

LUMIN

Barbecue électrique



Manuel du propriétaire

- LUMIN
- LUMIN COMPACT



ENREGISTREZ VOTRE BARBECUE AUJOURD'HUI.

Nous sommes heureux de vous savoir à bord pour notre voyage vers l'excellence de la cuisson au barbecue. Enregistrez votre barbecue et bénéficiez d'un accès à des informations intéressantes et amusantes de WEBER, comme des trucs et astuces, et des conseils pour enrichir votre expérience barbecue.

77447

101022
frCA - Français

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Des indications de DANGER, AVERTISSEMENT et PRUDENCE

sont présentes à travers ce manuel du propriétaire pour souligner des informations cruciales. Lisez et respectez ces consignes afin d'assurer la sécurité du produit et de prévenir les dommages matériels. Voici la définition de chacune des indications.

△ **DANGER** : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, *entraînera la mort ou des blessures graves.*

△ **AVERTISSEMENT** : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, *peut entraîner la mort ou des blessures graves.*

△ **PRUDENCE** : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, *peut entraîner des blessures mineures ou modérées.*

Proposition 65, Californie

△ **AVERTISSEMENT** : En utilisant cet appareil, vous pouvez être exposé à des produits chimiques comme le nickel, qui est reconnu par l'État de la Californie comme une cause de cancer. Pour vous renseigner à ce sujet, rendez-vous sur www.P65Warnings.ca.gov.

- △ Lisez toutes les instructions.
- △ Usage domestique uniquement.

△ PRUDENCE

- △ Branchez l'appareil uniquement sur des prises adéquatement mises à la terre afin d'offrir une protection continue contre les risques de choc électrique.
- △ Risque de choc électrique. gardez la prise de la rallonge au sec et hors du sol.
- △ Surface chaude.

Utilisation

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent systématiquement être respectées, notamment :

△ DANGER

- △ Pour éviter tout choc électrique, n'immergez pas le câble, les prises, les appareils portatifs (ou d'autres pièces particulières) dans de l'eau ou tout autre liquide.

△ AVERTISSEMENT

- △ Utilisez le barbecue à l'extérieur seulement, dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez pas dans un garage, un immeuble, un passage recouvert, une tente ni tout autre endroit couvert ou toute installation couverte de matériaux combustibles.
- △ N'utilisez pas l'appareil avec un câble ou une prise endommagée ou à la suite d'un dysfonctionnement ou d'une chute de l'appareil. Communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web. Connectez-vous sur www.weber.com.
- △ N'utilisez pas le barbecue si des pièces sont endommagées, défectueuses ou modifiées.
- △ N'utilisez pas l'appareil si la prise électrique est endommagée.
- △ Ne pas modifier l'appareil. Les modifications sont dangereuses et annuleront votre garantie.
- △ Utilisez le barbecue sur une surface plane et thermorésistante.
- △ L'utilisation d'accessoires non recommandés par WEBER peut provoquer des dommages ou des blessures.
- △ Ne laissez pas le câble pendre en bordure d'une table ou d'un comptoir ou en contact avec des surfaces chaudes.
- △ Si nécessaire, fixez le régulateur de température sur l'appareil et vérifiez que l'appareil est ÉTEINT avant de le débrancher de la prise murale. Pour le débrancher, ÉTEIGNEZ l'appareil et débranchez-le de la prise murale.
- △ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- △ Les combustibles de type briquettes de charbon de bois ne doivent pas être utilisés avec l'appareil.

- △ Branchez l'appareil sur une prise adéquatement mise à la terre.
- △ Faites preuve de prudence en retirant le bac et en vous débarrassant des graisses chaudes.
- △ Ne laissez pas le barbecue sans surveillance pendant l'utilisation.
- △ Ne l'utilisez pas en guise de chauffage.
- △ N'utilisez pas ce barbecue si toutes les pièces ne sont pas en place et s'il n'a pas été monté correctement en suivant les instructions d'assemblage.
- △ Utilisez ce barbecue uniquement comme l'indique ce manuel. Toute utilisation incorrecte entraîne un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- △ N'installez pas ce barbecue dans un espace encastré ni dans un aménagement sur glissières.
- △ Votre barbecue électrique n'est pas fait pour être installé sur des véhicules de loisirs, des VUS et/ou des bateaux.
- △ N'utilisez pas le barbecue dans un rayon de 3 m de toute masse d'eau, comme une piscine ou un étang.
- △ N'utilisez pas le barbecue à moins de 61 cm de matériaux combustibles. Cette distance doit être respectée au-dessus, en dessous, à l'arrière et aux côtés du barbecue.
- △ Installez le câble d'alimentation hors des zones de passage. Disposez-le de sorte que personne ne puisse le tirer ou trébucher dessus.

△ PRUDENCE

- △ Ne dépassez pas la puissance de la prise électrique.
- △ Veillez à ne brancher aucun autre appareil à haute puissance sur le même circuit pendant l'utilisation du barbecue.
- △ Ne touchez pas les surfaces susceptibles d'être chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons prévus à cet effet.
- △ Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.

Entreposage et/ou non-utilisation

△ DANGER

- △ Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de retirer certaines pièces et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le manipuler.

△ AVERTISSEMENT

- △ Débranchez toujours l'appareil en tirant sur la fiche. Ne tirez jamais sur le câble.

△ PRUDENCE

- △ Lorsque vous ne l'utilisez pas, rangez le régulateur de température hors de la portée des enfants.
- △ Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.
- △ Couvrez le barbecue une fois qu'il a refroidi.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Instructions de mise à la terre

Cet appareil doit être relié à la terre pendant son utilisation afin de protéger l'utilisateur de tout choc électrique. L'appareil est équipé d'un câble à 3 conducteurs et d'une prise à 3 broches pour s'insérer dans une prise de terre adéquate. Branchez-le sur une prise extérieure protégée par un disjoncteur différentiel (GFI).

Rallonges

⚠ PRUDENCE : Afin de minimiser le risque de dégâts matériels et/ou de blessures, n'utilisez pas de rallonge non conforme aux critères listés dans ce manuel.

- Si vous devez utiliser une rallonge, branchez-la sur une prise mise à la terre. Type de prise : NEMA 5-15R à NEMA 5-15P; Calibre : 16 AWG; Puissance : 125 volts à 13 ampères. La longueur maximale de la rallonge est de 6 mètres (20 pieds). La rallonge doit être aussi courte que possible.
- Conservez les branchements au sec.
- Respectez la législation locale lorsque vous utilisez cet appareil.
- Utilisez uniquement des rallonges à 3 conducteurs dotées de prises à 3 broches avec mise à la terre et des connecteurs à 3 broches compatibles avec la prise de l'appareil.
- Seules les rallonges marquées de la lettre « W » et identifiées par le marquage « Adapté pour un usage extérieur » doivent être utilisées à l'extérieur.
- Utilisez uniquement des rallonges ayant une puissance électrique égale ou supérieure à la puissance de l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonges endommagées. Examinez la rallonge avant chaque utilisation et remplacez-la si elle est endommagée. N'exercez pas trop de pression sur le câble et ne tirez pas dessus pour débrancher l'appareil. Tenez le câble à l'écart de la chaleur et des bords tranchants.
- Le câble doit être disposé de manière à ne pas courir sur le comptoir ou le plan de travail où il pourrait être tiré par des enfants ou tomber accidentellement.

