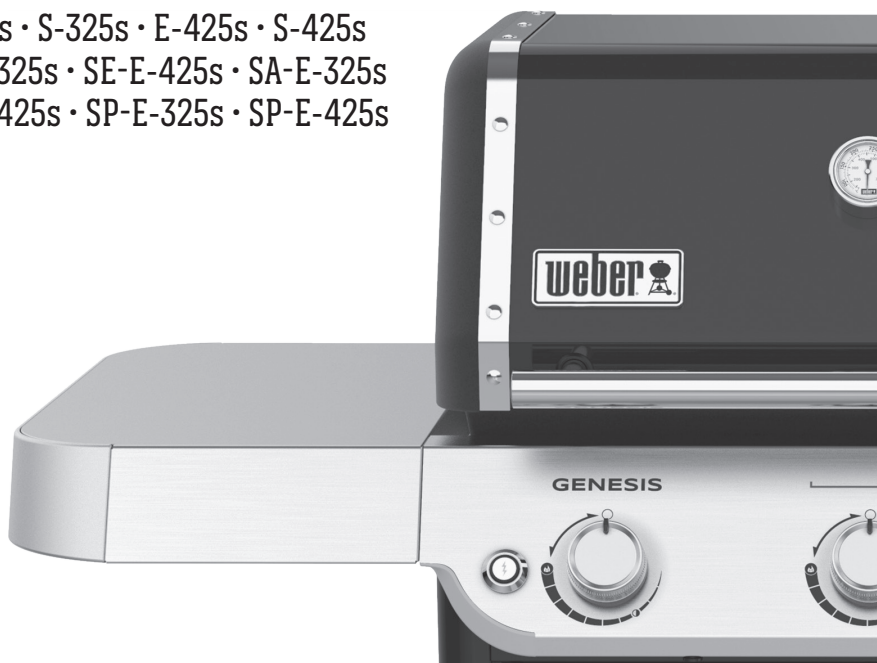


GENESIS

E-325s • S-325s • E-425s • S-425s
SE-E-325s • SE-E-425s • SA-E-325s
SA-E-425s • SP-E-325s • SP-E-425s



LP 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.



52972

100121

enUS / esMX / frCA



EN

- ⚠ Cut all four corners of carton and fold sides down.
 - ⚠ 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

- ⚠ Corte las cuatro esquinas de la caja y despliegue los lados.
 - ⚠ Arme el asador sobre una superficie llana, nivelada y lisa.
 - ⚠ Retire la película protectora de las partes de acero inoxidable antes de llevar a cabo la instalación.
 - ⚠ No use herramientas eléctricas para armar el asador.
 - ⚠ Se requieren dos personas para armar el asador.
 - ⚠ Puede que aprecie diferencias visuales entre las ilustraciones y el modelo adquirido.
 - ⚠ Siempre mantenga la tapa cerrada al armar o trasladar el asador.
-

FC

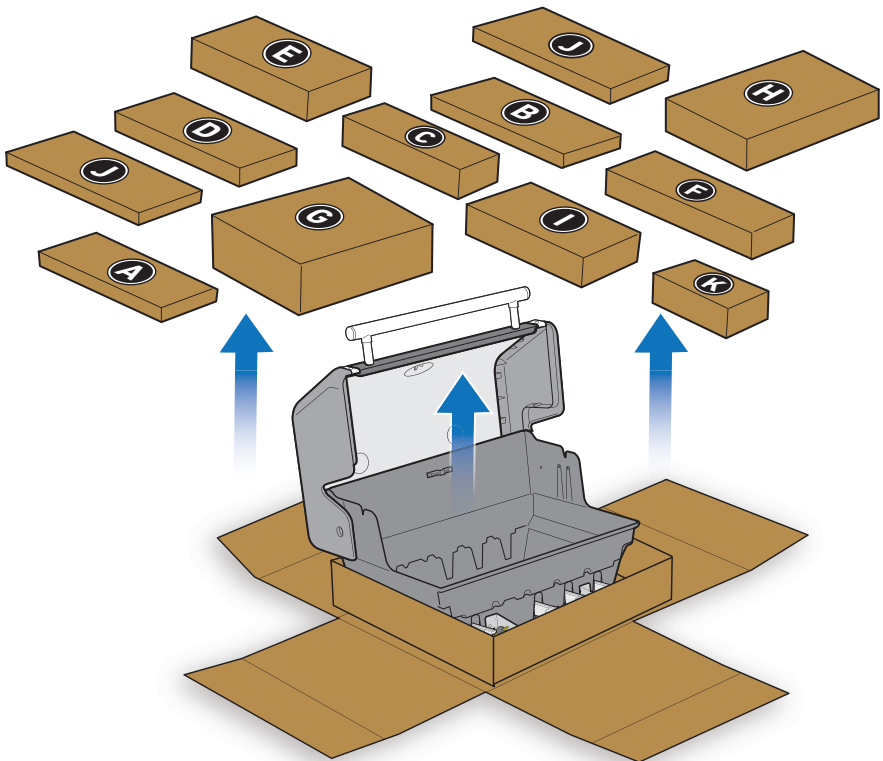
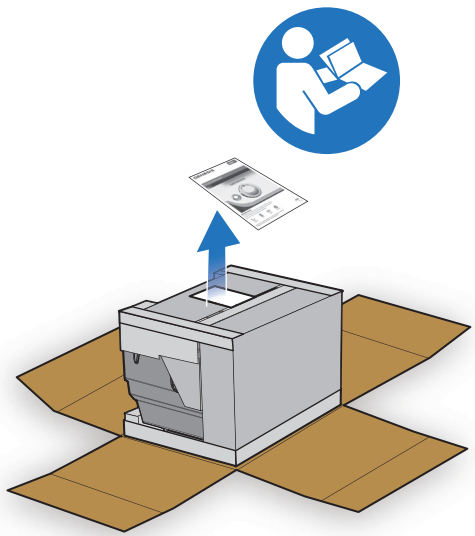
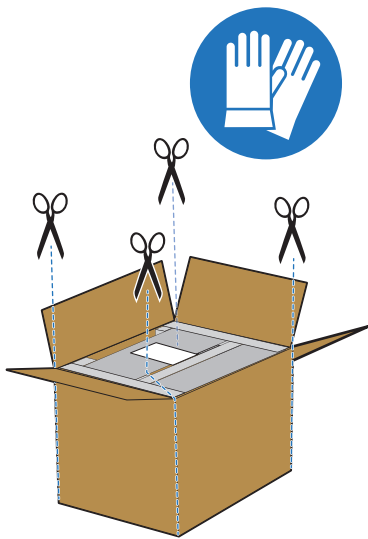
- ⚠ Coupez les quatre coins de la boîte et repliez les côtés vers le bas.
- ⚠ Assemblez le barbecue sur une surface plane, à niveau et souple.
- ⚠ Avant de procéder à l'assemblage, retirez le film protecteur qui recouvre les pièces en acier inoxydable.
- ⚠ N'utilisez pas d'outil électrique pour assembler le barbecue.
- ⚠ Il faut deux personnes pour assembler le barbecue.
- ⚠ Le modèle de barbecue que vous avez acheté peut différer des illustrations.
- ⚠ Gardez toujours le couvercle fermé lorsque vous assemblez ou déplacez votre barbecue.

TOOLS INCLUDED:
HERRAMIENTAS INCLUIDAS:
OUTILS INCLUS :



TOOLS REQUIRED:
HERRAMIENTAS NECESARIAS:
OUTILS NÉCESSAIRES :



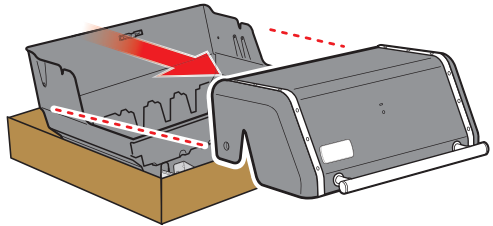
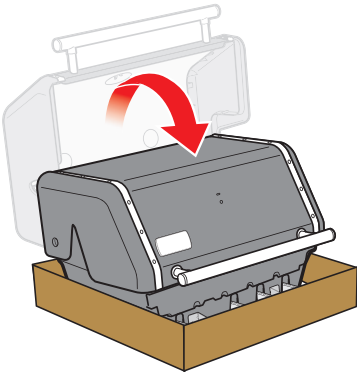
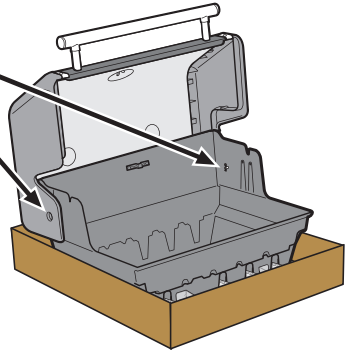
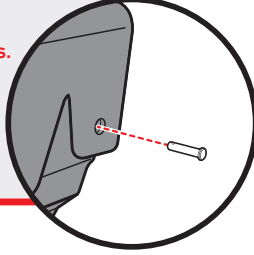
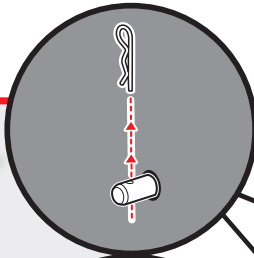


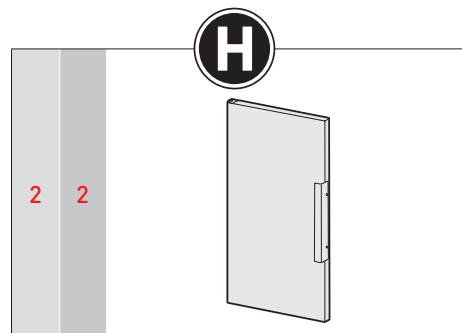
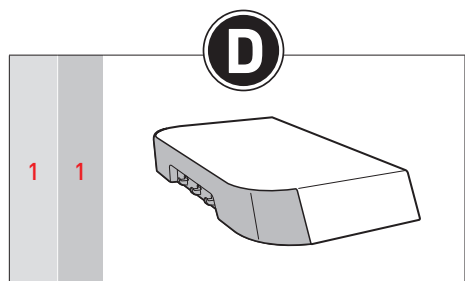
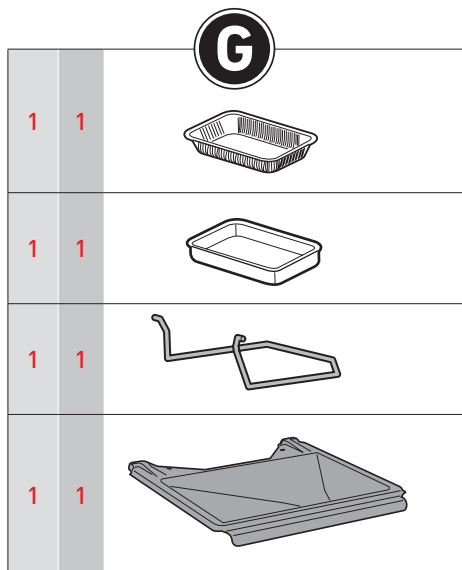
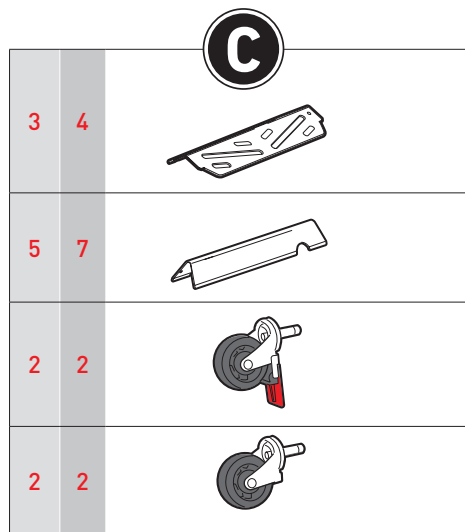
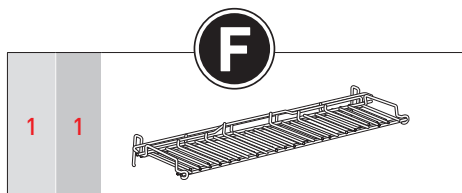
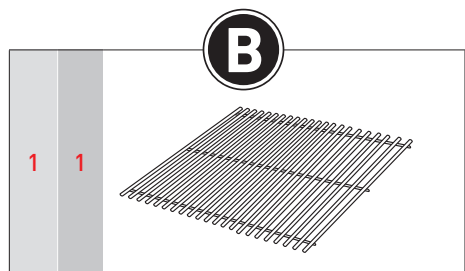
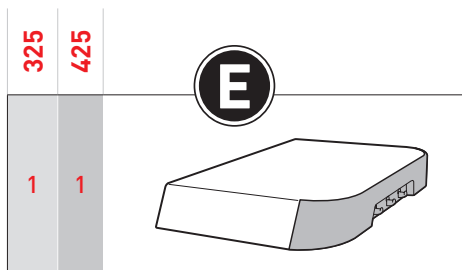
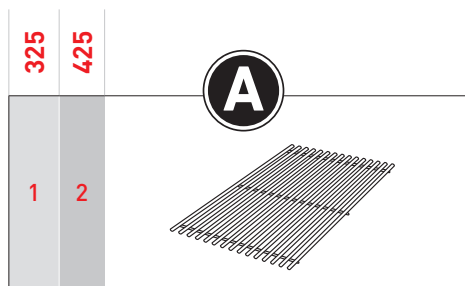


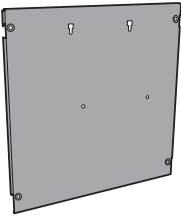
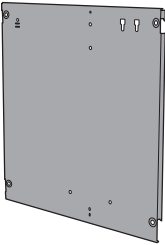
⚠ Save hardware.

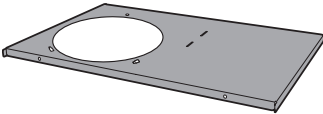
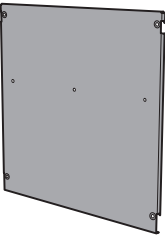
⚠ Conserve las partes.

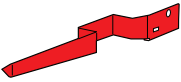
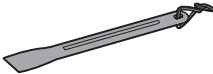
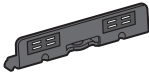
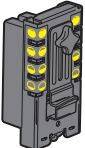
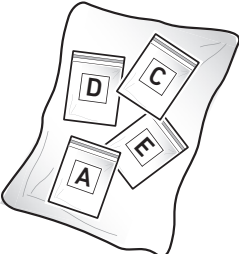
⚠ Conservez ces pièces.

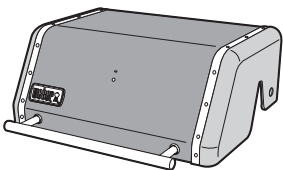
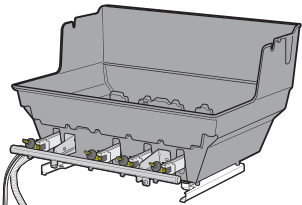
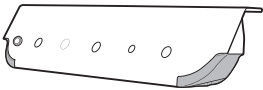
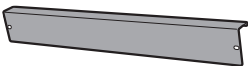
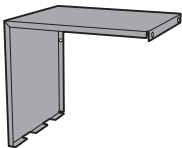
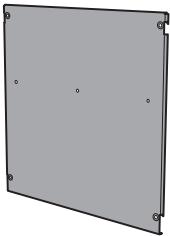
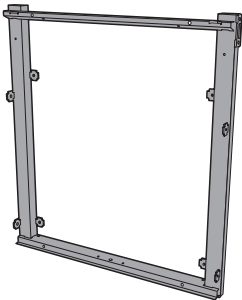


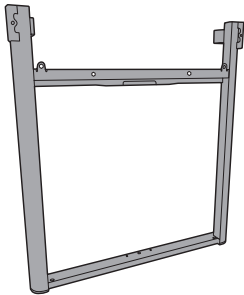
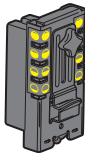


325	425	I
1	1	
		
1	1	

		J
1	1	
		
0	1	

325	425	K
3	4	
		
1	1	
1	1	
1	1	
1	1	
1	0	
1	1	
1	1	

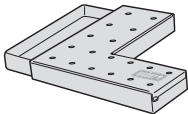
325	425	
1	1	
1	1	
1	1	
1	1	
1	1	
1	0	
1	1	

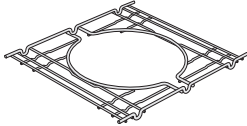
325	425	
1	1	
0	1	

For select models only.

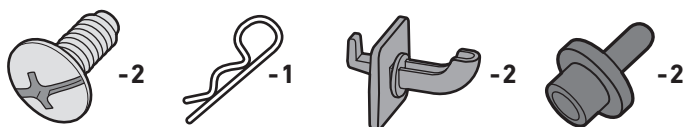
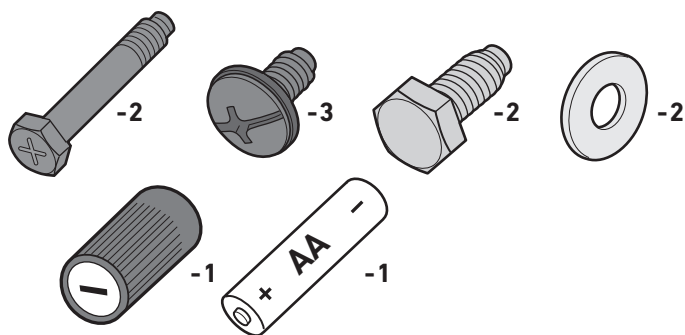
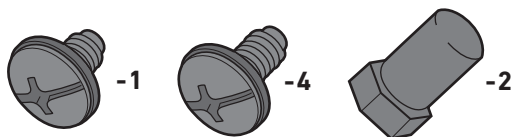
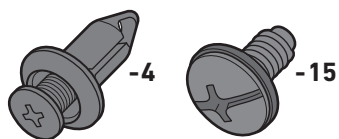
Solo para modelos seleccionados.

Seulement pour certains modèles.

		F
1	1	

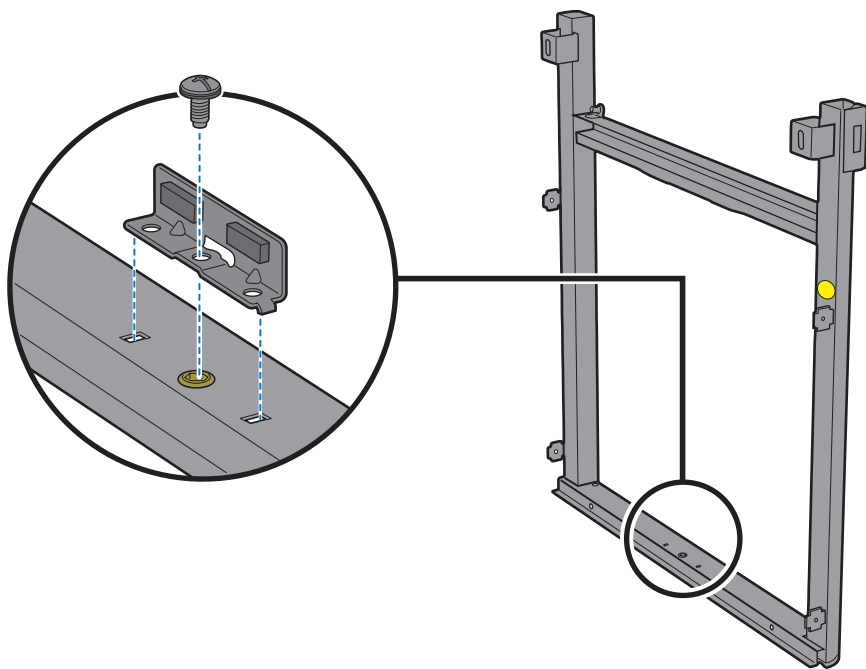
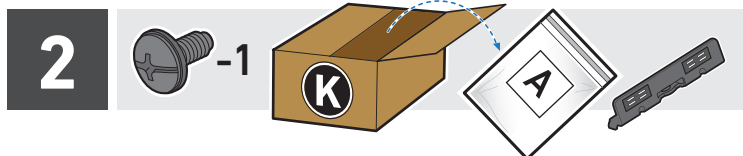
		I
1	1	
1	1	

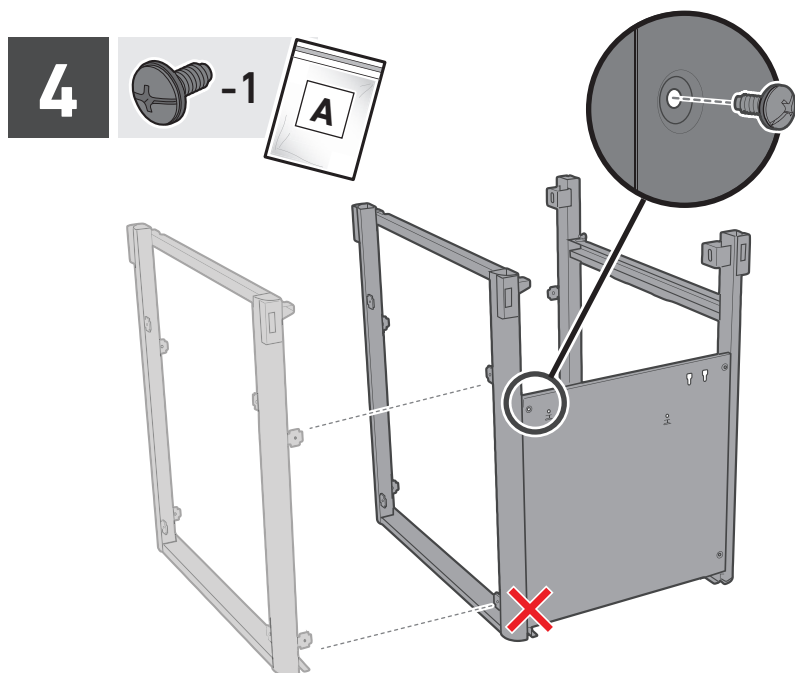
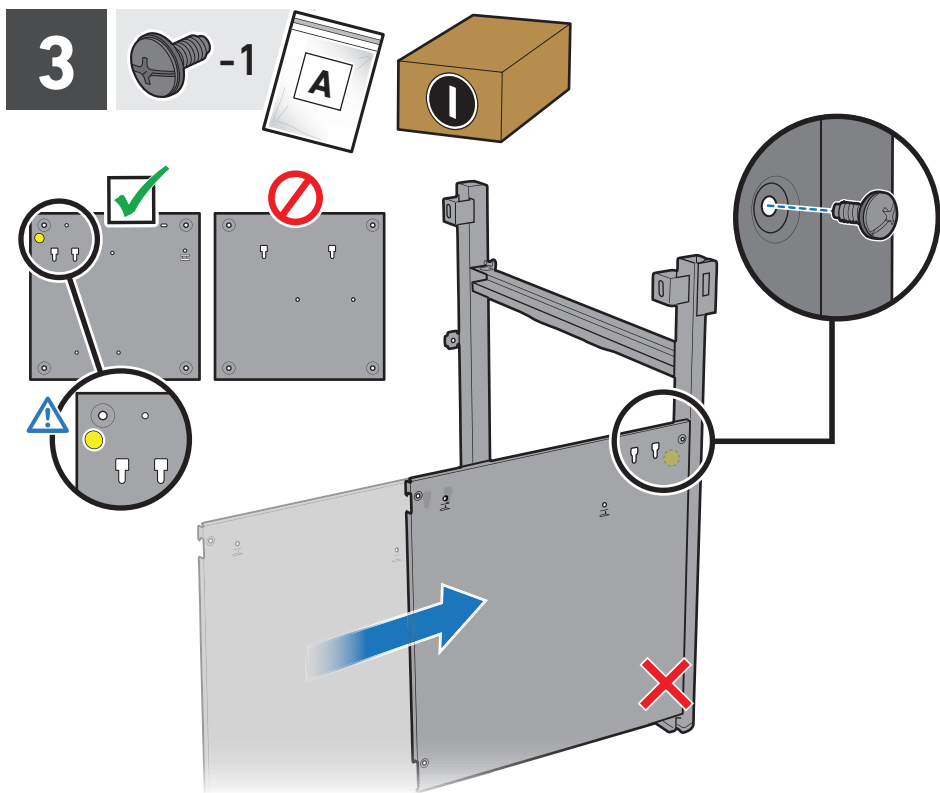
		K
3	3	



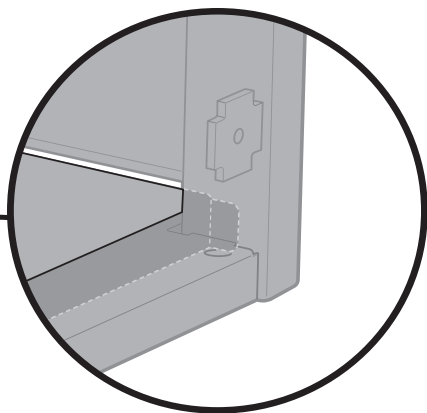
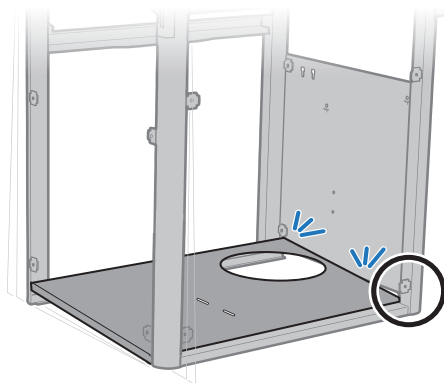
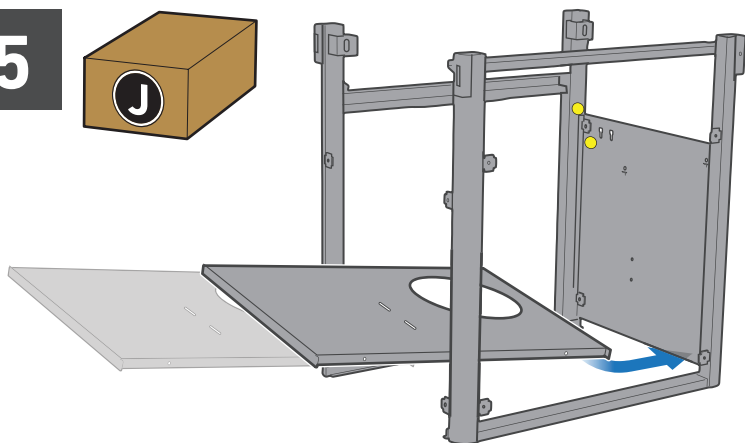
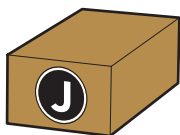
1 BILT.

- Download the free BILT™ app for 3D step-by-step instructions.
- Descargue la app gratuita BILT™ para obtener instrucciones 3D paso a paso.
- Téléchargez gratuitement l'application BILT™ pour obtenir des instructions étape par étape en 3D.





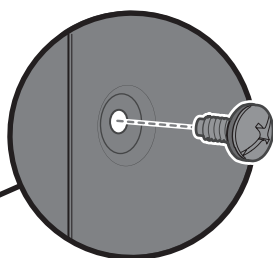
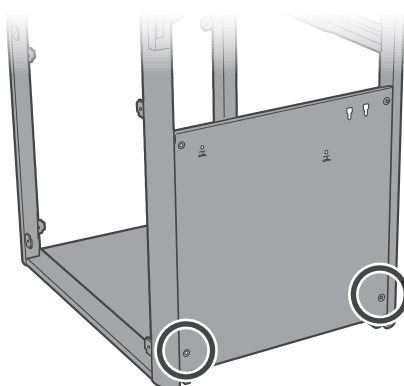
5



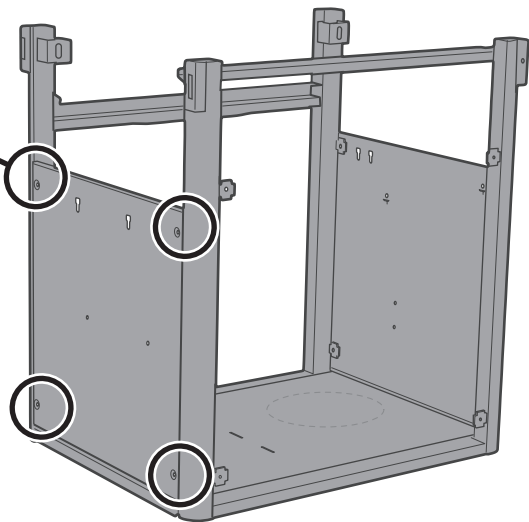
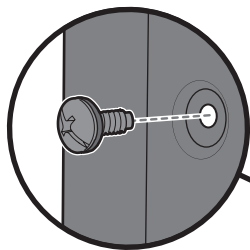
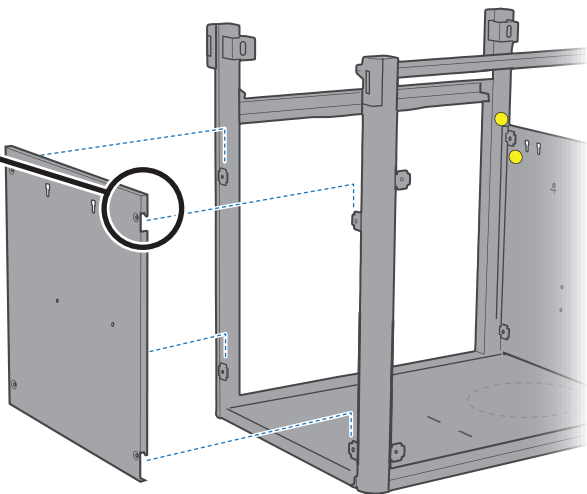
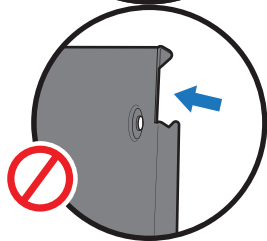
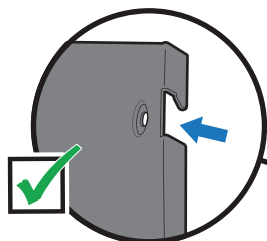
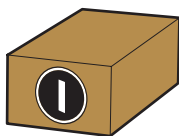
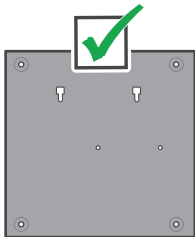
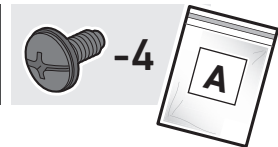
6



-2



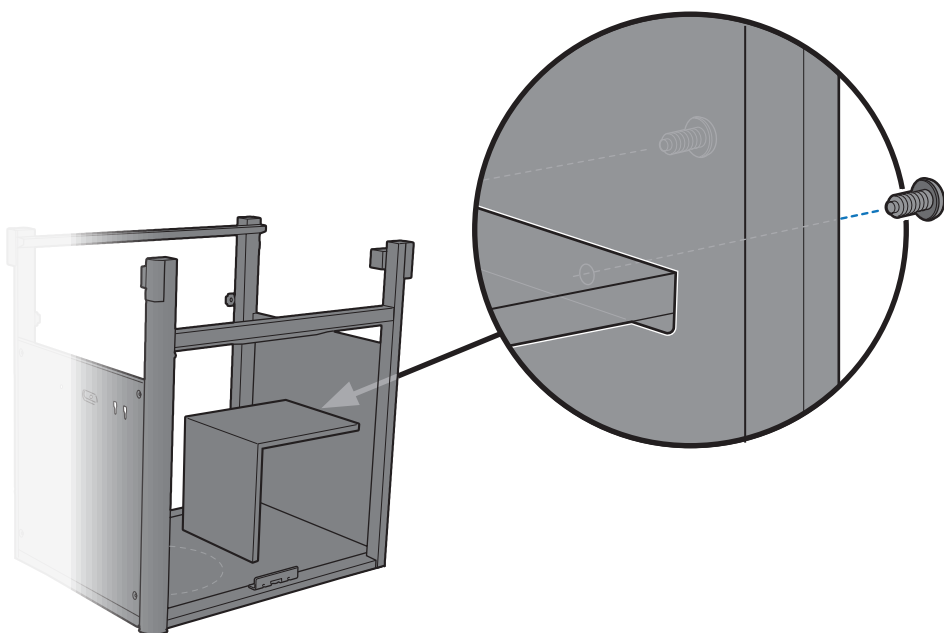
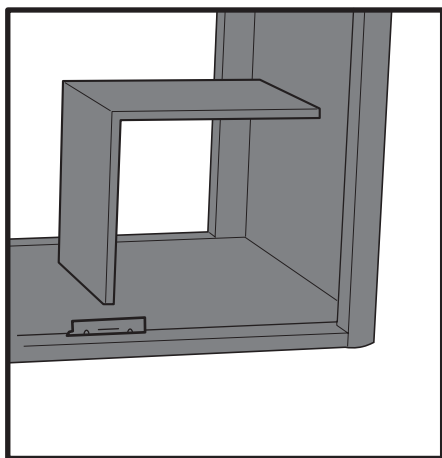
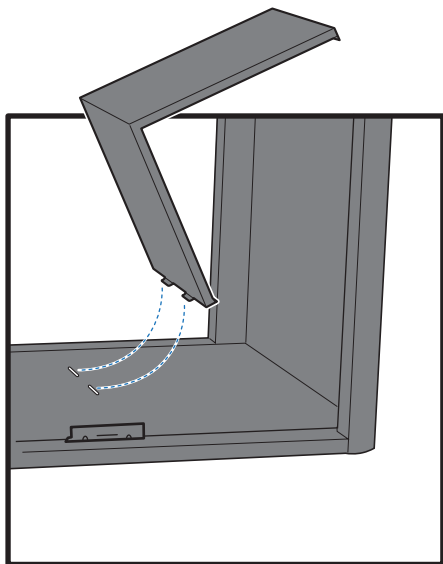
7



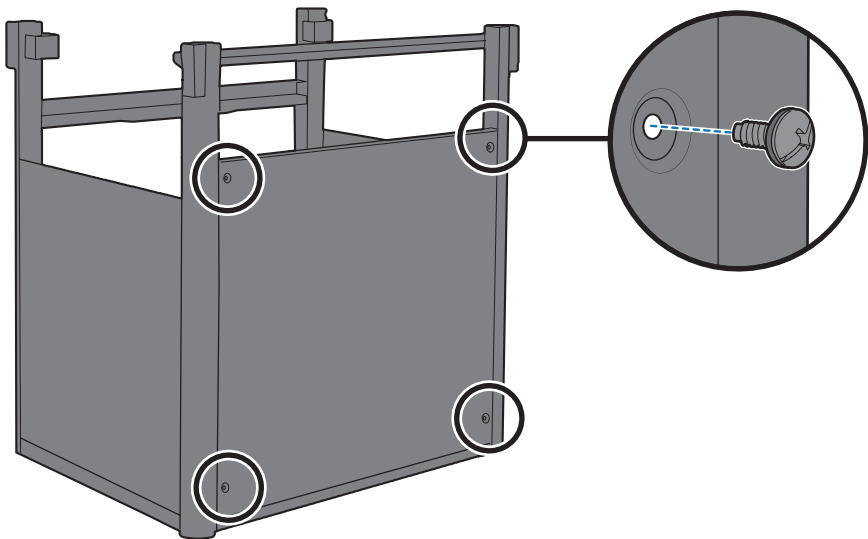
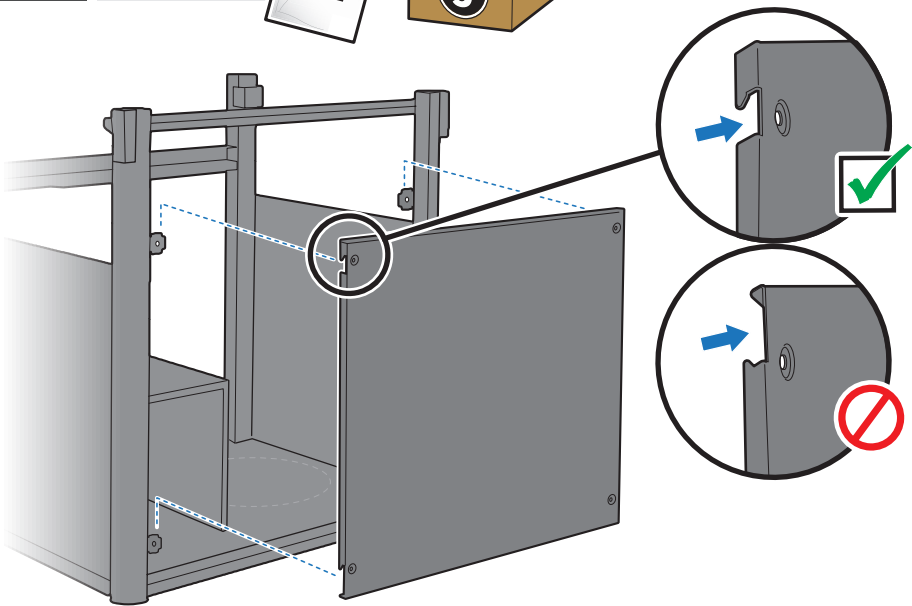
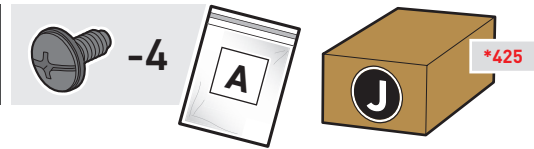
8



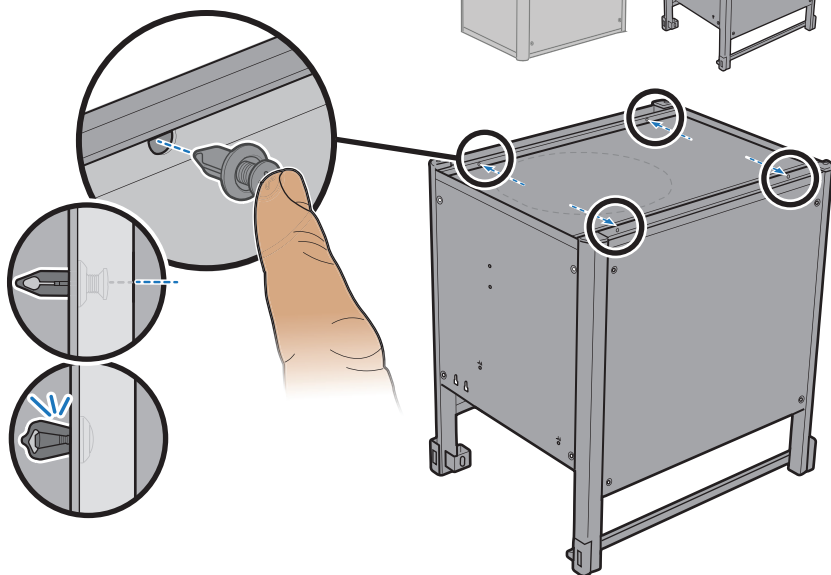
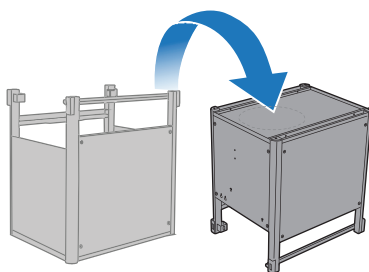
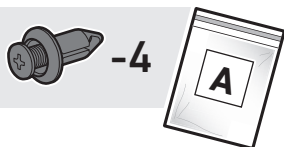
-2



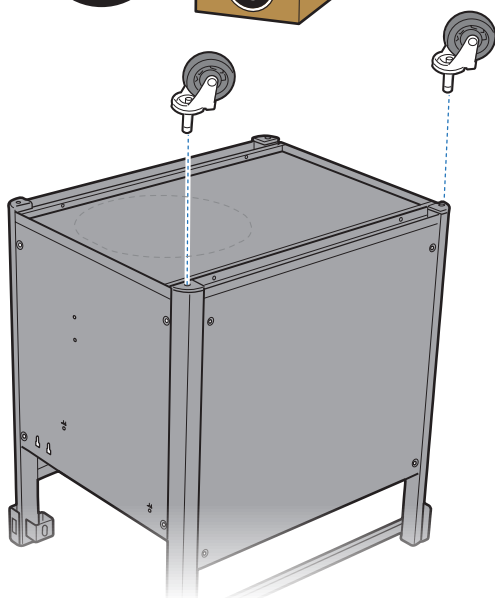
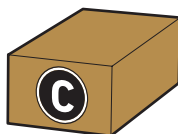
9



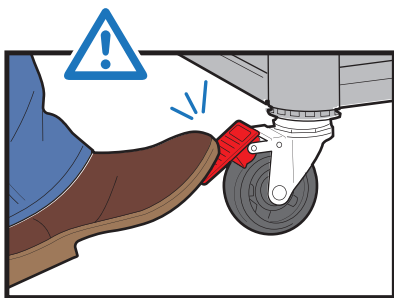
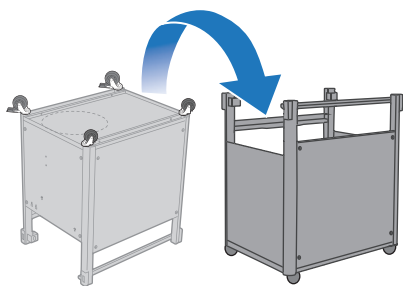
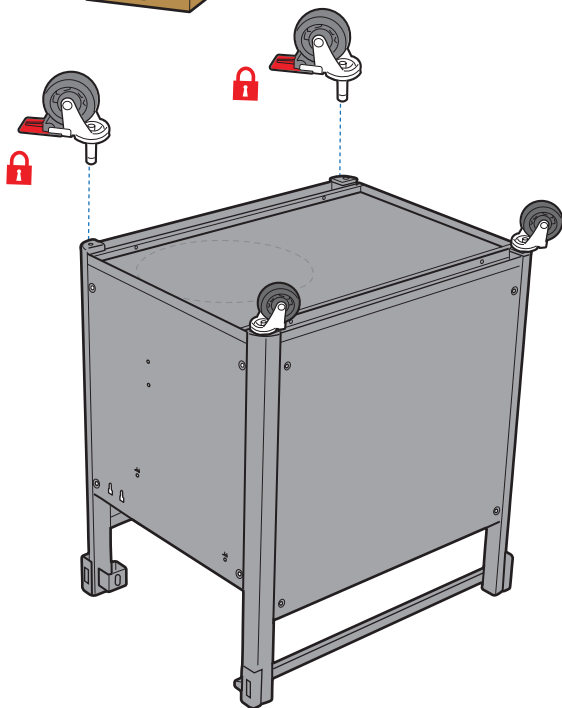
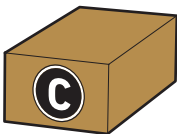
10



11



12



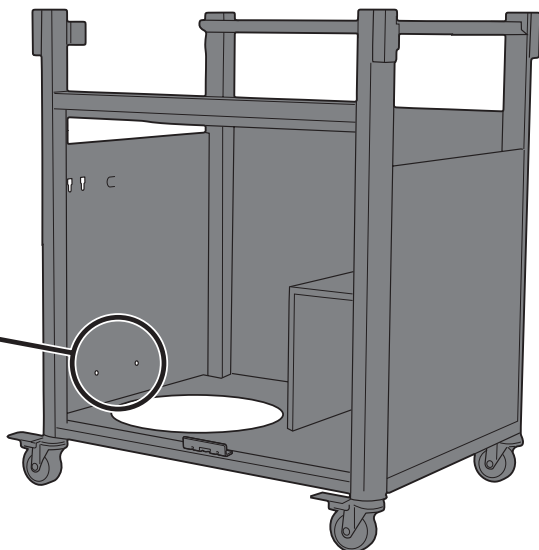
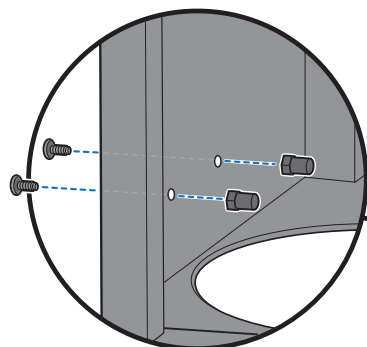
13



-2



-2



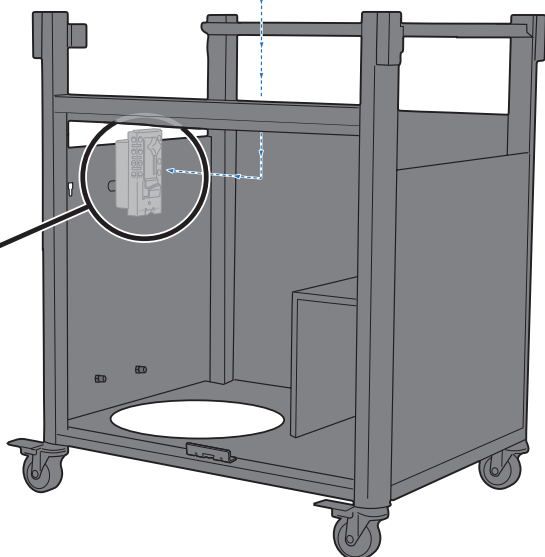
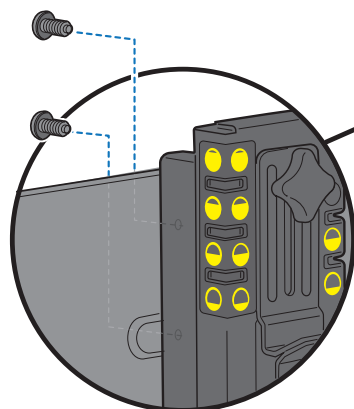
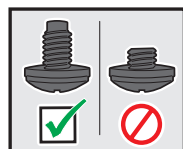
14



-2



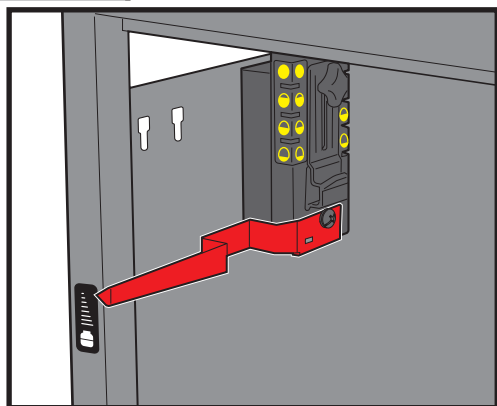
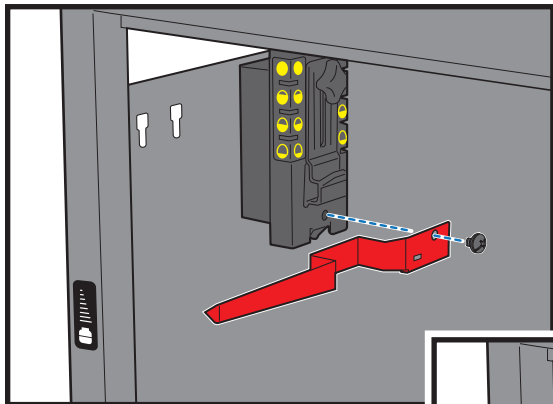
*325



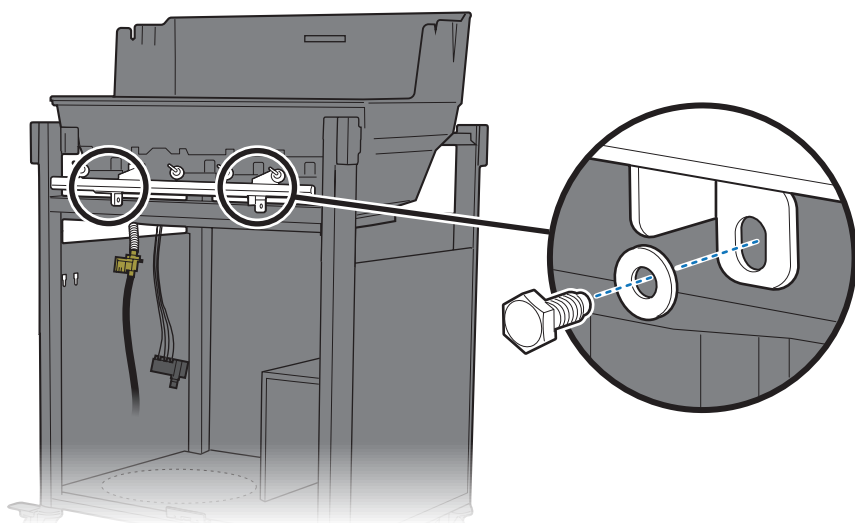
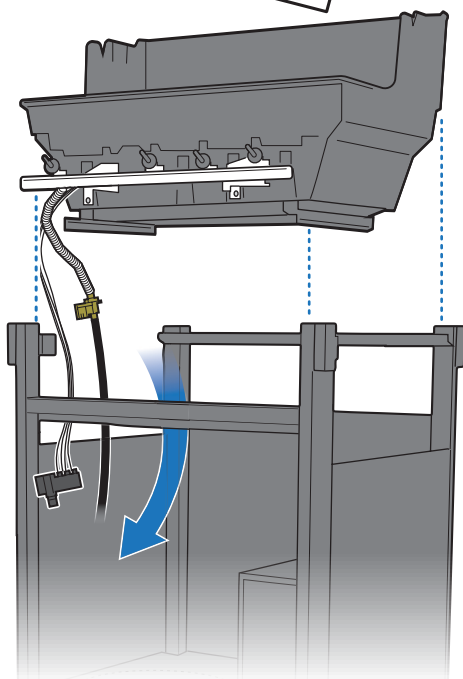
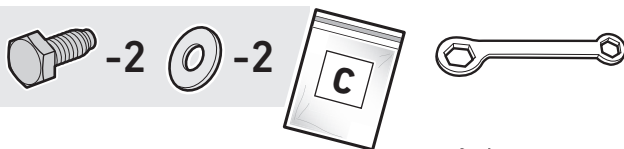
15

