

# SUMMIT®



## BARBACOA DE GAS

Guía del Propietario de la barbacoa de gas  
propano licuado

S-470™

#89190



**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.

⚠ **NOTA IMPORTANTE:** 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.

### ⚠ PARA SU SEGURIDAD

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.

### 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.**

⚠ **NOTA IMPORTANTE:** No trate de encender este artefacto sin antes leer la sección "Instrucciones para encender la asador" de este manual.



89190 ESNA  
LP

## ⚠ 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 la California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento, u otros daños reproductivos.
- ⚠ No use esta barbacoa a menos que todas sus partes estén colocadas en su sitio. La unidad debe ensamblarse correctamente de acuerdo con las instrucciones de ensamblaje.
- ⚠ No construya este modelo de barbacoa en ninguna construcción en la que la barbacoa esté incorporada de manera fija o deslizable. El no acatar esta Advertencia pudiera resultar en un fuego o una explosión que pudiera causar daños a la propiedad y heridas corporales graves o la muerte.
- ⚠ Propuesta 65 Advertencia: El manipular los materiales de latón en este producto lo exponen al plomo, una sustancia química conocida por el estado de California como causante de cáncer, de defectos de nacimiento o de otros daños reproductivos. *(Lávese las manos después de manipular este producto.)*

## ÚNICAMENTE UNIDADES DE GAS PROPANO LICUADO

- ⚠ Use el regulador que se suministra con la barbacoa de gas Weber®.
- ⚠ No trate de desconectar el regulador de gas o ninguna conexión de gas mientras esté funcionando la barbacoa.
- ⚠ Un cilindro de propano licuado abollado u oxidado pudiera ser peligroso y deberá ser revisado por su suplidor de propano licuado. No utilice ningún cilindro de propano licuado con una válvula dañada.
- ⚠ Aunque el cilindro de propano licuado pudiera aparentar estar vacío, algo de gas pudiera aún estar presente, por lo que el cilindro deberá transportarse y almacenarse tomando esta posibilidad en consideración.
- ⚠ Si usted ve, huele o escucha el silbido de un escape de gas del cilindro de propano licuado:
  1. Apártese del cilindro de propano licuado.
  2. No trate de corregir el problema usted mismo.
  3. Llame al cuerpo de bomberos local.

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 acatarlos. 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 la bandeja inferior no tenga 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.

## PARA SU INSTALACIÓN EN CANADÁ

Estas 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.

## MÉTODOS DE ASAR A LA PARRILLA

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

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

Puede ajustar los quemadores principales individuales a su gusto. Las posiciones de los controles son **START/HI** (ENCENDIDO/FUEGO ALTO), **MEDIUM** (MEDIO), **LOW** (bajo), o **OFF** (apagado).

*Nota: La temperatura dentro de la caja de cocción durante las primeras ocasiones en que se use, cuando las superficies sean todavía demasiado reflectoras, podrá estar más caliente de lo que se indica en el 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 el quemador se apagase durante la cocción, abra la tapa, apague todos los quemadores, y espere cinco minutos antes de volver a encender.**

El quemador para dorar Estación para dorar **Sear Station™** - La barbacoa de gas Weber® incluye un quemador para dorar cortes delgados de carnes y pescados. El quemador para dorar **Sear Station™** tiene un ajuste de control de encendido y apagado que funciona conjuntamente con los dos quemadores principales adyacentes. Con el quemador para dorar y los quemadores adyacentes puede dorar las carnes de manera efectiva mientras utiliza las otras zonas de cocción para cocinar a temperaturas moderadas.

- ⚠ **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 con la parte superior, inferior, posterior, o lateral de la parrilla a menos de 24 pulgadas (60 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. (Vea 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. (Vea la sección: "Mantenimiento/Mantenimiento anual").

**Pre calentamiento** - La barbacoa de gas Weber® es un artefacto que usa eficientemente la energía. Ésta opera a una baja tasa de consumo calorífico. Para precalentar: después de encenderla, cierre la tapa y gire todos los quemadores a "START/HI". El precalentar a una temperatura entre 500° y 550° F (260° y 290° C) tardará de 10 a 15 minutos dependiendo de tales condiciones como la temperatura del aire y el viento.

**Grasa escurrida** - Las barras Flavorizer® han sido diseñadas para "ahumar" la cantidad correcta de grasa escurrida para así obtener una cocción con sazón. El exceso de grasa escurrida se acumulará 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, verifique que no haya grasa acumulada en la bandeja inferior. Retire el exceso de grasa para evitar que ésta se incendie en la bandeja corredera inferior.

## 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.

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)

**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.

**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.

**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.

**Dentro del módulo de cocción** - Quite cualquier resto de los tubos del quemador **NO AGRADE 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 séquelo 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.**

## INSTRUCCIONES SOBRE EL GAS

### INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL CILINDRO DE PROPANO LICUADO

El no acatar estrictamente estos avisos de **PELIGRO** pudiera resultar en un fuego letal o causar lesiones serias.

**⚠ 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.**

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 "OFF" (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. Proceda al paso siguiente. Si sí girasen, continúe girándolas hacia la derecha hasta que paren; allí estarán cerradas. Proceda al paso siguiente.

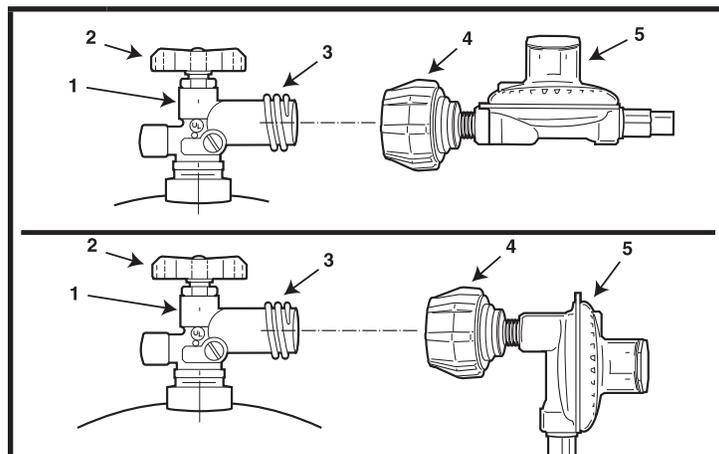
### CÓMO CONECTAR EL CILINDRO DE PROPANO LICUADO

Todos los reguladores de las barbacoas Weber® de gas propano licuado están equipados con una conexión para tanques aprobada por UL según la más reciente edición de ASI Z21.58. Esto requerirá de un tanque de propano licuado equipado de manera similar con una conexión tipo 1 en la válvula del tanque. Este acoplamiento tipo 1 permite realizar una conexión rápida y totalmente segura entre la barbacoa de gas y el tanque de propano licuado. Elimina la posibilidad de fugas a causa de una conexión POL floja. El gas no fluirá del tanque a menos que el acoplamiento tipo 1 esté totalmente encajado dentro del acoplamiento.

**⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que la válvula del cilindro de propano licuado esté cerrada. Círrrela girándola en la dirección de las agujas 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 causarían un fuego o explosión, las cuales pueden causar serias lesiones corporales o la muerte, y daños a la propiedad.**



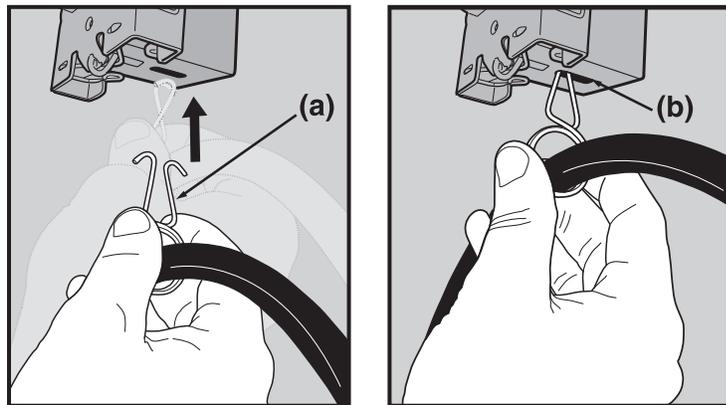
**ACOPLAMIENTO CONECTOR TIPO 1**

|   |                      |
|---|----------------------|
| 1 | Válvula tipo 1       |
| 2 | Volante de mano      |
| 3 | Rosca externa        |
| 4 | Tuerca termosensible |
| 5 | Regulador de propano |

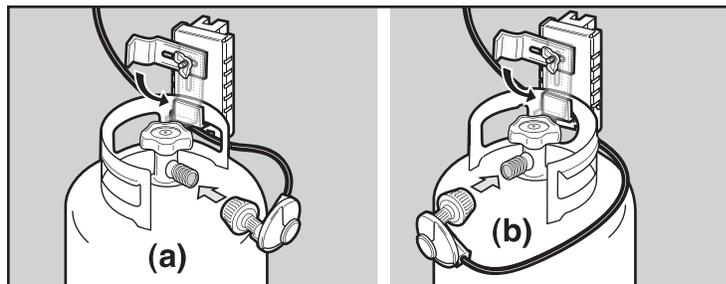
**PARA CONECTAR LA MANGUERA AL CILINDRO:**

- 1) Ubique la grapa de retención de la manguera (a) en la manguera del regulador. Fijela a la ranura (b) en el lado inferior de la báscula del tanque.

**⚠ ADVERTENCIA:** La manguera debe fijarse a la báscula del tanque con la grapa de retención de la manguera. El no hacerlo pudiera causar daños a la manguera resultando en un fuego o explosión, lo cual puede causar lesiones corporales o la muerte y daños a la propiedad.

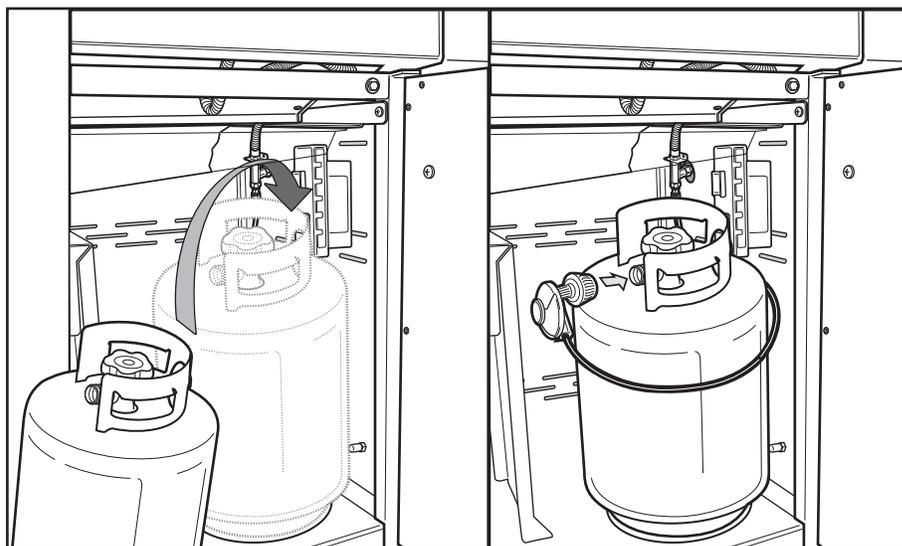


Algunos tanques de propano licuado tienen ensambles del collarín superior diferentes. (El collarín superior es el aro protector de metal alrededor de la válvula.) Una serie de tanques se montan con la válvula hacia adelante (a). Los demás tanques se ensamblan con la válvula viendo en dirección contraria a la báscula de combustible (b). Weber® recomienda el uso de cilindros fabricados por las empresas Manchester y Worthington, con una capacidad de 47.6 libras de agua. Otros cilindros pudieran ser aceptables para su uso con este artefacto siempre y cuando sean compatibles con el mecanismo de retención del artefacto (vea la Ilustración para detallar el punto de contacto del mecanismo de retención).



El cilindro de propano licuado va instalado dentro del gabinete de la base, sobre la báscula del tanque (lado derecho).

- 2) Abra las puertas del gabinete.
- 3) Gire el cilindro de propano licuado de manera que la abertura de la válvula esté viendo hacia la parte delantera, lateral o posterior de la barbacoa de gas Weber®. Levante y enganche el cilindro al indicador de combustible.
- 4) Levante el tanque a su posición sobre la báscula del tanque.
- 5) Afloje la tuerca de mariposa del seguro del cilindro. Gire el seguro del cilindro hacia abajo. Apriete la tuerca de mariposa.

**PARA CONECTAR LA MANGUERA AL CILINDRO:**

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

*Nota: Esta conexión se aprieta en dirección de las agujas del reloj y no permitirá que el gas fluya a menos que la conexión esté apretada. La conexión sólo requiere apretarse a mano.*

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

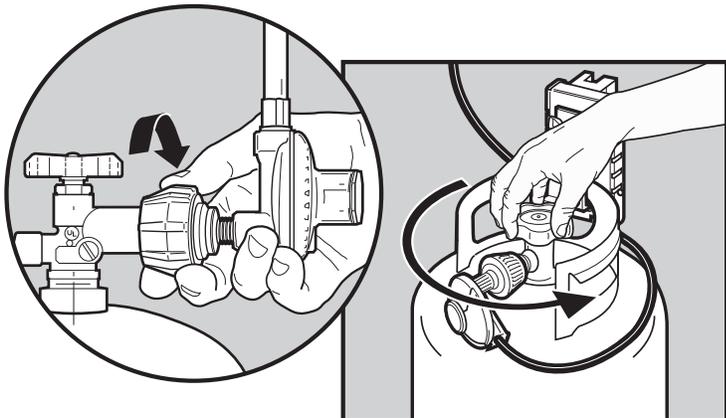
Usted necesitará: el cilindro de propano licuado, una solución de agua y jabón y un trapo o una brocha para aplicarla.

- 8) Mezcle el agua y jabón.
- 9) Abra la válvula del cilindro.
- 10) Verifique que no existan 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 use 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).

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



## PRUEBA DE FUGAS DE GAS

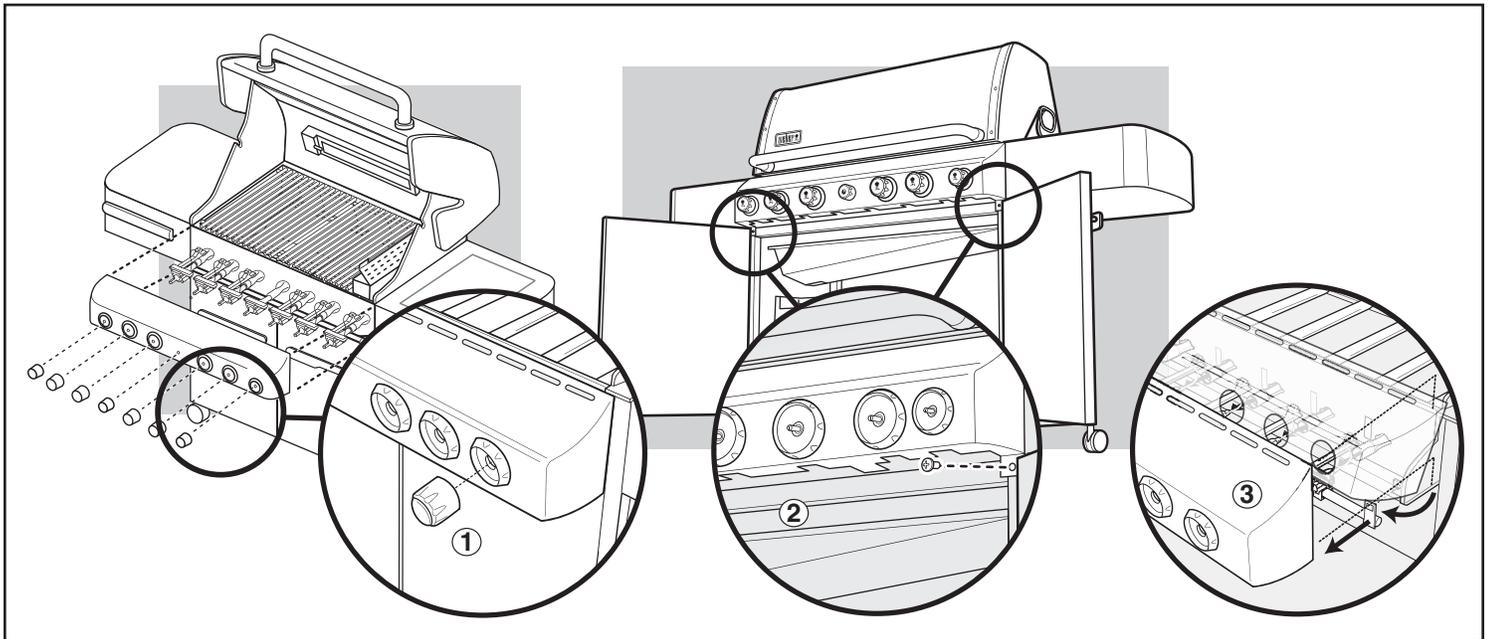
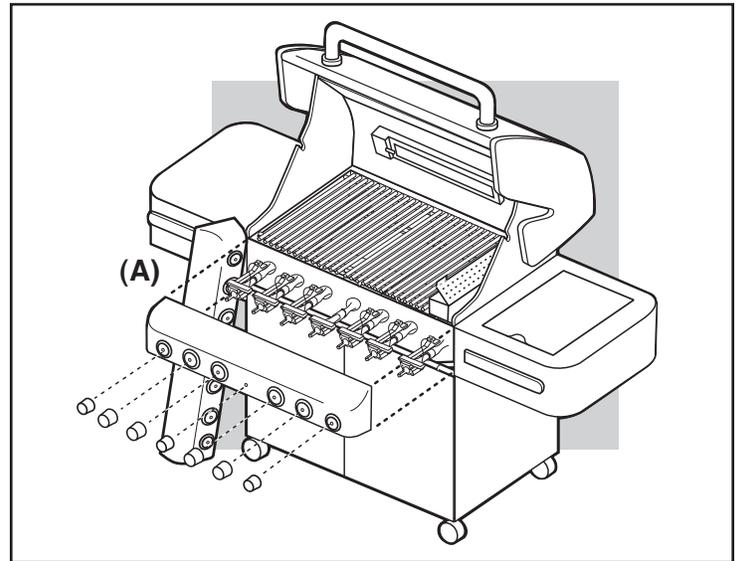
**⚠ ADVERTENCIA:** Las conexiones de gas en su barbacoa de gas Summit® han sido probadas en la fábrica. Le recomendamos, sin embargo, que usted realice pruebas de fugas en todas las conexiones previo a poner a funcionar la barbacoa de gas Summit®.

