# GUÍA DEL PROPIETARIO DE LA BARBACOA DE GAS PROPANO LICUADO

**Ensamblaje - Pg. 7**

Gracias por su compra de una barbacoa Weber.® Ahora tómese unos minutos y protéjala registrando su producto en línea en www.weber.com.®

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

**⚠ PELIGRO**

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

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

**⚠ ADVERTENCIA**

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

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

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

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

**AVISO AL INSTALADOR: Estas instrucciones deben permanecer con el propietario, quien las deberá guardar para un futuro uso.**

**57505**
ESNA - SPANISH

# ADVERTENCIAS

**⚠ PELIGRO**

**El hacer caso omiso de los avisos de PELIGROS, ADVERTENCIAS y PRECAUCIONES contenidos en esta Guía del Propietario podría resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o en un fuego o explosión que causase daños materiales.**

**ADVERTENCIAS:**

- ⚠ **El ensamblaje incorrecto de la barbacoa puede ser peligroso. Siga cuidadosamente las instrucciones de ensamblaje.**
- ⚠ **No use esta barbacoa a menos que todas sus partes estén instaladas en su debido lugar. La barbacoa debe ensamblarse correctamente de acuerdo a las instrucciones de ensamblaje.**
- ⚠ **La barbacoa de gas Weber® no debe ser nunca usada por niños. Partes accesibles de la barbacoa podrían estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños mientras se esté usando.**
- ⚠ **Tenga cuidado al usar la barbacoa de gas Weber®. Estará caliente mientras se cocina en ella o se limpia, y nunca deberá dejarse desatendida ni moverse mientras esté funcionando.**
- ⚠ **No use carbón o piedra pómez en su barbacoa de gas Weber®.**
- ⚠ **Mientras enciende la barbacoa o cocina, nunca se incline sobre la barbacoa abierta.**
- ⚠ **Nunca coloque las manos o los dedos sobre el borde delantero de la caja de cocción cuando la barbacoa esté caliente o en la tapa esté abierta.**
- ⚠ **No trate de desconectar el regulador de gas ni cualquier otra conexión de gas mientras la barbacoa esté funcionando.**
- ⚠ **Mientras opere la barbacoa, utilice guantes resistentes al calor.**
- ⚠ **Use el conjunto del regulador de presión y manguera que se suministra con la barbacoa de gas Weber®.**
- ⚠ **Si llegasen a apagarse los quemadores mientras esté operando la barbacoa, cierre todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de tratar de volver a encender la barbacoa, siguiendo las instrucciones de encendido.**
- ⚠ **No utilice la barbacoa a menos de 24 pulgadas (610 mm) de distancia de materiales combustibles. Esto incluye las partes superiores, inferiores, posteriores y laterales de la barbacoa.**
- ⚠ **No incorpore este modelo de barbacoa como parte integral o deslizante de una construcción. El ignorar esta ADVERTENCIA podría ocasionar un fuego o una explosión que podría causar daños materiales y lesiones corporales graves o la muerte.**
- ⚠ **No almacene un cilindro de propano licuado desconectado o de repuesto debajo o cerca de esta barbacoa.**
- ⚠ **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. Consulte las instrucciones en esta Guía del Propietario para los procedimientos correctos.**
- ⚠ **No opere la barbacoa de gas Weber® si hay presente una fuga de gas.**
- ⚠ **No utilice una llama abierta para comprobar la existencia de fugas de gas.**
- ⚠ **No ponga una cubierta de barbacoa o cualquier cosa inflamable sobre la barbacoa, o en el área de almacenamiento debajo de la barbacoa, mientras la misma esté en funcionamiento o caliente.**
- ⚠ **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 la garantía.**
- ⚠ **Mantenga a cualquier cordón eléctrico y a la manguera de suministro de gas alejados de toda superficie caliente.**
- ⚠ **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 con regularidad.**
- ⚠ **Un cilindro de propano licuado abollado u oxidado pudiera ser peligroso y deberá ser revisado por su proveedor de propano licuado. No utilice ningún cilindro de propano licuado con una válvula dañada.**
- ⚠ **Aunque su 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 lícuado.**
  2. **No intente corregir el problema usted mismo.**
  3. **Llame al cuerpo de bomberos local.**
- ⚠ **Si la grasa llegase a agarrar fuego, apague todos los quemadores y mantenga la tapa cerrada hasta que se haya apagado el fuego.**

**ADVERTENCIAS ADICIONALES PARA EL ESTADO DE CALIFORNIA:**

- ⚠ **Los subproductos de la combustión producidos al usar este producto contienen sustancias químicas que son conocidas por el Estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.**
- ⚠ **Advertencia respecto a la Propuesta 65: El manipular el material de latón en este producto lo expone al plomo, una sustancia química conocida por el estado de California como causante de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. (Lávese las manos después de manipular este producto).**

Las barbacoas que se ilustran en este Manual del Propietario pueden variar ligeramente con respecto al modelo comprado.

# GARANTÍA

Gracias por su compra del producto WEBER®. Weber-Stephen Products LLC (“Weber”) se enorgullece de entregar un producto seguro, durable y confiable.

Esta es la Garantía Limitada Weber proporcionada sin costo adicional. Contiene la información que tendrá que tener para que su producto WEBER® se repare en el raro caso de un falla o defecto.

**RESPONSABILIDADES DE WEBER**

Weber proporciona al comprador original del producto WEBER® (o en caso de una situación de regalo o promocional, la persona para la cual se compró como regalo o promoción), que el producto WEBER® está libre de defectos en materiales y mano de obra por el/los periodo(s) de tiempo especificados a continuación cuando se arma y opera de acuerdo con Guía del Usuario acompañante. (Nota: Si pierde o extravía su Guía del Usuario WEBER®, puede obtener un remplazo en línea en www.weber.com). Bajo uso y mantenimiento normal en viviendas o departamentos familiares, Weber está de acuerdo en reparar o remplazar las partes defectuosas dentro de los periodos de tiempo correspondientes, las limitaciones y exclusiones a continuación. ESTA GARANTÍA LIMITADA SE APLICA SOLO AL COMPRADOR ORIGINAL Y NO ES TRANSFERIBLE A DUEÑOS POSTERIORES, CON EXCEPCIÓN DEL CASO DE REGALOS Y ARTÍCULOS PROMOCIONALES COMO SE INDICÓ ARRIBA.

**RESPONSABILIDADES DEL DUEÑO**

Para asegurar una cobertura de garantía sin problemas, es importante que registre su producto WEBER® en línea en www.weber.com o a través del Servicio al Cliente de Weber llamando al 1-800-446-1071. Conserve también por favor su recibo o factura de compra original. Al registrar su producto WEBER® confirma su cobertura de garantía y proporciona un enlace directo entre usted y Weber en caso de que necesitamos contactarlo.

El dueño debe tomar cuidado razonable del producto WEBER® y seguir todas las instrucciones de montaje, instrucciones de uso y mantenimiento preventivo como se describe en la Guía del Usuario acompañante. Si usted vive en un área costera o tiene su producto ubicado cerca de una piscina, el mantenimiento incluye el lavado y enjuagado regular de las superficies exteriores como se describe en la Guía del Usuario acompañante. Si usted cree que tiene una pieza que está cubierta por esta Garantía Limitada, contacte por favor al Servicio al Cliente de Weber llamando al 1-800-446-1071 o support@weberstephen.com. Después de una investigación, Weber reparará o remplazará (a su propia opción) una pieza defectuosa cubierta por esta Garantía Limitada. En el caso en que no sea posible una reparación o mantenimiento, Weber puede escoger (a su propia opción) remplazar el asador en cuestión con un nuevo asador de igual o mayor valor. Weber puede pedirle que regrese las piezas para su inspección, los cobros por envío deben ser prepagados.

Esta GARANTÍA LIMITADA no cubre daños, deterioro, descoloración y/u oxidación ocasionada por:

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

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

**PERIODOS DE GARANTÍA DE PRODUCTO**

| | |
|---|---|
| Caja para cocinar: | 5 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras (2 años para la pintura excluyendo el deterioro o descoloración) |
| Conjunto de la tapa: | 5 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras (2 años para la pintura excluyendo el deterioro o descoloración) |
| Tubos del quemador de acero inoxidable: | 5 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras |
| Rejillas para cocinar de hierro vaciado con esmalte de porcelana: | 5 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras |
| Componentes plásticos: | 5 años, excluyendo el deterioro o descoloración |
| Todas las partes restantes: | 2 años |

**DESCARGOS DE RESPONSABILIDADES**

**WEBER NO HACE GARANTÍAS IMPLÍCITAS INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR, CON EXCEPCIÓN DE LO QUE SE INDICA EXPRESAMENTE EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. NINGUNA GARANTÍA SE DEBERÁ APLICAR DESPUÉS DE LOS PERIODOS DE TIEMPO CORRESPONDIENTES DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. NINGUNA OTRA GARANTÍA OFRECIDA POR CUALQUIER PERSONA O ENTIDAD, INCLUYENDO UN DISTRIBUIDOR O MINORISTA CON RESPECTO A CUALQUIER PRODUCTO (COMO “GARANTÍAS PROLONGADAS”), DEBERÁN VINCULAR A WEBER. EL REMEDIO EXCLUSIVO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O REMPLAZO DE LA PIEZA O PRODUCTO. LAS CONDICIONES DE ESTA GARANTÍA LIMITADA OFRECEN EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DERIVADO DE LA VENTA DE LOS PRODUCTOS CUBIERTOS EN EL PRESENTE. WEBER NO SERÁ RESPONSABLE POR CUALQUIER PÉRDIDA O DAÑO ESPECIAL, INDIRECTO, INCIDENTAL O CONSECUENCIAL. ALGUNAS JURISDICCIONES NO PERMITE LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENCIALES, O LIMITACIONES SOBRE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, ASÍ QUE PUEDE QUE LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES ANTERIORES NO SE APLIQUEN A USTED.**

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

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

**ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OFRECE DERECHOS ESPECÍFICOS Y USTED PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN EN DIFERENTES JURISDICCIONES.**

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

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

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

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC**
**Customer Service Center**
**90 West Hillcrest Boulevard, Suite 308**
**Schaumburg, IL 60195**
**EE.UU.**

**Para compras hechas en México:**
**WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.**
**José Guadalupe Zuno #2302 PH, Col Americana.**
**Guadalajara, Jalisco 44160 México**

**Para partes de repuesto llame a:**
**(52) (33) 3615-0736**

# ÍNDICE


**WEBER® Q® 3200 DIAGRAMA DE DESPIECE . . . 4**
**LISTA DE PARTES . . . . . 6**
**ENSAMBLAJE. . . . . 7**
**CARACTERÍSTICAS DE ALMACENAMIENTO . . 20**
**ADVERTENCIAS . . . . . 38**
**GARANTÍA . . . . . 39**
**ÍNDICE . . . . . 39**

**INFORMACIÓN IMPORTANTE ACERCA DEL GAS PROPANO LICUADO . . . . . 40**
¿QUÉ ES EL GAS PROPANO LICUADO? . . . . . 40
CONSEJOS PARA LA MANIPULACIÓN SEGURA DE LOS CILINDROS DE GAS PROPANO LICUADO . . . . . 40
ALMACENAJE Y/O FALTA DE USO . . . . . 40
CÓDIGOS DE INSTALACIÓN DE LOS EE.UU. . . . . 40
CÓDIGOS DE INSTALACIÓN MÉXICO . . . . . 40
CÓDIGOS DE INSTALACIÓN CANADIENSES . . . . . 40
REQUISITOS RESPECTO A LOS CILINDROS DE PROPANO LICUADO EN LOS EE.UU. . . . . 40
REQUISITOS CANADIENSES PARA LOS CILINDROS DE PROPANO LICUADO . . . . . 40

**INFORMACIÓN IMPORTANTE ACERCA DE LAS CONEXIONES DE GAS PROPANO LICUADO . . . 41**
¿QUÉ ES UN REGULADOR? . . . . . 41
CONEXIONES DEL REGULADOR . . . . . 41

