

LUMIN

Barbecue électrique



Mode d'emploi

- LUMIN
- LUMIN COMPACT



ENREGISTREZ-VOUS AUJOUR'HUI.

Nous sommes heureux de vous savoir à bord pour notre voyage vers l'excellence du barbecue. Enregistrez votre barbecue et accédez à des informations WEBER amusantes et intéressantes, y compris des conseils et astuces, et comment tirer le meilleur parti de votre expérience de cuisson au barbecue.

40892

080822
frFR – Français

Informations importantes de sécurité

Des indications **DANGER**, **AVERTISSEMENT** et **MISE EN GARDE** sont présentes dans ce mode d'emploi pour mettre en valeur des informations cruciales. Lisez-les et appliquez-les pour garantir votre sécurité et éviter tout dégât matériel. Ces indications sont définies comme suit.

- △ **DANGER** : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, causera la mort ou des blessures graves.
- △ **AVERTISSEMENT** : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer la mort ou des blessures graves.
- △ **MISE EN GARDE** : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait causer des blessures mineures ou modérées.

- △ Lisez toutes les instructions.
- △ Usage domestique uniquement.
- △ **ATTENTION**
- △ Pour garantir une protection constante contre le risque de choc électrique, branchez les appareils uniquement dans des prises de courant correctement mises à la terre.
- △ Risque de choc électrique, garder la prise de la rallonge au sec et hors du sol.
- △ Surface chaude.

Installation et assemblage

- △ **AVERTISSEMENT**
- △ Ce barbecue n'est pas destiné à être installé dans des camping-cars, des caravanes ou des bateaux.
- △ Ce modèle de barbecue est uniquement destiné à une installation autoportante.
- △ N'utilisez pas ce barbecue si toutes les pièces ne sont pas en place et s'il n'a pas été monté en respectant les instructions d'assemblage.

△ **ATTENTION**

- △ Afin de minimiser le risque de dommages matériels et/ou de blessures, n'utilisez pas de rallonge électrique non conforme aux caractéristiques techniques indiquées dans ce manuel.

- Si une rallonge est nécessaire, branchez-la sur une prise raccordée à la terre. Utilisez uniquement un câble d'une épaisseur minimale de 1,5 mm², avec une prise raccordée à la terre, adaptée pour une utilisation en extérieur. La longueur maximale de la rallonge est de 5 m (16,4 pi.). Utilisez la rallonge la plus courte possible. Vérifiez la rallonge avant toute utilisation et remplacez-la si elle est endommagée.
- Assurez-vous que la rallonge ne risque pas de faire trébucher quelqu'un.
- Conservez les branchements au sec.
- Respectez toutes les lois et réglementations locales lorsque vous utilisez cet appareil.

Fonctionnement

△ **DANGER**

- △ 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.
- △ N'utilisez ni charbon, ni briquettes, ni combustible liquide, ni pierre de lave sur le barbecue.

△ **AVERTISSEMENT**

- △ Utilisez ce barbecue uniquement comme l'indique ce manuel. Toute mauvaise utilisation comporte un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- △ N'utilisez pas le barbecue si des pièces sont endommagées, défectueuses ou modifiées.
- △ Branchez toujours cet appareil à une prise raccordée à la terre. N'utilisez pas d'adaptateur de prise.
- △ L'appareil doit être alimenté par un dispositif différentiel à courant résiduel (DDR) ayant un courant de fonctionnement résiduel nominal qui ne dépasse pas 30 mA.
- △ N'utilisez pas l'appareil si la prise électrique est endommagée.
- △ Débranchez toujours l'appareil en tirant sur la fiche d'alimentation. Ne tirez jamais sur le câble.
- △ Ne modifiez pas l'appareil. Les modifications sont dangereuses et annuleront votre garantie.
- △ N'utilisez pas le barbecue dans un rayon de 3,05 m (10 pieds) de toute masse d'eau, comme une piscine ou un étang.
- △ N'utilisez pas le barbecue à moins de 61 cm (24 pouces) de matériaux combustibles. Cette distance s'applique au haut, au bas, à la face arrière et aux côtés du barbecue.

- △ Gardez la zone de cuisson éloignée de toute vapeur et de tout liquide inflammables (essence, alcool, par exemple) et de tout matériau combustible.
- △ En cas de feu de friture, fermez le couvercle, éteignez le barbecue, débranchez-le de la prise de courant et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. N'utilisez pas de liquide pour éteindre les flammes.
- △ Certaines parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants et les animaux de compagnie.
- △ Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- △ 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.
- △ Ne laissez pas le barbecue sans surveillance pendant son préchauffage ou son utilisation. Utilisez le barbecue avec prudence. L'intégralité de la cuve est brûlante pendant l'utilisation de l'appareil.
- △ Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- △ Les câbles d'alimentation électrique doivent être maintenus à distance des surfaces chauffées. Reportez-vous aux instructions de manipulation des câbles.
- △ Installez le câble d'alimentation en dehors des zones de passage. Disposez le câble de sorte que personne ne puisse le tirer ou trébucher dessus.
- △ Ne faites pas tomber le régulateur de température et ne le soumettez pas à un choc violent : cela pourrait compromettre le fonctionnement et/ou la sécurité de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou présente un quelconque dysfonctionnement.
- △ Inspectez régulièrement le câble d'alimentation et la prise de courant afin de détecter tout signe de détérioration. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche d'alimentation électrique est endommagé(e).

- △ Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le régulateur de température, le câble, les fiches d'alimentation électrique, les sondes ou le barbecue dans l'eau ou d'autres liquides.

- △ Utilisez le barbecue uniquement sur une surface plane et résistante à la chaleur.

- △ Portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour utiliser le barbecue.

△ **ATTENTION**

- △ Installez toujours le régulateur de température dans le barbecue avant de brancher le câble électrique dans la prise de courant.
- △ Avant de brancher cet appareil dans une prise électrique, assurez-vous que la tension de l'alimentation correspond à la tension nominale indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- △ La puissance électrique ne doit pas être supérieure à celle de la prise électrique.
- △ Ce barbecue est destiné à un usage domestique extérieur uniquement. Ne l'utilisez pas en intérieur ou à des fins commerciales. Ne l'utilisez pas en guise de chauffage.
- △ N'utilisez pas le barbecue dans un véhicule ou dans un espace de stockage ou le coffre à bagages d'un véhicule. Le terme véhicule désigne, sans toutefois s'y limiter, les voitures, les camions, les breaks, les camionnettes, les véhicules utilitaires sportifs, les camping-cars, les caravanes et les bateaux.

Stockage et/ou non-utilisation

△ **ATTENTION**

- △ Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.
- △ Retirez le régulateur de température du barbecue et rangez-le en intérieur lorsque vous n'utilisez pas le barbecue.
- △ Couvrez le barbecue uniquement lorsqu'il a refroidi.

Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Veuillez lire ce mode d'emploi dans son intégralité et en cas de questions, n'hésitez pas à nous contacter ; vous trouverez nos coordonnées au dos de ce mode d'emploi.

BONJOUR !

Nous sommes heureux de vous savoir à bord pour notre voyage vers le plaisir de la cuisson au barbecue. Veuillez prendre le temps de lire attentivement ce mode d'emploi pour garantir un démarrage rapide et facile. Comme nous voulons être à vos côtés pendant toute la durée de vie de votre barbecue, prenez quelques minutes pour l'enregistrer. En demandant votre Identifiant WEBER dans le cadre de votre inscription, vous obtenez l'accès à des contenus spéciaux concernant le barbecue, rien que pour vous.

Alors n'attendez plus : enregistrez-vous en ligne, avec votre appareil connecté ou par tout autre moyen pour rester en contact.

Merci d'avoir choisi WEBER.

Nous sommes heureux de vous compter parmi nous.

TABLE DES MATIÈRES

- 2 Bienvenue chez WEBER
Consignes de sécurité importantes
- 4 La promesse WEBER
- 5 Assemblage
Liste des pièces
- 6 Fonctionnement
Démarrage
Entretien entre les repas
Configuration de la saisie à haute température
Configuration de la cuisson vapeur
Configuration pour infusion de fumée
Configuration du réchauffage des aliments
Configuration pour cuisson d'aliments surgelés
Nettoyage du réservoir de vapeur/fumage
- 10 Conseils et astuces
À faire et à ne pas faire avec votre barbecue
- 11 Entretien du produit
Nettoyage en profondeur et maintenance
- 12 Dépannage
- 13 Pièces de rechange

Cet appareil est conçu pour fonctionner à 220 V-240 V – 50/60 Hz

Puissance de sortie (watts) :
2200 W

Utilisez uniquement la fiche électrique du régulateur de température WEBER.