### RETIRE EL PANEL DE CONTROL:

Parte requerida: destornillador Phillips.

- 1) Retire las perillas de control del quemador.
- 2) Retire los dos tornillos que sujetan el panel de control al bastidor.
- 3) Retire el panel de control. Incline el panel hacia adelante y levántelo alejándolo de la barbacoa. Tenga cuidado de no romper o desconectar los cables para las luces de control del panel.

Apoye el panel de control contra el lado izquierdo de la barbacoa (A) para exponer a la vista las válvulas, los quemadores, el encendedor y el múltiple.



## COMPRUEBE QUE NO HAYA 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 resultarán un fuego o explosión, las cuales pueden causar serias lesiones corporales o la muerte, y daños a la propiedad.

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

*Nota: Todas las conexiones hechas en la fábrica han sido revisadas a fondo para verificar que no existan fugas de gas. Los quemadores han sido probados con las llamas encendidas. Sin embargo, como medida de precaución, debería revisar cada una de las conexiones para confirmar la ausencia de fugas antes de utilizar la barbacoa de gas Weber®. Durante el transporte y manejo alguna conexión de la línea de gas pudiera aflojarse o dañarse.*

**⚠ 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.

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

Si su barbacoa tiene un quemador lateral, asegúrese de que el quemador esté apagado.

Para realizar la comprobación de que no hay fugas: abra la válvula del cilindro girando el manubrio de ésta hacia la izquierda.

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

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 existe una fuga.

## VERIFIQUE:

- 1) La conexión de la línea de gas principal al múltiple.
- 2) La conexión de la línea de gas al quemador del asador giratorio (quemador infrarrojo).
- 3) La conexión de la manguera de suministro de gas al pasamuros.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si hay una fuga en la conexión (1, 2, o 3), vuelva a apretar la conexión con una llave y vuelva a verificar con la solución de agua y jabón.

Si una fuga persiste aun después de volver a apretar la conexión, cierre el gas. **NO OPERE LA BARBACOA.** Contacte al Representante de Atención al Cliente usando la información de contacto en nuestro sitio en la Internet. Conéctese a [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

- 4) La conexión de la manguera del quemador lateral al pasamuros.
- 5) La conexión de la manguera del quemador lateral a las conexiones del desconector rápido, de la válvula del quemador lateral y de los orificios.
- 6) La conexión de la manguera al regulador.
- 7) La conexión del regulador al cilindro.
- 8) Las conexiones de las válvulas al múltiple.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si hubiese una fuga en las conexiones (4, 5, 6, 7, o 8), CIERRE el gas. **NO OPERE LA BARBACOA.** Contacte al Representante de Atención al Cliente usando la información de contacto en nuestro sitio en la Internet. Conéctese a [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

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

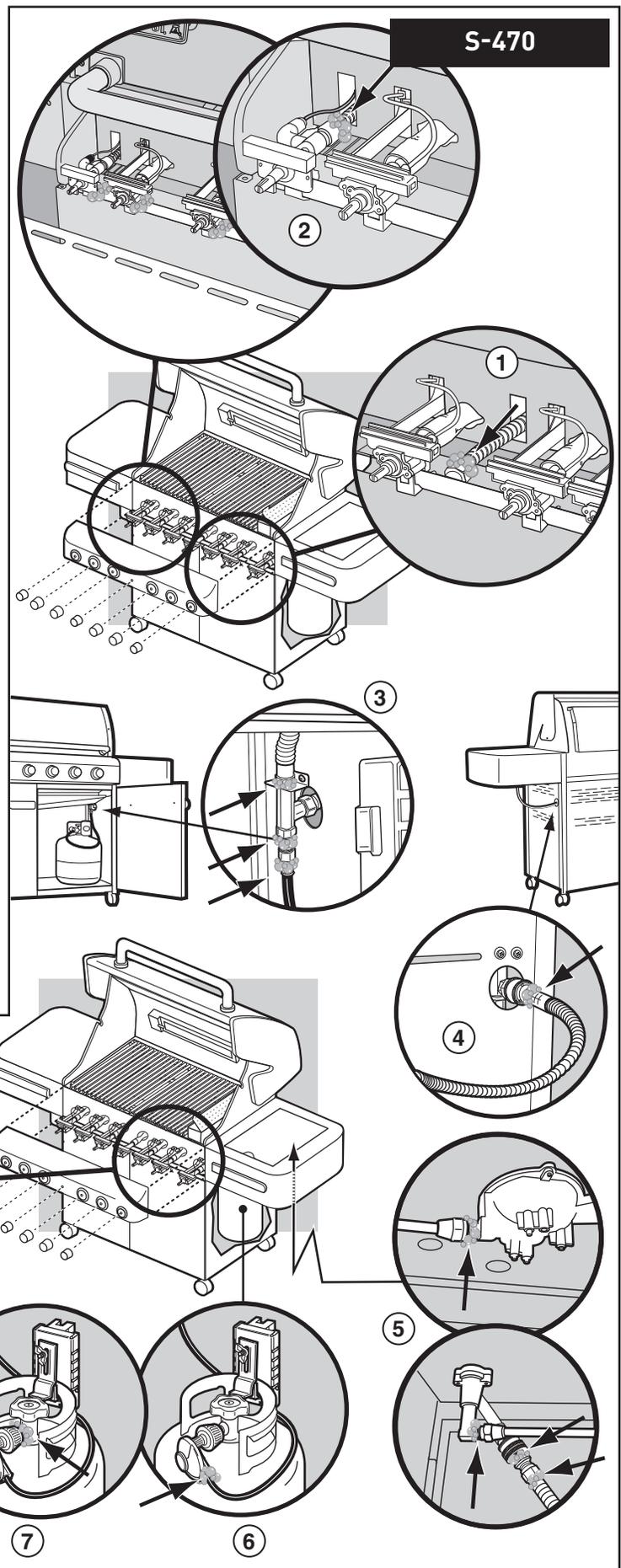
## VUELVA A INSTALAR EL PANEL DE CONTROL

Partes requeridas: panel de control, tornillos y las perillas de control del quemador.

Coloque el panel de control de vuelta sobre los soportes del mismo a cada lado del frente de la caja de cocción.

Alinee los tornillos con los sus respectivos agujeros tanto en el panel de control como en los soportes de este último. Apriete los tornillos.

Introduzca las perillas de control correspondientes en los vástagos de las válvulas.



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

## CÓMO RECARGAR EL CILINDRO DE PROPANO LICUADO

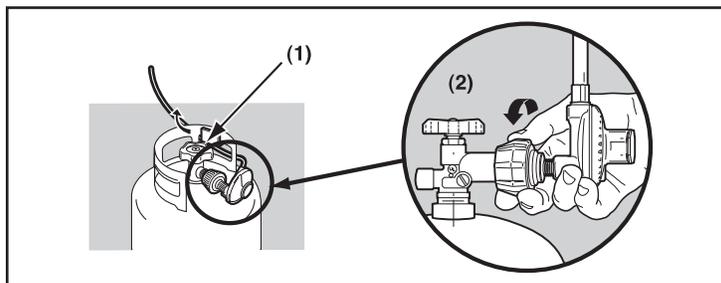
Le recomendamos que llene su cilindro de gas propano licuado antes de que éste se vacíe por completo.

Cómo retirar el cilindro de gas propano licuado.

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

Para llenar un cilindro de gas propano, llévelo 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**

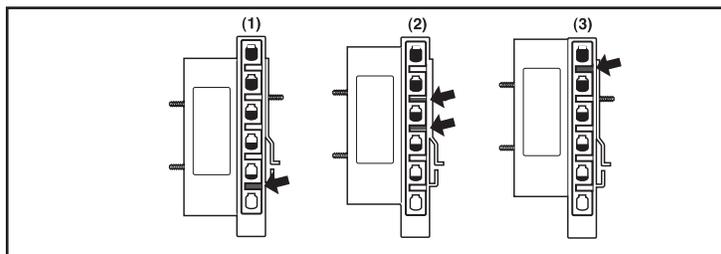


**⚠ PRECAUCIÓN:** Siempre que el cilindro esté sin usarse, coloque la capucha antipolvo sobre el la salida de la válvula del mismo. Sólo instale sobre la salida de la válvula el tipo de capucha antipolvo con la que vino provista la misma. Otros tipos de capuchas o tapones pudieran causar fugas de propano.

## CÓMO VERIFICAR EL NIVEL DE COMBUSTIBLE EN SU TANQUE

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

- 1) Vacío
- 2) Medio
- 3) Lleno



## 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, llévelo 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.**

- 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 llenada durará alrededor de 18 -20 horas de tiempo de cocción bajo uso normal. La escala de combustible indica el suministro de propano disponible de manera que pueda volver a llenar el tanque antes de éste vaciarse. No necesita vaciar el tanque completamente antes de volver a llenarlo.*

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

## CILINDRO(S) DE PROPANO LICUADO

- Cada vez que se reconecte un cilindro de propano licuado, se debe revisar que la unión por donde se conecta la manguera al cilindro no presente fugas. Por ejemplo, haga la prueba cada vez que se llena el cilindro de propano licuado.
- Asegúrese de que el regulador esté montado con el pequeño agujero respiradero viendo hacia abajo de manera que no se acumule agua en él. Este respiradero debe mantenerse libre de 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

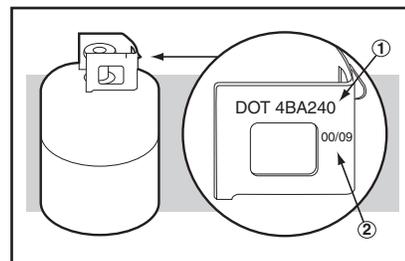
- Asegúrese de que los cilindros tengan una certificación del D.O.T. (Departamento de Transporte) (1), y que la fecha en que fueron probados (2) no sea de más de cinco años atrás. Su proveedor de propano licuado puede hacerlo por usted.
- Todos los sistemas de tanques de suministro de propano licuado 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.

## EN CANADÁ

### REQUISITOS DE 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.



### FUNCIONAMIENTO DEL ENCENDIDO RÁPIDO

⚠ **Siempre abra la tapa antes encender los quemadores.**

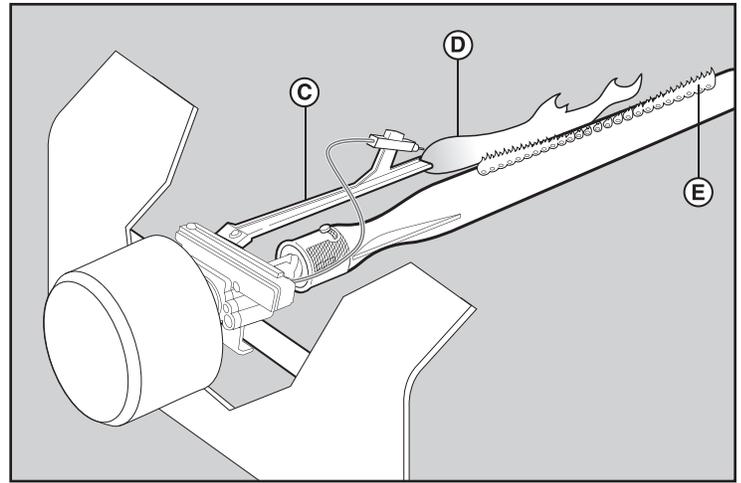
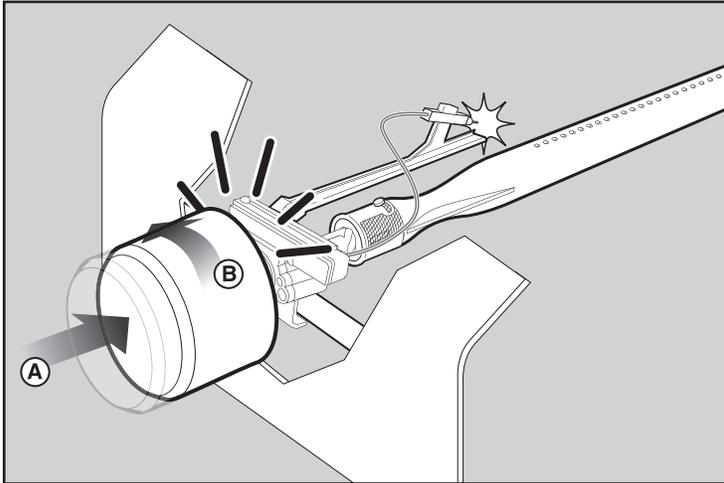
Cada perilla de control tiene su propio electrodo de encendido incorporado a ella. Para generar una chispa debe presionar la perilla de control (A) y girarla a "START/High" (encendido/fuego alto) (B).

Esta acción generará un flujo de gas y una chispa al tubo de encendido del quemador (C). Oirá un "chasquido" proveniente del encendedor. También verá una llama anaranjada de 3" - 5" de largo proveniente del tubo encendedor del quemador (D).

**Mantenga presionada la perilla de control durante dos segundos adicionales después del "chasquido".** Esto permitirá que el gas fluya a todo lo largo del tubo quemador (E) y se asegure el encendido.

Verifique que el quemador esté encendido viendo a través de las parrillas de cocción. Deberá ver una llama. Si el encendedor no se enciende al primer intento, presione la perilla de control y gírela a la posición "OFF" (apagada) y repita el procedimiento una segunda vez.

⚠ **ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire la perilla del control del quemador a la posición "OFF" y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo o de tratar de encenderlo con un cerillo.**



### ENCENDIDO

Dentro del puerta izquierda del gabinete se encuentran las instrucciones resumidas de encendido.

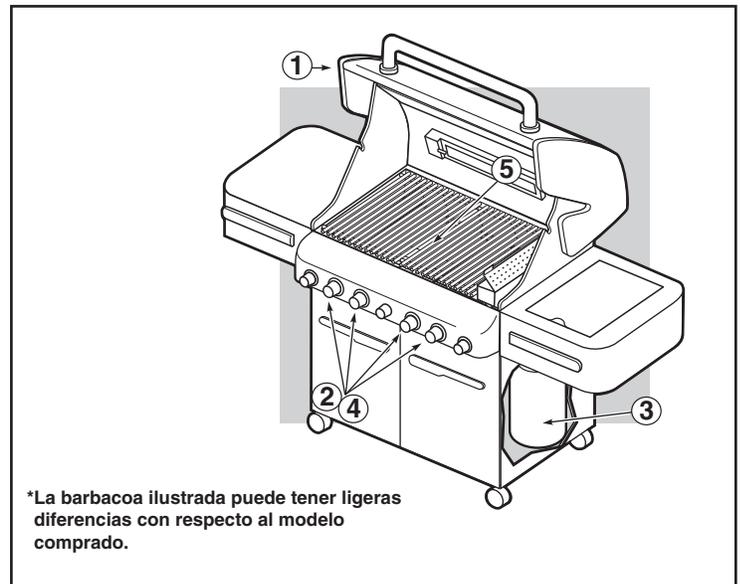
#### ⚠ PELIGRO

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador de la barbacoa, o no esperar 5 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.

### ENCENDIDO RÁPIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

*Nota: Cada perilla de control de encendido rápido crea una chispa que va del electrodo de encendido al tubo quemador de encendido. Al presionar la perilla de control y girarla a "START/Hi" (encendido/fuego alto), usted genera la energía para la chispa. Esto encenderá cada quemador individual.*

⚠ **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).**



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

- 1) Abra la tapa.
- 2) Asegúrese de que todas las perillas de control de los quemadores estén cerradas. (Presione la perilla de control y gírela en dirección de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en la posición "OFF" (apagadas).

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

**⚠ PELIGRO**

Cuando se activa el control de exceso de flujo, una pequeña cantidad de gas sigue fluyendo a los quemadores. Después de cerrar la válvula del tanque y las perillas de control de los quemadores, espere por lo menos 5 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.

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

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

- 4) Presione la perilla de control y gírela hacia "START/HI" (encendido/fuego alto) hasta que oiga el chasquido del encendedor - mantenga a la perilla de control en dicha posición durante dos segundos. Esta acción hará que el encendedor genere una chispa y encienda el tubo piloto y luego el quemador principal.
- 5) Verifique que el quemador esté encendido viendo a través de las parrillas de cocción. Deberá ver una llama. Si el encendedor no se enciende al primer intento, presione la perilla de control y gírela a la posición "OFF" y repita el procedimiento una segunda vez.

**⚠ ADVERTENCIA:** Si el quemador no se enciende, gire la perilla del control del quemador a la posición OFF (apagado) y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo o de tratar de encenderlo con un cerillo.

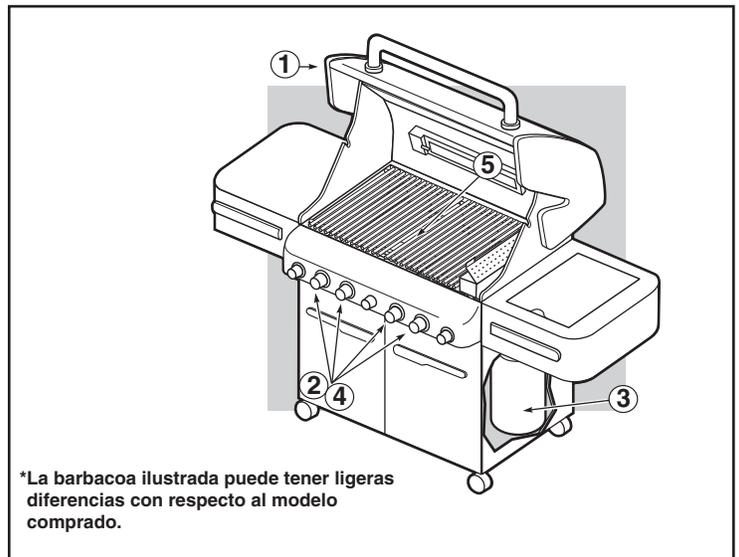
**PARA APAGAR**

Presione y gire la perilla de control de cada quemador en dirección de las agujas del reloj a la posición "OFF". Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo.

