



# Weber

70<sup>TH</sup> ANNIVERSARY EDITION

# KETTLE

22 in  
57 cm

## Manuel du propriétaire

Ne pas jeter. Ce manuel contient des informations importantes au sujet des dangers, des mises en garde et des avertissements relatifs au produit. Pour les instructions d'assemblage, consultez le guide d'assemblage. N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur!

Rendez-vous sur [www.weber.com](http://www.weber.com), sélectionnez votre pays et enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui.

**30434**

frCA

12/01/21



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

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

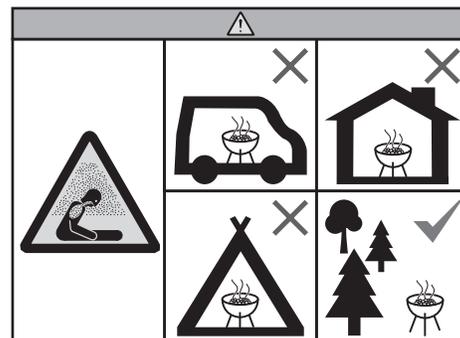
## DANGERS

- ⚠ Ne pas utiliser à l'intérieur! Ce barbecue est conçu pour une utilisation à l'extérieur dans un endroit bien aéré et ne doit pas servir d'appareil de chauffage. S'il est utilisé à l'intérieur, des fumées toxiques s'accumuleront et entraîneront des blessures graves ou mortelles.
- ⚠ Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, un passage couvert ou tout autre espace clos.
- ⚠ N'utilisez pas d'essence, d'alcool ou d'autres liquides très volatils pour allumer le charbon. Si vous utilisez du liquide d'allumage (non recommandé), enlevez tout liquide susceptible d'avoir coulé par les orifices d'aération de la cuve avant d'allumer le charbon.
- ⚠ N'ajoutez pas de liquide d'allumage pour charbon ou de charbon imbibé de liquide d'allumage sur des braises chaudes ou tièdes. Remettez le bouchon sur le flacon de liquide d'allumage après l'utilisation, puis rangez-le à une distance sécuritaire du barbecue.
- ⚠ Assurez-vous de l'absence de vapeurs et de liquides inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que de matériaux combustibles à proximité de la zone de cuisson.

## AVERTISSEMENTS

- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue à moins que tous ses composants ne soient correctement en place. Ce barbecue doit être correctement assemblé conformément aux instructions d'assemblage. Tout assemblage incorrect peut s'avérer dangereux.
- ⚠ N'utilisez jamais le barbecue sans que le cendrier ne soit en place.
- ⚠ N'utilisez jamais le barbecue sous une construction inflammable.
- ⚠ L'usage d'alcool ou de médicaments avec ou sans ordonnance peut altérer les capacités de l'utilisateur et l'empêcher d'assembler ou d'utiliser le barbecue de manière adéquate et sécuritaire.
- ⚠ Utilisez votre barbecue avec précaution. Ce dernier devient chaud pendant la cuisson ou le nettoyage et ne doit jamais être laissé sans surveillance.
- ⚠ Ce barbecue deviendra très chaud; ne le déplacez pas pendant l'utilisation.
- ⚠ Maintenez les enfants et les animaux de compagnie à bonne distance.
- ⚠ Ce barbecue WEBER n'est pas fait pour être installé sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.
- ⚠ Ne l'utilisez pas à moins de cinq pieds (1,5 m) de toute matière combustible. Les matières combustibles comprennent notamment, sans limitation, les terrasses, les patios et les vérandas en bois naturel ou traité.
- ⚠ Placez le barbecue sur une surface plane et stable en permanence et loin de toute matière combustible.
- ⚠ N'installez pas le barbecue sur une surface en verre ou sur une surface inflammable.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
- ⚠ Lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue, ne portez pas de vêtements dotés de manches amples ou flottantes.
- ⚠ Ne touchez jamais la grille de cuisson, la grille foyère, les cendres, le charbon ou le barbecue pour savoir s'ils sont chauds.
- ⚠ Éteignez le charbon lorsque la cuisson est terminée. Pour éteindre le feu, fermez les orifices d'aération de la cuve et le registre du couvercle, puis placez le couvercle sur la cuve.
- ⚠ Utilisez des mitaines ou des gants pour barbecue résistants à la chaleur pendant la cuisson et pour ajuster les registres, ajouter du charbon et manipuler le thermomètre ou le couvercle.
- ⚠ Utilisez des ustensiles adéquats dotés de poignées longues et résistantes à la chaleur.
- ⚠ Placez toujours le charbon sur la grille foyère (inférieure). Ne placez pas le charbon directement au fond de la cuve.
- ⚠ Ne vous appuyez pas sur l'extrémité de la tablette et ne la surchargez pas.

- ⚠ N'utilisez pas le support de couvercle TUCK-AWAY comme poignée pour soulever ou déplacer le barbecue.
- ⚠ Ne suspendez pas le couvercle sur la poignée de la cuve.
- ⚠ Ne déposez jamais de charbon chaud dans un endroit où l'on pourrait marcher dessus ou où il risquerait de provoquer un incendie. Ne jetez jamais de cendres ou de braises avant qu'elles ne soient complètement éteintes.
- ⚠ Ne rangez pas le barbecue avant que les cendres et les braises ne soient totalement éteintes.
- ⚠ N'enlevez pas les cendres avant que tout le charbon ne soit complètement brûlé et éteint et que le barbecue ait refroidi.
- ⚠ Veillez à garder les fils électriques éloignés des surfaces chaudes du barbecue et loin des zones passantes.
- ⚠ Ne suspendez pas le couvercle sur la poignée de la cuve.
- ⚠ N'utilisez pas le support de couvercle Tuck-Away comme poignée pour soulever ou déplacer le barbecue.
- ⚠ AVERTISSEMENT! N'utilisez pas le barbecue dans un espace clos et/ou habitable, par exemple une maison, une tente, une caravane, une autocaravane ou un bateau. Danger d'intoxication au monoxyde de carbone causant la mort.



## MISES EN GARDE

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

## PROPOSITION 65, CALIFORNIE

- ⚠ AVERTISSEMENT : Les sous-produits de combustion qui se dégagent lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques que l'État de la Californie reconnaît comme pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres effets nuisibles sur la reproduction.
- ⚠ AVERTISSEMENT : En utilisant cet appareil, vous pouvez être exposé à des produits chimiques comme le nickel, qui est reconnu par l'État de la Californie comme une cause de cancer. Pour obtenir de plus amples renseignements, rendez-vous sur [www.p65warnings.ca.gov](http://www.p65warnings.ca.gov) (en anglais seulement).



# GARANTIE

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

Cette garantie volontaire de WEBER vous est offerte sans frais supplémentaires. Elle comprend des renseignements dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER dans le cas improbable d'une défaillance ou d'un défaut.

**Conformément aux lois applicables, le client dispose de plusieurs droits si le produit est défectueux. Ces droits comprennent la réparation des défauts ou le remplacement, la réduction du prix d'achat et une indemnisation. Dans l'Union européenne, par exemple, il pourrait s'agir d'une garantie légale de deux ans entrant en vigueur à la date de remise du produit. Ces droits et les autres droits légaux ne sont pas touchés par cette disposition de garantie. Au contraire, 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 défauts de matériaux ou de fabrication pour la ou les périodes spécifiées ci-après s'il est assemblé et utilisé conformément au manuel du propriétaire ci-joint. (Remarque : Si vous perdez ou égarez votre manuel du propriétaire WEBER, vous trouverez une copie de ce dernier en ligne au [www.weber.com](http://www.weber.com) ou sur le site Web d'un pays vers lequel le propriétaire peut être redirigé.) Si le produit est utilisé et entretenu normalement par une seule famille en maison ou en appartement, WEBER accepte, en vertu de la présente garantie, de réparer ou de remplacer les pièces défectueuses selon les délais, limitations et exclusions applicables énumérés ci-dessous. DANS LES LIMITES PRÉVUES PAR LA LOI APPLICABLE, LA PRÉSENTE GARANTIE N'EST ACCORDÉE QU'À L'ACHETEUR INITIAL ET N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUBSÉQUENTS, SAUF S'IL S'AGIT D'UN CADEAU OU D'UN ARTICLE PROMOTIONNEL, COMME MENTIONNÉ CI-DESSUS.

## RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE

Pour profiter sans problème de la garantie, il est important (mais non obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER en ligne sur le site [www.weber.com](http://www.weber.com) ou sur le site Web d'un pays vers lequel le propriétaire peut être redirigé. Veuillez également conserver votre facture d'achat. L'enregistrement de votre produit WEBER confirme votre couverture de garantie et instaure un lien direct entre vous et WEBER au cas où nous devrions communiquer avec vous.

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

## GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE

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

Cette GARANTIE est annulée en cas de dommage, de détérioration, de décoloration et/ou de rouille causés par :

- Une utilisation abusive, la modification, le mauvais usage, le vandalisme, la négligence, une installation ou un assemblage inadéquat, ou toute négligence concernant l'entretien régulier;
- Insectes et rongeurs;
- L'exposition à l'air salin ou à des sources de chlore comme des piscines, Jacuzzis et spas;
- Des conditions météorologiques extrêmes comme la grêle, un ouragan, un séisme, un tsunami, un raz-de-marée, une tornade ou un orage violent.

L'utilisation ou l'installation sur votre produit WEBER de pièces autres que des pièces d'origine WEBER annulera la présente garantie, et tout dommage en découlant ne sera pas couvert par la présente garantie. Toute conversion d'un barbecue au gaz non autorisée par WEBER et non effectuée par un technicien autorisé par WEBER annulera cette garantie.

## PÉRIODES DE COUVERTURE DE LA GARANTIE

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

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

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

Autres pièces :  
2 ans

## AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

LA VALEUR DE TOUT RECOUVREMENT AU TITRE DE CETTE GARANTIE VOLONTAIRE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEURE AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU.

VOUS ASSUMEZ LES RISQUES ET LA RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE VOUS TOUCHANT VOUS OU VOS BIENS ET/OU LES AUTRES ET LEURS BIENS CAUSÉS PAR UNE MAUVAISE UTILISATION OU UNE UTILISATION ABUSIVE DU PRODUIT OU LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE CI-JOINT.

LES PIÈCES ET LES ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LA OU LES PÉRIODES RESTANTES DE LA GARANTIE D'ORIGINE MENTIONNÉE CI-DESSUS.

LA PRÉSENTE GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT AUX PRODUITS UTILISÉS PAR UNE SEULE FAMILLE EN MAISON OU EN APPARTEMENT. ELLE NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS PAR PLUSIEURS FAMILLES NI À CEUX UTILISÉS DANS UN CONTEXTE COMMERCIAL OU COMMUNAUTAIRE, COMME DANS DES RESTAURANTS, DES HÔTELS, DES COMPLEXES OU DES ÉTABLISSEMENTS LOCATIFS.

WEBER PEUT PARFOIS MODIFIER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN RENSEIGNEMENT COMPRIS DANS LA PRÉSENTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME OBLIGEANT WEBER À INTÉGRER CES CHANGEMENTS DE CONCEPTION AUX PRODUITS FABRIQUÉS PRÉCÉDEMMENT. DE PLUS, AUCUN CHANGEMENT NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME UN AVEU DE DÉFECTUOSITÉ CONCERNANT LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES.

Webster-Stephen Products LLC  
Centre de service à la clientèle  
1415 S. Roselle Road  
Palatine, IL 60067  
États-Unis

Pour obtenir des pièces de rechange, appelez au :  
1 800 446-1071

# TABLE DES MATIÈRES

- 2 Sécurité
- 3 Garantie
- 4 Système de cuisson
- 5 Caractéristiques spéciales
- 7 Avant l'allumage
  - Choisir un endroit adéquat
  - Choisir la quantité de charbon à utiliser
  - Première utilisation de votre barbecue
  - Préparer le barbecue pour l'allumage
- 8 Allumer le charbon
  - Préparer le barbecue pour la cuisson à feu direct
  - Préparer le barbecue pour la cuisson à feu indirect
- 11 Méthodes de cuisson
  - Cuisson directe
- 12 Méthodes de cuisson
  - Cuisson indirecte
- 13 Guide de cuisson au barbecue
- 14 Trucs et astuces pour réussir vos grillades
- 15 Pièces de rechange

Rendez-vous sur [www.weber.com](http://www.weber.com), sélectionnez votre pays et enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui.



# SYSTÈME DE CUISSON

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

## A Cuve et couvercle

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

## B Registres et orifices d'aération

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

## C Grille de cuisson

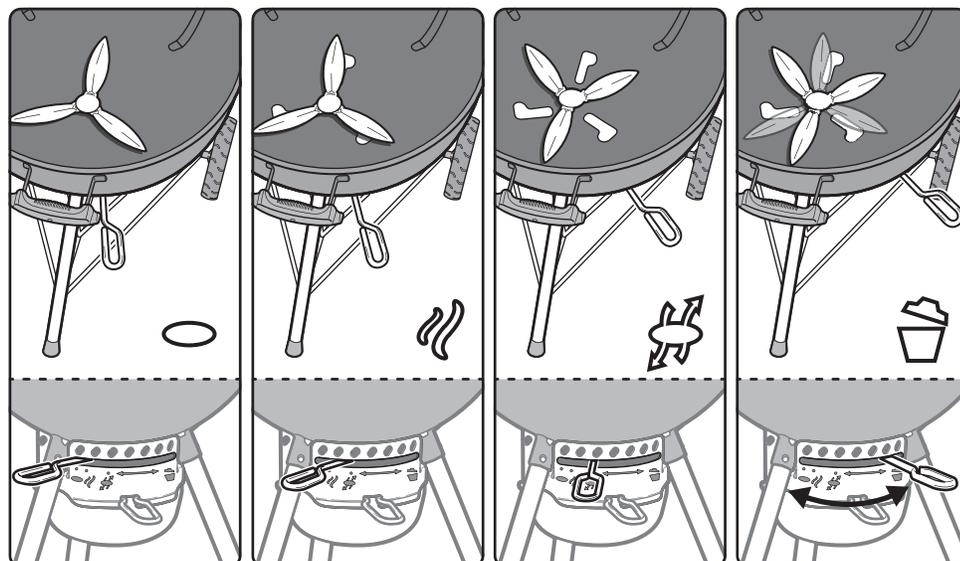
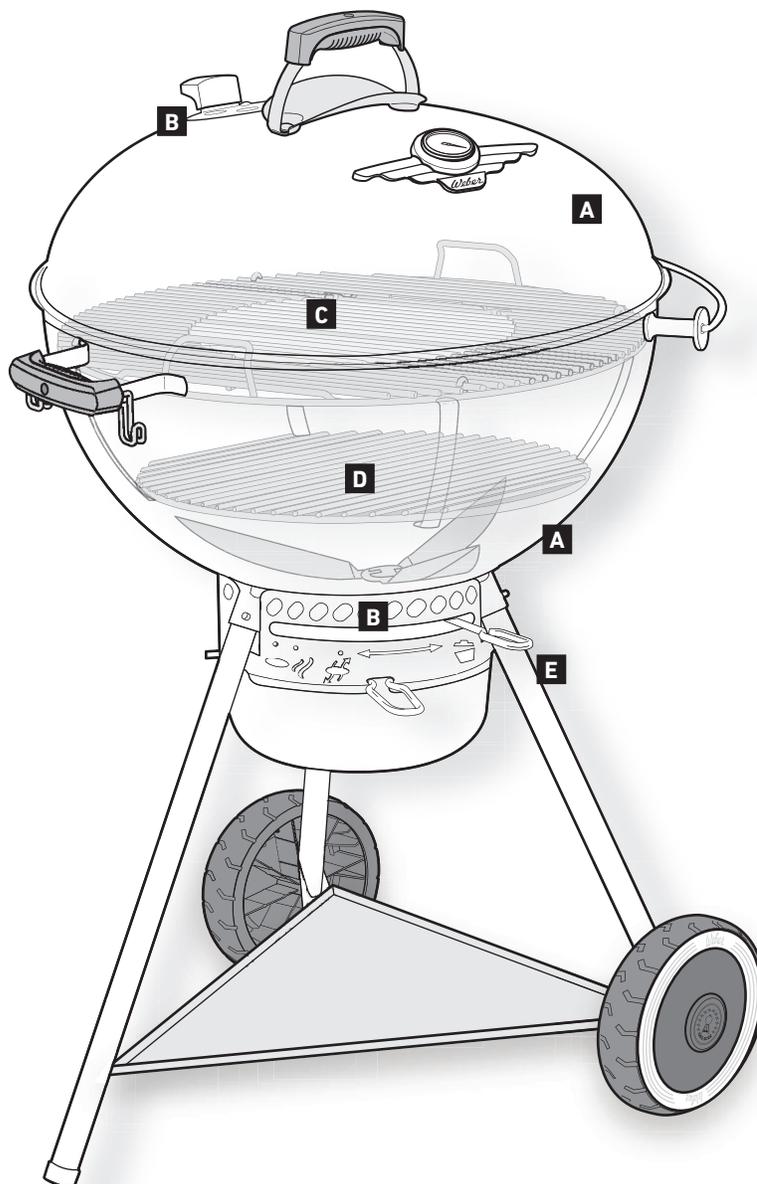
Fabriquée en acier robuste, la grille de cuisson offre beaucoup d'espace pour préparer tous vos plats préférés.