Disjoncteur

Votre barbecue électrique fonctionne avec un courant électrique de 13 ampères.

Pour une utilisation optimale et pour éviter toute perte de puissance :

- Il est recommandé d'installer un disjoncteur de 15 à 20 ampères sur la prise utilisée (intensité électrique normale du disjoncteur).

REMARQUE : Le disjoncteur peut se déclencher si le barbecue est utilisé sur une prise à plus faible courant.

- Repérez les appareils électriques alimentés par le disjoncteur extérieur sur lesquels le barbecue sera branché (p. ex. : lampe de terrasse). S'ils nécessitent un courant de plus de 2 ampères, débranchez-les avant de brancher le barbecue.

BONJOUR!

Nous sommes heureux de vous savoir à bord pour notre voyage vers l'excellence de la cuisson au barbecue. Prenez quelques instants pour lire le présent manuel du propriétaire afin d'être rapidement prêt à vous servir de votre barbecue. Nous souhaitons vous accompagner pour toute la durée de vie de votre appareil, donc prenez quelques minutes pour enregistrer votre barbecue. Lors de votre enregistrement, en demandant votre compte WEBER, vous obtiendrez l'accès à des contenus exclusifs concernant le barbecue, rien que pour vous.

Joignez-vous donc à nous en ligne, sur votre téléphone intelligent ou par tout autre moyen pour rester en contact avec nous.

Merci d'avoir choisi WEBER.

Nous sommes heureux de vous accueillir.

Table des Matières

- 2 Bienvenue chez WEBER
Consignes de sécurité importantes
- 4 La promesse WEBER
- 5 Assemblage
Liste des pièces
- 6 Utilisation
Se mettre en route
Entretien entre les repas
Configuration pour saisie à haute température
Configuration pour cuisson à la vapeur
Configuration pour infusion de fumée
Configuration pour garder au chaud
Configuration pour grillades d'aliments surgelés
Nettoyage du cuiseur vapeur/fumoir
- 10 Trucs et astuces
Les pratiques du barbecue
- 11 Entretien du barbecue
Nettoyage en profondeur et entretien
- 12 Dépannage
- 13 Pièces de rechange

Cet appareil est conçu pour 120 V - 50/60Hz

**Puissance de sortie (W) :
1560 W**

N'utilisez que la prise du régulateur de température WEBER.

La promesse WEBER

Chez Weber, nous sommes fiers de fabriquer des barbecues durables et d'offrir un excellent service à la clientèle pendant toute la durée de vie de nos barbecues.

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

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

Conformément aux lois applicables, le client dispose de plusieurs droits si le produit est défectueux. Ces droits comprennent la réparation des défauts ou le remplacement, la réduction du prix d'achat et une indemnisation. Dans l'Union européenne, par exemple, il pourrait s'agir d'une garantie légale de deux ans entrant en vigueur à la date de remise du produit. Ces droits et les autres droits légaux ne sont pas touchés par cette disposition de garantie. Au contraire, cette garantie confère des droits supplémentaires au propriétaire, indépendamment des dispositions de garantie légale.

GARANTIE VOLONTAIRE WEBER

WEBER garantit à l'acheteur du produit WEBER (ou, dans le cas d'un cadeau ou d'une situation promotionnelle, à la personne pour laquelle il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel) que le produit WEBER ne comporte pas de défauts de matériaux ou de fabrication pour la ou les périodes spécifiées ci-après s'il est assemblé et utilisé conformément au manuel du propriétaire ci-joint. (Remarque : Si vous perdez ou égarez votre manuel du propriétaire WEBER, vous trouverez une copie de ce dernier en ligne au www.weber.com ou sur le site Web d'un pays vers lequel le propriétaire peut être redirigé.) Si le produit est utilisé et entretenu normalement par une seule famille en maison ou en appartement, WEBER accepte, en vertu de la présente garantie, de réparer ou de remplacer les pièces défectueuses selon les délais, limitations et exclusions applicables énumérés ci-dessous. DANS LES LIMITES PRÉVUES PAR LA LOI APPLICABLE, LA PRÉSENTE GARANTIE N'EST ACCORDÉE QU'À L'ACHETEUR INITIAL ET N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUBSÉQUENTS, SAUF S'IL S'AGIT D'UN CADEAU OU D'UN ARTICLE PROMOTIONNEL, COMME MENTIONNÉ CI-DESSUS.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE

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

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

GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette garantie, veuillez communiquer avec le service à la clientèle WEBER aux coordonnées indiquées sur notre site Web (www.weber.com 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 la barbecue en question par un nouveau, de valeur égale ou supérieure. WEBER peut vous demander de retourner les pièces aux fins d'inspection. Les frais d'expédition doivent être prépayés.

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

- Une utilisation abusive, la modification, le mauvais usage, le vandalisme, la négligence, une installation ou un assemblage inadéquat, ou toute négligence concernant l'entretien régulier;
- 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.

Toute pièce utilisée et/ou installée sur votre produit WEBER qui n'est pas une pièce d'origine WEBER n'est pas couverte par cette garantie. Tout dommage résultant de l'utilisation et/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 de cuisson :

5 ans, aucun trou de rouille ou de calcination
(2 ans de garantie sur la peinture à l'exception du ternissement ou de la décoloration)

Ensemble couvercle :

5 ans, aucun trou de rouille ou de calcination
(2 ans de garantie sur la peinture à l'exception du ternissement ou de la décoloration)

Grilles de cuisson en fonte émaillée :

5 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

Composants en plastique :

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

Autres pièces :

2 ans

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

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

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

LES PIÈCES ET LES ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LA OU LES PÉRIODES RESTANTES DE 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 PAR PLUSIEURS FAMILLES NI À CEUX UTILISÉS DANS UN CONTEXTE COMMERCIAL OU COMMUNAUTAIRE, COMME DANS DES RESTAURANTS, DES HÔTELS, DES COMPLEXES OU DES ÉTABLISSEMENTS LOCATIFS.