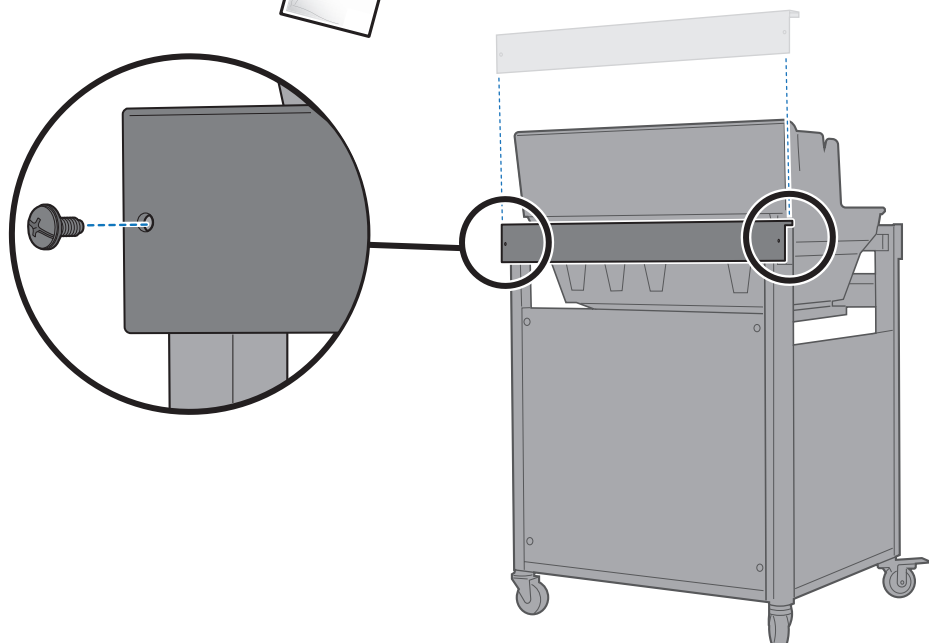
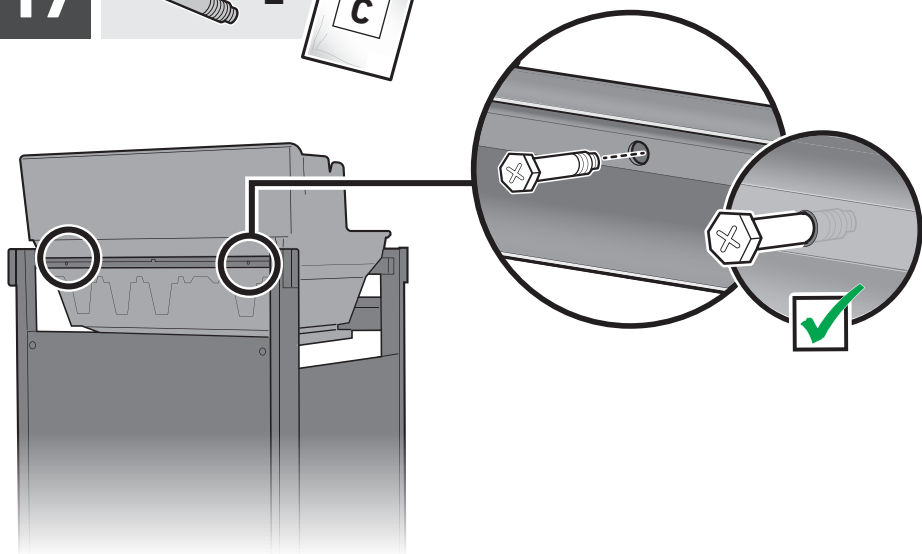
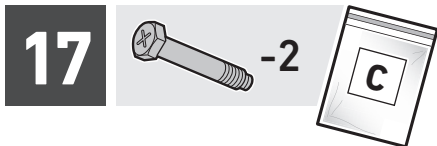


-1

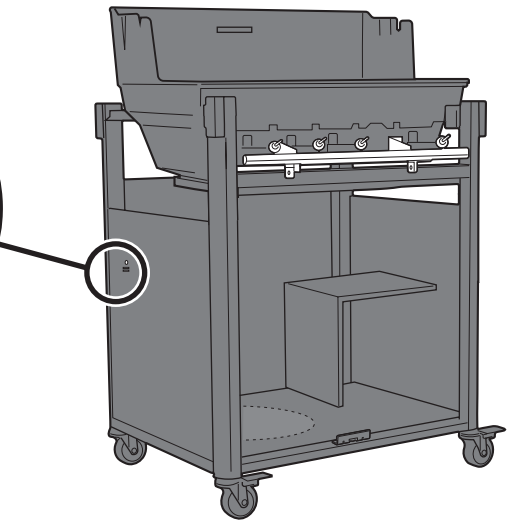
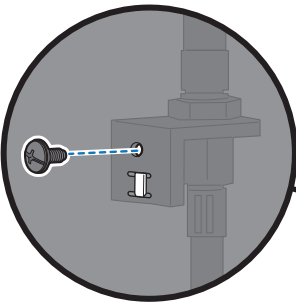
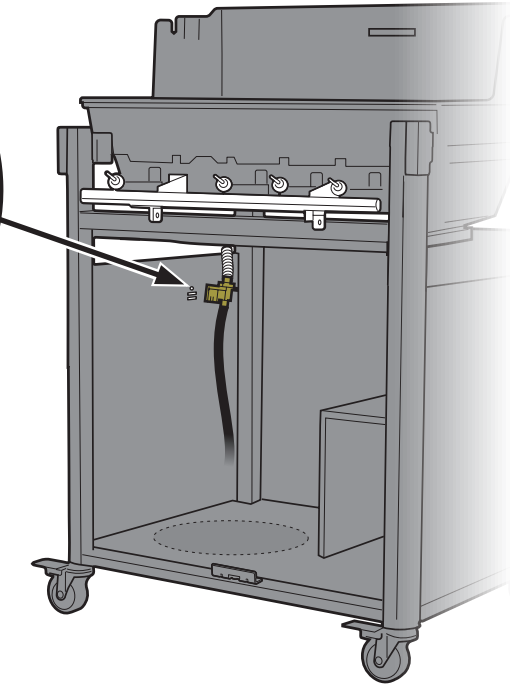
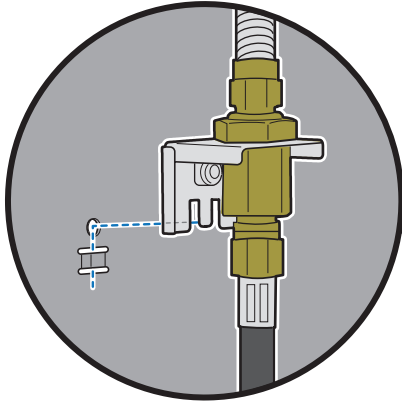
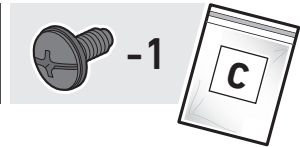


16

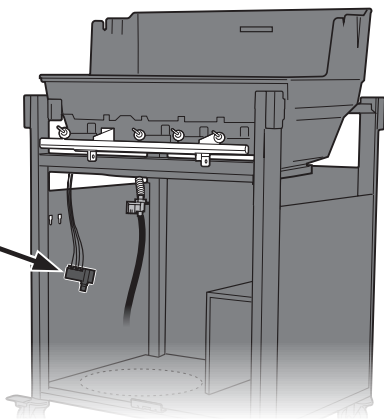
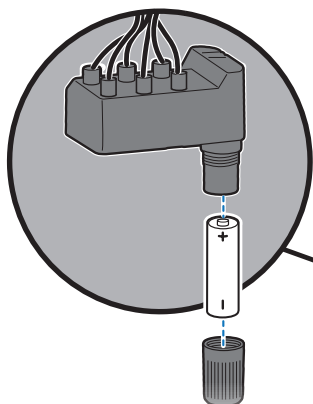
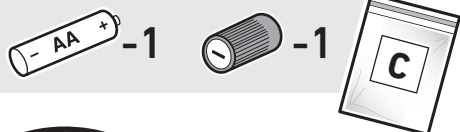




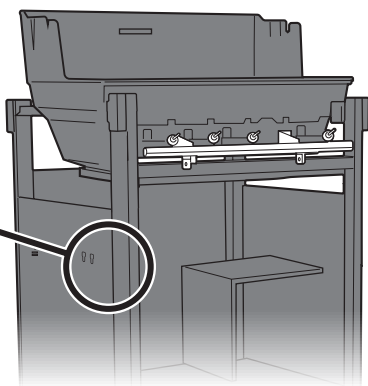
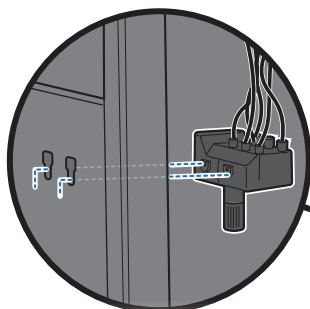
19



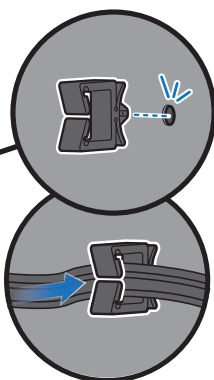
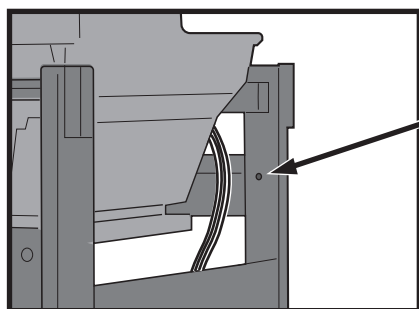
20

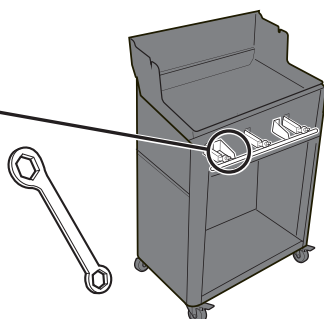
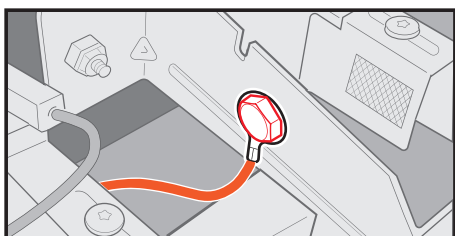
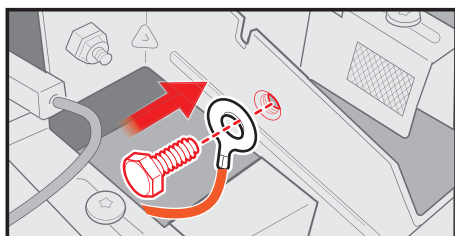
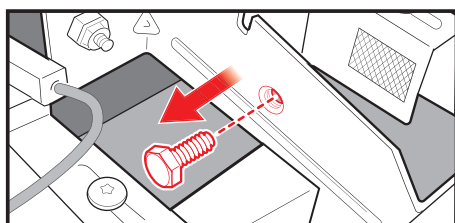
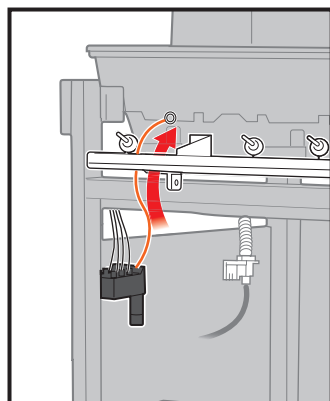
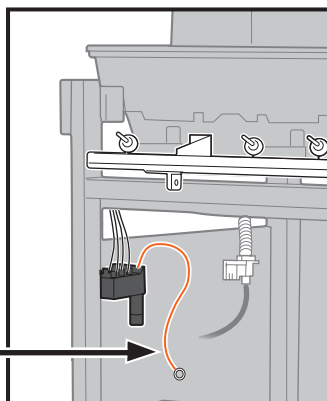


21



22





⚠ **425 MODELS ONLY:** Ring connector must be securely fastened to manifold with screw.

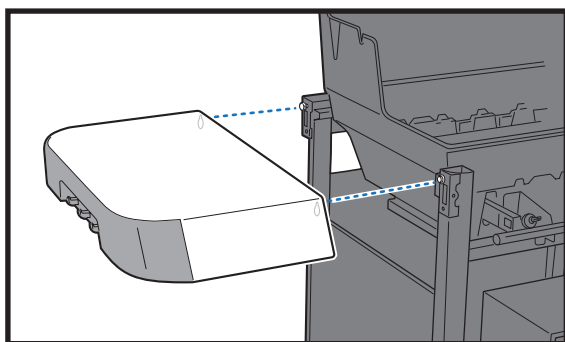
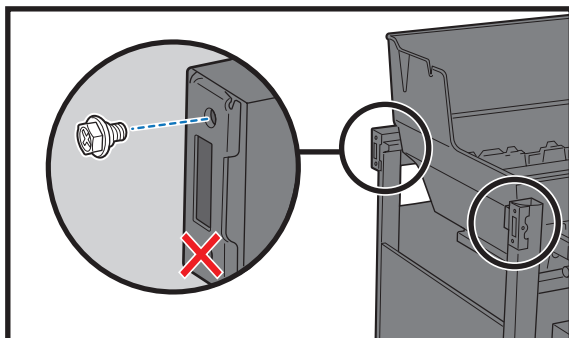
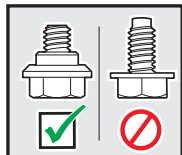
⚠ **SOLO MODELOS 425:** La terminal redonda debe fijarse con firmeza al distribuidor empleando un tornillo.

⚠ **MODÈLES 425**
UNIQUEMENT : La cosse circulaire doit être solidement fixée au collecteur à l'aide d'une vis.

24



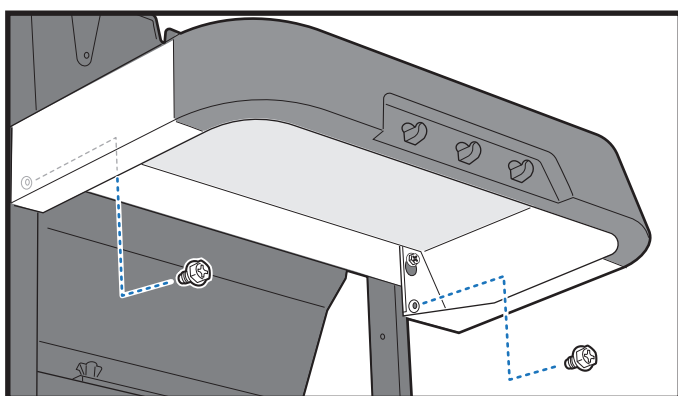
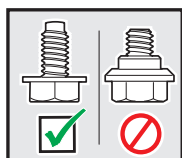
-2



25



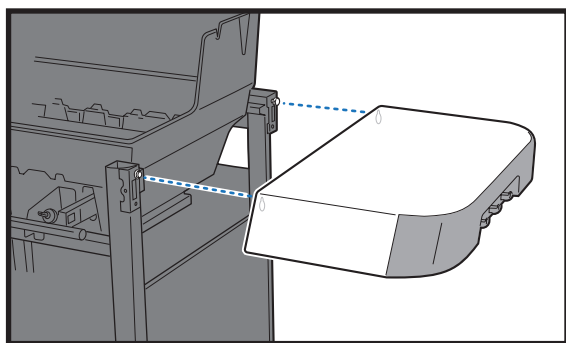
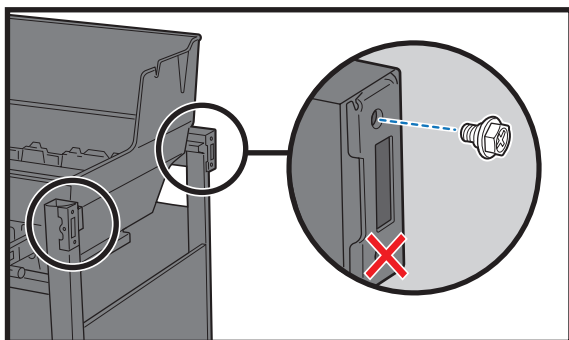
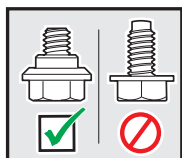
-2



26



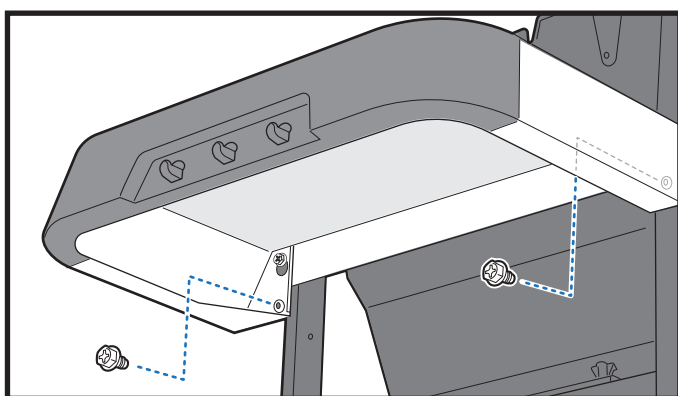
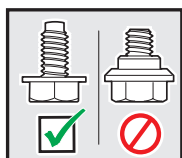
-2



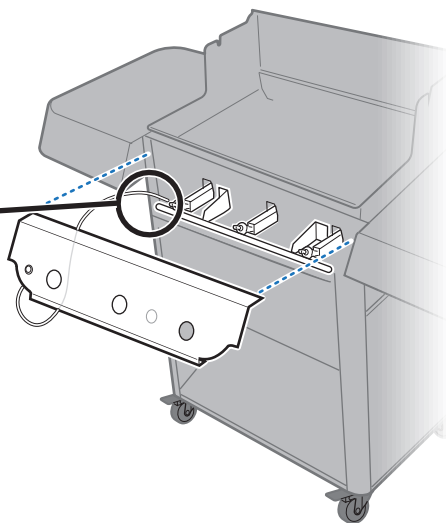
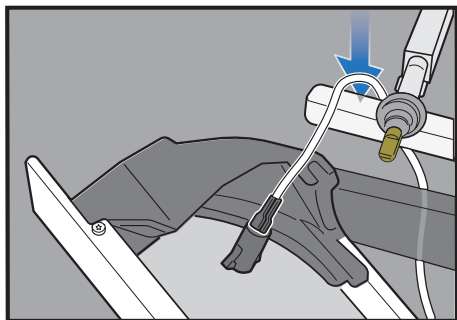
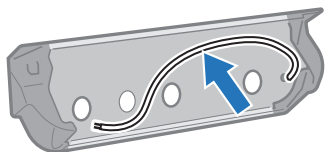
27



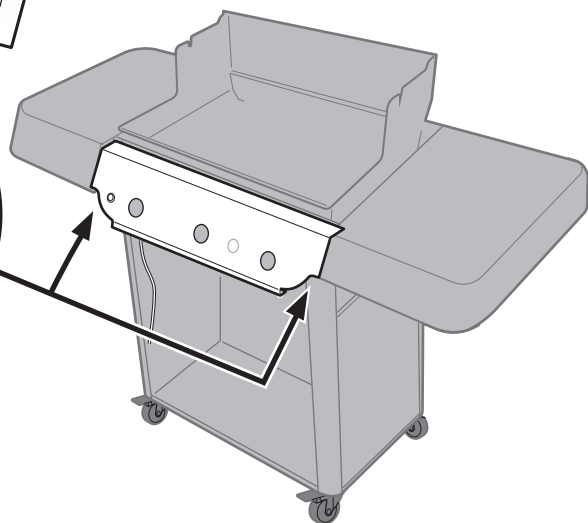
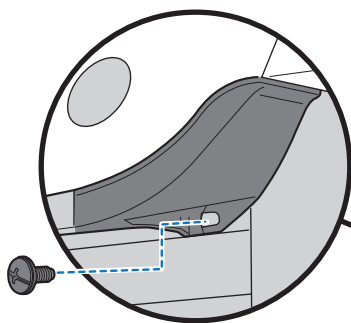
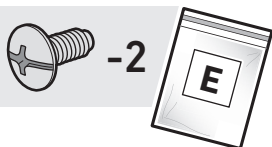
-2



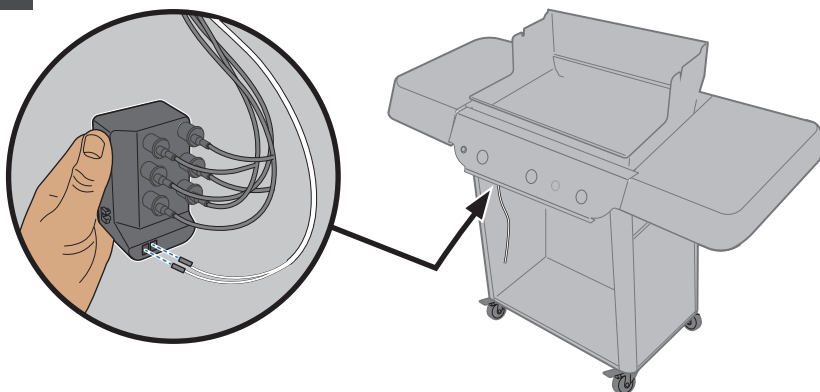
28



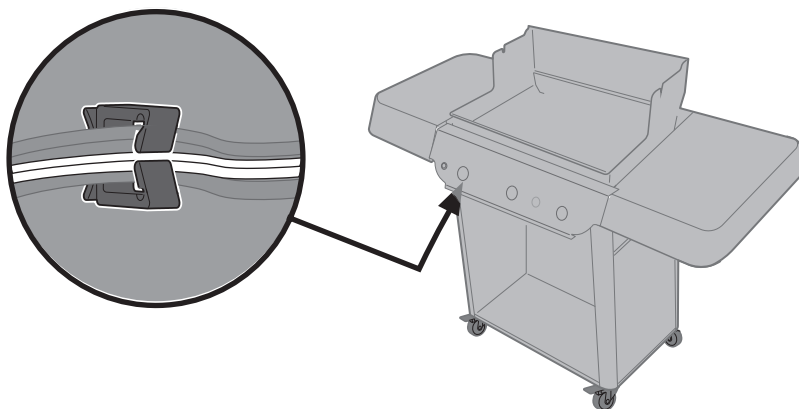
29



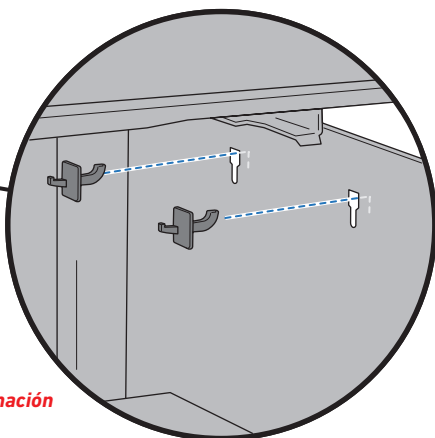
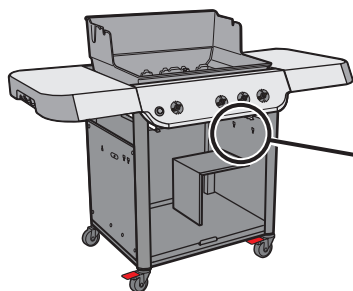
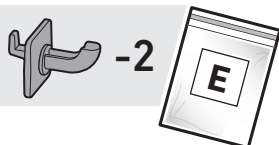
30



31



32

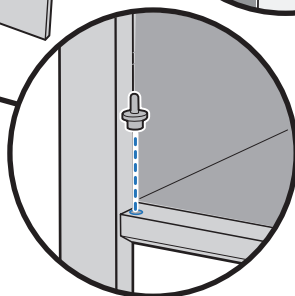
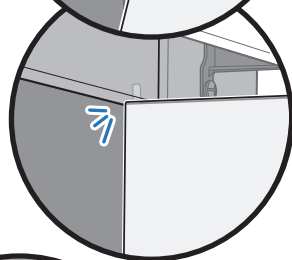
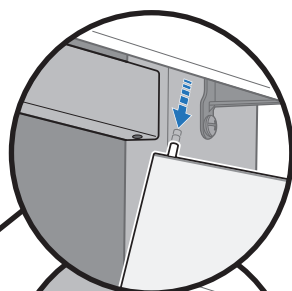
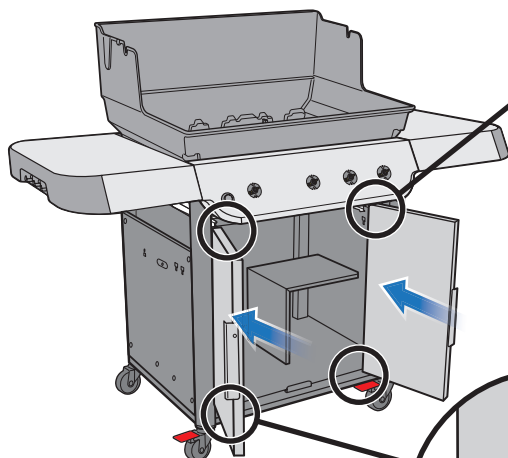


Refer to Owner's Guide for features and usage.

Consulte la guía del propietario para más información acerca de las funciones y el uso.

Reportez-vous au manuel du propriétaire pour connaître les caractéristiques et l'utilisation.

33



34



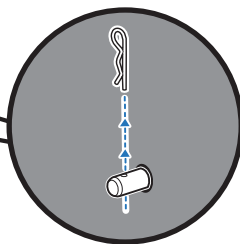
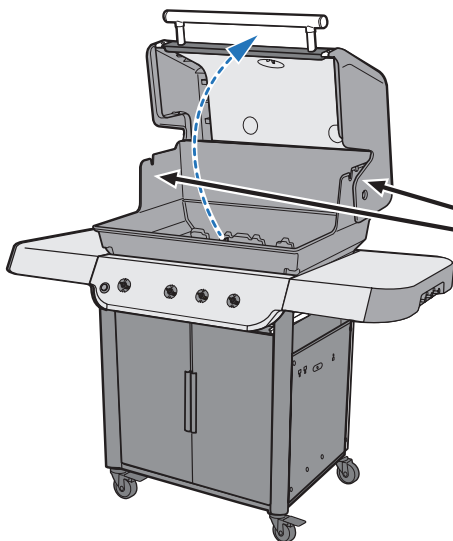
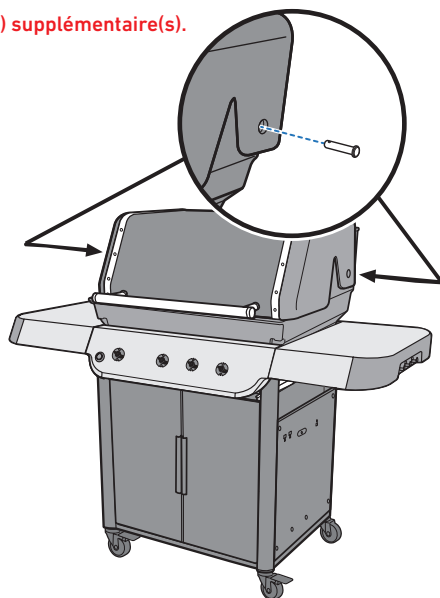
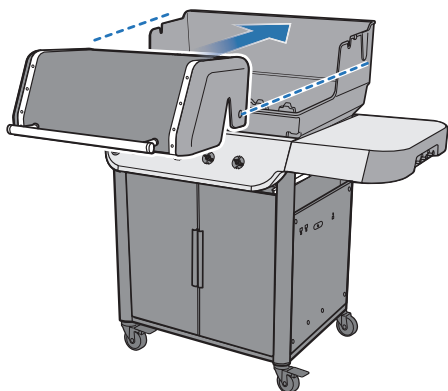
-1



Extra fastener(s).

Fijaciones adicionales.

Attache(s) supplémentaire(s).

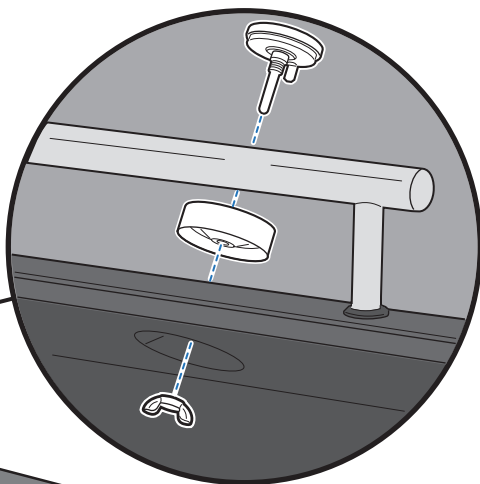
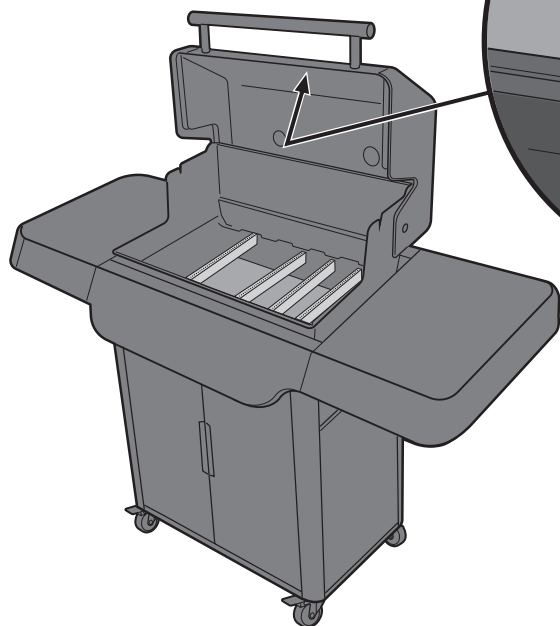


⚠ WARNING: Always keep lid closed when assembling or moving your grill.

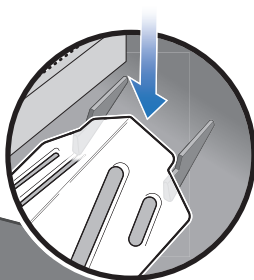
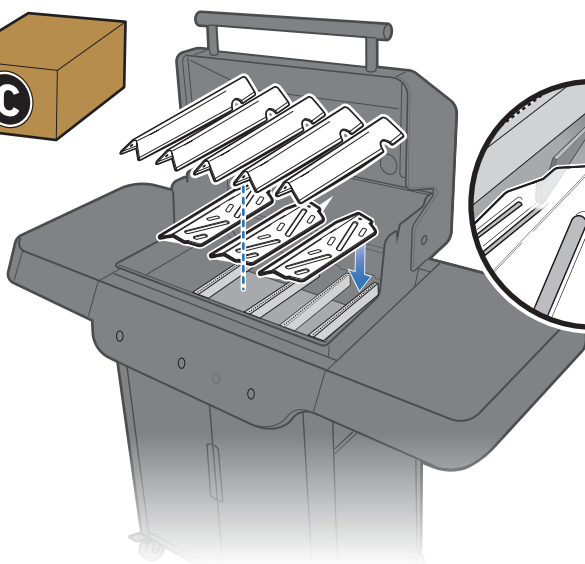
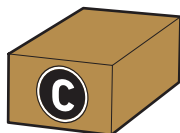
⚠ ADVERTENCIA: Siempre mantenga la tapa cerrada al armar o trasladar el asador.

⚠ AVERTISSEMENT : Gardez toujours le couvercle fermé lorsque vous assemblez ou déplacez votre barbecue.

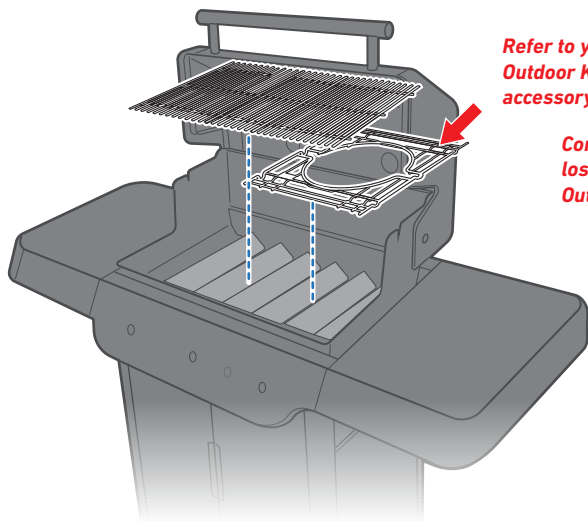
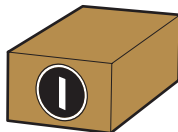
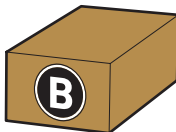
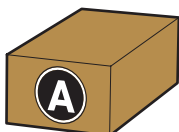
35



36



37

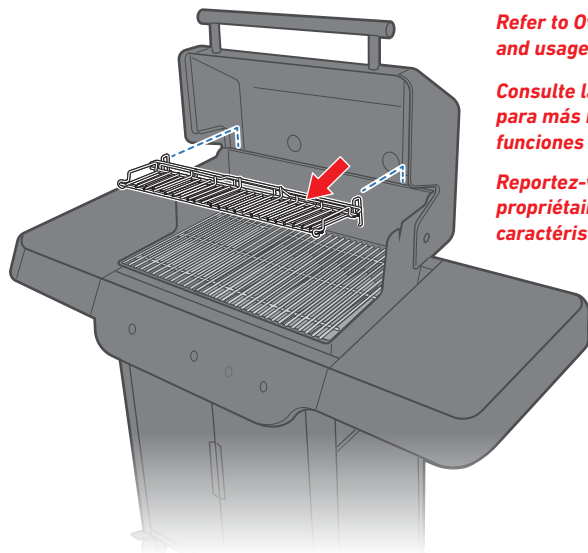


Refer to your Weber Crafted Outdoor Kitchen Collection accessory instructions.

Consulte las instrucciones de los accesorios Weber Crafted Outdoor Kitchen Collection.

Reportez-vous aux instructions des accessoires de la Collection cuisine extérieure Weber Crafted.

38

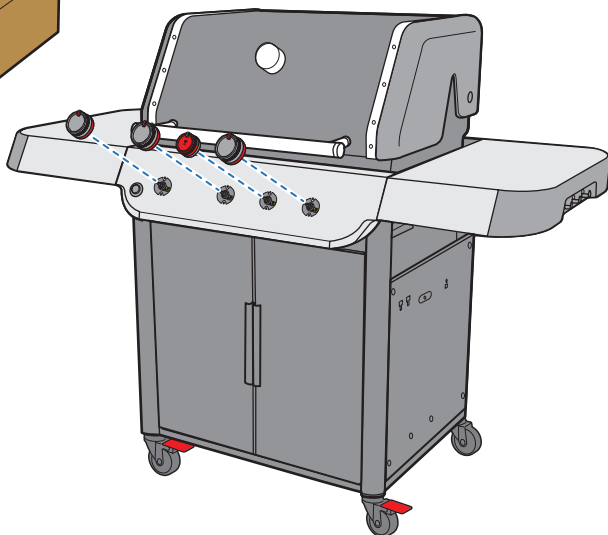


Refer to Owner's Guide for features and usage.

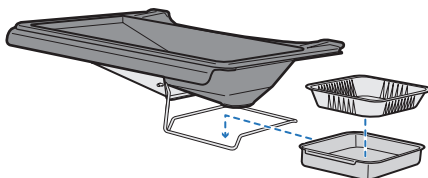
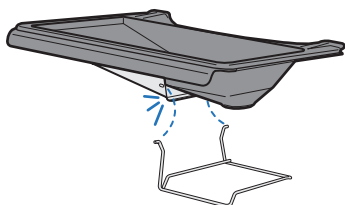
Consulte la guía del propietario para más información acerca de las funciones y el uso.

Reportez-vous au manuel du propriétaire pour connaître les caractéristiques et l'utilisation.

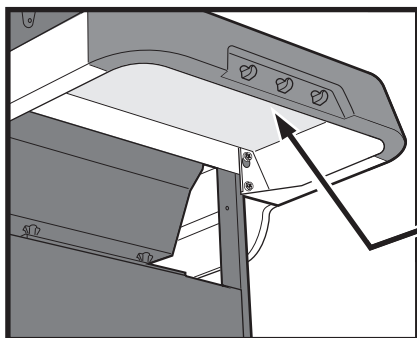
39



40



41



Refer to the Troubleshooting section of your Owner's Guide for match lighting instructions.

Consulte la sección "Resolución de problemas" de la guía del propietario para más información sobre el encendido con un cerillo.

Reportez-vous à la section Dépannage du manuel du propriétaire pour les instructions d'allumage avec des allumettes.

42



For select models only.

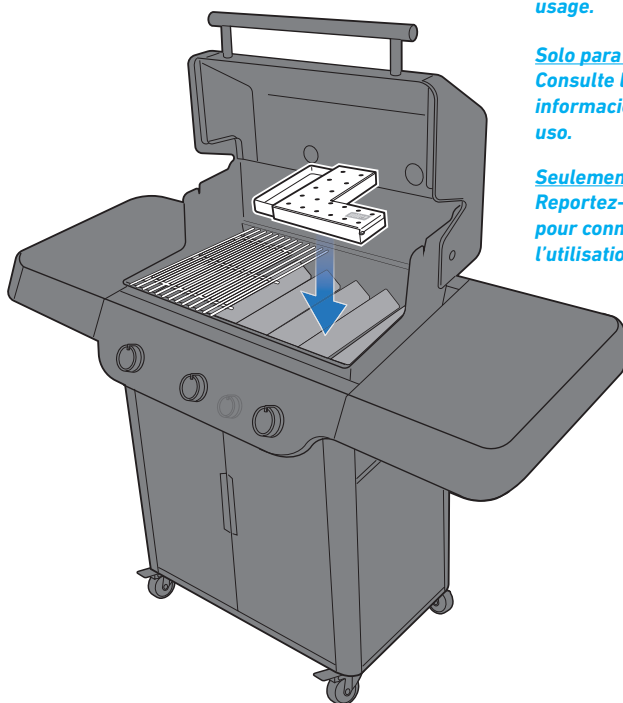
Refer to Owner's Guide for features and usage.

Solo para modelos seleccionados.

Consulte la guía del propietario para más información acerca de las funciones y el uso.

Seulement pour certains modèles.

Reportez-vous au manuel du propriétaire pour connaître les caractéristiques et l'utilisation.

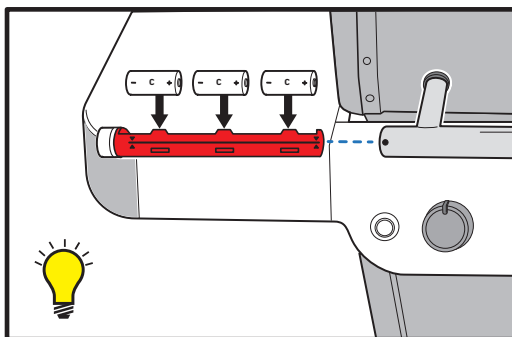
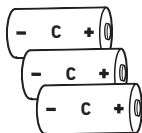




For select models only.

Solo para modelos seleccionados.

Seulement pour certains modèles.



This image shows a blank 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.
- ⚠ Remove all packing material before operating your grill.

- ⚠ Antes de usar el asador, asegúrese de que todas las partes estén armadas y apretadas.
- ⚠ Retire todo el material de empaque antes de usar el asador.

- ⚠ Assurez-vous que toutes les pièces sont assemblées et que tous les éléments de fixation sont bien serrés avant d'utiliser votre barbecue.
- ⚠ Retirez tous les matériaux d'emballage 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



E-325s • S-325s • SE-E-325s
SP-E-325s • SA-E-325s • SA-E-330 • SI-E-330

LP Owner's Manual



REGISTER TODAY

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

Scan the QR Code or register online at weber.registria.com

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

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

52973

101021
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.

• In the United States, installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; or Propane Storage and Handling Code, B149.2; or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.

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

- In Mexico, if there are local codes that apply to portable gas appliances, you must comply with the latest edition of Official Mexican Standard (NOM).
- If an external electrical source is utilized (such as a rotisserie) it must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, Part 1, CSA C22.1.

Operation

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

• Do not use charcoal or lava rock in the grill.

Storage and/or Nonuse

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

California Proposition 65

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



HELLO!

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.

TABLE OF CONTENTS

2	Welcome to Weber
	Important Safety Information
4	The Weber Promise
5	Product Features
	GENESIS Features
	High Performance Grilling
6	Getting Started
	Important Information about LP Gas & Gas Connections
	LP Tank Installation & Leak Checking
	Refilling or Replacing an LP Tank
10	Operation
	The Very First Time You Grill
	Every Time You Grill
	Igniting the Grill
	Using the sear zone
13	Tips and Hints
	The Flame - Direct or Indirect
	Discover What Your Grates Can Do
	Grilling Do's and Don'ts
	Real Smoke Flavor
	Extra on the Side
	More Cooking Space
	Grilling at Night
18	Product Care
	Cleaning and Maintenance
20	Troubleshooting
24	Grilling Guide
25	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.

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

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

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

WEBER'S VOLUNTARY WARRANTY

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

OWNER'S RESPONSIBILITIES UNDER THIS WARRANTY

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

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

WARRANTY HANDLING / EXCLUSION OF WARRANTY

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

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

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

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

PRODUCT WARRANTY PERIODS

Cookbox:

12 years, no rust through/burn through
(2 years paint excluding fading or discoloration)

Lid assembly:

12 years, no rust through/burn through
(2 years paint excluding fading or discoloration)

Stainless steel burner tubes:

10 years, no rust through/burn through

Stainless steel cooking grates:

10 years, no rust through/burn through

Stainless steel FLAVORIZER BARS:

10 years, no rust through/burn through

Porcelain-enameled cast iron cooking grates:

10 years, no rust through/burn through

WEBER CONNECT Components:

3 years

All remaining parts:

5 years

DISCLAIMERS

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

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

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

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

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

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

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

**Weber-Stephen Products LLC
Customer Service Center**

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
U.S.A.

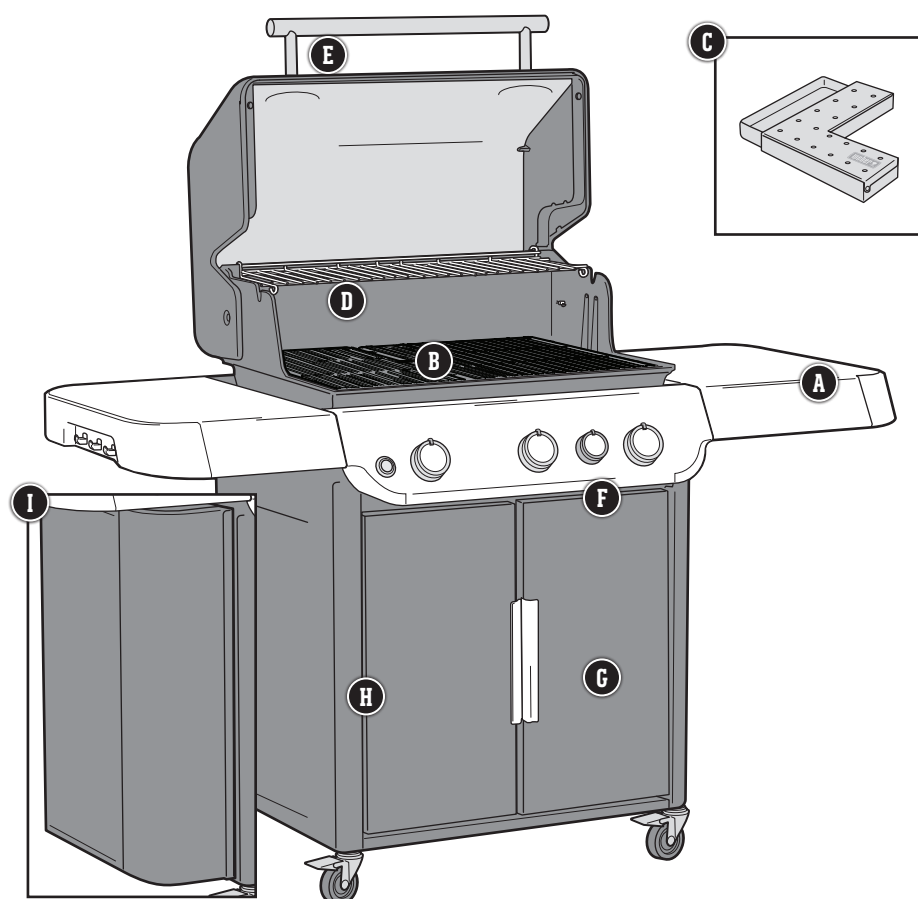
**For replacement parts, call:
1-800-446-1071**



PROTECT YOUR INVESTMENT

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

GENESIS FEATURES



A Prep & Serve Table

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.

B WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection Cooking Grates and Frame

Your grill is Outdoor Kitchen Collection Ready with the included cooking grates and frame. Additional Outdoor Kitchen Collection accessories sold separately. (SE models only)
Premium stainless steel cooking grates available on special edition models only.

C Genesis Smoker Box

Positioned beneath the cooking grates, the smoker box adds continuous smoke to your cook. (SE models only)

D Expandable Top Cooking Grate

Keeps food warm, or toasts buns, while the main course finishes grilling on the grate. Fold it out when you need a secondary cooking surface.

E Grill Lighting

Integrated with the lid handle, LED lights illuminate the cooking surface to keep grilling as the sun goes down. (SE and Premium models only)

F Sear zone

The sear zone is designed to create an intense heat zone to quickly add sear marks to your meat.

G Grill Cabinet

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

H Fuel Gauge

The easy-to-read fuel gauge located next to the gas tank lets you see how much fuel is left in the tank.

I WEBER CRAFTED Grill Locker

Convenient side storage makes it easy to access and remove cooking accessories. (330 models only)

HIGH PERFORMANCE GRILLING

The 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 was uniquely designed for ease-of-use and to provide an unequalled satisfaction to your backyard grilling experience.

1 INFINITY Ignition



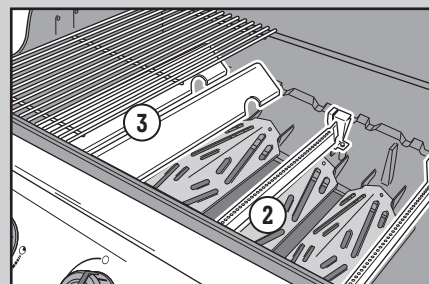
The Infinity Ignition is guaranteed to ignite. Rest assured that you'll be up-and-grilling the first time, every time.

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.

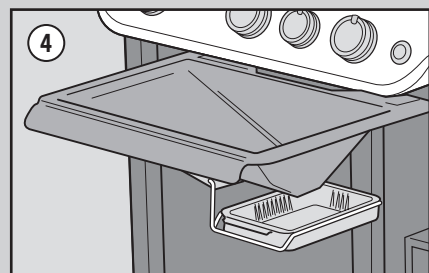
3 FLAVORIZER BARS

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 LP Gas & Gas Connections

What Is LP Gas?

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

Safe Handling Tips For LP Tanks

- A dented or rusty liquid propane tank may be hazardous and should be checked by your liquid propane supplier. Do not use a liquid propane tank with a damaged valve.
- Although your liquid propane tank may appear to be empty, gas may still be present, and the tank should be transported and stored accordingly.
- The LP tank must be installed, transported, and stored in an upright, secure position. LP tanks should not be dropped or handled roughly.
- Never store or transport the LP tank where temperatures can reach 125° F (51.7° C) (the tank will become too hot to hold by hand).
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

LP Tank Requirements

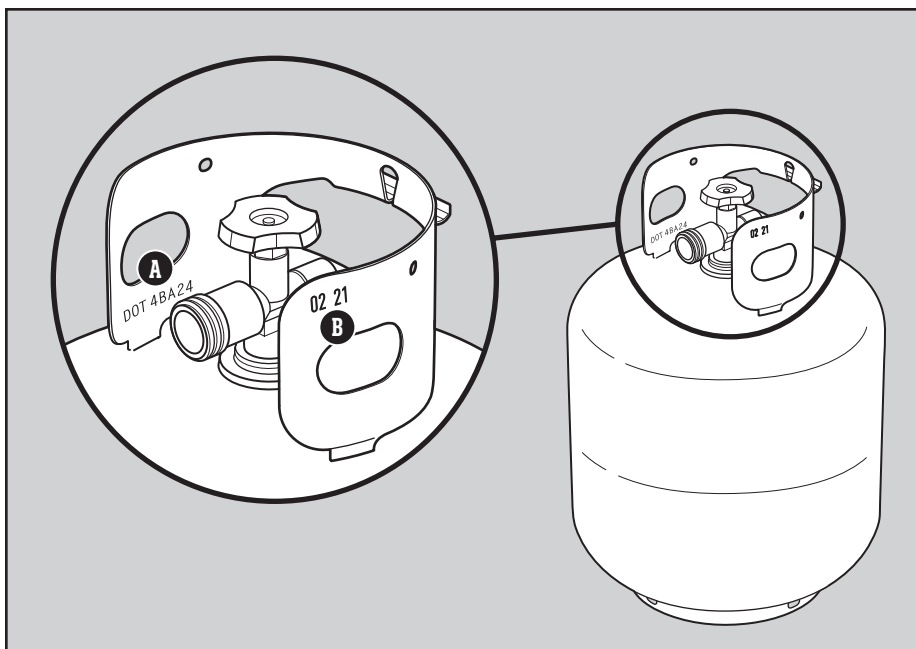
- The tank must be approximately 18¼ inches (46.35 cm) high and 12¼ inches (31.1 cm) in diameter with a marked 20 pound (9.07 kg) LPG capacity or 47.6 pound (21.6 kg) water capacity as stated by the manufacturer. Other tanks may be acceptable provided they are compatible with the grill retention means (tank scale).
- The tank used must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.); or the Canadian Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, CAN/CSA-B339, as applicable.
- Tanks must be provided with a listed OPD (Overfilling Prevention Device) and a Type 1 (CGA 791) tank connection. The tank connection must be compatible with the grill connection.
- The tank must include a collar to protect the tank valve.
- Tanks must have a D.O.T. certification **(A)**, and a testing date **(B)** that is within five years of current use.

