

GENESIS II

EX-315

NG Owner's Manual



REGISTER TODAY.

We are so glad that you have joined us on the journey to grilling greatness. Register your grill and gain access to fun and engaging WEBER information, including tips, tricks and how to get the most out of your grilling experience.



PHONE



APP



EMAIL



weber.com

Keep this Owner's Manual for future reference, thoroughly read through it, and if you have any questions please contact us today.

53004

111820
enUS

Important Safety Information

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

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

⚠ DANGER

If you smell gas:

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

⚠ WARNING

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

USE OUTDOORS ONLY.

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE (GRILL).

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

NOTICE TO CONSUMER: Retain these instructions for future reference.

Installation and Assembly

- ⚠ **DANGER:** This grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.
- ⚠ **WARNING:** Do not use this grill unless all parts are in place and the grill was properly assembled according to the assembly instructions.
- ⚠ **WARNING:** Do not build this model of grill in any built-in or slide-in construction.
- ⚠ **WARNING:** Do not modify the appliance (grill). Liquid propane gas is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in a liquid propane gas unit or liquid propane gas in a natural gas unit is unsafe and will void your warranty.
- ⚠ **WARNING:** Do not route the ten-foot hose under a deck. The hose must be visible.
- **WE RECOMMEND THAT THE INSTALLATION OF THIS NATURAL GAS GRILL BE PERFORMED BY A PROFESSIONAL.**
- Confirm that the branch supply line from the house to the grill is properly installed before using the grill.
- In the United States, installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; or Propane Storage and Handling Code, B149.2; or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- In Canada, the installation of this grill must comply with local codes and/or the latest edition of Standard CAN/CSA-B149.2 (Propane Storage and Handling Code). These instructions, while generally acceptable, do not necessarily comply with the Canadian installation codes, particularly with piping above and below ground.
- In Mexico, if there are local codes that apply to portable gas appliances, you must comply with the latest edition of Official Mexican Standard (NOM).
- If an external electrical source is utilized (such as a rotisserie) it must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, Part 1, CSA C22.1.

Operation

- ⚠ **DANGER:** Only use the grill outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway, tent, any other enclosed area, or beneath overhead combustible construction.
- ⚠ **DANGER:** Do not use the grill in any vehicle or in any storage or cargo area of any vehicle. This includes, but is not limited to, cars, trucks, station wagons, mini-vans, sport utility vehicles, recreational vehicles, and boats.
- ⚠ **DANGER:** Do not use the grill within 24 inches (61 cm) of combustible materials. This includes the top, bottom, back and sides of the grill.
- ⚠ **DANGER:** Keep the cooking area clear of flammable vapors and liquids such as gasoline, alcohol, etc., and combustible materials.
- ⚠ **DANGER:** This appliance (grill) must be kept away from flammable materials during use.
- ⚠ **DANGER:** Do not put a grill cover or anything flammable on, or in the storage area under the grill while it is in operation or is hot.
- ⚠ **DANGER:** Should a grease fire occur, turn off all burners and leave lid closed until fire is out.
- ⚠ **WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- ⚠ **WARNING:** The use of alcohol, prescription drugs, non-prescription drugs, or illegal drugs may impair the consumer's ability to properly and safely assemble, move, store, or operate the grill.
- ⚠ **WARNING:** Never leave the grill unattended during pre-heating or use. Exercise caution when using this grill. The entire cookbox gets hot when in use.
- ⚠ **WARNING:** Do not move the appliance (grill) during use.

⚠ **WARNING:** Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.

⚠ **CAUTION:** This product has been safety-tested and is only certified for use in a specific country. Refer to country designation located on outside of box.

- Do not use charcoal or lava rock in the grill.
- This natural gas grill is factory built to operate using natural gas only. Never attempt to operate your grill on gases other than the type specified on the grill rating plates.

Storage and/or Nonuse

- ⚠ **WARNING:** Turn off the gas at the natural gas supply valve when the grill is not in use.
- ⚠ **WARNING:** After a period of storage and/or nonuse, the grill should be checked for gas leaks and burner obstructions before use.
- Storage of the grill indoors is permissible only if the grill is disconnected from the gas supply.

California Proposition 65

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



HELLO!

We are so glad that you have joined us on the journey to grilling happiness. Please take some time to read through this Owner's Manual to ensure that you are up and grilling quickly and easily. We want to be with you for the life of your grill, so please take just a couple of minutes to register your grill. When you sign up for a WEBER-ID as part of your registration, we will deliver special grill-related content just for you to enjoy.

So, come along and join us online, on your smart device or however else you'd like to stay in touch.

Thank you for choosing WEBER.

We are happy you are here.



Even your grill can update its status

1 DOWNLOAD THE FREE APP



3 CONNECT AND MONITOR

2 INSERT PROBE

4 PERFECT RESULTS

FEATURE	BENEFIT
REMOTE GRILL MONITOR	WI-FI AND BLUETOOTH® GRILL MONITORING Remote grilling access gives you the freedom to walk away and monitor the heat from your smart device.
STEP-BY-STEP GRILLING	PERFECTLY GRILLED FOOD Know when it's time to flip, rest, and serve directly from your smart device. Receive notifications on everything from when it's time to flip food, to a countdown that displays when it's ready.
APP ENABLED FOOD THERMOMETERS	INSTANT FOOD STATUS READOUT View food temperature & doneness without lifting the lid. The food probes monitor doneness from beginning to end and will notify you via the app when it's time to flip, rest, and serve.
RECIPES & INSTRUCTION	WEBER RECIPES AND COOK PROGRAMS Weber recipes and cook programs that provide real time, step-by-step grilling instructions specific to your cook preference and cut of meat.
LED DISPLAY	DASHBOARD The LED display dashboard on your module is where you can visually check temperatures, receive notifications, view connectivity status, and check the status of your cook.

TABLE OF CONTENTS

- 2 Welcome to Weber
 - Important Safety Information
- 4 The Weber Promise
 - Warranty
- 5 Product Features
 - GENESIS II Features
 - GS4 High Performance Grilling System
- 6 Getting Started
 - Important Information about Natural Gas & Gas Connections
 - Hose Connection & Leak Checking
- 10 Operation
 - The Very First Time You Grill
 - Every Time You Grill
 - Igniting the Grill
 - Integrated WEBER CONNECT Technology
 - Using the WEBER CONNECT Module
 - Food Temperature Probe Care
- 14 Tips and Hints
 - The Flame - Direct or Indirect
 - Grilling Do's and Don'ts
 - Grilling at Night
 - Optimize Grill Space
- 16 Product Care
 - Cleaning and Maintenance
- 18 Troubleshooting
- 22 Grilling Guide
- 23 Replacement Parts



The WEBER Promise

At WEBER, we pride ourselves on two things: making grills that last and providing a lifetime of excellent customer service.

Warranty

Thank you for purchasing a WEBER product. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 and its Americas Business units ("WEBER") pride ourselves on delivering a safe, durable, and reliable product.

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

Pursuant to applicable laws, the Owner has several rights in case the product is defective. Those rights include supplementary performance or replacement, abatement of the purchasing price, and compensation. These and other statutory rights remain unaffected by this Warranty provision. In fact, this Warranty grants additional rights to the Owner that are independent from statutory Warranty provisions.

WEBER's Voluntary Warranty

WEBER warrants, to the purchaser of the WEBER product (or in the case of a gift or promotional situation, the person for whom it was purchased as a gift or promotional item) ("Owner"), that the WEBER product is free from defects in material and workmanship for ten (10) years, or three (3) years for WEBER CONNECT components, from the date of purchase when assembled and operated in accordance with the accompanying Owner's Manual, normal wear and tear excluded. (Note: If you lose or misplace your WEBER Owner's Manual, a replacement is available online at www.weber.com.) WEBER agrees within the framework of this warranty to repair or replace the part that is defective in material or workmanship subject to the limitations, and exclusions listed below. TO THE EXTENT ALLOWABLE BY APPLICABLE LAW, THIS WARRANTY IS EXTENDED ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER AND IS NOT TRANSFERABLE TO SUBSEQUENT OWNERS, EXCEPT IN THE CASE OF GIFTS AND PROMOTIONAL ITEMS AS NOTED ABOVE.

WEBER stands by its products and is happy to provide you with the Warranty described for material defects in the grill or its relevant components, normal wear and tear excepted.

- 'Normal wear and tear' includes cosmetic and other immaterial deterioration that may come with ownership of your grill over time, such as surface rust, dents / scratches, etc.

However, WEBER will honor this Warranty for the grill or its relevant components where damage or dysfunction results from a material defect.

- 'Material defect' includes rust through or burn through of certain parts, or other damage or failure inhibiting your ability to safely / properly use your grill.

Owner's Responsibilities Under this Warranty / Exclusion of Warranty

To ensure trouble-free Warranty coverage, it is important (but not required) that you register your WEBER product online at www.weber.com. Please also retain your original sales receipt and/or invoice. Registering your WEBER product confirms your warranty coverage, will expedite any Warranty claims you may need to make, and provides a direct link between you and WEBER in case we need to contact you. If you have not had time to register your grill before calling for Warranty service, please have the following information available when you do call: Name – Address – Phone Number – Email – Serial Number – Purchase Date – Purchase Dealer – Model – Color – Primary Issue

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

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

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

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

Warranty Processing

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

When you contact Customer Service, please have the following information available:

Name – Address – Phone Number – Email – Serial Number – Purchase Date – Purchase Dealer – Model – Color – Primary Issue

Disclaimers

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

NO WARRANTIES SHALL APPLY AFTER THE TEN (10) YEAR PERIOD, OR THREE (3) YEAR PERIOD FOR WEBER CONNECT COMPONENTS, OF THIS WARRANTY. NO OTHER WARRANTIES GIVEN BY ANY PERSON, INCLUDING A DEALER OR RETAILER, WITH RESPECT TO ANY PRODUCT (SUCH AS ANY "EXTENDED WARRANTIES"), SHALL BIND WEBER. THE EXCLUSIVE REMEDY OF THIS WARRANTY IS REPAIR OR REPLACEMENT OF THE PART OR PRODUCT.

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

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

PARTS AND ACCESSORIES REPLACED UNDER THIS WARRANTY ARE WARRANTED ONLY FOR THE BALANCE OF THE ABOVE MENTIONED ORIGINAL TEN (10) YEAR WARRANTY PERIOD, OR THE ABOVE MENTIONED ORIGINAL THREE (3) YEAR WARRANTY PERIOD FOR WEBER CONNECT COMPONENTS.

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

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

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

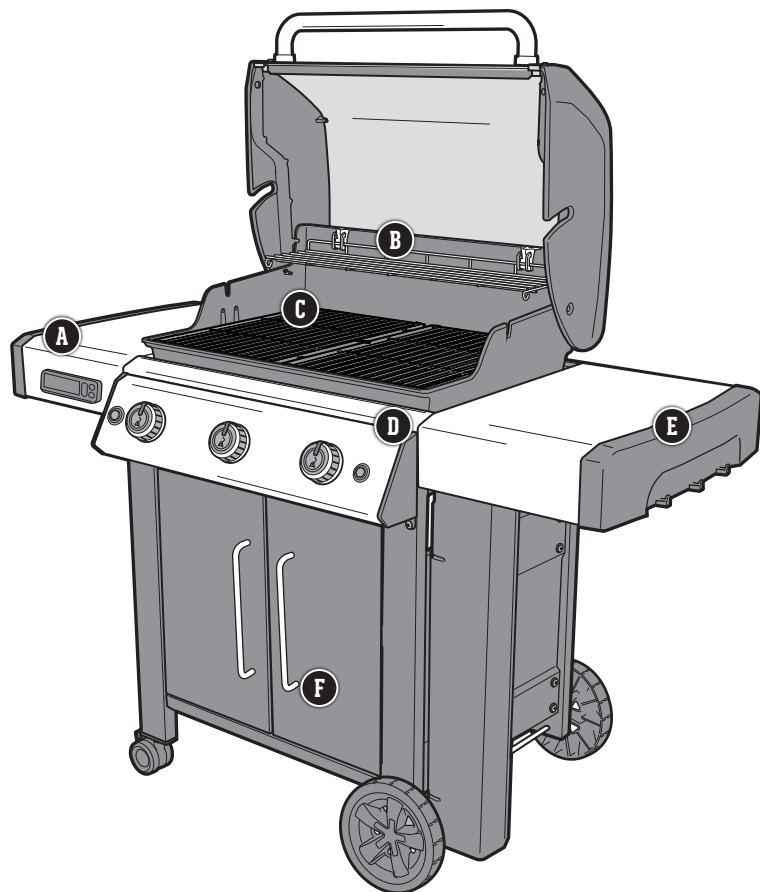
For replacement parts, call:
 1-800-446-1071



**PROTECT
YOUR
INVESTMENT**

Shield your grill from the elements with a heavy-duty premium grill cover.

GENESIS II FEATURES



A WEBER CONNECT

Confidently tend to the grill and your guests while using the integrated WEBER CONNECT technology. This device monitors internal grill temperature and uses food temperature probes allowing you to monitor the temperature of your food. You can also monitor your grill from your smart device with the WEBER CONNECT app via Bluetooth® or Wi-Fi connection.

One food temperature probe is included. Additional food probes are sold separately.

B TUCK-AWAY Warming Rack

Keeps food warm, or toasts buns, while the main course finishes grilling on the grate. Fold it down when not in use for easy storage.

C Porcelain-Enameled, Cast Iron Cooking Grates

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

D Lighted Control Knobs

With a push of a button, the control knobs light up to offer optimal control while night-time grilling.

E Side Tables with Integrated Tool Hooks

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

F Grill Cabinet

The grill cabinet adds enclosed storage space for all of your essential grilling tools and accessories.

GS4 HIGH PERFORMANCE GRILLING SYSTEM



The GS4 high performance grilling system sets the standard in the world of gas grilling, and lands Weber in a class of its own. This powerful grilling system is based on over 65 years of grilling experience, culinary expertise, and most importantly, the wants and needs of the people who matter most – our grilling community. Each component of GS4 was uniquely designed for ease-of-use and to provide an unequalled satisfaction to your backyard grilling experience.

1 INFINITY Ignition



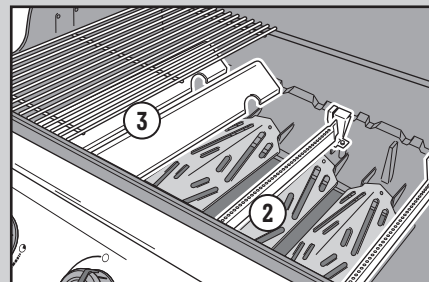
The Infinity Ignition is guaranteed to ignite. Rest assured that you'll be up-and-grilling the first time, every time.

2 Burners

The unique, tapered shape delivers a consistent gas flow from front to back. This provides ultimate heat distribution, ensuring that food grills evenly and consistently anywhere on the cooking grates.

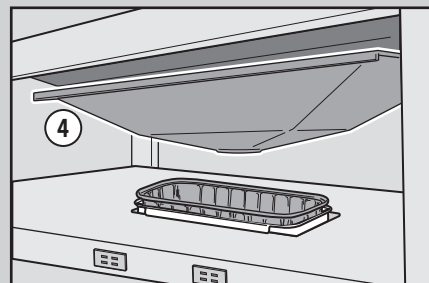
3 FLAVORIZER BARS

Stainless Steel FLAVORIZER BARS are angled just right to catch drippings that smoke and sizzle, adding that irresistible smoky flavor that we all know and love to your food.



4 Grease Management System

Drippings that are not vaporized by the FLAVORIZER BARS are funneled away from the burners into the disposable drip tray, located within the removable catch pan under the cookbox. Simply remove the catch pan and replace the drip tray as needed.



Important Information about Natural Gas & Gas Connections

What is Natural Gas?

Natural gas (NG) is a combustible, gaseous mixture of simple hydrocarbon compounds, usually found in deep underground reservoirs formed by porous rock. It is a fossil fuel composed almost entirely of methane. Natural gas is delivered by your local utility through an underground pipeline system.

General Specifications

- Three burner grills are designed to operate at 7" of water column pressure (0.2526 psi).
- Four burner grills are designed to operate at 4.5" of water column pressure (0.16245 psi).
- The quick-disconnect fitting can be installed horizontally or pointing downward, but never pointing upward. Installing it with the open end pointing upward can result in water and debris collecting in the quick-disconnect fitting.
- The dust covers (plastic plugs supplied with your grill) help keep the open ends of the quick-disconnect fitting clean while disconnected.

Hose Requirements

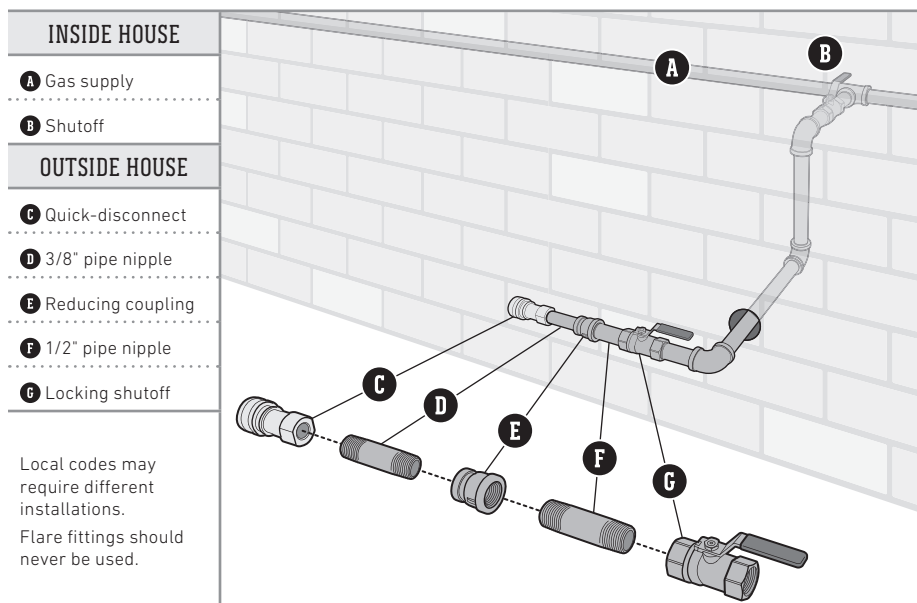
- The grill is equipped with a model specific hose that was attached during the manufacturing process. This specific hose must be used for proper performance.
- If the hose becomes worn or damaged, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website.

Pressure Testing the Gas Supply

- Disconnect the gas grill when the gas supply is being tested at high pressures. This appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.5 kPa).
- Turn off the gas grill when the gas supply is being tested at low pressures. This appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5 kPa).

Typical NG Grill Pipe Installation

310 • 315 • 325 • 330 • 335 Models

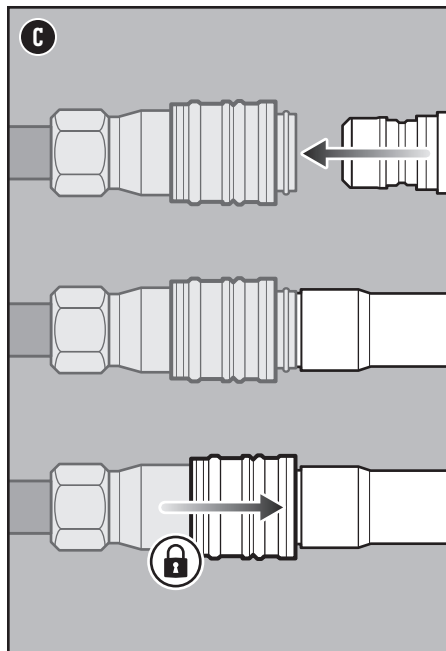
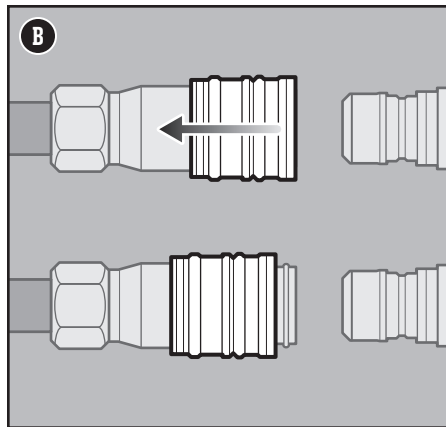
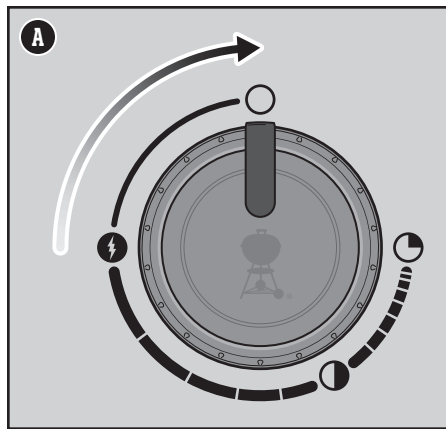


Hose Connection & Leak Checking

Connect the Hose to the Gas Supply

A quick-disconnect fitting connects your grill to the gas supply. Gas will not flow unless the quick-disconnect is properly engaged.

- 1) Check that all burner control knobs are in the off  position. Check by pushing in and turning knobs clockwise **(A)**.
- 2) Slide the collar of the quick-disconnect back **(B)**.
- 3) Push male fitting of the hose into the quick-disconnect and maintain pressure. Slide the collar closed **(C)**. If it does not engage or lock, repeat procedure. Proceed to "CHECKING FOR GAS LEAKS".



What is a Leak Check?

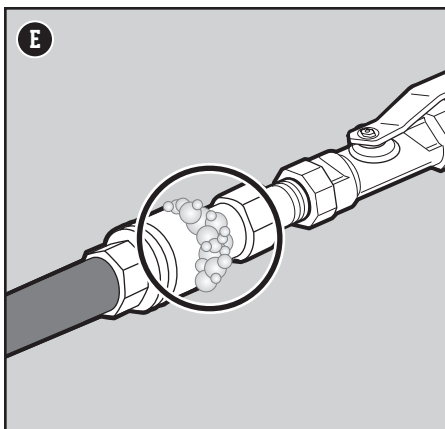
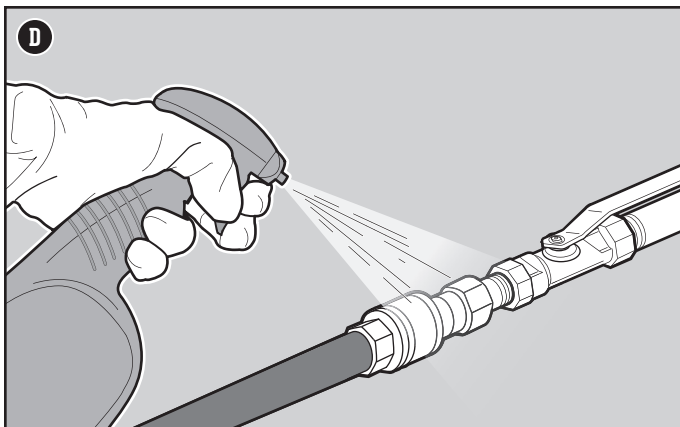
Once the hose is properly connected, it is necessary to perform a leak check. A leak check is a reliable way to verify that gas is not escaping after you connect the hose to the gas supply. The fuel system in your grill features factory-made connections that have been thoroughly checked for gas leaks and the burners have been flame-tested.

WEBER recommends performing a thorough leak check after assembly, as well as annually. The following fittings should be tested:

- Where the gas hose connects to the source.
- Where the gas hose connects to the bulkhead.
- Where the bulkhead connects to the corrugated gas line.

Checking for Gas Leaks

- 1) Wet fittings **(D)** with a soap and water solution, using a spray bottle, brush or rag. You can make your own soap and water solution by mixing 20% liquid soap with 80% water; or, you can purchase leak check solution in the plumbing section of any hardware store.
- 2) Turn the gas supply valve on.
- 3) If bubbles appear there is a leak:
 - a) If the leak is at the gas source **(E)**. Turn off the gas. **DO NOT OPERATE THE GRILL.**



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

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

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

- b) If the leak is at any fittings indicated in illustration (F), re-tighten fitting with a wrench and recheck for leaks with soap and water solution. If leak persists, turn off the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL.
- c) If the leak is at any fittings indicated in illustration (G), turn off the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL.

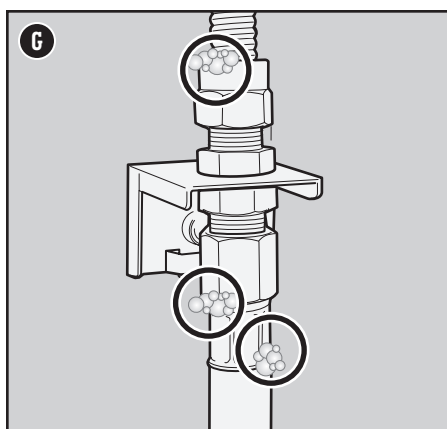
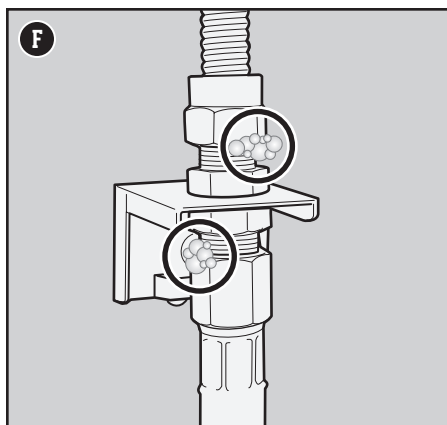
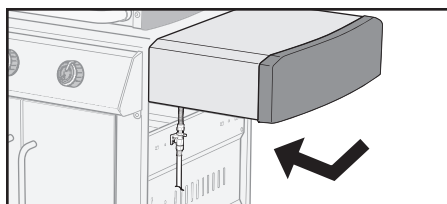
If a leak is present, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website.

- 4) If bubbles do not appear, leak checking is complete. Turn gas supply valve off 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.

Disconnect the Hose from the Gas Supply

- 1) Slide the collar back and pull out the plug. This automatically shuts off the gas.



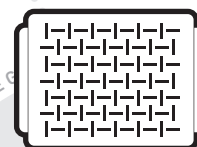
TONGS

Consider these to be an extension of your hand. The best tongs should have an effortless tension mechanism, comfortable hand grips, and a lock to keep them compact.



BRUSH AND MOP

Look for a basting brush with heat-resistant silicone bristles and a long handle, and a mop with long, cotton threads that sop up the thinner, vinegar-based sauces.



GRILLING PAN

Designed for food that is either too small or too delicate for the cooking grates, a perforated grilling pan keeps food right where it ought to be—on the grill, not in it.

The Very First Time You Grill

Perform an Initial Burn-Off

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

Every Time You Grill

Meal-to-Meal Maintenance

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

Check for Grease

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

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

Inspect the Hose

Routine inspection of the hose is necessary.

1. Confirm that the grill is off and cool.
2. Check hose for any signs of cracking, abrasions, or cuts (C). If the hose is found to be damaged in any way, do not use the grill.

Preheat the Grill

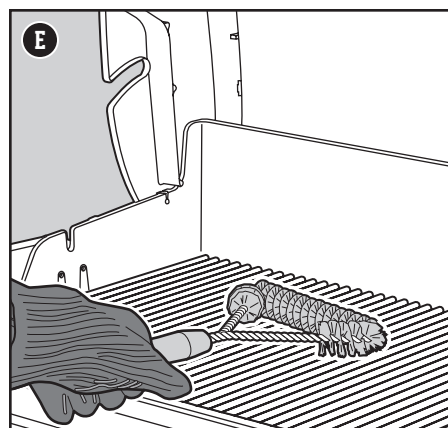
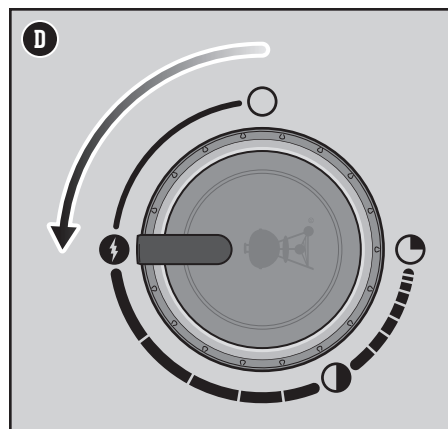
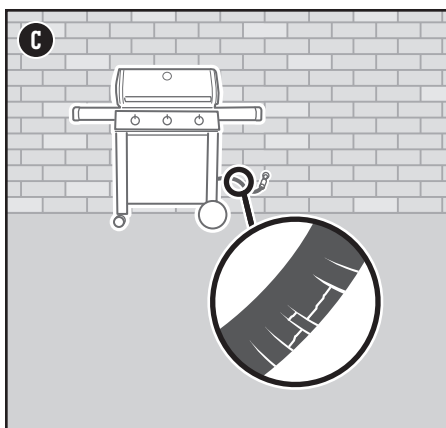
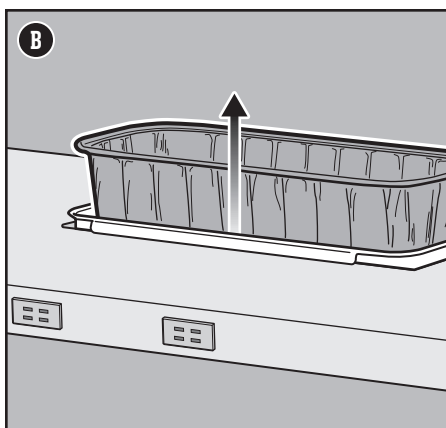
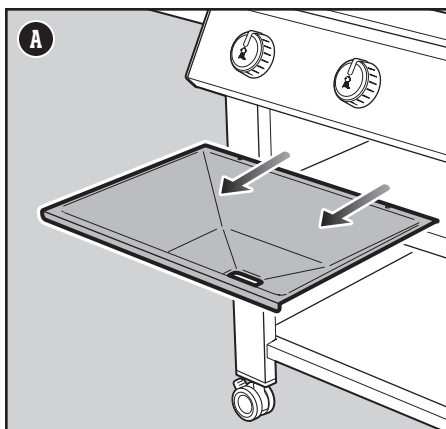
Preheating the grill is critical to successful grilling. Preheating helps to prevent food from sticking to the grate and gets the grate hot enough to sear properly. It also burns off residue of a previously cooked meal.

1. Open the grill lid.
2. Ignite your grill according to the ignition instructions in this Owner's Manual.
3. Close lid.
4. Preheat the grill with all burners on the start/high position for 15 minutes (D).

Clean the Cooking Grate

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

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



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

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

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

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

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

⚠ **WARNING:** If the hose is found to be damaged in any way, do not use the grill. Replace using only WEBER authorized replacement hose.

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

Igniting the Grill

Using the Electronic Ignition System to Ignite the Grill

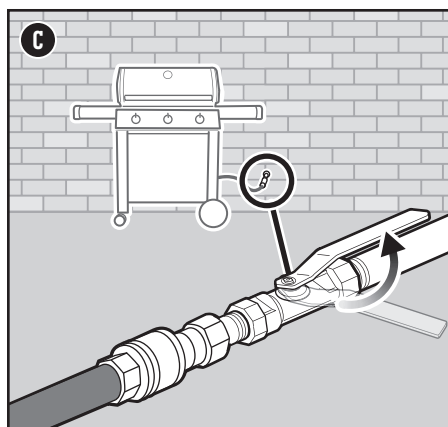
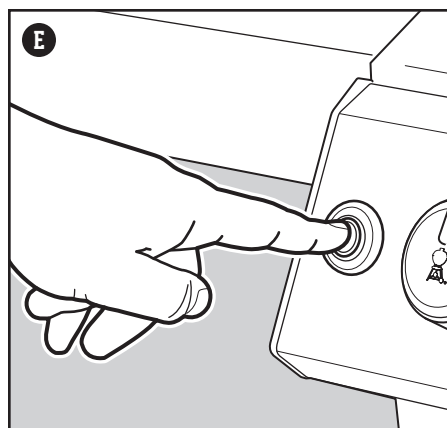
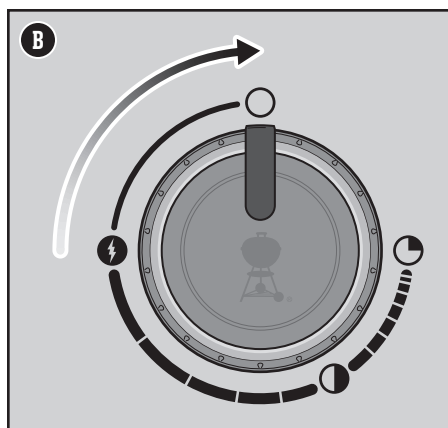
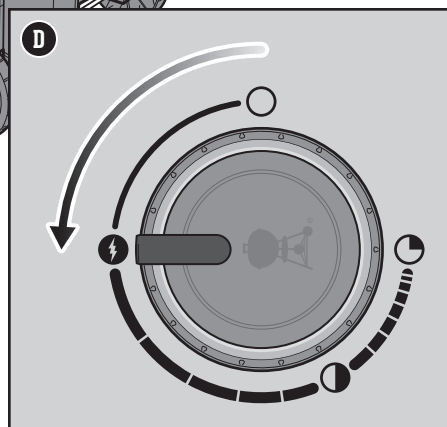
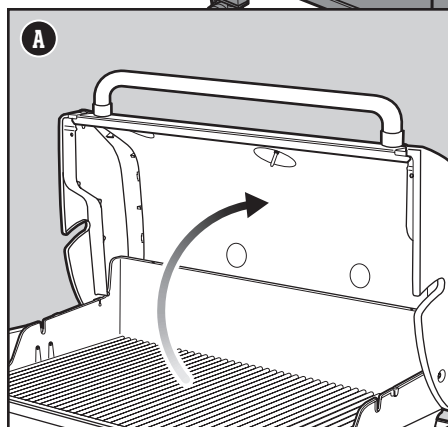
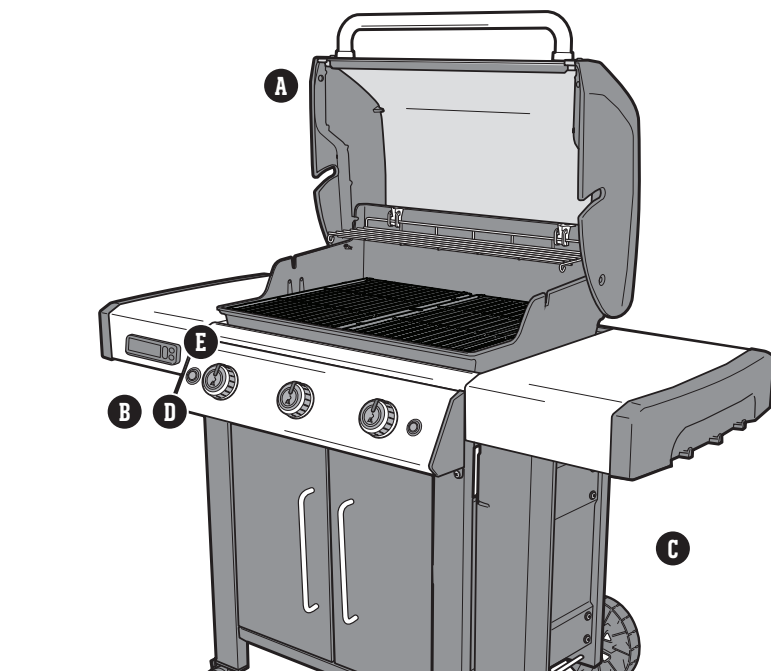
Each control knob operates an individual burner, and each burner ignites independently. Ignite the burners starting from left to right. All burners should be lit for preheating, however, all burners do not have to be lit while grilling.

- 1) Open the grill lid (A).
- 2) Check that all burner control knobs are in the off  position. Check by pushing in and turning knobs clockwise (B).
- 3) Turn the gas supply valve on (C).
- 4) Begin with the burner furthest to the left. Push the burner control knob in and turn it counterclockwise to the start/high  position (D).
- 5) Push and hold the electronic ignition button (E). You will hear it ticking.
- 6) Check that the burner is lit by looking through the cooking grates and through the half-circle cutout in the FLAVORIZER BARS.
- 7) If the burner does not ignite, turn burner control knob to the off  position and wait five minutes to allow the gas to clear before attempting to light the burner again.
- 8) If the burner ignites, repeat steps 4 through 6 to light the remaining burners.

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

To Extinguish Burners

- 1) Push each burner control knob in and then turn clockwise all the way to the off  position.
- 2) Turn gas supply valve off.



⚠ WARNING: Open lid during ignition.

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

⚠ WARNING: Each burner must be ignited individually by pushing the electronic ignition button.

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

Integrated WEBER CONNECT Technology



WEBER CONNECT App

First things first.

Download the WEBER CONNECT app.

Open the app to receive:

- Flip and Serve Notifications
- Food Readiness Countdowns
- Custom Food Doneness Alerts
- Step-by-step Grilling Assistance

Connecting Your Grill To Bluetooth® or Wi-Fi Network

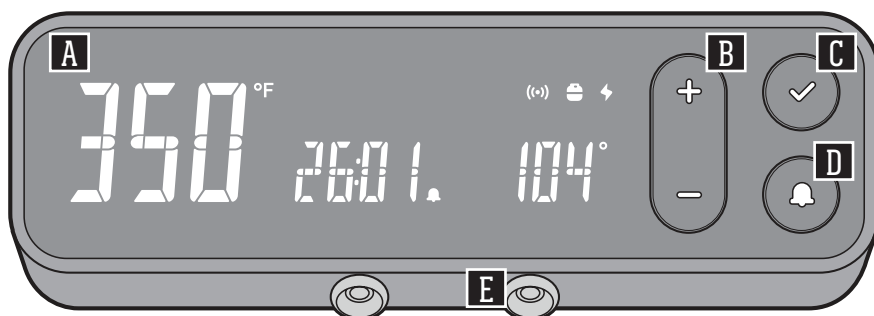
To connect your WEBER grill via Bluetooth® or your local Wi-Fi network, follow these steps:

NOTE: WEBER recommends that your smart device be running the latest version of its operating system before attempting to connect your grill to Bluetooth® or your Wi-Fi network.

- 1) Push any button located on the temperature controller to turn ON the WEBER CONNECT module.
- 2) Verify that your smart device is connected to Bluetooth® or your local Wi-Fi network.
- 3) From your smart device, download the new WEBER CONNECT app from the App Store on Apple devices, or the Play Store on Android devices.
- 4) Open the WEBER CONNECT app and follow the in-app instructions for connecting to your WEBER grill.

NOTE: In order to successfully connect your smart device to your grill via a local Wi-Fi network, first make sure your grill is paired via Bluetooth® and that your grill is within range of your Wi-Fi router. If your attempts to connect have been unsuccessful, try moving the grill within range of the Wi-Fi router or adding a signal extender for a stronger signal.

Using the WEBER CONNECT Module



Model: WC2 CONTROLLER

A Dashboard

The LED display dashboard on your module is where you can visually check temperatures, receive notifications, view connectivity status, and check the status of your cook.

B

Push the  or  buttons to increase or decrease time or target temperatures. Push the  button to confirm your selection.

C Confirm Selection

After selecting a target time or temperature, push the  button confirm the selection.

D Timer

Push the  button to start a new timer or navigate between grill temperature and food temperature probes. Push the  or  buttons to increase or decrease the desired time or target temperature. Push the  button to confirm a selection.

E Food Temperature Probes

Your new WEBER CONNECT module can handle up to two separate food temperature probes (one probe included) to gain superior control of your grill for perfect results every time.

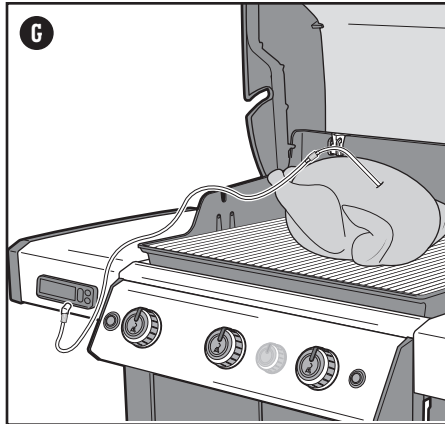
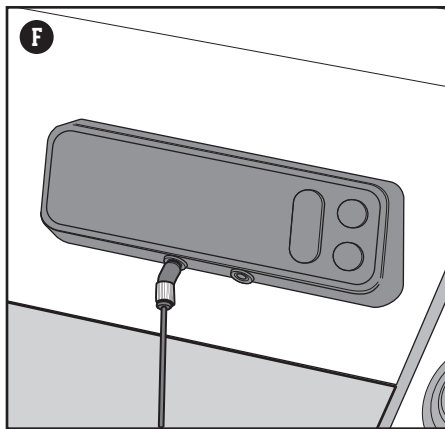
NOTE: Download the WEBER CONNECT app to get the latest grill software and features.

Notifications	
	A green wireless symbol is shown on the WEBER CONNECT module display when connected to the WEBER CONNECT app via your local Wi-fi network. A blue wireless symbol is shown on the WEBER CONNECT module display when connected to the WEBER CONNECT app via Bluetooth®.
	A power indicator will display the battery power level of the batteries for the WEBER CONNECT module. Full battery level will appear in green. Low battery level will appear in red.
	To silence an audio notification, push the BELL button.

Setting a Grill Temperature Notification

Please follow these steps for setting a notification to alert you when your grill has reached a target internal temperature:

- 1) Push any button located on the temperature controller to turn ON the WEBER CONNECT module.
- 2) Push the BELL button to activate grill temperature notification.
- 3) While the display is blinking, push the + or - buttons to set the target grill temperature. Push the CHECKMARK button to confirm your selection.
- 4) Repeat steps 2 and 3 to update or set a new target temperature.
- 5) Once the grill reaches the target temperature, the BELL button will blink, the controller will ding, and if using the WEBER CONNECT app, you will receive a push notification on your smart device.
- 6) All of these WEBER CONNECT module functions can also be set wirelessly via Wi-fi or Bluetooth® from the WEBER CONNECT app on your smart device.

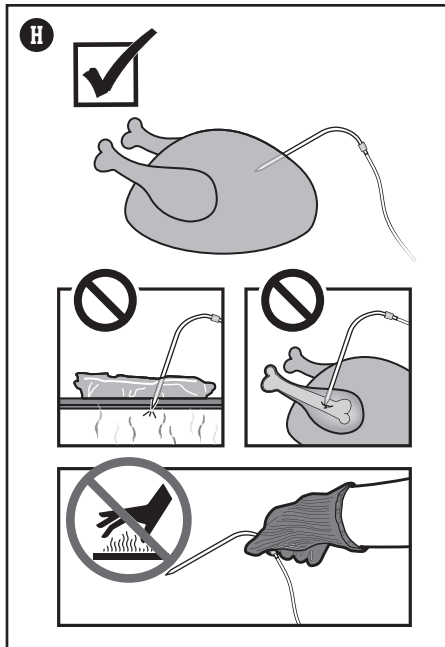


Grilling with Food Temperature Probes

Use the included food temperature probe to monitor your WEBER grill for the perfect food, every time.

Please follow these steps for using food temperature probes:

- 1) Once the grill has been preheated, open the grill lid and clean the cooking grates using a grill brush or scraper, then set the control knobs to the desired grill temperature.
- 2) Place your food on the grates.
- 3) Plug the food temperature probe(s) into the ports of the WEBER CONNECT module (F) and, using heat resistant grill mitts or gloves, route food temperature probe cables through the side channel on the grill (G).
- 4) Insert food probe(s) into the center of the thickest part of your food.
- 5) Close the grill lid.
- 6) Push any button located on the temperature controller to turn ON the WEBER CONNECT module.
- 7) Push the BELL button to navigate between grill temperature and food temperature probes 1 and 2.
- 8) Once you select which probe you are using, push the + or - buttons to set the target food temperature. Push the CHECKMARK button to confirm your selection.
- 9) Repeat steps 7 and 8 to update or set a new target temperature.
- 10) Once the probe reaches the target temperature, the BELL button will blink, the controller will ding, and if using the WEBER CONNECT app, you will receive a push notification on your smart device.
- 11) All of these WEBER CONNECT module functions can also be set wirelessly via Wi-fi or Bluetooth® from the WEBER CONNECT app on your smart device.



Food Temperature Probe Care

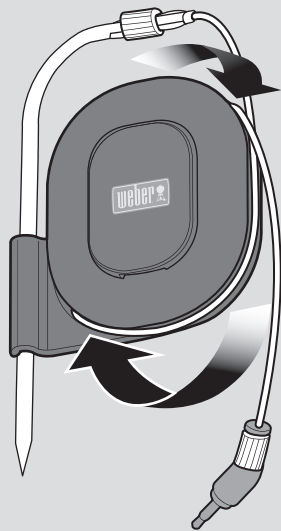
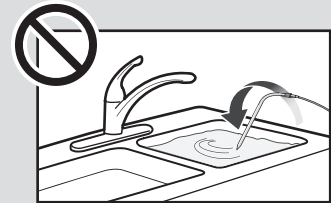
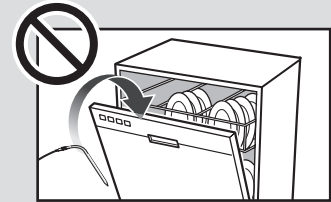
Cleaning the Food Temperature Probe

Clean probe before first use. The probe should be cleaned by wiping with water and a damp cloth.

The food temperature probes are not dishwasher safe or waterproof and damage may result from excessive water exposure. Never submerge the probes directly in water or other liquids.

Storing Food Temperature Probe

Once cleaned, neatly wrap the probe when not in use and store indoors.

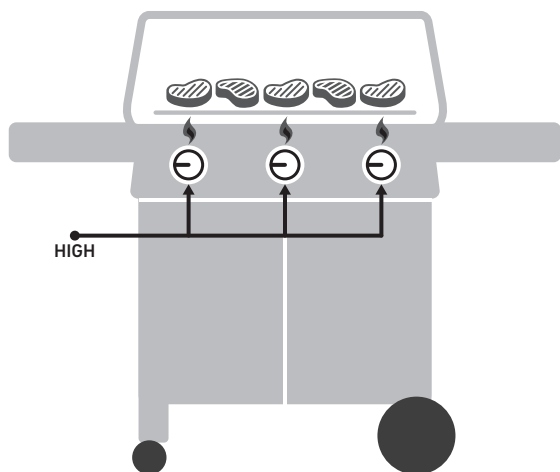


⚠ WARNING

⚠ Risk of injury! The food temperature probes are very sharp. Please be careful when handling probes.

⚠ Risk of burns! Handling the food temperature probes without hand protection will result in severe burns. The colored probe indicators are not intended to be touched with bare hands while using the grill as they are not heat-insulated. Please wear heat-resistant gloves at all times while using this product in order to avoid being burned.

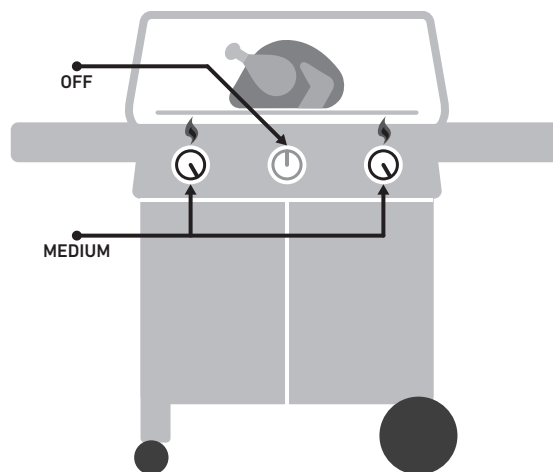
The Flame - Direct or Indirect



DIRECT HEAT SETUP

Use the direct method for small, tender pieces of food that take less than 20 minutes to cook, such as: hamburgers, steaks, chops, kabobs, boneless chicken pieces, fish fillets, shellfish, and sliced vegetables.

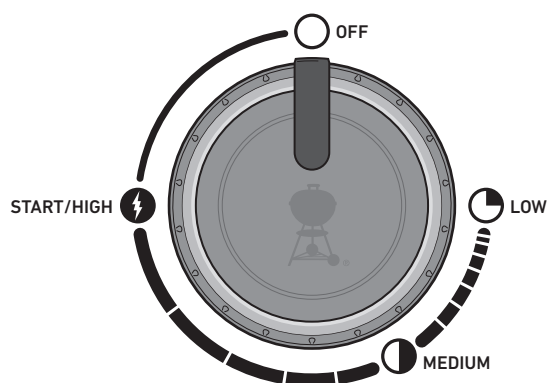
With direct heat, the fire is right below the food. It sears the surfaces of the food, developing flavors, texture, and delicious caramelization while cooking the food all the way to the center.



INDIRECT HEAT SETUP

Use the indirect method for larger cuts of meat that require 20 minutes or more of grilling time, or for foods so delicate that direct exposure to the heat would dry them out or scorch them, such as: roasts, bone-in poultry pieces, whole fish, delicate fish fillets, whole chickens, turkeys, and ribs. Indirect heat can also be used for finishing thicker foods or bone-in cuts that have been seared or browned first over direct heat.

With indirect heat, the heat is on both sides of the grill, or off to one side of the grill. The food sits over the unlit part on the cooking grate.



TIMER

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

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



BARBECUE MITTS

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

Grilling Do's and Don'ts

Preheat each and every time.

If the cooking grates aren't hot enough, food will stick, and you will likely never have a chance of searing properly or developing those handsome grill marks. Even if a recipe calls for medium or low heat, always preheat the grill on the highest setting first. Open the lid, turn up the heat, close the lid, and then let the cooking grate heat up for 15 minutes on high.

Don't grill on dirty grates.

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

Be present in the process.

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

Create a little elbow room.

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

Try not to peek.

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

Only flip once.

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

Know when to tame the flame.