**INSTALACIÓN Y RETIRO DEL CILINDRO DE PROPANO LICUADO. . . . . 42**
COMBUSTIBLE PARA LA BARBACOA . . . . . 42
INSTALACIÓN DEL CILINDRO DE PROPANO LICUADO . . . . . 42
RETIRO DEL CILINDRO DE PROPANO LICUADO PARA SU LLENADO O REEMPLAZO . . . . . 42
LLENADO DEL CILINDRO DE PROPANO LICUADO . . . . . 42

**PREPARATIVOS PARA USAR LA BARBACOA . 43**
¿QUÉ ES UNA PRUEBA DE DETECCIÓN DE FUGAS? . . . . . 43
PRUEBAS DE DETECCIÓN DE FUGAS DE GAS . . . . . 43

**CHEQUEOS DE SEGURIDAD ANTES DE USAR LA BARBACOA. . . . . 44**
LA SEGURIDAD PRIMERO. . . . . 44
PLATO RECOLECTOR DESMONTABLE Y BANDEJA DE GOTEO DESECHABLE . . . . . 44
INSPECCIÓN DE LA MANGUERA. . . . . 44

**ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR . . . . . 45**
MÉTODOS DE ENCENDIDO DEL QUEMADOR. . . . . 45
ENCENDIDO DEL QUEMADOR – Sistema de encendido electrónico . . . . . 45
PARA APAGAR EL QUEMADOR . . . . . 45
ENCENDIDO DEL QUEMADOR – Encendido con un cerillo. . . . . 46
PARA APAGAR EL QUEMADOR . . . . . 46

**CONSEJOS PRÁCTICOS PARA ASAR A LA PARRILLA . . . . . 47**
CONSEJOS Y RECOMENDACIONES . . . . . 47
PRECALENTAMIENTO . . . . . 47
COCCIÓN CUBIERTA . . . . . 47
SISTEMA DE CAPTACIÓN DE GRASA . . . . . 47

**MÉTODOS DE COCCIÓN. . . . . 48**
¿MÉTODO DIRECTO O MÉTODO INDIRECTO? . . . . . 48

**RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS . . . . . 49**
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS GENERALES . . . . . 49
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS CON LA LUZ DEL ASA GRILL OUT® . . . . . 49

**MANTENIMIENTO ANUAL . . . . . 50**
CÓMO MANTENER LA BARBACOA WEBER® EN EXCELENTES CONDICIONES . . . . . 50
PATRÓN DE QUEMADO DE LOS QUEMADORES . . . . . 50
MALLA(S) WEBER® CONTRA ARAÑAS/INSECTOS. . . . . 50
ORIFICIOS DE LOS TUBOS QUEMADORES . . . . . 50
LIMPIEZA O REEMPLAZO DEL TUBO DEL QUEMADOR . . . . . 51

**MANTENIMIENTO DE RUTINA. . . . . 53**
HERMOSA—POR DENTRO Y POR FUERA . . . . . 53
LIMPIEZA DEL EXTERIOR DE LA BARBACOA. . . . . 53
LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA . . . . . 53
INSPECCIÓN DE LA MANGUERA. . . . . 53
OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO . . . . . 54
MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO . . . . . 54
MANTENIMIENTO DE LA LUZ DEL ASA GRILL OUT® . . . . . 54

# INFORMACIÓN IMPORTANTE ACERCA DEL GAS PROPANO LICUADO

## ¿QUÉ ES EL GAS PROPANO LICUADO?

El gas propano licuado, también denominado LP, gas LP, gas licuado de petróleo, o, simplemente, propano o butano, es el producto inflamable derivado del petróleo utilizado como combustible para la barbacoa. Es un gas a temperaturas y presiones moderadas cuando no está contenido. Pero a una presión moderada dentro de un recipiente, tal como un cilindro, el propano es un líquido. Al liberarse la presión del cilindro, el líquido se evapora fácilmente y se convierte en gas propano.

- El gas propano tiene un olor similar al gas natural. Usted deberá estar al tanto de este olor.
- El propano es más pesado que el aire. El gas propano proveniente de una fuga puede acumularse en áreas bajas y resistir su dispersión.

### CONSEJOS PARA LA MANIPULACIÓN SEGURA DE LOS CILINDROS DE GAS PROPANO LICUADO

Hay varias pautas y factores de seguridad que usted necesita tener en cuenta al utilizar gas propano licuado. Siga cuidadosamente estas instrucciones antes de usar la barbacoa de gas Weber®.

- Siempre cierre la válvula del cilindro antes de desconectar el regulador.
- 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.
- Manipule los cilindros de propano licuado "vacios" con el mismo cuidado que cuando manipularía uno lleno. Incluso cuando un cilindro de propano licuado está vacío de líquido, todavía puede haber presión del gas dentro del cilindro.
- El cilindro de propano licuado debe instalarse, transportarse y almacenarse en posición parada. Los cilindros de propano licuado no deben dejarse caer o manipularse de manera brusca.
- Nunca guarde o transporte el cilindro de propano licuado donde las temperaturas puedan alcanzar 125° F (51,7° C) (el cilindro estará demasiado caliente para sostenerlo con la mano). Por ejemplo: no deje un cilindro de propano licuado dentro de un auto en un día caluroso.
- Cada vez que se realice una reconexión, realice una prueba de detección de fugas donde el regulador se conecta al cilindro de propano licuado. Por ejemplo: realice la prueba cada vez que se llena el cilindro de propano licuado y se vuelve a instalar.
- Los cilindros de propano licuado deben mantenerse fuera del alcance de los niños.

### ALMACENAJE Y/O FALTA DE USO

Para las barbacoas que hayan estado almacenadas o hayan estado sin utilizarse durante un tiempo, es importante seguir estas pautas:

- La válvula de gas en el cilindro de propano licuado debe mantenerse cerrada mientras la barbacoa de gas Weber® esté sin usarse.

**⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que la válvula del cilindro de propano licuado esté cerrada cuando la barbacoa no esté en uso. Ciérrela girándola en la dirección horaria.**

- Si va a guardar la barbacoa de gas Weber® en un lugar cerrado, primero desconecte el suministro de gas y almacene el cilindro de propano licuado al aire libre en un espacio bien ventilado.

**⚠ PRECAUCIÓN: Coloque una tapa antipolvo a la salida de la válvula del cilindro cuando este no se encuentre en uso. En la salida de la válvula del cilindro, solamente instale el tipo de tapa antipolvo que viene provisto con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones podrían resultar en fugas de propano.**

- No almacene un cilindro de propano licuado desconectado en una edificación, garaje o cualquier otra área cerrada.
- Si no desconecta el cilindro de propano licuado de la barbacoa de gas Weber®, asegúrese de mantener tanto la barbacoa como el cilindro al aire libre en un área bien ventilada.
- Antes de usarla, se deberá verificar que la barbacoa de gas Weber® no tenga fugas de gas ni obstrucciones en los tubos de los quemadores. (Consulte "REVISIONES PARA DETECTAR FUGAS DE GAS" y "MANTENIMIENTO ANUAL.")
- Asegúrese de que las áreas alrededor del cilindro de propano licuado y debajo de la caja de cocción y del plato recolector desmontable no tengan desechos que pudieran obstruir el flujo de aire de combustión o de ventilación.
- También deberá revisarse que la malla contra arañas e insectos no esté obstruida. (Consulte la sección de "MANTENIMIENTO ANUAL.")

### CÓDIGOS DE INSTALACIÓN DE LOS EE.UU.

La instalación debe acatar los códigos locales o, en la ausencia de estos, bien sea el código nacional de gases combustibles "National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54," el código para las instalaciones de gas natural y propano "Natural Gas and Propane Installation Code," CSA B149.1; o el código de manejo y almacenaje de propano "Propane Storage and Handling Code, B149.2"; o la norma para vehículos recreativos, ANSI A 119.2/NFPA 1192 y CSA Z240 RV Series, "Recreational Vehicle Code," según proceda.

### CÓDIGOS DE INSTALACIÓN MÉXICO

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

### CÓDIGOS DE INSTALACIÓN CANADIENSES

Esta instrucciones, aunque de manera general son aceptables, no necesariamente cumplen con los códigos de instalación canadienses, en particular en lo que respecta a tuberías bajo y sobre tierra. En Canadá la instalación de este aparato debe cumplir con los códigos locales y/o la última edición de la Norma CAN/CSA-B149.2 ("Propane Storage and Handling Code") que rige la manipulación y almacenaje del propano.

### REQUISITOS RESPECTO A LOS CILINDROS DE PROPANO LICUADO EN LOS EE.UU.

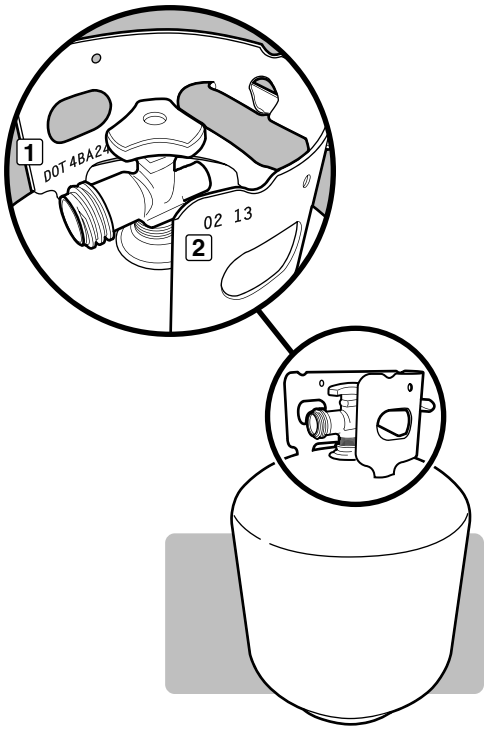
- Asegúrese de que los cilindros tengan una certificación del Dept. de Transporte (DOT) **(1)**, y que la fecha de la prueba del mismo **(2)** no tenga más de cinco años de realizada. Su proveedor de propano licuado puede hacerlo por usted.
- Todos los sistemas de cilindros de suministro de propano licuado deben incluir un collar que proteja la válvula del cilindro.
- Los cilindros de propano licuado deben ser de 20 lbs, con un tamaño aproximado 18¼ pulgadas (46,3 cm) de alto y 12¼ pulgadas (31,1 cm) de diámetro.
- Los cilindros deben construirse y marcarse de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas propano licuado ("Specifications for LP - Gas Cylinders") del Departamento de Transporte (D.O.T.) de los EE.UU. o la norma nacional canadiense CAN/CSA-B339, respecto a cilindros, esferas y tubos o el transporte de bienes peligrosos ("Cylinders, Spheres and Tubes or Transportation of Dangerous Goods"); y la Comisión, según aplique.

**⚠ 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 al cilindro QCC1 o Tipo 1 (CGA810). La conexión del cilindro debe ser compatible con la conexión de la barbacoa.**

### REQUISITOS CANADIENSES PARA LOS CILINDROS DE PROPANO LICUADO

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

*NOTA: Su proveedor de venta al por menor puede ayudarle a ubicar el cilindro de reemplazo que necesita para su barbacoa.*



# INFORMACIÓN IMPORTANTE ACERCA DE LAS CONEXIONES DE GAS PROPANO LICUADO

## ¿QUÉ ES UN REGULADOR?

La barbacoa de gas Weber® está equipada con un regulador de presión, que es un dispositivo para controlar y mantener uniforme la presión del gas al este salir del cilindro de propano licuado.