La promesse WEBER

Chez WEBER, nous sommes fiers de deux choses : la longue durée de vie de nos barbecues et l'excellence de notre service consommateurs exceptionnel à tout moment.

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

GARANTIE VOLONTAIRE WEBER

WEBER garantit à l'acheteur du produit WEBER (ou, dans le cas d'un cadeau ou d'une situation promotionnelle, à la personne pour laquelle il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel) que le produit WEBER ne comporte pas de 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 Web 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 Web 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 le 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 Web 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 ;
- L'exposition à l'air salin et/ou à des sources de chlore comme des piscines et jacuzzis/spas ;
- Des conditions météorologiques extrêmes comme la grêle, les ouragans, séismes, tsunamis ou raz-de-marée, tornades ou orages violents.

En cas d'utilisation et/ou de montage 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 DU PRODUIT

Cuve de cuisson :
5 ans, sans perforation par rouille ou brûlure
(2 ans pour la peinture, déteinte ou décoloration exclue)

Assemblage couvercle :
5 ans, sans perforation par rouille ou brûlure
(2 ans pour la peinture, déteinte ou décoloration exclue)

Grilles de cuisson en fonte émaillée :
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 RECOURS 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 ABUSIF DU PRODUIT, OU AU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE MODE D'EMPLOI CI-JOINT.

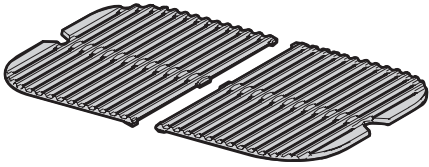
LES PIÈCES ET ACCESSOIRES REMPLACÉS EN VERTU DE CETTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LE RESTE DES DURÉES DE GARANTIE ORIGINELLES SUSMENTIONNÉES.

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.

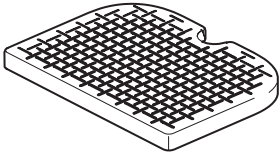
WEBER PEUT PARFOIS FAIRE ÉVOLUER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN ÉLÉMENT DE CETTE GARANTIE NE SAURAIT ÊTRE INTERPRÉTÉ COMME UNE OBLIGATION POUR WEBER D'INCORPORER CES MODIFICATIONS DE CONCEPTION DANS DES PRODUITS FABRIQUÉS AUPARAVANT ; CES MODIFICATIONS NE POURRONT PAS NON PLUS ÊTRE INTERPRÉTÉES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

Consultez la liste internationale des unités commerciales située à la fin de ce mode d'emploi pour obtenir des coordonnées supplémentaires.

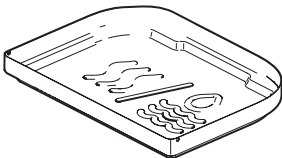
Liste des pièces



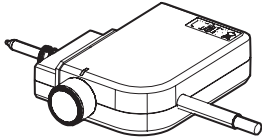
Grilles de cuisson en fonte d'acier émaillée



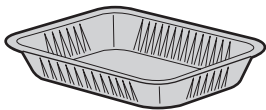
Plaque de cuisson vapeur réversible



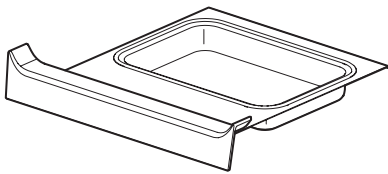
Réservoir vapeur/fumoir



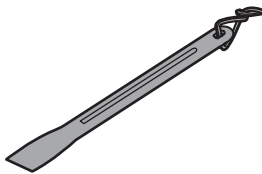
Régulateur de température



Barquette jetable



Bac de récupération coulissant



Grattoir en plastique

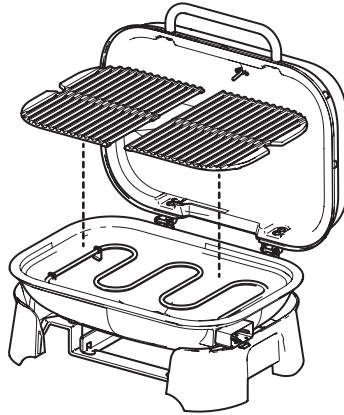
Assemblage

Ces instructions présentent les exigences minimales à respecter pour l'assemblage de votre barbecue électrique WEBER. Tout montage inadéquat peut s'avérer dangereux.

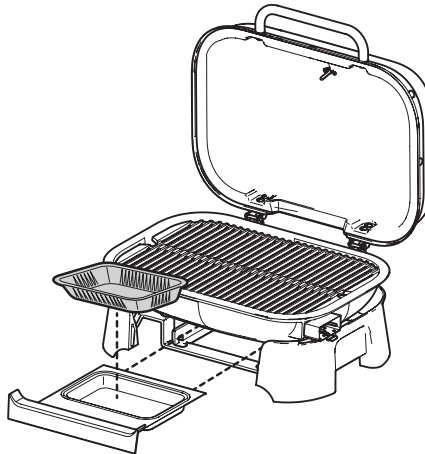
⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas modifier l'appareil. Les modifications sont dangereuses et annuleront votre garantie.

- Tout élément scellé par le fabricant ne doit être ni ouvert ni modifié par l'utilisateur.
- Ne recouvrez aucune partie du barbecue d'une feuille d'aluminium. Cela pourrait avoir un impact néfaste sur les performances de votre barbecue.

1 Installer les grilles

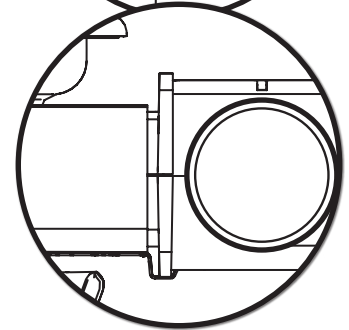
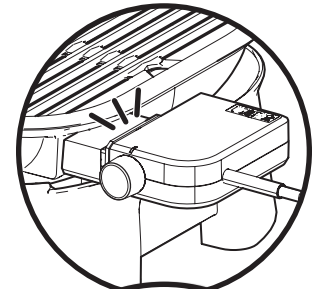
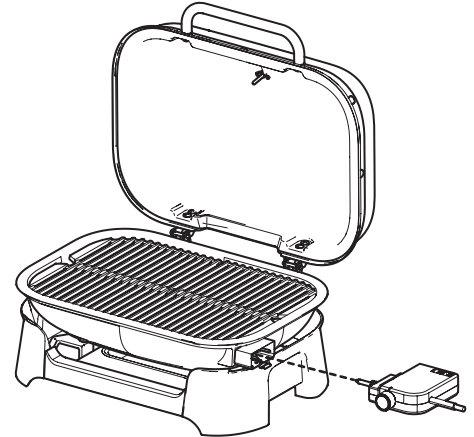


2 Installer le bac récupérateur de graisse



3 Fixer le régulateur de température

Reportez-vous à la rubrique « Démarrage » pour mettre en place correctement le régulateur de température.

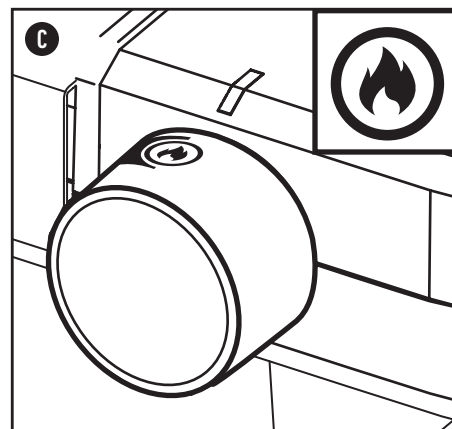
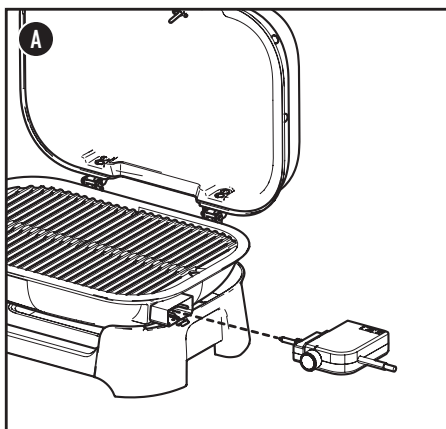


Les barbecues illustrés dans ce mode d'emploi peuvent légèrement différer du modèle acheté.