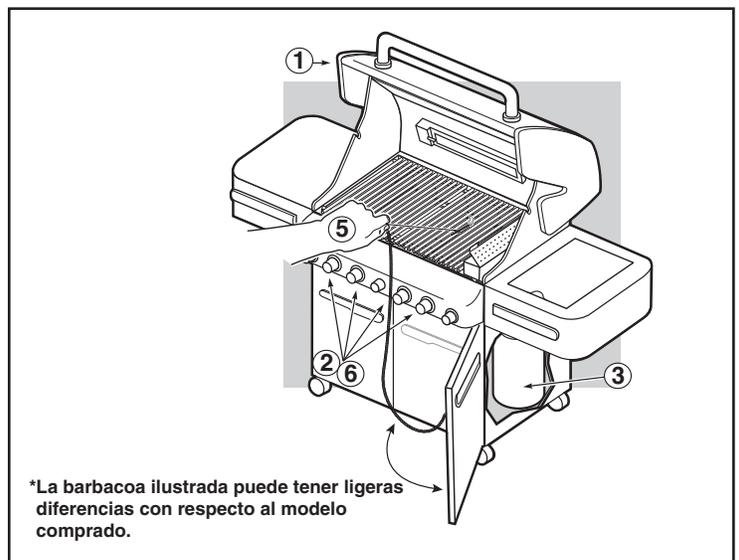
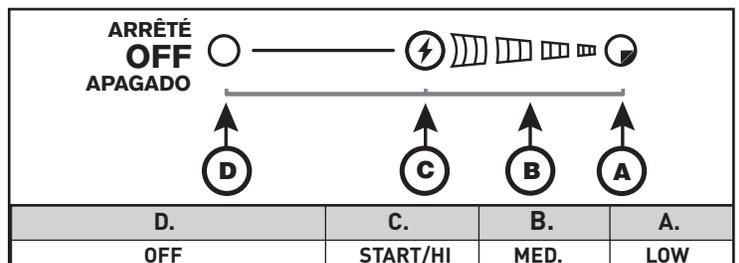
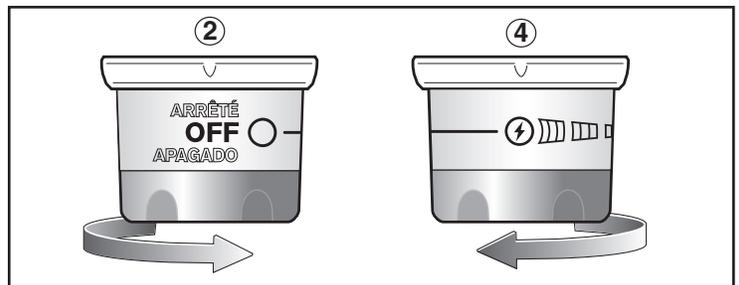
**ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL**

**⚠ PELIGRO**

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador de la barbacoa, o no esperar 5 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.



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



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

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

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

#### ⚠ PELIGRO

Cuando se activa el control de exceso de flujo, una pequeña cantidad de gas sigue fluyendo a los quemadores. Después de cerrar la válvula del tanque y las perillas de control de los quemadores, espere por lo menos 5 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.

- 3) Abra el suministro de gas del cilindro girando la válvula del cilindro en dirección contraria a las agujas del reloj.
  - 4) Coloque el cerillo en el portacerillos y enciéndalo.
- ⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre el asador abierto.**
- 5) Inserte el portacerillos con el cerillo encendido a través de las parrillas de cocción y de las barras Flavorizer® para encender el quemador seleccionado.
  - 6) Presione la perilla de control del quemador y gírela hacia "START/Hi" (encendido/fuego alto).

**⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire la perilla del control del quemador a la posición "OFF" y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo.**

#### PARA APAGAR

Presione y gire la perilla de control de cada quemador en el sentido de las agujas del reloj a la posición "OFF". Cierre el suministro de gas en la fuente.

#### MÉTODOS PARA ASAR:

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

Puede ajustar los quemadores individuales a su gusto. Las posiciones de los controles son **START/Hi** (ENCENDIDO/FUEGO ALTO), **MEDIUM** (MEDIO), **LOW** (BAJO), o **OFF** (apagado).

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

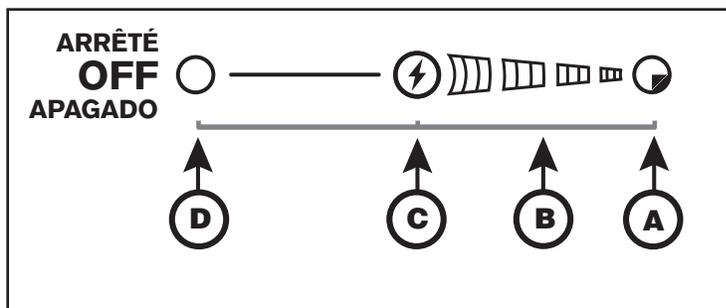
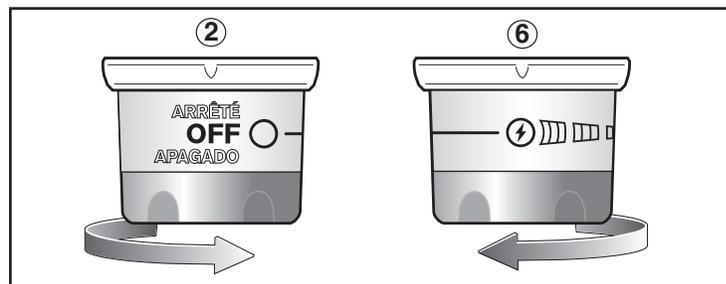
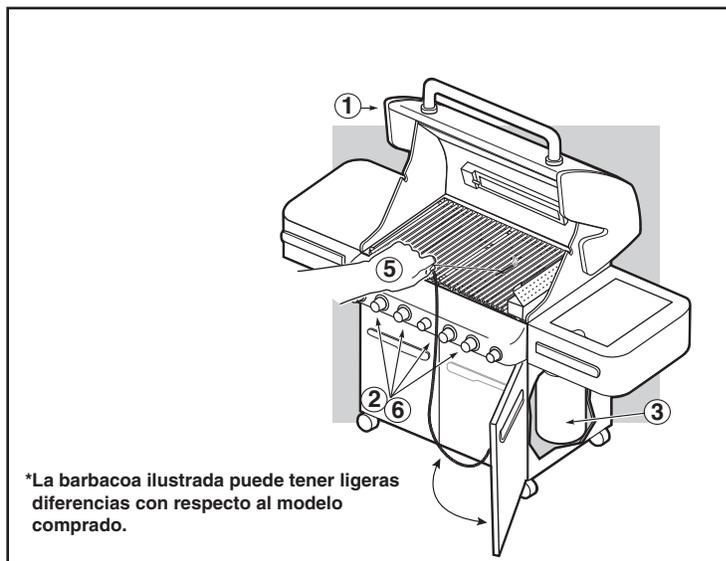
**⚠ ADVERTENCIA: Antes de cada uso, verifique que no haya grasa acumulada en el plato recolector y la bandeja inferior. Retire el exceso de grasa para evitar que se incendie la bandeja inferior.**

#### PRECALENTADO

Es importante precalentar la barbacoa antes de asar. Encienda su parrilla de gas Summit® de acuerdo con las instrucciones en este Manual del Propietario. Gire todos los quemadores principales a **Start/Hi**, cierre la tapa y precaliente la barbacoa con la tapa cerrada hasta que el termómetro de la misma alcance 550°F (260°-288°C). Esta es la temperatura recomendada para asar a la parrilla. Esto tomará aproximadamente 10 a 15 minutos, dependiendo de la temperatura al aire libre.

#### COCCIÓN CUBIERTA

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



| D.  | C.        | B.   | A.  |
|-----|-----------|------|-----|
| OFF | START/ HI | MED. | LOW |

#### EL SISTEMA FLAVORIZER®

Cuando los jugos de carne chorrean de los alimentos a las barras Flavorizer® colocadas en un ángulo especial, éstas crean un humo que le da a la comida una irresistible sazón a barbacoa. 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 especial diseño de las barras Flavorizer® y de los quemadores, las grasas en exceso son dirigidas a través de la bandeja de forma de embudo del fondo al plato recolector de grasa.

Lo más importante que hay que saber acerca de asar es cual método de cocción usar para un alimento específico, el método Directo o Indirecto. La diferencia es sencilla: colocar los alimentos directamente sobre el fuego, o encender el fuego a cada lado de ellos. Usar el método correcto es la ruta más corta a resultados fabulosos - y la mejor manera de garantizar la seguridad de que esté bien cocido.

## COCCIÓN DIRECTA

El método directo, similar al asado, significa que los alimentos se cocinan directamente sobre la fuente de calor. Para una cocción pareja, los alimentos deberán voltearse una vez a la mitad del tiempo de asado.

Use el método directo para alimentos que toman menos de 25 minutos en asarse: bistecs, chuletas, brochetas, salchichas, vegetales, y más.

La cocción directa también es necesaria para dorar las carnes. La doradura crea esa fabulosa textura crujiente y caramelizada donde el alimento toca la parrilla. También le da un gran color y sazón a toda la superficie. Los bistecs, chuletas, pechugas de pollo, y los cortes mayores de carne todos se benefician de la doradura.

Para dorar las carnes, colóquelas sobre fuego alto directo durante 2 a 5 minutos por lado. Las piezas menores requieren menos tiempo de doradura. Normalmente después de dorar se termina de asar los alimentos a una temperatura más baja. Puede asar aquellos alimentos que se cocinan rápido usando el método directo; utilice el método indirecto para los alimentos que tardan más en asarse.

Para poner a punto la parrilla para la cocción directa, precaliéntela con todos los quemadores en "HI" (fuego alto). Coloque los alimentos sobre la parrilla de cocción y luego ajuste todos los quemadores a la temperatura indicada en la receta. Cierre la tapa de la barbacoa y levántela solamente para darle vuelta a los alimentos o comprobar cuán bien hecha está al final del tiempo recomendado de cocción.

## COCCIÓN INDIRECTA

El método indirecto es similar al asado, pero con el beneficio adicional de esa textura, sazón, y apariencia de la comida a la parrilla que no se puede obtener en un horno.

Para preparar la barbacoa para la cocción indirecta, se encienden los quemadores a cada lado de los alimentos pero no aquellos directamente debajo de ellos. El calor asciende, se refleja de la tapa y de las superficies internas de la parrilla, y circula para cocinar lentamente los alimentos de manera pareja por todos los lados, en forma muy similar a un horno de convección, por lo que no hay necesidad de voltearlos.

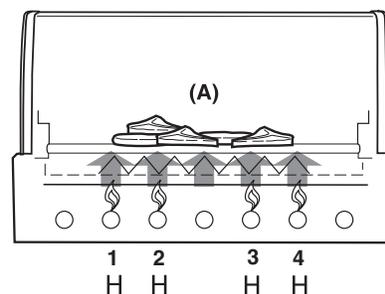
Utilice el método indirecto para los alimentos que requieran 25 minutos o más de tiempo de asado o que son tan delicados que la exposición directa a la llama los secaría o quemaría. Los ejemplos incluyen asados, costillas, pollos enteros, pavos, y otros cortes grandes de carne al igual que filetes delicados de pescado.

Para preparar la barbacoa de gas para la cocción indirecta, precaliéntela con todos los quemadores en "HI". Luego ajuste los quemadores de cada lado de los alimentos a la temperatura indicada en la receta y apague el (los) quemador(es) directamente debajo de ellos. Para los mejores resultados, coloque los asados, aves, o cortes grandes de carne sobre una rejilla de asar colocada dentro de una bandeja desechable de lámina gruesa. Para tiempos de cocción más largos, agregue agua a la bandeja de lámina para evitar que el chorreo de grasa se queme. El chorreo de grasa puede usarse para hacer salsa.

## CONSEJOS PRÁCTICOS PARA ASAR

- Siempre precaliente la barbacoa antes de cocinar en la misma. Ajuste todos los quemadores a la posición "HI" (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 a la cual funciona su asador de gas Summit® puede ser mayor de lo normal al principio.
- 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.

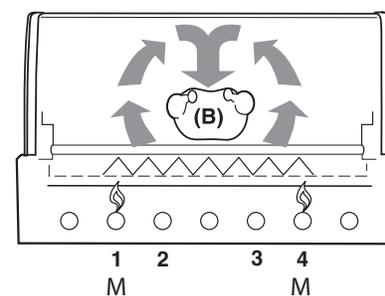
### 4 QUEMADORES



### MÉTODO DIRECTO

**A** Los alimentos se colocan en el área de las parrillas de cocción directamente encima de los quemadores encendidos.

### 4 QUEMADORES



### MÉTODO INDIRECTO

**B** Los alimentos se colocan en el área de las parrillas de cocción entre los quemadores indirectos.

- 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 con hoja de aluminio a la bandeja inferior en forma de embudo. Ello pudiera 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."

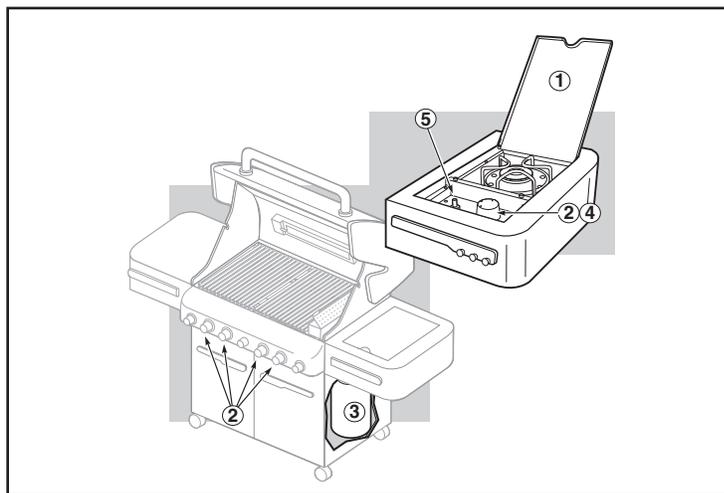
## CÓMO ENCENDER EL QUEMADOR LATERAL

## ⚠ PELIGRO

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador lateral, o no esperar 5 minutos para que el gas se disipe si el quemador lateral no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.

- ⚠ **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)®.

- 1) Abra la tapa del quemador lateral.
  - 2) Verifique que la válvula del quemador lateral esté cerrada (empuje la perilla de control hacia adentro y gírela en dirección de las agujas del reloj para asegurar de que esté en la posición "OFF"), coloque todos los quemadores que no se estén usando en la posición "OFF" (empujando hacia adentro y girando en la dirección de las agujas del reloj).
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Las perillas de control de los quemadores deberán estar en la posición OFF (apagadas) antes de abrir la válvula del tanque de propano licuado. Si no están en la posición OFF cuando abra la válvula del tanque de propano licuado, el control de exceso de flujo 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 de los quemadores. Empiece de nuevo.



## ⚠ PELIGRO:

Cuando se activa el control de exceso de flujo, una pequeña cantidad de gas sigue fluyendo a los quemadores. Después de cerrar la válvula del tanque, espere por lo menos 5 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.

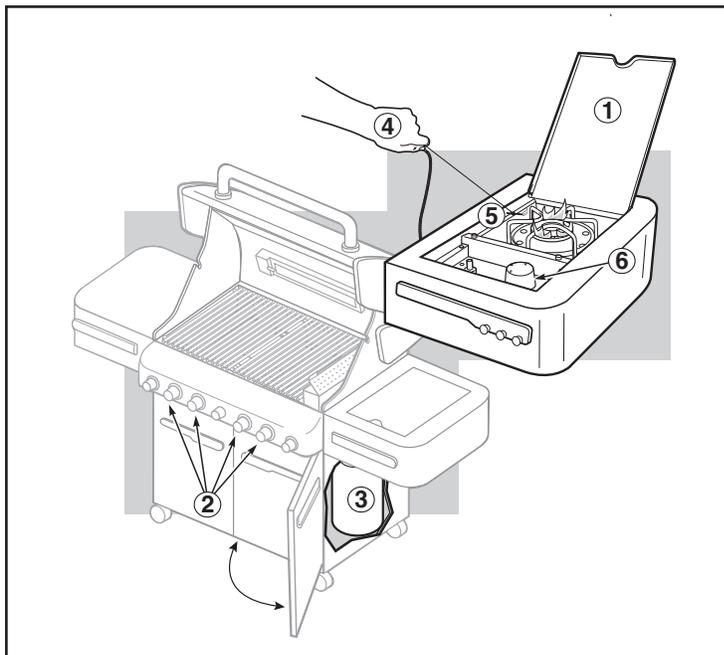
- 3) Abra la válvula de suministro de gas.
  - 4) Presione y gire la válvula de control del quemador lateral a la posición "HI" (fuego alto).
  - 5) Pulse el botón rojo de encendido varias veces, de manera que haga "clic" cada vez.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** En días soleados, la llama del quemador lateral puede ser difícil de ver.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Si el quemador lateral no se enciende en cinco (5) segundos:
- a) Cierre la válvula de control del quemador lateral, los quemadores principales y el suministro de gas en la fuente.
  - b) Espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de volver a tratar de encender de nuevo, o tratar de encender con un cerillo (vea "Encendido manual del quemador lateral").

## ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL

## ⚠ PELIGRO

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador lateral, o no esperar 5 minutos para que el gas se disipe si el quemador lateral no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.

- 1) Abra la tapa del quemador lateral.
  - 2) Verifique que la válvula del quemador lateral esté cerrada (empuje la perilla de control hacia adentro y gírela en dirección de las agujas del reloj para asegurar de que esté en la posición "OFF"), coloque todos los quemadores que no se estén usando en la posición "OFF" (empujando hacia adentro y girando en la dirección de las agujas del reloj).
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Las perillas de control de los quemadores deberán estar en la posición OFF (apagadas) antes de abrir la válvula del tanque de propano licuado. Si no están en la posición OFF cuando abra la válvula del tanque de propano licuado, el control de exceso de flujo 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 de los quemadores. Empiece de nuevo.