### CONEXIONES DEL REGULADOR

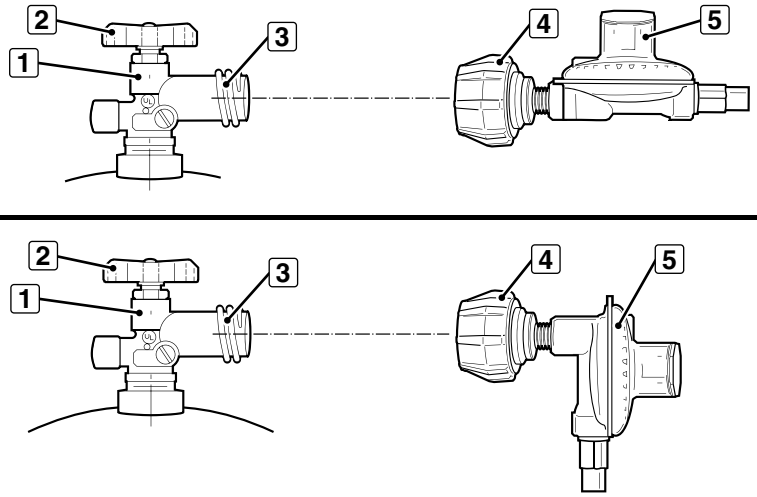
Cada regulador Weber® de gas propano licuado está diseñado para extraer el vapor y está equipado con una conexión al cilindro Tipo 1 homologada por UL tal como se describe en la última edición de ANSI Z21.58. EL CILINDRO DE GAS PROPANO LICUADO QUE USTED CONECTE AL REGULADOR DEBE ESTAR EQUIPADO CON UNA CONEXIÓN TIPO 1 COMPATIBLE EN LA VÁLVULA DE CILINDRO. Esta conexión Tipo 1 le permite hacer una conexión rápida y segura entre su barbacoa de gas Weber® y el cilindro de gas propano licuado.

*NOTA: El gas no fluirá del tanque a menos que el acoplamiento Tipo 1 esté completamente conectado.*

- Debe utilizarse 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.
- Los conjuntos de regulador de presión y manguera de reemplazo deben ser los especificados por Weber-Stephen Products LLC.
- 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 suciedad, grasa, insectos, etc.
- Las conexiones de gas suministradas con su barbacoa de gas Weber® han sido diseñadas y probadas para que cumplan en un 100% con los requisitos de CSA y ANSI.

⚠ **ADVERTENCIA: Los tanques de propano licuado de reemplazo deben tener conexiones compatibles con la del regulador suministrado con esta aparato de gas Weber®.**

**ACOPLAMIENTO CONECTOR TIPO 1**




| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **1** | Válvula tipo 1 | | **4** | Tuerca con sensibilidad térmica |
| **2** | Manubrio | | **5** | Regulador del propano |
| **3** | Rosca externa | | | |

# INSTALACIÓN Y RETIRO DEL CILINDRO DE PROPANO LICUADO

## COMBUSTIBLE PARA LA BARBACOA

Antes de usar la barbacoa por primera vez, necesitará conseguir un cilindro de gas propano licuado. Los cilindros nuevos se puede comprar ya llenos; los cilindros vacíos pueden ser rellenados o intercambiados. Puede optar por comprar un tanque de gas propano licuado de repuesto para que no se quede sin combustible en medio de la preparación de una comida.

**⚠ PELIGRO**

**NUNCA almacene un cilindro de propano licuado de repuesto debajo o cerca de los aparatos de gas Weber®. NUNCA llene el cilindro más allá de un 80% de su capacidad plena. El no acatar estos advertencias al pie de la letra pudiera resultar en un fuego letal o causar lesiones serias.**

### INSTALACIÓN DEL CILINDRO DE PROPANO LICUADO

El cilindro de gas se instala debajo de la barbacoa, sobre el apoyo para el mismo. Weber recomienda cilindros de propano licuado con una capacidad de 47,6 libras de agua.

**Prepare la barbacoa para la instalación del cilindro**

A) Revise que todas las perillas de control de los quemadores estén en la posición (○) apagada. La barbacoa fue despachada con las perillas de control en la posición (○) apagada, pero usted debe comprobarlo para asegurarse de que estén apagadas. Verifíquelo presionándolas y girando en sentido de las agujas del reloj. Si no giran, están cerradas. Si sí giran, siga girándolas en sentido de las agujas del reloj hasta que se detengan; entonces estarán apagadas.

**Instale el cilindro de propano licuado**

A) Gire el cilindro de propano licuado de manera que la abertura de la válvula esté de cara hacia el lado derecho o la parte posterior de la barbacoa.
B) Coloque el cilindro de propano licuado en el apoyo del cilindro **(1).**
C) Fije el cilindro al soporte del cilindro utilizando la correa del cilindro **(2).**

**⚠ ADVERTENCIA: El cilindro debe estar fijado al soporte del cilindro mientras la barbacoa esté en uso.**

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

**Conecte el regulador / manguera al cilindro**

A) Retire el tornillo de la pata derecha del carro. Inserte la abrazadera de retención de la manguera. Vuelva a instalar el tornillo **(3).**

**⚠ ADVERTENCIA: La manguera debe sujetarse a la pata del carro usando la abrazadera de retención. El no hacerlo podría causar daños a la manguera ocasionando un fuego o explosión, que pueden causar lesiones corporales o la muerte y daños materiales.**

B) Retire la cubierta antipolvo de plástico de la válvula del cilindro.
C) Enrosque el acoplamiento del regulador a la válvula del cilindro, en el sentido de las agujas del reloj o hacia la derecha. **Sólo apriete a mano.**

*NOTA: Esta conexión se aprieta en sentido de las agujas del reloj y no permitirá que el gas fluya a menos que la conexión esté apretada.*

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

### RETIRO DEL CILINDRO DE PROPANO LICUADO PARA SU LLENADO O REEMPLAZO

Un cilindro de propano licuado lleno durará alrededor de 18-20 horas de tiempo de cocción bajo uso normal. No necesita quedarse sin combustible antes de poder rellenar el cilindro. De hecho, le recomendamos que llene su cilindro de propano licuado antes de que éste se vacíe por completo.

**Retiro del cilindro de propano licuado**

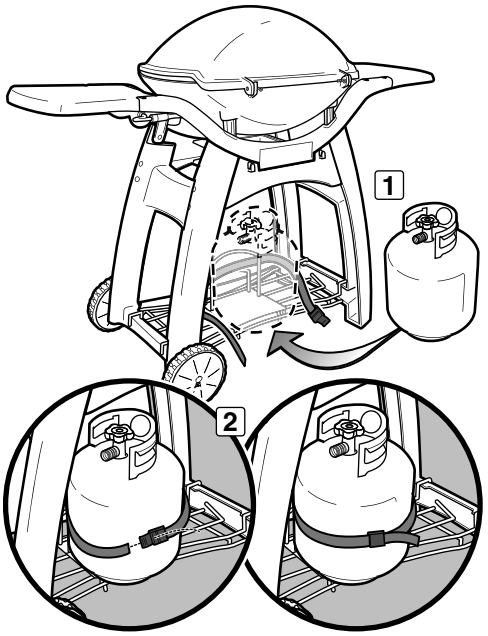
A) Cierre la válvula del cilindro (gire en sentido de las agujas del reloj) **(4).**
B) Desenrosque el acoplamiento del regulador girándolo, solamente a mano, en sentido contrario a las agujas del reloj **(5).**
C) Desabroche la correa de cilindro. Levante el cilindro fuera del apoyo del mismo.

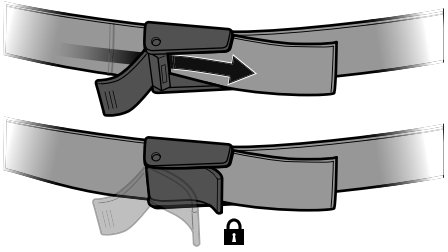
### LLENADO DEL CILINDRO DE PROPANO LICUADO

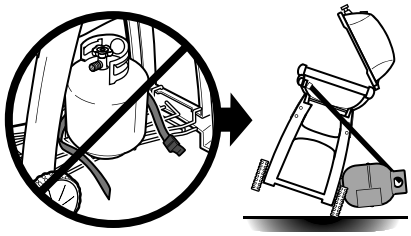
El llenado correcto del cilindro se realiza por peso o por volumen, como se describe en la norma NFPA 58. Asegúrese de que su estación de servicio utiliza uno de estos dos métodos, y pídale a la misma que lea las instrucciones para la purga y llenado del cilindro de propano licuado antes de intentar llenarlo.

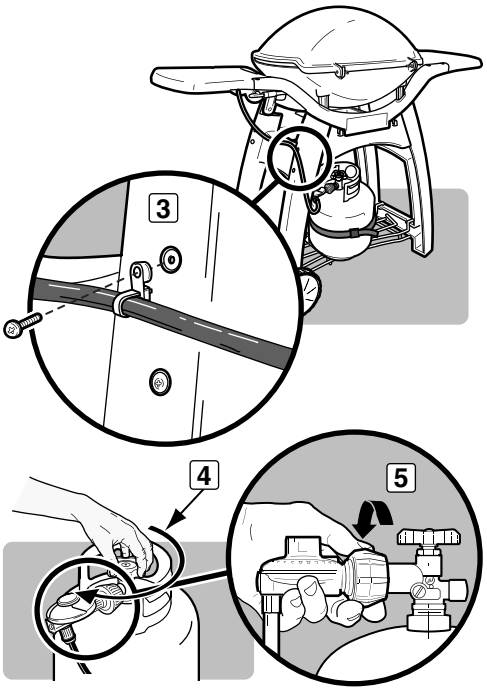
**⚠ ADVERTENCIA: Recomendamos llenar su cilindro de propano licuado en una distribuidora de gas propano licuado autorizada que tenga un encargado debidamente calificado y que llene el tanque en base a peso. EL LLENADO INCORRECTO ES PELIGROSO.**

*NOTA: Antes de llenarlo por primera vez, asegúrese de que al cilindro se le haya purgado el aire atrapado. Los distribuidores de propano licuado están equipados para hacerlo.*







## ¿QUÉ ES UNA PRUEBA DE DETECCIÓN DE FUGAS?

El sistema de combustible de la barbacoa cuenta con conexiones y accesorios. Una prueba de detección de fugas es una manera confiable de asegurarse de que no se esté escapando gas de alguna de las conexiones o accesorios.

Aunque todas las conexiones realizadas en fábrica han sido revisadas a fondo para detectar fugas de gas, es importante realizar una prueba de detección de fugas antes de utilizar la barbacoa por primera vez, así como cada vez que conecte o desconecte una conexión y cada vez que realice el mantenimiento de rutina.

**⚠ PELIGRO**

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

- **⚠ ADVERTENCIA: Las conexiones de gas de la barbacoa de gas han sido probadas en la fábrica. Le recomendamos inspeccione todas las conexiones de gas antes de operar la barbacoa de gas.**
- **⚠ ADVERTENCIA: Lleve a cabo estos chequeos de fugas incluso si la barbacoa ha sido ensamblada por el distribuidor o en la tienda.**
- **⚠ ADVERTENCIA: Cada vez que conecte o desconecte una conexión de gas, deberá verificar que no haya fugas de gas.**

*NOTA: Todas las conexiones hechas en la fábrica han sido revisadas a fondo para detectar fugas de gas y los quemadores han sido probados con la llama encendida. Como medida de seguridad, sin embargo, antes de utilizar el barbacoa de gas Weber® usted debe comprobar todas las conexiones para asegurarse de que no tengan fugas. Durante el manejo y transporte puede haberse aflojado o dañado alguna conexión de gas.*

### PRUEBAS DE DETECCIÓN DE FUGAS DE GAS

Usted necesitará: Una botella de spray o una brocha o un trapo y una solución de agua y jabón. (Puede preparar su propia solución de jabón y agua mezclando 20% de jabón líquido con 80% de agua; o, puede comprar una solución de detección de fugas en la sección de plomería de cualquier ferretería.)

A) Verifique que **TODAS** las perillas de control de los quemadores estén en la posición (○) apagada **(1)**. Las perillas de control de los quemadores son despachadas en la posición (○) apagada, pero usted debe comprobar que efectivamente estén apagadas. Verifíquelo presionando las perillas de control de los quemadores y girándolas en sentido de las agujas del reloj. Si no giran, están apagadas. Si sí giran, siga girándolas en sentido de las agujas del reloj hasta que se detengan; entonces estarán apagadas.

B) Abra el suministro de gas en la fuente **(2)**.