## D Grille foyère

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

## E Système de nettoyage ONE-TOUCH

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

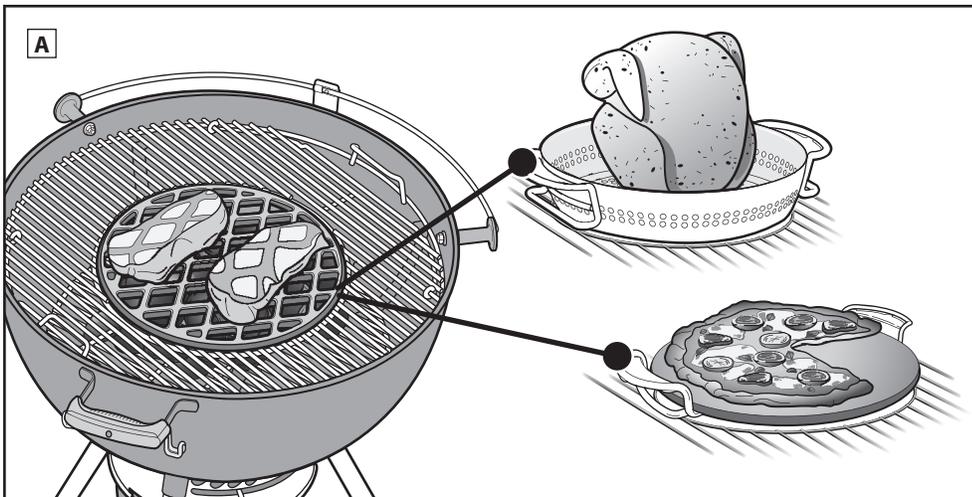




# CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

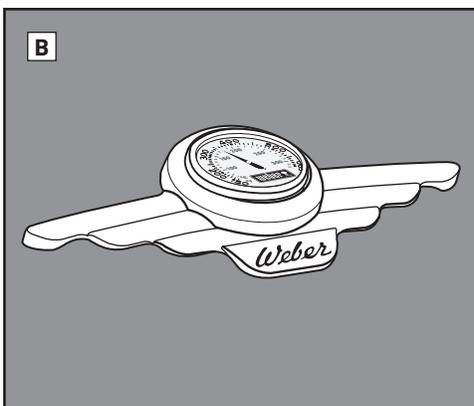
## A GOURMET BBQ SYSTEM

Votre grille de cuisson peut être équipée d'une zone centrale spéciale amovible. Cette caractéristique vous permet d'ajouter facilement des ustensiles GOURMET BBQ SYSTEM pour la cuisson, comme une grille de saisie, une grille de cuisson pour volaille ou une pierre à pizza (chacun vendu séparément). Chaque option vous offre des possibilités illimitées pour essayer de nouvelles recettes. Pour voir la gamme complète d'ustensiles GOURMET BBQ SYSTEM, visitez notre site Web à l'adresse [www.weber.com](http://www.weber.com).



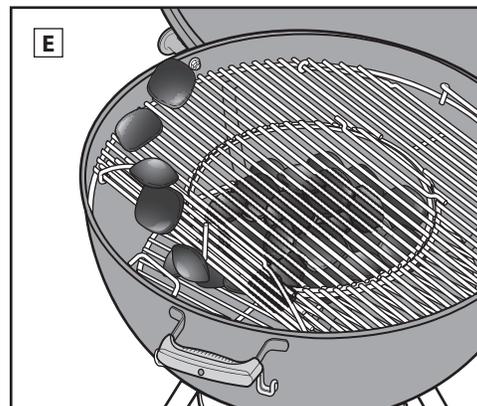
## B Thermomètre intégré en édition spéciale

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



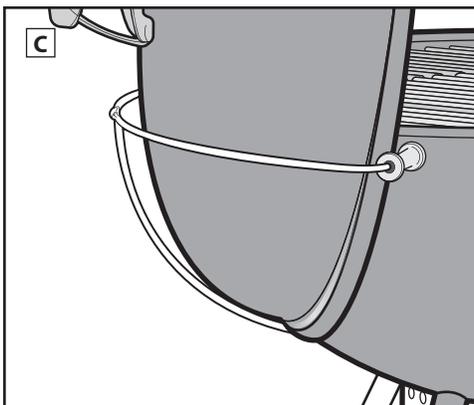
## C Support de couvercle TUCK-AWAY

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



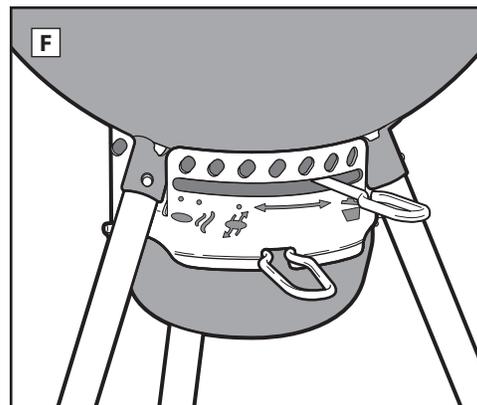
## D Orifices d'aération de la cuve pour la cuisson à basse température

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



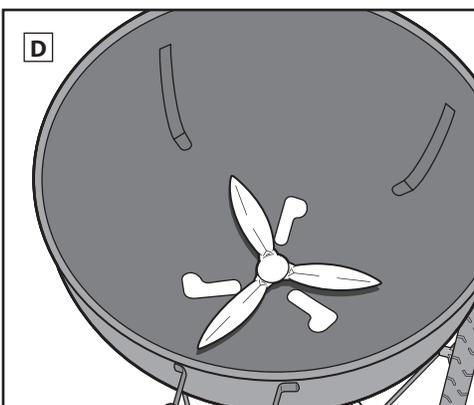
## E Grille de cuisson articulée

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



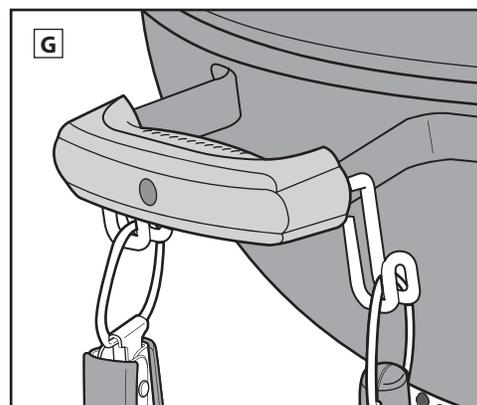
## F Cendrier à grande capacité

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



## G Poignée avec porte-ustensiles

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



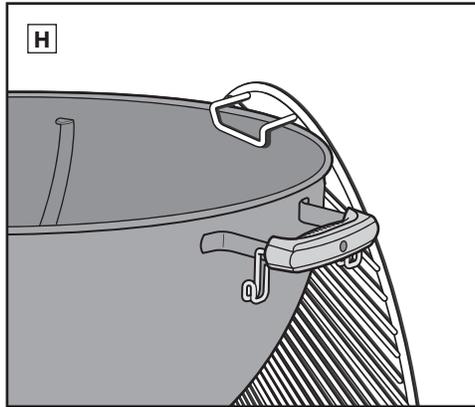


## CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

### **H** Grille de cuisson avec poignées incurvées

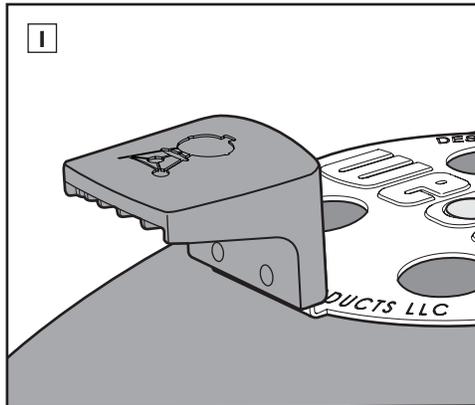
Les poignées incurvées de la grille de cuisson vous permettent de la suspendre sur le côté de la cuve.

