

weber TRAVELER


LP OWNER'S MANUAL



Download the WEBER Grills App!

Onboard with the free WEBER Grills App. The WEBER app is your answer to everything grilling and will lead you through everything from gas tank installation to your first grill out. Customize the app to your exact model, and taste, by registering your grill with a few simple questions.

- Grill setup and gas tank installation
- Recipes for any taste
- Grilling techniques and guides
- Seasonal menus/recipes
- Timers and tools

Before you begin 



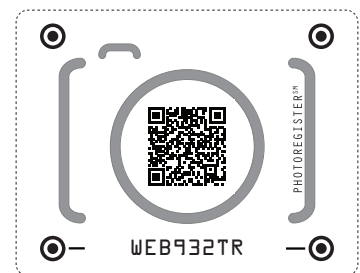
Enhance your assembly experience.

Download the free BILT™ app for 3D step-by-step instructions.

REGISTER *today*

Register your gas grill and receive special content to make you the ultimate backyard hero.



Scan the QR Code or text a photo of the camera icon to 71403

Or register online at weber.registria.com

Need help? Visit photoregister.com/help or text help to 71403



SAFETY

Important Safety Information

DANGER, WARNING, and CAUTION

statements are used throughout this Owner's Manual to emphasize critical and important information. Read and follow these statements to help ensure safety and prevent property damage. The statements are defined below.

- △ **DANGER:** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, *will result in death or serious injury.*
- △ **WARNING:** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, *could result in death or serious injury.*
- △ **CAUTION:** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, *could result in minor or moderate injury.*

△ DANGER

If you smell gas:

- Shut off gas to the appliance (grill).
- Extinguish any open flame.
- Open lid.
- If odor continues, keep away from the appliance (grill) and immediately call your gas supplier or your fire department.

△ WARNING

- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this (grill) or any other appliance.
- An LP cylinder (tank) not connected for use shall not be stored in the vicinity of this (grill) or any other appliance.

USE OUTDOORS ONLY.

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE (GRILL).

NOTICE TO INSTALLER: These instructions must be left with the consumer.

NOTICE TO CONSUMER: Retain these instructions for future reference.

Installation and Assembly

- △ **DANGER:** This grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.
- △ **WARNING:** Do not use this grill unless all parts are in place and the grill was properly assembled according to the assembly instructions.
- △ **WARNING:** Do not build this model of grill in any built-in or slide-in construction.
- △ **WARNING:** Do not modify the appliance (grill). Liquid propane gas is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in a liquid propane gas unit or liquid propane gas in a natural gas unit is unsafe and will void your warranty.

- In the United States, installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; or Propane Storage and Handling Code, B149.2; or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- In Canada, the installation of this grill must comply with local codes and/or the latest edition of Standard CAN/CSA-B149.2 (Propane Storage and Handling Code). These instructions, while generally acceptable, do not necessarily comply with the Canadian installation codes, particularly with piping above and below ground.
- In Mexico, if there are local codes that apply to portable gas appliances, you must comply with the latest edition of Official Mexican Standard (NOM).
- If an external electrical source is utilized (such as a rotisserie) it must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, Part 1, CSA C22.1.

Operation

- △ **DANGER:** Only use the grill outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway, tent, any other enclosed area, or beneath overhead combustible construction.
- △ **DANGER:** Do not use the grill in any vehicle or in any storage or cargo area of any vehicle. This includes, but is not limited to, cars, trucks, station wagons, mini-vans, sport utility vehicles, recreational vehicles, and boats.
- △ **DANGER:** Do not use the grill within 24 inches (61 cm) of combustible materials. This includes the top, bottom, back and sides of the grill.
- △ **DANGER:** Keep the cooking area clear of flammable vapors and liquids such as gasoline, alcohol, etc., and combustible materials.
- △ **DANGER:** This appliance (grill) must be kept away from flammable materials during use.
- △ **DANGER:** Do not put a grill cover or anything flammable on, or in the storage area under the grill while it is in operation or is hot.
- △ **DANGER:** Should a grease fire occur, turn off all burners and leave lid closed until fire is out.

- △ **WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- △ **WARNING:** The use of alcohol, prescription drugs, non-prescription drugs, or illegal drugs may impair the consumer's ability to properly and safely assemble, move, store, or operate the grill.
- △ **WARNING:** Never leave the grill unattended during pre-heating or use. Exercise caution when using this grill. The entire cookbox gets hot when in use.
- △ **WARNING:** Do not move the appliance (grill) during use.
- △ **WARNING:** Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- △ **CAUTION:** This product has been safety-tested and is only certified for use in a specific country. Refer to country designation located on outside of box.
- Do not use charcoal or lava rock in the grill.

Storage and/or Nonuse

- △ **WARNING:** Turn off the gas supply at the gas cylinder (tank) after use.
- △ **WARNING:** LP tanks must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed space.
- △ **WARNING:** After a period of storage and/or nonuse, the grill should be checked for gas leaks and burner obstructions before use.
- △ **Storage of the grill indoors is permissible only if the LP tank is disconnected and removed from the grill.**

California Proposition 65

- △ **WARNING:** Combustion byproducts produced when using this product contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
- △ **PROPOSITION 65 WARNING:** Handling the brass material on this product exposes you to lead, a chemical known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. *Wash hands after handling this product.*





Hello and welcome to the WEBER Family!

Please be sure to read this Owner's Manual and download the free WEBER Grills app so that you're up and grilling as quickly as possible. The WEBER Grills app is your answer to everything grilling. From gas tank installation to recipes and customizable features, this app is where you'll start your grilling journey and never look back.

Thank you for choosing WEBER!

TABLE OF CONTENTS

- 2 SAFETY
 - Important Safety Information
- 4 WARRANTY
 - Warranty
- 4 PARTS LIST
- 5 ASSEMBLY
- 6 PRODUCT FEATURES
 - Traveler Features
 - Folding the Cart and Transporting the Grill
- 8 Getting Started
 - Important Information about LP Gas & Gas Connections
- 10 Operation
 - The Very First Time You Grill
 - Every Time You Grill
 - Igniting the Grill
- 12 Product Care
 - Cleaning and Maintenance
- 14 Troubleshooting
- 16 Tips and Hints
 - Grilling Do's and Don'ts
- 17 Replacement Parts



WARRANTY

Thank you for purchasing a WEBER product. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") prides itself on delivering a safe, durable, and reliable product.

This is WEBER's Voluntary Warranty provided to you at no extra charge. It contains the information you will need to have your WEBER product repaired in the unlikely event of a failure or defect.

Pursuant to applicable laws, the customer has several rights in case the product is defective. Those rights include supplementary performance or replacement, abatement of the purchasing price, and compensation. In the European Union, for example, this would be a two-year statutory warranty starting on the date of the handover of the product. These and other statutory rights remain unaffected by this warranty provision. In fact, this warranty grants additional rights to the Owner that are independent from statutory warranty provisions.

WEBER'S VOLUNTARY WARRANTY

WEBER warrants, to the purchaser of the WEBER product (or in the case of a gift or promotional situation, the person for whom it was purchased as a gift or promotional item), that the WEBER product is free from defects in material and workmanship for the period(s) of time specified below when assembled and operated in accordance with the accompanying Owner's Manual. (Note: If you lose or misplace your WEBER Owner's Manual, a replacement is available online at www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected.) Under normal, private single family home or apartment use and maintenance, WEBER agrees within the framework of this warranty to repair or replace defective parts within the applicable time periods, limitations, and exclusions listed below. TO THE EXTENT ALLOWABLE BY APPLICABLE LAW, THIS WARRANTY IS EXTENDED ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER AND IS NOT TRANSFERABLE TO SUBSEQUENT OWNERS, EXCEPT IN THE CASE OF GIFTS AND PROMOTIONAL ITEMS AS NOTED ABOVE.

OWNER'S RESPONSIBILITIES UNDER THIS WARRANTY

To ensure trouble-free warranty coverage, it is important (but it is not required) that you register your WEBER product online at www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected. Please also retain your original sales receipt and/or invoice. Registering your WEBER product confirms your warranty coverage and provides a direct link between you and WEBER in case we need to contact you.

The above warranty only applies if the Owner takes reasonable care of the WEBER product by following all assembly instructions, usage instructions, and preventative maintenance as outlined in the accompanying Owner's Manual, unless the Owner can prove that the defect or failure is independent of non-compliance with the above mentioned obligations. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying Owner's Manual.

WARRANTY HANDLING / EXCLUSION OF WARRANTY

If you believe that you have a part which is covered by this Warranty, please contact WEBER Customer Service using the contact information on our website (www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected). WEBER will, upon investigation, repair or replace (at its option) a defective part that is covered by this Warranty. In the event that repair or replacement are not possible, WEBER may choose (at its option) to replace the grill in question with a new grill of equal or greater value. WEBER may ask you to return parts for inspection, shipping charges to be pre-paid.

This WARRANTY lapses if there are damages, deteriorations, discolorations, and/or rust for which WEBER is not responsible caused by:

- Abuse, misuse, alteration, modification, misapplication, vandalism, neglect, improper assembly or installation, and failure to properly perform normal and routine maintenance;
- Insects (such as spiders) and rodents (such as squirrels), including but not limited to damage to burner tubes and/or gas hoses;
- Exposure to salt air and/or chlorine sources such as swimming pools and hot tubs/spas;
- Severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes, tsunamis or surges, tornadoes or severe storms.

The use and/or installation of parts on your WEBER product that are not genuine WEBER parts will void this Warranty, and any damages that result hereby are not covered by this Warranty. Any conversion of a gas grill not authorized by WEBER and performed by a WEBER authorized service technician will void this Warranty.

PRODUCT WARRANTY PERIODS

Cookbox:
5 years, no rust through/burn through

Lid assembly:
5 years, no rust through/burn through

Stainless steel burner tube:
3 years, no rust through/burn through

Porcelain-enameled cast iron cooking grates:
3 years, no rust through/burn through

Plastic components:
2 years, excluding fading or discoloration

All remaining parts:
2 years

DISCLAIMERS

APART FROM THE WARRANTY AND DISCLAIMERS AS DESCRIBED IN THIS WARRANTY STATEMENT, THERE ARE EXPLICITLY NO FURTHER WARRANTY OR VOLUNTARY DECLARATIONS OF LIABILITY GIVEN HERE WHICH GO BEYOND THE STATUTORY LIABILITY APPLYING TO WEBER. THE PRESENT WARRANTY STATEMENT ALSO DOES NOT LIMIT OR EXCLUDE SITUATIONS OR CLAIMS WHERE WEBER HAS MANDATORY LIABILITY AS PRESCRIBED BY STATUTE.

NO WARRANTIES SHALL APPLY AFTER THE APPLICABLE PERIODS OF THIS WARRANTY. NO OTHER WARRANTIES GIVEN BY ANY PERSON, INCLUDING A DEALER OR RETAILER, WITH RESPECT TO ANY PRODUCT (SUCH AS ANY "EXTENDED WARRANTIES"), SHALL BIND WEBER. THE EXCLUSIVE REMEDY OF THIS WARRANTY IS REPAIR OR REPLACEMENT OF THE PART OR PRODUCT.

IN NO EVENT UNDER THIS VOLUNTARY WARRANTY SHALL RECOVERY OF ANY KIND BE GREATER THAN THE AMOUNT OF THE PURCHASE PRICE OF THE WEBER PRODUCT SOLD.

YOU ASSUME THE RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE, OR INJURY TO YOU AND YOUR PROPERTY AND/OR TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE MISUSE OR ABUSE OF THE PRODUCT OR FAILURE TO FOLLOW INSTRUCTIONS PROVIDED BY WEBER IN THE ACCOMPANYING OWNER'S MANUAL.

PARTS AND ACCESSORIES REPLACED UNDER THIS WARRANTY ARE WARRANTED ONLY FOR THE BALANCE OF THE ABOVE MENTIONED ORIGINAL WARRANTY PERIOD(S).

THIS WARRANTY APPLIES TO PRIVATE SINGLE FAMILY HOME OR APARTMENT USE ONLY AND DOES NOT APPLY TO WEBER GRILLS USED IN COMMERCIAL, COMMUNAL OR MULTI-UNIT SETTINGS SUCH AS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS, OR RENTAL PROPERTIES.

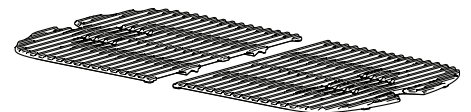
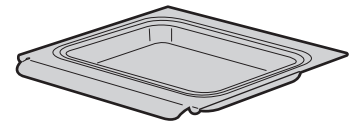
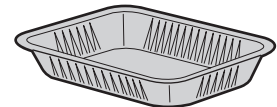
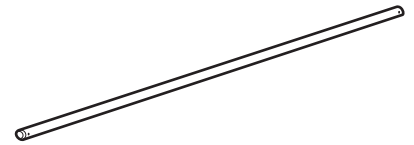
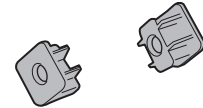
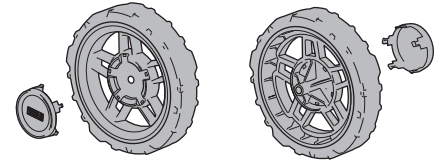
WEBER MAY FROM TIME TO TIME CHANGE THE DESIGN OF ITS PRODUCTS. NOTHING CONTAINED IN THIS WARRANTY SHALL BE CONSTRUED AS OBLIGATING WEBER TO INCORPORATE SUCH DESIGN CHANGES INTO PREVIOUSLY MANUFACTURED PRODUCTS, NOR SHALL SUCH CHANGES BE CONSTRUED AS AN ADMISSION THAT PREVIOUS DESIGNS WERE DEFECTIVE.

**Weber-Stephen PRODUCTS LLC
Customer Service Center
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
U.S.A.**

**For replacement parts, call:
1-800-446-1071**

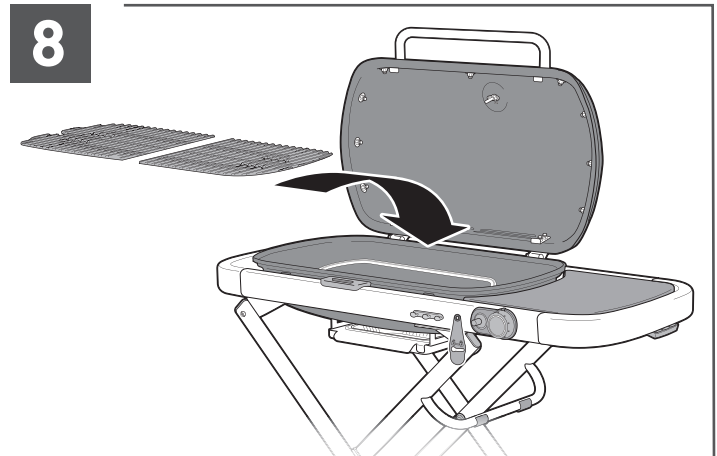
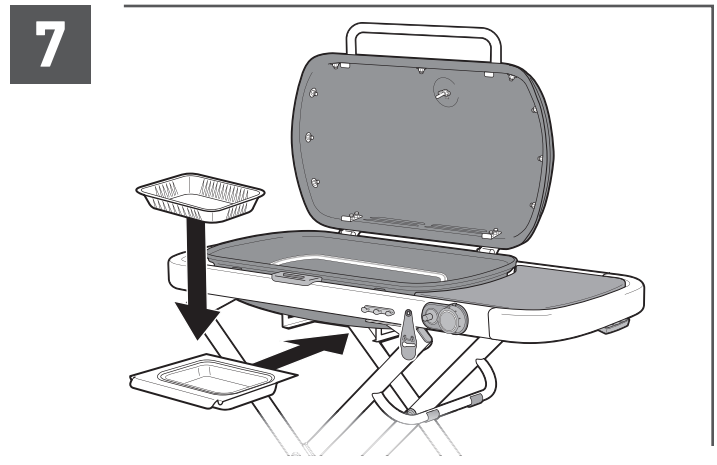
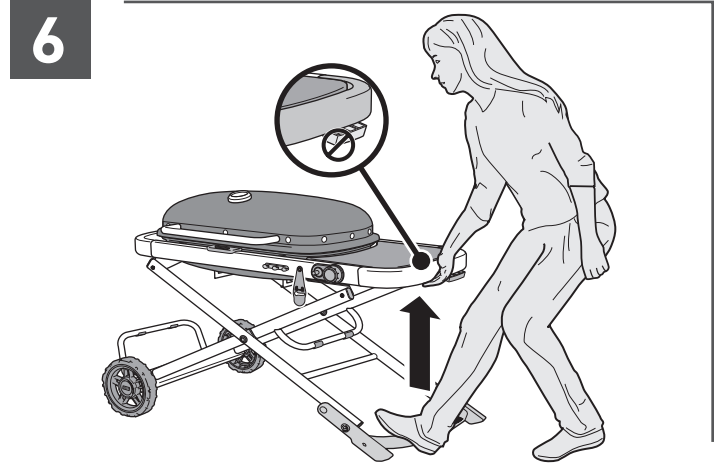
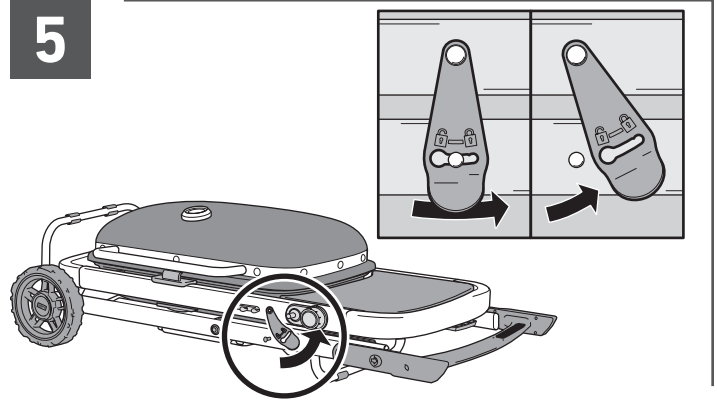
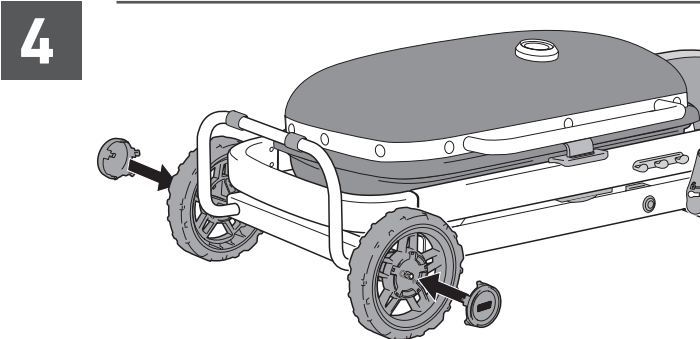
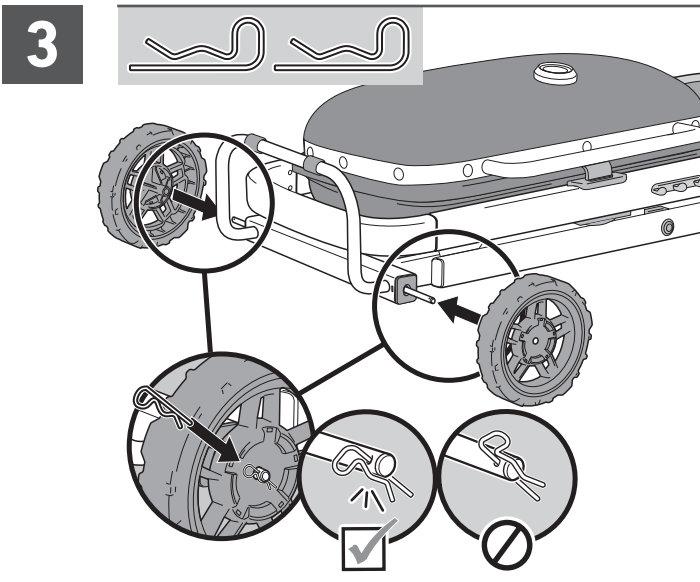
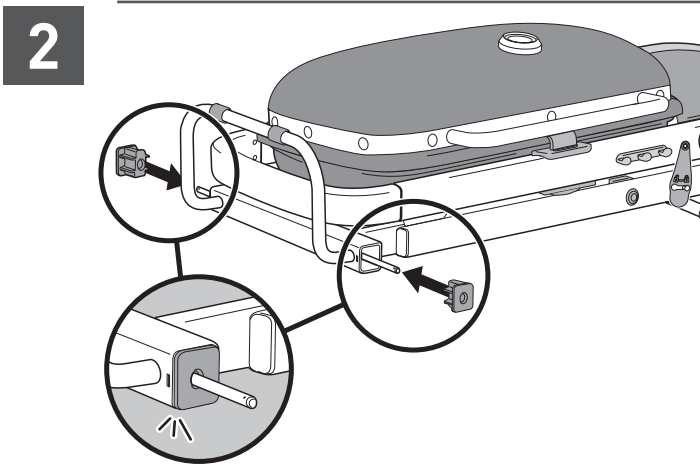
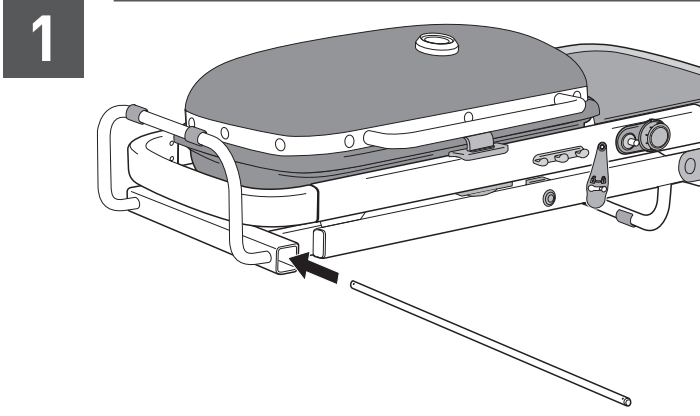
PARTS LIST

Traveler



⚠ Remove all packaging materials and protective film before operating your grill.

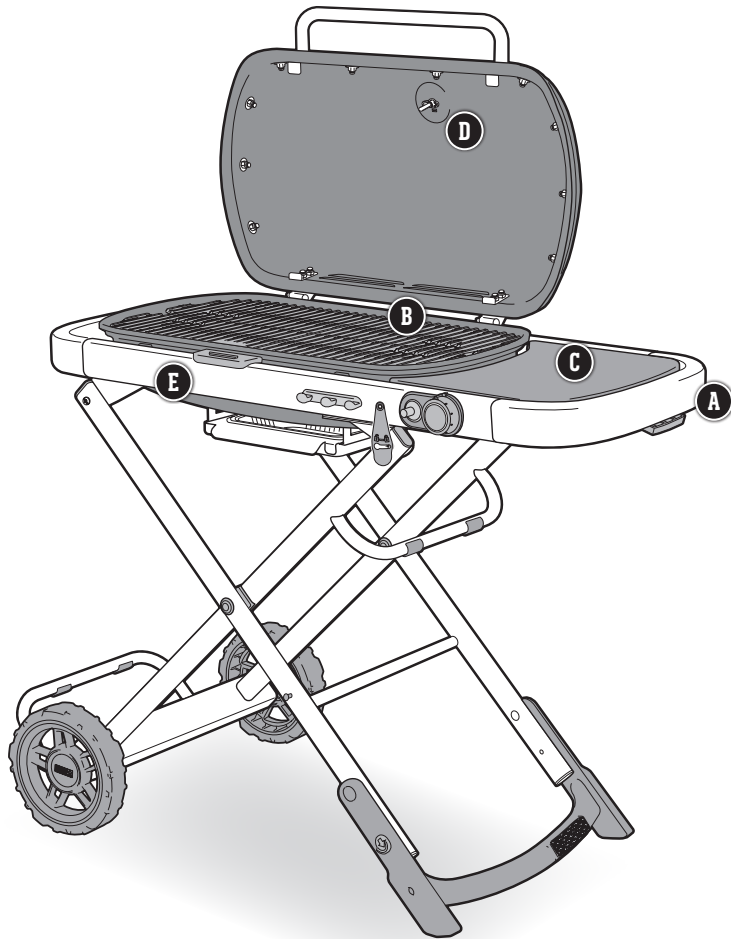
The grills that are illustrated in this Owner's Manual may vary slightly from the model purchased.





PRODUCT FEATURES

TRAVELER FEATURES



A Folding Cart for Easy Transport

Compact, folding cart with automatic lid lock allows the Traveler to easily go where you go. Its designed to fit in the trunk of your car and to not take up room in your garage when storing.

B Porcelain-Enameled, Cast Iron Cooking Grates

Porcelain-enameled, cast-iron cooking grates provide even heat distribution across the entire grilling surface and superior heat retention.

C Side Table and Tool Hooks

Use the side table to keep platters, seasonings, and tools within arm's reach. Hang your essential grilling tools on the hooks for easy access and organization of your workspace.

D Built-In Thermometer

Being aware of the temperature inside of your grill allows you to adjust the heat when needed.

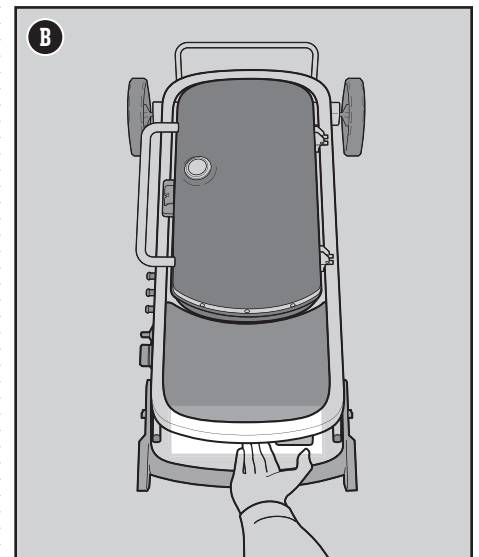
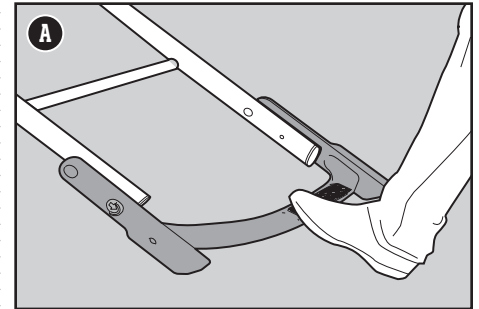
E Automatic Lid Lock

Keeping the lid closed and the cooking grates in place occurs automatically when the grill is lowered to to the down position.

Raising and Lowering the Grill

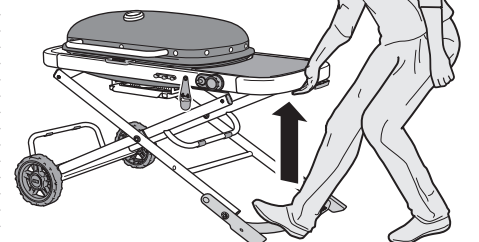
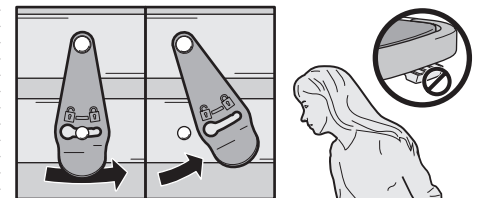
When it's time to set up or put away the grill, follow these steps to ensure the grill is ready.

When raising and lowering the grill, always be sure to stabilize the grill by keeping a foot placed on the foot stand (A), and grasping the grill from the END of the side table frame (B). It is recommended not to grasp the grill from the sides or corners of the frame.



Raising the Grill

- 1) Move the cart lock to the unlocked position and disengage it from the pin.
- 2) Keep one foot on the foot stand and lift the grill from the end of the side table frame until it clicks into the raised position. **Do not grip the cart release lever while raising the grill.**





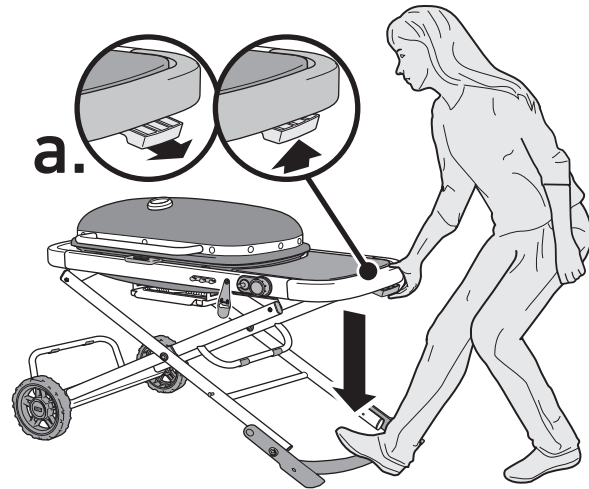
Lowering the Grill

- 1) Make sure the burner control knob is in the off (O) position.
- 2) Close the lid.
- 3) Allow the grill to cool completely.
- 4) **Remove the LP cylinder.** Refer to "Removing the LP Cylinder."

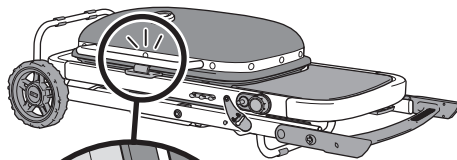
NOTE: A safety feature of the release lever actuates when the LP cylinder is installed. The release lever becomes locked out and the cart cannot be folded down while the LP cylinder is connected.

- 5) Always check the slide-out catch pan to clean or replace the disposable drip tray.
- 6) **To lower the cart,** make sure to keep one foot on the foot stand at the base of the grill and grasp the end of the side table frame (a). Carefully disengage the release lever beneath the side table by: 1) pulling the lever toward you, and 2) lifting it up toward the end-rail. Then, slowly lower the grill keeping your foot in place.

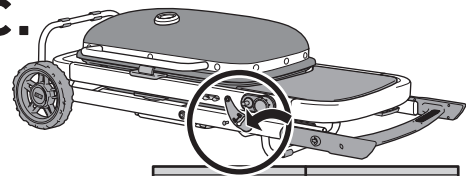
Important: Use caution when lowering the cart. Always guide the cart while moving to the down position by maintaining a steady grip on the frame. Repeated lowering of the cart without maintaining a grip on the frame may cause damage to the gas spring.



b.



c.

