



SUMMIT

GRILL OWNER'S GUIDE

EN

ES

PT

Thank you for purchasing a WEBER grill. Take a few minutes and protect it by registering your product online at www.weber.com.

S-670**LPG**

YOU MUST READ THIS OWNER'S GUIDE BEFORE OPERATING YOUR GAS GRILL.

⚠ DANGER

If you smell gas:

- 1) Shut off gas to the appliance.**
- 2) Extinguish any open flames.**
- 3) Open lid.**
- 4) If odour continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire service.**

Leaking gas may cause a fire or explosion which can cause serious bodily injury, death, or damage to property.

⚠ WARNING: Carefully follow all leak-check procedures in this Owner's Guide prior to grill operation. Do this even if the grill was dealer-assembled.

⚠ WARNING: Do not ignite this appliance without first reading the BURNER IGNITION sections of this Owner's Guide.

OUTDOOR USE ONLY.

NOTICE TO INSTALLER: These instructions must be left with the owner, who should keep them for future use.

⚠ WARNING

- 1) Do not store or use petrol or other flammable liquids or vapours in the vicinity of this or any other appliance.**
- 2) A gas supply cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

**59157**

EN / ES / PT - SOUTH AMERICA
04/01/18

WARNINGS

⚠ DANGER

Failure to follow the Dangers, Warnings and Cautions contained in this Owner's Manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

⚠ WARNINGS

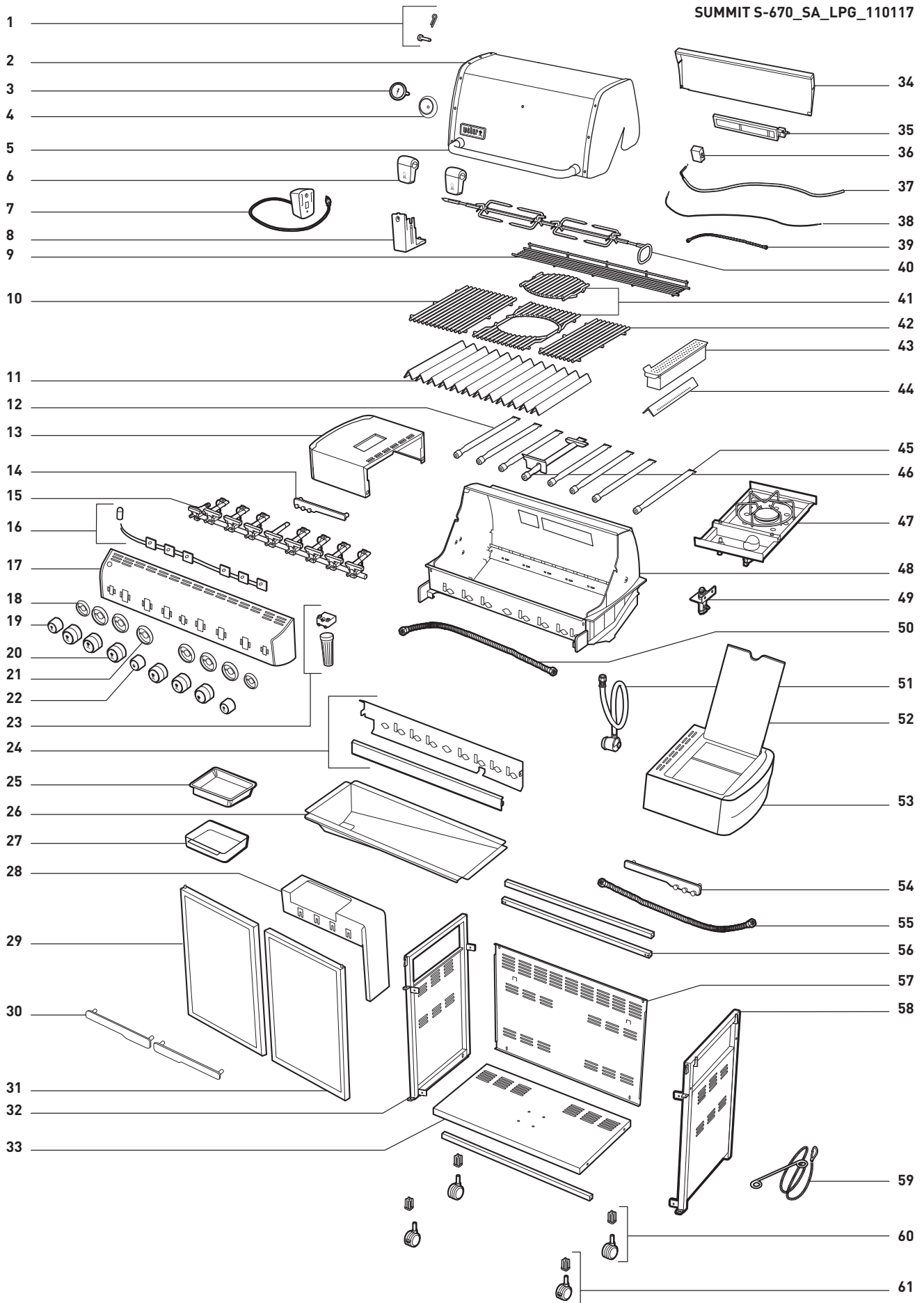
- ⚠ Follow regulator connection instructions for your type of gas grill.
- ⚠ Do not store a spare or disconnected gas supply cylinder under or near this grill.
- ⚠ Do not put a grill cover or anything flammable on or in the storage area under the grill.
- ⚠ Improper assembly may be dangerous. Please carefully follow the assembly instructions in this manual.
- ⚠ After a period of storage and/or non-use, the gas grill should be checked for gas leaks and burner obstructions before use. Refer to instructions in this manual for correct procedures.
- ⚠ Do not use a flame to check for gas leaks.
- ⚠ Do not operate your gas grill if there are any leaking gas connections.
- ⚠ Flammable materials should not be present within approximately 60 cm of the back or sides of the grill.
- ⚠ Your gas grill should not be used by children. Accessible parts of the grill may be very hot. Keep young children away while it is in use.
- ⚠ Exercise caution when using your gas grill. It will be hot during cooking or cleaning, and should never be left unattended, or moved while in operation.
- ⚠ If the burners should go out during cooking, turn off all gas valves. Open the lid and wait five minutes before attempting to re-light the gas flame, while observing the lighting instructions.
- ⚠ Do not use charcoal, briquettes or lava rock in your gas grill.
- ⚠ While cooking, never lean over the open grill or place hands or fingers on the front edge of the cooking box.
- ⚠ Should an uncontrolled flare-up occur, move food away from the flames until flaring subsides.
- ⚠ Should a grease fire occur, turn off all burners and leave lid closed until fire is out.
- ⚠ The gas grill should be cleaned thoroughly at regular intervals.
- ⚠ When cleaning valves or burners, do not enlarge orifices or ports.
- ⚠ Liquid propane gas is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in an LP gas unit is dangerous and will void your warranty.
- ⚠ A dented or rusty gas supply cylinder may be hazardous and should be checked by your gas supplier. Do not use a gas supply cylinder with a damaged valve.
- ⚠ Even though your gas supply cylinder may appear to be empty, it might still contain gas. The cylinder should be transported and stored accordingly.
- ⚠ Under no circumstances should you attempt to disconnect the gas regulator or any gas fitting while your grill is in operation.
- ⚠ Use heat-resistant barbecue mitts or gloves (conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater) when operating barbecue.
- ⚠ Do not use this grill unless all parts are in place. The unit must be properly assembled according to the instructions outlined in the "Assembly Instructions".
- ⚠ Do not put a fuel tank inside the cabinet.
- ⚠ Do not build this model of grill in any built-in or slide-in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that may damage property or cause serious bodily injury or death. ♦

TABLE OF CONTENTS

WARNINGS	2	SIDE BURNER IGNITION & USAGE	19																																																																																																																																																				
TABLE OF CONTENTS	3	SIDE BURNER IGNITION	19																																																																																																																																																				
EXPLODED VIEW	4	TO EXTINGUISH	19																																																																																																																																																				
WARRANTY	5	SIDE BURNER MANUAL IGNITION.....	19																																																																																																																																																				
GENERAL INSTRUCTIONS	6	TO EXTINGUISH	19	STORAGE.....	6	SEAR STATION IGNITION & USAGE	20	OPERATING	7	SEAR STATION BURNER IGNITION	20	GAS INSTRUCTIONS	7	TO EXTINGUISH	20	SAFE HANDLING TIPS FOR LP GAS CYLINDERS	7	SEAR STATION BURNER MANUAL IGNITION.....	21	INSTALLING THE CYLINDER	7	TO EXTINGUISH	21	REQUIREMENTS FOR INSTALLATION.....	7	USING THE SEAR STATION.....	21	INSTALLATION ON THE GROUND	7	SMOKER BURNER IGNITION & USAGE	22	CONNECTING THE LPG CYLINDER	8	SMOKER BURNER IGNITION	22	LEAK-CHECK PREPARATION	9	TO EXTINGUISH	22	CHECK FOR GAS LEAKS.....	10	SMOKER BURNER MANUAL IGNITION.....	23	REFILLING THE LPG CYLINDER	12	TO EXTINGUISH	23	RECONNECT THE LPG CYLINDER	12	USING THE SMOKER	24	LIGHT FEATURES	12	CLEANING THE SMOKER	24	GRILL LIGHT OPERATION.....	12	ROTISSERIE BURNER IGNITION & USAGE	25	ILLUMINATED CONTROL KNOBS.....	12	ROTISSERIE BURNER IGNITION	25	BEFORE USING THE GRILL	13	TO EXTINGUISH	25	SLIDE-OUT GREASE TRAY AND DISPOSABLE DRIP PAN	13	ROTISSERIE BURNER MANUAL IGNITION	26	HOSE INSPECTION	13	TO EXTINGUISH	26	SNAP IGNITION OPERATION	14	IMPORTANT SAFEGUARDS	27	MAIN BURNER IGNITION & USAGE	15	OPERATING THE ROTISSERIE	27	MAIN BURNER IGNITION	15	ROTISSERIE COOKING	28	TO EXTINGUISH	15	ROTISSERIE MOTOR STORAGE	28	MAIN BURNER MANUAL IGNITION	16	ROTISSERIE SPIT STORAGE	28	TO EXTINGUISH	16	TROUBLESHOOTING	29	GRILLING TIPS & HELPFUL HINTS	17	SIDE BURNER TROUBLESHOOTING	30	PREHEATING	17	SEAR STATION TROUBLESHOOTING	30	COVERED COOKING.....	17	ROTISSERIE TROUBLESHOOTING	31	DRIPPINGS AND GREASE	17	GRILL LIGHT TROUBLESHOOTING	31	FLAVORIZER SYSTEM.....	17	MAINTENANCE	32	SEAR STATION	17	CLEANING.....	32	COOKING METHODS	18	PRESERVE YOUR STAINLESS STEEL.....	32	DIRECT COOKING	18	WEBER SPIDER/INSECT SCREENS	32	INDIRECT COOKING.....	18	BURNER TUBE CLEANING	32			REPLACING MAIN BURNERS.....	33			SIDE BURNER MAINTENANCE.....	34			ANNUAL MAINTENANCE	35			MAINTAINING THE GRILL LIGHT	35
STORAGE.....	6	SEAR STATION IGNITION & USAGE	20																																																																																																																																																				
OPERATING	7	SEAR STATION BURNER IGNITION	20																																																																																																																																																				
GAS INSTRUCTIONS	7	TO EXTINGUISH	20																																																																																																																																																				
SAFE HANDLING TIPS FOR LP GAS CYLINDERS	7	SEAR STATION BURNER MANUAL IGNITION.....	21																																																																																																																																																				
INSTALLING THE CYLINDER	7	TO EXTINGUISH	21																																																																																																																																																				
REQUIREMENTS FOR INSTALLATION.....	7	USING THE SEAR STATION.....	21																																																																																																																																																				
INSTALLATION ON THE GROUND	7	SMOKER BURNER IGNITION & USAGE	22																																																																																																																																																				
CONNECTING THE LPG CYLINDER	8	SMOKER BURNER IGNITION	22																																																																																																																																																				
LEAK-CHECK PREPARATION	9	TO EXTINGUISH	22																																																																																																																																																				
CHECK FOR GAS LEAKS.....	10	SMOKER BURNER MANUAL IGNITION.....	23																																																																																																																																																				
REFILLING THE LPG CYLINDER	12	TO EXTINGUISH	23																																																																																																																																																				
RECONNECT THE LPG CYLINDER	12	USING THE SMOKER	24																																																																																																																																																				
LIGHT FEATURES	12	CLEANING THE SMOKER	24																																																																																																																																																				
GRILL LIGHT OPERATION.....	12	ROTISSERIE BURNER IGNITION & USAGE	25																																																																																																																																																				
ILLUMINATED CONTROL KNOBS.....	12	ROTISSERIE BURNER IGNITION	25																																																																																																																																																				
BEFORE USING THE GRILL	13	TO EXTINGUISH	25																																																																																																																																																				
SLIDE-OUT GREASE TRAY AND DISPOSABLE DRIP PAN	13	ROTISSERIE BURNER MANUAL IGNITION	26																																																																																																																																																				
HOSE INSPECTION	13	TO EXTINGUISH	26																																																																																																																																																				
SNAP IGNITION OPERATION	14	IMPORTANT SAFEGUARDS	27																																																																																																																																																				
MAIN BURNER IGNITION & USAGE	15	OPERATING THE ROTISSERIE	27																																																																																																																																																				
MAIN BURNER IGNITION	15	ROTISSERIE COOKING	28																																																																																																																																																				
TO EXTINGUISH	15	ROTISSERIE MOTOR STORAGE	28																																																																																																																																																				
MAIN BURNER MANUAL IGNITION	16	ROTISSERIE SPIT STORAGE	28																																																																																																																																																				
TO EXTINGUISH	16	TROUBLESHOOTING	29																																																																																																																																																				
GRILLING TIPS & HELPFUL HINTS	17	SIDE BURNER TROUBLESHOOTING	30																																																																																																																																																				
PREHEATING	17	SEAR STATION TROUBLESHOOTING	30																																																																																																																																																				
COVERED COOKING.....	17	ROTISSERIE TROUBLESHOOTING	31																																																																																																																																																				
DRIPPINGS AND GREASE	17	GRILL LIGHT TROUBLESHOOTING	31																																																																																																																																																				
FLAVORIZER SYSTEM.....	17	MAINTENANCE	32																																																																																																																																																				
SEAR STATION	17	CLEANING.....	32																																																																																																																																																				
COOKING METHODS	18	PRESERVE YOUR STAINLESS STEEL.....	32																																																																																																																																																				
DIRECT COOKING	18	WEBER SPIDER/INSECT SCREENS	32																																																																																																																																																				
INDIRECT COOKING.....	18	BURNER TUBE CLEANING	32																																																																																																																																																				
		REPLACING MAIN BURNERS.....	33																																																																																																																																																				
		SIDE BURNER MAINTENANCE.....	34																																																																																																																																																				
		ANNUAL MAINTENANCE	35																																																																																																																																																				
		MAINTAINING THE GRILL LIGHT	35																																																																																																																																																				

EXPLODED VIEW

SUMMIT S-670_SA_LPG_110117



The WEBER Promise (10 year EMEA voluntary warranty)

At WEBER, we pride ourselves on two things: making barbecues that last and providing a lifetime of excellent customer service.

Thank you for purchasing a WEBER product. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 and its International Business Units (listed at the end of this manual) ("WEBER") pride ourselves on delivering a safe, durable, and reliable product.

This is WEBER's Voluntary Warranty provided to you at no extra charge. It contains the information you will need to have your WEBER product repaired or replaced in the unlikely event of a failure or defect.

Pursuant to applicable laws, the Owner has several rights in case the product is defective. Those rights may include supplementary performance or replacement, abatement of the purchasing price, and compensation. In some countries in the European Union, for example, this would be a two-year statutory right starting on the date of the handover of the product. These and other statutory rights remain unaffected by this Voluntary Warranty provision. In fact, this Voluntary Warranty grants additional rights to the Owner that are independent from statutory provisions.

WEBER's Voluntary Warranty

WEBER warrants, to the Purchaser of the WEBER product (or in case of a gift or promotional situation, the person for whom it was purchased as a gift or promotional item) ("Owner") that the WEBER product is free from defects in material and workmanship for ten (10) years from the date of purchase when assembled and operated in accordance with the accompanying Owner's Manual. (Note: If you lose or misplace your WEBER Owner's Manual, a replacement is available online at www.weber.com) The Warranty is applicable in Europe, the Middle East and Africa (EMEA). WEBER agrees to repair or replace the part that is defective in material or workmanship subject to the limitations, disclaimers, and exclusions listed below. **TO THE EXTENT ALLOWABLE BY APPLICABLE LAW, THIS WARRANTY IS EXTENDED ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER AND IS NOT TRANSFERABLE TO SUBSEQUENT OWNERS, EXCEPT IN THE CASE OF GIFTS AND PROMOTIONAL ITEMS AS NOTED ABOVE.**

WEBER stands by its products and is happy to provide you with this Voluntary Warranty described for material defects in the barbecue or its relevant components, normal wear and tear excepted.

- 'Normal wear and tear' includes cosmetic and other immaterial deterioration that may come with ownership of your barbecue over time, such as surface rust, dents / scratches, etc.

However, WEBER will honour this Voluntary Warranty for the barbecue or its relevant components where damage or dysfunction results from a material defect.

- 'Material defect' includes rust through or burn through of certain parts, or other damage or failure inhibiting your ability to safely / properly use your barbecue.

Owner's Responsibilities Under this Voluntary Warranty / Exclusion of Warranty

To ensure trouble-free Warranty coverage, it is important (but not required) that you register your WEBER product online at www.weber.com. Please also retain your original sales receipt and/or invoice as Proof of Purchase is required for Warranty coverage. WEBER will also require photographs of any alleged defect, and the serial number of your barbecue, prior to processing a Warranty claim. Registering your WEBER product confirms your Warranty coverage and provides a direct link between you and WEBER in case we need to contact you.

The above Voluntary Warranty only applies if the Owner takes reasonable care of the WEBER product by following all assembly instructions, usage instructions, and preventative maintenance as outlined in the accompanying Owner's Manual, unless the Owner can prove that the material defect or failure is independent of non-compliance with the above mentioned obligations. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying Owner's Manual.

This Voluntary Warranty lapses if there are damages, deteriorations, discolourations, and/or rust for which WEBER is not responsible caused by:

- Abuse, misuse, alteration, modification, misapplication, vandalism, neglect, improper assembly or installation, and failure to properly perform normal and routine maintenance;
- Insects (such as spiders) and rodents (such as squirrels), including but not limited to damage to gas hoses;
- Exposure to salt air and/or chlorine sources such as swimming pools and hot tubs/spas;
- Severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes, tsunamis or surges, tornadoes or severe storms.
- Acid rain and other environmental factors.

The use and/or installation of parts on your WEBER product that are not genuine WEBER parts will void this Voluntary Warranty, and any damages that result hereby are not covered by this Voluntary Warranty. Any conversion of a gas barbecue not authorised by WEBER and performed by a WEBER authorized service technician will void this Voluntary Warranty.

Warranty Processing

If you believe that you have a part which is covered by this Voluntary Warranty, please contact your purchase dealer. If needed, you may also contact WEBER Customer Service using the contact information on our website (www.weber.com). WEBER will, upon investigation, repair or replace (at its option) a defective part that is covered by this Voluntary Warranty. In the event that repair or replacement are not possible, WEBER may choose (at its option) to replace the barbecue in question with a new barbecue of equal or greater value. WEBER may ask you to return parts for inspection, shipping charges to be pre-paid by the Owner. The shipping charges will be reimbursed to the Owner if the defect is covered by the Warranty.

When you contact your purchase dealer, please have the following information available:

- Proof of Purchase
- Photographs of the alleged defect
- Product serial number

Disclaimers

APART FROM THE WARRANTY AND DISCLAIMERS AS DESCRIBED IN THIS VOLUNTARY WARRANTY STATEMENT, THERE ARE EXPLICITLY NO FURTHER WARRANTY OR VOLUNTARY DECLARATIONS OF LIABILITY GIVEN HERE WHICH GO BEYOND THE STATUTORY LIABILITY APPLYING TO WEBER. THE PRESENT VOLUNTARY WARRANTY STATEMENT ALSO DOES NOT LIMIT OR EXCLUDE SITUATIONS OR CLAIMS WHERE WEBER HAS MANDATORY LIABILITY AS PRESCRIBED BY STATUTE.

NO WARRANTIES SHALL APPLY AFTER THE TEN (10) YEAR PERIOD OF THIS VOLUNTARY WARRANTY. NO OTHER WARRANTIES GIVEN BY ANY PERSON, INCLUDING A DEALER OR RETAILER, WITH RESPECT TO ANY PRODUCT (SUCH AS ANY "EXTENDED WARRANTIES"), SHALL BIND WEBER. THE EXCLUSIVE REMEDY OF THIS VOLUNTARY WARRANTY IS REPAIR OR REPLACEMENT OF THE PART OR PRODUCT.

IN NO EVENT UNDER THIS VOLUNTARY WARRANTY SHALL RECOVERY OF ANY KIND BE GREATER THAN THE AMOUNT OF THE PURCHASE PRICE OF THE WEBER PRODUCT SOLD.

PARTS AND ACCESSORIES REPLACED UNDER THIS VOLUNTARY WARRANTY ARE WARRANTED ONLY FOR THE REMAINING PERIOD OF THE ABOVE MENTIONED ORIGINAL TEN (10) YEAR VOLUNTARY WARRANTY PERIOD.

THIS LIMITATION DOES NOT APPLY IN CASES OF INTENT AND GROSS NEGLIGENCE AND CASES OF INJURY TO HUMAN LIFE OR HEALTH OR PERSONAL INJURY WHETHER THE INJURY WAS THE FAULT OF WEBER OR ITS LEGAL REPRESENTATIVES OR AGENTS.

THIS VOLUNTARY WARRANTY APPLIES TO PRIVATE USE ONLY AND DOES NOT APPLY TO WEBER BARBECUES USED IN COMMERCIAL, COMMUNAL OR MULTI-UNIT SETTINGS SUCH AS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS, OR RENTAL PROPERTIES.

WEBER MAY FROM TIME TO TIME CHANGE THE DESIGN OF ITS PRODUCTS. NOTHING CONTAINED IN THIS VOLUNTARY WARRANTY SHALL BE CONSTRUED AS OBLIGATING WEBER TO INCORPORATE SUCH DESIGN CHANGES INTO PREVIOUSLY MANUFACTURED PRODUCTS. NOR SHALL SUCH CHANGES BE CONSTRUED AS AN ADMISSION THAT PREVIOUS DESIGNS WERE DEFECTIVE.

GENERAL INSTRUCTIONS

Your gas grill is a portable outdoor cooking appliance. With the gas grill you can grill, barbecue, roast and bake with results that are difficult to duplicate with indoor kitchen appliances. The closed lid and FLAVORIZER BARS produce that "outdoor" flavour in the food.

The gas grill is portable so you can easily change its location in your garden or on your patio. Portability means you can take your gas grill with you if you move.

Liquid Propane (LP) gas is quicker to use and gives you more cooking control than charcoal fuel.

- These instructions will give you the minimum requirements for assembling your gas grill. We therefore request that you read them carefully before you use the gas grill.
- Not for use by children.
- Do not connect to natural gas supply (city gas). The valves and orifices are designed exclusively for LP gas.
- Not to be used with charcoal briquettes or lava rock.
- Use only an 11 kg-15 kg LP gas cylinder.
- Avoid kinking the hose.
- The length of hose must not exceed 1.5 metres.

- We recommend that you replace the gas hose on your gas grill every 5 years. Some countries may have requirements that the gas hose be replaced within less than 5 years, in which case that country's requirement would take precedence.
- Any parts sealed by the manufacturer must not be altered by the user.
- Any modification of the appliance may be dangerous.
- Only a nationally approved low-pressure hose and regulator must be used.
- Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified by the outdoor cooking gas appliance manufacturer. ♦

STORAGE

- When the gas grill is not being used, turn off the gas supply cylinder valve.
- When storing the gas grill indoors, disconnect the gas supply line. The gas cylinder itself is to be stored outdoors in a well-ventilated place.
- If the gas supply cylinder is not removed from the gas grill, the entire grill and the gas supply cylinder are to be stored in a well-ventilated place outdoors.
- Gas supply cylinders must be stored outdoors in a well-ventilated area out of reach of children. Disconnected gas supply cylinders must not be stored in a building, garage or any other enclosed area. ♦

GENERAL INSTRUCTIONS

OPERATING

- ⚠ **WARNING:** This appliance is intended for outdoor use only and should never be used in garages and roofed or enclosed porches or verandas.
- ⚠ **WARNING:** The WEBER gas grill must never be used under an unprotected combustible roof or overhang.
- ⚠ **WARNING:** The grill should not be used when combustible materials are within 60 cm of the top, bottom, back or sides of the grill.
- ⚠ **WARNING:** Your WEBER gas grill is not intended to be installed in or on caravans and/or boats.
- ⚠ **WARNING:** When in use, the entire grill gets hot. Never leave it unattended.

- ⚠ **WARNING:** Keep electrical mains lead and the fuel supply hose away from heated surfaces.
- ⚠ **WARNING:** Keep the cooking area clear of flammable vapours and liquids, such as petrol, alcohol, etc., and combustible materials.
- ⚠ **WARNING:** Never store an extra (spare) gas supply cylinder near the WEBER gas grill.
- ⚠ **WARNING:** This appliance gets very hot. Take special care when children or elderly people are present.
- ⚠ **WARNING:** Do not move the appliance while it is alight.
- ⚠ **WARNING:** Wear protective gloves when using this appliance. ♦

GAS INSTRUCTIONS

SAFE HANDLING TIPS FOR LP GAS CYLINDERS

- Liquid Propane (LP) gas is a petroleum product as are petrol and natural gas. LP gas is a gas at normal temperatures and pressures. Under moderate pressure, inside a cylinder, LP gas is a liquid. As the pressure is released, the liquid readily vapourises and becomes gas.
- LP gas has an odour similar to natural gas. You should be aware of this odour.
- LP gas is heavier than air. Leaking LP gas may collect in low areas and prevent dispersion.
- The LPG cylinder must be installed, transported and stored in an upright position. LPG cylinders should not be dropped or handled roughly.
- Never store or transport the LPG cylinder where temperatures can reach 51°C (too hot to hold by hand - for example: do not leave the LPG cylinder in a car on a hot day).
- Handle "empty" LPG cylinders with the same care as when full. Even when the LPG

cylinder is empty of liquid there still may be gas pressure in the cylinder. Always close the cylinder valve before disconnecting.

- Do not use a damaged LPG cylinder. Dented or rusty LPG cylinders or LPG cylinders with a damaged valve may be hazardous and should be replaced with a new one immediately.
- The joint where the hose connects to the LPG cylinder must be leak-tested each time the LPG cylinder is reconnected. For example, test each time the LPG cylinder is refilled.
- Be sure the regulator is mounted with the small vent hole pointed downward so that it will not collect water. This vent should be free of dirt, grease, insects, etc. ♦

INSTALLING THE CYLINDER

Purchase a Full Cylinder of Gas From your Gas Dealer

The cylinder must always be installed, transported and stored in an upright position. Never allow the cylinder to drop or be handled carelessly. Never store the cylinder where temperatures can exceed 51°C (too hot to hold by hand). For example, do not leave the cylinder in your car on hot days. (Refer to: "SAFE HANDLING TIPS FOR LIQUID PROPANE GAS CYLINDERS").

⚠ DANGER

Do not store an extra (spare) or disconnected gas supply cylinder under or near this grill.

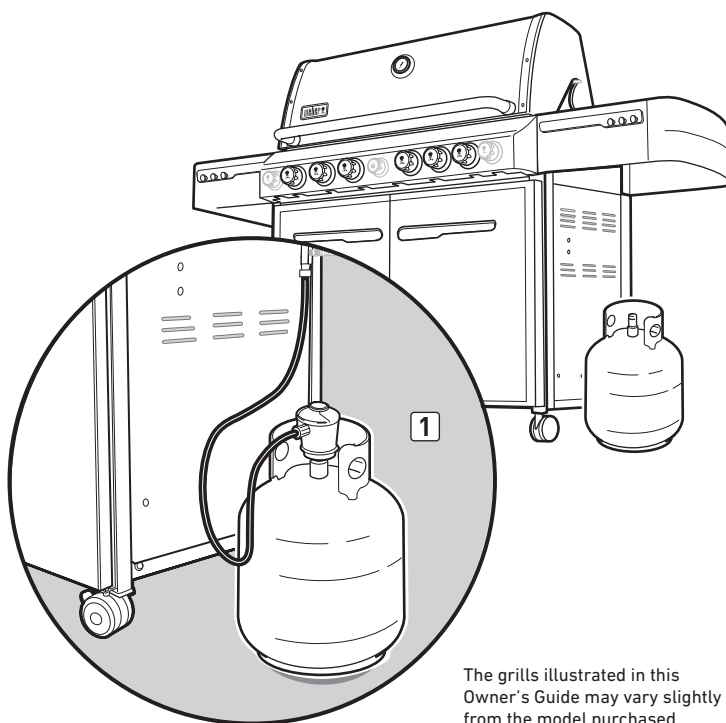
REQUIREMENTS FOR INSTALLATION

The maximum cylinder capacity is 15 kg. The cylinder must be placed on the ground towards the rear, right hand side of the grill. Do not attempt to install a cylinder inside the cabinet.

INSTALLATION ON GROUND

- Place the cylinder on the ground, outside the base cabinet, on the right side of the grill (1).
- Turn the LPG cylinder so the opening of the valve is facing the front of the gas grill.
- Connect the regulator to the cylinder. Refer to "CONNECTING THE LPG CYLINDER."

Note: The regulator illustrations shown in this manual may not be similar to the regulator you are using for your grill, due to different country or regional regulations. ♦



The grills illustrated in this Owner's Guide may vary slightly from the model purchased.

GAS INSTRUCTIONS

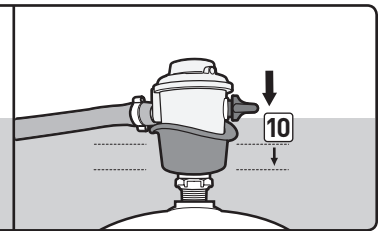
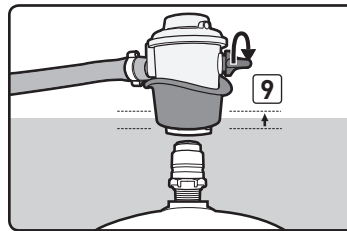
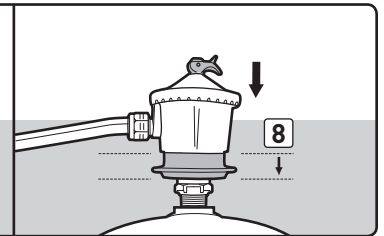
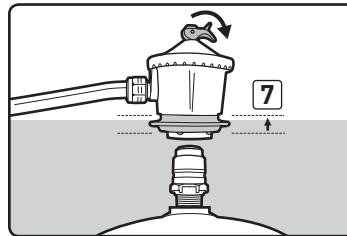
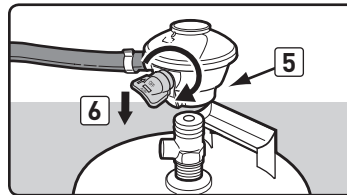
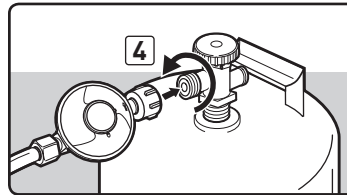
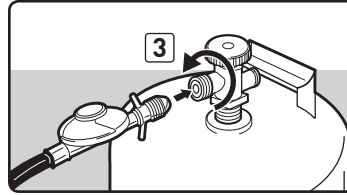
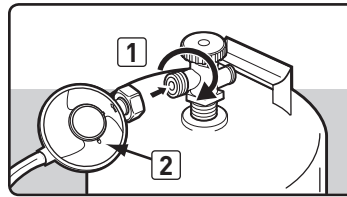
CONNECTING THE LPG CYLINDER

⚠ WARNING: Make sure that the LPG cylinder or regulator valve is closed.

A) Connect LPG cylinder.

Some regulators push ON to connect, and pull OFF to disconnect, others have a nut that has a left-hand thread that connects to the cylinder valve. Follow one of the specific regulator connection instructions illustrated based on your regulator type.

- a) Screw regulator fitting onto tank turning clockwise (1). Position the regulator so that the vent hole (2) faces down.
- b) Screw regulator fitting onto tank turning anti-clockwise (3) (4).
- c) Turn regulator lever (5) clockwise to the off position. Push regulator down on tank valve until regulator snaps into position (6).
- d) Make sure regulator lever is in the off position. Slide the collar of the regulator up (7) (9). Push the regulator down onto the tank valve and maintain pressure. Slide collar closed (8) (10). If regulator does not lock, repeat procedure. ♦



REPLACEMENT HOSE, REGULATOR AND VALVE ASSEMBLY

⚠ IMPORTANT NOTICE: We recommend that you replace the gas hose assembly on your gas grill every 5 years. Some countries may have requirements that the gas hose be replaced within less than 5 years, in which case that country's requirement would take precedence.

For replacement hose, regulator, and valve assemblies, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log on to www.weber.com.

GAS INSTRUCTIONS

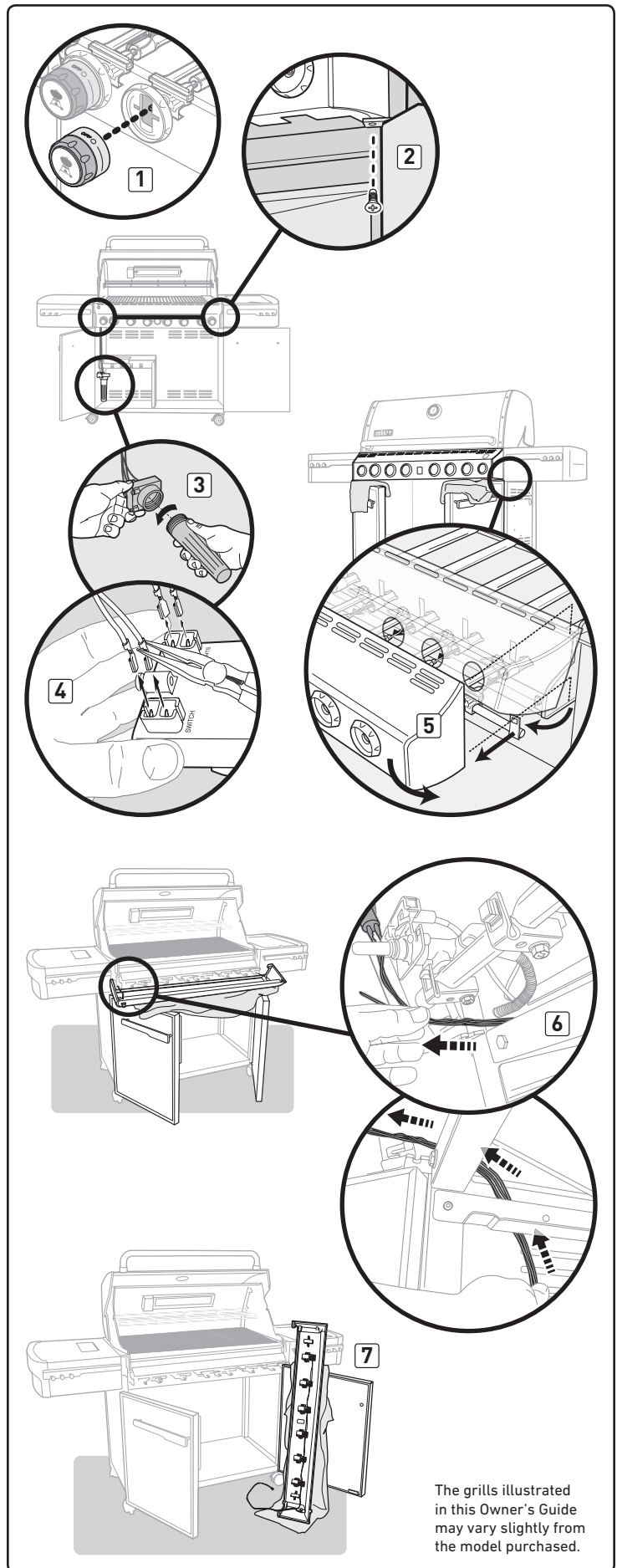
LEAK-CHECK PREPARATION

⚠ WARNING: The gas connections of your SUMMIT gas grill have been factory-tested. We do, however, recommend that you leak-check all gas connections before operating your SUMMIT gas grill.

Remove Control Panel

Tools needed: Screwdriver, pliers, and towels.

- A) Remove burner control knobs (1).
- B) Open both doors. With a screwdriver, remove screws from the underside of control panel (2).
- C) Lift and remove battery housing located inside grill cabinet (3).
- D) Using needle-nose pliers, disconnect wire terminals from the top of battery housing (4). **Do not pull on the wires; remove them by pulling on the wire terminals.**
- E) Place towels on the tops of both door assemblies. **This will protect control panel and door assemblies from getting scratched on next step.**
- F) Tilt bottom of control panel forward. Lift slightly (5) and then rotate it face down to rest on tops of door assemblies. (Be careful not to break or disconnect wires for the control panel LEDs.)
- G) Carefully pull battery wires out from the inside of the grill cabinet (6).
- H) Fully open right door. Place control panel on floor, leaning against towel covering right door assembly (7).



GAS INSTRUCTIONS

CHECK FOR GAS LEAKS

⚠ DANGER

Do not use an open flame to check for gas leaks. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, which can cause serious bodily injury or death and damage to property.

⚠ WARNING: You should check for gas leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting.

NOTE: All factory-made connections have been thoroughly checked for gas leaks. The burners have been flame-tested. As a safety precaution however, you should recheck all fittings for leaks before using your gas grill. Shipping and handling may loosen or damage a gas fitting.

⚠ WARNING: Perform these leak checks even if your grill was dealer- or shop-assembled.

NOTE: Since some leak-test solutions, including soap and water, may be slightly corrosive, all connections should be rinsed with water after checking for leaks.

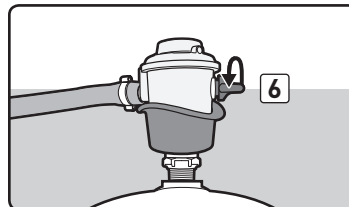
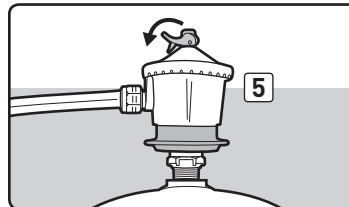
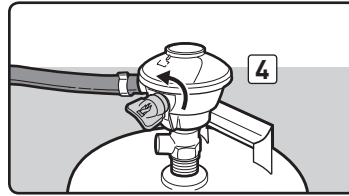
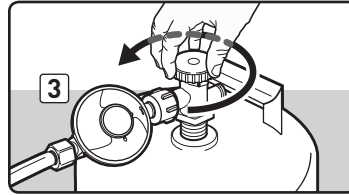
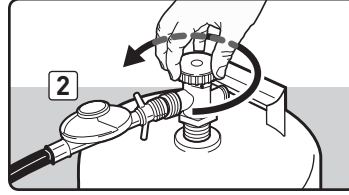
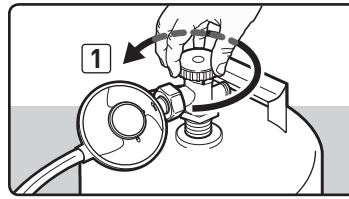
If your grill has a side burner, make sure the side burner is off.

To perform leak checks: open cylinder valve by turning the cylinder valve hand-wheel anti-clockwise.

⚠ WARNING: Do not ignite burners when leak checking.

You will need: a soap-and-water solution, and a rag or brush to apply it.

- A) Mix soap and water.
- B) Turn on the cylinder valve using one of the appropriate options based on your cylinder and regulator type.
 - a) Turn cylinder valve anti-clockwise **(1) (2) (3)**.
 - b) Turn regulator lever anti-clockwise to the on position **(4)**.
 - c) Move regulator lever to the on position **(5) (6)**.
- C) Check for leaks by wetting the fitting with the soap-and-water solution and watching for bubbles. If bubbles form, or if a bubble grows, there is a leak. If there is a leak, turn off the gas and tighten the fitting. Turn the gas back on and recheck with the soap-and-water solution. If leak does not stop, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto www.weber.com.
- D) When leak checking is complete, turn gas supply off at the source and rinse connections with water.



GAS INSTRUCTIONS

Check

- A) Main gas line-to-manifold connection (1).
- B) Rotisserie (I.R. Burner) gas line connection (2).
- C) Bulkhead and gas supply hose connection (3).

⚠ WARNING: If there is a leak at connection (1, 2, or 3), re-tighten the fitting with a spanner and recheck for leaks with soap-and-water solution. If a leak persists after re-tightening the fitting, turn off the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.

- D) Side burner hose to bulkhead connection (4).
- E) Side burner hose to quick disconnect connection, side burner valve and orifice connections (5).
- F) Hose-to-regulator connection (6).
- G) Regulator-to-cylinder connection (7).
- H) Valves-to-manifold connection (8).

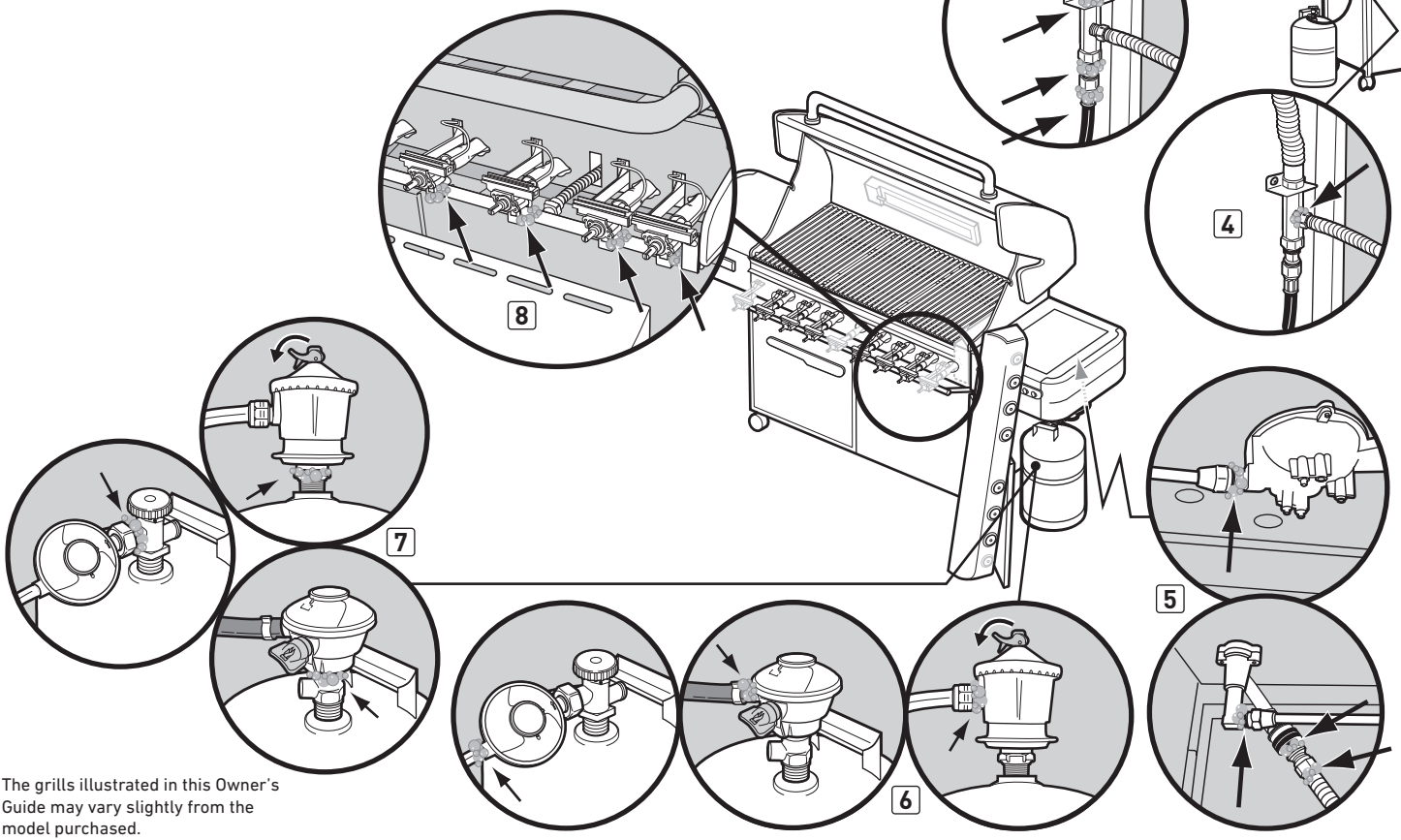
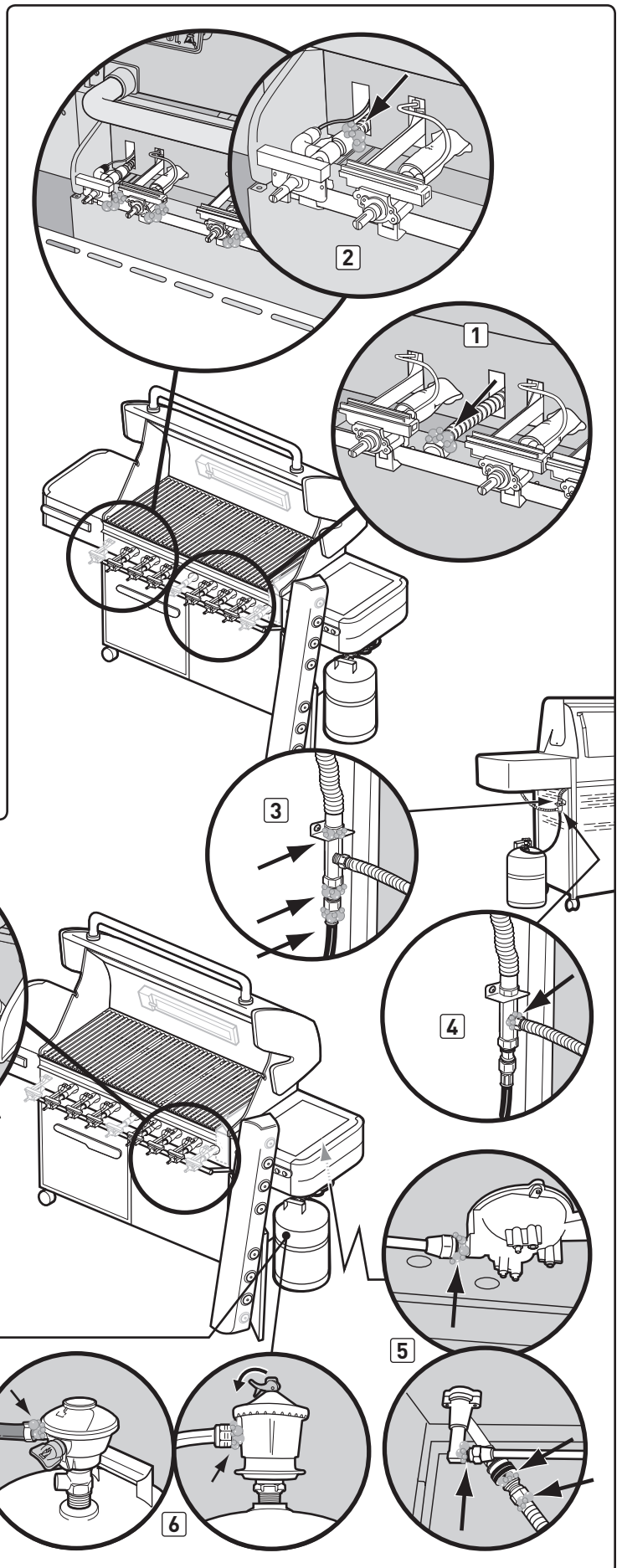
⚠ WARNING: If there is a leak at connections (4, 5, 6, 7, or 8), turn off the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.

When leak checks are complete, turn gas supply off at the source and rinse connections with water.

Reinstall Control Panel

- A) To reinstall the control panel assembly, reverse steps for "Remove Control Panel" as previously described.
- B) Verify proper wire connections. Refer to "LIGHT FEATURES".

⚠ WARNING: Make sure that all parts are assembled and hardware is fully tightened before operating the grill. Your actions, if you fail to follow this product warning, may cause a fire, an explosion, or structural failure resulting in serious personal injury or death as well as damage to property. ♦



The grills illustrated in this Owner's Guide may vary slightly from the model purchased.

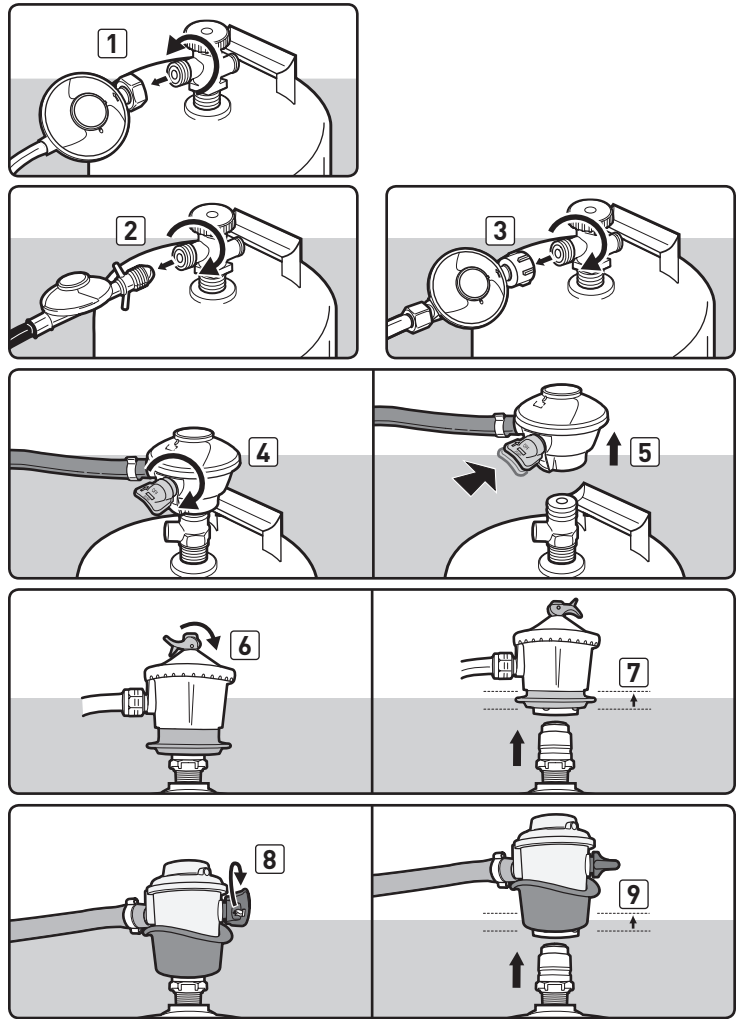
GAS INSTRUCTIONS

REFILLING THE LPG CYLINDER

We recommend that you refill the LPG cylinder before it is completely empty. To refill, take LPG cylinder to a "Gas Propane" dealer.

Removal of the gas supply cylinder:

- A) Shut off gas supply and disconnect hose and regulator assembly from the cylinder. Follow one of the specific regulator connection instructions illustrated based on your regulator type.
 - a) Unscrew regulator fitting from tank turning anticlockwise (1).
 - b) Unscrew regulator fitting from tank turning clockwise (2) (3).
 - c) Turn regulator lever clockwise (4) to the off position. Push in on regulator lever until it releases from tank (5).
 - d) Move regulator lever to the off position (6) (8). Slide the collar of the regulator up (7) (9) to disconnect from tank.
- B) Exchange empty cylinder for a full cylinder. ♦



RECONNECT THE LPG CYLINDER

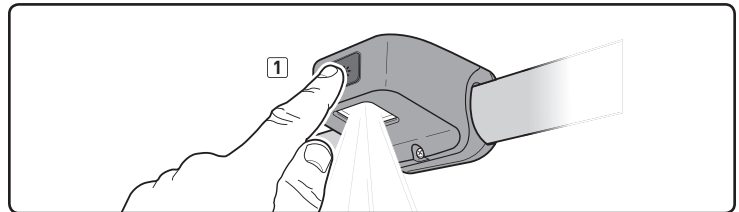
Refer to "CONNECTING THE LPG CYLINDER." ♦

LIGHT FEATURES

GRILL LIGHT OPERATION

Press the AWAKE button to activate the grill light. The light has a 'tilt sensor' that will turn on the light if the grill lid is opened and turn off the light when the grill lid is closed. If the lid is left open or closed for more than 30 minutes, the grill light will deactivate. To turn the light back on, press the AWAKE button (1).

NOTE: The light does not turn OFF by pressing the AWAKE button. ♦



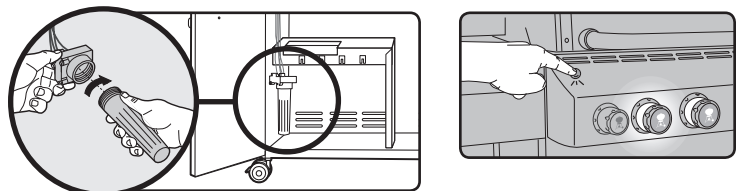
ILLUMINATED CONTROL KNOBS

Your gas grill comes with control knobs that light up; allowing you to fine-tune heat settings, even in low-light conditions.

Requires three "D" alkaline batteries. Do not mix old and new batteries or different types of batteries (standard, alkaline or rechargeable). Battery housing is located inside the cabinet on the left side.

To operate, activate power button. ♦

BATTERY HOUSING WIRING	
1	BLACK WIRE
2	GREEN WIRE
3	RED WIRE
4	RED WIRE



BEFORE USING THE GRILL

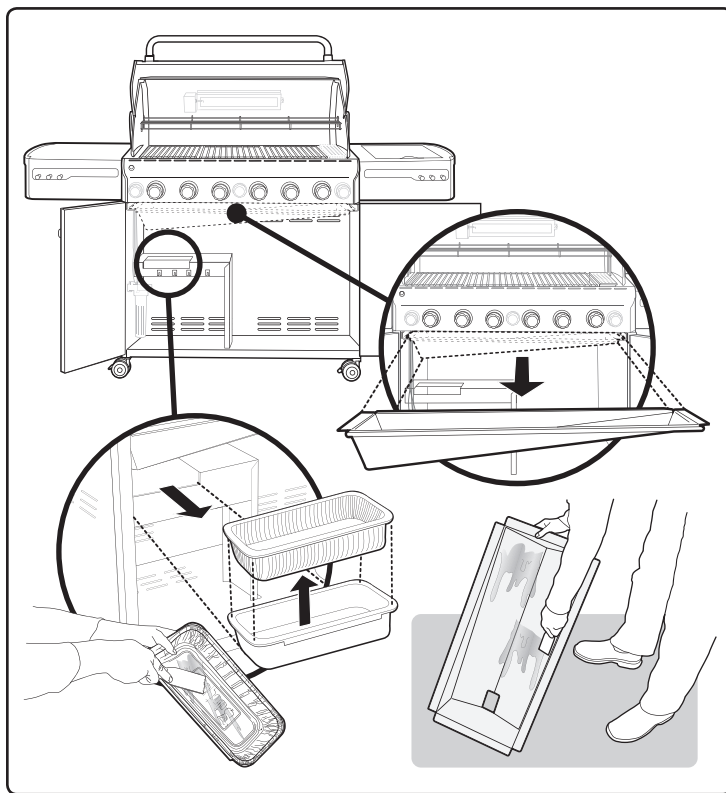
SLIDE-OUT GREASE TRAY AND DISPOSABLE DRIP PAN

Your grill was built with a grease collection system. Check the slide-out grease tray and disposable drip pan for grease build-up each time you use your grill.

Remove excess grease with a plastic spatula; see illustration. When necessary, wash the grease tray and drip pan with a soap and water solution, then rinse with clean water. Replace the disposable drip pan as needed.

⚠ WARNING: Always check the slide-out grease tray and disposable drip pan for grease build-up before using. Remove excess grease to avoid a grease fire. A grease fire can cause serious bodily injury or damage to property.

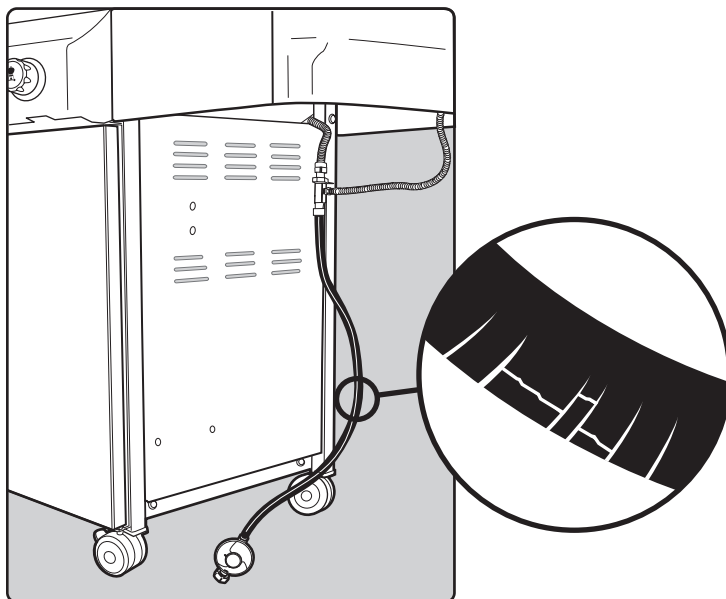
⚠ CAUTION: Do not line the slide-out grease tray with aluminum foil. ♦



HOSE INSPECTION

The hose should be inspected for any signs of cracking.

⚠ WARNING: Always check hose before using grill for nicks, cracking, abrasions or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, do not use the grill. Replace using only WEBER authorized replacement hose. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com. ♦

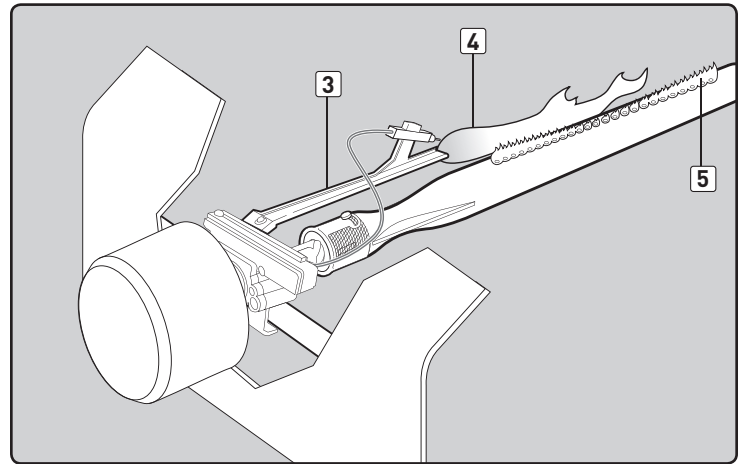
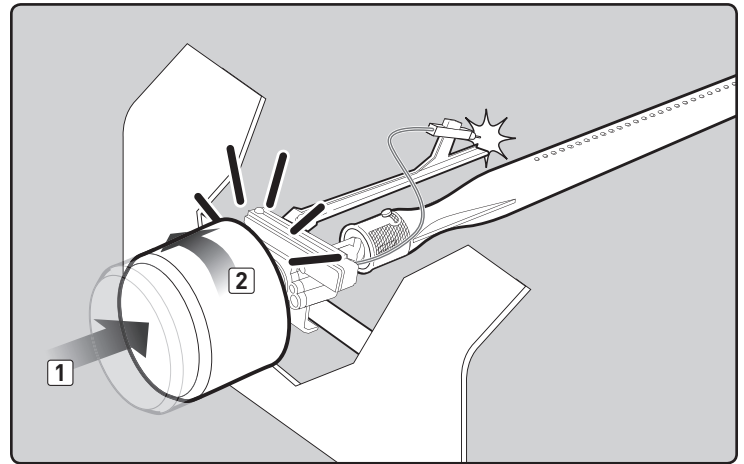


SNAP IGNITION OPERATION

⚠ Always open the lid before igniting the burners.

- A) Each control knob has its own igniter electrode built in. To create a spark you must push the control knob in **(1)** and turn to START/HI **(2)**.
- B) This action will generate gas flow and a spark to the burner lighting tube **(3)**. You will hear a "snap" from the igniter. You will also see a 3" (7 mm) - 5" (12 mm) orange flame coming from the burner lighting tube at the left side of the burner **(4)**.
- C) **Continue to hold the burner control knob in for two seconds after the "snap"**. This will allow gas to flow completely down the burner tube **(5)** and ensure ignition.
- D) Check that the burner is lit by looking through the cooking grates. You should see a flame. If burner does not light on first try, push control knob in and turn to OFF. Repeat lighting procedure a second time.

⚠ WARNING: If the burner still does not light, turn the burner control knob to OFF and wait five minutes to let the gas clear before you try again or try to light with a match. ♦



MAIN BURNER IGNITION & USAGE

MAIN BURNER IGNITION

⚠ DANGER

Failure to open the lid while igniting the grill's burners, or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flare-up, which can cause serious bodily injury or death.

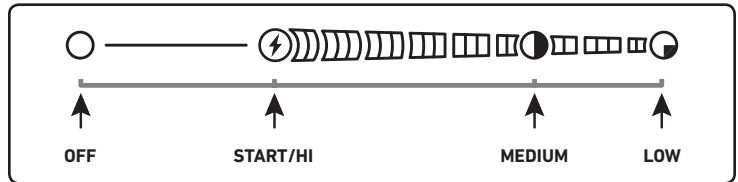
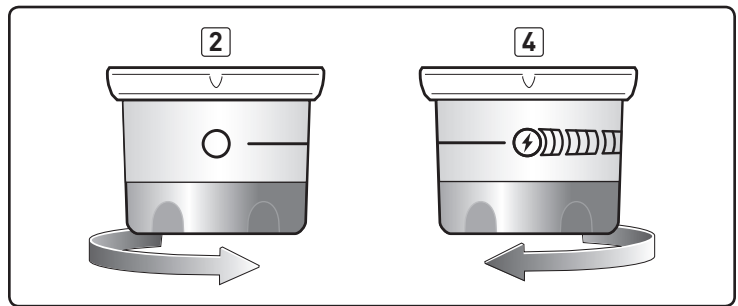
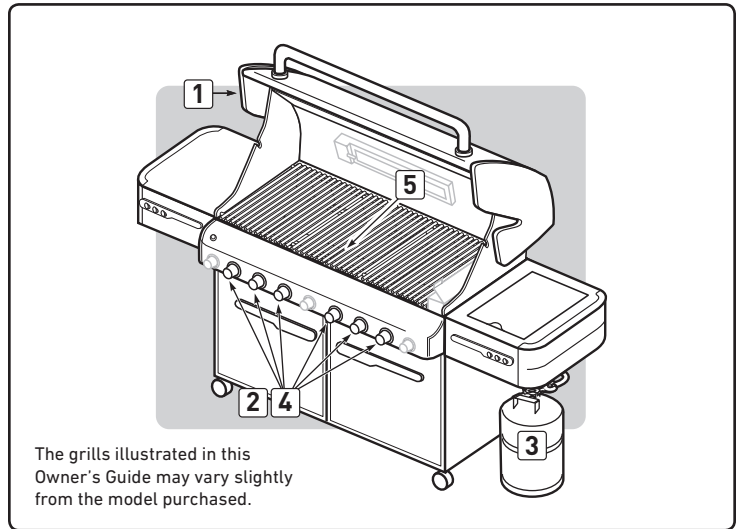
Main Burner Snap Ignition

NOTE: Each control knob snap igniter creates a spark from the igniter electrode to the burner lighting tube. You generate the energy for the spark by pushing in the control knob and turning to START/Hi. This will ignite each individual burner.

