



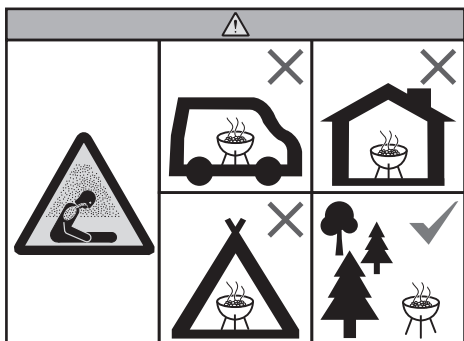
Notice d'utilisation du barbecue à charbon

Original Kettle Premium 57 cm/22 pouces

FR SÉCURITÉ
NF EN 1860-1/Decrèt no 2006

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL. La présente notice d'utilisation contient des informations importantes concernant les dangers, des avertissements et des mises en garde relatives au produit. Veuillez lire l'intégralité de cette notice avant de procéder au montage et d'utiliser ce barbecue. Le non-respect des présentes instructions pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles, voire la mort. Contactez les responsables de votre bâtiment ou les pompiers locaux pour connaître les restrictions applicables ainsi que les inspections requises une fois l'installation terminée. Pour les instructions de montage, consultez la notice de montage. **CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS.** Le non-respect des indications **DANGERS, AVERTISSEMENTS** et **MISES EN GARDE** présentes dans cette notice d'utilisation peut entraîner des blessures corporelles graves voire la mort, ou peut causer un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels. Veuillez lire toutes les informations de sécurité contenues dans la présente notice d'utilisation avant d'utiliser ce barbecue.

- ⚠ **Installez toujours le barbecue sur une surface plane et stable, à l'écart de tout matériau inflammable.**
- ⚠ **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.**
- ⚠ **Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.**
- ⚠ **ATTENTION! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.**
- ⚠ **ATTENTION! Ne pas utiliser dans des locaux fermés.**
- ⚠ **ATTENTION! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.**
- ⚠ **ATTENTION! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.**
- ⚠ **Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.**



DANGERS

- ⚠ N'utilisez pas le barbecue dans un garage, un bâtiment, un passage couvert ou tout autre espace clos.
- ⚠ N'ajoutez pas de liquide allume-feu ou de charbon imprégné de liquide allume-feu sur des braises chaudes ou ardentes. Rebouchez le récipient de liquide allume-feu après utilisation et rangez-le à bonne distance du barbecue.
- ⚠ Maintenez toute vapeur et tout liquide inflammables, comme l'essence ou l'alcool, et tout matériau combustible à l'écart de l'espace de cuisson.

AVERTISSEMENTS

- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue si tous ses éléments ne sont pas en place. Le barbecue doit être correctement assemblé en suivant les instructions prévues à cet effet. Tout assemblage incorrect peut s'avérer dangereux.
- ⚠ N'utilisez jamais ce barbecue si le cendrier n'est pas installé.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue sous une construction inflammable.

- ⚠ La consommation d'alcool ou la prise de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité de l'utilisateur à monter correctement le barbecue ou à l'utiliser en toute sécurité.
- ⚠ Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez le barbecue. Il est chaud pendant la cuisson et le nettoyage ; il ne doit jamais être laissé sans surveillance.
- ⚠ N'utilisez pas d'essence, d'alcool ou d'autres liquides hautement volatils pour allumer le charbon. Si vous utilisez un allume-feu liquide (non recommandé), veuillez noter que ce liquide peut s'accumuler et prendre feu dans le cendrier, c'est-à-dire qu'il peut y avoir du feu sous la cuve. Enlevez le liquide allume-feu du cendrier avant d'allumer le charbon de bois.
- ⚠ Ce barbecue n'est pas destiné à être installé sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue à moins de 60 cm (2 pieds) d'un matériau inflammable. En font partie notamment le bois ou les terrasses en bois traité, les patios, les porches, les revêtements en vinyle et les portes de patios.
- ⚠ Installez toujours le barbecue sur une surface plane et stable, à l'écart de tout matériau inflammable.
- ⚠ Ne placez pas le barbecue sur du verre ou une surface combustible.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
- ⚠ Lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue, ne portez pas de vêtements dotés de manches amples ou flottantes.
- ⚠ Ne touchez jamais la grille de cuisson, la grille foyère, les cendres, le charbon ou le barbecue pour savoir s'ils sont chauds.
- ⚠ Éteignez le charbon lorsque vous avez terminé la cuisson. Pour ce faire, fermez l'aération de la cuve et le clapet de ventilation du couvercle, puis placez le couvercle sur la cuve.
- ⚠ Portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour cuire, ajuster les clapets de ventilation, ajouter du charbon et manipuler le thermomètre ou le couvercle.

- ⚠ Utilisez des ustensiles adéquats dotés de poignées longues et thermorésistants.
- ⚠ Disposez toujours le charbon sur la grille foyère (inférieure). Ne disposez pas le charbon directement sur le fond de la cuve.
- ⚠ Ne déposez jamais de charbon chaud dans un endroit où l'on pourrait marcher dessus ou où il risquerait de provoquer un incendie. Ne jetez jamais les cendres ou le charbon avant qu'ils ne soient totalement éteints.
Ne rangez pas le barbecue avant que les cendres et le charbon ne soient complètement éteints.
- ⚠ Ne videz pas les cendres avant que tout le charbon ne soit totalement consommé et éteint, et que le barbecue ne soit froid.
- ⚠ Tenez les câbles et cordons électriques éloignés des surfaces chaudes du barbecue et des zones à forte circulation.

MISES EN GARDE

- ⚠ N'utilisez pas d'eau pour maîtriser les flambées ou éteindre le charbon.
- ⚠ Recouvrir l'intérieur de la cuve de papier aluminium restreindrait la circulation d'air. Utilisez plutôt une tôle de fer pour collecter les jus de viande lorsque vous recourez à la méthode de cuisson indirecte.
- ⚠ Vérifiez régulièrement que vos brosses pour grille de cuisson ne présentent pas de poils qui se détachent ou d'usure excessive. Changez de brosse si vous constatez la présence de poils détachés sur la grille de cuisson ou sur la brosse. WEBER recommande d'acheter une nouvelle brosse pour grille à poils en acier inoxydable chaque année, au début du printemps.

- ⚠ N'accrochez pas le couvercle sur la poignée de la cuve.

AVERTISSEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

- ⚠ N'accrochez pas le couvercle sur la poignée de la cuve.

