



EN

CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE

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

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

FR

GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS

Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit. Consulter les instructions d'assemblage dans le guide de montage. Ne pas utiliser dans des locaux fermés !

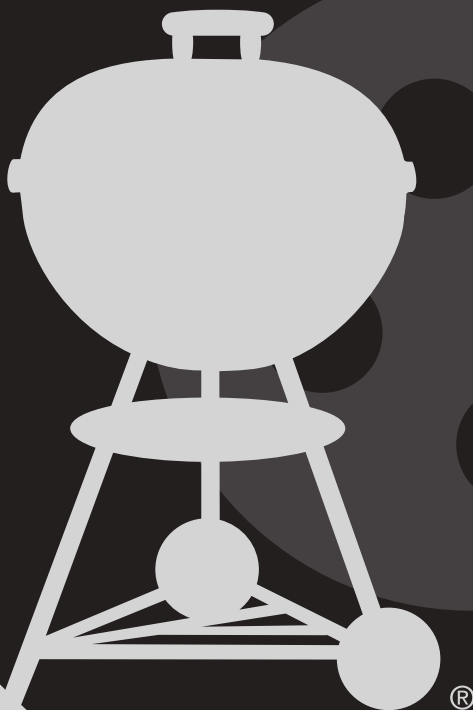
Rendez-vous sur le site www.weber.com, sélectionnez votre pays et enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui.

DE

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLEGRILL

Bitte bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für den späteren Gebrauch auf. Diese Gebrauchsanleitung enthält wichtige Hinweise zu Produktgefahren sowie Warn- und Vorsichtshinweise. Anweisungen zum Aufbau des Grills finden Sie in der Aufbauanleitung. Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!

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



8650202

07/02/24

EU

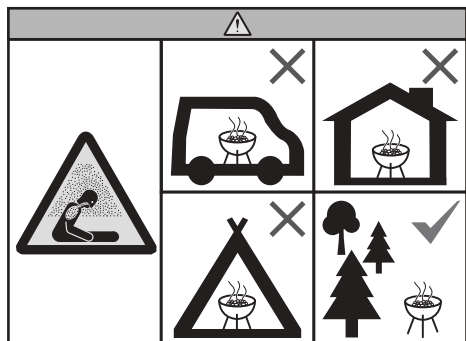


TABLE OF CONTENTS

EN	CHARCOAL BARBECUE OWNER'S GUIDE	3
	Do not discard. This owner's guide contains important product dangers, warnings, and cautions. For assembly instructions, refer to assembly guide. Do not use barbecue indoors!	
FI	HIILIGRILLIN KÄYTTÖOPAS	8
	Älä hävitä. Tässä käyttöoppaassa on tärkeitä tuotevaroituksia vaaroista ja varotoimista. Katso kokoamisohjetta. Älä käytä grilliä sisätiloissa!	
FR	GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS	13
	Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit. Consulter les instructions d'assemblage dans le guide de montage. Ne pas utiliser dans des locaux fermés !	
IT	GUIDA PER L'UTENTE DEL BARBECUE A CARBONELLA	18
	Conservare la presente guida, che contiene informazioni importanti sui rischi correlati all'uso del barbecue, avvertenze e precauzioni. Per le istruzioni per il montaggio, consultare l'apposita guida. Non usare il barbecue in locali chiusi.	
NO	BRUKSANVISNING FOR KULLGRILL	23
	Må ikke kastes. Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon om farer, advarsler og forholdsregler. For informasjon om hvordan du monterer grillen, se monteringsanvisningen. Ikke bruk grillen innendørs!	
DA	BRUGSANVISNING TIL TRÆKULSGRILL	28
	Bør ikke smides væk. Denne brugsanvisning indeholder vigtige farer, advarsler og sikkerhedsregler ifm. produktet. For samlingsvejledning henvises der til samlingsguiden. ;Grillen må ikke bruges indendørs!	
ES	GUÍA DEL PROPIETARIO DE LA PARRILLA DE CARBÓN	33
	No desechar. Esta guía del propietario contiene información importante sobre peligros, advertencias y precauciones. Para obtener las instrucciones de montaje, consulte la guía de montaje. ¡No use la parrilla en interiores!	
SV	ÄGARMANUAL TILL TRÄKOLSGRILL	38
	Släng inte bort. Denna ägarmanual innehåller viktiga produktrisker, varningar och försiktighetsuppmärksamheter. För monteringsinstruktioner, se monteringsguiden. Använd inte grillen inomhus!	
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLEGRILL	43
	Bitte bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für den späteren Gebrauch auf. Diese Gebrauchsanleitung enthält wichtige Hinweise zu Produktgefahren sowie Warn- und Vorsichtshinweise. Anweisungen zum Aufbau des Grills finden Sie in der Aufbauanleitung. Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!	
NL	GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE HOUTSKOOLGRILL	48
	Niet weggooien. Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie over de gevaren van het product, en ook waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen. Raadpleeg de montagehandleiding voor de montage-instructies. De grill niet binnenshuis gebruiken!	
PT	GUIA DE UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR A CARVÃO	53
	Não deitar no lixo. Este guia de utilização contém perigos, advertências e precauções importantes sobre o produto. Para instruções de montagem, consulte o guia de montagem. Não utilizar o grelhador em espaços interiores!	
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILLA WĘGLOWEGO	58
	Nie wyrzucać. Ta instrukcja zawiera ważne informacje o niebezpieczeństwach, ostrzeżenia i przestrogi dotyczące produktu. Wskazówki dotyczące montażu znajdują się w instrukcji montażu. Nie używać grilla wewnątrz pomieszczeń!	
RU	УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ — РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	63
	Не выбрасывать. В данном руководстве содержится важная информация, предупреждения и предостережения. Указания по монтажу см. в руководстве по сборке. Запрещается использовать гриль в помещении!	