- A) Open the lid (1).
- B) Make sure all burner control knobs are turned off (2). (Push control knob in and turn clockwise to ensure that it is in the OFF position.)
- ⚠ **WARNING: The burner control knobs must be in the OFF position before turning on the liquid propane cylinder tank valve.**
- C) Turn on the cylinder valve using one of the appropriate options based on your cylinder and regulator type (3).
- ⚠ **WARNING: Do not lean over the open grill.**
- D) Push the control knob in and turn to START/Hi until you hear the igniter snap - continue to hold control knob in for two seconds. This action will spark the igniter, the burner lighting tube and then the main burner (4).
- E) Check that the burner is lit by looking through the cooking grates. You should see a flame (5). If burner does not light at the first attempt, push control knob in and turn to OFF. Repeat lighting procedure a second time.
- ⚠ **WARNING: If the burner still does not light, turn the burner control knob to OFF and wait five minutes to let the gas clear before you try again or try to light with a match. ♦**

TO EXTINGUISH

Push in and turn each burner control knob clockwise to OFF position. Turn gas supply off at the source. ♦



MAIN BURNER IGNITION & USAGE

MAIN BURNER MANUAL IGNITION

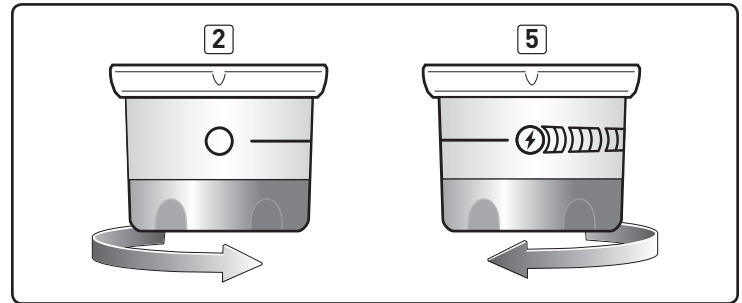
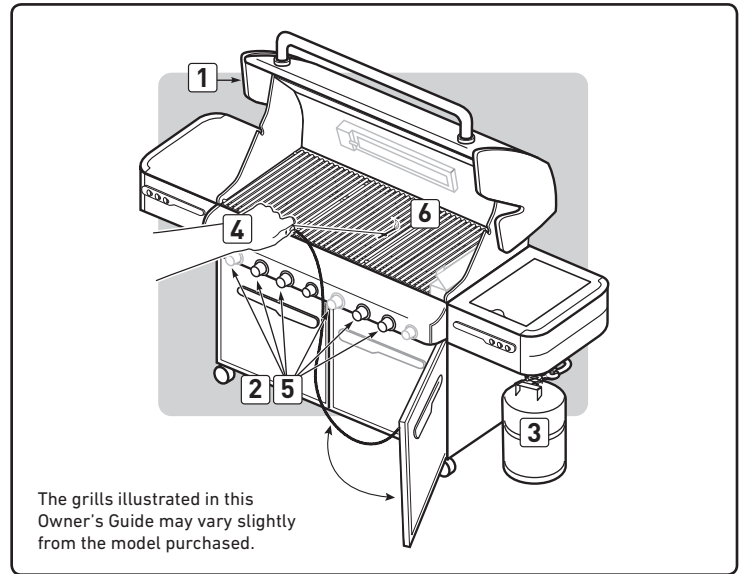
⚠ DANGER

Failure to open the lid while igniting the grill's burners, or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flare-up, which can cause serious bodily injury or death.

- A) Open the lid (1).
- B) Make sure all burner control knobs are turned off (2). (Push each knob in and turn clockwise to ensure they are in the OFF position.)
- ⚠ WARNING: The burner control knobs must be in the OFF position before turning on the liquid propane cylinder valve.**
- C) Turn on the cylinder valve using one of the appropriate options based on your cylinder and regulator type (3).
- D) Put match in the match holder and strike match.
- ⚠ WARNING: Do not lean over open grill.**
- E) Insert match holder and lit match down through cooking grates and FLAVORIZER BARS to ignite the selected burner (4).
- F) Push the control knob in and turn to START/HI (5).
- G) Check that the burner is lit by looking through the cooking grates. You should see a flame (6).
- ⚠ WARNING: If the burner does not light, turn the burner control knob to OFF and wait five minutes to let the gas clear before you try again. ♦**

TO EXTINGUISH

Push in and turn each burner control knob clockwise to OFF position. Turn gas supply off at the source. ♦



GRILLING TIPS & HELPFUL HINTS

- Always preheat the grill before cooking. Set all burners on HI heat and close lid; heat for 10 minutes, or until thermometer registers 500°-550°F (260°-288°C).
- Sear meats and cook with the lid down for perfectly grilled food every time.
- Grilling times in recipes are based on 70°F (20°C) weather and little or no wind. Allow more cooking time on cold or windy days, or at higher altitudes. Allow less cooking time in extremely hot weather.
- Grilling times can vary because of the weather, or the amount, size and shape of the food being grilled.
- The temperature of your gas grill may run hotter than normal for the first few uses.
- Grilling conditions may require the adjustment of the burner controls to attain the correct cooking temperatures.
- In general, large cuts of meat will require more cooking time per pound than small cuts of meat. Foods on a crowded cooking grate will require more cooking time than just a few foods. Foods grilled in containers, such as baked beans, will require more time if grilled in a deep casserole rather than a shallow baking pan.
- Trim excess fat from steaks, chops and roasts, leaving no more than a scant ¼ inch (6.4mm) of fat. Less fat makes cleanup easier, and is a virtual guarantee against unwanted flare-ups.
- Foods placed on the cooking grate directly above burners may require turning or moving to a less hot area.
- Use tongs rather than a fork for turning and handling meats to avoid losing natural juices. Use two spatulas for handling large whole fish.
- If an unwanted flare-up should occur, turn all burners off and move food to another area of the cooking grate. Any flames will quickly subside. After flames subside, relight the grill. NEVER USE WATER TO EXTINGUISH FLAMES ON A GAS GRILL.
- Some foods, such as a casserole or thin fish fillets, will require a container for grilling. Disposable foil pans are very convenient, but any metal pan with ovenproof handles can also be used.
- Always be sure the grease tray and catch pan are clean and free from debris.
- Do not line the slide-out grease tray with foil. This could prevent the grease from flowing into the catch pan.
- Using a timer will help to alert you when “well done” is about to become “overdone.” ♦

PREHEATING

Your WEBER gas grill is an energy-efficient appliance. It operates at an economical low BTU rate. Preheating the grill before grilling is important. Light your grill according to the instructions in this Owner's Manual. To preheat: after lighting turn all burners to START/HI, close the lid, and heat until the temperature reaches between 500°F and 550°F (260° and 288° C), the recommended broiling temperature. This will take 10 to 15 minutes depending on conditions such as air temperature and wind.

You can adjust the individual burners as desired. The control settings are OFF, START/HI, MEDIUM, or LOW.

NOTE: Cooking conditions, such as wind and weather, may require adjustment of burner controls to obtain the correct cooking temperatures.

NOTE: If grill loses heat while cooking refer to the troubleshooting section of this manual.

⚠ WARNING: Do not move the WEBER gas grill when operating or while grill is hot.

If burners go out during cooking, turn all burner knobs off and wait five minutes before relighting. ♦

COVERED COOKING

All grilling is done with the lid down to provide uniform, evenly circulated heat. With the lid closed, the gas grill cooks much like a convection oven. The thermometer in the lid indicates the cooking temperature inside the grill. All preheating and grilling is done with the lid down. No peeking — heat is lost every time you lift the lid. ♦

DRIPPINGS AND GREASE

The FLAVORIZER BARS are designed to “smoke” the correct amount of drippings for flavour some cooking. Excess drippings and grease will accumulate in the catch pan under the slide-out grease tray. Disposable foil drip pans are available that fit the catch pan.

⚠ WARNING: Check the slide-out grease tray and catch pan for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a grease fire in the slide-out grease tray. ♦

FLAVORIZER SYSTEM

When meat juices drip from the food onto the specially angled FLAVORIZER BARS, they create smoke that gives foods an irresistible grilled flavour. Thanks to the unique design of the burners, FLAVORIZER BARS and the flexible temperature controls, uncontrolled flare-ups are virtually eliminated, because YOU control the flames. Because of the special design of the FLAVORIZER BARS and burners, excess fats are directed through the slide-out grease tray into the grease catch pan. ♦

SEAR STATION

Your WEBER gas grill may include a sear burner for searing thin meats and fish. The SEAR STATION burner has an ON or OFF control setting that works with the two adjacent main burners. With the sear and adjacent burners you can effectively sear meats while using other cooking areas for cooking with moderate heat (refer to “SEAR STATION IGNITION & USAGE”). ♦

COOKING METHODS

The most important thing to know about grilling is which cooking method to use for a specific food, Direct or Indirect. The difference is simple: place the food directly over the fire, or arrange the fire on either side of it. Using the right method is the shortest route to great results—and the best way to ensure food is safely cooked through. ♦

DIRECT COOKING

The Direct Method, similar to grilling, means the food is cooked directly over the heat source. For even cooking, food should be turned once halfway through the grilling time.

Use the Direct method for foods that take less than 25 minutes to cook: steaks, chops, kebabs, sausages, vegetables, and more.

Direct cooking is also necessary to sear meats. Searing creates that wonderful crisp, caramelized texture where the food hits the grate. It also adds great colour and flavour to the entire surface. Steaks, chops, chicken breasts, and larger cuts of meat all benefit from searing.

To sear meats, place them over Direct High heat for 2 to 5 minutes per side. Smaller pieces require less searing time. Usually after searing you finish cooking the food at a lower temperature. You can finish cooking fast-cooking foods by the Direct method; use the Indirect method for longer-cooking foods.

To set up your gas grill for Direct cooking, preheat the grill with all burners on HI. Place food on the cooking grate, and then adjust all burners to the temperature noted in the recipe. Close the lid of the grill and lift it only to turn food or to test for doneness at the end of the recommended cooking time. ♦

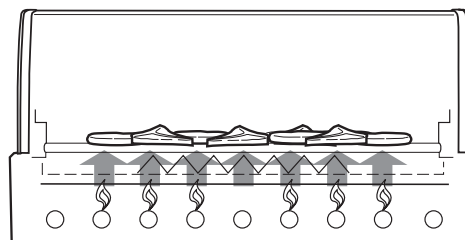
INDIRECT COOKING

The Indirect Method is similar to roasting, but with the added benefits of that grilled texture, flavour, and appearance you can't get from an oven. To set up for Indirect cooking, gas burners are lit on either side of the food but not directly beneath it. Heat rises, reflects off the lid and inside surfaces of the grill, and circulates to slowly cook the food evenly on all sides, much like a convection oven, so there's no need to turn the food.

Use the Indirect method for foods that require 25 minutes or more of grilling time or that are so delicate that direct exposure to the flame would dry them out or scorch them. Examples include roasts, ribs, whole chickens, turkeys, and other large cuts of meat, as well as delicate fish fillets.

To set up your gas grill for Indirect cooking, preheat the grill with all burners on HI. Then adjust the burners on each side of the food to the temperature noted in the recipe and turn off the burner(s) directly below the food. For best results, place roasts, poultry, or large cuts of meat on a roasting rack set inside a disposable heavy-gauge foil pan. For longer cooking times, add water to the foil pan to keep drippings from burning. The drippings can be used to make gravies or sauces. ♦

6 BURNER

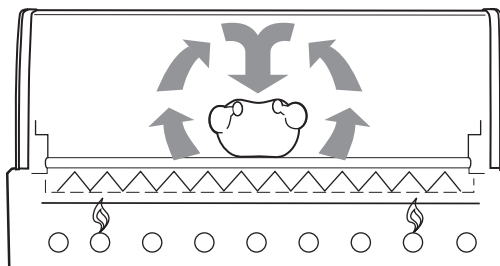


1 2 3 4 5 6
H H H H H H

DIRECT METHOD

Food is placed on the area of the cooking grates directly over the lit burners.

6 BURNER



1 2 3 4 5 6
M M

INDIRECT METHOD

Food is placed on the area of the cooking grates between the lit burners.

SIDE BURNER IGNITION & USAGE

SIDE BURNER IGNITION

⚠ DANGER

Failure to open the lid while igniting the side burner, or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the side burner does not light, may result in an explosive flare-up, which can cause serious bodily injury or death.

- Open the side burner lid (1).
- Check that the side burner valve is turned off (Push control knob in and turn clockwise to ensure that it is in the OFF position.) Turn all burners not being used to the OFF position (push in and turn clockwise) (2).
- Turn on the cylinder valve using one of the appropriate options based on your cylinder and regulator type (3).
- Push down and turn the side burner control valve to START/HI (4).
- Press the igniter button several times so it clicks each time until you see a flame (5).

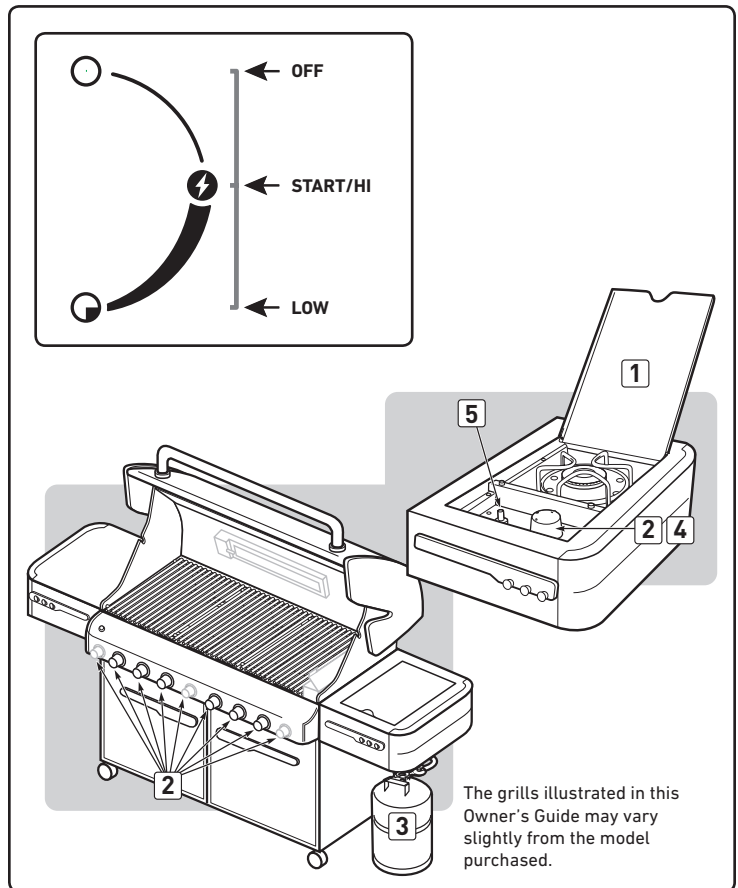
⚠ **CAUTION:** Side burner flame may be difficult to see on a bright sunny day.

⚠ **WARNING:** If the side burner does not light in five seconds:

- Turn off the side burner control valve, main burners and gas supply at source.
- Wait five minutes to let the gas clear before you try again, or try lighting with a match (refer to "SIDE BURNER MANUAL IGNITION"). ♦

TO EXTINGUISH

Push down and turn side burner control knob to the OFF position. Be sure the burner is off and cool before closing the side burner lid. ♦



SIDE BURNER MANUAL IGNITION

⚠ DANGER

Failure to open the lid while igniting the side burner, or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the side burner does not light, may result in an explosive flare-up that can cause serious bodily injury or death.

- Open the side burner lid (1).
- Check that the side burner valve is turned off (2) (Push control knob in and turn clockwise to ensure that it is in the OFF position). Turn all burners not being used to the OFF position (push in and turn clockwise).
- Turn on the cylinder valve using one of the appropriate options based on your cylinder and regulator type (3).
- Put match in a match holder and strike match.
- Hold match holder and lit match by either side of the side burner (4).
- Push down and turn the side burner control valve to START/HI (5).

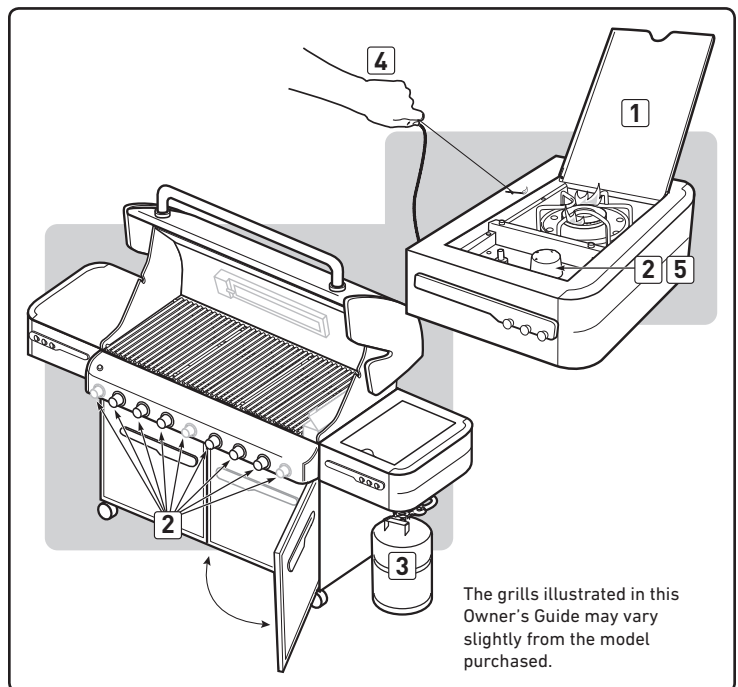
⚠ **CAUTION:** Side burner flame may be difficult to see on a bright sunny day.

⚠ **WARNING:** If the side burner does not light in five seconds:

- Turn off the side burner control valve, main burners and gas supply at source.
- Wait five minutes to let the gas clear before you try again. ♦

TO EXTINGUISH

Push down and turn side burner control knob to the OFF position. Be sure the burner is off and cool before closing the side burner lid. ♦



SEAR STATION IGNITION & USAGE

SEAR STATION BURNER IGNITION

⚠ DANGER

Failure to open the lid while igniting the grill's burners, or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flare-up, which can cause serious bodily injury or death.

The SEAR STATION burner has an ON or OFF control setting. To ignite the SEAR STATION burner you must first ignite the two adjacent main burners.

Adjacent Main Burner Snap Ignition

NOTE: Each main burner control knob snap igniter creates a spark from the igniter electrode to the burner lighting tube. You generate the energy for the spark by pushing in the control knob and turning to START/Hi. This will ignite each individual burner.

⚠ **WARNING: Always check hose before using grill for nicks, cracking, abrasions or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, do not use the grill. Replace using only WEBER authorised replacement hose. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site.**

Log onto www.weber.com.

- A) Open the lid (1).
- B) Make sure all burner control knobs are turned off (2). (Push control knob in and turn clockwise to ensure that it is in the OFF position.)
- C) Turn on the cylinder valve using one of the appropriate options based on your cylinder and regulator type (3).

⚠ **WARNING: Do not lean over the open grill.**

- D) Ignite each adjacent SEAR STATION main burner (4). Push the control knob in and turn to START/Hi until you hear the igniter snap - continue to hold control knob in for two seconds. This action will spark the igniter, the burner lighting tube and then the main burner.
- E) Check that the burner is lit by looking through the cooking grates (5). You should see a flame. If burner does not light on first try, push control knob in and turn to OFF. Repeat lighting procedure a second time.

SEAR STATION Burner Lighting: Ignition by an adjacent ignited main burner

- F) Turn SEAR STATION burner control knob to the ON position (6).
- G) Verify burner ignition by visual inspection of a flame (7).

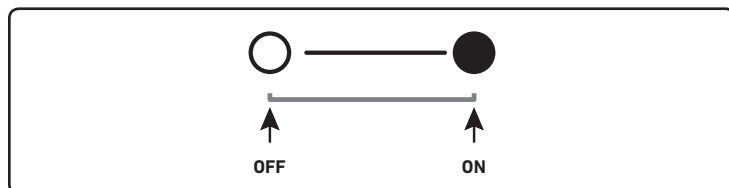
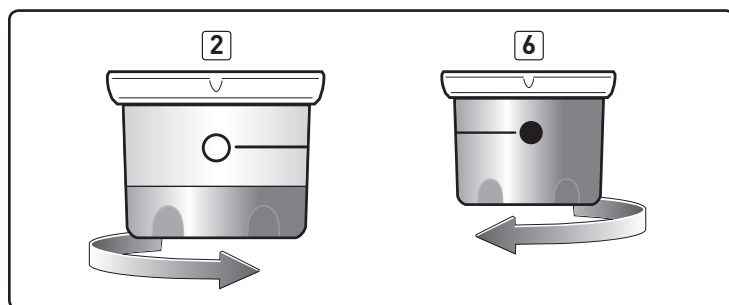
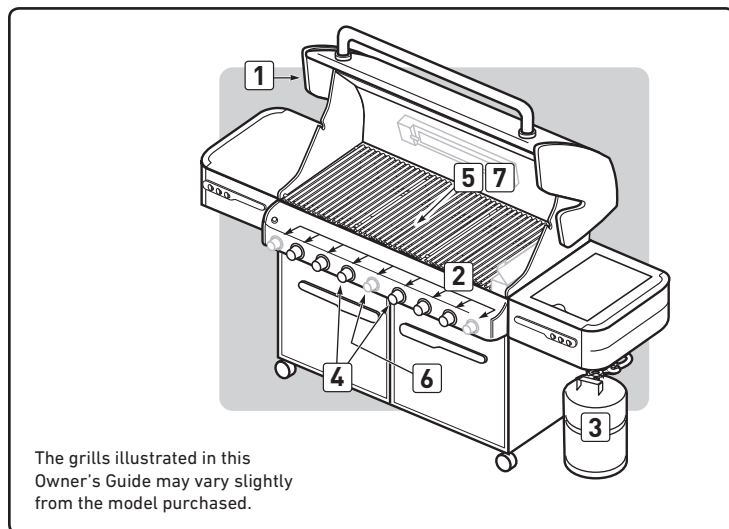
⚠ **WARNING: If ignition does not occur within five seconds, turn burner control OFF, wait five minutes, and repeat steps F & G, or refer to "SEAR STATION BURNER MANUAL IGNITION" instructions.**

⚠ **WARNING: If the burner still does not light, turn the burner control knob to OFF and wait five minutes to let the gas clear before you try again or try to light with a match.**

Note: Refer to "MAINTENANCE" for burner removal and cleaning procedure. ♦

TO EXTINGUISH

Push in and turn each burner control knob clockwise to OFF position. Turn gas supply off at the source. ♦



SEAR STATION IGNITION & USAGE

SEAR STATION BURNER MANUAL IGNITION

⚠ DANGER

Failure to open the lid while igniting the grill's burners, or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flare-up, which can cause serious bodily injury or death.

The SEAR STATION burner has an ON or OFF control setting. To ignite the SEAR STATION burner you must first ignite the two adjacent main burners.

Adjacent Main Burner Snap Ignition

NOTE: Each main burner control knob snap igniter creates a spark from the igniter electrode to the burner lighting tube. You generate the energy for the spark by pushing in the control knob and turning to START/Hi. This will ignite each individual burner.

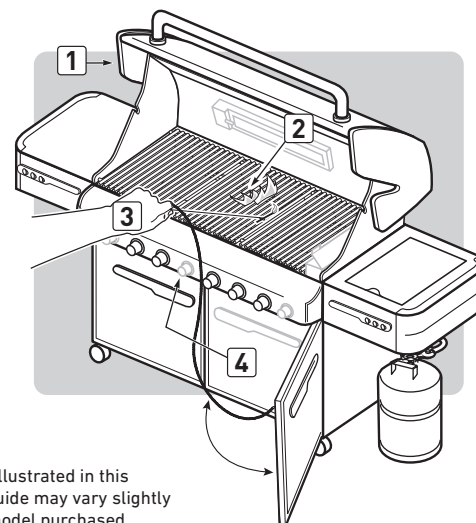
- Open the lid (1).
- Verify each adjacent SEAR STATION main burner is lit by visual inspection of a flame (2).
- Put match in the match holder and strike match.
- Insert match holder and lit match down through cooking grates and FLAVORIZER BARS to ignite the SEAR STATION burner (3).
- Push the SEAR STATION control knob in and turn to the ON position (4).

⚠ WARNING: Do not lean over open grill.
⚠ WARNING: If the burner does not light, turn the burner control knob to OFF and wait five minutes to let the gas clear before you try again.

Note: Refer to "MAINTENANCE" for burner removal and cleaning procedure. ♦

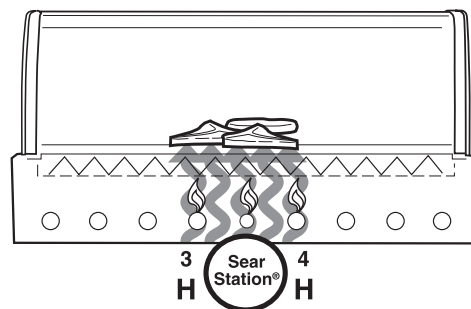
TO EXTINGUISH

Depress and turn each burner control knob clockwise to OFF position. Turn gas supply off at the source. ♦



The grills illustrated in this Owner's Guide may vary slightly from the model purchased.

6 BURNER



SEAR METHOD

Food is placed in the area of intense heat between the lit burners.

USING THE SEAR STATION

Your gas grill includes a sear burner for searing meats such as steak, poultry cuts, fish, and chops.

Searing is a direct grilling technique, which browns the surface of the food at a high temperature. By searing or browning both sides of the meat you will create a more desirable flavour by caramelizing the food surface. Searing will also enhance appearance of the meat with sear marks from the cooking grates. This along with the contrast of textures and flavours can make food more interesting to the palate.

The SEAR STATION burner has an ON or OFF control setting that works with the two adjacent main burners. With the sear and adjacent burners you can effectively sear meats while using other cooking areas for grilling with moderate heat.

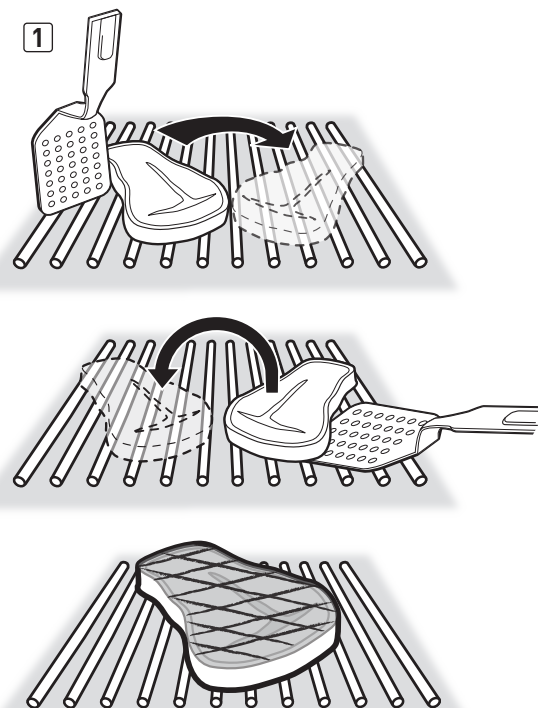
Before searing you should turn all of the main burners on HI for 15 minutes to preheat the grill. *Note: Always grill with the lid closed to allow for maximum heat and to avoid flare-ups.*

Once the grill is preheated, turn the outer burners off or down to low. Leave the centre two burners on HI and ignite the SEAR STATION burner.

Place the meat directly over the SEAR STATION. You will sear each side anywhere from 1 to 4 minutes, depending on the type of meat and thickness. You may turn the food a quarter turn to make crossing sear marks (1) before you sear the other side in the same manner.

Once you have finished searing, you can finish grilling by moving the meat to a more moderate heat over the outside burners to achieve the desired doneness.

As you gain experience in using your SEAR STATION, we encourage you to experiment with different searing times to find results that work best for your taste. ♦



SMOKER BURNER IGNITION & USAGE

SMOKER BURNER IGNITION

⚠ DANGER

Failure to open the lid while igniting the grill, or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flare-up, which can cause serious bodily injury or death.

Smoker Burner Snap Ignition

NOTE: The control knob snap igniter creates a spark from the igniter electrode to the burner lighting tube. You generate the energy for the spark by pushing in the control knob and turning to START/Hi. This will ignite the smoker burner.

- ⚠ **WARNING: Always check hose before using grill for nicks, cracking, abrasions or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, do not use the grill. Replace using only WEBER authorised replacement hose. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.**

- A) Open the grill lid (1).
- B) Open smoker box lid (2).
- C) Fill smoker with water-soaked wood chunks or chips (3).
- D) Make sure that all burner control knobs not being used are turned to OFF (4). (Push control knob in and turn clockwise to ensure that it is in the OFF position).
- ⚠ **WARNING: The burner control knobs must be in the OFF position before turning on the liquid propane cylinder tank valve.**
- E) Turn on the cylinder valve using one of the appropriate options based on your cylinder and regulator type (5).
- ⚠ **WARNING: Do not lean over the open grill while lighting.**
- F) Push the control knob in and turn to START/Hi until you hear the igniter snap (6), continue to hold control knob in for two seconds. This action will spark the igniter, the burner lighting tube and then the main burner.
- G) Check that the burner is lit by looking through the cooking grates (7). You should see a flame. If burner does not light at the first attempt, push control knob in and turn to OFF. Repeat lighting procedure a second time.

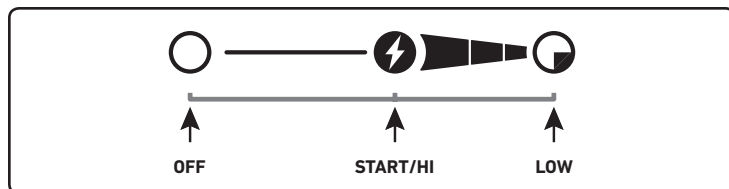
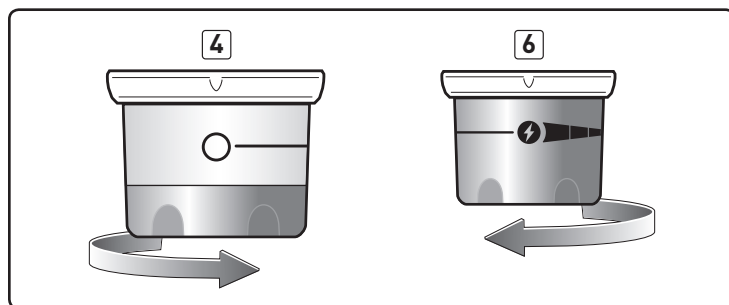
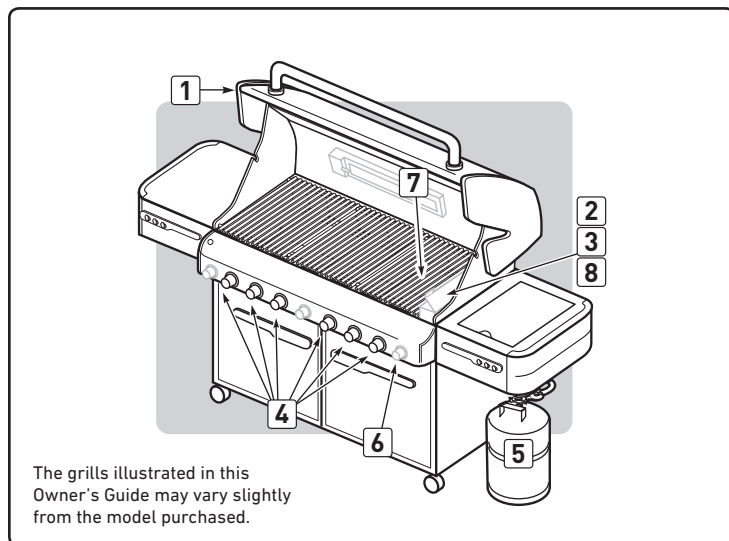
⚠ DANGER

If the smoker burner still does not light, turn the burner control knob to OFF and wait five minutes to let the gas clear before you try again, or try lighting with a match (refer to "SMOKER BURNER MANUAL IGNITION").

- H) Close smoker cover after wood starts to smoulder and turn control knob to LOW (8). ♦

TO EXTINGUISH

Push in and turn each burner control knob clockwise to OFF position. Turn gas supply off at the source. ♦



SMOKER BURNER IGNITION & USAGE

SMOKER BURNER MANUAL IGNITION

⚠ WARNING: Always check hose before using grill for nicks, cracking, abrasions or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, do not use the grill. Replace using only WEBER authorised replacement hose. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site.

Log onto www.weber.com.

A) Open the lid (1).

⚠ DANGER

Failure to open the lid while igniting the grill, or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flare-up, which can cause serious bodily injury or death.

B) Open smoker box lid (2).

C) Fill smoker with water-soaked wood chunks or chips (3).

D) Make sure that all burner control knobs not being used are turned to OFF (4). (Push control knob in and turn clockwise to ensure that it is in the OFF position).

⚠ WARNING: The burner control knobs must be in the OFF position before turning on the liquid propane cylinder tank valve.

E) Turn on the cylinder valve using one of the appropriate options based on your cylinder and regulator type (5).

F) Put a match in the match holder and strike the match.

G) Insert match holder and lit match down through cooking grates and FLAVORIZER BARS to ignite smoker burner (6).

⚠ WARNING: Do not lean over the open grill while lighting.

H) Push smoker burner control knob in and turn to START/HI (7).

I) Check that the burner is lit by looking down through the cooking grate (8).

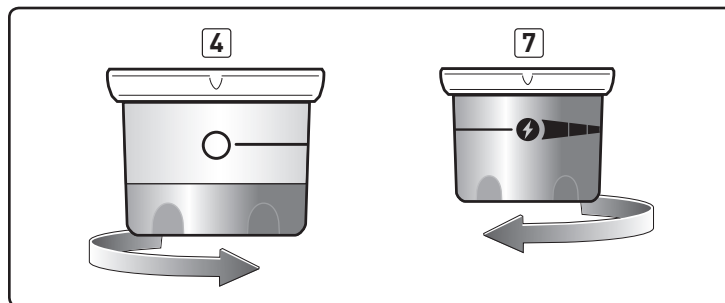
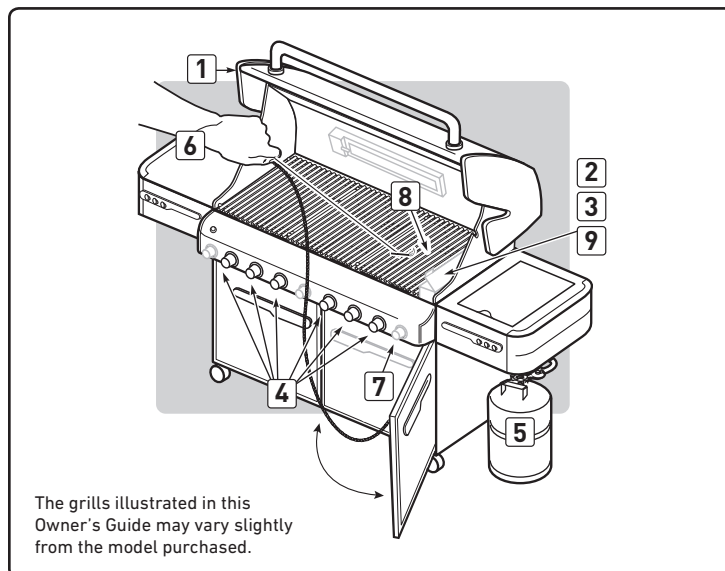
⚠ DANGER

If the smoker burner does not light, turn the burner control knob to OFF and wait five minutes to let the gas clear before you try again.

J) Close smoker cover after wood starts to smoulder and turn control knob to LOW (9). ♦

TO EXTINGUISH

Push in and turn each burner control knob clockwise to OFF position. Turn gas supply off at the source. ♦



SMOKER BURNER IGNITION & USAGE

USING THE SMOKER

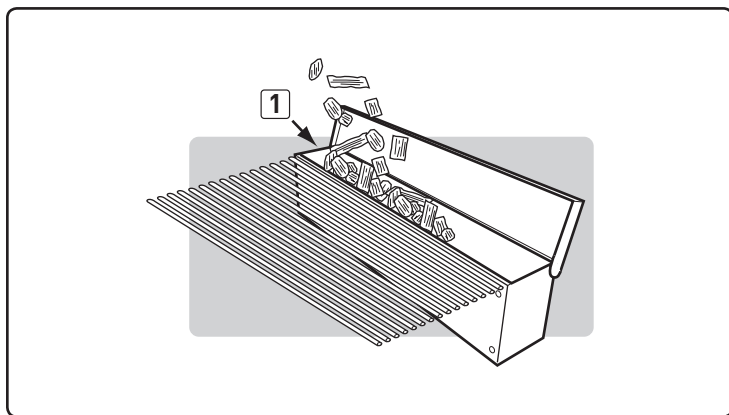
The smoker uses presoaked wood chips. For best results with faster cooking foods such as steaks, burgers and chops, etc., we recommend using finer wood chips because they ignite and create smoke faster. For longer cooking foods such as roasts, chicken and turkeys, etc., we recommend using larger wood chunks because they ignite slowly and provide smoke for a longer period of time. As you gain experience in using your smoker, we encourage you to experiment with different combinations of wood chips and chunks to find the smoke flavour that best suits your taste.

As a starting point, soak wood chips in water for at least 20 minutes before using. (Wet wood will produce more smoke flavour.) Place a handful of wood chips or a few larger chunks in the bottom of the smoker body (1). As you gain experience in smoking, increase or decrease the amount of wood to suit your taste.

NOTE: Always grill with the lid closed to allow the smoke to fully penetrate the food. Light the smoker burner by following the instructions for "SMOKER BURNER IGNITION". After wood starts to smoulder turn control knob to LOW.

Smoke will start in approximately 10 minutes and last as long as 45 minutes. If you require more smoke flavour, refill the smoker with wood chips and/or chunks. Keep the lid of the grill closed while cooking.

NOTE: After refilling the smoker, smoke will take about 10 to 15 minutes to start again. The smoker may be used to enhance meat, poultry and fish recipes. Cook with the lid down according to the times indicated in charts or recipes.



⚠ DANGER

Do not use any flammable fluid in the smoker to ignite the wood. This will cause serious bodily injury. ♦

CLEANING THE SMOKER

Each time before using, empty the smoker of ash to allow proper air flow.

NOTE: Smoking will leave a "smoke" residue on the surface of the smoker. This residue cannot be removed and will not affect the function of the smoker. To a lesser degree a "smoke" residue will accumulate on the inside of your gas grill. This residue need not be removed and will not adversely affect the function of your gas grill. ♦

ROTISSERIE BURNER IGNITION & USAGE

ROTISSERIE BURNER IGNITION

Rotisserie Burner Snap Ignition

NOTE: Each control knob snap igniter creates a spark from the igniter electrode to the burner lighting tube. You generate the energy for the spark by pushing in the control knob and turning to START/Hi. This will ignite each individual burner.

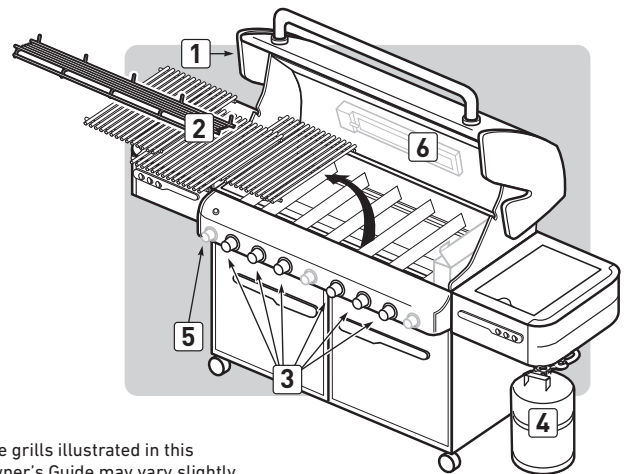
⚠ ATTENTION: READ BEFORE LIGHTING ROTISSERIE BURNER

After a period of non-use, before lighting the Rotisserie Burner, a few seconds must pass for the gas supply line to fill.

When using the snap igniter you will see a flash of flames moving from left to right across the Rotisserie Burner surface, the Rotisserie Burner is not lit until the entire ceramic surface is aflame.

At this point, start a count of twenty seconds before releasing the Rotisserie Burner control knob.

The Rotisserie Burner surface will glow red once the burner is fully ignited.



The grills illustrated in this Owner's Guide may vary slightly from the model purchased.

⚠ DANGER

Failure to open the lid while igniting the grill, or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flare-up, which can cause serious bodily injury or death.

⚠ CAUTION: The Rotisserie Burner flame may be difficult to see on a bright sunny day.

⚠ WARNING: Always check hose before using grill for nicks, cracking, abrasions or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, do not use the grill. Replace using only a WEBER authorised replacement hose. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site.

Log onto www.weber.com.

A) Open the lid (1).

B) Remove the warming rack and the cooking grates from the cookbox (2).

C) Make sure all burner control knobs are turned off (3). (Push control knob in and turn clockwise to ensure that it is in the OFF position.)

⚠ WARNING: The burner control knobs must be in the OFF position before turning on the liquid propane cylinder tank valve.

D) Turn on the cylinder valve using one of the appropriate options based on your cylinder and regulator type (4).

⚠ WARNING: Do not lean over the open grill.

E) Push the control knob in and turn to START/Hi. This action will spark the igniter and light the Rotisserie Burner. Continue to use the snap igniter until the Rotisserie Burner has ignited. Continue to hold the control knob down for twenty seconds after the burner has ignited. Release the control knob (5).

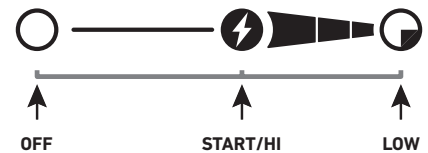
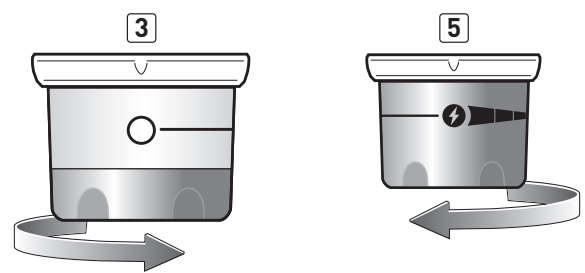
F) Check that the burner is lit by looking for the rotisserie burner to glow red (6).

⚠ WARNING: If the rotisserie burner does not light, turn the burner control knob to OFF and wait five minutes to let the gas clear before you try again or try to light with a match.

NOTE: When using the rotisserie with the lid closed, only light two of the main burners on each side of the food (refer to COOKING METHODS-INDIRECT COOKING). Check your food periodically to prevent overcooking on the outside. Turn off the rotisserie burner once the food has browned to the desired colour. Finish cooking on indirect heat. ♦

TO EXTINGUISH

Push in and turn the rotisserie burner control knob clockwise to OFF position. Turn gas supply off at the source. ♦



ROTISSERIE BURNER IGNITION & USAGE

ROTISSERIE BURNER MANUAL IGNITION

⚠ ATTENTION: READ BEFORE LIGHTING ROTISSERIE BURNER

After a period of non-use, before lighting the Rotisserie Burner, a few seconds must pass for the gas supply line to fill.

When holding a match to the rotisserie burner you will see a flash of flames moving from left to right across the Rotisserie Burner surface, the Rotisserie Burner is not lit until the entire ceramic surface is aflame.

At this point, start a count of twenty seconds before releasing the Rotisserie Burner control knob.

The Rotisserie Burner surface will glow red once the burner is fully ignited.

⚠ DANGER

Failure to open the lid while igniting the grill, or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flare-up, which can cause serious bodily injury or death.

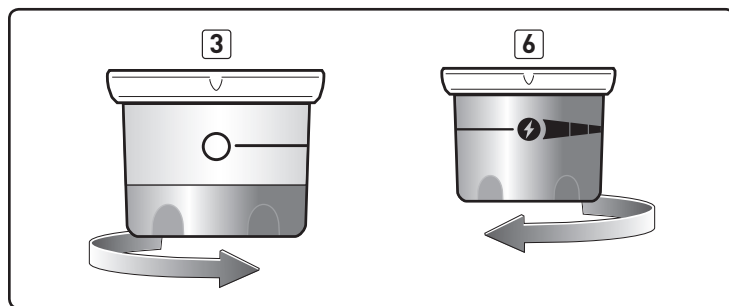
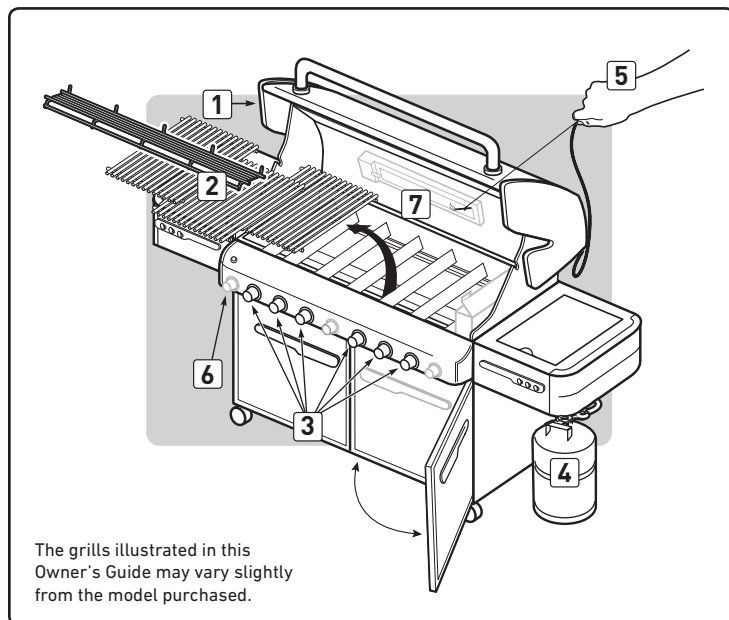
- ⚠ CAUTION: The Rotisserie Burner flame may be difficult to see on a sunny day.
- ⚠ WARNING: Always check hose before using grill for nicks, cracking, abrasions or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, do not use the grill. Replace using only a WEBER authorised replacement hose. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site.
Log onto www.weber.com.

- A) Open the lid (1).
- B) Remove the warming rack and the cooking grates from the cookbox (2).
- C) Make sure all burner control knobs are turned off (3). (Push control knob down and turn clockwise to ensure that it is in the OFF position.)
- ⚠ WARNING: The burner control knobs must be in the OFF position before turning on the liquid propane cylinder tank valve.
- D) Turn on the cylinder valve using one of the appropriate options based on your cylinder and regulator type (4).
- E) Put a match in the match holder and strike the match.
- F) Hold match holder and lit match by right side of rotisserie burner (5).
- ⚠ WARNING: Do not lean over the open grill.
- G) Push rotisserie burner control knob down and turn to START/Hi. Continue to hold the control knob down for twenty seconds after the burner has ignited (6).
- H) Check that the burner is lit by looking for the rotisserie burner to glow red (7).
- ⚠ WARNING: If the rotisserie burner does not light, turn the burner control knob to OFF and wait five minutes to let the gas clear before you try again.

NOTE: When using the rotisserie with the lid closed, only light two of the main burners under the food (refer to "COOKING METHODS-INDIRECT COOKING"). Check your food periodically to prevent overcooking on the outside. Turn off the rotisserie burner once the food has browned to the desired colour. Finish cooking on indirect heat. ♦

TO EXTINGUISH

Push in and turn the rotisserie burner control knob clockwise to OFF position. Turn gas supply off at the source. ♦



ROTISSERIE BURNER IGNITION & USAGE

IMPORTANT SAFEGUARDS

NOTE: Before using your rotisserie, measure your food at the widest point. If it exceeds 9 1/2" (241.8mm), it is too large to fit the rotisserie. If it is too large, food can be prepared using a roast holder and the Indirect Cooking Method.

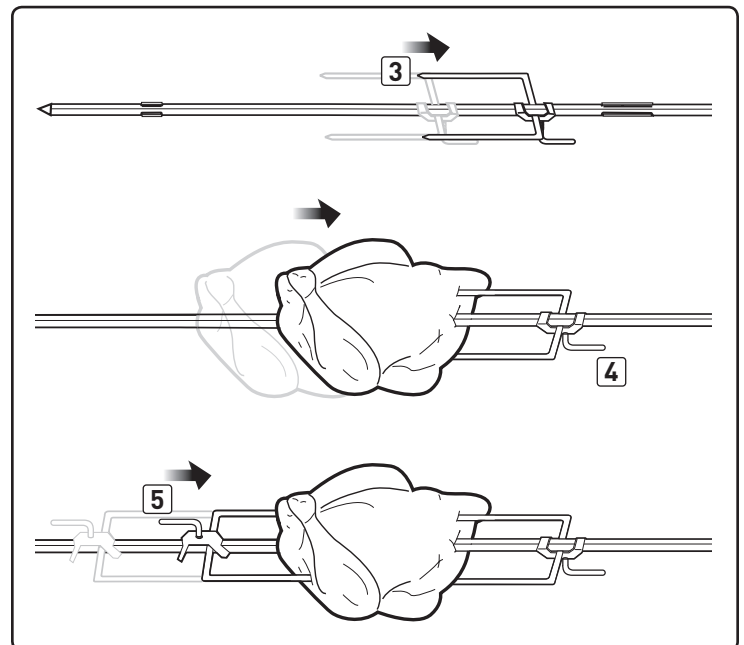
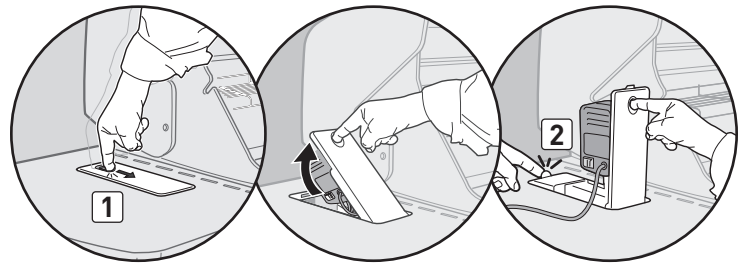
⚠ WARNINGS

- ⚠ Read all instructions before using your rotisserie.
- ⚠ This rotisserie is for outdoor use only.
- ⚠ Do not expose to rain.
- ⚠ Do not use rotisserie for any purpose other than its intended use.
- ⚠ This rotisserie is not for use by children.
- ⚠ Do not touch hot surfaces. Use grill protective gloves.
- ⚠ Make sure motor is off before placing it on the motor bracket.
- ⚠ Remove motor and store in a dry place when not in use.
- ⚠ Unplug the motor from outlet when not in use, or before cleaning.
- ⚠ Do not operate the rotisserie motor if it should malfunction.
- ⚠ Do not operate the rotisserie motor with a damaged cord or plug.
- ⚠ Do not let power cord hang over any sharp edge or hot surface.
- ⚠ To protect against electrical hazards do not immerse cord, plug, or motor in water or other liquids.
- ⚠ A short cord is supplied to reduce the risk of tripping over the cord. Extension cords may be used, but caution must be taken to prevent tripping over the cord.
- ⚠ If using an extension cord, it must be designed for outdoor use and rated at the appropriate voltage and current based on the country of use.
- ⚠ When using an extension cord, make sure it is not in contact with a hot or sharp surface.
- ⚠ Use the shortest length extension cord possible. Do not connect two or more extension cords together.
- ⚠ To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
- ⚠ The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- ⚠ If any electrical plug adapter is used, it must ground the appliance.
- ⚠ Always ensure that the electrical socket being used has the correct voltage.
- ⚠ Failure to follow these warning statements may cause electric shock, which may result in serious bodily injury or property damage. ♦

OPERATING THE ROTISSERIE

⚠ WARNING: Set up the rotisserie with food before lighting rotisserie burner.

- A) To set up rotisserie motor, push the button on the retractable rotisserie panel (1). Pull rotisserie panel upwards. Push locking tab (2) until it snaps into place.
- B) Remove power lead and plug into power source.
- ⚠ CAUTION: Do not route rotisserie motor power lead through the retractable rotisserie opening in the side table.
- ⚠ CAUTION: Inspect power lead before each use. If lead is damaged, do not use. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.
- C) Make sure the rotisserie shaft handle is securely fastened. Slide one of the spit forks towards the right side of the rotisserie shaft, making sure that the spikes face to the left and the fork screw faces down (3).
- D) Push the rotisserie shaft through the center of the food. Insert the tines of both spit forks into the food. The food should be centered on the shaft. Tighten the spit fork screw (4).
- E) Slide another spit fork onto the rotisserie shaft, making sure that the spikes face to the right and the fork screw faces up. Insert the tines of both spit forks into the food. Tighten the spit fork screw (5).

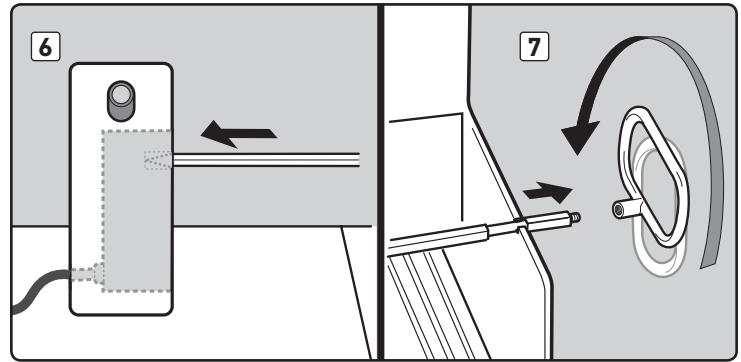


ROTISSERIE BURNER IGNITION & USAGE

- F) Insert the pointed end of the rotisserie shaft into the motor. Lower the rotisserie spit into the grooves on the cookbox (6).
- G) The rotisserie shaft should rotate so that the heavy side of the meat or poultry rotates down to the bottom. Large cuts may require the removal of the cooking grates and warming rack to allow full rotation of the shaft. Remount the food if necessary for better balance.
- H) Remove the rotisserie shaft handle; the handle has left-hand threads, by turning the handle clockwise until free from threads (7).

⚠ CAUTION: The handle can become hot if left attached to the rotisserie shaft while cooking. Do not cook with the handle installed.

- I) Turn the motor on. ♦



ROTISSERIE COOKING

- Meats (except poultry and ground meat) should be brought to room temperature before cooking. (20 to 30 minutes should be adequate for most foods. If frozen, defrost completely before cooking.)
- Tie meat or poultry with a string, if necessary, to make the shape as uniform as possible before putting it on the spit.
- Remove cooking grates and warming rack to allow food to turn freely.
- Follow lighting instructions for rotisserie burner.
- Set rotisserie burner on medium-high based on outside air temperatures.
- Place food within area of burner.
- If you wish to save drippings for gravy, place a drip pan directly under the food on top of the FLAVORIZER BARS.
- Food preparation steps are the same for rotisserie cooking as for regular cooking.
- All cooking is done with the lid closed.
- If foods are too heavy or are irregular shapes, they may not rotate well and should be cooked by the Indirect Method without using the rotisserie.
- Smoker can be used in conjunction with rotisserie for more smoke flavour.

Note: When using the rotisserie burner, grill thermometer will not reflect the temperature inside the cooking box.

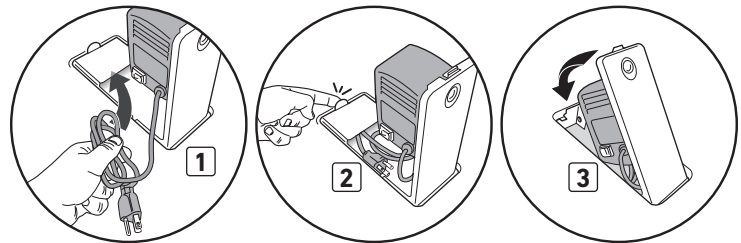
⚠ CAUTION: Before removing the rotisserie with the cooked food from the grill, be sure to replace the rotisserie shaft handle by turning the handle counterclockwise until securely fastened on the shaft. ♦

ROTISSERIE MOTOR STORAGE

- A) Before retracting rotisserie back into the side table, unplug the power lead and carefully place plug/power lead into the storage area of the retractable rotisserie assembly (1).

⚠ CAUTION: Failure to properly store the rotisserie power lead may result in damage to the power lead when opening and closing the retractable rotisserie panel.

- B) Using your index finger, disengage retractable rotisserie panel (2). Push panel down until it snaps securely in place (3). ♦

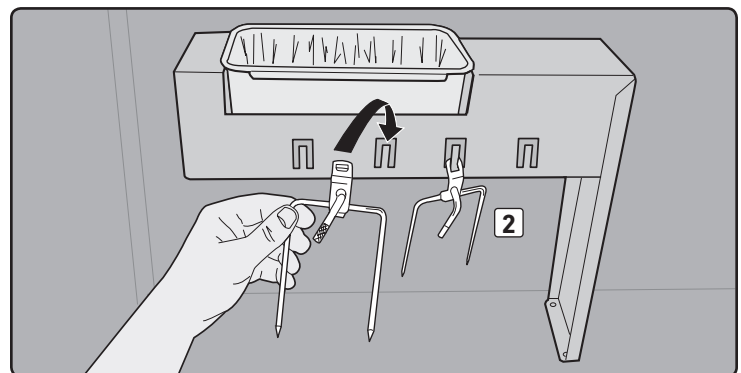
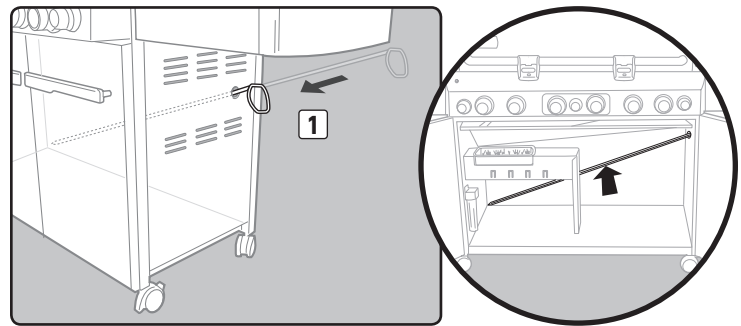


ROTISSERIE SPIT STORAGE

- A) Remove forks from rotisserie spit. Replace rotisserie shaft handle. Carefully insert spit into cabinet by sliding through hole in right side panel (1).

⚠ CAUTION: Do not allow rotisserie spit to come into contact with any gas lines.

- B) Store rotisserie forks by placing them on the hooks located on the catch pan holder within the grill cabinet (2). ♦



TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CHECK	SOLUTION
Burners burn with a yellow or orange flame, in conjunction with the smell of gas. (This is normal for the burner lighting tube).	Inspect Spider/Insect screens for possible obstructions (blockage of holes).	Clean Spider/Insect screens. Refer to "ANNUAL MAINTENANCE".
Symptoms: Burners do not light, or Burners have a small flickering flame in the HI position, or Grill temperature only reaches 250° to 300° in the HI position. <i>Some countries have regulators with an excess gas flow safety device.</i>	The excess gas flow safety device, which is part of the grill-to-cylinder connection, may have been activated.	To reset the excess gas flow safety device, turn all burner control knobs and the cylinder valve off. Disconnect the regulator from the cylinder. Turn burner control knobs to HI. Wait at least 1 minute. Turn burner control knobs to OFF. Reconnect the regulator to the cylinder. Turn cylinder valve on slowly. Refer to "MAIN BURNER IGNITION".
Burner does not light, or flame is low in HI position.	Is LP fuel low or empty?	Refill LP cylinder.
	Is fuel hose bent or kinked?	Straighten fuel hose.
	Does burner light with a match?	If you can light burner with a match, then check the ignition system.
	Did you use the snap igniter several times until the main burner lit? Refer to "MAIN BURNER IGNITION".	Make sure you hold the control knob in for two seconds after snapping the igniter and seeing the orange flame from the burner lighting tube.
	Does the igniter work? Do you see a spark when you repeatedly use the snap igniter?	Try manually lighting the burner. Refer to "MAIN BURNER MANUAL IGNITION". Call Customer Service.
Experiencing flare-ups: ⚠ CAUTION: Do not line the slide-out grease tray with aluminum foil.	Are you preheating grill in the prescribed manner?	All burners on HI for 10 to 15 minutes for preheating.
	Are the cooking grates and FLAVORIZER BARS heavily coated with burned-on grease?	Clean thoroughly. Refer to "CLEANING".
	Is the slide-out grease tray dirty and not allowing grease to flow into catch pan?	Clean slide-out grease tray.
Burner flame pattern is erratic. Flame is low when burner is on HI. Flames do not run the whole length of the burner tube.	Are burners clean?	Clean burners. Refer to "MAINTENANCE".
Inside of lid appears to be "peeling." (Resembles paint peeling.)	The lid is porcelain enamel or stainless steel, not paint. It cannot "peel". What you are seeing is baked on grease that has turned to carbon and is flaking off. THIS IS NOT A DEFECT.	Clean thoroughly. Refer to "CLEANING".
Cabinet doors are not aligned.	Check the adjustment pin on the bottom of each door.	Loosen adjustment nut(s). Slide door(s) until aligned. Tighten nut.
Grill seems to lose heat when cooking in cold weather temperatures of 10°C (50°F) or colder.	Is there frost/ice on the outside of the LP cylinder?	The liquid propane in the cylinder turns to vapour too slowly to supply the burners with gas. This is due to the air temperature cooling the LP cylinder, which slows the vaporisation process. Turn off burner control knobs and the LP cylinder. Replace with a spare LP cylinder and resume cooking.
If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.		

SIDE BURNER TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CHECK	SOLUTION
Side Burner does not light. <i>Some countries have regulators with an excess gas flow safety device.</i>	Is gas supply off? The excess gas flow safety device, which is part of the grill-to-cylinder connection, may have been activated.	Turn gas supply on. To reset the excess gas flow safety device close the LP tank valve and turn all burner control knobs to the OFF position. Open the grill and side burner lids. Slowly turn the LP tank valve until it is completely open. Wait several seconds then ignite your side burner. Refer to "SIDE BURNER IGNITION".
Flame is low in HI position.	Is the fuel hose bent or kinked?	Straighten hose.
Push button ignition does not work.	Does burner light with a match?	If match lights burner, check igniter. Refer to "SIDE BURNER MAINTENANCE".
	Is there a fresh battery installed?	Verify that the battery is in good condition and installed correctly. Refer to "ELECTRONIC IGNITION SYSTEM OPERATIONS."
	Are the wires connected properly to the igniter module?	Be sure that wires are correctly inserted into terminals on ignition box. Refer to "SIDE BURNER MAINTENANCE."
	Is there plastic wrapping around the new battery?	Remove plastic wrapping.
If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com .		

SEAR STATION TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CHECK	SOLUTION
Burners burn with a yellow or orange flame, in conjunction with the smell of gas (This is normal for the burner lighting tube). SEAR STATION burner does not light.	Inspect Spider/Insect screens for possible obstructions. (Blockage of holes.)	Clean Spider/Insect screens. Refer to "ANNUAL MAINTENANCE".
	Did you ignite the two adjacent main burners? Refer to "SEAR STATION IGNITION & USAGE" instructions for safe lighting procedure.	Verify adjacent main burner ignition by visually inspecting for a flame. ⚠ WARNING: If ignition does not occur within five seconds, turn burner control OFF, wait five minutes to let the gas clear before you try again.
	Does burner light with a match?	If you can light Burner with a match, then check the CROSSOVER Channel on the sear burner. Refer to "MAINTENANCE" for burner removal and cleaning procedure.
	Does the igniter work? (Do you see a spark when you repeatedly use the snap igniter?)	Try manually lighting the burner. Refer to "SEAR STATION IGNITION & USAGE". Call Customer Service.
General Symptoms: Burner does not light -or- Burner has a small flickering flame. <i>Some countries have regulators with an excess gas flow safety device.</i>	The excess flow safety device, which is part of the grill-to-cylinder connection, may have activated.	To reset the excess flow safety device, turn all burner control knobs and the cylinder valve to OFF. Disconnect the regulator from the cylinder. Turn burner control knobs to START/HI. Wait at least one minute. Turn burner control knobs to OFF. Reconnect the regulator to the cylinder. Turn cylinder valve on slowly. Refer to "MAIN BURNER IGNITION").
If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com .		

