



SUMMIT[®]

CHARCOAL GRILL

OWNER'S GUIDE

REGISTER YOUR GRILL

Thank you for purchasing a Weber[®] grill. Take a few minutes to protect your investment by registering your grill online at www.weber.com. Reference the serial number on the front cover of this owner's guide.



⚠ DANGER

If you smell gas:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flames.
- Open lid.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

⚠ DANGER

- Never operate this appliance unattended.
- Never operate this appliance within 2 ft (610 mm) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
- Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard, which could cause property damage, personal injury or death.

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Keep this manual for future reference.

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

Do not ignite this appliance without first reading the burner ignition sections of this manual.

THIS GAS APPLIANCE IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY.



58930

US - ENGLISH
02/09/16



SAFETY INFORMATION

Failure to follow the **DANGERS**, **WARNINGS**, and **CAUTIONS** contained in this owner's guide may result in serious bodily injury or death, or may result in a fire or an explosion causing damage to property.

DANGER:

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

- ⚠ Only use the grill outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway, tent, any other enclosed area, or beneath overhead combustible construction.
- ⚠ The grill is not intended for and should never be used as a heater.
- ⚠ Keep the cooking area clear of flammable vapors and liquids such as gasoline, alcohol, etc., and combustible materials.
- ⚠ Always open the lid before lighting the gas burner, either manually or with the igniter. Lid must remain open until charcoal is fully ignited.
- ⚠ Should a grease fire occur, turn off the burner and leave lid closed until fire is out.
- ⚠ The grill should never be used by children. Accessible parts of the grill may be very hot. Keep children and pets away while the grill is in use.
- ⚠ Do not attempt to disconnect the gas cylinder while the grill is in operation.
- ⚠ Should the burner go out while the grill is in operation, turn the gas valve off. Open the lid and wait five minutes before attempting to relight.
- ⚠ Do not operate the grill if there is a gas leak present.
- ⚠ Do not use a flame to check for gas leaks.
- ⚠ Do not put a grill cover or anything flammable on, or in the storage area under the grill, while grill is in operation or is hot.
- ⚠ If you see, smell, or hear the hiss of gas escaping from the liquid propane cylinder:
 1. Move away from liquid propane cylinder.
 2. Do not attempt to correct the problem yourself.
 3. Call your fire department.

⚠ Liquid propane gas is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in a liquid propane gas unit or liquid propane gas in a natural gas unit is dangerous and will void your warranty.

⚠ Do not enlarge burner ports when cleaning the burner.

⚠ Do not store an extra (spare) or disconnected liquid propane cylinder under or near the grill.

WARNING:

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

⚠ The grill should never be left unattended or moved while in operation.

⚠ After a period of storage and/or nonuse, the grill should be checked for gas leaks and burner obstructions before use. See instructions in this owner's guide for correct procedures.

⚠ Do not use the grill unless all parts are in place. Grill must be properly assembled according to the assembly instructions.

⚠ Do not build this model of grill in any built-in or slide-in construction.

⚠ Never lean over an open grill while igniting or cooking.

⚠ Use heat-resistant barbecue mitts or gloves at all times when operating the grill.

⚠ Use proper tools, with long, heat-resistant handles.

⚠ Do not place hands or fingers on the front edge of the bowl while the grill is hot or the lid is open.

⚠ Use the pressure regulator that is supplied with the grill.

⚠ Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.

⚠ The use of alcohol, prescription drugs, non-prescription drugs, or illegal drugs may impair the consumer's ability to properly and safely assemble, move, store, or operate the grill.

⚠ Always put charcoal on top of the fuel grate. Do not put charcoal directly in the bottom of the bowl or on the diffuser plate.

⚠ The grill should be thoroughly cleaned on a regular basis.

⚠ Never dump hot charcoal where it might be stepped on or be a fire hazard. Never dump ashes or charcoal before they are fully extinguished.

⚠ When cooking, the grill must be on a level, stable surface in an area clear of combustible material.

⚠ Lining the bowl with aluminum foil will obstruct the air flow. Instead, use a drip pan to catch drippings from meat when cooking using the indirect method.