GARANTIE

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

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

En vertu de la législation applicable, le client a plusieurs droits de recours dans le cas où le produit serait défectueux. Ces droits incluent des services supplémentaires ou un remplacement, une remise sur le prix d'achat et un dédommagement. Dans l'Union européenne par exemple, c'est une garantie légale de deux ans à compter de la date de remise du produit. Ces droits et d'autres droits accordés par la loi ne sont pas remis en question par cette disposition de la garantie. En fait, cette garantie confère des droits supplémentaires au propriétaire, indépendamment des dispositions de la garantie légale.

GARANTIE VOLONTAIRE WEBER

WEBER garantit à l'acheteur du produit WEBER (ou, dans le cas d'un cadeau ou d'une situation promotionnelle, à la personne pour laquelle il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel) que le produit WEBER ne comporte pas de défauts de matériau ou de fabrication pour la/les durée(s) spécifié(s) ci-après, s'il est monté et utilisé conformément à la notice d'utilisation ci-jointe. (N.B. : Si vous perdez ou égarez votre notice d'utilisation WEBER, un exemplaire de remplacement est disponible en ligne sur le site www.weber.com (ou tout site Web de votre pays

vers lequel vous pourriez être redirigé). Dans le cadre d'une utilisation normale dans un logement ou appartement unifamilial privé, Weber accepte, en vertu de cette garantie, de réparer ou remplacer toute pièce défectueuse en tenant compte des périodes, limites et exceptions applicables listées ci-après. **DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI EN VIGUEUR, CETTE GARANTIE N'EST FOURNIE QU'À L'ACHETEUR ORIGINEL ET NE PEUT ÊTRE TRANSFÉRÉE AUX PROPRIÉTAIRES SUIVANTS, SAUF DANS LE CAS D'UN CADEAU OU ARTICLE PROMOTIONNEL, TEL QUE MENTIONNÉ CI-DESSUS.**

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE AU TITRE DE CETTE GARANTIE

Pour assurer une couverture de garantie parfaite, il est important (mais pas obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER en ligne sur www.weber.com ou tout site Web national vers lequel vous pourriez être redirigé. Veuillez également conserver votre ticket de caisse et/ou facture original(e). L'enregistrement de votre produit WEBER confirme votre couverture de garantie et instaure un lien direct entre vous et WEBER au cas où nous devrions vous contacter.

La garantie ci-dessus ne s'applique que si le propriétaire prend soin raisonnablement du produit WEBER en suivant les instructions de montage, d'utilisation et d'entretien préventif reprises dans la notice d'utilisation ci-jointe, à moins que le propriétaire puisse prouver que le défaut ou la panne sont indépendants du non-respect des obligations susmentionnées. Si vous vivez dans une zone côtière ou que votre produit est installé près d'un bassin, l'entretien inclut le nettoyage et le rinçage réguliers des surfaces extérieures, comme expliqué dans la notice d'utilisation ci-jointe.

TRAITEMENT/EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous pensez qu'une pièce est couverte par la présente garantie, veuillez contacter le Service consommateurs WEBER à l'aide des coordonnées indiquées sur notre site (www.weber.com) ou tout site Web du pays vers lequel vous pourriez être redirigé). Après enquête, WEBER réparera ou remplacera (à sa discrétion) toute pièce défectueuse couverte par cette garantie. Si la réparation ou le remplacement sont impossibles, WEBER peut choisir (à sa discrétion) de remplacer le barbecue en question par un nouveau, de valeur égale ou supérieure. WEBER peut vous demander de lui envoyer des pièces pour motif d'inspection, frais de port prépayés.

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

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

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

DURÉE DE GARANTIE DU PRODUIT

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

Composants en acier inoxydable :
5 ans, perforation par rouille/brûlure

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

Composants en plastique :
5 ans, perte d'éclat ou décoloration exclues

Toute autre pièce :
2 ans

CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ

OUTRE LA GARANTIE ET LES CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ DÉCRITES DANS CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'EXISTE EXPLICITEMENT AUCUNE AUTRE GARANTIE OU DÉCLARATION VOLONTAIRE DE RESPONSABILITÉ FIGURANT ICI ALLANT AU-DELÀ DE LA RESPONSABILITÉ LÉGALE APPLICABLE À WEBER. LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE LIMITE NI N'EXCLUT LES SITUATIONS OU REQUÊTES POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE EN VERTU DE LA LÉGISLATION.

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

8657903

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

FR

09/17/25

OU DU PRODUIT.

LE RECOUVREMENT AU TITRE DE CETTE GARANTIE VOLONTAIRE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU.

VOUS ENDOSSEZ LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DÉGÂT OU BLESSURE INFLIGÉS À VOUS OU VOS BIENS ET/OU À DES TIERS ET LEURS BIENS DÉCOULANT D'UN USAGE IMPROPRE OU ABUS DU PRODUIT OU DU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LA NOTICE D'UTILISATION CI-JOINTE.

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

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

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

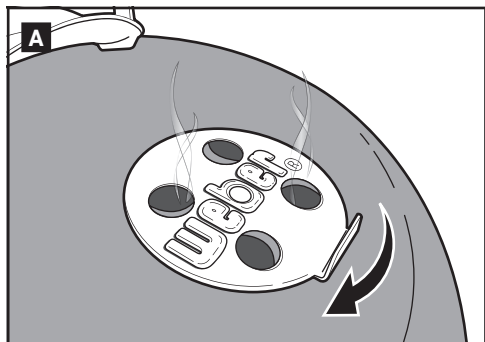
Consultez la liste internationale des unités commerciales située à la fin de cette notice d'utilisation pour obtenir des coordonnées supplémentaires.

SYSTÈME DE CUISSON

La conception de votre barbecue à 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 Clapets et aérations

