

SUMMIT®



BARBACOA DE GAS

Guía del propietario de la barbacoa de gas LP

420

#56815



LEA ATENTAMENTE ESTA GUÍA DEL PROPIETARIO ANTES DE UTILIZAR SU BARBACOA DE GAS

⚠ PELIGRO

Si huele a gas:

1. Corte el suministro de gas del aparato.
2. Apague las llamas abiertas.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a la compañía de gas o a los bomberos.

Los escapes de gas pueden provocar incendios o explosiones que pueden causar graves daños personales y materiales, e incluso víctimas mortales.

⚠ ADVERTENCIAS

1. No almacene ni utilice gasolina ni vapores o líquidos inflamables cerca de este o de cualquier otro aparato.
2. No almacene bombonas de gas no conectadas para su uso cerca de este o de cualquier otro aparato.

⚠ **ADVERTENCIA:** Siga cuidadosamente todos los procedimientos de comprobación de escapes de este manual antes de poner en funcionamiento la barbacoa. Hágalo aunque la barbacoa haya sido montada por el proveedor.

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

INFORMACIÓN PARA EL INSTALADOR: Este manual debe quedar en poder del propietario, que debe conservarlo para usos futuros.

SOLO PARA USO EXTERIOR.

CE : 845BR-0035
ID: 0845

ADVERTENCIAS

⚠ PELIGRO

Si no se siguen los avisos sobre peligros, advertencias y precauciones incluidos en este manual del propietario, pueden producirse daños materiales y personales graves o la muerte, así como incendios y explosiones.

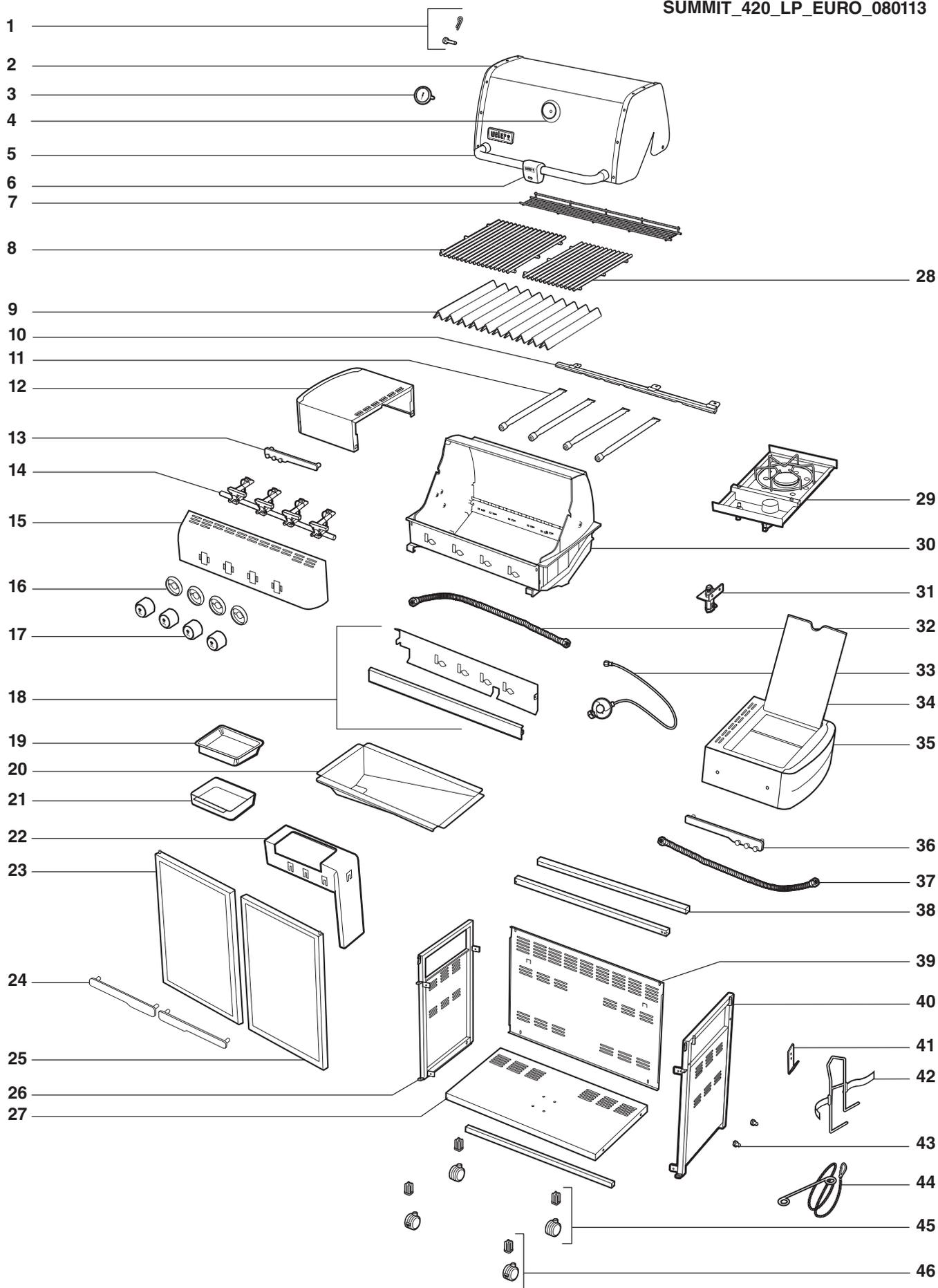
⚠ ADVERTENCIAS

- ⚠ Siga las instrucciones sobre la conexión del regulador para el tipo de barbacoa de gas correspondiente.
- ⚠ No almacene bombonas de gas de repuesto debajo de barbacoa o cerca de ella.
- ⚠ No coloque la tapa de la barbacoa o ningún elemento inflamable encima o dentro del área de almacenamiento que hay debajo de la barbacoa.
- ⚠ Montar la barbacoa de manera incorrecta puede resultar peligroso. Siga cuidadosamente las instrucciones de montaje de este manual.
- ⚠ Después de un periodo de almacenamiento o sin utilizarla, compruebe que no haya escapes de gas ni obstrucciones en el quemador de la barbacoa de gas Weber antes de ponerla en funcionamiento. Consulte las instrucciones de este manual para ver los procedimientos correctos.
- ⚠ No utilice una llama para comprobar si hay escapes de gas.
- ⚠ No ponga en funcionamiento la barbacoa de gas Weber® si hay conexiones de gas con escapes.
- ⚠ No debe haber materiales inflamables a menos de una distancia de 60 cm aproximadamente de la parte posterior o lateral de la barbacoa.
- ⚠ La barbacoa de gas Weber® no debe dejarse en manos de los niños. Las piezas accesibles de la barbacoa pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños lejos de la barbacoa mientras esté en funcionamiento.
- ⚠ Extreme las precauciones cuando utilice la barbacoa de gas Weber®. Estará caliente durante la cocción o la limpieza, y nunca se debe dejar sin vigilancia ni mover cuando está en funcionamiento.
- ⚠ Si los quemadores se salen durante la cocción, apague todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de intentar encender de nuevo la llama de gas mientras observa las instrucciones de encendido.
- ⚠ No utilice carbón, briquetas ni roca de lava en la barbacoa de gas Weber®.
- ⚠ Al cocinar, no se incline nunca hacia la barbacoa abierta ni coloque las manos o los dedos en la parte delantera de la caja de cocción.
- ⚠ En caso de producirse llamaradas incontroladas, saque los alimentos fuera de las llamas hasta que se apaguen.
- ⚠ Si se produce fuego de grasa, apague todos los quemadores y deje la tapa cerrada hasta que el fuego desaparezca.
- ⚠ La barbacoa de gas Weber® se debe limpiar con cuidado a intervalos regulares.
- ⚠ Al limpiar las válvulas o los quemadores, no agrande los orificios o las ranuras.
- ⚠ El gas propano líquido no es gas natural. La conversión o el intento de uso de gas natural en una unidad de gas de baja presión es peligroso y anulará la garantía.
- ⚠ Las bombonas de gas abolladas u oxidadas pueden resultar peligrosas y deben ser controladas por el proveedor de gas. No utilice bombonas de gas con válvulas estropeadas.
- ⚠ Aunque las bombonas de gas pueden parecer vacías, es posible que contengan gas. Las bombonas se deben transportar y almacenar en consecuencia.
- ⚠ Bajo ninguna circunstancia debe intentar desconectar el regulador de gas ni ninguno de los accesorios cuando la barbacoa esté en funcionamiento.
- ⚠ Use guantes o manoplas para barbacoa resistentes al calor mientras utiliza la barbacoa.
- ⚠ No utilice esta barbacoa a menos que todas las piezas estén en su sitio. La unidad deberá montarse correctamente de acuerdo con las instrucciones señaladas en "Instrucciones de montaje".
- ⚠ No ponga el depósito de combustible dentro del armario.
- ⚠ No instale este modelo de barbacoa en ninguna estructura deslizante o integrada en un muro. Ignorar esta advertencia podría provocar un incendio o una explosión que, a su vez, podría causar daños materiales y personales graves, o incluso la muerte. ♦

ADVERTENCIAS	2	UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL	20
ÍNDICE	3	ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL.....	20
VISTA DETALLADA	4	PARA APAGAR.....	20
LISTA DE VISTA DETALLADA	5	ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL.....	21
GARANTÍA	6	PARA APAGAR.....	21
INSTRUCCIONES GENERALES	6	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	22
ALMACENAMIENTO.....	6	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL QUEMADOR LATERAL	23
FUNCIONAMIENTO.....	6	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA LUZ DE ASA GRILL OUT™	23
INSTRUCCIONES DEL GAS	7	MANTENIMIENTO	24
SUGERENCIAS PARA UNA MANIPULACIÓN SEGURA DE LAS BOMBONAS DE PROPANO LÍQUIDO.....	7	LIMPIEZA.....	24
INSTALACIÓN DE LA BOMBONA.....	8	CONSERVE EL ACERO INOXIDABLE.....	24
OPCIONES DE UBICACIÓN DE INSTALACIÓN DE LA BOMBONA.....	8	RED PROTECTORA DE ARAÑAS E INSECTOS WEBER.....	24
CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE PROPANO LÍQUIDO.....	9	LIMPIEZA DEL TUBO DEL QUEMADOR.....	24
PREPARACIÓN DE LA COMPROBACIÓN DE ESCAPES.....	10	SUSTITUCIÓN DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES.....	25
COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS.....	11	MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL.....	27
RELLENO DE LA BOMBONA DE PROPANO LÍQUIDO.....	13	MANTENIMIENTO ANUAL.....	27
RECONEXIÓN DE LA BOMBONA DE PROPANO LÍQUIDO.....	13		
CARACTERÍSTICAS DE LA LUZ	13		
LUZ DE ASA GRILL OUT™ DE WEBER®.....	13		
ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA	14		
BANDEJA COLECTORA DE GRASA DESLIZANTE Y BANDEJA COLECTORA DE GOTAS DESECHABLE.....	14		
INSPECCIÓN DEL TUBO FLEXIBLE.....	14		
OPERACIÓN DE ENCENDIDO POR CHASQUIDO	15		
UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL	16		
ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL.....	16		
PARA APAGAR.....	16		
ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL.....	17		
PARA APAGAR.....	17		
SUGERENCIAS ÚTILES PARA ASAR	18		
PRECALENTAMIENTO.....	18		
COCCIÓN CON TAPA.....	18		
GOTEO Y GRASA.....	18		
SISTEMA FLAVORIZER®.....	18		
MÉTODOS DE COCCIÓN	19		
COCCIÓN DIRECTA.....	19		
COCCIÓN INDIRECTA.....	19		

VISTA DETALLADA

SUMMIT_420_LP_EURO_080113



LISTA DE VISTA DETALLADA

- | | | |
|---------------------------------------|--|--|
| 1. Piezas metálicas de la cubierta | 17. Mando grande | 33. Tubo flexible / Regulador |
| 2. Cubierta | 18. Deflector de agua / Protección térmica | 34. Tapa del quemador lateral |
| 3. Termómetro | 19. Bandeja recogedora de gotas desechable | 35. Mesa lateral del quemador |
| 4. Soporte del termómetro | 20. Bandeja deslizante colectora de grasa | 36. Soporte derecho para utensilios |
| 5. Asa | 21. Bandeja recogedora | 37. Línea de gas del quemador lateral |
| 6. Luz de asa Grill Out™ | 22. Soporte de la bandeja recogedora | 38. Soporte del marco |
| 7. Rejilla de calentamiento | 23. Puerta izquierda | 39. Panel trasero |
| 8. Parrilla de cocción | 24. Manilla de la puerta | 40. Panel del marco derecho |
| 9. Barra Flavorizer® | 25. Puerta derecha | 41. Apoyo para el soporte colgante de la bombona |
| 10. Cabal Crossover® | 26. Panel del marco izquierdo | 42. Soporte colgante de la bombona |
| 11. Tubo del quemador | 27. Panel inferior | 43. Tope metálico de la bombona |
| 12. Mesa lateral | 28. Parrilla de cocción | 44. Soporte para cerillas |
| 13. Soporte izquierdo para utensilios | 29. Quemador lateral | 45. Rueda giratoria |
| 14. Colector | 30. Caja de cocción | 46. Rueda giratoria de bloqueo |
| 15. Panel de control | 31. Separador | |
| 16. Soporte del mando grande | 32. Tubo flexible del colector | |

GARANTÍA

Weber-Stephen Products LLC (Weber) garantiza por el presente documento al COMPRADOR ORIGINAL de esta barbacoa de gas Weber® que estará libre de defectos, tanto de material como de fabricación, desde la fecha de compra del modo siguiente:

Piezas fundidas de aluminio	
- 2 años en pintura decoloración excluida:	25 años
Tapa de acero inoxidable:	25 años
Tapa de esmalte de porcelana:	25 años
Tubos de los quemadores de acero inoxidable:	10 años
Parrilla de cocción de acero inoxidable:	5 años sin oxidación ni quemaduras
Barras Flavorizer® de acero inoxidable:	5 años sin oxidación ni quemaduras
Parrilla de cocción de hierro fundido con revestimiento de porcelana:	5 años sin oxidación ni quemaduras
Parrilla de cocción con revestimiento de porcelana:	3 años sin oxidación ni quemaduras
Barras Flavorizer® con revestimiento de porcelana:	2 años sin oxidación ni quemaduras
Quemador de espetón de infrarrojos:	2 años
Todas las demás piezas:	2 años

cuando se montan y ponen en marcha según las instrucciones impresas adjuntas. Weber puede solicitar una prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBE CONSERVAR EL RECIBO O LA FACTURA DE COMPRA.