**⚠ PELIGRO:**

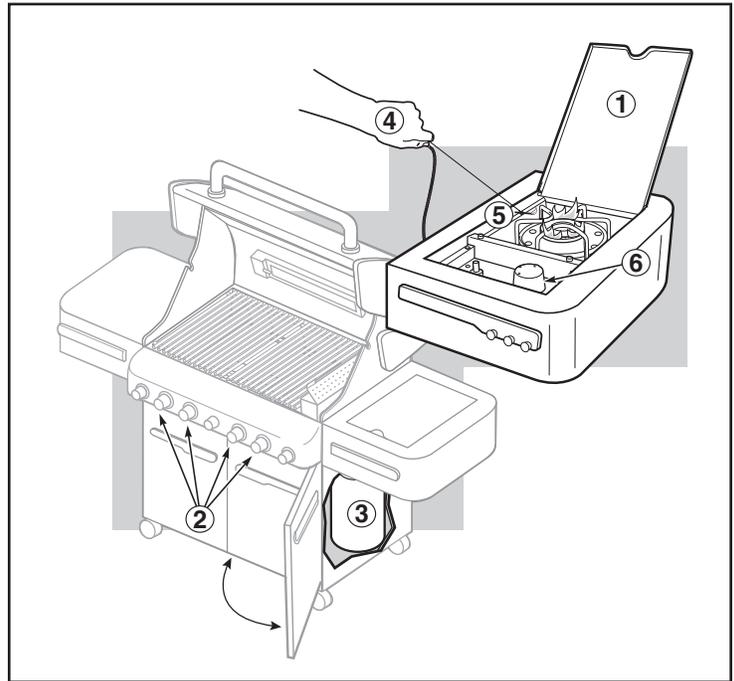
Cuando se activa el control de exceso de flujo, una pequeña cantidad de gas sigue fluyendo a los quemadores. Después de cerrar la válvula del tanque, espere por lo menos 5 minutos para que el gas se disipe antes de tratar de encender la barbacoa. El no hacer esto podría resultar en una llamarada explosiva que pudiera causar lesiones corporales serias o la muerte.

- 3) Abra la válvula de suministro de gas.
- 4) Coloque un cerillo en el portacerillos y enciéndalo.
- 5) Aguante el portacerillos y encienda con el cerillo cualquier lado del quemador lateral.
- 6) Presione y gire la válvula de control del quemador lateral a la posición "HI" (fuego alto).

**⚠ PRECAUCIÓN:** En días soleados, la llama del quemador lateral puede ser difícil de ver.

**⚠ ADVERTENCIA:** Si el quemador lateral no se enciende en cinco (5) segundos:

- a) Cierre la válvula de control del quemador lateral, los quemadores principales y el suministro de gas en la fuente.
- b) Antes de probar de nuevo, espere 5 minutos para dejar que el gas se disipe.



## CÓMO USAR LA ESTACIÓN PARA DORAR SEAR STATION™

La barbacoa de gas Weber® incluye un quemador para dorar carnes como los bistecs, partes de aves, pescado y chuletas).

Ésta es una técnica de asado directo que dora la superficie de los alimentos a altas temperaturas. Al dorar ambas partes de la carne creará un sabor más gustoso mediante la caramelización de la superficie de los alimentos. El dorar también mejorará la apariencia de la carne con las marcas de dorado de la parrilla de cocción. Esto, junto con el contraste de texturas y sabores, puede hacer el alimento más interesante al paladar.

El quemador de la estación para dorar Sear Station™ tiene un ajuste de control de encendido y apagado que funciona en conjunto con los dos quemadores principales adyacentes. Con los quemadores adyacentes y el quemador para dorar usted puede dorar las carnes de manera efectiva mientras usa otras zonas de cocción para asar bajo calor moderado.

## PARA USAR LA ESTACIÓN PARA DORAR SEAR STATION™

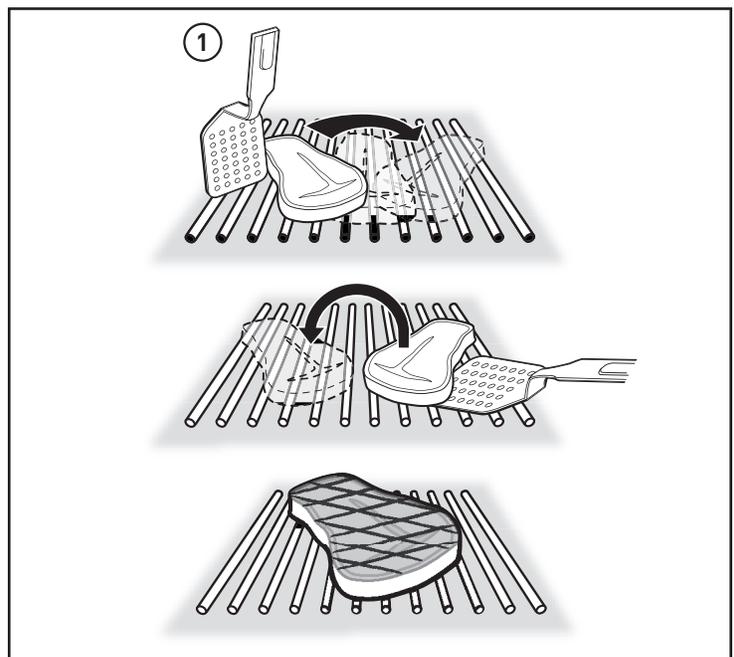
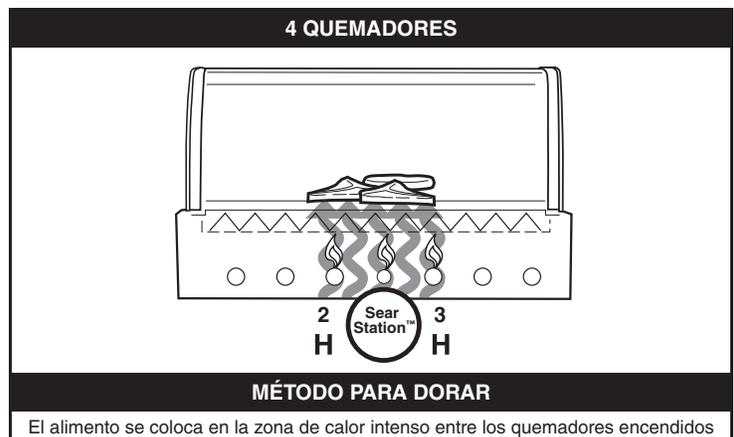
Antes de empezar a dorar deberá colocar a fuego alto ("HI") todos los quemadores principales para precalentar la barbacoa. *Nota: Siempre ase con la tapa cerrada para lograr el calor máximo y evitar llamaradas.*

Una vez esté precalentada la barbacoa, apague los quemadores externos o reduzcalos a fuego bajo. Deje los dos quemadores centrales en fuego alto ("HI") y encienda el quemador de la estación para dorar Sear Station (Consulte las instrucciones de encendido de la estación para dorar Sear Station™)

Coloque la carne directamente sobre la estación para dorar Sear Station™. Dore cada lado entre 1 y 4 minutos, según el tipo y espesor de la carne. Puede darle un cuarto de vuelta al alimento para crear las marcas de dorado (1) antes de dorar el otro lado de la misma manera.

Una vez haya terminado de dorar, puede terminar de asar la carne moviéndola a calor más moderado sobre los calentadores externos para alcanzar el grado de cocción deseado.

En la medida que obtenga más experiencia en el uso de la estación para dorar Sear Station™, lo animamos a que experimente con diferentes tiempos de dorado para lograr los resultados óptimos para su gusto.



## ENCENDIDO DEL QUEMADOR DE LA ESTACIÓN PARA DORAR SEAR STATION™

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 del asador, o no esperar 5 minutos para que el gas se disipe si el asador no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.

El quemador de la estación para dorar Sear Station™ tienen un ajuste de control de encendido y apagado. Para encender el quemador de la estación para dorar Sear Station™ debe primero encender los dos quemadores principales adyacentes.

## ENCENDIDO DE ACCIÓN RÁPIDA DEL QUEMADOR PRINCIPAL ADYACENTE

*Nota: La perilla de control de encendido de acción rápida de cada quemador principal genera una chispa desde el electrodo de encendido al tubo de encendido del quemador. Usted genera la energía para la chispa al empujar la perilla de control hacia adentro y girar a "START/HI" (encendido/fuego alto). Esto encenderá cada quemador individual.*

⚠ **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)®.

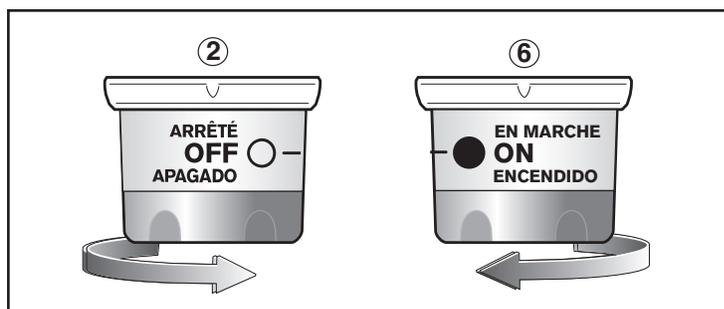
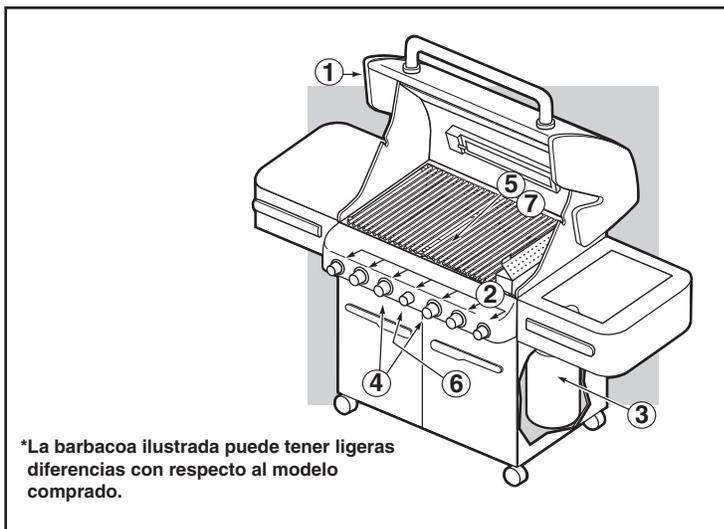
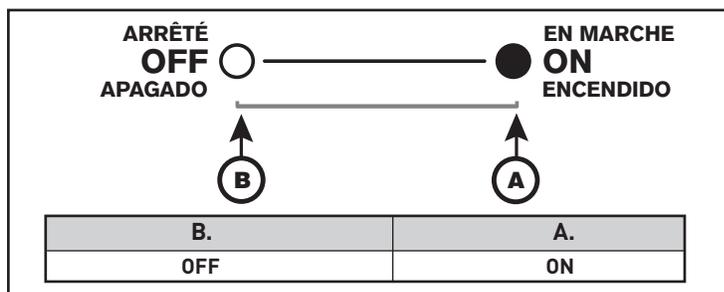
- 1) Abra la tapa.
- 2) Asegúrese de que todas las perillas de control de los quemadores estén cerradas. (Empuje la perilla de control hacia adentro y gire en dirección de las manecillas del reloj para asegurarse de que esté en la posición "OFF")

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

### ⚠ PELIGRO

Cuando se activa el "control de exceso de flujo", una pequeña cantidad de gas sigue fluyendo a los quemadores. Después de cerrar la válvula del tanque y las perillas de control del quemador, espere por lo menos 5 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.

- 3) Abra el suministro de gas del cilindro girando la válvula del cilindro en dirección contraria a las agujas del reloj.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No se incline sobre la barbacoa abierta.
- 4) Encienda cada quemador principal adyacente a la estación para dorar Sear Station™ Empuje la perilla de control hacia adentro y gírela a "START/HI" hasta oír sonar el encendedor; mantenga el control en esa posición durante dos segundos. Esta acción hará que el encendedor chispee, encendiendo el tubo de encendido de quemador y luego el quemador principal.
- 5) Verifique que el quemador esté encendido viendo hacia abajo a través de las rejillas de cocción. Deberá ver una llama. Si el quemador no se enciende la primera vez, empuje la perilla de control hacia adentro y gírela a la posición "OFF" (apagado). Repita el procedimiento de encendido una segunda vez.



## PARA ENCENDER EL QUEMADOR DE LA ESTACIÓN PARA DORAR SEAR STATION™ CONTINÚE CON EL PASO 6.

Encendido del quemador para dorar: Se enciende a partir de un quemador principal adyacente ya encendido

- 6) Gire la perilla de control del quemador de la estación para dorar Sear Station™ a la posición "ON" (encendido).
  - 7) Confirme visualmente la presencia de llamas que indiquen que el encendido ha sido exitoso.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Si el encendido no ocurriese en 5 segundos, apague el control del quemador (posición OFF), espere 5 minutos, y repita los pasos 6 y 7, o consulte las instrucciones para "Encender con un cerillo".
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Si el quemador no se enciende, gire la perilla del control del quemador a la posición OFF (apagado) y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo o de tratar de encenderlo con un cerillo. **Nota: Consulte la sección de Mantenimiento respecto a los procedimientos para retirar y limpiar los quemadores.**

## PARA APAGAR

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

## ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR DE LA ESTACIÓN PARA DORAR SEAR STATION™

### ⚠ PELIGRO

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador de la barbacoa, o no esperar 5 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.

El quemador de la estación para dorar Sear Station™ tienen un ajuste de control de encendido y apagado. Para encender el quemador de la estación para dorar Sear Station™ debe primero encender los dos quemadores principales adyacentes.

## ENCENDIDO DE ACCIÓN RÁPIDA DEL QUEMADOR PRINCIPAL ADYACENTE

*Nota: La perilla de control de encendido de acción rápida de cada quemador principal genera una chispa desde el electrodo de encendido al tubo de encendido del quemador. Usted genera la energía para la chispa al empujar la perilla de control hacia adentro y girar a "START/HI" (encendido/fuego alto). Esto encenderá cada quemador individual.*

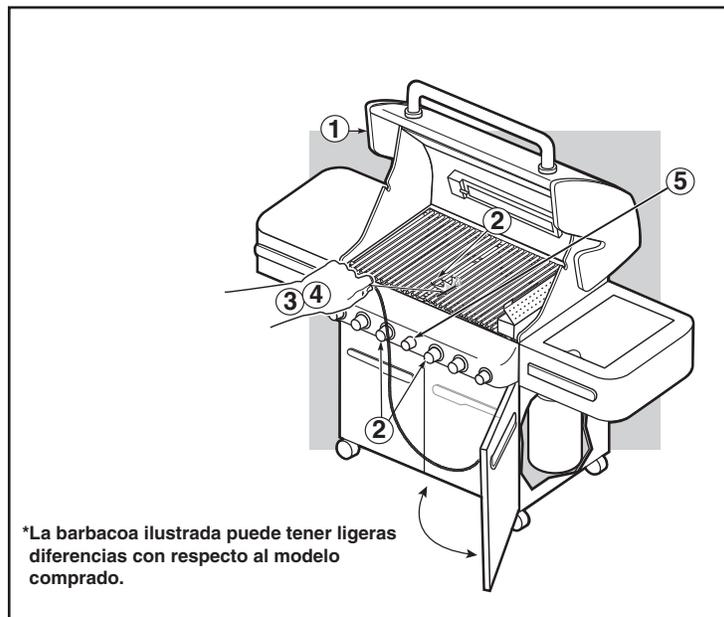
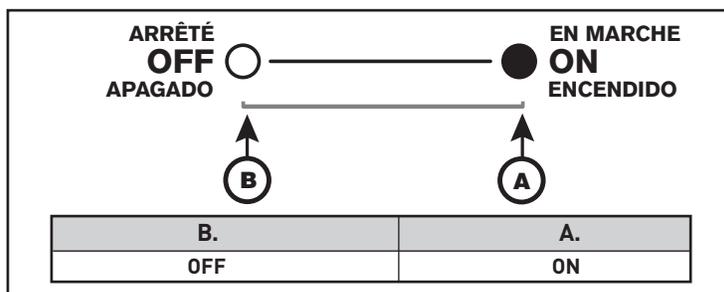
- 1) Abra la tapa.
- 2) Verifique que cada quemador principal adyacente a la estación para dorar Sear Station™ esté encendido mediante la comprobación visual de que desprenden llamas.
- 3) Coloque el cerillo en el portacerillos y enciéndalo.

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

- 4) Inserte el portacerillos con el cerillo encendida a través y hacia abajo de las rejillas de cocción y de las barras Flavorizer® para encender el quemador de la estación para dorar Sear Station™
- 5) Empuje la perilla de control de la estación para dorar Sear Station™ hacia adentro y gírela a la posición "ON" (encendida).

### ⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire la perilla del control del quemador a la posición "OFF" (apagado) y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo.

**Nota: Consulte la sección de Mantenimiento respecto a los procedimientos para retirar y limpiar los quemadores.**



## PARA APAGAR

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

## CÓMO USAR EL AHUMADOR

El ahumador usa astillas de madera premojadas. Para resultados óptimos con alimentos que se cocinan más rápidamente tales como bistecs, hamburguesas, chuletas, etc., recomendamos usar astillas de madera más finas dado que se encienden y crean humo de manera más rápida. Para alimentos con tiempos de cocción más largos tales como los asados, pollos y pavos, etc., recomendamos el uso de trozos de madera más grandes dado que se encienden más lentamente y proporcionan humo durante un período de tiempo más largo. En la medida en que usted gane experiencia usando su ahumador, le animamos a experimentar con diferentes combinaciones de astillas y pedazos de madera para encontrar el sabor del ahumado que más se ajusta a su gusto.

## PARA USAR EL AHUMADOR

Como punto de partida, remoje las astillas de madera en agua durante por lo menos 30 minutos antes de usarlas.

(La madera húmeda producirá más sabor a ahumado.) Coloque un puñado de astillas de madera o unos cuantos trozos grandes en el fondo del cuerpo del ahumador (1). En la medida que usted gane experiencia ahumando, incremente o reduzca la cantidad de madera para ajustarla a su gusto.

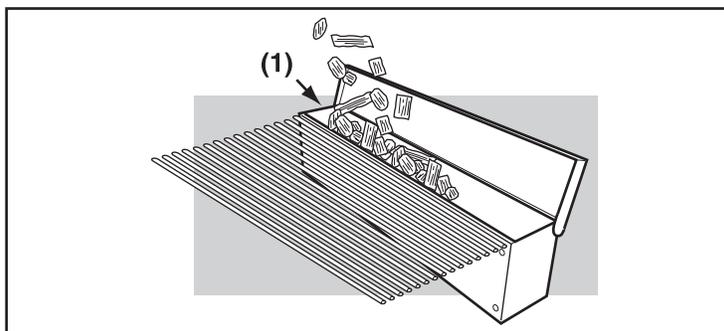
*Nota: Siempre ase con la tapa cerrada para permitir que el humo penetre la comida a fondo.*

Encienda el quemador del ahumador siguiendo las instrucciones dadas en "Encendido del quemador del ahumador". Una vez que la madera empiece a arder, ajuste la perilla de control a una llama baja.