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



B Système de nettoyage ONE-TOUCH

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

FONCTIONNALITÉS SPÉCIALES

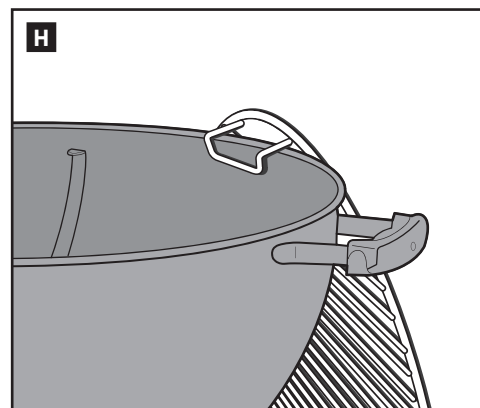
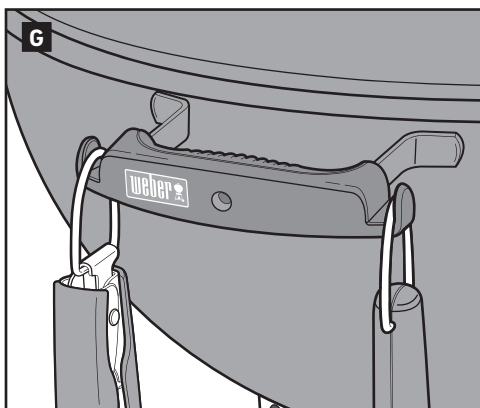
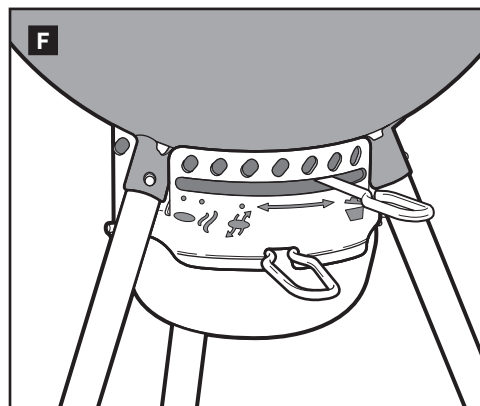
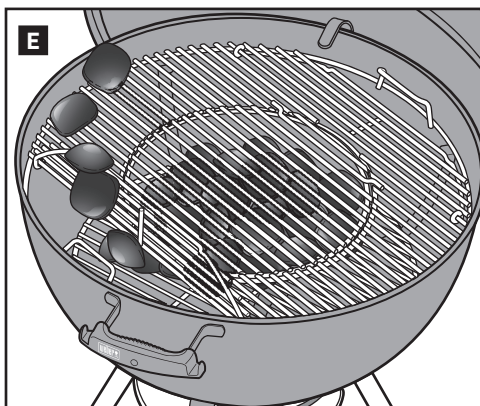
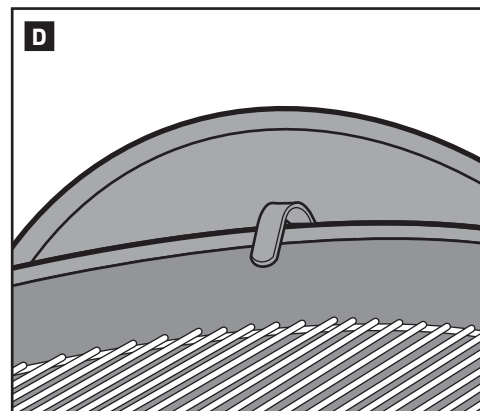
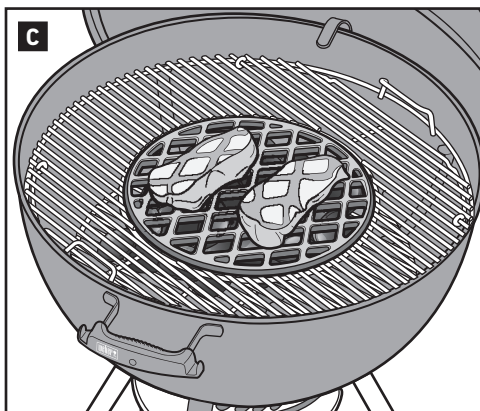
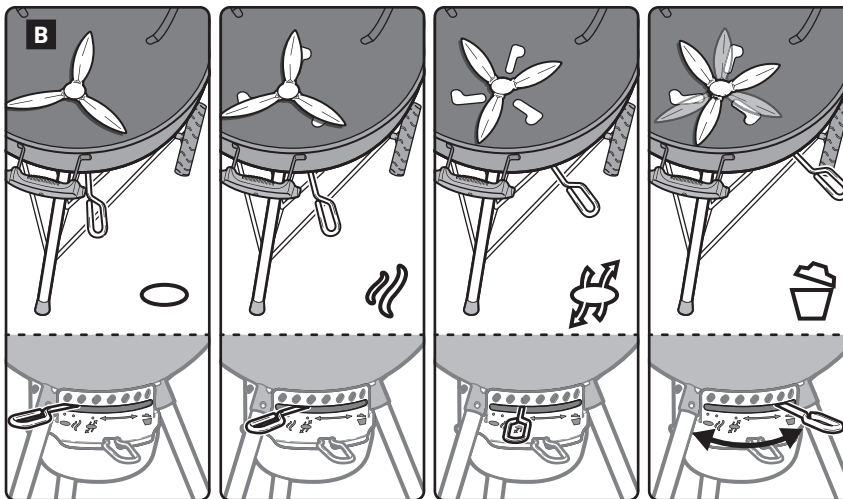
Selon le modèle que vous avez acheté, votre barbecue peut être doté ou non des fonctions décrites sur cette page.

C Compatible avec les accessoires WEBER CRAFTED

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

D Crochet porte-couvercle

Un crochet est situé à l'intérieur du couvercle du barbecue. Vous n'avez plus qu'à faire glisser le couvercle sur le côté et à l'accrocher à la cuve.



E Grille de cuisson articulée

La grille de cuisson articulée dispose, de chaque côté, d'une partie pouvant être soulevée pour vous permettre d'ajouter facilement du combustible.

F Cendrier de grande capacité

Le grand cendrier intégré évite que les cendres ne volent sur les aliments. Il se démonte facilement pour vider les cendres de façon rapide et hygiénique.

G Poignée avec crochets porte-ustensiles

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

H Poignées incurvées de grille de cuisson

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

AVANT D'ALLUMER

Choisir un endroit adéquat pour installer le barbecue

- Utilisez ce barbecue uniquement en extérieur, dans un espace bien ventilé. Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, un passage couvert ou tout autre espace clos.
- Installez toujours le barbecue sur une surface plane et sûre.
- N'utilisez pas ce barbecue à moins de 60 cm (2 pieds) d'un matériau combustible. En font partie notamment le bois ou les terrasses, patios et porches en bois traité.