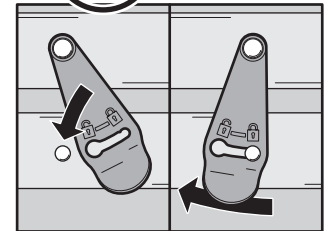
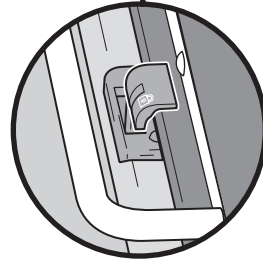


Transportation and Storage

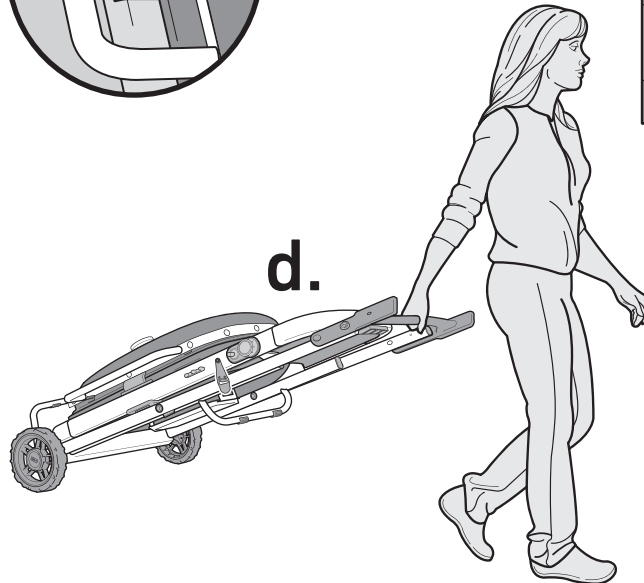
- 1) Once the cart is folded down, the automatic lid lock engages to keep the lid and cooking grates in place (b). To secure the cart in the folded position, fasten the cart lock over the pin (c) and move it to the locked position.
- 2) After the cart is lowered and locked, the grill is ready to roll (d).
- 3) For added convenience in the folded position, rotate the foot stand upward by first sliding back the red tabs on the side of the frame (e). This provides areas on both ends of the grill for lifting into storage or transportation.

NOTE: Do not lift the grill by the lid handle.

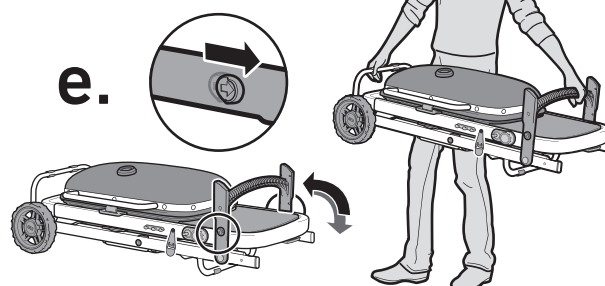
- 4) After a thorough cleaning, store the grill upright for a smaller footprint (f). Follow the steps in the "Cleaning and Maintenance" section of this owner's manual.



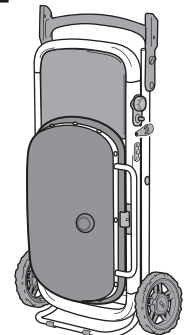
d.



e.



f.



- ⚠ **WARNING:** Only set up the cart on a stable and level outdoor surface. Never set up the cart on a sloping surface.
- ⚠ **WARNING:** Use caution when removing slide-out catch pan and disposing of hot grease.
- ⚠ **WARNING:** Do not store the grill while the LP cylinder is attached.
- ⚠ **WARNING:** Do not store or transport a disconnected LP cylinder inside the grill.
- ⚠ **CAUTION:** Do not move the grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
- ⚠ **CAUTION:** Do not lift the grill by the lid handle as this could result in damage to the lid lock.
- ⚠ **CAUTION:** Do not stack additional items on grill during storage or transit.



GETTING STARTED

Important Information about LP Gas & Gas Connections

What Is LP Gas?

Liquefied petroleum gas, also called LP, LP gas, liquid propane, or simply propane or butane, is the flammable, petroleum-based product used to fuel your grill. It is a gas at moderate temperatures and pressure when it is not contained. But at moderate pressure inside a container, such as a tank, LP is a liquid. As pressure is released from the tank, the liquid readily vaporizes and becomes gas.

Safe Handling Tips for LP Gas Cylinders

There are various guidelines and safety factors that you need to keep in mind when using LP gas. Carefully follow these instructions before using your WEBER gas grill.

- Do not use a damaged, dented or rusty LP cylinder.
- Although your LP cylinder may appear to be empty, gas may still be present, and the cylinder should be transported and stored accordingly.
- LP cylinders should not be dropped or handled roughly.
- Never store or transport the LP cylinder where temperatures can reach 125° F (51.7° C) (the cylinder will become too hot to hold by hand). For example: do not leave the LP cylinder in a car on a hot day.
- LP cylinders must be kept out of reach of children.
- The LP cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders, U.S. Department of Transportation (DOT) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods, CAN/CSA-B339.
- Cylinders must be provided with a listed OPD (Overfilling Prevention Device) and a CGA #600 cylinder connection. The cylinder connection must be compatible with the grill connection.

Regulator Connections

Your WEBER gas grill is equipped with a pressure regulator, which is a device to control and maintain uniform gas pressure as gas is released from the LP cylinder. Each WEBER pressure regulator is designed for vapor withdrawal.

- The pressure regulator supplied with the WEBER gas grill must be used. This regulator is set for 11 inches of water column pressure.

Installing the LP Cylinder

Use disposable LP cylinders with a capacity of 16.4 oz./465 g (1.02 lbs) equipped with a CGA #600 connection and marked "propane" only.

- 1) Make sure burner control knob is turned off by pushing it in and turning it clockwise to the off (O) position.
- 2) Push LP cylinder into regulator and turn clockwise until tight (A). With the LP cylinder in place, the release lever of the cart becomes locked, preventing the grill from being lowered.

Removing the LP Cylinder

Every time you need to lower the grill cart, or your LP cylinder needs to be replaced, follow these instructions to remove it.

- 1) Make sure burner control knob is turned off by pushing it in and turning it clockwise to the off (O) position.
- 2) Unscrew LP cylinder from regulator and remove it from the grill.

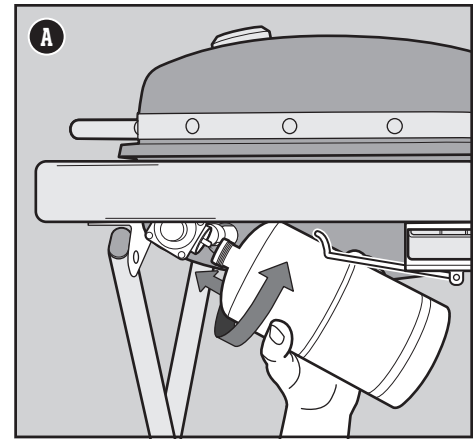
Storage and/or Travel

Disconnect the cylinder if: 1) the cylinder is empty; 2) the grill is being transported; 3) the grill is being stored in a garage or other enclosed area; 4) the grill is not in use.

- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- Do not store a disconnected LP cylinder in a building, garage, or any other enclosed area.
- Do not store or transport a disconnected LP cylinder inside the grill.

For grills that have been stored or left unused for a while, it is important to follow these guidelines:

- The WEBER gas grill should be checked for gas leaks and any obstructions in the burner tube before it is used. (Refer to "CHECKING FOR GAS LEAKS" and "ANNUAL MAINTENANCE.")
- Check that the areas under the cookbox and the removable catch pan are free from debris that might obstruct the flow of combustion or ventilation air.
- The spider/insect screen should also be checked for any obstructions. (Refer to "ANNUAL MAINTENANCE.")



16.4 oz (465 g)

⚠ DANGER: Do not store a spare LP tank under or near this grill. Never fill the tank beyond 80% full. Failure to follow these statements exactly may result in a fire causing death or serious injury.

⚠ WARNING: Do not use a wrench to tighten the connection. Using a wrench could damage the regulator coupling and could cause a leak.

⚠ CAUTION: Use cylinders that are marked "Propane" only.



What is a Leak Check?

Once the LP tank is properly installed, it is necessary to perform a leak check. A leak check is a reliable way to verify that gas is not escaping after you connect the tank. The fuel system in your grill features factory-made connections that have been thoroughly checked for gas leaks and the burners have been flame-tested. WEBER recommends performing a thorough leak check after assembly, as well as every time you disconnect and reconnect a gas fitting. The following fittings should be tested:

- Where the cylinder connects to the regulator.
- Where the regulator connects to the valve.

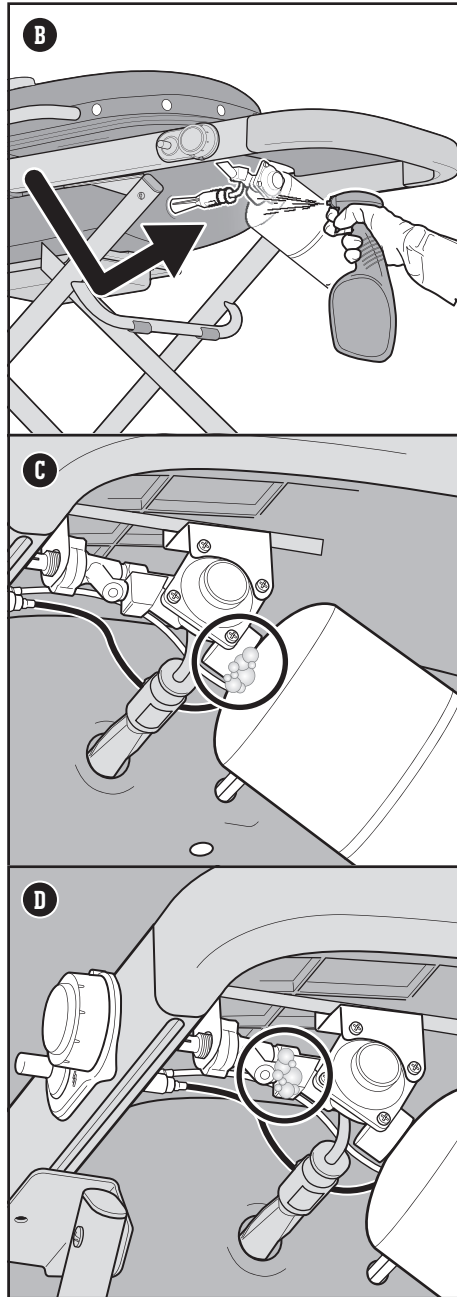
Checking for Gas Leaks

- 1) Make sure burner control knob is turned off by pushing it in and turning it clockwise to the off (O) position.
- 2) Wet fittings **(B)** with a soap and water solution, using a spray bottle, brush, or rag. You can make your own soap and water solution by mixing 20% liquid soap with 80% water; or, you can purchase leak check solution in the plumbing section of any hardware store.
- 3) If bubbles appear there is a leak:
 - a) If the leak is at the cylinder **(C)**, remove the propane cylinder. **DO NOT OPERATE THE GRILL.** Install a different propane cylinder and recheck for leaks with a soap and water solution. If the leak persists, remove the propane cylinder. **DO NOT OPERATE THE GRILL.** Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website.
 - b) If the leak is at the regulator **(D)**, turn off the gas. **NEVER ATTEMPT TO TIGHTEN THE REGULATOR.** **DO NOT OPERATE THE GRILL.** Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website.

If a leak is present, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website.

- 4) If bubbles do not appear, leak checking is complete:
 - a) Rinse connections with water.

NOTE: Since some leak test solutions, including soap and water, may be slightly corrosive, all connections should be rinsed with water after checking for leaks.



⚠ DANGER: Do not use a flame to check for gas leaks. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for leaks.

⚠ DANGER: Leaking gas may cause a fire or explosion.

⚠ DANGER: Do not operate the grill if there is a gas leak present.

⚠ DANGER: If you see, smell, or hear the hiss of gas escaping from the liquid propane tank:

- 1) Move away from liquid propane tank.
- 2) Do not attempt to correct the problem yourself.
- 3) Call your fire department.



OPERATION

The Very First Time You Grill

Perform an Initial Burn-Off

Heat the grill on the highest setting, with the lid closed, for at least 20 minutes prior to grilling for the first time.

Every Time You Grill

Meal-to-Meal Maintenance

The Meal-To-Meal Maintenance plan includes the following simple, yet important, steps that should always be performed prior to grilling.

Check for Grease

Your grill was built with a grease management system that funnels grease away from food and into a disposable container. As you cook, grease is channeled down the cookbox and into a disposable drip tray that lines the slide-out catch pan. This system should be cleaned each and every time you grill to prevent fires.

- 1) Confirm that the grill is off and cool.
- 2) Remove the slide-out catch pan (A). Check for excessive amounts of grease in the disposable drip pan that lines the catch pan. Discard disposable drip pan when necessary and replace with a new one.
- 4) Reinstall all components.

Preheat the Grill

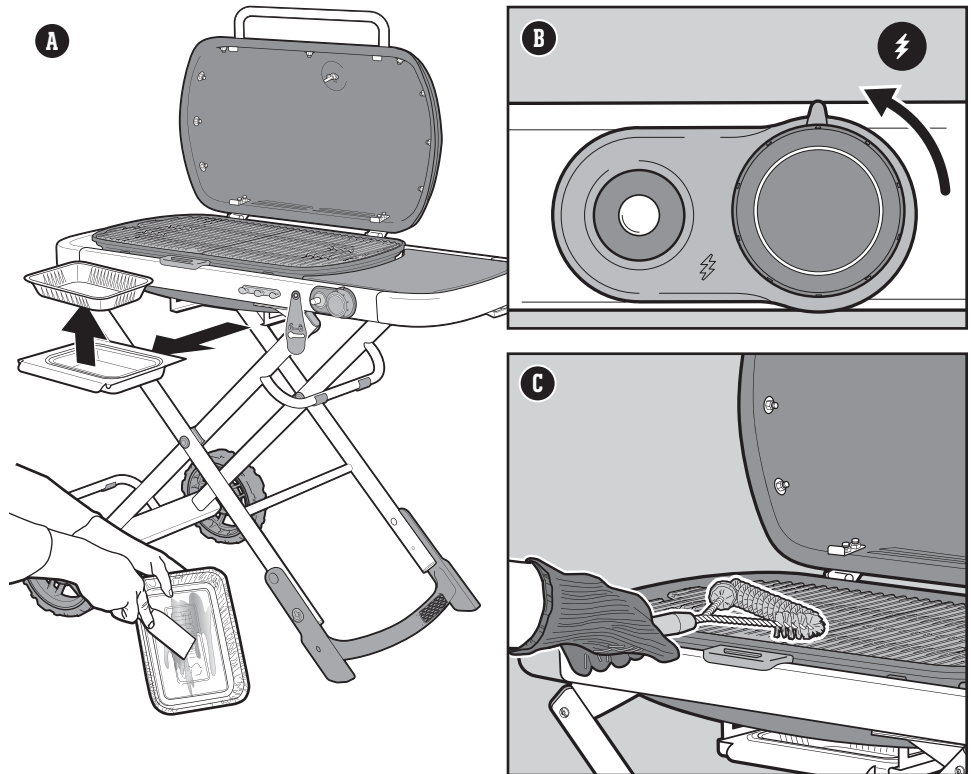
Preheating the grill is critical to successful grilling. Preheating helps to prevent food from sticking to the grate and gets the grate hot enough to sear properly. It also burns off residue of a previously cooked meal.

- 1) Open the grill lid.
- 2) Ignite your grill according to the ignition instructions in this Owner's Manual.
- 3) Close lid.
- 4) Preheat the grill with the burner on the start/high ⚡ position for 10 to 15 minutes or until thermometer registers 500° F (260° C) (B).

Clean the Cooking Grate

After preheating, any bits of food or debris left over from previous use will be easier to remove. Cleaned grates will also prevent your next meal from sticking.

- 1) Brush the grates with a stainless steel bristle grill brush immediately after preheating (C).



⚠ **DANGER:** Do not line the slide-out catch pan or cookbox with aluminum foil.

⚠ **DANGER:** Check the slide-out catch pan for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a grease fire.

⚠ **WARNING:** Use caution when removing slide-out catch pan and disposing of hot grease.

⚠ **WARNING:** Use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating grill.

⚠ **WARNING:** Grill brushes should be checked for loose bristles and excessive wear on a regular basis. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grates or brush. WEBER recommends purchasing a new stainless steel bristle grill brush at the beginning of every spring.

⚠ **WARNING:** Keep ventilation openings around tank clear and free of debris.



Igniting the Grill

Using the Ignition System to Ignite the Grill

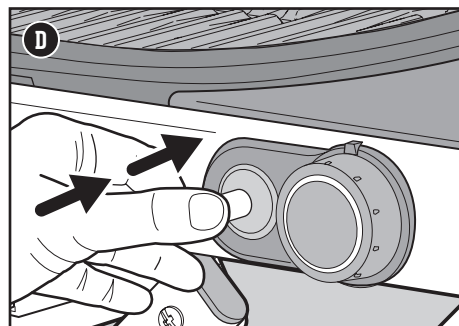
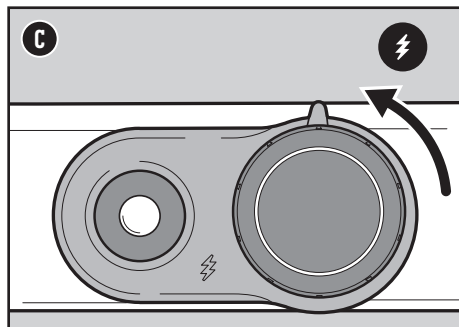
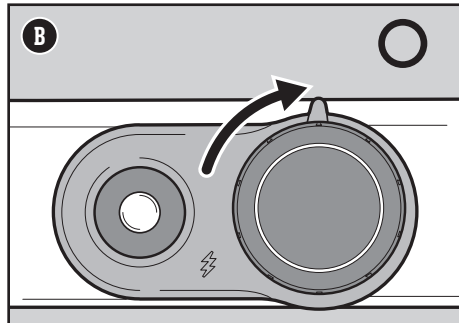
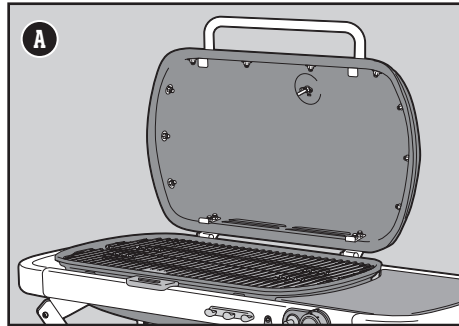
The ignition system ignites the burner with a spark from the igniter electrode. You generate the energy for the spark by pushing the igniter button. You will hear the igniter ticking. After preheating on high is complete, you may adjust the burner control knob to your desired setting for grilling.

- 1) Open the grill lid (A).
- 2) Check that the burner control knob is in the off \circ position. Check by pushing in and turning knob clockwise (B).
- 3) Confirm that the cylinder is properly installed. Refer to "Installing the LP Cylinder."
- 4) Push the burner control knob in and turn it counterclockwise to the start/high ⚡ position (C).
- 5) Push the red igniter button several times, so it clicks each time (D).
- 6) Check that the burner is lit by looking through the cooking grates. You should see a flame.
- 7) If the burner does not ignite, turn burner control knob to the off \circ position and wait five minutes to allow the gas to clear before attempting to light the burner again.

Should the burner fail to ignite using the ignition system, refer to the TROUBLESHOOTING section. There you will find instructions on igniting the grill with a match to help determine the exact problem.

To Extinguish Burners

- 1) Push the burner control knob in and then turn clockwise all the way to the off \circ position.



⚠ WARNING: Open lid during ignition.

⚠ WARNING: Do not lean over open grill while igniting or cooking.

⚠ WARNING: If ignition does not occur within five seconds, turn the burner control knob to the off position. Wait five minutes to allow accumulated gas to dissipate, and then repeat the lighting procedure.



PRODUCT CARE

Cleaning and Maintenance

Cleaning the Inside of the Grill

Over time, the performance of your grill can diminish if it has not been maintained properly. Low temperatures, uneven heat, and food sticking to cooking grates are all signs that cleaning and maintenance are overdue.

A thorough cleaning is recommended when the grill is going to be folded and stored vertically, or at least twice a year. Consistent use may require quarterly cleanings. When your grill is off and cool, start by cleaning the inside, from the top down.

Cleaning the Lid

From time to time you may notice "paint-like" flakes on the inside of the lid. During use, grease and smoke vapors slowly change into carbon and deposit on the inside of your lid. These deposits will eventually peel, and look very similar to paint. These deposits are non-toxic, but the flakes could fall onto your food if you do not clean the lid regularly.

- 1) Brush the carbonized grease from the inside of the lid with a stainless steel bristle grill brush (A). To minimize further build-up, the inside of the lid can be wiped with a paper towel after grilling while the grill is still warm (not hot).

Cleaning the Cooking Grates

If you have been cleaning your cooking grates as recommended, the debris on your grates should be minimal.

- 1) With grates installed, brush the debris off your cooking grate with a stainless steel bristle grill brush (B).
- 2) Take the grates out and set aside.

Cleaning the Burner

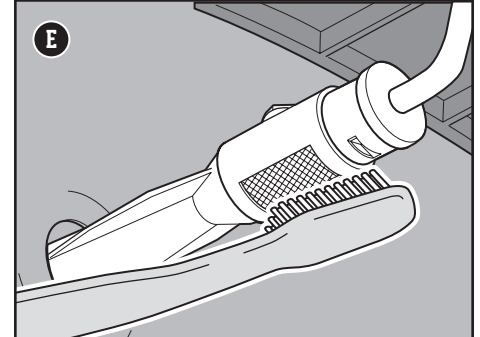
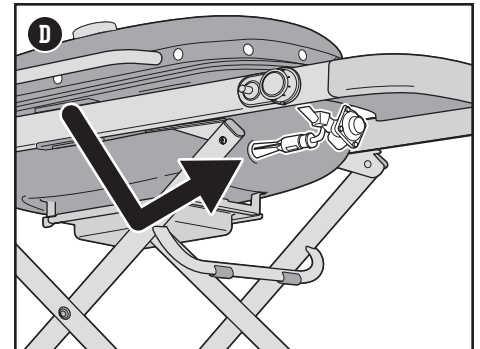
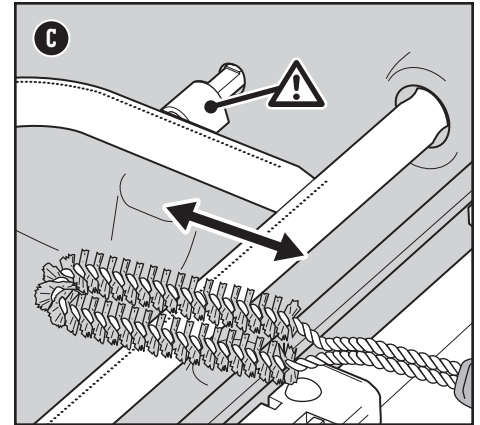
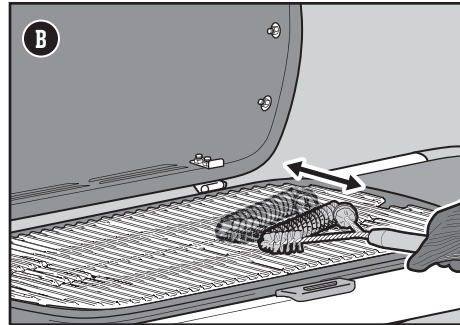
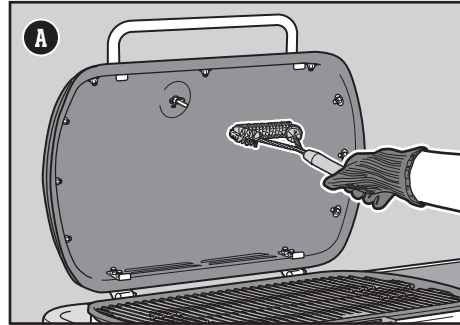
Two areas on the burner that are key to optimum performance are the ports (small openings running along the length of the burner) and the spider/insect screens on the ends of the burner. Keeping these areas clean is essential for safe operation.

Cleaning the Burner Ports

- 1) Use a clean stainless steel bristle grill brush to clean the outside of the burners by brushing across the top of the burner ports (C). Do not brush lengthwise along the tube, as this will only brush debris from one port to another.
- 2) When cleaning the burner, avoid damaging the ignition electrode by carefully brushing around it.

Cleaning the Spider Screens

- 1) Locate the end of the burner behind the control panel where it meets the valve (D).
- 2) Clean the spider/insect screen on the burner using a soft bristle brush (E).



⚠ **WARNING:** Turn your grill off and wait for it to cool before thoroughly cleaning.

⚠ **WARNING:** When cleaning the burners, never use a brush that has already been used to clean the cooking grates. Never put sharp objects into the burner port holes.

⚠ **CAUTION:** Do not place any grill components onto the side tables as they may scratch the paint or stainless steel surfaces.

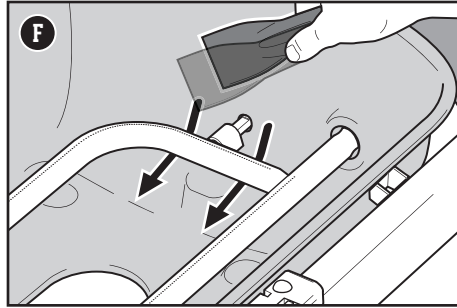
⚠ **CAUTION:** Do not use any of the following to clean your grill: abrasive stainless steel polishes or paints, cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene, oven cleaner, abrasive cleansers (kitchen cleansers), or abrasive cleaning pads.



Cleaning the Cookbox

Look inside the cookbox for any grease accumulation or leftover food particles. Excessive accumulation can cause a fire.

- 1) Use a plastic scraper to scrape debris off the sides and bottom of the grill into the opening in bottom of the cookbox (F). This opening leads debris into the slide-out catch pan.



Cleaning the Grease Management System

The grease management system consists of a slide-out catch pan and a disposable drip tray (G). These components were designed to be easily removed, cleaned, and replaced; an essential step every time you prepare to grill. Instructions on inspecting the grease management system can be found in MEAL-TO-MEAL MAINTENANCE.

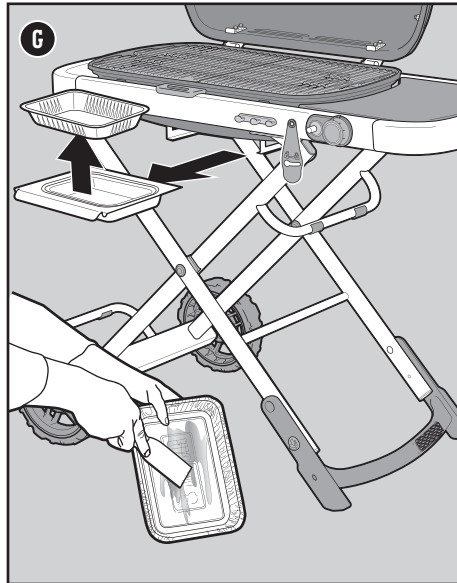
Cleaning the Outside of the Grill

The outside of your grill may include stainless steel, porcelain-enameled, and plastic surfaces. WEBER recommends the following methods based on the surface type.

Cleaning Stainless Steel Surfaces

Clean stainless steel using a non-toxic, non-abrasive stainless steel cleaner or polish designed for use on outdoor products and grills. Use a microfiber cloth to clean in the direction of the grain of the stainless steel. Do not use paper towels.

Note: Do not risk scratching your stainless steel with abrasive pastes. Pastes do not clean or polish. They will change the color of the metal by removing the top chromium oxide film coating.



Cleaning Painted, Porcelain-Enameled Surfaces and Plastic Components

Clean painted, porcelain-enameled and plastic components with warm soapy water, and paper towels or cloth. After wiping down the surfaces, rinse and dry thoroughly.

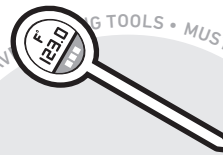
Cleaning the Outside of Grills that are in Unique Environments

If your grill is subject to a particularly harsh environment, you will want to clean the outside more often. Acid rain, pool chemicals, and salt water can cause surface rusting to appear. Wipe down the outside of your grill with warm soapy water. Follow up with a rinse and thorough drying. Additionally, you may want to apply a stainless steel cleaner weekly to prevent surface rust.



FOIL PANS

Perfect for lining the catch pan to make cleanup convenient and easy.



THERMOMETER

Small and relatively inexpensive, this gadget is essential for quickly gauging the internal temperature of the meat when grilling.



GRILL BRUSH

A must-use before you even dream of grilling. A quick once-over on hot grates prevents the charred remains of meals past from sticking to your meals present.



TROUBLESHOOTING

GRILL WILL NOT IGNITE

SYMPTOM

• Burner does not ignite when following the ignition instructions in the “Operation” section of this Owner's Manual.

CAUSE	SOLUTION
There is a problem with gas flow.	If the grill will not ignite, the first step is to determine if there is gas flowing to the burners. To check this, follow the instructions below for “Using a Match to Determine if there is Gas Flow to the Burners.” If match lighting IS NOT successful , follow the gas flow troubleshooting suggestions on the next page.
There is a problem with the ignition system.	If the grill will not ignite, the first step is to determine if there is gas flowing to the burners. To check this, follow the instructions below for “Using a Match to Determine if there is Gas Flow to the Burners.” If match lighting IS successful , follow the instructions below for “Checking the Components of the Ignition System.”

