



1000 1200 2000 2200

GUÍA DEL PROPIETARIO DE LA BARBACOA DE GAS PROPANO



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

⚠ 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 al servicio de bomberos.

Los escapes de gas pueden provocar incendios o explosiones que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte, además de daños materiales.

⚠ PELIGRO

- 1) Nunca maneje esta aparato sin supervisión.
- 2) No utilice la barbacoa a menos de 5 pies (1,5 m) de ningún material combustible. Los materiales combustibles incluyen, pero no están limitados a terrazas, patios o porches de madera o madera tratada.
- 3) Nunca maneje este aparato a menos de 7,5 m (25 pies) de ningún líquido inflamable.
- 4) Si se produjese un incendio, aléjese del aparato y llame a los bomberos de inmediato. No intente apagar un incendio causado por aceite o grasa con agua.

Si no se siguen estas instrucciones, podría causar un incendio, una explosión o quemaduras, lo que ocasionaría daños materiales o personales, o incluso la muerte.

⚠ **ADVERTENCIA:** Siga detenidamente los procedimientos de comprobación de escapes que aparecen en esta guía del propietario antes de utilizar la barbacoa. Incluso deber hacerlo aunque la barbacoa haya sido montada por el proveedor.

⚠ **ADVERTENCIA:** No encienda este aparato sin leer antes la sección **ENCENDIDO DEL QUEMADOR** de esta guía del propietario.

ESTE APARATO DE GAS ESTÁ DISEÑADO PARA UN USO AL AIRE LIBRE EXCLUSIVAMENTE.

Esta guía del propietario contiene información importante y necesaria para el montaje correcto y la utilización segura del aparato.

Lea y respete todas las advertencias e instrucciones antes de montar y utilizar el aparato.

Q - 1000/1200

CE:845CO-0015
ID: 0845

Q - 2000/2200

CE:845CO-0016
ID: 0845

57532

ES - SPANISH
07/01/13

⚠ PELIGRO

Si no se siguen los avisos sobre PELIGROS, ADVERTENCIAS y PRECAUCIONES incluidos en esta guía del propietario, pueden producirse daños materiales y personales graves o la muerte, así como incendios y explosiones.

ADVERTENCIAS:

- ⚠ Conserve esta guía del propietario para futuras consultas.
- ⚠ Respete todas las advertencias e instrucciones al utilizar el aparato.
- ⚠ El montaje incorrecto de la barbacoa puede ser peligroso. Siga las instrucciones de montaje detenidamente.
- ⚠ No utilice esta barbacoa a menos que todas las piezas estén en su sitio. La barbacoa deberá montarse correctamente de acuerdo con las instrucciones de montaje.
- ⚠ La barbacoa de gas Weber® no debe ser utilizada por los niños. Las piezas accesibles de la barbacoa pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños, personas mayores o mascotas lejos de la barbacoa cuando esté en uso.
- ⚠ Esta barbacoa de gas Weber® no debe utilizarse para fines comerciales.
- ⚠ Esta barbacoa Weber® no es un calentador y no se debe utilizar nunca con este fin.
- ⚠ 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.
- ⚠ No utilice carbón, briquetas ni roca de lava en la barbacoa de gas Weber®.
- ⚠ Durante el encendido de la barbacoa o cuando la utilice, nunca se apoye sobre la barbacoa abierta.
- ⚠ Nunca ponga las manos ni los dedos sobre el borde delantero de la cuba de cocción cuando la barbacoa esté caliente o la tapa esté abierta.
- ⚠ Bajo ninguna circunstancia debe intentar desconectar el regulador de gas ni ninguno de los empalmes de gas cuando la barbacoa esté en funcionamiento.
- ⚠ Use guantes o manoplas para barbacoa resistentes al calor mientras utiliza la barbacoa.
- ⚠ Utilice el regulador que se entrega con la barbacoa de gas Weber®.
- ⚠ Siga las instrucciones sobre la conexión del regulador para el tipo de barbacoa de gas correspondiente.

- ⚠ Si el quemador se apaga mientras la barbacoa está funcionando, cierre la válvula de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de volver a encender la barbacoa, mediante las instrucciones de encendido.
- ⚠ No coloque la barbacoa sobre una superficie de cristal o combustible; el calor se puede transferir a través de los pies de las barbacoas portátiles.
- ⚠ 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.
- ⚠ No almacene cartuchos/bombonas de gas adicionales (de repuesto) ni desconectadas debajo de esta barbacoa o cerca de ella.
- ⚠ Después de un periodo de almacenamiento o de no utilización, la barbacoa de gas Weber® deberá revisarse antes de su uso por si presenta fugas de gas u obstrucciones en los quemadores. Consulte las instrucciones de esta guía del propietario para seguir los procedimientos correctos.
- ⚠ No utilice la barbacoa de gas Weber® si hay un escape de gas.
- ⚠ No utilice una llama para comprobar si hay escapes de gas.
- ⚠ No coloque ninguna cubierta para barbacoa ni ningún otro objeto inflamable en la barbacoa mientras esté funcionando o esté caliente.
- ⚠ El gas de butano o propano no es gas natural. La conversión o el intento de uso de gas natural en una unidad de uso de gas natural es peligroso y anulará la garantía.
- ⚠ Mantenga el cable de red eléctrica y el tubo flexible de suministro de combustible lejos de superficies calientes.
- ⚠ No agrande el orificio de la válvula ni los orificios del quemador cuando limpie la válvula o el quemador.
- ⚠ La barbacoa de gas Weber® debe limpiarse con cuidado a intervalos regulares.
- ⚠ Los cartuchos o bombonas de gas abollados u oxidados pueden resultar peligrosos y deben ser controlados por el proveedor de gas. No utilice cartuchos o bombonas de gas con válvulas estropeadas.
- ⚠ Aunque el cartucho/bombona de suministro de gas puede parecer vacío, puede que todavía contenga gas, por lo que el cartucho/bombona debe transportarse y almacenarse en consecuencia.
- ⚠ Asegúrese de que está al aire libre y lejos de cualquier foco de ignición al cambiar o conectar el cartucho o la bombona.
- ⚠ Si se produce fuego de grasa, apague todos los quemadores y deje la tapa cerrada hasta que el fuego desaparezca.
- ⚠ En caso de producirse llamaradas incontroladas, saque los alimentos fuera de las llamas hasta que se apaguen.
- ⚠ El uso de alcohol o medicamentos, con o sin receta médica o drogas ilegales puede afectar a la capacidad del consumidor para montar, transportar, almacenar o manejar este aparato correctamente y de forma segura.

ADVERTENCIAS ADICIONALES PARA Q® 1000/Q® 1200:

- ⚠ Utilice cartuchos desechables de butano o propano con una capacidad mínima de 430 g y una capacidad máxima de 460 g. El cartucho debe contar con una válvula EN417 tal y como se ilustra en esta guía del propietario.

Gracias por adquirir un producto WEBER®. Weber-Stephen Products LLC (“Weber”) se enorgullece de ofrecer un producto seguro, duradero y fiable.

Esta Garantía Limitada de Weber se le ofrece sin ningún coste adicional. Contiene la información necesaria para que reparen su producto WEBER® en el caso improbable de fallo o defecto.

RESPONSABILIDADES DE WEBER

Weber garantiza, al comprador original del producto WEBER® (o en el caso de un regalo o artículo promocional, a la persona que lo adquirió como regalo o artículo promocional), que el producto WEBER® está libre de defectos materiales y de mano de obra durante el/los periodo(s) de tiempo abajo especificado(s) siempre y cuando se monte y use de acuerdo con la Guía del Propietario que lo acompaña. (Nota: si pierde su Guía del Propietario WEBER®, hay disponible una de repuesto en www.weber.com). En condiciones de uso y mantenimiento normales en apartamentos y residencias unifamiliares privadas, Weber acuerda reparar o sustituir las piezas defectuosas dentro de los periodos de tiempo, limitaciones y exclusiones aplicables que se disponen a continuación. ESTA GARANTÍA LIMITADA SE EXTIENDE ÚNICAMENTE AL COMPRADOR ORIGINAL Y NO ES TRANSFERIBLE A PROPIETARIOS POSTERIORES, SALVO EN EL CASO DE REGALOS Y ARTÍCULOS PROMOCIONALES, TAL Y COMO SE DISPONE ANTERIORMENTE.

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO

A fin de garantizar una cobertura de la garantía exenta de complicaciones, es importante que registre su producto WEBER® en www.weber.com o a través del Servicio de Atención al Cliente de Weber en el 1-800-446-1071. Conserve también el comprobante de compra original y/o factura. El acto de registrar su producto WEBER® confirma la cobertura de su garantía y proporciona un enlace directo entre usted y Weber en el caso de que tengamos que ponernos en contacto con usted.

El Propietario debe cuidar de manera razonable el producto WEBER® y seguir todas las instrucciones de montaje, utilización y mantenimiento preventivo tal y como se describen en la Guía del Propietario que lo acompaña. Si vive en una zona costera o su producto está ubicado cerca de una piscina, el mantenimiento incluye el lavado y enjuague regular de las superficies exteriores tal y como se describe en la Guía del Propietario que lo acompaña. Si cree que tiene una pieza cubierta por esta Garantía Limitada, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Weber en el 1-800-446-1071 o en support@weberstephen.com. Weber, después de investigarlo, reparará o sustituirá (según su criterio) la pieza defectuosa cubierta por esta Garantía Limitada. En el caso de que la reparación o la sustitución no sean posibles, Weber podrá optar (según su criterio) por sustituir la barbacoa en cuestión por una nueva de igual o más valor. Weber podrá pedirle que devuelva las piezas para su inspección con los gastos de envío pagados previamente.

Esta GARANTÍA LIMITADA no cubre daños, deterioro, decoloración y/o oxidación provocados por:

- Abuso, uso indebido, alteración, modificación, mal uso, vandalismo, negligencia, montaje o instalación incorrectos y no realizar correctamente el mantenimiento rutinario normal;
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas), incluyendo, pero no limitándose a daños en los tubos del quemador y/o los tubos flexibles de gas;
- Exposición a aire salino y/o fuentes de cloro como piscinas y balnearios/jacuzzis;
- Condiciones climáticas muy adversas como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis, tornados o tormentas fuertes.

El uso y/o instalación de piezas en su barbacoa WEBER® que no sean piezas originales Weber anulará esta Garantía Limitada y cualquier daño resultante no estará cubierto por esta Garantía Limitada. Cualquier conversión de una barbacoa de gas no autorizada por Weber o no realizada por un técnico de servicio autorizado por Weber anulará esta Garantía Limitada.

Las barbacoas que se ilustran en esta guía del propietario pueden variar ligeramente del modelo adquirido.

PERIODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

Cuba de cocción: 5 años, sin óxido/quemaduras
(2 años la pintura excluyendo decoloración)

Conjunto de la tapa: 5 años, sin óxido/quemaduras
(2 años la pintura excluyendo decoloración)

Tubos del quemador de acero inoxidable: 5 años, sin óxido/
quemaduras

Parrillas de cocción de hierro colado vitrificado: 5 años, sin óxido/
quemaduras

Componentes plásticos: 5 años, excluyendo la decoloración

Todas las demás piezas: 2 años

CLÁUSULAS DE EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

WEBER NO OFRECE GARANTÍAS IMPLÍCITAS INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O ADECUACIÓN PARA UN FIN PARTICULAR, DISTINTAS A LAS QUE SE DISPONEN DE FORMA EXPRESA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. NINGUNA GARANTÍA SE APLICARÁ DESPUÉS DEL PERÍODO APLICABLE DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. NINGUNA OTRA GARANTÍA OTORGADA POR OTRA PERSONA O ENTIDAD, INCLUYENDO EL DISTRIBUIDOR O EL VENDEDOR MINORISTA, EN RELACIÓN AL PRODUCTO (COMO CUALQUIER “GARANTÍA EXTENDIDA”) VINCULARÁ A WEBER. LA SOLUCIÓN EXCLUSIVA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PIEZA O EL PRODUCTO. LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA PROPORCIONAN LA ÚNICA Y EXCLUSIVA SOLUCIÓN POR LA VENTA DE LOS PRODUCTOS CUBIERTOS POR LA MISMA. WEBER NO ASUMIRÁ NINGUNA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDAS O DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS, FORTUITOS O CONSECUENTES. ALGUNAS JURISDICCIONES NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES, NI LAS LIMITACIONES SOBRE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES ANTERIORES PUEDE QUE NO SE APLIQUEN EN SU CASO.

EN NINGÚN CASO EL REINTEGRO SERÁ MAYOR QUE EL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER VENDIDO.

USTED ASUME EL RIESGO Y RESPONSABILIDAD POR LAS PÉRDIDAS, DAÑOS O ACCIDENTES QUE LE OCURRAN A USTED O A SU PROPIEDAD Y/O A LOS DEMÁS O A SU PROPIEDAD COMO CONSECUENCIA DEL USO INDEBIDO O ABUSO DEL PRODUCTO O DE NO SEGUIR LAS INSTRUCCIONES SUMINISTRADAS POR WEBER EN LA GUÍA DEL PROPIETARIO QUE LO ACOMPAÑA.

ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y PUEDE QUE TENGA OTROS DERECHOS DEPENDIENDO DE CADA JURISDICCIÓN.

LAS PIEZAS Y ACCESORIOS QUE SE SUSTITUYAN A TENOR DE LOS DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA SOLO ESTÁN GARANTIZADOS DURANTE EL PERÍODO(S) RESTANTE(S) DE LA GARANTÍA ORIGINAL.

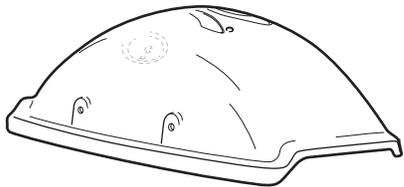
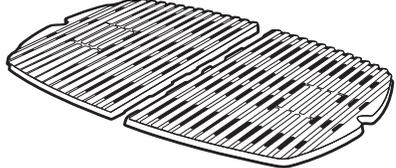
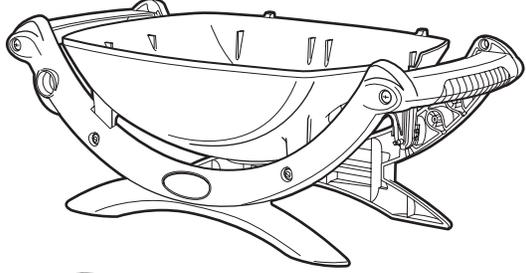
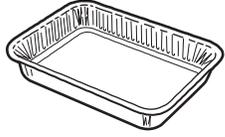
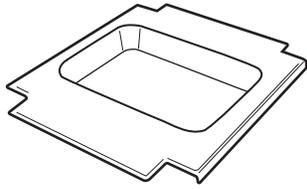
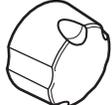
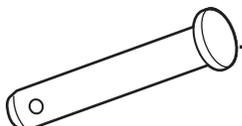
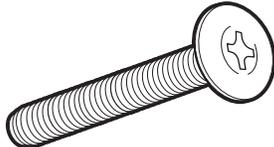
ESTA GARANTÍA LIMITADA SOLO SE APLICA A USO EN APARTAMENTOS O RESIDENCIAS UNIFAMILIARES PRIVADAS Y NO SE APLICA A BARBACOAS WEBER UTILIZADAS EN ENTORNOS COMERCIALES O COMUNALES TALES COMO RESTAURANTES, HOTELES, CENTROS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE ALQUILER.

