



MASTER-TOUCH



E-5750
C-5750
SE E-5755
SE C-5755

FR

Guide d'utilisation – Barbecue à charbon

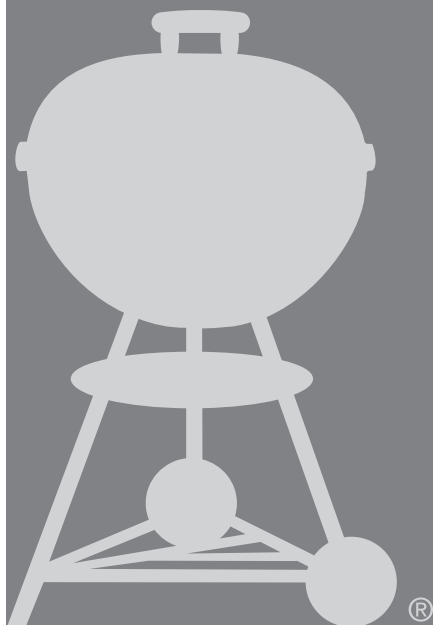
Ne pas jeter. Le présent guide contient des informations importantes concernant les dangers, des avertissements et des mises en garde relatives au produit. Pour les instructions de montage, consultez la notice de montage. N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur !

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

69131

FR - FRENCH

10/31/18

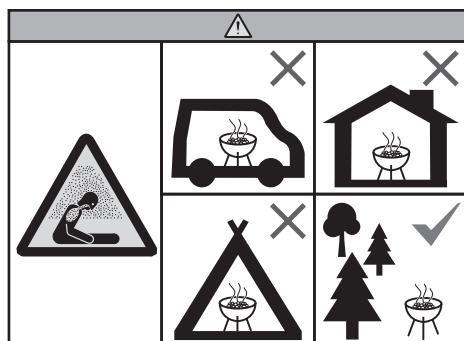




Le non-respect des instructions relatives aux DANGERS, AVERTISSEMENTS et MISES EN GARDE présentes dans ce guide d'utilisation peut entraîner des blessures corporelles graves voire mortelles, ou causer un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels.

Veuillez lire les informations de sécurité figurant dans le présent guide d'utilisation avant d'utiliser ce barbecue.

- ⚠ **ATTENTION!** Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! Ce barbecue est destiné à une utilisation à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et n'est pas prévu pour servir de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel. En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques peuvent s'accumuler et provoquer des blessures graves, voire mortelles.
- ⚠ **ATTENTION !** Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- ⚠ **ATTENTION !** Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- ⚠ **ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- ⚠ **ATTENTION !** Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et de niveau sans trace de matériaux combustible.
- ⚠ **ATTENTION !** Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- ⚠ **ATTENTION !** 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

- ⚠ 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 hautement volatiles pour allumer le charbon. Si vous employez du liquide allume-feu (non recommandé), éliminez toute trace de liquide ayant pu s'écouler par les aérations de la cuve avant d'allumer le charbon de bois.
- ⚠ N'ajoutez pas de liquide allume-feu ou de charbon imprégné de liquide allume-feu sur du charbon chaud ou ardent. Rebouchez le récipient de liquide allume-feu après utilisation, et rangez-le à l'écart 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 à leur place. Ce barbecue doit être correctement assemblé en suivant les instructions prévues à cet effet. Tout montage inadéquat peut s'avérer dangereux.
- ⚠ N'utilisez jamais le barbecue sans que le cendrier ne soit en place.
- ⚠ N'utilisez jamais le barbecue sous une construction inflammable.
- ⚠ L'utilisation d'alcool ou de médicaments sur ordonnance ou non peut nuire à la capacité de l'utilisateur à assembler correctement ou à utiliser prudemment le barbecue.
- ⚠ Utilisez votre barbecue avec précaution. Il est chaud pendant la cuisson et le nettoyage ; il ne doit jamais être laissé sans surveillance.
- ⚠ Si vous utilisez du liquide allume-feu, inspectez toujours le cendrier avant d'allumer. Du liquide peut s'accumuler dans le cendrier et prendre feu sous la cuve. Éliminez le liquide allume-feu du cendrier avant d'allumer le charbon de bois.
- ⚠ Ce barbecue n'est pas fait pour être installé sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue à moins de 1,5 m d'un matériau inflammable. En font partie notamment le bois ou les terrasses et porches en bois traité.
- ⚠ 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 à manches amples ou de coupes 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 fini de cuire. Pour ce faire, fermez l'aération de la cuve et le clapet d'aération 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 d'aération, 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 dans le fond de la cuve.

- ⚠ Ne déposez jamais de charbon chaud dans un endroit où l'on pourrait marcher dessus ou lieu qui 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 totalement éteints.
- ⚠ Ne videz pas les cendres avant que tout le charbon ne soit totalement consommé et éteint, ni avant 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.
- ⚠ Un revêtement de papier aluminium sur la cuve restreindrait la circulation d'air. Utilisez plutôt une barquette 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 détachés ou d'usure excessive. Changez de brosse si vous trouvez des poils sur la grille de cuisson ou la brosse. WEBER recommande d'acheter une nouvelle brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable chaque année, au début du printemps.

AVERTISSEMENT SUPPLÉMENTAIRE

- ⚠ Ne vous servez pas du porte-couvercle TUCK-AWAY comme d'une poignée pour soulever ou déplacer le barbecue.



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 dans le cas où le produit est défectueux. Ces derniers incluent des services supplémentaires ou un remplacement, une remise sur le prix d'achat et une compensation. 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 légaux ne sont pas impactés 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 défaut de matériau ou de fabrication pour la/les durée(s) spécifiée(s) ci-après, s'il est monté et utilisé conformément au guide d'utilisation ci-joint. (N.B. : si vous perdez ou égarez votre guide d'utilisation WEBER, vous pouvez en trouver un sur www.weber.com ou tout site national vers lequel le Propriétaire pourrait 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 dans la période applicable ; les limites et exceptions sont listées ci-après. DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LÉGISLATION, CETTE GARANTIE N'EST FOURNIE QU'À L'ACHETEUR ORIGINAL ET N'EST PAS TRANSFÉRABLE 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 sans aléa, il est important (mais pas obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER en ligne sur www.weber.com ou tout site national vers lequel le Propriétaire pourrait 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 le guide d'utilisation ci-joint, 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 rinçage réguliers des surfaces extérieures, comme expliqué dans le guide d'utilisation ci-joint.

GESTION DE LA GARANTIE/EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette Garantie, veuillez contacter le Service Consommateurs WEBER à l'aide des coordonnées indiquées sur notre site (www.weber.com ou tout site national vers lequel le Propriétaire pourrait 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 incorrect(e) ou la non-réalisation correcte d'un entretien normal de routine ;
- 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 sur votre produit WEBER des pièces non authentiques, WEBER annulera cette garantie et aucun dommage en résultant ne sera couvert par celle-ci.

DURÉE DE GARANTIE PRODUIT

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

Éléments en acier inoxydable :
5 ans, rouille/perforation

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

Éléments en plastique :
5 ans, hors déteinte et décoloration

Toute autre pièce :
2 ans

CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ

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

AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUERA APRÈS LA DURÉE D'APPLICATION DE CETTE GARANTIE. AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, CONCESSIONNAIRE OU REVENDEUR Y 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 RECOUVREMENT AU TITRE DE CETTE GARANTIE VOLONTAIRE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU.

VOUS ENDOSSEZ LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DÉGÂT OU BLESSURE INFLIGÉ(S) À VOUS OU VOS BIENS ET/OU À DES TIERS ET LEURS BIENS LIÉ(E) À UN USAGE IMPROPRE OU ABUS DU PRODUIT OU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE GUIDE D'UTILISATION CI-JOINT.

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 LOGEMENT MULTIPLE 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 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 ce guide d'utilisation pour obtenir des coordonnées supplémentaires.

TABLE DES MATIÈRES

- 2 Sécurité
- 3 Garantie
- 4 Système de cuisson
- 5 Caractéristiques spécifiques
- 7 Avant d'allumer
 - Choisir un endroit adéquat
 - Choisir la quantité de charbon à utiliser
 - Au tout premier barbecue
 - Préparer le barbecue pour l'allumage
- 8 Allumer le charbon
 - Préparer le barbecue pour la cuisson directe
 - Préparer le barbecue pour la cuisson indirecte
- 10 Méthodes de cuisson
 - Cuisson directe
- 11 Méthodes de cuisson
 - Cuisson indirecte / Fumage
- 12 Types de bois de fumage
- 13 Guide de cuisson
- 14 Trucs et astuces pour des grillades et un fumage réussis
- 15 Pièces détachées

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



SYSTÈME DE CUISSON

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

A Cuve et couvercle

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

B Clapets et aérations

L'air fait partie intégrante de la cuisson au charbon. Plus vous faites entrer d'air dans le barbecue, plus la température interne augmentera jusqu'à ce que le combustible soit au plus chaud. Vous avez la possibilité de réguler la température interne en cours de cuisson en réglant facilement les 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 ou fumer des aliments 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.