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

Weber-Stephen PRODUCTS LLC

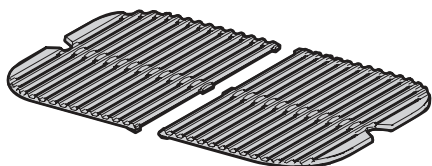
Centre de service à la clientèle

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

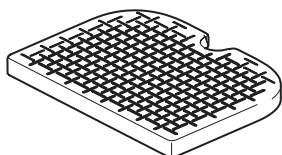
Pour obtenir des pièces de rechange, appelez au :

1 800 446-1071

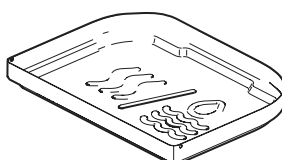
Liste des pièces



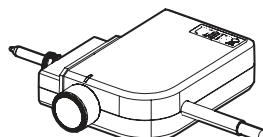
Grilles de cuisson
en fonte émaillée



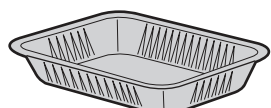
Plaque de cuisson vapeur réversible



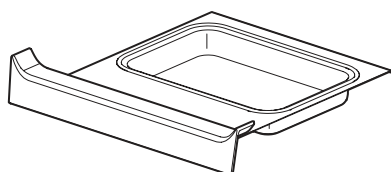
Réservoir de cuisson vapeur/fumage



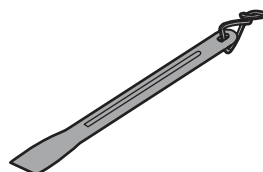
Régulateur de température



Lèche-frite jetable



Bac de récupération coulissant



Grattoir en plastique

Assemblage

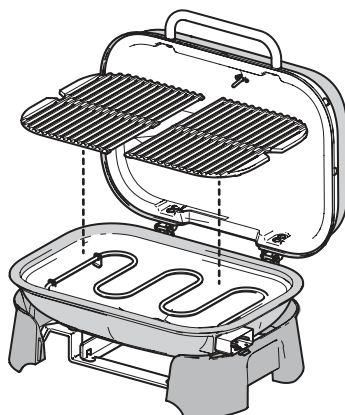
Ces instructions présentent les exigences minimales pour l'assemblage de votre barbecue électrique WEBER. Tout assemblage incorrect peut s'avérer dangereux.

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

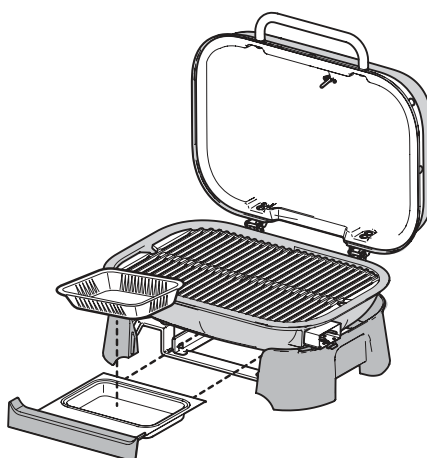
⚠ Retirez tous les matériaux d'emballage et le film protecteur avant d'utiliser votre barbecue.

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

1 Installer les grilles

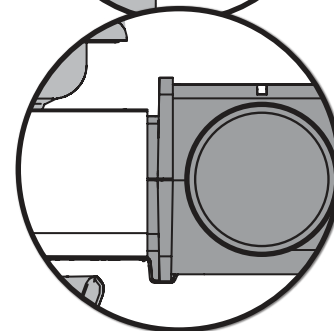
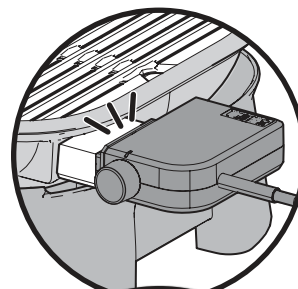
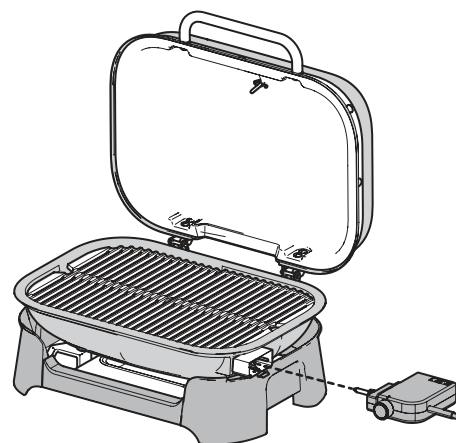


2 Installer le bac à graisse



3 Fixer le régulateur de température

Reportez-vous à la section « Se mettre en route » pour fixer correctement le régulateur de température.



Le modèle de barbecue que vous avez acheté peut différer légèrement des illustrations de ce manuel du propriétaire.

Se mettre en route

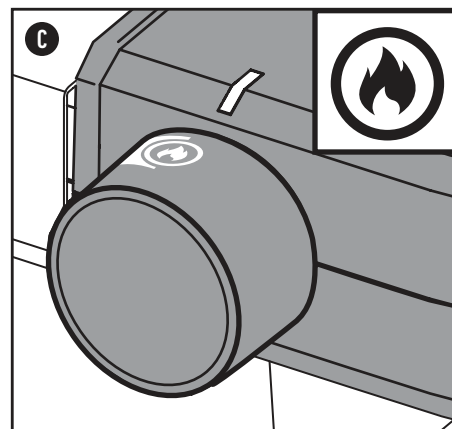
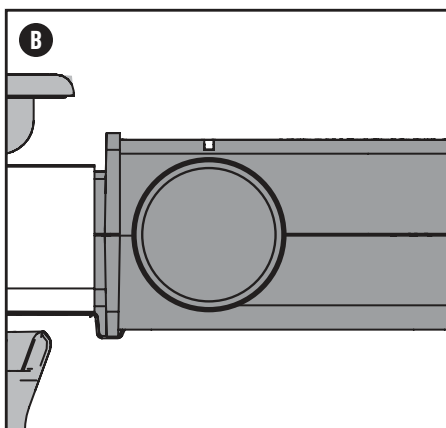
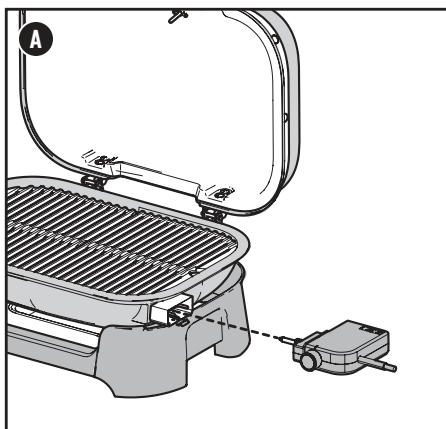
Fixer le régulateur de température

- 1) Branchez le régulateur de température sur le barbecue en l'enfonçant dans le support de montage (A) jusqu'à ce que le régulateur s'enclenche en place et soit bien parallèle au support de montage. Pour bien le fixer, assurez-vous que les broches de l'élément chauffant et le régulateur de température sont bien alignés (B).
- 2) Faites passer le câble d'alimentation derrière le barbecue, loin des surfaces chaudes. Enrouler l'excès de câble avec l'attache de câble.
- 3) Branchez le câble d'alimentation sur une prise avec mise à la terre.