WEBER PODRÁ CAMBIAR DE VEZ EN CUANDO EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS. NADA DE LO DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA SE INTERPRETARÁ COMO UNA OBLIGACIÓN POR PARTE DE WEBER PARA INCORPORAR DICHOS CAMBIOS DE DISEÑO EN PRODUCTOS FABRICADOS CON ANTERIORIDAD, TALES CAMBIOS TAMPOCO SE INTERPRETARÁN COMO UNA ACEPTACIÓN DE QUE LOS DISEÑOS ANTERIORES ERAN DEFECTUOSOS.

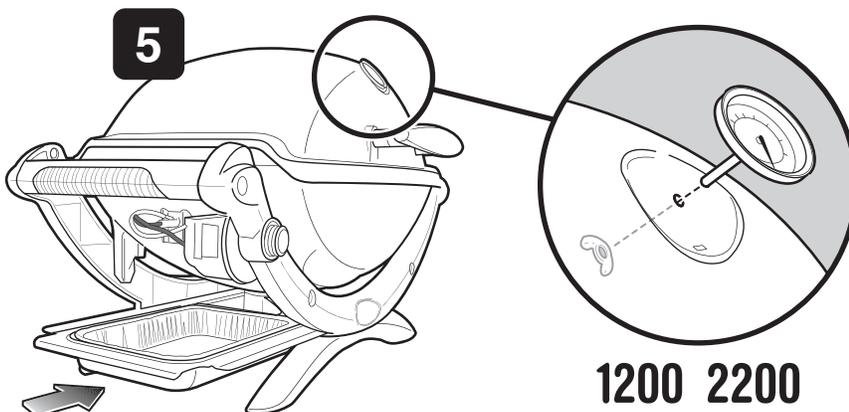
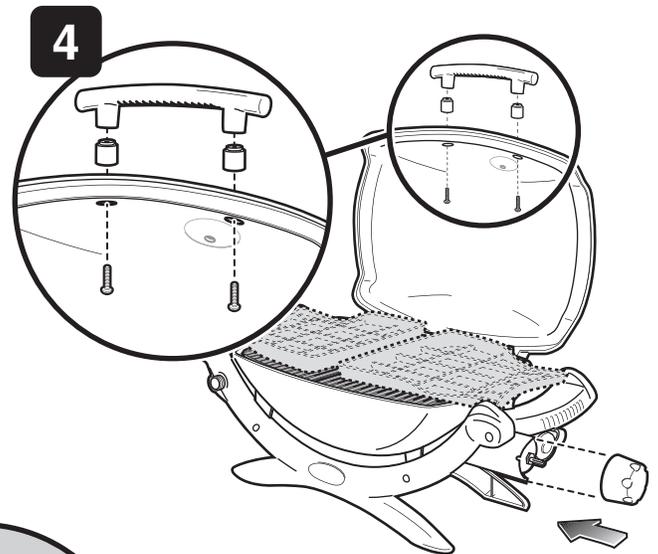
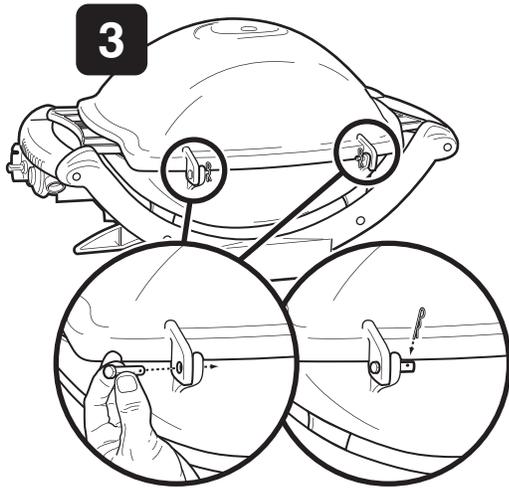
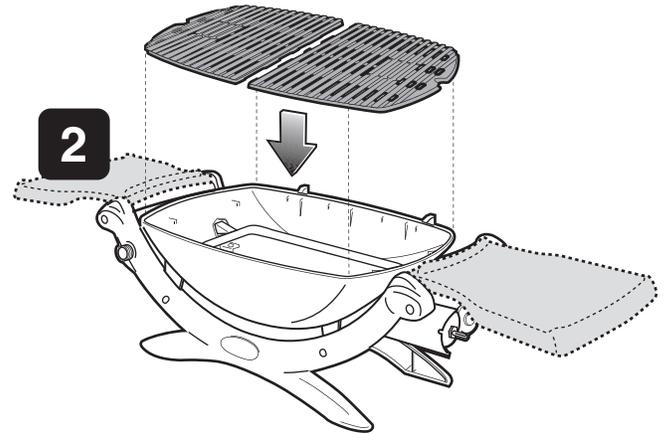
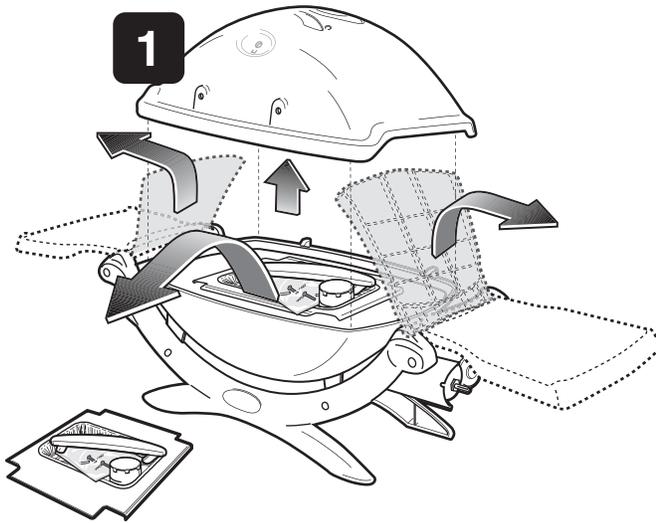
ADVERTENCIAS	2
GARANTÍA	3
ÍNDICE	3
LISTADO DE PIEZAS	4
MONTAJE	5
VISTA DETALLADA DE WEBER® Q® 1000 ..	6
VISTA DETALLADA DE WEBER® Q® 1200 ..	7
VISTA DETALLADA DE WEBER® Q® 2000 ..	8
VISTA DETALLADA DE WEBER® Q® 2200 ..	9
INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL GAS PROPANO Y LAS CONEXIONES DE GAS PROPANO	10
¿QUÉ ES EL GAS PROPANO ?	10
SUGERENCIAS PARA UNA MANIPULACIÓN SEGURA DE LOS CARTUCHOS Y LAS BOMBONAS	10
PAUTAS DE ALMACENAMIENTO Y NO UTILIZACIÓN	10
CONEXIONES DEL REGULADOR Y REQUISITOS	11
CONEXIÓN DEL REGULADOR AL CARTUCHO	12
¿QUÉ ES UN REGULADOR?	12
CONEXIÓN DEL REGULADOR AL CARTUCHO	12
CONEXIÓN DEL REGULADOR A LA BOMBONA	13
CONEXIÓN DEL REGULADOR A LA BOMBONA	13
PREPARATIVOS PARA UTILIZAR LA BARBACOA - CUANDO ESTÁ CONECATADA A UN CARTUCHO	14
¿QUÉ ES UNA COMPROBACIÓN DE ESCAPES?	14
COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DESPUÉS DE CONECTAR UN CARTUCHO	14
PREPARATIVOS PARA UTILIZAR LA BARBACOA - CUANDO ESTÁ CONECATADA A UNA BOMBONA	15
COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS DESPUÉS DE CONECTAR UNA BOMBONA	15
DESCONEXIÓN DEL REGULADOR	16
DESCONEXIÓN DEL REGULADOR AL CARTUCHO	16
DESCONEXIÓN DEL REGULADOR DE LA BOMBONA	16
COMPROBACIONES DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA	17
LA SEGURIDAD ANTE TODO	17
BANDEJA RECOGEDORA DE ALUMINIO EXTRAÍBLE Y BANDEJA RECOGEDORA DE GOTAS DESECHABLE	17
INSPECCIÓN DEL TUBO FLEXIBLE	17
ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR	18
MÉTODOS DE ENCENDIDO DEL QUEMADOR	18
ENCENDIDO DEL QUEMADOR	18
APAGADO DEL QUEMADOR	18
ENCENDIDO DEL QUEMADOR	19
APAGADO DEL QUEMADOR	19
SUGERENCIAS ÚTILES PARA ASAR	20
CONSEJOS Y SUGERENCIAS	20
PRECALENTAMIENTO	20
COCCIÓN CON TAPA	20
SISTEMA DE RECOGIDA DE GRASA	20
DETECCIÓN DE AVERÍAS	22
MANTENIMIENTO ANUAL	23
MANTENIMIENTO DE LA BARBACOA WEBER® COMO NUEVA	23
PATRÓN DE LLAMA DEL QUEMADOR	23
RED(ES) PROTECTORA(S) CONTRA ARAÑAS E INSECTOS WEBER®	23
ORIFICIOS DEL TUBO DEL QUEMADOR	23
LIMPIEZA O SUSTITUCIÓN DEL TUBO DEL QUEMADOR	24
MANTENIMIENTO RUTINARIO	25
BELLA POR DENTRO Y POR FUERA	25
LIMPIEZA DEL EXTERIOR DE LA BARBACOA	25
LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA	25
OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO	26
MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO MEDIANTE PULSADOR	26
MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO	26
NOTAS	27

LISTADO DE PIEZAS

1200 2200

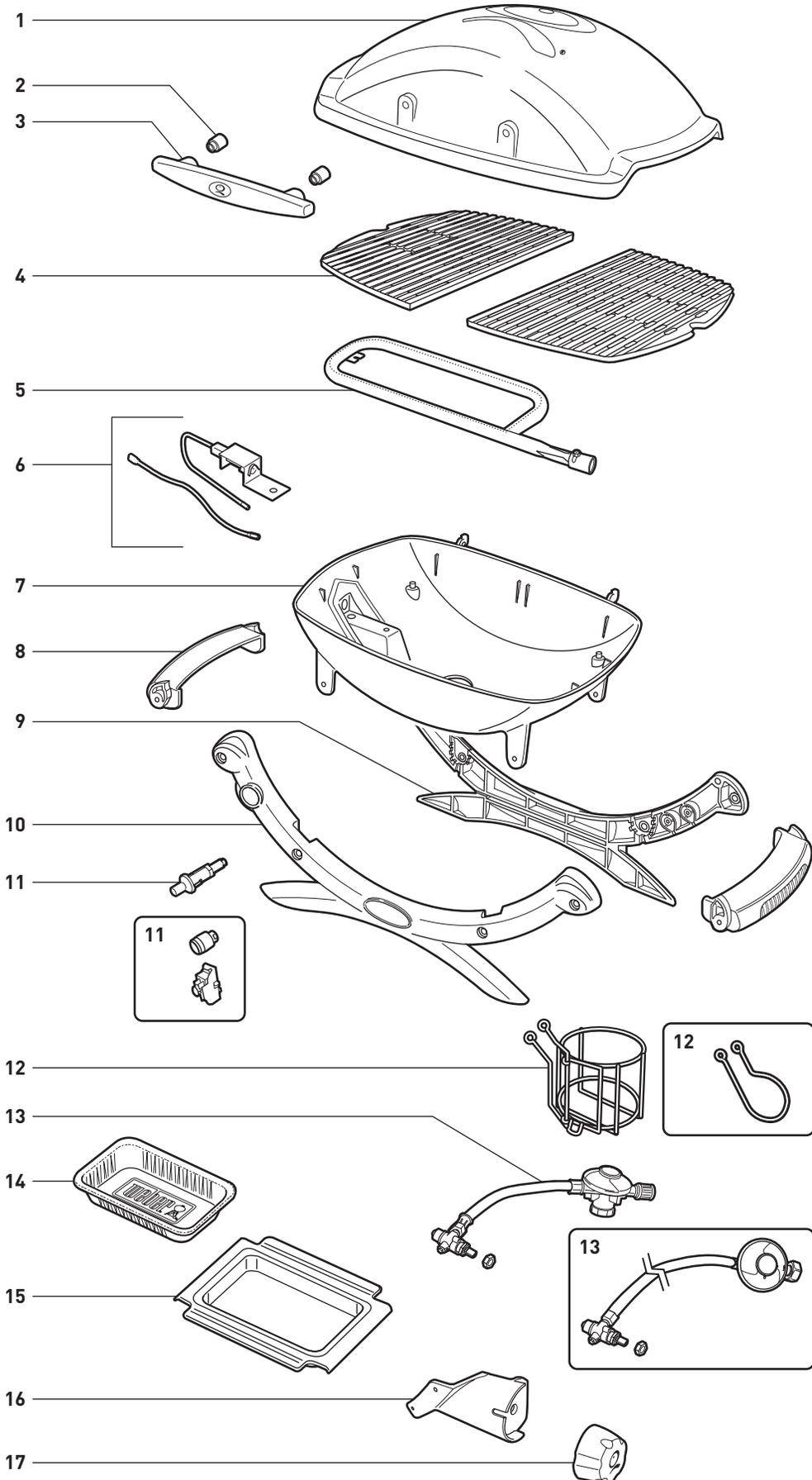
	1		1
	1		1
	1		1
	1		
	1		
	1		
	1		
	2		
	2		
	2		
	2		

