



GAS GO-ANYWHERE® GRILL

12.25 inch
(32 cm)



- ⚠ **WARNING: FOR OUTDOOR USE ONLY.**
- ⚠ **ADVERTENCIA: SÓLO PARA USARSE AL AIRE LIBRE.**
- ⚠ **MISE EN GARDE : POUR UNE UTILISATION EN EXTERIEUR UNIQUEMENT.**

55395_022811

DANGERS AND WARNINGS

- ⚠ This grill is designed for outdoor use only. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death.
- ⚠ Do not leave infants, children, or pets unattended near a hot grill.
- ⚠ Do not attempt to move a hot grill.
- ⚠ Do not use grill within five feet of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to wood or treated wood decks, patios or porches.
- ⚠ Do not use grill unless all parts are in place.
- ⚠ Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the grill.
- ⚠ Discard used and empty fuel tanks in a safe place.
- ⚠ Store spare fuel tanks in a well ventilated area away from the barbecue.
- ⚠ Do not puncture or burn fuel tanks.
- ⚠ Always remove lid before lighting your grill.
- ⚠ Do not operate the grill if there is a gas leak present.
- ⚠ Do not use a flame to check for gas leaks.
- ⚠ Do not attempt to disconnect the regulator or any gas fitting while the unit is in operation.
- ⚠ Do not place barbecue grill on glass or a combustible surface, heat can be conducted through the legs of portable grills.
- ⚠ Do not enlarge orifice or burner ports when cleaning the valves or burner.
- ⚠ Do not use charcoal or lava rock in your gas barbecue grill.
- ⚠ Use the regulator that is supplied with the barbecue.
- ⚠ 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 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.
- ⚠ PROP 65 WARNING: Handling the brass material on this product exposes you to lead, a chemical known to the State of California to cause cancer, and birth defects and other reproductive harm. *Wash hands after handling this product.*

WARRANTY

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

Cooking grates	1 year
Flavorizer® bars	1 year
Stainless steel burner	1 year
Bowl and lid against rust / burn through	10 years
Nylon handles	10 years
All remaining parts	5 years

When assembled, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it. Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE AND RETURN THE WEBER LIMITED WARRANTY REGISTRATION CARD IMMEDIATELY.

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 to Weber-Stephen Products LLC, 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 repair or 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 Manual. 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 represents are binding on Weber.

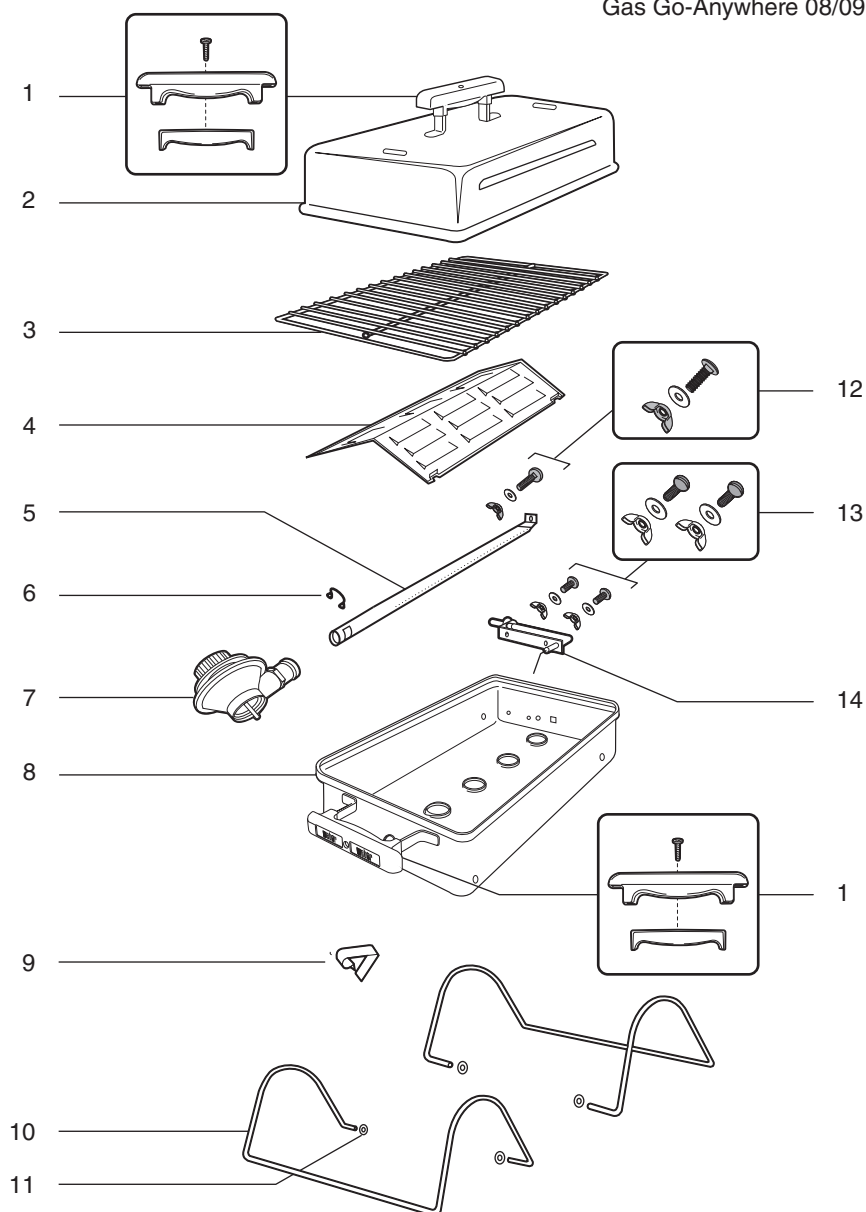
This Warranty applies only to products sold at retail and is applicable in the USA and Canada.

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

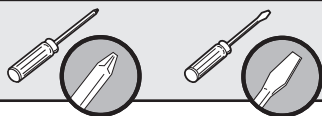
For replacement parts call:
1-800-446-1071

Visit www.weber.com®, select your country of origin, and register your grill today.

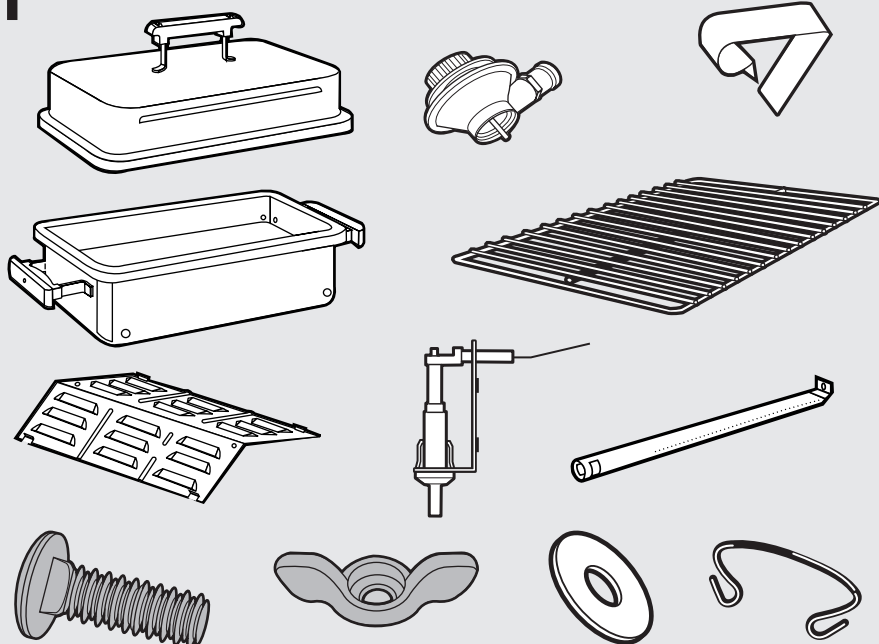
Gas Go-Anywhere 08/09



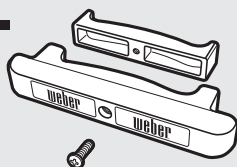
- | | |
|--|--|
| 1. Handle
Asa
Poignée | 8. Bottom unit
Unidad del fondo
Cuve inférieure |
| 2. Lid
Tapa
Couvercle | 9. Leg Lock
Seguro de la pata
Verrou des pattes |
| 3. Cooking Grate
Parrilla de cocción
Grille de cuisson | 10. Legs
Patas
Pattes |
| 4. Flavorizer® Bar
Barra Flavorizer®
Barre Flavorizer® | 11. Flat Washer
Arandela planta
Rondelle plate |
| 5. Burner Tube
Tubo del quemador
Tube de brûleur | 12. Burner Tube Hardware
Accesorios del tubo quemador
Matériel du tube de brûleur |
| 6. Retaining Clip
Borne de retención
Agrafe de retenue | 13. Igniter Hardware
Accesorios del encendedor
Matériel de l'allumeur |
| 7. Regulator Assembly
Ensamble del regulador
Régulateur | 14. Igniter
Encendedor
Allumeur |



