



Manuel du propriétaire du barbecue au charbon

Performer intelligent/Performer Premium intelligent 22 po/57 cm

Conservez ce manuel du propriétaire pour référence ultérieure, lisez-le attentivement et, si vous avez des questions, contactez-nous dès aujourd'hui.



ENREGISTREZ VOTRE BARBECUE DÈS AUJOURD'HUI

Enregistrez votre barbecue et recevez du contenu spécial qui fera de vous le maître incontesté de la cuisson à l'extérieur.

Balayez le code QR ou enregistrez-vous en ligne sur weber.com.

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

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

SÉCURITÉ

Le non-respect des indications DANGER, AVERTISSEMENT et ATTENTION fournies dans ce manuel du propriétaire peut entraîner des blessures corporelles graves voire la mort, ou peut causer un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels. Veuillez lire les informations de sécurité contenues dans le présent manuel du propriétaire avant d'utiliser ce barbecue.

DANGERS

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

AVERTISSEMENTS

- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue à moins que tous ses composants ne soient correctement en place. Ce barbecue doit être correctement assemblé conformément aux instructions d'assemblage. Tout assemblage incorrect peut s'avérer dangereux.
- ⚠ N'utilisez jamais le barbecue sans que le cendrier ne soit en place.
- ⚠ N'utilisez jamais le barbecue sous une construction inflammable.
- ⚠ L'usage d'alcool ou de médicaments avec ou sans ordonnance peut altérer les capacités de l'utilisateur et l'empêcher d'assembler ou d'utiliser le barbecue de manière adéquate et sécuritaire.
- ⚠ Utilisez votre barbecue avec précaution. Ce dernier devient chaud pendant la cuisson ou le nettoyage et ne doit jamais être laissé sans surveillance.
- ⚠ Ce barbecue deviendra très chaud; ne le déplacez pas pendant l'utilisation.
- ⚠ Maintenez les enfants et les animaux de compagnie à bonne distance.
- ⚠ Ce barbecue WEBER n'est pas fait pour être installé sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue à moins de 60 cm (2 pi) de toute matière combustible. Les matières combustibles comprennent entre autres les terrasses, les patios et les vérandas en bois naturel ou traité.
- ⚠ Placez le barbecue sur une surface plane et stable en tout temps et loin de toute matière combustible.
- ⚠ N'installez pas le barbecue sur une surface en verre ou sur une surface inflammable.

- ⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
- ⚠ Lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue, ne portez pas de vêtements dotés de manches amples ou flottantes.
- ⚠ Ne touchez jamais la grille de cuisson, la grille foyère, les cendres, le charbon ou le barbecue pour savoir s'ils sont chauds.
- ⚠ Éteignez le charbon lorsque la cuisson est terminée. Pour éteindre le feu, fermez les événements de la cuve et le registre du couvercle, puis placez le couvercle sur la cuve.
- ⚠ Utilisez des mitaines ou des gants pour barbecue résistants à la chaleur pendant la cuisson et pour ajuster les registres, ajouter du charbon et manipuler le thermomètre ou le couvercle.
- ⚠ Utilisez des ustensiles adéquats dotés de poignées longues et résistantes à la chaleur.
- ⚠ Placez toujours le charbon sur la grille foyère (inférieure). Ne placez pas le charbon directement au fond de la cuve.
- ⚠ Ne vous appuyez pas sur l'extrémité de la tablette et ne la surchargez pas.
- ⚠ N'utilisez pas le support de couvercle TUCK-AWAY comme poignée pour soulever ou déplacer le barbecue.
- ⚠ Ne suspendez pas le couvercle sur la poignée de la cuve.
- ⚠ Ne déposez jamais de charbon chaud dans un endroit où l'on pourrait marcher dessus ou pouvant provoquer un incendie. Ne jetez jamais de cendres ou de charbon avant qu'ils ne soient complètement éteints.
- ⚠ Ne rangez pas le barbecue avant que les cendres et les braises ne soient totalement éteintes.
- ⚠ N'enlevez pas les cendres avant que tout le charbon ne soit complètement brûlé et éteint et que le barbecue ait refroidi.
- ⚠ Veillez à garder les fils électriques éloignés des surfaces chaudes du barbecue et loin des zones passantes.
- ⚠ Ne suspendez pas le couvercle sur la poignée de la cuve.
- ⚠ N'utilisez pas le support de couvercle TUCK-AWAY comme poignée pour soulever ou déplacer le barbecue.
- ⚠ AVERTISSEMENT! N'utilisez pas le barbecue dans un espace clos et/ou habitable, par exemple une maison, une tente, un caravane, une autocaravane ou un bateau. Danger d'intoxication au monoxyde de carbone causant la mort.
- ⚠ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- ⚠ Veillez à garder les fils électriques éloignés des surfaces chaudes du barbecue et loin des zones passantes, afin de ne pas causer de risque de trébuchement.
- ⚠ Utilisez ce barbecue uniquement de la manière décrite dans ce manuel. Toute utilisation incorrecte entraîne un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- ⚠ Cet appareil ne doit être connecté qu'à une prise mise à la terre. N'utilisez pas d'adaptateur de prise. Si une rallonge est nécessaire, n'utilisez qu'une rallonge de calibre 14 avec mise à la terre pour utilisation à l'extérieur. La longueur maximale de la rallonge est de 4 mètres (13 pieds). La rallonge doit être aussi courte que possible. Examinez la rallonge avant chaque utilisation et remplacez-la si elle est endommagée. Pour minimiser les risques de dommages matériels ou de blessures corporelles, n'utilisez qu'une rallonge électrique conforme aux spécifications du présent manuel.
- ⚠ Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation et la fiche pour déceler tout signe de dommage. N'utilisez pas l'appareil si sa fiche ou son cordon est endommagé.
- ⚠ N'utilisez pas l'appareil si la prise électrique est endommagée.
- ⚠ Débranchez toujours le barbecue en tirant sur la fiche. Ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher.
- ⚠ Les sondes de température des aliments sont très pointues et peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Faites preuve de prudence lorsque vous les manipulez afin d'éviter tout risque de blessure.
- ⚠ Lorsque vous utilisez l'application WEBER CONNECT pour surveiller la cuisson, assurez-vous que toutes les précautions de sécurité applicables au fonctionnement du barbecue ont été respectées

Numéro de série

Inscrivez le numéro de série de votre barbecue dans l'encadré ci-dessus pour référence ultérieure. Le numéro de série figure sur l'étiquette de données du barbecue.

avant d'utiliser le barbecue. Une personne expérimentée dans le maniement du barbecue doit rester à proximité afin de faire face à toute urgence qui pourrait se présenter. Ne laissez pas le barbecue sans surveillance.

- ⚠ Assurez-vous que toutes les connexions électriques sont maintenues au sec et au-dessus du sol.
- ⚠ Lorsque vous branchez cet appareil sur une prise électrique, assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension nominale indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- ⚠ Débranchez toujours le barbecue lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez le barbecue refroidir avant d'en faire l'entretien.

ATTENTION

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

PROPOSITION 65, CALIFORNIE

- ⚠ AVERTISSEMENT : Les sous-produits de combustion qui se dégagent lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques identifiés par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction.
- ⚠ AVERTISSEMENT : Cet appareil peut vous exposer à des produits chimiques dont le nickel, qui est reconnu par l'État de la Californie comme une cause de cancer. Pour obtenir de plus amples renseignements, rendez-vous sur www.P65Warnings.ca.gov (en anglais seulement).

AVERTISSEMENT SUPPLÉMENTAIRE

- ⚠ N'utilisez pas le support de couvercle TUCK-AWAY comme poignée pour soulever ou déplacer le barbecue.

GARANTIE

Garantie limitée

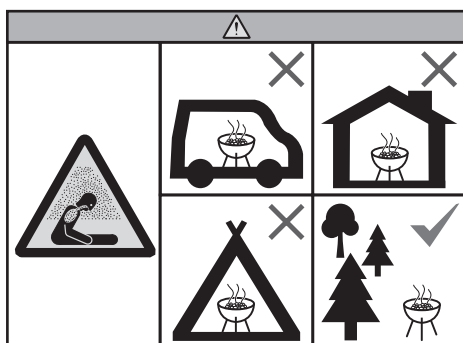
Merci d'avoir acheté un produit WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (ci-après « WEBER ») est fière d'offrir un produit sécuritaire, durable et fiable. Cette garantie limitée (ci-après « garantie ») de WEBER vous offre est offerte sans frais supplémentaires. Elle comprend des renseignements dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER dans le cas improbable d'une défaillance ou d'un défaut.

Conformément aux lois applicables, le client dispose de plusieurs droits si le produit est défectueux. Ces droits comprennent la réparation des défauts ou le remplacement, la réduction du prix d'achat et une indemnisation. Ces droits et les autres droits légaux ne sont pas touchés par cette disposition de la garantie. De fait, cette garantie confère des droits supplémentaires au propriétaire, indépendamment des dispositions de garantie légale.

8659407

frCA

03/18/26



GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 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 (ci-après le « propriétaire ») que le produit WEBER ne comporte pas de vices de matériaux ou de fabrication pour la ou les périodes spécifiées ci-après s'il est assemblé et utilisé conformément au manuel du propriétaire ci-joint, usure normale exclue. (Remarque : Si vous perdez votre manuel du propriétaire WEBER, vous pouvez vous en procurer une copie en ligne sur www.weber.com.) En vertu de cette garantie, WEBER accepte de réparer ou remplacer la pièce défectueuse en raison d'un vice de matériaux ou de fabrication, sous réserve des restrictions et exclusions applicables énumérées ci-dessous. **DANS LES LIMITES PRÉVUES PAR LA LOI APPLICABLE, LA PRÉSENTE GARANTIE N'EST OFFERTE QU'AU PREMIER ACHETEUR ET ELLE N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUBSÉQUENTS, SAUF EN CAS DE CADEAUX ET D'ARTICLES PROMOTIONNELS COMME MENTIONNÉ CI-DESSUS.** Weber est fier de ses produits et vous offre la garantie décrite pour les vices de matériaux dans le barbecue ou dans tous ses composants, à l'exception de l'usure normale.

• « Usure normale » inclut la détérioration cosmétique ou toute autre détérioration découlant de l'utilisation de votre barbecue, telle que la rouille, les entailles et rayures, etc.