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

MISES EN GARDE

- ⚠ N'utilisez pas d'eau pour maîtriser les flambées ou éteindre le charbon.
- ⚠ Recouvrir l'intérieur de la cuve de papier aluminium restreindrait la circulation d'air. Utilisez plutôt une lèchefrite 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.

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 garantie légale.

GARANTIE VOLONTAIRE WEBER

WEBER garantit à l'acheteur du produit WEBER (ou, dans le cas d'un cadeau ou d'une situation promotionnelle, à la personne pour laquelle il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel) que le produit WEBER ne comporte pas de défaut de matériau ou de fabrication pour la/les durée(s) spécifiée(s) ci-après, s'il est monté et utilisé conformément 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 applicables, limites et exceptions listées ci-après. DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI EN VIGUEUR, CETTE GARANTIE N'EST FOURNIE QU'À L'ACHETEUR ORIGINAL ET N'EST PAS TRANSFERABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUIVANTS, SAUF DANS LE CAS D'UN CADEAU OU ARTICLE PROMOTIONNEL, COMME EXPLIQUÉ PLUS HAUT.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE AU TITRE DE CETTE GARANTIE

Pour assurer une couverture de garantie parfaite, il est important (mais pas obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER en ligne sur www.weber.com ou tout site 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 est indépendant(e) du non-respect des obligations susmentionnées. Si vous vivez dans une zone côtière ou que votre produit est installé près d'un bassin, l'entretien inclut le nettoyage et le rinçage réguliers des surfaces extérieures, comme expliqué dans 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, fret prépayé.

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

- Un abus, une mauvaise utilisation, une modification, un usage impropre, du vandalisme, une négligence, un assemblage ou une installation 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 jacuzzi/spas ;
- Des conditions météorologiques extrêmes comme la grêle, les ouragans, séismes, tsunamis ou raz-de-marée, tornades ou orages violents.

En cas d'utilisation et/ou de montage 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

Toutes les autres pièces :
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 VENDEUR COMPRIS, AU SUJET D'AUCUN PRODUIT (COMME UNE « EXTENSION DE GARANTIE »), N'ENGAGE WEBER. L'UNIQUE RECOURS DE CETTE GARANTIE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DE LA PIÈCE OU DU PRODUIT.

LE RECOURS EN VERTU 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.

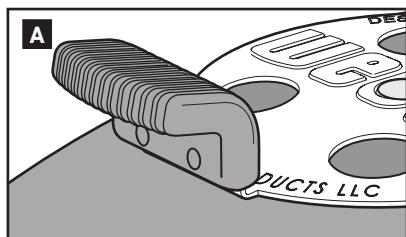
Consultez la liste internationale des unités commerciales située à la fin de cette notice d'utilisation pour obtenir des coordonnées supplémentaires.