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

C) Para comprobar si hay fugas, moje las conexiones con la solución de jabón y agua, utilizando una botella de spray, una brocha o un trapo. Si se forman burbujas, o si una burbuja crece, es que hay una fuga. Aplique la solución de jabón y agua a las siguientes conexiones:

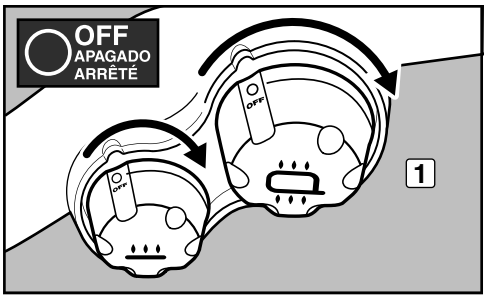
a) Conexión del múltiple a la manguera del regulador **(3).**
b) Conexión de la válvula a la línea de gas del tubo quemador externo **(4)**.
c) Conexión de la válvula a la línea de gas del tubo quemador interno **(5)**.
d) Conexión del regulador al cilindro **(6)**.
e) Conexión de la manguera del regulador al regulador **(7)**.

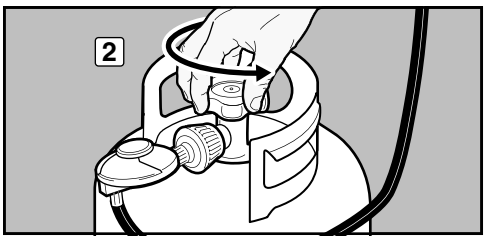
**⚠ ADVERTENCIA: Si hubiese una fuga en las conexiones (3, 4, 5, 6 o 7), cierre el gas. NO OPERE LA BARBACOA. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.**

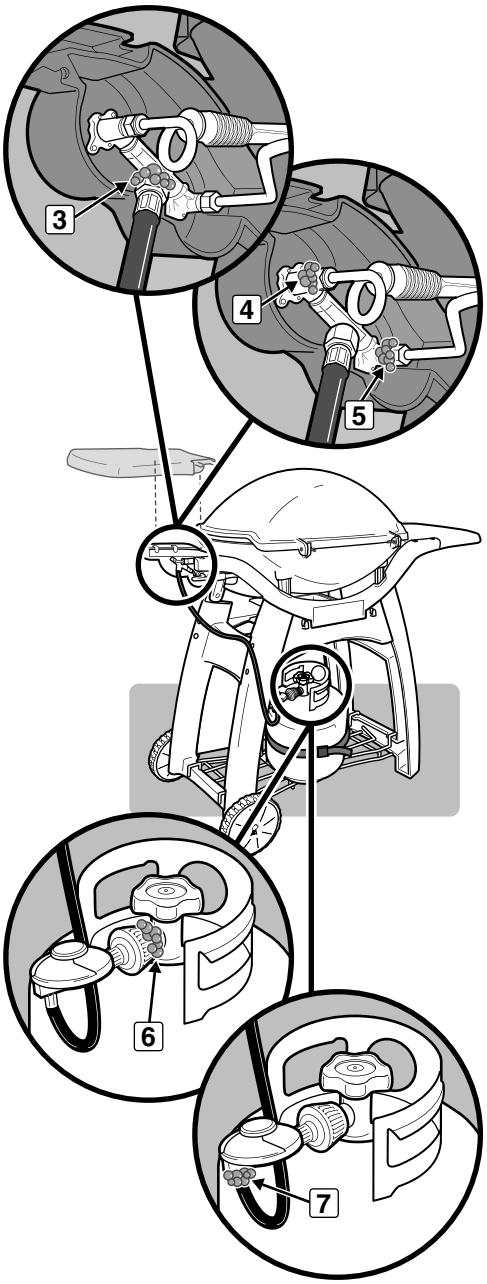
D) Cuando se haya completado la comprobación de las fugas de gas, cierre el suministro de gas en la fuente y enjuague las conexiones con agua.

*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 las pruebas de detección de fugas.*

Ahora ya está listo para usar la barbacoa.



## LA SEGURIDAD PRIMERO

Es una buena idea entrar en el hábito de realizar unos cuantos chequeos de seguridad antes de empezar a asar a la parrilla.

**La seguridad debe ser considerada cuando se está decidiendo dónde colocar y operar la barbacoa. Asegúrese de leer las siguientes advertencias antes de instalar o de usar la barbacoa.**

**ADVERTENCIAS:**

- ⚠ **Utilice esta barbacoa solamente en un área bien ventilada al aire libre. No la utilice en un garaje, edificio, pasadizo techado o en cualquier otra área cerrada.**
- ⚠ **La barbacoa de gas Weber® no debe utilizarse debajo de un techo combustible.**
- ⚠ **La barbacoa de gas Weber® no ha sido diseñada para instalarse en o sobre vehículos o botes recreativos.**
- ⚠ **No utilice la barbacoa a menos de 24 pulgadas (61 cm) de distancia de materiales combustibles. Esto incluye las partes superiores, inferiores, posteriores y laterales de la barbacoa.**
- ⚠ **Mantenga el área de cocinar libre de vapores y líquidos inflamables tales como gasolina, alcohol, etc. y materiales combustibles.**
- ⚠ **La caja de cocción entera se calienta al usarse. No la toque.**
- ⚠ **No mueva la barbacoa de gas Weber® mientras esté en operación o esté caliente.**

### PLATO RECOLECTOR DESMONTABLE Y BANDEJA DE GOTEO DESECHABLE

La barbacoa fue construida con un sistema de captación de grasa, que conduce la grasa en dirección contraria a los alimentos y hacia un plato recolector desmontable. Para su comodidad, también puede forrar el plato recolector desmontable con una bandeja de goteo desechable Weber®, que le ayudará a mantener el plato recolector desmontable limpio durante más tiempo.

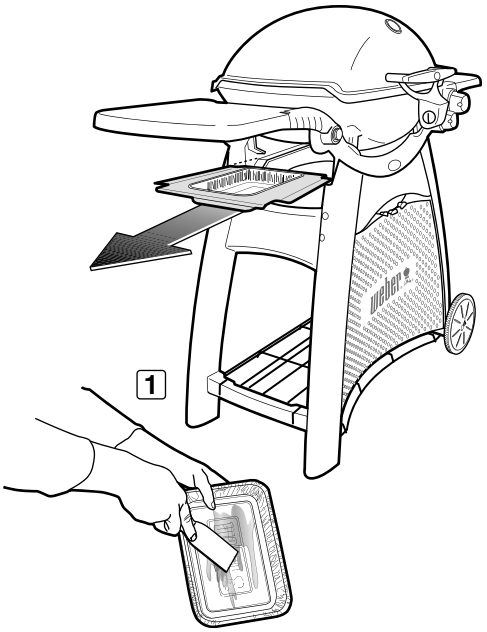
El limpiar el plato recolector desmontable es tan importante como la limpieza de la caja de cocción. Cada vez que vaya a usar la barbacoa, compruebe que no se haya acumulado grasa en el plato recolector desmontable. Elimine el exceso de grasa con una espátula de plástico **(1)**. Lave el plato recolector desmontable con agua jabonosa y enjuáguelo con agua limpia.

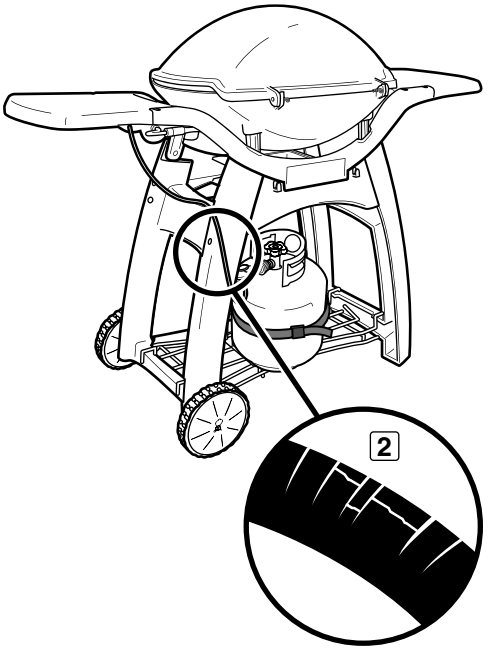
- ⚠ **ADVERTENCIA: Previo a cada uso, revise si hay acumulación de grasa en el plato recolector desmontable o en la bandeja de goteo desechable. Elimine cualquier exceso de grasa para evitar un incendio. Un incendio de grasa puede causar lesiones corporales graves o daños materiales.**
- ⚠ **PRECAUCIÓN: No forre la caja de cocción, el plato recolector desmontable o la bandeja de goteo desechable con papel de aluminio.**

### INSPECCIÓN DE LA MANGUERA

Se debe inspeccionar la manguera para detectar cualquier señal de agrietamiento **(2)**.

- ⚠ **ADVERTENCIA: Cada vez que vaya a usar la barbacoa, inspeccione la manguera 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 utilizando solamente 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®.**



## MÉTODOS DE ENCENDIDO DEL QUEMADOR

Hay dos formas de encender el quemador. La primera es mediante el uso del sistema de encendido incorporado a su barbacoa. La segunda es con un cerillo.

A continuación se indican los pasos para encender la barbacoa con el sistema de encendido. En la página siguiente se encuentran los pasos para encender la barbacoa con un cerillo.

**Instrucciones de encendido resumidas están fijadas en la pata del carro ubicada debajo de las perillas de control de los quemadores.**

### ENCENDIDO DEL QUEMADOR
### Sistema de encendido electrónico

El sistema de encendido electrónico enciende el quemador mediante una chispa proveniente del electrodo del encendedor ubicado dentro de la cámara de encendido Gas Catcher™. Usted genera la energía de la chispa al pulsar el botón del encendedor. Oirá al encendedor chisporrotear.

A) Abra la tapa de la barbacoa **(1)**.

**⚠ PELIGRO**

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

**Algunas baterías cuentan con un envoltorio protector de plástico alrededor de ellas. Este plástico debe ser retirado antes de intentar encender la barbacoa.**
**No confunda este plástico con la etiqueta de la batería.**

B) Asegúrese de que **TODAS** las perillas de control de los quemadores estén apagadas **(2)**. Verifíquelo presionando las perillas de control y girándolas en sentido de las agujas del reloj hasta el tope.

**⚠ ADVERTENCIA: Las perillas de control de los quemadores deberán estar en la posición (○) apagada antes de abrir la válvula del cilindro de propano licuado. Si no están en la posición (○) apagada, cuando abra la válvula del cilindro de propano licuado se activará el "control de flujo excesivo de gas" y limitará el flujo de gas proveniente del cilindro de propano licuado. Si esto llegase a ocurrir, cierre la válvula del cilindro de propano licuado y las perillas de control del quemador. Comience de nuevo.**

**⚠ PELIGRO**

**Cuando se activa el "control de flujo excesivo de gas", una pequeña cantidad de gas sigue fluyendo a los quemadores. Después de cerrar la válvula del cilindro de propano licuado y las perillas de control de los quemadores, espere por lo menos cinco minutos para que el gas se disipe antes de tratar de encender la barbacoa. El no hacer esto podría resultar en una llamarada explosiva que puede causar lesiones corporales graves o la muerte.**

C) Abra el cilindro de gas girando lentamente la válvula del cilindro en sentido contrario a las agujas del reloj **(3).**

D) Encienda el quemador externo presionando la perilla grande de control del quemador y girándola en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición (ϟ) de encendido/fuego alto **(4)**.

E) Pulse y mantenga presionado el botón del encendedor **(5)**. Oirá al encendedor chisporrotear.

F) Verifique que el quemador esté encendido viendo hacia abajo a través de las parrillas de cocción. Deberá ver una llama.