C Grille de cuisson

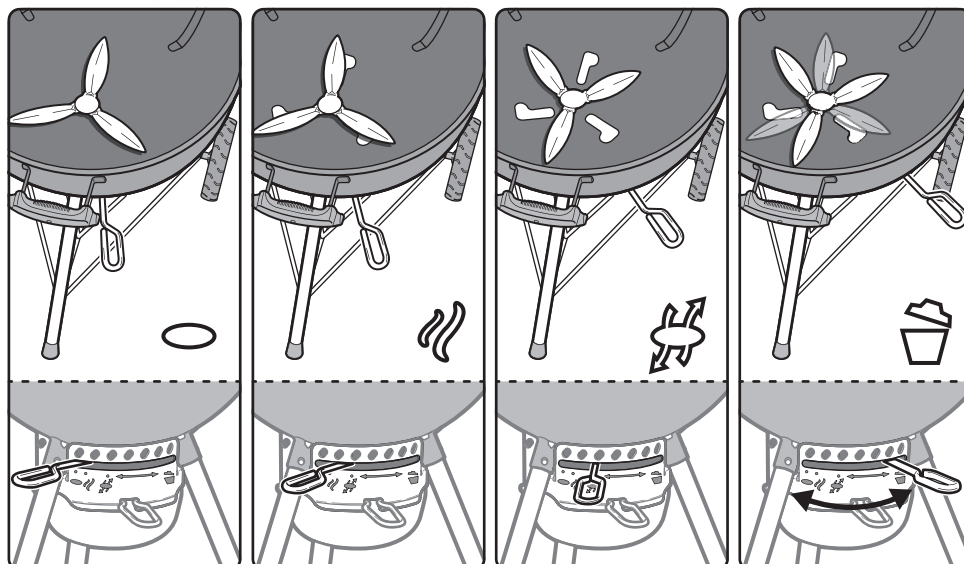
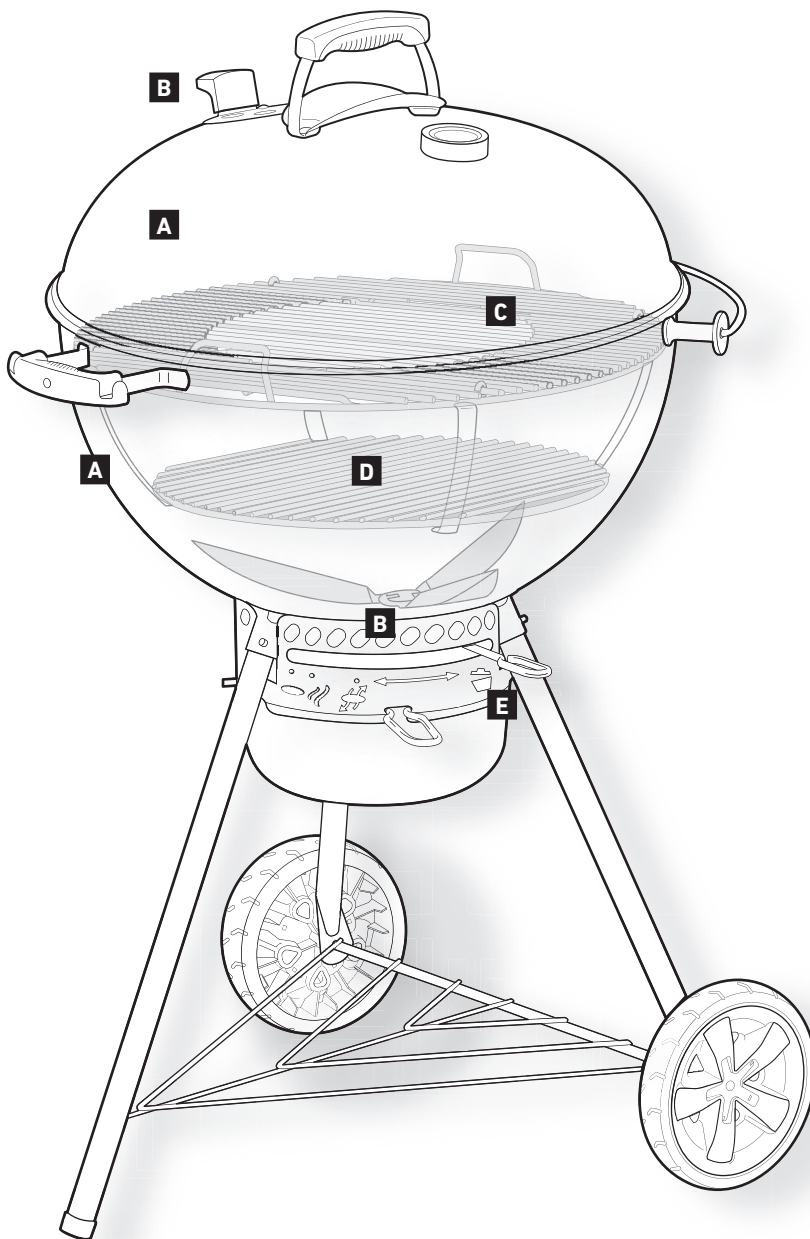
Fabriquée en acier inoxydable robuste (C-5755, SE E-5755) ou en acier chromé robuste (E-5750, C-5750), la grille de cuisson offre beaucoup d'espace pour préparer tous vos plats préférés.

D Grille foyère

La grille foyère peut résister à la chaleur dégagée par n'importe quels charbons ardents. Fabriquée en acier robuste, cette solide grille ne peut se déformer ni se transpercer. De plus, elle offre suffisamment d'espace pour la cuisson directe ou indirecte, vous permettant ainsi d'utiliser la méthode de cuisson de votre choix.

E 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.



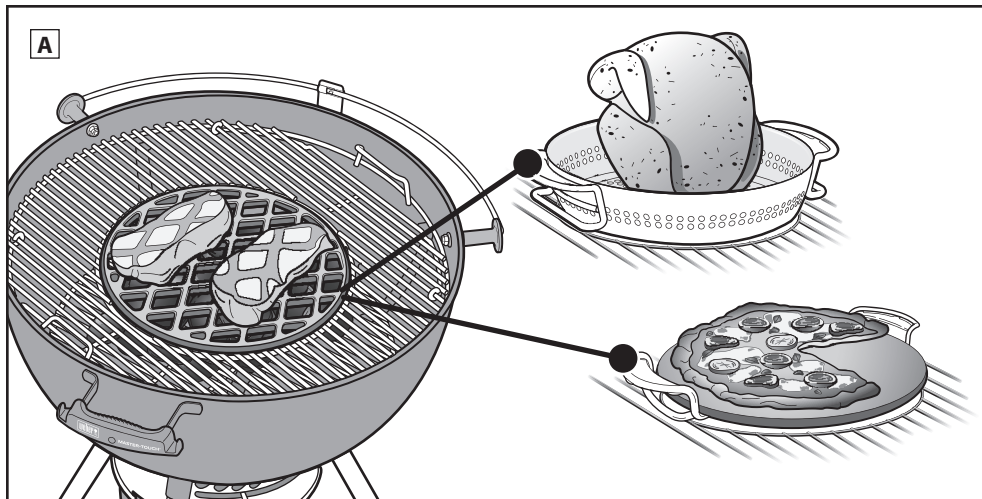


CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES

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

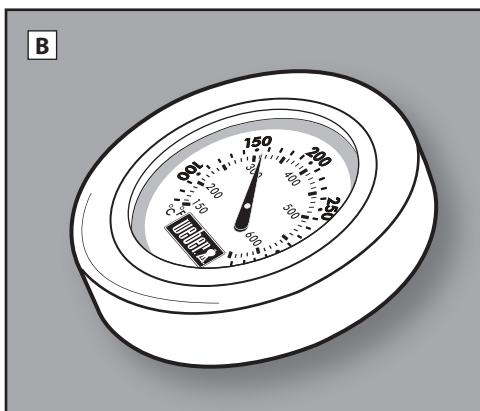
A GOURMET BBQ SYSTEM

Votre grille de cuisson peut être dotée d'une partie centrale amovible. Cette fonction est prévue pour vous permettre d'ajouter facilement des accessoires GOURMET BBQ SYSTEM, 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 tous les accessoires du GOURMET BBQ SYSTEM, rendez-vous sur notre site : www.weber.com.



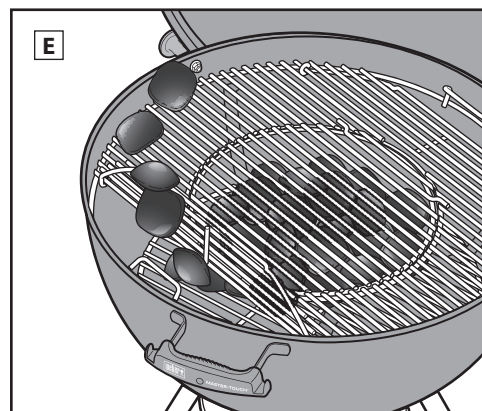
B Thermomètre intégré

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



C Porte-couvercle TUCK-AWAY

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

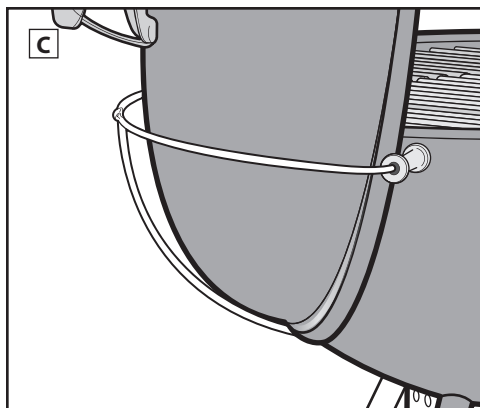


D Support pour iGRILL

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

E 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.