Using a Match to Determine if there is Gas Flow to the Burners

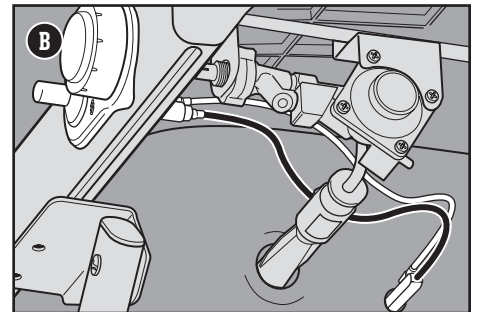
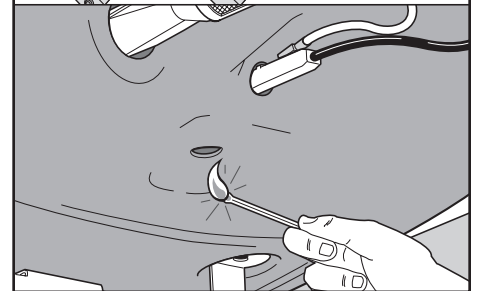
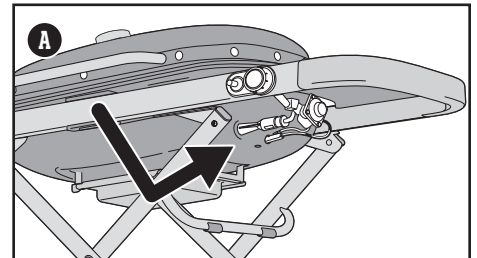
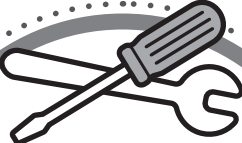
- 1) Open the grill lid.
- 2) Check that the burner control knob is in the off \circ position. Check by pushing in and turning knobs clockwise.
- 3) Confirm that the cylinder is properly installed. Refer to “Installing the LP Cylinder.”
- 4) Strike a match and put the flame under the matchlight hole (A).
- 5) While holding lit match, push the burner control knob in and turn it counterclockwise to the start/high \bullet position.
- 6) Check that the burner is lit by looking through the cooking grates.
- 7) If the burner does not ignite within 4 seconds, turn burner control knob to the off \circ position and wait five minutes to allow the gas to clear before attempting to light the burner again. If repeated attempts fail, follow the gas flow troubleshooting instructions on the next page.
- 8) If the burner ignites, the problem lies in the ignition system. Follow the instructions for “Checking the Components of the Ignition System.”

Checking the Components of the Ignition System

When pressing the igniter button you should hear it click. Check the wires to ensure the igniter is creating a spark.

Checking the Wires

- 1) Check that the white and black ignition wires are connected securely to the terminals on the igniter button behind the control panel (B).
- 2) Verify the igniter button pushes in, clicks, and returns out again.

REPLACEMENT PARTS

To obtain replacement parts, contact the local retailer in your area or log onto weber.com.

CALL CUSTOMER SERVICE

If you are still experiencing any problems, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on weber.com.



GAS FLOW

SYMPTOM

- Grill does not reach desired temperature or heats unevenly.
- The burner fails to ignite.
- Flame is low when burner is on high position.
- Flames do not run the whole length of the burner.
- Burner flame pattern is erratic.

CAUSE

- The LP cylinder is low or empty.
- Burner ports are dirty.

SOLUTION

- Replace LP cylinder.
- Clean burner ports. Refer to "Cleaning the Burner Ports."

SYMPTOM

- Gas is smelled in conjunction with burner flames that appear yellow and lazy.

CAUSE

- Spider screens on the burner is obstructed.

SOLUTION

- Clean spider screens. Refer to "Cleaning the Spider Screens" in the Product Care section. Also refer to the illustrations and information in this section about proper flame pattern and spider screens.

SYMPTOM

- The smell of gas and/or a light hissing sound.

CAUSE

- Connection between regulator and LP cylinder could be incomplete.
- The regulator coupling with the LP cylinder could be damaged.

SOLUTION

- Extinguish any open flame. Remove and reinstall the LP Cylinder. Refer to "Installing the LP Cylinder" section of your owner's manual.
- Extinguish any open flame. Remove the LP cylinder. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website.

GREASY GRILL (Peeling Paint & Flare-Ups)

SYMPTOM

- Inside of lid appears to have the appearance of peeling paint.

CAUSE

- The flakes you see are accumulated cooking vapors that have turned into carbon.

SOLUTION

- This happens over time after repeated use of your grill. This is not a defect. Clean the lid. Refer to the "Product Care" section.

SYMPTOM

- Experiencing flare-ups when grilling or preheating.

CAUSE

- There is leftover food from the previous meal.
- The inside of the grill needs to be cleaned thoroughly.

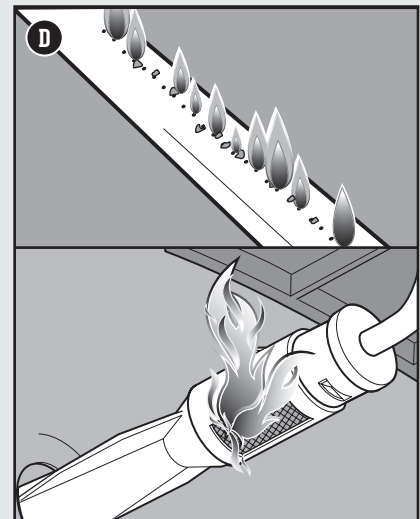
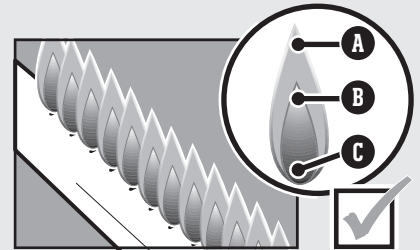
SOLUTION

- Always preheat the grill on the highest setting for 10 to 15 minutes.
- Follow the steps in the "Cleaning and Maintenance" section to clean the grill inside from the top down.

Proper Burner Flame Pattern

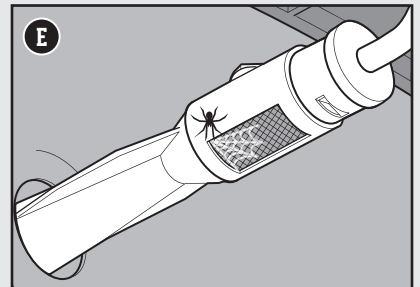
The burner in your grill is factory set for the correct air and gas mixture. When the burner is performing correctly, you will see a specific flame pattern. The tips may occasionally flicker yellow (A), with a descending light blue (B) to dark blue flame (C).

⚠ WARNING: Blocked and dirty ports can restrict full gas flow, resulting in a fire (D) in and around the gas valves, causing serious damage to your grill.



Spider Screens

The combustion air openings of the burners (E) are fitted with stainless steel screens to prevent spiders and other insects from spinning webs and building nests inside the burners. Additionally, dust and debris can accumulate on the outside of the spider/insect screen and obstruct the oxygen flow to the burners.



⚠ WARNING: Do not attempt to make any repair to gas carrying, gas burning, ignition components or structural components without contacting Weber-Stephen Products LLC, Customer Service Department.

⚠ WARNING: Failure to use genuine Weber-Stephen parts for any repair or replacement will void all warranty protection.

⚠ CAUTION: The burner tube openings must be positioned properly over the valve orifices.



Grilling Do's and Don'ts

Preheat each and every time.

If the cooking grates aren't hot enough, food will stick, and you will likely never have a chance of searing properly or developing those handsome grill marks. Even if a recipe calls for medium or low heat, always preheat the grill on the highest setting first. Open the lid, turn up the heat, close the lid, and then let the cooking grate heat up for about ten minutes or until the lid thermometer reads 500° F (260° C).

Don't grill on dirty grates.

Tossing food onto the cooking grates before they have been cleaned is never a good idea. Leftover "stuff" on the grates acts like glue, binding it to the grates and your new food. To avoid tasting last night's dinner on today's lunch, make sure you are grilling on a clean cooking grate. Once the grates are preheated, use a stainless steel bristle grill brush to make a clean, smooth surface.

Be present in the process.

Before firing up your grill, make sure that everything you need is within arm's reach. Don't forget your essential grilling tools, already oiled and seasoned food, glazes or sauces, and clean cooking platters for cooked food. Having to run back to your kitchen not only means missing out on the fun, but could also result in burning your food. French chefs call this "mise en place" (meaning, "put in place"). We call it "being present".

Create a little elbow room.

Packing too much food onto the cooking grates restricts your flexibility. Leave at least one-quarter of the cooking grates clear, with plenty of space between each food item, in order to get your tongs in there and easily move the food around. Sometimes grilling involves split-second decisions and the ability to jockey food from one area to another. So give yourself enough room to operate.

Try not to peek.

The lid on your grill is for more than just keeping the rain out. Most importantly, it's for preventing too much air from getting in, and too much heat and smoke from getting out. When the lid is closed, the cooking grates are hotter, the grilling times are faster, the smoky tastes are stronger, and the flare-ups are fewer. So put a lid on it!

Only flip once.

What's better than a juicy steak with a deep sear and plenty of beautifully caramelized bits? The key to accomplishing these results is to keep your food in place. Sometimes we have the tendency to flip our food before it reaches the desirable level of color and flavor. In nearly all cases, you should turn food just once. If fiddling with it more than that, you are probably also opening the lid too much, which causes its own set of problems. So step back and trust the grill.

Know when to tame the flame.

When grilling, sometimes the most important thing to know is when to stop. The most reliable way to test doneness of your food is to invest in an instant-read thermometer. This slim little gem will help you pinpoint that critical moment when your food is at its best.

Don't be afraid to experiment.

Back in the 1950s, grilling meant one thing: meat (and only meat) charred over open flames. The modern day backyard chef doesn't need a kitchen in order to prepare a full course meal. Use your grill to make char-grilled appetizers, sides, and even desserts. Register your grill to receive special content that will inspire you along the way. We'd love to join you on your grilling adventures.



BARBECUE MITTS

When in doubt, wear them. The good ones are insulated and protect both hand and forearm.



TIMER

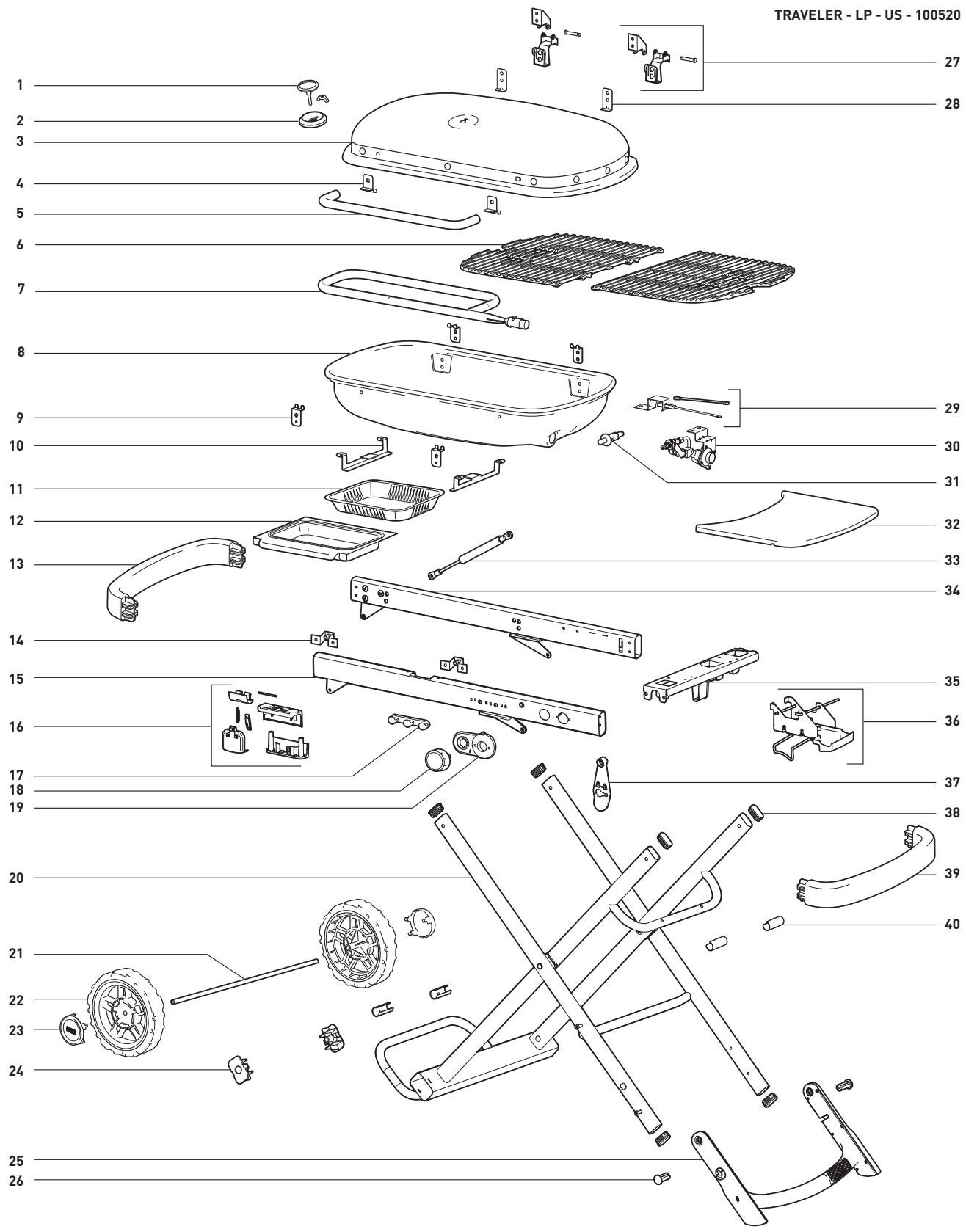
Avoid the disappointment of torching your dinner by simply setting a timer.

Nothing fancy needed—just one that is reliable and easy to use.

REPLACEMENT PARTS



TRAVELER - LP - US - 100520





NOTES



DON'T FORGET TO REGISTER





weber.com

U.S./EE. UU./États-Unis :
1-800-446-1071

Mexico/México/Mexique :
01 800 0093237

Canada/Canadá/Canada :
1-800-446-1071

weber TRAVELER

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE DU BARBECUE AU PROPANE LIQUIDE



Téléchargez l'application WEBER Grills!

Pour commencer, profitez de l'application gratuite WEBER Grills. L'application WEBER répondra à toutes vos questions en matière de cuisson sur le grill, et vous guidera à chaque étape, de l'installation du réservoir à gaz à votre premier barbecue. Personnalisez-la selon votre modèle (et vos goûts) en répondant à quelques questions simples afin d'enregistrer votre appareil.

- Réglage du barbecue et installation du réservoir à gaz
- Guides et méthodes de cuisson
- Minuteries et outils
- Recettes pour tous les goûts
- Menus et recettes de saison

Before you begin >>>>



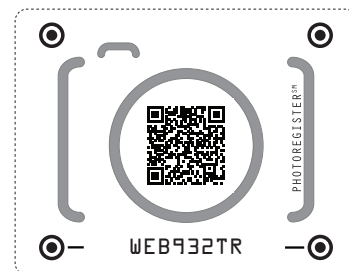
Enhance your assembly experience.

Download the free BILT™ app for 3D step-by-step instructions.

ENREGISTREZ-LE *aujourd'hui*

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



Scannez le code QR ou envoyez une photo de l'icône de l'appareil photo au 71403
Ou enregistrez-vous en ligne sur weber.registria.com
Besoin d'aide pour? Visitez photoregister.com/help ou envoyez un message texto HELP au 71403

Descarga gratis la app BILT™ y sigue las instrucciones 3D paso a paso.
Téléchargez gratuitement l'application BILT™ pour obtenir les instructions étape par étape en 3D.

Lisez attentivement le présent manuel du propriétaire et conservez-le à titre de référence. Pour toute question, communiquez dès maintenant avec nous.

76418

112620
frCA



SÉCURITÉ

Consignes de sécurité importantes

Les mentions **DANGER**, **AVERTISSEMENT** et **PRUDENCE** sont utilisées dans le présent manuel afin de souligner des éléments d'information particulièrement importants. Lisez et respectez ces consignes afin d'assurer la sécurité et de prévenir les dommages matériels. Voici la définition de chacune des mentions.

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

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

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

△ DANGER

S'il y a une odeur de gaz :

- Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
- Éteindre toute flamme nue.
- Ouvrir le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

△ AVERTISSEMENT

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.
- Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.

UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE BARBECUE.

REMARQUE À L'INSTALLATEUR : Laissez les présentes instructions au propriétaire.

REMARQUE AU PROPRIÉTAIRE : Conservez ces instructions à titre de référence.

Installation et assemblage

△ DANGER : Ce barbecue n'a pas été conçu pour être installé sur un véhicule de plaisance ni sur un bateau.

△ AVERTISSEMENT : Utilisez ce barbecue uniquement une fois que l'assemblage des pièces est terminé conformément aux instructions d'assemblage.

△ AVERTISSEMENT : N'installez pas ce barbecue dans un espace encastré ni dans un aménagement sur glissières.

△ AVERTISSEMENT : Ne modifiez pas le barbecue. Le propane liquide n'est pas du gaz naturel. Toute tentative de conversion ou d'utilisation du gaz naturel dans un appareil au propane liquide ou vice versa est non sécuritaire et entraîne l'annulation de la garantie.

• Aux États-Unis, l'installation doit être conforme aux codes locaux en vigueur. En l'absence de codes locaux, les codes applicables selon le type d'appareil sont les suivants : le *National Fuel Gas Code* (ANSI Z223.1/NFPA 54), le *Natural Gas and Propane Installation Code* (CSA B149.1) ou le *Propane Storage and Handling Code* (B149.2). Pour les véhicules de plaisance, les codes sont : le *Standard on Recreational Vehicles* (ANSI A119.2/NFPA 1192) et le *Recreational Vehicle Code* (CSA Z240 RV Series).

• Au Canada, l'installation de ce barbecue doit être conforme aux codes locaux en vigueur et à la version la plus récente du *Code de stockage et de maintenance du propane* (CAN/CSA-B149.2). Les présentes instructions, bien que généralement acceptables, ne respectent pas nécessairement toutes les dispositions des codes canadiens en matière d'installation, notamment quant aux conduites hors terre et souterraines.

• Au Mexique, en l'absence de code local, vous devez vous conformer à la plus récente version de la norme officielle mexicaine (NOM).

• Si une source électrique externe est utilisée (par exemple, une rôtissoire), celle-ci doit être mise à la terre conformément aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de tels codes, au *National Electrical Code* (ANSI/NFPA 70) ou au *Code canadien de l'électricité*, 1^{re} partie, CSA C22.1.

Fonctionnement

△ DANGER : Utilisez le barbecue à l'extérieur seulement, dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez pas dans un garage, un immeuble, un passage recouvert, une tente ni tout autre endroit couvert ou toute installation couverte de matériaux combustibles.

△ DANGER : N'utilisez pas le barbecue dans un véhicule ni dans l'espace de rangement ou de stockage d'un véhicule, quel qu'il soit. Cela comprend, sans toutefois s'y limiter, les voitures, les camions, les voitures familiales, les fourgonnettes, les utilitaires sport, les véhicules de plaisance et les bateaux.

△ DANGER : N'utilisez pas le barbecue à moins de 61 cm (24 po) de matériaux combustibles. Cette distance doit être respectée au-dessus, en dessous, à l'arrière et aux côtés de l'appareil.

△ DANGER : Assurez-vous de l'absence de vapeurs et de liquides inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que de matériaux combustibles à proximité de la zone de cuisson.

△ DANGER : Lorsqu'il est en fonction, ce barbecue doit être maintenu à distance de tout matériau inflammable.

△ DANGER : Ne placez pas de housse ni d'objets inflammables sur le barbecue ou dans l'espace de rangement sous le barbecue lorsque ce dernier fonctionne ou est chaud.

△ DANGER : En cas de feu de friture, fermez tous les brûleurs et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint.

△ AVERTISSEMENT : Certaines parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à distance.

△ AVERTISSEMENT : L'usage d'alcool, de médicaments d'ordonnance ou sans ordonnance ainsi que de drogues illégales peut altérer les capacités de l'utilisateur et l'empêcher d'assembler, de déplacer, de ranger ou d'utiliser le barbecue d'une manière adéquate et sécuritaire.

△ AVERTISSEMENT : Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance lorsqu'il est en préchauffage ou en fonction. Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez ce barbecue. L'ensemble du compartiment à cuisson devient chaud durant la cuisson.

△ AVERTISSEMENT : Ne déplacez pas le barbecue lorsqu'il est en fonction.

△ AVERTISSEMENT : Gardez tout cordon d'alimentation électrique et tuyau d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chauffées.

• N'utilisez ni charbon de bois ni pierre de lave dans le barbecue.

Entreposage et non-utilisation

△ AVERTISSEMENT : Coupez l'alimentation en gaz en fermant la bouteille de gaz (le réservoir) après l'utilisation.

△ AVERTISSEMENT : Les réservoirs de propane liquide doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit hors de portée des enfants. Ils ne doivent pas être entreposés dans un immeuble, un garage, ni tout autre espace clos.

△ AVERTISSEMENT : Avant d'utiliser le barbecue après une certaine période d'entreposage ou de non-utilisation, assurez-vous qu'il n'y a aucune fuite de gaz ni aucune obstruction des brûleurs.

• Vous pouvez entreposer le barbecue à l'intérieur seulement si le réservoir de propane liquide est déconnecté et retiré de l'appareil.

Proposition 65, Californie

△ AVERTISSEMENT : Les sous-produits de la combustion libérés lors de l'utilisation de cet appareil contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme des causes de cancer, d'anomalies congénitales ou d'autres dangers pour le système de reproduction.

△ PROPOSITION 65 AVERTISSEMENT : La manipulation des composantes en laiton de cet appareil est susceptible de vous exposer à du plomb, un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme une cause de cancer, d'anomalies congénitales ou d'autres dangers pour le système de reproduction. *Lavez-vous les mains après avoir manipulé cet appareil.*





Bonjour et bienvenue au sein de la famille WEBER!

Veillez vous assurer de lire le présent Guide d'utilisation et de télécharger l'application gratuite WEBER Grills afin de commencer à cuisiner le plus rapidement possible. L'application WEBER Grills est la solution pour maîtriser l'art du barbecue. Qu'il s'agisse de l'installation du réservoir à gaz, de recettes ou de fonctionnalités personnalisables, l'application est l'endroit où vous entamerez votre exploration du monde des grillades – et ne voudrez plus en ressortir.

Nous vous remercions d'avoir choisi WEBER.

TABLE DES MATIÈRES

- 2 Sécurité
 - Consignes de sécurité importantes
- 4 Garantie
- 4 Liste des pièces
- 5 Assemblage
- 6 Caractéristiques du barbecue
 - Caractéristiques du Traveler
 - Relèvement et abaissement du barbecue
- 8 Pour commencer
 - Renseignements importants sur les branchements de propane liquide et de gaz
- 10 Fonctionnement
 - Avant votre première utilisation
 - À chaque utilisation
 - Allumage du barbecue
- 12 Entretien de l'appareil
 - Nettoyage et entretien
- 14 Dépannage
- 16 Trucs et astuces
 - Les pratiques du barbecue
 - Guide de cuisson au barbecue
- 18 Pièces de rechange



GARANTIE

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

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

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

GARANTIE VOLONTAIRE WEBER

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

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE

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

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

GESTION DE LA GARANTIE/EXCLUSION DE LA GARANTIE

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

Cette GARANTIE est annulée si les dommages, la détérioration, la décoloration et la rouille sont causés par :

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

L'utilisation ou l'installation sur votre produit WEBER de pièces autres que des pièces d'origine WEBER annulera la présente garantie, et tout dommage en découlant ne sera pas couvert par la présente garantie. Toute conversion d'un barbecue au gaz non autorisée par WEBER et non effectuée par un technicien autorisé par WEBER annulera cette garantie.

PÉRIODES DE COUVERTURE DE LA GARANTIE

Cuve de cuisson :
5 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

Ensemble couvercle :
5 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

Tuyau du brûleur en acier inoxydable :
3 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

Grilles de cuisson en fonte et en porcelaine émaillée :
3 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

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

Autres pièces :
2 ans

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

OUTRE LA GARANTIE ET LES CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ DÉCRITES DANS CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'EXISTE EXPLICITEMENT AUCUNE AUTRE GARANTIE OU DÉCLARATION VOLONTAIRE DE RESPONSABILITÉ FIGURANT ICI ALLANT AU-DELÀ DE LA RESPONSABILITÉ LÉGALE APPLICABLE À WEBER. LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE LIMITE PAS ET N'EXCLUT PAS LES SITUATIONS OU RÉCLAMATIONS POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE EN VERTU DE LA LÉGISLATION.

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

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

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

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

LA PRÉSENTE GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT AUX PRODUITS UTILISÉS PAR UNE SEULE FAMILLE EN MAISON OU EN APPARTEMENT. ELLE NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS PAR PLUSIEURS FAMILLES NI À CEUX UTILISÉS DANS UN CONTEXTE COMMERCIAL OU COMMUNAUTAIRE, COMME DANS DES RESTAURANTS, DES HÔTELS, DES COMPLEXES OU DES ÉTABLISSEMENTS LOCATIFS.

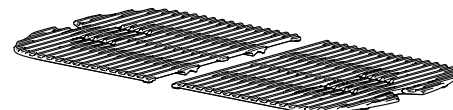
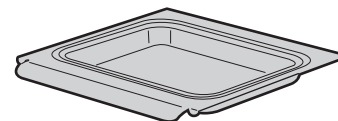
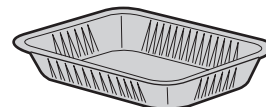
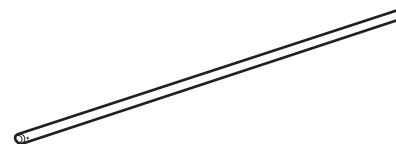
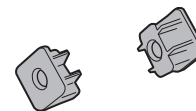
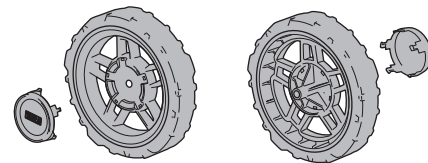
WEBER PEUT PARFOIS MODIFIER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN RENSEIGNEMENT COMPRIS DANS LA PRÉSENTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME OBLIGEANT WEBER À INTÉGRER CES CHANGEMENTS DE CONCEPTION AUX PRODUITS FABRIQUÉS PRÉCÉDEMMENT. DE PLUS, AUCUN CHANGEMENT NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME UNE ADMISSION DE DÉFECTUOSITÉ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

Webster-Stephen PRODUCTS LLC
Centre de service à la clientèle
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
É.-U.