*Remarque : Le centre mobile de la grille de cuisson GBS doit être retiré avant de suspendre la grille de cuisson sur le côté de la cuve.*



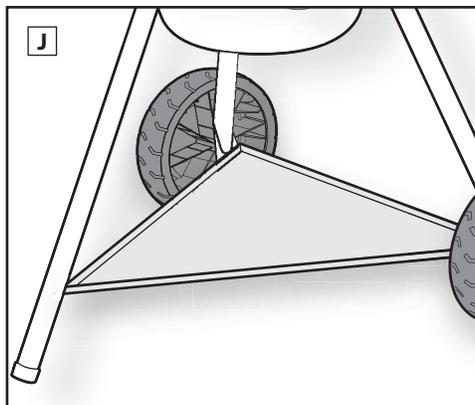
### **I** Point de contact du registre du couvercle

Le point de contact du registre du couvercle éloigne la chaleur du registre du couvercle pour vous assurer encore plus de confort.



### **J** Plateau triangulaire

Ce plateau triangulaire est utile pour ranger vos accessoires WEBER préférés.





# AVANT L'ALLUMAGE

## Choisir un endroit adéquat

- Utilisez ce barbecue à l'extérieur seulement, dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, un passage couvert ou tout autre espace clos.
- Installez toujours le barbecue sur une surface plane et sûre.
- N'utilisez pas le barbecue à moins de deux pieds (60 cm) de matières combustibles. Les matières combustibles comprennent notamment, sans limitation, les terrasses, les patios et les vérandas en bois naturel ou traité.

## Choisir la quantité de charbon à utiliser

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

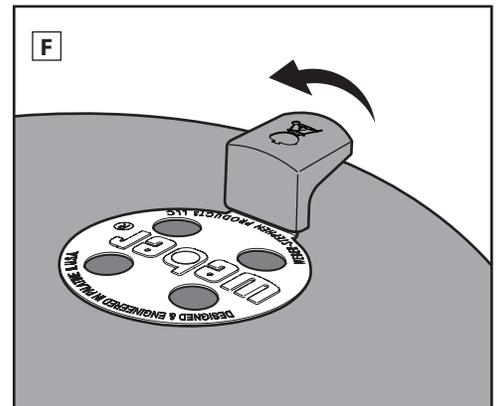
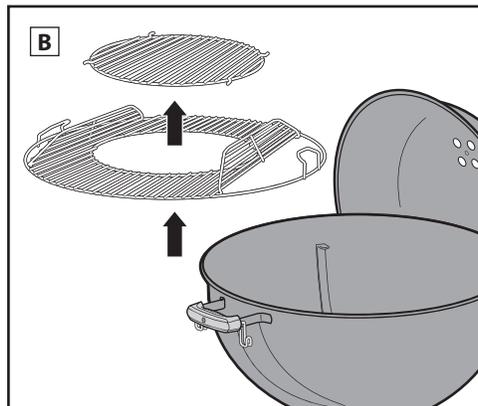
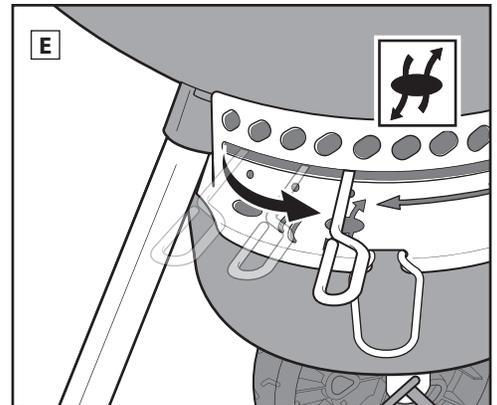
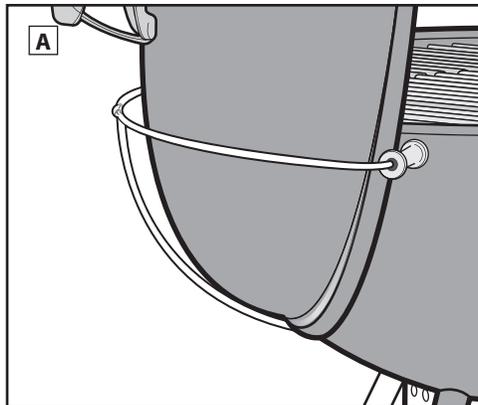
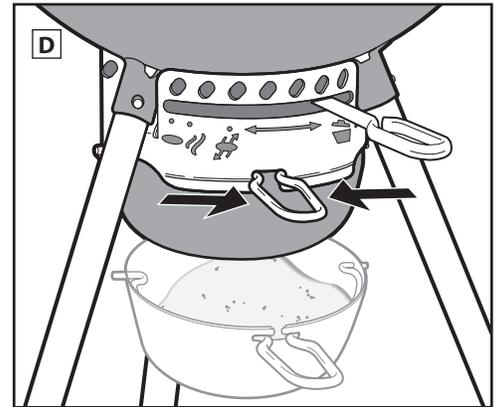
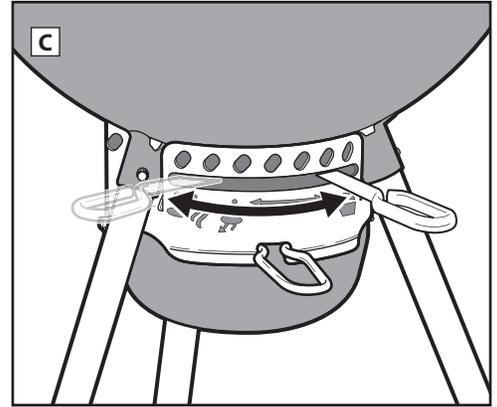
## Première utilisation de votre barbecue

Avant vos premières grillades, il est recommandé de préchauffer le barbecue et de maintenir des braises ardentes, avec le 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 dans le support de couvercle TUCK-AWAY (A).
2. Retirez la grille de cuisson GOURMET BBQ SYSTEM en enlevant d'abord le centre amovible, puis toute la grille de cuisson du barbecue (B).
3. Retirez la grille foyère (bas) et enlevez les cendres et les vieux morceaux de charbon gisant dans le fond de la cuve à l'aide du système de nettoyage ONE-TOUCH. Le charbon a besoin d'oxygène pour brûler. Veillez donc à ce que rien n'obstrue les orifices d'aération. Bougez la poignée d'avant en arrière pour déplacer les cendres et les débris du fond du barbecue vers le cendrier (C).
4. Pour retirer le cendrier à grande capacité et éliminer les cendres, serrez la poignée du cendrier pour le retirer du barbecue (D).
5. Ouvrez les orifices de ventilation de la cuve en déplaçant la poignée du registre ONE-TOUCH en position complètement ouverte (E).
6. Remettez la grille foyère (bas) en place.
7. Ouvrez les orifices d'aération du couvercle en plaçant le registre du couvercle en position entièrement ouverte (F).

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





# ALLUMER LE CHARBON

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

## Préparer le barbecue pour la cuisson à feu direct

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

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

1. Mettez quelques feuilles de papier journal chiffonnées dans le fond de la cheminée d'allumage et posez cette dernière sur la grille foyère (inférieure) (A); ou mettez quelques cubes d'allumage (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 d'allumage ou le journal par les trous situés dans le bas de la cheminée d'allumage (D).

