PERFORMER®

Guide de l'utilisateur

Avant toute utilisation de ce barbecue se référer au guide de l'utilisateur fourni.

#30816

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

⚠ DANGER

En cas d'odeur de gaz :

1. **Fermez l'arrivée de gaz de l'appareil.**
2. **Eteignez toute flamme nue.**
3. **Ouvrez le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des pompiers.**

Une fuite de gaz risque de provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures corporelles graves ou la mort, ou créer des dommages matériels.

⚠ AVERTISSEMENT

1. **Ne stockez pas et n'utilisez pas de pétrole ou d'autres vapeurs / liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de n'importe quel autre engin.**
2. **Aucune bouteille de gaz non connectée ne doit être conservée à proximité de cet appareil ou de n'importe quel autre engin.**

⚠ AVERTISSEMENT : Avant d'utiliser ce barbecue, suivez attentivement toutes les procédures de vérification de fuite de ce manuel, y compris lorsque ce barbecue a été assemblé par le revendeur.

⚠ AVERTISSEMENT : N'essayez pas d'allumer le barbecue à gaz Weber® sans avoir lu au préalable les instructions correspondantes dans ce manuel.

INFORMATIONS DESTINEES A L'INSTALLATEUR : Ce manuel doit demeurer en la possession l'utilisateur qui doit le conserver en vue d'une utilisation ultérieure.

A UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR.

2 DANGERS ET AVERTISSEMENTS

⚠ DANGER

Si vous ne suivez pas les instructions concernant les dangers, les avertissements et les précautions contenus dans ce manuel du propriétaire, vous risquez de provoquer des blessures corporelles graves ou la mort, un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels.

⚠ AVERTISSEMENTS

- ⚠ **Suivez les instructions de branchement du détendeur correspondant à votre barbecue à allumage au gaz.**
- ⚠ **Ne stockez pas de cartouche de rechange ou débranchée sous ou à proximité du barbecue.**
- ⚠ **Un assemblage incorrect peut présenter un danger. Veuillez suivre les instructions d'assemblage de ce manuel. Les matériaux combustibles ne doivent jamais se trouver à moins de 60 cm du barbecue (que ce soit du haut, du bas, de l'arrière ou des côtés de ce dernier).**
- ⚠ **Ne placez pas de housse ou de produit inflammable sur le barbecue, ou dans la zone de rangement située dessous.**
- ⚠ **N'utilisez pas ce barbecue à moins de 150 cm de tout matériau combustible. Les matériaux combustibles comprennent, de manière non exhaustive, le bois ou les terrasses en bois traité, les patios et les porches.**
- ⚠ **N'utilisez pas de pierres de lave ou de roches charbonneuses dans le barbecue.**
- ⚠ **Ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue lorsque vous allumez le brûleur à gaz.**
- ⚠ **Le barbecue doit être entièrement nettoyé de manière périodique.**
- ⚠ **N'utilisez jamais de pétrole, d'alcool ou d'allume-feux liquide sur du charbon de bois. N'utilisez aucun type de charbon de bois auto-inflammable.**
- ⚠ **Ne laissez jamais les enfants et les animaux sans surveillance à proximité du barbecue.**
- ⚠ **Veillez à ce que le cendrier soit installé lorsque vous utilisez le barbecue.**
- ⚠ **Retirez toujours le couvercle avant d'allumer le brûleur à gaz manuellement ou à l'aide de l'allumeur. Le couvercle ne doit jamais être posé sur le barbecue tant que les briquettes de charbon de bois ne sont pas complètement allumées.**
- ⚠ **Placez les briquettes de charbon de bois dans les compartiments prévus (Char-Baskets) ou sur la grille foyère. Ne les-placez pas directement dans le fond de la cuve.**
- ⚠ **Retirez les cendres uniquement lorsque les briquettes de charbon de bois sont complètement éteintes.**
- ⚠ **Ne touchez jamais les grilles (foyère ou de cuisson), les cendres ou les briquettes de charbon de bois lorsqu'elles sont encore chaudes.**
- ⚠ **N'essayez pas de limiter les flambées ou d'éteindre les briquettes de charbon de bois avec de l'eau. Ceci pourrait abîmer le revêtement émaillé. Fermez légèrement les aérations inférieures et fermez le couvercle à l'aide d'un gant. Pour éteindre les briquettes de charbon de bois une fois la cuisson terminé, placez le couvercle sur la cuve et fermez toutes les aérations à l'aide d'un gant.**
- ⚠ **Mettez des gants pour barbecue chaque fois que vous cuisinez, ajustez les aérations, ajoutez des briquettes de charbon de bois, manipulez le thermomètre ou le couvercle.**
- ⚠ **Ne déposez jamais de briquettes de charbon de bois à un emplacement dangereux (risque d'incendie ou de piétinement). Ne jetez jamais les cendres et les briquettes de charbon de bois avant qu'elles ne soient complètement éteintes. Ne rangez pas le barbecue avant que les cendres et les briquettes de charbon de bois ne soient complètement éteintes.**
- ⚠ **Si vous avez stocké et / ou n'avez pas utilisez le barbecue pendant un certain temps, vérifiez qu'il n'existe pas de fuite de gaz et que le brûleur n'est pas obstrué. Voir les instructions de ce manuel pour la procédure adéquate.**
- ⚠ **N'utilisez pas le barbecue en cas de fuite de gaz.**
- ⚠ **N'utilisez pas de flamme pour vérifier s'il existe une fuite de gaz.**
- ⚠ **Si le brûleur s'éteint, fermez le robinet d'alimentation du réservoir. Retirez le couvercle et patientez pendant cinq minutes avant d'essayer de rallumer le brûleur. Suivez les instructions d'allumage de ce manuel.**
- ⚠ **La conversion ou l'utilisation de gaz naturel sont dangereuses et annulent la garantie.**
- ⚠ **N'essayez pas de débrancher le régulateur du réservoir ou tout autre raccord au gaz pendant que vous utilisez le barbecue.**
- ⚠ **Utilisez uniquement le détendeur fourni avec ce barbecue.**
- ⚠ **Il est dangereux d'utiliser une cartouche jetable de gaz bosselée ou rouillée. Faites-la vérifier par votre fournisseur de gaz. N'utilisez pas de cartouche jetable lorsque le robinet d'alimentation est endommagé.**
- ⚠ **Même si la cartouche jetable semble vide, elle risque de contenir encore du gaz. La cartouche jetable doit être transportée et stockée de manière adéquate.**
- ⚠ **Vous devez manipuler le barbecue avec précaution. En effet, celui-ci risque d'être chaud lors de la cuisson et/ou du nettoyage, et ne doit pas être laissé sans surveillance.**

Si vous remarquez, sentez ou entendez une fuite de gaz de la cartouche jetable de gaz :

1. **Eloignez-vous de la cartouche jetable.**
2. **N'essayez pas de résoudre le problème vous-même.**
3. **Contactez les pompiers.**

GARANTIE 3

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantit à l'ACHETEUR D'ORIGINE le fonctionnement de ce gril au gaz Weber® contre tout défaut de fabrication ou de composants à partir de la date d'achat :

Grilles de cuisson / foyère	**1 an**
Cendrier en aluminium anodisé	**1 an**
Système de nettoyage One-Touch™ en acier inoxydable	**10 ans**
Cuve et couvercle (rouille et brûlures perforantes)	**10 ans**
Poignées en nylon	**10 ans**
Pièces thermodurcies / thermoplastiques (Performer®)	**10 ans excepté la décoloration**
Toutes les autres pièces	**5 ans**

A condition que le barbecue soit assemblé et utilisé conformément aux instructions imprimées fournies.
Weber demandera un justificatif de la date d'achat. VOUS DEVEZ DONC CONSERVER VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE.
Cette garantie se limite à la réparation et au remplacement des pièces dont le fonctionnement est défectueux, lors d'une utilisation normale, et que Weber® déclare défectueuses après inspection. Avant de renvoyer une pièce, contactez votre service clientèle local (reportez-vous aux informations de contact fournies dans le manuel). Si Weber® confirme que la pièce est défectueuse et accepte la réclamation, Weber® remplace la pièce gratuitement. S'il vous faut renvoyer la pièce défectueuse, les frais de port doivent être prépayés. Weber® renvoie la pièce à l'acheteur, à condition que les frais de port (postaux ou fret) soient prépayés.
Cette garantie limitée ne couvre pas les défaillances ou les difficultés d'utilisation dues à un accident, un abus, une mauvaise utilisation, une modification, au vandalisme, une installation inappropriée, un entretien et un service inadéquats, l'absence d'entretien normal et de routine, y compris, sans que la liste soit exhaustive, les dommages causés par des insectes dans les tuyaux du brûleur, conformément aux indications du manuel du propriétaire.

Cette garantie limitée ne couvre pas la détérioration et les dommages dus à des conditions climatiques graves, telles que les tempêtes, les ouragans, les séismes et les tornades, la décoloration due à une exposition directe ou atmosphérique à des produits chimiques.

Il n'existe aucune autre garantie expresse, excepté celle-ci et toute garantie implicite applicable de commercialisation et d'adaptation se limite à la période couverte par cette garantie limitée écrite expresse. Certains pays n'acceptent pas la limite de garantie. Cette limite risque donc ne pas s'appliquer à votre cas.
Weber® ne peut être tenu pour responsable de tout dommage spécial, indirect ou secondaire. Certains pays n'acceptent pas l'exclusion ou la limite de dommages induits ou secondaires. Cette limite ou exclusion de garantie risque donc ne pas s'appliquer à votre cas.
Weber® n'autorise aucun personnel et aucune société à prendre en charge toute autre obligation ou responsabilité relative à la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait ou le remplacement de l'équipement. Aucun représentant ne peut ainsi engager la responsabilité de Weber®.
Cette garantie s'applique uniquement aux produits vendus au détail.

PAYS	TYPE ET PRESSION DU GAZ
Danemark, Suède, Norvège, Finlande, Grande-Bretagne, Pays-Bas, Angleterre, France, Espagne, Portugal, Belgique, Irlande, Grèce, Luxembourg, Italie, Allemagne, Autriche	**$I_{3\ B/P}$ - 29 mbar**

INFORMATIONS DE CONSOMMATION		
Allumage du brûleur (maximum) Max		
Mélange de propane / butane	**kW (Hs)**	**gm (Hs)**
	2,6	192

Remplacement du flexible et du régulateur	
Pays	**N° de la pièce**
Belgique (flexible)	41421
Pays-Bas (flexible/régulateur)	41421
Grèce/Italie (flexible/régulateur)	41421
Allemagne/Autriche (flexible/ régulateur)	41421
Espagne/Danemark/Portugal (flexible/régulateur)	41421
Suède (flexible/régulateur)	41421
Suisse (flexible/régulateur)	41421
Irlande (flexible/régulateur)	41421
Grande-Bretagne (flexible/régulateur)	41421
Australie (flexible / régulateur)	41421
France (flexible / régulateur)	78788
Norvège / Finlande (flexible/régulateur)	41421

©2003 Les noms ci-dessous sont des marques déposées de Weber-Stephen Products Co., une société située au 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067, Etats-Unis. Australie : Smokey Joe, Weber, Kettle Silhouette, Genesis, Autriche : Kettle Silhouette, Smokey Joe, Weber, Bénélux : Kettle Silhouette, Smokey Joe, Weber, Compact Grill Configuration, Botswana : Weber, Canada : Smokey Joe, Genesis, Chine : Kettle Silhouette, Danemark : Kettle Silhouette, Smokey Joe, Weber, Finlande : Smokey Joe, France : Kettle Silhouette, Smokey Joe, Weber, One-Touch, Allemagne : Smokey Joe, Weber, One-Touch, Grèce : Smokey Joe, Irlande : Kettle Silhouette, Smokey Joe, Italie : Smokey Joe, Weber, Japon : Smokey Joe, Weber, Corée : Smokey Joe, Weber, Nouvelle Zélande : Weber, Smokey Joe, Nigéria : Weber, Norvège : Smokey Joe, Weber, Portugal : Weber, Afrique du Sud : Smokey Joe, Weber, Kettle Configuration, Espagne : Smokey Joe, Weber, Suède : Kettle Silhouette, Smokey Joe, Suisse : Kettle Silhouette, Smokey Joe, Weber, Grande-Bretagne : Smokey Joe, Weber, Weber One-Touch, Etats-Unis : Kettle Configuration, Kettle Silhouette, Smokey Joe, Weber, One-Touch, Firespice, Go-Anywhere, Etats-Unis : Kettle Configuration, Kettle Silhouette, Genesis, Flavorizer, Crossover, Flamgo, Performer, Rapidfire, Tuck 'N Carry, Jumbo Joe, Bar-B-Kettle, Master-Touch, Spirit, Grill Out, Summit, Platinum, 1-800-Grill-Out, Ranch, Matchless Flame, Zimbabwe : Weber, Kettle Configuration, Kettle Silhouette.