Pour obtenir des pièces de rechange, appelez au :
1 800 446-1071

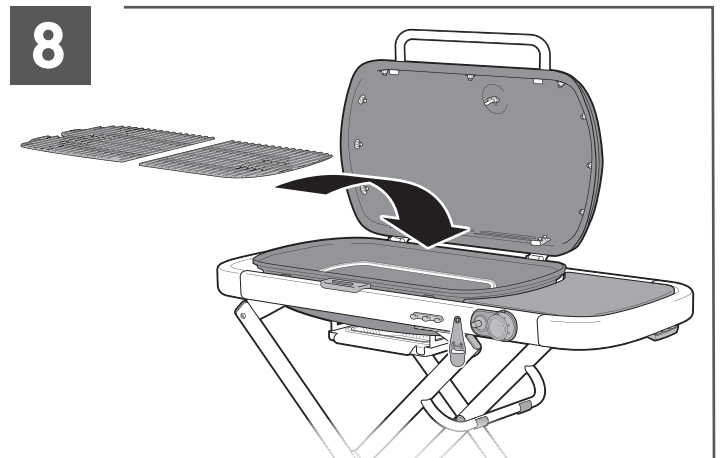
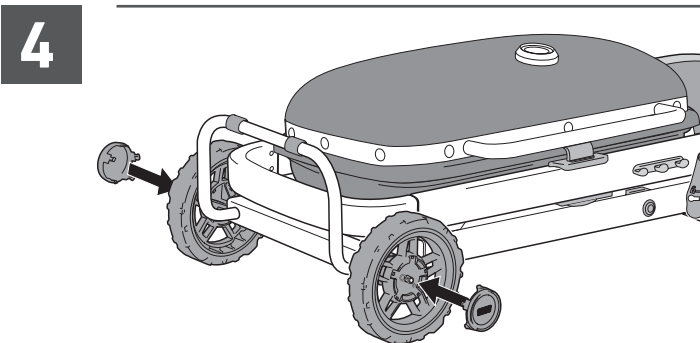
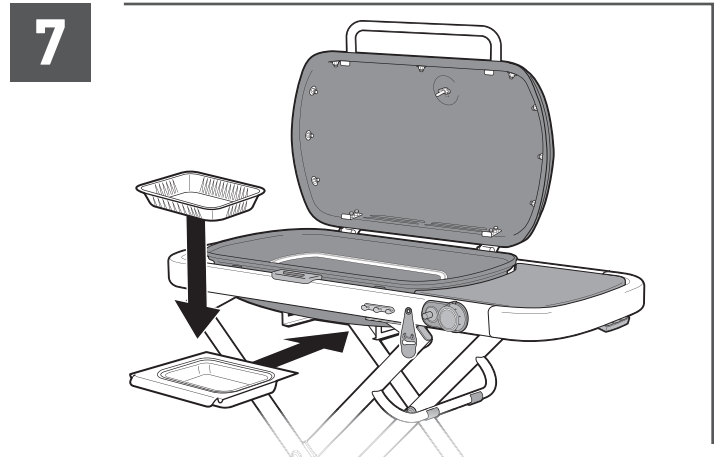
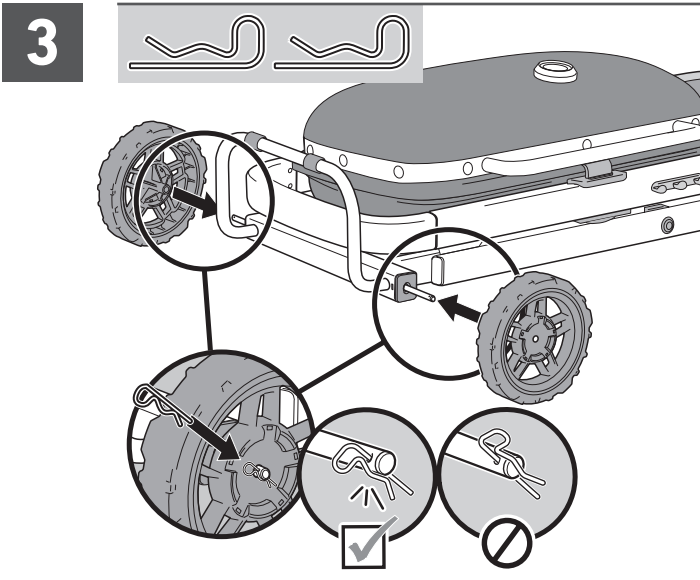
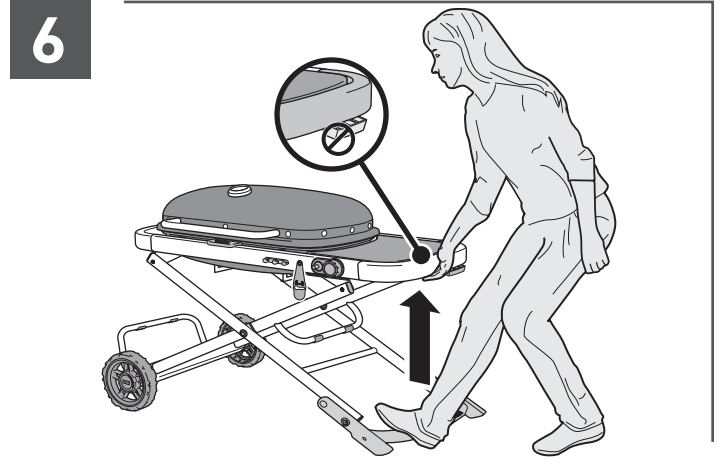
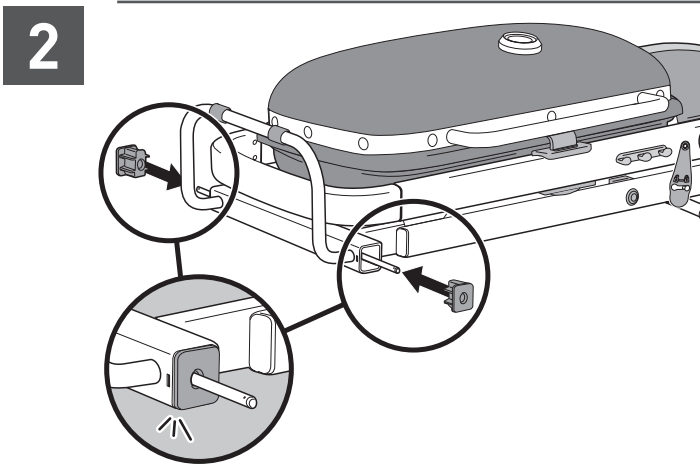
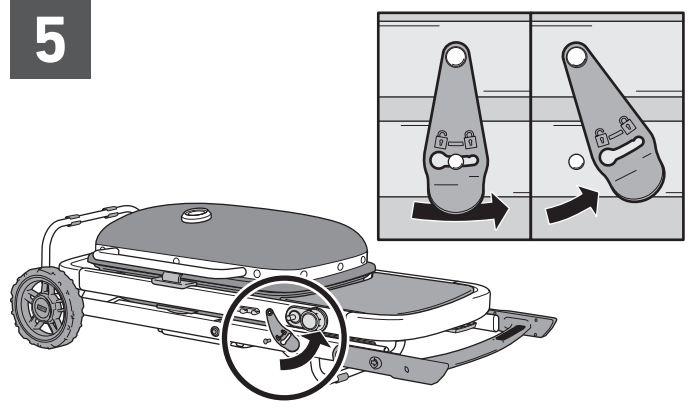
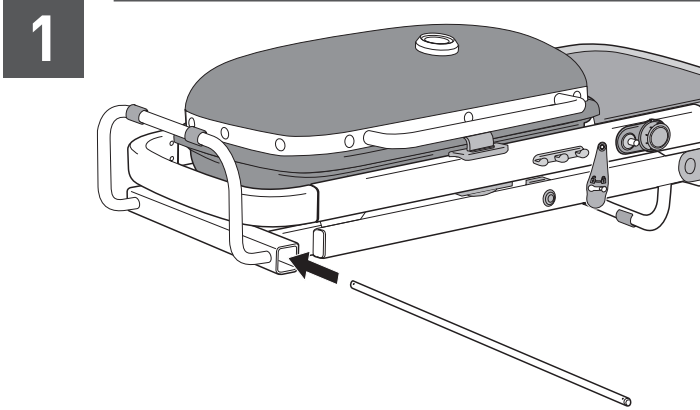
LISTE DES PIÈCES

Traveler



⚠ Retirez tout l'emballage et le film protecteur avant d'allumer votre barbecue.

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





CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE

CARACTÉRISTIQUES DU TRAVELER



A Chariot pliant pour faciliter le transport

Un chariot pliant compact avec un verrou de couvercle automatique permet au Traveler de vous accompagner facilement partout où vous allez. Il est conçu pour tenir dans le coffre de votre voiture et ne prend pas de place dans votre garage quand il est rangé.

B Grilles de cuisson en fonte à émail vitrifié

Les grilles de cuisson en fonte émaillée offrent une distribution uniforme de la chaleur sur toute la surface de cuisson et une rétention thermique supérieure.

C Tablette latérale et porte-accessoires

Utilisez la tablette latérale pour garder les plateaux, les assaisonnements et les ustensiles à portée de main. Accrochez les ustensiles indispensables sur les crochets pour y avoir accès facilement et bien organiser votre espace de travail.

D Thermomètre intégré

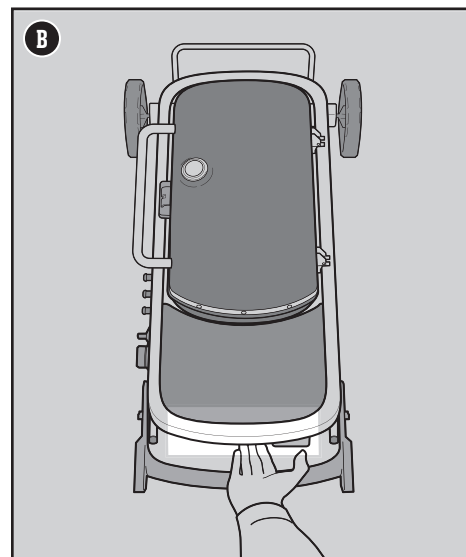
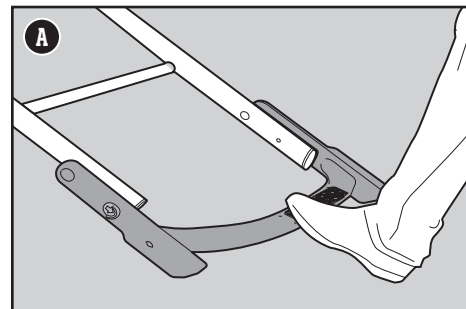
Sachez toujours la température à l'intérieur de votre barbecue afin de pouvoir l'ajuster au besoin.

E Verrouillage de couvercle automatique

Le couvercle se ferme et les grilles de cuisson se mettent en place automatiquement lorsque le barbecue est placé en position basse.

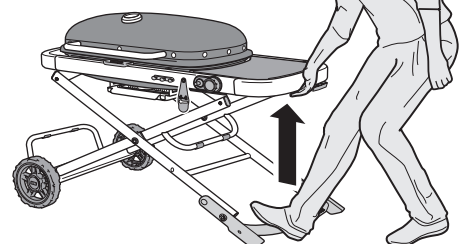
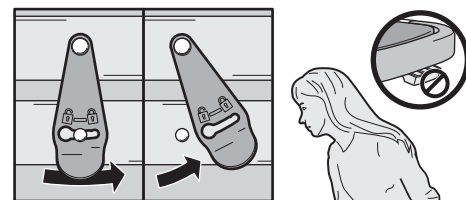
Relèvement et abaissement du barbecue

- Pour préparer ou ranger le barbecue, suivez ces étapes pour vous assurer que le barbecue est prêt.
- Lorsque vous soulevez et abaissez le barbecue, veillez toujours à le stabiliser en maintenant un pied sur le support de pied (A) et en tenant le barbecue par l'EXTRÉMITÉ du cadre de la tablette latérale (B). Il est recommandé de ne pas saisir le barbecue par les côtés ou les coins du cadre.



Relèvement du barbecue

- 1) Placez le verrou du chariot en position déverrouillée et désengagez-le de la goupille.
- 2) Gardez un pied sur le support de pied et soulevez le barbecue par l'extrémité du cadre de la tablette latérale jusqu'à ce qu'il clique en position haute. **Ne saisissez pas le levier de dégagement du chariot quand vous soulevez le barbecue.**

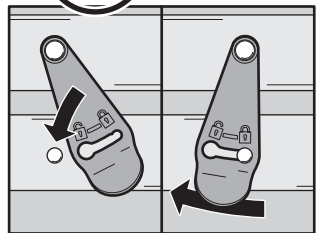
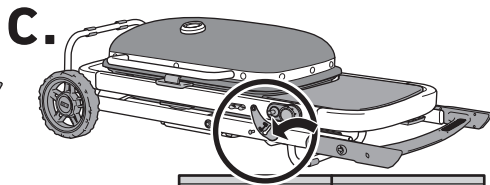
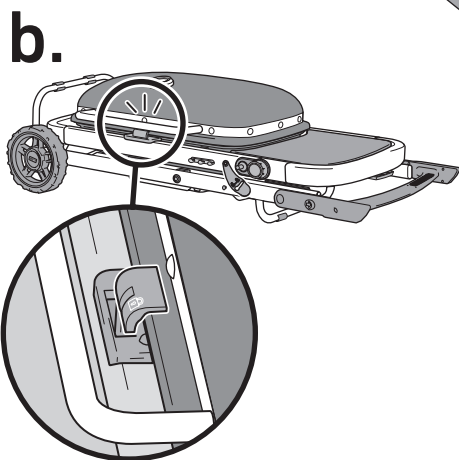
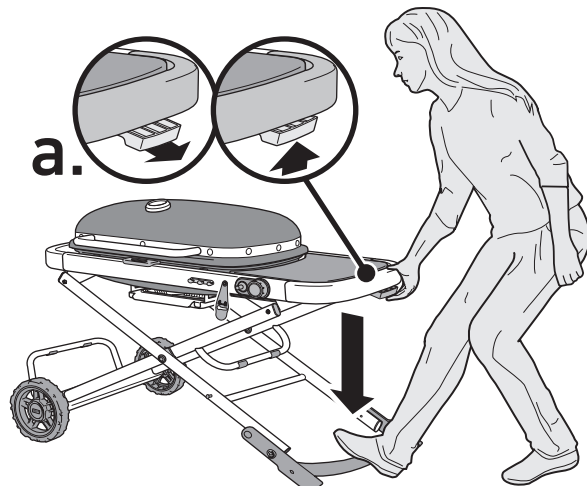


CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE



Abaissement du barbecue

- 1) Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur est à la position Off (éteint) (O).
- 2) Fermez le couvercle.
- 3) Laissez le barbecue refroidir complètement.
- 4) **Retirez la bouteille de propane liquide.** Consultez la section « Retrait de la bouteille de propane liquide ». **REMARQUE :** Une fonction de sécurité du levier de dégagement s'actionne quand la bouteille de propane liquide est installée. Le levier de dégagement se verrouille et le chariot ne peut pas être replié lorsque la bouteille de propane liquide est raccordée.
- 5) Vérifiez toujours le bac de récupération coulissant afin de nettoyer et de remplacer la lèche-frite jetable.
- 6) **Pour abaisser le chariot,** veillez à garder un pied sur le support de pied à la base du barbecue et à saisir l'extrémité du cadre de la tablette latérale (a). Relâchez avec précaution le levier de dégagement situé sous la tablette latérale comme suit : 1) en tirant le levier vers vous, et 2) en le soulevant vers le rail d'extrémité. Ensuite, abaissez lentement le barbecue en gardant votre pied en place. **Important :** Faites preuve de prudence lorsque vous abaissez le chariot. Guidez toujours le chariot quand vous le placez en position basse en maintenant une prise ferme sur le cadre. **Le fait d'abaisser le chariot à répétition sans maintenir une prise ferme sur le cadre peut endommager le ressort à gaz.**

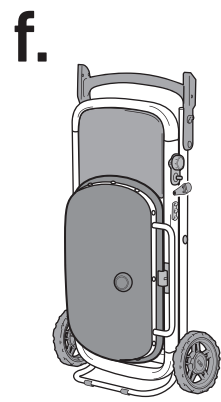
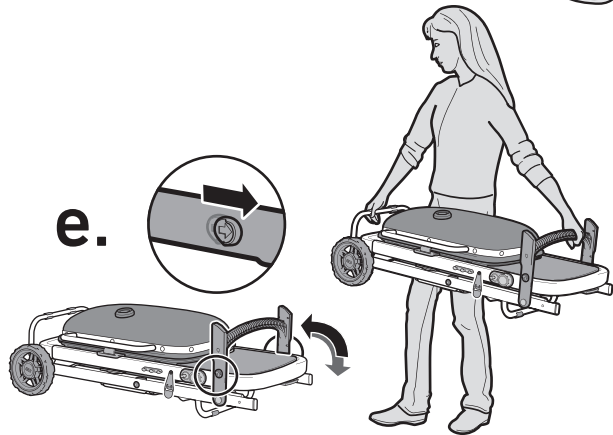
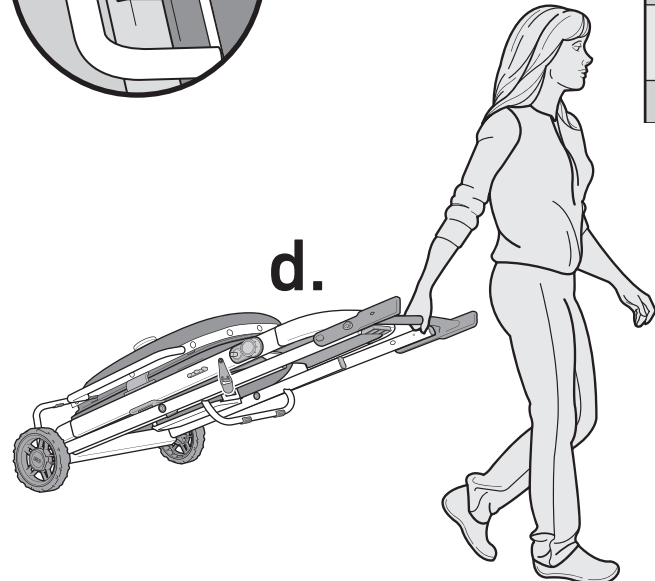


Transport et stockage

- 1) Une fois le chariot replié, le verrouillage automatique du couvercle s'enclenche pour maintenir le couvercle et les grilles de cuisson en place (b). Pour sécuriser le chariot en position repliée, fixez le verrou du chariot sur la goupille (c) et mettez-le en position verrouillée.
- 2) Une fois le chariot baissé et verrouillé, le barbecue est prêt à rouler (d).
- 3) Pour plus de commodité en position repliée, faites pivoter le support de pied vers le haut en faisant d'abord glisser vers l'arrière les languettes rouges sur le côté du cadre (e). Ceci offre des prises aux deux extrémités du barbecue permettant de lever ce dernier pour le stockage ou le transport.

REMARQUE : Ne soulevez pas le barbecue par la poignée du couvercle.

- 4) Après un nettoyage approfondi, rangez le barbecue à la verticale pour réduire l'encombrement (f). Suivez les étapes de la section « Nettoyage et entretien » du présent manuel du propriétaire.



⚠ **AVERTISSEMENT :** Installez uniquement le chariot sur une surface extérieure stable et plane. N'installez jamais le chariot sur une surface en pente.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Faites preuve de prudence quand vous retirez le bac de récupération coulissant et vous vous débarrassez des graisses chaudes.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne rangez pas le barbecue avec la bouteille de propane toujours raccordée.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne rangez pas une bouteille de propane liquide déconnectée à l'intérieur du barbecue.

⚠ **ATTENTION :** Ne déplacez pas le barbecue lorsqu'il est en fonction. Laissez le barbecue refroidir avant de le déplacer ou le ranger.

⚠ **ATTENTION :** Ne soulevez pas le barbecue par la poignée du couvercle, car cela peut endommager le verrou du couvercle.

⚠ **ATTENTION :** N'empilez pas d'articles supplémentaires sur le barbecue pendant l'entreposage ou le transport.



POUR COMMENCER

Renseignements importants sur les branchements de propane liquide et de gaz

Qu'est-ce que le propane liquide?

Les gaz de pétrole liquéfiés, également appelés « propane liquide » (PL), « gaz propane liquide » ou simplement « propane » ou « butane », sont le produit à base de pétrole inflammable utilisé pour alimenter votre barbecue. Ils sont dans un état gazeux à une pression et à des températures modérées lorsqu'ils ne sont pas contenus. Toutefois, placé dans un contenant à une pression modérée comme un réservoir, le propane passe à l'état liquide. Lorsque la pression est relâchée, le liquide s'évapore rapidement et devient un gaz.

Consignes pour une manipulation sécuritaire des bouteilles de propane liquide

Il existe plusieurs directives et facteurs de sécurité que vous devez garder à l'esprit lorsque vous utilisez du propane liquide. Suivez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre barbecue à gaz WEBER.

- N'utilisez pas une bouteille de gaz propane endommagée, bosselée ou rouillée.
- Même si votre bouteille de propane liquide semble vide, il est possible qu'elle contienne encore du gaz. La bouteille devrait donc être transportée et rangée en conséquence.
- Les bouteilles de propane liquide ne doivent pas être déposées ou manipulées brutalement.
- Ne rangez ni ne transportez jamais la bouteille de propane liquide dans des endroits où les températures peuvent atteindre 51,7 °C (125 °F) (la bouteille deviendra trop chaude pour être manipulée avec les mains). Par exemple : ne laissez pas la bouteille de gaz propane dans une voiture un jour de chaleur.
- Les bouteilles de gaz propane doivent être tenues hors de portée des enfants.
- La bouteille de gaz propane utilisée doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications concernant les bouteilles à gaz propane liquide du département des Transports (DOT) des États-Unis ou à la norme canadienne Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses (CAN/CSA-B339).
- Les bouteilles doivent être munies d'un robinet de type (CGA 600) avec dispositif antidébordement. Le raccord de la bouteille doit être compatible avec le raccord du barbecue.

Raccords du détendeur

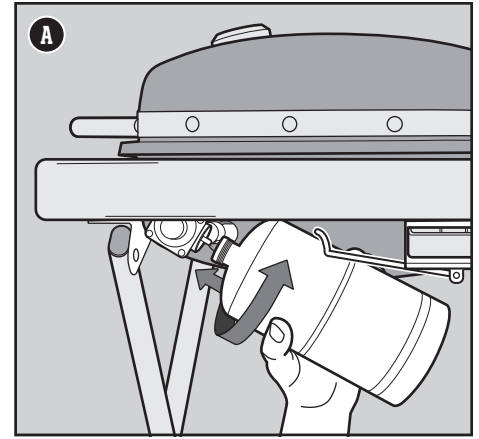
Votre barbecue au gaz WEBER est muni d'un détendeur de pression qui contrôle et maintient une pression de gaz uniforme lorsque le gaz s'échappe de la bouteille. Chaque détendeur de pression WEBER est conçu pour le retrait de la vapeur.

- Le détendeur fourni avec le barbecue à gaz WEBER doit être utilisé. Ce détendeur est réglé pour une pression de 11 pouces de colonne d'eau.

Installation de la bouteille de propane liquide

Utilisez uniquement des bouteilles de gaz propane jetables d'une capacité de 465 g/16,4 oz/ (1,02 lb) équipées d'un raccord CGA 600 et portant la mention « propane ».

- 1) Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur est à la position Off (éteint) (O) en le poussant et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 2) Poussez la bouteille de propane liquide dans le détendeur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée (A). Avec la bouteille de propane liquide en place, le levier de dégagement du chariot se verrouille, ce qui empêche le barbecue d'être abaissé.



16.4 oz (465 g)

Retrait de la bouteille de propane liquide

Chaque fois vous voulez abaisser le chariot du barbecue, ou que votre bouteille de propane liquide doit être remplacée, suivez ces instructions pour la retirer.

- 1) Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur est à la position Off (éteint) (O) en le poussant et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 2) Dévissez la bouteille de propane liquide du détendeur et retirez-la du barbecue.

Entreposage ou transport

Déconnectez la bouteille si : 1) la bouteille est vide; 2) le barbecue doit être transporté; 3) le barbecue est rangé dans un garage ou dans un autre espace fermé; 4) le barbecue n'est pas utilisé.

- Installez un capuchon antipoussière sur l'extrémité du robinet de la bouteille lorsque vous n'utilisez pas cette dernière. Utilisez uniquement un capuchon antipoussière de même type que celui fourni avec le robinet de la bouteille. Les autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.
- Ne rangez pas une bouteille de propane liquide déconnectée dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- Ne rangez pas une bouteille de propane liquide déconnectée à l'intérieur du barbecue.

Pour les barbecues qui ont été stockés ou laissés inutilisés pendant un certain temps, il est important de suivre ces directives :

- Avant d'utiliser le barbecue à gaz WEBER, vérifiez impérativement qu'il n'y a pas de fuite de gaz ni d'obstruction dans le tuyau du brûleur. (Consultez la section « VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ » et « ENTRETIEN ANNUEL ».)
- Vérifiez que les zones situées sous la cuve de cuisson et le bac de récupération amovible sont exemptes de débris susceptibles d'obstruer le flux d'air de combustion ou de ventilation.
- La grille anti-araignée doit également être vérifiée pour détecter d'éventuelles obstructions. (Consultez « ENTRETIEN ANNUEL »)

⚠ DANGER : N'entrez pas de bouteille de propane liquide de rechange sous le barbecue ou à proximité de ce dernier. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité. Le non-respect de ces directives peut causer un incendie et entraîner la mort ou des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser de clé pour serrer le raccord. L'utilisation d'une clé pourrait endommager le raccord du détendeur et causer une fuite de gaz.

⚠ ATTENTION : Utilisez uniquement des bouteilles portant la mention « Propane ».



En quoi consiste la vérification des fuites?

Après avoir installé correctement la bouteille de propane liquide, il est nécessaire d'effectuer une vérification des fuites. Il s'agit d'un moyen fiable de s'assurer qu'aucun gaz ne s'échappe de la bouteille après que vous l'avez raccordée. Le système d'alimentation de votre barbecue comprend des raccordements effectués en usine qui ont été soigneusement examinés afin de détecter la présence de fuite, et les brûleurs ont fait l'objet d'un test de flamme. WEBER recommande d'effectuer une vérification approfondie supplémentaire des fuites après l'assemblage ainsi qu'à chaque fois que vous déconnectez et reconnectez un raccord de gaz. Les raccords suivants doivent être testés :

- Là où la bouteille se branche au détendeur.
- Là où le détendeur se branche au robinet.

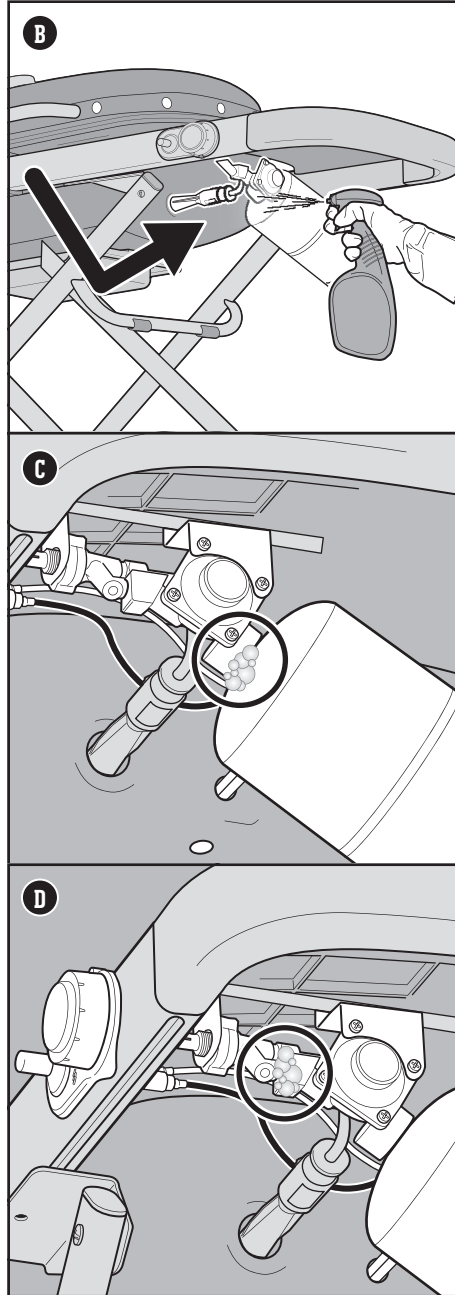
Vérification des fuites de gaz

- 1) Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur est à la position Off (éteint) (O) en le poussant et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 2) Mouillez les raccords (B) avec de l'eau savonneuse à l'aide d'un flacon pulvérisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. Vous pouvez préparer votre propre solution d'eau savonneuse en mélangeant une part de savon liquide à quatre parts d'eau. Vous pouvez également vous procurer une solution de vérification des fuites dans le rayon plomberie de n'importe quelle quincaillerie.
- 3) Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a une fuite :
 - a) Si la fuite se situe au niveau de la bouteille (C), retirez la bouteille de propane. **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.** Installez une autre bouteille de propane et revérifiez les fuites avec une solution d'eau et de savon. Si la fuite persiste, retirez la bouteille de propane. **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.** Communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.
 - b) Si la fuite se situe au niveau du détendeur (D), coupez le gaz. **NE TENTEZ JAMAIS DE SERRER LE DÉTENDEUR. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.** Communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.

S'il y a une fuite, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.

- 4) Si aucune bulle ne se forme, la vérification des fuites est terminée :
 - a) Rincez les raccords avec de l'eau.

REMARQUE : Comme certaines solutions de test de fuite, y compris le savon et l'eau, peuvent être légèrement corrosives, tous les raccords doivent être rincés à l'eau après avoir vérifié l'absence de fuites.



⚠ DANGER : N'utilisez pas de flamme pour vérifier la présence de fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y a aucune étincelle ni flamme nue à proximité du barbecue lorsque vous vérifiez la présence de fuites.

⚠ DANGER : Une fuite de gaz peut causer un incendie ou une explosion.

⚠ DANGER : N'utilisez pas le barbecue si vous détectez une fuite de gaz.

⚠ DANGER : Si vous voyez du gaz s'échapper de la bouteille de propane liquide, sentez une odeur de gaz ou encore entendez un sifflement :

- 1) Éloignez-vous de la bouteille de propane liquide.
- 2) N'essayez pas de corriger le problème vous-même.
- 3) Communiquez avec votre service d'incendie.



FONCTIONNEMENT

Avant votre première utilisation

Rodage initial

Allumez les brûleurs à la position Start/High (démarrage/élevé), fermez le couvercle, puis chauffez le barbecue pendant au moins 20 minutes avant de l'utiliser pour la première fois.

À chaque utilisation

Entretien à chaque repas

Avant chaque cuisson, il importe de toujours préparer votre barbecue en procédant aux opérations simples suivantes.


Vérifier la présence de graisse

Votre barbecue est équipé d'un système de gestion des graisses qui éloigne la graisse des aliments et l'achemine directement dans un contenant jetable. Pendant que vos aliments cuisent, la graisse s'écoule vers la cuve de cuisson, puis dans la barquette jetable qui tapisse le bac de récupération coulissant. Afin d'éviter les flambées, ce système doit être nettoyé à chaque fois que le barbecue est utilisé.

- 1) Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
- 2) Retirez et nettoyez le bac de récupération coulissant (A). Portez attention aux accumulations de graisse dans la barquette jetable qui recouvre le bac de récupération. Lorsque nécessaire, jetez la lèche-frite jetable et remplacez-la par une nouvelle.
- 3) Réinstallez tous les composants.

Préchauffer le barbecue

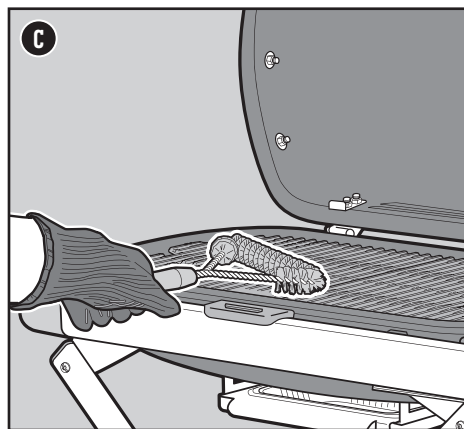
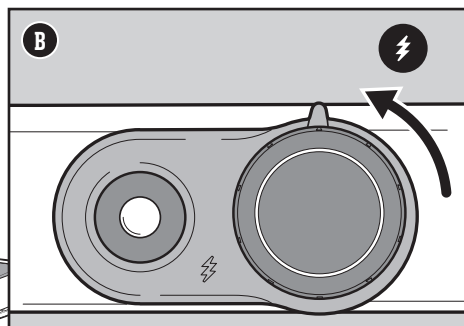
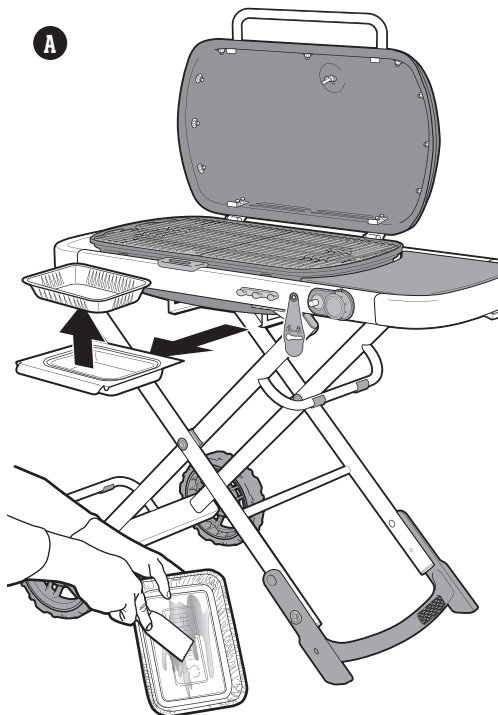
Le préchauffage du barbecue est crucial pour la réussite de vos grillades. Le préchauffage permet de chauffer la grille suffisamment pour saisir les aliments sans qu'ils collent à la grille. Il permet également de brûler les résidus d'un repas précédent.

- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue.
- 2) Allumez votre barbecue conformément aux instructions d'allumage de ce manuel du propriétaire.
- 3) Fermez le couvercle.
- 4) Préchauffez le barbecue en ouvrant le brûleur à la position Start/High (démarrage/élevé)  pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la température du barbecue s'élève à 260 °C (500 °F) (B).

Nettoyer la grille de cuisson

Après le préchauffage, tous les résidus d'aliments ou déchets d'une utilisation antérieure seront faciles à retirer. Des grilles de cuisson propres éviteront aussi que votre prochain repas colle.

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



⚠ DANGER : Ne pas recouvrir le bac de récupération ou la cuve de cuisson d'une feuille d'aluminium.

⚠ DANGER : Vérifiez le bac de récupération d'accumulation de graisse avant chaque utilisation. Retirer tout excédent de graisse pour éviter qu'elle ne prenne en feu.

⚠ AVERTISSEMENT : Faites preuve de prudence quand vous retirez le bac de récupération coulissant et vous vous débarrassez des graisses chaudes.

⚠ AVERTISSEMENT : Utilisez des mitaines ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous utilisez votre barbecue.

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

⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous que les orifices d'aération autour du réservoir sont dégagés et libres de tout débris.



Allumage du barbecue

Utiliser le système d'allumage pour allumer le barbecue

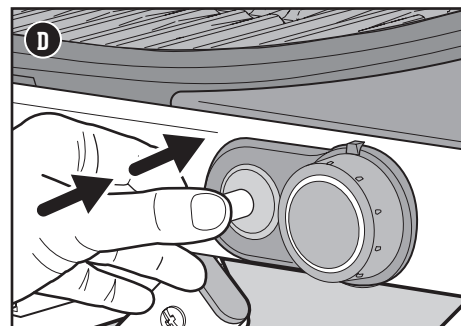
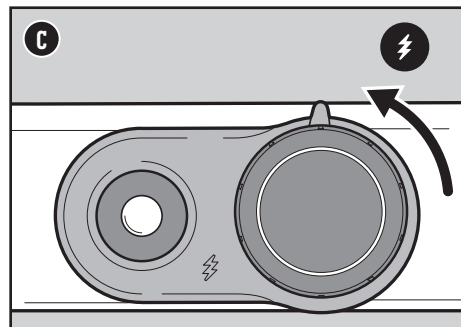
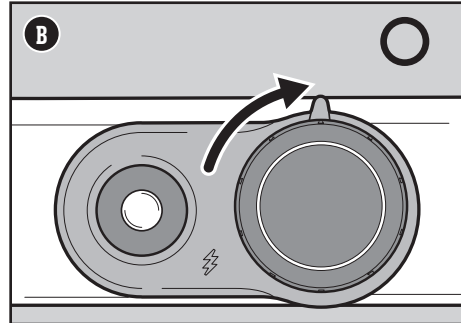
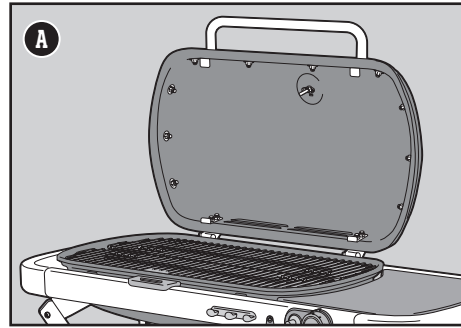
Le système d'allumage allume le brûleur grâce à une étincelle produite par l'électrode d'allumage. L'énergie nécessaire à l'étincelle est générée lorsqu'on pousse le bouton d'allumage. Un clic provenant du système d'allumage se fera entendre. Une fois le préchauffage à haute température terminé, vous pouvez régler le bouton de commande du brûleur sur le réglage que vous souhaitez pour la grillade.

- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue (A).
- 2) Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur est à la position Off (éteint) O. Pour ce faire, enfoncez le bouton de commande, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre (B).
- 3) Confirmez que la bouteille est correctement installée. Consultez la section « Installation de la bouteille de propane liquide. »
- 4) Appuyez sur le bouton de commande du brûleur, puis tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position Start/High (démarrage/élevé) ⚡ (C).
- 5) Appuyez plusieurs fois sur le bouton rouge de l'allumeur afin qu'il clique à chaque fois (D).
- 6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson. Vous devriez voir une flamme.
- 7) Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du brûleur à la position Off (éteint) O et attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper avant de tenter de rallumer le brûleur.

Si le brûleur ne s'allume pas à l'aide du système d'allumage, consultez la section « DÉPANNAGE ». Vous y trouverez des instructions sur l'allumage du barbecue avec une allumette pour vous aider à déterminer le problème exact.

Pour éteindre les brûleurs

- 1) Enfoncez le bouton de commande et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position Off O (éteint).



⚠ **AVERTISSEMENT** : Ouvrez le couvercle lorsque vous allumez le barbecue.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert pendant que vous l'allumez ou y faites cuire des aliments.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de cinq secondes, tournez le bouton de commande du brûleur à la position Off (éteint). Attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper, puis répétez la procédure d'allumage.



ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage et entretien

Nettoyage de l'intérieur du barbecue

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

Il est recommandé de procéder à un nettoyage approfondi quand vous vous apprêtez à plier et à ranger verticalement le barbecue, ou au moins deux fois par année. Si vous utilisez fréquemment votre barbecue, vous devriez le nettoyer tous les trois mois. Lorsque votre barbecue est éteint et froid, commencez par nettoyer l'intérieur, de haut en bas.

Nettoyage du couvercle

À l'occasion, vous pourriez remarquer des écaillures semblables à de la peinture à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, les vapeurs de graisse et de fumée se transforment lentement en carbone et se déposent à l'intérieur du couvercle. Ces dépôts s'écailleront et seront très semblables à de la peinture. Ces dépôts ne sont pas toxiques, mais les écaillures pourraient tomber sur vos aliments si vous ne nettoyez pas le couvercle régulièrement.

- 1) Enlevez la graisse carbonisée à l'intérieur du couvercle à l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable (A). Afin d'éviter que la graisse ne s'accumule, vous pouvez essuyer l'intérieur du couvercle à l'aide d'une serviette en papier pendant que le barbecue est encore tiède (pas chaud).

Nettoyage des grilles de cuisson

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

- 1) Laissez les grilles installées dans le barbecue, puis enlevez les résidus à l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable (B).
- 2) Retirez les grilles du barbecue et mettez-les de côté.

Nettoyage du brûleur

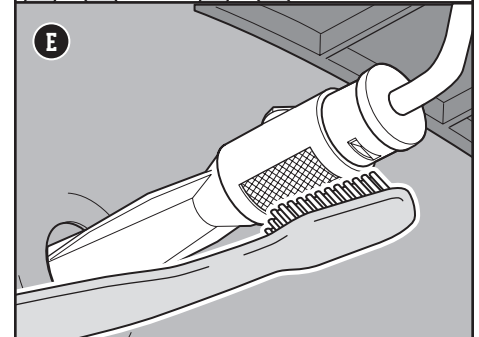
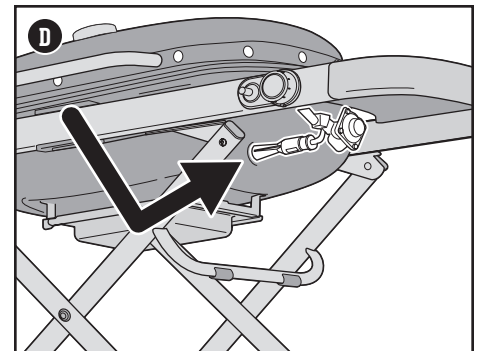
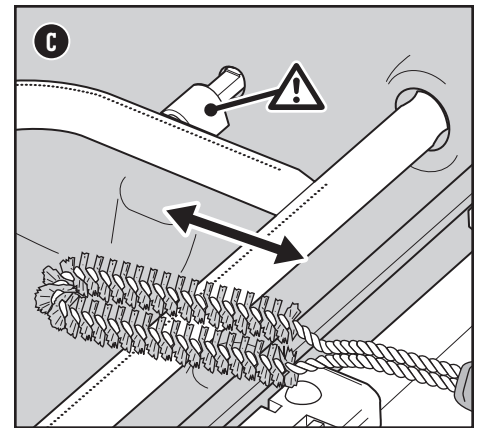
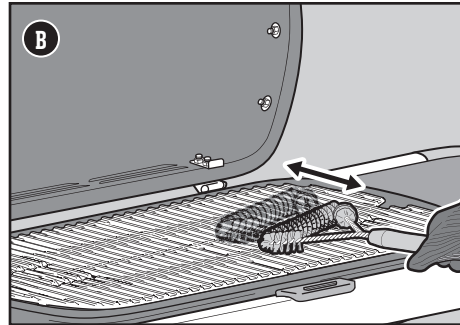
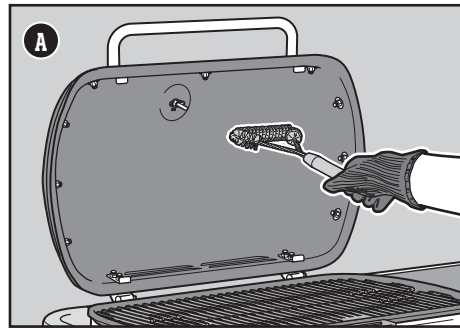
Sur les brûleurs, deux zones sont essentielles pour des performances optimales : les orifices (de petites ouvertures sur la longueur du brûleur) ainsi que les grilles de protection contre les araignées et insectes situées aux extrémités des brûleurs. Il est crucial que ces zones soient propres pour une utilisation sécuritaire.

Nettoyage des orifices des brûleurs

- 1) À l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable, nettoyez l'extérieur des brûleurs en passant la brosse sur leurs orifices (C). Ne brossez pas le tube dans le sens de la longueur, puisque ceci ne fera que pousser les débris d'un orifice à l'autre.
- 2) Lorsque vous nettoyez les brûleurs, évitez d'endommager l'électrode d'allumage en passant soigneusement la brosse tout autour.

Nettoyage des grilles anti-araignées

- 1) Repérez l'extrémité du brûleur, sur la face inférieure du panneau de commande, là où elle est raccordée au robinet (D).
- 2) Nettoyez la grille anti-araignée du brûleur à l'aide d'une brosse à poils doux (E).



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

⚠ **AVERTISSEMENT** : Pour nettoyer les brûleurs, n'utilisez jamais de brosse qui a déjà servi à nettoyer les grilles de cuisson. N'insérez jamais d'objets pointus dans les orifices des brûleurs.

⚠ **MISE EN GARDE** : Ne déposez aucune pièce du barbecue sur les tablettes latérales, car elle pourrait en égratigner les surfaces peintes ou en acier inoxydable.

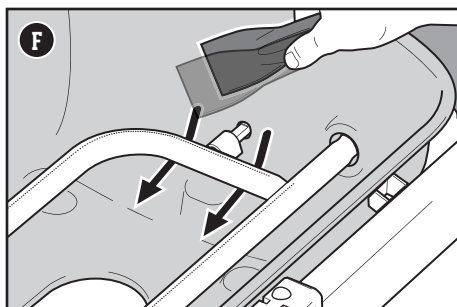
⚠ **MISE EN GARDE** : N'utilisez aucun des éléments suivants pour nettoyer votre barbecue : des encaustiques ou des peintures abrasives pour acier inoxydable; des solutions nettoyantes qui contiennent de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène; des produits nettoyants pour le four; des produits nettoyants abrasifs (nettoyants pour la cuisine) ou des tampons nettoyeurs abrasifs.



Nettoyage de la cuve de cuisson

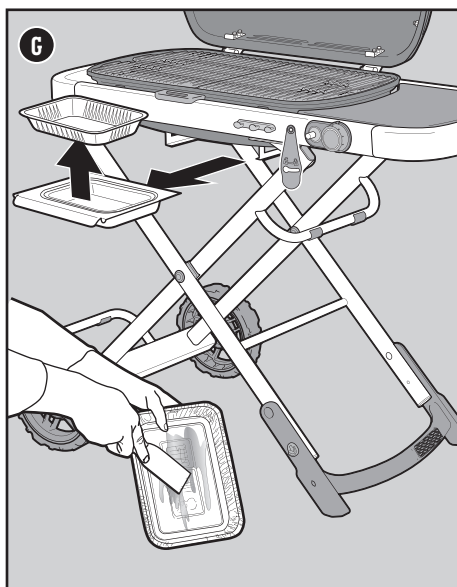
Vérifiez s'il y a des amas de graisse ou des résidus alimentaires dans la cuve de cuisson. Des amas excessifs peuvent provoquer un incendie.

- 1) À l'aide d'un grattoir en plastique, grattez les résidus qui se sont déposés sur les parois internes du barbecue et poussez-les dans l'ouverture située au fond de la cuve de cuisson (F). Cette ouverture sert à pousser les résidus vers le bac de récupération.



Nettoyage du système de gestion des graisses

Le système de gestion des graisses est composé d'un bac de récupération coulissant et d'une barquette jetable (G). Ces éléments ont été conçus pour être facilement retirés, nettoyés et remplacés, une étape essentielle chaque fois que vous préparez votre barbecue. Vous trouverez des instructions concernant l'inspection du système de gestion des graisses dans la section « Entretien à chaque repas ».



NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BARBECUE

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

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

Nettoyez l'acier inoxydable à l'aide d'un nettoyant ou d'un produit à polir non toxique et non abrasif conçu pour les produits d'extérieur et les barbecues en acier inoxydable. Utilisez un chiffon microfibre pour frotter dans le sens de l'acier inoxydable. N'utilisez pas de serviette en papier.

Remarque : Ne prenez pas le risque de rayer votre acier inoxydable avec des pâtes abrasives. La pâte abrasive ne sert pas à nettoyer ni à polir. Elle modifiera plutôt la couleur du métal en enlevant le revêtement supérieur d'oxyde de chrome.

Nettoyage des surfaces peintes, en porcelaine émaillée et en plastique

Nettoyez les surfaces peintes et émaillées et les éléments plastiques à l'eau savonneuse chaude à l'aide d'un chiffon ou de serviettes en papier. Après avoir essuyé les surfaces, rincez-les et séchez-les soigneusement.

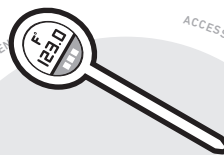
Nettoyage de l'extérieur d'un barbecue situé dans un environnement particulier

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



PLATS EN ALUMINIUM

Tapissez-en l'égouttoir et profitez d'un nettoyage pratique et facile.



THERMOMÈTRE

Petit et relativement peu coûteux, ce gadget est indispensable pour mesurer rapidement la température interne de la viande lors de la cuisson au barbecue.



BROSSE À BARBECUE

Un incontournable avant même de rêver à utiliser le barbecue. Un brossage rapide sur les grilles chaudes permet d'éviter que les restes carbonisés des repas passés ne collent à vos repas présents.



DÉPANNAGE

LE BARBECUE NE S'ALLUME PAS

SYMPTÔME

- Le brûleur ne s'allume pas, même si vous avez respecté toutes les instructions d'allumage énoncées à la section « Utilisation » du présent manuel du propriétaire.

CAUSE	SOLUTION
Il y a un problème avec le débit de gaz.	Si le barbecue ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'aux brûleurs. Pour ce faire, suivez les instructions « Utilisation d'une allumette pour déterminer si le gaz se rend aux brûleurs » ci-dessous. Si le barbecue NE S'ALLUME TOUJOURS PAS , suivez les suggestions de dépannage relatives au débit de gaz à la page suivante.
Il y a un problème avec le système d'allumage.	Si le barbecue ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'aux brûleurs. Pour ce faire, suivez les instructions « Utilisation d'une allumette pour déterminer si le gaz se rend aux brûleurs » ci-dessous. Si le barbecue S'ALLUME à l'aide d'une allumette , suivez les instructions de la section « Vérification des composants du système d'allumage » ci-dessous.

Utilisation d'une allumette pour déterminer si le gaz se rend aux brûleurs

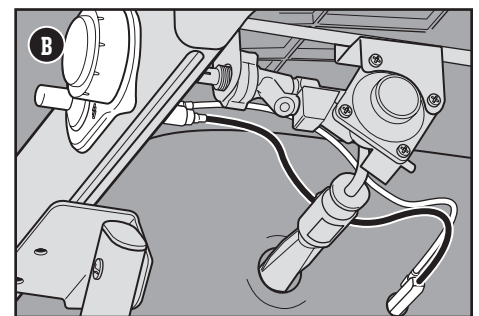
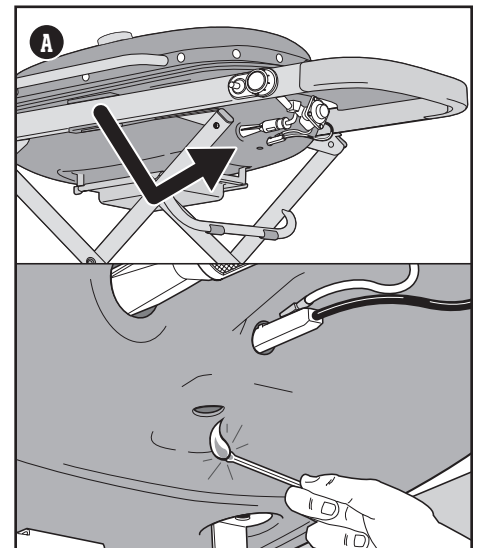
- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue.
- 2) Assurez-vous que le bouton de commande du brûleur est à la position Off (éteint) **O**. Pour ce faire, poussez sur le bouton de commande, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 3) Confirmez que la bouteille est correctement installée. Consultez la section « Installation de la bouteille de propane liquide. »
- 4) Allumez une allumette et placez la flamme sous le trou d'allumage **(A)**.
- 5) Appuyez sur le bouton de commande du brûleur, puis tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position Start/High (démarrage/élevé) **I**.
- 6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson.
- 7) Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de quatre secondes, tournez le bouton de commande du brûleur à la position Off (éteint) **O** et attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper avant de tenter de rallumer le brûleur. Si le barbecue ne s'allume pas après plusieurs tentatives, suivez les instructions de dépannage relatives au débit de gaz à la page suivante.
- 8) Si le brûleur s'allume, le problème se situe au niveau du système d'allumage. Suivez les instructions de la section « Vérification des composants du système d'allumage ».

Vérification des composants du système d'allumage

Vous devriez entendre un déclic quand vous appuyez sur le bouton d'allumage. Vérifiez les fils pour vous assurer que l'allumeur crée une étincelle.

Vérification des fils

- 1) Vérifiez que les fils d'allumage blanc et noir sont correctement branchés sur les bornes du bouton d'allumage situées derrière le panneau de commande **(B)**.
- 2) Vérifiez que le bouton d'allumage s'enfonce, clique et ressort à nouveau.



PIÈCES DE REMPLACEMENT

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

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous éprouvez encore des problèmes, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région à l'aide des coordonnées qui se trouvent sur le site weber.com.



DÉBIT DE GAZ

SYMPTÔME

- Le barbecue n'atteint pas la température souhaitée ou chauffe de manière inégale.
- Le brûleur ne s'allume pas.
- La flamme est basse lorsque le brûleur est ouvert au maximum.
- Les flammes ne parcourent pas toute la longueur du brûleur.
- La flamme du brûleur est erratique.

CAUSE

La quantité de propane liquide dans la bouteille est basse, ou la bouteille est vide.

SOLUTION

Remplacez la bouteille de propane.

Les orifices du brûleur sont sales.

Nettoyez les orifices du brûleur. Consultez la section « Nettoyage des orifices du brûleur. »

SYMPTÔME

- L'odeur de gaz est associée aux flammes des brûleurs qui semblent jaunes et faibles.

CAUSE

Les grilles anti-araignées du brûleur sont obstruées.

SOLUTION

Nettoyez les grilles anti-araignées. Consultez la section « Nettoyage des grilles anti-araignées » dans la section « Entretien du barbecue ». Reportez-vous également aux illustrations et aux renseignements de cette section relativement au type de flamme et aux grilles anti-araignées.

SYMPTÔME

- Une odeur de gaz ou un sifflement léger.

CAUSE

Le raccord entre le détendeur et la bouteille de propane liquide est peut-être inadéquat.

SOLUTION

Éteignez toute flamme nue. Retirez et réinstallez la bouteille de propane liquide. Consultez la section « Installation de la bouteille de propane liquide » de votre manuel du propriétaire.

Le raccord du détendeur avec la bouteille de propane liquide pourrait être endommagé.

Éteignez toute flamme nue. Retirez la bouteille de propane liquide. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.

BARBECUE GRAISSEUX (écaillures de peinture)

SYMPTÔME

- L'intérieur du couvercle semble avoir l'apparence de peinture écaillée.

CAUSE

Les écaillures que vous voyez représentent en fait des vapeurs de cuisson accumulées qui se sont transformées en carbone.

SOLUTION

Cette situation se produit au fil du temps, après un usage répété de votre barbecue. Il ne s'agit pas d'une défectuosité. Nettoyez le couvercle. Consultez la section « Entretien de l'appareil ».

SYMPTÔME

- Des écaillures se détachent du couvercle pendant la cuisson ou le préchauffage.

CAUSE

Il y a des résidus de nourriture d'un repas précédent.

SOLUTION

Préchauffez toujours le barbecue en allumant tous les brûleurs à la position Start/High (démarrage/élevé) pendant 10 à 15 minutes.

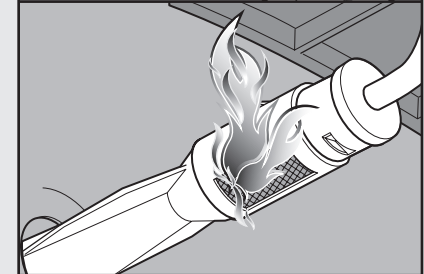
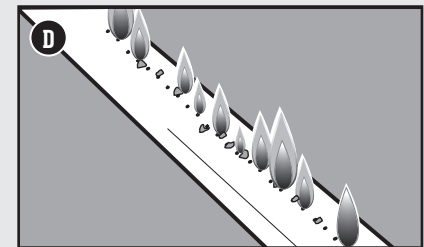
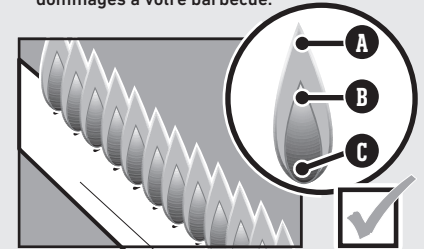
L'intérieur du barbecue doit être nettoyé à fond.

Suivez les étapes de la section « Nettoyage et entretien » pour nettoyer l'intérieur de votre barbecue de haut en bas.

Type de flamme approprié

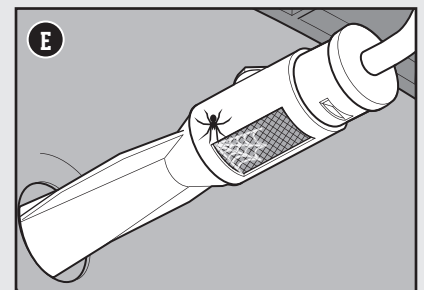
Le brûleur de votre barbecue est réglé en usine pour obtenir le bon mélange d'air et de gaz. Lorsque le brûleur fonctionne correctement, vous verrez un type de flamme spécifique. Vacillant à l'occasion, les pointes jaunes (A) se superposent à une flamme bleu pâle (B) et se terminent par une flamme bleu foncé (C).

⚠ AVERTISSEMENT : Des orifices sales et bouchés peuvent restreindre le débit de gaz, ce qui pourrait enflammer (D) l'intérieur et le pourtour des robinets de gaz et causer de graves dommages à votre barbecue.



Grilles anti-araignées

Les ouvertures d'air de combustion des brûleurs (E) sont dotées de grilles en acier inoxydable visant à empêcher les araignées et d'autres insectes de tisser des toiles et de construire des nids à l'intérieur des brûleurs. De la poussière et des débris peuvent s'accumuler à l'extérieur des grilles anti-araignées, entravant ainsi le débit d'oxygène vers les brûleurs.



⚠ AVERTISSEMENT : Ne tentez pas de réparer les composants d'alimentation en gaz, de combustion du gaz, d'allumage ou de structure avant d'avoir communiqué avec le Centre de service à la clientèle de Weber-Stephen Products LLC.

⚠ AVERTISSEMENT : Toute garantie sera annulée si des réparations ou des remplacements ne sont pas réalisés avec des pièces Weber-Stephen authentiques.

⚠ ATTENTION : Les ouvertures des tubes du brûleur doivent être correctement positionnées au-dessus des orifices des valves.



Les pratiques du barbecue

Préchauffez toujours votre barbecue.

Si les grilles de cuisson ne sont pas assez chaudes, les aliments colleront, et vous n'aurez probablement pas la chance de bien les saisir ni de créer ces superbes marques de grillade. Même si une recette indique une chaleur moyenne ou faible, préchauffez toujours le barbecue au réglage le plus élevé. Ouvrez le couvercle, allumez le barbecue, fermez le couvercle, puis laissez la grille de cuisson se réchauffer pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre du couvercle atteigne 260 °C (500 °F).

Ne cuisinez pas sur des grilles sales.

Il faut toujours nettoyer les grilles de cuisson avant d'y déposer des aliments. Les résidus agissent comme de la colle sur les grilles et compliquent la cuisson des nouveaux aliments. Pour éviter de goûter le repas de la veille, assurez-vous de travailler sur des grilles propres. Une fois les grilles préchauffées, utilisez une brosse à poils en acier inoxydable pour bien nettoyer la surface et la rendre lisse.

Demeurez près du barbecue pendant son utilisation.

Avant d'allumer votre appareil, assurez-vous que tout est à portée de main : vos accessoires essentiels, les aliments déjà graissés et assaisonnés, les glaces ou les sauces ainsi que des plateaux propres pour la nourriture cuite. Si vous retournez constamment dans votre cuisine, vous raterez tout le plaisir, et vos aliments risquent de brûler. Les chefs français appellent cette façon de faire la « mise en place ». Nous l'appelons « être prêt et présent ».

Laissez-vous un peu d'espace.

Placer trop de nourriture sur les grilles de cuisson limite votre souplesse. Laissez au moins un quart de la surface des grilles libre, avec assez d'espace entre chaque aliment, afin d'être en mesure d'utiliser les pinces et de déplacer facilement la nourriture. Il faut parfois prendre rapidement des décisions et, pour cela, il faut être en mesure de déplacer les aliments d'un endroit à un autre. Laissez-vous donc assez d'espace pour travailler.

Essayez de ne pas ouvrir le couvercle.

Le couvercle de votre barbecue ne sert pas uniquement à protéger votre repas de la pluie. Il empêche surtout l'entrée d'une trop grande quantité d'air, et il réduit la chaleur et la fumée qui s'échappent. Lorsque le couvercle est fermé, les grilles de cuisson sont plus chaudes, le temps de cuisson est réduit, le goût de fumée est plus prononcé et les embrasements sont plus rares. En résumé, fermez le couvercle!

Tournez les aliments une seule fois.

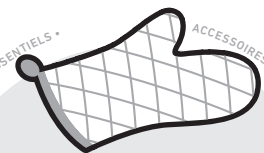
Quoi de mieux qu'un bifteck juteux bien saisi et joliment caramélisé? Le secret pour y arriver est de laisser vos aliments en place. Nous avons parfois tendance à les tourner avant qu'ils atteignent le degré désiré de coloration et de saveur. Vous devriez presque toujours tourner vos aliments une seule fois. Si vous les tournez souvent, vous ouvrez probablement le couvercle trop souvent, ce qui cause d'autres problèmes. Détendez-vous et ayez confiance en votre barbecue.

Sachez quand réduire l'intensité des flammes.

Parfois, la chose la plus importante est de savoir quand s'arrêter. Rien de plus fiable qu'un thermomètre à lecture instantanée pour évaluer si vos aliments sont prêts. Ce petit bijou vous aidera à déterminer le moment exact où vos aliments sont les plus savoureux.

N'ayez pas peur de faire des essais.

Dans les années 1950, la cuisson sur barbecue signifiait une seule chose : de la viande (et seulement de la viande) carbonisée par des flammes nues. Le chef moderne n'a pas besoin d'une cuisine pour préparer un repas complet. Utilisez votre barbecue pour créer des hors-d'œuvre, des plats d'accompagnement et même des desserts grillés. Enregistrez votre barbecue pour recevoir du contenu spécial qui vous inspirera. Nous aimerions vous accompagner dans votre exploration.



MITAINES POUR BARBECUE

En cas de doute, portez-les. Les bonnes mitaines sont isolées et protègent à la fois les mains et les avant-bras.