Esta garantía se limita a la reparación o sustitución de las piezas que resulten defectuosas en unas condiciones de uso y mantenimiento normales, y que al examinarlas indiquen, a la satisfacción de Weber, que son defectuosas. Antes de devolver cualquier pieza, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto que se proporciona en el sitio web. Si Weber confirma el defecto y aprueba la reclamación, Weber decidirá sustituir las piezas sin cargo alguno. Si se le solicita que devuelva las piezas defectuosas, los gastos de transporte se deberán pagar previamente. Weber devolverá las piezas al comprador, con los gastos de transporte o de envío por correo previamente pagados.

Esta garantía limitada no cubre fallos ni problemas de funcionamiento debidos a accidente, abuso, uso incorrecto, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, o mantenimiento o servicio inadecuados, o si no se realiza un mantenimiento normal y habitual, incluidos, pero sin limitarse a ellos, daños provocados por insectos dentro de los tubos de los quemadores, tal como se establece en este manual del propietario.

El deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas rigurosas como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración debida a la exposición a productos químicos, ya sea directamente o de la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada.

No existen otras garantías explícitas salvo las aquí establecidas y cualquier garantía implícita aplicable de comerciabilidad e idoneidad está limitada a la duración del periodo de cobertura de esta garantía limitada explícita por escrito. Algunas regiones no admiten límites en la duración de una garantía implícita, por lo que estos límites puede que no sean aplicables en su caso.

Weber no se hace responsable de ningún daño especial, indirecto o resultante. En algunas regiones no está permitida la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo que es posible que esta limitación o exclusión no sea aplicable en su caso.

Weber no autoriza a persona o empresa alguna a asumir por él ninguna otra obligación o responsabilidad relacionada con la venta, instalación, uso, retirada, devolución o sustitución de su equipo, y no existen declaraciones de este tipo que sean vinculantes para Weber.

Esta garantía se aplica sólo a productos de venta al público.

Visite www.weber.com®, elija su país de origen y registre su barbacoa. ♦

INSTRUCCIONES GENERALES

Esta barbacoa de gas Weber® es un aparato portátil de cocción al aire libre. Con la barbacoa de gas Weber® puede hacer barbacoas, asar y cocer con unos resultados difíciles de obtener con aparatos de cocina interiores. La tapa cerrada y las barras Flavorizer® producen ese sabor "al aire libre" típico de los alimentos.

La barbacoa de gas Weber® es portátil, por lo que puede cambiarla fácilmente de lugar en el jardín o en el patio. Transportabilidad significa que puede llevarse la barbacoa de gas Weber® con usted cuando se desplace.

El suministro de propano líquido es fácil de usar y proporciona un mayor control de la cocción que el combustible de carbón.

- Estas instrucciones le proporcionan los requisitos mínimos para el montaje de la barbacoa Weber®. Por lo tanto, le recomendamos que las lea detenidamente antes de utilizar la barbacoa de gas Weber®.
- Los niños no deberían utilizar esta barbacoa.
- No la conecte a una fuente de gas natural (gas ciudad). Las válvulas y orificios están diseñados exclusivamente para gas propano.
- La barbacoa está hecha para ser utilizada con briquetas de carbón o roca de lava.
- Use solamente una bombona de propano líquido de 3 kg-13 kg.
- En el Reino Unido, este aparato debe equiparse con un regulador conforme a BS 3016, con una salida nominal de 37 milibares (se suministra con la barbacoa).
- Evite enroscar el tubo flexible.
- La longitud del tubo flexible no debe sobrepasar 1,5 metros.
- Se recomienda sustituir el tubo flexible del quemador en la barbacoa de gas Weber cada 5 años. Puede que en algunos países haya que sustituir el tubo flexible de gas en menos de 5 años, por lo tanto, habrá que observar los requisitos del país.
- El usuario no debe modificar ninguna pieza sellada por el fabricante.
- Cualquier modificación del aparato puede resultar peligrosa.
- Utilice solamente un regulador y un tubo flexible de baja presión homologado a escala nacional.
- Los reguladores de presión y los tubos flexibles solo deberán sustituirse por aquellos especificados por el fabricante del aparato de cocina al aire libre. ♦

ALMACENAMIENTO

- Cuando la barbacoa de gas Weber® no esté siendo utilizada, cierre la válvula de la bombona de suministro de gas.
- Cuando almacene la barbacoa de gas Weber® en el interior, desconecte la línea de suministro de gas. La bombona de gas deberá almacenarse en el exterior en un lugar bien ventilado.
- Si no retira la bombona de suministro de gas de la barbacoa de gas Weber®, la barbacoa y la bombona deberán almacenarse en el exterior en un lugar bien ventilado.
- Las bombonas de suministro de gas deberán almacenarse en el exterior en un lugar bien ventilado lejos del alcance de los niños. Las bombonas de suministro de gas desconectadas no deberán almacenarse dentro de un edificio, garaje o cualquier otro recinto cerrado. ♦

FUNCIONAMIENTO

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Este aparato está diseñado para ser utilizado solamente al aire libre y nunca deberá utilizarse en garajes o porches y verandas cerrados.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** La barbacoa de gas Weber® no se debe utilizar bajo un techo combustible sin protección o que sobresalga.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No debe haber materiales inflamables a menos de una distancia de 60 cm aproximadamente de la parte superior, inferior, posterior o lateral de las barbacoas.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** La barbacoa de gas Weber® no está prevista para su instalación en vehículos o barcos recreativos.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Durante el uso, toda la barbacoa se calienta. Nunca la deje desatendida.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga el cable de red eléctrica y el tubo flexible de suministro de combustible lejos de superficies calientes.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga el área de cocción libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc., y materiales combustibles.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Nunca almacene bombonas de suministro de gas de repuesto cerca de la barbacoa de gas Weber®.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Este aparato se calienta mucho. Tenga mucho cuidado cuando haya niños o personas mayores presentes.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No mueva el aparato cuando esté encendido.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Lleve guantes protectores cuando utilice este aparato. ♦

INSTRUCCIONES DEL GAS

SUGERENCIAS PARA UNA MANIPULACIÓN SEGURA DE LAS BOMBONAS DE PROPANO LÍQUIDO

- El propano líquido es un producto derivado del petróleo como lo son la gasolina y el gas natural. El propano líquido es un gas a temperatura y presión normal. Bajo presión moderada, dentro de una bombona, el gas propano es un líquido. A medida que se libera la presión, el líquido se vaporiza convirtiéndose en gas.
- El propano líquido tiene un olor similar al gas natural. Deberá ser consciente de este olor.
- El propano líquido es más pesado que el aire. Las fugas de propano líquido pueden permanecer en áreas bajas y no dispersarse.
- La bombona de propano líquido siempre se debe instalar, transportar y almacenar en posición vertical. Las bombonas de propano líquido no deberán dejar caerse ni manipularse bruscamente.
- Nunca almacene ni transporte la bombona de propano líquido donde las temperaturas puedan alcanzar 51°C (demasiado caliente para sujetar con la mano - por ejemplo: no deje la bombona de propano en un coche en un día caluroso).
- Trate las bombonas de propano "vacías" con el mismo cuidado que si estuviesen llenas. Incluso cuando el depósito de propano líquido esté vacío, puede que haya presión de gas en el interior. Cierre siempre la válvula de la bombona antes de desconectarla.
- No utilice una bombona de propano líquido dañada. Las bombonas de propano líquido abolladas u oxidadas o que tengan la válvula dañada pueden ser peligrosas y deberán sustituirse por una nueva inmediatamente.
- La junta donde el tubo flexible se conecta a la bombona de propano líquido se debe comprobar por si presenta fugas cada vez que se vuelva a conectar la bombona de propano líquido. Por ejemplo, compruebe cada vez que vuelva a llenar la bombona de propano líquido.
- Asegúrese de que el regulador está montado con el pequeño orificio de ventilación apuntando hacia abajo de forma que no recoja agua. Este orificio de ventilación deberá permanecer libre de suciedad, grasa, insectos etc. ♦

SUSTITUCIÓN DE TUBO FLEXIBLE, REGULADOR Y VÁLVULA

⚠ AVISO IMPORTANTE: Recomendamos sustituir el tubo de conducción de gas en su barbacoa Weber cada 5 años. Algunos países pueden tener normativas en las que se tenga que sustituir el tubo de conducción de gas antes de los 5 años; por lo tanto este requisito tiene prioridad.

Para el recambio de válvula, regulador y tubo flexible, contacte con el Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante nuestra página web en el apartado información de contacto. Consulte www.weber.com®.

PAÍS	TIPO DE GAS Y PRESIÓN	
Bulgaria, Chipre, República Checa, Dinamarca, Estonia, Finlandia, Hungría, Islandia, Letonia, Lituania, Malta, Países Bajos, Noruega, Rumanía, Eslovaquia, Eslovenia, Suecia, Turquía	I ₃ B/P - 30 mbar	
Bélgica, Francia, Grecia, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Portugal, España, Suiza, Reino Unido	I ₃ - 28-30 / 37 mbar	
Polonia	I ₃ B/P - 37 mbar	
Austria, Alemania	I ₃ B/P - 50 mbar	
DATOS DE CONSUMO		
	Propano kW	Butano kW
Summit® 420	18,0	20,2
Summit® 470	26,0	30,2
Summit® 620	21,1	24,0
Summit® 670	29,3	33,4
	Propano g/h	Butano g/h
Summit® 420	1.287	1.470
Summit® 470	1.858	2.198
Summit® 620	1.508	1.747
Summit® 670	2.094	2.431

INSTRUCCIONES DEL GAS

INSTALACIÓN DE LA BOMBONA

Compre de una bombona de gas llena de su distribuidor

La bombona siempre se debe instalar, transportar y almacenar en posición vertical. Nunca deje caer la bombona o que se manipule sin cuidado. Nunca almacene la bombona donde las temperaturas puedan sobrepasar los 51°C (demasiado caliente para sujetar con la mano). Por ejemplo, no deje la bombona en el coche en días calurosos. (Consulte: "SUGERENCIAS PARA UNA MANIPULACIÓN SEGURA DE LAS BOMBONAS DE PROPANO LÍQUIDO"). ♦

OPCIONES DE UBICACIÓN DE INSTALACIÓN DE LA BOMBONA

Puede instalar la bombona en el panel lateral derecho mediante el soporte colgante de la bombona o colocar la bombona en el suelo. En cualquier caso, la bombona deberá colocarse fuera del armario base, en el lado derecho de la barbacoa. No intente instalar la bombona dentro del armario base.

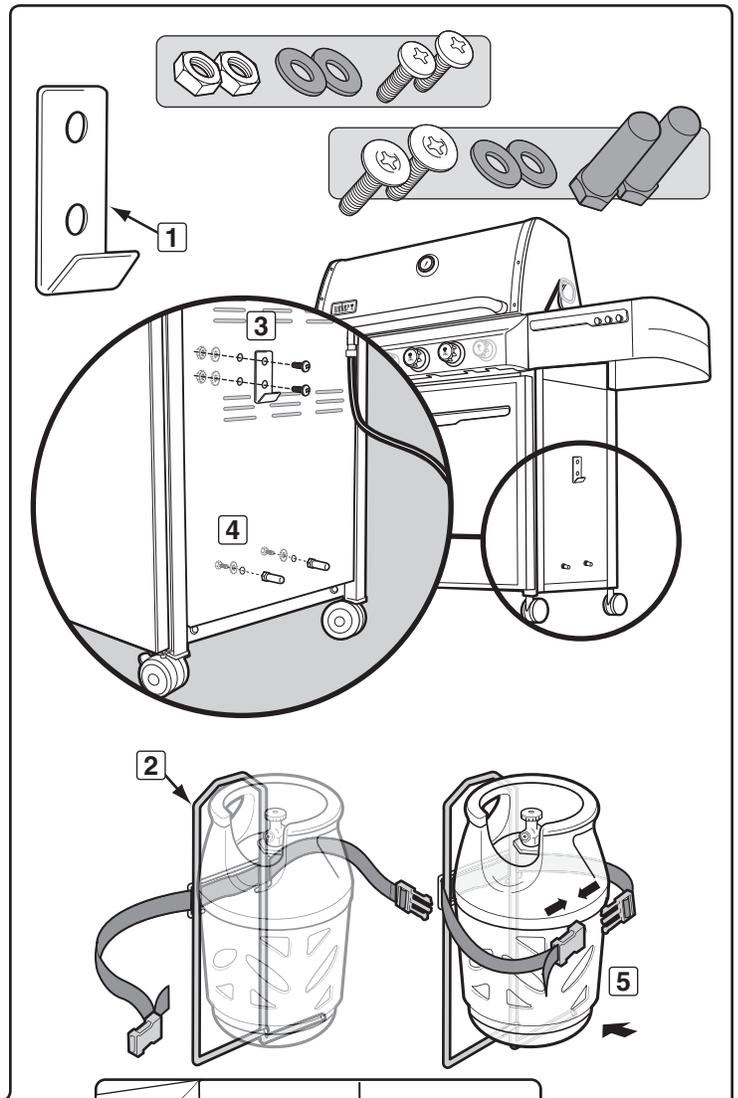
Instalación del soporte colgante de la bombona

Necesitará: el apoyo para el soporte colgante de la bombona (1) y el soporte colgante de la bombona (2).