4 INSTRUCTIONS GENERALES

CARACTERISTIQUES :

a) Le système d'allumage au gaz exclusif Touch-N-Go™ facilite l'allumage des briquettes de charbon de bois. Appuyez simplement sur le bouton et le système allume le brûleur à gaz et les briquettes de charbon de bois à votre place. Aucun allume-feux liquide dangereux ne doit être utilisé ou stocké. Vos aliments n'auront plus le goût de produits d'allumage liquides.

b) Le conteneur CharBin™ contient un sac les briquettes de charbon de bois d'un poids maximal de 13,7 kg. Le sac doit être placé directement dans le conteneur CharBin™.

c) La surface de travail thermodurcie est importante et couvre le conteneur CharBin™ afin que les les briquettes restent sèches.

d) Emplacement de rangement inférieur pratique.

e) Le cendrier de grande capacité est maintenu en place et élimine les cendres.

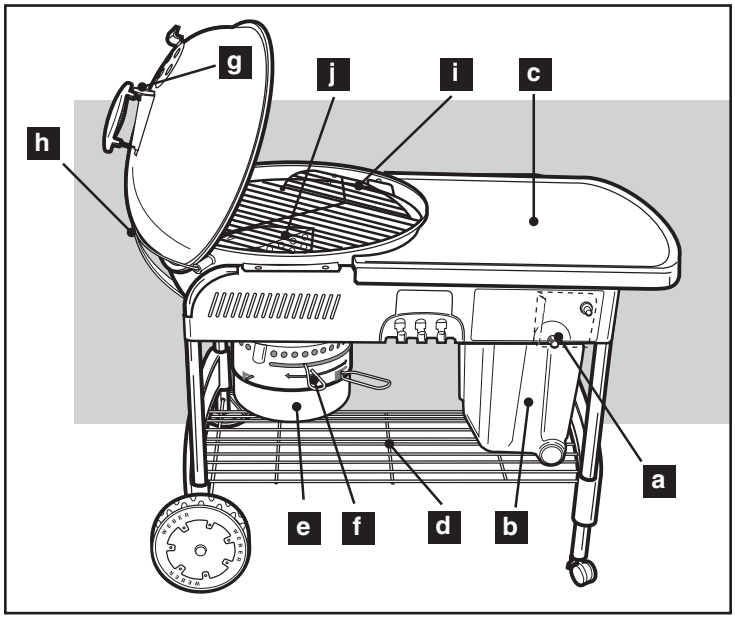
f) Le système de nettoyage One-Touch® élimine facilement les cendres, ou ouvre et ferme les aérations.

g) Le double thermomètre breveté gère la température de cuisson du barbecue et permet également de vérifier rapidement le degré de cuisson des aliments.

h) Le couvercle Tuck-Away™ glisse dans son support en acier inoxydable et sert de protection lors de l'allumage des briquettes.

i) Les clapets à battant s'ouvrent sur la grille de cuisson afin que vous puissiez facilement ajouter des briquettes ou des copeaux pendant la cuisson.

j) Les compartiments de combustible Char-Basket™ permettent une cuisson indirecte, ou directe et concentrée, aux briquettes de charbon de bois.

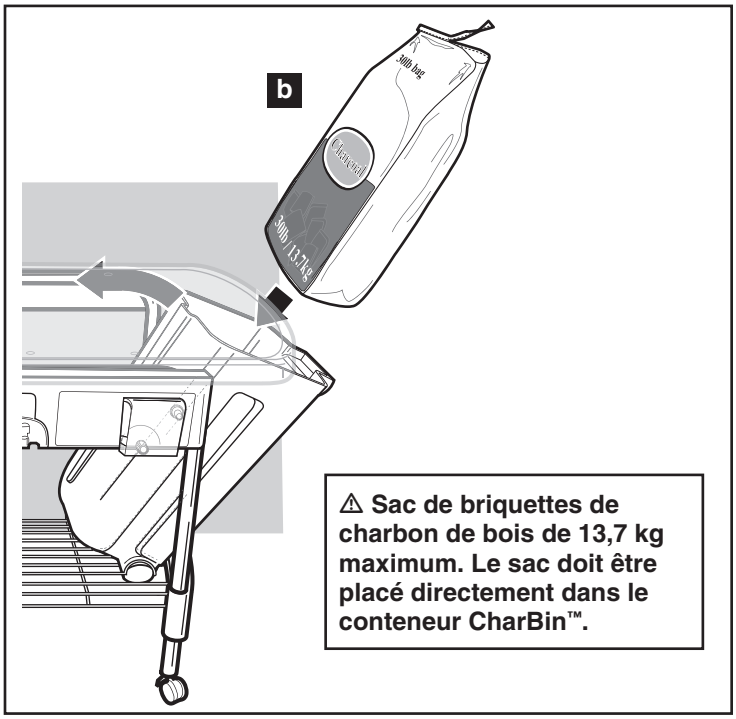


ZONE D'UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT : Utilisez ce barbecue à l'extérieur uniquement, dans une zone convenablement aérée. Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, une tonnelle ou toute autre zone fermée.

⚠ AVERTISSEMENT : Les pièces accessibles risquent d'être très chaudes. Eloignez les enfants.

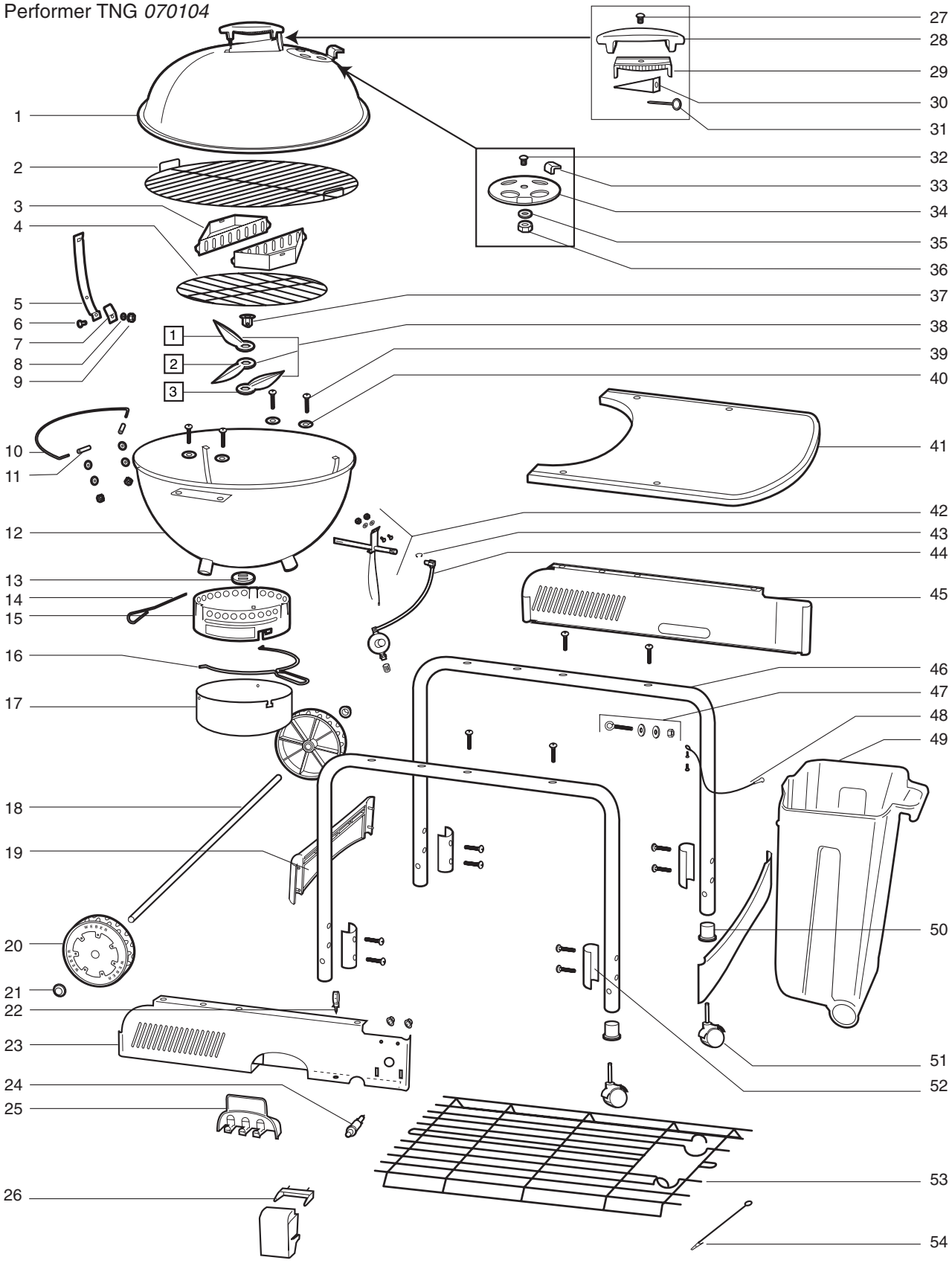
- **⚠ N'utilisez jamais le barbecue sous une construction combustible.**
- **⚠ Le barbecue Weber® n'est pas conçu pour une installation dans un véhicule ou un bateau de loisir.**
- **⚠ N'utilisez pas de matériaux combustibles à moins de 60 cm du gril (qu'il s'agisse du haut, du bas, de l'arrière ou des côtés de celui-ci).**
- **⚠ L'ensemble du barbecue chauffe en cours d'utilisation. Ne laissez pas le barbecue sans surveillance.**
- **⚠ Eloignez tout câble d'alimentation électrique et tuyau d'alimentation de combustible d'une surface chaude.**
- **⚠ Eloignez les vapeurs et liquides inflammables, tels que le pétrole, l'alcool, etc., et les matériaux combustibles de la zone de cuisson.**
- **⚠ Ne déplacez pas le barbecue en cours d'utilisation. Attendez que le barbecue est refroidi avant de le déplacer.**
- **⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé comme radiateur et ne doit jamais servir à cette fin.**



⚠ Sac de briquettes de charbon de bois de 13,7 kg maximum. Le sac doit être placé directement dans le conteneur CharBin™.

VUE ECLATEE

Performer TNG *070104*



6 LISTE DES PIECES DE LA VUE ECLATEE

LISTE DES PIÈCES

Pièces de rechange : contactez votre service clientèle local (reportez-vous aux informations de contact de notre site Web). Consultez le site www.weber.com®.

