable, remplacez-la dès que vous voyez des poils lâches sur la brosse ou déposés sur la grille de cuisson.

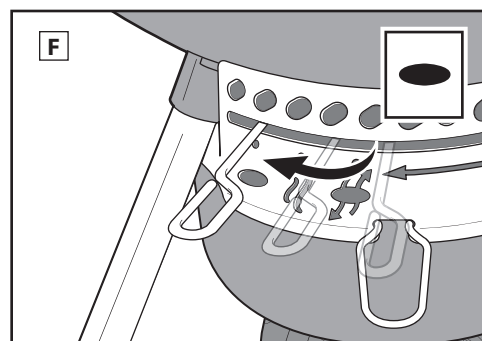
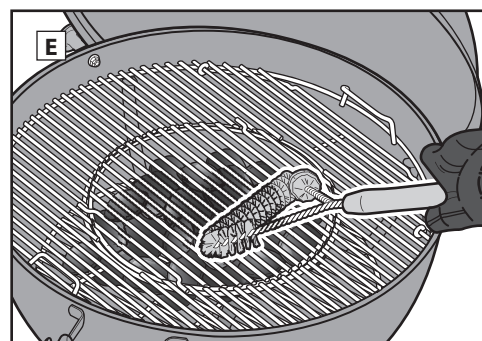
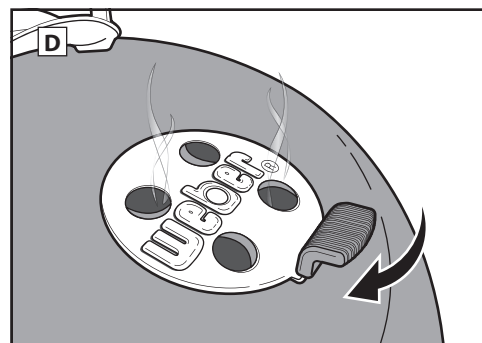
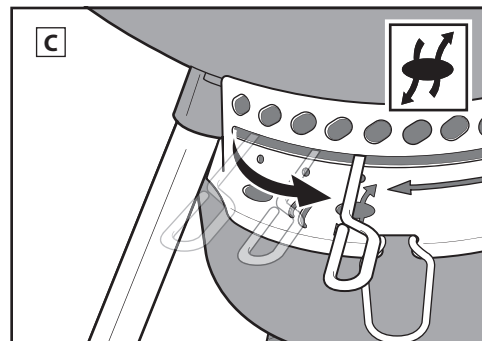
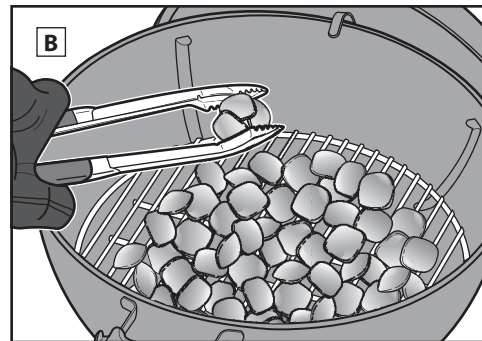
8. Placez vos aliments sur la grille de cuisson.

Remarque : Lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, faites-le glisser sur le côté plutôt que vers le haut. Ouvrir le couvercle en le levant vers le haut peut faire en sorte d'aspirer les cendres vers le haut, donc sur vos aliments qui cuisent.

9. Fermez le couvercle en le glissant, puis consultez la recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

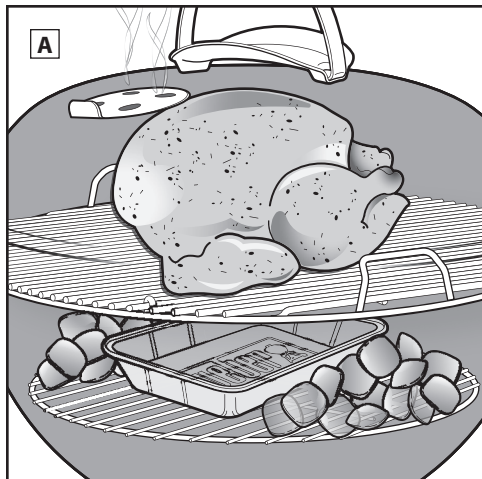
Lorsque la cuisson est terminée...