El humo comenzará a producirse en aproximadamente 10 minutos y puede llegar a durar unos 45 minutos. Si requiere un sabor más ahumado, rellene el ahumador con astillas y/o trozos de madera. Mantenga la tapa del asador cerrada mientras cocine.

*Nota: Nota: después de volver a llenar el ahumador, tardará 10 a 15 minutos en comenzar a humear de nuevo.*

El ahumador puede usarse para realizar las recetas de carnes, aves y pescados. Cocine con la tapa cerrada de acuerdo con los tiempos indicados en las tablas o las recetas.



### ⚠ PELIGRO

No use ningún líquido inflamable en el ahumador para encender la madera. Esto causará serias lesiones corporales.

## LIMPIEZA DEL AHUMADOR

Antes de cada uso, vacíe las cenizas del ahumador para permitir el flujo apropiado de aire.

*Nota: El ahumar dejará un residuo de "humo" sobre la superficie del ahumador. Este residuo no se puede eliminar y no afectará el funcionamiento del ahumador. En menor grado, un residuo de "humo" se acumulará dentro de su asador de gas. Este residuo no necesita quitarse y no afectará adversamente al funcionamiento de la barbacoa de gas.*

## ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL AHUMADOR

**⚠ PELIGRO**

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo la barbacoa, o no esperar 5 minutos para permitir 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.

## ENCENDIDO RÁPIDO DEL QUEMADOR DEL AHUMADOR

*Nota: Cada perilla de control de encendido rápido crea una chispa que va del electrodo de encendido al tubo quemador de encendido. Al presionar la perilla de control y girarla a "START/HI" (encendido/fuego alto), usted genera la energía para la chispa. Esto encenderá el quemador del ahumador.*

- ⚠ 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 Atención al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

- 1) Abra la tapa de la barbacoa.
- 2) Abra la tapa de la caja del ahumador
- 3) Llène el ahumador con pedazos o astillas de madera empapadas con agua.
- 4) Asegúrese de que las perillas de control de los quemadores que no se estén usando estén en la posición "OFF" (apagados). (Empuje la perilla de control hacia adentro y gire en dirección de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en la posición "OFF").

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

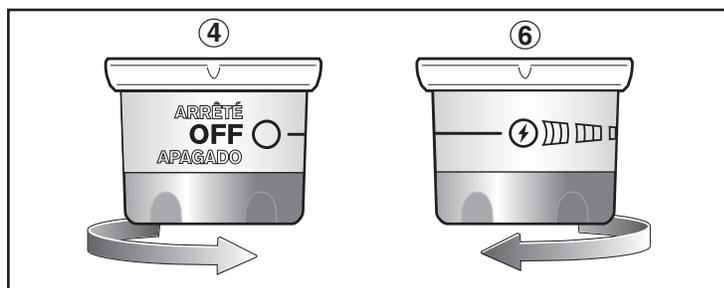
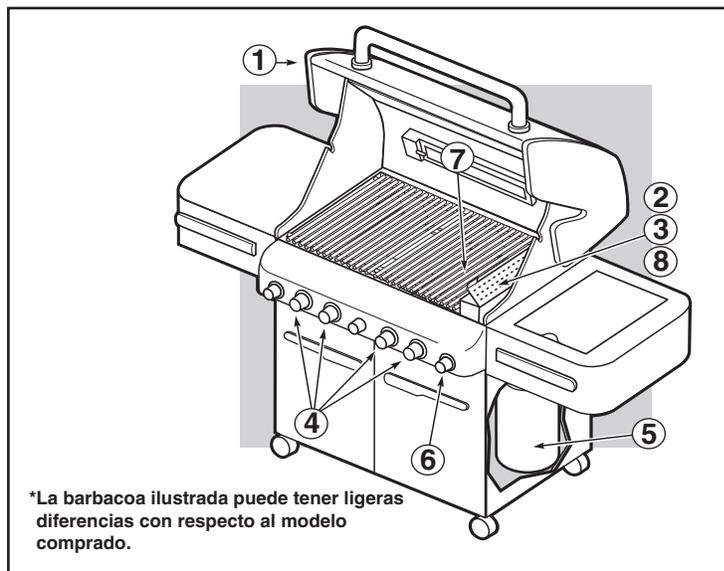
**⚠ PELIGRO**

Cuando se activa el control de exceso de flujo, una pequeña cantidad de gas sigue fluyendo a los quemadores. Después de cerrar la válvula del tanque y las perillas de control de los quemadores espere por lo menos 5 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.

- 5) Abra la válvula del cilindro girando su manubrio en dirección contraria a las agujas del reloj.

- ⚠ ADVERTENCIA:** Mientras lo enciende, no se incline sobre la barbacoa abierta.

- 6) Presione la perilla de control y gírela hacia "START/HI" (encendido/fuego alto) hasta que oiga el chasquido del encendedor - mantenga a la perilla de control en dicha posición durante dos segundos. Esta acción hará que el encendedor genere una chispa y encienda el tubo piloto y luego el quemador principal.
- 7) Verifique que el quemador esté encendido viendo a través de las parrillas de cocción. Deberá ver una llama. Si el encendedor no se enciende al primer intento, presione la perilla de control y gírela a la posición "OFF" y repita el procedimiento una segunda vez.

**⚠ PELIGRO**

Si el quemador del ahumador no se enciende, gire la perilla del control del quemador a la posición OFF (apagado) y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo o de que usted trate de encenderlo con un cerillo (Vea "Encendido manual del quemador del ahumador").

- 8) Una vez que la madera empiece a arder, cierre la cubierta del ahumador y gire la perilla de control a "LOW" (fuego bajo).

**PARA APAGAR**

Presione y gire la perilla de control de cada quemador en dirección de las agujas del reloj a la posición "OFF". Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo.

## ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR DEL AHUMADOR

⚠ **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)®.

1) Abra la tapa.

### ⚠ PELIGRO

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo la barbacoa, o no esperar 5 minutos para permitir 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.

2) Abra la tapa de la caja del ahumador.

3) Llene la caja del ahumador con pedazos o astillas de madera empapadas de agua.

4) Asegúrese de que las perillas de control de los quemadores que no se estén usando estén en la posición "OFF" (apagados). (Empuje la perilla de control hacia adentro y gire en dirección de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en la posición "OFF")

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

### ⚠ PELIGRO

Cuando se activa el control de exceso de flujo, una pequeña cantidad de gas sigue fluyendo a los quemadores. Después de cerrar la válvula del tanque y las perillas de control de los quemadores, espere por lo menos 5 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.

5) Abra la válvula del cilindro girando su manubrio en dirección contraria a las agujas del reloj.

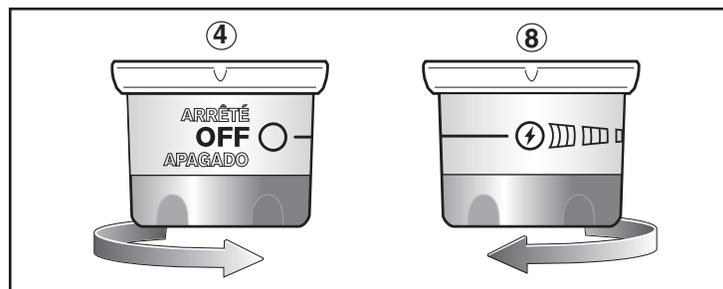
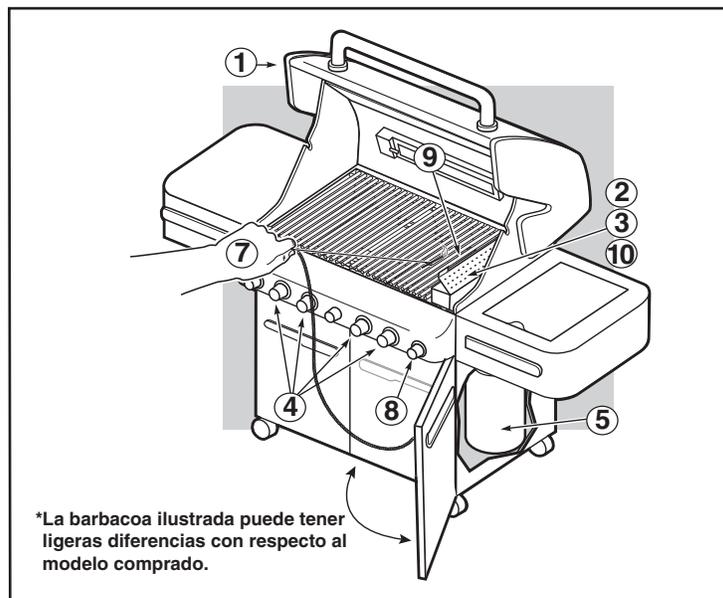
6) Coloque un cerillo en el portacerillos y enciéndalo.

7) Inserte el portacerillos con el cerillo encendido a través de las parrillas de cocción y de las barras Flavorizer® para encender al quemador del ahumador.

⚠ **ADVERTENCIA:** Mientras la enciende, no se incline sobre la barbacoa abierta.

8) Presione la perilla de control del quemador del ahumado y gírela hacia START/HI (encendido/alto).

9) Viendo a través de la parrilla de cocción, verifique que el quemador esté encendido



### ⚠ PELIGRO

Si el quemador del ahumador no se enciende, gire la perilla del control del quemador a la posición OFF (apagado) y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo.

10) Una vez que la madera empiece a arder, cierre la cubierta del ahumador y gire la perilla de control a "LOW" (fuego bajo).

### PARA APAGAR

Presione y gire la perilla de control de cada quemador en dirección de las agujas del reloj a la posición "OFF". Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo.

## USO DEL ASADOR GIRATORIO

*Nota: Antes de usar el asador giratorio, mida el alimento a asar en su punto más ancho. Si éste excede de 9½" (241.8 mm), entonces es demasiado grande para que quepa en el asador giratorio. Si es demasiado grande, la comida puede prepararse usando un sostenedor de asado y el método de Cocción Indirecta.*

## MEDIDAS PREVENTIVAS IMPORTANTES

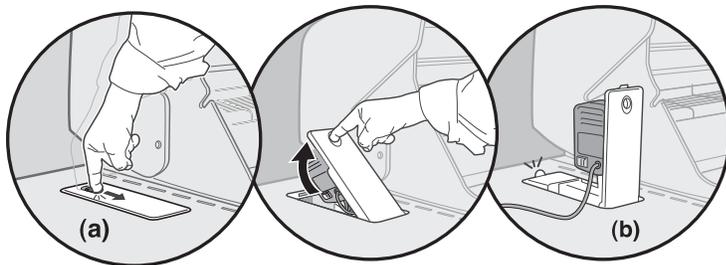
## ⚠ ADVERTENCIAS

- Por favor lea cuidadosamente las instrucciones antes de utilizar el asador giratorio.
- Este asador giratorio debe usarse solamente al aire libre.
- Retire el motor y almacénelo en un lugar seco cuando no esté en uso.
- No toque las superficies calientes. Use guantes protectores para barbacoas.
- Este asador giratorio no debe ser usado por niños.
- Como protección contra riesgos eléctricos no sumerja el cable, enchufes, o motor en agua u otros líquidos.
- Desenchufe el motor cuando no esté en uso, o antes de limpiar.
- No use el asador giratorio para ningún otro uso que no sea para el cual está diseñado.
- Asegúrese de que el motor esté apagado antes de colocarlo sobre el soporte del mismo.
- No opere el motor del asador giratorio con el cable eléctrico o el enchufe dañado.
- No opere el motor del asador giratorio si éste está fallando.
- El motor del asador giratorio está equipado con un cordón eléctrico de tres clavijas (conectado a tierra) para su protección contra descargas eléctricas.
- El cordón eléctrico deberá enchufarse directamente a un enchufe para tres clavijas debidamente conectado a tierra. Si se requiere el uso de un cable de extensión, asegúrese de que sea por lo menos de 1,3mm 2x3 hilos, bien aislado, y específicamente para uso en exteriores y debidamente conectado a tierra.
- Cuando se use una extensión eléctrica, asegúrese de que no haga contacto con ninguna superficie caliente o filosa.
- Los cables de extensión para exteriores deberán estar marcados con las letras "W-A" y una etiqueta que diga "Apto para usarse con artefactos para exteriores".
- No corte o elimine la clavija de conexión a tierra del cordón eléctrico del motor del asador giratorio.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre ningún borde filoso o superficie caliente.
- Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, mantenga la extensión eléctrica seca y levantada del suelo.
- Se suministra un cordón de suministro eléctrico corto para minimizar el riesgo de tropezar con el mismo y caerse. Los cables de extensión pueden usarse, pero debe tomarse la debida precaución para prevenir que se tropiece con ellos.
- En caso de no existir códigos locales, el motor del asador giratorio deberá conectarse a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1.

⚠ **ADVERTENCIA:** Coloque el alimento en el asador rotativo antes de encender el quemador del mismo.

## OPERACIÓN

- 1) Para instalar el motor del asador giratorio, presione el botón en el panel retráctil del asador giratorio(a). Hale el panel del asador giratorio hacia usted hasta que calce en su lugar(b).
- 2) Retire el cordón eléctrico y enchúfelo en la fuente de alimentación eléctrica.



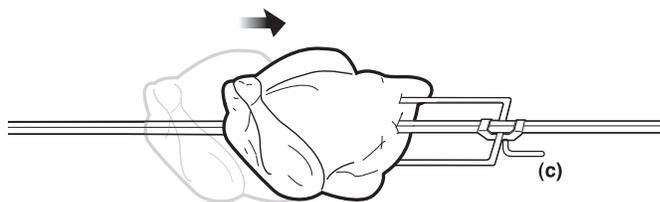
⚠ **PRECAUCIÓN:** No pase el cordón eléctrico del motor del asador giratorio a través de la abertura retráctil del mismo en la mesa lateral.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Inspeccione el cordón eléctrico antes de cada uso. Si el cordón está dañado, no lo use. Contacte al Representante de Atención al Cliente usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a [www.weber.com](http://www.weber.com).

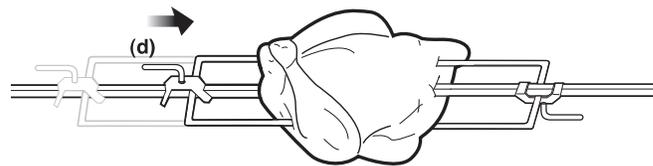
- 3) Deslice una de las horquillas del asador hacia el lado derecho del eje del asador giratorio, asegurándose de que los pinchos den de cara hacia la izquierda y el tornillo de la horquilla esté cara abajo.



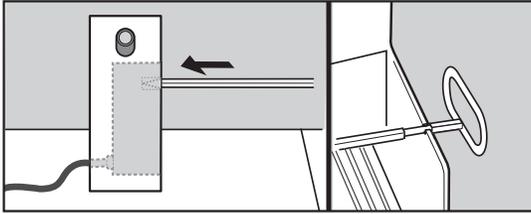
- 4) Empuje el eje del asador a través del centro de la comida. Inserte los dientes de ambas horquillas en el alimento. Apriete el tornillo de la horquilla(c).



- 5) Deslice otra horquilla sobre el eje del asador giratorio, asegurándose de que los pinchos den hacia el lado derecho y el tornillo de la horquilla esté cara arriba. Inserte los dientes de ambas horquillas en el alimento. Apriete el tornillo de la horquilla(d).



- 6) Inserte el extremo puntiagudo del eje del asador en el motor. Baje el espetón del asador dentro de las ranuras en la caja de cocción.



- 7) El eje del rotor deberá rotar de tal manera que el lado pesado de la carne o ave rote hacia el fondo. Los cortes grandes quizás necesiten que se retiren la rejillas de cocinar y la gradilla de calentamiento para permitir la rotación completa del eje. Si fuese necesario para lograr un mejor balance, vuelva a colocar el alimento de nuevo.  
8) Encienda el motor.

## CÓMO COCINAR

- Las carnes (excepto las aves y la carne molida) deberán dejarse calentar a la temperatura ambiente antes de cocinarlas. (20 a 30 minutos deberá ser suficiente para la mayoría de los alimentos. Si están congelados, descongélelos completamente antes de cocinar.)
- Si fuese necesario, ate la carne o las aves con un cordel para darles la forma más uniforme posible antes de colocarlas en el asador.
- Retire la rejillas de cocinar y la gradilla de calentamiento para permitir que la comida rote libremente.
- Siga las instrucciones en la página siguiente para encender el quemador del asador giratorio.
- Ajuste el quemador del asador a fuego medio - alto basándose en la temperatura al aire libre.
- Coloque la comida dentro del área del quemador.
- Si desea guardar la grasa que se escurre para usarla como salsa para la carne, coloque una bandeja de goteo encima de las barras Flavorizer® y directamente debajo de la comida.
- Los pasos de preparación de la comida para asar en el asador giratorio son los mismos que para la cocción normal.
- Toda la cocción deberá llevarse a cabo con la tapa cerrada.
- Si los alimentos son demasiado pesados o de formas irregulares, podrá ocurrir que no roten bien y deberán cocinarse mediante el Método Indirecto sin usar el asador giratorio.
- Se puede usar el ahumador en conjunción con el asador giratorio para un sabor más ahumado.

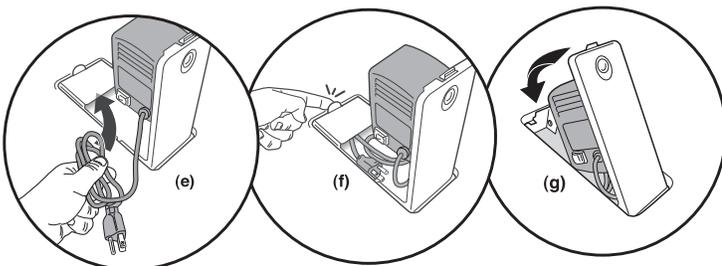
*Nota: Cuando se usa el quemador del asador giratorio, el termómetro de la parrilla no reflejará la temperatura dentro de la caja de cocción.*

## ALMACENAJE DEL MOTOR DEL ASADOR GIRATORIO

- 1) Antes de retraer el asador giratorio de vuelta a la mesa lateral, desenchufe el cordón eléctrico y con cuidado coloque el enchufe y el cordón eléctrico dentro del área de almacenaje del ensamble retráctil del asador giratorio(e).