Cependant, WEBER honorerait cette garantie pour le barbecue ou ses composants lorsque le dommage ou le dysfonctionnement résulte d'un vice de matériaux.

• Les « vices de matériaux » incluent la rouille ou la brûlure de certaines pièces, ou encore tout autre dommage ou toute autre défaillance pouvant affecter votre capacité à utiliser votre barbecue correctement ou en toute sécurité.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE

Pour éviter tout problème lié à la garantie, il est important (mais non obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER en ligne sur www.weber.com. Veuillez également conserver votre facture d'achat. L'enregistrement de votre produit WEBER confirme votre couverture de garantie et instaure un lien direct entre vous et WEBER au cas où nous devrions communiquer avec vous. Si vous n'avez pas eu le temps d'enregistrer votre barbecue avant de communiquer avec le service de garantie, veuillez avoir sous la main les informations suivantes pendant votre appel :

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

GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE

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

Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couleur – Principal problème

Cette GARANTIE est annulée en cas de dommage, de détérioration, de décoloration ou de rouille hors de la responsabilité de WEBER, causés par :

- l'utilisation abusive, la modification, le mauvais usage, le vandalisme, la négligence, un assemblage ou une installation inadéquats ou toute négligence concernant l'entretien régulier;
- des insectes (comme des araignées) et des rongeurs (comme des écureuils), comprenant entre autres tout dommage aux tuyaux du brûleur ou flexibles de gaz;
- l'exposition à l'air salin ou à des sources de chlore comme des piscines, jacuzzis et spas;
- des conditions météorologiques extrêmes comme la grêle, un ouragan, un séisme, un tsunami, un raz-de-marée, une tornade ou un orage violent;
- les pluies acides et d'autres facteurs environnementaux.

L'utilisation de pièces tierces n'annule pas cette garantie. Cependant, toute pièce utilisée ou installée sur votre produit WEBER qui n'est pas une pièce d'origine WEBER n'est pas couverte par cette garantie. En outre, tout dommage résultant de l'utilisation ou de l'installation de pièces sur votre produit WEBER qui ne sont pas des pièces d'origine WEBER n'est pas couvert par cette garantie. Toute conversion d'un barbecue au gaz non autorisée par WEBER et non effectuée par un technicien autorisé par WEBER annulera cette garantie.

PÉRIODES DE COUVERTURE DE LA GARANTIE

Cuve et couvercle
10 ans, rouille/perforation

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

Composants en acier inoxydable
5 ans, rouille/perforation

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

Composants électriques
3 ans

Autres pièces
2 ans

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

À L'EXCEPTION DE LA GARANTIE ET DES AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ DÉCRITS DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'Y A EXPRESSEMENT AUCUNE AUTRE GARANTIE NI DÉCLARATION VOLONTAIRE DE RESPONSABILITÉ ALLANT AU-DELÀ DES OBLIGATIONS LÉGALES S'APPLIQUANT À WEBER. LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE LIMITE PAS ET N'EXCLUT PAS LES SITUATIONS OU RÉCLAMATIONS POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE EN VERTU DE LA LÉGISLATION. AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUERA APRÈS LES PÉRIODES DE COUVERTURE APPLICABLES DE LA PRÉSENTE GARANTIE. WEBER N'EST ENGAGÉE PAR AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, Y COMPRIS UN CONCESSIONNAIRE OU REVENDEUR, EN LIEN AVEC TOUT PRODUIT (COMME UNE « GARANTIE PROLONGÉE »). LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE OU DU PRODUIT CONSTITUE LE RECOURS EXCLUSIF PERMIS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

LA VALEUR DE TOUT REMPLACEMENT OU DE TOUTE RÉPARATION AU TITRE DE CETTE GARANTIE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEURE AU PRIX D'ACHAT PAYÉ POUR LE PRODUIT WEBER.

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

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

LA PRÉSENTE GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT AUX PRODUITS UTILISÉS PAR UNE SEULE FAMILLE EN MAISON OU EN APPARTEMENT. ELLE NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS DANS UN CONTEXTE COMMERCIAL OU COMMUNAUTAIRE, COMME DANS DES RESTAURANTS, DES HÔTELS, DES CENTRES DE VILLÉGIATURE OU DES PROPRIÉTÉS EN LOCATION.

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

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

Pour obtenir des pièces de rechange, composez le :
1 800 446-1071

SYSTÈME DE CUISSON

Votre barbecue au charbon WEBER est équipé d'une caractéristique de contrôle intelligent du ventilateur et de la température pour le système de cuisson. Ce barbecue peut être utilisé avec ou sans cette caractéristique selon vos préférences. Les deux méthodes de cuisson produisent d'excellents résultats et vous donnent le choix de la façon dont vous souhaitez cuire au barbecue.

A Commande du ventilateur

L'utilisation du ventilateur et du contrôleur ACL Wi-Fi^{MD} WEBER ajoute un niveau de contrôle supplémentaire lors de la cuisson. En fermant les événements de la cuve et en définissant une température cible, vous pouvez contrôler et surveiller la température interne de votre barbecue.

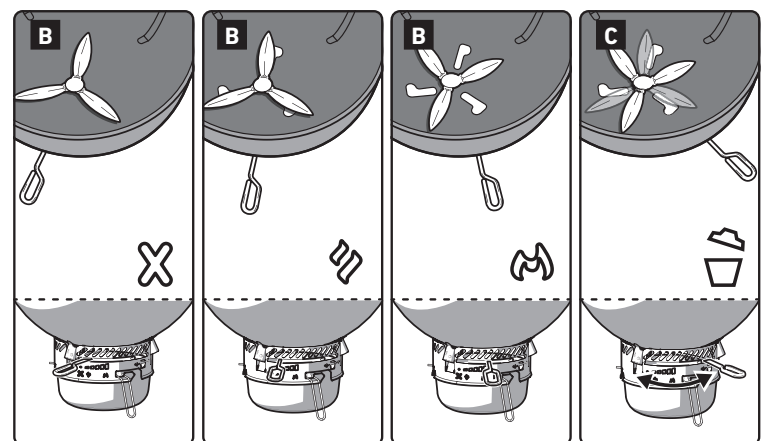
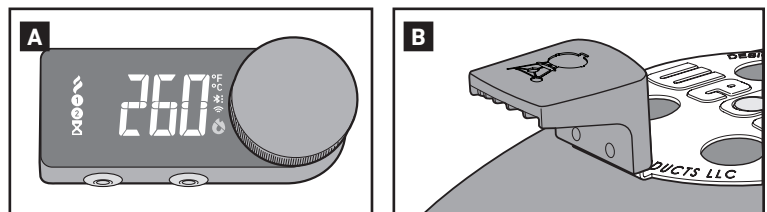
La conception de votre barbecue au charbon WEBER est le fruit d'intenses réflexions. Nos barbecues sont conçus de sorte que vous n'avez jamais à vous inquiéter des flambées, zones chaudes et froides ou aliments brûlés. Vous pouvez vous attendre à des performances exceptionnelles, une maîtrise parfaite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

B Registres et événements

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

C Système de nettoyage ONE-TOUCH

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



CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

Selon le modèle que vous avez acheté, il se peut que votre barbecue ne possède pas toutes les caractéristiques décrites sur cette page.

D Contrôleur ACL Wi-Fi[®] WEBER

Le contrôleur ACL Wi-Fi[®] WEBER vous aide à surveiller et à maintenir une température constante pendant la cuisson. L'affichage du contrôleur peut être utilisé pour voir la température ambiante du barbecue, le minuteur, les fonctions de la sonde pour aliments et envoyer des alertes et des notifications.

E Sonde pour aliments

Les sondes pour aliments incluses permettent des mesures de température précises et des alertes sur votre contrôleur et votre appareil sans fil.

F Support de couvercle TUCK-AWAY

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

G Grille de cuisson articulée

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

H Cendrier à grande capacité

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

I Grille de cuisson avec poignées incurvées

Les poignées incurvées de la grille de cuisson vous permettent de suspendre la grille au panneau latéral du barbecue.

J Plan de travail

Le plan de travail offre une surface pratique pour préparer les aliments.

K Tablette WEBER WORKS

Cette tablette est dotée d'un accessoire amovible à utiliser avec l'entreposage d'accessoires WEBER WORKS.

Cette caractéristique n'est incluse que sur certains modèles.

