

# GENESIS®



## GAS GRILL

### LP Gas Grill Owner's Guide

**ESNA** Guía del Propietario del Asador de Gas Propano Licuado - Pg. 23

**FC** Mode d'emploi du grill à gaz PL - Pg. 43

310

#56514



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

**⚠ DANGER**

If you smell gas:

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

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

**⚠ WARNING:**

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

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

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

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

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



56514 09/17/10 LP  
US ENGLISH

# WARNINGS

## ⚠ DANGER

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

## ⚠ WARNINGS

- ⚠ Do not store a spare or disconnected liquid propane cylinder under or near this barbecue.
- ⚠ Improper assembly may be dangerous. Please follow the assembly instructions carefully.
- ⚠ After a period of storage, and/or nonuse, the Weber® gas barbecue should be checked for gas leaks and burner obstructions before use. See instructions in this manual for correct procedures.
- ⚠ Do not operate the Weber® gas barbecue if there is a gas leak present.
- ⚠ Do not use a flame to check for gas leaks.
- ⚠ Combustible materials should never be within 24 inches (61 cm) of the back or sides of your Weber® gas barbecue.
- ⚠ Do not put a barbecue cover or anything flammable on, or in the storage area under the barbecue.
- ⚠ Your Weber® gas barbecue should never be used by children. Accessible parts of the barbecue may be very hot. Keep young children away while it is in use.
- ⚠ You should exercise reasonable care when operating your Weber® gas barbecue. It will be hot during cooking or cleaning and should never be left unattended, or moved while in operation.
- ⚠ Should the burners go out while in operation, turn all gas valves off. Open the lid and wait five minutes before attempting to relight, using the igniting instructions.
- ⚠ Do not use charcoal or lava rock in your Weber® gas barbecue.
- ⚠ Never lean over open grill or place hands or fingers on the front edge of the cookbox.
- ⚠ Should a grease fire occur, turn off all burners and leave lid closed until fire is out.
- ⚠ Do not enlarge valve orifices or burner ports when cleaning the valves or burners.
- ⚠ The Weber® gas barbecue should be thoroughly cleaned on a regular basis.
- ⚠ Liquid propane gas is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in a liquid propane unit or liquid propane gas in a natural gas unit is dangerous and will void your warranty.
- ⚠ Do not attempt to disconnect any gas fitting while your barbecue is in operation.
- ⚠ Use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating barbecue.
- ⚠ Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- ⚠ Combustion byproducts produced when using this product contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
- ⚠ Do not use this barbecue unless all parts are in place. The unit must be properly assembled according to the assembly instructions.
- ⚠ Do not build this model of grill in any built-in or slide in construction. Ignoring this Warning could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.
- ⚠ Proposition 65 Warning: Handling the brass material on this product exposes you to lead, a chemical known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.  
(Wash hands after handling this product.)

## LIQUID PROPANE GAS UNITS ONLY:

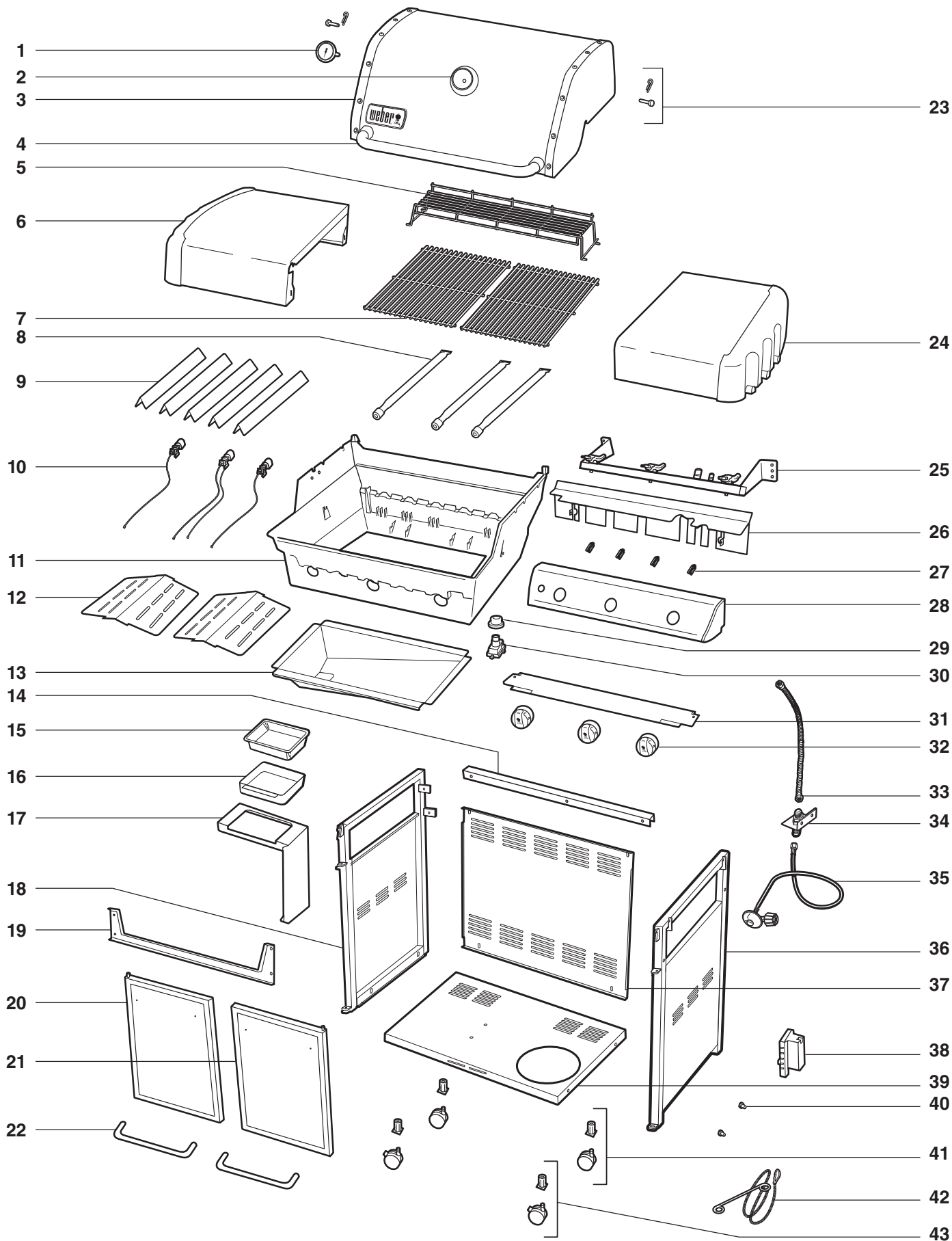
- ⚠ Use the pressure regulator and hose assembly that is supplied with your Weber® gas barbecue.
- ⚠ Do not attempt to disconnect the gas regulator and hose assembly or any gas fitting while your barbecue is in operation.
- ⚠ A dented or rusty liquid propane cylinder may be hazardous and should be checked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

# TABLE OF CONTENTS

<b>WARNINGS</b> .....	<b>2</b>
<b>TABLE OF CONTENTS</b> .....	<b>3</b>
<b>EXPLODED VIEW 310</b> .....	<b>4</b>
<b>EXPLODED VIEW LIST 310</b> .....	<b>5</b>
<b>WARRANTY</b> .....	<b>6</b>
<b>GENERAL INSTRUCTIONS</b> .....	<b>7</b>
CANADIAN INSTALLATION .....	7
OPERATING .....	7
STORAGE AND/OR NONUSE .....	7
<b>GAS INSTRUCTIONS</b> .....	<b>8</b>
SAFE HANDLING TIPS FOR LIQUID PROPANE GAS CYLINDERS .....	8
IMPORTANT LP CYLINDER INFORMATION .....	9
LEAK CHECK PREPARATION .....	9
CHECK FOR GAS LEAKS .....	11
REFILLING THE LIQUID PROPANE CYLINDER .....	12
<b>BEFORE USING THE GRILL</b> .....	<b>13</b>
FUEL LEVEL .....	13
SLIDE OUT GREASE TRAY AND DISPOSABLE DRIP PAN .....	13
ELECTRONIC IGNITER INSPECTION .....	13
HOSE INSPECTION .....	13
<b>MAIN BURNER IGNITION &amp; USAGE</b> .....	<b>14</b>
MAIN BURNER IGNITION .....	14
TO EXTINGUISH .....	14
MAIN BURNER MANUAL IGNITION .....	15
TO EXTINGUISH .....	15
<b>GRILLING TIPS &amp; HELPFUL HINTS</b> .....	<b>16</b>
PREHEATING .....	16
COVERED COOKING .....	16
DRIPPINGS AND GREASE .....	16
FLAVORIZER® SYSTEM .....	16
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>17</b>
<b>MAINTENANCE</b> .....	<b>18</b>
CLEANING .....	18
WEBER® SPIDER/INSECT SCREENS .....	18
BURNER TUBES CLEANING OR REPLACEMENT .....	19
ELECTRONIC IGNITION SYSTEM OPERATIONS .....	21
ANNUAL MAINTENANCE .....	22

**EXPLODED VIEW 310 • DIAGRAMA DE DESPIECE 310 • VUE ECLATEE 310**

Genesis\_310\_LP\_US\_061110





- |   |  |  |
|---|--|--|
| 1. <b>Thermometer</b><br>Termómetro<br>Thermomètre  | 16. <b>Catch Pan</b><br>Plato recolector<br>Egouttoir  | 31. <b>Wind Deflector</b><br>Deflector de viento<br>Déflecteur de vent                 |
| 2. <b>Thermometer Bezel</b><br>Moldura decorativa del termómetro<br>Collerette du thermomètre                 | 17. <b>Catch Pan Holder</b><br>Soporte del plato recolector<br>Support de l'égouttoir        | 32. <b>Control Knob</b><br>Perilla de control<br>Bouton de commande                    |
| 3. <b>Shroud</b><br>Cubierta<br>Etui  | 18. <b>Left Frame Panel</b><br>Panel izquierdo del bastidor<br>Panneau du châssis gauche     | 33. <b>Manifold Hose</b><br>Manguera del múltiple<br>Tuyau du collecteur               |
| 4. <b>Handle</b><br>Asa<br>Poignée  | 19. <b>Front Frame Support</b><br>Soporte delantero del bastidor<br>Support du châssis avant | 34. <b>Bulkhead</b><br>Tabique divisorio<br>Tête du brûleur                            |
| 5. <b>Warming Rack</b><br>Rejilla de calentamiento<br>Grille de maintien au chaud                             | 20. <b>Left Door</b><br>Puerta izquierda<br>Porte gauche                                     | 35. <b>Hose / Regulator</b><br>Manguera / Regulador<br>Tuyau / Régulateur              |
| 6. <b>Left Side Table</b><br>Mesa lateral izquierda<br>Tablette latérale gauche                               | 21. <b>Right Door</b><br>Puerta derecha<br>Porte droite                                      | 36. <b>Right Frame Panel</b><br>Panel derecho del bastidor<br>Panneau du châssis droit |
| 7. <b>Cooking Grate</b><br>Parrilla de cocción<br>Grille de cuisson   | 22. <b>Door Handle</b><br>Asa de la puerta<br>Poignée de la porte                            | 37. <b>Back Panel</b><br>Panel trasero<br>Panneau arrière                              |
| 8. <b>Burner Tube</b><br>Tubo quemador<br>Tube du brûleur   | 23. <b>Shroud Hardware</b><br>Accesorios de la cubierta<br>Quincaillerie de l'étui           | 38. <b>Tank Scale</b><br>Báscula del tanque<br>Graduation de la bouteille de gaz       |
| 9. <b>Flavorizer® Bar</b><br>Barra Flavorizer®<br>Barre Flavorizer®   | 24. <b>Right Side Table</b><br>Mesa lateral derecha<br>Tablette latérale droite              | 39. <b>Bottom Panel</b><br>Panel inferior<br>Panneau inférieur                         |
| 10. <b>Igniter</b><br>Encendedor<br>Allumeur  | 25. <b>Manifold</b><br>Múltiple<br>Collecteur  | 40. <b>Tank Glides</b><br>Deslizaderas del tanque<br>Glissières de la bouteille de gaz |
| 11. <b>Cookbox</b><br>Caja de cocción<br>Boîtier de cuisson   | 26. <b>Heat Shield</b><br>Pantalla contra el calor<br>Protection anti-chaueur                | 41. <b>Caster</b><br>Rueda giratoria<br>Roulette                                       |
| 12. <b>Heat Deflector</b><br>Deflector de calor<br>Déflecteur de chaleur                                      | 27. <b>Wire Clips</b><br>Grapas de alambre<br>Pinces de retenue des câbles                   | 42. <b>Matchstick Holder</b><br>Portacerillos<br>Porte-allumettes                      |
| 13. <b>Slide Out Grease Tray</b><br>Bandeja deslizante de grasa<br>Plateau d'évacuation des graisses amovible | 28. <b>Control Panel</b><br>Tablero de control<br>Panneau de commande                        | 43. <b>Locking Caster</b><br>Rueda giratoria con bloqueo<br>Roulette à verrouillage    |
| 14. <b>Rear Frame Support</b><br>Soporte posterior del bastidor<br>Support de châssis arrière                 | 29. <b>Igniter Button</b><br>Botón de encendido<br>Bouton de l'allumeur                      |  |
| 15. <b>Disposable Drip Pan</b><br>Bandeja de goteo desechable<br>Egouttoir jetable                            | 30. <b>Igniter Module</b><br>Módulo de encendido<br>Module de l'allumeur                     |  |

# WARRANTY

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

Aluminum castings:	25-years (2 years on paint; excludes fading)
Stainless steel shroud:	25-years
Porcelain-enameled shroud:	25-years
Stainless steel burners tubes:	10-years
Stainless steel cooking grates:	5-years no rust through or burn through
Stainless steel Flavorizer® bars:	5-years no rust through or burn through
Porcelain-enameled cast-iron cooking grates:	5-year no rust through or burn through
Porcelain-enameled cooking grates:	3-years no rust through or burn through
Porcelain-enameled Flavorizer® bars:	2-years no rust through or burn through
Infrared rotisserie burner:	2-years
All remaining parts:	2-years

when assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it. Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE.

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

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

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

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

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

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

This Warranty applies only to products sold at retail.

## **WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.**

**Customer Service Center  
1890 Roselle Road, Suite 308  
Schaumburg, IL 60195  
USA**

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

**Visit [www.weber.com](http://www.weber.com)®, select your country of origin, and register your grill today. ♦**

# GENERAL INSTRUCTIONS

Your Weber® gas barbecue is a portable outdoor cooking appliance. With the Weber® gas barbecue you can grill, barbecue, roast and bake with results that are difficult to duplicate with indoor kitchen appliances. The closed lid and Flavorizer® bars produce that “outdoor” flavor in the food.

The Weber® gas barbecue is portable so you can easily change its location in your yard or on your patio. Portability means you can take your Weber® gas barbecue with, if you move.

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

- These instructions will give you the minimum requirements for assembling your Weber® gas barbecue. Please read the instructions carefully before using your Weber® gas barbecue. Improper assembly can be dangerous.
- Not for use by children.
- If there are local codes that apply to portable gas grills, you will have to conform to them. Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- The pressure regulator supplied with the Weber® gas barbecue must be used. This regulator is set for 11 inches of water column (pressure).
- This Weber® gas barbecue is designed for use with liquid propane (LP) gas only. Do not use with natural (piped in city) gas. The valves, orifices, hose and regulator are for LP gas only.
- Do not use with charcoal fuel.
- Check that the area under the control panel and the slide out grease tray are free from debris that might obstruct the flow of combustion or ventilation air.
- The areas around the LP cylinder must be free and clear from debris.
- Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified by Weber-Stephen Products Co. ♦

## CANADIAN INSTALLATION

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

## OPERATING

- ⚠ **WARNING: Only use this barbecue outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway or any other enclosed area.**
- ⚠ **WARNING: Keep ventilation openings for cylinder enclosure free and clear from debris.**
- ⚠ **WARNING: Your Weber® gas barbecue shall not be used under overhead combustible construction.**
- ⚠ **WARNING: Your Weber® gas barbecue is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.**
- ⚠ **WARNING: Do not use the barbecue within 24 inches of combustible materials.**
- ⚠ **WARNING: The entire cookbox gets hot when in use. Do not leave unattended.**
- ⚠ **WARNING: Keep electrical supply cord and the fuel supply hose away from heated surfaces.**
- ⚠ **WARNING: Keep the cooking area clear of flammable vapors and liquids such as gasoline, alcohol, etc., and combustible materials.**
- ⚠ **WARNING: Never store an extra (spare) LP cylinder under or near the Weber® gas barbecue.**
- ⚠ **WARNING: The LP cylinder used with your barbecue must be with a listed OPD (Overfilling Prevention Device) and a QCC1 or Type 1 (CGA810) cylinder connection. The cylinder connection must be compatible with the barbecue connection.** ♦

## STORAGE AND/OR NONUSE

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

# GAS INSTRUCTIONS

## SAFE HANDLING TIPS FOR LIQUID PROPANE GAS CYLINDERS

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

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

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

*Note: A refill will last about 18-20 hours of cooking time at normal use. The fuel scale, a feature on some of our grills, will indicate the propane supply so you can refill before running out. You do not have to run out before you refill.*

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

**⚠ CAUTION: Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.**

- Do not use a damaged LP cylinder. Dented or rusty LP cylinders or LP cylinders with a damaged valve may be hazardous and should be replaced with a new one immediately.
- The joint where the hose connects to the LP cylinder must be leak tested each time the LP cylinder is reconnected. For example, test each time the LP cylinder is refilled.
- Be sure the regulator is mounted with the small vent hole pointed downward so that it will not collect water. This vent should be free of dirt, grease, bugs etc.
- The gas connections supplied with your Weber® gas appliance have been designed and tested to meet 100% CSA and ANSI requirements.

**⚠ WARNING: Replacement LP tanks must match the regulator connection supplied with this Weber® gas appliance.**

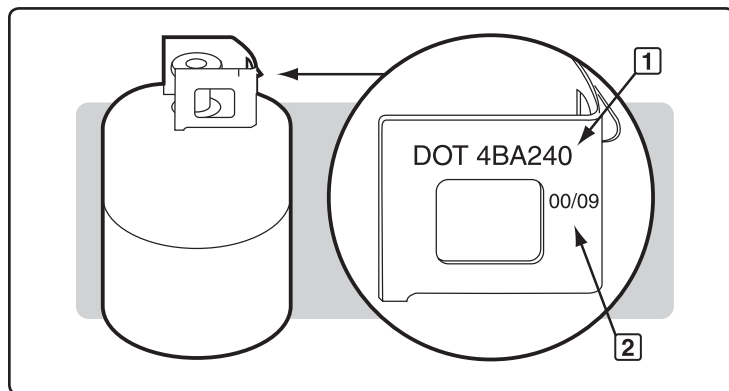
### Liquid Propane Cylinder Requirements

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

### Canadian Liquid Propane Cylinder Requirements

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

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



# GAS INSTRUCTIONS

## IMPORTANT LP CYLINDER INFORMATION

### ⚠ DANGER

**NEVER** store a spare LP cylinder under or near Weber® gas appliances. **NEVER** fill the tank beyond 80% full. Failure to follow these statements exactly may result in a fire causing death or serious injury.

Weber® gas appliances are equipped for a cylinder supply system designed for vapor withdrawal.

**⚠ WARNING: Only use Weber® gas appliances outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway or any other enclosed area.**

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

## LEAK CHECK PREPARATION

### Check That All Burner Valves Are Off

Valves are shipped in the OFF position, but you should check to be sure that they are turned off. Check by pushing down and turning clockwise. If they do not turn, they are off. If they do turn, continue turning them clockwise until they stop, then they are off.

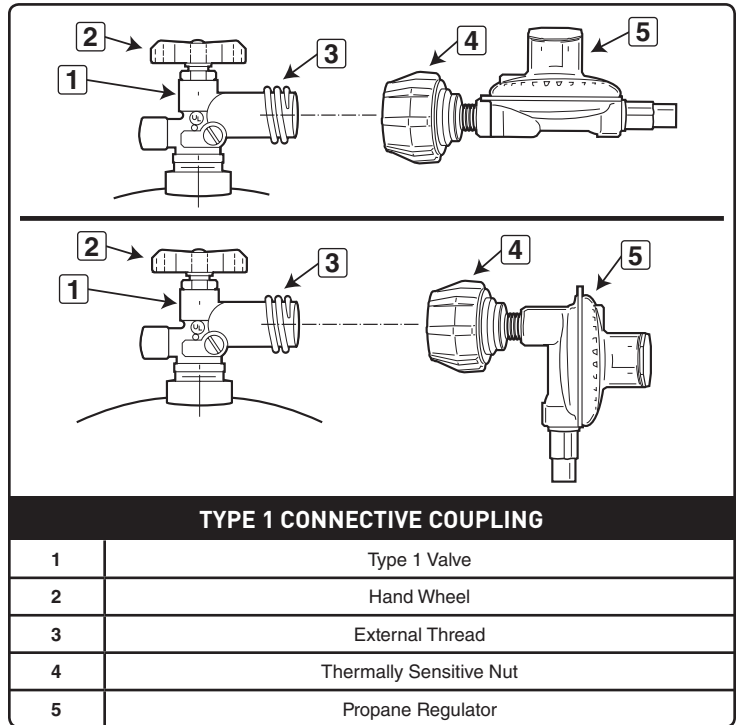
### The Liquid Propane Cylinder

All Weber® liquid propane gas grill regulators are equipped with a UL-Listed tank connection as per the latest edition of ANSI Z21.58. This will require a liquid propane tank that is similarly equipped with a Type 1 connection in the tank valve. This Type 1 coupling allows you to make a fast and totally safe hookup between your gas grill and your liquid propane tank. It eliminates the chance of leaks due to a POL fitting that is not properly tightened. Gas will not flow from the tank unless the Type 1 coupling is fully engaged into the coupling.