SYSTÈME DE CUISSON

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

A 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 de la partie inférieure du barbecue jusqu'au cendrier. Ces clapets servent également à alimenter le feu en oxygène ou à favoriser l'extinction de celui-ci.

FONCTIONNALITÉS SPÉCIALES

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 Porte-couvercle TUCK-AWAY

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

E Aérations de cuve pour la cuisson à basse température

La forme des aérations de la cuve assure une ventilation parfaite pour la cuisson à basse température.

F Grille de cuisson articulée

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

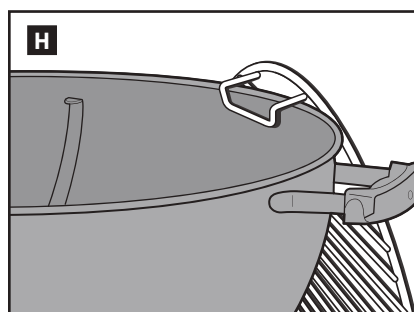
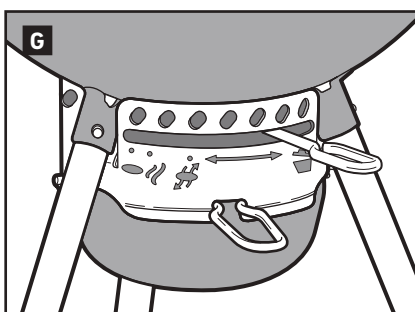
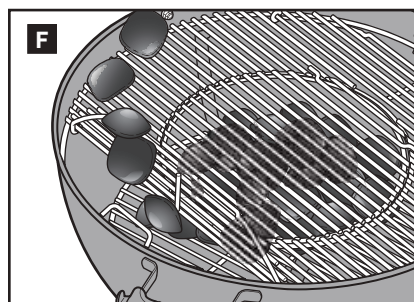
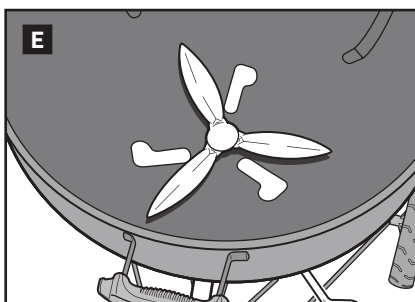
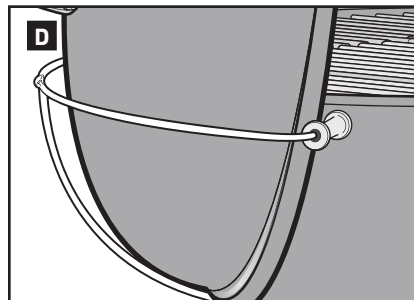
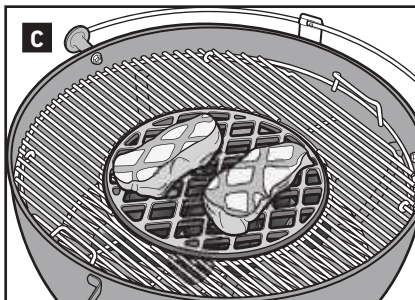
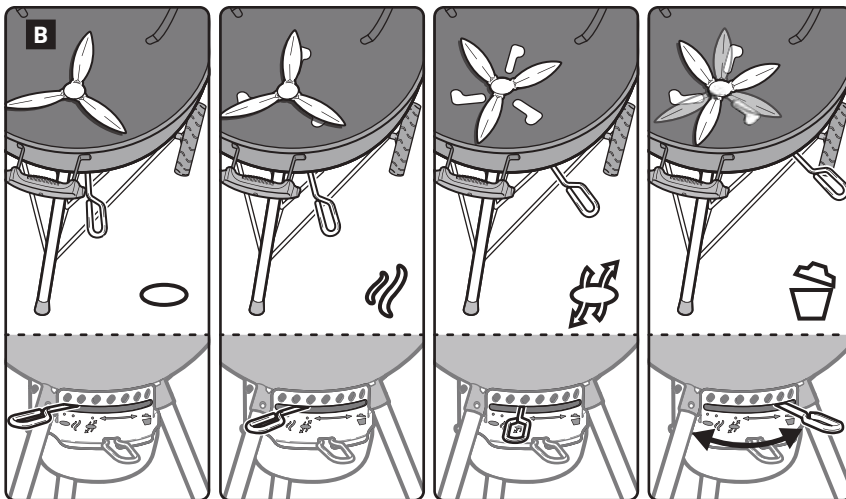
G Cendrier de grande capacité

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.