Préchauffer le barbecue

Le préchauffage du barbecue est crucial pour la réussite de vos grillades, 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 la nourriture n'adhère à la grille de cuisson et chauffe celle-ci suffisamment pour bien saisir les aliments. Il permet également de brûler les résidus d'un repas précédent.

- 1) Préchauffez le barbecue avec le bouton de commande de température à la position élevée (C). La DEL 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 cuire à une température plus basse : Préchauffez le barbecue comme indiqué ci-dessus. Tournez ensuite le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre 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.

Procéder à un rodage initial

Faites chauffer le barbecue au réglage le plus élevé, avec le couvercle fermé, pendant au moins vingt minutes avant de l'utiliser pour la toute première fois.

⚠ AVERTISSEMENT

- ⚠ Portez toujours des mitaines ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous utilisez votre barbecue.
- ⚠ En cas de feu de graisse, fermez le couvercle, débranchez le barbecue de la prise, puis laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu s'éteigne. N'utilisez pas de liquide pour éteindre les flammes.
- ⚠ N'ouvrez pas le couvercle soudainement ou davantage que vous ne le feriez dans le cadre d'une utilisation normale.
- ⚠ Le régulateur de température n'est pas une poignée. Ne soulevez pas le barbecue en le saisissant par le régulateur de température.
- ⚠ Ne placez pas ou ne rangez pas d'objets sur le régulateur de température.

Entretien entre les repas

Garder le barbecue propre

Les résidus de saleté et de graisse peuvent réduire les performances du barbecue. Des facteurs comme l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent influencer sur le temps de cuisson.

Vérifier la présence de graisse avant chaque cuisson

Votre barbecue est équipé d'un système de gestion des graisses qui éloigne la graisse des aliments et l'achemine directement dans un contenant jetable. Pendant la cuisson, la graisse est envoyée dans une lèchefrite jetable qui recouvre le bac de récupération coulissant. Vous devez nettoyer ces pièces chaque fois que vous utilisez votre barbecue afin de prévenir les incendies.

- 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 qu'il n'y a pas de graisse dans la lèchefrite jetable qui recouvre le bac de récupération coulissant. Lorsque nécessaire, jetez la lèchefrite jetable et remplacez-la par une nouvelle.
- 4) Réinstallez tous les composants.

Nettoyer la grille de cuisson après le préchauffage

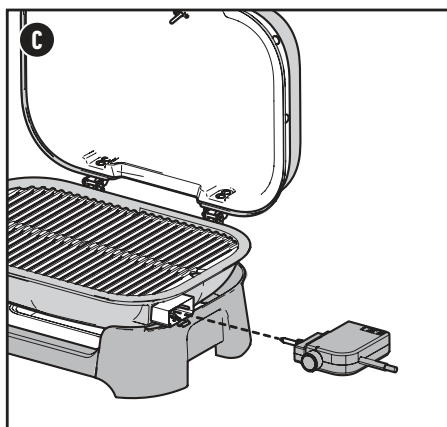
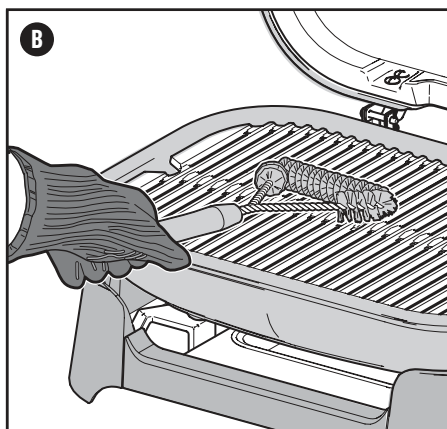
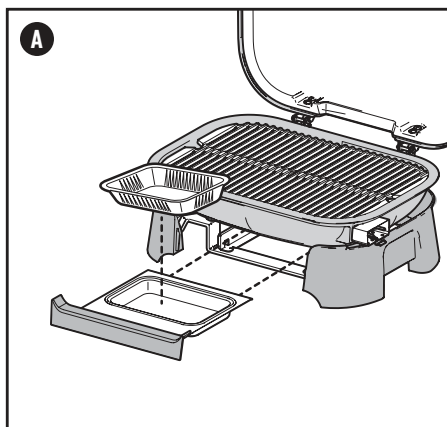
Après le préchauffage, tous les résidus d'aliments ou autres résidus d'une utilisation antérieure sont plus faciles à éliminer. Des grilles de cuisson propres éviteront aussi que votre nourriture n'adhère.

- 1) Brossez les grilles à l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable (vendue séparément) immédiatement après le préchauffage (B).

Nettoyer et ranger le régulateur de température

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

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



⚠ AVERTISSEMENT

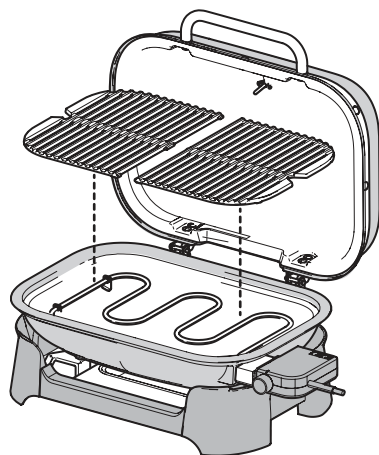
- ⚠ Le barbecue doit être nettoyé soigneusement et régulièrement.
- ⚠ Ne recouvrez pas de papier d'aluminium le bac de récupération coulissant ou toute autre partie du barbecue.
- ⚠ Faites preuve de prudence, retirez avec précaution le bac de récupération et débarrassez-vous des graisses chaudes.
- ⚠ Vérifiez qu'il n'y a pas d'accumulation de graisse dans le bac de récupération coulissant avant chaque utilisation. Retirez tout excédent de graisse pour éviter que cette dernière prenne feu.

⚠ Vérifiez régulièrement que les brosses à barbecue ne perdent pas leurs brins ou ne présentent pas de signe d'usure excessive. Remplacez la brosse si elle perd des brins ou si vous détectez des brins sur les grilles de cuisson. Weber recommande d'acheter une nouvelle brosse à barbecue en acier inoxydable chaque année, au début du printemps.

⚠ PRUDENCE

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

Polyvalence 5 en 1



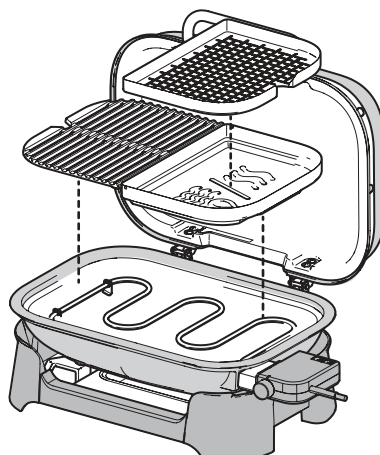
Configuration pour saisie à haute température



En utilisant uniquement les grilles de cuisson émaillées, tournez le bouton de commande à la position élevée et préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé à 260 °C (500 °F).