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

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

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

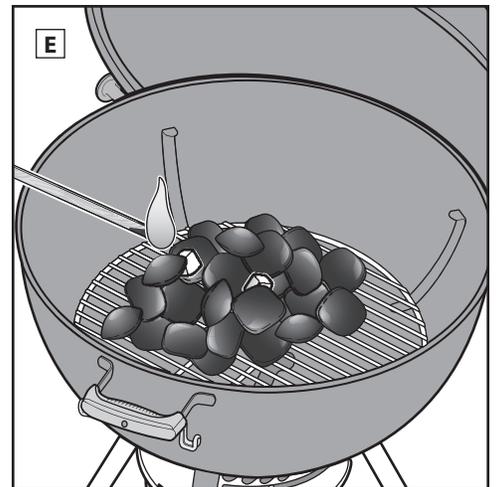
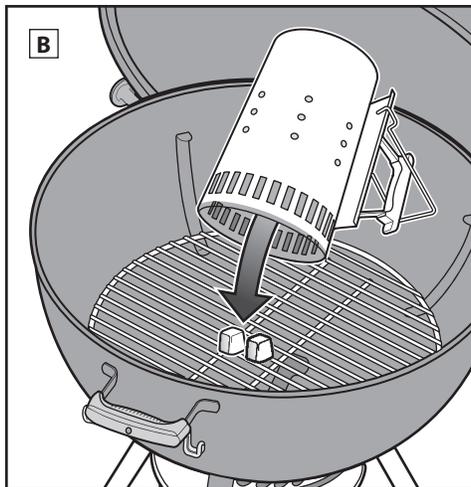
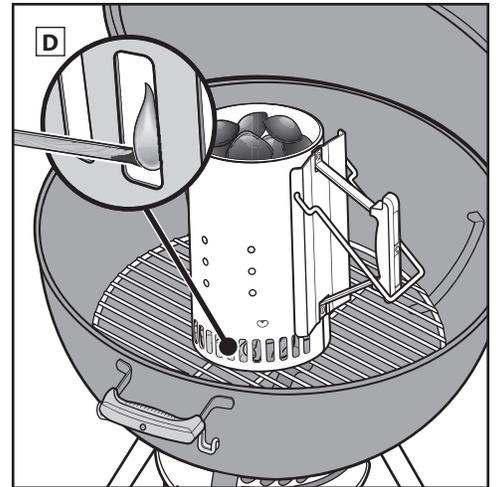
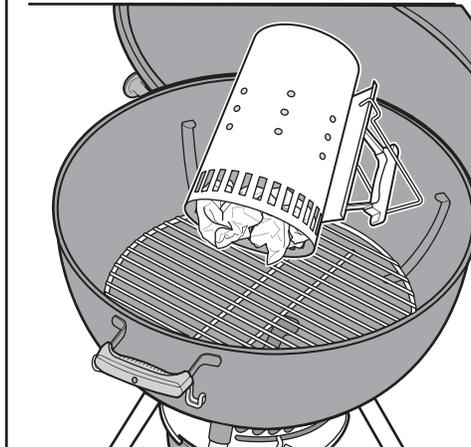
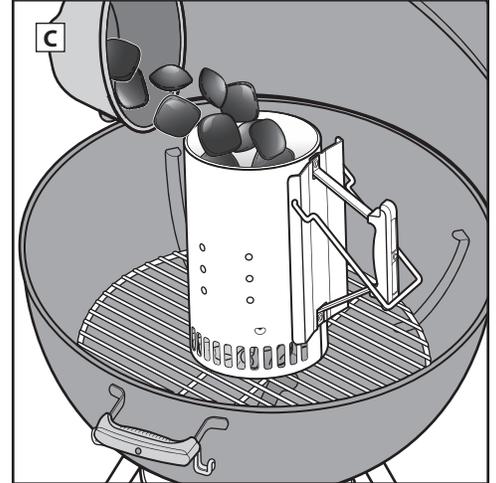
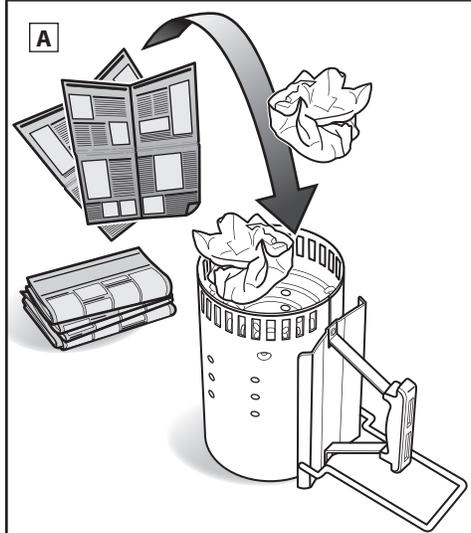
### Allumer le charbon sans cheminée d'allumage

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

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

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

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





# ALLUMER LE CHARBON

## Préparer le barbecue pour la cuisson à feu indirect

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

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

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

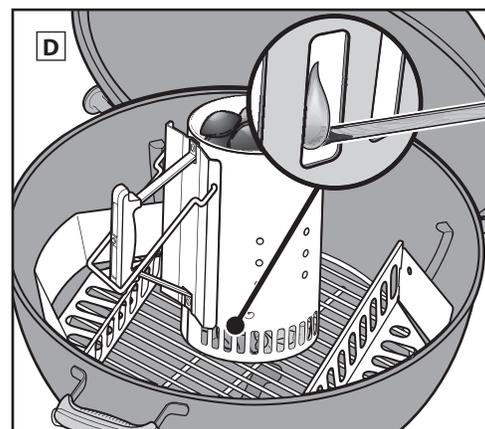
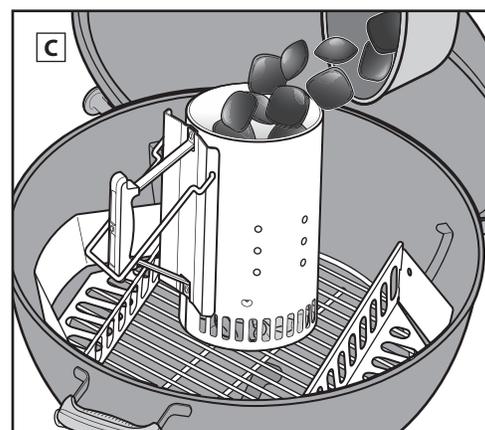
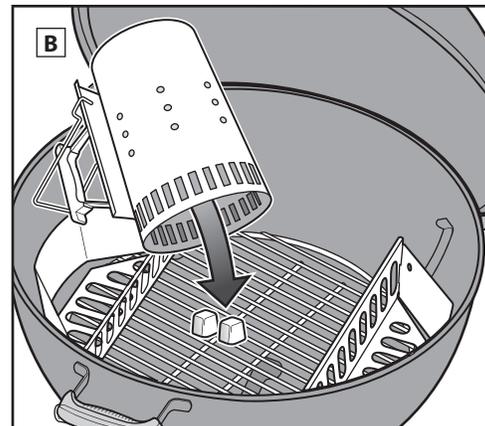
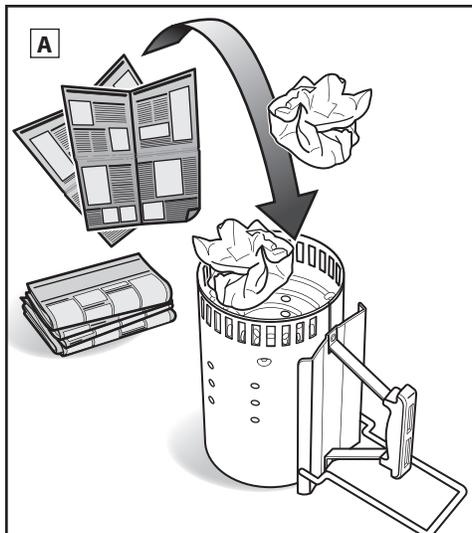
## Allumer le charbon à l'aide d'une cheminée d'allumage

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

1. Déposez quelques feuilles de papier journal froissé dans le fond de la cheminée d'allumage, puis placez cette dernière sur la grille foyère (bas) entre les paniers CHAR-BASKETS si vous les utilisez (A), ou mettez quelques cubes d'allumage (vendus séparément) au centre de la grille foyère (bas), puis placez la cheminée d'allumage par-dessus (B).
2. Remplissez la cheminée d'allumage de charbon (C).
3. À l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une longue allumette, allumez les cubes d'allumage ou le journal par les trous situés dans le bas de la cheminée d'allumage (D).
4. Laissez la cheminée d'allumage en place jusqu'à ce que le charbon soit bien allumé. Le charbon est entièrement allumé lorsqu'il est recouvert d'une couche de cendre blanche.

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

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





# ALLUMER LE CHARBON

## Allumer le charbon sans cheminée d'allumage

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

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

1. Positionnez les paniers CHAR-BASKETS sur la grille foyère (bas) de chaque côté de la cuve (A).
2. Remplissez les paniers CHAR-BASKET avec le charbon de votre choix. Évitez de placer les braises près des poignées de la cuve ou directement sous le thermomètre et le registre du couvercle (B).