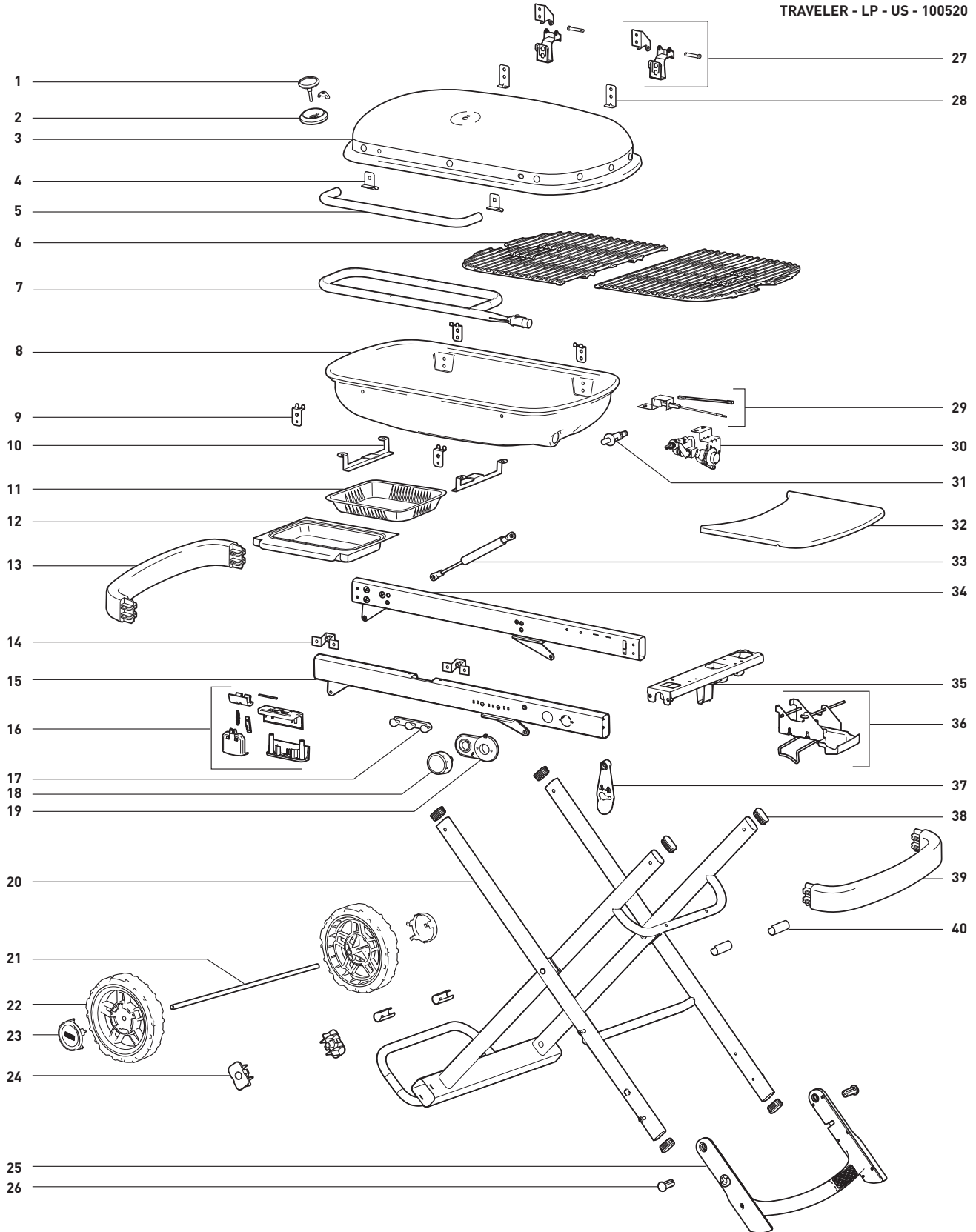
MINUTERIE

Évitez la déception de brûler votre dîner en réglant simplement une minuterie. Rien d'extraordinaire n'est nécessaire, juste une solution fiable et facile à utiliser.

PIÈCES DE REMPLACEMENT



TRAVELER - LP - US - 100520





REMARQUES







weber.com

U.S./EE. UU./États-Unis :
1 800 446-1071

Mexico/México/Mexique :
01 800 0093237

Canada/Canadá/Canada :
1 800 446-1071

weber TRAVELER

MANUAL DEL PROPIETARIO (GAS LP)



¡Descarga la app WEBER Grills!

Sube a bordo con la app gratuita WEBER Grills. La app WEBER Grills es la respuesta a tus dudas acerca de la cocina a la parrilla y contiene información acerca de todo: desde la instalación del tanque de gas hasta tu primera sesión de asado al aire libre. Personalízala según tu modelo exacto y tus gustos registrando tu asador. Para ello, sólo tienes que contestar unas cuantas preguntas sencillas.

- Ayuda para configurar tu asador e instalar el tanque de gas
- Técnicas y guías de cocina a la parrilla
- Temporizadores y herramientas
- Recetas para todos los gustos
- Menús/recetas de temporada

Before you begin >>>



Enhance your assembly experience.

Download the free BILT™ app for 3D step-by-step instructions.

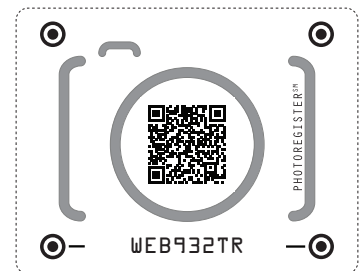
  

Descarga gratis la app BILT™ y sigue las instrucciones 3D paso a paso.
Téléchargez gratuitement l'application BILT™ pour obtenir les instructions étape par étape en 3D.

Guarda este manual del propietario para poder consultarlo en el futuro, léalo íntegramente y, si tiene alguna duda, contacte hoy con nosotros.

REGÍSTRATE *hoy*

Registra tu asador de gas y recibe contenidos especiales que te permitirán convertirte en el héroe definitivo de cualquier reunión.



Escanee el código QR o envíe una foto del icono de la cámara por mensaje de texto al 71403
O regístrese en línea en weber.registria.com
¿Necesitas ayuda?
Visite photoregister.com/help o envíe un mensaje de texto HELP al 71403

76419

112620
esMX

¡Te damos la bienvenida a la familia WEBER!

Asegúrate de leer este manual del propietario y descargar gratis la app WEBER Grills, y estarás listo para cocinar de todo en tu asador antes de lo que imaginas. La app WEBER Grills es la respuesta a todas tus dudas acerca de la cocina a la parrilla. Desde la instalación del tanque de gas hasta las mejores recetas, pasando por la configuración de las funciones personalizables, úsala para emprender tu viaje al calor de las llamas y no mires atrás. ¡Gracias por elegir WEBER!

Información importante sobre seguridad

Los avisos encabezados por las palabras **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** se emplean a lo largo de este manual del propietario para poner de manifiesto información crítica e importante. Lea y respete tales avisos para garantizar la seguridad durante el uso y evitar posibles daños materiales. Dichos avisos se describen a continuación.

- ⚠ **PELIGRO:** Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, **provocará muertes o lesiones graves.**
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, **puede provocar muertes o lesiones graves.**
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, **puede provocar lesiones leves o moderadas.**

⚠ PELIGRO

Si percibe olor a gas:

- Interrumpa el suministro de gas al aparato (asador).
- Extinga las llamas prendidas.
- Abra la tapa.
- Si el olor no se disipa, manténgase alejado del aparato (asador) y avise inmediatamente a su proveedor de gas o el departamento de bomberos.

⚠ ADVERTENCIA

- No guarde ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este aparato (asador) o cualquier otro.
- Evite guardar botellas (tanques) de LP no conectadas para su uso cerca de este aparato (asador) o cualquier otro.

SÓLO APTO PARA EL USO AL AIRE LIBRE. LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO (ASADOR).

AVISO PARA EL INSTALADOR: Entregue estas instrucciones al consumidor.

AVISO PARA EL CONSUMIDOR: Guarde estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

Instalación y montaje

- ⚠ **PELIGRO:** Este asador no ha sido diseñado para su instalación en el interior o encima de vehículos o embarcaciones recreativas.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Se prohíbe el uso de este asador a menos que estén instaladas todas las piezas y el asador se haya montado de acuerdo con las instrucciones de montaje.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No instale este modelo de asador en una estructura empotrada o móvil.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No modifique el aparato (asador). El gas propano líquido no es un gas natural. La conversión o el intento de uso de gas natural en un equipo de gas propano líquido, o gas propano líquido en un equipo de gas natural, no es seguro y constituye un motivo de invalidación de la garantía.
- En Estados Unidos, la instalación debe tener lugar de acuerdo con los códigos locales en vigor o, en ausencia de códigos locales, de conformidad con las siguientes normas, según corresponda: "National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1"; "Propane Storage and Handling Code, B149.2"; o "Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192, CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code".
- En Canadá, la instalación de este asador debe cumplir los requisitos establecidos por los códigos locales y/o la edición más reciente de la norma "CAN/CSA-B149.2 (Propane Storage and Handling Code)". En los casos en los que se considera generalmente aceptable, estas instrucciones no cumplen necesariamente los códigos de instalación canadienses, en particular en relación con la instalación de tuberías en tierra y bajo tierra.

- En México, si existen códigos locales en materia de aparatos portátiles de gas, deberán cumplirse los requisitos establecidos por la edición más reciente de la Norma Oficial Mexicana (NOM).
- Si se emplea una fuente eléctrica externa (por ejemplo, para alimentar un asador giratorio), esta deberá conectarse eléctricamente a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, de conformidad con los códigos "National Electrical Code, ANSI/NFPA 70" o "Canadian Electrical Code, Part 1, CSA C22.1".

Operación

- ⚠ **PELIGRO:** El uso de este asador sólo debe tener lugar al aire libre, en áreas bien ventiladas. Se prohíbe el uso en garajes, edificios, pasajes cubiertos, tiendas de campaña y otras áreas cerradas, así como bajo tejados combustibles.
- ⚠ **PELIGRO:** Se prohíbe el uso del asador en vehículos, así como en las áreas de almacenamiento o carga de los mismos. Lo anterior hace referencia a automóviles, camiones, camionetas, minivans, utilitarios deportivos, vehículos y embarcaciones recreativas, etc.
- ⚠ **PELIGRO:** Se prohíbe el uso del asador (incluidos sus extremos superior, inferior, posterior y laterales) a menos de 24 in (61 cm) de materiales combustibles.
- ⚠ **PELIGRO:** Mantenga el área destinada a la preparación de alimentos libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc., así como de materiales combustibles.
- ⚠ **PELIGRO:** Este aparato (asador) debe mantenerse alejado de materiales inflamables de todo tipo durante el uso.
- ⚠ **PELIGRO:** No coloque la funda del asador ni ningún otro objeto inflamable dentro o encima del espacio de almacenamiento situado bajo el mismo durante el uso del asador o mientras este se encuentre caliente.
- ⚠ **PELIGRO:** Si la grasa liberada por los alimentos provocase un incendio, apague todos los quemadores y mantenga la tapa cerrada hasta que las llamas se extingan.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Las piezas al alcance del usuario pueden estar muy calientes. Los niños deben permanecer alejados del aparato.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** El consumo de alcohol, medicamentos (bajo supervisión médica o no) y drogas ilegales puede afectar a la capacidad del usuario para montar, desplazar, guardar y usar el asador correctamente y con seguridad.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Debe prestarse atención al asador tanto durante el precalentamiento como durante el uso. El uso de este asador exige precaución. El compartimento de asado alcanza temperaturas muy elevadas durante el uso.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No desplace el aparato (asador) durante el uso.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga los cables de alimentación eléctrica y las mangueras de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- Se prohíbe el uso de carbón o rocas de lava en este asador.

Almacenamiento y/o desuso

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Interrumpa el suministro de gas cerrando la llave de la botella (tanque) de gas tras el uso.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Los tanques de LP deben almacenarse al aire libre, lejos del alcance de los niños, y no en edificios, garajes u otros espacios cerrados.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Tras un período de almacenamiento y/o desuso, debe comprobarse el asador para determinar si sufre fugas de gas u obstrucciones en los quemadores antes del uso.
- El almacenamiento del asador en interiores sólo se permite si el tanque de LP se desconecta del asador y se extrae del mismo.

Propuesta 65 del estado de California

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Los productos derivados de la combustión que tiene lugar durante el uso de este producto contienen sustancias químicas que, según el estado de California, provocan cáncer, defectos de nacimiento y otras lesiones reproductivas.
- ⚠ **PROPUESTA 65 ADVERTENCIA:** La manipulación de las piezas de bronce que contiene este producto expone al usuario al contacto con plomo, un elemento químico que, según el estado de California, provoca cáncer, defectos de nacimiento y otras lesiones reproductivas. *Lávase las manos tras manipular este producto.*



Aplica solo a los clientes en México:

Debe leer esta guía del propietario antes de poner a funcionar el asador de gas.

⚠ PELIGRO:

Si huele a gas:

1. Cierre el suministro de gas al artefacto.
2. Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.
3. Abra la tapa.
4. No accione interruptores eléctricos.
5. Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas.
6. Una fuga de gas puede provocar un incendio o explosión que puede resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o daños a la propiedad.

⚠ ADVERTENCIA:

Este aparato no debe ser utilizado como calentador de ambiente, sólo se debe utilizar para cocinar alimentos.

⚠ ADVERTENCIA:

Estos productos trabajan a una presión de 2,75 kPa.

⚠ ADVERTENCIA:

- No almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía de su aparato.
- Ningún cilindro de gas que no esté conectado para su uso deberá almacenarse cerca de éste o cualquier otro artefacto doméstico.
- No obstruir la salida de los gases de combustión del asador.
- No debe utilizarse como calefactor de ambiente.
- Mantener los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables.

1 Quemador Principal de:

13 700 kJ/h

ÍNDICE

2	Seguridad
	Información importante sobre seguridad
4	Garantía
	Garantía
4	Lista de partes
5	Armado
6	Características del producto
	TRAVELER: Características
	Levantar y bajar el carrito
8	Primeros pasos
	Información importante acerca del gas LP y las conexiones de gas
10	Operación
	La primera vez que use el asador
	Cada vez que use el asador
	Encendido del asador
12	Cuidado del producto
	Limpieza y mantenimiento
14	Resolución de problemas
16	Consejos y sugerencias
	Qué hacer y qué no hacer al asar
17	Refacciones





GARANTÍA

Gracias por su compra del producto WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") se enorgullece en proporcionar un producto seguro, duradero y confiable.

Modelo:

Fecha de compra o instalación:

Esta es la garantía voluntaria WEBER proporcionada sin costo adicional. Contiene la información que tendrá que tener para que su producto WEBER se repare en el raro caso de una falla o defecto.

En cumplimiento con las leyes correspondientes, el cliente cuenta con varios derechos en el caso de un producto defectuoso. Esos derechos incluyen el rendimiento o reemplazo adicional, reducción del precio de compra y compensación. Por ejemplo, en la Unión Europea, se trataría de una garantía legal de dos años a partir de la fecha en que se entrega el producto. Estos y otros derechos legales permanecen vigentes por esta cláusula de garantía. De hecho, esta garantía otorga derechos adicionales al Dueño que son independientes de las cláusulas legales de garantía.

GARANTÍA VOLUNTARIA DE WEBER

WEBER garantiza, al comprador del producto WEBER (o en caso de una situación de regalo o promocional, la persona para la cual se compró como regalo o promoción), que el producto WEBER está libre de defectos en materiales y mano de obra por el/los periodo(s) de tiempo especificados a continuación cuando se arma y opera de acuerdo con Guía del Usuario acompañante. (Nota: Si usted pierde o no encuentra su Guía del Usuario de WEBER, puede encontrar una de reemplazo en línea en www.weber.com, o en el sitio específico del país que se le pueda asignar al Dueño). Bajo uso y mantenimiento normal en viviendas o departamentos familiares, WEBER está de acuerdo dentro del marco de esta garantía en reparar o reemplazar las partes defectuosas dentro de los periodos de tiempo correspondientes, las limitaciones y exclusiones incluidas continuación. HASTA EL GRADO PERMITIDO POR LA LEY CORRESPONDIENTE, ESTA GARANTÍA SE AMPLIA SOLO AL COMPRADOR ORIGINAL Y NO ES TRANSFERIBLE A DUEÑOS POSTERIORES, CON EXCEPCIÓN DEL CASO DE REGALOS Y ARTÍCULOS PROMOCIONALES COMO SE INDICÓ ARRIBA.

RESPONSABILIDADES DEL DUEÑO BAJO ESTA GARANTÍA

Para asegurar una cobertura de garantía sin problemas, es importante (sin embargo no es requisito) que registre su producto WEBER en línea en www.weber.com, o en el sitio especificado por país que se le pueda indicar al cliente). Conserve también por favor su recibo o factura de compra original. Al registrar su producto WEBER confirma su cobertura de garantía y proporciona un enlace directo entre usted y WEBER en caso de que necesitemos contactarlo.

La garantía anterior solo se aplica si el Dueño toma el cuidado razonable del producto WEBER siguiendo todas las instrucciones de armado, las instrucciones de uso, y el mantenimiento preventivo, como se describe en la Guía del Usuario anexa, a menos que el Dueño pueda comprobar que el defecto o la falla es independiente de la falta de cumplimiento con las obligaciones mencionadas arriba. Si usted vive en un área costera o tiene su producto ubicado cerca de una piscina, el mantenimiento incluye el lavado y enjuagado regular de las superficies exteriores como se describe en la Guía del Usuario acompañante.

MANEJO DE GARANTÍA / EXCLUSIÓN DE GARANTÍA

Si usted cree que cuenta con una pieza cubierta bajo esta Garantía, contacte por favor al Departamento de Servicio al Cliente de WEBER utilizando la información en nuestro sitio (www.weber.com), o la información específica del sitio a donde se le indique al Dueño). Después de una investigación, WEBER reparará o reemplazará (a su propia opción) una pieza defectuosa cubierta por esta Garantía. En el caso en que no sea posible una reparación o reemplazo, WEBER puede escoger (a su propia opción) reemplazar el asador en cuestión con un nuevo asador de igual o mayor valor. WEBER puede pedirle que regrese las piezas para su inspección, los cobros por envío deben ser prepagados.

Las garantías deben amparar todas las piezas y componentes del producto e incluir la mano de obra. En consecuencia, los importadores están obligados a reemplazar cualquier pieza o componente defectuoso sin costo adicional para el consumidor. Dichas garantías deben incluir los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento, dentro de su red de servicio.

Esta garantía no es válida en los siguientes casos:

1. Cuando el producto haya sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
2. Cuando el producto no haya sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado.
3. Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por WEBER.

Esta GARANTÍA se anula si existen daños, deterioros, descoloraciones u óxido por los cuales WEBER no sea responsable y que sean ocasionados por:

- abuso, falta de uso, alteración, modificación, mal uso, vandalismo, negligencia, montaje o instalación inadecuada y no realizar el mantenimiento normal y de rutina;
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas), incluyendo más no limitándose a daños a los tubos del quemador y/o las mangueras de gas;
- Exposición a fuentes de aire con alta concentración de sal o cloro como piscinas y jacuzzies/spas;
- Condiciones ambientales severas como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis u oleaje, tornados o fuertes tormentas.

El uso y/o instalación de piezas en su producto WEBER que no sean piezas genuinas WEBER anularán esta Garantía, y cualquier otro daño que resulte de los mismos no está cubierto bajo esta Garantía. Cualquier conversión de un asador de gas no autorizada por WEBER y realizada por un técnico de servicio autorizado WEBER anulará esta Garantía.

PERIODOS DE GARANTÍA DE PRODUCTO

Caja para cocinar:
5 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras

Conjunto de la tapa:
5 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras

Tubo del quemador de acero inoxidable:
3 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras

Rejillas para cocinar de hierro vaciado con esmalte de porcelana:
3 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras

Componentes plásticos:
2 años, excluyendo el deterioro o descoloración

Todas las partes restantes:
2 años

DESCARGOS DE RESPONSABILIDADES

ADEMÁS DE LA GARANTÍA Y DESCARGOS DE RESPONSABILIDADES DESCRITOS EN ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA; NO EXISTEN EXPLÍCITAMENTE GARANTÍAS ADICIONALES O DECLARACIONES VOLUNTARIAS DE RESPONSABILIDAD OTORGADAS POR EL PRESENTE QUE VAN MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL APLICADA A WEBER. LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA NO SE LIMITA NI EXCLUYE SITUACIONES O RECLAMOS EN DONDE WEBER CUENTA CON RESPONSABILIDAD OBLIGATORIA COMO LO ESTABLECE LA LEY.

NINGUNA GARANTÍA SE DEBERÁ APLICAR DESPUÉS DE LOS PERIODOS DE TIEMPO CORRESPONDIENTES DE ESTA GARANTÍA. NINGUNA OTRA GARANTÍA OFRECIDA POR CUALQUIER PERSONA, INCLUYENDO UN DISTRIBUIDOR O MINORISTA CON RESPECTO A CUALQUIER PRODUCTO (COMO CUALQUIER "GARANTÍA PROLONGADA"), DEBERÁN VINCULAR A WEBER. EL REMEDIO EXCLUSIVO DE ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN O REMPLAZO DE LA PIEZA O PRODUCTO.

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA BAJO ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA, LA RECUPERACIÓN DE CUALQUIER TIPO DEBERÁ SER MAYOR QUE LA CANTIDAD DEL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER VENDIDO.

USTED ASUME EL RIESGO Y RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN HACIA USTED Y HACIA SU PROPIEDAD Y/O HACIA OTROS Y SUS PROPIEDADES QUE SE DERIVEN DEL MAL USO O ABUSO DEL PRODUCTO O DEBIDO A LA FALTA DE SEGUIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES PROPORCIONADAS POR WEBER EN LA GUÍA DEL USUARIO ACOMPAÑANTE.

LAS PIEZAS Y ACCESORIOS REMPLAZADOS BAJO ESTA GARANTÍA ESTÁN GARANTIZADOS SOLAMENTE POR EL TIEMPO RESTANTE DEL/DE LOS PERIODO(S) ORIGINAL(ES) DE GARANTÍA.

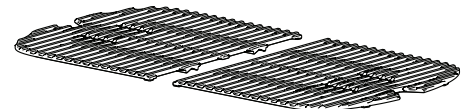
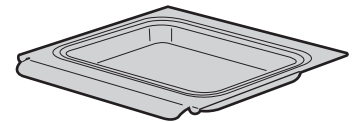
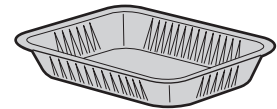
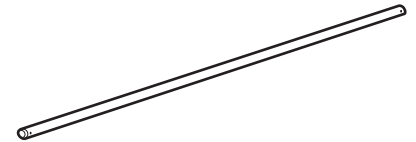
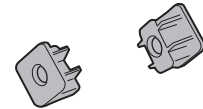
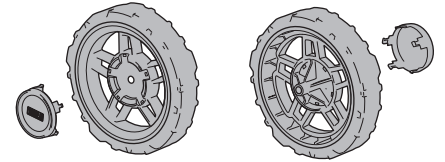
ESTA GARANTÍA SE APLICA AL USO EN HOGARES O DEPARTAMENTOS FAMILIARES PRIVADOS Y NO SE APLICA CUANDO LOS ASADORES DE GAS WEBER SE USAN EN AMBIENTES COMERCIALES, COMUNITARIOS O DE UNIDADES MÚLTIPLES COMO RESTAURANTES, HOTELES, CENTROS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE RENTA.

WEBER PUEDE DE VEZ EN CUANDO CAMBIAR EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS. NADA INCLUIDO EN ESTA GARANTÍA DEBERÁ INTERPRETARSE COMO UNA OBLIGACIÓN DE WEBER DE INCORPORAR DICHSO CAMBIOS DE DISEÑO EN LOS PRODUCTOS FABRICADOS ANTERIORMENTE, NI TAMPOCO DICHSO CAMBIOS DEBERÁN INTERPRETARSE COMO UNA ADMISIÓN DE QUE LOS DISEÑOS PREVIOS ESTABAN DEFECTUOSOS.

Weber-Stephen PRODUCTS LLC
Centro de Servicio al Cliente
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
EE.UU.

LISTA DE PARTES

Traveler



⚠ Antes de usar el asador, retire todo el material de empaque y la película protectora.

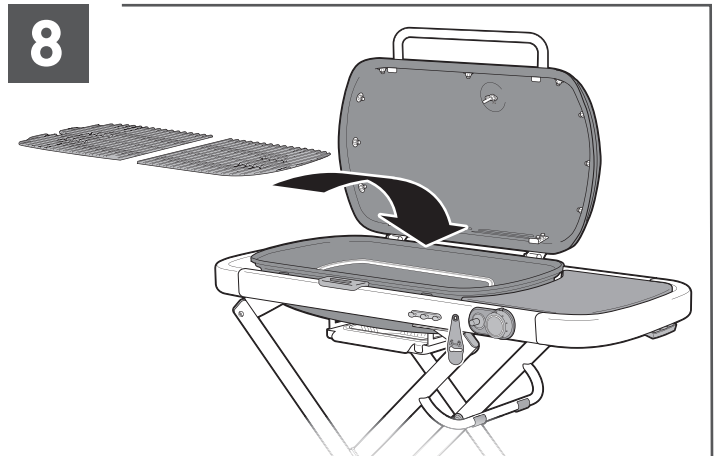
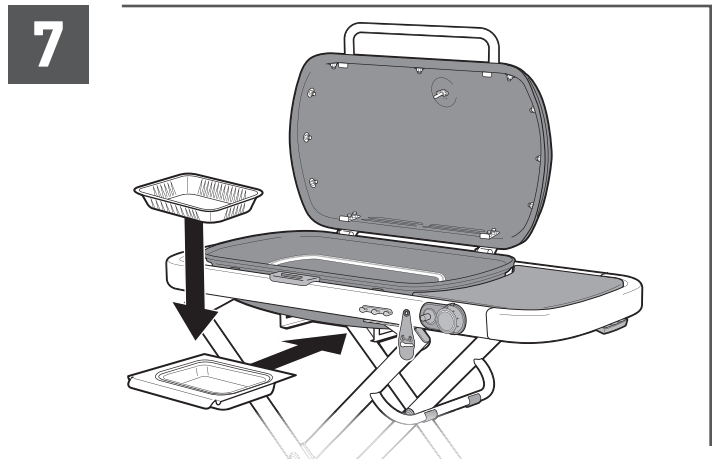
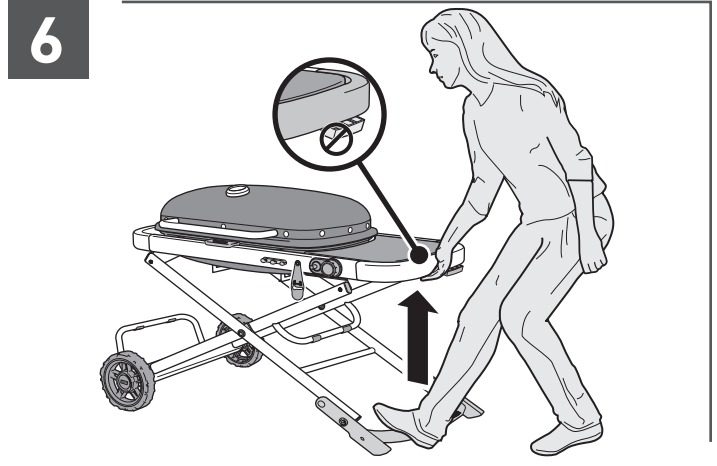
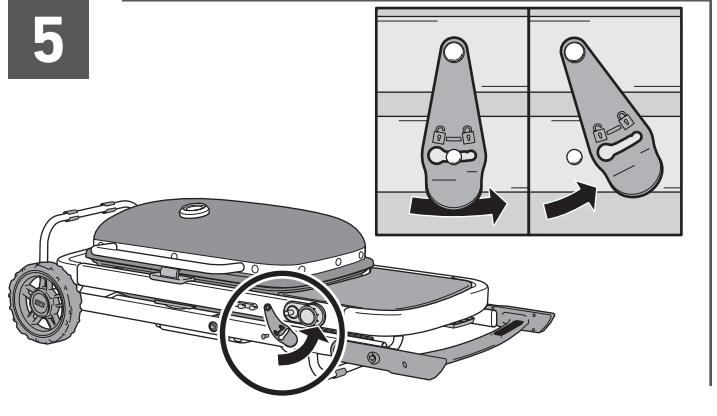
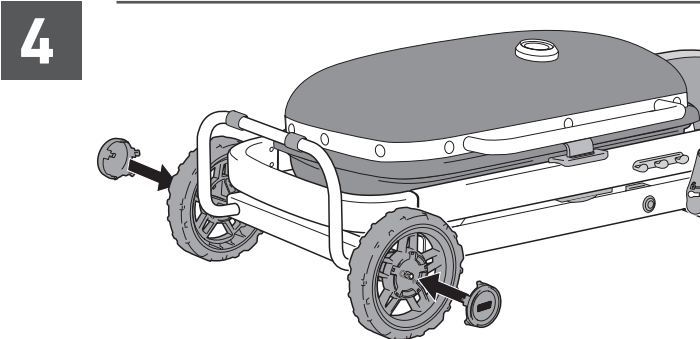
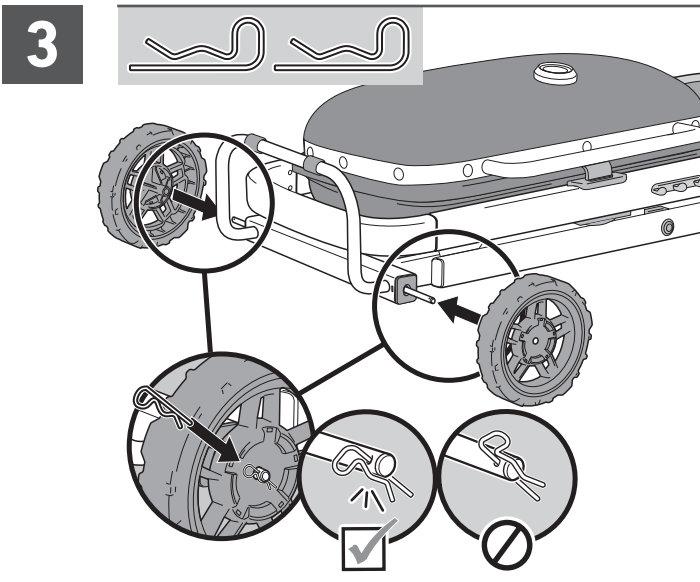
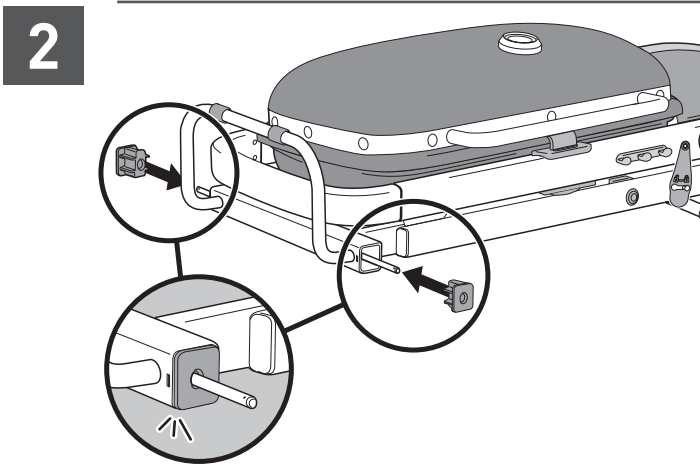
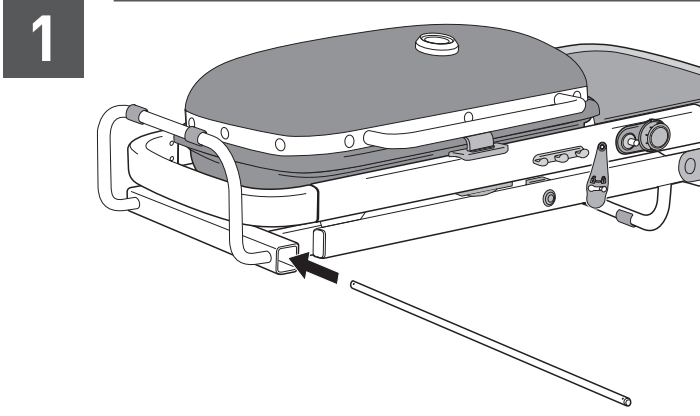
Para piezas de repuesto, llame al:
1-800-446-1071

Para compras hechas en México / Para garantía acudir / Importado por:

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
Anatole France 139-139A
Colonia. Polanco III Seccion
Miguel Hidalgo
Ciudad de México
C.P. 11540
RFC: WPR030919-ND4
Tel: 01800-00-WEBER (93237)

Para partes de repuesto ir a la dirección del importador o llame a: 01800-00-WEBER (93237)

Para hacer efectiva esta garantía es necesario llame por teléfono a los números indicados en este apartado o presentarse en los establecimientos autorizados por WEBER. Para hacer efectiva esta garantía no pueden exigirse otros requisitos más que la presentación del producto, la garantía vigente y comprobante de venta.





CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

TRAVELER: CARACTERÍSTICAS



A Carrito plegable para facilitar el transporte

Gracias a las reducidas dimensiones del asador y la función de cierre automático de la tapa, el carrito plegable permite llevarse el asador Traveler fácilmente a cualquier lugar. Está diseñado para caber en la cajuela de un auto y no ocupar espacio en la cochera a la hora de guardarlo.

B Parrillas de cocción de hierro fundido porcelanizado

Las parrillas de cocción de hierro fundido porcelanizado distribuyen uniformemente el calor por toda la superficie de cocción y se caracterizan por sus excepcionales propiedades de retención térmica.

C Mesa lateral y ganchos portautensilios

Use la mesa lateral para tener sus bandejas, condimentos y utensilios siempre al alcance de la mano. Cuelgue en los ganchos los utensilios de asado que más use para acceder fácilmente a ellos y organizar su espacio de trabajo.

D Termómetro integrado

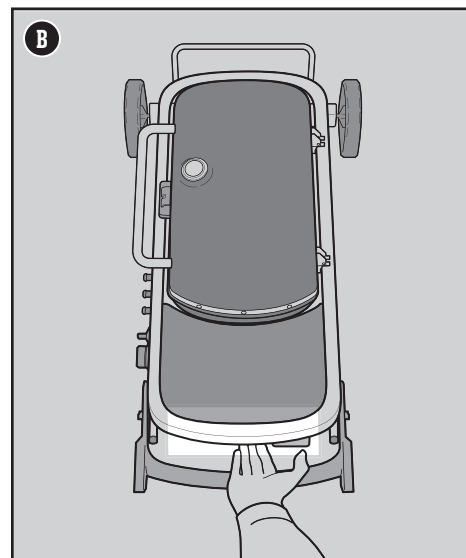
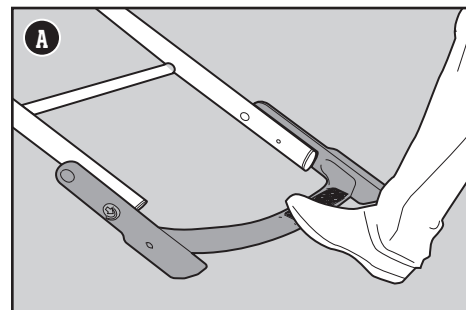
Conocer siempre la temperatura en el interior del asador le permitirá ajustar el calor cuando sea necesario.

E Cierre automático de la tapa

La tapa permanece cerrada y las parrillas de cocción se mantienen bien sujetas automáticamente cuando el carrito no está levantado.

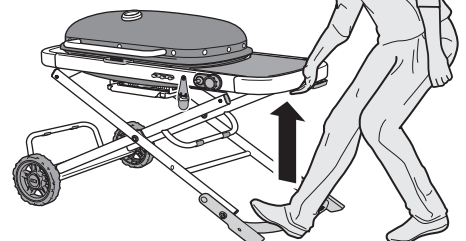
Levantar y bajar el carrito

- Cuando llegue la hora de preparar el asador para cocinar o guardarlo, siga los pasos descritos a continuación para asegurarse de que esté listo.
- Al subir o bajar el carrito, siempre asegúrese de estabilizar este manteniendo un pie en el soporte para pie (A) y sujetando el asador por el EXTREMO de la estructura de la mesa lateral (B). Se recomienda no tomar el asador por los lados ni por las esquinas de la estructura.



Levantar el carrito

- 1) Coloque el seguro del carrito en la posición de desbloqueo y desengánchelo del pasador.
- 2) Apoye un pie en el soporte para pie y levante el carrito desde el extremo de la estructura de la mesa lateral hasta que escuche un chasquido y el asador se mantenga levantado. **Evite agarrar la palanca de liberación del carrito al levantarlo.**



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Para bajar el carrito

- 1) Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté en la posición de cierre (O).
- 2) Cierre la tapa.
- 3) Deje que el asador se enfríe por completo.

4) **Desinstale el cilindro de gas LP.** Consulte la sección "Desinstalación del cilindro de gas LP".

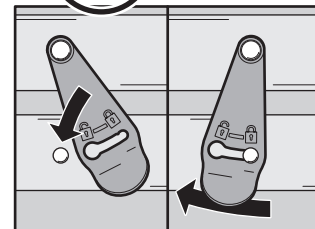
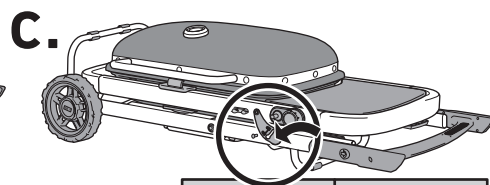
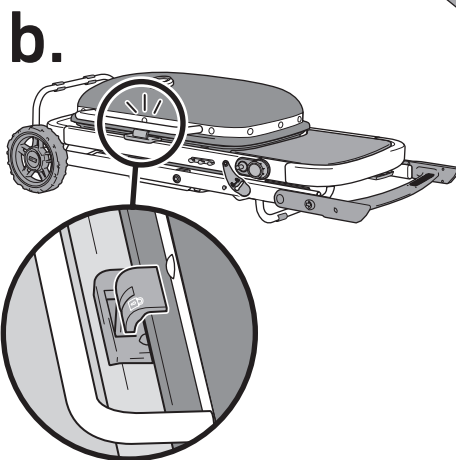
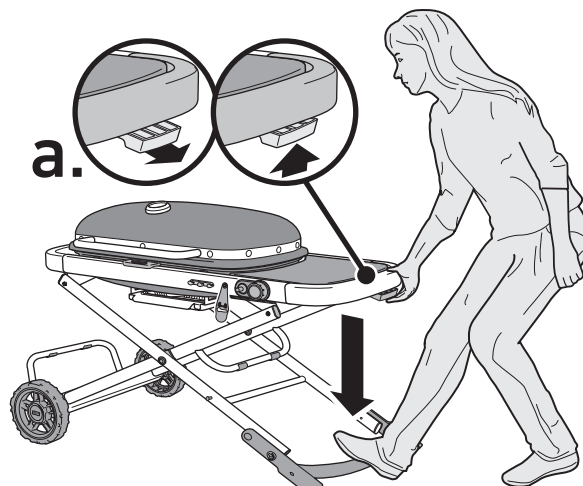
NOTA: Se activa una función de seguridad de la palanca de liberación cuando se instala un cilindro de gas LP. La palanca de liberación se bloquea y no es posible plegar el carrito mientras permanece conectado el cilindro de gas LP.

- 5) Revise siempre el colector extraíble para limpiarlo o sustituir la bandeja para escurrimientos desechable.

- 6) **Para bajar el carrito,** asegúrese de mantener un pie en el soporte para pie de la base del asador y sujetar el extremo de la estructura de la mesa lateral **(a)**. Desenganche cuidadosamente la palanca de liberación de la parte inferior de la mesa lateral haciendo lo siguiente: 1) jale la palanca hacia usted y 2) levante esta con dirección del riel del extremo. A continuación, baje cuidadosamente el carrito manteniendo el pie en su lugar.

Importante: Tenga cuidado al bajar el carrito.

Mantenga el carrito bajo control constantemente mientras desciende hasta la posición inferior sujetando firmemente la estructura. Bajar el carrito repetidamente sin sujetar la estructura puede causar daños en el muelle de gas.



Transporte y almacenamiento

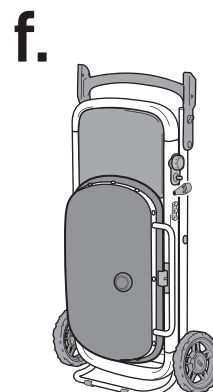
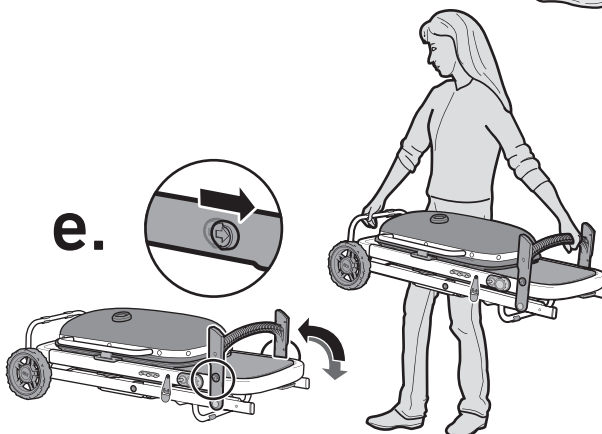
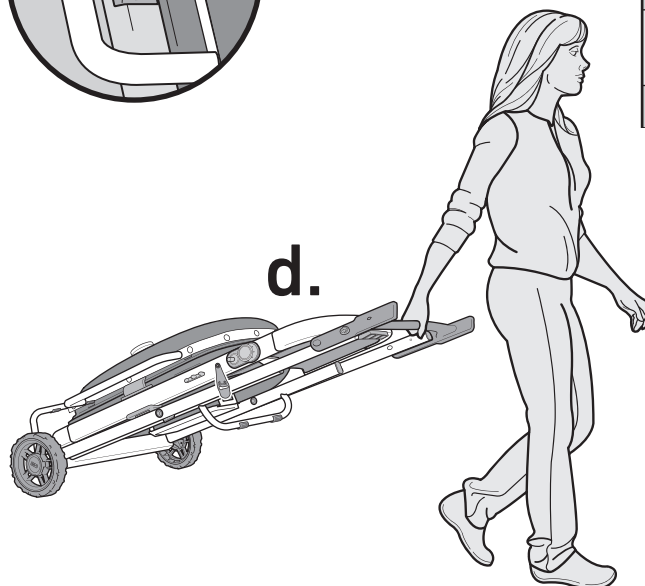
- 1) Una vez que haya plegado el asador, el cierre automático de la tapa se activará para mantener la tapa y las parrillas de cocción en su lugar **(b)**. Para asegurar el carrito en posición plegada, fije el seguro del carrito por encima del perno **(c)** y llévelo a la posición de bloqueo.

- 2) Una vez que se haya bajado y asegurado el carrito, el asador estará listo para trasladarlo arrastrándolo sobre sus ruedas **(d)**.

- 3) Para trasladar el asador en posición plegada con mayor comodidad, deslice hacia atrás las pestañas rojas que se encuentran a los lados de la estructura **(e)** y gire el soporte para pie hacia arriba. Así, en ambos lados del asador contará con espacio para levantarlo con fines de almacenamiento o transporte.

NOTA: No levante el carrito sujetando el asador por la manija de la tapa.

- 4) Después de una limpieza profunda, almacene el asador en posición vertical para que ocupe menos espacio **(f)**. Siga los pasos descritos en la sección "Limpieza y mantenimiento" de este manual del propietario.



⚠ **ADVERTENCIA:** Instale siempre el carrito en una superficie exterior estable y nivelada. No instale el carrito en una pendiente bajo ninguna circunstancia.

⚠ **ADVERTENCIA:** Retire el colector extraíble y elimine la grasa caliente con precaución.

⚠ **ADVERTENCIA:** No guarde el asador con el cilindro de gas LP instalado.

⚠ **ADVERTENCIA:** No guarde ni transporte un cilindro de gas LP desconectado dentro del asador.

⚠ **PRECAUCIÓN:** No desplace el asador durante el uso. Permita que el asador se enfríe antes de moverlo o guardarlo.

⚠ **PRECAUCIÓN:** No levante el carrito sujetando el asador por la manija de la tapa: podría dañar el cierre de la tapa.

⚠ **PRECAUCIÓN:** No apile objetos encima del asador durante su almacenamiento o transporte.



PRIMEROS PASOS

Información importante acerca del gas LP y las conexiones de gas

¿Qué es el gas LP?

El gas licuado de petróleo, también conocido como LP, gas LP, propano líquido o, simplemente, propano o butano, es un producto inflamable derivado del petróleo que debe usarse como combustible para su asador. A temperaturas y presiones moderadas, fuera de un contenedor, es un gas. Sin embargo, a presiones moderadas adentro de un contenedor (como un tanque), este combustible es un líquido. Conforme se libera la presión del tanque, el líquido se evapora rápidamente, convirtiéndose en gas.

Consejos de seguridad para el manejo de cilindros de gas LP

Existen varias directrices y factores de seguridad a considerar cuando use gas LP. Respete cuidadosamente estas instrucciones antes de usar su asador de gas WEBER.

- No emplee cilindros de gas LP dañados, abollados u oxidados.
- Aunque un cilindro de gas LP parezca estar vacío, puede seguir conteniendo gas, por lo que debe transportarse y almacenarse tomando las precauciones adecuadas.
- Los cilindros de gas LP no deben dejarse caer ni manipularse con brusquedad.
- No almacene ni transporte un cilindro de gas LP a temperaturas superiores a 51.7 °C (el cilindro se calentaría demasiado como para sujetarlo con la mano). Por ejemplo, no debe dejarse un cilindro de gas LP adentro de un auto en un día caluroso.
- Los cilindros de gas LP deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- El cilindro de gas LP utilizado debe haber sido fabricado y estar marcado de acuerdo con las especificaciones establecidas por las siguientes normas, según corresponda: "Specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.)" (para los EE. UU.); o "Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods, CAN/CSA-B339" (para Canadá).
- Los cilindros deben contar con un dispositivo homologado de protección de sobrellenado (OPD) y una conexión para cilindro tipo CGA 600. La conexión del cilindro debe ser compatible con la conexión del asador.

Conexión de un regulador

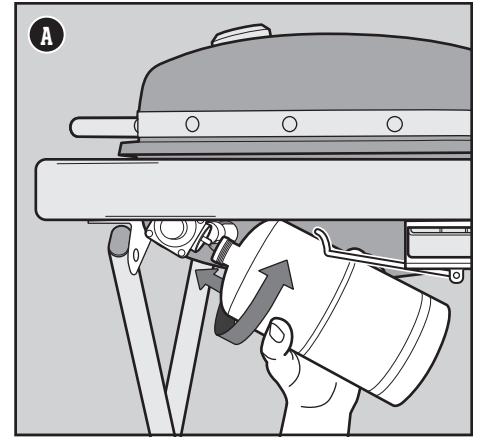
Su asador de gas WEBER está equipado con un regulador de presión, que es un dispositivo destinado a controlar y mantener uniforme la presión del gas mientras este se libera desde el cilindro de gas LP. Los reguladores de presión WEBER están diseñados para eliminar el vapor.

- Debe emplearse el regulador de presión suministrado con este asador de gas WEBER. Dicho regulador está ajustado a una presión de 279 mm.c.a.

Instalación del cilindro de gas LP

Use cilindros de gas LP desechables con una capacidad de 465 g equipados con conexión CGA 600 y marcados únicamente con la palabra "Propane" (propano).

- 1) Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté apagada presionándola hacia adentro y girándola en sentido horario hasta la posición de cierre (O).
- 2) Introduzca el cilindro de gas LP en el regulador y gírelo en sentido horario hasta que quede bien ajustado (A). Al instalar el cilindro de gas LP, se bloqueará la palanca de liberación del carrito, impidiendo que se pueda bajar el asador.



16.4 oz (465 g)

Desinstalación del cilindro de gas LP

Siempre que necesite bajar el carrito del asador o sustituir el cilindro de gas LP, desinstálelo siguiendo las instrucciones descritas a continuación.

- 1) Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté apagada presionándola hacia adentro y girándola en sentido horario hasta la posición de cierre (O).
- 2) Desenrosque el cilindro de gas LP del regulador y retírelo del asador.

Almacenamiento y/o desplazamiento

Desconecte el cilindro si: 1) este se encuentra vacío; 2) el asador está siendo transportado; 3) el asador se guardará en una cochera u otro espacio cerrado; o 4) el asador no está en uso.

- Cuando el cilindro no se encuentre en uso, coloque la cubierta de protección en la válvula de salida. Instale únicamente una cubierta de protección del tipo proporcionado con la válvula del cilindro. El uso de otro tipo de cubierta o tapón puede dar lugar a una fuga de propano.
- No almacene un cilindro de gas LP desconectado en un edificio, una cochera o cualquier otro espacio cerrado.
- No guarde ni transporte un cilindro de gas LP desconectado dentro del asador.

Si el asador ha permanecido guardado o sin usar por algún tiempo, es importante respetar las siguientes directrices:

- Antes de usar el asador de gas WEBER, revise que no existan fugas de gas ni obstrucciones en el tubo del quemador. (Consulte las secciones "PRUEBA DE FUGAS DE GAS" y "MANTENIMIENTO ANUAL").
- Revise que las zonas ubicadas debajo de la caja de cocción y el colector extraíble se encuentren libres de residuos que puedan obstruir el flujo de combustión o la ventilación.
- También se debe revisar que el filtro de arañas/insectos no presente ninguna obstrucción. (Consulte la sección "MANTENIMIENTO ANUAL").

⚠ PELIGRO: No guarde un tanque de gas LP de repuesto debajo de este asador o cerca del mismo. No llene el tanque a más del 80 %. El incumplimiento de estas indicaciones puede causar un incendio que resulte en muertes o lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA: No use una llave española para apretar la conexión. Si lo hace, podría dañar el acoplamiento del regulador y provocar una fuga.

⚠ PRECAUCIÓN: Use cilindros que únicamente estén marcados con la palabra "Propane" (propano).



¿Qué es una prueba de fugas?

Una vez instalado correctamente el tanque de gas LP, es necesario realizar una prueba de fugas. Una prueba de fugas es una manera confiable de revisar que no existan escapes de gas después de conectar el tanque. El sistema de combustible de su asador cuenta con conexiones que se realizan en la fábrica y superan estrictas pruebas de detección de fugas de gas; el quemador, además, se somete a diferentes pruebas de encendido de llamas. WEBER recomienda llevar a cabo una prueba de fugas a profundidad después de armar el asador, así como cada vez que se desconecte una unión de gas o se restablezca su conexión. Deben revisarse las siguientes uniones:

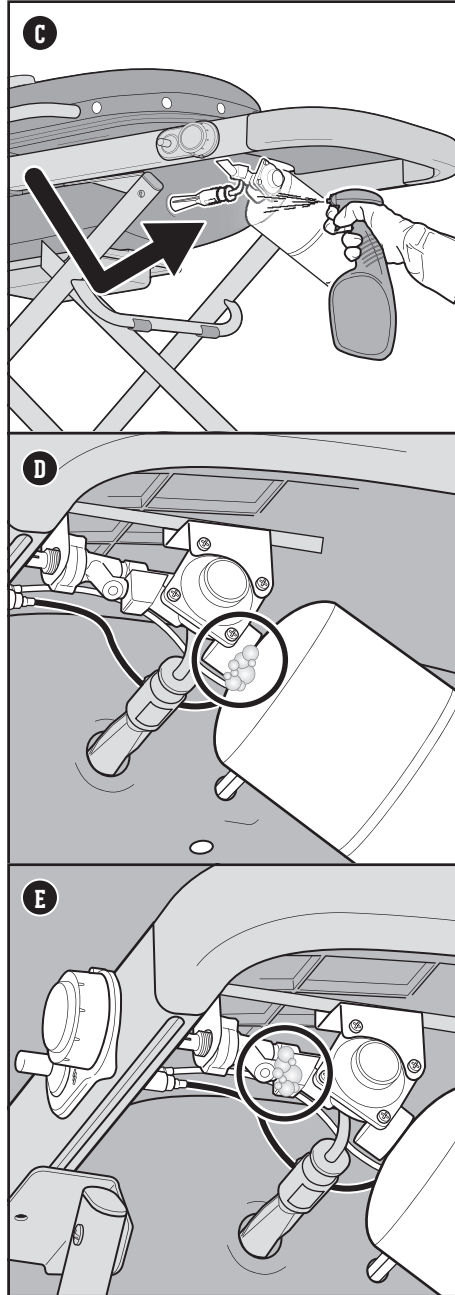
- Conexión entre el cilindro y el regulador.
- Conexión entre el regulador y la válvula.

Prueba de fugas de gas

- 1) Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté apagada presionándola hacia adentro y girándola en sentido horario hasta la posición de cierre (O).
- 2) Humedezca las uniones (B) con una solución de agua y jabón usando un atomizador, una brocha o una franela. Puede elaborar su propia solución de agua y jabón mezclando un 20 % de jabón y un 80 % de agua; también puede adquirir una solución de prueba de fugas en la sección de plomería de cualquier tlapalería.
- 3) Si aparecen burbujas, existirá una fuga:
 - a) Si la fuga se encuentra en el cilindro (C), retire el cilindro de propano. NO USE EL ASADOR. Instale otro cilindro de propano y vuelva a revisar la existencia de fugas empleando una solución de agua y jabón. Si la fuga no desaparece, retire el cilindro de propano. NO USE EL ASADOR. Póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.
 - b) Si la fuga está en el regulador (D), cierre la válvula de gas. NO TRATE DE APRETAR EL REGULADOR. NO USE EL ASADOR. Póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.

Si detecta una fuga, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.
- 4) Si no aparecen burbujas, la prueba de fugas habrá concluido:
 - a) Enjuague las conexiones con agua.

NOTA: Ciertas soluciones de prueba de fugas, incluidas las compuestas de agua y jabón, pueden resultar ligeramente corrosivas, por lo que es importante enjuagar bien todas las conexiones con agua después de la prueba.



⚠ PELIGRO: No use una llama para revisar la existencia de fugas de gas. Asegúrese de que no se generen chispas ni llamas abiertas en la zona durante la prueba de fugas.

⚠ PELIGRO: Las fugas de gas pueden causar incendios o explosiones.

⚠ PELIGRO: No use el asador si presenta una fuga de gas.

⚠ PELIGRO: Si observa, huele o escucha un escape de gas procedente del tanque de propano líquido:

- 1) Aléjese del tanque de propano líquido.
- 2) No intente corregir el problema personalmente.
- 3) Avise al departamento de bomberos.



OPERACIÓN

La primera vez que use el asador

Realice una carbonización inicial

Caliente el asador a fuego máximo, manteniendo la tapa cerrada, durante un mínimo de 20 minutos antes de asar por primera vez.

Cada vez que use el asador

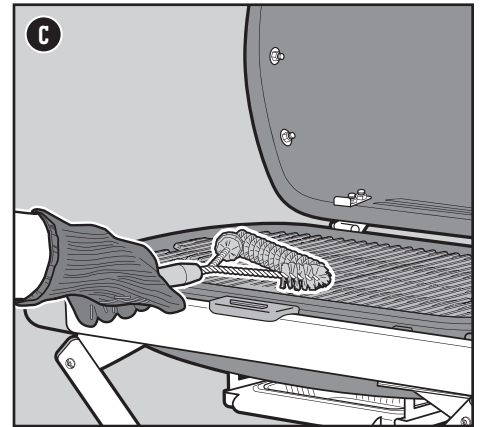
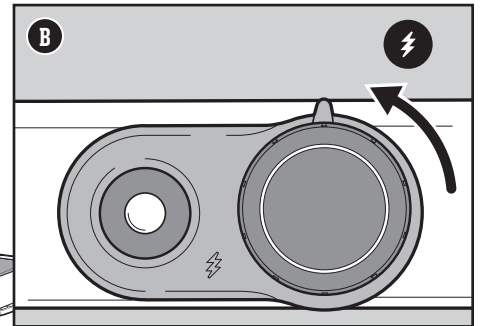
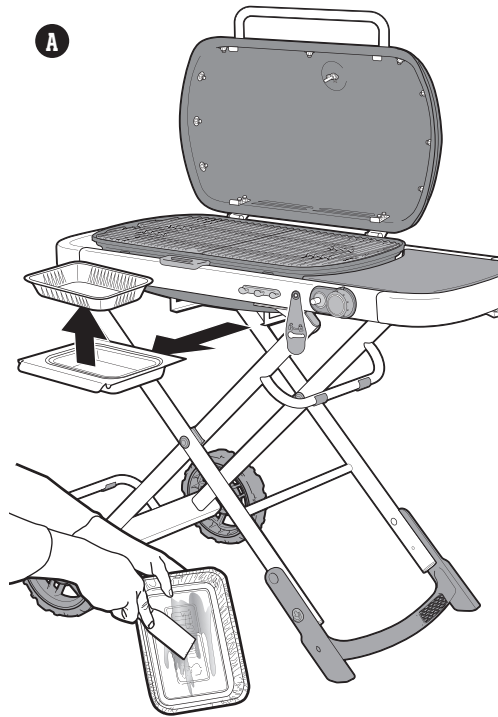
Mantenimiento entre comidas

El plan de mantenimiento entre comidas, sencillo, aunque importante, se compone de los pasos descritos a continuación. Llévelos a cabo siempre antes de asar.

Grasa acumulada

Su asador está equipado con un sistema de manejo de grasa que aleja esta de los alimentos y la deposita en un contenedor desechable. Al cocinar, la grasa abandona la caja de cocción a través de un canal y cae en una bandeja para escurrimientos desechable que protege el colector extraíble. Este sistema debe limpiarse sin excepción antes de usar el asador para evitar incendios.

- 1) Revise que el asador esté apagado y frío.
- 2) Saque el colector extraíble (A). Revise si la bandeja para escurrimientos desechable que protege el colector contiene una cantidad excesiva de grasa. Si es necesario, descarte la bandeja para escurrimientos desechable y sustitúyala por una nueva.
- 3) Vuelva a instalar todos los componentes.



Pre calentamiento del asador

Pre calentamiento del asador es fundamental para el éxito de cualquier comida. Pre calentamiento del asador contribuye a evitar que los alimentos se peguen a las parrillas y las calienta lo suficiente como para sellarlos adecuadamente. También ayuda a carbonizar los residuos de comidas anteriores.

- 1) Abra la tapa del asador.
- 2) Encienda el asador siguiendo las instrucciones de encendido descritas en este manual del propietario.
- 3) Cierre la tapa.
- 4) Pre caliente el asador manteniendo la perilla de control del quemador en la posición de encendido/ fuego alto 🔥 durante 10-15 minutos o hasta que el termómetro indique 260 °C (B).

Limpieza de las parrillas de cocción

Después de pre calentamiento, será más fácil limpiar los restos de alimentos y demás residuos generados por el último uso del asador. Limpiar las parrillas evitará también que la próxima comida se pegue.

- 1) Cepille las parrillas empleando un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable inmediatamente después de pre calentamiento (C).

⚠️ PELIGRO: No forre de papel de aluminio el colector extraíble ni la caja de cocción.

⚠️ PELIGRO: Antes de cada uso, revise si se ha acumulado demasiada grasa en el colector extraíble. Deseche el exceso de grasa para evitar que esta se incendie.

⚠️ ADVERTENCIA: Retire el colector extraíble y elimine la grasa caliente con precaución.

⚠️ ADVERTENCIA: Use manoplas o guantes para asar resistentes al calor durante el uso del asador.

⚠️ ADVERTENCIA: Revise periódicamente si su cepillo para parrillas presenta cerdas sueltas o desgaste excesivo. Sustitúyalo si encuentra cerdas desprendidas en las parrillas de cocción o en el mismo cepillo. WEBER recomienda adquirir nuevos cepillos para parrillas con cerdas de acero inoxidable al principio de cada primavera.

⚠️ ADVERTENCIA: Mantenga los orificios de ventilación ubicados alrededor del tanque despejados y libres de residuos.



Encendido del asador

Uso del sistema de encendido para encender el asador

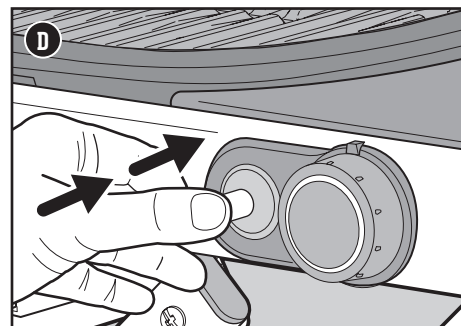
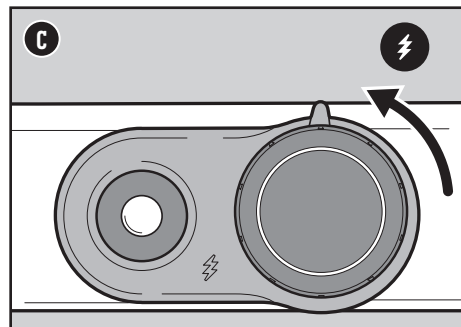
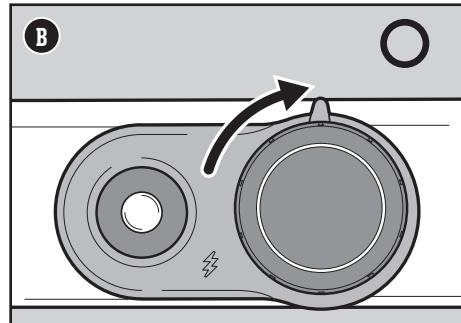
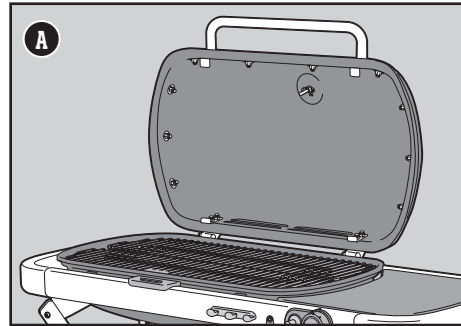
El sistema de encendido enciende el quemador generando una chispa en el electrodo de encendido. Al presionar el botón de encendido, usted genera la energía para la chispa. Cuando lo haga, oirá los chasquidos del sistema de encendido. Una vez que se haya completado el precalentamiento a fuego alto, podrá ajustar la perilla de control del quemador al nivel deseado para asar.