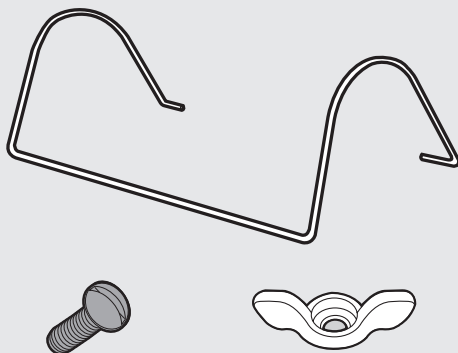
1-



3-



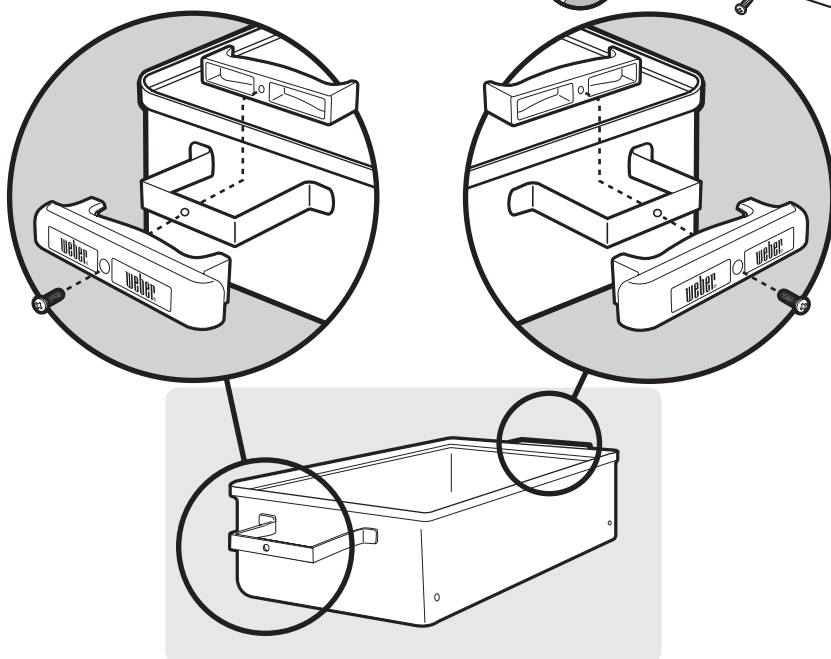
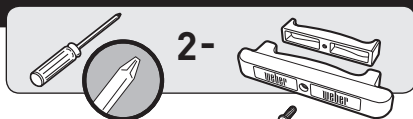
2-



6-



1



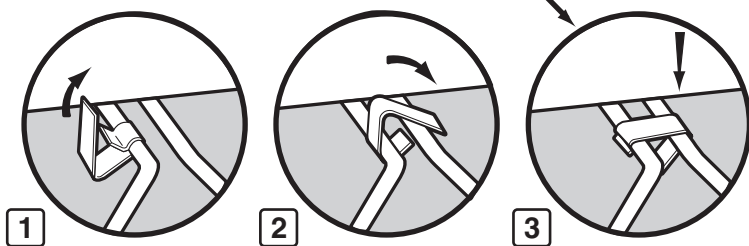
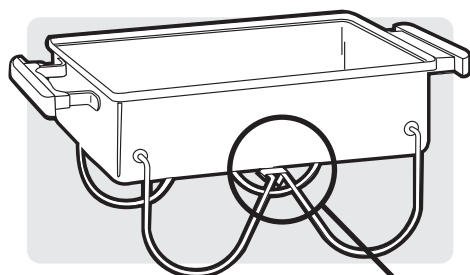
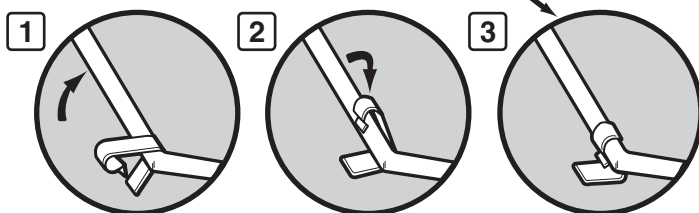
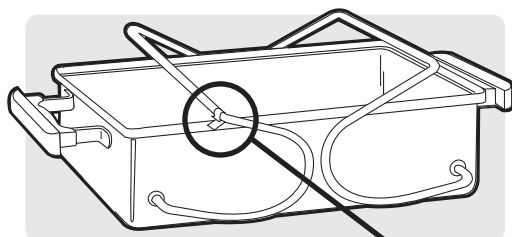
2

4-



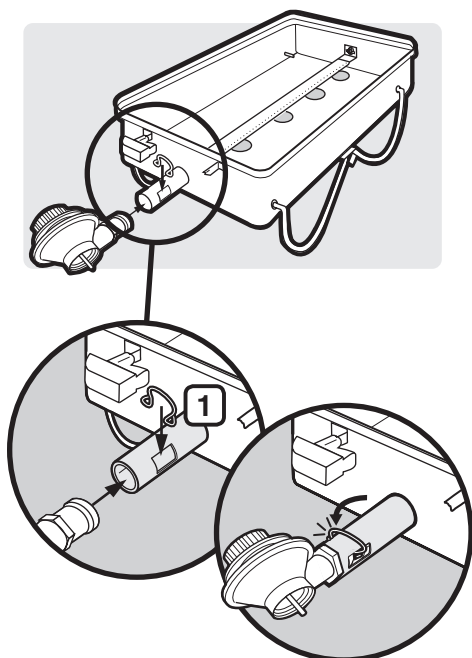
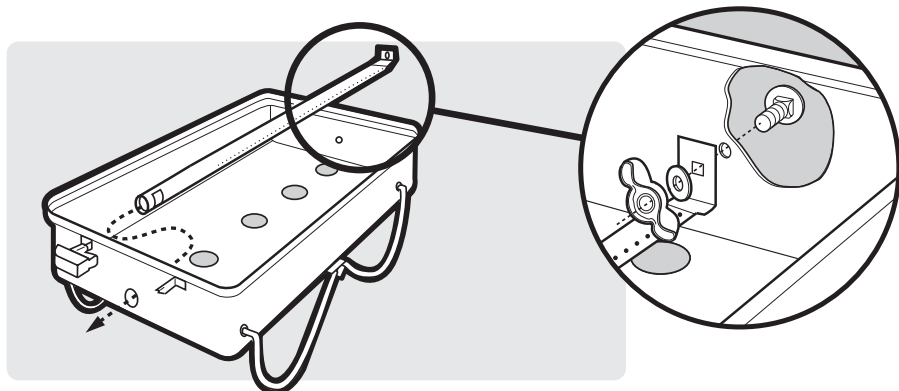
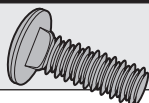
3

1-



4

1 -



⚠ WARNING

Do not use barbecue until retaining clip (1) is installed.