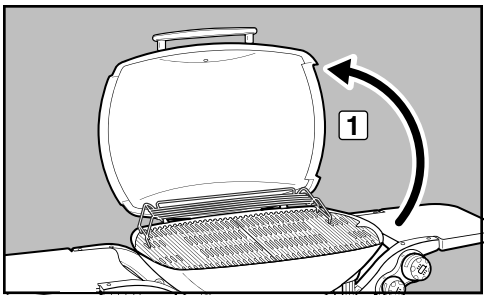
**⚠ ADVERTENCIA: Mientras enciende la barbacoa o cocina, nunca se incline sobre la barbacoa abierta.**

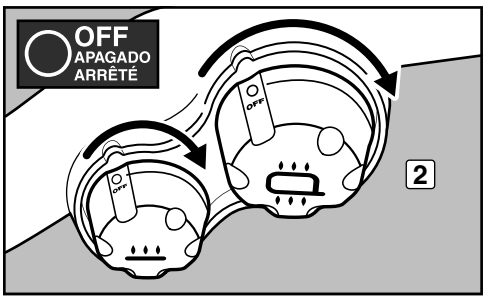
**⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no llegase a encenderse en el lapso de cinco segundos, pare, cierre la perilla de control del quemador y espere cinco minutos para permitir que el gas se disipe antes de volver a intentarlo o encender la barbacoa con un cerillo.**

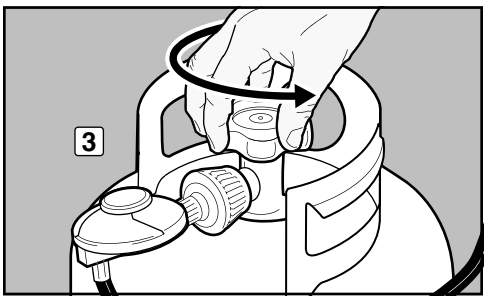
G) Una vez se haya encendido el quemador externo, puede proceder a encender el quemador interno. Presione la perilla pequeña de control del quemador y gírela a la posición (ϟ) de encendido/fuego alto **(6)**. El quemador interno entonces será encendido por el quemador externo.

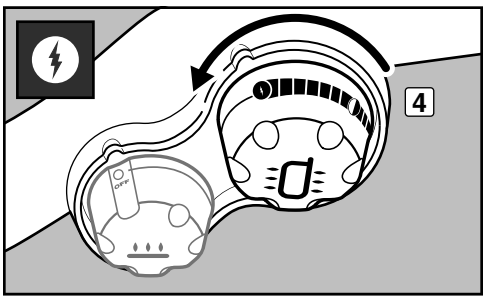
### PARA APAGAR EL QUEMADOR

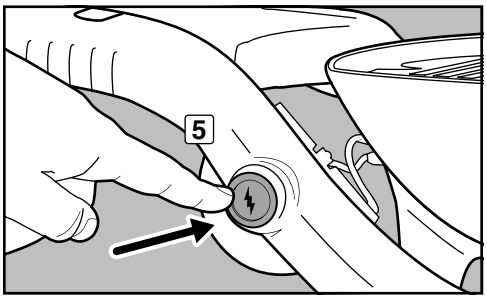
Presione cada perilla de control de los quemadores y gírelas en sentido de las agujas del reloj a la posición (○) apagada. Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo.

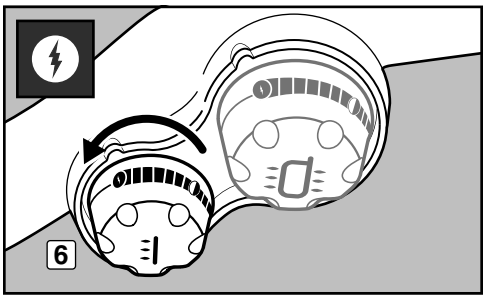


# ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR

## ENCENDIDO DEL QUEMADOR
### Encendido con un cerillo

A) Abra la tapa de la barbacoa **(1)**.

**⚠ PELIGRO**

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

B) Asegúrese de que **TODAS** las perillas de control de los quemadores estén apagadas **(2)**. Verifíquelo presionando las perillas de control y girándolas en sentido de las agujas del reloj hasta el tope.

**⚠ ADVERTENCIA: Las perillas de control de los quemadores deberán estar en la posición (○) apagada antes de abrir la válvula del cilindro de propano licuado. Si no están en la posición (○) apagada, cuando abra la válvula del cilindro de propano licuado se activará el "control de flujo excesivo de gas" y limitará el flujo de gas desde el cilindro de propano licuado. Si esto llegase a ocurrir, cierre la válvula del cilindro de propano licuado y las perillas de control del quemador. Comience de nuevo.**

**⚠ PELIGRO**

**Cuando se activa el "control de flujo excesivo de gas", una pequeña cantidad de gas sigue fluyendo a los quemadores. Después de cerrar la válvula del cilindro de propano licuado y las perillas de control de los quemadores, espere por lo menos cinco minutos para que el gas se disipe antes de tratar de encender la barbacoa. El no hacer esto podría resultar en una llamarada explosiva que puede causar lesiones corporales graves o la muerte.**

C) Abra el cilindro de gas girando lentamente la válvula del cilindro en sentido contrario a las agujas del reloj **(3).**

D) Encienda un cerillo y coloque la llama debajo del orificio para las llamas de cerillos **(4)**. Mientras sostiene el cerillo encendido, encienda el quemador externo presionando la perilla grande de control del quemador y girándola en dirección contraria a las agujas del reloj hasta la posición (ϟ) de encendido/fuego alto **(5)**.

E) Verifique que el quemador esté encendido viendo hacia abajo a través de las parrillas de cocción. Deberá ver una llama.

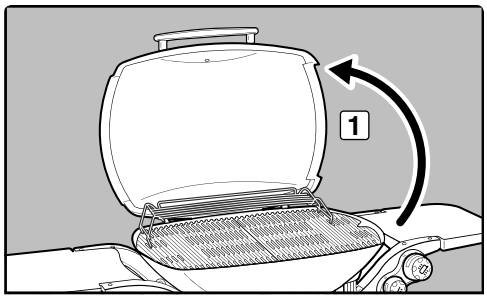
**⚠ ADVERTENCIA: Mientras lo enciende, no se incline sobre la barbacoa abierta. Al encender la barbacoa, mantenga su cara y cuerpo alejados por lo menos a una distancia de 12" (30 cm) del orificio de encendido con cerillo.**

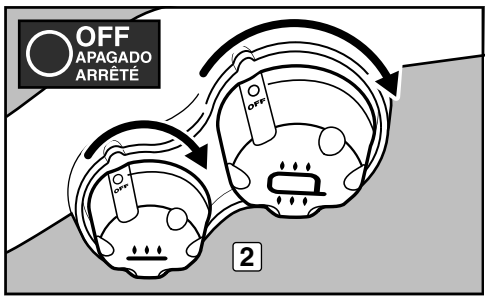
**⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no llegase a encenderse en el lapso de cinco segundos, pare, cierre la perilla de control del quemador y espere cinco minutos para permitir que el gas se disipe antes de volver a intentarlo o encender la barbacoa con un cerillo.**

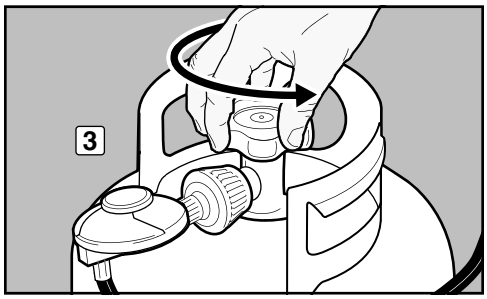
F) Una vez se haya encendido el quemador externo, puede proceder a encender el quemador interno. Presione la perilla pequeña de control del quemador y gírela a la posición (ϟ) de encendido/fuego alto **(6)**. El quemador interno entonces será encendido por el quemador externo.

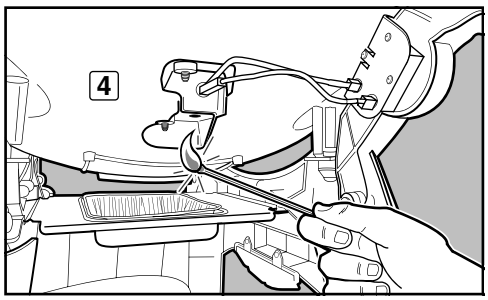
## PARA APAGAR EL QUEMADOR

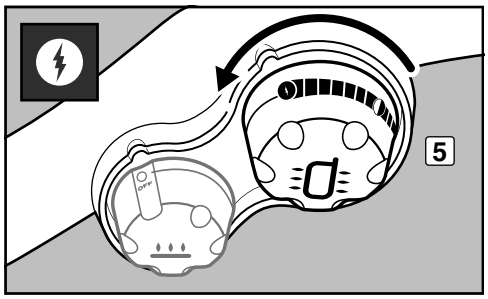
Presione cada perilla de control del quemador y gire en sentido de las agujas del reloj a la posición (○) de apagado. Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo.

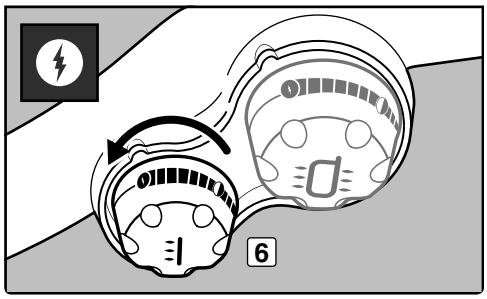


## CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

- Siempre precaliente la barbacoa antes de cocinar en la misma. Ajuste el/los quemador(es) a fuego alto y cierre la tapa; precaliente durante 10 a 15 minutos.
- La temperatura de la barbacoa de gas puede alcanzar temperaturas más calientes de lo normal durante los primeros usos.
- Los tiempos de las recetas de asado a la parilla se basan en una temperatura exterior de 70°F (21°C) y con escaso 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.
- Las condiciones de asado a la parrilla pueden requerir el ajuste de las perillas de control de los quemadores para alcanzar las temperaturas de cocción correctas.
- Para alimentos siempre perfectamente asados, dore las carnes y cocine con la tapa cerrada.
- El aglomerar alimentos sobre una parrilla de cocción significa que se requerirá más tiempo para cocinar los alimentos.
- 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.
- Por lo general, las piezas de carne más grandes requerirán mayor tiempo de cocción por libra (kilo) que las piezas más chicas.
- Algunos alimentos, tales como un guiso o un filete delgado de pescado, requerirán de un recipiente para asarlos. Las bandejas desechables de aluminio son muy convenientes, pero puede usarse cualquier olla de metal con asas resistentes al calor.
- 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 bandeja de hornear poco profunda.
- Use tenacillas en vez de un tenedor para dar la vuelta y manipular las carnes a fin de evitar perder los jugos naturales. Use dos espátulas para manipular un pescado grande entero.
- Asegúrese siempre de que la caja de cocción y el plato recolector de grasa estén limpios y libres de desechos.
- No forre la caja de cocción con papel de aluminio. Ello pudiera prevenir que la grasa fluya al plato recolector de grasa.
- Si llegase a presentarse una llamarada indeseada, apague el/los quemador(es) 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 BARBACOA DE GAS.
- El usar un temporizador le ayudará a alertarle cuando "bien cocido" esté a punto de convertirse en "sobre cocido."
- Una leve capa de aceite ayudará a dorar la comida de manera pareja y prevendrá que ésta se pegue a la parrilla de cocción. Siempre aplique el aceite con un cepillo o como spray, sobre la comida, no directamente sobre la parrilla de cocción.
- Cuando se use un adobo, salsa, o glaseado con un alto contenido de azúcar u otros ingredientes que se queman con facilidad, aplíquelos a la comida con un cepillo solamente durante los últimos 5 a 10 minutos del asado.

### PRECALENTAMIENTO

Es importante precalentar la barbacoa antes de asar. Para precalentar: Encienda la barbacoa de acuerdo con las instrucciones en esta Guía del Propietario; a continuación, gire el/los quemador(es) a la posición (ϟ) de encendido/fuego alto, cierre la tapa y precaliente la barbacoa. Esto tomará unos 10 a 15 minutos según tales condiciones como la temperatura del aire y el viento. Tras precalentar, puede ajustar el/los quemador(es) según su preferencia.

⚠ **ADVERTENCIA: Si llegasen a apagarse el o los quemadores mientras la barbacoa esté en operación, cierre la perilla/todas las perillas de control de el/los quemodore(s). Abra la tapa y espere cinco minutos antes de tratar de volver a encender la barbacoa, siguiendo las instrucciones de encendido.**

### COCCIÓN CUBIERTA

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

### SISTEMA DE CAPTACIÓN DE GRASA

Unas características del exclusivo diseño de la parrilla de cocción son los rieles de hierro fundido instalados a un ángulo que desvían la grasa en dirección contraria al/a los tubo(s) del/de los quemador(es), y de esa manera previenen llamaradas que pueden carbonizar los alimentos. La grasa remanente fluye a una bandeja colectora desmontable que se desliza hacia afuera para facilitar su limpieza.