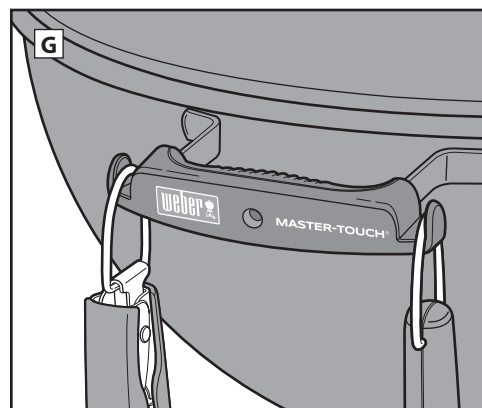
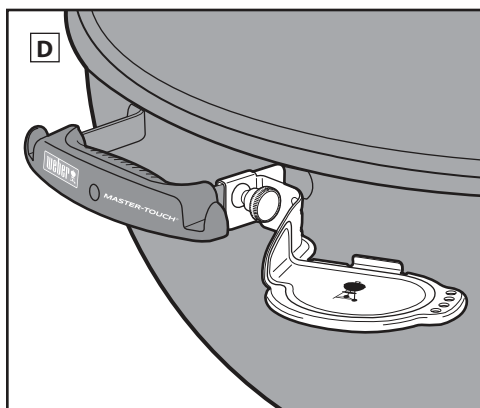
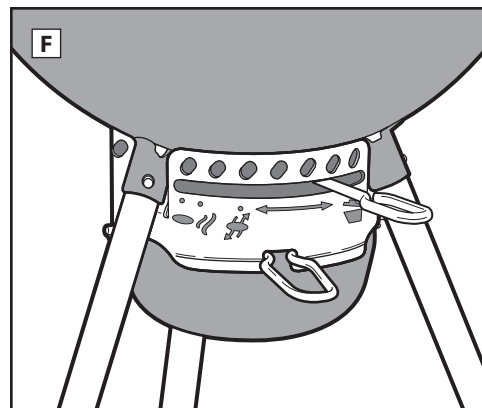


F Cendrier volumineux

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

G Poignée avec crochets porte-ustensiles

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

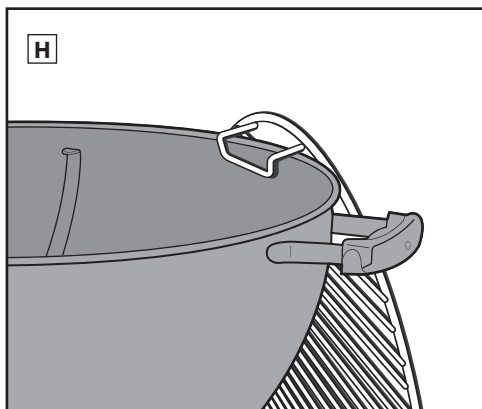




CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES

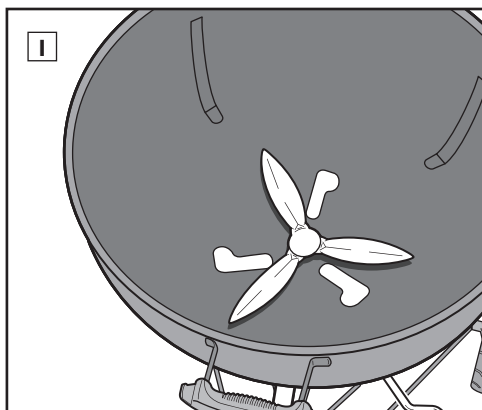
H Poignées incurvées de grille de cuisson

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



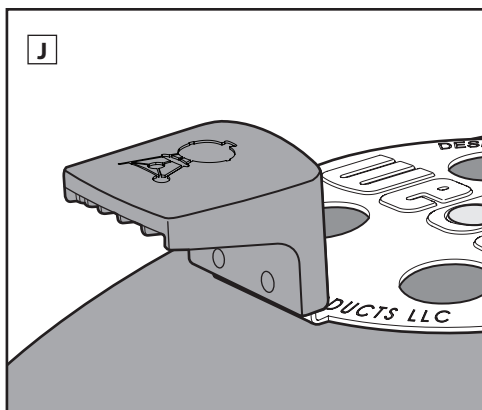
I Aérations de la cuve pour le fumage

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



J Poignée pour clapet d'aération

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





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 le barbecue à moins de 1,5 m d'un matériau combustible. En font partie notamment le bois ou les terrasses 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 tendres nécessitant moins de 20 minutes de cuisson, consultez le tableau *Quantifier et ajouter du charbon pour la cuisson directe*. Si vous souhaitez faire griller ou fumer des pièces de viandes plus grosses qui demandent au moins 20 minutes de cuisson, ou des aliments fragiles, consultez le tableau *Quantifier et ajouter du charbon pour la cuisson indirecte*. Servez-vous du bol doseur à charbon fourni avec le barbecue pour mesurer la quantité adéquate de charbon. Pour plus de détails sur la différence entre cuisson directe et cuisson indirecte/fumage, référez-vous aux sections **MÉTHODES DE CUISSON**.

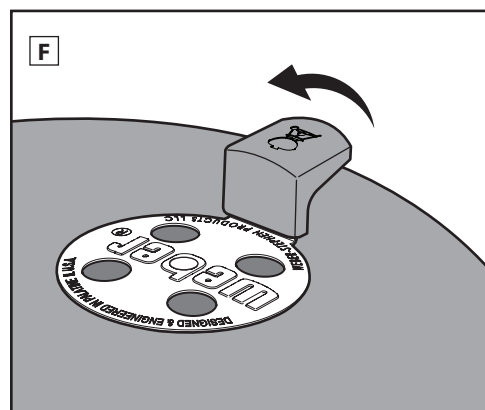
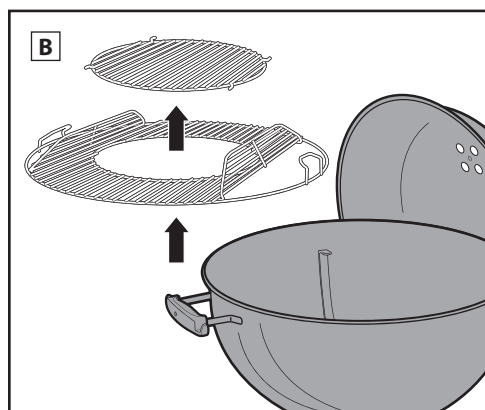
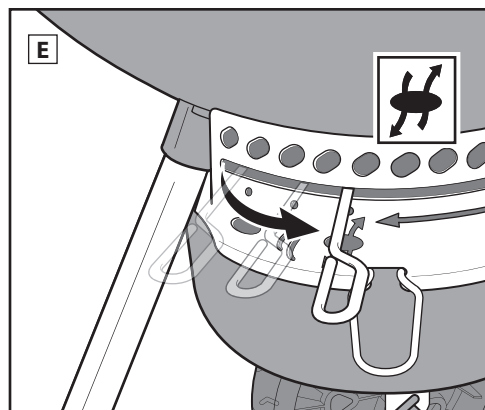
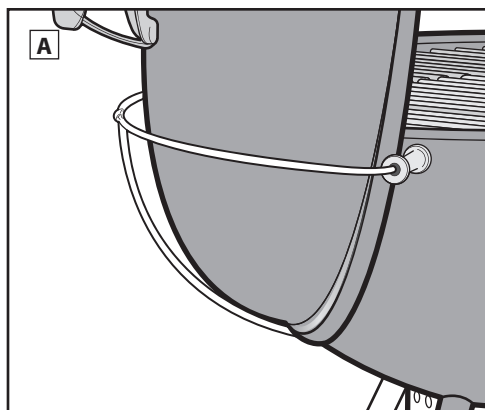
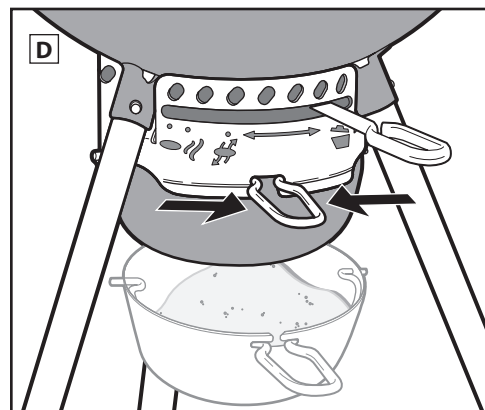
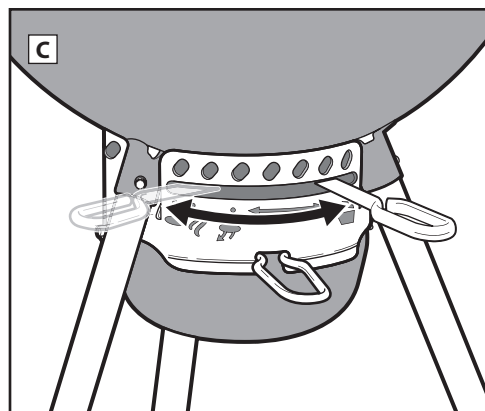
Au tout premier barbecue

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

Préparer le barbecue pour l'allumage

- 1) Ouvrez le couvercle en le faisant glisser sur le porte-couvercle TUCK-AWAY (A).
- 2) Retirez la grille de cuisson GOURMET BBQ SYSTEM du barbecue en commençant par retirer la partie centrale amovible, puis le reste de la grille de cuisson (B).
- 3) Retirez la grille foyère (inférieure) et évacuez les cendres et morceaux de charbon de bois restant dans le bas de la cuve à l'aide du système de nettoyage ONE-TOUCH. Pour brûler, le charbon nécessite un apport en oxygène, donc veillez à ce que rien n'obstrue les aérations. Faites glisser la poignée d'avant en arrière afin d'envoyer les cendres et les débris présents au fond du barbecue dans le cendrier (C).
- 4) Retirez le cendrier volumineux et débarrassez-vous des cendres, en pressant les poignées du cendrier pour le dégager de la grille (D).
- 5) Ouvrez les aérations de la cuve en déplaçant la poignée du clapet ONE-TOUCH en position entièrement ouverte (E).
- 6) Remettez la grille foyère (inférieure) en place.
- 7) Ouvrez les aérations du couvercle en positionnant le clapet du couvercle en position entièrement ouverte (F).