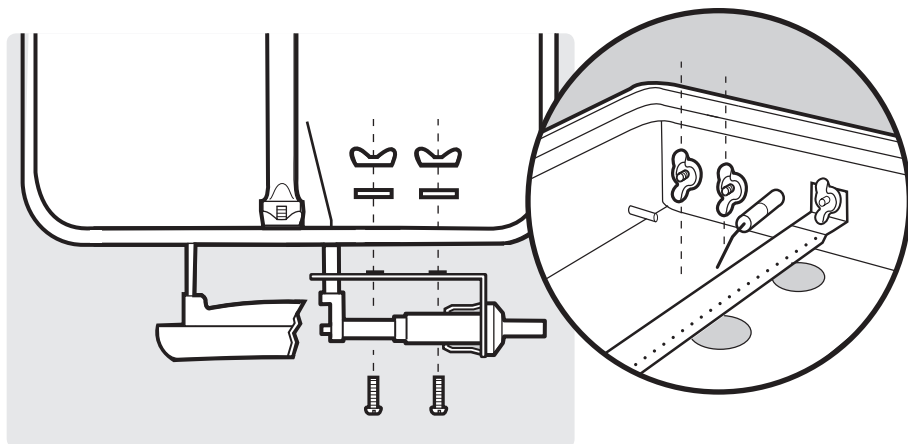
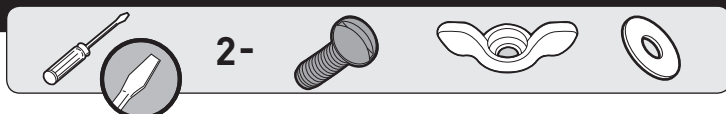
⚠ ADVERTENCIA

No utilice la barbacoa sin haber instalado antes el clip de retención (1).

⚠ MISE EN GARDE

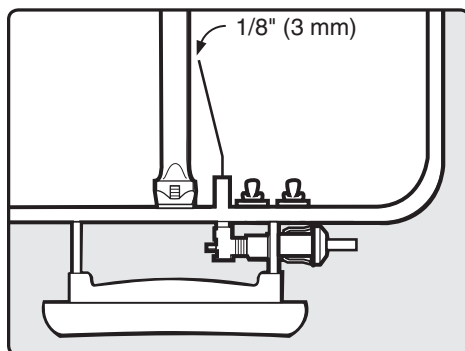
N'utilisez pas le barbecue tant que la pince de retenue (1) n'a pas été installée.

5



⚠ DANGER

Make sure the tip of the igniter wire is adjusted to the holes in the burner tube. If it is not adjusted properly, gas can accumulate in the barbecue while igniting the barbecue. Delayed ignition of the accumulated gas may occur. This will result in a fire or explosion which can cause serious bodily injury or death, and damage to property.



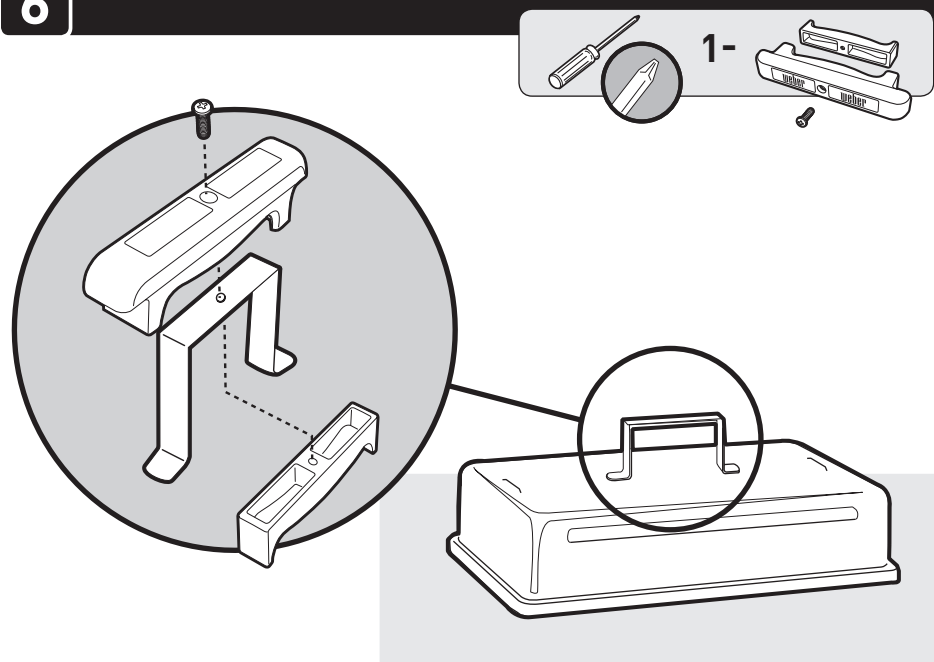
⚠ PELIGRO

Asegúrese que la punta del cable del encendedor esté ajustado a los orificios en el tubo del quemador. Si no está ajustado adecuadamente, se puede acumular gas en la parrilla mientras se enciende ésta. Puede ocurrir un encendido retrasado del gas acumulado. Esto provocará un incendio o explosión que puede ocasionarle serias lesiones en su cuerpo o la muerte y daños a la propiedad.

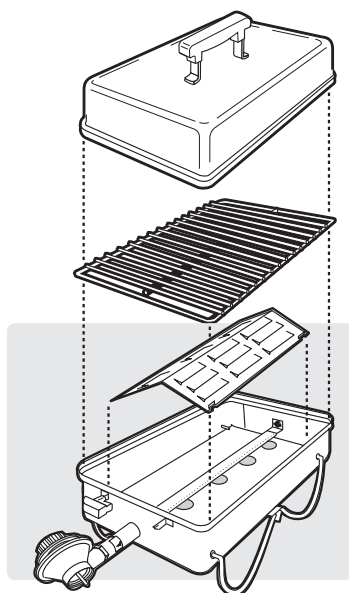
⚠ DANGER

Assurez-vous que l'embout du fil de l'allumeur soit assorti aux trous du tube du brûleur, à défaut de quoi le gaz risque de s'accumuler dans le barbecue lors de son allumage. L'allumage en différé du gaz accumulé risque alors de survenir, ce qui peut entraîner un incendie ou une explosion susceptible de causer de graves blessures ou même la mort, sinon des dommages matériels.

6



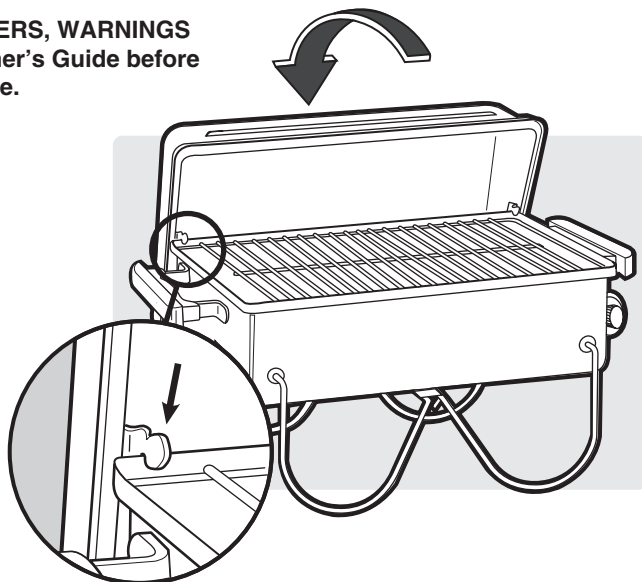
7



TO USE

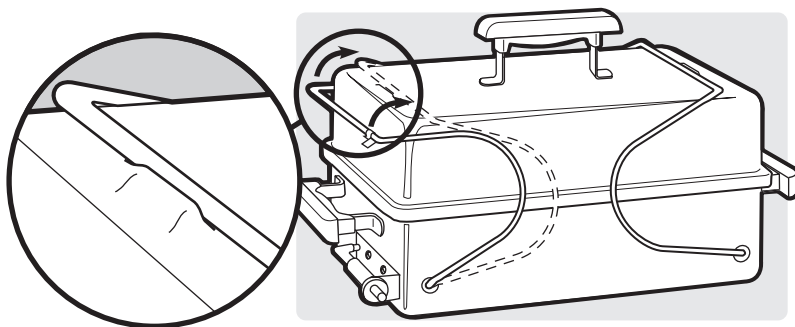
Pivot legs under grill and lock legs. The hooks on the inside of the lid allow it to rest on the edge of the bottom unit.