Choisir la quantité de charbon à utiliser

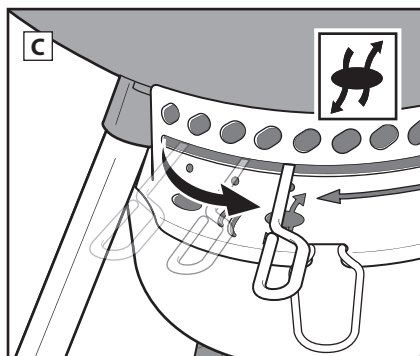
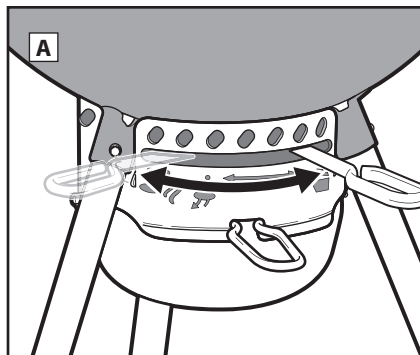
Le choix de la quantité de charbon dépend de ce que vous allez faire cuire et de la taille de votre barbecue. Si vous faites cuire de petits aliments délicats nécessitant moins de 20 minutes de cuisson, consultez le tableau *Quantifier et ajouter du charbon pour la cuisson directe*. Si vous souhaitez faire griller ou fumer des pièces de viande plus grosses qui nécessitent au moins 20 minutes de cuisson ou des aliments délicats, consultez le tableau *Quantifier et ajouter du charbon pour la cuisson indirecte*. Pour plus de détails sur la différence entre les cuissons directe et indirecte, reportez-vous aux sections *METHODES DE CUISSON* de cette notice d'utilisation.

Le tout premier barbecue

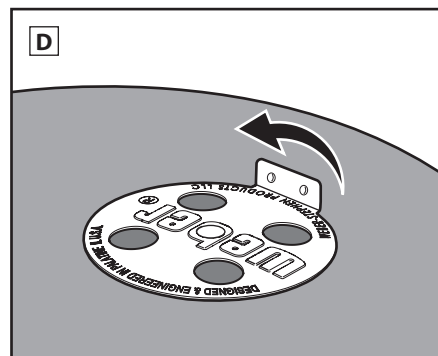
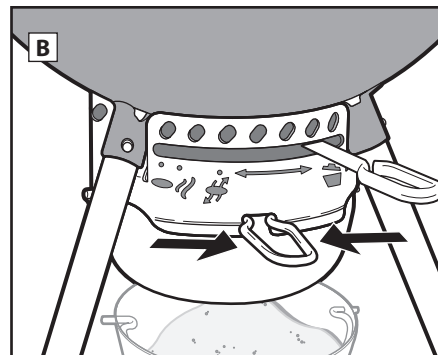
Avant vos premières grillades, il est recommandé de préchauffer le barbecue et de maintenir ardent le combustible, couvercle fermé, pendant au moins 30 minutes afin de brûler les éventuels résidus de fabrication.

Préparer le barbecue pour l'allumage

1. Faites glisser le couvercle pour l'ouvrir et accrochez-le au crochet porte-couvercle.
2. Retirez la grille de cuisson du barbecue. Grâce à ses poignées incurvées, il est possible d'accrocher la grille de cuisson sur le côté de la cuve.
3. Retirez la grille foyère (inférieure) et évacuez les cendres et morceaux de charbon de bois restant dans le bas de la cuve à l'aide du système de nettoyage ONE-TOUCH. Pour brûler, le charbon a besoin d'un apport en oxygène. Par conséquent, veillez à ce que rien n'obstrue les aérations. Déplacez la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH d'avant en arrière pour transférer les cendres présentes au fond du barbecue vers le cendrier (A).



4. Pour retirer le cendrier grande capacité et jeter les cendres, faites pression sur la poignée du cendrier pour le dégager du barbecue (B).
5. Ouvrez les aérations de la cuve en plaçant la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH en position entièrement ouverte (C).
6. Remplacez la grille foyère (inférieure) dans le fond de la cuve.



7. Ouvrez les aérations du couvercle en déplaçant le clapet de ventilation du couvercle en position entièrement ouverte (D).

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

ALLUMER LE CHARBON

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

Préparer le barbecue pour la méthode de cuisson directe

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

Le moyen le plus simple d'allumer tout type de charbon de bois est d'utiliser 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 dans le fond de la cheminée d'allumage et posez cette dernière sur la grille foyère (grille inférieure) (A) ou placez quelques cubes allume-feu (vendus séparément) au centre de la grille foyère et placez la cheminée d'allumage par-dessus (B).
2. Remplissez la cheminée d'allumage de charbon (C).
3. À l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une longue allumette, allumez les cubes allume-feu ou les feuilles de papier journal par les trous situés dans le bas de la cheminée d'allumage (D).

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

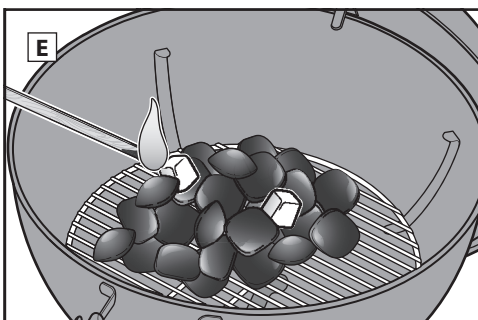
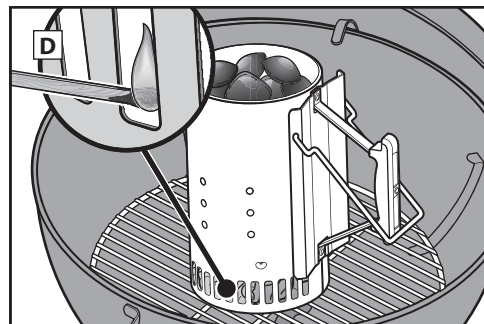
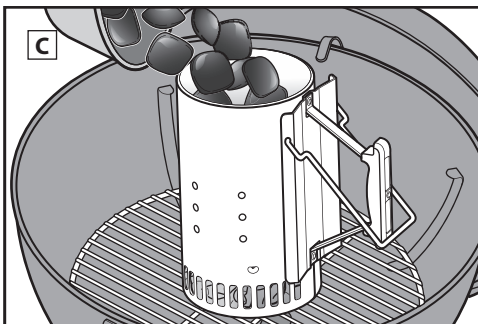
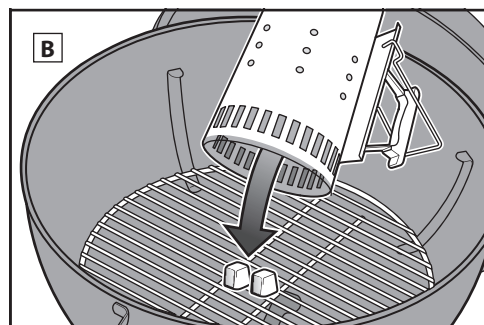
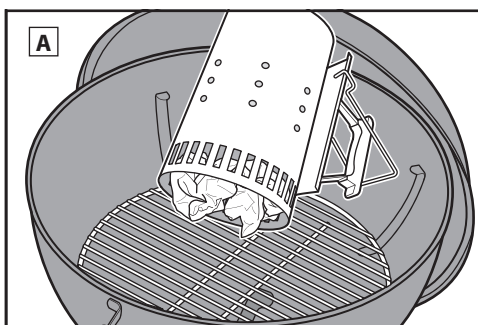
5. Une fois le charbon de bois bien allumé, passez aux pages suivantes pour les conseils de disposition des braises et commencer la cuisson selon la méthode de votre choix.

