

weber  300 320

GAS GRILL

LP Gas Grill Owner's Guide • Assembly - Pg. 9

ESNA Guía del Propietario del Asador de Gas Propano Licuado - Pg. 37
Ensamblaje - Pg. 9

FC Mode d'Emploi du Grill à Gaz PL - Pg. 55
Assemblage - Pg. 9

PLACE STICKER HERE

#59751

Register your grill online at www.weber.com[®]

**YOU MUST READ THIS OWNER'S GUIDE
BEFORE OPERATING YOUR GAS GRILL.**

⚠ DANGER

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flames.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

Leaking gas may cause a fire or explosion which can cause serious bodily injury, death, or damage to property.

⚠ WARNING:

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

⚠ WARNING: Follow all leak-check procedures carefully in this manual prior to barbecue operation. Do this even if the barbecue was dealer-assembled.

NOTICE TO INSTALLER: These instructions must be left with the owner and the owner should keep them for future use.

**THIS GAS APPLIANCE IS DESIGNED FOR
OUTDOOR USE ONLY.**

⚠ WARNING: Do not ignite this appliance without first reading the **BURNER IGNITION** sections of this manual.



59751 09/01/11 LP
US - ENGLISH

WARNINGS

⚠ DANGER

Failure to follow the Dangers, Warnings and Cautions contained in this Owner's Manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

⚠ WARNINGS

- ⚠ Do not store a spare or disconnected liquid propane cylinder under or near this barbecue.
- ⚠ Improper assembly may be dangerous. Please follow the assembly instructions carefully.
- ⚠ After a period of storage, and/or nonuse, the Weber® gas barbecue should be checked for gas leaks and burner obstructions before use. See instructions in this manual for correct procedures.
- ⚠ Do not operate the Weber® gas barbecue if there is a gas leak present.
- ⚠ Do not use a flame to check for gas leaks.
- ⚠ Combustible materials should never be within 24 inches (61 cm) of the back or sides of your Weber® gas barbecue.
- ⚠ Do not put a barbecue cover or anything flammable on, or in the storage area under the barbecue.
- ⚠ Your Weber® gas barbecue should never be used by children. Accessible parts of the barbecue may be very hot. Keep young children away while it is in use.
- ⚠ You should exercise reasonable care when operating your Weber® gas barbecue. It will be hot during cooking or cleaning and should never be left unattended, or moved while in operation.
- ⚠ Should the burners go out while in operation, turn all gas valves off. Open the lid and wait five minutes before attempting to relight, using the igniting instructions.
- ⚠ Do not use charcoal or lava rock in your Weber® gas barbecue.
- ⚠ Never lean over open grill or place hands or fingers on the front edge of the cookbox.
- ⚠ Should a grease fire occur, turn off all burners and leave lid closed until fire is out.
- ⚠ Do not enlarge valve orifices or burner ports when cleaning the valves or burners.
- ⚠ The Weber® gas barbecue should be thoroughly cleaned on a regular basis.
- ⚠ Liquid propane gas is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in a liquid propane unit or liquid propane gas in a natural gas unit is dangerous and will void your warranty.
- ⚠ Do not attempt to disconnect any gas fitting while your barbecue is in operation.
- ⚠ Use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating barbecue.
- ⚠ Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- ⚠ Combustion byproducts produced when using this product contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
- ⚠ Do not use this barbecue unless all parts are in place. The unit must be properly assembled according to the assembly instructions.
- ⚠ Do not build this model of grill in any built-in or slide-in construction. Ignoring this Warning could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.
- ⚠ 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.) ♦

LIQUID PROPANE GAS UNITS ONLY:

- ⚠ Use the pressure regulator and hose assembly that is supplied with your Weber® gas barbecue.
- ⚠ Do not attempt to disconnect the gas regulator and hose assembly or any gas fitting while your barbecue is in operation.
- ⚠ A dented or rusty liquid propane cylinder may be hazardous and should be checked by your liquid propane supplier. Do not use a liquid propane cylinder with a damaged valve.
- ⚠ Although your liquid propane cylinder may appear to be empty, gas may still be present, and the cylinder should be transported and stored accordingly.
- ⚠ If you see, smell or hear the hiss of escaping gas from the liquid propane cylinder:
 1. Move away from liquid propane cylinder.
 2. Do not attempt to correct the problem yourself.
 3. Call your fire department. ♦

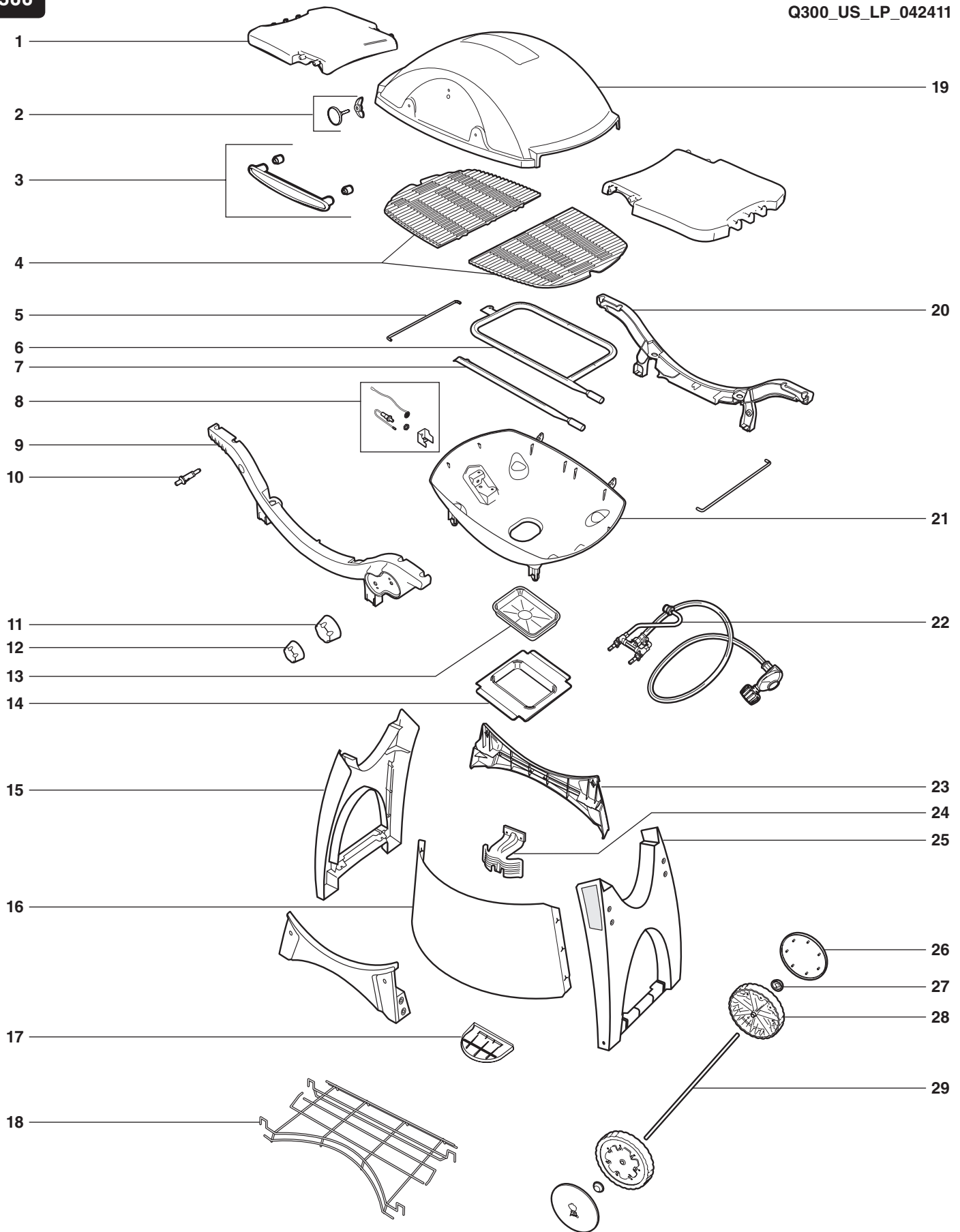
TABLE OF CONTENTS

WARNINGS	2	MAINTENANCE	32
TABLE OF CONTENTS	3	CLEANING	32
Q300: EXPLODED VIEW	4	WEBER® SPIDER/INSECT SCREENS	32
Q300: EXPLODED VIEW LIST	5	BURNER TUBE CLEANING OR REPLACEMENT	33
Q320: EXPLODED VIEW	6	PUSH-BUTTON IGNITION SYSTEM OPERATIONS (Q300)	34
Q320: EXPLODED VIEW LIST	7	ELECTRONIC IGNITION SYSTEM OPERATIONS (Q320)	34
PARTS LIST	8	ANNUAL MAINTENANCE	35
ASSEMBLY	9		
WARRANTY	22		
GENERAL INSTRUCTIONS	22		
OPERATING	22		
STORAGE AND/OR NON-USE	22		
GAS INSTRUCTIONS	23		
SAFE HANDLING TIPS FOR LIQUID PROPANE GAS CYLINDERS	23		
IMPORTANT LP CYLINDER INFORMATION	24		
LIQUID PROPANE CYLINDER CONNECTION	25		
HOSE TO CYLINDER CONNECTION	25		
CHECK FOR GAS LEAKS	25		
REFILLING THE LIQUID PROPANE CYLINDER	26		
BEFORE USING THE GRILL	27		
CATCH PAN AND DISPOSABLE DRIP PAN	27		
IGNITER INSPECTION FOR MODELS WITH ELECTRONIC IGNITION	27		
HOSE INSPECTION	27		
IGNITION & USAGE	28		
IGNITION	28		
TO EXTINGUISH	28		
MANUAL IGNITION	29		
TO EXTINGUISH	29		
GRILLING TIPS & HELPFUL HINTS	30		
PREHEATING THE BARBECUE	30		
COOKING METHODS	30		
GRILLING BASICS	30		
TROUBLESHOOTING	31		
HANDLE LIGHT TROUBLESHOOTING (Q320)	31		

Q300: EXPLODED VIEW, DIAGRAMA DE DESPIECE, VISION ÉCLATÉE

Q300

Q300_US_LP_042411

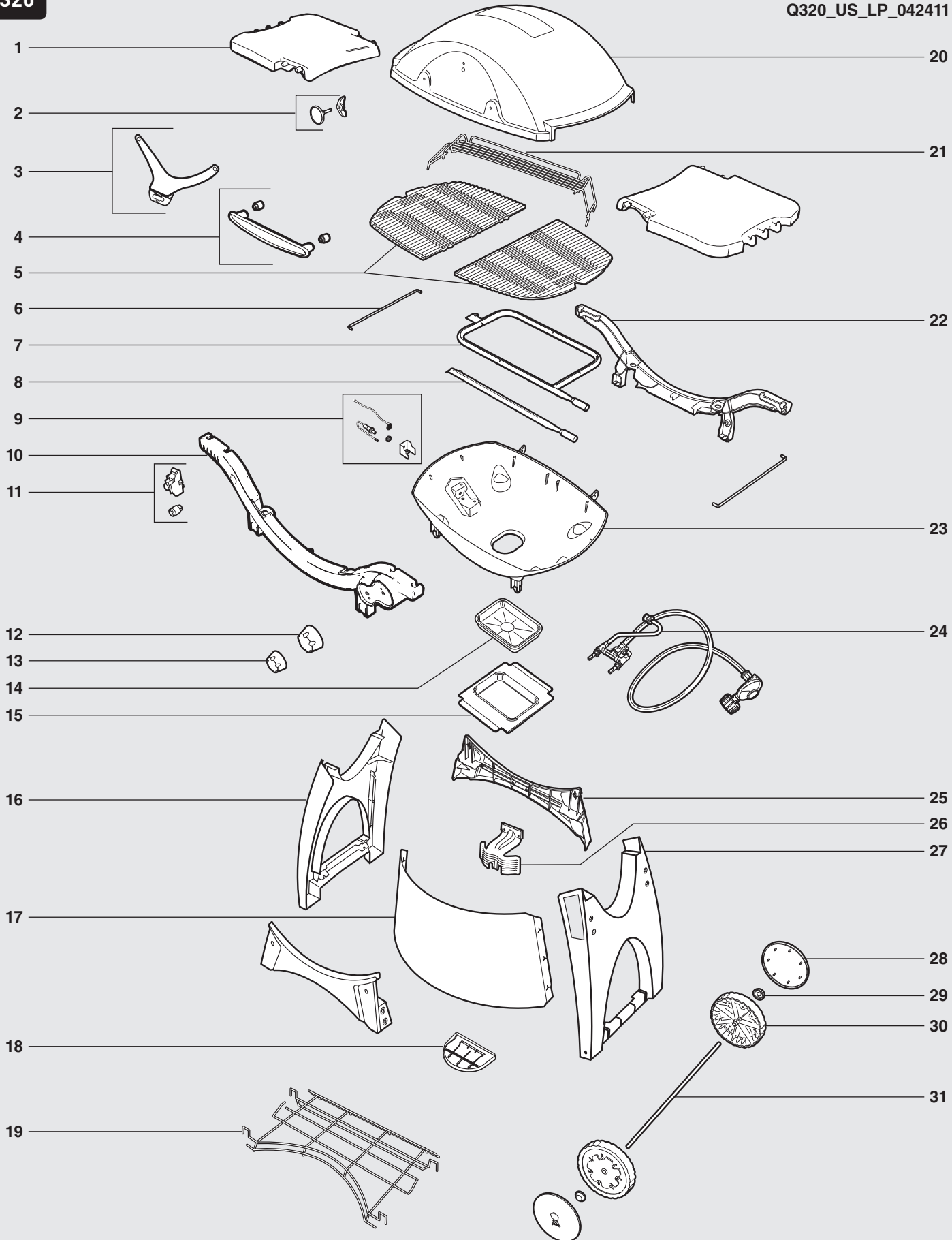


- | | |
|--|---|
| <p>1. Swing-Up Work Surface
Superficie de Trabajo Basculante
Plan de Travail Rabattable</p> | <p>17. Tank Base
Base del Tanque
Base du Réservoir</p> |
| <p>2. Thermometer Assembly
Ensamble del Termómetro
Assemblage du Thermomètre</p> | <p>18. Bottom Rack
Anaquel Inferior
Grille Inférieure</p> |
| <p>3. Handle Assembly
Ensamble del Asa
Assemblage de la Poignée</p> | <p>19. Lid
Tapa
Couvercle</p> |
| <p>4. Cooking Grate
Parrilla de Cocción
Grille de Cuisson</p> | <p>20. Rear Cradle
Soporte Posterior
Socle Arrière</p> |
| <p>5. Wire Brace
Abrazadera de Alambre
Fil de Renfort</p> | <p>21. Cookbox
Caja de Cocción
Boîtier de Cuisson</p> |
| <p>6. Outside Burner Tube
Tubo Externo del Quemador
Tube du Brûleur Externe</p> | <p>22. Valve and Manifold - Regulator Assembly
Ensamblaje de la Válvula y del Múltiple - Regulador
Assemblage Valve et Collecteur - Régulateur</p> |
| <p>7. Inside Burner Tube
Tubo Interno del Quemador
Tube du Brûleur Interne</p> | <p>23. Bridge Piece
Pieza Puente
Pièce d'Assemblage</p> |
| <p>8. Electrode Assembly
Ensamble del Electrodo
Assemblage de l'Electrode</p> | <p>24. Tank Bracket Assembly
Ensamble del Soporte del Tanque
Assemblage du Support du Réservoir</p> |
| <p>9. Front Cradle
Soporte Delantero
Socle Avant</p> | <p>25. Right Leg
Pata Derecha
Pied Droit</p> |
| <p>10. Igniter
Encendedor
Allumeur</p> | <p>26. Wheel Cover
Cubierta de la Rueda
Enjoliveur</p> |
| <p>11. Large Control Knob
Perilla de Control Grande
Grand Bouton de Commande</p> | <p>27. Hubcap
Tapa del Cubo
Cache-Moyeu</p> |
| <p>12. Small Control Knob
Perilla de Control Pequeña
Petit Bouton de Commande</p> | <p>28. Wheel
Rueda
Roue</p> |
| <p>13. Disposable Drip Pan
Bandeja de Goteo Desechable
Egouttoir Jetable</p> | <p>29. Axle
Eje
Axe</p> |
| <p>14. Catch Pan
Plato Recolector
Egouttoir</p> | |
| <p>15. Left Leg
Pata Izquierda
Pied Gauche</p> | |
| <p>16. Tank Skirt
Faldón del Tanque
Jupe du Réservoir</p> | |

Q320: EXPLODED VIEW, DIAGRAMA DE DESPIECE, VISION ÉCLATÉE

Q320

Q320_US_LP_042411



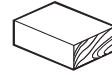
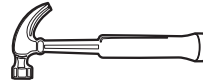
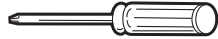
- | | |
|---|---|
| <p>1. Swing-Up Work Surface
Superficie de Trabajo Basculante
Plan de Travail Rabattable</p> | <p>17. Tank Skirt
Faldón del Tanque
Jupe du Réservoir</p> |
| <p>2. Thermometer Assembly
Ensamble del Termómetro
Assemblage du Thermomètre</p> | <p>18. Tank Base
Base del Tanque
Base du Réservoir</p> |
| <p>3. Handle Light Assembly
Conjunto de la Lámpara de Asa
Assemblage de l'Eclairage de Poignée</p> | <p>19. Bottom Rack
Anaquel Inferior
Grille Inférieure</p> |
| <p>4. Handle Assembly
Ensamble del Asa
Assemblage de la Poignée</p> | <p>20. Lid
Tapa
Couvercle</p> |
| <p>5. Cooking Grate
Parrilla de Cocción
Grille de Cuisson</p> | <p>21. Warming Rack
Rejilla de Calentamiento
Grille de Maintien au Chaud</p> |
| <p>6. Wire Brace
Abrazadera de Alambre
Fil de Renfort</p> | <p>22. Rear Cradle
Soporte Posterior
Socle Arrière</p> |
| <p>7. Outside Burner Tube
Tubo Externo del Quemador
Tube du Brûleur Externe</p> | <p>23. Cookbox
Caja de Cocción
Boîtier de Cuisson</p> |
| <p>8. Inside Burner Tube
Tubo Interno del Quemador
Tube du Brûleur Interne</p> | <p>24. Valve and Manifold - Regulator Assembly
Ensamblaje de la Válvula y del Múltiple - Regulador
Assemblage Valve et Collecteur - Régulateur</p> |
| <p>9. Electrode Assembly
Ensamble del Electrodo
Assemblage de l'Electrode</p> | <p>25. Bridge Piece
Pieza Puente
Pièce d'Assemblage</p> |
| <p>10. Front Cradle
Soporte Delantero
Socle Avant</p> | <p>26. Tank Bracket Assembly
Ensamble del Soporte del Tanque
Assemblage du Support du Réservoir</p> |
| <p>11. Ignition Button/ Ignition Module
Botón de Encendido/ Módulo de Encendido
Bouton d'Allumage/ Module d'Allumage</p> | <p>27. Right Leg
Pata Derecha
Pied Droit</p> |
| <p>12. Large Control Knob
Perilla de Control Grande
Grand Bouton de Commande</p> | <p>28. Wheel Cover
Cubierta de la Rueda
Enjoliveur</p> |
| <p>13. Small Control Knob
Perilla de Control Pequeña
Petit Bouton de Commande</p> | <p>29. Hubcap
Tapa del Cubo
Cache-Moyeu</p> |
| <p>14. Disposable Drip Pan
Bandeja de Goteo Desechable
Egouttoir Jetable</p> | <p>30. Wheel
Rueda
Roue</p> |
| <p>15. Catch Pan
Plato Recolector
Egouttoir</p> | <p>31. Axle
Eje
Axe</p> |
| <p>16. Left Leg
Pata Izquierda
Pied Gauche</p> | |

PARTS LIST, LISTA DE PIEZAS, LISTE DES PIÈCES

TOOLS NEEDED:

HERRAMIENTAS REQUERIDAS:

OUTILS NECESSAIRES:



WOOD BLOCK

BLOQUE DE MADERA

BLOC DE BOIS

2- K50 X 19mm
PHILLIPS SCREW
(BLACK)



K50 X 19mm
TORNILLO PHILLIPS
(NEGRO)

K50 X 19mm
VIS PHILLIPS
(NOIRE)

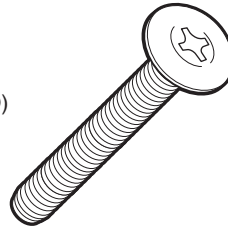
12- ¼-20 x 1¼"
TRUSS HEAD
SCREW (BLACK)



¼-20 x 1¼"
TORNILLO DE CABEZA
SEGMENTADA (NEGRO)

¼-20 x 1¼"
VIS DE TETE DE
SUPPORT (NOIRE)

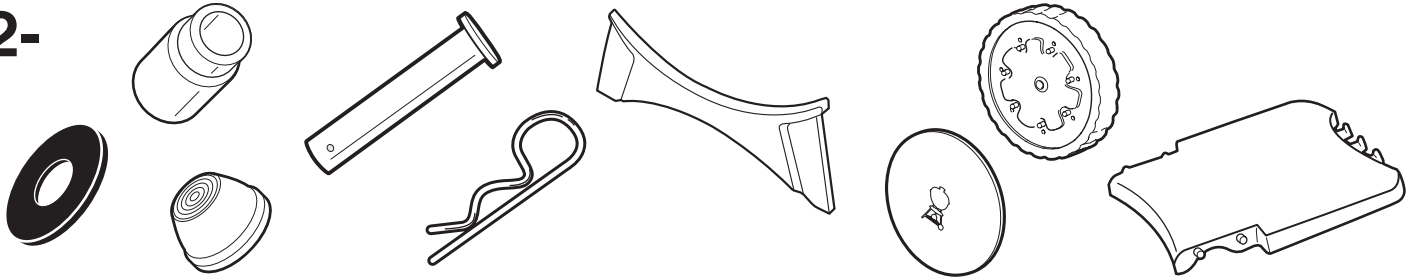
2- ¼-20 x 1½"
STAINLESS STEEL PAN HEAD
PHILLIPS SCREW



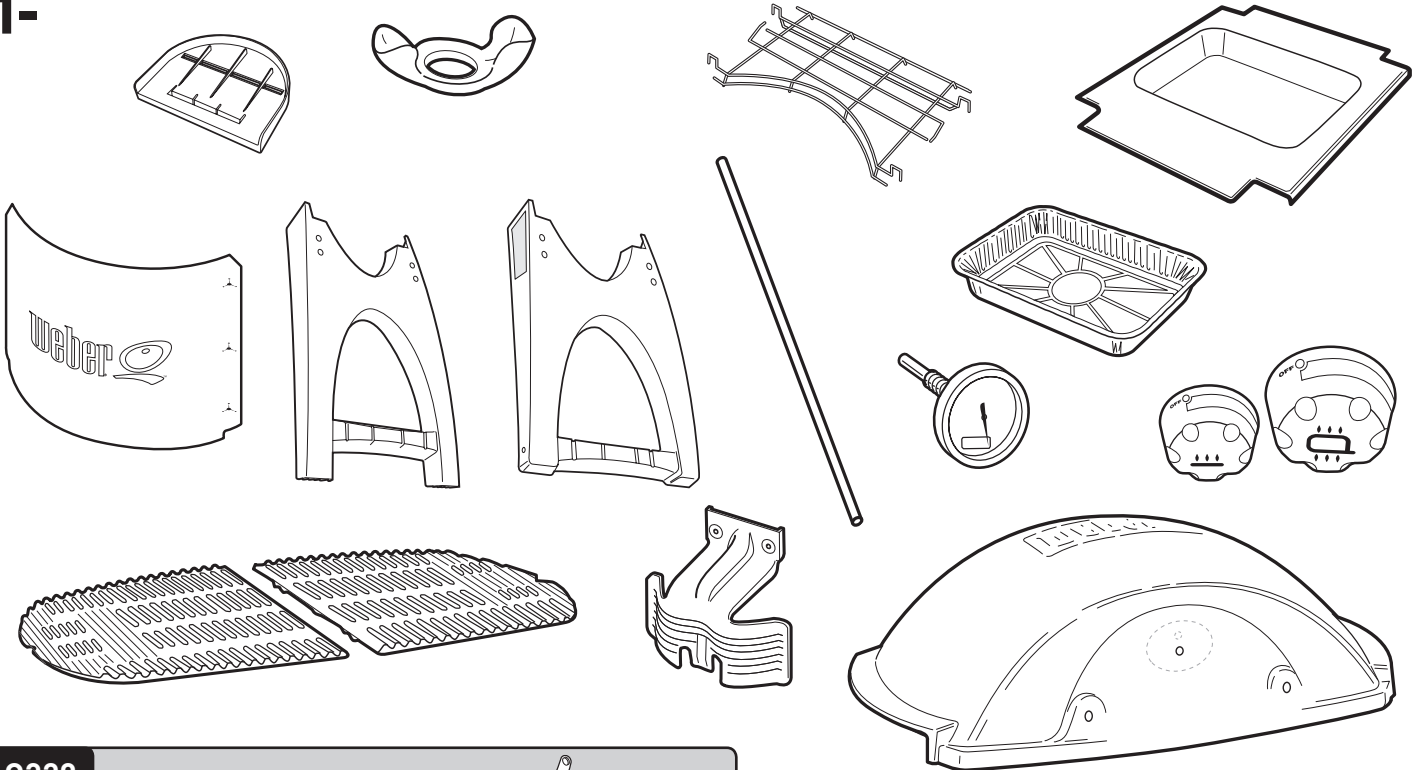
TORNILLO PHILLIPS DE CABEZA
ARMADA DE ACERO INOXIDABLE
¼-20 x 1½ PULGADAS

VIS PHILLIPS À TÊTE CYLINDRIQUE
LARGE EN ACIER INOXYDABLE DE
0,6 À 50 x 3,81 CM (¼-20 X 1½ PO)

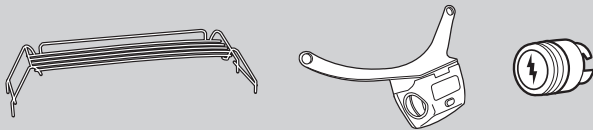
2-



1-

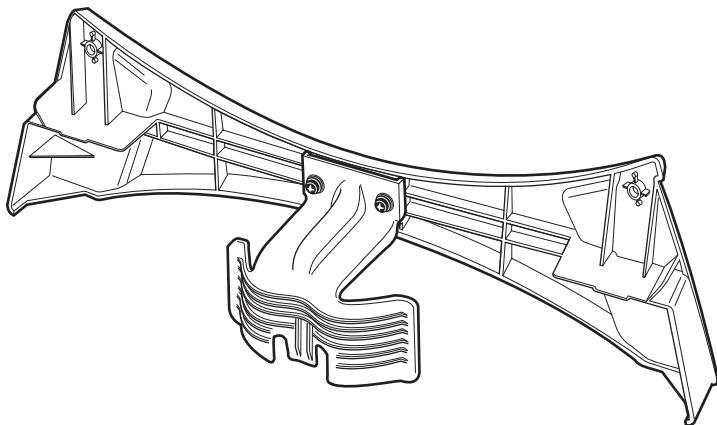
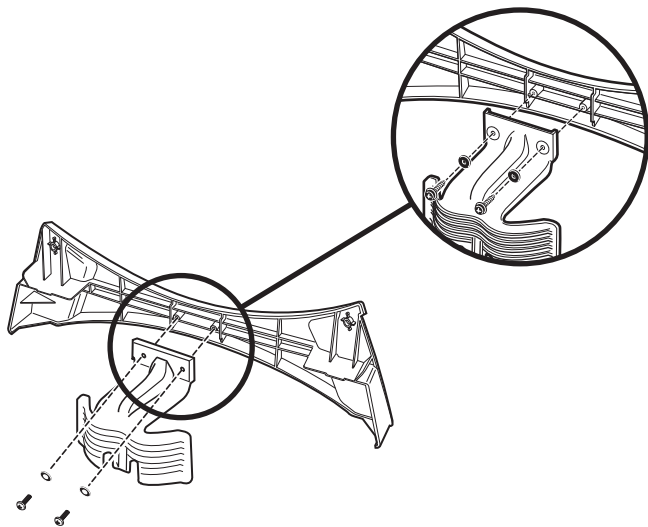


Q320

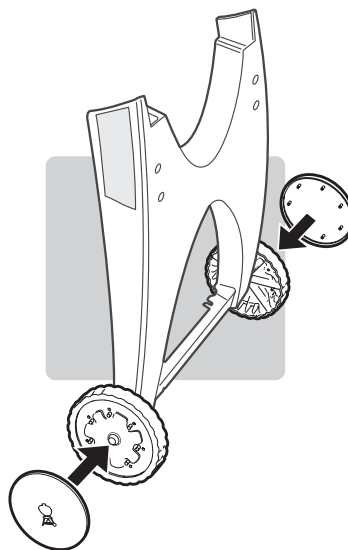
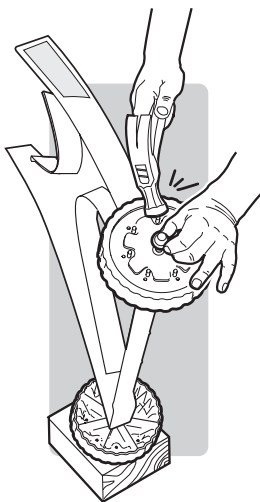
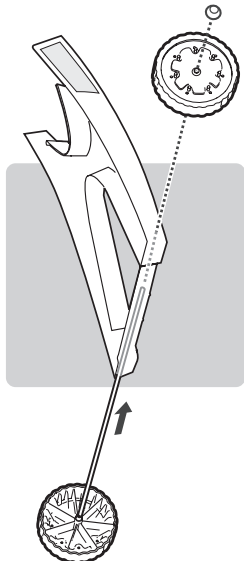
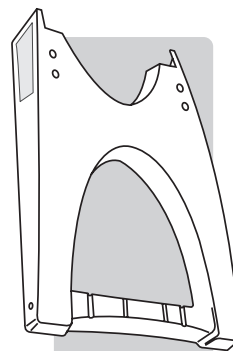
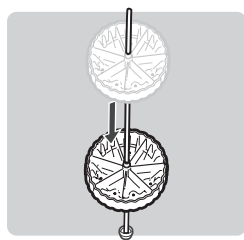
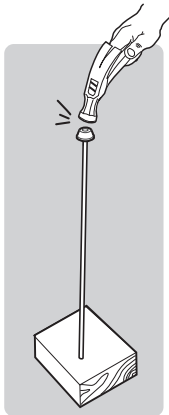
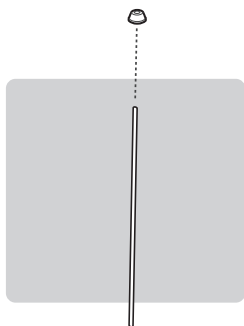
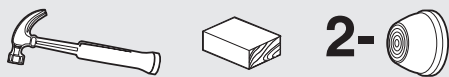


ASSEMBLY, ENSAMBLAJE, ASSEMBLAGE

1

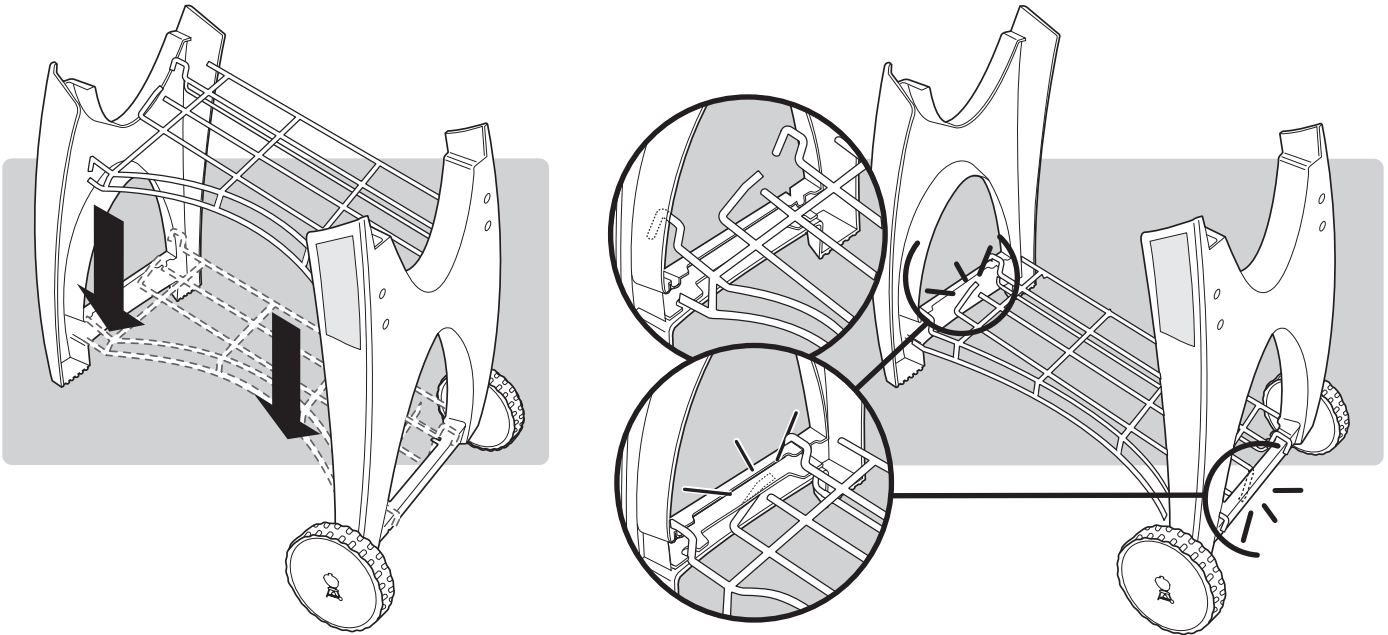


2

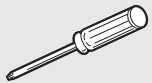


3

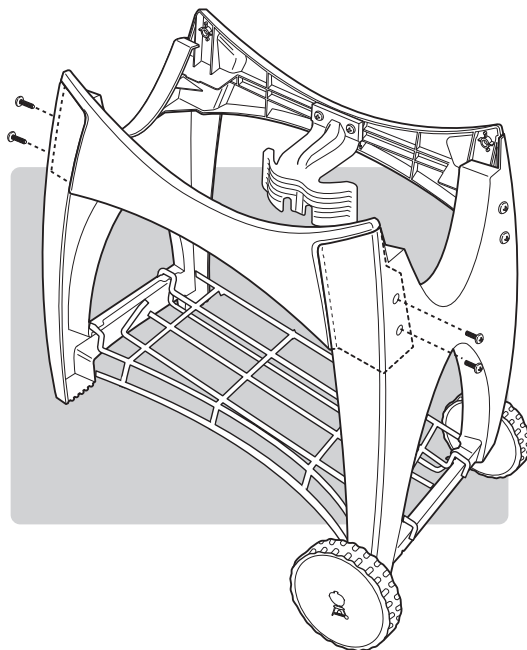
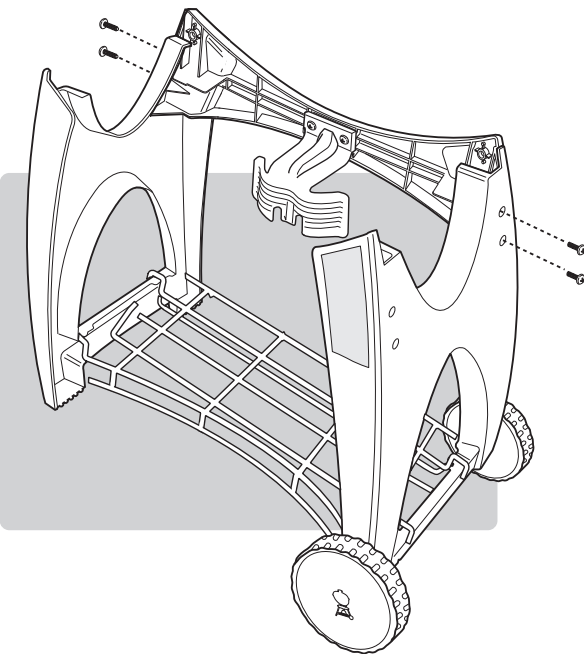
- ⚠ Place wheel frame on the right. Ignition instruction sticker faces forward.
- ⚠ El bastidor de la rueda va a la derecha. La etiqueta de instrucciones de encendido ve hacia adelante.
- ⚠ Le cadre des roues se place à droite. L'autocollant pour les instructions d'allumage est orienté vers l'avant.