⚠ Grill brushes should be checked for loose bristles and excessive wear on a regular basis. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush. Weber recommends purchasing a new stainless steel bristle grill brush at the beginning of every spring.

⚠ Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the grill.

⚠ Never touch the cooking or fuel grate, ashes, charcoal, or the grill to see if they are hot.

⚠ This Weber® grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

⚠ Do not use lighter fluid, gasoline, alcohol, or other highly volatile fluids to ignite or reignite charcoal.

CAUTION:

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

⚠ Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished and grill is cool.

⚠ Do not store grill until ashes and charcoal are fully extinguished.

⚠ The grill is not intended for commercial use.

⚠ Do not use water to control flare-ups or to extinguish charcoal.

⚠ Do not use grill in high winds.

⚠ Extinguish charcoal when finished cooking. To extinguish, close bowl vent, lid and Rapidfire™ lid damper.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

⚠ **WARNING:** Combustion byproducts produced when using this product contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

⚠ **WARNING:** Handling the brass material on this product exposes you to lead, a chemical known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. Wash hands after handling this product.



WARRANTY

US

Thank you for purchasing a WEBER® product. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") prides itself 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 in the unlikely event of a failure or defect.

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

WEBER'S VOLUNTARY WARRANTY

Weber warrants, to the purchaser of the WEBER® product (or in the case of a gift or promotional situation, the person for whom it was purchased as a gift or promotional item), that the WEBER® product is free from defects in material and workmanship for the period(s) of time specified below when assembled and operated in accordance with the accompanying Owner's Guide. [Note: If you lose or misplace your WEBER® Owner's Guide, a replacement is available online at www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected.] Under normal, private single family home or apartment use and maintenance, Weber agrees within the framework of this warranty to repair or replace defective parts within the applicable time periods, limitations 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.

OWNER'S RESPONSIBILITIES UNDER THIS WARRANTY

To ensure trouble-free warranty coverage, it is important (but it is not required) that you register your WEBER® product online at www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected. Please also retain your original sales receipt and/or invoice. 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 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 Guide, unless the Owner can prove that the 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 Guide.

WARRANTY HANDLING / EXCLUSION OF WARRANTY

If you believe that you have a part which is covered by this Warranty, please contact Weber Customer Service using the contact information on our website (www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected). Weber will, upon investigation, repair or replace (at its option) a defective part that is covered by this Warranty. In the event that repair or replacement are not possible, Weber may choose (at its option) to replace the grill in question with a new grill of equal or greater value. Weber may ask you to return parts for inspection, shipping charges to be pre-paid.

This WARRANTY lapses if there are damages, deteriorations, discolorations, 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 burner tubes and/or 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.

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

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

PRODUCT WARRANTY PERIODS

Bowl, and lid assembly:
10 years, no rust through/burn through

Stainless steel cooking grates:
5 years, no rust through/burn through

One-Touch™ cleaning system:
5 years, no rust through/burn through

Plastic components:
5 years, excluding fading or discoloration

All remaining parts:
2 years

DISCLAIMERS

APART FROM THE WARRANTY AND DISCLAIMERS AS DESCRIBED IN THIS 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 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 APPLICABLE PERIODS OF THIS 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 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.

YOU ASSUME THE RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE, OR INJURY TO YOU AND YOUR PROPERTY AND/OR TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE MISUSE OR ABUSE OF THE PRODUCT OR FAILURE TO FOLLOW INSTRUCTIONS PROVIDED BY WEBER IN THE ACCOMPANYING OWNER'S GUIDE.

PARTS AND ACCESSORIES REPLACED UNDER THIS WARRANTY ARE WARRANTED ONLY FOR THE BALANCE OF THE ABOVE MENTIONED ORIGINAL WARRANTY PERIOD(S).

THIS WARRANTY APPLIES TO PRIVATE SINGLE FAMILY HOME OR APARTMENT USE ONLY AND DOES NOT APPLY TO WEBER® GRILLS 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 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.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
Customer Service Center
1415 S. Roselle Road
Palatine, Illinois 60067
U.S.A.