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





MÉTHODES DE CUISSON — CHALEUR INDIRECTE



Cuisson à feu indirect

Utilisez la cuisson indirecte pour de plus grosses pièces de viande qui demandent un temps de cuisson de 20 minutes ou plus, ou pour des aliments si délicats qu'une exposition directe à la chaleur risquerait de les assécher ou de les brûler, notamment :

- Rôtis
- Morceaux de volaille avec os
- Poisson entier
- Filets de poisson délicat
- Poulets entiers
- Dindes
- Côtes

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. Lors de la cuisson indirecte, la chaleur est sur l'un ou l'autre ou les côtés de la grille. La nourriture se trouve sur la partie de la grille de cuisson où il n'y a pas de charbon directement dessous (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 le faudrait, 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 grille pas la surface de la nourriture comme le font la chaleur rayonnante et la chaleur par conduction. Elle cuit la nourriture plus lentement jusqu'au centre comme dans un four.

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 le CHAR-BASKET de WEBER (vendu séparément). Certains modèles de barbecue n'incluent pas le CHAR-BASKET.

Préparation pour une cuisson à feu indirect

1. Enfilez des gants ou des mitaines de barbecue.

ATTENTION : La grille, de même que la poignée, le registre et les clapets d'aération de la cuve, deviendront chauds. Assurez-vous de porter des mitaines ou des gants pour le barbecue afin d'éviter de vous brûler les mains.

2. Une fois que le charbon est entièrement allumé selon votre méthode d'allumage pour cuisson indirecte préférée (consulter la section *Allumage du charbon*), utilisez des mitaines ou des gants pour barbecue ainsi que des pinces à long manche pour étaler le charbon de chaque côté de la cuve. Évitez de placer le charbon près des poignées de la cuve ou directement sous le thermomètre et le registre du couvercle (B). Un bac de récupération peut être placé entre le charbon pour recueillir le gras et le jus de cuisson.

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

4. Remplacez la grille de cuisson de la cuve lorsque le charbon s'est transformé en cendres. Si votre grille de cuisson est articulée sur les côtés, veillez à ce que les charnières soient directement au-dessus du charbon, à l'intérieur de la cuve. Cela vous facilitera la tâche si vous souhaitez ajouter du charbon pendant la cuisson.

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

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

7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, faites glisser le couvercle pour l'ouvrir. À l'aide d'une brosse à barbecue, frottez la grille de cuisson pour la nettoyer (E).

Remarque : Si vous utilisez une brosse à barbecue avec poils en acier inoxydable, remplacez-la dès que vous voyez des poils louses sur la brosse ou déposés sur la grille de cuisson.