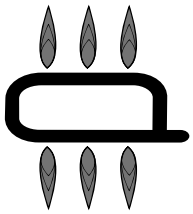
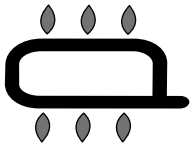
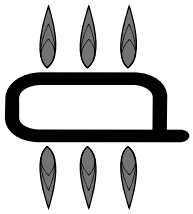
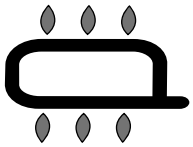
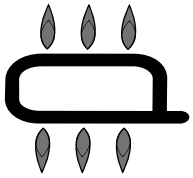
**Para más sugerencias y recetas de asados, visite www.weber.com®.**

# MÉTODOS DE COCCIÓN

### ¿MÉTODO DIRECTO O MÉTODO INDIRECTO?

La cosa más importante que hay que saber acerca de asar es cual método de cocción usar para un alimento específico, el directo o el indirecto. La diferencia es sencilla. Con el método directo, la comida se cocina directamente sobre el fuego. Con el método indirecto, el fuego se encuentra en cualquiera de los dos lados de la comida. El método indirecto es similar al asado al horno, 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. El usar el método correcto es la ruta más corta para obtener resultados fabulosos; y la mejor manera de garantizar la seguridad de tener un alimento debidamente cocido.

Con cada método, puede ajustar los quemadores como lo desee. Los ajustes de control - ALTO, MEDIO, BAJO, o APAGADO — se describen en la tabla de la derecha. Por ejemplo, para dorar bistecs, coloque ambos quemadores en “HI” (fuego alto), y luego para completar la cocción, ajuste ambos quemadores a la posición “LOW” (fuego bajo). Para grandes inspiraciones para asar a la parrilla, visite www.weber.com/recipes.

| MÉTODO DE COCCIÓN Y USOS | AJUSTE DEL CONTROL DEL QUEMADOR INTERNO | AJUSTE DEL CONTROL DEL QUEMADOR EXTERNO |
|---|---|---|
| **PRECALENTAR** | ALTO |  ALTO |
| **BAJO DIRECTO**<br>Piezas de pollo, salchicha | BAJO |  BAJO |
| **DORADO**<br>Bistec y piezas que necesitan dorarse<br>*Comience dorando los bistecs gruesos sobre fuego alto directo...* | ALTO |  ALTO |
| *...termine cocinándolos sobre fuego bajo directo* | BAJO |  BAJO |
| **INDIRECTO**<br>Pollo pequeño entero |  APAGADO |  MEDIO |

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS GENERALES

| PROBLEMAS | SOLUCIONES |
|---|---|
| **El quemador no se enciende al pulsar el botón del encendedor.** | Asegúrese de que el gas fluye a los quemadores intentando encenderlos con un cerillo. Consulte la sección "ENCENDIDO DEL QUEMADOR - Encendido con un cerillo." Si el encendido con un cerillo es exitoso, el problema está en el sistema de encendido. Consulte la sección "MANTENIMIENTO DEL SISTEMA ELECTRÓNICO DE ENCENDIDO." |
| | Asegúrese de que los cables estén debidamente insertados dentro de los terminales en el ensamble del electrodo de encendido. Compruebe que los cables estén conectados a los terminales en el módulo del encendedor electrónico. Consulte la sección "MANTENIMIENTO DEL SISTEMA ELECTRÓNICO DE ENCENDIDO." |
| | Si se instala una batería nueva, confirme que se ha retirado la envoltura de plástico de la batería. Verifique que la batería esté en buen estado e instalada correctamente. Consulte "MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO." |
| **Los quemadores no se encienden.**<br>**Los quemadores presentan una llama pequeña y parpadeante cuando las perillas de control están en la posición (ϟ) de fuego alto.**<br>**La temperatura de la barbacoa sólo alcanza 250° a 300° F (121° a 149° C) cuando las perillas de control están en la posición (ϟ) de fuego alto.** | Puede haberse activado el dispositivo de "control de flujo excesivo de gas," el cual es parte de la conexión de la barbacoa al cilindro. Para restablecer el dispositivo de "control de flujo excesivo de gas," consulte "ENCENDIDO DEL QUEMADOR."<br>**⚠ PELIGRO: Cuando se activa el dispositivo de "control de flujo excesivo de gas," una pequeña cantidad de gas sigue fluyendo a los quemadores. Después de cerrar la válvula del cilindro de propano licuado y las perillas de control de los quemadores, espere por lo menos cinco minutos para que el gas se disipe antes de tratar de encender la barbacoa. El no hacerlo podría resultar en una llamarada explosiva que puede causar lesiones corporales graves o la muerte.** |
| **El quemador lateral no se enciende, o la llama está baja cuando la perilla de control del quemador está en la posición (ϟ) de fuego alto.** | El nivel de combustible de propano licuado en el cilindro podría estar bajo o el cilindro está vacío. Rellene el tanque de propano licuado. |
| | La manguera de combustible puede estar doblada o torcida. Enderece la manguera de combustible. |
| **El quemador produce llamas con un patrón errático.**<br>**La llama está baja cuando el quemador está en la posición (ϟ) de fuego alto.**<br>**Las llamas no corren a lo largo de todo el tubo del quemador.** | Limpie los orificios de los quemadores que corren a todo lo largo del tubo del quemador. Consulte la sección de "MANTENIMIENTO ANUAL." |
| **Los quemadores queman con una llama amarilla o anaranjada, conjuntamente con un olor a gas.** | Revise que no haya obstrucciones en la malla contra arañas e insectos. (Taponamiento de orificios.) Limpie las mallas contra arañas e insectos. Consulte la sección de "MANTENIMIENTO ANUAL." |
| **Se producen llamaradas.**<br>**⚠ PRECAUCIÓN: No forre la caja de cocción con papel de aluminio.** | La barbacoa debe precalentarse con todos los quemadores a fuego alto durante 10 a 15 minutos. |
| | Limpie las parrillas de cocción a fondo para eliminar la grasa. Consulte la sección de "LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA." |
| | La caja de cocción puede estar sucia y no permite que la grasa fluya al plato recolector desmontable. Limpie la caja de cocción. Consulte la sección de "LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA." |
| **La parte interna de la tapa pareciera estar "pelándose."**<br>**(Se parece al desprendimiento de pintura.)** | El interior de la tapa es de aluminio fundido. No está pintada. No puede "pelarse." Lo que está viendo es grasa asada que se ha convertido en carbón y se está descascarando. **ESTO NO ES UN DEFECTO.** Limpie a fondo. Consulte la sección de "LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA." |

**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®.**

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS CON LA LUZ DEL ASA GRILL OUT®

| PROBLEMAS | SOLUCIONES |
|---|---|
| **La Luz del Asa Grill Out® no se enciende.** | Si se instala una batería nueva, confirme que se ha retirado la envoltura de plástico de la batería. Verifique que la batería esté en buen estado e instalada correctamente. Consulte "MANTENIMIENTO DE LA LUZ DEL ASA GRILL OUT®." |
| | La luz se activará sólo cuando la tapa está abierta y el botón de encendido esté encendido (ON). Levante la tapa a la posición levantada y pulse el botón 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®.**

## CÓMO MANTENER LA BARBACOA WEBER® EN EXCELENTES CONDICIONES

**⚠ PELIGRO**

**El no corregir cualquier problema descrito en esta página podría resultar en un incendio, que podría causar lesiones corporales serias o la muerte y daños materiales.**

Para mantener la barbacoa de gas Weber® funcionando de forma segura y eficiente como el primer día, le recomendamos que inspeccione y limpie las mallas contra arañas y demás insectos, los tubos de los quemadores y los orificios de la válvulas al menos una vez al año. A continuación se muestra información importante acerca de estas dos áreas de la barbacoa que deben someterse a mantenimiento anual.

**Si usted observa un patrón incorrecto de la llama o un orificio de quemador obstruido, proceda a las instrucciones de "LIMPIEZA O REEMPLAZO DE LOS TUBOS DE LOS QUEMADORES" en la página siguiente.**

### PATRÓN DE QUEMADO DE LOS QUEMADORES

El o los tubos de los quemadores de la barbacoa de gas Weber® fue/fueron ajustados en la fábrica para obtener la mezcla correcta de aire y gas. El patrón correcto de la llama se muestra en la ilustración y se describe a continuación:

- Tubo(s) del o de los quemador(es) **(1)**
- Las puntas ocasionalmente titilan con un color amarillo **(2)**
- Azul claro **(3)**
- Azul oscuro **(4)**

Revise el patrón de la llama del quemador. Si las llamas no se corresponden con la descripción anterior, ello podría ser una indicación de que la(s) malla(s) contra arañas y demás insectos se ha(n) ensuciado o obstruido.

### MALLA(S) WEBER® CONTRA ARAÑAS/ INSECTOS

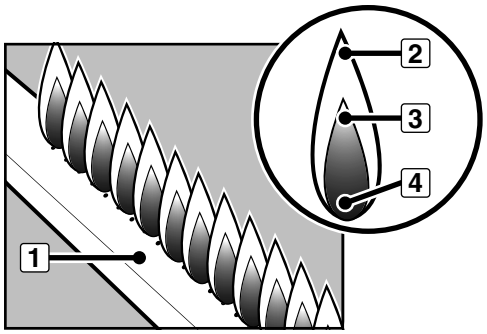
La(s) entrada(s) de aire de combustión del o de los tubo(s) de los quemadores **(5)** está(n) equipada(s) con malla(s) de acero inoxidable para ayudar a evitar que las arañas y otros insectos tejan telarañas y construyan nidos dentro de la sección del venturi **(6)** del o de los tubo(s) de los quemadores. Estos nidos pueden obstruir el flujo normal de gas, y pueden causar que el gas fluya de vuelta hacia afuera por la(s) abertura(s) del aire de combustión **(7)** . Síntomas de este tipo de obstrucción incluyen el olor a gas en conjunción con llamas del quemador que tienen un semblante perezoso de color amarillo. Esto podría resultar en un incendio **(8)** en y alrededor de la(s) válvula(s) de gas, causando serios daños a la barbacoa.

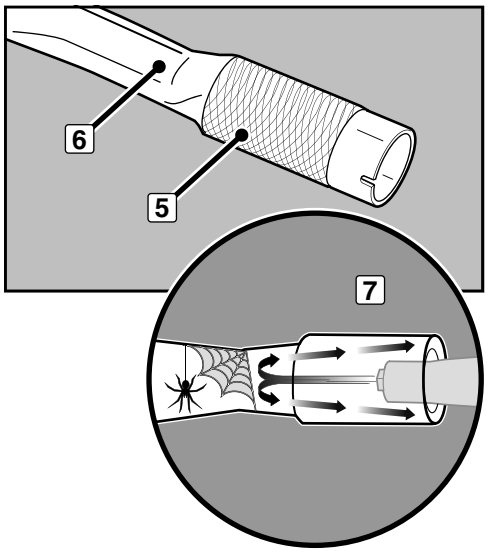
*NOTA: Si la malla contra arañas y demás insectos se dañase o no pudiese limpiarse, sírvase ponerse en contacto con el Representante de Servicios al Cliente de su zona, cuya datos de contacto encontrará en nuestro sitio en la Internet. Conéctese a www.weber.com®.*

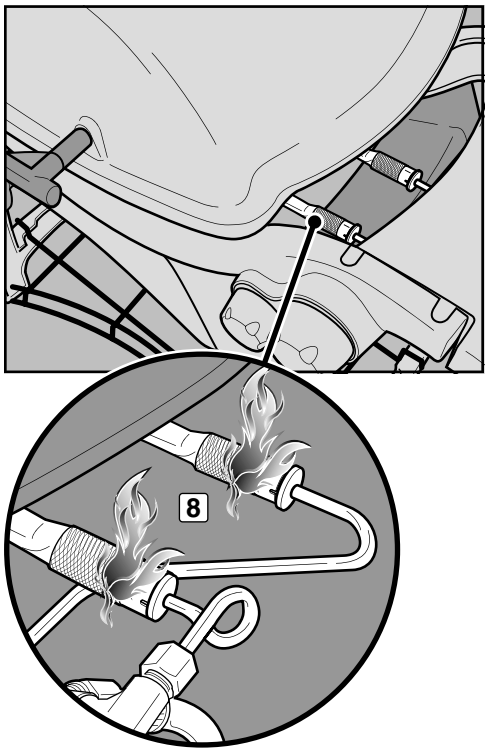
### ORIFICIOS DE LOS TUBOS QUEMADORES

Con el tiempo, por el uso repetido de la barbacoa, los orificios de los tubos de los quemadores se ensucian. Los orificios obstruidos y sucios pueden restringir el flujo pleno del gas. Las siguientes son maneras de determinar si los orificios de los tubos de los quemadores están sucios o bloqueados.

