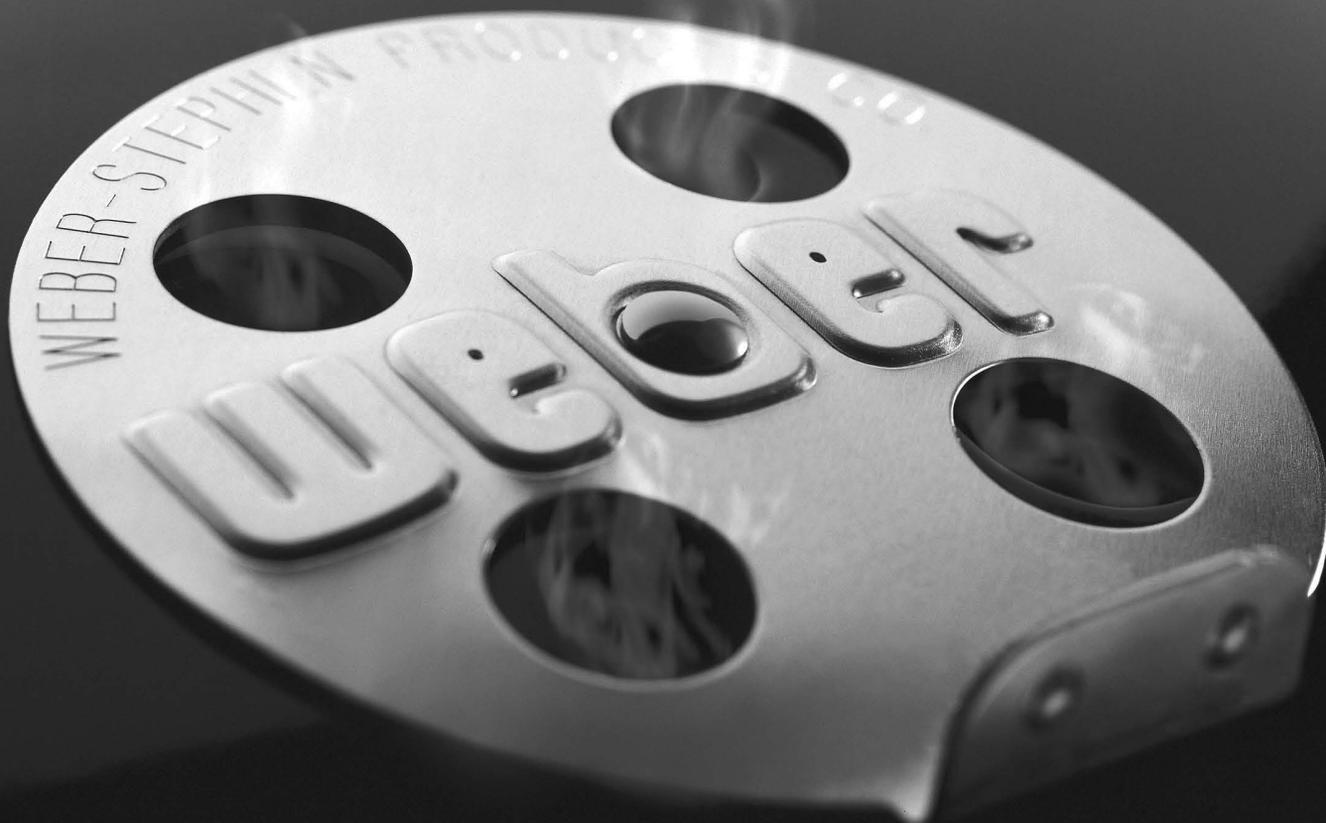




MARQUE: WEBER

REFERENCE: PERFORMER ORIGINAL

CODIC: 3844919



## **CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE**

Outdoor use only. For assembly instructions see Assembly Guide. Do not discard.  
This contains important product dangers, warnings, and cautions.

## **GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS**

Utilisation extérieure uniquement. Pour obtenir des instructions de montage, reportez-vous au guide de montage. Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit.

## **BENUTZERHANDBUCH FÜR HOLZKOHLEGRILL**

Nur im Freien zu verwenden. Anleitungen für den Zusammenbau finden Sie in der Montageanleitung. Werfen Sie die Anleitung nicht weg. In ihr finden Sie Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen.

EN

FI

FR

IT

NO

DA

ES

SV

DE

NL

PT

PL

RU

**LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS RELATIVES AUX DANGERS, AUX AVERTISSEMENTS ET AUX PRÉCAUTIONS PEUT ÊTRE À L'ORIGINE DE BLESSURES GRAVES VOIRE MORTELLES, ET/OU D'UN INCENDIE OU D'UNE EXPLOSION SUSCEPTIBLES DE PROVOQUER DES DOMMAGES MATÉRIELS.**

- ⚠ Des **SYMBOLES DE SÉCURITÉ** (⚠) attirent votre attention sur d'importantes informations de **SÉCURITÉ**.
  - ⚠ Les termes **DANGER, AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** sont associés aux **SYMBOLES DE SÉCURITÉ** ⚠.
  - ⚠ Le terme **DANGER** est utilisé pour identifier les risques les plus graves.
  - ⚠ Veuillez lire toutes les informations de sécurité figurant dans le présent guide d'utilisation.
- ⚠ DANGER**
- ⚠ Le non-respect des instructions relatives aux dangers, aux avertissements et aux précautions contenues dans le présent manuel d'utilisation peut être à l'origine de blessures graves voire mortelles et/ou d'un incendie ou d'une explosion susceptible de provoquer des dégâts matériels.
  - ⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés. Ce barbecue est destiné à une utilisation à l'extérieur uniquement. En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques s'accumulent et provoquent des blessures graves voire mortelles.
  - ⚠ Utilisez ce barbecue à l'extérieur uniquement, dans une zone correctement aérée. Ne l'utilisez pas dans un garage, dans un bâtiment, sous une tonnelle ou dans toute autre zone fermée.
  - ⚠ N'utilisez pas ce barbecue sous un abri combustible.
  - ⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.
  - ⚠ Un montage incorrect de l'appareil peut être dangereux. Veuillez respecter les instructions de montage contenues dans le présent manuel. N'utilisez pas ce barbecue si tous ses composants ne sont pas

en place. Avant d'allumer le barbecue, assurez-vous que la coupelle cendrier est correctement fixée aux pieds du barbecue, en dessous de la cuve, ou que la coupelle cendrier grande capacité est en place.

- ⚠ N'ajoutez ni liquide d'allumage ni charbon imprégné de liquide d'allumage sur du charbon incandescent ou chaud. Rebouchez le conteneur de liquide d'allumage après utilisation et placez-le à l'écart du barbecue.
  - ⚠ N'utilisez ni essence, ni alcool ni autre liquide fortement volatil pour embraser le charbon. En cas d'utilisation de liquide d'allumage pour charbon, éliminez toute trace de liquide ayant pu s'écouler via les clapets d'aération inférieurs avant d'embraser le charbon.
  - ⚠ Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue. Il est chaud pendant la cuisson et ne doit jamais être laissé sans surveillance pendant son utilisation.
  - ⚠ ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques. Ne laissez ni bébés, ni enfants, ni animaux domestiques sans surveillance à proximité d'un barbecue chaud.
  - ⚠ ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation. Attendez le refroidissement du barbecue avant de le déplacer.
  - ⚠ N'utilisez pas ce barbecue à moins d'un mètre cinquante d'un matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent, de manière non exhaustive, le bois (traité ou non) des terrasses, patios et porches.
  - ⚠ Ne retirez pas les cendres avant que tout le charbon ne se soit consumé, qu'il ne soit complètement éteint et que le barbecue ne soit refroidi.
  - ⚠ Placez toujours le charbon dans des paniers Char-Baskets™ ou sur la grille foyère inférieure. Ne placez pas le charbon directement au fond de la cuve.
  - ⚠ Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue.
  - ⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
- ⚠ AVERTISSEMENT**
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné (maison, tente, caravane, véhicule, etc.). Vous risqueriez une intoxication au monoxyde de carbone.
  - ⚠ Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et de niveau.
  - ⚠ Ne vous appuyez pas sur l'extrémité du plan de travail et n'y placez pas une charge excessive (modèles Performer® Silver et Original).
  - ⚠ Retirez le couvercle du barbecue pour allumer et embraser le charbon.

## GARANTIE

Weber-Stephen Products LLC, (Weber) garantit par la présente à l'ACHETEUR INITIAL ce barbecue Weber® contre tout défaut de matériau et vice de fabrication à partir de la date d'achat et selon les termes suivants:

Grille de cuisson et grille foyère.....	2 ans
Poignées en nylon.....	10 ans
Plaques aluminisées/pièces plaquées	
Système de nettoyage One-Touch™.....	5 ans
Acier inoxydable One-Touch™ Nettoyage.....	10 ans
Pièces en thermoplastique/	10 ans,
plastique thermodurci.....	à l'exclusion de la décoloration
Cuve et couvercle, contre la	
perforation par la rouille ou la chaleur.....	10 ans
Toutes les autres pièces.....	2 ans

dans la mesure où son montage et son utilisation sont conformes aux instructions imprimées qui l'accompagnent. Weber a besoin d'un justificatif de la date d'achat. CONSERVEZ PAR CONSEQUENT VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE.

La présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses sous conditions normales d'utilisation et d'entretien, après confirmation par Weber de leur caractère défectueux. Avant de nous retourner une pièce quelle qu'elle soit, contactez votre revendeur. (Pour connaître les coordonnées du revendeur le plus proche, consultez notre site Web). Si Weber confirme le caractère défectueux de la pièce et accepte la réclamation, cette pièce est remplacée gratuitement. Les pièces défectueuses doivent être déposés au magasin où le barbecue a été acheté. Weber renvoie la pièce au même magasin.

La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements provoqués par un accident, une utilisation abusive ou incorrecte, une modification, une application incorrecte, un acte de vandalisme, une installation incorrecte, une maintenance/un entretien incorrect(e), un non-respect des instructions d'entretien normal, y compris mais sans s'y limiter, les dommages provoqués par la présence d'insectes au niveau des brûleurs, comme indiqué dans le présent guide d'utilisation.

La présente Garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, ni les décolorations résultant d'une exposition directe ou indirecte (présence dans l'atmosphère) à des produits chimiques.

Il n'existe aucune autre garantie expresse, à l'exception de la présente, et toute garantie implicite applicable de commercialisation et d'adaptation se limite à la période couverte par la présente garantie limitée écrite expresse. Certains pays n'autorisant pas les limitations de durée de garantie implicite, il est possible que la présente limitation ne s'applique pas à votre cas.

Weber décline toute responsabilité relative à des dommages particuliers, immatériels ou indirects. Certains pays n'acceptant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, il est possible que cette limitation ou exclusion de garantie ne s'applique pas à votre cas.

Weber n'autorise aucune personne ni entreprise à assumer en son nom toute autre obligation ou responsabilité, en relation avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de ses équipements, et de telles représentations ne sont en aucun cas contractuelles pour Weber.

La présente garantie s'applique uniquement aux produits vendus au détail.