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

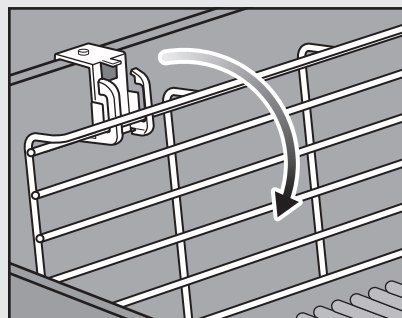
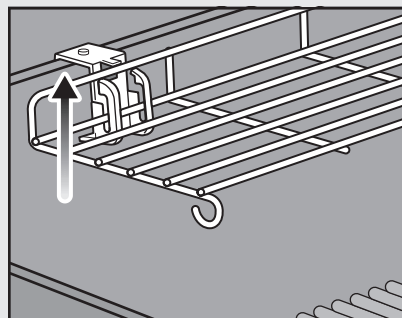
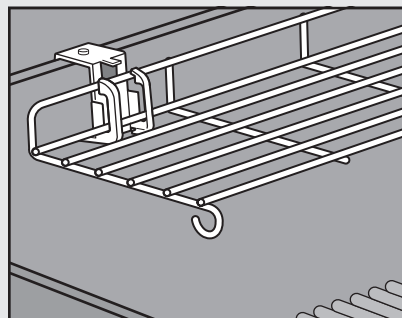
Don't be afraid to experiment.

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

Optimize Grill Space

Using the TUCK-AWAY Warming Rack

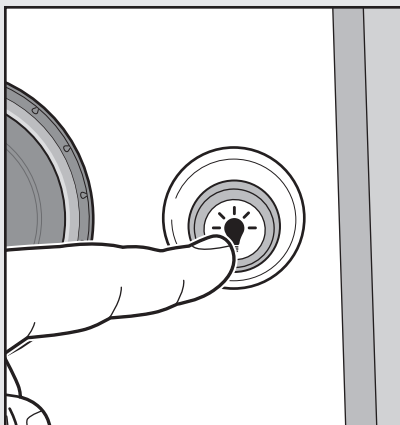
Use the warming rack up to keep food warm or fold it down when not in use. To fold the warming rack down, lift rack slightly and rotate downward. Use heat-resistant mitts or gloves when adjusting rack.



Grilling at Night

Using the Lighted Control Knobs

The burner control knobs light up with the push of a button. To turn on or off, simply push the power button located on the right side of the control panel.



Cleaning and Maintenance

Cleaning the Inside of the Grill

Over time, the performance of your grill can diminish if it has not been maintained properly. Low temperatures, uneven heat, and food sticking to cooking grates are all signs that cleaning and maintenance are overdue. When your grill is off and cool, start by cleaning the inside, from the top down. A thorough cleaning is recommended at least twice a year. Consistent use may require quarterly cleanings.

Cleaning the Lid

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

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

Cleaning the Cooking Grates

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

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

Cleaning the FLAVORIZER BARS

FLAVORIZER BARS catch drippings that smoke and sizzle, adding flavor to your food. Any drippings that are not vaporized by the FLAVORIZER BARS are funneled away from the burners. This helps prevent flare-ups inside of your grill, and protects the burners from getting clogged.

- 1) Scrape the FLAVORIZER BARS with a plastic scraper (C).
- 2) If necessary, brush the FLAVORIZER BARS with a stainless steel bristle grill brush.
- 3) Remove FLAVORIZER BARS and set aside.

Cleaning the Burners

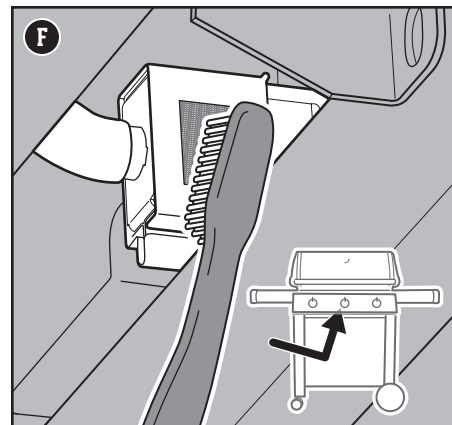
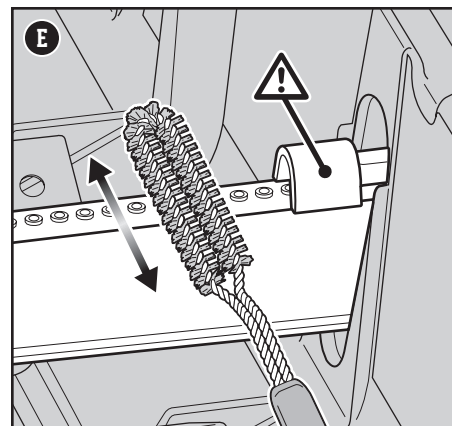
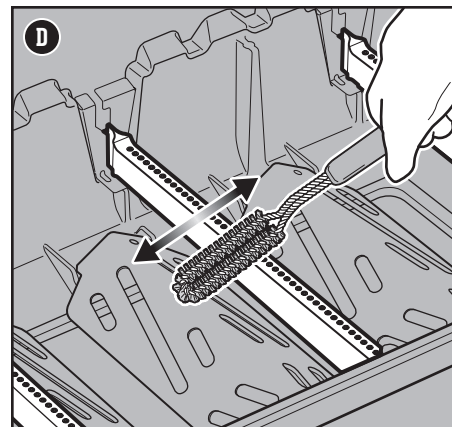
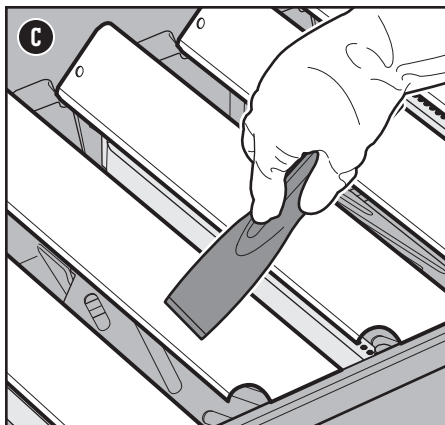
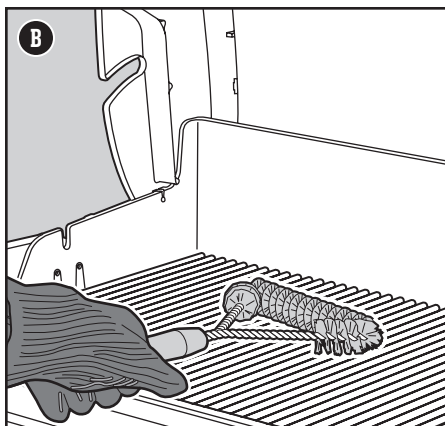
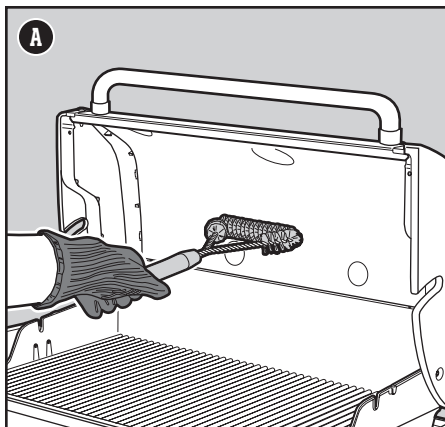
Two areas on the burners that are key to optimum performance are the ports (small raised openings running along the length of the burners) and the spider/insect screens on the ends of the burner. Keeping these areas clean is essential for safe operation.

Cleaning the Burner Ports

- 1) Use a clean stainless steel bristle grill brush to clean the outside of the burners by brushing across the top of the burner ports (D).
- 2) When cleaning the burners, avoid damaging the ignition electrode by carefully brushing around it (E).

Cleaning the Spider Screens

- 1) Locate the ends of the burners on the underside of the control panel where they meet the valves.
- 2) Clean the spider/insect screens on each of the burners using a soft bristle brush (F).



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

⚠ **WARNING:** Over time, the development of rough surfaces can form on the FLAVORIZER BARS. Wearing gloves is recommended when handling. Do not clean FLAVORIZER BARS or cooking grates in a sink, dishwasher, or self-cleaning oven.

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

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

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

Cleaning the Heat Deflectors

Located under the burners, the heat deflectors distribute heat evenly throughout the cookbox while cooking. Keeping heat deflectors clean will enhance the cooking performance of your grill.

- 1) Scrape the heat deflectors with a plastic scraper (G).
- 2) If necessary, brush the heat deflectors with a stainless steel bristle grill brush.
- 3) Remove heat deflectors and set aside.

Cleaning the Cookbox

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

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

Cleaning the Grease Management System

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

Cleaning the Outside of the Grill

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

Cleaning Stainless Steel Surfaces

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

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

Cleaning Painted, Porcelain-Enameled Surfaces and Plastic Components

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

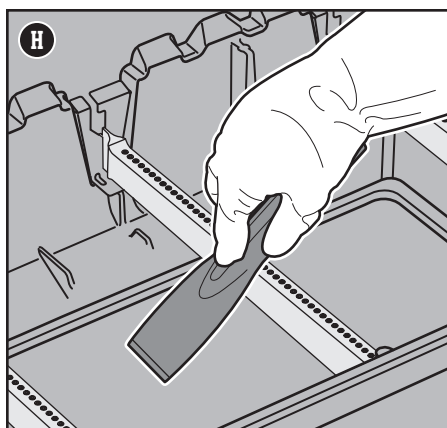
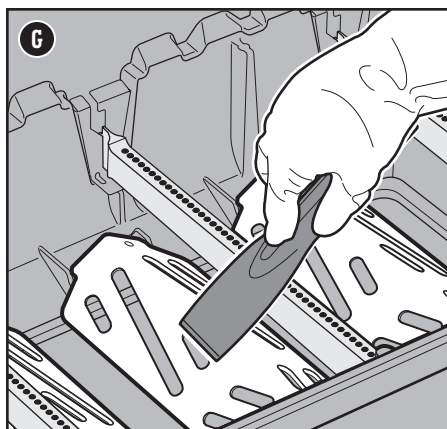
Cleaning the Outside of Grills that are in Unique Environments

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

Cleaning the Inside of the Cabinet

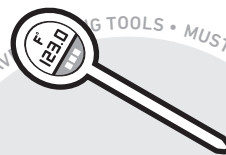
Use a soft, damp cloth to wipe the interior of the cabinet. Be careful not to pull any of the wire connections when cleaning around the electronic components

CAUTION: NEVER SPRAY THE GRILL WITH A STEADY WATER STREAM SUCH AS FROM A GARDEN HOSE OR POWER WASHER. ELECTRONIC COMPONENTS COULD BECOME DAMAGED.



FOIL PANS

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



THERMOMETER

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



GRILL BRUSH

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

GRILL WILL NOT IGNITE

SYMPTOM

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

CAUSE

There is a problem with gas flow.

SOLUTION

If the grill will not ignite, the first step is to determine if there is gas flowing to the burners. To check this, follow the instructions below for “Using a Match to Determine if there is Gas Flow to the Burners.”

If **match lighting IS NOT successful**, follow the gas flow troubleshooting suggestions on the next page.

There is a problem with the electronic ignition system.

If the grill will not ignite, the first step is to determine if there is gas flowing to the burners. To check this, follow the instructions below for “Using a Match to Determine if there is Gas Flow to the Burners.”

If **match lighting IS successful**, follow the instructions below for “Checking the Components of the Electronic Ignition System.”

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

- 1) Open the grill lid.
- 2) Check that all burner control knobs are in the off $\bigcirc$ position. Check by pushing in and turning knobs clockwise.
- 3) Turn the gas supply valve on.
- 4) Begin with the burner furthest to the left. Put match in the matchstick holder and strike match. (Matchstick holder is located under right side table.) Insert lit match down through the cooking grates, past the FLAVORIZER BARS and next to the burner (A).
- 5) Push the burner control knob in and turn it counterclockwise to the start/high $\bullet$ position.
- 6) Check that the burner is lit by looking through the cooking grates and through the half-circle cutout in the FLAVORIZER BARS.
- 7) If the burner does not ignite within 4 seconds, turn burner control knob to the off $\bigcirc$ position and wait five minutes to allow the gas to clear before attempting to light the burner again. If repeated attempts fail, follow the gas flow troubleshooting instructions on the next page.
- 8) If the burner ignites, the problem lies in the ignition system. Follow the instructions for “Checking the Components of the Electronic Ignition System.”
- 9) Replace the matchstick holder by hanging underneath right side table (B).

Checking the Components of the Electronic Ignition System

When pressing the ignition button you should hear a ticking sound. If you cannot hear the ticking sound, check the battery, then check the wires.

Checking the Battery

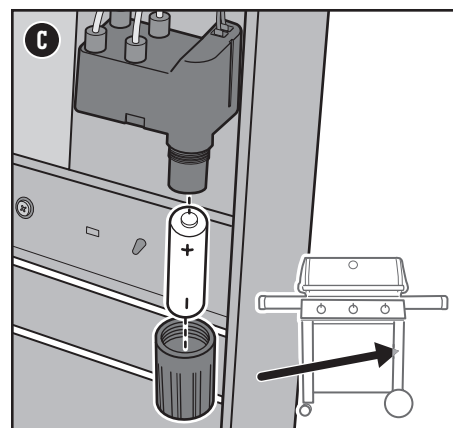
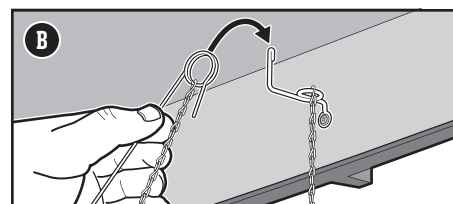
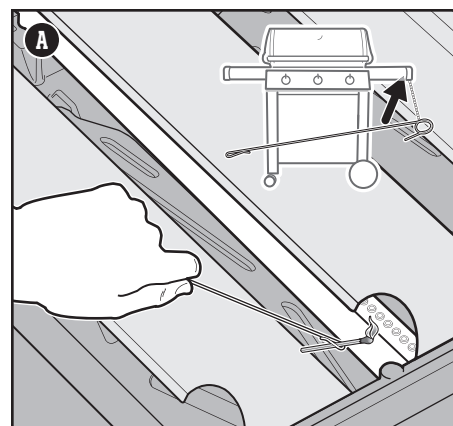
There are three potential issues with the battery that supplies the power to your ignition module that need to be checked:

- 1) Some batteries have a plastic protective wrap around them. (Do not confuse this plastic with the battery label.) Check that this plastic wrap is removed.
- 2) Confirm that the battery is installed correctly (C).
- 3) If the battery is old, replace it with a new battery.

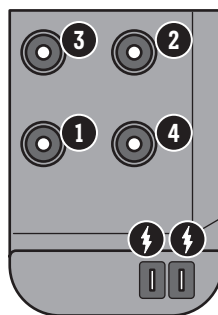
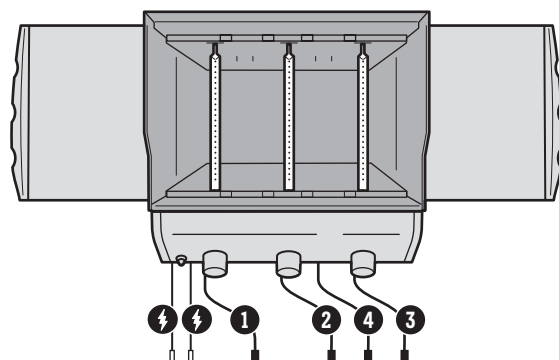
Checking the Wires

There are two potential trouble spots that need to be checked:

- 1) Check that the ignition wires are connected securely to the terminals on the ignition button under the control panel.
- 2) Make sure the ignition wires are properly attached to the ignition module. The wire terminals are color coded to correspond with the terminals on the ignition module. The number of wires will vary per model.



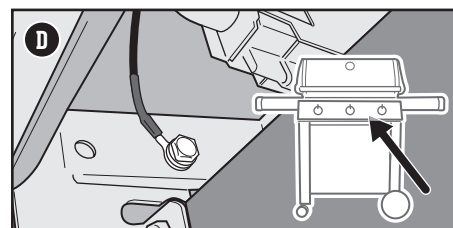
315 Igniter Module Wire Chart



Checking the Ground Wire

Models 310, 315 and 435 have a ground wire connected to the manifold bracket. This is visible from beneath the control panel (D):

- 1) Check that the ground wire is properly secured with a screw.



GAS FLOW

SYMPTOM

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

CAUSE	SOLUTION
Fuel hose is bent or kinked.	Straighten fuel hose.
Burner ports are dirty.	Clean burner ports. Refer to "Cleaning the Burner Ports."

SYMPTOM

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

CAUSE	SOLUTION
Spider screens on the burners are obstructed.	Clean spider screens. Refer to "Cleaning the Spider Screens" in the Product Care section. Also refer to the illustrations and information in this section about proper flame pattern and spider screens.

GREASY GRILL (Peeling Paint & Flare-Ups)

SYMPTOM

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

CAUSE	SOLUTION
The flakes you see are accumulated cooking vapors that have turned into carbon.	This happens over time after repeated use of your grill. This is not a defect. Clean the lid. Refer to the "Product Care" section.

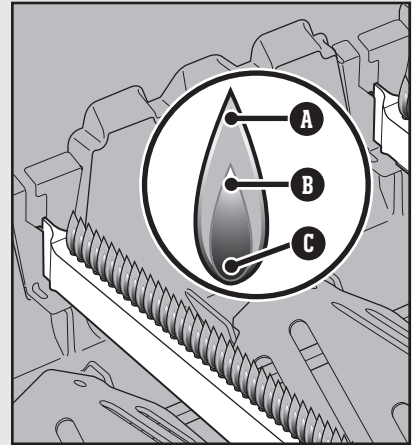
SYMPTOM

- Experiencing flare-ups when grilling or preheating.

CAUSE	SOLUTION
There is leftover food from the previous meal.	Always preheat the grill on the highest setting for 15 minutes.
The inside of the grill needs to be cleaned thoroughly.	Follow the steps in the "Cleaning and Maintenance" section to clean the grill inside from the top down.

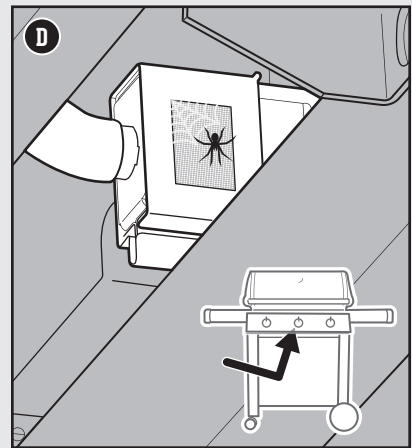
Proper Burner Flame Pattern

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



Spider Screens

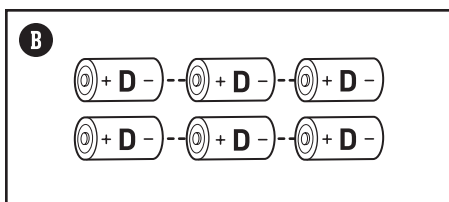
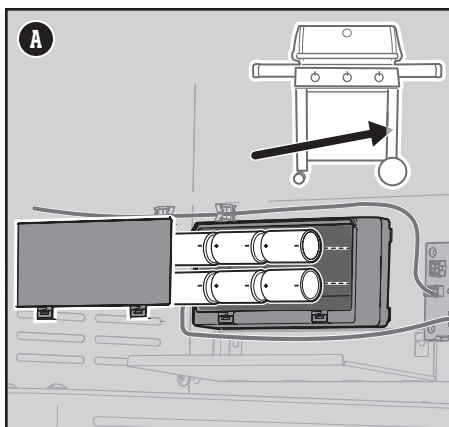
The combustion air openings of the burners (D) are fitted with stainless steel screens to prevent spiders and other insects from spinning webs and building nests inside the burners. Additionally, dust and debris can accumulate on the outside of the spider/insect screen and obstruct the oxygen flow to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



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

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

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



LOSS OF POWER

SYMPTOM

- **WEBER CONNECT module and control knobs lights do not turn on.**

CAUSE

Wires are disconnected.

Batteries are old.

Alternative external power bank may be depleted.

SOLUTION

Check that all of the wires are connected securely to the terminals on the back of the WEBER CONNECT module and to the control board inside the cabinet. Refer to the "WEBER CONNECT Wire Chart".

Install new batteries. Refer to "Replacing Batteries for the WEBER CONNECT Module" on this page.

If you are using an optional external power bank, sold separately, disconnect it from the control board and check the manufacturer's operating guide for information on recharging. Refer to "Connecting an External Power Bank".

Replacing Batteries for the WEBER CONNECT Module

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 for a month or more, remove the batteries.

- 1) Locate the battery housing on the inside of the cabinet on the bottom right side.
- 2) Press the tabs on the battery door to open **(A)**.
- 3) Replace six D batteries **(B)**.

WEBER CONNECT IS EXPERIENCING CONNECTIVITY ISSUES

SYMPTOM

- **Bluetooth® is having trouble maintaining connectivity or pairing with a smart device.**

CAUSE

Bluetooth® is a short range signal only.

Bluetooth® has already paired to another smart device.

SOLUTION

When the WEBER CONNECT module is on, it is ready to pair. Make sure that Bluetooth® on the smart device is turned on and that the device is near the grill.

If the Bluetooth® indicator light is on but is not flashing, it means that it is already paired to a smart device. Turn off Bluetooth® on any smart device that you do not wish to have paired to the grill.

SYMPTOM

- **Wi-Fi is having trouble maintaining connectivity with a Wi-Fi network.**

CAUSE

Grill is out of range of the Wi-Fi network signal.

SOLUTION

In order to successfully connect your smart device to your local Wi-Fi network, your grill must be within range of your Wi-Fi router. If your attempts to connect have been unsuccessful, try moving the grill within range of the Wi-Fi router or adding a signal extender for a stronger signal.

ERROR CODE APPEARS ON DISPLAY

SYMPTOM

- **During start-up or barbecuing, an error code appears on the digital display.**

CAUSE

The WEBER CONNECT module is a device that is sensitive to certain external factors. Variations in power supply or radio frequency may affect operation.

SOLUTION

Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on weber.com.

Auxiliary Power Input

Connecting an External Power Bank

As an alternative to using six D alkaline batteries to power the WEBER CONNECT Module during your cook, you can instead connect an external rechargeable power bank, sold separately.

The power bank should have a minimum capacity of 10,000 mA hours with a 5 volt micro USB connector. The shelf inside the grill cabinet can accept a power bank with a maximum dimension of 4" wide x 7" deep x 1.25" high.

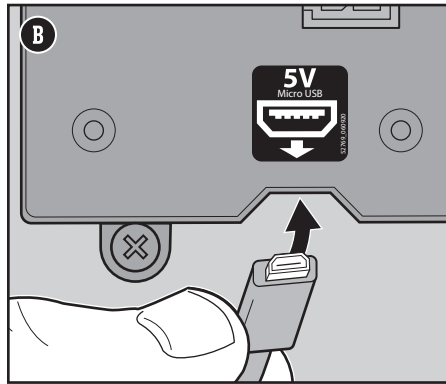
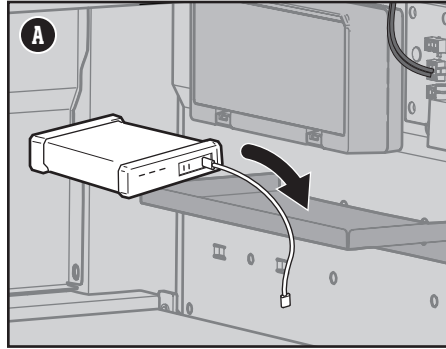
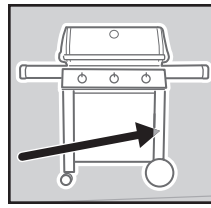
To use an external power bank, it is not necessary to remove the alkaline batteries from the battery pack. Instead, after simply connecting the power bank to the control board with the micro USB connector, the WEBER CONNECT module will draw power directly from the power bank.

- 1) Open the grill cabinet.
- 2) Place the power bank on the small shelf at the bottom of the side panel, adjacent to the battery pack **(A)**.
- 3) Connect the micro USB cable to the bottom of the control board **(B)**.
- 4) Turn the power bank on.

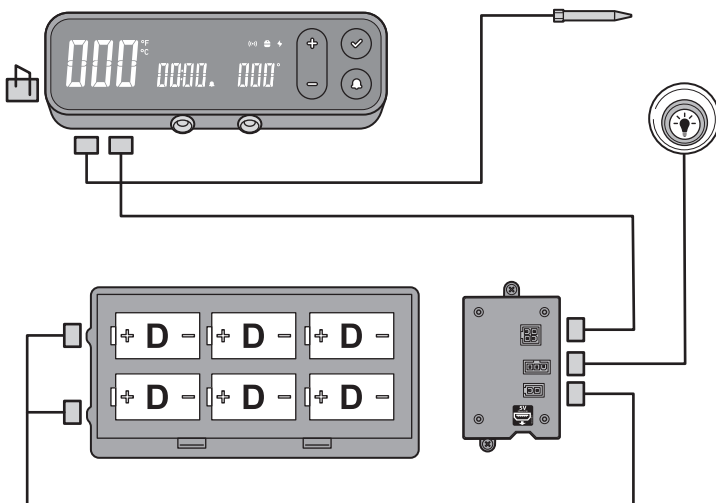
Refer to the manufacturer's operating guide for instructions on fully charging the power bank.

Additional information regarding the use of a power bank:

- Do not plug the power bank into an exterior outlet while it is connected to the grill.
- Disconnect the power bank from the grill and bring it indoors after use.
- The power bank will not supply power to the burner igniters. Refer to "Checking the Components of the Electronic Ignition System".
- The micro USB connector on the control board is not for data transmission.
- Do not store the power bank outside.
- Fully recharge the power bank before every use.
- Use only if outdoor temperature is between 10°F (-12°C) to 100°F (38°C) unless the power bank is rated for higher and/or lower temperature conditions. Follow the manufacturer's operating guidelines..



WEBER CONNECT Wire Chart



REPLACEMENT PARTS

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

CALL CUSTOMER SERVICE

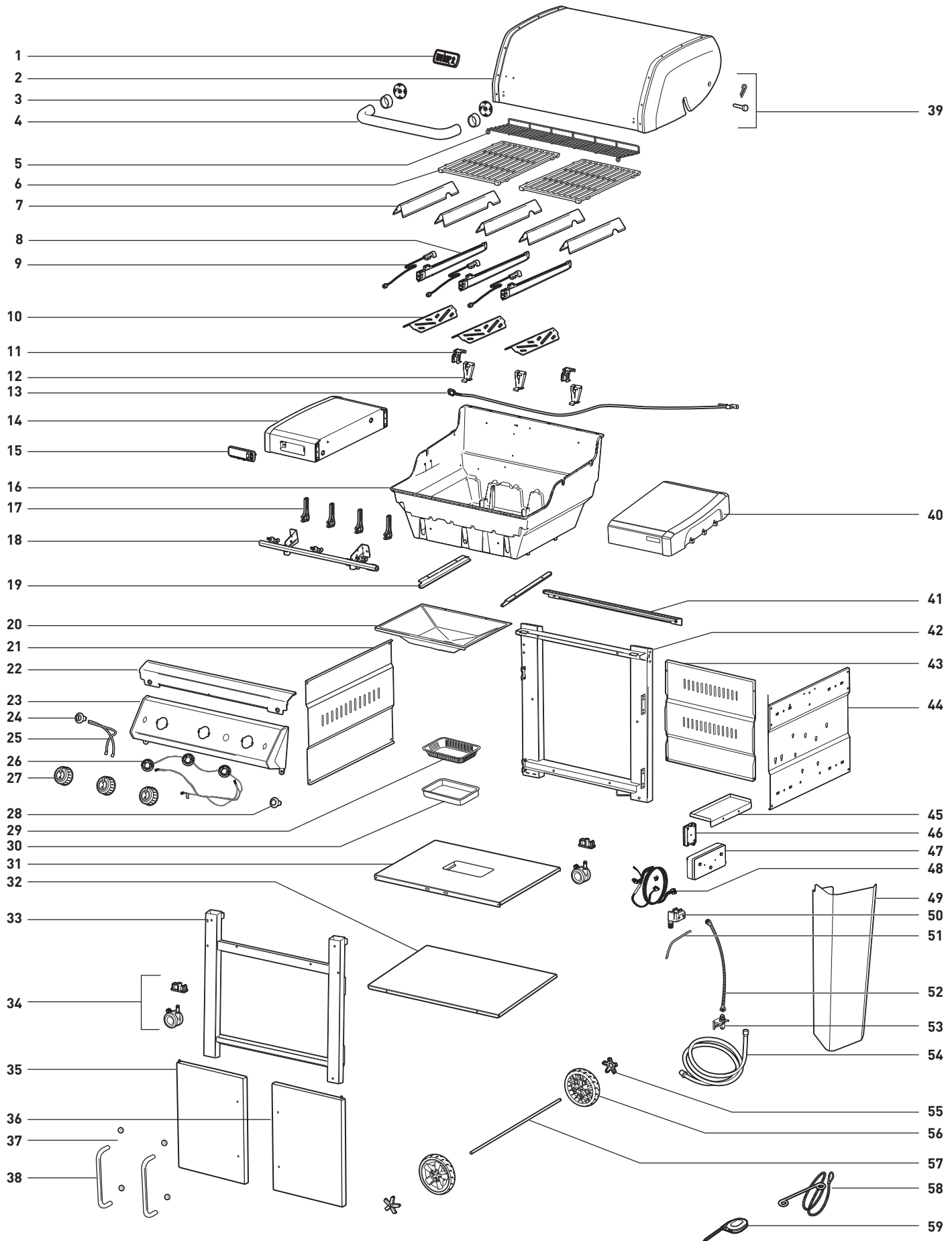
If you are still experiencing any problems, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on weber.com.

Grilling Guide

Type	Thickness/Weight	Approximate Total Grill Time
 RED MEAT		
	¾ inch (19 mm) thick	4 to 6 minutes direct high heat
Steak: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, and filet mignon (tenderloin)	1 inch (25 mm) thick	6 to 8 minutes direct high heat
	2 inches (5 cm) thick	14 to 18 minutes sear 6 to 8 minutes direct high heat, then 8 to 10 minutes indirect high heat
Flank Steak	1½ to 2 pounds (0,68 – 0,91 kg), ¾ inch (19 mm) thick	8 to 10 minutes direct medium heat
Ground Beef Patty	¾ inch (19 mm) thick	8 to 10 minutes direct medium heat
Tenderloin	3 to 4 pounds (1,36 – 1,81 kg)	45 to 60 minutes 15 minutes direct medium heat, then 30 to 45 minutes indirect medium heat
 PORK		
Bratwurst: fresh	3 ounce (85 g) link	20 to 25 minutes direct low heat
	¾ inch (19 mm) thick	6 to 8 minutes direct high heat
Chop: boneless or bone in	1¼ to 1½ inches (3,18 – 3,81 cm) thick	10 to 12 minutes sear 6 minutes direct high heat, then 4 to 6 minutes indirect high heat
Ribs: baby back, spareribs	3 to 4 pounds (1,36 – 1,81 kg)	1½ to 2 hours indirect medium heat
Ribs: country-style, bone in	3 to 4 pounds (1,36 – 1,81 kg)	1½ to 2 hours indirect medium heat
Tenderloin	1 pound (0,45 kg)	30 minutes sear 5 minutes direct high heat, then 25 minutes indirect medium heat
 POULTRY		
Chicken Breast: boneless, skinless	6 to 8 ounces (170–226 g)	8 to 12 minutes direct medium heat
Chicken Thigh: boneless, skinless	4 ounces (113g)	8 to 10 minutes direct medium heat
Chicken Pieces: bone in, assorted	3 to 6 ounces (85–170 g)	36 to 40 minutes 6 to 10 minutes direct low heat, then 30 minutes indirect medium heat
Chicken: whole	4 to 5 pounds (1,81–2,27 kg)	1 to 1½ hours indirect medium heat
Cornish Game Hen	1½ to 2 pounds (0,68–0,91 kg)	60 to 70 minutes indirect medium heat
Turkey: whole, unstuffed	10 to 12 pounds (4,54–5,44 kg)	2 to 2½ hours indirect medium heat
 SEAFOOD		
Fish, Fillet, or Steak: halibut, red snapper, salmon, sea bass, swordfish, and tuna	¾ to ½ inch (6,35–12,7 mm) thick	3 to 5 minutes direct medium heat
	1 to 1¼ inches (25–31 mm) thick	10 to 12 minutes direct medium heat
	1 pound (0,45 kg)	15 to 20 minutes indirect medium heat
Fish: whole	3 pounds (1,36 kg)	30 to 45 minutes indirect medium heat
Shrimp	1½ ounces (42,5 g)	2 to 4 minutes direct high heat
 VEGETABLES		
Asparagus	½ inch (12,7 mm) diameter	6 to 8 minutes direct medium heat
	in husk	25 to 30 minutes direct medium heat
Corn	husked	10 to 15 minutes direct medium heat
	shiitake or button	8 to 10 minutes direct medium heat
Mushroom	portobello	10 to 15 minutes direct medium heat
	halved	35 to 40 minutes indirect medium heat
Onion	½ inch (12,7 mm) slices	8 to 12 minutes direct medium heat
	whole	45 to 60 minutes indirect medium heat
Potato	½ inch (12,7 mm) slices	9 to 11 minutes parboil 3 minutes, then 6 to 8 minutes direct medium heat

The cuts, thicknesses, weights, and grilling times above are meant to be guidelines. Factors such as altitude, wind, and outside temperature can affect cooking times. Two rules of thumb: Grill steaks, fish fillets, boneless chicken pieces, and vegetables using the direct method for the time given on the chart (or to the desired doneness), turning food once halfway through grilling time. Grill roasts, whole poultry, bone-in poultry pieces, whole fish, and thicker cuts using the indirect method for the time given on the chart (or until an instant-read thermometer registers the desired internal temperature). Cooking times for beef and lamb use the USDA's definition of medium doneness unless otherwise noted. Before carving, let roasts, larger cuts of meat, and thick chops and steaks rest for 5 to 10 minutes after cooking. The internal temperature of the meat will rise by 5 to 10 degrees during this time.







weber.com

U.S.:

1-800-446-1071

Canada:

1-800-446-1071

Compliance Statements for WC2 CONTROLLER

FCC Compliance: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures: (1) Reorient or relocate the receiving antenna. (2) Increase the separation between the equipment and receiver. (3) Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected. (4) Consult the manufacturer, dealer or an experienced radio/TV technician for help. Changes or modifications not expressly approved by Weber could void the user's authority to operate this device.

FCC Radio Frequency (RF) Exposure: This equipment complies with FCC and ISED Canada radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. The user should avoid prolonged exposure within 20cm of the antenna, which may exceed the FCC or RSS-102 radio frequency exposure limits.

IC Compliance: This device contains license-exempt transmitter(s)/receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's license-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause interference; and (2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

IFETEL Compliance: Operation of this unit is subject to the following two conditions: (1) this unit or device may not cause harmful interference, and (2) this unit or device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation.

CAN ICES-3B/NMB-3B

FCC: 2AHSR-NBE2N001

IC: 21267-NBE2N001

HVIN: WC2 Controller / PMN WC2 Controller



Bluetooth®
SMART



Apple and the Apple logo are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc. Android is a trademark of Google LLC. Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google LLC.

The Bluetooth® word mark and logos are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc. and any use of such marks by Weber-Stephen Products LLC is under license. Other trademarks and trade names are those of their respective owners.

GENESIS II

NG

EX-315 • SX-315



ASSEMBLY GUIDE

GUÍA DE MONTAJE | ENSEMBLE GUIDE

Before you begin



Enhance your assembly experience.

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

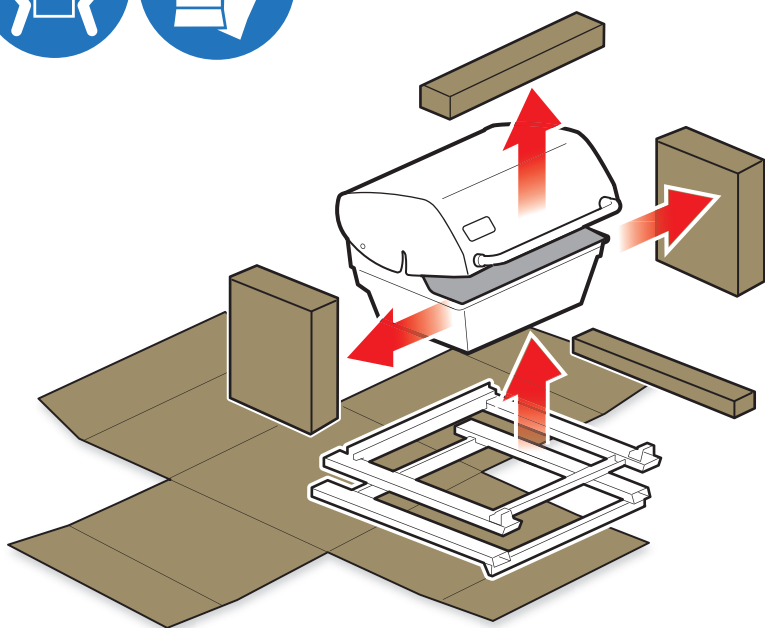


53018

121720

enUS / esMX / frCA





EN

- ⚠ Assemble grill on a flat, level, and soft surface.
- ⚠ Remove protective film from stainless steel parts before installing.
- ⚠ Do not use power tools for assembly.
- ⚠ Two people required for assembly.
- ⚠ There may be visual differences between illustrations and model purchased.
- ⚠ Always keep lid closed when assembling or moving your grill.

ES

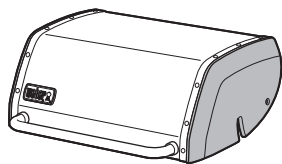
- ⚠ Monte el asador sobre una superficie llana, nivelada y lisa.
- ⚠ Retire la película protectora de las piezas de acero inoxidable antes de llevar a cabo la instalación.
- ⚠ No use herramientas eléctricas para montar el asador.
- ⚠ Se requieren dos personas para montar el asador.
- ⚠ Puede que existan diferencias visuales entre las ilustraciones y el modelo adquirido.
- ⚠ La tapa debe permanecer cerrada al montar o desplazar la barbacoa.

FR

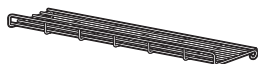
- ⚠ Assemblez le barbecue sur une surface plate, de niveau et souple.
- ⚠ Avant de procéder à l'assemblage, retirez le film protecteur qui recouvre les pièces en acier inoxydable.
- ⚠ N'utilisez pas d'outil électrique pour assembler le barbecue.
- ⚠ Il faut deux personnes pour assembler le barbecue.
- ⚠ Le modèle de barbecue que vous avez acheté peut différer des illustrations.
- ⚠ Toujours garder le couvercle fermé lors de l'assemblage ou au moment de déplacer de votre barbecue.

TOOLS INCLUDED:**HERRAMIENTAS INCLUIDAS:****OUTILS INCLUS:****TOOLS REQUIRED:****HERRAMIENTAS NECESARIAS:****OUTILS NÉCESSAIRES:**

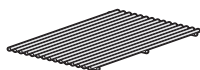
1



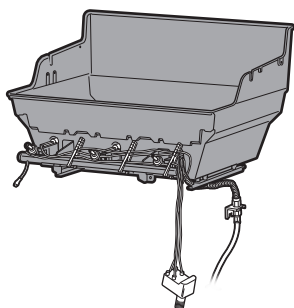
1



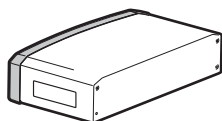
2



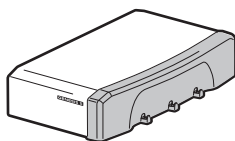
1



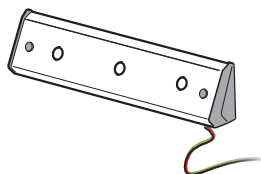
1



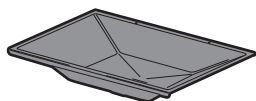
1



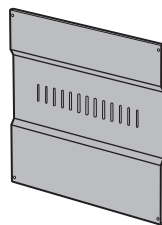
1



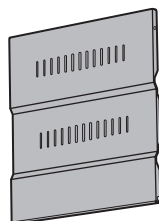
1



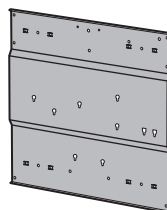
1



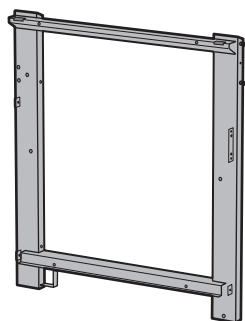
1



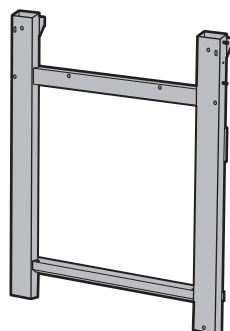
1



1

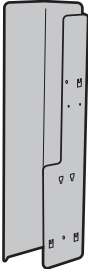
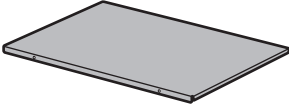
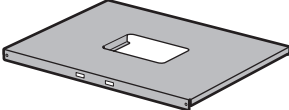
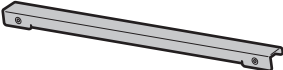
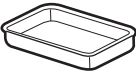


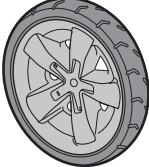
1



1



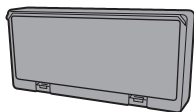
1	
1	
1	
1	
1	
5	
3	
1	
1	
6	

1	
1	
2	
2	
2	
3	
2	

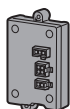
1



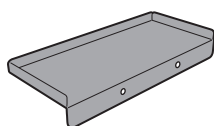
1



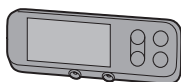
1



1



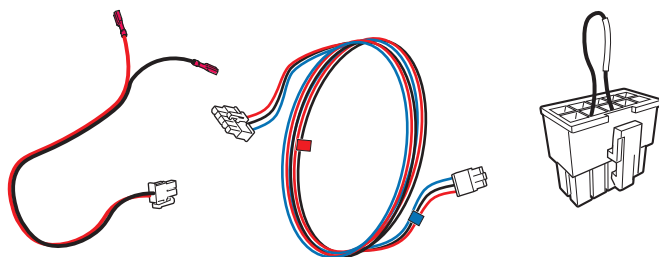
1

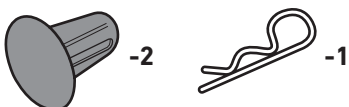
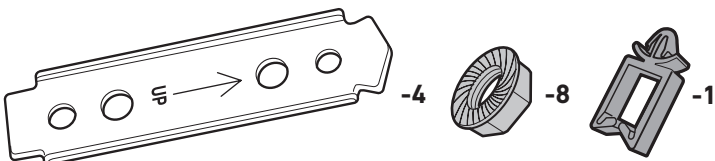
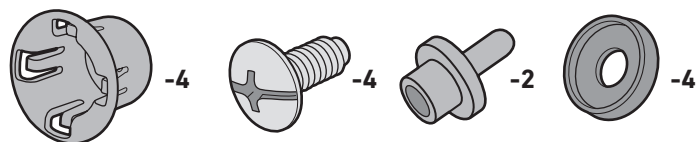
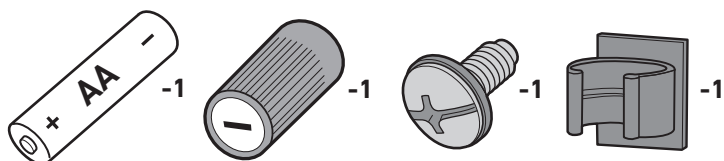
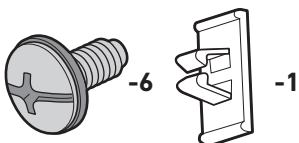
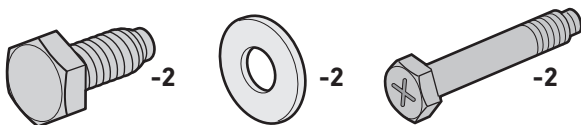
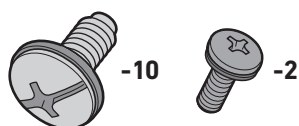
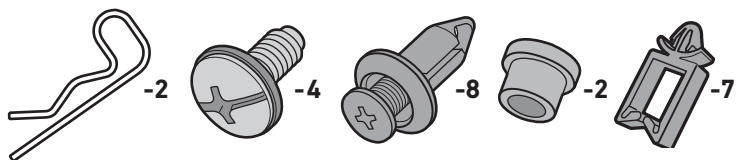


2



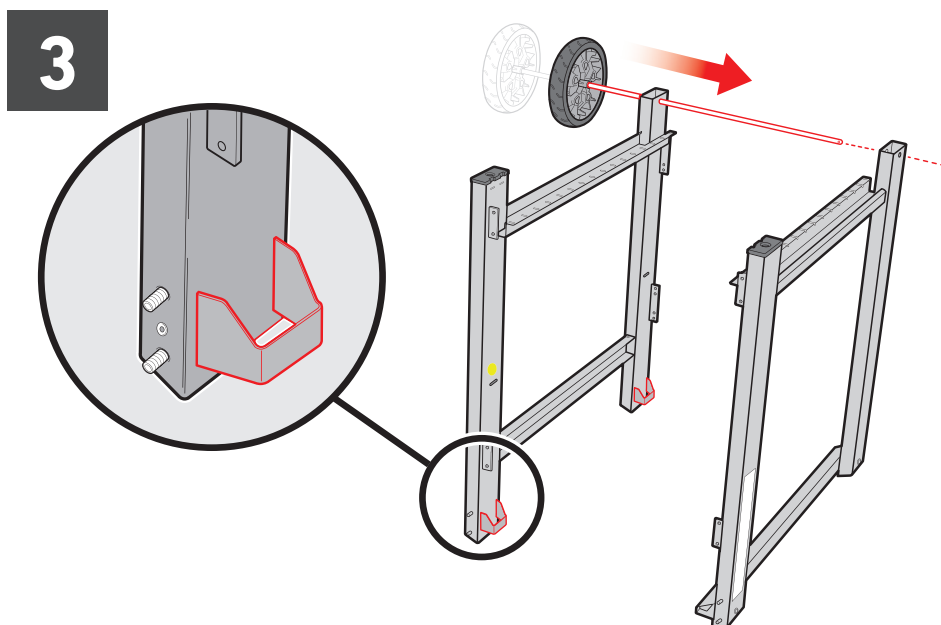
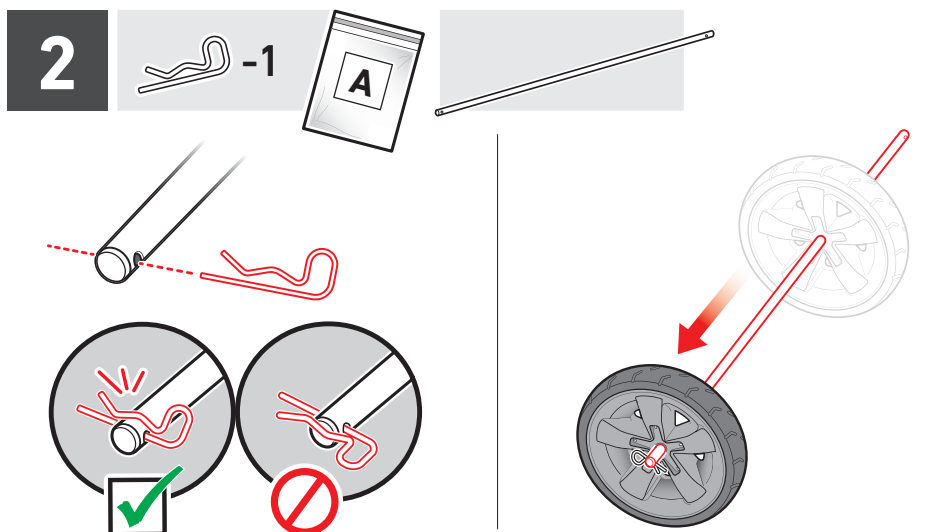
1



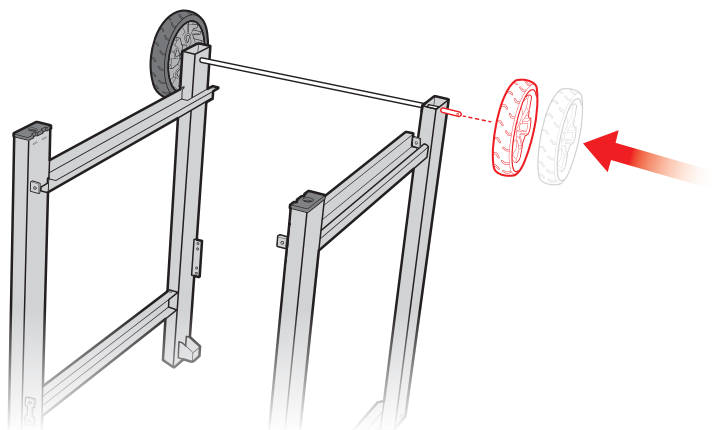


1 BILT.

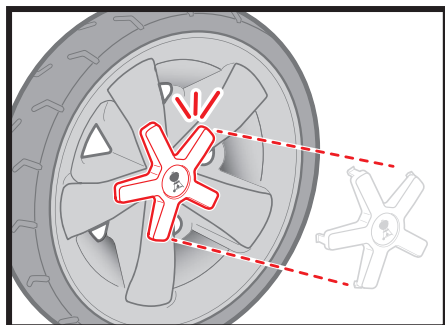
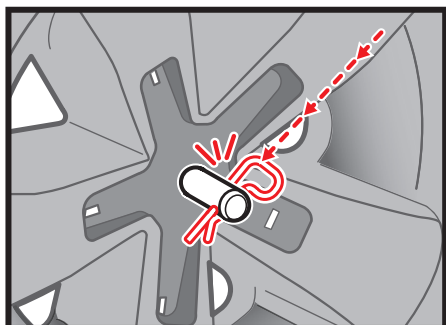
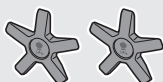
- Download the free BILT™ app for 3D step-by-step instructions.
- Descarga gratis la app BILT™ y sigue las instrucciones 3D paso a paso.
- Téléchargez gratuitement l'application BILT™ pour obtenir les instructions étape par étape en 3D.