ROTISSERIE TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CHECK	SOLUTION
Rotisserie burner does not light.	Did you push the burner control knob in and hold it in for 20 seconds after the burner ignited?	Try to relight burner by holding burner control knob in and continue holding in for 20 seconds after burner has ignited.
	Did you wait to see the entire ceramic surface light up before counting 20 seconds?	When relighting burner by holding burner control knob in, wait to see the entire ceramic surface become alight before counting 20 seconds.
	Did you repeatedly use the snap ignition until the burner ignited?	After waiting five minutes for gas to clear, try repeatedly to use the snap igniter until the burner ignites. Refer to "ROTISSERIE BURNER IGNITION & USAGE".
	Does the igniter work? Do you see a spark when you repeatedly use the snap igniter?	Try manually lighting the burner. Refer to "ROTISSERIE BURNER MANUAL IGNITION". Call Customer Service.
General Symptoms: Burner does not light, or Burner has a small flickering flame. <i>Some countries have regulators with an excess gas flow safety device.</i>	The excess flow safety device, which is part of the grill-to-cylinder connection, may have activated.	To reset the excess flow safety device, turn all burner control knobs and the cylinder valve to OFF. Disconnect the regulator from the cylinder. Turn burner control knobs to START/HI. Wait at least 1 minute. Turn burner control knobs to OFF. Reconnect the regulator to the cylinder. Turn cylinder valve on slowly. Refer to "MAIN BURNER IGNITION".
If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.		

GRILL LIGHT TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	SOLUTIONS
Grill light does not turn on.	The grill light will activate only when lid is open. Lift the lid to the open position and press the AWAKE button.
	Install new batteries. When installing new batteries (alkaline only), confirm that each battery's plastic wrapping has been removed. Verify that the batteries are in good condition and have been installed correctly. Refer to "MAINTAINING THE GRILL LIGHT."
Grill light turned off and will not turn back on.	The light is programmed to turn off automatically after 30 minutes of inactivity. To reactivate the light, make sure lid is open and press the AWAKE button. Refer to "MAINTAINING THE GRILL LIGHT."
Grill light does not turn off.	The grill light is equipped with a tilt sensor. The tilt sensor turns the light ON when grill lid is opened and OFF when the grill lid is closed. NOTE: The AWAKE button will not turn the grill light off. To turn the light off, put the lid in the closed position.
If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.	

MAINTENANCE

CLEANING

- ⚠ **WARNING:** Turn your gas grill off and wait for it to cool before cleaning.
- ⚠ **CAUTION:** Do not clean your **FLAVORIZER BARS** or cooking grates in a self-cleaning oven.

Outside surfaces — Use a warm soapy water solution to clean; then rinse with water.

- ⚠ **CAUTION:** Do not use oven cleaner, abrasive cleansers (kitchen cleansers), cleaners that contain citrus products, or abrasive cleaning pads on grill or cart surfaces.

Slide-out grease tray — Remove excess grease; then wash with warm soapy water; then rinse with water.

- ⚠ **CAUTION:** Do not line the slide-out grease tray with aluminum foil.

FLAVORIZER BARS and cooking grates — Clean with a suitable stainless steel bristle brush. As needed, remove from grill and wash with warm soapy water; then rinse with water.

For availability of replacement cooking grates and FLAVORIZER BARS, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto www.weber.com.

Catch pan — Disposable foil trays are available, or you can line the catch pan with aluminum foil. To clean the catch pan, wash with warm soapy water; then rinse.

Thermometer — Wipe with warm soapy water; clean with plastic scrub ball.

Cookbox - Brush any debris off burner tubes. DO NOT ENLARGE BURNER PORTS (OPENINGS). Wash inside of cookbox with warm soapy water and rinse with water.

Inside lid — While lid is warm, wipe inside with paper towel to prevent grease build-up. Flaking, built-up grease resembles paint flakes.

Stainless steel surfaces — Wash with a soft cloth and a soap-and-water solution. Be careful to scrub with the grain direction of the stainless steel.

Do not use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene. Rinse well after cleaning. ♦

PRESERVE YOUR STAINLESS STEEL

Your grill or its cabinet, lid, control panel and shelves may be made from stainless steel. To keep the stainless steel looking its best is a simple matter. Clean it with soap and water, rinse with clear water, and wipe dry. For stubborn particles, a non-metallic brush can be used.

- ⚠ **IMPORTANT:** Do not use a wire brush or abrasive cleaners on the stainless steel surfaces of your grill as this will cause scratches.
- ⚠ **IMPORTANT:** When cleaning surfaces be sure to rub/wipe in the direction of the grain to preserve the look of your stainless steel. ♦

SPIDER/INSECT SCREENS

Your gas grill, as well as any outdoor gas appliance, is a target for spiders and other insects. They can nest in the venturi section (1) of the burner tubes. This blocks the normal gas flow, and can cause the gas to flow back out of the combustion air opening. This could result in a fire in and around the combustion air openings, under the control panel, causing serious damage to your grill.

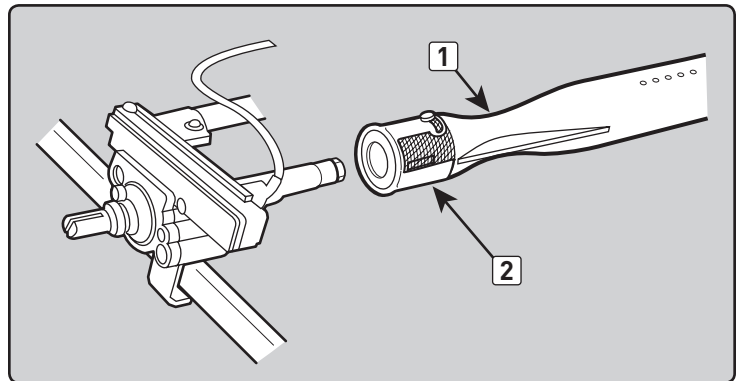
The burner tube combustion air opening is fitted with a stainless steel screen (2) to prevent spiders and other insects from accessing the burner tubes through the combustion air openings.

We recommend that you inspect the spider/insect screens at least once a year. (Refer to "ANNUAL MAINTENANCE.") Also inspect and clean the spider/insect screens if any of the following symptoms should ever occur:

- A) Gas is smelled in conjunction with burner flames that appear yellow and lazy.
- B) Grill does not reach temperature.
- C) Grill heats unevenly.
- D) One or more of the burners do not ignite.

⚠ DANGER

Failure to correct the above mentioned symptoms may result in a fire, which can cause serious bodily injury or death, and cause damage to property.



BURNER TUBE CLEANING

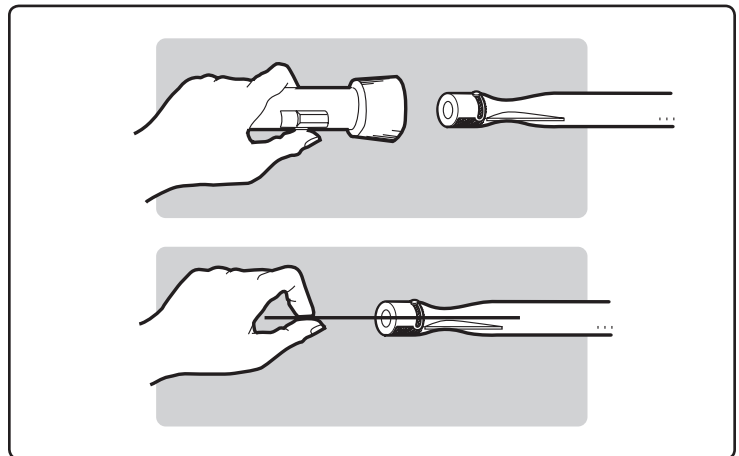
Turn off the gas supply.

Remove the manifold (refer to "REPLACING MAIN BURNERS").

Look inside each burner with a torch.

Clean the inside of the burners with a wire (a straightened-out coat hanger will work). Check and clean the air shutter opening at the ends of the burners. Check and clean the valve orifices at the base of the valves. Use a steel bristle brush to clean outside of burners. This is to make sure all the burner ports are fully open.

- ⚠ **CAUTION:** Do not enlarge the burner ports when cleaning. ♦



REPLACING MAIN BURNERS

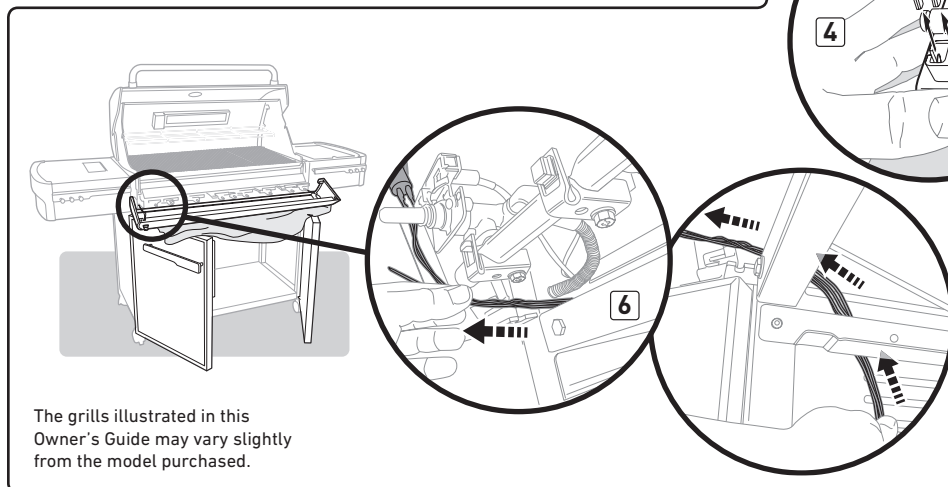
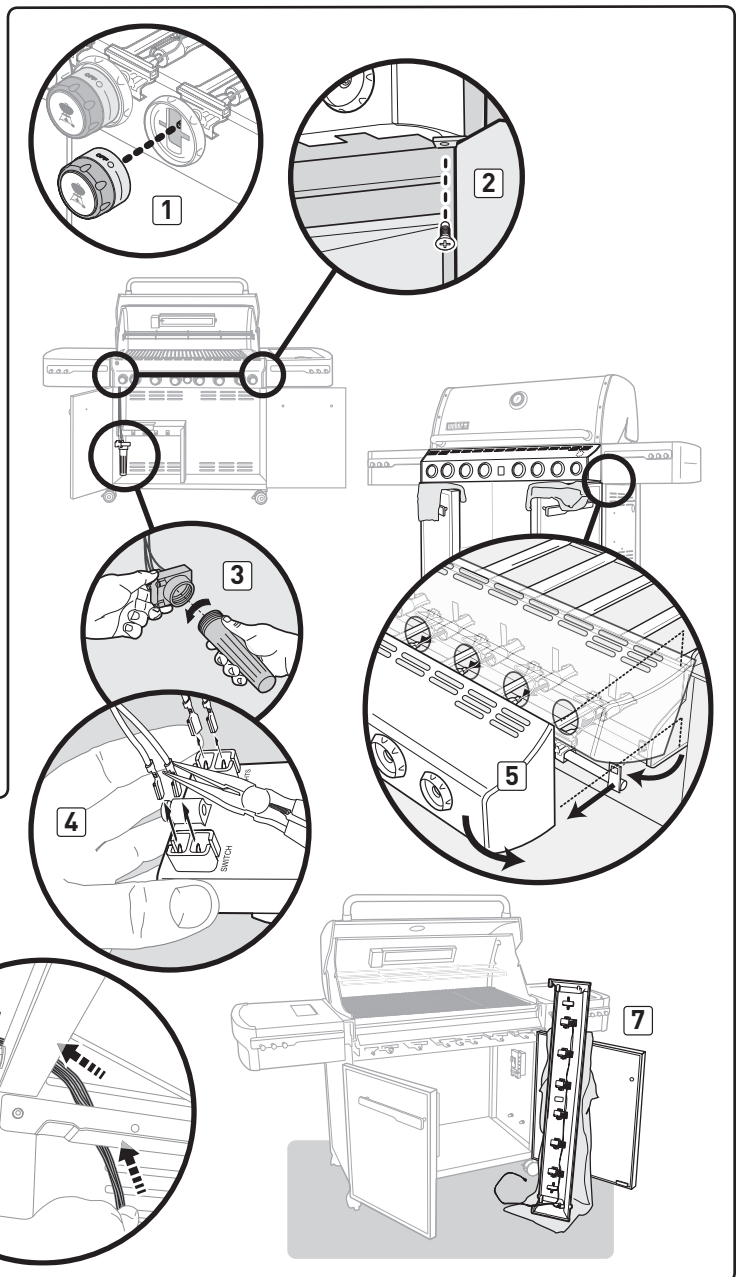
Note: Your Summit gas grill must be off and cool.

- A) Turn gas off at source.
- B) Disconnect gas supply.
- C) Remove cooking grates.
- D) Remove FLAVORIZER BARS.
- E) Remove smoker box (if included with your model).

Remove Control Panel

Tools needed: Screwdriver, pliers, and towels.

- A) Remove burner control knobs (1).
- B) Open both doors. With a screwdriver, remove screws from the underside of control panel (2).
- C) Lift and remove battery housing located inside grill cabinet (3).
- D) Using needle-nose pliers, disconnect wire terminals from the top of battery housing (4). **Do not pull on the wires; remove them by pulling on the wire terminals.**
- E) Place towels on the tops of both door assemblies. **This will protect control panel and door assemblies from getting scratched on next step.**
- F) Tilt bottom of control panel forward. Lift slightly (5) and then rotate it face down to rest on tops of door assemblies. **(Be careful not to break or disconnect wires for the control panel LEDs.)**
- G) Carefully pull battery wires out from the inside of the grill cabinet (6).
- H) Fully open right door. Place control panel on floor, leaning against towel covering right door assembly (7).

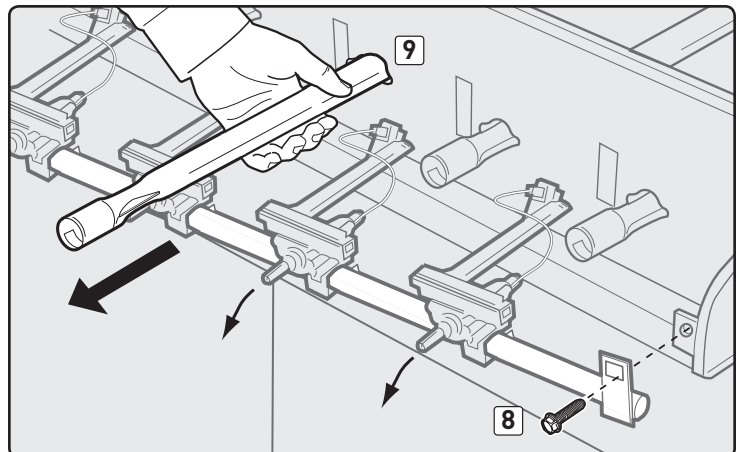


The grills illustrated in this Owner's Guide may vary slightly from the model purchased.

Remove Burner Tubes

Tools needed: 3/8" nut drivers.

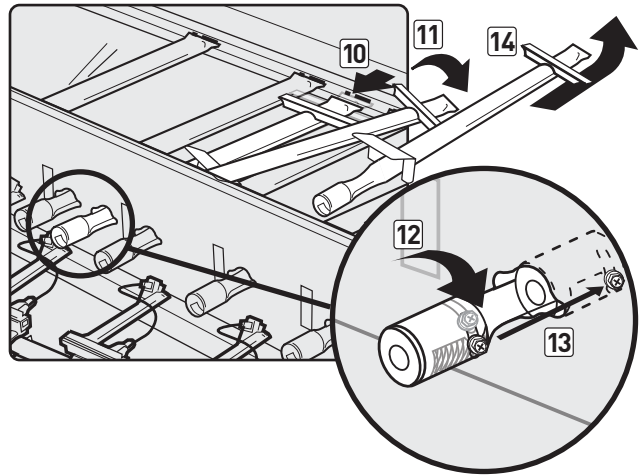
- A) Using a 3/8" nut driver, remove the screws that secure manifold assembly to the cookbox. Pull manifold assembly away from burner tubes and let it hang loose from grill cabinet (8). **Do not disconnect the blue wire from the left side of the manifold assembly.**
- B) Pull the selected burner tube(s) through the front of cookbox and replace with new burner tube(s) (9).



MAINTENANCE

Remove SEAR STATION Burner

To remove the SEAR STATION burner, pull the burner tube toward you. This removes it from the burner tube notch (10). Then rotate the tube clockwise (11), so that the screw at the end of the tube (12) fits through the notch in the heat shield opening (13). When the burner tube is free, remove it from the cookbox (14).

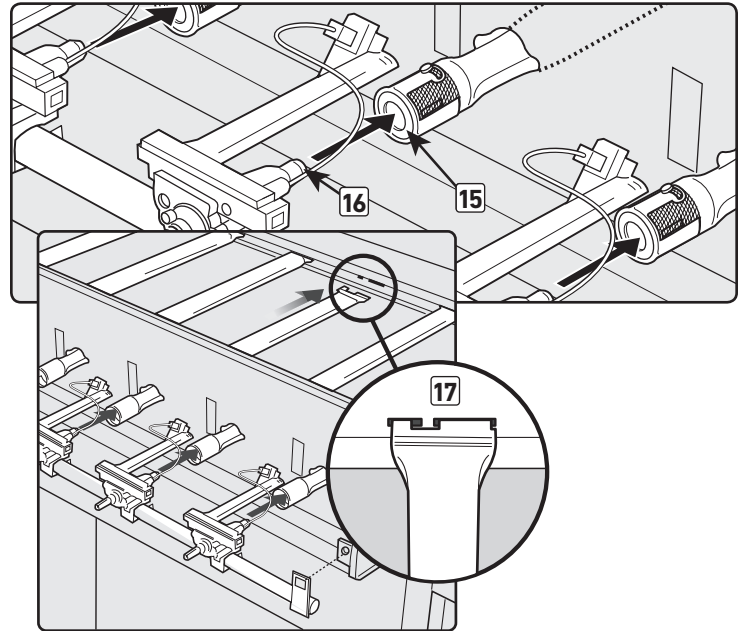


Reinstall Manifold

- A) To reinstall the manifold assembly, reverse steps for "Remove Burner Tubes" as previously described.
- ⚠ **CAUTION:** The burner openings (15) must be positioned properly over the valve orifices (16). Make sure the opposite end of the burner tubes (17) properly align into the slots on the backside of the cookbox. Check proper assembly before fastening manifold in place.
- ⚠ **WARNING:** You should check for gas leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting. Refer to CHECKING FOR GAS LEAKS.
- B) Replace cookbox components (not pictured).

Reinstall Control Panel

- A) To reinstall the control panel assembly, reverse steps for "Remove Control Panel" as previously described.
- B) Verify proper wire connections. Refer to "LIGHT FEATURES".
- ⚠ **WARNING:** Make sure that all parts are assembled and hardware is fully tightened before operating the grill. Your actions, if you fail to follow this product warning, may cause a fire, an explosion, or structural failure resulting in serious personal injury or death as well as damage to property. ♦

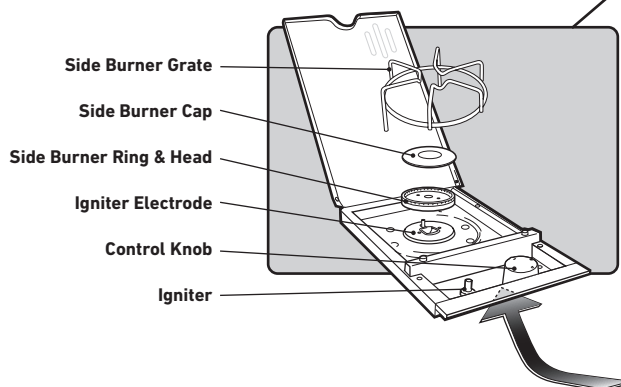
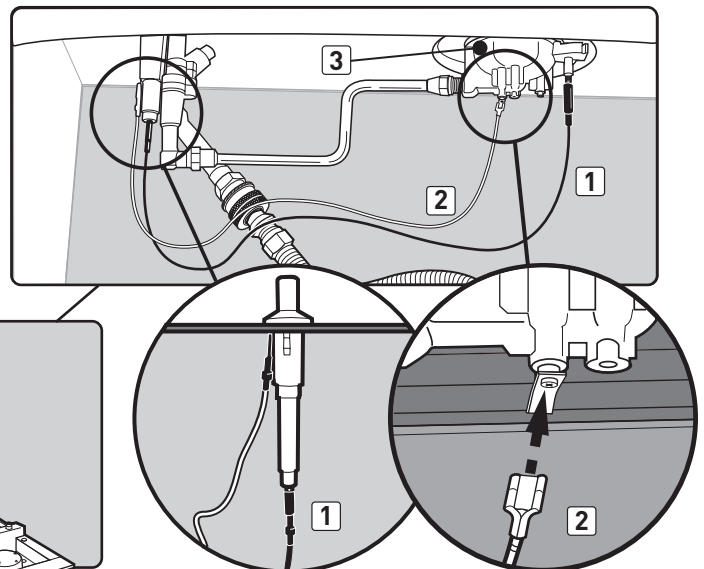


SIDE BURNER MAINTENANCE

- ⚠ **WARNING:** All gas controls and supply valves should be in the OFF position.

Make sure black wire is connected between the igniter and electrode.
 Make sure white wire is connected between the igniter and earthing clip.
 Spark should be a white/blue colour, not yellow.

- A) Igniter wire (1)
- B) Earth wire (2)
- C) Burner (3) ♦



ANNUAL MAINTENANCE

Inspection and Cleaning of the Spider/Insect Screens

To inspect the spider/insect screens, remove the control panel. If there is dust or dirt on the screens, remove the burners to clean the screens.

Brush the spider/insect screens lightly with a soft bristle brush (i.e., an old toothbrush).

⚠ CAUTION: Do not clean the spider/insect screens with hard or sharp tools. Do not dislodge the spider/insect screens or enlarge the screen openings.

Lightly tap the burner to get debris and dirt out of the burner tube. Once the spider/insect screens and burners are clean, reinstall the burners.

If the spider/insect screen becomes damaged or cannot be cleaned, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.

Burner Flame Pattern

The gas grill burners have been factory set for the correct air and gas mixture. The correct flame pattern is shown.

- A) Burner tube (1)
- B) Tips occasionally flicker yellow (2)
- C) Light blue (3)
- D) Dark blue (4)

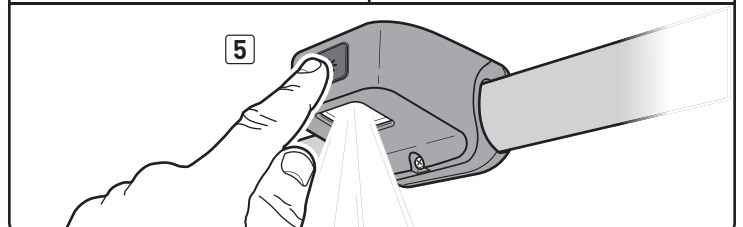
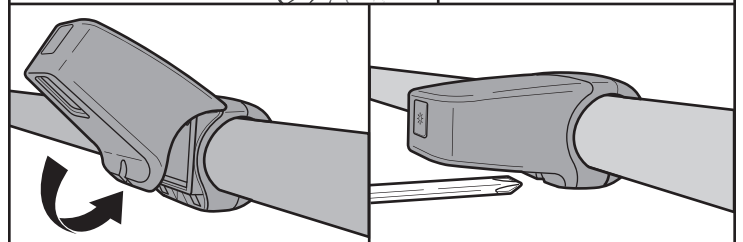
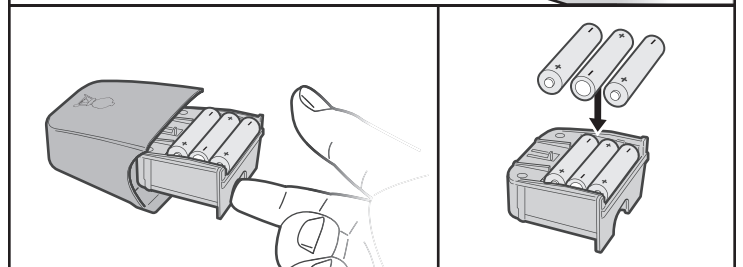
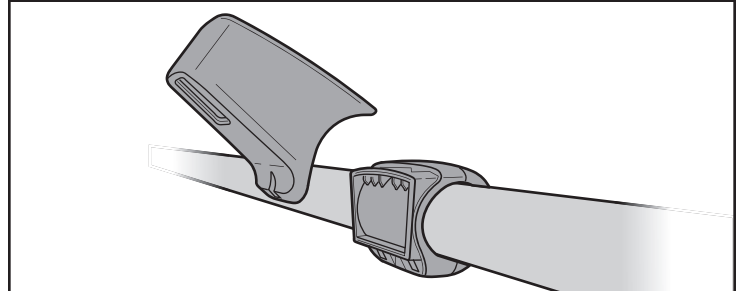
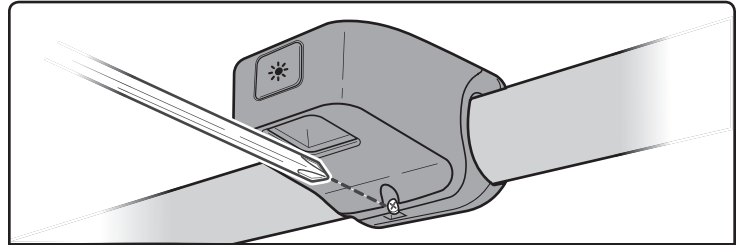
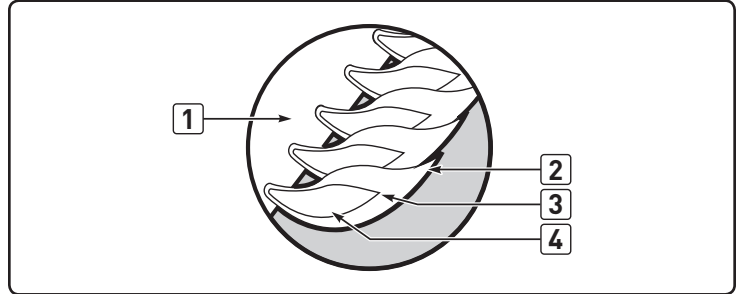
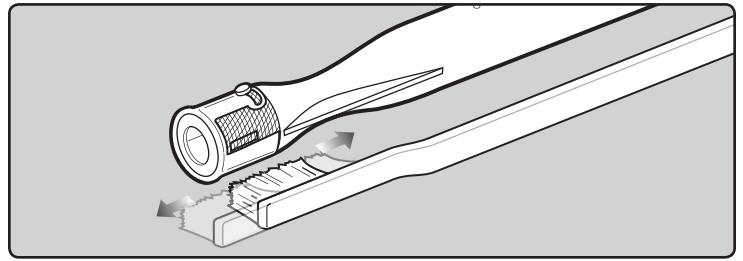
If the flames do not appear to be uniform throughout the burner tube, follow the burner cleaning procedures. ♦

MAINTAINING THE GRILL LIGHT

- When installing three new AAA batteries (alkaline only), confirm that each battery's plastic wrapping has been removed. Do not confuse this plastic with the battery label.
- Do not mix old and new batteries or different types of batteries (standard, alkaline or rechargeable).
- Verify that the batteries are in good condition and have been installed correctly.
- If you do not plan to use the light for a month or more, remove the batteries.
- Wipe the light clean with a damp cloth only. Do not use alcohol-based or abrasive cleaners.
- The light is weather resistant to rain and snow, but not waterproof. Do not submerge in water / liquids.
- Light is heat resistant. Grease fires or running the grill on high for an excessive amount of time can damage internal components.

Press the AWAKE button to activate the grill light. The light has a 'tilt sensor' that will turn on the light if the grill lid is opened and turn off the light when the grill lid is closed. If the lid is left open or closed for more than 30 minutes, the grill light will deactivate. To turn the light back on, press the AWAKE button (5).

NOTE: The light does not turn OFF by pressing the AWAKE button. ♦



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

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

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

AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 7242 890 135 0
info-at@weberstephen.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 015 28 30 90
infobelux@weberstephen.com

CHILE

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
info@weberstephen.dk

FRANCE

Weber-Stephen France
+33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ISRAEL

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 360 590
info-italia@weberstephen.com

MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

NETHERLANDS

Weber-Stephen Netherlands B.V.
+31 513 4333 22
info@weberbarbecues.nl

NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LTD.
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

Weber-Stephen Products (South Africa) (Pty) Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

SPAIN

Weber-Stephen Iberica Srl
+34 93 584 40 55
infoiberica@weberstephen.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
info-ch@weberstephen.com

TURKEY

Dost Bahce Dis Ticaret Müessilik Anonim Sirketi
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Nordic Middle East
+971 4 360 9256
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
customerserviceuk@weberstephen.com

USA

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

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

For other eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com



SUMMIT

GUÍA DEL PROPIETARIO DE LA PARRILLA

ES

Gracias por adquirir una parrilla WEBER. Dedicamos unos minutos a protegerlo realizando el registro en línea de tu producto en www.weber.com.



S-670

GLP

LEE ESTA GUÍA DEL PROPIETARIO ANTES DE USAR TU PARRILLA DE GAS.

⚠ PELIGRO

Si percibe olor a gas:

- 1) Interrumpa el suministro de gas al aparato.
- 2) Extinga las llamas prendidas.
- 3) Abra la tapa.
- 4) Si el olor no se disipa, manténgase alejado del aparato y avise inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

Las fugas de gas pueden causar incendios y explosiones que resulten en lesiones graves, muertes o daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA

- 1) No guarde ni use petróleo u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este aparato o cualquier otro.
- 2) Evite guardar cilindros de gas no conectados cerca de este aparato o cualquier otro.

⚠ **ADVERTENCIA:** Antes de usar la parrilla, preste atención a todos los procedimientos de comprobación de fugas indicados en esta guía del propietario. Hágalo incluso si la parrilla fue montada por su distribuidor.

⚠ **ADVERTENCIA:** No encienda este aparato sin antes leer las secciones dedicadas al **ENCENDIDO DEL QUEMADOR** de esta guía del propietario.

SÓLO PARA USO AL AIRE LIBRE.

AVISO PARA EL INSTALADOR: Entregue estas instrucciones al propietario, que deberá conservarlas para poder usarlas en el futuro.

59157

ADVERTENCIAS

⚠ PELIGRO

El incumplimiento de las instrucciones relativas a los peligros, advertencias y precauciones que contiene este manual del propietario podría dar lugar a lesiones graves o muertes, o un incendio o explosión que resultara en daños materiales.

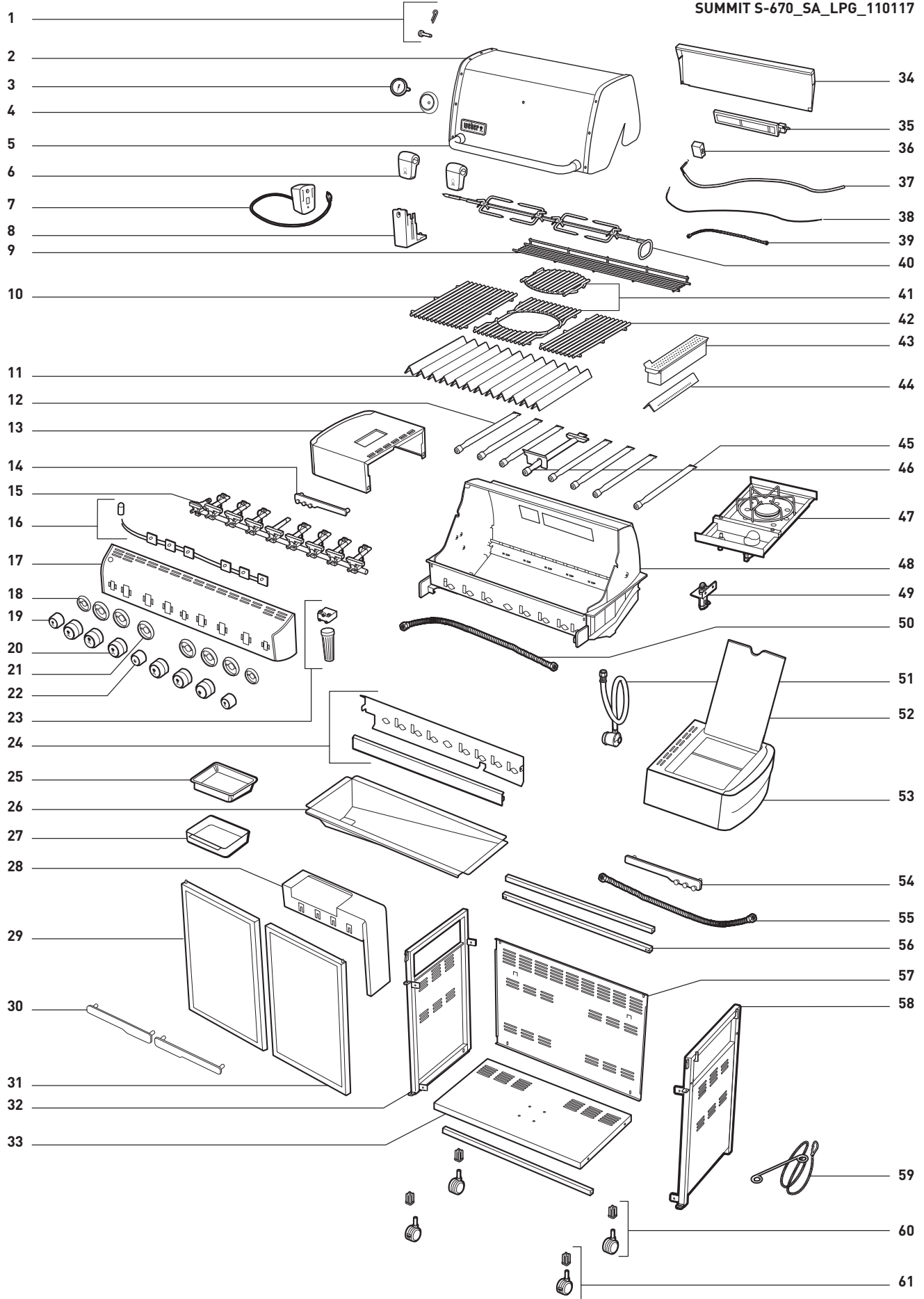
⚠ ADVERTENCIAS

- ⚠ Respete las instrucciones de conexión del regulador correspondientes a su parrilla de gas.
- ⚠ No guarde cilindros de gas desconectados o de repuesto bajo esta parrilla ni en sus proximidades.
- ⚠ No coloque la funda de la parrilla ni ningún otro objeto inflamable dentro o encima del espacio de almacenamiento situado bajo la misma.
- ⚠ El incorrecto montaje puede constituir un peligro. Respete cuidadosamente las instrucciones de montaje de este manual.
- ⚠ Tras un período de almacenamiento y/o desuso, debe comprobarse la parrilla de gas para determinar si sufre fugas de gas u obstrucciones en los quemadores antes del uso. Consulte en este manual las instrucciones para proceder de la manera correcta.
- ⚠ No use llamas para comprobar la existencia de fugas.
- ⚠ No use la parrilla de gas si alguna de las conexiones presenta una fuga de gas.
- ⚠ No deberá existir ningún material inflamable a menos de unos 60 cm de los laterales o de la parte posterior de la parrilla.
- ⚠ Esta parrilla de gas no debe ser usada por niños. Algunas piezas de la parrilla al alcance del usuario pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños mientras se encuentre en funcionamiento.
- ⚠ El uso de esta parrilla de gas exige precaución. Durante la preparación de alimentos, o al realizar su limpieza, estará muy caliente, por lo que jamás debe dejarla sin vigilancia ni moverla durante su funcionamiento.
- ⚠ En caso de que los quemadores se apaguen durante el asado, cierre todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de intentar volver a encender la llama del gas de acuerdo con las instrucciones correspondientes.
- ⚠ Se prohíbe el uso de carbón, briquetas o rocas de lava en esta parrilla de gas.
- ⚠ Nunca se incline sobre la parrilla abierta ni coloque las manos o los dedos en el borde frontal del compartimento de asado mientras cocina.
- ⚠ En caso de llamarada repentina, aleje los alimentos de las llamas hasta que aquella se extinga.
- ⚠ Si la grasa liberada por los alimentos provocase un incendio, apague todos los quemadores y mantenga la tapa cerrada hasta que las llamas se extingan.
- ⚠ La parrilla de gas debe limpiarse a fondo a intervalos periódicos.
- ⚠ No amplíe los orificios y puertos de las válvulas y quemadores al limpiarlos.
- ⚠ El gas butano líquido no es un gas natural. Cualquier intento de conversión o empleo de gas natural en una unidad de GLP es peligroso e invalidará la garantía.
- ⚠ Los cilindros de gas abollados u oxidados pueden representar un riesgo y deben ser comprobados por su proveedor de gas. No use cilindros que tengan la válvula dañada.
- ⚠ Aunque un cilindro de gas parezca estar vacío, puede que aún contenga gas. Deberá transportarse y almacenarse tomando las precauciones adecuadas.
- ⚠ No intente en ningún caso desconectar el regulador de gas ni otras conexiones de gas con la parrilla en funcionamiento.
- ⚠ Use manoplas o guantes para horno resistentes al calor durante el uso de la parrilla.
- ⚠ No use esta parrilla si no están colocadas todas las piezas. La unidad debe ser debidamente montada de acuerdo con las indicaciones de las "Instrucciones de montaje".
- ⚠ No ponga cilindros de combustible en el interior del gabinete.
- ⚠ No instale este modelo de parrilla en una estructura empotrada o móvil. Ignorar esta advertencia podría causar un incendio o explosión que resultara en daños materiales, lesiones graves o muertes. ♦

ADVERTENCIAS	2	ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR LATERAL	19
ÍNDICE	3	ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL	19
VISTA DETALLADA	4	CÓMO APAGARLO	19
GARANTÍA	5	ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL	19
INSTRUCCIONES GENERALES	6	CÓMO APAGARLO	19
ALMACENAMIENTO.....	6	ENCENDIDO Y USO DEL SISTEMA SEAR STATION	20
FUNCIONAMIENTO	7	ENCENDIDO DEL QUEMADOR SEAR STATION	20
INSTRUCCIONES RELATIVAS AL GAS	7	CÓMO APAGARLO	20
CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA LA MANIPULACIÓN DE CILINDROS DE GLP	7	ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR SEAR STATION	21
INSTALACIÓN DEL CILINDRO.....	7	CÓMO APAGARLO	21
REQUISITOS DE INSTALACIÓN	7	USO DEL SISTEMA SEAR STATION	21
INSTALACIÓN EN EL PISO	7	ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR DE AHUMADO	22
CONEXIÓN DEL CILINDRO DE GLP	8	ENCENDIDO DEL QUEMADOR DE AHUMADO	22
PREPARATIVOS PARA LA PRUEBA DE FUGAS	9	CÓMO APAGARLO	22
PRUEBA DE FUGAS DE GAS	10	ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR DE AHUMADO	23
RELLENADO DEL CILINDRO DE GLP	12	CÓMO APAGARLO	23
RECONEXIÓN DEL CILINDRO DE GLP.....	12	USO DEL SISTEMA DE AHUMADO	24
CARACTERÍSTICAS DE LA LÁMPARA	12	LIMPIEZA DEL SISTEMA DE AHUMADO.....	24
FUNCIONAMIENTO DE LA LÁMPARA DE LA PARRILLA.....	12	ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR DE ROSTICERÍA	25
MANDOS DE CONTROL ILUMINADOS.....	12	ENCENDIDO DEL QUEMADOR DE ROSTICERÍA.....	25
ANTES DE USAR LA PARRILLA	13	CÓMO APAGARLO	25
BANDEJA DE GRASA EXTRAÍBLE Y BANDEJA DE GOTEJO DESECHABLE.....	13	ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR DE ROSTICERÍA	26
INSPECCIÓN DE LA MANGUERA	13	CÓMO APAGARLO	26
FUNCIONAMIENTO DEL ENCENDIDO ELECTRÓNICO	14	PRECAUCIONES IMPORTANTES	27
ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR PRINCIPAL	15	FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE ROSTICERÍA	27
ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL	15	COCCIÓN CON EL SISTEMA DE ROSTICERÍA.....	28
CÓMO APAGARLO	15	ALMACENAMIENTO DEL MOTOR DE ROSTICERÍA	28
ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL	16	ALMACENAMIENTO DEL ESPETÓN DE ROSTICERÍA	28
CÓMO APAGARLO	16	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	29
TRUCOS Y CONSEJOS ÚTILES PARA TUS PARRILLADAS	17	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS RELACIONADOS CON EL QUEMADOR LATERAL	30
PRECALENTAMIENTO	17	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS RELACIONADOS CON EL SISTEMA SEAR STATION	30
COCCIÓN CON TAPA.....	17	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS RELACIONADOS CON EL QUEMADOR DE ROSTICERÍA	31
GOTEJO DE GRASA	17	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS RELACIONADOS CON LA LÁMPARA DE LA PARRILLA	31
SISTEMA FLAVORIZER	17	MANTENIMIENTO	32
SEAR STATION	17	LIMPIEZA	32
MÉTODOS DE COCCIÓN	18	CONSERVACIÓN DEL ACERO INOXIDABLE	32
COCCIÓN DIRECTA	18	FILTROS WEBER DE ARAÑAS/INSECTOS	32
COCCIÓN INDIRECTA.....	18	LIMPIEZA DEL TUBO DEL QUEMADOR.....	32
		SUSTITUCIÓN DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES.....	33
		MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL.....	34
		MANTENIMIENTO ANUAL.....	35
		MANTENIMIENTO DE LA LÁMPARA DE LA PARRILLA	35

VISTA DETALLADA

SUMMIT S-670_SA_LPG_110117



La promesa de WEBER (garantía voluntaria de 10 años para la región EMEA)

En WEBER estamos orgullosos de dos cosas: fabricar parrillas que duran y ofrecer toda una vida de magnífica atención al cliente.

Gracias por adquirir un producto WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (EE. UU.), y sus delegaciones comerciales internacionales, cuyos datos se encuentran al final de este manual (en adelante y en conjunto, "WEBER"), se enorgullecen de fabricar productos seguros, durables y confiables.

WEBER ofrece esta Garantía Voluntaria sin costo adicional. Aquí encontrarás la información necesaria si tu producto WEBER necesita reparación o reemplazo, en el caso poco probable de que sufra una falla o defecto.

Según la legislación vigente, el Propietario posee diversos derechos en caso de que el producto resulte defectuoso. Tales derechos pueden incluir desempeño complementario o sustitución, rebaja del precio de compra y compensación. En ciertos países de la Unión Europea, por ejemplo, esto constituye un derecho legal de dos años de duración a partir de la fecha de entrega del producto. Las cláusulas de esta Garantía Voluntaria no afectan a tales derechos legales ni a ningún otro. De hecho, esta Garantía Voluntaria proporciona al Propietario derechos que van más allá de los que le otorga la ley.

Garantía Voluntaria de WEBER

WEBER garantiza al Comprador del producto WEBER (o, en caso de que sea un regalo o promoción, la persona para quien haya sido adquirido como regalo o artículo promocional) (en adelante, el "Propietario") que este se encontrará libre de defectos de materiales y mano de obra durante diez (10) años a partir de la fecha de compra, siempre que el armado y uso del mismo tengan lugar de acuerdo con el manual del propietario que lo acompaña. (Nota: En caso de pérdida o extravío del manual del propietario del producto WEBER, puedes descargar una copia en www.weber.com). Esta Garantía es válida en Europa, Oriente Medio y África (región EMEA). WEBER acepta reparar o sustituir las partes defectuosas en cuanto a materiales o mano de obra, con las limitaciones, exenciones de responsabilidad y exclusiones descritas a continuación. EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEGISLACIÓN APLICABLE, ESTA GARANTÍA SÓLO SERÁ VÁLIDA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL Y NO PODRÁ TRANSFERIRSE A POSTERIORES PROPIETARIOS, EXCEPTO EN CASO DE REGALO O ENTREGA COMO ARTÍCULO PROMOCIONAL, SEGÚN LO DESCRITO ANTERIORMENTE.

WEBER respalda sus productos y ofrece con gusto la Garantía Voluntaria descrita frente a defectos de materiales en la parrilla o sus componentes, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales del producto.

- Se entiende que constituyen "desgaste y deterioro normales" los deterioros estéticos e inmateriales que se deriven de la propiedad prolongada de la parrilla, como la oxidación de superficies, las abolladuras/ rayones, etc.

WEBER, no obstante, cumplirá sus obligaciones según esta Garantía Voluntaria en relación con la parrilla y sus componentes en caso de daño o mal funcionamiento como consecuencia de defectos de materiales.

- Se entiende que constituyen "defectos de materiales" el agrietamiento por corrosión o combustión de ciertas partes, así como otros daños o fallas que impidan usar la parrilla con seguridad/de un modo apropiado.

Responsabilidades del Propietario bajo esta Garantía Voluntaria/situaciones no cubiertas

A fin de asegurar la debida cobertura de la Garantía, es importante (aunque no obligatorio) registrar el producto WEBER en www.weber.com. Deben conservarse el recibo y/o la factura de compra originales como prueba de compra para gozar de cobertura al amparo de la Garantía. WEBER te pedirá también fotografías del defecto alegado, así como el número de serie de la parrilla, antes de procesar una reclamación en Garantía. Al registrar el producto WEBER, se confirma la cobertura de la Garantía y se establece un vínculo directo con WEBER que el fabricante puede usar si necesita contactar con el Propietario.

La Garantía Voluntaria anterior sólo será válida si el Propietario cuida razonablemente del producto WEBER de acuerdo con las instrucciones de armado, las instrucciones de uso y las indicaciones de mantenimiento preventivo descritas en el manual del propietario que lo acompaña, a menos que el Propietario pueda demostrar que la falla o el defecto de materiales no tiene relación con el incumplimiento de tales obligaciones. Si el producto se instala en una zona costera o cerca de una alberca, el lavado y enjuague periódicos de las superficies exteriores se considerarán parte del mantenimiento, según lo descrito en el manual del propietario.

Esta Garantía Voluntaria no cubre partes dañadas, deterioradas, decoloradas y/u oxidadas por motivos de los que WEBER no sea responsable y tengan su origen en:

- Abuso, mal uso, alteración, modificación, uso indebido, vandalismo, negligencia, armado o instalación incorrectos, u omisión al llevar a cabo las labores normales y rutinarias de mantenimiento.
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas), incluidos, entre otros, los daños en las mangueras de gas.
- Exposición a atmósferas salinas y/o fuentes de cloro, como albercas o tinas calientes/spas.
- Condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis o temporales, tornados o grandes tormentas.
- Lluvia ácida y otros factores ambientales.

El uso y/o la instalación de partes no fabricadas por WEBER en el producto WEBER es motivo de invalidación de esta Garantía Voluntaria, que no cubrirá los daños que resulten de tales acciones. Toda conversión de una parrilla de gas no autorizada por WEBER y llevada a cabo por un técnico autorizado por WEBER dará lugar a la invalidación de esta Garantía Voluntaria.

Procesamiento de la Garantía

Si crees tener una parte cubierta por esta Garantía Voluntaria, contacta con el distribuidor al que hayas adquirido el producto. De ser necesario, también puedes contactar con el servicio de atención al cliente de WEBER usando la información disponible en nuestro sitio web (www.weber.com). Luego de llevar a cabo las investigaciones que correspondan, WEBER reparará o sustituirá (a decisión propia) la parte defectuosa cubierta por esta Garantía Voluntaria.

En caso de que la reparación o sustitución no sea posible, WEBER podrá (a decisión propia) reemplazar la parrilla en cuestión por otra nueva de igual o mayor valor. Como Propietario del producto, puede ser que WEBER te pida que devuelvas las partes afectadas para su inspección (deberás cubrir los gastos de envío). Los gastos de transporte te serán reembolsados si el defecto está cubierto por la Garantía.

Antes de contactar con tu distribuidor, recopila la siguiente información:

- Prueba de compra.
- Fotografías del defecto alegado.
- Número de serie del producto.

Exenciones de responsabilidad

APARTE DE LAS GARANTÍAS Y EXENCIONES DESCRITAS COMO PARTE DE ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA VOLUNTARIA, NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS O DECLARACIONES VOLUNTARIAS DE RESPONSABILIDAD EXPLÍCITAS, MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL APLICABLE A WEBER. ASIMISMO, LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA VOLUNTARIA NO LIMITA NI EXCLUYE AQUELLAS SITUACIONES O RECLAMACIONES DE LAS QUE WEBER DEBA HACERSE RESPONSABLE SEGÚN LO PREVISTO EN LA LEY.

NO SE CONSIDERARÁ VÁLIDA NINGUNA OTRA GARANTÍA UNA VEZ VENCIDA ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA DE DIEZ (10) AÑOS. WEBER NO ASUMIRÁ NINGUNA OTRA GARANTÍA (INCLUIDAS LAS "GARANTÍAS AMPLIADAS") OFRECIDA POR NINGUNA PERSONA, DISTRIBUIDOR O AGENTE COMERCIAL, EN RELACIÓN CON NINGÚN PRODUCTO. EL ÚNICO OBJETO DE ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PARTE O EL PRODUCTO EN CUESTIÓN.

ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA NO CUBRIRÁ EN NINGÚN CASO IMPORTES ECONÓMICOS SUPERIORES AL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER ADQUIRIDO.

LAS PARTES Y ACCESORIOS SUSTITUIDOS EN EL MARCO DE ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA GOZARÁN DE UN PERÍODO DE GARANTÍA EQUIVALENTE AL TIEMPO RESTANTE DEL PERÍODO DE GARANTÍA VOLUNTARIA ORIGINAL DE DIEZ (10) AÑOS ARRIBA INDICADO.

DICHA LIMITACIÓN NO SERÁ DE APLICACIÓN EN CASOS DE NEGLIGENCIA GRAVE E INTENCIONADA, PERJUICIO PARA LA VIDA HUMANA O LA SALUD, O LESIÓN PERSONAL, YA SEA QUE TENGAN SU ORIGEN EN WEBER O EN SUS REPRESENTANTES LEGALES O COMERCIALES.

ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA SÓLO ES VÁLIDA PARA EL USO PRIVADO, NO ASÍ PARA PARRILLAS WEBER DESTINADAS AL USO EN INSTALACIONES COMERCIALES, COMUNITARIAS O DE UNIDADES MÚLTIPLES, COMO RESTAURANTES, HOTELES, COMPLEJOS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE RENTA. PUEDE SER QUE WEBER MODIFIQUE EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS CADA CIERTO TIEMPO. NINGUNA DE LAS ESTIPULACIONES QUE CONTIENE ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA DEBE CONSIDERARSE CONSTITUYENTE DE UNA OBLIGACIÓN POR PARTE DE WEBER DE INCORPORAR TALES CAMBIOS DE DISEÑO A PRODUCTOS FABRICADOS ANTERIORMENTE; DEL MISMO MODO, LA APLICACIÓN DE TALES CAMBIOS NO CONSTITUIRÁ UNA ADMISIÓN DEL CARÁCTER DEFECTUOSO DE LOS DISEÑOS ANTERIORES.

INSTRUCCIONES GENERALES

Tu parrilla de gas es un aparato de cocción portátil para usar al aire libre. Con la parrilla de gas puedes asar a la parrilla, hacer barbacoas y hornear con unos resultados difíciles de imitar utilizando electrodomésticos convencionales de cocina. La tapa cerrada y las barras FLAVORIZER brindan a los alimentos ese característico sabor de la comida cocinada al aire libre.

La parrilla de gas es portátil, lo que te permite cambiarla fácilmente de ubicación en tu jardín o patio. Esta portabilidad implica que puedes llevarte contigo tu parrilla de gas si te mudas.

El gas butano líquido (GLP) es más rápido de usar y te proporciona más control sobre el asado que el combustible a base de carbón.

- Las presentes instrucciones te indicarán los requisitos mínimos para montar tu parrilla de gas. Te pedimos, por tanto, que las leas con atención antes de usarla.
- Este aparato no debe ser usado por niños.
- No lo conectes a redes públicas de suministro de gas natural. Las válvulas y los orificios están exclusivamente diseñados para GLP.
- Se prohíbe el uso de carbón, briquetas o rocas de lava.
- Usa sólo cilindros de GLP de entre 11 y 15 kg.

- Evita retorcer la manguera.
- La longitud de la manguera no debe superar 1.5 metros.
- Se recomienda sustituir la manguera de gas de la parrilla cada 5 años. Algunos países pueden requerir un plazo menor, en cuyo caso será prioritario respetar la legislación nacional.
- El usuario no está autorizado para alterar las piezas selladas por el fabricante.
- Cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa.
- Usa únicamente una manguera y un regulador de baja presión homologados para tu país.
- Los repuestos del conjunto formado por el regulador de presión y la manguera deberán ser los especificados por el fabricante del aparato de gas para cocción al aire libre. ♦

ALMACENAMIENTO

- Cuando la parrilla de gas no esté en uso, cierra la válvula del cilindro de suministro.
- Cuando almacenes la parrilla de gas en un espacio interior, desconecta la línea de suministro de gas. El cilindro deberá guardarse al aire libre, en una zona bien ventilada.
- En caso de no desconectar el cilindro de suministro de la parrilla de gas, deberás guardar tanto el cilindro como la parrilla al aire libre en una zona bien ventilada.
- Los cilindros de gas deben guardarse al aire libre en una zona bien ventilada y lejos del alcance de los niños. No almacenes los cilindros desconectados en edificios, garajes o cualquier otro espacio interior. ♦

INSTRUCCIONES GENERALES

FUNCIONAMIENTO

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Esta parrilla de gas ha sido diseñada únicamente para su uso al aire libre, por lo que no debe emplearse en garajes ni en porches o terrazas cubiertas o cerradas.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No use la parrilla de gas WEBER bajo tejados de materiales combustibles desprotegidos o voladizos.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No use la parrilla en presencia de materiales combustibles a menos de 60 cm de los laterales ni de su parte superior, inferior o posterior.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Su parrilla de gas WEBER no ha sido diseñada para su instalación en autocaravanas y/o embarcaciones.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Durante su uso, la parrilla entera alcanza una temperatura elevada. No la deje nunca sin vigilancia.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga los cables de alimentación eléctrica y las mangueras de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga el área destinada a la preparación de alimentos libre de vapores y líquidos inflamables, como petróleo, alcohol, etc., así como de materiales combustibles.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No guarde cilindros de suministro de repuesto en las proximidades de la parrilla de gas WEBER.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Este aparato alcanza temperaturas muy elevadas. Tenga especial cuidado en presencia de niños o personas mayores.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No mueva el aparato mientras se encuentre encendido.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Use guantes de protección al usar este aparato. ♦

INSTRUCCIONES RELATIVAS AL GAS

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA LA MANIPULACIÓN DE CILINDROS DE GLP

- El gas butano líquido (GLP) es un producto del petróleo, al igual que la gasolina y el gas natural. A temperaturas y presiones normales, es un gas. A presiones moderadas, dentro de un cilindro, el GLP es un líquido. Conforme se libera la presión, el líquido se evapora rápidamente, convirtiéndose en gas.
- El GLP posee un olor similar al gas natural. Debes estar alerta ante su aparición.
- El GLP es más pesado que el aire. Una fuga de este gas puede acumularse en áreas bajas y resistirse a la dispersión.
- Los cilindros de GLP deben instalarse, transportarse y almacenarse en posición vertical. Evita que puedan caerse y no los manipules con brusquedad.
- No almacenes ni transportes el cilindro de GLP en lugares en los que la temperatura pudiera alcanzar los 51 °C (se calentaría demasiado como para sujetarlo con la mano); por ejemplo, no lo dejes en el interior de un auto en un día caluroso.

- Maneja los cilindros de GLP vacíos con el mismo cuidado que lo harías cuando están llenos. Aunque un cilindro de GLP ya no contenga líquido, puede existir todavía gas a presión en su interior. Cierra siempre la válvula del cilindro antes de desconectarlo.
- No emplees cilindros de GLP dañados. Los cilindros de GLP abollados u oxidados, o con una válvula dañada, pueden representar un riesgo y deben sustituirse inmediatamente por uno nuevo.
- Cada vez que vuelvas a conectar el cilindro de GLP, debes realizar una prueba de fugas en la junta donde se conecta a la manguera. Por ejemplo: haz la prueba cada vez que rellenes el cilindro de GLP.
- Asegúrate de montar el regulador con el pequeño orificio de purga orientado hacia abajo para que no se deposite agua en él. Este orificio debe estar libre de suciedad, grasa, insectos, etc. ♦

INSTALACIÓN DEL CILINDRO

Adquiere un cilindro de gas lleno en tu distribuidor de gas

Los cilindros deben siempre instalarse, transportarse y almacenarse en posición vertical. Evita que caigan o se manipulen de manera descuidada. No almacenes el cilindro en lugares en los que la temperatura pudiera alcanzar los 51 °C (se calentaría demasiado como para sujetarlo con la mano). Por ejemplo, no lo dejes en el interior de un auto en un día caluroso. (Consulta la sección "CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA LA MANIPULACIÓN DE CILINDROS DE GLP").

⚠ PELIGRO

No guarde cilindros de gas desconectados o de repuesto bajo esta parrilla ni en sus proximidades.

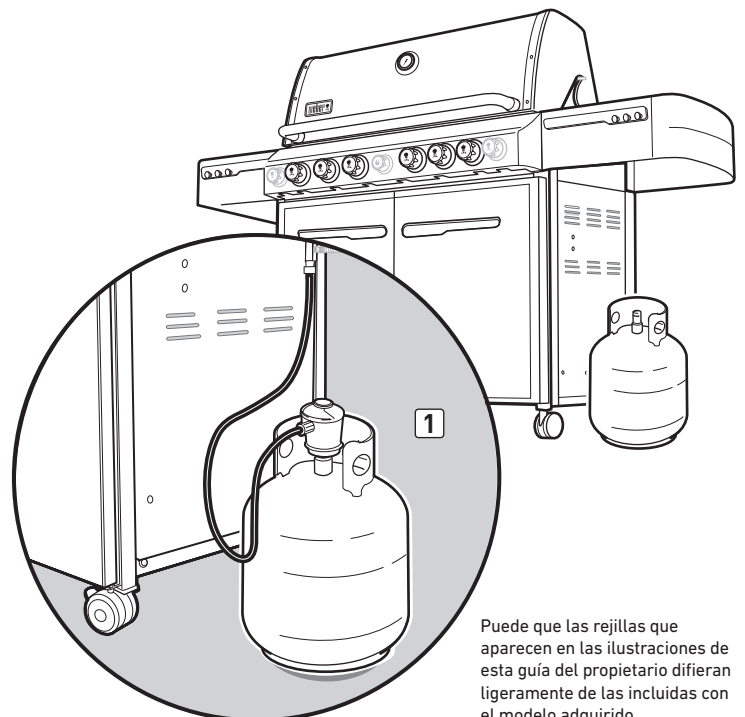
REQUISITOS DE INSTALACIÓN

La parrilla admite cilindros de hasta 15 kg. El cilindro debe colocarse en el piso, hacia la parte posterior derecha de la parrilla. No intentes instalarlo dentro del gabinete.

INSTALACIÓN EN EL PISO

- Coloca el cilindro en el piso, fuera de la base del gabinete, en el lado derecho de la parrilla (1).
- Gira el cilindro de GLP de modo que la abertura de la válvula quede orientada hacia la parte frontal de la parrilla de gas.
- Conecta el regulador al cilindro. Consulta la sección "CONEXIÓN DEL CILINDRO DE GLP".

Nota: Debido a las diferentes normativas regionales y nacionales, el regulador que aparece en las ilustraciones de este manual puede diferir del regulador que estás usando para tu parrilla.



Puede que las rejillas que aparecen en las ilustraciones de esta guía del propietario difieran ligeramente de las incluidas con el modelo adquirido.

INSTRUCCIONES RELATIVAS AL GAS

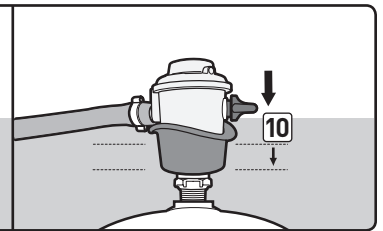
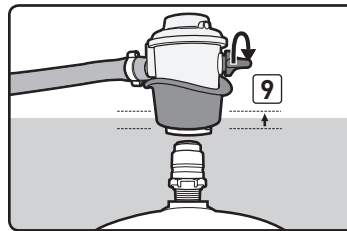
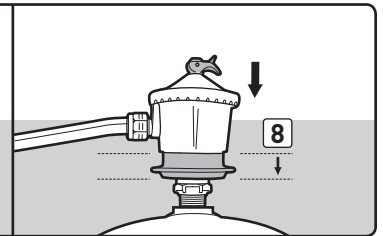
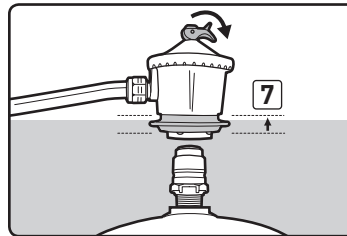
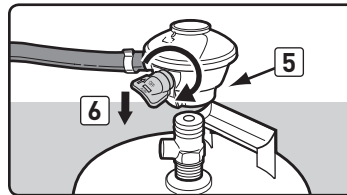
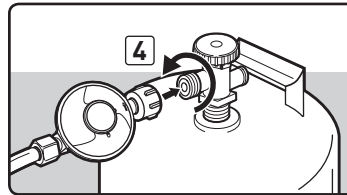
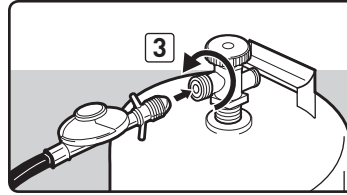
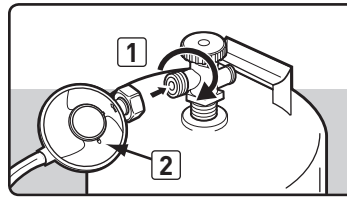
CONEXIÓN DEL CILINDRO DE GLP

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que el cilindro de GLP o la válvula del regulador estén cerrados.

A) Conecta el cilindro de GLP.

Algunos reguladores requieren presionar hacia dentro para conectarlos y tirar hacia fuera para desconectarlos; otros cuentan con una tuerca con roscado a izquierdas que se conecta a la válvula del cilindro. Sigue las instrucciones de conexión específicas ilustradas para el tipo de tu regulador.

- Enrosca la conexión del regulador al cilindro girándola en el sentido de las agujas del reloj (1). Coloca el regulador de modo que el orificio de purga (2) mire hacia abajo.
- Enrosca la conexión del regulador al cilindro girándola en sentido contrario a las agujas del reloj (3) (4).
- Gira la palanca del regulador (5) en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de cierre. Empuja el regulador hacia abajo contra la válvula del cilindro hasta que quede encajado (6).
- Asegúrate de que la palanca del regulador se encuentre en la posición de cierre. Desliza el collarín del regulador hacia arriba (7) (9). Empuja el regulador hacia abajo hasta la válvula del cilindro y mantén la presión. Desliza el collarín para cerrarlo (8) (10). Si el regulador no queda trabado, repite el procedimiento. ♦



SUSTITUCIÓN DEL CONJUNTO DE LA MANGUERA, EL REGULADOR Y LA VÁLVULA

⚠ AVISO IMPORTANTE: Se recomienda sustituir el conjunto de la manguera de gas de la parrilla cada 5 años. Algunos países pueden requerir un plazo menor, en cuyo caso será prioritario respetar la legislación nacional.

Para sustituir el conjunto de la manguera, el regulador y la válvula, contacte con el representante de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web.
Visite www.weber.com.