**Rendez-vous sur le site [www.weber.com](http://www.weber.com)®, sélectionnez votre pays et enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui.**

- ⚠ Ne touchez jamais la grille de cuisson, la grille foyère, les cendres, le charbon ou le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.
- ⚠ N'essayez pas de limiter les flambées ni d'éteindre le charbon à l'aide d'eau. Le cas échéant, un endommagement du revêtement en émail risquerait de se produire. Fermez légèrement les clapets d'aération inférieurs et posez le couvercle sur la cuve de cuisson.
- ⚠ Éteignez le charbon une fois la cuisson terminée. Fermez tous les clapets d'aération après avoir placé le couvercle sur la cuve de cuisson.
- ⚠ Portez toujours des gants pour barbecue lorsque vous cuisinez, ajustez les clapets d'aération, ajoutez du charbon et manipulez le thermomètre ou le couvercle.
- ⚠ Utilisez des ustensiles à barbecue appropriés à longs manches résistants à la chaleur.
- ⚠ Certains modèles sont dotés du guide-couvercle Tuck-Away™. Le guide-couvercle Tuck-Away™ vous permet de ranger le couvercle lorsque vous vérifiez la cuisson de vos aliments ou les retournez. N'utilisez pas le guide-couvercle Tuck-Away™ comme poignée pour soulever ou déplacer le barbecue. Sur les modèles sans guide-couvercle Tuck-Away™, utilisez le crochet situé à l'intérieur du couvercle pour accrocher ce dernier sur le côté de la cuve du barbecue. Ne posez pas un couvercle chaud sur un revêtement de sol ou de l'herbe. Ne suspendez pas le couvercle à la poignée de la cuve.
- ⚠ Ne déposez jamais de charbon chaud à un emplacement dangereux (risque d'incendie ou de piétinement). Ne jetez jamais les cendres et le charbon avant leur extinction complète. Ne rangez pas le barbecue avant l'extinction complète des cendres et du charbon.
- ⚠ Éloignez de la zone de cuisson les liquides et vapeurs inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que tout matériau combustible.
- ⚠ Manipulez et rangez les dispositifs d'allumage électrique chauds avec prudence.
- ⚠ Maintenez les câbles et les cordons électriques à l'écart des surfaces chaudes du barbecue et des zones de passage.
- ⚠ La consommation d'alcool, de médicaments et/ou de drogues risque de limiter la capacité de l'utilisateur à monter et à utiliser correctement le barbecue.
- ⚠ Ce barbecue Weber® n'est pas conçu pour une installation dans un véhicule de loisir ou un bateau.
- ⚠ Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé comme radiateur et ne doit jamais servir à cette fin.

## ⚠ ATTENTION

- ⚠ Le tapissage de la cuve de cuisson avec du papier aluminium provoquerait une obstruction du flux d'air. Utilisez plutôt une barquette en aluminium pour recueillir les jus des viandes avec la méthode de cuisson indirecte.
- ⚠ L'utilisation d'objets acérés pour le nettoyage de la grille de cuisson ou le retrait des cendres provoquerait un endommagement de la finition.
- ⚠ L'utilisation de nettoyeurs abrasifs sur les grilles de cuisson ou le barbecue même provoquerait un endommagement de la finition.
- ⚠ L'intégralité du barbecue doit être nettoyée de façon périodique.

## CONSEILS UTILES

### CONSEILS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou la volaille à température ambiante. Faites-les décongeler au réfrigérateur.
- Lavez-vous correctement les mains à l'eau chaude savonneuse avant de préparer un repas et après toute manipulation de viande, volaille et poisson frais.
- Ne placez jamais des aliments cuits sur une assiette ayant été en contact avec des aliments crus.
- Lavez à l'eau savonneuse puis rincez toutes les assiettes et les ustensiles de cuisine ayant été en contact avec des viandes ou du poisson crus.

### CONSEILS POUR DES GRILLADES PARFAITES

En appliquant les conseils ci-après, tout se passera bien, y compris votre repas !

- Cuisson directe ou indirecte, ou mélange des deux ? Lisez la recette et recherchez les instructions relatives à la préparation de votre barbecue. La cuisson peut être réalisée de deux façons dans un barbecue Weber® : via la méthode directe et via la méthode indirecte. Reportez-vous aux pages suivantes pour obtenir des instructions spécifiques.
- N'essayez pas de gagner du temps en plaçant vos aliments sur un barbecue qui n'est pas prêt. Laissez le charbon brûler jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une pellicule de cendres gris clair (laissez les clapets d'aération ouverts de façon à éviter que le feu ne s'éteigne).
- Une légère application d'huile vous permettra de faire dorer les aliments de façon homogène et de les empêcher de coller à la grille de cuisson. Appliquez toujours l'huile sur les aliments (à l'aide d'une brosse ou d'un vaporisateur), pas sur la grille de cuisson.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment de place pour les aliments sur le barbecue lorsque le couvercle est abaissé. L'espacement idéal entre les aliments et le couvercle est de 2,5 cm.
- Utilisez une spatule et une pince, mais pas une fourchette. Vous avez probablement vu des personnes percer leur viande avec des

fourchettes, mais cela provoque l'écoulement des jus et la perte des saveurs et un risque de dessèchement des aliments.

- Résistez à la tentation de soulever le couvercle toutes les minutes pour vérifier la cuisson de votre repas. La chaleur s'échappe à chaque fois que vous soulevez le couvercle et le temps de cuisson est ainsi prolongé.
- Pour retirer le couvercle du barbecue en cours de cuisson, soulevez-le latéralement plutôt que tout droit. Si vous le soulevez tout droit, une aspiration risque d'être créée, ce qui pourrait exposer vos aliments à des cendres.
- Vous pourrez contrôler les phénomènes de flammèches, réduire le temps de cuisson et obtenir de meilleurs résultats avec le couvercle abaissé.
- Sauf en cas d'instruction contraire, retournez vos aliments une seule fois.
- Résistez à la tentation d'aplatir les aliments tels que la viande hachée à l'aide d'une spatule. Vous ne ferez qu'en extraire les délicieuses saveurs.

### ENTRETIEN AISÉ DU BARBECUE

Optimisez la durée de vie de votre barbecue Weber® en procédant à un nettoyage approfondi une fois par an.

C'EST TRÈS SIMPLE :

- Assurez-vous que le barbecue et le charbon sont complètement refroidis.
- Retirez la grille de cuisson et la foyère.
- Retirez les cendres.
- Nettoyez votre barbecue avec un détergent doux et de l'eau. Rincez abondamment à l'eau claire et essuyez.
- Il n'est pas nécessaire de laver la grille de cuisson après chaque utilisation. Décollez simplement les résidus d'aliments à l'aide d'une brosse à laiton ou d'aluminium froissé, puis essuyez la grille avec du papier absorbant.

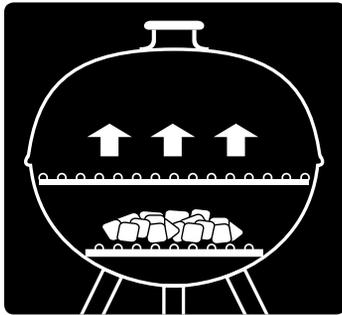
## COMMENT PRÉPARER VOTRE BARBECUE À CHARBON DE BOIS

- Retirez le couvercle et ouvrez tous les clapets d'aération avant de préparer le feu. **REMARQUE** : Pour assurer un flux d'air correct, retirez la cendre accumulée au fond du barbecue, le cas échéant (uniquement après le refroidissement complet du charbon). Le charbon a besoin d'oxygène pour se consumer. Il est donc important de veiller à ce que les clapets d'aération ne soient pas obstrués.
- Placez des allume-feux (ils sont non toxiques, sans odeur et ne donnent aucun goût aux aliments) ou du papier journal froissé sous la pile de charbon, puis enflammez-les (Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3).

- Ne commencez pas la cuisson avant que le charbon ne soit recouvert d'une pellicule de cendres. Une fois le charbon recouvert d'une pellicule de cendres gris clair (30 minutes sont généralement nécessaires), arrangez le charbon à l'aide d'une pince à long manche en fonction de la méthode de cuisson.
- Pour obtenir une saveur fumée plus prononcée, vous pouvez ajouter des copeaux de bois ou des herbes fraîches humidifiées, telles que du romarin, du thym ou des feuilles de laurier. Placez le bois ou les herbes humidifiés directement sur le charbon avant de commencer la cuisson.

## MÉTHODES DE CUISSON

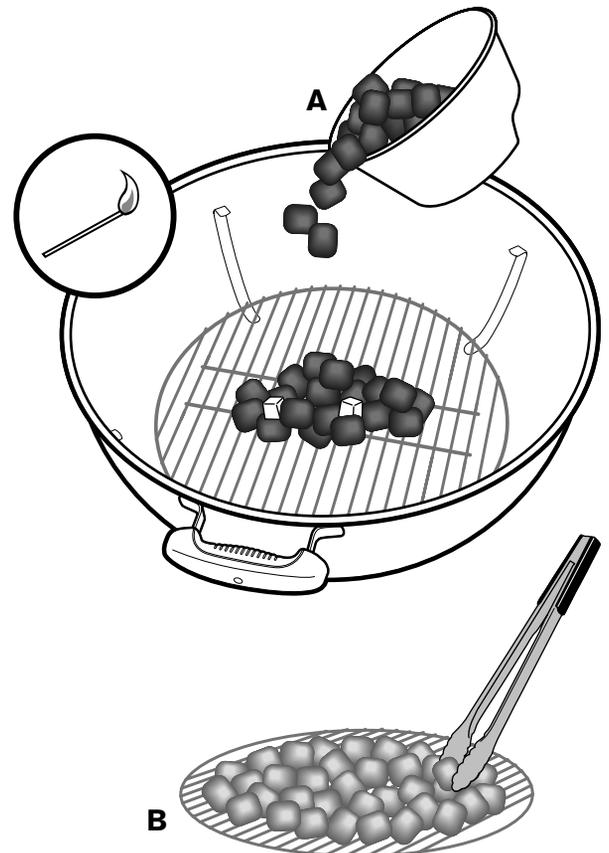
Deux méthodes de cuisson sont possibles sur votre barbecue, à savoir la cuisson directe et la cuisson indirecte.



### CUISSON DIRECTE

Avec la méthode de cuisson directe, les aliments sont cuits directement au-dessus du charbon incandescent. Pour que les aliments soient cuits de façon homogène, ils doivent être retournés à mi-cuisson. Utilisez la méthode de cuisson directe pour les aliments dont la cuisson nécessite moins de 25 minutes, à savoir les steaks, les côtelettes, les brochettes, les légumes, etc.

- Ouvrez tous les clapets d'aération.
- Utilisez le doseur à charbon de bois (A) fournie avec votre barbecue pour mesurer la quantité appropriée de charbon à utiliser (reportez-vous au tableau ci-après). Empilez la quantité recommandée de charbon au centre de la grille foyère ou dans une cheminée d'allumage Weber® Rapidfire®.
- Embrasez le charbon. Ne remettez pas le couvercle en place avant que le charbon ne soit recouvert d'une fine pellicule de cendres grises, ce qui nécessite 30 minutes. (Lorsque vous utilisez la cheminée d'allumage Weber® Rapidfire® pour embraser votre charbon, fermez les clapets d'aération inférieurs en aluminium du barbecue avant de verser le charbon chaud sur la grille foyère. N'oubliez pas d'ouvrir les clapets d'aération juste après avoir versé le charbon).
- À l'aide d'une pince, répartissez le charbon chaud sur la grille foyère (B).
- Placez la grille de cuisson au-dessus du charbon.
- Placez les aliments sur la grille de cuisson.



## GUIDE DE MESURE ET D'AJOUT DE CHARBON POUR LA MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon de bois	Charbon de bois de hêtre	Charbon de bois mélangé
Go-Anywhere®	13 briquettes	½ doseur Weber	½ doseur Weber
Smokey Joe® de 37 cm	24 briquettes	¾ doseur Weber	1 doseur Weber
Jumbo Joe® de 47 cm	30 briquettes	1 doseur Weber	¾ doseur Weber
Compact Kettle de 47 cm	30 briquettes	1 doseur Weber	¾ doseur Weber
Compact Kettle de 57 cm	40 briquettes	2 doseurs Weber ½	1 doseur Weber ¾
Barbecues de 47 cm	30 briquettes	1 doseur Weber	1 doseur Weber
Barbecues de 57 cm	40 briquettes	1 doseur Weber ¾	1 doseur Weber ¼
Barbecues de 67 cm	60 briquettes	4 doseurs Weber	2 doseurs Weber ¾
Performer® de 57 cm	40 briquettes	1 doseur Weber ¾	1 doseur Weber ¼



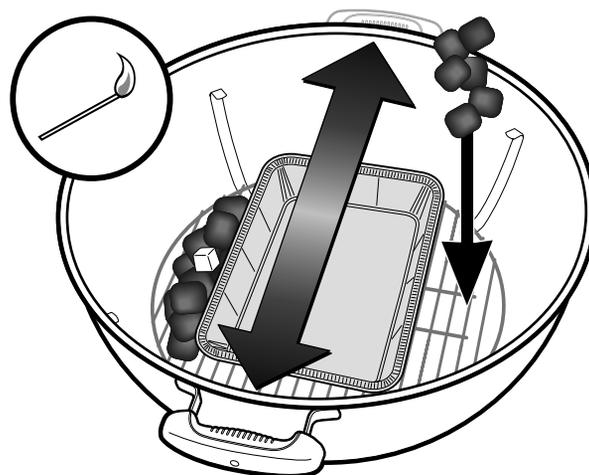
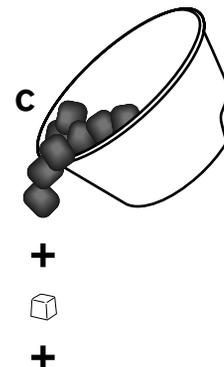
## CUISSON INDIRECTE

Utilisez la méthode de cuisson indirecte pour cuire les aliments nécessitant 25 minutes de cuisson minimum ou les aliments délicats qui se dessèchent ou brûlent en cas d'exposition directe à la source de chaleur. Cette méthode est, par exemple, appropriée à la cuisson de morceaux de viande ou de poulet, de poissons entiers et de filets de poisson plus délicats.