Allumer le charbon sans cheminée d'allumage

1. Faites une pyramide de charbon au centre de la grille foyère (grille inférieure) et insérez quelques cubes allume-feu (vendus séparément) au centre de la pyramide.
2. Allumez les cubes allume-feu à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une longue allumette. Les cubes allume-feu enflammeront ensuite le charbon (E).

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

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



ALLUMER LE CHARBON

Préparer le barbecue pour la méthode de cuisson indirecte

Dans le cas de la méthode de cuisson indirecte, vous avez la possibilité d'étaler les braises directement sur la grille foyère (inférieure) de chaque côté de la cuve, ou d'avoir recours aux rails à charbon WEBER (vendus séparément).

△ Lorsque vous utilisez les rails à charbon (vendus séparément), accrochez-les d'abord sur la grille foyère (inférieure) de chaque côté de la cuve avant d'allumer le combustible (A).

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

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'utiliser une cheminée d'allumage, en particulier la cheminée d'allumage WEBER RAPIDFIRE (vendue séparément). Veuillez consulter les mises en garde et avertissements concernant la cheminée d'allumage RAPIDFIRE avant d'allumer le charbon.

1. Mettez quelques feuilles de papier journal chiffonnées sous la cheminée d'allumage (vendue séparément) et posez cette dernière sur la grille foyère (inférieure), entre les rails à charbon (vendus séparément) le cas échéant ; ou mettez quelques cubes allume-feu (vendus séparément) au centre de la grille foyère (inférieure) et placez la cheminée d'allumage par-dessus (B).
2. Remplissez la cheminée d'allumage de charbon (C).
3. À l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une longue allumette, allumez les cubes allume-feu ou les feuilles de papier 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 soit bien allumé. Quand c'est le cas, une fine couche de cendres blanches recouvre les morceaux de charbon de bois.

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

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

Allumer le charbon sans cheminée d'allumage

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

△ Lorsque vous utilisez les rails à charbon (vendus séparément), accrochez-les d'abord sur la grille foyère (inférieure) de chaque côté de la cuve avant d'allumer le combustible (A).

1. Accrochez les rails à charbon (vendus séparément) sur la grille foyère (inférieure) de chaque côté de la cuve.
2. Remplissez les rails à charbon avec le combustible de votre choix. Évitez de disposer le charbon de bois près des poignées de la cuve, ou directement sous le thermomètre et le clapet de ventilation du couvercle (E).

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

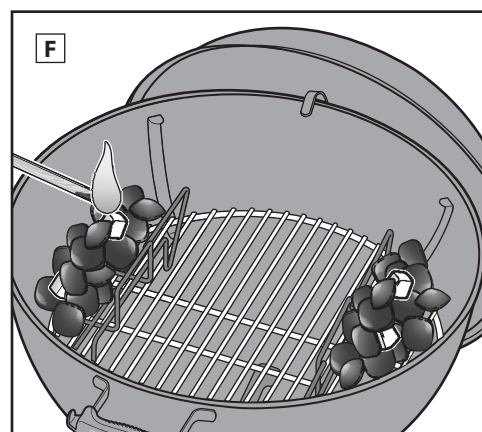
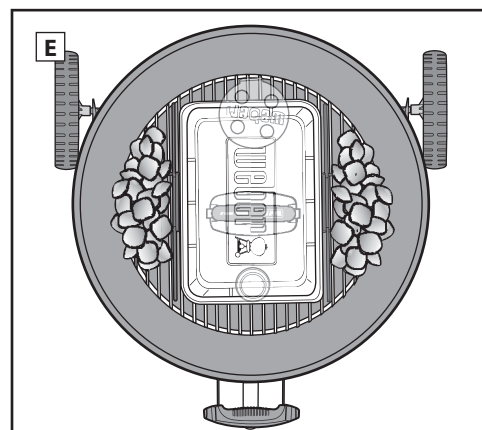
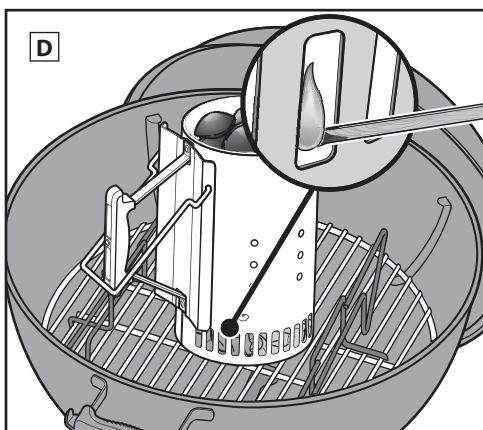
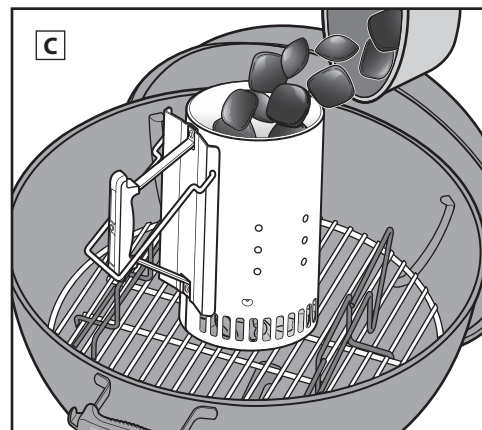
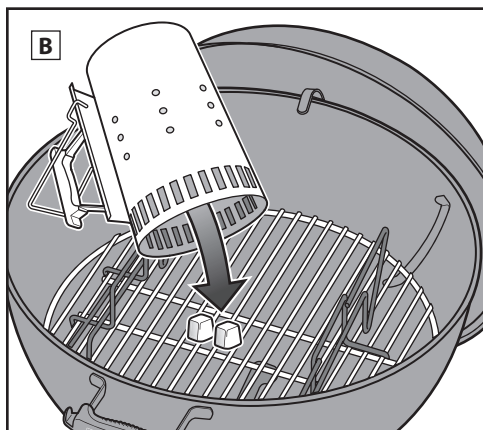
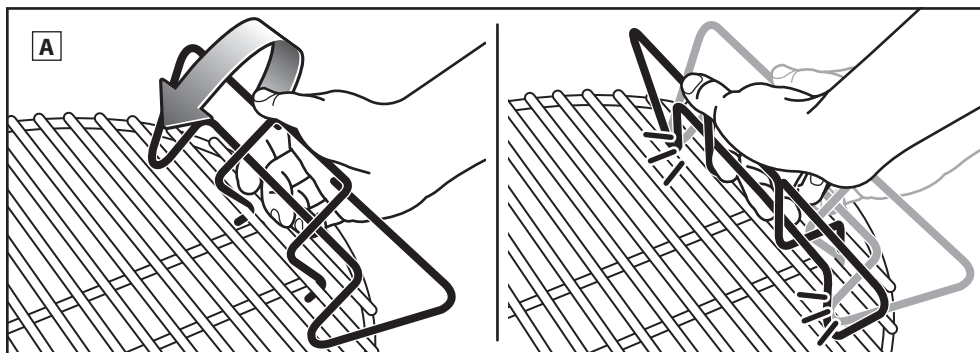
N. B. : Veillez à les enfoncer légèrement au-dessus des briquettes de charbon de bois.