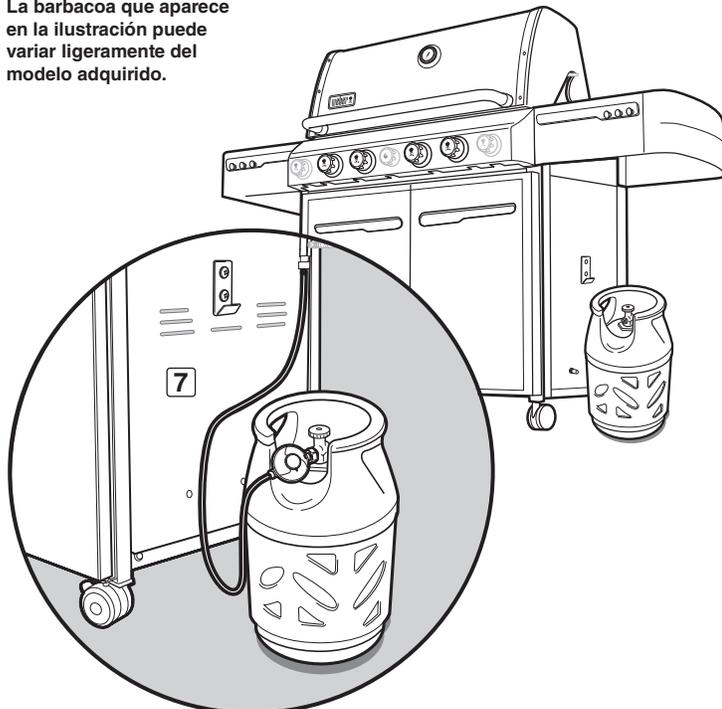
- Coloque el apoyo del soporte colgante de la bombona en el panel exterior derecho de la barbacoa. Fíjelo con tornillos, arandelas y tuercas (3).
- Instale los toques metálicos de la bombona (4) en los dos orificios debajo del apoyo del soporte colgante de la bombona. Fíjelo con tornillos, arandelas y tuercas.
- Gire la bombona hasta que la abertura de la válvula esté orientada hacia la parte delantera de la barbacoa.
- Sujete el soporte colgante e incline la bombona de forma que los dos pliegues del soporte colgante queden debajo de la brida de la base de la bombona. Ajuste la longitud de la correa a la de la bombona y una los extremos con el cierre (5).
- Levante y coloque el soporte colgante de la bombona en el apoyo del soporte colgante de la bombona tal y como se muestra (6)

Colocación en el suelo

- Coloque la bombona en el suelo, fuera del armario base, en el lado derecho de la barbacoa (7).
- Gire la bombona de propano líquido para que la abertura de la válvula esté orientada hacia la parte delantera de la barbacoa de gas Weber®. ♦



La barbacoa que aparece en la ilustración puede variar ligeramente del modelo adquirido.



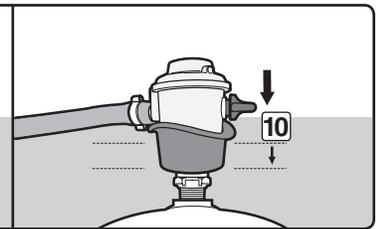
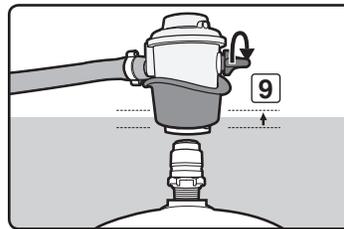
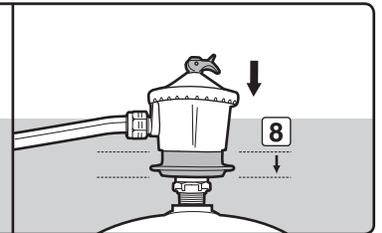
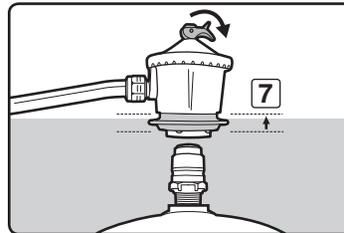
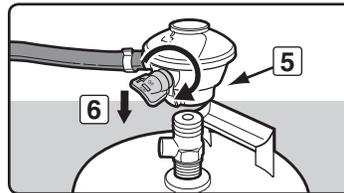
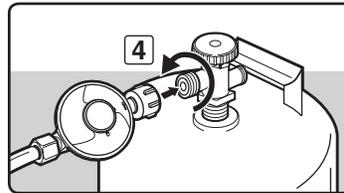
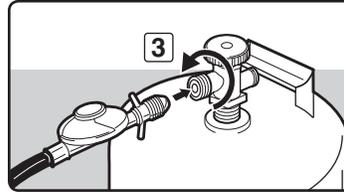
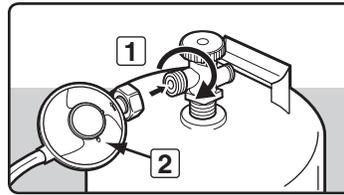
CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE PROPANO LÍQUIDO

⚠ Advertencia: Asegúrese de que la válvula de la bombona de propano líquido está cerrada.

A) Conecte la bombona de propano líquido.

Algunos reguladores se presionan para conectarse y se sacan para desconectarse, otros tienen una tuerca con una rosca hacia la izquierda que se conecta a la válvula de la bombona. Siga una de las instrucciones específicas de conexión del regulador que se muestran en función del tipo de regulador.

- Atornille el empalme del regulador en el depósito girando en la dirección de las agujas del reloj **(1)**. Coloque el regulador de forma que el orificio de ventilación **(2)** esté orientado hacia abajo.
- Atornille el empalme del regulador en el depósito girando en la dirección contraria a las agujas del reloj **(3)** **(4)**.
- Gire la palanca del regulador **(5)** a la derecha hasta la posición apagada. Empuje el regulador hacia abajo en la válvula del depósito hasta que el regulador encaje en su posición **(6)**.
- Asegúrese de que la palanca del regulador esté apagada. Deslice el collar del regulador hacia arriba **(7)** **(9)**. Empuje el regulador hacia abajo en la válvula del depósito y mantenga la presión. Deslice el collar para cerrarlo **(8)** **(10)**. Si el regulador no cierra, repita el procedimiento. ♦



INSTRUCCIONES DEL GAS

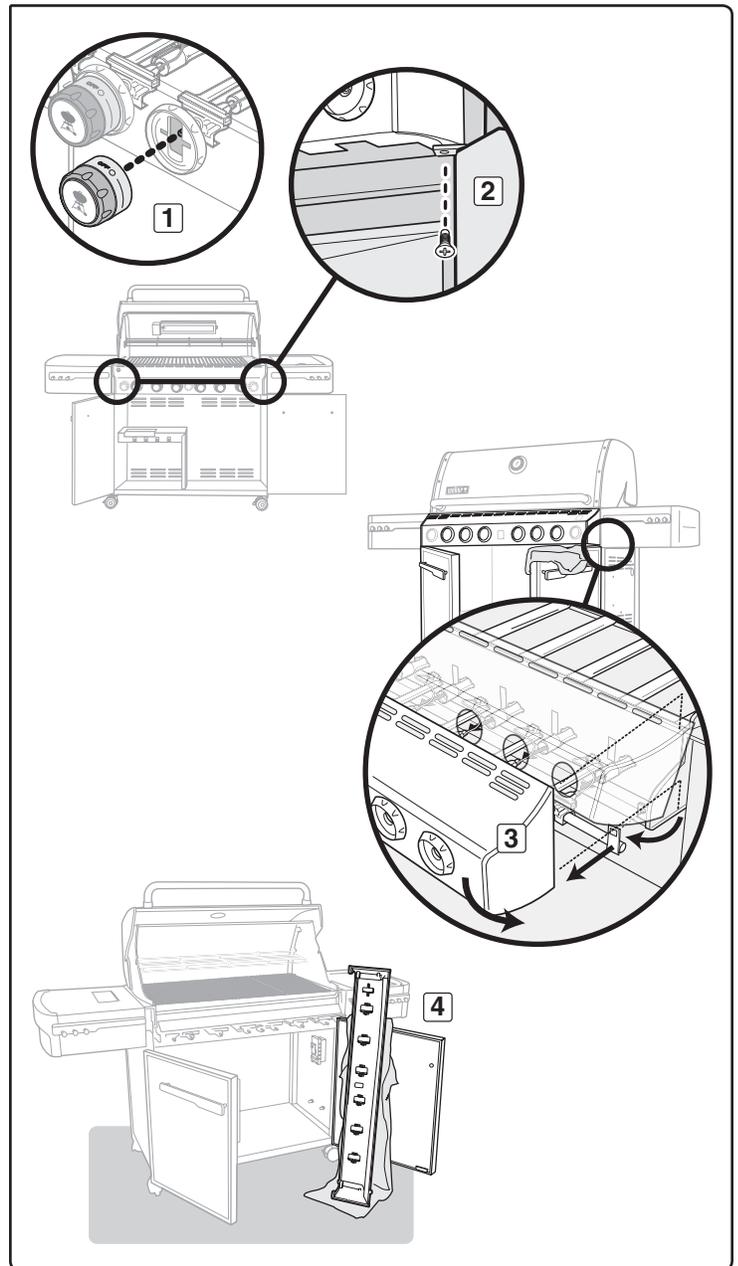
PREPARACIÓN DE LA COMPROBACIÓN DE ESCAPES

⚠ **ADVERTENCIA:** Las conexiones de gas de la barbacoa de gas Summit® se han probado en fábrica. No obstante, recomendamos que compruebe si hay escapes en las conexiones de gas antes de utilizar su barbacoa de gas Summit®.

Quite la consola de control de gas

Herramientas necesarias: Destornillador y trapo.

- A) Extraiga los mandos de control de temperatura de los quemadores (1).
- B) Abra las dos puertas. Con la ayuda de un destornillador, retire los tornillos de la parte inferior de la consola de control de gas (2).
- C) Coloque un trapo en la parte superior del conjunto de la puerta derecha. **Esto protegerá la consola de control de gas y el conjunto de la puerta de arañazos cuando realice los pasos siguientes.**
- D) Incline la parte inferior de la consola de control de gas hacia delante y levántela para separarla de la barbacoa (3).
- E) Abra completamente la puerta derecha. Coloque la consola de control de gas en el suelo, apoyándola contra el trapo que cubre el conjunto de la puerta derecha (4).



COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS

⚠ PELIGRO

No utilice una llama abierta para comprobar si hay escapes de gas. Asegúrese de que no haya chispas o llamas abiertas en el área mientras está comprobando si hay escapes. Las chispas o llamas provocan incendios o explosiones que pueden producir daños personales graves o la muerte, así como daños materiales.

⚠ **ADVERTENCIA:** Debería comprobar que no haya escapes de gas cada vez que desconecte y vuelva a conectar un empalme de gas.

Nota: Se han comprobado cuidadosamente todas las conexiones de fábrica para que no tengan escapes de gas. Los quemadores han pasado pruebas de llama. Como medida de seguridad, no obstante, debe volver a comprobar todos los conectores por si tuvieran escapes antes de utilizar la barbacoa de gas Weber®. El envío y la manipulación pueden aflojar o dañar alguna conexión de gas.

⚠ **ADVERTENCIA:** Lleve a cabo estas comprobaciones de escape incluso si su barbacoa fue montada por el distribuidor o la tienda.

Nota: Como algunas soluciones para la comprobación de escapes, incluida el agua jabonosa, pueden resultar ligeramente corrosivas, se deben aclarar todas las conexiones con agua una vez realizadas las comprobaciones de escapes.

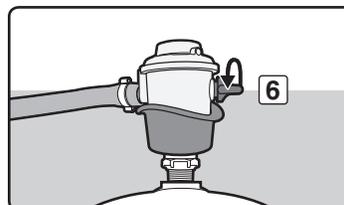
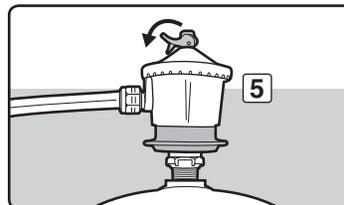
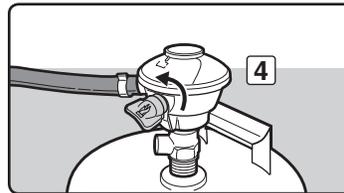
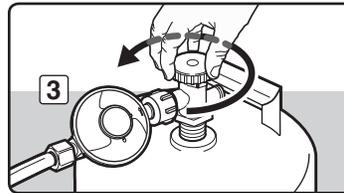
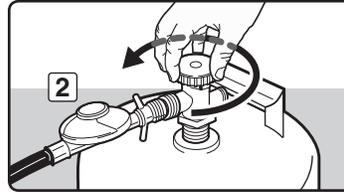
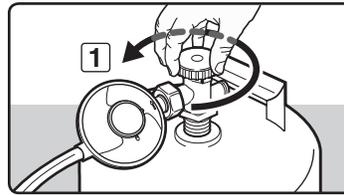
Si su barbacoa dispone de quemador lateral, asegúrese de que está apagado.

Para comprobar que no haya escapes: abra la válvula de la bombona girando la manivela de la válvula en la dirección contraria a las agujas del reloj.

⚠ **ADVERTENCIA:** No encienda los quemadores cuando realice comprobaciones de escapes.

Necesitará: una solución de agua jabonosa y un trapo o cepillo para aplicarla.

- A) Mezcle el agua y el jabón.
- B) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en base al tipo de regulador y bombona.
 - a) Gire la válvula de la bombona en la dirección contraria a las agujas del reloj (1) (2) (3).
 - b) Gire la palanca del regulador a la izquierda hasta la posición encendida (4).
 - c) Mueva la palanca del regulador en la posición conectada (5) (6).
- C) Compruebe que no haya escapes mojando el empalme con la solución de agua y jabón y observando si hay pompas. Si se forman burbujas, o si crece una pompa, hay un escape. En caso de escape, apague el gas y ajuste el empalme. Encienda de nuevo el gas y vuelva a realizar la comprobación con la solución jabonosa. Si el escape no se detiene, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.
- D) Una vez finalizadas las comprobaciones de escapes, apague el suministro de gas en su origen y lave las conexiones con agua.



INSTRUCCIONES DEL GAS

Compruebe

- A) Conexión entre el separador y el tubo flexible de suministro de gas (1).
- B) Conexiones entre la línea de gas principal y el colector (2).

⚠ ADVERTENCIA: Si existe una fuga en la conexión (1 ó 2), vuelva a apretar el empalme con una llave y vuelva a comprobar las fugas con una solución de agua y jabón. Si el escape persiste después de volver a apretar el empalme, apague el gas. NO PONGA EN FUNCIONAMIENTO LA BARBACOA. Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com.

- C) Conexión entre el tubo flexible del quemador lateral y el separador (3).
- D) Conexiones entre el tubo flexible del quemador lateral y desconexión rápida, válvula de quemador lateral y orificio (4).
- E) Conexión entre el tubo flexible y el regulador (5).
- F) Conexión entre la bombona y el regulador (6).
- G) Conexiones entre el colector y las válvulas (7).

