

SPIRIT[®]



GAS GRILL

Guía del Propietario de la Barbacoa o Asador de Gas
Propano Licuado

E -210/310
SP-210/310

#89616



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

PARA SU SEGURIDAD:

- 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.**

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

AVISO AL INSTALADOR:

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

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

NOTA IMPORTANTE: No trate de encender este artefacto sin antes leer la sección “Instrucciones para encender la asador” de este manual.



89616 10/04/07 LP

MX MEXICO

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIAS

- ⚠ No almacene un tanque de propano licuado desconectado o de repuesto debajo o cerca de esta barbacoa o asador.
- ⚠ El ensamblaje incorrecto puede ser peligroso. Por favor siga cuidadosamente las instrucciones de ensamblaje en este manual.
- ⚠ Tras haber estado guardada o sin uso por algún tiempo, antes de usar la barbacoa o asador de gas Weber® verifique que no existan fugas de gas o obstrucciones en el quemador. Vea en este manual las instrucciones para los procedimientos correctos.
- ⚠ No opere la barbacoa o asador de gas Weber® si existe una fuga de gas.
- ⚠ No utilice una llama abierta para comprobar la existencia de fugas de gas.
- ⚠ Nunca debe haber materiales combustibles a una distancia menor de 60 centímetros de la parte superior, inferior, trasera o lateral de su barbacoa o asador de gas Weber®.
- ⚠ No coloque una funda para barbacoa o asador ni cualquier otra cosa inflamable sobre o dentro del área de almacenaje ubicada debajo e la barbacoa o asador.
- ⚠ Nunca deje que los niños usen la barbacoa o asador de gas Weber®. Algunas partes accesibles de la barbacoa o asador pudieran estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños mientras éste se esté usando.
- ⚠ Usted debe proceder con razonable cuidado al usar su barbacoa o asador de gas Weber®. Estará caliente al cocinar o limpiar la misma, y nunca deberá dejarse desatendida o moverse mientras esté funcionando.
- ⚠ Si llegasen a apagarse los quemadores, cierre todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de tratar de volver a encender la barbacoa o asador, usando las instrucciones de encendido en este manual.
- ⚠ No use carbón o piedra pómez en su barbacoa o asador de gas Weber®.
- ⚠ No se incline sobre la barbacoa o asador abierta o coloque las manos o dedos en el borde delantero de la caja de cocción.
- ⚠ Si la grasa llegase a agarrar fuego, apague todos los quemadores y mantenga la tapa cerrada hasta que se haya apagado el fuego.
- ⚠ Al limpiar las válvulas o los quemadores, no ensanche los orificios de las válvulas o las aberturas de los quemadores.
- ⚠ La barbacoa o asador de gas Weber® deberá limpiarse a fondo regularmente.
- ⚠ El propano licuado no es gas natural. El uso de gas natural en una unidad de propano licuado o viceversa, propano licuado en una de gas natural, es peligroso y anulará su garantía.
- ⚠ Mientras esté funcionando la barbacoa o asador, no trate de desconectar ninguna conexión de gas.
- ⚠ Mientras opere la barbacoa o asador, utilice guantes resistentes al calor.
- ⚠ Mantenga alejados de todas las superficie calientes a todo cordón eléctrico y a la manguera de suministro de combustible.
- ⚠ Los subproductos de la combustión producidos al usar este producto contienen sustancias químicas que son conocidas por el Estado de la California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento, u otros daños reproductivos.
- ⚠ No use esta barbacoa o asador a menos que todas sus partes estén colocadas en su sitio. La unidad debe estar correctamente ensamblada según las instrucciones indicadas en las "Instrucciones de ensamblaje".

ÚNICAMENTE UNIDADES DE GAS PROPANO LICUADO

- ⚠ Use el regulador que se suministra con su barbacoa o asador de gas Weber®.
- ⚠ No trate de desconectar el regulador de gas o ninguna conexión de gas mientras la barbacoa o asador esté funcionando.
- ⚠ Un cilindro de propano licuado abollado u oxidado pudiera ser peligroso y deberá ser revisado por su suplidor de propano licuado. No utilice ningún cilindro de propano licuado con una válvula dañada.
- ⚠ Aunque 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 licuado.
2. No trate de corregir el problema usted mismo.
3. Llame al cuerpo de bomberos local.

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

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

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

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

Esta Garantía Limitada no cubre ninguna falla o problema de operación a causa de accidentes, abuso, mal uso, alteración, uso en aplicaciones indebidas, vandalismo, instalación inapropiada o mantenimiento o servicio inapropiados, o por no llevar a cabo el mantenimiento normal y rutinario, entre los que se incluyen, pero sin limitación, los daños causados por insectos dentro de los tubos quemadores, según se detalla en este manual del propietario. Esta Garantía Limitada no cubre el deterioro o daños a causa de condiciones de tiempo inclemente tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados ni tampoco la decoloración por exposición a sustancias químicas bien sea por contacto directo o por que las mismas contenidas en la atmósfera.

No existe ninguna otra garantía expresa que no sean las las acá indicadas y cualesquier garantías implícitas de comerciabilidad y aptitud de uso están limitadas en duración al tiempo de cobertura de esta expresa Garantía Limitada por escrito. Algunas regiones no permiten limitación alguna en el tiempo que una garantía implícita pueda durar, por lo que esta limitación pudiera no aplicarle a usted. Weber no se hace responsable de cualesquier daños especiales, indirectos o emergentes. Algunas regiones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, por lo que esta limitación o exclusión pudieran no aplicarle a usted.

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

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.