TABLE OF CONTENTS

SAFETY INFORMATION	2
WARRANTY.....	3
EXPLODED VIEW	4
ASSEMBLY.....	6
COOKING SYSTEM.....	18
FEATURES.....	19
USING THE SNAP-JET™ GAS IGNITION SYSTEM.....	20
PREPARING TO USE YOUR GRILL	21
GRILLING METHODS - Direct Heat.....	22
GRILLING METHODS - Indirect Heat.....	23
GRILLING METHODS - Smoking.....	24
BURNER IGNITION - Lighting with Snap-Jet™ Gas Ignition System	26
BURNER IGNITION - Lighting with a Match....	27
ROUTINE MAINTENANCE	28
ANNUAL MAINTENANCE.....	30
SNAP-JET™ GAS IGNITION SYSTEM MAINTENANCE	31
TROUBLESHOOTING	32

Replacement Parts

If you need replacement parts or have questions about the assembly, use, or maintenance of your grill, please call Weber Customer Service.

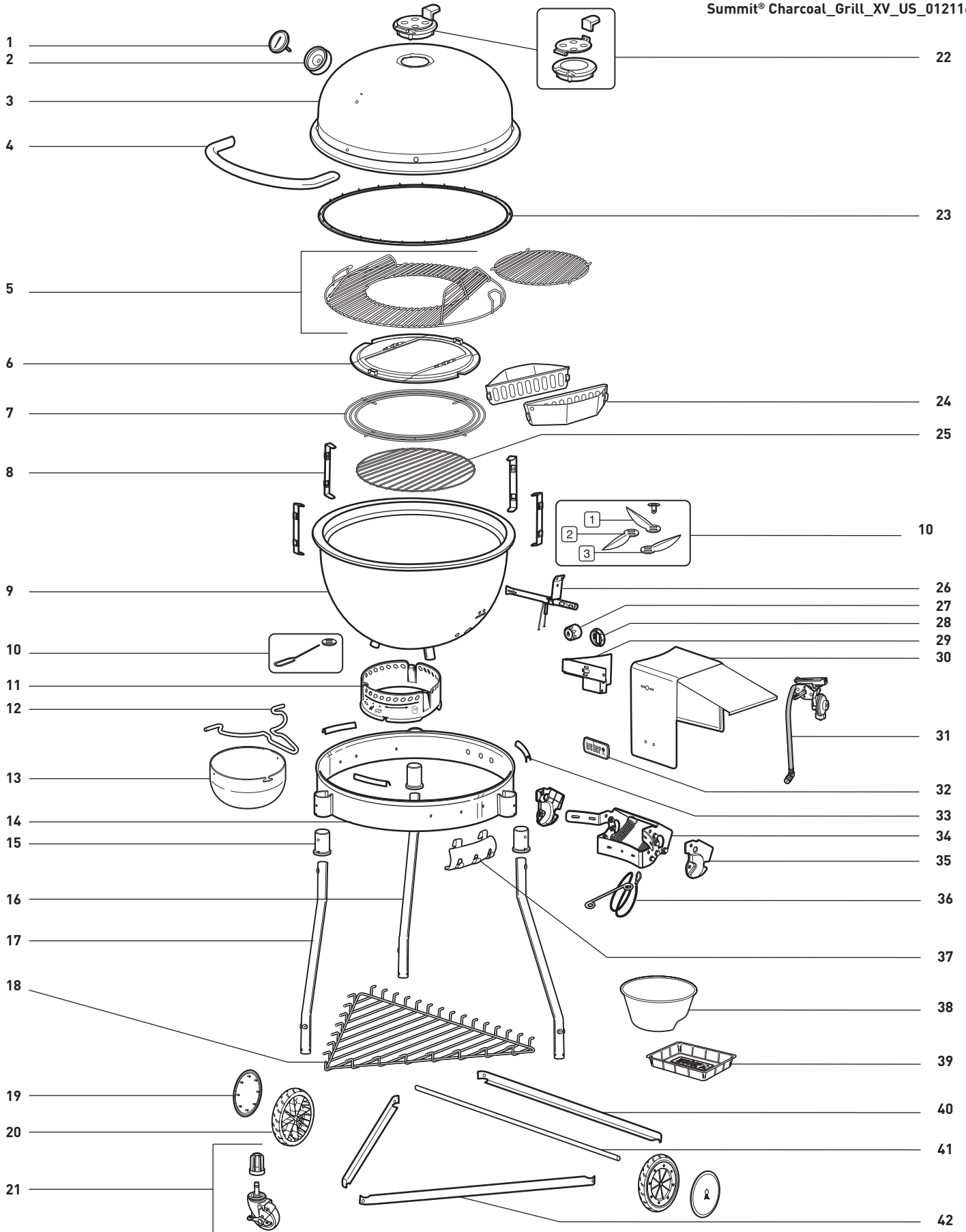
For purchases made in the U.S. and Canada
1-800-446-1071