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

### ⚠ DANGER

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



# GAS INSTRUCTIONS

- A) Open base cabinet doors. Bring regulator and hose forward out of cabinet (1).
- B) Locate hose retention clip (2) on regulator hose. Secure into slot (3) on underside of tank scale.

**⚠ 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.**

Some LP tanks have differing top collar assemblies. (The top collar is the metal protective ring around the valve.) One series of tanks mount with the valve facing front (4). The other tanks mount with the valve facing away from the fuel scale (5). Weber recommends the use of cylinder manufacturer's Manchester and Worthington, with a 47.6 lb water capacity. Other cylinders may be acceptable for use with the appliance provided they are compatible with the appliance retention means (see illustrations).

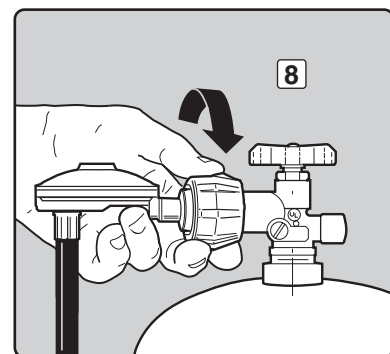
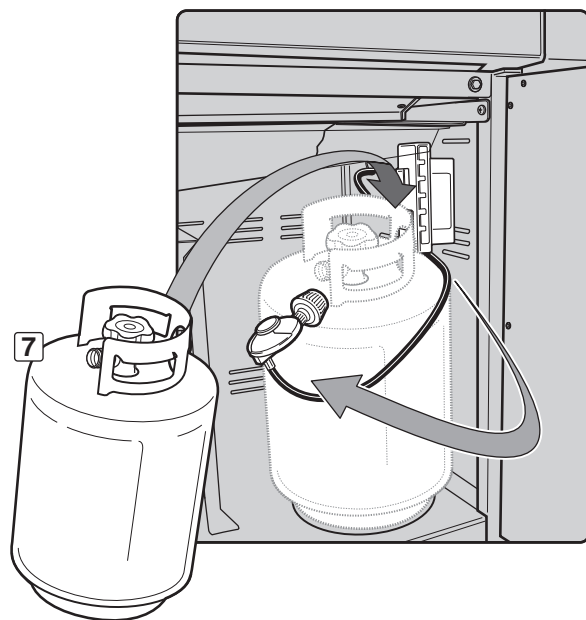
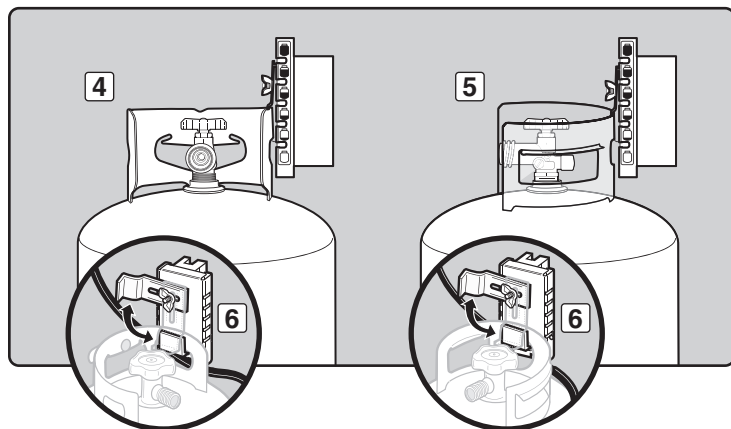
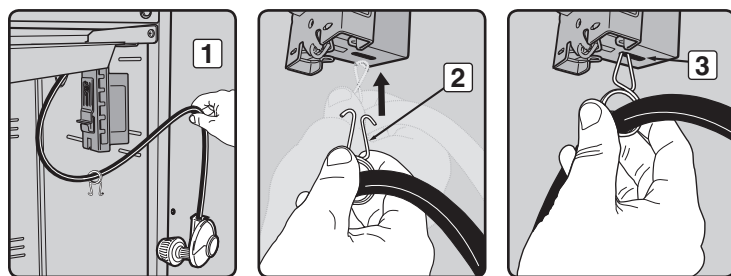
- The LP cylinder is installed inside the base cabinet, on the tank scale (right side).
- C) Loosen cylinder lock wing nut. Swing cylinder lock up (6).
- D) Turn the LP cylinder so the opening of the valve is either to the front or side of the Weber® gas barbecue.
- E) Lift tank up into position on the tank scale (7).
- F) Swing the cylinder lock down. Tighten the wing nut.

## Connect The Hose To The Cylinder

- G) Remove the plastic dust cover from the valve.
- H) Screw the regulator coupling onto the tank valve, clockwise, or to the right (8). Hand-tighten only.

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

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



# GAS INSTRUCTIONS

## Remove Control Knobs & Control Panel For Leak Testing

You will need: Phillips screwdriver.

- A) Remove control knobs, igniter button, retention nut, and battery (1).
- B) Remove screws from wind deflector with a Phillips screwdriver (2).
- C) Tilt end of wind deflector down and slide wind deflector away to remove (3).
- D) Let igniter module dangle from wires. Do not disconnect (4).
- E) Remove screws from underside of control panel with Phillips screwdriver (5).
- F) Lift control panel up slightly, tilt up front edge and gently lift up (6).
- G) Replace control panel and wind deflector when leak check is completed. ♦

## CHECK FOR GAS LEAKS

### ⚠ DANGER

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

*Note: All factory-made connections have been thoroughly checked for gas leaks. The burners have been flame-tested. As a safety precaution however, you should recheck all fittings for leaks before using your Weber® gas barbecue. Shipping and handling may loosen or damage a gas fitting.*

- ⚠ **WARNING: The gas connections of your gas grill have been factory tested. We do however recommend that you leak check all gas connections before operating your gas grill.**
- ⚠ **WARNING: Perform these leak checks even if your barbecue was dealer or store assembled.**

If your grill has a side burner make sure the side burner is turned off.

Turn on gas supply at source.

- ⚠ **WARNING: Do not ignite burners when leak checking.**

You will need: A soap and water solution and a rag or brush to apply it.

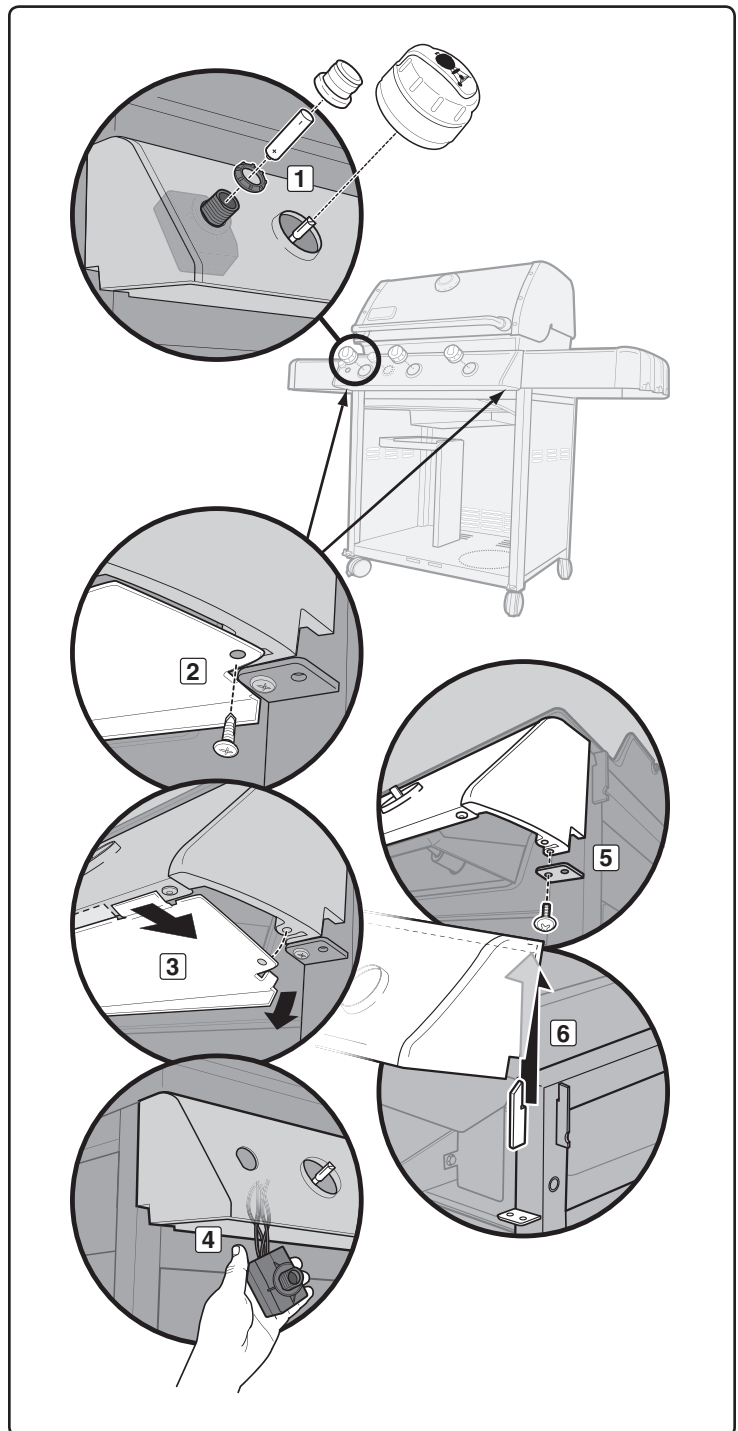
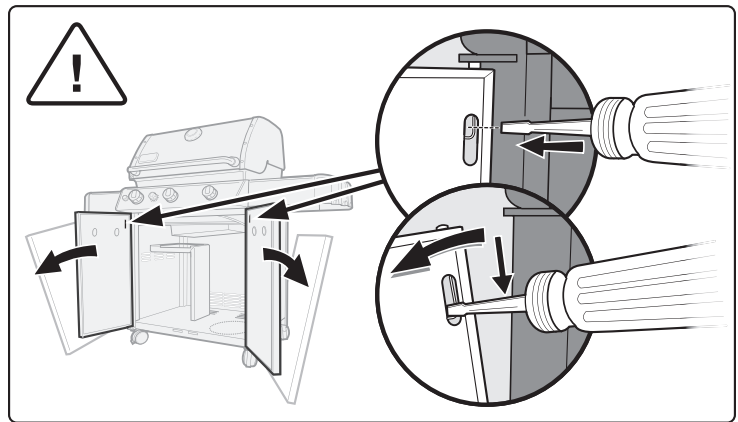
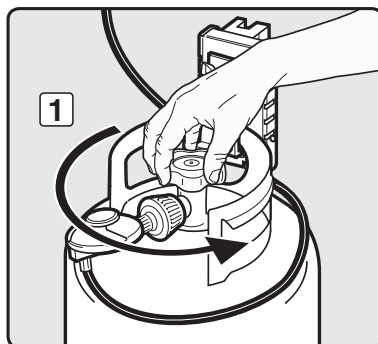
- A) Mix soap and water.
- B) Turn on gas supply (1).
- C) Check for leaks by wetting the fitting with the soap and water solution and watching for bubbles. If bubbles form, or if a bubble grows, there is a leak.

**If there is a leak, turn off the gas and tighten the fitting. Turn the gas back on and recheck with the soap and water solution. If leak does not stop do not use the barbecue. Contact the customer service representative in your area using the contact information on our web site. Log onto [www.weber.com](http://www.weber.com).**

- D) When leak checking is complete, turn gas supply off at the source and rinse connections with water.

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

- ⚠ **WARNING: You should check for gas leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting.**





# GAS INSTRUCTIONS

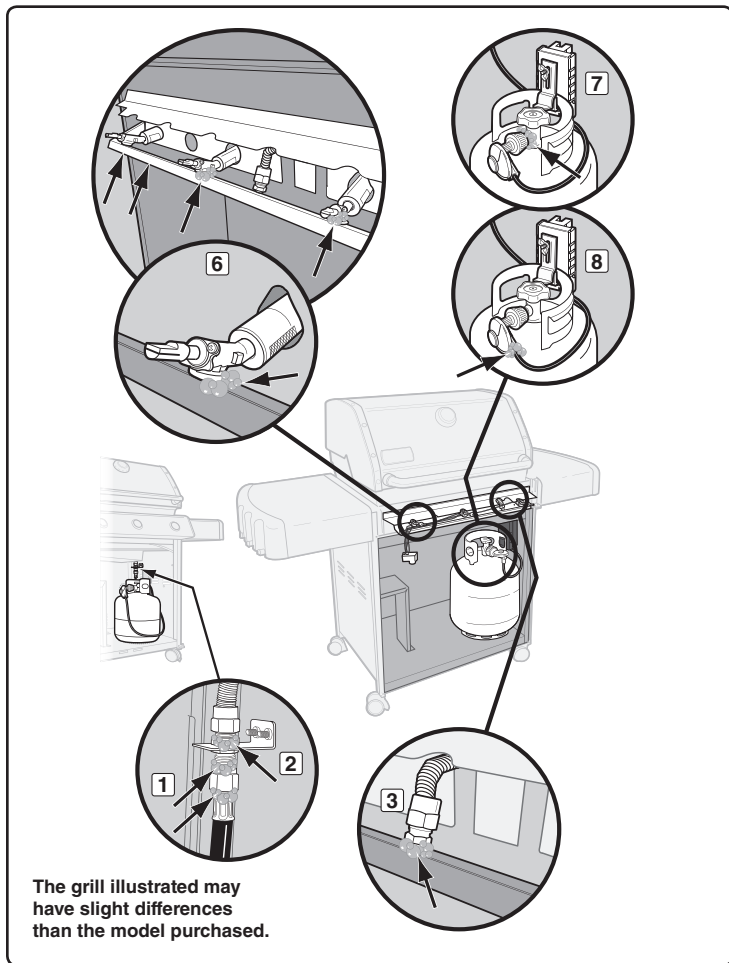
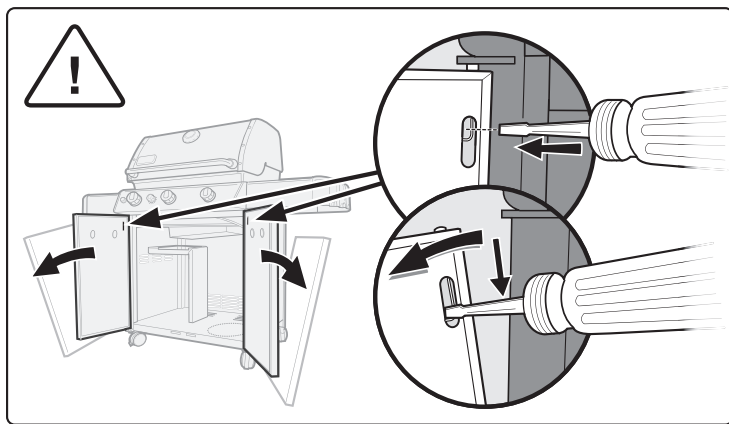
## Check:

- A) Regulator hose to bulkhead connection (1).
- B) Main gas line to bulkhead connection (2).
- C) Main gas line to manifold connections (3).
- ⚠ **WARNING: If there is a leak at connections (1, 2, or 3), retighten the fitting with a wrench and recheck for leaks with soap and water solution. If a leak persists after retightening the fitting, turn OFF the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto [www.weber.com](http://www.weber.com).**
- D) Regulator hose to cylinder connection (4).
- E) Regulator hose to regulator connection (5).
- F) Valves to manifold connections (6).
- ⚠ **WARNING: If there is a leak at connections (4, 5, or 6), turn OFF the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto [www.weber.com](http://www.weber.com).**

When leak checks are complete, turn gas supply OFF at the source and rinse connections with water.

## Reinstall Control Panel

- You will need: Phillips screwdriver.
- G) Position top edge of control panel on tabs of frame. Push down into position.
  - H) Reinstall igniter module.
  - I) Slide both shorter wind deflector tabs toward inside edge of control panel while you slide longer tab over outside edge. Seek previous illustrations for reference.
  - J) Line up screws with screw holes on both control panel bracket and frame.
  - K) Tighten screws.
  - L) Place corresponding control knobs onto valve stems. ♦



## REFILLING THE LIQUID PROPANE CYLINDER

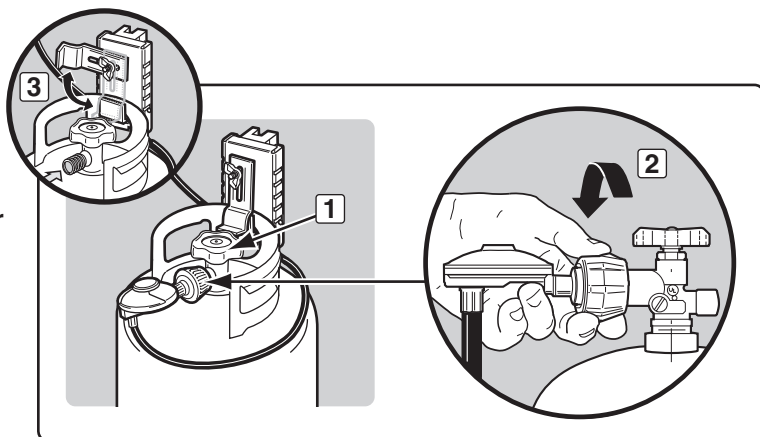
We recommend that you refill the LP cylinder before it is completely empty.

### Removal of the LP cylinder:

- A) Close cylinder valve (turn clockwise) (1).
- B) Unscrew regulator coupling by turning counterclockwise, by hand only (2).
- C) Loosen cylinder lock wing nut and turn cylinder lock up out of the way (3).
- D) Lift cylinder off.

To fill, take the LP cylinder to a gas propane dealer, or look up "gas-propane" in the phone book for other sources of LP gas.

- ⚠ **WARNING: We recommend that your LP cylinder be filled at an authorized LP gas dealer, by a qualified attendant, who fills the cylinder by weight. IMPROPER FILLING IS DANGEROUS.**
- ⚠ **CAUTION: Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane. ♦**

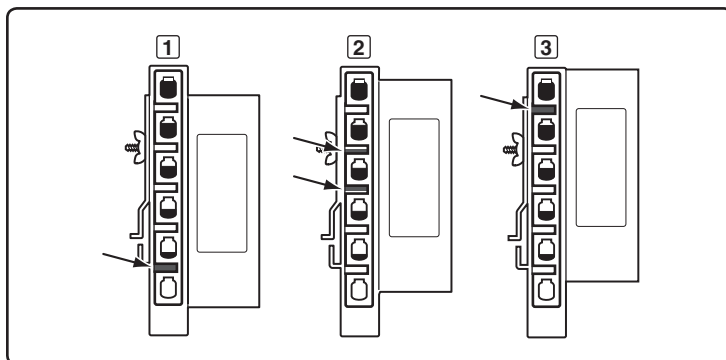


# BEFORE USING THE GRILL

## FUEL LEVEL

Check the fuel level by viewing the color indicator level line, located on the side of the tank scale.

