



Summit Kamado E6



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

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

53731

FR

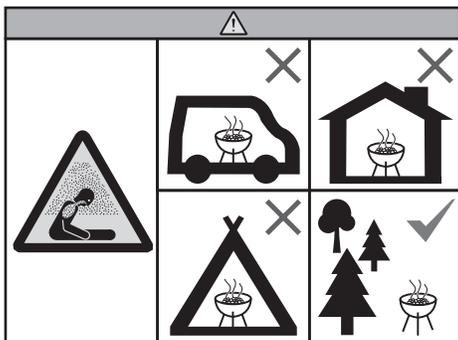
01/07/21



SÉCURITÉ

Le non-respect des indications DANGER, AVERTISSEMENT et ATTENTION présentes dans ce mode d'emploi peut entraîner des blessures corporelles graves voire la mort, ou peut causer un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels.

- ⚠ 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 combustibles.
- ⚠ ATTENTION ! Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- ⚠ ATTENTION ! Portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour cuire, ajuster les clapets de ventilation, ajouter du charbon et manipuler le thermomètre ou le couvercle.
- ⚠ 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.



DANGER :

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, causera la mort ou des blessures graves.

- ⚠ Utilisez le barbecue uniquement en extérieur, dans un espace bien ventilé. Ne l'utilisez pas dans un garage, bâtiment, passage couvert, une tente ou tout autre espace clos, ni sous une construction combustible aérienne.
- ⚠ Le barbecue n'est pas conçu pour servir d'appareil de chauffage ; ne l'utilisez pas à cette fin.

- ⚠ 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.
- ⚠ N'utilisez pas d'essence, d'alcool ou d'autres liquides hautement volatils 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.
- ⚠ N'ajoutez pas de liquide d'allumage ou de charbon imprégné de liquide d'allumage sur du charbon chaud ou ardent. Rebouchez le récipient de liquide allume-feu après utilisation, et rangez-le à l'écart du barbecue.
- ⚠ En cas de feu de graisse, laissez le couvercle du barbecue fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint.
- ⚠ Le barbecue ne doit jamais être utilisé par des enfants. Des parties accessibles de ce dernier peuvent être très chaudes. Éloignez les enfants et les animaux de compagnie pendant que le barbecue fonctionne.
- ⚠ Ne mettez ni housse de barbecue ni objet inflammable sur le barbecue ou dans l'espace de stockage sous celui-ci tant qu'il fonctionne ou est chaud.

AVERTISSEMENT :

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer la mort ou des blessures graves.

- ⚠ Lorsque le barbecue fonctionne, ne le laissez jamais sans surveillance et ne le déplacez pas.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue si tous ses éléments ne sont pas à leur place. Le barbecue doit être correctement assemblé en suivant les instructions prévues à cet effet. Tout assemblage incorrect peut s'avérer dangereux.
- ⚠ N'installez pas ce modèle de barbecue dans une construction encastrée ou coulissante.
- ⚠ N'utilisez jamais le barbecue sans que le cendrier ne soit en place.
- ⚠ Ne vous penchez jamais au-dessus d'un barbecue ouvert pendant l'allumage ou la cuisson.
- ⚠ Portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue en permanence quand vous faites fonctionner le barbecue.
- ⚠ Utilisez des ustensiles adéquats dotés de poignées longues et thermorésistantes.
- ⚠ Utilisez votre barbecue avec précaution. Il est chaud pendant la cuisson et le nettoyage ; il ne doit jamais être laissé sans surveillance.
- ⚠ Ce barbecue chauffe très fort, ne le déplacez pas pendant qu'il fonctionne.
- ⚠ Lorsque le barbecue est chaud ou que le couvercle est ouvert, ne posez pas vos mains ou doigts sur le bord avant de la cuve.
- ⚠ La consommation d'alcool, la prise de médicaments sur ordonnance ou non, ou de drogues peut nuire à la capacité de l'utilisateur à assembler, déplacer, stocker ou utiliser correctement et prudemment le barbecue.
- ⚠ Disposez toujours le charbon sur la grille foyère. Ne disposez pas le charbon directement sur le fond de la cuve ni sur la plaque de diffusion.

- ⚠ Le barbecue doit être nettoyé soigneusement et régulièrement.
- ⚠ Ne déposez jamais de charbon chaud dans un endroit où l'on pourrait marcher dessus ou où il risquerait de provoquer un incendie. Ne jetez jamais les cendres ou le charbon avant qu'ils ne soient totalement éteints.
- ⚠ Vérifiez régulièrement que vos brosses pour grille de cuisson ne présentent pas de poils volants ou une 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.
- ⚠ 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.
- ⚠ Ce barbecue WEBER n'est pas fait pour être installé sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.
- ⚠ N'utilisez pas de liquide d'allumage, d'essence, d'alcool ou d'autres liquides hautement volatils pour allumer ou rallumer le charbon.
- ⚠ AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, comme une maison, une tente, une caravane, un camping-car ou un bateau. Danger de mort par intoxication au monoxyde de carbone.

ATTENTION :

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures mineures ou moyennes.

- ⚠ Ne videz pas les cendres avant que tout le charbon ne soit totalement consommé et éteint, et que le barbecue ne soit froid.
- ⚠ 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 ou au fumage.
- ⚠ Ne rangez pas le barbecue avant que les cendres et le charbon ne soient totalement éteints.
- ⚠ Le barbecue n'est pas destiné à un usage commercial.
- ⚠ N'utilisez pas d'eau pour maîtriser les flambées ou éteindre le charbon.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
- ⚠ Éteignez le charbon lorsque la cuisson est terminée. Pour ce faire, fermez l'aération de cuve, le couvercle et le clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE.



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 légaux et d'autres ne sont pas impactés par cette disposition de garantie. En outre, la présente 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 Mode d'emploi ci-joint. (N. B. : Si vous perdez ou égarez votre Mode d'emploi 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 ORIGINEL 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 accroc, 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 Mode d'emploi 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 Mode d'emploi ci-joint.

TRAITEMENT/EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette Garantie, veuillez contacter le Service client 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 ;
- Des insectes (comme des araignées) et rongeurs (comme des écureuils), comprenant, sans s'y limiter, des dégâts sur les tubes de brûleur et/ou flexibles de gaz ;
- 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 de pièces qui ne sont pas d'origine, WEBER annulera la présente garantie et aucun dommage provoqué par ces pièces ne sera couvert par celle-ci. Toute conversion d'un barbecue à gaz non autorisée par WEBER et non effectuée par un technicien autorisé par WEBER annulera cette Garantie.

DURÉE DE GARANTIE PRODUIT

Cuve et assemblage couvercle :
10 ans (excepté rouille et perforation)

Grilles de cuisson en acier inoxydable :
5 ans (excepté rouille et perforation)

Système de nettoyage ONE-TOUCH :
5 ans (excepté rouille et 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(E) 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 MODE D'EMPLOI 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 Mode d'emploi pour obtenir des coordonnées supplémentaires.

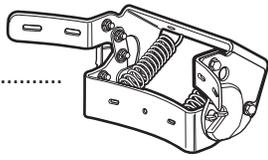
TABLE DES MATIÈRES

- 2 Sécurité
- 3 Garantie
- 4 Assemblage
- 16 Système de cuisson
- 17 Caractéristiques
- 18 Avant d'allumer
 - Choisir un endroit adéquat
 - Choisir la quantité de charbon à utiliser
 - Au tout premier barbecue
 - Préparer le barbecue pour l'allumage
- 19 Allumer le charbon
 - Allumer le charbon à l'aide d'une cheminée d'allumage
 - Allumer le charbon à l'aide de cubes allume-feu
 - Allumer le charbon à l'aide des paniers à charbon Char-Basket
- 20 Méthodes de cuisson
 - Cuisson directe
 - Cuisson indirecte
 - Fumage
- 21 Trucs et astuces pour des grillades réussies
- 22 Entretien
- 23 Pièces de rechange

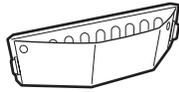
Rendez-vous sur www.weber.com, sélectionnez votre pays et enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui.

ASSEMBLAGE

1



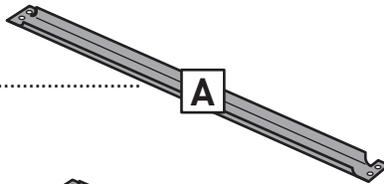
2



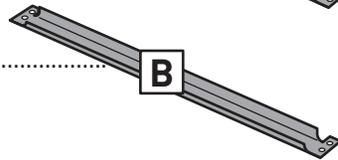
1



1

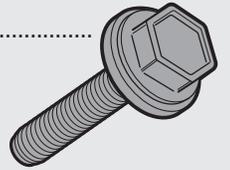


2



⚠ Avant de procéder à l'assemblage, retirez le film protecteur qui recouvre les pièces en acier inoxydable.

9



12



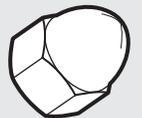
7



7



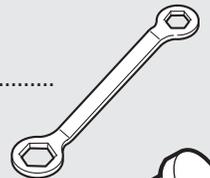
7



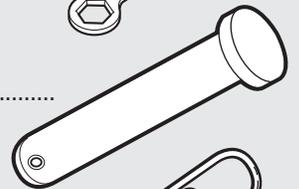
2



1



2



2

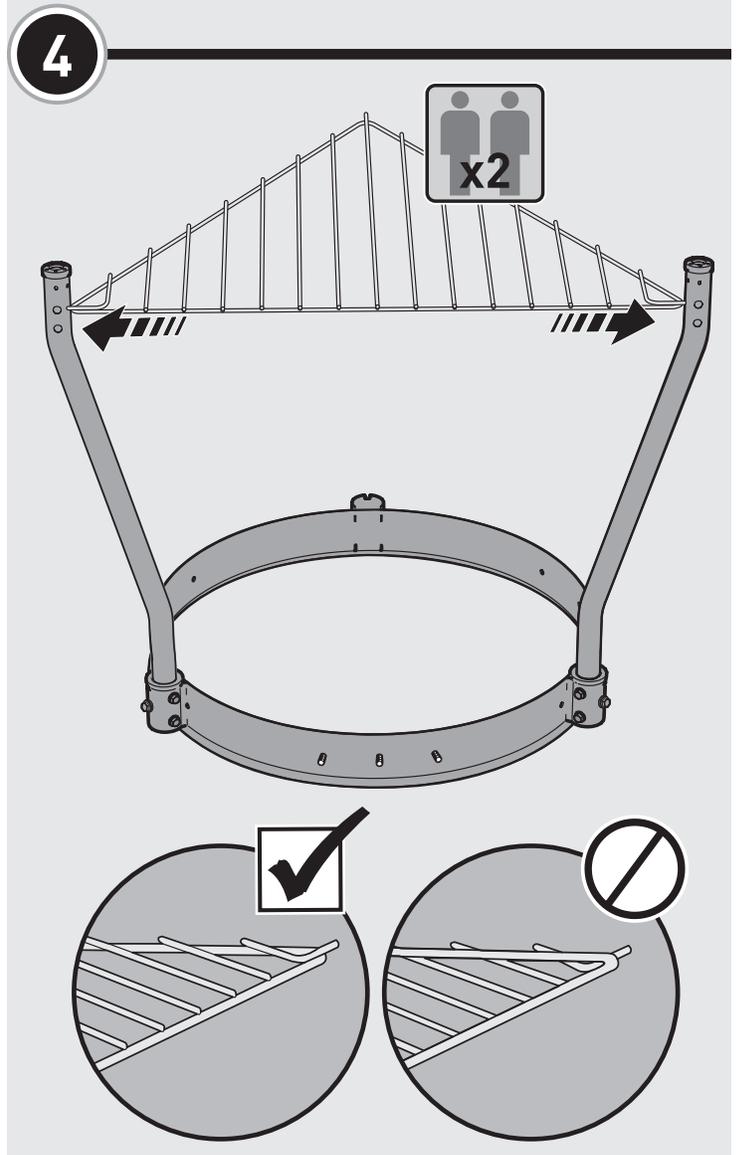
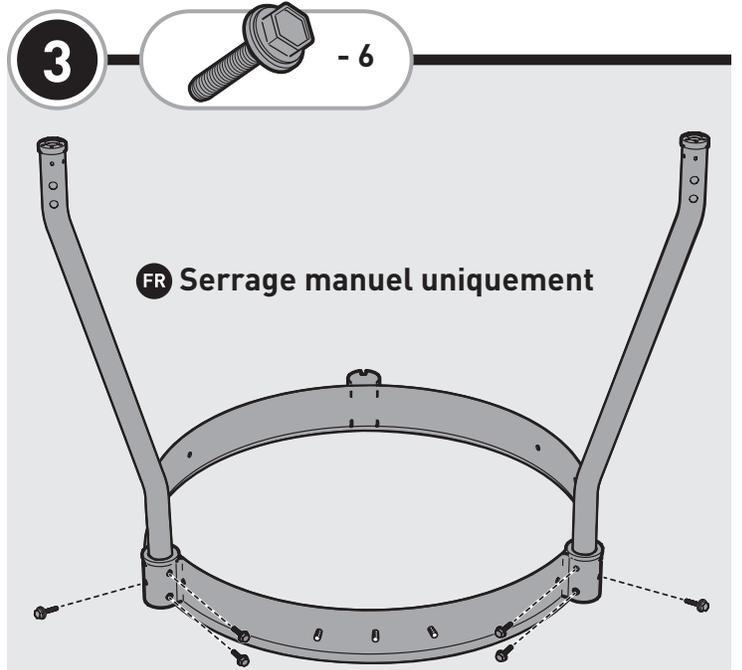
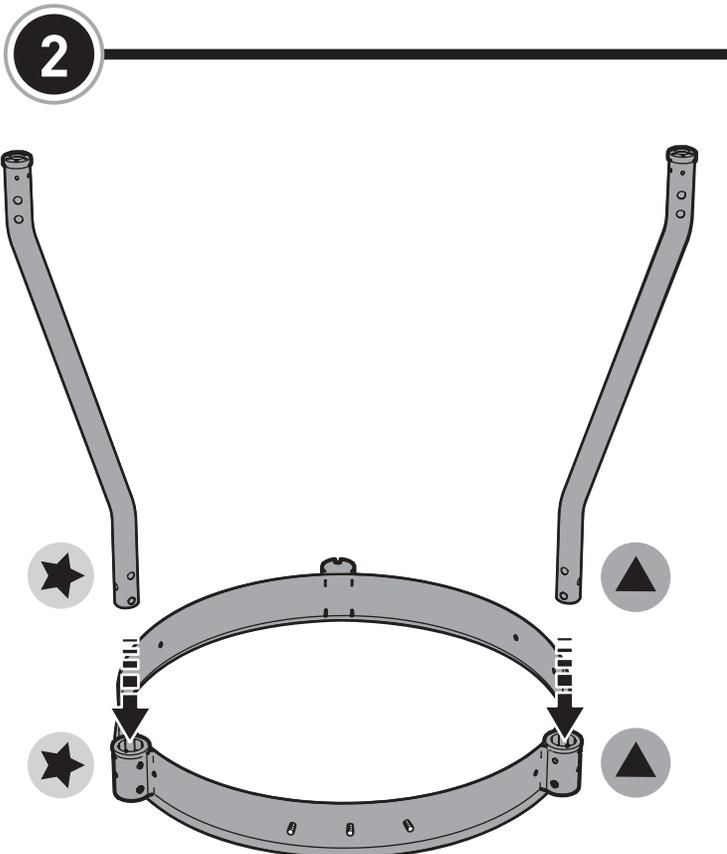
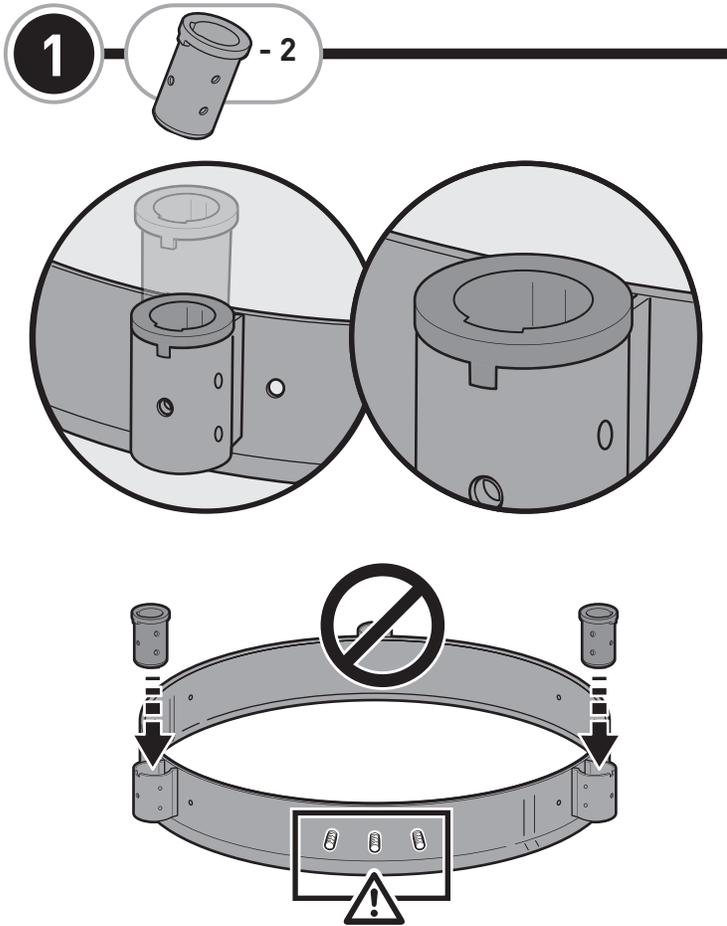