**⚠ PRECAUCIÓN: El no almacenar correctamente el cordón eléctrico del asador giratorio pudiera resultar en daños al mismo al abrir y cerrar el panel retráctil del asador giratorio.**

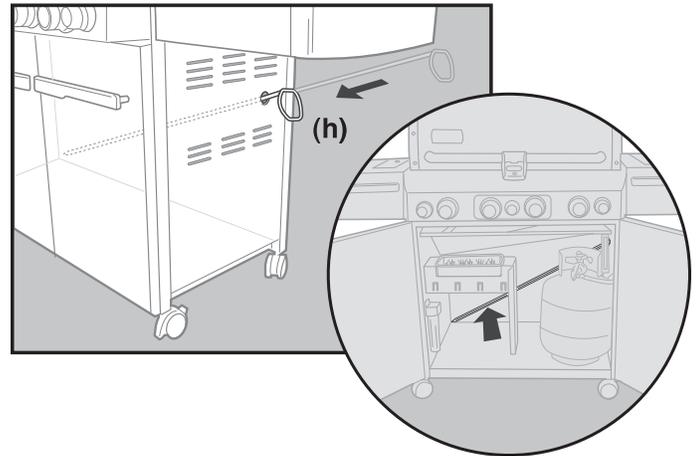
- 2) Con su dedo índice, desacople el panel retráctil del asador giratorio(f). Empuje el panel hacia abajo hasta que encaje completamente en su lugar(g).



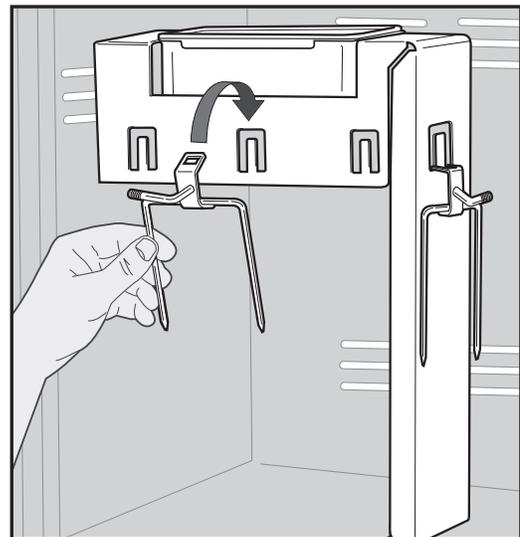
## ALMACENAJE DEL ESPETÓN DEL ASADOR GIRATORIO

- 1) Retire las horquillas del espetón del asador. Con cuidado inserte el espetón dentro del gabinete deslizándolo a través del agujero en el panel del lado derecho(h).

**⚠ PRECAUCIÓN: No permita que el espetón haga contacto con las líneas de gas.**



- 2) Almacene las horquillas del asador colocándolas en los ganchos ubicados sobre el soporte del plato recolector dentro del gabinete de la barbacoa.



## ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL ASADOR GIRATORIO

## ENCENDIDO RÁPIDO DEL QUEMADOR DEL ASADOR GIRATORIO

Nota: Cada perilla de control de encendido rápido crea una chispa que va del electrodo de encendido al tubo quemador de encendido. Al presionar la perilla de control y girarla a "START/HI" (encendido/fuego alto), usted genera la energía para la chispa. Esto encenderá cada quemador individual.

**⚠ ATENCIÓN: LÉALO ANTES DE ENCENDER EL QUEMADOR DEL ASADOR GIRATORIO**

Tras cualquier tiempo sin uso, antes de encender el quemador del asador giratorio, deben pasar unos cuantos segundos para que se llene la línea de suministro de gas. Al usar el encendedor rápido, verá un fogonazo de llamas moviéndose de derecha a izquierda a lo largo de la superficie del quemador del asador giratorio; éste no estará encendido hasta tanto toda la superficie cerámica esté en llamas. En este momento, inicie un conteo de 20 segundos antes de soltar la perilla de control del quemador del asador giratorio. La superficie del quemador del asador giratorio estará al rojo vivo una vez esté totalmente encendido.

**⚠ PELIGRO**

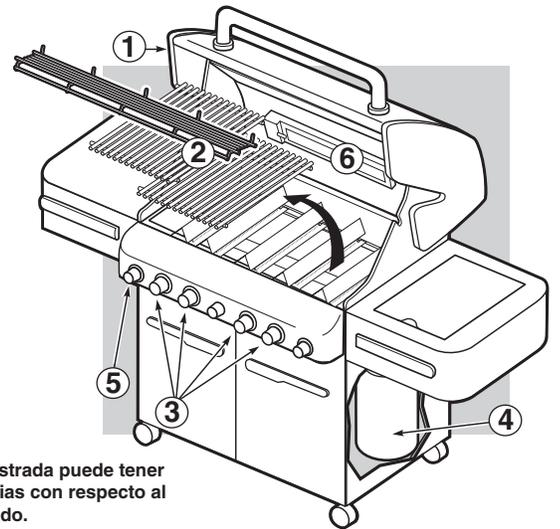
El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo la barbacoa, o no esperar 5 minutos para permitir que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.

- ⚠ PRECAUCIÓN: La llama del quemador del asador giratorio puede ser difícil de ver en un día brillantemente soleado.
- ⚠ 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)®.

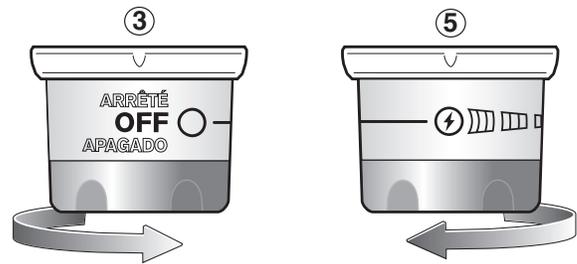
- 1) Abra la tapa.
  - 2) Retire la gradilla de calentamiento y la parrilla de cocción de la caja de cocción.
  - 3) Asegúrese de que todas las perillas de control del quemador estén cerradas. (Presione la perilla de control y gire en dirección de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en la posición OFF (apagada).
- ⚠ ADVERTENCIA: Las perillas de control de los quemadores deberán estar en la posición "OFF" (apagada) antes de abrir la válvula del tanque de propano licuado. Si no lo estuviesen, cuando abra la válvula del tanque de propano licuado se activará el control de exceso de flujo y limitará el flujo de gas desde el tanque de propano licuado. Si esto llegase a ocurrir, cierre la válvula del tanque de propano y las perillas de control de los quemadores. Luego empiece de nuevo.

**⚠ PELIGRO**

Cuando se activa el control de exceso de flujo, una pequeña cantidad de gas sigue fluyendo a los quemadores. Después de cerrar la válvula del tanque y las perillas de control de los quemadores espere por lo menos 5 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.



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



- 4) Abra la válvula del cilindro girando su manubrio en dirección contraria a las agujas del reloj.
  - ⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta.
  - 5) Presione la perilla de control del quemador y gírela hacia "START/HI". Esta acción hará que el encendedor chispee y encienda el quemador del asador giratorio. Continúe usando el encendedor rápido hasta que el quemador del asador giratorio se haya encendido. Suelte la perilla de control.
  - 6) Verifique que el quemador esté encendido revisando que el quemador del asador giratorio esté al rojo vivo.
- ⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador del asador giratorio no se enciende, gire la perilla del control del quemador a la posición OFF (apagado) y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo o de que usted trate de encenderlo con un cerillo.

Nota: Cuando se use el asador con la tapa cerrada, solamente encienda dos de los quemadores principales a cada lado de los alimentos (vea los Métodos de asar - Cocción indirecta). Revise periódicamente sus alimentos para prevenir que se cocinen de más en la parte externa. Una vez que el alimento se haya dorado al color deseado, apague el quemador del asador giratorio. Termine de asar con calor indirecto.

**PARA APAGAR**

Presione la perilla de control del quemador del asador giratorio y gírela en la dirección de las agujas del reloj a la posición "OFF" (apagada). Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo.

## ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR DEL ASADOR GIRATORIO

### ⚠ ATENCIÓN: LÉALO ANTES DE ENCENDER EL QUEMADOR DEL ASADOR GIRATORIO

Tras cualquier período de haber estado sin uso, antes de encender el quemador del asador giratorio, deben pasar unos cuantos segundos para que se llene la línea de suministro de gas. Al encender el quemador del asador giratorio con un cerillo, usted verá un fogonazo de llamas moviéndose de derecha a izquierda a lo largo de la superficie del quemador del mismo; el asador giratorio no estará encendido hasta tanto toda la superficie cerámica esté en llamas. En este momento, inicie un conteo de 20 segundos antes de soltar la perilla de control del quemador del asador giratorio. La superficie del quemador del asador giratorio estará al rojo vivo una vez esté totalmente encendido.

### ⚠ PELIGRO

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo la barbacoa, o no esperar 5 minutos para permitir que el gas se disipe si ésta no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.

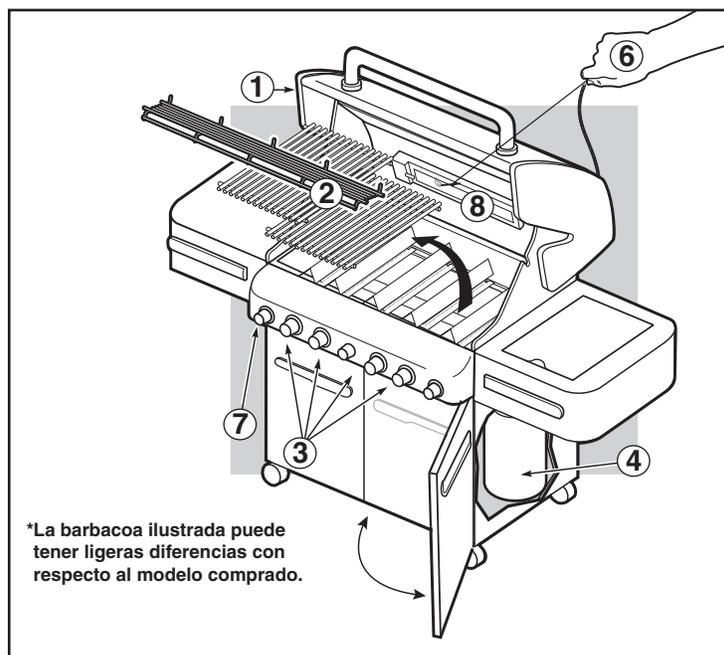
- ⚠ PRECAUCIÓN: La llama del quemador del asador giratorio puede ser difícil de ver en un día brillantemente soleado.
- ⚠ ADVERTENCIA: Inspeccione la manguera previo a cada uso de la barbacoa y asegúrese de que no tenga muescas, grietas, abrasiones o cortes. Si se encontrase que la manguera estuviese 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)®.

- 1) Abra la tapa.
- 2) Retire de la caja de cocción la rejilla para calentar y las parrillas de cocción.
- 3) Asegúrese de que todas las perillas de control del quemador estén en la posición OFF (apagado). (Empuje la perilla de control hacia adentro y gire en dirección de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en la posición OFF (apagada).

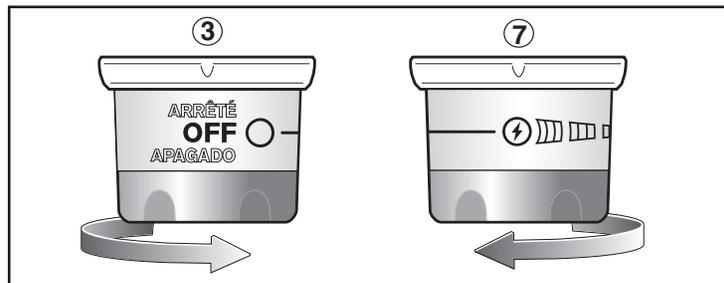
⚠ ADVERTENCIA: Las perillas de control de los quemadores deberán estar en la posición "OFF" (apagada) antes de abrir la válvula del tanque de propano licuado. Si no lo estuviesen, cuando abra la válvula del tanque de propano licuado se activará el control de exceso de flujo y limitará el flujo de gas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

### ⚠ PELIGRO

Cuando se activa el control de exceso de flujo, una pequeña cantidad de gas sigue fluyendo a los quemadores. Después de cerrar la válvula del tanque y las perillas de control de los quemadores, espere por lo menos 5 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.



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



- 4) Abra el suministro de gas del cilindro girando la válvula del cilindro en dirección contraria a las agujas del reloj.
- 5) Coloque un cerillo en el portacerillos y enciéndalo.
- 6) Agarre el portacerillos y encienda con el cerillo por el lado derecho del quemador del asador giratorio.

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

- 7) Presione la perilla de control del quemador del asador giratorio y gírela hacia "START/HI" (encendido/fuego alto). Continúe presionando la perilla de control unos veinte (20) segundos más después de que el quemador se haya encendido.
- 8) Verifique que el quemador esté encendido revisando que el quemador del asador giratorio esté al rojo vivo.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador del asador giratorio no se encendiese, gire la perilla del control del quemador a la posición "OFF" (apagada) y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo.

*Nota: Cuando se use el asador giratorio con la tapa cerrada, solamente encienda dos de los quemadores principales a cada lado de los alimentos (vea Métodos de asar - Cocción indirecta). Revise periódicamente sus alimentos para prevenir que se cocinen de más en la parte externa. Una vez que el alimento se haya dorado al color deseado, apague el quemador del asador giratorio. Termine de asarlo con calor indirecto.*

### PARA APAGAR

Presione la perilla de control del quemador del asador giratorio y gírela en la dirección de las agujas del reloj a la posición OFF (apagada). Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo.

| PROBLEMA  | REVISAR  | REMEDIOS  |
|---|--|---|
| La llama en los quemadores es de color amarillo o anaranjado, conjuntamente con olor a gas (esto es normal para el tubo encendedor del quemador).   | Revise que no haya obstrucciones en las malla contra arañas e insectos. (Taponamiento de orificios.)   | Limpie las mallas contra arañas e insectos. (Vea la sección: "Mantenimiento anual")   |
| <b>Síntomas:</b><br>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 no pasa más allá de 250° a 300° en la posición "HI".                               | Puede haberse activado el dispositivo de seguridad de caudal excesivo, el cual es parte de la conexión de la barbacoa al cilindro.   | Para restablecer el dispositivo de seguridad de caudal excesivo gire todos las perillas de control del quemador a la posición "OFF" (apagadas) y cierra la válvula del cilindro. Desconecte el regulador del cilindro. Gire las perillas de control de los quemadores a la posición "HI". Espere por lo menos 1 minuto. Gire las perillas de control a la posición "OFF". Vuelva a conectar el regulador del cilindro. Abra la válvula del cilindro lentamente. Refiérase a las "Instrucciones de encendido". |
| El quemador no enciende, o la llama se mantiene baja en la posición "HI" (fuego alto).  | ¿Está el tanque de propano licuado vacío o bajo de combustible?  | Llene el tanque de propano licuado.   |
|   | ¿Está doblada la manguera de combustible?  | Enderece la manguera de combustible.  |
|   | ¿Se enciende el quemador con un cerillo?   | Si usted puede encender el quemador izquierdo con un cerillo, entonces revise el sistema de encendido Crossover®.   |
|   | ¿Utilizó el encendedor rápido varias veces hasta que el quemador principal se encendiese (vea las "Instrucciones de encendido")?   | Asegúrese de mantener presionada la perilla de control durante dos segundos después de accionar el encendedor y ver la llama anaranjada proveniente del tubo encendedor de los quemadores.  |
|   | ¿Funciona el encendedor? ¿Ve una chispa cuando usa repetidas veces el encendedor rápido?   | Trate de encender manualmente el quemador (consulte "Encendido manual del quemador principal"). Póngase en contacto con atención al cliente.  |
| Se producen llamaradas:   | ¿Está precalentando la barbacoa de la manera prescrita?  | Coloque a todos los quemadores en HI (fuego alto) durante 10 a 15 minutos para precalentar la barbacoa.   |
|   | ¿Están las parrillas de cocción y las barras Flavorizer® recubiertas con una capa gruesa de grasa quemada?   | Límpielas a fondo. (Vea la sección "Limpieza".)   |
|   | ¿Está la bandeja del fondo "sucía" y no deja que la grasa fluya al plato recolector?   | Limpie la bandeja del fondo   |
| <b>⚠ PRECAUCIÓN No forre la bandeja inferior con hoja de aluminio.</b>  |  |   |
| El quemador produce llamas con un patrón errático. La llama se mantiene baja cuando el quemador está en "HI" (fuego alto). Las llamas no corren a lo largo de todo el tubo del quemador.  | ¿Están limpios los quemadores?   | Limpie los quemadores. (Vea la sección de "Mantenimiento".)   |
| La parte interna de la tapa pareciera estar "pelándose". (Se parece al desprendimiento de pintura.)   | La tapa está porcelanizada o es 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> | Límpielas a fondo. (Vea la sección "Limpieza".)   |
| Las puertas del gabinete no están alineadas.  | Revise el perno de ajuste en la parte inferior de cada puerta.   | Afloje la(s) tuerca(s) de ajuste. Deslice la(s) puerta(s) hasta quedar alineada(s.) Apriete la tuerca.  |
| Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, por favor contacte 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> ®. |  |   |

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS CON EL QUEMADOR LATERAL

| PROBLEMA  | REVISAR   | REMEDIOS   |
|---|---|--|
| El quemador lateral no se enciende  | ¿Está cerrado el suministro de gas?<br><br>Puede haberse activado el dispositivo de seguridad de caudal excesivo, el cual es parte de la conexión de la barbacoa al cilindro. | Abra el suministro de gas.<br><br>Para restablecer el dispositivo de seguridad de caudal excesivo cierre todas las perillas de control de los quemadores y la válvula del cilindro. Desconecte el regulador del cilindro. Gire la perilla de control a la posición START/HI (Encendido/Fuego alto). Espere por lo menos 1 minuto. Gire las perillas de control a la posición "OFF". Vuelva a conectar el regulador del cilindro. Lentamente abra la válvula del cilindro. Consulte las "Instrucciones de encendido". |
| La llama se mantiene baja en la posición "HI" (fuego alto).   | ¿Está doblada la manguera de combustible?   | Enderece la manguera.  |
| El botón de encendido no funciona.  | ¿Se enciende el quemador con un cerillo?  | Si el quemador se enciende con un cerillo, revise el encendedor (ver "Mantenimiento del quemador lateral").  |
| Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, por favor contacte 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> ®. |   |  |

## MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL

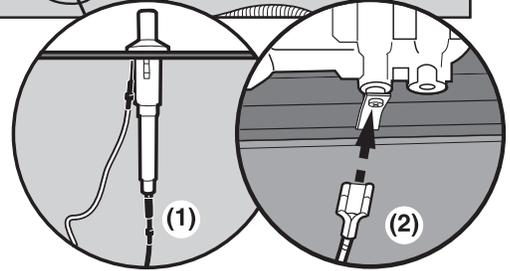
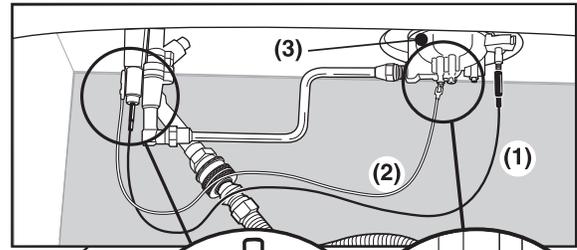
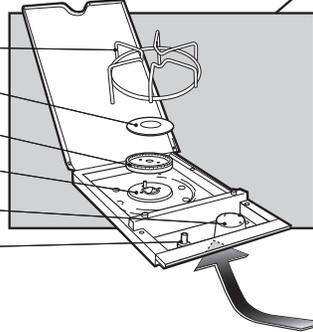
**⚠ ADVERTENCIA:** Todos los controles y válvulas de suministro de gas deberán estar cerrados en la posición "OFF".