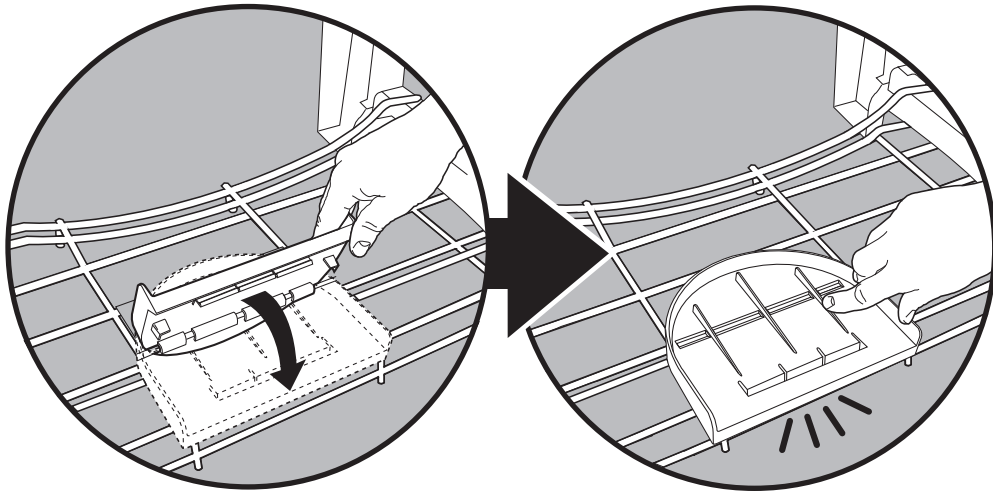
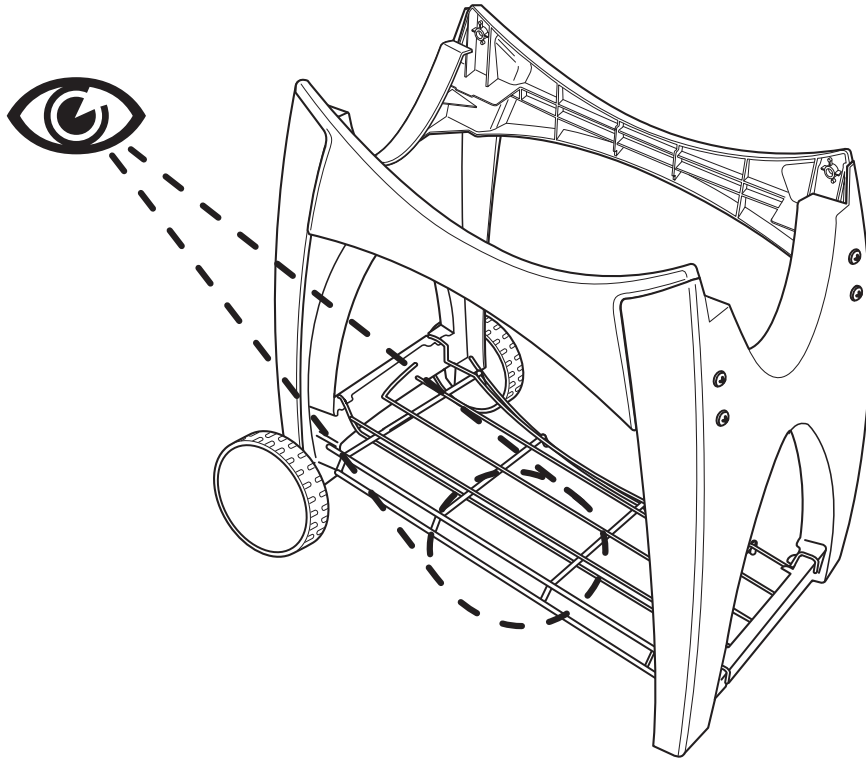
4



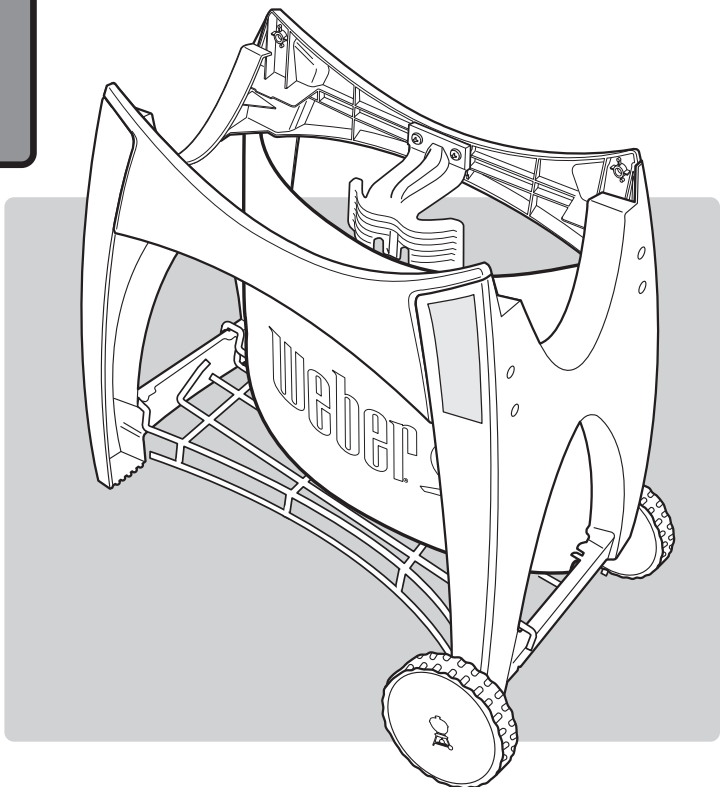
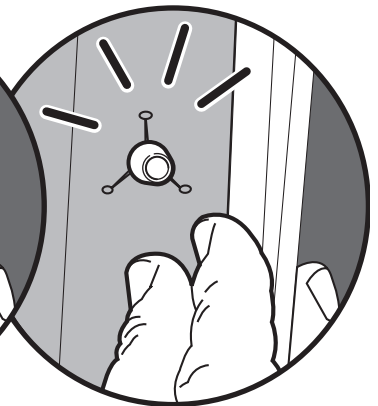
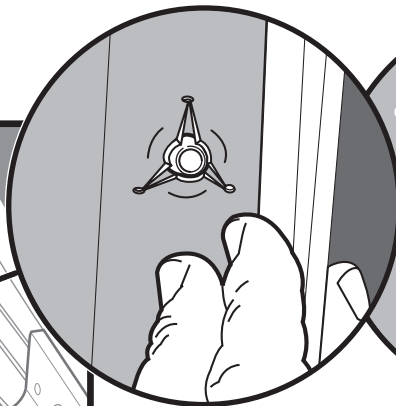
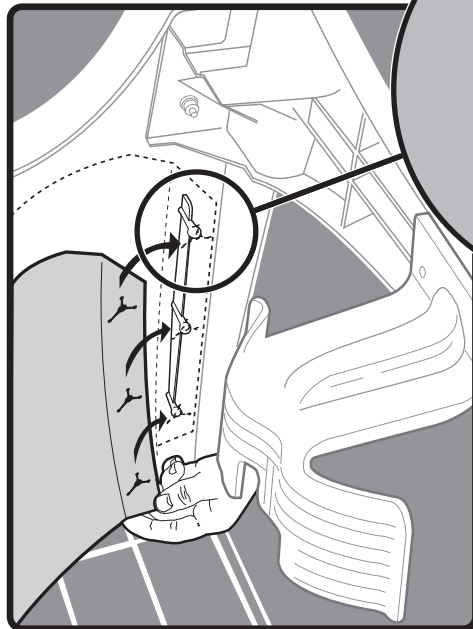
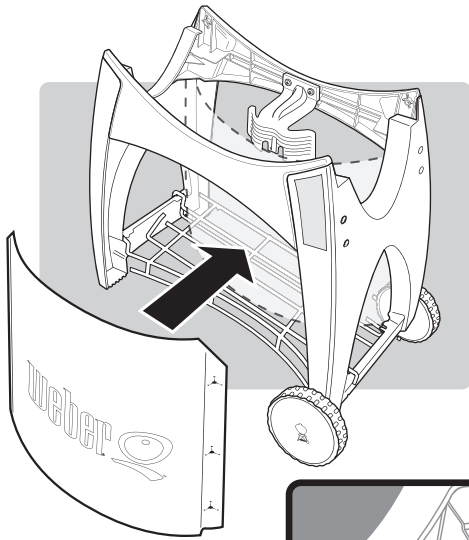
8-



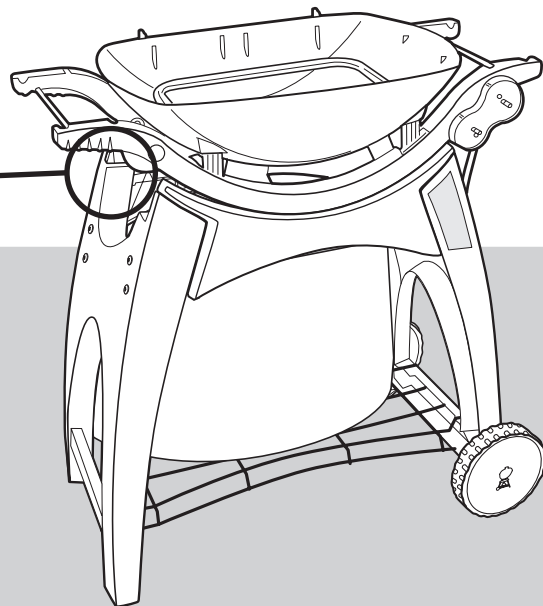
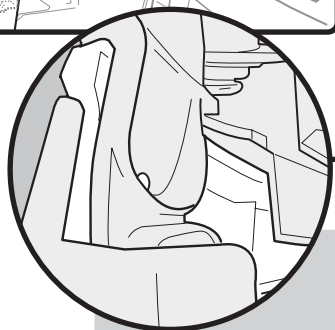
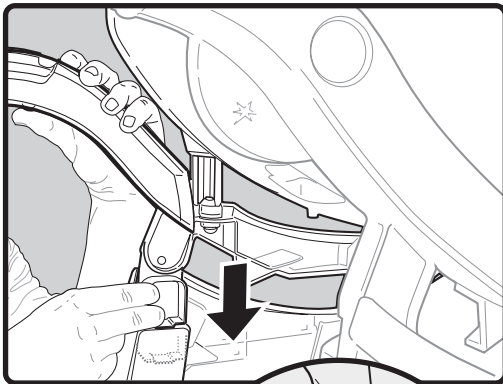
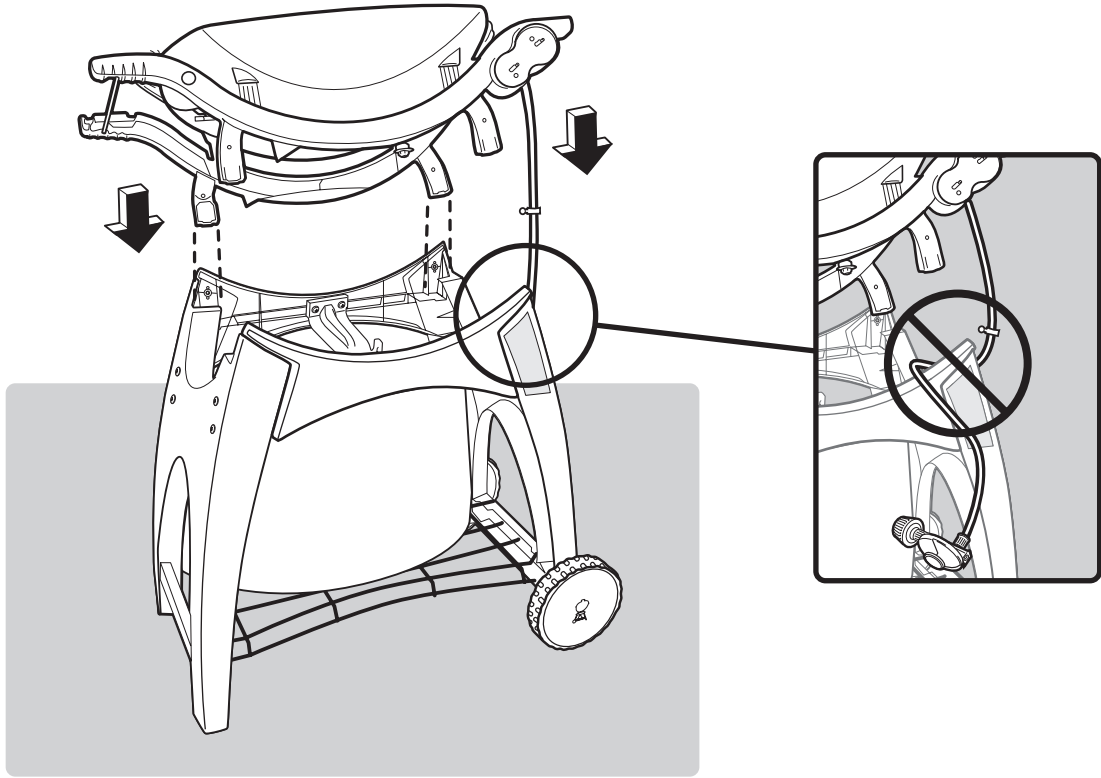
5



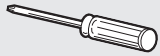
6



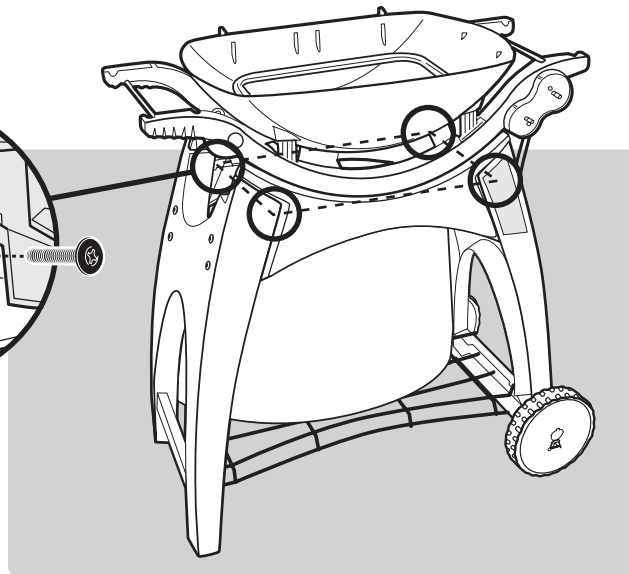
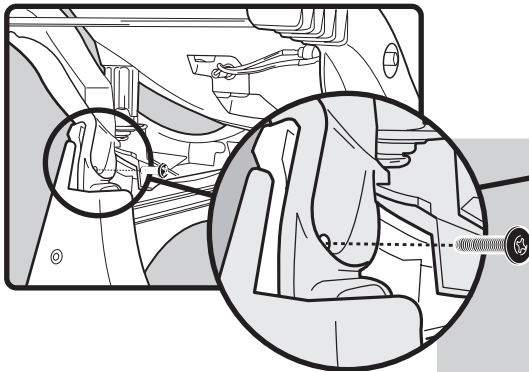
7



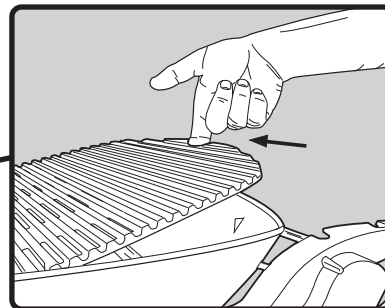
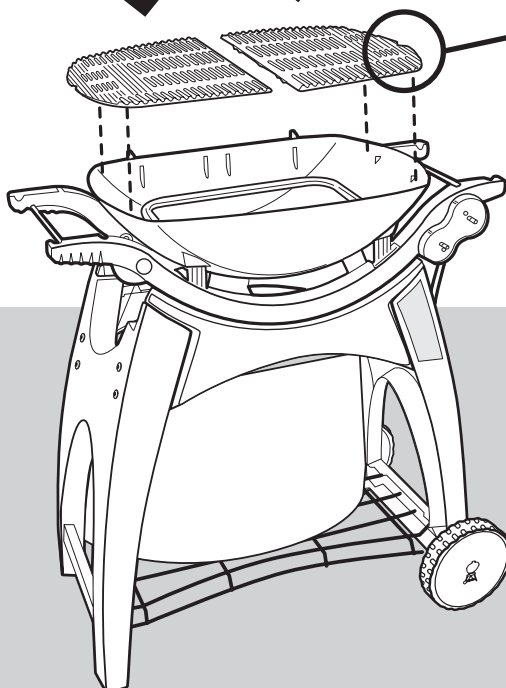
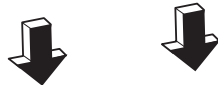
8



4-

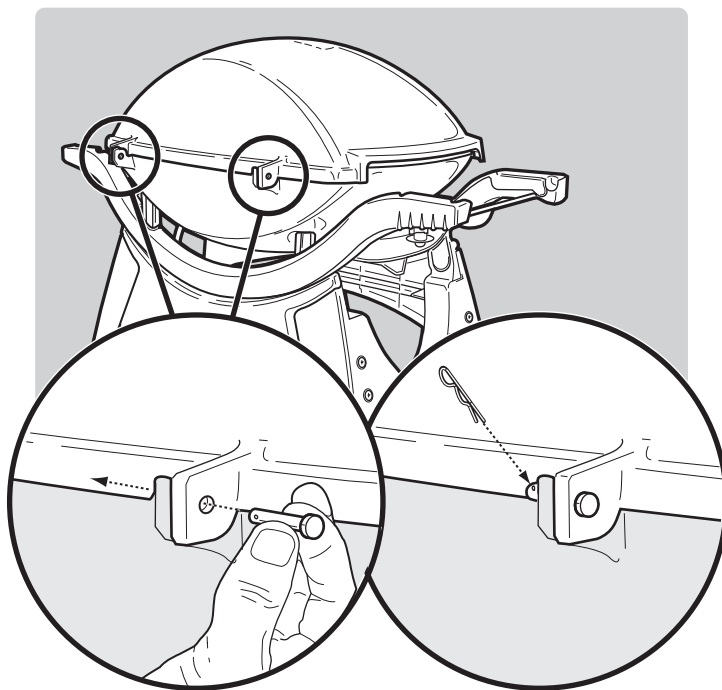
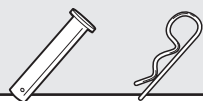


9



10

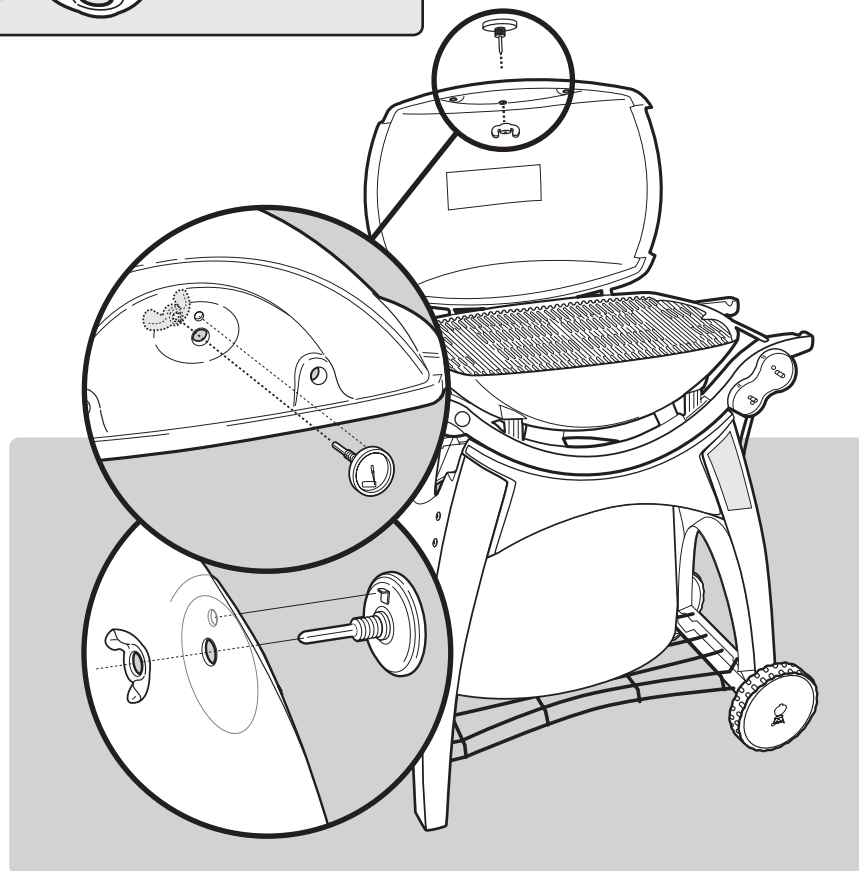
2-



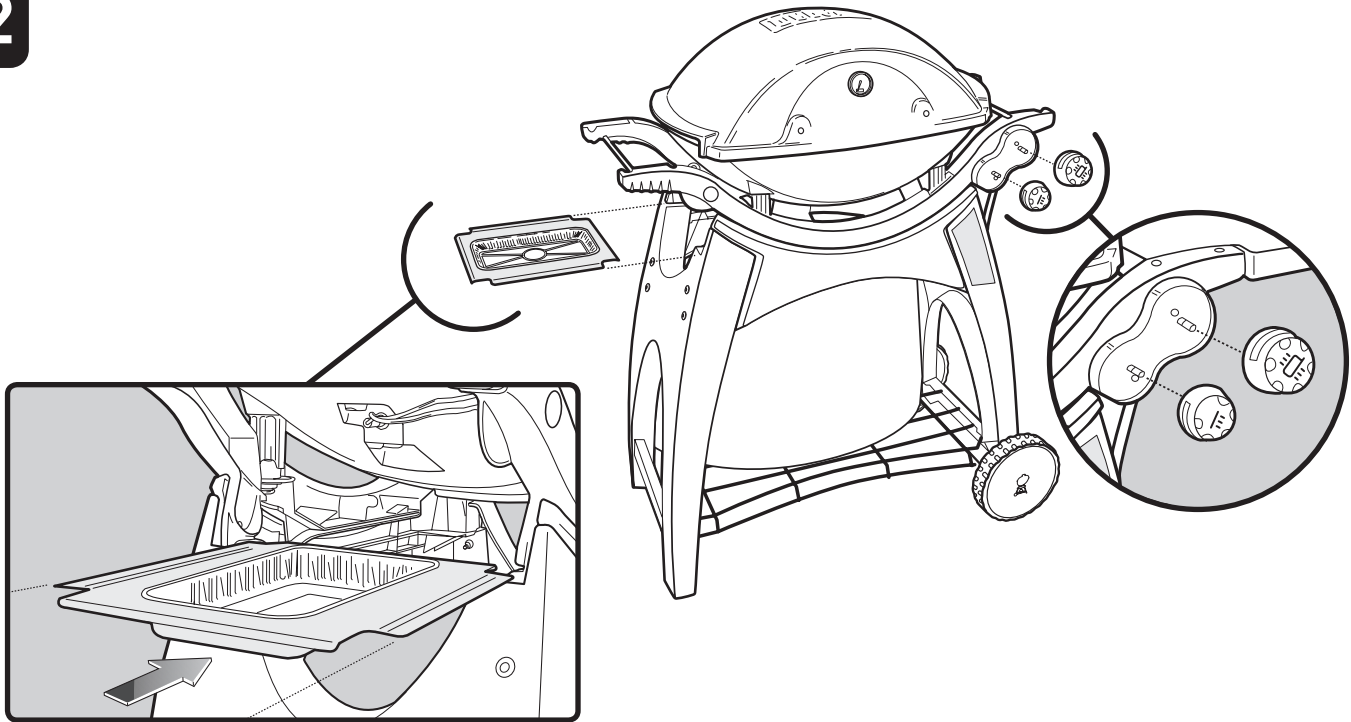
11



1-



12



13

- A) Uncoil the hose and regulator of the Weber® Q® 300/320.
 B) Remove leg screw then secure hose and retention clip (1) to cart leg.

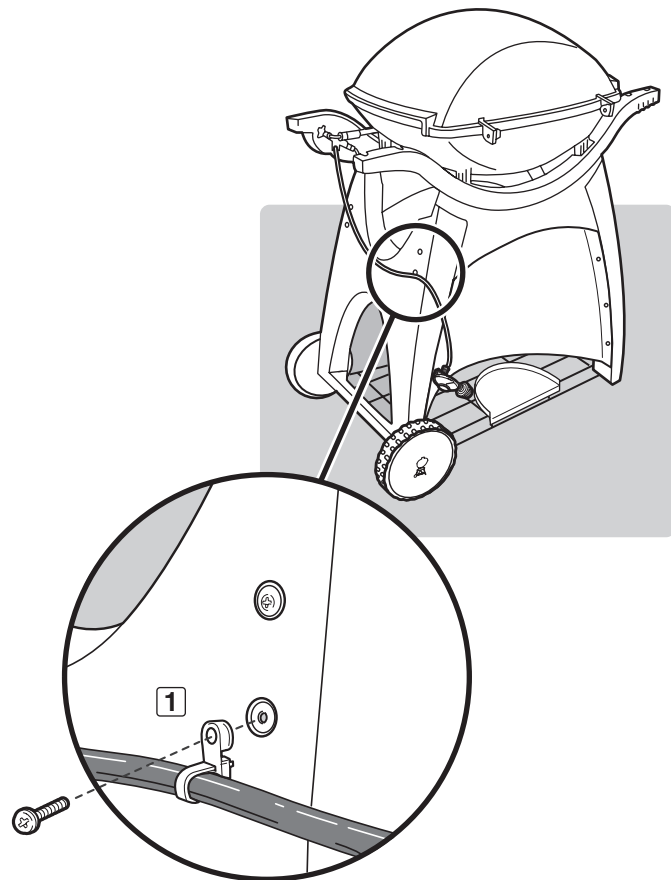
⚠ **WARNING: The hose must be secured to the cart leg by the hose retention clip. Failure to do so could cause damage to hose resulting in a fire or explosion, which can cause serious bodily injury or death and damage to property.**

- A) Desenrolle la manguera y el regulador de la barbacoa Weber® Q® 300/320.
 B) Retire el tornillo de la pata y luego asegure la manguera y el clip de retención (1) a la pata del carrito.

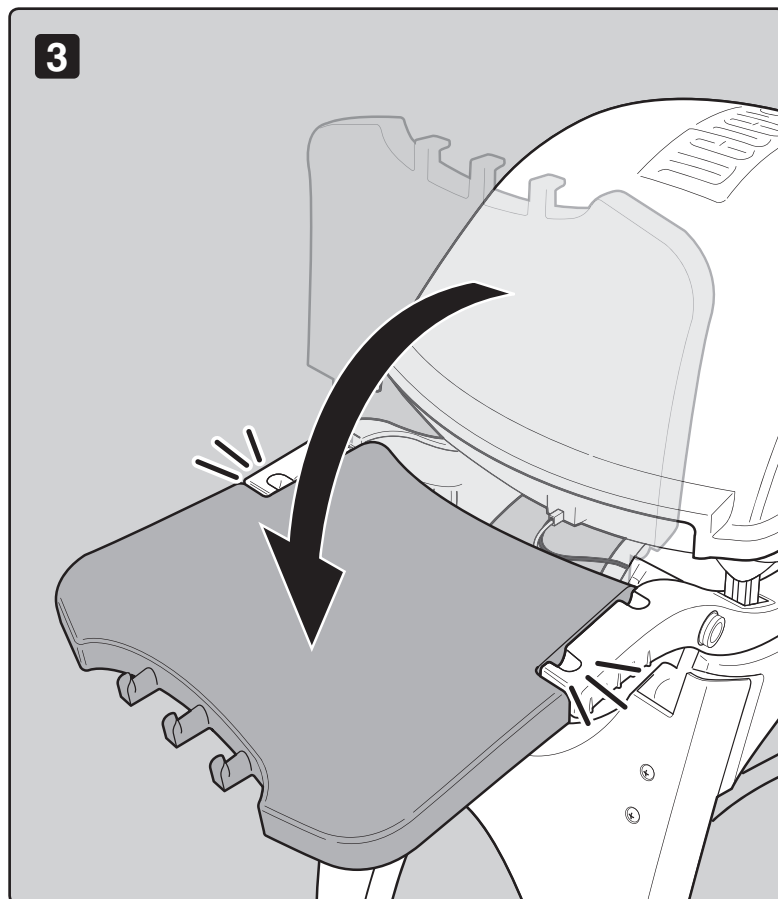
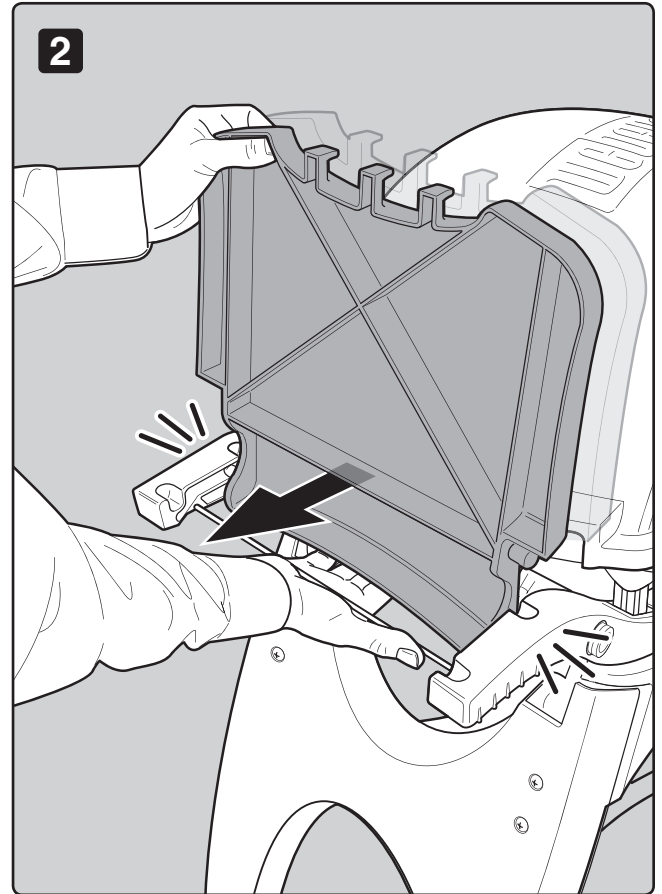
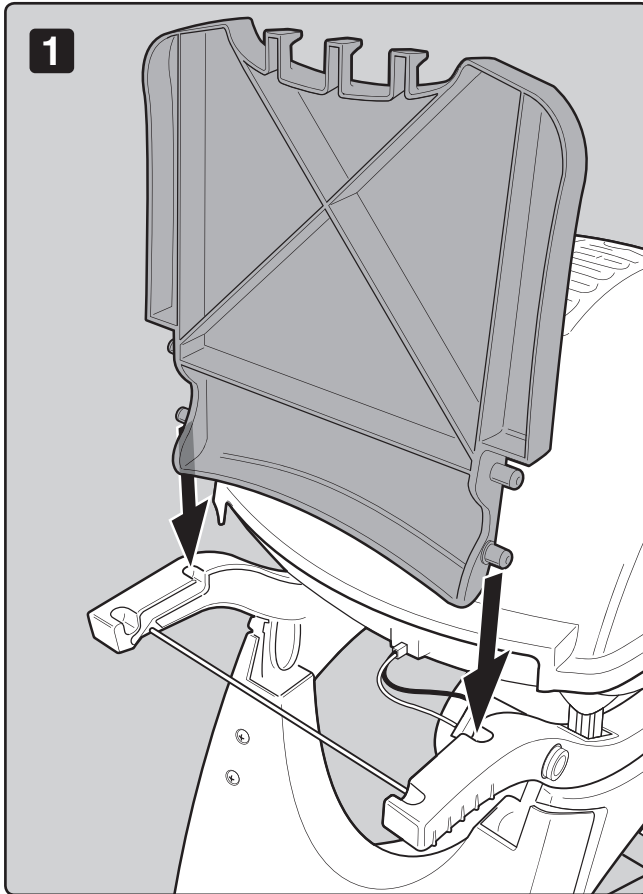
⚠ **ADVERTENCIA: La manguera debe sujetarse a la pata del carrito usando el clip de retención. El no hacerlo podría causar daños a la manguera ocasionando un fuego o explosión, que pueden causar lesiones corporales o la muerte y daños materiales.**

- A) Déroulez le tuyau et le régulateur du Weber® Q® 300/320.
 B) Retirez la vis du pied puis fixez bien le tuyau ainsi que la pince de rétention (1) au pied du chariot.

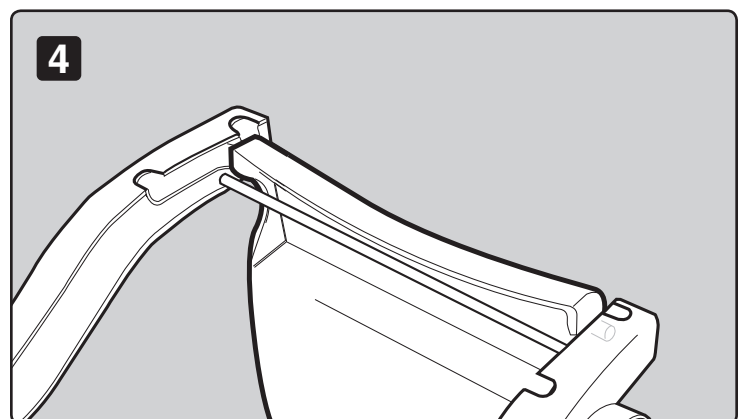
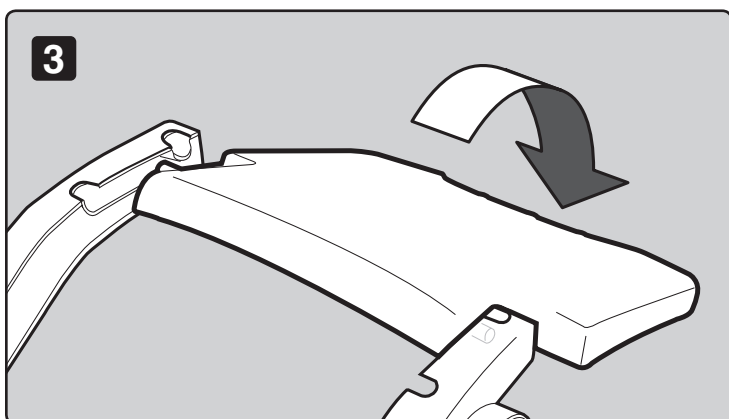
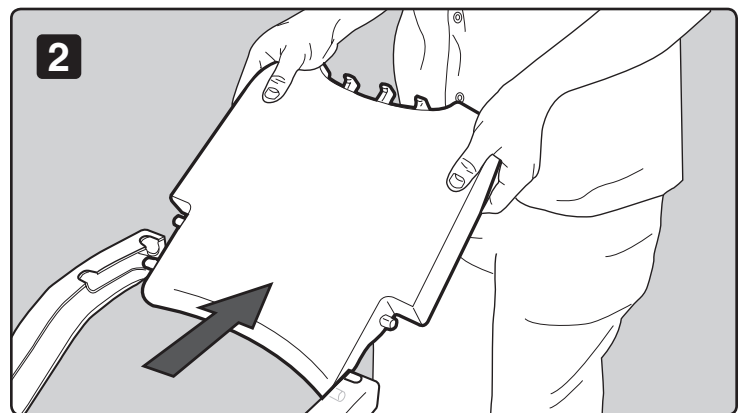
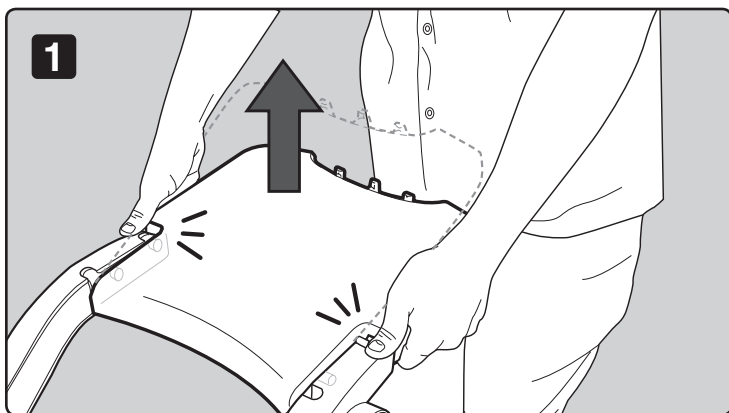
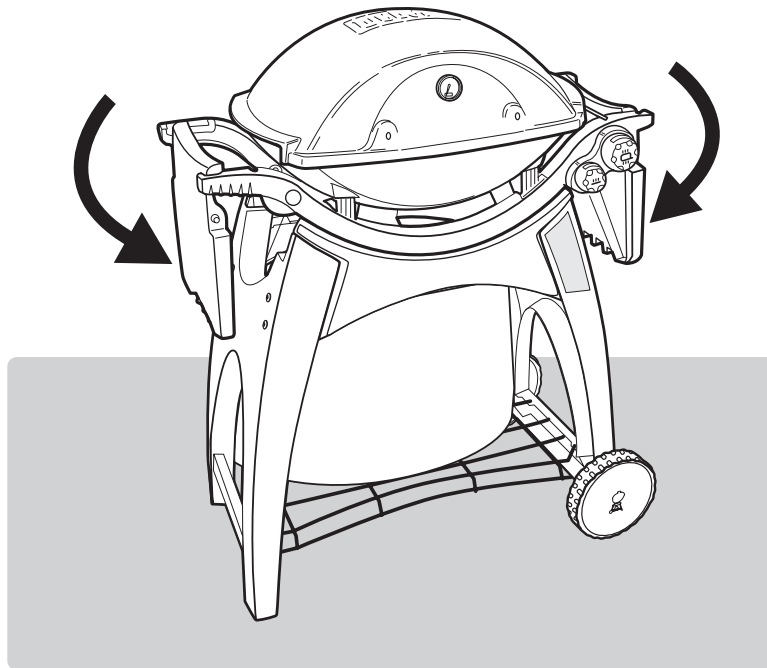
⚠ **MISE EN GARDE : Le tuyau doit être fixé solidement au pied du chariot par la pince de rétention du tuyau. Le non respect de cette consigne pourrait entraîner la détérioration du tuyau avec pour conséquence un incendie ou une explosion, susceptible de provoquer des blessures graves voire un décès ainsi que des dégâts matériels.**



14

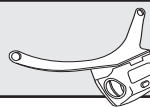
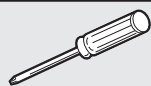


15

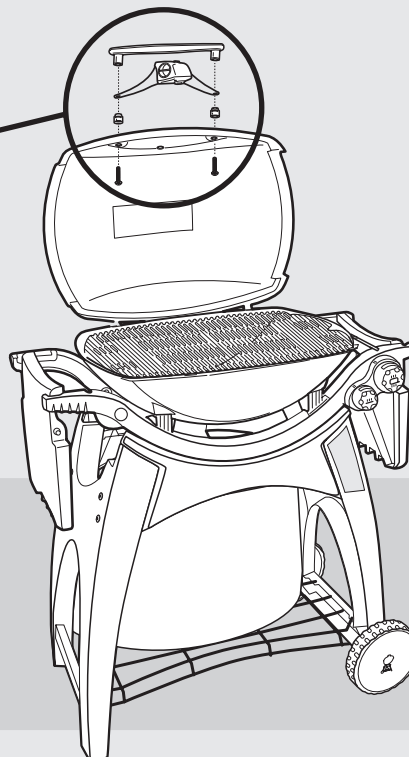
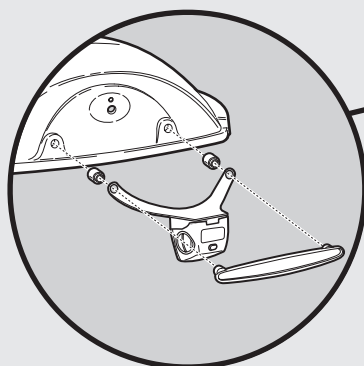
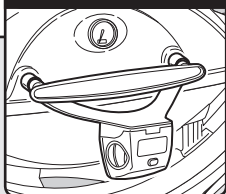
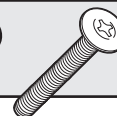


16

Q320



2-

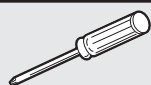


You may hear a rattle in lightpod. This is normal.

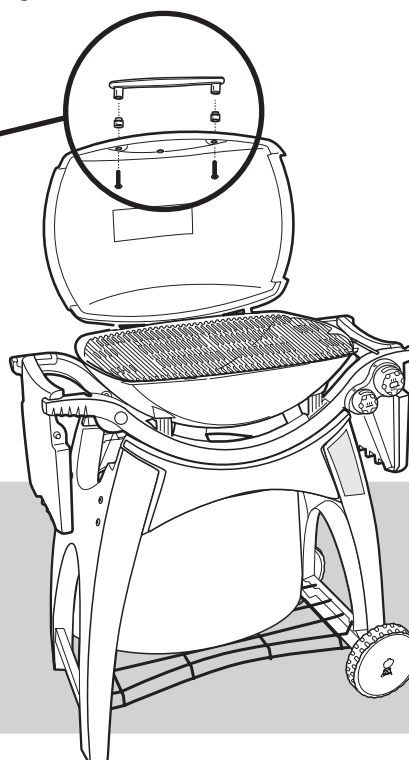
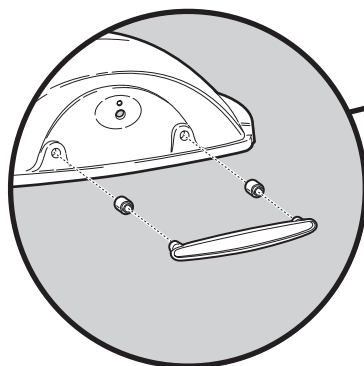
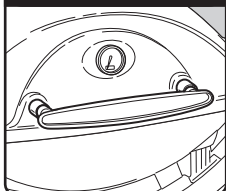
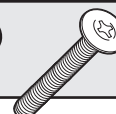
Podría escuchar un traqueteo en la lámpara. Esto es normal.

Vous entendrez peut-être un bruit à l'intérieur de la douille de la lampe.
C'est tout à fait normal.

Q300

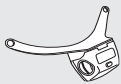


2-



17

Q320



3- AAA -

Requires three "AAA" alkaline batteries (not included).

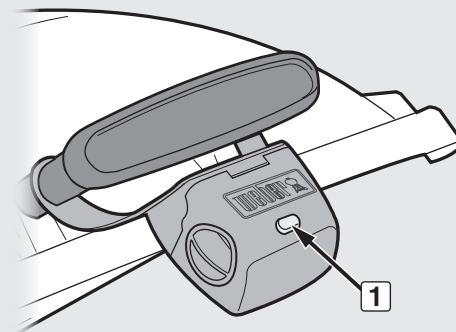
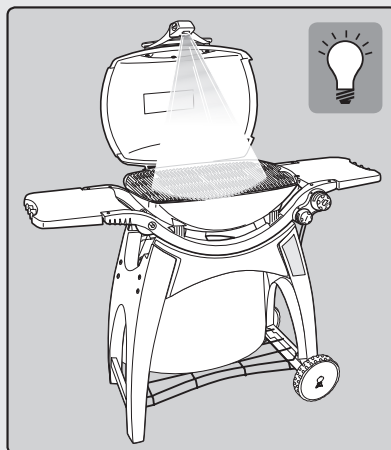
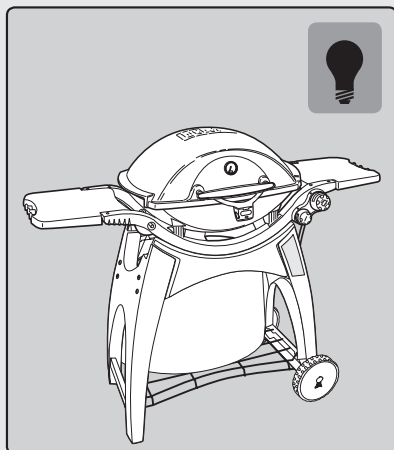
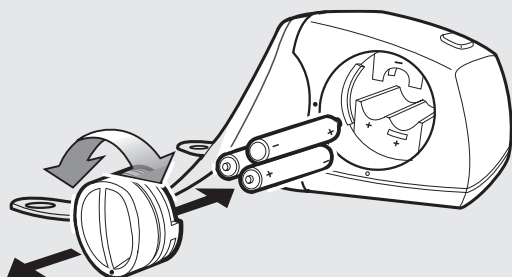
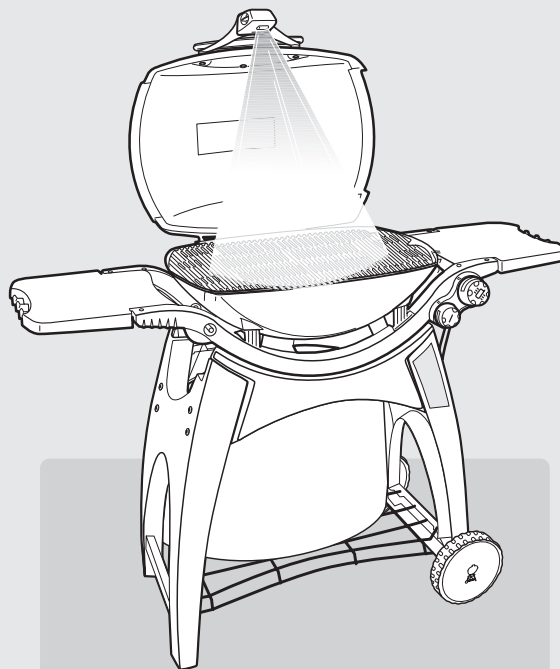
Use alkaline batteries only. Do not mix old and new batteries or different types of batteries (standard, alkaline or rechargeable). If you do not plan to use the Grill Out® Handle Light for a month or more, remove the batteries.