Marcella No. 338,
Colonia Americana
44160 México, C.P.
México

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

www.weber.com®

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

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

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

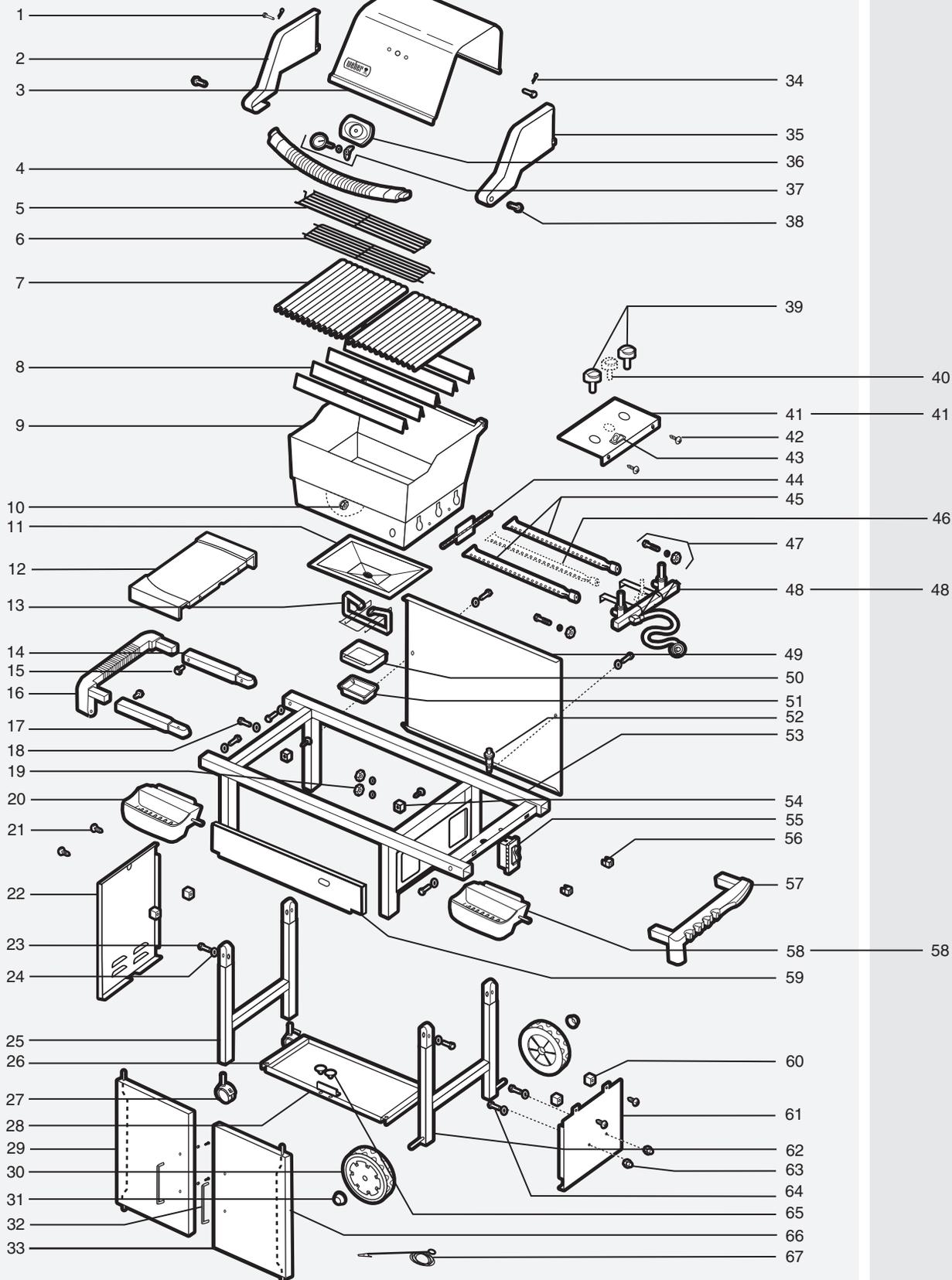
©2007 The following trademarks are registered in the name of Weber-Stephen Products Co., an Illinois corporation, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A. Australia; Smokey Joe, Weber, Kettle Silhouette®, Genesis, Austria; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, Benelux; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, Compact Grill Configuration, Botswana; Weber, Canada; Smokey Joe, Genesis, China; Kettle Silhouette®, Denmark; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, Finland; Smokey Joe, France; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, One-Touch, Germany; Smokey Joe, Weber, One-Touch, Greece; Smokey Joe, Ireland; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Italy; Smokey Joe, Weber, Japan; Smokey Joe, Weber, Korea; Smokey Joe, Weber, New Zealand; Weber, Smokey Joe, Nigeria; Weber, Norway; Smokey Joe, Weber, Portugal; Weber, South Africa: Smokey Joe, Weber, Kettle Configuration, Spain; Smokey Joe, Weber, Sweden; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Switzerland; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, United Kingdom; Smokey Joe, Weber, Weber One-Touch, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, One-Touch, Firespice, Go-Anywhere, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette, Genesis, Flavorizer, Crossover, Flango, Performer, Rapidfire, Tuck 'N Carry, Jumbo Joe, Bar-B-Kettle, Master-Touch, Spirit, Grill Out, Summit, Platinum, 1-800-Grill-Out, Ranch, Matchless Flame, Zimbabwe; Weber, Kettle Configuration, Kettle Silhouette®.

Made in China, Hecho en China, Fabriqué en Chine

SPIRIT® E/SP -210, E-310

SPIRIT®
E/SP-310

3XX1001 - Spirit® Gas Grill LP 071406



- | | | | |
|--|---|--|--|
| 1. Pasador de bisagra | 18. Pernos de 2 1/4" (Pernos de 1/4" x 20 x 2 1/4") | 36. Ensamblaje biselado para el termómetro | 54. Herrajes del tablero frontal |
| 2. Capacete izquierdo | 19. Elementos de Medidor del gas | 37. Termómetro | 55. Medidor del gas |
| 3. Cubierta | 20. Canastilla de condimentos | 38. Elementos de Asa | 56. Tornillería del panel de control (Destornillador Phillips y arandelas) |
| 4. Asa | 21. Elementos de Panel | 39. Perilla de control | 57. Pieza de ajuste derecha |
| 5. Canasta Warm-Up™ | 22. Tablero del bastidor izquierdo | 40. Perilla de control | 58. Canastilla de condimentos |
| 6. Parrilla para calentar | 23. (Pernos de 1/4" x 20 x 1/4") | 41. Panel de control | 59. Quemador delantero |
| 7. Parrilla para asar | 24. Arandela de nilón | 42. Tornillería del panel de control (Destornillador Phillips y arandelas) | 60. Elementos de Tablero del bastidor derecho |
| 8. Barras Flavorizer® | 25. Bastidor para los rodillos | 43. Botón del encendedor® | 61. Tablero del bastidor derecho |
| 9. Cámara para asar | 26. Buje de puerta | 44. Tubo Crossover® | 62. Bastidor para las ruedas |
| 10. Tuerca de enclavamiento (Tuerca de enclavamiento de 1/4" x 20) | 27. Rodillo | 45. Quemador frontal/trasero | 63. Soportes de la bombona |
| 11. Bandeja del fondo | 28. Estante inferior | 46. Quemador Central | 64. Pernos de 1 3/4" (Pernos de 1/4" x 20 x 1 3/4") |
| 12. Superficie de trabajo | 29. Puerta izquierda | 47. Tornillería del distribuidor | 65. Deslizadores de la puerta |
| 13. Soporte de la bandeja para recoger el exceso de grasa | 30. Ruedas | 48. Distribuidor, manguera y regulador | 66. Varilla articulada |
| 14. Brazo de la estructura de ajuste trasera izquierda | 31. Tapacubos | 49. Panel trasero | 67. Sujetador de Fósforo |
| 15. Pernos de 5/8" (Pernos de 1/4" x 14 x 5/8") | 32. Asa | 50. Bandeja para recoger el exceso de grasa | |
| 16. Pieza de ajuste izquierda | 33. Puerta derecha | 51. Bandejas recogegotas | |
| 17. El ensamble del borde del brazo izquierdo del frente | 34. Pasador de horquilla | 52. Encendedor | |
| | 35. Capacete derecho | 53. Estructura de bastidor superior | |

Con el asador de gas Weber® usted puede asar de manera convencional, ya sea asando o homeando con resultados que son difíciles de igualar con los artefactos de cocina de la casa. La tapa cerrada y las barras Flavorizer® (saborizantes) le dan a la comida ese sabor a "aire libre".

El asador de gas Weber® es portátil, por lo que usted puede reubicarlo fácilmente en su jardín o patio. La transportabilidad significa que, si usted se muda, se puede llevar su asador de gas Weber® consigo. El suministro de gas propano líquido es fácil de usar y le da más control al cocinar que el carbón.

- Estas instrucciones le indicarán los requisitos mínimos para ensamblar su asador de gas Weber®. Lea minuciosamente las instrucciones antes de utilizar su asador de gas Weber®. Un ensamblaje incorrecto puede ser peligroso.
- No debe ser usado por niños.
- Si hubiese códigos locales que se aplicasen a los asadores de gas portátiles, usted deberá cumplir con la más reciente edición de NOM.
- Debe usarse el regulador de presión suministrado con el asador de gas Weber®. Dicho regulador está ajustado para una presión de 10.5 pulgadas de columna de agua.
- Este asador de gas Weber® está diseñado para funcionar solamente con gas propano líquido (LP). No lo use con gas natural (suministrado a través de tuberías en las ciudades). Las válvulas, los orificios, la manguera y el regulador son solamente para gas propano líquido.
- No lo use con carbón.
- Asegúrese de que el área debajo del panel de control y la bandeja inferior no tengan desechos que pudiesen obstruir el flujo de aire de la combustión o la ventilación.
- Las áreas alrededor del cilindro de gas propano líquido deben estar limpias y sin basura.
- Los reguladores de presión y los ensambles de mangueras de reemplazo deberán ser los especificados por el fabricante del artefacto de gas para cocinar al aire libre.