N.B. : le présent guide 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-feux (vendus séparément). Si vous choisissez d'employer du liquide allume-feu, veuillez suivre les instructions du fabricant et surtout NE JAMAIS ajouter du liquide directement dans le feu.





ALLUMER LE CHARBON

Avant d'allumer le charbon, choisissez la méthode de cuisson que vous allez employer.

Préparer le barbecue pour la cuisson directe

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

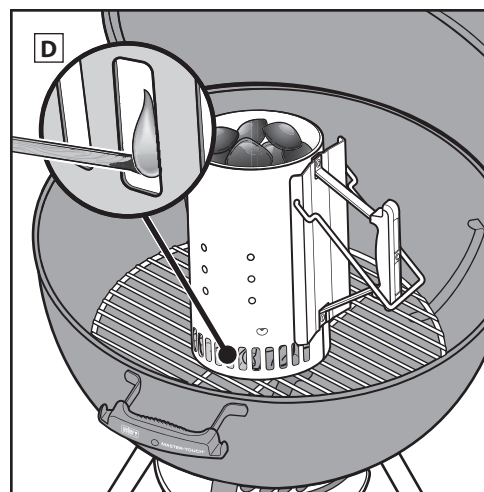
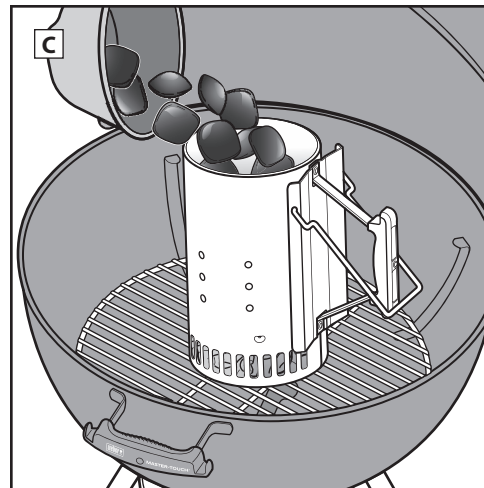
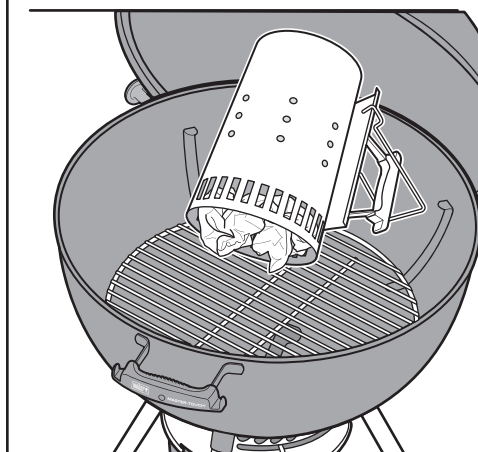
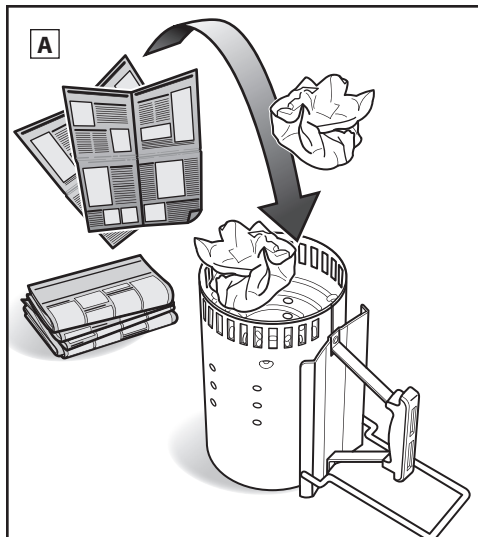
Le moyen le plus simple d'allumer tout type de charbon de bois est d'employer une cheminée d'allumage, en particulier la cheminée d'allumage WEBER RAPIDFIRE (vendue séparément). Veuillez consulter les mises en garde et avertissements concernant la cheminée d'allumage RAPIDFIRE avant d'allumer le charbon.

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

- 4) Laissez la cheminée d'allumage en place jusqu'à ce que le charbon de bois soit bien allumé. Quand c'est le cas, une fine couche de cendres blanches recouvre les morceaux de charbon de bois.

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

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



Allumer le charbon sans cheminée d'allumage

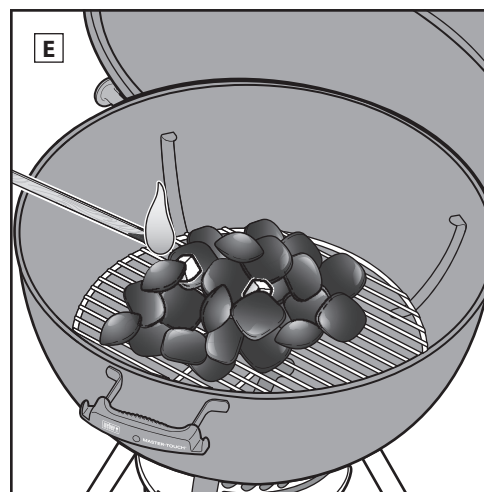
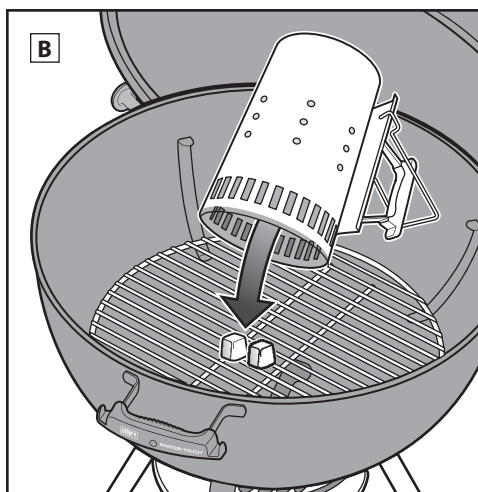
- 1) Faites une pyramide de charbon de bois au centre de la grille foyère (inférieure) et insérez quelques cubes allume-feux (vendus séparément) au centre de la pyramide.

- 2) Allumez les cubes allume-feux à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une allumette. Les cubes allume-feux enflammeront ensuite le charbon de bois (E).

- 3) Attendez que le charbon de bois soit bien allumé. Quand c'est le cas, une fine couche de cendres blanches recouvre les morceaux de charbon de bois.

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

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





ALLUMER LE CHARBON

Préparer le barbecue pour la cuisson indirecte

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

⚠ Évitez de disposer le charbon de bois près des poignées du couvercle et de la cuve, ou directement sous le thermomètre et le clapet d'aération du couvercle.

⚠ Si vous utilisez les CHAR-BASKETS, vous devez les mettre dans la cuve du barbecue, sur la grille foyère (inférieure) avant d'allumer le charbon de bois.

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

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

- 1) Mettez quelques feuilles de papier journal chiffonnées en bas de la cheminée d'allumage et posez cette dernière sur la grille foyère (inférieure), entre les CHAR-BASKETS le cas échéant (F) ; ou mettez quelques cubes allume-feux au centre de la grille foyère (inférieure) et placez la cheminée d'allumage par-dessus (G).
- 2) Remplissez la cheminée d'allumage de charbon de bois (H).
- 3) À l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une allumette, allumez les cubes allume-feux ou le journal par les trous situés dans le bas de la cheminée d'allumage (I).

- 4) Laissez la cheminée d'allumage en place jusqu'à ce que le charbon de bois soit bien allumé. Quand c'est le cas, une fine couche de cendres blanches recouvre les morceaux de charbon de bois.

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

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

Allumer le charbon sans cheminée d'allumage

⚠ Évitez de disposer le charbon de bois près des poignées du couvercle et de la cuve, ou directement sous le thermomètre et le clapet d'aération du couvercle.

⚠ Si vous utilisez les CHAR-BASKETS, vous devez les mettre dans la cuve du barbecue avant d'allumer le charbon de bois.

- 1) Positionnez les CHAR-BASKETS sur la grille foyère (inférieure), de chaque côté de la cuve.
- 2) Remplissez chaque CHAR-BASKET avec le charbon de bois de votre choix (J).