FR Téléchargez l'appli gratuite BILT qui vous expliquera le montage étape par étape en 3D.

FR OUTILS NÉCESSAIRES :

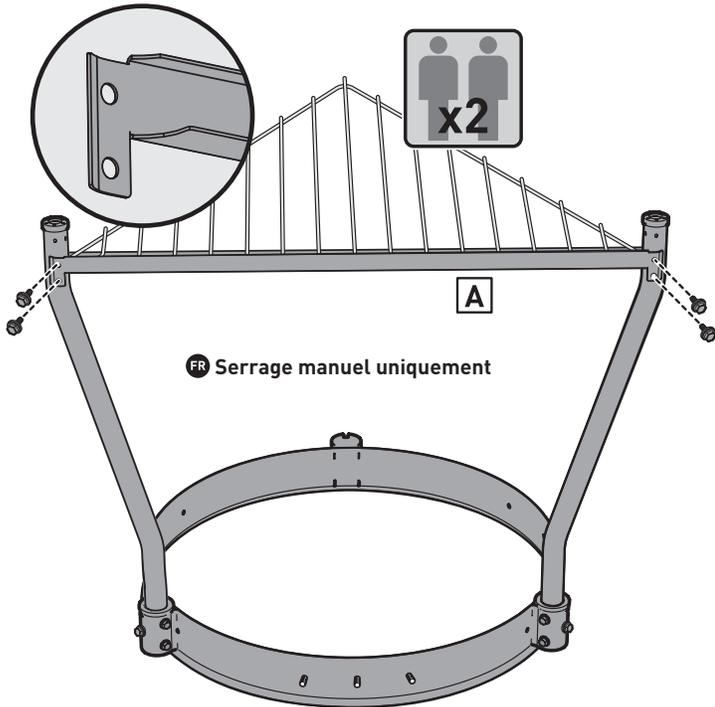


ASSEMBLAGE

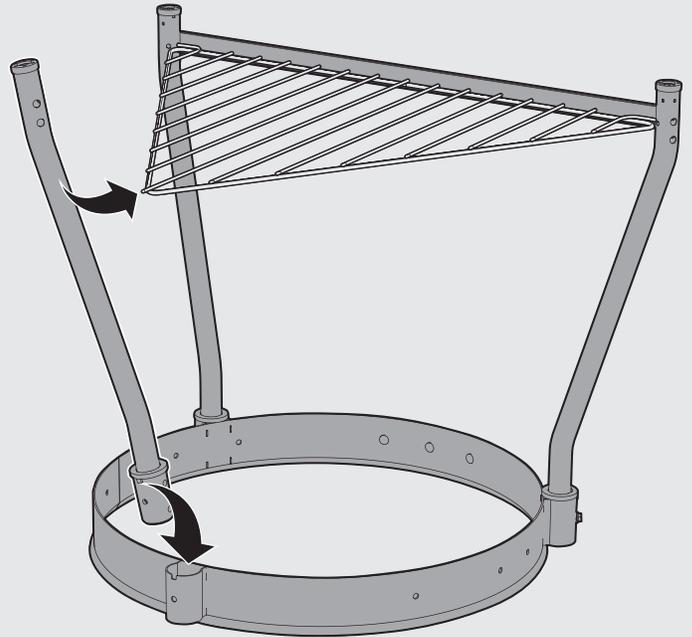


ASSEMBLAGE

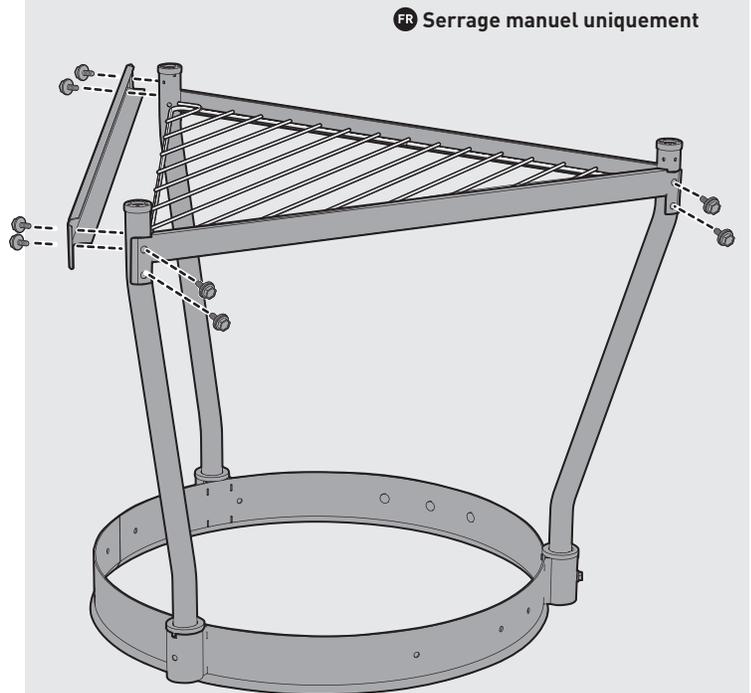
5 - 4



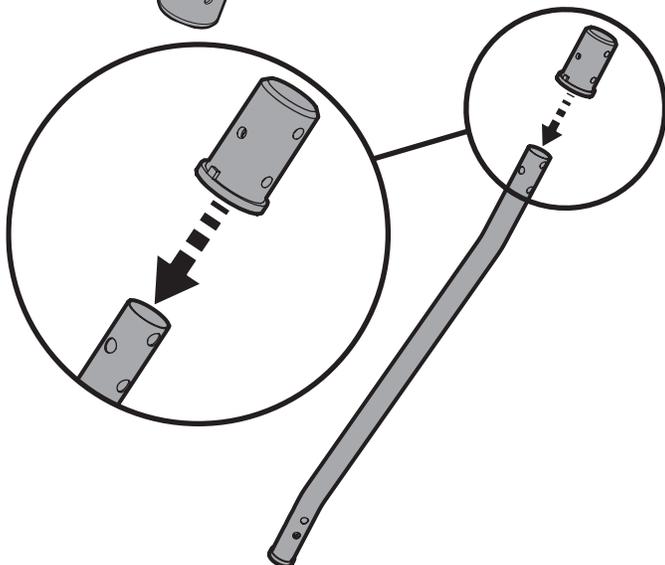
7



8 - 8

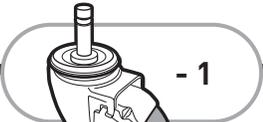


6 - 1

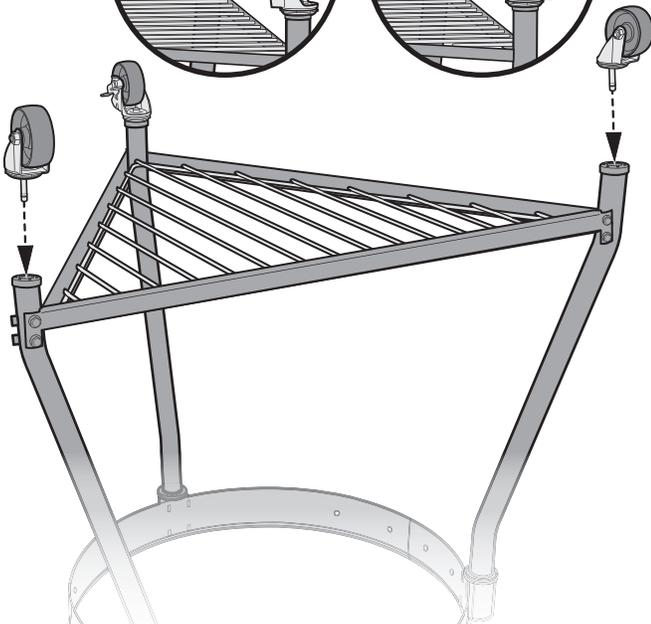
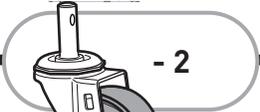


ASSEMBLAGE

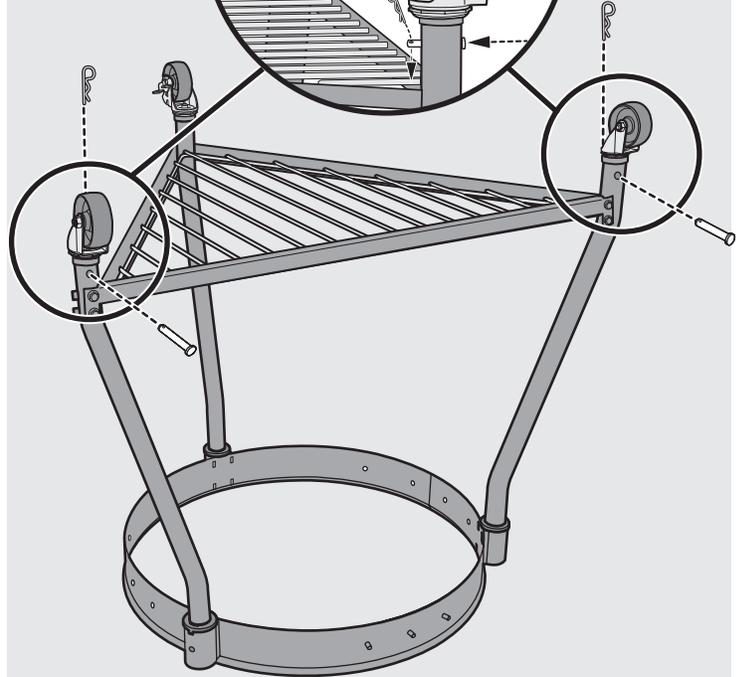
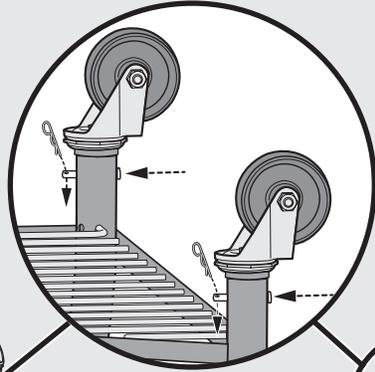
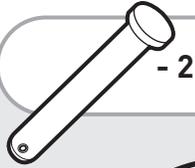
9