1. Couvercle
2. Grille de cuisson erticulée
3. Paniers pour briquettes de charbon de bois
4. Grille foyère
5. Support couvercle
6. Vis à tête bombée 1/4-20 x 5/8
7. Support inférieur du couvercle
8. Rondelle en aluminium de 1/4 pouce
9. Ecrou à rondelle dentelée hexagonal 1/4-20
10. Guide support couvercle
11. Rouleau du guide couvercle
12. Cuve
13. Rondelle H
14. Tige de commande
15. Attache cendrier
16. Poignée du cendrier
17. Cendrier
18. Axe de roues
19. Barre transversale du châssis
20. Roue
21. Clips fixation roue
22. Passe fils
23. Panneau frontal
24. Piezzo
25. Support accessoires
26. Cache du contrôle du gaz
27. Vis 8-18 x 5/8 pouce
28. Poignée du couvercle en nylon (haut)
29. Poignée du couvercle en nylon (bas)
30. Support thermomètre
31. Thermomètre
32. Vis à tête bombée 1/4-20 x 5/8
33. Poignée aération couvercle
34. Aération couvercle
35. Rondelle en aluminium 1/4 pouce
36. Ecrou borgne 1/4-20
37. Entraînement H
38. Pack ailettes
39. Vis à tête bombée 1/4-20 x 1 1/4
40. Rondelles en nylon 1/4 pouce
41. Plan de travail thermodurci
42. Pack brûleur
43. Clip d'orifice
44. Tuyau et détendeur assemblé
45. Panneau arrière
46. Châssis
47. Vis, rondelle et écrou du CharBin™
48. Cable en acier de retenu CharBin™
49. Cuve de stockage CharBin™
50. Embouts des roulette
51. Roulettes
52. Bride barre transversale
53. Etagère inférieure grillagée
54. Support allumage manuel

⚠ AVERTISSEMENT :
Utilisez uniquement des pièces autorisées par Weber. L'utilisation de pièces non autorisées peut être dangereuse et annule votre garantie.

INSTRUCTIONS GENERALES

Si vous avez besoin de conseils ou avez des questions sur le gril ou son utilisation en tout sécurité, veuillez consulter le site **www.weber.com®**.

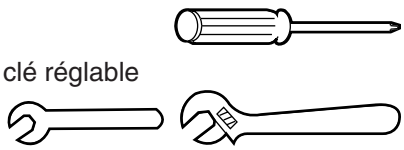
- Ces instructions décrivent les conditions minimales requises pour utiliser le barbecue Weber®. Veuillez les lire attentivement avant de vous servir du barbecue Weber®. Un assemblage incorrect peut présenter un danger.
- Ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Ce barbecue Weber® est conçu pour une utilisation avec un mélange de propane / butane uniquement. N'utilisez pas de gaz naturel. Le détendeur est conçus pour un mélange de propane / butane uniquement.
- Ce barbecue Weber® n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
- La consommation d'alcool et/ou de médicaments, prescrits ou non, peut limiter la capacité du consommateur à assembler et à utiliser correctement le barbecue.
- Ce barbecue Weber® n'est pas conçu pour être utilisé comme radiateur et ne doit jamais servir à cette fin.
- Ne laissez pas le barbecue Weber® sans surveillance. Eloignez les enfants et les animaux du barbecue Weber®.
- Veillez à ce que la zone sous le panneau de commande et le plateau inférieur ne contienne pas de résidus qui pourraient obstruer le flux de combustion ou la ventilation.
- Changez le flexible lorsque la réglementation nationale en vigueur l'exige.
- Un tuyau en caoutchouc renforcé doit relier l'appareil et le conteneur de gaz. La longueur recommandée du tuyau ne doit pas dépasser 1,50 m.
- Toute pièce que le fabricant a rendue hermétique ne doit pas être modifiée par l'utilisateur.
- Toute modification de l'appareil présente un risque.

LISTE DES PIECES 7

OUTILS NECESSAIRES :

Tournevis Phillips de

11 mm / $^{7}/_{16}$ pouce ou une clé réglable



Pince

Marteau

Morceau de bois

Vis à tête tronconique 1/4 x 20 1 $^{1}/_{4}$″ – 16

Vis à oeil – 1

Rondelle en nylon – 4

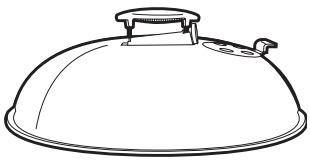
Rondelle métallique – 2

Clips de roue – 2

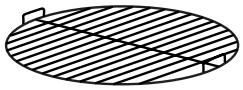
Clip de retenue – 1

Ecrou hexagonal $^{3}/_{8}$″ – 1

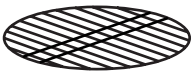
1.....



1.....

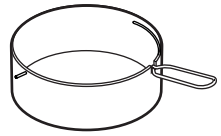


1.....

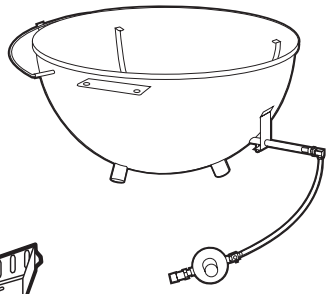


1.....

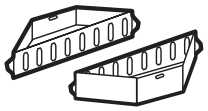
1.....



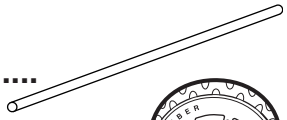
1.....



2.....



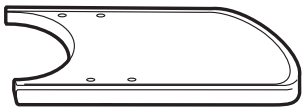
1.....



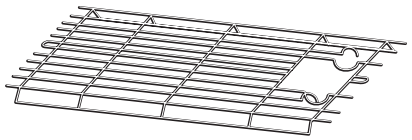
2.....

2.....

1.....

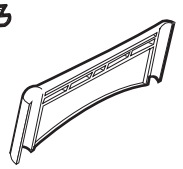


1.....

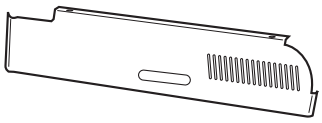


4.....

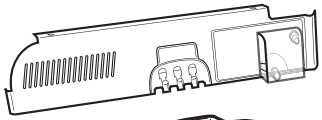
2.....



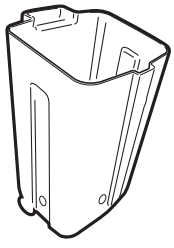
1.....



1.....

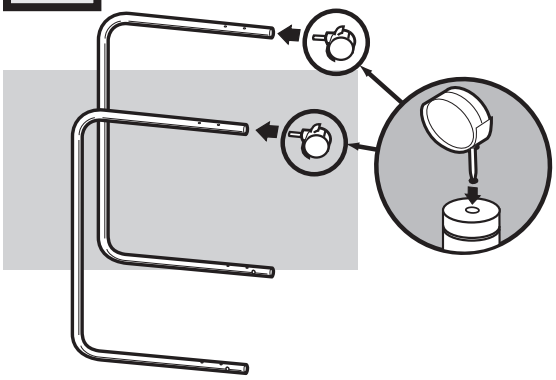


1.....

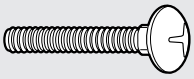


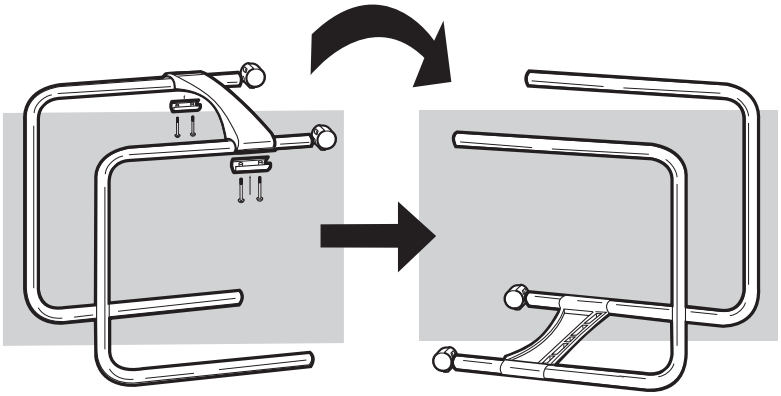
8 ASSEMBLAGE

1

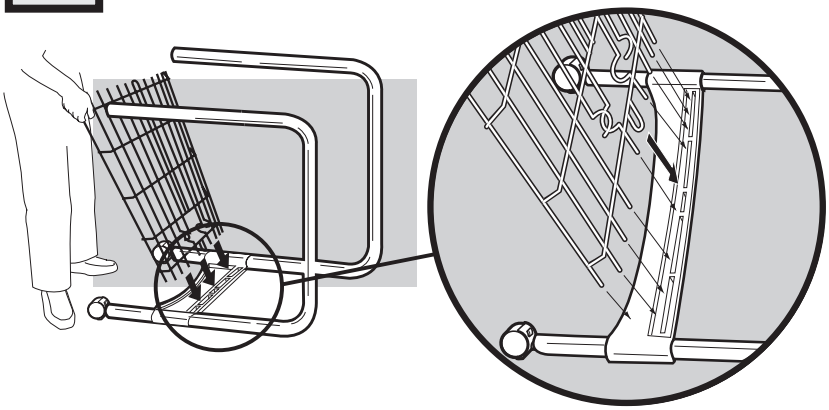


2

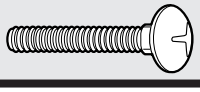
(4 - )

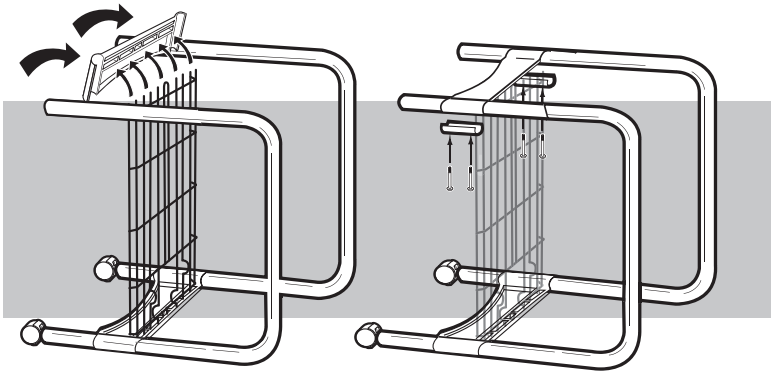


3



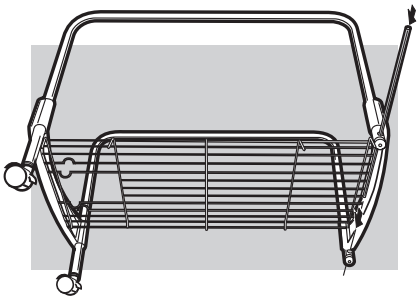
4

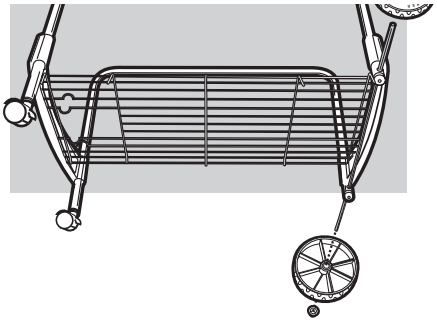
(4 - )

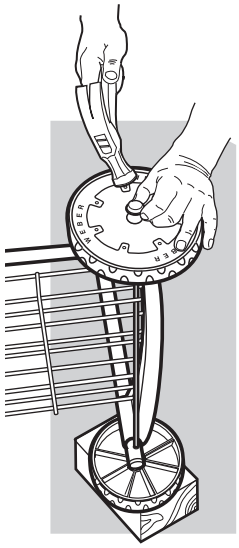


5

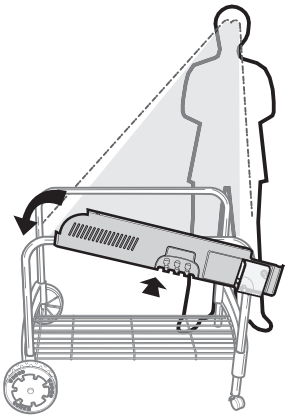
(2 -)