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

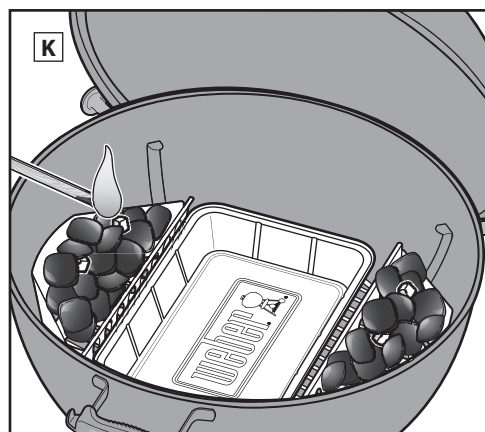
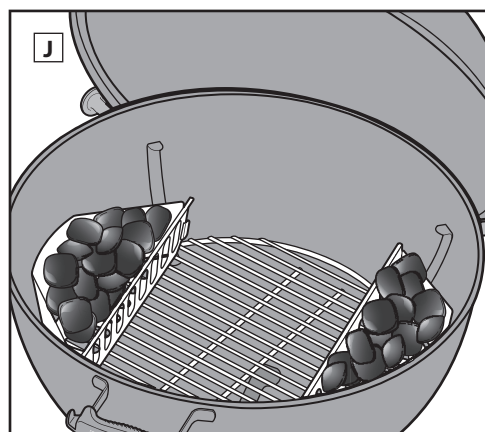
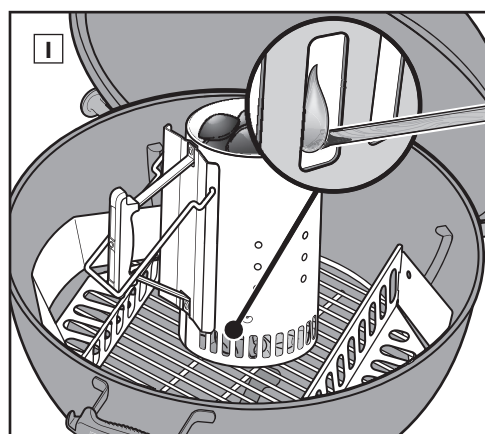
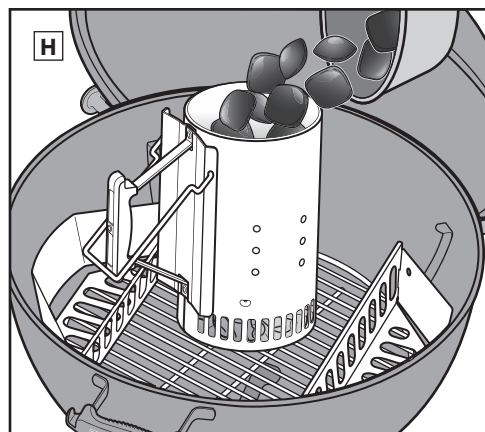
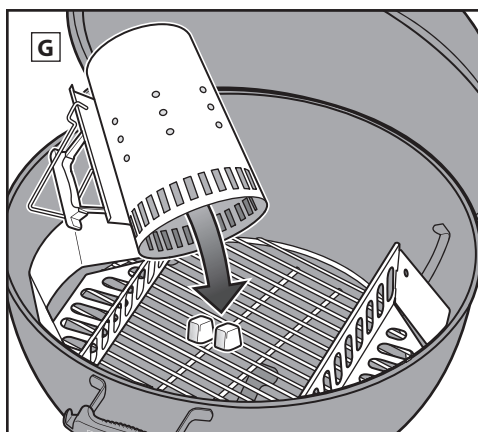
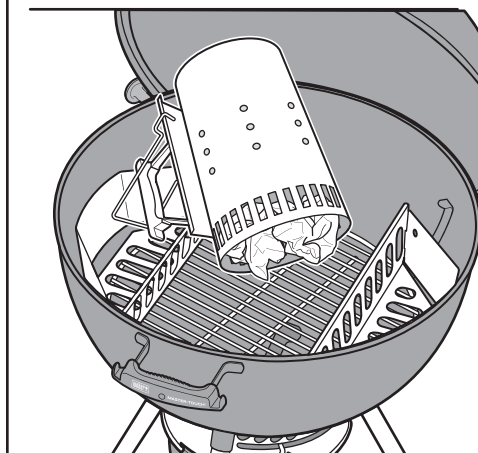
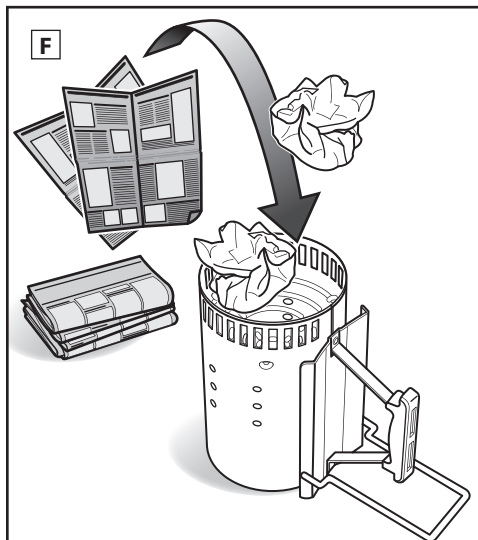
N.B. : veillez à les enfoncer légèrement sous les briquettes de charbons de bois.

- 4) Allumez les cubes allume-feux à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une allumette (K). Les cubes allume-feux enflammeront ensuite le charbon de bois.

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

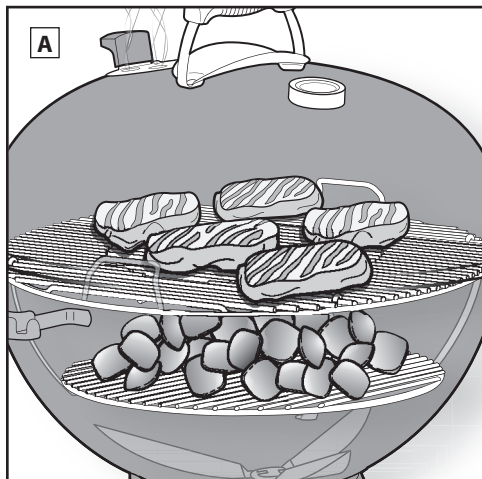
N.B. : les cubes allume-feux doivent être entièrement consumés et le charbon de bois recouvert de cendres avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson. Ne commencez pas à cuire tant que le charbon de bois n'est pas recouvert de cendres.

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





MÉTHODES DE CUISSON – CUISSON DIRECTE



Méthode de cuisson directe

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

- Les hamburgers ;
- Les steaks ;
- Les côtelettes ;
- Les brochettes ;
- Les morceaux de poulet désossé ;
- Les filets de poisson ;
- Les coquillages ;
- Les légumes tranchés.

En cuisson directe, les flammes se trouvent directement sous les aliments (A). Elle permet d'en saisir ou d'en brunir l'extérieur, créant ainsi des saveurs, une texture et une caramélisation délicieuse, tout en cuisant les aliments jusqu'à leur cœur.

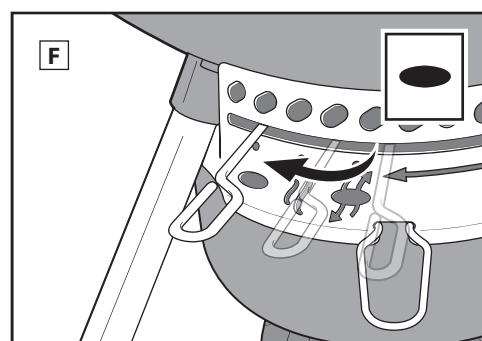
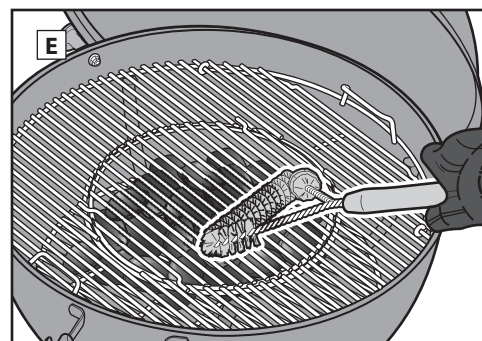
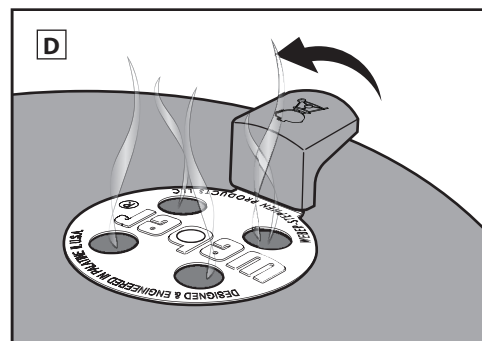
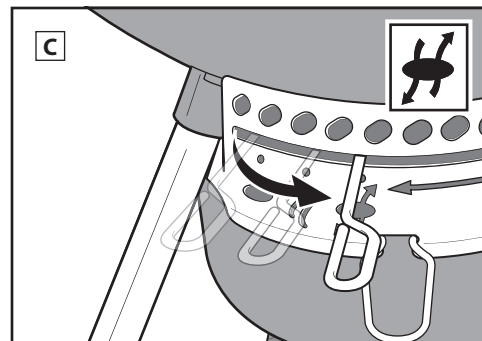
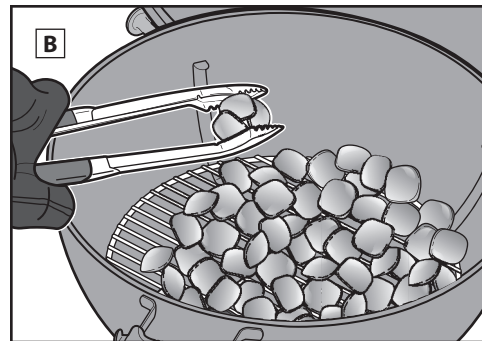
Un feu direct génère à la fois de la chaleur par rayonnement et par conduction. La chaleur par rayonnement provenant du charbon cuit rapidement la surface des aliments qui en sont proches. Pendant ce temps, le feu chauffe les tiges de la grille de cuisson, qui conduisent la chaleur directement à la surface des aliments et créent ces marques de saisie inimitables et tant appréciées.