MONTAJE



VISTA DETALLADA DE WEBER® Q® 1000

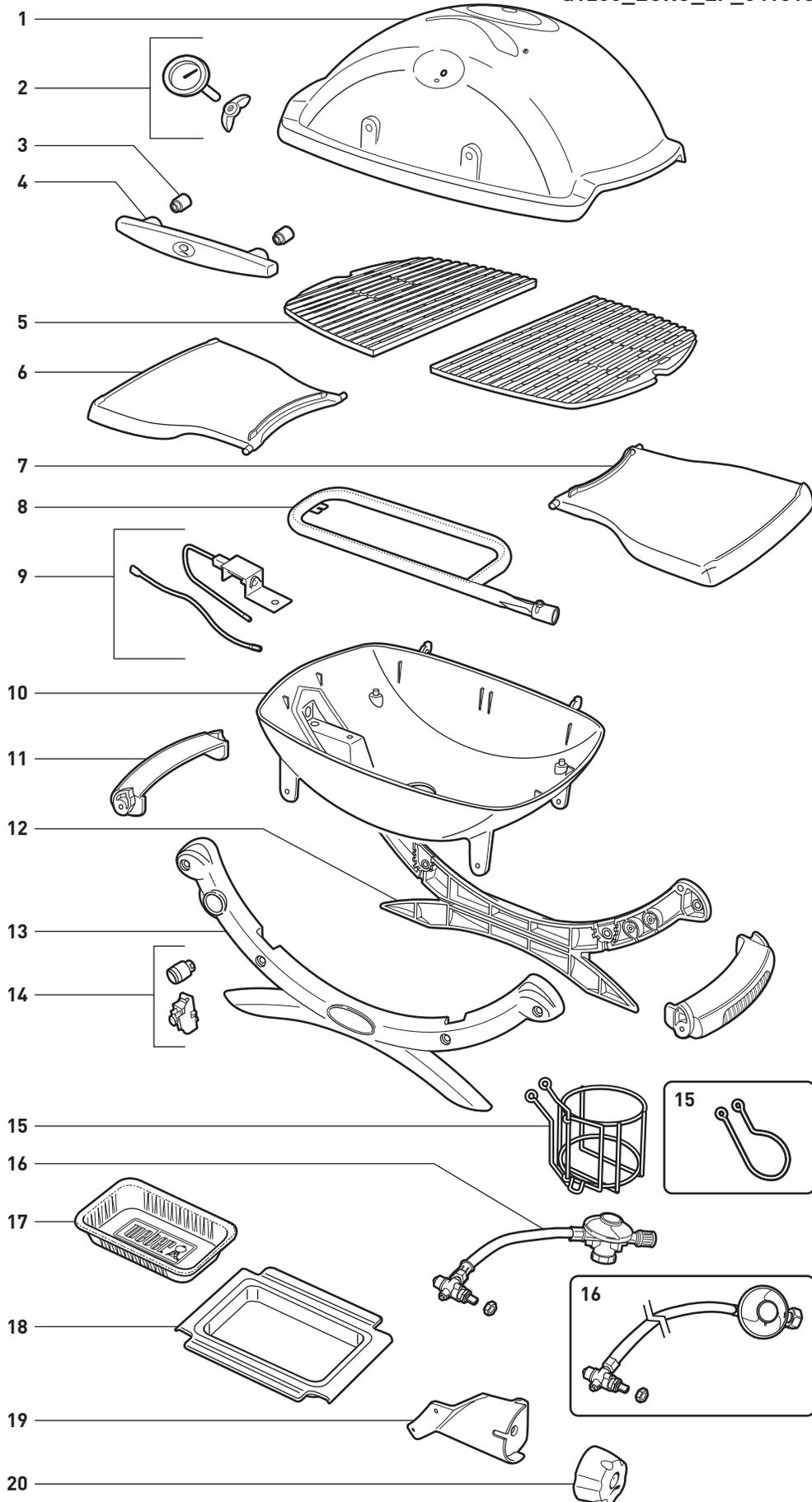
Q1000_EURO_LP_041613



1. Tapa
2. Separador de asa
3. Asa
4. Parrilla de cocción
5. Tubo del quemador
6. Conjunto del electrodo de encendido
7. Cuba de cocción
8. Asa para transporte
9. Armazón trasero
10. Armazón delantero
11. Encendido mediante pulsador / Botón y módulo de encendido electrónico
12. Cesta de soporte del cartucho de gas / Soporte del tubo flexible
13. Conjunto del regulador, tubo flexible y válvula del cartucho de gas / Conjunto de la válvula, tubo flexible y regulador (Puede que el tubo flexible y el regulador no estén incluidos)
14. Bandeja recogedora de gotas desechable
15. Bandeja recogedora de aluminio extraíble
16. Soporte de control
17. Mando de control de temperatura del quemador

VISTA DETALLADA DE WEBER® Q® 1200

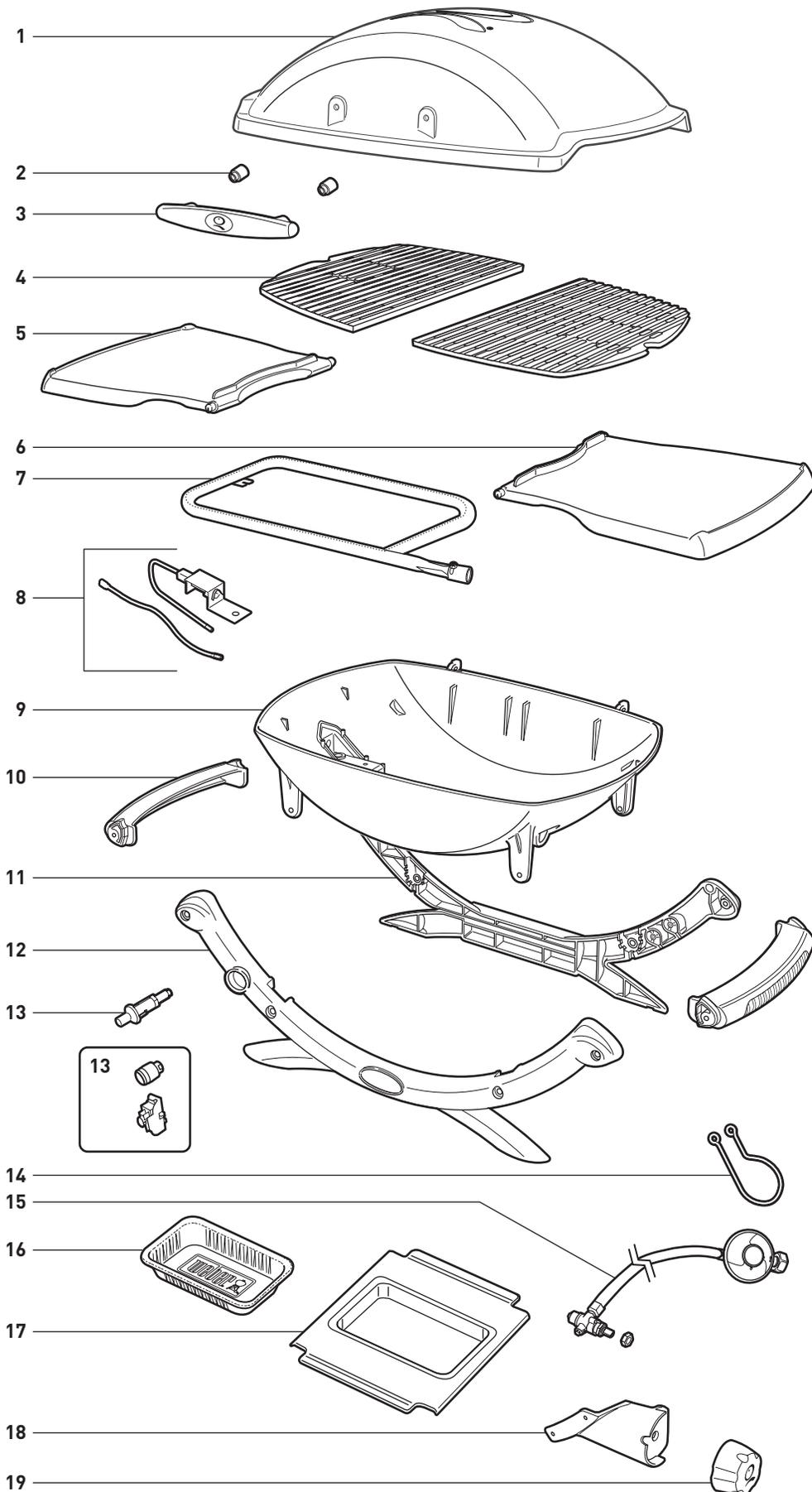
Q1200_EURO_LP_041613



1. Tapa
2. Termómetro
3. Separador de asa
4. Asa
5. Parrilla de cocción
6. Mesa lateral izquierda
7. Mesa lateral derecha
8. Tubo del quemador
9. Conjunto del electrodo de encendido
10. Cuba de cocción
11. Asa para transporte
12. Armazón trasero
13. Armazón delantero
14. Electronic Igniter Button & Module
15. Gas Cartridge Support Basket / Hose Bracket
16. Gas Cartridge Valve, Hose and Regulator Assembly / Valve, Hose and Regulator Assembly
(Hose and Regulator may not be included)
17. Bandeja recogedora de gotas desechable
18. Bandeja recogedora de aluminio extraíble
19. Soporte de control
20. Mando de control de temperatura del quemador

VISTA DETALLADA DE WEBER® Q® 2000

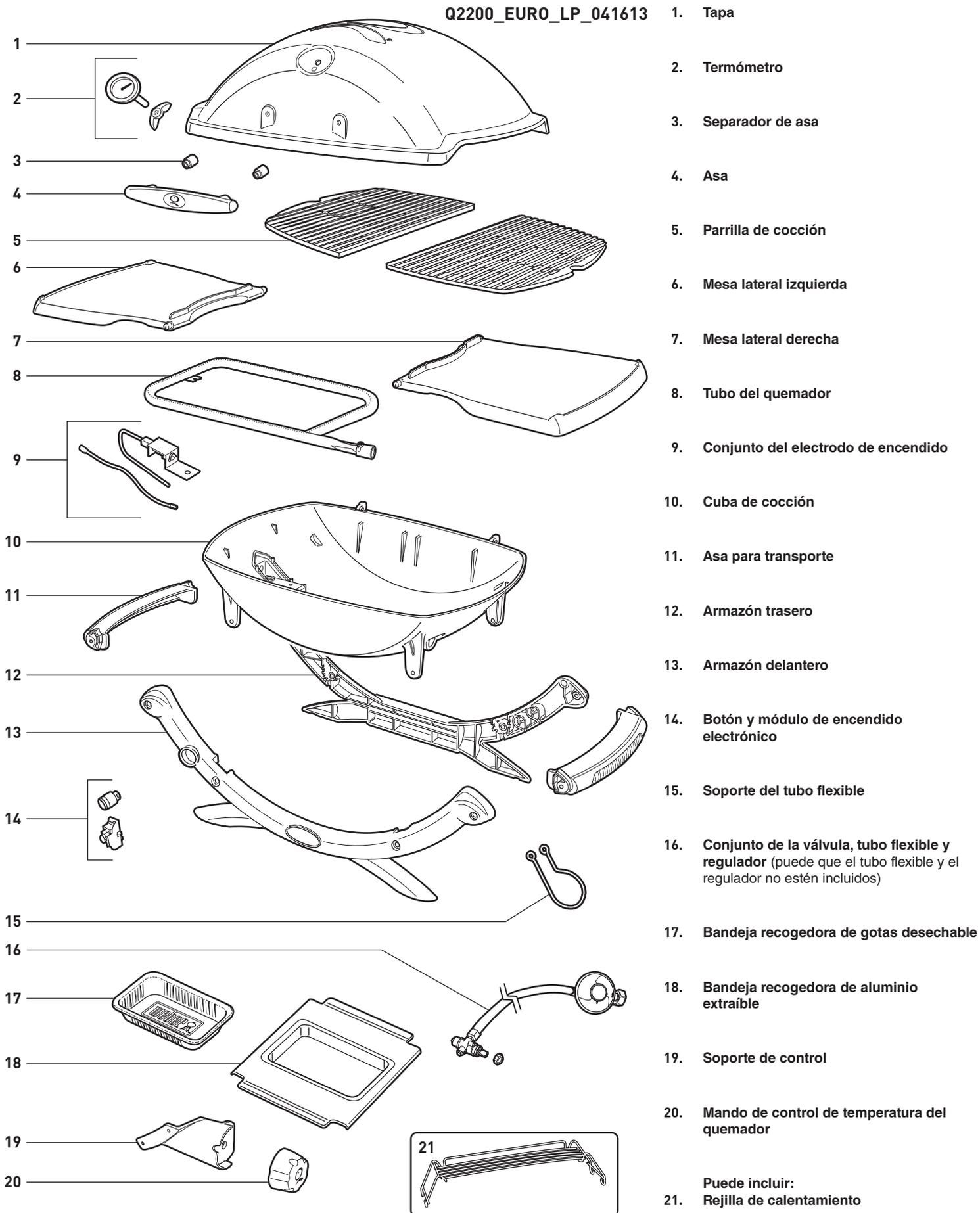
Q2000_EURO_LP_041613



1. Tapa
2. Separador de asa
3. Asa
4. Parrilla de cocción
5. Mesa lateral izquierda
6. Mesa lateral derecha
7. Tubo del quemador
8. Conjunto del electrodo de encendido
9. Cuba de cocción
10. Asa para transporte
11. Armazón trasero
12. Armazón delantero
13. Encendido mediante pulsador / Botón y módulo de encendido electrónico
14. Soporte del tubo flexible
15. Conjunto de la válvula, tubo flexible y regulador (puede que el tubo flexible y el regulador no estén incluidos)
16. Bandeja recogedora de gotas desechable
17. Bandeja recogedora de aluminio extraíble
18. Soporte de control
19. Mando de control de temperatura del quemador

VISTA DETALLADA DE WEBER® Q® 2200

Q2200_EURO_LP_041613

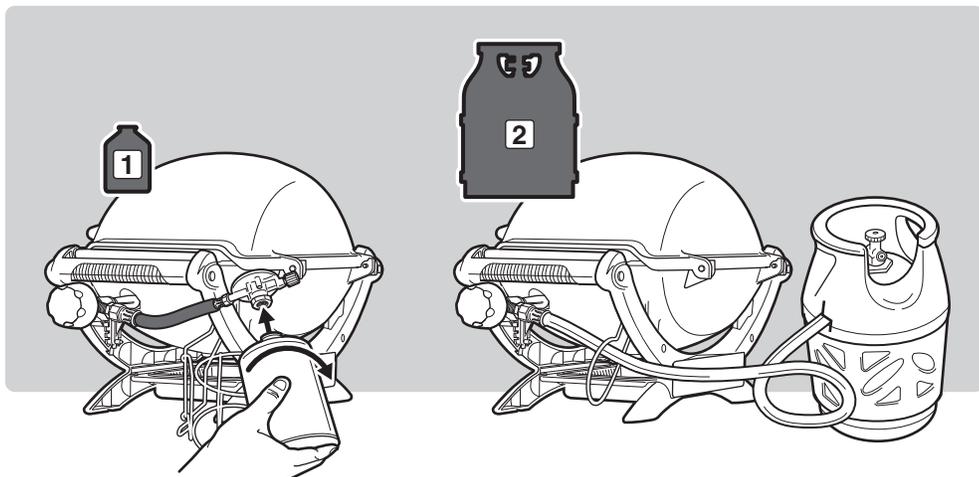


¿QUÉ ES EL GAS PROPANO ?

El gas de petróleo licuado, también llamado gas LPG, LP, propano líquido o simplemente propano o butano, es un producto inflamable derivado del petróleo que sirve de combustible a la barbacoa. Cuando no está contenido, a temperaturas y presiones moderadas es un gas. Pero cuando está contenido, a una presión moderada, como dentro de un cartucho o bombona, el gas propano es líquido. A medida que se libera presión del cartucho o bombona, el líquido se vaporiza rápidamente y se transforma en gas propano.

- El gas propano desprende un olor similar al del gas natural. Deberá ser consciente de este olor.
- El gas propano es más pesado que el aire. Las fugas de gas propano pueden permanecer en áreas bajas y no dispersarse.

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL GAS PROPANO Y LAS CONEXIONES DE GAS PROPANO



Las instrucciones de esta guía del propietario explican la instalación de dos posibles tipos de fuente de combustible: cartuchos de combustible butano desechables (1) y bombonas de propano rellenas de mayor tamaño (2). La barbacoa que ha adquirido utilizará una de estas dos opciones. Siga las instrucciones de conexión de gas específicas que coincidan con su barbacoa.