What is a Regulator?

Your gas grill is equipped with a pressure regulator, which is a device to control and maintain uniform gas pressure as gas is released from the LP tank.

Regulator Requirements

- The regulator and hose assembly supplied with this grill must be used. This regulator has a flow limiting device built into the unit that will restrict the flow of gas in the event that a leak is detected.
- Replacement regulator and hose assemblies must be as specified by Weber-Stephen Products LLC (UL-listed Type 1 (CGA 791) tank connection device as described in the latest edition of ANSI Z21.81).



LP Tank Installation

Installation Location

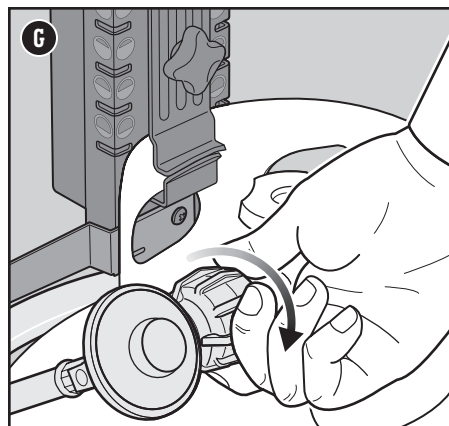
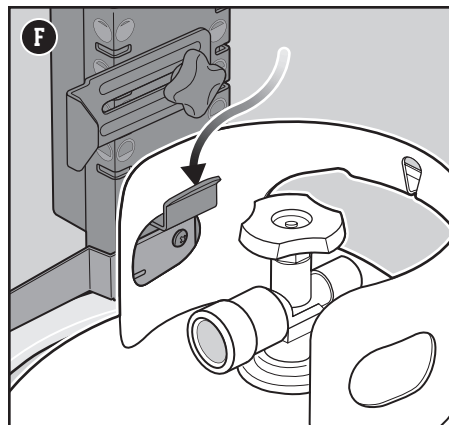
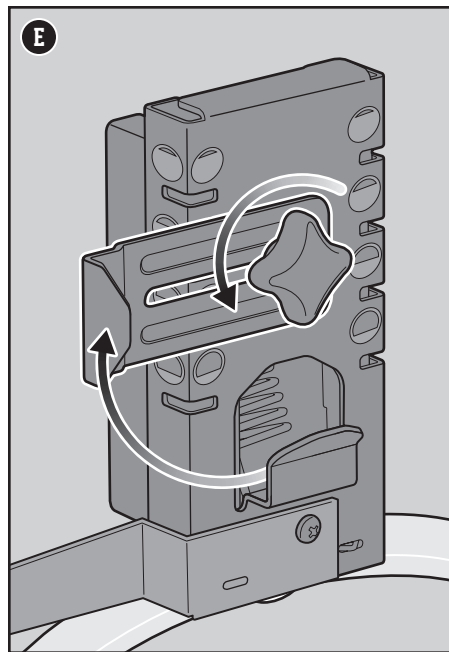
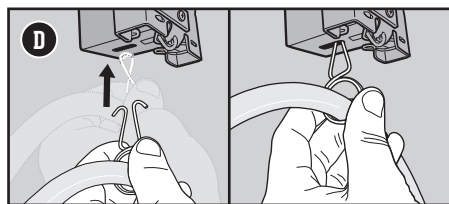
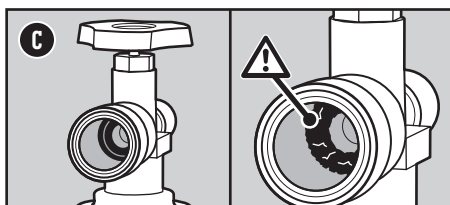
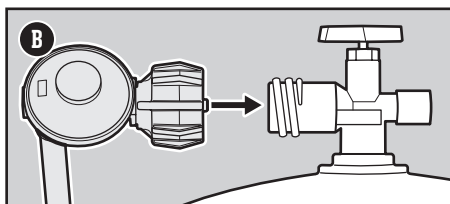
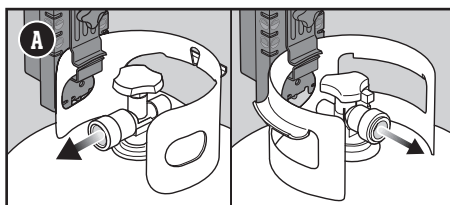
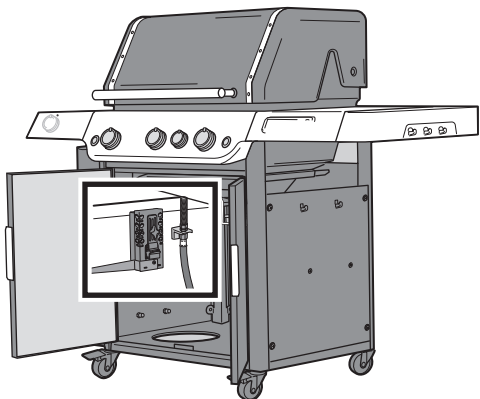
The tank is hung onto the tank scale which is located inside the cabinet. The shape of the collar assembly (the metal protective ring around the tank valve) determines one of two directions in which the tank will correctly hang on the tank scale (A).

Inspect the Tank

- 1) Confirm that the tank valve is fully closed. Close by turning valve clockwise.
- 2) Confirm that the tank valve is the proper mating type for the regulator (B).
- 3) Inspect the tank valve, including the internal rubber seal for damage or debris (C). If damaged, return tank to local retailer.

Install The Tank

- 1) Check that all burner control knobs are in the off O position. Check by pushing in and turning knobs clockwise.
- 2) Locate the hose retention clip on the regulator hose. Secure the clip into the slot on the underside of the tank scale (D).
- 3) Loosen hand nut and rotate tank lock up (E).
- 4) Lift tank into position on the tank scale (F).
- 5) Rotate the tank lock down. Tighten the hand nut.
- 6) Screw the regulator coupling onto the tank valve, turning clockwise (G). **Hand-tighten only.** Using a wrench could damage the regulator coupling and could cause a leak. Proceed to "CHECKING FOR GAS LEAKS."



⚠ WARNING: The hose must be secured to the tank scale with the Hose Retention Clip. Failure to do so could cause damage to the hose resulting in a fire or explosion which can cause serious bodily injury or death, and damage to property.

Leak Checking

What is a Leak Check?

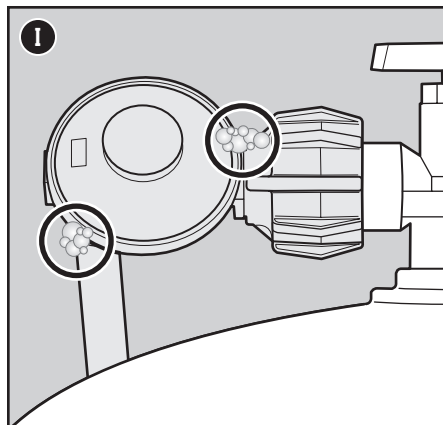
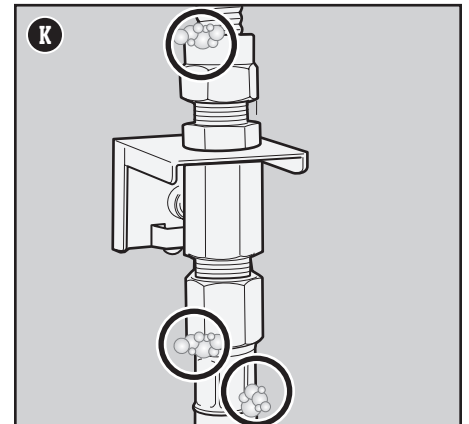
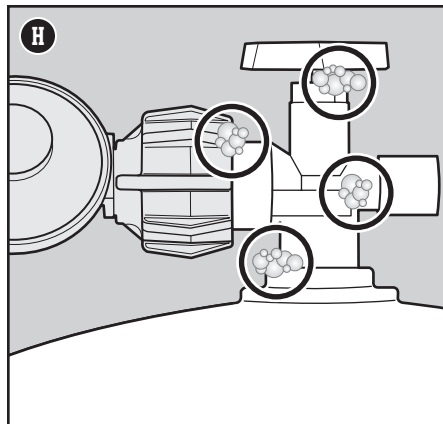
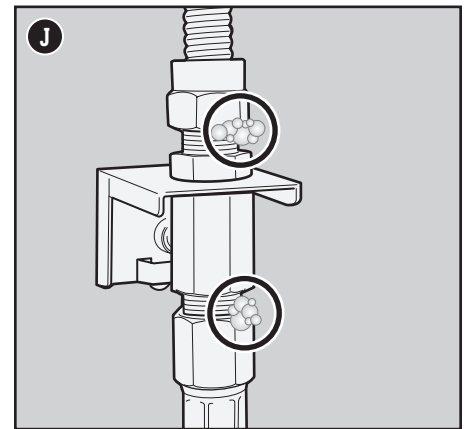
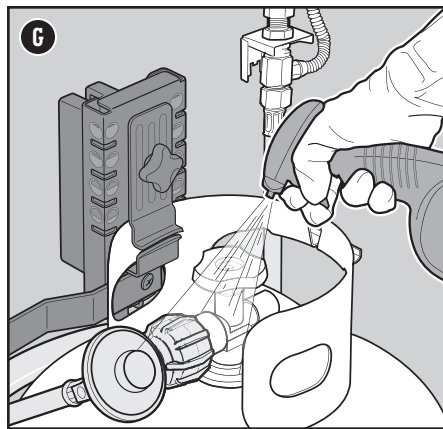
Once the LP tank is properly installed, it is necessary to perform a leak check. A leak check is a reliable way to verify that gas is not escaping after you connect the tank. The fuel system in your grill features factory-made connections that have been thoroughly checked for gas leaks and the burners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

- Where the regulator connects to the tank.
- Where the gas hose connects to the bulkhead.
- Where the bulkhead connects to the corrugated gas line.

Checking for Gas Leaks

- 1) Wet fittings **(G)** 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) Slowly open gas supply by turning tank valve counterclockwise while checking for bubbles.
 - 3) If bubbles appear there is a leak:
 - a) If the leak is at the cylinder **(H)**, turn off the gas. **DO NOT OPERATE THE GRILL.** Disconnect the tank and return the tank to your local retailer.
 - b) If the leak is at the regulator **(I)**, turn off the gas. **NEVER ATTEMPT TO TIGHTEN THE REGULATOR WITH TANK VALVE OPEN. DO NOT OPERATE THE GRILL.** Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website.
 - c) If the leak is at any fittings indicated in illustration **(J)**, 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.**
 - d) If the leak is at any fittings indicated in illustration **(K)**, 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:
 - a) Turn gas supply off at the tank 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.



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

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

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

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

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

⚠ **DANGER:** Always close the tank valve before disconnecting the regulator. Do not attempt to disconnect the gas regulator and hose assembly or any gas fitting while this grill is in operation.

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

Refilling or Replacing an LP Tank

How Much Fuel is in the Tank?

The tank scale indicates the amount of fuel in a standard 20 pound (9.07 kg) tank once the tank is hung from the scale. The fuel level is checked by viewing the red level indicator arrow on the front of the grill, adjacent to the door. You can also view the indicator line located on the scale inside of the cabinet. The indicator points to a full tank **(A)**, and gradually moves to indicate when the tank is empty **(B)** and needs to be removed to replace or refill.

Removal of the LP Tank

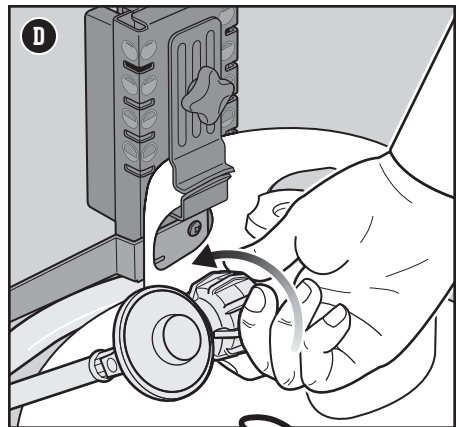
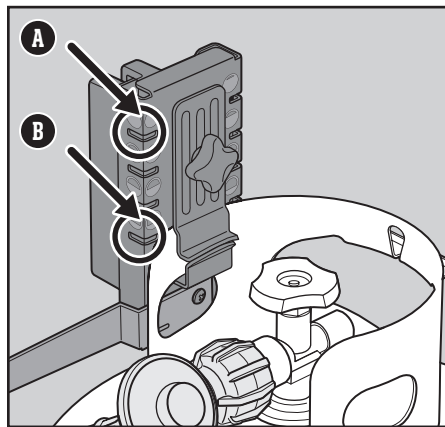
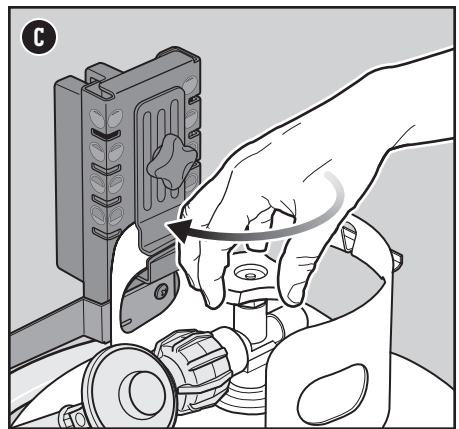
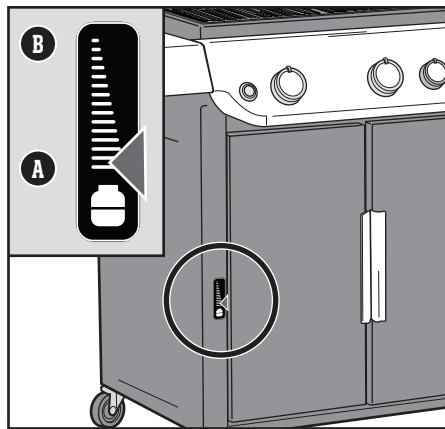
- 1) Confirm that the tank valve is fully closed. Close by turning valve clockwise **(C)**.
- 2) Unscrew regulator coupling by turning counterclockwise by hand **(D)**.
- 3) Loosen tank hand nut and turn tank lock up out of the way.
- 4) Lift tank off tank scale.

Additional Leak Check Precautions

The following fittings should be tested for gas leaks each time a tank is refilled and reinstalled:

- Where the regulator connects to the tank **(H)** and at the regulator **(I)**.

Follow the instructions for "Checking for Gas Leaks".



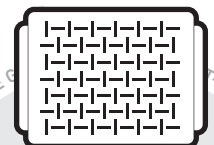
TONGS

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. Open the doors.
3. Access the slide-out grease tray by pulling the tray towards you until it stops (A). Remove excess grease with a plastic scraper. Scrape the grease down through the opening in the grease tray, into the catch pan below.
4. 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.
5. 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

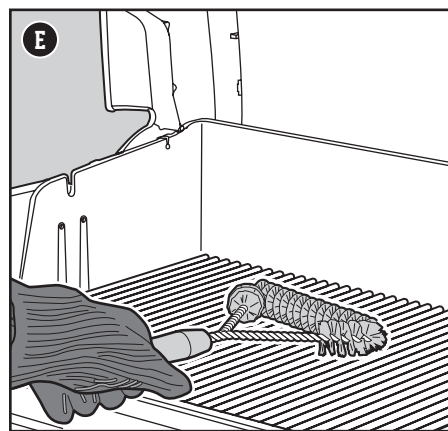
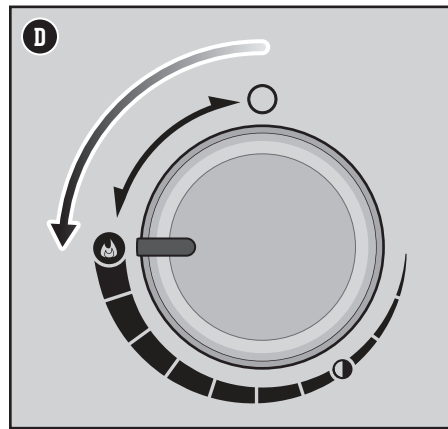
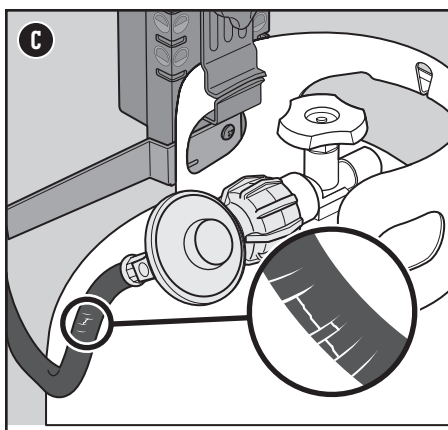
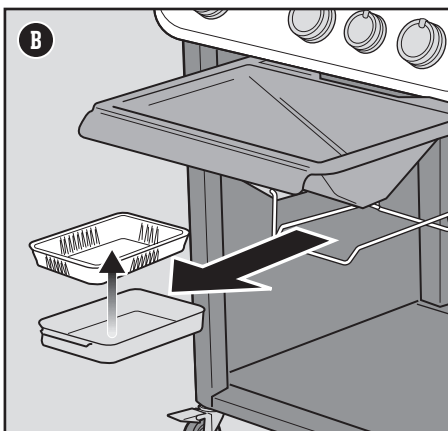
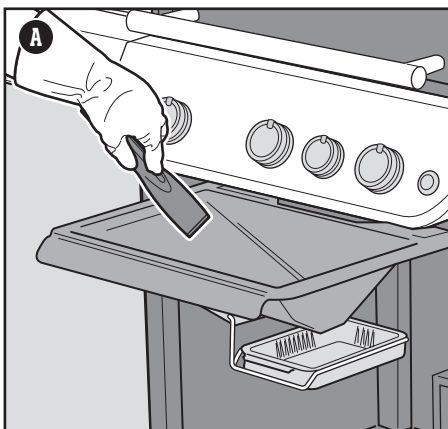
Preheating the grill is critical to successful grilling. Preheating helps to prevent food from sticking to the grate and gets the grate hot enough to sear properly. It also burns off residue of a previously cooked meal.

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

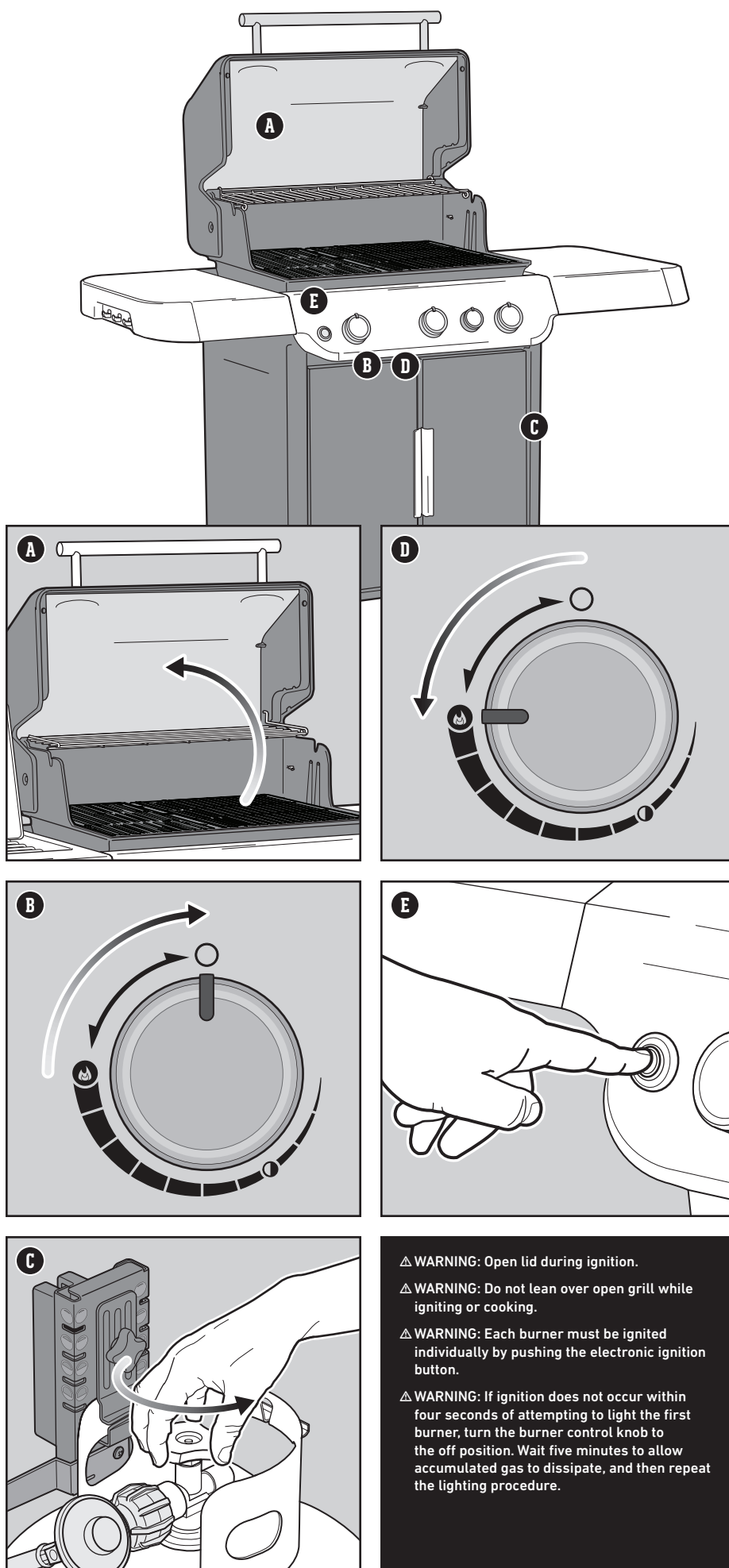
Each control knob operates an individual burner, and each burner ignites independently. Ignite the burners starting from left to right. All burners should be lit for preheating, however, all burners do not have to be lit while grilling.

- 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).
Note: It is important that all burner control knobs are in the off ○ position before turning on the LP tank. If they are not, the flow limiting device built into the regulator will activate, limiting the flow of gas from the LP tank.
- 3) Turn the LP tank on by slowly turning the tank valve counterclockwise; wait 60 seconds (C).
Note: It is important that the LP tank is turned on slowly. If it is opened too quickly, the flow limiting device built into the regulator will activate, limiting the flow of gas from the LP tank.
- 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 bar.
- 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 off at the LP tank.



Using the sear zone

Searing is a direct grilling technique used on meats, such as steak, poultry parts, fish and chops. Searing browns the surface of the food at a high temperature. By searing both sides of the meat, you caramelize the food surface, creating a more desirable flavor.

Ignition of the sear burner is the same as ignition of a main burner, each burner ignites independently.

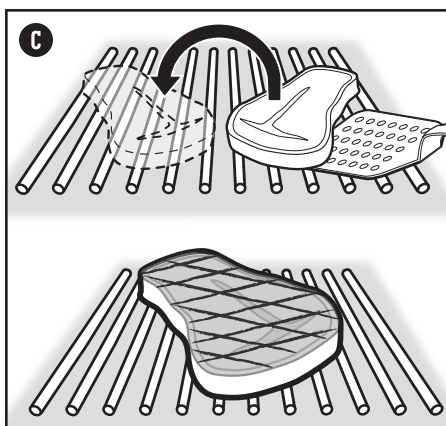
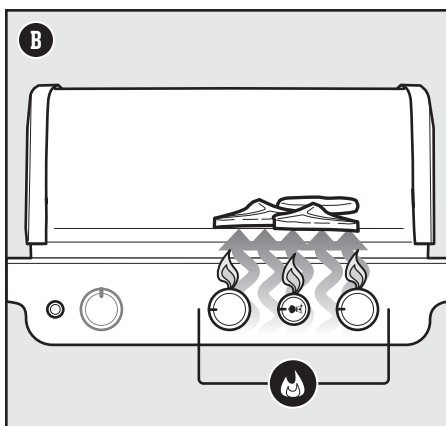
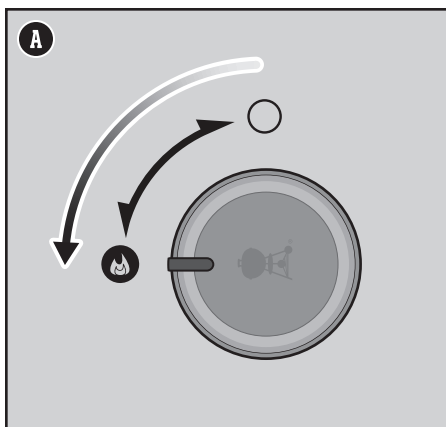
- 1) Open the lid and ignite all of the burners, including the sear burner. Refer to USING THE ELECTRONIC IGNITION SYSTEM TO IGNITE THE GRILL.
- 2) Preheat the grill with the lid closed and with all burners on the start/high  position for 15 minutes.
- 3) After preheating, leave the sear burner control knob and the adjacent burner control knobs in the start/high  position (A). The sear burner works in tandem with adjacent burners (B). The remaining burner(s) can be turned to off or low.
- 4) Place meat directly over the sear zone and close lid. Sear each side anywhere from one to four minutes (C), depending on the type and thickness of meat. Once searing is complete, the meat can be moved to moderate heat over and cooked to your desired doneness.

Note: Always cook with the lid closed to achieve maximum heat and to avoid flare-ups.

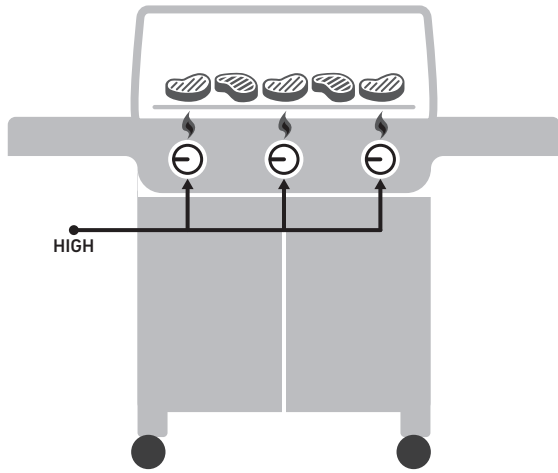
As you gain experience using the sear zone we encourage you to experiment with different searing times to find the results that work best for your taste.

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 off.



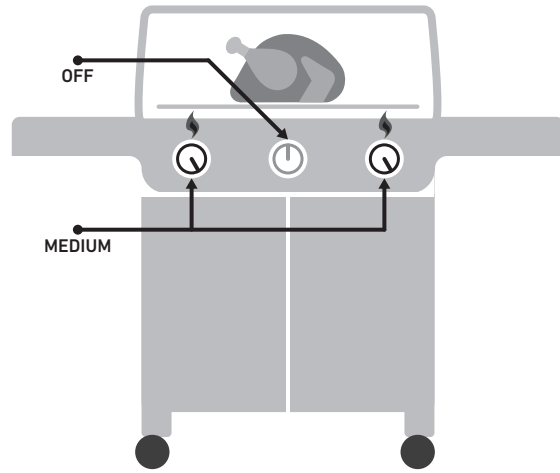
The Flame - Direct or Indirect



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.

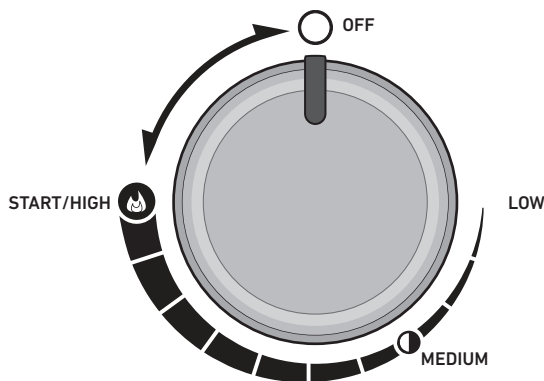
With direct heat, the fire is right below the food. It sears the surfaces of the food, developing flavors, texture, and delicious caramelization while cooking the food all the way to the center.



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.



BARBECUE MITTS

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

Discover What's Possible

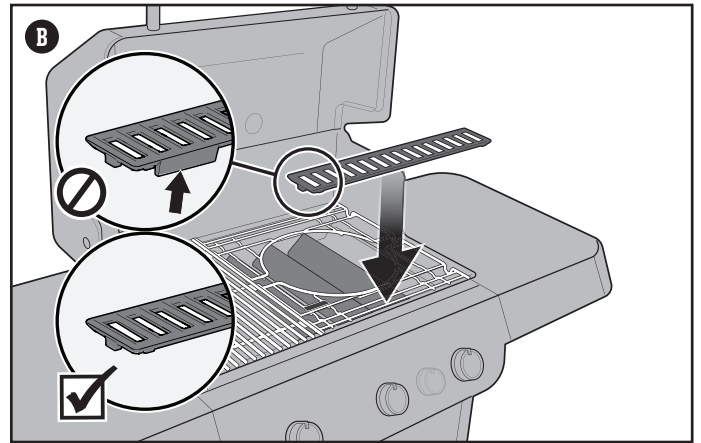
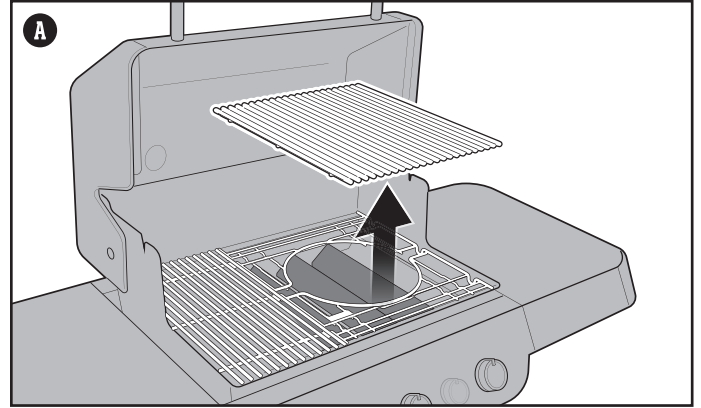
WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection Ready

This feature is only available on select models.

Some models are Outdoor Kitchen Collection Ready with the included Grates and Frame. Remove the right-hand cooking grate. Place the Frame on the right-hand side of the cookbox for the widest range of heat control **(A)**.

The Spacer included with your grill is used only when cooking with the WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection **(B)**.

Look for these and other accessories on weber.com.



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.

Real Smoke Flavor

Using the Smoker Box

This feature is only available on select models.

Use dry wood chips in the smoker box as they ignite quickly and create smoke faster. For longer cooking foods such as roasts, chicken, and turkeys, etc., fill the entire length of the smoker box with wood chips. The wood chips will ignite on the end of the smoker box which is positioned over the burner and slowly continue to burn inside the smoker box to provide smoke throughout the cook. As you gain experience in using your smoker, we encourage you to experiment with different combinations of wood chips to find the smoke flavor that best suits your taste.

Option 1: Setting up for Indirect Cooking

- 1) Open the grill lid.
- 2) Check that all burner control knobs are in the off  position and the grill is cool. Check by pushing in and turning knobs clockwise.
- 3) Remove the cooking grates to expose the FLAVORIZER BARS (A).
- 4) Open the lid of the smoker box.
- 5) Fill the smoker box with wood chips from end to end (B). Close the smoker box lid.
- 6) With the grill off, position the smoker box over the two right-hand side FLAVORIZER BARS, near the front of the grill, making sure only the narrow end with the WEBER logo will be directly over a lit burner (C). This is the end where the wood chips ignite first. The main body of the smoker box aligns on a FLAVORIZER BAR without a lit burner beneath it.
- 7) Add water to the water pan of the smoker box (D) for more flavorful smoke during the cook.
- 8) Reinstall the cooking grates over the smoker box (E).
- 9) Ignite the grill and preheat for 10 minutes with only the main burners on high. Refer to "Igniting the Grill". After preheating, turn off center burner and reduce outer burners to low (F).

Smoke will start in approximately 10 minutes and last as long as 90 minutes. Do not attempt to move hot components to refill the smoker with wood chips. Keep the lid of the grill closed while cooking.

Option 2: Setting up for Direct Cooking

The smoker box is positioned where the Weber logo is over the center burner during grilling, with main burners set on low (G).

Notes:

For best smoking results, burners in use should be on low. Do not place the main body of the smoker box directly over a burner. This could ignite all of the wood chips at once resulting in reduced smoking times.

Always grill with the lid closed to allow the smoke to fully penetrate the food.

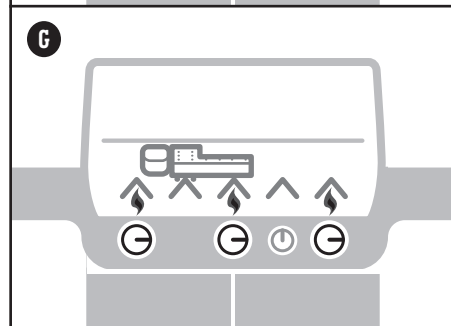
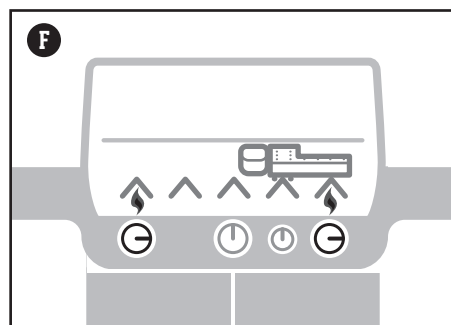
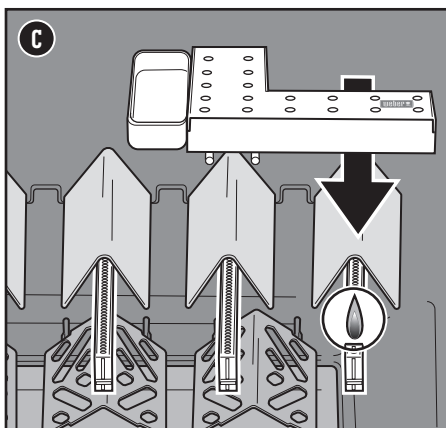
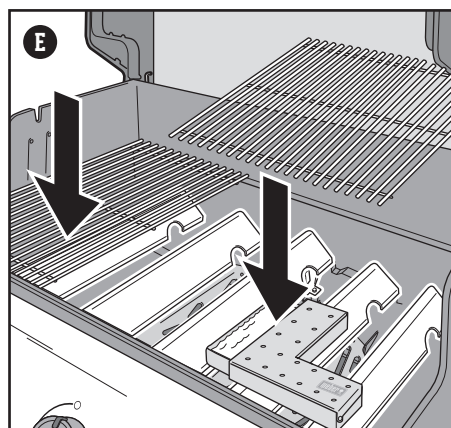
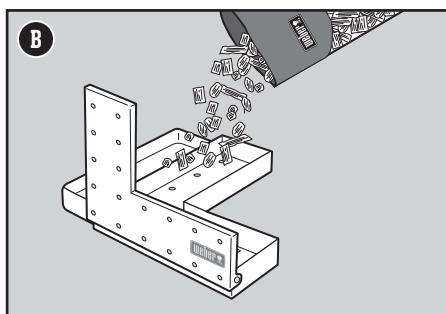
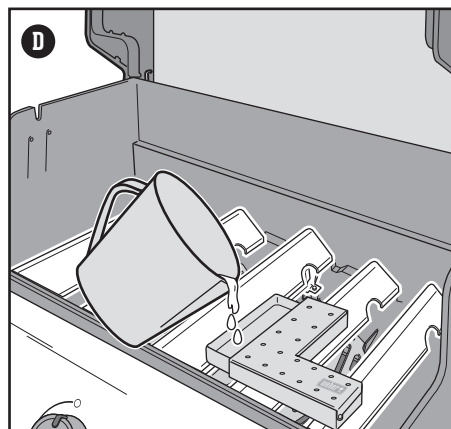
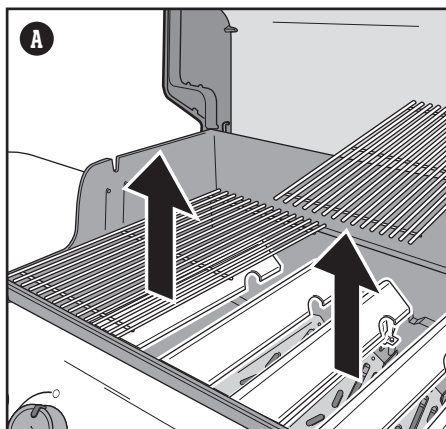
When you're finished smoking, turn burners off and close the grill lid until the wood chips have extinguished.

Remove smoker box from the grill if not in use.

Cleaning the Smoker Box

Before each use, empty the smoker of ash to allow proper air flow.

Note: Smoking will leave a "smoke" residue on the surface of the smoker. This residue cannot be removed and will not affect the function of the smoker. To a lesser degree, a "smoke" residue will accumulate on the inside of your gas grill. This residue need not be removed and will not adversely affect the function of your gas grill.



⚠ DANGER: Do not use any flammable fluid or combustible products in the smoker to ignite the wood chips. This will cause serious bodily injury.

⚠ WARNING: Do not remove hot components from the grill while in use.

⚠ WARNING: Never use wood that has been treated or exposed to chemicals.

⚠ Always avoid soft, resinous woods like pine, cedar, and aspen.

	APPLE FIRESPIR	CHERRY FIRESPIR	PECAN FIRESPIR	HICKORY FIRESPIR	MESQUITE FIRESPIR
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

Extra on the Side

WEBER CRAFTED Grill Locker

This feature is only available on select models.

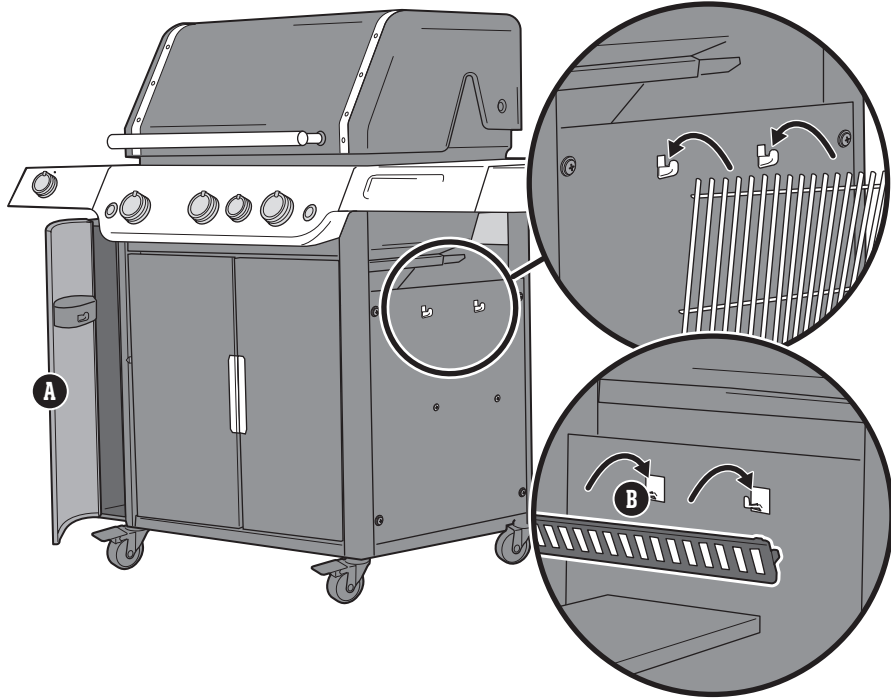
The side storage area (A) is ideal for storing accessories and grillware. Adjustable condiment basket keeps smaller items close at hand.

Always make sure the rubber mat is in place to protect surfaces.

Storage Hooks

Use the double-sided hooks on the side of the cabinet (B) for convenient storage of cooking grates on the outside of the grill. Additional hooks on the inside of the cabinet store the WEBER CRAFTED spacer grate, which can be used with WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection grillware..

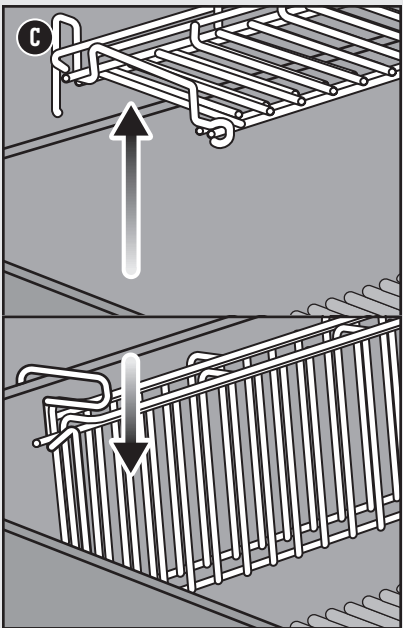
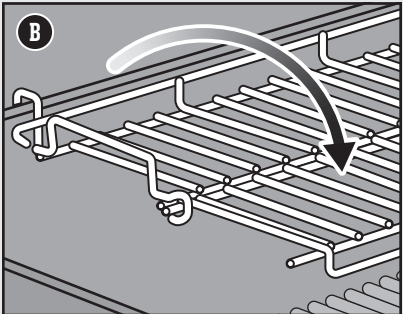
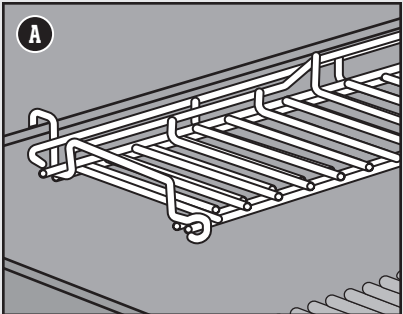
Note: Do not place hot cooking grates on storage hooks.



More Cooking Space

Using the Expandable Top Cooking Grate

Use it as a warming rack to keep food warm (A) or unfold it when you need a secondary cooking surface. To unfold, lift the front half of the grate slightly and rotate outward (B). For storage, fold the grate and lift the entire grate from the cookbox (C). Hang the grate vertically on the back edge of the cookbox. Use heat-resistant mitts or gloves when adjusting rack.

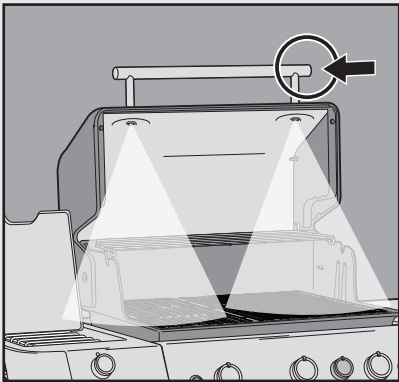


Grilling at Night

This feature is only available on select models.

Using the Grill Lighting

To activate the grill light press the awake button. The grill light has a tilt sensor that will turn on the light if the grill lid is opened and turn off the light when the grill lid is closed. If the lid is left open or closed for more than 30 minutes, the grill light will automatically deactivate. To turn the light back on, press the awake button.



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

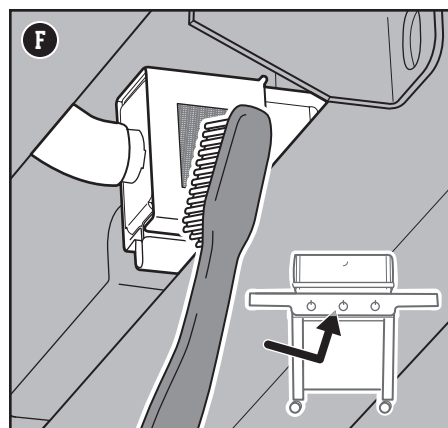
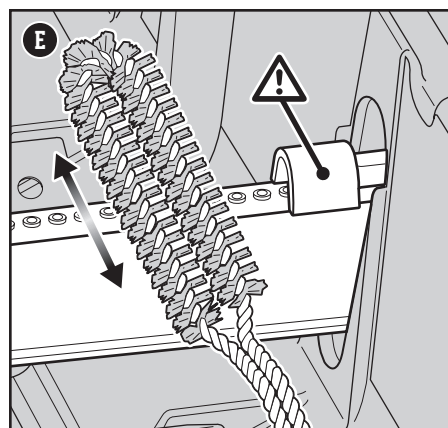
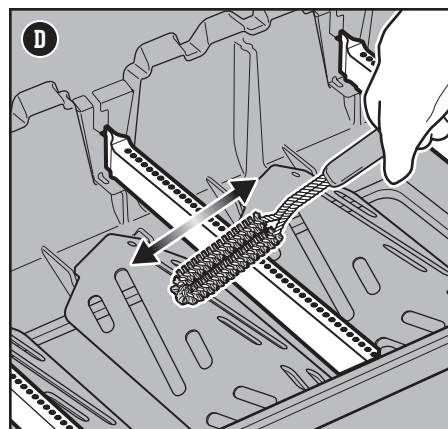
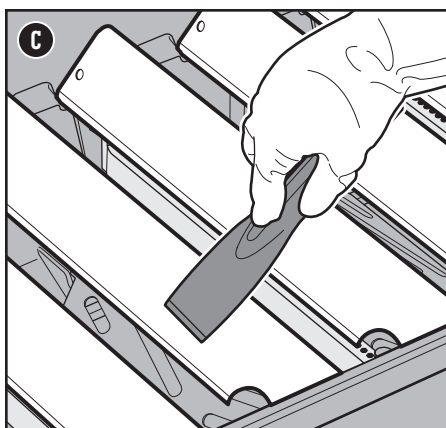
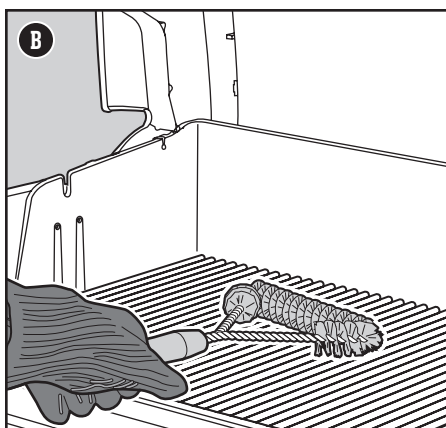
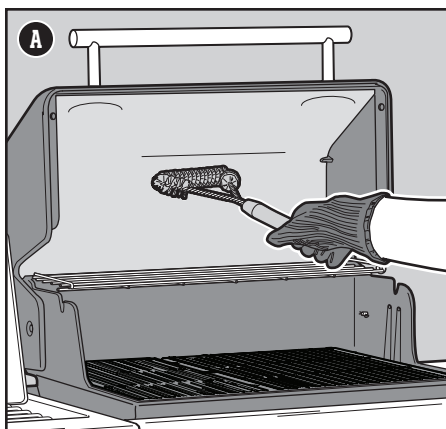
Two areas on the burners that are key to optimum performance are the ports (small raised openings running along the length of the burners) and the spider/insect screens on the ends of the burner. Keeping these areas clean is essential for safe operation.

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

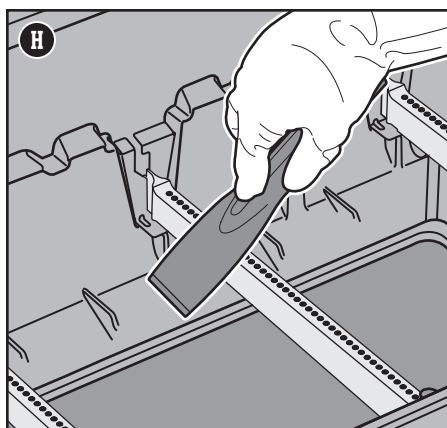
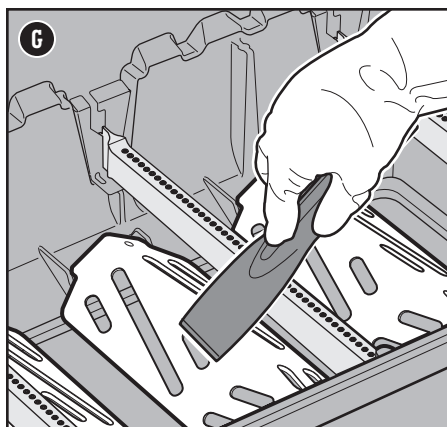
Located under the burners, the heat deflectors distribute heat evenly throughout the cookbox while cooking. Keeping heat deflectors clean will enhance the cooking performance of your grill.