INSTRUCCIONES RELATIVAS AL GAS

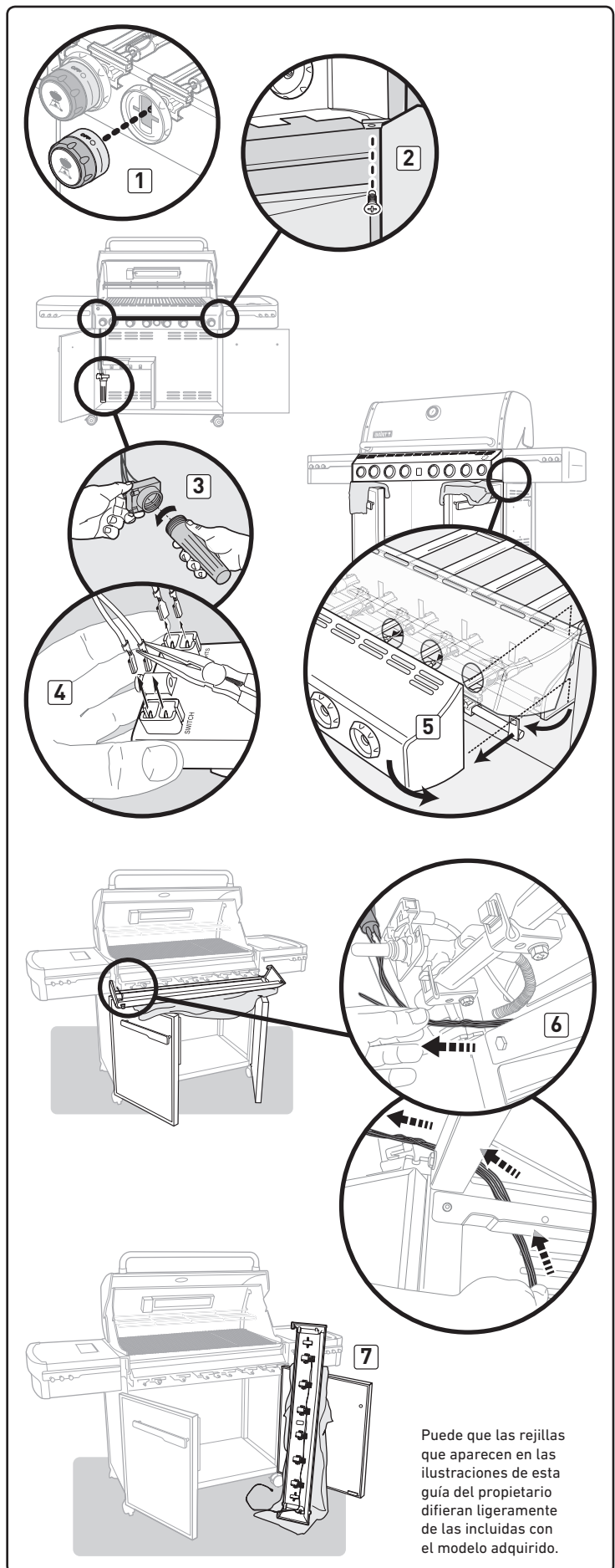
PREPARATIVOS PARA LA PRUEBA DE FUGAS

⚠ **ADVERTENCIA:** Las conexiones de gas de su parrilla Summit han sido comprobadas en la fábrica. Se recomienda, no obstante, realizar una prueba de fugas de todas las conexiones de gas antes de usarla.

Retira el panel de control

Herramientas necesarias: destornillador, alicates y toallas.

- A) Extrae los mandos de control de los quemadores (1).
- B) Abre ambas puertas. Usa el destornillador para desenroscar los tornillos situados bajo el panel de control (2).
- C) Levanta y extrae el compartimento de las pilas que se encuentra dentro del gabinete de la parrilla (3).
- D) Usa unos alicates en punta para desconectar los terminales de los cables de la parte superior del compartimento de las pilas (4). **No tires de los cables; extráelos tirando de sus terminales.**
- E) Coloca unas toallas en la parte superior de los conjuntos de ambas puertas. **De este modo, evitarás que el panel de control y las puertas resulten rayados en el paso siguiente.**
- F) Inclina hacia delante la parte inferior del panel de control. Levántalo ligeramente (5) y después giralo hacia abajo para que descance sobre la parte superior de los conjuntos de las puertas. (Asegúrate de no romper ni desconectar los cables de los indicadores LED del panel de control).
- G) Con cuidado, tira de los cables de las pilas para sacarlos del interior del gabinete de la parrilla (6).
- H) Abre completamente la puerta derecha. Coloca el panel de control en el piso y apóyalo en la toalla que cubre el conjunto de la puerta derecha (7).



INSTRUCCIONES RELATIVAS AL GAS

PRUEBA DE FUGAS DE GAS

⚠ PELIGRO

No use llamas abiertas para comprobar la existencia de fugas. Asegúrese de que no se generen chispas ni llamaradas en la zona durante la prueba de fugas. Las chispas o las llamas causarían incendios o explosiones que pueden resultar en lesiones graves, muertes o daños materiales.

⚠ **ADVERTENCIA:** Compruebe que no existan fugas de gas cada vez que desconecte y vuelva a conectar un puerto de gas.

NOTA: Todas las conexiones realizadas en la fábrica atraviesan pruebas exhaustivas de detección de fugas. Los quemadores, además, superan diferentes pruebas de prendido de llamas. No obstante, como precaución, antes de usar la parrilla de gas, debes volver a comprobar que no existan fugas en ninguna de las conexiones. Durante el transporte, podría haberse soltado o dañado alguna conexión de gas.

⚠ **ADVERTENCIA:** Lleve a cabo estas pruebas incluso si su parrilla se montó en el distribuidor o en el establecimiento de venta.

NOTA: Ciertas soluciones de prueba de fugas, incluidas las compuestas de agua y jabón, pueden resultar ligeramente corrosivas, por lo que es importante enjuagar bien todas las conexiones con agua después de la prueba.

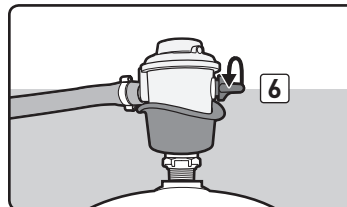
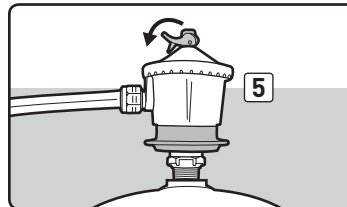
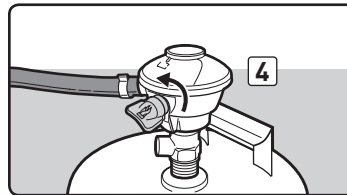
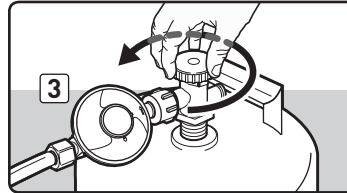
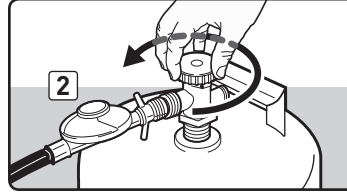
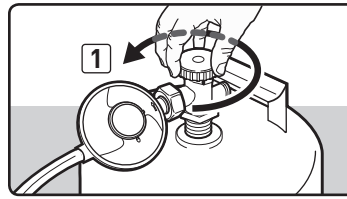
Si tu parrilla cuenta con un quemador lateral, asegúrate de que esté apagado.

Para realizar la prueba de fugas: abre la válvula del cilindro girando su manija en sentido contrario a las agujas del reloj.

⚠ **ADVERTENCIA:** No encienda los quemadores cuando realice la prueba de fugas.

Necesitarás: una solución de agua y jabón y un trapo o brocha para aplicarla.

- A) Mezcla agua y jabón.
- B) Abre la válvula del cilindro usando una de las opciones adecuadas para tu tipo de cilindro y regulador.
 - a) Gira la válvula del cilindro en sentido contrario a las agujas del reloj (1) (2) (3).
 - b) Gira la palanca del regulador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de suministro (4).
 - c) Mueve la palanca del regulador hasta la posición de suministro (5) (6).
- C) Para comprobar si existen fugas, humedece la conexión con la solución de agua y jabón y observa si aparecen burbujas. Si se forman burbujas, o si crece una burbuja, existirá una fuga. En ese caso, cierra el gas y aprieta la conexión. Vuelve a abrir el gas y repite la prueba usando la solución de agua y jabón. Si la fuga persiste, contacta con el representante de atención al cliente de tu zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web.
Visita www.weber.com.
- D) Al completar la prueba de fugas, interrumpe el suministro de gas en la fuente y enjuaga las conexiones con agua.



INSTRUCCIONES RELATIVAS AL GAS

Comprueba

- A) La conexión entre la línea principal de gas y el distribuidor (1).
- B) La conexión de la línea de gas del sistema de rosticería (quemador de infrarrojos) (2).
- C) La conexión entre el conector pasante y la manguera de suministro de gas (3).

⚠ ADVERTENCIA: En caso de fuga en las conexiones 1, 2 o 3, vuelva a apretar la conexión con una llave y repita la prueba de fugas con la solución de agua y jabón. Si la fuga continúa después de volver a apretar la conexión, cierre el gas. **NO USE LA PARRILLA.** Contacte con el representante de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite www.weber.com

- D) La conexión entre la manguera del quemador lateral y el conector pasante (4).
- E) La conexión entre la manguera del quemador lateral y el sistema de desconexión rápida, así como las conexiones de la válvula del quemador lateral y los orificios (5).
- F) La conexión entre la manguera y el regulador (6).
- G) La conexión entre el regulador y el cilindro (7).
- H) La conexión entre las válvulas y el distribuidor (8).

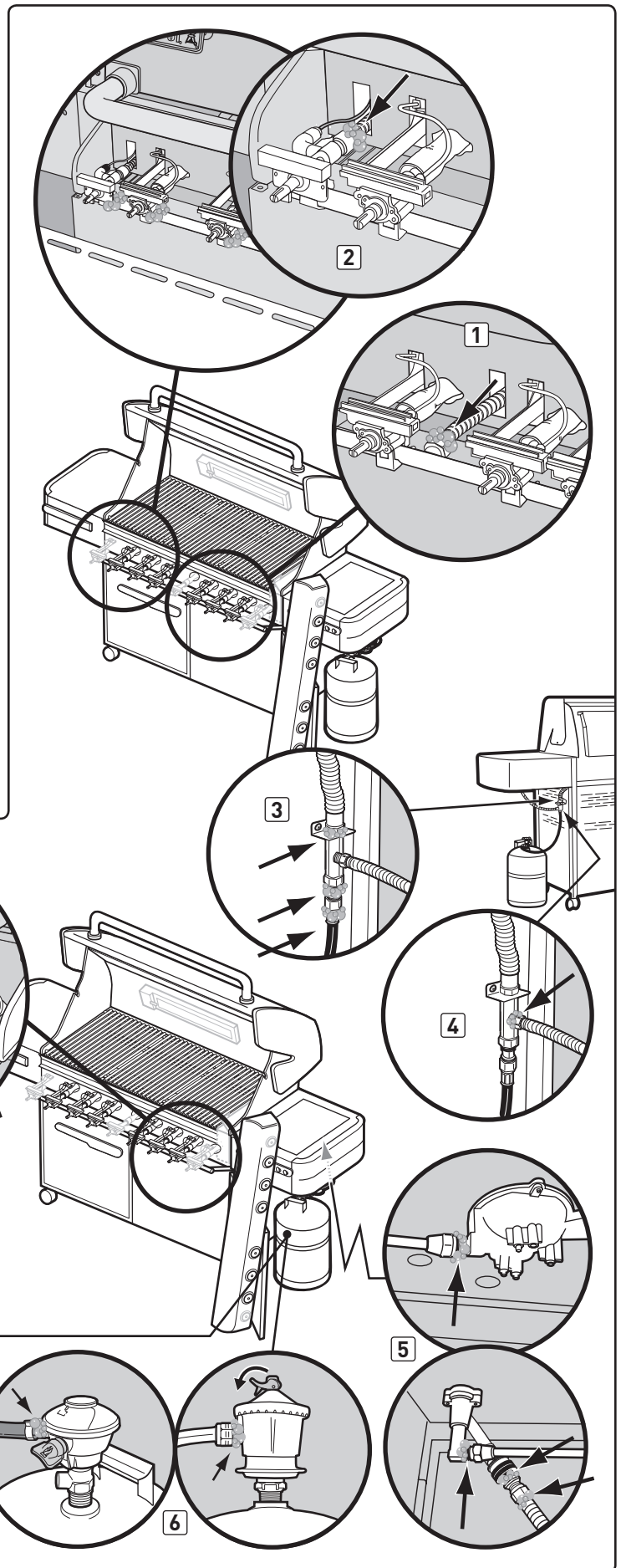
⚠ ADVERTENCIA: Si existiera una fuga en las conexiones 4, 5, 6, 7 u 8, cierre el gas. **NO USE LA PARRILLA.** Contacte con el representante de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite www.weber.com

Una vez finalizada la prueba de fugas, interrumpe el suministro de gas en la fuente y enjuaga las conexiones con agua.

Vuelve a instalar el panel de control

- A) Para volver a instalar el conjunto del panel de control, sigue a la inversa los pasos anteriormente descritos en el apartado "Retira el panel de control".
- B) Verifica que los cables estén bien conectados. Consulta la sección "CARACTERÍSTICAS DE LA LÁMPARA".

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de montar todas las piezas y de que queden bien apretadas antes de usar la parrilla. Sus acciones, de no respetar la presente advertencia sobre el producto, pueden causar incendios, explosiones o fallas estructurales que resulten en lesiones graves o muertes, así como en daños materiales. ♦



Puede que las rejillas que aparecen en las ilustraciones de esta guía del propietario difieran ligeramente de las incluidas con el modelo adquirido.

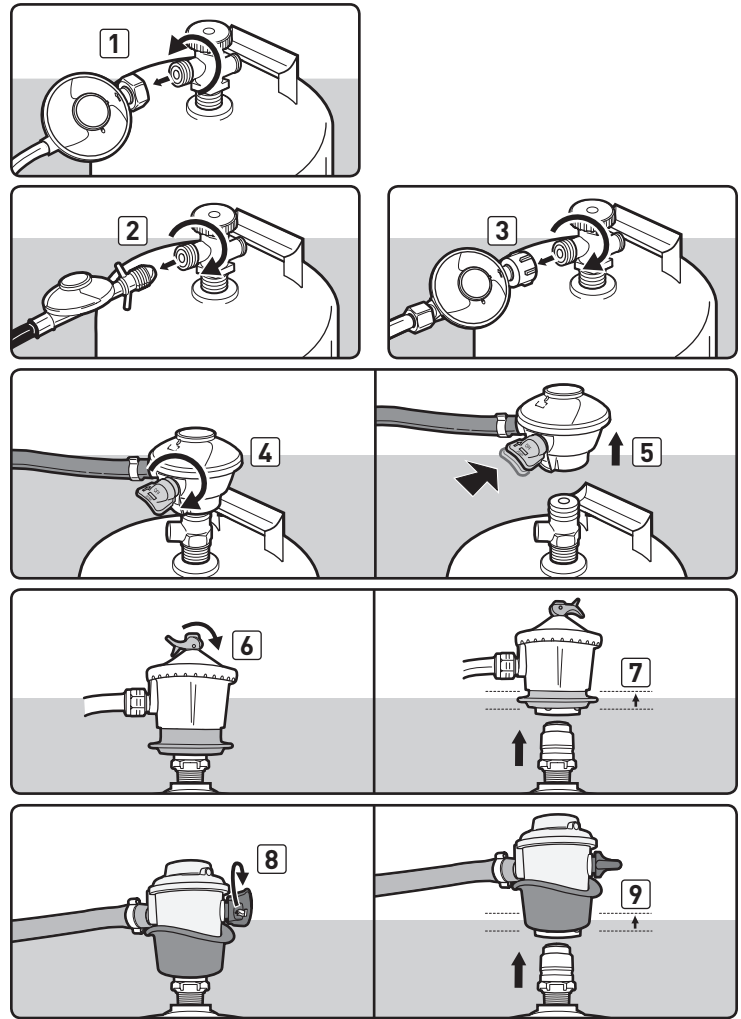
INSTRUCCIONES RELATIVAS AL GAS

RELLENADO DEL CILINDRO DE GLP

Se recomienda rellenar el cilindro de GLP antes de que se vacíe completamente. Para ello, llévalo a un distribuidor de gas butano.

Retirada del cilindro de gas:

- A) Cierra el suministro de gas y desconecta del cilindro el conjunto de la manguera y el regulador. Sigue las instrucciones de conexión específicas ilustradas para el tipo de tu regulador.
 - a) Desenrosca del cilindro la conexión del regulador girándola en sentido contrario a las agujas del reloj (1).
 - b) Desenrosca del cilindro la conexión del regulador girándola en el sentido de las agujas del reloj (2) (3).
 - c) Gira la palanca del regulador en el sentido de las agujas del reloj (4) hasta la posición de cierre. Presiona la palanca del regulador hasta que se suelte del cilindro (5).
 - d) Mueve la palanca del regulador hasta la posición de cierre (6) (8). Desliza el collarín del regulador hacia arriba (7) (9) para desconectarlo del cilindro.
- B) Sustituye el cilindro vacío por uno lleno. ♦



RECONEXIÓN DEL CILINDRO DE GLP

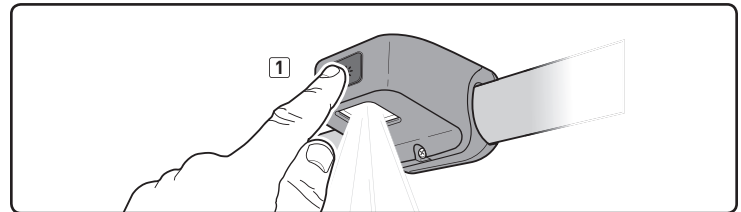
Consulta la sección "CONEXIÓN DEL CILINDRO DE GLP". ♦

CARACTERÍSTICAS DE LA LÁMPARA

FUNCIONAMIENTO DE LA LÁMPARA DE LA PARRILLA

Pulsa el botón ACTIVAR (AWAKE) para activar la lámpara de la parrilla. La lámpara dispone de un sensor de inclinación que hará que se encienda al abrir la tapa de la parrilla, y que se apague al cerrarla. Si la tapa se deja abierta o cerrada durante más de 30 minutos, la lámpara de la parrilla se desactivará. Para volver a encenderla, pulsa el botón ACTIVAR (AWAKE) (1).

NOTA: La lámpara no se apaga pulsando el botón ACTIVAR (AWAKE). ♦



MANDOS DE CONTROL ILUMINADOS

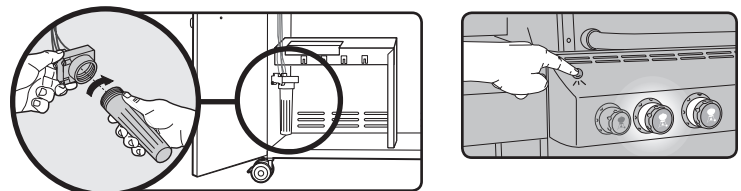
Para que puedas ajustar al máximo el calor, incluso en condiciones de baja iluminación, tu parrilla de gas incluye mandos de control con luz.

Esta función requiere tres pilas alcalinas "D". No mezcles pilas viejas y nuevas, ni de distintos tipos (normales, alcalinas o recargables). El compartimento de las pilas se encuentra dentro del gabinete, en el lado izquierdo.

Para activar la iluminación, pulsa el botón de alimentación. ♦

CABLEADO DEL COMPARTIMENTO DE LAS PILAS

1	CABLE NEGRO	
2	CABLE VERDE	
3	CABLE ROJO	
4	CABLE ROJO	



ANTES DE USAR LA PARRILLA

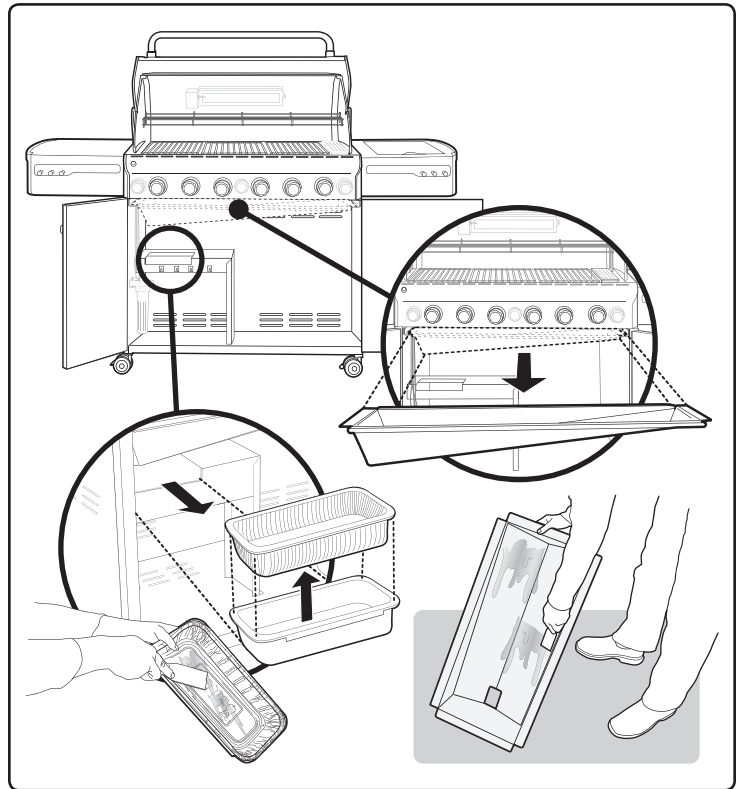
BANDEJA DE GRASA EXTRAÍBLE Y BANDEJA DE GOTEO DESECHABLE

Tu parrilla se equipó con un sistema para la recogida de grasa. Cada vez que la uses, comprueba que no haya grasa acumulada en la bandeja de grasa extraíble ni en la bandeja de goteo desechable.

Elimina el exceso de grasa con una espátula de plástico; observa la ilustración. Cuando sea necesario, lava la bandeja de grasa y la bandeja de goteo con una solución de agua y jabón y acláralas con agua. Reemplaza la bandeja de goteo desechable según proceda.

⚠ ADVERTENCIA: Antes de cada uso, compruebe que no haya grasa acumulada en la bandeja de grasa extraíble ni en la bandeja de goteo desechable. Elimine el exceso de grasa para evitar que se incendie. Un incendio originado por grasa puede causar lesiones graves o daños materiales.

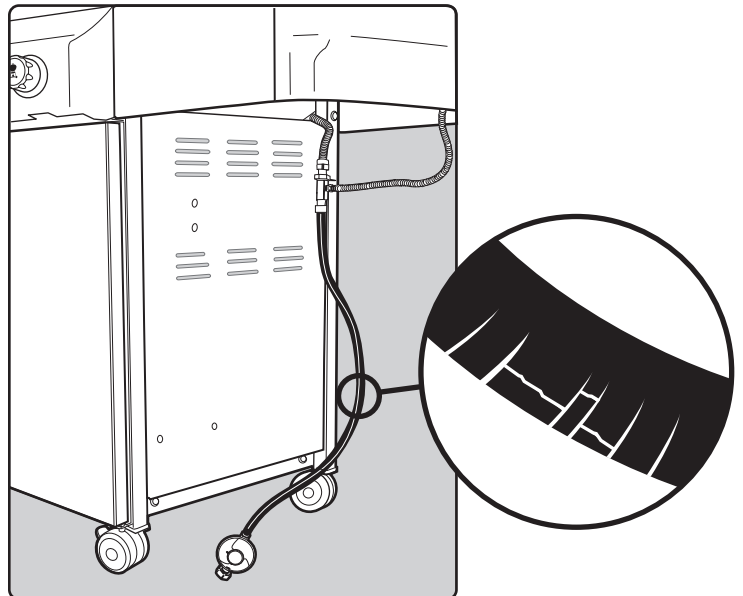
⚠ PRECAUCIÓN: No forre de papel de aluminio la bandeja de grasa extraíble. ♦



INSPECCIÓN DE LA MANGUERA

La manguera deberá inspeccionarse para comprobar que no presente señales de agrietamiento.

⚠ ADVERTENCIA: Antes de usar la parrilla, compruebe siempre que la manguera no presente muescas, grietas, abrasiones ni cortes. No use la parrilla si la manguera sufre algún tipo de daño. Sustitúyala sólo por una manguera de repuesto autorizada por WEBER. Contacte con el representante de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite www.weber.com. ♦

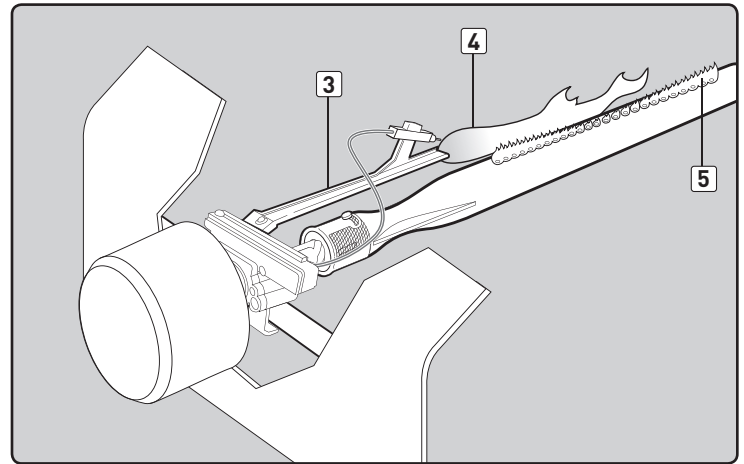
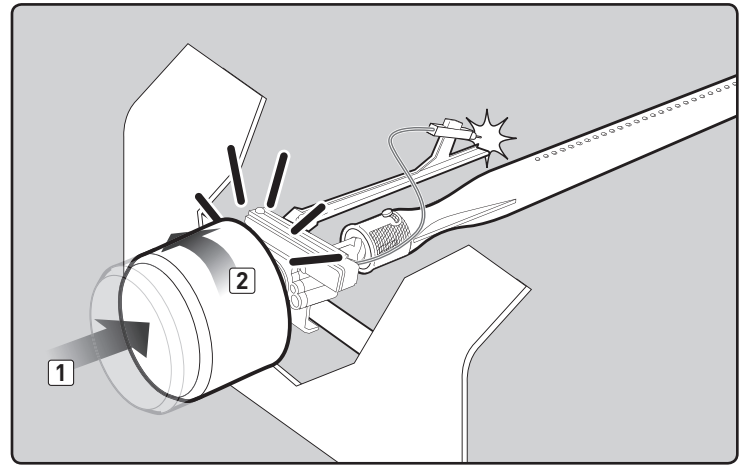


FUNCIONAMIENTO DEL ENCENDIDO ELECTRÓNICO

⚠ Abra siempre la tapa antes de encender los quemadores.

- A) Cada mando de control incorpora su propio electrodo de encendido. Para generar una chispa debes presionar el mando de control hacia dentro (1) y girarlo hasta la posición de encendido/fuego alto (2).
- B) Esta acción abrirá el caudal de gas y generará una chispa en el tubo de encendido del quemador (3). Se escuchará un chasquido en el módulo de encendido. Se podrá ver además una llama anaranjada de entre 3" (7 mm) y 5" (12 mm) procedente del tubo de encendido situado a la izquierda del quemador (4).
- C) **Sigue presionando el mando de control del quemador durante dos segundos después del chasquido.** De este modo, el gas podrá circular a lo largo de todo el tubo del quemador (5) para asegurar el encendido.
- D) Comprueba que el quemador se encienda mirando a través de las rejillas de cocción. Deberías ver una llama. Si el quemador no se enciende a la primera, presiona el mando de control hacia dentro y gíralo hasta la posición de cierre. Repite el procedimiento de encendido por segunda vez.

⚠ **ADVERTENCIA: Si el quemador sigue sin encenderse, gire el mando de control hasta la posición de cierre y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de volver a intentarlo o usar un cerillo.** ♦



ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

⚠ PELIGRO

En caso de no abrir la tapa al encender los quemadores de la parrilla, o de no esperar cinco minutos para que el gas se disipe si la parrilla no se enciende, se podría producir una llamarada explosiva con resultado de lesiones graves o muertes.

Encendido electrónico del quemador principal

NOTA: El encendido electrónico de cada mando de control crea una chispa desde el electrodo de encendido hasta el tubo de encendido del quemador. La energía necesaria para la chispa la generas tú al presionar el mando de control hacia dentro y girarlo hasta la posición de encendido/fuego alto. Esta acción encenderá cada quemador de manera individual.

- A) Abre la tapa (1).
- B) Asegúrate de que los mandos de control de todos los quemadores estén cerrados (2). (Presiona el mando de control hacia dentro y giralo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarte de que esté en la posición de cierre).

⚠ **ADVERTENCIA: Los mandos de control de los quemadores deben encontrarse en la posición de cierre antes de abrir la válvula del cilindro de butano líquido.**

- C) Abre la válvula del cilindro usando una de las opciones adecuadas para tu tipo de cilindro y regulador (3).

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

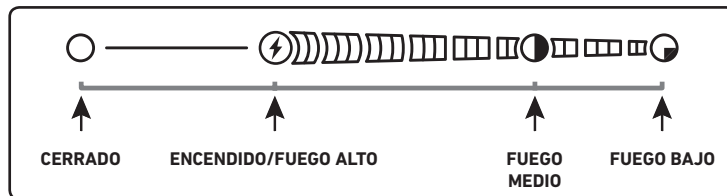
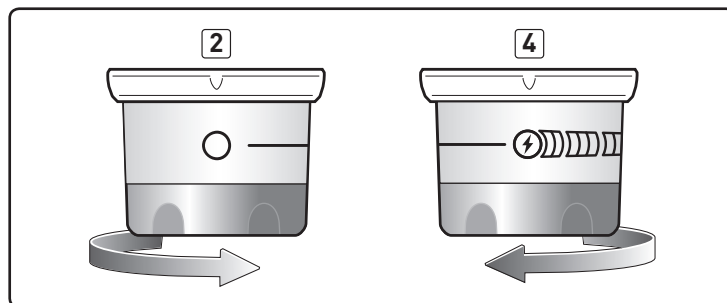
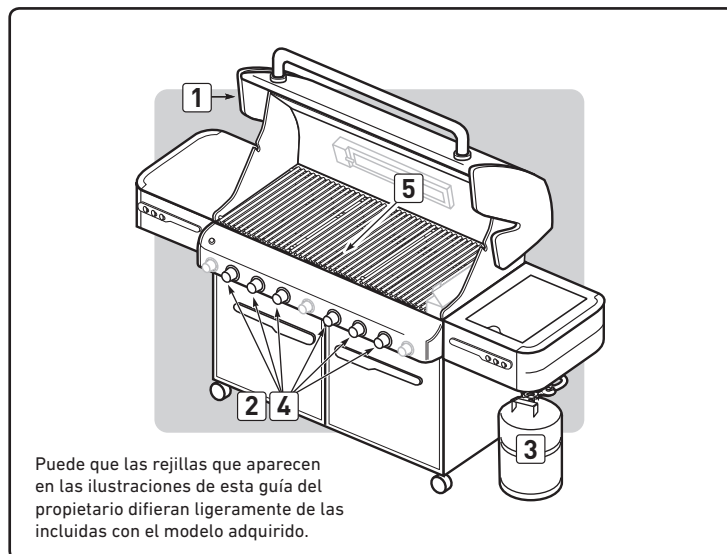
- D) Presiona el mando de control hacia dentro y giralo a la posición de encendido/fuego alto hasta que escuches un chasquido; sigue presionando durante dos segundos. Esta acción creará una chispa en el electrodo de encendido que, a su vez, prenderá el tubo de encendido del quemador y, después, el quemador principal (4).

- E) Comprueba que el quemador se encienda mirando a través de las rejillas de cocción. Deberías ver una llama (5). Si el quemador no se enciende al primer intento, presiona el mando de control hacia dentro y giralo hasta la posición de cierre. Repite el procedimiento de encendido por segunda vez.

⚠ **ADVERTENCIA: Si el quemador sigue sin encenderse, gire el mando de control hasta la posición de cierre y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de volver a intentarlo o usar un cerillo.** ♦

CÓMO APAGARLO

Presiona hacia dentro y gira el mando de control de cada quemador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de cierre. Interrumpe el suministro de gas en la fuente. ♦



ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL

⚠ PELIGRO

En caso de no abrir la tapa al encender los quemadores de la parrilla, o de no esperar cinco minutos para que el gas se disipe si la parrilla no se enciende, se podría producir una llamarada explosiva con resultado de lesiones graves o muertes.

- A) Abre la tapa (1).
- B) Asegúrate de que los mandos de control de todos los quemadores estén cerrados (2). (Presiona cada mando hacia dentro y gíralo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarte de que esté en la posición de cierre).

⚠ **ADVERTENCIA:** Los mandos de control de los quemadores deben encontrarse en la posición de cierre antes de abrir la válvula del cilindro de butano líquido.

- C) Abre la válvula del cilindro usando una de las opciones adecuadas para tu tipo de cilindro y regulador (3).
- D) Coloca un cerillo en el soporte para cerillos y préndelo.

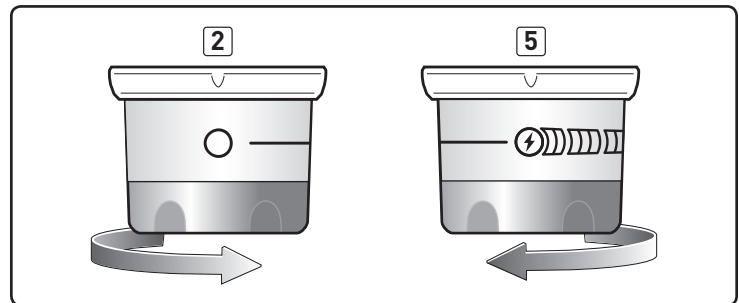
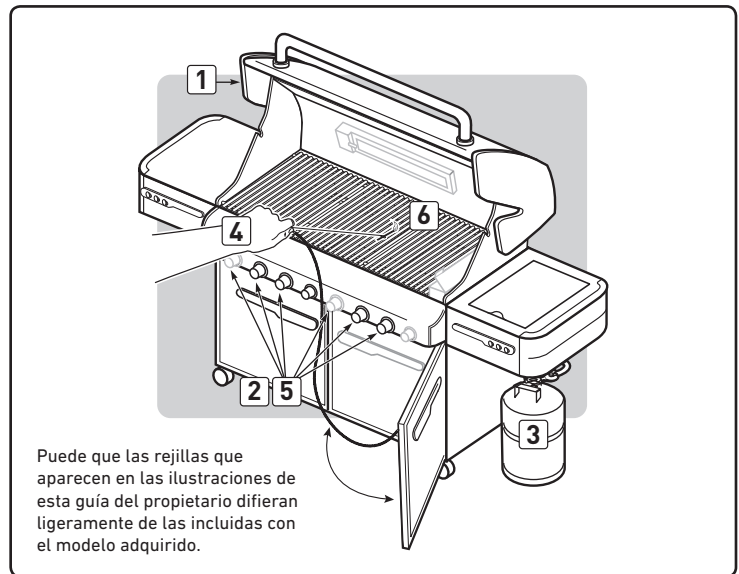
⚠ **ADVERTENCIA:** No se incline sobre la parrilla abierta.

- E) Inserta el soporte para cerillos con el cerillo encendido a través de las rejillas de cocción y las barras FLAVORIZER para encender el quemador deseado (4).
- F) Presiona el mando de control hacia dentro y gíralo hasta la posición de encendido/fuego alto (5).
- G) Comprueba que el quemador se encienda mirando a través de las rejillas de cocción. Deberías ver una llama (6).

⚠ **ADVERTENCIA:** Si el quemador no se enciende, gire el mando de control hasta la posición de cierre y espere cinco minutos antes de volver a intentarlo. ♦

CÓMO APAGARLO

Presiona hacia dentro y gira el mando de control de cada quemador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de cierre. Interrumpe el suministro de gas en la fuente. ♦



TRUCOS Y CONSEJOS ÚTILES PARA TUS PARRILLADAS

- Precalienta siempre la parrilla antes de cocinar. Coloca todos los quemadores en la posición de fuego alto y cierra la tapa; precalienta durante 10 minutos o hasta que el termómetro registre una temperatura de 500-550 °F (260-288 °C).
- Marca las carnes y cocina con la tapa cerrada para lograr siempre unos alimentos perfectamente asados.
- Los tiempos de asado de las recetas están basados en temperaturas exteriores de 70 °F (20 °C) con poco o ningún viento. Calcula más tiempo en días fríos o ventosos, o a mayores altitudes. Calcula menos tiempo en climas extremadamente cálidos.
- Los tiempos de asado pueden variar en función de las condiciones climatológicas o de la cantidad, el tamaño y la forma de los alimentos a cocinar.
- La temperatura de tu parrilla de gas puede ser más alta de lo normal durante los primeros usos.
- Las condiciones de asado pueden requerir ajustar los controles del quemador para lograr las temperaturas de cocción correctas.
- Por lo general, los cortes de carne grandes necesitan un mayor tiempo de asado por libra que las porciones pequeñas. Cuando los alimentos se amontonan en la rejilla, necesitan más tiempo que cuando se colocan unos pocos. Los alimentos asados en recipientes, como las alubias al horno, necesitarán más tiempo si se cocinan en una cacerola profunda que si lo hacen en una bandeja de horno plana.
- Corta la grasa sobrante de filetes, chuletas y piezas de asado, dejando apenas un cuarto de pulgada (6.4 mm). Una menor grasa facilita la limpieza, y es una garantía práctica contra las indeseables llamaradas.
- Puede que sea necesario voltear o mover a una zona menos caliente aquellos alimentos de la rejilla de cocción situados justo sobre los quemadores.
- Usa pinzas en lugar de un tenedor para girar y manipular las carnes, de modo que no se pierdan sus jugos naturales. Usa dos espátulas para manipular grandes piezas enteras de pescado.
- En caso de llamarada repentina, apaga todos los quemadores y mueve los alimentos a otra zona de la rejilla. Las llamas disminuirán rápidamente. Una vez que hayan desaparecido, vuelve a encender la parrilla. **NO USES AGUA PARA EXTINGUIR LAS LLAMAS DE UNA PARRILLA DE GAS.**
- Algunos alimentos, como el estofado o el pescado fileteado, requerirán un contenedor para asarlos. Las bandejas de aluminio desechables son muy prácticas, pero también puede usarse cualquier cacerola metálica con asas resistentes al calor.
- Asegúrate siempre de que la bandeja de grasa y el colector estén limpios y no contengan residuos.
- No forres de papel de aluminio la bandeja de grasa extraíble. Ello podría evitar que la grasa circule hasta el colector.
- Un temporizador te ayudará a estar alerta de cuándo un alimento "bien hecho" está a punto de quedarse "demasiado hecho". ♦

PRECALENTAMIENTO

Tu parrilla de gas WEBER es un aparato energéticamente eficiente. Su bajo consumo en BTU resulta muy económico. Es importante calentar previamente la parrilla antes de comenzar la parrillada. Enciende la parrilla siguiendo las instrucciones descritas en este manual del propietario. Para precalentar: una vez encendida, sitúa todos los quemadores en la posición de encendido/fuego alto, cierra la tapa y calienta hasta que la temperatura alcance 500-550 °F (260-288 °C), el valor recomendado para asar a la parrilla. Este proceso llevará entre 10 y 15 minutos, dependiendo de aspectos tales como la temperatura ambiente y el viento.

Puedes ajustar cada quemador a la potencia de llama deseada. Los ajustes de control son CERRADO, ENCENDIDO/FUEGO ALTO, FUEGO MEDIO o FUEGO BAJO.

NOTA: Las condiciones de asado específicas, como el viento y la climatología, pueden requerir el ajuste de los controles del quemador para lograr las temperaturas de cocción correctas.

NOTA: Si la parrilla pierde calor mientras estás cocinando, consulta el apartado dedicado a la resolución de problemas de este manual.

⚠ ADVERTENCIA: No mueva la parrilla de gas WEBER durante su empleo o con la rejilla caliente.

Si los quemadores se apagan durante la cocción, cierra todos los mandos y espera cinco minutos antes de volver a encenderlos. ♦

COCCIÓN CON TAPA

Todo el asado se realiza con la tapa cerrada para que el calor circule y se distribuya de manera uniforme. Al cerrar la tapa, la parrilla de gas cocina los alimentos de manera similar a un horno de convección. El termómetro de la tapa indica la temperatura de cocción en el interior. Tanto el precalentamiento como el asado se realizan en su totalidad con la tapa cerrada. Evita asomarte: cada vez que levantas la tapa se pierde calor. ♦

GOTEO DE GRASA

Las barras FLAVORIZER están diseñadas para "ahumar" la cantidad correcta de jugos y aportar así más sabor a algunos alimentos. El exceso de grasa se acumulará en el colector situado bajo la bandeja de grasa extraíble. Puedes solicitar bandejas de goteo de aluminio desechables a la medida del colector.

⚠ ADVERTENCIA: Antes de cada uso, compruebe si se ha acumulado demasiada grasa en la bandeja de grasa extraíble o el colector. Elimine cualquier exceso de grasa para evitar que la bandeja de grasa extraíble se incendie. ♦

SISTEMA FLAVORIZER

Cuando los jugos de las carnes gotean desde los alimentos hasta las barras FLAVORIZER con su ángulo especial, se produce el humo que aporta ese irresistible sabor a barbacoa. Gracias al exclusivo diseño de los quemadores, a las barras FLAVORIZER y a los flexibles controles de temperatura, las llamaradas indeseadas quedan prácticamente eliminadas: TÚ eres quien controla las llamas. El especial diseño de los quemadores y de las barras FLAVORIZER dirige la grasa sobrante a través de la bandeja de grasa extraíble hasta el colector. ♦

SEAR STATION

Tu parrilla de gas WEBER puede incluir un quemador especial para marcar las piezas finas de carne y pescado. El quemador SEAR STATION dispone de un control de encendido/apagado que funciona con los dos quemadores principales adyacentes. Con el quemador de marcado y los quemadores adyacentes puedes marcar fácilmente las carnes mientras usas otras zonas de la rejilla para asar con calor moderado (consulta la sección "ENCENDIDO Y USO DEL SISTEMA SEAR STATION"). ♦

MÉTODOS DE COCCIÓN

Lo más importante al hacer una parrillada es saber qué método de cocción usar para un alimento específico: directo o indirecto. La diferencia es sencilla: coloca el alimento directamente sobre el fuego o dispónlo a un lado u otro de él. Usar el método adecuado es el camino más corto para obtener un excelente resultado, y la mejor manera de garantizar unos alimentos bien cocinados y seguros. ♦

COCCIÓN DIRECTA

Con el método directo, que es propiamente el asado a la parrilla, los alimentos se cocinan directamente sobre la fuente de calor. Para una cocción más homogénea, deberán voltearse una vez a mitad del tiempo de asado.

Usa el método directo para aquellos alimentos que se cocinen en menos de 25 minutos: filetes, chuletas, *kebabs*, salchichas, verduras, etc.

La cocción directa es además necesaria para marcar las carnes. El marcado produce esa textura crujiente y caramelizada allá donde el alimento contacta con la rejilla. Aporta además un estupendo color y sabor a toda la superficie. Tanto los filetes como las chuletas, las pechugas de pollo y los cortes más grandes de carne mejoran con el marcado.

Para marcar las carnes, colócalas a fuego alto directo 2-5 minutos por lado. Las piezas de menor tamaño requerirán menos tiempo. Una vez marcados, por lo general, los alimentos se terminan de cocinar a una temperatura menor. Los alimentos de cocción rápida pueden terminar de hacerse mediante el método directo; usa el método indirecto para los que necesiten más tiempo.

A fin de preparar tu parrilla de gas para la cocción directa, precaliéntala con todos los quemadores en fuego alto. Coloca los alimentos en la rejilla de cocción y después ajusta todos los quemadores a la temperatura indicada en la receta. Cierra la tapa de la parrilla y levántala sólo para girar los alimentos o comprobar su punto al final del tiempo de cocción recomendado. ♦

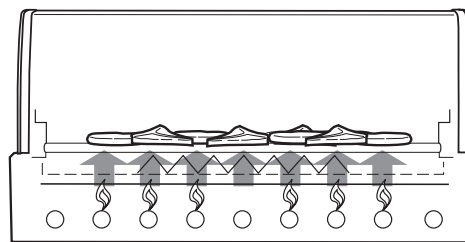
COCCIÓN INDIRECTA

El método indirecto es similar al horneado, pero con la ventaja añadida de la textura, el sabor y el aspecto de asado a la parrilla que no puede conseguirse en un horno. A fin de preparar la parrilla para la cocción indirecta, enciende los quemadores de gas situados a cualquier lado de los alimentos, pero no los que se encuentran directamente debajo. La temperatura aumenta, el calor se refleja en la tapa y las superficies interiores de la parrilla y circula para cocinar el alimento lenta y uniformemente por todas partes, comportándose de manera similar a un horno de convección, por lo que no es necesario voltear.

Usa el método indirecto para alimentos que requieran un tiempo de cocción superior a 25 minutos o alimentos tan delicados que la exposición directa a la llama pudiera secarlos o quemarlos. Son ejemplo de ello los asados, las costillas, pollos y pavos enteros y otros cortes grandes de carne, así como los filetes de pescado delicados.

A fin de preparar tu parrilla de gas para la cocción indirecta, precaliéntala con todos los quemadores en fuego alto. Ajusta después los quemadores situados a cada lado de los alimentos a la temperatura indicada en la receta y cierra los que se encuentren directamente debajo. Para obtener el mejor resultado, coloca los asados, las aves o los cortes grandes de carne en una rejilla para asado dentro de una bandeja de aluminio desechable gruesa. Cuando el tiempo de cocción sea muy prolongado, agrega agua a la bandeja de aluminio para evitar que se quemen los jugos. Después pueden usarse para hacer salsas. ♦

6 QUEMADORES

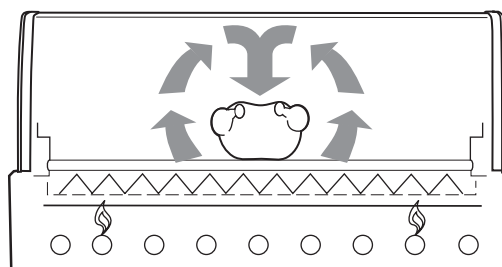


1 2 3 4 5 6
H H H H H H

MÉTODO DIRECTO

Los alimentos se sitúan en la zona de las rejillas de cocción que se encuentra directamente sobre los quemadores encendidos.

6 QUEMADORES



1 2 3 4 5 6
M M

MÉTODO INDIRECTO

Los alimentos se sitúan en la zona de las rejillas de cocción que se encuentra entre los quemadores encendidos.

ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR LATERAL

ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL

⚠ PELIGRO

En caso de no abrir la tapa al encender el quemador lateral, o de no esperar cinco minutos para que el gas se disipe si el quemador lateral no se enciende, se podría producir una llamarada explosiva con resultado de lesiones graves o muertes.

- Abre la tapa del quemador lateral (1).
- Comprueba que la válvula del quemador lateral esté apagada. (Presiona el mando de control hacia dentro y gíralo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarte de que esté en la posición de cierre). Coloca todos los quemadores que no uses en la posición de cierre (presiona hacia dentro y gira en el sentido de las agujas del reloj) (2).
- Abre la válvula del cilindro usando una de las opciones adecuadas para tu tipo de cilindro y regulador (3).
- Presiona hacia abajo la válvula de control del quemador lateral y gírala hasta la posición de encendido/fuego alto (4).
- Pulsa el botón de encendido varias veces para que haga clic a cada pulsación hasta que veas una llama (5).

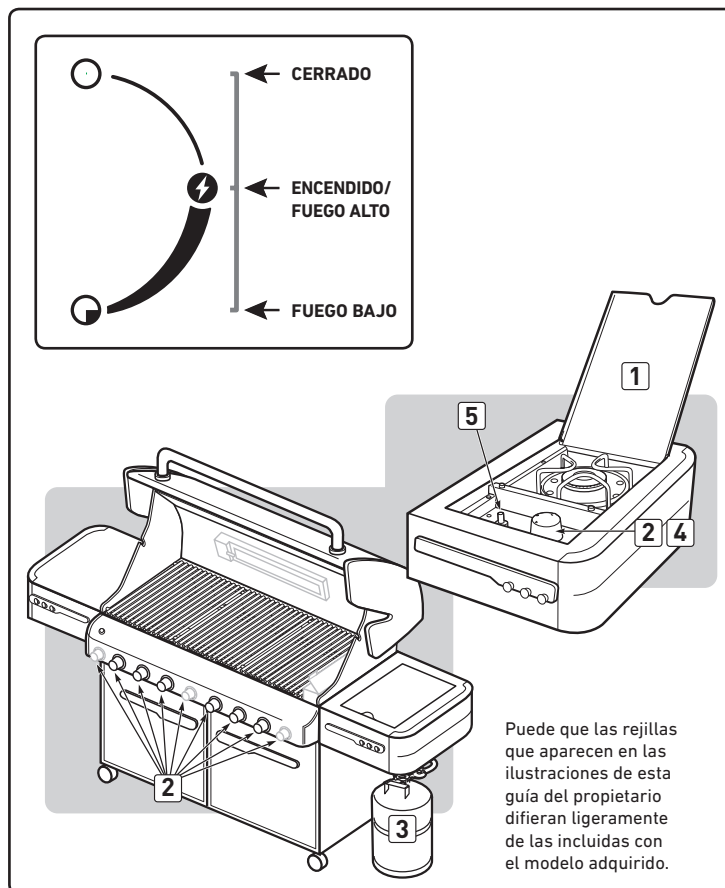
⚠ **PRECAUCIÓN:** Es posible que la llama del quemador lateral resulte algo difícil de ver en un día luminoso y soleado.

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

- Cierre la válvula de control del quemador lateral, los quemadores principales y el suministro de gas en la fuente.
- Espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentarlo de nuevo o de probar usando un cerillo (consulte la sección "ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL"). ♦

CÓMO APAGARLO

Presiona hacia abajo el mando de control del quemador lateral y gíralo hasta la posición de cierre. Asegúrate de que el quemador esté apagado y frío antes de cerrar su tapa. ♦



ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL

⚠ PELIGRO

En caso de no abrir la tapa al encender el quemador lateral, o de no esperar cinco minutos para que el gas se disipe si el quemador lateral no se enciende, se podría producir una llamarada explosiva con resultado de lesiones graves o muertes.

- Abre la tapa del quemador lateral (1).
- Comprueba que la válvula del quemador lateral esté apagada (2). (Presiona el mando de control hacia dentro y gíralo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarte de que esté en la posición de cierre). Coloca todos los quemadores que no uses en la posición de cierre (presiona hacia dentro y gira en el sentido de las agujas del reloj).
- Abre la válvula del cilindro usando una de las opciones adecuadas para tu tipo de cilindro y regulador (3).
- Coloca un cerillo en el soporte para cerillos y préndelo.
- Sostén el soporte para cerillos con el cerillo encendido junto a cualquier lado del quemador lateral (4).
- Presiona hacia abajo la válvula de control del quemador lateral y gírala hasta la posición de encendido/fuego alto (5).

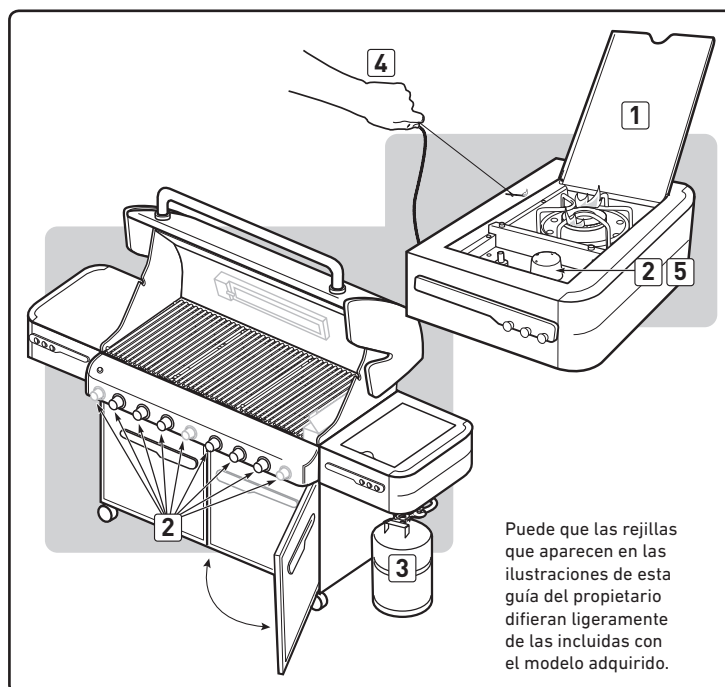
⚠ **PRECAUCIÓN:** Es posible que la llama del quemador lateral resulte algo difícil de ver en un día luminoso y soleado.

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

- Cierre la válvula de control del quemador lateral, los quemadores principales y el suministro de gas en la fuente.
- Espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentarlo de nuevo. ♦

CÓMO APAGARLO

Presiona hacia abajo el mando de control del quemador lateral y gíralo hasta la posición de cierre. Asegúrate de que el quemador esté apagado y frío antes de cerrar su tapa. ♦



ENCENDIDO Y USO DEL SISTEMA SEAR STATION

ENCENDIDO DEL QUEMADOR SEAR STATION

⚠ PELIGRO

En caso de no abrir la tapa al encender los quemadores de la parrilla, o de no esperar cinco minutos para que el gas se disipe si la parrilla no se enciende, se podría producir una llamarada explosiva con resultado de lesiones graves o muertes.

El quemador SEAR STATION dispone de un control de encendido/apagado. Para encenderlo, debes encender antes los dos quemadores principales adyacentes.

Encendido electrónico de los quemadores principales adyacentes

NOTA: El encendido electrónico de cada mando de control de los quemadores principales crea una chispa desde el electrodo de encendido hasta el tubo de encendido del quemador. La energía necesaria para la chispa la generas tú al presionar el mando de control hacia dentro y girarlo hasta la posición de encendido/fuego alto. Esta acción encenderá cada quemador de manera individual.

⚠ ADVERTENCIA: Antes de usar la parrilla, compruebe siempre que la manguera no presente muescas, grietas, abrasiones ni cortes. No use la parrilla si la manguera sufre algún tipo de daño. Sustitúyala sólo por una manguera de repuesto autorizada por WEBER. Contacte con el representante de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web.

Visite www.weber.com.

- A) Abre la tapa (1).
- B) Asegúrate de que los mandos de control de todos los quemadores estén cerrados (2). (Presiona el mando de control hacia dentro y gíralo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarte de que esté en la posición de cierre).
- C) Abre la válvula del cilindro usando una de las opciones adecuadas para tu tipo de cilindro y regulador (3).

⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la parrilla abierta.

- D) Enciende los quemadores principales adyacentes al sistema SEAR STATION (4). Presiona el mando de control hacia dentro y gíralo a la posición de encendido/fuego alto hasta que escuches un chasquido; sigue presionando durante dos segundos. Esta acción creará una chispa en el electrodo de encendido que, a su vez, prenderá el tubo de encendido del quemador y, después, el quemador principal.
- E) Comprueba que el quemador esté encendido mirando a través de las rejillas de cocción (5). Deberías ver una llama. Si el quemador no se enciende a la primera, presiona el mando de control hacia dentro y gíralo hasta la posición de cierre. Repite el procedimiento de encendido por segunda vez.

Encendido del quemador SEAR STATION mediante un quemador principal adyacente ya encendido

- F) Gira el mando de control del quemador SEAR STATION hasta la posición de encendido (6).
- G) Verifica el encendido del quemador inspeccionando visualmente si hay llama (7).

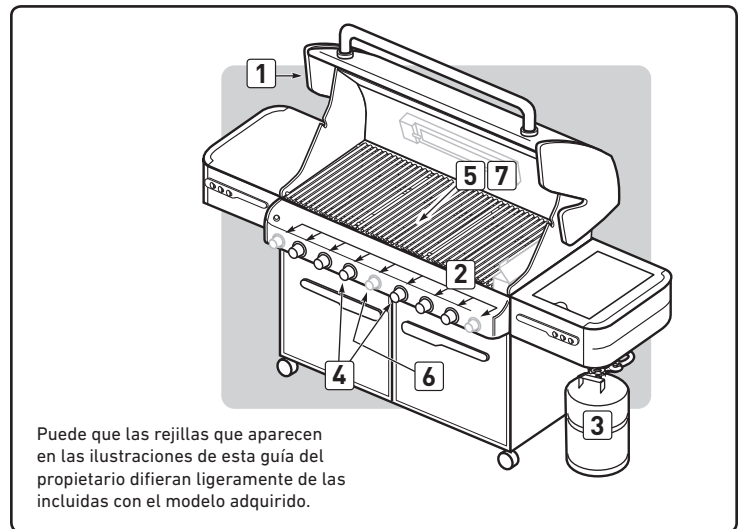
⚠ ADVERTENCIA: Si el encendido no tiene lugar antes de cinco segundos, gire el control del quemador hasta la posición de cierre, espere cinco minutos y repita los pasos F y G, o consulte las instrucciones de la sección "ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR SEAR STATION".

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador sigue sin encenderse, gire el mando de control hasta la posición de cierre y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de volver a intentarlo o usar un cerillo.

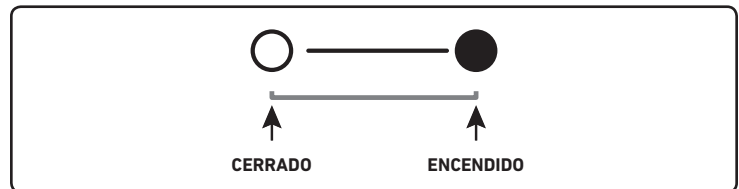
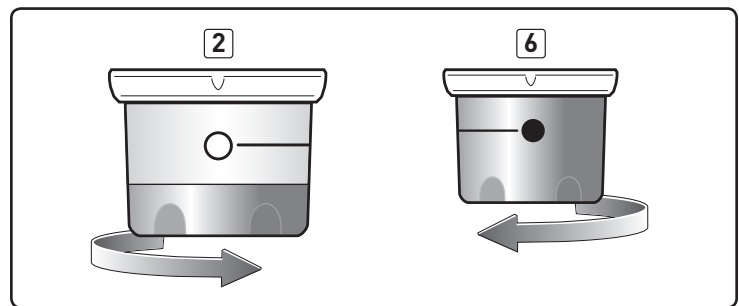
Nota: Consulta el procedimiento para la retirada y limpieza de los quemadores en la sección "MANTENIMIENTO". ♦

CÓMO APAGARLO

Presiona hacia dentro y gira el mando de control de cada quemador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de cierre. Interrumpe el suministro de gas en la fuente. ♦



Puede que las rejillas que aparecen en las ilustraciones de esta guía del propietario difieran ligeramente de las incluidas con el modelo adquirido.



ENCENDIDO Y USO DEL SISTEMA SEAR STATION

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR SEAR STATION

⚠ PELIGRO

En caso de no abrir la tapa al encender los quemadores de la parrilla, o de no esperar cinco minutos para que el gas se disipe si la parrilla no se enciende, se podría producir una llamarada explosiva con resultado de lesiones graves o muertes.

El quemador SEAR STATION dispone de un control de encendido/apagado. Para encenderlo, debes encender antes los dos quemadores principales adyacentes.

Encendido electrónico de los quemadores principales adyacentes

NOTA: El encendido electrónico de cada mando de control de los quemadores principales crea una chispa desde el electrodo de encendido hasta el tubo de encendido del quemador. La energía necesaria para la chispa la generas tú al presionar el mando de control hacia dentro y girarlo hasta la posición de encendido/fuego alto. Esta acción encenderá cada quemador de manera individual.

- A) Abre la tapa (1).
- B) Verifica el encendido de los quemadores principales adyacentes al sistema Sear Station™ inspeccionando visualmente si hay llama (2).
- C) Coloca un cerillo en el soporte para cerillos y préndelo.
- D) Inserta el soporte para cerillos con el cerillo encendido a través de las rejillas de cocción y las barras FLAVORIZER para encender el quemador SEAR STATION (3).
- E) Presiona el mando de control del sistema SEAR STATION hacia dentro y giralo hasta la posición de encendido (4).

⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la parrilla abierta.

- D) Inserta el soporte para cerillos con el cerillo encendido a través de las rejillas de cocción y las barras FLAVORIZER para encender el quemador SEAR STATION (3).
 - E) Presiona el mando de control del sistema SEAR STATION hacia dentro y giralo hasta la posición de encendido (4).
- ⚠ **ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire el mando de control hasta la posición de cierre y espere cinco minutos antes de volver a intentarlo.**

Nota: Consulta el procedimiento para la retirada y limpieza de los quemadores en la sección "MANTENIMIENTO". ♦

CÓMO APAGARLO

Presiona y gira el mando de control de cada quemador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de cierre. Interrumpe el suministro de gas en la fuente. ♦

USO DEL SISTEMA SEAR STATION

Tu parrilla de gas incorpora un quemador especial para marcar alimentos tales como filetes, piezas de aves, pescados y chuletas.

El marcado es una técnica de asado directo que dora la superficie de los alimentos a una elevada temperatura. Al marcar o dorar ambos lados de la carne se carameliza su superficie, lo que da lugar a un sabor más apetecible. Este procedimiento también mejora el aspecto de la carne, gracias a las marcas de tueste de las rejillas de cocción. Unido al contraste de texturas y sabores, puede hacer los alimentos más interesantes para el paladar.

El quemador SEAR STATION dispone de un control de encendido/apagado que funciona con los dos quemadores principales adyacentes. Con el quemador de marcado y los quemadores adyacentes puedes marcar fácilmente las carnes mientras usas otras zonas de cocción para asar con calor moderado.

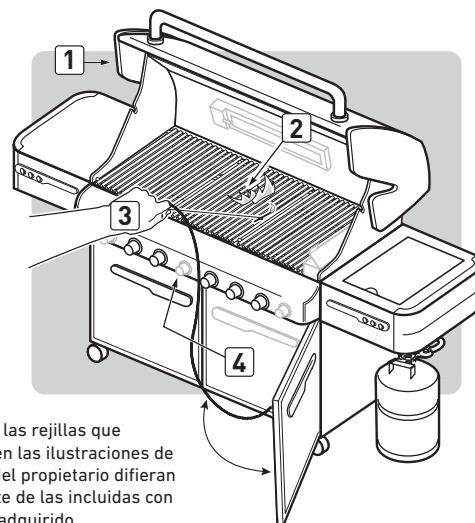
Antes de marcar, debes colocar todos los quemadores principales en fuego alto durante 15 minutos para precalentar la parrilla. *Nota: Asa siempre con la tapa cerrada para conseguir el máximo calor y evitar las llamaradas.*

Una vez precalentada la parrilla, cierra los quemadores exteriores o sútalos en fuego bajo. Deja los dos quemadores centrales en fuego alto y enciende el quemador SEAR STATION.

Coloca la carne directamente sobre el sistema SEAR STATION. Debes marcar cada lado de 1 a 4 minutos, dependiendo del tipo de carne y su grosor. Puedes girar la carne un cuarto de vuelta para formar marcas cruzadas (1) antes de marcar el otro lado del mismo modo.

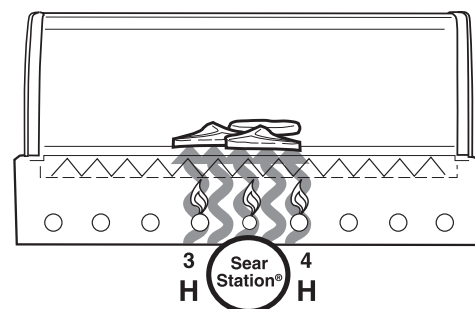
Una vez que hayas terminado de marcar, puedes completar el asado pasando la carne a una zona con calor más moderado, sobre los quemadores exteriores, hasta que alcance el punto deseado.

Conforme adquieras experiencia en el uso de tu SEAR STATION, te animamos a experimentar con distintos tiempos de marcado hasta dar con el mejor resultado para tus gustos particulares. ♦



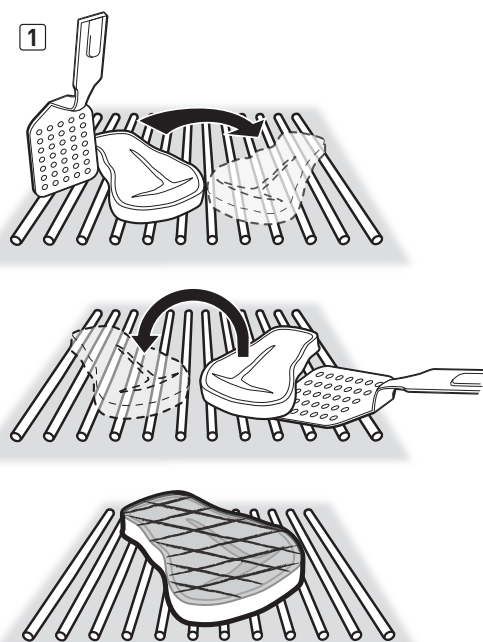
Puede que las rejillas que aparecen en las ilustraciones de esta guía del propietario difieran ligeramente de las incluidas con el modelo adquirido.

6 QUEMADORES



MÉTODO DE MARCADO

Los alimentos se colocan en la zona de calor intenso entre los quemadores encendidos.



ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR DE AHUMADO

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DE AHUMADO

⚠ PELIGRO

En caso de no abrir la tapa al encender la parrilla, o de no esperar cinco minutos para que el gas se disipe si la parrilla no se enciende, se podría producir una llamarada explosiva con resultado de lesiones graves o muertes.