Pour préparer votre barbecue en vue d'une cuisson indirecte, placez le charbon incandescent de chaque côté sur la grille foyère. La chaleur monte, est réfléchi sur les surfaces intérieures du barbecue, et circule en cuisant doucement les aliments sur tous les côtés. Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments.

REMARQUE : Pour les viandes nécessitant plus d'une heure de cuisson, ajoutez du charbon supplémentaire de chaque côté, comme indiqué dans le tableau ci-après.

- Ouvrez tous les clapets d'aération.
- Utilisez le doseur à charbon de bois (C) fournie avec votre barbecue pour mesurer la quantité appropriée de charbon à utiliser (reportez-vous au tableau ci-après). Placez la quantité recommandée de charbon de chaque côté de la grille foyère ou dans une cheminée d'allumage Weber® Rapidfire®.
- Embrasez le charbon. Ne remettez pas le couvercle en place avant que le charbon ne soit recouvert d'une fine pellicule de cendres grises, ce qui nécessite 30 minutes. (Lorsque vous utilisez la cheminée d'allumage Weber® Rapidfire® pour embraser votre charbon, fermez les clapets d'aération inférieurs en aluminium du barbecue avant de verser le charbon chaud sur la grille foyère. Placez la quantité recommandée de charbon de chaque côté de la grille foyère. N'oubliez pas d'ouvrir les clapets d'aération juste après avoir versé le charbon).
- Laissez suffisamment de place pour l'insertion d'une barquette en aluminium entre les deux rangées de charbon.
- Placez la grille de cuisson au-dessus du charbon.
- Placez les aliments sur la grille de cuisson, directement au-dessus de la barquette en aluminium.
- Posez le couvercle sur le barbecue. Reportez-vous au guide de cuisson du présent livret pour connaître les temps de cuisson recommandés.



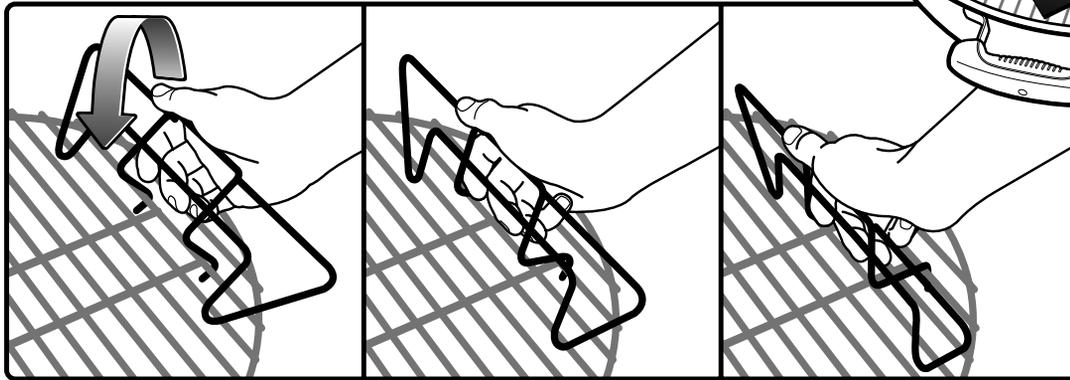
## GUIDE DE MESURE ET D'AJOUT DE CHARBON POUR LA MÉTHODE DE CUISSON INDIRECTE

		Briquettes de charbon de bois		Charbon de bois de hêtre		Charbon de bois mélangé	
		Briquettes pour la première heure (par côté)	Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)
	<b>Go-Anywhere®</b>	6 briquettes	2 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	¼ doseur Weber	1 poignée
	<b>Smokey Joe® de 37 cm</b>	7 briquettes	5 briquettes	½ doseur Weber	¼ doseur Weber	½ doseur Weber	¼ doseur Weber
	<b>Jumbo Joe® de 47 cm</b>	15 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	¼ doseur Weber	1 poignée
	<b>Compact Kettle de 47 cm</b>	15 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	¼ doseur Weber	1 poignée
	<b>Compact Kettle de 57 cm</b>	20 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	¼ doseur Weber	½ doseur Weber	1 poignée
	<b>Barbecues de 47 cm</b>	15 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	½ doseur Weber	1 poignée
	<b>Barbecues de 57 cm</b>	20 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	½ doseur Weber	1 poignée
	<b>Barbecues de 67 cm</b>	30 briquettes	8 briquettes	¾ doseur Weber	1 poignée	¾ doseur Weber	1 poignée
	<b>Performer® de 57 cm</b>	20 briquettes	7 briquettes	½ doseur Weber	1 poignée	½ doseur Weber	1 poignée

**IL EST POSSIBLE QUE VOTRE BARBECUE WEBER SOIT DOTÉ DE RAILS À CHARBON OU DE PANIERS À CHARBON CHAR-BASKET™**

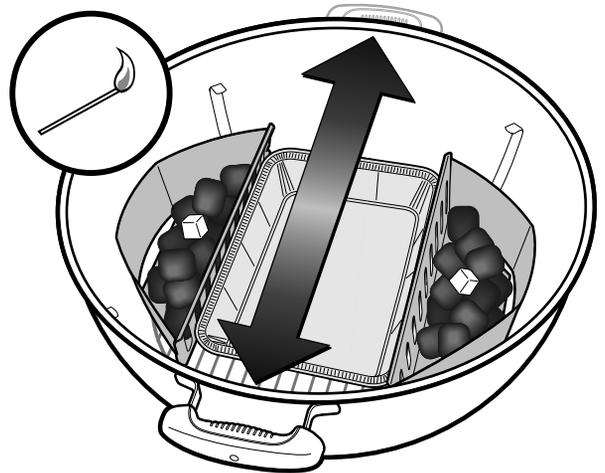
## UTILISATION DES RAILS À CHARBON

1. Ouvrez les clapets d'aération supérieur et inférieur du barbecue, puis soulevez le couvercle.
2. Positionnez la grille foyère de façon à orienter les barres d'acier vers les poignées de la cuve de cuisson. Les rails à charbon sont ainsi installés à l'opposé des poignées de la cuve de cuisson, ce qui permet de maintenir le charbon à l'écart de ces dernières.
3. Positionnez les rails à charbon de façon à les accrocher aux barres droites extérieures de la grille foyère. La partie avant des rails à charbon doit glisser sur la quatrième barre de la grille foyère et s'encliqueter.



## UTILISATION DES PANIERS À CHARBON CHAR-BASKET™

1. Ouvrez les clapets d'aération supérieur et inférieur du barbecue, puis soulevez le couvercle.
2. Installez les paniers à charbon Char-Basket™ à l'opposé des poignées de la cuve de cuisson, de façon à maintenir le charbon à l'écart de ces dernières.



Les découpes, épaisseurs, poids et temps de cuisson ci-après sont uniquement donnés à titre indicatif et ne constituent pas des règles fixes à suivre à la lettre. Les temps de cuisson sont affectés par des facteurs tels que l'altitude, le vent, la température extérieure et le degré de cuisson voulu.

Pour la cuisson de steaks, de filets de poisson, de morceaux de poulet sans os et de légumes, utilisez la méthode de cuisson directe pendant la durée indiquée dans le tableau ou jusqu'au degré de cuisson voulu, en les retournant à mi-cuisson.

Pour la cuisson de morceaux de poulet avec os ou de viande, de poissons entiers et les découpes plus épaisses, utilisez la méthode de cuisson

indirecte pendant la durée indiquée dans le tableau ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à relevé instantané indique la température interne souhaitée. Sauf en cas d'indication contraire, les temps de cuisson indiqués pour le bœuf sont ceux permettant l'obtention d'une cuisson à point telle que définie par le département de l'agriculture américain.

REMARQUE : Règle générale pour la cuisson du poisson : de 4 à 5 minutes pour une épaisseur de 1,25 cm ; de 8 à 10 minutes pour une épaisseur de 2,5 cm.

**Rendez-vous sur le site Web [www.weber.com](http://www.weber.com)® pour obtenir des recettes et de astuces de cuisson.**

Bœuf	Épaisseur / Poids	Temps de cuisson approximatif
steak : contre-filet, chateaubriand, faux-filet, bifteck d'aloyau ou filet	1,9 cm d'épaisseur	<b>de 4 à 6 minutes</b> cuisson directe à chaleur élevée
	3,8 cm d'épaisseur	<b>de 10 à 14 minutes</b> : saisissez pendant 6 à 8 minutes par cuisson directe à chaleur élevée, cuisez pendant 4 à 6 minutes par cuisson indirecte à chaleur élevée
	5 cm d'épaisseur	<b>de 14 à 18 minutes</b> : saisissez pendant 6 à 8 minutes par cuisson directe à chaleur élevée, cuisez pendant 8 à 10 minutes par cuisson indirecte à chaleur élevée
bavette	de 0,45 à 0,68 kg, 1,9 cm d'épaisseur	<b>de 8 à 10 minutes</b> cuisson directe à chaleur élevée
boulettes de viande hachée	1,9 cm d'épaisseur	<b>de 8 à 10 minutes</b> cuisson directe à chaleur élevée
Porc	Épaisseur / Poids	Temps de cuisson approximatif
côtelettes, désossées ou non	1,9 cm d'épaisseur	<b>de 6 à 8 minutes</b> cuisson directe à chaleur élevée
	2,5 cm d'épaisseur	<b>de 8 à 10 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne
côtes, petites côtes levées de dos	de 0,45 kg à 0,90 kg	<b>de 3 à 4 heures</b> cuisson indirecte indirecte à chaleur faible
côtes, côtes levées	de 0,90 kg à 1,36 kg	<b>de 3 à 4 heures</b> cuisson indirecte indirecte à chaleur faible
côtes, longe, non désossée	de 1,36 kg à 1,81 kg	<b>de 1½ à 2 heures</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne
Volaille	Épaisseur / Poids	Temps de cuisson approximatif
escalope de poulet, désossée et dépecée	de 170 g à 226 g	<b>de 8 à 12 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne
cuisse de poulet, désossée et dépecée	113 g	<b>de 8 à 10 minutes</b> cuisson directe à chaleur élevée
escalope de poulet désossée	de 283 g à 340 g	<b>de 30 à 40 minutes</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne
morceaux de poulet, pilon / cuisse avec os		<b>de 30 à 40 minutes</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne
aile de poulet	de 56 g à 85 g	<b>de 18 à 20 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne
poisson, entier	de 1,4 kg à 1,8 kg	<b>de 1 à 1½ heures</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne
poulet de Cornouailles	de 0,45 kg à 0,90 kg	<b>de 50 à 60 minutes</b> cuisson indirecte à chaleur élevée
dinde entière non farcie	de 4,5 kg à 5,4 kg	<b>de 2½ à 3½ heures</b> cuisson indirecte indirecte à chaleur faible
	de 5,9 kg à 6,8 kg	<b>de 3½ à 4½ heures</b> cuisson indirecte indirecte à chaleur faible
Poisson et fruits de mer	Épaisseur / Poids	Temps de cuisson approximatif
poisson, filet ou darne	de 0,63 cm à 1,25 cm d'épaisseur	<b>de 3 à 5 minutes</b> cuisson directe à chaleur élevée
	de 2,5 cm à 3 cm d'épaisseur	<b>de 10 à 12 minutes</b> cuisson directe à chaleur élevée
poisson, entier	0,45 kg	<b>de 15 à 20 minutes</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne
	1,4 kg	<b>de 30 à 45 minutes</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne
Légumes	Temps de cuisson approximatif	
asperges	<b>de 4 à 6 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne	
maïs : avec enveloppe / décortiqué	<b>de 25 à 30 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne, avec enveloppe / <b>de 10 à 15 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne, décortiqué	
champignons : shiitaké ou de couche / portabello	<b>de 8 à 10 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne, shiitaké ou de couche / <b>de 10 à 15 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne, portabello	
oignons : coupés en deux / tranches de 1,25 cm	<b>de 35 à 40 minutes</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne / <b>de 8 à 12 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne	
pommes de terre : entières / tranches de 1,25 cm	<b>de 45 à 60 minutes</b> cuisson indirecte à chaleur moyenne / <b>de 14 à 16 minutes</b> cuisson directe à chaleur moyenne	



**This symbol indicates that the product cannot be disposed of with household refuse. For instructions regarding proper disposal of this product in Europe, please visit [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup>, and contact the importer listed for your country. If you do not have internet access, contact your dealer for the importer's name, address and telephone number.**

When you decide to dispose of or discard your barbecue, all electrical components (e.g., rotisserie motor, batteries, ignition module, handle lights) must be removed and disposed of properly according to WEEE. They should be disposed of separately from the barbecue.