Nettoyez les grilles de cuisson avec une brosse à barbecue en acier inoxydable.

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



Configuration pour cuisson à la vapeur



Puissant et prêt à cuire à la vapeur en 10 minutes.

Avec le barbecue ÉTEINT et froid, retirez l'une des grilles de cuisson. Placez le

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

Fermez le couvercle. Tournez le bouton de commande à la position élevée et préchauffez le barbecue pendant 10 à 15 minutes. Nettoyez les grilles de cuisson avec une brosse à barbecue en acier inoxydable.

Réduisez la chaleur en tournant le bouton de commande à la position Vapeur.

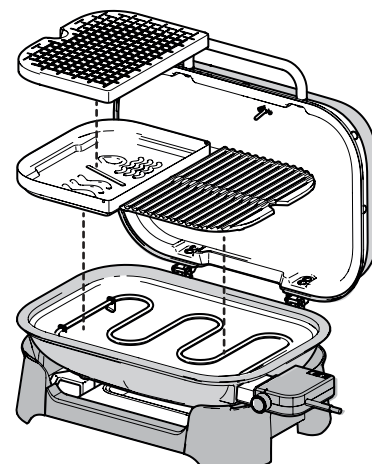
Placez les aliments délicats sur la plaque de cuisson vapeur.

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.

Remarque : Si vous cuisez simultanément sur le côté grille et sur le côté vapeur, réglez le barbecue à la température qui convient le mieux à vos aliments grillés.

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

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



Configuration pour infusion de fumée



Avec le barbecue 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 secs. 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 vers le bas pour que le dessus de la plaque soit plat.

Tournez le bouton de commande à la position élevée et préchauffez le barbecue pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que de la fumée commence à se former. Nettoyez les grilles de cuisson avec une brosse à barbecue en acier inoxydable.

Réduisez la chaleur en tournant le bouton de commande à la position Fumée.

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

Toujours faire cuire avec le couvercle fermé pour permettre à la fumée de pénétrer complètement les aliments.

Lorsque vous avez fini de fumer, éteignez les brûleurs (bouton de commande à la position éteinte) et fermez le couvercle du barbecue jusqu'à ce que les copeaux de bois soient éteints.

Remarque : Pour une infusion de fumée optimale, placez le réservoir sec rempli de copeaux de bois sur le côté gauche du barbecue.

Tableau de fumage Firespice

Rehaussez la saveur de vos aliments avec un goût authentique de feu de bois. Découvrez comment des copeaux de bois aromatisés peuvent rendre vos recettes de plats grillés et fumés d'autant plus délicieuses. Copeaux de bois Firespice vendus séparément

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

⚠ DANGER :

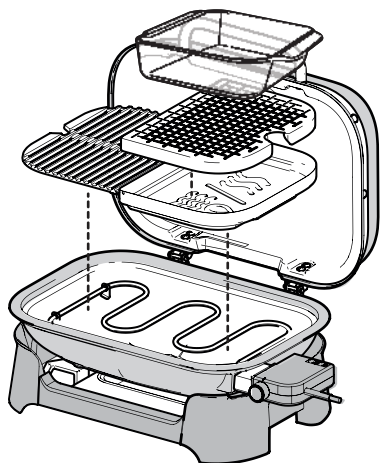
⚠ N'utilisez aucun fluide inflammable ou produit combustible dans le fumoir pour allumer les copeaux de bois. Cela provoquera des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT :

⚠ N'employez jamais de granulés de bois ou de poussière de bois dans le fumoir.

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

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



Configuration pour garder au chaud



Avec le barbecue ÉTEINT et froid, retirez l'une des grilles de cuisson. Placez le réservoir de cuisson vapeur dans la cuve de cuisson et remplissez-le jusqu'au premier rebord. Placez la plaque de

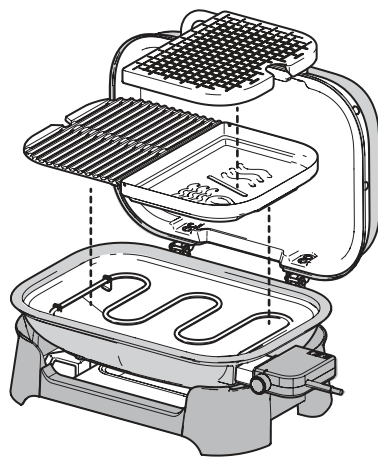
cuisson vapeur sur le réservoir à eau en veillant à ce que les parois de la plaque soient vers le bas pour que le dessus de la plaque soit plat.

Tournez le bouton de commande à la position Faible / Garder au chaud.

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

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

Pour griller des aliments tout en maintenant d'autres aliments au chaud, réglez le régulateur de température à une température élevée pendant la cuisson des aliments, puis tournez le bouton de commande à la position Garder au chaud pendant le service.



Configuration pour grillades d'aliments surgelés



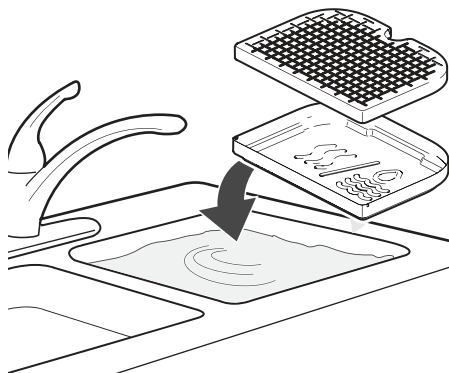
Avec le barbecue ÉTEINT et froid, retirez l'une des grilles de cuisson. Placez le réservoir de cuisson vapeur dans la cuve de cuisson et remplissez-le d'une tasse (250 ml) d'eau. Placez la plaque de

cuisson vapeur sur le réservoir à eau, l'un des deux côtés vers le haut, et placez les aliments congelés sur le barbecue FROID.

Tournez le bouton de commande à la position élevée et préchauffez le barbecue pendant 15 minutes. Nettoyez les grilles de cuisson avec une brosse à barbecue en acier inoxydable.

Vérifiez si les aliments sont décongelés au bout de 15 minutes, ou ajoutez du temps 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 cuiseur vapeur/fumoir

Après chaque utilisation, laissez les composants refroidir, puis videz l'eau et les cendres du réservoir 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.

Remarque : Le fumage laisse un résidu de « fumée » sur la surface du cuiseur vapeur/fumoir. Ce résidu ne peut pas être éliminé et n'affectera pas le fonctionnement du cuiseur vapeur/fumoir. Dans une moindre mesure, un résidu de « fumée » s'accumulera à l'intérieur de votre barbecue. Ce résidu n'a pas besoin d'être enlevé et n'affectera pas le fonctionnement de votre barbecue. N'immergez pas le barbecue dans l'eau.

Remarque : Retirez le cuiseur vapeur/fumoir du barbecue s'il n'est pas utilisé.