Encendido electrónico del quemador de ahumado

NOTA: El encendido electrónico del mando de control crea una chispa desde el electrodo de encendido hasta el tubo de encendido del quemador. La energía necesaria para la chispa la generas tú al presionar el mando de control hacia dentro y girarlo hasta la posición de encendido/fuego alto. Esta acción encenderá el quemador de ahumado.

⚠ **ADVERTENCIA:** Antes de usar la parrilla, compruebe siempre que la manguera no presente muescas, grietas, abrasiones ni cortes. No use la parrilla si la manguera sufre algún tipo de daño. Sustitúyala sólo por una manguera de repuesto autorizada por WEBER. Contacte con el representante de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web.

Visite www.weber.com.

- A) Abre la tapa de la parrilla (1).
- B) Abre la tapa del compartimento de ahumado (2).
- C) Llena el sistema de ahumado con trozos o virutas de madera humedecidas (3).
- D) Asegúrate de que los mandos de control de todos los quemadores que no uses estén cerrados (4). (Presiona el mando de control hacia dentro y gíralo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarte de que esté en la posición de cierre).

⚠ **ADVERTENCIA:** Los mandos de control de los quemadores deben encontrarse en la posición de cierre antes de abrir la válvula del cilindro de butano líquido.

- E) Abre la válvula del cilindro usando una de las opciones adecuadas para tu tipo de cilindro y regulador (5).

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

- F) Presiona el mando de control hacia dentro y gíralo hasta la posición de encendido/fuego alto hasta que escuches el chasquido de encendido (6); sigue presionando el mando de control durante dos segundos. Esta acción creará una chispa en el electrodo de encendido que, a su vez, prenderá el tubo de encendido del quemador y, después, el quemador principal.
- G) Comprueba que el quemador esté encendido mirando a través de las rejillas de cocción (7). Deberías ver una llama. Si el quemador no se enciende al primer intento, presiona el mando de control hacia dentro y gíralo hasta la posición de cierre. Repite el procedimiento de encendido por segunda vez.

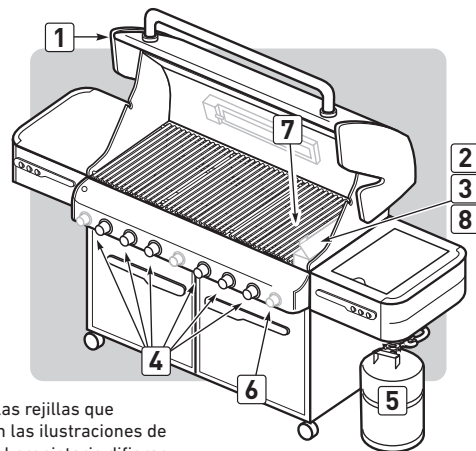
⚠ PELIGRO

Si el quemador de ahumado sigue sin encenderse, gire el mando de control hasta la posición de cierre y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de volver a intentarlo o usar un cerillo (consulte la sección "ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR DE AHUMADO").

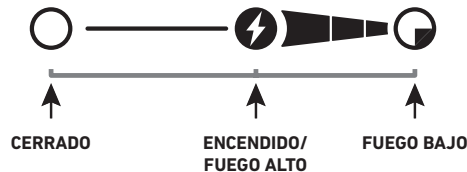
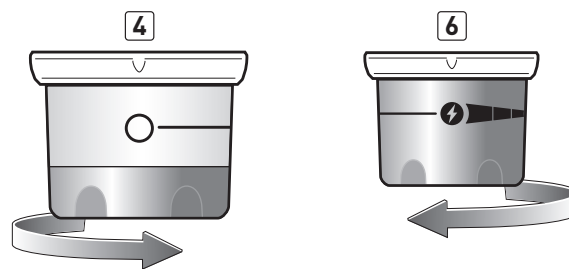
- H) Una vez que la madera comience a arder, cierra la tapa del compartimento de ahumado y gira el mando de control a la posición de fuego bajo (8). ♦

CÓMO APAGARLO

Presiona hacia dentro y gira el mando de control de cada quemador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de cierre. Interrumpe el suministro de gas en la fuente. ♦



Puede que las rejillas que aparecen en las ilustraciones de esta guía del propietario difieran ligeramente de las incluidas con el modelo adquirido.



ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR DE AHUMADO

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR DE AHUMADO

⚠ **ADVERTENCIA:** Antes de usar la parrilla, compruebe siempre que la manguera no presente muescas, grietas, abrasiones ni cortes. No use la parrilla si la manguera sufre algún tipo de daño. Sustitúyala sólo por una manguera de repuesto autorizada por WEBER. Contacte con el representante de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web.

Visite www.weber.com.

A) Abre la tapa (1).

⚠ PELIGRO

En caso de no abrir la tapa al encender la parrilla, o de no esperar cinco minutos para que el gas se disipe si la parrilla no se enciende, se podría producir una llamarada explosiva con resultado de lesiones graves o muertes.

B) Abre la tapa del compartimento de ahumado (2).

C) Llena el sistema de ahumado con trozos o virutas de madera humedecidas (3).

D) Asegúrate de que los mandos de control de todos los quemadores que no uses estén cerrados (4). (Presiona el mando de control hacia dentro y gíralo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarte de que esté en la posición de cierre).

⚠ **ADVERTENCIA:** Los mandos de control de los quemadores deben encontrarse en la posición de cierre antes de abrir la válvula del cilindro de butano líquido.

E) Abre la válvula del cilindro usando una de las opciones adecuadas para tu tipo de cilindro y regulador (5).

F) Coloca un cerillo en el soporte para cerillos y préndelo.

G) Inserta el soporte para cerillos con el cerillo encendido a través de las rejillas de cocción y las barras FLAVORIZER para encender el quemador de ahumado (6).

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

H) Presiona el mando de control del quemador de ahumado hacia dentro y gíralo hasta la posición de encendido/fuego alto (7).

I) Comprueba que el quemador esté encendido mirando a través de las rejillas de cocción (8).

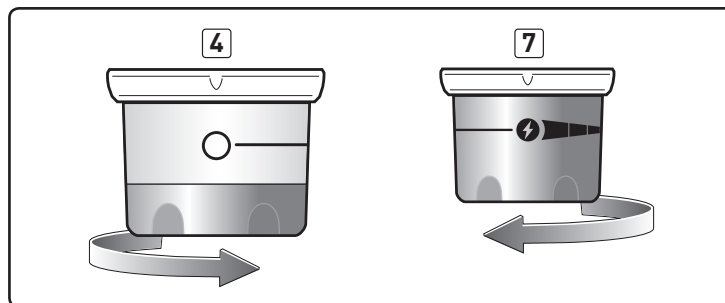
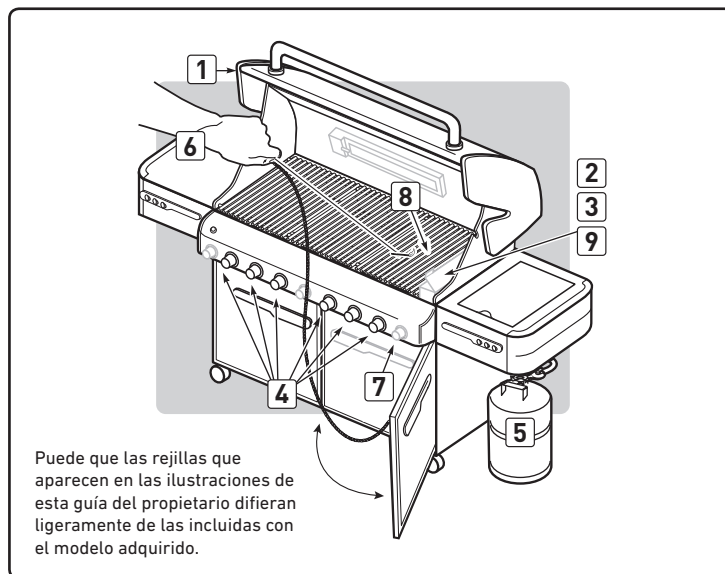
⚠ PELIGRO

Si el quemador de ahumado no se enciende, gire el mando de control hasta la posición de cierre y espere cinco minutos antes de volver a intentarlo.

J) Una vez que la madera comience a arder, cierra la tapa del compartimento de ahumado y gira el mando de control hasta la posición de fuego bajo (9). ♦

CÓMO APAGARLO

Presiona hacia dentro y gira el mando de control de cada quemador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de cierre. Interrumpe el suministro de gas en la fuente. ♦



ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR DE AHUMADO

USO DEL SISTEMA DE AHUMADO

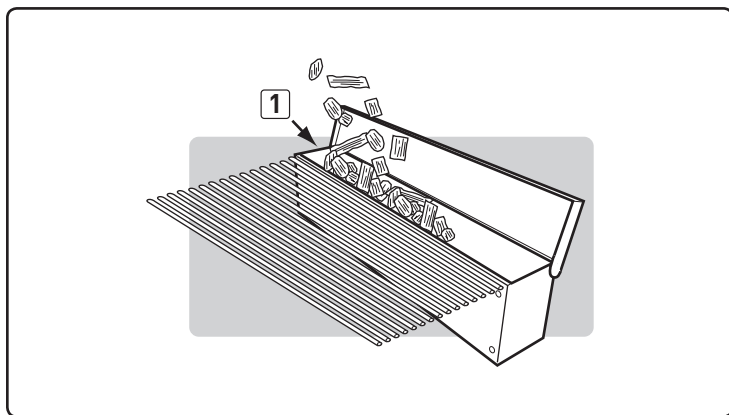
El sistema de ahumado usa virutas de madera previamente humedecidas. Para obtener unos mejores resultados con alimentos de rápida cocción como filetes, hamburguesas, chuletas, etc., se recomienda usar virutas finas, ya que prenden y producen humo más rápidamente. Con alimentos de cocción más lenta como asados, pollo, pavo, etc., se recomienda usar trozos de madera más gruesos, puesto que prenden lentamente y producen humo durante más tiempo. Conforme adquieras experiencia en el uso de tu sistema de ahumado, te animamos a experimentar con distintas combinaciones de virutas y trozos de madera hasta dar con el sabor que más se ajuste a tus gustos particulares.

Para empezar, antes de usar las virutas, ponlas a remojo en agua durante, al menos, 20 minutos. (La madera mojada desprende más sabor a ahumado). Coloca un puñado de virutas o unos cuantos trozos más grandes de madera en la base del compartimento de ahumado (1). Conforme vayas adquiriendo experiencia en el ahumado, aumenta o reduce la cantidad de madera a tu gusto.

NOTA: Asa siempre con la tapa cerrada para que el humo pueda penetrar bien en los alimentos. Enciende el quemador de ahumado siguiendo las instrucciones de la sección "ENCENDIDO DEL QUEMADOR DE AHUMADO". Una vez que la madera comience a arder, gira el mando de control hasta la posición de fuego bajo.

El humo aparecerá después de unos 10 minutos y durará hasta 45 minutos. Si necesitas más sabor a ahumado, vuelve a llenar el compartimento con virutas o trozos de madera. Mantén la tapa de la parrilla cerrada mientras cocinas.

NOTA: Después de rellenar el compartimento de ahumado, el humo tardará unos 10 o 15 minutos en volverse a formar. El sistema de ahumado puede usarse para mejorar las recetas de carne, aves y pescado. Cocina con la tapa cerrada siguiendo los tiempos indicados en las tablas o en las recetas.



⚠ PELIGRO

No use ningún fluido inflamable para prender la madera del sistema de ahumado. Ello causará lesiones graves. ♦

LIMPIEZA DEL SISTEMA DE AHUMADO

Vacía siempre las cenizas del sistema de ahumado antes de usarlo para que el aire pueda circular adecuadamente.

NOTA: El ahumado dejará un residuo en la superficie del sistema de ahumado. Aunque no puede eliminarse, no afectará al funcionamiento de la parrilla. Este residuo de humo también se acumulará, en menor grado, en el interior de la parrilla de gas; no es necesario eliminarlo y no impactará negativamente en su funcionamiento. ♦

ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR DE ROSTICERÍA

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DE ROSTICERÍA

Encendido electrónico del quemador de rostitcería

NOTA: El encendido electrónico de cada mando de control crea una chispa desde el electrodo de encendido hasta el tubo de encendido del quemador. La energía necesaria para la chispa la generas tú al presionar el mando de control hacia dentro y girarlo hasta la posición de encendido/fuego alto. Esta acción encenderá cada quemador de manera individual.

⚠ ATENCIÓN: LEER ANTES DE ENCENDER EL QUEMADOR DE ROSTICERÍA

Antes de encender el quemador de rostitcería tras un periodo de desuso, deben esperarse unos segundos para que se llene de gas la línea de suministro.

Al usar el encendido electrónico, podrá ver una ráfaga de llamas moviéndose de izquierda a derecha a través de la superficie del quemador de rostitcería; el quemador no estará encendido hasta que toda la superficie cerámica haya prendido.

Cuando así sea, cuente 20 segundos antes de soltar el mando de control del quemador.

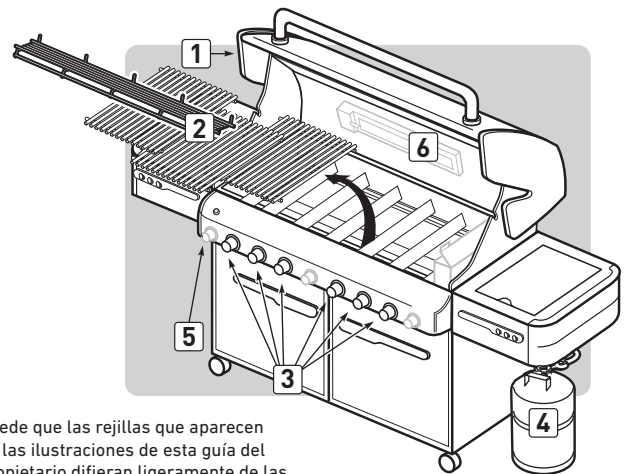
La superficie del quemador de rostitcería brillará con un rojo incandescente cuando esté totalmente prendida.

⚠ PELIGRO

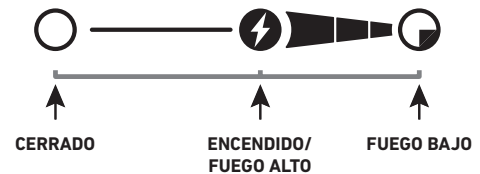
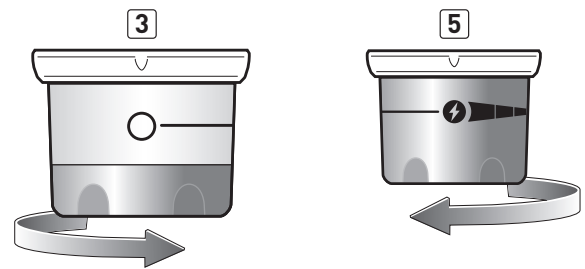
En caso de no abrir la tapa al encender la parrilla, o de no esperar cinco minutos para que el gas se disipe si la parrilla no se enciende, se podría producir una llamarada explosiva con resultado de lesiones graves o muertes.

- ⚠ PRECAUCIÓN: Es posible que la llama del quemador de rostitcería resulte algo difícil de ver en un día luminoso y soleado.
- ⚠ ADVERTENCIA: Antes de usar la parrilla, compruebe siempre que la manguera no presente muescas, grietas, abrasiones ni cortes. No use la parrilla si la manguera sufre algún tipo de daño. Sustitúyala sólo por una manguera de repuesto autorizada por WEBER. Contacte con el representante de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite www.weber.com.

- A) Abre la tapa (1).
- B) Retira el soporte calentador y las rejillas de cocción del compartimento de asado (2).
- C) Asegúrate de que todos los mandos de control de los quemadores estén cerrados (3). (Presiona el mando de control hacia dentro y gíralo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarte de que esté en la posición de cierre).
- ⚠ ADVERTENCIA: Los mandos de control de los quemadores deben encontrarse en la posición de cierre antes de abrir la válvula del cilindro de butano líquido.
- D) Abre la válvula del cilindro usando una de las opciones adecuadas para tu tipo de cilindro y regulador (4).
- ⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la parrilla abierta.
- E) Presiona el mando de control hacia dentro y gíralo hasta la posición de encendido/fuego alto. Esta acción creará una chispa en el electrodo de encendido que prenderá el quemador de rostitcería. Sigue accionando el encendido hasta que haya prendido el quemador. Mantén presionado el mando de control durante veinte segundos después de que el quemador haya prendido. Suelta el mando de control (5).
- F) Comprueba que el quemador esté encendido cerciorándote de que brille con un rojo incandescente (6).
- ⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador de rostitcería sigue sin encenderse, gire el mando de control hasta la posición de cierre y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de volver a intentarlo o usar un cerillo.



Puede que las rejillas que aparecen en las ilustraciones de esta guía del propietario difieran ligeramente de las incluidas con el modelo adquirido.



NOTA: Cuando uses el conjunto de rostitcería con la tapa cerrada, enciende sólo dos quemadores principales a cada lado de los alimentos (consulta la sección "MÉTODOS DE COCCIÓN: COCCIÓN INDIRECTA"). Revisa los alimentos de vez en cuando para evitar que queden demasiado hechos por su parte exterior. Apaga el quemador de rostitcería una vez que se hayan dorado con el tono deseado. Completa su cocción con calor indirecto. ♦

CÓMO APAGARLO

Presiona hacia dentro y gira el mando de control del quemador de rostitcería en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de cierre. Interrumpe el suministro de gas en la fuente. ♦

ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR DE ROSTICERÍA

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR DE ROSTICERÍA

⚠ ATENCIÓN: LEER ANTES DE ENCENDER EL QUEMADOR DE ROSTICERÍA

Antes de encender el quemador de rosticería tras un periodo de desuso, deben esperarse unos segundos para que se llene de gas la línea de suministro.

Al acercar un cerillo al quemador de rosticería, podrá ver una ráfaga de llamas moviéndose de izquierda a derecha a través de la superficie del quemador de rosticería; el quemador no estará encendido hasta que toda la superficie cerámica haya prendido.

Cuando así sea, cuente 20 segundos antes de soltar el mando de control del quemador.

La superficie del quemador de rosticería brillará con un rojo incandescente cuando esté totalmente prendida.

⚠ PELIGRO

En caso de no abrir la tapa al encender la parrilla, o de no esperar cinco minutos para que el gas se disipe si la parrilla no se enciende, se podría producir una llamarada explosiva con resultado de lesiones graves o muertes.

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Es posible que la llama del quemador de rosticería resulte algo difícil de ver en un día soleado.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Antes de usar la parrilla, compruebe siempre que la manguera no presente muescas, grietas, abrasiones ni cortes. No use la parrilla si la manguera sufre algún tipo de daño. Sustitúyala sólo por una manguera de repuesto autorizada por WEBER. Contacte con el representante de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite www.weber.com.

- A) Abre la tapa (1).
- B) Retira el soporte calentador y las rejillas de cocción del compartimento de asado (2).
- C) Asegúrate de que todos los mandos de control de los quemadores estén cerrados (3). (Presiona el mando de control hacia abajo y gíralo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarte de que esté en la posición de cierre).

⚠ **ADVERTENCIA:** Los mandos de control de los quemadores deben encontrarse en la posición de cierre antes de abrir la válvula del cilindro de butano líquido.

- D) Abre la válvula del cilindro usando una de las opciones adecuadas para tu tipo de cilindro y regulador (4).
- E) Coloca un cerillo en el soporte para cerillos y préndelo.
- F) Sostén el soporte para cerillos con el cerillo encendido junto al lado derecho del quemador de rosticería (5).

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

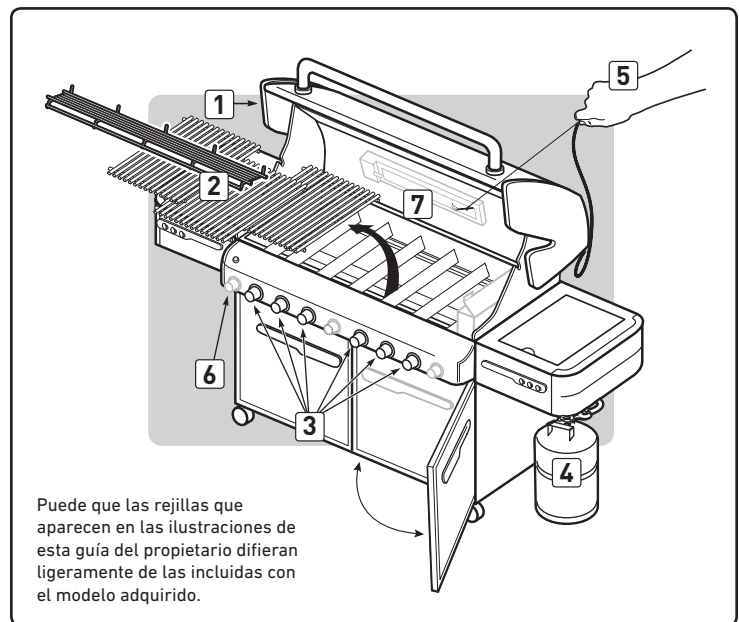
- G) Presiona el mando del quemador de rosticería hacia abajo y gíralo hasta la posición de encendido/fuego alto. Mantén presionado el mando de control durante veinte segundos después de que el quemador haya prendido (6).
- H) Asegúrate de que el quemador esté encendido comprobando que brille con un rojo incandescente (7).

⚠ **ADVERTENCIA:** Si el quemador de rosticería no se enciende, gire el mando de control hasta la posición de cierre y espere cinco minutos antes de volver a intentarlo.

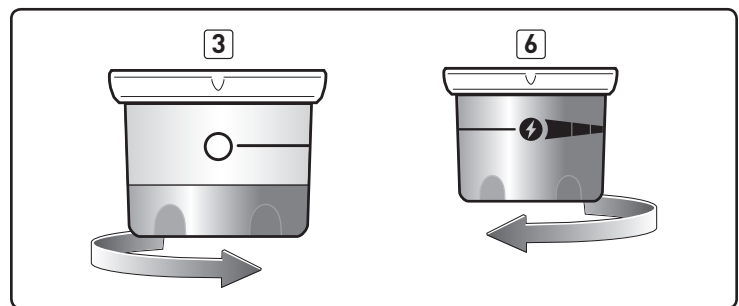
NOTA: Cuando uses el conjunto de rosticería con la tapa cerrada, enciende sólo dos quemadores principales bajo los alimentos (consulta la sección "MÉTODOS DE COCCIÓN: COCCIÓN INDIRECTA"). Revisa los alimentos de vez en cuando para evitar que queden demasiado hechos por su parte exterior. Apaga el quemador de rosticería una vez que se hayan dorado con el tono deseado. Completa su cocción con calor indirecto. ♦

CÓMO APAGARLO

Presiona hacia dentro y gira el mando de control del quemador de rosticería en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de cierre. Interrumpe el suministro de gas en la fuente. ♦



Puede que las rejillas que aparecen en las ilustraciones de esta guía del propietario difieran ligeramente de las incluidas con el modelo adquirido.



ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR DE ROSTICERÍA

PRECAUCIONES IMPORTANTES

NOTA: Antes de usar tu sistema de rosticería, mide el alimento por su punto más ancho. Si supera 9 1/2" (241.8 mm), será demasiado grande como para caber. En tal caso, deberás prepararlo usando una rejilla para asado y el método de cocción indirecta.

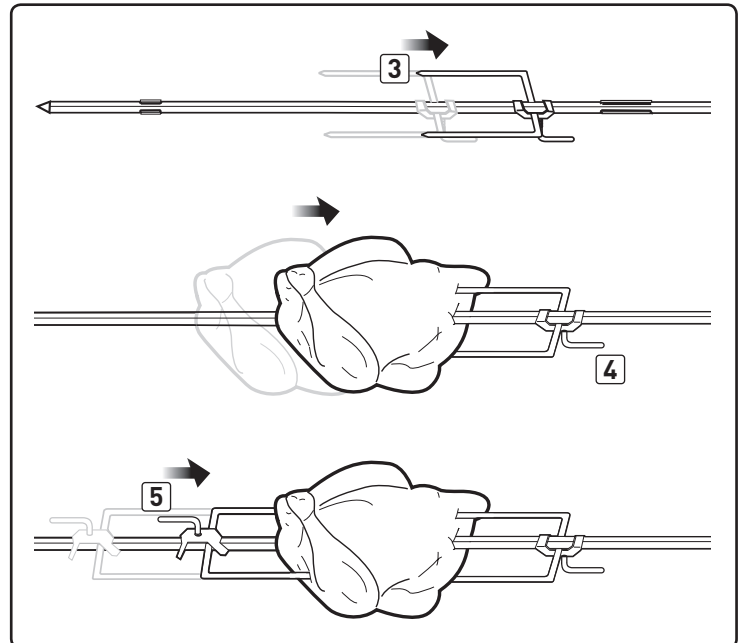
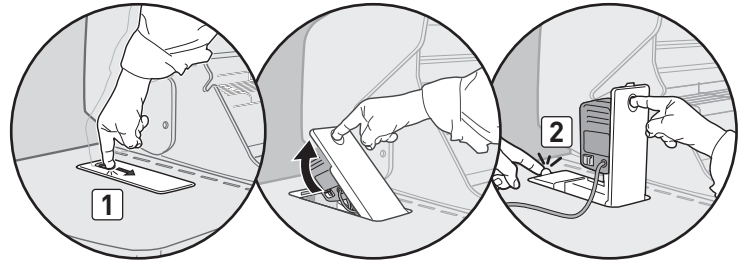
⚠ ADVERTENCIAS

- ⚠ Lea todas las instrucciones antes de usar su sistema de rosticería.
- ⚠ El sistema de rosticería está ideado exclusivamente para su uso en exteriores.
- ⚠ No lo exponga a la lluvia.
- ⚠ No use el sistema de rosticería para ningún otro fin distinto del previsto.
- ⚠ El sistema de rosticería no debe ser usado por niños.
- ⚠ No toque las superficies calientes. Use guantes protectores aptos para parrilla.
- ⚠ Asegúrese de que el motor esté apagado antes de colocarlo en su soporte.
- ⚠ Extraiga el motor y guárdelo en un lugar seco cuando no lo use.
- ⚠ Desenchúfelo de la red eléctrica cuando no lo use, o antes de limpiarlo.
- ⚠ No opere el motor de rosticería en caso de encontrarse averiado.
- ⚠ No opere el motor de rosticería si el cable o el enchufe están dañados.
- ⚠ No deje el cable de alimentación colgando sobre objetos con aristas afiladas o superficies calientes.
- ⚠ Para evitar exponerse a cualquier peligro de naturaleza eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el motor en agua u otros líquidos.
- ⚠ El aparato se proporciona con un cable corto para reducir el riesgo de tropezar con él. Tenga cuidado de no tropezar con el cable si usa un prolongador.
- ⚠ El cable prolongador, si se usa, deberá estar diseñado para exteriores y haber sido homologado para la tensión y corriente del país en el que se emplee.
- ⚠ Si usa un cable prolongador, asegúrese de que no entre en contacto con superficies calientes o aristas afiladas.
- ⚠ Use un cable prolongador de la menor longitud posible. No conecte dos o más prolongadores entre sí.
- ⚠ Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cable prolongador seca y alejada del piso.
- ⚠ El aparato debe conectarse a un enchufe que proporcione toma de tierra.
- ⚠ Si se usa un adaptador de enchufe, deberá contar con toma de tierra para el aparato.
- ⚠ Asegúrese siempre de que el enchufe eléctrico usado ofrezca la tensión correcta.
- ⚠ El incumplimiento de estas advertencias puede causar descargas eléctricas con resultado de lesiones graves o daños materiales. ♦

FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE ROSTICERÍA

⚠ **ADVERTENCIA:** Disponga los alimentos en el sistema de rosticería antes de encender su quemador.

- A) Para preparar el motor de rosticería, pulsa el botón situado en el panel retráctil (1). Tira del panel hacia arriba. Pulsa la pestaña de trabado (2) hasta que encaje en su posición.
- B) Saca el cable de alimentación y enchúfalo al suministro eléctrico.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No pase el cable de alimentación del motor de rosticería a través de la abertura retráctil de la mesa lateral.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Inspeccione el cable de alimentación antes de cada uso. Si se encuentra dañado, no lo use. Contacte con el representante de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite www.weber.com.
- C) Asegúrate de que el asa del eje de rosticería se encuentre firmemente sujeta. Desliza una de las horquillas del espetón hacia el lado derecho del eje, asegurándote de que sus púas miren hacia la izquierda y el tornillo de la horquilla lo haga hacia abajo (3).
- D) Atraviesa la parte central del alimento con el eje de rosticería. Inserta las dos púas de la horquilla en el alimento. Este debe quedar centrado en el eje. Aprieta el tornillo de la horquilla (4).
- E) Desliza la otra horquilla del espetón en el eje de rosticería, asegurándote de que sus púas miren hacia la derecha y el tornillo de la horquilla lo haga hacia abajo. Inserta las dos púas de la horquilla en el alimento. Aprieta el tornillo de la horquilla (5).



ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR DE ROSTICERÍA

- F) Inserta el extremo en punta del eje de roscadería en el motor. Baja e inserta el espetón de roscadería en los surcos del compartimento de asado (6).
- G) El eje de roscadería debe rotar de modo que el lado más pesado de la carne o el ave gire hasta la base. Para las piezas más grandes puede ser necesario retirar las rejillas de cocción y el soporte calentador, de modo que el eje pueda rotar libremente. Si es necesario, vuelve a colocar el alimento para lograr un mejor equilibrio.
- H) Extrae el asa del eje de roscadería; este asa va roscada hacia la izquierda, por lo que puedes desenroscarla girándola en el sentido de las agujas del reloj (7).

⚠ PRECAUCIÓN: El asa puede ponerse muy caliente si se deja enroscada al eje de roscadería durante el asado. No cocine con el asa puesta.

- I) Enciende el motor. ♦

COCCIÓN CON EL SISTEMA DE ROSTICERÍA

- Antes de cocinar, debe dejarse que las carnes (salvo las aves y la carne picada) alcancen la temperatura ambiente. (20-30 minutos serán suficientes para la mayoría de alimentos. En caso de que estén congelados, descongélalos completamente antes de asarlos).
- Si es necesario, ata las carnes o las aves con un cordel para que su forma sea lo más homogénea posible antes de colocarlas en el espetón.
- Retira las rejillas de cocción y el soporte calentador para que el alimento pueda girar con libertad.
- Sigue las instrucciones de encendido del quemador de roscadería.
- Sitúa el quemador de roscadería en fuego medio-alto en función de la temperatura ambiental exterior.
- Coloca el alimento dentro del área del quemador.
- Si deseas conservar los jugos desprendidos para elaborar una salsa, coloca la bandeja de goteo directamente bajo el alimento, sobre las barras FLAVORIZER.
- Los pasos a seguir para la preparación de los alimentos con el sistema de roscadería son los mismos que con el asado normal.
- La cocción se realiza en su totalidad con la tapa cerrada.
- Puede que algunos alimentos demasiado pesados, o con formas irregulares, no giren bien y deban cocinarse usando el método indirecto, sin usar el sistema de roscadería.
- Para aportar más sabor, puede usarse el sistema de ahumado junto con el de roscadería.

Nota: Al usar el quemador de roscadería, el termómetro de la parrilla no reflejará la temperatura existente dentro del compartimento de asado.

⚠ PRECAUCIÓN: Antes de retirar el eje de roscadería de la parrilla con el alimento cocinado, asegúrese de volver a colocar el asa girándola en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede firmemente apretada al eje. ♦

ALMACENAMIENTO DEL MOTOR DE ROSTICERÍA

- A) Antes de replugar el sistema de roscadería en la mesa lateral, desenchufa el cable de alimentación y guárdalo con cuidado en el espacio de almacenamiento del conjunto retráctil (1).

⚠ PRECAUCIÓN: Un inadecuado almacenaje del cable de alimentación puede causar su deterioro al abrir y cerrar el panel retráctil del sistema de roscadería.

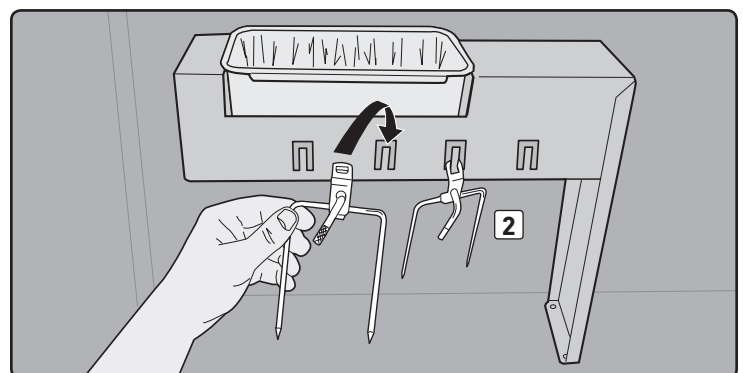
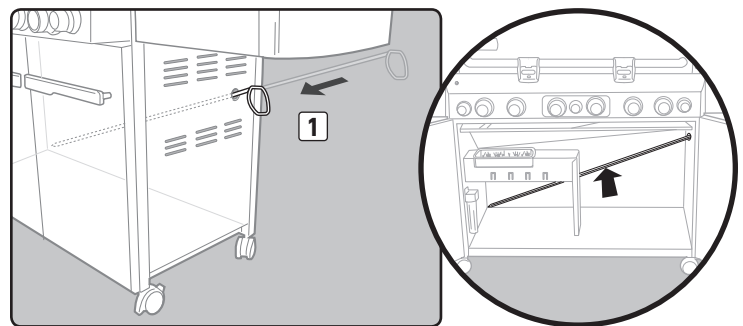
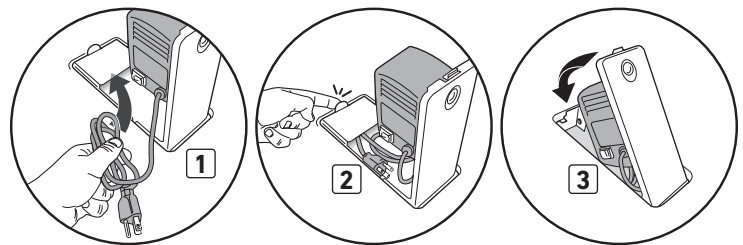
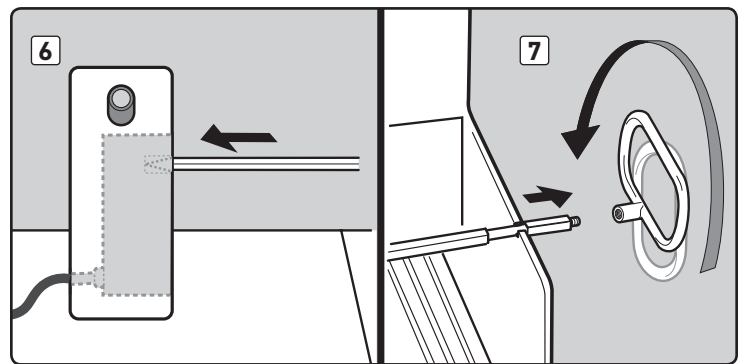
- B) Desbloquea el panel retráctil del sistema de roscadería usando el dedo índice (2). Empuja el panel hacia abajo hasta que encaje firmemente en su posición (3). ♦

ALMACENAMIENTO DEL ESPETÓN DE ROSTICERÍA

- A) Retira las horquillas del espetón de roscadería. Vuelve a colocar el asa del eje de roscadería. Con cuidado, inserta el espetón en el gabinete deslizándolo a través del orificio del panel lateral derecho (1).

⚠ PRECAUCIÓN: No deje que el espetón entre en contacto con ninguna de las líneas de gas.

- B) Guarda las horquillas de roscadería colgadas de los ganchos situados en el soporte del colector, dentro del gabinete de la parrilla (2). ♦



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	COMPROBACIÓN	SOLUCIÓN
Los quemadores arden con una llama amarilla o anaranjada, al tiempo que se percibe olor a gas. (Esto es normal en el tubo de encendido del quemador).	Comprueba si existe algún tipo de obstrucción en los filtros de arañas/insectos (bloqueo de los orificios).	Limpia los filtros de arañas/insectos. Consulta la sección "MANTENIMIENTO ANUAL".
<p>Síntomas:</p> <p>Los quemadores no se encienden o presentan una llama débil y titubeante en la posición de fuego alto, o la temperatura de la parrilla sólo alcanza 250-300 °C en dicha posición.</p> <p><i>En algunos países, los reguladores cuentan con un dispositivo de seguridad contra el exceso de caudal de gas.</i></p>	Este dispositivo, que forma parte de la conexión entre la parrilla y el cilindro, puede haberse activado.	Para restablecerlo, cierra todos los mandos de control de los quemadores y la válvula del cilindro. Desconecta el regulador del cilindro. Sitúa los mandos de control de los quemadores en fuego alto. Espera, al menos, 1 minuto. Cierra los mandos de control de los quemadores. Vuelve a conectar el regulador al cilindro. Abre la válvula del cilindro lentamente. Consulta la sección "ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL".
El quemador no se enciende o la llama es demasiado débil en la posición de fuego alto.	¿Queda poco combustible GLP o está vacío el cilindro?	Rellena el cilindro de GLP.
	¿Está doblada o retorcida la manguera de combustible?	Endereza la manguera de combustible.
	¿Se enciende con un cerillo el quemador?	Si puedes encender el quemador con un cerillo, revisa el sistema de encendido.
	¿Accionaste varias veces el encendido electrónico hasta que prendió el quemador principal? Consulta la sección "ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL".	Asegúrate de mantener presionado el mando de control durante dos segundos después de accionar el encendido y ver la llama naranja que sale del tubo de encendido del quemador.
	¿Funciona el encendido? ¿Ves una chispa cuando accionas repetidamente el encendido?	Intenta encender manualmente el quemador. Consulta la sección "ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL". Llama al servicio de atención al cliente.
<p>Se producen llamaradas:</p> <p>⚠ PRECAUCIÓN: No forre de papel de aluminio la bandeja de grasa extraíble.</p>	¿Estás precalentando la parrilla de la manera indicada?	Pon todos los quemadores en fuego alto durante 10-15 minutos para precalentar.
	¿Están las rejillas de cocción y las barras FLAVORIZER cubiertas por una gruesa capa de grasa?	Límpialas bien. Consulta la sección "LIMPIEZA".
	¿Está sucia la bandeja de grasa extraíble e impide que la grasa circule hasta el colector?	Limpia la bandeja de grasa extraíble.
Las llamas del quemador forman un patrón errático. La llama es muy débil con el quemador en fuego alto. Las llamas no cubren toda la longitud del tubo del quemador.	¿Están limpios los quemadores?	Límpialos. Consulta la sección "MANTENIMIENTO".
El interior de la tapa presenta "peladuras" (aparentemente, de pintura).	La tapa está hecha de porcelana esmaltada o acero inoxidable, no pintura. No se puede "pelar". Lo que ves es la grasa adherida, que se ha carbonizado y se está desprendiendo. ESTO NO ES UN DEFECTO.	Límpiala bien. Consulta la sección "LIMPIEZA".
Las puertas del gabinete no están alineadas.	Revisa el pasador de ajuste situado en la base de cada puerta.	Afloja las tuercas de ajuste. Desliza las puertas hasta que queden alineadas. Aprieta las tuercas.
La parrilla parece perder calor al cocinar a una temperatura ambiente de 50 °F (10 °C) o menos.	¿Hay hielo o escarcha en el exterior del cilindro de GLP?	El butano líquido del cilindro se convierte en vapor demasiado lentamente como para suministrar gas a los quemadores. Ello se debe a que la temperatura ambiente enfría el cilindro de GLP, lo que ralentiza el proceso de vaporización. Cierra los mandos de control del quemador y el cilindro de GLP. Sustitúyelo por otro de repuesto y sigue cocinando.
Si existiera algún problema que no pudiera solucionarse usando estos métodos, contacta con el representante de atención al cliente de tu zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visita www.weber.com .		

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS RELACIONADOS CON EL QUEMADOR LATERAL

PROBLEMA	COMPROBACIÓN	SOLUCIÓN
<p>El quemador lateral no se enciende.</p> <p><i>En algunos países, los reguladores cuentan con un dispositivo de seguridad contra el exceso de caudal de gas.</i></p>	<p>¿Está cerrado el suministro de gas?</p> <p>Este dispositivo, que forma parte de la conexión entre la parrilla y el cilindro, puede haberse activado.</p>	<p>Abre el suministro de gas.</p> <p>Para restablecerlo, cierra la válvula del cilindro de GLP y coloca los mandos de control de los quemadores en la posición de cierre. Abre la tapa de la parrilla y la del quemador lateral. Lentamente, gira la válvula del cilindro de GLP hasta que quede completamente abierta. Espera unos segundos; a continuación, enciende la parrilla. Consulta la sección "ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL".</p>
<p>La llama es muy débil en la posición de fuego alto.</p>	<p>¿Está doblada o retorcida la manguera de combustible?</p>	<p>Endereza la manguera.</p>
<p>El pulsador de encendido no funciona.</p>	<p>¿Se enciende con un cerillo el quemador?</p>	<p>Si el cerillo enciende el quemador, comprueba el módulo de encendido. Consulta la sección "MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL".</p>
	<p>¿La pila instalada es nueva?</p>	<p>Verifica que la pila se encuentre en buen estado y se haya instalado correctamente. Consulta la sección "OPERACIONES EN EL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO".</p>
	<p>¿Están los cables correctamente conectados al módulo de encendido?</p>	<p>Asegúrate de que los cables estén correctamente insertados en los terminales del compartimento de encendido. Consulta la sección "MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL".</p>
	<p>¿La pila nueva posee un envoltorio de plástico?</p>	<p>Retira el envoltorio.</p>
<p>Si existiera algún problema que no pudiera solucionarse usando estos métodos, contacta con el representante de atención al cliente de tu zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visita www.weber.com.</p>		

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS RELACIONADOS CON EL SISTEMA SEAR STATION

PROBLEMA	COMPROBACIÓN	SOLUCIÓN
<p>Los quemadores arden con una llama amarilla o anaranjada, al tiempo que se percibe olor a gas. (Esto es normal en el tubo de encendido del quemador).</p>	<p>Inspecciona los filtros de arañas/insectos por si hubiera alguna obstrucción (bloqueo de los orificios).</p>	<p>Limpia los filtros de arañas/insectos. Consulta la sección "MANTENIMIENTO ANUAL".</p>
<p>El quemador SEAR STATION no se enciende.</p>	<p>¿Encendiste los dos quemadores principales adyacentes? Consulta las instrucciones para el procedimiento seguro de encendido en la sección "ENCENDIDO Y USO DEL SISTEMA SEAR STATION".</p>	<p>Comprueba el encendido de los quemadores principales adyacentes inspeccionando visualmente si hay llama.</p> <p>⚠ ADVERTENCIA: Si el encendido no tiene lugar antes de cinco segundos, gire el control del quemador hasta la posición de cierre y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentarlo de nuevo.</p>
	<p>¿Se enciende con un cerillo el quemador?</p>	<p>Si puedes encender el quemador con un cerillo, revisa el canal CROSSOVER™ en el quemador de marcado. Consulta el procedimiento para la retirada y limpieza de los quemadores en la sección "MANTENIMIENTO".</p>
	<p>¿Funciona el encendido? ¿Ves una chispa cuando accionas repetidamente el encendido?</p>	<p>Intenta encender manualmente el quemador. Consulta la sección "ENCENDIDO Y USO DEL SISTEMA SEAR STATION". Llama al servicio de atención al cliente.</p>
<p>Síntomas generales:</p> <p>El quemador no se enciende o lo hace con una llama pequeña y titubeante.</p> <p><i>En algunos países, los reguladores cuentan con un dispositivo de seguridad contra el exceso de caudal de gas.</i></p>	<p>Este dispositivo, que forma parte de la conexión entre la parrilla y el cilindro, puede haberse activado.</p>	<p>Para restablecerlo, cierra todos los mandos de control de los quemadores y la válvula del cilindro. Desconecta el regulador del cilindro. Sitúa los mandos de control de los quemadores en encendido/fuego alto. Espera, al menos, un minuto. Cierra los mandos de control de los quemadores. Vuelve a conectar el regulador al cilindro. Abre la válvula del cilindro lentamente. Consulta la sección "ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL".</p>
<p>Si existiera algún problema que no pudiera solucionarse usando estos métodos, contacta con el representante de atención al cliente de tu zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visita www.weber.com.</p>		

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS RELACIONADOS CON EL QUEMADOR DE ROSTICERÍA

PROBLEMA	COMPROBACIÓN	SOLUCIÓN
El quemador de roscería no se enciende.	¿Presionaste hacia dentro el mando de control del quemador y lo mantuviste durante 20 segundos después de que prendiera el quemador?	Inténtalo de nuevo manteniendo presionado el mando de control del quemador durante 20 segundos después de que el quemador haya prendido.
	¿Esperaste hasta ver encendida toda la superficie cerámica antes de empezar a contar los 20 segundos?	Cuando vuelvas a intentarlo manteniendo presionado el mando de control del quemador, espera hasta que veas toda la superficie cerámica encendida antes de contar los 20 segundos.
	¿Accionaste repetidamente el encendido electrónico hasta que se encendió el quemador?	Después de esperar cinco minutos para que el gas se disipe, intenta accionar repetidamente el encendido electrónico hasta que el quemador se encienda. Consulta la sección "ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR DE ROSTICERÍA".
	¿Funciona el encendido? ¿Ves una chispa cuando accionas repetidamente el encendido?	Intenta encender manualmente el quemador. Consulta la sección "ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR DE ROSTICERÍA". Llama al servicio de atención al cliente.
Síntomas generales: El quemador no se enciende o lo hace con una llama pequeña y titubeante. <i>En algunos países, los reguladores cuentan con un dispositivo de seguridad contra el exceso de caudal de gas.</i>	Este dispositivo, que forma parte de la conexión entre la parrilla y el cilindro, puede haberse activado.	Para restablecerlo, cierra todos los mandos de control de los quemadores y la válvula del cilindro. Desconecta el regulador del cilindro. Sitúa los mandos de control de los quemadores en encendido/fuego alto. Espera, al menos, 1 minuto. Cierra los mandos de control de los quemadores. Vuelve a conectar el regulador al cilindro. Abre la válvula del cilindro lentamente. Consulta la sección "ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL".
Si existiera algún problema que no pudiera solucionarse usando estos métodos, contacta con el representante de atención al cliente de tu zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visita www.weber.com.		

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS RELACIONADOS CON LA LÁMPARA DE LA PARRILLA

PROBLEMAS	SOLUCIONES
La lámpara no se enciende.	La lámpara se activa solamente cuando la tapa está abierta. Abre la tapa y pulsa el botón ACTIVAR (AWAKE).
	Instala pilas nuevas. Al instalar las pilas nuevas (sólo alcalinas), asegúrate de haber retirado el envoltorio de plástico de cada una de ellas. Verifica que las pilas se encuentren en buen estado y se hayan instalado correctamente. Consulta la sección "MANTENIMIENTO DE LA LÁMPARA DE LA PARRILLA".
La lámpara de la parrilla se apagó y ya no se enciende.	La lámpara está programada para apagarse automáticamente después de 30 minutos de inactividad. Para reactivarla, asegúrate de que la tapa esté abierta y pulsa el botón ACTIVAR (AWAKE). Consulta la sección "MANTENIMIENTO DE LA LÁMPARA DE LA PARRILLA".
La lámpara de la parrilla no se apaga.	La lámpara está equipada con un sensor de inclinación. El sensor de inclinación ENCIENDE la lámpara cuando se abre la tapa de la parrilla y la APAGA cuando se cierra. NOTA: El botón ACTIVAR (AWAKE) no apaga la lámpara de la parrilla. Para apagar la lámpara, cierra la tapa.
Si existiera algún problema que no pudiera solucionarse usando estos métodos, contacta con el representante de atención al cliente de tu zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visita www.weber.com.	

LIMPIEZA

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Apague la parrilla de gas y espere a que se enfríe antes de limpiarla.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No limpie las barras FLAVORIZER ni las rejillas de cocción en un horno con función de autolimpieza.

Superficies exteriores: Lava con una solución de agua tibia mezclada con jabón; aclara después con agua.

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No use productos de limpieza de hornos, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocina), productos de limpieza que contengan productos cítricos ni esponjas de limpieza abrasivas en las superficies de la parrilla o del soporte.

Bandeja de grasa extraíble: Elimina el exceso de grasa; lava después con agua tibia mezclada con jabón y aclara con agua.

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No forre de papel de aluminio la bandeja de grasa extraíble.

Barras FLAVORIZER y rejillas de cocción: Limpia con un cepillo con cerdas de acero inoxidable. Retíralas de la parrilla y lávalas bien con agua tibia mezclada con jabón; aclara después con agua.

Para obtener rejillas de cocción y barras FLAVORIZER de repuesto, contacta con el representante de atención al cliente de tu zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visita www.weber.com.

Colector: Puedes solicitar bandejas de aluminio desechables o forrar el colector con papel de aluminio. Para limpiarlo, lávalo con agua tibia mezclada con jabón; después, acláralo.

Termómetro: Usa agua tibia mezclada con jabón y frota con un estropajo de plástico.

Compartimento de asado: Usa el cepillo para limpiar cualquier residuo de los tubos de los quemadores. NO AMPLÍES LOS PUERTOS (ABERTURAS) DE LOS QUEMADORES. Lava el interior del compartimento de asado con agua tibia mezclada con jabón y aclara después con agua.

Interior de la tapa: Frota con una toalla de papel mientras aún está caliente para evitar la acumulación de grasa. Los copos que aparecen como resultado de la acumulación de grasa se asemejan a peladuras de pintura.

Superficies de acero inoxidable: Lava con un trapo suave y una solución de agua y jabón. Asegúrate de frotar en la dirección del grano del acero inoxidable.

No uses limpiadores que contengan ácido, alcoholes minerales o xileno. Aclara bien después limpiar. ♦

CONSERVACIÓN DEL ACERO INOXIDABLE

Tu parrilla o el gabinete, la tapa, el panel de control y los estantes pueden estar hechos de acero inoxidable. Mantenerlo con un aspecto inmejorable es algo muy sencillo. Limpialo con agua y jabón, acláralo con agua limpia y sécalo. Para las partículas más resistentes se puede usar un cepillo no metálico.

- ⚠ **IMPORTANTE:** No use cepillos de cerdas metálicas ni limpiadores abrasivos en las superficies de acero inoxidable de su parrilla, ya que se rayarían.
- ⚠ **IMPORTANTE:** Al limpiar las superficies, asegúrese de frotar en la dirección del grano para conservar el aspecto del acero inoxidable. ♦

FILTROS WEBER DE ARAÑAS/INSECTOS

Tu parrilla de gas, como cualquier otro aparato de gas para uso al aire libre, se encuentra expuesta a la acción de arañas y otros insectos, que pueden formar sus nidos en la sección de Venturi (1) de los tubos del quemador. Estos nidos obstruyen la circulación normal del gas, haciendo que fluya en sentido inverso y salga por las aberturas para aire de combustión. Ello puede originar la aparición de fuego en dichas aberturas o en sus proximidades, bajo el panel de control, lo que causará desperfectos graves en tu parrilla.

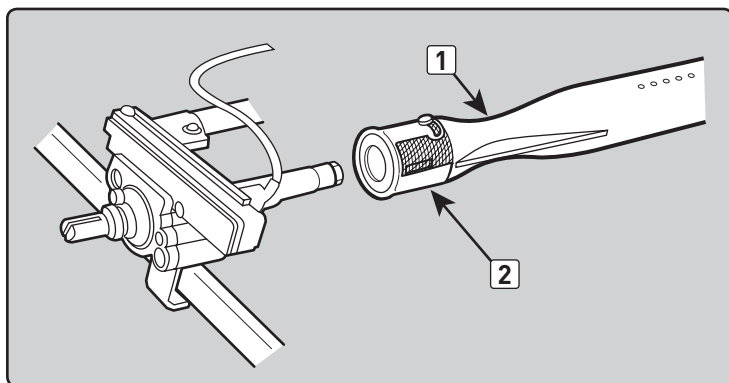
Las aberturas de aire para combustión de los quemadores cuentan con filtros de acero inoxidable (2) que impiden que las arañas y otros insectos accedan a los tubos de los quemadores a través de ellas.

Se recomienda inspeccionar los filtros de arañas/insectos, al menos, una vez al año. (Consulta la sección "MANTENIMIENTO ANUAL"). Inspecciona y limpia también los filtros de arañas/insectos si observas alguno de los siguientes síntomas:

- A) Huele a gas y los quemadores producen llamas de aspecto débil y amarillento.
- B) La parrilla no alcanza la temperatura deseada.
- C) La parrilla caliente de manera irregular.
- D) Uno o varios quemadores no se encienden.

⚠ PELIGRO

No corregir los síntomas anteriormente descritos puede causar un incendio que resulte en lesiones graves o muertes, así como en daños materiales.



LIMPIEZA DEL TUBO DEL QUEMADOR

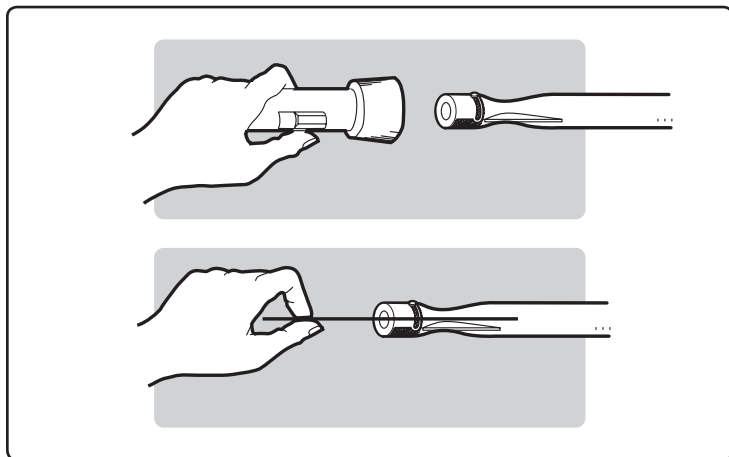
Cierra el suministro de gas.

Extrae el distribuidor (consulta la sección "SUSTITUCIÓN DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES").

Revisa el interior de cada quemador con una linterna.

Limpia el interior de los quemadores con un alambre (el de una percha enderezada bastará). Revisa y limpia las aberturas de aire de los extremos de los quemadores. Revisa y limpia los orificios de las válvulas situados en la base de estas. Usa un cepillo con cerdas de acero para limpiar el exterior de los quemadores. Ello asegura que todos los puertos de los quemadores se encuentren completamente abiertos.

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No amplíe los puertos del quemador al limpiarlos. ♦



SUSTITUCIÓN DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES

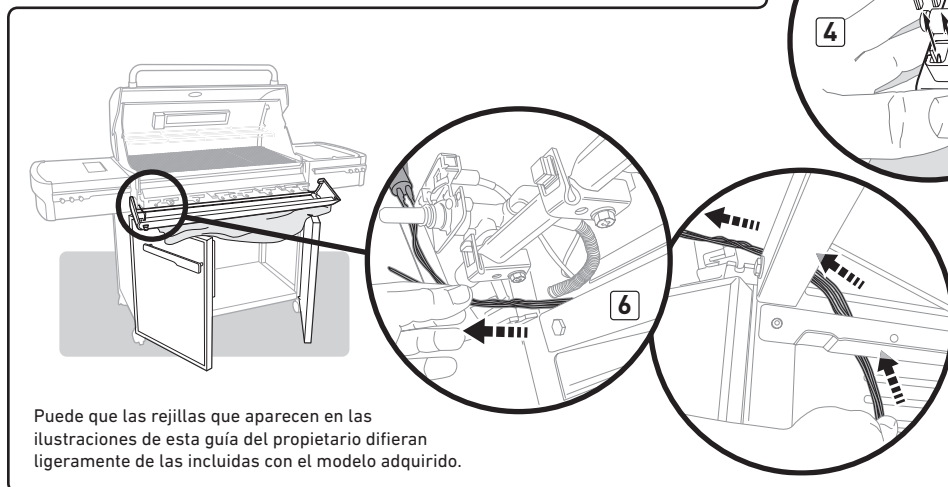
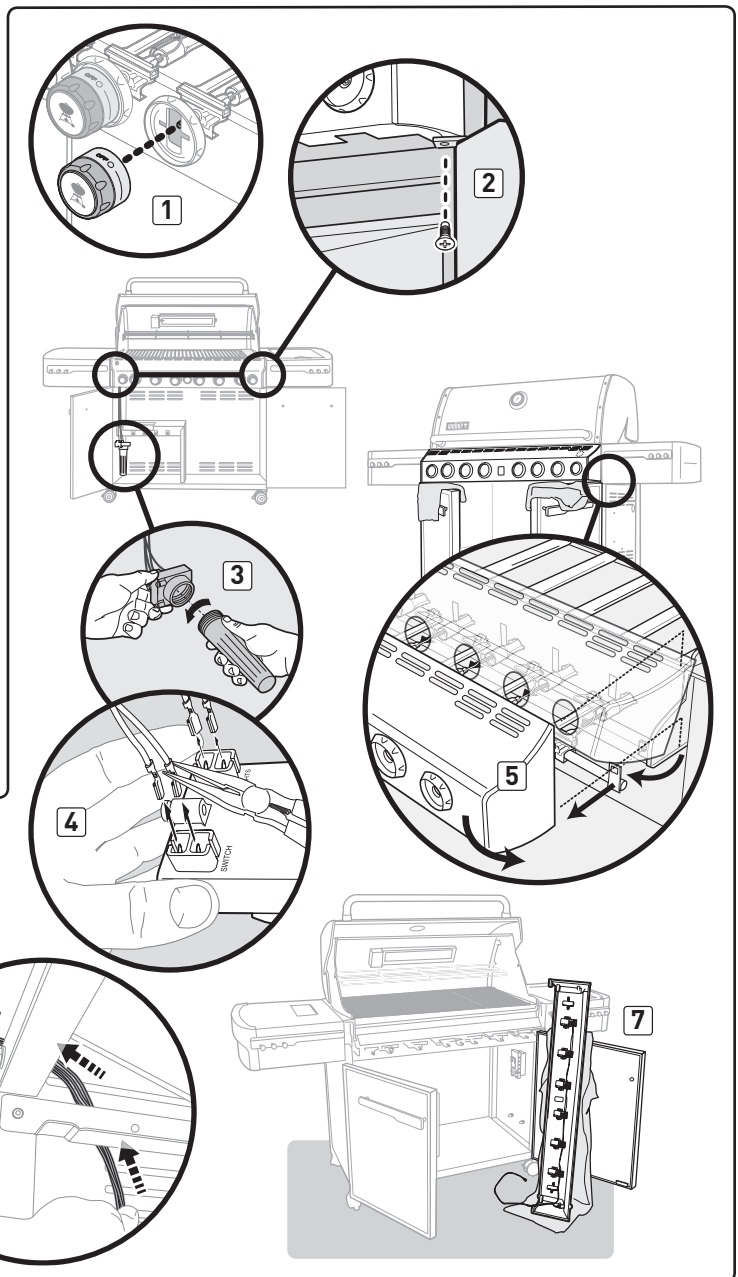
Nota: Tu parrilla de gas Summit™ debe estar apagada y fría.

- A) Interrumpe el gas en la fuente.
- B) Desconecta el suministro de gas.
- C) Retira las rejillas de cocción.
- D) Retira las barras FLAVORIZER.
- E) Retira el compartimento de ahumado (si tu modelo cuenta con él).

Retira el panel de control

Herramientas necesarias: destornillador, alicates y toallas.

- A) Extrae los mandos de control de los quemadores (1).
- B) Abre ambas puertas. Usa el destornillador para desenroscar los tornillos situados bajo el panel de control (2).
- C) Levanta y extrae el compartimento de las pilas que se encuentra dentro del gabinete de la parrilla (3).
- D) Usa unos alicates en punta para desconectar los terminales de los cables de la parte superior del compartimento de las pilas (4). **No tires de los cables; extráelos tirando de sus terminales.**
- E) Coloca unas toallas en la parte superior de los conjuntos de ambas puertas. **De este modo, evitarás que el panel de control y las puertas resulten rayados en el paso siguiente.**
- F) Inclina hacia delante la parte inferior del panel de control. Levántalo ligeramente (5) y después gíralo hacia abajo para que descansa sobre la parte superior de los conjuntos de las puertas. **(Asegúrate de no romper ni desconectar los cables de los indicadores LED del panel de control).**
- G) Con cuidado, tira de los cables de las pilas para sacarlos del interior del gabinete de la parrilla (6).
- H) Abre completamente la puerta derecha. Coloca el panel de control en el piso y apóyalo en la toalla que cubre el conjunto de la puerta derecha (7).

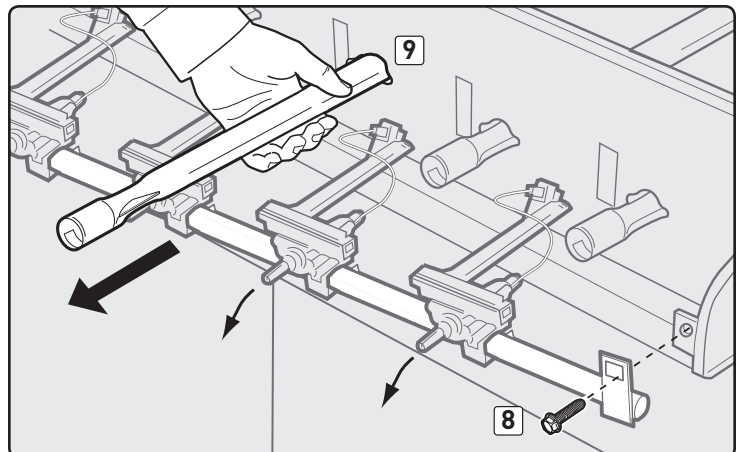


Puede que las rejillas que aparecen en las ilustraciones de esta guía del propietario difieran ligeramente de las incluidas con el modelo adquirido.

Extrae los tubos de los quemadores

Herramientas necesarias: una llave de 3/8".

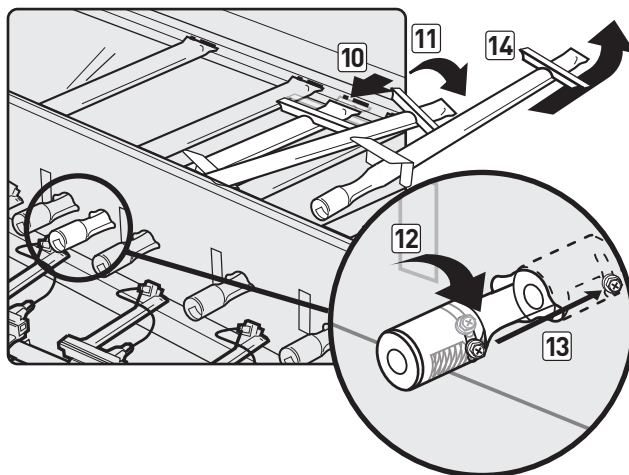
- A) Con ayuda de la llave de 3/8", desenroscas los tornillos que sujetan el distribuidor al compartimento de asado. Tira del distribuidor para separarlo de los tubos del quemador y déjalo colgando del gabinete de la parrilla (8). **No desconectes el cable azul del lado izquierdo del conjunto del distribuidor.**
- B) Extrae los tubos de los quemadores correspondientes a través de la parte delantera del compartimento de asado tirando de ellos y sustitúyelos por tubos nuevos (9).



MANTENIMIENTO

Extrae el quemador SEAR STATION

Para extraer el quemador SEAR STATION, tira de su tubo hacia ti. De este modo, lo sacarás de su ranura (10). A continuación, gira el tubo en el sentido de las agujas del reloj (11) de modo que el tornillo situado en su extremo (12) quepa a través de la ranura situada en la abertura de la pantalla térmica (13). Una vez liberado el tubo del quemador, retíralo del compartimento de asado (14).