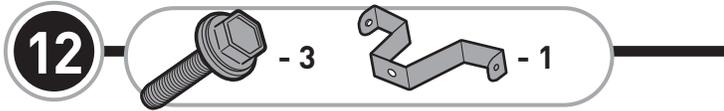


10

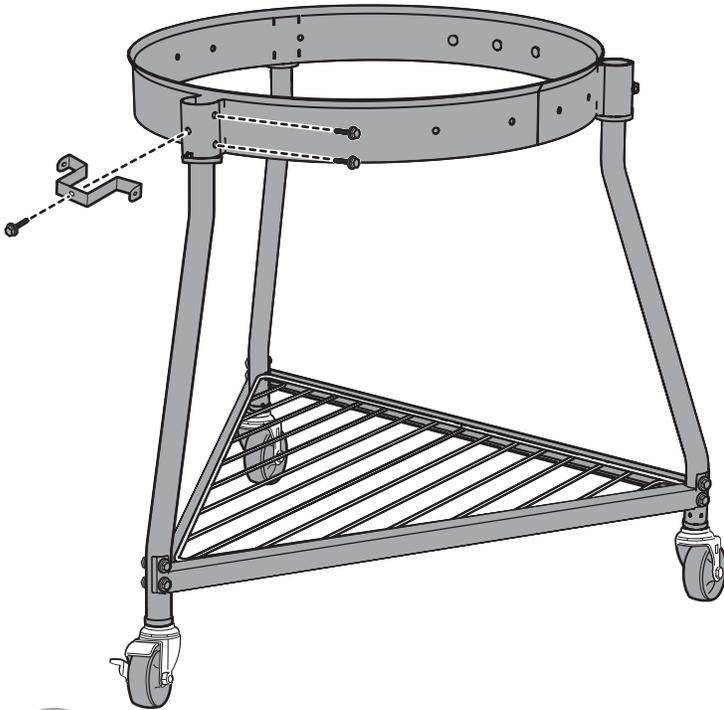


11

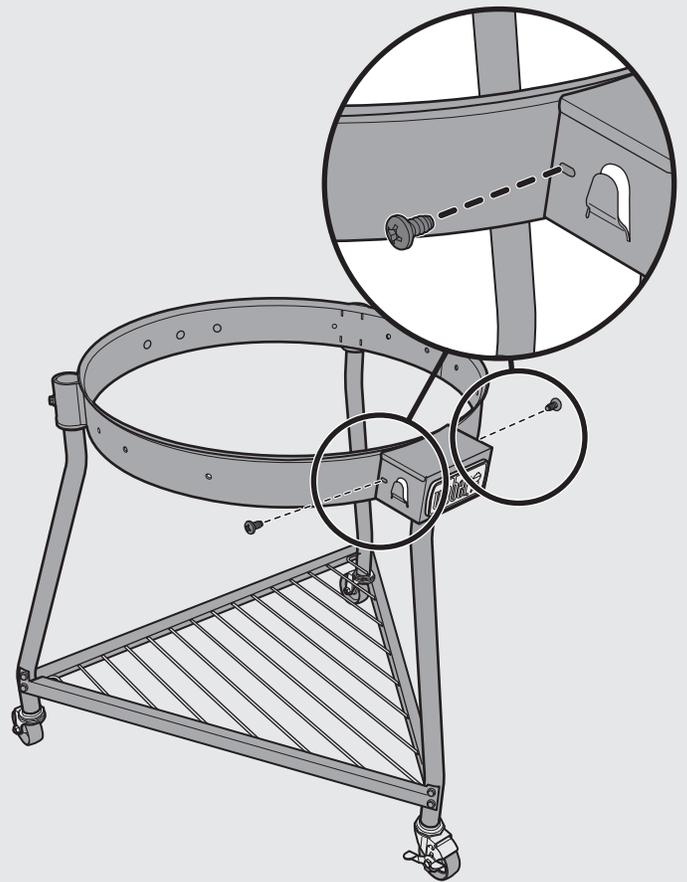
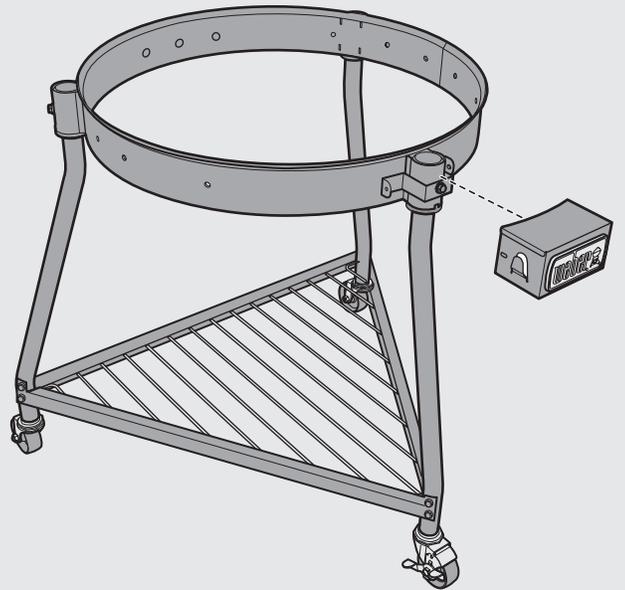
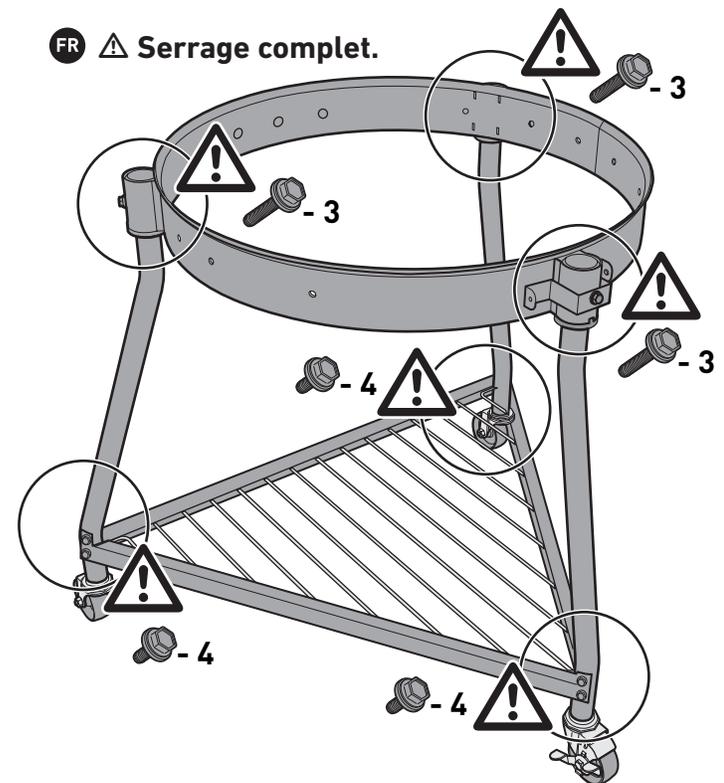




FR ⚠ Serrage complet.

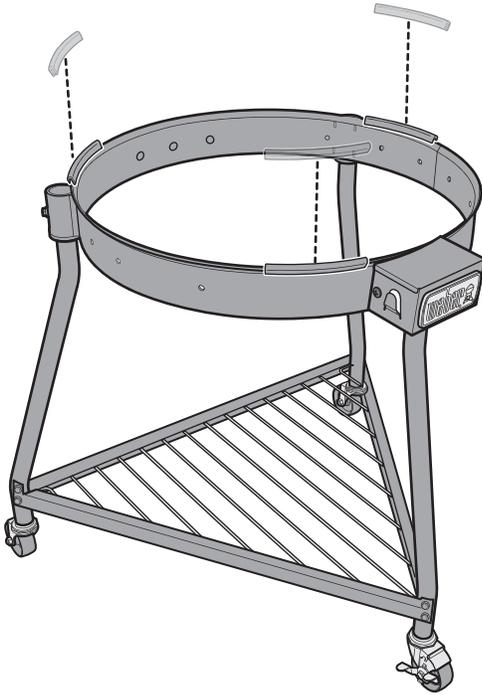
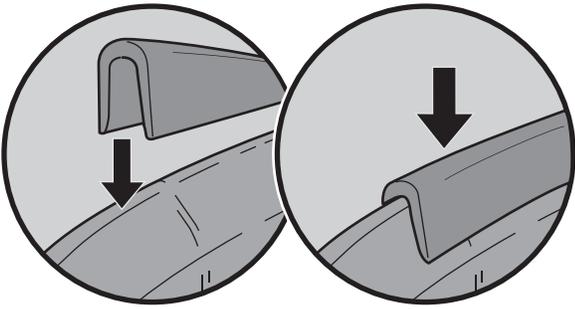


FR ⚠ Serrage complet.

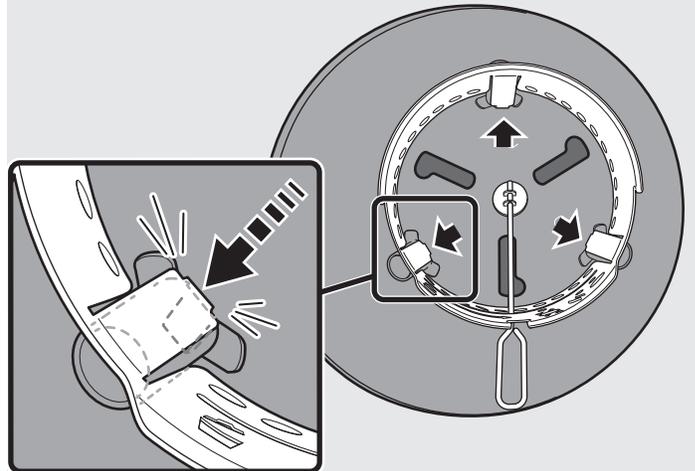
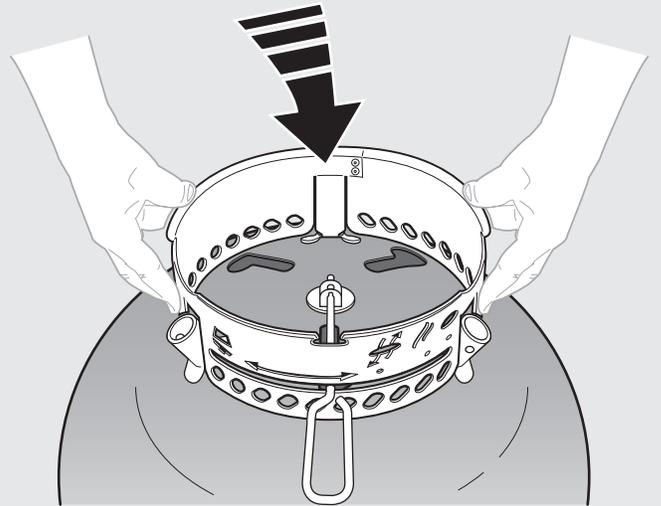
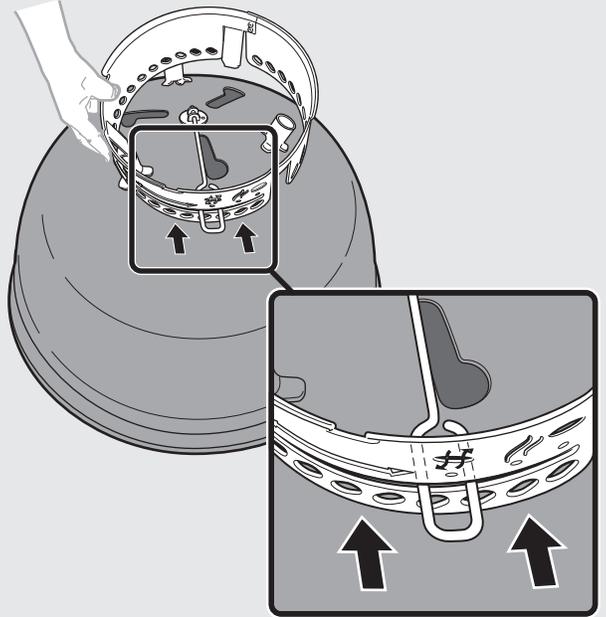


ASSEMBLAGE

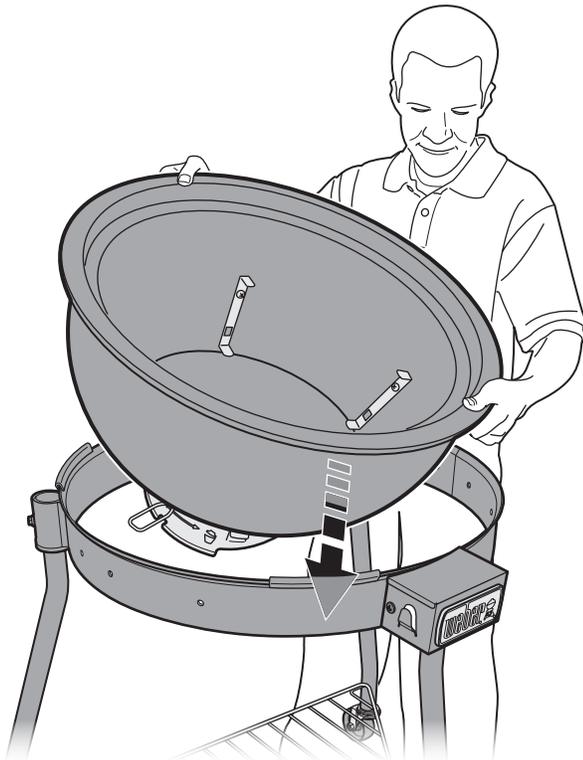
15 - 3



16



17



18



- 3

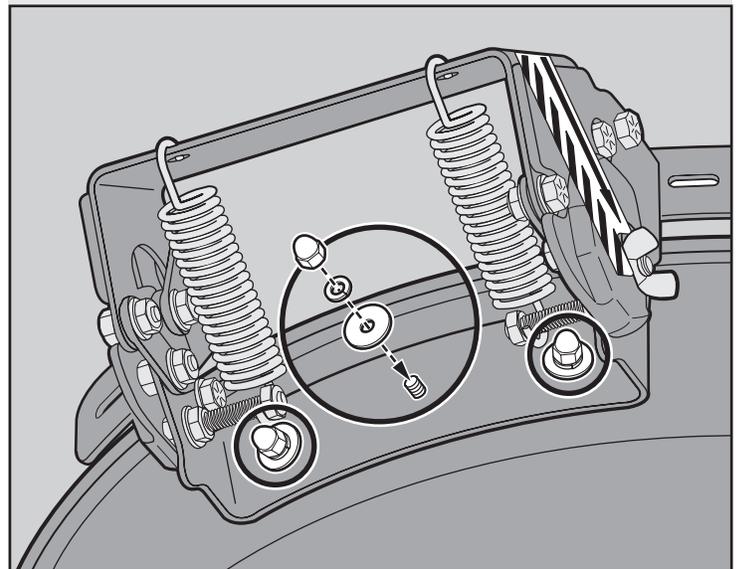
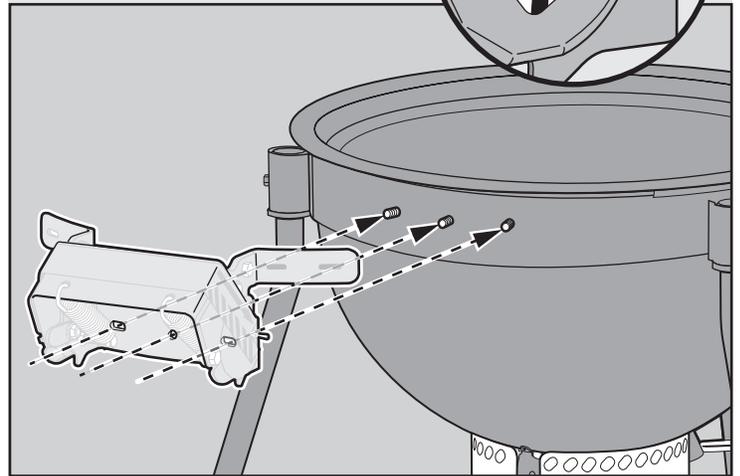