Requiere tres pilas alcalinas "AAA" (no están incluidas).

Use solamente pilas alcalinas. No mezcle baterías nuevas con viejas o diferentes tipos de baterías entre sí (normales, alcalinas o recargables). Si no piensa utilizar la Lámpara de Asa Grill Out® durante un mes o más, sáquele las pilas.

Nécessite trois piles alcalines "AAA" (non fournies).

Utilisez des piles alcalines uniquement. Ne mélangez pas des piles usagées et des piles neuves ou différents types de piles (standards, alcalines ou rechargeables). Si vous ne prévoyez pas d'utiliser l'Eclairage de Poignée Grill Out® pendant un mois ou plus, retirez les piles.



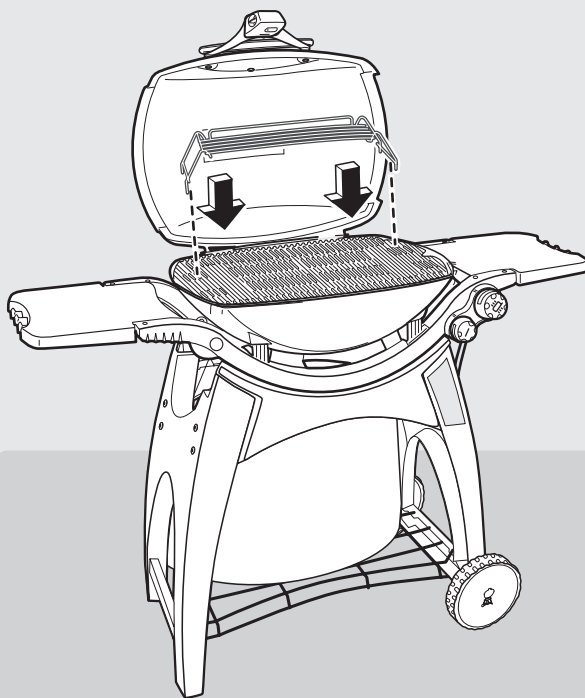
The Grill Out® Handle Light has a "tilt sensor": Lid up - ON / Lid Closed - OFF. The power button **(1)** activates or deactivates the "tilt sensor." For daytime use, deactivate the sensor by pressing power button **(1)**.

La Lámpara de Asa Grill Out® cuenta con un "sensor de inclinación." Tapa abierta - ENCENDIDA / Tapa cerrada - APAGADA. El botón de encendido **(1)** activa o desactiva al "sensor de inclinación." Para usarse durante el día, desactive el sensor pulsando el botón de encendido.

L'Eclairage de Poignée Grill Out® est pourvue d'un "détecteur d'inclinaison": Couvercle levé - MARCHE / Couvercle fermé - ARRÊTE. Le bouton de mise sous tension **(1)** active ou désactive le "détecteur d'inclinaison." Pour une utilisation en pleine journée, désactivez le détecteur en appuyant sur le bouton de mise sous tension.

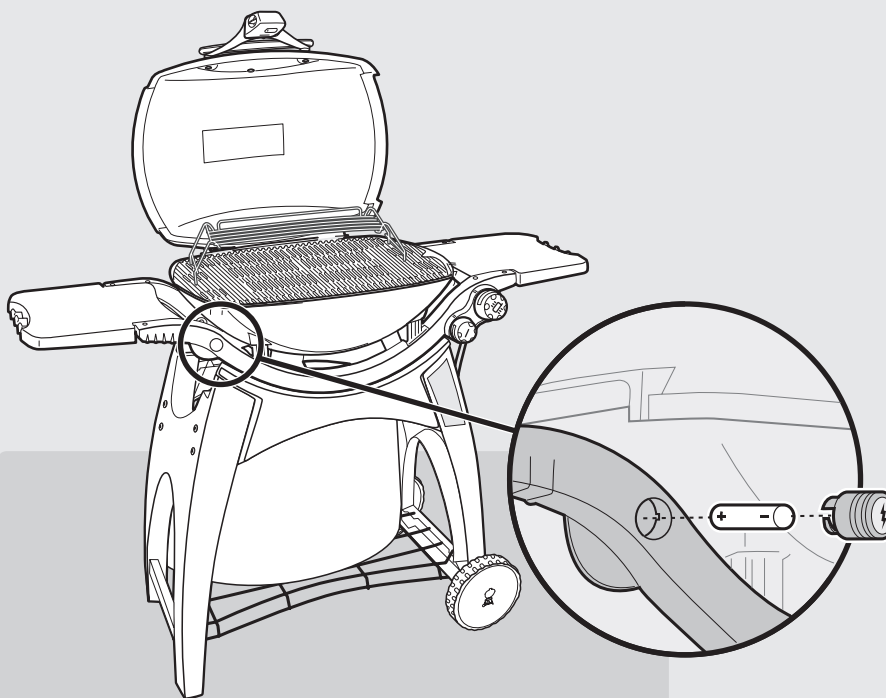
18

Q320



19

Q320



WARRANTY

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this Weber® gas grill that it will be free of defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

Aluminum Castings	5 years, 2 years paint excluding fading or discoloration
Thermoplastic/Thermoset Parts	5 years excluding fading
Stationary Cart	2 years
All Remaining Parts	2 years

Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, they are defective. Before returning any parts, contact the Customer Service Representative in your region using the contact information sheet provided with your manual. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in this Owner's Guide.

Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty.

There are no other express warrants except as set forth herein and any applicable implied warranties of merchantability and fitness are limited in duration to the period of coverage of this express written Limited Warranty. Some regions do not allow limitation on how long an implied warranty lasts, so this limitation may not apply to you.

Weber is not liable for any special, indirect or consequential damages. Some regions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.

Weber does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Weber®.

This Warranty applies only to products sold at retail.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
Customer Service Center
1890 Roselle Road, Suite 308
Schaumburg, IL, USA 60195

In order to validate your warranty, please register your grill online.
Visit www.weber.com ♦

GENERAL INSTRUCTIONS

Your Weber® gas barbecue is a portable outdoor cooking appliance. With the Weber® gas barbecue you can grill, barbecue, roast and bake with results that are difficult to duplicate with indoor kitchen appliances. The Weber® gas barbecue is portable so you can easily change its location in your yard or on your patio. Portability means you can take your Weber® gas barbecue with, if you move.

Liquid Propane (LP) gas supply is easy to use and gives you more cooking control than charcoal fuel.

- These instructions will give you the minimum requirements for assembling your Weber® gas barbecue. Please read the instructions carefully before using your Weber® gas barbecue. Improper assembly can be dangerous.
- Not for use by children.
- If there are local codes that apply to portable gas grills, you will have to conform to them. 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 A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- The pressure regulator supplied with the Weber® gas barbecue must be used. This regulator is set for 11 inches of water column (pressure).
- This Weber® gas barbecue is designed for use with liquid propane (LP) gas only. Do not use with natural (piped in city) gas. The valves, orifices, hose and regulator are for LP gas only.
- Do not use with charcoal fuel.
- Check that the area under the cookbox and the catch pan are free from debris that might obstruct the flow of combustion or ventilation air.
- The areas around the LP cylinder must be free and clear from debris.
- Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified by Weber-Stephen Products LLC.

FOR INSTALLATION IN CANADA

These instructions, while generally acceptable, do not necessarily comply with the Canadian Installation codes, particularly with piping above and below ground. In Canada, the installation of this appliance must comply with local codes and/or Standard CSA-B149.2 (Propane Storage and Handling Code). ♦

OPERATING

- ⚠ **WARNING: Only use this barbecue outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway or any other enclosed area.**
- ⚠ **WARNING: Keep ventilation openings for cylinder enclosure free and clear from debris.**
- ⚠ **WARNING: Your Weber® gas barbecue shall not be used under overhead combustible construction.**
- ⚠ **WARNING: Your Weber® gas barbecue is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.**

- ⚠ **WARNING: Do not use the barbecue within 24 inches of combustible materials.**
- ⚠ **WARNING: The entire cookbox gets hot when in use. Do not leave unattended.**
- ⚠ **WARNING: Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surface.**
- ⚠ **WARNING: Keep the cooking area clear of flammable vapors and liquids such as gasoline, alcohol, etc., and combustible materials.**
- ⚠ **WARNING: Never store an extra (spare) LP cylinder under or near the Weber® gas barbecue.**
- ⚠ **WARNING: The LP cylinder used with your barbecue must be with a listed OPD (Overfilling Prevention Device) and a QCC1 or Type 1 (CGA810) cylinder connection. The cylinder connection must be compatible with the barbecue connection.** ♦

STORAGE AND/OR NON-USE

- The gas must be turned off at the liquid propane cylinder when the Weber® gas barbecue is not in use.
- When the Weber® gas barbecue is stored indoors, the gas supply must be DISCONNECTED and the LP cylinder stored outdoors in a well-ventilated space.
- LP cylinder must be stored outdoors in a well-ventilated area out of reach of children. Disconnected LP cylinder must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- When the LP cylinder is not disconnected from the Weber® gas barbecue, the appliance and LP tank must be kept outdoors in a well-ventilated space.
- The Weber® gas barbecue should be checked for gas leaks and any obstructions in the burner tubes before using. (Refer to "IGNITION" and "MAINTENANCE.")
- Check that the areas under the control panel and the catch pan are free from debris that might obstruct the flow of combustion or ventilation air.
- The spider/insect screens should also be checked for any obstructions. (Refer to "MAINTENANCE.") ♦

GAS INSTRUCTIONS

SAFE HANDLING TIPS FOR LIQUID PROPANE GAS CYLINDERS

- Liquid Propane (LP) gas is a petroleum product as are gasoline and natural gas. LP gas is a gas at regular temperatures and pressures. Under moderate pressure, inside a cylinder, LP gas is a liquid. As the pressure is released, the liquid readily vaporizes and becomes gas.
- LP gas has an odor similar to natural gas. You should be aware of this odor.
- LP gas is heavier than air. Leaking LP gas may collect in low areas and prevent dispersion.
- To fill, take the LP cylinder to a gas propane dealer, or look up “gas propane” in the phone book for other sources of LP gas.

⚠ WARNING: We recommend that your LP cylinder be filled at an authorized LP gas dealer, by a qualified attendant, who fills the tank by weight. IMPROPER FILLING IS DANGEROUS.

- Air must be removed from a new LP cylinder before the initial filling. Your LP dealer is equipped to do this.
- The LP cylinder must be installed, transported and stored in an upright position. LP cylinders should not be dropped or handled roughly.
- Never store or transport the LP cylinder where temperatures can reach 125° F—too hot to hold by hand. (For example: do not leave the LP cylinder in a car on a hot day.)

Note: A refill will last about 18–20 hours of cooking time at normal use. You do not have to run out before you refill.

- Treat “empty” LP cylinders with the same care as when full. Even when the LP tank is empty of liquid, there still may be gas pressure in the cylinder. Always close the cylinder valve before disconnecting.

⚠ CAUTION: 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 use a damaged LP cylinder. A dented or rusty LP cylinder or an LP cylinder with a damaged valve may be hazardous and should be replaced with a new one immediately.

Liquid Propane (LP) Cylinder(s)

- The joint where the hose connects to the LP cylinder must be leak tested each time the LP cylinder is reconnected. For example, test each time the LP cylinder is refilled.
- Be sure the regulator is mounted with the small vent hole pointed downward so that it will not collect water. This vent should be free of dirt, grease, bugs, etc.
- The gas connections supplied with your Weber® gas barbecue have been designed and tested to meet 100% CSA and ANSI requirements.

⚠ WARNING: Replacement LP tanks must match the regulator connection supplied with this barbecue.

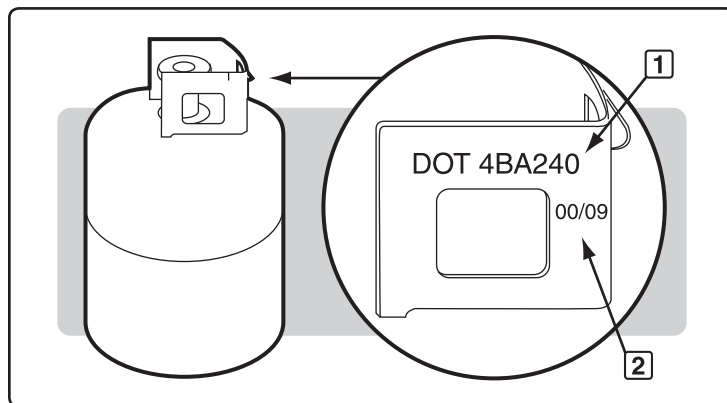
Liquid Propane Cylinder Requirements

- Check to be sure that cylinders have a D.O.T. certification (1), and that the date tested (2) is within five years. Your LP gas supplier can do this for you.
- All LP tank supply systems must include a collar to protect the cylinder valve.
- The LP cylinder must be a 20-lb. size approximately 18¼ inches high and 12¼ inches in diameter.
- The cylinder should be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP - Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes or Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable.

Canadian Liquid Propane Cylinder Requirements

Note: Your retailer can help you match a replacement tank to your barbecue.

- The LP cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders, T.C. ♦



GAS INSTRUCTIONS

IMPORTANT LP CYLINDER INFORMATION

⚠ WARNING: Failure to follow these DANGER statements exactly may result in a fire causing death or serious injury.

Weber recommends Manchester or Worthington cylinders with a 47.6 lb water capacity. Other cylinders may be acceptable for use with the appliance provided they are compatible with the appliance retention means.

⚠ DANGER

NEVER store a spare LP Cylinder under or near this barbecue.

NEVER fill the tank beyond 80% full. If this is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

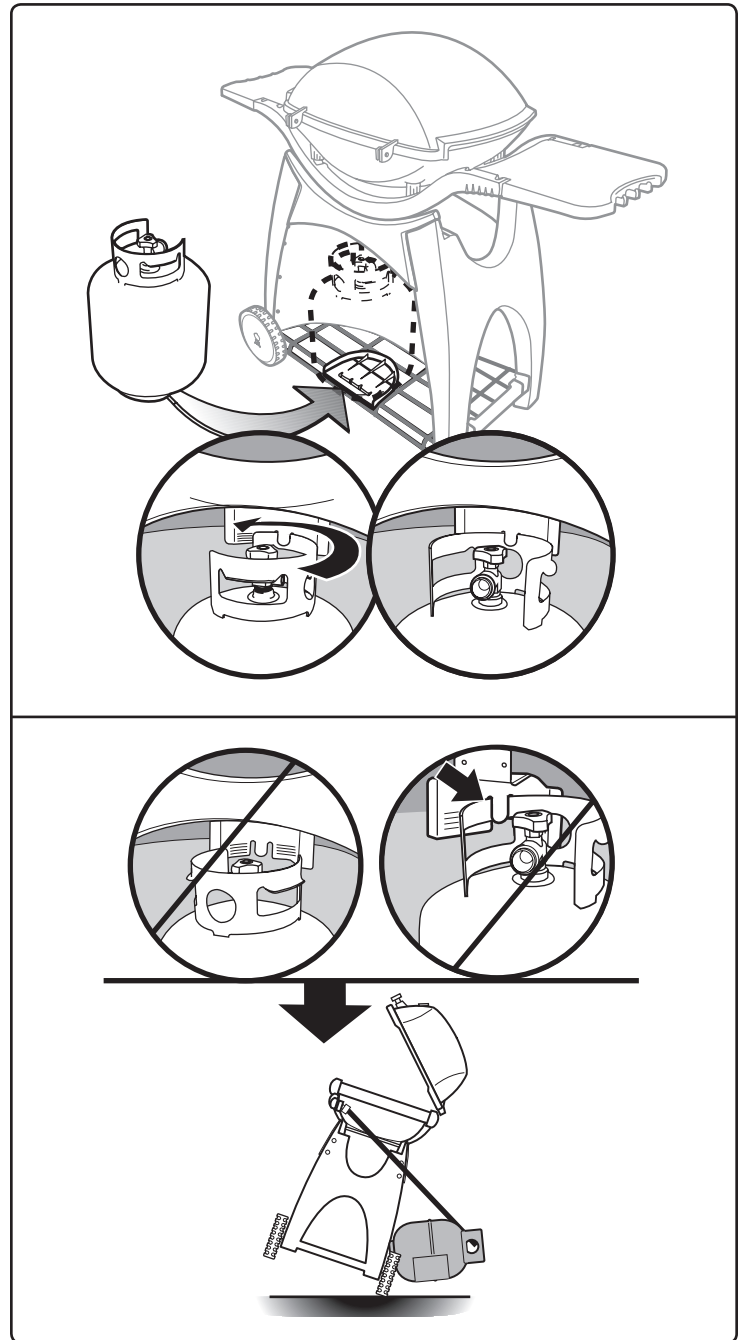
Your Weber® gas grill is equipped for a cylinder supply system designed for vapor withdrawal.

⚠ WARNING: Only use this grill outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway or any other enclosed area.

The proper filling methods for the filling of your cylinder are by weight or volume, as described in NFPA 58. Please make sure your filling station fills your LP cylinder by weight or volume. Ask your filling station to read purging and filling instructions on the LP cylinder before attempting to fill.

Mount The Cylinder

See illustration. ♦



GAS INSTRUCTIONS

LIQUID PROPANE CYLINDER CONNECTION

- ⚠ **WARNING:** Make sure that the LP cylinder valve is closed.
Close by turning valve clockwise. ♦

HOSE TO CYLINDER CONNECTION

- ⚠ **WARNING:** The hose must be secured to the cart leg by the hose retention clip (1). Failure to do so could cause damage to hose resulting in a fire or explosion, which can cause serious bodily injury or death and damage to property.

- A) Remove the plastic dust cover from the tank valve.
- B) Screw the hose coupling onto the tank valve, turning clockwise, or to the right (2). Hand-tighten only.

Note: This is a new type of connection. It tightens clockwise and will not allow gas to flow unless the connection is tight. The connection requires tightening by hand only.

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

CHECK FOR GAS LEAKS

Check that the Burner Valves are Off

To turn the burner valves off, push both control knobs in and turn clockwise. When knobs cannot be turned further, confirm that they are both set to the OFF position. Proceed to the next step.

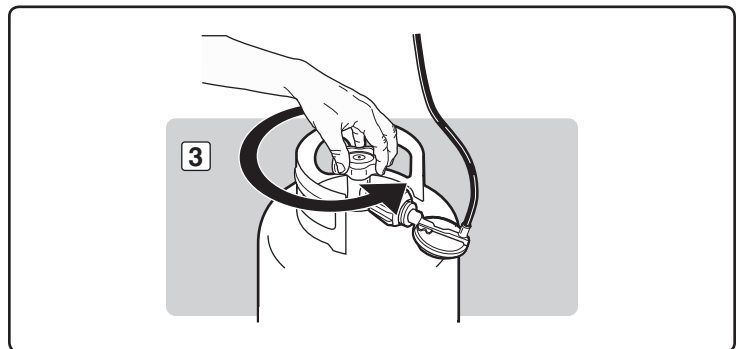
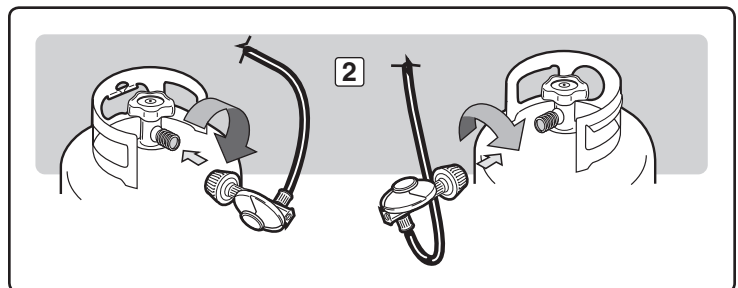
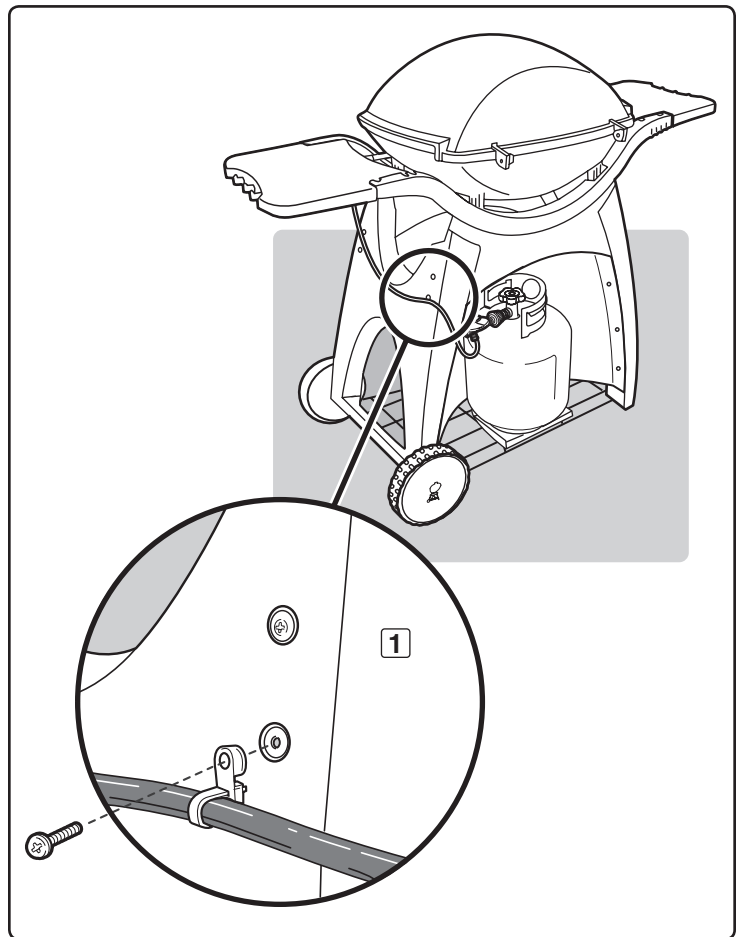
- ⚠ **WARNING:** You should check for gas leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting.
- ⚠ **WARNING:** Perform these leak checks even if your barbecue was dealer or store assembled.
- ⚠ **WARNING:** Do not ignite burners when leak checking.

⚠ DANGER

Do not use an open flame to check for gas leaks. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, which can cause serious bodily injury or death and damage to property.

- A) Mix soap and water.
- B) Turn on the cylinder valve by turning cylinder valve handwheel counter-clockwise (3).
- C) Check for leaks by wetting the fittings with the soap and water solution and watching for bubbles. If bubbles form, or if a bubble grows, there is a leak.

- ⚠ **WARNING:** If there is a leak, turn off the gas and tighten the fittings. Turn the gas back on and recheck with the soap and water solution. If leak does not stop, Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®. Do not use the barbecue.



GAS INSTRUCTIONS

Check

- A) Valve to regulator hose connection (1).
- B) Valve to outside burner gas line connection (2).
- C) Valve to inside burner gas line connection (3).

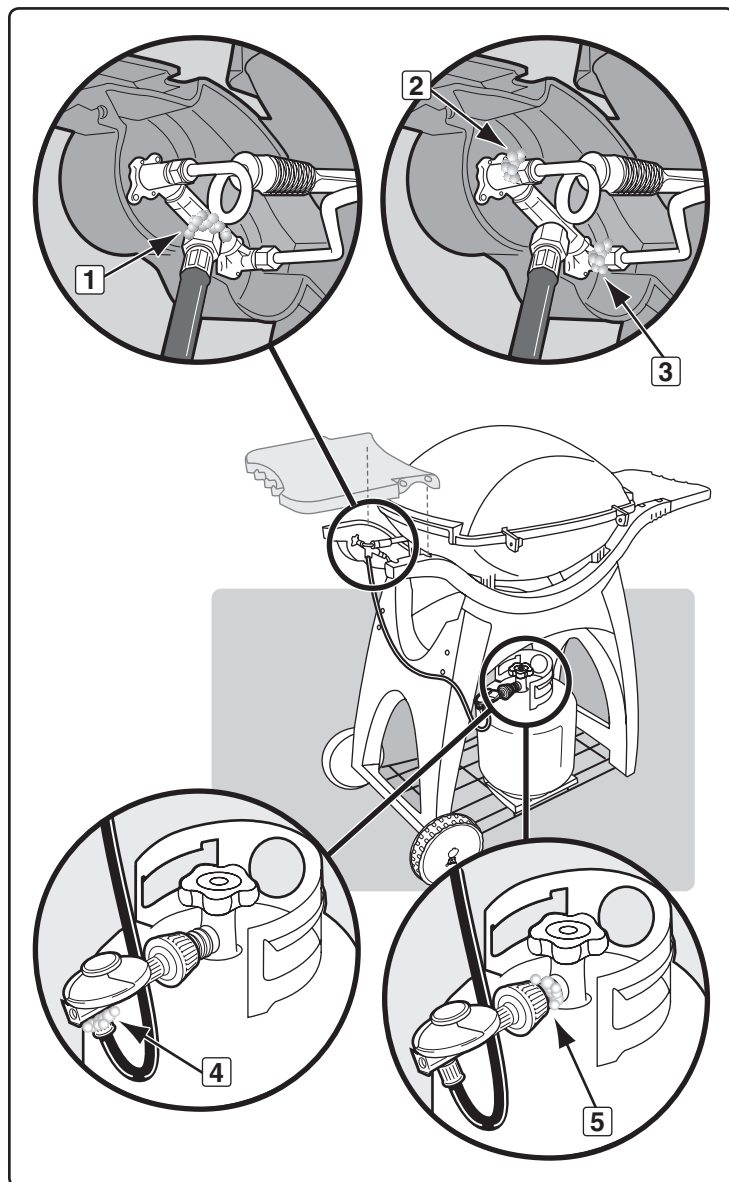
⚠ **WARNING:** If there is a leak at connection (1, 2, or 3) turn OFF the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.

- D) Hose to regulator connection (4).
- E) Regulator to propane cylinder connection (5).

⚠ **WARNING:** If there is a leak at connection (4, or 5), remove propane cylinder. Do not operate grill. Use a different propane cylinder and recheck for leaks with soap and water solution. If a leak persists after retightening the propane cylinder, turn OFF the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.

- F) When leak checking is complete, turn gas supply OFF at the source and 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. ♦



REFILLING THE LIQUID PROPANE CYLINDER

We recommend that you refill the LP cylinder before it is completely empty.

The proper filling methods for the filling of your cylinder are by weight or volume, as described in NFPA 58. Please make sure your filling station fills your LP cylinder by weight or volume. Ask your filling station to read purging and filling instructions on the LP cylinder before attempting to fill.

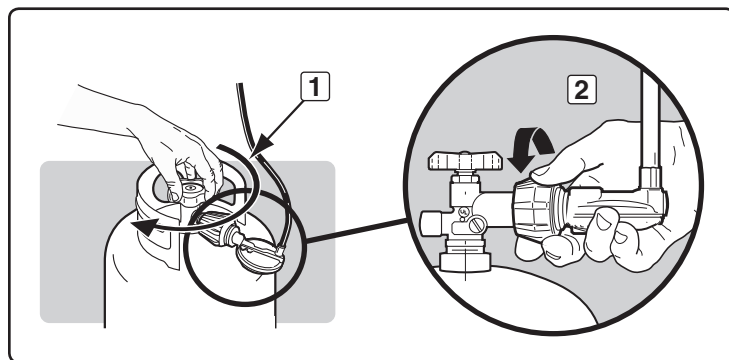
Removal of the LP Cylinder

- A) Close cylinder valve (turn cylinder valve handwheel clockwise) (1).
- B) Unscrew regulator by turning counterclockwise, by hand only (2).
- C) Remove LP cylinder from tank bracket by rotating cylinder.
- D) Lift cylinder off tank base.

To refill, take LP cylinder to a gas propane dealer.

⚠ **WARNING:** We recommend that your LP cylinder be filled at an authorized LP gas dealer, by a qualified attendant, who fills the cylinder by weight. IMPROPER FILLING IS DANGEROUS.

⚠ **CAUTION:** 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. ♦



BEFORE USING THE GRILL

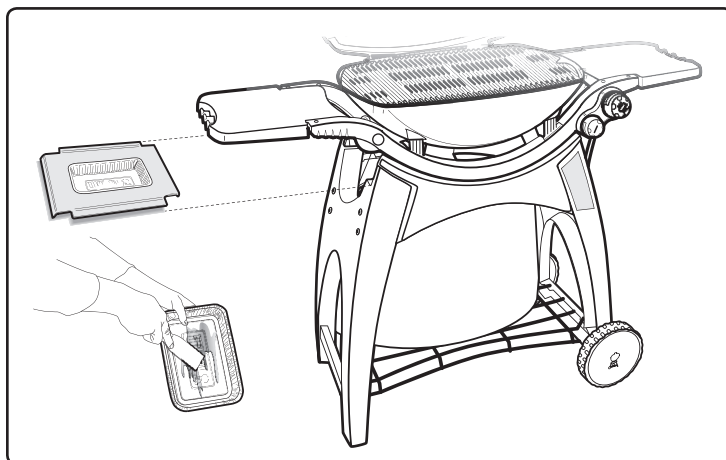
CATCH PAN AND DISPOSABLE DRIP PAN

Your grill was built with a grease collection system. Check the catch pan and disposable drip pan for grease build-up each time you use your grill.

Remove excess grease with a plastic spatula; see illustration. When necessary, wash the catch pan and drip pan with a soap and water solution, and then rinse with clean water. Replace the disposable plastic pan as needed.

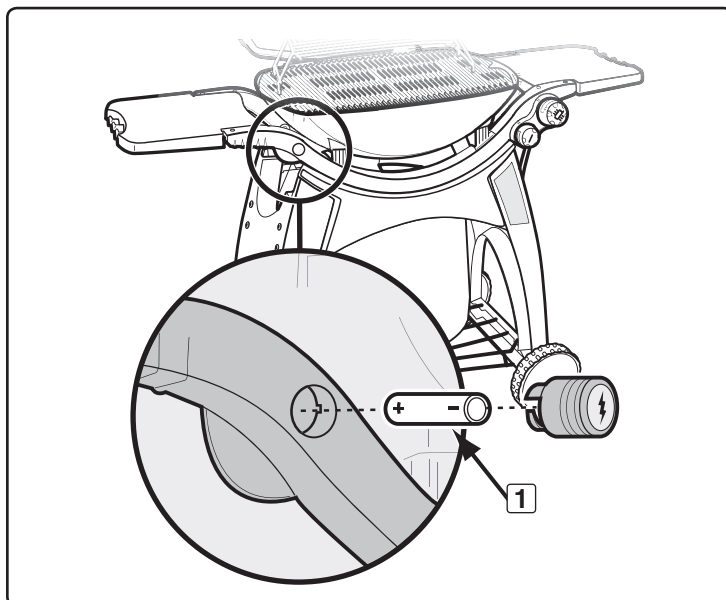
⚠ WARNING: Check the catch pan and disposable drip pan for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a grease fire. A grease fire can cause serious bodily injury or damage to property.

⚠ CAUTION: Do not line the cookbox with aluminum foil. ♦



IGNITER INSPECTION FOR MODELS WITH ELECTRONIC IGNITION

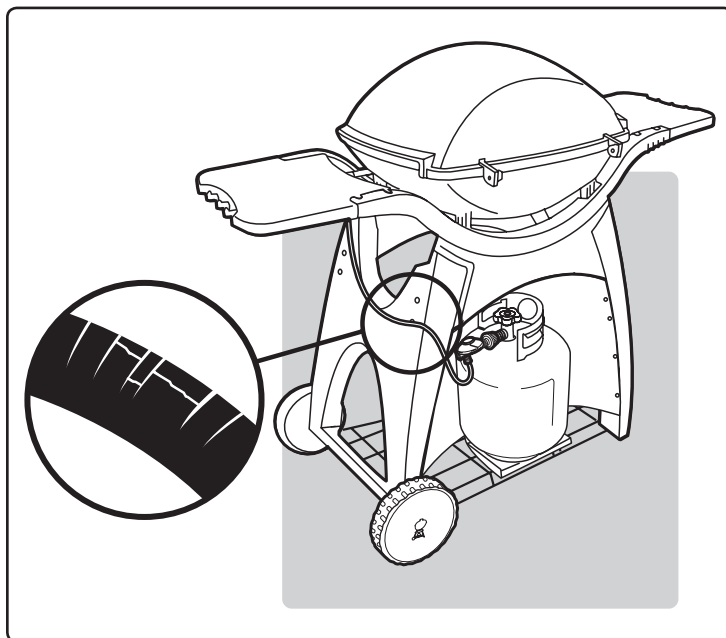
Verify that your AAA battery is in good condition and that it is installed correctly (1). Some batteries have a plastic protective wrap around them. This plastic must be removed. Do not confuse this plastic protective wrap with the battery label. ♦



HOSE INSPECTION

The hose should be inspected for any signs of cracking.

⚠ WARNING: Check hose before each use of barbecue for nicks, cracking, abrasions or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, do not use the barbecue. Replace using only Weber® authorized replacement hose. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®. ♦



IGNITION & USAGE

IGNITION

Note: Summary ignition instructions are posted on the cart leg under the control knobs.

⚠ DANGER

Failure to open the lid while igniting the barbecue's burners, or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the barbecue does not light, may result in an explosive flare-up which can cause serious bodily injury or death.

Note: The ignition system ignites the burners with a spark from the igniter electrode inside the ignition chamber. You generate the energy for the spark by pushing the ignition button until it clicks.

- A) Open the lid (1).
- B) Make sure all burner control knobs are turned OFF (2). (Push each knob in and turn clockwise to ensure it is in the OFF position.)

⚠ **WARNING:** The burner control knobs must be in the OFF position before turning on the liquid propane cylinder valve. If they are not in the OFF position, when you turn on the LP cylinder valve, the "excess gas flow control" feature will activate, limiting the flow of gas from the LP cylinder. If this should occur, turn OFF the LP tank valve and burner control knobs. Start over.

⚠ DANGER

When the "excess gas flow control" feature is activated, a small amount of gas is still flowing to the burners. After turning OFF the cylinder and burner control knobs, wait at least five minutes for the gas to clear before attempting to light the barbecue. Failure to do so may result in an explosive flame-up, which can cause serious bodily injury or death.

- C) Turn the gas on by turning the cylinder valve counterclockwise (3).
- ⚠ **WARNING:** Do not lean over the open barbecue when igniting the barbecue.
- D) Push in the large control knob for the outside burner and turn it to START/HI (4).
- E1) Q300 with push-button ignition: Push the ignition button, so that it clicks and ignites the burner (5). Repeat if necessary.

OR

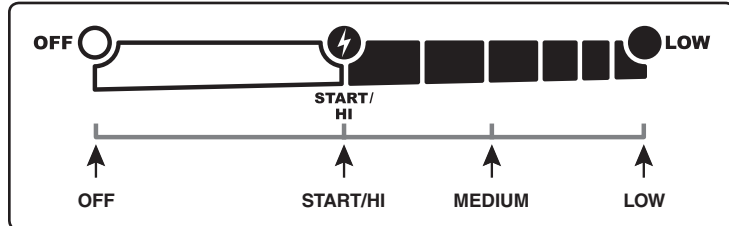
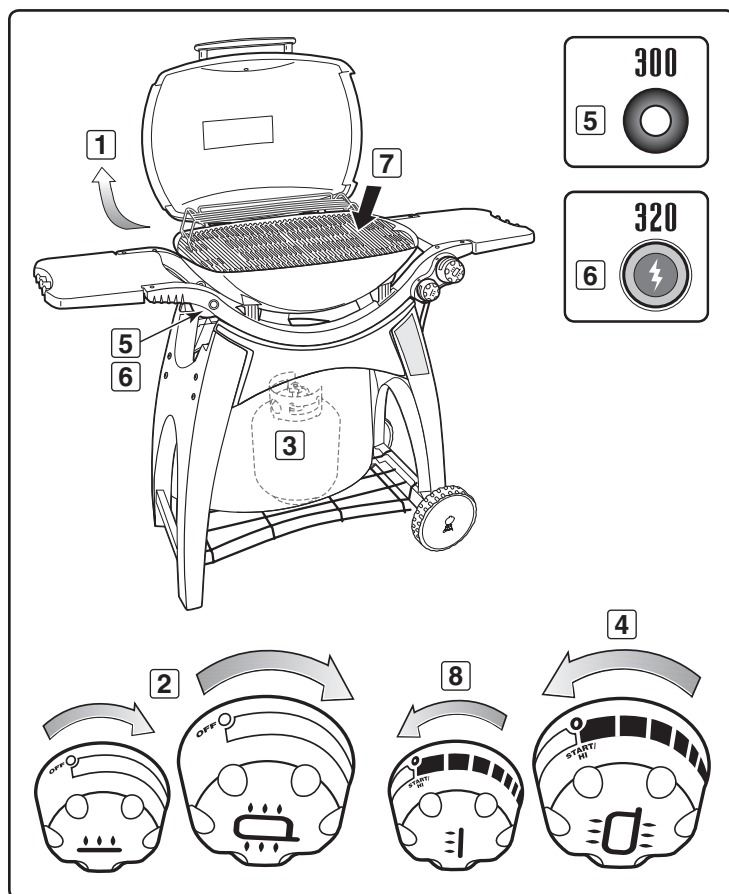
- E2) Q320 with electronic ignition: Push the ignition button (6). You will hear it click continually until burner ignites.
- F) Check that the burner is lit by looking down through the cooking grate (7). You should see a flame.

⚠ **WARNING:** If the burner does not light, turn the burner control knob to OFF and wait five minutes to let the gas clear before you try again or try to light with a match.

- G) After the outside burner is lit, you can turn on the inside burner. Push in the small control knob and turn it to START/HI (8). The inside burner will then be ignited by the outside burner. ♦

TO EXTINGUISH

Push in and turn each burner control knob clockwise to the OFF position. Turn gas supply OFF at the source. ♦



IGNITION & USAGE

MANUAL IGNITION

⚠ DANGER

Failure to open the lid while igniting the barbecue's burners, or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the barbecue does not light, may result in an explosive flare-up which can cause serious bodily injury or death.

- A) Open the lid (1).
- B) Make sure all burner control knobs are turned OFF (2). (Push each knob in and turn it clockwise to ensure it is in the OFF position.)

⚠ **WARNING:** The burner control knobs must be in the OFF position before turning on the liquid propane cylinder valve. If they are not in the OFF position, when you turn on the LP cylinder valve, the "excess gas flow control" feature will activate, limiting the flow of gas from the LP cylinder. If this should occur, turn OFF the LP tank valve and burner control knobs. Start over.