Read important DANGERS, WARNINGS and CAUTIONS in Owner's Guide before operating this barbecue.



TO SECURE FOR TRANSPORT

Put the lid on the bottom unit. Unlock legs and pivot them into the locked position up over the projections on the lid.



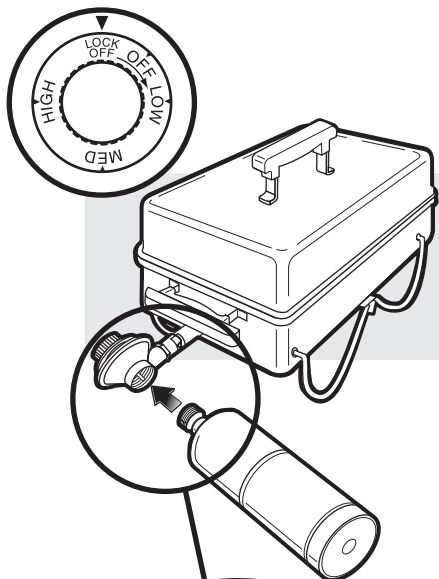
CONNECTING THE CYLINDER

Use propane cylinders with a capacity of 14.1oz or less. Use propane cylinders that are approximately 3 inches in diameter and 11 inches in length.

- A) Lubricate the threads of the regulator assembly with petroleum jelly.
- B) Make sure the burner control valve is in the LOCK/OFF position before attaching the propane cylinder. Valve closes by turning the knob clockwise to the LOCK/OFF position.
- C) Attach the propane cylinder to the grill by pushing the cylinder slightly while turning clockwise into the regulator. Turn until a snug fit is obtained.

You can purchase this cylinder in most camping, hardware, or plumbing stores.

Do not transport the grill with the cylinder attached.

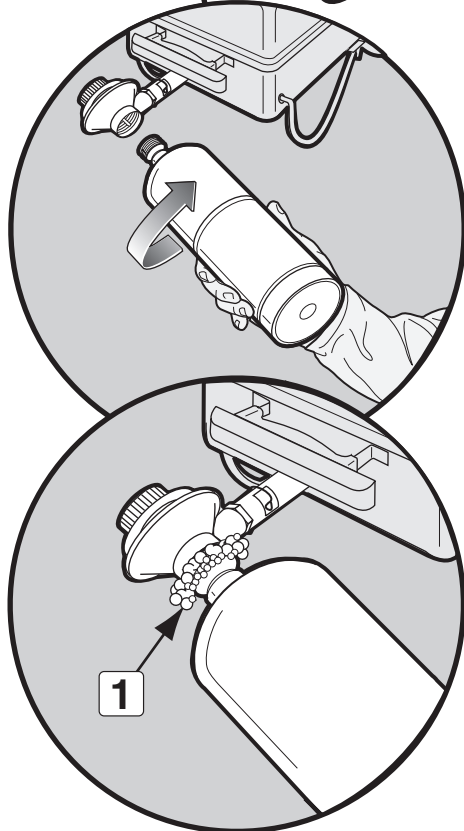


CHECK FOR GAS LEAKS

⚠ DANGER

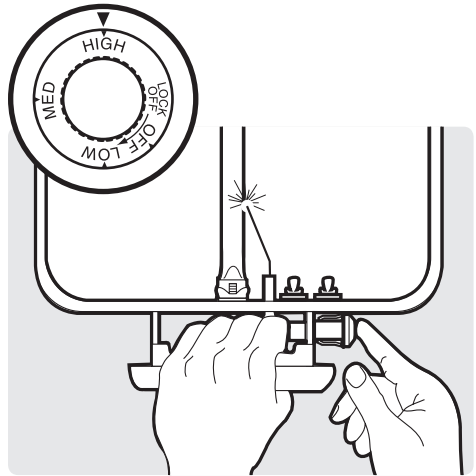
Do not use an open flame to check for gas leaks. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for leaks. This will result in a fire or explosion which can cause serious bodily injury or death, and damage to property.

- A) Check the connection **(1)** between the tank and the regulator for gas leaks. Mix a couple of tablespoons of liquid detergent with an equal amount of water.
- B) Be sure to leave the burner control valve in the LOCK/OFF position. Wet the connection with the soap solution and watch for bubbles. If bubbles form or if a bubble grows, there is a leak.
- C) If there is a leak, check the fitting, make sure it is tight, recheck the connections.
- D) Check for gas leaks each time you disconnect or connect the gas supply.



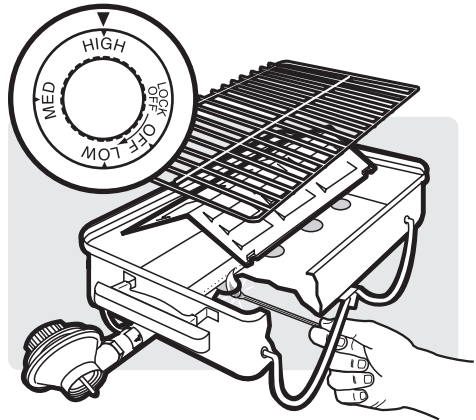
LIGHTING YOUR GAS GRILL

- ⚠ **WARNING:** Always remove the lid before lighting your grill.
- A) Push down the burner control valve and turn counter-clockwise to HIGH.
- B) Hold the handle of the bottom unit while pushing the igniter button 2 or 3 times.
- C) Check to see if the burner is lit by looking through the viewing hole in the Flavorizer® Bar.
- ⚠ **WARNING:** If burner does not light, turn burner control valve OFF, wait 5 minutes for the gas to clear, then try again.



MANUAL LIGHTING

- A) Light a match and hold it in one of the four holes in the bottom of the grill.
- B) Push down burner control valve and turn counter-clockwise to HIGH.
- C) Check to see if the burner is lit by looking through the viewing hole in the Flavorizer® Bar.
- ⚠ **WARNING:** If burner does not light, turn burner control valve OFF, wait 5 minutes for the gas to clear, then try again.



EASY GAS GRILL CARE

Your gas grill is equipped with the advanced Flavorizer® System that eliminates messy, grease-collecting lava rocks. Gas grill care (and delicious gas grill cooking) was never easier. Follow these easy steps frequently:

- While lid is warm, wipe inside with paper towels to prevent grease build-up.
- After cooking, burn grease residue off by turning burner control valve to HIGH for several minutes with the lid in place.
- Do not wash cooking grate after each use. Simply loosen residue with a suitable stainless steel bristle brush or crumpled aluminum foil. Then wipe with paper towels.

Thoroughly clean your gas grill at least once a year.

IT'S EASY TO DO:

- A) Remove cooking grate and Flavorizer® Bar.
- B) Remove tubular burner before cleaning (refer to Assembly Instruction sheet). To remove: Take out burner clip and remove valve assembly. Remove wing nut and lock washer (on opposite end inside unit). Lift tubular burner up and slide out of grill.
- C) Wash with a mild detergent and water. Rinse well. Wash Flavorizer® Bar and cooking grate with warm soapy water. Rinse, then wipe dry with a paper towel.
- D) Reinstall tubular burner, Flavorizer® Bar, and cooking grate.
- E) Check for gas leaks before operating.