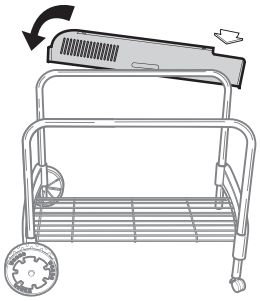


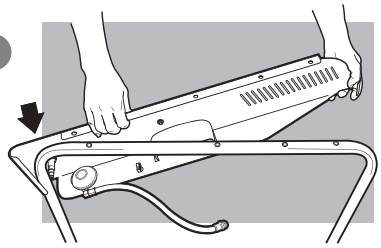


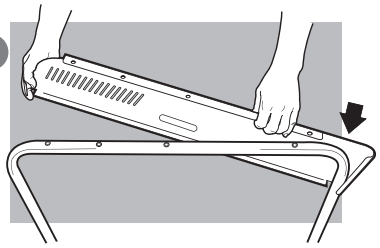


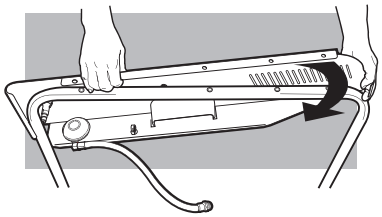
6

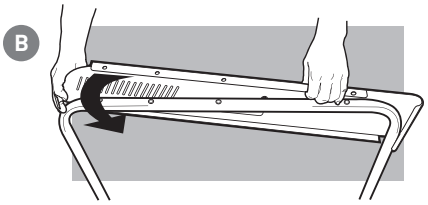


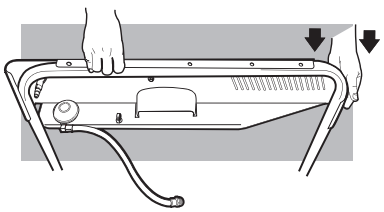


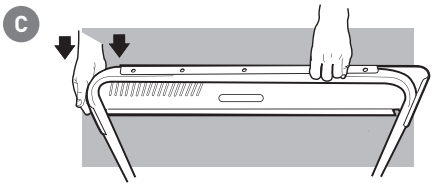
A 

A 

B 

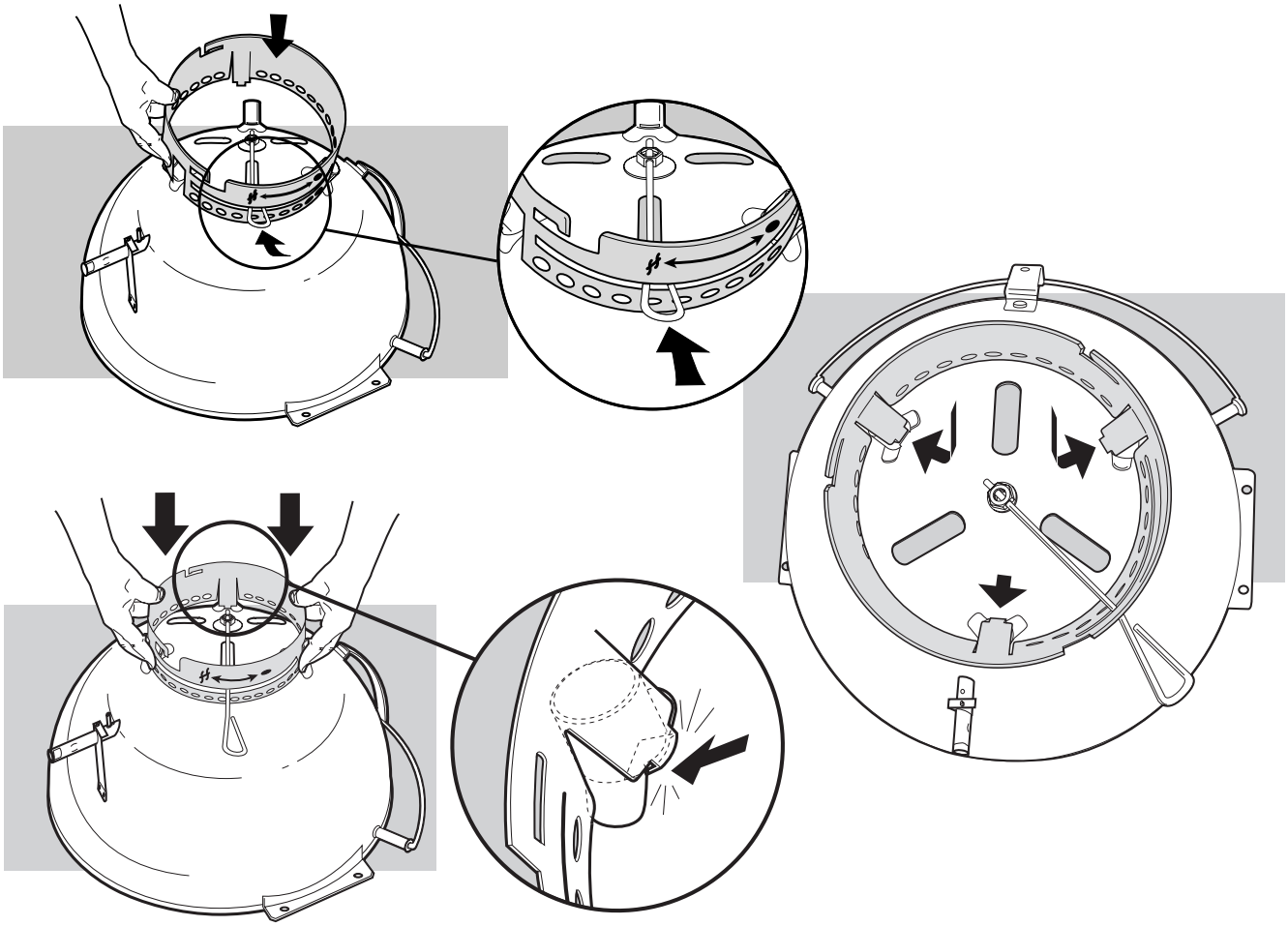
B 

C 

C 

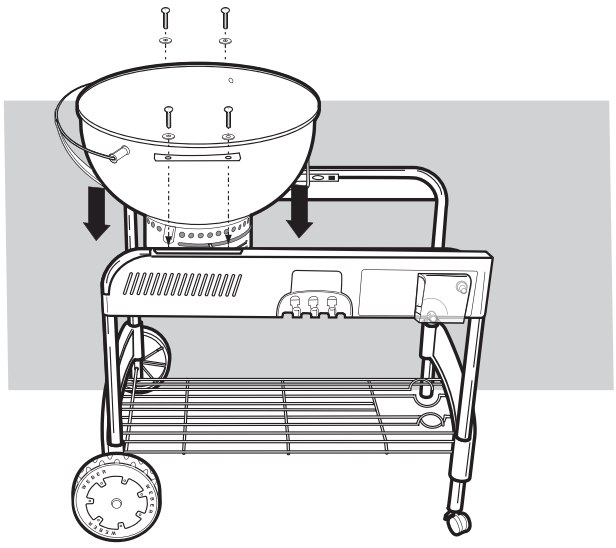
10 ASSEMBLAGE

7

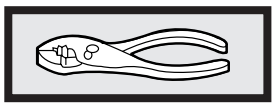


8

(4 -) (4 -)



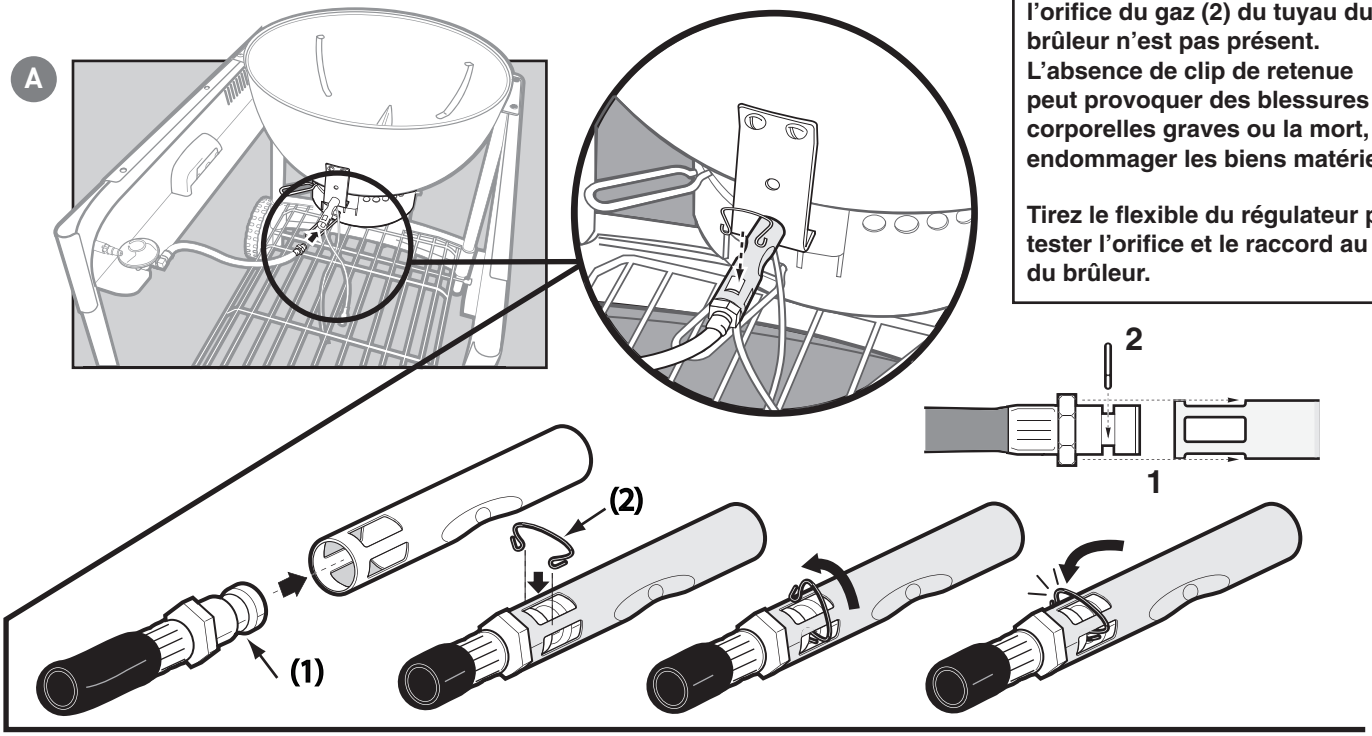
9



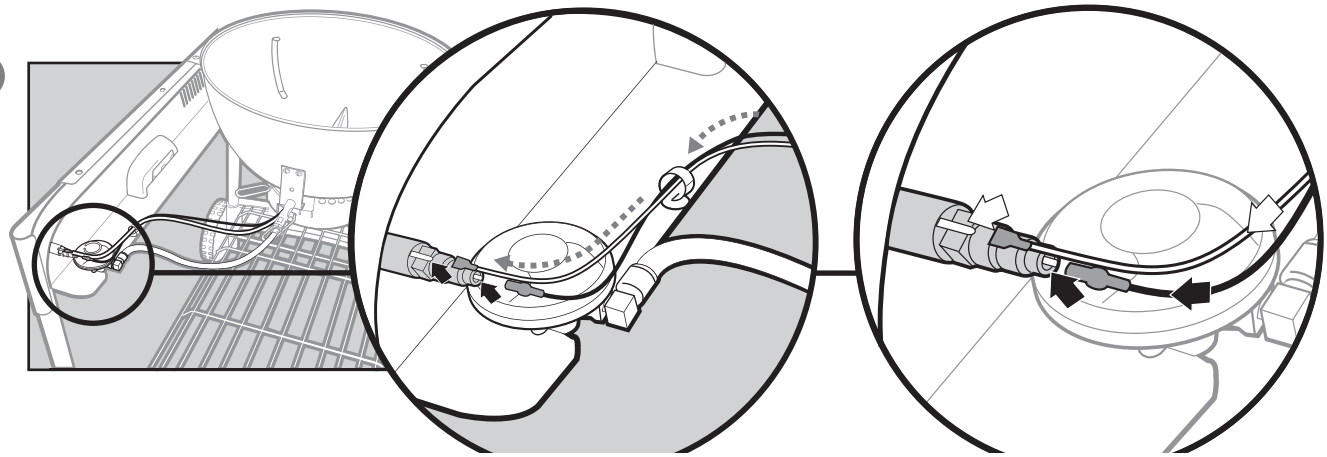
⚠ DANGER
N'utilisez pas l'allumeur à gaz si le clip de retenue (1) verrouillant l'orifice du gaz (2) du tuyau du brûleur n'est pas présent. L'absence de clip de retenue peut provoquer des blessures corporelles graves ou la mort, et endommager les biens matériels.