H Poignées incurvées de grille de cuisson

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

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



AVANT D'ALLUMER

Choisir un endroit adéquat

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

Choisir la quantité de charbon à utiliser

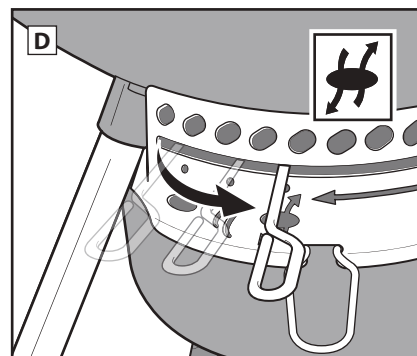
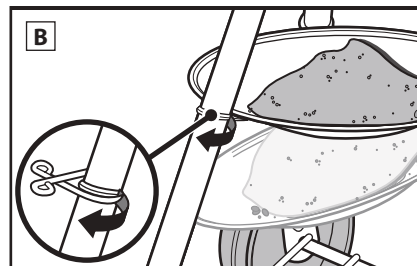
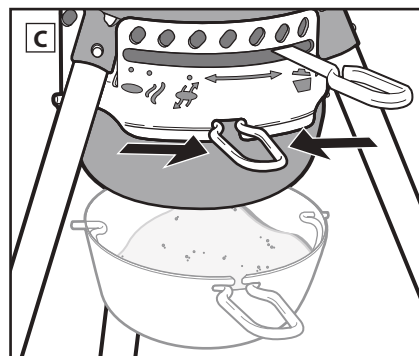
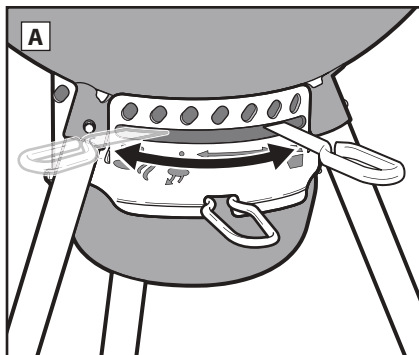
Le choix de la quantité de charbon dépend de ce que vous allez faire cuire et de la taille de votre barbecue. Si vous faites cuire de petits aliments délicats nécessitant moins de 20 minutes de cuisson, consultez le tableau *Quantifier et ajouter du charbon pour la cuisson directe*. Si vous souhaitez faire griller 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 la cuisson directe et indirecte, reportez-vous à la section *MÉTHODES DE CUISSON*.

Au tout premier barbecue

Avant votre première utilisation du barbecue, il est recommandé de préchauffer le barbecue et de maintenir ardent le combustible, couvercle fermé, pendant au moins 30 minutes.

Préparer le barbecue pour l'allumage

1. Retirez le couvercle et positionnez-le sur le côté de votre barbecue à l'aide du crochet prévu à cet effet à l'intérieur du couvercle ou du porte-couvercle TUCK-AWAY (selon votre modèle de barbecue).
2. Retirez la grille de cuisson (supérieure) de votre barbecue. Pour plus de commodité, suspendez la grille de cuisson sur la cuve, le panneau arrière ou le support de votre barbecue à l'aide de sa poignée incurvée (une caractéristique présente sur certains de nos barbecues). Si votre barbecue est livré avec la grille de cuisson WEBER CRAFTED, commencez par retirer la partie centrale amovible, puis toute la grille de cuisson.
3. Retirez la grille foyère (inférieure) et évacuez les cendres et morceaux de charbon restant dans le bas de la cuve. Pour brûler, le charbon nécessite un apport en oxygène. Par conséquent, veillez à ce que rien n'obstrue les aérations. Si votre barbecue est équipé du système de nettoyage ONE-TOUCH, déplacez la poignée d'avant en arrière pour déplacer les cendres présentes au fond du barbecue vers le cendrier (A).