For purchases made in Mexico
01800-00-Weber [93237] Ext. 105



EXPLODED VIEW • DIAGRAMA DE DESPIECE • VUE ECLATEE

Summit® Charcoal_Grill_XV_US_012116





EXPLODED VIEW • DIAGRAMA DE DESPIECE • VUE ECLATEE

US EXPLODED VIEW LIST

1. Thermometer
2. Thermometer Bezel
3. Lid
4. Lid Handle
5. GBS™ Cooking Grate
6. Diffuser Plate
7. Center Support Ring
8. Grate Support Bracket
9. Bowl
10. One-Touch™ Cleaning System
11. Ash Catcher Ring
12. Ash Catcher Handle
13. High Capacity Ash Catcher
14. Bowl Support Ring
15. Leg Bushing
16. Wheel Leg
17. Caster Leg
18. Bottom Wire Rack
19. Wheel Cover
20. Wheel
21. Locking Caster
22. Rapidfire™ Lid Damper Assembly
23. Lid Gasket
24. Char-Baskets™
25. Fuel Grate
26. Burner Assembly
27. Burner Control Knob
28. Burner Control Knob Bezel
29. Valve Assembly Bracket
30. Ignition Box Assembly
31. Valve Assembly (Hose & Regulator with Orifice & Clip)
32. Logo Plate
33. Bowl Spacer
34. Lid Hinge
35. Lid Hinge Guard
36. Matchstick Holder
37. Tool Holder
38. Charcoal Cup
39. Disposable Drip Pan
40. Leg Frame Support - B
41. Axle
42. Leg Frame Support - A