Tirez le flexible du régulateur pour tester l'orifice et le raccord au tuyau du brûleur.

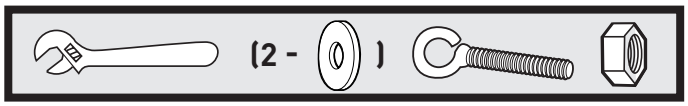
A

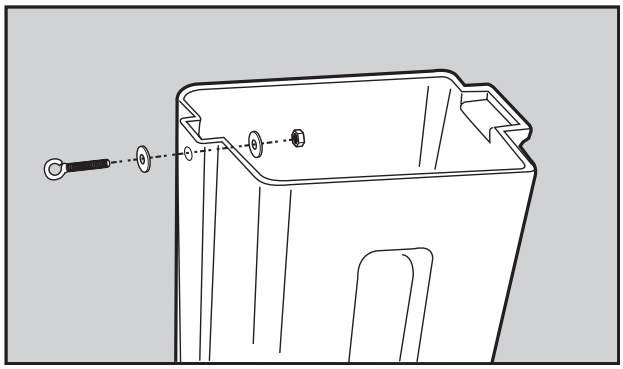


B



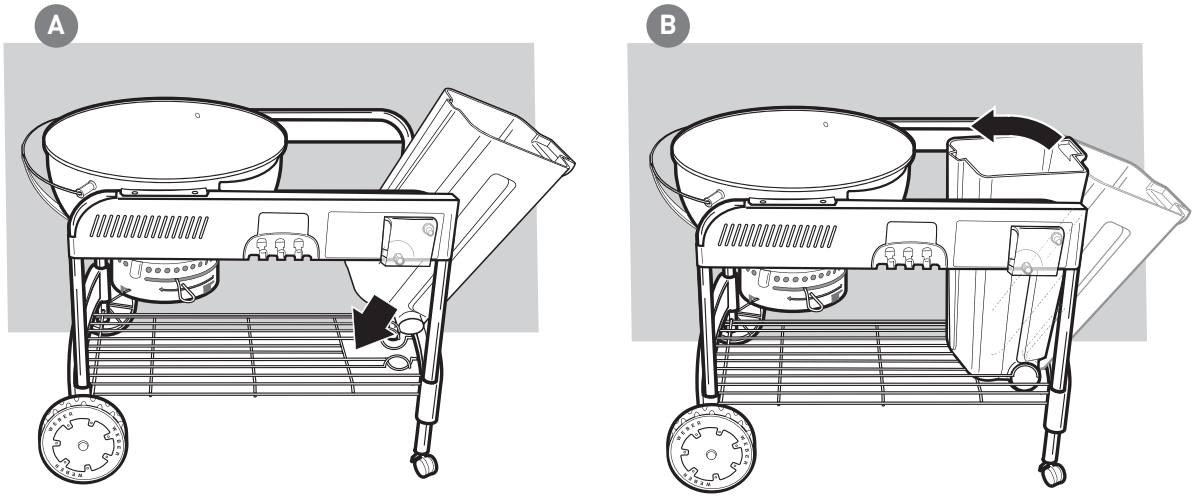
10



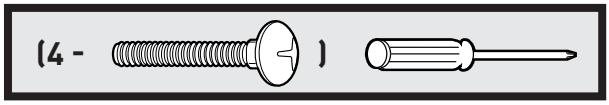


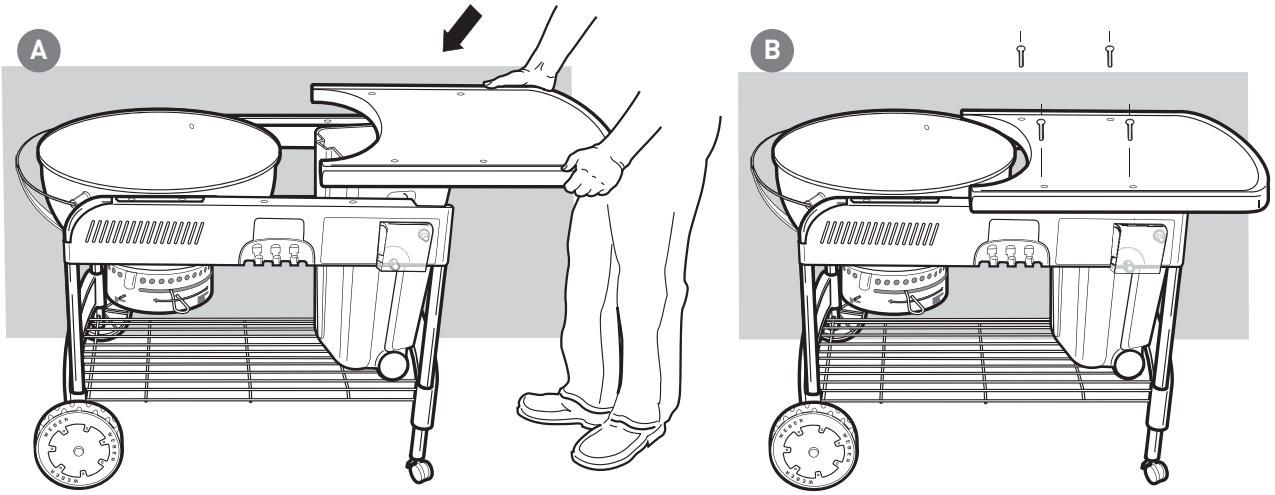
12 ASSEMBLAGE

10

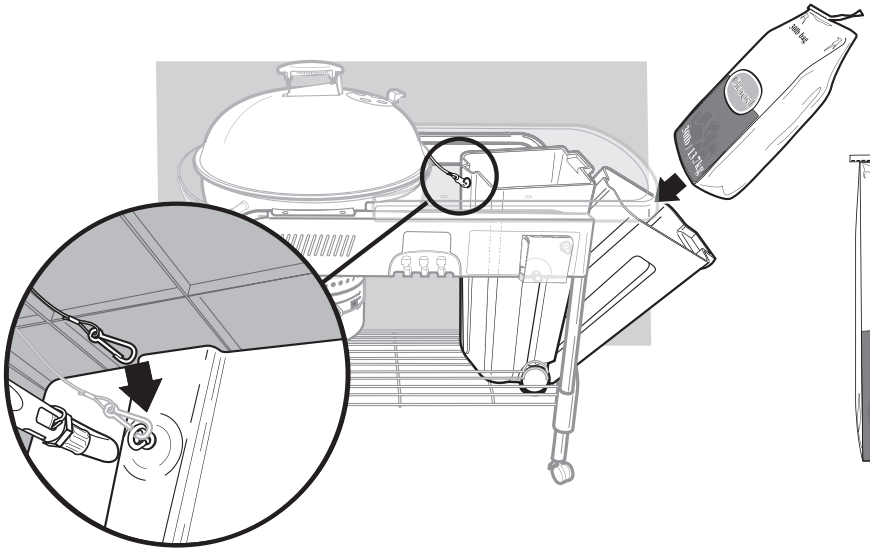


11



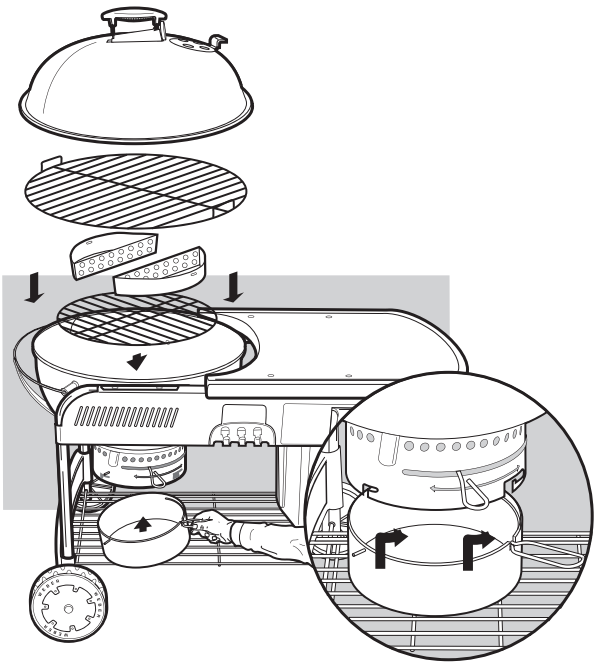


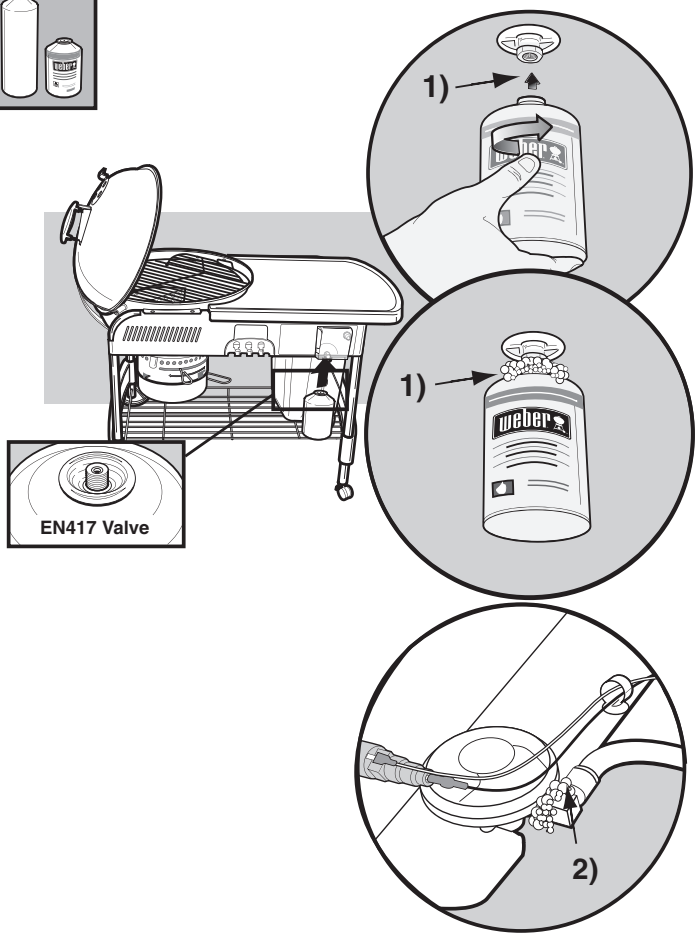
12



⚠ Sac de briquettes de charbon de bois de 13,7 kg maximum. Le sac doit être placé directement dans le conteneur CharBin™.