- 3

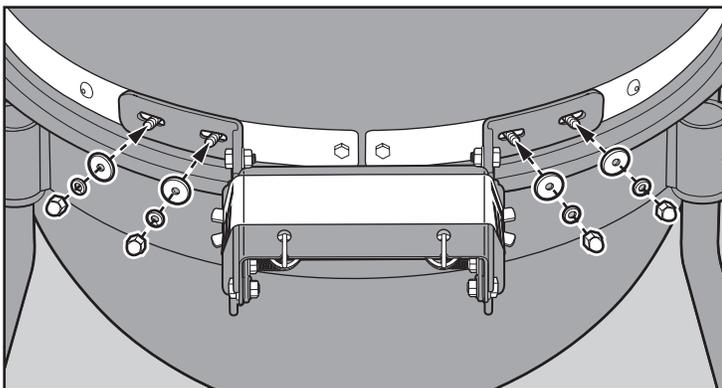
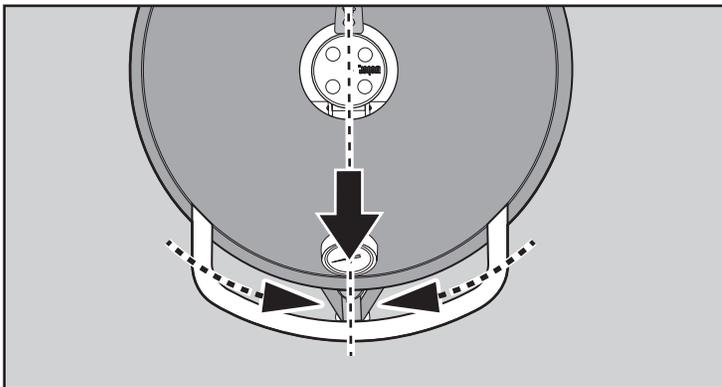
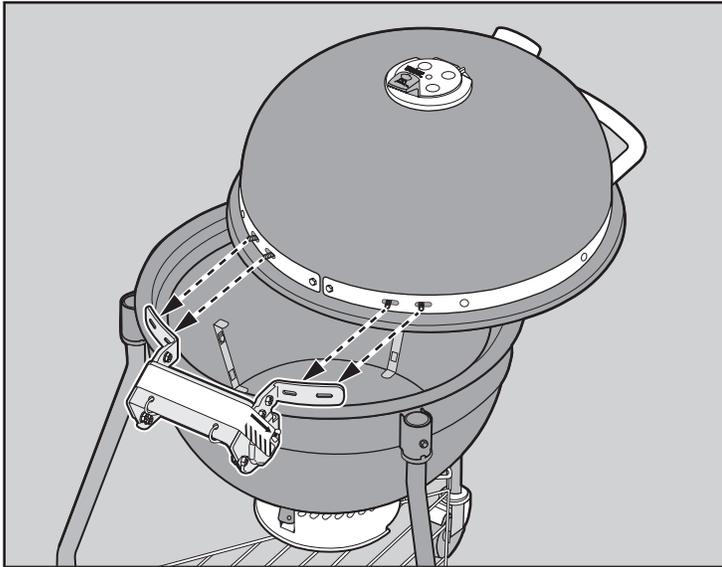


- 3

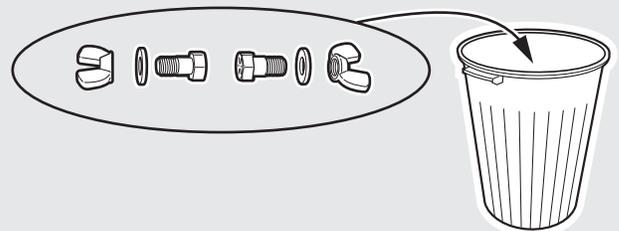
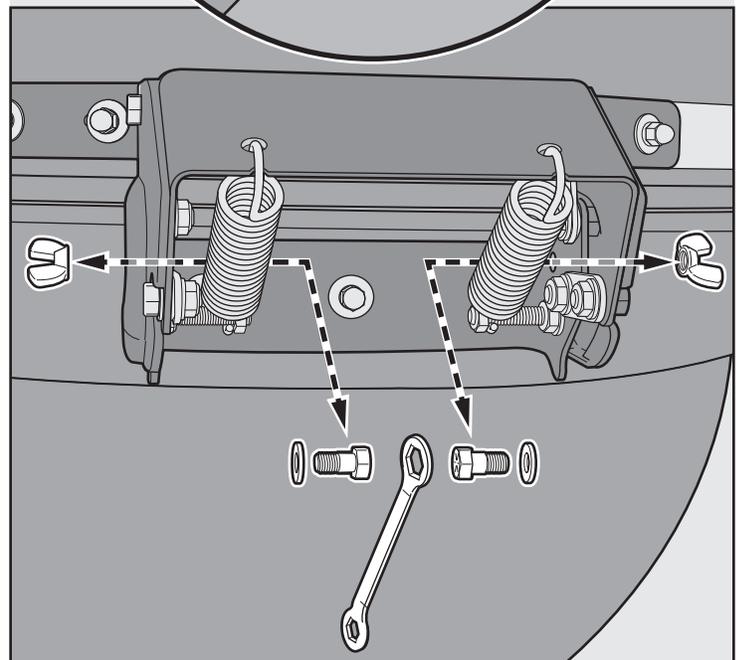
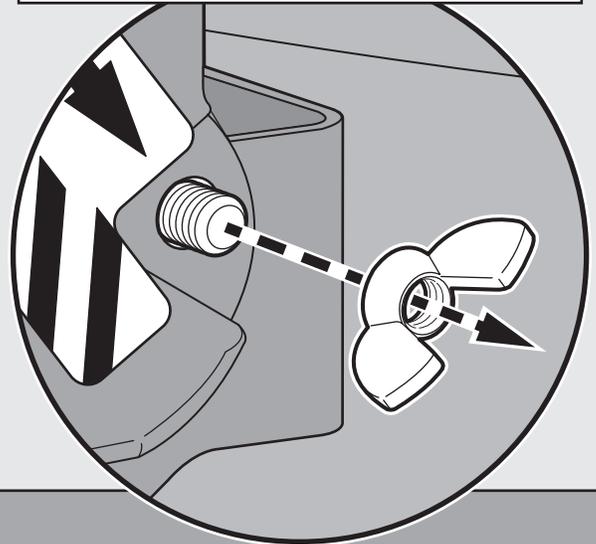
⚠ AVERTISSEMENT : NE RETIREZ PAS LES BOULONS DE SÉCURITÉ AVANT QUE LE COUVERCLE NE SOIT TOTALEMENT INSTALLÉ.



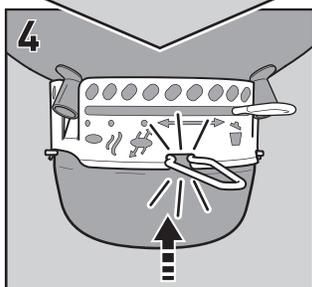
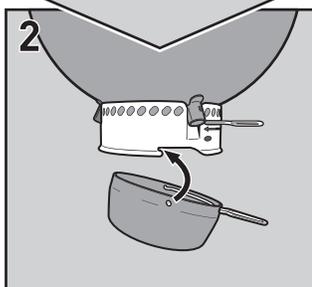
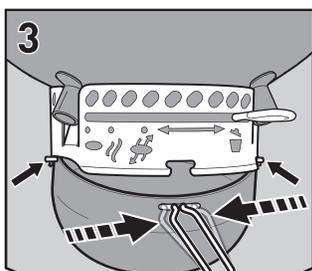
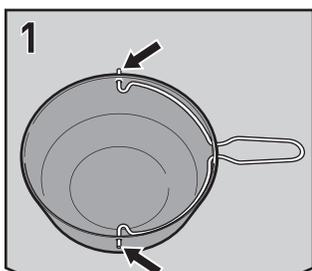
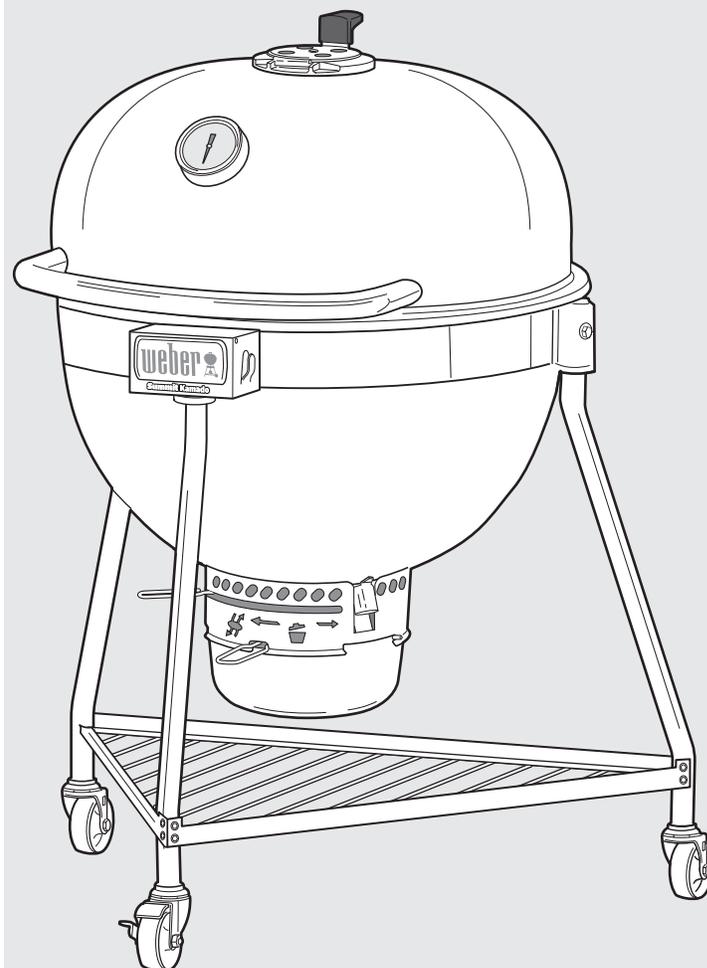
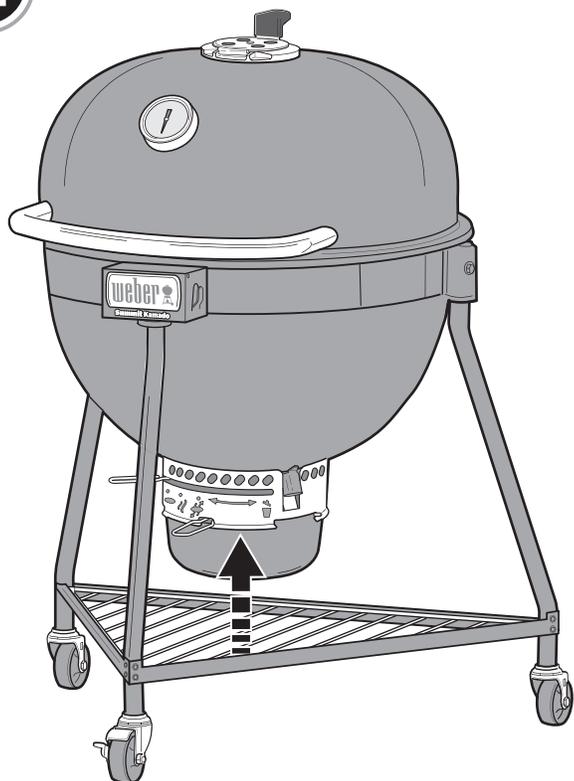
ASSEMBLAGE



⚠ AVERTISSEMENT : NE SOULEVEZ PAS LE COUVERCLE AVANT QUE LES BOULONS DE SÉCURITÉ NE SOIENT RETIRÉS.



21



Assurez-vous que toutes les pièces ont été utilisées et que les vis sont bien serrées avant d'allumer le barbecue.



SYSTÈME DE CUISSON

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

A Cuve et couvercle

Tous deux dotés d'une double paroi et d'une isolation à l'air, la cuve et le couvercle retiennent la chaleur pour une cuisson prolongée et une excellente maîtrise de la température. La forme unique en bouilloire de votre SUMMIT KAMADO permet une véritable cuisson par convection.

B Clapets et aérations

L'air fait partie intégrante de la cuisson au charbon. Plus le flux d'air qui s'engouffre dans le barbecue est important, plus le feu sera chaud (jusqu'à un certain point), et plus le charbon brûlera vite. Le clapet de cuve, situé sur la partie inférieure du barbecue, doit être ouvert pendant la cuisson ou mis en position fumage pour le fumage. Le clapet supérieur sert à contrôler la température intérieure du barbecue.

C Grille de cuisson

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

D Plaque de diffusion

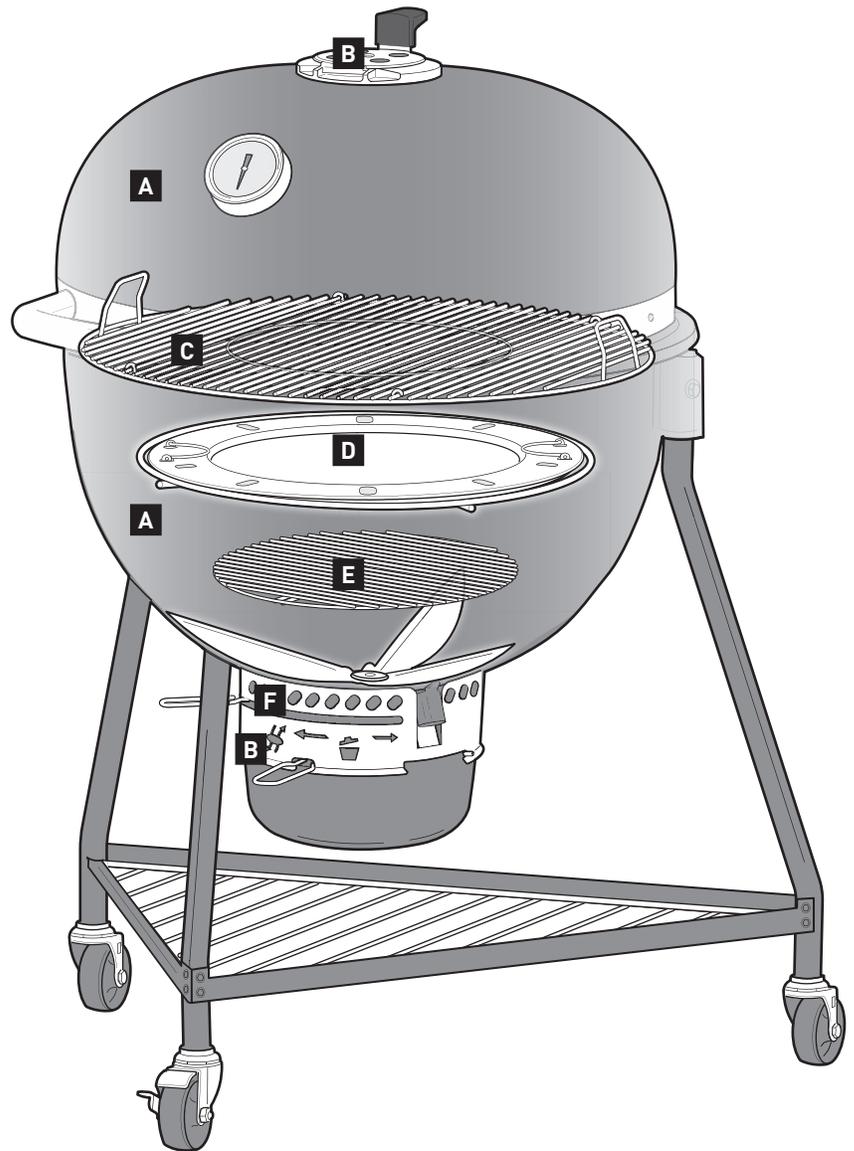
La plaque de diffusion en acier inoxydable sert à maintenir une température constante et à orienter la chaleur et la fumée autour des aliments. Elle doit toujours être utilisée pendant le fumage des aliments. Elle peut également être utilisée pendant la cuisson indirecte pour maximiser l'espace de cuisson.