- A) Empty (1)
- B) Medium (2)
- C) Full (3) ♦



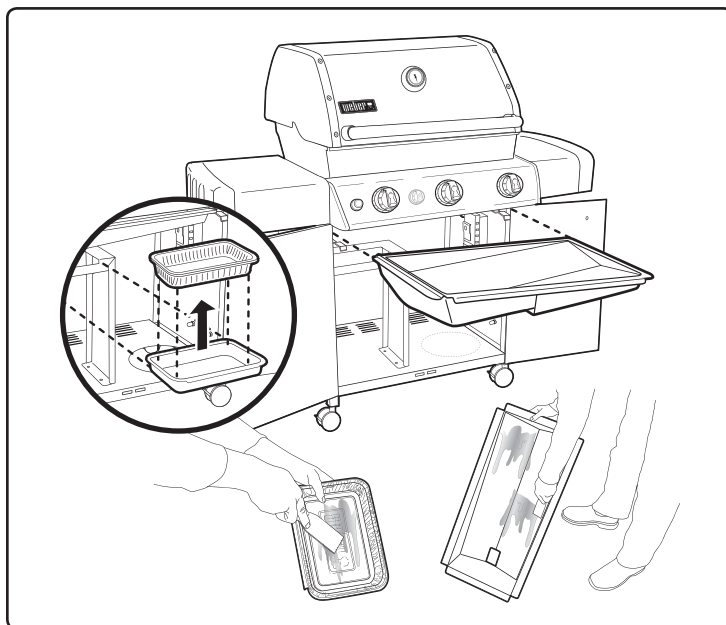
## SLIDE OUT GREASE TRAY AND DISPOSABLE DRIP PAN

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

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

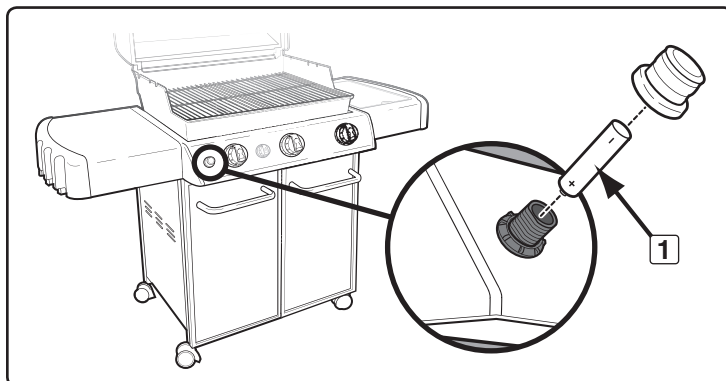
**⚠ WARNING: Check the slide out grease tray and disposable drip pan for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a grease fire. A grease fire can cause serious bodily injury or damage to property.**

**⚠ CAUTION: Do not line the slide out grease tray with aluminum foil. ♦**



## ELECTRONIC IGNITER INSPECTION

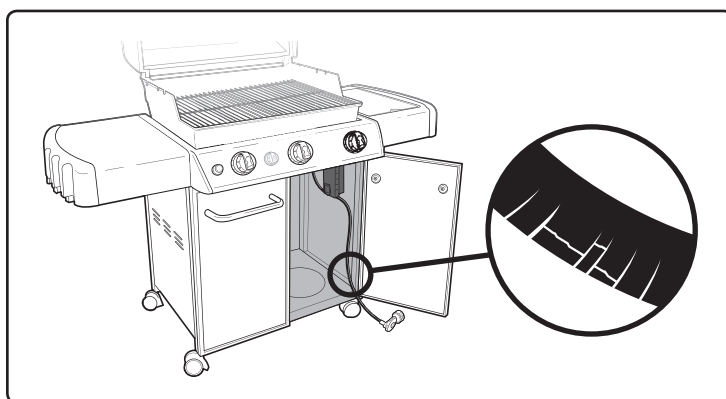
Verify that your AA battery (alkaline only) is in good condition and that it is installed correctly (1). Some batteries have a plastic protective wrap around them. This plastic must be removed. Do not confuse this plastic with the battery label. ♦



## HOSE INSPECTION

The hose should be inspected for any signs of cracking.

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



# MAIN BURNER IGNITION & USAGE

## MAIN BURNER IGNITION

Summary lighting instructions are inside the left hand cabinet door.

### ⚠ DANGER

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

### Electronic Ignition System

Note: Each control knob operates an individual burner. The Electronic Ignition System ignites a burner with a spark from the igniter electrode inside the Gas Catcher™ ignition chamber. You generate the energy for the spark by pushing the electronic ignition button. You will hear it clicking.

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

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

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

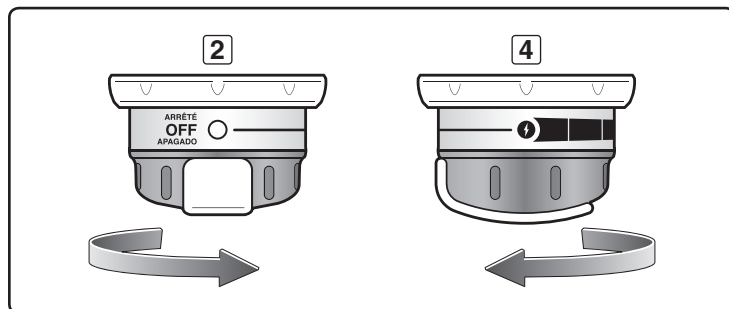
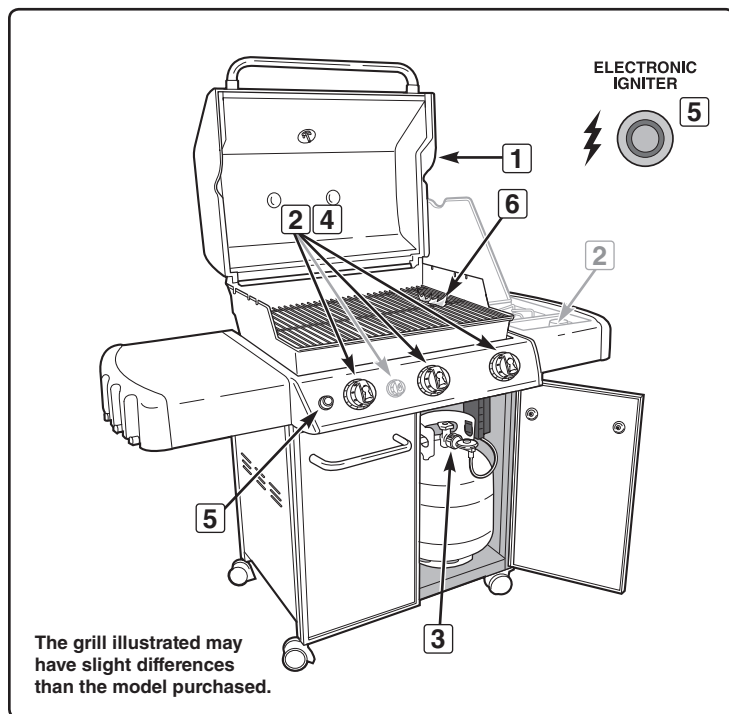
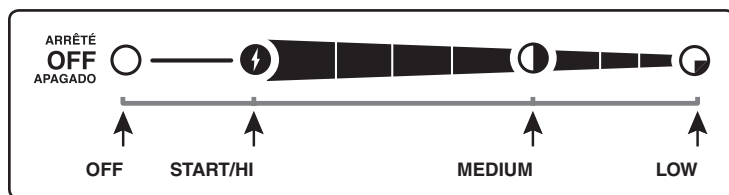
### ⚠ DANGER

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

- C) Turn the cylinder on by slowly turning the cylinder valve counterclockwise (3).
- ⚠ **WARNING:** Do not lean over the open barbecue.
- D) Push control knob in and turn to START/HI (4).
- E) Push and hold the electronic ignition button. You will hear it clicking (5).
- F) Check that the burner is lit by looking through the cooking grates. You should see a flame (6).
- ⚠ **WARNING:** If the burner does not light in five seconds, stop, turn the control knob to OFF and wait five minutes to let the gas clear before you try again or try to light with a match.
- G) To light remaining burners follow steps D through F. ♦

### TO EXTINGUISH

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



# MAIN BURNER IGNITION & USAGE

## MAIN BURNER MANUAL IGNITION

### ⚠ DANGER

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

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

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

### ⚠ DANGER

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

- C) Turn the cylinder on by slowly turning the cylinder valve counterclockwise (3).
- D) Put match in the match holder and strike match.
- E) Insert match holder with lit match down through cooking grates and Flavorizer® bars to ignite the selected burner (4).

⚠ **WARNING:** Do not lean over open barbecue.

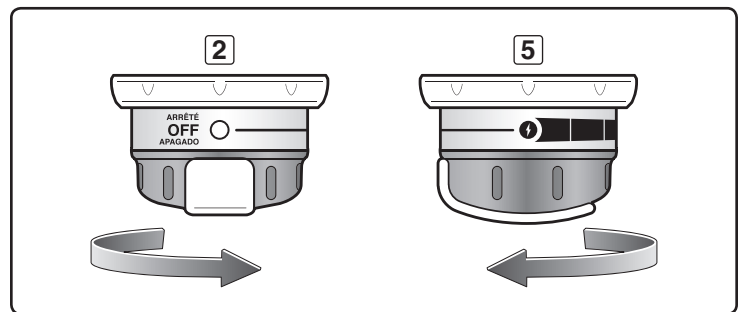
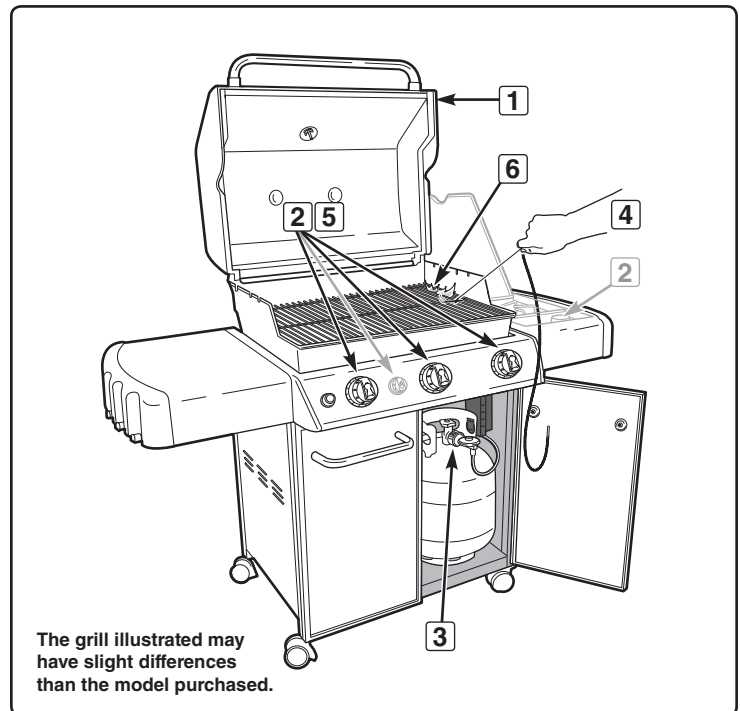
- F) Push control knob in and turn to START/HI (5).
- G) Check that the burner is lit by looking through the cooking grates. You should see a flame (6).

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

- H) To light remaining burners follow steps D through G. ♦

## TO EXTINGUISH

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



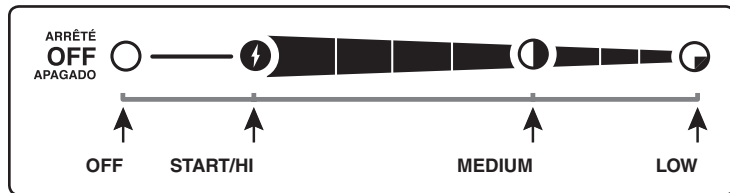
# GRILLING TIPS & HELPFUL HINTS

- Always preheat the grill before cooking. Set all burners on HI heat and close lid; heat for 10 minutes, or until thermometer registers 500°-550° F (260°-288°C).
- Sear meats and cook with the lid down for perfectly grilled food every time.
- Grilling times in recipes are based on 70°F (20°C) weather and little or no wind. Allow more cooking time on cold or windy days, or at higher altitudes. Allow less cooking time in extremely hot weather.
- Grilling times can vary because of the weather, or the amount, size and shape of the food being grilled.
- The temperature of your gas grill may run hotter than normal for the first few uses.
- Grilling conditions may require the adjustment of the burner controls to attain the correct cooking temperatures.
- In general, large pieces of meat will require more cooking time per pound than small pieces of meat. Foods on a crowded cooking grate will require more cooking time than just a few foods. Foods grilled in containers, such as baked beans, will require more time if grilled in a deep casserole rather than a shallow baking pan.
- Trim excess fat from steaks, chops and roasts, leaving no more than a scant ¼ inch (6.4mm) of fat. Less fat makes cleanup easier, and is a virtual guarantee against unwanted flare-ups.
- Foods placed on the cooking grate directly above burners may require turning or moving to a less hot area.
- Use tongs rather than a fork for turning and handling meats to avoid losing natural juices. Use two spatulas for handling large whole fish.
- If an unwanted flare-up should occur, turn all burners off and move food to another area of the cooking grate. Any flames will quickly subside. After flames subside, relight the grill. **NEVER USE WATER TO EXTINGUISH FLAMES ON A GAS GRILL.**
- Some foods, such as a casserole or thin fish fillets, will require a container for grilling. Disposable foil pans are very convenient, but any metal pan with ovenproof handles can also be used.
- Always be sure the slide out grease tray and catch pan are clean and free from debris.
- Do not line the slide out grease tray with foil. This could prevent the grease from flowing into the catch pan.
- Using a timer will help to alert you when “well-done” is about to become “over-done.”

*Note: If grill loses heat while cooking refer to the troubleshooting section of this manual.*

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

You can adjust the individual burners as desired. The control settings are OFF, START/HI, MEDIUM, or LOW.



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

**If burners go out during cooking, turn off all burners and wait five minutes before relighting.** ♦

## PREHEATING

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

## COVERED COOKING

All grilling is done with the lid down to provide uniform, evenly circulated heat. With the lid closed, the gas grill cooks much like a convection oven. The thermometer in the lid indicates the cooking temperature inside the grill. All preheating and grilling is done with the lid down. No peeking — heat is lost every time you lift the lid. ♦

## DRIPPINGS AND GREASE

The Flavorizer® bars are designed to “smoke” the correct amount of drippings for flavorful cooking. Excess drippings and grease will accumulate in the catch pan under the slide out grease tray. Disposable foil drip pans are available that fit the catch pan.

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

## FLAVORIZER® SYSTEM

When meat juices drip from the food onto the specially angled Flavorizer® bars, they create smoke that gives foods an irresistible barbecued flavor. Thanks to the unique design of the burners, Flavorizer® bars and the flexible temperature controls, uncontrolled flare-ups are virtually eliminated, because YOU control the flames. Because of the special design of the Flavorizer® bars and burners, excess fats are directed through the slide out grease tray into the grease catch pan. ♦

# TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CHECK	SOLUTION
Burners burn with a yellow or orange flame, in conjunction with the smell of gas.	Inspect Spider/Insect screens for possible obstructions. (Blockage of holes.)	Clean Spider/Insect screens. Refer to "ANNUAL MAINTENANCE".
<b>Symptoms:</b> Burners do not ignite. -or- Burners have a small flickering flame in the HI position. -or- Barbecue temperature only reaches 250° to 300° in the HI position.	The excess flow safety device, which is part of the barbecue to cylinder connection, may have activated.	To reset the excess flow safety device turn all burner control knobs and the cylinder valve off. Disconnect the regulator from the cylinder. Turn burner control knobs to HI. Wait at least 1 minute. Turn burner control knobs to OFF. Reconnect the regulator to the cylinder. Turn cylinder valve on slowly. Refer to "MAIN BURNER IGNITION".
Burner does not light, or flame is low in HI position.	Is LP fuel low or empty?	Refill LP cylinder.
	Is fuel hose bent or kinked?	Straighten fuel hose.
Burner does not ignite when you push the igniter button.	Be sure that there is gas flow to the burners by attempting to match light your burners. Refer to "MAIN BURNER MANUAL IGNITION".	If match lighting is successful, the problem lies in the ignition system. Refer to "ELECTRONIC IGNITION SYSTEM OPERATIONS".
	Is there a fresh battery installed?	Verify that the battery is in good condition and installed correctly. Refer to "ELECTRONIC IGNITER INSPECTION".
	Are the wires connected properly to the ignitor module?	Be sure that wires are correctly inserted into terminals on ignition box. Refer to "ELECTRONIC IGNITION SYSTEM OPERATIONS".
	Is there plastic wrapping around the new battery?	Remove plastic wrapping.
Experiencing flare-ups: ⚠ <b>CAUTION: Do not line the slide out grease tray with aluminum foil.</b>	Are you preheating barbecue in the prescribed manner?	All burners on HI for 10 to 15 minutes for preheating.
	Are the cooking grates, heat deflectors, and Flavorizer® bars heavily coated with burned-on grease?	Clean thoroughly. Refer to "CLEANING".
	Is the slide out grease tray dirty and not allowing grease to flow into catch pan?	Clean slide out grease tray.
Burner flame pattern is erratic. Flame is low when burner is on HI. Flames do not run the whole length of the burner tube.	Are burners clean?	Clean burners. Refer to "MAINTENANCE".
Inside of lid appears to be "peeling." (Resembles paint peeling.)	The inside of the lid is porcelain enamel or stainless steel, and is not painted. It cannot "peel". What you are seeing is baked on grease that has turned to carbon and is flaking off.  <b>THIS IS NOT A DEFECT.</b>	Clean thoroughly. Refer to "CLEANING".
Cabinet doors are not aligned.	Check the adjustment pin on the bottom of each door.	Loosen adjustment nut/s. Slide door/s until aligned. Tighten nut.
If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a> ®.		



# MAINTENANCE

## CLEANING

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

⚠ **CAUTION:** Do not clean your Flavorizer® bars or cooking grates in a self-cleaning oven.

**Outside surfaces** - Use a warm soapy water solution to clean, then rinse with water.

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

**Slide out grease tray** - Remove excess grease, wash with warm soapy water, then rinse.

⚠ **CAUTION:** Do not line the slide out grease tray with aluminum foil.

**Flavorizer® bars and cooking grates** - Clean with a suitable stainless steel bristle brush. As needed, remove from grill and wash with warm soapy water, then rinse with water.

For availability of replacement cooking grates and Flavorizer® bars contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto [www.weber.com](http://www.weber.com).

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

**Thermometer** - Wipe with warm soapy water; clean with plastic scrub ball.

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

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

**Stainless steel surfaces** - Wash with a soft cloth and a soap and water solution. Be careful to scrub with the grain direction of the stainless steel.

**Do not use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene. Rinse well after cleaning.**

**Preserve your stainless steel** - Your grill or its cabinet, lid, and control panel may be made from stainless steel. To keep the stainless steel looking its best is a simple matter. Clean it with soap and water, rinse with clear water and wipe dry. For stubborn particles, the use of a non-metallic brush can be used.

⚠ **IMPORTANT:** Do not use a wire brush or abrasive cleaners on the stainless steel surfaces of your grill as this will cause scratches.

⚠ **IMPORTANT:** When cleaning surfaces be sure to rub/wipe in the direction of the grain to preserve the look of your stainless steel. ♦

## WEBER® SPIDER/INSECT SCREENS

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

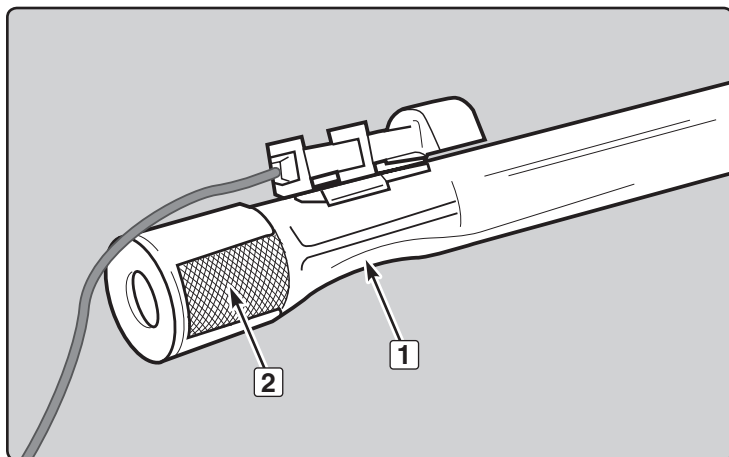
The burner tube combustion air opening is fitted with a stainless steel screen (2) to prevent spiders and other insects access to the burner tubes through the combustion air openings.

**We recommend that you inspect the Spider/Insect screens at least once a year. (Refer to "ANNUAL MAINTENANCE") Also inspect and clean the the Spider/Insect screens if any of the following symptoms should ever occur:**

- A) The smell of gas in conjunction with the burner flames appearing yellow and lazy.
- B) Barbecue does not reach temperature.
- C) Barbecue heats unevenly.
- D) One or more of the burners do not ignite.