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

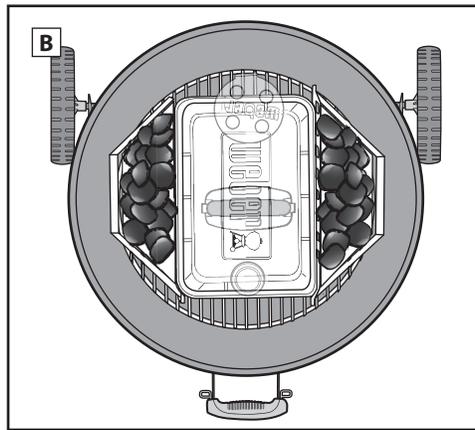
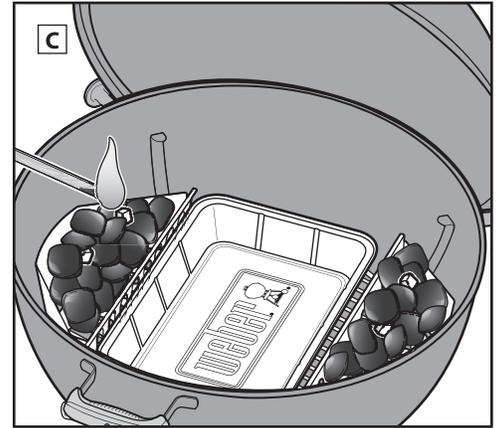
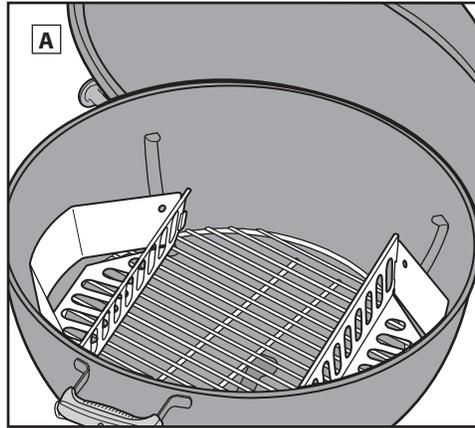
*Remarque : Veillez à les enterrer légèrement sur le dessus des briquettes de charbon.*

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

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

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

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



## Quantité de charbon pour une cuisson directe

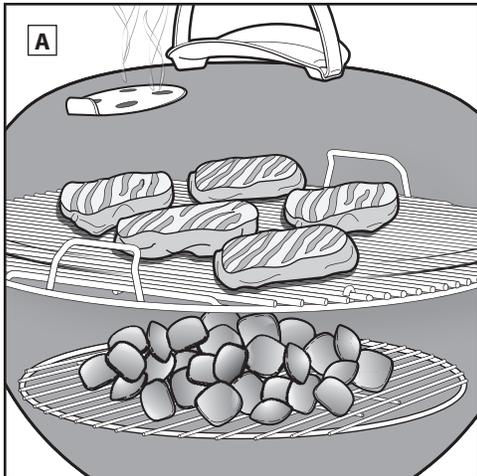
Hamburgers, steaks, côtelettes, brochettes, morceaux de poulet désossés, filets de poisson, fruits de mer, légumes tranchés

Diamètre de la grille	Briquettes WEBER nécessaires	Briquettes de charbon de bois nécessaires
18 po (47 cm)	30	40
22 po (57 cm)	40	50
26 po (67 cm)	65	80
37 po (98 cm)	115	150

## Quantité de charbon pour une cuisson indirecte

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

Diamètre de la grille	Briquettes WEBER nécessaires pour la première heure	Briquettes WEBER ajoutées pour chaque heure supplémentaire	Briquettes de charbon nécessaires pour la première heure	Briquettes de charbon ajoutées pour chaque heure supplémentaire
18 po (47 cm)	10 par côté	5 par côté	20 par côté	7 par côté
22 po (57 cm)	15 par côté	7 par côté	25 par côté	8 par côté
26 po (67 cm)	25 par côté	8 par côté	40 par côté	9 par côté
37 po (98 cm)	45 par côté	18 par côté	75 par côté	22 par côté



## Méthode de cuisson directe

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

- les hamburgers
- les steaks
- les côtelettes
- les brochettes
- les morceaux de poulet désossés
- les filets de poisson
- les fruits de mer
- les légumes tranchés

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

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

## Disposer le charbon pour la cuisson directe

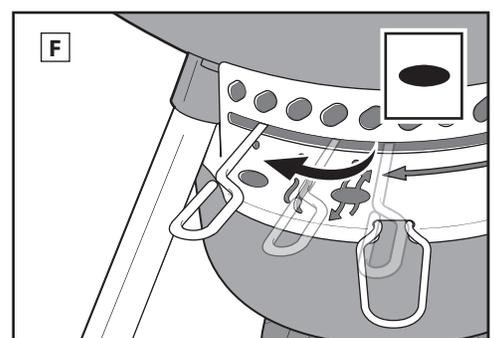
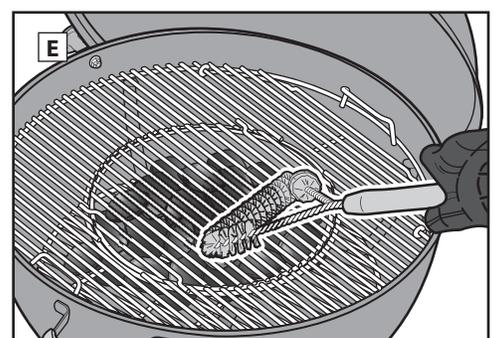
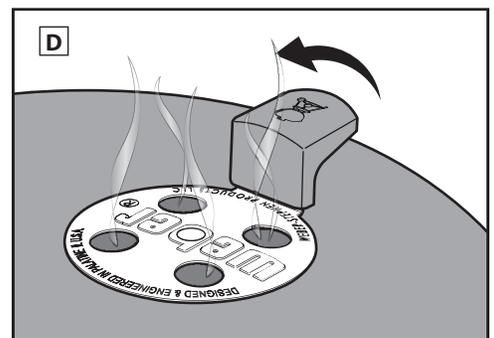
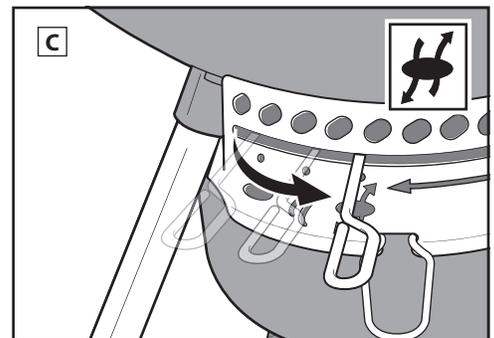
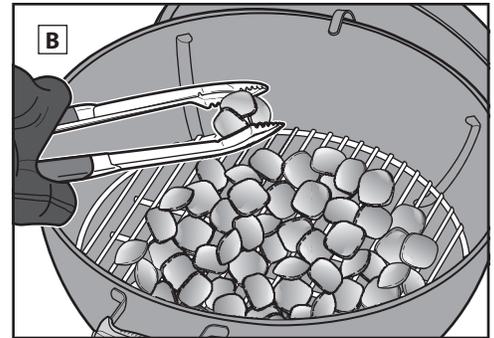
1. Enfilez des gants ou mitaines pour barbecue  
*ATTENTION : Le barbecue, la poignée et les prises des registres/orifices d'aération deviennent très chauds. Veillez à porter des mitaines ou des gants pour barbecue pour éviter de vous brûler les mains.*
2. Une fois les briquettes allumées, répartissez-les de façon uniforme sur la grille foyère à l'aide d'une longue pince (B) ou d'un râteau à charbon WEBER (vendu séparément).
3. Veillez à ce que la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH et le registre du couvercle soient en position entièrement ouverte (C), (D).
4. Une fois le charbon recouvert d'une couche de cendres, remettez la grille de cuisson dans la cuve.
5. Fermez le couvercle du barbecue.
6. Faites préchauffer la grille de cuisson pendant environ 10 à 15 minutes.
7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, ouvrez le couvercle. Nettoyez la grille de cuisson à l'aide d'une brosse à barbecue (E).