Réglages du régulateur de température :



ÉTEINT

FAIBLE / GARDEZ
AU CHAUD

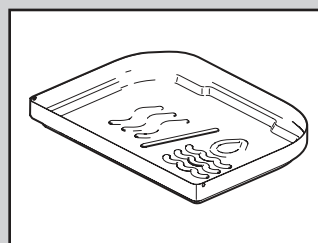
MOYEN

FUMER

VAPEUR

ÉLEVÉ

Capacité du réservoir à eau :



LUMIN

3 tasses (750 ml) jusqu'au premier rebord/11 tasses (2.8 L) max.

LUMIN COMPACT

2 tasses (500 ml) jusqu'au premier rebord/8 tasses (1.9 L) max.

⚠ AVERTISSEMENT

⚠ Portez toujours des mitaines ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous utilisez votre barbecue.

⚠ Ne retirez pas les composants chauds du barbecue pendant l'utilisation.

Les pratiques du barbecue

Préchauffez votre barbecue à chaque fois.

Si les grilles de cuisson ne sont pas assez chaudes, les aliments colleront, et vous n'aurez probablement pas la chance de bien les saisir ni de créer ces superbes marques de saisie. Même si une recette indique une chaleur moyenne ou faible, préchauffez toujours le barbecue au réglage le plus élevé.

Ne cuisez rien sur des grilles sales.

Veillez à toujours nettoyer les grilles de cuisson avant d'y déposer des aliments. Les résidus de repas précédents agiront comme de la colle et adhéreront aux grilles de cuisson et à vos aliments. Pour éviter que votre déjeuner ait le goût du dîner du soir précédent, assurez-vous de cuire vos aliments sur une grille. Une fois les grilles préchauffées, utilisez une brosse à barbecue en acier inoxydable pour bien nettoyer la surface et la rendre lisse.

Soyez présent et restez à proximité 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 vos ustensiles essentiels, y compris vos aliments déjà huilés et assaisonnés, vos glaçages et sauces, ainsi que des plats propres pour les aliments cuits. Un aller-retour hâtif entre la cuisine et le barbecue gâchera votre plaisir et augmente également le risque que les aliments brûlent sur le barbecue. Les chefs français appellent cette façon de faire la « mise en place ». Nous l'appelons « être prêt et présent ».

Laissez-vous un peu d'espace.

Si vos grilles de cuisson sont trop pleines, votre flexibilité en sera restreinte. Laissez au moins un quart des grilles de cuisson vides et suffisamment d'espace entre chaque aliment pour pouvoir utiliser votre pince et manipuler la nourriture. Parfois, il vous faut prendre des décisions en une fraction de seconde et déplacer la nourriture d'une zone du barbecue à une autre. Laissez-vous donc assez d'espace pour travailler.

Essayez de ne pas ouvrir le couvercle.

Le couvercle de votre barbecue ne sert pas uniquement à protéger votre repas 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 fort.

Ne retournez les aliments qu'une seule fois.

Quoi de mieux qu'un steak saignant avec de belles marques de saisie et de nombreux morceaux caramélisés? La clé pour obtenir ces résultats, c'est de ne pas déplacer les aliments. On a parfois tendance à retourner la nourriture avant qu'elle n'ait la couleur et la saveur souhaitées. Dans pratiquement tous les cas, il ne faut retourner les aliments qu'une seule fois. Si vous les déplacez souvent, vous ouvrez probablement le couvercle trop souvent, ce qui cause d'autres problèmes. Détendez-vous et ayez confiance en votre barbecue.

Nettoyage en profondeur et entretien

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU BARBECUE

Avec le temps, les performances de votre barbecue peuvent faiblir s'il n'a pas été correctement entretenu. De faibles températures, une chaleur irrégulière et une adhérence des aliments sur les grilles de cuisson sont autant de signes que le nettoyage et l'entretien n'ont que trop tardé. Lorsque votre barbecue est éteint et froid, commencez en nettoyant l'intérieur, de haut en bas.

Nous recommandons un nettoyage minutieux toutes les cinq utilisations. Une utilisation répétée peut nécessiter des nettoyages plus fréquents.

Nettoyage du couvercle

À l'occasion, vous pourriez remarquer des écaillures semblables 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 du barbecue. Ces dépôts finiront par s'écailler et seront très semblables à de la peinture. Ces dépôts ne sont pas toxiques, mais les écaillures pourraient tomber sur vos aliments si vous ne nettoyez pas le couvercle régulièrement.

- 1) Utilisez un grattoir en plastique pour éliminer les graisses carbonisées à l'intérieur du couvercle (A).

Nettoyage des grilles de cuisson

Si vous avez nettoyé vos grilles de cuisson comme recommandé, les débris sur vos grilles devraient être minimes.

- 1) Avant de retirer les grilles du barbecue, enlevez les résidus à l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable (vendue séparément) (B).
- 2) Retirez les grilles et mettez-les de côté.

Remarque : Les grilles de cuisson vont au lave-vaisselle.

Nettoyage de la cuve de cuisson et de son revêtement

Vérifiez s'il y a des accumulations de graisse ou des résidus d'aliments dans la cuve de cuisson. Les accumulations excessives peuvent provoquer un incendie.

Il est conseillé de porter des gants lorsque vous retirez l'élément chauffant.

N'utilisez pas de brosse métallique pour nettoyer les éléments chauffants.

- 1) Retirez le régulateur de température.
- 2) Retirez l'élément chauffant en dévissant les deux vis du support de montage jusqu'à ce que l'élément chauffant se libère (C).
- 3) Faites glisser l'élément chauffant vers le côté gauche du barbecue. En vous assurant de ne pas tordre l'élément chauffant, inclinez-le vers le haut et retirez-le.
- 4) À l'aide d'un grattoir en plastique, frottez les résidus des côtés et du revêtement de la cuve vers l'ouverture qui se trouve au fond de la cuve de cuisson (D). Cette ouverture achemine les résidus dans le bac de récupération coulissant.

- 5) Retirez et nettoyez le bac de récupération coulissant. Consultez la section « Entretien entre les repas » (E).

Le revêtement inférieur du barbecue peut être retiré et nettoyé à l'eau savonneuse chaude. Veillez à ne pas plier le revêtement de cuve.

Après l'avoir nettoyé, réinstallez le revêtement de cuve. N'utilisez pas le barbecue sans le revêtement de cuve.