- La barbacoa no alcanza la temperatura deseada
- La barbacoa se calienta de manera irregular
- Uno o más de los quemadores no se encienden



## LIMPIEZA O REEMPLAZO DEL TUBO DEL QUEMADOR

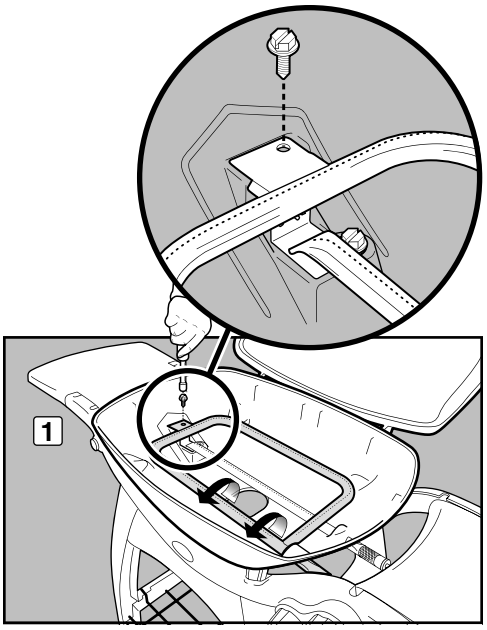
### Confirme que la barbacoa esté apagada y fría

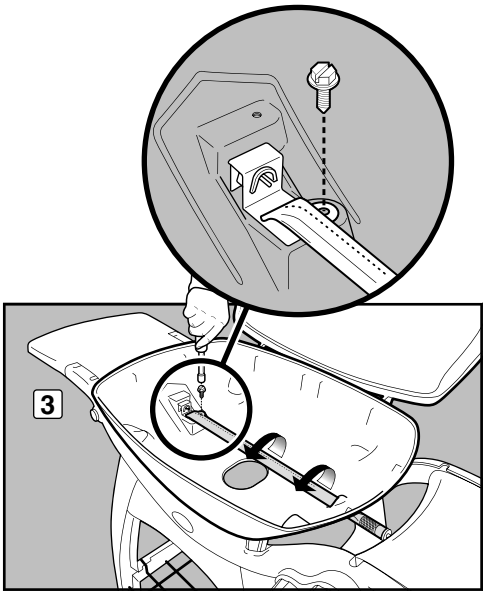
A) Cierre el suministro de gas en la fuente y desconecte el cilindro de propano licuado.
B) Revise que todas las perillas de control de los quemadores estén en la posición (○) apagada. Verifíquelo presionando las perillas de control y girándolas en sentido de las agujas del reloj hasta el tope. Si no giran, ya están cerradas. Si sí giran, siga girándolas en sentido de las agujas del reloj hasta que se detengan; entonces estarán apagadas.
C) Abra la tapa y retire las parrillas de cocción.

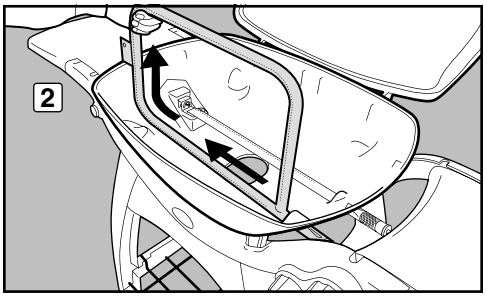
### Retire los tubos de los quemadores

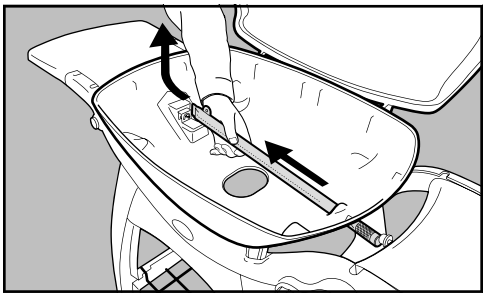
Usted necesitará: Un destornillador hembra de 3/8 pulg.
A) Retire el tornillo que sujeta el tubo del quemador externo a la caja de cocción **(1)**.
B) Gire el tubo del quemador externo 90°. Deslice y levante el tubo del quemador en dirección contraria al orificio de la válvula y retírelo de la caja de cocción. **(2)**
C) Repita este procedimiento para el tubo del quemador interior **(3).**

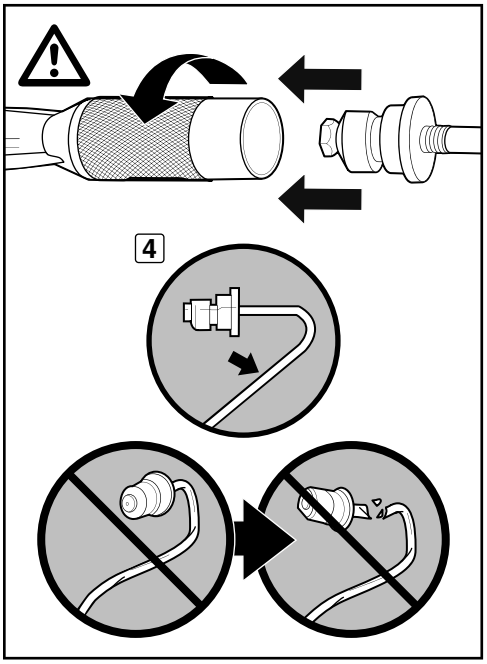
⚠ **PRECAUCIÓN: El retiro o reinstalación de los tubos de los quemadores debe hacerse con cuidado. No fuerce ni doble las líneas de gas que conectan las válvulas de control a los tubos de los quemadores (4).**





**Limpie los tubos del quemador**

Usted necesitará: Una linterna, un alambre (un gancho de ropa enderezado), un cepillo de cerdas de acero inoxidable adecuado y un cepillo de cerdas suaves (cepillo de dientes).

A) Revise el interior del tubo del quemador con una linterna **(5)**.
B) Limpie con el alambre cualquier suciedad o obstrucción en el interior de los tubos de los quemadores **(6)**.
C) Revise las mallas contra arañas e insectos en los extremos de los tubos de los quemadores y límpielas con el cepillo de cerdas suaves **(7).**

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

D) Utilice el cepillo de cerdas de acero para limpiar la parte exterior de los tubos de los quemadores. Esto se hace para asegurarse de que todas las aberturas de los quemadores que corren a lo largo de la longitud de los tubos de los quemadores estén completamente abiertas **(8).**

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

**Vuelva a instalar los tubos de los quemadores**

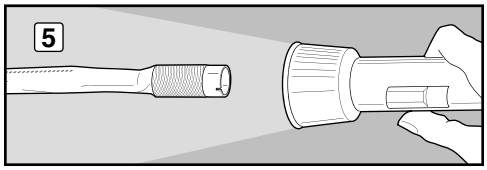
Usted necesitará: Un destornillador hembra de 3/8 pulg.

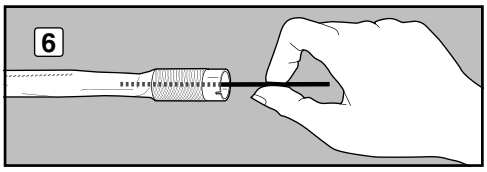
A) Deslice con cuidado el tubo del quemador interno de vuelta en el orificio del lado derecho de la caja de cocción **(9)**, de manera que la abertura del tubo del quemador quede alineada con el orificio de la válvula **(10)**.
B) Vuelva a colocar el tornillo que sujeta el tubo del quemador interno a la caja de cocción.
C) Repita este procedimiento para el tubo del quemador exterior **(11)**.

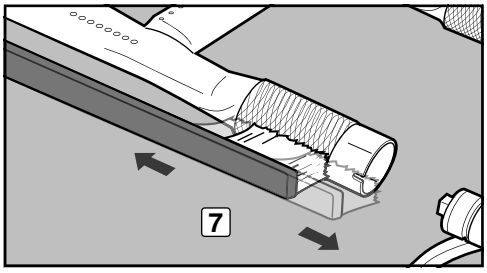
**⚠ PRECAUCIÓN: Las aberturas de los tubos de los quemadores (12) deberán posicionarse correctamente sobre los orificios de las válvulas (13).**

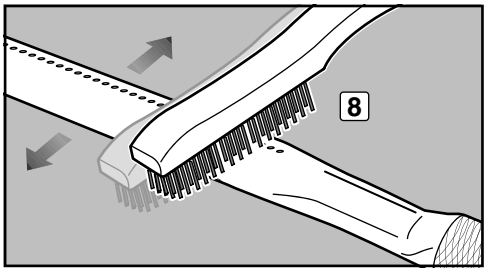
**⚠ ADVERTENCIA: Cada vez que conecte o desconecte una conexión de gas, deberá verificar que no haya fugas de gas. Consulte "REVISIONES PARA DETECTAR FUGAS DE GAS."**

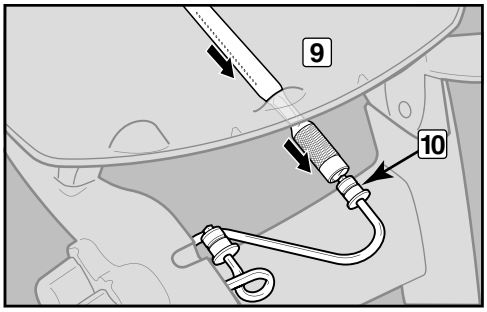
D) Reemplace los componentes de la caja de cocción *(no ilustrados)*.

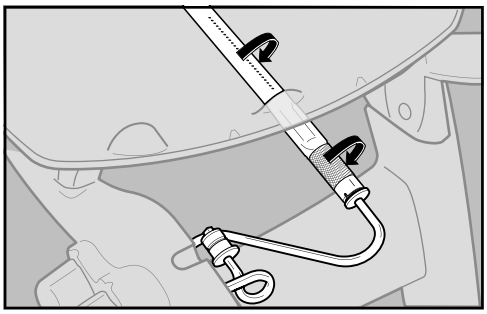


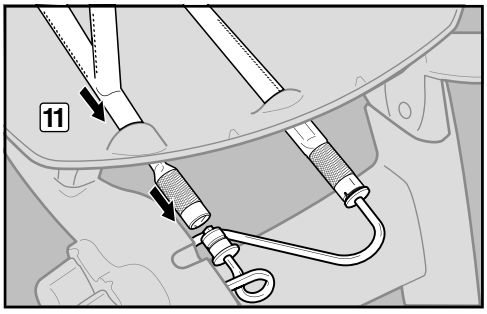



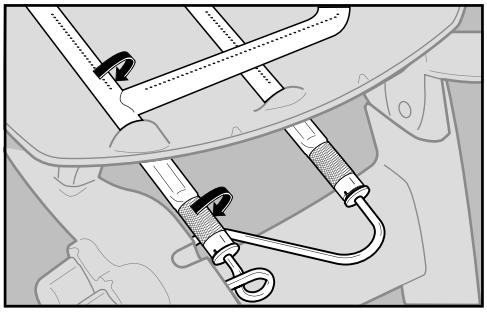



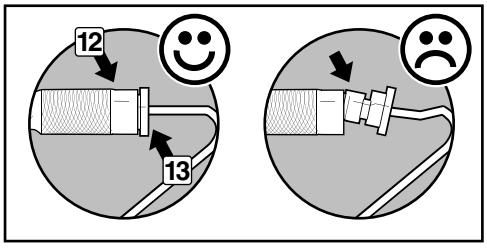







## HERMOSA—POR DENTRO Y POR FUERA

Los propietarios de las barbacoas Weber® están muy orgullosos de sus barbacoas. Haga alarde de su orgullo y alegría. Mantenga su barbacoa limpia y hermosa por dentro y por fuera siguiendo estos pasos de mantenimiento de rutina.