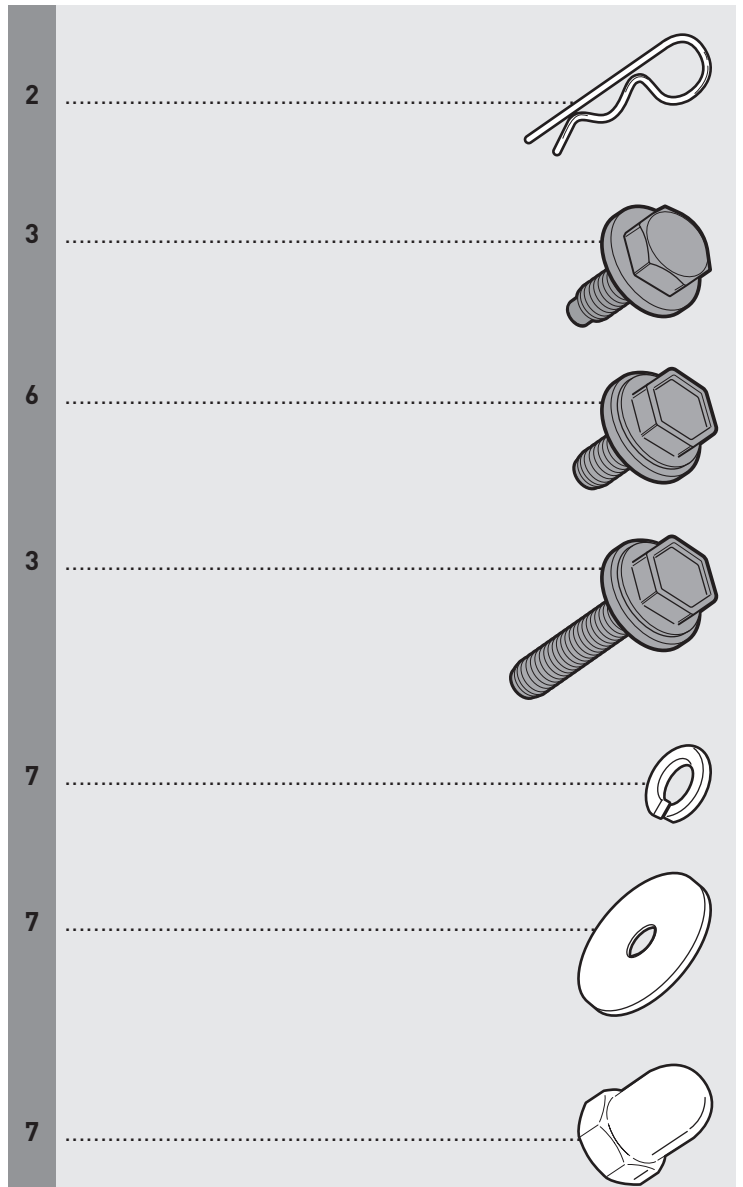
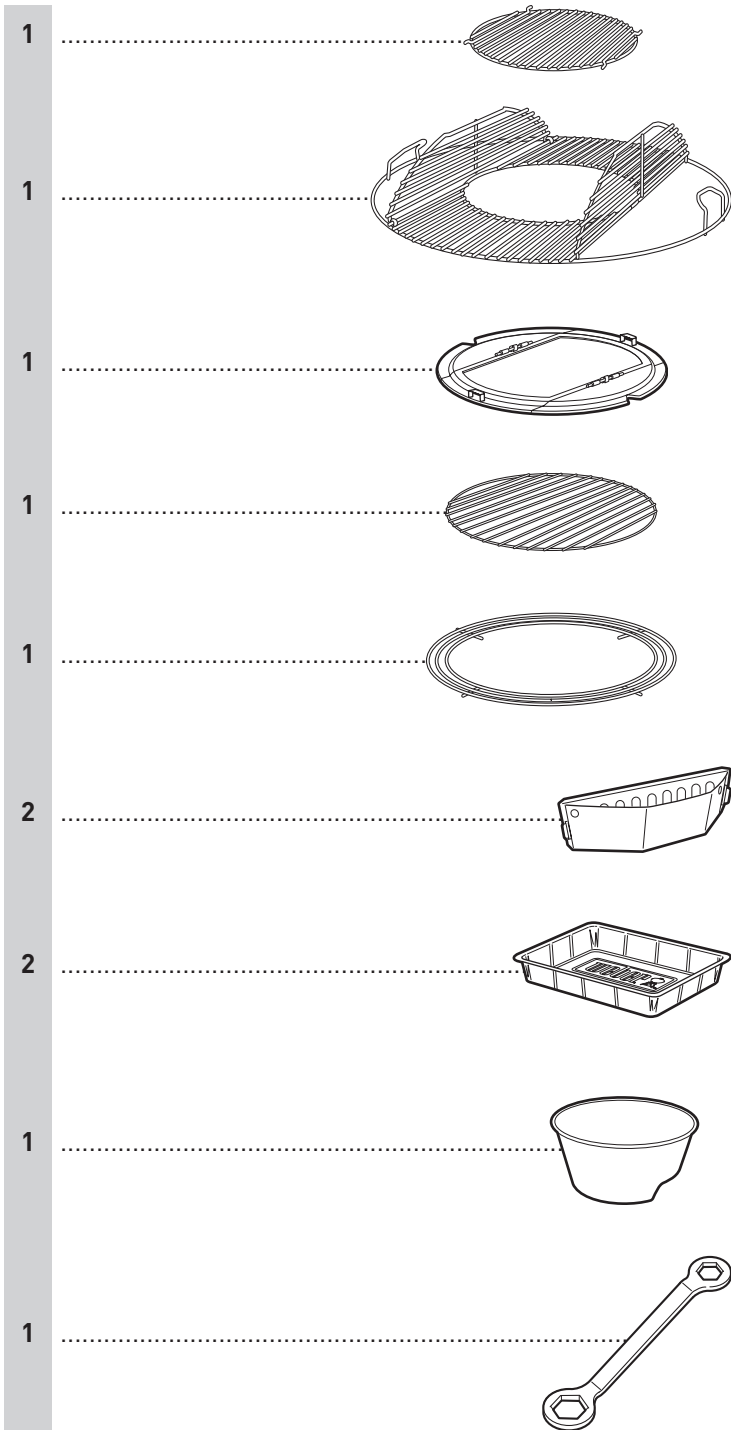
ES LISTA DEL DIAGRAMA DE DESPIECE