8. Placez la nourriture au centre de la grille de cuisson, au-dessus du bac de récupération si vous en utilisez un.

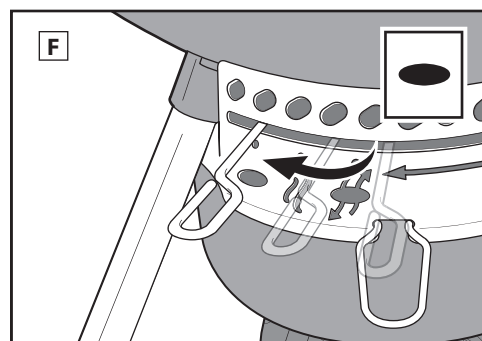
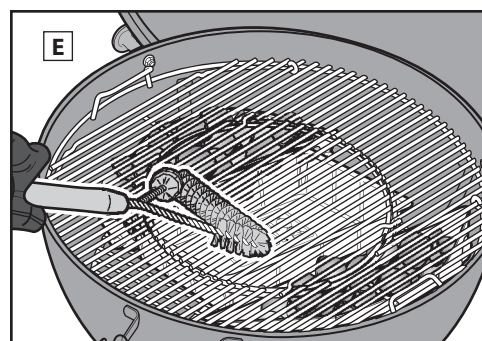
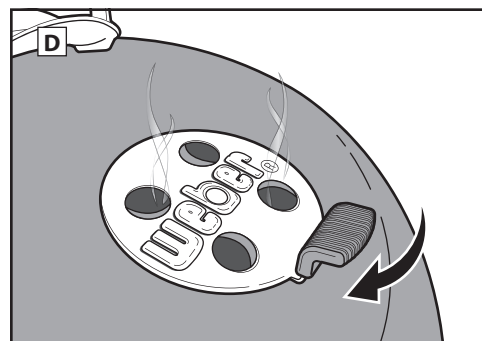
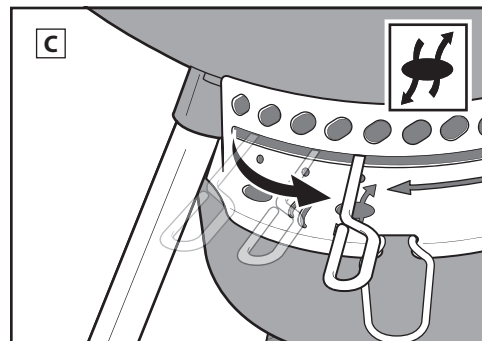
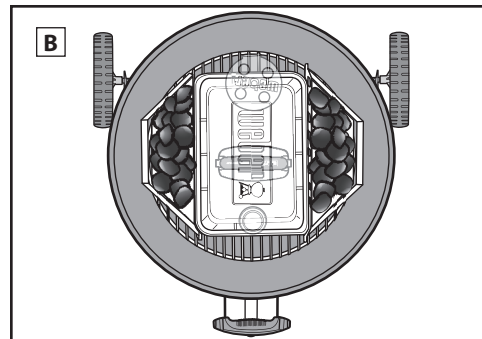
Remarque : Lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, faites-le glisser sur le côté plutôt que vers le haut. Ouvrir le couvercle en le levant vers le haut peut faire en sorte d'aspirer les cendres vers le haut, donc sur vos aliments qui cuisent.

9. Fermez le couvercle en le faisant glisser. Positionnez toujours le couvercle de sorte que le thermomètre ne se retrouve pas au-dessus du charbon où il serait exposé à la chaleur directe. Consultez la recette pour connaître le temps de cuisson recommandé. Si nécessaire, ajustez la position des registre du couvercle et de la cuve pour diminuer la température interne du barbecue.

Remarque : Faites tourner le registre du couvercle complètement pour augmenter la température, puis refermez-le légèrement pour la diminuer.

Lorsque la cuisson est terminée...

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





GUIDE DE CUISSON

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 sont fournis à titre indicatif seulement. Des facteurs comme l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent influencer sur les temps de cuisson.

Visitez le site www.weber.com consulter des recettes et obtenir des conseils de cuisson.