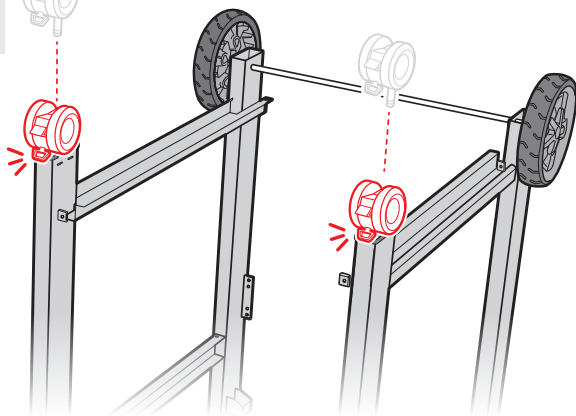
4



5



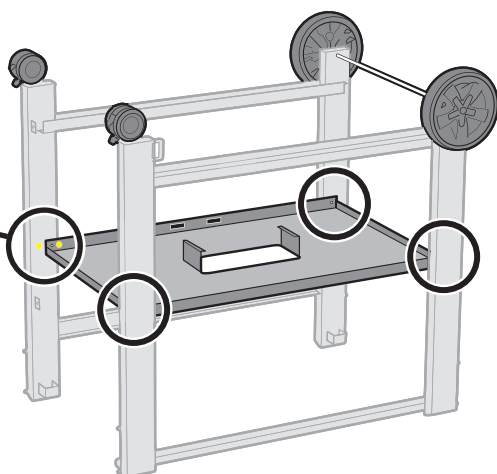
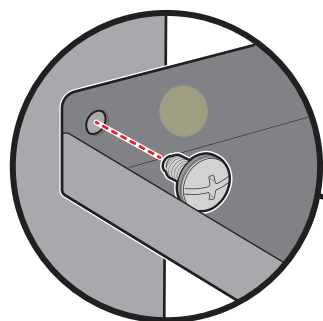
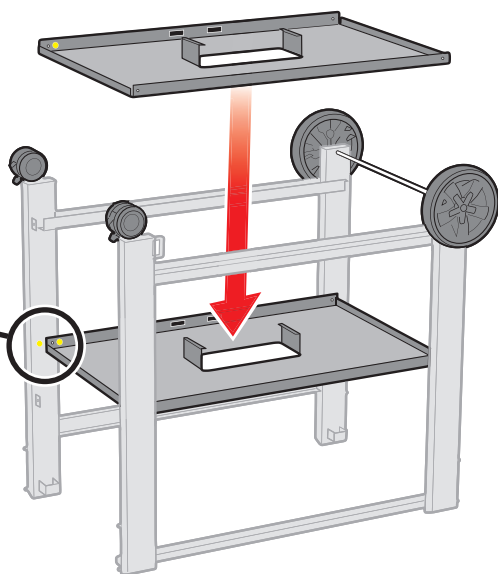
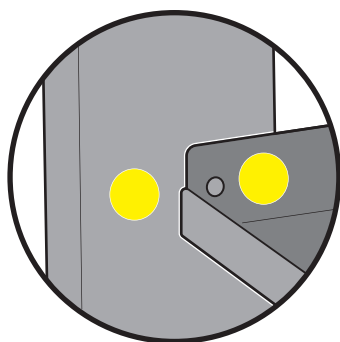
6



7



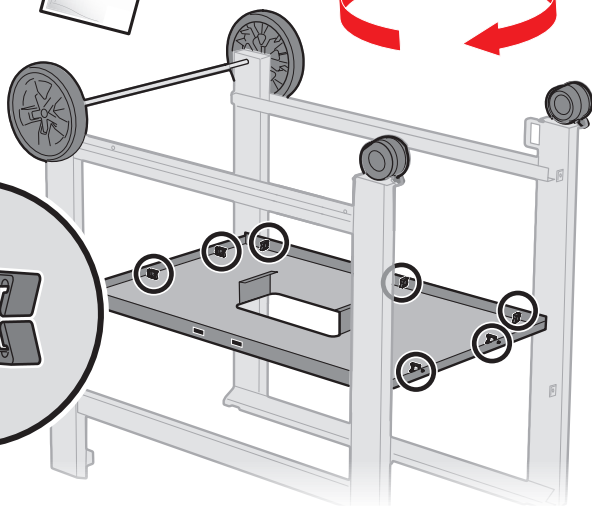
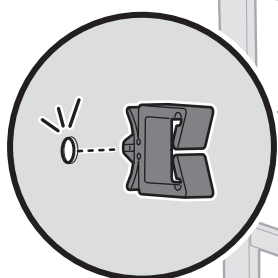
-4



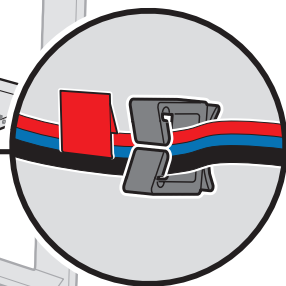
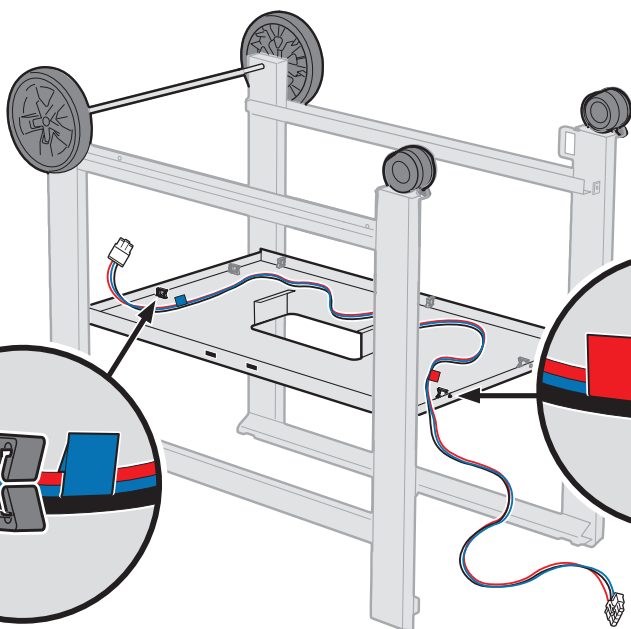
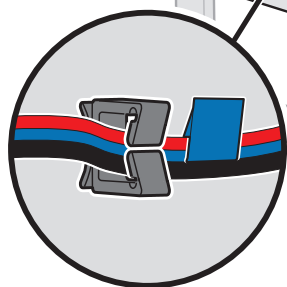
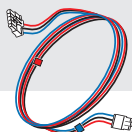
8



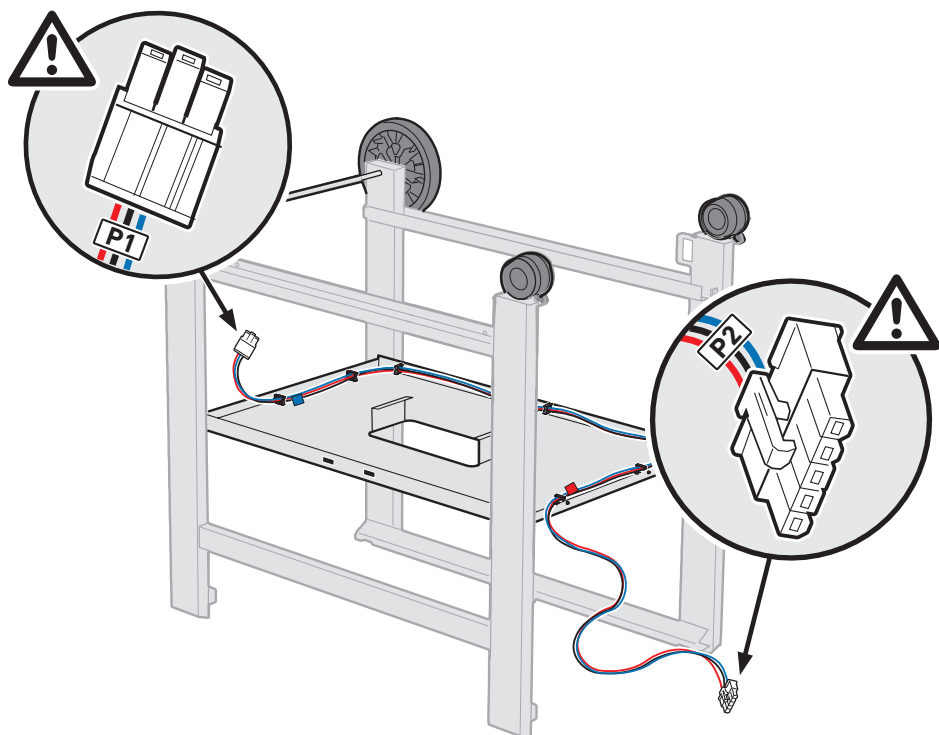
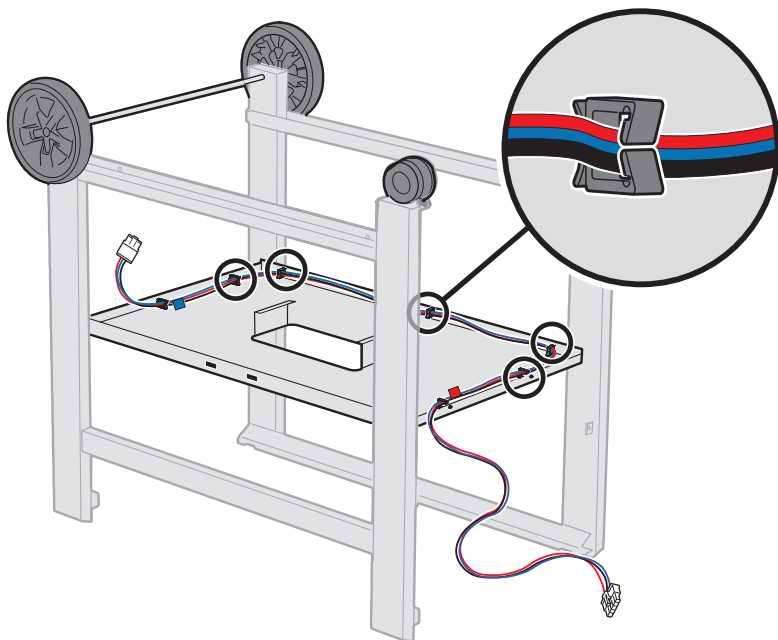
-7



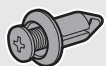
9



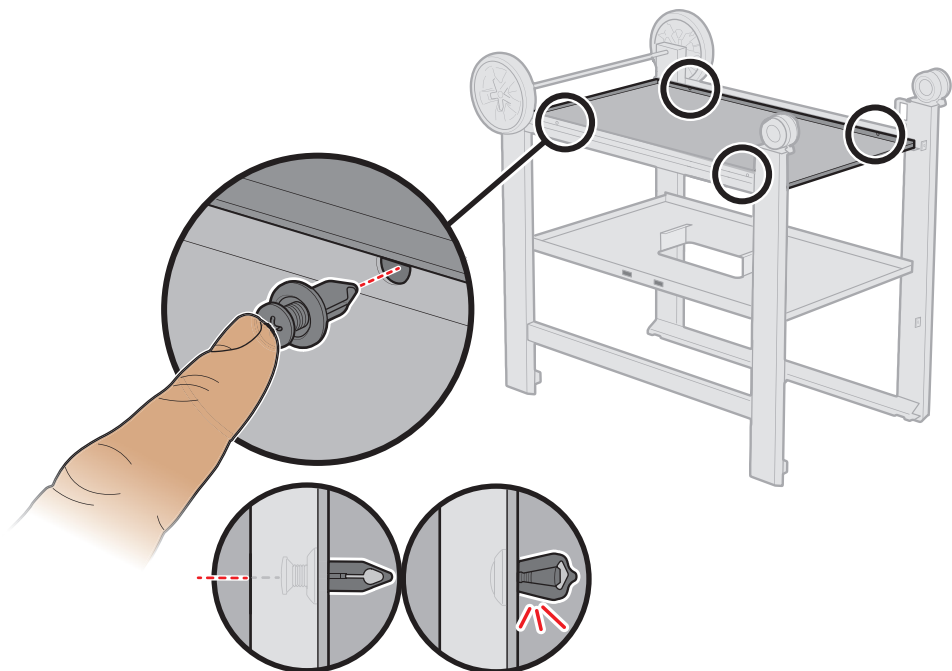
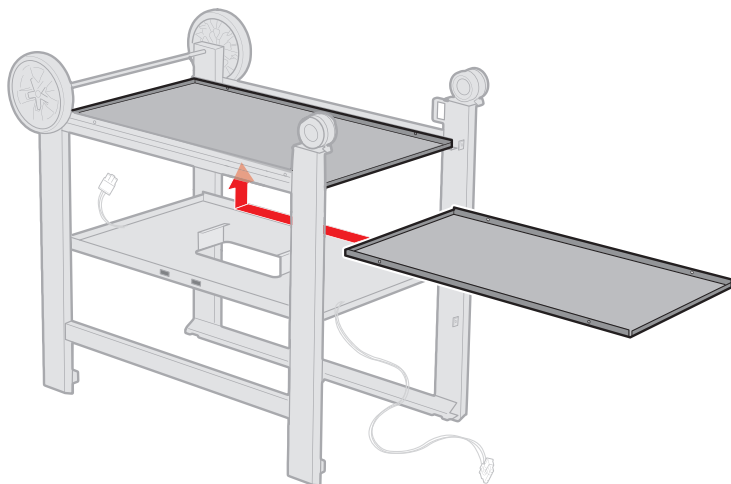
10



11

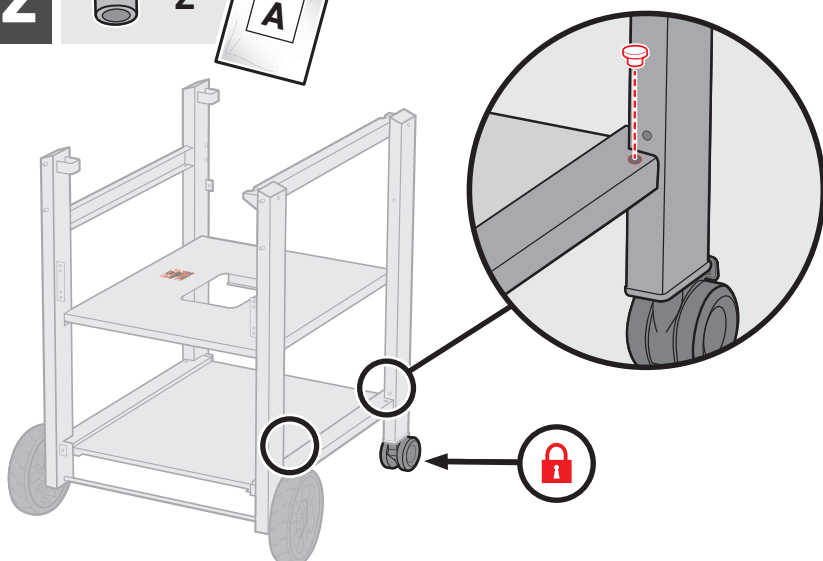


-4

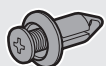


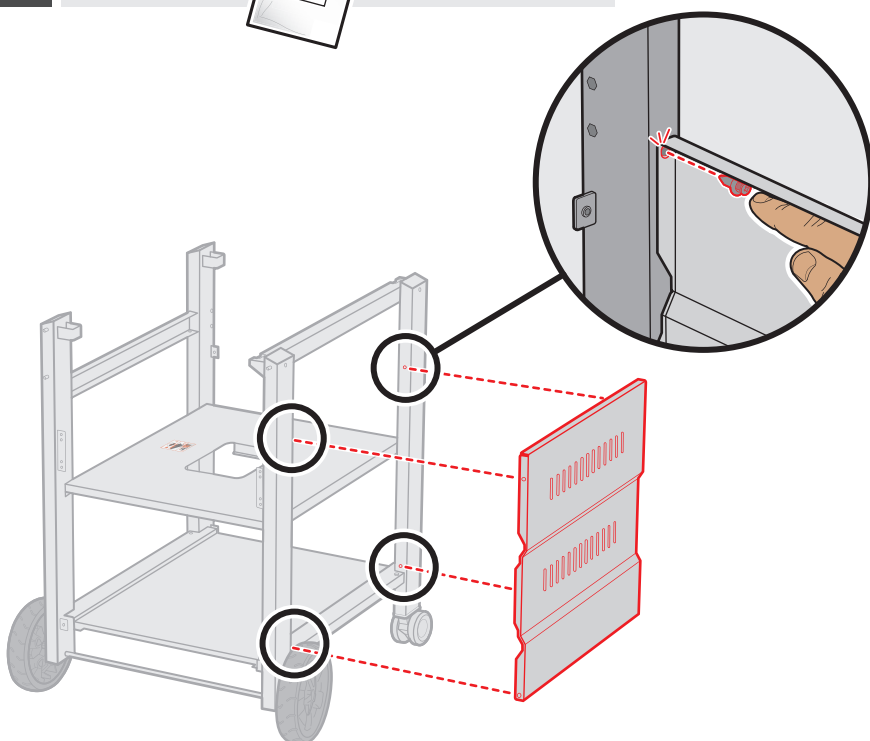
12

 -2

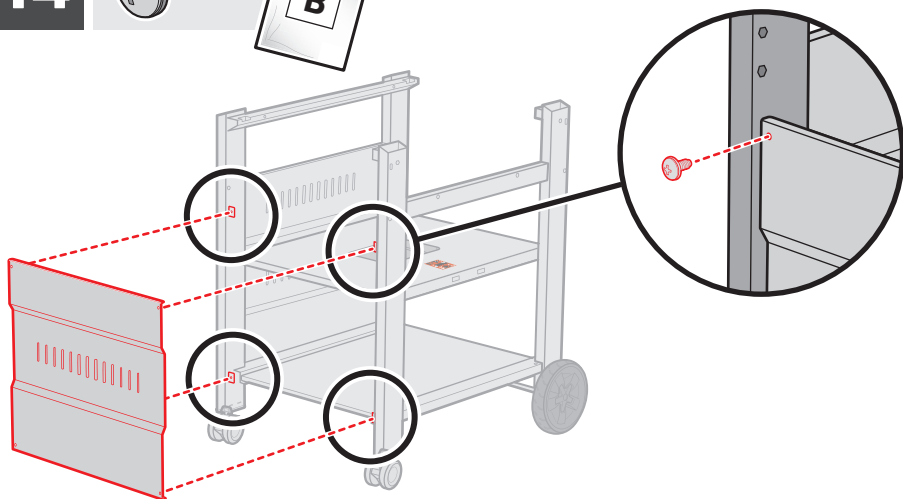
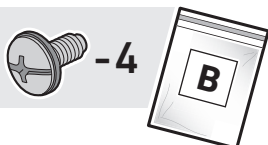


13

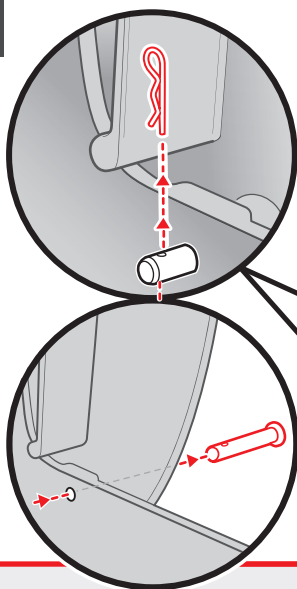
 -4



14



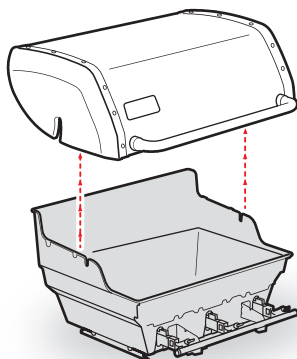
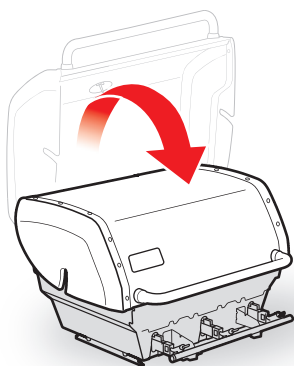
15



- ⚠ Save hardware.
- ⚠ Conserve les parties.
- ⚠ Sauvegarder le matériel.



16

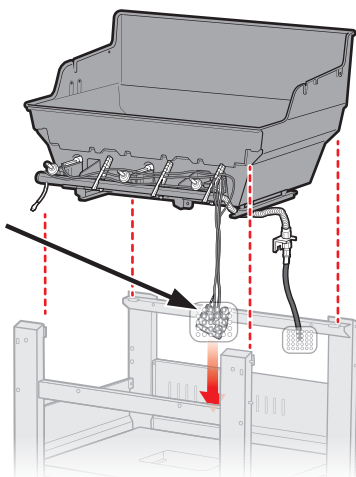


17

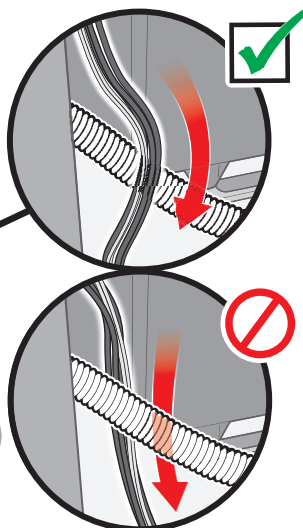
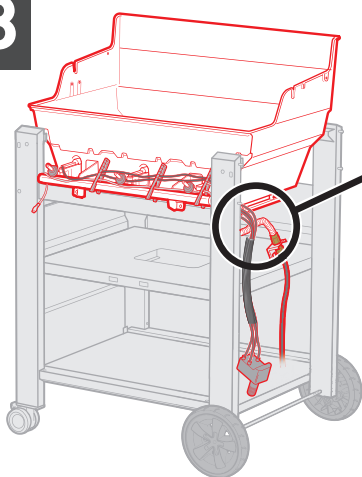
Wires and module must be routed to the inside of the grill frame.

Los cables y el módulo deben introducirse en la estructura de la barbacoa.

Les câbles et le module doivent passer à l'intérieur du châssis du barbecue.



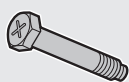
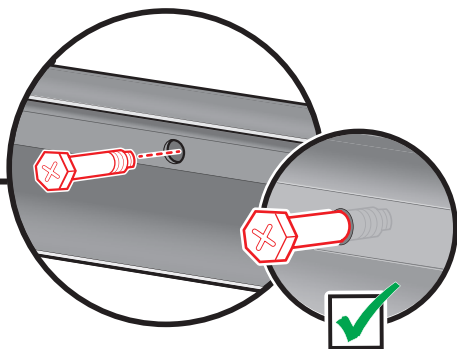
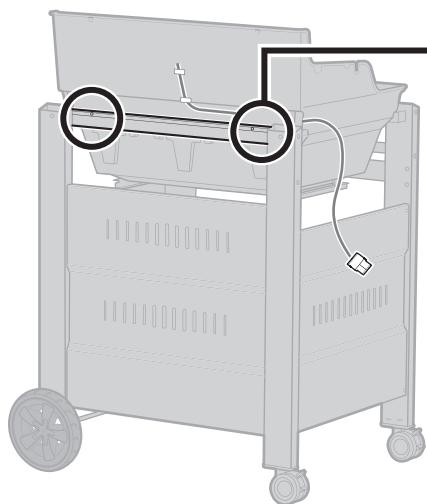
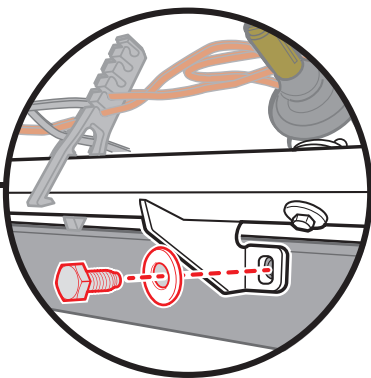
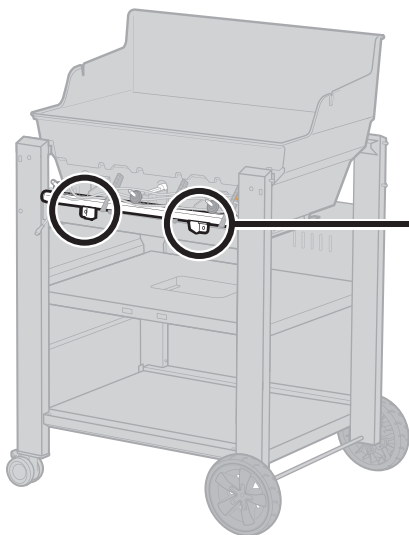
18



Route wires to the outside of the corrugated gas line.

Pase los cables por el lado exterior de la manguera corrugada de gas.

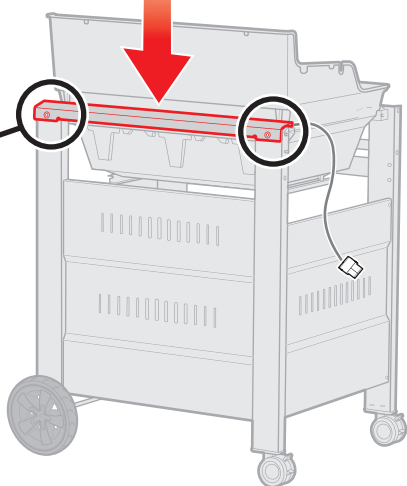
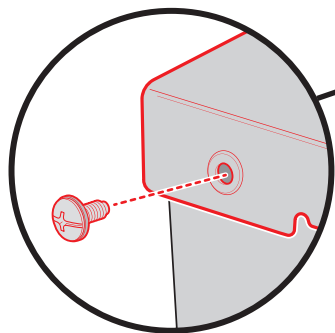
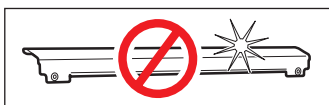
Faire passer les câbles vers l'extérieur du tube ondulé de la conduite de gaz.

19**-2****20****-2****-2**

21



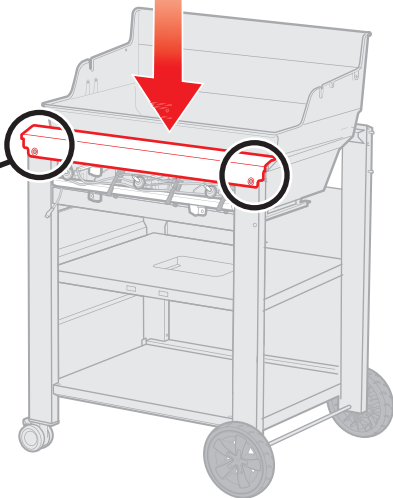
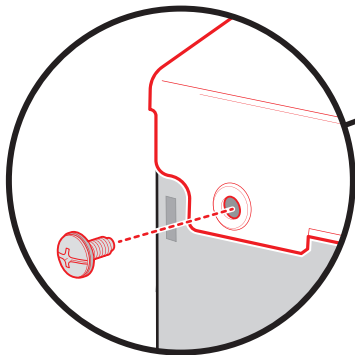
-2

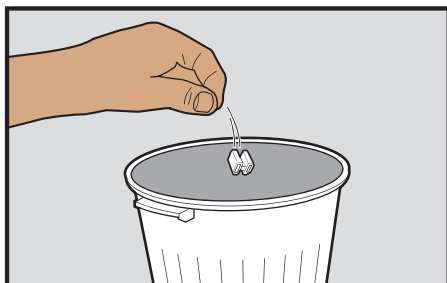
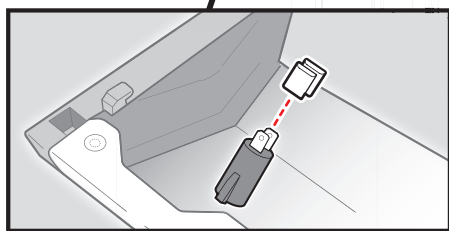


22

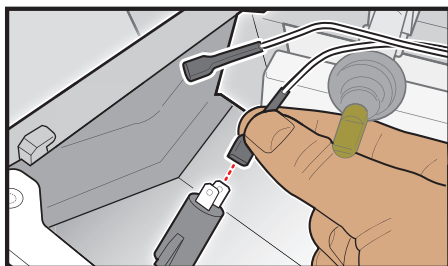


-2

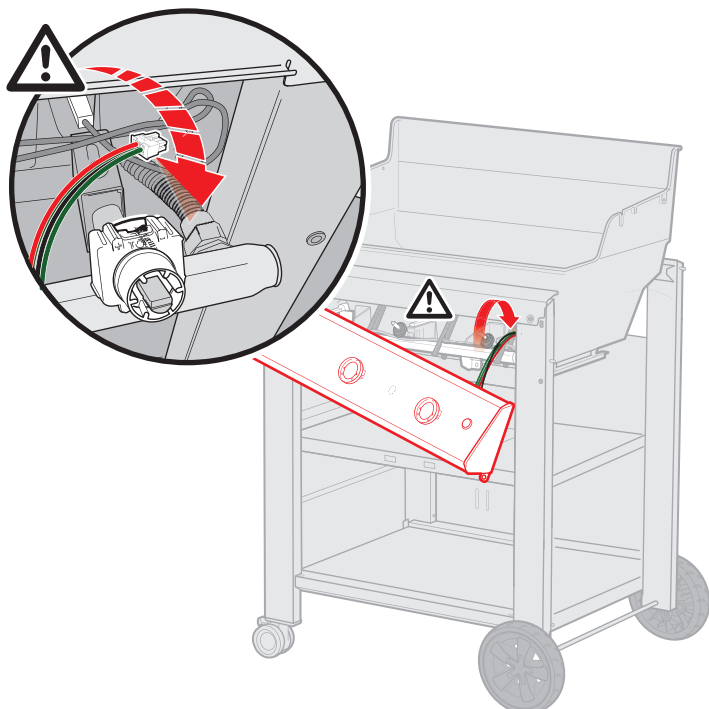




Attach wires.
Conectar los cables.
Attach wires.



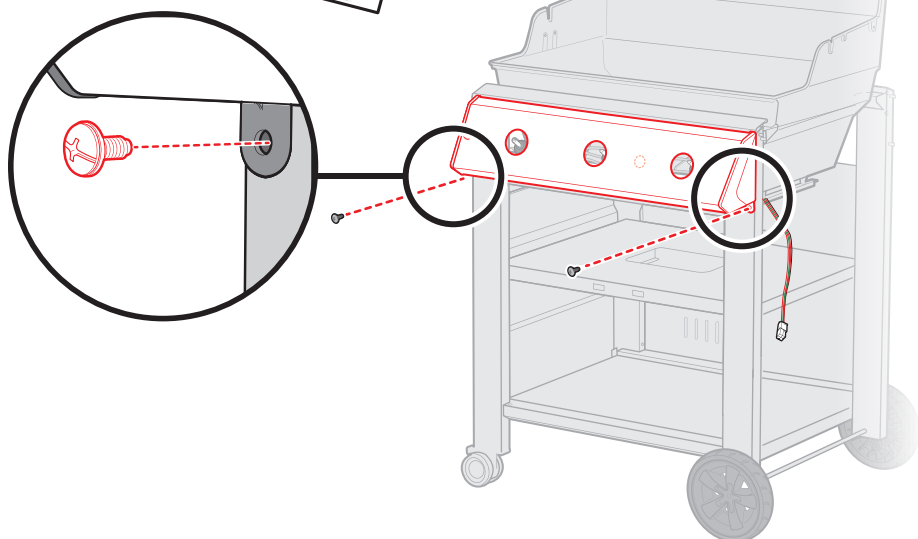
24



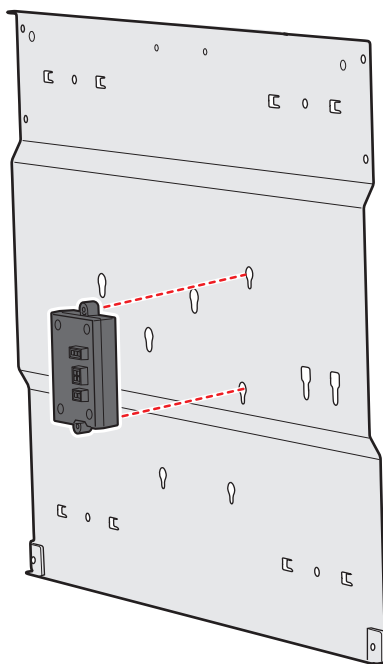
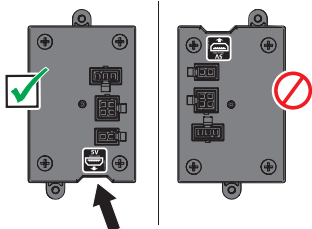
25



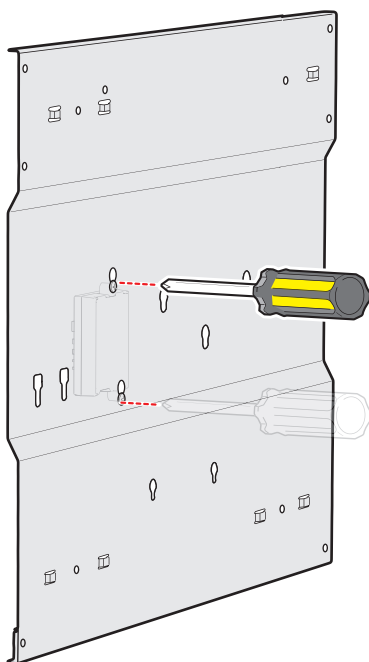
-2



26



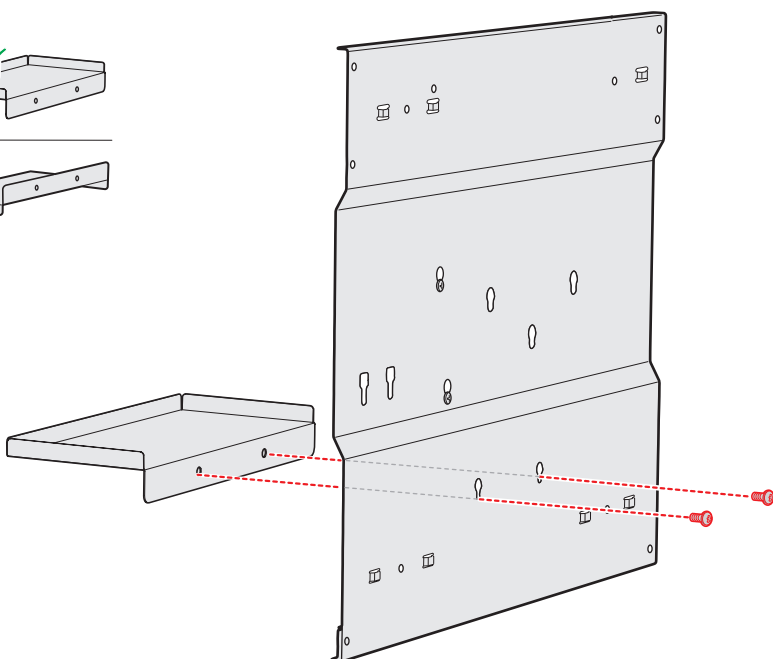
27



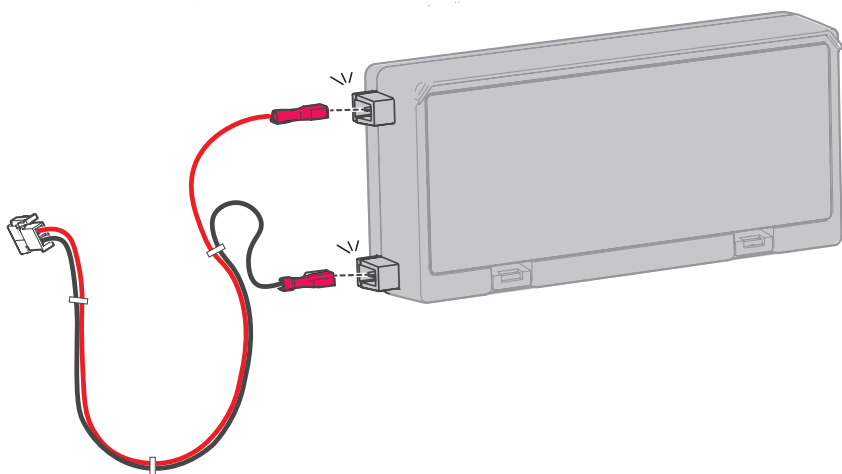
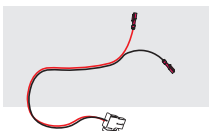
28



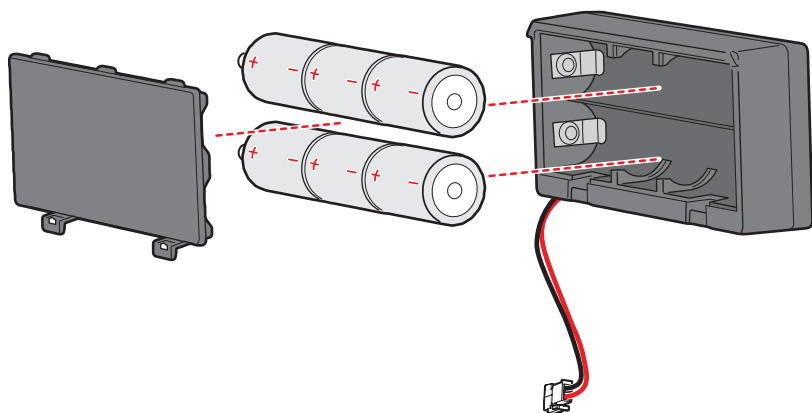
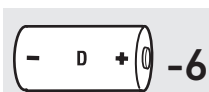
-2



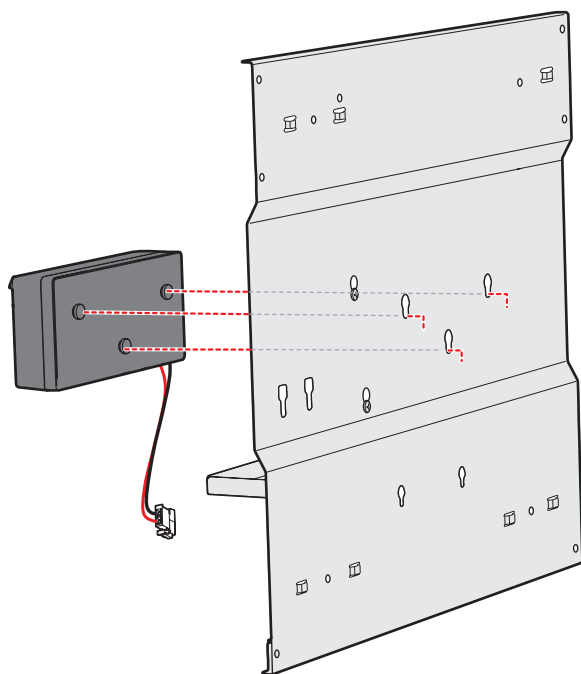
29



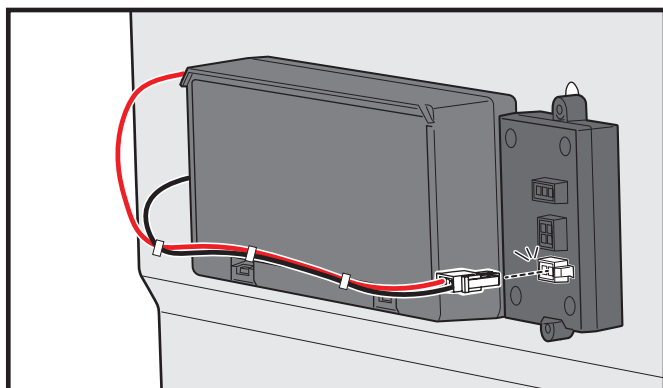
30



31



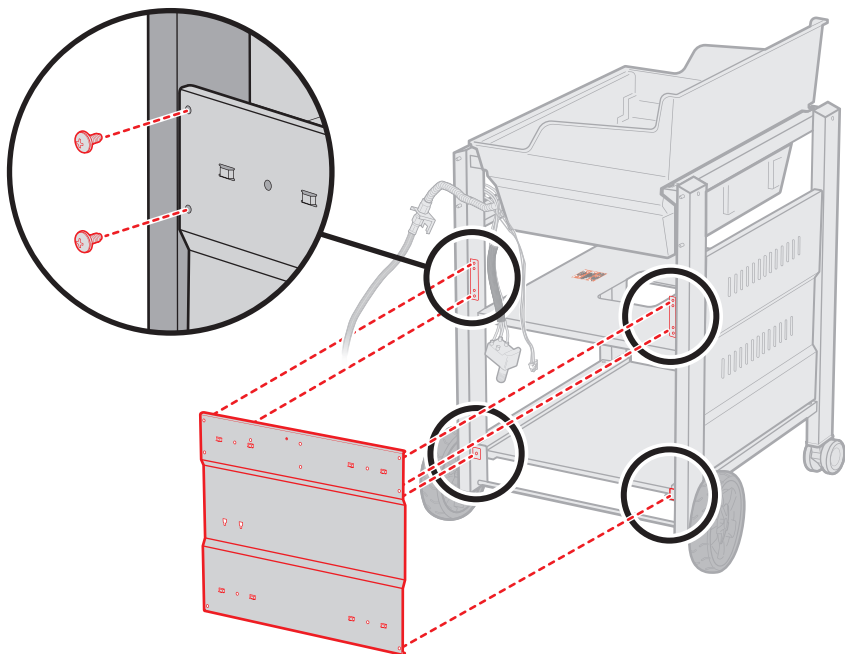
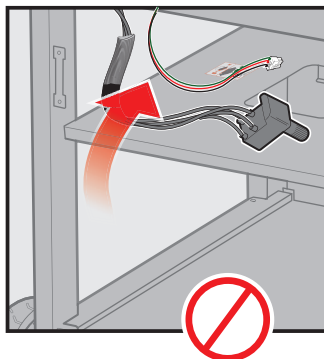
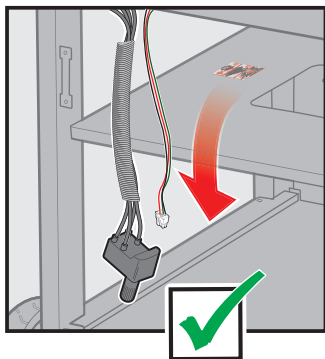
32



33



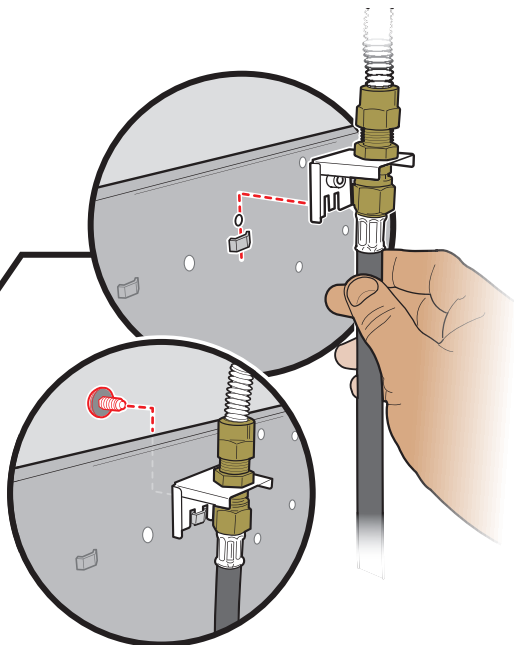
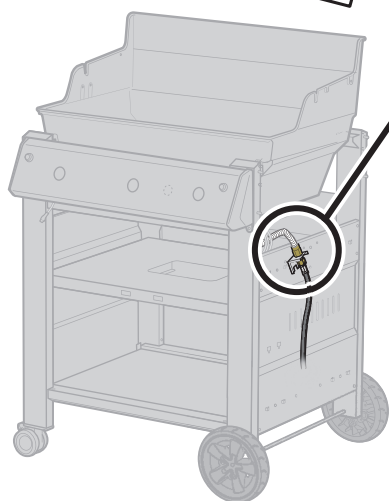
-6



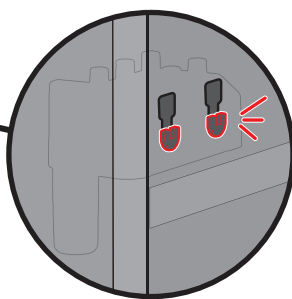
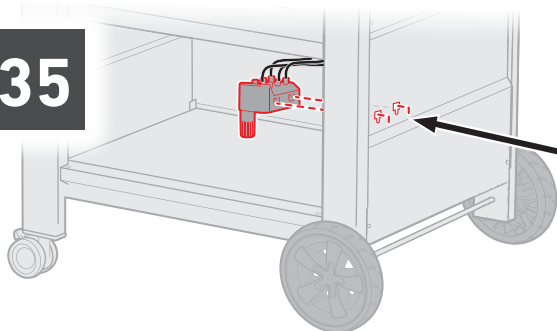
34



-1



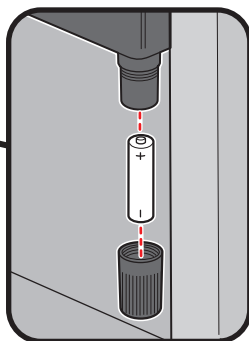
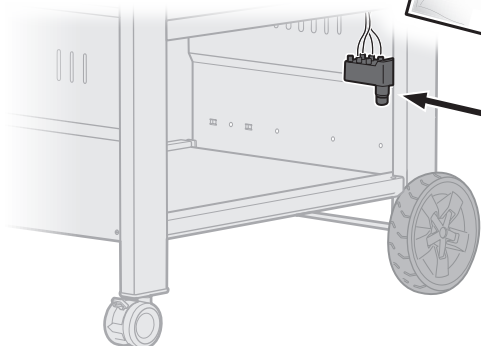
35

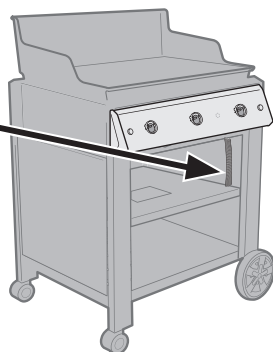
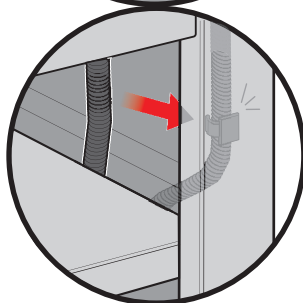
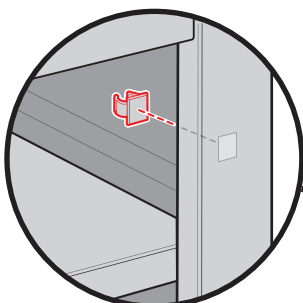
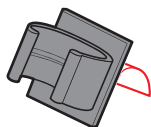
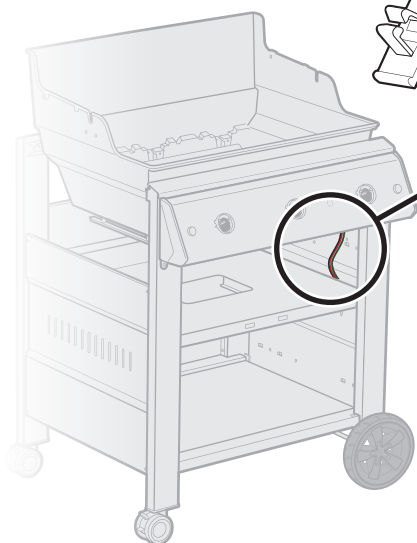
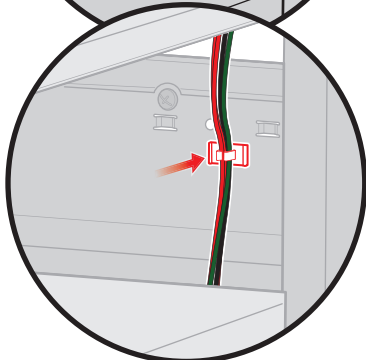
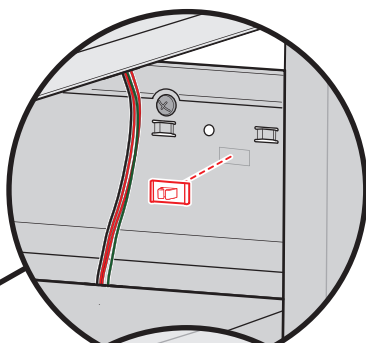
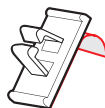


36

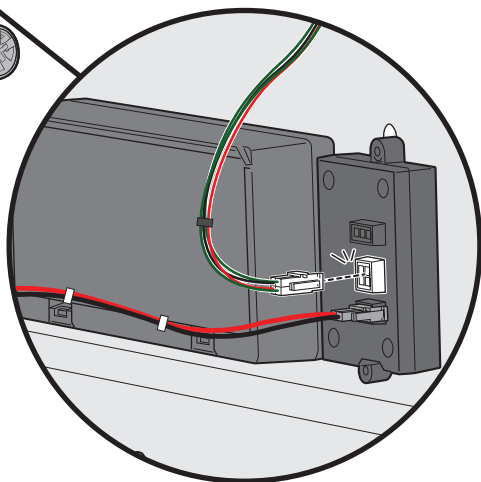
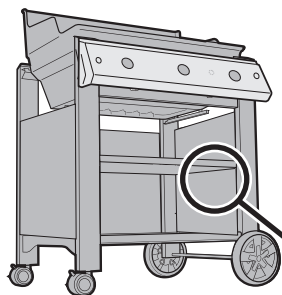


-1

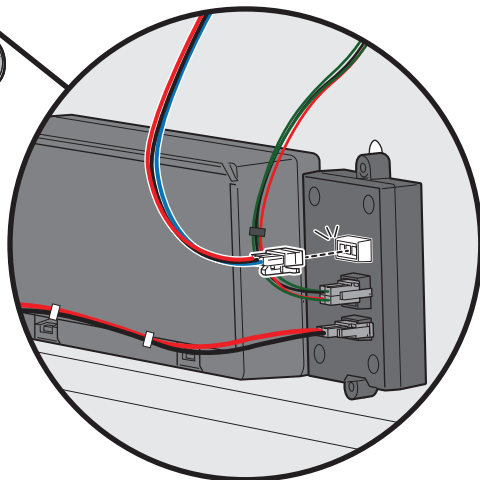
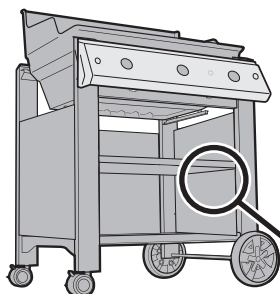


37**-1****38****-1**

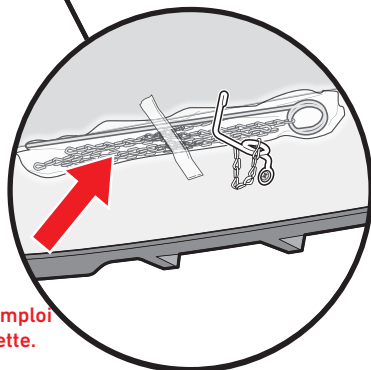
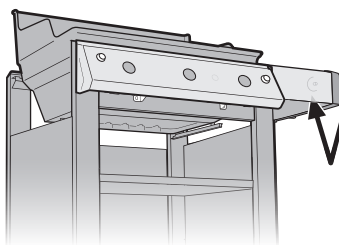
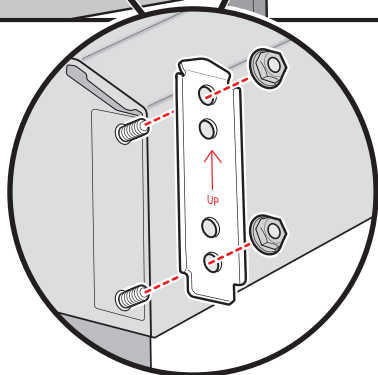
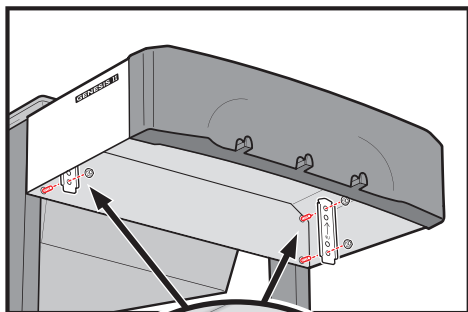
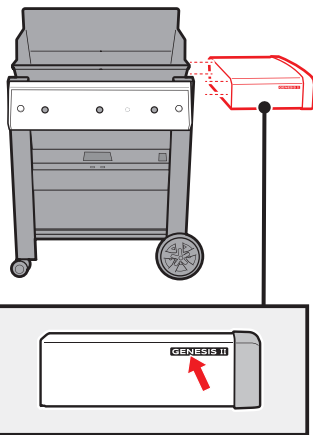
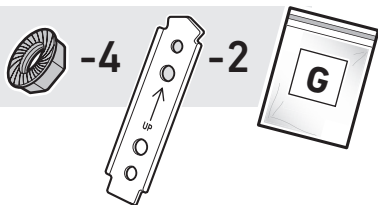
39



40



41

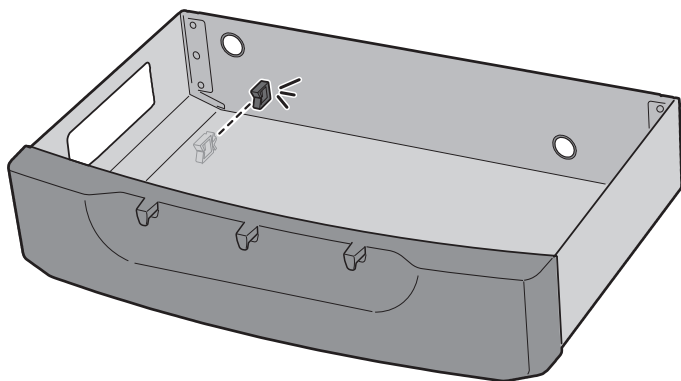


- ⚠ Refer to the Troubleshooting section of your Owner's Guide for match lighting instructions.
- ⚠ Consulte la sección "Resolución de problemas" del manual del propietario si desea obtener información acerca del encendido con cerillas.
- ⚠ Consultez la section Dépannage de votre Mode d'emploi pour obtenir les instructions d'allumage à l'allumette.