- 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-enamelled, and plastic surfaces. WEBER recommends the following methods based on the surface type.

Cleaning Stainless Steel Surfaces

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

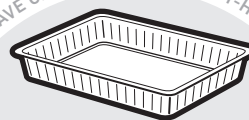
Note: Do not risk scratching your stainless steel with abrasive pastes. Pastes do not clean or polish. They will change the color of the metal by removing the top chromium oxide film coating.

Cleaning Painted, Porcelain-Enameled Surfaces and Plastic Components

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

Cleaning the Outside of Grills that are in Unique Environments

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



FOIL PANS

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



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.

MAIN BURNER(S) WILL NOT IGNITE

SYMPTOM

- Main burners do 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 any burner does not ignite, the first step is to determine if there is gas flowing to the burner(s). To check this, follow the instructions below for "Lighting Your Grill with a Match."

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.

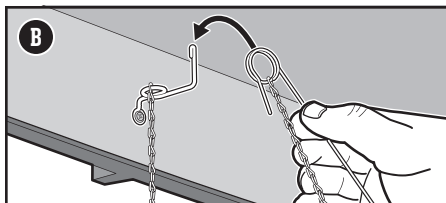
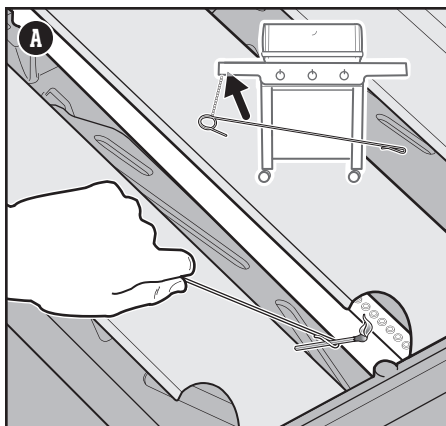
If any burner does not ignite, the first step is to determine if there is gas flowing to the burner(s). To check this, follow the instructions below for "Lighting Your Grill with a Match."

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

Lighting Your Grill with a Match

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

- 1) Open the grill lid.
- 2) Check that all burner control knobs (including side burner control knob) are in the off $\bigcirc$ position. Check by pushing in and turning knobs clockwise.
Note: It is important that all burner control knobs are in the off $\bigcirc$ position before turning on the LP tank. If they are not, the flow limiting device built into the regulator will activate, limiting the flow of gas from the LP tank.
- 3) Turn the LP tank on by slowly turning the tank valve counterclockwise; wait 60 seconds.
Note: It is important that the LP tank is turned on slowly. If it is opened too quickly, the flow limiting device built into the regulator will activate, limiting the flow of gas from the LP tank.
- 4) Begin with the burner furthest to the left. Put match in the matchstick holder and strike match. (Matchstick holder is located under left 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 slowly turn it counterclockwise toward the start/high $\bullet$ position.
- 6) Check that the burner is lit by looking through the cooking grates and through the cutout in the FLAVORIZER bar.
- 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 left side table (B).



REPLACEMENT PARTS

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

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

The "flow limiting device" has been activated. This safety feature built into the regulator restricts the gas flow in the event of a gas leak. You can inadvertently activate this safety feature without having a gas leak. This typically occurs when you turn on the gas at the LP tank and one or more of the control knobs are not in the off position. It may also occur if you turn on the LP tank too quickly.

Reset the "flow limiting device" by closing the LP tank valve and turning all the burner control knobs to the off  position. Wait five minutes to allow accumulated gas to dissipate, then ignite the grill again following the instructions in the "Operation" section.

The LP tank is low or empty.

Refill LP tank.

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.

SYMPTOM

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

CAUSE

SOLUTION

The internal rubber seal in the LP tank valve could be damaged.

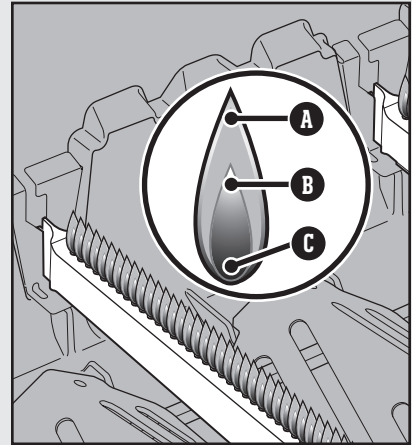
Extinguish any open flame. Shut off gas to the appliance (grill). Inspect the rubber seal for damage. If damaged, return tank to place of purchase.

Connection between regulator and LP tank could be incomplete.

Extinguish any open flame. Shut off gas to the appliance (grill). Refer to LP TANK INSTALLATION & LEAK CHECKING section of your owner's manual.

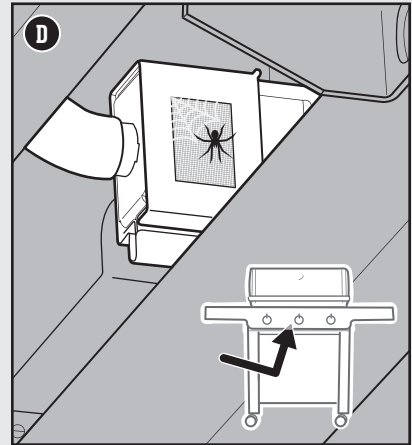
Proper Burner Flame Pattern

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

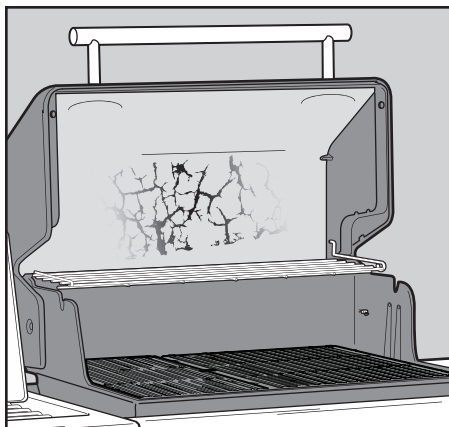
The combustion air openings of the burners **(D)** are fitted with stainless steel screens to prevent spiders and other insects from spinning webs and building nests inside the burners. Additionally, dust and debris can accumulate on the outside of the spider/insect screen and obstruct the oxygen flow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



GREASY GRILL (Peeling Paint & Flare-Ups)

SYMPTOM

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

CAUSE

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

SOLUTION

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

SYMPTOM

- Experiencing flare-ups when grilling or preheating.

CAUSE

There is leftover food from the previous meal.

The inside of the grill needs to be cleaned thoroughly.

SOLUTION

Always preheat the grill on the highest setting for 10 to 15 minutes.

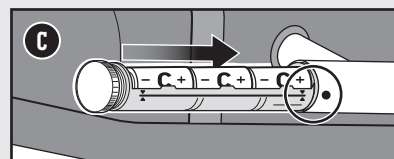
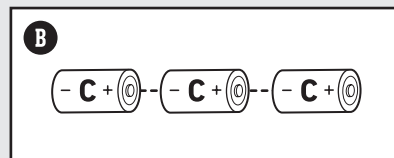
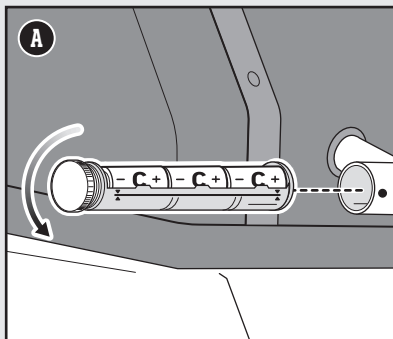
Follow the steps in the "Cleaning and Maintenance" section to clean the grill inside from the top down.

Replacing Batteries for the Grill Lighting

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.

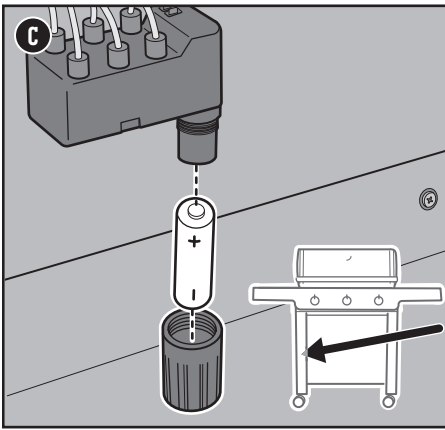
- 1) Close the lid. Locate the battery housing on the side of the lid handle and unscrew the cap **(A)**. Do not change batteries with the lid open.
- 2) Remove the battery sleeve.
- 3) Replace three size C batteries **(B)**.
- 4) Line up graphic indicators **(C)** on the sleeve and handle as you reinstall the sleeve. Tighten cap.

NOTE: Periodically wipe the lenses with a damp cloth to keep the lights illuminating brightly.



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.



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:

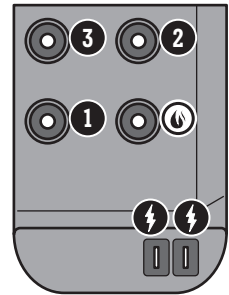
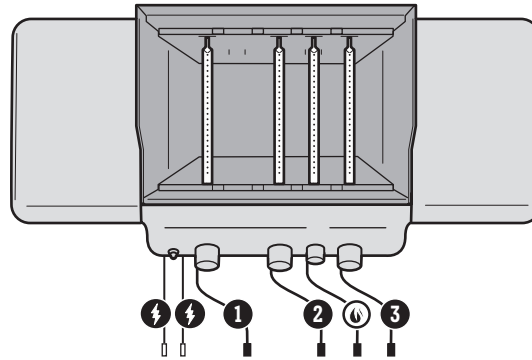
- 1) Some batteries have a plastic protective wrap around them. (Do not confuse this plastic with the battery label.) Check that this plastic wrap is removed.
- 2) Confirm that the battery is installed correctly (C).
- 3) If the battery is old, replace it with a new battery.

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.

325s/330 Igniter Module Wire Chart

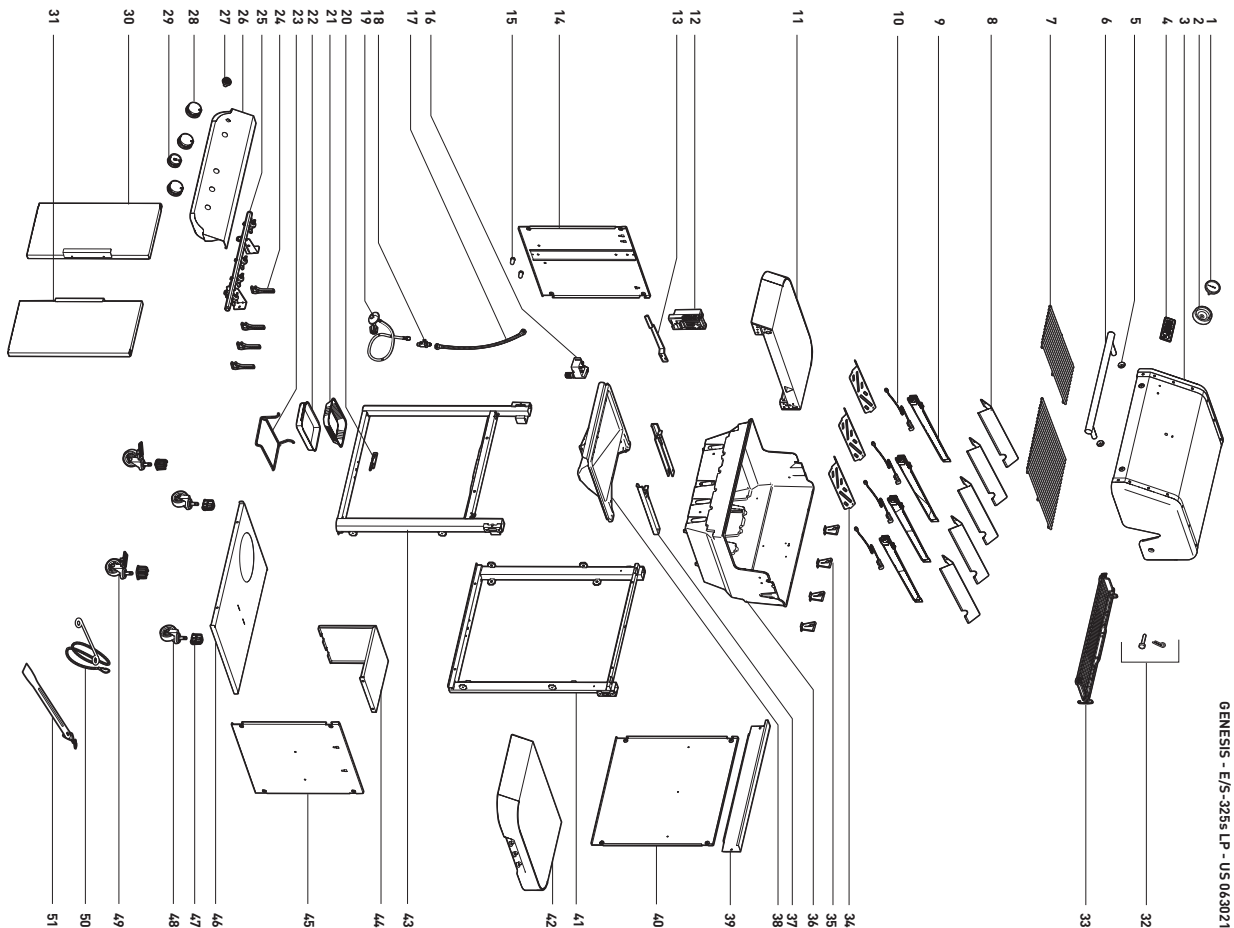


Grilling Guide

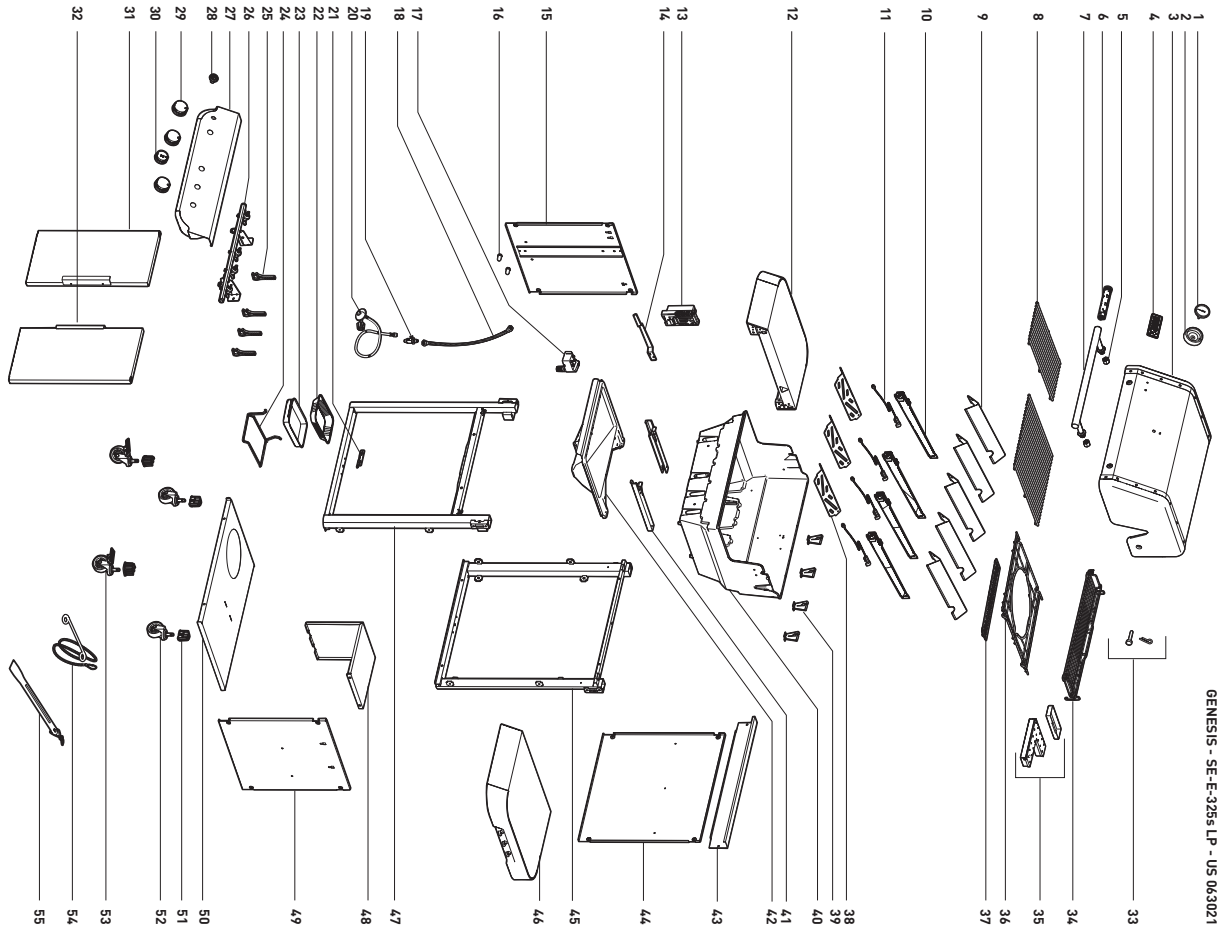
Type	Thickness/Weight	Approximate Total Grill Time
 RED MEAT		
Steak: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, and filet mignon (tenderloin)	¾ inch (19 mm) thick	4 to 6 minutes direct high heat
	1 inch (25 mm) thick	6 to 8 minutes direct high heat
	2 inches (5 cm) thick	14 to 18 minutes sear 6 to 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
Chop: boneless or bone in	¾ inch (19 mm) thick	6 to 8 minutes direct high heat
	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	¼ 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
Fish: whole	1 pound (0,45 kg)	15 to 20 minutes indirect medium heat
	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
Corn	in husk	25 to 30 minutes direct medium heat
	husked	10 to 15 minutes direct medium heat
Mushroom	shiitake or button	8 to 10 minutes direct medium heat
	portobello	10 to 15 minutes direct medium heat
Onion	halved	35 to 40 minutes indirect medium heat
	½ inch (12,7 mm) slices	8 to 12 minutes direct medium heat
Potato	whole	45 to 60 minutes indirect medium heat
	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.

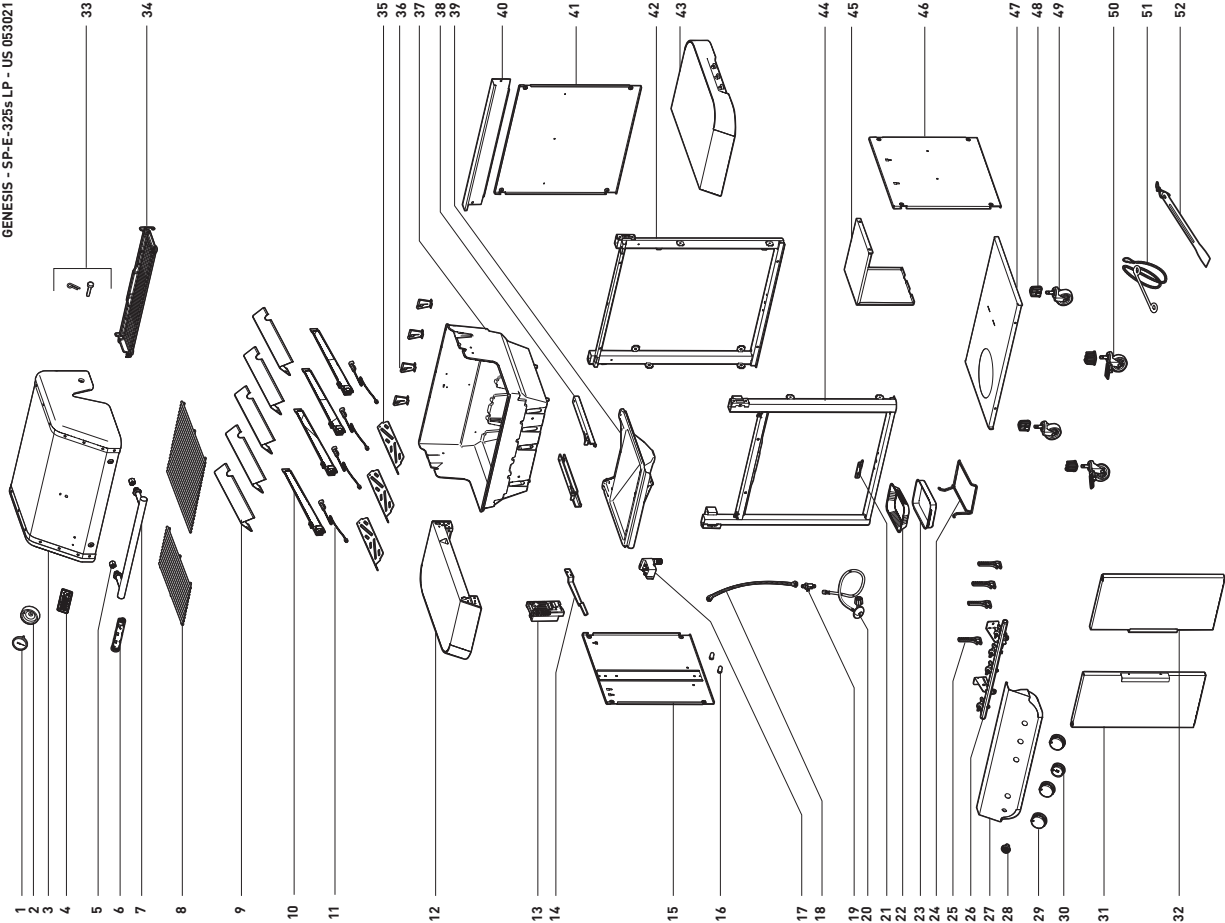
Replacement Parts



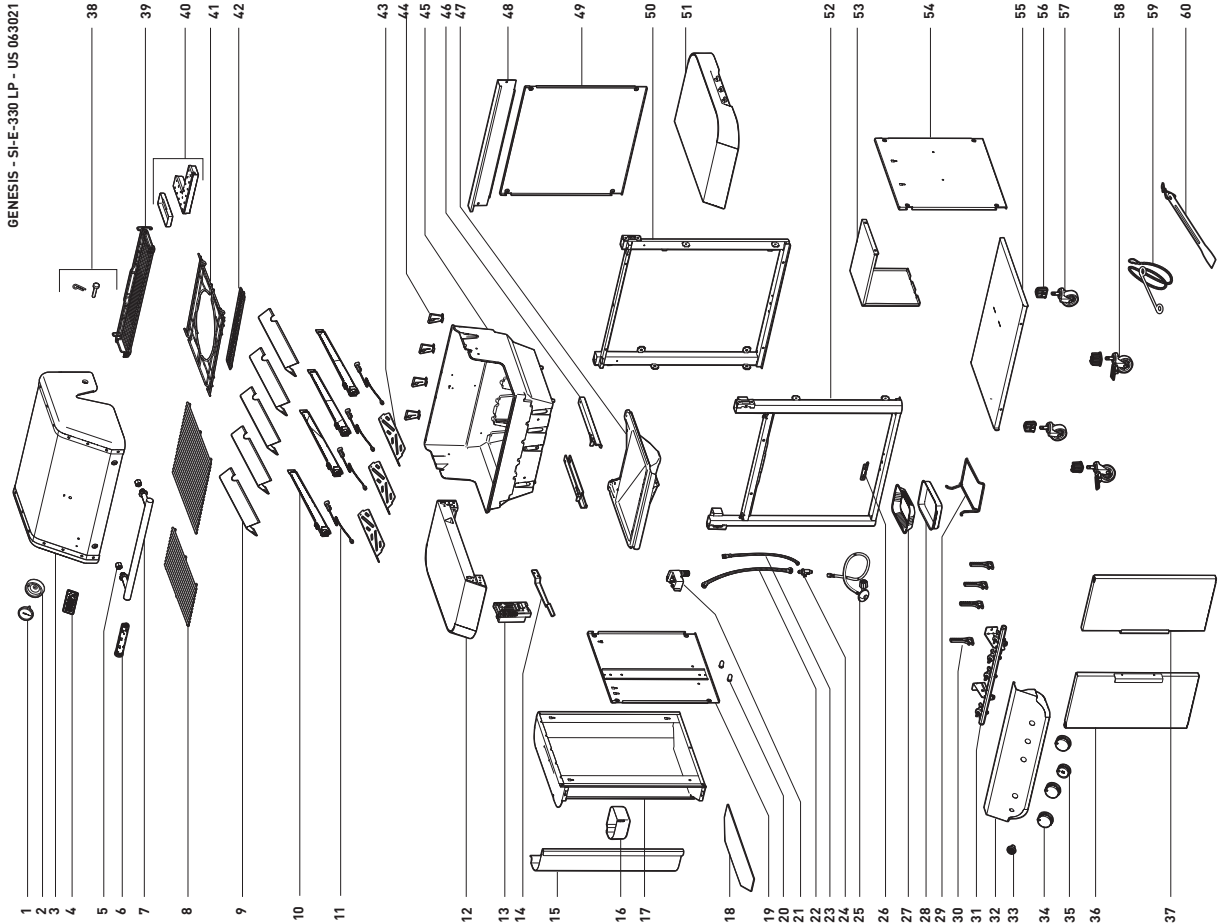
GENESIS SE-E-325s



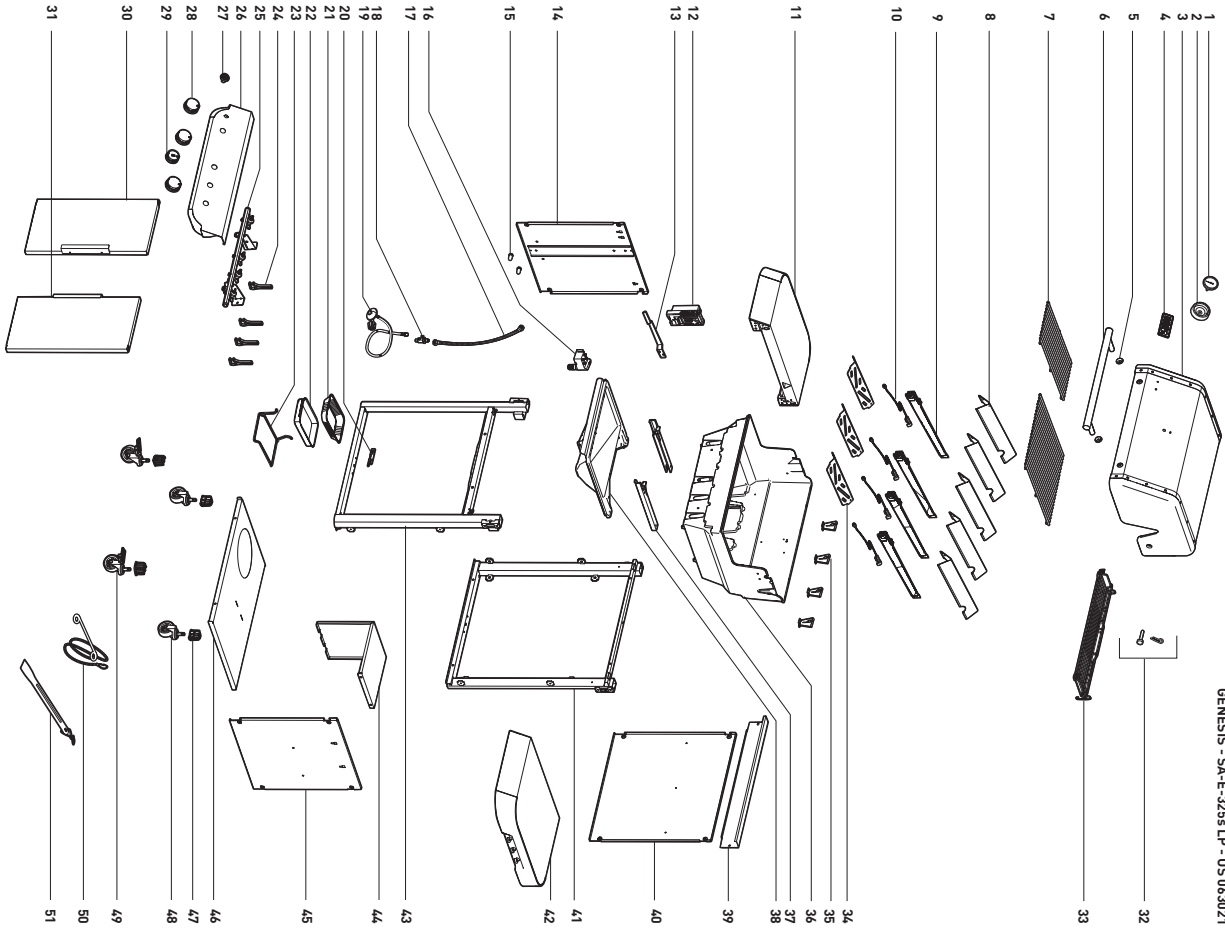
GENESIS SP-E-325s



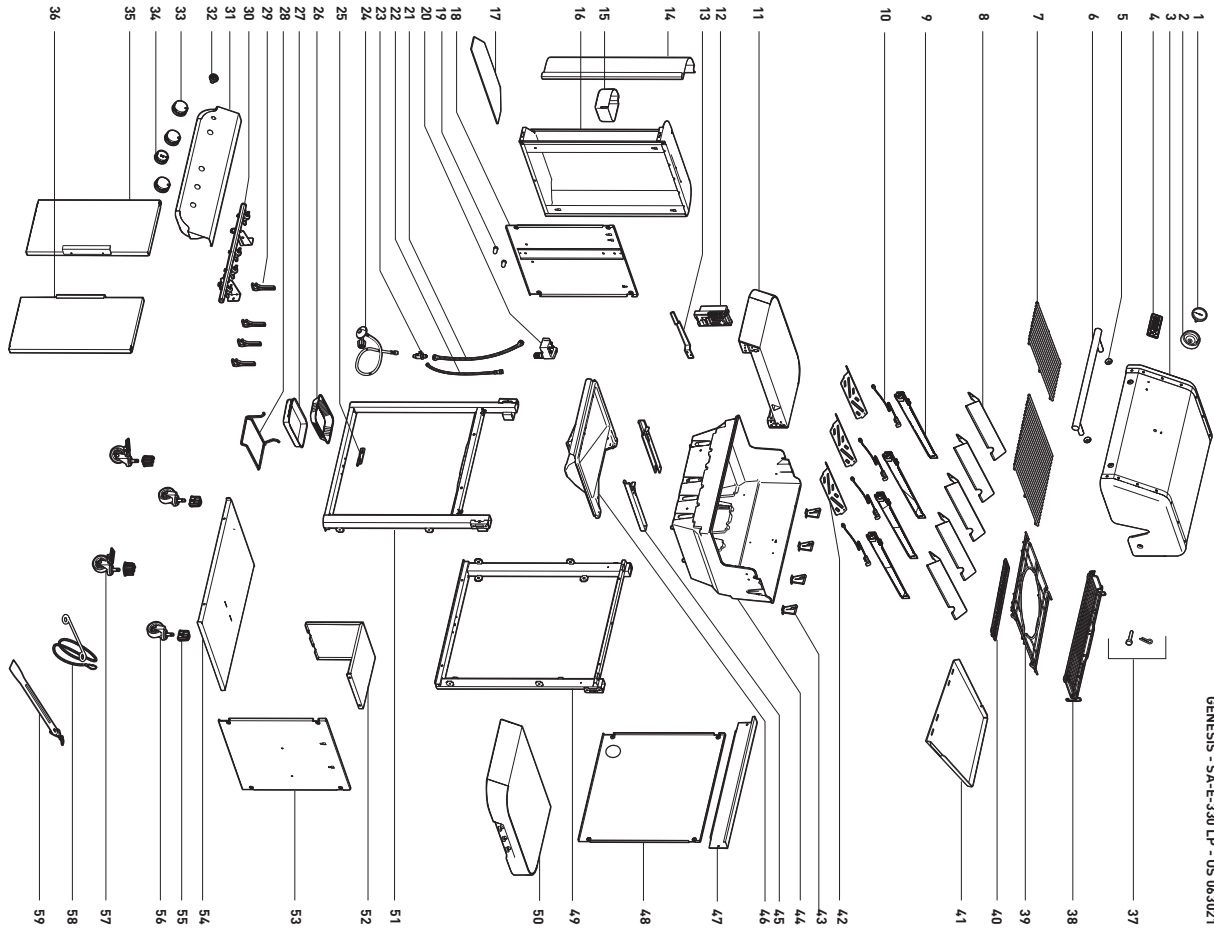
GENESIS SI-E-330



Replacement Parts



GENESIS SA-E-325s



GENESIS SA-E-330



weber.com

U.S.:

1-800-446-1071

Canada:

1-800-446-1071

Mexico:

01 800 0093237

GENESIS



E-325s • S-325s • SE-E-325s
SP-E-325s • SA-E-325s • SA-E-330 • SI-E-330

Manual del propietario (gas LP)



REGÍSTRATE HOY

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

Escanee el código QR o regístrese en línea en weber.registria.com

¿Necesitas ayuda? Visite photoregister.com/help o envíe un mensaje de texto HELP al 71403

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.

52974

101021
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 resaltar 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 abiertas.
- Abra la tapa.
- Si el olor no desaparece, 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 cilindros (tanques) de LP no conectados para su uso cerca de este aparato (asador) o cualquier otro.

SOLO 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.

• En Estados Unidos, la instalación debe tener lugar de acuerdo con los códigos locales en vigor o, en ausencia de códigos locales, de conformidad con las siguientes normas, según corresponda: "National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1"; "Propane Storage and Handling Code, B149.2"; o "Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192, CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code".

• En Canadá, la instalación de este asador debe cumplir los requisitos establecidos por los códigos locales y/o la edición más reciente de la norma "CAN/CSA-B149.2 (Propane Storage and Handling Code)". En los casos en los que se considera generalmente aceptable, estas instrucciones no cumplen necesariamente los códigos de instalación canadienses, en particular en relación con la instalación de tuberías en tierra y bajo tierra.

• En México, si existen códigos locales en materia de aparatos portátiles de gas, deberán cumplirse los requisitos establecidos por la edición más reciente de la Norma Oficial Mexicana (NOM).

• Si se emplea una fuente eléctrica externa (por ejemplo, para alimentar un asador giratorio), esta deberá conectarse eléctricamente a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, de conformidad con los códigos "National Electrical Code, ANSI/NFPA 70" o "Canadian Electrical Code, Part 1, CSA C22.1".

Operación

⚠ PELIGRO: El uso de este asador 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, minivanes, 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 el país en cuestión en la cara exterior del embalaje.

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

Almacenamiento y/o desuso

⚠ ADVERTENCIA: Interrumpa el suministro de gas cerrando la llave del cilindro (tanque) de gas luego del uso.

⚠ ADVERTENCIA: Los tanques de gas LP deben almacenarse al aire libre, lejos del alcance de los niños, y no en edificios, garajes u otros espacios cerrados.

⚠ 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 el tanque de gas LP se desconecta del asador y se extrae del mismo.

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.



Aplica solo a los clientes en México:

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

⚠ PELIGRO:

Si huele a gas:

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

⚠ ADVERTENCIA:

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

⚠ ADVERTENCIA:

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

3 Quemadores Principales de: 41 147 kJ/h

4 Quemadores Principales de: 50 642 kJ/h

⚠ ADVERTENCIA:

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

ÍNDICE

- 2 Bienvenido a Weber
Información importante sobre seguridad
- 4 La promesa de Weber
- 5 Características del producto
Características del asador GENESIS
Asado de alto desempeño
- 6 Primeros pasos
Información importante acerca del gas LP y las conexiones de gas
Instalación de un tanque de gas LP y prueba de fugas
Rellenado o sustitución de un tanque de gas LP
- 10 Operación
La primera vez que use el asador
Cada vez que use el asador
Encendido del asador
Uso de la tecnología Sear Zone
- 13 Consejos y sugerencias
La llama: directa o indirecta
Descubra lo que las parrillas pueden hacer
Qué hacer y qué no hacer al asar
Un verdadero sabor ahumado
Acompañamientos
Más espacio de asado
Uso del asador por la noche
- 18 Cuidado del producto
Limpieza y mantenimiento
- 20 Resolución de problemas
- 24 Guía de asado
- 25 Refacciones

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.

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

Modelo:

Fecha de compra o instalación:

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

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

GARANTÍA VOLUNTARIA DE WEBER

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

RESPONSABILIDADES DEL DUEÑO BAJO ESTA GARANTÍA

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

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

MANEJO DE GARANTÍA / EXCLUSIÓN DE GARANTÍA

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

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

Esta garantía no es válida en los siguientes casos:

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

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

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

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

PERIODOS DE GARANTÍA DE PRODUCTO

Caja para cocinar:
12 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras
(2 años para la pintura excluyendo el deterioro o descoloración)

Conjunto de la tapa:
12 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras
(2 años para la pintura excluyendo el deterioro o descoloración)

Tubos del quemador de acero inoxidable:
10 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras

Rejillas para cocinar de acero inoxidable:
10 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras

Barras de acero inoxidable FLAVORIZER:
10 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras

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

Componentes del módulo WEBER CONNECT:
3 años

Todas las partes restantes:
5 años

DESCARGOS DE RESPONSABILIDADES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Para compras hechas en México / Para garantía acudir / Importador por:
Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
Anatole France 139-139A
Colonia. Polanco III Seccion
Miguel Hidalgo
Ciudad de México
C.P. 11540
RFC: WPR030919-ND4
Tel: 01800-00-WEBER (93237)**

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

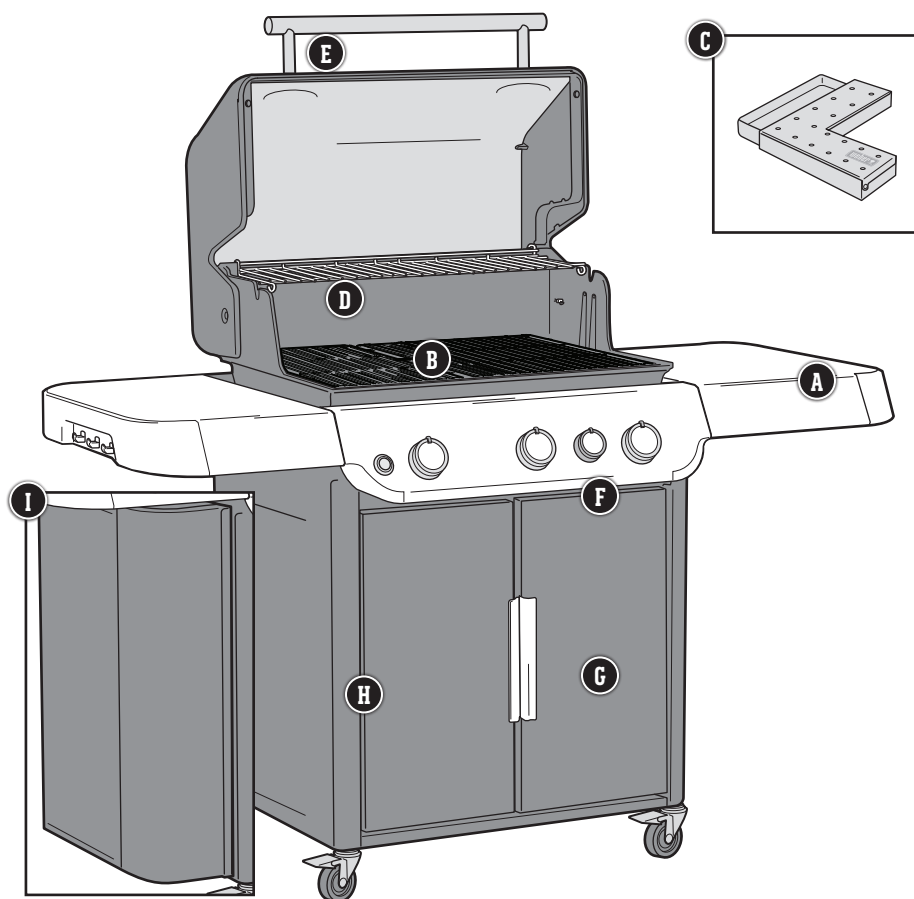
Para hacer efectiva esta garantía es necesario llame por teléfono a los números indicados en este apartado o presentarse en los establecimientos autorizados por WEBER. Para hacer efectiva esta garantía no pueden exigirse otros requisitos más que la presentación del producto, la garantía vigente y comprobante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



PROTEJA SU INVERSIÓN

Blinde su asador frente a la intemperie
con una funda de alta calidad.

CARACTERÍSTICAS DEL ASADOR GENESIS



A Mesa para preparar y servir

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

B Parrillas de cocción y marco de la colección WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

Las parrillas de cocción y el marco que incluye su asador lo hacen compatibles con accesorios Outdoor Kitchen Collection. Los accesorios de la colección Outdoor Kitchen Collection se venden por separado. (Solo en modelos SE)

Las parrillas de cocción Premium en acero inoxidable están disponibles solo en los modelos SE.

C Ahumador Genesis

Colocado por debajo de las parrillas de cocción, el ahumador aporta humo continuamente a los alimentos. (Solo en modelos SE).

D Parrilla de cocción superior expansible

Mantiene los alimentos calientes y permite tostar bollos mientras el plato principal termina de cocinarse en las parrillas de cocción. Desplieguela cuando necesite una superficie de cocción secundaria.

E Luces del asador

Integradas en la manija de la tapa, las luces LED iluminan la superficie de cocción para seguir cocinando incluso después de la puesta del sol. (Solo en modelos SE y Premium).

F Tecnología Sear Zone

La tecnología Sear Zone está diseñada para crear una zona de fuego intenso que le permita imprimir rápidamente las características marcas en sus cortes de carne.

G Gabinete del asador

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

H Indicador de combustible

El indicador de combustible, de fácil lectura, se encuentra junto al tanque de gas y le permite saber cuánto combustible queda.

I Caja lateral para asador WEBER CRAFTED

Práctico espacio de almacenamiento para tener a la mano y guardar con facilidad los accesorios para cocinar. (Solo en modelos 330).

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

Algunas características solo están disponibles en ciertos modelos.

ASADO DE ALTO DESEMPEÑO

El sistema de asado de alto desempeño 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 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

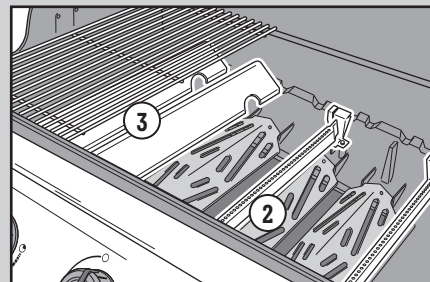
El sistema de encendido INFINITY garantiza el encendido del asador. Te lo aseguramos: comenzarás a cocinar siempre a la primera. Sin excepción.

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.

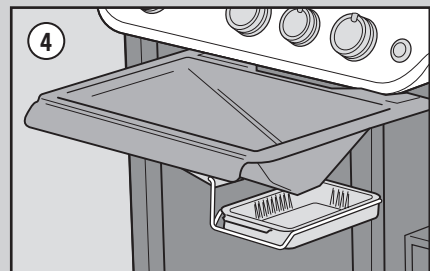
3 FLAVORIZER BARS

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 para escurrimientos 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.



¡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.

Información importante acerca del gas LP y las conexiones de gas

¿Qué es el gas LP?

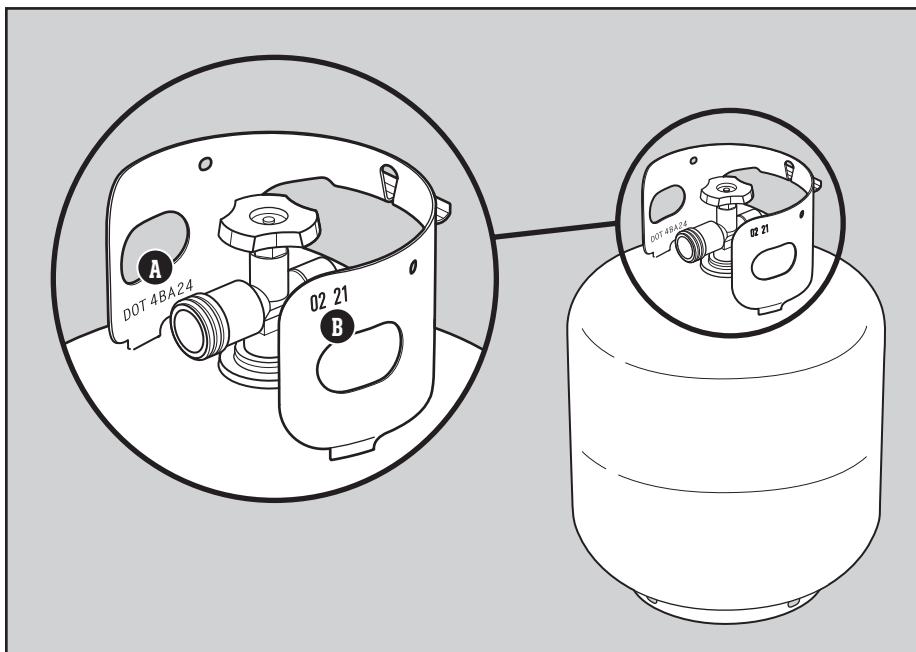
El gas licuado de petróleo, también conocido como LP, gas LP, propano líquido o, simplemente, propano o butano, es un producto inflamable derivado del petróleo que debe usar como combustible para su asador. A temperaturas y presiones moderadas, fuera de un contenedor, es un gas. Sin embargo, a presiones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

Consejos de seguridad para la manipulación de tanques de gas LP

- Los tanques de propano líquido abollados u oxidados pueden representar un riesgo y deben ser revisados por su proveedor de propano líquido. No use tanques de propano líquido cuya válvula esté dañada.
- Aunque un tanque de propano líquido parezca estar vacío, puede que aún contenga gas, por lo que debe transportarse y almacenarse tomando las precauciones adecuadas.
- Los tanques de gas LP deben instalarse, transportarse y almacenarse en posición vertical y fija. Evite que puedan caerse y no los manipule con brusquedad.
- No almacene ni transporte un tanque de gas LP en lugares en los que la temperatura pudiera alcanzar los 125 °F (51.7 °C) (el tanque se calentaría demasiado como para sujetarlo con la mano).
- Cuando el cilindro no se encuentre en uso, coloque la cubierta de protección en la válvula de salida. Instale únicamente una cubierta de protección proporcionada con la válvula del cilindro. El uso de otro tipo de cubierta o tapón puede dar lugar a una fuga de propano.

Requisitos que debe cumplir un tanque de gas LP

- El tanque debe medir, aproximadamente, 18¼ in (46.35 cm) de altura y 12¼ in (31.1 cm) de diámetro. Asimismo, debe tener una capacidad de 20 lb (9.07 kg) de GLP o 47.6 lb (21.6 kg) de agua, según lo indicado por el fabricante. Puede que sea aceptable también el uso de otros tanques, siempre que sean compatibles con los medios de retención del asador (báscula del tanque).
- El tanque debe haber sido fabricado y estar marcado de acuerdo con las especificaciones establecidas por las siguientes normas, según corresponda: "Specifications for LP gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.);" o "Canadian Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, CAN/CSA-B339".
- Los tanques deben equiparse con un dispositivo homologado de protección de sobrellenado (OPD) y una conexión de tanque de Tipo 1 (CGA 791). La conexión del tanque debe ser compatible con la conexión del asador.



- El tanque debe incluir un collarín que proteja la válvula.
- Los tanques deben poseer certificación D.O.T. (A) y su fecha de ensayo (B) no debe ser anterior a cinco años desde la fecha de uso.

¿Qué es un regulador?

Su asador de gas está equipado con un regulador de presión, que es un dispositivo destinado a controlar y mantener uniforme la presión del gas mientras este se libera desde el tanque de gas LP.

Requisitos que debe cumplir el regulador

- Use el conjunto formado por el regulador y la manguera suministrados con el asador. Este regulador tiene un dispositivo limitador de flujo integrado en la unidad que restringe el flujo de gas en caso de detección de una fuga de gas.
- La sustitución del conjunto formado por el regulador y la manguera debe realizarse según lo especificado por Weber-Stephen Products LLC (dispositivo de conexión a tanque de Tipo 1 con homologación UL (CGA 791), según lo descrito en la última edición de la norma ANSI Z21.81).