⚠ DANGER

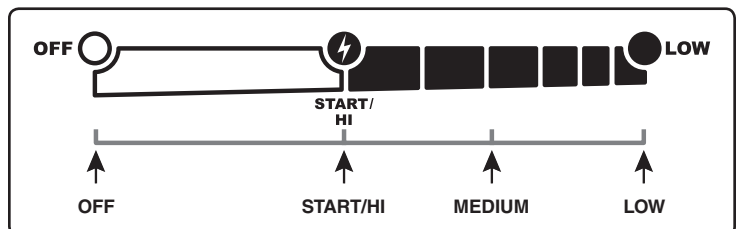
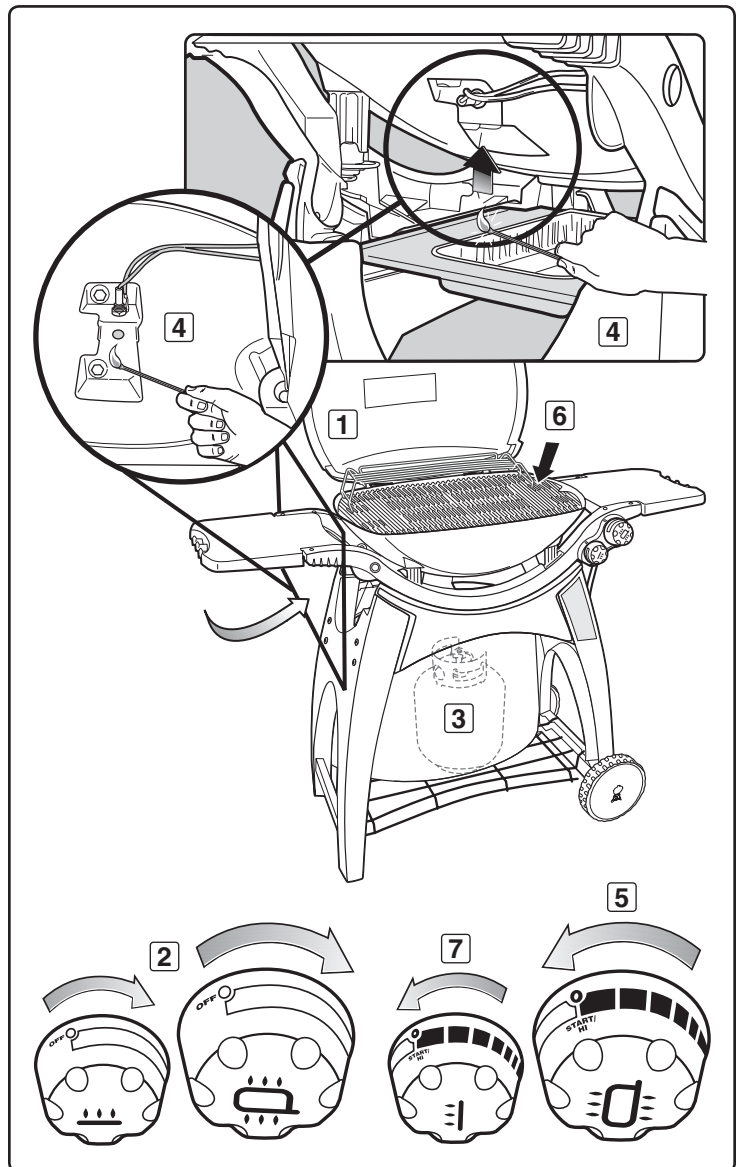
When the "excess gas flow control" feature is activated, a small amount of gas is still flowing to the burners. After turning OFF the cylinder and burner control knobs, wait at least five minutes for the gas to clear before attempting to light the barbecue. Failure to do so may result in an explosive flame-up, which can cause serious bodily injury or death.

- C) Turn the gas on by turning the cylinder valve counterclockwise (3).
- D) Strike a match and put the flame into the matchlight hole under the igniter (4).
- ⚠ **WARNING:** Do not lean over the open barbecue when igniting the barbecue.
- E) Push in the large control knob for the outside burner and turn it to START/HI (5).
- F) Check that the burner is lit by looking down through the cooking grate (6). You should see a flame.
- ⚠ **WARNING:** If the burner does not light, turn the burner control knob to OFF and wait five minutes to let the gas clear before you try again.

- G) After the outside burner is lit, you can turn on the inside burner. Push in the small control knob and turn it to START/HI (7). The inside burner will then be ignited by the outside burner. ♦

TO EXTINGUISH

Push in and turn each burner control knob clockwise to the OFF position. Turn gas supply OFF at the source. ♦



GRILLING TIPS & HELPFUL HINTS

PREHEATING THE BARBECUE

Your Weber® gas barbecue is an energy-efficient appliance. It operates at an economical low BTU rate. Preheating the grill before grilling is important. Light your gas grill according to the instructions in this Owner's Guide. To preheat: after lighting, turn all burners to START/HI, close the lid, and heat until the temperature reaches between 500° and 550° F (260° and 290° C), the recommended broiling temperature. This will take 10 to 15 minutes depending on conditions such as air temperature and wind.

Note: For the first few uses of your grill, the temperature inside the cookbox may be hotter than shown in your cookbook because the surfaces of the cookbox are still reflective. Cooking conditions, such as wind and weather, may require the adjustment of burner controls to obtain the correct cooking temperatures.

If burners go out during cooking, open the lid, turn off the burner(s), and wait five minutes before relighting.

⚠ WARNING: Do not move the Weber® gas barbecue when operating or while the barbecue is hot. ♦

COOKING METHODS

The most important thing to know about grilling is which cooking method to use for a specific food, direct or indirect. The difference is simple. With the direct method, which is similar to broiling, the food is cooked directly over the fire. With the indirect method, fire is arranged on either side of the food. The indirect method is similar to roasting, but with the added benefits of that grilled texture, flavor, and appearance you can't get from cooking with an oven. Using the right method is the shortest route to great results—and the best way to ensure doneness safety.

With each method, you can adjust the burners as desired. The control settings — HI, MEDIUM, LOW, or OFF — are described in the chart to the right. For example, to sear steaks, set both burners to HI, then to complete cooking, set both burners to LOW. For more ideas, refer to the recipes in the grilling guide included with this barbecue.

Note: Cooking conditions, such as wind and weather, may require the adjustment of burner controls to obtain the correct cooking temperatures. ♦

GRILLING BASICS











A light coating of oil will help brown your food evenly and keep it from sticking to the cooking grate. Always brush or spray oil onto your food, not directly onto the cooking grate.

We suggest that you barbecue with the lid down. Why? Because it reduces the chance of flare-ups, and cooks your food faster and more evenly.

When using a marinade, sauce or glaze with a high sugar content, or other ingredients that burn easily, only brush it onto the food during the last ten to fifteen minutes of barbecuing.

Don't forget to regularly brush off your cooking grate and clean out the drip pan under the barbecue.

For more barbecuing tips and recipes, visit www.weber.com. ♦

COOKING METHOD AND USES	INSIDE BURNER CONTROL SETTING	OUTSIDE BURNER CONTROL SETTING
PREHEAT	 HI	 HI
DIRECT LOW Chicken pieces, sausage	 LOW	 LOW
SEARING Steak and items that need searing <i>Start by searing thick steaks over direct high heat...</i> <i>...finish by cooking over direct low heat</i>	 HI	 HI
	 LOW	 LOW
INDIRECT Small whole chicken	 OFF	 MEDIUM

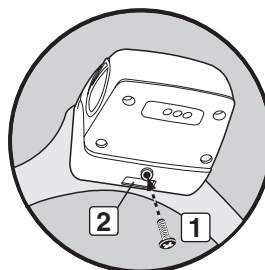
TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CHECK	SOLUTION
Burners burn with a yellow or orange flame, in conjunction with the smell of gas.	Inspect spider / insect screens for possible obstructions (blockage of holes).	Clean spider/insect screens. Refer to "ANNUAL MAINTENANCE."
Symptoms: Burners do not ignite, OR burners have a small, flickering flame in the HI position, OR barbecue temperature only reaches 250° to 300° in the HI position.	The excess flow safety device, which is part of the barbecue to cylinder connection, may have been activated.	To reset the excess flow safety device, close the LP tank valve and turn all burner control knobs to the OFF position. Open the grill lid. Slowly turn the LP tank valve until it is completely open. Wait at least one minute; then ignite your grill. Refer to "IGNITION."
Burner does not light OR flame is low in HI position.	Is LP fuel low or empty?	Refill LP cylinder.
	Is fuel hose bent or kinked?	Straighten fuel hose.
	Does the outside burner light with a match?	If you can light the outside burner with a match, then check the ignition system.
Burner does not ignite when you push the ignition button.	Be sure that there is gas flow to the burners by attempting to match light your burners. Refer to "MANUAL IGNITION."	If match lighting is successful, the problem lies in the ignition system. Refer to "MAINTENANCE."
	Is there is a fresh battery installed?	Verify that the battery is in good condition and installed correctly. Refer to "BEFORE USING THE BARBECUE."
	Are the wires connected properly to the ignition module?	Be sure that wires are correctly inserted into terminals on ignition module. Refer to "MAINTENANCE."
	Is there plastic wrapping around the new battery?	Remove plastic wrapping.
Experiencing flare-ups: ⚠ CAUTION: Do not line the cookbox with aluminum foil.	Are you preheating barbecue in the prescribed manner?	All burners on HI for 10 to 15 minutes for preheating.
	Are the cooking grates heavily coated with burned-on grease?	Clean thoroughly. Refer to "CLEANING."
	Is the cookbox dirty and not allowing grease to flow into catch pan?	Clean cookbox.
Burner flame pattern is erratic, OR flame is low when burner is on HI, OR flames do not run the whole length of the burner tube.	Are burners clean?	Clean burners. Refer to "MAINTENANCE."
Inside of lid appears to be "peeling" (resembles paint peeling).	The inside of the lid is cast aluminum and is not painted. It cannot "peel." What you are seeing is baked-on grease that has turned to carbon and is flaking off. THIS IS NOT A DEFECT.	Clean thoroughly. Refer to "CLEANING."
If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com .		

HANDLE LIGHT TROUBLESHOOTING (Q320)

PROBLEM	CHECK	SOLUTION
Grill Out® Handle Light does not light.	Are the batteries old?	Replace batteries.
	Are the batteries installed correctly?	Refer to assembly illustration.
	Is the lid in the up position with the power button ON?	Light will activate when lid is open.
	Is the Grill Out® Handle Light activated?	Press the power button.
If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com .		

To replace batteries, remove lightpod by removing screw (1). Push tab (2) and pull apart.



MAINTENANCE

CLEANING

⚠ WARNING: Turn your Weber® gas barbecue OFF and wait for it to cool before cleaning.

Outside surfaces — Use a warm, soapy water solution to clean; then rinse with water.

⚠ CAUTION: Do not use oven cleaner, abrasive cleansers (kitchen cleansers), cleaners that contain citrus products, or abrasive cleaning pads on barbecue or cart surfaces.

Cooking grates — Clean with a suitable stainless steel bristle brush. As needed, remove from grill and wash with warm soapy water, then rinse with water.

For availability of replacement cooking grates, contact the Customer Service Representative in your region using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.

Catch pan — Disposable foil trays are available, or you can line the catch pan with aluminum foil. To clean the catch pan, wash with warm, soapy water; then rinse.

Inside cookbox — Brush any debris off of burner tubes. **DO NOT ENLARGE BURNER PORTS (OPENINGS).** Wash inside of cookbox with warm, soapy water and a water rinse.

Inside lid — While lid is warm, wipe inside with paper towel to prevent grease build-up. Flaking built-up grease resembles paint flakes.

Swing-up work tables — Wash with a soft cloth and a soap and water solution. **Do not use cleaners that contain acid, mineral spirits, or xylene. Rinse well after cleaning.** Swing-up work tables are not to be used as cutting boards. ♦

WEBER® SPIDER/INSECT SCREENS

Your Weber® gas grill, as well as any outdoor gas appliance, is a target for spiders and other insects. They can nest in the venturi section (1) of the burner tube. This blocks the normal gas flow, and can cause the gas to flow back out of the air shutter. This could result in a fire in and around the air shutter, causing serious damage to your grill.

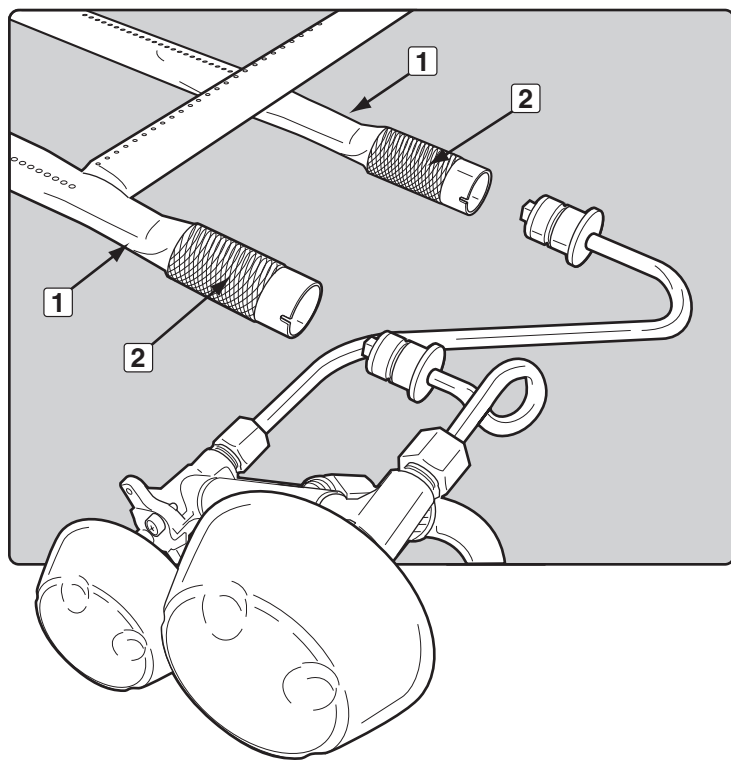
The burner tube air shutter is fitted with a stainless steel screen (2) to prevent spiders and other insects access to the burner tube through the air shutter openings.

We recommend that you inspect the spider/insect screen at least once a year. Refer to "ANNUAL MAINTENANCE." Also inspect and clean the the spider/insect screen if any of the following symptoms should ever occur:

- A) Gas is smelled in conjunction with burner flames that appear yellow and lazy.
- B) Grill does not reach temperature.
- C) Grill heats unevenly.
- D) Burner does not ignite.

⚠ DANGER

Failure to correct the above-mentioned symptoms may result in a fire, which can cause serious bodily injury or death, and cause damage to property. ♦



BURNER TUBE CLEANING OR REPLACEMENT

You will need a flathead screwdriver.

- A) Your Weber® gas barbecue must be OFF and cool.
- B) Turn gas OFF at source.
- C) Open lid and remove the cooking grates.

Burner Tube Removal

- A) Remove the ¼-20 screw that holds the burner tube to the cookbox (1).
- B) Rotate the outside burner 90°. Slide and lift burner away from burner orifice and remove from cookbox.
- C) Repeat this procedure for the inside burner (2).

⚠ **CAUTION: Care must be taken when removing or reinstalling burner tubes. Do not force or bend the gas lines that connect the burner tubes to the control valves (3).**

Burner Tube Cleaning

- A) Look inside each burner with a flashlight (4).
- B) Clean the inside of the burners with a wire (a straightened-out coat hanger will work) (5).
- C) Check and clean the air shutter openings at the ends of the burners (6). Check and clean the valve orifices at the base of the burner valves (7). Use a steel bristle brush to clean outside of burners. These actions are to make sure all the burner ports are fully open.

⚠ **CAUTION: Do not enlarge the burner ports when cleaning.**

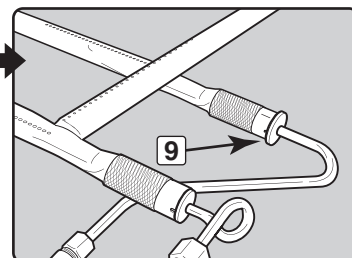
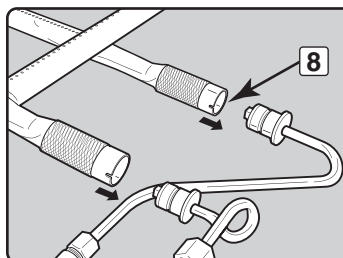
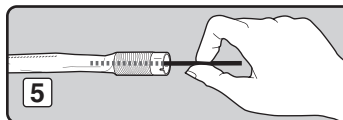
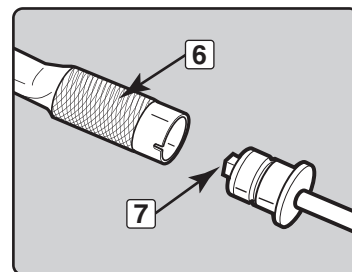
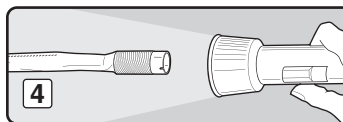
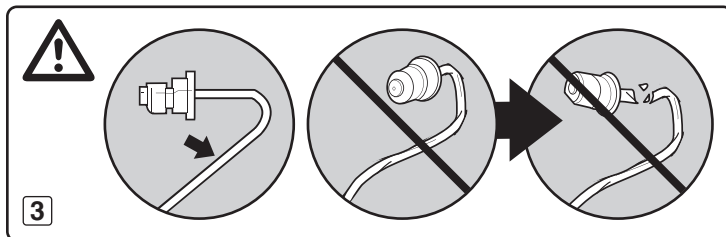
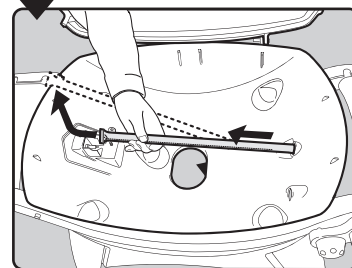
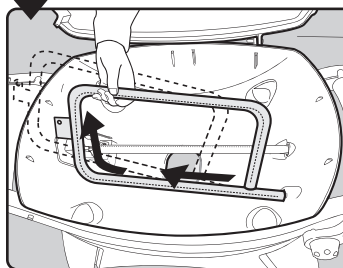
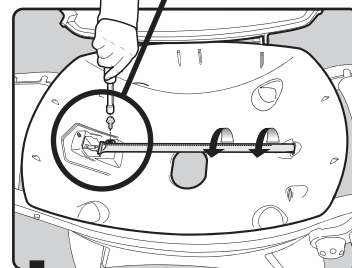
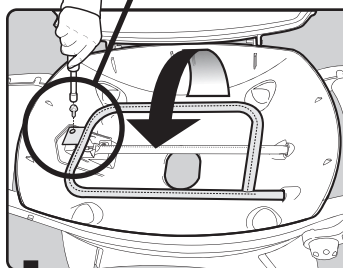
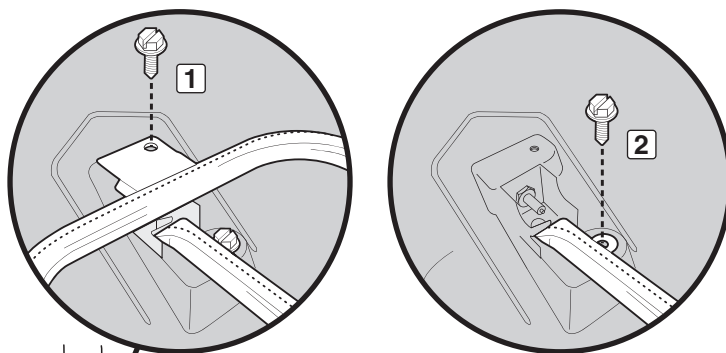
- D) Lightly tap each burner to get debris and dirt out of the burner tube. Once the spider/insect screens and burners are clean, reinstall the burners.

Burner Tube Reinstallation

- A) To reinstall the burner tubes, reverse steps for "Burner Tube Removal" as previously described. Check for proper assembly before fastening burner tubes in place.

⚠ **CAUTION: The burner openings (8) must be positioned properly over the valve orifices (9).**

⚠ **WARNING: After reinstalling the burners, the gas connections should be leak checked with a soap and water solution before using the barbecue. Refer to "CHECK FOR GAS LEAKS." ♦**



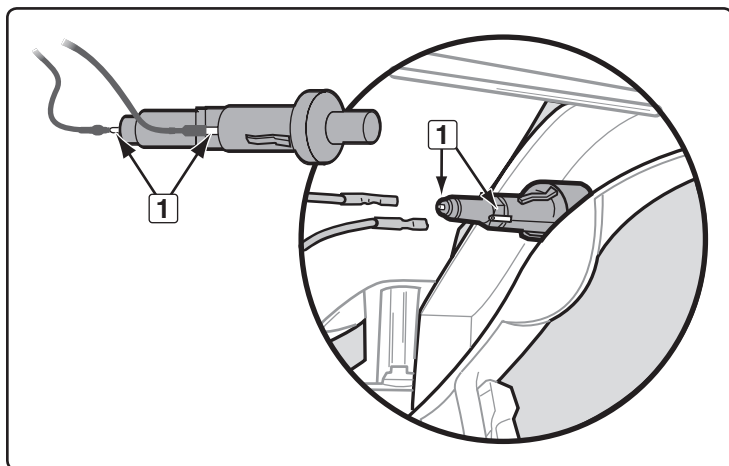
PUSH-BUTTON IGNITION SYSTEM OPERATIONS (Q300)

If the push-button ignition system fails to ignite, be sure there is gas flow by attempting to match light your burners. Refer to "MANUAL IGNITION." If match lighting is successful, the problem lies in the ignition system.

⚠ WARNING: All gas controls and supply valves should be in the OFF position.

- Check that both ignition wires are attached properly to igniter electrodes (1).
- Verify that the ignition button pushes in, clicks, and returns to the out position.

If the ignition system still fails to light, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®. ♦



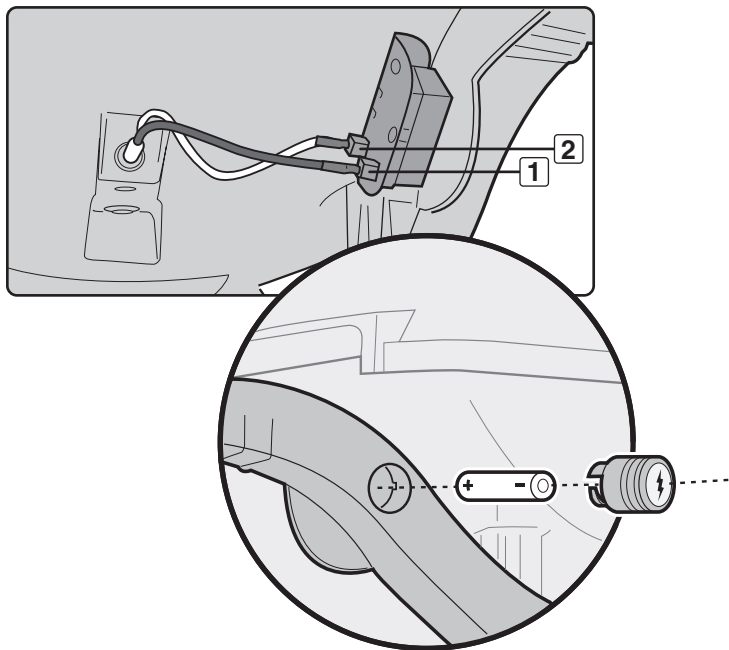
ELECTRONIC IGNITION SYSTEM OPERATIONS (Q320)

If the electronic ignition system fails to ignite, be sure there is gas flow by attempting to match light your burners. Refer to "MANUAL IGNITION." If match lighting is successful, the problem lies in the electronic ignition system.

⚠ WARNING: All gas controls and supply valves should be in the OFF position.

- Check that both the black (1) and white (2) wires are attached properly to the igniter electrodes on the ignition module.
- Verify that the AAA battery (alkaline only) is in good condition and installed correctly. Some batteries have a plastic protective wrap around them. This plastic must be removed. Do not confuse the plastic protective wrap with the battery label.
- Make sure the electronic ignition button is working by listening and looking for sparks at burner.

If the electronic ignition system still fails to light, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®. ♦



ANNUAL MAINTENANCE

Inspection and Cleaning of the Spider/Insect Screens

To inspect the spider/insect screens, look under right swing-up work surface behind the control knobs. If there is dust or dirt on the screens, remove the burners to clean the screens.

Brush the spider/insect screens lightly with a soft bristle brush (i.e., an old toothbrush).

⚠ CAUTION: Do not clean the spider/insect screens with hard or sharp tools. Do not dislodge the spider/insect screens or enlarge the screen openings.

Lightly tap the burners to get debris and dirt out of the burner tubes. Once the spider/insect screens and burners are clean, reinstall the burners.

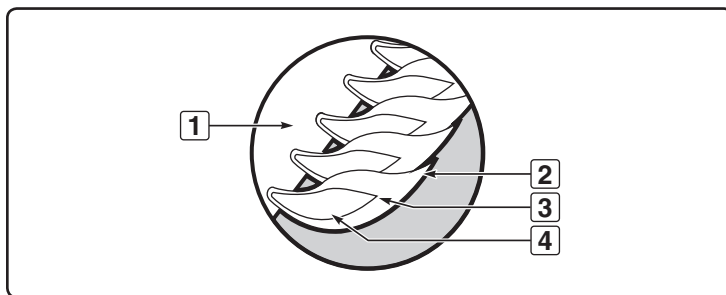
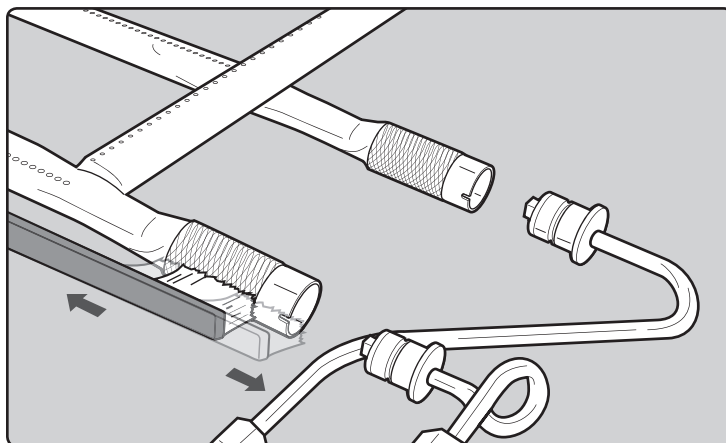
If the spider/insect screens become damaged or cannot be cleaned, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.

Main Burner Flame Pattern

The Weber® gas barbecue burner has been factory set for the correct air and gas mixture. The correct flame pattern is shown.

- A) Burner tube (1)
- B) Tips occasionally flicker yellow (2)
- C) Light blue (3)
- D) Dark blue (4)

If the flames do not appear to be uniform throughout the burner tube, follow the burner cleaning procedures. ♦



⚠ ATTENTION: This product has been safety tested and is only certified for use in a specific country. Refer to country designation located on outer carton.

These parts may be gas carrying or gas burning components. Please contact Weber-Stephen Products LLC, Customer Service Department for genuine Weber-Stephen Products LLC replacement part(s) information.

⚠ WARNING: Do not attempt to make any repair to gas carrying, gas burning, igniter components or structural components without contacting Weber-Stephen Products LLC, Customer Service Department. Your actions, if you fail to follow this Product Warning, may cause a fire, an explosion, or structural failure resulting in serious personal injury or death as well as damage to property.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com[®]

BARBACOA DE GAS

Guía del Propietario del Asador de Gas Propano Licuado

Ensamblaje - Pg. 9

PLACE STICKER HERE

#59751

Registre su asador en línea en www.weber.com[®]

**DEBE LEER ESTA GUÍA DEL PROPIETARIO
ANTES DE PONER A FUNCIONAR LA
BARBACOA DE GAS.**

⚠ PELIGRO

Si huele a gas:

1. Cierre el suministro de gas al artefacto.
2. Apague todas las flamas cerrando la valvula general de paso.
3. Abra la tapa.
4. Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas.

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

1. No almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía de su aparato.
2. Ningún cilindro de propano licuado que no esté conectado para su uso deberá almacenarse cerca de éste o cualquier otro artefacto doméstico.

⚠ ADVERTENCIA: Antes de poner a funcionar la asador, siga cuidadosamente todos los procedimientos en este manual para verificar que no existan fugas. Haga esto aun y cuando la asador haya sido ensamblada por el distribuidor.

AVISO AL INSTALADOR:

Estas instrucciones deben permanecer con el propietario, quien las deberá guardar para un futuro uso.

**ESTE ARTEFACTO A GAS ESTÁ
DISEÑADO PARA USARSE SOLAMENTE
AL AIRE LIBRE.**

⚠ ADVERTENCIA: No encienda este artefacto sin primero leer las secciones de **ENCENDIDO DEL QUEMADOR** de este manual.



ADVERTENCIAS

⚠ PELIGRO

El hacer caso omiso de los avisos de peligros, advertencias y precauciones contenidos en este Manual del Propietario pudiera resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o en un fuego o explosión que cause daños a la propiedad.

⚠ ADVERTENCIAS

- ⚠ No almacene un tanque de propano licuado desconectado o de repuesto debajo o cerca de este asador.
 - ⚠ El ensamblaje incorrecto puede ser peligroso. Por favor siga cuidadosamente las instrucciones de ensamblaje.
 - ⚠ Tras haber estado guardada o sin uso por algún tiempo, antes de usar la barbacoa de gas Weber® verifique que no existan fugas de gas o obstrucciones en el quemador. Vea en este manual las instrucciones para los procedimientos correctos.
 - ⚠ No opere la barbacoa de gas Weber® si existe una fuga de gas.
 - ⚠ No utilice una llama abierta para comprobar la existencia de fugas de gas.
 - ⚠ Nunca debe haber materiales combustibles a una distancia menor de 24 pulgadas (61 cm) de la parte superior, inferior, trasera o lateral de su asador de gas Weber®.
 - ⚠ No coloque una funda para barbacoas ni cualquier otra artículo inflamable sobre o dentro del área de almacenaje ubicada debajo del asador.
 - ⚠ Nunca permita que los niños usen la barbacoa de gas Weber®. Algunas partes accesibles de la barbacoa pudieran estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños mientras ésta se esté usando.
 - ⚠ Usted debe proceder con razonable cuidado al usar su barbacoa de gas Weber®. Ésta estará caliente al cocinarse en ella o al limpiarla, y nunca deberá dejarse desatendida o moverse mientras esté funcionando.
 - ⚠ Si llegasen a apagarse los quemadores, cierre todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de tratar de volver a encender la barbacoa, usando las instrucciones de encendido en este manual.
 - ⚠ No use carbón o piedra pómez en su barbacoa de gas Weber®.
 - ⚠ No se incline sobre la barbacoa abierta o coloque las manos o dedos en el borde delantero de la caja de cocción.
 - ⚠ Si la grasa llegase a agarrar fuego, apague todos los quemadores y mantenga la tapa cerrada hasta que se haya apagado el fuego.
 - ⚠ Al limpiar las válvulas o los quemadores, no ensanche los orificios de las válvulas o las aberturas de los quemadores.
 - ⚠ La barbacoa de gas Weber® deberá limpiarse a fondo regularmente.
 - ⚠ El propano licuado no es gas natural. El uso de gas natural en una unidad de propano licuado o viceversa, propano licuado en una de gas natural, es peligroso y anulará su garantía.
 - ⚠ No intente desconectar ninguna conexión de gas mientras la barbacoa esté funcionando.
 - ⚠ Mientras opere la barbacoa, utilice guantes resistentes al calor.
 - ⚠ Mantenga alejados de todas las superficie calientes a todo cordón eléctrico y a la manguera de suministro de combustible.
 - ⚠ Los subproductos de la combustión producidos al usar este producto contienen sustancias químicas que son conocidas por el Estado de la California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento, u otros daños reproductivos.
 - ⚠ No use esta barbacoa a menos que todas sus partes estén colocadas en su sitio. La unidad debe ensamblarse correctamente de acuerdo con las instrucciones de ensamblaje.
 - ⚠ No construya este modelo de barbacoa en ninguna construcción en la que la barbacoa esté incorporada de manera fija o deslizable. El no acatar esta Advertencia pudiera resultar en un fuego o una explosión que pudiera causar daños a la propiedad y heridas corporales graves o la muerte.
 - ⚠ Propuesta 65 Advertencia: El manipular los materiales de latón en este producto lo exponen al plomo, una sustancia química conocida por el estado de California como causante de cáncer, de defectos de nacimiento o de otros daños reproductivos.
(Lávese las manos después de manipular este producto.) ♦
- ### ÚNICAMENTE UNIDADES DE GAS PROPANO LICUADO
- ⚠ Use el regulador que se suministra con la barbacoa de gas Weber®.
 - ⚠ No trate de desconectar el regulador de gas o ninguna conexión de gas mientras esté funcionando la barbacoa.
 - ⚠ Un cilindro de propano licuado abollado u oxidado pudiera ser peligroso y deberá ser revisado por su suplidor de propano licuado. No utilice ningún cilindro de propano licuado con una válvula dañada.
 - ⚠ Aunque el cilindro de propano licuado pudiera aparentar estar vacío, algo de gas pudiera aún estar presente, por lo que el cilindro deberá transportarse y almacenarse tomando esta posibilidad en consideración.
 - ⚠ Si usted ve, huele o escucha el silbido de un escape de gas del cilindro de propano licuado:
 1. Apártese del cilindro de propano licuado.
 2. No trate de corregir el problema usted mismo.
 3. Llame al cuerpo de bomberos local. ♦

TABLA DE CONTENIDO

Q300: DIAGRAMA DE DESPIECE	4	MANTENIMIENTO	50
Q300: LISTA DEL DIAGRAMA DE DESPIECE	5	LIMPIEZA	50
Q320: DIAGRAMA DE DESPIECE	6	WEBER® MALLAS CONTRA ARAÑAS E INSECTOS	50
Q320: LISTA DEL DIAGRAMA DE DESPIECE	7	LIMPIEZA O REEMPLAZO DE LOS TUBOS DEL QUEMADOR	51
LISTA DE PIEZAS	8	OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO CON BOTÓN DE OPRIMIR (Q300)	52
ENSAMBLAJE	9	OPERACIONES CON EL SISTEMA ELECTRÓNICO DE ENCENDIDO (Q320)	52
ADVERTENCIAS	38	MANTENIMIENTO ANUAL	53
TABLA DE CONTENIDO	39		
GARANTÍA	40		
INSTRUCCIONES GENERALES	40		
OPERACIÓN	40		
ALMACENAJE Y/O FUERA DE USO	40		
INSTRUCCIONES SOBRE EL GAS	41		
CONSEJOS PARA LA MANIPULACIÓN SEGURA DE LOS CILINDROS DE GAS PROPANO LICUADO	41		
INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL CILINDRO DE PROPANO LICUADO	42		
CONEXIÓN DEL CILINDRO DE PROPANO LICUADO	43		
CONEXIÓN DE LA MANGUERA AL CILINDRO	43		
REVISIÓN DE DETECCIÓN DE FUGAS DE GAS	43		
RELLENADO DEL CILINDRO DE PROPANO LICUADO	44		
ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA	45		
PLATO RECOLECTOR Y BANDEJA DE GOTEO DESECHABLE	45		
INSPECCIÓN DEL ENCENDEDOR EN LOS MODELOS CON ENCENDIDO ELECTRÓNICO	45		
INSPECCIÓN DE LA MANGUERA	45		
ENCENDIDO Y USO	46		
ENCENDIDO	46		
PARA APAGAR	46		
ENCENDIDO MANUAL	47		
PARA APAGAR	47		
CONSEJOS PRÁCTICOS PARA ASAR	48		
PRECALENTAMIENTO DE LA BARBACOA	48		
MÉTODOS DE COCCIÓN	48		
NOCIONES BÁSICAS PARA ASAR A LA PARRILLA	48		
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	49		
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA LÁMPARA DE ASA (Q320)	50		

GARANTÍA

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) mediante la presente garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de esta barbacoa de gas Weber® que la misma estará libre de defectos tanto en lo que respecta a los materiales como a su fabricación desde su fecha de compra y según lo siguiente:

Piezas coladas de aluminio	5 años, pintura 2 años excepto por desvanecimiento o decoloración
Piezas termoplásticas/termocuradas, Carro estacionario	5 años excepto por el desvanecimiento
Todas las demás piezas	2 años

Weber podría requerir prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBERÁ GUARDAR SU RECIBO O FACTURA DE VENTA.

Esta Garantía Limitada está limitada a la reparación o reemplazo de piezas que resultasen defectuosas bajo uso y servicio normal y las cuales al examinarse indiquen, a plena satisfacción de Weber, de que efectivamente son defectuosas. Antes de devolver cualquier pieza, contacte al Representante de Atención al Cliente en su región utilizando la información de contacto provista en este manual. Si Weber confirma el defecto y aprueba el reclamo, ésta elegirá reparar o reemplazar tal pieza sin cargo alguno. Si tiene que retornarnos las piezas defectuosas, los gastos de transporte deben ser prepagados. Weber retornará las piezas al comprador con transporte o franqueo prepago.

Esta Garantía Limitada no cubre ninguna falla o problema de operación a causa de accidentes, abuso, mal uso, alteración, uso en aplicaciones indebidas, vandalismo, instalación inapropiada o mantenimiento o servicio inapropiados, o por no llevar a cabo el mantenimiento normal y rutinario, entre los que se incluyen, pero sin limitación, los daños causados por insectos dentro de los tubos quemadores, según se detalla en este Guía del Propietario.

Esta Garantía Limitada no cubre el deterioro o daños a causa de condiciones de tiempo inclementes tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados ni tampoco la decoloración por exposición a sustancias químicas bien sea por contacto directo o por las mismas contenidas en la atmósfera.

No existe ninguna otra garantía expresa que no sean las las acá indicadas y cualesquier garantías implícitas de comerciabilidad y aptitud de uso están limitadas en duración al tiempo de cobertura de esta expresa Garantía Limitada por escrito. Algunas regiones no permiten limitación alguna en el tiempo que una garantía implícita pueda durar, por lo que esta limitación pudiera no aplicarle a usted.

Weber no se hace responsable de cualesquier daños especiales, indirectos o emergentes. Algunas regiones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, por lo que esta limitación o exclusión pudiera no aplicarle a usted.

Weber no autoriza a persona o empresa alguna a asumir en su nombre ninguna obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de sus equipos, y ninguna tal representación será vinculante para Weber®.

Esta Garantía aplica solo a aquellos productos vendidos al por menor.

Para poder validar su garantía, se le agradece registre su barbacoa en línea en www.weber.com.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
Customer Service Center
1890 Roselle Road, Suite 308
Schaumburg, IL, USA 60195

www.weber.com®

Para compras hechas en México
WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.
Marcella No. 338,
Colonia Americana
44160 México, C.P.
México

INSTRUCCIONES GENERALES

La barbacoa de gas Weber® es un aparato portátil para cocinar al aire libre. Con la barbacoa de gas Weber® usted puede asar de manera convencional, a la barbacoa, y al horno con unos resultados que son difíciles de duplicar con los artefactos de cocina de la casa. La barbacoa de gas Weber® es portátil por lo que puede reubicarla fácilmente de sitio en su jardín o patio. La portabilidad significa que, si usted se muda, se puede llevar su barbacoa de gas Weber® consigo.

El suministro de gas propano licuado es fácil de usar y le da más control al cocinar que el carbón.

- Estas instrucciones le indicarán los requisitos mínimos para ensamblar la barbacoa de gas Weber®. Lea cuidadosamente las instrucciones antes de utilizar la barbacoa de gas Weber®. Un ensamblaje incorrecto puede ser peligroso.
- No debe ser usada por niños.
- Si existiesen códigos locales que aplicasen para barbacoas de gas portátiles, deberá acatarlos. La instalación debe acatar los códigos locales o, en ausencia de los mismos, o bien el "National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54", o el código "Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1", o el código "Propane Storage and Handling Code, B149.2", o las normas "Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192", y "CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code", según aplique.
- Debe usarse el regulador de presión suministrado con la barbacoa de gas Weber®. Este regulador está ajustado para una presión de 11 pulgadas de columna de agua.
- Esta barbacoa de gas Weber® está diseñada para ser usada exclusivamente con gas propano licuado (LP). No la use con gas natural (suministrado a través de tuberías en las ciudades). Las válvulas, los orificios, la manguera y regulador son solamente para gas propano licuado.
- No la use con carbón.
- Asegúrese de que el área debajo de la caja de cocción y el plato recolector no tenga desechos que pudieran obstruir el flujo de aire de combustión o de ventilación.
- Las áreas alrededor del cilindro de gas propano licuado deben estar libres de obstrucciones y desperdicios.
- Los reguladores de presión y los ensambles de manguera de reemplazo deberán ser los especificados por Weber-Stephen Products LLC.