6. Remplacez la grille foyère (inférieure) dans le fond de la cuve.

4. Si votre barbecue est équipé d'un cendrier standard, desserrez le clip pour retirer le cendrier (B), puis jetez les cendres. Si votre barbecue est équipé d'un cendrier de grande capacité, faites pression sur la poignée du cendrier pour le dégager du barbecue (C).
5. Ouvrez les aérations de la cuve en déplaçant la poignée complètement vers la droite ou en déplaçant la poignée en position ouverte (D) (selon le modèle de votre barbecue).

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

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

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

1. Mettez quelques feuilles de papier journal chiffonnées en bas de la cheminée d'allumage et posez cette dernière sur la grille foyère (A) ; ou disposez quelques cubes allume-feu au centre de la grille foyère et placez la cheminée d'allumage par-dessus (B).
2. Remplissez la cheminée d'allumage de charbon (C).
3. Allumez les cubes allume-feu ou le journal par les trous situés sur le côté 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.

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. Ne commencez pas la cuisson tant que le combustible n'est pas recouvert de cendres.

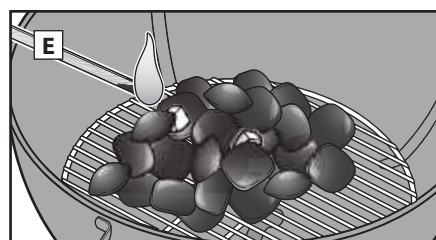
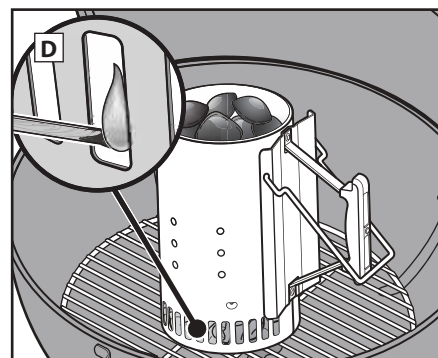
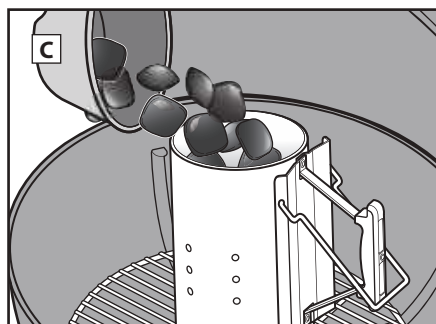
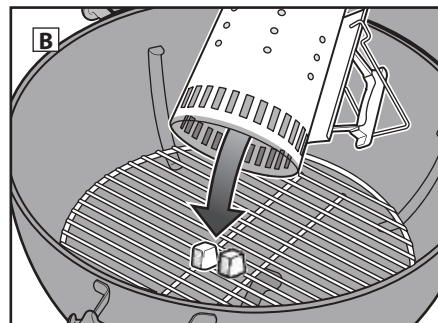
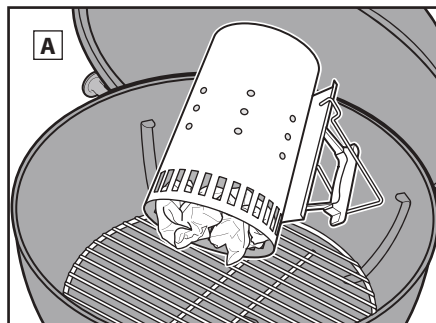
5. Une fois le charbon bien allumé, passez aux pages suivantes pour les conseils de disposition du charbon et commencez la cuisson selon la méthode de votre choix (cuisson directe ou indirecte).

Allumer le charbon à l'aide de cubes allume-feu

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 (E).
2. Allumez les cubes allume-feu à l'aide d'un briquet ou d'une longue allumette. Les cubes allume-feu enflammeront ensuite le charbon.
3. Attendez que le charbon soit complètement allumé. Quand c'est le cas, une fine couche de cendres blanches recouvre les morceaux de charbon.