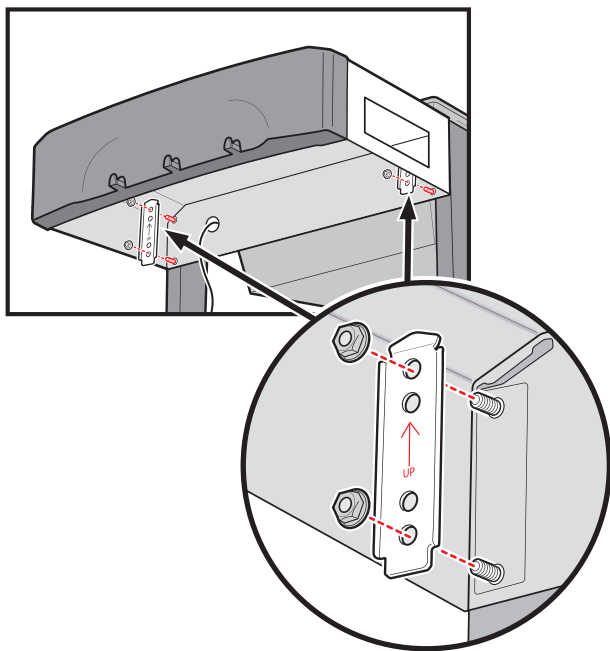
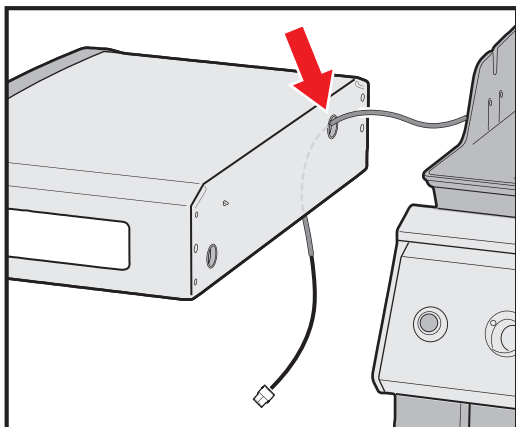
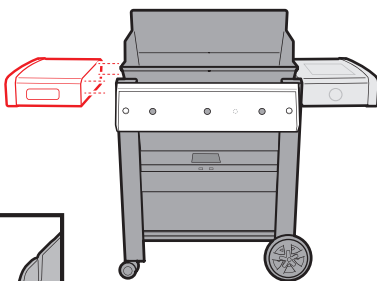
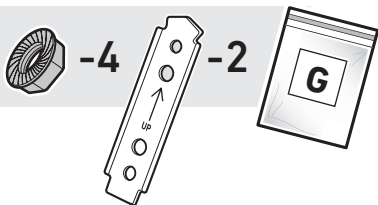
44



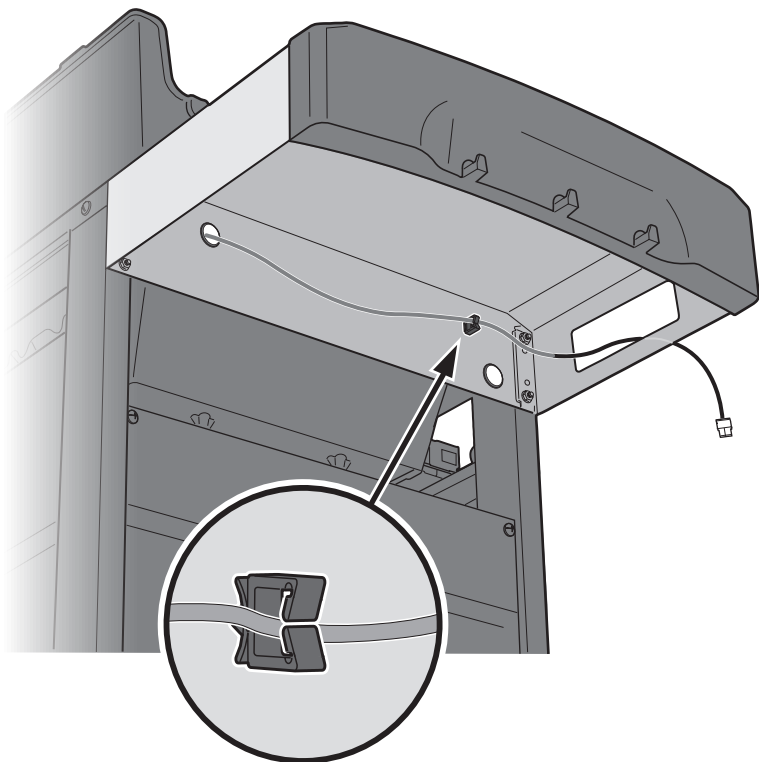
-1



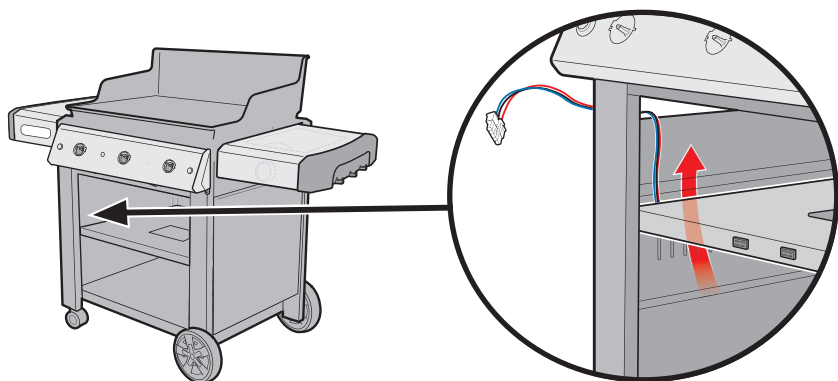
45

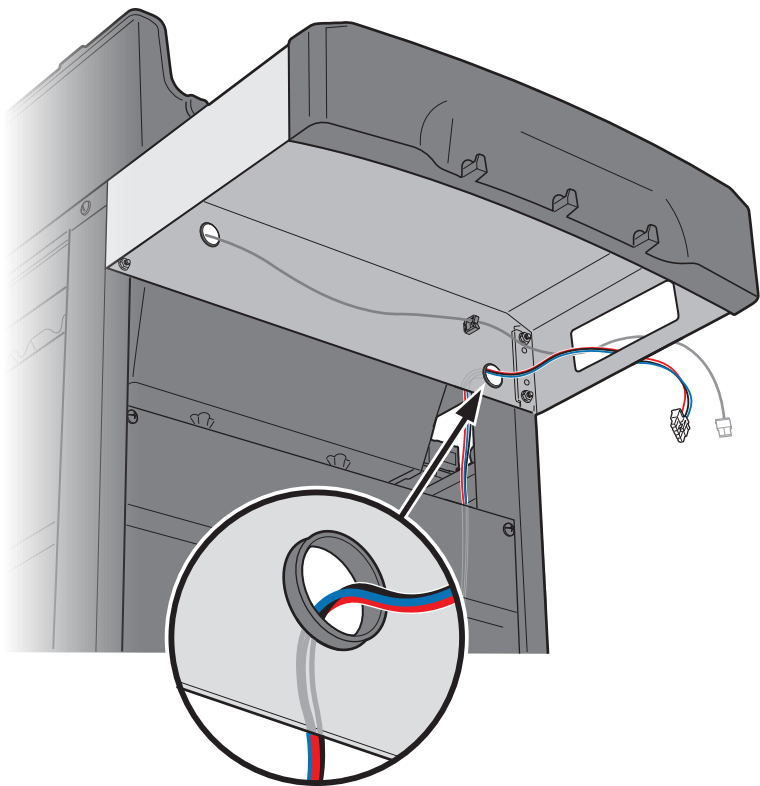


46

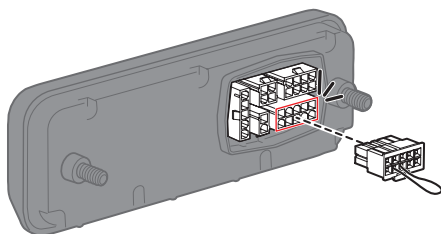
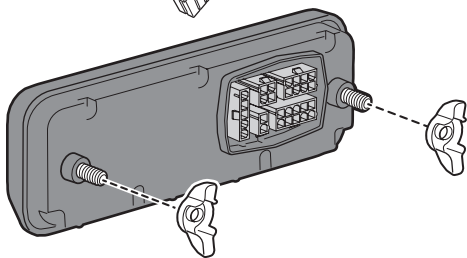


47

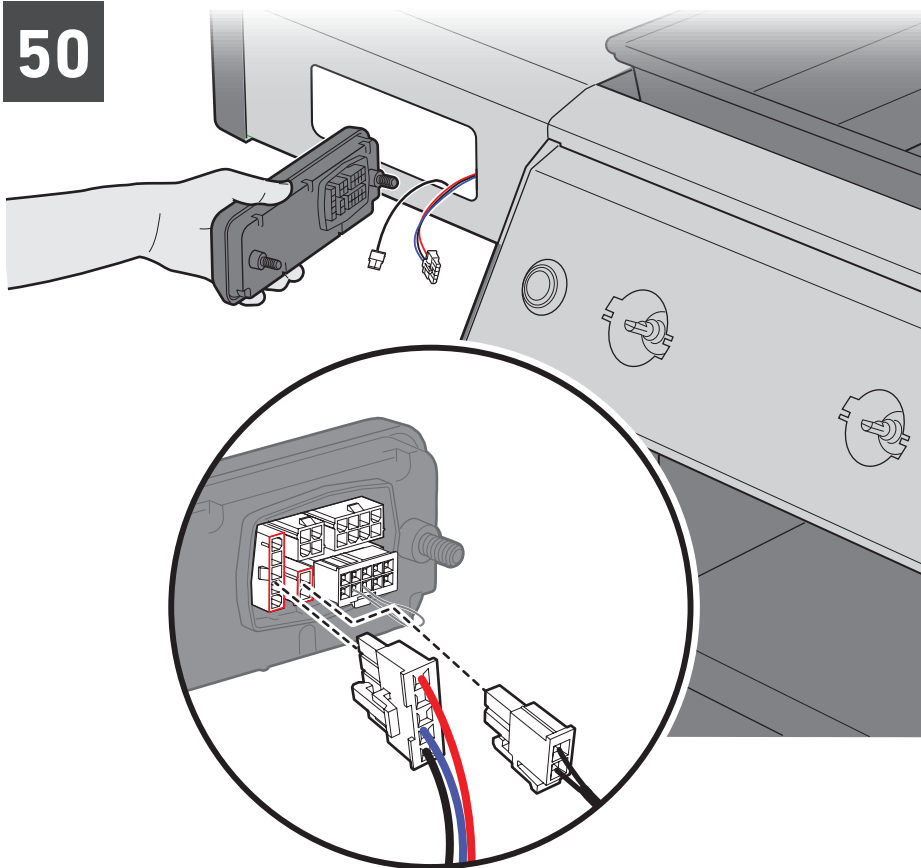




49



50

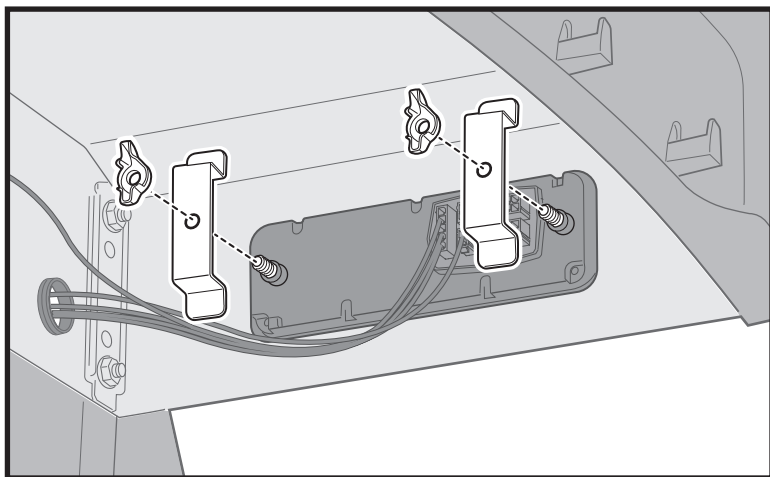
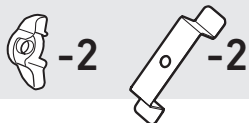


See Owner's Manual for the WEBER CONNECT Wire Chart.

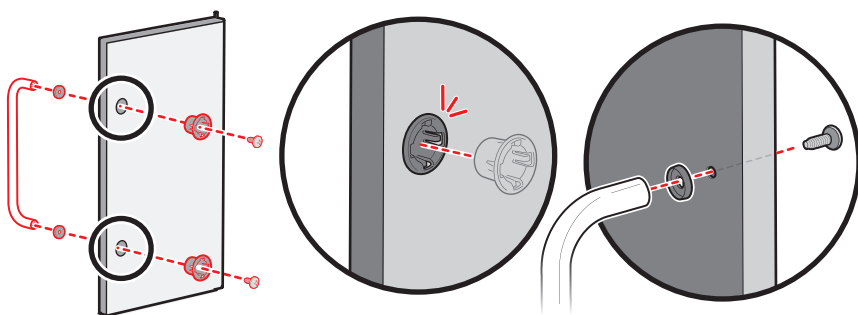
Consulte el esquema de conexiones del módulo WEBER CONNECT en el manual del propietario.

Référez-vous au « Schéma de câblage de WEBER CONNECT » du Manuel du propriétaire.

51



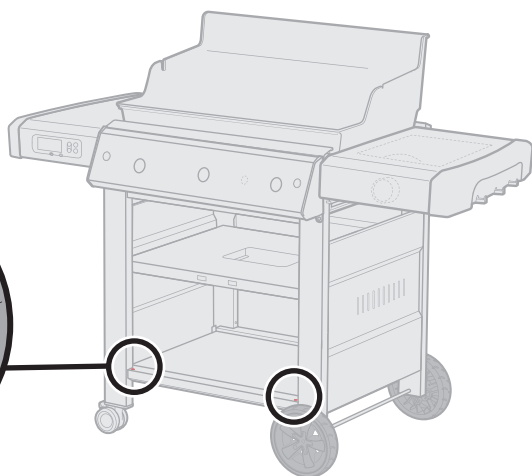
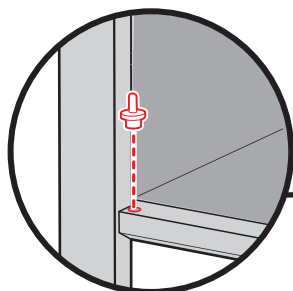
52



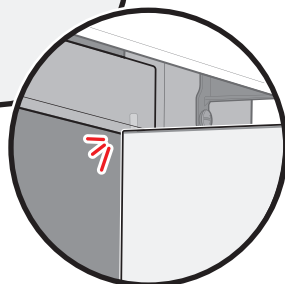
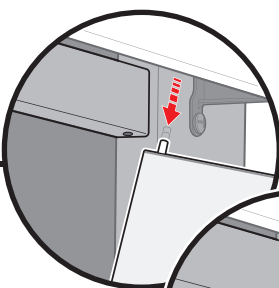
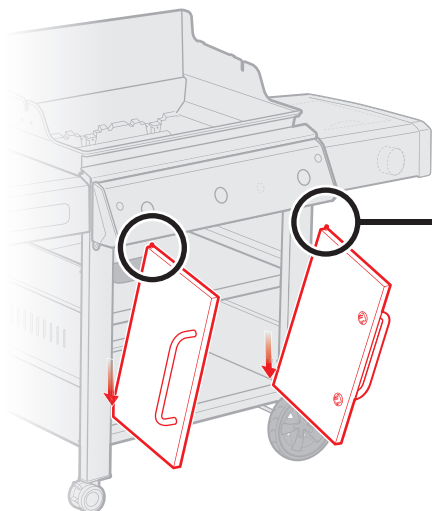
53



-2



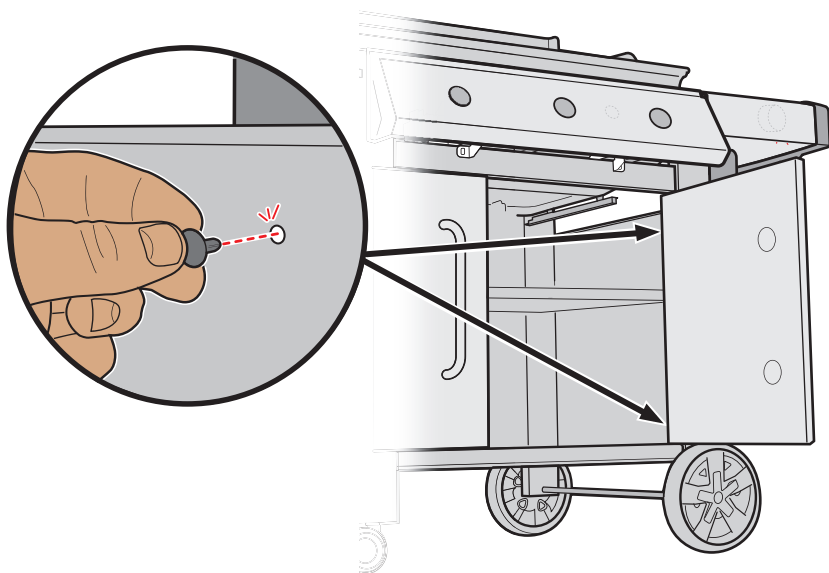
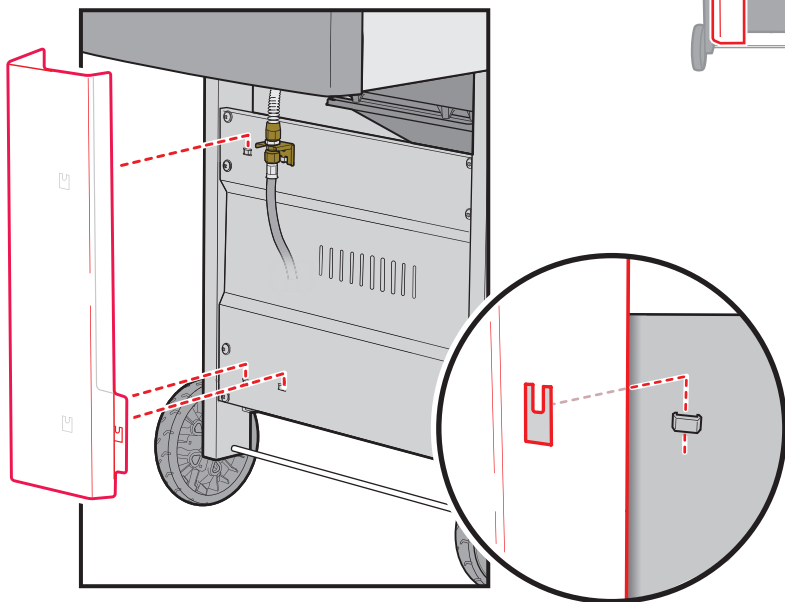
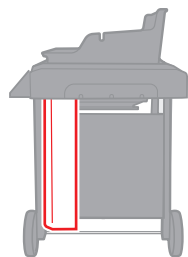
54

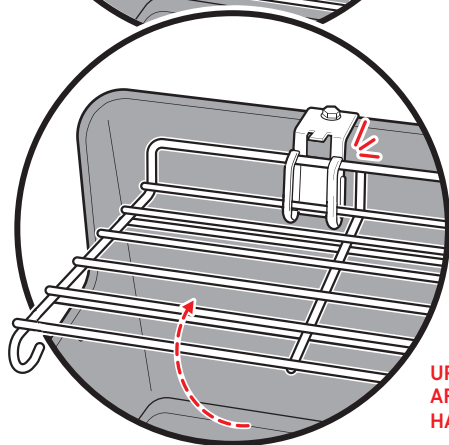
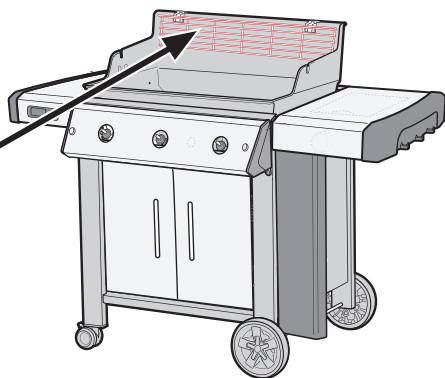


55

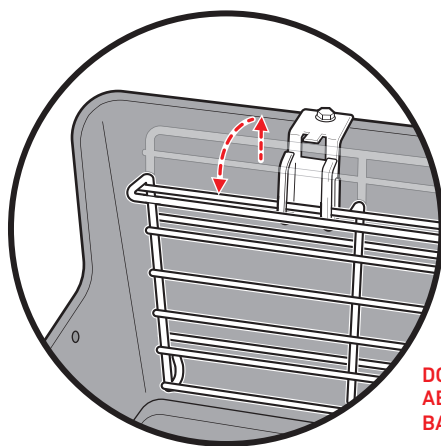


-2





UP
ARRIBA
HAUT



DOWN
ABAJO
BAS



- ⚠ Use gloves or tool to raise or lower warming rack while grill is hot or in use.
- ⚠ Use guantes o una herramienta para subir o bajar el soporte calentador con el asador caliente o en uso.
- ⚠ Utilisez des gants ou un outil pour relever ou abaisser la grille-réchaud lorsque le barbecue est chaud ou qu'il est en fonction.

57



-2



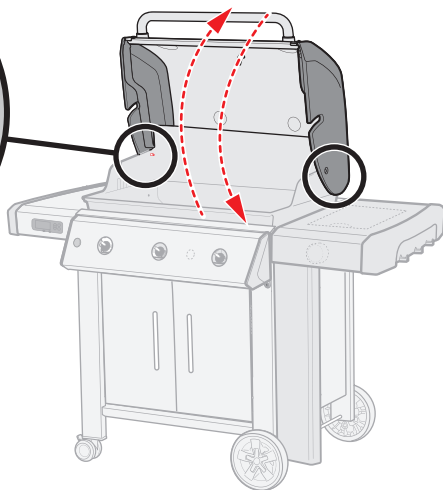
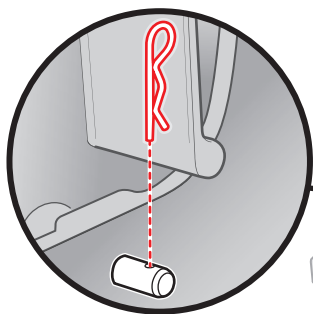
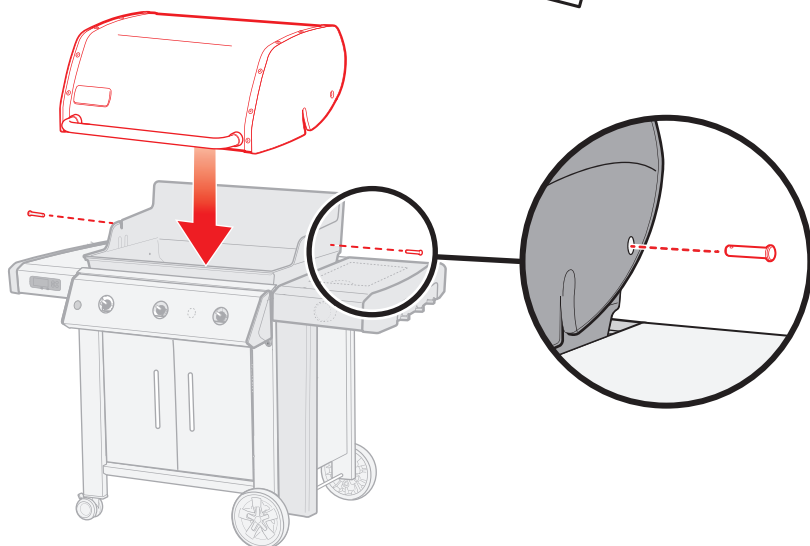
-2



-1



Extra fastener(s).
Fijaciones adicionales.
Fixations supplémentaires.

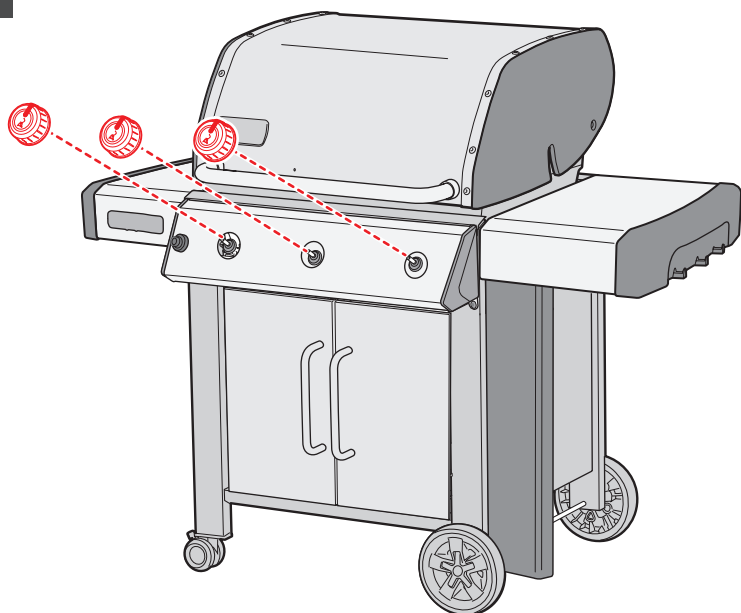


⚠ **WARNING:** Always keep lid closed when assembling or moving your grill.

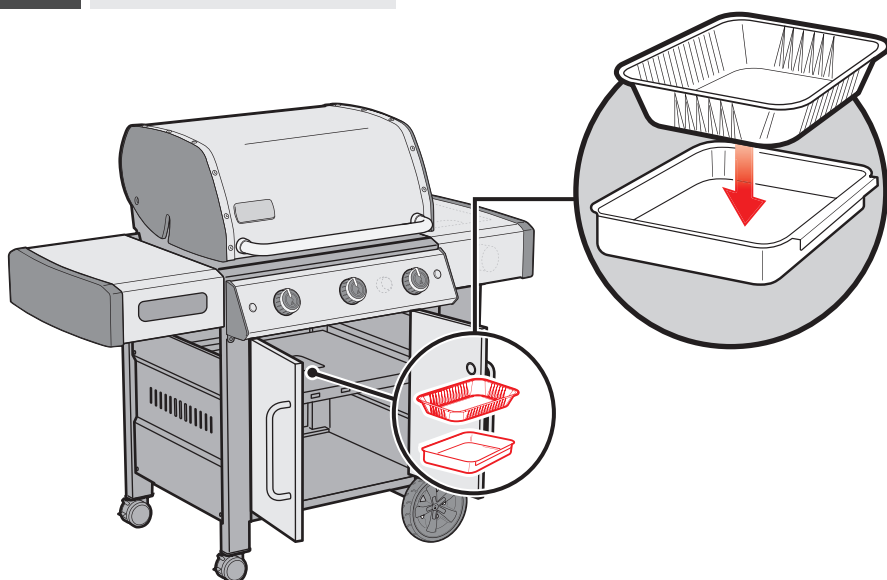
⚠ **ADVERTENCIA:** La tapa debe permanecer cerrada al montar o desplazar la barbacoa.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Toujours garder le couvercle fermé lors de l'assemblage ou au moment de déplacer de votre barbecue.

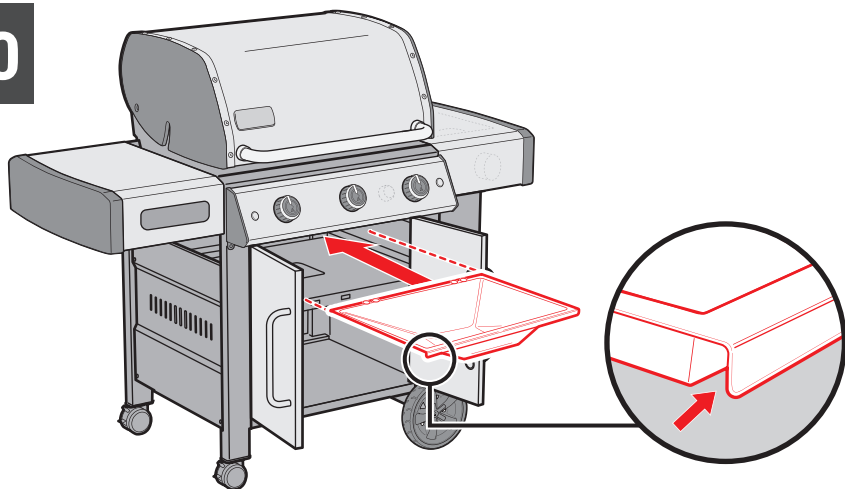
58



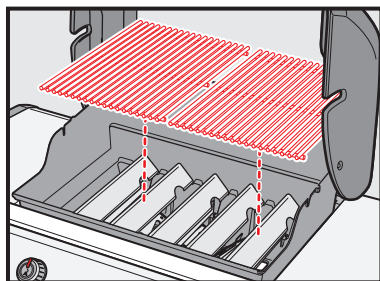
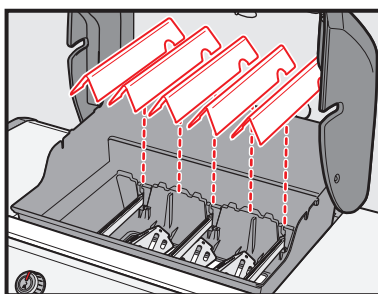
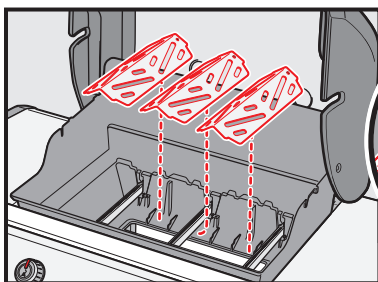
59

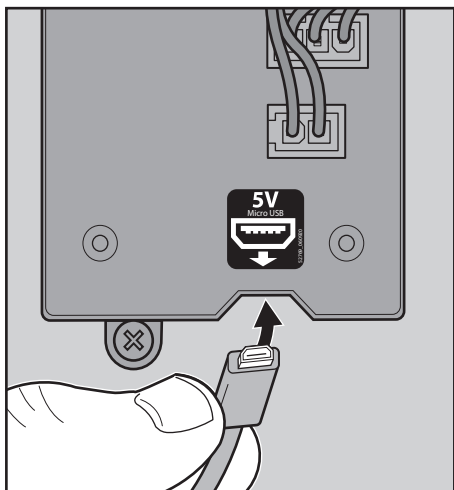


60



61





For information on using an external power bank, refer to “Connecting an External Power Bank” in the Owner’s Manual.

Para obtener información sobre el uso de una batería externa, consulte la sección “Conexión de una batería externa” en el manual del propietario.

Pour obtenir des informations sur l'utilisation d'un chargeur externe, référez-vous à « Branchement d'un chargeur externe » dans le Manuel du propriétaire.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

- ⚠ **Make sure all parts are assembled and all hardware is tightened before operating your grill.**
- ⚠ **Antes de usar el asador, asegúrese de que todas las piezas estén instaladas y bien apretadas.**
- ⚠ **Assurez-vous que toutes les pièces sont assemblées et que toutes les fixations sont serrées avant d'utiliser votre barbecue.**

REGISTER TODAY.

Register your grill to receive exclusive WEBER content that is sure to make you the ultimate backyard hero.

REGÍSTRATE HOY.

Registra tu asador y recibe contenidos WEBER exclusivos que seguro te convertirán en el héroe definitivo de cualquier reunión.

ENREGISTREZ-LE AUJOURD'HUI.

Enregistrez votre barbecue pour recevoir du contenu WEBER exclusif qui fera de vous le maître incontesté de la cuisson à l'extérieur.



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



Mexico/México/Mexique :
01 800 0093237



Canada/Canadá/Canada :
1-800-446-1071

Apple and the Apple logo are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc. Android and Google Play are trademarks of Google Inc.

Apple y el logotipo de Apple son marcas comerciales de Apple Inc., registradas en EE. UU. y otros países. App Store es una marca de servicio de Apple Inc. Android y Google Play son marcas comerciales de Google Inc.

Apple et le logo d'Apple sont des marques de commerce d'Apple Inc. déposées aux États-Unis et dans d'autres pays. App Store est une marque de service d'Apple Inc. Android et Google Play sont des marques de commerce de Google Inc.

GENESIS II

EX-315

Manual del propietario (GN)



REGÍSTRESE HOY MISMO

Nos alegra que haya decidido elegirnos para viajar al grandioso mundo de la parrillería. Registre su asador y acceda a interesantes contenidos de WEBER que incluyen consejos y trucos para sacar el máximo provecho a sus horas cocinando a la parrilla.



TELÉFONO FIJO



APP



CORREO
ELECTRÓNICO



weber.com

Guarde este manual del propietario para poder consultarlo en el futuro, léalo íntegramente y, si tiene alguna duda, póngase en contacto con nosotros hoy mismo.

53054

111820
esMX

Información importante sobre seguridad

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

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

⚠ PELIGRO

Si percibe olor a gas:

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

AVISO PARA EL INSTALADOR: Entregue estas instrucciones al consumidor.

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

Instalación y armado

⚠ **PELIGRO:** Este asador no ha sido diseñado para su instalación en el interior o encima de vehículos o embarcaciones recreativas.

⚠ **ADVERTENCIA:** Se prohíbe el uso de este asador a menos que estén instaladas todas las piezas y el asador se haya armado de acuerdo con las instrucciones de armado.

⚠ **ADVERTENCIA:** No instale este modelo de asador en una estructura empotrada o móvil.

⚠ **ADVERTENCIA:** No modifique el aparato (asador). El gas butano líquido no es gas natural. La conversión o el intento de uso de gas natural en un equipo de gas propano líquido, o gas propano líquido en un equipo de gas natural, no ofrece seguridad y constituye un motivo de invalidación de la garantía.

⚠ **ADVERTENCIA:** No coloque la manguera de 10 ft bajo una plataforma. La manguera debe ser visible.

• **SE RECOMIENDA QUE LA INSTALACIÓN DE ESTE ASADOR DE GAS NATURAL SEA LLEVADA A CABO POR UN PROFESIONAL.**

- Antes de usar el asador, debe verificarse que la línea de suministro auxiliar entre la casa y el asador se encuentre correctamente instalada.
- En Estados Unidos, la instalación debe tener lugar de acuerdo con los códigos locales en vigor o, en ausencia de códigos locales, de conformidad con las siguientes normas, según corresponda: "National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1"; "Propane Storage and Handling Code, B149.2"; o "Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192, CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code".
- En Canadá, la instalación de este asador debe cumplir los requisitos establecidos por los códigos locales y/o la edición más reciente de la norma "CAN/CSA-B149.2 (Propane Storage and Handling Code)". En los casos en los que se considera generalmente aceptable, estas instrucciones no cumplen necesariamente los códigos de instalación canadienses, en particular en relación con la instalación de tuberías en tierra y bajo tierra.
- En México, si existen códigos locales en materia de aparatos portátiles de gas, deberán cumplirse los requisitos establecidos por la edición más reciente de la Norma Oficial Mexicana (NOM).
- Si se emplea una fuente eléctrica externa (por ejemplo, para alimentar un rösticero), esta deberá conectarse eléctricamente a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, de conformidad con los códigos "National Electrical Code, ANSI/NFPA 70" o "Canadian Electrical Code, Part 1, CSA C22.1".

Operación

⚠ **PELIGRO:** El uso de este asador solo debe tener lugar al aire libre, en áreas bien ventiladas. Se prohíbe el uso en garajes, edificios, pasajes cubiertos, tiendas de campaña y otras áreas cerradas, así como debajo de techos combustibles.

⚠ **PELIGRO:** Se prohíbe el uso del asador en vehículos, así como en las áreas de almacenamiento o carga de los mismos. Lo anterior hace referencia a automóviles, camiones, camionetas, minivanos, vehículos utilitarios deportivos o recreativos, embarcaciones, etc.

⚠ **PELIGRO:** Se prohíbe el uso del asador a menos de 24 in (61 cm) de materiales combustibles. Esta distancia incluye la parte superior, la parte inferior, la parte posterior y los lados del asador.

⚠ **PELIGRO:** Mantenga el área destinada a la preparación de alimentos libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc., así como de materiales combustibles.

⚠ **PELIGRO:** Este aparato (asador) debe mantenerse alejado de materiales inflamables de todo tipo durante el uso.

⚠ **PELIGRO:** No coloque la funda del asador ni ningún otro objeto inflamable dentro o encima del espacio de almacenamiento ubicado debajo del mismo durante el uso del asador o mientras este se encuentre caliente.

⚠ **PELIGRO:** Si la grasa liberada por los alimentos llegara a provocar un incendio, apague todos los quemadores y mantenga la tapa cerrada hasta que las llamas se extingan.

⚠ **ADVERTENCIA:** Las piezas al alcance del usuario pueden estar muy calientes. Los niños deben permanecer alejados del aparato.

⚠ **ADVERTENCIA:** El consumo de alcohol, medicamentos (bajo supervisión médica o no) y drogas ilegales puede afectar a la capacidad del usuario para armar, trasladar, guardar y usar el asador correctamente y con seguridad.

⚠ **ADVERTENCIA:** Debe prestarse atención al asador tanto durante el precalentamiento como durante el uso. El uso de este asador exige precaución. La caja de cocción alcanza temperaturas muy elevadas durante el uso.

⚠ **ADVERTENCIA:** No mueva el aparato (asador) durante el uso.

⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga los cables de alimentación eléctrica y la manguera de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Este producto ha superado las pruebas de seguridad correspondientes y ha sido homologado para su uso en un país determinado. Consulte la denominación del país en el exterior de la caja.

• Se prohíbe el uso de carbón o rocas de lava en este asador.

• Este asador de gas natural ha sido fabricado exclusivamente para el uso con gas natural. El usuario debe abstenerse de usar el asador con gases diferentes de los especificados en las placas de datos del asador.

Almacenamiento y/o desuso

⚠ **ADVERTENCIA:** Cierre la válvula de suministro de gas natural cuando el asador no esté en uso.

⚠ **ADVERTENCIA:** Luego de un período de almacenamiento y/o desuso, debe revisarse el asador para determinar si sufre fugas de gas u obstrucciones en los quemadores antes del uso.

• El almacenamiento del asador en interiores solo se permite si tiene lugar con el asador desconectado de la fuente de gas.

Propuesta 65 del estado de California

⚠ **ADVERTENCIA:** Las sustancias derivadas de la combustión que genera este producto durante su uso contienen químicos que el estado de California considera cancerígenos y causantes de defectos congénitos u otros daños reproductivos.

⚠ **ADVERTENCIA ACERCA DE LA PROPUESTA 65:** La manipulación de las piezas de bronce que contiene este producto expone al usuario al contacto con plomo, un elemento químico que el estado de California considera cancerígeno y causante de defectos congénitos u otros daños reproductivos. Lávese las manos después de manipular este producto.



¡HOLA!

Nos alegra que haya decidido elegirnos para viajar al feliz mundo de la parrillería. Tómese su tiempo para leer este manual del propietario y no tardará en estar preparado para empezar a cocinar cualquier cosa rápida y fácilmente. Queremos estar con usted durante toda la vida de su asador, para lo que le rogamos que dedique un par de minutos a registrarlo. Además, si activa su identificador WEBER-ID durante el registro, recibirá contenidos especialmente elegidos para usted que podrá poner en práctica con su asador.

Adelante, únase a nosotros en línea usando su dispositivo inteligente, o como prefiera que estemos en contacto.

Gracias por elegir WEBER.

Nos alegra tenerlo con nosotros.



Hasta el asador puede actualizar su estado

1 DESCARGAR LA APP GRATUITA



3 CONECTAR Y MONITOREAR

2 INSERTAR LA SONDA

4 RESULTADOS PERFECTOS

CARACTERÍSTICA	VENTAJA
MONITOR REMOTO DE COCCIÓN	MONITOREO DE SU ASADOR POR WI-FI Y BLUETOOTH® El acceso remoto a su asador le da la libertad de alejarse y estar al tanto de la temperatura desde su dispositivo inteligente.
ASADO PASO A PASO	SUS COMIDAS, ASADAS A LA PERFECCIÓN Sepa cuándo ha llegado el momento de voltear, dejar reposar o servir, directamente desde su dispositivo inteligente. Reciba notificaciones de cada paso: sepa cuándo hay que voltear los alimentos y mire la cuenta regresiva que indica el momento exacto en que estarán listos.
TERMÓMETROS PARA ALIMENTOS VISIBLES DESDE LA APP	LECTURA INSTANTÁNEA DEL ESTADO DE LOS ALIMENTOS Conozca la temperatura y el estado de cocción de los alimentos sin siquiera levantar la tapa. Las sondas para alimentos monitorean el estado de cocción de principio a fin y le notificarán a través de la app cuando sea hora de voltear, dejar reposar y servir los alimentos.
RECETAS E INSTRUCCIONES	RECETAS Y PROGRAMAS DE COCCIÓN WEBER Recetas y programas de cocción Weber que te ofrecen instrucciones de asado paso a paso en tiempo real, ajustadas específicamente a tus preferencias de cocción y el corte de carne.
PANTALLA LED	PANEL El panel de la pantalla LED del módulo es el lugar donde puede revisar las temperaturas, recibir notificaciones, consultar el estado de la conexión y verificar el estado de la cocción.

ÍNDICE

- Bienvenido a Weber
Información importante sobre seguridad
- La promesa de Weber
GARANTÍA
- Características del producto
GENESIS II: Características
GS4: sistema de asado de alto desempeño
- Primeros pasos
Información importante acerca del gas natural y las conexiones de gas
Conexión de la manguera y prueba de fugas
- Operación
La primera vez que use el asador
Cada vez que use el asador
Encendido del asador
Tecnología WEBER CONNECT integrada
Uso del módulo WEBER CONNECT
Mantenimiento de las sondas de temperatura para alimentos
- Trucos y consejos
La llama: directa o indirecta
Qué hacer y qué no hacer al asar
Uso del asador por la noche
Optimice su espacio al cocinar
- Cuidado del producto
Limpieza y mantenimiento
- Resolución de problemas
- Guía de asado
- Refacciones



Puede ser que los asadores que aparecen en las ilustraciones de este manual del propietario difieran ligeramente del modelo adquirido.

La promesa de WEBER

En WEBER estamos orgullosos de dos cosas: fabricar asadores que duran y ofrecer toda una vida de magnífica atención al cliente.

Garantía

Gracias por adquirir un producto WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, y sus delegaciones comerciales de Norteamérica y Sudamérica (en adelante y en conjunto, "WEBER") se enorgullecen de fabricar productos seguros, duraderos y confiables.

WEBER ofrece esta Garantía voluntaria sin costo adicional. Aquí encontrará la información necesaria si su producto WEBER necesita reparación o reemplazo, en el caso poco probable de que sufra una falla o defecto.

Según la legislación vigente, el Propietario posee diversos derechos en caso de que el producto resulte defectuoso. Tales derechos incluyen desempeño complementario o sustitución, rebaja del precio de compra y compensación. Las cláusulas de esta Garantía no afectan a tales derechos legales ni a ningún otro. De hecho, esta Garantía proporciona al Propietario derechos que van más allá de los que le otorga la Garantía legal.

Garantía Voluntaria de WEBER

WEBER garantiza al Comprador del producto WEBER (o, en caso de tratarse de un regalo o promoción, a la persona para quien haya sido adquirido como regalo o artículo promocional) (en adelante, el "Propietario") que este se encontrará libre de defectos de materiales y mano de obra durante diez (10) años, o tres (3) años para los componentes de WEBER CONNECT, a partir de la fecha de compra, siempre que el armado y uso de este tengan lugar de acuerdo con el manual del propietario que lo acompaña, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales. (Nota: En caso de pérdida o extravío del manual del propietario del producto WEBER, puede descargar una copia en www.weber.com). WEBER acepta, en el marco de esta Garantía, reparar o sustituir las partes defectuosas en cuanto a materiales o mano de obra, con las limitaciones y exclusiones descritas a continuación. EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEGISLACIÓN APLICABLE, ESTA GARANTÍA SOLO SERÁ VÁLIDA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL Y NO PODRÁ TRANSFERIRSE A POSTERIORES PROPIETARIOS, EXCEPTO EN CASO DE REGALO O ENTREGA COMO ARTÍCULO PROMOCIONAL, SEGÚN LO DESCRITO ANTERIORMENTE.

WEBER respalda sus productos y ofrece con gusto la Garantía descrita frente a defectos de materiales en el asador o sus componentes, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales.

- Se entiende que constituyen "desgaste y deterioro normales" los deterioros estéticos e inmateriales que se deriven de la propiedad prolongada del asador, como la oxidación de las superficies, las abolladuras/ rayones, etc.

WEBER, no obstante, cumplirá sus obligaciones según esta Garantía en relación con el asador y sus componentes en caso de daño o mal funcionamiento como consecuencia de defectos de materiales.

- Se entiende que constituyen "defectos de materiales" el agrietamiento por corrosión o combustión de ciertas partes, así como otros daños o fallas que impidan usar el asador con seguridad/de un modo apropiado.

Responsabilidades del Propietario bajo esta Garantía/situaciones no cubiertas

A fin de asegurar la debida cobertura de la Garantía, es importante (aunque no obligatorio) registrar el producto WEBER en www.weber.com. Deben conservarse el recibo y/o la factura de compra originales. Al registrar el producto WEBER, se confirma la cobertura de la Garantía, se acelera el procesamiento de las posibles

reclamaciones en Garantía y se establece un vínculo directo con WEBER que el fabricante puede usar si necesita contactar con el Propietario. Si no tuvo tiempo de registrar su asador antes de solicitar asistencia en Garantía, recopile los siguientes datos antes de llamar: nombre, domicilio, número de teléfono, correo electrónico, número de serie, fecha de compra, distribuidor, modelo, color y principal problema.

La Garantía anterior solo será válida si el Propietario cuida razonablemente el producto WEBER de acuerdo con las instrucciones de armado, las instrucciones de uso y las indicaciones de mantenimiento preventivo descritas en el manual del propietario que lo acompaña, a menos que el Propietario pueda demostrar que la falla o el defecto no guarda relación con el incumplimiento de tales obligaciones. Si el producto se instala en una zona costera o cerca de una alberca, el lavado y enjuague periódicos de las superficies exteriores se considerarán parte del mantenimiento, según lo descrito en el manual del propietario.