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

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

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

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



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

Quantifier et ajouter du charbon pour la cuisson directe

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon WEBER	Briquettes de charbon	Mélange de charbon de bois en morceaux*
47 cm	25 briquettes	30 briquettes	0,68 kg
57 cm	30 briquettes	40 briquettes	0,87 kg
67 cm	45 briquettes	60 briquettes	1,91 kg

Quantifier et ajouter du charbon pour la cuisson indirecte

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon WEBER		Briquettes de charbon		Mélange de charbon de bois en morceaux*	
	Briquettes pour la première heure (par côté)	Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Briquettes pour la première heure (par côté)	Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)
47 cm	10 briquettes	4 briquettes	15 briquettes	7 briquettes	0,36 kg	0,12 kg
57 cm	15 briquettes	4 briquettes	20 briquettes	7 briquettes	0,36 kg	0,12 kg
67 cm	20 briquettes	6 briquettes	30 briquettes	8 briquettes	0,55 kg	0,12 kg

MÉTHODES DE CUISSON – CUISSON DIRECTE

Disposition du charbon pour la cuisson directe

1. Portez toujours des maniques ou gants pour barbecue conformes à la norme EN 407 (Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) lorsque vous utilisez votre barbecue à charbon.

MISE EN GARDE : Le barbecue, sa poignée et les poignées des clapets/aérations deviennent très chauds. Veillez à porter des maniques ou des gants pour barbecue pour éviter de vous brûler les mains.

2. Une fois le charbon complètement allumé, répartissez-le uniformément sur la grille foyère à l'aide d'une pince à long manche (A) ou d'un râteau à charbon WEBER (vendus séparément).
3. Assurez-vous que la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH et le clapet de ventilation du couvercle sont en position complètement ouverte (B), (C).
4. Une fois le charbon recouvert d'une pellicule de cendres, remettez la grille de cuisson dans la cuve.
5. Fermez le couvercle du barbecue en le faisant coulisser.
6. Faites préchauffer la grille de cuisson pendant environ 10 à 15 minutes.
7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, ouvrez le couvercle en le faisant coulisser. Nettoyez la grille de cuisson à l'aide d'une brosse pour grille.

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

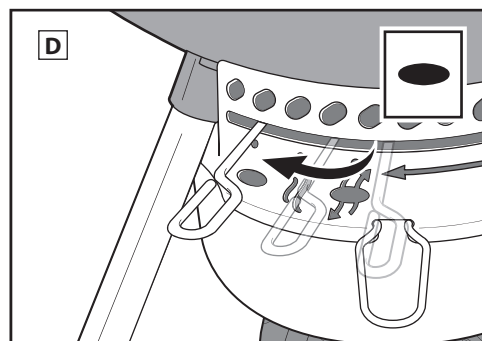
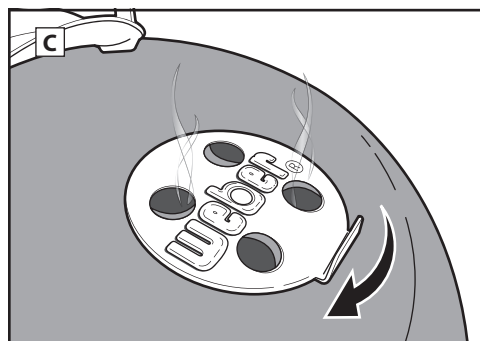
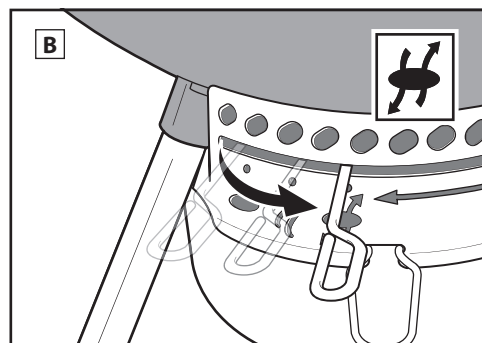
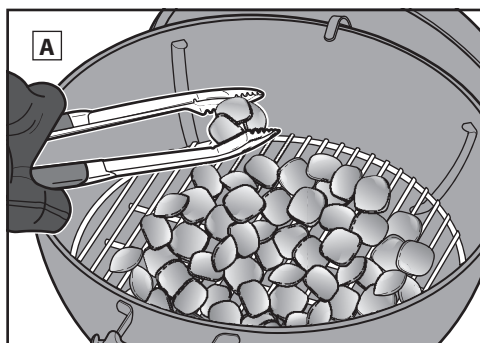
8. Placez les aliments sur la grille de cuisson.

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

9. Fermez le couvercle et reportez-vous à votre recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

Une fois la cuisson terminée...

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



MÉTHODES DE CUISSON – CUISSON INDIRECTE

Disposition du charbon pour la cuisson indirecte

1. Portez toujours des maniques ou gants pour barbecue conformes à la norme EN 407 (Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) lorsque vous utilisez votre barbecue à charbon.

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

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

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

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

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

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

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

N. B. : Si vous utilisez une brosse pour grille à 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 lèche-frite si vous en utilisez une.