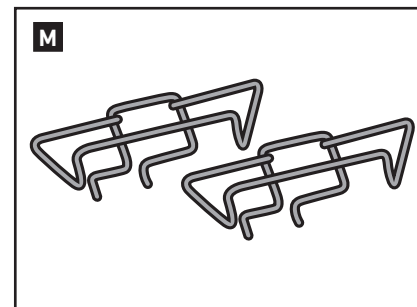
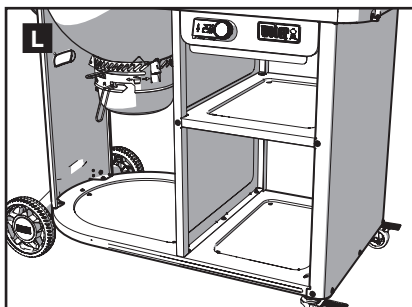
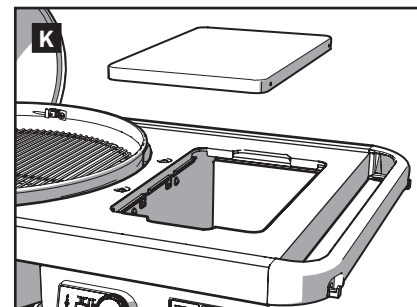
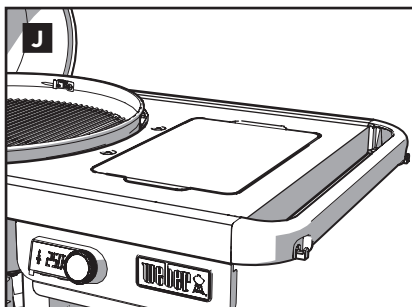
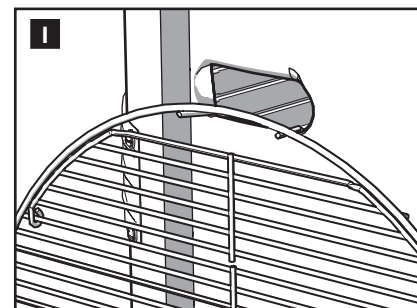
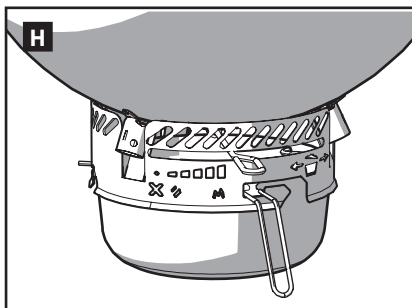
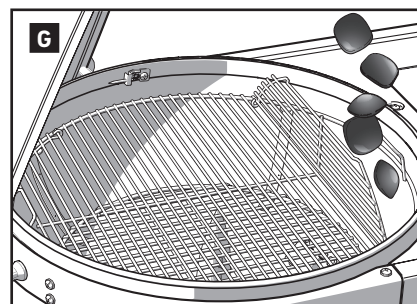
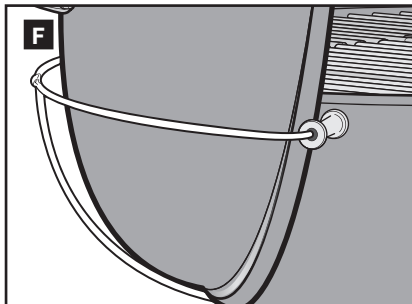
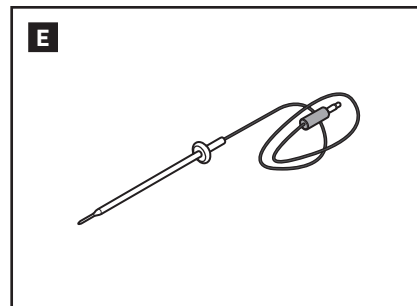
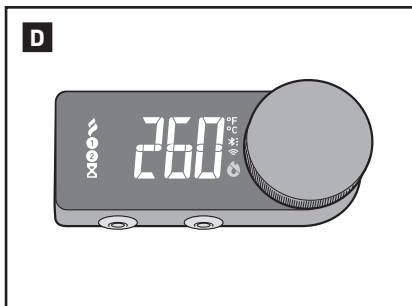
L Étagère de stockage

Les étagères d'entreposage intégrées permettent de garder les accessoires et les outils de barbecue à portée de main.

Étagère de rangement incluse sur certains modèles uniquement.

M Rails à charbon

Disposez le charbon pour une cuisson indirecte.



UTILISATION ET CONFIGURATION DU BARBECUE À L'AIDE DU CONTRÔLEUR ACL WI-FI^{MD} WEBER

MISE EN MARCHÉ

Application WEBER CONNECT



Par où commencer?

Téléchargez l'application WEBER CONNECT.

Ouvrez l'application pour voir les options :

- Réglage précis de la température
- Modes de cuisson, incluant : Rôtissage, fumage et saisie.
- Surveillance à distance du barbecue
- Cuisson étape par étape
- Thermomètres des aliments activés par l'application
- Recettes et instructions
- Et plus encore!

Connexion du barbecue par Bluetooth^{MD} ou à un réseau Wi-Fi^{MD}

Voici la marche à suivre pour connecter votre barbecue WEBER par Bluetooth^{MD} ou via votre réseau local Wi-Fi^{MD} :

REMARQUE : WEBER vous recommande de mettre à jour votre appareil intelligent avant de tenter de connecter votre barbecue via Bluetooth^{MD} ou via votre réseau Wi-Fi^{MD}.

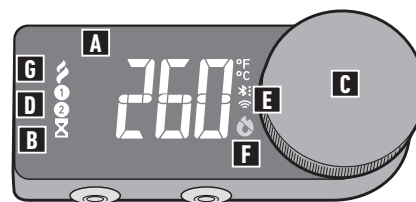
- 1) Tournez le bouton du contrôleur de température pour allumer l'écran d'affichage.
- 2) Vérifiez que votre appareil est connecté par Bluetooth^{MD} ou à votre réseau Wi-Fi^{MD} local.
- 3) Depuis votre appareil, téléchargez la nouvelle application WEBER CONNECT dans l'App Store pour les appareils Apple ou dans le Play Store pour les appareils Android.
- 4) Ouvrez l'application WEBER CONNECT et suivez les instructions de l'application pour connecter votre barbecue WEBER.
- 5) Assurez-vous que le contrôleur de température est branché sur une source d'alimentation. Le cordon d'alimentation doit être branché dans le module du contrôleur sous la tablette et sur une prise correctement mise à la terre.

REMARQUE : Pour connecter votre appareil à votre barbecue via un réseau Wi-Fi^{MD} local, assurez-vous tout d'abord que votre barbecue est jumelé via Bluetooth^{MD} et qu'il est à portée de votre routeur Wi-Fi^{MD}. Si vos tentatives de connexion échouent, rapprochez le barbecue à portée du routeur Wi-Fi^{MD} ou ajoutez un amplificateur de signal.

Balayez le code QR pour télécharger l'application WEBER CONNECT.



CONTRÔLEUR ACL Wi-Fi^{MD} WEBER




Prises de sonde pour aliments

A Tableau de bord

Le tableau de bord de l'affichage ACL du module affiche les notifications et vous permet de vérifier la température, l'état de la connexion et l'état de la cuisson.

Remarque : Vous pouvez choisir les échelles Fahrenheit ou Celsius dans l'application WEBER CONNECT.

B Minuterie

Une icône de minuterie  indique que le minuteur fonctionne.

C Bouton de sélection

Utilisez le bouton de sélection pour régler la température du barbecue, naviguer parmi les différentes icônes et de mettre un minuteur.

D Icônes de sonde pour aliments

Votre barbecue est muni de deux prises de sonde de température des aliments afin d'assurer un contrôle supérieur de votre barbecue et une cuisson parfaite à tout coup.

E Icônes de connectivité

Ces icônes indiquent la force des connexions Bluetooth^{MD}  et Wi-Fi^{MD}  du barbecue.

F Icône de flamme

Cette icône indique que le barbecue est en mode de cuisson actif. L'icône est barrée pendant la procédure d'arrêt.

G Mode manuel

Accédez à cette icône pour activer la fonction de ventilation manuelle.

CONFIGURATION DU BARBECUE À L'AIDE DU CONTRÔLEUR ACL WI-FI^{MD} WEBER

IMPORTANT :

Le charbon nécessite de l'oxygène pour brûler, assurez-vous donc que la porte du ventilateur est dans la bonne position lorsque vous allumez et éteignez le barbecue.

• Pour permettre à l'oxygène de circuler dans la cuve du barbecue lors de l'allumage, tirez la porte du ventilateur vers vous pour l'ouvrir (A). Portez des mitaines ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous ajustez la porte du ventilateur.

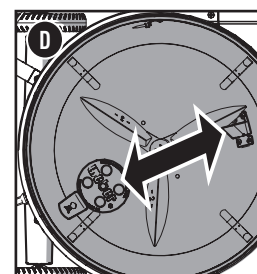
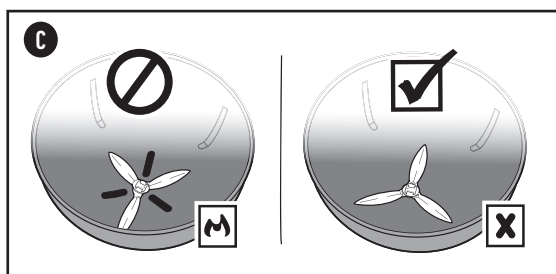
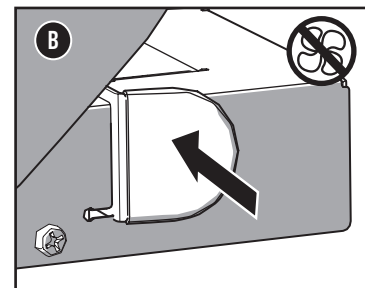
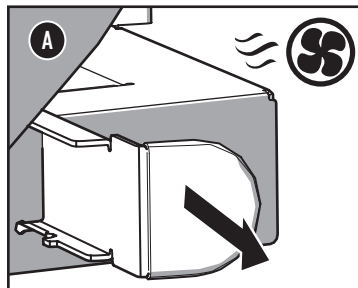
• Pour empêcher l'oxygène de pénétrer dans la cuve lorsque vous éteignez le barbecue, poussez la porte du ventilateur vers l'intérieur pour la fermer (B). Portez des mitaines ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous ajustez la porte du ventilateur.

1. Retirez le couvercle et la grille de cuisson (supérieure) du barbecue.
2. **IMPORTANT :** Fermez complètement les événements de cuve (inférieurs) de votre barbecue (C).
3. Choisissez et suivez votre méthode de cuisson préférée dans la section « CONFIGURATIONS DE CHARBON RECOMMANDÉES LORS DE L'UTILISATION DU CONTRÔLEUR ACL WI-FI^{MD} WEBER », puis passez à la section « RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE CIBLE ».


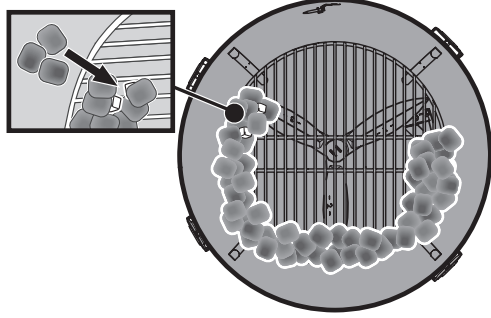

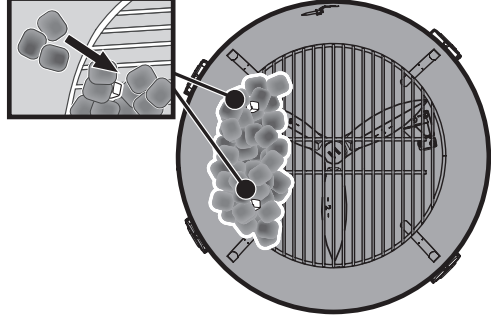

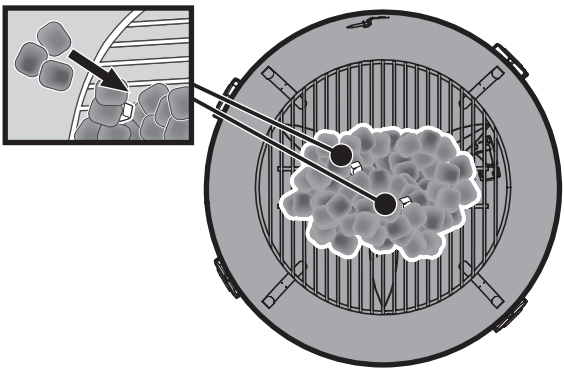
4. Assurez-vous de positionner le couvercle avec le registre du couvercle du côté opposé au tunnel de ventilateur (D).