Vuelve a instalar el distribuidor

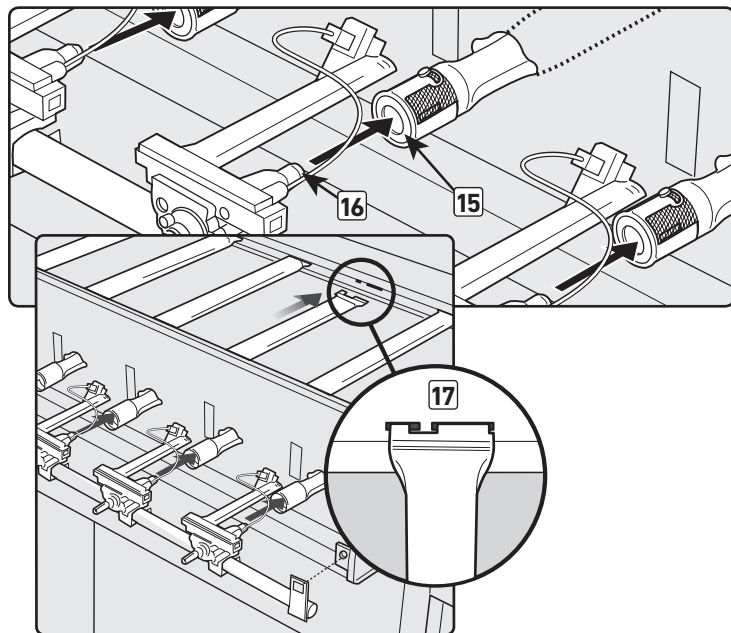
A) Para volver a instalar el conjunto del distribuidor, sigue a la inversa los pasos anteriormente descritos en el apartado "Extrae los tubos de los quemadores".

⚠ **PRECAUCIÓN:** Las aberturas de los quemadores (15) deben insertarse correctamente en los orificios de las válvulas (16).

Asegúrese de que los extremos opuestos de los tubos de los quemadores (17) queden bien alineados en las ranuras de la parte posterior del compartimento de asado. Verifique su correcto montaje antes de sujetar el distribuidor en su posición.

⚠ **ADVERTENCIA:** Compruebe que no existan fugas de gas cada vez que desconecte y vuelva a conectar un puerto de gas. Consulte la sección "PRUEBA DE FUGAS DE GAS".

B) Vuelve a colocar los componentes del compartimento de asado (sin ilustración).



Vuelve a instalar el panel de control

A) Para volver a instalar el conjunto del panel de control, sigue a la inversa los pasos anteriormente descritos en el apartado "Retira el panel de control".

B) Verifica que los cables estén bien conectados. Consulta la sección "CARACTERÍSTICAS DE LA LÁMPARA".

⚠ **ADVERTENCIA:** Asegúrese de montar todas las piezas y de que queden bien apretadas antes de usar la parrilla. Sus acciones, de no respetar la presente advertencia sobre el producto, pueden causar incendios, explosiones o fallas estructurales que resulten en lesiones graves o muertes, así como en daños materiales. ♦

MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL

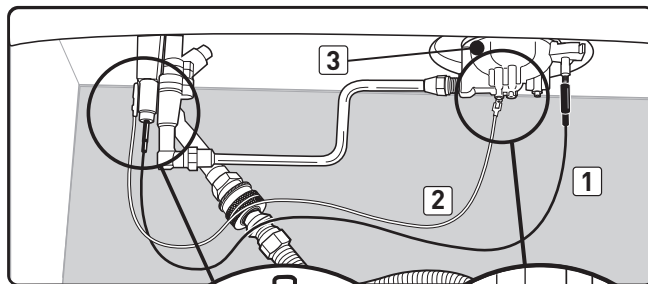
⚠ **ADVERTENCIA:** Todos los controles de gas y válvulas de suministro deben encontrarse en la posición de cierre.

Asegúrate de que el cable negro esté conectado entre el encendido y el electrodo.

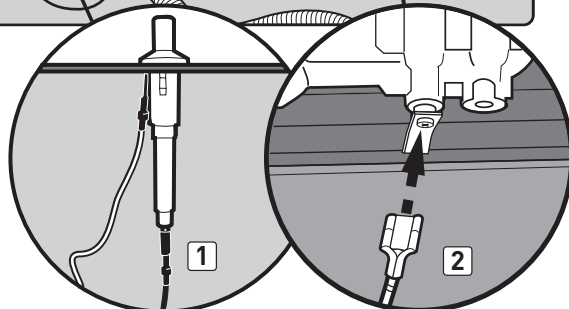
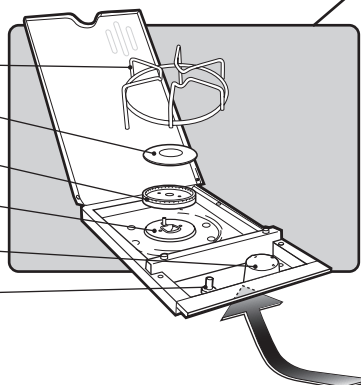
Asegúrate de que el cable blanco esté conectado entre el encendido y la toma de tierra.

La chispa debe tener un color blanco/azul, no amarillo.

- A) Cable de encendido (1)
- B) Cable de toma de tierra (2)
- C) Quemador (3) ♦



- Rejilla del quemador lateral
- Capuchón del quemador lateral
- Anillo y cabezal del quemador lateral
- Electrodo de encendido
- Mando de control
- Encendido



MANTENIMIENTO ANUAL

Inspección y limpieza de los filtros de arañas/insectos

Para inspeccionar los filtros de arañas/insectos, retira el panel de control. En caso de que las pantallas contengan polvo o suciedad, extrae los quemadores para poder limpiarlos.

Cepilla suavemente los filtros de arañas/insectos empleando un cepillo con cerdas blandas (por ejemplo, un cepillo de dientes viejo).

⚠ PRECAUCIÓN: No use herramientas duras o afiladas para limpiar los filtros de arañas/insectos. No extraiga los filtros de arañas/insectos ni amplíe sus orificios.

Golpea ligeramente el quemador para que la suciedad y los residuos salgan del tubo. Una vez limpios los quemadores y los filtros de arañas/insectos, vuelve a instalar los quemadores.

Si el filtro de arañas/insectos resulta dañado y no puedes limpiarlo, contacta con el representante de atención al cliente de tu zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visita www.weber.com.

Aspecto de las llamas de los quemadores

Los quemadores de gas de la parrilla se ajustan en fábrica para que proporcionen la mezcla correcta de aire y gas. El aspecto correcto de la llama es el siguiente:

- A) Tubo del quemador (1)
- B) Destellos amarillentos ocasionales en las puntas (2)
- C) Azul claro (3)
- D) Azul oscuro (4)

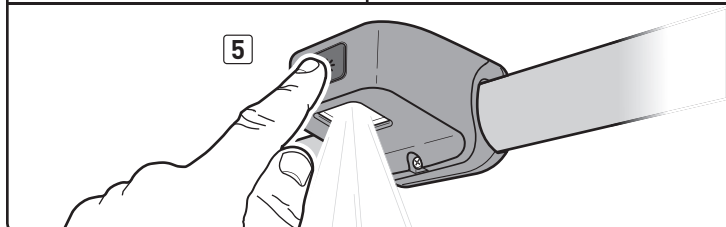
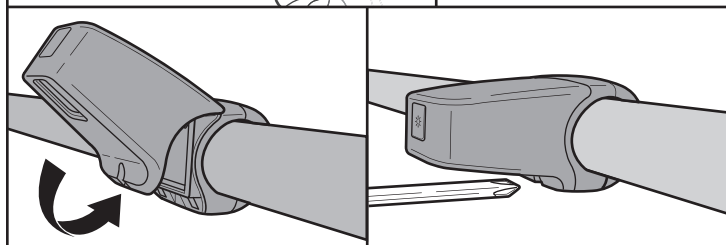
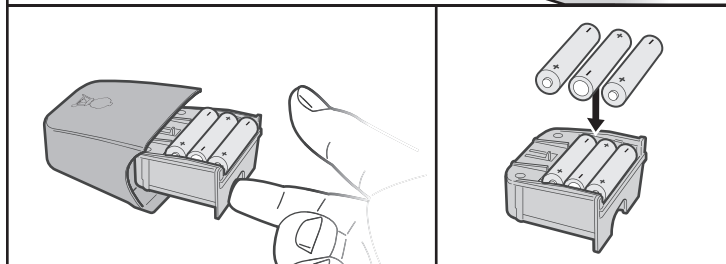
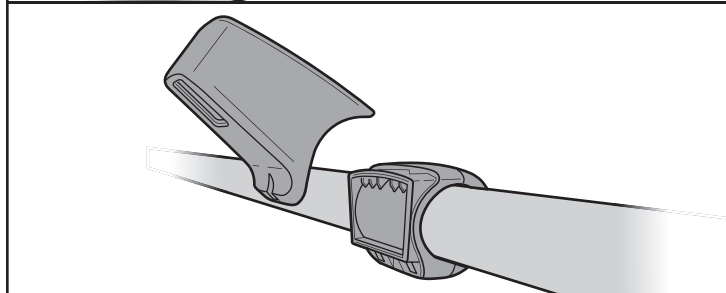
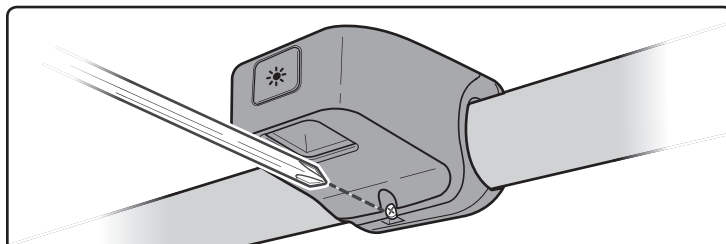
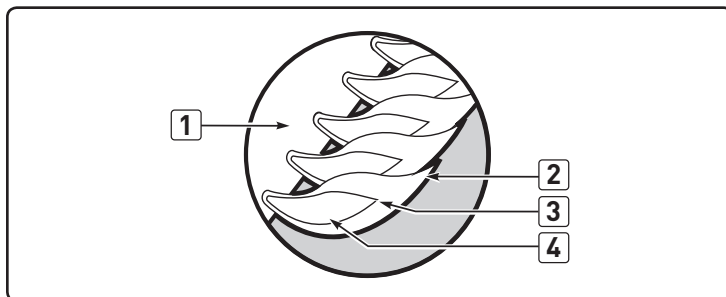
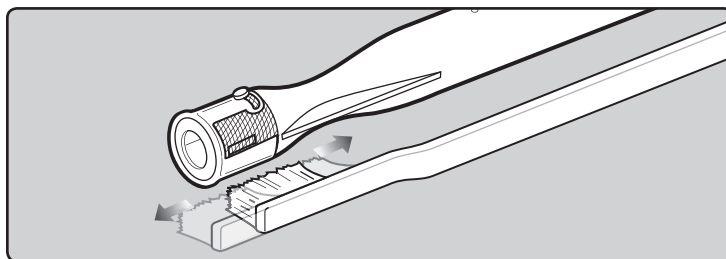
Si las llamas no presentan un aspecto uniforme a lo largo de todo el tubo del quemador, sigue el procedimiento de limpieza indicado para el quemador. ♦

MANTENIMIENTO DE LA LÁMPARA DE LA PARRILLA

- Al instalar las tres pilas AAA nuevas (sólo alcalinas), asegúrate de haber retirado el envoltorio de plástico de cada una de ellas. Dicho envoltorio de plástico no debe confundirse con la etiqueta de las pilas.
- No mezcles pilas viejas y nuevas, ni de distintos tipos (normales, alcalinas o recargables).
- Verifica que las pilas se encuentren en buen estado y se hayan instalado correctamente.
- Si no piensas usar la lámpara durante un mes o más, quita las pilas.
- Limpia la lámpara usando sólo un trapo húmedo. No uses limpiadores abrasivos o con base de alcohol.
- La lámpara es resistente a la lluvia y a la nieve, pero no es estanca. No la sumerjas en agua u otros líquidos.
- La lámpara es termorresistente. Los incendios provocados por la grasa de los alimentos o el funcionamiento excesivamente prolongado de la parrilla a la máxima potencia pueden dañar sus componentes internos.

Pulsa el botón ACTIVAR (AWAKE) para activar la lámpara de la parrilla. La lámpara dispone de un sensor de inclinación que hará que se encienda al abrir la tapa de la parrilla, y que se apague al cerrarla. Si la tapa se deja abierta o cerrada durante más de 30 minutos, la lámpara de la parrilla se desactivará. Para volver a encenderla, pulsa el botón ACTIVAR (AWAKE) (5).

NOTA: La lámpara no se apaga pulsando el botón ACTIVAR (AWAKE). ♦



⚠ ATENCIÓN: Este producto ha sido sometido a pruebas de seguridad y está homologado únicamente para su uso en un país específico. Consulte el país en cuestión en el embalaje exterior.

Estas piezas pueden estar destinadas al transporte o la quema de gas. Contacte con el departamento de atención al cliente de Weber-Stephen Products LLC para obtener información sobre piezas de repuesto Weber-Stephen Products LLC originales.

⚠ ADVERTENCIA: No intente reparar componentes destinados al transporte o la combustión de gas, el encendido o el soporte estructural de la parrilla sin contactar antes con el departamento de atención al cliente de Weber-Stephen Products LLC. Sus acciones, de no respetar la presente advertencia sobre el producto, pueden causar incendios, explosiones o fallas estructurales que resulten en lesiones graves o muertes, así como en daños materiales.

AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 7242 890 135 0
info-at@weberstephen.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 015 28 30 90
infobelux@weberstephen.com

CHILE

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
info@weberstephen.dk

FRANCE

Weber-Stephen France
+33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ISRAEL

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 360 590
info-italia@weberstephen.com

MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

NETHERLANDS

Weber-Stephen Netherlands B.V.
+31 513 4333 22
info@weberbarbecues.nl

NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LTD.
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

Weber-Stephen Products (South Africa) (Pty) Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

SPAIN

Weber-Stephen Iberica Srl
+34 93 584 40 55
infoiberica@weberstephen.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
info-ch@weberstephen.com

TURKEY

Dost Bahce Dis Ticaret Müessilik Anonim Sirketi
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Nordic Middle East
+971 4 360 9256
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
customerserviceuk@weberstephen.com

USA

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

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

For other eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com



SUMMIT

GUIA DO PROPRIETÁRIO DA CHURRASQUEIRA

PT

Obrigado por adquirir uma churrasqueira WEBER. Disponha de alguns minutos e proteja-a, através do registro do seu produto online em www.weber.com



S-670

GLP

VOCÊ DEVE LER ESTE GUIA DO PROPRIETÁRIO ANTES DE OPERAR A SUA CHURRASQUEIRA A GÁS

⚠ PERIGO

Se sentir o cheiro de gás:

- 1) Interrompa o fornecimento de gás ao aparelho.
- 2) Apague chamas acesas.
- 3) Abra a tampa.
- 4) Se o odor persistir, mantenha-se longe do aparelho e chame imediatamente seu fornecedor de gás ou corpo de bombeiros.

Vazamentos de gás podem causar incêndio ou explosões, que por sua vez podem causar sérios danos corporais,, morte ou danos à propriedade.

⚠ AVISO

- 1) Não armazene ou utilize gasolina ou outros líquidos inflamáveis ou vapores nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.
- 2) Um botijão de gás que não estiver instalado para o uso não deve ser guardado nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.

⚠ AVISO: Siga cuidadosamente todos os procedimentos de verificação de vazamentos neste Guia do Proprietário antes de operar a churrasqueira. Faça as verificações mesmo que a churrasqueira tenha sido montada pelo revendedor.

⚠ AVISO: Não acenda este aparelho sem primeiramente ler a seção ACENDIMENTO DO QUEIMADOR deste Guia do Proprietário.

SOMENTE USO EXTERNO.

NOTA PARA O INSTALADOR: Estas instruções devem ser deixadas com o proprietário, que deve conservá-las para uso futuro.

59157

PT - PORTUGUÊS AMÉRICA DO SUL
04/01/18

AVISOS

⚠ PERIGO

A falha em seguir as instruções de PERIGOS, AVISOS E CUIDADOS contidas neste Manual do Proprietário pode resultar em lesão corporal séria ou morte, em incêndio ou explosão, causando danos à propriedade.

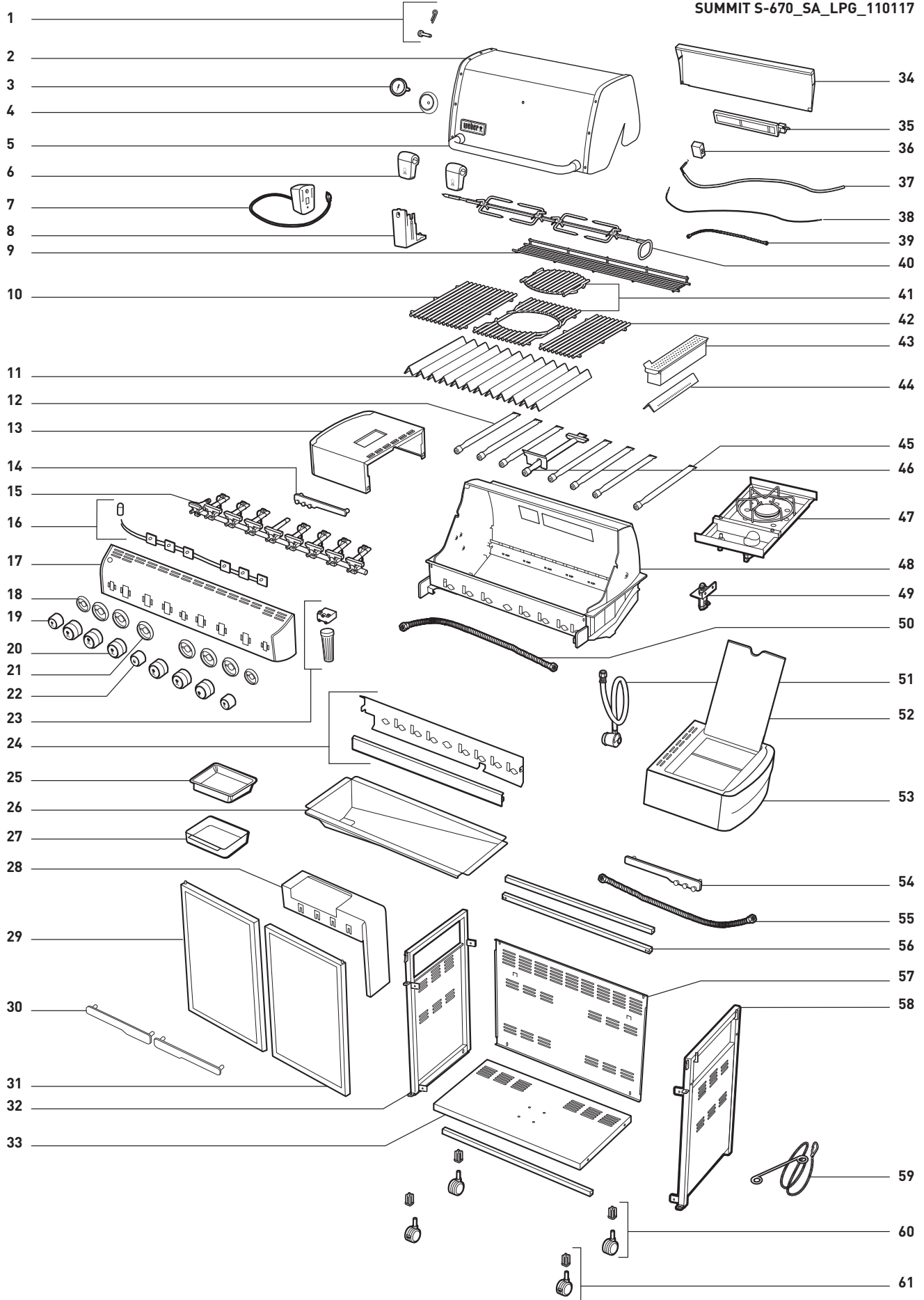
⚠ AVISOS

- ⚠ Siga as instruções de conexão do regulador para o seu tipo de churrasqueira a gás.
- ⚠ Não guarde botijões de gás sobressalentes ou desconectados debaixo ou perto desta churrasqueira.
- ⚠ Não coloque uma cobertura de churrasqueira ou qualquer coisa inflamável sobre ou dentro da área de armazenamento debaixo da churrasqueira.
- ⚠ A montagem inadequada pode ser perigosa. Siga cuidadosamente as instruções de montagem neste manual.
- ⚠ Depois de um período de armazenamento e/ou não utilização, a churrasqueira a gás deverá ser inspecionada sobre vazamentos de gás e obstruções no queimador antes de sua utilização. Consulte as instruções neste manual para informações sobre procedimentos corretos.
- ⚠ Não utilize uma chama para verificar vazamentos de gás.
- ⚠ Não opere a sua churrasqueira a gás se existirem conexões de vazamentos de gás.
- ⚠ Materiais inflamáveis devem ser mantidos a uma distância de aproximadamente 60 cm da parte traseira ou laterais da churrasqueira.
- ⚠ A churrasqueira a gás nunca deve ser utilizada por crianças. As partes acessíveis da churrasqueira podem estar muito quentes. Mantenha crianças pequenas distante enquanto a churrasqueira estiver em uso.
- ⚠ Tenha cuidado ao utilizar sua churrasqueira a gás. Ela estará quente durante o assar ou a limpeza, e nunca deve ser deixada sem supervisão ou transportada enquanto em operação.
- ⚠ Se os queimadores se apagarem durante o cozimento, desligue todas as válvulas de gás. Abra a tampa e espere cinco minutos antes de tentar reacender a chama de gás, observando as instruções de acendimento.
- ⚠ Não utilize carvão, briquetes ou pedras de lava em sua churrasqueira a gás.
- ⚠ Ao cozinhar, nunca se incline sobre a churrasqueira aberta ou coloque as mãos ou dedos na borda frontal da área de cozimento.
- ⚠ Se houver labaredas fora de controle, retire o alimento das chamas até que as mesmas diminuam.
- ⚠ Se houver incêndio de gordura, desligue todos os queimadores e deixe a tampa fechada até a extinção do fogo.
- ⚠ A churrasqueira a gás deve ser regularmente limpa em intervalos regulares.
- ⚠ Ao limpar válvulas ou queimadores, não alargue orifícios ou bicos.
- ⚠ Gás propano líquido não é o mesmo que gás natural. A conversão ou tentativa de utilização de gás natural em uma unidade de gás LP é perigosa e anula sua garantia.
- ⚠ Um botijão amassado ou enferrujado pode ser perigoso e deve ser verificado pelo seu fornecedor de gás. Não utilize o botijão de gás com uma válvula danificada.
- ⚠ Mesmo que o seu botijão de gás possa parecer estar vazio, ele ainda pode conter gás. O botijão deve ser transportado e armazenado adequadamente.
- ⚠ Sob nenhuma circunstância você deve tentar desconectar o regulador de gás ou qualquer equipamento do fornecimento de gás enquanto a churrasqueira estiver sendo utilizada.
- ⚠ Use luvas termorresistentes para churrascos ou luvas para retirar pratos do forno ao operar a churrasqueira.
- ⚠ Não use a churrasqueira antes de todas as peças estarem em seu devido lugar. A churrasqueira deve estar devidamente montada, de acordo com as instruções descritas nas "Instruções de Montagem".
- ⚠ Não coloque um reservatório de combustível dentro do armário.
- ⚠ Não monte este modelo de churrasqueira sobre construções embutidas ou deslizantes. Ignorar este aviso poderá causar um incêndio ou explosão, que poderá danificar a propriedade ou causar sérias lesões corporais ou morte.♦

AVISOS	2	ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL	19
CONTEÚDO	3	ACENDIMENTO DO QUEIMADOR LATERAL	19
VISTA EXPLODIDA	4	PARA APAGAR	19
GARANTIA	5	ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR LATERAL	19
INSTRUÇÕES GERAIS	6	PARA APAGAR	19
ARMAZENAMENTO	6	ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DA SEAR STATION	20
OPERAÇÃO	7	ACENDIMENTO DO QUEIMADOR SEAR STATION	20
INSTRUÇÕES DO GÁS	7	PARA APAGAR	20
DICAS DE MANUSEIO SEGURO PARA LBTIJIÕES DE GÁS P	7	ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR SEAR STATION	21
INSTALAR NO BOTIJOÃO	7	PARA APAGAR	21
REQUISITOS PARA A INSTALAÇÃO	7	UTILIZAR A SEAR STATION	21
INSTALAÇÃO NO SOLO	7	ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO	
CONECTAR O BOTIJOÃO GLP	8	DO QUEIMADOR DEFUMADOR	22
PREPARAÇÃO DE VERIFICAÇÃO DE VAZAMENTOS	9	ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DEFUMADOR	22
VERIFICAR VAZAMENTOS DE GÁS	10	PARA APAGAR	22
RECARREGAR O BOTIJOÃO GLP	12	ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR DEFUMADOR	23
RECONECTAR O BOTIJOÃO GLP	12	PARA APAGAR	23
CARACTERÍSTICAS DA LUZ	12	UTILIZAR O DEFUMADOR	24
OPERAÇÃO DA LUZ DA CHURRASQUEIRA	12	LIMPAR O DEFUMADOR	24
SELETORES DE CONTROLE ILUMINADOS	12	ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO	
ANTES DE UTILIZAR A CHURRASQUEIRA	13	DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA	25
BANDEJA DE GORDURA EXTENSÍVEL		ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA	25
E BANDEJA DE PINGOS DESCARTÁVEL	13	PARA APAGAR	25
INSPEÇÃO NA MANGUEIRA	13	ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA	26
OPERAÇÃO DE ACENDIMENTO RÁPIDO	14	PARA APAGAR	26
ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO		MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES	27
DO QUEIMADOR PRINCIPAL	15	OPERAR A ROTISSERIA	27
ACENDIMENTO DO QUEIMADOR PRINCIPAL	15	COZIMENTO NA ROTISSERIA	28
PARA APAGAR	15	ARMAZENAMENTO DO MOTOR DA ROTISSERIA	28
ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL	16	ARMAZENAMENTO DE ESPETOS DA ROTISSERIA	28
PARA APAGAR	16	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	29
DICAS E SUGESTÕES ÚTEIS PARA GRELHAR	17	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DO QUEIMADOR LATERAL	30
PRÉ-AQUECIMENTO	17	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA SEAR STATION	30
COZIMENTO COBERTO	17	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA ROTISSERIA	31
GOTEJAMENTO E GORDURA	17	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA LUZ DA CHURRASQUEIRA	31
SISTEMA FLAVORIZER	17	MANUTENÇÃO	32
SEAR STATION	17	LIMPAR	32
MÉTODOS DE COZIMENTO	18	PRESERVE O AÇO INOXIDÁVEL	32
COZIMENTO DIRETO	18	TELAS DE ARANHA/INSETOS WEBER	32
COZIMENTO INDIRETO	18	LIMPAR O TUBO DO QUEIMADOR	32
		SUBSTITUIR OS QUEIMADORES PRINCIPAIS	33
		MANUTENÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL	34
		MANUTENÇÃO ANUAL	35
		MANUTENÇÃO DA LUZ DA CHURRASQUEIRA	35

VISTA EXPLODIDA

SUMMIT S-670_SA_LPG_110117



A promessa WEBER (10 anos de garantia voluntária da EMEA)

Na WEBER, estamos orgulhosos de duas coisas: fazer churrasqueiras que duram e garantir um excelente serviço ao consumidor.

Obrigado por adquirir um produto WEBER. A Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 e as suas Unidades de Negócio Internacionais (listadas no final deste manual) ("WEBER") se orgulha de fornecer um produto seguro, duradouro e confiável.

Esta é a Garantia Voluntária que a WEBER lhe oferece sem qualquer custo adicional. Ela contém as informações necessárias para solicitar o conserto do seu produto WEBER na improvável situação de uma falha ou defeito.

De acordo com as leis aplicáveis, o cliente tem vários direitos no caso de defeito no produto. Esses direitos podem incluir o desempenho suplementar ou a substituição, desconto no preço de compra e compensação. Em alguns países da União Europeia, por exemplo, esta seria uma garantia legal de dois anos, tendo início na data de entrega do produto. Estes e outros direitos legais não são influenciados pelo fornecimento desta garantia voluntária. Na verdade, esta garantia voluntária concede ao Proprietário direitos adicionais independentes das obrigações legais.

Garantia Voluntária WEBER

A WEBER garante ao comprador do produto WEBER (ou, no caso de um presente ou situação promocional, à pessoa a quem foi adquirido como um presente ou um item promocional) ("Proprietário"), que o produto WEBER está livre de defeitos no material e mão-de-obra por dez (10) anos da data de compra quando montado e operado em conformidade com o manual do proprietário. (Nota: Se você perder o seu Manual do Proprietário da WEBER, uma cópia encontra-se disponível online em www.weber.com) a garantia é aplicável na Europa, Oriente Médio e África (EMEA). A WEBER se compromete a reparar ou substituir a peça que está com defeito no material ou mão-de-obra, sujeita às limitações, isenções e exclusões aplicáveis listadas abaixo. NA MEDIDA DO QUE FOR PERMITIDO PELAS LEIS APLICÁVEIS, ESTA GARANTIA ESTENDE-SE SOMENTE AO COMPRADOR ORIGINAL E NÃO É TRANSFERÍVEL AOS PROPRIETÁRIOS SUBSEQUENTES, EXCETO NO CASO DE PRESENTES OU ITENS PROMOCIONAIS, CONFORME INDICADO ACIMA.

A WEBER assume um compromisso com os seus produtos e fica feliz em lhe proporcionar esta Garantia Voluntária, descrita para defeitos de material na churrasqueira ou em seus componentes relevantes, exceto em caso de desgaste normal.

- "O desgaste normal" inclui a deterioração cosmética e imaterial que pode vir com a propriedade da sua churrasqueira ao longo do tempo, como ferrugem na superfície, amassados / arranhões, etc.

No entanto, a WEBER irá honrar esta Garantia Voluntária da churrasqueira ou de seus componentes relevantes quando um dano ou disfunção for resultante de um defeito do material.

- "Defeito do material" inclui oxidações ou queimaduras de determinadas peças ou outros danos ou falha que iniba sua capacidade de usar a churrasqueira com segurança/de forma adequada.

Responsabilidades do Proprietário sob esta Garantia Voluntária/ Exclusões da Garantia

Para garantir uma cobertura da Garantia isenta de problemas, é importante (mas não obrigatório) registrar o seu produto WEBER online em www.weber.com. Guarde também o recibo original e/ou fatura, é necessário ter a prova de compra para cobertura da garantia. A WEBER também irá exigir fotografias de qualquer suposto defeito e o número de série da sua churrasqueira antes processar uma reivindicação de garantia. Ao registrar o seu produto WEBER, você está confirmando a sua cobertura de garantia e criando uma ligação direta com a WEBER, caso precisemos entrar em contato.

A Garantia Voluntária acima aplica-se apenas se o Proprietário tiver um cuidado razoável com o produto WEBER, seguindo todas as instruções de montagem, instruções de utilização e manutenção preventiva, conforme descrito no Manual do Proprietário que o acompanha, a não ser que o Proprietário possa provar que o defeito ou falha é independente do não cumprimento das obrigações mencionadas acima. Se você mora em uma zona costeira ou se seu produto for utilizado nas proximidades de uma piscina, a manutenção inclui a lavagem regular e limpeza das superfícies exteriores, conforme descrito no Manual do Proprietário que o acompanha.

Esta Garantia Voluntária expira caso existam danos, deteriorações, descolorações e/ou oxidações a respeito das quais a WEBER não é responsável e que tenham sido causadas por:

- Abuso, uso indevido, alteração, modificação, aplicação incorreta, vandalismo, negligência, montagem ou instalação indevidas e falha na execução da manutenção normal e de rotina;
 - Insetos (como aranhas) e roedores (como esquilos), incluindo, entre outros, danos nos tubos do queimador e/ou mangueiras de gás;
 - Exposição à maresia e/ou fontes de cloro, como piscinas e banheiras quentes/spas;
 - Condições climáticas extremas, como granizo, furacões, terremotos, maremotos, tornados ou tempestades fortes.
 - Chuva ácida e de outros fatores ambientais.
- A utilização e/ou instalação de peças no seu produto WEBER que não sejam peças originais WEBER representam a anulação desta Garantia Voluntária, quaisquer danos daqui resultantes não serão cobertos por esta Garantia Voluntária. Qualquer conversão da churrasqueira a gás não autorizada pela WEBER e realizada por um técnico de assistência autorizada da WEBER provocará a anulação desta Garantia Voluntária.

Processamento de Garantia

Se você acredita possuir uma peça abrangida por esta Garantia Voluntária, entre em contato com seu representante de compras. Se necessário, poderá entrar em contato com o Serviço ao Consumidor da WEBER, usando as informações de contato na nossa página web (www.weber.com). A WEBER irá, mediante investigação, reparar ou substituir (a seu critério) uma peça defeituosa que estiver coberta por esta Garantia Voluntária. Caso a reparação ou substituição não sejam possíveis, a WEBER poderá escolher (a seu critério) substituir a churrasqueira em questão por um nova de valor igual ou superior. A WEBER pode solicitar a devolução de peças para inspeção, devendo as despesas de envio serem pré-pagas pelo Proprietário. Os custos de envio serão reembolsados ao Proprietário se o defeito for coberto pela Garantia.

Quando entrar em contato com o revendedor em que adquiriu o produto, por favor, possua as seguintes informações em mãos:

- Prova de Compra
- Fotografias do suposto defeito
- Número de série do Produto

Exclusões

PARA ALÉM DA GARANTIA E DAS EXCLUSÕES, CONFORME DESCRITAS NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA VOLUNTÁRIA, NÃO EXISTEM EXPLICITAMENTE GARANTIAS ADICIONAIS OU DECLARAÇÕES DE RESPONSABILIDADE VOLUNTÁRIAS QUE ULTRAPASSEM A RESPONSABILIDADE LEGAL QUE SE APLICA À WEBER. A PRESENTE DECLARAÇÃO DE GARANTIA VOLUNTÁRIA TAMBÉM NÃO LIMITA OU EXCLUI SITUAÇÕES OU REIVINDICAÇÕES EM QUE A WEBER TEM UMA RESPONSABILIDADE OBRIGATORIA CONFORME DESCRITO PELO ESTATUTO.

NENHUMA GARANTIA SERÁ APLICADA APÓS O PERÍODO DE DEZ (10) ANOS DESTA GARANTIA VOLUNTÁRIA. NENHUMA OUTRA GARANTIA OFERECIDA POR QUALQUER PESSOA, INCLUINDO O REVENDEDOR OU DISTRIBUIDOR, EM RELAÇÃO A QUALQUER PRODUTO (TAIS COMO "EXTENSÕES DA GARANTIA") VINCULARÃO A WEBER. AS ÚNICAS SOLUÇÕES DESTA GARANTIA VOLUNTÁRIA SÃO O REPARAÇÃO OU A SUBSTITUIÇÃO DA PEÇA OU PRODUTO.

SOB NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA ESTA GARANTIA VOLUNTÁRIA DEVE RECUPERAR VALORES QUE SEJAM DE ALGUMA FORMA MAIORES QUE O PREÇO DE COMPRA DO PRODUTO WEBER VENDIDO.

AS PEÇAS E ACESSÓRIOS SUBSTITUÍDOS NO ÂMBITO DESTA GARANTIA VOLUNTÁRIA ESTÃO COBERTOS APENAS PELO PERÍODO RESTANTE DOS DEZ (10) ANOS DA GARANTIA VOLUNTÁRIA ORIGINAIS MENCIONADO ACIMA.

ESTA LIMITAÇÃO NÃO SE APLICA EM CASOS DE NEGLIGÊNCIA PROPOSITAL E BRUTA E A CASOS DE LESÕES À VIDA HUMANA OU SAÚDE OU LESÕES PESSOAIS SE A LESÃO FOI FALHA DA WEBER OU DE SEUS REPRESENTANTES OU AGENTES LEGAIS.

ESTA GARANTIA VOLUNTÁRIA SÓ SE APLICA AO USO PRIVADO E NÃO SE APLICA ÀS CHURRASQUEIRAS DA WEBER USADAS EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, COMUNITÁRIOS OU PARTILHADOS, COMO RESTAURANTES, HOTÉIS, RESORTS OU PROPRIEDADES ALUGADAS.

A WEBER PODE, PERIODICAMENTE, ALTERAR O DESIGN DE SEUS PRODUTOS. NADA QUE ESTEJA CONTIDO NESTA GARANTIA VOLUNTÁRIA DEVE SER ENTENDIDO COMO OBRIGAÇÃO, POR PARTE DA WEBER, DE INCORPORAR TAIS MUDANÇAS DE DESIGN EM PRODUTOS PREVIAMENTE FABRICADOS, NEM TAIS ALTERAÇÕES DEVEM SER ENTENDIDAS COMO UM RECONHECIMENTO DE QUE DESIGNS PRÉVIOS APRESENTAVAM DEFEITOS.

INSTRUÇÕES GERAIS

A churrasqueira a gás é um aparelho portátil de cozimento de uso externo. Com a churrasqueira a gás você pode grelhar, fazer churrasco, assar e cozer com resultados que são difíceis de reproduzir em aparelhos domésticos de cozinha. A tampa fechada e barras FLAVORIZER™ produzem este sabor "ao ar livre" no alimento.

A churrasqueira a gás é portátil, portanto você pode facilmente alterar seu local no jardim ou no seu pátio. Portabilidade significa que você pode levar a sua churrasqueira a gás com você se você se mover.

O gás propano líquido (LP) é mais rápido de usar e lhe dá mais controle de cozimento do que o carvão.

- Estas instruções lhe darão os requisitos mínimos para a montagem da sua churrasqueira a gás. Por isso, pedimos que você leia com atenção antes de utilizar a sua churrasqueira a gás.
- Não se destinam a crianças.
- Não conecte a churrasqueira ao fornecimento de gás natural (gás encanado). As válvulas e orifícios foram projetados exclusivamente para gás LP.
- Não deve ser utilizada com briquetes de carvão ou pedras de lava.
- Utilize somente um botijão de gás LP de 11 kg-15 kg.
- Evite torcer a mangueira.
- O comprimento da mangueira não deve ser maior que 1,5 metros.

- Recomendamos que você substitua a mangueira de gás da sua churrasqueira a gás a cada 5 anos. Alguns países podem ter exigências de que a mangueira de gás seja substituída em um intervalo de tempo inferior a 5 anos, e neste caso a exigência do país terá prioridade.
- Qualquer parte vedada pelo fabricante não deve ser alterada pelo usuário.
- Qualquer modificação no aparelho pode ser perigosa.
- Só se deve utilizar mangueiras para baixa pressão e reguladores aprovados.
- Os reguladores de pressão e os conjuntos de mangueiras de substituição devem ser os designados pelo fabricante do aparelho a gás de cozimento para uso exterior. ♦

ARMAZENAMENTO

- Quando a churrasqueira a gás não está sendo utilizada, desligue a válvula do botijão de gás.
- Ao armazenar a churrasqueira em ambiente fechado, desconecte o tubo de gás. O próprio botijão de gás deve ser armazenado ao ar livre em um local bem ventilado.
- Se o botijão de gás não for retirado da churrasqueira a gás, a churrasqueira inteira e o botijão de gás devem ser armazenados em um local bem ventilado ao ar livre.
- Os botijões de gás devem ser armazenados ao ar livre em uma área bem ventilada fora do alcance das crianças. Os botijões de gás desconectados não deve ser armazenados em um prédio, garagem ou qualquer outra área fechada. ♦

INSTRUÇÕES GERAIS

OPERAÇÃO

- ⚠ **AVISO:** Este aparelho destina-se apenas para uso ao ar livre e nunca deve ser usado em garagens e varandas ou sacadas cobertas ou fechadas.
- ⚠ **AVISO:** Sua churrasqueira a gás WEBER™ nunca deve ser utilizada sob um teto inflamável ou beiral desprotegido.
- ⚠ **AVISO:** A churrasqueira não deve ser utilizada quando materiais combustíveis estão dentro de 60 cm da parte superior, inferior, traseira ou das laterais da churrasqueira.
- ⚠ **AVISO:** Sua churrasqueira a gás WEBER não foi projetada para ser instalada dentro ou sobre trailers e/ou barcos.
- ⚠ **AVISO:** Quando em uso, toda a churrasqueira fica quente. Nunca deixe-a sozinha.

- ⚠ **AVISO:** Mantenha a alimentação elétrica e a mangueira de fornecimento de gás longe das superfícies aquecidas.
- ⚠ **AVISO:** Mantenha a área de cozimento livre de vapores inflamáveis e líquidos, tais como querosene, álcool, etc., e materiais combustíveis.
- ⚠ **AVISO:** Nunca guarde um botijão de gás extra (reserva) perto da churrasqueira a gás WEBER.
- ⚠ **AVISO:** Este aparelho fica muito quente. Tome um cuidado especial quando crianças ou pessoas idosas estiverem presentes.
- ⚠ **AVISO:** Não mova o aparelho enquanto ele estiver aceso.
- ⚠ **AVISO:** Use luvas de proteção ao utilizar este aparelho ♦

INSTRUÇÕES DO GÁS

DICAS DE MANUSEIO SEGURO PARA BOTIJÕES LP

- O gás propano líquido (LP) é um produto de petróleo como são a gasolina e o gás natural. O gás LP é um gás à temperatura e pressão normais. Sob pressão moderada, dentro de um botijão, o gás LP é um líquido. Conforme a pressão é liberada, o líquido rapidamente vaporiza e se transforma em gás.
- O gás LP tem um odor similar ao do gás natural. Você deve conhecer este odor.
- O gás LP é mais pesado que o ar. Um vazamento de gás LP pode acumular-se em áreas baixas e impedir a dispersão.
- Os botijões GLP devem ser instalados, transportados e guardados na posição vertical. Os botijões GLP não devem ser derrubados ou manipulados de forma bruta.
- Nunca armazene ou transporte o botijão GLP onde as temperaturas podem chegar a 51°C (quente demais para segurar com a mão - por exemplo: não deixe o botijão em um carro em um dia quente).

- Manuseie botijões GLP "vazios" com o mesmo cuidado que quando cheio. Mesmo que o botijão GLP esteja vazio de líquido, pode ser que ainda haja gás pressurizado em seu interior. Sempre feche a válvula do botijão antes de desconectar.
- Não utilize um botijão GLP danificado. Um botijão GLP amassado ou enferrujado, ou com a válvula danificada, pode ser perigoso e deve ser imediatamente substituído por um novo.
- A junta onde a mangueira se conecta ao botijão GLP deve ser testada contra vazamentos cada vez que o botijão GLP for reconectado. Por exemplo, teste cada vez que o botijão GLP for reabastecido.
- Certifique-se de que o regulador é montado com o orifício de ventilação pequeno voltado para baixo, para que não recolha água. Este orifício de ventilação deve estar livre de sujeira, gordura, insetos, etc. ♦

INSTALAR NO BOTIJÃO

Adquira um botijão de gás cheio com o seu revendedor de gás

Os botijões devem sempre ser instalados, transportados e guardados na posição vertical. Nunca permita que o botijão caia ou seja manuseado sem cuidado. Nunca guarde o botijão onde as temperaturas podem ultrapassar 51° C (quente demais para segurar com a mão). Por exemplo, não deixe o botijão no carro em dias quentes. (Consulte: "DICAS DE MANUSEIO SEGURO PARA BOTIJÕES DE GÁS PROPANO").

⚠ PERIGO

Não guarde botijões de gás sobressalentes ou desconectados sob ou perto desta churrasqueira.

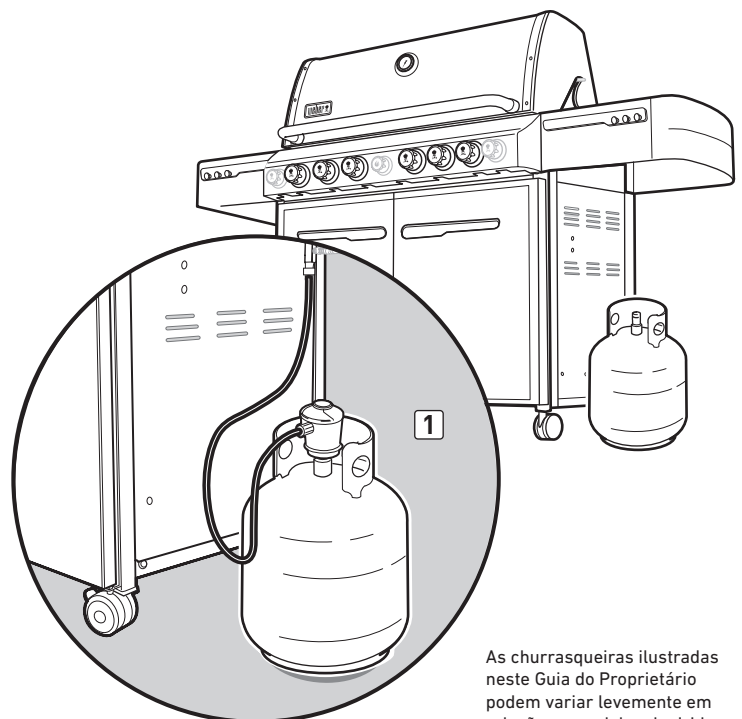
REQUISITOS PARA A INSTALAÇÃO

A capacidade máxima do botijão é de 15 kg. O botijão deve ser localizado no solo, junto da parte traseira direita da churrasqueira. Não tente instalar o botijão dentro do armário.

INSTALAÇÃO NO SOLO

- Posicione o botijão no solo, fora do armário de base, na lateral direita da churrasqueira (1).
- Gire o botijão GLP até que a abertura da válvula esteja voltada para a frente da churrasqueira a gás.
- Conecte o regulador ao botijão. Consulte "CONECTAR O BOTIJÃO GLP."

Nota: As ilustrações do regulador mostradas neste manual podem não ser similares ao regulador que você usa em sua churrasqueira, devido a diferentes regulamentações regionais ou nacionais. ♦



As churrasqueiras ilustradas neste Guia do Proprietário podem variar levemente em relação ao modelo adquirido.

INSTRUÇÕES DO GÁS

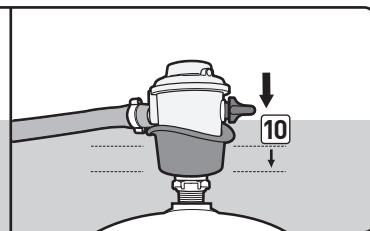
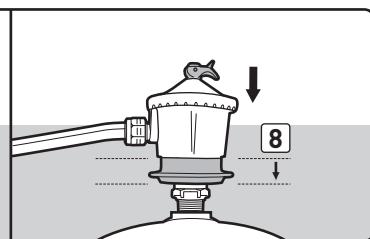
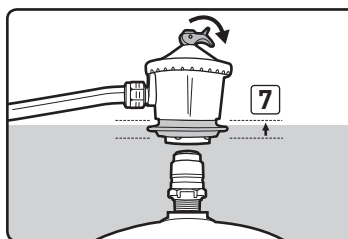
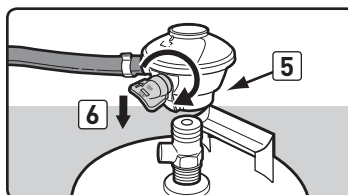
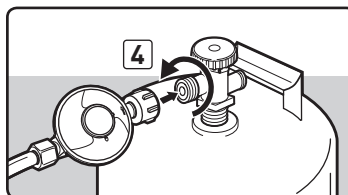
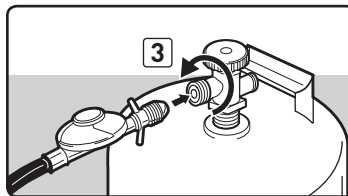
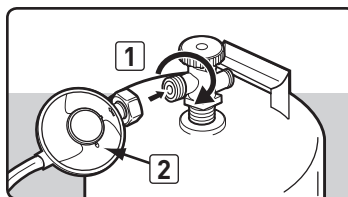
CONECTAR O BOTIJÃO GLP

⚠ AVISO: Certifique-se de que a válvula do botijão GLP ou regulador está fechada.

A) Conecte o botijão GLP.

Alguns reguladores são empurrados para conectar e puxados para desconectar, outros têm uma porca com uma rosca inversa que se conecta à válvula do botijão. Siga uma das instruções de conexão específicas ilustradas com base no tipo do seu regulador.

- Aparafuse o regulador encaixando no botijão girando no sentido horário (1). Posicione o regulador de forma que o orifício de ventilação (2) fique virado para baixo.
- Aparafuse o regulador encaixando no botijão girando no sentido anti-horário (3) (4).
- Gire a alavanca do regulador (5) no sentido horário para a posição desligado. Empurre o regulador em direção à válvula do botijão até que o mesmo encaixe na posição (6).
- Certifique-se de que a alavanca do regulador está na posição desligado. Deslize o anel do regulador para cima (7) (9). Empurre o regulador na direção da válvula do botijão e mantenha pressionado. Deslize o anel para fechar (8) (10). Se o regulador não travar, repita o procedimento. ♦



SUBSTITUIÇÃO DA MANGUEIRA, REGULADOR E CONJUNTO DA VÁLVULA

⚠ NOTA IMPORTANTE: Recomendamos que você substitua o conjunto de mangueira de gás da sua churrasqueira a gás WEBER a cada 5 anos. Alguns países podem ter exigências de que a mangueira de gás seja substituída em um intervalo de tempo inferior a 5 anos, e neste caso a exigência do país terá prioridade.

Para a substituição da mangueira, regulador e conjuntos de válvulas, entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.

INSTRUÇÕES DO GÁS

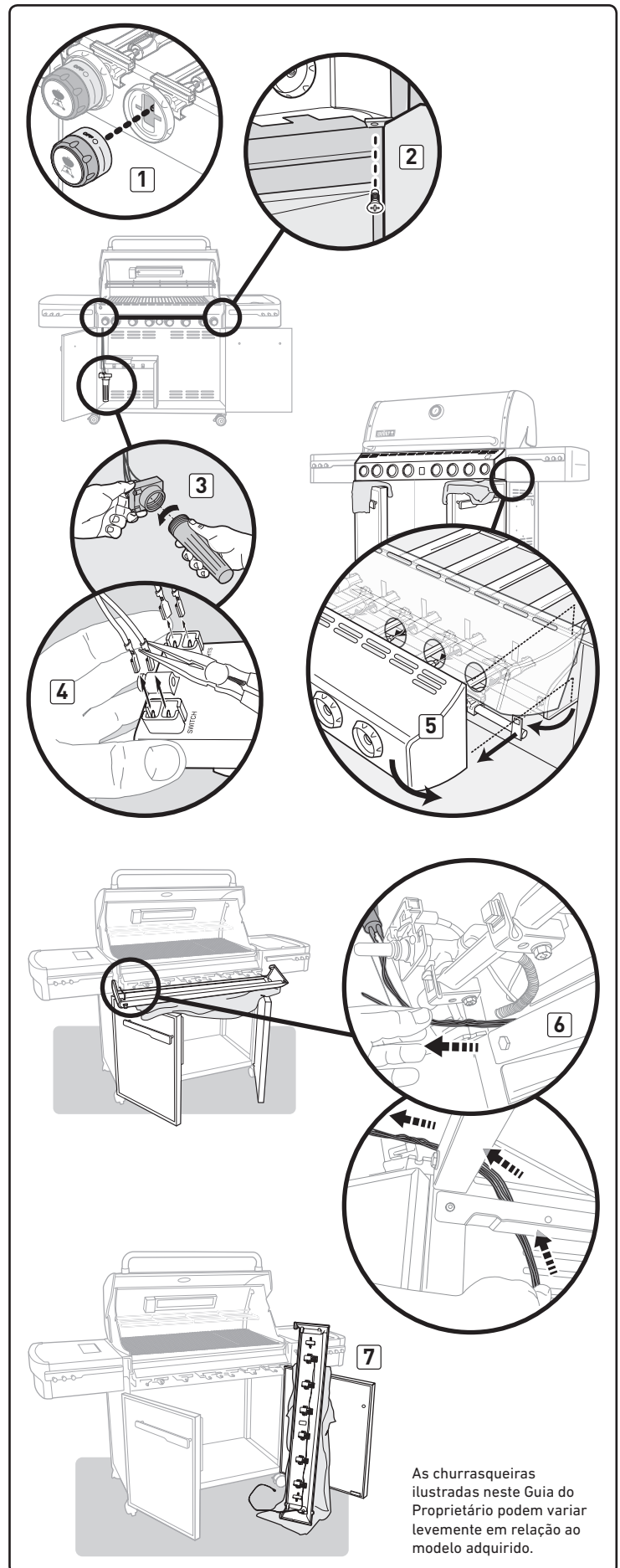
PREPARAÇÃO DE VERIFICAÇÃO DE VAZAMENTOS

⚠ **AVISO:** As conexões de gás de sua churrasqueira Summit™ a gás foram testadas em fábrica. Recomendamos, entretanto, que você inspecione se há vazamento em todas as conexões de gás antes de operar sua churrasqueira a gás Summit™.

Remova o Painel de controle

Ferramentas necessárias: Chave de fenda, alicates, e toalhas.

- A) Remova os seletores de controle do queimador (1).
- B) Abra as duas portas. Com uma chave de fenda, remova os parafusos da parte inferior do painel de controle (2).
- C) Levante e remova o compartimento de pilhas localizado dentro do armário da churrasqueira (3).
- D) Utilizando alicates de bico fino, desconecte os terminais de fios da parte superior do compartimento de pilhas (4). **Não puxe os fios; remova puxando os terminais de fios.**
- E) Coloque as toalhas na parte superior dos dois conjuntos de portas. **Isto irá proteger o painel de controle e os conjuntos de portas de serem riscados na próxima etapa.**
- F) Incline a parte inferior do painel de controle para frente. Levante levemente (5) e, em seguida, gire-o virado para baixo para ficar na parte superior dos conjuntos de portas. (Tenha cuidado para não quebrar ou desconectar os fios dos LEDs do painel de controle.)
- G) Puxe cuidadosamente os fios das pilhas para fora do interior do armário da churrasqueira (6).
- H) Porta direita totalmente aberta. Coloque o painel de controle no chão, encostado à toalha, cobrindo o conjunto da porta direita (7).



As churrasqueiras ilustradas neste Guia do Proprietário podem variar levemente em relação ao modelo adquirido.

INSTRUÇÕES DO GÁS

VERIFICAR VAZAMENTOS DE GÁS

⚠ PERIGO

Não utilize uma chama para verificar vazamentos de gás. Certifique-se de que não há faíscas ou chamas na área enquanto se inspeciona um vazamento. Faíscas ou chamas resultarão em incêndio ou explosão, o que poderá causar lesões corporais sérias ou morte e danos na propriedade.

⚠ AVISO: Verifique se há vazamentos de gás sempre que desconectar e reconectar um encaixe de gás.

NOTA: Todas as conexões de fábrica foram cuidadosamente inspecionadas para vazamentos de gás. Os queimadores foram testados contra chamas. Como precaução de segurança, entretanto, você pode verificar todos os encaixes novamente antes de utilizar sua churrasqueira a gás. O transporte e o manuseio podem desapertar ou danificar os encaixes de gás.

⚠ AVISO: Realize estas inspeções aos vazamentos mesmo que sua churrasqueira tenha sido instalada por um revendedor ou pelo pessoal da loja.

NOTA: Uma vez que algumas soluções para teste de vazamentos, incluindo água e sabão, podem ser levemente corrosivas, todas as conexões devem ser lavadas com água após a verificação de vazamentos.

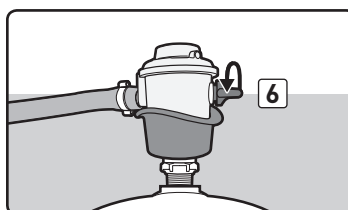
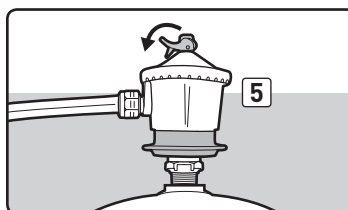
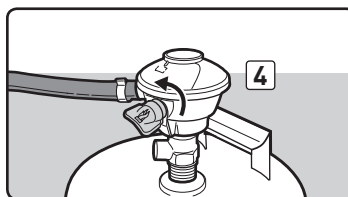
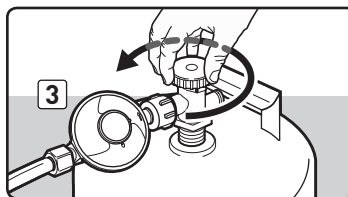
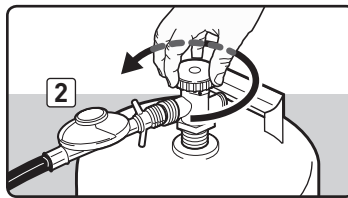
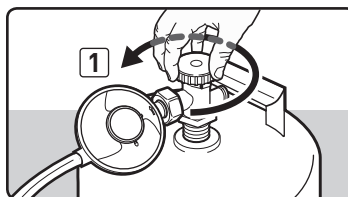
Se a sua churrasqueira tiver um queimador lateral, certifique-se de que o queimador lateral está desligado.

Para executar verificações de vazamento: abra a válvula do botijão rodando o volante no sentido anti-horário.

⚠ AVISO: Não acenda os queimadores quando estiver fazendo a verificação de vazamento.

Você vai precisar de: uma solução de água e sabão e um pano ou escova para aplicá-la.

- A) Misture a água e sabão.
- B) Ligue a válvula do botijão utilizando uma das opções adequadas, baseando-se no seu tipo de regulador e botijão.
 - a) Gire a válvula do botijão no sentido anti-horário (1) (2) (3).
 - b) Gire a alavanca do regulador no sentido anti-horário para a posição ligado (4).
 - c) Mova a alavanca do regulador para a posição ligado (5) (6).
- C) Verifique se há vazamentos molhando o encaixe com a solução de água e sabão e observando a existência de bolhas. Se formarem bolhas, ou se uma bolha crescer, existe um vazamento. Se houver um vazamento, desligue o gás e aperte o encaixe. Ligue o gás de volta e verifique novamente com a solução de água e sabão. Se o vazamento não parar, entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.
- D) Quando a verificação de vazamento estiver completa, interrompa o fornecimento de gás na fonte e lave as conexões com água.



INSTRUÇÕES DO GÁS

Verifique

- A) Conexão tubo-coletor de gás principal (1).
- B) Conexão da linha de gás (Queimador I.V.) da rotisseria (2).
- C) Conexão da mangueira de gás e anteparo (3).

⚠ AVISO: Se existir um vazamento na conexão (1, 2 ou 3), aperte o encaixe com uma chave inglesa e verifique novamente os vazamentos com uma solução à base de água e sabão. Se um vazamento persistir após o reaperto do encaixe, desligue o gás. **NÃO UTILIZE A CHURRASQUEIRA.** Entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.

- D) Conexão da mangueira ao coletor do queimador lateral (4).
- E) Mangueira do queimador lateral para desconexão rápida da válvula do queimador lateral e conexões de orifício (5).
- F) Conexão mangueira-regulador (6).
- G) Conexão regulador-botijão (7).
- H) Conexões válvulas-coletor (8).

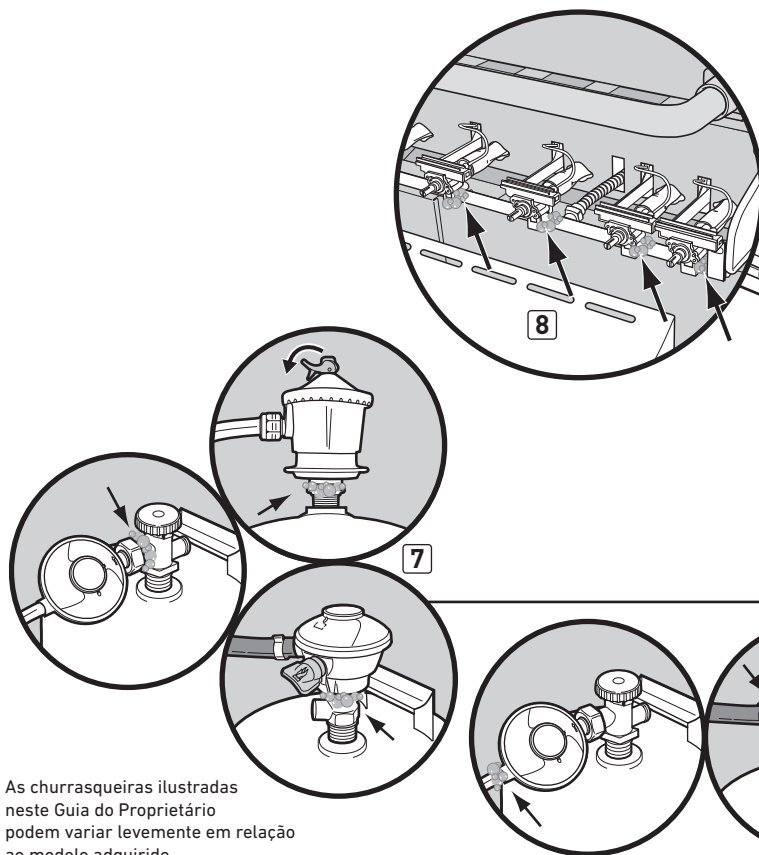
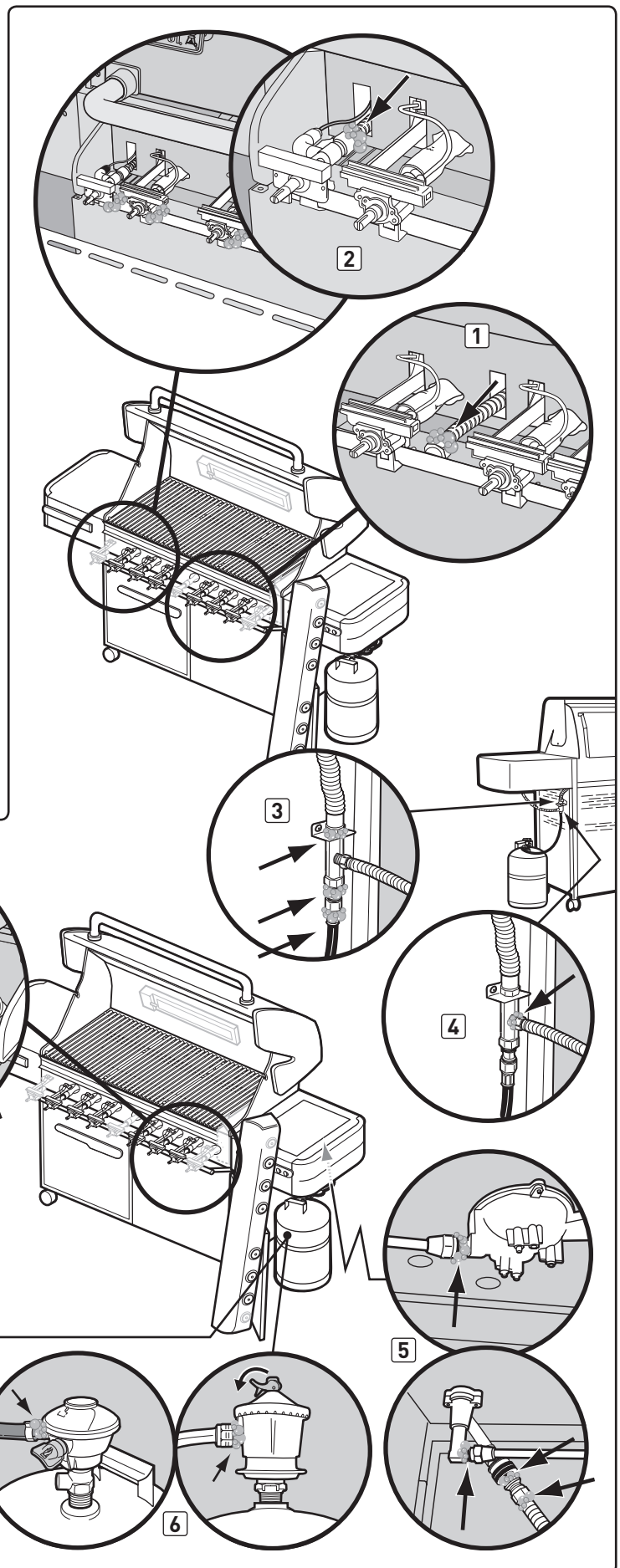
⚠ AVISO: Se existir um vazamento nas conexões (4, 5, 6, 7 ou 8), desligue o gás. **NÃO UTILIZE A CHURRASQUEIRA.** Entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.

Quando a verificação de vazamento estiver completa, interrompa o fornecimento de gás na fonte e lave as conexões com água.