Démarrage

Fixez le régulateur de température

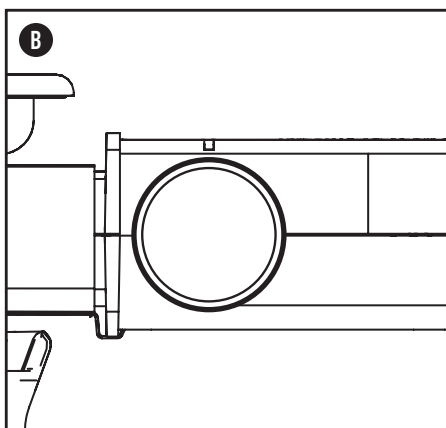
- 1) Branchez le régulateur de température dans le barbecue en l'enfonçant sur le support de montage (A) jusqu'à ce qu'il s'enclenche et soit bien à plat sur le support de montage. Pour bien le fixer, veillez à ce que les broches de la résistance soient bien alignées avec le régulateur de température (B).
- 2) Acheminez le câble d'alimentation derrière le barbecue, à distance des surfaces chauffées. Enroulez la partie restante du câble avec le rembobineur de cordon.
- 3) Branchez le câble d'alimentation sur une prise raccordée à la terre.



Préchauffez le barbecue

Le préchauffage du barbecue est crucial pour une utilisation optimale de toutes les fonctions du barbecue, y compris pour la cuisson normale au barbecue, la cuisson vapeur, le fumage et le maintien au chaud des aliments. Il permet d'éviter que les aliments n'adhèrent à la grille de cuisson et chauffe celle-ci suffisamment pour bien saisir les aliments. Il élimine également les résidus des grillades précédentes.

- 1) Préchauffez le barbecue en tournant le bouton de réglage sur feu vif (C). Le voyant s'allume pour indiquer que le barbecue est allumé.
- 2) Lorsque la température atteint 260 °C (500 °F), le barbecue est préchauffé. Cela prend environ 15 à 20 minutes, selon les conditions ambiantes.
- 3) Pour une cuisson à une température inférieure : préchauffez le barbecue comme indiqué ci-dessus. Puis tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à la température souhaitée. Commencez la cuisson.



Conditions ambiantes

Un climat froid ou une altitude élevée augmentent les temps de cuisson. Un vent soutenu fait baisser la température intérieure du barbecue. Placez le barbecue de sorte que le vent souffle sur sa partie avant.

Effectuez un premier allumage de rodage

Faites chauffer le barbecue à la température maximale, couvercle fermé, pendant au moins vingt minutes avant vos premières grillades.

△ AVERTISSEMENT

- △ Portez des maniques ou des gants thermorésistants lorsque vous utilisez le barbecue.
- △ En cas de feu de friture, fermez le couvercle, débranchez le barbecue de la prise de courant et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. N'utilisez pas de liquide pour éteindre les flammes.
- △ N'ouvrez pas le couvercle en le basculant brusquement ou en forçant son ouverture.
- △ Le régulateur de température n'est pas une poignée. Ne soulevez pas le barbecue en le tenant par le régulateur de température.
- △ Ne placez et ne stockez aucun objet sur le régulateur de température.

Entretien entre les repas

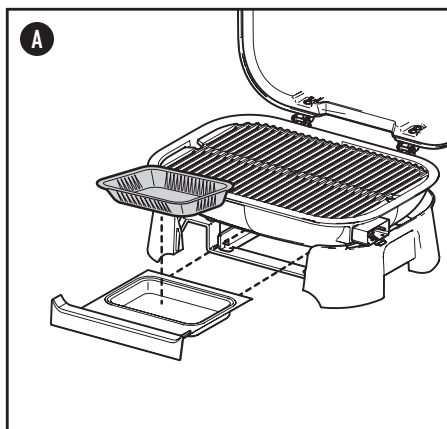
Veillez à la propreté

Les résidus accumulés de saleté et de graisse peuvent réduire les performances du barbecue. Des facteurs tels que l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent avoir un impact sur le temps de cuisson.

Vérifier la présence de graisse avant chaque cuisson

Votre barbecue contient un système de gestion de la graisse qui écarte la graisse des aliments et la dirige vers un contenant jetable. Pendant la cuisson, la graisse s'écoule dans une barquette jetable qui recouvre le bac de récupération coulissant. Ce système doit être nettoyé à chaque fois que vous utilisez le barbecue pour éviter les flambées.

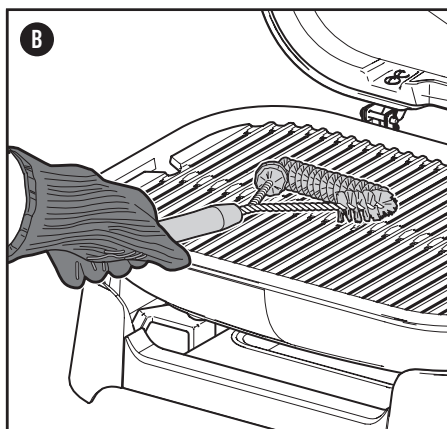
- 1) Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
- 2) Retirez le bac de récupération coulissant en le tirant vers l'avant (A).
- 3) Vérifiez s'il y a de la graisse présente dans la barquette jetable qui recouvre le bac de récupération coulissant. Jetez la barquette jetable quand cela est nécessaire et remplacez-la par une barquette neuve.
- 4) Réinstallez tous les éléments.



Nettoyer la grille de cuisson après le préchauffage

Après le préchauffage, tous les résidus alimentaires ou déchets d'une utilisation antérieure seront plus faciles à retirer. Des grilles de cuisson propres éviteront aussi que les aliments du prochain repas ne collent aux grilles.

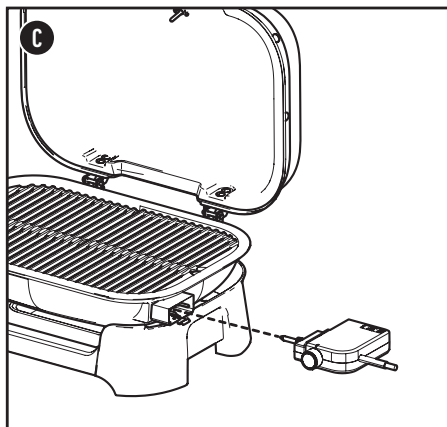
- 1) Brossez les grilles avec une brosse pour barbecue à poils en acier inoxydable (vendue séparément) immédiatement après le préchauffage (B).



Nettoyage et rangement du régulateur de température

Une fois la cuisson terminée et le barbecue éteint, laissez le régulateur de température refroidir avant de l'essuyer pour le nettoyer.

- 1) Débranchez et retirez le régulateur de température en le tirant doucement de chaque côté jusqu'à ce qu'il se dégage du support de montage (C).
- 2) Essuyez le régulateur de température à l'aide d'un chiffon en microfibre imbibé d'eau et laissez sécher complètement. N'utilisez ni nettoyant, ni brosse : cela rayerait la surface. N'utilisez jamais de nettoyant pour vitre sur le plastique. Cela endommagerait la surface. Ne l'immergez pas dans l'eau.
- 3) Rangez le régulateur de température à l'intérieur, hors de portée des enfants.



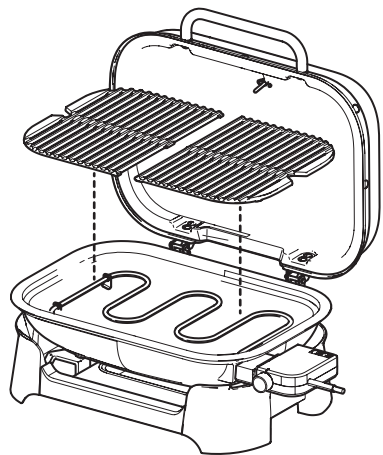
⚠ AVERTISSEMENT

- ⚠ Le barbecue doit être nettoyé entièrement et régulièrement.
- ⚠ Ne recouvrez pas de papier d'aluminium le bac de récupération de graisse coulissant ou toute autre partie du barbecue.
- ⚠ Procédez avec prudence lorsque vous retirez le bac de récupération de graisse et éliminez la graisse chaude.
- ⚠ Avant chaque utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas de graisse accumulée dans le bac de récupération coulissant. Retirez tout excédent de graisse pour éviter tout feu de graisse.
- ⚠ Vérifiez régulièrement que vos brosses pour barbecue ne présentent pas de poils qui se détachent ou d'usure excessive. Remplacez la brosse si vous trouvez des poils détachés sur les grilles 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.