13





RACCORD DE LA CARTOUCHE DE GAZ A VALVE VISSABLE

Utilisez une cartouche jetable à valve vissable d'une capacité minimale de 170 g et d'une capacité maximale de 460 g. La cartouche doit être dotée d'une valve EN417 comme l'indique l'illustration. Vous pouvez utiliser le type de CG 1750, CG 3500, Multigas 300 ou Express 555.

⚠ ATTENTION : Utilisez un mélange de propane / butane uniquement.

Insérez la cartouche jetable dans le détendeur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce l'ensemble soit étanche.

⚠ AVERTISSEMENT : Serrez manuellement. Si vous serrez de manière excessive, vous risquez d'endommager le couplage du détendeur, et de provoquer une fuite ou un manque de gaz.

Recherchez une fuite de gaz éventuelle :

Suivez la procédure ci-après : Vous avez besoin d'une cartouche jetable, d'une solution savonneuse, et d'un chiffon ou d'une brosse.

1) Mélangez l'eau et la savon.
2) Tournez le contrôleur du gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3) Mouillez le raccord avec la solution savonneuse et vérifiez si celle-ci fait des bulles, ce qui est un signe de fuite de gaz.

Vérifiez les éléments suivants :

1) Raccord du détendeur et de la cartouche jetable de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT : En cas de fuite au raccord (1), retirez la cartouche. N'utilisez pas le barbecue. Utilisez une autre cartouche de gaz et vérifiez de nouveau si la solution savonneuse indique une fuite de gaz. Si la fuite persiste après que vous avez resserré la cartouche, fermez le gaz. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.

Contactez votre service clientèle local (reportez-vous aux informations de contact de notre site Web).

Consultez le site www.weber.com®.

Vérifiez les éléments suivants :

2) Raccord entre le robinet et le détendeur.

⚠ AVERTISSEMENT : En cas de fuite au raccord (2), fermez le gaz. N'UTILISEZ PAS LE GRIL.

Contactez votre service clientèle local (reportez-vous aux informations de contact de notre site Web).

Consultez le site www.weber.com®.

Après avoir vérifié qu'il n'existe aucune fuite, fermez le gaz et rincez les raccords à l'eau.

⚠ DANGER

N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier s'il existe une fuite de gaz. Assurez-vous qu'aucune étincelle ou flamme nue ne peut se produire à proximité de la zone pendant que vous vérifiez qu'il n'existe aucune fuite. Les étincelles et les flammes peuvent provoquer un incendie ou une explosion, et entraîner des blessures corporelles graves ou la mort, ou des dégâts matériels.

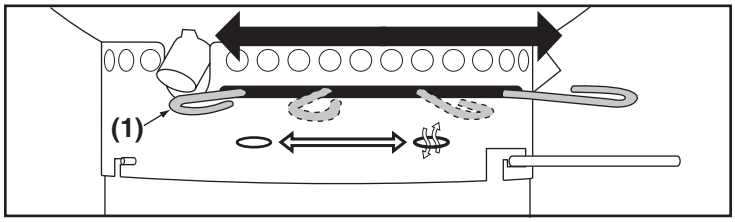
⚠ DANGER

Ne stockez pas de cartouche de rechange sous ou à proximité de l'appareil.

14 FONCTIONNEMENT

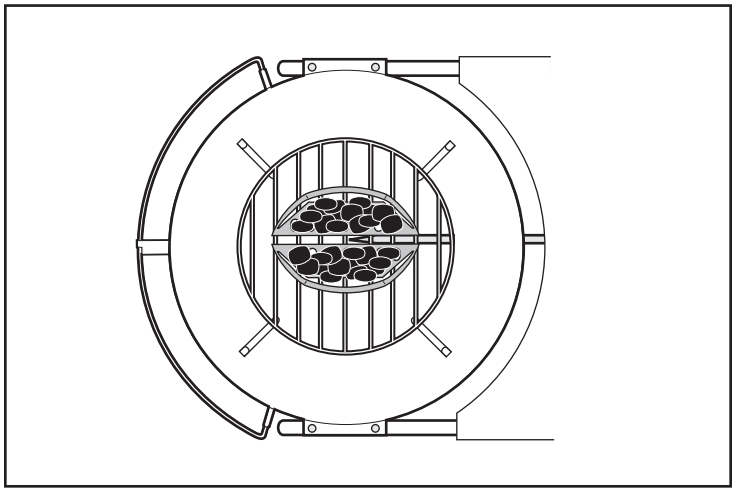
ALLUMAGE

⚠ DANGER
Soulevez le couvercle avant de procéder à l'allumage. N'utilisez pas de liquides inflammables, tels qu'un liquide d'allumage, du pétrole ou de l'alcool, ou tout type de charbon de bois auto-inflammable, même lorsque vous allumez le barbecue manuellement. Vous risqueriez des blessures corporelles graves ou la mort.



1) Retirez le couvercle avant d'allumer le gaz.

⚠ DANGER : Vous risqueriez de créer une accumulation de gaz qui pourrait provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures corporelles graves ou la mort, ou créer des dommages matériels.



2) Ouvrez les aérations inférieures de la cuve (**1**).
3) Placez les paniers au-dessus du brûleur.
4) Appuyez sur les encoches du cache du contrôle du gaz.
5) Soulevez le cache.
6) Tournez le bouton d'allumage du gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (au moins un tour complet).

⚠ AVERTISSEMENT : Ne vous penchez au-dessus du barbecue pendant l'allumage.

7) Appuyez sur le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

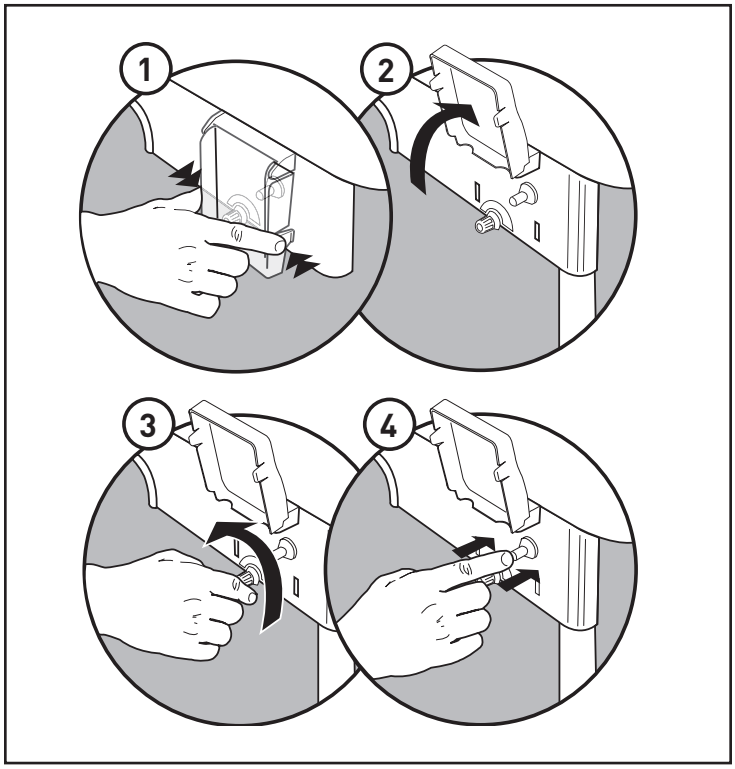
⚠ ATTENTION : Il peut être difficile de voir la flamme en plein jour.

8) Une fois les briquettes de charbon de bois (du bas) allumées (environ 10 minutes), fermez le robinet d'arrivé de gaz (dans le sens des aiguilles d'une montre).

⚠ ATTENTION : Assurez-vous que le cache est complètement fermé.

Remarque – La durée de temps d'utilisation de la cartouche de gaz diminue si cette dernière est utilisée de manière prolongée.

9) Vous pouvez commencer la cuisson lorsque les briquettes sont recouvertes d'une fine couche de cendres grises (environ 30 minutes).



Pour éteindre le barbecue

Placez le couvercle sur la cuve à l'aide d'un gant. Fermez les aérations sous la cuve et sur le couvercle toujours à l'aide d'un gant. Tournez le bouton d'arrivée de gaz jusqu'à venir en butée dans le sens des aiguilles d'une montre.

ALLUMAGE MANUEL

⚠ AVERTISSEMENT : N'essayez pas d'allumer le barbecue manuellement sans le support d'allumette.

⚠ DANGER
Soulevez le couvercle avant de procéder à l'allumage. N'utilisez pas de liquides inflammables, tels qu'un liquide d'allumage, du pétrole ou de l'alcool, ou tout type de charbon de bois auto-inflammable, même lorsque vous allumez le barbecue manuellement. Vous risqueriez des blessures corporelles graves ou la mort.

1) Retirez le couvercle avant d'allumer le gaz.

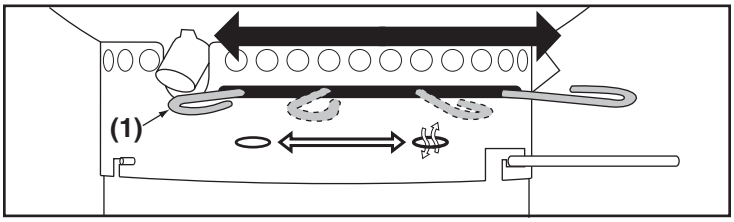
⚠ DANGER : Vous risqueriez de créer une accumulation de gaz qui pourrait provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures corporelles graves ou la mort, ou créer des dommages matériels.

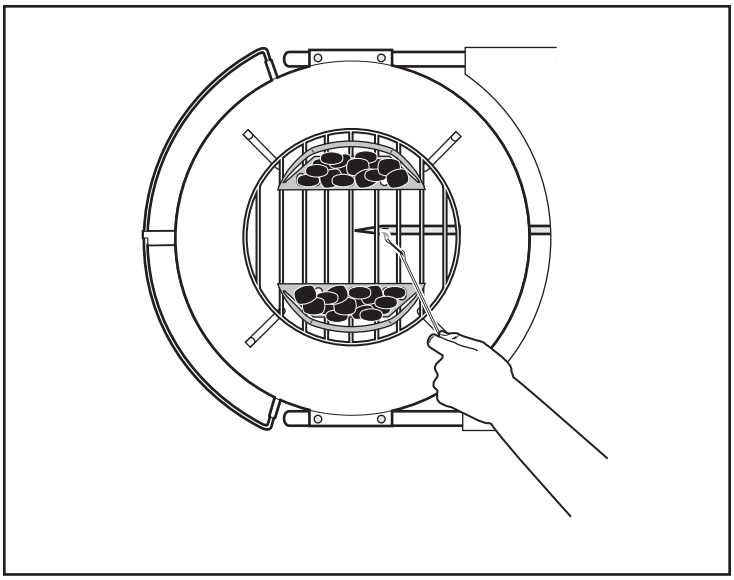
2) Ouvrez les aérations inférieures de la cuve **(1)**.
3) Eloignez les paniers du brûleur.
4) Placez une allumette dans le support correspondant. Allumez l'allumette.
5) Tournez le bouton d'allumage du gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (au moins un tour complet).
6) Placez la flamme de l'allumette au bout du brûleur.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne placez pas votre main directement au-dessus du brûleur lorsque vous procédez à un allumage manuel.
⚠ AVERTISSEMENT : Ne vous penchez au-dessus du barbecue pendant l'allumage.
⚠ ATTENTION : Il peut être difficile de voir la flamme en plein jour.

7) Mettez les gants de barbecue et utilisez des pinces pour replacer les paniers au-dessus du brûleur.
8) Fermez l'alimentation du gaz une fois que le charbon commence à brûler (environ 10 min).