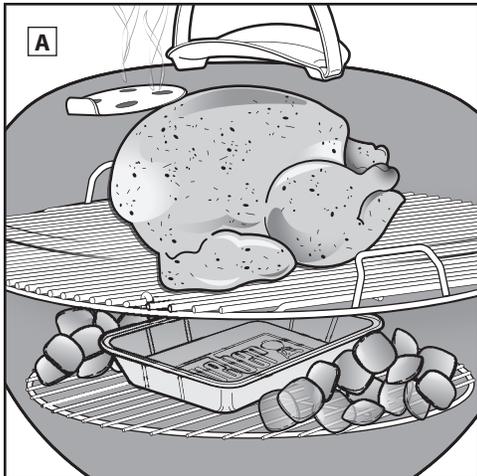
*Remarque : Si vous employez une brosse à barbecue en acier inoxydable, remplacez la brosse dès que vous commencez à retrouver des brins détachés sur la grille ou sur la brosse.*

8. Placez les aliments sur la grille de cuisson.  
*Remarque : Lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, faites-le glisser sur le côté plutôt que vers le haut. Le fait de le soulever tout droit peut créer de l'aspiration et déposer des cendres sur vos aliments.*
9. Fermez le couvercle et consultez la recette pour connaître les temps de cuisson recommandés.

### Une fois la cuisson terminée...

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





## Méthode de cuisson indirecte

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

- les rôtis
- les pièces de volaille non désossées
- les poissons entiers
- les filets de poisson délicats
- les poulets entiers
- les dindes
- les côtes levées

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

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

La chaleur par convection ne saisit pas la surface de la nourriture comme le font la chaleur rayonnante et la chaleur par conduction. Elle cuit la nourriture plus lentement jusqu'au centre, comme dans un four.

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

## Disposer le charbon de bois pour une cuisson à feu indirect

1. Enfilez des gants ou mitaines pour barbecue

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

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

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

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

5. Fermez le couvercle du barbecue.

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

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

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

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

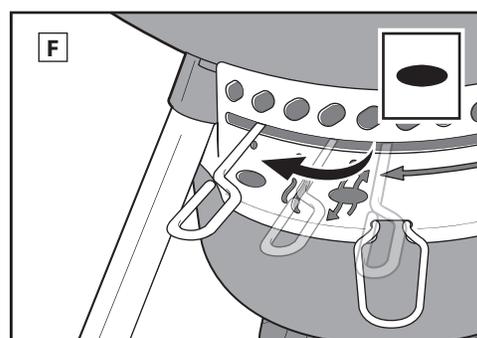
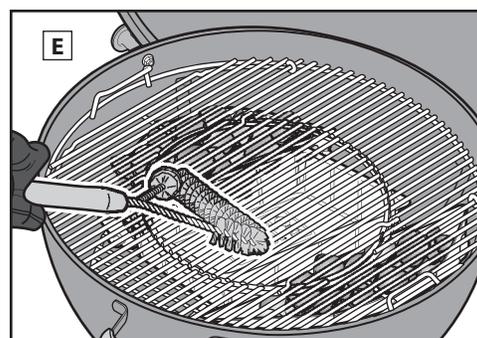
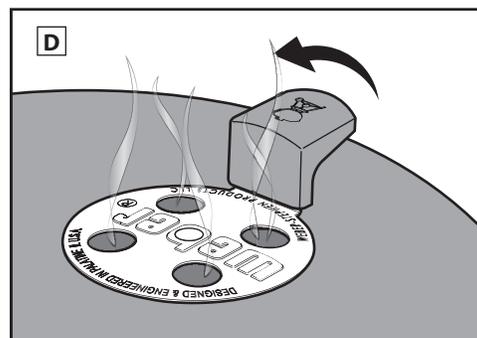
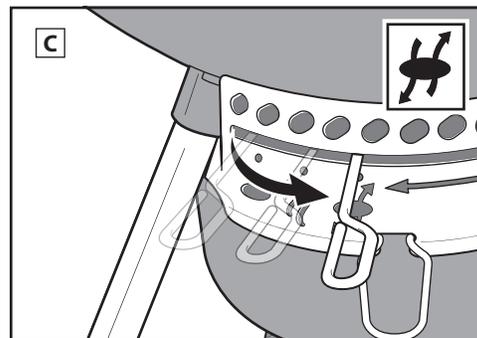
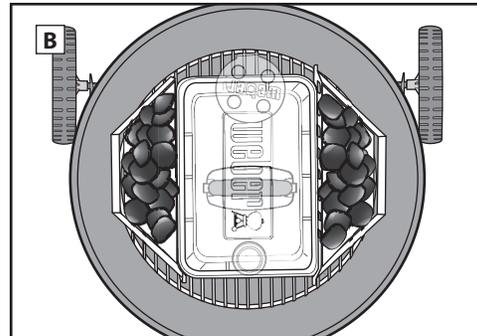
*Remarque : Lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, faites-le glisser sur le côté plutôt que vers le haut. Le fait de le soulever tout droit peut créer de l'aspiration et déposer des cendres sur vos aliments.*

9. Faites glisser le couvercle pour le fermer. 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. Consultez votre recette pour connaître le temps de cuisson recommandé. Si nécessaire, réglez les registres du couvercle et de la cuve de façon à abaisser la température de cuisson.

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

## Une fois la cuisson terminée...

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





# GUIDE DE CUISSON AU BARBECUE

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

Rendez-vous sur [www.weber.com](http://www.weber.com) pour découvrir des recettes et conseils de cuisson.

	Épaisseur ou poids	Temps de cuisson total approximatif	
VIANDE ROUGE	¾ po (1,9 cm) d'épaisseur	<b>De 4 à 6 minutes</b> à feu vif direct	
	1 pouce (2,5 cm) d'épaisseur	<b>De 6 à 8 minutes</b> à feu vif direct	
	2 pouces (5 cm) d'épaisseur	<b>De 14 à 18 minutes</b> saisir de 6 à 8 minutes à feu vif direct, puis cuire de 8 à 10 minutes à feu vif indirect	
	1½ lb à 2 lb (680 g à 907 g), ¾ po (1,9 cm) d'épaisseur	<b>De 8 à 10 minutes</b> à feu moyen direct	
	<b>Steak</b> : Steak de contre-filet, aloyau gros filet, faux-filet, bifteck d'ailoyau et filet mignon (filet)		
<b>Bavette</b>			
<b>Bœuf haché, boulette</b>	¾ po (1,9 cm) d'épaisseur	<b>De 8 à 10 minutes</b> à feu moyen direct	
<b>Filet</b>	3 lb à 4 lb (1,36 kg à 1,81 kg)	<b>De 45 à 60 minutes</b> : 15 minutes à feu moyen direct, puis de 30 à 45 minutes à feu moyen indirect	
PORC	<b>Saucisses Bratwurst</b> : fraîches	3 oz (85 g) par unité	<b>De 20 à 25 minutes</b> à feu doux direct
	<b>Côtelette</b> : avec ou sans l'os	¾ po (1,9 cm) d'épaisseur	<b>De 6 à 8 minutes</b> à feu vif direct
		1¼ po à 1½ po (3,17 cm à 3,81 cm) d'épaisseur	<b>De 10 à 12 minutes</b> saisir 6 minutes à feu vif direct, puis cuire de 4 à 6 minutes à feu vif indirect
	<b>Côtes levées</b> : petites côtes levées de dos, côtes levées	3 lb à 4 lb (1,36 kg à 1,81 kg)	<b>De 1 heure et demie à 2 heures</b> à feu moyen indirect
	<b>Côtes levées</b> : à la campagnarde avec l'os	3 lb à 4 lb (1,36 kg à 1,81 kg)	<b>De 1 heure et demie à 2 heures</b> à feu moyen indirect
<b>Filet</b>	1 lb (453 g)	<b>30 minutes</b> saisir 5 minutes à feu vif direct, puis cuire 25 minutes à feu moyen indirect	
VOLAILLE	<b>Poitrine de poulet</b> : désossée, sans la peau	6 oz à 8 oz (170 g à 226 g)	<b>De 8 à 12 minutes</b> à feu moyen direct
	<b>Cuisse de poulet</b> : désossée, sans la peau	4 oz (113 g)	<b>De 8 à 10 minutes</b> à feu moyen direct
	<b>Morceaux de poulet</b> : avec l'os, assortis	3 oz à 6 oz (85 g à 170 g)	<b>De 36 à 40 minutes</b> de 6 à 10 minutes à feu doux direct, puis 30 minutes à feu moyen indirect
	<b>Poulet</b> : entier	4 lb à 5 lb (1,81 kg à 2,26 kg)	<b>De 1 heure à 1 heure et quart</b> à feu moyen indirect
	<b>Poulet de Cornouailles</b>	1½ lb à 2 lb (680 g à 907 g)	<b>De 60 à 70 minutes</b> à feu moyen indirect
	<b>Dinde</b> : entière, non farcie	10 lb à 12 lb (4,53 kg à 5,44 kg)	<b>De 2 heures à 2 heures et demie</b> à feu moyen indirect
FRUITS DE MER	<b>Poisson, filet ou darne</b> : flétan, vivaneau rouge, saumon, bar commun, espadon et thon	¼ po à ½ po (0,63 cm à 1,27 cm) d'épaisseur	<b>De 3 à 5 minutes</b> à feu moyen direct
		1 po à 1¼ po (2,54 cm à 3,17 cm) d'épaisseur	<b>De 10 à 12 minutes</b> à feu moyen direct
	<b>Poisson</b> : entier	1 lb (453 g)	<b>De 15 à 20 minutes</b> à feu moyen indirect
		3 lb (1,36 kg)	<b>De 30 à 45 minutes</b> à feu moyen indirect
	<b>Crevette</b>	1½ oz (28 g)	<b>De 2 à 4 minutes</b> à feu vif direct
LÉGUMES	<b>Asperges</b>	½ po (1,27 cm) de diamètre	<b>De 6 à 8 minutes</b> à feu moyen direct
	<b>Maïs</b>	avec feuilles	<b>De 25 à 30 minutes</b> à feu moyen direct
		épluché	<b>De 10 à 15 minutes</b> à feu moyen direct
	<b>Champignon</b>	shiitaké ou champignon de Paris	<b>De 8 à 10 minutes</b> à feu moyen direct
		portobello	<b>De 10 à 15 minutes</b> à feu moyen direct
	<b>Oignon</b>	coupé en deux	<b>De 35 à 40 minutes</b> à feu moyen indirect
		Tranches de ½ po (1,27 cm)	<b>De 8 à 12 minutes</b> à feu moyen direct
	<b>Pomme de terre</b>	entière	<b>De 45 à 60 minutes</b> à feu moyen indirect
Tranches de ½ po (1,27 cm)		<b>De 9 à 11 minutes</b> précuire 3 minutes, puis de 6 à 8 minutes à feu moyen direct	