### ⚠ DANGER

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





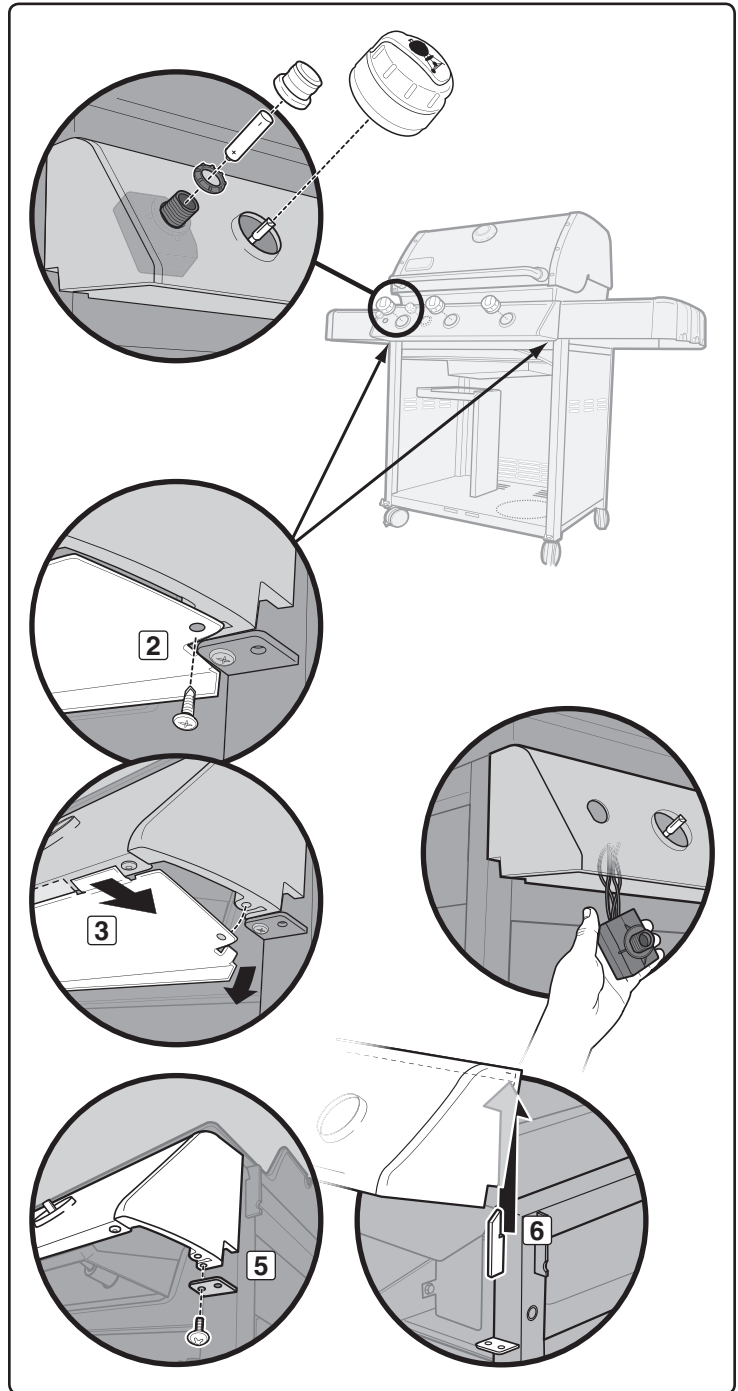
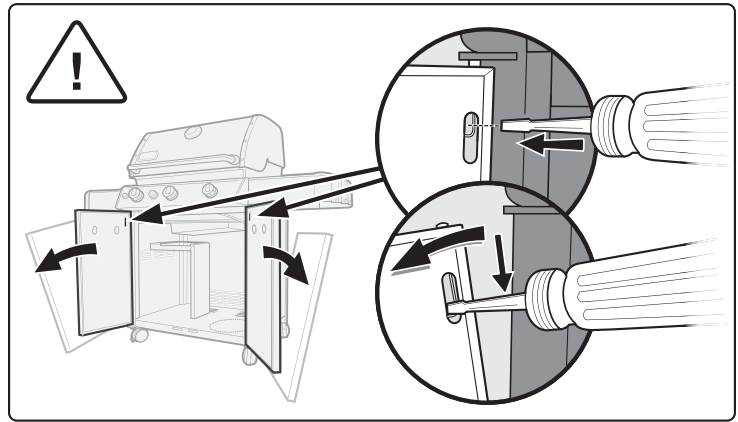
## BURNER TUBES CLEANING OR REPLACEMENT

You will need: Phillips screwdriver and flathead screwdriver.

- A) Your Weber® gas barbecue must be OFF and cool.
- B) Turn gas OFF at source.
- C) Remove cookbox components - warming rack, grates and Flavorizer® bars. (Heat distribution plates do not need to be removed.)

### Control Panel Removal

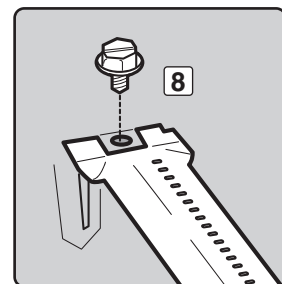
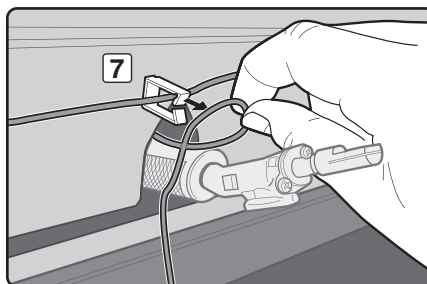
- D) To remove control panel:
  - a) Remove control knobs, igniter button, igniter retention nut, and battery (1).
  - b) Remove screws from wind deflector (2) located underneath the control panel with a Phillips screwdriver.
  - c) Tilt end of wind deflector down and slide away to remove (3).
  - d) Remove igniter module from control panel (4) and remove all four wires from module.
  - e) Remove screws from underside of control panel with Phillips screwdriver (5).
  - f) Lift control panel up slightly, tilt up front edge and gently lift up and away (6).



# MAINTENANCE

## Burner Tube Removal

- E) To remove burner tube(s):
- Remove igniter wire(s) from igniter clip(s) (7).
  - Remove screw that holds burner tube to the cookbox using a flathead screwdriver (8).
  - Pull burner tube assembly (this includes igniter) up and out of cookbox (9).  
*Note: 310/320 units will have an additional grounding wire attached to the center burner tube (10).*



## Burner Tube Cleaning

- F) To clean the burner tube(s):
- Look inside each burner with a flashlight (11).
  - Clean the inside of the burners with a wire (12) (a straightened-out coat hanger will work).
  - Check and clean the air shutter opening at the ends of the burners. Check and clean the valve orifices at the base of the valves. Use a steel bristle brush to clean outside of burners (13). This is to make sure all the burner ports are fully open.

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

## Burner Tube Reinstallation

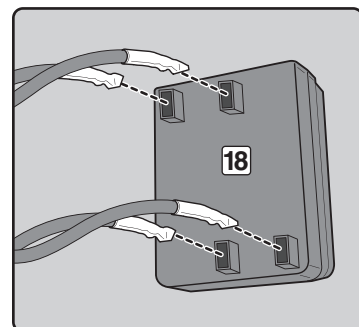
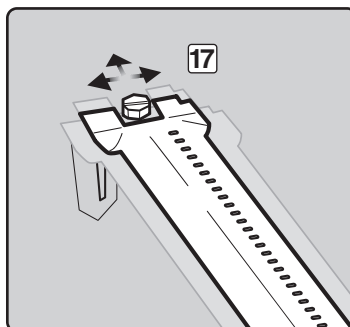
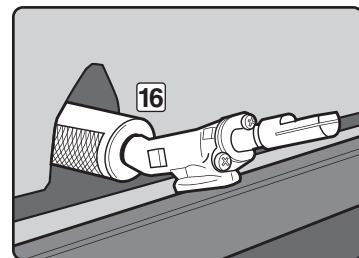
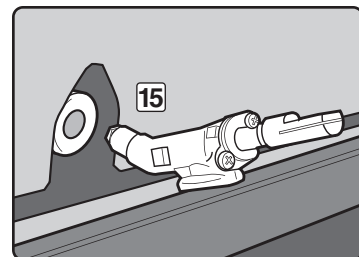
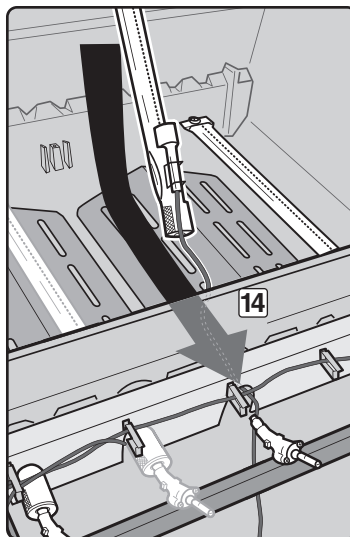
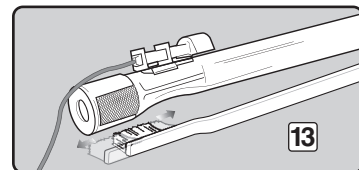
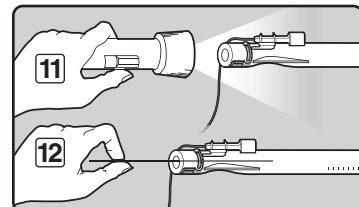
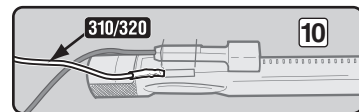
- G) To reinstall burner tubes:
- Slide burner tube and igniter wire through hole in cookbox (14). Refer to "ELECTRONIC IGNITION SYSTEM OPERATIONS" for proper burner position.
  - Align burner tube with valve.
- ⚠ **CAUTION: The burner openings (15) must be positioned properly over the valve orifices (16).**
- Re-install screw that holds the burner tube to the cookbox using a flathead screwdriver. Burner tube may seem loose (17), when screw is snug. This is normal.
  - Route wires back through igniter clips. Refer back to figure (7).

⚠ **CAUTION: All wires must be properly routed through wire clips.**

- Attach wires to module, following the numerical/color coding (18). Refer to "ELECTRONIC IGNITION SYSTEM OPERATIONS" for proper attachment of wires.

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

⚠ **WARNING: Make sure that all parts are assembled and hardware is fully tightened before operating the grill. Your actions, if you fail to follow this Product Warning, may cause a fire, an explosion, or structural failure resulting in serious personal injury or death as well as damage to property. ♦**



# MAINTENANCE

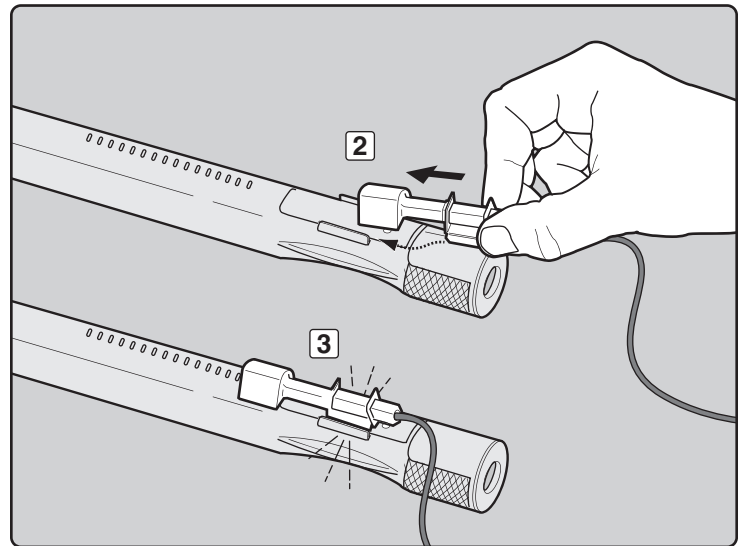
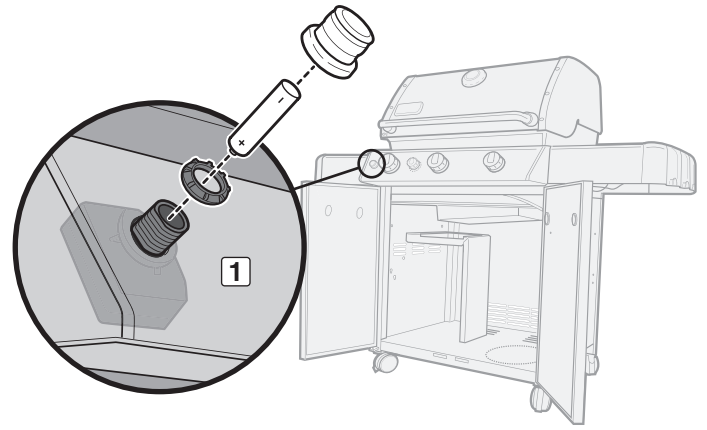
## ELECTRONIC IGNITION SYSTEM OPERATIONS

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

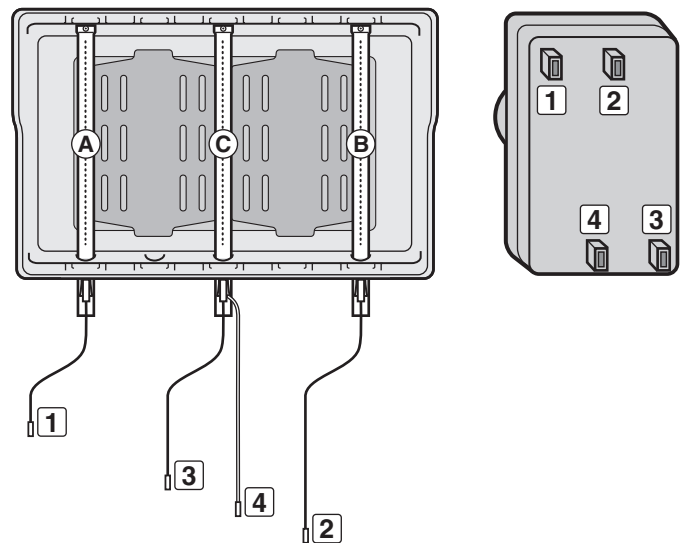
**⚠ WARNING: All gas controls and supply valves should be in the OFF position.**

- Verify that the AA battery (alkaline only) is in good condition and installed correctly (1). Some batteries have a plastic protective wrap around them. This plastic must be removed. Do not confuse this plastic with the battery label.
- Make sure the ignition wires are attached to igniter module properly. Refer to the "IGNITER MODULE WIRE GUIDE" below.
- Make sure the ceramic igniter assembly is fully positioned into burner tube igniter channel (2). If properly positioned, you will hear a snap (3).
- Make sure the Electronic Ignition button is working by listening and looking for sparks at burner.

If the Electronic Ignition System still fails to light, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto [www.weber.com](http://www.weber.com).



### IGNITER MODULE WIRE GUIDE 310/320



Wire End & Terminal Color	Burner Tube
Black (1)	Left Burner (A)
Yellow (2)	Right Burner (B)
Blue (3)	Center Burner (C)
Green (Ground) (4)	Center Burner (C)

# MAINTENANCE

## ANNUAL MAINTENANCE

### Inspection And Cleaning Of The Spider/Insect Screens

To inspect the Spider/Insect screens, remove the control panel. If there is dust or dirt on the screens, remove the burners for cleaning the screens.

Brush the Spider/Insect screens lightly with a soft bristle brush (i.e. an old toothbrush).

**⚠ CAUTION: Do not clean the Spider/Insect screens with hard or sharp tools. Do not dislodge the Spider/Insect screens or enlarge the screen openings.**

Lightly tap the burner to get debris and dirt out of the burner tube. Once the Spider/Insect screens and burners are clean, replace the burners.

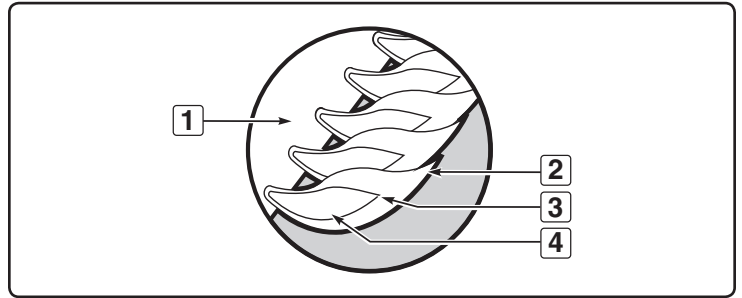
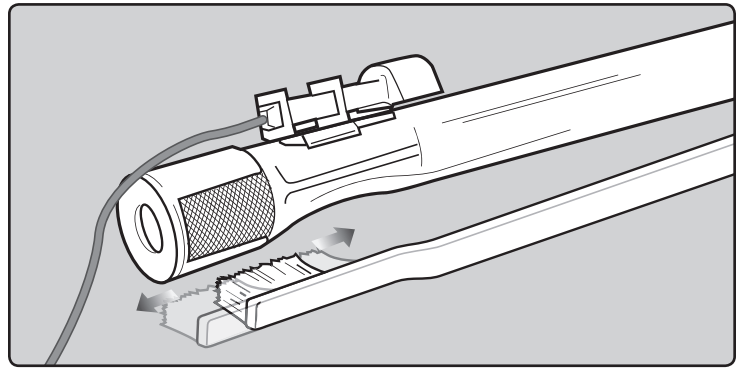
If the Spider/Insect screen becomes damaged or cannot be cleaned, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto [www.weber.com](http://www.weber.com).

### Burner Flame Pattern

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

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

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



# GENESIS®



## BARBACOA DE GAS

### Guía del Propietario del Asador de Gas Propano Licuado

310

#56514



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

#### ⚠ PELIGRO

Si huele a gas:

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

Una fuga de gas puede provocar un incendio o explosión que puede resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o daños a la propiedad.

#### ⚠ ADVERTENCIA

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

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

#### AVISO AL INSTALADOR:

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

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

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



56514 LP  
ESNA SPANISH NORTH AMERICA

# ADVERTENCIAS

## ⚠ PELIGRO

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

## ⚠ ADVERTENCIAS

- ⚠ No almacene un tanque de propano licuado desconectado o de repuesto debajo o cerca de este asador.
  - ⚠ El ensamblaje incorrecto puede ser peligroso. Por favor siga cuidadosamente las instrucciones de ensamblaje.
  - ⚠ Tras haber estado guardada o sin uso por algún tiempo, antes de usar la barbacoa de gas Weber® verifique que no existan fugas de gas o obstrucciones en el quemador. Vea en este manual las instrucciones para los procedimientos correctos.
  - ⚠ No opere la barbacoa de gas Weber® si existe una fuga de gas.
  - ⚠ No utilice una llama abierta para comprobar la existencia de fugas de gas.
  - ⚠ Nunca debe haber materiales combustibles a una distancia menor de 24 pulgadas (60 cm) de la parte superior, inferior, trasera o lateral de su asador de gas Weber®.
  - ⚠ No coloque una funda para barbacoas ni cualquier otro artículo inflamable sobre o dentro del área de almacenaje ubicada debajo del asador.
  - ⚠ Nunca permita que los niños usen la barbacoa de gas Weber®. Algunas partes accesibles de la barbacoa pudieran estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños mientras ésta se esté usando.
  - ⚠ Usted debe proceder con razonable cuidado al usar su barbacoa de gas Weber®. Ésta estará caliente al cocinarse en ella o al limpiarla, y nunca deberá dejarse desatendida o moverse mientras esté funcionando.
  - ⚠ Si llegasen a apagarse los quemadores, cierre todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de tratar de volver a encender la barbacoa, usando las instrucciones de encendido en este manual.
  - ⚠ No use carbón o piedra pómez en su barbacoa de gas Weber®.
  - ⚠ No se incline sobre la barbacoa abierta o coloque las manos o dedos en el borde delantero de la caja de cocción.
  - ⚠ Si la grasa llegase a agarrar fuego, apague todos los quemadores y mantenga la tapa cerrada hasta que se haya apagado el fuego.
  - ⚠ Al limpiar las válvulas o los quemadores, no ensanche los orificios de las válvulas o las aberturas de los quemadores.
  - ⚠ La barbacoa de gas Weber® deberá limpiarse a fondo regularmente.
  - ⚠ El propano licuado no es gas natural. El uso de gas natural en una unidad de propano licuado o viceversa, propano licuado en una de gas natural, es peligroso y anulará su garantía.
  - ⚠ Mientras opere la barbacoa, utilice guantes resistentes al calor.
  - ⚠ Mantenga alejados de todas las superficies calientes a todo cordón eléctrico y a la manguera de suministro de combustible.
  - ⚠ Los subproductos de la combustión producidos al usar este producto contienen sustancias químicas que son conocidas por el Estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento, u otros daños reproductivos.
  - ⚠ No use esta barbacoa a menos que todas sus partes estén colocadas en su sitio. La unidad debe ensamblarse correctamente de acuerdo con las instrucciones de ensamblaje.
  - ⚠ No construya este modelo de barbacoa en ninguna construcción en la que la barbacoa esté incorporada de manera fija o deslizable. El no acatar esta Advertencia pudiera resultar en un fuego o una explosión que pudiera causar daños a la propiedad y heridas corporales graves o la muerte.
  - ⚠ Propuesta 65 Advertencia: El manipular los materiales de latón en este producto lo exponen al plomo, una sustancia química conocida por el estado de California como causante de cáncer, de defectos de nacimiento o de otros daños reproductivos.  
(Lávese las manos después de manipular este producto.)
- ### ÚNICAMENTE UNIDADES DE GAS PROPANO LICUADO
- ⚠ Use el regulador que se suministra con la barbacoa de gas Weber®.
  - ⚠ No trate de desconectar el regulador de gas o ninguna conexión de gas mientras esté funcionando la barbacoa.
  - ⚠ Un cilindro de propano licuado abollado u oxidado pudiera ser peligroso y deberá ser revisado por su suplidor de propano licuado. No utilice ningún cilindro de propano licuado con una válvula dañada.
  - ⚠ Aunque el cilindro de propano licuado pudiera aparentar estar vacío, algo de gas pudiera aún estar presente, por lo que el cilindro deberá transportarse y almacenarse tomando esta posibilidad en consideración.
  - ⚠ Si usted ve, huele o escucha el silbido de un escape de gas del cilindro de propano licuado:
    1. Apártese del cilindro de propano licuado.
    2. No trate de corregir el problema usted mismo.
    3. Llame al cuerpo de bomberos local. ♦