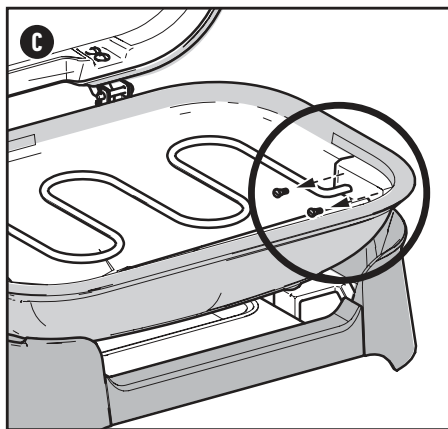
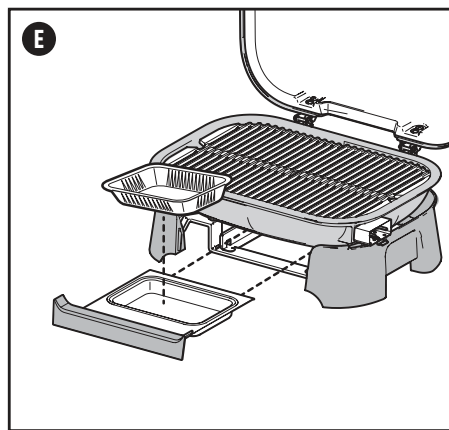
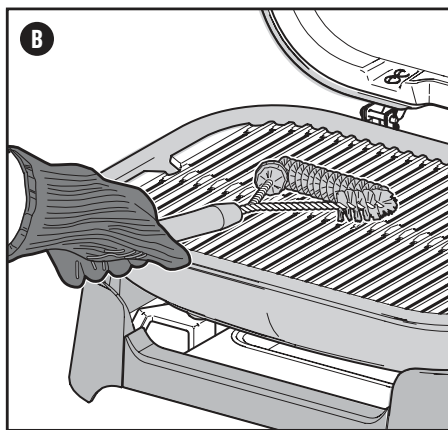
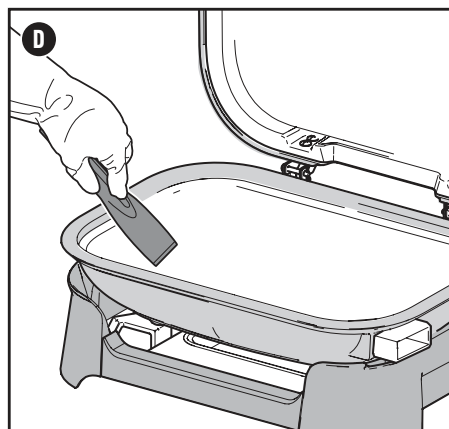
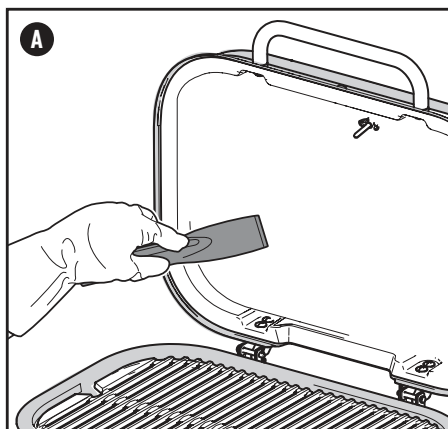
Pour réinstaller les éléments chauffants, insérez-les dans les trous correspondants dans la partie avant du barbecue. Fixez-les en tournant les vis vers la droite. Ne serrez pas trop.

Nettoyez les éléments chauffants en brûlant les résidus d'aliments.

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 d'utiliser les méthodes suivantes selon le type de surface :



Nettoyage de l'extérieur d'un barbecue utilisé dans un environnement particulier

Si votre barbecue est soumis à des conditions particulièrement difficiles, il est recommandé d'en laver l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques pour piscine et l'eau salée peuvent provoquer la formation de rouille. Frottez l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse chaude. Ensuite, rincez-le et séchez-le soigneusement. Pour éviter la rouille extérieure, vous pouvez également appliquer un nettoyant lustrant pour acier inoxydable chaque semaine, mais uniquement sur les surfaces en acier inoxydable.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

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

Remarque : Ne prenez pas le risque de rayer votre acier inoxydable avec des pâtes abrasives. Les pâtes abrasives ne servent pas à nettoyer ni à polir. Elles modifieront plutôt la couleur du métal en enlevant la pellicule d'oxyde de chrome en surface.

Nettoyage des surfaces peintes et des composants en plastique

Nettoyez les composants en plastique et peints à l'aide d'un savon dégraissant. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement.

⚠ AVERTISSEMENT

⚠ Éteignez votre barbecue et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.

⚠ Ne pulvérisez pas de liquide sur l'élément chauffant ou le régulateur.

⚠ N'immergez pas dans l'eau pendant le nettoyage.

⚠ PRUDENCE

⚠ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et retirez le régulateur de température avant de procéder au nettoyage et à l'entretien du barbecue.

⚠ N'utilisez aucun des éléments suivants pour nettoyer votre barbecue : des peintures ou des nettoyants lustrants abrasifs pour acier inoxydable; des produits nettoyants contenant de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène; des produits nettoyants pour le four; des produits nettoyants abrasifs (nettoyants pour la cuisine) ou des tampons nettoyeurs abrasifs.

⚠ N'utilisez pas de brosse métallique pour nettoyer les éléments chauffants. Faites brûler les résidus d'aliments pendant le préchauffage.

⚠ AVERTISSEMENT

⚠ N'essayez pas de réparer des composants électriques ni des composants structurels sans communiquer au préalable avec le service à la clientèle de Weber-Stephen Products LLC.

LE BARBECUE ÉLECTRIQUE NE S'ALLUME PAS

PROBLÈME

- L'élément chauffant ne s'allume pas lorsque vous suivez les instructions de la section « Utilisation » de ce manuel du propriétaire.

CAUSE

Le régulateur de température n'est peut-être pas correctement installé dans son logement.

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

Le circuit de limitation de courant intégré du 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 sur le barbecue avant de brancher le câble d'alimentation sur la prise.

Repérez les appareils électriques qui ont également perdu leur alimentation. 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 témoin lumineux de température n'est pas allumé, débranchez le câble d'alimentation de la prise pour « réinitialiser » le circuit de limitation de courant. Attendez 30 secondes, puis rebranchez le câble d'alimentation sur la prise.