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

## Conseils de cuisson

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

## Conseils de sécurité alimentaire

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



## Portez des gants

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

## Évitez le liquide allume-feu

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

## Préchauffez le barbecue

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

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

## Huilez les aliments et non la grille

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

## Maintenez un flux d'air

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

## Mettez le couvercle

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

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

## Maîtrisez le feu

Des flambées peuvent se produire. Elles permettent de saisir la surface de ce que vous faites cuire, mais s'il y en a trop, elles peuvent carboniser les aliments. Fermez le couvercle le plus souvent possible. Cela permet de limiter

l'apport en oxygène dans le barbecue, ce qui aide à éteindre les éventuelles flambées. Si vous perdez le contrôle des flammes, déplacez temporairement vos grillades sur une zone de cuisson indirecte jusqu'à ce qu'elles s'éteignent.

## Surveillez le temps de cuisson et la température

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

## Frais ou congelé

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

## Gardez le barbecue propre

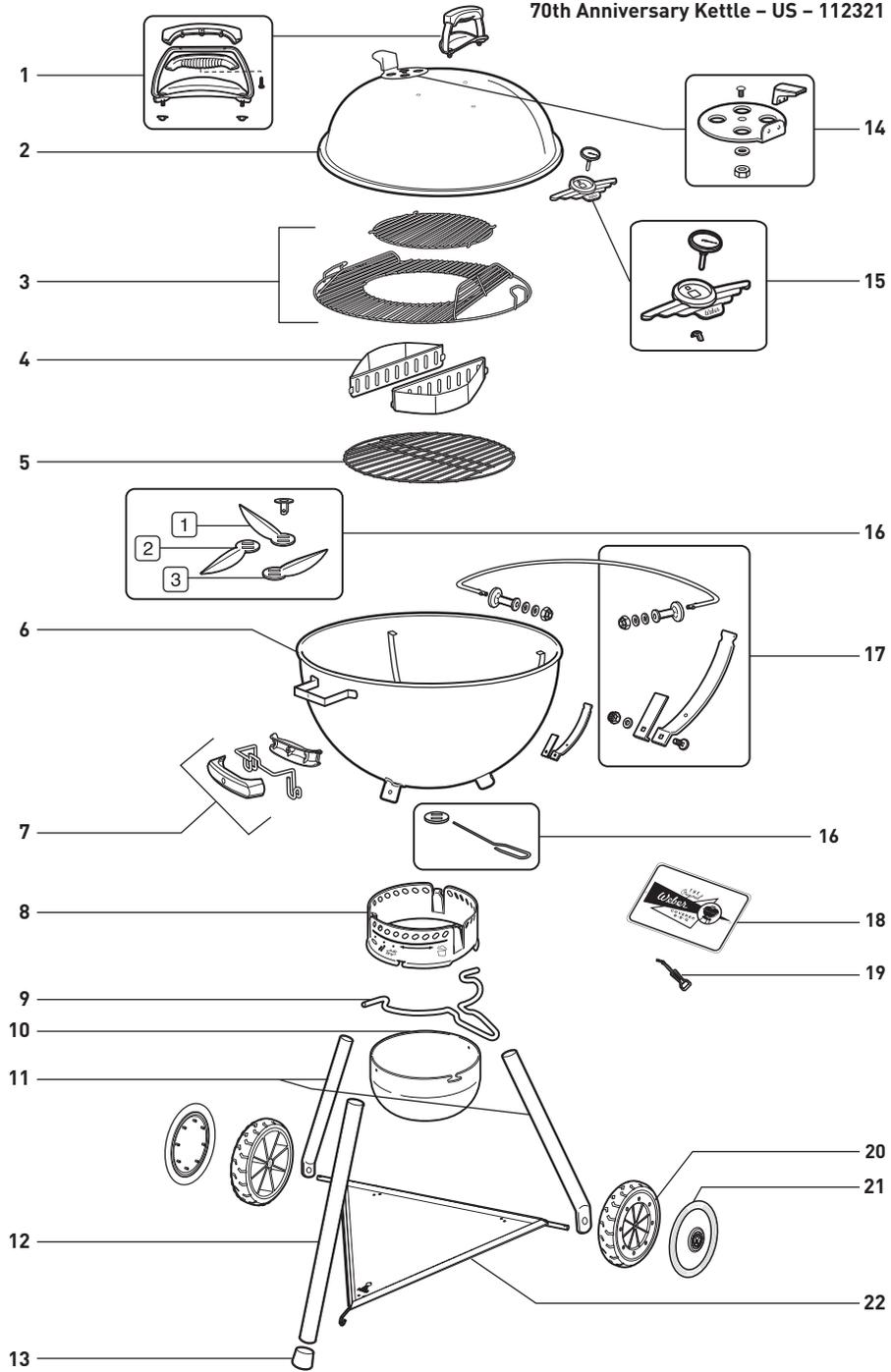
Suivez ces quelques instructions d'entretien de base afin de préserver l'apparence et les performances de votre barbecue pendant des années.

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



# PIÈCES DE RECHANGE

70th Anniversary Kettle – US – 112321



Numéro de série



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

#### AUTRICHE

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

#### BELGIQUE

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

#### CHILI

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

#### RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

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

#### DANEMARK

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

#### ALLEMAGNE

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

#### ISLANDE

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

#### INDE

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

#### ISRAËL

D&S Imports  
+972 392 41119  
info@weber.co.il

#### ITALIE

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

#### PAYS-BAS

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

#### POLOGNE

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

#### RUSSIE

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

#### AFRIQUE DU SUD

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.  
+27 11454 2369  
info@weber.co.za

#### ESPAGNE

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

#### SUISSE

Weber-Stephen Schweiz GmbH  
+41 52 244 02 50  
service-ch@weber.com

#### ÉMIRATS ARABES UNIS

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

#### ROYAUME-UNI

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

#### ÉTATS-UNIS

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

Pour l'Irlande, veuillez communiquer avec :  
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Pour les autres pays d'Europe de l'Est, comme la ROUMANIE,  
la SLOVÉNIE, la CROATIE ou la GRÈCE, veuillez communiquer  
avec :  
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

Pour les pays baltes, veuillez communiquer avec :  
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC  
www.weber.com