# TABLA DE CONTENIDO

DIAGRAMA DE DESPIECE 310 .....	4
LISTA DEL DIAGRAMA DE DESPIECE 310.....	5
ADVERTENCIAS.....	24
TABLA DE CONTENIDO.....	25
GARANTÍA .....	26
<b>INSTRUCCIONES GENERALES .....</b>	<b>27</b>
PARA COMPRAS HECHOS EN MÉXICO .....	27
INSTALACIÓN CANADIENSE .....	27
OPERACIÓN DE LA BARBACOA .....	27
ALMACENAJE Y/O SIN USO. ....	27
<b>INSTRUCCIONES SOBRE EL GAS .....</b>	<b>28</b>
SUGERENCIAS PARA EL MANEJO SEGURO DE LOS CILINDROS DE GAS PROPANO LICUADO .....	28
INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL CILINDRO DE PROPANO LICUADO.....	29
PREPARATIVOS PARA LA BÚSQUEDA DE FUGAS .....	29
DETECCIÓN DE FUGAS DE GAS .....	31
CÓMO RECARGAR EL CILINDRO DE PROPANO LICUADO .....	32
<b>ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA.....</b>	<b>33</b>
NIVEL DE COMBUSTIBLE .....	33
BANDEJA CORREDIZA RECOLECTORA DE GRASA Y BANDEJA DESECHABLE DE GOTEO .....	33
INSPECCIÓN DEL ENCENDEDOR ELECTRÓNICO .....	33
INSPECCIÓN DE LA MANGUERA .....	33
<b>ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR PRINCIPAL .....</b>	<b>34</b>
ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL .....	34
PARA APAGAR.....	34
ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL .....	35
PARA APAGAR.....	35
<b>CONSEJOS PRÁCTICOS PARA ASAR .....</b>	<b>36</b>
PRECALENTADO .....	36
COCCIÓN CUBIERTA .....	36
PRINGUES Y GRASA .....	36
EL SISTEMA FLAVORIZER®.....	36
<b>RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....</b>	<b>37</b>
<b>MANTENIMIENTO .....</b>	<b>38</b>
LIMPIEZA.....	38
MALLAS WEBER® CONTRA ARAÑAS E INSECTOS.....	38
LIMPIEZA O REEMPLAZO DE LOS TUBOS QUEMADORES .....	39
OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO.....	41
MANTENIMIENTO ANUAL.....	42



# GARANTÍA

Weber-Stephen Products Co., (Weber) mediante la presente le garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de esta barbacoa de gas Weber® que la misma estará libre de defectos en cuanto a materiales y fabricación a partir de la fecha de compra según lo siguiente:

Piezas coladas de aluminio:	25-años (2 años para la pintura excluyendo la decoloración)
Cubierta de acero inoxidable:	25-años
Cubierta porcelanizada:	25-años
Tubos de acero inoxidable de los quemadores:	10-años
Parrillas de cocción de acero inoxidable:	5-años sin perforación por fuego u oxidación
Barras Flavorizer® de acero inoxidable:	5-años sin perforación por fuego u oxidación
Parrillas de cocción de hierro colado porcelanizado:	5-años sin perforación por fuego u oxidación
Parrillas de cocción porcelanizadas:	3-años sin perforación por fuego u oxidación
Barras Flavorizer® porcelanizadas:	2-años sin perforación por fuego u oxidación
Quemador infrarrojo del asador giratorio:	2-años
Todas la demás partes:	2-años

cuando se ensambla y opera de acuerdo a las instrucciones impresas que la acompañan. Weber pudiese requerir prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBERÁ GUARDAR SU RECIBO O FACTURA DE VENTA.

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

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

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

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

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

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

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

## WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

Customer Service Center  
1890 Roselle Road, Suite 308  
Schaumburg, IL 60195  
USA

Para partes de repuesto llame a:  
1-800-446-1071  
[www.weber.com](http://www.weber.com)

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

Para partes de repuesto llame a:  
(52) (33) 3615-0736  
[www.weber.com](http://www.weber.com)

Visite [www.weber.com](http://www.weber.com), seleccione su país de origen y registre su barbacoa hoy. ♦

# INSTRUCCIONES GENERALES

La barbacoa de gas Weber® es un aparato transportable para cocinar al aire libre. Con la barbacoa de gas Weber® usted puede asar a la parrilla, a la barbacoa, al horno y hornear con unos resultados que son difíciles de duplicar con los aparatos de cocina de casa. La tapa cerrada y las barras Flavorizer® le dan a los alimentos ese sabor a "aire libre".

La barbacoa de gas Weber® es portátil por lo que usted puede reubicarla fácilmente de sitio en su jardín o patio. La portabilidad significa que, si usted se muda, se puede llevar su barbacoa de gas Weber® consigo.

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

- Estas instrucciones le indicarán los requisitos mínimos para ensamblar la barbacoa de gas Weber®. Por favor lea cuidadosamente las instrucciones antes de utilizar la barbacoa de gas Weber®. Un ensamblaje incorrecto puede ser peligroso.
- No debe ser usada por niños.
- Si hubiese códigos locales que aplicasen para las barbacoas de gas portátil, usted deberá acatarlas. La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de estos, bien sea con el "Código nacional de gas combustible"; ANSI Z223.1/NFPA 54, el "Código de instalaciones de gas natural y propano"; CSA B149.1, o el "Código de manipulación y almacenaje de propano"; B149.2, o la "Norma para vehículos recreativos"; ANSI A 119.2/NFPA 1192, y CSA Z240 RV Series, "Código para vehículos recreativos", según corresponda.
- Debe usarse el regulador de presión suministrado con la barbacoa de gas Weber®. Este regulador está ajustado para una presión de 11 pulgadas de columna de agua.
- Esta barbacoa de gas Weber® está diseñada para ser usada solamente con gas propano licuado (LP). No la use con gas natural (suministrado a través de tuberías en las ciudades). Las válvulas, los orificios, la manguera y regulador son solamente aptos para gas propano licuado.
- No la use con carbón.
- Asegúrese de que el área debajo del panel de control y de la bandeja corredera para la grasa no tengan desechos que pudiesen obstruir el flujo de aire de combustión o de ventilación.
- Las áreas alrededor del cilindro de gas de propano licuado deben estar libres y sin acumulación de desperdicios.
- Los reguladores de presión y ensambles de manguera de reemplazo deben ser los especificados por Weber-Stephen Products Co. ♦

## PARA COMPRAS HECHAS EN MÉXICO

- Si hubiese códigos locales que se aplicasen a los asadores de gas portátiles, usted deberá cumplir con la más reciente edición de NOM. ♦

## INSTALACIÓN CANADIENSE

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

## OPERACIÓN DE LA BARBACOA

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Sólo use esta barbacoa al aire libre en un área bien ventilada. No la use en un garaje, edificio, pasadizo techado o en cualquier otra área cerrada.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga las aberturas de ventilación de la caja del cilindro libres de obstrucciones y limpias.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** La barbacoa de gas Weber® no deberá usarse debajo de un techo combustible.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** La barbacoa de gas Weber® no ha sido diseñada para instalarse en o sobre vehículos y/o botes recreativos.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No utilice la barbacoa a menos de 24 pulgadas (61 cm) de distancia de materiales combustibles.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** La caja de cocción entera se calienta al usarse. No la deje desatendida.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga a cualquier cordón eléctrico y a la manguera de suministro de gas alejados de toda superficie caliente.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga el área de cocinar libre de vapores y líquidos inflamables tales como gasolina, alcohol, etc. y de materiales combustibles.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Nunca almacene cilindros de propano licuado extra (de repuesto) debajo o cerca de la barbacoa de gas Weber®.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** El cilindro de propano licuado usado con la barbacoa debe contar con un "Dispositivo de prevención de sobrellenado" (OPD, por sus siglas en inglés) y una conexión QCC1 o tipo 1 (CGA810). La conexión del cilindro debe ser compatible con la de la barbacoa. ♦

## ALMACENAJE Y/O SIN USO

- La válvula de gas en el cilindro de propano licuado debe mantenerse cerrada mientras la barbacoa de gas Weber® esté sin usarse.
- Cuando la barbacoa de gas Weber® esté almacenada bajo techo, el suministro de gas debe DESCONECTARSE y el tanque de propano licuado debe guardarse al aire libre en un espacio bien ventilado.
- El cilindro de propano licuado debe guardarse al aire libre en un área bien ventilada fuera del alcance de los niños. El cilindro desconectado de propano licuado no debe almacenarse dentro de ninguna edificación, garaje o área cerrada.
- Cuando el cilindro de propano licuado no esté desconectado de la barbacoa de gas Weber®, el artefacto junto con el tanque de propano licuado deberán mantenerse al aire libre en un espacio bien ventilado.
- La barbacoa de gas Weber® debe revisarse antes de usarse para verificar de que no tenga fugas de gas ni obstrucciones en los tubos de los quemadores. (Consulte la sección "MANTENIMIENTO/MANTENIMIENTO ANUAL").
- Asegúrese de que el área debajo del panel de control y la bandeja inferior no tengan desechos que pudiesen obstruir el flujo de aire de combustión o de ventilación.
- También deberá revisarse que la malla contra arañas e insectos no esté obstruida. (Consulte la sección "MANTENIMIENTO/MANTENIMIENTO ANUAL"). ♦

# INSTRUCCIONES SOBRE EL GAS

## SUGERENCIAS PARA EL MANEJO SEGURO DE LOS CILINDROS DE GAS PROPANO LICUADO

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

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

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

*Nota: una recarga durará alrededor de 18-20 horas de tiempo de cocción bajo uso normal. La escala de combustible, una característica de algunas de nuestras barbacoas, indicará el suministro de propano de manera que usted puede recargar antes de agotarse el mismo. No necesita agotar el tanque antes de rellenarlo.*

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

### **⚠️ PRECAUCIÓN: Siempre que el cilindro esté sin usarse, coloque la capucha antipolvo sobre el la salida de la válvula del mismo. Sólo instale sobre la salida de la válvula el tipo de capucha antipolvo con la que vino provista la misma. Otros tipos de capuchas o tapones pudieran causar fugas de propano.**

- No use ningún cilindro de propano licuado dañado. Cilindros de propano licuado abollados u oxidados o con la válvula dañada son peligrosos y deberán reemplazarse por uno nuevo inmediatamente.
- Cada vez que se reconecte un cilindro de propano licuado, se debe revisar que la unión por donde se conecta la manguera al cilindro no presente fugas. Por ejemplo, haga la prueba cada vez que se llena el cilindro de propano licuado.
- Asegúrese de que el regulador esté montado con el pequeño agujero respiradero viendo hacia abajo de manera que no se acumule agua en él. Este respiradero debe mantenerse libre de sucio, grasa, insectos, etc.
- Las conexiones de gas suministradas con la barbacoa de gas Weber® han sido diseñadas para cumplir en un 100% con los requisitos de las normas CSA y ANSI.

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

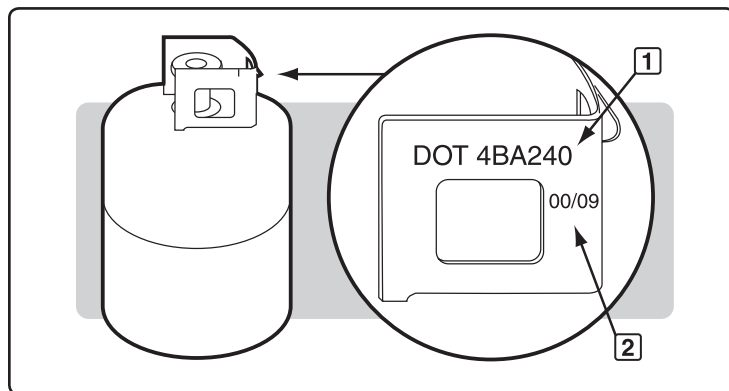
#### Requisitos de los cilindros de propano licuado

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

#### Requisitos canadienses sobre los cilindros de propano licuado

*Nota: Su proveedor de venta al por menor puede ayudarle a buscar un tanque de reemplazo para su barbacoa.*

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



# INSTRUCCIONES SOBRE EL GAS

## INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL CILINDRO DE PROPANO LICUADO

### ⚠ PELIGRO

**NUNCA** almacene un cilindro de gas propano licuado de reserva debajo o cerca de esta barbacoa. **NUNCA** llene el tanque más allá de un 80% lleno. El no acatar estrictamente estos avisos de **PELIGRO** pudiera resultar en un fuego letal o causar lesiones serias.

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

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

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

## PREPARATIVOS PARA LA BÚSQUEDA DE FUGAS

### Verifique que todas las válvulas de los quemadores estén cerradas

Las válvulas son despachadas de fábrica en la posición cerradas, pero usted debe verificarlo para asegurarse de que efectivamente estén cerradas. Verifíquelo presionándolas hacia abajo y girándolas hacia la derecha. Si no giran, están cerradas. Si sí girasen, continúe girándolas hacia la derecha hasta que paren; allí estarán cerradas.

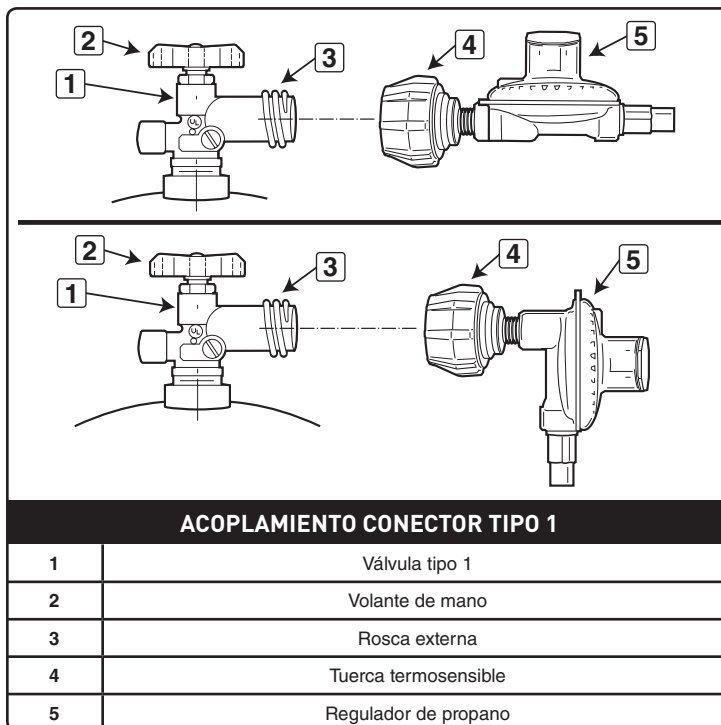
### El cilindro de propano licuado

Todos los reguladores de las barbacoas Weber® de gas propano licuado están equipados con una conexión de tanque certificada por los laboratorios UL de acuerdo a la más reciente edición de la norma ANSI Z21.58. Ello requerirá un tanque de propano licuado que esté igualmente equipado con una conexión Tipo 1 en la válvula del tanque. Este acoplamiento Tipo 1 permite realizar un conexión rápida y totalmente segura entre la barbacoa de gas y el tanque de propano licuado. El mismo elimina la posibilidad de fugas debido a una conexión POL que no esté debidamente apretada. El gas no fluirá del tanque a menos que el acoplamiento Tipo 1 esté completamente embebido dentro del acoplamiento.

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

### ⚠ PELIGRO

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



# INSTRUCCIONES SOBRE EL GAS

- A) Abra las puertas del gabinete base. Saque el regulador y la manguera fuera del gabinete (1).
- B) Ubique el clip de retención de la manguera (2) en la manguera del regulador. Fíjelo a la ranura en la parte de abajo de la escala del tanque (3).

**⚠ ADVERTENCIA: La manguera debe fijarse a la escala del tanque con el clip de retención de la manguera. El no hacerlo podría causar daños a la manguera que podrían resultar en un fuego o explosión, que pueden causar lesiones corporales o la muerte y daños a la propiedad.**

Algunos tanques de propano licuado tienen collarines superiores con ensamblajes diferentes. (El collarín superior es el aro protector de metal alrededor de la válvula.) Una serie de tanques se ensamblan con la válvula hacia adelante (4). Los demás tanques se ensamblan con la válvula viendo en dirección contraria a la escala de combustible (5). Weber recomienda el uso de cilindros fabricados por Manchester y Worthington, con una capacidad para 47,6 lbs. de agua. Otros cilindros pudieran ser aceptables para utilizarse con la aplicación siempre que sean compatibles con los medios de retención del artefacto (vea las ilustraciones).

El cilindro de propano licuado se instala dentro del gabinete base, sobre la escala del tanque (lado derecho).

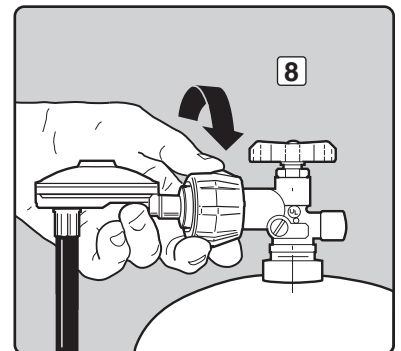
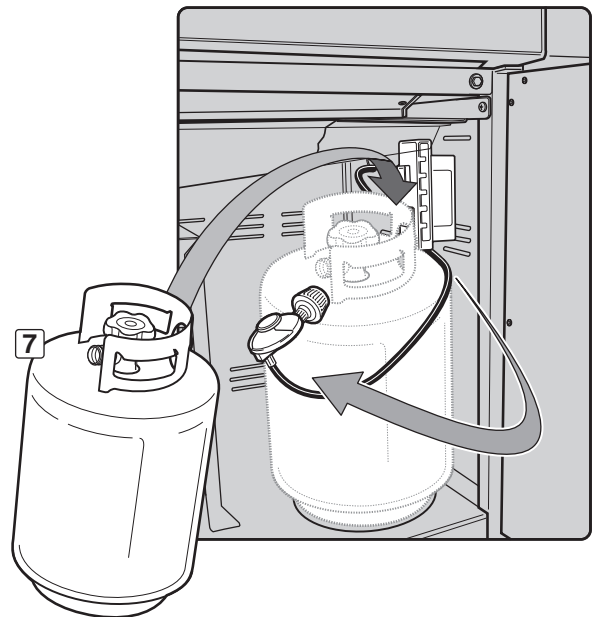
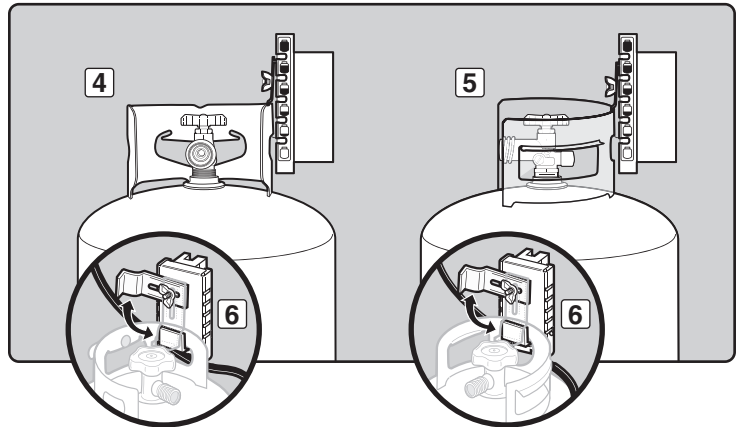
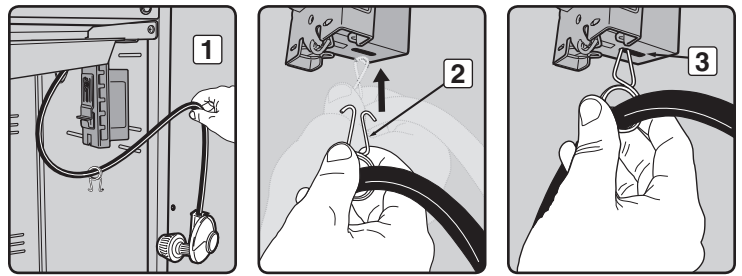
- C) Afloje la tuerca de orejas del seguro del cilindro. Gire el seguro del cilindro hacia arriba (6).
- D) Gire el cilindro de propano licuado de manera que la abertura de la válvula esté viendo hacia la parte frontal o lateral de la barbacoa de gas Weber®.
- E) Levante el tanque y colóquelo en posición sobre la báscula del tanque (7).
- F) Gire el seguro del cilindro hacia abajo. Apriete la tuerca de orejas.

## Conecte la manguera al cilindro

- G) Retire la cubierta antipolvo de plástico de la válvula.
- H) Enrosque el acoplamiento del regulador a la válvula del tanque, en el sentido de las agujas del reloj o hacia la derecha (8). Apriete sólo a mano.

*Nota: Esta conexión se aprieta hacia la derecha y no permitirá que el gas fluya a menos que la conexión esté apretada. La conexión sólo requiere apretarse a mano.*

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





# INSTRUCCIONES SOBRE EL GAS

## Retire las perillas de control y el panel de control para las pruebas de detección de fugas

Usted necesitará: Un destornillador Phillips.