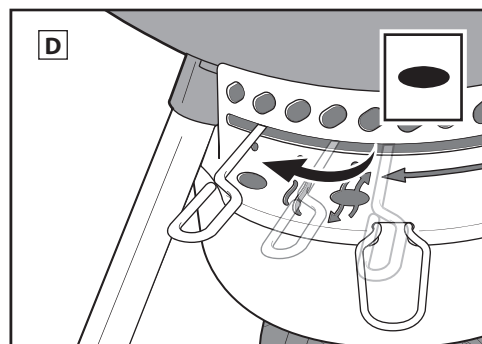
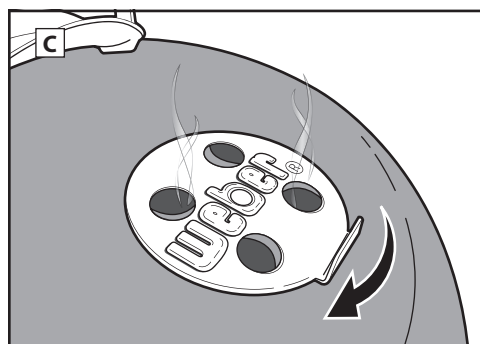
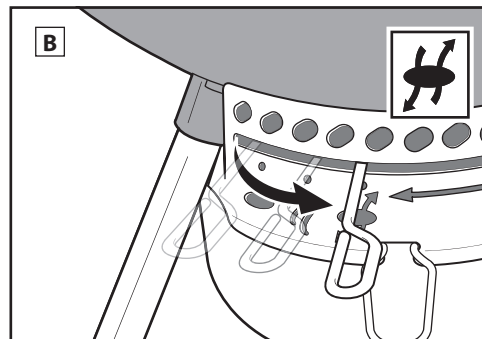
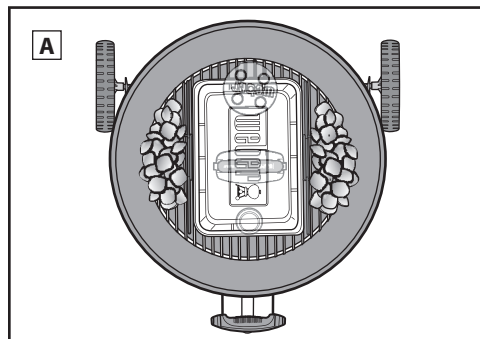
N. B. : Lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, faites-le glisser sur le côté plutôt que vers le haut. Le fait de le soulever vers le haut peut créer une aspiration et éparpiller des cendres sur vos aliments.

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

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

Une fois la cuisson terminée...

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



Portez des gants

Portez toujours des maniques ou gants pour barbecue conformes à la norme EN 407 (Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour utiliser votre barbecue à charbon. Les aérations, clapets, poignées et la cuve devenant chauds pendant la cuisson, veillez à protéger vos mains et avant-bras.

Évitez le liquide allume-feu

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

Préchauffez le barbecue

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

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

Huilez les aliments et non la grille

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

Maintenez un flux d'air

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

Mettez le couvercle

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

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

Maîtrisez le feu

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

Aliments frais ou congelés

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

Propreté

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

- Avant utilisation et pour assurer un meilleur débit d'air et de meilleures performances de cuisson, retirez les amas de cendres et de charbon usagé du fond de la cuve et du cendrier. Avant toute chose, assurez-vous que tout le charbon est totalement éteint et que le barbecue est froid.
- Il est possible que des écailles ressemblant à de la peinture apparaissent à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, des vapeurs de graisse et de fumée s'oxydent lentement, se transforment en carbone et se déposent à l'intérieur du couvercle. Brossez la graisse carbonisée de l'intérieur du couvercle à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable. Pour minimiser l'accumulation, vous pouvez essuyer l'intérieur du couvercle avec une serviette en papier, quand le barbecue est encore chaud (mais pas brûlant) après la cuisson.
- Nettoyez les surfaces peintes et émaillées et les éléments en plastique situés à l'extérieur de votre barbecue avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Si votre barbecue est exposé à un environnement particulièrement hostile, nettoyez-en l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques et l'eau salée peuvent faire apparaître de la rouille superficielle. WEBER conseille de nettoyer l'extérieur de votre barbecue avec de 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 pour 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.

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 crus.
- Ne mettez jamais de viande cuite sur un plat où se trouvait de la viande crue.
- Lavez tous les plats et les ustensiles qui ont été en contact avec de la viande crue ou du poisson cru à l'eau chaude et savonneuse, puis rincez.

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

GUIDE DE CUISSON

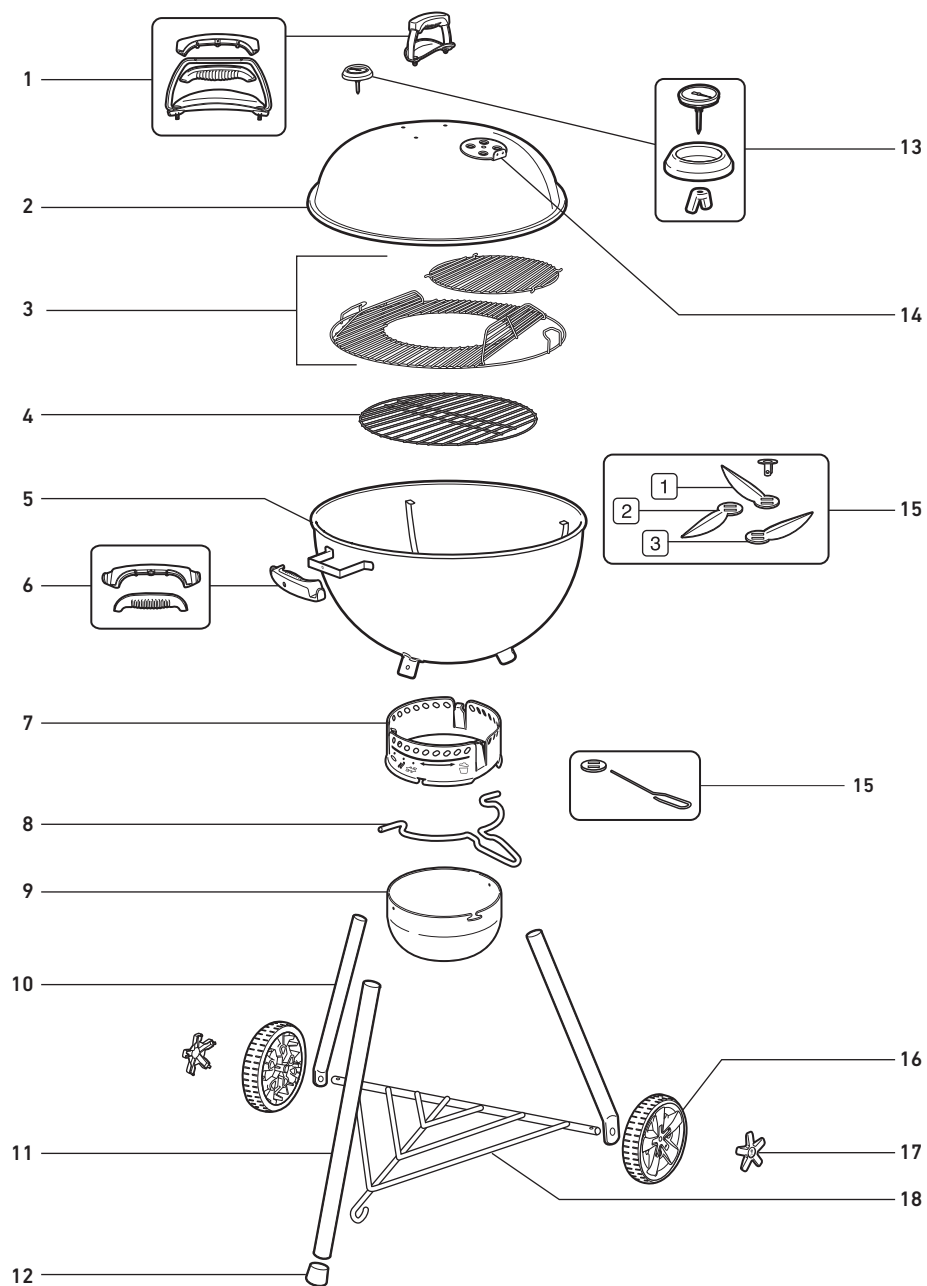
Sauf mention contraire, les temps de cuisson pour le bœuf et l'agneau se fondent sur la définition de la cuisson à point du ministère américain de l'Agriculture. Les coupes, épaisseurs, poids et temps de cuisson sont uniquement donnés à titre indicatif. Des facteurs tels que l'altitude, le vent et la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