### LIMPIEZA DEL EXTERIOR DE LA BARBACOA

Para mantener el exterior de su barbacoa en el mejor aspecto posible, siga las siguientes pautas para limpiar la misma de manera segura.

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

**Superficies pintadas, esmaltadas y de plástico**

Use una solución de agua jabonosa tibia para limpiar las superficies externas; luego enjuague con agua.

**IMPORTANTE: No utilice limpiadores que contengan ácido, destilado de petróleo o xileno. 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.**

**Las mesas plegables no deberán usarse como planchas de corte.**

### LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA

Para mantener la barbacoa funcionando de forma segura y eficiente, es importante eliminar la suciedad y el exceso de grasa que pueda haberse acumulado en el interior de la misma. Siga las siguientes pautas para la limpieza segura.

**Dentro de la tapa**

La grasa acumulada escamada se asemeja a las escamas de pintura. Limpie el interior de la tapa con una toalla de papel para evitar la acumulación de grasa. Lave el interior de la tapa con agua tibia y jabón; luego enjuague con agua.

**Componentes de la caja de cocción y del tubo del quemador**

Usted necesitará: Un cepillo de cerdas de acero inoxidable, y una espátula de plástico rígido.

A) Raspe y cepille las parrillas de cocción con la espátula y el cepillo. Retire las parrillas de cocción y colóquelas al lado.

**⚠ PRECAUCIÓN: Los cepillos de parrilla deben revisarse con regularidad para comprobar que no tengan cerdas sueltas o un excesivo desgaste. Reemplace el cepillo en caso de encontrar cerdas sueltas en las parrillas de cocción o en el cepillo. Weber sugiere comprar un cepillo de parrilla de acero inoxidable nuevo al principio de cada primavera.**

**⚠ PRECAUCIÓN: No limpie las parrillas de cocción en un horno autolimpiante.**

B) Quite cualquier resto sobre los tubos del quemador. No agrande los orificios del quemador (aberturas) que corren a lo largo de la longitud del tubo del quemador **(1)**.

C) Cuando termine la limpieza, vuelva a colocar en su lugar las parrillas de cocción.

**Caja de cocción**

Lave el interior de la caja de cocción con agua tibia y jabón; luego enjuague con agua.

**Plato recolector desmontable y bandeja de goteo desechable**

La barbacoa fue construida con un sistema de captación de grasa, que conduce la grasa en dirección contraria a los alimentos y hacia un plato recolector desmontable. Para su comodidad, también puede forrar el plato recolector desmontable con una bandeja de goteo desechable Weber®, que le ayudará a mantener el plato recolector desmontable limpio durante más tiempo.

El limpiar el plato recolector desmontable es tan importante como la limpieza de la caja de cocción. Cada vez que vaya a usar la barbacoa, compruebe que no se haya acumulado grasa en el plato recolector desmontable. Elimine el exceso de grasa con una espátula de plástico **(2)**. Lave el plato recolector desmontable con agua jabonosa y enjuáguelo con agua limpia.

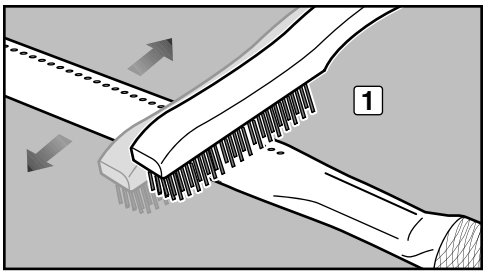
**⚠ ADVERTENCIA: Previo a cada uso, revise si hay acumulación de grasa en el plato recolector desmontable o en la bandeja de goteo desechable. Elimine cualquier exceso de grasa para evitar un incendio. Un incendio de grasa puede causar lesiones corporales graves o daños materiales.**

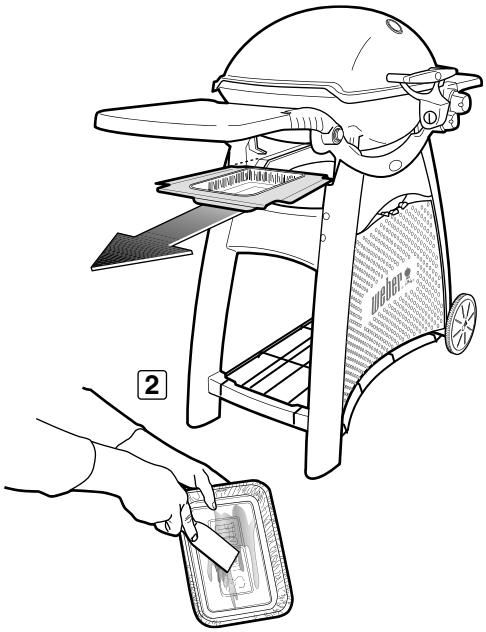
**⚠ PRECAUCIÓN: No forre la caja de cocción, el plato recolector desmontable o la bandeja de goteo desechable con papel de aluminio.**

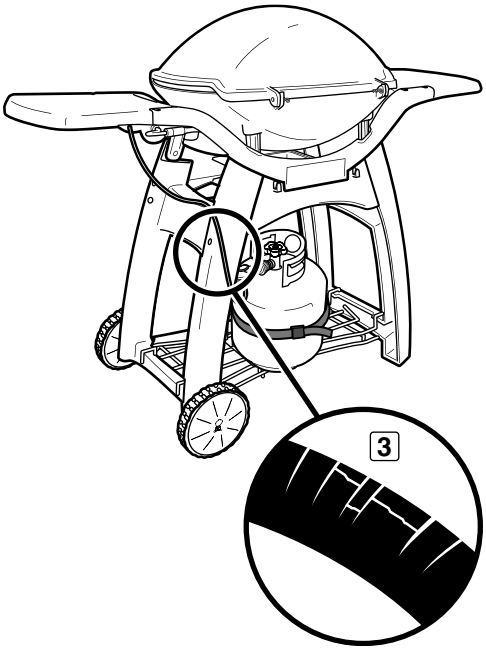
### INSPECCIÓN DE LA MANGUERA

Se debe inspeccionar la manguera para detectar cualquier señal de agrietamiento **(3)**.

**⚠ ADVERTENCIA: Cada vez que vaya a usar la barbacoa, inspeccione la manguera 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 utilizando solamente 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®.**




**Para obtener las bandejas de goteo desechables y las parrillas de cocción de reemplazo, póngase en contacto con el distribuidor local en su zona o visite www.weber.com®. Si necesita más ayuda, póngase en contacto con su Representante de Servicio al Cliente.**

## OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO

El encendedor suministra una chispa para el conjunto del electrodo de encendido. Ya sea que usted está realizando un mantenimiento de rutina o llevando a cabo un chequeo para la resolución de un problema en el sistema de encendido, lea lo siguiente para mantener el sistema de encendido funcionando correctamente.

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

Si el encendedor de la barbacoa Q® no llegase a encenderse, tendrá que determinar dónde se origina el problema: con el flujo de gas o con el sistema de encendido. Comience tratando de encender el quemador con un cerillo. Consulte la sección "ENCENDIDO DEL QUEMADOR - Encendido con un cerillo." Si el encendido con un cerillo es exitoso, el problema está en el sistema de encendido.

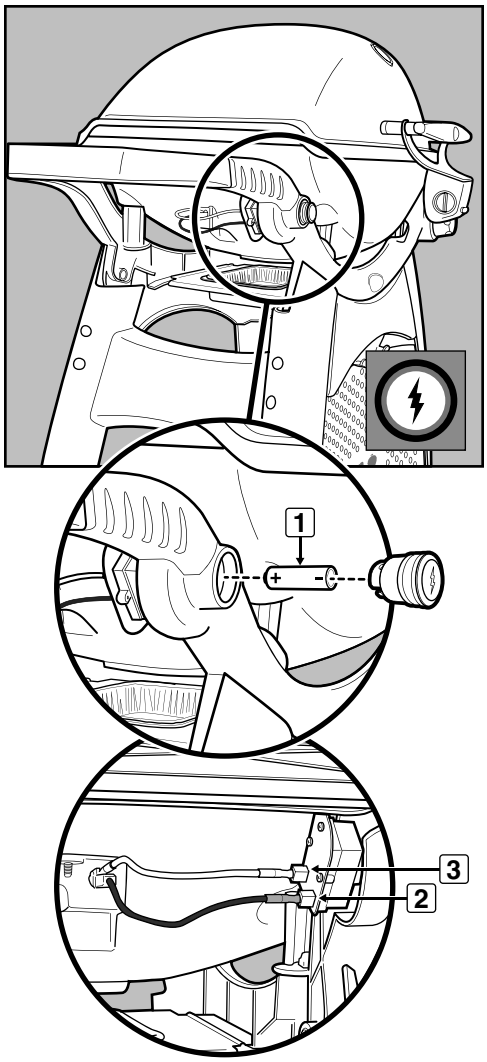
## MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO

- Verifique que la batería AAA (sólo alcalinas) esté en buen estado e instalada correctamente **(1)**. Algunas baterías cuentan con un envoltorio protector de plástico alrededor de ellas. Este plástico debe ser quitado antes de instalar la batería. No confunda este plástico con la etiqueta de la batería.
- Asegúrese de que ambos cables del encendedor estén correctamente conectados al módulo de encendido. El cable negro al terminal negro **(2)**, el cable blanco al terminal blanco **(3).**
- Asegúrese de que el botón del encendedor electrónico esté funcionando prestando atención de si hace "clic" y viendo si se están produciendo chispas en el quemador.

**Si el sistema de encendido electrónico todavía no logra encender el quemador, contacte al Representante de Servicio a los Clientes en su región usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.**

## MANTENIMIENTO DE LA LUZ DEL ASA GRILL OUT®

- Verifique que las tres pilas AAA (alcalinas solamente) están en buen estado e instaladas correctamente. Consulte "ENSAMBLAJE."
- Algunas baterías cuentan con un envoltorio protector de plástico alrededor de ellas. Este plástico debe ser quitado antes de instalar la batería. No confunda este plástico con la etiqueta de la batería.



**Distribuidor oficial para España:**

**The Barbecue Store**
**Avda. Carmen Saenz de Tejada, 1**
**29650 Mijas Costa (Málaga)**
**Teléfono: 952477152 - 952477161**
**Fax.: 952580781**
**Email: dmbrico2@telefonica.net**
**http://www.thebarbecuestore.es**

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

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

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

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

Estas partes pueden ser componentes que transporten gas o lo quemen. Por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Weber-Stephen Products LLC para obtener información sobre las partes de repuesto Weber-Stephen Products LLC 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 LLC. Si no llegase a acatar esta advertencia, sus acciones podrían causar un fuego o una explosión que resulte en lesiones personales serias o la muerte o daños a la propiedad.**

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

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

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

The Weber® Q® grill includes designs and features originally created by Robert DeMars of Original Ideas, Inc.

The Q® Cart® includes designs and features originally created by Robert DeMars of Original Ideas, Inc.

La barbacoa The Weber® Q® incluye diseños y elementos originalmente creados por Robert DeMars de Original Ideas, Inc.

El carro Q® Cart® incluye diseños y elementos originalmente creados por Robert DeMars de Original Ideas, Inc.

Le grill Weber® Q® comprend des designs et des caractéristiques créées à l'origine par Robert DeMars d'Original Ideas, Inc.

Le Q® Cart® comprend des designs et des caractéristiques créés à l'origine par Robert DeMars d'Original Ideas, Inc.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2013 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.
*Printed in U.S.A.*