CUANDO ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO

- ⚠ **NOTA IMPORTANTE:** Este artefacto está diseñado para usarse solamente al aire libre y nunca debe usarse en garajes, porches techados o cerrados, o verandas.
- ⚠ **NOTA IMPORTANTE:** Sólo use este asador al aire libre en un área bien ventilada. No lo use en un garaje, edificio, pasadizo techado o en cualquier otra área cerrada.
- ⚠ **NOTA IMPORTANTE:** No use el asador de gas Weber® debajo de una estructura hecha de material combustible.
- ⚠ **NOTA IMPORTANTE:** El asador de gas Weber® no ha sido diseñado para instalarse en vehículos o botes recreativos.

COCINAR

- ⚠ **NOTA IMPORTANTE:** No mueva la barbacoa, parrilla o asador a gas Weber® mientras se esté usando o esté caliente.

Puede ajustar los quemadores DELANTERO y TRASERO según lo desee. Las posiciones de control: Alta (H), Mediana (M), Baja (L), o Desconectada (O) se describen en el libro de cocina Weber®. El libro de cocina usa estas anotaciones para describir las posiciones de los quemadores DELANTERO y TRASERO. Por ejemplo, para dorar los bistecs o lomitos tiene que poner todos los quemadores en la posición H (Alta). Luego, para completar la cocción, tiene que poner los quemadores DELANTERO y TRASERO en la posición M (Mediana). Consulte su libro de cocina Weber® para ver unas instrucciones con más detalles.

Nota: Durante los primeros usos, mientras las superficies son todavía muy reflectantes, las temperaturas dentro de la cámara para asar pueden ser mayores que las que se muestran en su libro de cocina. Las condiciones para cocinar, tales como el viento y el mal tiempo, pueden requerir el ajuste de los controles del quemador para poder obtener la temperatura de cocción adecuada.

Precalentar – Su barbacoa, parrilla o asador a gas Weber® es un aparato de rendimiento energético eficiente. Opera a una potencia calorífica baja y económica. Para precalentar: después de encenderse, cierre la tapa y ponga todos los quemadores en la posición alta (HH). Precalentar a una temperatura comprendida entre 260° y 290° C tomará entre 10 y 15 minutos, dependiendo de condiciones tales como la temperatura del aire y el viento

Goteo y grasa – Las barras Flavorizer® se han diseñado para "ahumar" la cantidad correcta de gotas para ofrecer una cocción sabrosa. El exceso de gotas y grasa se acumulará en la bandeja para recoger el exceso de grasa que hay debajo de la bandeja del fondo. Hay disponibles bandejas recoge gotas que se pueden poner en la bandeja para recoger el exceso de grasa.

CUANDO ALMACENE EL ASADOR O NO LO ESTÉ USANDO

- La válvula de gas en el cilindro de propano líquido debe mantenerse cerrada mientras no use el asador de gas Weber®.
- Cuando el asador de gas Weber® esté almacenado bajo techo, el suministro de gas debe DESCONECTARSE y el tanque de propano líquido debe almacenarse al aire libre en un lugar bien ventilado.
- El cilindro de propano líquido debe guardarse al aire libre en un área bien ventilada fuera del alcance de los niños. El cilindro desconectado de propano líquido no debe almacenarse dentro de ninguna edificación, garaje o área cerrada.
- Cuando el cilindro de propano líquido no esté desconectado del asador de gas Weber®, el artefacto junto con el tanque de propano líquido deberán mantenerse al aire libre en un espacio bien ventilado.
- Antes de utilizarlo, deberá verificar que el asador de gas Weber® no tenga fugas de gas ni obstrucciones en los tubos de los quemadores. (Vea las secciones: "Mantenimiento General y Mantenimiento Anual.")

- ⚠ **NOTA IMPORTANTE:** No utilice el asador con la parte superior, inferior, posterior, o lateral de la parrilla a menos de 60 centímetros de distancia de materiales combustibles.
- ⚠ **NOTA IMPORTANTE:** La caja de cocción se calienta por completo al usarse. No la descuide.
- ⚠ **NOTA IMPORTANTE:** Mantenga el cable eléctrico y la manguera de suministro de gas alejados de toda superficie caliente.
- ⚠ **NOTA IMPORTANTE:** Mantenga la superficie de cocción libre de gases y líquidos inflamables (como gasolina, alcohol, etc.) y de materiales combustibles.
- ⚠ **NOTA IMPORTANTE:** Nunca almacene cilindros de propano líquido extra (de repuesto) debajo o cerca del asador de gas Weber®.

- ⚠ **NOTA IMPORTANTE:** Antes de usar la barbacoa, parrilla o asador compruebe la bandeja del fondo para ver si se ha acumulado la grasa. Quite el exceso de grasa para evitar que se produzca un incendio en la bandeja del fondo.

LIMPIEZA

- ⚠ **NOTA IMPORTANTE:** Apague su barbacoa, parrilla o asador a gas Weber® y deje que se enfríe antes de limpiarla.
- ⚠ **NOTA IMPORTANTE:** No limpie las barras Flavorizer® ni las parrillas para asar en un horno de limpieza automática. Para la disponibilidad de rejillas de cocción y barras Flavorizer® de recambio, contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com.

Superficies externas - Use una solución de agua tibia con jabón para limpiarlas. Luego enjuague con agua.

⚠ NOTA IMPORTANTE: No use productos para limpieza de hornos, productos abrasivos (limpiadores para la cocina), limpiadores que contengan productos cítricos ni esponjas abrasivas en ninguna parte del carro de la barbacoa, parrilla o asador.

Bandeja del fondo - Quite el exceso de grasa, luego lávela con agua tibia con jabón y después enjuáguela.

Barras Flavorizer® y parrillas para asar – Límpielas con un cepillo de alambre apropiado. Quítelas de la barbacoa, parrilla o asador y límpielas con agua tibia con jabón, según sea necesario. Luego enjuáguelas con agua.

Bandeja para recoger el exceso de grasa – Hay disponibles bandejas desechables de aluminio, o puede recubrir la bandeja con papel de aluminio. Para limpiar la bandeja, lávela con agua tibia con jabón y luego enjuague con agua.

Interior del módulo para asar - Limpie con un cepillo cualquier residuo que haya en los tubos quemadores. **NO AGRANDE LOS PUERTOS DE LOS QUEMADORES (ORIFICIOS).** Lave el interior de la cámara para asar con agua tibia con jabón y enjuague con agua.

Interior de la tapa - Mientras la tapa esté tibia, limpie la superficie interior con toallas de papel para evitar que se acumule la grasa. La formación de escamas de grasa se parece a las escamas de pintura.

Superficies de acero inoxidable - Lávelas con un trapo suave y una solución de agua y jabón. Tenga cuidado al restregar en la dirección de la veta del acero inoxidable.

Superficies de plástico - Límpielas con un trapo suave y una solución de agua y jabón.

No use limpiadores que contengan ácido, alcoholes minerales o xileno. Enjuague bien después de limpiar.

Las superficies de trabajo de plástico no deben usarse como tablas para cortar.