**Tämä symboli osoittaa, että tuotetta ei voi hävittää kotitalousroskien mukana. Ohjeet tuotteen hävittämiseksi Euroopassa saat sivustosta [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> tai ottamalla yhteys maahantuojaan. Jos sinulla ei ole Internet-yhteyttä, saat maahantuojan yhteystiedot jälleenmyyjältä.**

Kun päätät hävittää tai heittää pois grillisi, kaikki sähköosat (esimerkiksi vartaan moottori, paristot, sytytysyksikkö, kahvalot) on irrotettava ja hävitettävä oikein WEEE:n mukaisesti. Ne on hävitettävä grillistä erillään.



**Ce symbole indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Pour en savoir plus sur la mise au rebut appropriée de ce produit en Europe, rendez-vous sur le site Web [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> et contactez l'importateur spécifié pour votre pays. Si vous ne disposez pas d'accès à Internet, contactez votre revendeur qui vous fournira le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'importateur.**

Si vous décidez d'éliminer votre barbecue, vous devez démonter tous les composants électriques (moteur de rôtissoire, batteries, module d'allumage, lampes des poignées) et les éliminer indépendamment du barbecue, conformément à la réglementation DEEE.



**Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Per informazioni sul corretto smaltimento di questo prodotto nei paesi europei, visitare il sito [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> e rivolgersi all'importatore indicato per il vostro paese. Se non si dispone di accesso a Internet, rivolgersi al rivenditore di zona per conoscere il nome, l'indirizzo e il numero di telefono dell'importatore.**

Se si decide di smaltire o gettare il proprio barbecue, tutte le parti elettriche (come il motore del girarrosto, le batterie, il sistema di accensione, le lampade per le maniglie) devono essere smontate e smaltite in conformità con le disposizioni RAEE (Normativa sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche). Queste parti devono essere smaltite separatamente dal resto del barbecue.



**Dette symbolet viser at produktet ikke må kastes sammen med husholdningsavfall. For instruksjoner om sikker avhending av dette produktet i Europa, vennligst besøk [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup>, og kontakt importøren som er oppgitt for ditt land. Hvis du ikke har tilgang til Internett, kontakt forhandleren din for å få importørens navn, adresse og telefonnummer.**

Når du bestemmer deg for å avhende eller kassere grillen, må alt elektrisk (f.eks. rotisserimotor, batterier, tenningsmodul, håndtakbelysning) fjernes og avhendes forskriftsmessig ifølge WEEE (EU-direktivet for elektrisk og elektronisk avfall). De skal avhendes separat fra grillen.



**Dette symbol viser, at produktet ikke må smides ud med husholdningsaffaldet. Vær venlig at besøge [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> og kontakt den importør, der er anført for dit land for at få vejledning i, hvordan dette produkt bortskaffes på korrekt vis i Europa. Har du ikke adgang til internettet, kontaktes forhandleren for at få importørens navn, adresse og telefonnummer.**

Når det besluttes, at grillen skal bortskaffes eller kasseres, skal alle de elektriske komponenter (f.eks. grillbændermotor, batterier, tændingsmodul, håndtagslys) tages af og bortskaffes korrekt i henhold til WEEE. De skal bortskaffes særskilt fra grillen.



**Este símbolo indica que el producto no se puede desechar en la basura. Para obtener instrucciones sobre cómo desechar correctamente este producto en Europa, visite [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> y póngase en contacto con el importador especificado para su país. Si no dispone de acceso a Internet, póngase en contacto con el proveedor para que le indique el nombre, la dirección y el número de teléfono del importador.**

Cuando decida desechar o tirar su barbacoa, todos los componentes eléctricos (por ejemplo el motor de la barbacoa, las baterías, el módulo de encendido o las luces para las asas) deberán extraerse y desecharse de acuerdo con lo especificado por la Directiva RAEE. Deberán desecharse separadas de la barbacoa.



**Denna symbol innebär att produkten inte kan kastas i hushållsavfallet. För att få anvisningar om korrekt kassering av denna produkt i Europa, gå in på [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> och kontakta den importör som anges för ditt land. Om du inte har tillgång till Internet kan du kontakta återförsäljaren för att få namn, adress och telefonnummer till importören.**

När du bestämmer dig för att kassera eller slänga grillen, ska alla elektriska delar (motorn till det roterande grillspettet, batterierna, tändningssystemet och belysningen) demonteras och kasseras separat och på korrekt sätt enligt WEEE-direktivet. De ska kasseras separat från grillen.



**Mit diesem Symbol wird gekennzeichnet, dass Sie dieses Erzeugnis nicht mit dem Hausmüll entsorgen dürfen. Weitere Informationen zur Entsorgung dieses Erzeugnisses in Europa finden Sie auf unserer Website unter [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup>. Wenden Sie sich an den unter Ihrem Land aufgeführten Importeur. Falls Sie nicht über einen Internetzugang verfügen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, um Name, Anschrift und Telefonnummer des Importeurs zu erfahren.**

Wenn Sie Ihren Grill entsorgen, müssen alle Elektrobauteile (z.B. Elektromotor Drehspieß, Zündmodul) entsprechend der EU-Richtlinie für Elektro- und Altgeräte (WEEE) ordnungsgemäß demontiert und entsorgt werden. Diese Bauteile müssen gesondert entsorgt werden.



**Dit symbool geeft aan dat het product niet bij het huisvuil kan worden weggegooid. Raadpleeg voor informatie over het correct afvoeren van dit product in Europa de internetpagina op [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> en neem contact op met de vermelde importeur in uw land. Neem contact op met uw dealer voor de naam, het adres en het telefoonnummer van de importeur, indien u geen internetverbinding heeft.**

Wanneer u uw barbecue wilt wegdoen of weggooien, dienen alle elektrische onderdelen (bijv. grillmotor, batterijen, ontstekingsmodule, handgreepverlichtingen) te worden afgevoerd volgens de WEEE. De onderdelen dienen apart van de barbecue te worden afgevoerd.



**Este símbolo indica que o produto não pode ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. Para obter instruções relativamente à eliminação deste produto na Europa, visite [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> e contacte o importador indicado para o seu país. Se não tiver acesso à Internet, contacte o seu representante para obter o nome, endereço e número de telefone do importador.**

Quando decidir eliminar o grelhador, todos os componentes eléctricos (por exemplo, motor do assador, baterias, módulo de ignição, luzes da pega) têm de ser retirados e eliminados adequadamente em conformidade com a norma REEE. Estes componentes devem ser eliminados separadamente do grelhador.



**Ten symbol informuje o tym, że niniejszego produktu nie należy wrzucać do odpadów gospodarstwa domowego. W celu uzyskania instrukcji dotyczących prawidłowej utylizacji produktu w Europie, należy odwiedzić naszą stronę internetową [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> i skontaktować się z importerem dla kraju użytkownika. W przypadku trudności z dostępem do Internetu, należy skontaktować się ze sprzedawcą w celu uzyskania nazwy importera, adresu i numeru telefonu.**

Jeżeli użytkownik podejmie decyzję o usunięciu grilla, wszystkie elektryczne podzespoły (np. silnik, bateria, moduł zapłonu, oświetlenie) należy usunąć zgodnie z dyrektywą WEEE. Należy je usuwać oddzielnie.



**Этот символ указывает на то, что продукт нельзя выбрасывать как бытовой мусор. Инструкции по надлежащей утилизации этого продукта в Европе находятся на Веб-сайте [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup>; также можно обратиться к импортеру, указанному для Вашей страны. Если у Вас нет доступа в Интернет, обратитесь к своему дилеру, чтобы узнать имя, адрес и телефонный номер импортера.**

Когда Вы решите утилизировать или выбросить гриль, все электрические компоненты (например, двигатель гриля, батареи, модуль воспламенителя, подсветка) должны быть сняты и утилизированы надлежащим образом в соответствии с требованиями WEEE. Их следует утилизировать отдельно от гриля.



WWW.WEBER.COM®



# PERFORMER® ORIGINAL CHARCOAL GRILL

Read owner's guide before using the barbecue.

Lisez le guide d'utilisation avant d'utiliser le barbecue.

Lesen Sie das Benutzerhandbuch, bevor Sie den Grill verwenden.

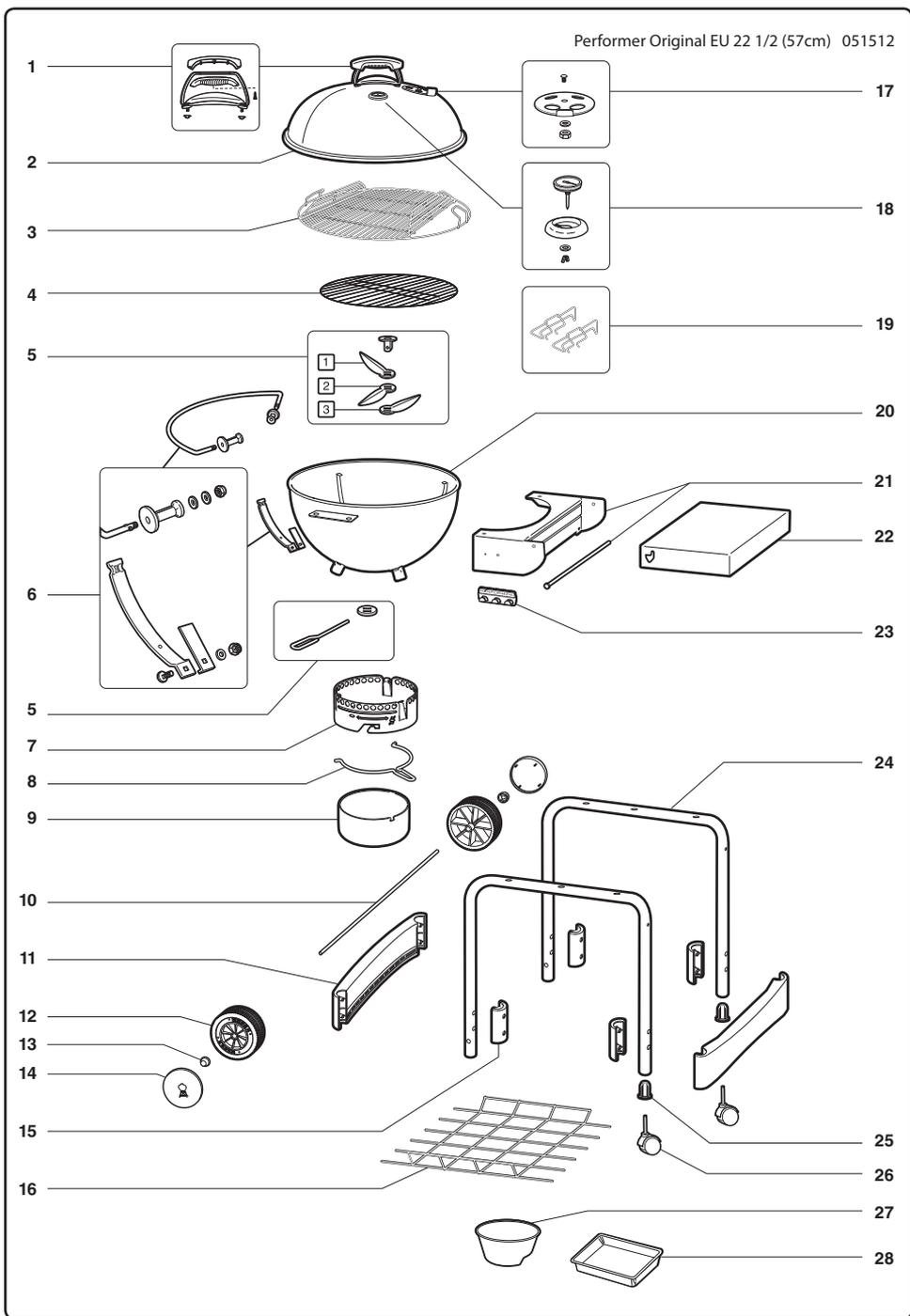
22½ inch  
(57 cm)