Disposer le charbon pour la cuisson directe

- 1) Portez toujours des maniques ou gants pour barbecue conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur, pour utiliser votre barbecue à charbon.
- N.B. : le barbecue, les poignées et les poignées de clapets/aérations, deviennent très chauds. Veillez à porter des maniques ou des gants pour barbecue pour éviter de vous brûler les mains.
- 2) Quand le charbon est bien allumé, étalez uniformément le charbon sur la grille foyère (inférieure) à l'aide d'un râteau à charbon ou d'une pince à long manche (B). Veillez à porter des maniques ou des gants pour barbecue.
- 3) Veillez à ce que la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH et le clapet de couvercle soient en position entièrement ouverte (C), (D).
- 4) Une fois le charbon recouvert d'une pellicule de cendres, remettez la grille de cuisson dans la cuve.
- 5) Fermez le couvercle en le faisant glisser depuis le porte-couvercle TUCK-AWAY.
- 6) Faites préchauffer la grille de cuisson pendant environ 10 à 15 minutes.
- 7) Une fois la grille de cuisson préchauffée, ouvrez le couvercle en le faisant glisser sur le porte-couvercle TUCK-AWAY. Nettoyez la grille de cuisson à l'aide d'une brosse pour grille (E).
- N.B. : si vous employez une brosse pour grille aux poils en acier inoxydable, remplacez la brosse dès que vous commencez à retrouver des poils détachés sur la grille ou sur la brosse.
- 8) Placez les aliments sur la grille de cuisson.
- 9) Fermez le couvercle en le faisant glisser depuis le porte-couvercle TUCK-AWAY. 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 la cuve afin d'éteindre le charbon (F).



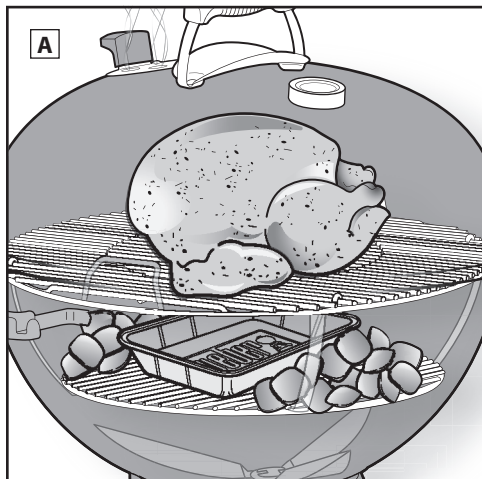
Quantifier et ajouter du charbon pour la cuisson directe

* Pour mesurer le charbon de bois, utilisez le bol doseur gradué fourni avec votre barbecue.

Diamètre de barbecue	Briquettes de charbon de bois WEBER	Briquettes de charbon de bois	Charbon de bois de hêtre*	Charbon de bois mixte*
57 cm	30 briquettes	40 briquettes	1 ¾ bol doseur (980 g)	1 ¾ bol doseur



MÉTHODES DE CUISSON – CUISSON INDIRECTE / FUMAGE



Méthode de cuisson indirecte et fumage

Utilisez la cuisson indirecte/le fumage pour des 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 filets de poisson fragiles ;
- Les poulets entiers ;
- Les dindes entières ;
- Les travers de porc.

La cuisson indirecte peut aussi servir à finir de cuire les aliments plus épais ou les pièces non désossées ayant d'abord été saisies ou dorées par cuisson directe. Avec la cuisson indirecte ou le fumage, 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 charbon (A).

La chaleur par rayonnement et conduction joue un rôle, qui est cependant réduit en cuisson indirecte et pour le fumage. Toutefois, si le couvercle du barbecue est fermé (comme nous le recommandons), une autre chaleur est générée : la chaleur par convection. Il s'agit là de chaleur qui monte, se réfléchit sur le couvercle et dans les surfaces du barbecue, puis circule pour cuire les aliments lentement et uniformément de tous les côtés.

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

Pour fumer des aliments, il faudra ajouter des morceaux ou copeaux de bois de fumage aux braises.

Disposer le charbon pour la cuisson indirecte/le fumage

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

N.B. : le barbecue, les poignées et les poignées de 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 à l'aide de la méthode de cuisson indirecte de votre choix (voir la section « Allumer le charbon »), disposez le charbon correctement de chaque côté de la cuve en prenant soin de prendre des maniques ou des gants pour barbecue, ainsi qu'une pince à long manche. Évitez de disposer le charbon de bois près des poignées du couvercle et de la cuve, ou directement sous le thermomètre et le clapet d'aération du couvercle (B). Vous pouvez placer une barquette au milieu des braises pour récupérer les jus de cuisson.

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

4) Une fois le charbon recouvert d'une pellicule de cendres, remettez la grille de cuisson dans la cuve. Veillez à ce que les côtés de la grille de cuisson avec les charnières se trouvent directement au-dessus du charbon dans la cuve.

5) Fermez le couvercle en le faisant glisser depuis le porte-couvercle TUCK-AWAY.

6) Préchauffez la grille pendant 10 à 15 minutes.

7) Une fois la grille de cuisson préchauffée, ouvrez le couvercle en le faisant glisser sur le porte-couvercle TUCK-AWAY. Nettoyez la grille de cuisson à l'aide d'une brosse pour grille (E).

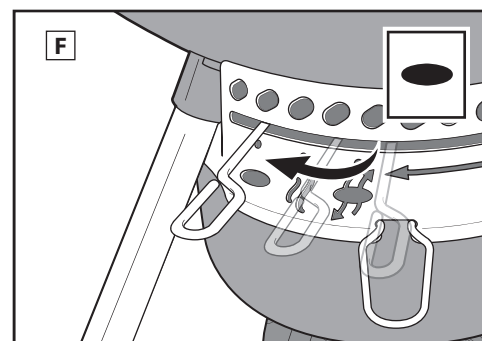
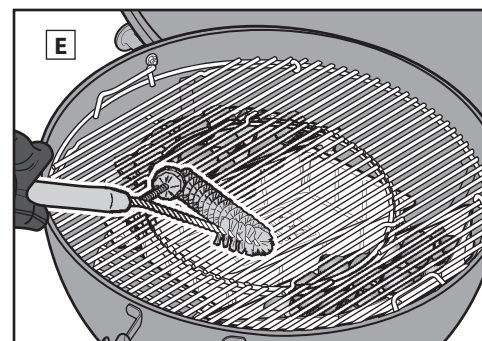
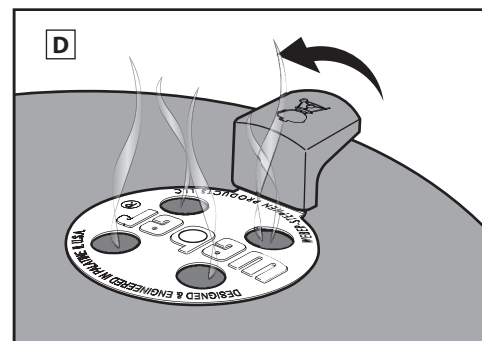
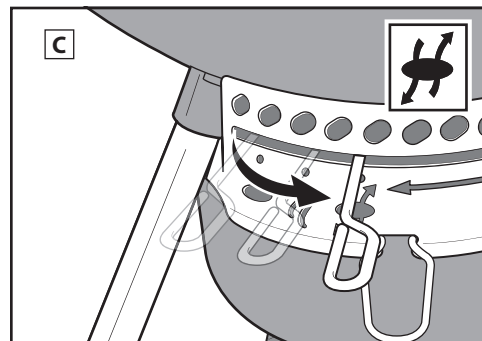
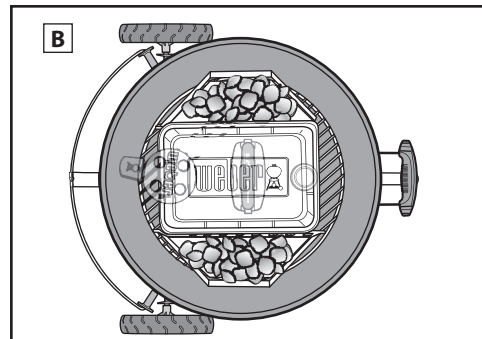
N.B. : si vous employez une brosse pour grille aux poils en acier inoxydable, remplacez la brosse dès que vous commencez à retrouver des poils détachés sur la grille ou sur la brosse.

8) Ouvrez le couvercle en le faisant glisser sur le porte-couvercle TUCK-AWAY et mettez les aliments au centre de la grille de cuisson, au-dessus de la barquette si vous en utilisez une.