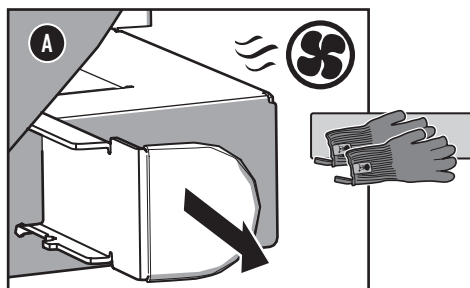
5. Effectuez les derniers réglages du registre du couvercle pendant la cuisson. Ne le fermez pas complètement.

• Portez des mitaines ou des gants pour barbecue résistants à la chaleur pendant la cuisson et pour ajuster les événements (registres), la porte du ventilateur, pour ajouter du charbon et pour manipuler le thermomètre ou le couvercle.



CONFIGURATIONS DE CHARBON RECOMMANDÉES LORS DE L'UTILISATION DU CONTRÔLEUR WEBER ACL Wi-Fi^{MD}

| | Quantité de combustible | Température | Registre du couvercle | Disposition du charbon | Instructions |
|--------------------------|--|----------------|---|--|--|
| Cuisson lente à feu doux | 1,4 kg – rangée peu épaisse de briquettes (55-60 briquettes) | 180 à 220 °F | Ouvert à ¼  |  | <p>Cuisson lente à feu doux (180 à 275 °F)</p> <p>Le charbon sera disposé en un anneau le long du périmètre extérieur de la cuve. Cette configuration crée une méthode de cuisson lente à feu doux. <i>Remarque: La quantité de charbon et l'épaisseur de la rangée de briquettes aideront à maintenir la température de la surface de cuisson pendant une longue cuisson.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> Si vous le souhaitez, vous pouvez placer une grande barquette au milieu de la grille foyère. Ajoutez une rangée de briquettes autour de la barquette en commençant à 10 à 12 cm du thermocouple et en terminant avant la sortie du tunnel de ventilation. Placez 2 cubes d'allumage directement sur la grille foyère, au point de départ du charbon, à l'arrière gauche de la cuve, en veillant à ce qu'ils ne soient pas directement l'un à côté de l'autre. Allumez les cubes d'allumage. À l'aide d'une pince à long manche, placez les 3 ou 4 briquettes réservées sur les cubes d'allumage allumés. Tournez le bouton rotatif du contrôleur pour définir une température cible du barbecue. Appuyez sur le bouton pour confirmer. Avec des mitaines ou des gants de barbecue résistants à la chaleur, tirez la poignée de la porte du ventilateur vers vous en position ouverte (A) pour ouvrir l'arrivée d'air. À l'aide de mitaines ou de gants pour barbecue résistants à la chaleur, insérez la grille de cuisson dans la cuve. Placez le couvercle sur la cuve. Réglez le registre du couvercle supérieur en position ¼ ouverte. <p><i>Rendez-vous sur weber.com pour plus d'informations.</i></p> |
| | 1,8 kg – rangée plus épaisse de briquettes (75-80 briquettes et plus) | 225 à 295 °F | | | |
| Rôtissage / Feu indirect | 1,4 kg (55-60 briquettes) | 300 à 395 °F | Ouvert à la moitié  |  | <p>Rôtissage / cuisson à feu indirect (300 à 445 °F)</p> <p>Le charbon sera disposé à l'arrière de la cuve, dans un coin près du tunnel de ventilation. Cette configuration crée une surface de cuisson indirecte. Si vous le souhaitez, vous pouvez placer une grande barquette sur le côté opposé de la cuve pour capturer les jus de cuisson.</p> <ol style="list-style-type: none"> Ajoutez la quantité appropriée de charbon de bois sur le côté gauche de la cuve, sur la grille foyère. Gardez les briquettes à au moins 10 - 12,75 cm du tunnel du ventilateur et du thermocouple. Les rails CHAR-RAILS inclus peuvent être utilisés pour maintenir les briquettes en place. Placez 2 cubes d'allumage directement sur la grille foyère, aux extrémités opposées de votre pile de charbon. Allumez les cubes d'allumage. À l'aide d'une pince à long manche, placez les 3 ou 4 briquettes réservées sur les cubes d'allumage. Tournez le bouton rotatif du contrôleur pour définir une température cible du barbecue. Appuyez sur le bouton pour confirmer. Avec des mitaines ou des gants de barbecue résistants à la chaleur, tirez la poignée de la porte du ventilateur vers vous en position ouverte (A) pour activer l'arrivée d'air. À l'aide de mitaines ou de gants pour barbecue résistants à la chaleur, insérez la grille de cuisson dans la cuve. Placez le couvercle sur la cuve. Réglez le registre du couvercle supérieur en position ½ ouverte. <p><i>Rendez-vous sur weber.com pour plus d'informations.</i></p> |
| | 1,8 kg (75-80 briquettes) | 395 à 445 °F | | | |
| Saisie / Feu direct | ~2,7 kg lb (~100 briquettes) | 450 °F et plus | Entièrement ouvert  |  | <p>Saisie à vif / Cuisson à feu direct (450 °F et plus)</p> <p>Le charbon sera disposé au centre de la cuve. Cette configuration crée une surface de cuisson directe.</p> <ol style="list-style-type: none"> Ajoutez la quantité appropriée de charbon de bois au centre de la cuve sur la grille foyère. Gardez les briquettes à au moins 10 - 12,75 cm du tunnel du ventilateur et du thermocouple. Placez 2 cubes d'allumage directement sur la grille foyère en veillant à ce qu'ils ne soient pas directement l'un à côté de l'autre. Allumez les cubes d'allumage. À l'aide d'une pince à long manche, placez les 3 ou 4 briquettes réservées sur les cubes d'allumage. Tournez le bouton rotatif du contrôleur pour définir une température cible du barbecue. Appuyez sur le bouton pour confirmer. Avec des mitaines ou des gants de barbecue résistants à la chaleur, tirez la poignée de la porte du ventilateur vers vous en position ouverte (A) pour activer l'arrivée d'air. À l'aide de mitaines ou de gants pour barbecue résistants à la chaleur, insérez la grille de cuisson dans la cuve. Placez le couvercle sur la cuve. Ouvrez complètement le registre du couvercle. <p><i>Rendez-vous sur weber.com pour plus d'informations.</i></p> |



DÉFINITION DE LA TEMPÉRATURE CIBLE

Démarrage avec le contrôleur ACL Wi-Fi^{MD} WEBER

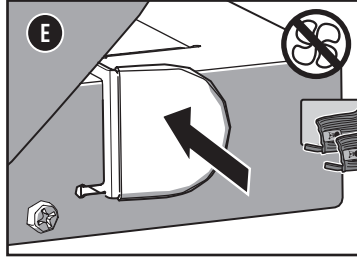
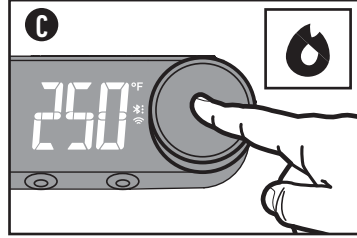
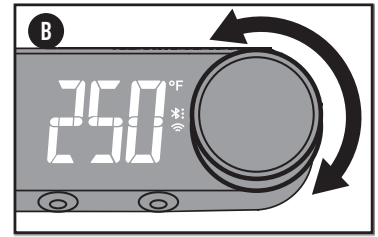
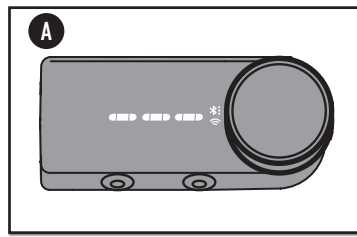
Reportez-vous aux réglages du barbecue et du combustible lorsque vous utilisez le contrôleur pour faciliter l'allumage du charbon.

1. Assurez-vous que le barbecue est correctement branché à une source d'alimentation. Trois tirets (A) s'affichent sur l'écran du contrôleur. Si le barbecue est branché et que l'affichage est éteint, réveillez votre barbecue en appuyant sur le bouton.
2. Choisissez votre méthode préférée de configuration et d'allumage du charbon dans les sections précédentes du présent manuel et configurez le barbecue en conséquence.
3. Tournez le bouton pour sélectionner une température cible pour le barbecue (B).
4. Appuyez sur le bouton pour confirmer la sélection. L'icône rouge de flamme s'allume et clignote lorsque le barbecue chauffe (C).
5. Placez le couvercle sur la cuve.
6. Réglez le registre du couvercle supérieur à la position appropriée en fonction de votre configuration de cuisson.
7. Fermez le couvercle du barbecue et préchauffez le barbecue à la température de cuisson souhaitée.
8. Lorsque le barbecue a atteint la température cible, ouvrez le couvercle et nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir.
9. Déposez les aliments sur la grille de cuisson et fermez le couvercle du barbecue. Consultez les temps de cuisson dans la recette choisie.

Pour éteindre le contrôleur et arrêter la cuisson :

1. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que le contrôleur du ventilateur affiche « STOP » sur l'écran (D) - ou sélectionnez « OFF » dans votre application mobile WEBER CONNECT. Appuyez à nouveau sur le bouton pour confirmer « STOP ».
2. **IMPORTANT!** À l'aide de mitaines ou de gants de barbecue résistants à la chaleur, **POUSSEZ LA PORTE DU VENTILATEUR EN POSITION FERMÉE / OFF (ÉTEINT) (E).**
3. Fermez le registre du couvercle à l'aide de mitaines ou de gants pour barbecue résistants à la chaleur. Le registre du couvercle et la porte du ventilateur doivent être fermés pour bien arrêter le barbecue.
4. Débranchez le barbecue de la prise de courant. **NE LE DÉBRANCHEZ PAS** tant que le barbecue n'est pas refroidi.