Instalación de un tanque de gas LP

Lugar de instalación

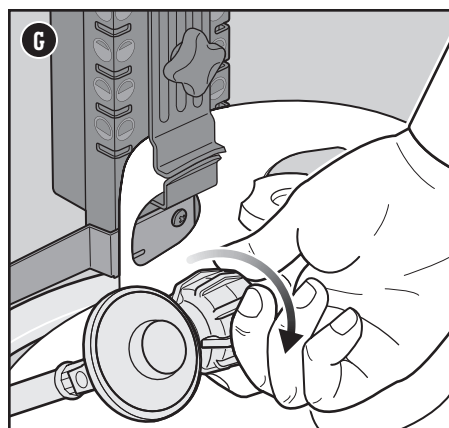
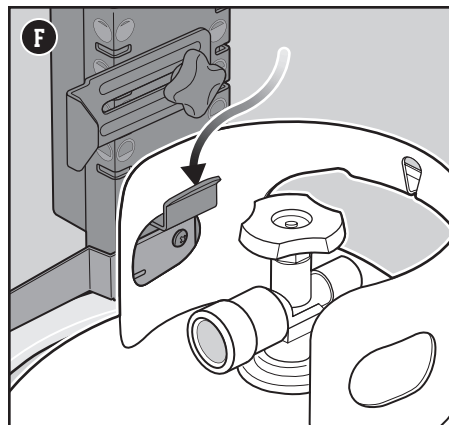
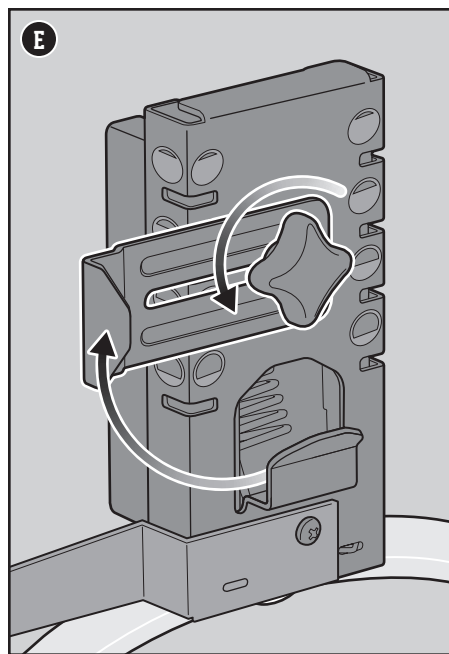
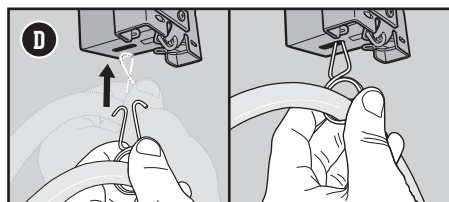
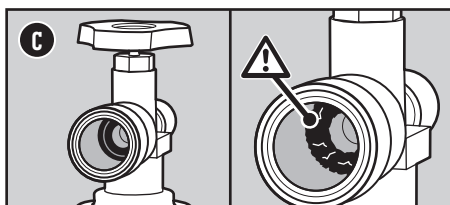
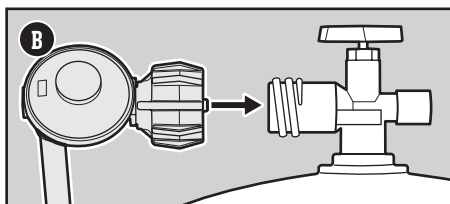
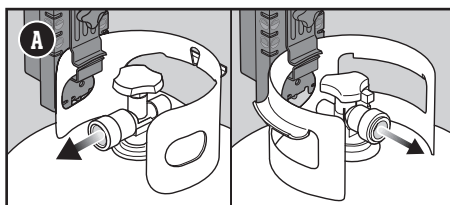
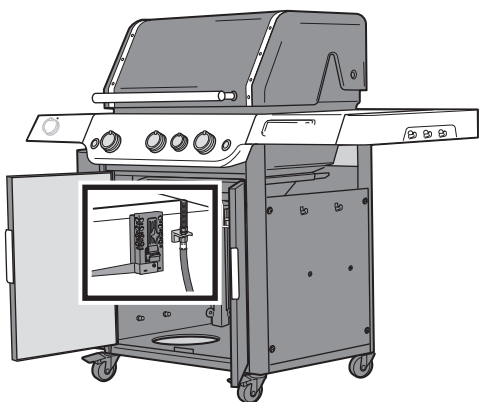
Cuelgue el tanque de la báscula ubicada adentro del gabinete. La forma del collarín (la placa circular que protege la válvula) determina las dos direcciones en las que se puede colgar el tanque de la báscula (A).

Inspección del tanque

- 1) Revise que la válvula del tanque se encuentre completamente cerrada. Círrrela girándola en sentido horario.
- 2) Revise que la válvula del tanque sea compatible con el regulador (B).
- 3) Inspeccione la válvula del tanque, incluido el sello de goma interno, en busca de daños o residuos (C). Si detecta algún daño en el tanque, devuélvalo a su distribuidor local.

Instalación del tanque

- 1) 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.
- 2) Localice el gancho de retención de la manguera del regulador. Fije el gancho en la ranura que hay en la parte inferior de la báscula (D).
- 3) Afloje la tuerca manual y gire el seguro del tanque (E).
- 4) Cuelgue el tanque de la báscula (F).
- 5) Gire de nuevo el seguro del tanque. Apriete la tuerca manual.
- 6) Enrosque el acoplamiento del regulador en la válvula del tanque girándolo en sentido horario (G). Hágalo solo con la mano. Si usa una llave, podría dañar el acoplamiento del regulador y provocar una fuga. Pase a la sección "PRUEBA DE FUGAS DE GAS".



⚠ ADVERTENCIA: La manguera debe quedar sujeta a la báscula mediante el gancho de retención. No respetar esta advertencia podría dañar la manguera y dar lugar a incendios o explosiones que, a su vez, pueden causar lesiones personales graves o muertes, así como daños materiales.

Prueba de fugas

¿Qué es una prueba de fugas?

Una vez instalado correctamente el tanque de gas LP, es necesario realizar una prueba de fugas. Una prueba de fugas es una manera confiable de revisar que no existan escapes de gas después de conectar el tanque. El sistema de combustible de su asador cuenta con conexiones que se realizan en la fábrica y superan estrictas pruebas de detección de fugas de gas; 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 el regulador y el tanque
- Conexión entre la manguera de gas y el conector pasante
- Conexión entre el conector pasante y el tubo corrugado de gas

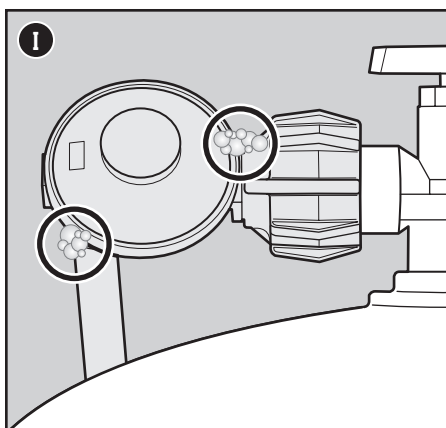
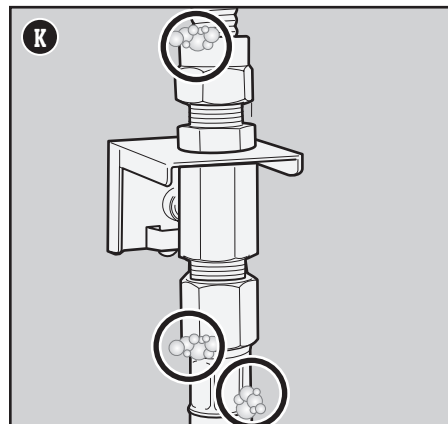
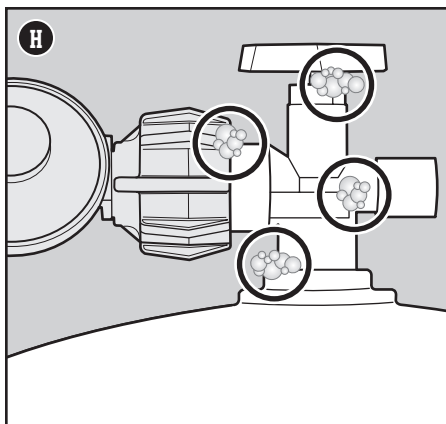
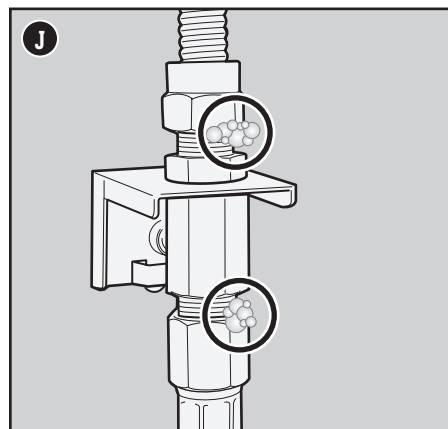
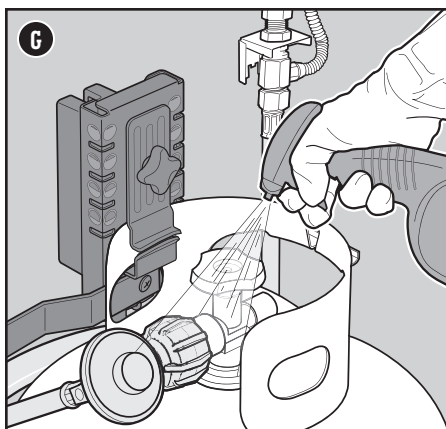
Prueba de fugas de gas

- 1) Humedezca las uniones (G) 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) Lentamente, gire la válvula del tanque en sentido antihorario para iniciar el suministro de gas, revisando al mismo tiempo si aparecen burbujas.
- 3) Si aparecen burbujas, existirá una fuga:
 - a) Si la fuga está en el tanque (H), cierre la válvula de gas. NO USE EL ASADOR. Desconecte el tanque y devuélvalo a su distribuidor local.
 - b) Si la fuga está en el regulador (I), cierre la válvula de gas. NO TRATE DE APRETAR EL REGULADOR CON LA VÁLVULA DEL TANQUE ABIERTA. NO USE EL ASADOR. Póngase en contacto con el representante de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.
 - c) Si la fuga se encuentra en cualquiera de las uniones indicadas en la ilustración (J), 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.
 - d) Si la fuga se encuentra en cualquiera de las uniones indicadas en la ilustración (K), 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:
 - a) Interrumpa el 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.



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

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

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

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

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

⚠ PELIGRO: Cierre siempre la válvula del tanque antes de desconectar el regulador. No intente desconectar el conjunto formado por el regulador de gas y la manguera ni otras conexiones de gas con el asador en operación.

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

Rellenado o sustitución de un tanque de gas LP

¿Cuánto combustible hay en el tanque?

La báscula indica la cantidad de combustible que contiene un tanque estándar de 20 lb (9.07 kg) una vez colgado de la misma. El nivel de combustible se revisa consultando la flecha indicadora de nivel roja ubicada en el frente del asador, por un lado de la puerta. También puede verificarlo en la línea indicadora de la báscula, en el interior del gabinete. Al principio, el indicador muestra que el tanque está lleno (A) y se mueve gradualmente hasta indicar cuando el tanque está vacío (B) y es necesario retirarlo para sustituirlo o rellenarlo.

Retirada del tanque de gas LP

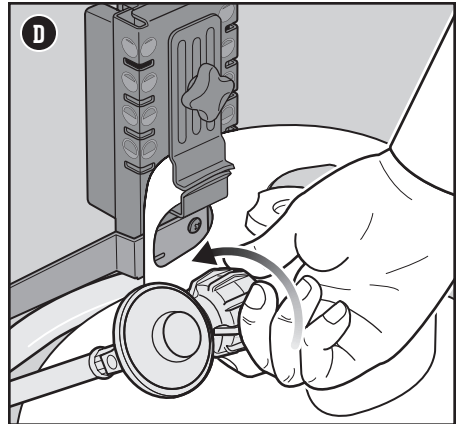
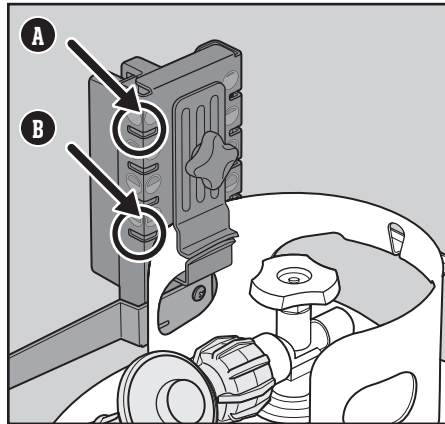
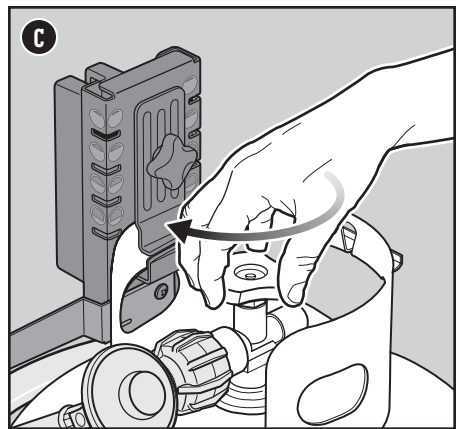
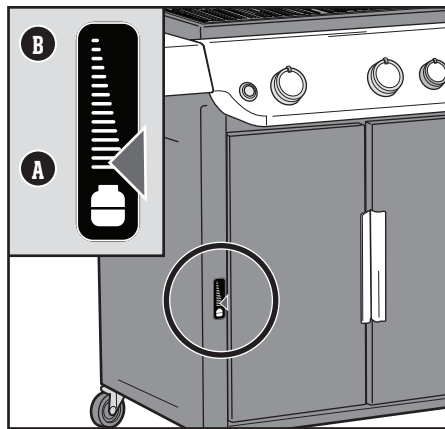
- 1) Revise que la válvula del tanque se encuentre completamente cerrada. Ciérrela girándola en sentido horario (C).
- 2) Desenrosque el acoplamiento del regulador girándolo con la mano en sentido antihorario (D).
- 3) Afloje la tuerca manual del seguro del tanque y quite el seguro del tanque.
- 4) Retire el tanque de la báscula.

Otras pruebas de fugas

Debe revisarse la existencia de fugas de gas en las siguientes uniones cada vez que se rellene y reinstale un cilindro:

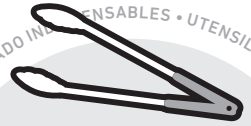
- La conexión entre el regulador y el tanque (H) y las uniones del propio regulador (I)

Siga las instrucciones descritas en la sección "Prueba de fugas de gas".



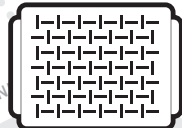
PINCEL Y BROCHA

Consiga un pincel con cerdas de silicona 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. Abra las puertas.
3. Acceda a la bandeja de grasa extraíble jalándola hacia usted hasta que ya no pueda avanzar (A). Elimine el exceso de grasa con un raspador de plástico. Raspe la grasa hacia la abertura de la bandeja de grasa y condúzcala al colector que se encuentra debajo.
4. 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.
5. 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.

Pre calentamiento del asador

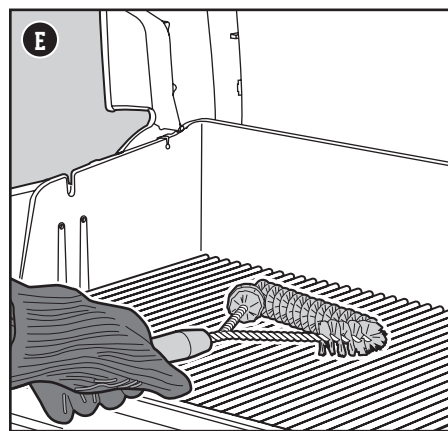
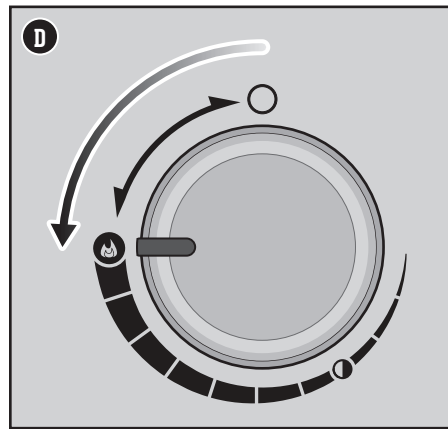
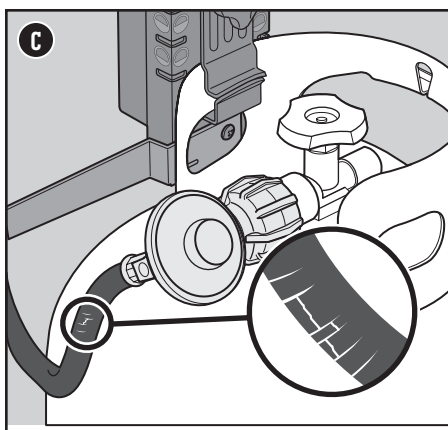
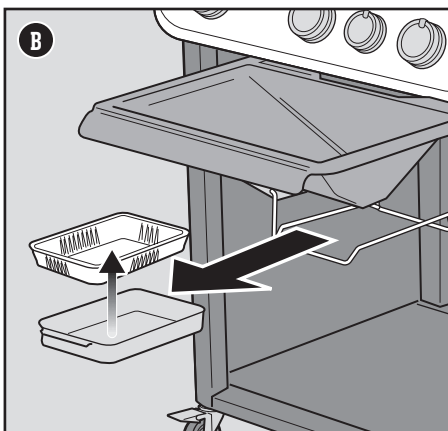
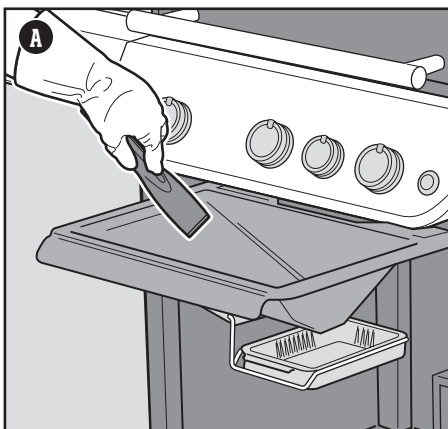
Pre calentamiento del asador es fundamental para el éxito de cualquier comida. El pre calentamiento contribuye a evitar que los alimentos se peguen a la parrilla y la calienta lo suficiente como para sellar correctamente las piezas. También ayuda a carbonizar los residuos de comidas anteriores.

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. Pre caliente el asador con todos los quemadores en la posición de encendido/fuego alto ● durante 15 minutos (D).

Limpieza de las parrillas de cocción

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

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



⚠ PELIGRO: No forre de papel 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. Deseche el exceso de grasa para evitar que se incendie.

⚠ ADVERTENCIA: Ponga atención al extraer el colector y desechar la grasa si está caliente.

⚠ ADVERTENCIA: Use guantes de asado resistentes al calor durante el uso del asador.

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

⚠ ADVERTENCIA: 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 tanque despejados y libres de residuos.

Encendido del asador

Uso del sistema de encendido electrónico para encender el asador

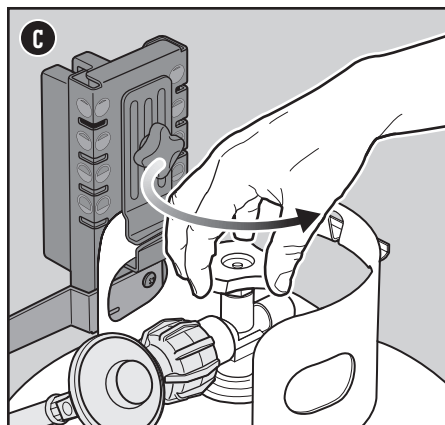
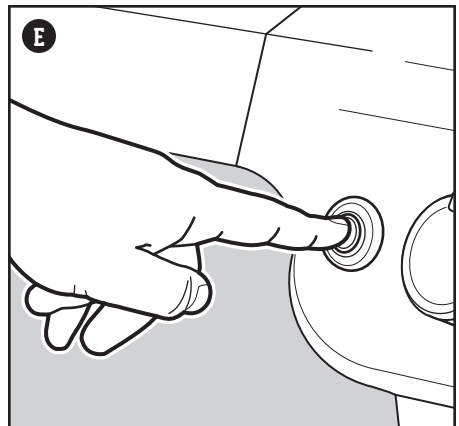
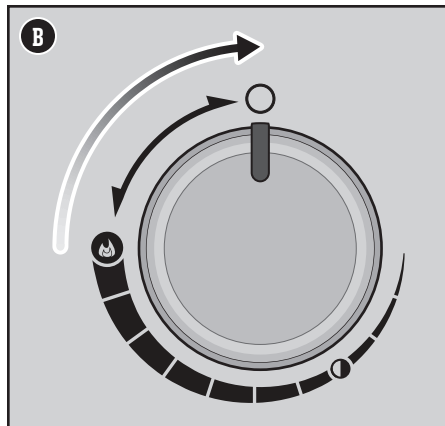
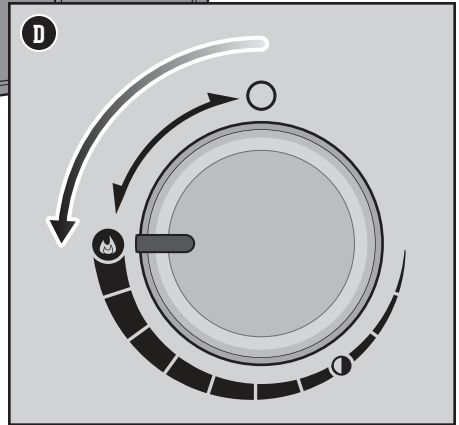
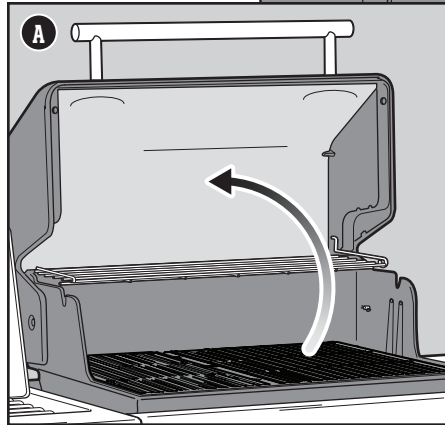
Cada perilla de control acciona un quemador diferente y cada quemador se enciende por separado. Encienda los quemadores de izquierda a derecha. Para precalentar el asador deben encenderse todos los quemadores, pero no es necesario que sigan encendidos para cocinar.

- 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).
Nota: Es importante que las perillas de control de los quemadores se encuentren todas en la posición de apagado O antes de iniciar el suministro desde el tanque de gas LP. Si no lo están, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.
- 3) Abra el tanque de gas LP girando lentamente la válvula del tanque en sentido antihorario y espere 60 segundos (C).
Nota: Es importante abrir lentamente el tanque de gas LP. Si se abre demasiado rápido, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.
- 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 el suministro de gas en el tanque de gas LP.



⚠ ADVERTENCIA: Mantenga abierta la tapa durante el encendido.

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

⚠ ADVERTENCIA: Cada quemador debe encenderse por separado presionando el botón de encendido electrónico.

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

Uso de la tecnología Sear Zone

El sellado es una técnica de asado directo usada en alimentos tales como cortes, piezas de pollo, pescados y chuletas. Sellar dora la superficie de los alimentos a alta temperatura. Al sellarlos por los dos lados, su superficie se carameliza y se crea un sabor más deleitable.

El quemador para sellar se enciende igual que los quemadores principales (cada quemador se enciende de manera independiente).

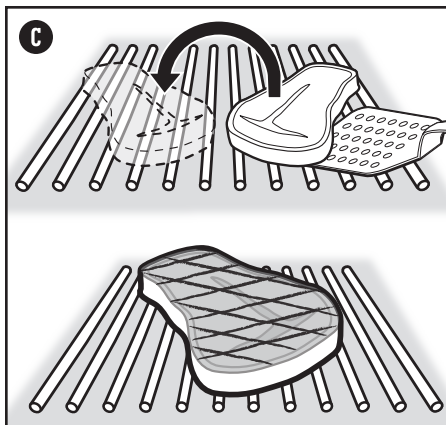
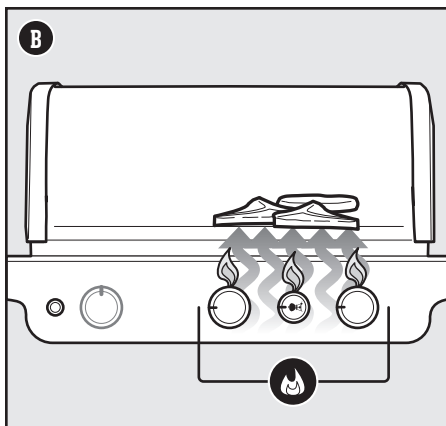
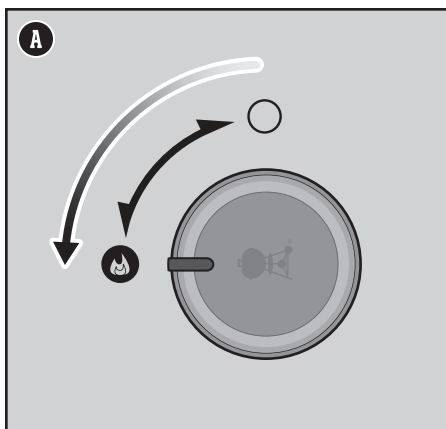
- 1) Abra la tapa y encienda todos los quemadores, incluido el quemador para sellar. Consulte la sección USO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO PARA ENCENDER EL ASADOR.
- 2) Precaliente el asador manteniendo la tapa cerrada y todas las perillas de control de los quemadores en la posición de encendido/fuego alto **(A)** durante 15 minutos.
- 3) Después de precalentar, deje la perilla de control del quemador para sellar y las perillas de control de los quemadores adyacentes en la posición de encendido/fuego alto **(A)**. El quemador para sellar funciona conjuntamente con los quemadores adyacentes **(B)**. Los demás quemadores se pueden apagar o poner a fuego bajo.
- 4) Coloque la carne directamente sobre el área Sear Zone y cierre la tapa. Selle cada lado entre uno y cuatro minutos **(C)**, en función del tipo y el grosor de la carne. Una vez completado el proceso de sellado, esta se puede pasar a fuego medio y cocinar hasta alcanzar el punto de cocción deseado.

Nota: Cocine siempre manteniendo la tapa cerrada para obtener el máximo calor posible y evitar llamaradas.

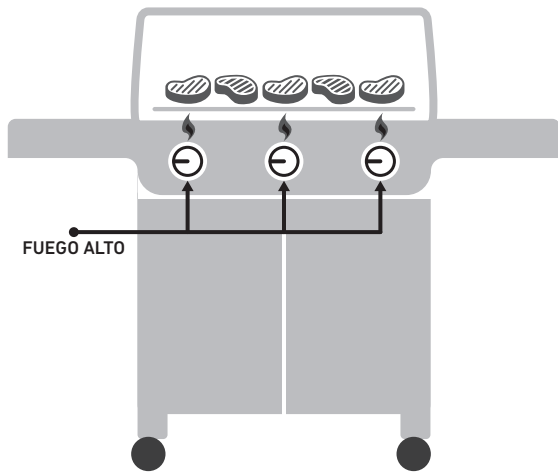
Lo invitamos a experimentar con diferentes tiempos de sellado hasta encontrar el resultado que mejor se ajuste a su gusto a medida que vaya adquiriendo experiencia en el uso de la tecnología Sear Zone.

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.



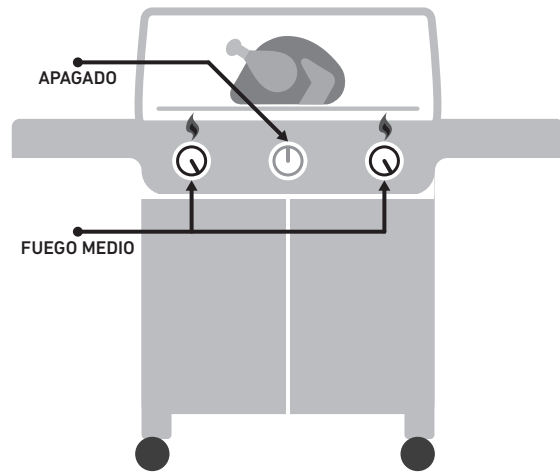
La llama: directa o indirecta



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.

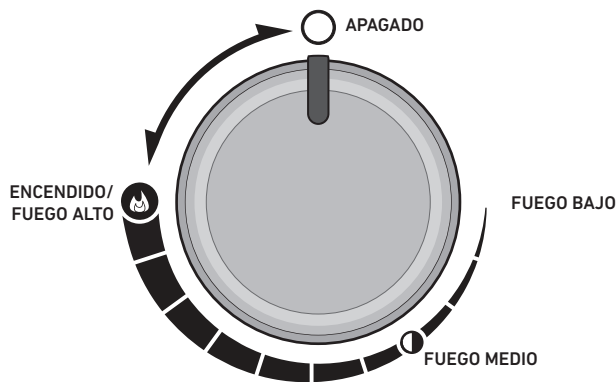
Con fuego directo, el fuego se localiza justo debajo del alimento. La superficie se sella, se desarrollan los sabores y texturas, y tiene lugar una deliciosa caramelización, mientras que el alimento se cocina hasta el centro.



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 secarlos 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 las parrillas de cocción que no esté encendida.



GUANTES PARA ASAR

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

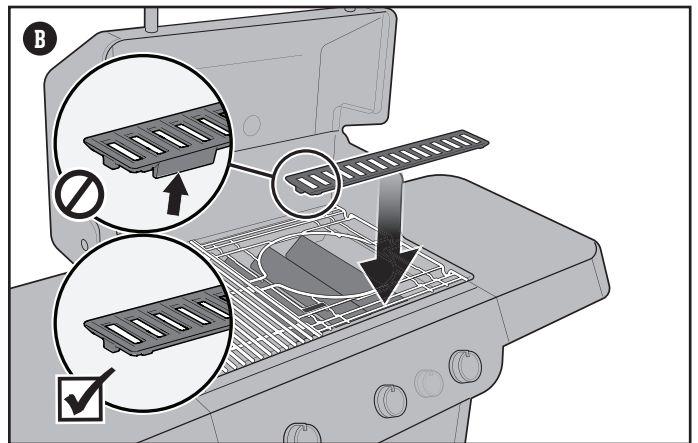
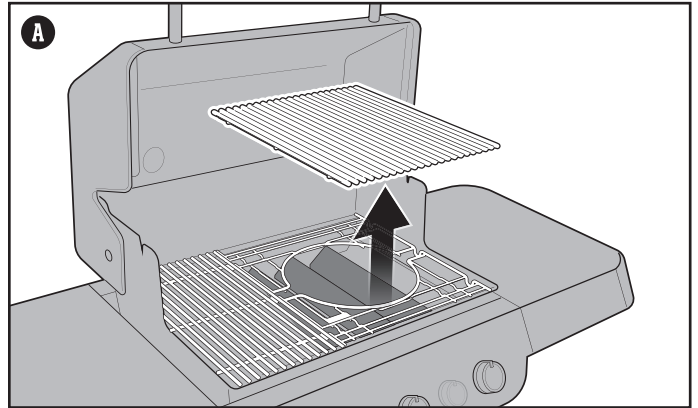
Descubra las posibilidades

Compatibilidad con los accesorios de la colección WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

Esta característica solo está disponible en ciertos modelos.

Algunos modelos son compatibles con el sistema WEBER CRAFTED con las parrillas y el marco incluidos. Retire la parrilla de cocción derecha. Coloque el marco en el lado derecho del compartimento de cocción para lograr el máximo control del calor **(A)**. El separador incluido con su asador se usa solamente al cocinar con el sistema WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection **(B)**.

Busque estos y otros accesorios en weber.com.



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.

Un verdadero sabor ahumado

Uso del ahumador

Esta característica solo está disponible en ciertos modelos.

Use astillas de madera secas en el ahumador, ya que estas se encienden y producen humo más rápidamente. Para alimentos que requieran una cocción más prolongada, como piezas de carne, pollos enteros, pavos, etc., llene toda la longitud del ahumador con astillas de madera. Las astillas de madera que estén en el extremo del ahumador que queda por encima del quemador serán las primeras en arder, y el resto seguirá consumiéndose lentamente para producir humo durante toda la sesión de asado. Conforme adquiera experiencia en el uso del ahumador, lo animamos a experimentar con distintas combinaciones de astillas de madera hasta dar con el sabor que más se ajuste a sus gustos particulares.

Opción 1: Preparación para cocción indirecta

- 1) Abra la tapa del asador.
- 2) Revise que las perillas de control de los quemadores estén todas en la posición de apagado **O** y que el asador esté frío. Asegúrese presionando las perillas hacia adentro y girándolas en sentido horario.
- 3) Retire las parrillas de cocción para dejar expuestas las FLAVORIZER BARS **(A)**.
- 4) Abra la tapa del ahumador.
- 5) Llene el ahumador con astillas de madera de extremo a extremo **(B)**. Cierre la tapa del ahumador.
- 6) Coloque el ahumador sobre las dos FLAVORIZER BARS del lado derecho, cerca del frente del asador apagado, asegurándose de que solo el extremo delgado con el logotipo de WEBER quede encima de un quemador **(C)**. Este es el extremo donde las astillas de madera arden primero. La parte principal del cuerpo del ahumador queda alineada con una de las FLAVORIZER BARS, sin un quemador encendido por debajo.
- 7) Añada agua a la bandeja del ahumador **(D)** para producir humo más lleno de sabor durante la cocción.
- 8) Vuelva a colocar las parrillas de cocción por encima del ahumador **(E)**.
- 9) Encienda el asador y precaléntelo durante 10 minutos únicamente con los quemadores principales ajustados para fuego alto. Consulte la sección "Encendido del asador". Después de precalentamiento, apague el quemador central y ajuste los quemadores exteriores para fuego bajo **(F)**.

El humo aparecerá después de unos 10 minutos y durará hasta 90 minutos. No intente mover ningún componente que esté caliente con el fin de rellenar el ahumador con astillas. Mantenga la tapa del asador cerrada durante la cocción.

Opción 2: Preparación para cocción directa

Para cocinar, coloque el ahumador por encima del quemador central, donde está el logotipo de Weber, y ajuste los quemadores principales para fuego bajo **(G)**.

Notas:

Para mejores resultados al ahumar, los quemadores en uso deberán estar ajustados para fuego bajo. No coloque la parte principal del cuerpo del ahumador directamente por encima de un quemador. Hacerlo podría encender todas las astillas de madera al mismo tiempo, reduciendo el tiempo de ahumado.

Ase siempre con la tapa cerrada para que el humo penetre bien en los alimentos.

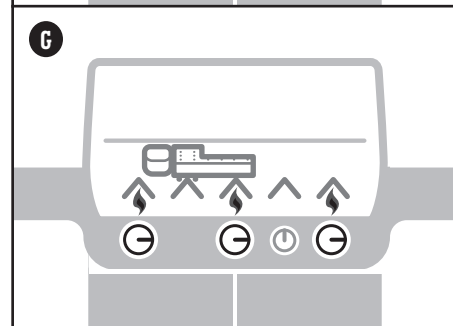
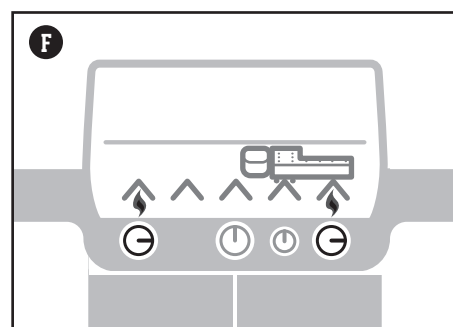
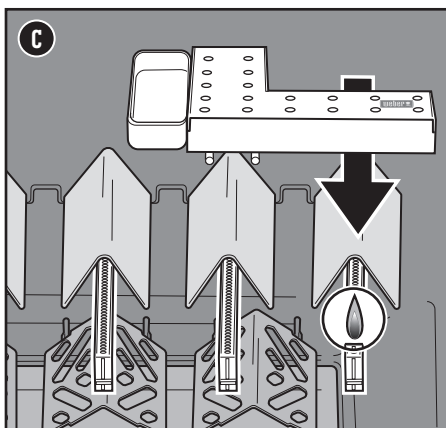
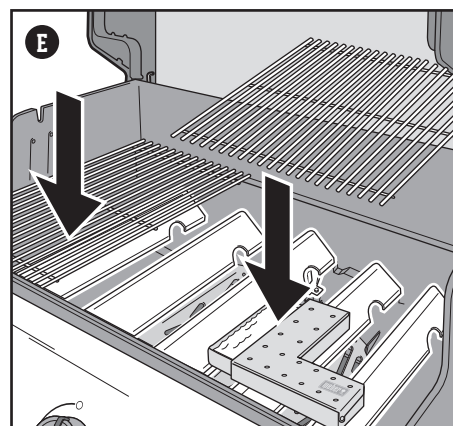
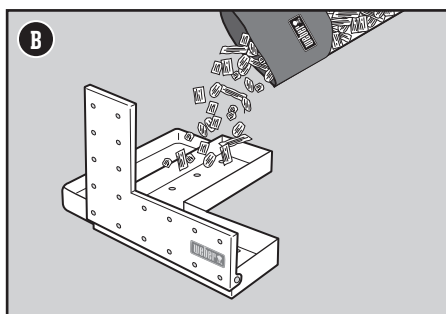
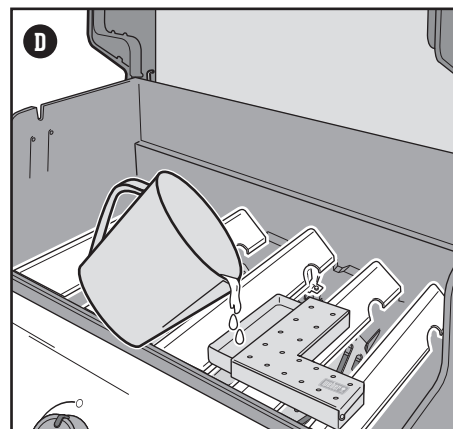
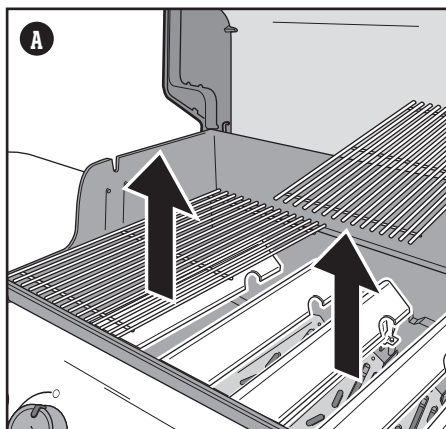
Una vez que termine de ahumar, apague los quemadores y cierre la tapa del asador hasta que las astillas de madera se extingan por completo.

Retire el ahumador del asador si no se está utilizando.

Limpieza del ahumador

Vacíe siempre las cenizas del ahumador antes de usarlo para que el aire pueda circular adecuadamente.

Nota: El proceso de ahumado deja un residuo de "humo" en la superficie del ahumador. Aunque no puede eliminarse, tampoco afecta el funcionamiento del ahumador. El residuo de "humo" se acumulará en menor medida en el interior de su asador de gas. No es necesario eliminar el residuo, ya que este no tendrá ningún efecto adverso en el funcionamiento de su asador de gas.



⚠ PELIGRO: No use líquidos inflamables ni productos combustibles en el ahumador con el fin de encender las astillas de madera. Esta acción puede causar lesiones personales graves.

⚠ ADVERTENCIA: No retire componentes calientes del asador mientras este esté en uso.

⚠ ADVERTENCIA: Nunca use madera que haya sido tratada o expuesta a sustancias químicas.

⚠ Evite siempre las maderas suaves y resinosas como las de pino, cedro o álamo.

	APPLE FIRESPIKE	CHERRY FIRESPIKE	PECAN FIRESPIKE	HICKORY FIRESPIKE	MESQUITE FIRESPIKE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓		✓
	✓	✓	✓	✓	✓

Acompañamientos

Caja lateral para asador WEBER CRAFTED

Esta característica solo está disponible en ciertos modelos.

El espacio de almacenamiento lateral (A) es ideal para guardar los accesorios para asar. La canastilla para condimentos ajustable mantiene a la mano los artículos pequeños.

Asegúrese de que siempre esté colocada la alfombrilla de hule para proteger las superficies.

Ganchos para almacenamiento

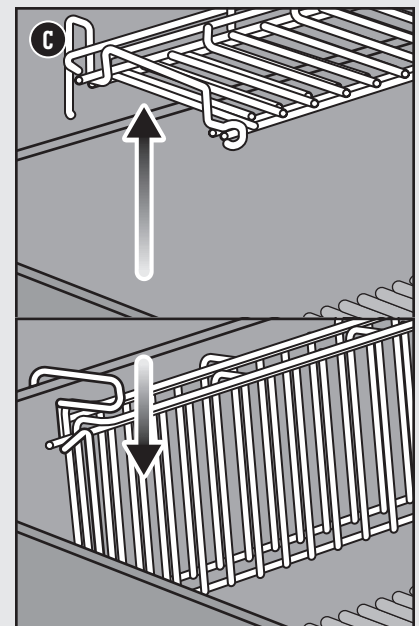
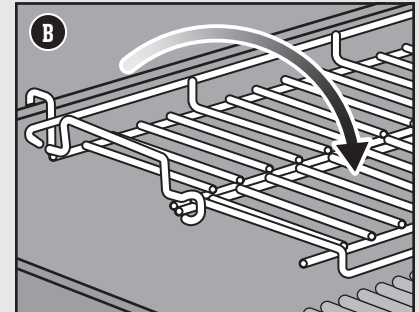
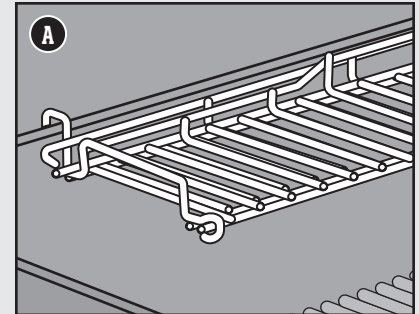
Utilice los prácticos ganchos dobles que hay por un lado del gabinete (B) para guardar las parrillas de cocción por fuera del asador. Los ganchos adicionales que hay en el interior del gabinete sirven para almacenar el separador que puede usarse con los accesorios para asar de la colección Weber Crafted Outdoor Kitchen Collection.

Nota: No coloque parrillas de cocción calientes en los ganchos de almacenamiento.

Más espacio de asado

Uso de la parrilla de cocción superior expansible

Úsela como parrilla de calentamiento para mantener la temperatura de la comida (A) o despliéguela cuando necesite una superficie de cocción secundaria. Para desplegarla, levante un poco la sección frontal de la parrilla y gírela hacia afuera (B). Para almacenarla, pliegue la sección frontal y levante la parrilla completa por encima del borde de la caja de cocción (C). Cuelgue la parrilla verticalmente en el borde interior de la caja de cocción. Use guantes resistentes al calor al ajustar el soporte.

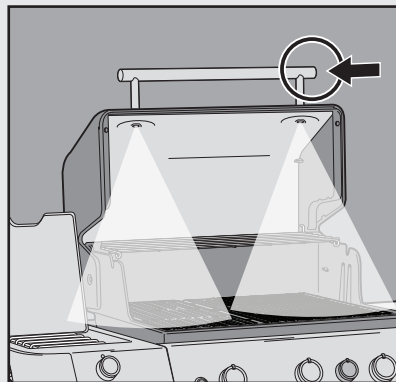


Uso del asador por la noche

Esta característica solo está disponible en ciertos modelos.

Uso de las luces del asador

Presione el botón de activación para activar la lámpara del asador. La lámpara cuenta con un sensor de inclinación que hará que se encienda al abrir la tapa del asador y que se apague al cerrarla. Si la tapa se deja abierta o cerrada durante más de 30 minutos, la lámpara del asador se desactivará automáticamente. Para volver a encenderla, presione el botón de activación.



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

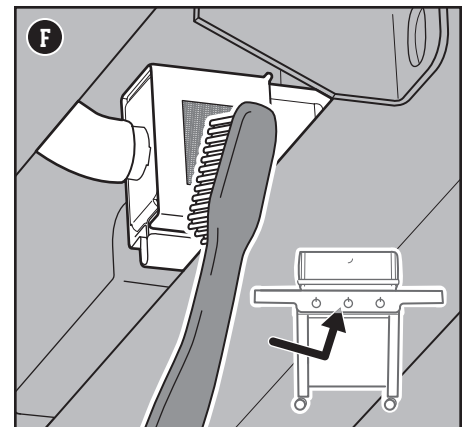
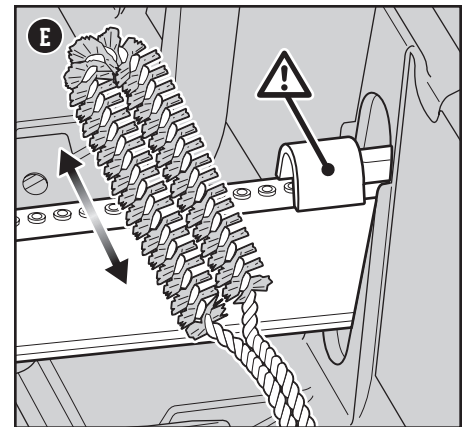
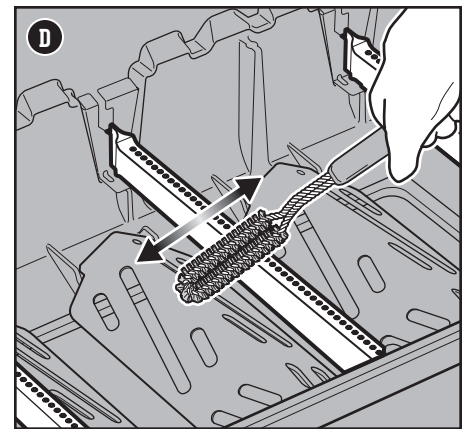
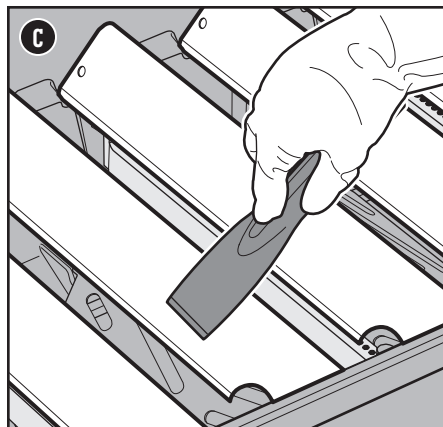
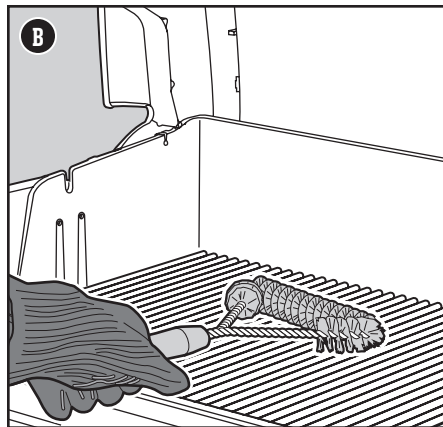
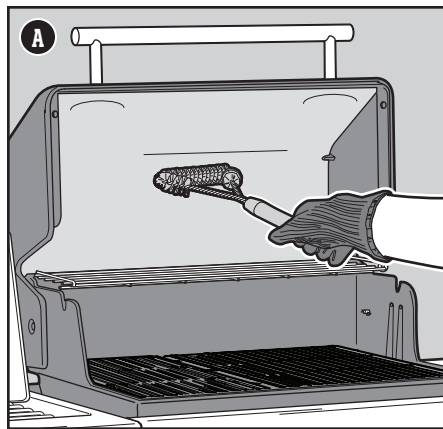
Existen dos partes de los quemadores que son fundamentales para su óptimo desempeño: los puertos (pequeñas aberturas que sobresalen a lo largo de los quemadores) y los filtros de arañas/insectos, ubicados en los extremos. Mantener limpias tales áreas es esencial para una operación segura.

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: abrillantadores de acero inoxidable abrasivos, pinturas, productos de limpieza que contengan ácido, alcoholes minerales, xileno, productos de limpieza de hornos, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocina) o esponjas de limpieza abrasivas.

Limpieza de 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.

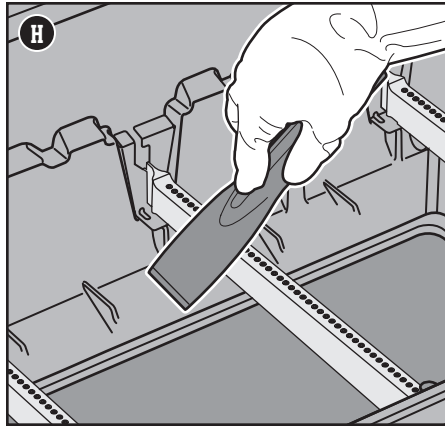
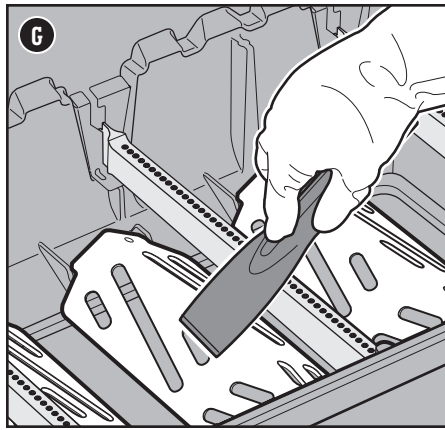
Nota: No se arriesgue a rayar el acero inoxidable empleando pastas abrasivas. Las pastas no limpian ni pulen. Por el contrario, cambian el color del metal eliminando el revestimiento de óxido de cromo.

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.