- Retire las perillas de control, el botón de encendido, la tuerca de retención y la batería (1).
- Saque los tornillos del deflector de viento con un destornillador Phillips (2).
- Incline el extremo del deflector de viento hacia abajo y deslícelo en dirección contraria a usted para sacarlo (3).
- Permita que el módulo de encendido cuelgue de los cables No lo desconecte (4).
- Saque los tornillos de la parte inferior del panel de control con un destornillador Phillips (5).
- Levante ligeramente el panel de control, incline el borde delantero hacia arriba y levántelo con cuidado (6).
- Al terminar las pruebas de detección de fugas, vuelva a colocar el panel de control y el deflector de viento en su lugar. ♦

## DETECCIÓN DE FUGAS DE GAS

### ⚠ PELIGRO

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

*Nota: Todas las conexiones hechas en la fábrica han sido revisadas a fondo para asegurar que no existan fugas. Los quemadores han sido probados con las llamas encendidas. Como medida de precaución, sin embargo, usted deberá de volver a revisar todas las conexiones en busca de fugas antes de utilizar su barbacoa de gas Weber®. Durante el manejo y despacho puede haberse aflojado o dañado alguna conexión de gas.*

⚠ **ADVERTENCIA:** Las conexiones de gas de su barbacoa de gas han sido probadas en la fábrica. Le recomendamos que inspeccione todas las conexiones de gas antes de operar la barbacoa de gas.

⚠ **ADVERTENCIA:** Lleve a cabo estos chequeos de fugas aun y cuando su barbacoa haya sido ensamblada por el distribuidor o en la tienda donde la compró.

Si la barbacoa cuenta con un quemador lateral asegúrese de que éste esté apagado.

Abra el suministro de gas en la fuente del mismo.

⚠ **ADVERTENCIA:** No encienda los quemadores mientras esté verificando la existencia de fugas.

Usted necesitará: una solución de agua y jabón y un trapo o una brocha para aplicarla.

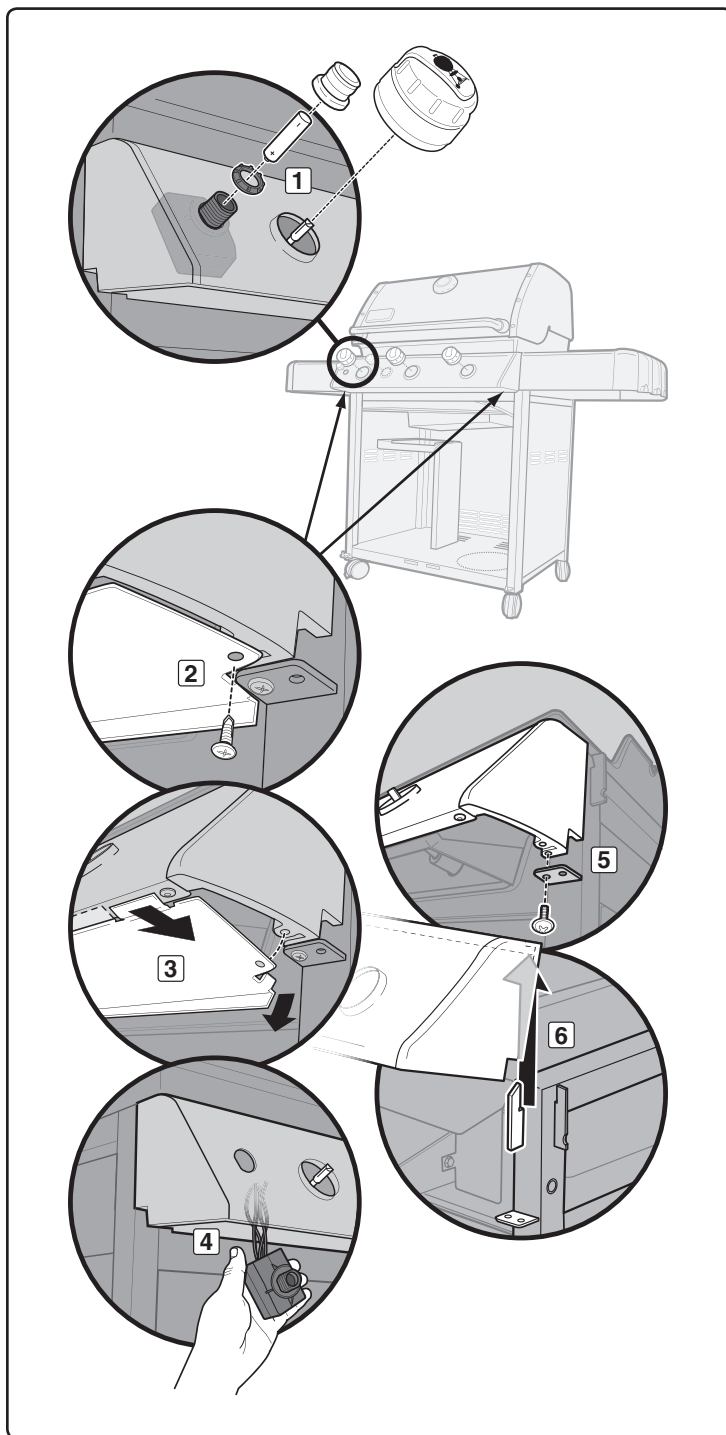
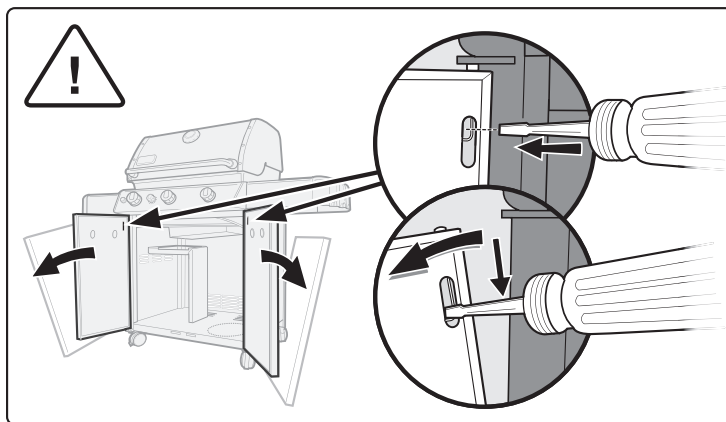
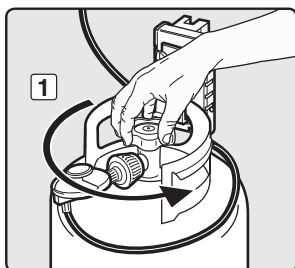
- Mezcle agua y jabón.
- Abra el suministro de gas (1).
- Compruebe la existencia de fugas mojando las conexiones con la solución de agua y jabón y viendo si se generan burbujas. Si se forman burbujas, o si una burbuja crece, es que hay una fuga.

Si hay una fuga, cierre el gas y apriete la conexión. Abra el gas de nuevo y con la solución de jabón y agua vuelva a verificar que no existan fugas. Si la fuga no cesa no utilice la barbacoa. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a [www.weber.com](http://www.weber.com).

- Cuando se haya completado la comprobación de las fugas de gas, cierre el suministro de gas en la fuente y lave las conexiones con agua.

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

⚠ **ADVERTENCIA:** Cada vez que conecte una conexión de gas, deberá verificar que no hayan fugas de gas.



# INSTRUCCIONES SOBRE EL GAS

## Verifique:

- A) La conexión de la manguera del regulador al tabique divisorio (1).
- B) La conexión de la línea de gas principal al tabique divisorio (2).
- C) La conexión de la línea de gas principal al múltiple (3).

⚠ **ADVERTENCIA: Si hubiese una fuga en una conexión (1, 2, o 3), vuelva a apretar la conexión con una llave y con la solución de agua y jabón vuelva a verificar que no hayan fugas de gas. Si una fuga persiste aún después de volver a apretar la conexión, CIERRE el gas. NO OPERE LA BARBACOA. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a [www.weber.com](http://www.weber.com)®.**

- D) La conexión de la manguera del regulador al cilindro (4).
- E) La conexión de la manguera del regulador al regulador (5).
- F) Las conexiones de las válvulas al múltiple (6).

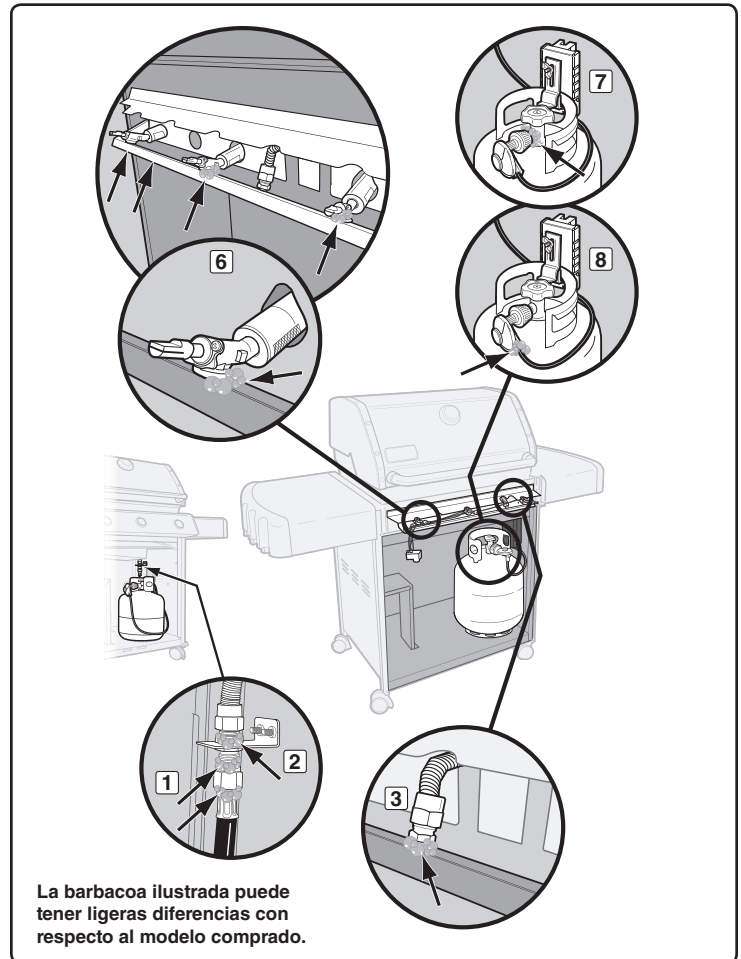
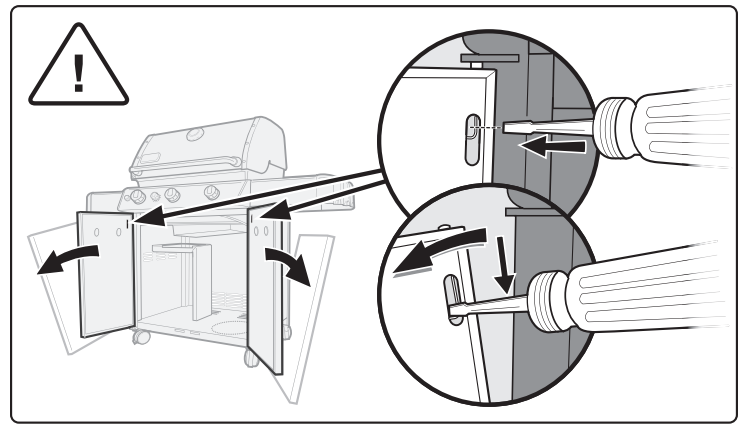
⚠ **ADVERTENCIA: Si hubiese una fuga en las conexiones (4, 5 o 6), CIERRE el gas. NO OPERE LA BARBACOA. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a [www.weber.com](http://www.weber.com)®.**

Cuando se hayan completado las revisiones para detectar fugas de gas, CIERRE el suministro de gas y enjuague las conexiones con agua.

## Reinstale el panel de control

Necesitará: un destornillador Phillips

- G) Posicione el borde superior del panel de control sobre las pestañas del bastidor. Empuje hacia abajo para que encaje su sitio.
- H) Reinstale el módulo de encendido.
- I) Deslice las dos pestañas más cortas del deflector de viento hacia el borde interno del panel de control mientras desliza la pestaña más larga sobre el borde externo. Como referencia, ubique las ilustraciones previas.
- J) Alinee los tornillos con los orificios de los tornillos tanto en el soporte del panel de control como en el bastidor.
- K) Apriete los tornillos.
- L) Coloque las perillas de control correspondientes sobre los vástagos de las válvulas. ♦



## CÓMO RECARGAR EL CILINDRO DE PROPANO LICUADO

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

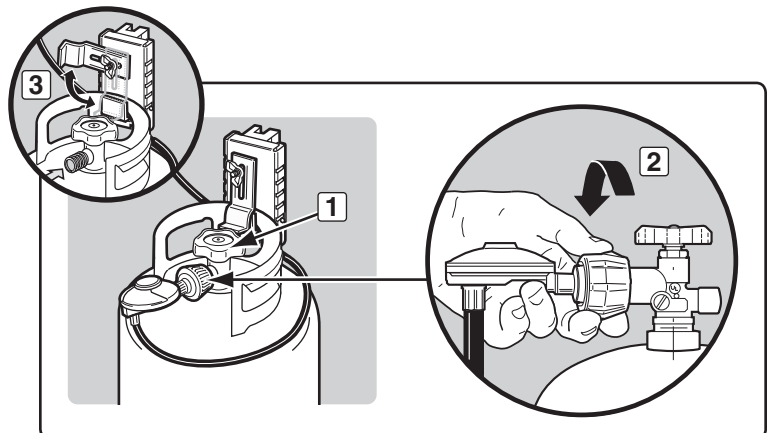
Cómo retirar el cilindro de gas propano licuado.

- A) Cierre la válvula del tanque (gire en el sentido de las agujas del reloj) (1).
- B) Desenrosque el cople del regulador girándolo, solamente a mano, en sentido contrario a las agujas del reloj (2).
- C) Afloje la tuerca de mariposa del seguro del cilindro y y voltee el seguro hacia arriba para que no moleste (3).
- D) Levante el cilindro del soporte.

Para llenar un cilindro de gas propano, llévalo a un expendedor de gas propano, o busque a otros suplidores bajo "gas propano" en el directorio telefónico.

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

⚠ **PRECAUCIÓN: Siempre que el cilindro esté sin usarse, coloque la capucha antipolvo sobre la salida de la válvula del mismo. Sólo instale sobre la salida de la válvula el tipo de capucha antipolvo con la que vino provista la misma. Otros tipos de capuchas o tapones pudieran causar fugas de propano. ♦**



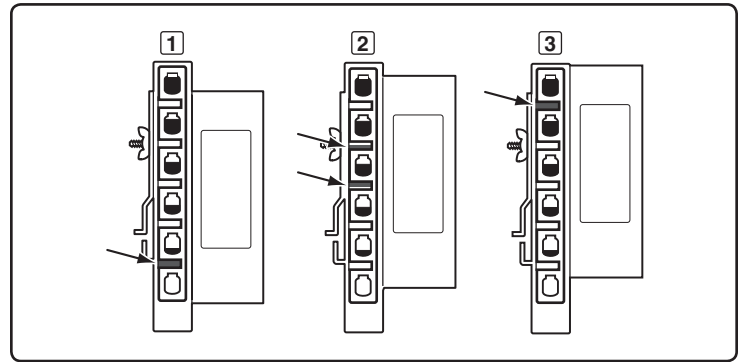


# ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA

## NIVEL DE COMBUSTIBLE

Verifique el nivel de combustible viendo la línea de color indicadora del nivel, ubicada al lado de la escala del tanque.

- A) Vacío (1)
- B) Medio (2)
- C) Lleno (3) ♦



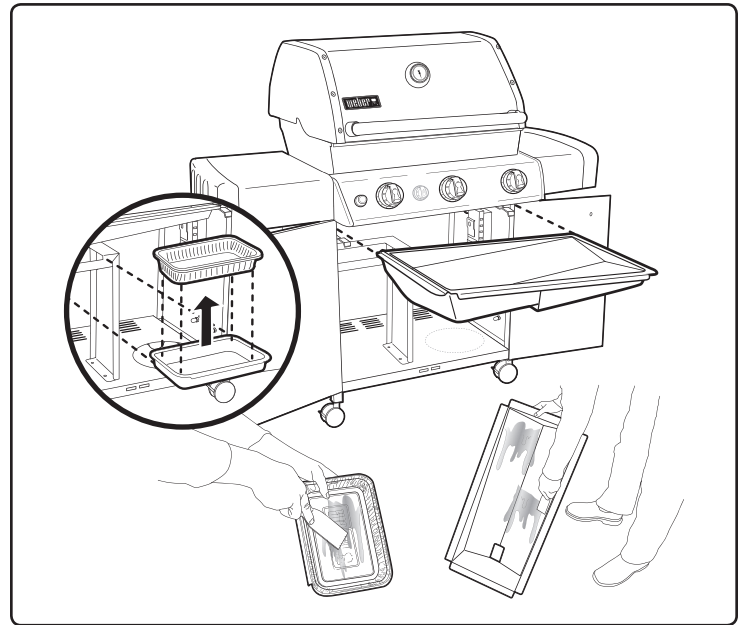
## BANDEJA CORREDIZA RECOLECTORA DE GRASA Y BANDEJA DESECHABLE DE GOTEO

La barbacoa lleva incorporada un sistema de captación de grasa. Cada vez que vaya utilizar la barbacoa, revise la bandeja corrediza recolectora de grasa y la bandeja desechable de goteo para cerciorarse de que no se haya acumulado grasa en las mismas.

Retire el exceso de grasa con una espátula plástica; vea a la ilustración. Cuando sea necesario, lave la bandeja de grasa y la bandeja del goteo con una solución de agua y jabón, y luego enjuáguelas con agua limpia. Reemplace la bandeja desechable de goteo en la medida que sea necesario.

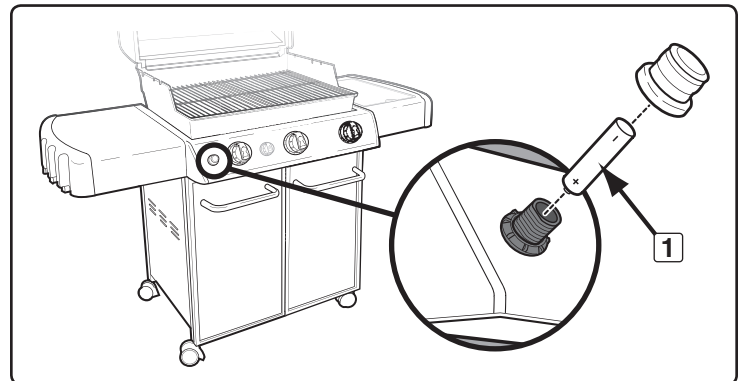
**⚠ ADVERTENCIA:** Cada vez que vaya utilizar la barbacoa, revise la bandeja corrediza recolectora de grasa y la bandeja desechable de goteo para cerciorarse de que no se haya acumulado grasa en las mismas. Retire cualquier exceso de grasa para evitar un incendio de grasa. Un incendio de grasa puede causar lesiones corporales graves o daños materiales.

**⚠ PRECAUCIÓN:** No forre la bandeja corrediza recolectora de grasa con hoja de aluminio. ♦



## INSPECCIÓN DEL ENCENDEDOR ELECTRÓNICO

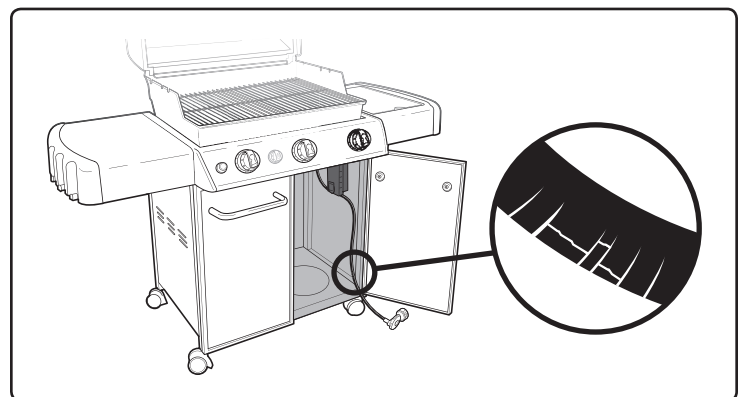
Verifique que la batería AA (solamente alcalinas) esté en buenas condiciones y correctamente instalada (1). Algunas baterías tienen una envoltura práctica protectora alrededor de ellas. Este plástico debe sacarse. No confunda este plástico con la etiqueta de la batería. ♦



## INSPECCIÓN DE LA MANGUERA

Se deberá inspeccionar la manguera para ver si tiene alguna señal de agrietamiento.

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



# ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

## ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

Instrucciones resumidas para el encendido se encuentran dentro de la puerta izquierda del gabinete.