⚠ ATTENTION

- ⚠ Retirez le régulateur de température du barbecue et rangez-le à l'intérieur de votre logement, hors de portée des enfants, lorsque vous n'utilisez pas le barbecue.

Polyvalence 5-en-1



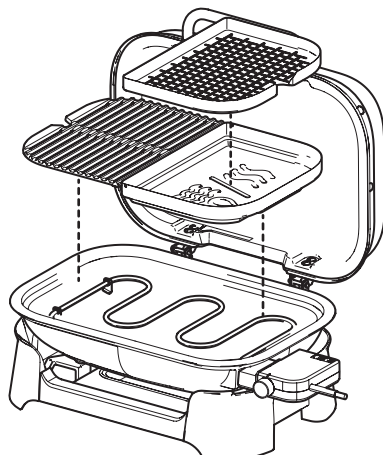
Configuration de la saisie à haute température



En utilisant uniquement les grilles de cuisson en fonte émaillée, tournez le bouton de réglage sur feu vif et préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé à 260 °C (500 °F).

Nettoyez les grilles de cuisson avec une brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable.

Placez les aliments sur les grilles de cuisson et refermez le couvercle. Retournez vos grillades une fois seulement lors de la cuisson. Ouvrez le couvercle uniquement pour retourner vos aliments ou vérifier la cuisson à la fin du temps de cuisson recommandé.



Configuration de la cuisson vapeur



Puissant et prêt pour la cuisson vapeur en 10 minutes.

Lorsque le barbecue est ÉTEINT et froid, retirez l'une des grilles de cuisson. Placez le réservoir dans la

cuve de cuisson et remplissez-le jusqu'au premier rebord. Placez la plaque de cuisson vapeur réversible sur le réservoir d'eau en veillant à ce que les parois de la plaque soient dirigées vers le haut pour servir de panier pour les légumes ou d'autres petits aliments.

Fermez le couvercle. Tournez le bouton de réglage sur feu vif et préchauffez le barbecue pendant 10 à 15 minutes. Nettoyez les grilles de cuisson avec une brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable.

Réduisez la chaleur en tournant le bouton de réglage sur la position Vapeur.

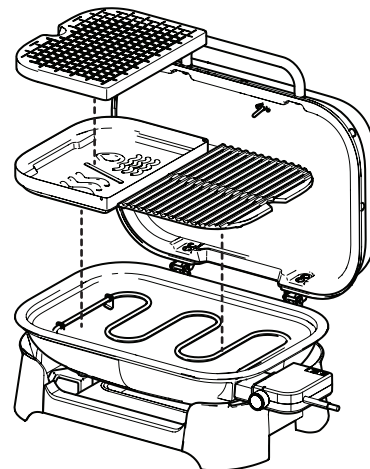
Placez les aliments délicats sur la plaque de cuisson vapeur.

Fermez le couvercle et faites cuire vos aliments jusqu'au degré de cuisson souhaité. Pour une cuisson optimale, gardez le couvercle fermé pendant la cuisson à la vapeur.

N.B. : Si vous cuisez simultanément sur le côté grille et sur le côté vapeur, réglez le barbecue à la température la mieux adaptés à vos aliments.

N.B. : Pour une performance optimale, utilisez le réservoir à vapeur du côté droit du barbecue.

N.B. : Les températures affichées par le thermomètre du couvercle ne sont pas précises lorsque le système de cuisson vapeur est en place.



Configuration pour infusion de fumée



Lorsque le barbecue est ÉTEINT et froid, retirez l'une des grilles de cuisson. Placez le réservoir sec dans la cuve de cuisson et remplissez-le d'une poignée de copeaux de bois. N'ajoutez pas d'eau. Placez la plaque de cuisson vapeur réversible sur le réservoir en veillant à ce que les parois de la plaque soient dirigés vers le bas pour que le dessus de la plaque soit bien plat.

Tournez le bouton de réglage sur feu vif et préchauffez le barbecue pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la fumée commence à apparaître. Nettoyez les grilles de cuisson avec une brosse pour barbecue à poils en acier inoxydable.

Réduisez la chaleur en tournant le bouton de réglage sur la position Fumage.

Les aliments peuvent être placés soit sur la grille de cuisson, soit directement sur la plaque vapeur pour ajouter une saveur fumée. Ne couvrez pas tous les trous de la plaque.

La cuisson doit toujours avoir lieu avec le couvercle fermé pour permettre à la fumée de bien pénétrer dans les aliments.

Lorsque le fumage est terminé, tournez le bouton de réglage sur la position d'arrêt et laissez le couvercle fermé jusqu'à l'extinction complète des copeaux de bois.

N.B. : Pour une infusion de fumée optimale, placez le réservoir sec rempli de copeaux de bois sur le côté gauche du barbecue. Les copeaux de bois peuvent être pré-trempés en respectant les instructions du fabricant.

Tableau de fumage Firespice

Sublimez la saveur de vos aliments avec un goût boisé authentique. Faites des essais en ajoutant des morceaux de bois de fumage aromatisés pour rendre vos grillades et votre fumage encore plus succulents. Copeaux de bois Firespice vendus séparément

	APPLE FIRESPICE	CHERRY FIRESPICE	PECAN FIRESPICE	HICKORY FIRESPICE	MESQUITE FIRESPICE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓	✓	✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			

⚠ DANGER

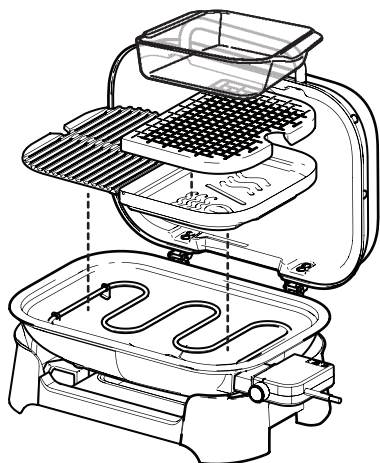
⚠ N'utilisez aucun liquide inflammable ou produit combustible dans le fumoir pour allumer les copeaux de bois. Cela provoquerait des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT

⚠ N'utilisez jamais de granulés de bois ou de sciure de fumage dans le fumoir.

⚠ N'employez jamais de bois traité ou exposé à des produits chimiques.

⚠ Évitez toujours les bois tendres et résineux comme le pin, le cèdre ou le tremble.



Configuration du réchauffage des aliments



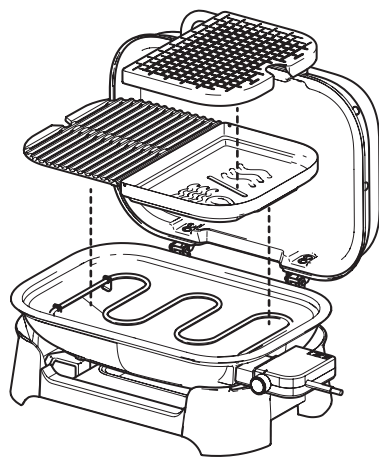
Lorsque le barbecue est ÉTEINT et froid, retirez l'une des grilles de cuisson. Placez le réservoir dans la cuve de cuisson et remplissez-le jusqu'au premier rebord. Placez la plaque de cuisson vapeur sur le réservoir d'eau en veillant à ce que les parois de la plaque soient dirigés vers le bas pour que le dessus de la plaque soit bien plat.

Tournez le bouton de réglage sur Feu doux.

Placez un plat allant au four (vendu séparément), d'une taille maximale de 24 cm x 17,75 cm x 3,8 cm (9.6" x 7.0" x 1.5") sur la plaque de cuisson vapeur. L'eau dans le réservoir gardera les aliments au chaud et préservera l'humidité, ce qui évitera qu'ils ne brûlent.

Surveillez le niveau d'eau dans le réservoir de cuisson la vapeur toutes les 30 à 60 minutes et ajoutez de l'eau si nécessaire.