LOS QUEMADORES PRINCIPALES NO SE ENCIENDEN

SÍNTOMA

- Los quemadores principales no se encienden 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 alguno de los quemadores no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia los quemadores. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Encendido del asador con un cerillo".

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.

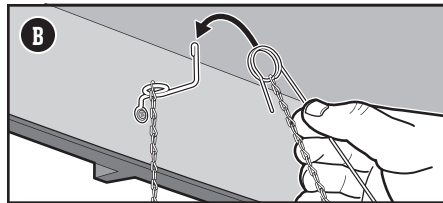
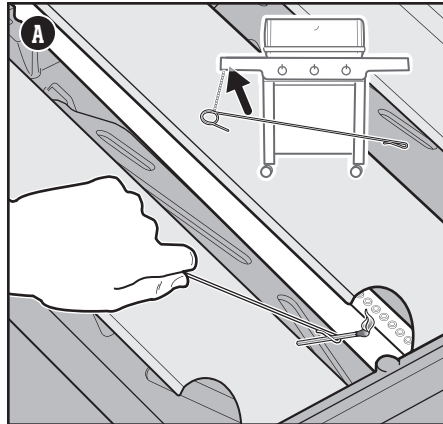
Si alguno de los quemadores no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia los quemadores. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Encendido del asador con un cerillo".

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

Encendido del asador con un cerillo

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

- 1) Abra la tapa del asador.
- 2) Revise que todas las perillas de control de los quemadores (incluido el del quemador lateral) se encuentren en la posición de apagado . Asegúrese presionando las perillas hacia adentro y girándolas en sentido horario.
Nota: Es importante que las perillas de control de los quemadores se encuentren todas en la posición de apagado  antes de iniciar el suministro desde el tanque de gas LP. Si no lo están, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.
- 3) Abra el tanque de gas LP girando lentamente la válvula del tanque en sentido antihorario y espere 60 segundos.
Nota: Es importante abrir lentamente el tanque de gas LP. Si se abre demasiado rápido, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.
- 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 izquierda). 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 lateral y gírela en sentido antihorario hasta la posición de encendido/fuego alto .
- 6) Revise que el quemador esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción y la abertura 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  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 izquierda **(B)**.

REFACCIONES

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

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

El "dispositivo limitador de flujo" se ha activado. Esta característica de seguridad integrada en el regulador restringe el flujo de gas en caso de fuga de gas. La activación puede producirse inadvertidamente, incluso aunque no exista una fuga de gas. Normalmente, esto sucede al iniciar el suministro de gas en el tanque de gas LP y cuando una o más de las perillas de control no se encuentran en la posición de cierre. También puede ocurrir si el tanque de gas LP se abre demasiado rápido.

Restablezca el "dispositivo limitador de flujo" cerrando la válvula del tanque de gas LP y colocando todas las perillas de control de los quemadores en la posición de apagado O. Espere cinco minutos mientras el gas acumulado se disipa y encienda de nuevo el asador siguiendo las instrucciones descritas en la sección "Operación".

El tanque de gas LP contiene poco gas o está vacío.

Rellene el tanque de gas LP.

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.

SÍNTOMA

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

CAUSA

SOLUCIÓN

El sello de goma interno de la válvula del tanque de gas LP podría estar dañado.

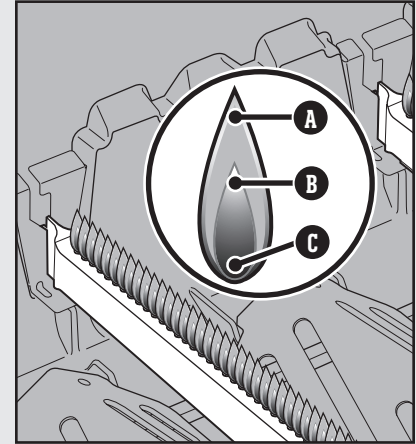
Extinga las llamas prendidas. Interrumpa el suministro de gas al aparato (asador). Revise si el sello de goma presenta daños. Si está dañado, devuelva el tanque al punto de compra.

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

Extinga las llamas prendidas. Interrumpa el suministro de gas al aparato (asador). Consulte la sección INSTALACIÓN DE UN TANQUE DE GAS LP Y PRUEBA DE FUGAS del manual del propietario.

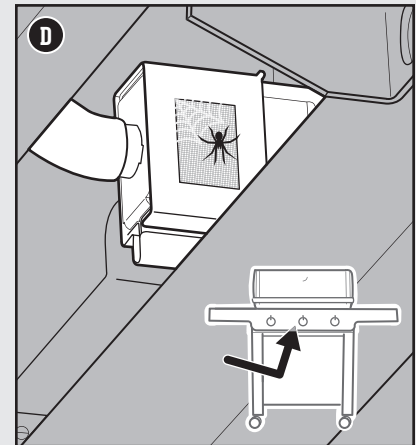
Aspecto de las llamas que deben generar los quemadores

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

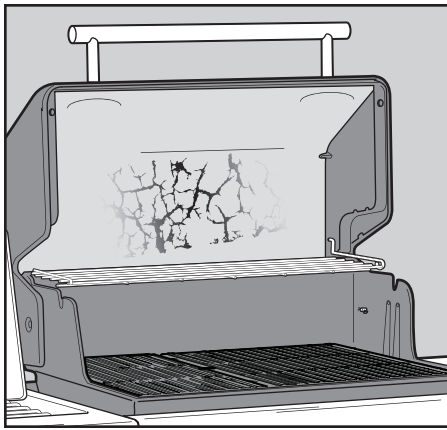
Las aberturas de aire para combustión de los quemadores (D) cuentan con filtros de acero inoxidable que impiden que las arañas y otros insectos tejan telarañas y construyan nidos en su interior. Los filtros de arañas/insectos pueden impedir el flujo de oxígeno a los quemadores si acumulan polvo y residuos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



⚠ **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.



ASADOR GRASOSO (pintura desprendida y llamaradas)

SÍNTOMA

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

CAUSA

Las hojuelas que puede ver son, en realidad, vapores de cocción acumulados que se convirtieron en carbón.

SOLUCIÓN

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

Existen restos de alimentos cocinados anteriormente.

SOLUCIÓN

Precaliente siempre el asador a fuego máximo durante 10-15 minutos.

Es necesario realizar una limpieza completa del interior del asador.

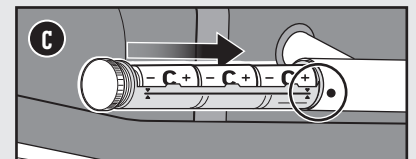
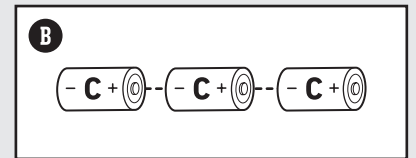
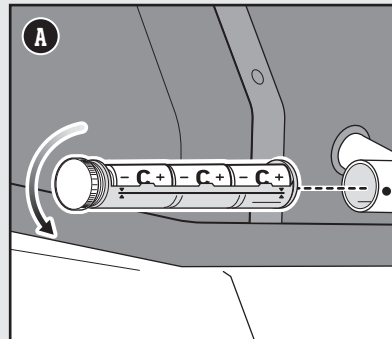
Siga los pasos descritos en la sección "Limpieza y mantenimiento" para limpiar el asador desde arriba hacia abajo.

Reemplazo de las pilas de las luces del asador

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.

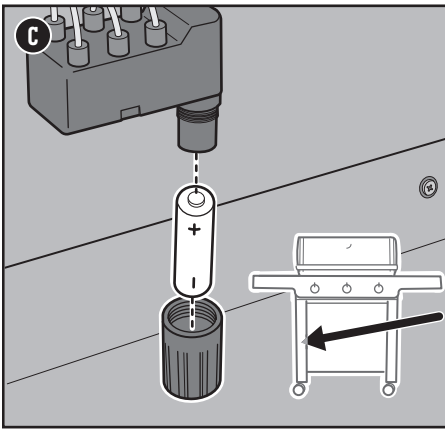
- 1) Cierre la tapa. Localice el compartimiento de las pilas, ubicado por un lado de la manija de la tapa, y desenrosque el tapón (A). No cambie las pilas con la tapa abierta.
- 2) Retire el tubo de las pilas.
- 3) Sustituya las tres pilas C (B).
- 4) Alinee los indicadores gráficos del tubo (C) y de la manija y vuelva a insertar el tubo. Apriete el tapón.

NOTA: Limpie los lentes regularmente usando un paño húmedo para que las luces conserven su brillo.



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.



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:

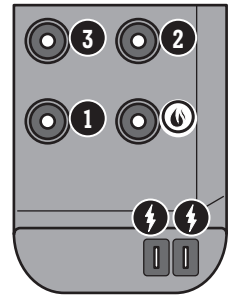
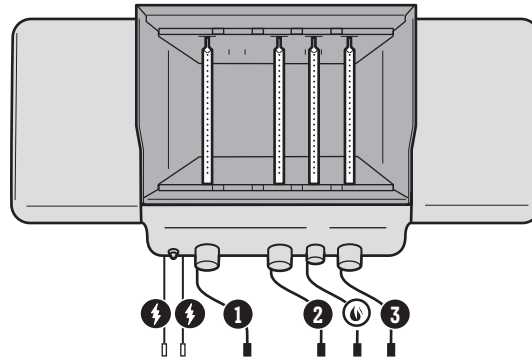
- 1) Ciertas pilas tienen una envoltura protectora de plástico a su alrededor (no debe confundirse con la etiqueta de la pila). Asegúrese de haber retirado la envoltura de plástico.
- 2) Revise que la pila se encuentre correctamente instalada (C).
- 3) Si la pila es antigua, sustitúyala por una pila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

Tabla de cableado del módulo de encendido (325s/330)

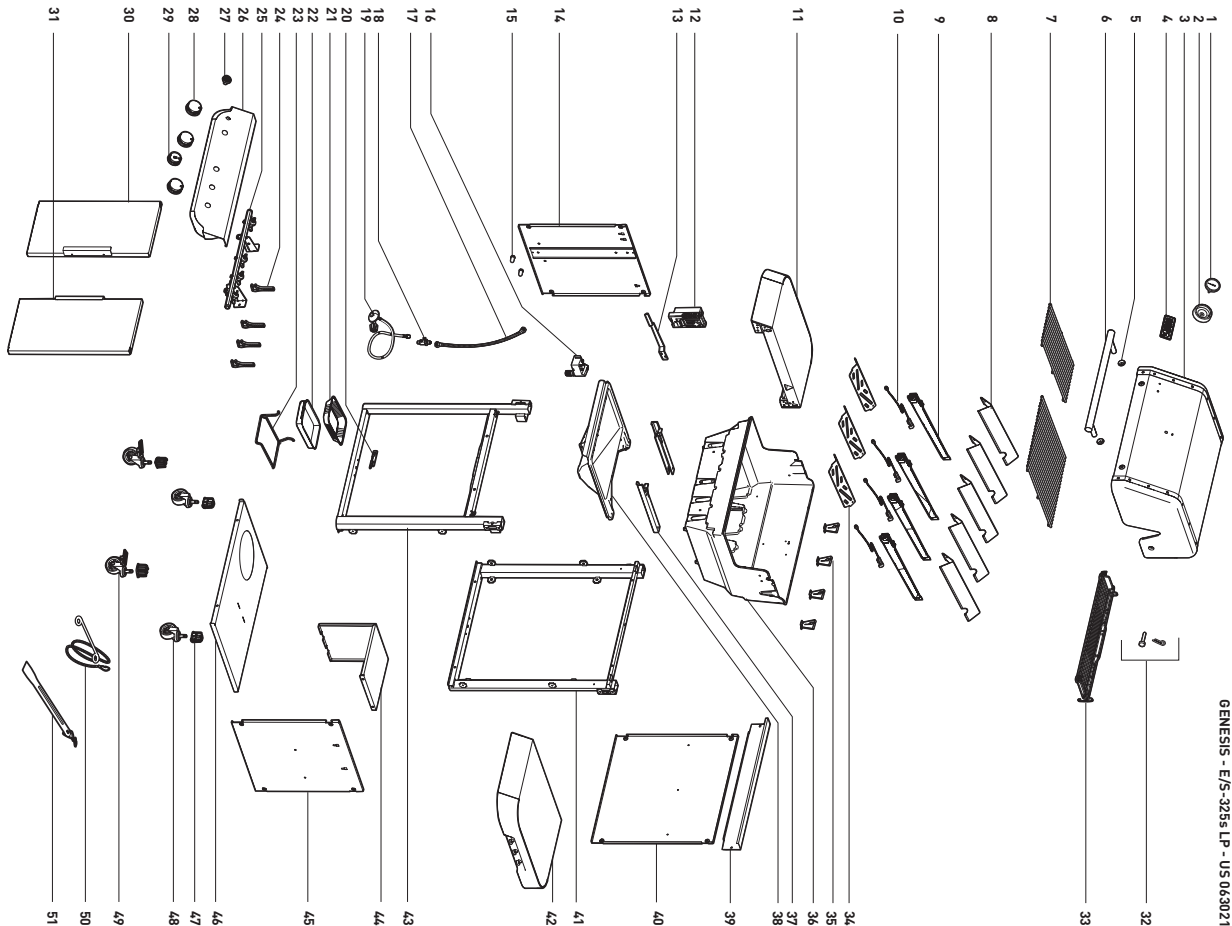


Guía de asado

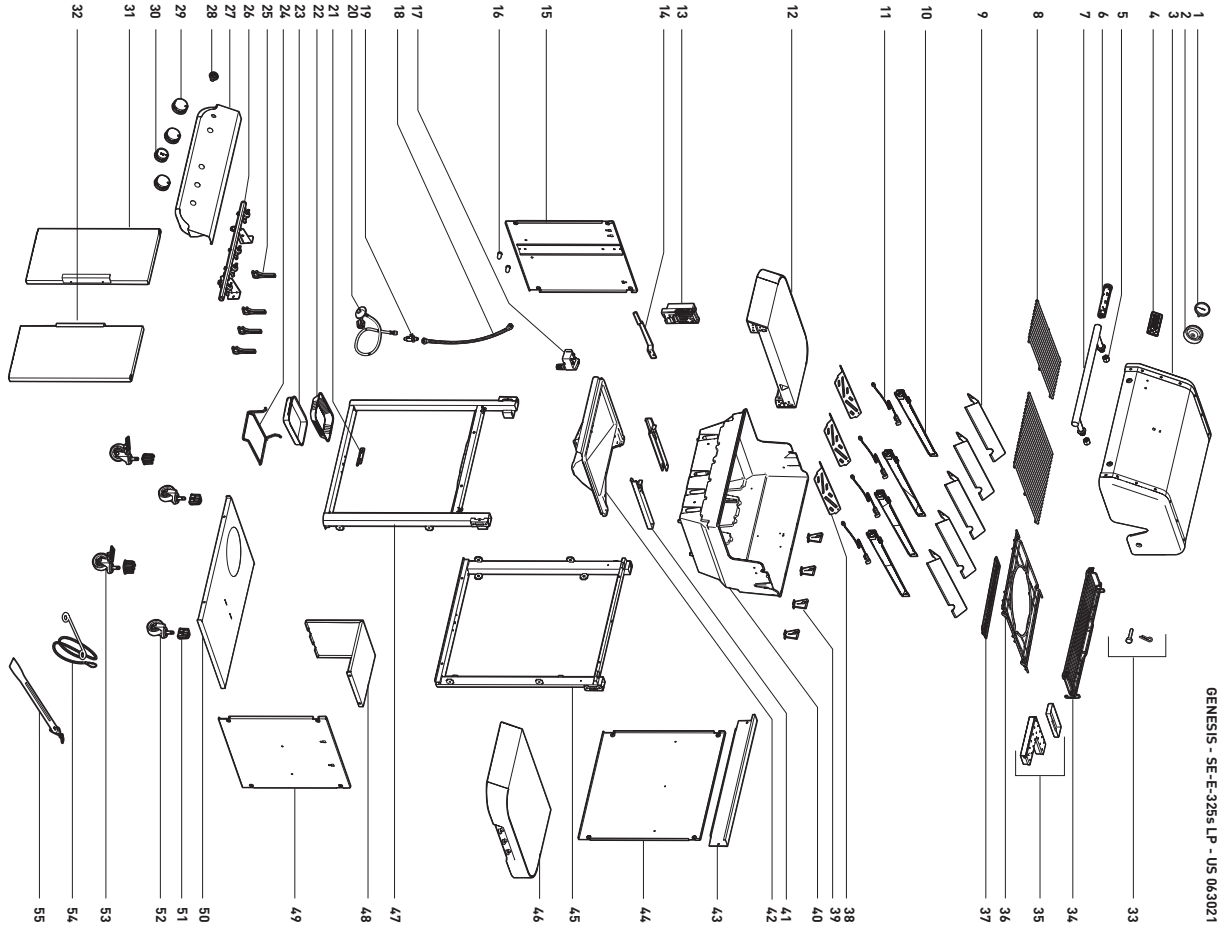
Tipo	Grosor/peso	Tiempo de cocción total aproximado
 CARNES ROJAS		
	¾ in (19 mm) de grosor	4-6 minutos , fuego alto directo
Corte: New York, Porterhouse, ribeye, filete T-bone y filete Mignon	1 in (25 mm) de grosor	6-8 minutos , fuego alto directo
	2 in (5 cm) de grosor	14-18 minutos , sellar 6-8 minutos a fuego alto directo y, después, 8-10 minutos a fuego alto indirecto
Arrachera	1½-2 lb (0.68-0.91 kg), 19 mm de grosor	8-10 minutos , fuego medio directo
Hamburguesa de res molida	¾ in (19 mm) de grosor	8-10 minutos , fuego medio directo
Filete	3-4 lb (1.36-1.81 kg)	45-60 minutos , 15 minutos a fuego medio directo y, después, 30-45 minutos a fuego medio indirecto
 CERDO		
Salchichas bratwurst: frescas	Pieza de 3 oz (85 g)	20-25 minutos , fuego bajo directo
	¾ in (19 mm) de grosor	6-8 minutos , fuego alto directo
Chuletas: sin hueso o con hueso	1¼-1½ in (3.18-3.81 cm) 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	3-4 lb (1.36-1.81 kg)	90-120 minutos , fuego medio indirecto
Costillas: estilo campestre, con hueso	3-4 lb (1.36-1.81 kg)	90-120 minutos , fuego medio indirecto
Filete	1 lb (0.45 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	6-8 lb (170-226 g)	8-12 minutos , fuego medio directo
Muslo de pollo: sin hueso, sin piel	4 oz (113 g)	8-10 minutos , fuego medio directo
Piezas de pollo: con hueso, surtidas	3-6 oz (85-170 g)	36-40 minutos , 6-10 minutos a fuego bajo directo y, después, 30 minutos a fuego medio indirecto
Pollo: entero	4-5 lb (1.81-2.27 kg)	60-75 minutos , fuego medio indirecto
Pollo de leche	1½-2 lb (0.68-0.91 kg)	60-70 minutos , fuego medio indirecto
Pavo: entero, sin relleno	10-12 lb (4.54-5.44 kg)	2-2.5 horas , fuego medio indirecto
 PESCADOS Y MARISCOS		
Pescado (rebanada o filete): lenguado, huachinango, salmón, robalo, pez espada y atún	¼-½ in (6.35-12.7 mm) de grosor	3-5 minutos , fuego medio directo
	1-1¼ in (25-31 mm) de grosor	10-12 minutos , fuego medio directo
Pescado: entero	1 lb (0.45 kg)	15-20 minutos , fuego medio indirecto
	3 lb (1.36 kg)	30-45 minutos , fuego medio indirecto
Camarón	1½ oz (42.5 g)	2-4 minutos , fuego alto directo
 VERDURAS		
Espárragos	½ in (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 ½ in (12.7 mm)	8-12 minutos , fuego medio directo
Papa	Entera	45-60 minutos , fuego medio indirecto
	Rodajas de ½ in (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: cocine la carne, los lomos de pescado, las piezas de pollo sin hueso y las verduras empleando el método directo durante el tiempo indicado en la tabla (o hasta conseguir el punto de cocción deseado), dando la vuelta al alimento 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 el termómetro indique la temperatura interna deseada). Los tiempos de cocción indicados para ternera y cordero corresponden con la definición de cocción "al punto" de la USDA, a menos 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.

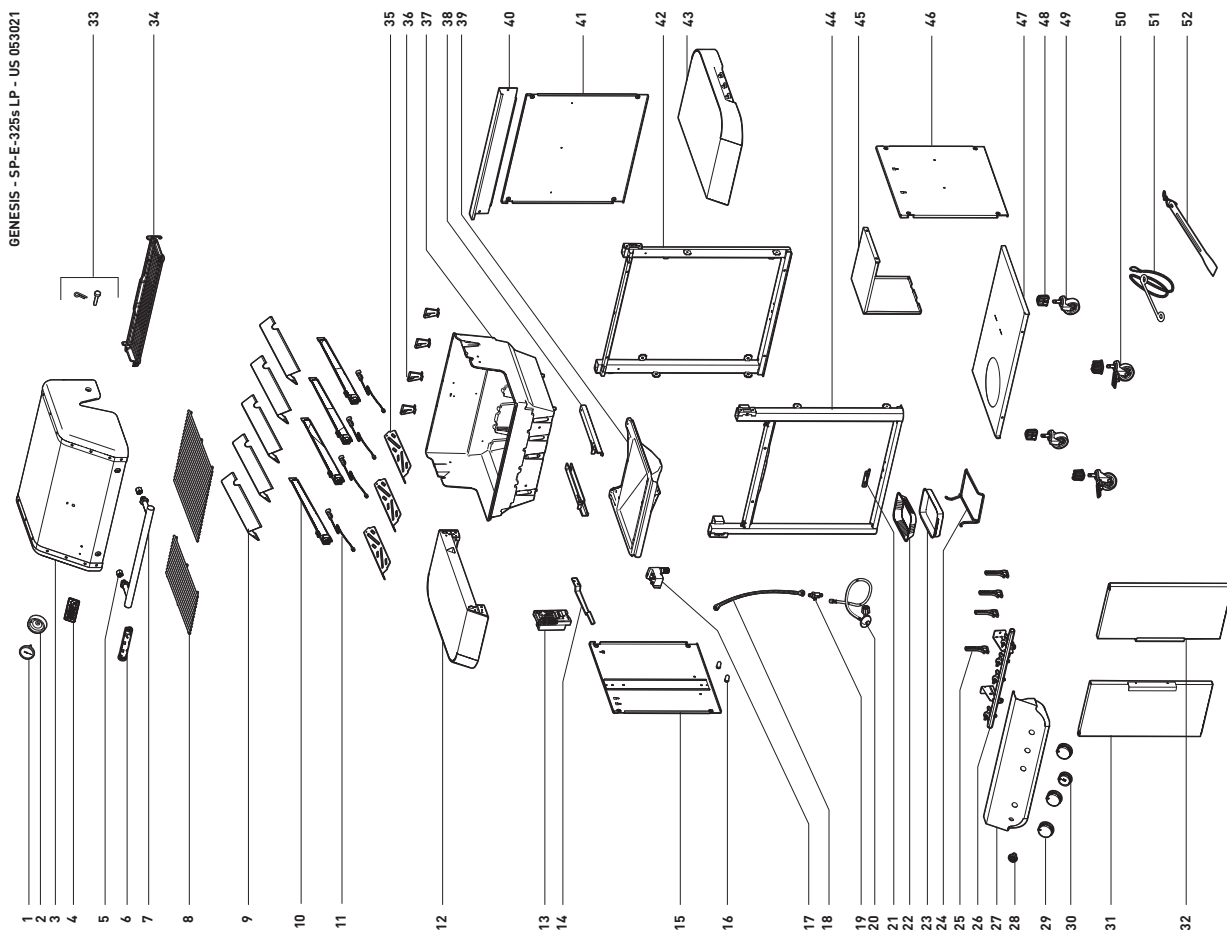
GENESIS E-325s · S-325s



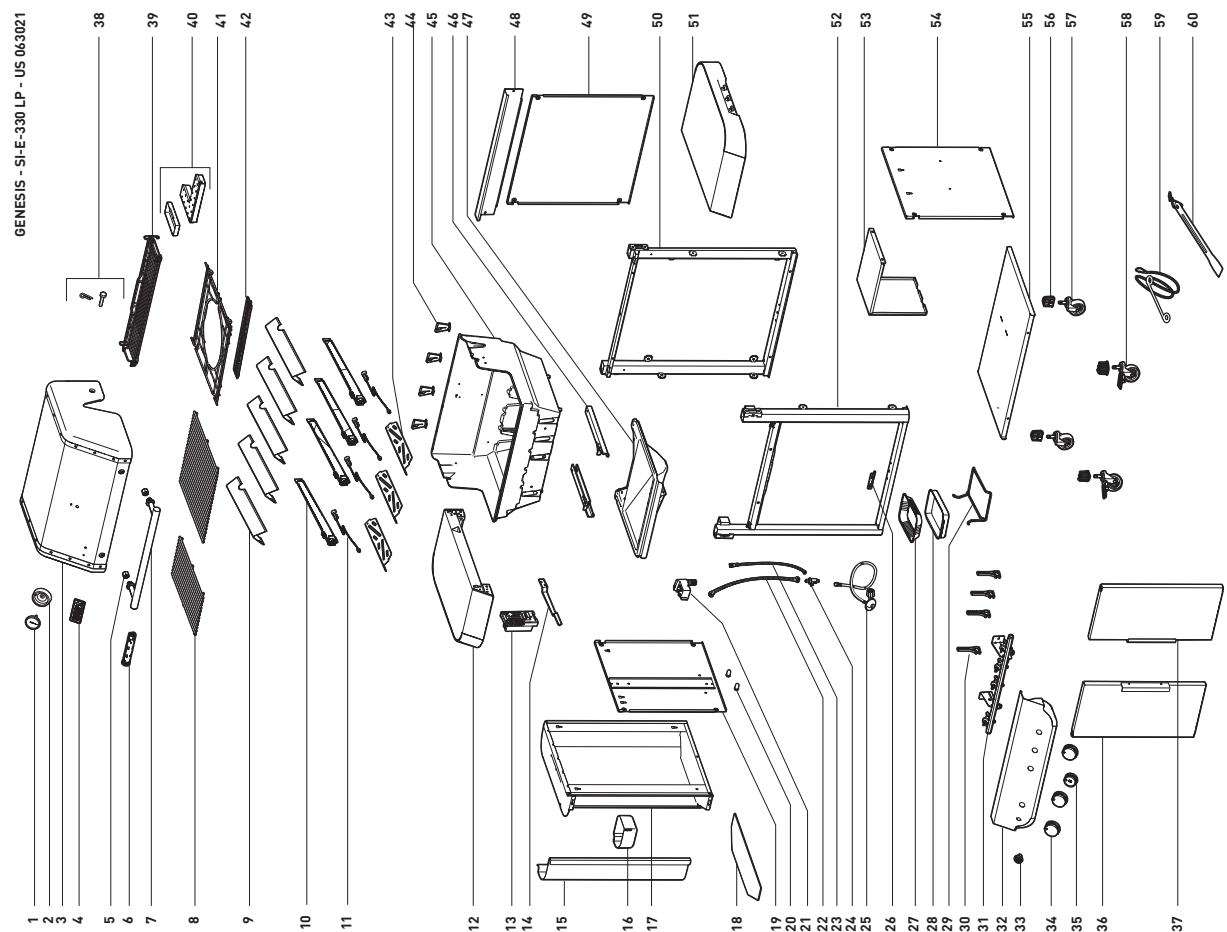
GENESIS SE-E-325s

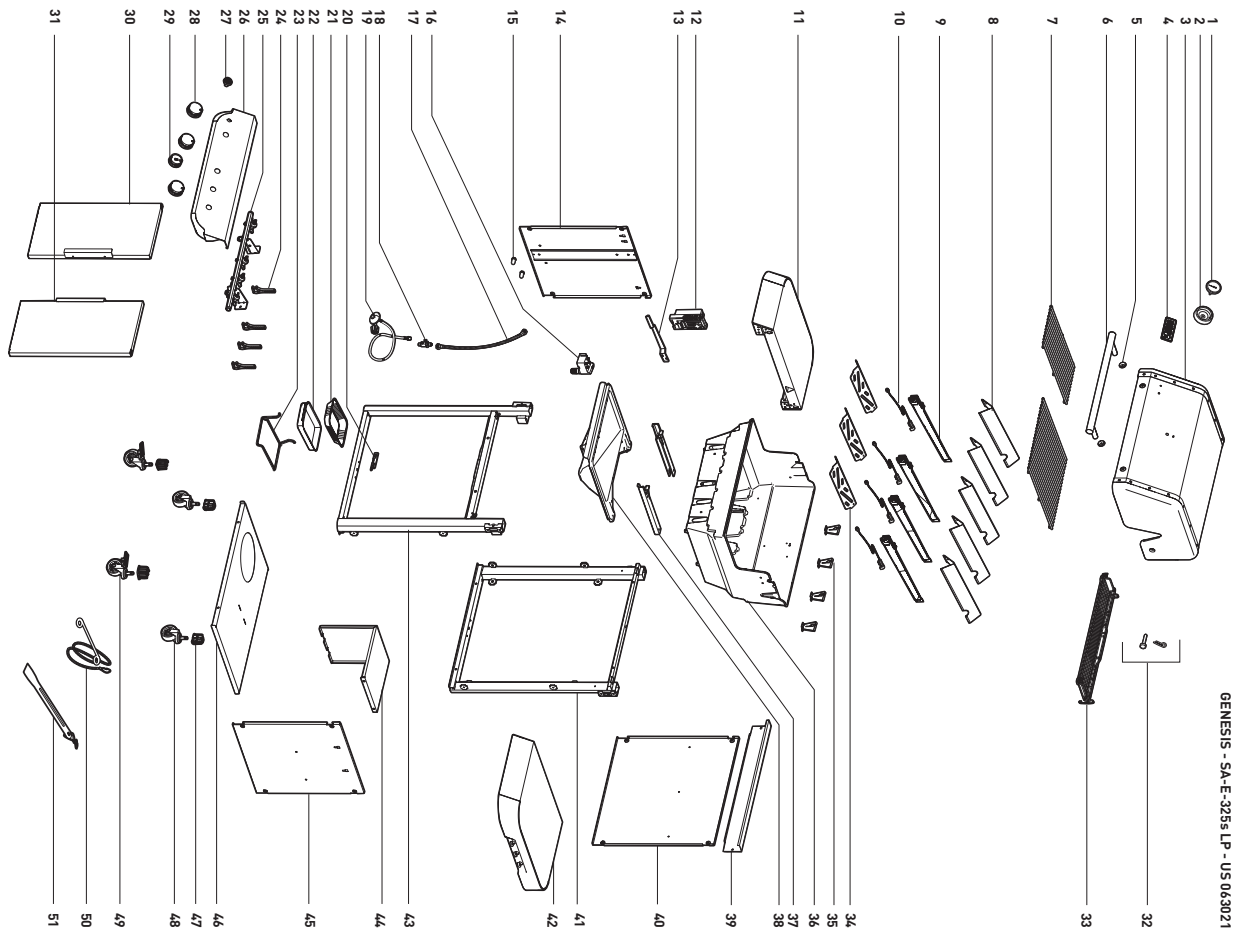


GENESIS SP-E-325s

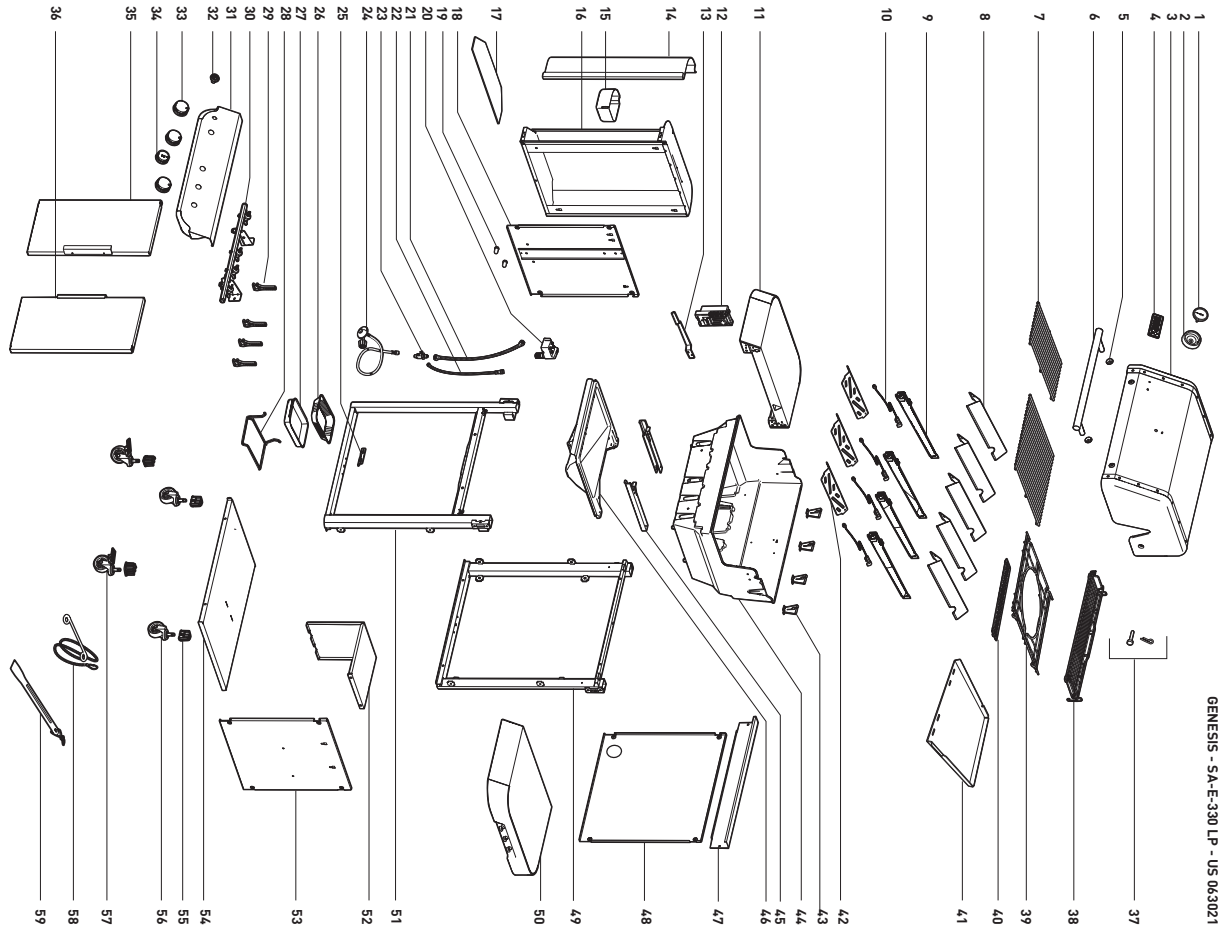


GENESIS SI-E-330





GENESIS SA-E-330





weber.com

EE. UU.:

1-800-446-1071

Canadá:

1-800-446-1071

México:

800-009-3237

GENESIS



E-325s • S-325s • SE-E-325s

SP-E-325s • SA-E-325s • SA-E-330 • SI-E-330

Manuel du propriétaire du barbecue au propane liquide



ENREGISTREZ-LE AUJOURD'HUI

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

Scannez le code QR ou enregistrez-vous en ligne sur weber.registria.com

Besoin d'aide pour? Visitez photoregister.com/help ou envoyez un message texto HELP au 71403

52975

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

101021
frCA

Consignes de sécurité importantes

Les mentions **DANGER**, **AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** 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**.
- ⚠ **ATTENTION** : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **peut entraîner des blessures mineures ou modérées**.

⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Fermez l'alimentation en gaz du barbecue.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, restez à distance du barbecue et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les services d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables près de ce barbecue ou de tout autre appareil.
- Ne pas entreposer à proximité du barbecue ni de tout autre appareil une bouteille de propane liquide (un réservoir) qui n'est pas connectée à ces appareils.

UTILISATION À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE BARBECUE.

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

REMARQUE À L'INTENTION DU PROPRIÉTAIRE : Conservez ces instructions à titre de référence.

Installation et assemblage

- ⚠ **DANGER** : Ce barbecue n'a pas été conçu pour être installé sur un véhicule de plaisance ni sur un bateau.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Utilisez ce barbecue uniquement une fois que l'assemblage des pièces est terminé conformément aux instructions d'assemblage.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : N'installez pas ce barbecue dans un espace encastré ni dans un aménagement sur glissières.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne modifiez pas le barbecue. Le propane liquide n'est pas du gaz naturel. Toute tentative de conversion ou d'utilisation du gaz naturel dans un appareil au propane liquide ou vice versa est non sécuritaire et entraîne l'annulation de la garantie.
- Aux États-Unis, l'installation doit être conforme aux codes locaux en vigueur. En l'absence de codes locaux, les codes applicables selon le type d'appareil sont les suivants : le *National Fuel Gas Code* (ANSI Z223.1/NFPA 54), le *Natural Gas and Propane Installation Code* (CSA B149.1) ou le *Propane Storage and Handling Code* (B149.2). Pour les véhicules de plaisance, les codes sont : le *Standard on Recreational Vehicles* (ANSI A119.2/NFPA 1192) et le *Recreational Vehicle Code* (CSA Z240 RV Series).
- Au Canada, l'installation de ce barbecue doit être conforme aux codes locaux en vigueur et à la version la plus récente du *Code de stockage et de 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.

Entreposage et non-utilisation

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Coupez l'alimentation en gaz en fermant la bouteille de gaz (le réservoir) après l'utilisation.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Les réservoirs de propane liquide doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit hors de portée des enfants. Ils ne doivent pas être entreposés dans un immeuble, un garage, ni tout autre espace clos.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Avant d'utiliser le barbecue après une certaine période d'entreposage ou de non-utilisation, assurez-vous qu'il n'y a aucune fuite de gaz ni aucune obstruction des brûleurs.
- Vous pouvez entreposer le barbecue à l'intérieur seulement si le réservoir de propane liquide est déconnecté et retiré de l'appareil.

Proposition 65, Californie

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



BONJOUR!

Nous sommes heureux de vous savoir à bord pour notre voyage vers l'excellence de la cuisson au barbecue. Prenez quelques instants pour lire le présent manuel du propriétaire afin d'être rapidement prêt à vous servir de votre barbecue. 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.

TABLE DES MATIÈRES

2	Bienvenue chez WEBER
	Consignes de sécurité importantes
4	La promesse WEBER
5	Caractéristiques du produit
	Caractéristiques du GENESIS
	Barbecue haute performance
6	Démarrage
	Renseignements importants sur les branchements de propane liquide et de gaz
	Installation du réservoir de propane liquide et vérification des fuites
	Remplissage ou remplacement d'un réservoir de propane liquide
10	Utilisation
	Première utilisation de votre barbecue
	À chaque utilisation de votre barbecue
	Allumage du barbecue
	Utilisation de la zone de saisie
13	Trucs et astuces
	La cuisson directe ou indirecte
	Découvrez ce que vos grilles peuvent faire
	Cuisson au barbecue – Choses à faire et à ne pas faire
	Arôme de fumée réel
	Extra sur le côté
	Plus d'espace de cuisson
	Utilisation de nuit
18	Entretien du produit
	Nettoyage et entretien
20	Dépannage
24	Guide de cuisson au barbecue
25	Pièces de rechange

La promesse WEBER

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

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

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

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

GARANTIE VOLONTAIRE WEBER

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

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE

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

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

GESTION DE LA GARANTIE/EXCLUSION DE LA GARANTIE

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

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

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

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

PÉRIODES DE COUVERTURE DE LA GARANTIE

Cuve de cuisson :

12 ans, aucun trou ni perforation de rouille
(2 ans de garantie sur la peinture à l'exception de la dégradation ou décoloration de la couleur)

Ensemble couvercle :

12 ans, aucun trou ni perforation de rouille
(2 ans de garantie sur la peinture à l'exception de la dégradation ou décoloration de la couleur)

Tuyaux de brûleur en acier inoxydable :

10 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

Grilles de cuisson en acier inoxydable :

10 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

Barres FLAVORIZER en acier inoxydable :

10 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

Grilles de cuisson en fonte et en porcelaine émaillée :

10 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

Composants WEBER CONNECT :

3 ans

Autres pièces :

5 ans

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

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

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

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

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

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

Weber-Stephen PRODUCTS LLC

Centre de service à la clientèle

1415 S. Roselle Road

Palatine, IL 60067

E.-U.

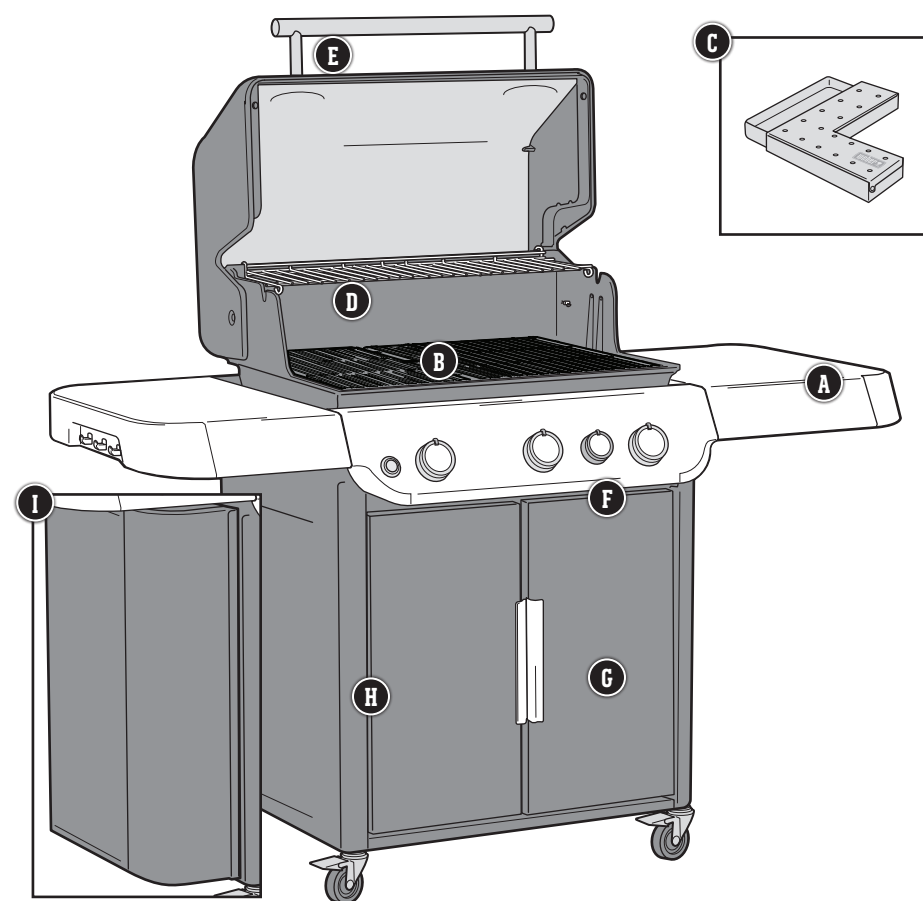
Pour obtenir des pièces de rechange, appelez au : 1 800 446-1071



PROTÉGEZ VOTRE INVESTISSEMENT

Protégez votre barbecue des éléments grâce à une housse robuste de qualité supérieure.

CARACTÉRISTIQUES DU GENESIS



A Table de préparation et de service

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

B Grilles de cuisson et cadre de la Collection cuisine extérieure WEBER CRAFTED

Votre barbecue est préparé pour la Collection cuisine extérieure avec les grilles de cuisson et le cadre inclus. Accessoires supplémentaires Collection cuisine extérieure vendus séparément.

(Modèles SE uniquement)
Grilles de cuisson en acier inoxydable Premium disponibles sur les modèles en édition spéciale uniquement.

C Boîte de fumage Genesis

Placé sous les grilles de cuisson, la boîte de fumage ajoute de la fumée en continu à votre cuisson. (Modèles SE uniquement)

D Grille de cuisson supérieure extensible

Permet de garder les aliments chauds ou de griller des pains pendant que le plat principal finit de cuire sur la grille. Dépliez-le lorsque vous avez besoin d'une surface de cuisson secondaire.

E Éclairage du barbecue

Intégrée à la poignée du couvercle, les LED illuminent la surface de cuisson pour continuer à cuisiner alors que le soleil se couche. (Modèles SE et Premium uniquement)

F Zone de saisie

La zone de saisie est conçue pour créer une zone de chaleur intense permettant d'obtenir rapidement des marques de saisie sur votre viande.

G Armoire de barbecue

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

H Jauge de carburant

Située près du réservoir, la jauge facile à lire permet de savoir la quantité de combustible que contient le réservoir.

I Casier de barbecue WEBER CRAFTED

Le rangement latéral pratique permet d'accéder facilement aux accessoires de cuisson et de les retirer. (Modèles 330 uniquement)

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

Certaines fonctionnalités de la liste ne sont disponibles que sur certains modèles.

BARBECUE HAUTE PERFORMANCE

Le système de cuisson haute performance 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 a été conçu spécialement pour être facile à utiliser et vous offrir une expérience de cuisine extérieure incomparable.

1 Allumage INFINITY



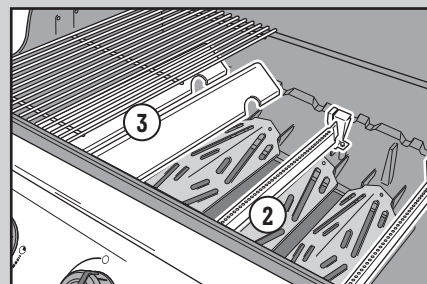
Le module d'allumage Infinity garanti un allumage constant. Vous pourrez toujours compter sur votre barbecue pour produire des mets délicieux.

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.

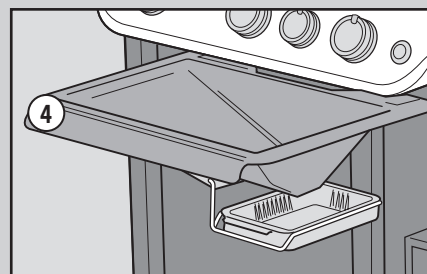
3 BARRES FLAVORIZER

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 propane liquide et de gaz

Qu'est-ce que le propane liquide?

Le gaz de pétrole liquéfié, également appelé « propane liquide » (PL), « gaz propane liquide », « GPL » ou simplement « propane » ou « butane », est le produit à base de pétrole inflammable utilisé pour alimenter votre barbecue. Il est dans un état gazeux à une pression et à des températures modérées lorsqu'il n'est pas contenu. Toutefois, placé dans un contenant à une pression modérée comme une bouteille, le propane passe à l'état liquide. Lorsque la pression est relâchée, le liquide s'évapore rapidement et devient du gaz propane liquide.

Consignes pour une manipulation sécuritaire des réservoirs de propane liquide

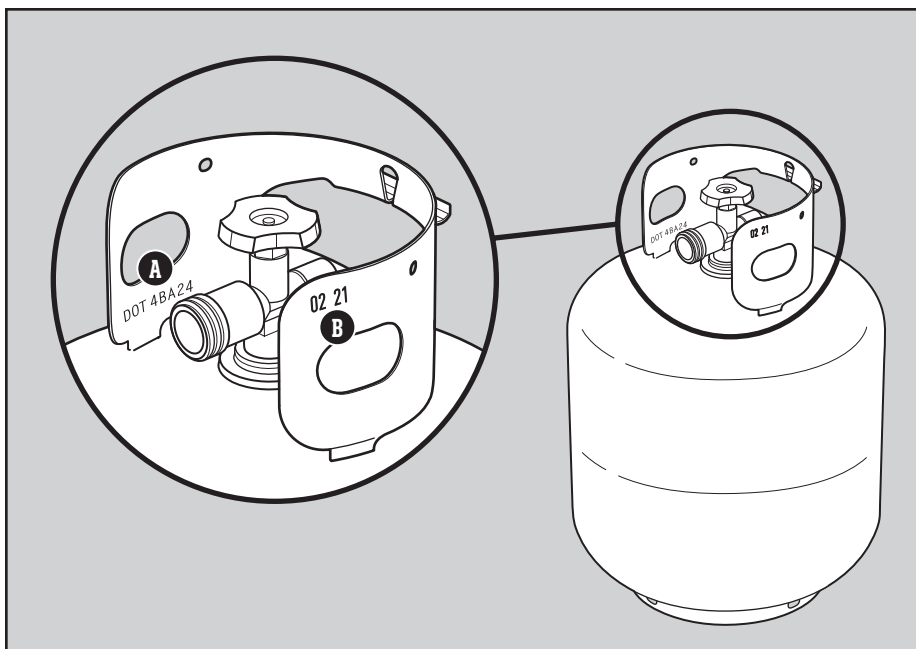
- Un réservoir de propane liquide bosselé ou rouillé peut être dangereux et devrait être vérifié par votre fournisseur de propane liquide. N'utilisez pas un réservoir de propane liquide si le robinet est endommagé.
- Même si votre réservoir de propane liquide semble vide, il est possible qu'il contienne encore du gaz. Le réservoir devrait donc être transporté et rangé en conséquence.
- Le réservoir de propane liquide doit être installé, transporté et rangé dans une position verticale et sécuritaire. Il ne doit pas être déposé ni manipulé brutalement.
- Ne rangez ni ne transportez jamais le réservoir de propane liquide dans des endroits où les températures peuvent atteindre 51,7 °C (125 °F) (le réservoir deviendra trop chaud pour être manipulé avec les mains).
- Installez un capuchon antipoussières sur l'extrémité du robinet de la bouteille lorsque vous n'utilisez pas la bouteille. Utilisez uniquement un capuchon antipoussières de même type que celui fourni avec le robinet de la bouteille. Les autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.