1. Termómetro
2. Bisel del termómetro
3. Tapa
4. Asa de la tapa
5. Parrilla de cocción GBS™
6. Placa difusora
7. Anillo de soporte central
8. Soporte de apoyo de la parrilla
9. Cuba
10. Sistema de limpieza One-Touch™
11. Anillo del recogedor de cenizas
12. Asa del recogedor de cenizas
13. Recogedor de cenizas de gran capacidad
14. Anillo de soporte de la cuba
15. Casquillo de la pata
16. Pata para rueda
17. Pata para rueda orientable
18. Bandeja inferior de alambre
19. Embellecedor de la rueda
20. Rueda
21. Rueda orientable de bloqueo
22. Conjunto del regulador de tiro Rapidfire™ de la tapa
23. Junta de la tapa
24. Char-Baskets™
25. Rejilla del carbón/madera
26. Conjunto del quemador
27. Mando de control del quemador
28. Bisel del mando de control del quemador
29. Soporte del conjunto de la válvula
30. Conjunto de la caja de encendido
31. Conjunto de la válvula (manguera y regulador con orificio y horquilla)
32. Emblema de la marca
33. Espaciador de la cuba
34. Articulación de la tapa
35. Protector de la articulación de la tapa
36. Soporte para fósforo
37. Portautensilios
38. Taza para carbón
39. Bandeja de goteo desechable
40. Refuerzo de soporte de la pata - B
41. Eje
42. Refuerzo de soporte de la pata - A

FC VUE ÉCLATÉE – LISTE DES PIÈCES

1. Thermomètre
2. Cadran du thermomètre
3. Couvercle
4. Poignée du couvercle
5. Grille de cuisson GBS™
6. Plaque de diffusion
7. Support circulaire central
8. Support de grille
9. Cuve
10. Système de nettoyage One-Touch™
11. Système d'attache du cendrier
12. Poignée du cendrier
13. Cendrier grand format
14. Support circulaire de la cuve
15. Douille de pied
16. Pied à roue
17. Pied à roulette
18. Étagère grillagée inférieure
19. Enjoliveur de roue
20. Roue
21. Roulette verrouillable
22. Clapet de ventilation du couvercle Rapidfire™
23. Joint du couvercle
24. Char-Baskets™
25. Grille à combustible
26. Brûleur
27. Bouton du brûleur
28. Cadran du bouton du brûleur
29. Support de valve
30. Boîte d'allumage
31. Ensemble valve (flexible et détendeur avec orifice et bride)
32. Plaque du logo
33. Espaceur de cuve
34. Charnière du couvercle
35. Protège-charnière du couvercle
36. Porte-allumette
37. Porte-ustensiles
38. Godet à charbon
39. Barquette jetable en aluminium
40. Support du cadre à pieds - B
41. Essieu
42. Support du cadre à pieds - A