- ⚠ Este asador está diseñado únicamente para su uso al aire libre. En caso de utilizarse en lugares cerrados, se acumularán emanaciones tóxicas que pueden ocasionar lesiones graves e incluso la muerte.
- ⚠ No deje a niños o animales sin vigilancia cerca de un asador caliente.
- ⚠ No intente mover un asador caliente.
- ⚠ No utilice el asador a menos de 5 pies de distancia de materiales inflamables. Entre los materiales inflamables se encuentran terrazas, balcones de madera o madera tratada, patios o porches.
- ⚠ Antes de utilizar el asador, asegúrese de que todas las piezas están colocadas en su sitio.
- ⚠ Procure no llevar ropa con mangas amplias mientras enciende o utiliza el asador.
- ⚠ Deseche los tanques de combustible usados y vacíos en un lugar seguro.
- ⚠ Almacene los tanques de combustible sobrantes en un lugar bien aireado y alejados del asador.
- ⚠ No perfore ni arroje al fuego los tanques de combustible.
- ⚠ Siempre retire la tapa antes de encender el asador.
- ⚠ Nunca encienda el asador si existe una fuga de gas.
- ⚠ Nunca utilice fuego para verificar si hay fugas de gas.
- ⚠ Nunca intente desconectar el regulador ni ningún otro dispositivo de gas mientras funciona la unidad.
- ⚠ Nunca coloque el asador sobre una superficie de vidrio o combustible ya que pueden conducir el calor por las patas de los asadores portátiles.
- ⚠ Nunca agrande un orificio ni los puertos del quemador al limpiar las válvulas o el quemador.
- ⚠ Nunca utilice carbón ni roca volcánica en el asador de gas.
- ⚠ Utilice el regulador que viene incluido con el asador.
- ⚠ el estado de california indica que los derivados de la combustión producidos al utilizar este producto contienen sustancias químicas que producen cáncer, defectos al nacimiento, u otros daños al sistema reproductivo.
- ⚠ 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.)*

Weber-Stephen Products LLC (Weber) por este medio garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de este asador Weber® Gas Go-Anywhere® que el mismo estará libre de defectos en el material y en la mano de obra desde la fecha de la compra, así:

Parrillas de cocción	1 año
Barras Flavorizer®.....	1 año
Quemador de acero inoxidable.....	1 año
Tazón y tapa contra moho o quemaduras	10 años
Asas de nilón.....	10 años
Todas las demás partes.....	5 años

Cuando se ensamblan y operan de acuerdo con las instrucciones impresas que se adjuntan. Weber puede solicitar una prueba razonable de la fecha de su compra. POR LO TANTO, USTED DEBE CONSERVAR SU RECIBO DE LA VENTA O FACTURA Y DEVOLVER INMEDIATAMENTE LA TARJETA DE REGISTRO DE LA GARANTÍA LIMITADA DE WEBER.

Esta Garantía limitada se limitará a la reparación o reemplazo de partes que se pruebe que estén defectuosas en circunstancias normales de uso y servicio, y que de acuerdo con el examen indiquen, a satisfacción de Weber, que tienen defecto. Antes de devolver cualquier parte a Weber-Stephen Products LLC, comuníquese con el Representante de Servicio al cliente de su región, por medio de la hoja de información de contacto que se proporciona con este manual. Si Weber confirma el defecto y aprueba el reclamo, Weber elegirá reparar o reemplazar dichas partes sin costo alguno. Si se le solicita devolver partes defectuosas, los costos por transporte se pagarán por anticipado. Weber devolverá las partes al comprador por medio de flete o franco de porte pagado previamente.

Esta Garantía limitada no cubre ningún desperfecto o dificultades de funcionamiento debido a accidentes, abuso, mal uso, alteración, aplicación inadecuada, vandalismo, instalación inadecuada o mantenimiento o servicio inadecuados, o errores al realizar el mantenimiento normal y de rutina, incluyendo, pero sin limitar a, daños ocasionados por insectos dentro de los tubos del quemados, como se explica en este Manual del propietario. El deterioro o daño debido a condiciones extremas de clima tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados, decoloración debido a la exposición a químicos ya sea directamente o en la atmósfera, no los cubre esta Garantía limitada.

No existen otras garantías expresas además de las establecidas aquí, y cualquier garantía aplicable implícita de comerciabilidad y conveniencia se limitan con relación a la duración del periodo de cobertura de esta Garantía limitada expresa por escrito. Algunas regiones no permiten la limitación sobre la duración de una garantía implícita, de manera que esta limitación no es aplicable para usted.

Weber no se responsabiliza por cualquier daño especial, indirecto o consecuente. Algunas regiones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de manera que esta limitación o exclusión no es aplicable para usted.

Weber no autoriza a ninguna persona o empresa a asumir en su nombre cualquier otra obligación o responsabilidad relacionada con la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de este equipo, y las mismas no representan ninguna obligación para Weber.

Esta garantía se aplica solamente a los productos vendidos en la venta al por menor.

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

Para partes de repuesto llame a:
1-800-446-1071
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

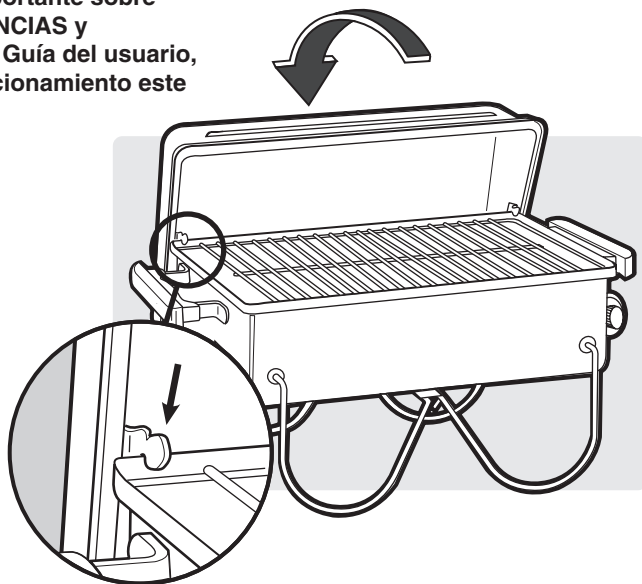
Para partes de repuesto llame a:
(52) (33) 3615-0736
www.weber.com®

Visite www.weber.com®, seleccione su país de origen y registre su barbacoa hoy.

PARA USAR

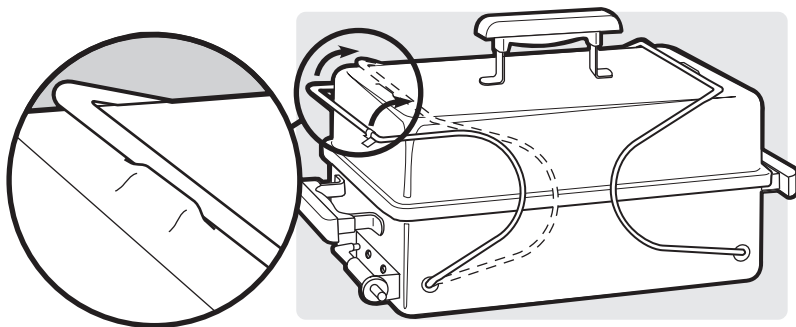
Gire las patas debajo del asador y asegúrelas.
Los ganchos en la parte interna de la tapa le permiten descansar en el borde de la unidad del fondo.

Lea la información importante sobre PELIGROS, ADVERTENCIAS y PRECAUCIONES en la Guía del usuario, antes de poner en funcionamiento este asador.



PARA ASEGURAR EL TRANSPORTE

Coloque la tapa sobre la unidad inferior.
Desenganche las patas y gírelas a la posición de anclaje sobre las protuberancias de la tapa.



CONEXIÓN DEL CILINDRO

Utilice cilindros de propano con una capacidad de 14.1 oz o menos. Utilice cilindros de propano que midan aproximadamente 3 de diámetro y 11 de longitud.

- Lubrique las hebras del ensamble del regulador con vaselina.
- Asegúrese de que la válvula de control del quemador esté en la posición LOCK/OFF (seguro/apagado) antes de conectar el cilindro de propano. La válvula se cierra al girar la perilla en dirección de las agujas del reloj hacia la posición LOCK/OFF (seguro/apagado).
- Conecte el cilindro de propano al asador al empujar levemente el cilindro mientras gira en dirección de las agujas del reloj dentro de regulador. Gire hasta obtener un ajuste ceñido.