9) Fermez le couvercle en le faisant glisser depuis le porte-couvercle TUCK-AWAY. 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. Reportez-vous à votre recette pour connaître le temps de cuisson recommandé. Si nécessaire, réglez les clapets du couvercle et de la cuve de façon à abaisser la température de cuisson.

Une fois la cuisson terminée...

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



Quantifier et ajouter du charbon pour la cuisson indirecte

* Pour mesurer le charbon de bois, utilisez le bol doseur gradué fourni avec votre barbecue.

Diamètre de barbecue	Briquettes de charbon de bois WEBER		Briquettes de charbon de bois		Charbon de bois de hêtre*		Charbon de bois mixte*	
	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)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)
57 cm	15 briquettes	4 briquettes	20 briquettes	7 briquettes	½ bol doseur	1 poignée	½ bol doseur	1 poignée



MÉTHODES DE CUISSON – CUISSON INDIRECTE / FUMAGE

Fumage

Pour fumer des aliments, préparez votre barbecue à l'aide de la **méthode de cuisson indirecte**.

- 1) Portez toujours des maniques ou gants pour barbecue conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur, pour utiliser votre barbecue à charbon.

N.B. : le barbecue, les poignées et les poignées de 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 barbecue préchauffé, ouvrez le couvercle en le faisant glisser sur le porte-couvercle TUCK-AWAY et mettez les aliments au centre de la grille de cuisson, au-dessus de la barquette si vous en utilisez une.
- 3) À l'aide de maniques ou de gants pour barbecue et d'une pince à long manche, soulevez simplement les parties articulées de la grille de cuisson et ajoutez de 2 à 4 morceaux de bois de fumage WEBER ou 1 poignée de copeaux de bois de fumage WEBER sur les braises (G).

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

N.B. : vous pouvez imprégner les copeaux de bois d'eau avant de les utiliser pour rallonger le temps pendant lequel ils produisent de la fumée.

- 4) Fermez le couvercle en le faisant glisser depuis le porte-couvercle TUCK-AWAY et placez la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH en position fumage (H).

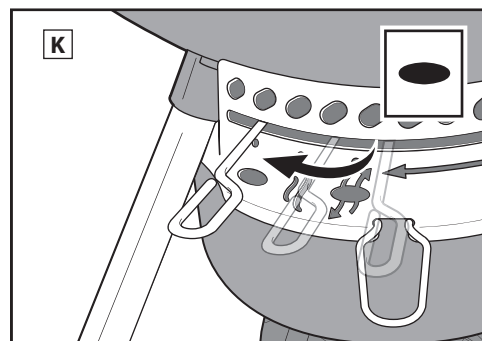
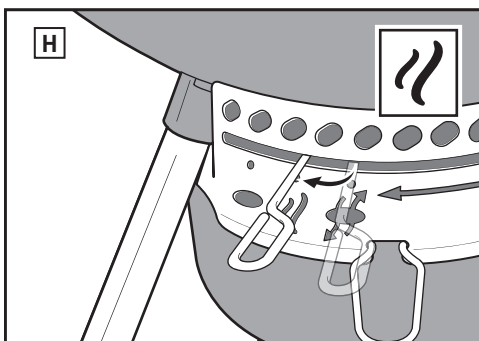
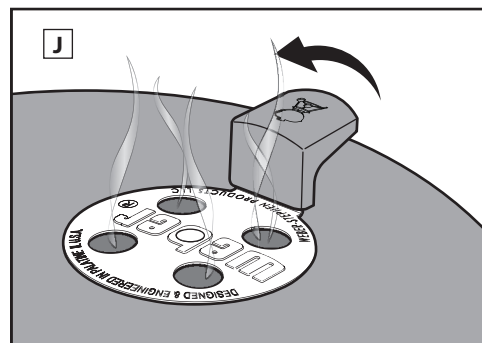
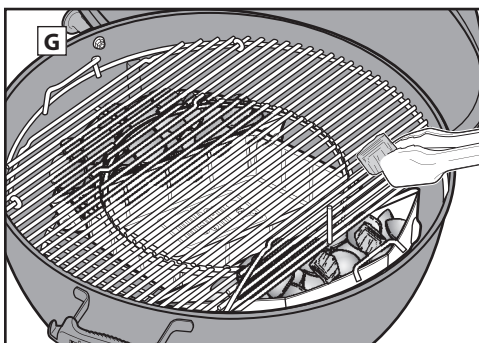
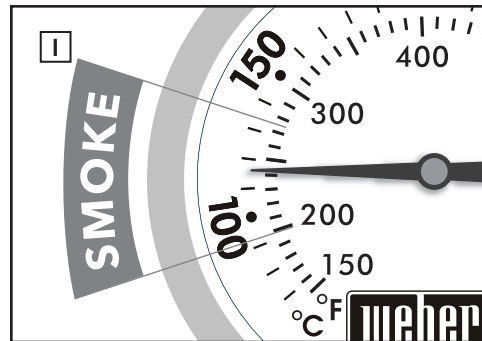
- 5) Une fois que la température du barbecue atteint la « zone de fumage », entre 95 et 135°C sur le thermomètre du couvercle (I), faites tourner le clapet d'aération selon vos besoins à l'aide de maniques ou de gants pour barbecue afin de maintenir la plage de température de fumage idéale (J). Reportez-vous à votre recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

N.B. : ouvrez complètement le clapet d'aération du couvercle pour augmenter la température, réduisez l'ouverture pour abaisser la température.

Une fois la cuisson terminée...

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

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



TYPES DE BOIS DE FUMAGE

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

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

TYPE DE BOIS	CARACTÉRISTIQUES	ACCORDS DE SAVEURS
Hickory	Âcre, fumé, goût de bacon.	Porc, poulet, bœuf, gibier, fromage.
Pécan	Riche et plus subtil que le hickory, mais au goût proche. Se consomme à basse température, idéal pour le fumage à très basse température.	Porc, poulet, agneau, poisson, fromage.
Mesquite	Saveur plus douce et plus délicate que le hickory. A tendance à générer de fortes températures, à employer avec précaution.	La plupart des viandes, en particulier le bœuf. La plupart des légumes.
Aulne	Saveur délicate qui enrichit les viandes blanches.	Saumon, espadon, esturgeon, autres poissons. Très bon avec le poulet et le porc.
Érable	Saveur délicatement fumée et légèrement sucrée.	Volaille, légumes, jambon. Essayez d'associer érable et épis de maïs pour le jambon ou le bacon.
Cerisier	Saveur fumée légèrement sucrée et fruitée.	Volaille, gibier à plumes, porc.
Pommier	Saveur fumée légèrement sucrée, mais dense et fruitée.	Bœuf, volaille, gibier à plumes, porc (jambon en particulier).

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



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 une incidence 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		2 cm d'épaisseur	4 à 6 minutes chaleur élevée directe
	Steak : Contre-filet, chateaubriand, faux-filet, entrecôte et filet mignon	2,5 cm d'épaisseur	6 à 8 minutes chaleur élevée directe
		5 cm d'épaisseur	14 à 18 minutes faire dorer 6 à 8 minutes en chaleur élevée directe, puis faire cuire 8 à 10 minutes en chaleur élevée indirecte
	Bavette	0,7 kg à 1 kg, 2 cm d'épaisseur	8 à 10 minutes chaleur moyenne directe
	Émincé de bœuf	2 cm d'épaisseur	8 à 10 minutes chaleur moyenne directe
	Filet	1,4 à 1,8 kg	45 minutes à 1h 15 minutes en chaleur moyenne directe, puis 30 à 45 minutes en chaleur moyenne indirecte
PORC	Saucisse Bratwurst : fraîche	85 g par unité	20 à 25 minutes chaleur basse directe
	Côtelette : désossée ou non	2 cm d'épaisseur	6 à 8 minutes chaleur élevée directe
		3 à 4 cm d'épaisseur	10 à 12 minutes faire dorer 6 minutes en chaleur élevée directe, puis faire cuire 4 à 6 minutes en chaleur élevée indirecte
	Travers : petites côtes entières, côtes	1,4 à 1,8 kg	1h30 à 2 heures chaleur moyenne indirecte
	Travers : à la paysanne, non désossés	1,4 à 1,8 kg	1h30 à 2 heures chaleur moyenne indirecte
	Filet	0,5 kg	30 minutes faire dorer 5 minutes en chaleur élevée directe, puis faire cuire 25 minutes en chaleur moyenne indirecte
VOLAILLE	Blanc de poulet : désossé, pelé	170 à 227 g	8 à 12 minutes chaleur moyenne directe
	Cuisse de poulet : désossée, pelée	113 g	8 à 10 minutes chaleur moyenne directe
	Morceaux de poulet : non désossés, variés	85 à 170 g	36 à 40 minutes 6 à 10 minutes en chaleur basse directe, puis 30 minutes en chaleur moyenne indirecte
	Poulet : entier	1,8 à 2,25 kg	1 heure à 1h15 chaleur moyenne indirecte
	Poulet des Cornouailles	0,7 à 0,9 kg	1 heure à 1h10 chaleur moyenne indirecte
	Dinde : entière, non farcie	4,5 à 5,5 kg	2 heures à 2h30 chaleur moyenne indirecte
FRUITS DE MER	Poisson, filet ou steak : flétan, vivaneau rouge, saumon, bar, espadon et thon	0,6 à 1,25 cm d'épaisseur	3 à 5 minutes chaleur moyenne directe
		2,5 à 3 cm d'épaisseur	10 à 12 minutes chaleur moyenne directe
	Poisson : entier	0,5 kg	15 à 20 minutes chaleur moyenne indirecte
		1,4 kg	30 à 45 minutes chaleur moyenne indirecte
	Crevettes	14 g	2 à 4 minutes chaleur élevée directe
LÉGUMES	Asperges	1,25 cm de diamètre	6 à 8 minutes chaleur moyenne directe
	Maïs	avec feuille	25 à 30 minutes chaleur moyenne directe
		sans feuille	10 à 15 minutes chaleur moyenne directe
	Champignons	shiitake ou champignons de Paris	8 à 10 minutes chaleur moyenne directe
		portobello	10 à 15 minutes chaleur moyenne directe
	Oignons	coupés en deux	35 à 40 minutes chaleur moyenne indirecte
		tranches de 1,25 cm	8 à 12 minutes chaleur moyenne directe
	Pommes de terre	entières	45 minutes à 1h chaleur moyenne indirecte
		tranches de 1,25 cm	9 à 11 minutes blanchir 3 minutes, puis cuire 6 à 8 minutes en chaleur moyenne directe