Asegúrese de que el cable negro esté conectado entre el encendedor y el electrodo. Asegúrese de que el cable blanco esté conectado entre el encendedor y el clip de conexión a tierra.

La chispa deberá ser de color blanco/azul, no amarilla.

- 1) Cable de encendido
- 2) Cable de conexión a tierra
- 3) Quemador

Parilla del quemador lateral  
 Tapa del quemador lateral  
 Aro y cabezal del quemador lateral  
 Electrodo de encendido  
 Perilla de control  
 Encendedor



## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS CON EL ASADOR GIRATORIO

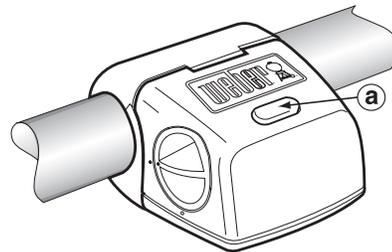
| PROBLEMA  | REVISAR   | REMEDIO   |
|---|---|---|
| <b>El quemador del asador giratorio no se enciende</b>  | ¿Mantuvo usted presionada la perilla de control del quemador hasta encenderse y luego durante 20 segundos después de haberse encendido? | Trate de volver a encender el quemador manteniendo presionada la perilla de control del quemador hasta encenderse y manteniéndola presionada hasta 20 segundos después de haberse encendido.  |
|   | ¿Esperó usted hasta ver que toda la superficie de cerámica se encendiera antes de empezar a contar los 20 segundos?                     | Cuando vuelva a encender el quemador manteniendo presionada la perilla de control del mismo, espere a que vea la superficie de cerámica entera encendida antes de empezar a contar los 20 segundos.   |
|   | ¿Usó repetidamente el encendedor rápido hasta que el encendedor se prendiese?   | Después de esperar cinco minutos para que se disipe el gas, trate de usar repetidamente el encendedor rápido hasta que el quemador se encienda (consulte el "Encendido del quemador del asador giratorio").   |
|   | ¿Funciona el encendedor? ¿Ve una chispa cuando usa repetidas veces el encendedor rápido?  | Trate de encender manualmente el quemador (consulte "Encendido manual del quemador del asador giratorio"). Póngase en contacto con atención al cliente.   |
| <b>Síntomas generales:</b><br>El quemador no se enciende -o- el quemador presenta una llama pequeña y parpadeante | Puede haberse activado el dispositivo de seguridad de caudal excesivo, el cual es parte de la conexión de la barbacoa al cilindro.      | Para restablecer el dispositivo de seguridad de caudal excesivo gire todas las perillas de control de los quemadores a la posición "OFF" (apagadas) y cierra la válvula del cilindro. Desconecte el regulador del cilindro. Gire la perilla de control a la posición START/HI (Encendido/Fuego alto). Espere por lo menos 1 minuto. Gire las perillas de control de los quemadores a la posición "OFF" (apagadas). Vuelva a conectar el regulador del cilindro. Lentamente abra la válvula del cilindro. Consulte las "Instrucciones de encendido". |

**Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, por favor 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).**

| PROBLEMA  | REVISAR   | REMEDIO  |
|---|---|--|
| Los quemadores están quemando con una llama amarilla o anaranjada, conjuntamente con un olor a gas (esto es normal para el tubo de encendido del quemador).   | Revise que no haya obstrucciones en la malla contra arañas e insectos. (Taponamiento de orificios.)   | Limpie las mallas contra arañas e insectos. (Vea la sección: "Mantenimiento anual")  |
| El quemador de la estación para dorar no se enciende.   | ¿Encendió usted los dos quemadores principales adyacentes (consulte las instrucciones de encendido de la estación para dorar Sear Station™ para el procedimiento seguro de encendido) | Confirme visualmente la presencia de llamas que indiquen que los quemadores principales adyacentes se han encendido.<br><b>⚠ ADVERTENCIA: Si no se enciende en 5 segundos, apague el control del quemador (posición "OFF"), y espere 5 minutos para que el gas se despeje antes de intentarlo de nuevo</b>   |
|   | ¿Se enciende el quemador con un cerillo?  | Si usted puede encender el quemador con un cerillo, entonces revise el sistema de encendido Crossover® en el quemador para dorar (Consulte la sección de Mantenimiento respecto a los procedimientos para retirar y limpiar los quemadores.)   |
|   | ¿Funciona el encendedor? (¿Observa una chispa cuando acciona repetidamente al encendedor?)  | Trate de encender el quemador manualmente (consulte "Encendido del quemador del asador giratorio"). Llame a atención al cliente.   |
| <b>Síntomas generales:</b><br>El quemador no se enciende. o el quemador presenta un llama pequeña y parpadeante   | Puede haberse activado el dispositivo de seguridad contra el caudal excesivo, el cual es parte de la conexión del asador al cilindro.   | Para restablecer el dispositivo de seguridad contra el caudal excesivo gire todos las perillas de control del quemador a la posición "OFF" (apagadas) y cierre la válvula del cilindro. Desconecte el regulador del cilindro. Gire la perilla de control a la posición "START/HI" (Encendido/Fuego alto). Espere por lo menos 1 minuto. Gire las perillas de control a la posición "OFF" (apagadas). Vuelva a conectar el regulador del cilindro. Abra la válvula del cilindro lentamente. Refiérase a las "Instrucciones de encendido". |
| Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, por favor contacte 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> ®. |   |  |

## OPERACIÓN DE LA LUZ DEL ASA

La lámpara del asa Weber Grill Out™ cuenta con un "sensor de inclinación" Con el botón de encendido (a) activado, la luz se encenderá al abrirse la tapa. La luz se apagará al cerrar la tapa. Para usarse durante el día, desactive al sensor pulsando el botón de encendido(a).



## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA LUZ DEL ASA

| PROBLEMA  | REVISAR  | REMEDIO  |
|---|--|--|
| La lámpara del asa Weber Grill Out™ no se enciende.   | ¿Están gastadas las baterías?  | Reemplace las baterías.                                |
|   | ¿Están correctamente instaladas las baterías?                                  | Vea la ilustración de ensamblaje.                      |
|   | ¿Está la tapa abierta hasta arriba con el botón de encendido energizado?       | La lámpara se activará cuando la tapa esté abierta.    |
|   | ¿Está activada la luz del asa Weber Grill Out™?                                | Pulse el botón de encendido.                           |
|   | ¿Está la lámpara del asa Weber Grill Out™ colocada correctamente sobre el asa? | Ajuste su posición (vea la ilustración de ensamblaje). |
| Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, por favor contacte 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> ®. |  |  |

**⚠ 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.

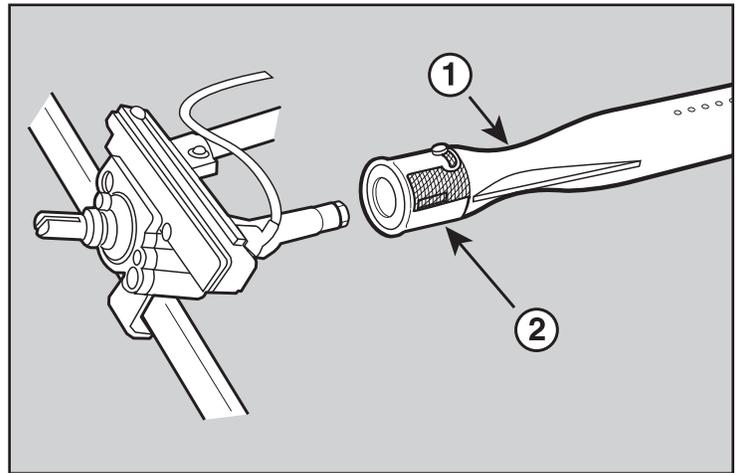
**MALLAS WEBER® CONTRA ARAÑAS E INSECTOS**

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 la sección: "Mantenimiento anual") También, inspeccione y limpie dichas mallas si cualquiera de los siguientes síntomas se presentase:**

- 1) Olor a gas en conjunción con llamas del quemador con un apariencia muy amarilla y floja.
- 2) La barbacoa no alcanza la temperatura de funcionamiento.
- 3) La barbacoa se calienta de manera dispareja.
- 4) 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.**

**PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA DEL QUEMADOR PRINCIPAL**

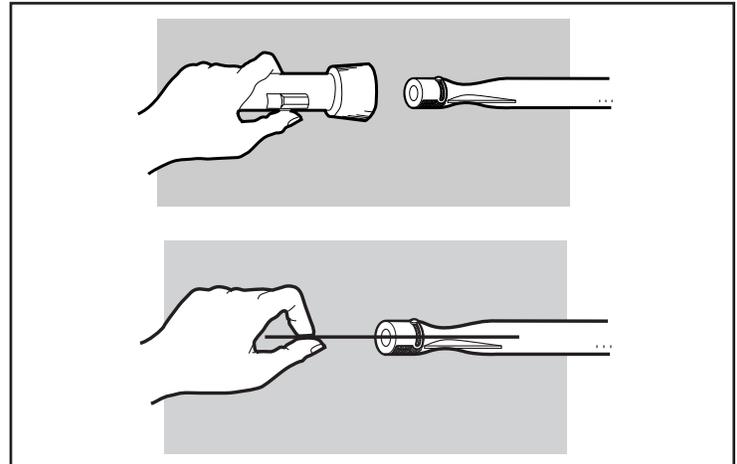
**CIERRE EL SUMINISTRO DE GAS.**

Retire el múltiple (vea "Reemplace los quemadores principales").

Revise la parte interna de cada quemador con una linterna.

Limpie la parte interna de los quemadores con un alambre (un colgador 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. Esto se hace para asegurarse de que las aberturas de los quemadores estén completamente abiertas.

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



**REEMPLACE LOS QUEMADORES PRINCIPALES**

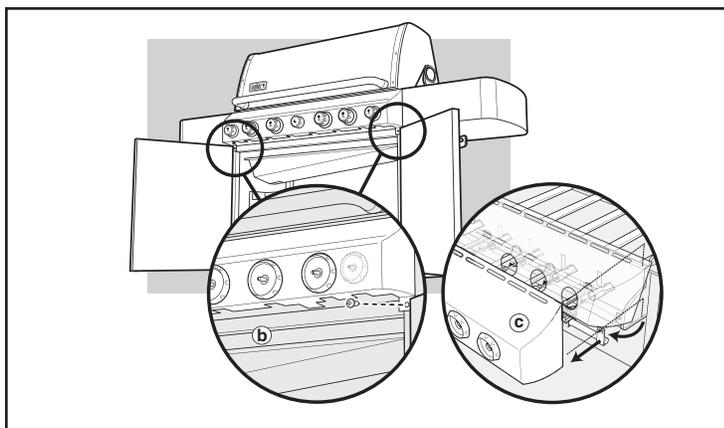
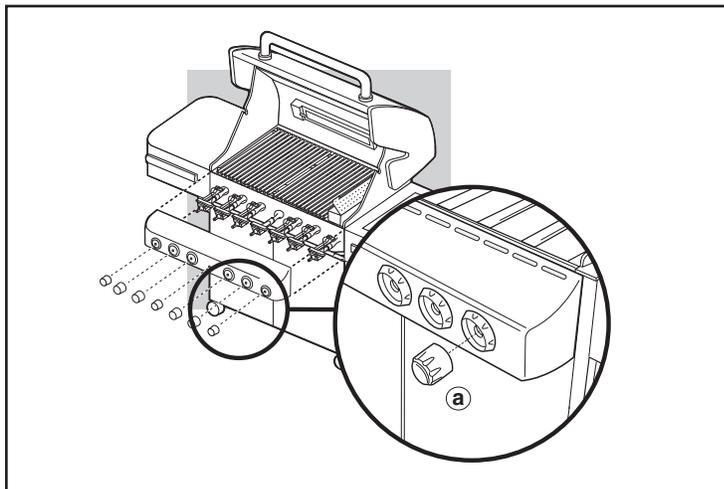
- 1) Su barbacoa de gas Summit® debe estar apagada y fría.
- 2) Cierre el gas en la fuente.
- 3) Desconecte el suministro de gas.
- 4) Retire las parrillas de cocción.
- 5) Retire la caja de ahumado.
- 6) Retire las barras Flavorizer®.

**RETIRE EL PANEL DE CONTROL:**

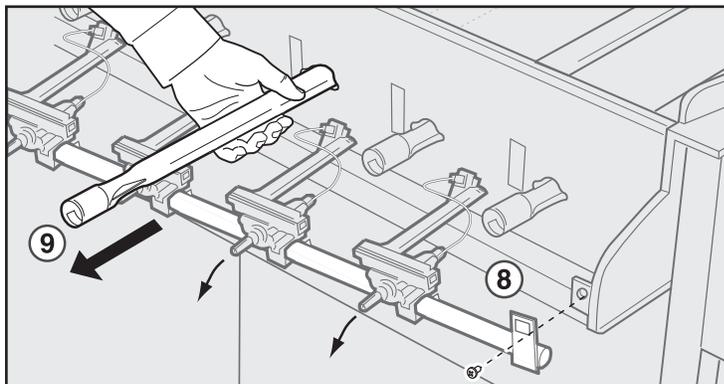
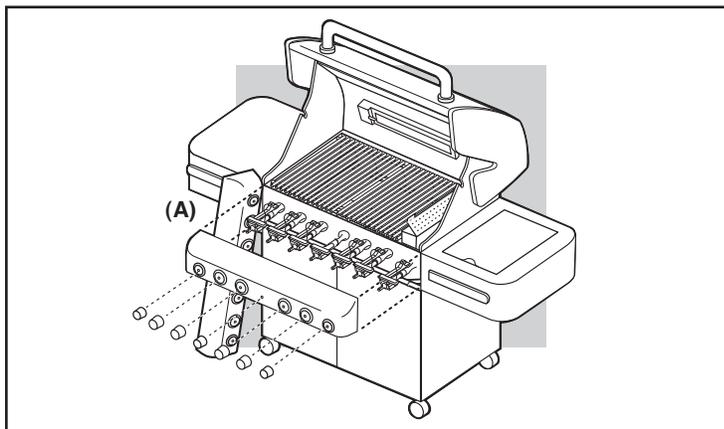
- 7) Parte requerida: Destornillador Phillips.
  - a) Retire las perillas de control de los quemadores.
  - b) Retire los dos tornillos que sujetan el panel de control al bastidor.
  - c) Retire el panel de control. Inclínelo hacia adelante y levántelo alejándolo de la barbacoa.

Tenga cuidado de no romper o desconectar los cables para las luces de control del panel.

Apoye el panel de control contra el lado izquierdo de la barbacoa (A) para exponer a la vista las válvulas, los quemadores, el encendedor y el múltiple.

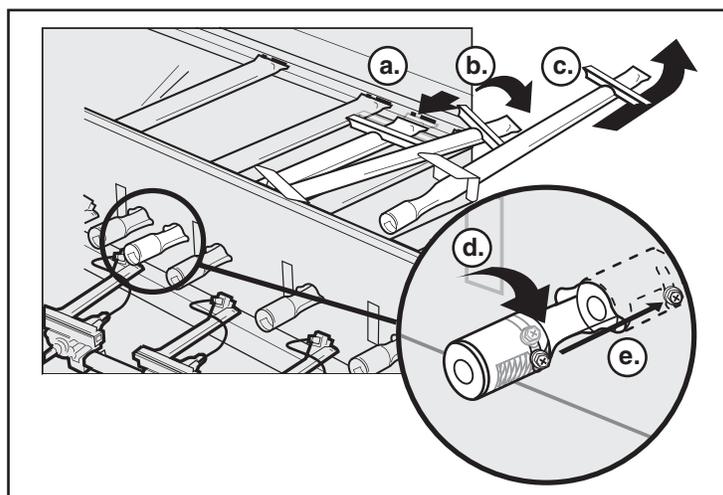


- 8) Retire los dos tornillos que fijan el múltiple a la caja de cocción. Hale el ensamblaje del múltiple fuera del bastidor del mismo.
- 9) Hale del bastidor del múltiple los tubos quemadores seleccionados y reemplácelos con los tubos quemadores nuevos.



**CÓMO SACAR EL QUEMADOR DE LA ESTACIÓN PARA DORAR SEAR STATION™**

Para sacar el quemador de la estación para dorar Sear Station Burner™, hale el tubo quemador hacia usted. Eso lo saca de la muesca del tubo quemador (a.). Luego gire el tubo en dirección de las agujas del reloj (b.), cercionándose de girarlo de tal manera que el tornillo en el extremo del tubo (d.) pase a través de la muesca en la abertura de la pantalla térmica (e.) Cuando el tubo del quemador quede liberado, sáquelo del hogar de la barbacoa (c.).