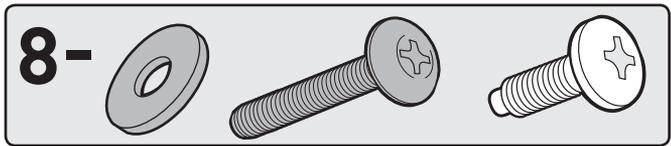
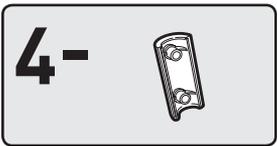
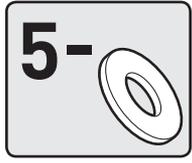
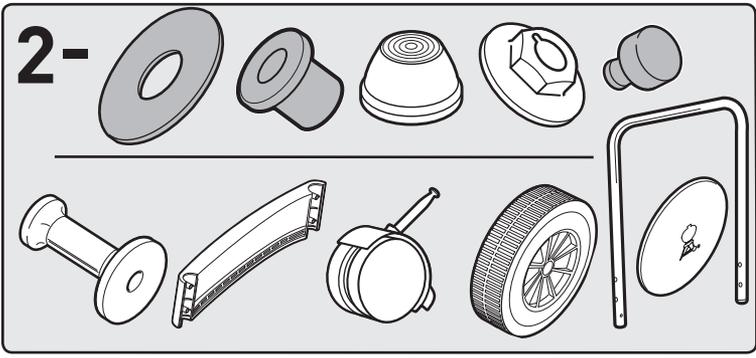
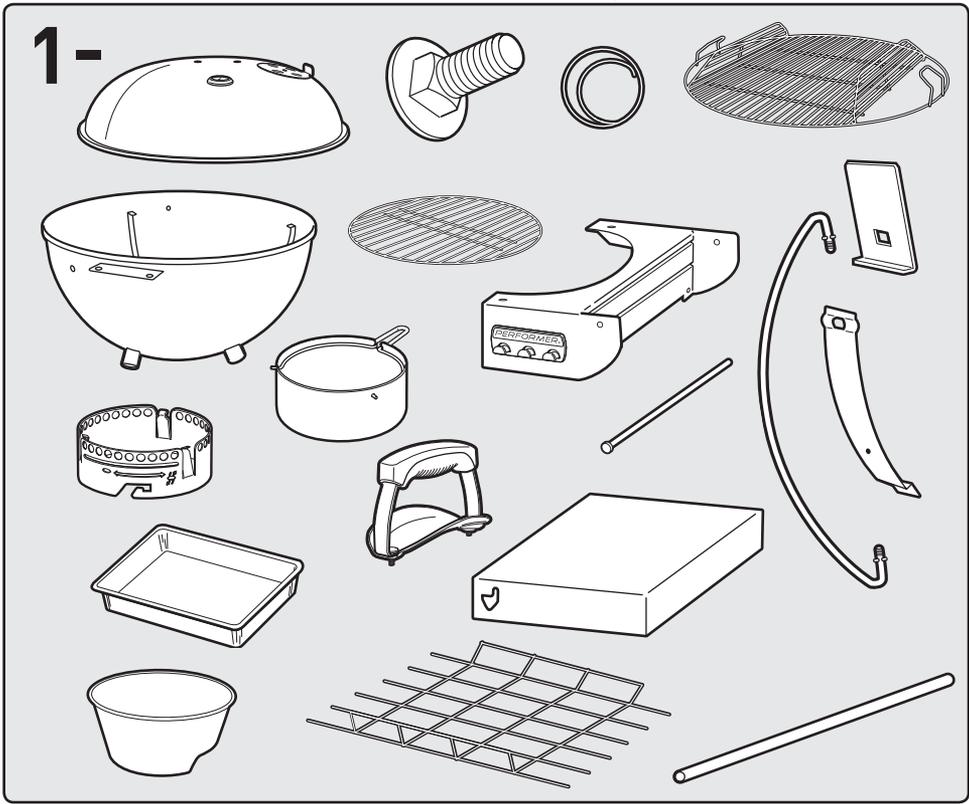
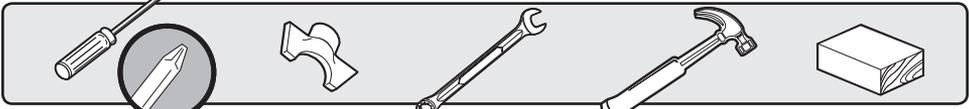
54781 EU 080812

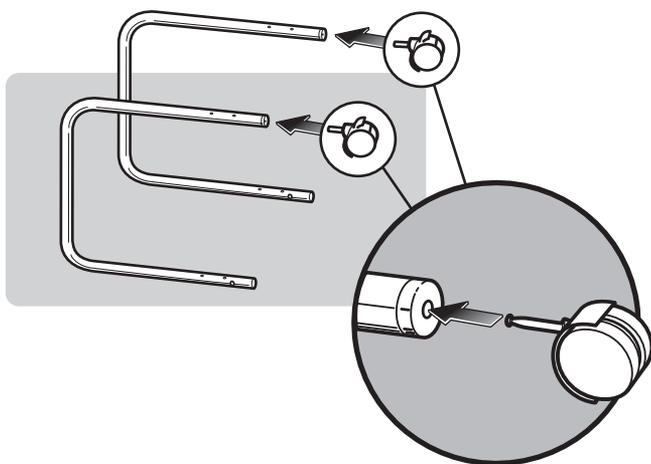
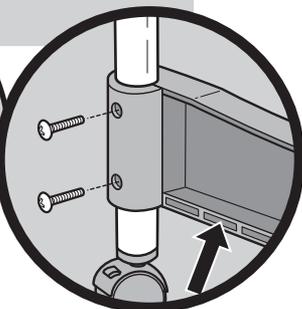
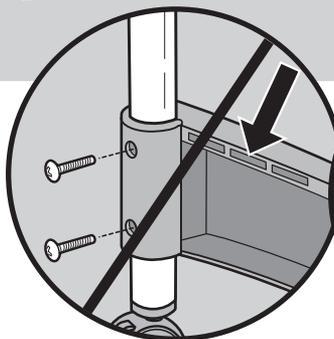
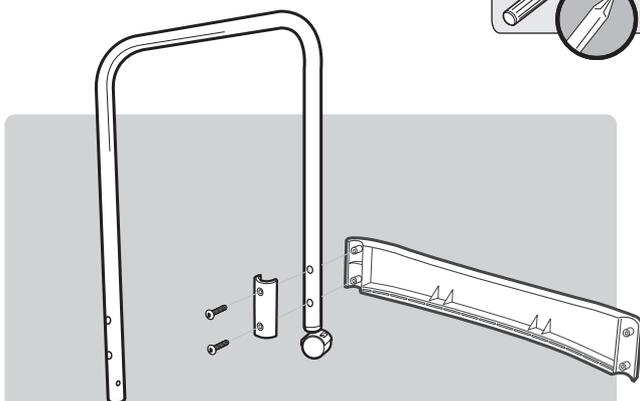
# EXPLODED VIEW, VUE ÉCLATÉE, EXPLOSIONSDARSTELLUNG

Performer Original EU 22 1/2 (57cm) 051512

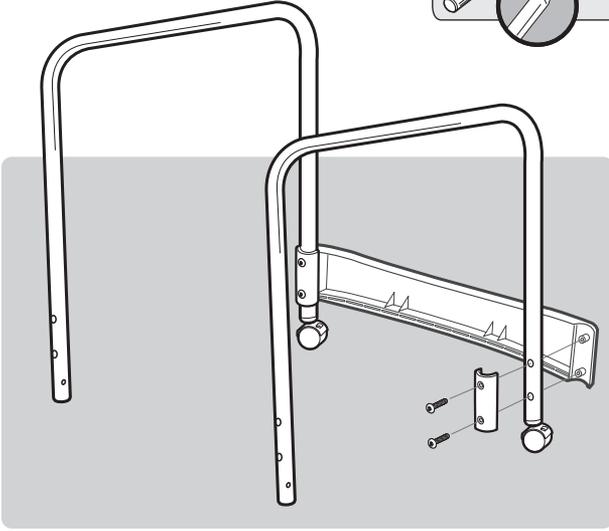
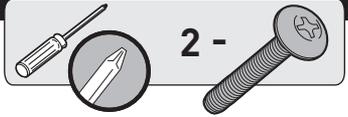


- |   |  |
|---|--|
| <p><b>1. Lid Handle Assembly</b><br/>Poignée du couvercle<br/>Deckelgriff</p> <p><b>2. Lid</b><br/>Couvercle<br/>Deckel</p> <p><b>3. Hinged Cooking Grate</b><br/>Grille de cuisson articulée<br/>Klapp-Grillrost</p> <p><b>4. Charcoal Grate</b><br/>Grille foyère<br/>Holzkohlerost</p> <p><b>5. One-Touch™ Cleaning System</b><br/>Aération One-Touch®<br/>One-Touch™-Reinigungssystem</p> <p><b>6. Lid Holder &amp; Lower Support Assembly</b><br/>Guide-couvercle et support inférieur<br/>Deckelhalter und Führung</p> <p><b>7. Ash Catcher Ring</b><br/>Support de cendrier<br/>Haltering für Aschetopf</p> <p><b>8. Ash Catcher Handle</b><br/>Poignée de cendrier<br/>Griff für Aschetopf</p> <p><b>9. High-Capacity Ash Catcher</b><br/>Cendrier<br/>Aschetopf mit großem Fassungsvermögen</p> <p><b>10. Axle</b><br/>Axe de roues<br/>Achse</p> <p><b>11. Leg Frame Bracket</b><br/>Barre transversale de châssis<br/>Rahmenstabilisierungsstrebe</p> <p><b>12. Wheel</b><br/>Roue<br/>Rad</p> <p><b>13. Hub Cap</b><br/>Fixation de roue<br/>Befestigungskappe Rad</p> <p><b>14. Wheel Cover</b><br/>Cache-roue<br/>Radkappe</p> <p><b>15. Leg Frame Bracket Clamp</b><br/>Bride de barre transversale<br/>Befestigung für Seitenstrebe</p> | <p><b>16. Bottom Rack</b><br/>Étagère grillagée<br/>Ablagegitter</p> <p><b>17. Lid Damper Assembly</b><br/>Clapet ventilation couvercle<br/>Deckellüfter</p> <p><b>18. Thermometer Assembly</b><br/>Thermomètre<br/>Thermometer</p> <p><b>19. Charcoal Rails</b><br/>Rails à charbon<br/>Holzkohlehalter</p> <p><b>20. Bowl</b><br/>Cuve<br/>Kessel</p> <p><b>21. Fold-Down Assembly</b><br/>Ensemble rabattable vers le bas<br/>Umklappgruppe</p> <p><b>22. Fold-Down Table</b><br/>Tablette latérale rabattable vers le bas<br/>Umklappbare Ablage</p> <p><b>23. Tool Holder</b><br/>Porte-accessoires<br/>Besteckhaken</p> <p><b>24. Leg Frame</b><br/>Châssis en U<br/>Rahmen</p> <p><b>25. Caster Insert</b><br/>Supports de roulette<br/>Rolleneinsatz</p> <p><b>26. Locking Caster</b><br/>Roulette à frein<br/>Rolle</p> <p><b>27. Charcoal Cup</b><br/>Doseur à Charbon de Bois<br/>Brikett-Portionierer</p> <p><b>28. Disposable Drip Pan</b><br/>Barquette jetable en aluminium<br/>Herausnehmbare Fettaufangtrichter</p> |
|---|--|