E 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. Elle peut être mise en position haute dans la cuve pour la cuisson, et en position basse pour le fumage.

F Système de nettoyage ONE-TOUCH

Le système de nettoyage ONE-TOUCH en acier inoxydable fait du nettoyage un jeu d'enfants. 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 volumineux, pour une élimination rapide et propre. Ces clapets servent également à alimenter le feu en oxygène ou à favoriser l'extinction de celui-ci.



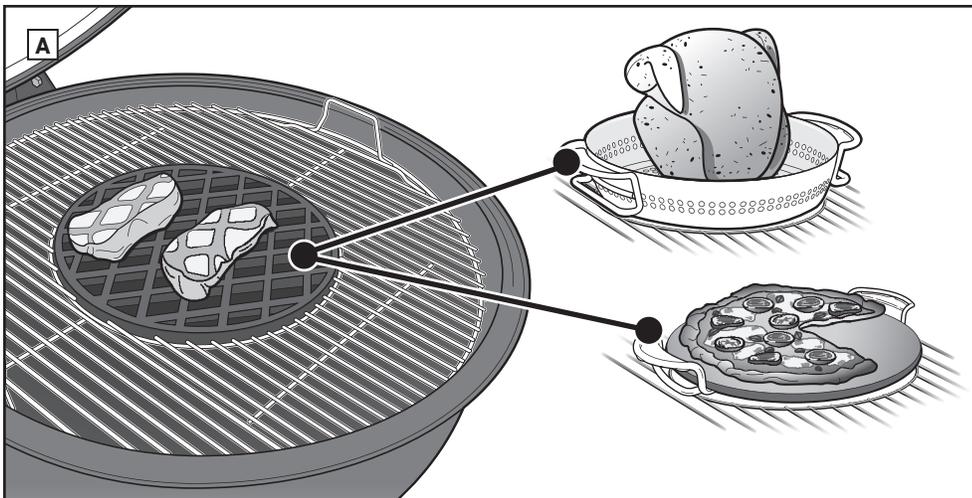


CARACTÉRISTIQUES

Le WEBER SUMMIT KAMADO E6 n'est pas un barbecue lambda. Ses caractéristiques haut de gamme et sa conception novatrice offrent un grand confort de cuisson et de fumage.

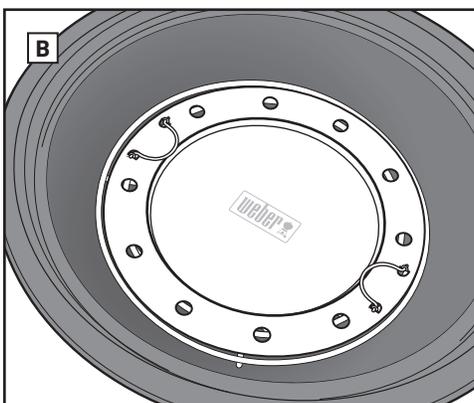
A GOURMET BBQ SYSTEM

La grille de cuisson GOURMET BBQ SYSTEM est la grille circulaire au centre de la grille de cuisson articulée. Elle est amovible, pour être remplacée par n'importe quel accessoire GOURMET BBQ SYSTEM (accessoires vendus séparément). Pour découvrir tous les accessoires GOURMET BBQ SYSTEM, rendez-vous sur notre site : www.weber.com.



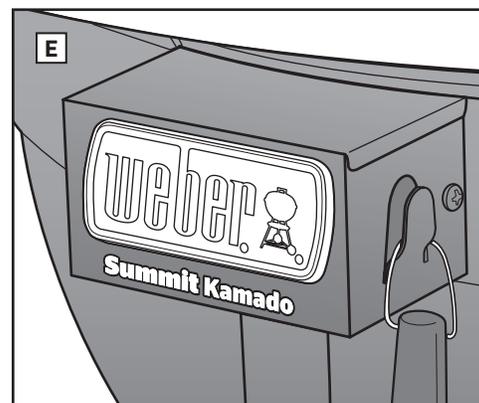
B Plaque de diffusion en acier inoxydable

Cette plaque de diffusion spécialement conçue est utilisée spécifiquement pour fumer des aliments ainsi que pour la cuisson indirecte.



C Thermomètre intégré

Le thermomètre résistant intégré au couvercle vous permet de surveiller aisément la température de votre barbecue. La plage « fumage » qu'il contient indique la température idéale pour fumer des aliments.

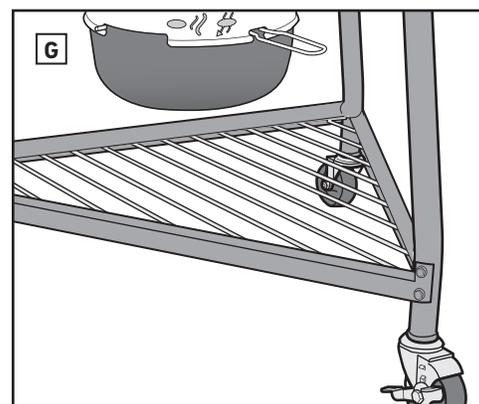


D Cendrier volumineux

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.

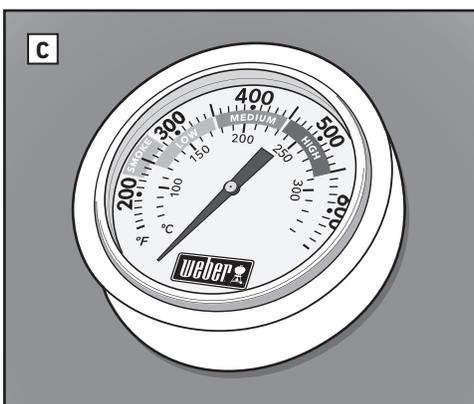
E Crochets à ustensiles

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



F Aérations de cuve pour la cuisson à basse température

La forme de ces aérations de cuve assure une ventilation parfaite pour le barbecue et le fumage à basse température. (Non illustré)

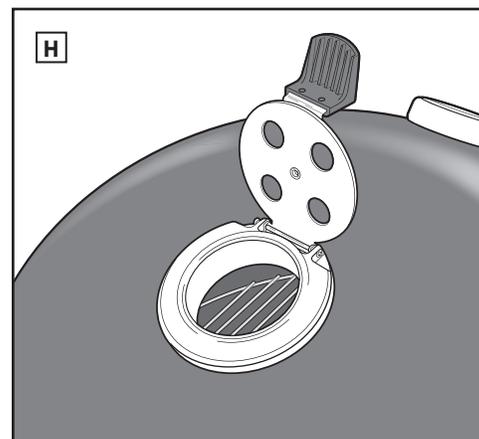


G Étagère métallique inférieure

L'étagère métallique inférieure fournit un rangement supplémentaire.

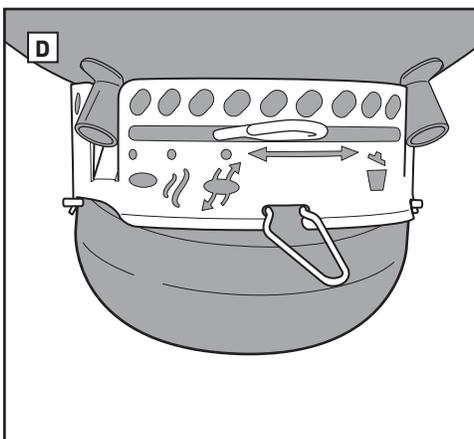
H Clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE

Le clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE à charnière maximise la circulation de l'air et augmente rapidement la température pour que vous soyez prêt à cuire en 20 minutes. Il permet également de revenir rapidement à une chaleur importante.



I Charnière de couvercle à ouverture facile

Le couvercle de votre barbecue est doté d'une charnière à ressort afin de permettre l'ouverture et la fermeture du couvercle en toute simplicité et sécurité. La charnière évite que le couvercle ne se ferme brusquement, et ainsi que vous ne vous blessiez ou n'endommagiez votre barbecue. (Non illustré)





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 (5 pieds) d'un matériau inflammable. 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 ou de briquettes 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 *Quantité de charbon pour la cuisson directe*. Si vous faites griller ou fumer de grosses pièces de viande qui nécessitent un temps de cuisson de 20 minutes ou plus, reportez-vous au tableau *Quantité de charbon pour la cuisson indirecte*. Pour plus de détails sur la différence entre cuisson directe et indirecte, reportez-vous à la section *MÉTHODES DE CUISSON* de ce manuel.

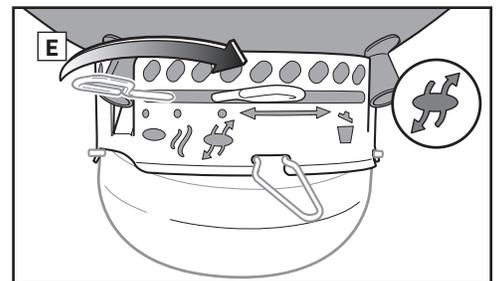
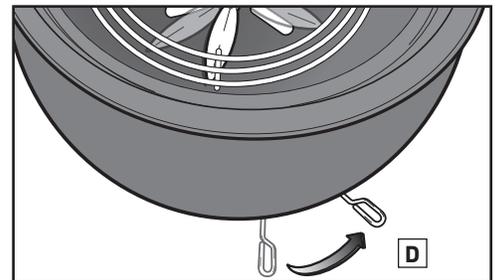
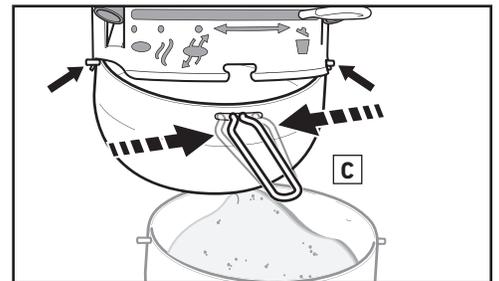
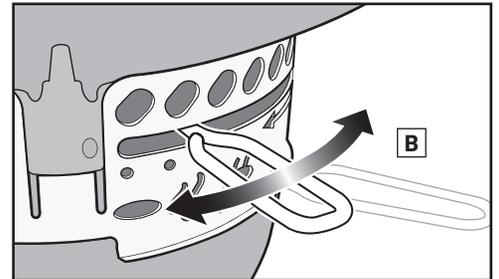
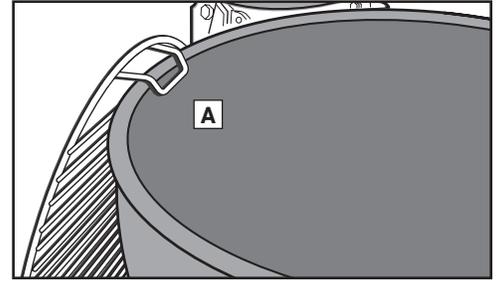
Au tout premier barbecue

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.
2. Retirez la grille de cuisson du barbecue. Pour plus de commodité, suspendez la grille de cuisson sur la cuve de votre barbecue par ses poignées incurvées (A).
3. Retirez la grille foyère (inférieure) et évacuez les cendres et morceaux de charbon restant dans le bas de la cuve. Pour brûler, le charbon nécessite un apport en oxygène, donc veillez à ce que rien n'obstrue les aérations. À l'aide du système de nettoyage ONE-TOUCH, déplacez la poignée d'avant en arrière pour déplacer les cendres présentes au fond du barbecue vers le cendrier (B).
4. Serrez la poignée du cendrier afin de le détacher du barbecue (C).
5. Ouvrez les aérations de la cuve en déplaçant la poignée complètement vers la droite (D) ou en déplaçant la poignée en position ouverte (E).
6. Réinstallez la grille foyère (inférieure).

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



Quantité de charbon en chaleur directe

Briquettes de charbon WEBER	Briquettes de charbon	Charbon de bois de hêtre*	Charbon de bois mixte*
45 briquettes (2¼ récipients)	50 briquettes (1¼ récipient)	3½ récipients (1,27 kg)	2½ récipients

*Pour mesurer le charbon, utilisez le récipient gradué fourni avec votre barbecue.

Quantité de charbon pour la cuisson indirecte

Briquettes de charbon WEBER		Briquettes de charbon		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)
20 briquettes (1 récipient)	7 briquettes (½ récipient)	20 briquettes (½ récipient)	7 briquettes (¼ récipient)	1 récipient (0,36 kg)	1 poignée	¾ récipient	1 poignée

*Pour mesurer le charbon, utilisez le récipient gradué fourni avec votre barbecue.