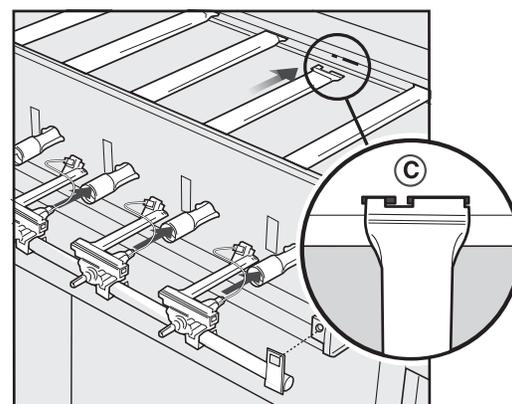
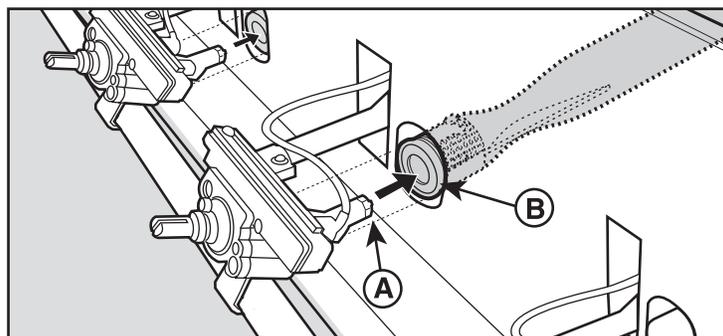


10) Para reinstalar el ensamblaje del múltiple, reverse los pasos 7 al 9.

**⚠ PRECAUCIÓN: Los agujeros del quemador (A) deben colocarse correctamente sobre los orificios de las válvulas (B).**

Asegúrese de que los extremos opuestos de los tubos quemadores (C) estén debidamente alineados en las ranuras del lado posterior de la caja de cocción. Antes de atornillar el múltiple en su sitio, verifique que esté correctamente ensamblado.

**⚠ ADVERTENCIA: Tras reinstalar las líneas de gas y antes de usar la barbacoa, dichas líneas deberán inspeccionarse con una solución de agua y jabón para verificar de que no existan fugas de gas. (Vea, “Compruebe que no haya fugas de gas.”)**



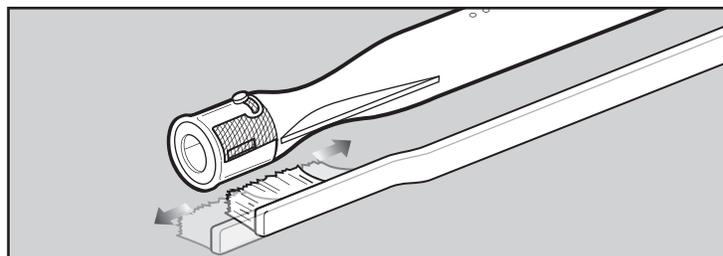
**MANTENIMIENTO ANUAL**

**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)®.

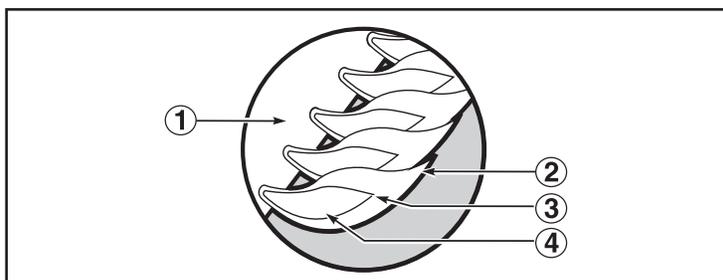


**PATRÓN DE LA LLAMA DEL QUEMADOR**

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.

- 1) Tubo quemador
- 2) Las puntas ocasionalmente titilarán con un color amarillo
- 3) Azul claro
- 4) Azul oscuro

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





WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

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

©2008 The following trademarks are registered in the name of Weber-Stephen Products Co., an Illinois corporation, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A. Australia; Smokey Joe, Weber, Kettle Silhouette<sup>®</sup>, Genesis, Austria; Kettle Silhouette<sup>®</sup>, Smokey Joe, Weber, Benelux; Kettle Silhouette<sup>®</sup>, Smokey Joe, Weber, Compact Grill Configuration, Botswana; Weber, Canada; Smokey Joe, Genesis, China; Kettle Silhouette<sup>®</sup>, Denmark; Kettle Silhouette<sup>®</sup>, Smokey Joe, Weber, Finland; Smokey Joe, France; Kettle Silhouette<sup>®</sup>, Smokey Joe, Weber, One-Touch, Germany; Smokey Joe, Weber, One-Touch, Greece; Smokey Joe, Ireland; Kettle Silhouette<sup>®</sup>, Smokey Joe, Italy; Smokey Joe, Weber, Japan; Smokey Joe, Weber, Korea; Smokey Joe, Weber, New Zealand; Weber, Smokey Joe, Nigeria; Weber, Norway; Smokey Joe, Weber, Portugal; Weber, South Africa; Smokey Joe, Weber, Kettle Configuration, Spain; Smokey Joe, Weber, Sweden; Kettle Silhouette<sup>®</sup>, Smokey Joe, Switzerland; Kettle Silhouette<sup>®</sup>, Smokey Joe, Weber, United Kingdom; Smokey Joe, Weber, Weber One-Touch, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette<sup>®</sup>, Smokey Joe, Weber, One-Touch, Firespice, Go-Anywhere, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette, Genesis, Flavorizer, Crossover, Flango, Performer, Rapidfire, Tuck 'N Carry, Jumbo Joe, Bar-B-Kettle, Master-Touch, Spirit, Grill Out, Summit, Platinum, 1-800-Grill-Out, Ranch, Matchless Flame, Zimbabwe; Weber, Kettle Configuration, Kettle Silhouette<sup>®</sup>.



**THANK YOU FOR PURCHASING A WEBER® GRILL. YOU'VE MADE A WISE INVESTMENT, NOW TAKE A FEW MINUTES AND PROTECT IT BY REGISTERING YOUR PRODUCT.**

**GRACIAS POR COMPRAR UNA BARBACOA WEBER®. USTED HA HECHO UNA ACERTADA INVERSIÓN; AHORA TÓMESE UNOS CUANTOS MINUTOS PARA PROTEGERLA REGISTRANDO EL PRODUCTO.**

**NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR FAIT L'ACQUISITION D'UN GRILL WEBER®. VOUS AVEZ FAIT UN SAGE INVESTISSEMENT, VEUILLEZ MAINTENANT PRENDRE QUELQUES MINUTES POUR LE PROTÉGER EN ENREGISTRANT VOTRE PRODUIT.**

To register your product, fill out and mail this form or REGISTER ONLINE at [www.weber.com](http://www.weber.com)® (If you register online, you do not need to send in this registration card.)

Para registrar el producto, llene y envíe por correo este formulario o REGÍSTRESE EN LÍNEA en [www.weber.com](http://www.weber.com)® (Si se registra en línea, no necesita enviar esta tarjeta de registro).

Pour enregistrer votre produit, remplissez puis retournez-nous ce formulaire par courrier ou ENREGISTREZ-VOUS EN LIGNE sur [www.weber.com](http://www.weber.com)® (Si vous vous enregistrez en ligne, vous n'avez pas besoin de renvoyer ce carton d'enregistrement.)

**1. How Can We Reach You? / ¿Cómo Podemos Ponernos En Contacto Con Usted? / Comment Pouvons-nous Vous Joindre?**

First Name / Nombre / Prénom

M.I. / Inicial / Seconde Initiale

Last Name / Apellido / Nom




Address / Dirección / Adresse

Apt. # / Apt. # / Appt. #

City / Ciudad / Ville




State / Estado / État

Zip Code / Código Postal / Code Postal

Telephone / Teléfono / Téléphone




E-mail Address / Dirección De Correo Electrónico / Adresse E-mail

**2. How would you prefer for us to contact you? / ¿Cómo preferiría que nos pongamos en contacto con usted? / Comment préféreriez-vous que nous vous contactions?**

1.  By US mail / Por correo / Par courrier postal américain
2.  By e-mail / Por correo electrónico / Par e-mail
3.  By phone / Por teléfono / Par téléphone
4.  No preference / Ninguna preferencia / Aucune préférence
5.  Please don't contact me unless it is in regards to a technical matter related to my grill / Por favor no se pongan en contacto conmigo a menos que sea sobre un tema técnico relacionado con el asador / Merci de ne me contacter que si votre appel concerne un problème technique concernant mon grill
6.  I prefer to receive information in Spanish / Prefiero recibir información en español / Je préfère recevoir des informations en espagnol

**3. When did you buy your grill? / ¿Cuándo compró usted el asador? / Quand avez-vous acheté votre grill?**

|                      |                      |                      |
|----------------------|----------------------|----------------------|
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Month / Mes / Mois   | Day / Día / Jour     | Year / Año / Année   |

**4. Without tax, how much did you pay for your grill? / ¿Sin impuesto, cuánto pagó por el asador? / Hors taxes, combien avez-vous payé votre grill?**

\$ .00

**5. Where did you buy your grill? / ¿Dónde compró el asador? / Où avez-vous acheté votre grill?**

**6. Which model did you purchase? / ¿Qué modelo compró? / Quel modèle avez-vous acheté?**

- |   |  |
|---|--|
| 1. <input type="checkbox"/> Summit® E-420™  | 7. <input type="checkbox"/> Summit® E-620™   |
| 2. <input type="checkbox"/> Summit® E-450™  | 8. <input type="checkbox"/> Summit® E-650™   |
| 3. <input type="checkbox"/> Summit® S-420™  | 9. <input type="checkbox"/> Summit® S-620™   |
| 4. <input type="checkbox"/> Summit® S-450™  | 10. <input type="checkbox"/> Summit® S-650™  |
| 5. <input type="checkbox"/> Summit® S-470™  | 11. <input type="checkbox"/> Summit® S-670™  |
| 6. <input type="checkbox"/> Built-In Summit® S-460™<br>Empotrado Summit® S-460™<br>Integre Summit® S-460™ | 12. <input type="checkbox"/> Built-In Summit® S-660™<br>Empotrado Summit® S-660™<br>Integre Summit® S-660™ |

**7. Have you ever owned a Weber® grill before? / ¿Ha tenido alguna vez antes un asador Weber®? / Avez-vous déjà possédé un grill Weber® auparavant ?**

1.  Yes / Sí / Oui  
Number of Weber® gas grills owned:   
Número de asadores de gas Weber® que ha tenido:   
Nombre de grills à gaz Weber® possédés :   
  
Number of Weber® charcoal grills owned:   
Número de asadores de carbón Weber® que ha tenido:   
Nombre de grills à charbon Weber® possédés :
2.  No, this is my first Weber® grill / No, éste es mi primer asador Weber® / Non, il s'agit de mon premier grill Weber®

Thanks for sharing your contact information with us. Again, it all stays strictly between us — Weber does not share customers' names with anyone else. If you need replacement parts or have questions about the assembly, use or maintenance of your grill, please call Weber Customer Service.

Gracias por compartir su información de contacto con nosotros. De nuevo, todo quedará estrictamente entre nosotros — Weber no comparte los nombres de sus clientes con nadie. Si necesita partes de repuesto o tiene preguntas acerca del ensamblaje, uso o mantenimiento del su asador, por favor llame al Departamento de Soporte y Servicio al Cliente de Weber.

Merci de nous avoir communiqué vos coordonnées. Nous vous rappelons que ces informations resteront strictement entre nous : Weber ne communique les noms de ses clients à personne. Si vous avez besoin de pièces de rechange ou si vous avez des questions sur le montage, l'utilisation ou l'entretien de votre grill, veuillez consulter le Service Client de Weber.

**For purchases made in the U.S.:**  
**Para compras hechas en los Estados Unidos:**  
**Pour les achats effectués aux États-Unis:**

Product Registration  
P.O. Box 1999  
Palatine, IL 60078-1999  
1-800-446-1071

**For purchases made in Mexico:**  
**Para compras hechas en México:**  
**Pour les achats effectués au Mexique:**

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.  
Marcella No. 338  
Col. Americana • Guadalajara, Jalisco  
44160 Mexico, C. P. • Mexico  
Teléfono – (52) (33)3615-0736 x113  
R.F.C. WPR 030919 ND4

**For purchases made in Canada:**  
**Para compras hechas en Canadá:**  
**Pour les achats effectués au Canada:**

Product Registration  
P.O. Box 40530  
Burlington, ON L7P 4W1  
1-800-265-2150

PLACE STICKER HERE / COLOQUE LA ETIQUETA  
ADHESIVA AQUÍ / PLACEZ L'AUTOCOLLANT ICI

Serial number / número de serie / numéro de série

Knowing more about who buys our grills helps the crew back in R&D come up with new cutting edge Weber products. Please fill in the answers you feel comfortable sharing with us, and pass by any question you prefer to leave blank. Thank you for being so generous.

Saber más sobre quién compra nuestros asadores ayuda al equipo de Investigación y Desarrollo a concebir nuevos productos Weber de avanzada. Por favor rellene las respuestas con las que se sienta más cómodo en compartir con nosotros, y pase por alto cualquier pregunta que prefiera dejar en blanco. Gracias por su generosidad.

Le fait de mieux connaître les personnes qui achètent nos grills aide le personnel du service R&D à développer de nouveaux produits Weber innovants. Veuillez répondre aux questions en fournissant les réponses pour lesquelles vous vous sentez à l'aise, et passez toute question que vous préférez laisser sans réponse. Nous vous remercions pour votre générosité.

**8. Are you: / Es usted: / Vous êtes:**

1.  Male / Hombre / Un homme      2.  Female / Mujer / Une femme

**9. Are you married? / ¿Está casado? / Êtes-vous marié?**

1.  Yes / Sí / Oui      2.  No / No / Non

**10. What's your date of birth? / ¿Cuál es su fecha de nacimiento? / Quelle est votre date de naissance ?**

Month / Mes / Mois

Day / Día / Jour

Year / Año / Année

**11. Including yourself, how many people live in your household? (example 01, 02, etc.) / Incluyéndolo a usted, ¿cuántos viven en su casa? (ejemplo 01, 02, etc.) / Vous compris, combien de personnes composent votre foyer ? (par exemple, 1 an, 2 ans, etc.)**

Children under 18  
Niños menores de 18  
Enfants de moins de 18 ans

Adults  
Adultos  
Adultes

**12. Do you own or rent the place you call home? / ¿Posee o alquila el lugar que usted llama casa? / Possédez-vous ou louez-vous le lieu que vous appelez votre domicile ?**

1.  Own / Propio / Propriétaire      2.  Rent / Alquiler / Locataire

**13. What's your annual household income? / ¿Cuánto es su ingreso familiar anual? / Quel est le revenu annuel de votre foyer ?**

1.  <\$15,000      9.  \$60,000-\$74,999  
2.  \$15,000-\$24,999      10.  \$75,000-\$99,999  
3.  \$25,000-\$29,999      11.  \$100,000-\$149,999  
4.  \$30,000-\$34,999      12.  \$150,000-\$174,999  
5.  \$35,000-\$39,999      13.  \$175,000-\$199,999  
6.  \$40,000-\$44,999      14.  \$200,000-\$249,999  
7.  \$45,000-\$49,999      15.  \$250,000-\$299,999  
8.  \$50,000-\$59,999      16.  >\$300,000

**14. Which activities or interests do you have that keep you (or your partner) busy? / ¿Qué actividades o intereses tiene que lo mantienen a usted (o a su compañero/a) ocupado? / Quelles sont les activités ou centres d'intérêt (pour vous ou votre conjoint) qui vous occupent ?**

1.  Arts or antiques / Artes o antigüedades / Arts ou antiquités  
2.  Bicycling / Ciclismo / Bicyclette  
3.  Boating or sailing / Náutica o velerismo / Bateau ou navigation  
4.  Buying videos / Comprar videos / Achat de vidéos  
5.  Subscribing to cable TV / Suscripción a televisión por cable / Inscriptions à la TV câblée  
6.  Camping or hiking / Acampar o excursionismo a pie / Camping ou marche  
7.  Attending cultural arts or events / Asistir a artes culturales o eventos / Assister à des représentations artistiques ou à des événements culturels  
8.  Dieting / Hacer dieta / Régime alimentaire  
9.  Donating to charity / Donar a obras caritativas / Dons à des organismes caritatifs  
10.  Fishing / Pesca / Pêche  
11.  Foreign travel / Viajes al extranjero / Voyages à l'étranger  
12.  Gardening or plants / Jardinería o plantas / Jardinage ou plantes  
13.  Golf / Golf / Golf  
14.  Grandchildren / Nietos / Petits-enfants  
15.  Houseplants / Plantas de interior / Plantes d'intérieur  
16.  Hunting / Caza / Chasse  
17.  Motorcycles / Motocicletas / Motocyclettes  
18.  Needlework / Costura / Couture  
19.  My cat / Mi gato / Mon chat  
20.  My dog / Mi perro / Mon chien  
21.  Listening to music on my CD player / Escuchar música en mi tocadiscos CD / Écouter de la musique sur mon lecteur CD  
22.  Listening to music on any device / Escuchar música en algún dispositivo / Écouter de la musique quel que soit l'appareil utilisé  
23.  Personal computers / Computadores personales / Ordinateurs personnels  
24.  Photography / Fotografía / Photographie  
25.  Physical fitness or exercise / Mantenerme en buena forma física o ejercicio / Fitness ou exercices physiques  
26.  Politics / Política / Politique  
27.  Running / Correr / Course  
28.  Shopping by mail order or catalog / Comprar por ventas por correo o catálogos / Achats par correspondance ou sur catalogue  
29.  Snow skiing / Esquiar sobre nieve / Ski  
30.  Stocks & bonds / Acciones y bonos / Actions & obligations  
31.  Tennis / Tenis / Tennis  
32.  Veterans' affairs / Asuntos de los veteranos de guerra / Affaires liées aux anciens combattants  
33.  Walking / Caminar / Marche  
34.  Watching sports on TV / Ver deportes por TV / Regarder le sport à la TV  
35.  Other / Otros / Autre (\_\_\_\_\_)