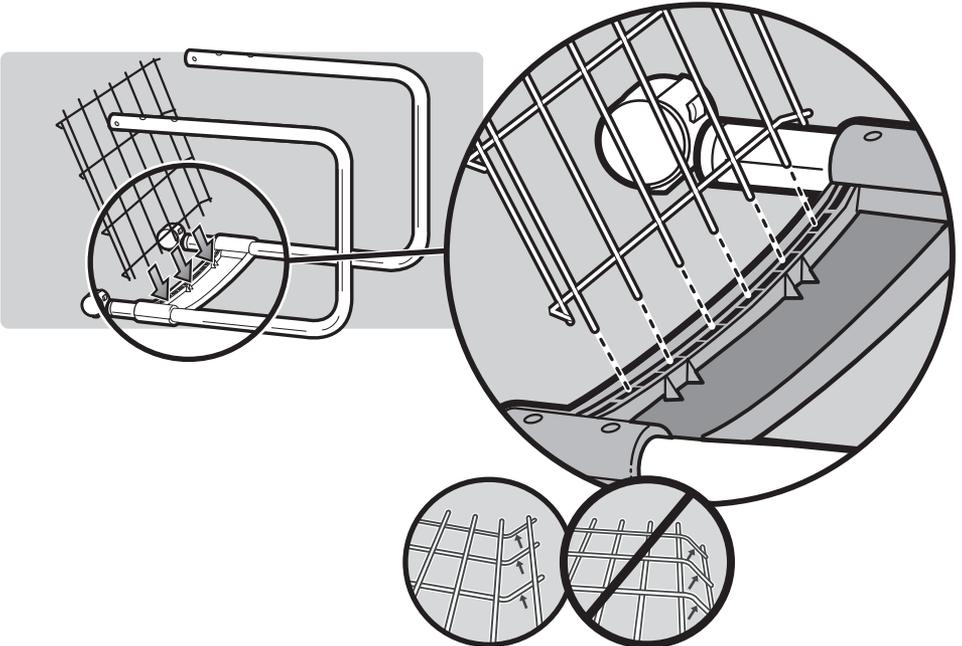


**1****2**

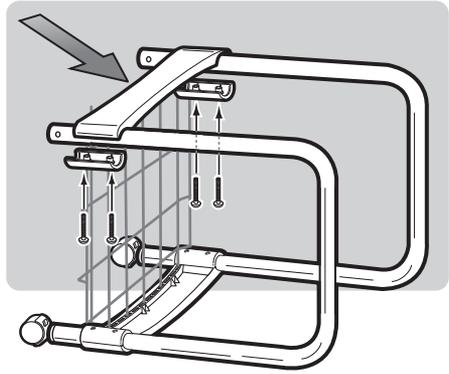
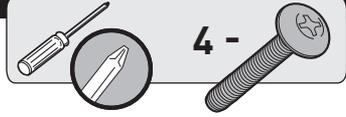
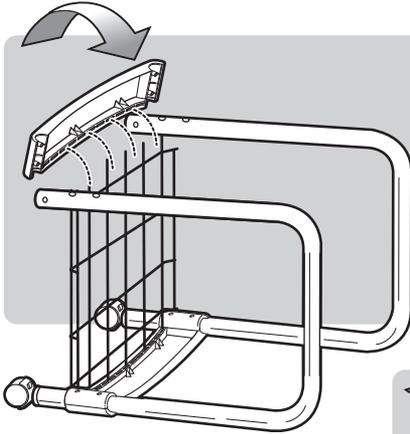
3



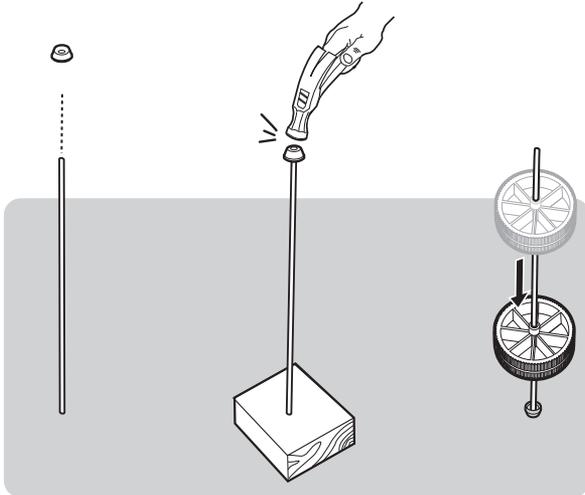
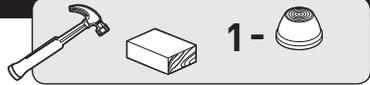
4



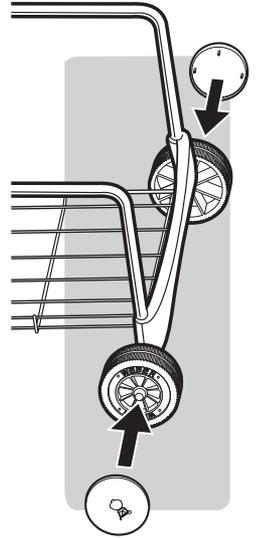
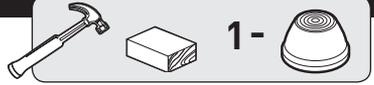
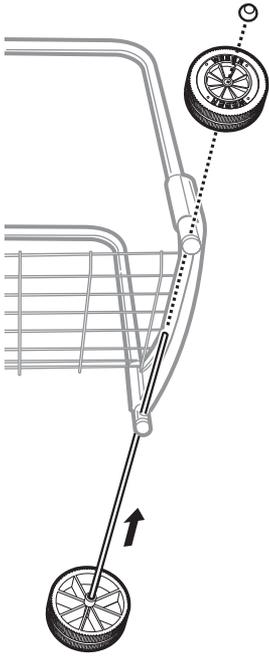
5



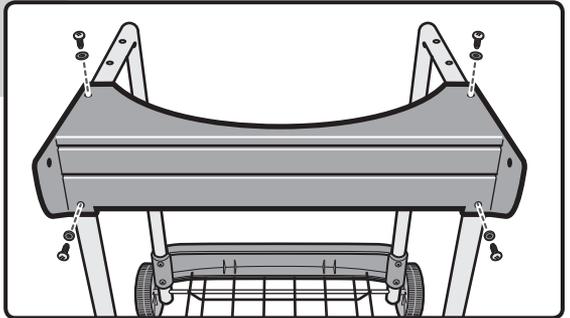
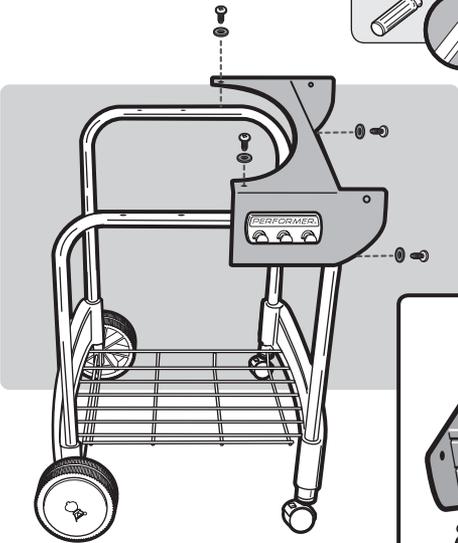
6



7

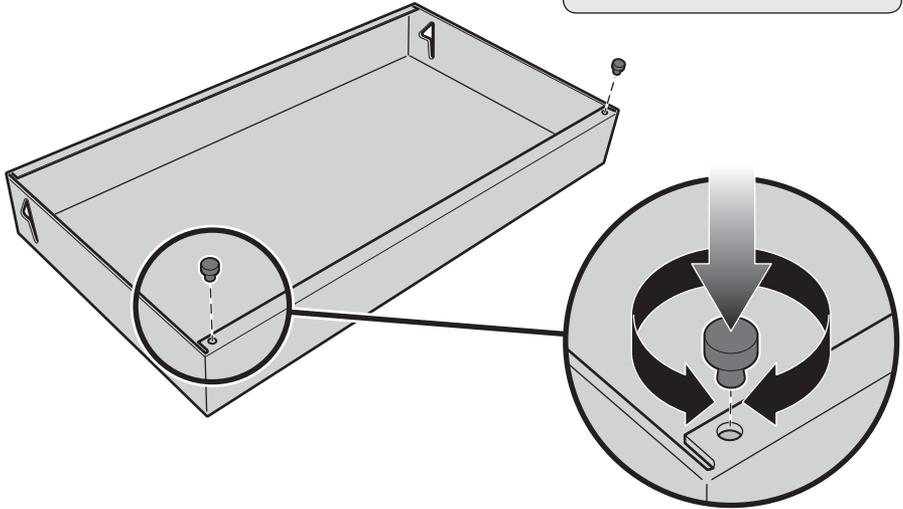


8



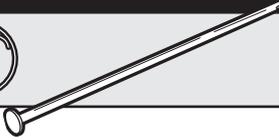
9

2-

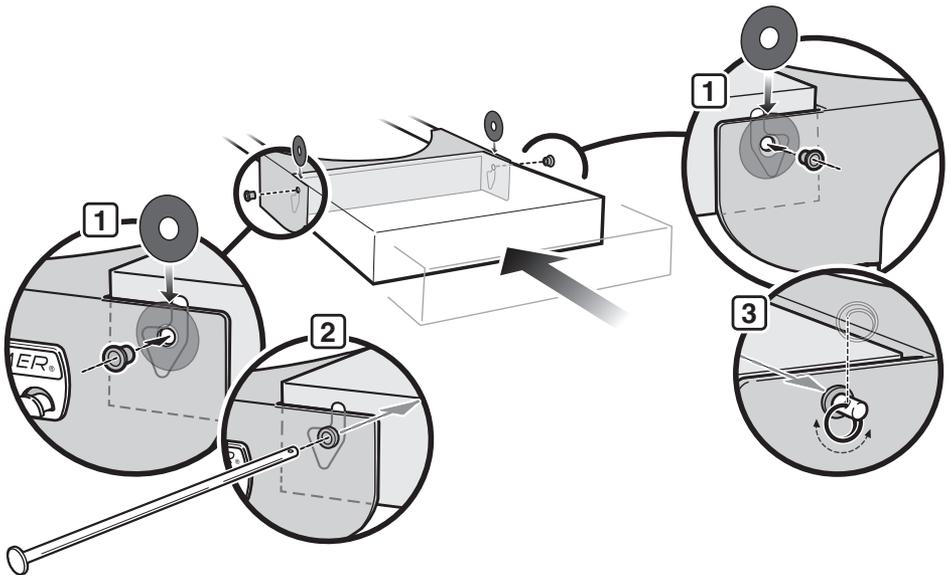


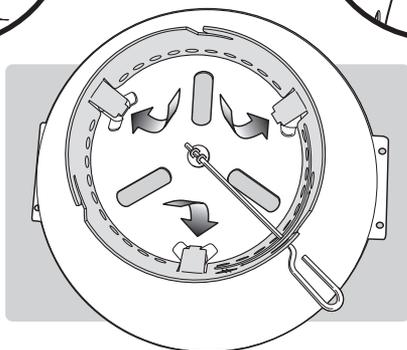
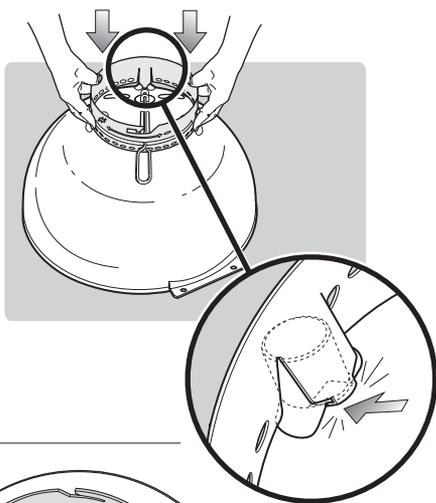
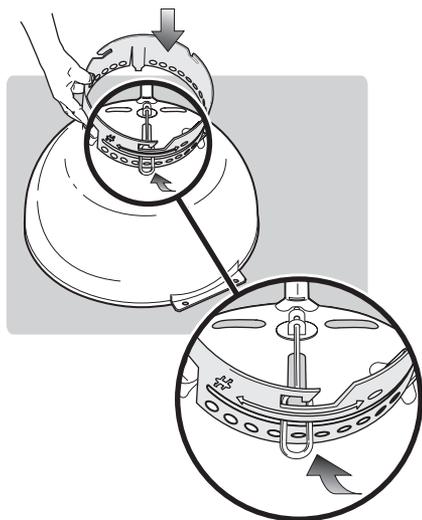
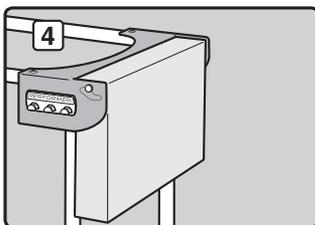
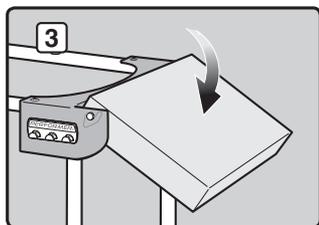
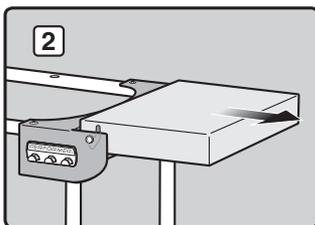
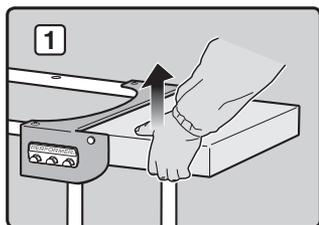
10