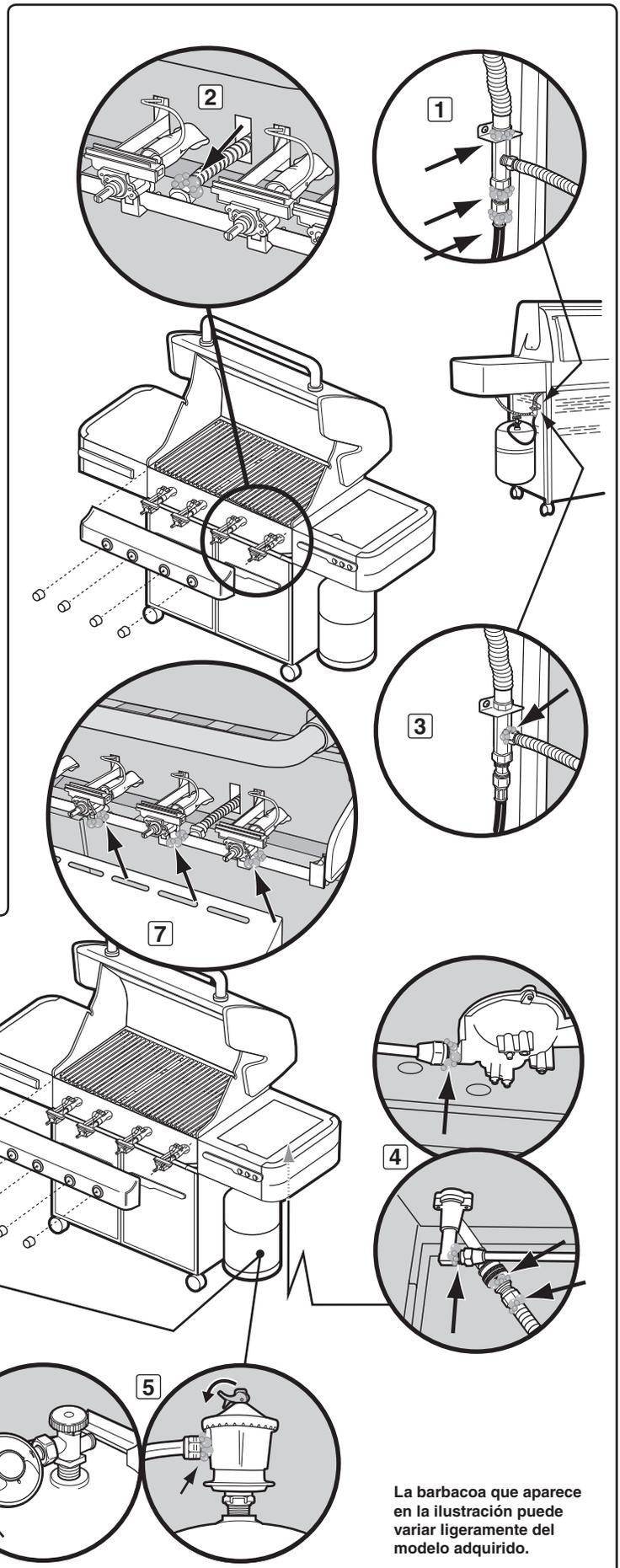
⚠ ADVERTENCIA: Si hay un escape en las conexiones (3, 4, 5, 6 ó 7), apague el gas. NO UTILICE LA BARBACOA. Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com.

Una vez finalizadas las comprobaciones de escapes, apague el suministro de gas en su origen y lave las conexiones con agua.

Vuelva a instalar el panel de control

Herramientas necesarias: panel de control, tornillos y botones de control del quemador.

- A) Enganche el borde superior del panel de control en los soportes del panel de control a cada lado de la parte delantera de la caja de cocción.
- B) Alinee los tornillos con los agujeros para tornillos en el soporte del panel de control y el marco.
- C) Apriete los tornillos.
- D) Coloque los mandos de control correspondientes en los vástagos de válvula. ♦



La barbacoa que aparece en la ilustración puede variar ligeramente del modelo adquirido.

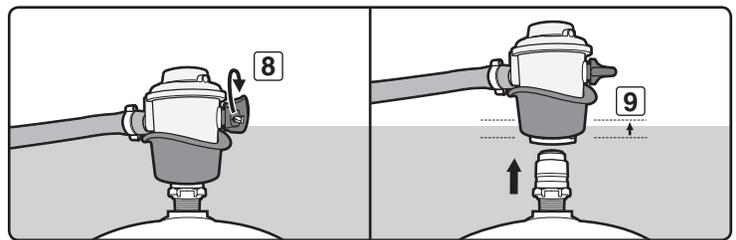
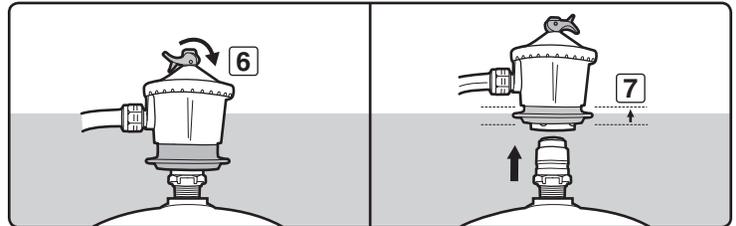
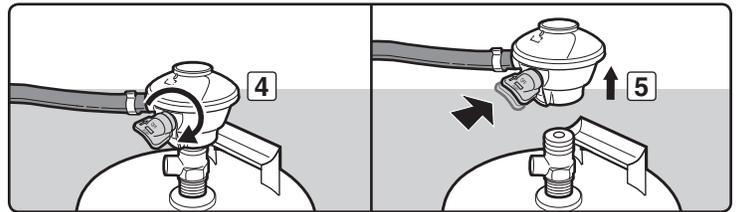
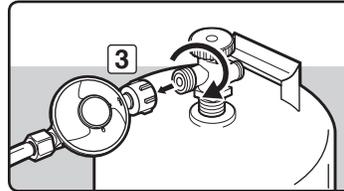
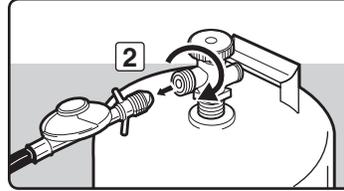
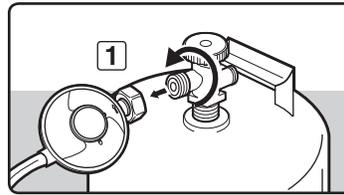
INSTRUCCIONES DEL GAS

RELLENO DE LA BOMBONA DE PROPANO LÍQUIDO

Le recomendamos que rellene la bombona de propano líquido antes de que se acabe por completo. Para rellenarla, lleve la bombona de propano líquido a un distribuidor de gas propano/butano.

Extracción de una bombona de suministro de gas:

- A) Corte el suministro de gas y desconecte el conjunto de tubo flexible y regulador de la bombona. Siga una de las instrucciones específicas de conexión del regulador que se muestran en función del tipo de regulador.
- a) Desenrosque el empalme del regulador del depósito girando en la dirección contraria a las agujas del reloj (1).
 - b) Desenrosque el regulador del depósito girando en la dirección de las agujas del reloj (2) (3).
 - c) Gire la palanca del regulador a la derecha (4) hasta la posición apagada. Empuje la palanca del regulador hasta que se suelte del depósito (5).
 - d) Mueva la palanca del regulador en la posición desconectada (6) (8). Deslice el collar del regulador hacia arriba (7) (9) para desconectar del depósito.
- B) Cambie la bombona vacía por una llena. ♦



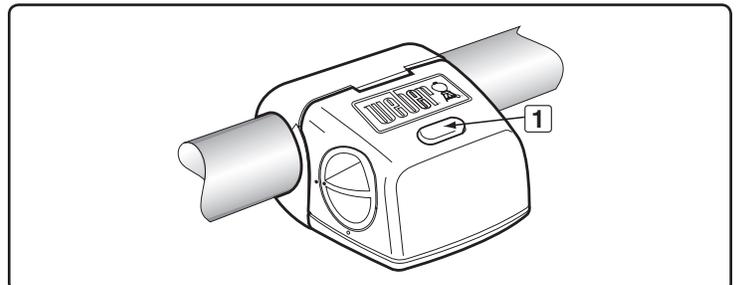
RECONEXIÓN DE LA BOMBONA DE PROPANO LÍQUIDO

Consulte "CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE PROPANO LÍQUIDO". ♦

CARACTERÍSTICAS DE LA LUZ

LUZ DE ASA GRILL OUT™ DE WEBER®

La luz de asa Grill Out™ de Weber dispone de un "Sensor de inclinación." Con el botón de alimentación (1) activado, la luz se encenderá cuando se abra la tapa de la barbacoa. La luz se apagará cuando se encienda la tapa. Si va a utilizar la barbacoa con luz de día, desactive el sensor pulsando el mando de alimentación. ♦



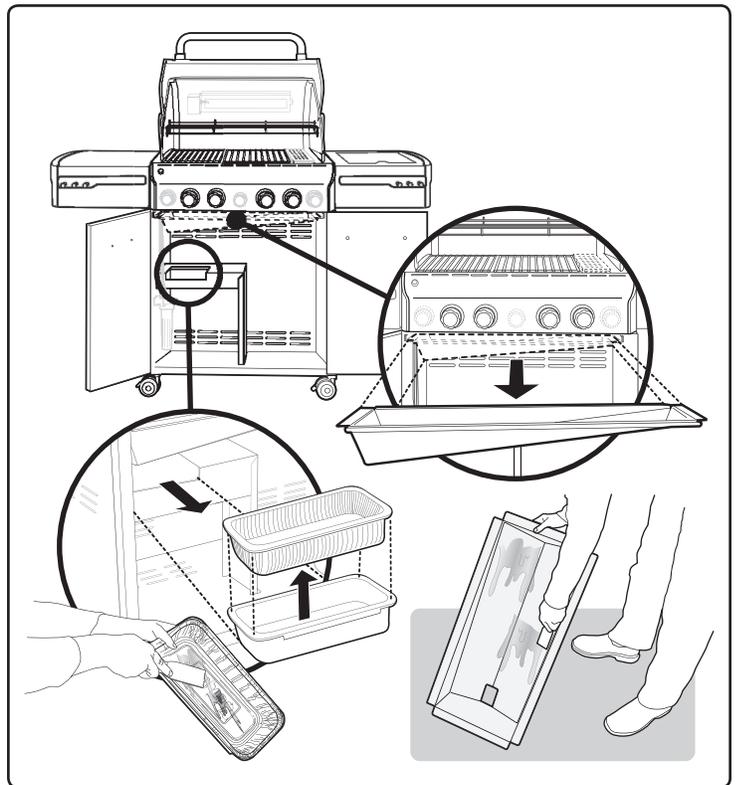
ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA

BANDEJA COLECTORA DE GRASA DESLIZANTE Y BANDEJA COLECTORA DE GOTAS DESECHABLE

La barbacoa dispone de un sistema de recogida de grasa incorporado. Compruebe que no haya acumulación de grasa en la bandeja colectora de grasa deslizante ni en la bandeja colectora de gotas desechable.

Retire el exceso de grasa con una espátula de plástico; consulte la ilustración. Si es necesario, lave la bandeja colectora de grasa y la bandeja colectora de gotas con una solución de agua y jabón y aclare con agua limpia. Sustituya la bandeja desechable en caso necesario.

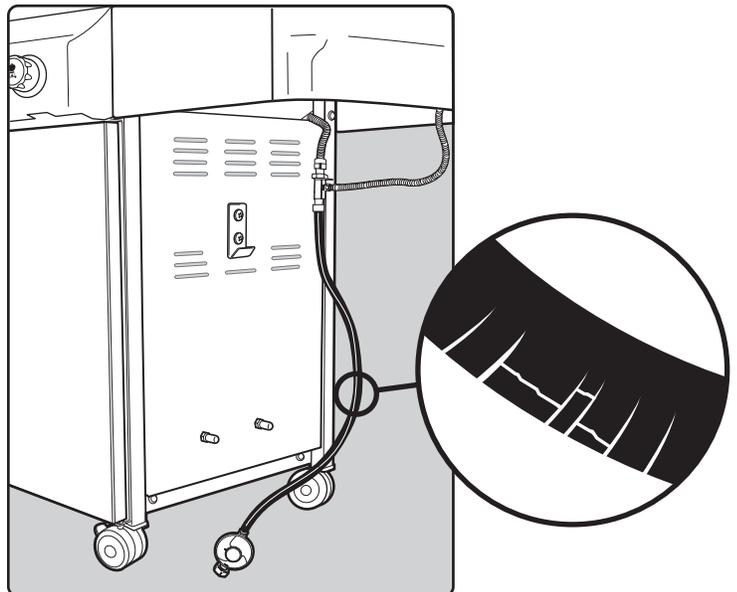
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Compruebe que no se haya acumulado grasa en la bandeja colectora de grasa deslizante y en la bandeja recogedora después de cada uso. Elimine el exceso de grasa para evitar incendios. Un incendio por grasa puede provocar lesiones personales graves y daños materiales.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No forre la bandeja colectora de grasa deslizante con papel de aluminio. ♦



INSPECCIÓN DEL TUBO FLEXIBLE

El tubo flexible debe inspeccionarse por si presentara grietas.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Compruebe el tubo flexible antes de cada uso de la barbacoa por si hubiera fisuras, grietas, abrasiones o cortes. Si el tubo flexible está inservible, no utilice la barbacoa. Sustitúyalo solo por un tubo flexible de repuesto autorizado por Weber®. Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®. ♦