PARA SU INSTALACIÓN EN CANADÁ

Esta instrucciones, aunque de manera general son aceptables, no necesariamente cumplen con los códigos de instalación canadienses, en particular en lo que respecta a tuberías bajo y sobre tierra. En Canadá, la instalación de este artefacto debe cumplir con los códigos locales y/o la Norma CSA-B149.2 ("Propane Storage and Handling Code"). ♦

OPERACIÓN

- ▲ **ADVERTENCIA: Sólo use esta barbacoa al aire libre en una zona bien ventilada. No la utilice en un garaje, edificio, pasadizo techado o en cualquier otra área cerrada.**
- ▲ **ADVERTENCIA: Mantenga las aperturas de ventilación de la cabina del cilindro libres de cualquier obstrucción o basura.**
- ▲ **ADVERTENCIA: La barbacoa de gas Weber® no deberá usarse debajo de una construcción combustible.**

- ▲ **ADVERTENCIA: La barbacoa de gas Weber® no ha sido diseñada para instalarse en o sobre vehículos o botes recreativos.**
- ▲ **ADVERTENCIA: No utilice la barbacoa a menos de 24 pulgadas (61 cm) de distancia de materiales combustibles.**
- ▲ **ADVERTENCIA: La caja de cocción entera se calienta al usarse. No la deje desatendida.**
- ▲ **ADVERTENCIA: Mantenga a cualquier cordón eléctrico y a la manguera de suministro de gas alejados de toda superficie caliente.**
- ▲ **ADVERTENCIA: Mantenga la zona de cocinar libre de vapores y líquidos inflamables tales como gasolina, alcohol, etc. y de materiales combustibles.**
- ▲ **ADVERTENCIA: Nunca almacene cilindros de propano licuado extra (de reserva) debajo o cerca de la barbacoa de gas Weber®.**
- ▲ **ADVERTENCIA: El cilindro de propano licuado usado con la barbacoa debe contar con un "Dispositivo de prevención de sobrellenado" (OPD, por sus siglas en inglés) y una conexión QCC1 o tipo 1 (CGA810). La conexión del cilindro debe ser compatible con la conexión de la barbacoa. ♦**

ALMACENAJE Y/O FUERA DE USO

- Cuando la barbacoa de gas Weber® no esté usándose, el suministro de gas debe cerrarse a nivel del cilindro de propano licuado.
- Cuando la barbacoa de gas Weber® esté almacenada bajo techo, el suministro de gas debe DESCONECTARSE y el tanque de propano licuado debe guardarse al aire libre en un espacio bien ventilado.
- El cilindro de propano licuado debe guardarse al aire libre en una zona bien ventilada fuera del alcance de los niños. El cilindro desconectado de propano licuado no debe almacenarse dentro de ninguna edificación, garaje o zona cerrada.
- Cuando el cilindro de gas propano licuado no esté desconectado de la barbacoa de gas Weber®, el artefacto y el tanque de propano licuado deben tenerse al aire libre en un espacio bien ventilado.
- Antes de usarla, se deberá verificar que la barbacoa de gas Weber® no tenga fugas de gas como tampoco obstrucciones en los tubos de los quemadores. (Consulte las secciones de "ENCENDIDO" y "MANTENIMIENTO".)
- Asegúrese de que el área debajo del panel de control y del plato recolector no tenga desechos que pudieran obstruir el flujo de aire de combustión o de ventilación.
- También deberá revisar que la malla contra arañas/insectos no esté obstruida. (Consulte la sección "MANTENIMIENTO.") ♦

CONSEJOS PARA LA MANIPULACIÓN SEGURA DE LOS CILINDROS DE GAS PROPANO LICUADO

- El gas propano licuado es un producto derivado del petróleo al igual que lo son la gasolina y el gas natural. El propano es un gas a temperaturas y presiones normales. Bajo presión moderada, dentro de un cilindro, el gas propano es un líquido. En la medida en que se libera la presión, el líquido se evapora fácilmente y se convierte en gas.
- El gas propano tiene un olor similar al gas natural. Usted deberá estar al tanto de este olor.
- El gas propano es más pesado que el aire. El gas propano proveniente de una fuga puede acumularse en áreas bajas y prevenir su dispersión.
- Para llenar un cilindro de gas propano, llévelo a una distribuidora de gas propano, o busque a otros suplidores bajo "gas propano" en el directorio telefónico.

⚠ ADVERTENCIA: Recomendamos llenar su cilindro de gas propano licuado en una distribuidora de gas propano autorizada que tenga un encargado debidamente calificado y que llene el tanque en base a peso. EL LLENADO INCORRECTO ES PELIGROSO.

- Antes de su llenado inicial, el aire debe ser retirado de todo cilindro nuevo de propano licuado. Los distribuidores de propano licuado están equipados para hacerlo.
- El cilindro de propano licuado debe instalarse, transportarse y almacenarse en una posición parada. Los cilindros de propano licuado no deben dejarse caer o manipularse de manera brusca.
- Nunca almacene o transporte los cilindros de propano licuado en sitios donde la temperatura pueda alcanzar los 125° F (52° C)—demasiado caliente para sostenerlo con la mano. (Por ejemplo: no deje un cilindro de gas propano dentro de un vehículo en un día caluroso.)

Nota: Una llenada durará alrededor de 18–20 horas de tiempo de cocción bajo uso normal. No necesita vaciar el tanque completamente antes de volver a llenarlo.

- Trate a los cilindros de propano licuado "vacíos" con el mismo cuidado que cuando están llenos. Aun cuando el tanque de gas propano no contenga líquido todavía puede haber presión del gas en el cilindro. Siempre cierre la válvula del cilindro antes de desconectar.

⚠ PRECAUCIÓN: Coloque una tapa antipolvo a la salida de la válvula del cilindro cuando este no se encuentre en uso. Solamente instale en la salida de la válvula del cilindro el tipo de tapa antipolvo que viene provisto con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones podrían resultar en fugas de propano.

- No use ningún cilindro de propano licuado dañado. Un cilindro de propano licuado abollado u oxidado o con la válvula dañada es peligroso y deberá reemplazarse por uno nuevo inmediatamente.

Cilindro(s) de Propano Licuado

- Cada vez que se reconecte un cilindro de propano licuado, se debe revisar que la unión por donde se conecta la manguera al cilindro no presente fugas. Por ejemplo, haga la prueba cada vez que se llena el cilindro de propano licuado.
- Asegúrese de que el regulador esté montado con el pequeño agujero respiradero viendo hacia abajo de manera que no se acumule agua en él. Este respiradero debe mantenerse libre de suciedad, grasa, insectos, etc.
- Las conexiones de gas suministradas con la barbacoa Weber® han sido diseñadas y probadas para cumplir al 100% con los requisitos de la CSA y ANSI.

⚠ ADVERTENCIA: Lo tanques de propano licuado de reemplazo deben tener conexiones compatibles con la del regulador suministrado con esta barbacoa.

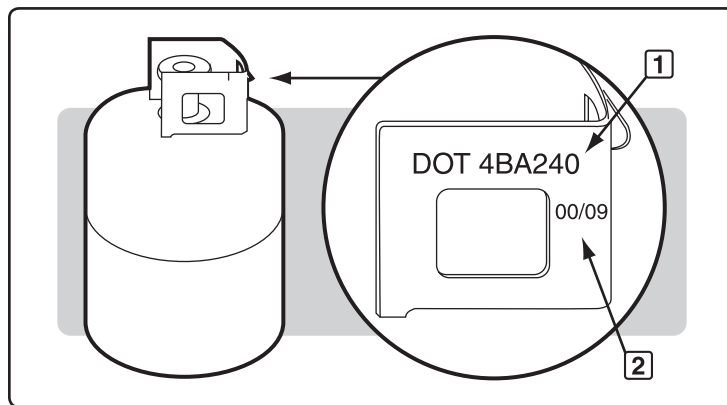
Requisitos de los Cilindros de Propano Licuado

- Asegúrese de que los cilindros tengan una certificación del D.O.T. (Departamento de Transporte) (1), y que la fecha en que fueron probados (2) no sea de más de cinco años atrás. Su proveedor de propano licuado puede hacerlo por usted.
- Todos los sistemas de tanques de suministro de propano licuado deben incluir un collar que proteja la válvula del cilindro.
- Los cilindros de propano licuado deben tener un tamaño aproximado de 20 lbs (18¼ pulgadas de alto y 12¼ pulgadas de diámetro).
- Los cilindros deben construirse y marcarse de acuerdo con las "Especificaciones para cilindros de gas propano licuado" del Departamento de Transporte (D.O.T.) de los EE.UU. o la Norma Nacional Canadiense "CAN/CSA-B339, Cilindros, esferas y tubos" o "Transporte de bienes peligrosos"; y Comisión, según aplique.

Requisitos Canadienses de los Cilindros de Propano Licuado

Nota: Su proveedor de venta al por menor puede ayudarle a ubicar el tanque de reemplazo que necesita para su barbacoa.

- El cilindro de propano licuado debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas propano licuado, T.C. ♦



INSTRUCCIONES SOBRE EL GAS

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL CILINDRO DE PROPANO LICUADO

⚠ ADVERTENCIA: El no acatar estrictamente estos avisos de **PELIGRO** podría resultar en un fuego letal o causante de lesiones graves.

Weber recomienda bombonas con una capacidad de 47,6 lbs. de agua fabricadas por las empresas Manchester o Worthington. Otros cilindros podrían ser aceptables para utilizarse con el artefacto siempre que sean compatibles con los medios de sujeción del artefacto.

⚠ PELIGRO

NUNCA almacene un cilindro de gas propano licuado de reserva debajo o cerca de esta barbacoa.

NUNCA llene el tanque más allá de un 80% lleno. Si no se siguen estas instrucciones al pie de la letra, podría desatarse un fuego con consecuencias letales o causante de lesiones graves.

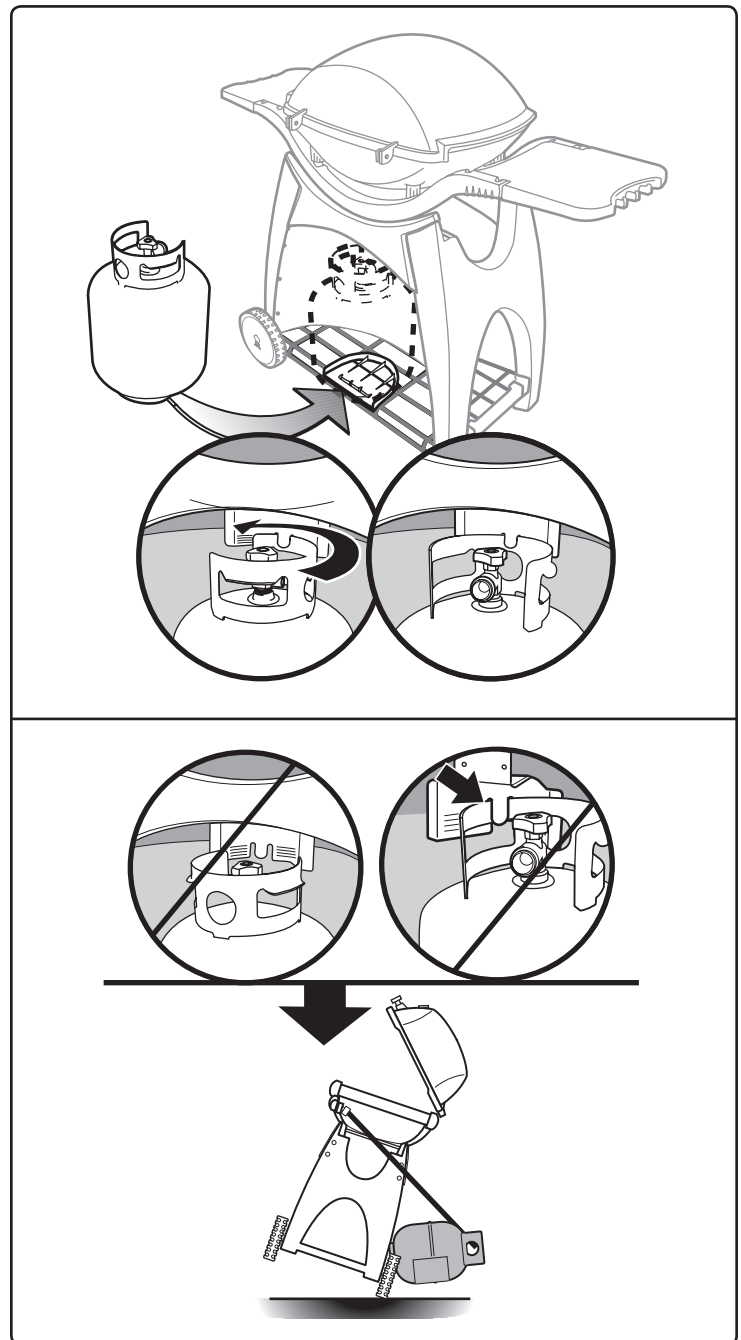
Su barbacoa de gas Weber® está equipada para usarse con un sistema de suministro desde cilindros diseñado para el retiro del vapor.

⚠ ADVERTENCIA: Utilice esta barbacoa solamente en un área bien ventilada al aire libre. No la utilice en un garaje, edificio, pasadizo techado o en cualquier otra área cerrada.

Las maneras correctas para llenar su cilindro son por peso o por volumen, según se describe en la norma NFPA-58. Asegúrese de que su estación de llenado llene su cilindro de gas propano licuado midiendo el peso o el volumen. Pídale al personal de su estación de llenado que lean las instrucciones sobre cómo purgar y llenar el cilindro de gas propano licuado antes de tratar de llenarlo.

Monte el Cilindro

Vea la ilustración. ♦



CONEXIÓN DEL CILINDRO DE PROPANO LICUADO

⚠ **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que la válvula del cilindro de propano licuado esté cerrada. Ciérrala girándola en la dirección de las agujas del reloj. ♦

CONEXIÓN DE LA MANGUERA AL CILINDRO

⚠ **ADVERTENCIA:** La manguera debe sujetarse a la pata del carro usando el clip de retención (1). El no hacerlo podría causar daños a la manguera ocasionando un fuego o explosión, que pueden causar lesiones corporales o la muerte y daños materiales.

- A) Retire la cubierta antipolvo de plástico de la válvula del tanque.
- B) Enrosque el cople del regulador a la válvula del tanque, en el sentido de las agujas del reloj o hacia la derecha (2). Sólo apriete a mano.

Nota: Este es un nuevo tipo de conexión. Se aprieta hacia la derecha y no permitirá que el gas fluya a menos que la conexión esté apretada. La conexión sólo requiere apretarse a mano.

⚠ **ADVERTENCIA:** No use una llave para apretar la conexión. Si usa una llave, podría dañar el acoplamiento del regulador y causar una fuga. ♦

REVISIÓN DE DETECCIÓN DE FUGAS DE GAS

Asegúrese de que las Válvulas de los Quemadores Estén Cerradas

Para cerrar las válvulas, presione ambas perillas de control y gírelas en sentido de las agujas del reloj. Cuando las perillas ya no puedan girar más, confirme que ambas estén en la posición "OFF" (APAGADAS). Proceda al siguiente paso.

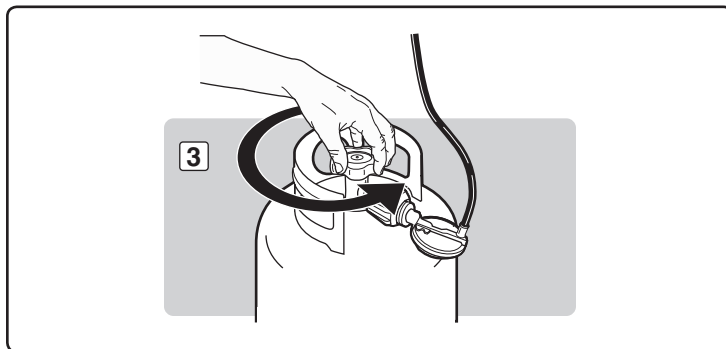
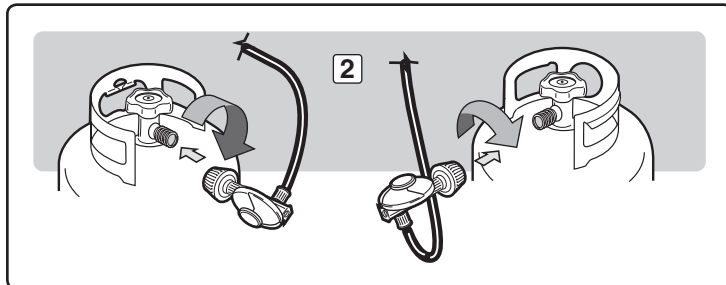
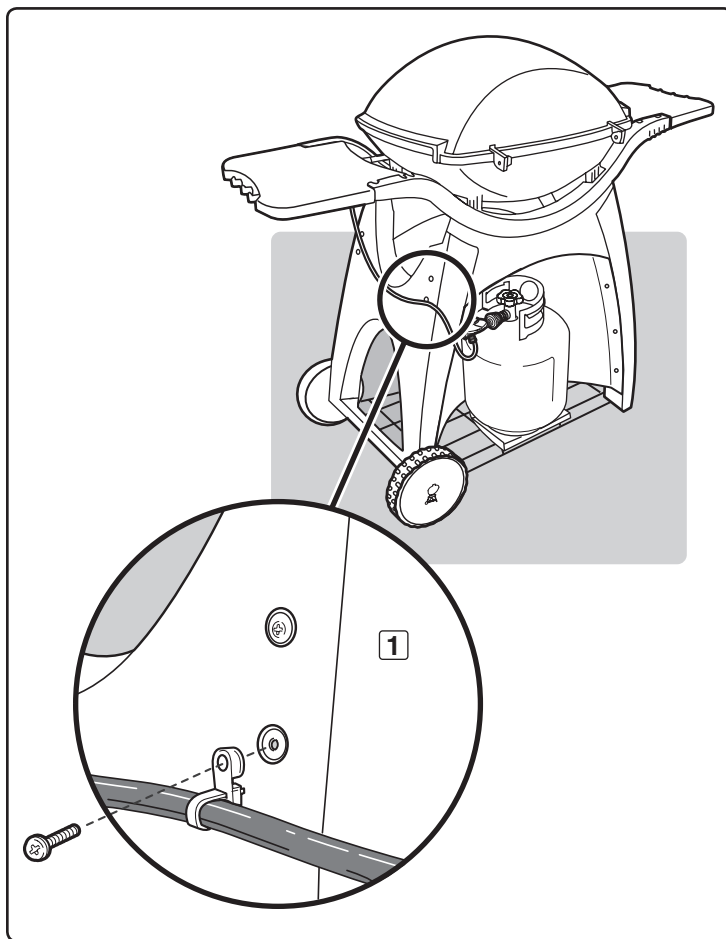
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Cada vez que conecte o desconecte una conexión de gas, deberá verificar que no hayan fugas de gas.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Lleve a cabo estos chequeos de fugas aun y cuando su barbacoa haya sido ensamblada por el distribuidor o en la tienda donde la compró.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No encienda los quemadores mientras esté verificando la existencia de fugas.

⚠ PELIGRO

No utilice una llama abierta para comprobar si existen fugas de gas. Asegúrese de que no haya chispas o llamas abiertas en el área mientras comprueba si existen fugas. Chispas o llamas causarían un fuego o explosión, las cuales pueden causar graves lesiones corporales o la muerte, y daños materiales.

- A) Mezcle agua y jabón.
- B) Abra la válvula del cilindro girando su manubrio hacia la izquierda (3).
- C) Compruebe la existencia de fugas mojando las conexiones con la solución de agua y jabón y viendo si se generan burbujas. Si se forman burbujas, o si una burbuja crece, es que hay una fuga.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si hay una fuga, cierre el gas y apriete la conexión. Abra el gas de nuevo y con la solución de jabón y agua vuelva a verificar que no existan fugas. Si la fuga no se detiene, contacte a su Representante de Servicios al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®. No utilice la barbacoa.

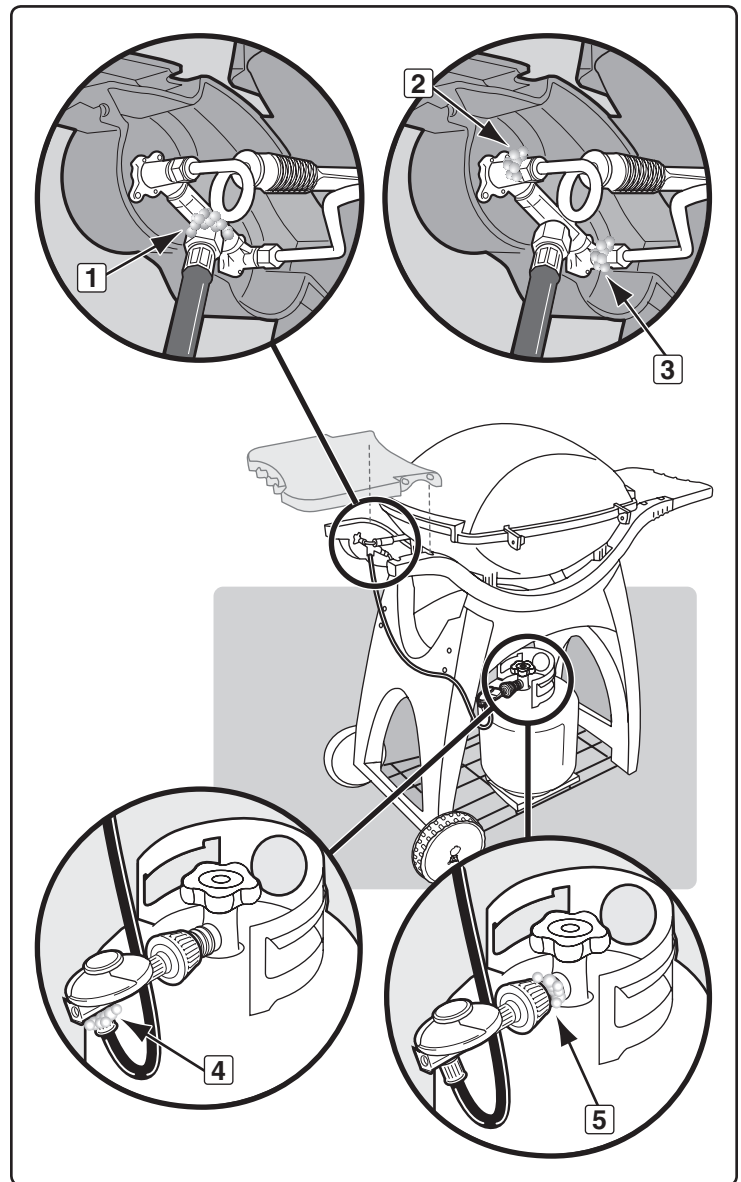


INSTRUCCIONES SOBRE EL GAS

Verificar

- A) Conexiones de la válvula a la manguera del regulador (1).
- B) Conexiones de la válvula a línea de gas externa del quemador (2).
- C) Conexiones de la válvula a línea de gas interna del quemador (3).
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Si hubiera una fuga en las conexiones (1, 2 o 3), cierre el gas. **NO OPERE LA BARBACOA.** Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com.
- D) Conexión de la manguera al regulador (4).
- E) Conexión del regulador al cilindro de propano (5).
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Si hay una fuga en la conexión (4 o 5), retire el cilindro de propano. No opere la barbacoa. Utilice un cilindro de propano diferente y vuelva a verificar que no haya fugas usando una solución de agua y jabón. Si una fuga persiste aún después de volver a apretar la conexión al cilindro de propano, **CIERRE** el gas. **NO OPERE LA BARBACOA.** Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com.
- F) Cuando se haya completado la comprobación de las fugas de gas, **CIERRE** el suministro de gas en la fuente y lave las conexiones con agua.

Nota: Dado que algunas soluciones para la detección de fugas, incluyendo el agua y jabón, pueden ser ligeramente corrosivas, todas las conexiones deberán enjuagarse con agua después de realizar las pruebas de detección de fugas. ♦



RELLENADO DEL CILINDRO DE PROPANO LICUADO

Le recomendamos que rellene su cilindro de gas propano licuado antes de que éste se vacíe por completo.

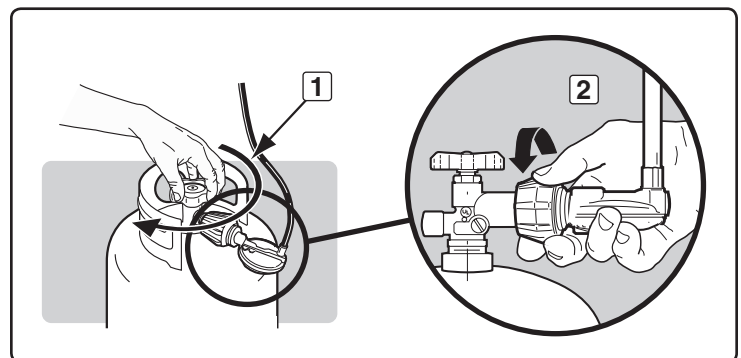
Las maneras correctas para llenar su cilindro son por peso o por volumen, según se describe en la norma NFPA-58. Asegúrese de que su estación de llenado llene su cilindro de gas propano licuado midiendo el peso o el volumen. Pídale al personal de su estación de llenado que lean las instrucciones sobre cómo purgar y llenar el cilindro de gas propano licuado antes de tratar de llenarlo.

Cómo Retirar el Cilindro de Gas Propano Licuado

- A) Cierre la válvula del tanque (gire el manubrio hacia la derecha) (1).
- B) Desenrosque el regulador girándolo hacia la izquierda, y solamente a mano (2).
- C) Retire el cilindro de gas propano licuado del soporte del tanque haciendo girar al cilindro.
- D) Levante el cilindro del soporte.

Para recargarlo, lleve el cilindro de gas propano licuado a un distribuidor de gas propano.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Recomendamos llenar su cilindro de gas propano licuado en una distribuidora de gas propano autorizada que tenga un encargado debidamente calificado y que llene el tanque en base a peso. **EL LLENADO INCORRECTO ES PELIGROSO.**



- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Coloque una tapa antipolvo a la salida de la válvula del cilindro cuando no este no se encuentre en uso. Solamente instale en la salida de la válvula del cilindro el tipo de tapa antipolvo que viene provisto con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o taponos podrían resultar en fugas de propano. ♦

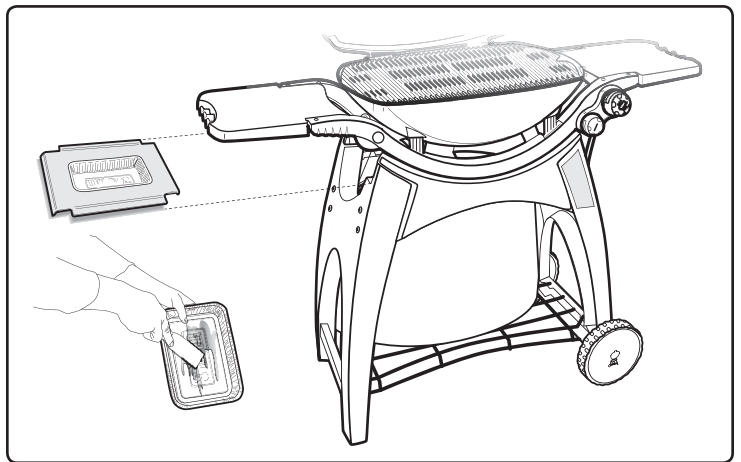
ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA

PLATO RECOLECTOR Y BANDEJA DE GOTEADO DESECHABLE

La barbacoa está construida con un sistema de captación de grasa. Cada vez que vaya a utilizar la barbacoa, revise el plato recolector y la bandeja de goteo desechable para cerciorarse de que no se haya acumulado un exceso de grasa.

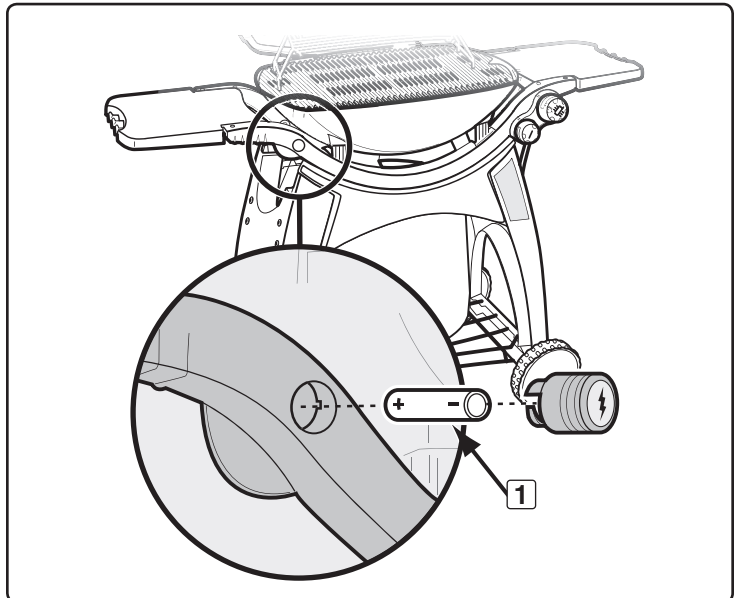
Retire el exceso de grasa con una espátula plástica; vea la ilustración. Cuando sea necesario, lave el plato recolector y la bandeja de goteo desechable con una solución de agua y jabón, y luego enjuáguela con agua. Reemplace la bandeja de goteo desechable en la medida que se requiera.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Antes de cada uso, verifique que no haya grasa acumulada en el plato recolector y la bandeja de goteo desechable. Elimine cualquier exceso de grasa para evitar un incendio. Un incendio de grasa puede causar lesiones corporales graves o daños materiales.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No forre la caja de cocción con papel de aluminio. ♦



INSPECCIÓN DEL ENCENDEDOR EN LOS MODELOS CON ENCENDIDO ELECTRÓNICO

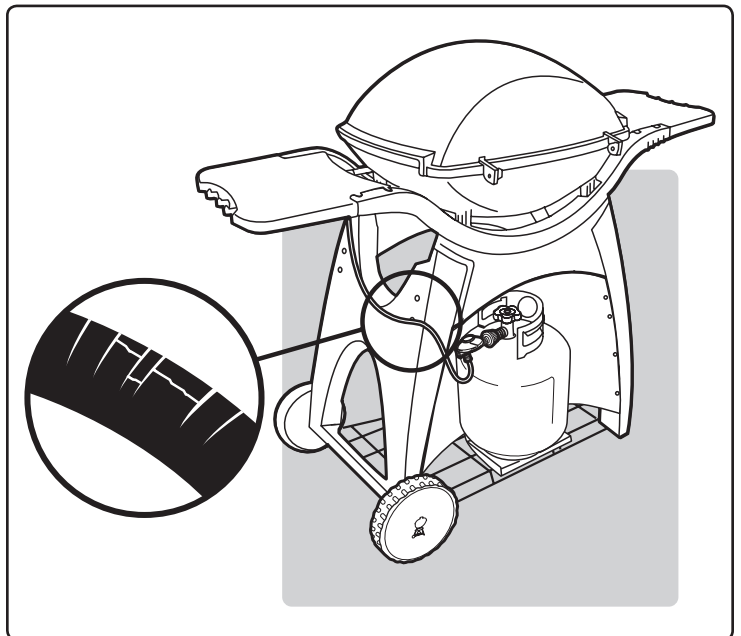
Verifique que la batería AAA esté en buen estado y que esté instalada correctamente (1). Algunas baterías cuentan con un envoltorio protector de plástico alrededor de ellas. Este plástico debe quitarse. No confunda este envoltorio protector de plástico con la etiqueta de la batería. ♦



INSPECCIÓN DE LA MANGUERA

Se debe inspeccionar la manguera para detectar cualquier señal de agrietamiento.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Inspeccione la manguera previo a cada uso de la barbacoa y asegúrese de que no tenga muescas, grietas, abrasiones o cortes. Si se encontrase que la manguera estuviese dañada de cualquier manera, no utilice la barbacoa. Reemplácela solamente con una manguera de repuesto autorizada por Weber®. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®. ♦



ENCENDIDO Y USO

ENCENDIDO

Nota : Las instrucciones de encendido resumidas están fijadas a la pata del carro ubicada debajo de las perillas de control.

⚠ PELIGRO

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador de la barbacoa, o no esperar cinco minutos para que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales graves o la muerte.

Nota : El sistema de encendido enciende los quemadores mediante una chispa proveniente del electrodo de ignición ubicado dentro de la cámara de encendido. Usted genera la energía para la chispa pulsando el botón de encendido hasta que produzca un chasquido.

- A) Abra la tapa (1).
- B) Asegúrese de que todas las perillas de control de los quemadores estén en la posición OFF (CERRADAS) (2). (Presione cada perilla hacia abajo y gírela en dirección de las agujas del reloj para asegurarse de que esté cerrada en la posición OFF).

⚠ **ADVERTENCIA:** Las perillas de control del quemador deberán estar en la posición OFF (APAGADAS) antes de abrir la válvula del tanque de propano licuado. Si no lo estuviesen, cuando abra la válvula del tanque de propano licuado se activará el control de exceso de flujo y limitará el flujo de gas desde el tanque de propano licuado. Si esto llegase a ocurrir, cierre la válvula del tanque de propano licuado y las perillas del control del quemador. Comience de nuevo.

⚠ PELIGRO

Cuando se activa el “control de exceso de flujo de gas,” una pequeña cantidad de gas sigue fluyendo a los quemadores. Después de cerrar la válvula del tanque y las perillas de control del quemador, espere por lo menos cinco minutos para que el gas se disipe antes de tratar de encender la barbacoa. El no hacer esto podría resultar en una llamarada explosiva que podría causar lesiones corporales graves o la muerte.

- C) Abra el gas girando la válvula del cilindro en dirección contraria a las agujas de reloj (3).

⚠ **ADVERTENCIA:** No se recueste sobre la barbacoa abierta mientras la esté encendiendo.

- D) Presione la perilla de control grande del quemador externo y gírela a la posición START/HI (ENCENDIDO/FUEGO ALTO) (4).

- E1) Q300 con botón de encendido: Pulse el botón de encendido de manera que haga clic y encienda el quemador (5). Repita si fuera necesario.

- E2) Q320 con encendido electrónico : Pulse el botón de encendido (6). Lo oírás que hace clic de manera continua hasta que el quemador se enciende.

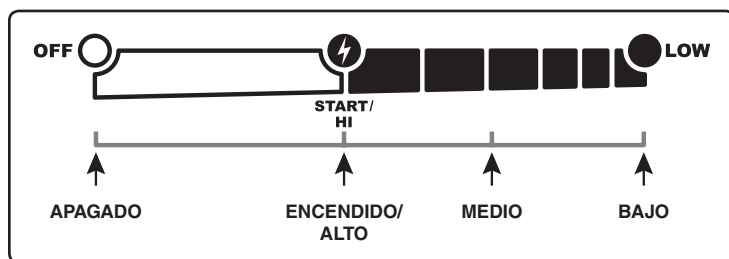
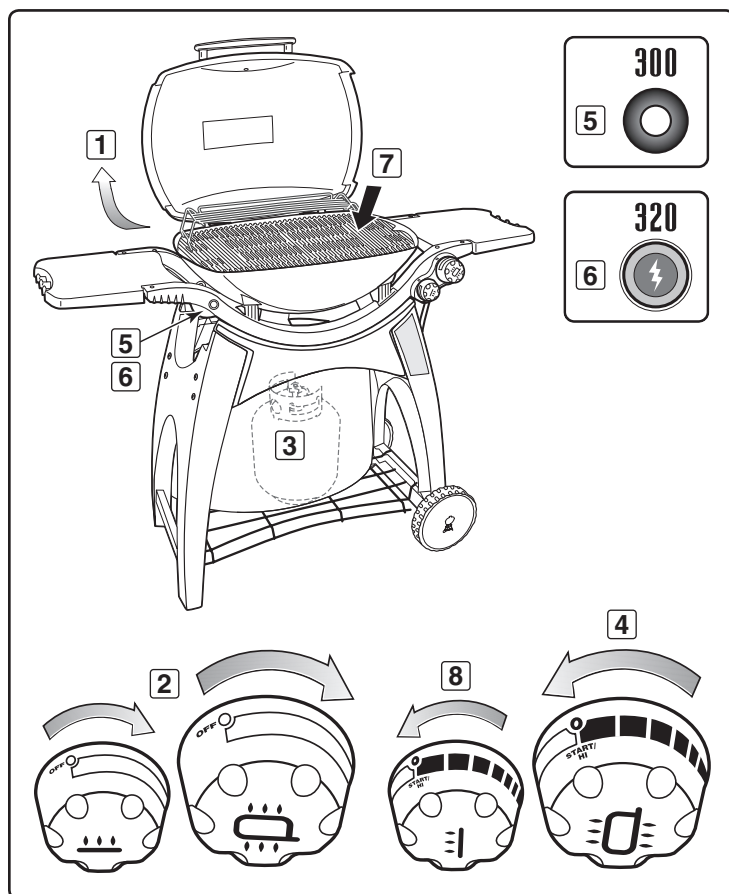
- F) Viendo a través de la parrilla de cocción, verifique que el quemador esté encendido (7). Deberá ver una llama.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si el quemador no se enciende, gire la perilla del control del quemador a la posición OFF (APAGADO) y espere cinco minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo o de tratar de encenderlo con una cerilla.

- G) Una vez que el quemador externo se haya encendido, puede encender el quemador interno. Presione la perilla de control pequeña y gírela a la posición START/HI (ENCENDIDO/FUEGO ALTO) (8). El quemador interno será encendido por el quemador externo. ♦

PARA APAGAR

Presione hacia abajo y gire la perilla de control del quemador en dirección de las agujas del reloj a la posición OFF (APAGADO). Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo. ♦



ENCENDIDO MANUAL

⚠ PELIGRO

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador de la barbacoa, o no esperar cinco minutos para que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales graves o la muerte.

- A) Abra la tapa (1).
- B) Asegúrese de que todas las perillas de control de los quemadores estén en la posición OFF (CERRADAS) (2). (Presione cada perilla hacia abajo y gírela en dirección de las agujas del reloj para asegurarse de que esté cerrada en la posición OFF).

⚠ **ADVERTENCIA:** Las perillas de control del quemador deberán estar en la posición OFF (APAGADAS) antes de abrir la válvula del tanque de propano licuado. Si no lo estuviesen, cuando abra la válvula del tanque de propano licuado se activará el control de exceso de flujo y limitará el flujo de gas desde el tanque de propano licuado. Si esto llegase a ocurrir, cierre la válvula del tanque de propano licuado y las perillas del control del quemador. Comience de nuevo.

⚠ PELIGRO

Cuando se activa el “control de exceso de flujo de gas”, una pequeña cantidad de gas sigue fluyendo a los quemadores. Después de cerrar la válvula del tanque y las perillas de control del quemador, espere por lo menos cinco minutos para que el gas se disipe antes de tratar de encender la barbacoa. El no hacer esto podría resultar en una llamarada explosiva que podría causar lesiones corporales graves o la muerte.

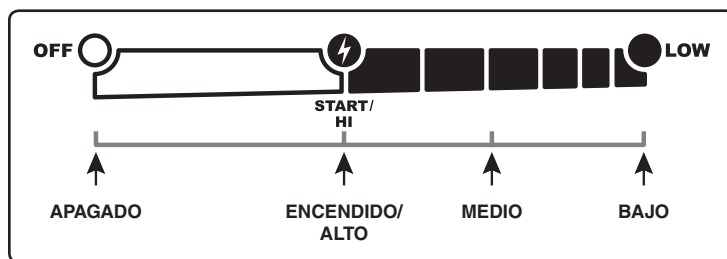
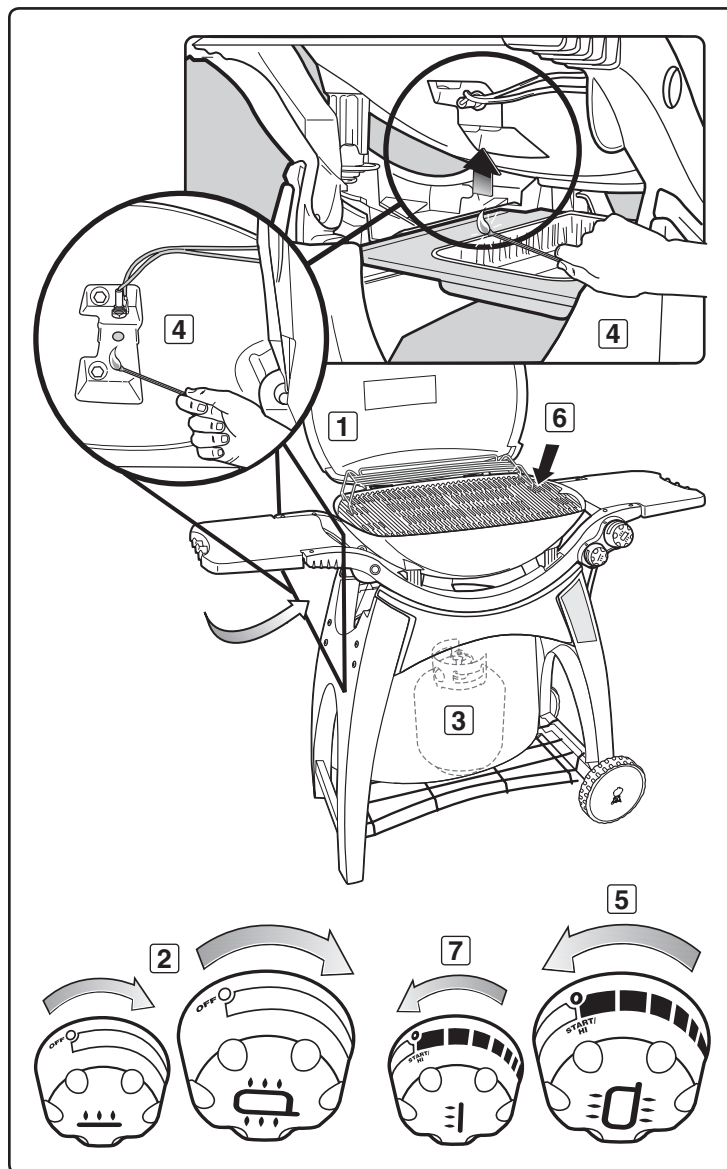
- C) Abra el gas girando la válvula del cilindro en dirección contraria a las agujas de reloj (3).
- D) Encienda un cerillo y coloque la llama en el orificio de encendido con cerillo debajo del encendedor (4).