Esta GARANTÍA no cubre partes dañadas, deterioradas, decoloradas y/u oxidadas por motivos de los que WEBER no sea responsable y tengan su origen en:

- Abuso, mal uso, alteración, modificación, uso indebido, vandalismo, negligencia, armado o instalación incorrectos, u omisión al llevar a cabo las labores normales y rutinarias de mantenimiento.
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas), incluidos, entre otros, los daños en quemadores y/o mangueras de gas.
- Exposición a atmósferas salinas y/o fuentes de cloro, como albercas o tinas calientes/spas.
- Condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis o temporales, tornados o grandes tormentas.
- Lluvia ácida y otros factores ambientales.

El uso y/o la instalación de partes no fabricadas por WEBER en el producto WEBER es motivo de invalidación de esta Garantía, que no cubrirá los daños que resulten de tales acciones. Toda conversión de un asador de gas no autorizada por WEBER y llevada a cabo por un técnico autorizado por WEBER dará lugar a la invalidación de esta Garantía.

Procesamiento de la Garantía

Si cree estar en una situación cubierta por esta Garantía, contacte con el servicio de atención al cliente de WEBER usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web (www.weber.com). Luego de llevar a cabo las investigaciones que correspondan, WEBER reparará o sustituirá (a decisión propia) la parte defectuosa cubierta por esta Garantía. En caso de que la reparación o sustitución no sea posible, WEBER podrá (a decisión propia) reemplazar el asador en cuestión por otro nuevo de igual o mayor valor. Como Propietario del producto, puede ser que WEBER le pida que devuelva las partes afectadas para su inspección (deberá cubrir los gastos de envío).

Antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente, prepare la siguiente información: nombre, domicilio, número de teléfono, correo electrónico, número de serie, fecha de compra, distribuidor, modelo, color y principal problema.

Declinación de responsabilidades

APARTE DE LAS GARANTÍAS Y EXENCIONES DESCRITAS COMO PARTE DE ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA, NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS O DECLARACIONES VOLUNTARIAS DE RESPONSABILIDAD EXPLÍCITAS, MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL APLICABLE A WEBER. ASIMISMO, LA PRESENTE

DECLARACIÓN DE GARANTÍA NO LIMITA NI EXCLUYE AQUELLAS SITUACIONES O RECLAMACIONES DE LAS QUE WEBER DEBA HACERSE RESPONSABLE SEGÚN LO PREVISTO EN LA LEY.

NO SE CONSIDERARÁ VÁLIDA NINGUNA OTRA GARANTÍA UNA VEZ VENCIDA ESTA GARANTÍA DE DIEZ (10) AÑOS, O DE TRES (3) AÑOS PARA LOS COMPONENTES DE WEBER CONNECT. WEBER NO ASUMIRÁ NINGUNA OTRA GARANTÍA (INCLUIDAS LAS "GARANTÍAS AMPLIADAS") OFRECIDA POR NINGUNA PERSONA, DISTRIBUIDOR O AGENTE COMERCIAL, EN RELACIÓN CON NINGÚN PRODUCTO. EL ÚNICO OBJETO DE ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PARTE O EL PRODUCTO EN CUESTIÓN.

ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA NO CUBRIRÁ EN NINGÚN CASO IMPORTES ECONÓMICOS SUPERIORES AL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER ADQUIRIDO.

EL USUARIO ASUME EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD DERIVADOS DE AQUELLAS PÉRDIDAS, DAÑOS O LESIONES SUFRIDOS POR AQUEL Y SU PROPIEDAD Y/O OTRAS PERSONAS Y SUS PROPIEDADES QUE SE DERIVEN DEL MAL USO O ABUSO DEL PRODUCTO, O DE NO RESPETAR LAS INSTRUCCIONES FACILITADAS POR WEBER EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO QUE LO ACOMPAÑA.

LAS PIEZAS Y ACCESORIOS SUSTITUIDOS EN EL MARCO DE ESTA GARANTÍA GOZARÁN DE UN PERÍODO DE GARANTÍA EQUIVALENTE AL TIEMPO RESTANTE DEL PERÍODO DE GARANTÍA ORIGINAL DE DIEZ (10) AÑOS ARRIBA INDICADO, O EL PERÍODO ORIGINAL DE TRES (3) AÑOS DE GARANTÍA PARA LOS COMPONENTES DE WEBER CONNECT ARRIBA INDICADO.

ESTA GARANTÍA SOLO ES VÁLIDA PARA EL USO EN VIVIENDAS O DEPARTAMENTOS UNIFAMILIARES PRIVADOS, NO ASÍ PARA ASADORES WEBER DESTINADOS AL USO EN INSTALACIONES COMERCIALES, COMUNITARIAS O DE UNIDADES MÚLTIPLES, COMO RESTAURANTES, HOTELES, COMPLEJOS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE RENTA.

WEBER PUEDE ALTERAR EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS CADA CIERTO TIEMPO. NINGUNA DE LAS ESTIPULACIONES QUE CONTIENE ESTA GARANTÍA DEBE CONSIDERARSE CONSTITUYENTE DE UNA OBLIGACIÓN POR PARTE DE WEBER DE INCORPORAR TALES CAMBIOS DE DISEÑO A PRODUCTOS FABRICADOS ANTERIORMENTE; DEL MISMO MODO, LA APLICACIÓN DE TALES CAMBIOS NO CONSTITUIRÁ UNA ADMISIÓN DEL CARÁCTER DEFECTUOSO DE LOS DISEÑOS ANTERIORES.

**Weber-Stephen Products LLC
Centro de Atención al Cliente
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
EE. UU.**

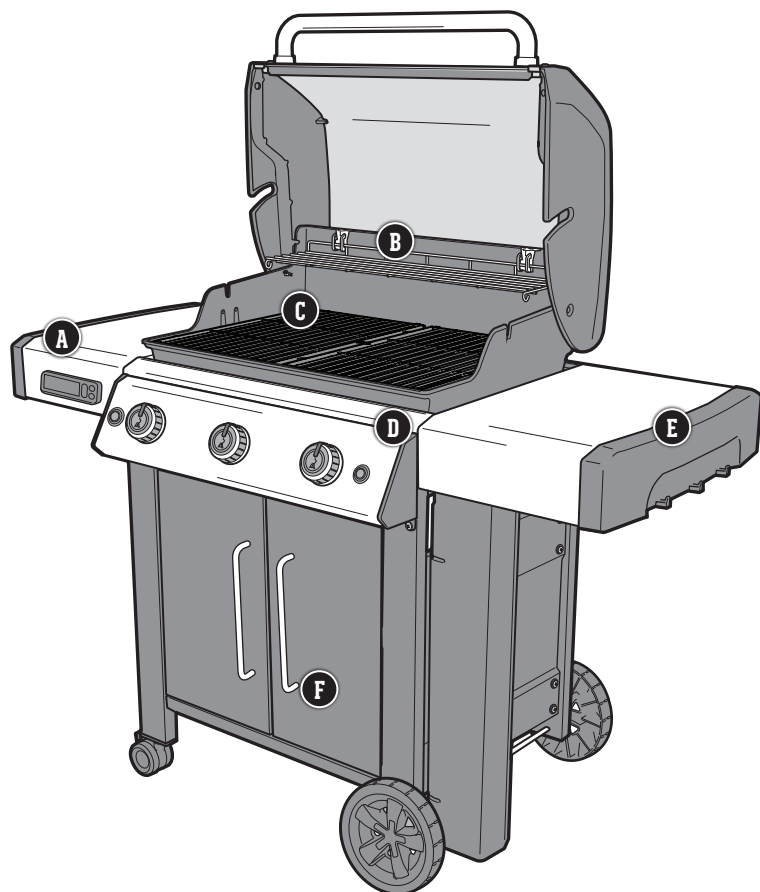
**Para adquirir refacciones, llame al teléfono:
1-800-446-1071**



PROTEJA SU INVERSIÓN

Blinde su asador frente a los elementos con una funda para asador de alta calidad y resistencia.

GENESIS II: CARACTERÍSTICAS



A WEBER CONNECT

Atienda con confianza a sus invitados mientras permanece atento al asador usando la tecnología integrada WEBER CONNECT. Este dispositivo supervisa la temperatura interna del asador y usa sondas que le permiten monitorear la temperatura de la comida. También puede monitorear su asador desde su dispositivo inteligente usando la app WEBER CONNECT conectada por Bluetooth® o Wi-Fi.

Se incluye una sonda de temperatura para alimentos. Las sondas para alimentos adicionales se venden por separado.

B Soporte para calentar TUCK-AWAY

Mantiene los alimentos calientes y permite tostar bollos mientras el plato principal termina de cocinarse en las parrillas de cocción. Pliéguelo cuando no lo necesite y ni siquiera notará su presencia.

C Parrillas de cocción de hierro fundido porcelanizado

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

D Perillas de control iluminadas

Con solo presionar un botón, las perillas de control se iluminan para ofrecer un control óptimo al preparar parrilladas por la noche.

E Mesas laterales con ganchos portautensilios integrados

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

F Gabinete del asador

El gabinete ubicado debajo del asador proporciona espacio para guardar y proteger todas sus herramientas y accesorios de asado indispensables.

GS4: SISTEMA DE ASADO DE ALTO DESEMPEÑO



El sistema de asado de alto desempeño GS4 es una referencia en el mundo de los asadores de gas y distingue a los equipos Weber de todos los demás. Este potente sistema se basa en más de 65 años de experiencia en el campo de los asadores, avanzadas técnicas de cocina y, aún más importante, los deseos y necesidades de nuestra comunidad de parrilleros. Todos los componentes del sistema de asado GS4 están cuidadosamente diseñados para facilitar su uso y ofrecer un inigualable nivel de satisfacción en cuanto a la experiencia de asado al aire libre.

1 Encendido INFINITY



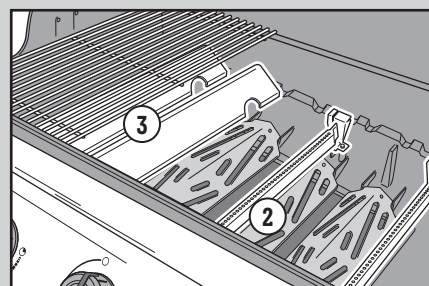
El sistema de encendido INFINITY garantiza el encendido del asador. Te lo aseguramos: comenzarás a cocinar siempre a la primera. Sin excepción.

2 Quemadores

Su exclusiva forma afilada proporciona un flujo de gas constante desde adelante hacia atrás. Esto garantiza una distribución óptima del calor y asegura que los alimentos se asen uniforme y consistentemente, independientemente del lugar de las parrillas de cocción en el que se pongan.

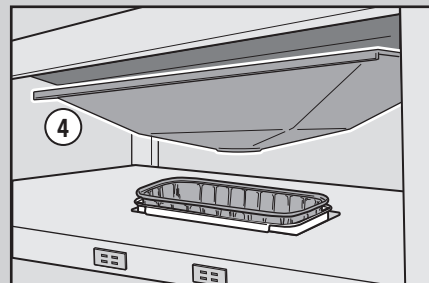
3 FLAVORIZER BARS

Las FLAVORIZER BARS de acero inoxidable forman el ángulo perfecto para capturar los jugos, que humean y crepitan al contacto con ellas para aportar a los alimentos ese irresistible sabor ahumado que todos conocemos y adoramos.



4 Sistema de manejo de grasa

Los jugos que no se evaporan en las FLAVORIZER BARS se recogen lejos de los quemadores, en la bandeja de goteo desechable que protege el colector extraíble, debajo de la caja de cocción. Solo tiene que sacar el colector y sustituir la bandeja de goteo cuando sea necesario.



Información importante acerca del gas natural y las conexiones de gas

¿Qué es el gas natural?

El gas natural, también conocido como "GN", es una mezcla combustible y gaseosa de hidrocarburos sencillos que suele extraerse de depósitos subterráneos formados por rocas porosas. Se trata de un combustible fósil compuesto por metano casi en su totalidad. El gas natural se suministra a los hogares a través de una red de tuberías subterráneas.

Especificaciones generales

- Los asadores de tres quemadores están diseñados para funcionar con una presión de columna de agua de 7" (0.2526 psi).
- Los asadores de cuatro quemadores están diseñados para funcionar con una presión de columna de agua de 4.5" (0.16245 psi).
- El acoplamiento de desconexión rápida se puede instalar en posición horizontal u orientado hacia abajo, pero nunca orientado hacia arriba. Instalarlo con el extremo abierto orientado hacia arriba puede dar lugar a la acumulación de agua y residuos en él.
- Las cubiertas protectoras (tapones de plástico suministrados con el asador) contribuyen a mantener limpios los orificios del acoplamiento de desconexión rápida cuando no está conectado.

Requisitos que debe cumplir la manguera

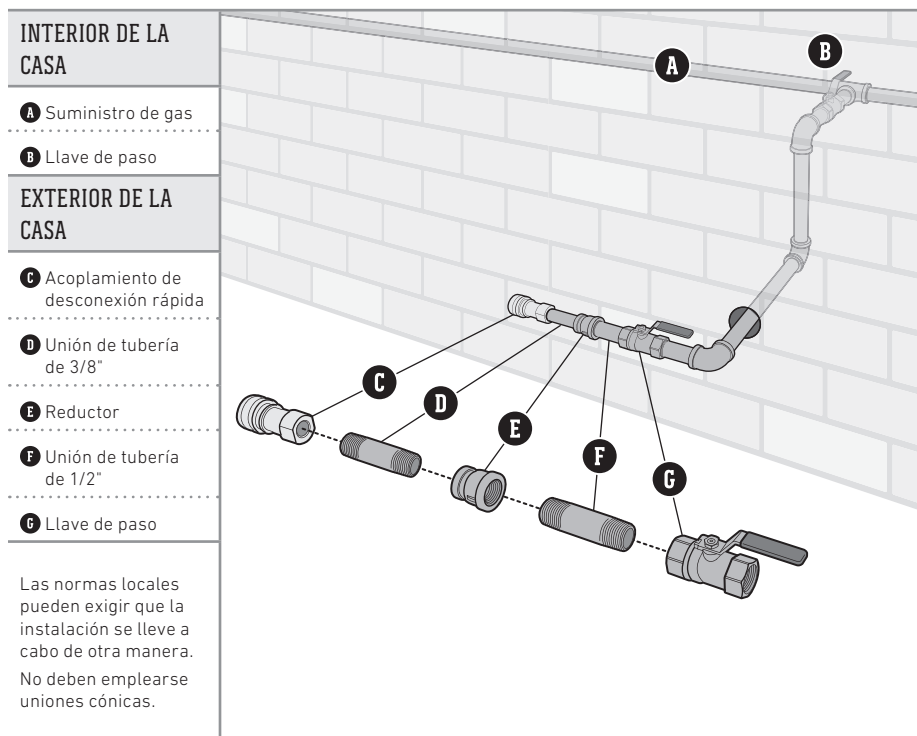
- El asador está equipado con una manguera específica para el modelo en cuestión que se conecta durante el proceso de fabricación. Dicha manguera se debe usar para obtener el desempeño adecuado.
- Si la manguera presenta daños o desgaste, contacte con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web.

Revisión de la presión de gas

- Desconecte el asador de gas durante la revisión del suministro de gas a alta presión. Este aparato y la llave de paso que incorpora deben desconectarse de la red de distribución de gas durante las pruebas de presión de dicha red a presiones superiores a 1/2 psig (3.5 kPa).
- Mantenga el asador de gas apagado durante la revisión del suministro de gas a baja presión. Este aparato debe aislarse de la red de distribución de gas cerrando la llave de paso manual que incorpora durante las pruebas de presión de dicha red a presiones iguales o inferiores a 1/2 psig (3.5 kPa).

Instalación típica de una tubería de GN para el asador

Modelos 310 • 315 • 325 • 330 • 335

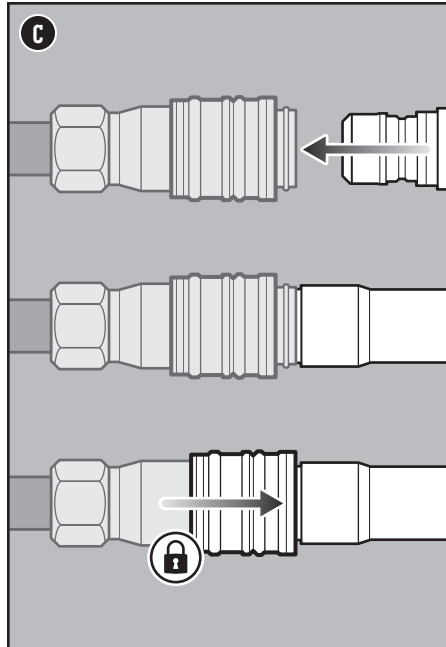
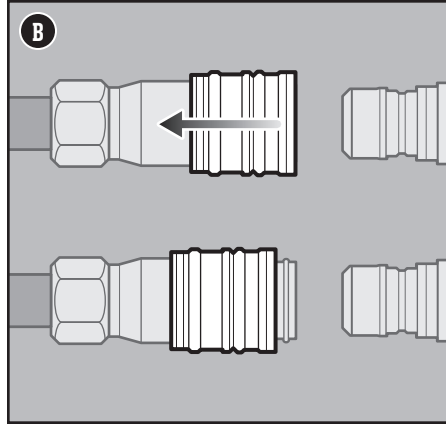
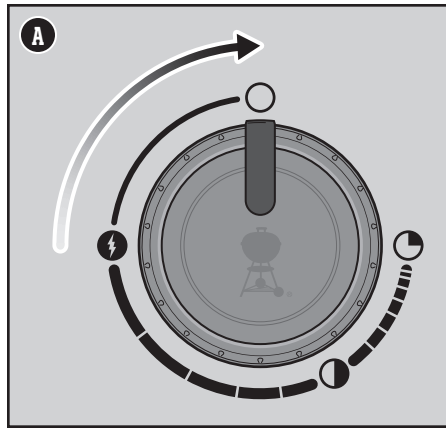


Conexión de la manguera y prueba de fugas

Conexión de la manguera al suministro de gas

Se usa una unión de desconexión rápida para conectar el asador a la red de distribución de gas. El gas no fluirá a menos que dicho dispositivo esté conectado correctamente.

- 1) Revise que las perillas de control de los quemadores estén todas en la posición de apagado . Asegúrese presionando las perillas hacia adentro y girándolas en sentido horario **(A)**.
- 2) Jale hacia atrás el collarín del acoplamiento de desconexión rápida **(B)**.
- 3) Inserte el extremo macho de la manguera en el acoplamiento de desconexión rápida y mantenga la presión. Deslice el collarín para cerrarla **(C)**. Si no queda insertada o se traba, repita el procedimiento. Pase a la sección "PRUEBA DE FUGAS DE GAS".



¿Qué es una prueba de fugas?

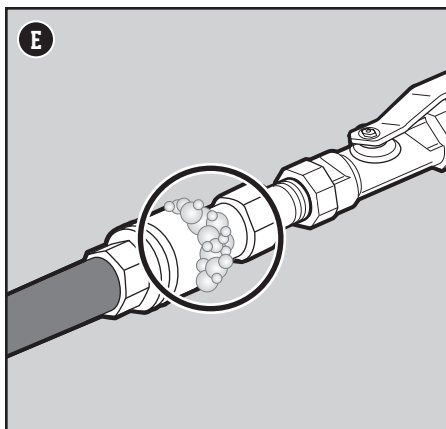
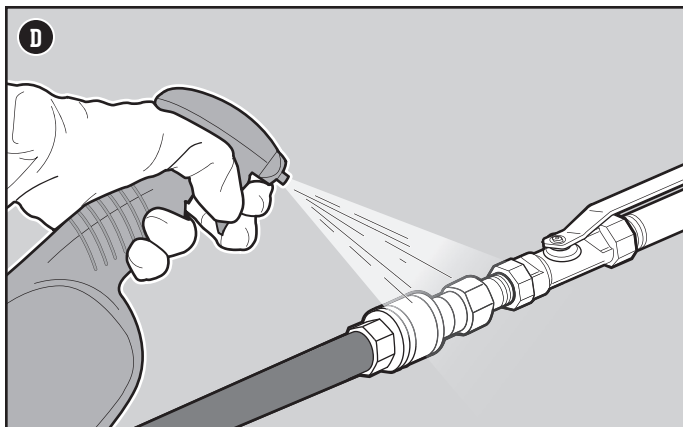
Una vez conectada la manguera correctamente, es necesario realizar una prueba de fugas. Una prueba de fugas es una manera confiable de verificar que no existan escapes de gas después de conectar la manguera al suministro de gas. El sistema de combustible de su asador cuenta con conexiones que se realizan en la fábrica y superan estrictas pruebas de detección de fugas de gas; los quemadores, además, se someten a diferentes pruebas de encendido de llamas.

WEBER recomienda llevar a cabo una prueba de fugas a profundidad después de armar el asador, así como una vez al año. Deben revisarse las siguientes uniones:

- Conexión entre la manguera de gas y la fuente
- Conexión entre la manguera de gas y el conector pasante
- Conexión entre el conector pasante y el tubo corrugado de gas

Prueba de fugas de gas

- 1) Humedezca las uniones **(D)** con una solución de agua y jabón usando un atomizador, una brocha o una franela. Puede elaborar su propia solución de agua y jabón mezclando un 20 % de jabón líquido con un 80 % de agua; también puede adquirir una solución de prueba de fugas en la sección de plomería de cualquier tlapalería.
- 2) Abra la válvula de suministro de gas.
- 3) Si aparecen burbujas, existirá una fuga:
 - a) Si la fuga está en la fuente de gas **(E)**, interrumpa el suministro de gas. NO USE EL ASADOR.



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

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

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

- b) Si la fuga se encuentra en cualquiera de las uniones indicadas en la ilustración **(F)**, vuelva a apretar la unión correspondiente con una llave española y lleve a cabo una nueva prueba de fugas con la solución de agua y jabón. Si la fuga no desaparece, cierre el suministro de gas. **NO USE EL ASADOR.**
- c) Si la fuga se encuentra en cualquiera de las uniones indicadas en la ilustración **(G)**, cierre el suministro de gas. **NO USE EL ASADOR.**

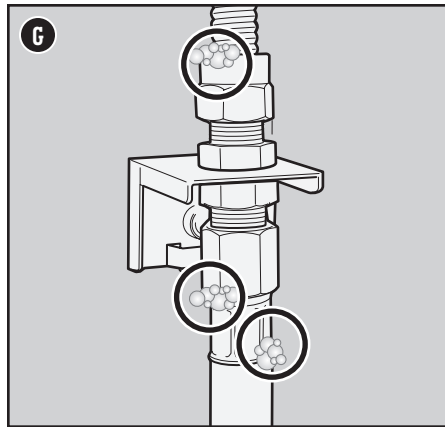
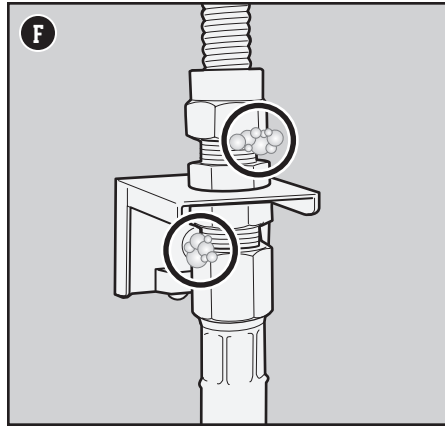
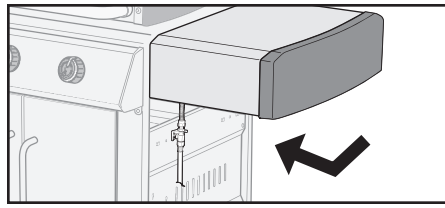
En caso de fuga, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web.

- 4) Si no aparecen burbujas, la prueba de fugas habrá concluido. Cierre la válvula de suministro de gas y enjuague las conexiones con agua.

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

Desconexión de la manguera del suministro de gas

- 1) Deslice hacia atrás el collarín y extraiga el conector. Al hacerlo, el suministro de gas se interrumpirá automáticamente.



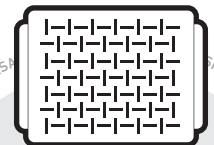
PINCEL Y BROCHA

Consiga un pincel con cerdas de silicón resistentes al calor y mango largo, y una brocha con cerdas largas de algodón que absorban bien las salsas menos densas con base de vinagre.



PINZAS

Considéralas una prolongación de tus manos. Las mejores pinzas deben contar con un mecanismo de tensión que no cueste accionar, empuñaduras confortables y un seguro que permita guardarlas cerradas.



BANDEJA PARA ASAR

Diseñadas para alimentos demasiado pequeños o delicados para las parrillas de cocción, las bandejas para asar están perforadas y mantienen los alimentos justo donde deben estar: sobre las parrillas, no dentro de ellas.

La primera vez que use el asador

Carbonización inicial

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

Cada vez que use el asador

Mantenimiento entre comidas

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

Grasa acumulada

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

1. Revise que el asador esté apagado y frío.
2. Retire la bandeja de grasa extraíble sacándola del gabinete (A). Elimine el exceso de grasa con un raspador de plástico.
3. Extraiga la bandeja colectora (B). Revise si la bandeja para escurrimientos desechable que protege el colector contiene una cantidad excesiva de grasa. Si es necesario, quite la bandeja para escurrimientos desechable y sustitúyala por una nueva.
4. Instale de nuevo todos los componentes.

Inspección de la manguera

Es necesario inspeccionar la manguera periódicamente.

1. Revise que el asador esté apagado y frío.
2. Revise si la manguera presenta signos de agrietamiento, abrasión o cortes (C). No use el asador si la manguera sufre algún tipo de daño.

Precalentamiento del asador

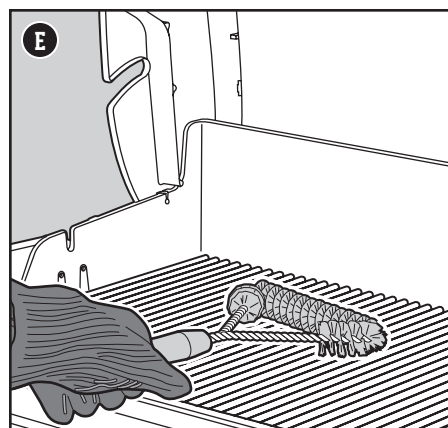
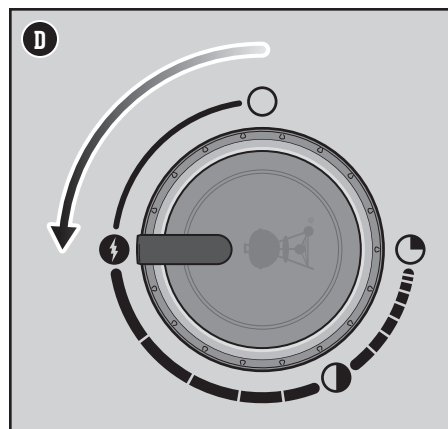
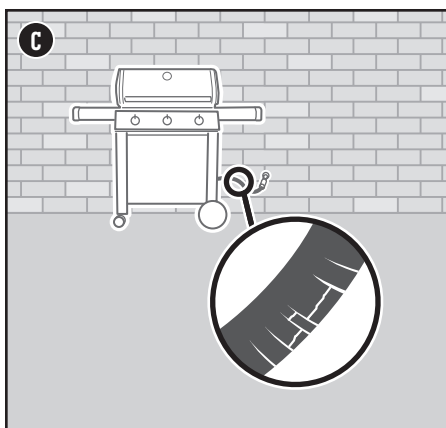
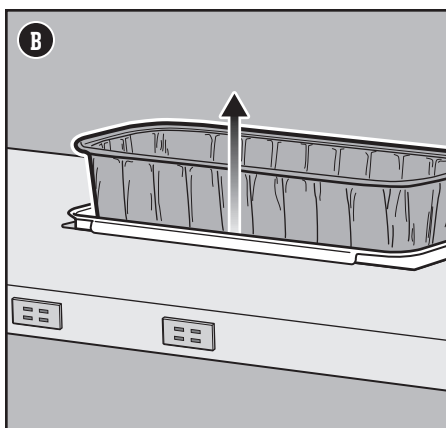
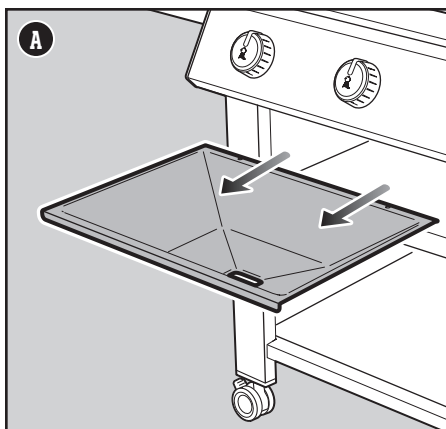
Precalentar el asador es fundamental para el éxito de cualquier comida. El precalentamiento contribuye a evitar que los alimentos se peguen a las parrillas y las calienta lo suficiente como para sellar correctamente las piezas. También ayuda a carbonizar los residuos de comidas anteriores.

1. Abra la tapa del asador.
2. Encienda el asador siguiendo las instrucciones de encendido descritas en este manual del propietario.
3. Cierre la tapa.
4. Precaliente el asador con todos los quemadores en la posición de encendido/fuego alto (D) durante 15 minutos (D).

Limpieza de las parrillas de cocción

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

1. Cepille las parrillas empleando un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable inmediatamente después de precalentar (E).



⚠ PELIGRO: No forre de papel de aluminio la bandeja de grasa extraíble ni la caja de cocción.

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

⚠ ADVERTENCIA: Use guantes para asar resistentes al calor (con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407) al usar el asador.

⚠ ADVERTENCIA: Revise periódicamente si sus cepillos para parrillas presentan cerdas sueltas o desgaste excesivo. Sustituya los cepillos si encuentra cerdas desprendidas en las parrillas de cocción o los mismos cepillos. WEBER recomienda adquirir nuevos cepillos para parrillas con cerdas de acero inoxidable al principio de cada primavera.

⚠ ADVERTENCIA: No use el asador si la manguera sufre algún tipo de daño. Sustitúyala solo por una manguera de repuesto autorizada por WEBER.

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

Encendido del asador

Uso del sistema de encendido electrónico para encender el asador

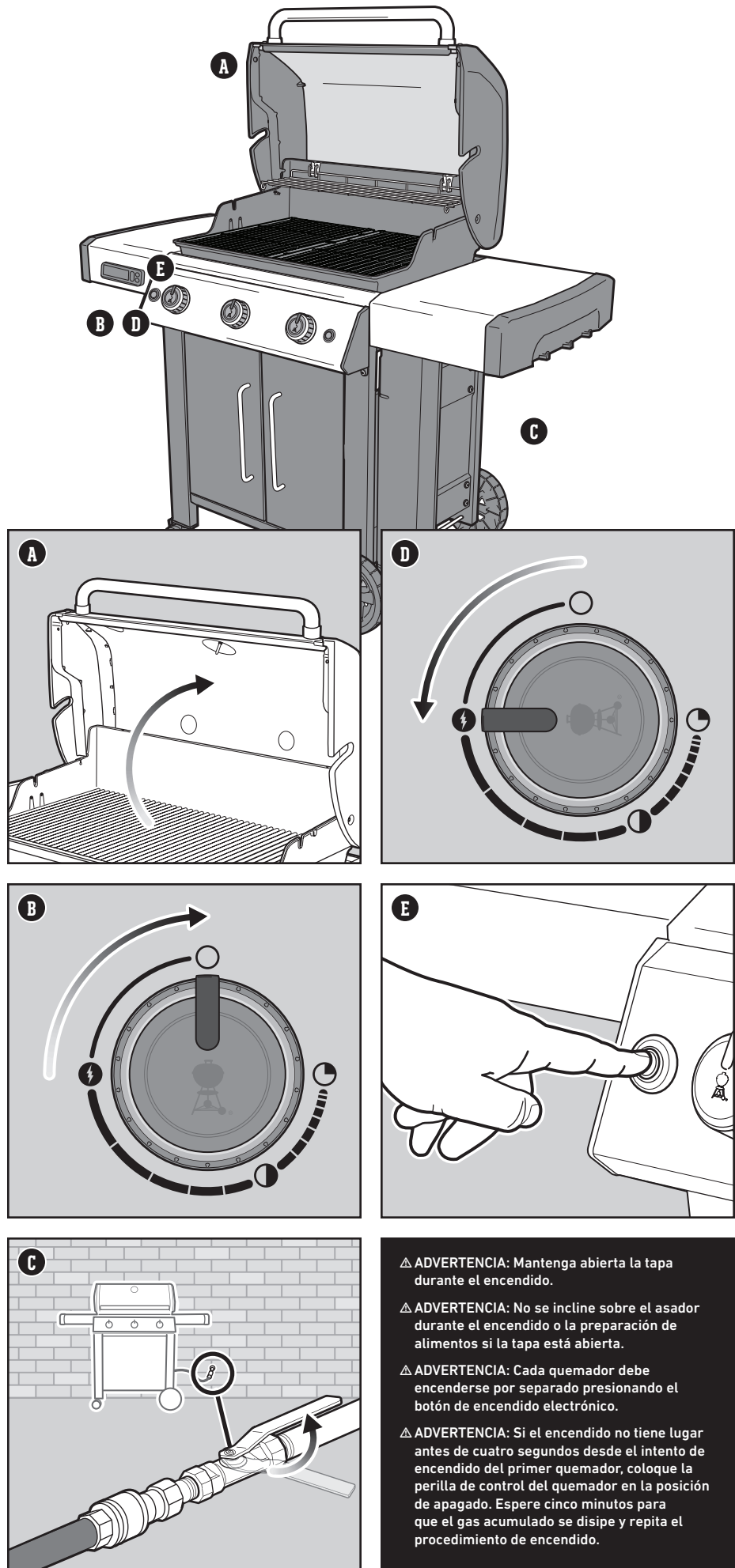
Cada perilla de control acciona un quemador diferente y cada quemador se enciende por separado. Encienda los quemadores de izquierda a derecha. Para precalentar el asador deben encenderse todos los quemadores, pero no es necesario que sigan encendidos para cocinar.

- 1) Abra la tapa del asador (A).
- 2) Revise que las perillas de control de los quemadores estén todas en la posición de apagado O. Asegúrese presionando las perillas hacia adentro y girándolas en sentido horario (B).
- 3) Abra la válvula de suministro de gas (C).
- 4) Comience por el quemador ubicado más a la izquierda. Presione la perilla de control del quemador hacia adentro y gírela en sentido antihorario hasta la posición de encendido/fuego alto (D).
- 5) Mantenga presionado el botón de encendido electrónico (E). Oirá varios chasquidos.
- 6) Revise que el quemador esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción y la abertura semicircular de las FLAVORIZER BARS.
- 7) Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control del quemador hasta la posición de apagado O y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador.
- 8) Si el quemador se enciende, repita los pasos del 4 al 6 para encender los demás quemadores.

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

Apagado de los quemadores

- 1) Presione la perilla de control de cada quemador hacia adentro y gírela en sentido horario hasta la posición de apagado O.
- 2) Cierre la válvula de suministro de gas.



Tecnología WEBER CONNECT integrada



App WEBER CONNECT

Primero lo primero.

Descargue la app WEBER CONNECT.

Abra la app para recibir:

- Notificaciones para voltear y servir
- Cuentas regresivas de preparación de alimentos
- Alertas personalizadas de punto de cocción de alimentos
- Asistencia para asar paso a paso

Conexión al asador por Bluetooth® o mediante una red Wi-Fi

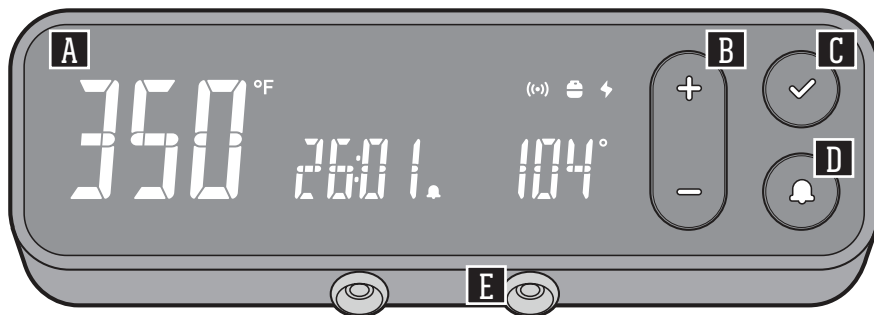
Siga los pasos descritos a continuación para conectarse a su asador WEBER por Bluetooth® o mediante su red Wi-Fi local:

NOTA: WEBER recomienda instalar la versión más reciente del sistema operativo en el dispositivo inteligente antes de intentar conectarse al asador por Bluetooth® o mediante su red Wi-Fi.

- 1) Presione cualquier botón del controlador de temperatura para encender el módulo WEBER CONNECT.
- 2) Revise que su dispositivo esté conectado por Bluetooth® o mediante su red Wi-Fi local.
- 3) En el dispositivo inteligente, descargue la nueva app WEBER CONNECT desde el App Store para dispositivos inteligentes Apple o Play Store para dispositivos inteligentes Android.
- 4) Abra la app WEBER CONNECT y siga las instrucciones indicadas en ella para conectarse al asador WEBER.

NOTA: Para que el dispositivo inteligente pueda conectarse correctamente al asador mediante la red Wi-Fi local, asegúrese primero de que el asador esté emparejado por Bluetooth® y se encuentre dentro del área de cobertura de su enrutador Wi-Fi. Si no logra establecer una conexión, intente acercarse al asador al enrutador Wi-Fi o instale un repetidor de señal para lograr una señal más potente.

Uso del módulo WEBER CONNECT



Modelo: CONTROLADOR WC2

A Panel

El panel de la pantalla LED del módulo es el lugar donde puede revisar las temperaturas, recibir notificaciones, consultar el estado de la conexión y verificar el estado de la cocción.

B

Presione los botones  o  para aumentar o disminuir los objetivos de tiempo o temperatura. Presione el botón  para confirmar su selección.

C Confirmación de selección

Después de seleccionar un objetivo de tiempo o temperatura, presione el botón  para confirmar su selección.

D Temporizador

Presione el botón  para iniciar un temporizador nuevo o para alternar entre la temperatura del asador y las sondas de temperatura para alimentos. Presione los botones  o  para aumentar o disminuir el objetivo de tiempo o temperatura deseado. Presione el botón  para confirmar una selección.

E Sondas de temperatura para alimentos

Su nuevo módulo WEBER CONNECT admite hasta dos sondas de temperatura para alimentos independientes (una viene incluida). De este modo, podrá disfrutar de un mayor control y lograr siempre unos resultados óptimos.

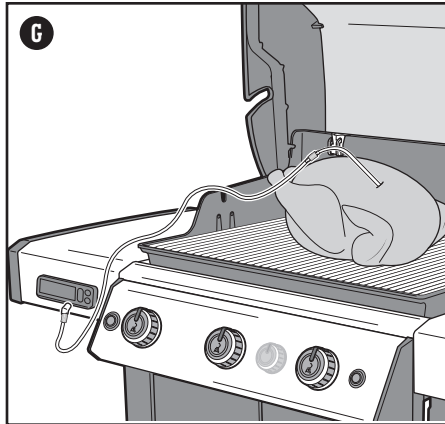
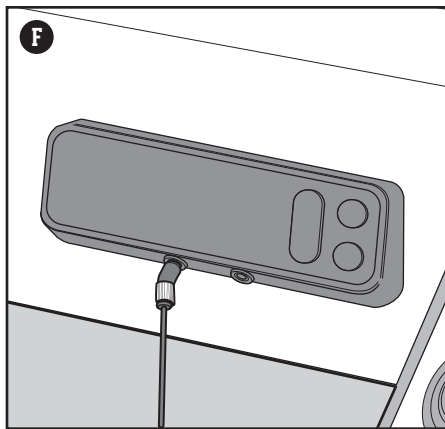
NOTA: Descargue la app WEBER CONNECT para disfrutar del software de asado más reciente y las últimas funciones.

Notificaciones	
	Cuando se conecta a la app WEBER CONNECT a través de su red Wi-Fi local, se muestra un símbolo de conexión inalámbrica verde en la pantalla del módulo WEBER CONNECT. Cuando se conecta a la app WEBER CONNECT a través de Bluetooth®, se muestra un símbolo de conexión inalámbrica azul en la pantalla del módulo WEBER CONNECT.
	Un indicador de energía mostrará el nivel de batería de las pilas del módulo WEBER CONNECT. El nivel de batería llena aparecerá en verde. El nivel de batería baja aparecerá en rojo.
	Para silenciar una notificación de audio, presione el botón Campana.

Configuración de una notificación de temperatura del asador

Siga estos pasos para establecer una notificación que le avise cuando su asador haya alcanzado la temperatura interna deseada:

- 1) Presione cualquier botón del controlador de temperatura para encender el módulo WEBER CONNECT.
- 2) Presione el botón Campana para activar la notificación de temperatura del asador.
- 3) Mientras la pantalla parpadea, presione los botones + o - para establecer el objetivo de temperatura del asador. Presione el botón Confirmar para confirmar su selección.
- 4) Repita los pasos 2 y 3 para actualizar el objetivo de temperatura o establecer uno nuevo.
- 5) Una vez que el asador alcance el objetivo de temperatura, el botón Campana parpadeará y el controlador sonará, y, si utiliza la app WEBER CONNECT, recibirá una notificación de inserción en su dispositivo inteligente.
- 6) Todas estas funciones del módulo WEBER CONNECT también se pueden configurar de forma inalámbrica a través del Wi-Fi o Bluetooth® desde la app WEBER CONNECT de su dispositivo inteligente.

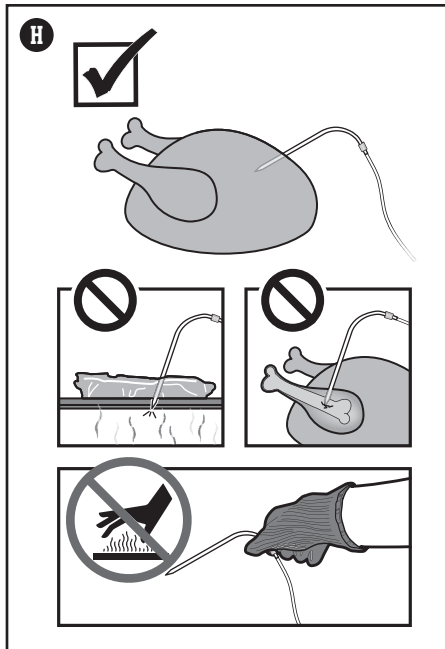


Cocción con sondas de temperatura para alimentos

Utilice la sonda de temperatura para alimentos incluida para controlar su asador WEBER y lograr unos alimentos perfectos, sin excepción.

Siga los pasos descritos a continuación para utilizar sondas de temperatura:

- 1) Una vez que haya precalentado el asador, abra la tapa y limpie las parrillas de cocción usando un raspador o cepillo para parrillas; después, ajuste el nivel de temperatura deseado en las perillas de control.
- 2) Coloque los alimentos en las parrillas.
- 3) Inserte las sondas de temperatura para alimentos en los puertos del módulo WEBER CONNECT (F) y, usando guantes de horno resistentes al calor, pase los cables de las sondas de temperatura para alimentos por el canal lateral del asador (G).
- 4) Inserte las sondas para alimentos en el centro de la parte más gruesa de los alimentos.
- 5) Cierre la tapa del asador.
- 6) Presione cualquier botón del controlador de temperatura para encender el módulo WEBER CONNECT.
- 7) Presione el botón Campana para alternar entre la temperatura del asador y las sondas de temperatura para alimentos 1 y 2.
- 8) Una vez que seleccione la sonda que está usando, presione los botones + o - para establecer el objetivo de temperatura de los alimentos. Presione el botón Confirmar para confirmar su selección.
- 9) Repita los pasos 7 y 8 para actualizar el objetivo de temperatura o establecer uno nuevo.
- 10) Una vez que la sonda alcance el objetivo de temperatura, el botón Campana parpadeará y el controlador sonará, y, si utiliza la app WEBER CONNECT, recibirá una notificación de inserción en su dispositivo inteligente.
- 11) Todas estas funciones del módulo WEBER CONNECT también se pueden configurar de forma inalámbrica a través del Wi-Fi o Bluetooth® desde la app WEBER CONNECT de su dispositivo inteligente.



Mantenimiento de las sondas de temperatura para alimentos

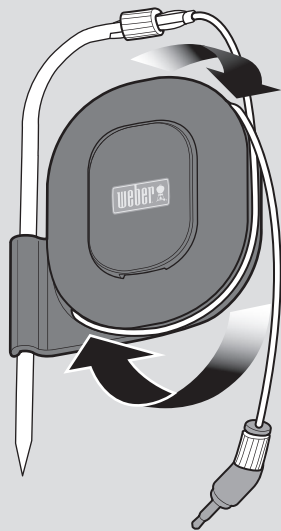
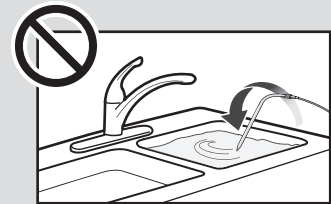
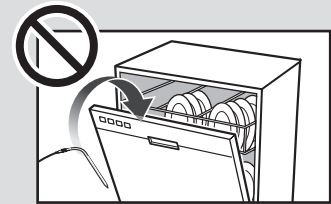
Limpieza de las sondas de temperatura para alimentos

Limpie la sonda antes de usarla por primera vez. La sonda debe limpiarse con agua y un paño húmedo.

Las sondas de temperatura para alimentos no son aptas para lavavajillas ni son impermeables; además, pueden dañarse al exponerse demasiado al agua. Nunca sumerja las sondas directamente en agua u otros líquidos.

Almacenamiento de las sondas de temperatura para alimentos

Una vez que la sonda esté limpia, envuélvala cuidadosamente cuando no se use y consérvela en interiores.

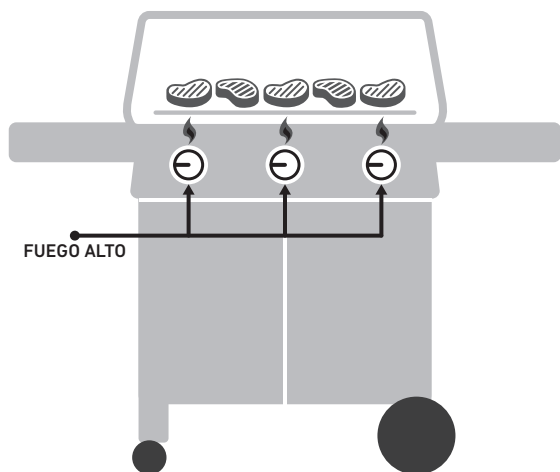


⚠ ADVERTENCIA

⚠ ¡Riesgo de lesión personal! Las sondas de temperatura para alimentos son objetos muy afilados. Tenga cuidado al manipularlas.

⚠ ¡Riesgo de quemaduras! Manipular las sondas de temperatura para alimentos con las manos desprotegidas puede ocasionar quemaduras graves. Los indicadores de colores de las sondas no están diseñados para el contacto directo con las manos durante el uso del asador ni proporcionan protección térmica. Use guantes resistentes al calor en todo momento durante el uso de este producto para evitar quemaduras.

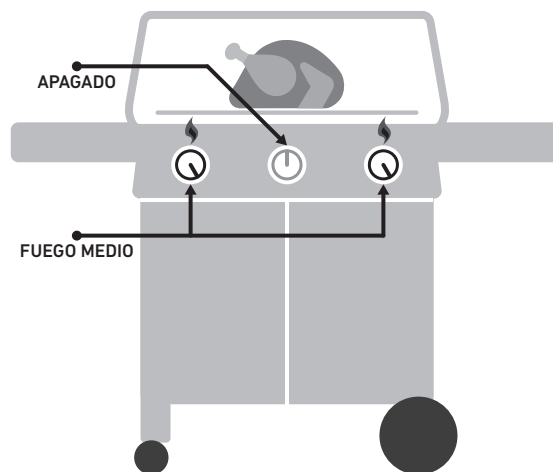
La llama: directa o indirecta



FUEGO DIRECTO: CONFIGURACIÓN

Use el método directo para cocinar alimentos tiernos de pequeño tamaño que requieran menos de 20 minutos de cocción, como hamburguesas, filetes, chuletas, brochetas, piezas de pollo sin hueso, filetes de pescado, mariscos y verduras en rodajas.

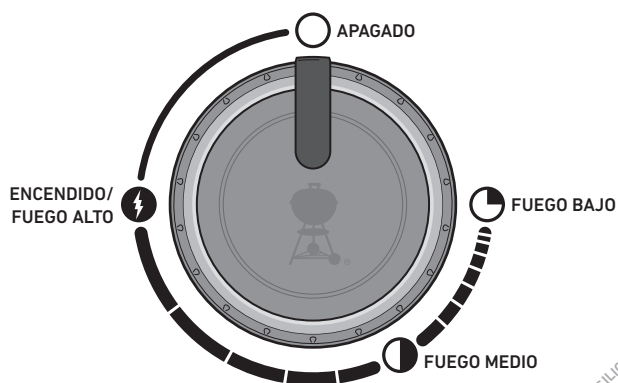
Con fuego directo, el fuego se localiza justo debajo del alimento. La superficie se sella, se desarrollan los sabores y texturas, y tiene lugar una deliciosa caramelización, mientras que el alimento se cocina hasta el centro.



FUEGO INDIRECTO: CONFIGURACIÓN

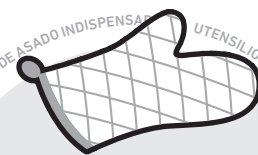
Use el método indirecto para cortes de carne más gruesos que requieran un tiempo de cocción superior a 20 minutos o alimentos tan delicados que la exposición directa al fuego pudiera secalos o quemarlos, como piezas rostizadas, trozos de pollo con hueso, pescados enteros, filetes de pescado delicados, pollos enteros, pavos o costillas. El fuego indirecto se puede usar también para acabar alimentos muy gruesos o cortes con hueso previamente sellados o dorados con fuego directo.

Con el fuego indirecto, el fuego se localiza en los dos lados del asador o solo en uno de ellos. Coloque el alimento en la parte de la parrilla de cocción que no esté encendida.