ASSEMBLY · ENSAMBLAJE · ASSEMBLAGE

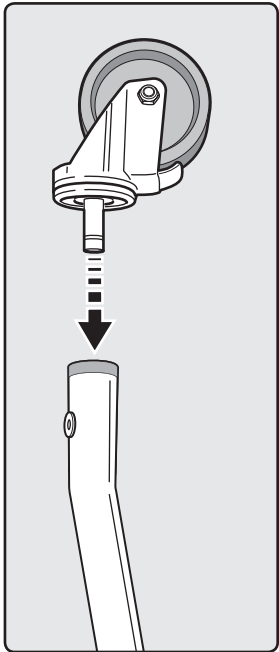
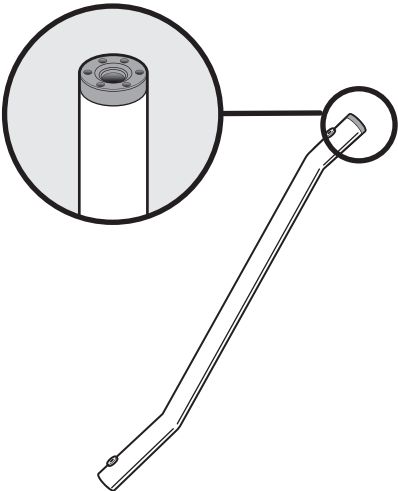
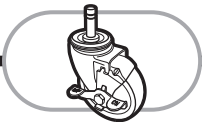


US TOOLS NEEDED:
ES HERRAMIENTAS REQUERIDAS:
FC OUTILS NECESSAIRES:

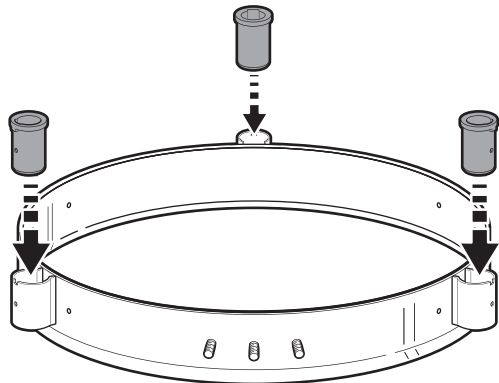
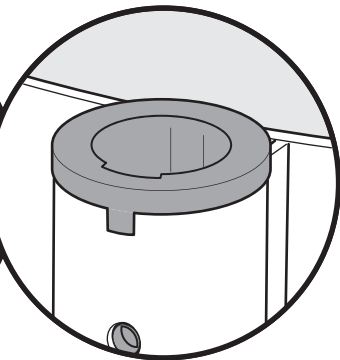
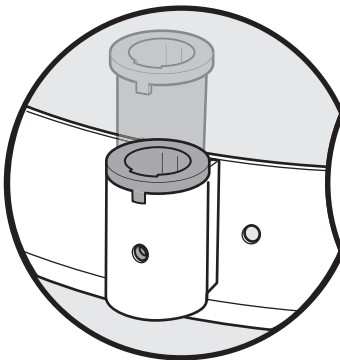
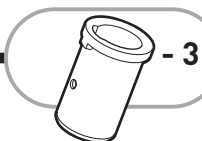
Icons representing the tools needed: a screwdriver, a hex key, and a power drill with a warning sign indicating that the power drill should not be used.