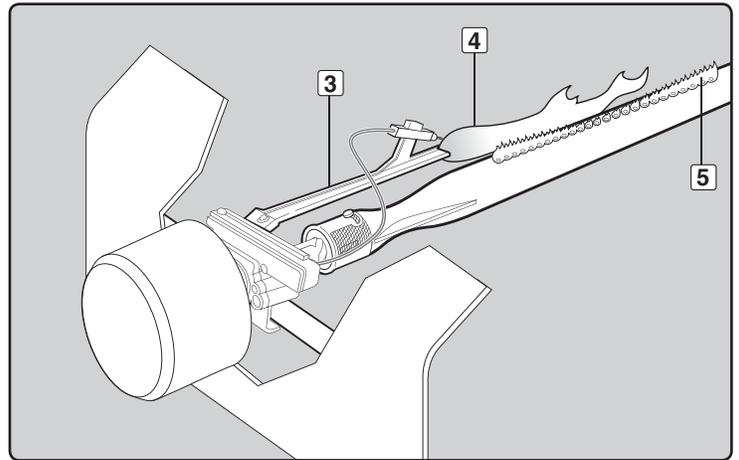
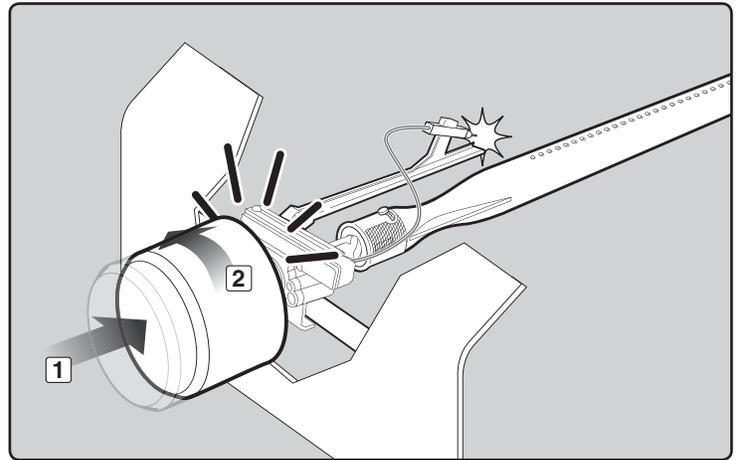


OPERACIÓN DE ENCENDIDO POR CHASQUIDO

⚠ Abra siempre la tapa antes de encender los quemadores

- A) Cada botón de control tiene su propio electrodo encendedor incorporado. Para producir una chispa, debe empujar el botón de control en (1) y colocarlo en START/ HI (encendido/alto) (2).
- B) Esta acción generará un flujo de gas y una chispa en el tubo de encendido del generador (3). Oirá el "chasquido" del encendedor. También verá una llama naranja de 7 mm (3") - 12 mm (5") saliendo del tubo de encendido del quemador en el lado izquierdo del quemador (4).
- C) **Continúe apretando el mando de control del quemador durante dos segundos después del "chasquido"**; Esto permitirá que el gas fluya completamente hacia abajo en el tubo del quemador (5) y garantice el encendido.
- D) Compruebe que el quemador está encendido mirando a través de la parrilla de cocción. Debería ver una llama. Si el quemador no se enciende a la primera, pulse el mando de control y gírelo en la posición OFF (apagado). Repita el procedimiento de encendido por segunda vez.

⚠ **ADVERTENCIA: Si el quemador sigue sin encenderse, gire el mando de control del quemador hasta la posición OFF (apagado) y espere cinco minutos a que se despeje el gas antes de intentarlo de nuevo o de encender con una cerilla.** ♦



UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa al encender el quemador de la barbacoa o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse la barbacoa, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

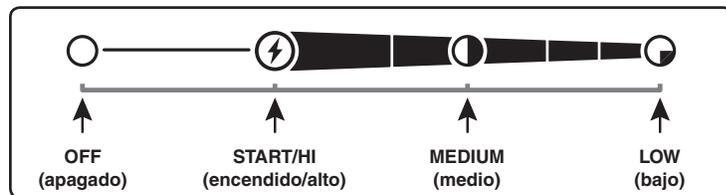
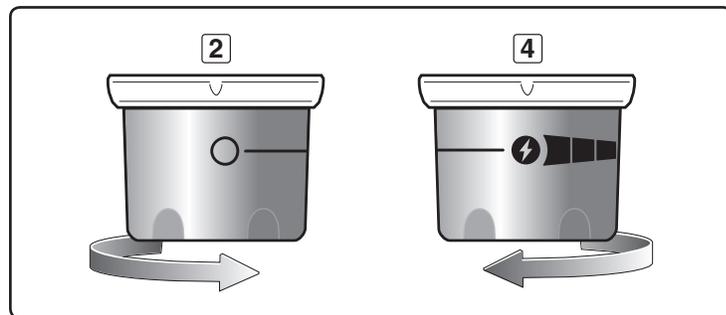
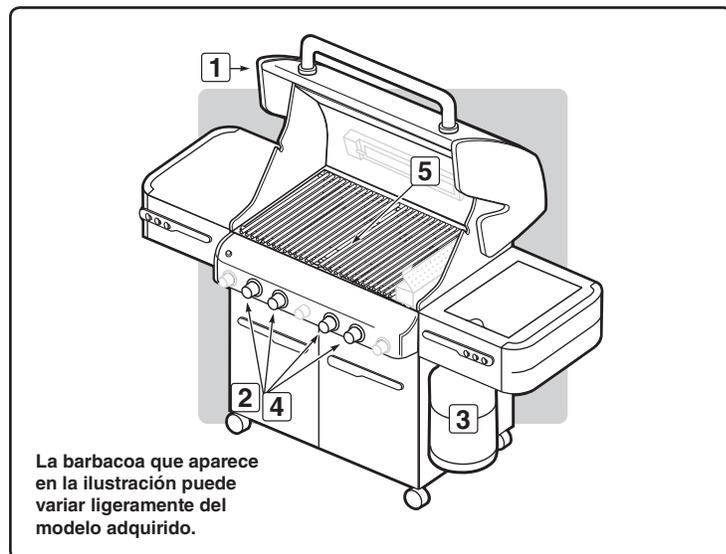
Encendido por chasquido del quemador principal

Nota: Los encendedores por chasquido con mando de control producen una chispa desde el electrodo del encendedor hasta el tubo de encendido del quemador. La energía para la chispa se genera pulsando el mando de control y girándolo a START/ HI (encendido/alto). Esto encenderá cada quemador individual.

- A) Abra la tapa (1).
- B) Asegúrese de que el mando de control del quemador esté apagado (2). (Presione el mando de control y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que está en posición OFF (apagado)).
- ⚠ **ADVERTENCIA: El mando de control del quemador debe estar en la posición OFF (apagado) antes de activar la válvula del depósito de la bombona de propano líquido.**
- C) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en función del tipo de regulador y bombona (3).
- ⚠ **ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta.**
- D) Pulse el mando de control y gírelo a START/HI (encendido/alto) hasta que oiga el chasquido del encendedor y continúe pulsando el mando de control durante dos segundos. Esto hará que se produzca una chispa en el encendedor, el tubo de encendido del quemador y el quemador principal (4).
- E) Compruebe que el quemador está encendido mirando a través de la parrilla de cocción. Debería ver una llama (5). Si el quemador no se enciende a la primera, pulse el mando de control y gírelo en la posición OFF (apagado). Repita el procedimiento de encendido por segunda vez.
- ⚠ **ADVERTENCIA: Si el quemador sigue sin encenderse, gire el mando de control del quemador hasta la posición OFF (apagado) y espere cinco minutos a que se despeje el gas antes de intentarlo de nuevo o de encender con una cerilla. ♦**

PARA APAGAR

Pulse y gire el mando del control de cada quemador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF (apagado). Corte el suministro de gas en el origen. ♦



UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL

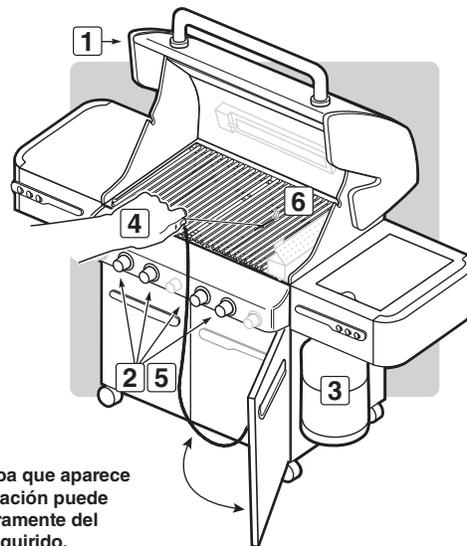
⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa al encender el quemador de la barbacoa o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse la barbacoa, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

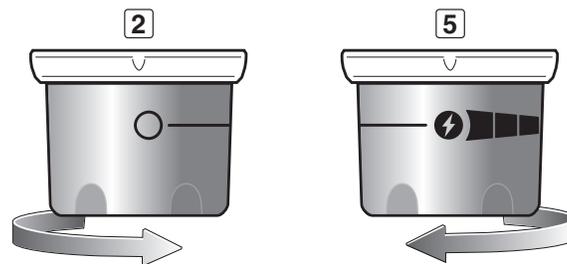
- A) Abra la tapa (1).
- B) Asegúrese de que el mando de control del quemador esté apagado (2). (Presione cada mando de control y gírelos en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que están en posición OFF (apagado)).
- ⚠ **ADVERTENCIA: Los mandos de control del quemador deben estar en la posición OFF (apagado) antes de activar la válvula del depósito de la bombona de propano líquido.**
- C) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en función del tipo de regulador y bombona (3).
- D) Coloque una cerilla en el soporte de cerilla y enciéndala.
- ⚠ **ADVERTENCIA: No se incline sobre una barbacoa abierta.**
- E) Inserte el soporte de cerilla y la cerilla encendida a través de la parrilla de cocción y las barras Flavorizer® para encender el quemador seleccionado (4).
- F) Presione el mando de control y gire hasta START/HI (encendido/alto) (5).
- G) Compruebe que el quemador está encendido mirando a través de la parrilla de cocción. Debería ver una llama (6).
- ⚠ **ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire el mando de control del quemador hasta la posición OFF (apagado) y espere cinco minutos a que se despeje el gas antes de intentarlo de nuevo. ♦**

PARA APAGAR

Pulse y gire los mandos de control de los quemadores en la posición OFF (apagado). Corte el suministro de gas en el origen. ♦



La barbacoa que aparece en la ilustración puede variar ligeramente del modelo adquirido.



SUGERENCIAS ÚTILES PARA ASAR

- Precaliente siempre la barbacoa antes de cocinar. Coloque todos los quemadores en HI (alto) y cierre la tapa; caliente durante 10 minutos o hasta que el termómetro registre 260 - 288 °C (500 - 550 °F).
- Dore la carne y cocínela con la tapa bajada para asar la carne perfectamente.
- Los tiempos de cocción de las recetas se basan en una temperatura exterior de 20 °C (70 °F) con poco viento o sin viento. Prolongue el tiempo de cocción en días fríos o con viento a grandes altitudes. Reduzca el tiempo de cocción en días muy calurosos.
- Los tiempos de cocción varían según el clima, el tamaño y la forma de la comida que se va a cocinar.
- La temperatura de la barbacoa de gas puede subir más de lo normal en los primeros usos.
- Las condiciones de cocción pueden requerir el ajuste de los mandos de control para lograr la temperatura de cocción correcta.
- En general, las piezas de carne grandes requerirán más tiempo de cocción que las piezas pequeñas. Las comidas en una parrilla de cocción llena de comida necesitarán más tiempo de cocción que cuando haya poca comida en la parrilla. Las comidas cocinadas en contenedores, como judías en lata, necesitarán más tiempo de cocción si se cocinan en una cacerola honda que si se cocinan en un recipiente llano.
- Reduzca el exceso de grasa en bistecs, chuletas y asados, dejando no más de 6,4 mm (un ¼ de pulgada) de grasa. Cuanto menor es la grasa, más fácil es la limpieza, y es una garantía contra llamaradas no deseadas.
- Las comidas colocadas en la parrilla de cocción directamente encima de los quemadores puede que necesiten que se les dé la vuelta o ser movidas a otra zona menos caliente.
- Mejor use tenazas que un tenedor para dar la vuelta y manipular carnes y así evitar que pierdan el jugo. Utilice dos espátulas para manipular grandes piezas de pescado.
- Si se producen llamaradas no deseadas, apague todos los quemadores y mueva la comida a otra zona de la parrilla de cocción. Las llamas desaparecerán pronto. Después de que desaparezcan las llamas, vuelva a encender la barbacoa. **NUNCA UTILICE AGUA PARA APAGAR LAS LLAMAS EN UNA BARBACOA DE GAS.**
- Algunas comidas, como guisos o filetes de pescado finos, requerirán un contenedor para ser asados. Se recomiendan bandejas de aluminio desechables, pero se puede utilizar cualquier bandeja metálica con asas a prueba de horno.
- Asegúrese siempre de que la bandeja inferior y la bandeja recogedora de grasa están limpias sin residuos.
- No forre la bandeja colectora de grasa deslizante con papel de aluminio. Esto podría hacer que la grasa no fluyera en la bandeja recogedora de grasa.
- Mediante el temporizador sabrá cuándo la comida está en su punto y evitará que se pase. ♦

PRECALENTAMIENTO

La barbacoa de gas Weber® es un aparato energéticamente eficiente. Funciona a un índice BTU bajo y económico. Precalentar la barbacoa antes de cocinar es importante. Encienda la barbacoa de gas conforme a las instrucciones en el manual del propietario. Para precalentar: después de encender, coloque todos los quemadores en START/HI (encendido/alto), cierre la tapa y caliente hasta que la temperatura alcance entre 260 y 288 °C (500 °F y 550 °F), esta es la temperatura de asado a la parrilla correcta. Esto llevará entre 10 y 15 minutos en función de las condiciones meteorológicas como la temperatura del aire y/o el viento.

Puede ajustar los quemadores individuales como desee. Los ajustes de control son OFF (apagado), START/HI (encendido/alto), MEDIUM (medio) o LOW (bajo).

Nota: Las condiciones de cocción, como el viento y el clima, pueden hacer que sea necesario el ajuste de los mandos del quemador para obtener las temperaturas de cocción correctas.

Nota: Si la barbacoa pierde calor durante la cocción, consulte la sección de resolución de problemas de este manual.

⚠ ADVERTENCIA: No mueva la barbacoa de gas Weber® cuando está en funcionamiento o si está caliente.