Pour combiner cuisson et maintien au chaud des aliments, réglez le régulateur de température sur feu vif pendant la cuisson des aliments, puis tournez le bouton de réglage sur Réchauffage des aliments pendant le service.



Configuration pour cuisson d'aliments surgelés



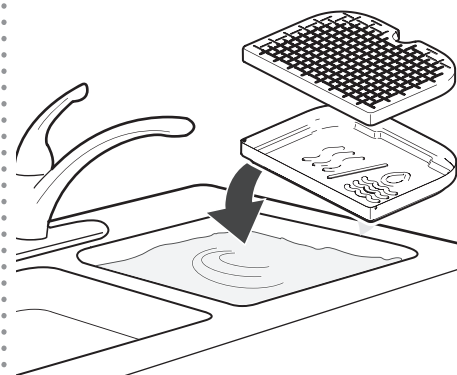
Lorsque le barbecue est ÉTEINT et froid, retirez l'une des grilles de cuisson. Placez le réservoir dans la cuve de cuisson et remplissez-le d'une tasse (250 ml) d'eau. Placez la

plaque de cuisson vapeur sur le réservoir, les deux côtés vers le haut, et déposez les aliments congelés sur le barbecue FROID.

Tournez le bouton de réglage sur feu vif et préchauffez le barbecue pendant 15 minutes. Nettoyez les grilles de cuisson avec une brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable.

Vérifiez si les aliments sont décongelés au bout de 15 minutes, ou prolongez la durée si nécessaire.

Une fois les aliments décongelés, déplacez-les sur la grille de cuisson pour les cuire jusqu'au degré de cuisson souhaité.



Nettoyage du réservoir de vapeur/ fumage

Avant chaque utilisation, videz le réservoir à eau et les cendres pour permettre une bonne circulation de l'air. Nettoyez le réservoir et la plaque de cuisson vapeur à l'eau savonneuse chaude. Rincez ensuite abondamment.

N.B. : Le fumage laissera un résidu de « fumée » sur la surface du récipient vapeur/fumoir. Il n'est pas possible d'éliminer ce résidu mais il n'a aucune incidence sur le fonctionnement du fumoir. Un résidu de « fumée » s'accumulera à l'intérieur de votre barbecue à gaz, à un moindre degré. Ce résidu n'a pas besoin d'être enlevé et il n'a aucune incidence sur le fonctionnement de votre barbecue. N'immergez pas le barbecue dans l'eau.

N.B. : Retirez le réservoir de vapeur/fumage du barbecue s'il n'est pas utilisé.

Réglages du régulateur de température :



ÉTEINT

FEU DOUX/
MAINTIEN AU CHAUD DES ALIMENTS

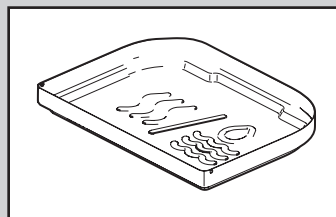
FEU MOYEN

FUMAGE

VAPEUR

FORT

Capacité du réservoir à eau :



LUMIN

750 ml jusqu'au rebord/2,8 L max.

LUMIN COMPACT

500 ml jusqu'au rebord/1,9 L max.

⚠ AVERTISSEMENT

- ⚠ Portez des maniques ou des gants thermorésistants lorsque vous utilisez le barbecue.
- ⚠ Ne retirez pas les composants chauds du barbecue en cours d'utilisation.

À faire et à ne pas faire avec votre barbecue

Préchauffez votre barbecue à chaque fois.

Si les grilles de cuisson ne sont pas suffisamment chaudes, les aliments colleront sur les grilles et vous n'aurez sans doute aucune chance de les saisir à haute température correctement ou d'obtenir ces magnifiques marques de saisie. Même si une recette nécessite une chaleur moyenne voire faible, préchauffez toujours d'abord le barbecue au plus fort.

Ne cuisez pas sur des grilles sales.

Ce n'est pas une bonne idée de disposer des aliments sur les grilles de cuisson non nettoyées. Les « vestiges » d'autres repas agiront comme de la colle et adhéreront aux grilles de cuisson et aux aliments frais. Pour éviter que votre déjeuner ait le goût du dîner d'hier soir, assurez-vous de travailler sur une grille propre. Une fois que les grilles sont chaudes, nettoyez la surface à l'aide d'une brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable.

Restez à côté du barbecue quand vous l'utilisez.

Avant d'allumer votre barbecue, assurez-vous que tout ce dont vous avez besoin est à portée de main. N'oubliez pas d'avoir à portée de main tous les éléments essentiels à votre barbecue : aliments déjà huilés et assaisonnés, glaçages, sauces et plats propres pour servir les grillades. Des allers-retours répétés entre la cuisine et le jardin gâcheront votre plaisir, sans oublier le risque de laisser brûler vos aliments. Les chefs cuisiniers appellent cette phase la « mise en place ». Nous appelons cela être présent.

Laissez-vous un peu de place.

Si vos grilles de cuisson sont trop pleines, votre flexibilité en sera restreinte. Laissez au moins un quart des grilles de cuisson vide et suffisamment d'espace entre chaque aliment pour pouvoir utiliser votre pince et manipuler la nourriture facilement. Parfois, la cuisson au barbecue exige de prendre des décisions en une fraction de seconde et de déplacer les aliments d'une zone du barbecue à l'autre. Réservez-vous une marge de manœuvre.

Essayez de ne pas soulever le couvercle pour vérifier la cuisson.

Le couvercle de votre barbecue ne sert pas seulement à le protéger de la pluie. Il empêche surtout que trop d'air n'entre et que trop de chaleur et de fumée ne sortent. Un couvercle fermé garantit des grilles de cuisson plus chaudes, un temps de cuisson plus court et un goût fumé plus intense.

Ne retournez les aliments qu'une fois.

Quoi de mieux qu'un steak saignant avec de belles marques de saisie et les sucs bien caramélisés ? La clé pour atteindre ces résultats, c'est de ne pas déplacer les aliments. Évitez de céder à la tentation de retourner les aliments avant qu'ils n'aient la couleur et la saveur souhaitée. Dans pratiquement tous les cas, il ne faut retourner les aliments qu'une fois. Si vous les retournez plus d'une fois, vous ouvrez probablement le couvercle trop souvent, ce qui a aussi des conséquences négatives. Alors prenez du recul et faites confiance à votre barbecue.

Nettoyage en profondeur et maintenance

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU BARBECUE

Avec le temps, les performances de votre barbecue peuvent faiblir s'il n'a pas été correctement entretenu.

Une température anormalement basse, une chaleur irrégulière et une adhérence des aliments sur les grilles de cuisson sont autant de signes que le nettoyage et la maintenance ont été négligés. Lorsque votre barbecue est éteint et froid, commencez son nettoyage par l'intérieur, de haut en bas.

Nous recommandons un nettoyage minutieux toutes les cinq utilisations. Une utilisation répétée peut nécessiter de le nettoyer plus fréquemment.

Nettoyage du couvercle

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

- 1) À l'aide d'un grattoir en plastique, éliminez la graisse carbonisée à l'intérieur du couvercle (A).

Nettoyage des grilles de cuisson

Si vous nettoyez vos grilles de cuisson comme nous le recommandons, elles devraient présenter peu de résidus.

- 1) Quand les grilles de cuisson sont installées, retirez les résidus présents à l'aide d'une brosse pour barbecue à poils en acier inoxydable (vendue séparément) (B).
- 2) Retirez les grilles et mettez-les de côté.

N.B. : Les grilles de cuisson passent au lave-vaisselle.

Nettoyage de la cuve et de l'insert

Vérifiez l'absence d'accumulation excessive de graisse ou de résidus alimentaires dans la cuve de cuisson. Des amas excessifs peuvent conduire à un incendie.

Il est conseillé de porter des gants lorsque vous retirez la résistance.

N'utilisez pas de brosse métallique pour nettoyer les résistances.

- 1) Retirez le régulateur de température.
- 2) Retirez la résistance en dévissant les deux vis sur le support de montage jusqu'à ce que la résistance se détache (C).
- 3) Faites glisser la résistance vers le côté gauche du barbecue. En veillant à ne pas tordre la résistance, inclinez-la vers le haut et retirez-la.
- 4) À l'aide d'un grattoir en plastique, raclez les résidus sur les côtés et au fond de l'insert en les dirigeant vers l'ouverture au fond de la cuve de cuisson (D). Cette ouverture guide les résidus dans le bac de récupération coulissant.
- 5) Retirez et nettoyez le bac de récupération de graisse coulissant. Consultez la rubrique « Entretien entre deux repas » (E).