AVERTISSEMENT : VÉRIFIEZ TOUJOURS QUE LE BARBECUE EST COMPLÈTEMENT REFRIGIÉ ET DÉBRANCHÉ DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER À L'ENTRETIEN OU AU NETTOYAGE.



FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

RÉGLAGE D'UN MINUTEUR DE CUISSON

1. Appuyez sur le bouton de sélection.
2. À partir de l'écran du menu principal, tournez le bouton de sélection dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'icône de sablier s'allume sur l'écran (A).
3. Appuyez une fois sur le bouton de sélection pour passer au mode de réglage du minuteur (B).
4. Tournez le bouton pour sélectionner un temps de cuisson. La durée par défaut commence à 5 minutes (C).
5. Appuyez sur le bouton pour confirmer la sélection et démarrer le minuteur.

Remarque : Annulez votre minuteur de cuisson avec l'application WEBER CONNECT.

MODE MANUEL :

Le mode manuel est un réglage qui permet de contrôler manuellement et en continu la vitesse du ventilateur.

1. Dans le menu principal, tournez le bouton rotatif complètement vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que la mention « VENTILATEUR » s'affiche sur le contrôleur.
2. Appuyez sur le bouton et tournez-le pour sélectionner la vitesse du ventilateur. Réglages de la vitesse du ventilateur : De 1 à 10 (réglage le plus élevé).
3. Appuyez sur le bouton pour confirmer la sélection.

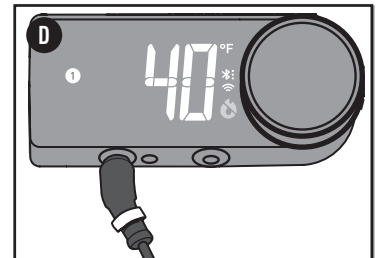
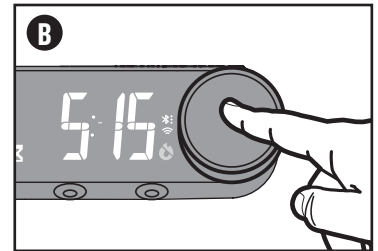
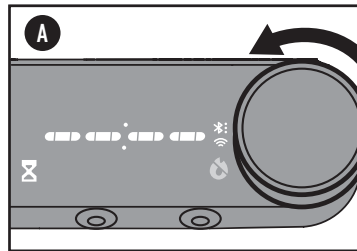
UTILISATION DES SONDES POUR ALIMENTS :

Réglage de la température cible d'une sonde pour aliments :

- 1) Branchez une sonde pour aliments au bas du contrôleur. Le contrôleur peut accueillir jusqu'à deux sondes pour aliments à la fois.
- 2) Pour définir la température cible d'une sonde pour aliments à partir de l'écran du menu principal, tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le témoin (1) ou (2) de sonde pour aliments s'allume sur l'écran (D).
- 3) Appuyez une fois sur le bouton de sélection pour accéder au mode de réglage de température de la sonde.
- 4) Tournez le bouton pour sélectionner une température cible pour la sonde pour aliments. La température par défaut commence à 165 °F (74 °C).
- 5) Appuyez sur le bouton pour confirmer la sélection.
- 6) Vous pouvez également utiliser l'application WEBER CONNECT pour sélectionner l'aliment à cuire ou un programme de cuisson. Vous recevrez une notification une fois que votre aliment aura atteint la température réglée et que la cuisson sera terminée.

REMARQUES IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION

- Ne surchargez pas le barbecue de charbon. L'utilisation d'une quantité de combustible supérieure à celle recommandée peut endommager les composants électroniques.
- Fonction de protection contre les températures élevées : Ne débranchez pas l'alimentation du barbecue tant que le barbecue n'est pas complètement refroidi. Le boîtier des composants électroniques est équipé d'un capteur de température intégré. Si une chaleur trop importante est détectée, le ventilateur tournera à faible vitesse pour refroidir le boîtier, même si une cuisson est en cours.
- Lorsque vous préparez votre barbecue pour la saisie ou le rôtissage, vous devez suivre la configuration de charbon recommandée à la page précédente pour assurer des températures de cuisson sécuritaires.
- Comme l'air tourne dans la cuve, il n'est pas nécessaire de repositionner vos grilles de cuisson à mi-cuisson pour une cuisson indirecte uniforme.



- E2 - Erreur du ventilateur
 - E3 - Extinction de flamme
 - E4 - Erreur de communication
 - E5 - Barbecue trop chaud
 - E8 - Erreur de thermocouple
 - E10 - Notification d'arrêt incorrect
 - E13 - Défaillance du composant de diagnostic
 - E16 - Erreur d'ID du barbecue
- Certains codes d'erreur vous avisent d'une erreur critique potentielle imminente. Vous pouvez effacer ces notifications du contrôleur en appuyant sur le bouton de sélection.
- E18 - Notification de chute de température
 - E34 - Erreur de porte du ventilateur
 - E36 - Erreur de mise à jour du logiciel interne
 - E37 - Sonde de température en surchauffe

CODES D'ERREUR

Le contrôleur utilise une technologie de pointe permettant de dépanner votre barbecue. Lorsqu'une anomalie est détectée, le contrôleur affiche le code d'erreur et vous avertit en envoyant une notification via l'application WEBER CONNECT. Les codes d'erreur possibles sont énumérés ici. Communiquez avec le service à la clientèle WEBER pour obtenir de l'aide.

UTILISATION ET CONFIGURATION SANS UTILISER LE CONTRÔLEUR ACL Wi-Fi^{MD} WEBER

Votre barbecue au charbon WEBER peut être utilisé sans le contrôleur ACL Wi-Fi^{MD} WEBER. Il vous suffit d'utiliser la méthode d'allumage au charbon préférée à l'aide de cubes d'allumage au charbon. Contrôlez la quantité d'oxygène en ajustant les événements de la cuve inférieure et le registre du couvercle. Suivez les étapes ci-dessous pour la configuration du barbecue et l'allumage pour la cuisson directe et indirecte au barbecue.

AVANT L'ALLUMAGE

Choisir un endroit adéquat pour le barbecue

- Utilisez ce barbecue à l'extérieur seulement, dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, un passage couvert ou tout autre espace clos.
- Placez toujours le barbecue sur une surface plane et stable.
- N'utilisez pas ce barbecue à moins de 60 cm (2 pi) de toute matière combustible. Les matières combustibles comprennent entre autres les terrasses, les patios et les vérandas en bois naturel ou traité.

Choisir la quantité de charbon à utiliser

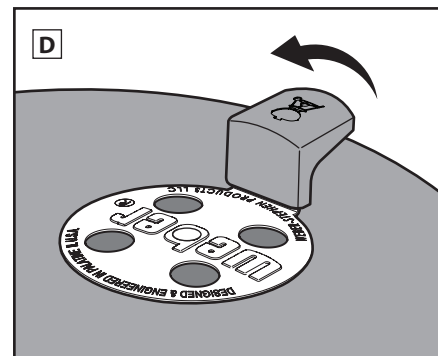
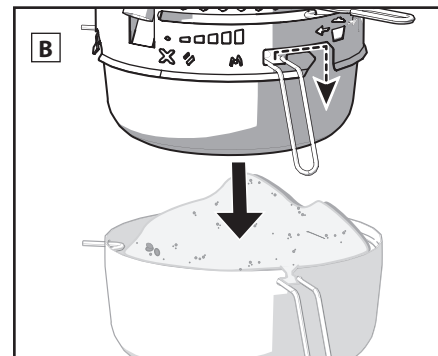
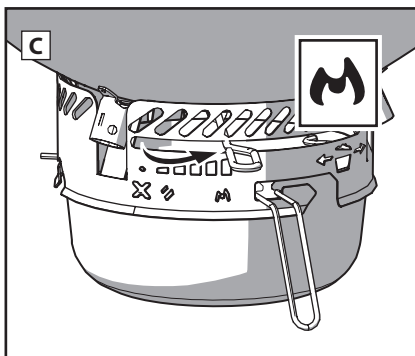
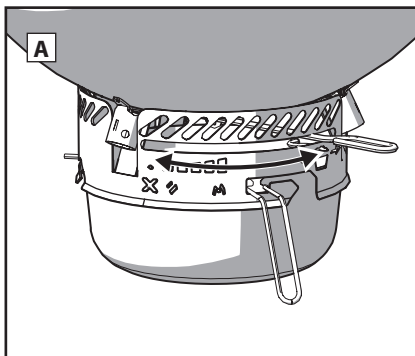
La quantité de charbon à utiliser dépend de ce que vous allez faire cuire et de la taille de votre barbecue. Si vous faites griller de petits aliments tendres qui prennent moins de 20 minutes à cuire, consultez le tableau **Quantité de charbon pour une cuisson à feu direct**. Si vous avez l'intention de faire griller des aliments délicats ou de grosses pièces de viande qui nécessitent un temps de cuisson de 20 minutes ou plus, consultez le tableau Quantité de charbon pour une cuisson à feu indirect. Pour en savoir plus sur la différence entre la cuisson à feu direct et indirect, consultez les sections **MÉTHODES DE CUISSON**.

Première utilisation de votre barbecue

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

Préparer le barbecue pour l'allumage

1. Faites glisser le couvercle dans le support de couvercle TUCK-AWAY.
2. Retirez la grille de cuisson du barbecue.
3. Retirez la grille foyère (bas) et enlevez les cendres et les vieux morceaux de charbon gisant dans le fond de la cuve à l'aide du système de nettoyage ONE-TOUCH. Le charbon a besoin d'oxygène pour brûler. Veillez donc à ce que rien n'obstrue les événements. Bougez la poignée d'avant en arrière pour déplacer les cendres et les débris du fond du barbecue vers le cendrier (A).
4. Pour retirer le cendrier à grande capacité et éliminer les cendres, levez et tournez la poignée du cendrier vers la droite pour le sortir du barbecue (B).
5. Ouvrez les événements de la cuve en déplaçant la poignée du registre ONE-TOUCH en position complètement ouverte (C).
6. Réinstallez la grille foyère (grille inférieure).