SUGERENCIAS PARA UNA MANIPULACIÓN SEGURA DE LOS CARTUCHOS Y LAS BOMBONAS

Existen varias pautas y factores de seguridad que debe tener en cuenta cuando utilice gas de petróleo licuado (LPG). Siga detenidamente estas instrucciones antes de utilizar la barbacoa de gas Weber®.

Sugerencias para los cartuchos y las bombonas

- No utilice un cartucho/bombona dañado. Los cartuchos/bombonas abollados u oxidados o que tengan la válvula dañada pueden ser peligrosos y deberán sustituirse por uno nuevo inmediatamente.
- Manipule los cartuchos/bombonas "vacíos" con el mismo cuidado que si estuvieran llenos. Incluso si el cartucho/bombona está vacío de líquido, puede que todavía haya presión de gas en el interior.
- Los cartuchos/bombonas no deberán dejar caerse ni manipularse bruscamente.
- Nunca almacene ni transporte el cartucho/bombona donde las temperaturas puedan alcanzar los 51°C (el cartucho/bombona se calentará demasiado como para sujetarlo con la mano). Por ejemplo: no deje el cartucho/bombona en un coche en un día caluroso.
- Realice una prueba de escapes en la junta donde el regulador se conecta al cartucho/bombona cada vez que vuelva a conectarlo. Por ejemplo: realice pruebas cada vez que vuelva a instalar un cartucho/bombona.
- Los cartuchos/bombonas deben mantenerse alejados del alcance de los niños.
- No la conecte a una fuente de gas natural (gas ciudad). Las válvulas y orificios están diseñados exclusivamente para gas de petróleo licuado.
- Las áreas alrededor del cartucho/bombona deben estar libres de residuos.
- El cartucho/bombona no debe cambiarse cerca de una fuente de calor.

Sugerencia adicional para los cartuchos

- Cierre siempre la válvula de control de gas del regulador antes de desconectar el regulador.

Sugerencias adicionales para las bombonas

- Cierre siempre la válvula de la bombona antes de desconectarla del regulador.
- Las bombonas siempre se deben instalar, transportar y almacenar en posición vertical.

PAUTAS DE ALMACENAMIENTO Y NO UTILIZACIÓN

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

- No almacene un cartucho/bombona desconectado en un edificio, ni en un garaje ni en cualquier otra área cerrada.
- Compruebe que el área que hay debajo de la cuba de cocción y la bandeja recogedora de aluminio extraíble estén libres de residuos que puedan obstruir el flujo de combustión o el aire de ventilación.
- Se debe comprobar que no haya escapes de gas en la barbacoa de gas Weber® ni en los tubos de los quemadores antes de utilizarla. (Consulte "MANTENIMIENTO ANUAL.")
- Se debe comprobar igualmente que no haya obstrucciones en las redes protectoras contra arañas e insectos. (Consulte "MANTENIMIENTO ANUAL.")

Pautas adicionales para los cartuchos

- Desconecte la bombona si: 1) está vacía; 2) la barbacoa se almacena en un garaje o en otro recinto cerrado; 3) transporta la barbacoa.

Pautas adicionales para las bombonas

- Deberá cerrarse el suministro de gas cuando no se vaya a utilizar la barbacoa de gas Weber®.

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que la válvula de la bombona esté cerrada cuando no utilice la barbacoa.

- Si almacena la barbacoa de gas Weber® en el interior, primero DESCONECTE el suministro de gas y almacene la bombona en el exterior en un espacio bien ventilado.
- Si no desconecta la bombona de la barbacoa de gas Weber®, asegúrese de mantener la barbacoa y la bombona en el exterior en una zona con buena ventilación.

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL GAS PROPANO Y LAS CONEXIONES DE GAS PROPANO

CONEXIONES DEL REGULADOR Y REQUISITOS

Requisitos para los cartuchos y las bombonas

- Evite enroscar el tubo flexible.
- Cambie el tubo flexible cuando la normativa nacional así lo estipule.
- El usuario no debe modificar ninguna pieza sellada por el fabricante.
- Cualquier modificación del aparato puede resultar peligrosa.

Requisitos adicionales para las bombonas

- En el Reino Unido, este aparato debe equiparse con un regulador conforme a BS 3016, con una salida nominal de 37 milibares.
- La longitud del tubo flexible no debe sobrepasar 1,5 metros.
- 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.

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 _{3a} - 28-30 / 37 mbar
Polonia	I ₃ B/P - 37 mbar
Austria, Alemania	I ₃ B/P - 50 mbar

	DATOS DE CONSUMO DEL CARTUCHO		
		kW	g/h
MÁXIMO DEL QUEMADOR PRINCIPAL CON CARTUCHO	2,8	202	

	DATOS DE CONSUMO DE LA BOMBONA		
		kW	g/h
MÁXIMO DEL QUEMADOR PRINCIPAL CON BOMBONA	3,7	264	

CONJUNTO DE TUBO FLEXIBLE, REGULADOR Y VÁLVULA DE REPUESTO

⚠ **AVISO IMPORTANTE:** Se recomienda sustituir el conjunto del tubo flexible de gas en la barbacoa de gas Weber® cada cinco años. Puede que en algunos países haya que sustituir el tubo flexible de gas en menos de cinco años, por lo tanto, habrá que observar los requisitos del país.

Para obtener conjuntos de tubos flexible, reguladores y válvulas de repuesto, 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.

¿QUÉ ES UN REGULADOR?

La barbacoa de gas Weber® viene equipada con un regulador de presión, que es un dispositivo para controlar y mantener una presión de gas uniforme a medida que este se libera del cartucho o de la bombona.

⚠ PELIGRO

No almacene bombonas ni cartuchos de gas adicionales (de repuesto) ni desconectados debajo de esta barbacoa o cerca de ella.

CONEXIÓN DEL REGULADOR AL CARTUCHO

CONEXIÓN DEL REGULADOR AL CARTUCHO

Utilice solamente cartuchos desechables de butano o propano con una capacidad mínima de 430 g y una capacidad máxima de 460 g. Tal como se muestra en la ilustración, el cartucho debe tener una válvula EN417 (1).

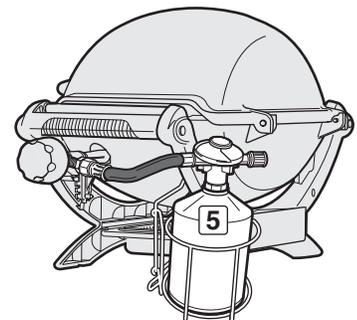
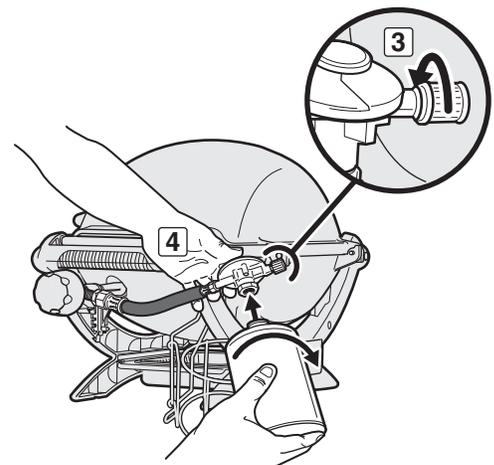
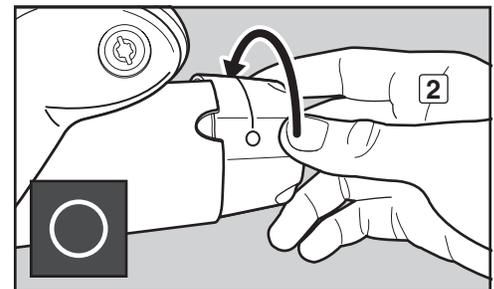
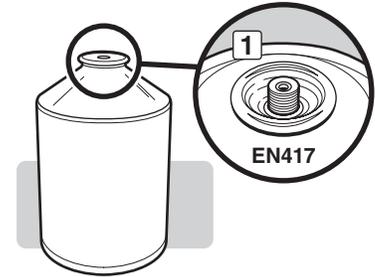
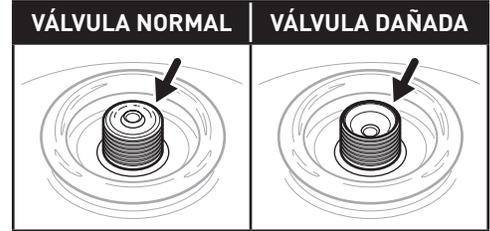
⚠ **PRECAUCIÓN: Utilice solo bombonas que estén indicadas para “COMBUSTIBLE DE PROPANO” o “MEZCLA DE BUTANO Y PROPANO.”**

- Asegúrese de que el mando de control de temperatura del quemador esté apagado empujándolo hacia dentro y girándolo hacia la derecha en la posición apagada (○) (2).
- Asegúrese de que la válvula de control de gas del quemador esté apagada girándola hacia la derecha hasta que quede apretada (3).
- Empuje el cartucho desechable dentro del regulador y gírelo hacia la derecha hasta que quede bien fijado (4).

⚠ **ADVERTENCIA: Apriételo solo con la mano. El uso de una fuerza excesiva puede dañar el acoplamiento del regulador y la válvula del cartucho. Esto puede provocar escapes o impedir el flujo de gas.**

- Coloque el cartucho desechable en la cesta de soporte del cartucho de gas (5).

⚠ **ADVERTENCIA: El cartucho desechable debe caber en la cesta de soporte.**



INSTRUCCIONES DEL CARTUCHO



Este símbolo indica instrucciones solo para las barbacoas que utilicen CARTUCHOS DE BUTANO DESECHABLES como combustible.

INSTRUCCIONES DE LA BOMBONA



Este símbolo indica instrucciones solo para las barbacoas que utilicen BOMBONAS DE PROPANO RELLENABLES como combustible.

CONEXIÓN DEL REGULADOR A LA BOMBONA

CONEXIÓN DEL REGULADOR A LA BOMBONA

Utilice bombonas con una capacidad mínima de 2,5 kg y una capacidad máxima de 13 kg.

A) Conecte el regulador a la bombona.

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que la válvula del regulador o de la bombona estén cerradas.

Algunos reguladores hay que empujarlos para conectarlos y tirar de ellos para desconectarlos; otros disponen de una tuerca con rosca a la izquierda que se conecta a la válvula de la bombona. Identifique el tipo de regulador y siga las instrucciones de conexión específicas de dicho regulador.

Conexión girando a la derecha

Enrosque el regulador en la bombona girando el empalme hacia la derecha (1). Coloque el regulador de forma que el orificio de ventilación (2) esté orientado hacia abajo.

Conexión girando a la izquierda

Enrosque el regulador en la bombona girando el empalme hacia la izquierda (3) (4).

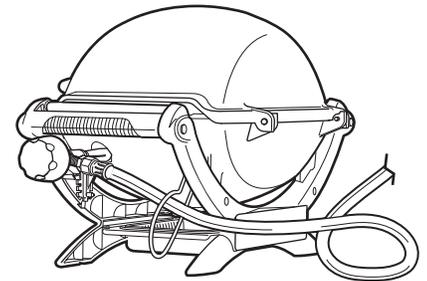
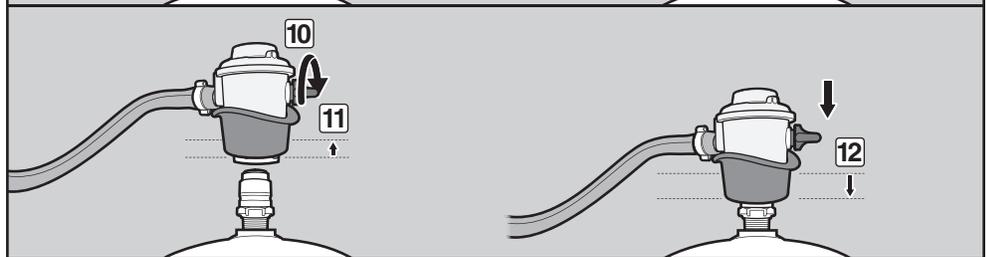
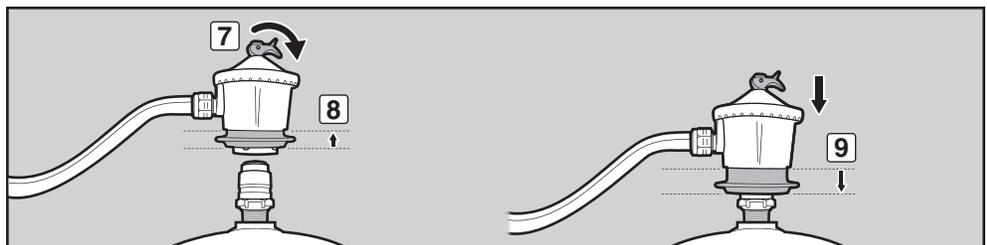
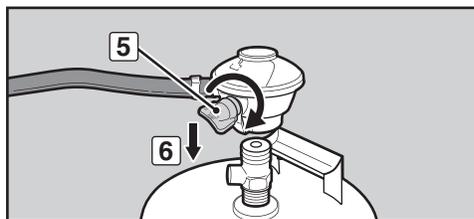
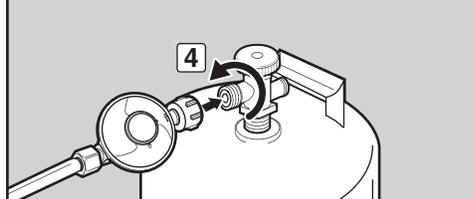
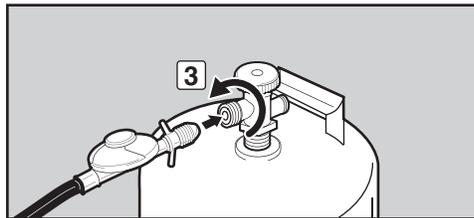
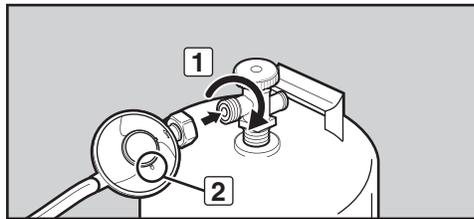
Conexión girando la palanca/encajando en posición

Gire la palanca del regulador (5) hacia la derecha en la posición apagada. Empuje el regulador hacia abajo en la válvula de la bombona hasta que el regulador encaje en posición (6).

Conexión deslizando el collar

Asegúrese de que la palanca del regulador esté en posición apagada (7) (10). Deslice el collar del regulador hacia arriba (8) (11). Empuje el regulador hacia abajo en la válvula de la bombona y mantenga la presión. Deslice el collar hacia abajo para cerrar (9) (12). Si el regulador no se bloquea, repita el procedimiento.

Nota: Es posible que las ilustraciones del regulador que aparecen en este manual no sean iguales a las que utiliza para su barbacoa debido a las distintas reglamentaciones de los países y regiones.



¿QUÉ ES UNA COMPROBACIÓN DE ESCAPES?

El sistema de combustible de la barbacoa cuenta con conexiones y empalmes. Una comprobación de escapes es una forma fiable de asegurarse de que no se está escapando el gas de ninguna conexión o empalme.