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

		Épaisseur/poids	Temps de cuisson total approximatif
VIANDE ROUGE	Steak : Faux-filet, steak d'aloyau (Porterhouse), entrecôte, T-bone et filet mignon	2 cm d'épaisseur	4 à 6 minutes à feu vif en chaleur directe
		2,5 cm d'épaisseur	6 à 8 minutes à feu vif en chaleur directe
		5 cm d'épaisseur	14 à 18 minutes : faites dorer 6 à 8 minutes à feu vif en chaleur directe, puis cuire 8 à 10 minutes à feu vif en chaleur indirecte
	Bavette de flanchet	0,7 kg à 1 kg, 2 cm d'épaisseur	8 à 10 minutes à feu moyen en chaleur directe
	Steak haché de bœuf	2 cm d'épaisseur	8 à 10 minutes à feu moyen en chaleur directe
PORC	Filet	1,4 à 1,8 kg	45 à 60 minutes : 15 minutes à feu moyen en chaleur directe puis 30 à 45 minutes à feu moyen en chaleur indirecte
	Bratwurst (saucisse) : crue	85 g par unité	20 à 25 minutes à feu doux en chaleur directe
	Côte : désossée ou non désossée	2 cm d'épaisseur	6 à 8 minutes à feu vif en chaleur directe
		3 à 4 cm d'épaisseur	10 à 12 minutes : faites dorer 6 minutes à feu vif en chaleur directe puis cuire 4 à 6 minutes à feu vif en chaleur indirecte
	Ribs/côtes levées : petites côtes levées, travers	1,4 à 1,8 kg	1 heure et demie à 2 heures à feu moyen en chaleur indirecte
Ribs/côtes levées : country-style, non désossées	1,4 à 1,8 kg	1 heure et demie à 2 heures à feu moyen en chaleur indirecte	
Filet	0,5 kg	30 minutes : faites dorer 5 minutes à feu vif en chaleur directe puis cuire 25 minutes à feu moyen en chaleur indirecte	
VOLAILLE	Blanc de poulet : désossé, sans peau	170 à 227 g	8 à 12 minutes à feu moyen en chaleur directe
	Cuisse de poulet : désossée, sans peau	113 g	8 à 10 minutes à feu moyen en chaleur directe
	Morceaux de poulet : non désossés, assortis	85 à 170 g	36 à 40 minutes : 6 à 10 minutes à feu doux en chaleur directe, 30 minutes à feu moyen en chaleur indirecte
	Poulet : entier	1,8 à 2,25 kg	1 heure à 1 heure et quart à feu moyen en chaleur indirecte
	Poulet de Cornouailles	0,7 à 0,9 kg	60 à 70 minutes à feu moyen en chaleur indirecte
	Dinde : entière, non farcie	4,5 à 5,5 kg	2 heures à 2 heures et demie à feu moyen en chaleur indirecte
FRUITS DE MER	Poisson, filet ou steak : flétan, vivaneau rouge, saumon, bar, espadon et thon	0,6 à 1,25 cm d'épaisseur	3 à 5 minutes à feu moyen en chaleur directe
		2,5 à 3 cm d'épaisseur	10 à 12 minutes à feu moyen en chaleur directe
	Poisson : entier	0,5 kg	15 à 20 minutes à feu moyen en chaleur indirecte
		1,4 kg	30 à 45 minutes à feu moyen en chaleur indirecte
	Crevettes	14 g	2 à 4 minutes à feu vif en chaleur directe
LÉGUMES	Asperges	1,25 cm de diamètre	6 à 8 minutes à feu moyen en chaleur directe
	Maïs	avec feuilles	25 à 30 minutes à feu moyen en chaleur directe
		épluché	10 à 15 minutes à feu moyen en chaleur directe
	Champignons	shiitake ou champignons de Paris	8 à 10 minutes à feu moyen en chaleur directe
		portobello	10 à 15 minutes à feu moyen en chaleur directe
	Oignons	coupés en deux	35 à 40 minutes à feu moyen en chaleur indirecte
		tranches de 1,25 cm	8 à 12 minutes à feu moyen en chaleur directe
	Pommes de terre	entières	45 à 60 minutes à feu moyen en chaleur indirecte
tranches de 1,25 cm		9 à 11 minutes : faites blanchir 3 minutes puis cuire 6 à 8 minutes à feu moyen en chaleur directe	

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

Original Kettle Premium - 57cm - EU 091725



**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.
+420 228 882 385
service-cz@weber.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 130120
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