	Épaisseur/poids	Temps de cuisson approximatif
VIANDE ROUGE	Steak : coquille d'ail, aloyau, faux-filet, bifteck d'ail et filet mignon (filet)	1,9 cm (¾ po) d'épaisseur De 4 à 6 minutes à chaleur élevée directe
		2,5 cm (1 po) d'épaisseur De 6 à 8 minutes à chaleur élevée directe
		5 cm (2 po) d'épaisseur De 14 à 18 minutes saisir de 6 à 8 minutes à chaleur élevée directe, puis cuire de 8 à 10 minutes à chaleur élevée indirecte
	Bavette de flanche	680 g à 907 g (1½ lb à 2 lb), 1,9 cm (¾ po) d'épais De 8 à 10 minutes à chaleur moyenne directe
	Fricadelles de bœuf	1,9 cm (¾ po) d'épaisseur De 8 à 10 minutes à chaleur moyenne directe
	Filet	1,36 kg à 1,81 kg (3 lb à 4 lb) De 45 à 60 minutes 15 minutes à chaleur moyenne directe, puis cuire de 30 à 45 minutes à chaleur moyenne indirecte
PORC	Saucisses Bratwurst : fraîches	85 g (3 oz) de saucisses De 20 à 25 minutes à chaleur faible directe
	Côtelette : avec ou sans l'os	1,9 cm (¾ po) d'épaisseur De 6 à 8 minutes à chaleur élevée directe
		3,17 cm à 3,81 cm (1¼ po à 1½ po) d'épaisseur De 10 à 12 minutes saisir 6 minutes à chaleur élevée directe, puis cuire de 4 à 6 minutes à chaleur élevée indirecte
	Côtes : petites côtes levées de dos, côtes levées	1,36 kg à 1,81 kg (3 lb à 4 lb) De 1 heure et demie à 2 heures à chaleur moyenne indirecte
	Côtes : longe avec l'os	1,36 kg à 1,81 kg (3 lb à 4 lb) De 1 heure et demie à 2 heures à chaleur moyenne indirecte
	Filet	453 g (1 lb) 30 minutes saisir 5 minutes à chaleur élevée directe, puis cuire 25 minutes à chaleur moyenne indirecte
VOLAILLE	Poitrine de poulet : sans la peau ni les os	170 g à 226 g (6 oz à 8 oz) De 8 à 12 minutes à chaleur moyenne directe
	Cuisse de poulet : sans la peau ni les os	113 g (4 oz) De 8 à 10 minutes à chaleur moyenne directe
	Morceaux de poulet : avec l'os, assortis	85 g à 170 g (3 oz à 6 oz) De 36 à 40 minutes de 6 à 10 minutes à chaleur faible directe, puis 30 minutes à chaleur moyenne indirecte
	Poulet : entier	1,81 kg (4 lb) à 2,26 kg (5 lb) De 1 heure à 1 heure et quart à chaleur moyenne indirecte
	Poulet de Cornouailles	680 g (1½ lb) à 907 g (2 lb) De 60 à 70 minutes à chaleur moyenne indirecte
	Dinde : entière, non farcie	4,53 kg (10 lb) à 5,44 kg (12 lb) De 2 heures à 2 heures et demie à chaleur moyenne indirecte
FRUITS DE MER	Poisson, filet ou steak : flétan, vivaneau rouge, saumon, bar commun, espadon, thon	0,63 cm à 1,27 cm (¼ po à ½ po) d'épaisseur De 3 à 5 minutes à chaleur moyenne directe
		2,54 cm à 3,17 cm (1 po à 1¼ po) d'épaisseur De 10 à 12 minutes à chaleur moyenne directe
	Poisson : entier	453 g (1 lb) De 15 à 20 minutes à chaleur moyenne indirecte
		1,36 kg (3 lb) De 30 à 45 minutes à chaleur moyenne indirecte
	Crevettes	28 g (1½ oz) De 2 à 4 minutes à chaleur élevée directe
LÉGUMES	Asperge	1,27 cm (½ po) de diamètre De 6 à 8 minutes à chaleur moyenne directe
	Maïs	vêtu De 25 à 30 minutes à chaleur moyenne directe
		Dépouillé De 10 à 15 minutes à chaleur moyenne directe
	Champignon	Shiitake ou champignon en bouton De 8 à 10 minutes à chaleur moyenne directe
		Champignon portobello De 10 à 15 minutes à chaleur moyenne directe
	Oignon	Coupé en deux De 35 à 40 minutes à chaleur moyenne indirecte
		1,27 cm (½ po) la tranche De 8 à 12 minutes à chaleur moyenne directe
	Pomme de terre	Entière De 45 à 60 minutes à chaleur moyenne indirecte
		1,27 cm (½ po) la tranche De 9 à 11 minutes précuire 3 minutes, puis cuire de 6 à 8 minutes à chaleur moyenne directe

Assurez-vous que les aliments peuvent tous se retrouver sur la grille le couvercle fermé, en laissant environ 2,54 cm (1 po) d'espace libre entre les aliments et le couvercle.

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 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 de les griller. Sinon, faites cuire les aliments congelés plus longtemps.

Conseils sur la salubrité des aliments

- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou la volaille à température ambiante. Laissez-les décongeler au réfrigérateur.
- Lavez-vous les mains soigneusement à l'eau chaude avec du savon avant de commencer la préparation des repas et après avoir manipulé viande fraîche, poisson et volaille.
- Ne déposez jamais d'aliments cuits sur une surface où étaient des aliments crus.
- Lavez tous les plats et ustensiles ayant été en contact avec de la viande crue ou du poisson à l'eau chaude savonneuse, puis rincez.



TRUCS ET ASTUCES POUR RÉUSSIR VOS GRILLADES

Portez des gants

Portez toujours des mitaines de barbecue lorsque vous utilisez votre barbecue au charbon. Les orifices d'aération, les registres, les poignées et la cuve deviendront chauds pendant la cuisson; veillez donc à protéger vos mains et vos avant-bras.

N'utilisez pas d'essence à briquet

Évitez d'utiliser de l'essence à briquet, car elle peut donner un goût chimique à vos aliments. Les cheminées d'allumage (vendues séparément) et les cubes d'allumage (vendus séparément) sont des moyens beaucoup plus propres et efficaces d'allumer le charbon.