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. Ne commencez pas la cuisson tant que le combustible n'est pas recouvert de cendres.

4. Une fois le charbon bien allumé, passez aux pages suivantes pour les conseils de disposition du charbon et commencez la cuisson selon la méthode de votre choix (cuisson directe ou indirecte).



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.
- N. B. : Le barbecue, la 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 de bois bien allumé, étalez-le uniformément sur la grille foyère à l'aide d'une longue pince (A).
3. Remettez la grille de cuisson en place.
4. Placez le couvercle sur le barbecue.
5. Ouvrez le clapet d'aération du couvercle (B).
6. Préchauffez la grille pendant environ 10 à 15 minutes.
7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, nettoyez-la à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable (C).

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.

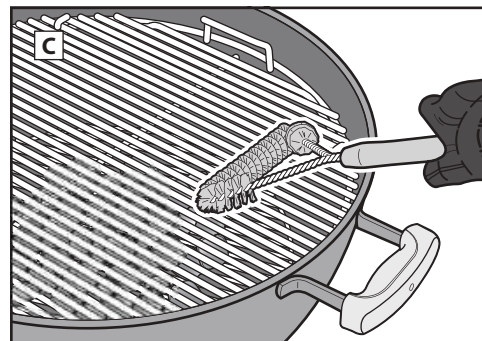
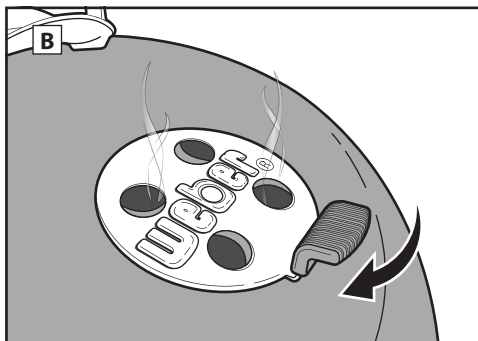
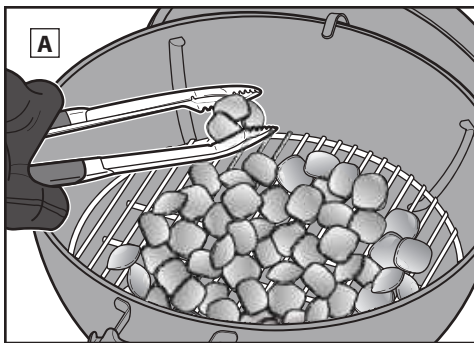
8. Ouvrez le couvercle et placez vos aliments sur la grille.

9. Posez le couvercle sur le barbecue. Reportez-vous à votre recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

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

Une fois la cuisson terminée...

Fermez le clapet d'aération du couvercle et les aérations de la cuve afin d'éteindre le charbon.



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.
- N. B. : 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, disposez-le avec une longue pince de façon à ce qu'il soit placé de chaque côté des aliments (A). Placez le charbon sur les côtés de la cuve en face de la poignée (B), soit directement sur la grille foyère, soit dans les rails à charbon ou les paniers à charbon Char-Baskets s'ils sont utilisés. Vous pouvez placer une lèche-frite au milieu des braises pour récupérer les jus de cuisson (accessoires vendus séparément).
3. Remettez en place la grille de cuisson.
4. Posez le couvercle sur le barbecue. Si votre barbecue est équipé d'un thermomètre, positionnez toujours le couvercle de façon à ce que le thermomètre ne se trouve pas au-dessus des braises car il serait exposé à la chaleur directe (C).
5. Ouvrez le clapet d'aération du couvercle.
6. Préchauffez la grille pendant environ 10 à 15 minutes.
7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, nettoyez-la à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable (D).

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.