ALLUMER LE CHARBON

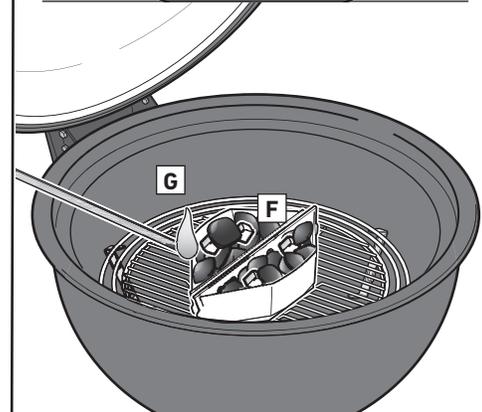
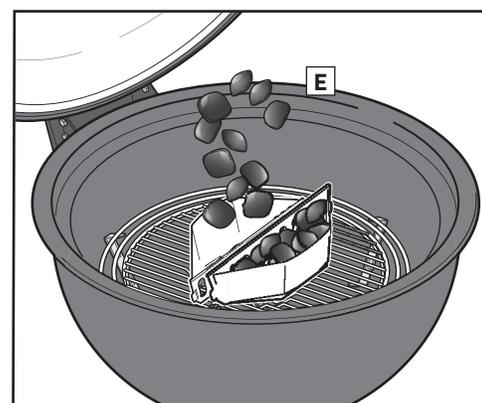
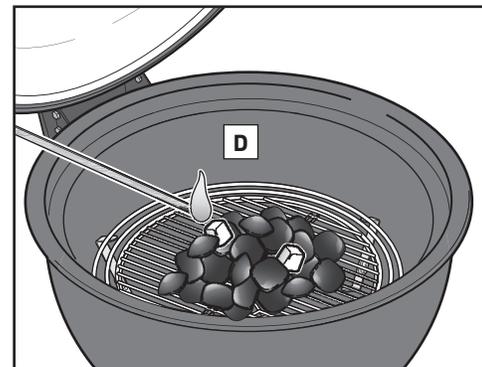
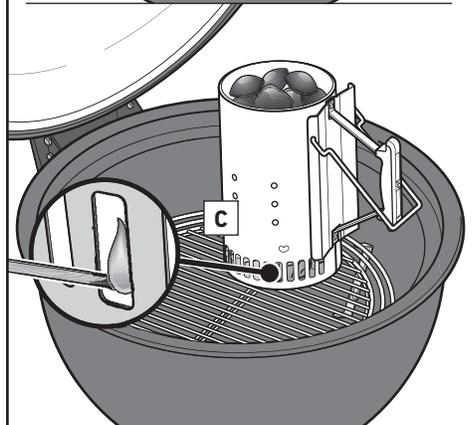
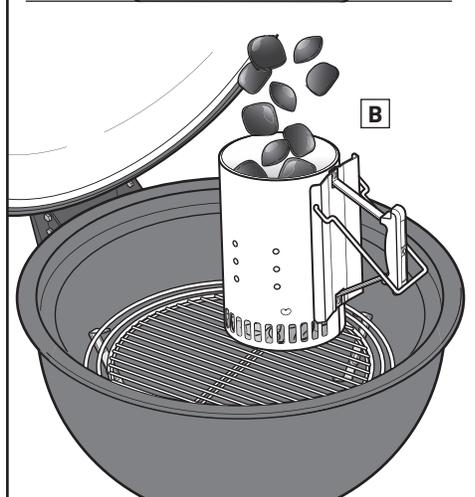
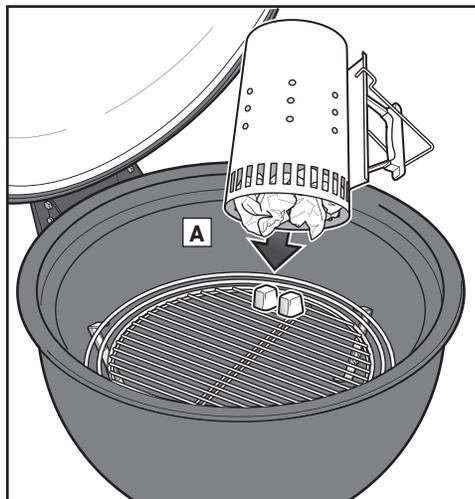
Allumer le charbon à l'aide d'une cheminée d'allumage

Le moyen le plus simple d'allumer tout type de charbon 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. Lors de l'allumage du combustible, veillez à ce que tous les clapets soient complètement ouverts.

1. Mettez quelques feuilles de papier journal chiffonnées en bas de la cheminée d'allumage et posez cette dernière sur la grille foyère (A) ; ou placez quelques cubes allume-feu près du centre de la grille foyère et placez la cheminée d'allumage par-dessus.
2. Remplissez la cheminée d'allumage de charbon (B).
3. Allumez les cubes allume-feu ou le journal par les trous situés dans le bas de la cheminée d'allumage (C).
4. Laissez la cheminée d'allumage en place jusqu'à ce que le charbon soit bien allumé. Quand c'est le cas, une fine couche de cendres blanches recouvre les morceaux de charbon. Cela peut prendre entre 15 et 30 minutes. Ne fermez jamais le couvercle avec la cheminée d'allumage dans le barbecue.

N.B. : Les cubes allume-feu doivent être entièrement consumés et le charbon recouvert de cendres avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson.

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



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

Lors de l'allumage du charbon, veillez à ce que tous les clapets de couvercle et de cuve soient complètement ouverts.

1. Faites une pyramide de charbon au centre de la grille foyère (inférieure) et insérez quelques cubes allume-feu (vendus séparément) au centre de la pyramide (D).
2. Allumez les cubes allume-feu à l'aide d'un briquet ou d'une longue allumette. Les cubes allume-feu enflammeront ensuite le charbon.
3. Attendez que le charbon soit bien allumé. Quand c'est le cas, une fine couche de cendres blanches recouvre les morceaux de charbon. Cela peut prendre entre 15 et 30 minutes.

N.B. : Les cubes allume-feu doivent être entièrement consumés et le charbon recouvert de cendres avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson.

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

Allumer le charbon à l'aide des paniers à charbon Char-Basket

Lors de l'allumage du charbon, veillez à ce que tous les clapets de couvercle et de cuve soient complètement ouverts.

1. Placez les paniers à charbon Char-Basket au centre de la grille foyère et remplissez les paniers Char-Basket de charbon (E).
2. Insérez quelques cubes allume-feu (vendus séparément) dans chacun des paniers à charbon Char-Basket (F). Veillez à les nichier dans le charbon.

3. Allumez les cubes allume-feu à l'aide d'un briquet ou d'une longue allumette. Les cubes allume-feu enflammeront ensuite le charbon (G).
4. Attendez que le combustible soit bien allumé. Quand c'est le cas, une fine couche de cendres blanches recouvre les morceaux de charbon. Cela peut prendre entre 15 et 30 minutes.

N.B. : Les cubes allume-feu doivent être entièrement consumés et le charbon recouvert de cendres avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson.

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

⚠ Portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue pendant la cuisson, pour ajuster les clapets de ventilation, ajouter du charbon et manipuler le thermomètre ou le couvercle.

⚠ Ne fermez jamais le couvercle avec la cheminée d'allumage dans le barbecue.



MÉTHODES DE CUISSON – CUISSON DIRECTE

Le WEBER SUMMIT KAMADO accepte trois méthodes de cuisson : la cuisson directe, la cuisson indirecte et le fumage. Avant d'aller plus loin, choisissez la méthode que vous souhaitez appliquer et suivez les instructions correspondantes dans ce mode d'emploi.

N.B. : Un climat froid ou une altitude élevée augmentent les temps de cuisson. Les conditions climatiques venteuses augmenteront la température du barbecue.

MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE

Utilisez la méthode directe pour les aliments tendres et de petite taille nécessitant moins de 20 minutes de cuisson, comme les hamburgers, steaks, côtelettes, brochettes, pièces de poulet désossées, filets de poisson, crustacés et légumes en tranches.

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

Une cuisson directe 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.

Préparation du barbecue pour la cuisson directe

1. Disposez l'anneau de fixation central (B) en position moyenne dans la cuve, puis la grille foyère (C) au centre de celui-ci.
2. Allumez le charbon. Reportez-vous à la section « ALLUMER LE CHARBON » dans de mode d'emploi.

N.B. : Le couvercle, les clapets et les aérations doivent rester ouverts pendant l'allumage du charbon.

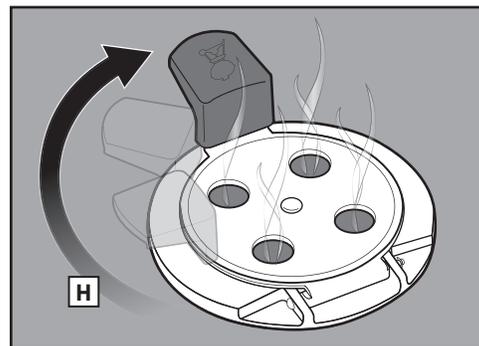
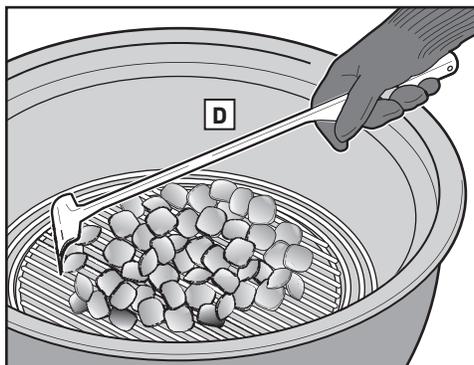
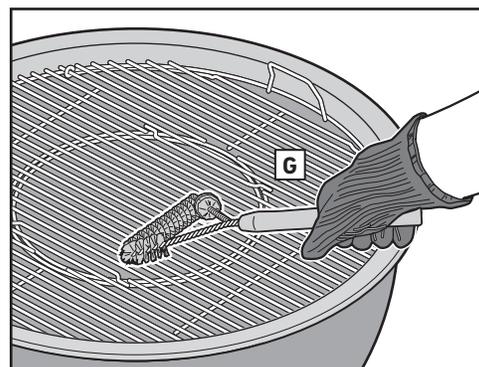
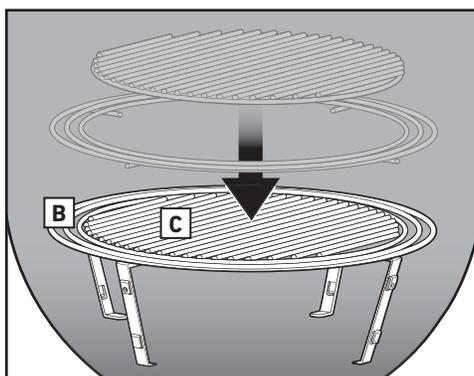
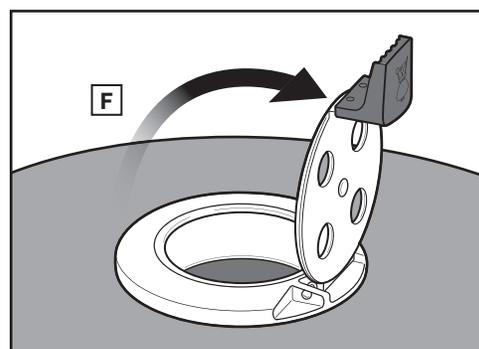
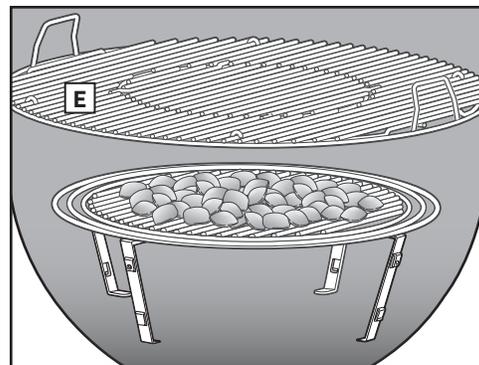
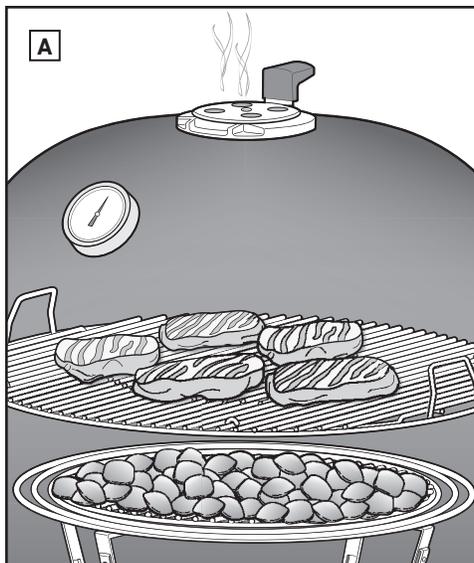
3. Une fois le charbon allumé, portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur. À l'aide de longues pinces ou d'un râteau à charbon, répartissez le charbon de manière régulière sur la grille foyère (D). Assurez-vous que le charbon allumé soit en contact avec celui qui ne l'est pas.
4. Placez la grille de cuisson en position haute dans la cuve (E).
5. Fermez le couvercle du barbecue et ouvrez le clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE (F).
6. Faites préchauffer la grille de cuisson pendant environ 5 à 10 minutes ou jusqu'à atteindre la température de barbecue souhaitée.
7. Une fois que la grille de cuisson est chaude, nettoyez-la à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable ou à l'aide d'un racloir (G).

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 et refermez le couvercle du barbecue. En faisant pivoter le clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE, vous augmentez ou diminuez la chaleur souhaitée dans le barbecue (H). Reportez-vous à votre recette pour connaître le temps et la température de cuisson recommandés. Reportez-vous au thermomètre du couvercle pour connaître la température interne souhaitée du barbecue.

Une fois la cuisson terminée

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





MÉTHODES DE CUISSON – CUISSON INDIRECTE

MÉTHODE DE CUISSON INDIRECTE

Utilisez la méthode indirecte 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, pièces de volaille non désossées, poissons entiers, filets délicats de poisson et poulets, dindes entières et côtes. 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, la chaleur vient des deux côtés du barbecue (A), ou d'un seul côté 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.

La chaleur par rayonnement et conduction joue un rôle, qui est cependant réduit en cuisson indirecte. 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 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.

N.B. : Un climat froid ou une altitude élevée augmentent les temps de cuisson. Les conditions climatiques venteuses augmenteront la température du barbecue.

Préparation du barbecue pour la cuisson indirecte

1. Disposez l'anneau de fixation central (B) en position moyenne dans la cuve, puis la grille foyère (C) au centre de celui-ci.
2. Allumez le charbon. Reportez-vous à la section « ALLUMER LE CHARBON » dans le mode d'emploi.

N.B. : Le couvercle, les clapets et les aérations doivent rester ouverts pendant l'allumage du charbon.

3. Une fois le charbon allumé, portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur. À l'aide de longues pinces, séparez les paniers à charbon Char-Basket afin qu'ils soient placés sur les deux côtés des aliments (D).

N.B. : Placez une barquette jetable entre les paniers à charbon Char-Basket afin de récupérer les gouttes et ainsi minimiser le temps nécessaire au nettoyage.

N.B. : À titre d'autre solution, ce barbecue dispose de suffisamment d'espace de cuisson pour utiliser simultanément les méthodes directe et indirecte. En disposant les deux paniers à charbon CHAR-BASKETS d'un côté du barbecue, vous pouvez faire de la cuisson directe au-dessus de ceux-ci et utiliser le reste de la grille de cuisson pour la cuisson indirecte.

4. Placez la grille de cuisson en position haute dans la cuve, en vous assurant que les sections articulées sont au-dessus des paniers à charbon Char-Basket (E) pour ajouter du charbon si nécessaire.

5. Fermez le couvercle du barbecue et ouvrez le clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE (F).

6. Faites préchauffer la grille de cuisson pendant environ 5 à 10 minutes ou jusqu'à atteindre la température de barbecue souhaitée.