Aunque todas las conexiones de fábrica se han comprobado minuciosamente por si presentaran fugas, es importante llevar a cabo una comprobación de escapes antes de utilizar la barbacoa por primera vez, así como siempre que desconecte y vuelva a conectar un empalme y cada vez que realice el mantenimiento rutinario.

⚠ PELIGRO

No utilice una llama para comprobar si hay escapes de gas. Asegúrese de que no haya chispas ni llamas en la zona mientras comprueba si hay escapes. Las chispas o llamas provocan incendios o explosiones que pueden producir lesiones personales graves o la muerte, así como daños materiales.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Las conexiones de gas de la barbacoa de gas se han probado en fábrica. No obstante, recomendamos que compruebe si hay escapes en las conexiones de gas, antes de utilizar la barbacoa de gas.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Lleve a cabo estas comprobaciones de escape incluso si la barbacoa fue montada por el distribuidor o la tienda.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Debería comprobar que no haya escapes de gas cada vez que desconecte y vuelva a conectar un empalme de gas.

NOTA: Todas las conexiones de fábrica se han comprobado correctamente por si presentaran fugas y

PREPARATIVOS PARA UTILIZAR LA BARBACOA - CUANDO ESTÁ CONECTADA A UN CARTUCHO

Los quemadores han pasado pruebas de llama. Como medida de seguridad, no obstante, debe comprobar todos los empalmes por si presentaran escapes antes de utilizar la barbacoa de gas Weber®. El envío y la manipulación pueden aflojar o dañar alguna conexión de gas.

COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DESPUÉS DE CONECTAR UN CARTUCHO

Necesitará: Una botella pulverizadora o un cepillo o trapo, además de una solución de agua y jabón. (Puede obtener su propia solución de agua y jabón mezclando un 20% de jabón líquido con un 80% de agua o puede adquirir una solución para comprobar escapes en la sección de fontanería de cualquier ferretería).

- A) Asegúrese de que el mando de control de temperatura del quemador esté apagado empujándolo hacia dentro y girándolo hacia la derecha en la posición apagada (O) (1).
- B) Abra el suministro de gas girando la válvula de control de gas del quemador hacia la izquierda (2).

⚠ **ADVERTENCIA:** No encienda el quemador cuando realice comprobaciones de escapes.

- C) Para comprobar si hay escapes, humedezca los empalmes con una solución de agua y jabón, mediante una botella pulverizadora, un cepillo o un trapo. Si se forman burbujas, o si crece una pompa, hay un escape. Aplique la solución de agua y jabón a las siguientes conexiones:

- a) Conexión entre el regulador y el cartucho (3).

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Si hay un escape en la conexión (3), retire el cartucho. NO UTILICE LA BARBACOA. Instale un cartucho distinto y compruebe de nuevo si hay escapes con la solución de agua y jabón. Si el escape persiste después de instalar un cartucho distinto, 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®.

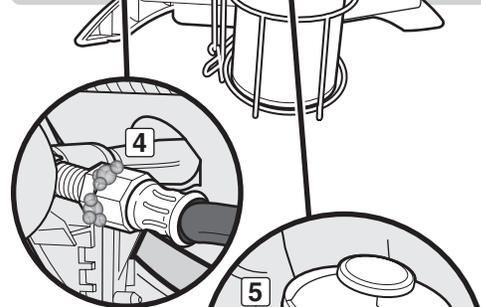
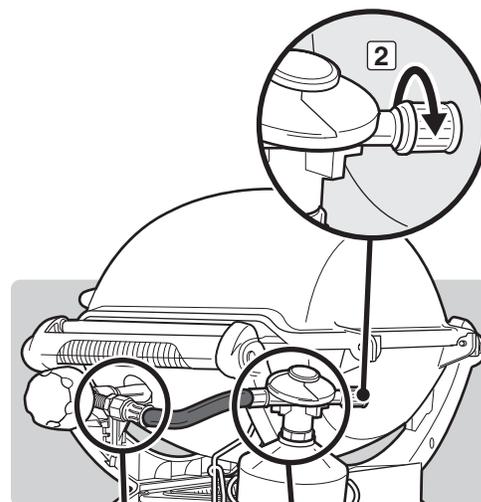
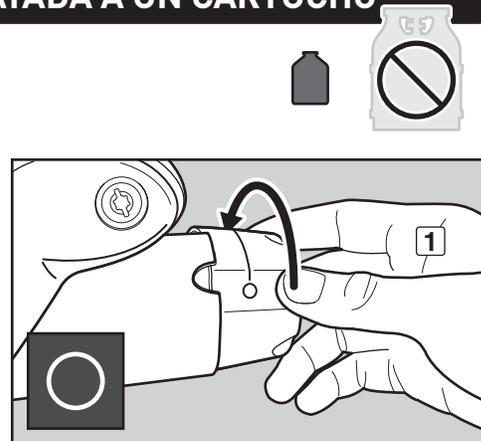
- b) Conexión entre la válvula y el tubo flexible del regulador (4).
- c) Conexión entre el tubo flexible del regulador y el regulador (5).

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Si hay un escape en las conexiones (4 o 5), 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®.

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

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.

Ahora ya está listo para utilizar la barbacoa.



PREPARATIVOS PARA UTILIZAR LA BARBACOA - CUANDO ESTÁ CONECTADA A UNA BOMBONA

COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS DESPUÉS DE CONECTAR UNA BOMBONA

Necesitará: Una botella pulverizadora o un cepillo o trapo, además de una solución de agua y jabón. (Puede obtener su propia solución de agua y jabón mezclando un 20% de jabón líquido con un 80% de agua o puede adquirir una solución para comprobar escapes en la sección de fontanería de cualquier ferretería.)

- A) Asegúrese de que el mando de control de temperatura del quemador esté apagado empujándolo hacia dentro y girándolo hacia la derecha en la posición apagada (O).
 B) Abra el suministro de gas en su origen.

Identifique el tipo de regulador. Siga las instrucciones para dicho regulador.

Gire la válvula

Gire la válvula de la bombona hacia la izquierda (1) (2) (3).

Mueva la palanca

Mueva la palanca del regulador en la posición encendida (4) (5) (6).

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

- C) Para comprobar si hay escapes, humedezca los empalmes con una solución de agua y jabón, mediante una botella pulverizadora, un cepillo o un trapo. Si se forman burbujas, o si crece una pompa, hay un escape. Aplique la solución de agua y jabón a las siguientes conexiones:

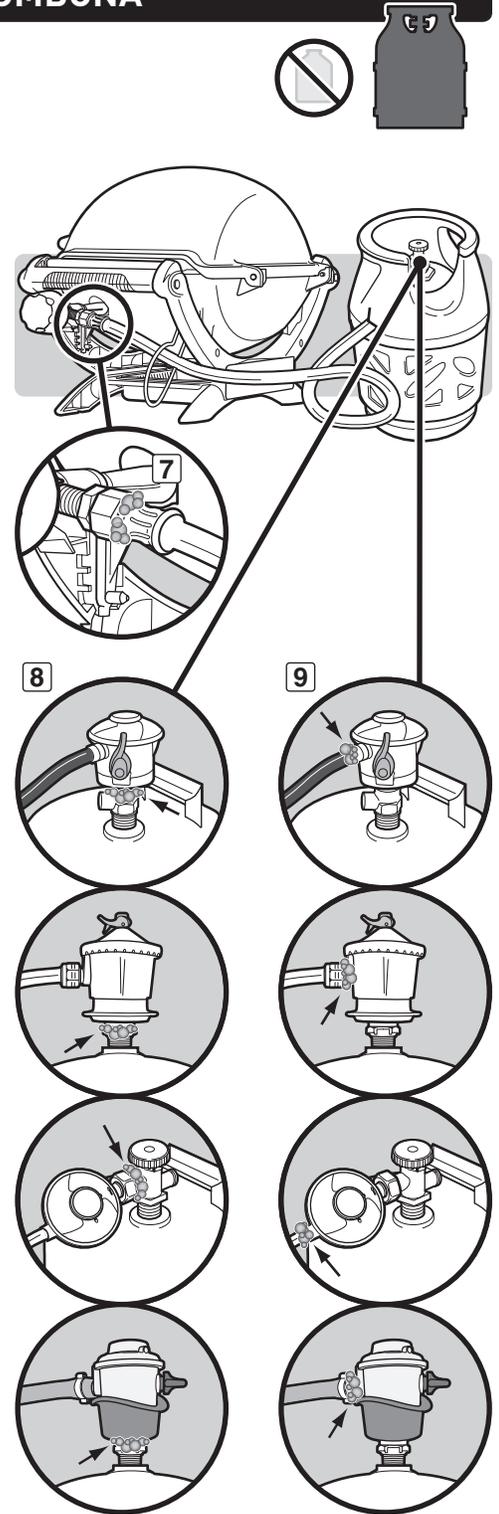
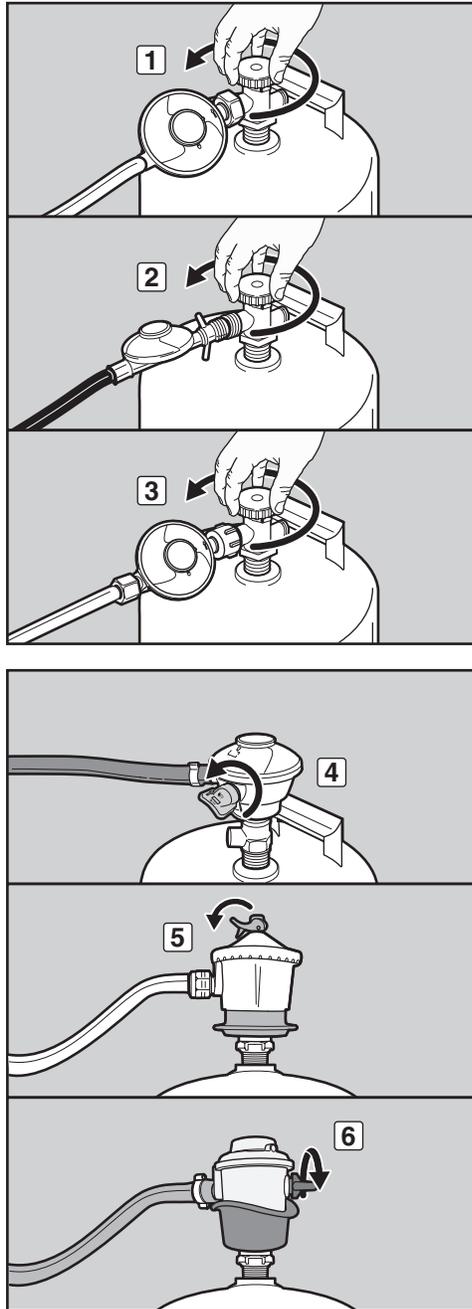
- Conexión entre la válvula y el tubo flexible del regulador (7).
- Conexión entre el tubo flexible del regulador y el regulador (8).
- Conexión entre el regulador y la bombona (9).

- ⚠ **ADVERTENCIA: Si hay un escape en las conexiones (7, 8 o 9), cierre 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.**

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

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.

Ahora ya está listo para utilizar la barbacoa.

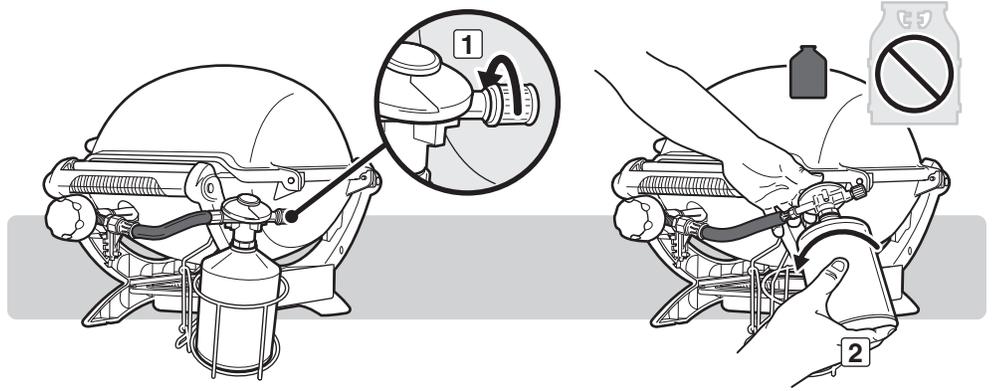


DESCONEXIÓN DEL REGULADOR

DESCONEXIÓN DEL REGULADOR AL CARTUCHO

Cuando el cartucho deba sustituirse, siga estas instrucciones para retirarlo.

- Asegúrese de que el mando de control de temperatura del quemador esté apagado empujándolo hacia dentro y girándolo hacia la derecha en la posición apagada (O).
- Asegúrese de que la válvula de control de gas del regulador esté apagada girándola hacia la derecha hasta que quede apretada (1).
- Desenrosque el cartucho desechable del regulador girándolo hacia la izquierda (2).



DESCONEXIÓN DEL REGULADOR DE LA BOMBONA

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

- Retire la bombona cerrando el suministro de gas y desconectando el conjunto del tubo flexible y el regulador de la bombona.

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que la válvula del regulador o de la bombona estén cerradas.

Identifique el tipo de regulador. Siga las instrucciones de desconexión para dicho regulador.

Desconexión girando a la izquierda

Desenrosque el regulador de la bombona girando el empalme hacia la izquierda (1).

Desconexión girando a la derecha

Desenrosque el regulador de la bombona girando el empalme hacia la derecha (2) (3).

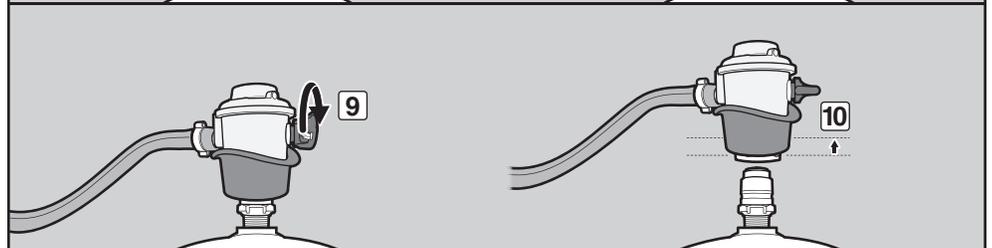
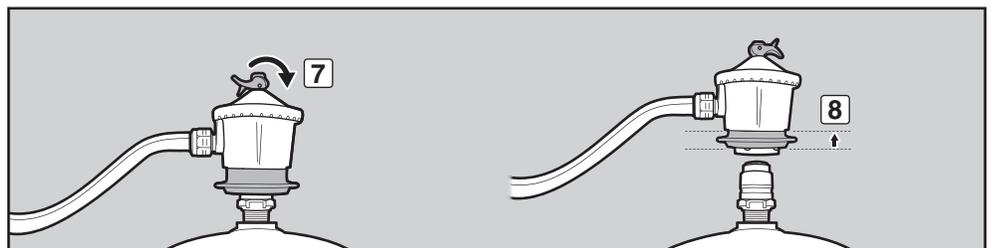
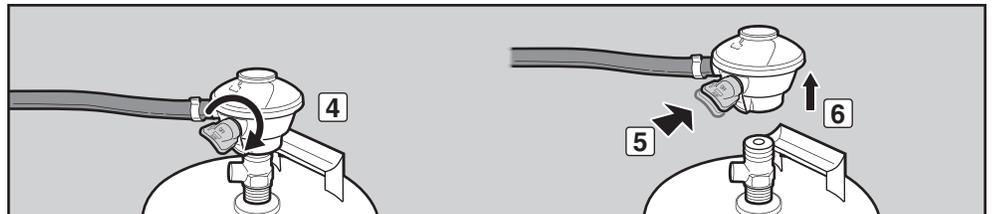
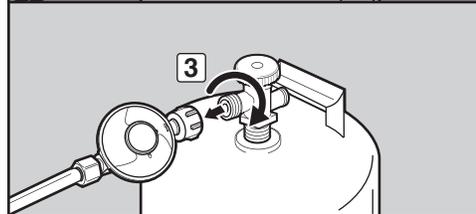
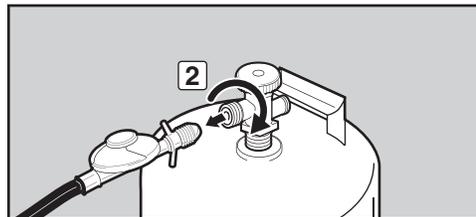
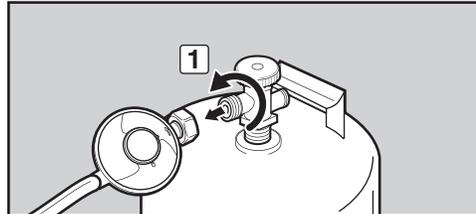
Desconexión girando la palanca

Gire la palanca del regulador (4) hacia la derecha en la posición apagada. Empuje la palanca del regulador (5) hasta que se suelte de la bombona (6).