Si los quemadores se salen durante la cocción, abra la tapa, apague los quemadores y espere cinco minutos antes de encenderlos de nuevo. ♦

COCCIÓN CON TAPA

Todo el procedimiento de cocción se realiza con la tapa bajada para que el calor se propague y circule de forma uniforme y constante. Con la tapa cerrada, la barbacoa de gas cocina como un horno de convección. El termómetro en la tapa indica la temperatura de cocción dentro de la barbacoa. Todo el precalentamiento y la cocción se realiza con la tapa bajada. No mire — se pierde calor cada vez que levanta la tapa. ♦

GOTEO Y GRASA

Las barras Flavorizer® están diseñadas para “ahumar” la cantidad correcta de goteo para una cocción llena de sabor. El exceso de goteo y grasa se acumula en la bandeja recogedora debajo de la bandeja colectora de grasa deslizante. Hay bandejas colectoras de aluminio desechables que se adaptan a la bandeja recogedora.

⚠ ADVERTENCIA: Compruebe que no se haya acumulado grasa en la bandeja colectora de grasa deslizante y en la bandeja recogedora después de cada uso. Elimine el exceso de grasa para evitar que se prenda fuego en la bandeja colectora de grasa deslizante. ♦

SISTEMA FLAVORIZER®

Cuando el jugo de la carne gotea en las barras especiales angulares Flavorizer® crean un humo que proporciona a los alimentos ese sabor a barbacoa irresistible. Gracias al diseño único de los quemadores, las barras Flavorizer® y los controles de temperatura, las llamaradas incontroladas son virtualmente eliminadas, porque es USTED quien controla las llamas. Gracias al diseño especial de los quemadores y barras Flavorizer®, el exceso de grasa pasa a través de la bandeja colectora de grasa deslizante y va a parar a la bandeja recogedora. ♦

SEAR STATION®

La barbacoa de gas Weber® puede incluir un quemador dorador para dorar pescado y carnes finas. El quemador Sear Station® dispone de un control ON/OFF (encendido/apagado) que funciona con los dos quemadores principales adyacentes. Con el quemador dorador y los quemadores adyacentes podrá dorar carnes y, al mismo tiempo, utilizar otras áreas de cocción para asar con calor moderado (Consulte “ENCENDIDO Y USO DE SEAR STATION®”). ♦

MÉTODOS DE COCCIÓN

Lo más importante a la hora de cocinar es qué método utilizar para una comida específica, directo o indirecto. La diferencia es simple: coloque la comida directamente sobre el fuego o coloque el fuego a un lado de esta. Utilizar el método correcto es la mejor manera de obtener buenos resultados y de que la comida se cocine bien. ♦

COCCIÓN DIRECTA

El método directo es similar a la parrilla, lo que significa que la comida se cocina directamente sobre la fuente de calor. Para una cocción más uniforme, se deberá dar la vuelta a la comida a la mitad del proceso de cocción.

Utilice el método directo para comidas que empleen menos de 25 minutos de cocción: bistecs, chuletas, brochetas, salchichas, vegetales, etc.

La cocción directa también es necesaria para dorar carnes. Dorar la carne le proporciona esa textura crujiente y caramelizada donde la comida entra en contacto con la parrilla. También añade color y sabor a todas las superficies. Bistecs, chuletas, pechugas de pollo y cortes de carne grandes mejoran al dorarse.

Para dorar carnes, colóquelas sobre calor directo alto de 2 a 5 minutos por lado. Las piezas más pequeñas requieren menos tiempo para dorarse. Normalmente, después de dorar acabará de cocinar la comida a menor temperatura. Puede acabar de cocinar comidas de cocción rápida mediante el método directo, utilice el método indirecto para comidas que requieran más tiempo de cocción.

Para ajustar la barbacoa de gas a cocción directa, precaliéntela con todos los quemadores en HI (alto). Coloque la comida en la parrilla de cocción y ajuste todos los quemadores a la temperatura que aparezca en la receta. Cierre la tapa de la barbacoa y levántela solo para dar la vuelta a la comida o para ver si está bien hecha al final del tiempo de cocción recomendado. ♦

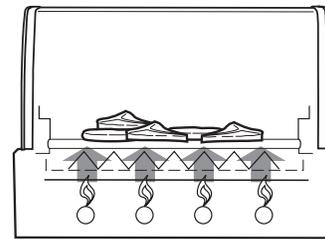
COCCIÓN INDIRECTA

El método indirecto es similar al asado, pero la textura, sabor y apariencia que se obtienen en la comida utilizando este método no se pueden obtener en un horno. Para ajustar la cocción indirecta, los quemadores de gas se encienden a cada lado de la comida pero no directamente debajo. El calor aumenta, se refleja en la tapa y en las superficies interiores de la barbacoa y circula para cocinar la comida despacio y uniformemente por todos los lados, como en un horno convencional sin necesidad de dar la vuelta a la comida.

Utilice el método indirecto para comidas que requieran 25 minutos o más de cocción o que sean tan delicadas que la exposición directa a la llama pueda secalas o quemarlas. Por ejemplo, asados, costillas, pollos enteros, pavos y demás piezas de carne grandes, así como filetes de pescado delicados.

Para ajustar la barbacoa de gas a cocción indirecta, precaliéntela con todos los quemadores en HI (alto). A continuación, ajuste los quemadores a cada lado de la comida a la temperatura que aparezca en la receta y apague los quemadores que estén debajo de la comida. Para obtener los mejores resultados, coloque los asados, aves o grandes piezas de carne en una rejilla de asar en una bandeja de aluminio desechable de gran espesor. Para tiempos de cocción más largos, añada agua a la bandeja de aluminio para evitar que se quemen las gotas. Estas gotas se pueden utilizar para hacer salsas. ♦

4 QUEMADOR

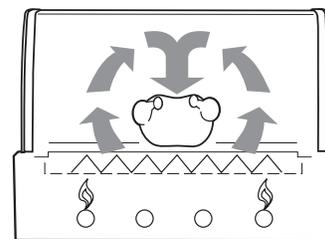


1 2 3 4
H H H H

MÉTODO DIRECTO

La comida se coloca en la parrilla de cocción directamente sobre los quemadores encendidos.

4 QUEMADOR



1 4
M M

MÉTODO INDIRECTO

La comida se coloca en la parrilla de cocción entre los quemadores encendidos.

UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL

ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL

⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa al encender el quemador lateral o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse el quemador lateral, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

- A) Abra la tapa del quemador lateral (1).
- B) Compruebe que la válvula del quemador lateral está apagada (empuje el mando de control y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para garantizar que esté en la posición OFF) y apague también todos los quemadores que no se estén utilizando (presione y gire el mando en la dirección de las agujas del reloj) (2).
- C) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en función de tipo de regulador y bombona (3).
- D) Empuje y gire la válvula de control del quemador lateral a START/HI (encendido/alto) (4).
- E) Pulse el botón del encendedor varias veces para que chispee hasta que vea una llama (5).

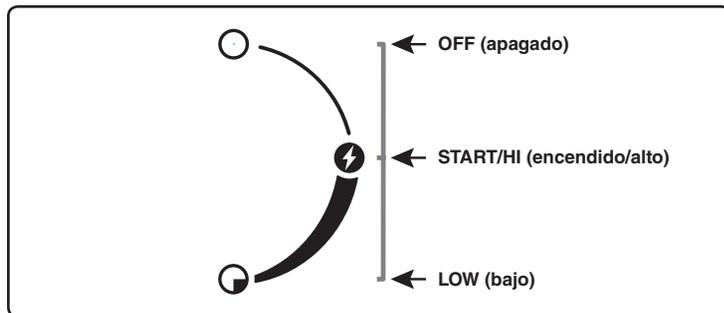
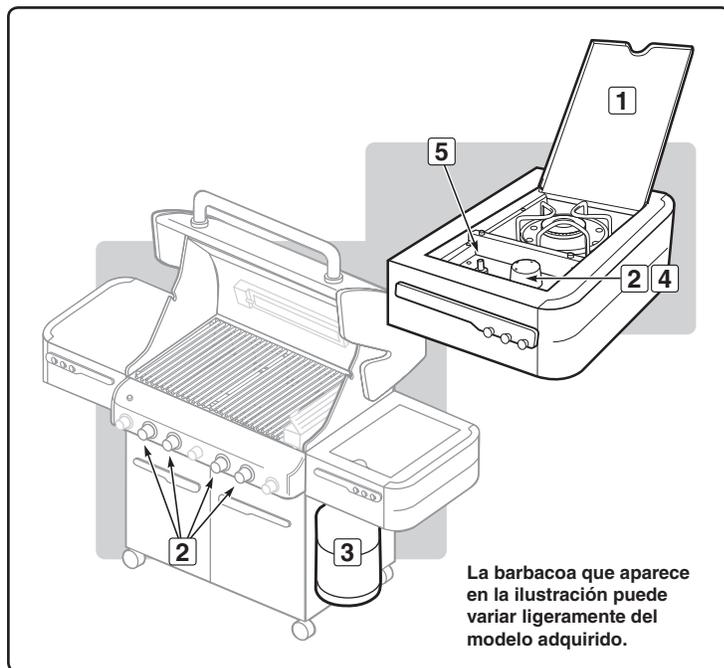
⚠ **PRECAUCIÓN:** Puede que sea difícil ver la llama del quemador lateral en un día soleado y muy claro.

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

- a) Desactive la válvula de control del quemador lateral, los quemadores principales y la fuente de suministro de gas.
- b) Espere 5 minutos y deje que se vaya el gas antes de intentarlo de nuevo o intente encender con una cerilla (consulte "ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL"). ♦

PARA APAGAR

Presione y gire el botón del control del quemador lateral hasta la posición OFF. Asegúrese de que el quemador esté apagado y frío antes de cerrar la tapa del quemador lateral. ♦



UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL

⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa al encender el quemador lateral o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse el quemador lateral, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

- A) Abra la tapa del quemador lateral (1).
- B) Compruebe que la válvula del quemador lateral está apagada (2) (empuje el mando de control y gírelo en sentido de las agujas del reloj para garantizar que esté en la posición OFF (apagado)) y apague también todos los quemadores que no se estén utilizando (presione y gire el mando en la dirección de las agujas del reloj).
- C) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en base al tipo de regulador y bombona (3).
- D) Coloque una cerilla en el soporte de cerilla y enciéndala.
- E) Sujete el soporte de cerilla y la cerilla encendida en cualquier lado del quemador lateral (4).
- F) Empuje y gire la válvula de control del quemador lateral a START/HI (encendido/ alto) (5).

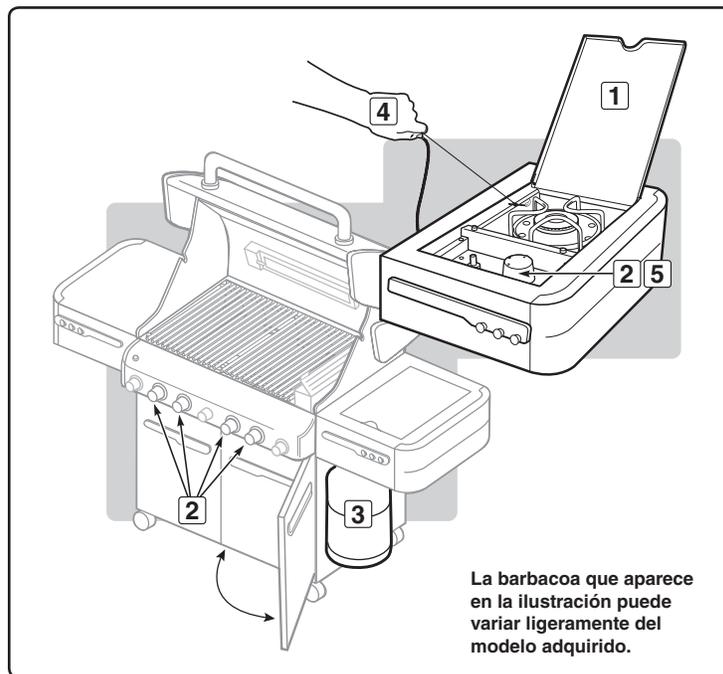
⚠ **PRECAUCIÓN:** Puede que sea difícil ver la llama del quemador lateral en un día soleado y muy claro.

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

- a) Desactive la válvula de control del quemador lateral, los quemadores principales y la fuente de suministro de gas.
- b) Espere 5 minutos a que se despeje el gas e inténtelo de nuevo. ♦

PARA APAGAR

Presione y gire el botón del control del quemador lateral hasta la posición OFF. Asegúrese de que el quemador esté apagado y frío antes de cerrar la tapa del quemador lateral. ♦