### ⚠ PELIGRO

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

### Sistema de encendido electrónico

*Nota: Cada perilla de control opera un quemador individual. El sistema de encendido electrónico enciende los quemadores mediante una chispa del electrodo de ignición ubicado dentro de la cámara de encendido Gas Catcher™. Usted genera la energía para la chispa al presionar el botón de encendido electrónico. Lo oír hacer clic.*

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

- A) Abra la tapa (1).  
B) Asegúrese de que todas las perillas de control del quemador estén apagadas (2). (Presione la perilla de control y gírela en dirección de las manecillas del reloj para asegurarse de que esté en la posición OFF (apagada).)

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

### ⚠ PELIGRO

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

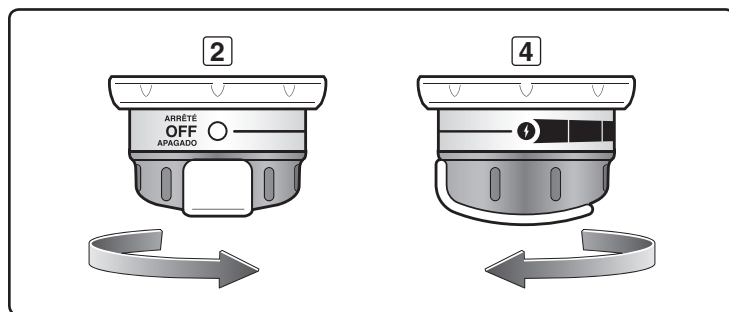
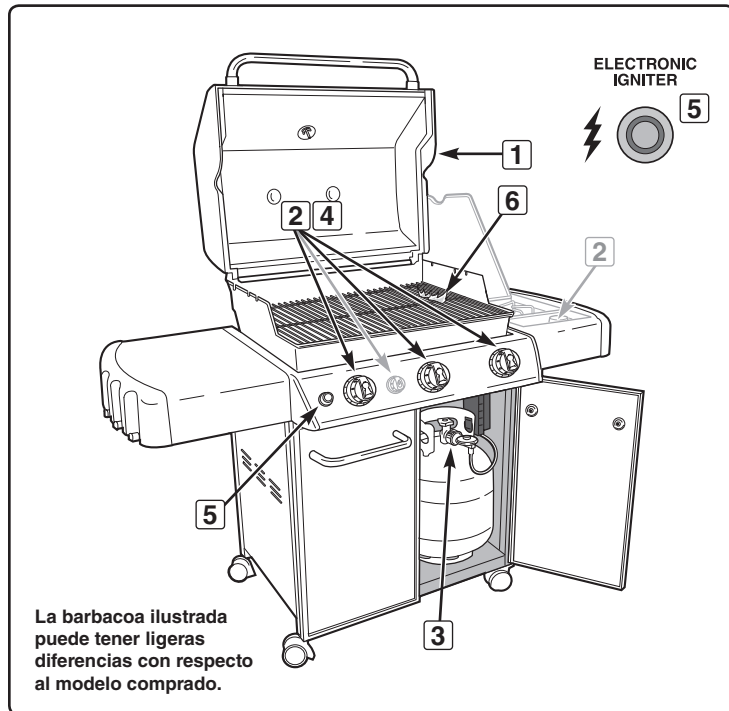
- C) Abra el suministro de gas del cilindro girando lentamente la válvula del cilindro en dirección contraria a las manecillas del reloj (3).

⚠ **ADVERTENCIA:** No se incline sobre la barbacoa abierta.

- D) Presione la perilla de control y gírela hacia START/HI (encendido/fuego alto) (4).  
E) Presione y mantenga presionado el botón de encendido electrónico. Lo oír hacer clic (5).  
F) Revise que el quemador esté encendido viendo hacia abajo a través de las rejillas de cocción. Deberá ver una llama. (6).

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

- G) Para encender los quemadores restantes siga los pasos D al F. ♦



### PARA APAGAR

Presione y gire cada una de las perillas de control de los quemadores en dirección de las manecillas del reloj a la posición OFF (apagado). Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo. ♦

# ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

## ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL

### ⚠ PELIGRO

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

- A) Abra la tapa (1).
- B) Asegúrese de que todas las perillas de control del quemador estén apagadas (2). (Presione la perilla de control gírela en dirección de las manecillas del reloj para asegurarse de que esté en la posición OFF (apagada).)

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

### ⚠ PELIGRO

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

- C) Abra el suministro de gas del cilindro girando lentamente la válvula del cilindro en dirección contraria a las manecillas del reloj (3).
- D) Coloque el cerillo en el portacerillos y enciéndalo.
- E) Inserte el portacerillos con el cerillo encendido a través de las parrillas de cocción y las barras Flavorizer® para encender el quemador seleccionado (4).

⚠ **ADVERTENCIA:** No se incline sobre la barbacoa abierta.

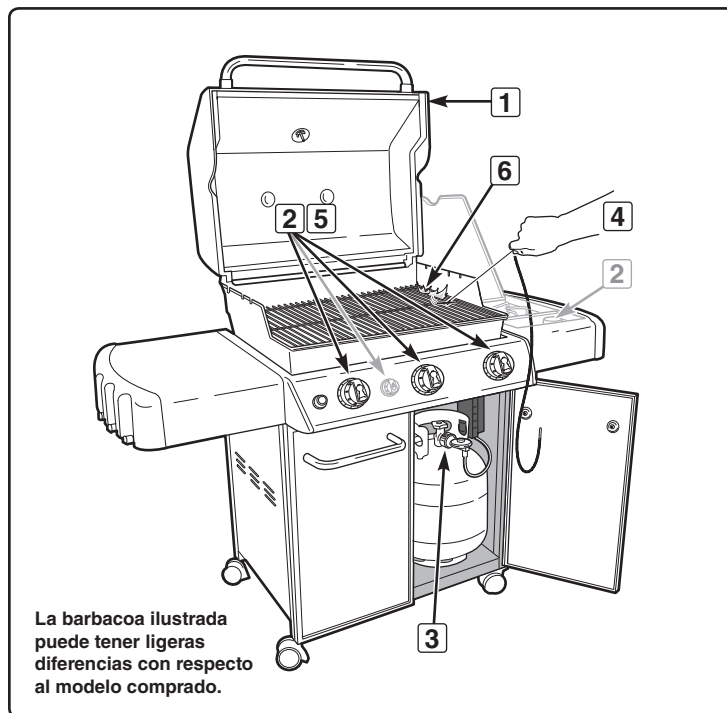
- F) Presione la perilla de control y gírela hacia START/HI (encendido/fuego alto) (5).
- G) Revise que el quemador esté encendido viendo hacia abajo a través de las rejillas de cocción. Deberá ver una llama (6).

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

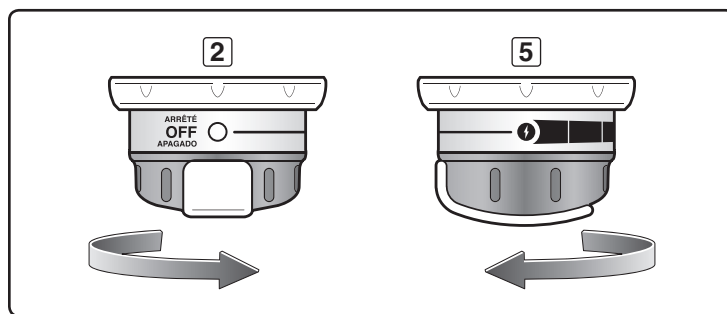
- H) Para encender los quemadores restantes siga los pasos D al G. ♦

## PARA APAGAR

Presione y gire cada una de las perillas de control de los quemadores en dirección de las manecillas del reloj a la posición OFF (apagado). Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo. ♦



La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.



# CONSEJOS PRÁCTICOS PARA ASAR

- Siempre precaliente la barbacoa antes de cocinar en la misma. Ajuste todos los quemadores a la posición llama alta y cierre la tapa, caliente durante 10 minutos, o hasta que el termómetro marque 500°-550° F (260°-288° C).
- Para alimentos siempre perfectamente asados, dore la carnes y cocine con la tapa cerrada.
- Los tiempos de asado en las recetas son en base a una temperatura ambiental de 70° F (20° C) y poco o ningún viento. Permita un mayor tiempo de cocción en días fríos o de viento, o a mayores altitudes. Permita menos tiempo de cocción en climas extremadamente calurosos.
- Los tiempos pueden variar a causa del clima, o la cantidad, tamaño y forma de los alimentos asados.
- La temperatura de operación de la barbacoa de gas podría ser más caliente de lo normal durante los primeros usos.
- Las condiciones de asado pueden requerir el ajuste de los controles de los quemadores para obtener las temperaturas de cocción correctas.
- Por lo general, las piezas de carne más grandes requerirán mayor tiempo de cocción por libra que las piezas más chicas. Los alimentos abarrotados sobre una parrilla de cocción requerirán de más tiempo de cocción que sólo unos pocos alimentos. Los alimentos asados dentro de recipientes, tales como judías en salsa de tomate, tomarán más tiempo si se cocinan en una cacerola profunda que en una olla llana.
- Recorte el exceso de grasa de los bistecs, chuletas y asados, dejando apenas ¼ de pulgada (6.4 mm) de grasa. Menos grasa facilita la limpieza, y es una garantía casi absoluta contra las indeseadas llamaradas.
- Los alimentos colocados sobre la parrilla de cocción directamente encima de los quemadores pudieran requerir que se les dé la vuelta o que se les mueva a un área menos caliente.
- Use tenacillas en vez de un tenedor para dar vuelta y manipular las carnes para así evitar perder los jugos naturales. Use dos espátulas para manipular un pescado entero grande.
- Si llegase a ocurrir alguna llamarada indeseada, apague todos los quemadores y mueva los alimentos a otra zona de la parrilla de cocción. Cualquier llama se apagará rápidamente. Una vez que las llamas se apaguen, vuelva a encender la parrilla. **JAMÁS USE AGUA PARA EXTINGUIR LAS LLAMAS EN UNA PARRILLA DE GAS.**
- Algunos alimentos, tales como los guisos o los filetes delgados de pescado, requerirán de un recipiente para asarlos. Las ollas desechables de lámina son muy convenientes, pero puede usarse cualquier olla de metal con asas resistentes al calor.
- Asegúrese siempre de que la bandeja inferior y el plato recolector de grasa estén limpios y libres de desechos.
- No forre la bandeja deslizante de grasa con papel aluminio. Ello podría prevenir que la grasa fluya al plato recolector de grasa.
- El usar un temporizador le ayudará a alertarle cuando "bien cocido" esté a punto de convertirse en "sobre cocido."

*Nota: Si la barbacoa pierde calor mientras se está cocinando refiérase a la sección de resolución de problemas de este manual.*

**⚠ ADVERTENCIA: No mueva la barbacoa de gas Weber® mientras esté en operación o esté caliente.**

Puede ajustar los quemadores individuales a su gusto. Los ajustes de control son APAGADO, ENCENDIDO/FUEGO ALTO, FUEGO MEDIO, y FUEGO BAJO.



*Nota: La temperatura dentro de la caja de cocción durante las primeras ocasiones en que se use, cuando las superficies aún serán bastante reflectoras, podrá estar más caliente de lo que se indica en su libro de recetas. Las condiciones bajo las que se esté cocinando, tales como el viento y el tiempo, pueden hacer que se requieran ajustes a los controles de los quemadores para obtener las temperaturas de cocción correctas.*

**Si los quemadores se apagan durante la cocción, apague todos los quemadores y espere 5 minutos antes de volver a encender.** ♦

## PRECALENTADO

La barbacoa de gas Weber® es un artefacto que utiliza la energía eficientemente. La misma opera a una baja tasa de consumo calorífico. Es importante precalentar la barbacoa antes de asar. Encienda su barbacoa de gas Summit® de acuerdo con las instrucciones en este Manual del Propietario. Para precalentar: tras encender gire los quemadores a la posición encendido/alto fuego, cierre la tapa, y caliente hasta que la temperatura alcance entre 500° y 550° F (260° y 290°C), la temperatura recomendada para asar. Esto tomará entre 10 y 15 minutos, dependiendo de tales condiciones como la temperatura del aire y el viento. ♦

## COCCIÓN CUBIERTA

Todo asado deberá realizarse con la tapa cerrada para proporcionar un calor uniforme y con una circulación pareja. Con la tapa cerrada, la barbacoa de gas Summit® cocinará de manera muy parecida a un horno de convección. El termómetro en la tapa indica la temperatura de cocción dentro de la barbacoa. Todo precalentamiento y cocción se realiza con la tapa cerrada. Nada de miraditas - se pierde calor cada vez que usted abre la tapa. ♦

## PRINGUES Y GRASA

Las barras del Flavorizer® han sido diseñadas para "ahumar" la cantidad correcta de pringues y así obtener una cocción con bastante sazón. Los jugos de cocción y el exceso de grasa se acumularán en el plato recolector debajo de la bandeja corredera inferior. Hay disponibles bandejas de goteo desechables que caben en el plato recolector.

**⚠ ADVERTENCIA: Antes de cada uso, revise que no haya grasa acumulada en la bandeja de grasa y en el plato recolector. Retire el exceso de grasa para evitar que ésta se incendie en la bandeja corredera de grasa.** ♦

## EL SISTEMA FLAVORIZER®

Cuando los jugos de carne chorrean de la comida a las barras Flavorizer® colocadas a un ángulo especial, estas crean un humo que le da a la comida una sazón a barbacoa irresistible. Gracias al diseño único de los quemadores, las barras Flavorizer® y los flexibles controles de temperatura, los fogonazos descontrolados han sido virtualmente eliminados, pues USTED controla las llamas. Debido al diseño especial de las barras Flavorizer® y de los quemadores, las grasas en exceso son dirigidas a través de la bandeja de grasa al plato recolector de grasa. ♦

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	VERIFIQUE	SOLUCIÓN
Los quemadores queman con una llama amarilla o anaranjada, conjuntamente con un olor a gas.	Revise que no haya obstrucciones en la malla contra arañas e insectos. (Taponamiento de orificios.)	Limpie las mallas contra arañas e insectos. Consulte la sección "MANTENIMIENTO ANUAL"
<b>Síntomas:</b> Los quemadores no se encienden. -o- Los quemadores presentan una llama pequeña y parpadeante en la posición HI (fuego alto). -o- La temperatura de la barbacoa solamente alcanza 250° a 300° en la posición HI (fuego alto).	Puede haberse activado el dispositivo de seguridad contra el caudal excesivo, el cual es parte de la conexión de la barbacoa al cilindro.	Para restablecer el dispositivo de seguridad contra el caudal excesivo gire todas las perillas de control del quemador a la posición OFF (apagadas) y cierre la válvula del cilindro. Desconecte el regulador del cilindro. Gire las perillas de control de los quemadores a la posición HI (fuego alto). Espere por lo menos 1 minuto. Gire las perillas de control a la posición OFF (apagadas). Vuelva a conectar el regulador al cilindro. Abra la válvula del cilindro lentamente. Consulte la sección "ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL"
El quemador no enciende, o la llama se mantiene baja en la posición HI (fuego alto).	¿Está el tanque de propano licuado vacío o bajo de combustible?	Rellene el tanque de propano licuado.
	¿Está doblada la manguera de combustible?	Enderece la manguera de combustible.
El quemador no se enciende al pulsar el botón de encendido.	Para asegurarse de que el gas esté fluyendo a los quemadores, trate de encender los quemadores con un cerillo. Consulte la sección "ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL"	Si logra encenderlos con un cerillo, el problema está en el sistema de encendido. Consulte la sección "OPERACIONES DE LOS SISTEMAS DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO"
	¿Se tiene una batería fresca recién instalada?	Verifique que la batería esté en buen estado y correctamente instalada. Consulte la sección "INSPECCIÓN DEL ENCENDEDOR ELECTRÓNICO"
	¿Están todos los cables correctamente conectados al módulo encendedor?	Asegúrese de que los cables estén correctamente insertados dentro de los terminales en el cajetín de encendido. Consulte la sección "OPERACIONES DE LOS SISTEMAS DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO"
	¿Está la nueva batería envuelta en plástico?	Quite la envoltura plástica.
Se producen llamaradas: <b>⚠ PRECAUCIÓN: No forre la bandeja deslizante para la grasa con papel aluminio.</b>	¿Está precalentando la barbacoa de la manera indicada?	Coloque todos los quemadores en la posición HI (fuego alto) durante 10 a 15 minutos para precalentar la barbacoa.
	¿Están las rejillas de cocinar, los reflectores de calor y las barras Flavorizer® recubiertas con una capa gruesa de grasa quemada?	Límpielos a fondo. Consulte la sección "LIMPIEZA"
	¿Está sucia la bandeja deslizante de grasa y no deja que la grasa fluya al plato recolector?	Limpie la bandeja deslizante de grasa.
El quemador produce llamas con un patrón errático. La llama se mantiene baja cuando el quemador está en posición HI (fuego alto). Las llamas no corren a lo largo de todo el tubo del quemador.	¿Están limpios los quemadores?	Limpie los quemadores. Consulte la sección "MANTENIMIENTO"
La parte interna de la tapa pareciera estar "pelándose". (Se parece al desprendimiento de pintura.)	La parte interna de la tapa es de esmalte de porcelana o de acero inoxidable, y no está pintada. No puede "pelarse". Lo que está viendo es grasa asada que se ha convertido en carbón y se está descascarando. <b>ESTO NO ES UN DEFECTO.</b>	Limpie a fondo. Consulte la sección "LIMPIEZA"
Las puertas del gabinete no están alineadas.	Revise el esparrago de ajuste en la parte inferior de cada puerta.	Afloje la tuerca o tuercas de ajuste. Deslice la puerta o puertas hasta quedar alineadas. Apriete la tuerca.
Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, sírvase contactar al Representante de Atención al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a> ®.		



## LIMPIEZA

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

⚠ **PRECAUCIÓN:** No limpie las barras Flavorizer® o las parrillas cocción en un horno autolimpiante.

**Superficies Externas** - Utilice una solución de agua jabonosa tibia para limpiarlas y luego enjuáguelas con agua.

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

**Deslice hacia afuera la bandeja del fondo** - Retire el exceso de grasa, luego lávela con agua jabonosa tibia y finalmente enjuáguela.

⚠ **PRECAUCIÓN:** No forre la bandeja deslizante para la grasa con papel aluminio.

**Barras Flavorizer® y rejillas de cocción** - Límpielas con un cepillo de cerdas de acero inoxidable adecuado. Según se requiera, retírela de la barbacoa y lávela con agua jabonosa tibia y luego enjuáguela con agua.

**Para averiguar donde comprar las parrillas de cocción y las barras Flavorizer® de reemplazo, contacte al Representante de Atención al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a [www.weber.com](http://www.weber.com).**

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

**Termómetro** - Pásele un trapo con agua tibia jabonosa, y límpielo con una pelota plástica de fregar.

**Caja de cocción** - Quite cualquier resto de los tubos del quemador. NO AGRANDE LAS ABERTURAS DE LOS QUEMADORES. Lave la parte interior de la caja de cocción con agua jabonosa y luego enjuáguela con agua.

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

**Superficies de acero inoxidable** - Lávelas con un paño suave y una solución de agua y jabón. Tenga cuidado de fregarlas en la dirección del grano del acero inoxidable.

**No utilice limpiadores que contengan ácido, destilado de petróleo o xileno. Enjuáguelas bien después de lavarlas.**

**Preserve su acero inoxidable** - La barbacoa o su gabinete, tapa, panel de control y estantes pudieran estar hechos de acero inoxidable. Es sencillo mantener vistoso al acero inoxidable. Límpielo con agua y jabón, enjuáguelo con agua limpia y séquelolo con un trapo. Para partículas difíciles de sacar, se puede usar un cepillo no metálico.

⚠ **IMPORTANTE:** No utilice cepillos de alambre o limpiadores abrasivos sobre las superficies de acero inoxidable ya que las rayarán.

⚠ **IMPORTANTE:** Al limpiar las superficies asegúrese de frotar/restregar en la dirección del grano para preservar la vistosidad del acero inoxidable. ♦

## MALLAS WEBER® CONTRA ARAÑAS E INSECTOS

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

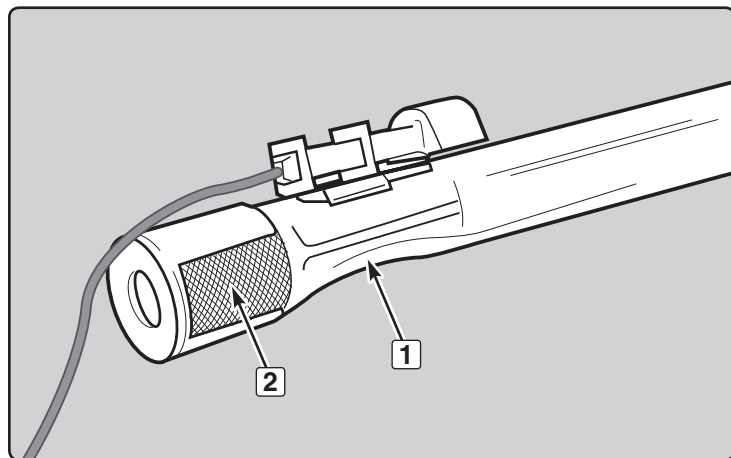
La compuerta de cierre del aire del tubo quemador está equipada con una malla (2) de acero inoxidable para prevenir la entrada de arañas e insectos a los tubos quemadores a través de las aberturas para el aire de combustión.