Préchauffer le barbecue

Préchauffer votre barbecue, couvercle fermé, pendant 10 à 15 minutes pour préparer la grille de cuisson. Lorsque le tout le charbon devient rougeoyant, la température interne devrait atteindre 260 °C (500 °F). La chaleur fait se détacher tous les petits morceaux de nourritures de la grille, ce qui facilite le nettoyage avec une brosse à barbecue dotée de poils en acier inoxydable. Le préchauffage permet de chauffer la grille suffisamment pour saisir les aliments sans qu'ils collent à la grille.

Remarque : Utilisez une brosse à barbecue avec poils en acier inoxydable. Remplacez la brosse si des poils se retrouvent sur la grille de cuisson ou sont louses.

Huilez les aliments, pas la grille

L'huile empêche les aliments de coller en plus d'ajouter du goût et de l'humidité. Étendre ou vaporiser légèrement de l'huile sur les aliments est plus efficace que d'en mettre sur la grille.

Maintenez un bon débit d'air

Un feu de charbon a besoin d'air. Le couvercle devrait être fermé autant que possible, mais veillez à garder le registre du couvercle et les orifices d'aération de la cuve ouverts. Enlevez les cendres dans le fond du barbecue régulièrement pour les empêcher de bloquer les orifices de ventilation.

Fermez le couvercle

Le couvercle devrait être fermé autant que possible pour quatre raisons importantes :

1. Permet de maintenir la grille assez chaude pour saisir les aliments.
2. Accélère le temps de cuisson et empêche les aliments de se dessécher.
3. Piège la fumée qui se crée lorsque le jus et le gras de cuisson s'évaporent dans le barbecue.
4. Préviens les embrasements en limitant l'entrée d'oxygène.

Apprivoisez la flamme

Les embrasements surviennent et sont bons, car ils saisissent la surface des aliments que vous faites griller. Trop d'embrasement peut toutefois brûler vos aliments. Laissez le couvercle fermé autant que possible. Ceci qui limite la quantité d'oxygène à l'intérieur du barbecue, ce qui aidera à éteindre tout embrasement. Si les flammes deviennent hors de contrôle, déplacez temporairement la nourriture au-dessus de la chaleur indirecte jusqu'à ce que les flammes diminuent.

Surveillez le temps et la température

Si vous faites vos grillades dans un climat plus froid ou en haute altitude, les temps de cuisson seront plus longs. Si le vent est fort, cela fera augmenter la température du barbecue au charbon. Demeurez donc toujours près de votre barbecue et n'oubliez pas de laisser le couvercle fermé autant que possible afin que la chaleur ne s'échappe pas.

Aliments congelés ou frais

Si vous faites griller les aliments congelés ou frais, suivez les consignes de sécurité sur l'emballage et les instructions de cuisson concernant la température interne recommandée. Les aliments congelés prennent plus de temps à cuire et nécessitent une plus grande quantité de carburant (selon le type d'aliment).