TEMPORIZADOR

Evite la decepción que representa una cena quemada usando un sencillo temporizador. No hace falta nada sofisticado, solo uno que sea confiable y fácil de usar.



GUANTES PARA ASAR

Úselos en caso de duda. Los mejores están aislados y protegen la mano y el antebrazo.

Qué hacer y qué no hacer al cocinar a la parrilla

Precaliente siempre el asador antes de cocinar

Si las parrillas de cocción no están lo suficientemente calientes, los alimentos se pegarán y no podrá dorar sus piezas de carne ni disfrutar de esas atractivas marcas de parrilla. Incluso aunque la receta indique que debe cocinar a fuego medio o bajo, precaliente antes el asador a fuego máximo. Abra la tapa, suba el fuego, cierre la tapa y deje que las parrillas de cocción se calienten durante 15 minutos a fuego alto.

No cocine en parrillas sucias.

Cocinar alimentos en una parrilla de cocción sucia nunca es una buena idea. Los restos de alimentos adheridos a las parrillas son como pegamento y acaban adhiriéndose también a los alimentos nuevos. Si no quiere saborear la cena de ayer en la comida de hoy, asegúrese de cocinar en una parrilla limpia. Cuando las parrillas estén calientes, use un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable para limpiar y suavizar la superficie.

Esté presente

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

No cocine demasiados alimentos a la vez

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

Mantenga a raya su curiosidad

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

Voltee una sola vez

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

Controle su fuego interior

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

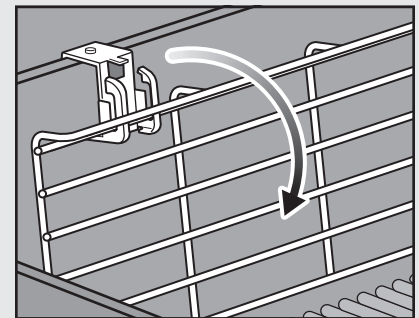
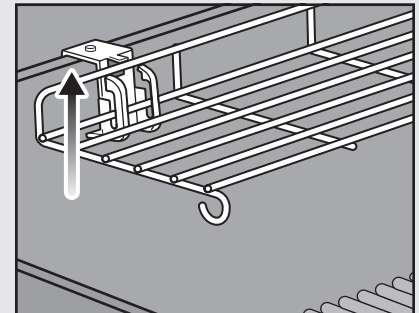
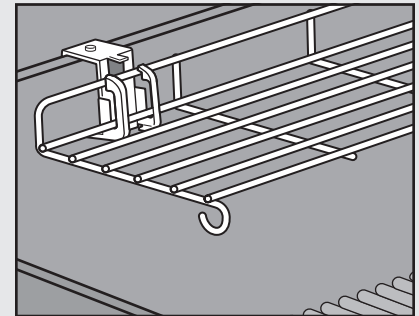
No tenga miedo de experimentar

En la década de 1950, cocinar a la parrilla significaba una única cosa: carne (y solo carne) carbonizada sobre una llama abierta. Los chefs modernos no necesitan una cocina para preparar una comida completa. Use su asador para cocinar aperitivos, guarniciones e incluso postres. Registre su asador y reciba contenidos especiales e ideas que de seguro disfrutará poniendo en práctica. Nos encantará acompañarlo en sus aventuras a la parrilla.

Optimice el espacio alrededor de su asador

Uso del soporte para calentar TUCK-AWAY

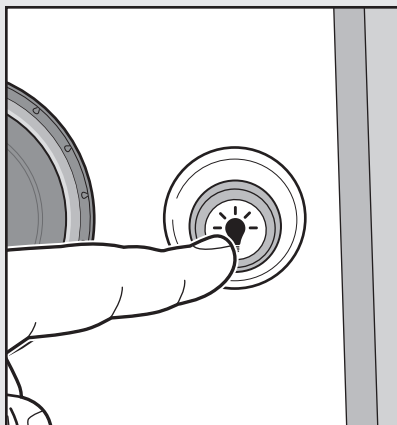
Use el soporte para calentar para mantener los alimentos calientes y plieguelo cuando termine de usarlo. Para plegar el soporte para calentar, levántelo un poco y gírelo hacia abajo. Use guantes resistentes al calor al ajustar el soporte.



Uso del asador por la noche

Uso de las perillas de control iluminadas

Las perillas de los quemadores se iluminan con solo presionar un botón. Para encenderlos o apagarlos, no tiene más que presionar el botón de encendido ubicado en el lado derecho del panel de control.



Limpeza y mantenimiento

Limpeza interior del asador

Con el tiempo, el desempeño del asador puede verse afectado si no recibe los cuidados adecuados. Las bajas temperaturas, el calor irregular y la adherencia de los alimentos a las parrillas de cocción son señales de que el asador requiere limpieza y mantenimiento. Con el asador apagado y frío, comience limpiando el interior desde arriba hacia abajo. Se recomienda realizar una limpieza completa, al menos, dos veces al año. Si el asador recibe uso constante, puede ser que la limpieza deba hacerse cada tres meses.

Limpeza de la tapa

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

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

Limpeza de las parrillas de cocción

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

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

Limpeza de las FLAVORIZER BARS

Las FLAVORIZER BARS atrapan los jugos, que se evaporan y crepitan al contacto con las mismas para agregar sabor a los alimentos. Los jugos que no se evaporan al entrar en contacto con las FLAVORIZER BARS se acumulan lejos de los quemadores. Ello contribuye a evitar las llamaradas dentro del asador e impide que los quemadores se obstruyan.

- 1) Raspe las FLAVORIZER BARS con un raspador de plástico (C).
- 2) Si es necesario, cepille las FLAVORIZER BARS con un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable.
- 3) Retire las FLAVORIZER BARS y colóquelas a un lado.

Limpeza de los quemadores

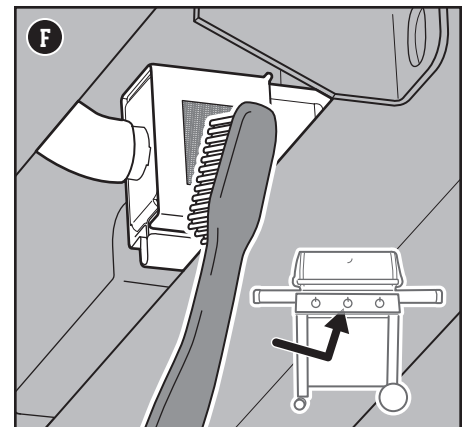
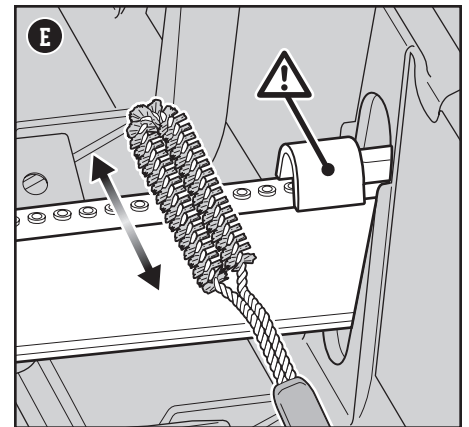
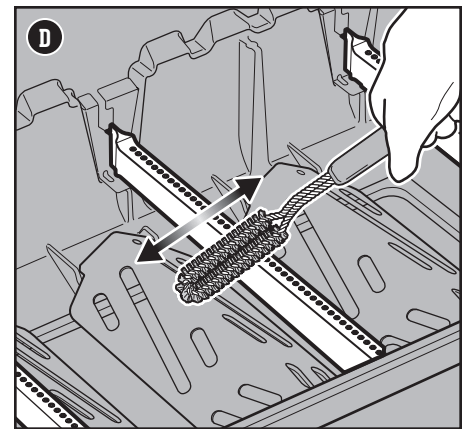
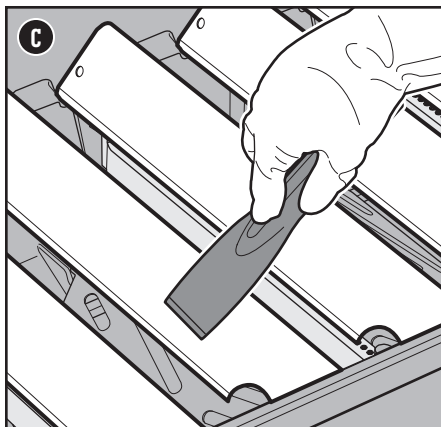
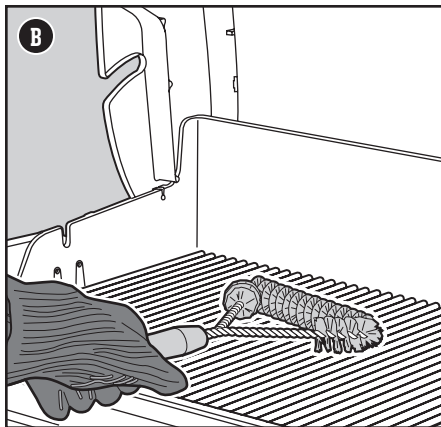
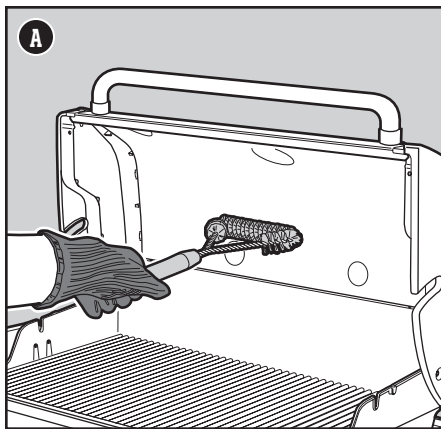
Existen dos partes de los quemadores que son fundamentales para su óptimo desempeño: los puertos (pequeñas aberturas que sobresalen a lo largo de los quemadores) y los filtros de arañas/insectos, ubicados en los extremos. Mantener limpias tales áreas es esencial para una operación segura.

Limpeza de los puertos de los quemadores

- 1) Use un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable para limpiar los quemadores por fuera. Cepille cada quemador por encima, perpendicularmente a los puertos de los quemadores (D).
- 2) Al limpiar los quemadores, evite dañar el electrodo de encendido cepillando con cuidado a su alrededor (E).

Limpeza de los filtros de arañas

- 1) Localice los extremos de los quemadores debajo del panel de control, donde se unen a las válvulas.
- 2) Limpie los filtros de arañas/insectos de cada quemador empleando un cepillo con cerdas blandas (F).



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

⚠ **ADVERTENCIA:** Con el tiempo, puede formarse una película rugosa sobre las FLAVORIZER BARS. Se recomienda usar guantes para manipularlas. No limpie las FLAVORIZER BARS ni las parrillas de cocción en un fregadero, un lavavajillas o un horno con función de autolimpieza.

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

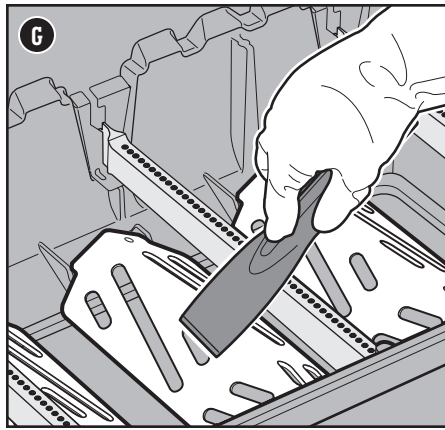
⚠ **PRECAUCIÓN:** No coloque los componentes del asador en las mesas laterales; podrían rayar la pintura o las superficies de acero inoxidable.

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

Limpieza de los deflectores de calor

Ubicados debajo de los quemadores, los deflectores de calor distribuyen el calor uniformemente por la caja de cocción durante el asado. Mantener limpios los deflectores de calor mejora el desempeño del asador al cocinar.

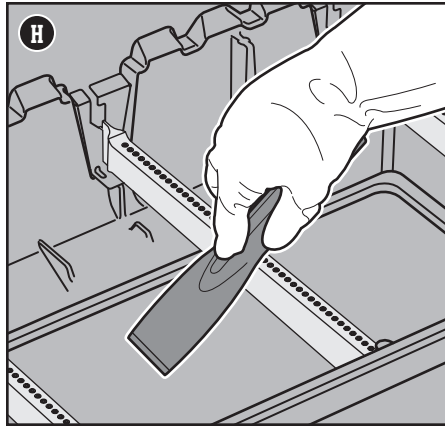
- 1) Raspe los deflectores de calor con un raspador de plástico (G).
- 2) Si es necesario, cepille los deflectores de calor con un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable.
- 3) Retire los deflectores de calor y colóquelos a un lado.



Limpieza de la caja de cocción

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

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



Limpieza del sistema de manejo de grasa

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

Limpieza exterior del asador

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

Limpieza de las superficies de acero inoxidable

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

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

Limpieza de los componentes pintados, porcelanizados y de plástico

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

Limpieza exterior de asadores instalados en entornos poco frecuentes

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

Limpieza interior del gabinete

Utilice un paño suave y húmedo para limpiar el interior del gabinete. Procure no jalar ninguna de las conexiones de los cables al limpiar los componentes electrónicos.

PRECAUCIÓN: NO ROCÍE NUNCA EL ASADOR CON UN CHORRO CONTINUO DE AGUA COMO EL DE UNA MANGUERA O HIDROLAVADORA. SUS COMPONENTES ELECTRÓNICOS PODRÍAN RESULTAR DAÑADOS.



EL ASADOR NO SE ENCIENDE

SÍNTOMA

- Un quemador no se enciende al seguir las instrucciones del sistema de encendido electrónico, descritas en la sección "Operación" de este manual del propietario.

CAUSA

Existe un problema relacionado con el flujo de gas.

Existe un problema relacionado con el sistema de encendido electrónico.

SOLUCIÓN

Si el asador no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia los quemadores. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Uso de un cerillo para determinar si fluye gas hacia los quemadores".

Si **el encendido con un cerillo NO DA RESULTADO**, siga los consejos de resolución de problemas relacionados con el flujo de gas descritos en la página siguiente.

Si el asador no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia los quemadores. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Uso de un cerillo para determinar si fluye gas hacia los quemadores".

Si **el encendido con un cerillo DA RESULTADO**, siga las instrucciones descritas en la sección "Revisión de los componentes del sistema de encendido electrónico".

Uso de un cerillo para determinar si fluye gas hacia los quemadores

- 1) Abra la tapa del asador.
- 2) Revise que las perillas de control de los quemadores estén todas en la posición de apagado **O**. Asegúrese presionando las perillas hacia adentro y girándolas en sentido horario.
- 3) Abra la válvula de suministro de gas.
- 4) Comience por el quemador ubicado más a la izquierda. Coloque un cerillo en el portacerillos y préndalo. (El portacerillos está debajo de la mesa lateral derecha). Inserte el cerillo encendido a través de las parrillas de cocción y las FLAVORIZER BARS, y colóquelo junto al quemador (**A**).
- 5) Presione la perilla de control del quemador y gírela en sentido antihorario hasta la posición de encendido/fuego alto **1**.
- 6) Revise que el quemador esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción y la abertura semicircular de las FLAVORIZER BARS.
- 7) Si el quemador no se enciende después de 4 segundos, gire la perilla de control del quemador hasta la posición de apagado **O** y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador. Si luego de repetidos intentos no logra encender el quemador, consulte las instrucciones de resolución de problemas relacionados con el flujo de gas, incluidas en la página siguiente.
- 8) Si el quemador se enciende, el problema se encuentra en el sistema de encendido. Siga las instrucciones descritas en la sección "Revisión de los componentes del sistema de encendido electrónico".
- 9) Vuelva a colgar el portacerillos debajo de la mesa lateral derecha (**B**).

Revisión de los componentes del sistema de encendido electrónico

Al presionar el botón de encendido, deben oírse varios chasquidos. Si no puede oír los chasquidos, revise la pila y, a continuación, los cables.

Revisión de la pila

La pila que alimenta el módulo de encendido puede presentar tres problemas que es necesario revisar:

- 1) Ciertas pilas tienen una envoltura protectora de plástico a su alrededor (no debe confundirse con la etiqueta de la pila). Asegúrese de haber retirado la envoltura de plástico.
- 2) Revise que la pila se encuentre correctamente instalada (**C**).
- 3) Si la pila es antigua, sustitúyala por una pila nueva.

Revisión de los cables

Los cables pueden presentar dos problemas que es necesario revisar:

- 1) Revise que los cables del módulo de encendido estén bien conectados a las terminales del botón de encendido, ubicadas debajo del panel de control.
- 2) Asegúrese de que los cables de encendido estén bien conectados al módulo de encendido. Las terminales de los cables están codificadas por colores según las terminales del módulo de encendido. El número de cables puede variar en función del modelo.

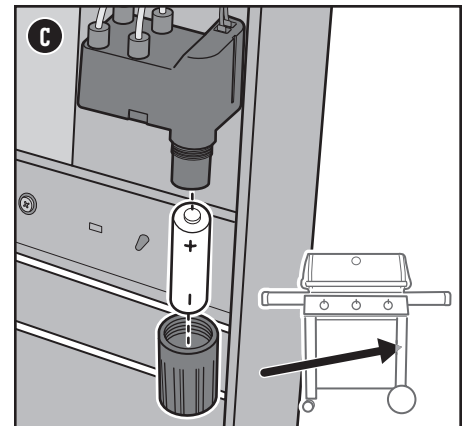
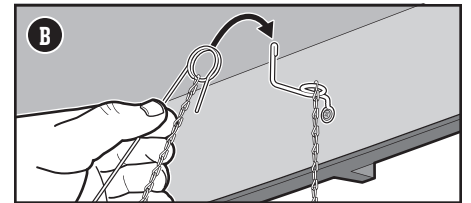
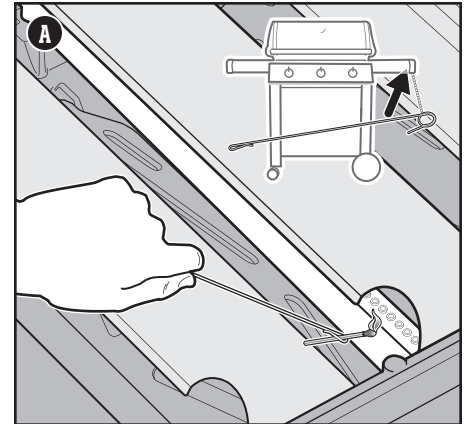
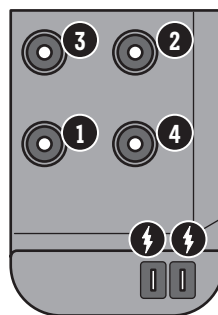
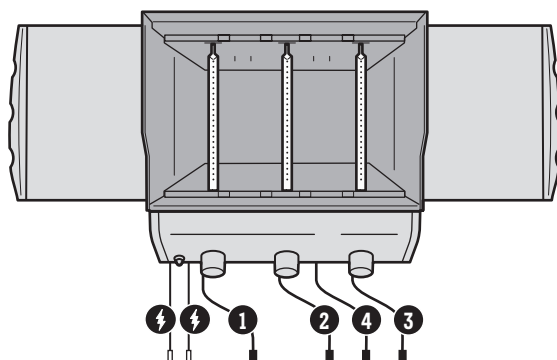


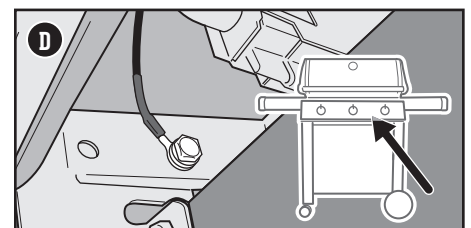
Diagrama de conexiones del módulo de encendido (315)



Revisión del cable de tierra

Los modelos 310, 315 y 435 cuentan con un cable de tierra conectado al soporte del distribuidor. Dicho cable se puede ver desde abajo del panel de control (**D**):

- 1) Revise que el cable de tierra se encuentre bien sujeto con un tornillo.



FLUJO DE GAS

SÍNTOMA

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

CAUSA	SOLUCIÓN
La manguera de combustible está doblada o torcida.	Enderece la manguera de combustible.
Los puertos del quemador en cuestión están sucios.	Limpie los puertos del quemador. Consulte la sección "Limpieza de los puertos de los quemadores".

SÍNTOMA

- Huele a gas y los quemadores producen llamas de aspecto débil y amarillento.

CAUSA	SOLUCIÓN
Los filtros de arañas de los quemadores están obstruidos.	Limpie los filtros de arañas. Consulte el apartado "Limpieza de los filtros de arañas" de la sección "Cuidado del producto". Consulte también las ilustraciones y la información descrita en esta sección en relación con el aspecto que deben presentar las llamas y los filtros de arañas.

ASADOR GRASOSO (pintura desprendida y llamaradas)

SÍNTOMA

- El interior de la tapa presenta lo que parece ser pintura desprendida.

CAUSA	SOLUCIÓN
Las hojuelas que puede ver son, en realidad, vapores de cocción acumulados que se convirtieron en carbón.	Sucede con el tiempo, después de usar el asador en repetidas ocasiones. Esto no es un defecto. Limpie la tapa. Consulte la sección "Cuidado del producto".

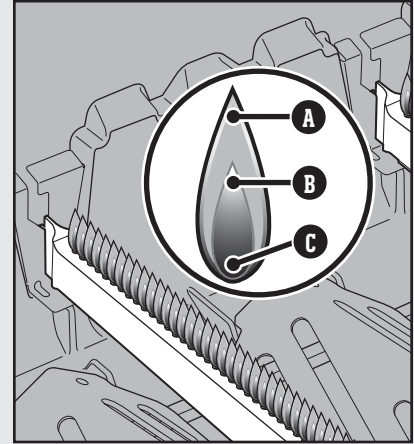
SÍNTOMA

- Se producen llamaradas al cocinar o precalentar el asador.

CAUSA	SOLUCIÓN
Existen restos de alimentos cocinados anteriormente.	Precaliente siempre el asador a fuego máximo durante 15 minutos.
Es necesario realizar una limpieza completa del interior del asador.	Siga los pasos descritos en la sección "Limpieza y mantenimiento" para limpiar el asador desde arriba hacia abajo.

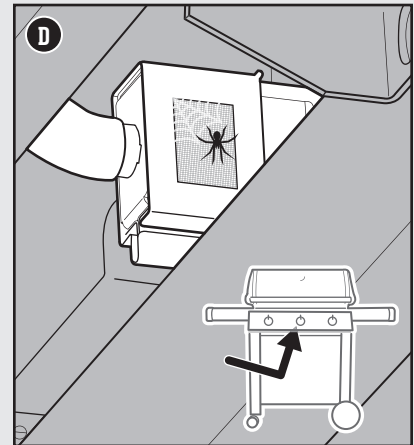
Aspecto de las llamas que deben generar los quemadores

Los quemadores del asador se ajustan en fábrica para que proporcionen la mezcla correcta de aire y gas. Cuando los quemadores funcionan correctamente, las llamas presentan un aspecto específico. Como muestra la siguiente ilustración, puede que se produzcan destellos amarillentos en las puntas (A) de las llamas, cuyo cuerpo debe ser de color azul claro por arriba (B) y azul oscuro por abajo (C).



Filtros de arañas

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



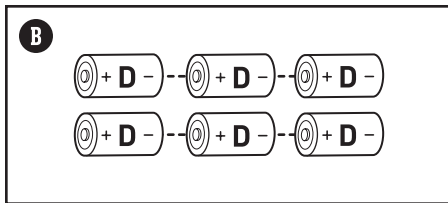
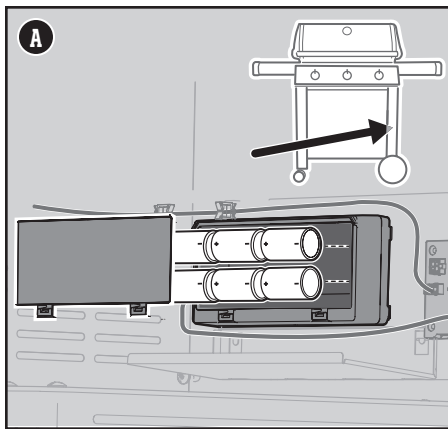
LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Si sigue experimentando problemas, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en weber.com.

⚠ **ADVERTENCIA:** No intente reparar componentes diseñados para el transporte o la combustión de gas, el encendido o el soporte estructural del asador sin contactar antes con el Departamento de Atención al Cliente de Weber-Stephen Products LLC.

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

⚠ **PRECAUCIÓN:** Las aberturas de los tubos de los quemadores deben colocarse correctamente sobre los orificios de las válvulas.



PÉRDIDA DE SUMINISTRO ELÉCTRICO

SÍNTOMA

- Las luces del módulo WEBER CONNECT y de las perillas de control no se iluminan.

CAUSA

Los cables están desconectados.

SOLUCIÓN

Revise que todos los cables estén bien conectados a las terminales de la parte trasera del módulo WEBER CONNECT y al tablero de control ubicado adentro del gabinete. Consulte el "Diagrama de conexiones del módulo WEBER CONNECT".

Las pilas son demasiado antiguas.

Instala pilas nuevas. Consulte el apartado "Sustitución de las pilas del módulo WEBER CONNECT" de esta misma página.

Es posible que se haya agotado la batería externa alternativa.

Si está utilizando una batería externa opcional (a la venta por separado), desconéctela del tablero de control y consulte la guía de uso del fabricante para obtener información sobre la recarga. Consulte el apartado "Conexión de una batería externa".

Sustitución de las pilas del módulo WEBER CONNECT

Use solo pilas alcalinas. No mezcle pilas viejas y nuevas, ni de distintos tipos (normales, alcalinas o recargables). Si no prevé usar el asador durante un período de, al menos, un mes, quite las pilas.

- 1) Localice el compartimiento de las pilas, ubicado en la parte inferior derecha del interior del gabinete.
- 2) Presione las lengüetas de la tapa del compartimiento de las pilas para abrirlo (A).
- 3) Sustituya las seis pilas D (B).

WEBER CONNECT TIENE PROBLEMAS DE CONECTIVIDAD

SÍNTOMA

- El aparato tiene problemas para emparejarse o mantener la conectividad con un dispositivo inteligente a través de Bluetooth®.

CAUSA

Bluetooth® es una señal de corto alcance.

SOLUCIÓN

Cuando el módulo WEBER CONNECT está encendido, está listo para emparejarse. Asegúrese de que la conexión Bluetooth® del dispositivo inteligente esté habilitada y de que este se encuentre cerca del asador.

El controlador podría ya estar emparejado con otro dispositivo inteligente por Bluetooth®.

Cuando el indicador luminoso de conexión Bluetooth® permanece iluminado y no parpadea, significa que ya se encuentra emparejado con otro dispositivo inteligente. Desactive la conexión Bluetooth® en cualquier otro dispositivo inteligente que no quiera mantener emparejado con el asador.

SÍNTOMA

- El aparato tiene problemas para mantenerse conectado a una red Wi-Fi.

CAUSA

El asador está fuera del rango de alcance de la red Wi-Fi.

SOLUCIÓN

Para conectarse con éxito a su dispositivo inteligente a través de la red Wi-Fi local, su asador debe estar dentro del rango de cobertura de su enrutador Wi-Fi. Si no logra establecer una conexión, intente acercar el asador al módem Wi-Fi o instale un repetidor de señal para lograr una señal más potente.

APARECE UN CÓDIGO DE ERROR EN LA PANTALLA

SÍNTOMA

- Durante el arranque o al cocinar aparece un código de error en la pantalla digital.

CAUSA

El módulo WEBER CONNECT es un dispositivo sensible a ciertos factores externos. Las variaciones en el suministro de energía o las ondas de radio pueden afectar su funcionamiento.

SOLUCIÓN

Póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en weber.com.

Entrada de alimentación auxiliar

Conexión de una batería externa

Como alternativa al uso de seis pilas alcalinas D para alimentar el módulo WEBER CONNECT durante la cocción, se puede conectar una batería externa recargable (a la venta por separado).

La batería externa debe tener una capacidad mínima de 10,000 mAh con un conector Micro-USB de 5 V. El estante interior del gabinete del asador puede aceptar una batería externa con unas dimensiones máximas de 10 cm de anchura x 17,75 cm de profundidad x 3 cm de altura.

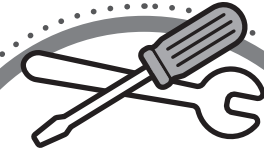
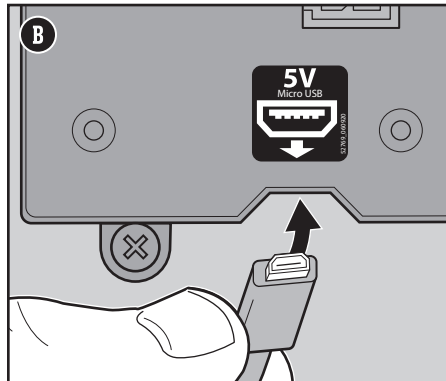
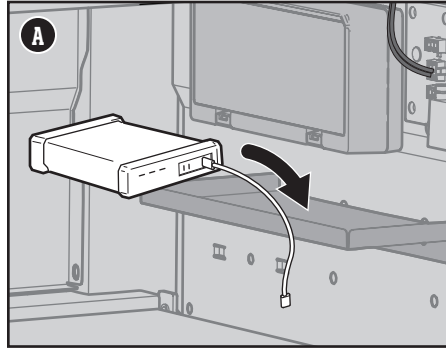
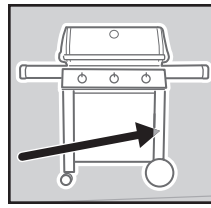
Para utilizar una batería externa, no es necesario retirar las pilas alcalinas de la caja de las pilas. En su lugar, después de conectar la batería externa al tablero de control con el conector Micro-USB, el módulo WEBER CONNECT recibirá la alimentación directamente de la batería externa.

- 1) Abra el gabinete del asador.
- 2) Coloque la batería externa en el pequeño estante ubicado en la parte inferior del panel lateral, junto a la caja de las pilas **(A)**.
- 3) Conecte el cable Micro-USB en la parte inferior del tablero de control **(B)**.
- 4) Encienda la batería externa.

Consulte la guía de uso del fabricante para obtener instrucciones sobre cómo cargar por completo la batería externa.

Más información sobre el uso de una batería externa:

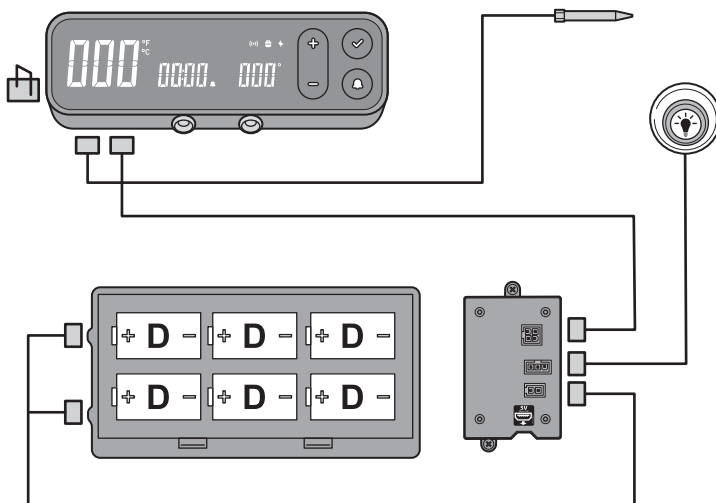
- No enchufe la batería externa en una toma de corriente exterior mientras esté conectada al asador.
- Desconecte la batería externa del asador y consérvela en interiores después de usarla.
- La batería externa no suministrará energía a los módulos de encendido de los quemadores. Consulte el apartado "Revisión de los componentes del sistema de encendido electrónico".
- El conector Micro-USB del tablero de control no está destinado a la transmisión de datos.
- No guarde la batería externa en el exterior.
- Recargue completamente la batería externa antes de cada uso.
- Use solo si la temperatura exterior está entre -12°C (10°F) y 38°C (100°F) a menos que la batería externa esté clasificada para condiciones de temperatura más altas o más bajas. Siga las pautas de funcionamiento del fabricante.



REFACCIONES

Para adquirir refacciones, póngase en contacto con su distribuidor local o visite weber.com.

Diagrama de conexiones del módulo WEBER CONNECT



LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

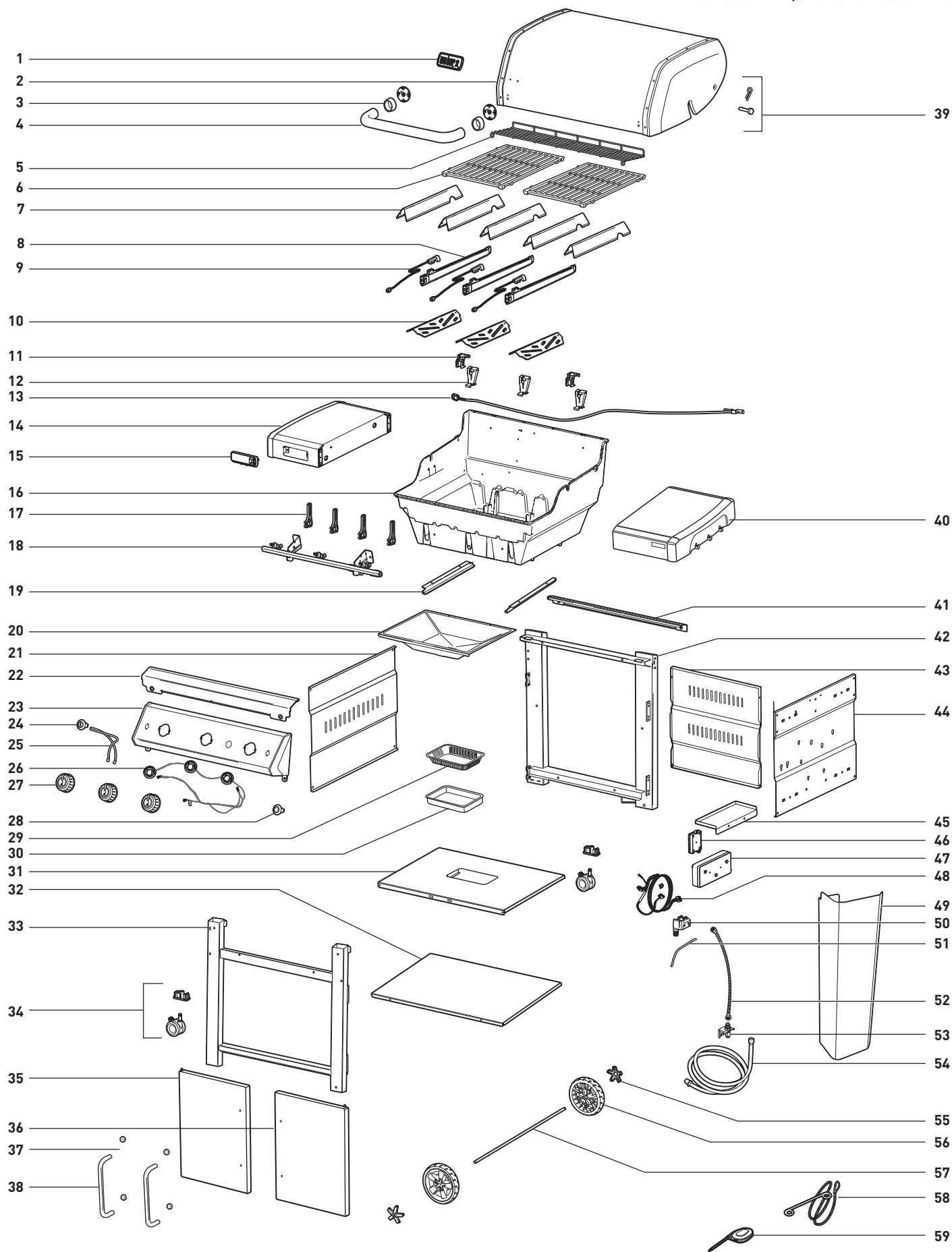
Si sigue experimentando problemas, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en weber.com.

Guía de cocina a la parrilla

Tipo	Grosor/peso	Tiempo total de cocción aproximado
 CARNES ROJAS		
Corte: New York, Porterhouse, ribeye, filete T-bone y filete Mignon	19 mm de grosor	4-6 minutos , fuego alto directo
	25 mm de grosor	6-8 minutos , fuego alto directo
	50 mm de grosor	14-18 minutos , sellar 6-8 minutos a fuego alto directo y, después, 8-10 minutos a fuego alto indirecto
Arrachera	0.68-0.90 kg, 19 mm de grosor	8-10 minutos , fuego medio directo
Hamburguesa de res molida	19 mm de grosor	8-10 minutos , fuego medio directo
Filete	1.3-1.8 kg	45-60 minutos , 15 minutos a fuego medio directo y, después, 30-45 minutos a fuego medio indirecto
 CERDO		
Salchichas bratwurst: frescas	85 g (salchicha)	20-25 minutos , fuego bajo directo
Chuletas: sin hueso o con hueso	19 mm de grosor	6-8 minutos , fuego alto directo
	31-38 mm de grosor	10-12 minutos , sellar 6 minutos a fuego alto directo y, después, 4-6 minutos a fuego alto indirecto
Costillas: costillar completo, costillas sueltas	1.3-1.8 kg	90-120 minutos , fuego medio indirecto
Costillas: estilo campestre, con hueso	1.3-1.8 kg	90-120 minutos , fuego medio indirecto
Filete	0.454 kg	30 minutos , sellar 5 minutos a fuego alto directo y, después, 25 minutos a fuego medio indirecto
 AVES		
Pechuga de pollo: sin hueso, sin piel	170-226 g	8-12 minutos , fuego medio directo
Muslo de pollo: sin hueso, sin piel	113 g	8-10 minutos , fuego medio directo
Piezas de pollo: con hueso, surtidas	85-170 g	36-40 minutos , 6-10 minutos a fuego bajo directo y, después, 30 minutos a fuego medio indirecto
Pollo: entero	1.8-2.2 kg	60-75 minutos , fuego medio indirecto
Pollo de leche	0.68-0.90 kg	60-70 minutos , fuego medio indirecto
Pavo: entero, sin relleno	4.5-5.4 kg	2-2,5 horas , fuego medio indirecto
 PESCADOS Y MARISCOS		
Pescado (rebanada o filete): lenguado, huachinango, salmón, robalo, pez espada y atún	6.3-12.7 mm de grosor	3-5 minutos , fuego medio directo
	25-31 mm de grosor	10-12 minutos , fuego medio directo
Pescado: entero	0.454 kg	15-20 minutos , fuego medio indirecto
	1.36 kg	30-45 minutos , fuego medio indirecto
Camarón	42.5 g	2-4 minutos , fuego alto directo
 VERDURAS		
Espárragos	12.7 mm de diámetro	6-8 minutos , fuego medio directo
Elote	Con hojas	25-30 minutos , fuego medio directo
	Sin hojas	10-15 minutos , fuego medio directo
Hongos	Shiitake o champiñón	8-10 minutos , fuego medio directo
	Portobello	10-15 minutos , fuego medio directo
Cebolla	En mitades	35-40 minutos , fuego medio indirecto
	Rodajas de 12.7 mm	8-12 minutos , fuego medio directo
Papa	Entera	45-60 minutos , fuego medio indirecto
	Rodajas de 12.7 mm	9-11 minutos , escaldar 3 minutos y, después, 6-8 minutos a fuego medio directo

Los cortes, grosores, pesos y tiempos de cocción anteriores son solo lineamientos orientativos. Factores como la altitud, el viento y la temperatura exterior pueden influir en los tiempos de cocción. Dos reglas generales: ase las piezas de carne, los filetes de pescado, las piezas de pollo sin hueso y las verduras empleando el método directo durante el tiempo indicado en la tabla (o hasta alcanzar el punto de cocción deseado), volteando el alimento una vez a la mitad del tiempo de cocción; para rostizar o asar pollos enteros, piezas de pollo con hueso, pescados enteros y cortes más gruesos, use el método indirecto durante el tiempo indicado en la tabla (o hasta que alcancen la temperatura interna deseada, que puede determinarse usando un termómetro de lectura instantánea). Los tiempos de asado indicados para la carne de ternera y cordero corresponden con la definición de cocción a término medio, salvo que se indique lo contrario. Antes de rebanarlos, deje que sus alimentos asados, piezas grandes de carne y chuletas o cortes gruesos reposen durante 5-10 minutos después de cocinarlos. La temperatura interna de la carne aumentará unos 5-10 grados en ese tiempo.







weber.com

EE. UU.:

1-800-446-1071

Canadá:

1-800-446-1071

Declaraciones de conformidad para el CONTROLADOR WC2

Conformidad con la Comisión Federal de Comunicaciones (FCC) de los Estados Unidos: Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B de conformidad con el apartado 15 de las normas de la FCC. Tales límites se han establecido para proporcionar una protección razonable frente a interferencias perjudiciales en instalaciones residenciales. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia; si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales para las comunicaciones por radio. No obstante, no se garantiza que no se produzcan interferencias en una determinada instalación. Si este equipo causa interferencias perjudiciales para la recepción de ondas de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario intentar corregir las interferencias mediante una o más de las siguientes medidas: (1) cambiar la orientación o la ubicación de la antena receptora; (2) aumentar la distancia entre el equipo y el receptor; (3) conectar el equipo a un tomacorriente perteneciente a un circuito distinto de aquel al que está conectado el receptor; (4) consultar al fabricante o el distribuidor, o pedir ayuda a un técnico experto en radio/televisión. Los cambios o alteraciones no autorizados de forma expresa por Weber pueden suponer la revocación de la autoridad del usuario para operar este dispositivo.

Declaración de la FCC sobre la exposición a campos de radiofrecuencia (RF): Este equipo cumple con los límites de exposición a radiación establecidos por la FCC e ISED Canada para ambientes no controlados. El usuario debe evitar la exposición prolongada a menos de 20 cm de la antena, en cuyo caso podrían excederse los límites de exposición a campos de radiofrecuencia establecidos por la FCC o la especificación RSS-102.

Conformidad con el Ministerio de Industria (IC) de Canadá: Este dispositivo contiene uno o más transmisores/receptores exentos de licencia que cumplen con los límites de las especificaciones de RSS exentas de licencia correspondientes de ISED Canada. Su operación está sujeta a las dos condiciones siguientes: (1) este dispositivo no puede causar interferencias, y (2) este dispositivo debe aceptar todas las interferencias, incluidas aquellas que pudieran causar una operación no deseada del mismo.

Conformidad con el Instituto Federal de Telecomunicaciones (IFETEL) de México: La operación de esta unidad está sujeta a las dos condiciones siguientes: (1) esta unidad o dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y (2) esta unidad o dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas las que puedan causar un funcionamiento no deseado.

CAN ICES-3B/NMB-3B

FCC: 2AHSR-NBE2N001

IC: 21267-NBE2N001

HVIN: WC2 Controller/PMN WC2 Controller



Bluetooth®
SMART



Apple y el logotipo de Apple son marcas comerciales de Apple Inc., registradas en los EE. UU. y otros países. App Store es una marca de servicio de Apple Inc. Android es una marca comercial de Google LLC. Google Play y el logotipo de Google Play son marcas comerciales de Google LLC.

La marca denominativa Bluetooth® y los logotipos asociados a la misma son marcas comerciales registradas de Bluetooth SIG, Inc.; el uso de tales marcas por parte de Weber-Stephen Products LLC tiene lugar con autorización. El resto de las marcas y nombres comerciales son propiedad de sus respectivos titulares.

GENESIS II

EX-315

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE DU BARBECUE AU GAZ NATUREL



ENREGISTREZ-LE AUJOURD'HUI.

Nous sommes heureux de vous savoir à bord pour notre voyage vers l'excellence du barbecue. Enregistrez votre barbecue et bénéficiez d'un accès à des informations intéressantes et amusantes de WEBER, comme des trucs et astuces, et des conseils pour enrichir votre expérience barbecue.



TÉLÉPHONE



APPLICATION



COURRIEL



weber.com

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

53055

111820
frCA

Consignes de sécurité importantes

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

- ⚠ **DANGER** : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **entraînera la mort ou des blessures graves**.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **peut entraîner la mort ou des blessures graves**.
- ⚠ **PRUDENCE** : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **peut entraîner des blessures mineures ou modérées**.

⚠ DANGER

S'il y a une odeur de gaz :

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE BARBECUE.

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

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

Installation et assemblage

- ⚠ **DANGER** : Ce barbecue n'a pas été conçu pour être installé sur un véhicule de plaisance ni sur un bateau.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Utilisez ce barbecue uniquement une fois que l'assemblage des pièces est terminé conformément aux instructions d'assemblage.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : N'installez pas ce barbecue dans un espace encastré ni dans un aménagement sur glissières.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne modifiez pas le barbecue. Le propane liquide n'est pas du gaz naturel. Toute tentative de conversion ou d'utilisation du gaz naturel dans un appareil au propane liquide ou vice versa est non sécuritaire et entraîne l'annulation de la garantie.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : N'acheminez pas le flexible de trois mètres (dix pieds) sous une terrasse, car il doit demeurer visible.
- **NOUS RECOMMANDONS DE CONFIER L'INSTALLATION DE CE BARBECUE AU GAZ NATUREL À UN PROFESSIONNEL.**
- Vérifiez que la conduite d'alimentation entre la maison et le barbecue est correctement installée avant d'utiliser l'appareil.
- Aux États-Unis, l'installation doit être conforme aux codes locaux en vigueur. En l'absence de codes locaux, les codes applicables selon le type d'appareil sont les suivants : le *National Fuel Gas Code* (ANSI Z223.1/NFPA 54), le *Natural Gas and Propane Installation Code* (CSA B149.1) ou le *Propane Storage and Handling Code* (B149.2). Pour les véhicules de plaisance, les codes sont : le *Standard on Recreational Vehicles* (ANSI A119.2/NFPA 1192) et le *Recreational Vehicle Code* (CSA Z240 RV Series).
- Au Canada, l'installation de ce barbecue doit être conforme aux codes locaux en vigueur et à la version la plus récente du *Code de stockage et de manutention du propane* (CAN/CSA-B149.2). Les présentes instructions, bien que généralement acceptables, ne respectent pas nécessairement toutes les dispositions des codes canadiens en matière d'installation, notamment quant aux conduites hors terre et souterraines.
- Au Mexique, en l'absence de code local, vous devez vous conformer à la plus récente version de la norme officielle mexicaine (NOM).
- Si une source électrique externe est utilisée (par exemple, une rôtissoire), celle-ci doit être mise à la terre conformément aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de tels codes, au *National Electrical Code* (ANSI/NFPA 70) ou au *Code canadien de l'électricité*, 1^{re} partie, CSA C22.1.

Fonctionnement

- ⚠ **DANGER** : Utilisez le barbecue à l'extérieur seulement, dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez pas dans un garage, un immeuble, un passage recouvert, une tente ni tout autre endroit couvert ou toute installation couverte de matériaux combustibles.
- ⚠ **DANGER** : N'utilisez pas le barbecue dans un véhicule ni dans l'espace de rangement ou de stockage d'un véhicule, quel qu'il soit. Cela comprend, sans toutefois s'y limiter, les voitures, les camions, les voitures familiales, les fourgonnettes, les utilitaires sport, les véhicules de plaisance et les bateaux.
- ⚠ **DANGER** : N'utilisez pas le barbecue à moins de 61 cm (24 po) de matériaux combustibles. Cette distance doit être respectée au-dessus, en dessous, à l'arrière et aux côtés de l'appareil.
- ⚠ **DANGER** : Assurez-vous de l'absence de vapeurs et de liquides inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que de matériaux combustibles à proximité de la zone de cuisson.
- ⚠ **DANGER** : Lorsqu'il est en fonction, ce barbecue doit être maintenu à distance de tout matériau inflammable.
- ⚠ **DANGER** : Ne placez pas de housse ni d'objets inflammables sur le barbecue ou dans l'espace de rangement sous le barbecue lorsque ce dernier fonctionne ou est chaud.

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

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

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

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

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

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

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

• Ce barbecue est fabriqué en usine pour fonctionner au gaz naturel seulement. Ne tentez jamais d'alimenter votre barbecue à l'aide de gaz autres que celui indiqué sur les plaques signalétiques de l'appareil.

Entreposage et non-utilisation

⚠ **AVERTISSEMENT** : Fermez la vanne d'alimentation lorsque vous n'utilisez pas le barbecue.

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

• Vous pouvez entreposer le barbecue à l'intérieur seulement si le barbecue n'est pas branché à la conduite d'alimentation en gaz.

Proposition 65, Californie

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

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



BONJOUR!

Nous sommes heureux de vous savoir à bord pour notre voyage vers l'excellence du barbecue. Veuillez prendre le temps de lire attentivement ce manuel du propriétaire pour garantir un démarrage rapide et facile. Nous souhaitons vous accompagner pour toute la durée de vie de votre appareil. Prenez quelques minutes pour enregistrer votre barbecue. Lors de votre enregistrement, en demandant votre WEBER ID, vous obtiendrez l'accès à des contenus exclusifs concernant le barbecue, rien que pour vous.

Joignez-vous donc à nous en ligne, sur votre téléphone intelligent ou par tout autre moyen pour rester en contact avec nous.

Merci d'avoir choisi WEBER.

Nous sommes heureux de vous accueillir.



Votre barbecue aussi peut mettre à jour son statut

1 TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION GRATUITE



3 CONNECTEZ ET SURVEILLEZ

2 INSÉREZ LA SONDE

4 UNE CUISSON PARFAITE

CARACTÉRISTIQUE	AVANTAGE
SURVEILLANCE À DISTANCE DU BARBECUE	SURVEILLANCE DU BARBECUE EN WI-FI ET BLUETOOTH® L'accès à distance vous donne la liberté de surveiller et même d'ajuster la chaleur depuis votre téléphone intelligent.
GUIDE PRATIQUE	POUR DES ALIMENTS GRILLÉS À LA PERFECTION Sachez quand il faut retourner, faire reposer et servir les aliments depuis votre téléphone intelligent. Vous recevez des notifications lorsque les aliments doivent être retournés et un compte à rebours indique quand la cuisson sera terminée.
THERMOMÈTRES ACTIVÉS PAR L'APPLICATION	LECTURE INSTANTANÉE DE LA CUISSON Surveillez la température et la cuisson des aliments sans soulever le couvercle. Les sondes surveillent la cuisson du début à la fin et vous indiquent via l'application quand il faut retourner, laisser reposer et servir les aliments.
RECETTES ET INSTRUCTIONS	RECETTES ET PROGRAMMES DE CUISSON WEBER Les recettes et programmes de cuisson Weber vous donnent des instructions de cuisson en temps réel en fonction de vos préférences et du morceau de viande.
AFFICHAGE DEL	TABLEAU DE BORD Le tableau de bord d'affichage DEL de votre module vous permet de vérifier visuellement les températures, de recevoir des notifications, d'afficher l'état de la connexion et de vérifier l'état de votre cuisson.