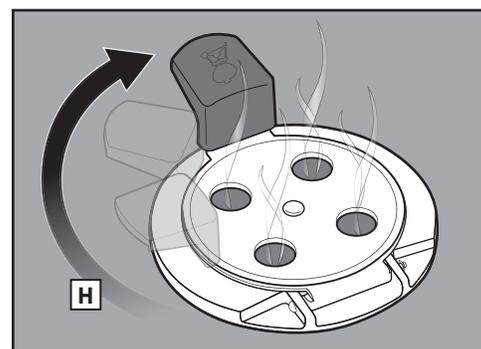
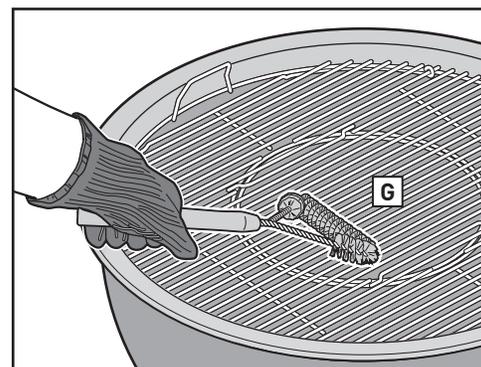
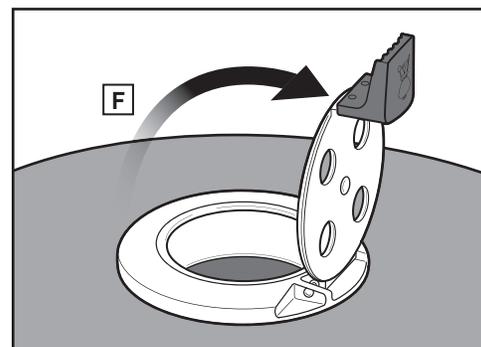
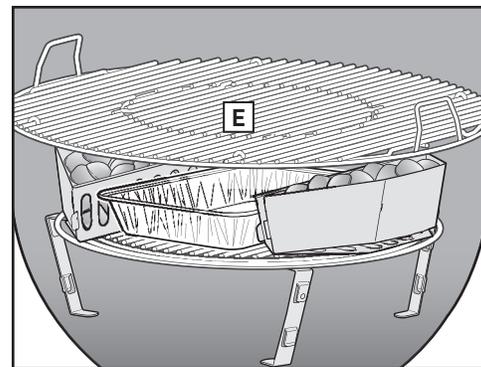
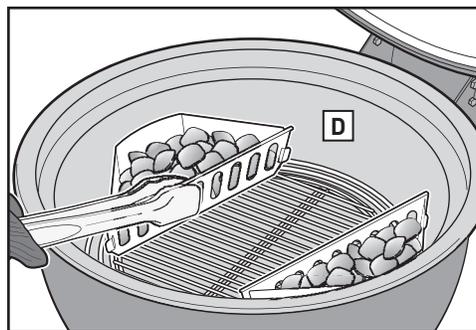
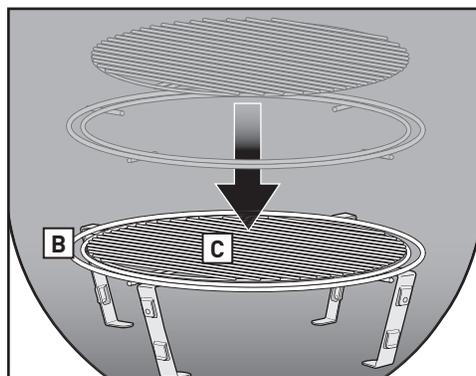
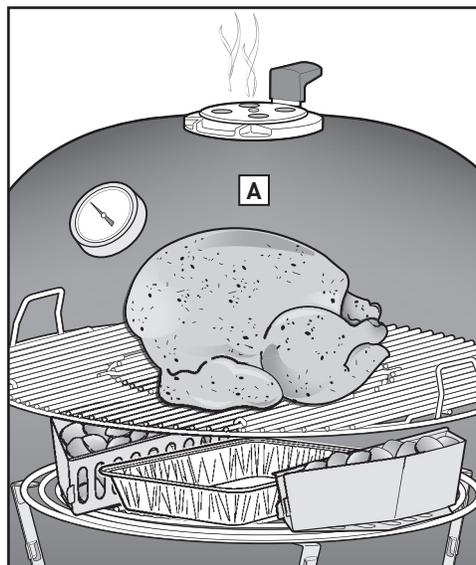
7. Une fois que la grille de cuisson est chaude, nettoyez-la à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable ou à l'aide d'un racloir (G).

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 entre les paniers à charbon Char-Basket et fermez le couvercle du barbecue. En faisant pivoter le clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE, vous augmentez ou diminuez la chaleur souhaitée dans le barbecue (H). Reportez-vous à votre recette pour connaître le temps et la température de cuisson recommandés. Reportez-vous au thermomètre du couvercle pour connaître la température interne souhaitée du barbecue.

Une fois la cuisson terminée

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





MÉTHODES DE CUISSON – FUMAGE

FUMAGE

Le fumage consiste à cuire des aliments à basse température pendant une période prolongée en utilisant des morceaux ou des copeaux de bois dur véritable (A). Cette technique est d'ailleurs également appelée « cuisson lente et à basse température ». Vos aliments conservent ainsi leurs sucs et saveurs afin d'obtenir une viande extrêmement tendre. Le fumage est idéal pour les grosses pièces comme la poitrine, la dinde, l'échine de porc, les travers de porc et les poulets entiers.

N.B. : Un climat froid ou une altitude élevée augmentent les temps de cuisson. Les conditions climatiques venteuses augmenteront la température du barbecue.

Préparation du barbecue pour le fumage

1. Disposez la grille foyère (B) en position basse dans la cuve, puis l'anneau de fixation central en position moyenne dans la cuve (C).

N.B. : 35 à 45 briquettes fourniront 8 à 10 heures de cuisson. Pour les aliments qui nécessitent une cuisson plus longue, plus de charbon sera nécessaire. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau « Temps de cuisson et de fumage ».

2. Allumez le charbon. Reportez-vous à la section « ALLUMER LE CHARBON » dans de mode d'emploi.

N.B. : Le couvercle, les clapets et les aérations doivent rester ouverts pendant l'allumage du charbon.

3. Une fois le charbon allumé, portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur. À l'aide d'une longue pince, ajoutez des morceaux ou copeaux de bois de fumage WEBER autour du charbon allumé (D).

4. Positionnez la plaque de diffusion dans le centre de l'anneau de fixation (E).

N.B. : Placez une barquette jetable sur la plaque de diffusion afin de récupérer les gouttes et ainsi minimiser le temps nécessaire au nettoyage. Utilisez deux barquettes lorsque vous fumez de grandes pièces de viande.

5. Placez la grille de cuisson en position haute dans la cuve (F).

6. Fermez le couvercle du barbecue.

7. Quand le barbecue a atteint la plage du thermomètre correspondant au fumage (G), faites glisser la poignée du clapet de cuve pour le mettre en position de fumage (H) et faites pivoter le clapet de ventilation de couvercle RAPIDFIRE (I) afin de maintenir la température de fumage recommandée.

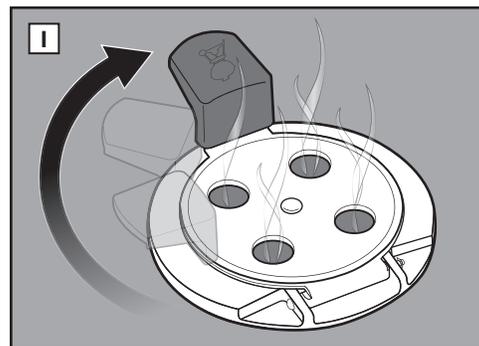
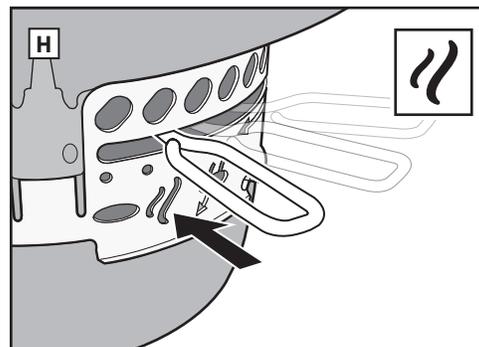
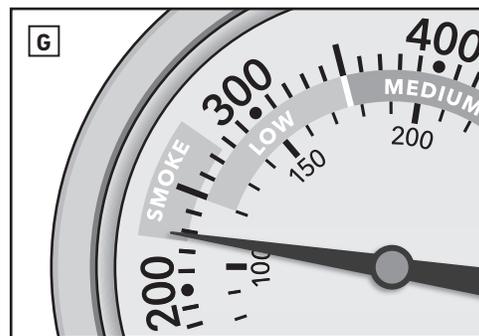
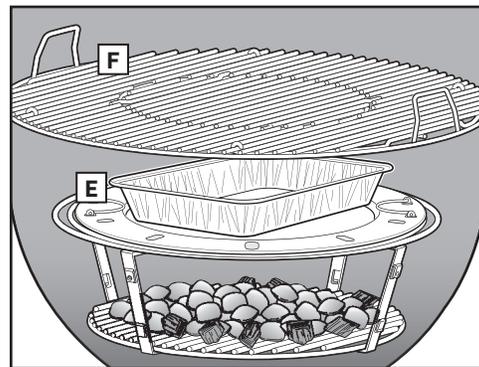
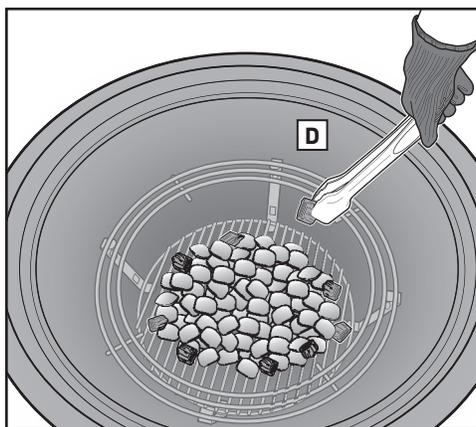
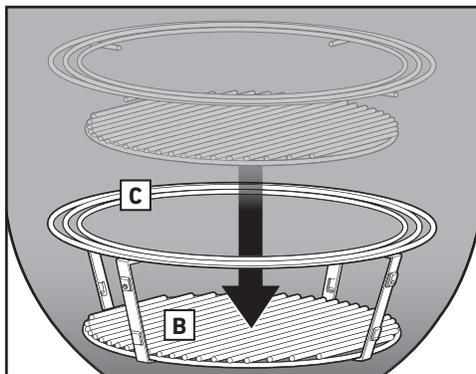
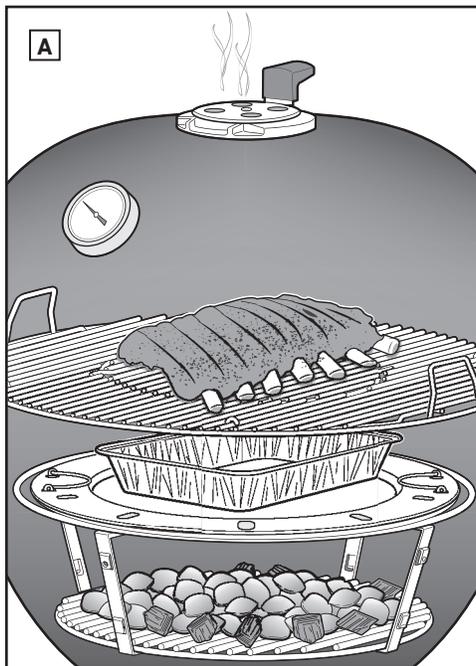
8. Ouvrez le couvercle du barbecue et nettoyez la grille de cuisson à l'aide d'une brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable ou à l'aide d'un grattoir.

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.

9. Déposez les aliments au centre des grilles de cuisson. Reportez-vous à votre recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

Une fois la cuisson terminée

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





MÉTHODES DE CUISSON – FUMAGE

Quantité de charbon pour le fumage et temps de cuisson

	Poids	Temps de cuisson	Briquettes de charbon	Morceaux de bois de fumage
POISSON	0,45 à 1,36 kg (1 lb à 3 lb)	1 à 2½ h	60 à 80 briquettes (1¼ récipients)	2 à 4
	1,36 à 2,7 kg (3 lb à 6 lb)	2½ à 4 h	60 à 80 briquettes (1¼ récipients)	2 à 4
VOLAILLE	0,9 à 1,36 kg (2 lb à 3 lb)	2 à 3½ h	60 à 80 briquettes (1¼ récipients)	1 à 3
	1,81 à 3,62 kg (4 lb à 8 lb)	3½ à 4 h	80 à 100 briquettes (2¼ récipients)	2 à 4
	3,62 à 5,44 kg (8 lb à 12 lb)	4 à 5 h	80 à 100 briquettes (2¼ récipients)	3 à 4
	5,44 à 8,1 kg (12 lb à 18 lb)	8 à 10 h	100 à 120 briquettes (2¾ récipients)	3 à 5
PORC	1,81 à 3,62 kg (4 lb à 8 lb)	5 à 8 h	80 à 100 briquettes (2¼ récipients)	3 à 4
	3,62 à 5,44 kg (8 lb à 12 lb)	8 à 12 h	100 à 120 briquettes (2¾ récipients)	3 à 5
BŒUF	1,81 à 3,62 kg (4 lb à 8 lb)	7 à 12 h	80 à 120 briquettes (2¼ récipients)	3 à 5
	3,62 à 5,44 kg (8 lb à 12 lb)	12 à 18 h	120 à 140 briquettes (3¼ récipients)	3 à 5

Les temps de cuisson du bœuf suivent la définition de la cuisson moyenne du ministère de l'agriculture américain. Les temps de cuisson indiqués concernent des aliments entièrement décongelés. Les poids, quantités de charbon et temps de cuisson sont fournis à titre indicatif et ne sauraient constituer des règles immuables. Des facteurs tels que l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent avoir un impact sur le temps de cuisson.

⚠ **AVERTISSEMENT** : N'utilisez jamais de charbon imprégné de liquide d'allumage.

Saveurs des bois de fumage

Variété de bois	Caractéristiques	Idéal pour
Pommier	SUBTIL Légèrement sucré avec une intense saveur fumée fruitée.	Poisson Volaille Porc (jambon notamment) Légumes
Cerisier	SUBTIL Légèrement sucré avec une saveur fumée fruitée.	Poisson Volaille Porc Légumes
Hickory	PUISSANT Fort avec une saveur fumée comparable au bacon.	Volaille Porc Bœuf
Hêtre	SUBTIL Délicat avec une saveur légèrement fumée.	Poisson Volaille Porc Agneau Légumes
Pécan	RICHE Fort avec une saveur douce. Idéal pour fumer à feu très doux.	Poisson Volaille Porc Agneau Bœuf
Mesquite	PRONONCÉ Saveur fumée prononcée avec une finale presque amère.	Porc Agneau Bœuf

TRUCS ET ASTUCES POUR DES GRILLADES RÉUSSIES

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 61 cm d'un matériau combustible. En font partie notamment le bois ou les terrasses et porches en bois traité.