Desconexión deslizando el collar

Asegúrese de que la palanca del regulador esté en posición apagada (7) (9). Deslice el collar del regulador hacia arriba (8) (10) para desconectarlo de la bombona.

- Cambie la bombona vacía por una llena.



LA SEGURIDAD ANTE TODO

Es buena idea habituarse a realizar unas pocas comprobaciones de seguridad antes de utilizar la barbacoa.

A la hora de decidir dónde colocar y utilizar la barbacoa debe considerar la seguridad. Asegúrese de leer las siguientes advertencias antes de instalar o utilizar la barbacoa.

ADVERTENCIAS:

- ⚠ Utilice esta barbacoa solo al aire libre y en un área bien ventilada. No la utilice en garajes, cobertizos, cabañas ni en ninguna otra área cerrada.
- ⚠ La barbacoa de gas Weber® no se debe utilizar bajo un techo combustible sin protección o que sobresalga.
- ⚠ La barbacoa de gas Weber® no está prevista para su instalación en caravanas o barcos recreativos.
- ⚠ No utilice la barbacoa Weber® en maleteros de vehículos ni dentro de coches familiares, transportadores de personas, minifurgonetas o caravanas.
- ⚠ Mantenga el área de cocción libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc., y materiales combustibles.
- ⚠ Toda la cuba de cocción se calienta cuando está en funcionamiento. No tocar.
- ⚠ No mueva la barbacoa de gas Weber® cuando esté en funcionamiento o si está caliente.
- ⚠ Al cocinar, el aparato debe estar en una superficie plana y estable en un área libre de materiales combustibles.

BANDEJA RECOGEDORA DE ALUMINIO EXTRAÍBLE Y BANDEJA RECOGEDORA DE GOTAS DESECHABLE

La barbacoa se ha construido con un sistema de recogida de grasa, que canaliza la grasa lejos de los alimentos para llevarla a una bandeja recogedora de grasa de aluminio extraíble. Para su comodidad, también puede forrar la bandeja recogedora de aluminio extraíble con una bandeja recogedora de gotas desechable Weber®, que ayudará a mantener la bandeja recogedora de aluminio extraíble limpia durante más tiempo.

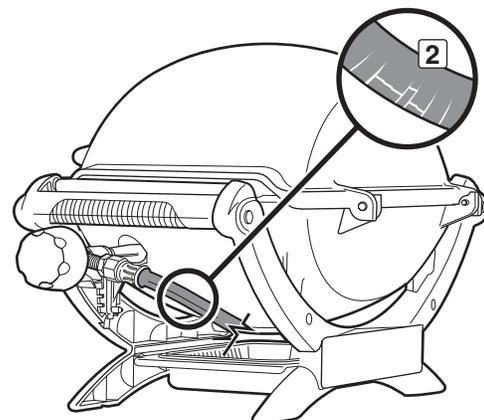
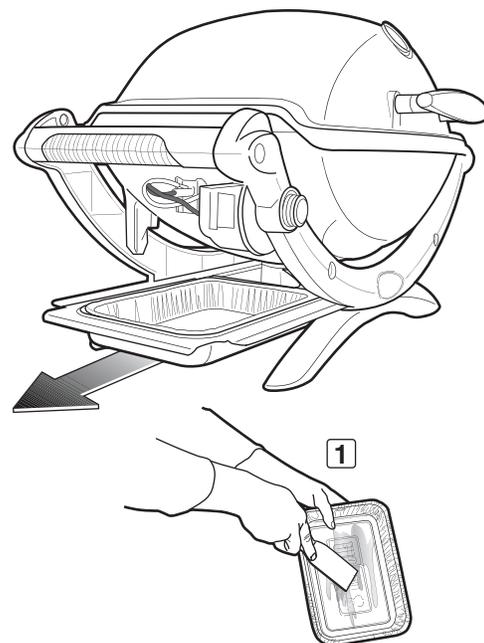
Limpiar la bandeja recogedora de aluminio extraíble es tan importante como limpiar la cuba de cocción. Compruebe la bandeja recogedora de aluminio extraíble por si presentara acumulación de grasa cada vez que utilice la barbacoa. Retire el exceso de grasa con un raspador de plástico (1). Lave el interior de la bandeja recogedora extraíble con agua jabonosa caliente y aclare con agua.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Compruebe que no se haya acumulado grasa en la bandeja recogedora de aluminio extraíble ni en la bandeja recogedora de gotas desechable 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 cuba de cocción, ni la bandeja recogedora de aluminio ni la bandeja recogedora de gotas desechable con papel de aluminio.

INSPECCIÓN DEL TUBO FLEXIBLE

El tubo flexible debe inspeccionarse de forma rutinaria por si presenta grietas (2).

- ⚠ **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®.



MÉTODOS DE ENCENDIDO DEL QUEMADOR

Existen dos formas de encender el quemador. La primera es utilizar el sistema de encendido integrado en la barbacoa. La segunda es con una cerilla.

A continuación, se muestran los pasos para encender la barbacoa mediante el sistema de encendido. En la página siguiente se muestran los pasos para encender la barbacoa con una cerilla.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR

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

⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa antes de encender el quemador de la barbacoa o no se esperan 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.

- B) Despliegue las mesas laterales (2) (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).
- C) Asegúrese de que el mando de control de temperatura esté en la posición apagada (O). Para comprobarlo, empuje el mando de control de temperatura del quemador hacia dentro y a continuación, gírelo hacia la derecha hasta que se pare.
- D) Verifique que el cartucho o la bombona estén correctamente instalados.
- E) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en función del tipo de regulador.
- F) Empuje el mando de control de temperatura hacia dentro y gírelo hacia la izquierda en la posición encendida/alta (†) (4).
- G1) Pulse el botón de encendido rojo varias veces de modo que haga clic cada vez (5).
- G2) Pulse y mantenga pulsado el botón de encendido electrónico (6). Lo oírá chispear.
- H) Compruebe que el quemador esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción. Debería ver una llama.

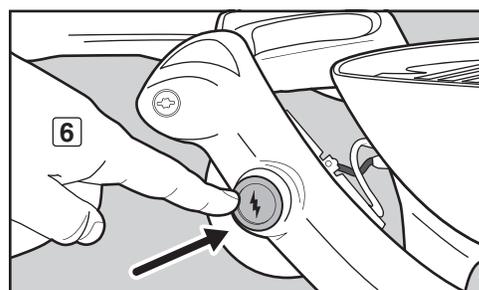
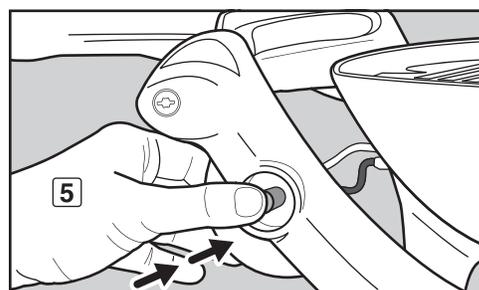
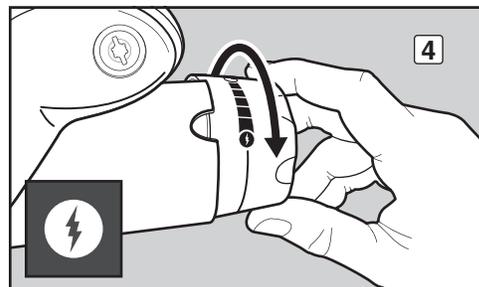
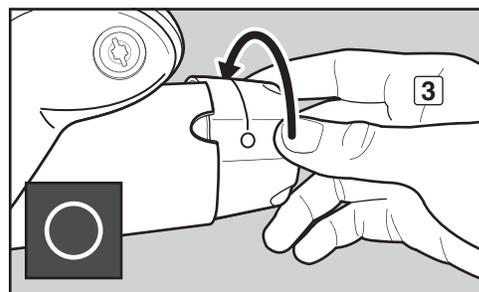
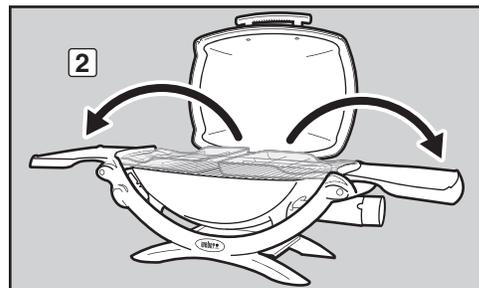
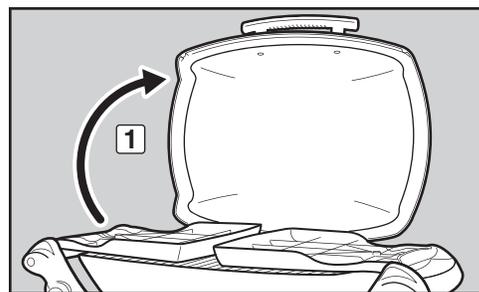
⚠ **ADVERTENCIA:** No se incline sobre la barbacoa abierta durante el encendido.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si el quemador no se enciende en cinco segundos, deténgase, gire el mando de control de temperatura del quemador en la posición APAGADA y espere cinco minutos a que se despeje el gas antes de intentarlo de nuevo o encenderlo con una cerilla.

APAGADO DEL QUEMADOR

Empuje el mando de control de temperatura del quemador hacia dentro y gírelo a la derecha hasta la posición apagada (O).

⚠ **PRECAUCIÓN:** No pliegue las mesas laterales hasta que la barbacoa esté fría (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).



Algunas pilas cuentan con un envoltorio plástico protector. Este plástico debe retirarse antes de intentar encender la barbacoa. No confunda este plástico con la etiqueta de la pila.

ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR

ENCENDIDO DEL QUEMADOR

Encendido con una cerilla

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

⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa antes de encender el quemador de la barbacoa o no se esperan 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.

B) Despliegue las mesas laterales (2) (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).

C) Asegúrese de que el mando de control de temperatura esté en la posición apagada (○) (3). Para comprobarlo, empuje el mando de control de temperatura del quemador hacia dentro y a continuación, gírelo hacia la derecha hasta que se pare.

D) Verifique que el cartucho o la bombona estén correctamente instalados.

E) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en función del tipo de regulador.

F) Encienda una cerilla y coloque la llama debajo del orificio para cerillas (4). Mientras sujeta la cerilla encendida, empuje el mando de control de temperatura hacia dentro y gírelo hacia la izquierda en la posición encendida/alta (⚡) (5).

G) Compruebe que el quemador esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción. Debería ver una llama.

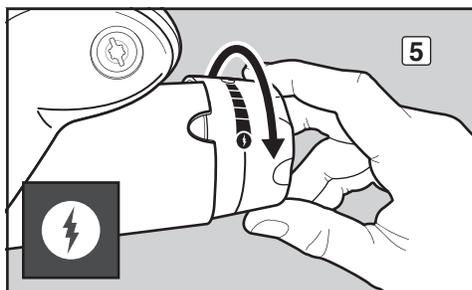
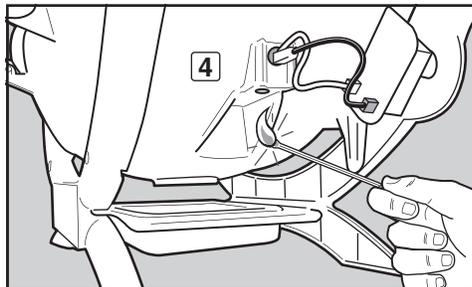
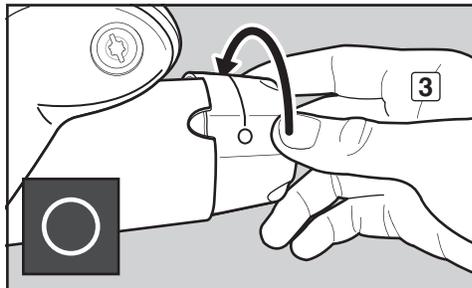
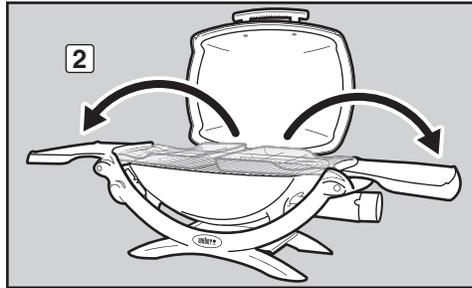
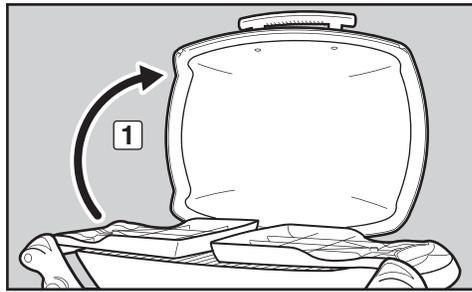
⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta durante el encendido. Mantenga la cara y el cuerpo a una distancia de al menos 30 cm (12 pulgadas) del orificio para cerillas cuando encienda la barbacoa.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende en cinco segundos, deténgase, gire el mando de control de temperatura del quemador hasta la posición APAGADA y espere cinco minutos a que se despeje el gas antes de intentarlo de nuevo.

APAGADO DEL QUEMADOR

Empuje el mando de control de temperatura del quemador hacia dentro y gírelo a la derecha hasta la posición apagada (○).

⚠ PRECAUCIÓN: No pliegue las mesas laterales hasta que la barbacoa esté fría (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).



CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Precaliente siempre la barbacoa antes de cocinar. Coloque el quemador(es) en la posición alta y cierre la tapa; precaliente de 10 a 15 minutos.
- La temperatura de la barbacoa de gas puede subir más de lo normal en los primeros usos.
- Los tiempos de cocción de las recetas se basan en temperaturas exteriores de 21°C (70°F) con poco viento o sin viento. Prolongue el tiempo de cocción en días fríos o con viento o a grandes altitudes. Reduzca el tiempo de cocción en días muy calurosos.
- Las condiciones de cocción pueden requerir el ajuste de los mandos de control de temperatura de los quemadores para lograr la temperatura de cocción correcta.
- Dore la carne y cocínela con la tapa bajada para asar la carne perfectamente.
- Colocar demasiados alimentos en la parrilla de cocción aumentará el tiempo necesario para cocinarlos.
- Reduzca el exceso de grasa en bistecs, chuletas y asados, dejando no más de un ¼ de pulgada (6,4 mm) de grasa. Cuanto menor es la grasa, más fácil es la limpieza, y es una garantía contra llamaradas no deseadas.
- En general, las piezas de carne grandes requerirán más tiempo de cocción por libra (kilogramo) que las piezas pequeñas.
- 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.
- 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.
- 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.
- Asegúrese siempre de que la cuba de cocción y la bandeja recogedora de aluminio extraíble estén limpias y sin residuos.
- No forre la cuba de cocción con papel de aluminio. Esto podría hacer que la grasa no fluyera en la bandeja recogedora de aluminio extraíble.
- 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.**
- Mediante el temporizador sabrá cuándo la comida está en su punto y evitará que se pase.
- Un ligero revestimiento de aceite ayuda a dorar los alimentos de forma uniforme y evita que se adhieran a la parrilla de cocción. Aplique siempre o rocíe con aceite los alimentos y no directamente a la parrilla de cocción.
- Cuando utilice un adobo, una salsa o un glaseado con un alto contenido de azúcar u otros ingredientes que se quemen con facilidad, aplíquelo en los alimentos solo durante los últimos 5 o 10 minutos de cocción.

PRECALENTAMIENTO

Precalentar la barbacoa antes de cocinar es importante. Para precalentar: Encienda la barbacoa de acuerdo con las instrucciones que aparecen en esta guía del propietario; a continuación, gire el quemador(es) en la posición encendida/alta (*), cierre la tapa y precaliente la barbacoa. Esto llevará entre 10 y 15 minutos en función de las condiciones meteorológicas como la temperatura del aire o el viento. Después del precalentamiento, puede ajustar el quemador(es) como desee.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador(es) se apaga mientras la barbacoa está funcionando, gire el mando(s) de control de temperatura del quemador en la posición APAGADA. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de volver a encender la barbacoa, mediante las instrucciones de encendido.

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, característica de algunas de nuestras barbacoas, 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.

SISTEMA DE RECOGIDA DE GRASA

El diseño exclusivo de las parrillas de cocción incorpora raíles de hierro colado en ángulo que desvían las gotas de grasa lejos del tubo(s) del quemador, evitando que las llamaradas puedan carbonizar los alimentos. Las gotas de grasa restantes fluyen hacia una bandeja recogedora de aluminio extraíble que se desliza hacia fuera para limpiarla fácilmente.

Para obtener más recomendaciones y recetas para barbacoa, visite www.weber.com®.

SUGERENCIAS ÚTILES PARA ASAR

CARNE ROJA	Grosor / Peso	Tiempo de cocción total aproximado
Bistec: entrecot, medallón de lomo	2 cm (¾ de pulgada) de grosor	De 3 a 5 minutos a fuego alto
	2,5 cm (1 pulgada) de grosor	De 6 a 8 minutos a fuego alto
Bistec: Chuletón y T-bone	2 cm (¾ de pulgada) de grosor	De 4 a 6 minutos a fuego alto
	2,5 cm (1 pulgada) de grosor	De 8 a 10 minutos a fuego alto
Filete de falda	De 700 a 900 g (de 1 libra y ½ a 2 libras, 2 cm (¾ de pulgada) de grosor)	De 12 a 14 minutos a fuego alto
Hamburguesa	2 cm (¾ de pulgada) de grosor	De 8 a 10 minutos a fuego medio
Solomillo	De 1,4 a 1,8 kg (de 3 a 4 libras)	De 25 a 30 minutos dorar 10 minutos a fuego alto y cocinar a la parrilla de 15 a 20 minutos a fuego bajo
CERDO	Grosor / Peso	Tiempo de cocción total aproximado
Bratwurst (salchichas alemanas): frescas	Ristra de 150 gramos (5 onzas)	De 10 a 15 minutos a fuego bajo
Chuleta: sin hueso o con hueso	2 cm (¾ de pulgada) de grosor	De 10 a 15 minutos dorar 6 minutos a fuego alto y cocinar a la parrilla de 4 a 8 minutos a fuego bajo
	De 3¼ a 3¾ cm (de 1 pulgada y ¼ a 1 pulgada y ½) de grosor	De 14 a 18 minutos dorar 8 minutos a fuego alto y cocinar a la parrilla de 6 a 10 minutos a fuego bajo
Costilla: costillitas*	De 1,4 a 1,8 kg (de 3 a 4 libras)	De 1 hora a 1 hora y ½ a fuego bajo (con soporte para costillas**)
Costilla: costillas	De 1,4 a 1,8 kg (de 3 a 4 libras)	De 1 hora a 1 hora y ½ a fuego bajo, 30 minutos con el hueso hacia abajo, dar la vuelta cada 10 o 15 minutos
Solomillo	450 g (1 libra)	De 20 a 25 minutos dorar 10 minutos a fuego alto (girar 3 veces) y cocinar a la parrilla de 10 a 15 minutos a fuego bajo
AVES	Grosor / Peso	Tiempo de cocción total aproximado
Pechuga de pollo: sin hueso, sin piel	De 175 a 230 gramos (de 6 a 8 onzas)	De 12 a 16 minutos a fuego medio
Pollo en trozos: con hueso, variados	De 85 a 175 gramos (de 3 a 6 onzas)	De 35 a 45 minutos a fuego bajo
Pollo: entero*	De 1,8 a 2,3 kg (de 4 a 5 libras)	De 1 hora a 1 hora y ½ a fuego medio (con soporte para asados**)
Gallineta	De 1,4 a 1,8 kg (de 3 a 4 libras)	De 30 a 35 minutos a fuego medio (con soporte para asados**)
Pechuga de pavo: con hueso*	De 2,3 a 2,7 kg (de 5 a 6 libras)	De 1 hora a 1 hora y ½ a fuego bajo
PESCADO Y MARISCO	Grosor / Peso	Tiempo de cocción total aproximado
Pescado entero, filete o rodaja: salmón, pez espada y atún	De ¾ a 1¼ cm (de ¼ a ½ pulgada) de grosor	De 6 a 8 minutos a fuego medio
	De 2½ a 3¼ cm (de 1 pulgada a 1 pulgada y ¼) de grosor	De 8 a 10 minutos a fuego medio
Pescado entero, filete o rodaja: halibut y lubina	De ¾ a 1¼ cm (de ¼ a ½ pulgada) de grosor	De 10 a 12 minutos a fuego medio
	De 2½ a 3¼ cm (de 1 pulgada a 1 pulgada y ¼) de grosor	De 12 a 14 minutos a fuego medio
Gambas	50 gramos (1 onza y ½)	De 3 a 5 minutos a fuego medio
VERDURAS	Grosor / Peso	Tiempo de cocción total aproximado
Espárragos	4 cm (1 pulgada y ½) de diámetro	De 3 a 5 minutos a fuego medio
Mazorca de maíz	con cáscara	De 25 a 30 minutos a fuego medio
	sin cáscara	De 10 a 15 minutos a fuego medio
Setas	shitake o champiñón común	De 8 a 10 minutos a fuego medio
	champiñón portobello	De 12 a 15 minutos a fuego medio
Cebolla	rodajas de 1¼ cm (½ pulgada)	De 8 a 12 minutos a fuego medio
Patata	entera	De 45 a 60 minutos a fuego bajo
	rodajas de 1¼ cm (½ pulgada)	De 14 a 16 minutos a fuego medio

DETECCIÓN DE AVERÍAS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
<p>El quemador no se enciende cuando pulsa el botón de encendido.</p>	<p>Asegúrese de que exista flujo de gas al quemador cuando intente encenderlo con una cerilla. Consulte “ENCENDIDO DEL QUEMADOR: Encendido con cerilla.” Si consigue encenderlo con una cerilla, el problema está en el sistema de encendido. Consulte “MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO MEDIANTE PULSADOR” o “MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO.”</p> <p>Asegúrese de que todos los cables estén correctamente insertados en los terminales del conjunto del electrodo de encendido. Compruebe que los cables estén conectados a los terminales del encendedor pulsador o al módulo de encendido electrónico. Consulte “MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO MEDIANTE PULSADOR” o “MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO.”</p> <p>Si se instala una pila nueva, confirme que se haya retirado el envoltorio plástico de esta. Verifique que la pila esté en buen estado e instalada correctamente. Consulte “MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO.”</p>
<p>El quemador no se enciende o la llama está baja cuando el mando de control de temperatura del quemador está en la posición alta (1).</p>	<p>Puede que el nivel de combustible esté bajo o no quede combustible. Sustituya el cartucho o rellene la bombona.</p>
<p>El patrón de la llama del quemador es errático.</p> <p>La llama está baja cuando el mando de control de temperatura del quemador está en la posición alta (1).</p> <p>Las llamas no recorren toda la longitud del tubo del quemador.</p>	<p>Limpie los orificios del quemador dispuestos todo a lo largo del tubo del quemador. Consulte “MANTENIMIENTO ANUAL”</p>
<p>El quemador arde con una llama amarilla o naranja y despiden olor a gas.</p>	<p>Inspeccione la red protectora contra arañas e insectos por si presentase obstrucciones. (Bloqueo de orificios). Limpie la red protectora contra arañas e insectos. Consulte “MANTENIMIENTO ANUAL.”</p>
<p>Si se producen llamaradas.</p>	<p>La barbacoa debe precalentarse con el quemador en la posición alta de 10 a 15 minutos.</p>
<p>⚠ PRECAUCIÓN: No forre la cuba de cocción con papel de aluminio.</p>	<p>Limpie completamente las parrillas de cocción para retirar la grasa. Consulte “LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA.”</p> <p>La cuba de cocción puede estar sucia e impedir que la grasa fluya hacia la bandeja recogedora de aluminio extraíble. Limpie la cuba de cocción. Consulte “LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA.”</p>
<p>El interior de la tapa parece que se está “pelando”. (Parece que la pintura se despegó).</p>	<p>El interior de la tapa es de aluminio fundido. No está pintado. 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. Límpiela cuidadosamente. Consulte “LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA.”</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.

MANTENIMIENTO DE LA BARBACOA WEBER® COMO NUEVA

⚠ PELIGRO

Si no se corrigen los problemas que se describen en esta página, se puede producir un incendio que puede provocar graves daños personales o la muerte, así como daños materiales.

Para mantener la barbacoa de gas Weber® funcionando de forma segura y eficiente como el primer día, recomendamos encarecidamente que inspeccione y limpie la red(es) protectora(s) contra arañas e insectos y el tubo(s) de los quemadores al menos una vez al año. A continuación, se muestra información importante sobre estas dos áreas de la barbacoa que deben ser objeto de mantenimiento anual.

Si observa un patrón de llama errático o algún orificio de los quemadores está obstruido, siga las instrucciones que aparecen en "LIMPIEZA O SUSTITUCIÓN DEL TUBO DEL QUEMADOR" en la página siguiente.

PATRÓN DE LLAMA DEL QUEMADOR

El tubo(s) del quemador de la barbacoa de gas Weber® se ha ajustado en fábrica para proporcionar la mezcla correcta de aire y gas. El patrón de llama correcto se muestra en la ilustración y se describe a continuación:

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

Compruebe el patrón de la llama. Si las llamas no coinciden con la descripción anterior, puede indicar que la red protectora contra arañas e insectos está sucia u obstruida.

RED(ES) PROTECTORA(S) CONTRA ARAÑAS E INSECTOS WEBER®

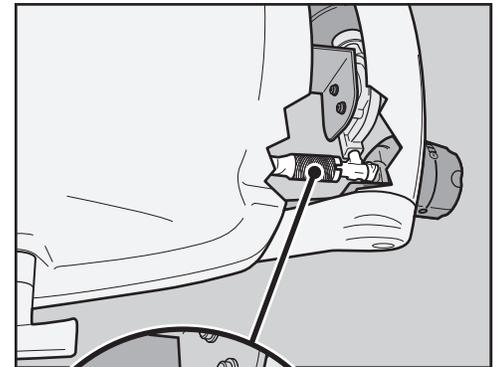
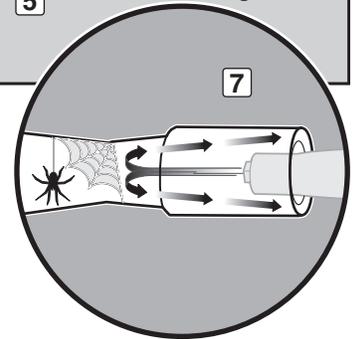
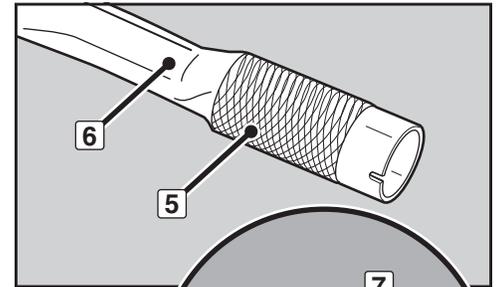
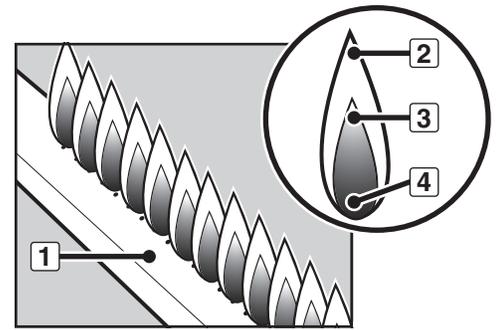
La abertura(s) del aire de combustión del tubo(s) del quemador (5) está equipada con una red(es) que ayuda a evitar que arañas e insectos construyan telarañas o nidos dentro de la sección venturi (6) del tubo(s) del quemador. Estos nidos pueden obstruir el flujo de gas normal y provocar que el gas refluya fuera de la abertura(s) del aire de combustión (7). Los síntomas de este tipo de obstrucción incluyen olor a gas junto con llamas en el quemador que aparecen lentas y amarillas. Esta obstrucción puede provocar un incendio en la válvula(s) de gas o alrededor de esta(s), lo que dañaría gravemente la barbacoa (8).

NOTA: Si la red protectora contra arañas e 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.

ORIFICIOS DEL TUBO DEL QUEMADOR

Con el tiempo y debido al uso repetido de la barbacoa, los orificios del tubo del quemador se ensuciarán. Los orificios obstruidos o sucios pueden restringir el flujo de aire por completo. A continuación, se muestran formas de determinar si los orificios del tubo del quemador están sucios u obstruidos.