L'insert inférieur du barbecue peut être retiré et nettoyé à l'eau savonneuse chaude. Veillez à ne pas plier l'insert.

Après l'avoir nettoyé, réinstallez l'insert. N'utilisez pas le barbecue sans l'insert.

Pour remettre en place les résistances, insérez-les dans les trous correspondants à l'avant du barbecue. Fixez-les en tournant les vis moletées vers la droite. Ne pas trop serrer les vis.

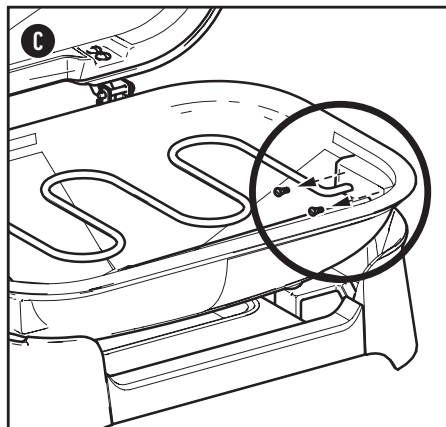
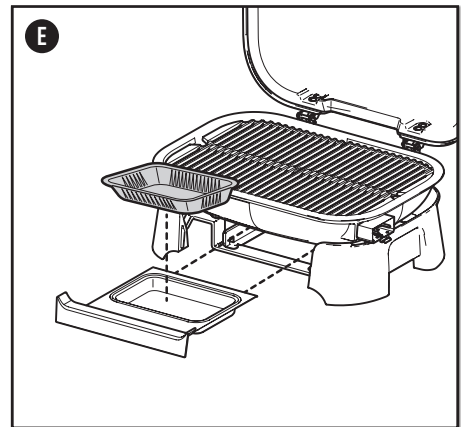
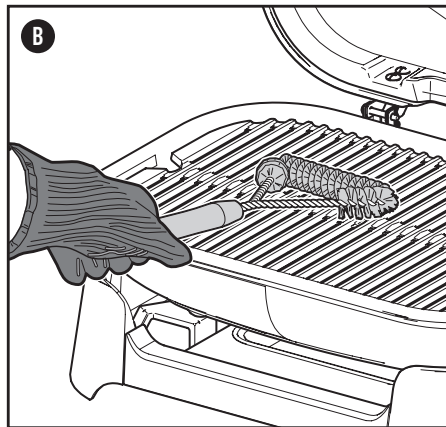
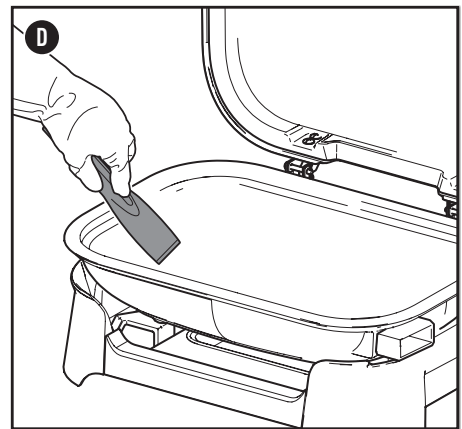
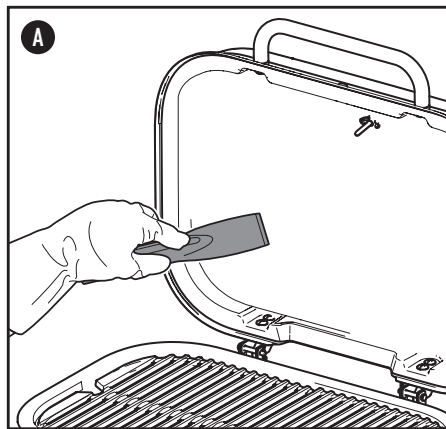
Nettoyez les résistances en brûlant les résidus alimentaires.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BARBECUE

L'extérieur de votre barbecue peut comprendre des surfaces en aluminium, en acier inoxydable et en plastique. WEBER recommande les méthodes suivantes selon le type de surface.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

Nettoyez l'acier inoxydable à l'aide d'un savon dégraissant. Utilisez un chiffon en microfibre pour frotter dans le sens du grain de l'acier inoxydable. Rincez à l'eau claire et séchez minutieusement. N'utilisez pas de serviettes en papier. N'utilisez pas d'eau de Javel ou de produits de nettoyage chlorés sur l'acier inoxydable.



N. B. : Ne prenez pas le risque de rayer votre acier inoxydable avec des pâtes abrasives. Les pâtes ne nettoient ni ne font briller. Elles décolorent le métal en retirant le revêtement supérieur en oxyde de chrome.

Nettoyage des surfaces peintes et des éléments plastiques

Nettoyez les éléments plastiques et peints à l'aide d'un savon dégraissant. Rincez à l'eau claire et séchez minutieusement.

Nettoyage de l'extérieur de barbecues dans des environnements spéciaux

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. Pour éviter la rouille superficielle, vous pouvez de plus appliquer un produit de polissage pour acier inoxydable chaque semaine, sur les surfaces en acier inoxydable uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT

- ⚠ Éteignez votre barbecue et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer minutieusement.
- ⚠ Ne vaporisez pas de liquide sur la résistance ou le régulateur.
- ⚠ Ne l'immergez pas dans l'eau pendant le nettoyage.

⚠ ATTENTION

- ⚠ Débranchez l'appareil du secteur et retirez le régulateur de température avant de procéder au nettoyage et à la maintenance.
- ⚠ N'utilisez pas les produits suivants pour nettoyer votre barbecue : polishes ou peintures abrasifs pour acier inoxydable, détergents contenant de l'acide, essence minérale ou xylène, nettoyants pour four, détergents abrasifs (pour cuisine) ou tampons de nettoyage abrasifs.
- ⚠ N'utilisez pas de brosse métallique pour nettoyer les résistances. Laissez brûler les résidus alimentaires pendant le préchauffage.

△ AVERTISSEMENT

- △ N'essayez pas de réparer des composants électriques ni des composants structurels sans contacter au préalable le service consommateurs de Weber-Stephen Products LLC.
- △ Si vous n'utilisez pas des pièces d'origine de Weber-Stephen pour une réparation ou un remplacement, la garantie deviendra caduque.

LE BARBECUE ÉLECTRIQUE NE S'ALLUME PAS

SYMPTÔME

- Après avoir suivi les instructions de la rubrique « Fonctionnement » de ce mode d'emploi, la résistance ne s'allume pas.

CAUSE

Le régulateur de température n'est peut-être pas correctement installé dans le boîtier.

Il y a un problème avec le courant alimentant la prise. Le disjoncteur s'est peut-être déclenché, provoquant une coupure de courant pendant l'utilisation.

Le circuit de limitation de courant intégré dans le régulateur de température est peut-être à l'origine de la coupure d'alimentation de votre barbecue.

SOLUTION

Retirez et réinstallez le régulateur de température. Branchez toujours le régulateur de température dans le barbecue avant de brancher le câble dans la prise de courant.

Vérifiez si d'autres appareils électriques sont aussi sans courant. Débranchez ces appareils lorsque vous utilisez votre barbecue.

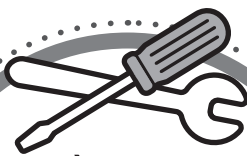
Vérifiez si d'autres prises électriques sont disponibles. Consultez la section « Consignes de sécurité importantes » si des rallonges sont nécessaires.

Consultez un électricien qualifié si le disjoncteur continue à se déclencher lorsque vous utilisez le barbecue.

Si le voyant d'état de la température n'est pas allumé, débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant afin de « réinitialiser » le circuit de limitation de courant. Attendez 30 secondes, puis rebranchez le câble d'alimentation dans la prise.