1-

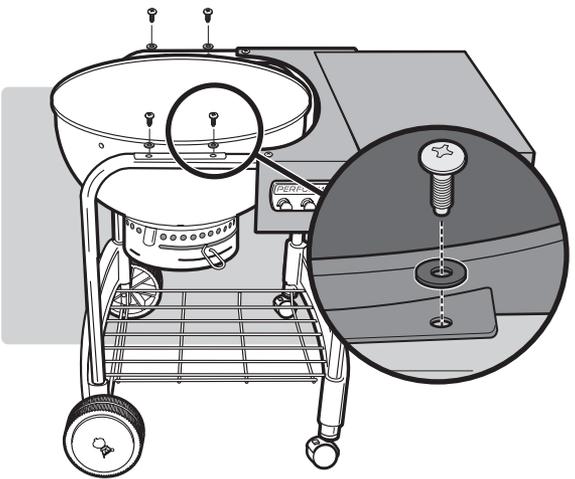
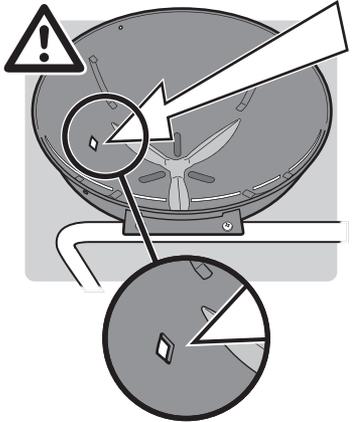


2-

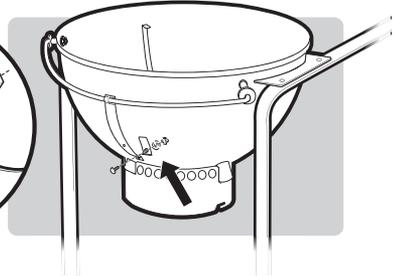
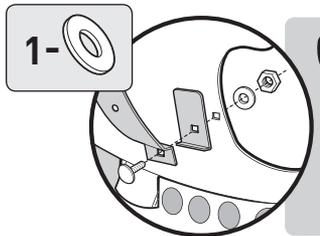
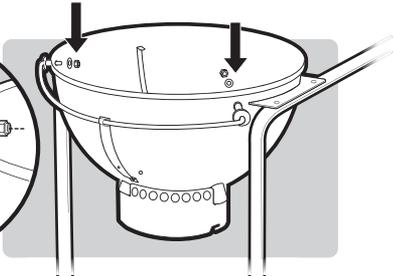
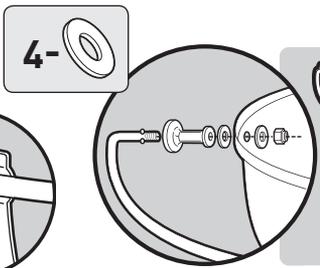
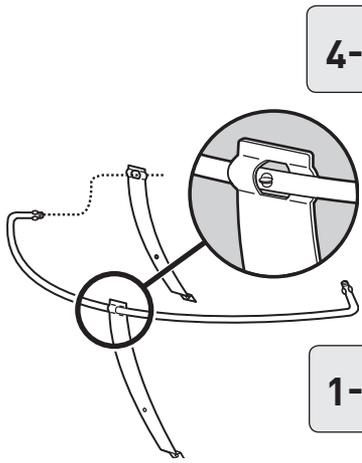
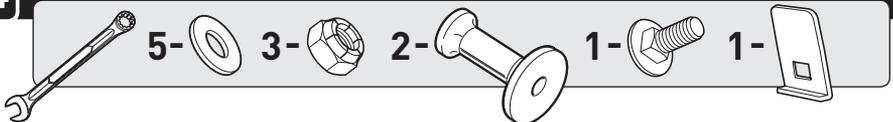




13



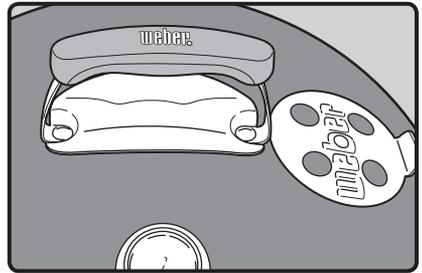
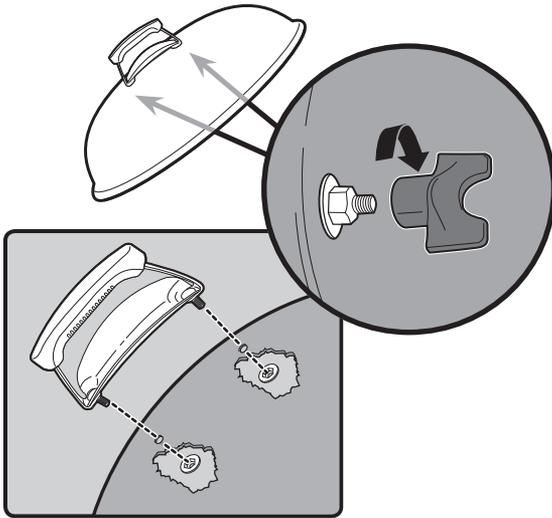
14