INSTRUCCIONES SOBRE EL GAS

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL CILINDRO DE PROPANO LICUADO

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

⚠ PELIGRO

- ⚠ **NUNCA** almacene un cilindro de gas propano licuado de reserva debajo o cerca de esta barbacoa o asador.
- ⚠ **NUNCA** llene el tanque más allá de un 80% lleno.

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

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

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

PREPARACIONES PARA VERIFICAR LA EXISTENCIA DE FUGAS VERIFIQUE QUE TODAS LAS VÁLVULAS DE LOS QUEMADORES ESTÉN CERRADAS

Las válvulas son despachadas de fábrica en la posición OFF (cerradas), pero usted debe verificarlo para asegurarse de que efectivamente estén en dicha posición. Verifíquelo empujándolas hacia abajo y girándolas hacia la derecha. Si no giran, están cerradas. Proceda al paso siguiente. Si sí girasen, continúe girándolas hacia la derecha hasta que paren; allí estarán cerradas. Proceda al paso siguiente.

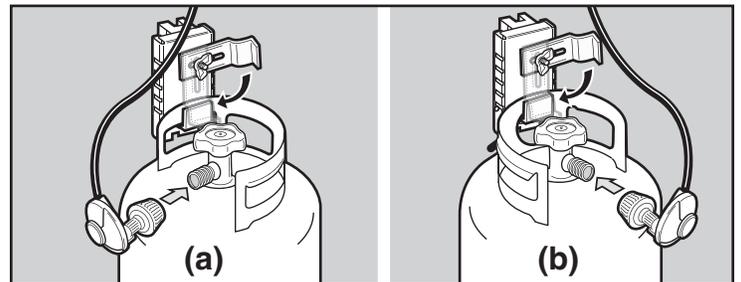
CÓMO CONECTAR EL CILINDRO DE PROPANO LICUADO

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

⚠ PELIGRO

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

Algunos tanques de propano licuado tienen ensamblajes de collarín superior diferentes. (El collarín superior es el aro protector de metal alrededor de la válvula.) Una serie de tanques se ensamblan con la válvula hacia adelante (a). Los demás tanques se ensamblan con la válvula viendo en dirección contraria a la escala de combustible (b). Usted necesitará: El cilindro de propano licuado, una solución de agua y jabón y un trapo o una brocha para aplicarla.



Weber® recomienda el uso de cilindros fabricados por las empresas Manchester y Worthington, con una capacidad de 47.6 libras de agua. Otros cilindros pudieran ser aceptables para su uso con este artefacto siempre y cuando sean compatibles con el mecanismo de retención del artefacto (vea la Ilustración para detallar el punto de contacto del mecanismo de retención).

- 1) Gire el cilindro de propano licuado de manera que la abertura de la válvula esté viendo hacia la parte frontal, lateral o posterior de la barbacoa o asador de gas Weber®. Levante y enganche el cilindro al medidor de combustible.
- 2) Afloje la contratuerca de aletas del cilindro. Gire la traba del cilindro hacia abajo. Apriete la tuerca de aletas.

Para conectar la manguera al cilindro:

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

Nota: Este es un nuevo tipo de conexión. Se aprieta hacia la derecha y no permitirá que el gas fluya a menos que la conexión esté apretada. La conexión sólo requiere apretarse a mano.

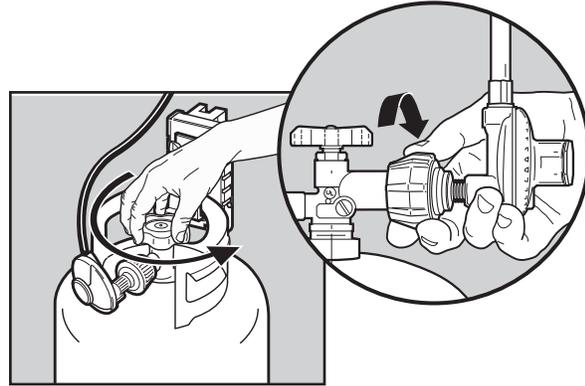
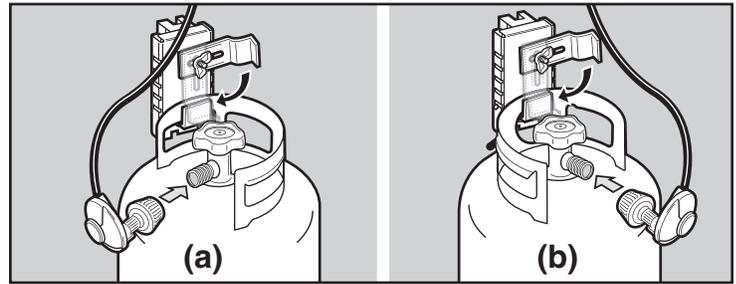
⚠ ADVERTENCIA: No use una llave para apretar la conexión. Si usa una llave, podría dañar el cople del regulador y causar una fuga.

- 5) Mezcle el agua y jabón.
- 6) Abra la válvula del cilindro.
- 7) Verifique que no existan fugas mojando las conexiones con la solución de agua y jabón y viendo si se generan burbujas. Si se forman burbujas, o si una burbuja crece, es que hay una fuga.

Si hay una fuga, cierre el gas y apriete la conexión. Abra el gas de nuevo y con la solución de jabón y agua vuelva a verificar que no existan fugas.

Si la fuga no se detiene, contacte a su Representante de Servicios al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com. No utilice la barbacoa o asador.

- 8) 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.



EXTRAIGA EL PANEL DE CONTROL Y LAS PERILLAS DE CONTROL DE LOS QUEMADORES

Necesitará un destornillador Phillips.

- 1) Extraiga las perillas de control.
- 2) Extraiga los tornillos con un destornillador Phillips.
- 3) Tire hacia arriba el botón de encendido hasta que se fije en esa posición y extraiga el panel del asador.
- 4) Vuelva a colocar el panel de control cuando finalice la comprobación de fugas.

COMPRUEBE QUE NO HAYA FUGAS DE GAS

⚠ PELIGRO

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

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

Nota: Todas las conexiones hechas en la fábrica han sido revisadas a fondo en busca de la presencia de fugas. Los quemadores han sido probados con las llamas encendidas. Como medida de precaución, sin embargo, usted deberá volver a chequear todas las conexiones en busca de fugas antes de utilizar su barbacoa o asador de gas Weber®. Durante el manejo y despacho puede haberse alojado o dañado alguna conexión de gas.

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

Usted necesitará: una solución de agua y jabón y un trapo o una brocha para aplicarla. *Nota: Dado a que algunas soluciones para la detección de fugas, incluyendo el agua y jabón, pueden ser ligeramente corrosivas, todas las conexiones deberán lavarse con agua después de realizar la comprobación de las fugas.*

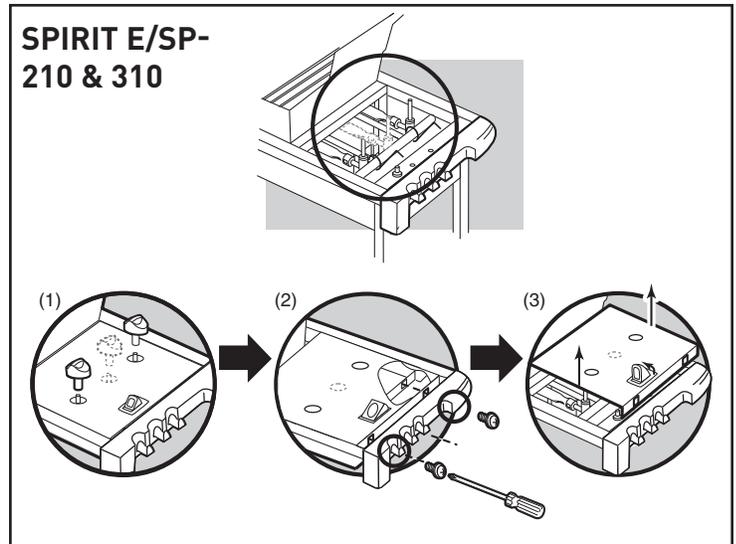
Asegúrese de que el quemador lateral esté apagado (posición OFF).