7. Ouvrez les événements du couvercle en plaçant le registre du couvercle en position entièrement ouverte (D).

Remarque : Les instructions sur l'utilisation d'essence à briquet ont été intentionnellement exclues de ce manuel du propriétaire. L'essence à briquet est salissante et peut

donner un goût chimique aux aliments, contrairement aux cubes d'allumage (vendus séparément). Si vous choisissez d'utiliser du liquide d'allumage, suivez les instructions du fabricant et n'en versez JAMAIS sur un feu brûlant.

ALLUMAGE DU CHARBON

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

Préparer le barbecue pour la cuisson à feu direct

Allumage du charbon à l'aide d'une cheminée d'allumage

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

1. Mettez quelques feuilles de papier journal chiffonnées dans le fond de la cheminée d'allumage et posez cette dernière sur la grille foyère (inférieure) (A); ou mettez quelques cubes d'allumage (vendus séparément) au centre de la grille foyère et placez la cheminée d'allumage par-dessus (B).

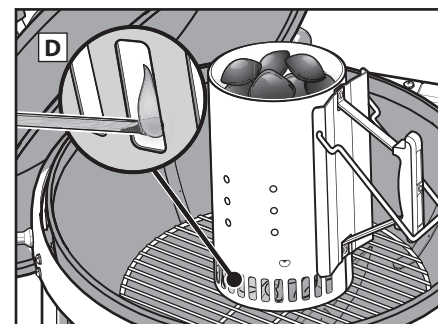
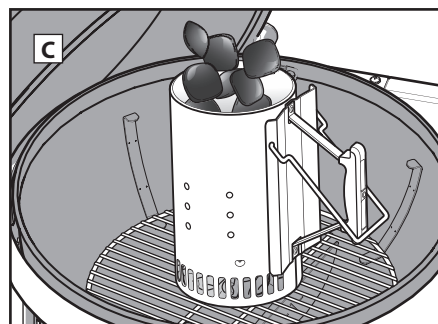
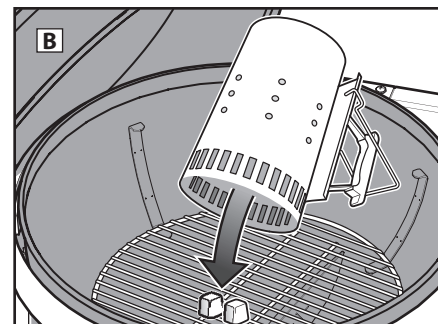
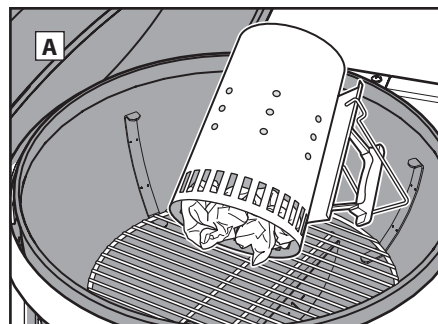
2. Remplissez la cheminée d'allumage de charbon (C).

3. À l'aide d'un allume-barbecue ou d'une allumette de longueur suffisante, allumez les cubes d'allumage ou le journal par les trous situés dans le bas de la cheminée d'allumage (D).

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

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

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



Quantité de charbon pour une cuisson directe

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

| Diamètre de la grille | Briquettes WEBER nécessaires | Briquettes de charbon nécessaires |
|-----------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| 22 po (57 cm) | 40 | 50 |

Quantité de charbon pour une cuisson indirecte

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

| Diamètre de la grille | Briquettes WEBER nécessaires pour la première heure | Briquettes WEBER ajoutées pour chaque heure supplémentaire | Briquettes de charbon nécessaires pour la première heure | Briquettes de charbon ajoutées pour chaque heure supplémentaire |
|-----------------------|---|--|--|---|
| 22 po (57 cm) | 15 par côté | 7 par côté | 25 par côté | 8 par côté |

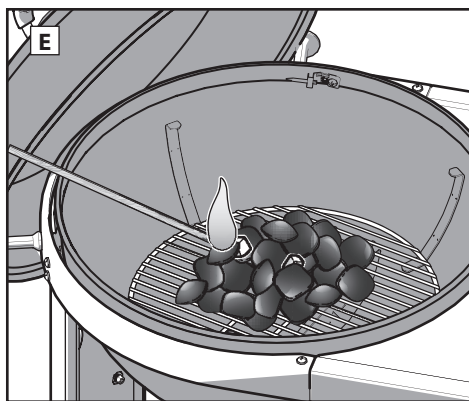
ALLUMAGE DU CHARBON

Allumage du charbon sans cheminée d'allumage

1. Faites une pyramide de charbon de bois au centre de la grille foyère (grille inférieure) et insérez quelques cubes d'allumage (vendus séparément) au centre de la pyramide.
2. Allumez les cubes d'allumage à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une longue allumette. Les cubes d'allumage mettront le feu au charbon (E).
3. Attendez que le charbon soit entièrement allumé. Le charbon est entièrement allumé lorsqu'il est recouvert d'une couche de cendre blanche.

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

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



Préparation du barbecue pour la cuisson à feu indirect

Lorsque vous utilisez la méthode de cuisson indirecte, vous avez la possibilité d'étendre les braises directement sur la grille foyère (grille inférieure) sur les côtés opposés de la cuve, ou d'utiliser les paniers WEBER CHAR-BASKETS ou les rails CHAR-RAILS (vendus séparément).

⚠ Évitez de placer le charbon directement sous le thermomètre et le registre du couvercle.

⚠ Placez les rails CHAR-RAILS ou les paniers CHAR-BASKETS sur la grille foyère (grille inférieure) dans la cuve du barbecue avant d'allumer le charbon.

Pour installer les rails CHAR-RAILS, accrochez-les à l'extérieur de la grille foyère (A) et abaissez l'avant des rails vers le bas. L'avant des rails CHAR-RAILS s'enclenche sur la quatrième tige de la grille foyère (B).

Allumage du charbon à l'aide d'une cheminée d'allumage

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

1. Mettez quelques feuilles de papier journal froissé dans le fond de la cheminée d'allumage et posez cette dernière sur la grille foyère (grille inférieure) entre les rails CHAR-RAILS ou les paniers CHAR-BASKETS, si vous en utilisez. Vous pouvez également placer quelques cubes d'allumage (vendus séparément) au centre de la grille foyère (grille inférieure). Placez la cheminée d'allumage au-dessus des cubes d'allumage et remplissez-la de charbon (C).
2. À l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une longue allumette, allumez les cubes d'allumage ou le journal par les trous situés dans le bas de la cheminée d'allumage (D).

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

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

Allumage du charbon sans cheminée d'allumage

⚠ Évitez de placer le charbon directement sous le thermomètre et le registre du couvercle.

⚠ Placez les rails CHAR-RAILS ou les paniers CHAR-BASKETS sur la grille foyère (grille inférieure) dans la cuve du barbecue avant d'allumer le charbon.

1. Placez les rails CHAR-RAILS ou les paniers CHAR-BASKETS sur la grille foyère (grille inférieure) de chaque côté de la cuve.
2. Remplissez chaque rail CHAR-RAIL ou panier CHAR-BASKET avec du charbon de votre choix. Évitez de placer le charbon directement sous le thermomètre et le registre du couvercle (E).
3. Ajoutez quelques cubes d'allumage (vendus séparément) parmi le charbon.

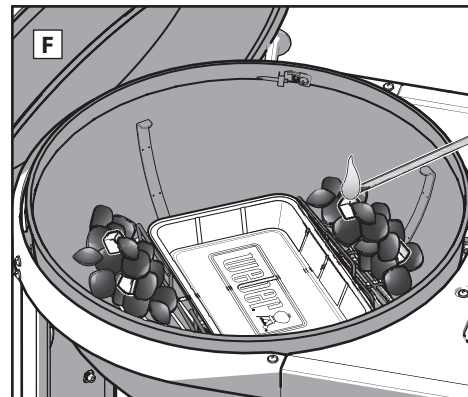
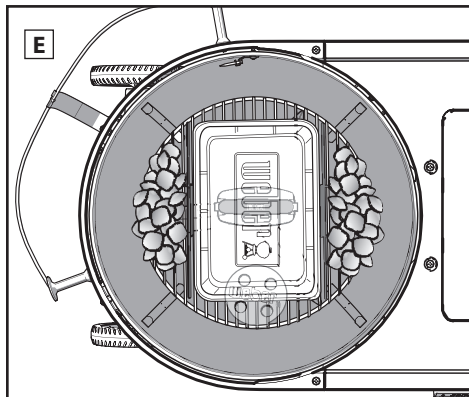
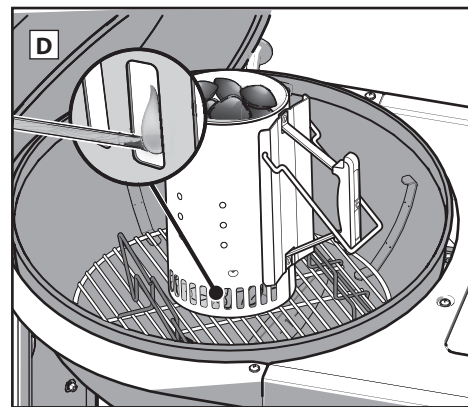
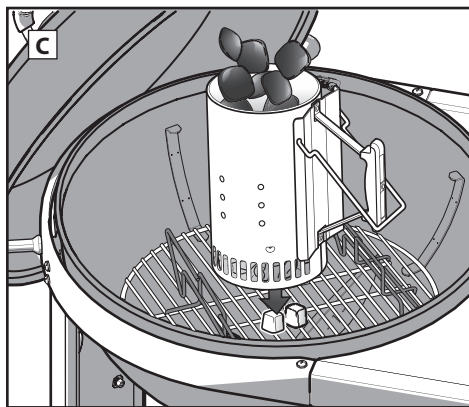
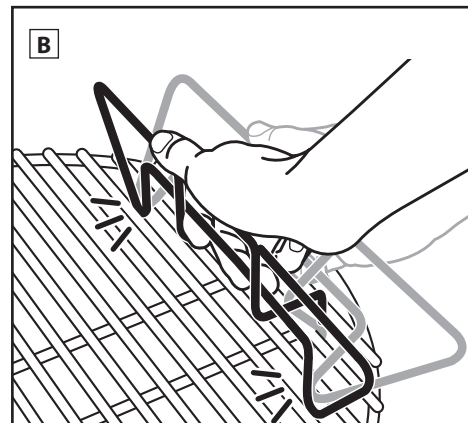
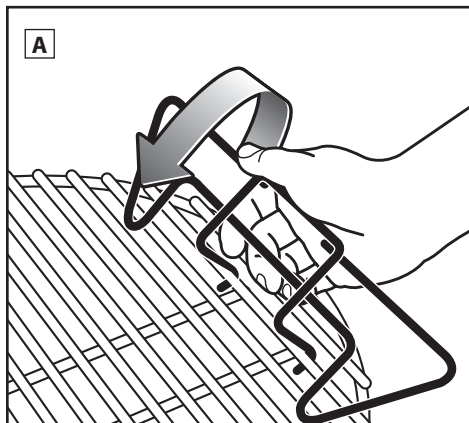
Remarque : Veillez à les enfouir légèrement sur le dessus des briquettes de charbon.