APPELEZ LE SERVICE CONSOMMATEURS

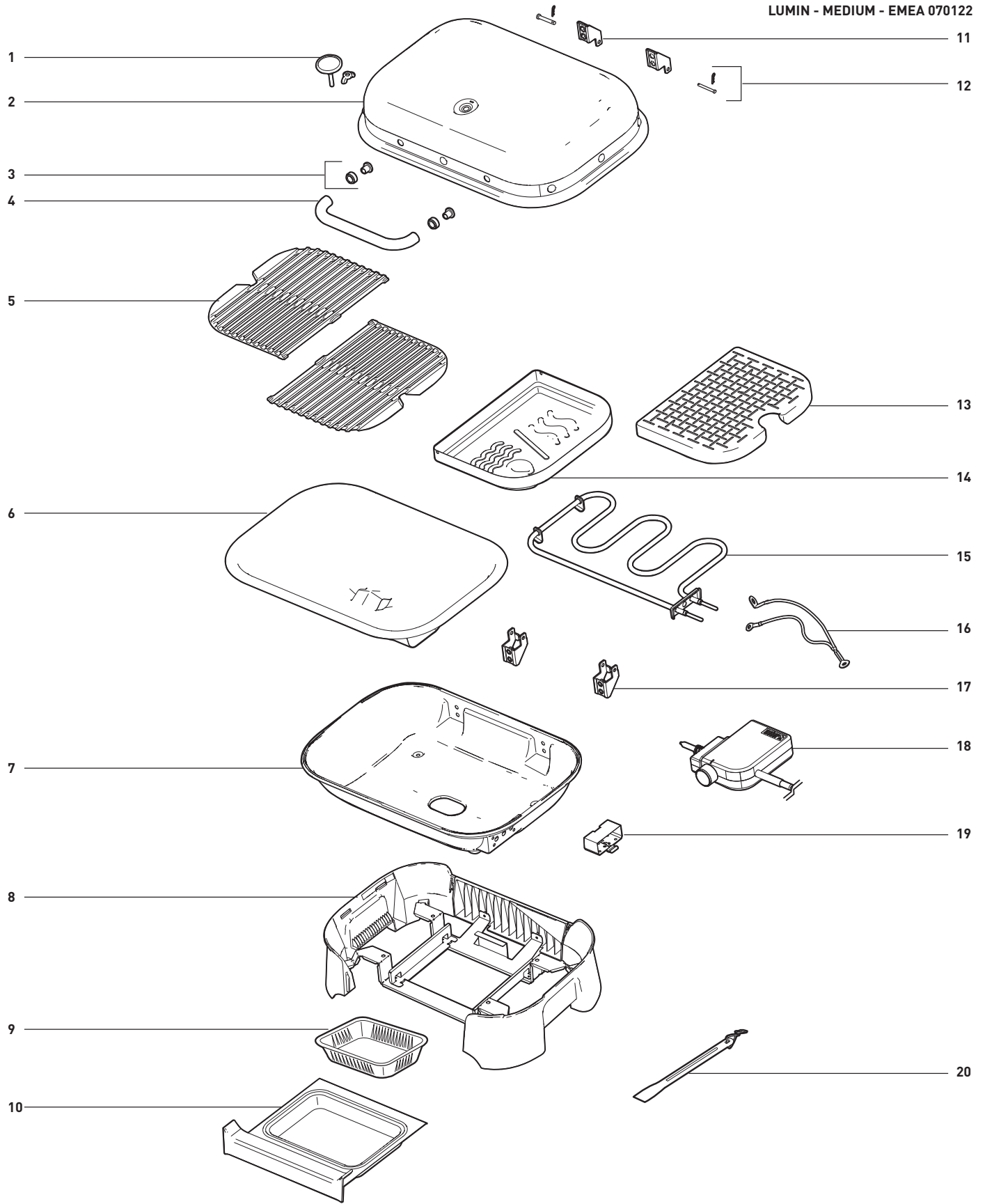
Si vous rencontrez toujours des problèmes, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur weber.com.



PIÈCES DE RECHANGE

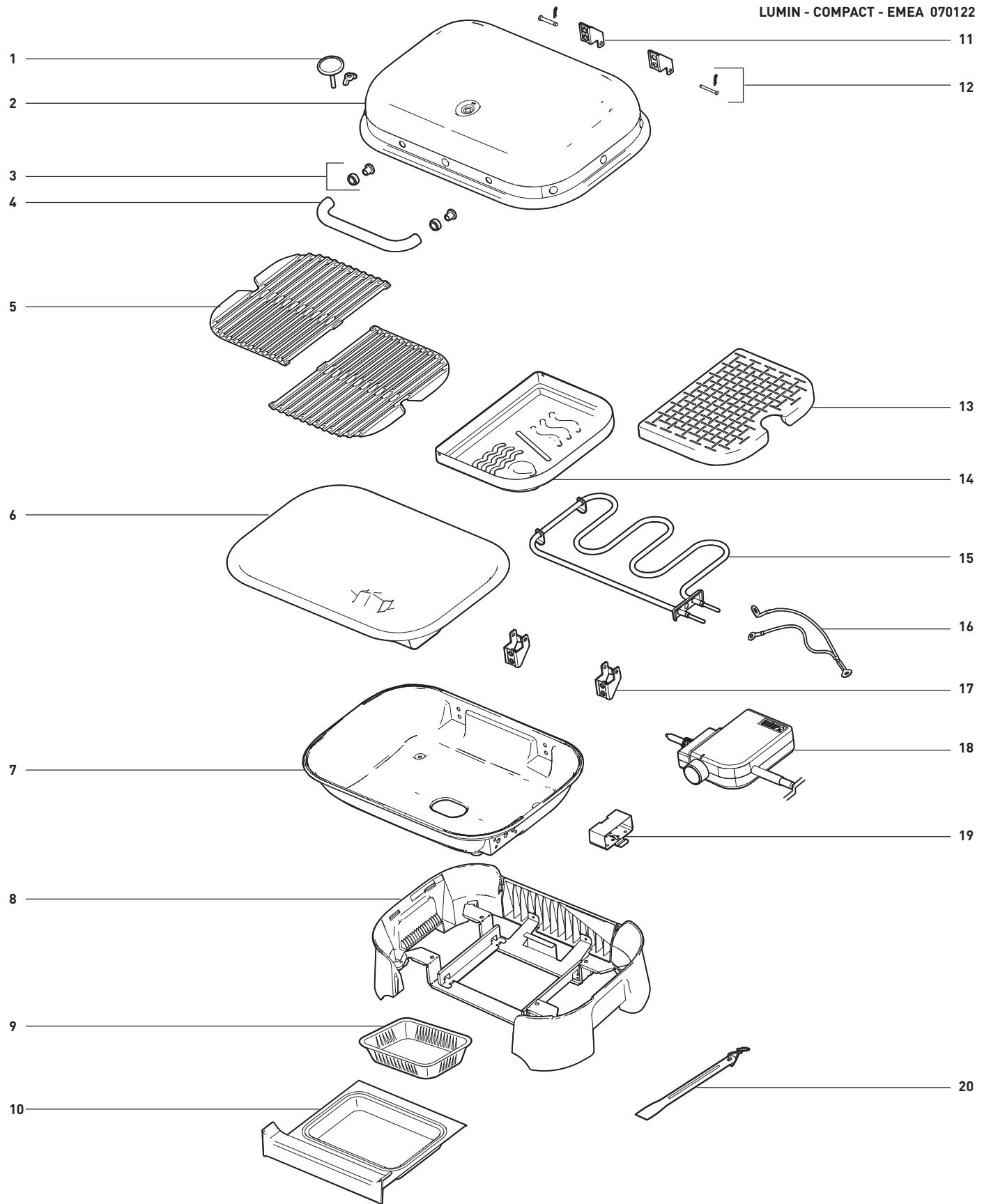
Pour obtenir des pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur local ou rendez-vous sur weber.com.