Para realizar la comprobación de que no hay fugas: abra la válvula del cilindro girando el manubrio de ésta en dirección contraria a las agujas del reloj.

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

Compruebe la existencia de fugas mojando las conexiones con la solución de agua y jabón y viendo si se generan burbujas. Si se forman burbujas o si una burbuja, crece existe una fuga.

SPIRIT E/SP-210 & 310



Compruebe:

- 1) La conexión de la manguera al múltiple.
- 2) La conexión del regulador al cilindro

⚠ ADVERTENCIA: Si hubiese una fuga en la conexión (1), vuelva a apretarla con una llave y vuelva a comprobar de que no hay fugas usando una solución de agua y jabón. Si la fuga persiste después de volver a apretar la conexión, cierre el gas. **NO OPERE LA Barbacoa o asador.** Contacte al Representante de Atención al Cliente usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.

Compruebe:

- 3) Las conexiones de las válvulas al múltiple
- 4) La conexión de la manguera al regulador

⚠ ADVERTENCIA: Si hubiese una fuga en las conexiones (2), (3) o (4), **CIERRE** el gas. **NO OPERE LA Barbacoa o asador.** Contacte al Representante de Atención al Cliente usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.

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.

RECARGA DEL CILINDRO DE PROPANO LICUADO

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

Cómo retirar el cilindro de gas propano licuado

- 1) Cierre la válvula del tanque (gire en sentido de las agujas del reloj).
- 2) Desenrosque el cople del regulador girándolo, solamente a mano, en sentido contrario a las agujas del reloj.
- 3) Afloje la contratuerca de aletas del cilindro y aparte el amarramiento del cilindro de manera que no estorbe.
- 4) Levante el cilindro.

Para recargarlo, lleve el cilindro de gas propano licuado a un distribuidor de "Gas Propano".

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

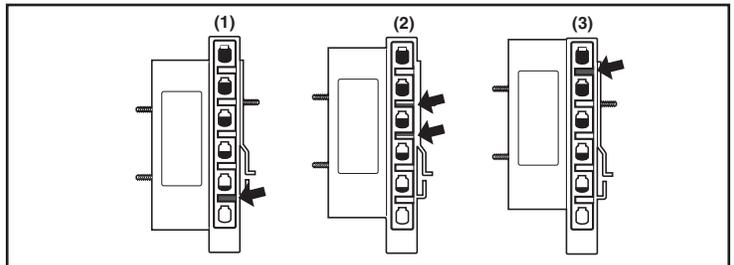
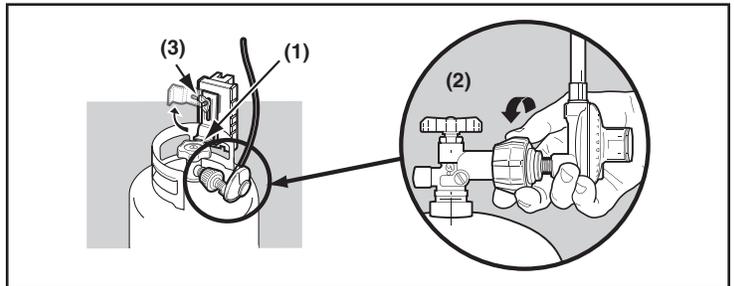
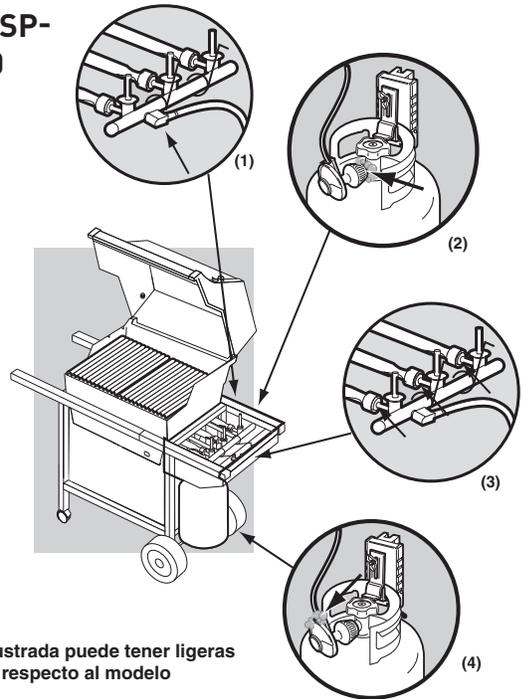
⚠ PRECAUCIÓN: Coloque la tapa guardapolvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que éste último no se esté usando. Solamente instale sobre la salida de la válvula del cilindro el tipo de tapa guardapolvo provista con dicha válvula. Otros tipos de tapas o tapones pudieran resultar en fugas de propano.

VERIFICACIÓN DEL NIVEL DE COMBUSTIBLE EN SU TANQUE

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

- 1) Vacío
- 2) Mitad
- 3) Lleno

SPIRIT E/SP-210 & 310



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

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

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

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

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

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

⚠ PRECAUCIÓN: Coloque la tapa guardapolvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que éste último no se esté usando. Solamente instale sobre la salida de la válvula del cilindro el tipo de tapa guardapolvo provista con dicha válvula. Otros tipos de tapas o tapones pudieran resultar en fugas de propano.

- No use ningún cilindro de propano licuado dañado. Cilindros de propano licuado abollados u oxidados o con la válvula dañada son peligrosos y deberán reemplazarse por uno nuevo inmediatamente.

Cilindro(s) de propano licuado

- Cada vez que se reconecte un cilindro de propano licuado, se debe revisar que la unión por donde se conecta la manguera al cilindro no presente fugas. Por ejemplo, haga la prueba cada vez que se llena el cilindro de propano licuado.
- Asegúrese de que el regulador esté montado con el pequeño agujero respiradero viendo hacia abajo de manera que no se acumule agua en él. Este respiradero debe mantenerse libre de sucio, grasa, insectos, etc.
- Las conexiones de gas suministradas con su barbacoa o asador de gas Weber® han sido diseñadas y probadas con el fin de cumplir en un 100% los requisitos ANSI y de la CSA.

⚠ ADVERTENCIA: Los tanques de propano licuado de reemplazo deben tener conexiones compatibles con la del regulador suministrado con esta barbacoa o asador.

Requisitos de los cilindros de propano licuado

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

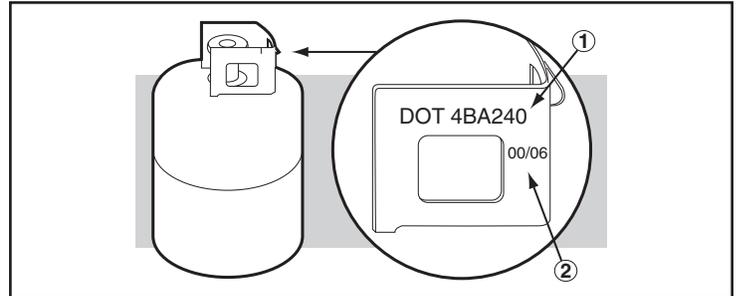
- Todos los sistemas de tanques de suministro de propano licuado deben incluir un collar que proteja la válvula del cilindro.
- Los cilindros de propano licuado deben tener un tamaño aproximado de 9 kg (46 cm de alto, 31 cm de diámetro).
- Los cilindros deben construirse y marcarse de acuerdo con las "Especificaciones para cilindros de gas propano licuado" del Departamento de Transporte (D.O.T.) de los EE.UU. o la Norma Nacional Canadiense "CAN/CSA-B339, Cilindros, esferas y tubos" o "Transporte de bienes peligrosos"; y Comisión, según aplique.