Puede comprar este cilindro en la mayoría de las tiendas de artículos de camping, ferreterías o fontanerías.

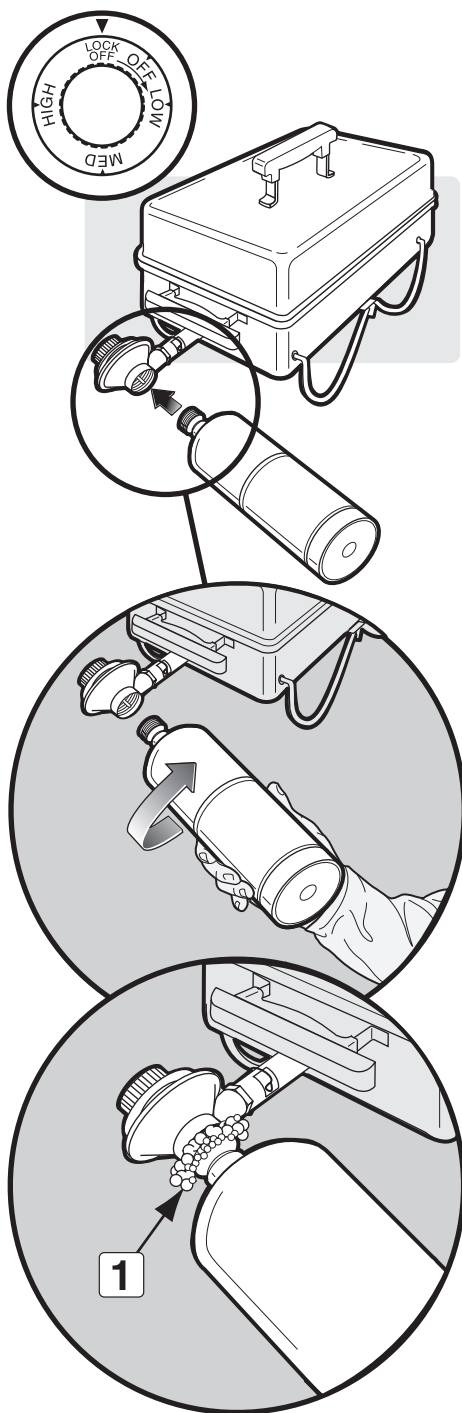
No transporte la barbacoa con el cilindro conectado a la misma.

VERIFICACIÓN DE FUGAS DE GAS

⚠ PELIGRO

No utilice llamas al aire libre para revisar las fugas de gas. Asegúrese de que no existan chispas o llamas al aire libre en el área en donde revisa si hay fugas. Esto provocará un incendio o una explosión que puede ocasionar serias lesiones corporales o la muerte, y daños a la propiedad.

- Revise la conexión (1) entre el depósito y el regulador para ver si hay fugas de gas. Mezcle un par de cucharadas de detergente líquido con una cantidad igual de agua.
- Asegúrese de dejar la válvula de control del quemador en la posición LOCK/OFF (seguro/apagado). Moje la conexión con la solución de jabón y observe si aparecen burbujas. Si se forman burbujas o si una burbuja crece, existe una fuga.
- Si existe una fuga, revise el empalme, asegúrese de que esté apretado, revise de nuevo las conexiones.
- Revise si hay fugas de gas cada vez que desconecte o conecte el suministro de gas.

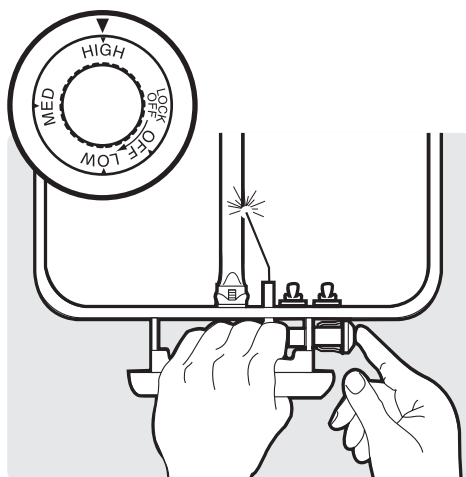


ENCENDIDO DEL ASADOR DE GAS

⚠ ADVERTENCIA: Siempre retire la tapa antes de encender su asador.

- Empuje hacia abajo la válvula de control del quemador y gírela en dirección contraria de las agujas del reloj hacia HIGH.
- Sostenga el asa de la unidad del fondo mientras presiona el botón del encendedor dos o tres veces.
- Revise para ver si el quemador está encendido mirando a través del orificio de visualización en la Barra Flavorizer®.

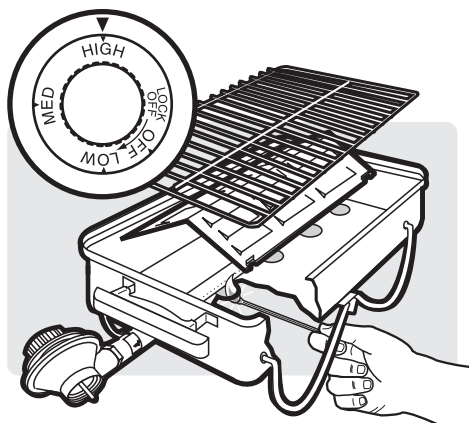
⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no enciende, coloque en OFF la válvula de control de quemador, espere cinco minutos para que ya no haya gas, e intente de nuevo.



ENCENDIDO MANUAL

- Encienda un fósforo y manténgalo en uno de los cuatro orificios en el fondo del asador.
- Presione la válvula de control del quemador y gírela en dirección contraria de las agujas del reloj hacia HIGH.
- Revise para ver si el quemador está encendido mirando a través del orificio de visualización en la Barra Flavorizer®.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no enciende, coloque en OFF la válvula de control de quemador, espere cinco minutos para que ya no haya gas, e intente de nuevo.



CUIDADOS PARA EL ASADOR DE GAS

Su asador de gas está equipado con el avanzado Sistema Flavorizer® que elimina esas sucias rocas volcánicas llenas de grasa. Limpiar el asador de gas (y asar deliciosos platos) nunca ha sido una tarea fácil. Siga estos sencillos pasos con frecuencia:

- Cuando la tapa esté caliente, frótela con toallas de papel para evitar que se acumule la grasa.
- Luego de cocinar, queme los residuos de grasa. Deberá girar la válvula de control del quemador a la posición HIGH durante varios minutos con la tapa colocada.
- No lave la parrilla de cocción luego de cada uso. Simplemente afloje los residuos con un cepillo de cerdas de acero inoxidable adecuado o papel de aluminio. Luego frótela con toallas de papel.

Una vez al año, realice una limpieza profunda del asador de gas.

ES FÁCIL:

- A) Retire la parrilla de cocción y la barra saborizante Flavorizer®.
- B) Retire el quemador tubular antes de realizar la limpieza (remítase a la hoja de Instrucciones de Montaje).
Para retirar: Retire el broche del quemador y retire el montaje de la válvula. Retire la tuerca de mariposa y la arandela de seguridad (en el extremo opuesto dentro de la unidad). Levante el quemador tubular y deslícelo para sacarlo de la parrilla.
- C) Lave con detergente suave y agua. Enjuague abundantemente. Lave la barra saborizante Flavorizer® y la parrilla de cocción con agua y jabón. Enjuague, luego séquela con toalla de papel.
- D) Reinstale el quemador tubular, la barra saborizante Flavorizer®, y la parrilla de cocción.
- E) Revise si hay fugas de gas cada vez que desconecte o conecte el suministro de gas.