Exigences relatives au réservoir de propane liquide

- Le réservoir doit avoir une hauteur d'environ 46,35 cm (18 1/4 pouces) et un diamètre de 31,1 cm (12 1/4 pouces) avec une capacité de GPL de 9,07 kg (20 livres) ou une capacité d'eau de 21,6 kg (47,6 livres), comme indiqué par le fabricant. D'autres réservoirs peuvent être utilisés s'ils sont compatibles avec le dispositif d'installation du réservoir (balance-réservoir).
- Le réservoir utilisé doit être fabriqué et désigné conformément aux spécifications concernant les bouteilles de gaz propane liquide cylindriques du département des Transports (DOT) des États-Unis ou à la norme canadienne Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses et la commission, CAN/CSA-B339, le cas échéant.
- Le réservoir doit être muni d'un robinet de type 1 (CGA 791) avec dispositif antidébordement. Le robinet du réservoir doit être compatible avec le raccord du barbecue.
- Le réservoir doit comprendre un collet qui protège le robinet.
- Les réservoirs doivent être certifiés DOT (A) et la date d'essai (B) inscrite (B) ne doit pas remonter à plus de cinq ans.

Qu'est-ce qu'un détendeur?

Votre barbecue au gaz est muni d'un détendeur de pression qui contrôle et maintient une pression de gaz uniforme lorsque le gaz s'échappe du réservoir de propane liquide.



Exigences relatives au détendeur

- Il est obligatoire d'utiliser le détendeur et le flexible de raccordement fournis avec ce barbecue. Le détendeur comprend un limiteur de débit intégré qui restreint le débit de gaz si une fuite est détectée.
- Les ensembles détendeur et flexible de rechange doivent être ceux précisés par Weber-Stephen Products LLC (robinet de réservoir de type 1 [CGA 791] homologué UL comme il est décrit dans la dernière version de la norme ANSI Z21.81).

Installation du réservoir de propane liquide

Lieu d'installation

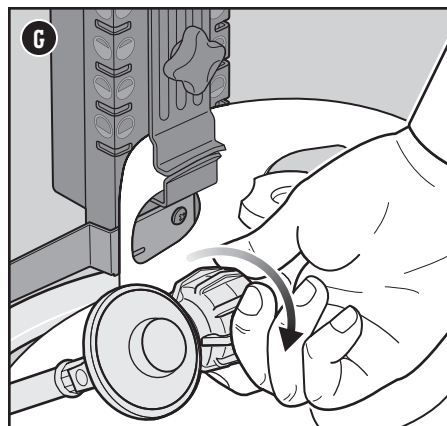
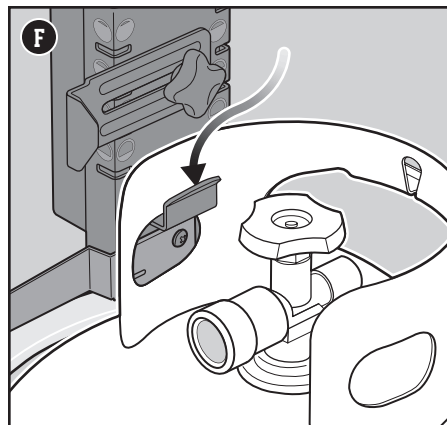
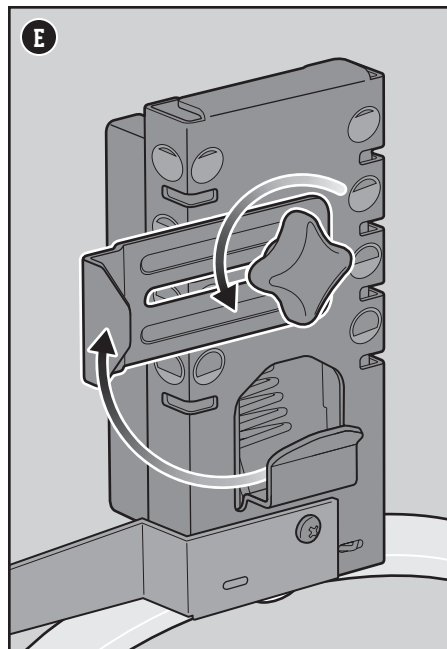
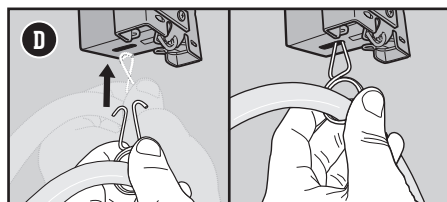
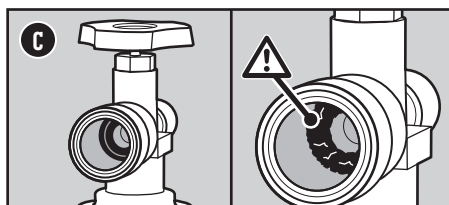
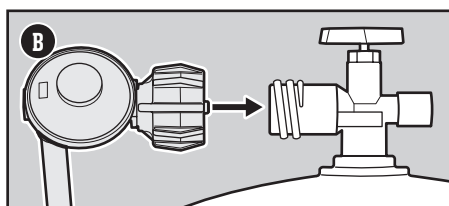
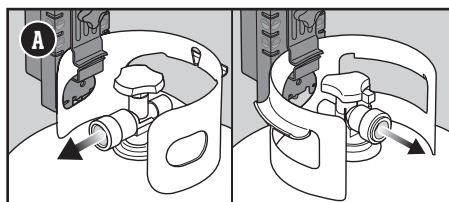
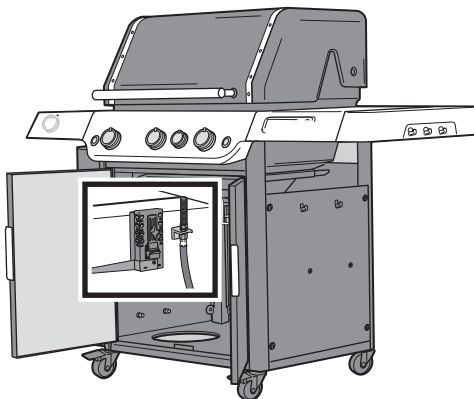
Le réservoir est suspendu au pèse-réservoir situé à l'intérieur du compartiment. Il est possible de suspendre le réservoir au pèse-réservoir de deux façons différentes, selon la forme de l'anneau de protection en métal qui entoure le robinet du réservoir (A).

Inspection du réservoir

- 1) Vérifiez que le robinet du réservoir est complètement fermé. Fermez le robinet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 2) Vérifiez que le robinet du réservoir est compatible avec le détendeur (B).
- 3) Examinez le robinet du réservoir, y compris le joint en caoutchouc interne, afin de repérer tout dommage ou débris (C). S'il est endommagé, retournez le réservoir à votre détaillant régional.

Installation du réservoir

- 1) 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 des aiguilles d'une montre.
- 2) Repérer le clip de fixation du flexible sur le flexible du régulateur. Fixez le clip dans la fente située sous l'indicateur de la bouteille de gaz (D).
- 3) Desserrez l'écrou à serrage à main, puis faites pivoter le verrou du réservoir vers le haut (E).
- 4) Installez la bouteille sur le pèse-réservoir (F).
- 5) Faites pivoter le verrou du réservoir vers le bas. Serrez l'écrou à serrage à main.
- 6) Fixez le raccord du détendeur au robinet de la bouteille en le tournant dans le sens horaire (G). **Serrez à la main seulement.** L'utilisation d'une clé pourrait endommager le raccord du détendeur et causer une fuite de gaz. Passez à la section VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ.



⚠ AVERTISSEMENT : Le tuyau doit être fixé au pèse-réservoir à l'aide du clip de retenue de tuyau. Tout manquement à observer cette condition est susceptible d'endommager le flexible et de causer un incendie ou une explosion, pouvant entraîner à son tour de graves blessures voire la mort, ainsi que des dégâts matériels.

Vérification des fuites

En quoi consiste la vérification des fuites?

Après avoir installé correctement la bouteille de propane liquide, il est nécessaire d'effectuer une vérification des fuites. Il s'agit d'un moyen fiable de s'assurer qu'aucun gaz ne s'échappe de la bouteille après que vous l'avez raccordée. Le système d'alimentation de votre barbecue comprend des raccordements effectués en usine, qui ont 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 :

- Le raccord du détendeur au réservoir.
- Là où le flexible de gaz se raccorde au robinet d'arrêt du gaz.
- Là où le robinet de distribution du gaz se raccorde à la conduite de gaz ondulée.

Vérification des fuites de gaz

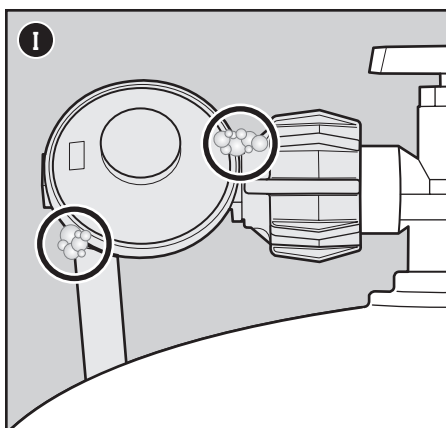
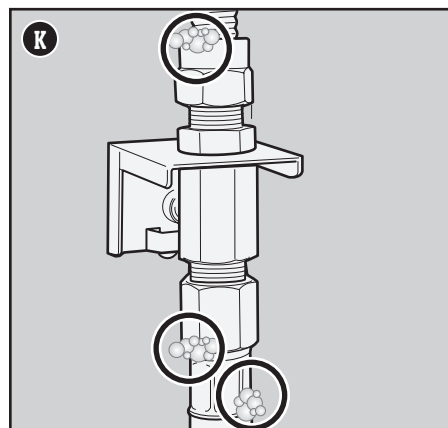
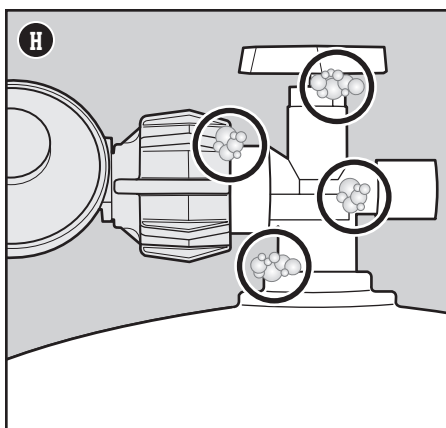
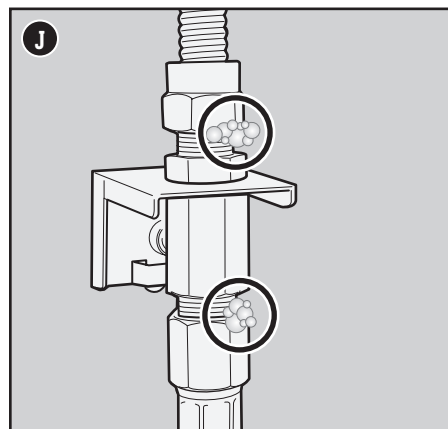
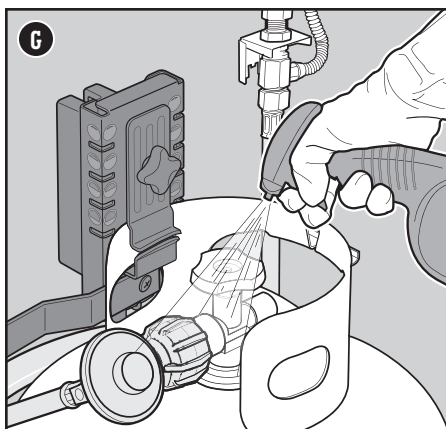
- 1) Mouillez les raccords (G) avec de l'eau savonneuse à l'aide d'un flacon pulvérisateur d'une brosse ou d'un chiffon. Vous pouvez préparer votre propre solution d'eau savonneuse en mélangeant une part de savon liquide à quatre parts d'eau. Vous pouvez également vous procurer une solution de vérification des fuites dans le rayon plomberie de n'importe quelle quincaillerie.
- 2) Ouvrez lentement l'alimentation en gaz en tournant le robinet du réservoir dans le sens antihoraire, puis vérifiez si des bulles se forment.
- 3) Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a une fuite :
 - a) Si la fuite se situe sur la bouteille (H), fermez l'alimentation en gaz. **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.** Débranchez le réservoir et retournez-le à votre détaillant local.
 - b) Si la fuite se situe au niveau du détendeur (I), coupez le gaz. **NE TENTEZ JAMAIS DE SERRER LE DÉTENDEUR LORSQUE LE ROBINET DU RÉSERVOIR EST OUVERT. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.** Communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.
 - c) S'il y a présence d'une fuite à l'un des raccords indiqués dans l'illustration (J), resserrez ce raccord avec une clé, puis vérifiez de nouveau s'il y a fuite avec une solution d'eau savonneuse. Si la fuite persiste, coupez le gaz. **N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE.**
 - d) S'il y a une fuite dans l'un des raccords indiqués dans l'illustration (K), 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 :

- a) Coupez l'alimentation en gaz et rincez les raccords avec de l'eau.

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



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

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

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

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

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

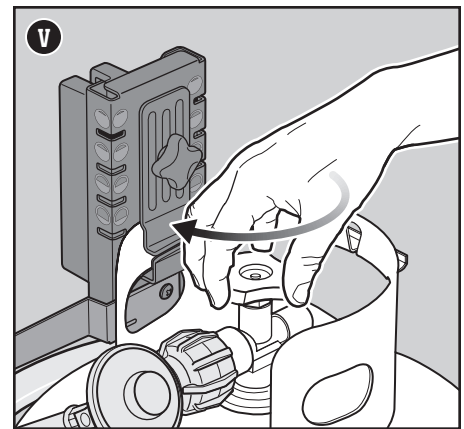
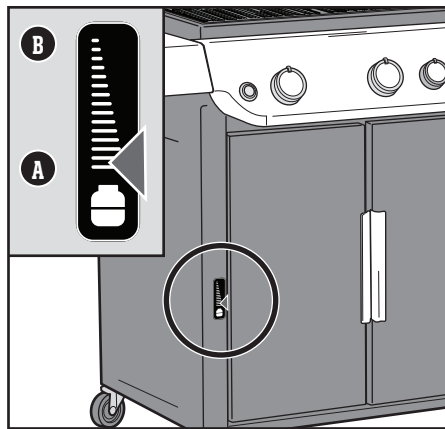
⚠ **DANGER :** Fermez toujours le robinet du réservoir avant de débrancher le détendeur. Ne tentez pas de débrancher le détendeur, le flexible d'alimentation en gaz ni aucun autre raccord de gaz pendant que le barbecue est en fonction.

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

Remplissage ou remplacement d'un réservoir de propane liquide

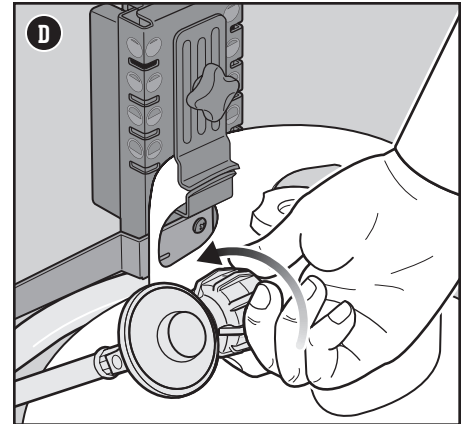
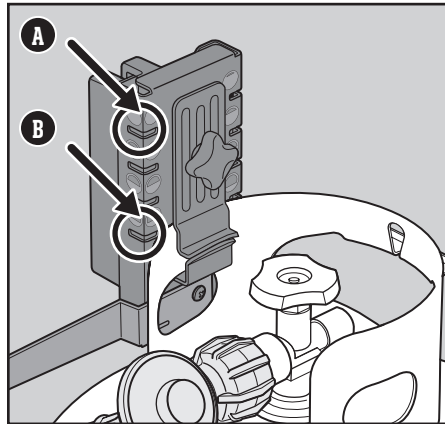
Quelle quantité de propane le réservoir contient-il?

La balance-réservoir indique la quantité de propane dans un réservoir standard de 9,07 kg (20 livres) un fois que le réservoir est accroché à la bascule. Le niveau de combustible est vérifié en observant la flèche rouge de l'indicateur de niveau à l'avant du barbecue, à côté de la porte. Vous pouvez également voir la ligne d'indicateur située sur la balance à l'intérieur de l'armoire. L'indicateur pointe vers une bouteille pleine (A) et se déplace progressivement pour indiquer quand la bouteille est vide (B) et doit être retirée pour être remplacée ou rempli.



Retrait du réservoir de propane liquide

- 1) Vérifiez que le robinet du réservoir est complètement fermé. Fermez le robinet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 2) Dévissez le raccord du détendeur en le tournant à la main dans le sens antihoraire (D).
- 3) Desserrez l'écrou à serrage à main du réservoir et faites pivoter le verrou vers le haut.
- 4) Retirez le réservoir de la balance-réservoir.



Précautions supplémentaires de vérification d'étanchéité

Les raccords suivants doivent être testés pour d'éventuelles fuites de gaz à chaque fois qu'une bouteille est remplie et réinstallée :

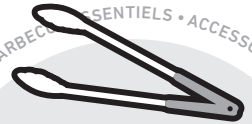
- Là où le détendeur se branche au réservoir (H) et sur le détendeur (I).

Suivez les instructions de la section « Vérification des fuites de gaz ».



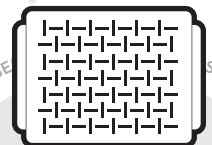
PINCEAUX À BADIGEONNER

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



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.



POÊLE POUR BARBECUE

Grâce à une poêle à fond 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

Faites chauffer le barbecue à son réglage le plus élevé, le couvercle fermé, 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.

Vérifier 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 la barquette jetable qui tapisse le bac de récupération. 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. Ouvrez les portes.
3. Accédez au bac de récupération des graisses coulissant en tirant le bac vers vous jusqu'à la butée (A). Enlevez l'excès de graisse avec un grattoir en plastique. Raclez la graisse vers le bas à travers l'ouverture du bac de récupération des graisses, dans le bac de récupération ci-dessous.
4. Retirez l'égouttoir (B). Vérifiez l'accumulation de graisse dans la barquette jetable qui recouvre le bac de récupération. Lorsque nécessaire, jetez la barquette jetable et remplacez-la par une nouvelle.
5. 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

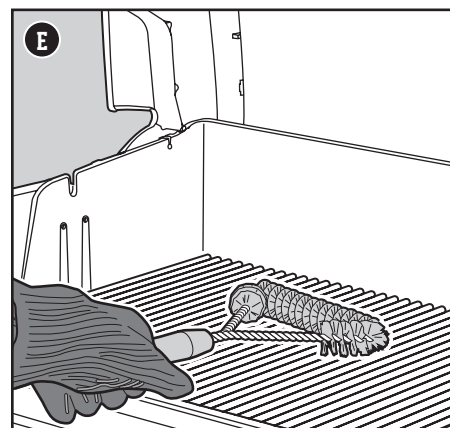
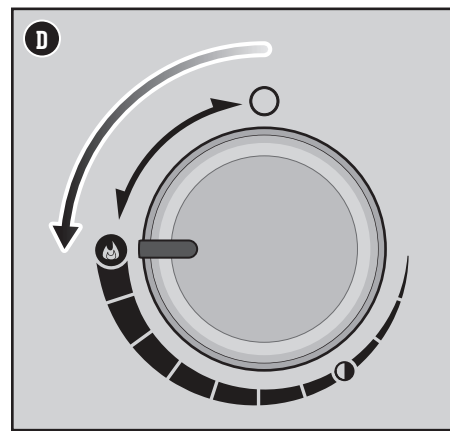
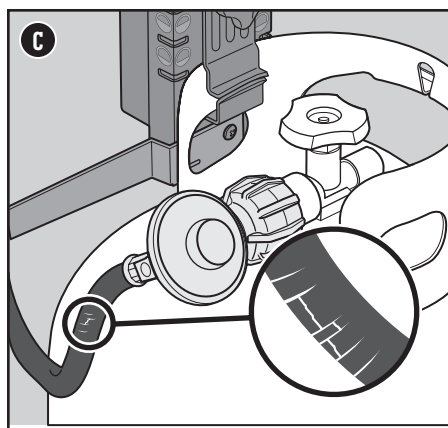
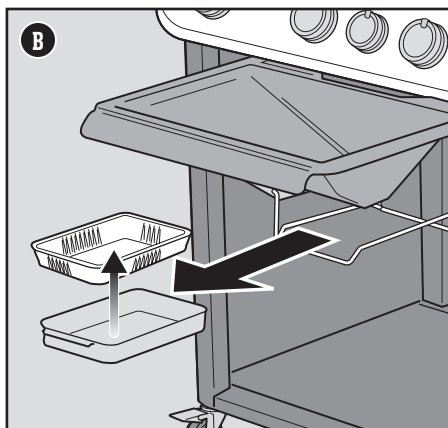
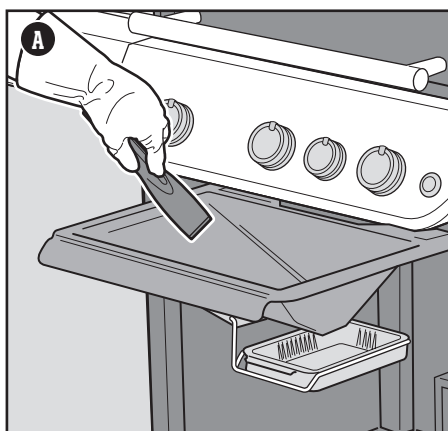
Le préchauffage du barbecue est crucial pour la réussite de vos grillades. Le préchauffage permet de chauffer la grille suffisamment pour saisir les aliments sans qu'ils collent à la grille. Il permet également de brûler les résidus d'un repas précédent.

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).

Nettoyer la grille de cuisson

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

1. Brossez les grilles à l'aide d'une brosse à 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 le bac de récupération. Retirez tout excédent de graisse pour éviter qu'elle ne prenne en feu.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Faites preuve de prudence, retirez avec précaution le bac de récupération et débarrassez-vous des graisses chaudes.

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

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

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

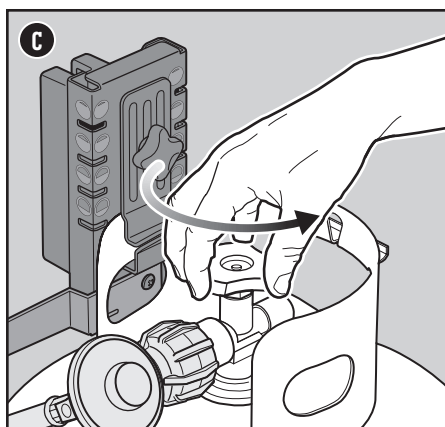
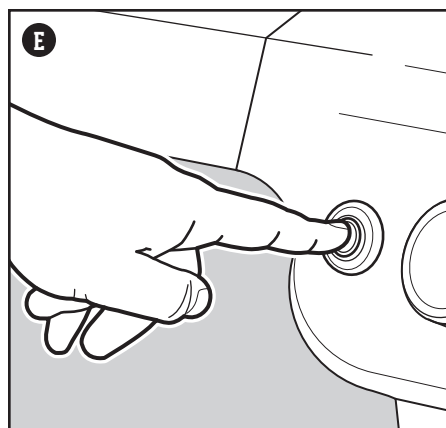
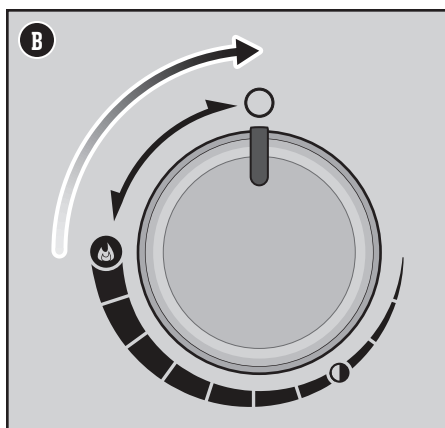
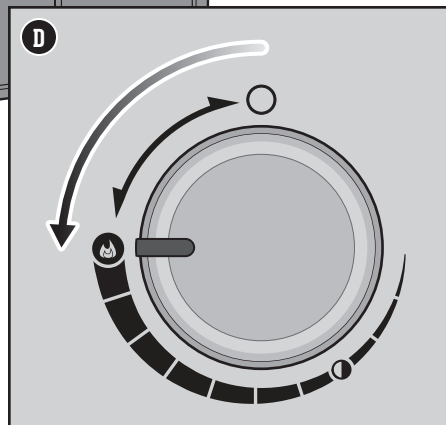
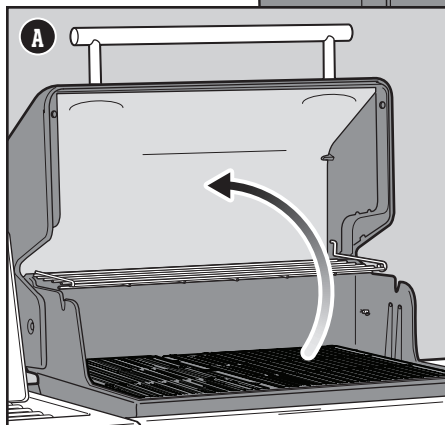
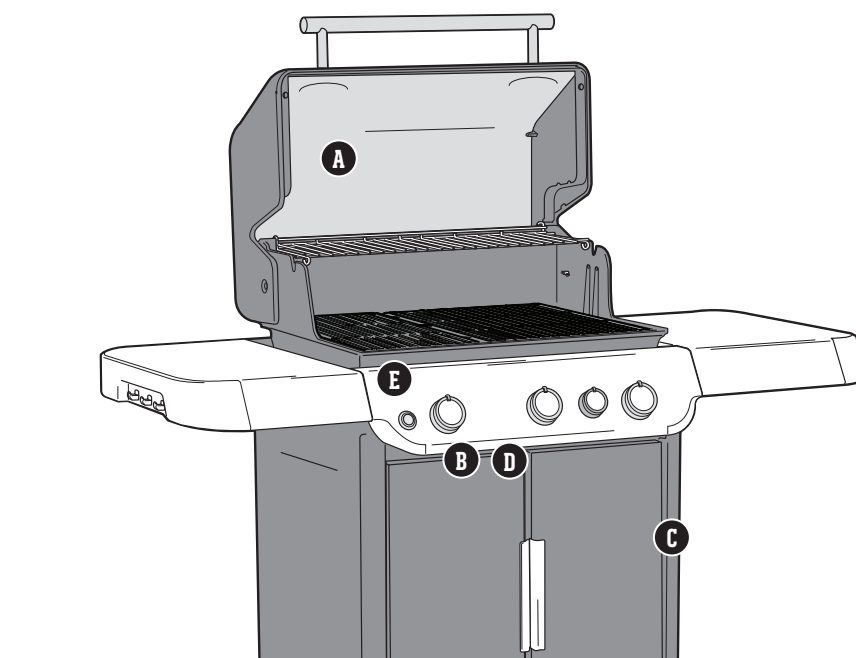
Chaque bouton de commande actionne un brûleur individuel, et chaque brûleur s'allume de façon indépendante. Allumez les brûleurs de la gauche vers la droite. Tous les brûleurs devraient être allumés pour le préchauffage, mais ils n'ont pas besoin d'être tous allumés pendant la cuisson.

- 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).
Remarque : Il est important que tous les boutons de commande des brûleurs soient à la position Off [éteint] ○ avant d'ouvrir le réservoir de propane liquide. Si ce n'est pas le cas, le limiteur de débit intégré au détendeur s'activera, limitant le débit de gaz émanant du réservoir.
- 3) Ouvrez l'alimentation en gaz en tournant lentement le robinet du réservoir dans le sens antihoraire; attendez 60 secondes (C).
Remarque : Il est important d'ouvrir lentement le robinet du réservoir. Autrement, le limiteur de débit intégré au détendeur s'activera, limitant le débit de gaz émanant du réservoir.
- 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 la barre 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 du réservoir de propane liquide.



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

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

⚠ **AVERTISSEMENT :** Chaque brûleur doit être allumé individuellement à l'aide du bouton d'allumage électronique.

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

Utilisation de la zone de saisie

Saisir les aliments est une technique de cuisson directe au barbecue utilisée pour les viandes, comme le steak, les pièces de volaille, les poissons et les côtelettes. Cette technique consiste à faire dorer la surface des aliments à une température élevée. En étant saisie des deux côtés, la surface de la viande se caramélise et gagne une saveur désirable.

L'allumage du brûleur à saisir se fait de la même manière qu'un brûleur principal, chaque brûleur s'allume indépendamment.

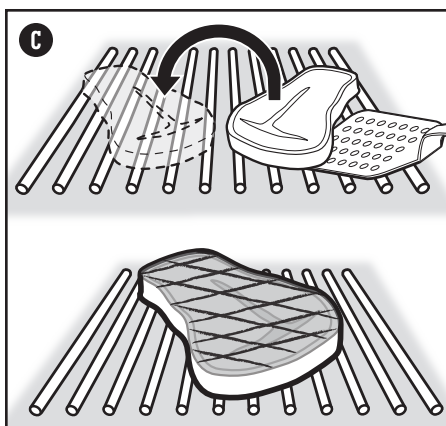
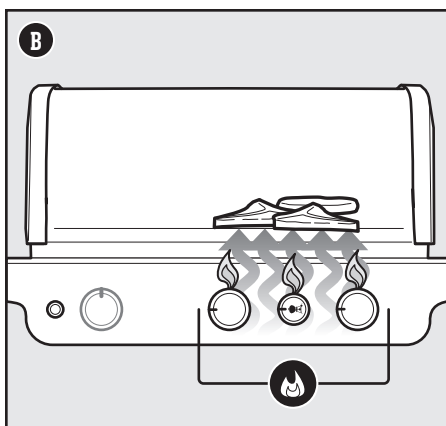
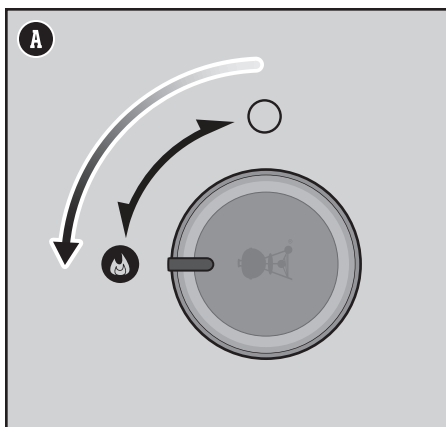
- 1) Ouvrez le couvercle et allumez tous les brûleurs y compris le brûleur à saisir. Consultez « Utiliser le système d'allumage électronique pour allumer le barbecue ».
- 2) Préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé en réglant tous les brûleurs à la position Start/High (démarrage/élevé) 🔥 (A) pendant 15 minutes.
- 3) Après le préchauffage, laissez le bouton de commande du brûleur à saisir et les boutons des brûleurs adjacents en position de Start/High (démarrage/élevé) 🔥 (A). Le brûleur à saisir fonctionne en tandem avec les brûleurs adjacents (B). L'autre ou les autres brûleurs peuvent être éteints ou réduits à feu doux.
- 4) Placez la viande directement au-dessus de la zone de saisie et fermez le couvercle. Saisissez chaque côté pendant une à quatre minutes (C), selon le type et l'épaisseur de la viande. Une fois saisie, la viande peut être déplacée sur un feu moyen et cuite au degré de cuisson désiré.

Remarque : Toujours faire cuire avec le couvercle fermé pour obtenir une chaleur maximale et éviter les flambées.

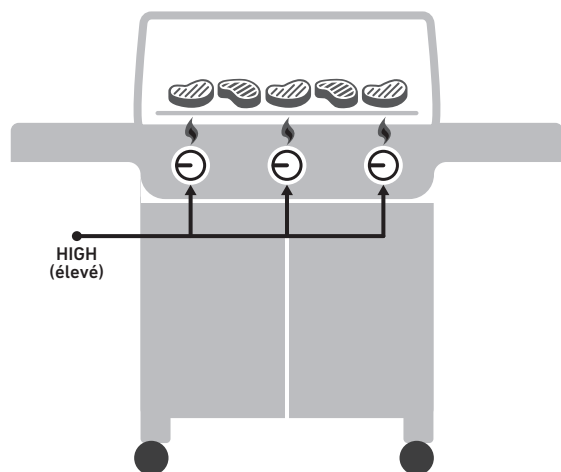
À mesure que vous vous familiarisez avec la zone de saisie, nous vous invitons à expérimenter différents temps de cuisson pour déterminer ce qui convient le mieux à vos goûts.

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.



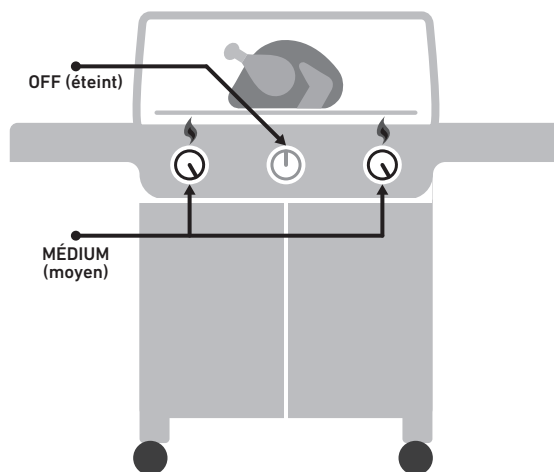
La cuisson directe ou indirecte



MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE

Utilisez la méthode de cuisson directe pour les petits morceaux 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.

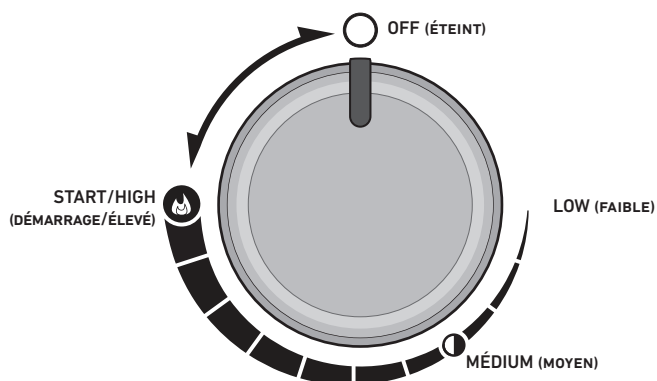
Une cuisson directe signifie que la flamme se trouve juste en dessous des aliments. Elle saisit la surface des aliments, la caramélise et en accentue les saveurs ainsi que la texture tout en cuisant l'aliment jusqu'au centre.



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 partie éteinte de la grille de cuisson.



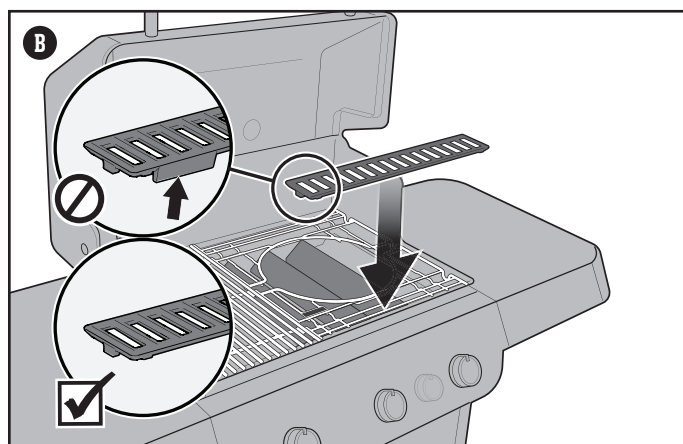
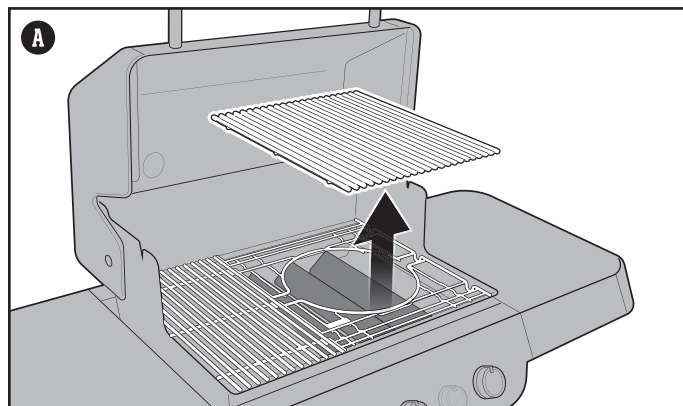
Découvrez les possibilités

La Collection cuisine extérieure Weber Crafted

Cette fonction n'est disponible que sur certains modèles.

Certains modèles sont prêts à être équipés de la gamme Outdoor Kitchen Collection, avec les grilles et le cadre inclus. Retirez la grille de cuisson de droite. Placez le cadre sur le côté droit de la cuve de cuisson pour un contrôle maximal de la chaleur **(A)**. L'entretoise fournie avec votre barbecue n'est utilisée qu'en cas d'utilisation avec WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection **(B)**.

Vous trouverez ces accessoires et d'autres sur weber.com.



Cuisson au barbecue – Choses à faire et à ne pas faire

Préchauffez toujours le barbecue.

Si les grilles de cuisson ne sont pas assez chaudes, les aliments colleront, et vous n'aurez probablement pas la possibilité 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 à feu vif.

Ne cuisinez pas sur des grilles sales.

Veillez à 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 barbecue en acier inoxydable pour bien nettoyer leur 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, 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 augmente également le risque que les aliments brûlent sur le barbecue. 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 vide 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 obtenir 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 souhaitées. Dans pratiquement tous les cas, il ne faut retourner les aliments qu'une fois. Si vous les tournez souvent, cela signifie que 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 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.

Arôme de fumée réel

Utilisation du fumoir

Cette fonction n'est disponible que sur certains modèles.

Utilisez des copeaux de bois secs dans le fumoir, car ils s'enflamment rapidement et créent de la fumée plus rapidement. Pour une cuisson plus longue d'aliments tels que rôtis, poulets, dindes, etc., remplissez toute la longueur du fumoir de copeaux de bois. Les copeaux de bois s'enflamment à l'extrémité du fumoir qui est positionné au-dessus du brûleur et continuent lentement à brûler à l'intérieur du fumoir pour dégager de la fumée tout au long de la cuisson. Nous vous encourageons à expérimenter différentes combinaisons de copeaux de bois pour trouver la saveur de fumée qui correspond le mieux à vos goûts.

Option 1 : Préparation pour une cuisson indirecte

- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue.
- 2) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont fermés (position Off [éteint] ) et que le barbecue est froid. Pour ce faire, poussez sur chaque bouton de commande, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 3) Retirez les grilles de cuisson pour exposer les FLAVORIZER BARS (A).
- 4) Ouvrez le couvercle du fumoir.
- 5) Remplissez le fumoir de copeaux de bois d'un bout à l'autre (B). Fermez le couvercle du fumoir.
- 6) Une fois le barbecue éteint, placez le fumoir au-dessus des deux FLAVORIZER BARS du côté droit, près de l'avant du barbecue, en vous assurant que seule l'extrémité étroite portant le logo WEBER sera directement au-dessus d'un brûleur allumé (C). Il s'agit de l'extrémité où les copeaux de bois s'enflamment en premier. Le corps principal du fumoir s'aligne sur une FLAVORIZER BAR sans qu'un brûleur ne soit allumé en dessous.
- 7) Ajoutez de l'eau dans le bac à eau du fumoir (D) pour une fumée plus savoureuse pendant la cuisson.
- 8) Réinstallez les grilles de cuisson au-dessus du fumoir (E).
- 9) Allumez le barbecue et préchauffez-le pendant 10 minutes avec les brûleurs principaux allumés. Consultez ALLUMAGE DU BARBECUE. Après le préchauffage, éteignez le brûleur central et réduisez les brûleurs extérieurs à un niveau bas (F).

La fumée commencera dans environ 10 minutes et durera jusqu'à 90 minutes. N'essayez pas de déplacer des composants chauds pour remplir le fumoir de copeaux de bois. Gardez le couvercle du barbecue fermé pendant la cuisson.

Option 2 : Comment préchauffer pour une cuisson en chaleur directe

Le fumoir est positionné à l'endroit où le logo Weber se trouve au-dessus du brûleur central pendant la cuisson, avec les brûleurs principaux réglés sur bas (G).

Remarques :

Pour de meilleurs résultats de fumage, les brûleurs utilisés doivent être à basse température. Ne placez pas le corps principal du fumoir directement au-dessus d'un brûleur. Cela pourrait enflammer tous les copeaux de bois en même temps, ce qui réduirait le temps de fumage.

Toujours faire cuire avec le couvercle fermé pour permettre à la fumée de pénétrer complètement dans les aliments.

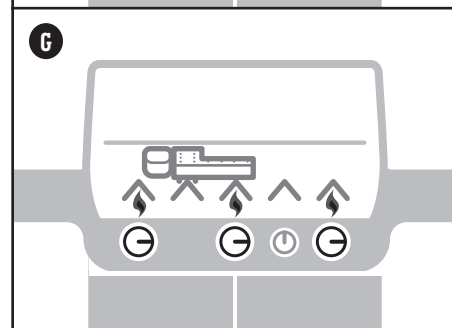
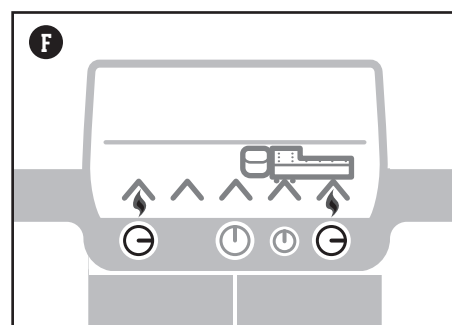
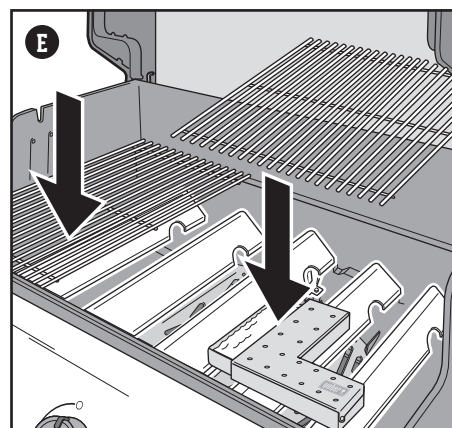
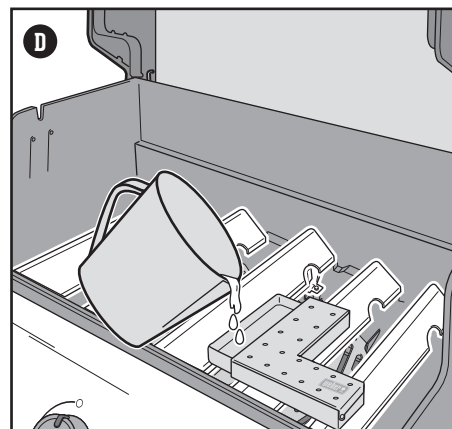
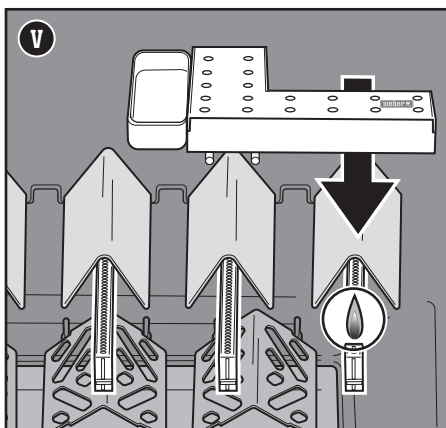
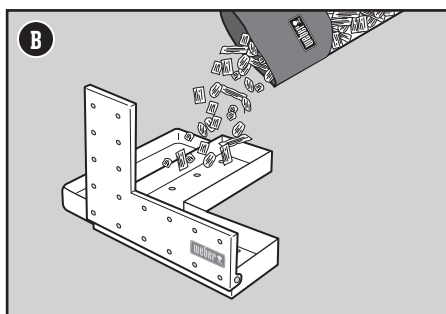
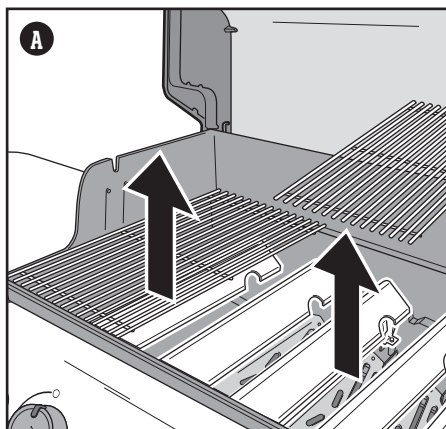
Lorsque vous avez fini de fumer, éteignez les brûleurs et fermez le couvercle du barbecue jusqu'à ce que les copeaux de bois soient éteints.

Retirez la boîte de fumage du barbecue si vous ne l'utilisez pas.

Nettoyage de la cuve de cuisson

Avant chaque utilisation, videz les cendres du fumoir pour permettre un bon flux d'air.

Remarque : Le fumage laissera un résidu de « fumée » sur la surface du fumoir. Ce résidu ne peut pas être éliminé et n'affectera pas le fonctionnement du fumoir. Dans une moindre mesure, un résidu de « fumée » s'accumulera à l'intérieur de votre barbecue à gaz. Ce résidu n'a pas besoin d'être enlevé et n'affectera pas le fonctionnement de votre barbecue à gaz.



⚠ DANGER : N'utilisez aucun fluide inflammable ou produit combustible dans le fumoir pour allumer les copeaux de bois. Cela provoquera des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne retirez pas les composants chauds du barbecue pendant l'utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT : N'employez jamais de bois ayant été traité ou exposé à des produits chimiques.

⚠ Évitez systématiquement les bois tendres et résineux comme le pin, le cèdre et le tremble.

	APPLE FIRESPIKE	CHERRY FIRESPIKE	PECAN FIRESPIKE	HICKORY FIRESPIKE	MESQUITE FIRESPIKE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓		✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			

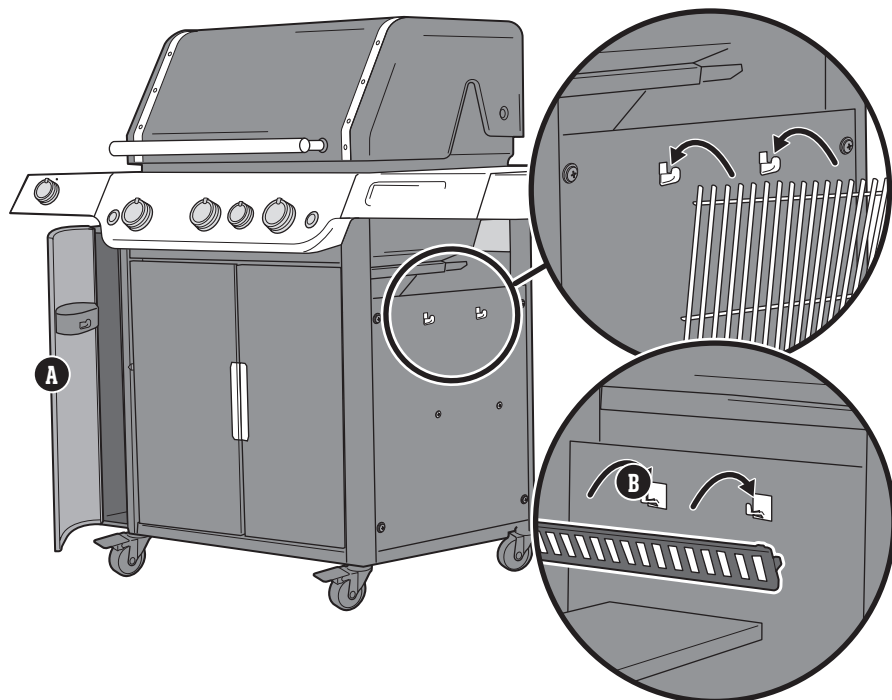
Extra sur le côté

Casier pour barbecue WEBER CRAFTED

Cette fonction n'est disponible que sur certains modèles.

L'espace de rangement latéral (A) est idéal pour ranger les accessoires et les ustensiles de barbecue. Le panier à condiments réglable permet d'avoir les petits objets à portée de main.

Toujours s'assurer que le tapis en caoutchouc est en place pour protéger les surfaces.