TABLE DES MATIÈRES

2	Bienvenue chez WEBER
	Consignes de sécurité importantes
4	La promesse WEBER
	Garantie
5	Caractéristiques du produit
	Caractéristiques du barbecue Genesis II
	Système de grillades haute performance GS4
6	Démarrage
	Renseignements importants sur les branchements de gaz naturel et de gaz
	Raccordement du flexible et vérification des fuites
10	Fonctionnement
	Première utilisation de votre barbecue
	À chaque utilisation de votre barbecue
	Allumage du barbecue
	Technologie intégrée WEBER CONNECT
	utiliser le module WEBER CONNECT
	Entretien de la sonde de température alimentaire
14	Trucs et astuces
	La cuisson directe ou indirecte
	Les pratiques du barbecue
	Utilisation de nuit
	Optimisation de la surface de cuisson
16	Entretien du produit
	Nettoyage et entretien
18	Dépannage
22	Guide de cuisson au barbecue
23	Pièces de rechange



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

La promesse WEBER

Tout le monde à Weber est fier de fabriquer des barbecues durables et d'offrir un excellent service à la clientèle.

Garantie

Merci d'avoir acheté un produit WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 et ses unités commerciales en Amérique (« Weber ») sont fiers de vous offrir un produit fiable, durable et sécuritaire.

Voici la Garantie volontaire WEBER, qui vous est offerte. Elle contient les informations dont vous aurez besoin pour faire réparer ou remplacer votre produit WEBER dans le cas improbable d'une panne ou d'un défaut.

En vertu de la législation applicable, le Propriétaire a plusieurs droits dans le cas où le produit est défectueux. Ces droits comprennent la réparation des défauts ou le remplacement, la réduction du prix d'achat et une indemnisation. Ces droits légaux et d'autres ne sont pas impactés par cette disposition de garantie. Au contraire, cette Garantie confère des droits supplémentaires au Propriétaire, indépendamment des dispositions de garantie légale.

Garantie volontaire WEBER

WEBER garantit à l'acheteur d'un produit WEBER (ou, s'il s'agit d'un cadeau ou d'une promotion, à la personne pour laquelle il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel) (le « propriétaire »), que le produit WEBER est exempt de défauts de matériel et de main-d'œuvre pour dix (10) ans ou trois (3) ans pour les composants WEBER CONNECT, à compter de la date d'achat lorsqu'il est assemblé et utilisé conformément au manuel du propriétaire fourni, à l'exception de l'usure normale. (Remarque : Si vous perdez votre manuel du propriétaire Weber, vous pouvez vous en procurer une copie en ligne sur www.weber.com.) En vertu de cette garantie, WEBER accepte de réparer ou remplacer la pièce défectueuse en raison d'un vice de matériaux ou de fabrication, soumis aux restrictions et exclusions applicables énumérées ci-dessous. DANS LES LIMITES PRÉVUES PAR LA LOI APPLICABLE, LA PRÉSENTE GARANTIE N'EST OFFERTE QU'AU PREMIER ACHÉTEUR ET ELLE N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUBSÉQUENTS, SAUF EN CAS DE CADEAUX ET D'ARTICLES PROMOTIONNELS COMME IL A ÉTÉ MENTIONNÉ CI-DESSUS.

Weber est fier de ses produits et vous offre la garantie décrite pour les vices de matériaux sur la grille ou toutes ses composantes, à l'exception de l'usure normale.

- « L'usure normale » comprend les détériorations cosmétiques ou insignifiantes qui peuvent apparaître avec le temps, comme la rouille superficielle, les bosses et autres éraflures, etc.

Cependant, WEBER honorera cette garantie pour le barbecue ou ses pièces lorsque le dommage ou le dysfonctionnement résulte d'un défaut matériel.

- Les « défauts matériels » comprennent la perforation par rouille ou brûlure de certaines pièces, ou tout autre dommage ou panne empêchant une utilisation correcte/sûre de votre barbecue.

Responsabilités du Propriétaire au titre de cette Garantie/Exclusions de garantie

Pour éviter tout problème lié à la garantie, il est important (mais non obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER en ligne sur www.weber.com. Veuillez également conserver votre facture d'achat. L'enregistrement de votre produit Weber confirme la protection accordée par la garantie, permet d'accélérer toute réclamation en vertu de la garantie, et établit un lien direct entre vous et Weber au cas où nous aurions à vous joindre. Si vous n'avez pas eu le temps d'enregistrer votre barbecue avant de communiquer avec le service de garantie, veuillez avoir sous la main les informations suivantes pendant votre appel : Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Vendeur autorisé – Modèle – Coloris – Principal problème

La garantie ci-dessus s'applique uniquement si le propriétaire prend raisonnablement soin du produit WEBER en suivant les consignes d'assemblage, d'utilisation et d'entretien préventif dont il est fait mention dans le manuel du propriétaire, sauf si le propriétaire peut prouver que la défaillance ou le défaut est survenu indépendamment du non-respect des obligations mentionnées ci-dessus. Si vous vivez dans une zone côtière ou que votre produit est installé près d'une piscine, l'entretien inclut le nettoyage et le rinçage régulier des surfaces extérieures, tel qu'expliqué dans le mode d'emploi ci-joint.

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

- Un abus, une mauvaise utilisation, une modification, un usage impropre, du vandalisme, une négligence, un assemblage ou une installation incorrect(e) ou la non-réalisation correcte d'un entretien normal de routine;
- Des insectes (comme des araignées) et rongeurs (comme des écureuils), comprenant, sans s'y limiter, tout dommage aux brûleurs ou conduites de gaz;
- L'exposition à l'air salin et/ou à des sources de chlore comme des piscines et Jacuzzis/spas;
- des conditions météorologiques extrêmes, comme de la grêle, des ouragans, des tremblements de terre, des tsunamis, des ondes de tempête, des tornades ou des tempêtes violentes.
- Les pluies acides et d'autres facteurs environnementaux

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

Traitement de garantie

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

Quand vous communiquez avec le service à la clientèle, veuillez avoir les renseignements suivants à votre disposition :

Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Vendeur autorisé – Modèle – Couleur – Principal problème

Avis de non-responsabilité

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

AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUE APRÈS LA PÉRIODE DE DIX (10) ANS, OU DE TROIS (3) ANS POUR LES COMPOSANTS WEBER CONNECT, DE LA PRÉSENTE GARANTIE. AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, CONCESSIONNAIRE OU REVENDEUR Y COMPRIS, AU SUJET D'AUCUN PRODUIT (COMME UNE « EXTENSION DE GARANTIE »), N'ENGAGE WEBER. LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE OU DU PRODUIT CONSTITUE LE RECOURS EXCLUSIF PERMIS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

LE RECOUVREMENT AU TITRE DE CETTE GARANTIE VOLONTAIRE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU.

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

LES PIÈCES ET ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE NE SONT GARANTIS QUE POUR LE RESTE DE LA PÉRIODE DE GARANTIE INITIALE DE DIX (10) ANS MENTIONNÉE CI-DESSUS, OU LA PÉRIODE DE GARANTIE INITIALE DE TROIS (3) ANS MENTIONNÉE CI-DESSUS POUR LES COMPOSANTS WEBER CONNECT.

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

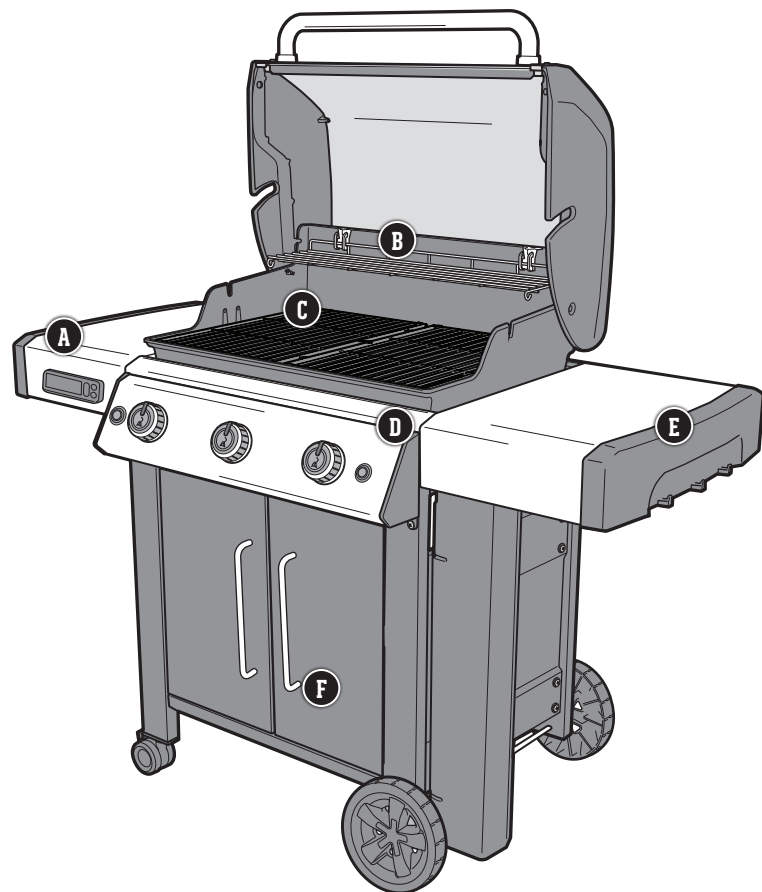
WEBER PEUT PARFOIS MODIFIER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN RENSEIGNEMENT COMPRIS DANS LA PRÉSENTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME OBLIGEANT WEBER À INTÉGRER CES CHANGEMENTS DE CONCEPTION AUX PRODUITS FABRIQUÉS PRÉCÉDEMMENT. DE PLUS, AUCUN CHANGEMENT NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME UNE ADMISSION DE DÉFECTUOSITÉ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

Weber-Stephen Products LLC
Centre de service à la clientèle
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
États-Unis.

Pour obtenir des pièces de remplacement, appelez le :
1-800-446-1071



CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE GENESIS II



A WEBER CONNECT

Prenez soin du barbecue et de vos invités en toute confiance grâce à la technologie WEBER CONNECT intégrée. Cet appareil surveille la température interne du barbecue et utilise des sondes de température alimentaire qui vous permettent de surveiller la température de vos aliments. Vous pouvez également surveiller votre barbecue à partir de votre appareil intelligent avec l'application WEBER CONNECT par une connexion Bluetooth® ou Wi-Fi.

Une sonde de température alimentaire est incluse. Des sondes alimentaires supplémentaires sont vendues séparément.

B Grille de réchauffage Tuck-Away

Permet de garder les aliments chauds ou de griller des pains pendant que le plat principal finit de cuire sur la grille. Lorsque la grille ne sert pas, la rabattre permet un rangement facile.

C Grilles de cuisson en porcelaine émaillée, grille de cuisson en fonte

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

D Boutons de commande lumineux

Les boutons de commande s'illuminent sur simple pression d'un bouton pour griller le soir.

E Tables latérales avec crochets à outils intégrés

Utilisez les tablettes latérales pour garder les plateaux, les assaisonnements et les ustensiles à portée de main. Accrochez les ustensiles indispensables sur les crochets pour y avoir accès facilement et bien organiser votre espace de travail en plein air.

F Armoire de barbecue

L'armoire du barbecue ajoute un espace de rangement fermé pour vos outils et accessoires essentiels.

SYSTÈME DE CUISSON HAUTE PERFORMANCE GS4



Le système de cuisson haute performance GS4 définit les normes d'excellence dans le monde du barbecue à gaz et place Weber dans une classe à part. Ce système de cuisson puissant représente l'aboutissement de 65 ans d'expérience, de savoir-faire culinaire, et surtout, d'attention portée aux besoins des personnes qui comptent le plus : les adeptes du barbecue. Chaque composant du système GS4 a été conçu spécialement pour être facile à utiliser et vous offrir une expérience de cuisine extérieure incomparable.

1 Allumage INFINITY



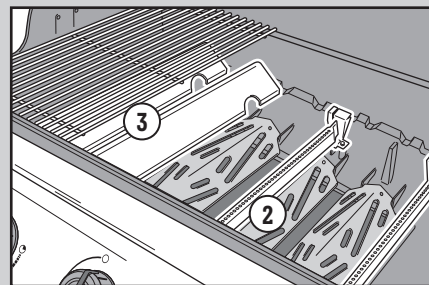
Le module d'allumage Infinity garanti un allumage constant. Vous pourrez toujours compter sur votre barbecue pour produire des mets délicieux.

2 Brûleurs

La forme conique unique distribue le gaz uniformément de l'avant à l'arrière du barbecue. Vous profitez donc d'une cuisson uniforme de vos aliments, où qu'ils soient placés sur la grille.

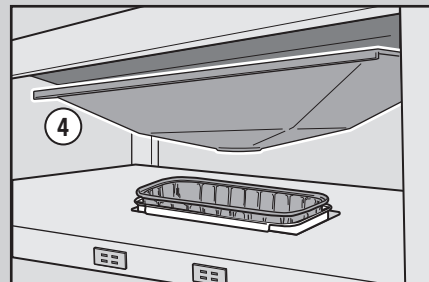
3 Barres Flavorizer

Les barres Flavorizer en acier inoxydable ont l'angle parfait pour recueillir les dégoulinades qui grésillent et créent la fumée, ajoutant ainsi cette saveur irrésistible de barbecue que nous connaissons et adorons tous.



4 Système de traitement de la graisse

Les dégoulinades qui ne sont pas vaporisées par les barres Flavorizer sont acheminées dans un égouttoir facile d'accès situé sous le compartiment de cuisson. On retire simplement le bac de récupération et remplace la barquette au besoin.



Renseignements importants sur les branchements de gaz naturel et de gaz

Qu'est-ce que le gaz naturel?

Le gaz naturel (GN) est un mélange gazeux combustible de composés hydrocarbonés que l'on trouve généralement dans de profonds réservoirs souterrains formés de roches poreuses. Il s'agit d'un combustible fossile composé essentiellement de méthane. Votre service public local vous approvisionne en gaz naturel par l'intermédiaire d'un réseau de conduites souterraines.

Caractéristiques générales

- Les barbecues à trois brûleurs sont conçus pour fonctionner à une pression de 1,74 kPa (7 po de colonne d'eau [0,2526 lbf/po2]).
- Les barbecues à trois brûleurs sont conçus pour fonctionner à une pression de 1,12 kPa (4,5 po de colonne d'eau [0,16245 lbf/po2]).
- Le raccord à débranchement rapide peut être installé horizontalement ou vers le bas, mais jamais vers le haut. Il ne faut jamais l'installer de manière à ce que l'extrémité ouverte soit orientée vers le haut, car de l'eau et des débris pourraient y pénétrer.
- Les couvercles antipoussières (bouchons en plastique fournis avec votre barbecue) permettent de garder les extrémités ouvertes du raccord rapide propres quand il est débranché.

Exigences relatives au flexible

- Pendant sa fabrication, le barbecue a été équipé d'un flexible adapté au modèle. Vous devez utiliser ce flexible particulier afin d'assurer le bon fonctionnement de votre barbecue.
- Si le flexible est usé ou endommagé, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région à l'aide des coordonnées qui se trouvent sur notre site Web.

Essai de pression sur le flexible d'alimentation en gaz

- Débranchez le barbecue lorsque le flexible d'alimentation en gaz est mis à l'essai à de hautes pressions. Il faut débrancher cet appareil et son robinet d'arrêt individuel du système d'alimentation en gaz lorsque la pression d'essai est supérieure à 3,5 kPa (1/2 psi).
- Éteignez le barbecue lorsque le flexible d'alimentation en gaz est mis à l'essai à de basses pressions. Isolez cet appareil du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel lorsque la pression d'essai est égale ou inférieure à 3,5 kPa (1/2 psi).

Installation typique d'un tuyau de barbecue GN modèles

310 • 315 • 325 • 330 • 335

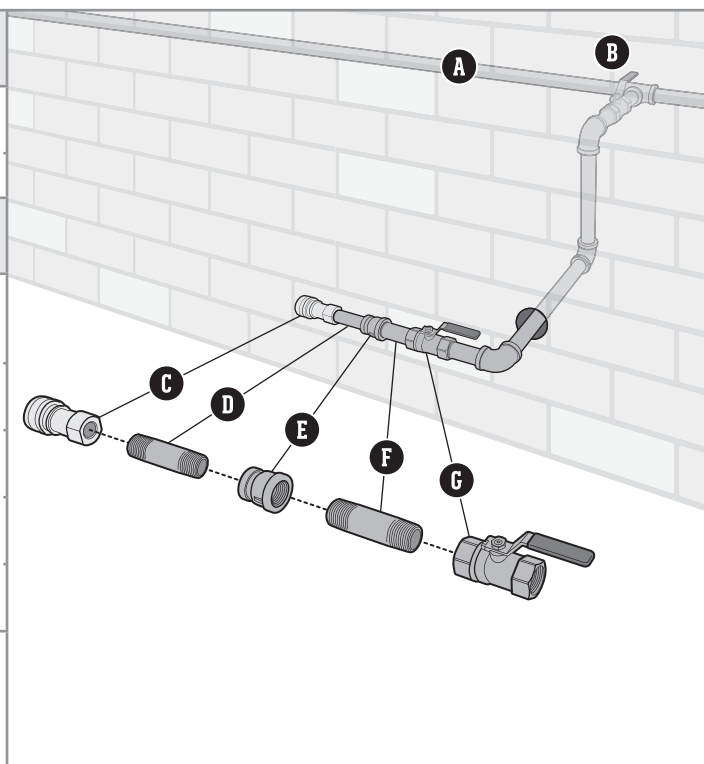
À L'INTÉRIEUR DE LA MAISON

- A** Conduite d'alimentation en gaz
- B** Robinet d'arrêt

À L'EXTÉRIEUR DE LA MAISON

- C** Raccord à débranchement rapide
- D** Mamelon de tube de 0,95 cm (3/8 po)
- E** Manchon de réduction
- F** Mamelon de tube de 3,81 cm (1/2 po)
- G** Robinet d'arrêt à verrouillage

L'installation peut varier selon les codes locaux en vigueur.
Il ne faut jamais utiliser de raccords coniques.

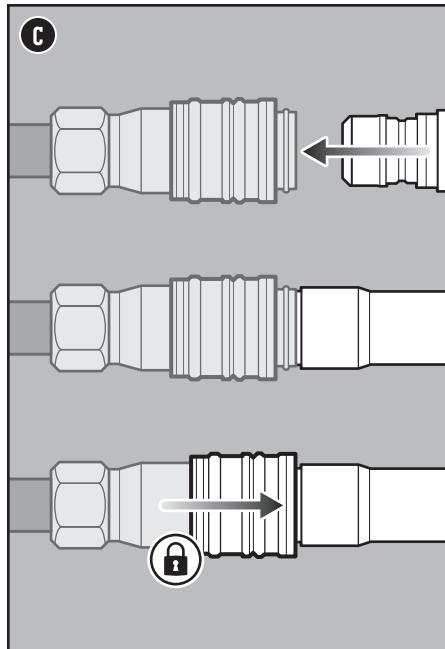
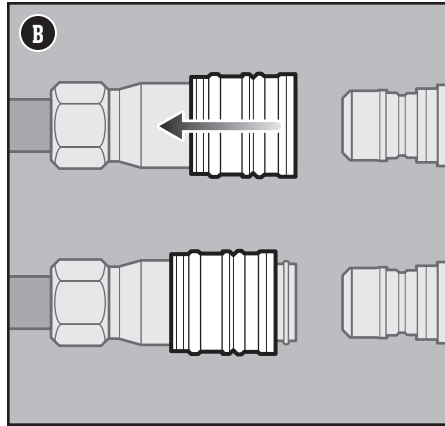
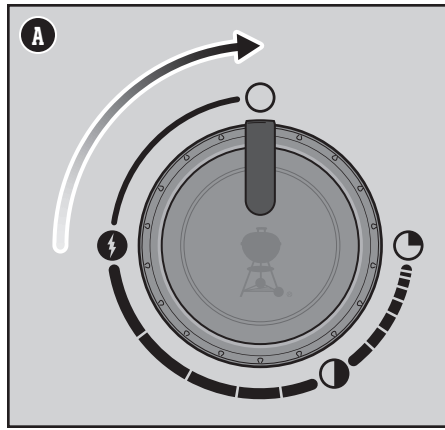


Raccordement du flexible et vérification des fuites

Raccordement du flexible à la conduite d'alimentation en gaz

Un raccord à débranchement rapide relie votre barbecue à la conduite d'alimentation en gaz. Aucun gaz ne sera acheminé au barbecue si le raccord à débranchement rapide n'est pas correctement fixé.

- 1) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont fermés (position Off  [éteint]). Pour ce faire, poussez sur chaque bouton de commande, puis tournez-le dans le sens horaire **(A)**.
- 2) Faites glisser le collier du raccord à débranchement rapide vers l'arrière **(B)**.
- 3) Insérez le raccord mâle du flexible dans le raccord à débranchement rapide et maintenez la pression. Faites glisser le collier à sa position fermée **(C)**. S'il ne se fixe pas ni ne se verrouille, répétez la procédure. Passez à la section « VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ ».



En quoi consiste la vérification des fuites?

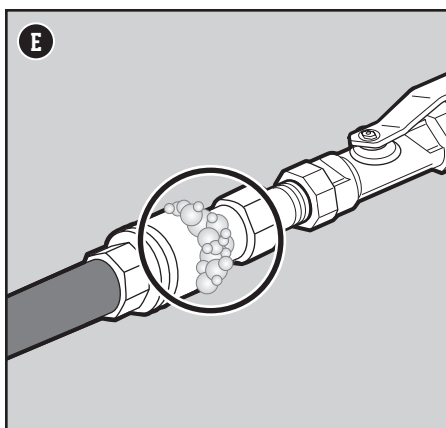
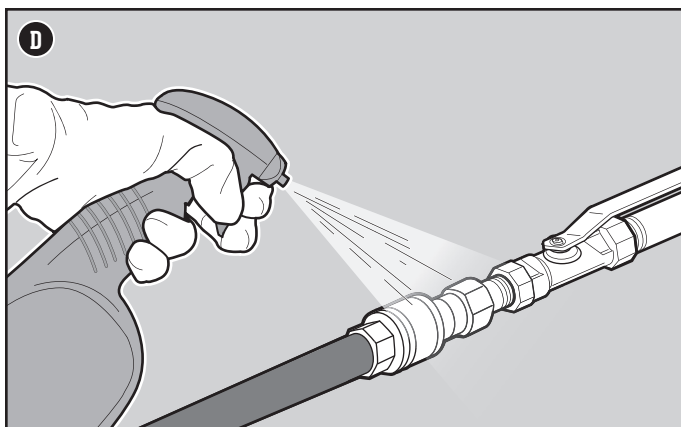
Après avoir branché correctement le flexible, vous devez effectuer une vérification des fuites. Il s'agit d'un moyen fiable de s'assurer qu'aucun gaz ne s'échappe du flexible après que vous l'avez raccordé. Le système d'alimentation de votre barbecue comprend des raccordements effectués en usine, qui ont fait l'objet d'une vérification minutieuse des fuites, et les brûleurs ont été testés pour les flammes.

WEBER recommande d'effectuer une vérification approfondie supplémentaire des fuites après l'assemblage ainsi qu'une fois par an. Les raccords suivants doivent être testés :

- La où le flexible de gaz se raccorde à la source.
- Là où le flexible de gaz se connecte à la cloison.
- Là où la cloison se connecte à la ligne de gaz ondulée.

Vérification des fuites de gaz

- 1) Mouillez les raccords **(D)** avec une solution d'eau et de savon, à l'aide d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. Vous pouvez préparer votre propre solution d'eau savonneuse en mélangeant une part de savon liquide à quatre parts d'eau. Autrement, vous pouvez vous procurer une solution de vérification des fuites dans le rayon de plomberie de n'importe quelle quincaillerie.
- 2) Ouvrez l'alimentation en gaz.
- 3) Si des bulles se forment, il y a une fuite :
 - a) Si la fuite se situe à la source de gaz **(E)**. Coupez l'alimentation en gaz. **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.**



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

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

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

- b) Si la fuite se situe au niveau de l'un des raccords indiqués dans l'illustration **(F)**, resserrez le raccord à l'aide d'une clé et vérifiez à nouveau l'absence de fuite avec une solution d'eau et de savon. Si la fuite persiste, coupez le gaz. **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.**
- c) Si la fuite se situe au niveau d'un des raccords indiqués dans l'illustration **(G)**, coupez le gaz. **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.**

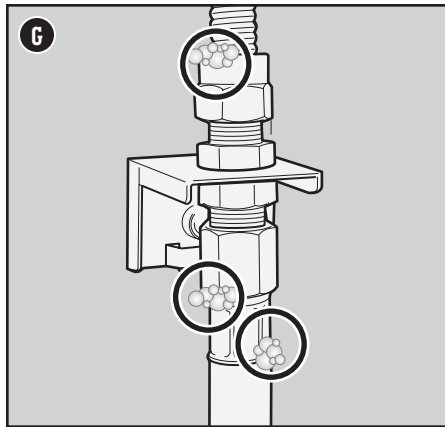
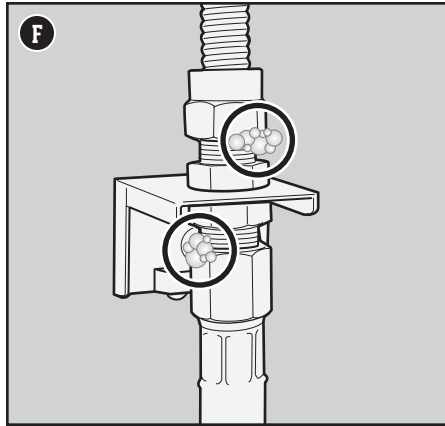
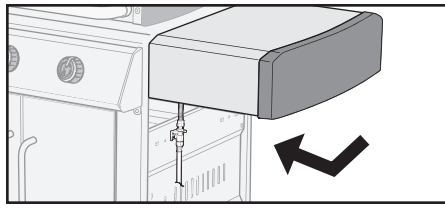
S'il y a présence d'une fuite, contactez le représentant du service à la clientèle de votre région au moyen des coordonnées indiquées sur notre site Web.

- 4) Si aucune bulle ne se forme, la vérification des fuites est terminée. Fermez l'alimentation en gaz et rincez les raccords avec de l'eau.

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

Débranchement du flexible de la conduite d'alimentation en gaz

- 1) Faites glisser le collier vers l'arrière et retirez le bouchon. L'alimentation en gaz est automatiquement coupée.



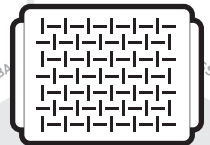
PINCE

Considérez-la comme le prolongement de votre main. La pince idéale sera dotée d'un mécanisme de tension sans effort, d'une poignée confortable et d'un verrou qui la maintient fermée.



PINCEAU ET LAVETTE

Procurez-vous un pinceau doté d'un long manche et de poils en silicone résistant à la chaleur. Accompagnez-le d'une lavette dont les longs fils de coton sont idéaux pour badigeonner vos viandes de sauces liquides à base de vinaigre.



POÊLE À FOND CANNÉ

Grâce à une poêle à fond cannelé perforé, ne craignez plus de perdre dans le fond de votre barbecue les aliments qui sont trop petits ou délicats pour les grilles de cuisson.

Première utilisation de votre barbecue

Rodage initial

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

À chaque utilisation de votre barbecue

Entretien entre les repas

Le plan d'entretien d'un repas à l'autre comporte des étapes simples, mais importantes que vous devez toujours réaliser avant d'utiliser votre barbecue.

Vérifiez la présence de graisse

Votre barbecue est équipé d'un système de traitement de la graisse qui éloigne la graisse des aliments et l'achemine directement dans un contenant jetable. Pendant que vos aliments cuisent, la graisse s'écoule vers le plateau à graisse amovible, puis dans le bac récepteur jetable qui tapisse l'égouttoir. Afin d'éviter les flambées, ce système doit être nettoyé à chaque fois que le barbecue est utilisé.

1. Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
2. Retirez le plateau à graisse amovible en le tirant hors de l'armoire (A). Enlevez l'excès de graisse avec un grattoir en plastique.
3. Retirez l'égouttoir (B). Portez attention aux accumulations de graisse dans la barquette jetable qui recouvre le bac de récupération. Lorsque nécessaire, jetez la barquette jetable et remplacez-la par une nouvelle.
4. Réinstallez tous les éléments.

Inspectez le flexible

Un examen régulier du flexible est nécessaire.

1. Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
2. Examinez le flexible afin de repérer tout signe de fissuration, d'abrasion ou de cassure (C). Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue.

Préchauffez le barbecue

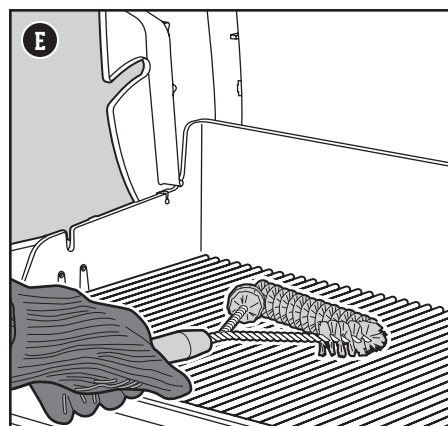
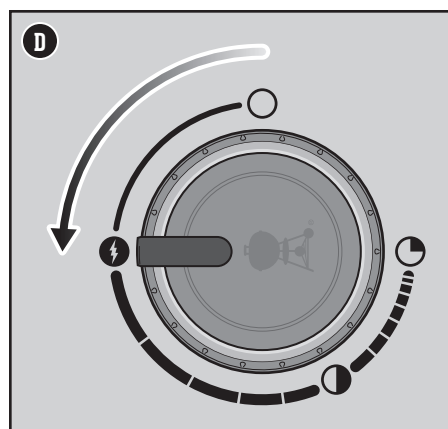
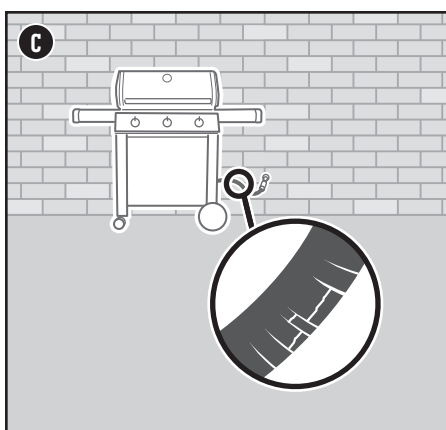
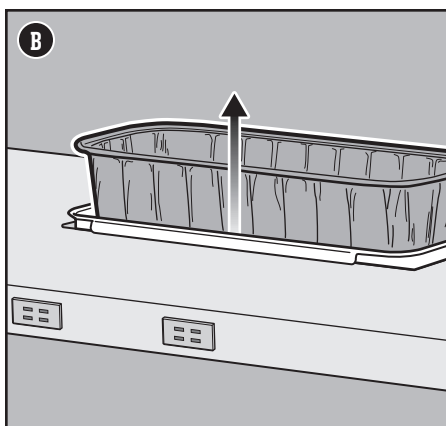
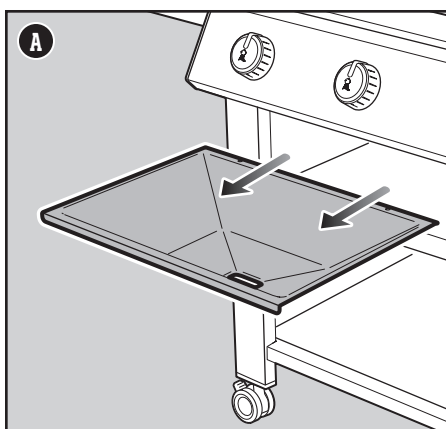
Le préchauffage du barbecue est crucial pour la réussite de vos grillades. Le préchauffage permet de chauffer la grille suffisamment pour saisir les aliments sans qu'ils collent à la grille. Il permet également de brûler les résidus d'un repas précédent.

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Allumez votre barbecue conformément aux instructions d'allumage du présent manuel du propriétaire.
3. Fermez le couvercle.
4. Préchauffez toujours le barbecue en allumant tous les brûleurs à la position Start/High (démarrage/élevé) pendant 15 minutes (D).

Nettoyage de la grille de cuisson

Après le préchauffage, tous les résidus alimentaires ou déchets d'une utilisation antérieure seront faciles à retirer. Des grilles de cuisson propres éviteront aussi que votre nourriture n'adhère.

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



⚠ **DANGER** : Ne tapissez pas le plateau à graisse amovible ni le compartiment à cuisson de papier d'aluminium.

⚠ **DANGER** : Avant chaque utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'accumulation de graisse dans le plateau à graisse amovible ou l'égouttoir. Retirez tout excédent de graisse pour éviter qu'elle ne prenne en feu.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Utilisez des gants ou des mitaines de barbecue résistants à la chaleur (conformes à la norme EN 407, cote de contact de chaleur [« Contact Heat rating »] de niveau 2 ou supérieur) lorsque vous utilisez le barbecue.

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

⚠ **AVERTISSEMENT** : Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez-le seulement par un flexible autorisé WEBER.

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

Allumage du barbecue

Utilisation du système d'allumage électronique pour allumer le barbecue

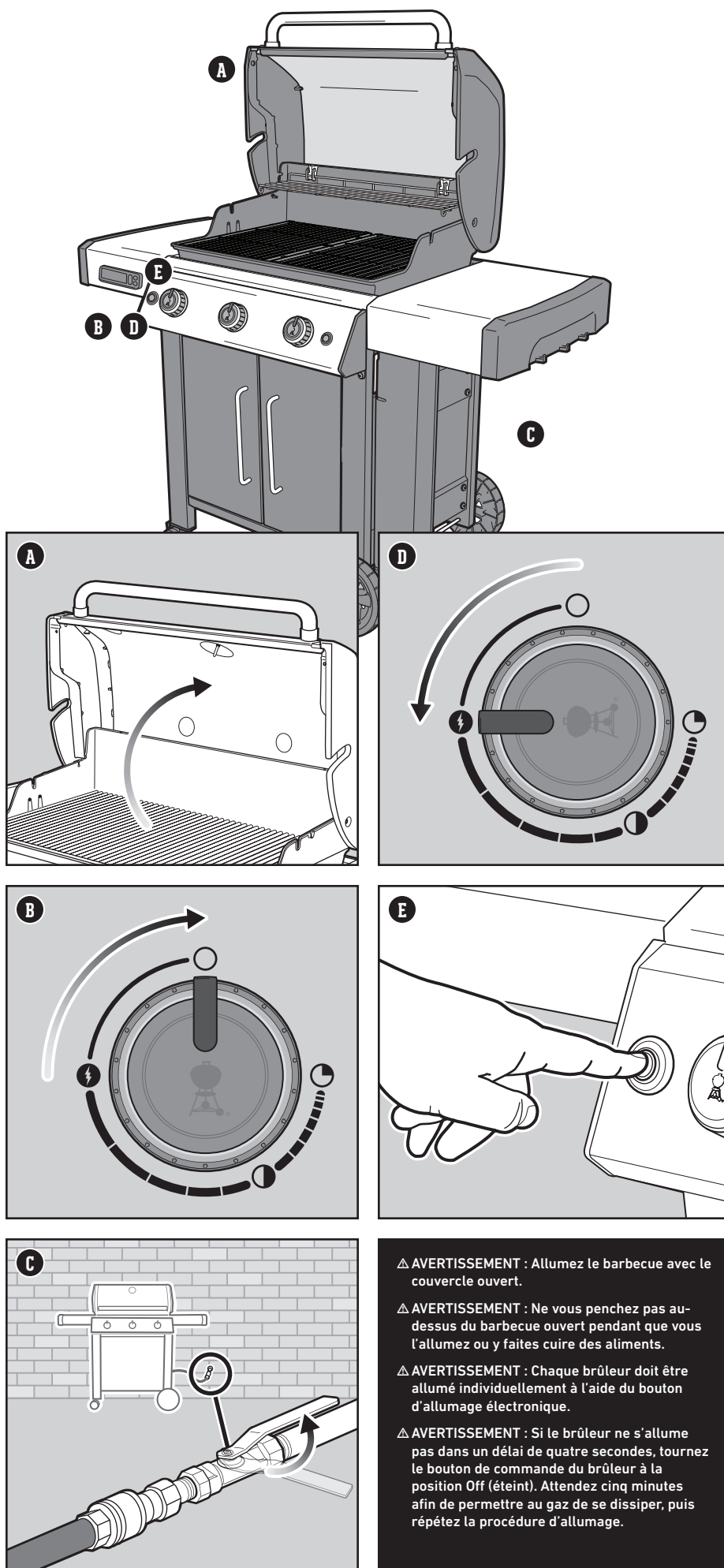
Chaque bouton de commande actionne un brûleur individuel, et chaque brûleur s'allume de façon indépendante. Allumez les brûleurs de la gauche vers la droite. Tous les brûleurs devraient être allumés pour le préchauffage, mais ils n'ont pas besoin d'être tous allumés pendant la cuisson.

- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue (A).
- 2) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont fermés (position Off ○ [éteint]). Pour ce faire, enfoncez chaque bouton de commande, puis tournez-le dans le sens horaire (B).
- 3) Ouvrez l'alimentation en gaz (C).
- 4) Allumez le brûleur qui se trouve à l'extrémité gauche du barbecue. Poussez sur le bouton de commande, puis tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position Start/High ● (démarrage/élevé) (D).
- 5) Appuyez sur le bouton d'allumage électronique et maintenez-le enfoncé (E). Vous entendrez un cliquetis.
- 6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant au travers des grilles de cuisson et de l'ouverture en demi-cercle dans les barres Flavorizer.
- 7) Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du brûleur à la position Off ○ (éteint) et attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper avant de tenter de rallumer le brûleur.
- 8) Si le brûleur s'allume, répétez les étapes 4 à 6 pour tous les autres brûleurs.

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

Pour éteindre les brûleurs

- 1) Enfoncez chaque bouton de commande du brûleur et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à la position Off ○ (éteint).
- 2) Coupez l'alimentation en gaz.



Technologie intégrée WEBER CONNECT



L'application WEBER CONNECT

Par où commencer?

Téléchargez l'appli WEBER CONNECT.

Ouvrez l'application pour recevoir :

- Les notifications qu'il est temps de retourner et de servir vos aliments
- Une minuterie indiquant quand votre nourriture sera prête
- Les alertes de cuisson désirée personnalisées
- Une aide à la grillade par étape
- Notifications d'alerte au propane (États-Unis et Canada uniquement)

Connexion de votre gril à Bluetooth® ou à un réseau Wi-Fi

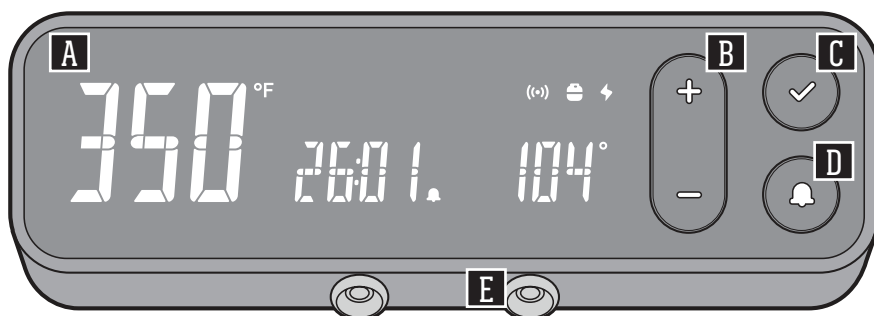
Pour connecter barbecue WEBER à Bluetooth® ou à votre réseau local Wi-Fi, suivez les étapes suivantes :

REMARQUE : WEBER vous recommande de mettre à jour votre appareil connecté avant de tenter de connecter votre barbecue en Bluetooth® ou à votre réseau Wi-Fi.

- 1) Enfoncez n'importe quel bouton situé sur le régulateur de température pour activer le module WEBER CONNECT.
- 2) Vérifiez que votre appareil est connecté en Bluetooth® ou à votre réseau Wi-Fi local.
- 3) Depuis votre appareil, téléchargez la nouvelle appli WEBER CONNECT dans l'Apple Store pour les appareils Apple ou dans le Play Store pour les appareils Android.
- 4) Ouvrez l'appli WEBER CONNECT et suivez les instructions de l'appli pour connecter votre barbecue WEBER.

REMARQUE : Pour connecter votre appareil à votre barbecue via un réseau Wi-Fi local, assurez-vous tout d'abord que votre barbecue est jumelé via Bluetooth® et qu'il est à la portée de votre routeur Wi-Fi. Si vos tentatives de connexion n'ont pas fonctionné, essayez de déplacer votre barbecue pour qu'il soit à portée de votre routeur Wi-Fi ou ajoutez un prolongateur de portée pour renforcer le signal.

Utiliser le module WEBER CONNECT



Modèle : CONTRÔLEUR WC2

A Tableau de bord

Le tableau de bord d'affichage DEL de votre module vous permet de vérifier visuellement les températures, de recevoir des notifications, d'afficher l'état de la connexion et de vérifier l'état de votre cuisson.

B (+) (-)

Appuyez sur les boutons (+) ou (-) pour augmenter ou diminuer le temps ou les températures cibles. Appuyez sur le bouton (✓) pour confirmer votre sélection.

C (✓) Confirmer la sélection

Après avoir sélectionné un temps ou une température cible, appuyez sur le bouton (✓) pour confirmer la sélection.

D (🔔) Minuterie

Appuyez sur le bouton (🔔) pour démarrer une nouvelle minuterie ou naviguer entre la température du barbecue et les sondes de température alimentaire. Appuyez sur les boutons (+) ou (-) pour augmenter ou diminuer le temps ou les températures cibles. Appuyez sur le (✓) bouton pour confirmer votre sélection.

E Sondes de température des aliments

Votre nouveau module WEBER CONNECT peut gérer jusqu'à deux sondes de température alimentaire distinctes (une sonde incluse) ce qui vous donne un plus grand contrôle sur votre barbecue pour des résultats parfaits à chaque fois.

REMARQUE : Téléchargez l'application WEBER CONNECT pour obtenir les nouvelles fonctions du logiciel et caractéristiques du barbecue.

Notifications	
(📶)	Un symbole sans fil vert s'affiche sur l'écran du MODULE WEBER CONNECT lorsqu'il est connecté à l'application WEBER CONNECT via votre réseau Wi-Fi local.
(📶)	Un symbole sans fil bleu apparaît sur l'écran du MODULE WEBER CONNECT lorsqu'il est connecté à l'application WEBER CONNECT via Bluetooth®.
⚡	Un indicateur de puissance affiche le niveau de charge des piles du module WEBER CONNECT. Un niveau de pile complet s'affiche en vert. Un faible niveau de pile s'affiche en rouge.
🔔	Pour mettre en sourdine une notification audio, appuyez sur le bouton CLOCHE.

Définir une notification de température du barbecue

Veuillez suivre les étapes suivantes pour définir une notification vous alertant lorsque votre barbecue a atteint une température interne cible :

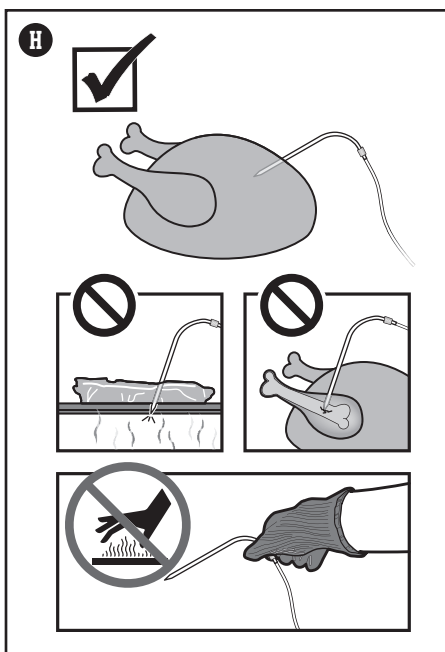
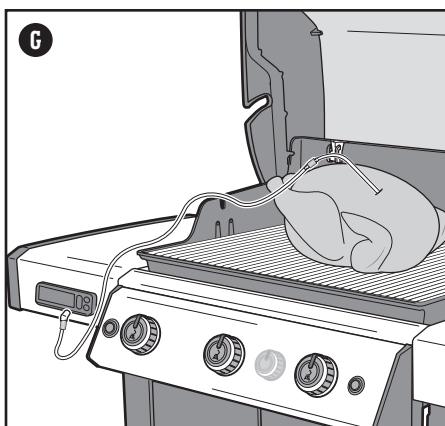
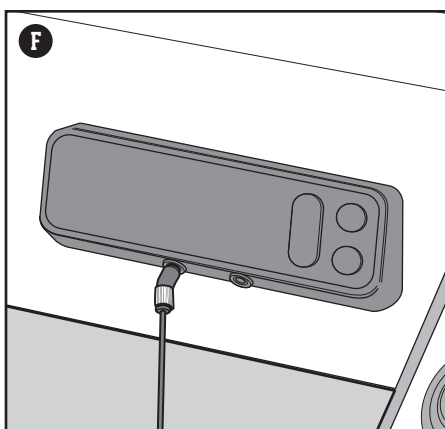
- 1) Enfoncez n'importe quel bouton situé sur le régulateur de température pour activer le module WEBER CONNECT.
- 2) Appuyez sur le bouton CLOCHE pour activer la notification de température du barbecue.
- 3) Lorsque l'écran clignote, appuyez sur les boutons + ou - pour régler la température cible du barbecue. Appuyez sur le bouton COCHE pour confirmer votre sélection.
- 4) Répétez les étapes 2 et 3 pour mettre à jour ou définir une nouvelle température cible.
- 5) Une fois que le barbecue a atteint la température cible, le bouton CLOCHE clignote, le contrôleur retentit, et si vous utilisez l'application WEBER CONNECT, vous recevez une notification sur votre appareil intelligent.
- 6) Toutes ces fonctions du module WEBER CONNECT peuvent également être réglées sans fil via Wi-Fi ou Bluetooth® à partir de l'application WEBER CONNECT de votre appareil intelligent.

Cuisson avec des sondes de température alimentaire

Utilisez la sonde de température alimentaire fournie pour avoir un contrôle total sur votre barbecue WEBER et obtenir une cuisson parfaite à chaque fois.

Veuillez suivre les étapes suivantes pour utiliser les sondes de température :

- 1) Une fois le barbecue préchauffé, ouvrez le couvercle et nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse ou d'une raclette, puis réglez les boutons à la température souhaitée.
- 2) Placez les aliments sur la grille de cuisson.
- 3) Connectez la/les sonde(s) dans le port du module WEBER CONNECT (F) et avec des mitaines de barbecue ou des gants résistants à la chaleur, acheminez les fils des sondes dans le canal latéral du barbecue (G).
- 4) Enfoncez la ou les sondes au centre de la partie la plus épaisse de vos aliments.
- 5) Fermez le couvercle du barbecue.
- 6) Enfoncez n'importe quel bouton situé sur le régulateur de température pour activer le module WEBER CONNECT.
- 7) Appuyez sur le bouton CLOCHE pour naviguer entre la température du barbecue et les sondes de température des aliments 1 et 2.
- 8) Une fois que vous avez sélectionné la sonde que vous utilisez, appuyez sur les boutons + ou - pour régler la température cible des aliments. Appuyez sur le bouton COCHE pour confirmer votre sélection.
- 9) Répétez les étapes 7 et 8 pour mettre à jour ou définir une nouvelle température cible.
- 10) Une fois que la sonde a atteint la température cible, le bouton CLOCHE clignote, le contrôleur retentit, et si vous utilisez l'application WEBER CONNECT, vous recevez une notification sur votre appareil intelligent.
- 11) Toutes ces fonctions du module WEBER CONNECT peuvent également être réglées sans fil via Wi-Fi ou Bluetooth® à partir de l'application WEBER CONNECT de votre appareil intelligent.



Entretien de la sonde de température alimentaire

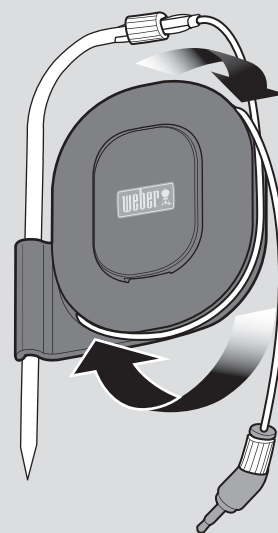
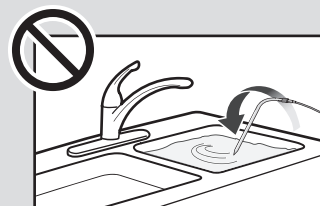
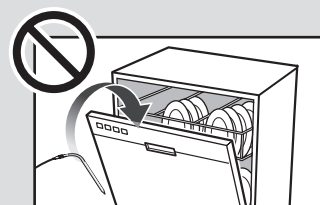
Nettoyage de la sonde de température alimentaire

Nettoyez la sonde avant la première utilisation. Vous devez nettoyer la sonde en l'essuyant à l'eau et à l'aide d'un chiffon mouillé.

Les sondes de température alimentaire ne vont pas au lave-vaisselle ou ne sont pas étanches et l'exposition à l'excès d'eau peut les endommager. N'immergez jamais les sondes directement dans l'eau ou d'autres liquides.

Entreposage de la sonde de température alimentaire

Une fois nettoyée, enveloppez soigneusement la sonde lorsqu'elle n'est pas utilisée et entreposez-la à l'intérieur.