Reinstale o Painel de controle

- A) Para reinstalar o conjunto do painel de controle, reverta as etapas de "Remova o Painel de Controle" conforme descrito anteriormente.
- B) Verifique as conexões de fios adequadas. Consulte "CARACTERÍSTICAS DA LUZ".

⚠ AVISO: Certifique-se de que todas as peças estão montadas e que o equipamento está completamente fixado antes de utilizar a churrasqueira. Se você falhar em seguir os avisos deste produto, as suas ações podem ocasionar um incêndio, uma explosão ou falhas estruturais que resultem em sérias lesões pessoais ou morte, assim como danos à propriedade.♦



As churrasqueiras ilustradas neste Guia do Proprietário podem variar levemente em relação ao modelo adquirido.

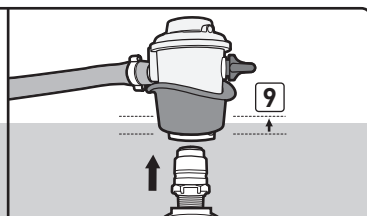
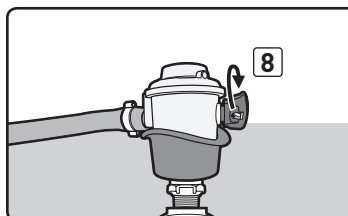
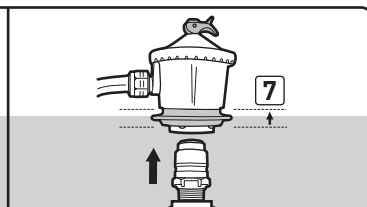
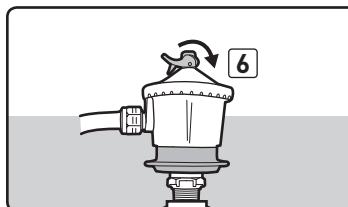
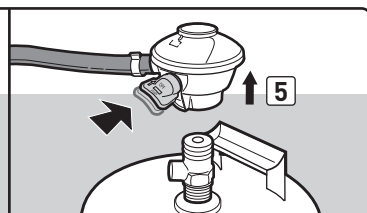
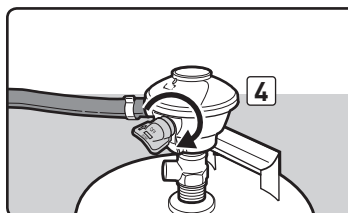
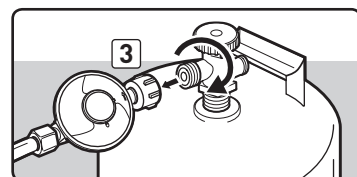
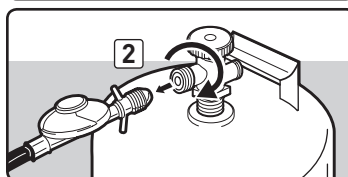
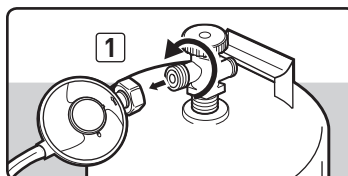
INSTRUÇÕES DO GÁS

RECARREGAR O BOTIJÃO GLP

Recomendamos a recarga do botijão GLP antes de o mesmo estar completamente vazio. Para recarregar, leve o botijão GLP a um revendedor de «Gás Propano»

Remoção do botijão de gás:

- A) Interrompa o fornecimento de gás e desconecte o conjunto da mangueira e regulador do botijão. Siga uma das instruções de conexão específicas ilustradas com base no tipo do seu regulador.
 - a) Desaparafuse o regulador encaixando no botijão girando no sentido anti-horário (1).
 - b) Desaparafuse o regulador encaixando no botijão girando no sentido horário (2) (3).
 - c) Gire a alavanca do regulador (4) no sentido horário para a posição desligado. Empurre a alavanca do regulador até que ela se liberte do botijão (5).
 - d) Mova a alavanca do regulador para a posição desligado (6) (8). Deslize o anel do regulador para cima (7) (9) para o desconectar do botijão.
- B) Troque o botijão vazio por um cheio. ♦



RECONECTAR O BOTIJÃO GLP

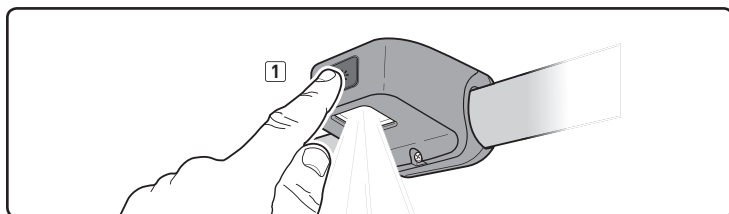
Consulte "CONECTAR O BOTIJÃO GLP." ♦

CARACTERÍSTICAS DA LUZ

OPERAÇÃO DA LUZ DA CHURRASQUEIRA

Pressione o botão ACENDER (AWAKE) para ativar a luz da churrasqueira. A luz tem um 'sensor de inclinação' que ligará a luz se a tampa da churrasqueira for aberta e a desligará se for fechada. Se a tampa for deixada aberta ou fechada por mais de 30 minutos, a luz da churrasqueira será desativada. Ligue a luz novamente, pressionando o botão ACENDER (AWAKE) (1).

NOTA: A luz não se desliga pressionando o botão ACENDER (AWAKE). ♦



SELETORES DE CONTROLE ILUMINADOS

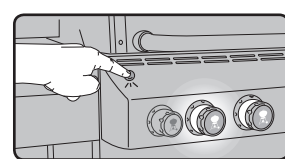
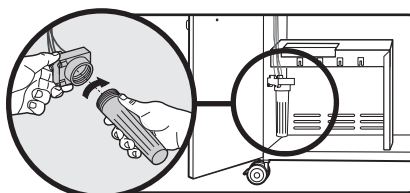
Sua churrasqueira a gás vem com seletores de controle que se iluminam, permitindo que você ajuste as configurações térmicas, mesmo em condições de pouca luz.

Requer 3 pilhas alcalinas "D". Não misture pilhas novas com pilhas usadas, nem misture tipos diferentes de pilhas (padrão, alcalina e recarregável). O compartimento de pilhas está localizado no interior do armário do lado esquerdo.

Para operar, ative o botão liga/desliga. ♦

FAIXÃO DO COMPARTIMENTO DE PILHAS

1	FIO PRETO	
2	FIO VERDE	
3	FIO VERMELHO	
4	FIO VERMELHO	



ANTES DE UTILIZAR A CHURRASQUEIRA

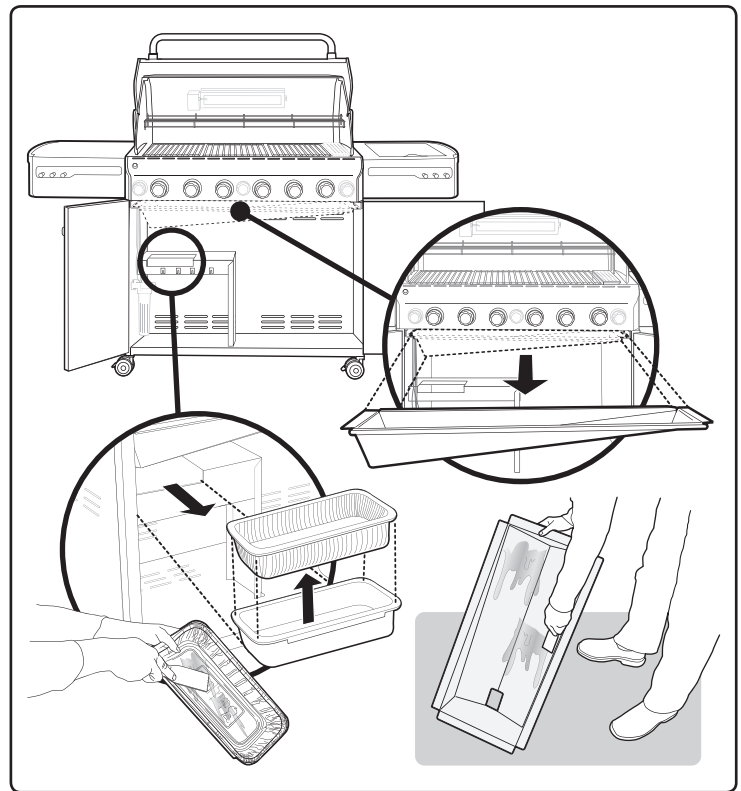
BANDEJA DE GORDURA EXTENSÍVEL E BANDEJA DE PINGOS DESCARTÁVEL

Sua grelha foi construída com um sistema de recolha de gordura. Verifique o acúmulo de gordura na bandeja de gordura extensível e bandeja de pingos descartável cada vez que utilizar a churrasqueira.

Remova o excesso de gordura com uma espátula de plástico, consulte a ilustração. Quando necessário, lave a bandeja de gordura e bandeja de pingos com uma solução de água de sabão e, em seguida, enxágue com água limpa. Substitua a bandeja de pingos descartável quando necessário.

⚠ AVISO: Sempre verifique o acúmulo de gordura na bandeja de gordura extensível e bandeja de pingos descartável antes de usar. Remova o excesso de gordura para evitar um incêndio de gordura. Um incêndio de gordura pode causar sérias lesões corporais ou danos à propriedade.

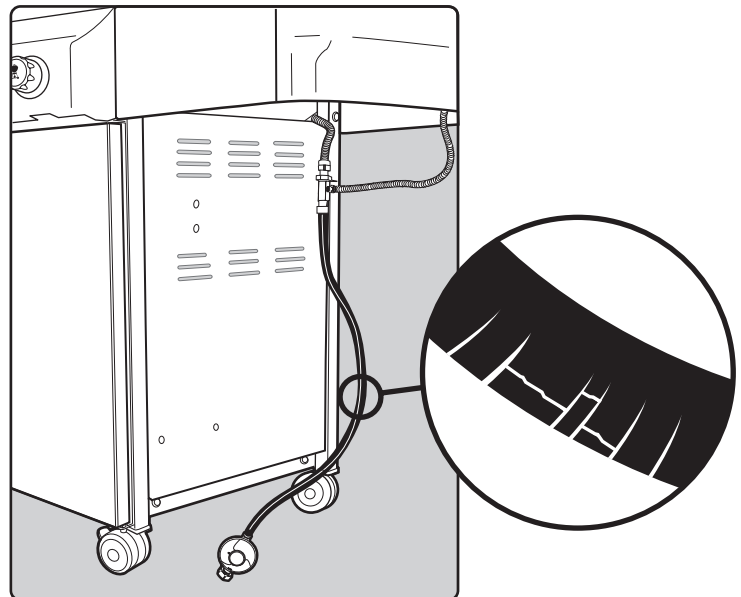
⚠ CUIDADO: Não forre a bandeja de gordura extensível com papel alumínio. ♦



INSPEÇÃO NA MANGUEIRA

A mangueira deve ser inspecionada para quaisquer sinais de rachaduras.

⚠ AVISO: Sempre verifique a mangueira antes de utilizar a churrasqueira para detecção de fendas, rachaduras, abrasões ou cortes. Se a mangueira estiver com qualquer dano, não utilize a churrasqueira. Substitua apenas por mangueiras de substituição autorizadas pela WEBER. Entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com. ♦

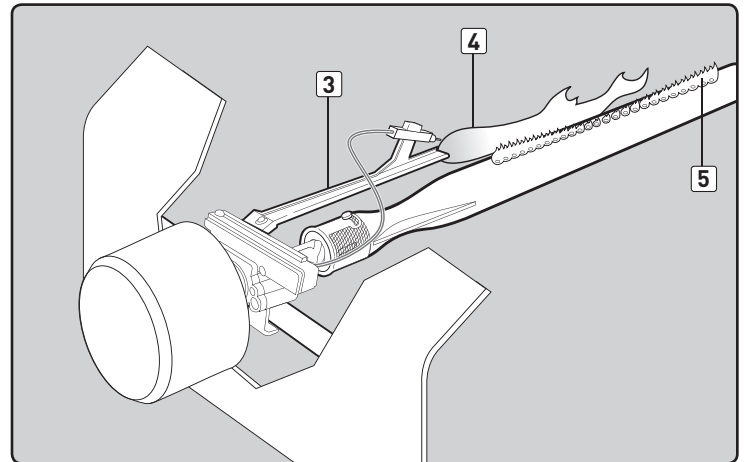
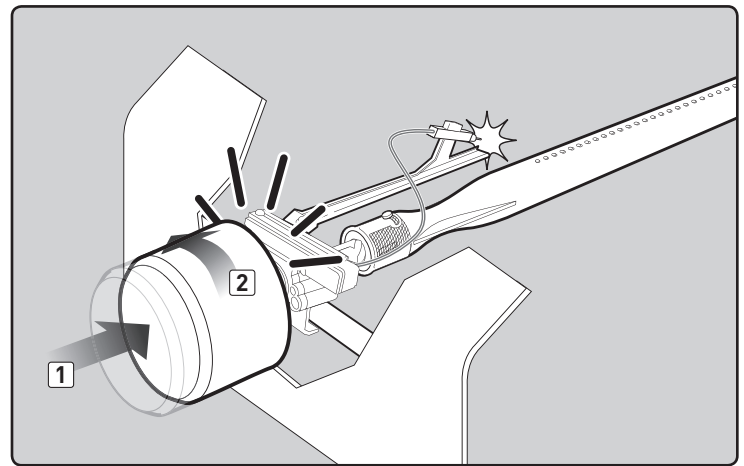


OPERAÇÃO DE ACENDIMENTO RÁPIDO

⚠ Abra sempre a tampa antes de acender os queimadores.

- A) Cada seletor de controle tem seu próprio eletrodo do acendedor embutido. Para criar uma faísca você deve empurrar o seletor de controle (1) e girar para INICIAR/ ALTO (2).
- B) Esta ação irá gerar fluxo de gás e uma faísca para o tubo de acendimento do queimador (3). Você escutará um "estalo" no acendedor. Você também verá uma chama laranja de 3" (7 mm) - 5" (12 mm) vindo do tubo de acendimento do queimador, no lado esquerdo do queimador (4).
- C) **Continue apertando o seletor de controle do queimador por dois segundos após o "estalo".** Isto irá permitir que o gás flua totalmente para baixo do tubo do queimador (5) e garanta o ascendimento.
- D) Verifique se o queimador está aceso olhando pelas grelhas de cozimento. Você deverá ver uma chama. Se queimador não acender na primeira tentativa, empurre o seletor de controle e gire para DESLIGADO. Repita o procedimento de acendimento uma segunda vez.

⚠ **AVISO: Se o queimador não acender, desligue o seletor de controle do queimador e espere cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de você tentar novamente ou tentar acender com um fósforo.** ♦



ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

⚠ PERIGO

A falha em abrir a tampa ao acender os queimadores da churrasqueira, ou não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe caso a churrasqueira não acenda, pode resultar em uma chama explosiva que pode causar sérias lesões corporais ou morte.

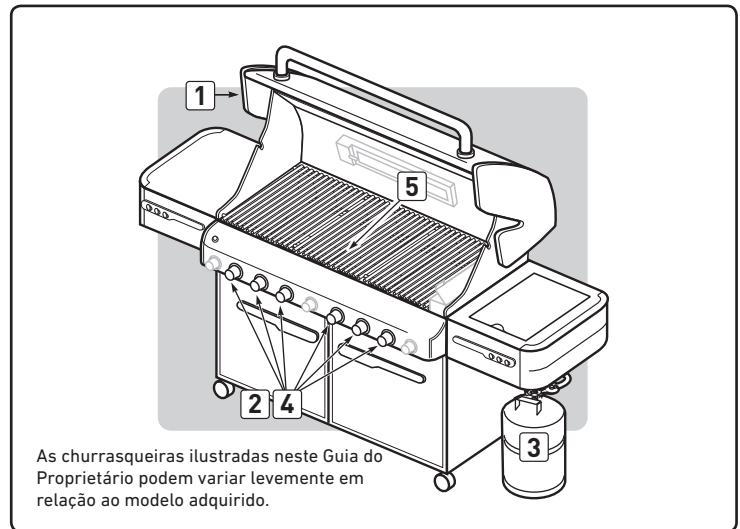
Acendimento rápido do queimador principal

NOTA: Cada acendedor rápido do seletor de controle de ignição cria uma faísca do eletrodo do acendedor para o tubo de acendimento do queimador. Você gera a energia para a faísca, apertando o seletor de controle e girando para INICIAR/ALTO. Isto acenderá cada queimador individual.

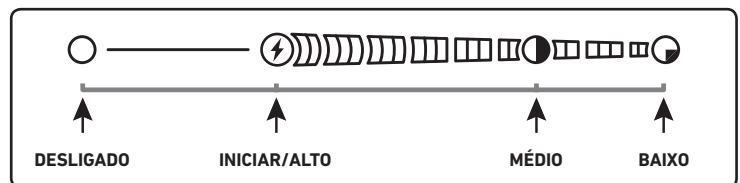
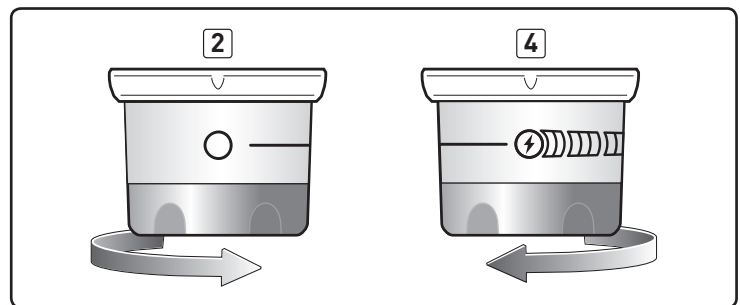
- A) Abra a tampa (1).
- B) Certifique-se de que todos os seletores de controle do queimador estão desligados (2). (Empurre o botão de controle e gire no sentido horário para garantir que ele está na posição desligado.)
- ⚠ **AVISO: Os seletores de controle do queimador devem estar na posição desligado antes de ligar a válvula do botijão de propano líquido.**
- C) Ligue a válvula do botijão utilizando uma das opções adequadas, baseando-se no seu tipo de regulador e botijão (3).
- ⚠ **AVISO: Não se debruce sobre a churrasqueira aberta.**
- D) Empurre o botão de controle e gire para INICIAR/ALTO até ouvir o acendedor estalar - continue apertando o seletor de controle por dois segundos. Esta ação irá chispar o acendedor, o tubo de acendimento do queimador acendeu e, em seguida, o queimador principal (4).
- E) Verifique se o queimador está aceso olhando pelas grelhas de cozimento. Você deverá ver uma chama. (5). Se o queimador não acender na primeira tentativa, empurre o seletor de controle e gire para posição desligado. Repita o procedimento de acendimento uma segunda vez.
- ⚠ **AVISO: Se o queimador não acender, desligue o seletor de controle do queimador e espere cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de você tentar novamente ou tentar acender com um fósforo. ♦**

PARA APAGAR

Empurre o seletor de controle do queimador e gire-o no sentido horário para a posição desligado. Interrompa o fornecimento de gás na fonte. ♦



As churrasqueiras ilustradas neste Guia do Proprietário podem variar levemente em relação ao modelo adquirido.



ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL

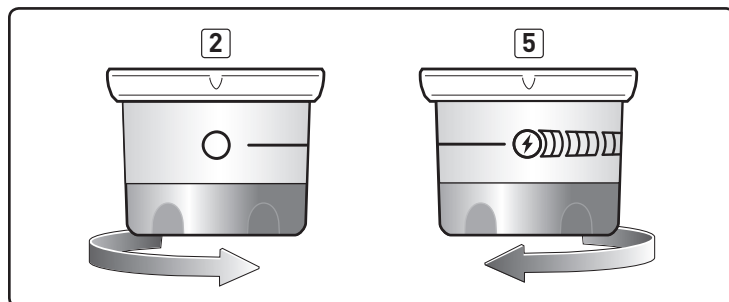
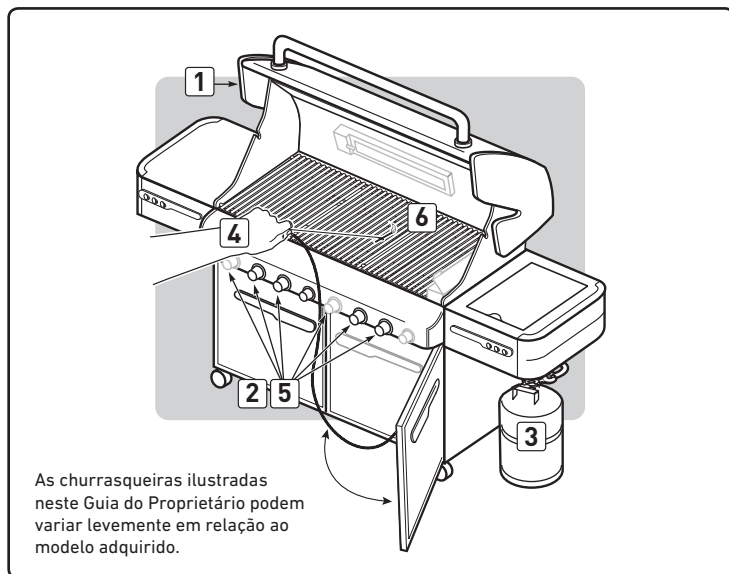
⚠ PERIGO

A falha em abrir a tampa ao acender os queimadores da churrasqueira, ou não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe caso a churrasqueira não acenda, pode resultar em uma chama explosiva que pode causar sérias lesões corporais ou morte.

- A) Abra a tampa (1).
- B) Certifique-se de que todos os seletores de controle do queimador estão desligados (2). (Empurre todos os seletores e gire no sentido horário para garantir que eles estejam na posição desligado.)
- ⚠ **AVISO: Os seletores de controle do queimador devem estar na posição desligado antes de ligar a válvula do botijão de propano líquido.**
- C) Ligue a válvula do botijão utilizando uma das opções adequadas, baseando-se no seu tipo de regulador e botijão (3).
- D) Coloque o fósforo no suporte para fósforos e risque o fósforo.
- ⚠ **AVISO: Não se debruce sobre a churrasqueira aberta.**
- E) Insira o suporte para fósforos e o fósforo aceso através das grelhas e das barras FLAVORIZER para acender o queimador escolhido (4).
- F) Empurre o botão do seletor de controle e gire para INICIAR/ALTO (5).
- G) Verifique se o queimador está aceso olhando pelas grelhas de cozimento. Deve ser possível visualizar uma chama (6).
- ⚠ **AVISO: Se o queimador não acender, desligue o seletor de controle do queimador e espere cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de você tentar novamente.** ♦

PARA APAGAR

Empurre o seletor de controle do queimador e gire-o no sentido horário para a posição desligado. Interrompa o fornecimento de gás na fonte. ♦



DICAS E SUGESTÕES ÚTEIS PARA GRELHAR

- Sempre pré-aqueça a churrasqueira antes de cozinhar. Ajuste todos os queimadores no calor alto e feche a tampa; aqueça por 10 minutos ou até que o termômetro registre 260° – 288°C (500° - 550°F).
- Sele a carne e cozinhe com a tampa abaixada para ter sempre uma comida perfeitamente grelhada.
- Os tempos de grelhagem em receitas são baseados em temperaturas de 70°F (20°C) e pouco ou nenhum vento. Permita um maior tempo de cozimento em dias de frio ou de vento, ou em altitudes elevadas. Permita um tempo de cozimento mais rápido em dias muito quentes.
- Os tempos de grelhagem podem variar devido ao clima ou à quantidade, tamanho e formato do alimento sendo grelhado.
- A temperatura da churrasqueira pode ficar mais quente que o normal nas primeiras utilizações.
- As condições de grelhagem podem necessitar o ajuste dos controles do queimador, para que se atinja as temperaturas de cozimento corretas.
- Em geral, grandes peças de carne necessitarão mais tempo de cozimento para assar, por quilo, do que pequenas peças de carne. Alimentos em uma grelha lotada necessitarão de mais tempo de cozimento do que quando com pouco alimento. Alimentos cozidos em recipientes, tais como feijão cozido, demorarão mais tempo para serem preparados em uma panela funda do que em uma rasa.
- Corte o excesso de gordura dos bifes, costeletas e assados, não deixando mais que poucos 6,4 mm (¼ de polegada) de gordura. Menos gordura torna a limpeza mais fácil e é uma garantia virtual contra labaredas indesejáveis.
- Alimentos posicionados diretamente na grelha, acima dos queimadores, podem necessitar ser virados ou movidos para uma área menos quente.
- Use os dedos em vez de garfos para virar e manipular a carne, evitando assim que percam seus sumos naturais. Use duas espátulas para manipular peixes inteiros.
- No caso de ocorrer uma labareda indesejada, desligue todos os queimadores e mova a comida para outra área da grelha de cozimento. Quaisquer chamas serão rapidamente extintas. Depois de as chamas apagarem, reacenda a churrasqueira. **NUNCA UTILIZE ÁGUA PARA APAGAR CHAMAS EM UMA CHURRASQUEIRA A GÁS.**
- Alguns alimentos, tais como caçarola ou filés de peixe, necessitarão de um recipiente para a grelhagem. Bandejas laminadas descartáveis são muito convenientes, mas qualquer bandeja metálica com pegas que possam ir ao forno podem ser utilizadas.
- Verifique sempre se a bandeja de gordura e a bandeja de pingos estão limpas e livres de detritos.
- Não forre a bandeja de gordura extensível com papel alumínio. Isto pode impedir que a gordura flua para a bandeja de pingos.
- A utilização de um cronômetro ajudará a alertar quando a carne "ao ponto" está quase se tornando "bem passada." ♦

PRÉ-AQUECIMENTO

Sua churrasqueira a gás WEBER é um aparelho eficiente em termos de energia. Ela opera a uma taxa econômica de baixo BTU. É importante o pré-aquecimento da churrasqueira antes do uso. Acenda sua churrasqueira de acordo com as instruções neste Manual do Proprietário. Para pré-aquecer: depois de acender, gire todos os queimadores para a posição INICIAR/ALTO, feche a tampa e aqueça até que a temperatura alcance entre 500°F e 550°F (260° e 288° C), a temperatura de grelhagem recomendada. Isto levará de 10 a 15 minutos, dependendo de condições tais como a temperatura do ar e vento.

Pode-se ajustar os queimadores individuais como desejado. As configurações de controle são DESLIGADO, INICIAR/ALTO, MÉDIO OU BAIXO.

NOTA: As condições de cozimento, tais como o vento e o clima, podem necessitar de ajustes dos controles do queimador, para que se atinja as temperaturas de cozimento corretas.

NOTA: Se a churrasqueira perder aquecimento ao cozinhar, consulte a seção de resolução de problemas deste manual.

⚠ AVISO: Não mova a churrasqueira a gás WEBER ao operá-la ou enquanto a churrasqueira estiver quente.

Se os queimadores apagarem durante o cozimento, desligue todos os seletores do queimador e espere cinco minutos antes de reacender. ♦

COZIMENTO COBERTO

Todo a grelhagem é feito com a tampa abaixada, para que se obtenha um calor uniforme e que circule de forma igual. Com a tampa fechada, a churrasqueira a gás cozinha de forma muito parecida a de um forno convencional. O termômetro na tampa indica a temperatura de cozimento dentro da churrasqueira. Todo o pré-aquecimento e grelhagem é feito com a tampa fechada. Não espie — perde-se calor sempre que você levanta a tampa. ♦

GOTEJAMENTO E GORDURA

As barras FLAVORIZER são projetadas para "defumar" a quantidade correta de gotas para temperar alguns alimentos. Gotejamento e gordura em excesso acumularão na bandeja de pingos sob a bandeja de gordura extensível. Bandejas de pingos de papel alumínio descartáveis que caibam na bandeja de pingos estão disponíveis.

⚠ AVISO: Verifique o acúmulo de gordura na bandeja de gordura extensível e bandeja de pingos antes de cada utilização. Remova o excesso de gordura para evitar um incêndio de gordura na bandeja de gordura extensível. ♦

SISTEMA FLAVORIZER

Quando sucos da carne escorrem do alimento para as barras especialmente anguladas FLAVORIZER, elas criam uma fumaça que dá ao alimento um irresistível sabor grelhado. Graças ao design único dos queimadores, às barras FLAVORIZER e aos controles de temperatura flexíveis, labaredas fora de controle são virtualmente eliminadas, porque VOCÊ controla as chamas. Devido ao design especial das barras e queimadores FLAVORIZER, as gorduras excedentes são direcionadas através da bandeja de gordura para a bandeja de pingos. ♦

SEAR STATION

Sua churrasqueira a gás WEBER deve conter um queimador de selagem para selar carnes ou peixe. O queimador SEAR STATION possui um seletor de controle ligado ou desligado que funciona com dois queimadores principais adjacentes. Com os queimadores adjacentes e de selagem, é possível selar carnes de maneira eficaz ao utilizar outras áreas de cozimento para cozinhar com aquecimento moderado (consulte o "ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DA SEAR STATION"). ♦

MÉTODOS DE COZIMENTO

A coisa mais importante que se deve saber sobre grelhagem é qual método de cozimento utilizar para uma comida específica, direto ou indireto. A diferença é simples: coloque a comida diretamente sobre o fogo ou disponha o fogo em ambos os lados da mesma. A utilização do método correto é a maneira mais rápida de se obter grandes resultados—e a melhor maneira de garantir que a comida seja cozinhada em segurança. ♦

COZIMENTO DIRETO

No método direto, que é similar à grelhagem, o alimento é cozinhado diretamente sobre a fonte de aquecimento. Para um cozimento uniforme, o alimento deve ser virado uma vez a meio do tempo de grelhagem.

Utilize o método direto para alimentos que levem menos de 25 minutos para cozinhar: bifes, costeletas, kebabs, linguças, legumes e mais.

O cozimento direto é também necessário para selar carnes. A selagem cria aquele crocante maravilhoso, uma textura caramelizada onde o alimento encosta na grelha. Isto adiciona também cor e sabor extraordinários em toda a superfície. Bifes, costeletas, peitos de frango e todas as peças de carnes maiores se beneficiam da selagem.

Para selar as carnes, coloque-as sobre o calor alto e direto por 2 a 5 minutos cada lado. Os pedaços pequenos necessitam menos tempo de selagem. Normalmente, após a selagem você termina de cozinhar o alimento a uma temperatura mais baixa. Você pode finalizar o cozimento de alimentos rápidos com o método direto; utilize o método indireto para alimentos mais demorados.

Para configurar a churrasqueira a gás para o cozimento direto, preaqueça a mesma com todos os queimadores em ALTO. Coloque o alimento na grelha de cozimento e, em seguida, ajuste todos os queimadores na temperatura indicada na receita. Feche a tampa da churrasqueira e levante-a somente para virar o alimento ou para verificar se o alimento está pronto ao final do tempo de cozimento recomendado. ♦

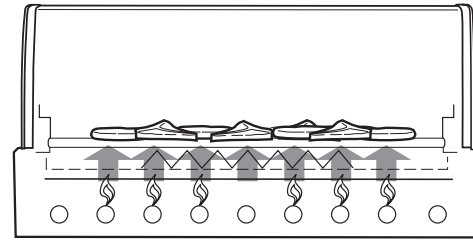
COZIMENTO INDIRETO

O método indireto é parecido com assar, mas com a vantagem adicional daquela textura, sabor e aparência grelhada das quais você consegue em um forno. Para configurar para o cozimento indireto, os queimadores a gás são acesos dos dois lados do alimento, mas não diretamente abaixo dele. O calor aumenta, reflete da tampa e no interior da grelha, e circula para cozinhar lentamente os alimentos de maneira uniforme em todos os lados, bem como um forno convencional, por isso não há necessidade de virar o alimento.

Utilize o método indireto para alimentos que necessitam um tempo de grelhagem de 25 minutos ou mais, ou que são tão delicados que a exposição direta à chama iria queimar ou secá-los. Os exemplos incluem assados, costelas, frangos inteiros, perus e outras peças grandes de carnes, assim como filés de peixe delicados.

Para configurar a churrasqueira a gás para o cozimento indireto, preaqueça a churrasqueira com todos os queimadores em ALTO. Em seguida, ajuste os queimadores de cada lado do alimento para a temperatura indicada na receita e desligue os queimadores diretamente abaixo do alimento. Para melhores resultados, coloque os assados, aves ou grandes peças de carne em uma grade para assar inserida dentro de uma bandeja de papel alumínio pesado descartável. Para tempos de cozimento mais longos, adicione água na bandeja de papel alumínio para evitar que o gotejamento a queime. O gotejamento pode ser usado para fazer caldos ou molhos. ♦

6 QUEIMADOR

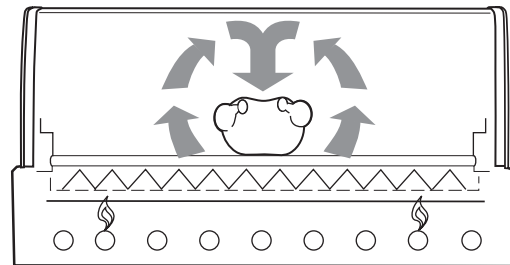


1 2 3 4 5 6
H H H H H H

MÉTODO DIRETO

O alimento é colocado na área das grelhas de cozimento diretamente sobre os queimadores acesos.

6 QUEIMADOR



1 2 3 4 5 6
M M

MÉTODO INDIRETO

O alimento é colocado na área das grelhas de cozimento diretamente entre os queimadores acesos.

ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR LATERAL

⚠ PERIGO

A falha em abrir a tampa ao acender o queimador lateral, ou não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe caso o queimador lateral não acenda, pode resultar em uma chama explosiva que pode causar sérias lesões corporais ou morte.

- Abra a tampa do queimador lateral (1).
- Verifique se a válvula do queimador lateral está desligada (Empurre o botão de controle e gire no sentido horário para garantir que ele está na posição desligado.) Gire todos os queimadores que não estejam sendo utilizados para a posição desligado (empurre e gire no sentido horário) (2).
- Ligue a válvula do botijão utilizando uma das opções adequadas, baseando-se no seu tipo de regulador e botijão (3).
- Empurre para baixo e gire a válvula de controle do queimador para INICIAR/ALTO(4).
- Pressione o botão acendedor por diversas vezes até que ele estale todas as vezes até você visualizar uma chama (5).

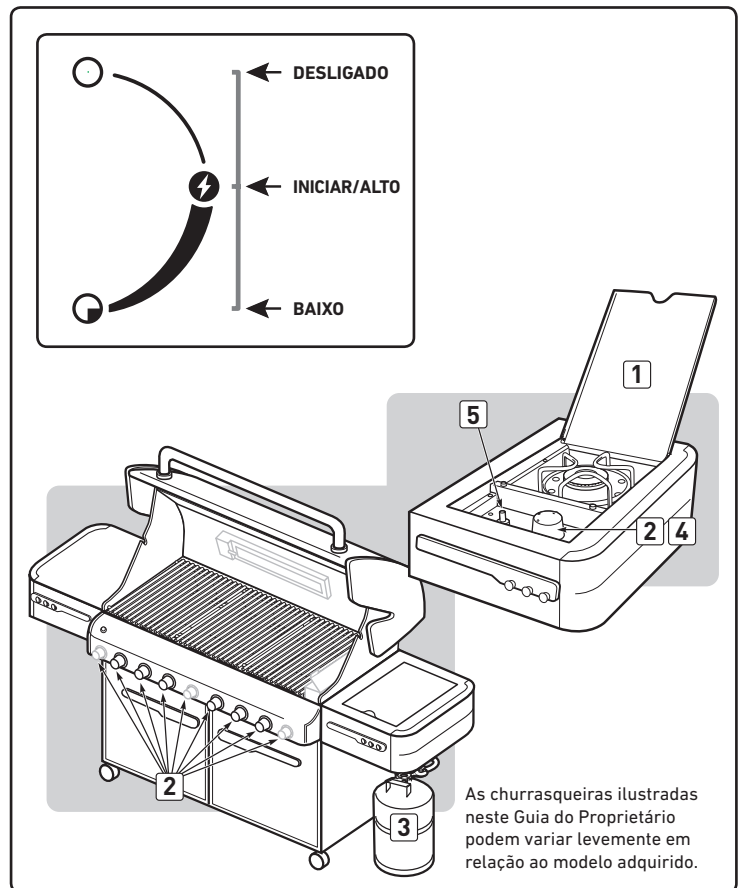
⚠ **CUIDADO:** Uma chama no queimador lateral pode ser difícil de ver em um dia claro e ensolado.

⚠ **AVISO:** Se o queimador lateral não acender em cinco segundos:

- Desligue os válvula de controle do queimador lateral, os queimadores principais e o fornecimento de gás na fonte.
- Esperre cinco minutos para deixar que o gás se dissipe antes de tentar novamente ou tente acender com um fósforo (consulte "ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR LATERAL").

PARA APAGAR

Empurre e gire o seletor de controle do queimador lateral para a posição desligado. Certifique-se de que o queimador está desligado e frio antes de fechar a tampa do queimador lateral.



As churrasqueiras ilustradas neste Guia do Proprietário podem variar levemente em relação ao modelo adquirido.

ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR LATERAL

⚠ PERIGO

A falha em abrir a tampa ao acender o queimador lateral, ou não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe caso o queimador lateral não acenda, pode resultar em uma chama explosiva que pode causar sérias lesões corporais ou morte.

- Abra a tampa do queimador lateral (1).
- Verifique se a válvula do queimador lateral está desligada (2) (Empurre o botão de controle e gire no sentido horário para garantir que ele está na posição desligado.) Gire todos os queimadores que não estejam sendo utilizados para a posição desligado (empurre e gire no sentido horário).
- Ligue a válvula do botijão utilizando uma das opções adequadas, baseando-se no seu tipo de regulador e botijão (3).
- Coloque o fósforo no suporte para fósforos e risque o fósforo.
- Segure o suporte para fósforos e acenda o fósforo em ambos os lados do queimador lateral (4).
- Empurre e gire a válvula de controle do queimador lateral para a posição INICIAR/ALTO(5).

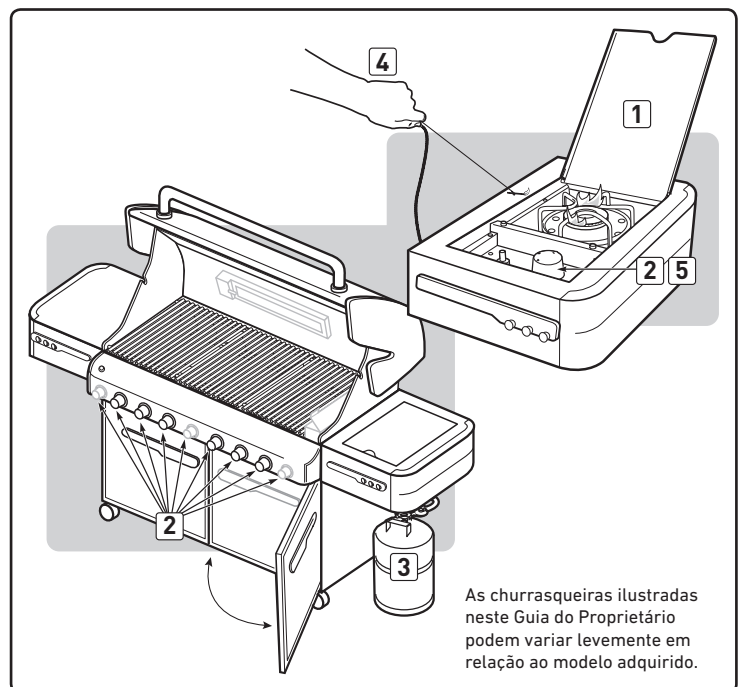
⚠ **CUIDADO:** Uma chama no queimador lateral pode ser difícil de ver em um dia claro e ensolado.

⚠ **AVISO:** Se o queimador lateral não acender em cinco segundos:

- Desligue os válvula de controle do queimador lateral, os queimadores principais e o fornecimento de gás na fonte.
- Esperre cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de tentar novamente.

PARA APAGAR

Empurre e gire o seletor de controle do queimador lateral para a posição desligado. Certifique-se de que o queimador está desligado e frio antes de fechar a tampa do queimador lateral.



As churrasqueiras ilustradas neste Guia do Proprietário podem variar levemente em relação ao modelo adquirido.

ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DA SEAR STATION

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR SEAR STATION

⚠ PERIGO

A falha em abrir a tampa ao acender os queimadores da churrasqueira, ou não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe caso a churrasqueira não acenda, pode resultar em uma chama explosiva que pode causar sérias lesões corporais ou morte.

O queimador SEAR STATION possui um seletor de controle. Para acender o queimador da SEAR STATION você deve primeiro acender os dois queimadores principais adjacentes.

Acendimento rápido do queimador principal adjacente

NOTA: Cada acendedor rápido do seletor de controle do queimador principal cria uma faísca do eletrodo do acendedor ao tubo de acendimento do queimador. Você gera a energia para a faísca, apertando o seletor de controle e girando para INICIAR/ALTO. Isto acenderá cada queimador individual.

⚠ **AVISO: Sempre verifique a mangueira antes de utilizar a churrasqueira para detecção de fendas, rachaduras, abrasões ou cortes. Se a mangueira estiver com qualquer dano, não utilize a churrasqueira. Substitua apenas por mangueiras de substituição autorizadas pela WEBER. Entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.**

- A) Abra a tampa (1).
- B) Certifique-se de que todos os seletores de controle do queimador estão desligados (2). (Empurre o botão de controle e gire no sentido horário para garantir que ele está na posição desligado.)
- C) Ligue a válvula do botijão utilizando uma das opções adequadas, baseando-se no seu tipo de regulador e botijão (3).

⚠ **AVISO: Não se debruce sobre a churrasqueira aberta.**

- D) Acenda cada queimador principal adjacente da SEAR STATION (4) Empurre o botão de controle e gire para INICIAR/ALTO até ouvir o acendedor estalar - continue apertando o seletor de controle por dois segundos. Esta ação irá chispar o acendedor, o tubo de acendimento do queimador e, em seguida, o queimador principal.
- E) Verifique se o queimador está aceso olhando pelas grelhas de cozimento (5). Você deverá ver uma chama. Se queimador não acender na primeira tentativa, empurre o seletor de controle e gire para DESLIGADO. Repita o procedimento de acendimento uma segunda vez.

Acendimento do queimador SEAR STATION: Acendimento por um queimador principal adjacente aceso

- F) Gire o seletor de controle do queimador da SEAR STATION para a posição ligado (6).
- G) Verifique o acendimento do queimador com inspeção visual da chama (7).

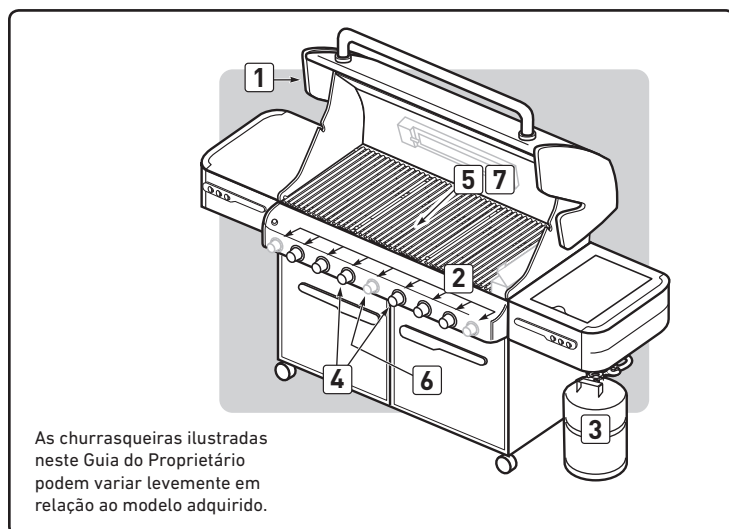
⚠ **AVISO: Se o acendimento não ocorrer dentro de cinco segundos, desligue o seletor do queimador, espere cinco minutos e repita os passos F e G ou consulte as instruções de "ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR SEAR STATION".**

⚠ **AVISO: Se o queimador não acender, desligue o seletor de controle do queimador e espere cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de você tentar novamente ou tentar acender com um fósforo.**

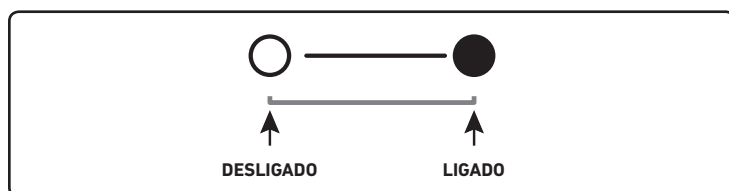
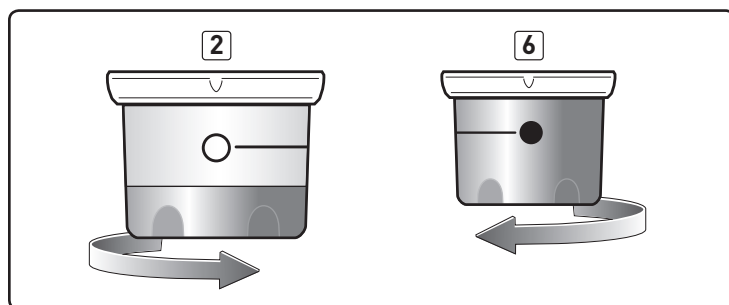
Nota: Consulte "MANUTENÇÃO" para informações sobre o procedimento de remoção e limpeza do queimador. ♦

PARA APAGAR

Empurre o seletor de controle do queimador e gire-o no sentido horário para a posição desligado. Interrompa o fornecimento de gás na fonte. ♦



As churrasqueiras ilustradas neste Guia do Proprietário podem variar levemente em relação ao modelo adquirido.



ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DA SEAR STATION

ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR SEAR STATION

⚠ PERIGO

A falha em abrir a tampa ao acender os queimadores da churrasqueira, ou não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe caso a churrasqueira não acenda, pode resultar em uma chama explosiva que pode causar sérias lesões corporais ou morte.

O queimador SEAR STATION possui um seletor de controle. Para acender o queimador da SEAR STATION você deve primeiro acender os dois queimadores principais adjacentes.

Acendimento rápido do queimador principal adjacente

NOTA: Cada acendedor rápido do seletor de controle do queimador principal cria uma faísca do eletrodo do acendedor ao tubo de acendimento do queimador. Você gera a energia para a faísca, apertando o seletor de controle e girando para INICIAR/ALTO. Isto acenderá cada queimador individual.

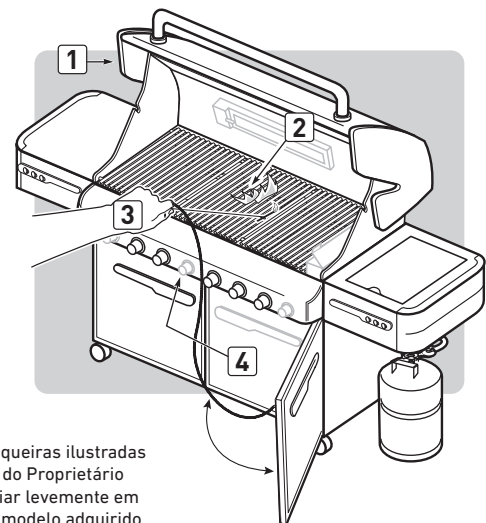
- Abra a tampa (1).
 - Certifique-se de que cada queimador principal da SEAR STATION seja acendido com a inspeção visual da chama (2).
 - Coloque o fósforo no suporte para fósforos e risque o fósforo.
- ⚠ AVISO: Não se debruce sobre a churrasqueira aberta.**
- Insira o suporte para fósforos e o fósforo aceso através das grelhas e das barras FLAVORIZER para acender o queimador da SEAR STATION (3).
 - Empurre o seletor de controle da SEAR STATION e gire para a posição ligado (4).

⚠ AVISO: Se o queimador não acender, desligue o seletor de controle do queimador e espere cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de você tentar novamente.

Nota: Consulte "MANUTENÇÃO" para informações sobre o procedimento de remoção e limpeza do queimador. ♦

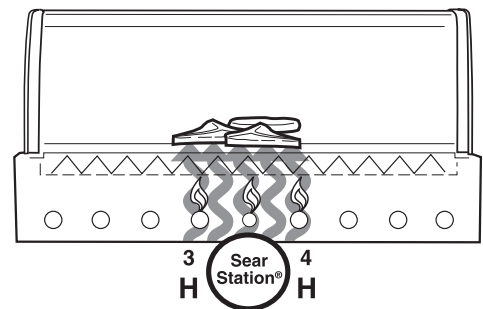
PARA APAGAR

Empurre e gire cada seletor de controle do queimador no sentido horário para a posição desligado. Interrompa o fornecimento de gás na fonte. ♦



As churrasqueiras ilustradas neste Guia do Proprietário podem variar levemente em relação ao modelo adquirido.

6 QUEIMADOR



MÉTODO DE SELAGEM

O alimento é colocado na área de intenso calor entre os queimadores acesos.

UTILIZAR A SEAR STATION

A churrasqueira a gás inclui um queimador de selagem para selar carnes como bifes, cortes de aves, peixes e costeletas.

A selagem é uma técnica de grelhagem direta que escurece a superfície do alimento em alta temperatura. Ao selar ou escurecer os dois lados da carne, você criará um sabor mais desejável caramelizando a superfície do alimento. A selagem também melhorará a aparência da carne com as marcas de selagem da grelha. Isto, juntamente com o contraste de texturas e sabores pode tornar o alimento mais interessante para o paladar.

O queimador SEAR STATION possui um seletor de controle ligado e desligado que funciona com dois queimadores principais adjacentes. Com os queimadores de selagem e adjacentes, você pode selar as carnes de maneira eficaz utilizando outras áreas de cozimento para grelhar em fogo moderado.

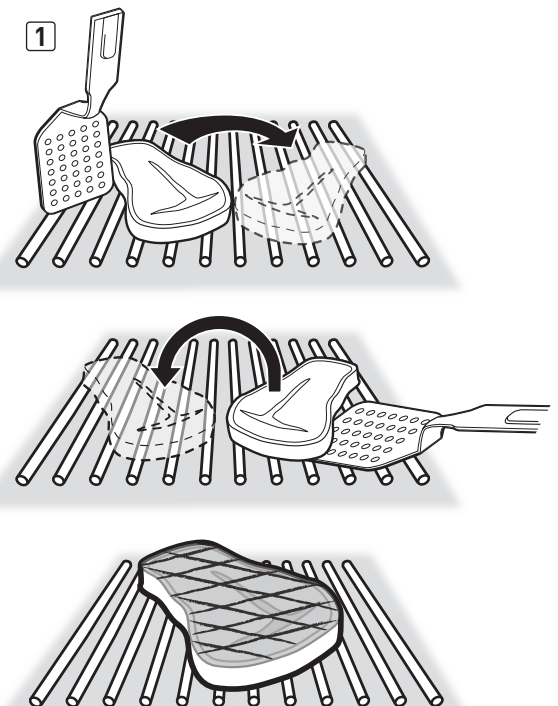
Antes de selar, gire todos os queimadores para a posição ALTO por 15 minutos para preaquecer a churrasqueira. *Nota: Sempre grelhe com a tampa fechada para permitir o calor máximo e evitar labaredas.*

Assim que a grelha estiver preaquecida, desligue os queimadores externos ou diminua para a posição baixo. Deixe os dois queimadores centrais na posição ALTO e acenda o queimador da SEAR STATION.

Posicione a carne diretamente sobre a SEAR STATION. Sele cada lado de 1 a 4 minutos, dependendo do tipo de carne e da sua espessura. Você pode girar o alimento um quarto de volta para fazer marcas de selagem (1) antes de selar o outro lado da mesma maneira.

Assim que terminar de selar, você pode finalizar a grelhagem movendo a carne para um fogo mais moderado sobre os queimadores externos para alcançar o ponto desejado.

Conforme você ganhar experiência com a utilização da SEAR STATION, nós o encorajamos a experimentar diferentes tempos para o processo de selagem, de modo a procurar os resultados que melhor se adaptem ao seu gosto. ♦



ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DEFUMADOR

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DEFUMADOR

⚠ PERIGO

A falha em abrir a tampa ao acender a churrasqueira, ou não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe caso a churrasqueira não acenda, pode resultar em uma chama explosiva que pode causar sérias lesões corporais ou morte.

Acendimento rápido do queimador defumador

NOTA: O acendedor rápido do seletor de controle cria uma faísca do eletrodo do acendedor ao tubo de acendimento do queimador. Você gera a energia para a faísca, apertando o seletor de controle e girando para INICIAR/ALTO. Isto acenderá o queimador defumador.

⚠ **AVISO:** Sempre verifique a mangueira antes de utilizar a churrasqueira para detecção de fendas, rachaduras, abrasões ou cortes. Se a mangueira estiver com qualquer dano, não utilize a churrasqueira. Substitua apenas por mangueiras de substituição autorizadas pela WEBER. Entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.

- A) Abra a tampa da churrasqueira (1).
- B) Abra a tampa da área defumadora (2).
- C) Preencha o defumador com pedaços ou lascas de lenha molhada (3).
- D) Certifique-se de que todos os seletores de controle do queimador que não estão sendo utilizados estejam na posição desligado (4). (Empurre o botão de controle e gire no sentido horário para garantir que ele está na posição desligado).

⚠ **AVISO:** Os seletores de controle do queimador devem estar na posição desligado antes de ligar a válvula do botijão de propano líquido.

- E) Ligue a válvula do botijão utilizando uma das opções adequadas, baseando-se no seu tipo de regulador e botijão (5).

⚠ **AVISO:** Não se debruce sobre a churrasqueira aberta enquanto a acende.

- F) Empurre o botão de controle e gire para INICIAR/ALTO até ouvir o acendedor estalar (6), continue apertando o seletor de controle por dois segundos. Esta ação irá chispar o acendedor, o tubo de acendimento do queimador e, em seguida, o queimador principal.
- G) Verifique se o queimador está aceso olhando pelas grelhas de cozimento (7). Você deverá ver uma chama. Se o queimador não acender na primeira tentativa, empurre o seletor de controle e gire para posição desligado. Repita o procedimento de acendimento uma segunda vez.

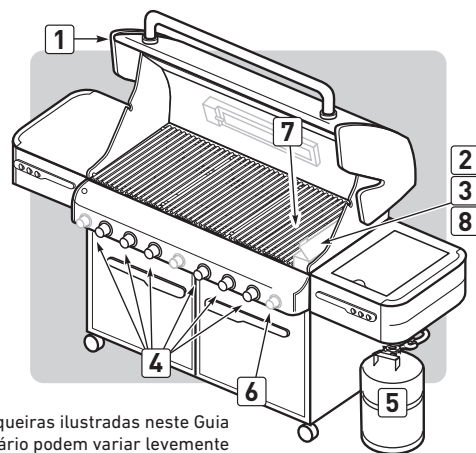
⚠ PERIGO

Se o queimador defumador não acender, desligue o seletor de controle do queimador e espere cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de você tentar novamente ou tentar acender com um fósforo (consulte "ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR DEFUMADOR").

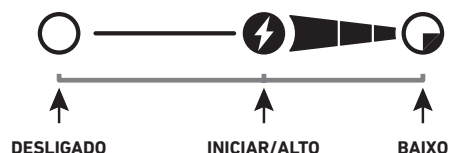
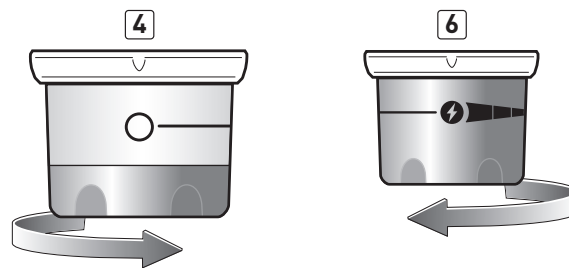
- H) Feche a cobertura do defumador após a lenha começar a queimar e gire o seletor de controle para a posição BAIXO (8). ♦

PARA APAGAR

Empurre o seletor de controle do queimador e gire-o no sentido horário para a posição desligado. Interrompa o fornecimento de gás na fonte. ♦



As churrasqueiras ilustradas neste Guia do Proprietário podem variar levemente em relação ao modelo adquirido.



ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DEFUMADOR

ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR DEFUMADOR

⚠ AVISO: Sempre verifique a mangueira antes de utilizar a churrasqueira para detecção de fendas, rachaduras, abrasões ou cortes. Se a mangueira estiver com qualquer dano, não utilize a churrasqueira. Substitua apenas por mangueiras de substituição autorizadas pela WEBER. Entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.

A) Abra a tampa (1).

⚠ PERIGO

A falha em abrir a tampa ao acender a churrasqueira, ou não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe caso a churrasqueira não acenda, pode resultar em uma chama explosiva que pode causar sérias lesões corporais ou morte.

B) Abra a tampa da área defumadora (2).

C) Preencha o defumador com pedaços ou lascas de lenha molhada (3).

D) Certifique-se de que todos os seletores de controle do queimador que não estão sendo utilizados estejam na posição desligado (4). (Empurre o botão de controle e gire no sentido horário para garantir que ele está na posição desligado).

⚠ AVISO: Os seletores de controle do queimador devem estar na posição desligado antes de ligar a válvula do botijão de propano líquido.

E) Ligue a válvula do botijão utilizando uma das opções adequadas, baseando-se no seu tipo de regulador e botijão (5).

F) Coloque o fósforo no suporte para fósforos e risque o fósforo.

G) Insira o suporte para fósforos e o fósforo aceso através das grelhas e das barras FLAVORIZER para acender o queimador defumador (6).

⚠ AVISO: Não se debruce sobre a churrasqueira aberta enquanto a acende.

H) Empurre o seletor de controle do queimador defumador e gire para a posição (7).

I) Verifique se o queimador está aceso olhando pelas grelhas de cozimento(8).

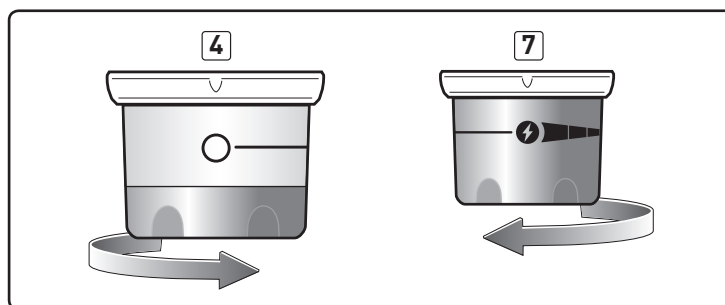
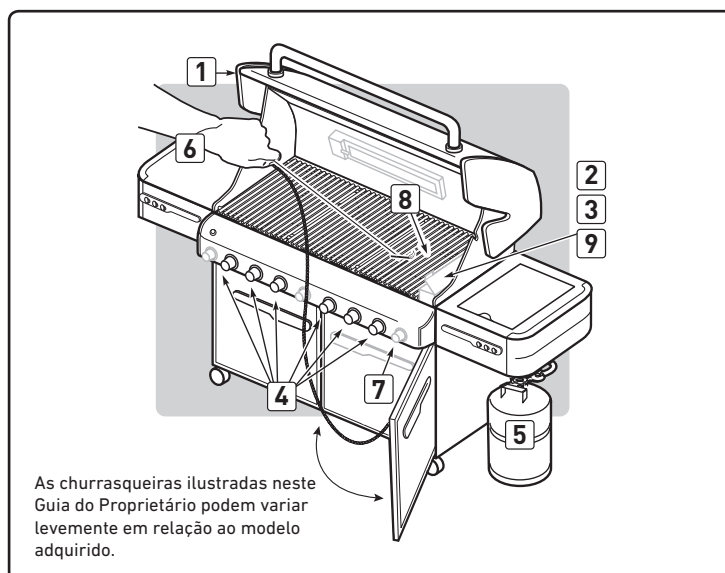
⚠ PERIGO

Se o queimador defumador não acender, desligue o seletor de controle do queimador e espere cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de você tentar novamente.

J) Feche a cobertura do defumador após a lenha começar a queimar e gire o seletor de controle para a posição BAIXO (9). ♦

PARA APAGAR

Empurre o seletor de controle do queimador e gire-o no sentido horário para a posição desligado. Interrompa o fornecimento de gás na fonte. ♦



ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DEFUMADOR

UTILIZAR O DEFUMADOR

O defumador utiliza lascas de lenha previamente molhadas. Para obter os melhores resultados com os alimentos mais rápidos, tais como bifes, hambúrgueres e costeletas, etc., recomendamos a utilização de pedaços de lenha mais fina porque elas acendem e criam fumaça mais rapidamente. Para alimentos mais demorados, como assados, frango e perus, etc., recomendamos a utilização de pedaços de lenha maiores porque elas acendem vagarosamente e fornecem fumaça por um período de tempo mais longo. Conforme ganhar experiência na utilização do defumador, recomendamos experimentar diferentes combinações de lascas e pedaços de lenha para obter o sabor defumado que melhor combina com o seu gosto.

Como ponto de partida, mergulhe pedaços de madeira na água por pelo menos 20 minutos antes de usar. (Madeira molhada produzirá um sabor mais defumado.) Coloque um punhado de lascas de lenha ou alguns pedaços grandes na parte inferior do conjunto defumador (1). Conforme ganhar experiência em defumar, aumente ou diminua a quantidade de lenha para adequar ao seu gosto.

NOTA: Sempre grelhe com a tampa fechada para permitir que a fumaça penetre completamente no alimento. Acenda o queimador defumador seguindo as instruções para "ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DEFUMADOR". Após a lenha começar a queimar e gire o seletor de controle para a posição BAIXO.

A fumaça começará em aproximadamente 10 minutos e durará por até 45 minutos. Se você necessita de mais sabor defumado, recarregue o defumador com pedaços e/ou lascas de lenha. Mantenha a tampa da churrasqueira fechada ao cozinhar.

NOTA: Após recarregar o defumador, a fumaça levará por volta de 10 a 15 minutos para recomençar. A fumaça pode ser utilizada para realçar as receitas e carne, aves e peixe. Cozinhe com a tampa abaixada de acordo com o tempo indicado em tabelas ou receitas.

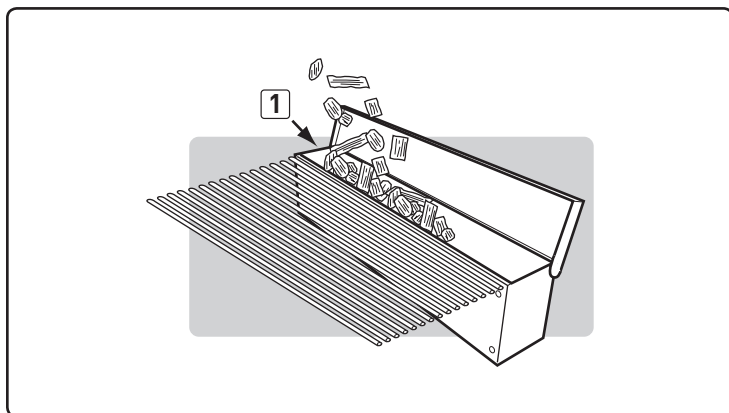
PERIGO

Não utilize qualquer fluido inflamável no defumador para acender a lenha. Isso causará sérias lesões corporais. ♦

LIMPAR O DEFUMADOR

Todas as vezes antes de utilizar, retire as cinzas do defumador para permitir o fluxo de ar adequado.

NOTA: defumar deixará um resíduo de "fumaça" na superfície do defumador. Este resíduo não pode ser removido e não afetará o funcionamento do defumador. Em um menor grau, um resíduo de "fumaça" acumulará no interior da churrasqueira a gás. Este resíduo não necessita ser removido e não afetará negativamente o funcionamento da churrasqueira a gás. ♦



ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA

ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA

Acendimento rápido do queimador da rotisseria

NOTA: Cada acendedor rápido do seletor de controle de ignição cria uma faísca do eletrodo do acendedor para o tubo de acendimento do queimador. Você gera a energia para a faísca, apertando o seletor de controle e girando para INICIAR/ALTO. Isto acenderá cada queimador individual.

⚠ ATENÇÃO: LEIA ANTES DE ACENDER O QUEIMADOR DA ROTISSERIA

Após um período sem utilização, antes de acender o queimador da rotisseria, deve levar alguns segundos para que o tubo de gás seja preenchido.

Ao utilizar o acendedor rápido, você verá uma clarão de chamas se movendo da esquerda para a direita através da superfície do queimador da rotisseria, o mesmo não estará aceso até que toda a superfície cerâmica esteja em chamas.

Neste momento, inicie uma contagem de vinte segundos antes de soltar o seletor de controle do queimador da rotisseria.