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

Conseils de cuisson

- Faites griller les steaks, filets de poisson, morceaux de poulet désossés et légumes avec la méthode directe en respectant les temps indiqués dans le tableau (ou la cuisson souhaitée) et en les retournant une fois à mi-cuisson.
- Faites griller les rôtis, volailles entières, morceaux de volaille non désossés, poissons entiers et pièces plus épaisses avec la méthode indirecte en respectant les temps indiqués dans le tableau (ou jusqu'à ce que le thermomètre à lecture instantanée affiche la température à cœur souhaitée).
- Après la cuisson, laissez les rôtis, les grosses pièces de viandes et les côtelettes et steaks épais reposer 5 à 10 minutes avant de les découper. La température à cœur de la viande augmentera de 5 à 10 degrés pendant ce temps.
- Pour un goût fumé supplémentaire, vous pouvez ajouter des copeaux ou morceaux de bois (trempés dans l'eau pendant au moins 30 minutes puis égouttés) ou des herbes aromatiques humidifiées, comme du romarin, du thym ou des feuilles de laurier. Mettez le bois ou les herbes humides directement sur les braises juste avant de commencer la cuisson.
- Décongelez les aliments avant la cuisson. Sinon, rallongez 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, ainsi qu'après avoir manipulé des produits frais : de la viande, du poisson ou de la volaille.
- Ne posez jamais de viande cuite sur le plat où se trouvait de la viande crue.
- Lavez tous les plats et les ustensiles qui ont été en contact avec la viande ou le poisson crus à l'eau chaude et savonneuse, puis rincez.



TRUCS ET ASTUCES POUR DES GRILLADES ET UN FUMAGE RÉUSSI

Portez des gants

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

Évitez le liquide allume-feu.

Évitez d'employer du liquide allume-feu car il peut donner un arrière-goût chimique à vos aliments. Les cheminées d'allumage (vendues séparément) et les cubes allume-feux (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 d'en préparer la grille de cuisson. Si tout le charbon est ardent, la température sous le couvercle devrait atteindre 260°C. La chaleur détache les restes alimentaires collés à la grille, ce qui facilite leur élimination à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable. Le préchauffage du barbecue chauffe suffisamment la grille pour bien saisir ou brunir 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 trouvez des poils sur la grille de cuisson ou la brosse.

Huilez les aliments et non la grille

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

Maintenez un flux d'air

Un feu de charbon de bois a besoin d'air. Le couvercle doit rester fermé autant que possible, mais laissez le clapet d'aération 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 ou brunir 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, et elles permettent de saisir ou de brunir 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 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 à 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 à 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 pour assurer un meilleur débit d'air et de meilleures performances de cuisson, retirez les amas de cendres et de charbon usagé du fond de la cuve et du cendrier. Avant toute chose, assurez-vous que tout le charbon est totalement éteint et que le barbecue est froid.
- Il est possible que des écailles ressemblant à de la peinture apparaissent à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, des vapeurs de graisse et de fumée s'oxydent lentement, se transforment en carbone et se déposent à l'intérieur du couvercle. Brossez la graisse carbonisée de l'intérieur du couvercle à l'aide d'une brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable. Pour minimiser l'accumulation, vous pouvez essuyer l'intérieur du couvercle avec une serviette en papier, quand le barbecue est toujours chaud (pas brûlant) après la cuisson.
- 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 surtout pas d'objets tranchant ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer les surfaces de votre barbecue.

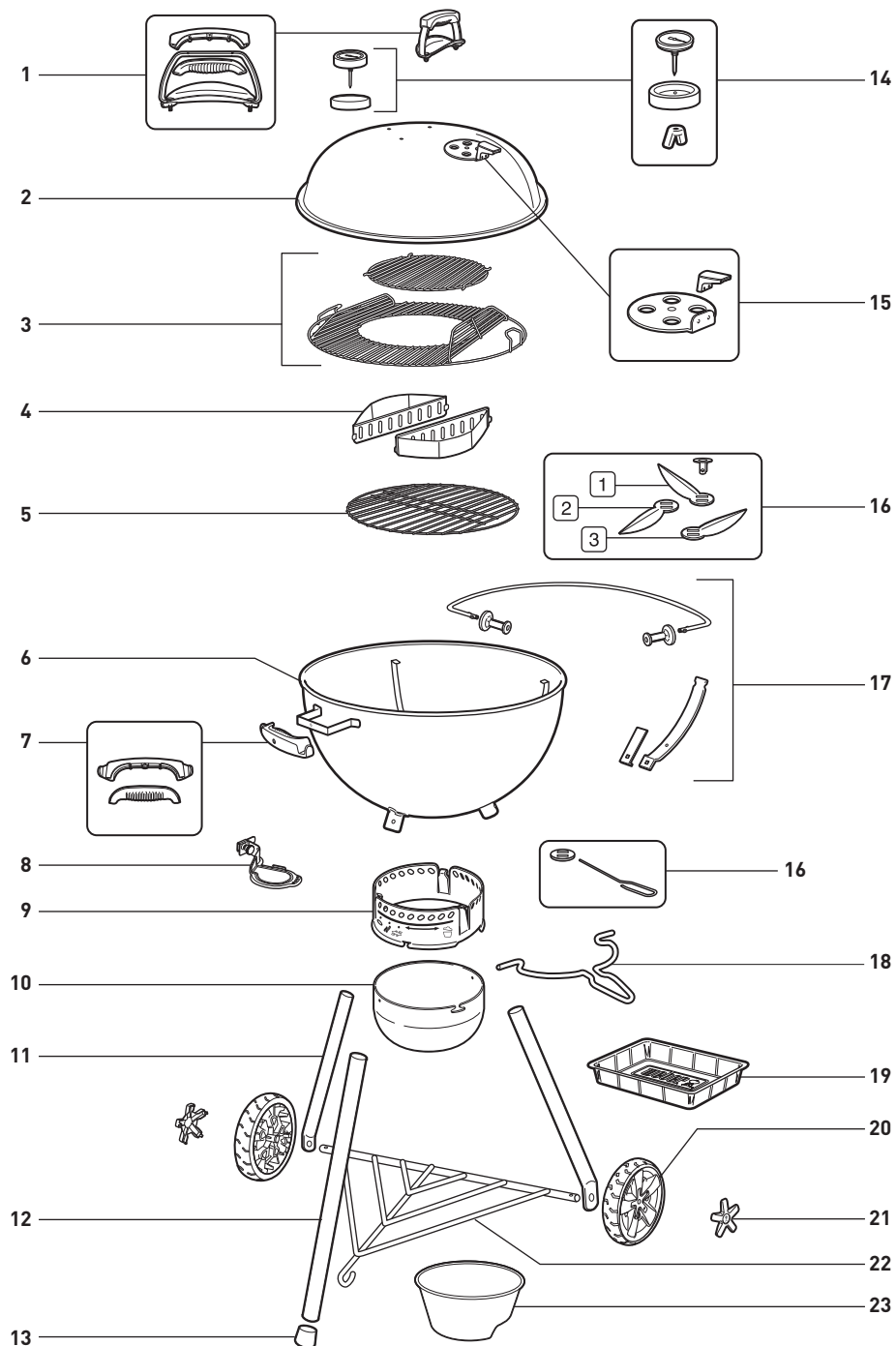
Fumage au bois

Nous recommandons d'essayer différents types de bois de fumage afin de trouver l'équilibre parfait entre les notes sucrées et salées. Si vous procédez à un fumage prolongé, préférez les morceaux de bois de fumage aux copeaux : ils produisent une fumée plus longue qui pénètre lentement et plus longtemps les aliments. Les copeaux de bois sont au contraire idéaux pour une cuisson plus courte car ils durent moins longtemps.

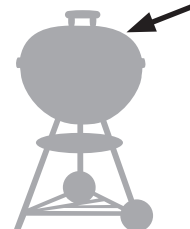


PIÈCES DÉTACHÉES

57cm_Master-Touch_E-5750 / C-5750 / C-5755 / SE_E-5755_XV_EU_080118



Numéro de série



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

AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

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 90
service-be@weber.com

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

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

ITALY

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

MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 202 623 978
service-nl@weber.com

NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

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

TURKEY

Weber-Stephen Turkey
+90 212 059 64 80
info-de@weberstephen.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

© 2018 Conçu et fabriqué par Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, États-Unis d'Amérique.