En Canadá

Requisitos de los cilindros de propano licuado

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

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



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ENCENDIDO

En el panel de control se encuentra un resumen de las instrucciones de encendido.

⚠ PELIGRO

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

Sistema de encendido Crossover®

Nota: El sistema de encendido Crossover® enciende a los quemadores mediante una chispa del electrodo de ignición ubicado dentro de la cámara de encendido Gas Catcher™. Usted genera la energía para la chispa pulsando el botón de encendido Crossover® hasta que haga clic.

⚠ ADVERTENCIA: Inspeccione la manguera previo a cada uso de la barbacoa o asador 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 o asador. Reemplácela solamente con una manguera de repuesto autorizada por Weber®. Contacte al Representante de Atención al Cliente usando la información de contacto en nuestro sitio en la Internet. Conéctese a www.weber.com.

- Abra la tapa
- Asegúrese de que todas las perillas de control del quemador estén en la posición OFF (apagado) (Empuje la perilla de control hacia adentro y gire en dirección de las manecillas del reloj para asegurarse de que esté en la posición OFF (apagada).)

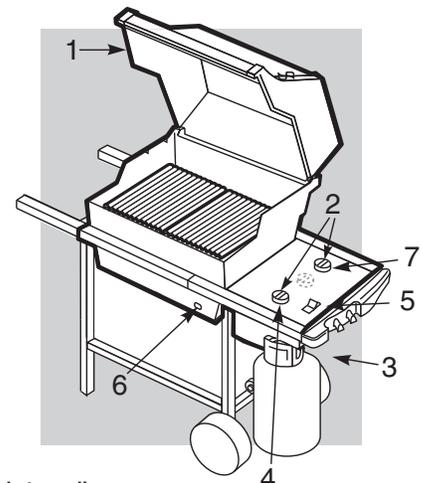
⚠ ADVERTENCIA: Las perillas de control del quemador deberán estar en la posición OFF (APAGADA) antes de abrir la válvula del tanque de propano licuado. Si no están en la posición OFF (APAGADA) cuando abra la válvula del tanque de propano licuado, el control de exceso de flujo se activará y limitará el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

⚠ PELIGRO:

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

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

SPIRIT E/SP-210 & 310



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

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

⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa o asador abierta. Al encender la barbacoa o asador, mantenga su cara y cuerpo alejados por lo menos a una distancia de 30 centímetros del orificio de encendido con cerillo.

4) Empuje la perilla de control del quemador hacia adentro y gire hacia START/HI (encendido/alto).

5) Pulse el botón rojo de encendido Crossover® varias veces, de manera que haga "clic" cada vez.

6) Viendo a través del agujero de encendido con cerillo, verifique si efectivamente se ha encendido el quemador. Deberá ver una llama.

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

7) Una vez se haya encendido el quemador DELANTERO ya podrá encender el otro quemador.

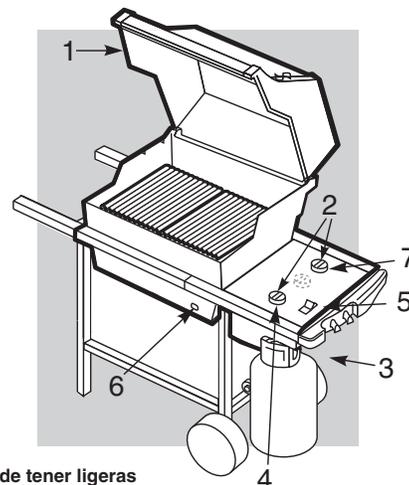
Nota: Siempre encienda primero el quemador DELANTERO. Los quemadores restantes se encienden con las llamas del quemador DELANTERO.

PARA APAGAR

Empuje la perilla de control de cada quemador hacia abajo y gírela en la dirección de las manillas del reloj a la posición OFF (apagado). Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

SPIRIT E/SP-210 & 310



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

ENCENDIDO MANUAL

⚠ PELIGRO

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

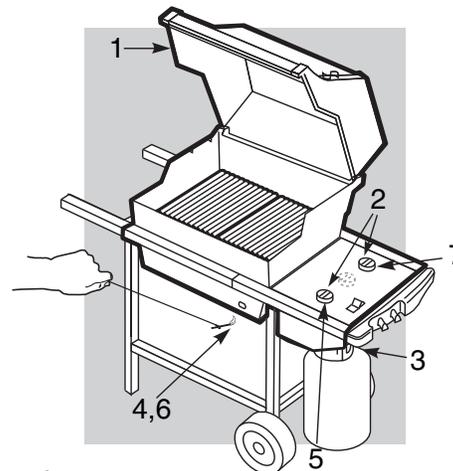
1) Abra la tapa.

2) Asegúrese de que todas las perillas de control del quemador estén en la posición OFF (apagado) (Presione cada perilla hacia abajo y gire en dirección de las manecillas del reloj para asegurarse de que estén cerradas en la posición OFF).

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

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

SPIRIT E/SP-210 & 310



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

⚠ PELIGRO

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

- 3) Abra el suministro de gas del cilindro girando la válvula del cilindro en dirección contraria a las manecillas del reloj.
4) Inserte el portacerillo con el cerillo encendido en el agujero para la candela del cerillo en frente de la caja de cocción.

⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa o asador abierta. Al encender la barbacoa o asador, mantenga su cara y cuerpo alejados a por lo menos una distancia de 30 centímetros del orificio de encendido con cerillo.

- 5) Empuje la perilla de control del quemador hacia adentro y gire hacia START/HI (encendido/alto).
6) Viendo a través del agujero de encendido con cerillo en la parte delantera de la caja de cocción, verifique si se ha encendido el quemador. Deberá ver una llama.

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

- 7) Una vez se haya encendido el quemador de ADELANTE ya podrá encender el otro quemador.

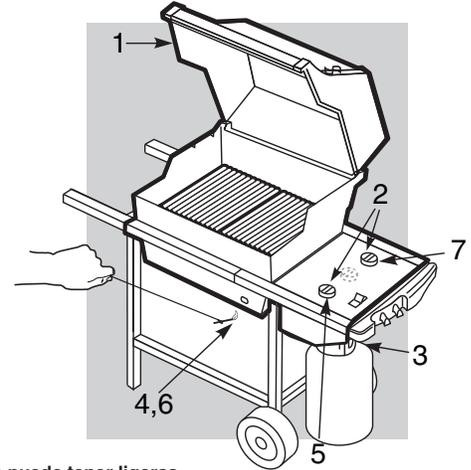
Nota: Siempre encienda primero el quemador DELANTERO. Los demás quemadores se encienden con las llamas del quemador DELANTERO.