⚠ **ADVERTENCIA:** No se recueste sobre la barbacoa abierta mientras la esté encendiendo.

- E) Presione la perilla de control grande del quemador externo y gírela a la posición START/HI (ENCENDIDO/FUEGO ALTO) (5).
- F) Viendo a través de la parrilla de cocción, verifique que el quemador esté encendido (6). Deberá ver una llama.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si el quemador no se enciende, gire la perilla del control del quemador a la posición OFF (APAGADO) y espere cinco minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo.

- G) Una vez que el quemador externo se haya encendido, puede encender el quemador interno. Presione la perilla de control pequeña y gírela a la posición START/HI (ENCENDIDO/FUEGO ALTO). El quemador interno será encendido por el quemador externo. ♦



PARA APAGAR

Presione hacia abajo y gire la perilla de control del quemador en dirección de las agujas del reloj a la posición OFF (APAGADO). Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo. ♦

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA ASAR

PRECALENTAMIENTO DE LA BARBACOA

La barbacoa de gas Weber® es un artefacto que usa la energía de manera eficiente. Esta opera a una baja tasa de consumo calorífico. Es importante precalentar la barbacoa antes de asar. Encienda la barbacoa de gas de acuerdo con las instrucciones en esta Guía del Propietario. Para precalentar: tras encender la barbacoa, gire todos los quemadores a la posición "START/HI" (ENCENDIDO/FUEGO ALTO), cierre la tapa, y caliente hasta alcanzar una temperatura entre 500° y 550° F (260° y 290° C), la temperatura recomendada para asar. Esto tomará unos 10 a 15 minutos según tales condiciones como la temperatura del aire y el viento.

Nota: Durante los primeros usos de la barbacoa, la temperatura dentro de la caja de cocción podría estar más caliente que lo indicado en el libro de cocina debido a que las superficies de la caja de cocción aún son reflectoras. Las condiciones bajo las que se esté cocinando, tales como el viento y el tiempo que haga, pueden hacer que se requiera ajustar los controles de los quemadores para obtener las temperaturas de cocción correctas.

Si el/los quemador(es) se apagase(n) durante la cocción, abra la tapa, apague el/ los quemador(es), y espere cinco minutos antes de volver a encenderlo(s).

⚠ ADVERTENCIA: No mueva la barbacoa de gas Weber® mientras esté funcionando o la misma esté caliente. ♦

MÉTODOS DE COCCIÓN

La cosa más importante que hay que saber acerca del asar es cual método de cocción usar para un alimento específico, el directo o el indirecto. La diferencia es sencilla. Con el método directo, la comida se cocina directamente sobre el fuego. Con el método indirecto, el fuego se encuentra en cualquiera de los dos lados de la comida. El método indirecto es similar al asado al horno, pero con el beneficio adicional de esa textura, sazón, y apariencia de la comida a la parrilla que no se puede obtener en un horno. Usar el método correcto es la ruta más corta para obtener resultados fabulosos; y la mejor manera de garantizar la seguridad de tener un alimento debidamente cocido.

Con cada método, puede ajustar los quemadores como lo desee. Los ajustes de control — HI (FUEGO ALTO), MEDIUM (FUEGO MEDIO), LOW (FUEGO BAJO) u OFF (APAGADO) — se describen en la gráfica a la derecha. Por ejemplo, para dorar bistecs, coloque ambos quemadores en HI (FUEGO ALTO), y luego para completar la cocción, ajuste ambos quemadores a la posición BAJO (FUEGO BAJO). Para más detalles, consulte las recetas en la guía de asado incluida con esta barbacoa.

Nota: Las condiciones bajo las que se esté cocinando, tales como el viento y el tiempo que haga, pueden hacer que se requiera ajustar los controles de los quemadores para obtener las temperaturas de cocción correctas. ♦

NOCIONES BÁSICAS PARA ASAR A LA PARRILLA


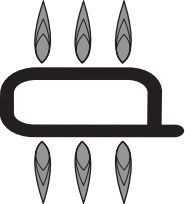



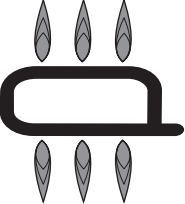




Una leve capa de aceite ayudará a dorar la comida de manera pareja y prevendrá que ésta se pegue a la parrilla de cocción. Siempre aplique el aceite con un cepillo, o como spray, sobre la comida, no directamente sobre la parrilla de cocción.

Le sugerimos que ase con la tapa cerrada. ¿Por qué? Porque reduce las posibilidades de llamaradas y cocina su comida de manera más rápida y más pareja.

Quando use un adobo, salsa, o glaseado con un alto contenido de azúcar u otros ingredientes que se queman con facilidad, aplíquelos a la comida con un cepillo solamente durante los últimos diez a quince minutos del asado.

No se olvide de limpiar con regularidad la parrilla de cocción con un cepillo y de vaciar la bandeja de goteo debajo de la barbacoa.

Para más sugerencias y recetas de asados, visite www.weber.com®. ♦

MÉTODO DE COCCIÓN Y USOS	AJUSTE DEL CONTROL DEL QUEMADOR INTERNO	AJUSTE DEL CONTROL DEL QUEMADOR EXTERNO
PRECALENTAR	 ALTO	 ALTO
BAJO DIRECTO Piezas de pollo, salchicha	 BAJO	 BAJO
DORADO Bistec y piezas que necesitan dorarse <i>Comience dorando los bistecs gruesos sobre fuego alto directo...</i> <i>...termine cocinándolos sobre fuego bajo directo</i>	 ALTO	 ALTO
	 BAJO	 BAJO
INDIRECTO Pollo pequeño entero	 APAGADO	 MEDIO

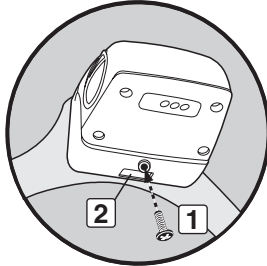
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	REVISAR	SOLUCIÓN
Los quemadores queman con una llama amarilla o anaranjada, conjuntamente con un olor a gas.	Revise que no haya obstrucciones en la malla contra arañas e insectos (taponamiento de orificios).	Limpie las mallas contra arañas e insectos. Consulte "MANTENIMIENTO ANUAL."
Síntomas: Los quemadores no se encienden, O los quemadores presentan una llama pequeña y parpadeante en la posición HI (FUEGO ALTO), O la temperatura de la barbacoa apenas alcanza los 250° a 300° en la posición HI (FUEGO ALTO).	Puede haberse activado el dispositivo de seguridad contra el caudal excesivo, el cual es parte de la conexión del asador al cilindro.	Para restablecer el dispositivo de seguridad de exceso de flujo, cierre la válvula del tanque de propano licuado y gire todas las perillas de control de los quemadores a la posición OFF (CERRADA). Abra la tapa de la barbacoa. Espere por lo menos un minuto y luego encienda la barbacoa. Consulte la sección "ENCENDIDO."
El quemador no enciende O la llama se mantiene baja en la posición HI (FUEGO ALTO).	¿Está el tanque de propano licuado vacío o bajo de combustible?	Rellene el tanque de propano licuado.
	¿Está doblada la manguera de combustible?	Enderece la manguera de combustible.
	¿Se enciende el quemador externo con una cerilla?	Si el quemador externo se enciende con una cerilla, entonces revise el sistema de encendido.
El quemador no se enciende al pulsar el botón de encendido.	Asegúrese de que el gas fluya a los quemadores intentando encenderlos con un cerillo. Consulte el "ENCENDIDO MANUAL."	Si el encendido con un cerillo es exitoso, el problema está en el sistema de encendido. Consulte "MANTENIMIENTO."
	¿Está instalada una batería nueva?	Verifique que la batería AAA (sólo alcalinas) esté en buen estado e instalada correctamente. Consulte "ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA."
	¿Están los cables conectados correctamente al módulo de encendido?	Asegúrese de que los cables estén correctamente insertados en los terminales del módulo de encendido. Consulte "MANTENIMIENTO."
	¿Hay una envoltura plástica alrededor de la batería nueva?	Quite la envoltura plástica.
	¿Está el tubo del quemador colocado demasiado lejos del electrodo del encendedor?	Verifique que el tubo del quemador está correctamente posicionado sobre el cajetín del encendedor. Consulte "MAINTENANCE."
Se producen llamaradas: ⚠ PRECAUCIÓN : No forre la caja de cocción con hoja de aluminio.	¿Está precalentando la barbacoa de la manera indicada?	Coloque a todos los quemadores en la posición HI (FUEGO ALTO) durante 10 a 15 minutos para precalentar la barbacoa.
	¿Están las parrillas de cocción recubiertas con una capa gruesa de grasa quemada?	Límpielas a fondo. Consulte "LIMPIEZA."
	¿Está la caja de cocción sucia y no deja que la grasa fluya al plato recolector?	Limpie la caja de cocción.
El quemador produce llamas con un patrón errático, O la llama se mantiene baja cuando el quemador está en HI (FUEGO ALTO), O las llamas no corren a lo largo de todo el tubo del quemador.	¿Están limpios los quemadores?	Limpie los quemadores. Consulte "MAINTENANCE."
La parte interna de la tapa pareciera estar "pelándose." (Se parece al desprendimiento de pintura.)	La parte interna de la tapa es de aluminio colado, y no está pintada. No puede "pelarse." Lo que está viendo es grasa asada que se ha convertido en carbón y se está descascarando. ESTO NO ES UN DEFECTO.	Limpie a fondo. Consulte "LIMPIEZA."
Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, sírvase contactar al Representante de Atención al Cliente en su región usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com ®.		

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA LÁMPARA DE ASA (Q320)

PROBLEMA	REVISAR	SOLUCIÓN
La Lámpara de Asa Grill Out® no alumbr.	¿Están las baterías en buen estado?	Reemplace las baterías.
	¿Están las baterías correctamente instaladas?	Consulte la ilustración de montaje.
	¿Está la tapa abierta en la posición vertical con el botón encendido?	La luz se activará al abrir la tapa.
	¿Está activada la Lámpara de Asa Grill Out®?	Pulse el botón de encendido.
Si los problemas no pueden corregirse mediante estos métodos, sírvase contactarse con el Representante de Atención a los Clientes en su región utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com ®.		

Para reemplazar las baterías (1). Presione la lengüeta (2) y separe.



MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA: Apague la barbacoa de gas Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarla.

Superficies externas — Utilice una solución de agua jabonosa tibia para limpiarlas y luego enjuáguelas con agua.

⚠ PRECAUCIÓN: Sobre la superficie de la barbacoa o del carro no utilice limpiadores de horno, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocinas), limpiadores que contengan productos cítricos, o almohadillas de limpieza abrasivas.

Rejillas de cocción — Límpiela con un cepillo de cerda de acero inoxidable apropiado. Según se requiera, retírela de la barbacoa y lávela con agua jabonosa tibia y luego enjuáguela con agua.

Para obtener rejillas de cocinar de reemplazo, contacte al Representante de Servicio a los Clientes en su región usando la información de contacto en nuestro sitio en la Internet. Conéctese a www.weber.com®.

Plato recolector — Hay disponibles bandejas desechables de lámina de metal, o usted mismo puede forrar el plato recolector con papel de aluminio. Para limpiar el plato recolector, lávelo con agua jabonosa tibia y luego enjuague.

Dentro de la caja de cocción — Limpie con un cepillo cualquier suciedad encima de los tubos de los quemadores. **NO AGRANDE LAS ABERTURAS DE LOS QUEMADORES.** Lave la parte interior de la caja de cocción con agua jabonosa y luego enjuáguela con agua.

Dentro de la tapa — Mientras la tapa esté tibia, limpie la parte interna con una toalla de papel para prevenir la acumulación de grasa. La grasa acumulada escamada se asemeja a las escamas de pintura.

Mesas de trabajo basculantes — Lávelas con un trapo suave y una solución de agua y jabón. **No utilice limpiadores que contengan ácido, destilado de petróleo, o xileno. Enjuague bien después de lavar. Las mesas de trabajo basculantes no deberán usarse como tablas de corte.** ♦

WEBER® MALLAS CONTRA ARAÑAS E INSECTOS

Su barbacoa de gas Weber®, al igual que cualquier otro aparato de gas al aire libre, es un blanco para las arañas y demás insectos. Pueden crear sus nidos en la sección (1) del venturi del tubo del quemador. Esto bloquea el flujo normal de gas, y puede causar que el gas fluya hacia atrás por el obturador de aire. Esto puede resultar en un fuego en y alrededor del obturador de aire, causando daños serios a la barbacoa.

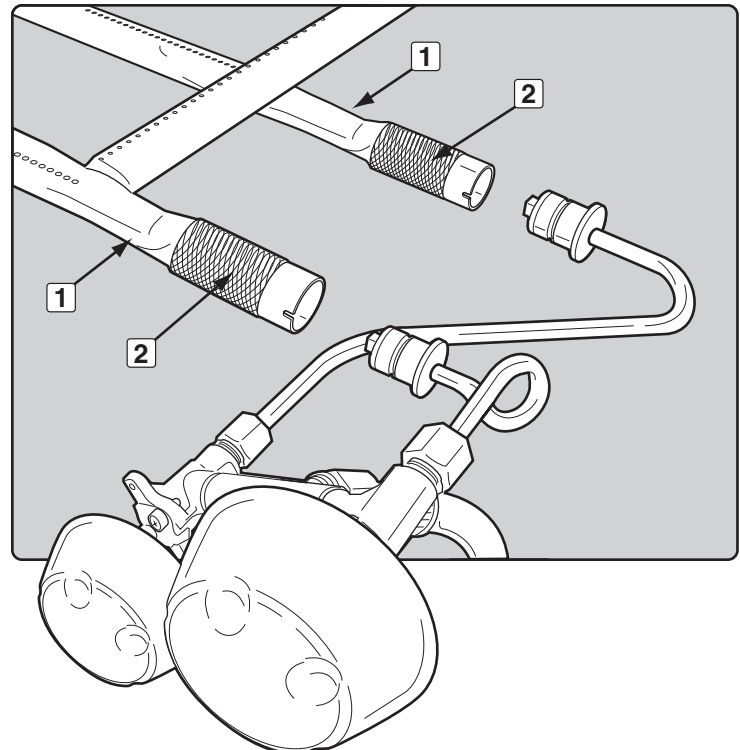
En el obturador de aire del tubo quemador está colocada una malla de acero inoxidable (2) para prevenir la entrada de arañas e insectos al tubo del quemador a través de las aberturas de obturador aire.

Recomendamos que inspeccione la malla contra arañas e insectos por lo menos una vez por año. Consulte la sección "Mantenimiento Anual." También inspeccione y limpie la malla contra arañas e insectos si cualquiera de los siguientes síntomas llegasen a ocurrir alguna vez:

- A) Huele a gas conjuntamente con llamas del quemador con una apariencia amarilla y floja.
- B) La barbacoa no alcanza la temperatura esperada.
- C) La barbacoa se calienta de manera irregular.
- D) El quemador no se enciende.

⚠ PELIGRO

El no corregir estos síntomas podría resultar en un fuego que pudiera causar lesiones corporales serias o la muerte y daños materiales. ♦



LIMPIEZA O REEMPLAZO DE LOS TUBOS DEL QUEMADOR

Necesitará un destornillador de punta plana.

- A) La barbacoa Weber® debe estar APAGADA y fría.
- B) CIERRE el gas en la fuente.
- C) Abra la tapa y retire las parrillas de cocción.

Retiro de los Tubos del Quemador

- A) Saque el tornillo de ¼-20 que une el tubo del quemador a la caja de cocción (1).
- B) Gire el quemador externo 90°. Levante y deslice el quemador en dirección contraria al orificio del quemador y retírelo de la caja de cocción.
- C) Repita este procedimiento para el quemador interior (2).

⚠ **PRECAUCIÓN:** El retiro o reinstalación de los quemadores debe hacerse con cuidado. No fuerce ni doble las líneas de gas que conectan los tubos quemadores a las válvulas de control (3).

Limpieza del Tubo del Quemador

- A) Revise el interior de cada quemador con una linterna (4).
- B) Limpie la parte interna de los quemadores con un alambre (un colgador de ropa enderezado funcionará bien) (5).
- C) Revise y limpie las aberturas de las compuertas de aire en los extremos de los quemadores (6). Revise y limpie los orificios de las válvulas en la base de las válvulas de los quemadores (7). Utilice un cepillo con cerdas de acero para limpiar la parte externa de los quemadores. Esto es para asegurarse de que todos los orificios de los quemadores estén totalmente abiertos.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Al limpiar, no agrande las aberturas del quemador.

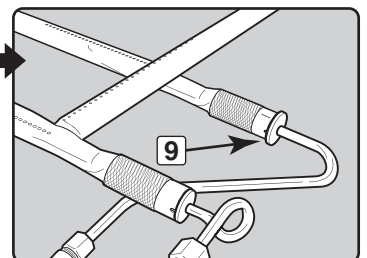
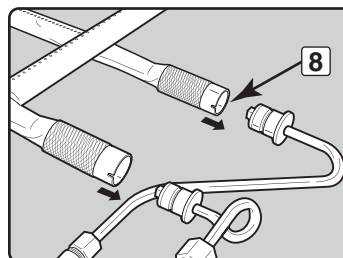
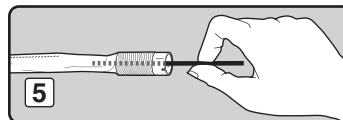
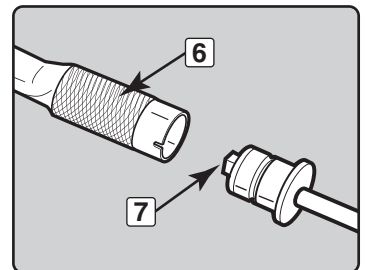
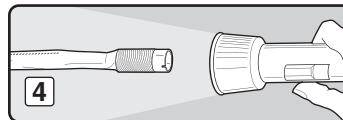
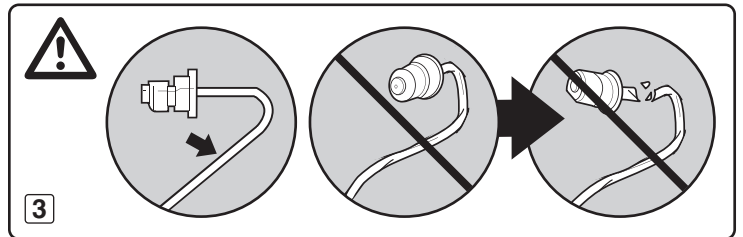
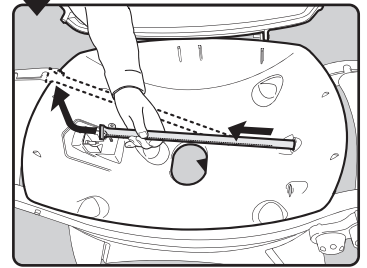
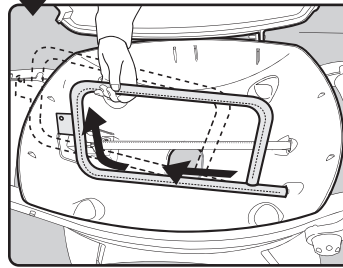
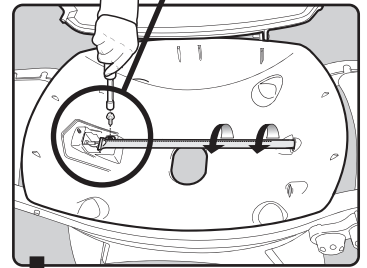
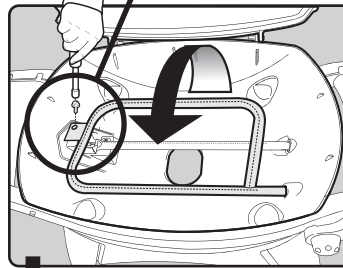
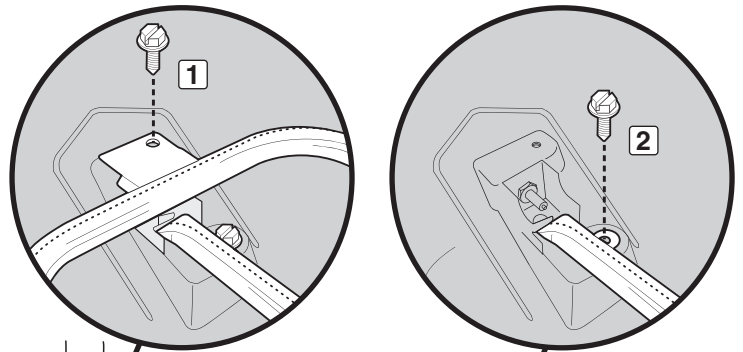
- D) Golpee ligeramente cada quemador para sacar la basura y suciedad fuera del tubo del quemador. Una vez limpios, vuelva a colocar las mallas contra arañas e insectos y los quemadores en sus sitios.

Reinstalación del Tubo del Quemador

- A) Para reinstalar los tubos quemadores, invierta los pasos previamente descritos para el "Retiro de los Tubos Quemadores." Verifique el montaje correcto antes de fijar los tubos quemadores en su lugar.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Las aberturas de los quemadores (8) deberán posicionarse correctamente sobre los orificios de las válvulas (9).

⚠ **ADVERTENCIA:** Después de reinstalar los quemadores y antes de utilizar la barbacoa, las conexiones de gas deberán revisarse usando una solución de agua y jabón para verificar que no hayan fugas. Consulte "REVISIONES PARA DETECTAR FUGAS DE GAS." ♦



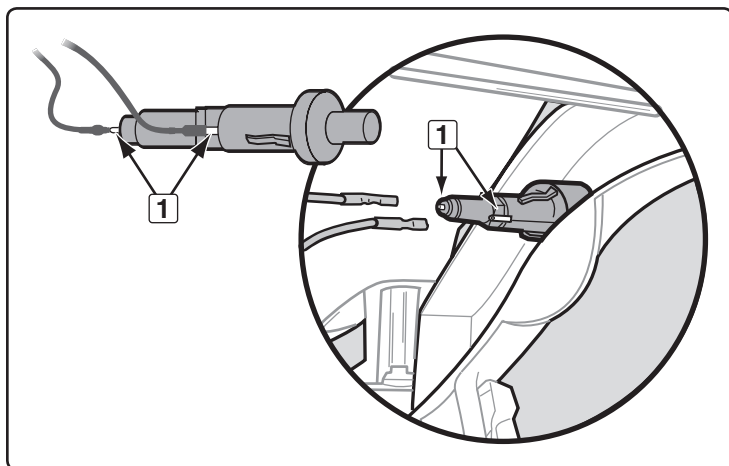
OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO CON BOTÓN DE OPRIMIR (Q300)

Si el sistema de encendido con botón de oprimir fallase, asegúrese de que haya un flujo de gas intentando encender los quemadores con un cerillo. Consulte el "ENCENDIDO MANUAL." Si el encendido con un cerillo es exitoso, el problema está en el sistema de encendido.

⚠ ADVERTENCIA: Todos los controles de gas y las válvulas de suministro deberán estar cerrados en la posición OFF.

- Verifique que ambos cables de encendido estén correctamente conectados a los electrodos de encendido (1).
- Verifique que el botón de encendido puede presionarse, que hace un chasquido, y que luego retorna a su posición hacia afuera.

Si el sistema de encendido todavía no logra encender el quemador, contacte al Representante de Servicio a los Clientes en su región usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®. ♦



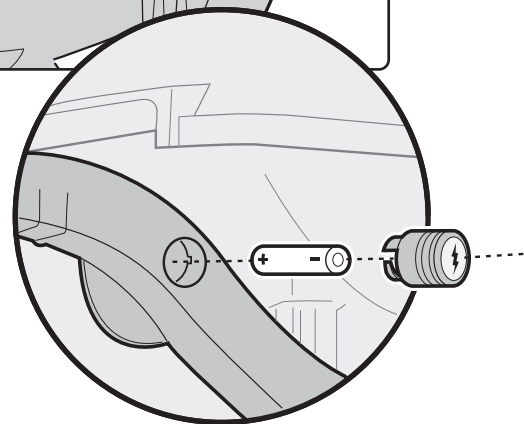
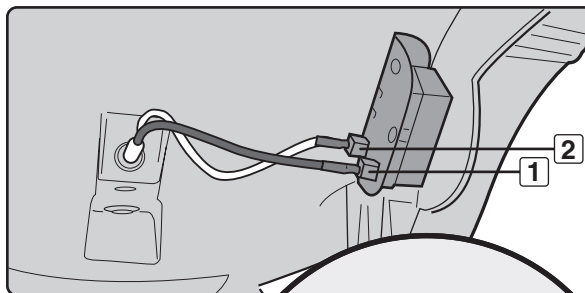
OPERACIONES CON EL SISTEMA ELECTRÓNICO DE ENCENDIDO (Q320)

Si el sistema de encendido electrónico fallase, asegúrese de que haya un flujo de gas intentando encender los quemadores con un cerillo. Consulte el "ENCENDIDO MANUAL." Si el encendido con un cerillo es exitoso, el problema está en el sistema de encendido.

⚠ ADVERTENCIA: Todos los controles de gas y las válvulas de suministro deberán estar cerrados en la posición OFF.

- Verifique que tanto el cable negro (1) como el blanco (2) estén correctamente conectados a los electrodos de encendido en el módulo de encendido.
- Verifique que la batería AAA (sólo alcalinas) esté en buen estado e instalada correctamente. Algunas baterías cuentan con un envoltorio protector de plástico alrededor de ellas. Este plástico debe quitarse. No confunda este envoltorio protector de plástico con la etiqueta de la batería.
- Asegúrese de que el botón de encendido electrónico esté funcionando mediante la verificación visual y auditiva de que se están generando chispas en el quemador.

Si el sistema de encendido electrónico aún no logra encender el quemador, contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®. ♦



MANTENIMIENTO ANUAL

Inspección y Limpieza de las Mallas Contra Arañas y Demás Insectos

Para inspeccionar las mallas contra arañas y demás insectos, vea detrás de las perillas de control por debajo la superficie de trabajo basculante. Si hubiese polvo o sucio sobre la malla, retire los quemadores para limpiar las mallas.

Cepille ligeramente las mallas contra arañas y demás insectos usando una cepillo con cerdas suaves (p. ej.: una cepillo de dientes viejo).

⚠ ADVERTENCIA: No limpie la malla contra arañas y demás insectos con herramientas duras o cortantes. No desmonte las mallas contra arañas y demás insectos ni agrande las aberturas de la malla.

Dé unos golpecitos suaves a los quemadores para sacar cualquier suciedad que haya dentro de los tubos quemadores. Una vez las mallas y los quemadores estén limpios, vuelva a colocar a los quemadores en sus sitios.

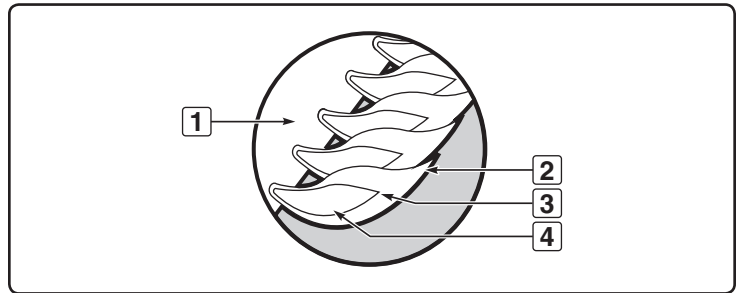
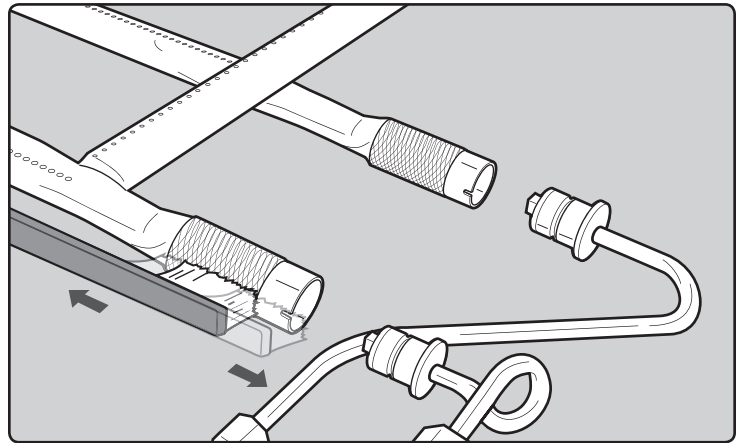
Si una malla contra arañas y demás insectos se dañase o no pudiese limpiarse, por favor póngase en contacto con el Representante de Atención al Cliente en su área por medio de la información de contacto suministrada en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com.

Patrón de la Llama del Quemador Principal

El quemador de la barbacoa de gas Weber® ha sido ajustado en la fábrica para la mezcla correcta de aire y gas. Acá se muestra el patrón correcto de la llama.

- A) Tubo del quemador (1)
- B) Ocasional parpadeo amarillo en las puntas (2)
- C) Azul claro (3)
- D) Azul oscuro (4)

Si las llamas no se presentan de manera uniforme a lo largo del tubo del quemador, siga las instrucciones de limpieza del quemador. ♦



⚠ ATENCIÓN: A este producto se le han realizado pruebas de seguridad y ha sido certificado para usarse en un país específico. Refiérase al país indicado en la parte externa del cartón de empaque.

Estas partes pueden ser componentes que transporten gas o lo quemen. Por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Weber-Stephen Products LLC para obtener información sobre las partes de repuesto Weber-Stephen Products LLC genuinas.

⚠ ADVERTENCIA: No trate de realizar reparación alguna a los componentes que transporten o quemen gas sin antes ponerse en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Weber-Stephen Products LLC. Si no llegase a acatar esta advertencia, sus acciones podrían causar un fuego o una explosión que resulte en lesiones personales serias o la muerte o daños a la propiedad.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com[®]

weber  300 320

GRILL A GAZ

Mode d'Emploi du Grill à Gaz PL

Assemblage - Pg. 9

PLACE STICKER HERE

#59751

Enregistrez votre grill en ligne sur www.weber.com[®]

**VOUS DEVEZ LIRE CE MODE D'EMPLOI
AVANT D'UTILISER VOTRE GRILL A GAZ.**

⚠ DANGER

S'il y a une odeur de gaz :

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

Une fuite de gaz risque de provoquer un incendie ou une explosion susceptible d'occasionner des blessures graves, voire mortelles, ou des dégâts matériels.

⚠ AVERTISSEMENT :

1. 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.
2. 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.

⚠ MISE EN GARDE : Suivez toutes les procédures de détection des fuites de ce manuel avec soin avant d'utiliser la barbecue. Faites-le même si la barbecue a été assemblée par le revendeur.

NOTE A L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR : Les présentes instructions doivent être remises au propriétaire et le propriétaire devrait les conserver pour les utiliser plus tard.

**CET APPAREIL A GAZ EST CONÇU
POUR UNE UTILISATION EN EXTERIEUR
UNIQUEMENT.**

⚠ MISE EN GARDE : N'allumez pas cet appareil sans lire d'abord les sections traitant de L'ALLUMAGE DU BRULEUR de ce manuel.



59751

FC - FRENCH CANADIAN

⚠ DANGER

Le non respect des consignes intitulées Danger, Mise en garde et Attention contenues dans le présent Mode d'emploi peut entraîner une blessure grave ou la mort, ou un incendie ou une explosion provoquant des dommages à la propriété.

⚠ MISES EN GARDE

- ⚠ Ne stockez pas de bouteille de gaz propane liquide de rechange ou de bouteille de gaz propane liquide débranchée au-dessous ou à proximité de ce barbecue.
- ⚠ Un mauvais montage peut se révéler dangereux. Veuillez suivre les instructions de montage avec soin.
- ⚠ Après une période de stockage et/ou d'inutilisation, le barbecue à gaz Weber® devrait faire l'objet d'une vérification visant à détecter toute fuite et toute obstruction des brûleurs avant toute utilisation. Voir les instructions de ce manuel pour les procédures correctes.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue à gaz Weber® en cas de fuite.
- ⚠ N'utilisez pas de flamme pour détecter les fuites de gaz.
- ⚠ Aucune matière inflammable ne devrait jamais se trouver dans un rayon de 24 pouces par rapport à l'arrière ou aux côtés de votre barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Ne placez pas de bâche de protection de barbecue ni aucune matière inflammable sur la barbecue ou dans la zone de stockage au-dessous du barbecue.
- ⚠ Votre barbecue à gaz Weber® ne devrait jamais être utilisé par des enfants. Les pièces accessibles du barbecue peuvent atteindre une température très élevée. Maintenez les jeunes enfants à l'écart pendant son utilisation.
- ⚠ Vous devriez faire preuve d'une prudence raisonnable lorsque vous utilisez votre barbecue à gaz Weber®. Celui-ci sera très chaud pendant la cuisson ou le nettoyage et ne devrait jamais être laissé sans surveillance ni déplacé pendant son utilisation.
- ⚠ Si les brûleurs s'éteignent pendant l'utilisation, fermez toutes les valves de gaz. Ouvrez le couvercle puis patientez cinq minutes avant d'essayer de rallumer les brûleurs, en utilisant les instructions pour l'allumage.
- ⚠ N'utilisez pas de charbon de bois ni de pierres de lave dans votre barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Ne vous penchez jamais au-dessus du grill ouvert ou ne placez jamais les mains ou les doigts sur l'extrémité avant du boîtier de cuisson.
- ⚠ Si un feu de graisse se produisait, fermez tous les brûleurs et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu s'éteigne.
- ⚠ N'élargissez pas les orifices des valves ou les ports des brûleurs lorsque vous nettoyez les valves ou les brûleurs.
- ⚠ Le barbecue à gaz Weber® devrait être nettoyé méticuleusement de façon régulière.
- ⚠ Le gaz propane liquide n'est pas du gaz naturel. La conversion ou la tentative d'utilisation de gaz naturel dans un appareil à propane liquide ou de gaz propane liquide dans un appareil à gaz naturel est dangereuse et annulera votre garantie.

- ⚠ Ne tentez pas de déconnecter un raccord de gaz pendant que votre barbecue est en fonctionnement.
- ⚠ Utilisez des gants pour barbecue résistants à la chaleur lorsque vous utilisez le barbecue.
- ⚠ Maintenez tout cordon électrique d'alimentation ainsi que le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart de toute surface chauffée.
- ⚠ Les dérivés de combustion générés lors de l'utilisation de ce produit contiennent des agents chimiques reconnus par l'Etat de Californie comme provoquant des cancers, des anomalies congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.
- ⚠ N'utilisez ce barbecue que si toutes les pièces sont en place. Cet appareil doit être correctement assemblé conformément aux instructions de montage.
- ⚠ N'intégrez pas ce modèle de grill à n'importe quelle construction encastrée ou à glissière. Le non respect de cet Avertissement risque de provoquer un incendie ou une explosion susceptible de provoquer des dégâts matériels ainsi que des blessures graves voire un décès.
- ⚠ Proposition 65 Mise en garde : La manipulation du matériau en cuivre contenu dans ce produit vous expose au plomb, agent chimique reconnu par l'état de Californie comme étant à l'origine de cancers, d'anomalies congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.
(Lavez-vous les mains après avoir manipulé ce produit.) ♦

APPAREILS A GAZ PROPANE UNIQUEMENT:

- ⚠ Utilisez l'ensemble régulateur de pression et tuyau fourni avec votre barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Ne tentez pas de déconnecter l'ensemble régulateur et tuyau de gaz ni tout autre raccord de gaz pendant que vous utilisez votre barbecue.
- ⚠ L'utilisation d'une bouteille de gaz propane liquide comportant une bosse ou d'une bouteille rouillée peut être dangereuse et une telle bouteille devrait être vérifiée par votre fournisseur de propane. N'utilisez pas une bouteille de propane liquide dont la valve est détériorée.
- ⚠ Bien que votre bouteille de propane liquide puisse sembler vide, il est possible qu'elle contienne encore du gaz, et la bouteille devrait être transportée et stockée en conséquence.
- ⚠ Si vous voyez, sentez ou entendez du gaz s'échapper de la bouteille de propane liquide:
 1. Eloignez-vous de la bouteille de propane liquide.
 2. Ne tentez pas de corriger le problème vous-même.
 3. Appelez votre service incendie. ♦

TABLE DES MATIERES

Q300: VISION ÉCLATÉE	4	MAINTENANCE	68
Q300: LISTE DE LA VISION ÉCLATÉE	5	NETTOYAGE	68
Q320: VISION ÉCLATÉE	6	GRILLES ANTI-ARAIGNEES/INSECTES WEBER®	68
Q320: LISTE DE LA VISION ÉCLATÉE	7	NETTOYAGE OU REMPLACEMENT DU TUBE DU BRULEUR	69
LISTE DES PIÈCES	8	UTILISATION DU DISPOSITIF D'ALLUMAGE PAR BOUTON-POUSOIR (Q300)	70
ASSEMBLAGE	9	UTILISATION DU SYSTEME D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE (Q320)	70
MISES EN GARDE	56	MAINTENANCE ANNUELLE	71
TABLE DES MATIERES	57		
GARANTIE	58		
GENERALITES	58		
UTILISATION	58		
STOCKAGE ET/OU INUTILISATION	59		
INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ	59		
CONSEILS POUR MANIPULER EN TOUTE SECURITE DES BOUTEILLES DE GAZ PROPANE LIQUIDE	59		
INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA BOUTEILLE DE PL	60		
CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE	61		
CONNEXION ENTRE LE TUYAU ET LA BOUTEILLE DE GAZ	61		
DETECTER LES FUITES DE GAZ	61		
RECHARGER LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE	62		
AVANT D'UTILISER LE BARBECUE	63		
EGOUTTOIR ET EGOUTTOIR JETABLE	63		
INSPECTION DE L'ALLUMEUR POUR LES MODELES AVEC ALLUMAGE ELECTRONIQUE	63		
INSPECTION DU TUYAU	63		
ALLUMAGE & UTILISATION	64		
ALLUMAGE	64		
POUR ETEINDRE	64		
ALLUMAGE MANUEL	65		
POUR ETEINDRE	65		
CONSEILS & ASTUCES POUR LA GRILLADE	66		
PRECHAUFFAGE DU BARBECUE	66		
METHODES DE CUISSON	66		
LES BASES DE LA CUISSON DE GRILLADES	66		
DEPANNAGE	67		
DEPANNAGE DE L'ECLAIRAGE DE POIGNEE (Q320)	68		

GARANTIE

Weber-Stephen Products LLC (Weber®) garantit par le présent document à L'ACHETEUR D'ORIGINE de ce grill à gaz Weber® que celui-ci ne comportera pas de défaut de pièces ni de main d'oeuvre à compter de la date d'achat comme suit :

Roulettes en aluminium	5 ans, 2 ans pour la peinture à l'exception de la décoloration
Pièces thermoplastiques	5 ans à l'exception de la décoloration
Chariot	2 ans
Toutes les autres pièces	2 ans

Weber peut exiger une preuve raisonnable de votre date d'achat. PAR CONSEQUENT, VOUS DEVRIEZ CONSERVER VOTRE TICKET DE CAISSE OU VOTRE FACTURE.