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	COMPROBACIÓN	SOLUCIÓN
Los quemadores queman con una llama amarilla o naranja, junto con olor a gas (esto es normal para el tubo de encendido del quemador).	Inspeccione el dispositivo de protección contra arañas e insectos por si presentasen obstrucciones.	Limpie el dispositivo de protección contra arañas e insectos. Consulte "MANTENIMIENTO ANUAL"
<p>Síntomas:</p> <p>Los quemadores no se encienden o su llama es pequeña y parpadea en la posición HI (alto) o la temperatura de la barbacoa solo alcanza de 250 a 300 °C en la posición HI (alto).</p> <p><i>Algunos países tienen regulaciones respecto a un dispositivo de seguridad de exceso de flujo de gas.</i></p>	Se puede haber activado el dispositivo de seguridad de exceso de flujo de gas, que es parte de la conexión de la barbacoa a la bombona.	Para restaurar el dispositivo de seguridad de exceso de flujo apague todos los mandos de control del quemador y la válvula de la bombona. Desconecte el regulador de la bombona. Coloque los mandos de control del quemador en HI (alto). Espere al menos un minuto. Coloque los mandos de control del quemador en OFF (apagado). Vuelva a conectar el regulador a la bombona. Gire despacio la válvula de la bombona. Consulte "ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL"
El quemador no se enciende o la llama es pequeña en posición HI (alto).	¿Queda poco o nada de combustible de propano líquido?	Vuelva a llenar la bombona de propano líquido.
	¿El tubo flexible del combustible está doblado o enroscado?	Enderece el tubo flexible del combustible.
	¿Se enciende el quemador con una cerilla?	Si puede encender el quemador con una cerilla, compruebe el sistema de encendido.
	¿Ha utilizado varias veces el encendedor por chasquido hasta que se ha encendido el quemador principal? Consulte "ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL"	Asegúrese de mantener pulsado el mando de control durante dos segundos después del chasquido del encendedor y ver la llama naranja desde el tubo de encendido del quemador.
	¿Funciona el encendedor? ¿Observa una chispa cuando utiliza el encendedor por chasquido varias veces?	Intente encender manualmente el quemador. Consulte "ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL". Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
<p>Si se producen llamaradas:</p> <p>⚠ PRECAUCIÓN: No forre la bandeja colectora de grasa deslizante con papel de aluminio.</p>	¿Precalienta la barbacoa de la manera prescrita?	Todos los quemadores en HI (alto) de 10 a 15 minutos para precalentamiento.
	¿Están las parrillas de cocción y las barras Flavorizer® muy sucias de grasa quemada?	Límpiala cuidadosamente. Consulte "LIMPIEZA".
	¿Está la bandeja colectora de grasa sucia sin permitir que la grasa fluya en la bandeja recogedora?	Limpie la bandeja colectora de grasa deslizante.
El patrón de la llama del quemador es errático. La llama es pequeña cuando el quemador está en posición HI (alta). Las llamas no recorren toda la longitud del tubo del quemador.	¿Están limpios los quemadores?	Limpie los quemadores. Consulte "MANTENIMIENTO".
El interior de la tapa parece que se está "pelando". (Parece que la pintura se despega)	La tapa es de esmalte de porcelana o de acero inoxidable y no está pintada. No puede "pelarse". Lo que ve es grasa recocida que se ha convertido en carbón y se está pelando. NO SE TRATA DE UN DEFECTO.	Límpiala cuidadosamente. Consulte "LIMPIEZA".
Las puertas del armario no están alineadas.	Compruebe el pasador de ajuste que hay en la parte inferior de cada puerta.	Afloje la(s) tuerca(s) de ajuste. Mueva la(s) puerta(s) hasta que esté(n) alineada(s). Apriete la(s) tuerca(s).
Parece que la barbacoa pierde calor cuando se cocina a temperaturas climáticas frías de 10°C (50°F) o inferiores.	¿Hay hielo o escarcha en el exterior de la bombona de propano líquido?	El propano líquido de la bombona se transforma en vapor demasiado despacio para suministrar gas a los quemadores. Esto se debe a que la temperatura ambiente enfría la bombona de propano líquido, lo que ralentiza el proceso de vaporización. Apague los mandos de control y cierre la bombona de propano líquido. Sustituya la bombona de propano líquido por una repuesto y reanude la cocción.
Si no puede resolver los problemas con estos métodos, póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com .		

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL QUEMADOR LATERAL

PROBLEMA	COMPROBACIÓN	SOLUCIÓN
<p>El quemador lateral no se enciende.</p> <p><i>Algunos países tienen regulaciones respecto a un dispositivo de seguridad de exceso de flujo de gas.</i></p>	<p>¿Está el suministro de gas desconectado?</p> <p>Se puede haber activado el dispositivo de seguridad de exceso de flujo de gas, que es parte de la conexión de la barbacoa a la bombona.</p>	<p>Abra el suministro de gas.</p> <p>Para restaurar el dispositivo de seguridad de exceso de flujo, cierre la válvula del depósito de propano líquido y gire todos los mandos de control en la posición OFF (APAGADO). Abra la tapa de la barbacoa y la del quemador lateral. Gire despacio la válvula del depósito de propano líquido hasta que esté completamente abierta. Espere varios segundos y a continuación, encienda el quemador lateral. Consulte el apartado "ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL."</p>
<p>La llama está baja en la posición HI (alto).</p>	<p>¿Está doblado o enroscado el tubo flexible del combustible?</p>	<p>Enderece el tubo flexible.</p>
<p>El botón de ignición no funciona.</p>	<p>¿Se enciende el quemador con una cerilla?</p>	<p>Si el quemador se enciende con la cerilla, compruebe el encendedor. Consulte "MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL."</p>
<p>Si no puede resolver los problemas con estos métodos, póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com.</p>		

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA LUZ DE ASA GRILL OUT™

PROBLEMA	COMPROBACIÓN	SOLUCIÓN
<p>La luz de asa Grill Out™ de Weber no se enciende.</p>	<p>¿Están las baterías gastadas?</p>	<p>Sustituya las baterías</p>
	<p>¿Están las baterías instaladas correctamente?</p>	<p>Consulte la ilustración de montaje.</p>
	<p>¿Está la tapa en la posición levantada con el botón de alimentación encendido?</p>	<p>La luz se activará cuando se abra la tapa.</p>
	<p>¿Está la luz de asa Grill Out™ de Weber activada?</p>	<p>Pulse el botón de alimentación.</p>
	<p>¿Está la luz de asa Grill Out™ de Weber correctamente colocada en el asa?</p>	<p>Ajuste la posición. Consulte la ilustración de montaje.</p>
<p>Si no puede resolver los problemas con estos métodos, póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com.</p>		

LIMPIEZA

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Apague la barbacoa de gas Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarla.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No limpie las barras Flavorizer® o la parrilla de cocción en un horno de autolimpieza.

Superficies exteriores - Lave con una solución de agua jabonosa caliente y aclare luego con agua.

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No utilice productos de limpieza para hornos, abrasivos (para cocinas) ni que contengan elementos cítricos o estropajos de limpieza abrasivos en la barbacoa o superficies de carro.

Bandeja colectora de grasa deslizante - Elimine el exceso de grasa, lave con agua jabonosa caliente y aclare.

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No forre la bandeja colectora de grasa deslizante con papel de aluminio.

Barras Flavorizer® y parrillas de cocción - Límpielas con un cepillo de cerdas de acero inoxidable adecuado. Si es necesario, extráigalas de la barbacoa, lávelas con agua jabonosa caliente y aclárelas con agua.

Para ver la disponibilidad de las parrillas de cocción y barras Flavorizer® de repuesto, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto que se encuentra en nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.

Bandeja recogedora - Hay bandejas de aluminio desechables o puede forrar la bandeja recogedora con papel de aluminio. Para limpiar la bandeja recogedora, lave con agua jabonosa caliente y aclare.

Termómetro - Limpie con agua caliente jabonosa y cepillo de fregar.

Caja de cocción - Retire cualquier residuo que haya en los tubos del quemador. NO AGRANDE LAS RANURAS DE LOS QUEMADORES (ABERTURAS). Lave el interior de la caja de cocción con agua jabonosa caliente y aclare con agua.

Interior de la tapa - Mientras la tapa está caliente, limpie el interior con papel para evitar que se acumule la grasa. La grasa acumulada que se descascarilla es parecida al descascarillado de la pintura.

Superficies de acero inoxidable - Lave con un paño suave y una solución de agua y jabón. Tenga cuidado de restregar en la dirección de la fibra del acero inoxidable.

No utilice productos de limpieza que contengan ácidos, alcoholes minerales ni xileno. Aclare abundantemente después de la limpieza. ♦

CONSERVE EL ACERO INOXIDABLE

La barbacoa o el armario, tapa, panel de control y baldas pueden estar hechos de acero inoxidable. Mantener el acero inoxidable como el primer día es fácil. Límpielo con agua y jabón, aclárelo con agua limpia y séquelo. Para partículas rebeldes, se puede utilizar un cepillo no metálico.

- ⚠ **IMPORTANTE:** No utilice cepillos de alambres ni limpiadores abrasivos en las superficies de acero inoxidable de la barbacoa puesto que producirían rayones.
- ⚠ **IMPORTANTE:** Cuando limpie las superficies asegúrese de frotar/limpiar en la dirección de la fibra para conservar el buen aspecto del acero inoxidable. ♦

RED PROTECTORA DE ARAÑAS E INSECTOS WEBER®

La barbacoa de gas Weber® como cualquier otro aparato de gas de uso al aire libre, es un objetivo para las arañas y otros insectos. Pueden anidar en la sección venturi (1) del tubo del quemador. Esto bloquea el flujo normal del gas y puede provocar que el gas refluya fuera la abertura de combustión de aire. Puede producirse fuego en las aberturas de combustión de aire y cerca de estas, y provocar daños graves en la barbacoa.

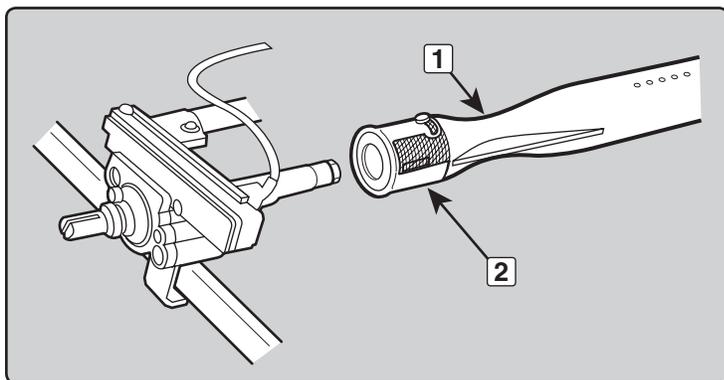
La abertura de aire de combustión del tubo del quemador está equipada con una rejilla de acero inoxidable (2) para evitar que las arañas y otros insectos accedan al tubo del quemador a través de las aberturas de combustión.

Se recomienda inspeccionar la red protectora contra arañas e insectos al menos una vez al año. (Consulte "MANTENIMIENTO ANUAL"). Inspeccione y limpie igualmente la red protectora contra arañas e insectos si se produce cualquiera de los síntomas siguientes:

- A) Olor a gas junto con llamas en el quemador que aparecen lentas y amarillas.
- B) La barbacoa no alcanza la temperatura suficiente.
- C) La barbacoa se calienta de modo irregular.
- D) No se enciende uno o varios de los quemadores.

⚠ PELIGRO

Si no se corrigen los síntomas, se puede producir un incendio que puede provocar graves daños personales o la muerte, así como daños materiales. ♦



LIMPIEZA DEL TUBO DEL QUEMADOR

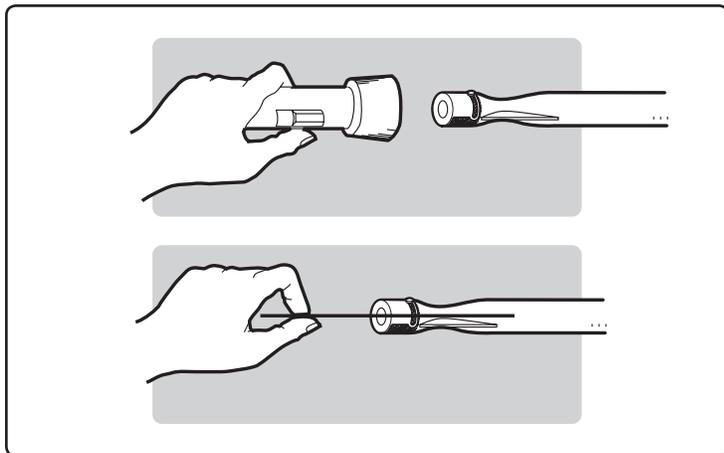
Apague el suministro de gas.

Quite el colector (consulte "SUSTITUCIÓN DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES").

Mire dentro de los quemadores con un linterna.

Limpie el interior del quemador con un alambre (se puede utilizar un gancho de ropa enderezado). Compruebe y limpie la abertura del obturador de aire en el extremo de los quemadores. Compruebe y limpie los orificios de la válvula en la base de ésta. Utilice un cepillo de cerdas de acero para limpiar el exterior de los quemadores. Esto es para asegurarse de que todas las ranuras del quemador están totalmente abiertas.

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No agrande las ranuras del quemador durante la limpieza. ♦



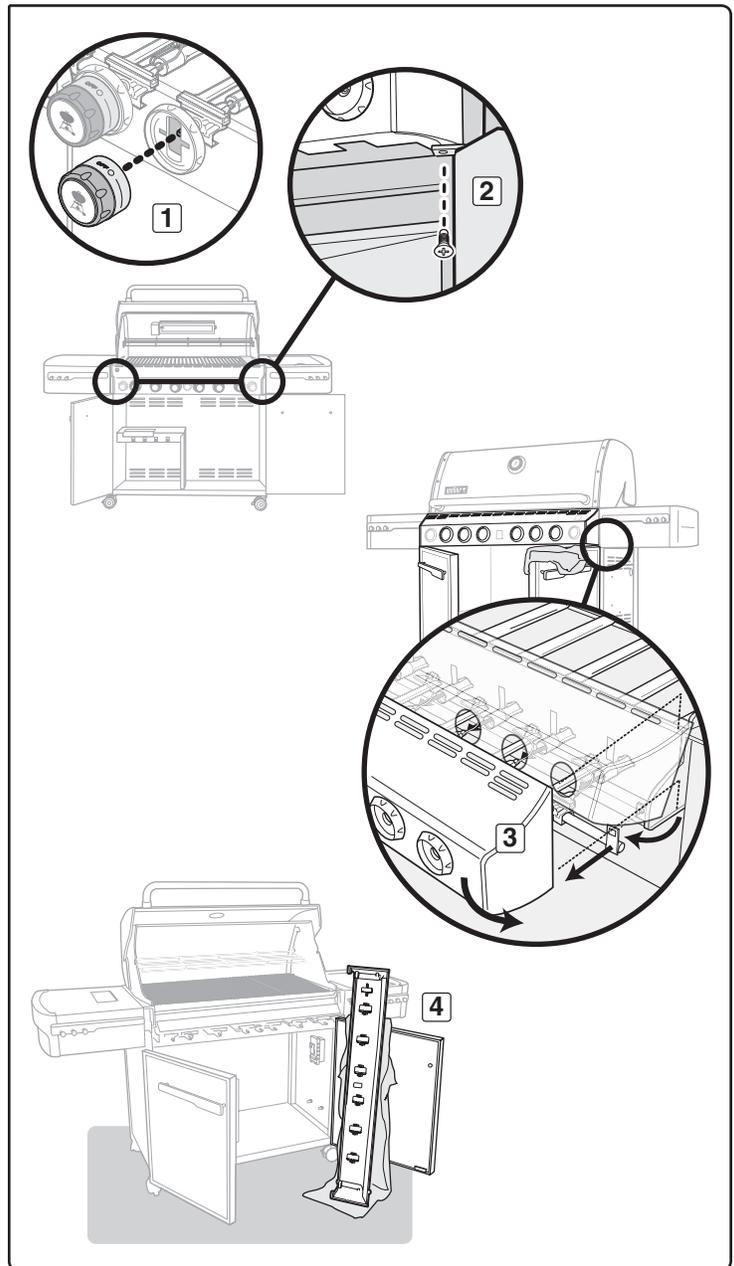
SUSTITUCIÓN DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES

- A) La barbacoa de gas Summit® debe estar apagada y fría.
- B) Cierre el gas en su origen.
- C) Desconecte el suministro de gas.
- D) Extraiga las parrillas de cocción.
- E) Extraiga las barras Flavorizer®.
- F) Quite la caja del ahumador (si está incluida en su modelo).