- ⚠ Ce barbecue est conçu pour être utilisé uniquement à l'extérieur. À l'intérieur, des fumées toxiques s'accumuleraient et pourraient provoquer des blessures graves, voire mortelles.
- ⚠ Ne laissez pas de bébés, d'enfants ou d'animaux sans surveillance près d'un barbecue chaud.
- ⚠ Ne tentez pas de déplacer un barbecue chaud.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue d'une distance moins de cinq pieds des matériaux combustibles. Ceux-ci incluent, mais ne sont pas limités au bois ou aux ponts de bois traités, les patios ou les vérandas.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue si toutes ses pièces ne sont pas en place.
- ⚠ Ne portez pas de vêtements avec des manches larges et flottantes lors de l'allumage et de l'utilisation du barbecue.
- ⚠ Se débarrasser des réservoirs à carburant vides et usagés dans un lieu sûr.
- ⚠ Mettre en réserve, les réservoirs à carburant, dans une zone bien aérée loin du gril.
- ⚠ Ne crevé ou ne brûlé pas les réservoirs à carburant.
- ⚠ Enlevez toujours le couvercle avant d'allumer votre gril.
- ⚠ N'utilisez pas le gril si il y a des fuites de gaz.
- ⚠ N'utilisez pas une flamme pour vérifier une fuite de gaz.
- ⚠ N'essayez pas de débrancher le régulateur ou aucun ajustage de précision de gaz tandis que l'unité est en fonction.
- ⚠ Ne placez pas le gril sur le verre ou sur une surface combustible, la chaleur peut être conduite par les jambes des grils portatifs.
- ⚠ N'agrandissez pas les orifices ou les ports du brûleur en nettoyant les soupapes ou le brûleur.
- ⚠ N'utilisez pas les roches volcaniques ou le charbon dans votre gril à gaz.
- ⚠ Utilisez le régulateur qui est fourni avec le gril.
- ⚠ Les sous-produits de combustion fabriqués en utilisant ce produit contiennent des produits chimiques connus à l'état de la Californie pour causer le cancer, les défauts de naissance, ou à d'autre mal au reproduction.
- ⚠ 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 Avertissement : Le fait de manipuler le matériau en laiton du produit vous expose au plomb, une matière qui selon l'Etat de Californie provoque des cancers, des pathologies congénitales ou d'autres pathologies similaires. (N'oubliez pas de vous laver les mains avant de manipuler ce produit.)

Weber-Stephen Products LLC (Weber) garantit le gril Go-Anywhere® au gaz de Weber® contre tout vice de matériaux et de fabrication à compter de leur date d'achat par l'ACQUÉREUR INITIAL, lorsque l'appareil fait l'objet d'une installation et d'un fonctionnement conformes aux instructions d'accompagnement écrites, en l'occurrence :

Les grilles de cuisson.....	1 an
Les Barres Flavorizer®	1 an
Le brûleur en acier inoxydable	1 an
Le foyer et le couvercle contre	
la rouille et les brûlures perforantes	10 ans
Les poignées en nylon	10 ans
Toutes les pièces restantes.....	5 ans

Weber peut cependant exiger de l'acquéreur une preuve d'achat en bonne et due forme. CE DERNIER DOIT PAR CONSÉQUENT CONSERVER SON REÇU DE CAISSE OU SA FACTURE ET RETOURNER IMMÉDIATEMENT LA FICHE D'ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE LIMITÉE WEBER.

La présente garantie limitée ne s'applique qu'à la réparation ou au remplacement des pièces jugées défectueuses dans des conditions d'usage et d'entretien normales et considérées comme telles par Weber après examen. Avant de retourner des pièces à Weber-Stephen Products LLC, communiquez avec le conseiller du service à la clientèle de votre localité dont les coordonnées apparaissent sur la fiche de renseignements de votre guide d'utilisation. Après certification de la défectuosité et approbation de la demande d'indemnité, Weber s'engage à réparer ou à remplacer sans frais les pièces en question. Si on vous demande de retourner les pièces défectueuses, vous devez toutefois régler d'avance les frais de transport. Weber s'engage pour sa part à retourner les pièces à l'acquéreur à ses frais.

La présente garantie limitée ne couvre pas les pannes ou les défectuosités de fonctionnement résultant d'un accident, d'un mauvais usage, d'un usage abusif, d'une modification, d'un acte de vandalisme, d'une installation inadéquate, d'un entretien ou d'une réparation inappropriés ou d'une négligence découlant de l'inexécution d'un entretien normal et périodique, y compris les dommages dus aux insectes à l'intérieur des tubes du brûleur. Les dommages survenus par suite d'intempéries graves comme la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades ou par suite d'une décoloration occasionnée par une exposition directe ou indirecte (par contact avec l'atmosphère) aux produits chimiques ne sont pas couverts par la présente garantie limitée.

Il n'existe aucune autre garantie expresse, sauf celle établie dans les présentes, et toutes les garanties implicites concernant la qualité marchande et l'aptitude à l'emploi ne valent que pendant la période de couverture de la présente garantie expresse limitée. Étant donné que certaines régions n'autorisent aucune restriction quant à la durée d'une garantie implicite, il se peut que cette limitation ne s'adresse pas à vous.

Weber ne doit en aucun cas être tenue responsable des dommages particuliers, indirects ou accessoires. Étant donné que certaines régions n'autorisent aucune exclusion ou limitation quant aux dommages indirects ou accessoires, il se peut que cette exclusion ou que cette limitation ne s'adresse pas à vous.

Weber n'autorise aucune personne ni aucune société à assumer pour son compte toute autre obligation ou responsabilité se rapportant à la vente, à l'installation, à l'usage, à l'enlèvement, au retour ou au remplacement de son équipement. Weber ne se sent donc aucunement liée aux intermédiaires en question.

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
Product Registration
P.O. Box 40530
Burlington, ON L7P 4W1

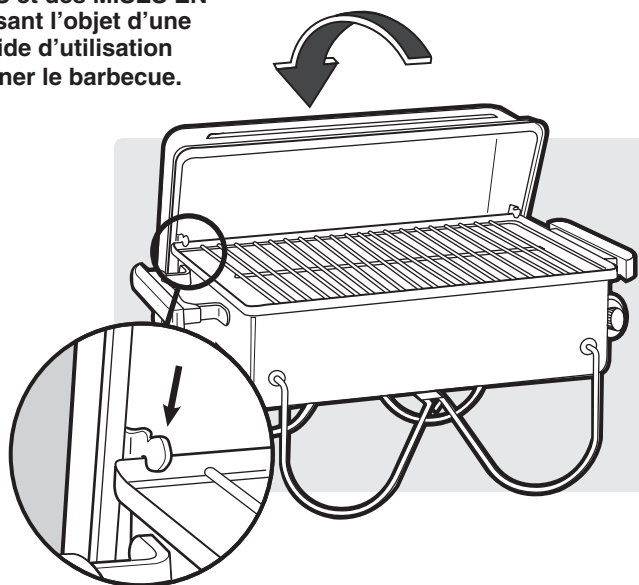
Pour des pièces de rechange, appelez le :
1-800-265-2150
www.weber.com®

Connectez-vous sur www.weber.com®, sélectionnez votre pays d'origine, et enregistrez votre grill aujourd'hui.

UTILISATION

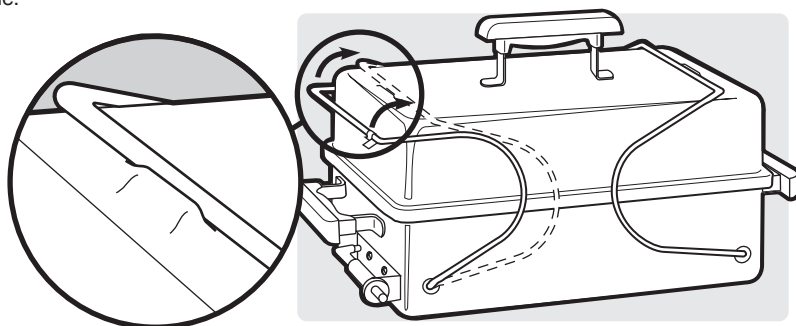
Faites pivoter les pattes sous le grill et verrouillez-les. Les crochets situés à l'intérieur du couvercle permettent à ce dernier de reposer sur le rebord de la cuve inférieure.

Prenez connaissance des DANGERS, des AVERTISSEMENTS et des MISES EN GARDE importants faisant l'objet d'une description dans le guide d'utilisation avant de faire fonctionner le barbecue.