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

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

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

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



MÉTHODES DE CUISSON - CUISSON DIRECTE

Disposer le charbon pour la cuisson directe

1. Enfilez des mitaines ou des gants pour barbecue.

ATTENTION : Le barbecue, la poignée et les prises des registres/ événements deviennent très chauds. Veuillez à porter des mitaines ou des gants pour barbecue pour éviter de vous brûler les mains.

2. Une fois les briquettes allumées, répartissez-les de façon uniforme sur la grille foyère à l'aide d'une longue pince (A) ou d'un râteau à charbon WEBER (vendu séparément).
3. Veillez à ce que la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH et le registre du couvercle soient en position entièrement ouverte (B), (C).
4. Une fois le charbon recouvert d'une couche de cendres, remettez en place la grille de cuisson.
5. Fermez le couvercle du barbecue.
6. Faites préchauffer la grille de cuisson pendant environ 10 à 15 minutes.

7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, ouvrez le couvercle. Nettoyez la grille de cuisson à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir.

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

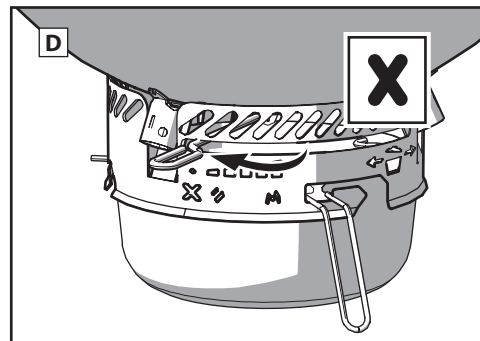
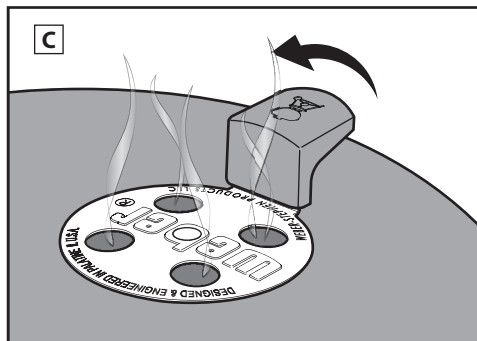
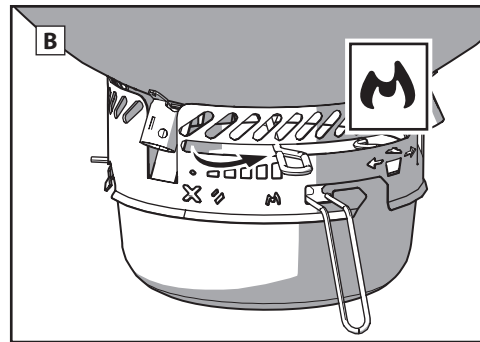
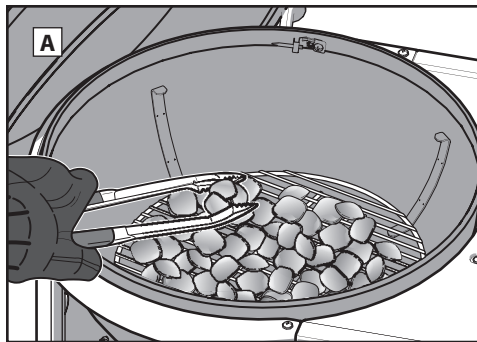
8. Placez les aliments sur la grille de cuisson.

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

9. Fermez le couvercle et consultez la recette pour connaître les temps de cuisson recommandés.

Une fois la cuisson terminée...

Fermez le registre du couvercle et les événements de la cuve afin d'éteindre le charbon (D).



MÉTHODES DE CUISSON - CUISSON INDIRECTE

Disposer le charbon de bois pour une cuisson à feu indirecte

1. Enfilez des mitaines ou des gants pour barbecue.

ATTENTION : Le barbecue, les poignées, le registre du couvercle et les événements de cuve deviennent très chauds. Veuillez à porter des mitaines ou des gants pour barbecue pour éviter de vous brûler les mains.

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

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

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

5. Fermez le couvercle du barbecue.

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

7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, ouvrez le couvercle. Nettoyez la grille de cuisson à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir.

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

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

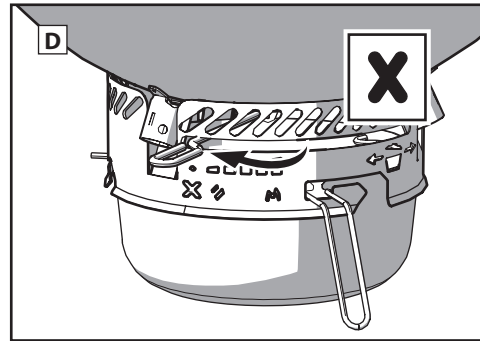
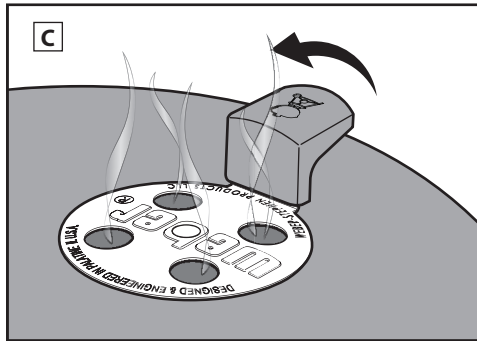
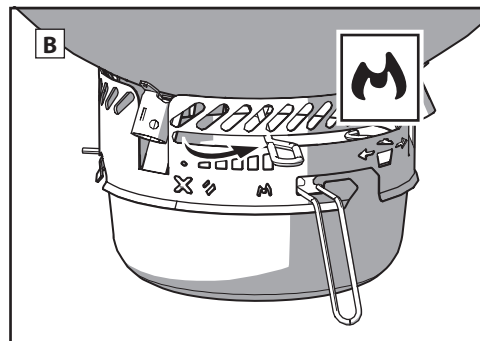
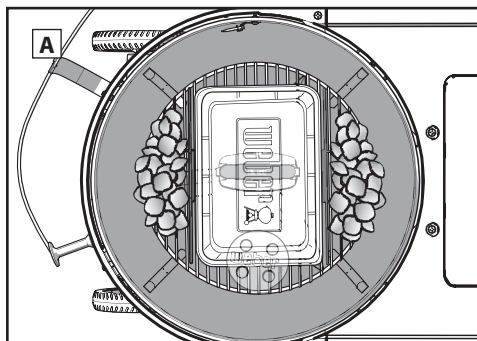
Remarque : Lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, faites-le glisser sur le côté plutôt que vers le haut. Le fait de le soulever tout droit peut créer de l'aspiration et déposer des cendres sur les aliments.

9. Faites glisser le couvercle pour le fermer. Positionnez toujours le couvercle de façon à ce que le thermomètre ne se trouve pas au-dessus des braises, car il serait exposé à la chaleur directe. Consultez votre recette pour connaître le temps de cuisson recommandé. Si nécessaire, réglez le registre du couvercle et les événements de la cuve de façon à abaisser la température de cuisson.

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

Une fois la cuisson terminée...

Fermez le registre du couvercle et les événements de la cuve afin d'éteindre le charbon (D).



Portez des gants

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

Évitez d'utiliser du liquide allume-feu

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

Préchauffez le barbecue

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

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

Huilez les aliments et non la grille

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

Maintenez un flux d'air

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

Mettez le couvercle

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

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

Maîtrisez le feu

Des flambées peuvent se produire. Elles contribuent à saisir la surface de l'aliment à cuire, mais s'il y en a trop, elles peuvent carboniser les aliments. Fermez le couvercle le plus souvent possible. Cela permet de limiter l'apport en oxygène dans le barbecue, ce qui aide à éteindre les éventuelles flambées. Si vous perdez le contrôle des flammes, déplacez temporairement vos grillades sur une zone de cuisson indirecte jusqu'à ce qu'elles s'éteignent.

Aliments frais ou congelés

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

Gardez le barbecue propre

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

- Pour assurer un meilleur flux d'air et de meilleures performances de cuisson, retirez les amas de cendres et le vieux charbon du fond de la cuve et du cendrier avant chaque utilisation. Avant toute chose, assurez-vous que toutes les braises sont totalement éteintes et que le barbecue est froid.
- Vous pourriez remarquer des écaillures semblables à de la peinture à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, des vapeurs de graisse et de fumée s'oxydent lentement, se transforment en carbone et se déposent à l'intérieur du couvercle. Enlevez la graisse carbonisée à l'intérieur du couvercle à l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable. Afin d'éviter que la graisse ne s'accumule, vous pouvez essuyer l'intérieur du couvercle à l'aide d'une serviette en papier pendant que le barbecue est encore tiède (mais pas trop chaud).
- Nettoyez les surfaces extérieures peintes, émaillées et en plastique de votre barbecue à l'eau savonneuse chaude avec un chiffon doux.
- Si votre barbecue est soumis à des conditions particulièrement difficiles, il est recommandé d'en nettoyer l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques et l'eau salée peuvent faire apparaître de la rouille superficielle. WEBER conseille d'essuyer l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse chaude. Ensuite, rincez-le et séchez-le soigneusement.
- N'utilisez pas les substances ou articles 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.

Conseils de sécurité alimentaire

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

Rendez-vous sur www.weber.com pour découvrir des recettes et conseils de cuisson.