Garder le barbecue propre

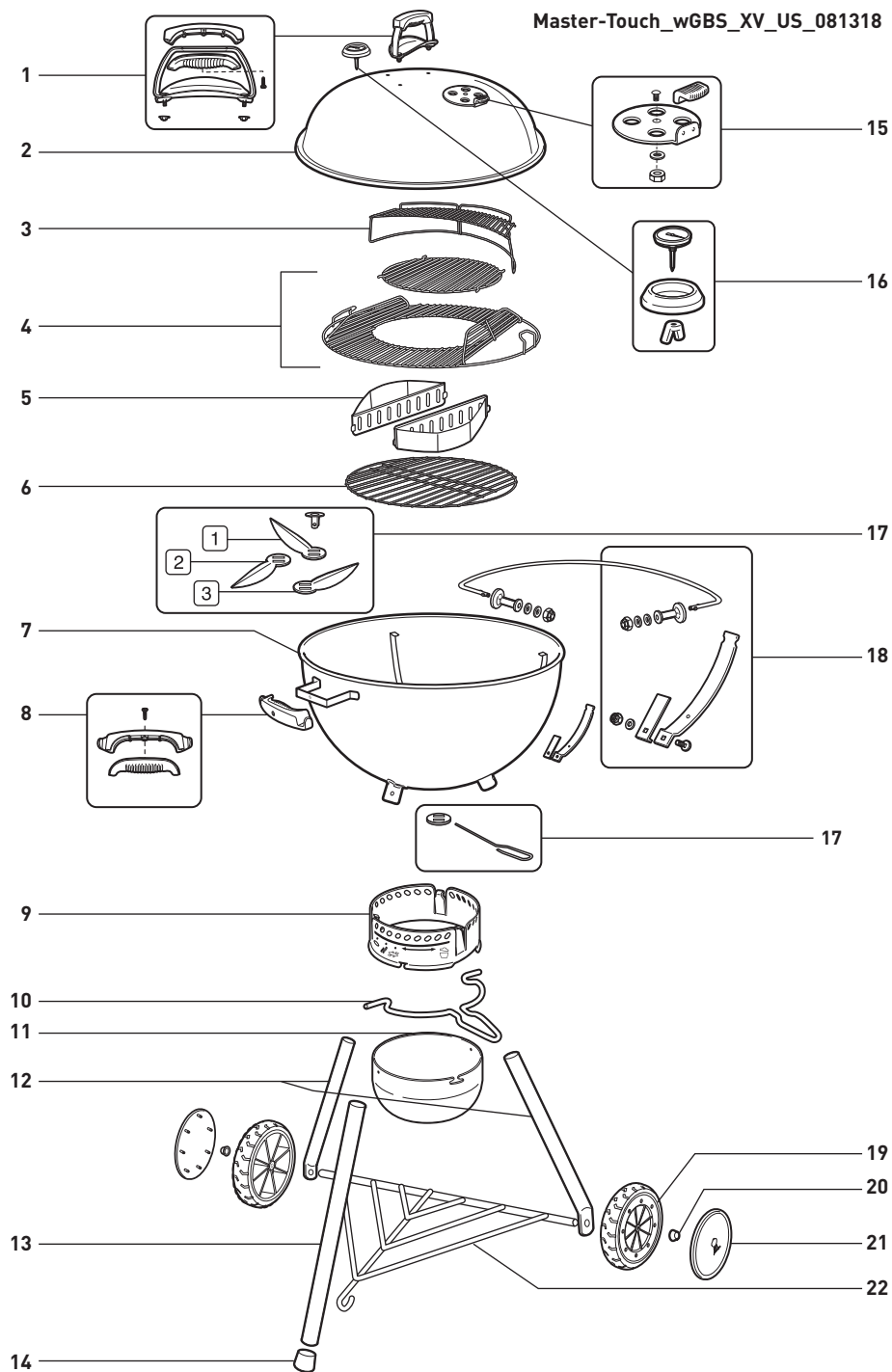
Suivez les quelques instructions d'entretien de base pour vous assurer une expérience de cuisson parfaite pendant des années!

- Pour assurer une circulation d'air adéquate et une cuisson parfaite, enlevez les cendres accumulées et le vieux charbon au fond de la cuve et dans le cendrier avant l'utilisation. Veillez d'abord à ce que tout le charbon soit bien éteint et que le barbecue soit froid.
- Vous pourriez remarquer des écaillures « semblables à de la peinture » à l'intérieur du couvercle. Lorsque le barbecue est en fonction, les vapeurs de graisse et de fumée se transforment lentement 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, émaillées et en plastique à l'extérieur de votre barbecue avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon non abrasif.
- 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 entraîner la formation de rouille. WEBER recommande de laver l'extérieur de votre barbecue avec de l'eau savonneuse tiède. Ensuite, rincez-le et séchez-le soigneusement.
- N'utilisez aucun des éléments suivants pour nettoyer votre barbecue : des encaustiques ou des peintures abrasives pour acier inoxydable; des solutions nettoyantes qui contiennent de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène; des produits nettoyants pour le four; des produits nettoyants abrasifs (nettoyants pour la cuisine) ou des tampons nettoyeurs abrasifs.

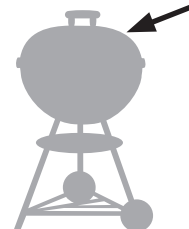


PIÈCES DE REMPLACEMENT

Master-Touch_wGBS_XV_US_081318



Numéro de série



Inscrivez le numéro de série de votre barbecue dans la case ci-dessus à titre de référence. 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