PARA APAGAR

Empuje la perilla de control de cada quemador hacia abajo y gírela en la dirección de las manillas del reloj a la posición OFF (apagado). Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

**SPIRIT E/SP-
210 & 310**



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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	REVISAR	REMEDIÓ
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. (Vea la sección: "Mantenimiento anual")
Síntomas: Los quemadores no se encienden. -o- Los quemadores presentan una llama pequeña y parpadeante en la posición HI (fuego alto). -o- La temperatura de la barbacoa o asador no pasa más allá de 250° a 300° en la posición HI (fuego alto).	Puede haberse activado el dispositivo de seguridad de caudal excesivo, el cual es parte de la conexión de la barbacoa o asador al cilindro.	Para restablecer el dispositivo de seguridad de caudal excesivo gire todos las perillas de control del quemador a la posición OFF (apagadas) y cierre la válvula del cilindro. Desconecte el regulador del cilindro. Gire las perillas de control del quemador a la posición HI (fuego alto). Espere por lo menos 1 minuto. Gire las perillas de control a la posición OFF (apagadas). Vuelva a conectar el regulador del cilindro. Abra la válvula del cilindro lentamente. Refiérase a las "Instrucciones de encendido".
El quemador no enciende, o la llama se mantiene baja en la posición HI (fuego alto).	¿Está el tanque de propano licuado vacío o bajo de combustible?	Rellene el tanque de propano licuado.
	¿Está doblada la manguera de combustible?	Enderece la manguera de combustible.
	¿Se enciende el quemador izquierdo con una cerilla?	Si usted puede encender el quemador izquierdo con un cerillo, entonces revise el sistema de encendido Crossover®.
Se producen llamaradas: ⚠ PRECAUCIÓN: No forre la bandeja inferior con hoja de aluminio.	¿Está precalentando la barbacoa o asador de la manera prescrita?	Coloque a todos los quemadores en HI (fuego alto) durante 10 a 15 minutos para precalentar la barbacoa o asador.
	¿Están las rejillas de cocinar y las barras Flavorizer® recubiertas con una capa gruesa de grasa quemada?	Límpielas a fondo. (Vea la sección "Limpieza".)
	¿Está la bandeja del fondo "sucia" y no deja que la grasa fluya al plato recolector?	Limpie la bandeja del fondo
El quemador produce llamas con un patrón errático. La llama se mantiene baja cuando el quemador está en HI (fuego alto). Las llamas no corren a lo largo de todo el tubo del quemador.	¿Están limpios los quemadores?	Limpie los quemadores. (Vea la sección de "Mantenimiento".)
La parte interna de la tapa pareciera estar "pelándose". (Se parece al desprendimiento de pintura.)	La tapa es de acero inoxidable y no está pintada. No puede "pelarse". Lo que está viendo es grasa asada que se ha convertido en carbón y se está descascarando. ESTO NO ES UN DEFECTO.	Limpie a fondo. (Vea la sección "Limpieza".)
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 ®.		

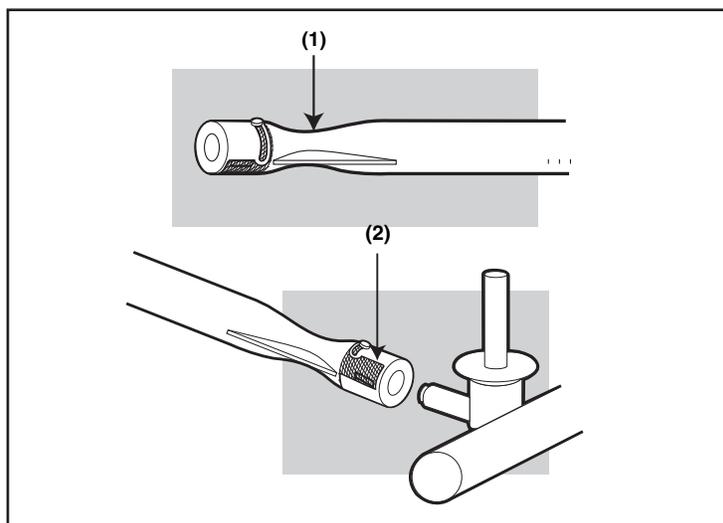
WEBER® MALLAS CONTRA ARAÑAS/INSECTOS

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

La abertura para el aire de combustión en el tubo quemador está provista con una malla de acero inoxidable (2) para prevenir la entrada de arañas e insectos a los tubos quemadores a través de dichas aberturas.

Le recomendamos que revise estas mallas contra arañas e insectos por lo menos una vez al año. (Vea la sección: "Mantenimiento anual") También inspeccione y limpie las mallas contra arañas e insectos si cualquiera de los siguientes síntomas llegase a presentarse.

1. Olor a gas en conjunción con llamas del quemador con una apariencia muy amarilla y floja.
- 3) La barbacoa o asador no alcanza la temperatura requerida.
- 3) La barbacoa o asador se calienta de manera dispareja.
- 4) Uno o más quemadores no se encienden.



⚠ PELIGRO

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

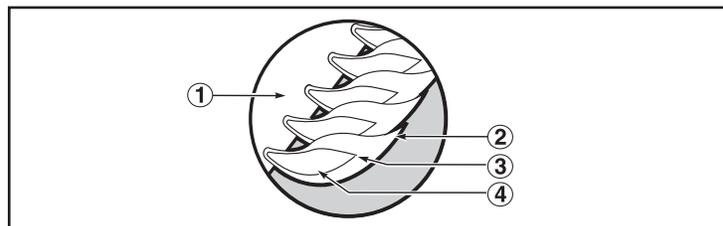
MANTENIMIENTO ANUAL

Inspección y limpieza de la malla contra arañas y demás insectos

Para inspeccionar las mallas contra arañas e insectos, retire el panel de control. Si hubiese polvo o sucio sobre las mallas, saque los quemadores para limpiarlos. Con un cepillo de cerdas suaves (p.ej.: un cepillo de dientes viejo), cepille suavemente las malla contra arañas y demás insectos.

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

Golpee ligeramente el quemador para sacar la basura y suciedad fuera del tubo quemador. Una vez limpios, vuelva a colocar a las mallas y quemadores en su sitio. Si la malla contra arañas y demás insectos se dañase o no pudiese limpiarse, por favor póngase en contacto con el Representante de Servicios al Cliente de su zona, cuya datos de contacto encontrará en nuestro sitio en la Internet. Conéctese a www.weber.com.

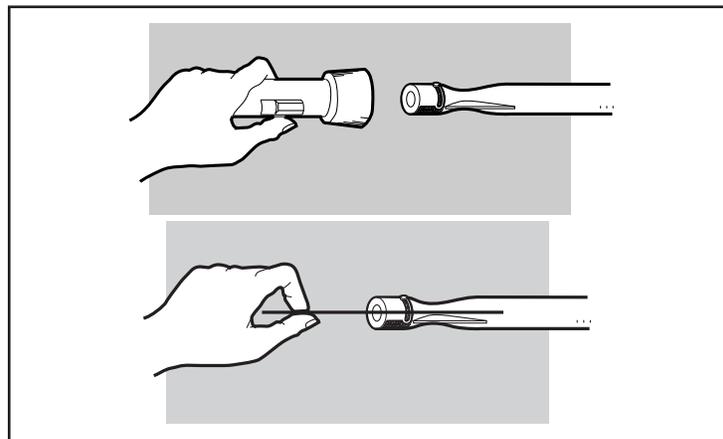


PATRÓN DE LA LLAMA DEL QUEMADOR PRINCIPAL

Los quemadores de las barbacoas o asadores Weber® han sido ajustados en la fabrica para la mezcla correcta de aire y gas. Acá se muestra el patrón correcto de la llama.

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

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



PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA DEL QUEMADOR PRINCIPAL

Cierre el suministro de gas.

Retire el múltiple (Vea "Reemplazo de los quemadores principales")

Revise la parte interna del quemador con una linterna.