- La barbacoa no alcanza la temperatura deseada
- La barbacoa se calienta de forma irregular
- No se encienden uno o varios de los quemadores



LIMPIEZA O SUSTITUCIÓN DEL TUBO DEL QUEMADOR DEL QUEMADOR

Confirme que la barbacoa esté apagada y fría

- A) Compruebe que el mando de control de temperatura del quemador esté en la posición apagada (O). Para comprobarlo, empuje el mando de control de temperatura del quemador hacia dentro y a continuación, gírelo hacia la derecha hasta que se pare.
- B) Desconecte la bombona.
- C) Retire la tapa.
- D) Extraiga las parrillas de cocción.

Extracción del tubo del quemador

Necesitará: Un destornillador para tuercas de 3/8".

- A) Retire el tornillo que sujeta el tubo del quemador a la cuba de cocción (1).
- B) Deslice con cuidado el tubo del quemador fuera de la cuba de cocción (2).

Limpieza del tubo del quemador

Necesitará: Una linterna, un alambre (se puede utilizar una percha enderezada), un cepillo de cerdas metálicas adecuado y un cepillo de cerdas suaves (cepillo de dientes).

- A) Mire dentro del tubo del quemador con una linterna (3).
- B) Limpie cualquier residuo y despeje cualquier obstrucción desde el interior del tubo del quemador con un alambre (4).
- C) Compruebe la red protectora contra arañas e insectos al final del tubo del quemador y límpiela mediante el cepillo de cerdas suaves (5).

⚠ PRECAUCIÓN: No limpie el dispositivo de protección 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.

- D) Utilice un cepillo de cerdas de acero para limpiar el exterior del tubo del quemador. Esto se realiza para asegurar que todos los orificios del quemador (aberturas) dispuestos a lo largo del tubo del quemador estén completamente abiertos (6).

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

Reinstalación del tubo del quemador

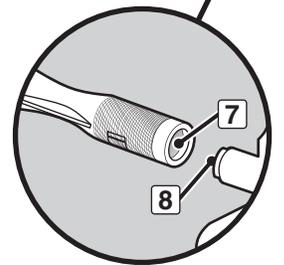
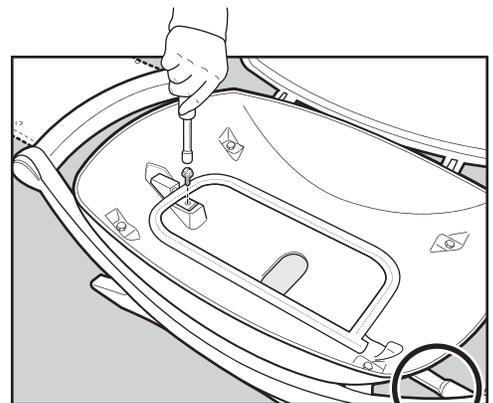
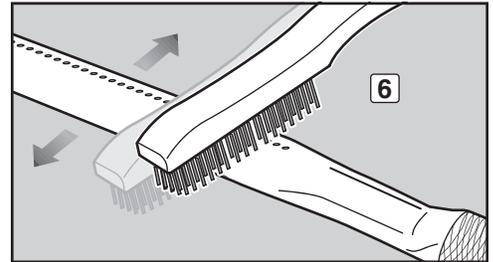
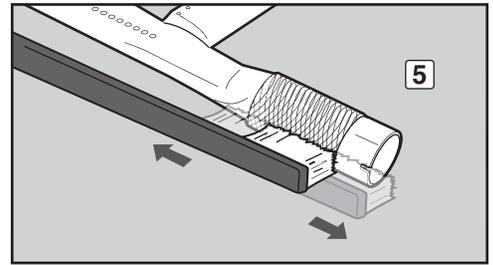
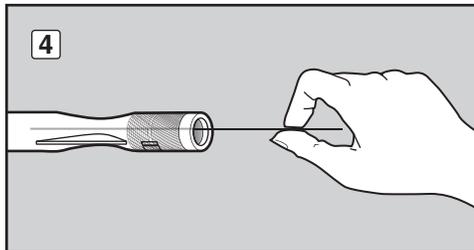
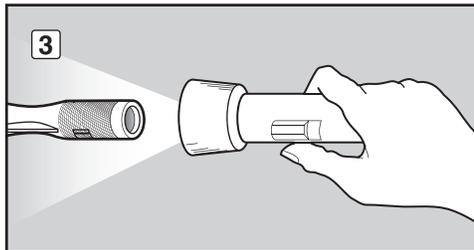
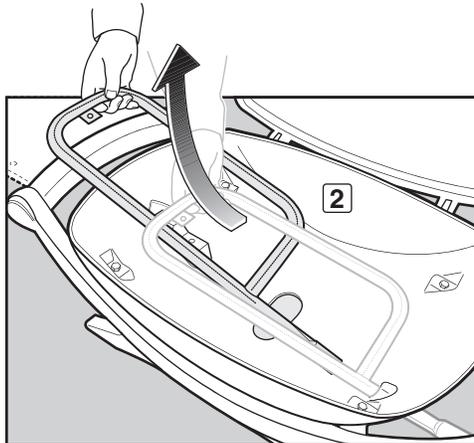
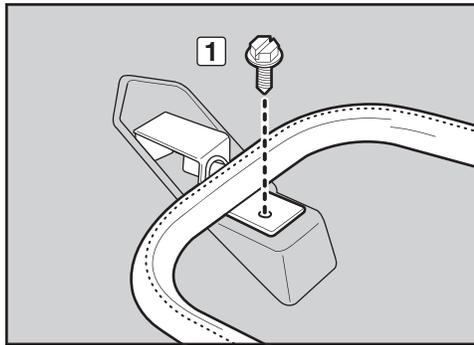
Necesitará: Un destornillador para tuercas de 3/8".

- A) Deslice con cuidado el tubo del quemador para volver a colocarlo en el orificio del lado derecho de la cuba de cocción, alineando la abertura del tubo del quemador con el orificio de la válvula.
- B) Vuelva a instalar el tornillo que sujeta el tubo del quemador a la cuba de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN: La abertura del tubo del quemador (7) debe estar colocada correctamente sobre el orificio de la válvula (8).

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

- C) Vuelva a instalar la tapa.
- D) Vuelva a colocar las parrillas de cocción.



BELLA POR DENTRO Y POR FUERA

Los propietarios de barbacoas Weber® están muy orgullosos de estas. Muestre su orgullo y satisfacción. Mantenga la barbacoa limpia y bella por dentro y por fuera siguiendo estos pasos de mantenimiento rutinario.

LIMPIEZA DEL EXTERIOR DE LA BARBACOA

Para mantener el exterior de la barbacoa con un aspecto impecable, siga las siguientes pautas para una limpieza segura.

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

Superficies pintadas, vitrificadas o de plástico

Utilice una solución de agua jabonosa caliente para limpiar las superficies exteriores y aclare luego con agua.

IMPORTANTE: No utilice productos de limpieza que contengan ácidos, alcoholes minerales ni xileno. 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.

Las mesas plegables hacia fuera (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200) no deben utilizarse como tablas para cortar.

LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA

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

Interior de la tapa

La grasa acumulada que se descascarilla es parecida al descascarillado de la pintura. Limpie el interior de la tapa con un trapo de papel para evitar la acumulación de grasa. Lave el interior de la tapa con agua jabonosa caliente y a continuación, aclare con agua.

Componentes de la cuba de cocción y tubo del quemador

Necesitará: Un cepillo de cerdas de acero inoxidable y un raspador de plástico duro.

A) Raspe y cepille las parrillas de cocción con el raspador y el cepillo. Retire las parrillas de cocción y déjelas a un lado.

⚠ PRECAUCIÓN: Los cepillos para la barbacoa deberán comprobarse regularmente para verificar que no tengan cerdas sueltas ni un desgaste excesivo. Sustituya el cepillo si aparecen cerdas sueltas en las parrillas de cocción o en el mismo cepillo. Weber recomienda adquirir un nuevo cepillo de acero inoxidable al comienzo de cada primavera.

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

- B) Retire los residuos del tubo del quemador. No agrande los orificios del quemador (aberturas) dispuestos a lo largo del tubo del quemador (1).
- C) Cuando haya terminado la limpieza, vuelva a colocar las parrillas de cocción.

Cuba de cocción

Lave el interior de la cuba de cocción con agua jabonosa caliente y aclare con agua.

Bandeja recogedora de aluminio extraíble y bandeja recogedora de gotas desechable

La barbacoa se ha construido con un sistema de recogida de grasa, que canaliza la grasa lejos de los alimentos para llevarla a una bandeja recogedora de grasa de aluminio extraíble. Para su comodidad, también puede forrar la bandeja recogedora de aluminio extraíble con una bandeja recogedora de gotas desechable Weber®,

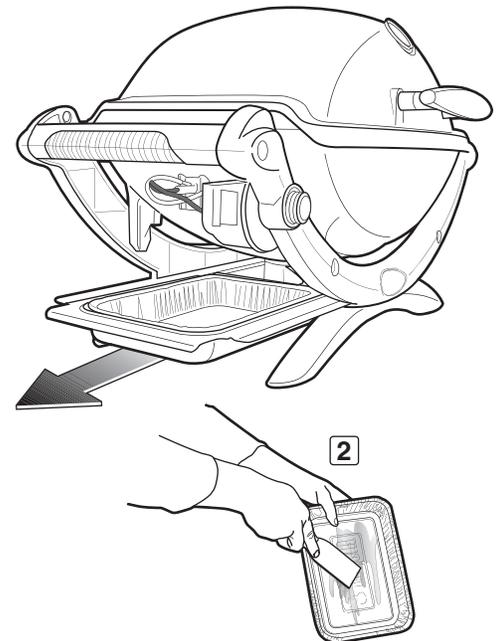
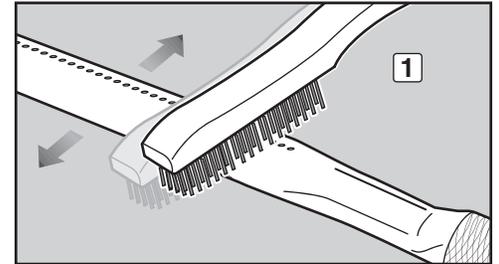
que ayudará a mantener la bandeja recogedora de aluminio extraíble limpia durante más tiempo.

Limpia la bandeja recogedora de aluminio extraíble es tan importante como limpiar la cuba de cocción. Compruebe la bandeja recogedora de aluminio extraíble por si presentara acumulación de grasa cada vez que utilice la barbacoa. Retire el exceso de grasa con un raspador de plástico (2). Lave el interior de la bandeja recogedora extraíble con agua jabonosa caliente y aclare con agua.

⚠ ADVERTENCIA: Compruebe que no se haya acumulado grasa en la bandeja recogedora de aluminio extraíble ni en la bandeja recogedora de gotas desechable 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 cuba de cocción, ni la bandeja recogedora de aluminio ni la bandeja recogedora de gotas desechable con papel de aluminio.



Para obtener bandejas recogedoras de grasa desechables y parrillas de cocción de repuesto, póngase en contacto con el minorista local de su zona o visite www.weber.com®. Si necesita más asistencia, póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente.

OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO

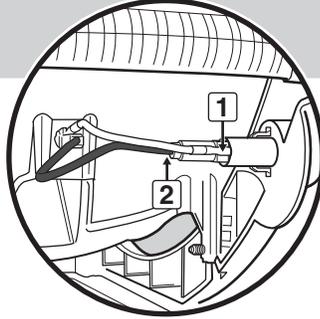
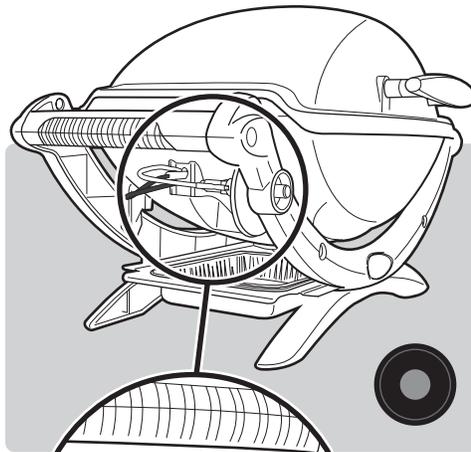
El encendedor suministra una chispa al conjunto del electrodo de encendido. Ya sea que esté llevando a cabo un mantenimiento rutinario o detectando averías en el sistema de encendido, lea lo siguiente para que el sistema de encendido funcione correctamente.

⚠ ADVERTENCIA: Todos los mandos de gas y válvulas de suministro deberán estar en la posición APAGADA.

Si el encendedor no enciende la barbacoa Q®, deberá localizar dónde está ocurriendo el problema: en el flujo de gas o en el sistema de encendido. Comience intentando encender el quemador con una cerilla. Consulte "ENCENDIDO DEL QUEMADOR: Encendido con cerilla." Si consigue encenderlo con una cerilla, el problema está en el sistema de encendido.

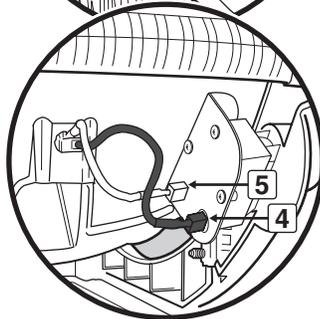
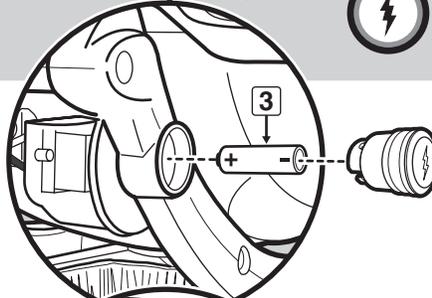
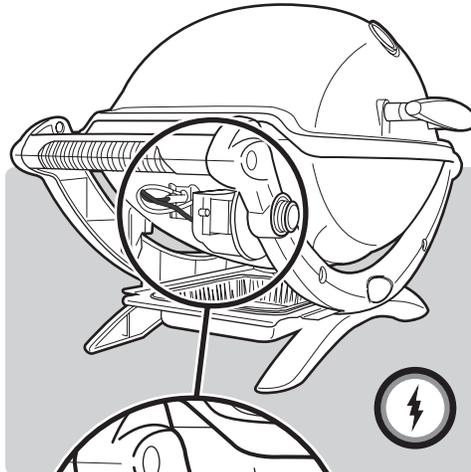
MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO MEDIANTE PULSADOR

- Compruebe que los cables de encendido blanco (1) y negro (2) estén correctamente conectados.
- Verifique que el botón de encendido pueda pulsarse hasta el fondo, haga clic y que se libere al soltarlo.



MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO

- Compruebe que la pila AAA (solo alcalina) esté en buen estado e instalada correctamente (3). Algunas pilas cuentan con un envoltorio plástico protector. Este plástico debe retirarse antes de instalar la pila. No confunda este plástico con la etiqueta de la pila.
- Asegúrese de que los dos cables del encendedor estén correctamente fijados al módulo de encendido. Cable negro a terminal negro (4), cable blanco a terminal blanco (5).
- Compruebe que el botón de encendido electrónico funciona escuchando y mirando las chispas en el quemador.



Si el sistema de encendido electrónico sigue sin encenderse, 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®.

⚠ 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

María-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 Povolara 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 Corts 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®

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