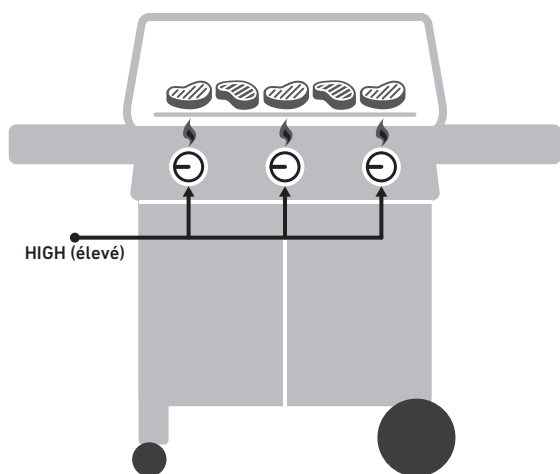


⚠ AVERTISSEMENT

⚠ **Risque de blessures!** Les sondes de température alimentaires sont très pointues. Soyez prudent lors de la manipulation des sondes.

⚠ **Risque de brûlures!** La manipulation des sondes de température sans protection des mains entraînera de graves brûlures. Les indicateurs colorés ne sont pas isolés et ne sont pas conçus pour être manipulés à mains nues lorsque la sonde est chaude. Portez toujours des gants ou des mitaines de protection résistant à la chaleur lorsque vous utilisez ce produit.

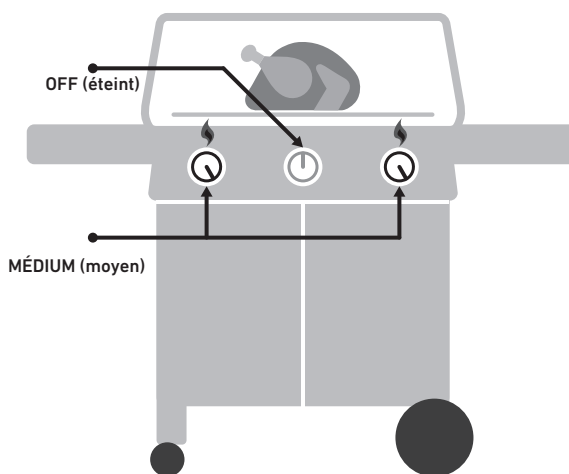
La cuisson directe ou indirecte



MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE

Utilisez la méthode de cuisson directe pour les morceaux petits et tendres nécessitant moins de 20 minutes de cuisson, comme les hamburgers, les biftecks, les côtelettes, les chiches-kébabs, les morceaux de poulet désossés, les filets de poisson, les fruits de mer et les légumes coupés.

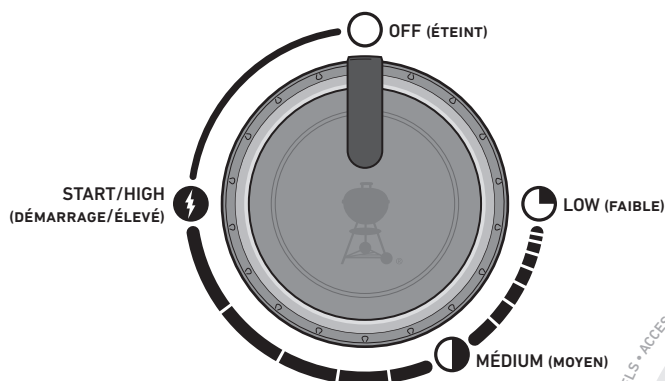
Une cuisson directe signifie que la flamme se trouve juste en dessous des aliments. Elle saisit la surface des aliments, la caramélise et accentue les saveurs ainsi que la texture tout en la cuisant jusqu'au centre.



MÉTHODE DE CUISSON INDIRECTE

Appliquez la méthode de cuisson indirecte pour les grandes pièces de viande nécessitant plus de 20 minutes de cuisson ou pour les aliments délicats qu'une exposition directe aux flammes assècherait ou brûlerait, comme les rôtis, les morceaux de volaille non désossés, les poissons entiers, les filets de poisson fragiles, les poulets entiers, les dindes et les côtes levées. La chaleur indirecte peut également servir à terminer la cuisson d'aliments plus épais ou de morceaux non désossés ayant été saisis ou dorés par une chaleur directe.

Avec la cuisson indirecte, la chaleur vient d'un ou des deux côtés du barbecue. Les aliments sont placés sur la grille de cuisson, au-dessus de la partie éteinte de la grille de cuisson.



MINUTERIE

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



MITAINES POUR BARBECUE

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

Les pratiques du barbecue

Préchauffez toujours votre barbecue.

Si les grilles de cuisson ne sont pas assez chaudes, les aliments colleront, et vous n'aurez probablement pas la chance de bien les saisir ni de créer ces superbes marques de grillade. Même si une recette indique une chaleur moyenne ou faible, préchauffez toujours le barbecue au réglage le plus élevé. Ouvrez le couvercle, allumez le barbecue, fermez le couvercle, puis laissez la grille de cuisson se réchauffer pendant environ 15 minutes sur feu vif.

Ne cuisinez pas sur des grilles sales.

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

Restez à côté du barbecue quand vous l'utilisez.

Avant d'allumer votre barbecue, assurez-vous que tout est à portée de main : N'oubliez pas vos ustensiles essentiels, tels que vos aliments déjà huilés et assaisonnés, vos glaçages et sauces et des plats propres pour les aliments cuits. Un aller-retour hâtif entre la cuisine et le jardin gâchera votre plaisir et fera courir à vos aliments le risque de brûler. Les chefs français appellent cette façon de faire la « mise en place ». Nous l'appelons « être prêt et présent ».

Laissez-vous un peu d'espace.

Si vos grilles de cuisson sont trop pleines, votre flexibilité en sera restreinte. Laissez au moins un quart des grilles de cuisson vides et suffisamment d'espace entre chaque aliment pour pouvoir utiliser votre pince et manipuler la nourriture. Il faut parfois prendre rapidement des décisions et, pour cela, il faut être en mesure de déplacer les aliments d'un endroit à un autre. Laissez-vous donc assez d'espace pour travailler.

Essayez de ne pas ouvrir le couvercle.

Le couvercle de votre barbecue ne sert pas uniquement à protéger votre repas de la pluie. Il empêche surtout que trop d'air n'entre et que trop de chaleur et de fumée ne sortent. Un couvercle fermé garantit des grilles de cuisson plus chaudes, un temps de cuisson plus court, un goût fumé plus fort et des flambées moins nombreuses. Alors mettez le couvercle!

Ne retournez les aliments qu'une fois.

Quoi de mieux qu'un steak saignant avec de belles marques de saisie et de nombreux morceaux merveilleusement caramélisés? La clé pour atteindre ces résultats, c'est de ne pas déplacer les aliments. On a parfois tendance à retourner la nourriture avant qu'elle n'ait la couleur et la saveur souhaitée. Dans pratiquement tous les cas, il ne faut retourner les aliments qu'une fois. Si vous les tournez souvent, vous ouvrez probablement le couvercle trop souvent, ce qui cause d'autres problèmes. Détendez-vous et ayez confiance en votre barbecue.

Sachez quand réduire l'intensité des flammes.

Lors de la cuisson, la chose la plus importante à savoir est parfois de savoir quand s'arrêter. La façon la plus fiable de vérifier la cuisson de vos aliments est d'investir dans un thermomètre à lecture instantanée. Cette petite merveille mince vous aidera à repérer le moment critique où vos aliments sont les meilleurs.

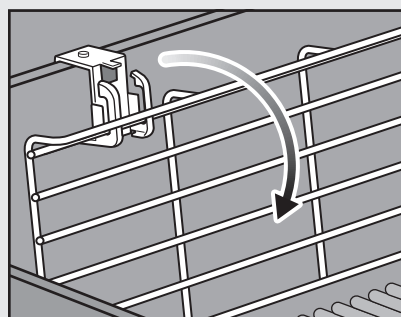
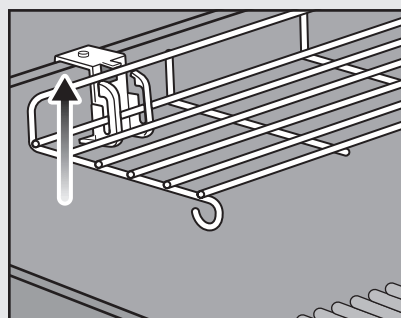
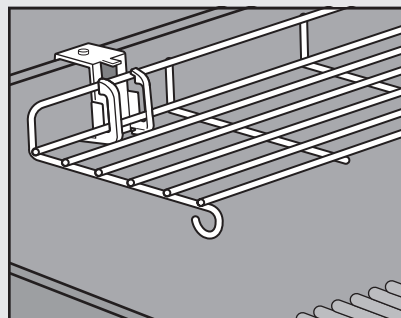
N'ayez pas peur d'expérimenter.

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

Optimisation de la surface de cuisson

Utilisation de grille de réchauffage Tuck-Away

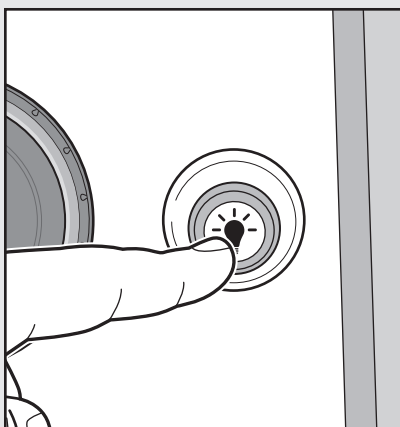
La grille de réchauffage permet de garder les aliments au chaud. Rabattez-la lorsqu'elle ne sert pas. Pour ce faire, soulevez légèrement la grille et faites-la pivoter vers le bas. Utilisez des mitaines ou des gants résistant à la chaleur lorsque vous réglez la grille.



Utilisation de nuit

Utilisation des boutons de commande lumineux

Les boutons de commande s'illuminent à la pression d'un autre bouton. Pour désactiver cette fonction, appuyez tout simplement sur le bouton d'alimentation se trouvant au côté droit du panneau de commande.



Nettoyage et entretien

Nettoyage de l'intérieur du barbecue

Avec le temps, les performances de votre barbecue peuvent faiblir s'il n'a pas été correctement entretenu. De faibles températures, une chaleur irrégulière et une adhérence des aliments sur les grilles de cuisson sont autant de signes que le nettoyage et la maintenance n'ont que trop tardé. Lorsque votre barbecue est éteint et froid, commencez en nettoyant l'intérieur, de haut en bas. Il est recommandé de procéder à un nettoyage approfondi au moins deux fois par année. Si vous utilisez fréquemment votre barbecue, vous devriez le nettoyer tous les trois mois.

Nettoyage du couvercle

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

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

Nettoyage des grilles de cuisson

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

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

Nettoyage des barres Flavorizer

Les barres Flavorizer recueillent les dégoulinades qui grésillent et créent la fumée, ajoutant ainsi de la saveur à vos aliments. Les dégoulinades qui ne sont pas recueillies par les barres Flavorizer sont acheminées loin des brûleurs. Cela permet de prévenir les risques d'embrasement à l'intérieur de votre barbecue et d'éviter que les brûleurs ne s'obstruent.

- 1) Grattez les barres Flavorizer à l'aide d'un grattoir en plastique (C).
- 2) Au besoin, brossez les barres Flavorizer à l'aide d'une brosse à barbecue à poils en acier inoxydable.
- 3) Retirez les barres Flavorizer et mettez-les de côté.

Nettoyage des brûleurs

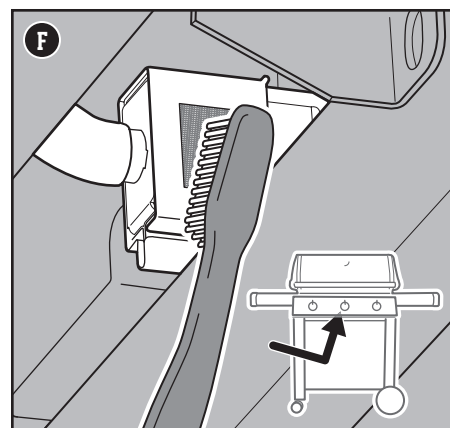
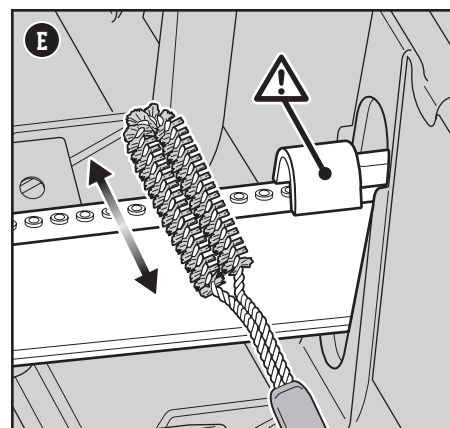
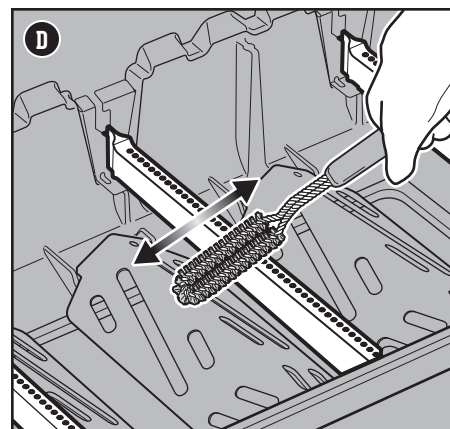
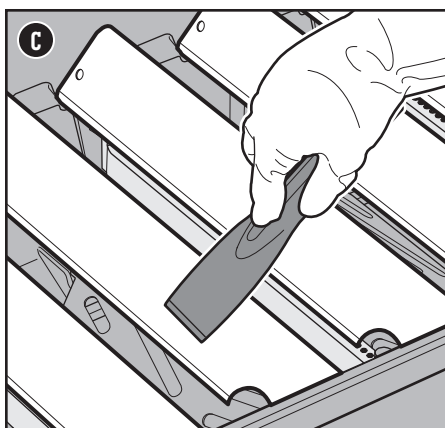
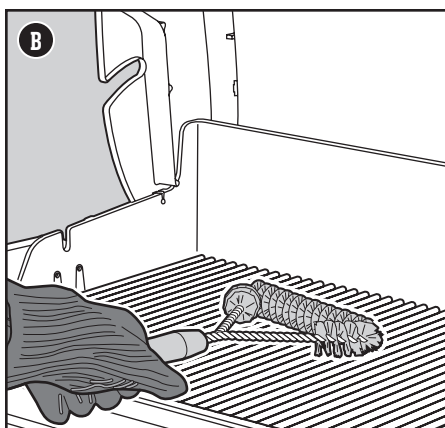
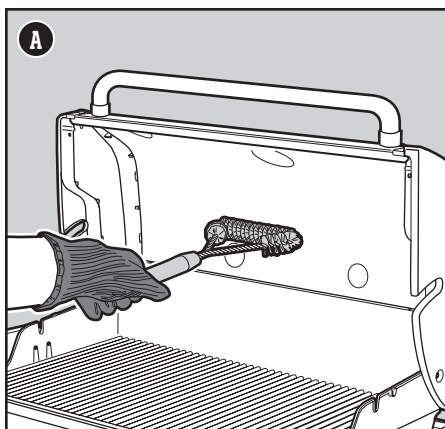
Sur les brûleurs, deux zones sont essentielles pour des performances optimales : les orifices (de petites ouvertures sur la longueur du brûleur) ainsi que les grilles de protection contre les araignées et insectes aux extrémités des brûleurs. Il est crucial que ces zones soient propres pour un fonctionnement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

Nettoyage des orifices des brûleurs

- 1) À l'aide d'une brosse à barbecue à poils en acier inoxydable, nettoyez l'extérieur des brûleurs en passant la brosse sur leurs orifices (D).
- 2) Lorsque vous nettoyez les brûleurs, évitez d'endommager l'électrode d'allumage en passant soigneusement la brosse tout autour de cette dernière (E).

Nettoyage des grilles anti-araignées

- 1) Repérez les extrémités des brûleurs, sur la face inférieure du panneau de commande, là où elles sont raccordées aux robinets.
- 2) Nettoyez la grille anti-araignée/insecte de chaque brûleur à l'aide d'une brosse à poils doux (F).



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

⚠ **AVERTISSEMENT** : Au fil du temps, vous pourriez voir apparaître des surfaces rugueuses sur les barres Flavorizer. Il est recommandé de porter des gants pour manipuler les barres. Ne nettoyez pas les barres Flavorizer ni les grilles de cuisson dans un évier, un lave-vaisselle ou un four autonettoyant.

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

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

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

Nettoyage des réflecteurs de chaleur

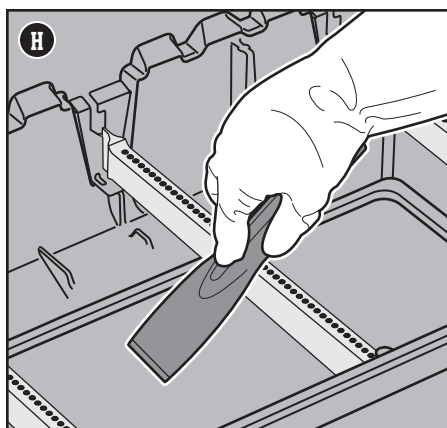
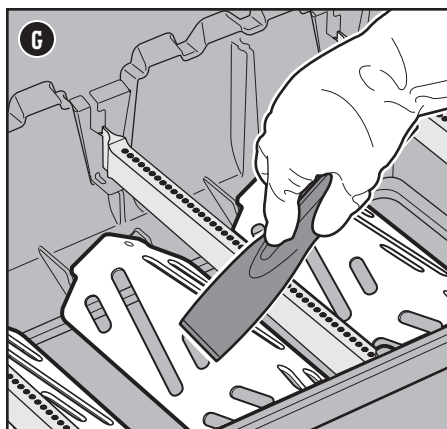
Situés sous les brûleurs, les réflecteurs de chaleur distribuent la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson. Vous améliorerez les performances de votre barbecue en nettoyant les réflecteurs de chaleur.

- 1) Grattez les réflecteurs de chaleur à l'aide d'un grattoir en plastique (G).
- 2) Au besoin, brossez les réflecteurs de chaleur à l'aide d'une brosse à barbecue à poils en acier inoxydable.
- 3) Retirez les réflecteurs de chaleur et mettez-les de côté.

Nettoyage de la cuve de cuisson

Vérifiez s'il y a des amas de graisse ou des résidus alimentaires dans le boîtier de cuisson. Des amas excessifs peuvent conduire à un incendie.

- 1) À l'aide d'un grattoir en plastique, grattez les résidus qui se sont déposés sur les parois internes du barbecue et poussez-les dans l'ouverture située au fond du compartiment de cuisson (H). Cette ouverture permet d'acheminer les résidus vers le plateau à graisse amovible.



Nettoyage du système de traitement des graisses

Le système de gestion des graisses se compose d'un bac de récupération coulissant et d'un égouttoir. Ces éléments ont été conçus pour être facilement retirés, nettoyés et remplacés; une étape essentielle à chaque fois que vous préparez votre barbecue. Des instructions concernant l'inspection du système de gestion des graisses sont disponibles dans la section « ENTRETIEN ENTRE LES REPAS ».

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BARBECUE

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

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

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

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

Nettoyage des surfaces peintes, en porcelaine émaillée et en plastique

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

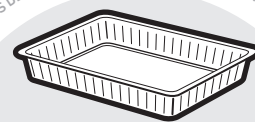
Nettoyage de l'extérieur d'un barbecue situé dans un environnement exceptionnel

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

Nettoyage de l'intérieur de l'armoire

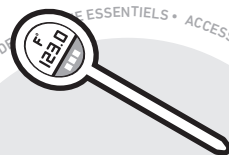
Utilisez un chiffon doux et humide pour essuyer l'intérieur de l'armoire. Faites attention à ne pas tirer sur les branchements des fils lors du nettoyage autour des composants électroniques.

MISE EN GARDE : NE MOUILLEZ JAMAIS LE BARBECUE AVEC UN JET D'EAU CONTINU COMME UN TUYAU D'ARROSAGE OU UN NETTOYEUR HAUTE PRESSION. CELA RISQUERAIT D'ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES.



PLATS EN ALUMINIUM

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



THERMOMÈTRE

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



BROSSE À BARBECUE

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

LE BARBECUE NE S'ALLUME PAS

SYMPTÔME

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

CAUSE

Il y a un problème avec le débit de gaz.

Il y a un problème avec le système d'allumage électronique.

SOLUTION

Si le barbecue ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'aux brûleurs. Pour ce faire, suivez les instructions de la section « Utilisation d'une allumette pour déterminer si le gaz se rend aux brûleurs ».

Si le barbecue **NE S'ALLUME TOUJOURS PAS à l'aide d'une allumette**, suivez les suggestions de dépannage relatives au débit de gaz à la page suivante.

Si le barbecue ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'aux brûleurs. Pour ce faire, suivez les instructions de la section « Utilisation d'une allumette pour déterminer si le gaz se rend aux brûleurs ».

Si le barbecue **S'ALLUME à l'aide d'une allumette**, suivez les instructions de la section « Vérification des composants du système d'allumage électronique » ci-dessous.

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

- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue.
- 2) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont fermés (position Off [éteint] **(O)**). Pour ce faire, poussez sur chaque bouton de commande, puis tournez-le dans le sens horaire.
- 3) Ouvrez l'alimentation en gaz.
- 4) Allumez le brûleur qui se trouve à l'extrémité gauche du barbecue. Mettez l'allumette dans le porte-allumettes et allumez-la. (Le porte-allumettes se trouve sous la tablette latérale droite.) Glissez l'allumette enflammée à côté du brûleur, directement au travers des grilles de cuisson et des barres Flavorizer **(A)**.
- 5) Appuyez sur le bouton de commande du brûleur, puis tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position Start/High **(1)** (démarrage/élevé).
- 6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant au travers des grilles de cuisson et de l'ouverture en demi-cercle dans les barres Flavorizer.
- 7) Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de quatre secondes, tournez le bouton de commande du brûleur à la **(O)** position Off (éteint) et attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper avant de tenter de rallumer le brûleur. Si après plusieurs tentatives le barbecue ne s'allume pas, suivez les instructions de dépannage relatives au débit de gaz à la page suivante.
- 8) Si le brûleur s'allume, le problème se situe au niveau du système d'allumage. Suivez les instructions de la section « Vérification des composants du système d'allumage électronique ».
- 9) Rangez le porte-allumettes en le suspendant sous la tablette latérale droite **(B)**.

Vérification des composants du système d'allumage électronique

Quand vous appuyez sur le bouton d'allumage, vous devriez entendre un cliquetis. Si ce n'est pas le cas, vérifiez la pile, puis les fils.

Vérification de la pile

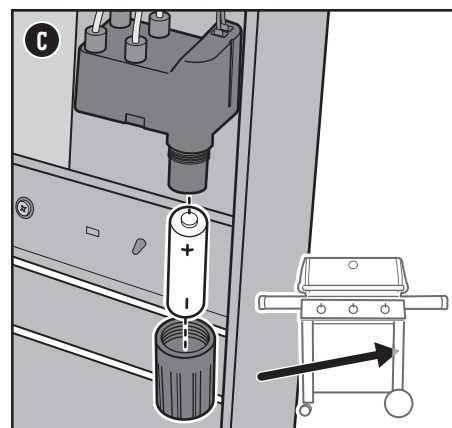
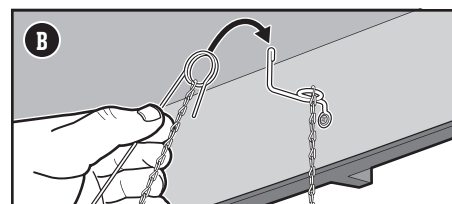
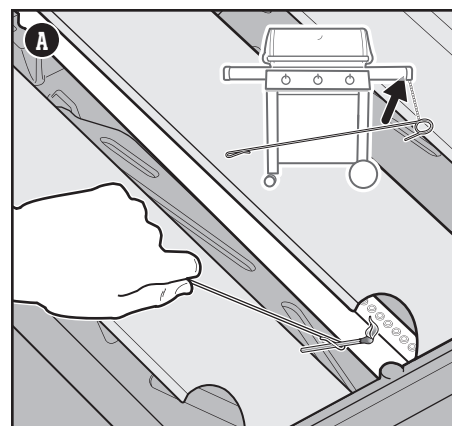
Trois causes possibles peuvent expliquer pourquoi la pile qui alimente le module d'allumage fait défaut :

- 1) Certaines piles sont enveloppées d'une pellicule protectrice en plastique. (Ne confondez pas ce plastique avec l'étiquette de la pile.) Vérifiez si la pellicule en plastique a bien été retirée.
- 2) Vérifiez que la pile a été installée correctement **(C)**.
- 3) Si la pile est vieille, remplacez-la par une neuve.

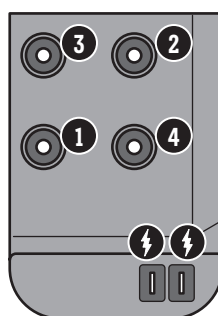
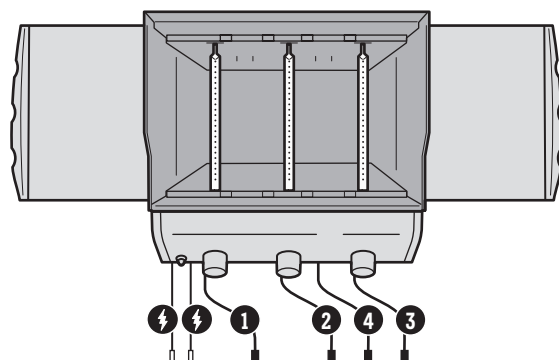
Vérification des fils

Deux endroits qui pourraient poser problème doivent être contrôlés :

- 1) Vérifiez que les fils d'allumage sont correctement branchés sur les bornes du bouton d'allumage, sous le panneau de commande.
- 2) Assurez-vous que les fils d'allumage sont correctement fixés au module d'allumage. Les cosse sont codées par couleur afin de correspondre aux bornes du module d'allumage. Le nombre de fils variera selon le modèle.



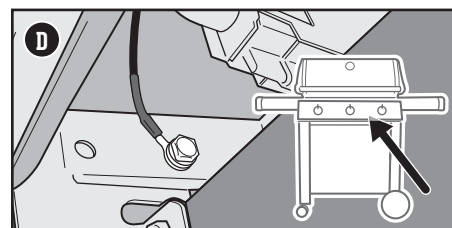
315 Schéma de câblage du module d'allumage



Vérification du conducteur de mise à la terre

Les modèles 310, 315 et 435 sont munis d'un conducteur de mise à la terre raccordé au support du collecteur. Ceci est visible sous le panneau de commande **(D)** :

- 1) Vérifiez que le conducteur de mise à la terre est solidement vissé en place.



DÉBIT DE GAZ

SYMPTÔME

- Le barbecue n'atteint pas la température souhaitée ou chauffe de manière inégale.
- Un ou plusieurs des brûleurs ne s'allument pas.
- La flamme est basse lorsque le brûleur est en position haute.
- Les flammes ne parcourent pas toute la longueur du brûleur.
- La flamme du brûleur est erratique.

CAUSE	SOLUTION
Le flexible d'alimentation en carburant est plié ou tordu.	Redressez le flexible de carburant.
Les orifices du brûleur sont sales.	Nettoyez les orifices du brûleur. Consultez « Nettoyage des orifices du brûleur ».

SYMPTÔME

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

CAUSE	SOLUTION
Les grilles anti-araignées des brûleurs sont obstruées.	Nettoyez les grilles anti-araignées. Consultez « Nettoyage des grilles anti-araignée » dans la section « Entretien du produit ». Reportez-vous également aux illustrations et aux renseignements de cette section relativement au type de flammes et aux grilles anti-araignées.

BARBECUE GRAISSEUX (écaillures de peinture et flambées)

SYMPTÔME

- L'intérieur du couvercle semble avoir l'apparence d'une peinture qui s'écaille.

CAUSE	SOLUTION
Les écaillures que vous voyez sont en fait des vapeurs de cuisson accumulées qui se sont transformées en carbone.	Cette situation se produit au fil du temps, après un usage répété de votre barbecue. Cela n'est pas un défaut. Nettoyez le couvercle. Reportez-vous à la section « Entretien du produit ».

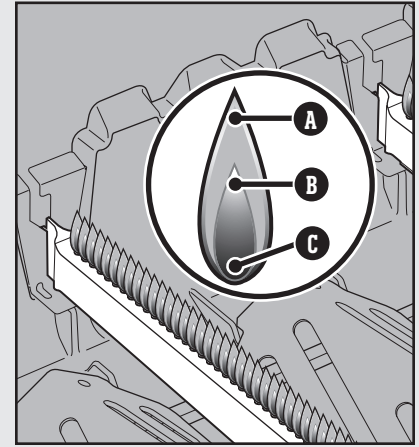
SYMPTÔME

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

CAUSE	SOLUTION
Il y a des résidus d'aliments d'un repas précédent.	Préchauffez toujours le barbecue à la position la plus haute pendant 15 minutes.
L'intérieur du barbecue doit être nettoyé à fond.	Suivez les étapes de la section « Nettoyage et entretien » pour nettoyer l'intérieur de votre barbecue de haut en bas.

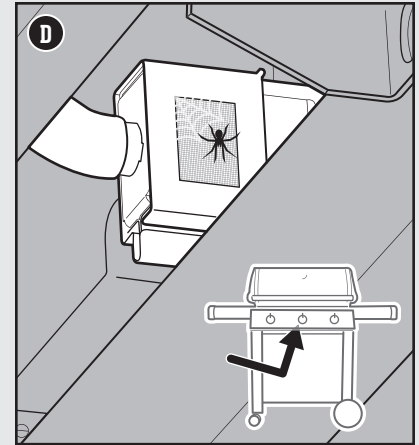
Type de flammes appropriées

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



Grilles anti-araignées

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



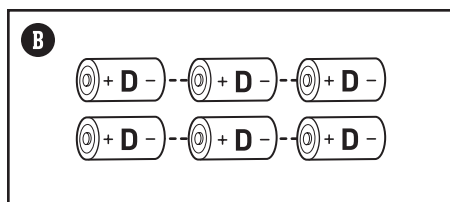
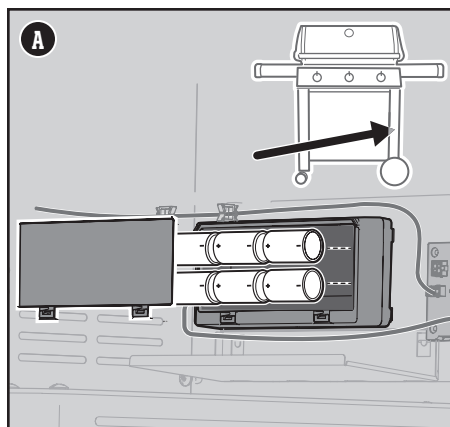
APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

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

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

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

⚠ **MISE EN GARDE** : Les ouvertures du tube du brûleur doivent être correctement positionnées au-dessus des orifices du robinet.



PERTE DE PUISSANCE

SYMPTÔME

- Le module WEBER CONNECT et les boutons de commande lumineux ne s'allument pas.

CAUSE

Les fils sont débranchés.

SOLUTION

Vérifiez que tous les fils sont bien branchés aux bornes situées à l'arrière du module WEBER CONNECT et à la carte de commande à l'intérieur de l'armoire. Consultez le « Schéma de câblage de WEBER CONNECT ».

Les piles doivent être remplacées.

Installez de nouvelles piles. Consultez la section « Remplacement des piles du module WEBER CONNECT » se trouvant sur cette page.

Un autre chargeur portable externe peut être épuisé.

Si vous utilisez un chargeur portable externe optionnel, vendu séparément, débranchez-le de la carte de commande et consultez le guide d'utilisation du fabricant pour obtenir des informations sur le rechargement. Consultez « Branchement d'un chargeur portable externe ».

Remplacement des piles du module WEBER CONNECT

Utilisez uniquement des piles alcalines. N'utilisez pas un mélange de vieilles et de nouvelles piles ou de différents types (standard, alcaline ou rechargeable). Si vous ne prévoyez pas d'utiliser le barbecue dans le lois à venir, retirez les piles.

- 1) Localisez le compartiment à piles à l'intérieur de l'armoire, en bas à droite.
- 2) Appuyez sur les languettes du couvercle de la batterie pour l'ouvrir (A).
- 3) Remplacez les six piles D (B).

WEBER CONNECT A DES PROBLÈMES DE CONNECTIVITÉ

SYMPTÔME

- La connectivité Bluetooth® a des difficultés à se maintenir ou à se jumeler avec un appareil connecté.

CAUSE

Le Bluetooth® est un signal à courte portée uniquement.

SOLUTION

Lorsque le Module WEBER CONNECT est activé, il est prêt à être jumelé. Vérifiez que la fonction Bluetooth® est bien activée sur votre appareil intelligent et que ce dernier se trouve à proximité de votre barbecue.

Le Bluetooth® est déjà jumelé à un autre appareil connecté.

Si le témoin Bluetooth® bleu est allumé, mais ne clignote pas, alors votre barbecue est déjà jumelé avec l'appareil connecté. Désactivez Bluetooth® sur tout appareil que vous ne souhaitez pas jumeler à votre barbecue.

SYMPTÔME

- La connectivité Wi-Fi a des difficultés à se maintenir.

CAUSE

Le barbecue est hors de portée du signal du réseau Wi-Fi.

SOLUTION

Pour connecter votre appareil au réseau Wi-Fi local, vous devez être à la portée de votre routeur. Si vos tentatives de connexion n'ont pas fonctionné, essayez de déplacer votre grill pour qu'il soit à portée de votre routeur Wi-Fi ou ajoutez un prolongateur de portée pour renforcer le signal.

UN CODE D'ERREUR S'AFFICHE À L'ÉCRAN

SYMPTÔME

- Lors de l'allumage ou du fonctionnement, un code d'erreur apparaît sur l'affichage numérique.

CAUSE

Le module WEBER CONNECT est sensible à certains facteurs extérieurs. Les variations d'alimentation électrique ou de fréquence radio peuvent perturber son fonctionnement.

SOLUTION

Communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région à l'aide des coordonnées qui se trouvent sur notre site Web weber.com.

Entrée d'alimentation auxiliaire

Branchement d'un chargeur portatif externe

Au lieu d'utiliser six piles alcalines D pour alimenter le module WEBER CONNECT pendant la cuisson, vous pouvez connecter un chargeur portatif externe rechargeable, vendu séparément.

Le chargeur portatif doit avoir une capacité minimale de 10 000 mA-heures avec un connecteur micro USB de 5 volts. L'étagère à l'intérieur de l'armoire du barbecue peut recevoir un chargeur portatif d'une dimension maximale de 10 cm de large x 18 cm de profondeur x 3,2 cm de haut (4 po de large x 7 po de profondeur x 1,25 po de haut).

Pour utiliser un chargeur portatif externe, il n'est pas nécessaire de retirer les piles alcalines du bloc-piles. Au lieu de cela, après avoir simplement branché le chargeur portatif à la carte de commande avec le connecteur micro USB, le module WEBER CONNECT prend l'énergie directement du chargeur portatif.

- 1) Ouvrez l'armoire du barbecue.
- 2) Placez le chargeur portatif sur la petite étagère en bas du panneau latéral, à côté du bloc-piles (A).
- 3) Branchez le câble micro USB au bas de la carte de commande (B).
- 4) Allumez le chargeur portatif.

Reportez-vous au guide d'utilisation du fabricant pour des instructions sur la recharge complète du chargeur portatif.

Informations supplémentaires concernant l'utilisation d'un chargeur de batterie :

- Ne branchez pas le chargeur portatif à une prise extérieure lorsqu'il est connecté au barbecue.
- Débranchez le chargeur portatif du barbecue et apportez-le à l'intérieur après utilisation.
- Le chargeur portatif n'alimentera pas les allumeurs du brûleur. Consultez « Vérification des composants du système d'allumage électronique ».
- Le connecteur micro USB sur la carte de commande n'est pas destiné à la transmission de données.
- Ne stockez pas la batterie externe à l'extérieur.
- Rechargez complètement la batterie externe avant chaque utilisation.
- À utiliser uniquement si la température extérieure est comprise entre -12 °C (10 °F) et 38 °C (100 °F) à moins que la batterie externe ne soit conçue pour des conditions de température plus élevées et / ou plus basses. Suivez les directives d'utilisation du fabricant.

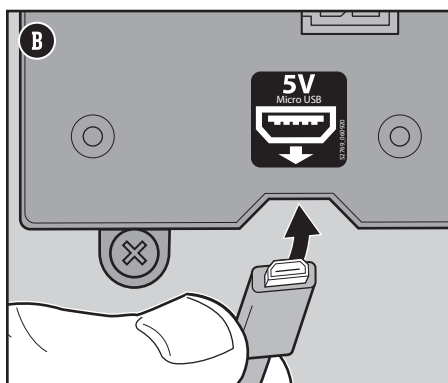
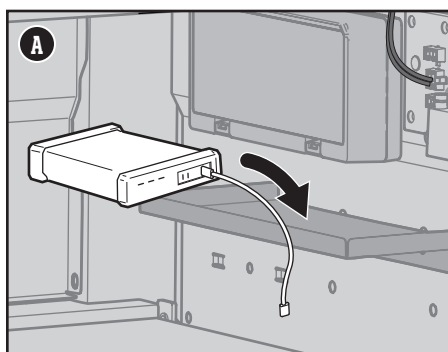
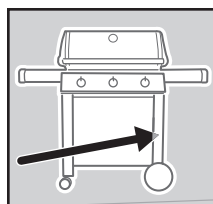
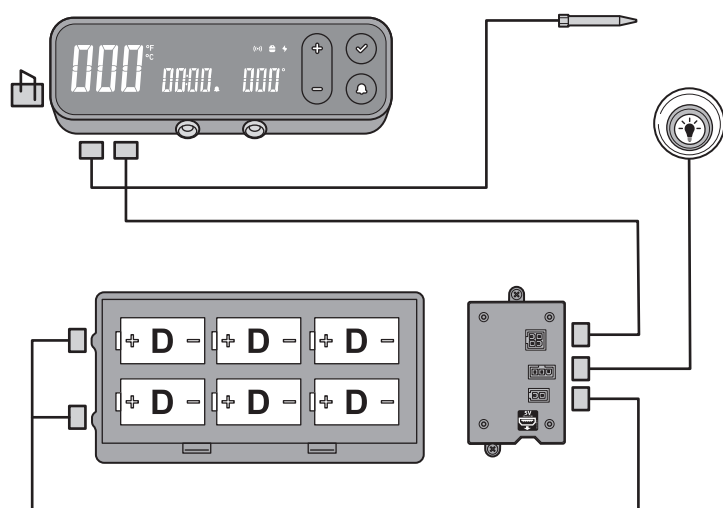


Schéma de câblage de WEBER CONNECT



PIÈCES DE REMPLACEMENT

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

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

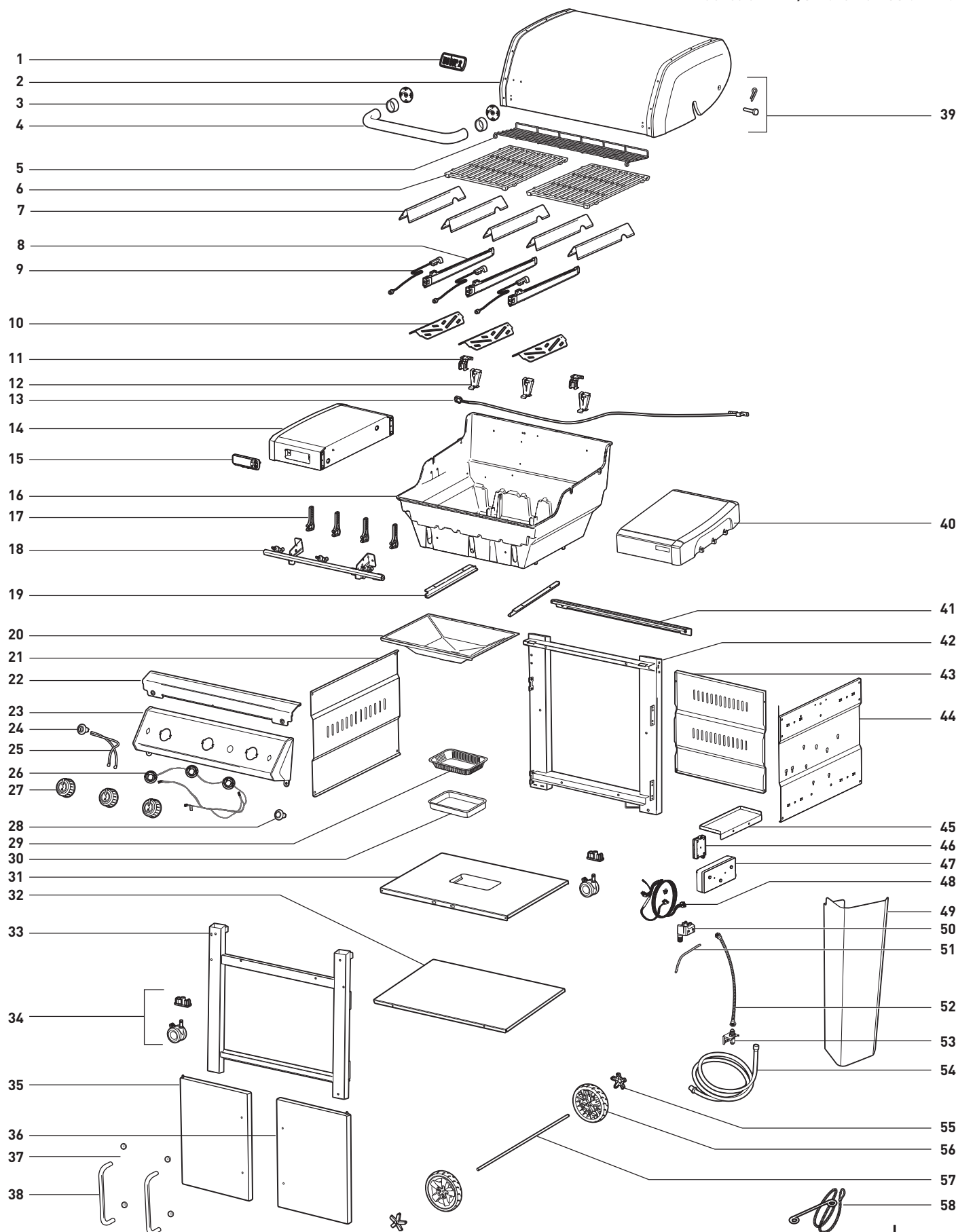
Si vous éprouvez encore des problèmes, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région à l'aide des coordonnées qui se trouvent sur le site weber.com.

Guide de cuisson

Type	Épaisseur/Poids	Temps de cuisson total approximatif
 VIANDE ROUGE		
Bifteck : Steak de contre-filet, aloyau gros filet, faux-filet, bifteck d'ailou et filet mignon (filet)	19 mm d'épaisseur	De 4 à 6 minutes à feu vif direct
	25 mm d'épaisseur	De 6 à 8 minutes à feu vif direct
	50 mm d'épaisseur	De 14 à 18 minutes saisir de 6 à 8 minutes à feu vif direct, puis de 8 à 10 minutes à feu vif indirect
Bavette	0,68 à 0,90 kg, 19 mm d'épaisseur	De 8 à 10 minutes à feu moyen direct
Bœuf haché, boulette	19 mm d'épaisseur	De 8 à 10 minutes à feu moyen direct
Filet	1,3 à 1,8 kg	De 45 à 60 minutes 15 minutes à feu moyen direct, puis de 30 à 45 minutes à feu moyen indirect
 PORC		
Saucisses Bratwurst : fraîches	Saucisse de 85 g	De 20 à 25 minutes à feu doux direct
Côtelette : avec ou sans l'os	19 mm d'épaisseur	De 6 à 8 minutes à feu vif direct
	31 à 38 mm d'épaisseur	De 10 à 12 minutes saisir 6 minutes à feu vif direct, puis de 4 à 6 minutes à feu vif indirect
Côtes : petites côtes levées de dos, côtes levées	1,3 à 1,8 kg	De 1 heure et demie à 2 heures à feu moyen indirect
Côtes : longe avec l'os	1,3 à 1,8 kg	De 1 heure et demie à 2 heures à feu moyen indirect
Filet	0,454 kg	30 minutes saisir 5 minutes à feu vif direct, puis 25 minutes à feu moyen indirect
 VOLAILLE		
Poitrine de poulet : sans la peau ni les os	170 à 226 g	De 8 à 12 minutes à feu moyen direct
Cuisse de poulet : sans la peau ni les os	113 g	De 8 à 10 minutes à feu moyen direct
Morceaux de poulet : avec l'os, assortis	85 à 170 g	De 36 à 40 minutes de 6 à 10 minutes à feu doux direct, puis 30 minutes à feu moyen indirect
Poulet : entier	1,8 à 2,2 kg	De 1 heure à 1 heure et quart à feu moyen indirect
Poulet de Cornouailles	0,68 à 0,90 kg	De 60 à 70 minutes à feu moyen indirect
Dinde : entière, non farcie	4,5 à 5,4 kg	De 2 heures à 2 heures et demie à feu moyen indirect
 FRUITS DE MER		
Poisson, filet ou steak : flétan, vivaneau rouge, saumon, bar commun, espadon et thon	6,3 à 12,7 mm d'épaisseur	De 3 à 5 minutes à feu moyen direct
	25 à 31 mm d'épaisseur	De 10 à 12 minutes à feu moyen direct
Poisson : entier	0,454 kg	De 15 à 20 minutes à feu moyen indirect
	1,36 kg	De 30 à 45 minutes à feu moyen indirect
Crevette	42,5 g	De 2 à 4 minutes à feu vif direct
 LÉGUMES		
Asperge	12,7 mm de diamètre	De 6 à 8 minutes à feu moyen direct
Maïs	avec feuilles	De 25 à 30 minutes à feu moyen direct
	feuilles retirées	De 10 à 15 minutes à feu moyen direct
Champignon	shiitaké ou champignons de Paris	De 8 à 10 minutes à feu moyen direct
	portobello	De 10 à 15 minutes à feu moyen direct
Oignon	coupé en deux	De 35 à 40 minutes à feu moyen indirect
	tranches de 12,7 mm	De 8 à 12 minutes à feu moyen direct
Pomme de terre	entière	De 45 à 60 minutes à feu moyen indirect
	tranches de 12,7 mm	De 9 à 11 minutes précuite 3 minutes, puis de 6 à 8 minutes à feu moyen direct

Les coupes, les épaisseurs, les poids et les temps de cuisson présentés ci-dessus sont fournis à titre indicatif seulement. Des facteurs comme l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent influencer sur le temps de cuisson. Deux règles générales : Grillez les steaks, les filets de poisson, les morceaux de poulet sans os et les légumes à l'aide de la méthode de cuisson directe en respectant le temps de cuisson fourni dans le tableau (ou jusqu'à la cuisson désirée). Tournez les aliments à la mi-cuisson. Grillez les rôtis, les volailles entières, les morceaux de volaille avec os, les poissons entiers et les viandes dont la coupe est épaisse à l'aide de la méthode de cuisson indirecte en respectant le temps de cuisson fourni dans le tableau (ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantanée affiche la température interne souhaitée). Les temps de cuisson pour le bœuf et l'agneau représentent un degré de cuisson à point sauf indication contraire. Avant de les couper, laissez reposer les rôtis, les gros morceaux de viande ainsi que les côtelettes et les steaks épais pendant 5 à 10 minutes après la cuisson. La température interne de la viande augmentera de 5 à 10 degrés pendant ce temps.







weber.com

États-Unis :

1-800-446-1071

Canada :

1-800-446-1071

Déclarations de conformité pour le CONTRÔLEUR WC2

Conformité aux normes de la FCC : Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites applicables aux appareils numériques de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans un environnement domestique. Cet appareil génère, utilise et peut émettre une énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut engendrer des interférences nuisibles aux communications radio. Toutefois, il est impossible de garantir qu'aucune interférence ne soit produite dans des installations spéciales. Si l'appareil génère une interférence néfaste pour la réception radiophonique ou télévisuelle, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, essayer d'y remédier à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes : (1) Réorienter ou déplacer l'antenne de réception. (2) Augmenter la distance qui sépare l'équipement du récepteur. (3) Brancher l'appareil sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché. (4) Consulter le fabricant, le revendeur ou un technicien radio/télé d'expérience pour obtenir de l'aide. Toute modification non expressément autorisée par Weber pourrait annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner l'appareil.

NORMES FCC SUR L'EXPOSITION AUX RADIOFRÉQUENCES (RF) Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la FCC et d'ISED Canada établies pour un environnement non contrôlé. L'utilisateur doit éviter une exposition prolongée à moins de 20 cm de l'antenne, ce qui peut dépasser les limites d'exposition à la fréquence radio FCC ou RSS-102.

Conformité aux normes de la IC : Ce dispositif contient un ou plusieurs émetteurs/récepteurs exempts de licence qui sont conformes au(x) RSS exempts de licence d'Innovation, Science et Développement économique Canada. Le fonctionnement de l'appareil est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences; et (2) il doit accepter toute interférence, y compris les interférences qui peuvent entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Conformité aux normes de la IFETEL : Le fonctionnement de cet appareil est soumis aux deux conditions suivantes : 1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles et 2) il doit accepter toutes les interférences reçues, y compris celles pouvant entraîner son mauvais fonctionnement.

CAN ICES-3B/NMB-3B

FCC : 2AHSR-NBE2N001

IC : 21267-NBE2N001

HVIN : Contrôleur WC2/Contrôleur PMN WC2



Apple et le logo d'Apple sont des marques de commerce d'Apple Inc. déposées aux États-Unis et dans d'autres pays. App Store est une marque de service d'Apple Inc. Android est une marque commerciale de Google LLC. Google Play et le logo Google Play sont des marques commerciales de Google LLC.

La marque et les logos Bluetooth® sont des marques déposées appartenant à Bluetooth SIG, Inc. et l'utilisation de ces marques par Weber-Stephen Products LLC fait l'objet d'une licence. Les autres marques et noms commerciaux appartiennent à leurs propriétaires respectifs.