Préchauffez le barbecue

Le préchauffage de votre barbecue joue un rôle clé, tant pour la cuisson directe qu'indirecte ainsi que pour le fumage. Lorsque le barbecue a préchauffé, la chaleur détache les restes alimentaires collés à la grille, ce qui facilite leur élimination à l'aide d'une brosse pour grille avec des poils en acier inoxydable ou à l'aide d'un racloir en bois. De plus, le préchauffage chauffe suffisamment la grille pour bien saisir les aliments et éviter que ceux-ci n'y adhèrent.

Portez des gants

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

Allumer le charbon

Pour ce faire, WEBER recommande l'utilisation d'une cheminée d'allumage (vendue séparément) et de cubes allume-feu (vendus séparément). Évitez d'utiliser du liquide d'allumage, car il n'est pas pratique et risque de donner un goût chimique à vos grillades.

Huilez les aliments et non la grille

Huiler légèrement vos aliments les hydrate et leur donne du goût, tout en évitant qu'ils n'adhèrent à la grille. Nous ne recommandons pas d'huiler la grille, car cela pourrait causer des flambées inutiles.

Mettez le couvercle

Voici pourquoi vous devez garder le couvercle fermé autant que faire se peut :

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

À faire et à ne pas faire avec la plaque de diffusion

Lors du fumage, la plaque de diffusion aide à maintenir une température faible constante et réoriente la chaleur et la fumée autour des aliments. Elle peut également servir à maximiser l'espace de cuisson en méthode indirecte. Ne mettez jamais d'aliments ou de combustible sur la plaque de diffusion.

Maîtrisez le feu

Les flambées ne sont pas une mauvaise chose : elles permettent de saisir la surface des aliments. Mais en trop grand nombre, elles risquent de les brûler. En gardant autant que possible le couvercle fermé, vous limitez l'apport en oxygène dans le barbecue, ce qui aide à éteindre les flambées. Si vous perdez le contrôle sur les flammes, déplacez temporairement vos grillades sur une zone de cuisson indirecte jusqu'à ce qu'elles s'éteignent.

Surveillez le temps et la température

Un climat froid ou une altitude élevée augmentent les temps de cuisson. Les conditions climatiques venteuses augmenteront la température du barbecue.

Veillez à la propreté

Suivez les instructions d'entretien de routine de base afin de conserver l'apparence et les performances de votre barbecue pendant des années. Avant chaque utilisation, veillez à retirer les amas de cendres et de charbon usagé du fond de la cuve et du cendrier.

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 les aliments pendant plus longtemps. Les copeaux de bois sont au contraire idéaux pour une cuisson plus courte, car ils durent moins longtemps.



Nettoyage de l'intérieur du barbecue

Il est essentiel de nettoyer l'intérieur de votre barbecue avant chaque utilisation afin qu'il conserve ses excellentes performances pendant des années.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Attendez que le barbecue refroidisse avant de le nettoyer minutieusement.

Nettoyer le couvercle

Vous verrez peut-être parfois apparaître des écailles ressemblant à de la peinture à l'intérieur du couvercle du barbecue. Pendant l'utilisation, des vapeurs de graisse et de fumée se transforment lentement en carbone et se déposent à l'intérieur du couvercle. Ces dépôts s'écaille et seront très semblables à de la peinture. Ces dépôts sont inoffensifs, mais les écailles pourraient tomber sur votre nourriture si vous ne nettoyez pas le couvercle régulièrement.

Accessoires requis : un tampon à récurer non abrasif en maille de nylon et une serviette en papier.

1. Frottez la graisse carbonisée présente à l'intérieur du couvercle à l'aide du tampon à récurer (A). Afin de minimiser les accumulations de graisse à venir, essuyez l'intérieur du couvercle à l'aide d'une serviette en papier après chaque utilisation ; faites-le quand le barbecue est tiède au toucher.

Nettoyage des grilles et de la plaque de diffusion

Si vous nettoyez vos grilles de cuisson après chaque préchauffage, elles devraient présenter peu de résidus. Il est également recommandé d'éliminer les résidus et accumulations de la plaque de diffusion entre deux repas. Vous minimiserez le besoin de nettoyage en utilisant une barquette jetable.

Accessoires requis : une brosse pour grille à poils en acier inoxydable ou un racloir en bois.

1. Quand les grilles de cuisson sont installées, retirez les résidus présents à l'aide d'une brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable ou d'un racloir en bois (B).
- ⚠ **ATTENTION** : Vérifiez régulièrement que vos brosses pour grille de cuisson ne présentent pas de poils volants 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.
2. Retirez la grille de cuisson du barbecue.
 3. Quand la plaque de diffusion est installée, retirez les résidus présents à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable (C).
 4. Retirez la plaque de diffusion.
 5. Quand la grille foyère est installée, retirez les résidus présents à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable.

Nettoyage de la cuve

Avant chaque utilisation et pour assurer un meilleur débit d'air et une meilleure expérience de cuisson, retirez les amas de cendres et de charbon usagé du fond de la cuve et du cendrier.

1. Ouvrez le couvercle du barbecue et retirez la grille de cuisson, la plaque de diffusion et la grille foyère.
2. Éliminez les cendres et les morceaux de charbon usagé du fond de la cuve. Pour brûler, le charbon nécessite un apport en oxygène, donc veillez à ce que rien n'obstrue les aérations. Faites glisser la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH d'avant en arrière afin d'envoyer les cendres présentes au fond du barbecue dans le cendrier (D).
3. Serrez la poignée du cendrier afin de le détacher du barbecue (E). Une fois complètement refroidies, jetez les cendres froides dans un récipient sûr pour en disposer et replacez le cendrier de grande capacité.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BARBECUE

L'extérieur de votre barbecue peut comprendre des surfaces en acier inoxydable, en émail et en plastique. WEBER recommande les méthodes suivantes selon le type de surface. Avant toute chose, assurez-vous que tout le charbon est totalement éteint et que le barbecue est froid avant de nettoyer l'extérieur.

Surfaces en acier inoxydable

Nettoyez l'acier inoxydable à l'aide d'un nettoyeur ou polish non-abrasif pour acier inoxydable destiné aux produits d'extérieur et barbecues. Ne prenez pas le risque de rayer l'acier inoxydable avec des pâtes abrasives qui ne nettoient ni ne font briller : elles décolorent le métal en retirant le revêtement supérieur en oxyde de chrome. N'utilisez pas de serviettes en papier. Utilisez plutôt un chiffon microfibre pour essuyer les surfaces en acier inoxydable.

Accessoires requis : un chiffon microfibre et un nettoyeur pour acier inoxydable ou du savon et de l'eau.

1. Vaporisez le nettoyeur sur les surfaces en acier inoxydable du barbecue. À l'aide du chiffon microfibre, frottez dans le sens du grain de l'acier inoxydable et laissez sécher.
2. Si vous utilisez du savon et de l'eau, utilisez un chiffon microfibre pour appliquer de l'eau savonneuse, puis rincez à l'eau et laissez sécher.

Surfaces peintes et émaillées et éléments plastiques

Nettoyez les surfaces peintes et émaillées et les éléments plastiques situés à l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse chaude.

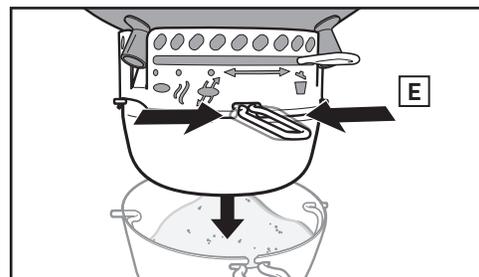
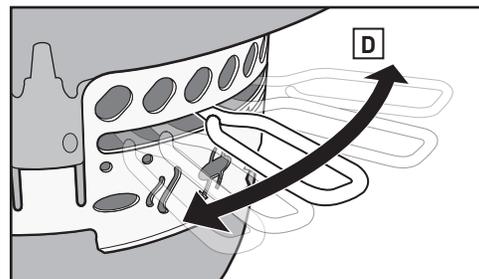
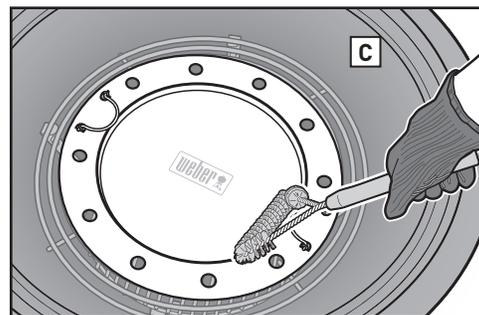
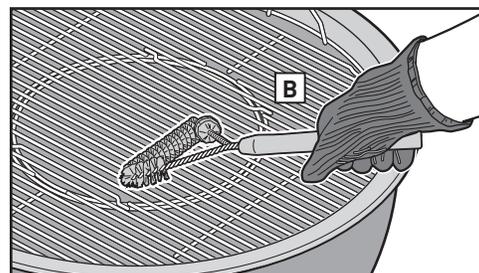
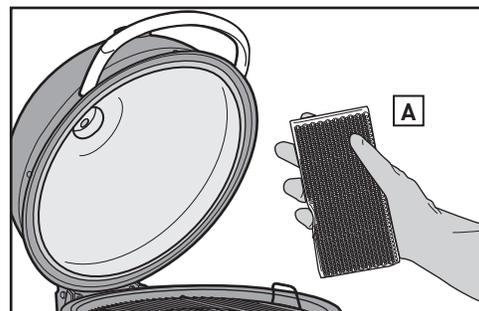
Accessoires requis : de l'eau chaude savonneuse, des serviettes en papier ou un chiffon microfibre.

1. Nettoyez les surfaces à l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez soigneusement.

⚠ **IMPORTANT** : N'utilisez pas les éléments suivants pour nettoyer votre barbecue : des nettoyeurs ou peintures abrasifs pour acier inoxydable, des nettoyeurs contenant de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène, des nettoyeurs pour four, des détergents abrasifs (pour cuisine) ou des tampons de nettoyage abrasifs.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DE BARBECUES DANS DES ENVIRONNEMENTS UNIQUES

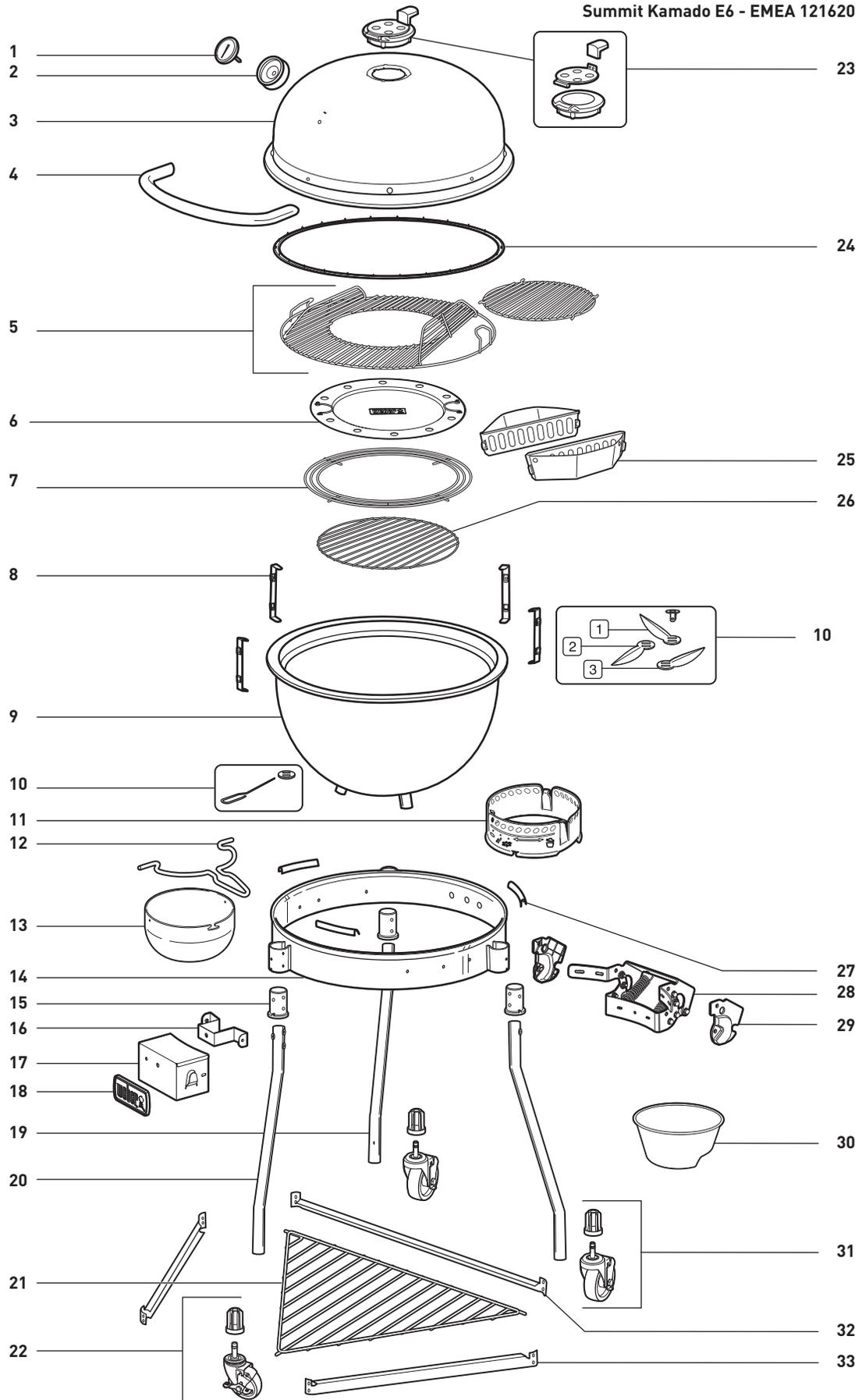
Si votre barbecue est exposé à un environnement particulièrement hostile, nettoyez-en l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques pour piscine et l'eau salée peuvent faire apparaître de la rouille superficielle. Frottez l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse chaude. Ensuite, rincez-le et séchez-le minutieusement. De plus, pour éviter la rouille superficielle, vous pouvez appliquer un nettoyeur non abrasif pour acier inoxydable chaque semaine.





PIÈCES DE RECHANGE

Summit Kamado E6 - EMEA 121620





Weber-Stephen Products LLC
www.weber.com

© 2020 Conçu et fabriqué par Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, États-Unis d'Amérique.