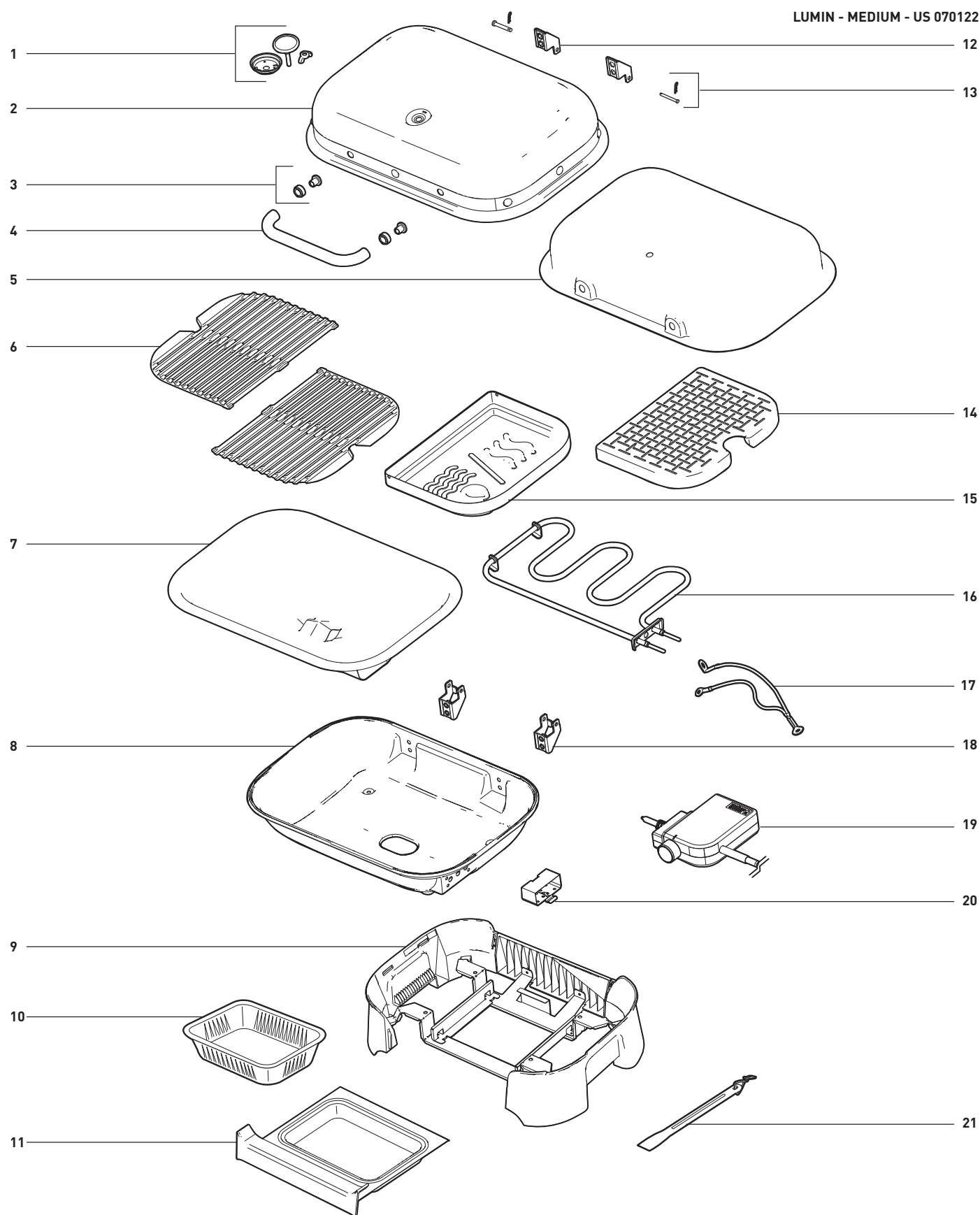
APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

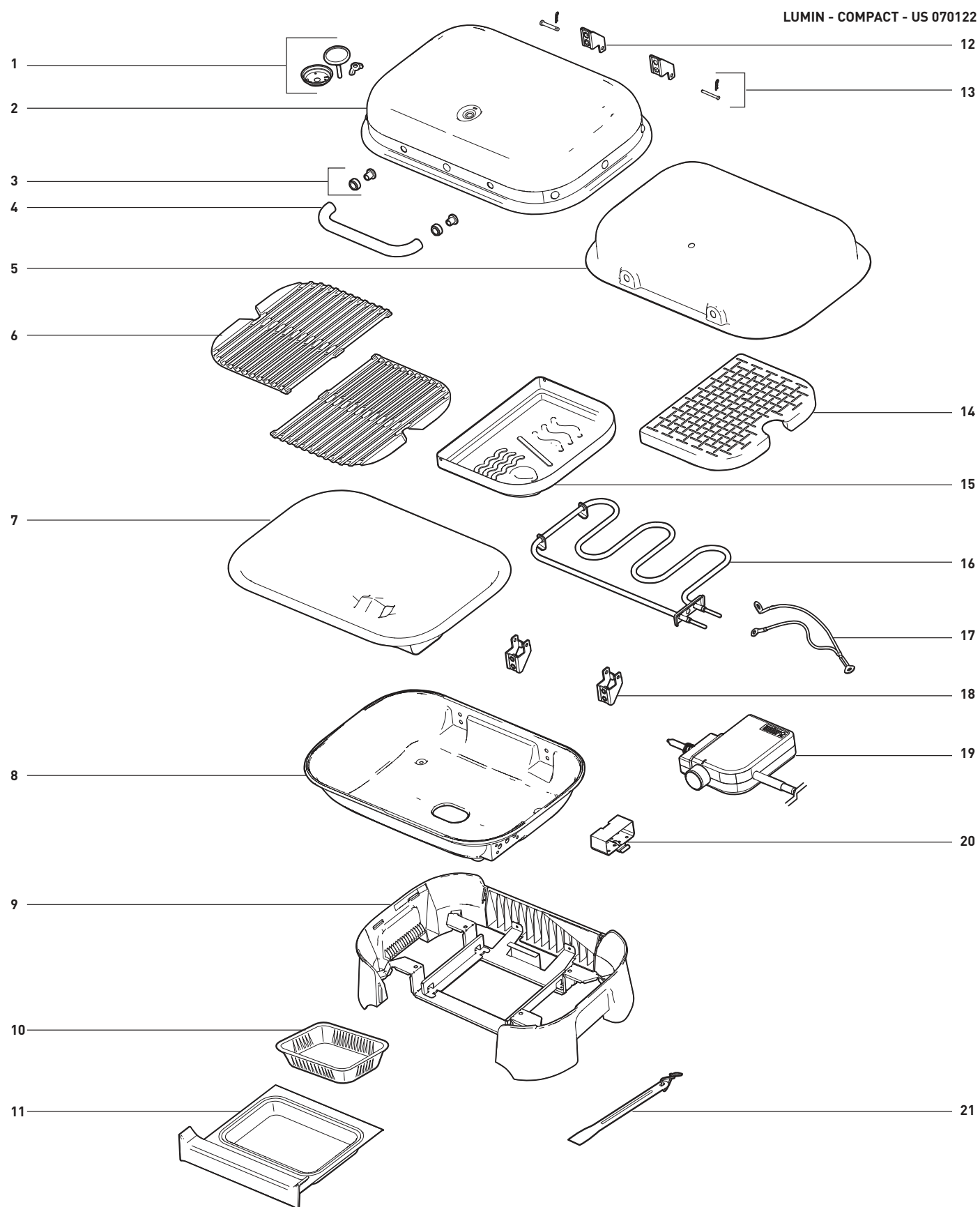
Si vous éprouvez encore des problèmes, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur le site weber.com.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, communiquez avec le détaillant de votre région ou connectez-vous sur le site weber.com.

LUMIN - MEDIUM - US 070122









NUMÉRO DE SÉRIE

Notez 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.

États-Unis :
1 800 446-1071

Canada :
1 800 446-1071

weber.com