La présente Garantie limitée sera limitée à la réparation ou au remplacement des pièces qui s'avèrent défectueuses dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien et dont l'examen indiquera, à la satisfaction de Weber, qu'elles sont défectueuses. Avant de retourner toute pièce, veuillez contacter le représentant du Service clientèle de votre région à l'aide de la fiche de contact fournie avec votre manuel. Si Weber confirme le défaut et approuve la demande, Weber choisira de remplacer ces pièces sans frais. S'il vous est demandé de retourner les pièces défectueuses, les frais de transport doivent être prépayés. Weber renverra les pièces à l'acheteur franco de port.

La présente Garantie limitée ne prend pas en charge les défaillances ou difficultés d'utilisation résultant d'accidents, d'une utilisation abusive, d'une mauvaise utilisation, d'une altération, d'une mauvaise application, d'un vandalisme, d'une installation incorrecte ou d'une maintenance ou d'un entretien incorrects, ou du fait de n'avoir pas effectué la maintenance normale et régulière, y compris mais pas uniquement les dégâts provoqués par des insectes à l'intérieur des tubes du brûleur, comme indiqué dans le présent Mode d'Emploi.

La détérioration ou les dégâts provoqués par des conditions météorologiques graves comme de la grêle, des ouragans, des séismes ou des tornades, une décoloration résultant d'une exposition à des agents chimiques, directement ou dans l'atmosphère, ne sont pas couverts par la présente Garantie limitée.

Il n'existe pas d'autre garantie expresse à l'exception de ce qui est énoncé ici et toute garantie induite en vigueur concernant la possibilité de commercialiser cet appareil et de l'adapter à un usage particulier a une durée limitée à la période de couverture par cette Garantie limitée écrite expresse. Certaines régions n'autorisent pas la limitation de la durée d'une garantie induite, il est donc possible que cette limitation ne s'applique pas dans votre cas.

Weber n'est pas responsable de tout dommage particulier, indirect ou secondaire. Certaines régions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dégâts induits ou secondaires, il est donc possible que cette limitation ne s'applique pas dans votre cas.

Weber n'autorise aucune personne ou société à assumer en son nom toute obligation ou responsabilité en relation avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de ses équipements ; et aucune représentation de ce type n'engage Weber®.

Cette Garantie s'applique uniquement aux produits vendus au détail.

Afin de valider votre garantie, veuillez enregistrer votre grill en ligne.

Visitez www.weber.com ♦

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
Centre de Service clientèle
1890 Roselle Road, Suite 308
Schaumburg, IL, USA 60195
www.weber.com

GENERALITES

Votre barbecue à gaz Weber® est un appareil de cuisson en extérieur portatif. Avec le barbecue à gaz Weber® vous pouvez griller, cuire au barbecue, rôtir et faire cuire avec des résultats difficilement reproductibles avec des appareils de cuisson en intérieur de cuisine. Le barbecue à gaz Weber® est portatif de sorte que vous pouvez facilement changer son emplacement dans votre cour ou sur votre terrasse. Cet aspect transportable signifie que vous pouvez emmener votre barbecue à gaz Weber® avec vous, si vous vous déplacez.

L'approvisionnement en gaz propane liquide (PL) est facile à utiliser et vous donne davantage de maîtrise sur la cuisson que le charbon de bois.

- Ces instructions vont vous donner les exigences minimales pour l'assemblage de votre barbecue à gaz Weber®. Veuillez lire les instructions attentivement avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber®. Un montage incorrect peut s'avérer dangereux.
- Ne convient pas pour une utilisation par des enfants.
- S'il existe des codes régionaux qui s'appliquent aux grills à gaz portatifs, vous devriez vous y conformer. L'installation doit être conforme aux codes régionaux ou, en l'absence de codes régionaux, avec le Code national du gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, le Code relatif aux installations au gaz naturel et au propane, CSA B149.1, ou au code relatif au stockage et à la manipulation de propane, B149.2, ou la Norme relative aux véhicules de loisirs, ANSI A 119.2/NFPA 1192, et CSA Z240 Série RV, Code relative aux véhicules de loisirs, le cas échéant.
- Le régulateur de pression fourni avec le barbecue à gaz Weber® doit être utilisé. Ce régulateur est réglé pour 11 pouces de colonne d'eau (pression).
- Ce barbecue à gaz Weber® est conçu pour une utilisation avec du gaz propane liquide (PL) uniquement. Ne l'utilisez pas avec du gaz naturel (gaz de ville). Les valves, les orifices, le tuyau et le régulateur sont conçus pour le gaz PL uniquement.
- Ne pas utiliser de charbon de bois comme combustible.
- Vérifiez que la zone située sous le boîtier de cuisson et l'égouttoir ne comportent aucun débris susceptibles de faire obstruction au débit de l'air nécessaire à la combustion ou à la ventilation.
- Les zones situées autour de la bouteille de PL doivent être dégagées et ne comporter aucun débris.
- Les assemblages régulateur de pression et tuyau de rechange doivent être ceux spécifiés par Weber-Stephen Products LLC.

POUR L'INSTALLATION AU CANADA

Les présentes instructions, bien que généralement acceptables, ne sont pas nécessairement conformes aux Codes d'installation canadiens, en particulier en ce qui concerne les canalisations au-dessus et au-dessous du sol. Au Canada, l'installation de cet appareil doit être conforme aux codes régionaux et/ou à la norme CSA-B149.2 (Code relatif au stockage et à la manipulation de propane). ♦

UTILISATION

- ⚠ **MISE EN GARDE : Utilisez ce barbecue uniquement en extérieur dans une zone bien ventilée. Ne l'utilisez pas dans un garage, à l'intérieur d'un bâtiment, sous un passage couvert ou dans tout autre lieu confiné.**
- ⚠ **MISE EN GARDE : Maintenez les ouvertures de ventilation du boîtier de la bouteille dégagées et dépourvues de tout débris.**
- ⚠ **MISE EN GARDE : Votre barbecue à gaz Weber® ne doit pas être utilisé au-dessous d'une structure suspendue inflammable.**
- ⚠ **MISE EN GARDE : Votre barbecue à gaz Weber® n'est pas conçu pour être installé à l'intérieur de ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.**
- ⚠ **MISE EN GARDE : N'utilisez pas le barbecue à moins de 24 pouces de matériaux inflammables.**
- ⚠ **MISE EN GARDE : La totalité du boîtier de cuisson devient chaude pendant son utilisation. Ne le laissez pas sans surveillance.**
- ⚠ **MISE EN GARDE : Maintenez tout cordon d'alimentation électrique ainsi que le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart de toute surface chauffée.**
- ⚠ **MISE EN GARDE : Maintenez la zone de cuisson dégagée de toute vapeur inflammable et de tout liquide de type essence, alcool, etc., et de tout matériau inflammable.**
- ⚠ **MISE EN GARDE : Ne conservez jamais une bouteille de PL supplémentaire (de rechange) au-dessous ou à proximité du barbecue à gaz Weber®.**
- ⚠ **MISE EN GARDE : La bouteille de PL utilisée avec votre barbecue doit être équipée d'un dispositif OPD (Overfilling Prevention Device - Dispositif de prévention contre le remplissage excessif) homologué et d'un raccord de bouteille QCC1 ou de Type 1 (CGA810). Le raccord de la bouteille doit être compatible avec la connexion du barbecue. ♦**

STOCKAGE ET/OU INUTILISATION

- Le gaz doit être fermé au niveau de la bouteille de propane liquide lorsque le barbecue à gaz Weber® n'est pas utilisé.
- Lorsque le barbecue à gaz Weber® est stocké à l'intérieur, l'arrivée de gaz doit être DECONNECTEE et la bouteille de PL conservée à l'extérieur dans une zone bien ventilée.
- La bouteille de PL doit être conservée dehors dans une zone bien ventilée hors de portée des enfants. La bouteille de PL déconnectée ne doit pas être stockée dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone confinée.
- Lorsque la bouteille de PL n'est pas déconnectée du barbecue à gaz Weber®, l'appareil et la bouteille de PL doivent être conservés dehors dans un espace bien ventilé.

- Le barbecue à gaz Weber® devrait faire l'objet d'une vérification pour détecter les fuites de gaz ainsi que toute obstruction à l'intérieur des tubes du brûleur avant utilisation. (Voir "ALLUMAGE" et "MAINTENANCE.")
- Vérifiez que les zones au-dessous du panneau de commande et l'égouttoir sont libres de tout débris susceptible de faire obstruction à la circulation de l'air nécessaire à la combustion ou à la ventilation.
- Les grilles anti-araignées/insectes devraient également faire l'objet d'une vérification afin de détecter toute obstruction. (Voir "MAINTENANCE.") ♦

INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

CONSEILS POUR MANIPULER EN TOUTE SECURITE DES BOUTEILLES DE GAZ PROPANE LIQUIDE

- Le gaz propane liquide (PL) est un produit hydrocarbure comme le sont l'essence et le gaz naturel. Le gaz PL est un gaz à des températures et à des pressions ordinaires. Soumis à une pression modérée, à l'intérieur d'une bouteille, le gaz PL est liquide. Au fur et à mesure que la pression est diminuée, le liquide vaporise rapidement et devient un gaz.
- Le gaz PL a une odeur semblable à celle du gaz naturel. Vous devriez connaître cette odeur.
- Le gaz PL est plus lourd que l'air. Une fuite PL peut s'accumuler dans des zones basses et empêcher la dispersion.
- Pour remplir la bouteille de PL, emmenez-la chez un revendeur de propane ou cherchez à "gaz - propane" dans l'annuaire pour d'autres sources de gaz PL.

⚠ MISE EN GARDE : Nous vous recommandons de faire remplir votre bouteille de PL par un revendeur de gaz PL agréé, par du personnel qualifié, qui remplit la bouteille au poids. UN REMPLISSAGE INCORRECT EST DANGEREUX.

- L'air doit être retiré d'une bouteille de PL neuve avant le remplissage initial. Votre revendeur de PL est équipé pour le faire.
- La bouteille de PL doit être installée, transportée et conservée en position verticale. Les bouteilles de PL ne devraient pas être lâchées ni manipulées brutalement.
- Ne stockez ou ne transportez jamais la bouteille de PL à des endroits où la température peut atteindre 125° F—trop chaud pour la tenir à la main. (Par exemple : ne laissez pas la bouteille de PL dans une voiture par une journée chaude.)

Remarque : Une recharge va durer environ 18–20 heures de temps de cuisson dans des conditions normales d'utilisation. Vous n'avez pas besoin d'être à cours de gaz avant d'effectuer un remplissage.

- Traitez les bouteilles de PL "vides" avec le même soin que lorsqu'elles sont vides. Même lorsque le réservoir de PL est vide de tout liquide, il peut encore y avoir du gaz sous pression dans la bouteille. Fermez toujours la valve de la bouteille avant de la déconnecter.

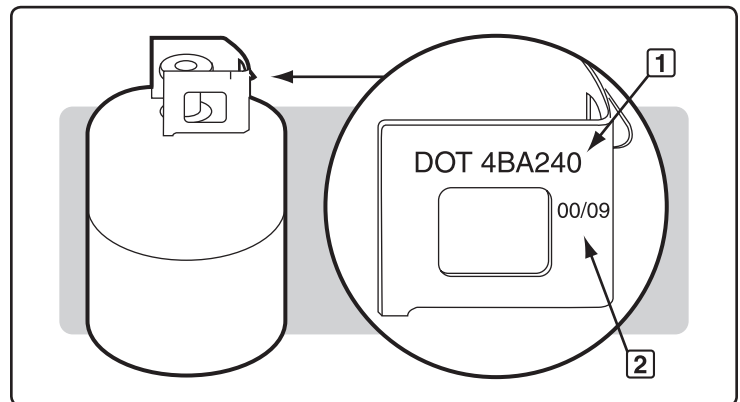
⚠ ATTENTION : Placez le cache anti-poussière sur la sortie de la valve de la bouteille à chaque fois que la bouteille est inutilisée. Installez uniquement le type de cache anti-poussière sur l'extrémité de la valve de la bouteille qui est fourni avec la valve de la bouteille. D'autres types de caches ou de bouchons peuvent avoir pour conséquence une fuite de propane.

- N'utilisez pas une bouteille de PL détériorée. Les bouteilles de PL avec des enfoncements ou rouillées, ou les bouteilles de PL ayant une valve détériorée peuvent être dangereuses et elles devraient être immédiatement remplacées par des bouteilles neuves.

Bouteille(s) de Propane Liquide (PL)

- La jointure où le tuyau se connecte à la bouteille de PL doit faire l'objet d'une détection des fuites à chaque fois que la bouteille de PL est reconnectée. Par exemple, effectuez un test à chaque fois que la bouteille de PL est rechargée.
- Assurez-vous que le régulateur est monté avec le petit trou d'aération orienté vers le bas de sorte qu'il ne recueille pas d'eau. Cette aération ne devrait pas contenir d'impuretés, de graisse, d'insectes, etc.
- Les raccords de gaz fournis avec votre barbecue à gaz Weber® ont été conçus et testés pour répondre à 100% des exigences CSA et ANSI.

⚠ MISE EN GARDE : Les bouteilles de PL de recharge doivent être compatibles avec la connexion du régulateur fournie avec ce barbecue. ♦



Exigences Concernant la Bouteille de Propane Liquide

- Vérifiez que les bouteilles ont une certification D.O.T. (1), et que leur date de test (2) est inférieure à cinq ans. Votre fournisseur de gaz PL peut effectuer ce test pour vous.
- Tous les systèmes d'approvisionnement de bouteilles de PL doivent inclure un col destiné à protéger la valve de la bouteille.
- La bouteille de PL doit être d'une taille de 20 livres environ (18¼ pouces de haut et 12¼ pouces de diamètre).
- La bouteille devrait être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour le PL - Bouteilles de gaz du ministère des transports des USA (Department of Transportation - D.O.T.) ou conformément à la Norme nationale pour la Canada, CAN/CSA-B339, Bouteilles, sphères et tubes ou Transport de produits dangereux ; et à la Commission, le cas échéant.

Exigences Canadiennes Relatives aux Bouteilles de Propane Liquide

Remarque : Votre détaillant peut vous aider à trouver une bouteille de PL adaptée à votre barbecue.

- La bouteille de PL doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de gaz PL, T.C. ♦

INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA BOUTEILLE DE PL

⚠ MISE EN GARDE : Le non respect des consignes de sécurité intitulées DANGER exactement peut provoquer un incendie entraînant un décès ou des blessures graves.

Weber recommande d'utiliser des bouteilles de gaz d'une capacité en eau de 47,6 livres (21,59 kg) fabriquées par Manchester ou par Worthington. D'autres bouteilles peuvent être acceptables pour une utilisation avec cet appareil à condition qu'elles soient compatibles avec les moyens de rétention de l'appareil.

⚠ DANGER

Ne conservez JAMAIS une bouteille de PL de rechange au-dessous ou à proximité de ce barbecue.

Ne remplissez JAMAIS le réservoir au-delà de 80% de sa pleine capacité. Si cette consigne n'est pas suivie avec exactitude, un incendie provoquant un décès ou des blessures graves risque de se produire.

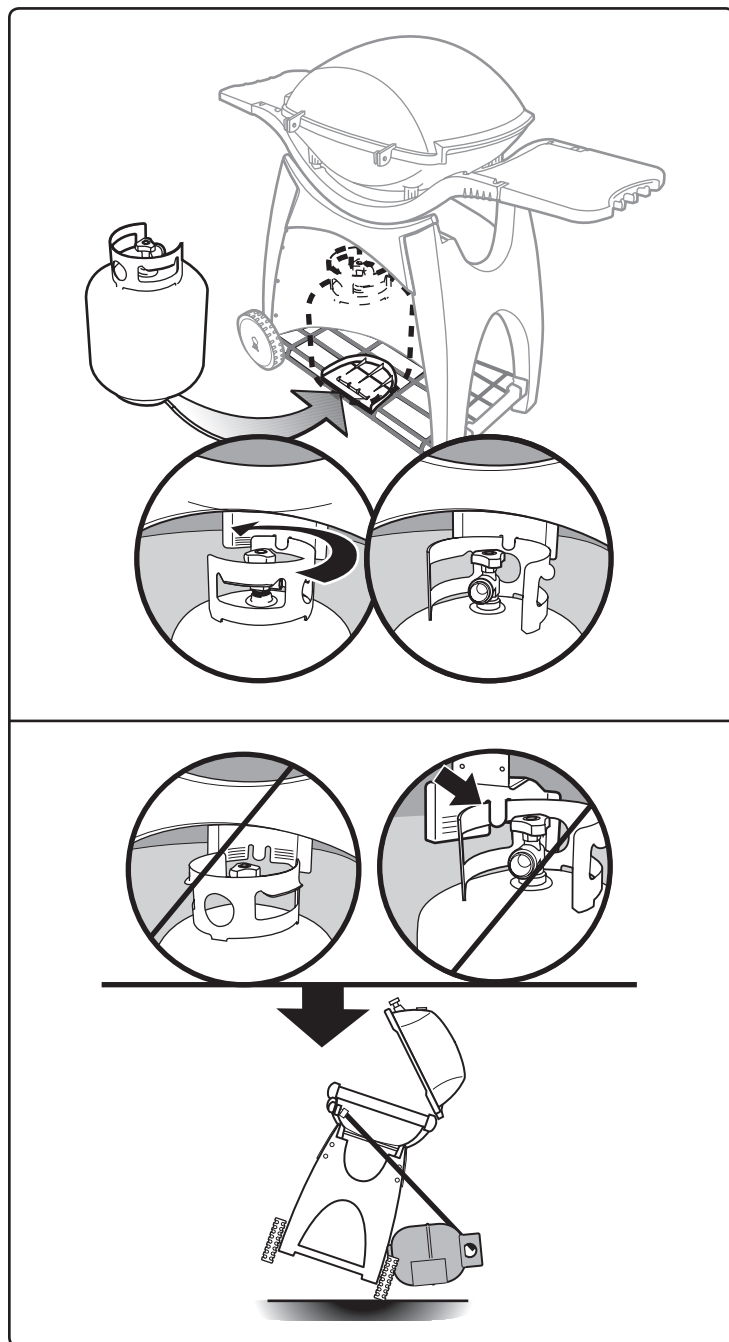
Votre grill à gaz Weber® est équipé pour un système d'alimentation de la bouteille conçu pour l'élimination de la vapeur.

⚠ MISE EN GARDE : Utilisez ce grill uniquement en extérieur dans une zone bien ventilée. Ne l'utilisez pas dans un garage, dans un bâtiment, sous un passage couvert ou dans tout autre lieu confiné.

Les méthodes de remplissage correctes pour le remplissage de votre bouteille sont au poids ou en fonction du volume, tel que décrit par la norme NFPA 58. Veuillez vous assurer que votre station de remplissage remplit votre bouteille au poids ou au volume. Demandez à votre station de remplissage de lire les instructions pour la purge et le remplissage qui sont situées sur la bouteille de PL avant de tenter de la remplir.

Montez la Bouteille

Voir l'illustration. ♦



CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

⚠ **MISE EN GARDE** : Assurez-vous que la valve de la bouteille de PL est fermée. Fermez la valve en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. ♦

CONNEXION ENTRE LE TUYAU ET LA BOUTEILLE DE GAZ

⚠ **MISE EN GARDE** : Le tuyau doit être solidement fixé au pied du chariot par la pince de rétention du tuyau (1). Le non respect de cette consigne de sécurité risquerait de détériorer le tuyau avec pour conséquence un incendie ou une explosion, ce qui risquerait de provoquer une blessure grave ou un décès ainsi que des dégâts matériels.

- A) Retirez le cache anti-poussière en plastique de la valve de la bouteille de gaz.
- B) Vissez le couplage du tuyau sur la valve de la bouteille de gaz, dans le sens des aiguilles d'une montre, ou vers la droite (2). Serrez à la main uniquement.

Remarque : C'est un nouveau type de raccord. Il se serre dans le sens des aiguilles d'une montre et il ne laisse le gaz circuler que si le raccord est hermétiquement serré. Ce raccord nécessite un serrage manuel uniquement.

⚠ **MISE EN GARDE** : N'utilisez pas de clé pour serrer le raccord. L'utilisation d'une clé risquerait de détériorer le couplage du régulateur et pourrait provoquer une fuite. ♦

DETECTER LES FUITES DE GAZ

Vérifier que les Valves du Brûleur sont Fermées

Pour fermer les valves du brûleur, enfoncez les deux boutons de commande puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. Lorsque les boutons ne peuvent pas être tournés davantage, confirmez qu'ils sont réglés sur la position ARRÊTE. Passez à l'étape suivante.

⚠ **MISE EN GARDE** : Vous devriez effectuer un contrôle de détection des fuites à chaque fois que vous déconnectez et reconnectez un raccord.

⚠ **MISE EN GARDE** : Effectuez ces contrôles de détection des fuites même si votre barbecue a été assemblé par un revendeur ou en boutique.

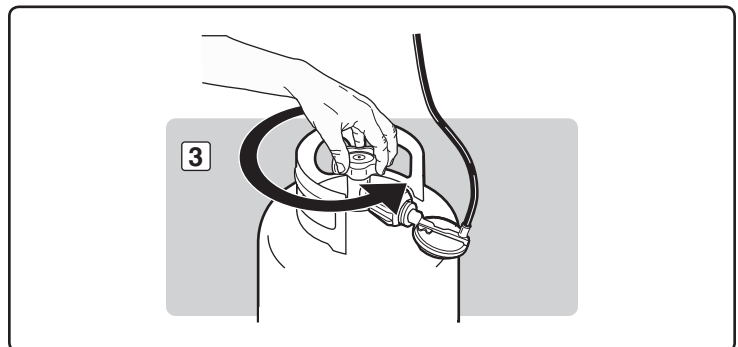
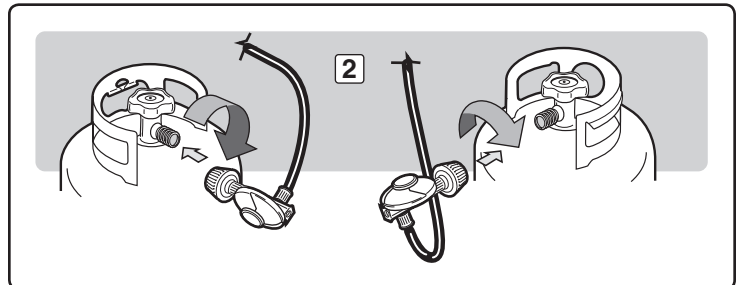
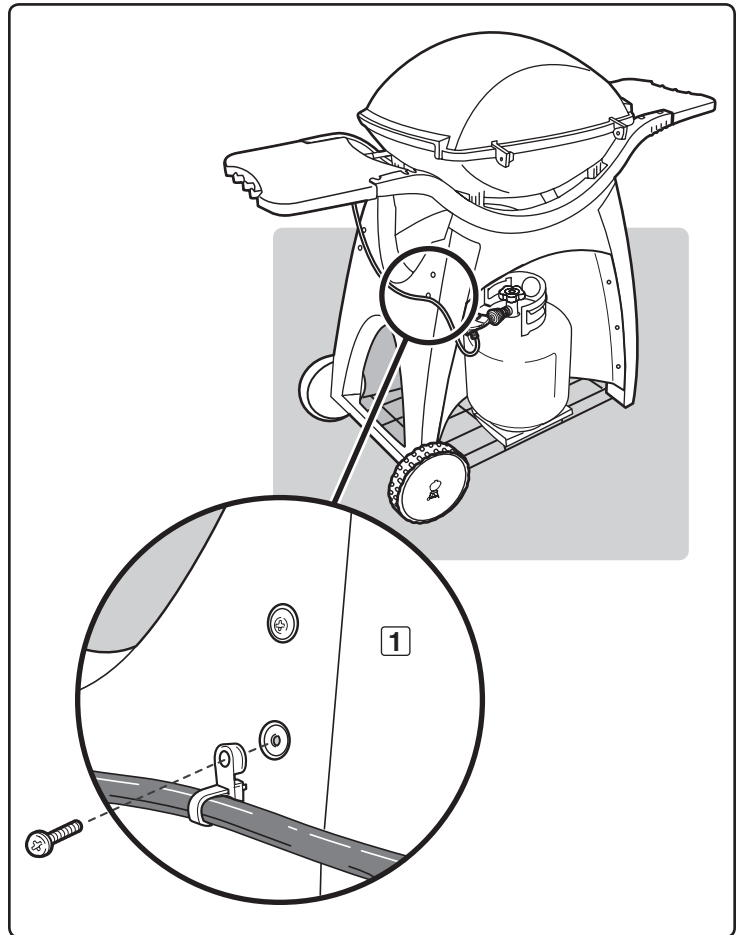
⚠ **MISE EN GARDE** : N'allumez pas les brûleurs lorsque vous détectez les fuites.

⚠ DANGER

N'utilisez pas de flamme nue pour détecter les fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y a aucune étincelle ni flamme nue dans la zone pendant que vous détectez les fuites. Des étincelles ou des flammes nues provoqueront un incendie ou une explosion, susceptible de provoquer une blessure grave ou un décès ainsi que des dégâts matériels.

- A) Mélangez du savon et de l'eau.
- B) Ouvrez la valve de la bouteille de gaz en tournant la molette de la valve de la bouteille de gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (3).
- C) Détectez les fuites en humidifiant le raccord à l'aide de la solution d'eau savonneuse puis en regardant si des bulles se forment. Si des bulles se forment, ou si une bulle grossit, il y a une fuite.

⚠ **MISE EN GARDE** : En cas de fuite, fermez le gaz et serrez le raccord. Ouvrez à nouveau le gaz et revérifiez à l'aide de la solution d'eau savonneuse. Si la fuite persiste, contactez le représentant du Service clientèle le plus proche à l'aide des coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®. N'utilisez pas le barbecue.



INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

Vérifiez

- A) Connexion du tuyau de la valve au régulateur (1).
- B) Connexion de la conduite de gaz de la valve au brûleur externe (2).
- C) Connexion de la conduite de gaz de la valve vers le brûleur interne (3).

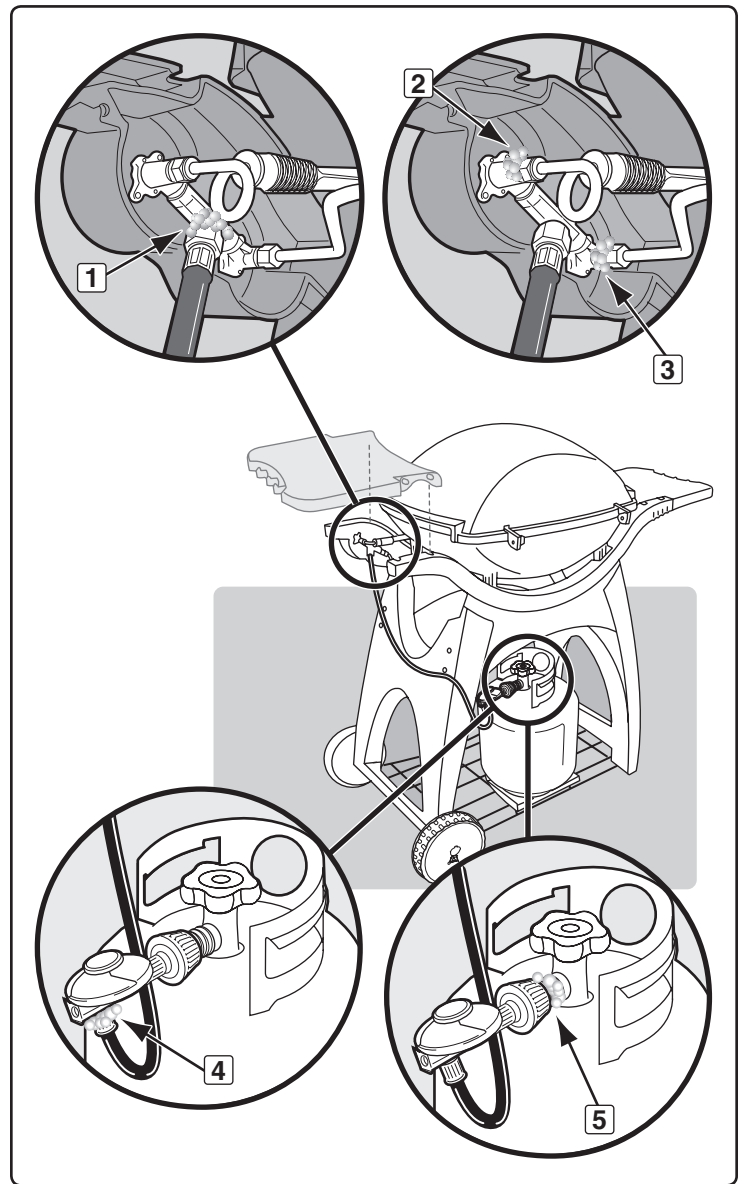
⚠ **MISE EN GARDE : En cas de fuite au niveau d'une connexion (1, 2, ou 3) FERMEZ le gaz. N'UTILISEZ PAS LE GRILL.** Veuillez contacter le représentant du Service clientèle de votre région à l'aide des coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com.

- D) La connexion entre le tuyau et le régulateur (4).
- E) La connexion entre le régulateur et la bouteille de propane (5).

⚠ **MISE EN GARDE : En cas de fuite au niveau de la connexion (4, ou 5), retirez la bouteille de propane. N'utilisez pas le grill. Utilisez une bouteille de propane différente et redétectez les fuites à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. Si une fuite persiste une fois que vous avez resserré la bouteille de propane, FERMEZ le gaz. N'UTILISEZ PAS LE GRILL.** Contactez le représentant du Service clientèle de votre région à l'aide des coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com.

- D) Une fois la détection des fuites terminée, FERMEZ l'arrivée de gaz à la source puis rincez les connexions à l'eau.

Remarque : Dans la mesure où certaines solutions de détection des fuites, notamment l'eau savonneuse, peuvent être légèrement corrosives, la totalité des connexions devrait être rincée à l'eau après la détection des fuites. ♦



RECHARGER LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

Nous vous recommandons de remplir à nouveau la bouteille de PL avant que celle-ci ne soit complètement vide.

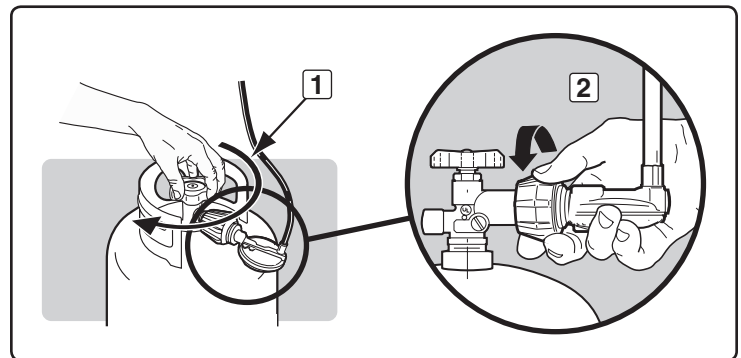
Les méthodes de remplissage correctes pour le remplissage de votre bouteille sont au poids ou en fonction du volume, tel que décrit par la norme NFPA 58. Veuillez vous assurer que votre station de remplissage remplit votre bouteille au poids ou au volume. Demandez à votre station de remplissage de lire les instructions pour la purge et le remplissage qui sont situées sur la bouteille de PL avant de tenter de la remplir.

Retrait de la Bouteille de PL

- A) Fermez la valve de la bouteille (tournez la molette de la valve dans le sens des aiguilles d'une montre) (1).
- B) Dévissez le régulateur en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, à la main uniquement (2).
- C) Retirez la bouteille de PL du support de la bouteille en faisant pivoter la bouteille.
- D) Soulevez la bouteille pour la retirer.

Pour recharger la bouteille en gaz, emmenez la bouteille de PL chez un revendeur de gaz propane.

⚠ **MISE EN GARDE : Nous vous recommandons de faire remplir votre bouteille de PL par un revendeur de gaz PL agréé, par du personnel qualifié, qui remplit la bouteille au poids. UN REMPLISSAGE INCORRECT EST DANGEREUX.**



⚠ **ATTENTION : Placez le cache anti-poussière sur la sortie de la valve de la bouteille à chaque fois que la bouteille est inutilisée. Installez uniquement le type de cache anti-poussière fourni avec la valve de la bouteille sur la sortie de la valve de la bouteille. D'autres types de caches ou de bouchons risquent de provoquer une fuite de propane. ♦**

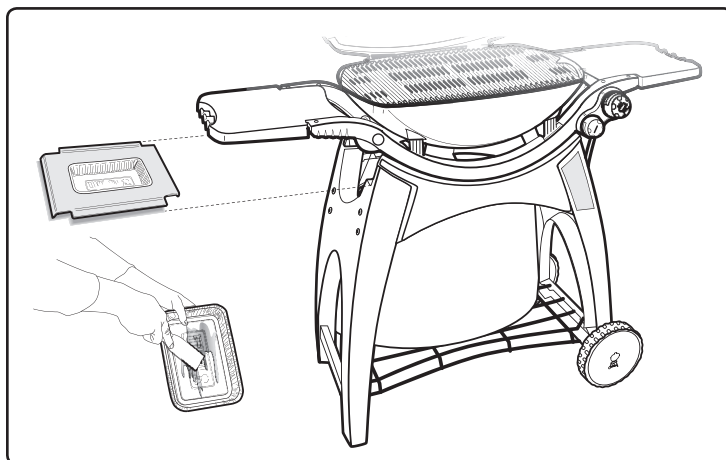
AVANT D'UTILISER LE BARBECUE

EGOUTTOIR ET EGOUTTOIR JETABLE

Votre grill a été fabriqué avec un dispositif de recueil des graisses. Vérifiez l'égouttoir et l'égouttoir jetable pour détecter toute accumulation de graisses à chaque fois que vous utilisez le grill.

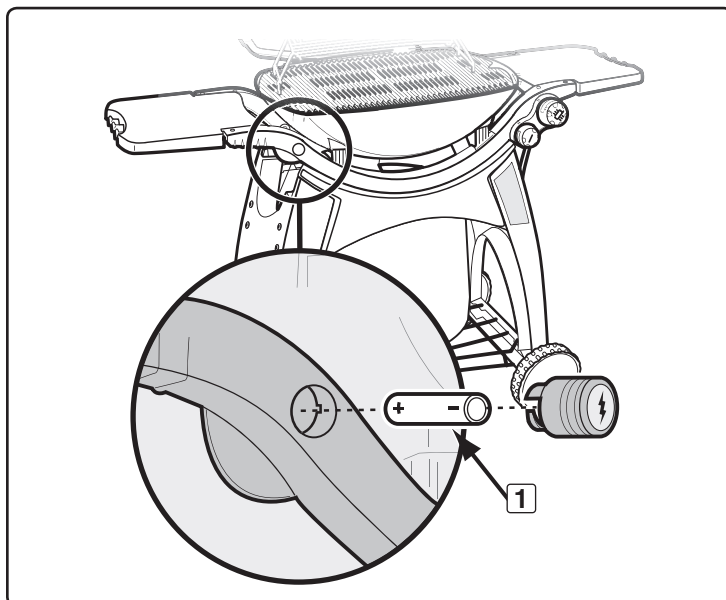
Retirez l'excès de graisse à l'aide d'une spatule en plastique ; voir l'illustration. Lorsque cela s'avère nécessaire, lavez l'égouttoir et l'égouttoir jetable à l'aide d'une solution d'eau savonneuse, puis rincez à l'eau claire. Remplacez l'égouttoir jetable lorsque c'est nécessaire.

- ⚠ **MISE EN GARDE : Vérifiez l'égouttoir et l'égouttoir jetable pour détecter toute accumulation de graisse avant chaque utilisation. Retirez l'excès de graisse pour éviter un embrasement des graisses. Un feu de graisses risque de provoquer une blessure physique grave ou des dégâts matériels.**
- ⚠ **ATTENTION : Ne recouvrez pas le boîtier de cuisson avec du papier aluminium. ♦**



INSPECTION DE L'ALLUMEUR POUR LES MODELES AVEC ALLUMAGE ELECTRONIQUE

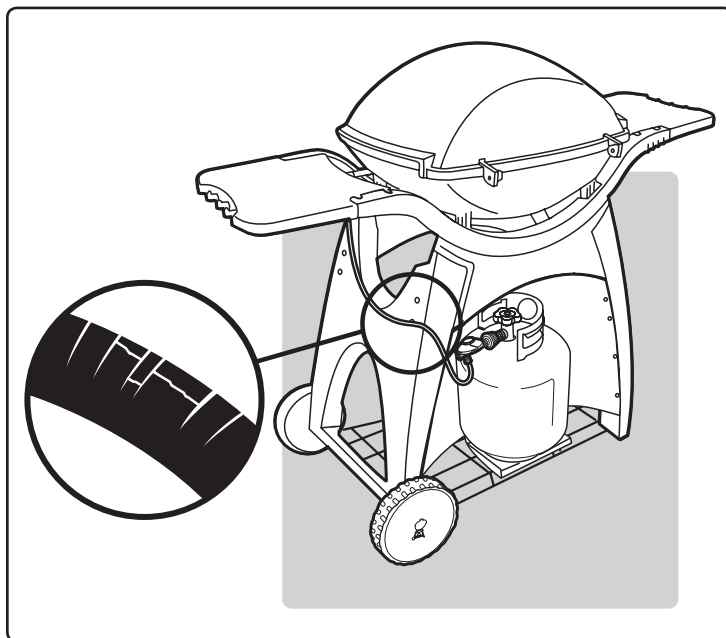
Vérifiez que votre pile AAA est en bon état et qu'elle est installée correctement (1). Certaines piles sont protégées par un emballage plastique. Ce plastique doit être retiré. Ne confondez pas cet emballage plastique avec l'étiquette de la pile. ♦



INSPECTION DU TUYAU

Le tuyau devrait être inspecté afin de détecter tout signe de fissure.

- ⚠ **MISE EN GARDE : Vérifiez le tuyau avant chaque utilisation du barbecue afin de détecter les entailles, les fissures, les abrasions ou les coupures. Si le tuyau s'avère détérioré de quelque manière que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez le tuyau en utilisant uniquement un tuyau de rechange agréé par Weber®. Contactez le représentant du Service clientèle de votre région en utilisant les coordonnées figurant sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®. ♦**



ALLUMAGE

Remarque : Des instructions d'allumage résumées sont affichées sur le pied du chariot au-dessous des boutons de commande.

⚠ DANGER

Le fait de ne pas ouvrir le couvercle pendant que vous allumez les brûleurs du barbecue, ou de ne pas patienter cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper si le barbecue ne s'allume pas, peut entraîner un embrasement explosif susceptible d'entraîner une blessure grave voire un décès.

Remarque : Le système d'allumage allume les brûleurs avec une étincelle en provenance de l'électrode de l'allumeur à l'intérieur de la chambre d'allumage. C'est vous qui générez l'énergie pour l'étincelle en maintenant enfoncé le bouton d'allumage jusqu'au dé clic.