Pour éteindre le barbecue
Placez le couvercle sur la cuve à l'aide d'un gant. Fermez les aérations sous la cuve et sur le couvercle toujours à l'aide d'un gant. Tournez le bouton d'arrivée de gaz jusqu'à venir en butée dans le sens des aiguilles d'une montre.





16 FONCTIONNEMENT

METHODES DE CUISSON

Cuisson directe

Les aliments dont le temps de cuisson est inférieur à 30 minutes peuvent être placés directement sur la grille de cuisson au dessus des briquettes de charbon de bois. Ils absorbent ainsi la totalité de la chaleur.

1. Placez les paniers de briquettes remplis au centre de la grille foyère (face à face).
2. Allumez les briquettes de charbon de bois (environ 10 minutes), puis fermez l'alimentation du gaz.
3. Les briquettes de charbon de bois sont prêtes lorsqu'elles sont recouvertes d'une fine couche de cendres grises (environ 30 minutes).
4. Placez la grille de cuisson à l'aide de gants.
5. Posez les aliments directement sur la grille de cuisson pour les saisir, puis répartissez-les sur l'ensemble de la grille de cuisson.
6. Fermez le couvercle et faites cuire selon les instructions.

Pour faire cuire une grande quantité de nourriture, vous pouvez empiler les briquettes de foyère charbon de bois en pyramide au centre de la grille. Puis une fois allumées, vous pouvez les répartir sur l'intégralité de la grille foyère afin d'agrandir la surface de cuisson directe.

Cuisson indirecte

Pour faire cuire un rôti, une dinde, un jambon, etc., placez les paniers sur les côtés de la cuve afin que la chaleur circule comme dans un four à convection.

Lorsque vous utilisez la cuisson indirecte, les paniers doivent être placés comme l'indique l'illustration : les « clapets » de la grille de cuisson doivent se trouver directement au-dessus des paniers. Il s'agit d'une mesure de sécurité qui évite à l'utilisateur de se placer directement au-dessus des briquettes brûlantes.

1. Remplissez les paniers avec 25 briquettes et placez-les au centre de la grille foyère (face à face).
2. Allumez-les (environ 10 minutes), puis fermez l'alimentation du gaz.
3. Immédiatement après l'allumage (environ 10 min), placez les paniers de part et d'autre de la cuve. Mettez des gants pour barbecue et utilisez des pinces à long manche.
4. Placez le bac d'égouttement au centre de la grille foyère entre les paniers.
5. Placez la grille de cuisson de sorte que les « clapets » soient directement au-dessus des paniers à l'aide de gants.
6. Les briquettes de charbon de bois sont prêtes lorsqu'elles sont recouvertes d'une fine couche de cendres grises (environ 30 minutes).
7. Placez les aliments sur la grille de cuisson directement au-dessus du bac d'égouttement.
8. Fermez le couvercle et faites cuire selon les instructions.

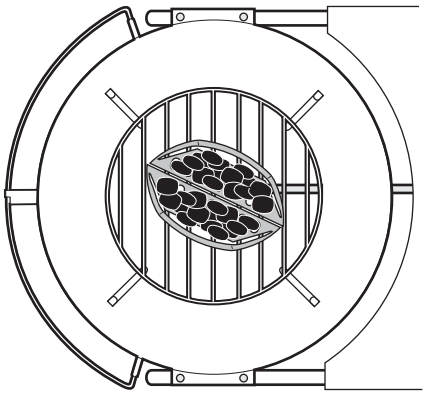
Remarque – Pour les via*ndes dont le temps de cuisson dépasse une heure, vous devez ajouter 8 morceaux de charbon après chaque heure. Les « clapets » de la grille de cuisson s'ouvrent facilement pour que vous puissiez ajouter les briquettes dans les paniers correspondants. Mettez des gants pour barbecue et utilisez des pinces à long manche pour soulever les « clapets » et ajouter les briquettes.*

Il est important, avant de commencer une cuisson indirecte, que les briquettes de charbon de bois brûlent uniformément de chaque côté. Il se peut que lorsque vous les allumiez, certains morceaux brûlent plus vite que d'autres. Dans ce cas, mettez les gants de barbecue et utilisez des pinces à long manche pour déplacer les morceaux afin que la chaleur soit uniformément répartie.

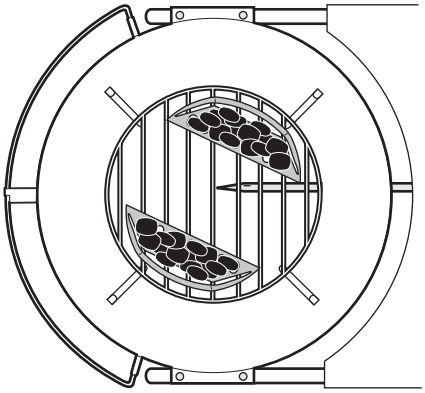
Pour plus d'informations à ce sujet et pour les temps de cuisson, voir le guide d'utilisation Weber® fourni.

Si vous souhaitez que vos aliments aient un goût fumé, ajoutez quelques morceaux de bois ou une poignée de copeaux dans les paniers avec les briquettes chaudes.

⚠ Attention : Placez le thermomètre dans le couvercle lorsque vous ne l'utilisez pas. Ne laissez pas le thermomètre avec les aliments pendant la cuisson.



CUISSON DIRECTE



CUISSON INDIRECTE

DEPANNAGE 17

Problème	Elément à vérifier	Solution
La flamme du brûleur est jaune ou orange, et une odeur de gaz se dégage.	Vérifiez que le brûleur n'est pas obstrué.	Nettoyez le brûleur. (Voir la section Entretien).
Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme est très faible.	La cartouche jetable de gaz est-elle vide (ou presque) ?	Remplacez la cartouche jetable de gaz.
	Le flexible de combustible est-il courbé ?	Redressez le flexible de combustible.
	Le brûleur s'allume-t-il avec une allumette ?	Si tel est le cas, vérifiez le système d'allumage.
	Le raccord entre le brûleur et le tuyau est-il correct (voir étape 9, pg. 11)?	Raccordez le tuyau de gaz au brûleur à l'aide du clip de retenue métallique fourni. DANGER! N'utilisez pas l'allumeur à gaz si le clip de retenue n'est pas présent. L'absence de clip de retenue peut provoquer des blessures corporelles graves ou la mort, et endommager les biens matériels. Contactez le service clientèle pour obtenir un clip de retenue de rechange.
La flamme du brûleur est irrégulière.	Le brûleur est-il propre ?	Nettoyez le brûleur. (Voir la section Entretien.)
L'intérieur du couvercle semble se détériorer. (La peinture semble s'écailler.)	Le couvercle est en acier émaillé et n'est pas peint. Il ne peut donc pas s'écailler. Il s'agit de pellicules de graisse cuite accumulées. **CECI N'EST PAS UN DEFAUT.**	Nettoyez soigneusement le couvercle. (Voir la section Nettoyage.)
Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre votre problème, veuillez contacter votre service clientèle local (reportez-vous aux informations de contact de notre site Web). Consultez le site Web www.weber.com.®.		

18 ENTRETIEN

ENTRETIEN

Si vous n'avez pas utilisé le barbecue pendant un certain temps, nous vous recommandons d'effectuer les procédures d'entretien suivantes pour votre sécurité.

- Vérifiez que le flexible ne présente pas d'entaille, de cassure, d'abrasion ou de coupure avant chaque utilisation. Si le flexible est hors d'usage, ne vous servez pas du barbecue. Remplacez-le uniquement par une pièce de rechange Weber®. Contactez votre revendeur ou reportez-vous aux information**s de contact de notre site Web. Consultez le site Web www.weber.com®**.

⚠ ATTENTION : Si le flexible du gaz est endommagé de quelque forme que ce soit ou s'il présente une fuite, n'utilisez pas le barbecue.

- Vérifiez que la flamme du brûleur est régulière (page 20). Si nécessaire, nettoyez le brûleur conformément aux procédures décrites dans cette section.
- Vérifiez qu'aucun raccord de gaz ne présente de fuite. Voir la section sur la recherche de fuite de gaz (page 13).

NETTOYAGE PERIODIQUE

Pour retirer les cendres de la cuve, agitez la tige de commande (**1**) d'un côté à l'autre afin que les cendres soient évacuées par les aérations de la cuve et déversées dans le cendrier.

⚠ ATTENTION : Assurez-vous que le brûleur est en position ARRET et que le barbecue est froid avant de procéder au nettoyage.

N'élargissez pas les fentes du brûleur lors du nettoyage.

Pour nettoyer le brûleur :

- Brosser l'extérieur du brûleur (**2**) et les fentes du brûleur (**3**) à l'aide d'une brosse de laiton.

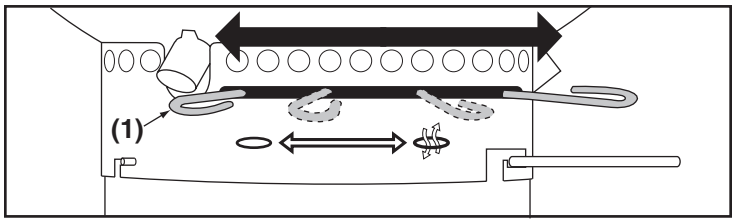
⚠ ATTENTION : N'élargissez pas les fentes du brûleur ou l'orifice de gaz lors du nettoyage.

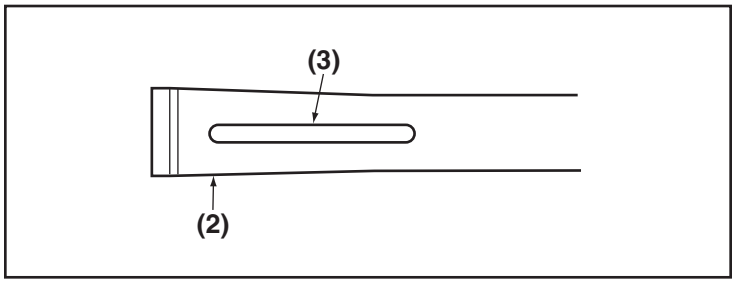
Pour nettoyer la cuve :

- Pendant que le couvercle est tiède, nettoyez l'intérieur à l'aide d'une éponge pour éviter l'accumulation de graisse.
- Pour les surfaces extérieures, utilisez une solution savonneuse tiède et rincez abondamment à l'eau claire.

Pour un nettoyage plus approfondi (à effectuer une fois par an) :

1. Retirez les cendres une fois qu'elles sont complètement éteintes.
2. Retirez les grilles et les paniers (Char-Baskets).
3. Nettoyez l'acier émaillé à l'aide d'un spray nettoyant Weber. Vaporisez abondamment les surfaces concernées, laissez le produit agir suffisamment longtemps (jusqu'à ce que la graisse accumulée commence à se détacher).
4. Essuyez avec une éponge. Nettoyez avec un liquide vaisselle neutre et de l'eau tiède. Rincez abondamment à l'eau claire et essuyez.