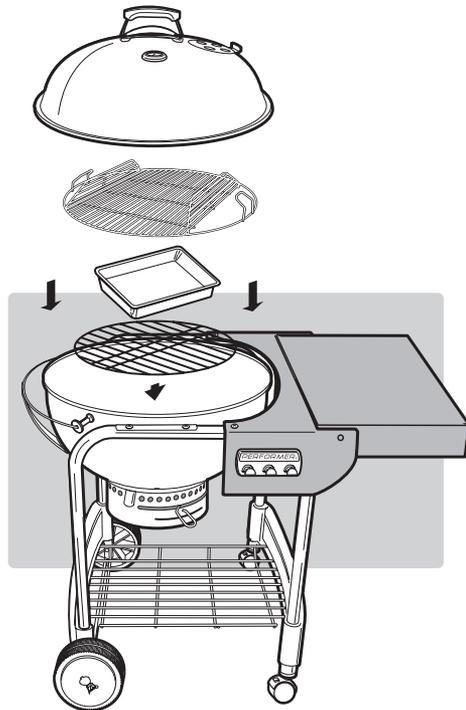
15



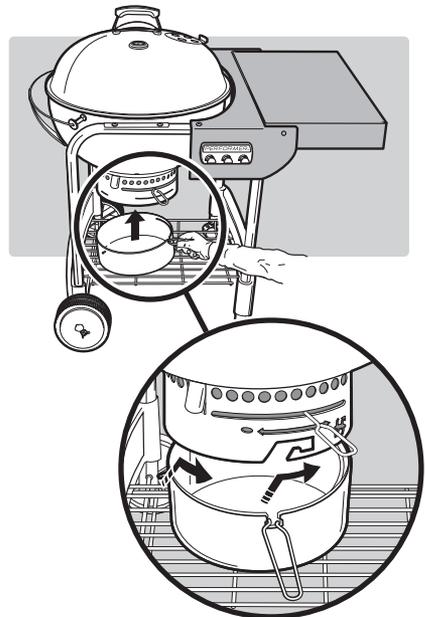
2-

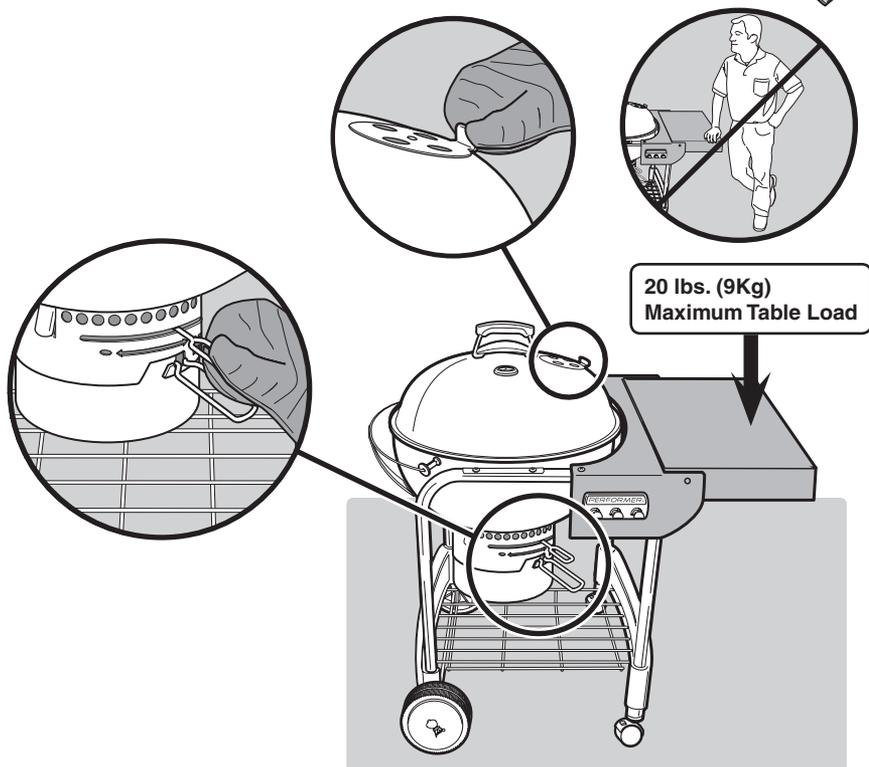


16

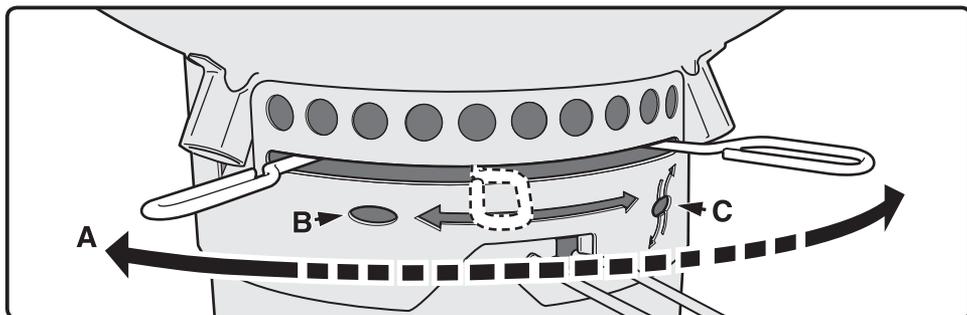


17





- |   |  |   |
|---|--|---|
| (FI) 15 kg Pöydän Painavin<br>Taakka                  | (PT) 9 Kg de Carga Máxima<br>na Mesa                         | (SL) 20 funtov (9kg)<br>Maksimalna<br>Obremenitev Mize        |
| (FR) Charge Maximale sur le<br>Plan de Travail : 9 kg | (PL) 20 funty. (9 kg)<br>Maksymalne Obciążenie<br>Blatu      | (SK) 20 libier (9 Kg)<br>Maximálne Zataženie<br>Stola         |
| (IT) 9 Kg Peso Massimo<br>Ripiano                     | (RU) 20 фунта (9кг)<br>максимальная нагрузка<br>стола        | (HR) 20 lbs. (9 kg)<br>Maksimalno<br>Opterećenje Stola        |
| (NO) 20 lbs. (9 kg) Maksimum<br>Belastning på Bordet  | (UK) 20 фунтів (9 кг)<br>Максимальне<br>навантаження на стіл | (CS) 20 liber (9 kg)<br>Maximální Zatížení<br>Stolku          |
| (DA) 9 kg. (20 lbs.) Maksimal<br>Bordbelastning       | (HU) 20 lbs. (9Kg) Maximális<br>Asztalterhelés               | (IS) 9 kg (20 punda)<br>Hámarksþungi á Borði                  |
| (ES) Carga Máxima en la<br>Tabla: 20 libras (9 kg)    | (RO) Sarcină Maximă pe<br>Masă de Maxim 9 kg                 | (TR) 20 lbs. (9 kg) Masanın<br>Taşıyabileceği<br>Maksimum Yük |
| (SV) 20 lbs. (9 Kg) Maximal<br>Belastning på Bordet   | (BG) 20 lbs. (9 кг)<br>Максимално<br>натоварване на масата   | (EL) 20 lbs. (9Kg) Μέγιστο<br>φορτίου πάγκου                  |
| (DE) 9 kg Max.<br>Tischbelastung                      |  |   |
| (NL) 9 kg (20 lbs.) Maximale<br>Belasting Werkblad    |  |   |



EN

A - Clear ashes B - Vents closed C - Vents open

△ **WARNING:** When using liquid starters always check ash catcher before lighting. Fluid can collect in the ash catcher and could ignite, resulting in a fire below the bowl. Remove any starting fluid from the ash catcher before lighting charcoal.

FI

A - Poista tuhka B - Ilmareiät suljettu C - Ilmareiät auki

△ **VAROITUS!** Sytytysnestettä käytettäessä tarkista aina tuhkankeruuastia ennen sytytystä. Nestettä voi kerääntyä tuhkankeruuastiaan ja se voi syttyä aiheuttaen tulen grillin alla. Poista mahdollinen sytytysneste tuhkankeräysastiasta ennen brikkettien sytyttämistä.

FR

A - Evacuation des cendres B - Clapets fermés C - Clapets ouverts

△ **AVERTISSEMENT:** Lorsque vous utilisez du liquide d'allumage, vérifiez toujours le cendrier avant d'allumer. Le liquide risque de s'écouler dans le cendrier et de s'y enflammer, provoquant ainsi un feu sous le foyer. Retirez tout fluide de démarrage de l'attrape-cendres avant d'allumer le charbon de bois.

IT

A - Eliminare la cenere B - Prese d'aria chiuse C - Prese d'aria aperte

△ **AVVERTENZA:** quando si usano prodotti liquidi per accendere la carbonella, occorre controllare sempre il raccogli cenere prima procedere. È possibile infatti che del fluido si raccolga nel raccogli cenere e prenda fuoco causando un incendio sotto il barbecue. Prima di accendere il carbone, rimuovere eventuali liquidi accendifuoco dal raccogli cenere.

NO

A - Tøm aske B - Ventilert lukket C - Ventilert åpne.

△ **ADVARSEL:** Når tennvæske benyttes må askeoppsamler alltid sjekkes før tenning. Væske kan samle seg i askeoppsamleren og antennes, som resulterer i brann under kjelen. Fjern opprenningsvæske fra askeoppsamleren før brikkettene tennes.

DA

A - Fjern asken B - Spjældene lukkede C - Spjældene åbne

△ **ADVARSEL:** Når tændvæske bruges, må askebakken altid efterses før tænding. Væske kan samle sig i askebakken og antænde, så brand kan opstå nedenfor kedlen. Fjern eventuel tændvæske fra askeskuffen, inden kullene antændes.

ES

A - Eliminación de la ceniza B - Orificios cerrados C - Orificios abiertos

△ **ADVERTENCIA:** Si usa fluidos para encender el carbón, revise siempre el recogedor de cenizas antes de encender. El fluido que puede acumularse en el recogedor de cenizas podría inflamarse y provocar un incendio debajo de la olla. Elimine cualquier fluido de encendido en el recolector de cenizas antes de encender el carbón vegetal.

SV

A - Tömmer askan B - Spjällen stängda C - Spjällen öppna

- △ **WARNING:** Om tändvätska används skall askfångaren alltid kontrolleras innan kolen tänds, eftersom tändvätska kan rinna ner i askfångaren, antändas och börja brinna under grillen. Avlägsna all tändvätska från askpupsamlaren innan grillbriketterna antänds.

DE

A - Asche entfernen B - Belüftungsöffnungen geschlossen C - Belüftungsöffnungen offen

- △ **WARNHINWEIS:** Bei Verwendung von flüssigen Grillanzündern muß vor dem Anzünden stets der Aschenauffang geprüft werden. Selbst eine geringe Ansammlung von Zündflüssigkeit im Aschenauffang könnte sich entzünden und ein Feuer unter der Grillkugel verursachen. Achten Sie darauf, dass sich vor dem Anzünden der Holzkohle keine Brennflüssigkeit in der Aschenauffangschale befindet.

NL

A - As opruimen B - Openingen gesloten C - Openingen open

- △ **WAARSCHUWING:** Controleer de asla altijd voordat u vloeibare aansteekvloeistof gebruikt. De vloeistof kan zich in de asla ophopen en kan ontsteken, hetgeen tot brand onder de barbecue kan leiden. Verwijder alle aanmaakvloeistof uit de asschaal voordat u de briketten aansteekt.

PT

A - Limpe as cinzas B - Orifícios fechados C - Orifícios abertos

- △ **ATENÇÃO:** Quando estiver usando fluidos líquidos para acendimento, verifique antes o coletor de cinzas. O fluido pode ficar acumulado no coletor e provocar fogo embaixo do recipiente. Retire todos os fluidos de ignição do coletor de cinzas antes de acender o carvão.

PL

A - Wysyp popioł B - Otwory wentylacyjne zamknięte C - Otwory wentylacyjne otwarte

- △ **OSTRZEŻENIE:** Jeśli używasz płynnej podpałki, zawsze przed rozpaleniem ognia sprawdź popielnik. W popielniku mógł zgromadzić się płyn, który może się zapalić. Usunąć płyn do rozpalania z popielnika przed rozpaleniem węgla.

RU

A - Очистить золу B - Вентиляционные отверстия закрыты C - Вентиляционные отверстия открыты

- △ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При использовании жидкостных зажигателей, всегда проверяйте золоуловитель перед розжигом. Жидкость может скапливаться в золоуловителе и может загореться, приводя к воспламенению под чашей гриля. Удалите любую жидкость от золоуловителя перед разжиганием древесного угля.

UK

A - Вилучення золи B - Отвори закриті C - Отвори відкриті

- △ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** При використанні рідин для розпалювання завжди перевіряйте золоуловлювач перед запалюванням. Рідина може накопичуватись в золоуловлювачі й запалитися, що спричинить пожежу під чашею. Вилучити рідину для запалювання з золоуловлювача перед розпаленням деревного вугілля.

HU

A - Hamu eltávolítva B - Szellőzőnyílások bezárva C - Szellőzőnyílások nyitva

- △ **FIGYELMEZTETÉS:** A folyékony begyújtóanyagot használ, begyújtás előtt minden esetben ellenőrizze a hamufelfogó tálcát. A folyadék összegyűlhet a hamufelfogó tálcában és meggyulladhat, ami tűzhöz vezethet a teknő alatt. A faszén begyújtása előtt az összes begyújtófolyadékot távolítsa el a hamufelfogó tálcából.

RO

A - Îndepărtarea cenușii B - Aerisiri închise C - Aerisiri deschise

- △ **AVERTIZARE:** Dacă utilizați lichide de aprindere, verificați întotdeauna tava de cenușă înainte de a aprinde. Lichidul se poate colecta în tava de cenușă și se poate aprinde, generând o flacără sub vasul grătarului. Înainte de a aprinde cărbunii, îndepărtați lichidul de aprindere din tava de cenușă.

BG

A – Изчистена пепел B – Затворени клапани C – Отворени клапани

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Когато използвате течности за разпалване, винаги проверявайте пепелника преди запалване. Течността може да се събере в пепелника и да се възпламени, което да доведе до огън под купата. Отстранете запалителната течност от пепелника преди запалване на въглищата.

SL

A – Odstranite pepel B – Oddušniki zaprti C – Oddušniki odprti

⚠ **OPOZORILO:** Pri uporabi tekočih sredstev za vžig vedno preverite lovilnik pepela pred vžigom. Tekočina se lahko nabere v lovilniku pepela in se vžge ter povzroči požar v posodi. Preden prižgete oglje, odstranite vso tekočino za vžig iz lovilnika pepela.

SK

A – Odstráňte popol B – Vetracie otvory zatvorené C – Vetracie otvory otvorené

⚠ **VAROVANIE:** Pri použití tekutých zapaľovačov vždy pred zapálením skontrolujte zachytávač popola. Kvapalina sa môže nazbierať v zachytávači popola a vznietiť, čím spôsobí oheň pod miskou. Odstráňte zo zachytávača popola pred zapálením dreveného uhlia všetku zapaľovaciú tekutinu.

HR

A – očistite pepeo B – otvori za zrak su zatvoreni C – otvori za zrak su otvoreni

⚠ **UPOZORENJE:** Kad koristite tekućinu za paljenje uvijek prije paljenja provjerite posudu za prihvat pepela. Tekućina se može sakupljati u posudi za prihvat pepela i može se zapaliti, dovodeći do vatre ispod posude. Uklonite svu tekućinu za paljenje iz posude za prihvat pepela prije paljenja ugljena.

CS

A – Popel odstraněn B – Průduchy uzavřené C – Průduchy otevřené

⚠ **VAROVÁNÍ:** Při používání tekutých startérů vždy před zapálením nejprve zkontrolujte nádobu na popel. Tekutina se může v nádobě na popel shromažďovat, což může způsobit zapálení a následný požár pod kotlem. Před zapálením dřevěného uhlí vždy odstraňte veškerou startovací tekutinu z nádoby na popel.

IS

A – Hreinsa ösku B – Loftgöt lokuð C – Loftgöt opin

⚠ **VIÐVÖRUN:** Þegar notaður er kveikivökvi skal kannaður öskusafnarinn áður en kveikt er. Vökvi getur safnast í öskusafnarann, sem gæti kviknað í og orðið að báli undir grillbotninum. Fjarlægja skal allan kveikivökva úr öskusafnarannum áður en kveikt er í viðarkolum.

TR

A – Külleri temizleyin B – Havalandırma kanalları kapalı C – Havalandırma kanalları açık

⚠ **UYARI:** Tutuşturma siviları kullanılacaksa, yakmadan önce kül tutucuyu kontrol edin. Bu sıvı, kül tutucuda birikebilir ve tutuşarak barbekünün atında ateş çıkartabilir. Kömürü yakmadan önce, varsa kül tutucudaki tutuşturma sivilarını temizleyin.

EL

A – Καθαρή στάχτη B – Όπες αερισμού κλειστές C – Όπες αερισμού ανοιχτές

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν χρησιμοποιείτε υγρούς αναπτήρες ελέγχετε πάντα τον συλλέκτη στάχτης πριν από την έναυση. Μπορεί να συγκεντρωθεί υγρό στο συλλέκτη στάχτης και να αναφλεγεί με αποτέλεσμα φωτιά κάτω από τη λεκάνη. Απομακρύνετε οποιοδήποτε είδους υγρό αναπτήρα από τον συλλέκτη στάχτης πριν ανάψετε τα κάρβουνα.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®