- 1) Abra la tapa del asador **(A)**.
- 2) Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté en la posición de cierre **O**. Asegúrese presionando la perilla hacia adentro y girándola en sentido horario **(B)**.
- 3) Verifique que el cilindro esté correctamente instalado. Consulte la sección "Instalación del cilindro de gas LP".
- 4) Presione la perilla de control del quemador hacia adentro y gírela en sentido antihorario hasta la posición de encendido/fuego alto **(C)**.
- 5) Presione el botón rojo de encendido varias veces, haciendo que se escuche un chasquido cada vez que lo haga **(D)**.
- 6) Revise que el quemador esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción. Se debería ver una llama.
- 7) Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control del quemador hasta la posición de apagado **O** y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador.

Si el quemador no se enciende mediante el sistema de encendido, consulte la sección "RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS". En ella encontrará instrucciones para encender el asador con un cerillo y determinar así el origen exacto del problema.

Cómo apagar el quemador

- 1) Presione la perilla de control del quemador hacia adentro y gírela en sentido horario hasta la posición de cierre **O**.



⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga abierta la tapa durante el encendido.

⚠ **ADVERTENCIA:** No se incline sobre el asador durante el encendido o la preparación de alimentos si la tapa está abierta.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si el encendido no tiene lugar antes de cinco segundos, coloque la perilla de control del quemador en la posición de cierre. Espere cinco minutos para que el gas acumulado se disipe y repita el procedimiento de encendido.



CUIDADO DEL PRODUCTO

Limpieza y mantenimiento

Limpieza interior del asador

Con el tiempo, el desempeño del asador puede verse afectado si no recibe los cuidados adecuados. Las bajas temperaturas, el calor irregular y la adherencia de los alimentos a las parrillas de cocción son señales de que el asador requiere limpieza y mantenimiento.

Se recomienda realizar una limpieza completa cuando se vaya a plegar y guardar verticalmente el asador, o, al menos, dos veces al año. Si el asador recibe uso constante, puede ser que la limpieza deba hacerse cada tres meses. Con el asador apagado y frío, comience limpiando el interior desde arriba hacia abajo.

Limpieza de la tapa

De vez en cuando, es probable que descubra lo que parecen ser "hojuelas de pintura" por dentro de la tapa. Durante el uso, la grasa y los vapores se convierten poco a poco en carbón y se acumulan en el interior de la tapa del asador. Tales depósitos acaban desprendiéndose y adquieren un aspecto muy similar al de la pintura. Aunque no son tóxicas, las hojuelas pueden caer sobre los alimentos si no limpia la tapa periódicamente.

- 1) Limpie la grasa carbonizada del interior de la tapa empleando un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable (A). Para evitar la acumulación de residuos, puede limpiar el interior de la tapa con toallas de papel después de asar, con el asador todavía templado (no caliente).

Limpieza de las parrillas de cocción

Si limpia las parrillas de cocción según lo recomendado, la acumulación de residuos en ellas será mínima.

- 1) Con las parrillas de cocción instaladas, limpie los residuos adheridos a las mismas con un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable (B).
- 2) Saque las parrillas y colóquelas a un lado.

Limpieza del quemador

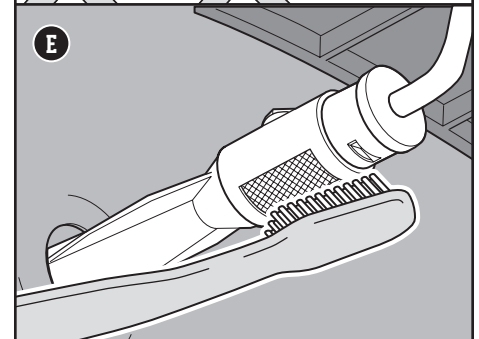
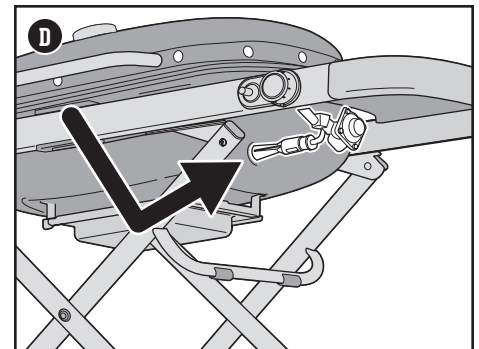
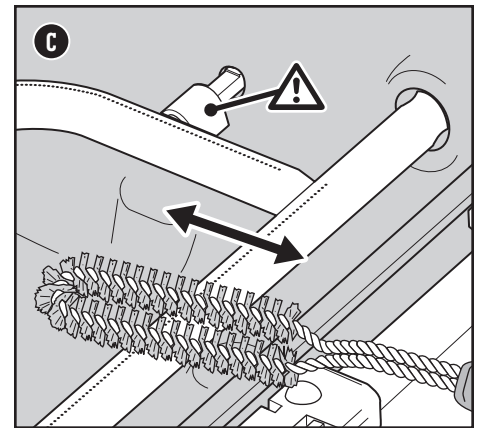
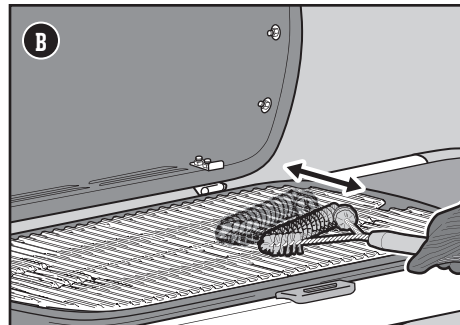
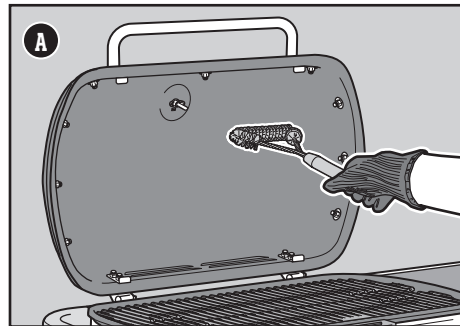
Existen dos partes del quemador que son fundamentales para su óptimo desempeño: los puertos (pequeñas aberturas que se ubican a lo largo del quemador) y el filtro de arañas/insectos del extremo. Mantener limpias tales áreas es esencial para una operación segura.

Limpieza de los puertos del quemador

- 1) Use un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable para limpiar el quemador por fuera. Cepille el quemador por encima, perpendicularmente a los puertos (C). No cepille a lo largo: solo pasaría los residuos de un puerto a otro.
- 2) Al limpiar el quemador, evite dañar el electrodo de encendido cepillando con cuidado a su alrededor.

Limpieza del filtro de arañas

- 1) Localice el extremo del quemador detrás del panel de control, donde se une a la válvula (D).
- 2) Limpie el filtro de arañas/insectos del quemador usando un cepillo con cerdas suaves (E).



⚠ **ADVERTENCIA:** Apague el asador y espere a que se enfríe antes de realizar una limpieza integral.

⚠ **ADVERTENCIA:** Al limpiar el quemador, no use un cepillo que haya usado previamente para limpiar las parrillas de cocción. No introduzca objetos afilados en los orificios de los puertos del quemador.

⚠ **PRECAUCIÓN:** No coloque los componentes del asador en las mesas laterales; podrían rayar la pintura o las superficies de acero inoxidable.

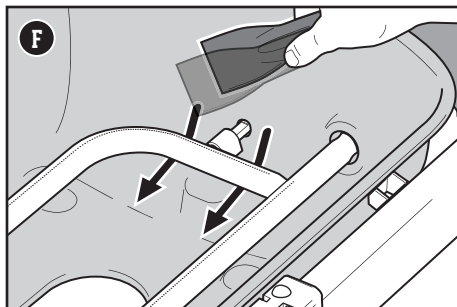
⚠ **PRECAUCIÓN:** No use nada de lo siguiente para limpiar el asador: abrillantadores de acero inoxidable abrasivos, pinturas, productos de limpieza que contengan ácido, alcoholes minerales, xileno, productos de limpieza de hornos, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocina) o esponjas de limpieza abrasivas.



Limpieza de la caja de cocción

Revise el interior de la caja de cocción en busca de grasa acumulada o restos de alimentos. La acumulación excesiva de este tipo de residuos puede causar un incendio.

- 1) Use un raspador de plástico para raspar los residuos de los lados y la parte inferior del asador, arrastrándolos hacia la abertura inferior de la caja de cocción (F). Esta abertura conduce los residuos hacia el colector extraíble.



Limpieza del sistema de manejo de grasa

El sistema de manejo de grasa se compone de un colector extraíble y una bandeja para escurrimientos desechable (G). Estos componentes están diseñados para facilitar su extracción, limpieza y sustitución, pasos fundamentales antes de prepararse para una sesión de asado. Las instrucciones para inspeccionar el sistema de manejo de grasa se describen en la sección "MANTENIMIENTO ENTRE COMIDAS".

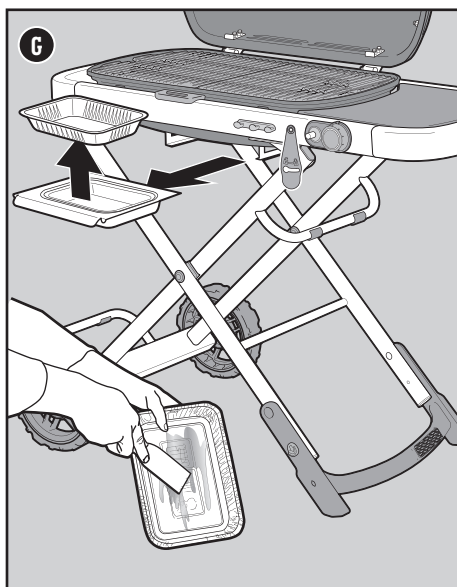
Limpieza exterior del asador

Por afuera, el asador puede incluir superficies de acero inoxidable, porcelanizadas y de plástico. WEBER recomienda los siguientes métodos en función del tipo de superficie.

Limpieza de las superficies de acero inoxidable

Limpie el acero inoxidable empleando un producto de limpieza o un abrillantador de acero inoxidable no tóxico ni abrasivo, diseñado para productos de uso al aire libre y asadores. Use una franela de microfibra y limpie en la dirección de las vetas del acero inoxidable. No use papel absorbente.

Nota: No se arriesgue a rayar el acero inoxidable empleando pastas abrasivas. Las pastas no limpian ni pulen. Por el contrario, cambian el color del metal eliminando el revestimiento de óxido de cromo.



Limpieza de los componentes pintados, porcelanizados y de plástico

Limpie los componentes pintados, porcelanizados y de plástico con agua tibia mezclada con jabón y papel absorbente o un paño. Luego de limpiar las superficies, enjuáguelas y séquelas bien.

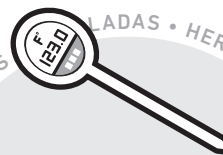
Limpieza exterior de asadores instalados en entornos poco frecuentes

Si el asador se encuentra instalado en un entorno particularmente extremo, es probable que quiera limpiarlo por fuera con más frecuencia. La lluvia ácida, los productos químicos para albercas y el agua salada pueden causar corrosión superficial. Limpie el exterior del asador con agua tibia mezclada con jabón. Para concluir la limpieza, enjuague el asador y séquelo bien. Asimismo, puede aplicar semanalmente algún producto de limpieza de acero inoxidable para evitar la corrosión superficial.



BANDEJAS DESECHABLES

Perfectas para cubrir el colector y hacer más cómoda y sencilla la limpieza.



TERMÓMETRO

Pequeño y relativamente barato, este componente es fundamental para conocer rápidamente la temperatura interna de la carne al cocinarla a la parrilla.



CEPILLO METÁLICO

Imprescindible incluso antes de soñar con una parrillada. Un cepillado rápido de las parrillas calientes evitará que los restos carbonizados de comidas pasadas se adhieran a las comidas presentes.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

EL ASADOR NO SE ENCIENDE

SÍNTOMA

• El quemador no se enciende al seguir las instrucciones de encendido descritas en la sección "Operación" de este manual del propietario.

CAUSA	SOLUCIÓN
Existe un problema relacionado con el flujo de gas.	Si el asador no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia el quemador. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Uso de un cerillo para determinar si fluye gas hacia el quemador". Si el encendido con un cerillo NO DA RESULTADO , siga los consejos de resolución de problemas relacionados con el flujo de gas descritos en la página siguiente.
Existe un problema relacionado con el sistema de encendido.	Si el asador no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia el quemador. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Uso de un cerillo para determinar si fluye gas hacia el quemador". Si el encendido con un cerillo DA RESULTADO , siga las instrucciones descritas en la sección "Revisión de los componentes del sistema de encendido".

Uso de un cerillo para determinar si fluye gas hacia el quemador

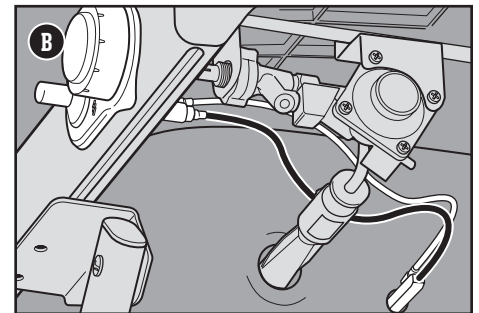
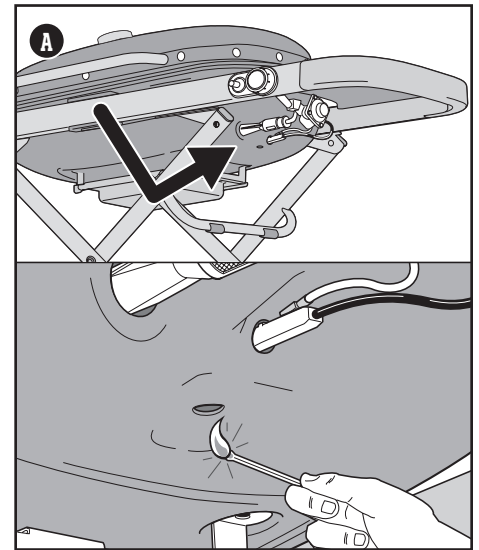
- 1) Abra la tapa del asador.
- 2) Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté en la posición de cierre **O**. Revise esto presionándola y girándola en sentido horario.
- 3) Verifique que el cilindro esté correctamente instalado. Consulte la sección "Instalación del cilindro de gas LP".
- 4) Encienda un cerillo y coloque la llama bajo el orificio de encendido con cerillo **(A)**.
- 5) Mientras sostiene el cerillo encendido, presione la perilla de control del quemador y gírela en sentido antihorario hasta la posición de encendido/fuego alto **1**.
- 6) Revise que el quemador esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción.
- 7) Si el quemador no se enciende después de 4 segundos, gire la perilla de control del quemador hasta la posición de apagado **O** y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador. Si el nuevo intento no da resultado, siga las instrucciones de resolución de problemas relacionados con el flujo de gas, descritas en la página siguiente.
- 8) Si el quemador se enciende, el problema se encuentra en el sistema de encendido. Siga las instrucciones descritas en la sección "Revisión de los componentes del sistema de encendido".

Revisión de los componentes del sistema de encendido

Al presionar el botón de encendido, debe oír un chasquido. Conecte los cables para asegurarse de que el sistema de encendido genere una chispa.

Revisión de los cables

- 1) Revise que los cables de encendido blanco y negro estén bien conectados a las terminales del botón de encendido, ubicadas detrás del panel de control **(B)**.
- 2) Verifique que el botón de encendido avance hacia adentro, haga un chasquido y regrese a su posición.



PIEZAS DE REPUESTO

Para adquirir piezas de repuesto, ponte en contacto con tu distribuidor local o visita weber.com.

LLAMA AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Si sigues experimentando problemas, ponte en contacto con el representante de atención al cliente de tu zona usando la información de contacto disponible en weber.com.



FLUJO DE GAS

SÍNTOMA

- El asador no alcanza la temperatura deseada o se calienta de manera irregular.
- El quemador no se enciende.
- Al colocar la perilla del quemador en la posición de fuego alto, la llama es muy débil.
- Las llamas no cubren toda la longitud del quemador.
- Las llamas del quemador forman un patrón errático.

CAUSA

El cilindro de gas LP contiene poco gas o está vacío.
Los puertos del quemador están sucios.

SOLUCIÓN

Cambie el cilindro de gas LP.
Limpie los puertos del quemador. Consulte la sección "Limpieza de los puertos del quemador".

SÍNTOMA

- Huele a gas y el quemador produce llamas de aspecto débil y amarillento.

CAUSA

El filtro de arañas del quemador está obstruido.

SOLUCIÓN

Limpie el filtro de arañas. Consulte el apartado "Limpieza del filtro de arañas" en la sección "Cuidado del producto". Consulte también las ilustraciones y la información descrita en esta sección en relación con el aspecto que deben presentar las llamas y el filtro de arañas.

SÍNTOMA

- Huele a gas y/o se escucha un ligero siseo.

CAUSA

La conexión entre el regulador y el cilindro de gas LP podría haber quedado incompleta.

SOLUCIÓN

Extinga las llamas prendidas. Retire y vuelva a colocar el cilindro de gas LP. Consulte la sección "Instalación del cilindro de gas LP" del manual del propietario.

El acoplamiento del regulador con el cilindro de gas LP podría estar dañado.

Extinga las llamas prendidas. Desinstale el cilindro de gas LP. NO USE EL ASADOR. Póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.

ASADOR GRASIENTO (peladuras de pintura y llamaradas)

SÍNTOMA

- El interior de la tapa presenta lo que parecen ser peladuras de pintura.

CAUSA

Los copos que puedes ver son en realidad vapores acumulados que se han convertido en carbón.

SOLUCIÓN

Esto sucede con el tiempo, tras el uso repetido del asador, y no constituye un defecto. Limpia la tapa. Consulta la sección "Mantenimiento del producto".

SÍNTOMA

- Se producen llamaradas al cocinar o precalentar el asador.

CAUSA

Existen restos de alimentos cocinados anteriormente.
Es necesario realizar una limpieza completa del interior del asador.

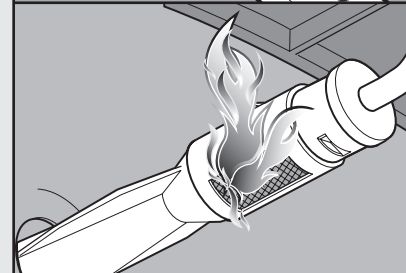
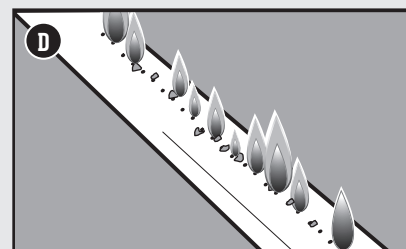
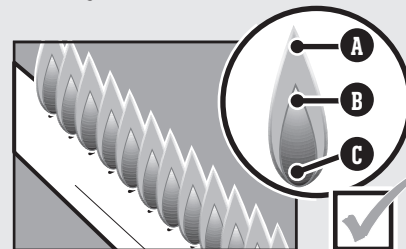
SOLUCIÓN

Precalienta siempre el asador con todos los quemadores en la posición de encendido/fuego alto durante 10-15 minutos.
Sigue los pasos descritos en la sección "Limpieza y mantenimiento" para limpiar el asador de arriba abajo.

Aspecto de las llamas que debe generar el quemador

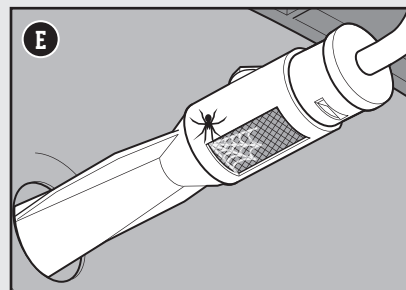
El quemador del asador viene ajustado de fábrica para que proporcione la mezcla correcta de aire y gas. Cuando el quemador opera correctamente, las llamas presentan un aspecto específico. Como muestra la siguiente ilustración, puede que se produzcan destellos amarillentos en las puntas (A) de las llamas, cuyo cuerpo debe ser de color azul claro por arriba (B) y azul oscuro por abajo (C).

⚠ ADVERTENCIA: Los puertos obstruidos y sucios pueden limitar el flujo de gas, causando llamas irregulares (D) en las válvulas de gas y a su alrededor que pueden dañar gravemente el asador.



Filtros de arañas

Las aberturas de aire para combustión de los quemadores (E) cuentan con filtros de acero inoxidable que impiden que las arañas y otros insectos tejan telarañas y construyan nidos en su interior. Los filtros de arañas/insectos pueden impedir el flujo de oxígeno a los quemadores si acumulan polvo y residuos por fuera.



⚠ ADVERTENCIA: No intente reparar componentes destinados al transporte o la combustión de gas, el encendido o el soporte estructural del asador sin contactar antes con el departamento de atención al cliente de Weber-Stephen Products LLC.

⚠ ADVERTENCIA: La ejecución de reparaciones o sustituciones sin emplear piezas Weber-Stephen originales dará lugar a la invalidación de la protección proporcionada por esta garantía.

⚠ PRECAUCIÓN: Las aberturas de los tubos de los quemadores deberán posicionarse correctamente sobre los orificios de las válvulas.



Qué hacer y qué no hacer al cocinar a la parrilla

Precalienta siempre el asador antes de cocinar.

Si las parrillas de cocción no están lo suficientemente calientes, los alimentos se pegarán y no podrás dorar tus piezas de carne ni disfrutar de esas atractivas marcas de parrilla. Incluso aunque la receta indique que debes cocinar a fuego medio o bajo, precalienta antes el asador a fuego máximo. Abre la tapa, sube el fuego, cierra la tapa y deja que la parrilla de cocción se caliente durante unos diez minutos o hasta que el termómetro de la tapa indique 260 °C (500 °F).

No cocines en parrillas sucias.

Cocinar alimentos en una parrilla de cocción sucia nunca es una buena idea. Los restos de alimentos adheridos a las parrillas son como pegamento y acaban adhiriéndose también a los alimentos nuevos. Si no quieres saborear la cena de ayer en el almuerzo de hoy, asegúrate de borrar la pizarra antes de empezar. Cuando las parrillas estén calientes, usa un cepillo con cerdas de acero inoxidable para limpiar y suavizar la superficie.

Mantente presente.

Antes de encender el asador, asegúrate de tener todo lo que necesites al alcance del brazo. No olvides tus principales herramientas de parrillada, los alimentos ya engrasados y sazonados, los glaseados o salsas que quieras usar, así como bandejas limpias para la comida cocinada. Tener que volver a la cocina no sólo significa perderse parte de la diversión, sino que puede ser el principio de una comida quemada. Los chefs franceses llaman a esto *mise en place* (algo así como "puesta en escena"). Nosotros lo llamamos estar presente.

No cocines demasiados alimentos a la vez.

Poner demasiada comida en las parrillas de cocción limita tu flexibilidad. Mantén despejada, al menos, una cuarta parte de las parrillas de cocción, con espacio suficiente entre los alimentos para introducir las pinzas y moverlos con libertad. A veces, cocinar a la parrilla requiere tomar decisiones en pocos segundos, y para eso es fundamental poder mover los alimentos de una zona a otra. Ofrecete espacio suficiente para trabajar.

Mantén a raya tu curiosidad.

La tapa del asador no sólo sirve para protegerlo de la lluvia. También, y más importante, impide que entre demasiado aire y que salga demasiado calor y humo. Cuando la tapa está cerrada, las parrillas de cocción están más calientes, los alimentos se asan en menos tiempo, los sabores ahumados son más intensos y se producen menos llamaradas. ¡Así que pon la tapa!

Voltea una sola vez.

¿Hay algo mejor que una jugosa pieza de carne con marcas profundas y preciosos bordes caramelizados? La clave para conseguir esos resultados es no tocar el alimento. A veces sentimos la tentación de voltear los alimentos antes de que alcancen el nivel deseado de color y sabor. En casi todos los casos, no hace falta voltear los alimentos más de una vez. Si lo haces más veces, probablemente también estés abriendo la tapa con demasiada frecuencia, dando lugar a otros problemas. Da un paso atrás y confía en tu asador.

Controla tu fuego interior.

A veces, lo más importante al cocinar a la parrilla es saber cuándo parar. La forma más confiable de comprobar si un alimento está hecho es consultar el termómetro. Esta pequeña joya te permitirá determinar el momento justo para servir.

No tengas miedo de experimentar.

En la década de 1950, cocinar a la parrilla significaba una única cosa: carne (y sólo carne) carbonizada sobre una llama abierta. Los chefs modernos no necesitan una cocina para preparar una comida completa. Usa tu asador para cocinar aperitivos, guarniciones e incluso postres. Registra tu asador y recibe contenidos especiales e ideas que seguro disfrutarás poniendo en práctica. Nos encantará acompañarte en tus aventuras a la parrilla.



MANOPLAS DE BARBACOA

En caso de duda, úsalas. Las mejores están aisladas y protegen la mano y el antebrazo.

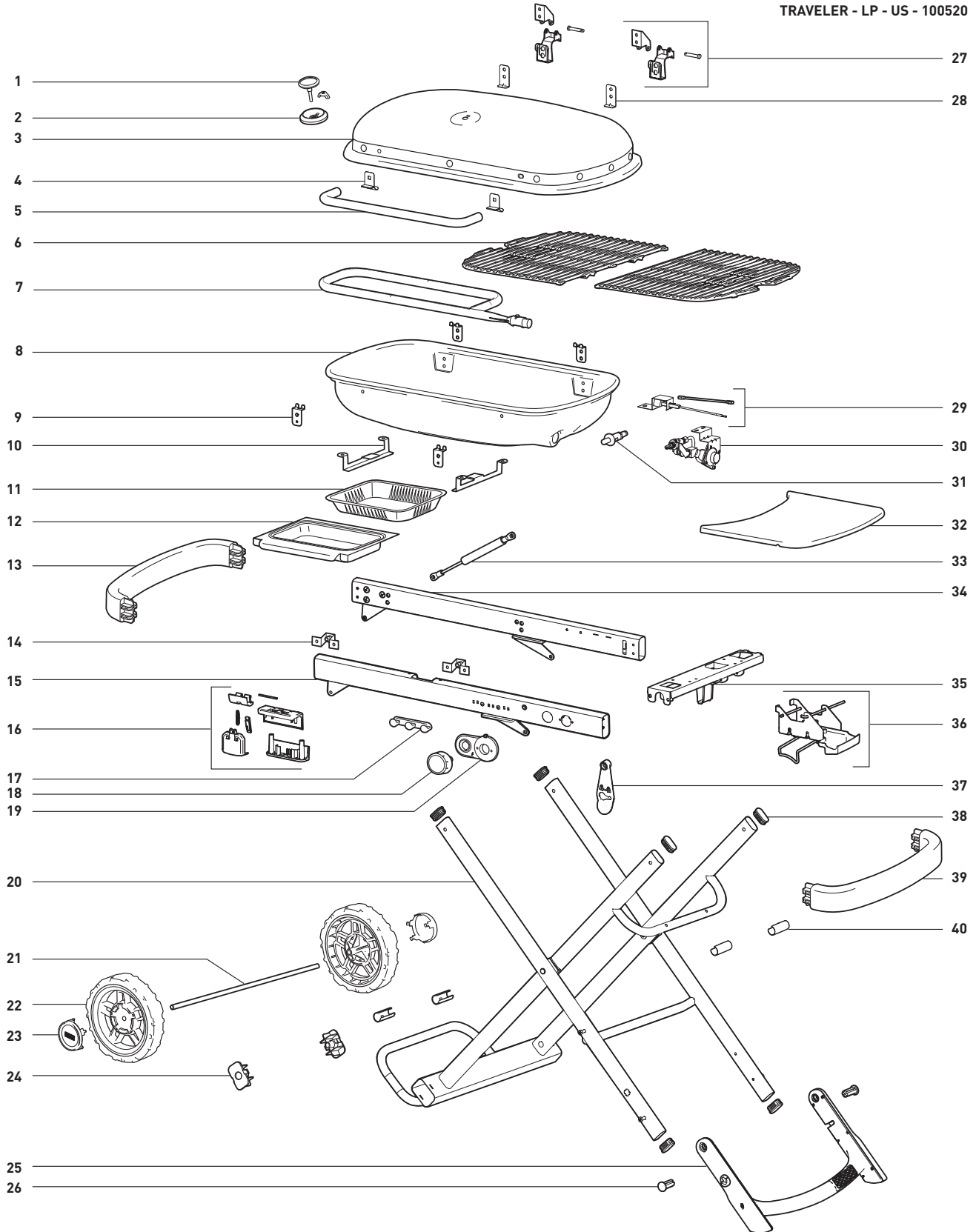


TEMPORIZADOR

Evita la decepción de una cena quemada usando un sencillo temporizador. No necesitas nada sofisticado, sólo uno que sea confiable y fácil de usar.



TRAVELER - LP - US - 100520









weber.com

U. S./EE. UU./États-Unis:
1-800-446-1071

Mexico/México/Mexique:
01 800 0093237

Canada/Canadá/Canada:
1-800-446-1071