RANGEMENT

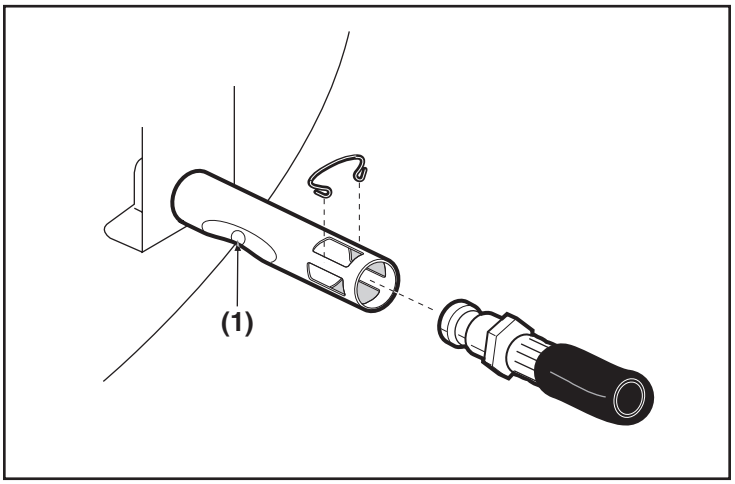
- Lorsque le Performer est rangé à l'intérieur, l'alimentation de gaz doit être déconnectée et la cartouche de gaz doit être stockée à l'extérieur dans un espace correctement ventilé.
- Les bouteilles de gaz doivent être stockées à l'extérieur dans un espace correctement ventilé, hors de la portée des enfants. Elles ne doivent pas être placés dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace fermé.
- Après une certaine période de stockage et/ou de non utilisation, vérifiez que le barbecue ne présente aucune fuite de gaz et et que le brûleur n'est pas obstrué. (Voir la section Entretien).
- Assurez-vous que les zones autour de l'assemblage du détendeur, du flexible et du brûleur ne contiennent pas de résidus qui pourraient obstruer le flux de gaz ou d'air.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES INSECTES

Le Performer, comme tout appareil d'extérieur, peut être une cible pour les araignées et les insectes. Ils peuvent s'installer dans la section du diffuseur (**1**) du brûleur, ce qui provoquera un retour du gaz arrivé à l'obturateur d'air. Ceci risque de provoquer un incendie dans le brûleur, à proximité et sous le panneau de la cuve. Le barbecue pourrait être gravement endommagé et il ne serait plus sûr de l'utiliser.

Nous vous recommandons fortement de vérifier et de nettoyer le brûleur au moins une fois par an, ou si les symptômes suivants se produisent :

1. Odeur de gaz, et flammes du brûleur jaunes et faibles.
2. Petites explosions dans le brûleur.



⚠ DANGER

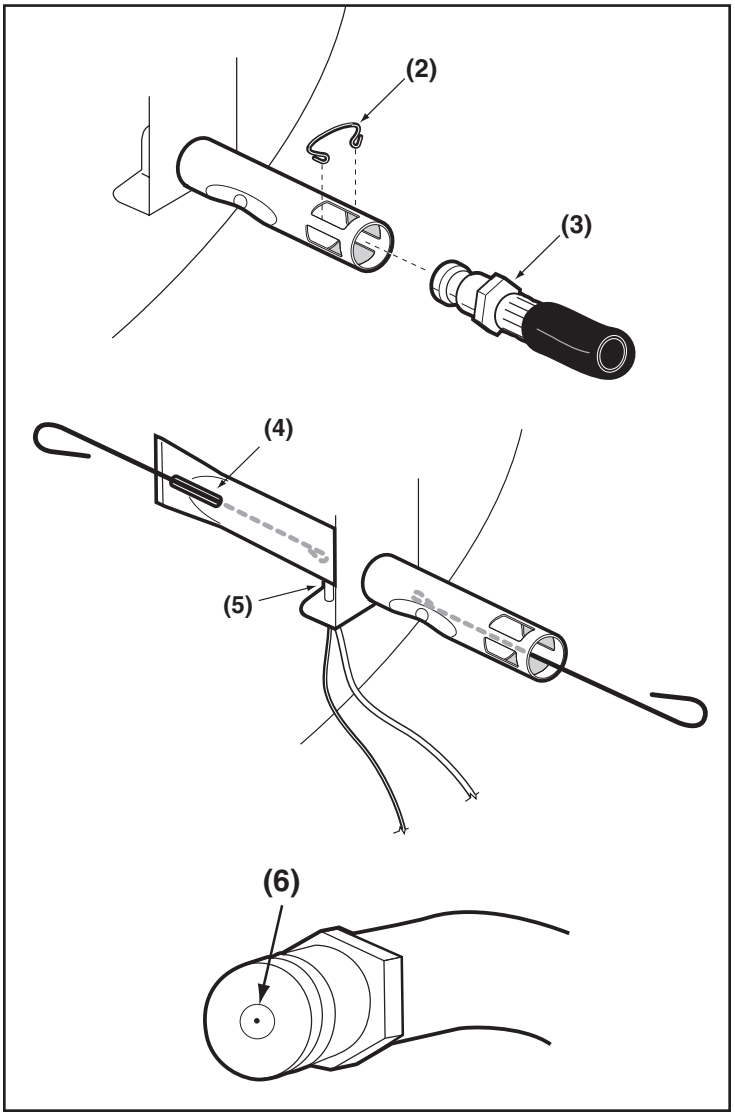
Si vous ne résolvez pas ces problèmes, vous risquez de provoquer un incendie pouvant entraîner des blessures corporelles graves ou la mort, et endommager les bien matériels.

INSPECTION ET NETTOYAGE DU BRULEUR

1. Tournez le robinet du gaz sur la position Arrêt.
2. Retirez la cuve de stockage CharBin™.
3. Retirez le clip de l'orifice (**2**) et le tuyau de gaz (**3**) du brûleur.
4. Regardez à l'intérieur avec une lampe torche.
5. Nettoyez l'intérieur du brûleur avec le support d'allumette (fourni). Utilisez le porte alumette pour nettoyer la zone des obturateurs d'air, la section du diffuseur et les fentes du brûleur (**4**) à l'intérieur de la cuve. Veillez à ne pas endommager l'électrode de l'allumeur lorsque vous insérez l'outil de nettoyage du brûleur(**5**).
6. Vérifiez de nouveau avec la lampe torche qu'il n'existe aucune obstruction.
7. Si nécessaire, la surface du raccord du flexible peut être nettoyée à l'aide d'une brosse en laiton. L'orifice (**6**) peut être nettoyé avec une petite aiguille.

⚠ ATTENTION : N'élargissez pas l'orifice lors du nettoyage.

8. Assemblez de nouveau les pièces en effectuant les étapes 3 et 2.

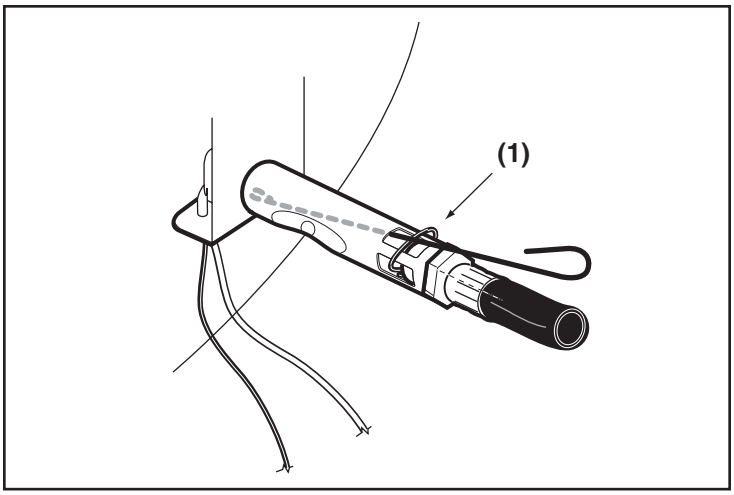


20 ENTRETIEN

NETTOYAGE PERIODIQUE RAPIDE

Nous vous recommandons de brosser périodiquement l'extérieur des fentes du brûleur avec une brosse en laiton et de nettoyer le brûleur jusqu'à l'aération de combustion avec l'outil fourni.
Pour cela, recherchez l'aération de combustion du brûleur (**1**) sous l'attache de la cuve et insérez l'outil dans chaque aération de combustion en le faisant tourner. Veillez à ne pas endommager l'électrode de l'allumeur lorsque vous insérez l'outil de nettoyage du brûleur.

⚠ Attention : Il est important d'augmenter la fréquence de nettoyage au printemps et en été.

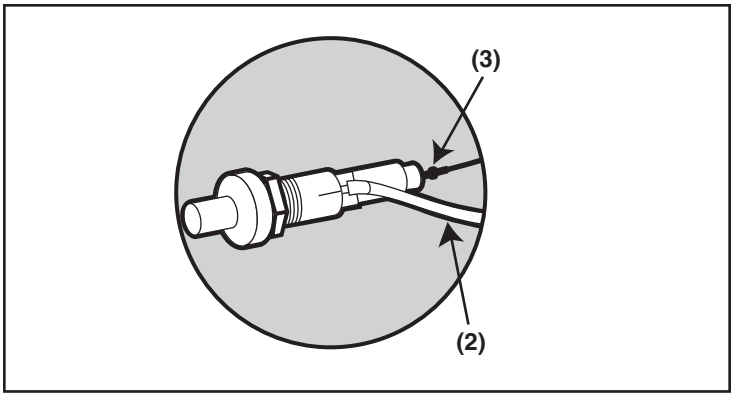


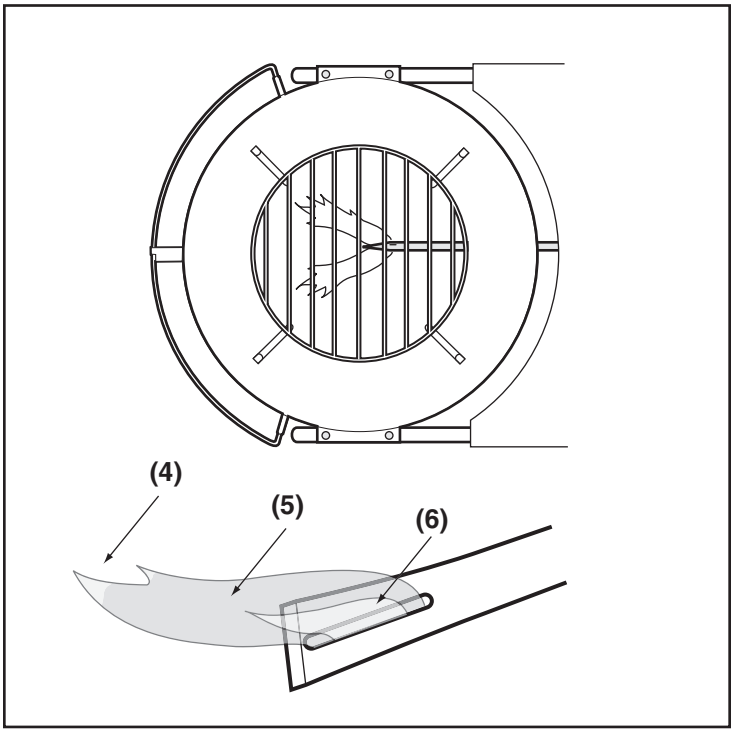
SYSTEME D'ALLUMAGE

Si le système d'allumage ne fonctionne pas, allumez le brûleur manuellement. Si l'allumage manuel réussit, vérifiez le système d'allumage.

- Vérifiez que les câbles d'allumage blanc (**2**) et noir (**3**) sont correctement raccordés.
- Assurez-vous que le bouton de l'allumeur s'enfonce jusqu'au bout, puis revient à sa position normale.
- Vérifiez que l'allumeur est correctement fixé au cadre. Si nécessaire, resserrez-le. Voir la section sur l'installation de l'allumeur (pg.11, étape 9B) pour la procédure correcte.

Si le système d'allumage ne fonctionne toujours pas, allumez le brûleur manuellement et contactez votre revendeur.



FLAMME DU BRULEUR

Le brûleur a été réglé en usine pour le mélange d'air et de gaz correct. Une flamme correcte doit être jaune au bout (**4**), bleu foncé au milieu (**5**) et bleu clair à la sortie du brûleur (**6**). Si la flamme ne correspond pas à celle indiquée ou si de petites explosions se produisent, suivez la procédure de nettoyage du brûleur.