- A) Ouvrez le couvercle (1).
- B) Assurez-vous que la totalité des boutons de commande est positionnée sur ARRÊTE (2). (Enfoncez chacun des boutons puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'ils sont en position FERMÉE.)
- ⚠ **MISE EN GARDE : Les boutons de commande du brûleur doivent être en position d'ARRÊT avant d'ouvrir la valve de la bouteille de propane liquide. S'ils ne sont pas positionnés sur ARRÊT, lorsque vous ouvrez la valve de la bouteille de PL, la fonction de "contrôle du débit de gaz en excès" s'active, limitant ainsi le débit de gaz en provenance de la bouteille de PL. Si cela se produisait, FERMEZ la valve de la bouteille de PL et les boutons de commande du brûleur. Recommencez.**

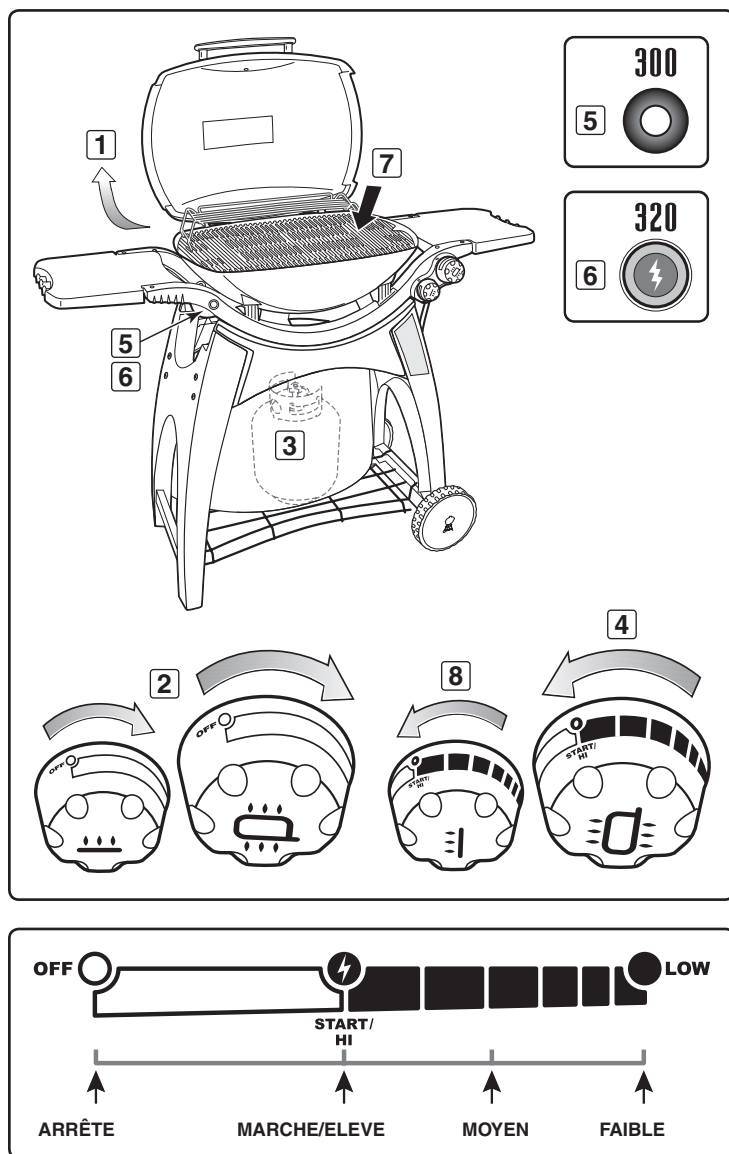
⚠ DANGER

Lorsque la fonction de "contrôle du débit de gaz en excès" est activée, une petite quantité de gaz circule toujours en direction des brûleurs. Après avoir FERME la bouteille et les boutons de commande des brûleurs, patientez au moins cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de tenter d'allumer le barbecue. Le non respect de cette consigne risque d'entraîner un embrasement explosif, susceptible d'entraîner une blessure grave voire un décès.

- C) Ouvrez le gaz en tournant la valve de la bouteille dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (3).
- ⚠ **MISE EN GARDE : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert lorsque vous allumez le barbecue.**
- D) Enfoncez le gros bouton de commande pour le brûleur externe puis tournez-le vers MARCHÉ/ÉLEVÉ (4).
- E1) Q300 avec allumage par bouton-poussoir : Enfoncez le bouton d'allumage, de façon à provoquer un dé clic pour allumer le brûleur (5). Répétez l'opération si nécessaire. **OU**
- E2) Q320 avec allumage électronique : Enfoncez le bouton d'allumage (6). Vous entendrez un dé clic en continu jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- F) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers la grille de cuisson (7). Vous devriez voir une flamme.
- ⚠ **MISE EN GARDE : Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du brûleur pour le positionner sur ARRÊT puis patientez cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper avant d'essayer à nouveau ou d'essayer de l'allumer avec une allumette.**
- G) Une fois que le brûleur externe est allumé, vous pouvez allumer le brûleur interne. Enfoncez le petit bouton de commande puis tournez-le vers MARCHÉ/ÉLEVÉ (8). Le brûleur interne sera alors allumé par le brûleur externe. ♦

POUR ETEINDRE

Enfoncez et tournez chacun des boutons de commande du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position d'ARRÊTE. FERMEZ l'arrivée de gaz à la source. ♦



ALLUMAGE MANUEL

⚠ DANGER

Le fait de ne pas ouvrir le couvercle lorsque vous allumez les brûleurs du barbecue, ou de ne pas patienter cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper si le barbecue ne s'allume pas, peut avoir pour conséquence un embrasement explosif susceptible de provoquer une blessure grave voire un décès.

- A) Ouvrez le couvercle (1).
- B) Assurez-vous que la totalité des boutons de commande du brûleur est en position ARRÊTE (2). (Enfoncez chaque bouton puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est en position d'ARRÊTE.)

⚠ **MISE EN GARDE :** Les boutons de commande du brûleur doivent être en position ARRÊT avant d'ouvrir la valve de la bouteille de propane liquide. S'ils ne sont pas en position ARRÊT, lorsque vous ouvrez la valve de la bouteille de PL, la fonction de "contrôle du débit de gaz en excès" va s'activer, limitant ainsi le débit du gaz en provenance de la bouteille de PL. Si cela se produisait, FERMEZ la valve du réservoir de PL et les boutons de commande du brûleur. Recommencez.

⚠ DANGER

Lorsque la fonction de "contrôle du débit de gaz en excès" est activée, une petite quantité de gaz circule toujours en direction des brûleurs. Après avoir FERME la bouteille et les boutons de commande du brûleur, patientez au moins cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de tenter d'allumer le barbecue. Le non respect de cette consigne risque de provoquer un embrasement explosif, susceptible d'entraîner une blessure grave voire un décès.

- C) Ouvrez le gaz en tournant la valve de la bouteille dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (3).
- D) Frottez une allumette puis placez la flamme à l'intérieur du trou d'allumage par allumette sous l'allumeur (4).

⚠ **MISE EN GARDE :** Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert lorsque vous allumez le barbecue.

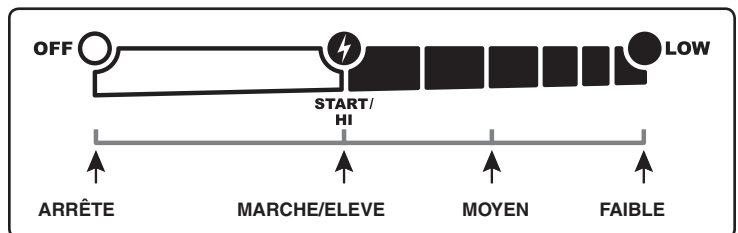
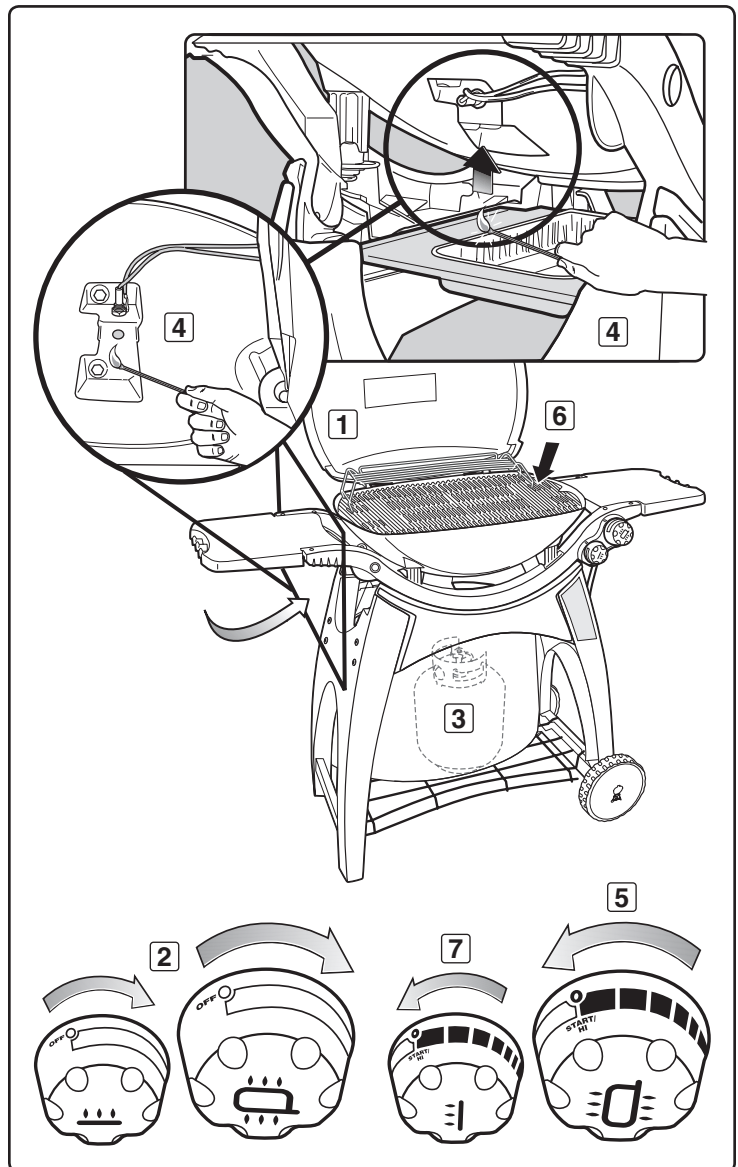
- E) Enfoncez le gros bouton de commande pour le brûleur externe puis tournez-le vers MARCHÉ/ÉLEVÉ (5).
- F) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers la grille de cuisson (6). Vous devriez voir une flamme.

⚠ **MISE EN GARDE :** Si le brûleur ne s'allume pas, positionnez le bouton de commande du brûleur sur ARRÊT puis patientez cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper avant d'essayer à nouveau.

- G) Une fois que le brûleur externe est allumé, vous pouvez allumer le brûleur interne. Enfoncez le petit bouton de commande puis tournez-le vers MARCHÉ/ÉLEVÉ (7). Le brûleur interne sera alors allumé par le brûleur externe. ♦

POUR ÉTEINDRE

Enfoncez et tournez chaque bouton de commande du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position ARRÊTE. FERMEZ l'arrivée de gaz à la source. ♦



CONSEILS & ASTUCES POUR LA GRILLADE

PRECHAUFFAGE DU BARBECUE

Votre barbecue à gaz Weber® est un appareil qui utilise l'énergie avec efficacité. Il fonctionne avec un taux BTU faible et économique. Il est important de préchauffer le grill avant la grillade. Allumez votre grill à gaz conformément aux instructions de ce Mode d'Emploi. Pour préchauffer : après l'allumage, positionnez tous les brûleurs sur MARCHE/ELEVE, fermez le couvercle, et chauffez jusqu'à ce que la température atteigne entre 500° et 550° F (260° et 290° C), la température de cuisson recommandée. Ceci prendra 10 à 15 minutes en fonction de conditions comme la température ambiante et le vent.

Remarque : Pour les premières utilisations de votre grill, la température à l'intérieur du boîtier de cuisson peut être supérieure à celle indiquée dans votre livre de cuisine parce que les surfaces du boîtier de cuisson réfléchissent encore la chaleur. Les conditions de la cuisson, comme le vent et la météo, peuvent rendre nécessaire l'ajustement des commandes du brûleur afin d'obtenir les températures de cuisson correctes.

Si les brûleurs s'éteignent pendant la cuisson, ouvrez le couvercle, fermez le(s) brûleur(s), puis patientez cinq minutes avant de le rallumer.

⚠ MISE EN GARDE : Ne déplacez pas le barbecue à gaz Weber® pendant son utilisation ou lorsque le barbecue est chaud. ♦

METHODES DE CUISSON

La chose la plus importante qu'il convient de savoir à propos des grillades c'est la méthode de cuisson qu'il faut utiliser pour un aliment spécifique, directe ou indirecte. La différence est simple. Avec la méthode directe, qui est semblable à la cuisson au grill, les aliments sont cuits directement au-dessus du feu. Avec la méthode indirecte, le feu est disposé de chaque côté des aliments. La méthode indirecte ressemble au rôtissage, mais avec le bénéfice supplémentaire d'une texture grillée, d'une saveur et d'un aspect que vous ne pourrez obtenir en réalisant la cuisson dans un four. L'utilisation de la méthode correcte est le chemin le plus court pour obtenir d'excellents résultats — et la meilleure manière de garantir la sécurité en matière de niveau de cuisson.

Avec chacune des méthodes, vous pouvez ajuster les brûleurs comme vous le souhaitez. Les réglages des commandes — ELEVE, MOYEN, FAIBLE, ou ARRETE — sont décrits dans le tableau à droite. Par exemple, pour saisir des steaks, réglez les deux brûleurs sur ELEVE, puis pour terminer la cuisson, réglez les deux brûleurs sur FAIBLE. Pour davantage d'idées, consultez les recettes du guide de la grillade fourni avec ce barbecue.

Remarque : Les conditions dans lesquelles s'effectue la cuisson, comme le vent et la météo, peuvent nécessiter l'ajustement des commandes du brûleur afin d'obtenir les températures de cuisson correctes. ♦

LES BASES DE LA CUISSON DE GRILLADES


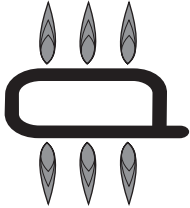

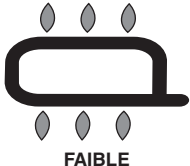

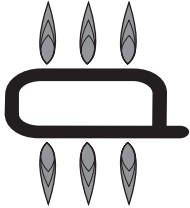



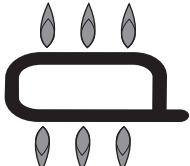
Une légère couche d'huile aidera à faire dorer vos aliments de manière uniforme et les empêchera de coller à la grille de cuisson. Brossez ou aspergez toujours l'huile sur vos aliments, pas directement sur la grille de cuisson.

Nous vous suggérons d'effectuer la cuisson au barbecue avec le couvercle fermé. Pourquoi ? Parce que cela réduit le risque d'embrasements, et cela permet de cuire vos aliments plus rapidement et de manière plus homogène.

Lorsque vous utilisez une marinade, de la sauce ou un glaçage avec une haute teneur en sucre, ou d'autres ingrédients qui brûlent facilement, badigeonnez-les sur les aliments uniquement pendant les dix à quinze dernières minutes de la cuisson au barbecue.

N'oubliez pas de nettoyer régulièrement votre grille de cuisson à l'aide d'une brosse et de nettoyer l'égouttoir sous le barbecue.

Pour plus d'astuces et de recettes pour vos cuissons au barbecue, consultez notre site www.weber.com®. ♦

METHODE DE CUISSON & UTILISATIONS	REGLAGE DE LA COMMANDE DU BRULEUR INTERNE	REGLAGE DE LA COMMANDE DU BRULEUR EXTERNE
PRECHAUFFAGE	 ELEVE	 ELEVE
DIRECTE LENTE Morceaux de poulet, saucisses	 FAIBLE	 FAIBLE
SAISIE Steak et morceaux qui doivent être saisis <i>Commencez par saisir les steaks épais sur une chaleur directe élevée...</i> <i>...finissez en cuisant à chaleur directe faible</i>	 ELEVE	 ELEVE
	 FAIBLE	 FAIBLE
INDIRECTE Petit poulet entier	 ARRÊTE	 MOYEN

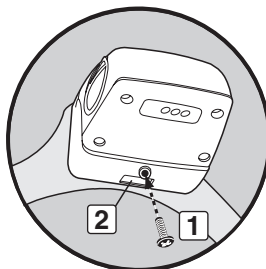
DEPANNAGE

PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
Les brûleurs brûlent avec une flamme jaune ou orange, associée à une odeur de gaz.	Inspectez les grilles anti-araignées/insectes afin de détecter les obstructions potentielles (blocage de trous).	Nettoyez les grilles anti-araignées/insectes. Voir "MAINTENANCE ANNUELLE."
Symptômes : Les brûleurs ne s'allument pas, OU les brûleurs ont une petite flamme vacillante en position ELEVE, OU la température du barbecue n'atteint que 250° à 300° en position ELEVE.	Le dispositif de sécurité contre le débit excessif, qui fait partie du raccord entre le barbecue et la bouteille de gaz, a peut-être été activé.	Pour réinitialiser le dispositif de sécurité en cas de débit en excès fermez la valve de la bouteille de PL puis tournez les boutons de commande du brûleur vers OFF. Ouvrez le couvercle du grill. Tournez lentement la valve de la bouteille de PL jusqu'à ce que celle-ci soit complètement ouverte. Patientez au moins une minute puis allumez votre grill. Voir "ALLUMAGE."
Le brûleur ne s'allume pas OU la flamme est faible en position ELEVE.	Le niveau de combustible PL est-il faible ou vide ?	Rechargez la bouteille de PL.
	Le tuyau de combustible est-il plié ou pincé ?	Redressez le tuyau de combustible.
	Le brûleur externe s'allume-t-il à l'aide d'une allumette ?	Si vous pouvez allumer le brûleur externe à l'aide d'une allumette, alors vérifiez le système d'allumage.
Le brûleur ne s'allume pas lorsque vous enfoncez le bouton d'allumage.	Assurez-vous de l'existence d'un flux de gaz en direction des brûleurs en essayant d'allumer vos brûleurs avec une allumette. Voir "ALLUMAGE MANUEL."	Si l'allumage avec une allumette réussit, le problème provient du système d'allumage. Voir "MAINTENANCE."
	Une pile neuve a-t-elle été mise en place ?	Vérifiez que la pile est en bon état et qu'elle a été installée correctement. Voir "AVANT D'UTILISER LE BARBECUE."
	Les fils sont-ils correctement connectés au module d'allumage ?	Assurez-vous que les fils sont correctement insérés dans les terminaux sur le module d'allumage. Voir "MAINTENANCE."
	Y a-t-il un emballage plastique autour de la pile neuve ?	Retirez l'emballage plastique.
	Le tube du brûleur est-il positionné trop loin de l'électrode de l'allumeur ?	Vérifiez que le tube du brûleur est correctement positionné par rapport à l'électrode de l'allumeur. Voir "MAINTENANCE."
En cas d'embrasements : ⚠ ATTENTION : Ne recouvrez pas le boîtier de cuisson de papier aluminium.	Préchauffez-vous le barbecue de la manière recommandée ?	Tous les brûleurs sur ELEVE pendant 10 à 15 minutes pour le préchauffage.
	Les grilles de cuisson sont-elles recouvertes d'une épaisse couche de graisse carbonisée ?	Nettoyez de manière approfondie. Voir "NETTOYAGE."
	Le boîtier de cuisson est-il sale et empêche-t-il la graisse de s'écouler vers l'égouttoir ?	Nettoyez le boîtier de cuisson.
L'aspect de la flamme du brûleur est irrégulier, OU la flamme est faible lorsque le brûleur est réglé sur ELEVE, OU les flammes ne couvrent pas toute la longueur du tube du brûleur.	Les brûleurs sont-ils propres ?	Nettoyez les brûleurs. Voir "MAINTENANCE."
L'intérieur du couvercle semble "s'écailler." (Ressemble à de la peinture qui s'écaille.)	L'intérieur du couvercle est en fonte d'aluminium, et il n'est pas peint. Il ne peut pas s'écailler. Ce que vous voyez, c'est de la graisse carbonisée qui se détache en formant des flocons. CE N'EST PAS UN DEFAULT.	Nettoyez de manière approfondie. Voir "NETTOYAGE."
Si les problèmes ne peuvent pas être corrigés en utilisant ces méthodes, veuillez contacter le représentant du Service clientèle de votre région à l'aide des coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com .		

DEPANNAGE DE L'ECLAIRAGE DE POIGNEE (Q320)

PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
L'Eclairage de Poignée Grill Out® ne s'allume pas.	Les piles sont-elles vieilles ?	Remplacez les piles.
	Les piles sont-elles installées correctement ?	Voir l'illustration d'assemblage.
	Le couvercle est-il en position haute avec le bouton de mise en marche sur MARCHE ?	La lampe s'active lorsque le couvercle est ouvert.
	L'Eclairage de Poignée Grill Out® est-elle activée ?	Appuyez sur le bouton de mise en marche.
Si les problèmes ne peuvent pas être corrigés en utilisant ces méthodes, veuillez contacter le représentant du Service clientèle de votre région en utilisant les coordonnées figurant sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com ®.		

Pour remplacer les piles, retirez la douille de la lampe en retirant la vis (1). Enfoncez la languette (2) et séparez.



MAINTENANCE

NETTOYAGE

⚠ **MISE EN GARDE : Mettez votre barbecue à gaz Weber® à l'ARRÊT et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.**

Surfaces externes — Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour nettoyer, puis rincez les surfaces à l'eau.

⚠ **ATTENTION : N'utilisez pas de nettoyant pour four, de détergents abrasifs (détergents pour la cuisine), de détergents contenant des produits à base d'agrumes, ou des tampons de nettoyage abrasifs sur les surfaces du barbecue ou du chariot.**

Grilles de cuisson — Nettoyez-les avec une brosse en acier inoxydable adaptée. Si nécessaire, retirez-les du grill et lavez-les à l'eau savonneuse chaude, puis rincez-les à l'eau.

Pour connaître la disponibilité des grilles de cuisson de rechange, veuillez contacter le représentant du Service clientèle de votre région à l'aide des coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.

Egouttoir — Des plateaux en aluminium jetables sont à votre disposition, ou vous pouvez recouvrir l'égouttoir de papier aluminium. Pour nettoyer l'égouttoir, lavez-le à l'eau savonneuse chaude, puis rincez.

Intérieur du boîtier de cuisson — Brossez tout débris vers l'extérieur des tubes du brûleur. N'ELARGISSEZ PAS LES PORTS DU BRULEUR (OUVERTURES). Lavez l'intérieur du boîtier de cuisson avec de l'eau savonneuse chaude puis rincez à l'eau.

Intérieur du couvercle — Lorsque le couvercle est chaud, essuyez l'intérieur avec une serviette en papier pour empêcher toute accumulation de graisses. Les flocons de graisse accumulée ressemblent à de la peinture qui s'écaille.

Plans de travail rabattables — Lavez à l'aide d'un chiffon doux et d'une solution d'eau savonneuse. N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide de l'alcool minéral, ou du xylène. Rincez bien après le nettoyage. Les plans de travail rabattables ne doivent pas être utilisés en tant que planches à découper. ♦

GRILLES ANTI-ARAIGNEES/INSECTES WEBER®

Votre grill à gaz Weber®, comme tout appareil à gaz d'extérieur, est une cible pour les araignées et les autres insectes. Ils peuvent nicher dans la section venturi (1) du tube du brûleur. Ceci bloque le débit de gaz normal, et cela peut provoquer un reflux du gaz vers l'extérieur du clapet à air. Ceci pourrait entraîner un incendie dans et autour du clapet à air, provoquant de sérieux dégâts pour votre grill.

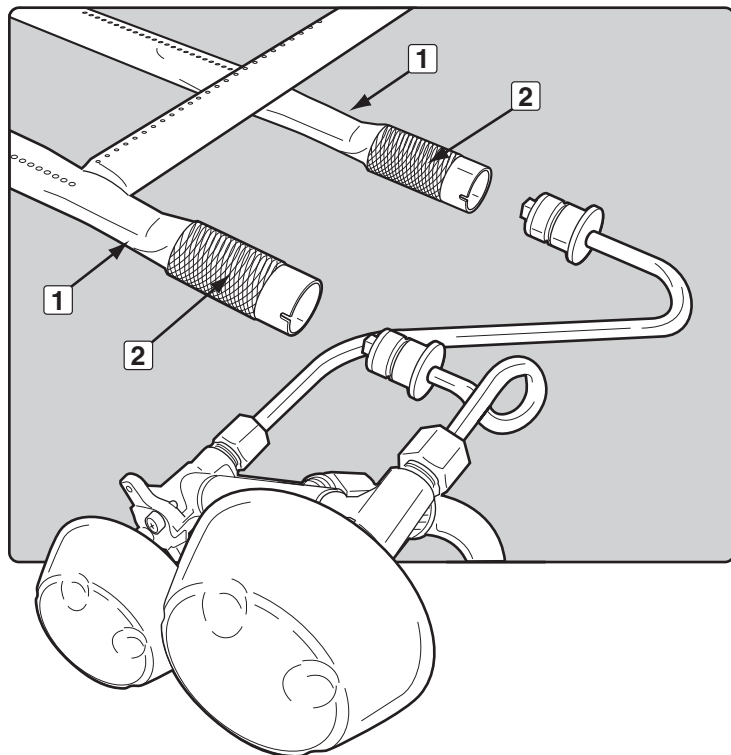
Le clapet à air du tube du brûleur est équipé d'une grille anti-araignées/insectes en acier inoxydable (2) pour empêcher les araignées et les autres insectes d'accéder au tube du brûleur à travers les ouvertures du clapet à air.

Nous vous recommandons d'inspecter la grille anti-araignées/insectes au moins une fois par an. Voir "Maintenance ANNUELLE." Inspectez et nettoyez également la grille anti-araignées/insectes si l'un des symptômes suivants survient :

- A) Une odeur de gaz est émise et en même temps les flammes du brûleur semblent jaunes et peu vigoureuses.
- B) Le grill n'atteint pas la température.
- C) Le grill ne chauffe pas de manière uniforme.
- D) Le brûleur ne s'allume pas.

⚠ DANGER

Le fait de ne pas corriger les symptômes indiqués ci-dessus risque de provoquer un incendie, susceptible d'entraîner une blessure grave voire un décès ainsi que des dégâts matériels. ♦



NETTOYAGE OU REMPLACEMENT DU TUBE DU BRULEUR

Vous aurez besoin d'un tournevis à tête plate.

- A) Votre barbecue à gaz Weber® doit être à l'ARRÊT et refroidi.
- B) FERMEZ le gaz à la source.
- C) Ouvrez le couvercle et retirez les grilles de cuisson.

Retrait du Tube du Brûleur

- A) Retirez la vis de ¼-20 qui maintient le tube du brûleur contre le boîtier de cuisson (1).
- B) Faites pivoter le brûleur externe à 90°. Faites glisser puis soulevez le brûleur pour l'éloigner de l'orifice du brûleur puis retirez-le du boîtier de cuisson.
- C) Répétez cette procédure pour le brûleur interne (2).

⚠ ATTENTION : Vous devez faire preuve de prudence lorsque vous retirez ou remettez en place les tubes du brûleur. Ne forcez pas ou ne pliez pas les conduites de gaz qui connectent les tubes du brûleur aux valves de commande (3).

Nettoyage du Tube du Brûleur

- A) Regardez à l'intérieur de chaque brûleur à l'aide d'une lampe torche (4).
- B) Nettoyez l'intérieur des brûleurs à l'aide d'un fil de fer (un cintre redressé fonctionnera) (5).
- C) Vérifiez et nettoyez les ouvertures des clapets à air sur les extrémités des brûleurs (6). Vérifiez et nettoyez les orifices des valves à la base des valves du brûleur (7). Utilisez une brosse métallique en acier pour nettoyer l'extérieur des brûleurs. Cette procédure est destinée à vous assurer que les ports du brûleur sont complètement ouverts.

⚠ ATTENTION : N'élargissez pas les ports du brûleur pendant que vous les nettoyez.

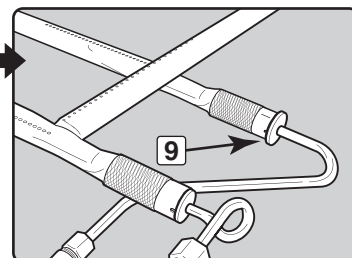
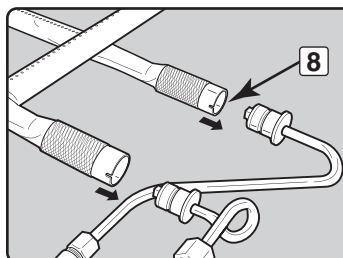
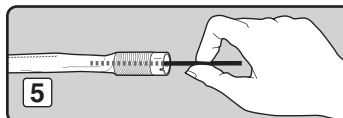
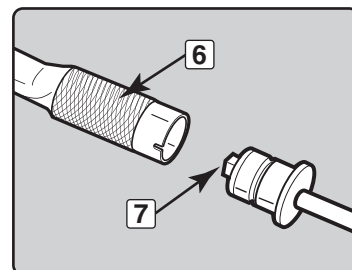
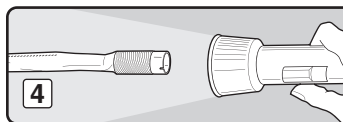
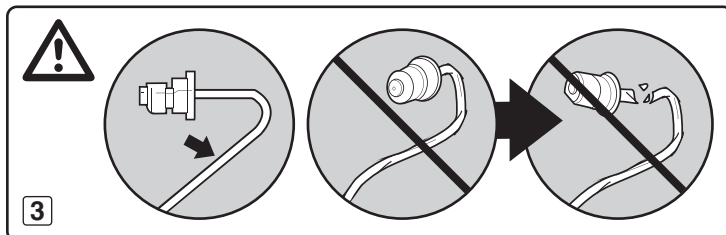
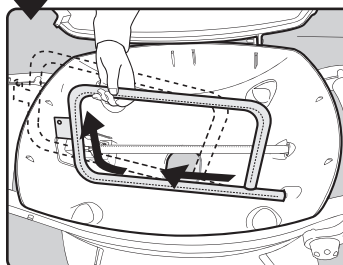
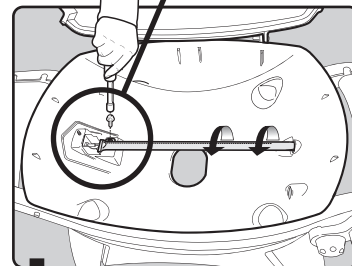
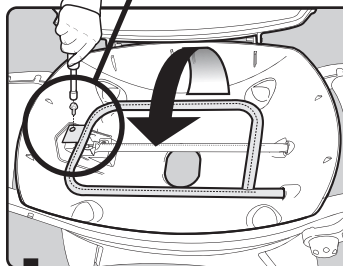
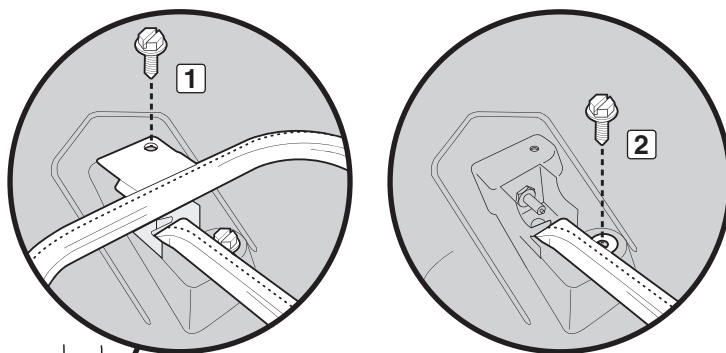
- D) Tapotez légèrement chaque brûleur pour faire sortir les débris et les impuretés du tube du brûleur. Une fois que les grilles anti-araignées/insectes et les brûleurs sont propres, remettez les brûleurs en place.

Réinstallation du Tube du Brûleur

- A) Pour remettre en place les tubes du brûleur, inversez les étapes du "Retrait du Tube du Brûleur" comme décrit précédemment. Vérifiez que l'assemblage est correct avant de fixer les tubes du brûleur en place.

⚠ ATTENTION : Les ouvertures des brûleurs (8) doivent être positionnées correctement au-dessus des orifices des valves (9).

⚠ MISE EN GARDE : Après avoir remis en place les brûleurs, les raccords de gaz devraient faire l'objet d'une détection des fuites avec une solution à base d'eau savonneuse avant toute utilisation du barbecue. Voir "DETECTER LES FUITES DE GAZ." ♦



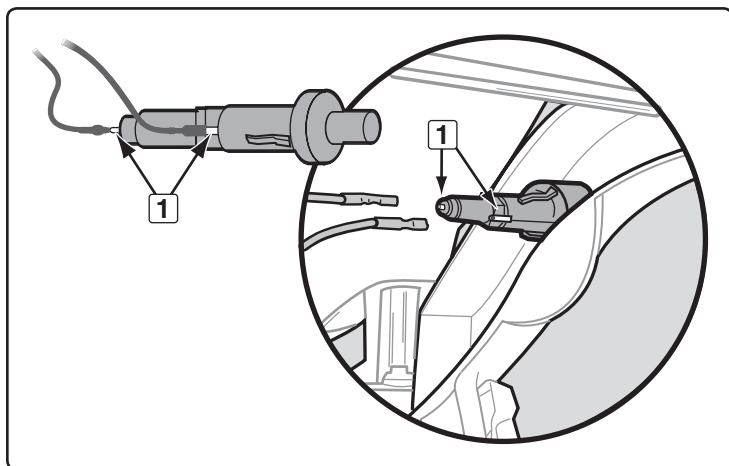
UTILISATION DU DISPOSITIF D'ALLUMAGE PAR BOUTON-POUSOIR (Q300)

Si le dispositif d'allumage par bouton-pousoir ne parvient pas à allumer le brûleur, assurez-vous de la présence d'un débit de gaz en tentant d'allumer vos brûleurs à l'aide d'une allumette. Voir "ALLUMAGE MANUEL." Si l'allumage avec une allumette réussit, le problème provient du dispositif d'allumage.

⚠ MISE EN GARDE : La totalité des commandes de gaz et des valves d'alimentation devrait être en position FERMÉE (OFF).

- Vérifiez que les deux câbles d'allumage sont correctement fixés aux électrodes de l'allumeur (1).
- Vérifiez que le bouton d'allumage s'enfonce, émet un déclic, et revient en position sortie.

Si le dispositif d'allumage ne parvient pas à allumer le brûleur, veuillez contacter le représentant du Service clientèle de votre région à l'aide des coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com. ♦



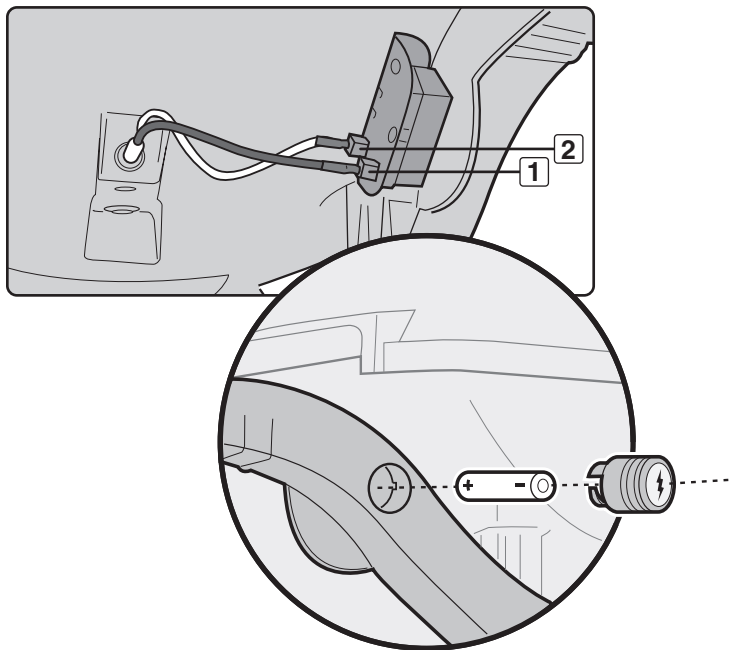
UTILISATION DU SYSTEME D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE (Q320)

Si le système d'allumage électronique ne parvient pas à allumer le brûleur, assurez-vous de la présence d'un flux de gaz en tentant d'allumer vos brûleurs à l'aide d'une allumette. Voir "ALLUMAGE MANUEL." Si l'allumage à l'aide d'une allumette réussit, le problème provient du système d'allumage électronique.

⚠ MISE EN GARDE : La totalité des commandes de gaz et des valves d'alimentation devrait être en position FERMEE.

- Vérifiez que les câbles noir (1) et blanc (2) sont correctement fixés aux électrodes de l'allumeur sur le module d'allumage.
- Vérifiez que la pile AAA (alcaline uniquement) est en bon état et qu'elle est installée correctement. Certaines piles sont entourées d'un plastique de protection. Ce plastique doit être retiré. Ne confondez pas ce plastique de protection avec l'étiquette de la pile.
- Assurez-vous que le bouton d'allumage électronique fonctionne en écoutant et en regardant pour détecter la présence d'étincelles au niveau du brûleur.

Si le Système d'allumage électronique ne parvient toujours pas à allumer le brûleur, contactez le représentant du Service clientèle de votre région à l'aide des coordonnées figurant sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com. ♦



MAINTENANCE ANNUELLE

Inspection et Nettoyage des Ecrans Pare-Araignées/Insectes

Pour inspecter les grilles anti-araignées/insectes, regardez au-dessous le plan de travail rabattable de droite derrière les boutons de commande. Si de la poussière ou des impuretés se trouvent sur les grilles, retirez les brûleurs pour nettoyer les grilles.

Brosser légèrement les écrans pare-araignées/insectes à l'aide d'une brosse en soies douce (par exemple, une vieille brosse à dents).

⚠ ATTENTION: Ne pas utiliser d'outils durs ou acérés. Ne pas déloger les écrans pare-araignées/insectes ou élargir le treillis des écrans.

Tapoter légèrement les brûleurs pour déloger les débris et la saleté des tubes. Une fois les écrans pare-araignées/insectes et les brûleurs nettoyés, remplacer les brûleurs.

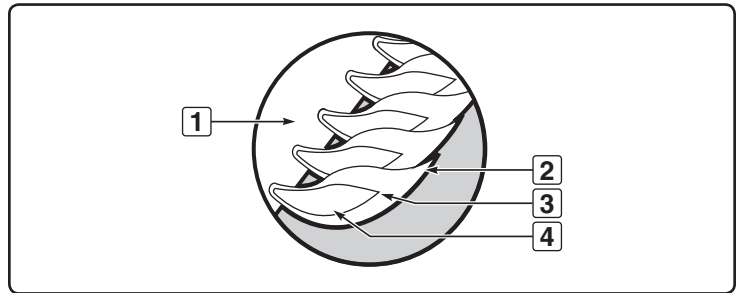
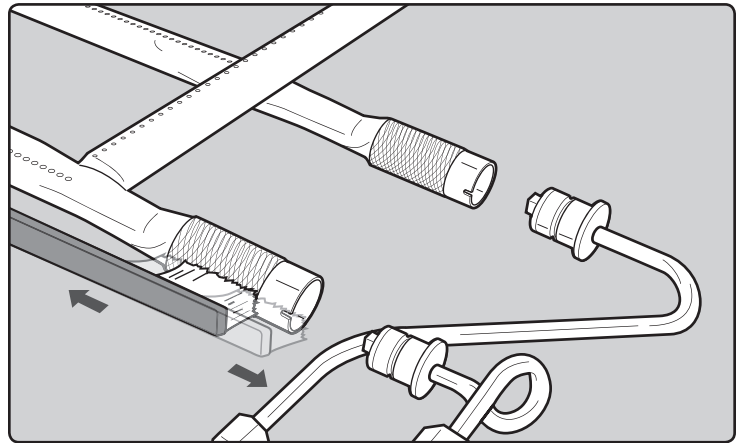
Si les écrans pare-araignées/insectes sont endommagés ou ne peuvent être nettoyés, veuillez contacter le Représentant du service client de votre région à l'aide des coordonnées disponibles sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com.

Aspect de la Flamme du Brûleur Principal

Le brûleur du barbecue à gaz Weber® a été réglé en usine pour le mélange correct d'air et de gaz. L'aspect correct de la flamme est représenté.

- A) Tube du brûleur (1)
- B) Les extrémités vacillent occasionnellement en jaune (2)
- C) Bleu clair (3)
- D) Bleu foncé (4)

Si les flammes ne semblent pas uniformes à travers le tube du brûleur, suivez les procédures de nettoyage du brûleur. ♦



⚠ ATTENTION : Ce produit a fait l'objet de tests de sécurité et est certifié pour une utilisation dans un pays particulier uniquement. Vérifiez la désignation de pays située sur le carton d'emballage.

Ces pièces peuvent contenir du gaz ou être des éléments dont la combustion produit du gaz. Veuillez consulter le Service clientèle de Weber-Stephen Products LLC pour des renseignements sur les pièces de rechange originales de Weber-Stephen Products LLC.

⚠ MISE EN GARDE : Ne tentez pas d'effectuer des réparations sur des éléments contenant du gaz ou sur des éléments dont la combustion produit du gaz sans contacter le service clientèle de Weber-Stephen Products LLC. Si vous ne suivez pas la présente Mise en garde relative au produit, vos actions risquent de provoquer un incendie ou une explosion entraînant des blessures physiques graves voire un décès ainsi que des dégâts matériels.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com[®]