LUMIN - MEDIUM - EMEA 070122

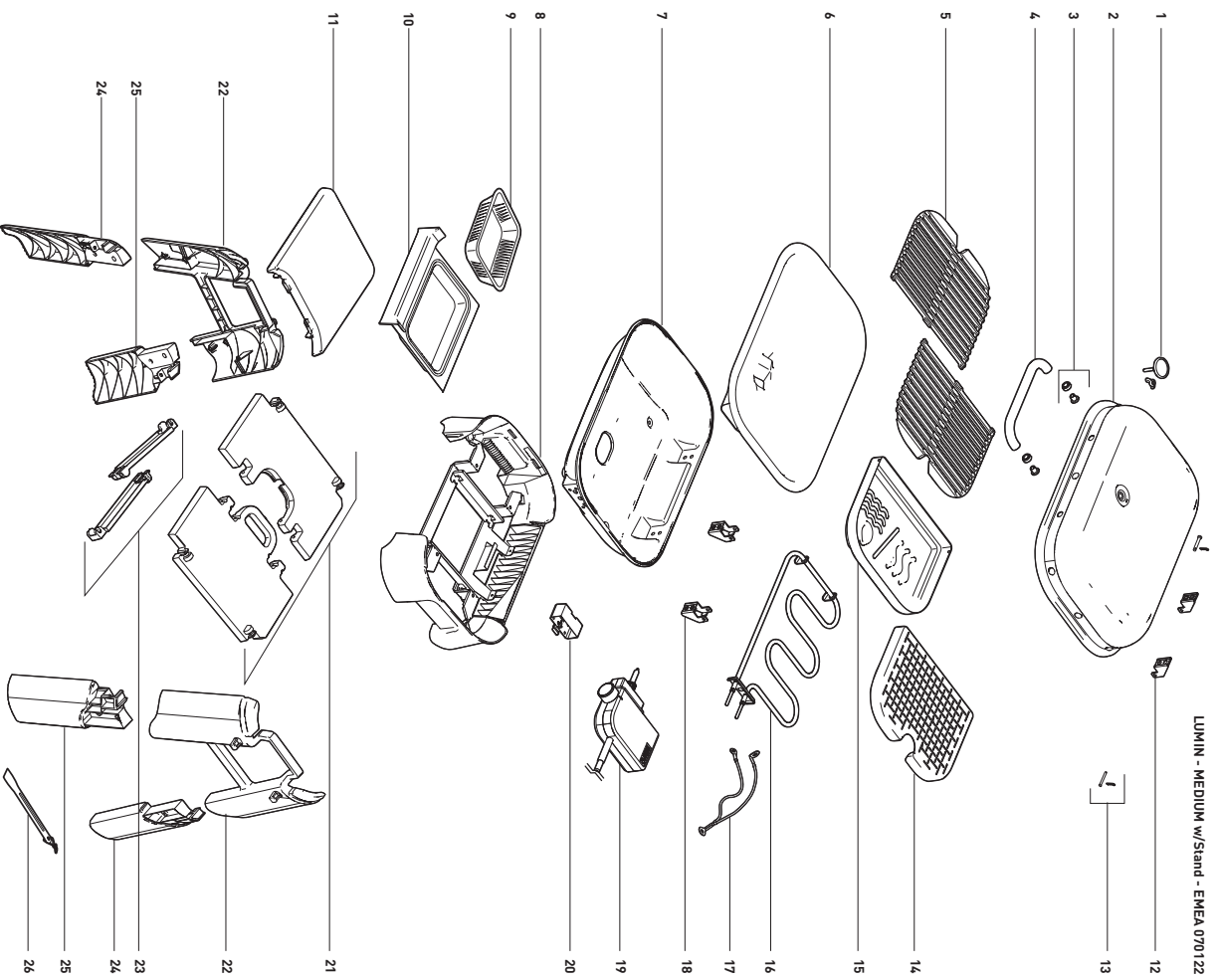


LUMIN COMPACT

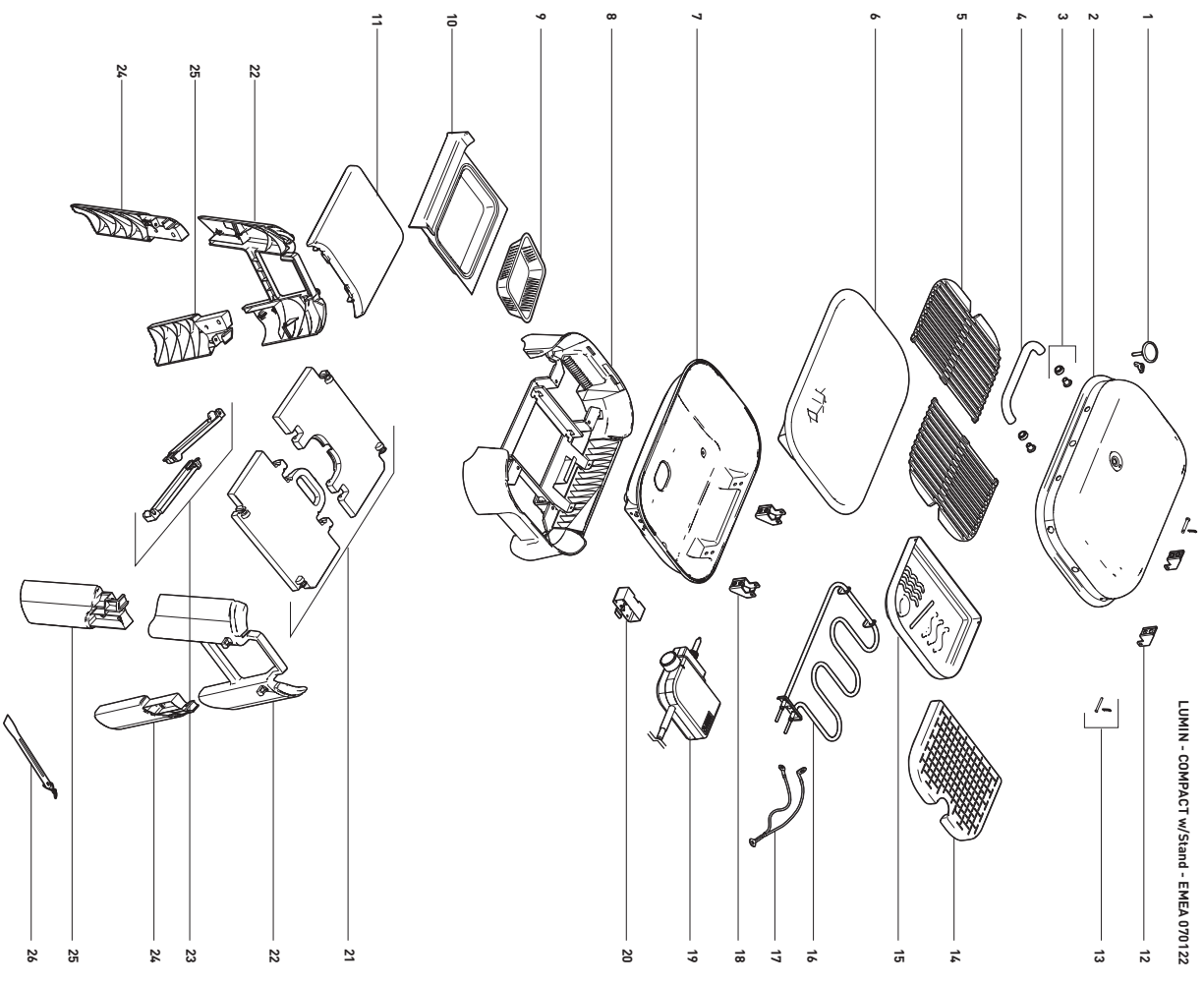
LUMIN - COMPACT - EMEA 070122



LUMIN AVEC SUPPORT



LUMIN COMPACT AVEC SUPPORT





Fabricant :

Weber-Stephen Products LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
États-Unis

Importateur :

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

Franklinstraße 28/29
10587 Berlin
Tél. : (+49) 307554184-0

NUMÉRO DE SÉRIE

Reportez le numéro de série de votre barbecue dans l'encadré ci-dessus pour référence ultérieure. Vous trouverez le numéro de série sur l'étiquette située à l'arrière du cadre du barbecue.

AUTRICHE

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

BELGIQUE

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

CHILI

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

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

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

DANEMARK

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

FRANCE

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

ALLEMAGNE

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

ISLANDE

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDE

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

ITALIE

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

PAYS-BAS

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

POLOGNE

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

RUSSIE

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

AFRIQUE DU SUD

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

ESPAGNE

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

SUISSE

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

ÉMIRATS ARABES UNIS

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

ROYAUME-UNI

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

ÉTATS-UNIS

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

Pour la République d'Irlande, veuillez contacter :
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Pour d'autres pays d'Europe de l'EST, comme la ROUMANIE, la SLOVÉNIE, la CROATIE et la GRÈCE, veuillez contacter :
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

Pour les États baltes, veuillez contacter :
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com