A superfície do queimador da rotisseria ficará vermelha assim que o queimador estiver totalmente aceso.

⚠ PERIGO

A falha em abrir a tampa ao acender a churrasqueira, ou não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe caso a churrasqueira não acenda, pode resultar em uma chama explosiva que pode causar sérias lesões corporais ou morte.

⚠ **CUIDADO:** Pode ser difícil visualizar a chama do queimador da rotisseria em um dia claro ensolarado.

⚠ **AVISO:** Sempre verifique a mangueira antes de utilizar a churrasqueira para detecção de fendas, rachaduras, abrasões ou cortes. Se a mangueira estiver com qualquer dano, não utilize a churrasqueira. Substitua apenas por uma mangueira de substituição autorizadas pela WEBER. Entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.

A) Abra a tampa (1).
B) Remova as grades de aquecimento e as grelhas da área de cozimento (2).
C) Certifique-se de que todos os seletores de controle do queimador estão desligados (3). (Empurre o botão de controle e gire no sentido horário para garantir que ele está na posição desligado.)

⚠ **AVISO:** Os seletores de controle do queimador devem estar na posição desligado antes de ligar a válvula do botijão de propano líquido.

D) Ligue a válvula do botijão utilizando uma das opções adequadas, baseando-se no seu tipo de regulador e botijão (4).

⚠ **AVISO:** Não se debruce sobre a churrasqueira aberta.

E) Empurre o seletor de controle e gire para a posição INICIAR/ALTO. Esta ação irá chispar o acendedor e acender o queimador da rotisseria. Continue utilizando o acendedor rápido até que o queimador da rotisseria esteja aceso. Continue apertando o seletor de controle por dois segundos após o queimador acender. Solte o seletor de controle (5).

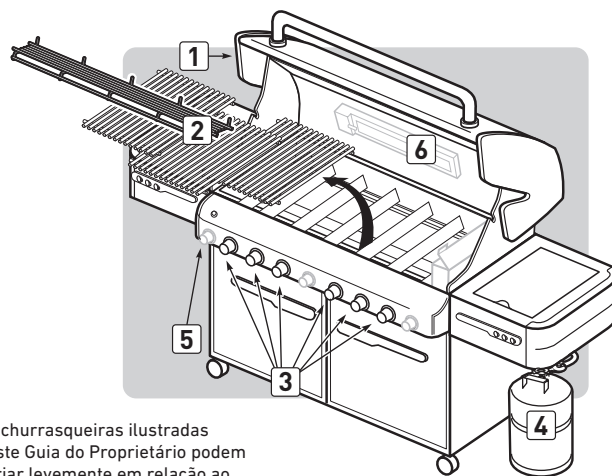
F) Verifique se os queimadores estão acesos olhando se o queimador da rotisseria está vermelho (6).

⚠ **AVISO:** Se o queimador não acender, desligue o seletor de controle do queimador e espere cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de você tentar novamente ou tentar acender com um fósforo.

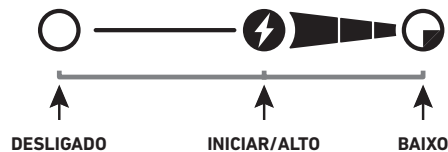
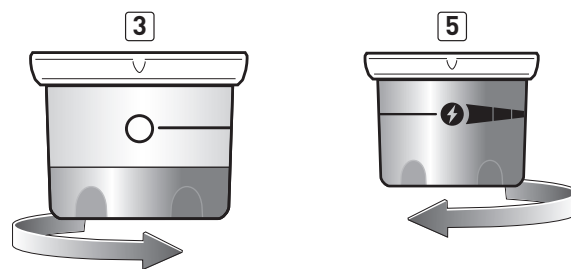
NOTA: Ao utilizar a rotisseria com a tampa fechada, acenda somente dois dos queimadores principais em cada lado do alimento (consulte MÉTODOS DE COZIMENTO-COZIMENTO INDIRETO). Verifique o alimento periodicamente para evitar que ele cozinhe demais na parte exterior. Desligue o queimador da rotisseria assim que o alimento estiver dourado na cor desejada. Finalize o cozimento em fogo indireto. ♦

PARA APAGAR

Empurre o seletor de controle do queimador da rotisseria e gire-o no sentido horário para a posição desligado. Interrompa o fornecimento de gás na fonte. ♦



As churrasqueiras ilustradas neste Guia do Proprietário podem variar levemente em relação ao modelo adquirido.



ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA

ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA

⚠ ATENÇÃO: LEIA ANTES DE ACENDER O QUEIMADOR DA ROTISSERIA

Após um período sem utilização, antes de acender o queimador da rotisseria, deve levar alguns segundos para que o tubo de gás seja preenchido.

Ao segurar um fósforo no queimador da rotisseria, você verá uma clarão de chamas se movendo da esquerda para a direita através da superfície do queimador da rotisseria, o mesmo não estará aceso até que toda a superfície cerâmica esteja em chamas.

Neste momento, inicie uma contagem de vinte segundos antes de soltar o seletor de controle do queimador da rotisseria.

A superfície do queimador da rotisseria ficará vermelha assim que o queimador estiver totalmente aceso.

⚠ PERIGO

A falha em abrir a tampa ao acender a churrasqueira, ou não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe caso a churrasqueira não acenda, pode resultar em uma chama explosiva que pode causar sérias lesões corporais ou morte.

⚠ **CUIDADO:** Pode ser difícil visualizar a chama do queimador da rotisseria em um dia ensolarado.

⚠ **AVISO:** Sempre verifique a mangueira antes de utilizar a churrasqueira para detecção de fendas, rachaduras, abrasões ou cortes. Se a mangueira estiver com qualquer dano, não utilize a churrasqueira. Substitua apenas por uma mangueira de substituição autorizadas pela WEBER. Entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site.

Inicie uma sessão em www.weber.com.

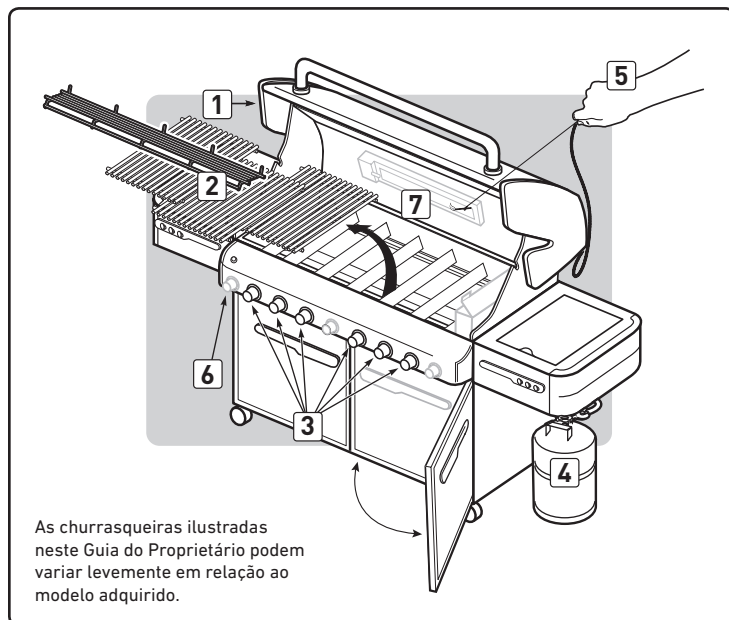
- A) Abra a tampa (1).
- B) Remova as grades de aquecimento e as grelhas da área de cozimento (2).
- C) Certifique-se de que todos os seletores de controle do queimador estão desligados (3). (Empurre o botão de controle para baixo e gire no sentido horário para garantir que ele está na posição desligado).
- ⚠ **AVISO:** Os seletores de controle do queimador devem estar na posição desligado antes de ligar a válvula do botijão de propano líquido.
- D) Ligue a válvula do botijão utilizando uma das opções adequadas, baseando-se no seu tipo de regulador e botijão (4).
- E) Coloque o fósforo no suporte para fósforos e risque o fósforo.
- F) Segure o suporte para fósforos e acenda o fósforo no lado direito do queimador da rotisseria (5).
- ⚠ **AVISO:** Não se debruce sobre a churrasqueira aberta.
- G) Empurre o seletor de controle do queimador da rotisseria e gire para a posição INICIAR/ALTO. Continue apertando o seletor de controle por dois segundos após o queimador acender (6).
- H) Verifique se os queimadores estão acesos olhando se o queimador da rotisseria está vermelho (7).

⚠ **AVISO:** Se o queimador da rotisseria não acender, desligue o seletor de controle do queimador e espere cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de você tentar novamente.

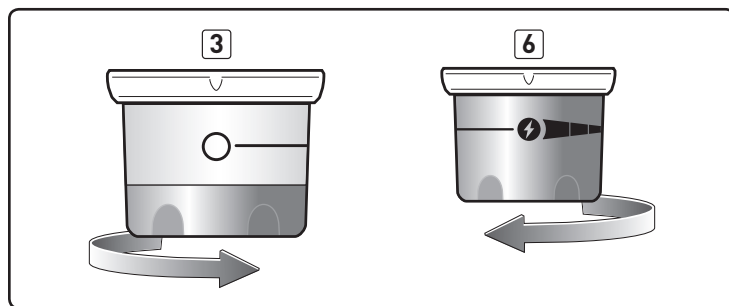
NOTA: Ao utilizar a rotisseria com a tampa fechada, acenda somente dois dos queimadores principais sob o alimento (consulte "MÉTODOS DE COZIMENTO-COZIMENTO INDIRETO"). Verifique o alimento periodicamente para evitar que ele cozinhe demais na parte exterior. Desligue o queimador da rotisseria assim que o alimento estiver dourado na cor desejada. Finalize o cozimento em fogo indireto. ♦

PARA APAGAR

Empurre o seletor de controle do queimador da rotisseria e gire-o no sentido horário para a posição desligado. Interrompa o fornecimento de gás na fonte. ♦



As churrasqueiras ilustradas neste Guia do Proprietário podem variar levemente em relação ao modelo adquirido.



ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

NOTA: Antes de utilizar a rotisseria, meça o alimento no ponto mais largo. Se exceder 9 1/2» (241.8mm), é muito largo para caber na rotisseria. Se for muito grande, o alimento pode ser preparado utilizando um suporte para assar e o método de cozimento indireto.

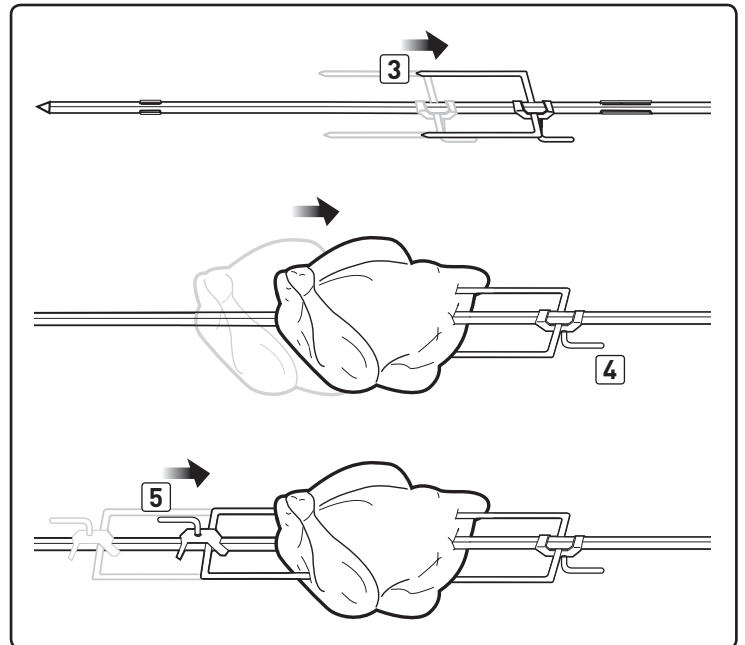
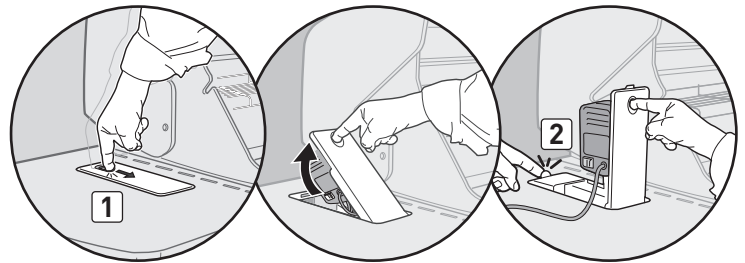
⚠ AVISOS

- ⚠ Leia todas as instruções antes de utilizar a rotisseria.
- ⚠ A rotisseria é destinada somente para uso ao ar livre.
- ⚠ Não deixa exposta à chuva.
- ⚠ Não utilize a rotisseria para qualquer finalidade que não seja o seu uso pretendido.
- ⚠ A rotisseria não é destinada ao uso por crianças.
- ⚠ Não toque em superfícies quentes. Utilize luvas de proteção.
- ⚠ Certifique-se de que o motor está desligado antes de colocá-lo no suporte do motor.
- ⚠ Remova o motor e guarde em local seco quando não estiver sendo utilizado.
- ⚠ Desconecte o motor da tomada quando não estiver sendo utilizado ou antes de limpar.
- ⚠ Não opere o motor da rotisseria se não estiver funcionando corretamente.
- ⚠ Não opere o motor da rotisseria com um fio ou tomada danificados.
- ⚠ Não deixe o cabo de energia pendurado sobre nenhuma borda afiada ou superfície quente.
- ⚠ Para se proteger contra riscos elétricos, não mergulhe o fio, a tomada ou o motor em água ou outros líquidos.
- ⚠ É fornecido um fio curto para reduzir os riscos de tropeços no fio. Podem ser utilizados fios de extensão, mas deve-se ter precaução para evitar tropeços no fio.
- ⚠ Se utilizar um fio de extensão, ele deve ser projetado para uso ao ar livre e ter a voltagem adequada e atual com base no país de utilização.
- ⚠ Ao utilizar um fio de extensão, certifique-se de que não esteja em contato com uma superfície quente ou afiada.
- ⚠ Utilize o fio de extensão com o comprimento mais curto possível. Não conecte dois ou mais cabos de extensão juntos.
- ⚠ Para reduzir os riscos de choque elétrico, mantenha a conexão do fio de extensão seca e fora do chão.
- ⚠ O aparelho deve ser conectado a uma tomada com contato de terra.
- ⚠ Se qualquer adaptador de plugue elétrico for utilizado, ele deve aterrar o equipamento.
- ⚠ Sempre certifique de que a tomada utilizada tem a voltagem correta.
- ⚠ O não cumprimento destas instruções de aviso pode causar choque elétrico, o que pode resultar em sérias lesões corporais ou danos à propriedade. ♦

OPERAR A ROTISSERIA

⚠ **AVISO:** Estabeleça a rotisseria com alimentos antes de acender o queimador da rotisseria.

- A) Para configurar o motor da rotisseria, aperte o botão no painel retrátil da rotisseria (1). Puxe o painel para cima. Empurre a aba de travamento (2) até que se encaixe no lugar.
- B) Remova o cabo de energia e ligue à fonte de energia.
- ⚠ **CUIDADO:** Não passe o cabo de energia do motor da rotisseria através da entrada da rotisseria retrátil na mesa lateral.
- ⚠ **CUIDADO:** Inspeção o cabo de energia antes de cada utilização. Se o cabo estiver danificado, não utilize. Entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.
- C) Certifique-se de que a pega do eixo da rotisseria está presa de forma segura. Deslize um dos garfos do espeto para o lado direito do eixo da rotisseria, certifique-se de que as pontas estão viradas para a esquerda e o parafuso do espeto está para baixo (3).
- D) Empurre o eixo da rotisseria para o centro do alimento. Insira as pontas dos dois garfos do espeto no alimento. O alimento deve estar centralizado no eixo. Aperte o parafuso do garfo do espeto (4).
- E) Deslize outro garfo do espeto para o eixo da rotisseria, certificando-se de que as pontas estão viradas para a direita e o parafuso do espeto está para cima. Insira as pontas dos dois garfos do espeto no alimento. Aperte o parafuso do espeto (5).



ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA

- F) Insira a extremidade pontiaguda do eixo da rotisserie no motor. Abaixar o espeto da rotisserie no encaixe na área de cozimento (6).
- G) O eixo da rotisserie deve girar de modo a que o lado pesado da carne ou de aves gire para baixo. Grandes cortes podem necessitar a remoção das grelhas e das grades de aquecimento para permitir a rotação completa do eixo. Se necessário, ajeite o alimento novamente para um melhor equilíbrio.
- H) Remova a pega do eixo; a pega tem rosca inversa, vire-a no sentido horário até que ela se solte das rosca (7).

⚠ CUIDADO: A pega pode ficar quente se deixada anexada ao eixo da rotisserie ao cozinhar. Não cozinhe com a pega instalada.

- I) Ligue o motor. ♦

COZIMENTO NA ROTISSERIA

- Carnes (exceto aves e carne moída) devem estar na temperatura ambiente antes de cozinhar. (20 a 30 minutos deve ser suficiente para a maioria dos alimentos. Se estiver congelado, descongele totalmente antes de cozinhar.)
- Amarre a carne ou a ave com um barbante, se necessário, para deixar o formato o mais uniforme possível antes de colocá-la no espeto.
- Remova as grelhas e grade de aquecimento para permitir que o alimento gire livremente.
- Siga as instruções de acendimento para o queimador da rotisserie.
- Configure o queimador da rotisserie no médio-alto com base na temperatura externa do ar.
- Coloque o alimento dentro da área do queimador.
- Se desejar salvar o gotejamento para o molho, coloque uma bandeja de pingos diretamente sob o alimento sobre as barras FLAVORIZER.
- As etapas de preparação do alimento são as mesmas tanto para cozinhar na rotisserie quanto para cozimento normal.
- Todos os cozimentos são executados com a tampa fechada.
- Se os alimentos forem muito pesados ou terem formatos irregulares, eles podem não girar corretamente e devem ser cozinhados com o método indireto sem a utilização da rotisserie.
- O defumador pode ser utilizado em conjunto com a rotisserie para um sabor mais defumado.

Nota: Ao utilizar o queimador da rotisserie, o termômetro da churrasqueira não refletirá a temperatura dentro da área de cozimento.

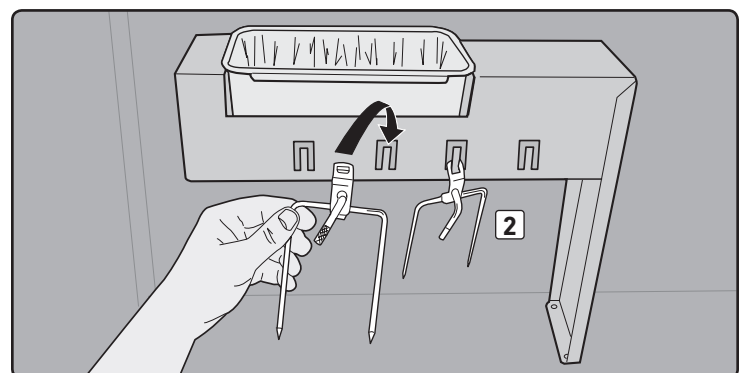
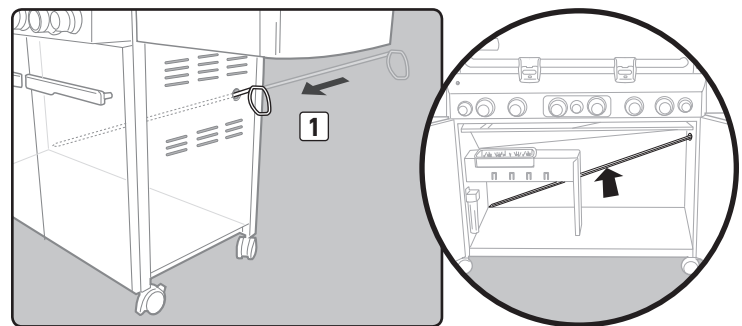
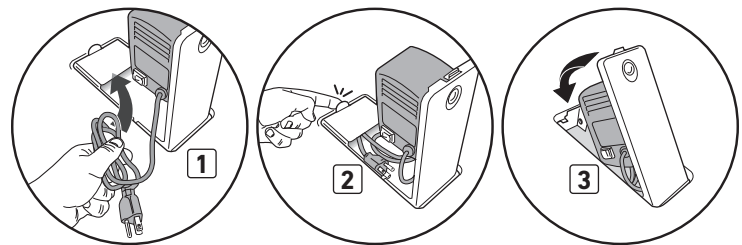
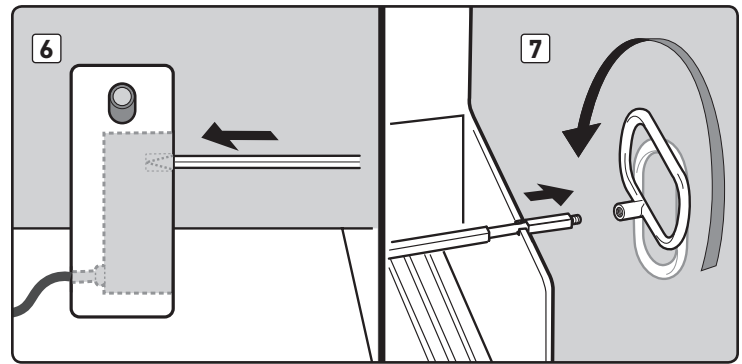
⚠ CUIDADO: Antes de remover a rotisserie com o alimento cozido da churrasqueira, certifique-se de substituir a pega do eixo da rotisserie girando a pega no sentido anti-horário até que esteja preso ao eixo de forma segura. ♦

ARMAZENAMENTO DO MOTOR DA ROTISSERIA

- A) Antes de retrair a rotisserie de volta à mesa lateral, desconecte o cabo de energia e coloque cuidadosamente a tomada/cabo de energia na área de armazenamento do conjunto da rotisserie retrátil (1).
- ⚠ CUIDADO: O não armazenamento correto do cabo de energia pode resultar em danos ao cabo ao abrir e fechar o painel da rotisserie retrátil.**
- B) Utilizando o seu dedo indicador, desengate o painel da rotisserie retrátil (2). Empurre o painel até que ele se encaixe no lugar de forma segura (3). ♦

ARMAZENAMENTO DE ESPETOS DA ROTISSERIA

- A) Remova os garfos do espeto da rotisserie. Substitua a pega do eixo da rotisserie. Insira cuidadosamente o espeto no armário, deslizando através do orifício no painel direito (1).
- ⚠ CUIDADO: Não permita que o espeto da rotisserie entre em contato com nenhum tubo de gás.**
- B) Armazene os garfos da rotisserie colocando-os nos ganchos localizados no suporte da bandeja de pingos dentro do armário da churrasqueira (2). ♦



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	VERIFIQUE	SOLUÇÃO
Os queimadores queimam com chama amarela ou alaranjada em conjunto com cheiro de gás. (Este é o normal para o tubo de acendimento do queimador).	Inspeccione as telas de aranha/inseto para possíveis obstruções (bloqueio de orifícios).	Limpe as telas de aranha/inseto. Consulte "MANUTENÇÃO ANUAL".
<p>Sintomas:</p> <p>Os queimadores não acendem ou têm uma pequena chama cintilante na posição ALTO, ou a temperatura da churrasqueira atinge somente 250° a 300° na posição ALTO.</p> <p><i>Em alguns países, há reguladores com um dispositivo de segurança para fluxo de gás em excesso.</i></p>	O dispositivo de segurança para fluxo de gás em excesso, o que é parte da conexão da churrasqueira ao botijão, pode estar ativado.	Para reiniciar o dispositivo de segurança para fluxo de gás em excesso, feche a válvula do botijão e desligue todos os seletores de controle dos queimadores. Desconecte o regulador do botijão. Gire os seletores de controle do queimador para a posição ALTO. Espere por pelo menos 1 minuto. Gire os seletores de controle do queimador para a posição desligado. Reconecte o regulador ao botijão. Gire lentamente a válvula do botijão. Consulte "ACENDIMENTO DO QUEIMADOR PRINCIPAL".
Os queimadores não acendem ou a chama está baixa na posição ALTO.	O abastecimento de LP está baixo ou vazio?	Recarregue o botijão LP.
	A mangueira de abastecimento está dobrada ou enrolada?	Endireite a mangueira de abastecimento.
	O queimador acende com um fósforo?	Se for possível acender o queimador com um fósforo, verifique o sistema de acendimento.
	Você utilizou o acendedor rápido várias vezes até que o queimador principal acendesse? Consulte "ACENDIMENTO DO QUEIMADOR PRINCIPAL".	Certifique-se de apertar o seletor de controle por dois segundos após encaixar o acendedor e visualizar a chama no tubo de acendimento do queimador.
	O queimador está funcionando? Você vê uma faísca ao utilizar o acendedor rápido repetidamente?	Tente acender o queimador manualmente. Consulte "ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL". Ligue para o Atendimento ao Cliente.
<p>Ocorrência de labaredas:</p> <p>⚠ CUIDADO: Não forre a bandeja de gordura extensível com papel alumínio.</p>	Você está preaquecendo a churrasqueira da maneira indicada?	Todos os queimadores na posição ALTO de 10 a 15 minutos para preaquecimento.
	As grelhas de cozimento e as barras FLAVORIZER estão cobertas de gordura queimada?	Limpe por completo. Consulte "LIMPEZA".
	A bandeja de gordura extensível está suja e não permite que a gordura flua para a bandeja de pingos?	Limpe a bandeja de gordura extensível.
O padrão de queima de chama é irregular. A chama está baixa com o queimador na posição ALTO. As chamas não se encontram por todo o comprimento do tubo do queimador.	Os queimadores estão limpos?	Limpe os queimadores. Consulte "MANUTENÇÃO".
A parte interna da tampa parece estar "descascando." (Lembra uma tinta descascando).	A tampa é de esmalte de porcelana ou aço inoxidável, e não pintada. Não pode "descascar". O que você observa é gordura acumulada, que tornou-se carbono e agora está se soltando. ISTO NÃO É UM DEFEITO.	Limpe por completo. Consulte "LIMPEZA".
As portas do armário não estão alinhadas.	Verifique o pino de ajuste na parte inferior de cada porta.	Afrouxe as porcas de ajuste. Deslize as portas até que estejam alinhadas. Aperte as porcas.
A churrasqueira parece perder calor ao cozinhar em clima frio com 10°C (50°F) ou mais frio.	Há gelo/geada no interior no botijão LP?	O propano líquido no botijão se transforma em vapor muito lentamente para fornecer gás aos queimadores. Isto é devido à temperatura do ar de arrefecimento do botijão LP, o que atrasa o processo de vaporização. Desligue os seletores de controle do queimador e o botijão LP. Substitua por um botijão LP reserva e recomece a cozinhar.
Se os problemas não puderem ser corrigidos usando estes métodos, entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com .		

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DO QUEIMADOR LATERAL

PROBLEMA	VERIFIQUE	SOLUÇÃO
<p>O queimador lateral não acende.</p> <p><i>Em alguns países, há reguladores com um dispositivo de segurança para fluxo de gás em excesso.</i></p>	<p>O fornecimento de gás está desligado?</p> <p>O dispositivo de segurança para fluxo de gás em excesso, o que é parte da conexão da churrasqueira ao botijão, pode estar ativado.</p>	<p>Ligue o fornecimento de gás.</p> <p>Para reiniciar o dispositivo de segurança para fluxo de gás em excesso, feche a válvula do botijão LP e gire todos os seletores de controle dos queimadores para a posição desligado. Abra a churrasqueira e as tampas dos queimadores laterais. Gire a válvula do botijão lentamente até estar completamente aberta. Espere alguns segundos e então acenda o queimador lateral. Consulte "ACENDIMENTO DO QUEIMADOR LATERAL".</p>
<p>A chama está baixa na posição ALTO.</p>	<p>A mangueira de abastecimento está dobrada ou enrolada?</p>	<p>Endireite a mangueira.</p>
<p>O botão de acendimento não funciona.</p>	<p>O queimador acende com um fósforo?</p>	<p>Se o fósforo acender o queimador, verifique o acendedor. Consulte "MANUTENÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL".</p>
	<p>Há pilhas novas instaladas?</p>	<p>Verifique se as pilhas estão em boas condições e se foi instalada corretamente. Consulte "MANUTENÇÃO DO SISTEMA DE ACENDIMENTO ELETRÔNICO."</p>
	<p>Os fios estão conectados corretamente ao módulo do acendedor?</p>	<p>Certifique-se de que os fios estão corretamente inseridos nos terminais na área de acendimento. Consulte "MANUTENÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL."</p>
	<p>Há um invólucro plástico em torno da pilha nova?</p>	<p>Remova o invólucro plástico.</p>
<p>Se os problemas não puderem ser corrigidos usando estes métodos, entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.</p>		

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA SEAR STATION

PROBLEMA	VERIFIQUE	SOLUÇÃO
<p>Os queimadores queimam com chama amarela ou alaranjada em conjunto com cheiro de gás (Este é normal para o tudo de acendimento do queimador).</p> <p>O queimador da SEAR STATION não acende.</p>	<p>Inspecione as telas de aranha/inseto para possíveis obstruções. (Bloqueio dos orifícios.)</p>	<p>Limpe as telas de aranha/inseto. Consulte "MANUTENÇÃO ANUAL".</p>
	<p>Você acendeu os dois queimadores principais adjacentes? Consulte as instruções em "ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DA SEAR STATION" para um procedimento de acendimento seguro.</p>	<p>Verifique o acendimento do queimador principal adjacente, inspecionando visualmente pela chama.</p> <p>⚠ AVISO: Se não ocorrer o acendimento dentro de cinco minutos, desligue o controle do queimador e espere cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de tentar novamente.</p>
	<p>O queimador acende com um fósforo?</p>	<p>Se for possível acender o queimador com um fósforo, verifique o canal CROSSOVER™ do queimador de selagem. Consulte "MANUTENÇÃO" para informações sobre o procedimento de remoção e limpeza do queimador.</p>
	<p>O queimador está funcionando? (Você vê uma faísca ao utilizar o acendedor rápido repetidamente?)</p>	<p>Tente acender o queimador manualmente. Consulte "ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DA SEAR STATION". Ligue para o Atendimento ao Cliente.</p>
<p>Sintomas gerais:</p> <p>O queimador não acende -ou- possui uma pequena chama cintilante.</p> <p><i>Em alguns países, há reguladores com um dispositivo de segurança para fluxo de gás em excesso.</i></p>	<p>O dispositivo de segurança para fluxo de gás em excesso, o que é parte da conexão da churrasqueira ao botijão, pode estar ativado.</p>	<p>Para reiniciar o dispositivo de segurança para fluxo em excesso, gire a válvula do botijão e todos os seletores de controle dos queimadores para a posição desligado. Desconecte o regulador do botijão. Gire os seletores de controle do queimador para a posição INICIAR/ALTO. Espere por pelo menos um minuto. Gire os seletores de controle do queimador para a posição desligado. Reconecte o regulador ao botijão. Gire lentamente a válvula do botijão. Consulte "ACENDIMENTO DO QUEIMADOR PRINCIPAL".</p>
<p>Se os problemas não puderem ser corrigidos usando estes métodos, entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.</p>		

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA ROTISSERIA

PROBLEMA	VERIFIQUE	SOLUÇÃO
O queimador da rotisseria não acende.	Você empurrou o seletor de controle do queimador e segurou por 20 segundos após o queimador acender?	Tente reacender o queimador, apertando o seletor de controle do queimador por 20 segundos após o queimador acender.
	Você esperou para ver toda a superfície cerâmica acender antes de contar 20 segundos?	Ao reacender o queimador apertando o seletor de controle do queimador, espere para ver toda a superfície cerâmica estar acesa antes de contar 20 segundos.
	Você utilizou o acendedor rápido repetidamente até o queimador acender?	Após esperar o gás se dissipar por cinco minutos, tente utilizar o acendedor rápido repetidamente até que o queimador acenda. Consulte "ACENDIMENTO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA".
	O queimador está funcionando? Você vê uma faísca ao utilizar o acendedor rápido repetidamente?	Tente acender o queimador manualmente. Consulte "ACENDIMENTO MANUAL DO QUEIMADOR DA ROTISSERIA". Ligue para o Atendimento ao Cliente.
Sintomas gerais: O queimador não acende ou possui uma pequena chama cintilante. <i>Em alguns países, há reguladores com um dispositivo de segurança para fluxo de gás em excesso.</i>	O dispositivo de segurança para fluxo de gás em excesso, o que é parte da conexão da churrasqueira ao botijão, pode estar ativado.	Para reiniciar o dispositivo de segurança para fluxo em excesso, gire a válvula do botijão e todos os seletores de controle dos queimadores para a posição desligado. Desconecte o regulador do botijão. Gire os seletores de controle do queimador para a posição INICIAR/ALTO. Espere por pelo menos 1 minuto. Gire os seletores de controle do queimador para a posição desligado. Reconecte o regulador ao botijão. Gire lentamente a válvula do botijão. Consulte "ACENDIMENTO DO QUEIMADOR PRINCIPAL".
Se os problemas não puderem ser corrigidos usando estes métodos, entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.		

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA LUZ DA CHURRASQUEIRA

PROBLEMAS	SOLUÇÕES
A luz da churrasqueira não acende.	A luz da churrasqueira só é ativada quando se abre a tampa. Levante a tampa para a posição aberta e pressione o botão ACENDER (AWAKE).
	Instale pilhas novas. Quando instalar as pilhas novas (apenas alcalinas), confirme que o invólucro plástico foi removido de cada uma delas. Verifique que as pilhas estão em boas condições e que foram instaladas corretamente. Consulte "MANUTENÇÃO DA LUZ DA CHURRASQUEIRA."
A luz da churrasqueira desligou e não liga novamente.	A luz está programada para desligar-se automaticamente após 30 minutos de inatividade. Para desativar a luz, certifique-se de que a tampa está aberta e pressione o botão ACENDER (AWAKE). Consulte "MANUTENÇÃO DA LUZ DA CHURRASQUEIRA."
A luz da churrasqueira não apaga.	A churrasqueira é equipada com um sensor de inclinação. O sensor de inclinação liga a luz quando a tampa da churrasqueira é aberta e desliga quando a tampa é fechada. NOTA: O botão ACENDER (AWAKE) não desliga a luz da churrasqueira. Para desligar a luz da churrasqueira, coloque a tampa na posição fechada.
Se os problemas não puderem ser corrigidos usando estes métodos, entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.	

LIMPAR

- ⚠ **AVISO:** Desligue o gás de sua churrasqueira e espere que a mesma esfrie antes de limpar.
- ⚠ **CUIDADO:** Não limpe as barras FLAVORIZER ou as grelhas de cozimento em um forno autolimpante.

Superfícies exteriores — Use uma solução de água e sabão morna para limpar e enxágue-as com água.

- ⚠ **CUIDADO:** Não use produto de limpeza para forno, produtos de limpeza abrasivos (como os de cozinha) ou que contenham ácido cítrico ou pastilhas de limpeza na sua churrasqueira ou superfícies do carrinho.

Bandeja de gordura extensível — Remova o excesso de gordura, lave com água morna e sabão, e então enxágue com água.

- ⚠ **CUIDADO:** Não forre a bandeja de gordura extensível com papel alumínio.

Barras FLAVORIZER e grelhas de cozimento — Limpe com uma escova de cerdas de aço inoxidável adequada. Quando necessário, remova da churrasqueira e lave-as com água morna e sabão, e então enxágue com água.

Para obter a a disponibilidade de substituição das grelhas de cozimento e das barras FLAVORIZER, entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área, usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.

Bandeja de pingos — São disponibilizadas bandejas de papel alumínio descartáveis e você pode forrar a bandeja de pingos com papel alumínio. Para limpar a bandeja de pingos, lave com água morna e sabão, e então enxágue.

Termômetro — Esfregue com água morna e sabão; limpe com uma esponja.

Área de cozimento — Escove quaisquer detritos dos tubos dos queimadores. NÃO ALARGUE OS ORIFÍCIOS DOS QUEIMADORES (ABERTURAS). Lave a parte interna da área de cozimento com água morna e sabão, e enxágue com água.

Interior da tampa — Enquanto a tampa estiver quente, esfregue a parte de dentro da tampa com papel toalha para prevenir que a gordura se acumule. Gordura acumulada e descascando se parece com lascas de tinta.

Superfícies de aço inoxidável — Lave com um pano macio e uma solução de água e sabão. Tenha o cuidado de esfregar na direção das fibras do aço inoxidável.

Não use produtos de limpeza que contenham ácido, essências minerais ou xileno. Enxágue bem após limpar. ♦

PRESERVE O AÇO INOXIDÁVEL

A sua churrasqueira ou o armário, a tampa e o painel de controle e as prateleiras podem ser de aço inoxidável. Manter o aço inoxidável com a sua melhor aparência é algo simples. Limpe com água e sabão, enxágue com água limpa e seque. Pode ser usada uma escova não metálica para limpar partículas resistentes.

- ⚠ **IMPORTANTE:** Não use uma escova de arame ou produtos de limpeza abrasivos nas superfícies de aço inoxidável da sua churrasqueira, pois podem provocar arranhaduras.
- ⚠ **IMPORTANTE:** Ao limpar as superfícies de aço inoxidável, certifique-se de esfregar/enxugar na direção das fibras para preservar a aparência do aço inoxidável. ♦

TELAS DE ARANHA/INSETO WEBER

A churrasqueira a gás, assim como todos os aparelhos a gás de uso externo, é alvo de aranhas e outros insetos. Elas podem construir teias na seção de venturi (1) dos tubos do queimador, isto obstrui o fluxo normal de gás, e podem fazer com que o gás flua para fora das aberturas de ventilação de combustão. Isso poderia resultar em um incêndio dentro e em torno das aberturas de combustão, sob o painel de controle, causando sérios danos à churrasqueira.

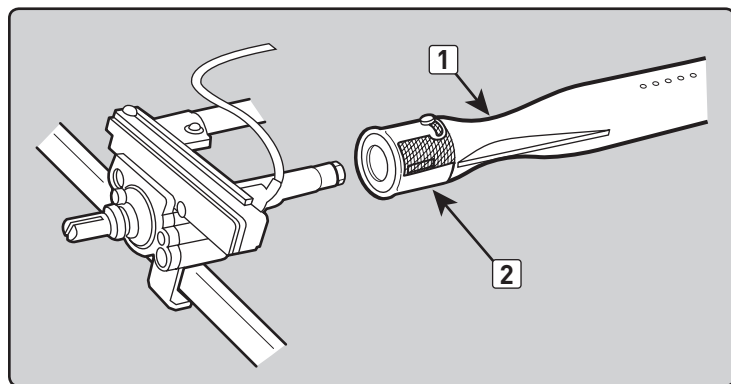
A abertura de combustão do tubo do queimador está equipada com uma tela de aço inoxidável (2) para evitar que aranhas e outros insetos acessem os tubos do queimador através das aberturas de combustão.

Recomendamos que as telas contra aranhas/insetos sejam inspecionadas pelo menos umas vez ao ano. (Consulte "MANUTENÇÃO ANUAL.") Inspeccione e limpe as telas contra aranhas/insetos também se quaisquer dos seguintes sintomas ocorrerem:

- A) For sentido cheiro de gás em conjunto com as chamas do queimador que parecem amareladas e fracas.
- B) A grelha não aquece.
- C) A grelha não aquece de maneira uniforme
- D) Um ou mais queimadores não acende.

⚠ PERIGO

A falha em corrigir quaisquer dos sintomas descritos acima, pode resultar em um incêndio que pode causar sérias lesões corporais ou morte, e pode causar danos à propriedade.



LIMPAR O TUBO DO QUEIMADOR

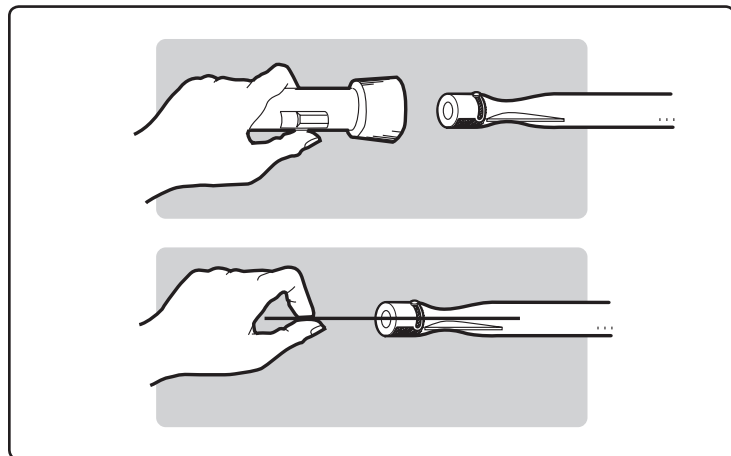
Interrompa o fornecimento de gás.

Remova o coletor (consulte "SUBSTITUIR OS QUEIMADORES PRINCIPAIS").

Olhe dentro de cada queimador com uma tocha.

Limpe o interior dos queimadores com um fio (um cabide esticado funcionará). Verifique e limpe a abertura do obturador de ar nas extremidades dos queimadores. Verifique e limpe os orifícios da válvula na base das mesmas. Utilize uma escova de cerdas de aço para limpar a parte externa dos queimadores. Isto é para garantir que todas os orifícios dos queimadores estejam totalmente abertos.

- ⚠ **CUIDADO:** Não alargue os orifícios do queimador durante a limpeza. ♦



SUBSTITUIR OS QUEIMADORES PRINCIPAIS

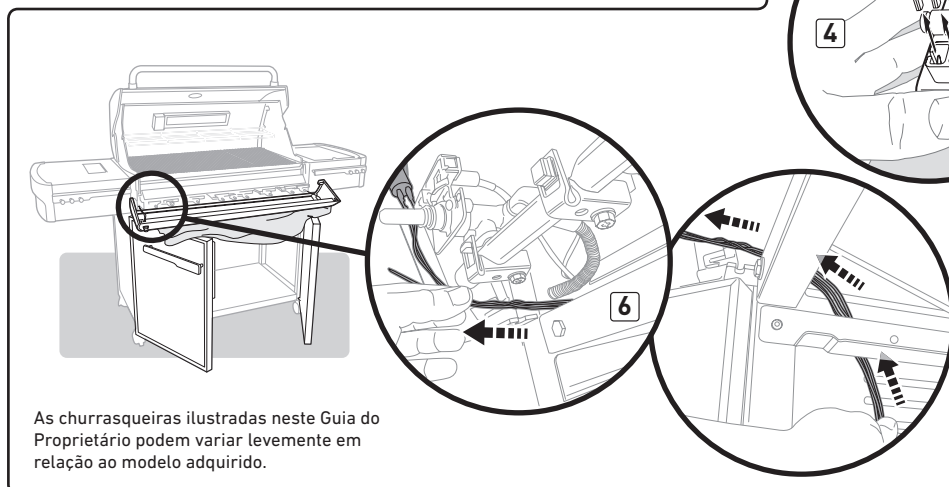
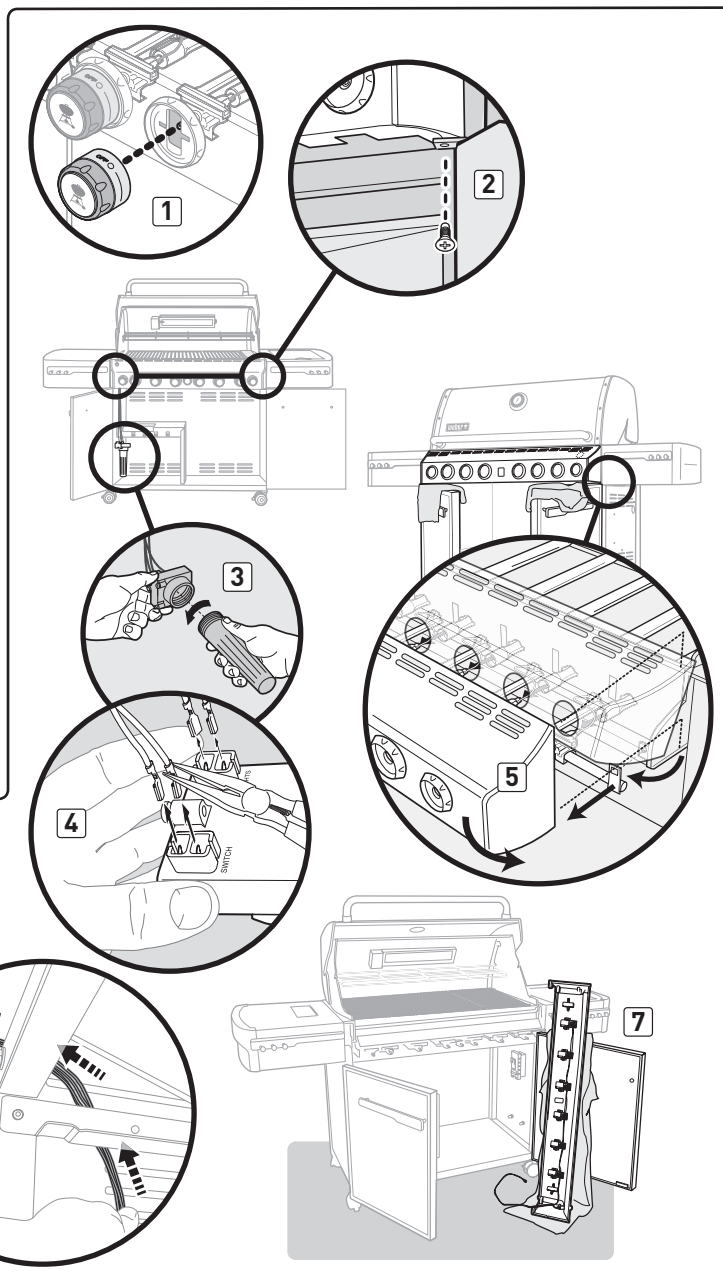
Nota: A churrasqueira a gás Summit™ deve estar desligada e fria.

- A) Interrompa o fornecimento de gás na fonte.
- B) Desconecte o fornecimento de gás.
- C) Remova as grelhas de cozimento.
- D) Remova as barras FLAVORIZER
- E) Remova a área defumadora (se incluída no modelo).

Remove o Painel de controle

Ferramentas necessárias: Chave de fenda, alicates, e toalhas.

- A) Remova os seletores de controle do queimador (1).
- B) Abra as duas portas. Com uma chave de fenda, remova os parafusos da parte inferior do painel de controle (2).
- C) levante e remova o compartimento de pilhas localizado dentro do armário da churrasqueira (3).
- D) Utilizando alicates de bico fino, desconecte os terminais de fios da parte superior do compartimento de pilhas (4). **Não puxe os fios; remova puxando os terminais de fios.**
- E) Coloque as toalhas na parte superior dos dois conjuntos de portas. **Isto irá proteger o painel de controle e os conjuntos de portas de serem riscados na próxima etapa.**
- F) Incline a parte inferior do painel de controle para frente. Levante levemente (5) e, em seguida, gire-o virado para baixo para ficar na parte superior dos conjuntos de portas. **(Tenha cuidado para não quebrar ou desconectar os fios dos LEDs do painel de controle.)**
- G) Puxe cuidadosamente os fios das pilhas para fora do interior do armário da churrasqueira (6).
- H) Porta direita totalmente aberta. Coloque o painel de controle no chão, encostado à toalha, cobrindo o conjunto da porta direita (7).

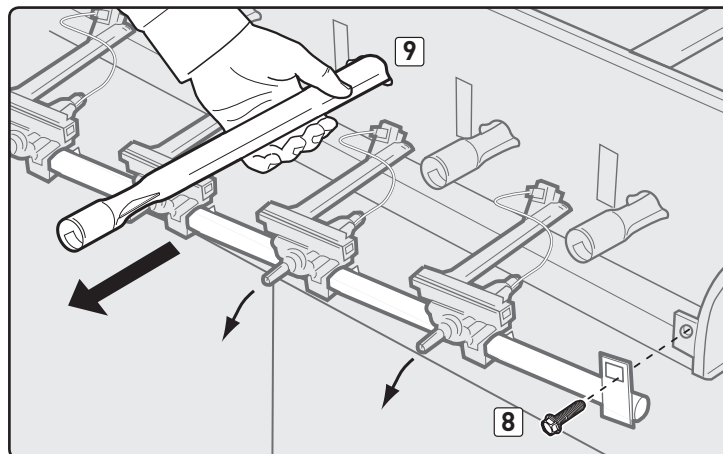


As churrasqueiras ilustradas neste Guia do Proprietário podem variar levemente em relação ao modelo adquirido.

Remove os tubos do queimador

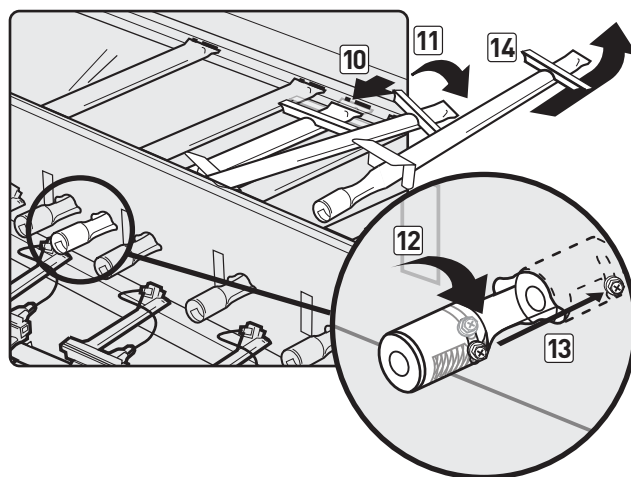
Ferramentas necessárias: Chaves de porca de 3/8".

- A) Utilizando uma chave de porca de 3/8", remova os parafusos que prendem o conjunto do coletor à área de cozimento. Retire o conjunto do coletor dos tubos do queimador e solte-o do armário da churrasqueira (8). **Não desconecte o fio azul do lado esquerdo do conjunto do coletor.**
- B) Puxe os tubos do queimador escolhido pela frente da área de cozimento e substitua por novos tubos (9).



Remove o queimador da SEAR STATION

Para remover o queimador da SEAR STATION, puxe o tubo do queimador em sua direção. Isto irá removê-lo do entalhe do tubo queimador (10). Então, gire o tubo na direção horária (11), de modo que o parafuso na extremidade do tubo (12) se encaixe no entalhe da abertura do escudo térmico (13). Quando o tubo do queimador estiver livre, remova-o da área de cozimento (14).



Reinstale o coletor

A) Para reinstalar o conjunto do painel de controle, reverta as etapas de "Remova os tubos do queimador" conforme descrito anteriormente.

⚠ **CUIDADO:** As aberturas do queimador (15) devem estar posicionadas adequadamente sobre os orifícios da válvula (16). Certifique-se de que as extremidades opostas dos tubos do queimador (17) estão alinhadas de maneira adequada com os entalhes da parte traseira da área de cozimento. Verifique a montagem correta antes de prender o coletor no lugar.

⚠ **AVISO:** Verifique se há vazamentos de gás sempre que desconectar e reconectar um encaixe de gás. Prossiga para «VERIFICANDO VAZAMENTOS DE GÁS».

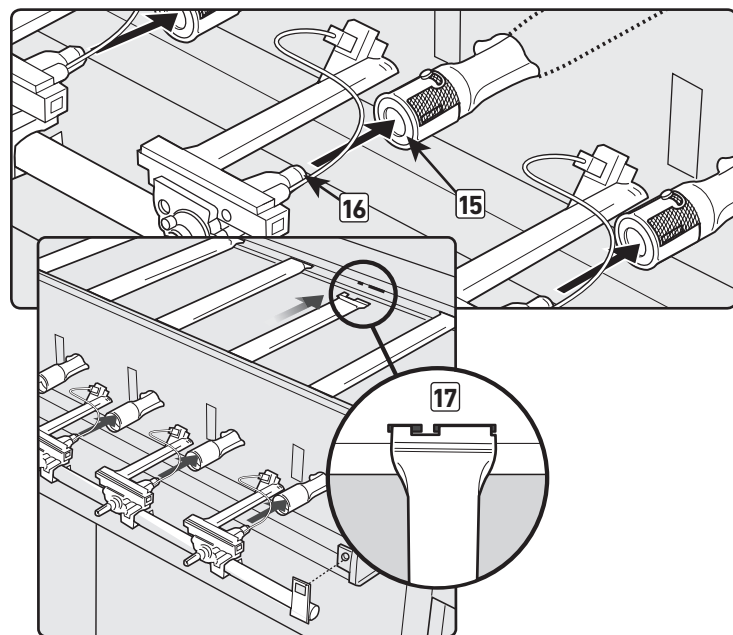
B) Coloque novamente os componentes da caixa de cozimento (não há imagem).

Reinstale o Painel de controle

A) Para reinstalar o conjunto do painel de controle, reverta as etapas de "Remova o Painel de controle" conforme descrito anteriormente.

B) Verifique as conexões de fios adequadas. Consulte "CARACTERÍSTICAS DA LUZ".

⚠ **AVISO:** Certifique-se de que todas as peças estão montadas e que o equipamento está completamente fixado antes de utilizar a churrasqueira. Se você falhar em seguir os avisos deste produto, as suas ações podem ocasionar um incêndio, uma explosão ou falhas estruturais que resultem em sérias lesões pessoais ou morte, assim como danos à propriedade.♦



MANUTENÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL

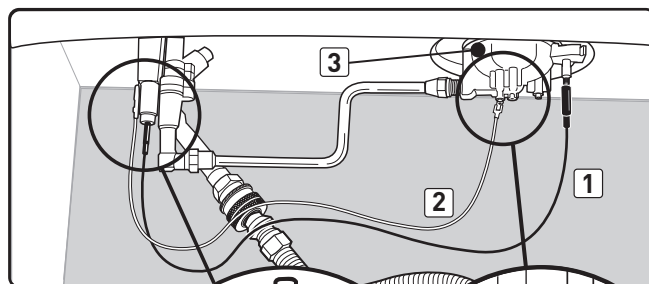
⚠ **AVISO:** Todos os controles de gás e válvulas de fornecimento devem estar na posição desligado.

Certifique-se de que o fio preto está conectado entre o acendedor e o eletrodo.

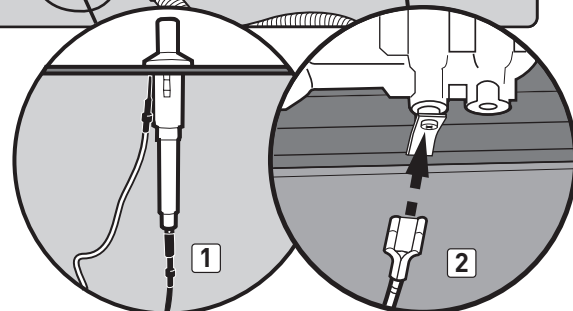
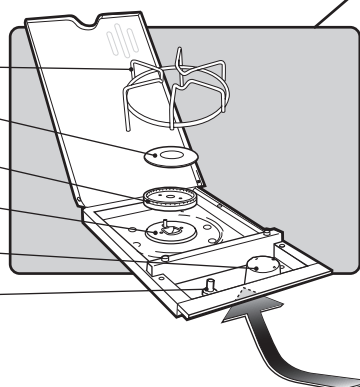
Certifique-se de que o fio preto está conectado entre o acendedor e o clipe de ligação à terra.

A faísca deve ser em cor branca/azul, e não amarela.

- A) Fio do acendedor (1)
- B) Fio terra (2)
- C) Queimador (3) ♦



- Grelha do queimador lateral
- Tampa do queimador lateral
- Topo e anel do queimador lateral
- Eletrodo do acendedor
- Seletor de controle
- Acendedor



MANUTENÇÃO ANUAL

Inspecção e limpeza das telas de aranha/inseto

Para inspecionar as telas de aranha/inseto, remova o painel de controle. Se houver poeira ou sujeira nas telas, remova os queimadores para limpá-las.

Escove suavemente as telas de aranha/inseto com uma escova de cerdas macias (por exemplo, uma escova de dentes velha).

⚠ CUIDADO: Não limpe as telas de aranha/inseto com ferramentas duras ou afiadas. Não desloque as telas de aranha/inseto ou alargue as aberturas das telas.

Toque suavemente no queimador para retirar detritos e sujeira do tubo do queimador. Uma vez que as telas de aranha/inseto estiverem limpas, reinstale os queimadores.

Se a tela de aranha/inseto ficar danificada ou não puder ser limpa, entre em contato com um representante do Atendimento ao Cliente da sua área usando a informação de contato presente no site. Inicie uma sessão em www.weber.com.

Padrão de queima de chama

Os queimadores da churrasqueira a gás foram ajustados de fábrica para a correta mistura de ar e gás. O padrão correto da chama será exibido.

- A) Tubo do queimador (1)
- B) As pontas geralmente cintilam em amarelo (2)
- C) Azul claro (3)
- D) Azul escuro (4)

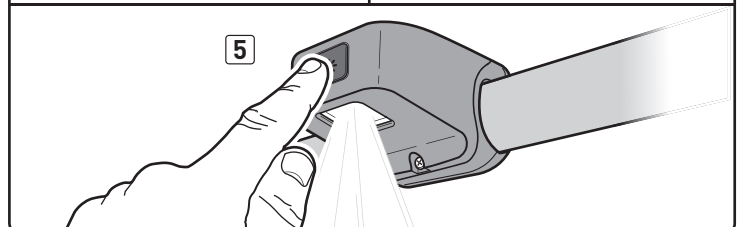
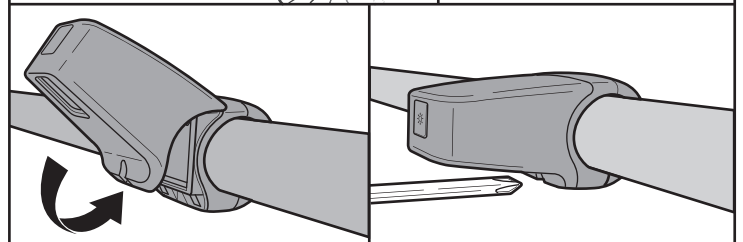
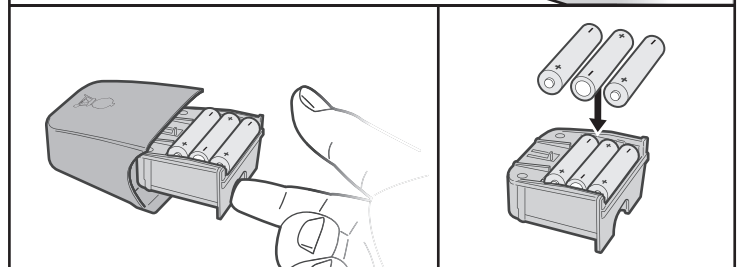
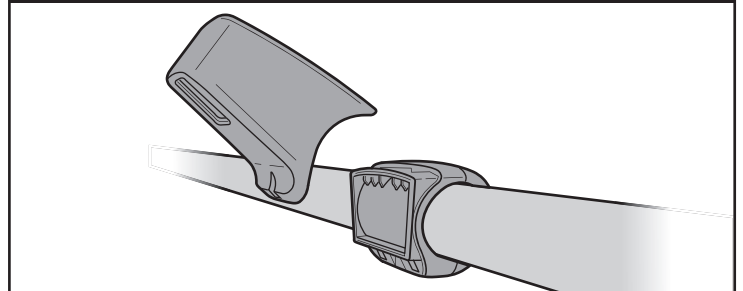
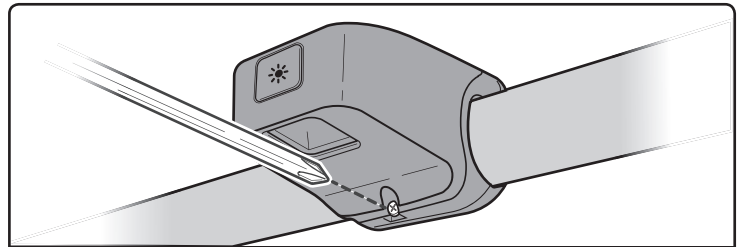
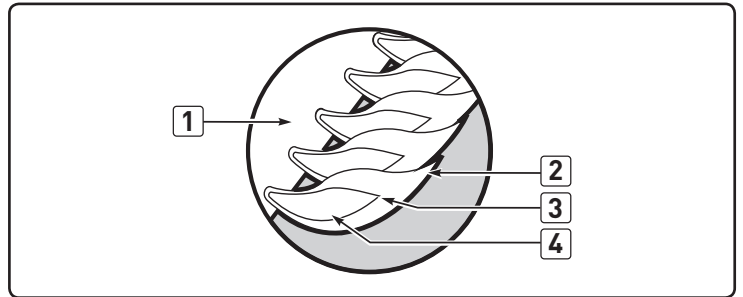
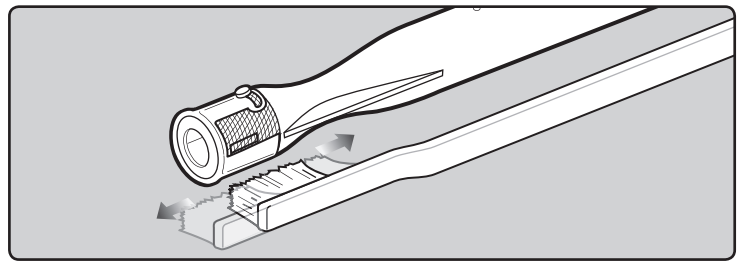
Se as chamas não aparentarem estar uniformes em todo o tubo do queimador, siga os procedimentos de limpeza do queimador. ♦

MANUTENÇÃO DA LUZ DA CHURRASQUEIRA

- Quando instalar as três novas pilhas AAA (apenas alcalinas), confirme que o invólucro plástico foi removido de cada uma delas. Não confunda este plástico com o rótulo da pilha.
- Não misture pilhas novas com pilhas usadas, nem misture tipos diferentes de pilhas (padrão, alcalina e recarregável).
- Verifique que as pilhas estão em boas condições e que foram instaladas corretamente.
- Se não planeja usar a luz por mais de um mês, remova as pilhas.
- Limpe usando apenas um pano umedecido. Não use limpadores baseados em álcool ou abrasivos.
- A luz é resistente a condições climáticas de chuva e neve, mas não é à prova de água. Não a mergulhe em água/líquidos.
- A luz é resistente ao calor. Incêndios de gordura na churrasqueira funcionando no máximo por excessivo tempo pode danificar componentes internos.

Pressione o botão ACENDER (AWAKE) para ativar a luz da churrasqueira. A luz tem um 'sensor de inclinação' que ligará a luz se a tampa da churrasqueira for aberta e a desligará se for fechada. Se a tampa for deixada aberta ou fechada por mais de 30 minutos, a luz da churrasqueira será desativada. Ligue a luz novamente, pressionando o botão ACENDER (AWAKE) (5).

NOTA: A luz não se desliga pressionando o botão ACENDER (AWAKE). ♦



⚠ ATENÇÃO: Este produto passou por testes de segurança e só está certificado para utilização em um país específico. Consulte a designação do país, localizada no exterior da caixa de papelão.

Estas peças podem ser componentes condutoras ou queimadoras de gás. Entre em contato com a Weber-Stephen Products LLC, Departamento de Serviços ao Consumidor para informações sobre peças de substituição originais da Weber-Stephen Products LLC.

⚠ AVISO: Não tente fazer reparos na conduta de gás, no queimador de gás, nos componentes de acendimento ou em componentes estruturais sem antes entrar em contato com o Departamento de Serviços ao Consumidor. Se você falhar em seguir os avisos deste produto, as suas ações podem ocasionar um incêndio, uma explosão ou falhas estruturais, que podem resultar em sérias lesões pessoais ou morte, assim como danos à propriedade.

AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 7242 890 135 0
info-at@weberstephen.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 015 28 30 90
infobelux@weberstephen.com

CHILE

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
info@weberstephen.dk

FRANCE

Weber-Stephen France
+33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ISRAEL

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 360 590
info-italia@weberstephen.com

MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

NETHERLANDS

Weber-Stephen Netherlands B.V.
+31 513 4333 22
info@weberbarbecues.nl

NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LTD.
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

Weber-Stephen Products (South Africa) (Pty) Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

SPAIN

Weber-Stephen Iberica Srl
+34 93 584 40 55
infoiberica@weberstephen.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
info-ch@weberstephen.com

TURKEY

Dost Bahce Dis Ticaret Müessillik Anonim Sirketi
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Nordic Middle East
+971 4 360 9256
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
customerserviceuk@weberstephen.com

USA

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

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

For other eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com