Crochets de rangement

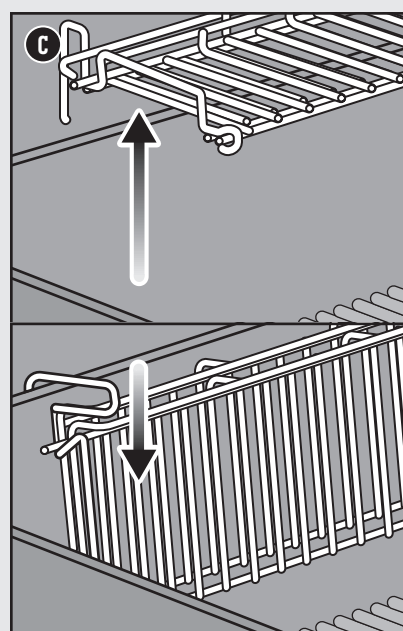
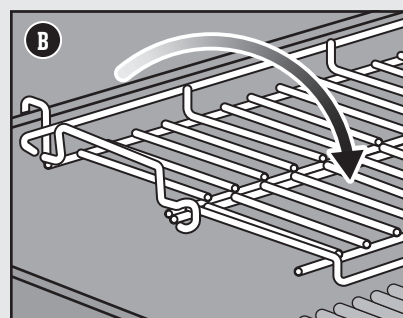
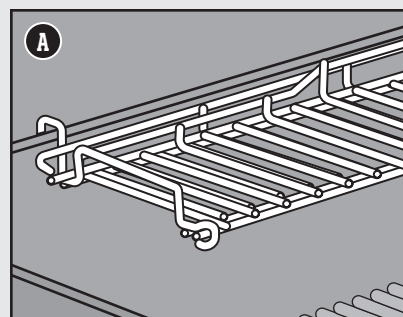
Utilisez les crochets à double face sur le côté de l'armoire (B) pour ranger facilement les grilles de cuisson à l'extérieur du barbecue. Des crochets supplémentaires à l'intérieur de l'armoire permettent de ranger la grille d'espacement WEBER CRAFTED, qui peut être utilisée avec les ustensiles de barbecue WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection.

Remarque : Ne placez pas de grilles de cuisson chaudes sur les crochets de rangement.

Plus d'espace de cuisson

Utilisation de la grille de cuisson extensible

Utilisez-la comme grille de réchauffage pour garder les aliments au chaud (A) ou dépliez-la lorsque vous avez besoin d'une surface de cuisson secondaire. Pour la déplier, soulevez légèrement la moitié avant de la grille et faites-la pivoter vers l'extérieur (B). Pour le rangement, repliez la grille et retirez-la de la cuve (C). Accrochez la grille verticalement sur le bord arrière de la cuve de cuisson. Utilisez des mitaines ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous réglez la grille.

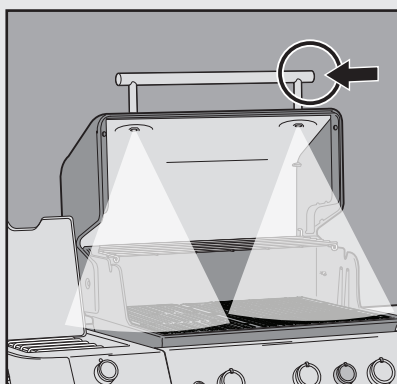


Utilisation de nuit

Cette fonction n'est disponible que sur certains modèles.

Utilisation de l'éclairage du barbecue

La lumière s'active quand vous appuyez sur son bouton. La lumière du barbecue est munie d'un capteur d'inclinaison qui l'allume quand le couvercle du barbecue est ouvert et qui l'éteint quand ce couvercle est fermé. La lumière du barbecue se désactive automatiquement quand le couvercle demeure plus de 30 minutes en position ouverte ou fermée. Il faut alors appuyer de nouveau sur le bouton d'activation pour la réactiver.



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 l'adhérence des aliments aux grilles de cuisson sont autant de signes que le nettoyage et l'entretien 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. Pendant l'utilisation, les vapeurs de graisse et de fumée se transforment lentement en carbone et se déposent à l'intérieur du couvercle. Ces dépôts s'écailleront et seront très semblables à de la peinture. Ces dépôts ne sont pas toxiques, mais les écaillures pourraient tomber sur vos aliments si vous ne nettoyez pas le couvercle régulièrement.

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

Nettoyage des grilles de cuisson

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

- 1) Avant de retirer les grilles du barbecue, enlevez les résidus à l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable (B).
- 2) Retirez les grilles 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 vaporisées 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 avec une brosse à barbecue à poils en acier inoxydable.
- 3) Retirez les barres FLAVORIZER et mettez-les de côté.

Nettoyage des brûleurs

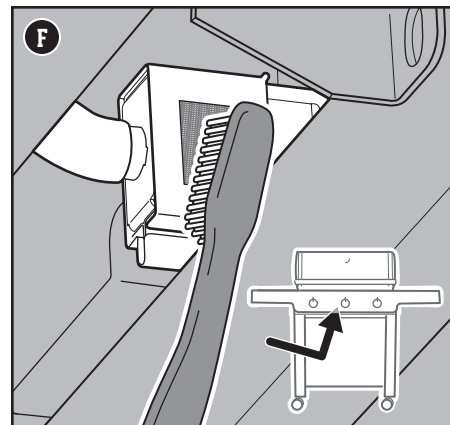
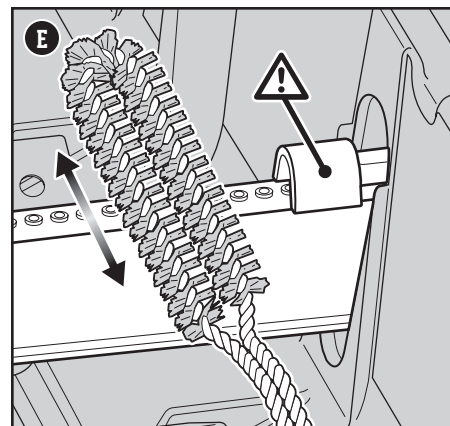
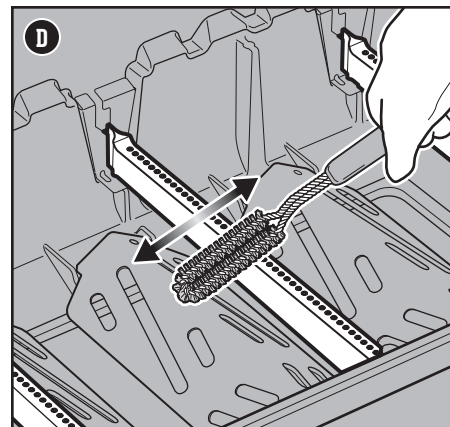
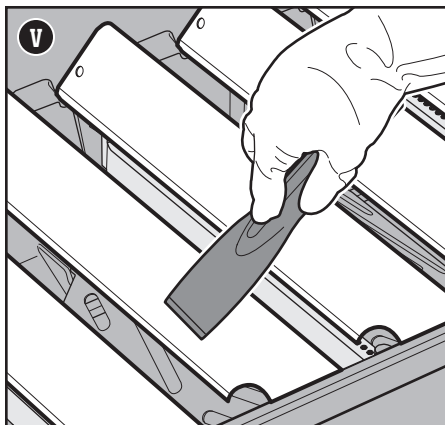
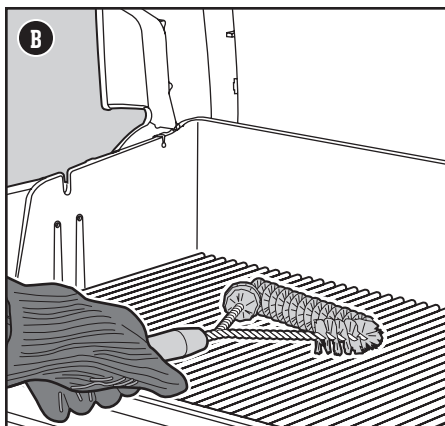
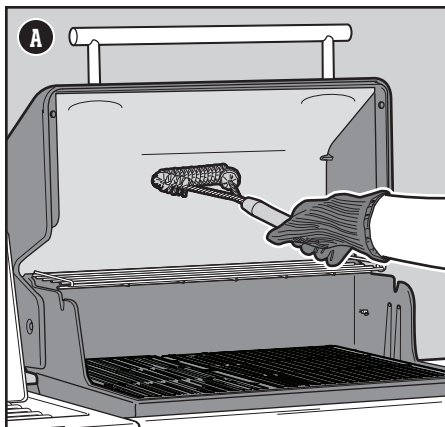
Sur les brûleurs, deux zones sont essentielles pour des performances optimales : les orifices (de petites ouvertures sur la longueur du brûleur) ainsi que les grilles de protection contre les araignées et insectes aux extrémités des brûleurs. Il est crucial que ces zones soient propres pour un fonctionnement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

Nettoyage des orifices des brûleurs

- 1) À l'aide d'une brosse à barbecue à poils en acier inoxydable propre, 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.

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

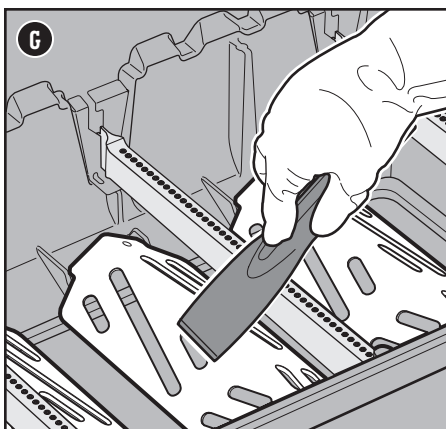
⚠ **ATTENTION** : Ne déposez aucune pièce du barbecue sur les tablettes latérales, car elle pourrait en égratigner les surfaces peintes ou en acier inoxydable.

⚠ **ATTENTION** : 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.

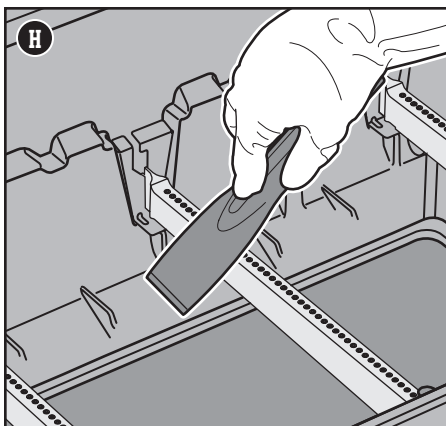
- 1) Grattez les réflecteurs de chaleur à l'aide d'un grattoir en plastique (G).
- 2) Au besoin, brossez les réflecteurs de chaleur à l'aide d'une brosse à barbecue à poils en acier inoxydable.
- 3) Retirez les réflecteurs de chaleur et mettez-les de côté.



Nettoyage de la cuve de cuisson

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

- 1) À l'aide d'un grattoir en plastique, grattez les résidus qui se sont déposés sur les parois internes du barbecue et poussez-les dans l'ouverture située au fond 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. Vous trouverez des instructions concernant l'inspection du système de gestion des graisses 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 conçu pour les produits d'extérieur et les barbecues en acier inoxydable. Utilisez un chiffon microfibre pour frotter dans le sens du grain 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 en oxyde de chrome.

Nettoyage des surfaces peintes, en porcelaine émaillée et en plastique

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

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

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

PLATS EN ALUMINIUM

Parfaites pour recouvrir le fond du bac de récupération afin de faciliter le nettoyage.

BROSSE À BARBECUE

Un incontournable avant même de rêver de barbecue. Un brossage rapide sur les grilles chaudes permet d'éviter que les restes carbonisés des repas précédents ne collent aux prochains aliments.

ACCESSOIRES DE BARBECUE ESSENTIELS • ACCESSOIRES DE BARBECUE ESSENTIELS • ACCESSOIRES DE BARBECUE ESSENTIELS • ACCESSOIRES DE BARBECUE ESSENTIELS • ACCESSOIRES DE BARBECUE ESSENTIELS • ACCESSOIRES DE BARBECUE ESSENTIELS • ACCESSOIRES DE BARBECUE ESSENTIELS • ACCESSOIRES DE BARBECUE ESSENTIELS • ACCESSOIRES DE BARBECUE ESSENTIELS • ACCESSOIRES DE BARBECUE ESSENTIELS

LE OU LES BRÛLEURS PRINCIPAUX NE S'ALLUMENT PAS

SYMPTÔME

• Les brûleurs principaux ne s'allument 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'au(x) brûleur(s). Pour ce faire, suivez les instructions de la section « Utilisation d'une allumette pour allumer le barbecue » ci-dessous.

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

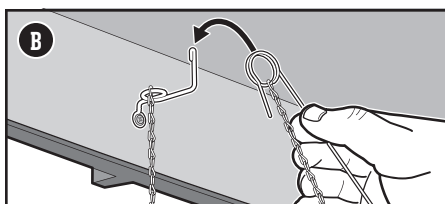
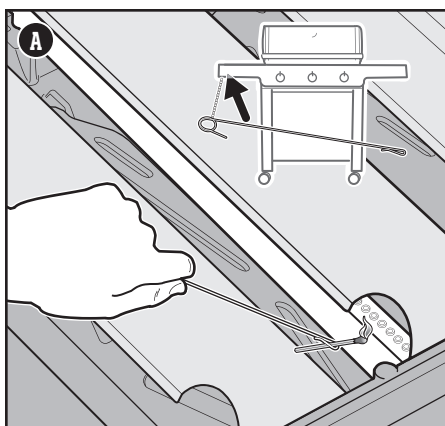
Si le barbecue ne s'allume pas, la première étape consiste à déterminer si le gaz se rend jusqu'au(x) brûleur(s). Pour ce faire, suivez les instructions de la section « Utilisation d'une allumette pour allumer le barbecue » ci-dessous.

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

Utilisation d'une allumette pour allumer le barbecue

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

- 1) Ouvrez le couvercle du barbecue.
- 2) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs (y compris celui du brûleur latéral) sont à la position (éteint) . Pour ce faire, poussez sur chaque bouton de commande, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
Remarque : Il est important que tous les boutons de commande des brûleurs soient à la position Off (éteint)  avant d'ouvrir le réservoir de propane liquide. Si ce n'est pas le cas, le limiteur de débit intégré au détendeur s'activera, limitant le débit de gaz émanant du réservoir.
- 3) Ouvrez l'alimentation en gaz de propane liquide en tournant lentement le robinet du réservoir dans le sens antihoraire; attendez 60 secondes.
Remarques : Il est important d'ouvrir lentement le robinet du réservoir. Autrement, le limiteur de débit intégré au détendeur s'activera, limitant le débit de gaz émanant du réservoir.
- 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 gauche.) 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 contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position Start/High (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 la barre Flavorizer.



- 7) Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de quatre secondes, tournez le bouton de commande du brûleur à la position Off (éteint)  et attendez cinq minutes afin de permettre au gaz de se dissiper avant de tenter de rallumer le brûleur. Si le barbecue ne s'allume pas après plusieurs tentatives, suivez les instructions de dépannage relatives au débit de gaz à la page suivante.
- 8) Si le brûleur s'allume, le problème se situe au niveau du système d'allumage. Suivez les instructions de la section « Vérification des composants du système d'allumage électronique ».
- 9) Rangez le porte-allumettes en le suspendant sous la tablette latérale gauche **(B)**.

PIÈCES DE RECHANGE

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

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 limiteur de débit a été activé. Ce dispositif de sécurité intégré au détendeur limite le débit de gaz en cas de fuite. Vous pouvez avoir activé ce dispositif par mégarde sans qu'il y ait une fuite de gaz. Cette situation se produit généralement si vous ouvrez le robinet du réservoir de propane liquide et que l'un ou plusieurs des boutons de commande des brûleurs ne sont pas à la position Off (éteint). Il se pourrait également que vous ayez ouvert le robinet du réservoir de propane liquide trop vite.	Réinitialisez le limiteur de débit en fermant le robinet du réservoir de propane liquide et en tournant tous les boutons de commande des brûleurs à la position Off (éteint) ○. Attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper, puis tentez une nouvelle fois d'allumer le barbecue en suivant les instructions à la section « Fonctionnement » du présent manuel.
La quantité de propane dans le réservoir est basse, ou le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir de propane liquide.
Le flexible d'alimentation en combustible est plié ou tordu.	Redressez le flexible de combustible.
Les orifices du brûleur sont sales.	Nettoyez les orifices du brûleur. Consultez la section « Nettoyage des orifices du brûleur. »

SYMPTÔME

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

CAUSE	SOLUTION
Les grilles anti-araignées des brûleurs sont obstruées.	Nettoyez les grilles anti-araignées. Consultez la section « Nettoyage des grilles anti-araignées » dans la section ENTRETIEN DU BARBECUE. Reportez-vous également aux illustrations et aux renseignements de cette section relativement au type de flamme et aux grilles anti-araignées.

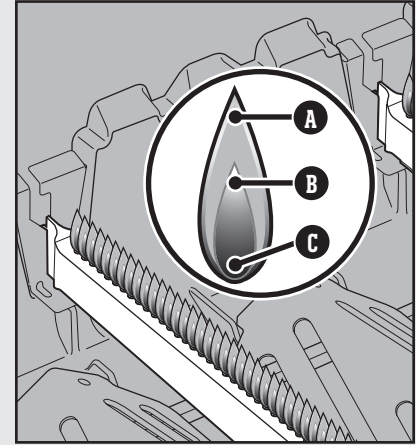
SYMPTÔME

- Une odeur de gaz ou un sifflement léger.

CAUSE	SOLUTION
Le joint en caoutchouc interne du robinet du réservoir de propane liquide est peut-être endommagé.	Éteignez toute flamme visible. Fermez l'alimentation en gaz du barbecue. Inspectez le joint en caoutchouc. S'il est endommagé, retournez le réservoir à l'endroit où vous l'avez acheté.
La connexion entre le détendeur et le réservoir de propane liquide peut être inadéquate.	Éteignez toute flamme visible. Fermez l'alimentation en gaz du barbecue. Consultez la section de votre manuel du propriétaire qui porte sur l'installation du réservoir de propane liquide et la vérification de fuites.

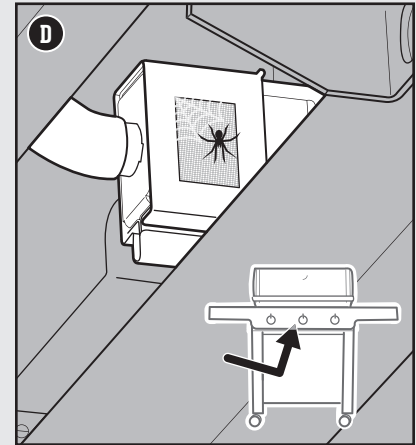
Type de flamme approprié

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) qui vire au bleu foncé (C).



Grilles anti-araignées

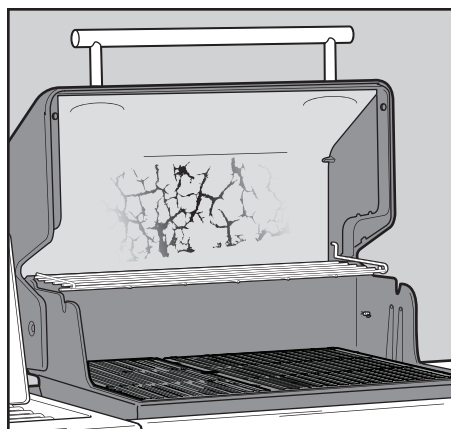
Les ouvertures d'air de combustion des brûleurs (D) sont dotées de grilles en acier inoxydable visant à empêcher les araignées et d'autres insectes de tisser des toiles et de construire des nids à l'intérieur des brûleurs. De la poussière et des débris peuvent s'accumuler à l'extérieur des grilles anti-araignées,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



⚠ **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 d'origine Weber-Stephen.

⚠ **ATTENTION** : Les ouvertures du tuyau du brûleur doivent être correctement positionnées au-dessus des orifices de la valve.



BARBECUE GRAISSEUX (écaillures de peinture et flambées)

SYMPTÔME

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

CAUSE

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

SOLUTION

Cette situation se produit au fil du temps, après un usage répété de votre barbecue. Cela n'est pas un défaut. Nettoyez le couvercle. Consultez la section ENTRETIEN DU BARBECUE.

SYMPTÔME

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

CAUSE

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

SOLUTION

Préchauffez toujours le barbecue au réglage le plus élevé pendant 10 à 15 minutes.

L'intérieur du barbecue doit être nettoyé à fond.

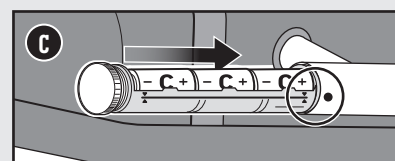
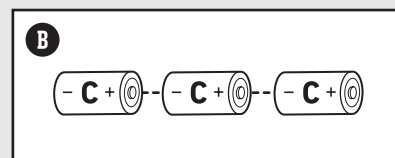
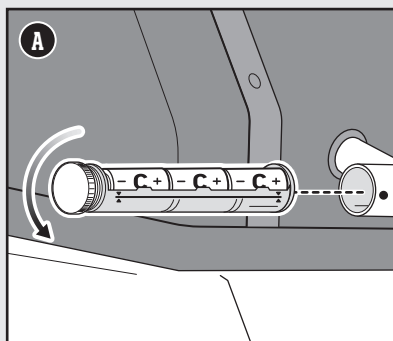
Suivez les étapes de la section « Nettoyage et entretien » pour nettoyer l'intérieur de votre barbecue de haut en bas.

Remplacement des piles de l'éclairage du barbecue

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.

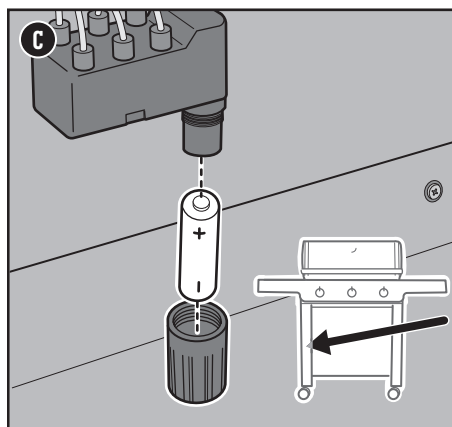
- 1) Fermez le couvercle. Repérer le compartiment à piles sur le côté de la poignée du couvercle et dévisser le couvercle (A). Ne changez pas les piles avec le couvercle ouvert.
- 2) Retirez le manchon de la batterie.
- 3) Remplacez les trois piles de taille C (B).
- 4) Alignez les indicateurs graphiques (C) sur la gaine et la poignée lors de la réinstallation de la gaine. Serrez le bouchon.

REMARQUE : Essayez régulièrement les lentilles avec un chiffon humide pour que les lumières restent allumées.



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.



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 :

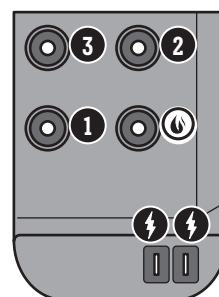
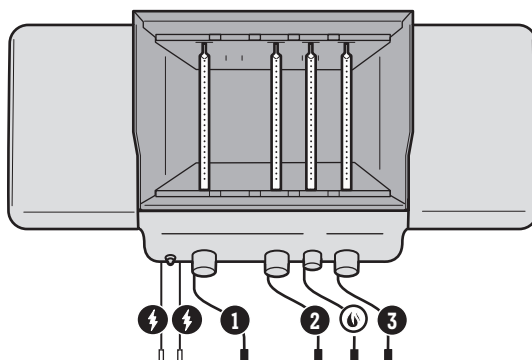
- 1) Certaines piles sont enveloppées d'une pellicule protectrice en plastique. (Ne confondez pas ce plastique avec l'étiquette de la pile.) Vérifiez si la pellicule en plastique a bien été retirée.
- 2) Vérifiez que la pile a été installée correctement **(C)**.
- 3) Si la pile est vieille, remplacez-la 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 cosses sont codées par couleur afin de correspondre aux bornes du module d'allumage. Le nombre de fils variera selon le modèle.

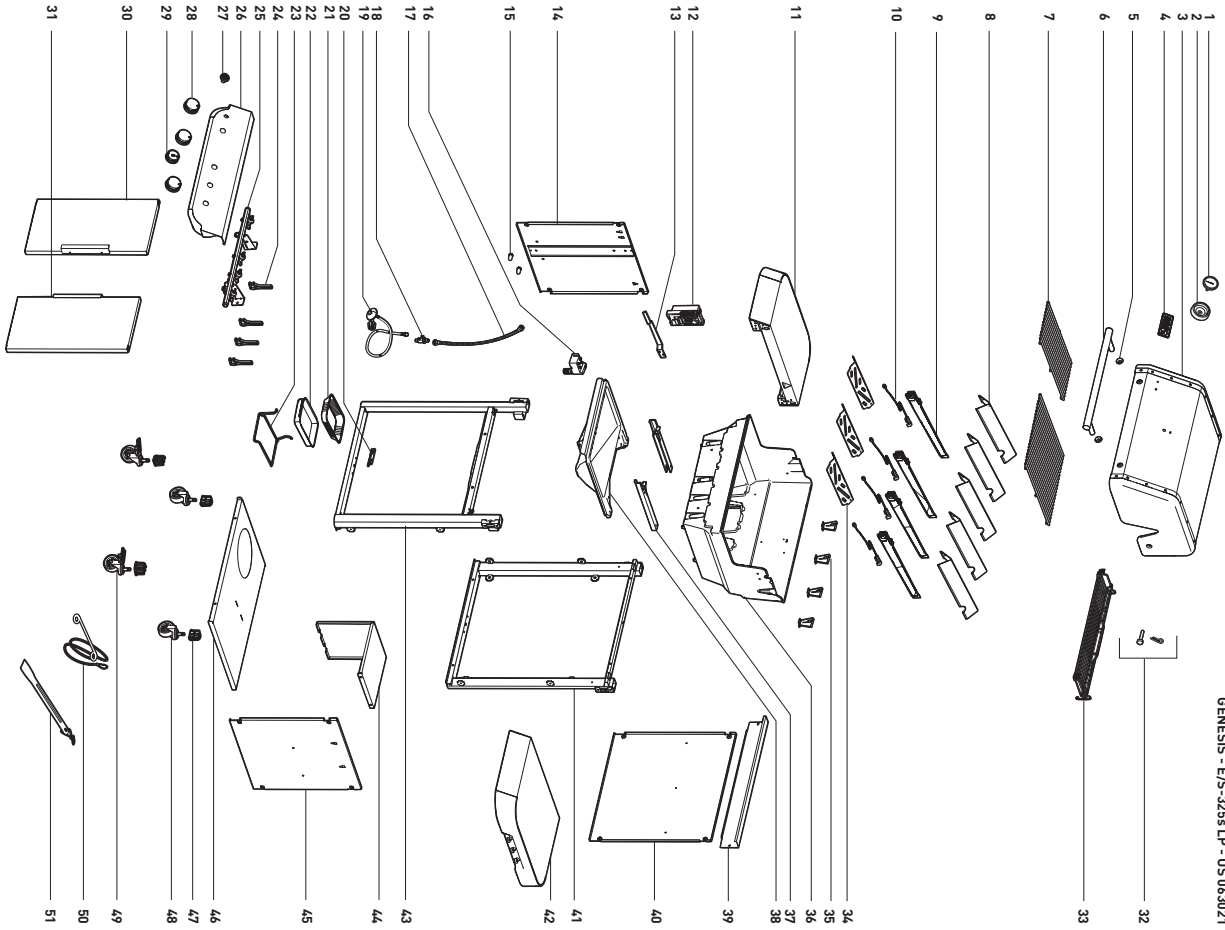
325s/330 Schéma de câblage du module d'allumage



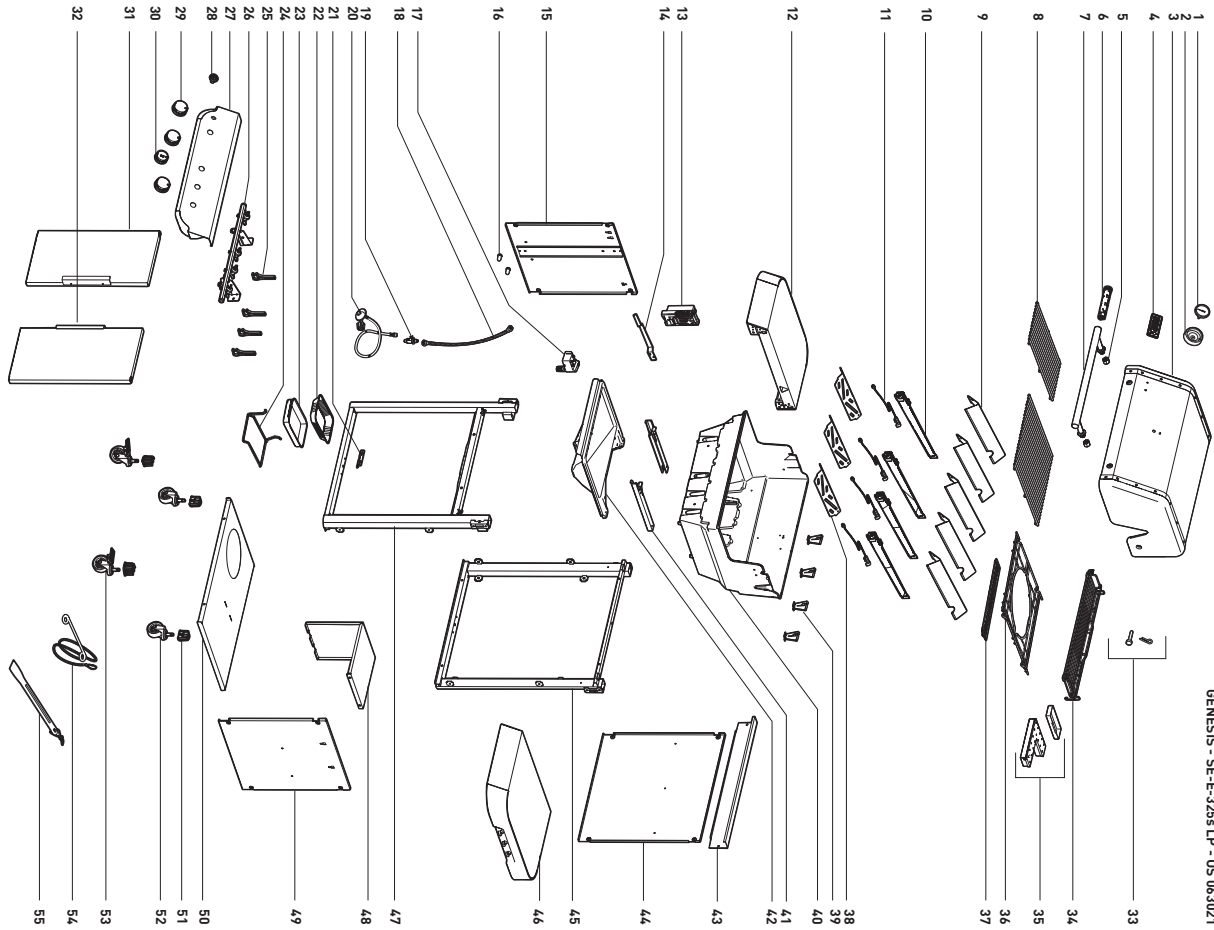
Guide de cuisson au barbecue

Type	Épaisseur/Poids	Temps de cuisson total approximatif
 VIANDE ROUGE		
	Épaisseur ¾ po (1,9 cm)	De 4 à 6 minutes à feu vif direct
Steak : Steak de contre-filet, aloyau gros filet, faux-filet, bifteck d'ailou et filet mignon (filet)	Épaisseur 1 po (2,5 cm)	De 6 à 8 minutes à feu vif direct
	Épaisseur 2 po (5 cm)	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	1½ à 2 lb (0,68-0,91 kg), ¾ po (1,9 cm) d'épaisseur	De 8 à 10 minutes à feu moyen direct
Bœuf haché, boulette	Épaisseur ¾ po (1,9 cm)	De 8 à 10 minutes à feu moyen direct
Filet	3 à 4 lb (1,36-1,81 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	lien 85 g (3 onces)	De 20 à 25 minutes à feu doux direct
	Épaisseur ¾ po (1,9 cm)	De 6 à 8 minutes à feu vif direct
Côtelette : avec ou sans l'os	De 3,18 à 3,81 cm (1,25 à 1,5 po) 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	3 à 4 lb (1,36-1,81 kg)	De 1 heure et demie à 2 heures à feu moyen indirect
Côtes levées : à la campagnarde avec l'os	3 à 4 lb (1,36-1,81 kg)	De 1 heure et demie à 2 heures à feu moyen indirect
Filet	1 lb (0,45 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 - 226 g (6 à 8 onces)	De 8 à 12 minutes à feu moyen direct
Cuisse de poulet : sans la peau ni les os	113 g (4 onces)	De 8 à 10 minutes à feu moyen direct
Morceaux de poulet : avec l'os, assortis	85 - 170 g (3 à 6 onces)	De 36 à 40 minutes de 6 à 10 minutes à feu doux direct, puis 30 minutes à feu moyen indirect
Poulet : entier	4 à 5 lb (1,81-2,27 kg)	De 1 heure à 1 heure et quart à feu moyen indirect
Poulet de Cornouailles	1½ à 2 lb (0,68-0,91 kg)	De 60 à 70 minutes à feu moyen indirect
Dinde : entière, non farcie	10 à 12 lb (4,54-5,44 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	De 0,6 à 1,3 cm (0,25 à 0,5 po) d'épaisseur	De 3 à 5 minutes à feu moyen direct
	De 2,5 à 3 cm (1 à 1,25 po) d'épaisseur	De 10 à 12 minutes à feu moyen direct
	1 lb (0,45 kg)	De 15 à 20 minutes à feu moyen indirect
Poisson : entier	3 lb (1,36 kg)	De 30 à 45 minutes à feu moyen indirect
Crevette	42,5 g (1½ once)	De 2 à 4 minutes à feu vif direct
 LÉGUMES		
Asperge	Diamètre de 1,3 cm (½ po)	De 6 à 8 minutes à feu moyen direct
	avec feuilles	De 25 à 30 minutes à feu moyen direct
Maïs	Dépouillé	De 10 à 15 minutes à feu moyen direct
	shiitaké ou champignons de Paris	De 8 à 10 minutes à feu moyen direct
Champignon	portobello	De 10 à 15 minutes à feu moyen direct
	coupé en deux	De 35 à 40 minutes à feu moyen indirect
Oignon	Tranches de 1,3 cm (½ po)	De 8 à 12 minutes à feu moyen direct
	entière	De 45 à 60 minutes à feu moyen indirect
Pomme de terre	Tranches de 1,3 cm (½ po)	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). Sauf indication contraire, les temps de cuisson du bœuf et de l'agneau ont été établis selon la définition de « cuisson moyenne » établie par le Département de l'Agriculture des États-Unis (USDA). 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.

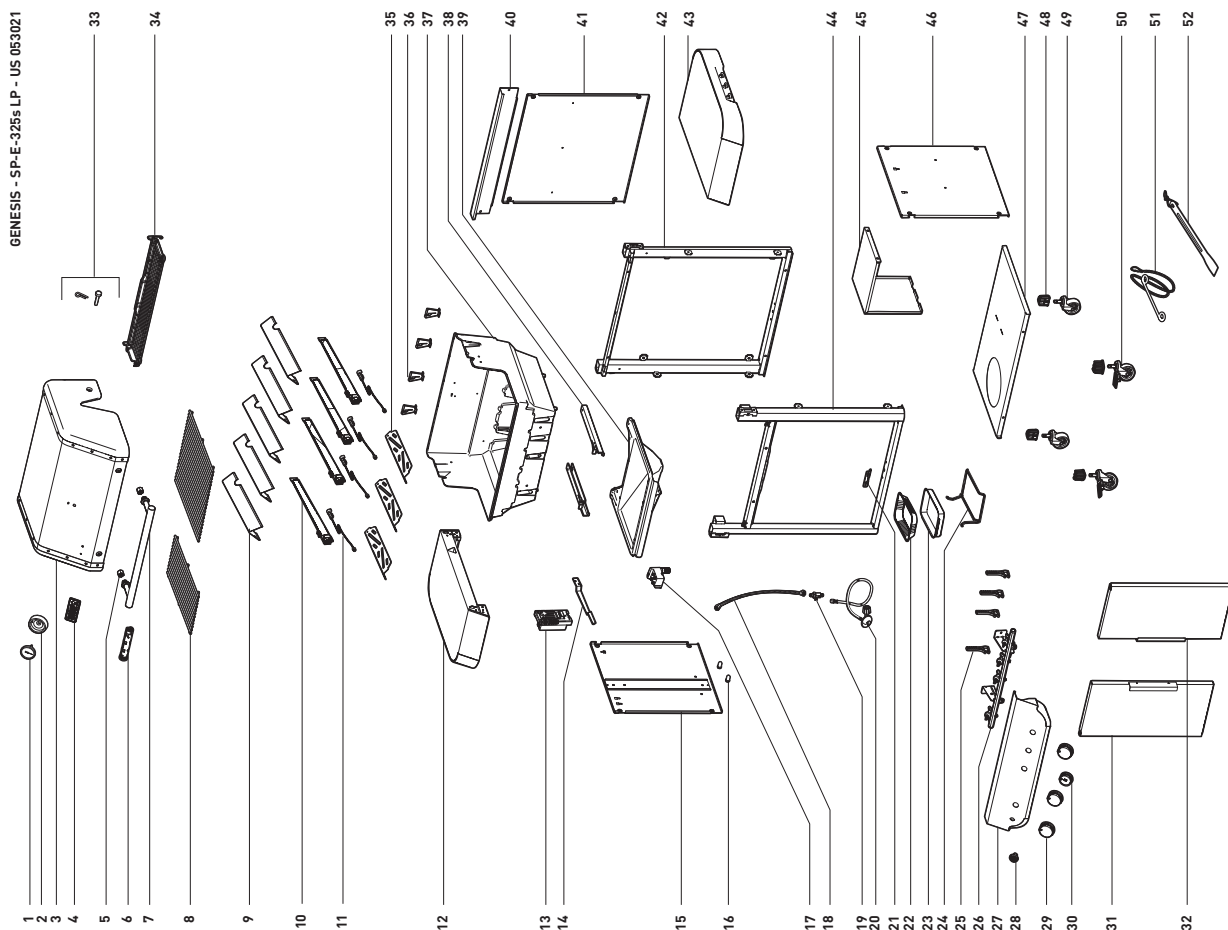


GENESIS E-325s • S-325s

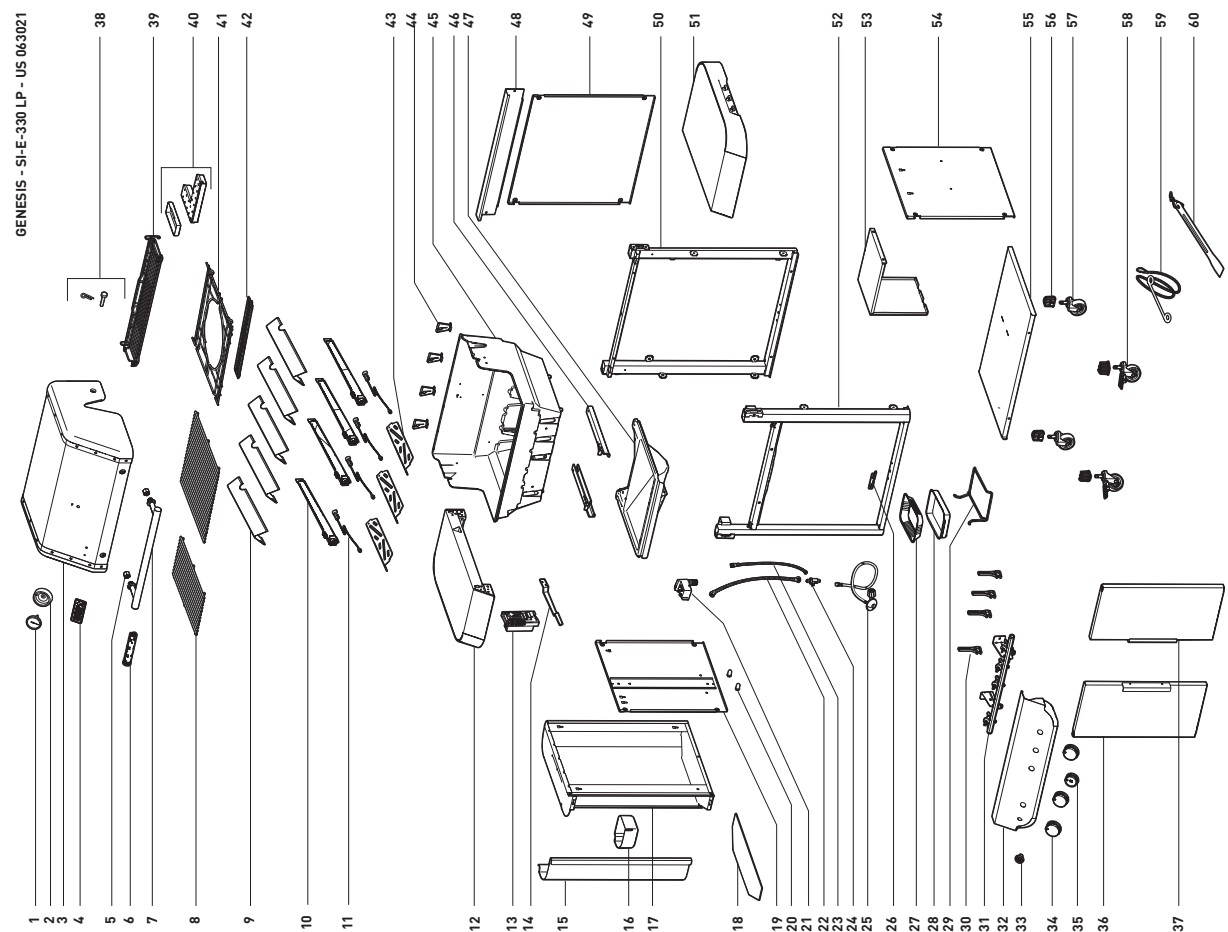


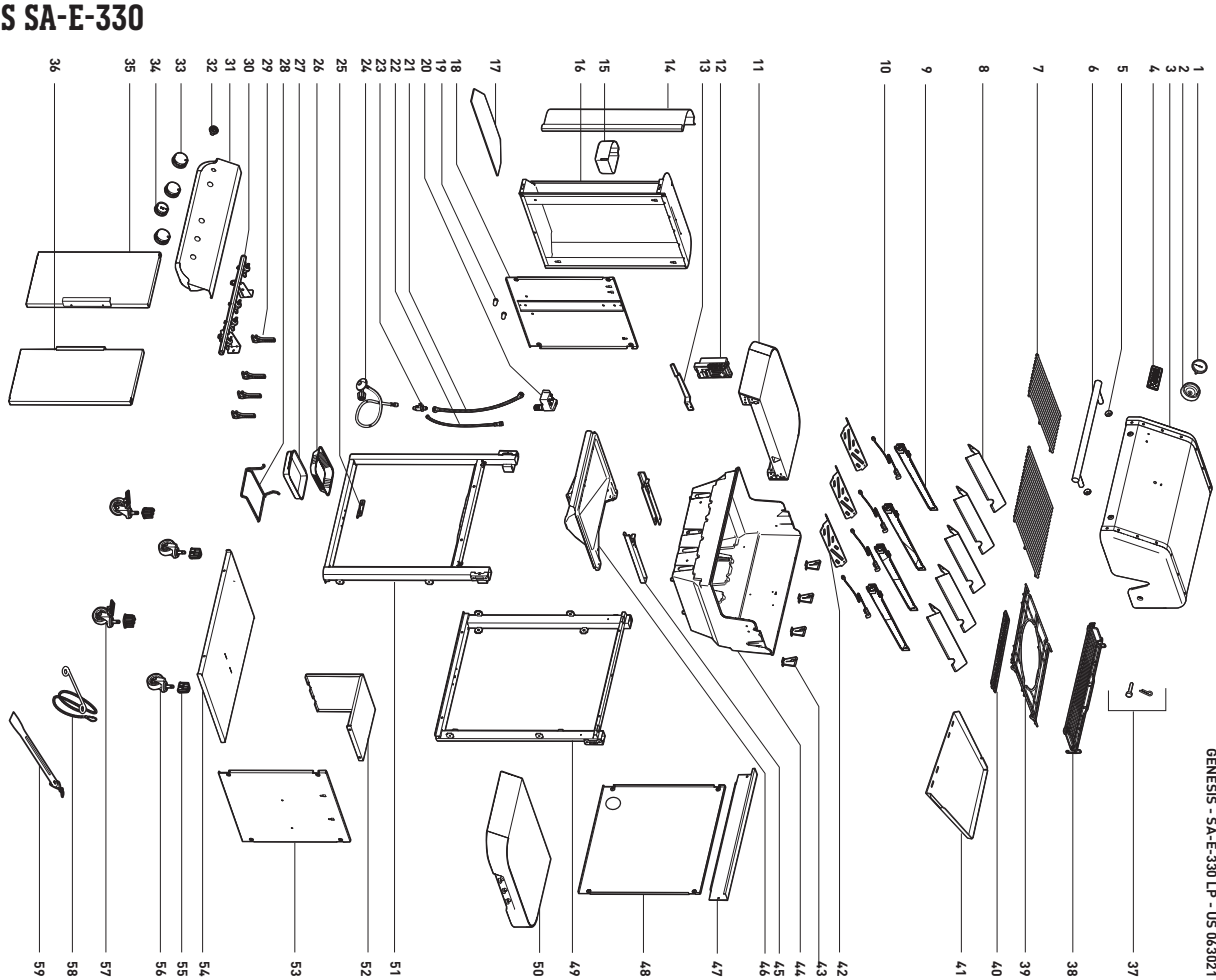
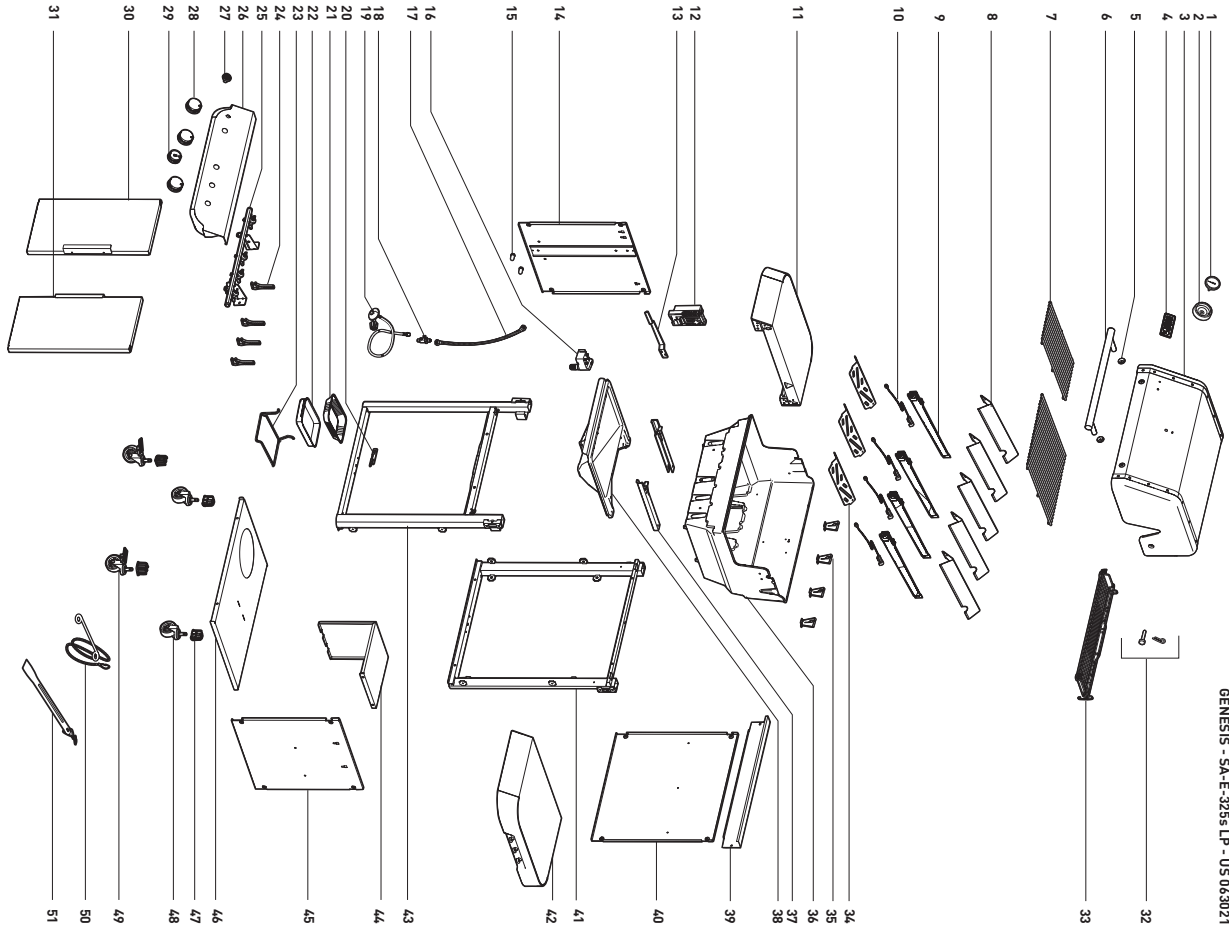
GENESIS SE-E-325s

GENESIS SP-E-325s



GENESIS SI-E-330





GENESIS SA-E-325s

GENESIS SA-E-330



weber.com

États-Unis :

1-800-446-1071

Canada :

1-800-446-1071

Mexique :

01 800 0093237