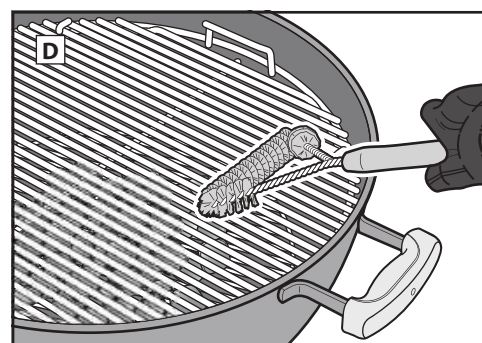
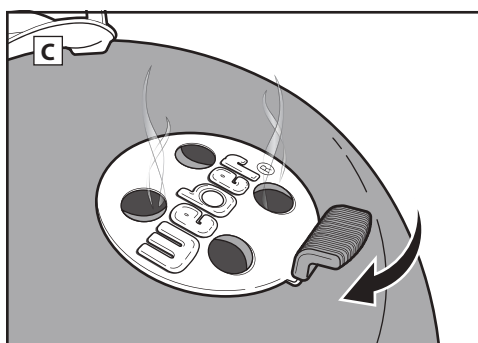
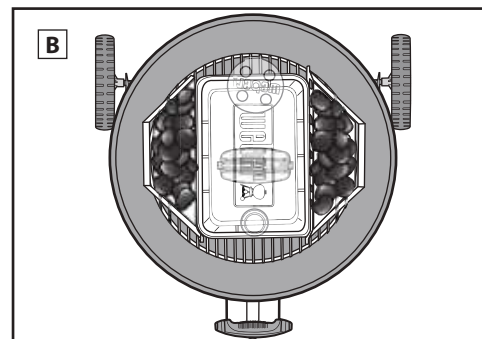
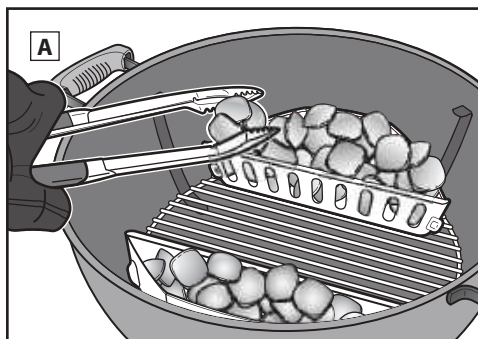
8. Placez vos grillades sur la grille de cuisson, en veillant à ce qu'elles ne se trouvent pas directement au-dessus du charbon, sur les côtés de la cuve.

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

9. Posez le couvercle sur le barbecue. Reportez-vous à votre recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

Une fois la cuisson terminée...

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



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

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

CONSEILS ET ASTUCES

Portez des gants

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

Évitez le liquide allume-feu

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

Préchauffez le barbecue

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

N. B. : Utilisez une brosse pour grille à poils en acier inoxydable. Changez de brosse si 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.

Frais ou congelé

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

Propreté

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

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

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

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 la viande ou le poisson crus 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 3 à 4 cm d'épaisseur	6 à 8 minutes à feu vif en chaleur directe 10 à 12 minutes : faites dorer 6 minutes à feu vif en chaleur directe puis 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
VOLAILLE	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
	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
FRUITS DE MER	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
	Poisson, filet ou steak : flétan, vivaneau rouge, saumon, bar, espadon et thon	0,6 à 1,25 cm d'épaisseur 2,5 à 3 cm d'épaisseur	3 à 5 minutes à feu moyen en chaleur directe 10 à 12 minutes à feu moyen en chaleur directe
	Poisson : entier	0,5 kg 1,4 kg	15 à 20 minutes à feu moyen en chaleur indirecte 30 à 45 minutes à feu moyen en chaleur indirecte
	Crevettes	14 g	2 à 4 minutes à feu vif en chaleur directe
LÉGUMES	Asperges	1,25 cm de diamètre avec feuilles	6 à 8 minutes à feu moyen en chaleur directe 25 à 30 minutes à feu moyen en chaleur directe
	Maïs	épluché	10 à 15 minutes à feu moyen en chaleur directe
	Champignons	shiitake ou champignons de Paris portobello	8 à 10 minutes à feu moyen en chaleur directe 10 à 15 minutes à feu moyen en chaleur directe
	Oignons	coupés en deux tranches de 1,25 cm	35 à 40 minutes à feu moyen en chaleur indirecte 8 à 12 minutes à feu moyen en chaleur directe
	Pommes de terre	entières tranches de 1,25 cm	45 à 60 minutes à feu moyen en chaleur indirecte 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 aliments conviennent en taille au barbecue couvercle fermé, laissant environ 2,5 cm d'espace avec 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.
+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 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