Limpie la parte interna de los quemadores con un alambre (un colgador de ropa enderezado funcionará bien). Revise y limpie la abertura de las compuertas de cierre del aire en los extremos de los quemadores. Revise y limpie los orificios de las válvulas en la base del orificio del quemador. Utilice un cepillo de cerdas de acero para limpiar la parte externa de los quemadores. Esto es para asegurarse de que las aberturas de los quemadores estén completamente abiertas.

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

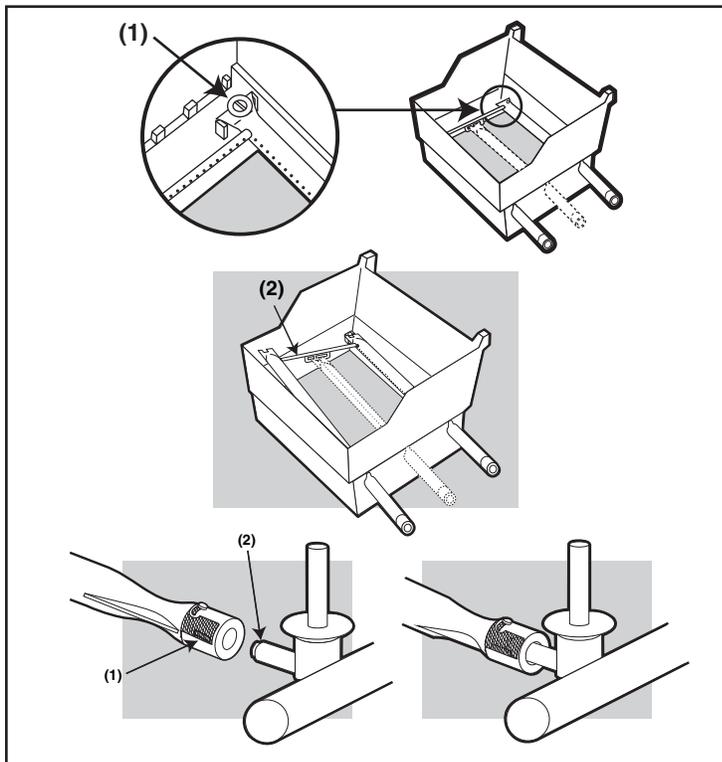
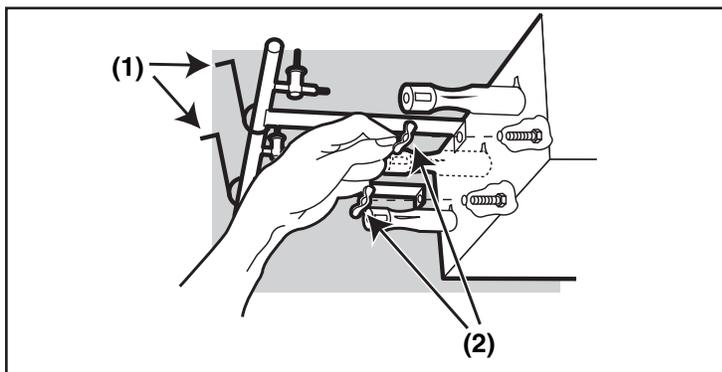
REEMPLAZO DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES

- 1) Su asador de gas Weber® debe estar APAGADO y enfriado.
- 2) CIERRE el gas en la fuente.
- 3) Para retirar el panel de control: saque las perillas de control de los quemadores. Saque los tornillos que mantienen al panel de control en su sitio. Levante y saque el panel de control.
- 4) Desenganche el soporte del múltiple (1) y destornille las dos tuercas de aleta (2) que unen el múltiple a la caja de cocción. Hale el conjunto de múltiple y válvula fuera de los quemadores y póngalo cuidadosamente sobre el suelo.
- 5) Deslice el conjunto de quemadores por debajo del tornillo guía y arandela (1) en las esquinas de la caja de cocción.
- 6) Levante y gire levemente el conjunto de quemadores, para separar al tubo Crossover (1) de los quemadores. Saque los quemadores de la caja de cocción.
- 7) Para reinstalar los quemadores, proceda con los pasos 3) al 7) en reverso.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Las aberturas del quemador (1) deberán posicionarse correctamente sobre los orificios de la válvula (2).

Antes de atornillar el múltiple en su sitio, verifique que esté correctamente ensamblado.

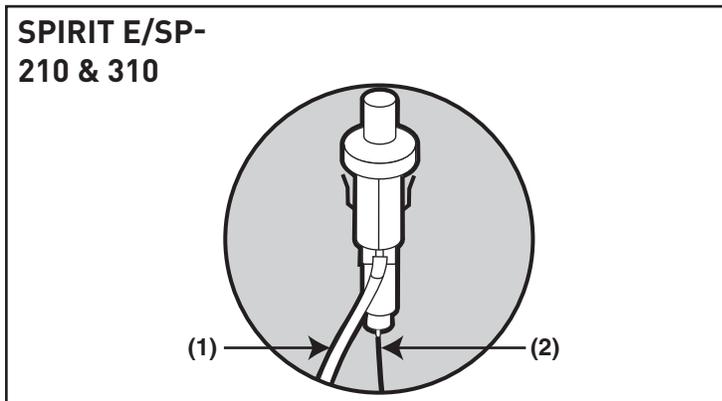
⚠ **ADVERTENCIA:** Después de reinstalar las líneas de gas y antes de usar la barbacoa o asador, deberá verificarse que no haya fugas usando una solución de agua y jabón. (Vea el paso: “Verificación de que no existen fugas de gas”)

**OPERACIÓN DEL SISTEMA DE ENCENDIDO CROSSOVER®**

Si el sistema de encendido Crossover® no logra encender el quemador delantero, enciéndalo con una cerilla. Si el quemador delantero se enciende con una cerilla, entonces revise el sistema de ignición Crossover®.

- Verifique que tanto el cable de encendido blanco (1) como el negro (2) estén conectados correctamente.
- Verifique que el botón de encendido Crossover® empuja al (botón del) encendedor hacia abajo y retorna a la posición de arriba.

Si el sistema de encendido Crossover® aún no logra el encendido, contacte a su Representante de Servicios al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com.

SPIRIT E/SP-210 & 310

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

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

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

For purchases made in the U.S.:
Para compras hechas en los Estados Unidos:
Pour les achats effectués aux États-Unis:
 Product Registration
 P.O. Box 1999
 Palatine, IL 60078-1999
 1-800-446-1071

For purchases made in Mexico:
Para compras hechas en México:
Pour les achats effectués au Mexique:
 Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
 Av. López Mateos Sur No. 2077, Local 29
 Col. Chapalita 44510 • Guadalajara, Jalisco
 Teléfono – (33) 31 22 12 23
 R.F.C. WPR 030919 ND4

For purchases made in Canada:
Para compras hechas en Canadá:
Pour les achats effectués au Canada:
 Product Registration
 P.O. Box 40530
 Burlington, ON L7P 4W1
 1-800-265-2150

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

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

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

8. Are you: / Es usted: / Vous êtes:

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

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

1. Yes / Sí / Oui 2. No / No / Non

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

Month / Mes / Mois

Day / Día / Jour

Year / Año / Année

11. Including yourself, how many people live in your household? / Incluyéndolo a usted, ¿cuántos viven en su casa? / Vous compris, combien de personnes composent votre foyer ?

1. Children under 18 (example 01, 02, etc.)
 Niños menores de 18 (ejemplo 01, 02, etc.)

2. Adults / Adultos / Adultes

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

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

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

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

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

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

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

15. Serial number / número de serie / numéro de série