GUIDE DE CUISSON AU BARBECUE

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

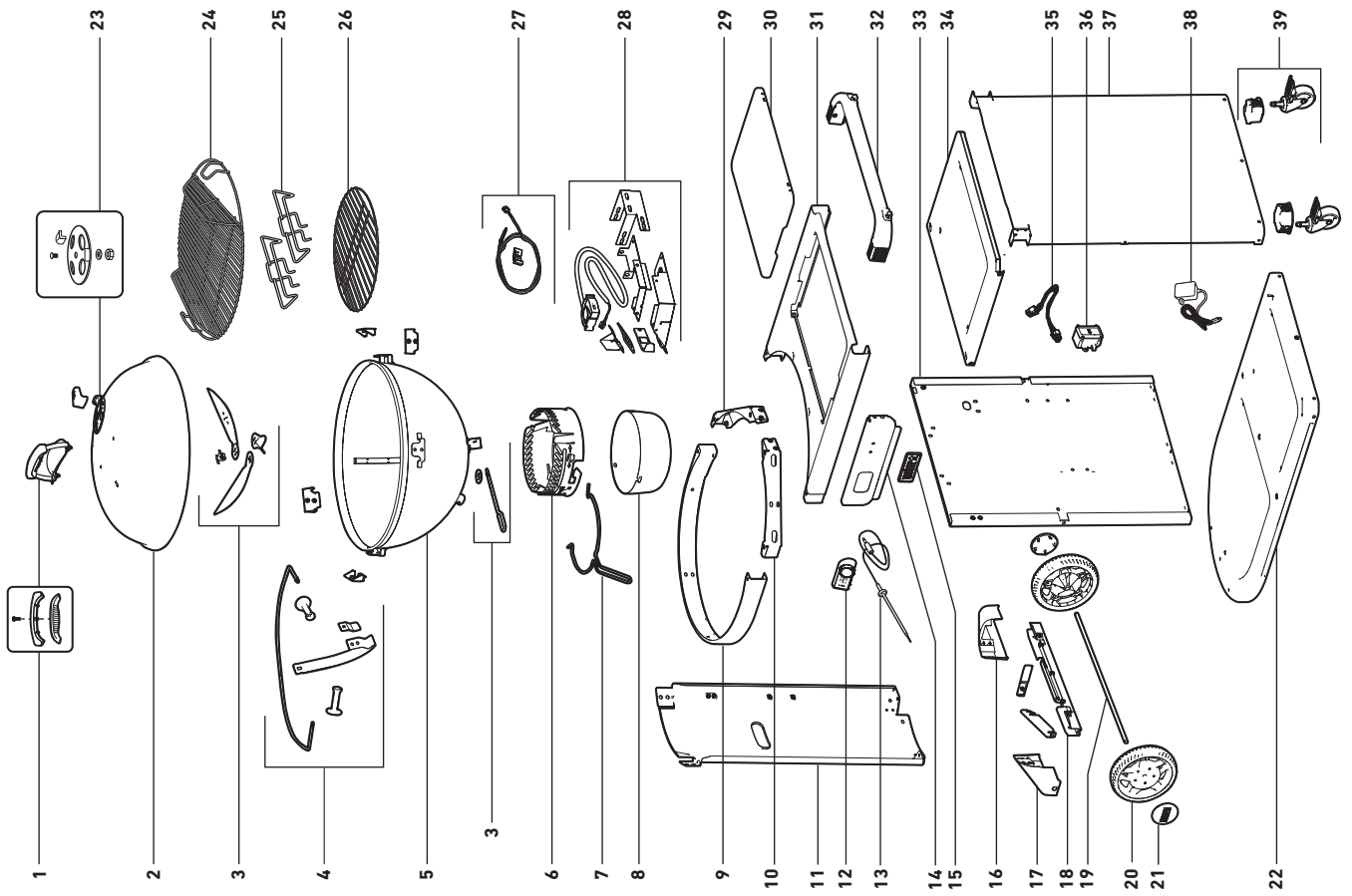
Rendez-vous sur www.weber.com pour découvrir des recettes et des conseils de cuisson.

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

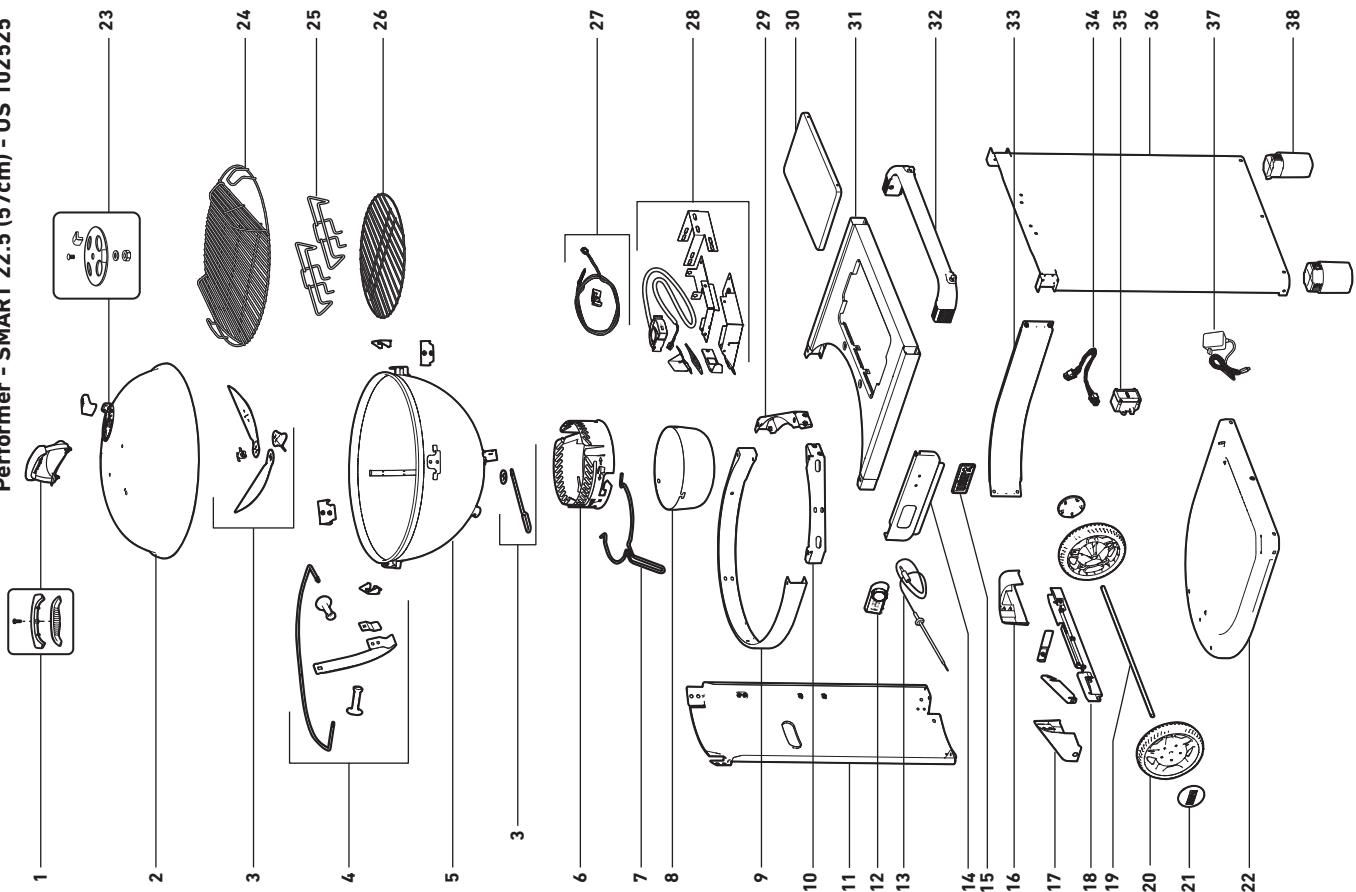
Assurez-vous que les aliments tiennent bien sur la grille avec le couvercle fermé, et laissez environ 1 pouce (2,54 cm) d'écart entre les aliments et le couvercle.

PIÈCES DE RECHANGE

Performer Premium SMART - 22.5 (57cm) - US 102525



Performer - SMART 22.5 (57cm) - US 102525



Conformité aux normes FCC : Cet appareil a été testé et respecte les limites imposées aux appareils numériques de classe B conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans un environnement domestique. Cet appareil génère, utilise et peut émettre une énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut engendrer des interférences nuisibles aux communications radio. Toutefois, il est impossible de garantir l'absence d'interférence dans une installation particulière. Si l'appareil génère une interférence néfaste pour la réception radiophonique ou télévisuelle, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, essayer d'y remédier à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes : (1) Réorienter ou déplacer l'antenne de réception. (2) Augmenter la distance qui sépare l'équipement du récepteur. (3) Brancher l'appareil sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché. (4) Consulter le fabricant, le revendeur ou un technicien radio/télé expérimenté pour obtenir de l'aide. Toute modification non expressément autorisée par Weber pourrait annuler le droit de l'utilisateur à utiliser cet appareil.

Normes FCC sur l'exposition aux radiofréquences (RF) : Cet équipement est conforme aux limites d'exposition à l'énergie électromagnétique des radiofréquences établies par la FCC et ISDE Canada pour un environnement non contrôlé. L'utilisateur doit éviter les expositions prolongées dans un rayon de 20 cm de l'antenne, celles-ci pouvant mener à une exposition supérieure aux limites de la FCC ou RSS-102.

Conformité aux normes IC : Cet appareil contient un ou plusieurs émetteurs/récepteurs exempts de licence qui sont conformes au cahier des charges sur les normes radioélectriques (CNR) d'Innovation, Science et Développement économique Canada. L'utilisation de l'appareil est soumise aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences; et (2) cet appareil doit supporter toutes les interférences, y compris celles qui pourraient provoquer un mauvais fonctionnement de l'appareil.

Conformité aux normes IFETEL : L'utilisation de cet appareil est soumise aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles et (2) il doit supporter toutes les interférences reçues, y compris celles pouvant entraîner son mauvais fonctionnement.

ULC/ORD-C2728 2019

UL2728A 2019

Model: WCR001



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com

© 2025. Conçu et fabriqué par Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 États-Unis.