FIXATION AUX FINS DE TRANSPORT

Mettez le couvercle sur la cuve inférieure, déverrouillez les pattes et faites-les pivoter en position de verrouillage par-dessus les saillies du couvercle.



RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE

Utilisez des bouteilles de propane d'une capacité maximale de 400 grammes (14.1 oz). Utilisez des bouteilles de propane d'environ 8 cm (3 po) de diamètre et 28 cm (11 po) de long.

- Lubrifiez les filets du régulateur avec de la gelée de pétrole.
- Assurez-vous que le robinet de réglage du brûleur soit en position d'arrêt-verrouillage (LOCK/OFF) avant de fixer la bouteille de gaz propane. Le robinet se ferme en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre par rapport à la position d'arrêt-verrouillage (LOCK/OFF).
- Fixez la bouteille de gaz propane au grill en la poussant légèrement alors que vous l'insérez dans le régulateur en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Vissez jusqu'à ce que vous obteniez un ajustement serré.

Vous pouvez acheter cette bouteille dans la plupart des boutiques de camping, de matériel ou de plomberie.

Ne transportez pas le grill avec la bouteille fixée.

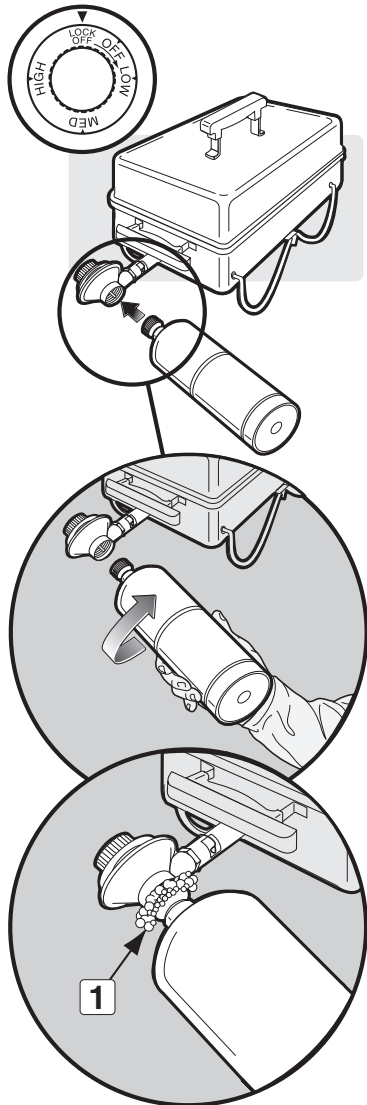
VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ

⚠ DANGER

Ne vous servez pas d'une flamme nue aux fins de vérification des fuites de gaz. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'étincelles ou de flammes nues à proximité de l'appareil lors du contrôle des fuites, afin d'éliminer les risques d'incendie ou d'explosion susceptible d'occasionner des blessures graves ou même la mort, sinon des dommages matériels.

- Vérifiez le raccord (1) reliant le réservoir au régulateur afin d'y déceler des fuites de gaz. Mélangez environ deux cuillerées à table de détergent liquide à une quantité égale d'eau.
- Soyez certain de laisser le robinet de réglage du brûleur en position d'arrêt-verrouillage (LOCK/OFF). Mouillez le raccord avec l'eau savonneuse et surveillez l'apparition de bulles d'air. S'il y a formation ou gonflement de bulles, il y a une fuite.

- En présence d'une fuite, examinez le raccord, veillez à ce qu'il soit bien vissé, puis vérifiez de nouveau le mode de raccordement.
- Recherchez des fuites chaque fois que vous procédez au branchement ou au débranchement de l'alimentation du gaz.

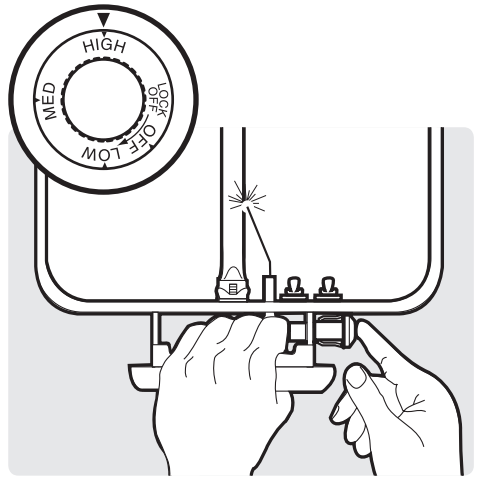


ALLUMAGE DU GRIL À GAZ

⚠ AVERTISSEMENT: Enlevez toujours le couvercle avant l'allumage du gril.

- A) Enfoncez le robinet de réglage du brûleur et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à feu élevé (HIGH).
- B) Tenez la poignée de la cuve inférieure tout en poussant le bouton d'allumage à deux ou trois reprises.
- C) Vérifiez si le brûleur s'allume en regardant par le trou d'observation de la Barre Flavorizer®.

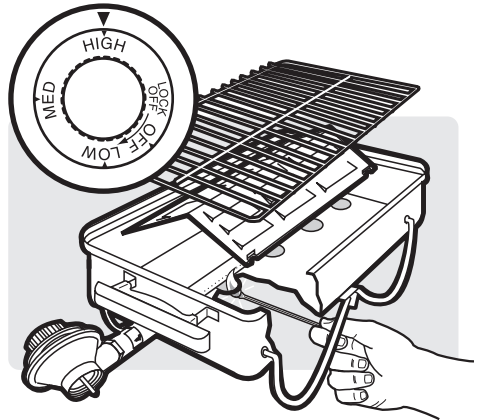
⚠ AVERTISSEMENT: Si le brûleur ne s'allume pas, fermez le robinet de réglage en le mettant en position d'arrêt (OFF), attendez cinq minutes que le gaz s'évapore, puis essayez de nouveau.



ALLUMAGE MANUEL

- A) Frottez une allumette et tenez-la dans un des quatre trous de la cuve inférieure du gril.
- B) Enfoncez le robinet de réglage du brûleur et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à feu élevé (HIGH).
- C) Vérifiez si le brûleur s'allume en regardant par le trou d'observation de la Barre Flavorizer®.

⚠ AVERTISSEMENT: Si le brûleur ne s'allume pas, fermez le robinet de réglage en le mettant en position d'arrêt (OFF), attendez cinq minutes que le gaz s'évapore, puis essayez de nouveau.



ENTRETIEN DU GRIL À GAZ

- Alors que le couvercle est chaud, essuyez l'intérieur de l'appareil avec du papier essuie-tout afin d'empêcher l'accumulation de graisse.
- Après la cuisson, brûlez les résidus de graisse en tournant le robinet de réglage du brûleur à feu élevé (HIGH) pendant plusieurs minutes et en maintenant le couvercle en place.
- Il n'est pas nécessaire de laver la grille de cuisson après chaque usage. Il suffit d'en détacher les résidus au moyen d'une brosse en acier inoxydable adaptée ou de papier d'aluminium froissé, puis d'en essuyer l'excédent avec du papier essuie-tout.

Nettoyez à fond le grill à gaz au moins une fois par année.

- A) Retirez la grille de cuisson et la Barre Flavorizer®.
- B) Enlevez le brûleur tubulaire avant de le nettoyer (reportez-vous aux instructions d'assemblage). Pour ce faire, défaites l'agrafe de retenue et sortez le régulateur. Enlevez l'écrou à oreilles, la rondelle et le boulon (situés à l'intérieur de l'appareil, du côté opposé). Soulevez le brûleur tubulaire et sortez-le du grill en le faisant glisser.
- C) Essuyez-le avec du papier essuie-tout, lavez-le avec de l'eau savonneuse et rincez-le bien. Lavez la Barre Flavorizer® et la grille de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse, rincez-les bien et essuyez-les avec du papier essuie-tout.
- D) Réinstallez le brûleur tubulaire, la Barre Flavorizer® et la grille de cuisson.
- E) Vérifiez la présence de fuites de gaz avant de vous servir de l'appareil.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2011 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
a Delaware limited liability company, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.
Printed in U.S.A.