Quite la consola de control de gas

Herramientas necesarias: Destornillador y trapo.

- A) Extraiga los mandos de control de temperatura de los quemadores (1).
- B) Abra las dos puertas. Con la ayuda de un destornillador, retire los tornillos de la parte inferior de la consola de control de gas (2).
- C) Coloque un trapo en la parte superior del conjunto de la puerta derecha. **Esto protegerá la consola de control de gas y el conjunto de la puerta de arañazos cuando realice los pasos siguientes.**
- D) Incline la parte inferior de la consola de control de gas hacia delante y levántela para separarla de la barbacoa (3).
- E) Abra completamente la puerta derecha. Coloque la consola de control de gas en el suelo, apoyándola contra el trapo que cubre el conjunto de la puerta derecha (4).



Extracción de los tubos de los quemadores

Herramientas necesarias: Llaves para tuercas de 5/16" y 3/8".

- A) Con la ayuda de una llave para tuercas de 5/16", retire los tornillos que fijan el canal Crossover®. Retire el canal Crossover® desde la parte trasera interior de la cuba de cocción (5).
- B) Con la ayuda de una llave para tuercas de 3/8", retire los tornillos que fijan el conjunto del colector a la cuba de cocción. Separe el conjunto del colector de los tubos de los quemadores y deje que cuelgue del armario de la barbacoa (6).
- C) Tire de los tubo(s) de los quemadores seleccionados a través de la parte delantera de la cuba de cocción y sustitúyalos por unos nuevos (7).

Reinstalación del colector

- A) Para reinstalar el conjunto del colector, siga los pasos que aparecen en "Extracción de los tubos de los quemadores" en orden inverso, tal y como se describe anteriormente.

⚠ PRECAUCIÓN: Las aberturas de los quemadores (8) deben estar colocadas correctamente sobre los orificios de las válvulas (9). Asegúrese de que el extremo opuesto de los tubos de los quemadores (10) se alinean correctamente en las ranuras de la parte trasera de la cuba de cocción. Compruebe que el montaje sea correcto antes de fijar el colector en su sitio.

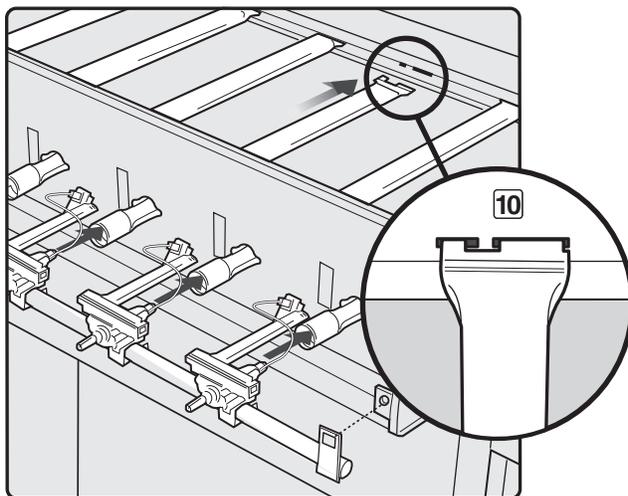
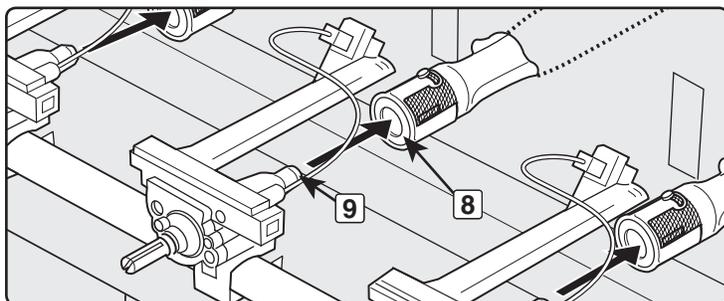
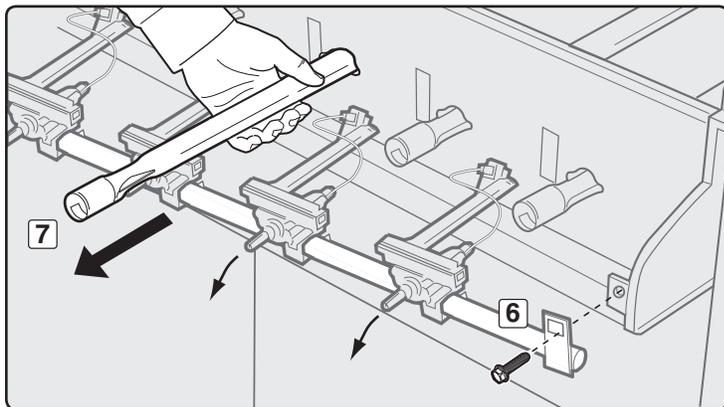
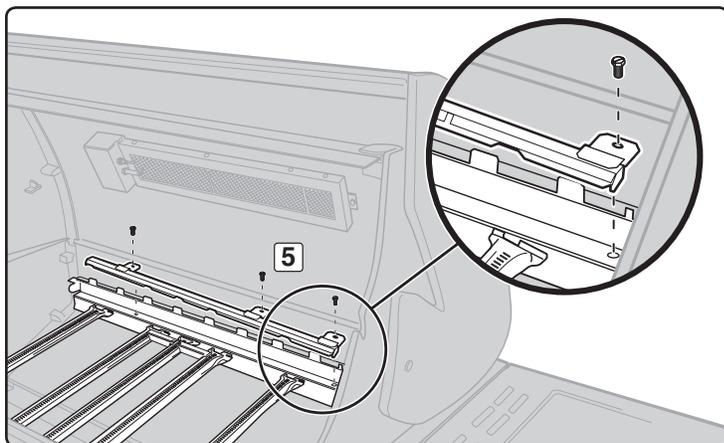
⚠ ADVERTENCIA: Debería comprobar que no haya escapes de gas cada vez que desconecte y vuelva a conectar un empalme de gas. Consulte "COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS".

- B) Vuelva a colocar los componentes de la cuba de cocción (no se muestran).

Reinstalación de la consola de control de gas

- A) Para reinstalar el conjunto de la consola de control de gas, siga los pasos que aparecen en "Extracción de la consola de control de gas" en orden inverso, tal y como se describe anteriormente.

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que todos los componentes estén bien montados y que las piezas metálicas estén debidamente apretadas antes de utilizar la barbacoa. Sus acciones, si no respeta esta advertencia del producto, pueden provocar un incendio, una explosión o fallos estructurales, lo que provocaría lesiones personales graves o la muerte, así como daños materiales. ♦



MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL

⚠ ADVERTENCIA: Todos los mandos de gas y válvulas de suministro deberán estar en la posición OFF (apagado)

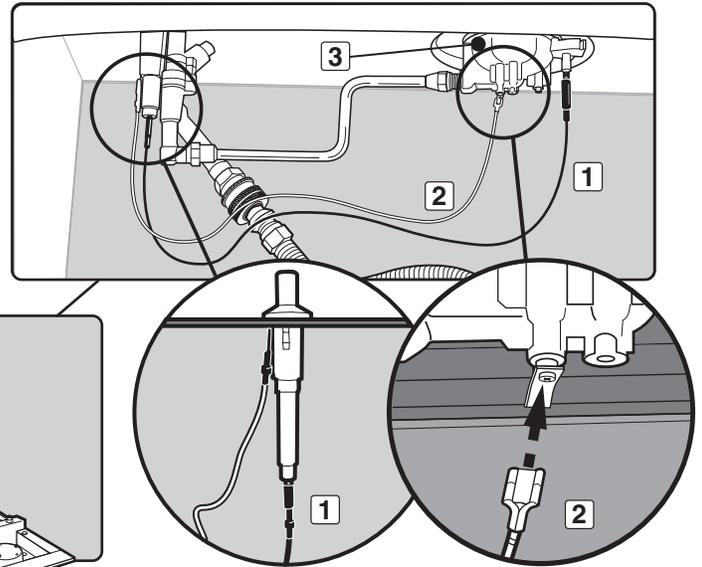
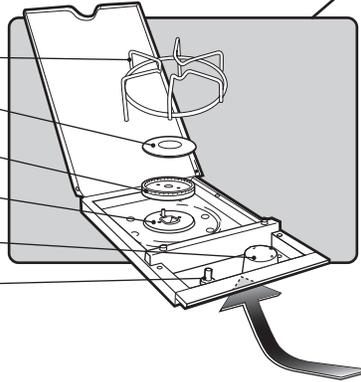
Asegúrese de que el cable negro está conectado entre el encendedor y el electrodo.

Asegúrese de que el cable blanco está conectado entre el encendedor y la pinza de tierra.

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

- A) Cable del encendedor (1)
- B) Cable de tierra (2)
- C) Quemador (3) ♦

Parrilla del quemador lateral
Tapa del quemador lateral
Anillo y cabezal del quemador lateral
Electrodo de encendido
Mando de control
Encendedor



MANTENIMIENTO ANUAL

Inspección y limpieza de la red protectora contra arañas e insectos

Para inspeccionar las rejillas contra arañas/insectos, quite el panel de control. Si hay polvo o suciedad en la red protectora contra arañas e insectos, retire los quemadores para limpiar la red protectora.

Cepille la red protectora contra arañas e insectos, ligeramente, con un cepillo de cerdas suaves (por ejemplo, un viejo cepillo de dientes).

⚠ PRECAUCIÓN: No limpie la red protectora contra arañas e insectos con herramientas duras o afiladas. No desplace la red protectora contra arañas e insectos ni agrande las aberturas de la red protectora.

Dé golpes ligeros en el quemador para extraer los residuos y la suciedad del tubo del quemador. Una vez que la red protectora contra arañas e insectos esté limpia, vuelva a colocarla en los quemadores.

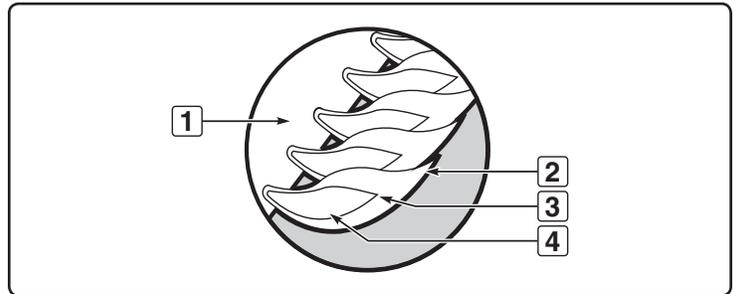
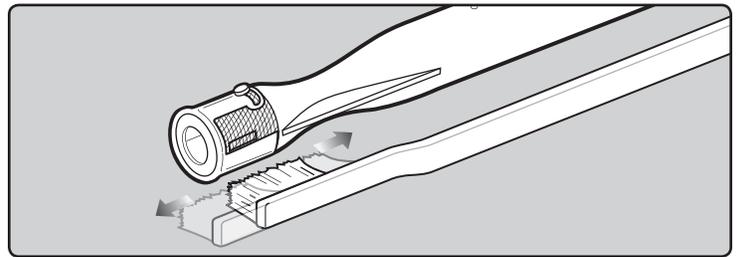
Si la red protectora contra arañas/insectos resulta dañada o no puede limpiarse, póngase en contacto con el representante de atención al cliente en su zona mediante la información de contacto en nuestra página Web. Visite www.weber.com.

Patrón de llama del quemador

Los quemadores de la barbacoa de gas Weber® se han ajustado en fábrica para la mezcla correcta de aire y gas. Se muestra el patrón de llama correcto.

- A) Tubo del quemador (1)
- B) Las puntas centellean de color amarillo ocasionalmente (2)
- C) Azul claro (3)
- D) Azul oscuro (4)

Si las llamas no aparecen de manera uniforme en todo el tubo del quemador, siga los procedimientos de limpieza del quemador. ♦



⚠ ATENCIÓN: Este producto ha pasado pruebas de seguridad y está certificado para su uso en un país específico. Consulte el nombre del país que se encuentra en la caja exterior.

Estas piezas pueden ser componentes que transportan o queman gas. Póngase en contacto con Weber-Stephen Products LLC, Departamento de servicio al cliente, para obtener información sobre piezas de repuesto originales de Weber-Stephen Products LLC.

⚠ ADVERTENCIA: No intente reparar componentes que transportan o queman gas sin ponerse en contacto con Weber-Stephen Products LLC, Departamento de servicio al cliente. Si no sigue las advertencias de este producto, sus acciones pueden provocar incendios o explosiones que pueden producir daños materiales y personales graves o la muerte.



Este símbolo indica que el producto no se puede desechar en la basura. Para obtener instrucciones sobre cómo desechar correctamente este producto en Europa, visite www.weber.com® y póngase en contacto con el importador especificado para su país. Si no dispone de acceso a Internet, póngase en contacto con el proveedor para que le indique el nombre, la dirección y el número de teléfono del importador.

Cuando decida desechar o tirar su barbacoa, todos los componentes eléctricos (por ejemplo el motor de la barbacoa, las baterías, el módulo de encendido o las luces para las asas) deberán extraerse y desecharse de acuerdo con lo especificado por la Directiva RAEE. Deberán desecharse separadas de la barbacoa.

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
TEL: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bøgildsmindevej 23, DK-9400 Nørresundby
DANMARK
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
TEL: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS

Eragny sur Oise – C.S. 80322
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
TEL: +33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
TEL: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
TEL: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
TEL: +354 58 58 900

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
TEL: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolario di Dueville – Vicenza
ITALY
TEL: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OUTDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Cortes Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
TEL: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
TEL: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(U.K.) LIMITED
The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
UNITED KINGDOM
TEL: +44 01756 692611;
customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village
Building 1
RUSSIA
TEL: +7 495 973 16 49; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
TEL: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries,
such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA,
TURKEY, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®