**Le recomendamos que inspeccione las mallas contra arañas e insectos por lo menos una vez al año (vea "MANTENIMIENTO ANUAL"). También, inspeccione y limpie dichas mallas si cualquiera de los siguientes síntomas se presentase:**

- A) Olor a gas en conjunción con llamas del quemador con un apariencia muy amarilla y floja.
- B) La barbacoa no alcanza la temperatura de funcionamiento.
- C) La barbacoa se calienta de manera dispereja.
- D) Uno o más quemadores no se encienden.

### ⚠ PELIGRO

**El no corregir estos síntomas pudiera resultar en un fuego que puede causar lesiones corporales serias o la muerte y daños a la propiedad. ♦**



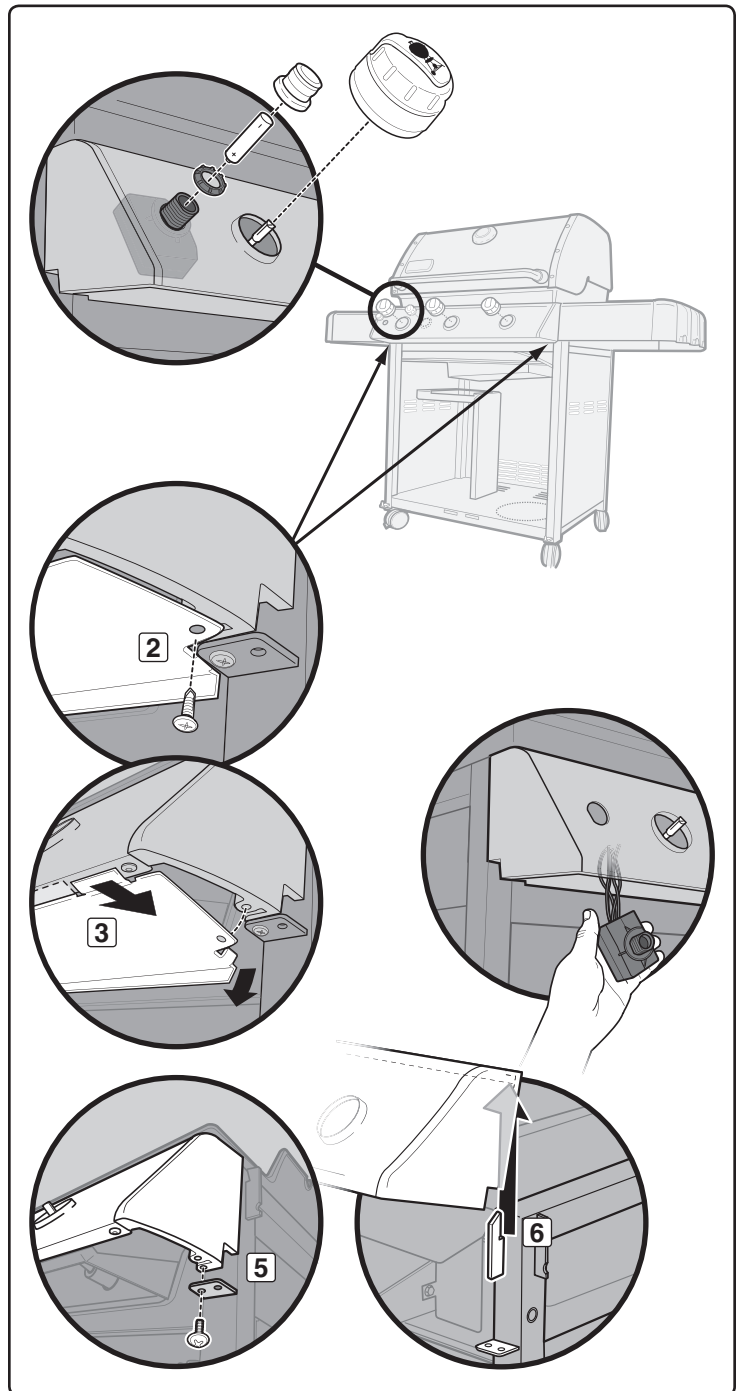
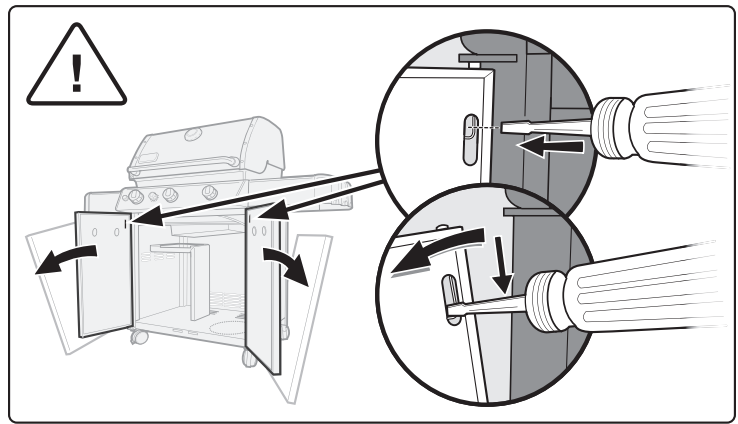
## LIMPIEZA O REEMPLAZO DE LOS TUBOS QUEMADORES

Usted necesitará: un destornillador Phillips y un destornillador de cabeza plana.

- A) La barbacoa de gas Weber® debe estar APAGADA y fría.
- B) CIERRE el gas en la fuente.
- C) Retire los componentes de la caja de cocción: la rejilla de calentamiento, las parrillas y las barras Flavorizer®. (Las placas de distribución del calor no necesitan retirarse.)

### Retiro del panel de control

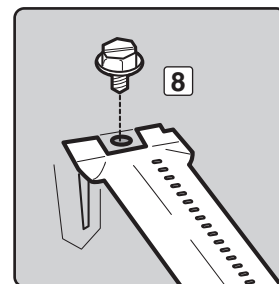
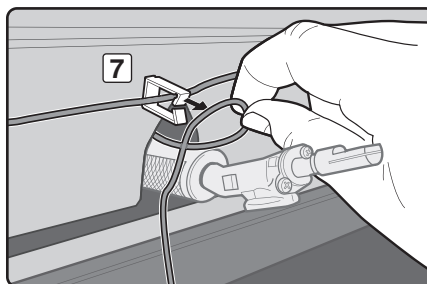
- D) Para retirar el panel de control:
  - a) Retire las perillas de control, el botón de encendido, la tuerca de retención del encendedor y la batería (1).
  - b) Con un destornillador Phillips, saque los tornillos del deflector (2) de viento ubicados debajo del panel de control.
  - c) Incline el extremo del deflector de viento hacia abajo y deslícelo para sacarlo (3).
  - d) Retire el módulo de ignición del panel de control (4) y saque todos los cuatro cables del módulo.
  - e) Saque los tornillos de la parte de abajo del panel de control con un destornillador Phillips (5).
  - f) Levante el panel de control ligeramente, incline el borde delantero hacia arriba y con cuidado levántelo y sáquelo (6).





## Retiro del tubo quemador

- E) Para retirar el o los tubos quemadores:
- Saque el o los cables de encendido de los clips de encendido (7).
  - Con un destornillador de cabeza plana, saque el tornillo que fija el tubo quemador a la caja de cocción (8).
  - Hale el conjunto del tubo quemador (que incluye el encendedor) hacia arriba y fuera de la caja de cocción (9).
- Nota: Las unidades 310/320 tendrán un cable adicional de conexión a tierra conectado al tubo quemador central (10).*



## Limpieza de los tubos quemadores

- F) Para limpiar los tubos quemadores:
- Revise la parte interna del quemador con una linterna (11).
  - Limpie la parte interna de los quemadores con un alambre (12) (un gancho de ropa enderezado funcionará bien).
  - Revise y limpie la abertura de las compuertas de cierre del aire en los extremos de los quemadores. Revise y limpie los orificios de las válvulas en la base de las válvulas. Utilice un cepillo de cerdas de acero para limpiar la parte externa de los quemadores (13). Se hace esto para asegurarse de que las aberturas de los quemadores estén completamente abiertas.

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

## Reinstalación del tubo quemador

- G) Para reinstalar los tubos quemadores:
- Deslice el tubo quemador y el cable del encendedor a través del orificio en la caja de cocción (14). Consulte las "OPERACIONES DE LOS SISTEMAS DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO" para ver la posición correcta del quemador.
  - Alinee el tubo quemador con la válvula.

**⚠ PRECAUCIÓN: Las aberturas del quemador (15) deberán posicionarse correctamente sobre los orificios de la válvula (16).**

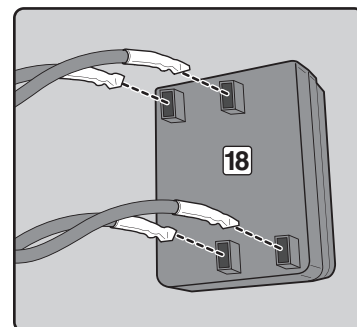
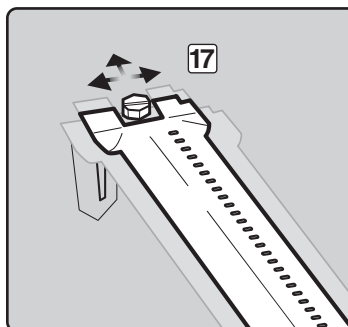
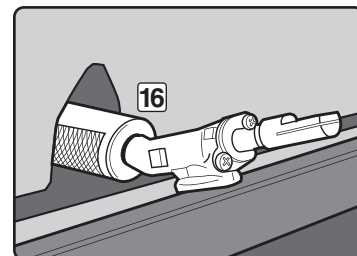
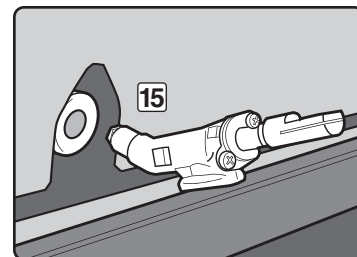
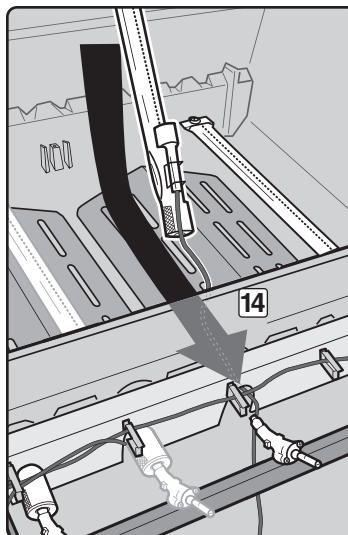
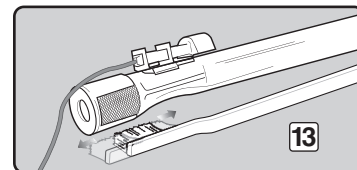
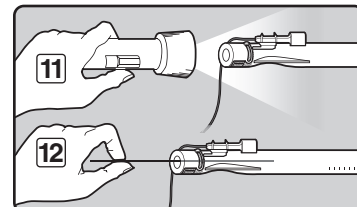
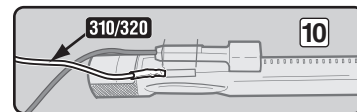
- Con un destornillador de cabeza plana, vuelva a instalar el tornillo que fija el tubo quemador a la caja de cocción. El tubo quemador podría aparentar estar flojo (17) cuando el tornillo esté bien ajustado. Esto es normal.
- Pase los cables de nuevo a través de los clips del encendedor. Consulte de nuevo la figura (7).

**⚠ PRECAUCIÓN: Todos los cables deben estar correctamente pasados a través de los clips de los cables.**

- Conecte los cables al módulo, de acuerdo a la codificación numérica o de colores (18). Para las conexiones correctas de los cables, consulte las "OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO".

**⚠ ADVERTENCIA: Después de reinstalar las líneas de gas, deberá verificarse que no tengas fugas usando una solución de agua y jabón antes de usar la barbacoa. (Vea el paso: "DETECCIÓN DE FUGAS DE GAS".)**

**⚠ ADVERTENCIA: Antes de poner a funcionar la barbacoa, asegúrese de que todas las partes estén ensambladas y que la tornillería esté totalmente apretada. Si no llegase a acatar esta advertencia respecto al producto, sus acciones podrían causar un fuego, una explosión o una falla estructural que pudieran resultar en lesiones personales graves o la muerte además de daños a la propiedad. ♦**



# MANTENIMIENTO

## OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO

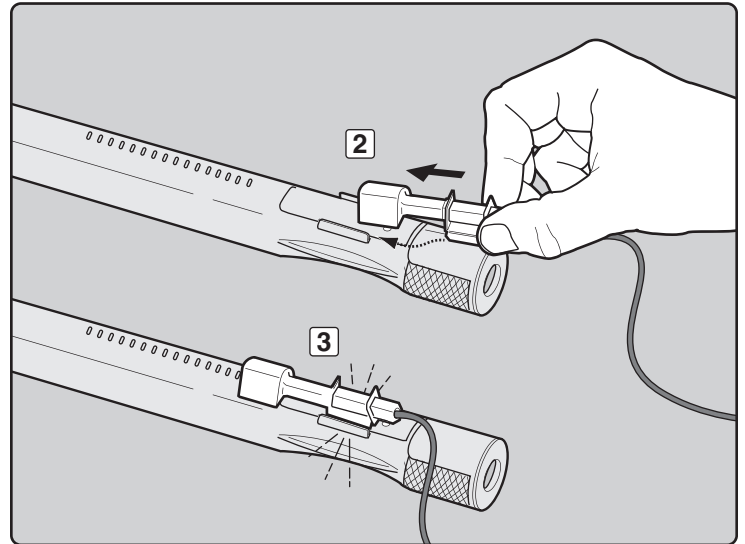
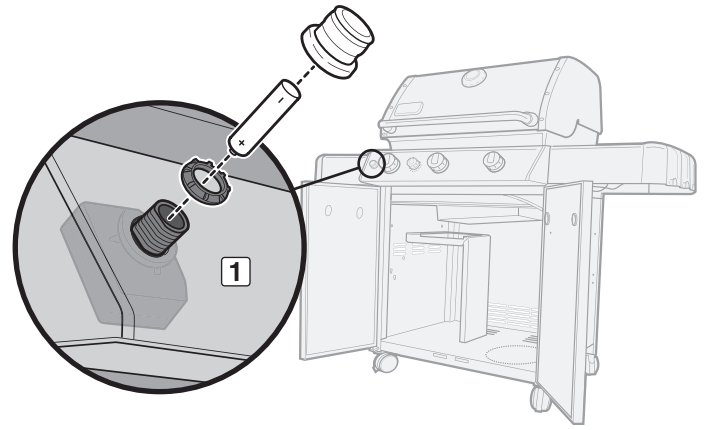
Si el sistema de encendido electrónico no llegase a encender, asegúrese de que esté fluyendo gas mediante el encendido de los quemadores con un cerillo. Consulte la sección "ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL" Si se logra encender con un cerillo, el problema está en el encendido electrónico.

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

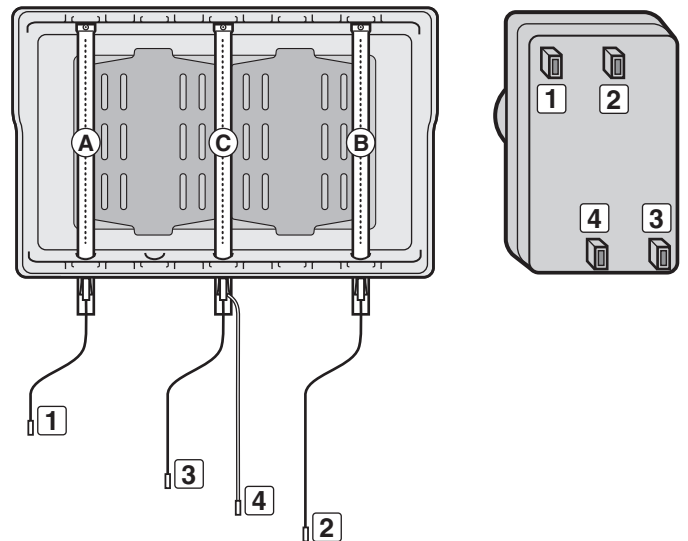
- Verifique que la batería AA (solamente alcalinas) esté en buenas condiciones y correctamente instalada (1). Algunas baterías tienen una envoltura práctica protectora alrededor de ellas. Este plástico debe sacarse. No confunda este plástico con la etiqueta de la batería.
- Asegúrese de que los cables de encendido estén conectados correctamente al módulo de encendido. Consulte la "GUÍA DE LOS CABLES DEL MÓDULO DE ENCENDIDO" a continuación.
- Asegúrese de que el conjunto del encendedor cerámico esté completamente colocado dentro del canal de encendido del tubo quemador (2). Si está correctamente colocado, oírá un chasquido (3).
- Asegúrese de que el botón de encendido electrónico esté funcionando escuchando y viendo si se generan chispas en el quemador.

Si el sistema de encendido electrónico aún no logra encender la barbacoa, póngase en contacto con el Representante de de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web.

Conéctese a [www.weber.com](http://www.weber.com) ♦



## GUÍA DE CABLEADO DEL MÓDULO DE ENCENDIDO 310/320



Color de los extremos de los cables y de los terminales	Tubo quemador
Negro (1)	Quegador izquierdo (A)
Amarillo (2)	Quegador derecho (B)
Azul (3)	Quegador central (C)
Verde (tierra) (4)	Quegador central (C)

## MANTENIMIENTO ANUAL

### Inspección y limpieza de la malla contra arañas y demás insectos

Para inspeccionar la malla contra arañas y demás insectos, retire el panel de control. Si hubiese polvo o sucio sobre las mallas, retire los quemadores para limpiar las mallas.

Con un cepillo de cerdas suaves (p.ej.: un cepillo de dientes viejo), cepille suavemente las mallas contra arañas y demás insectos.

**⚠ PRECAUCIÓN: No limpie las mallas contra arañas y demás insectos con herramientas duras o afiladas. No las desmonte ni agrande los orificios de las mismas.**

Golpee ligeramente el quemador para sacar la basura y suciedad fuera del tubo quemador. Una vez limpios, vuelva a colocar las mallas y quemadores en su sitio.

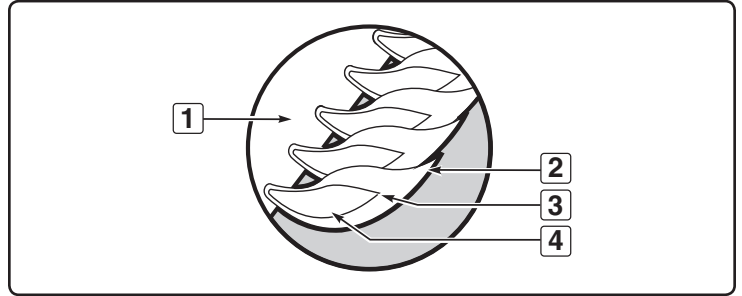
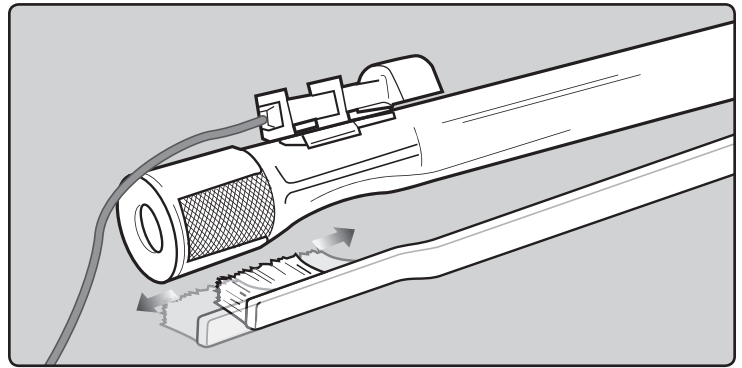
Si la malla contra arañas y demás insectos se dañase o no pudiese limpiarse, por favor póngase en contacto con el Representante de Servicios al Cliente de su zona, cuya datos de contacto encontrará en nuestro sitio en la Internet. Conéctese a [www.weber.com](http://www.weber.com).

### Patrón de la llama del quemador

Los quemadores de la barbacoa de gas Weber® han sido ajustados en la fabrica para que les entre la mezcla correcta de aire y gas. Acá se muestra el patrón correcto de la llama.

- A) Tubo quemador (1)
- B) Las puntas ocasionalmente titilarán con un color amarillo (2)
- C) Azul claro (3)
- D) Azul oscuro (4)

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

[www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup>

©2011 Designed and engineered by Weber-Stephen Products Co.,  
an Illinois corporation, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.  
*Printed in U.S.A.*

©2011 Diseñado por Weber-Stephen Products Co.,  
una corporación registrada en Illinois, ubicada en 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.  
*Impreso en los EE.UU.*

©2011 Conçu et élaboré par Weber-Stephen Products Co.,  
société de l'Illinois, implantée au 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.  
*Imprimé aux U.S.A.*