ASSEMBLY · ENSAMBLAJE · ASSEMBLAGE

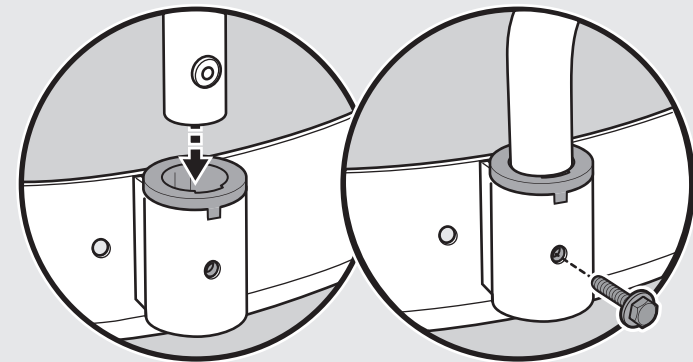
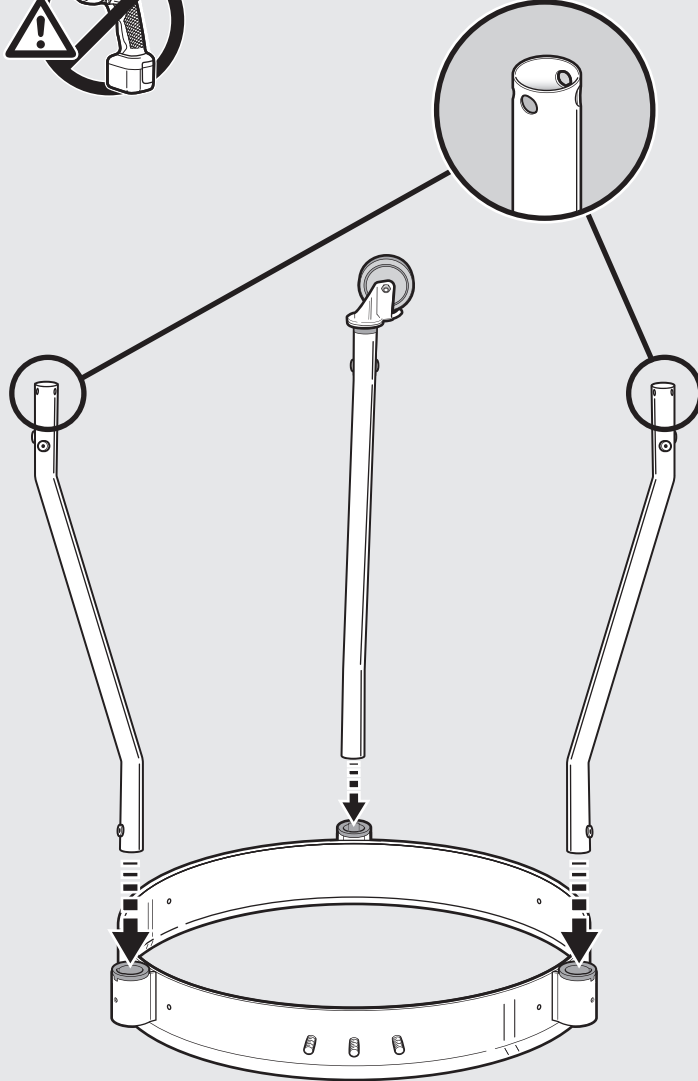
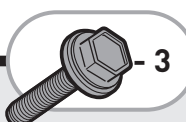
1



2

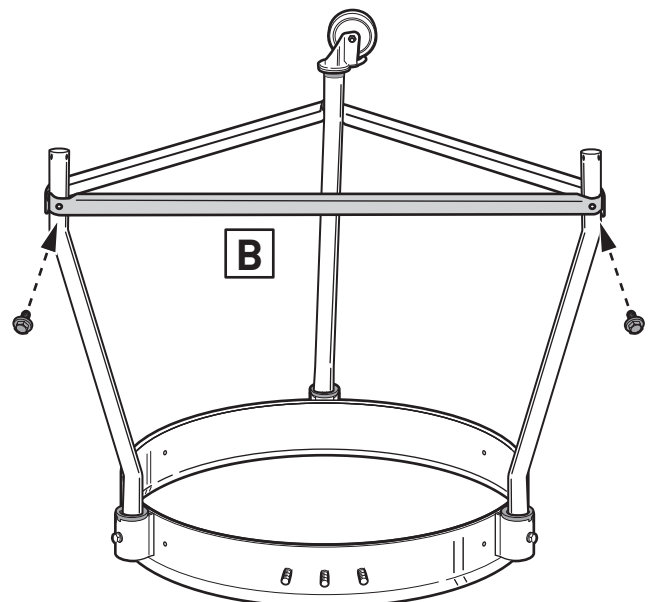
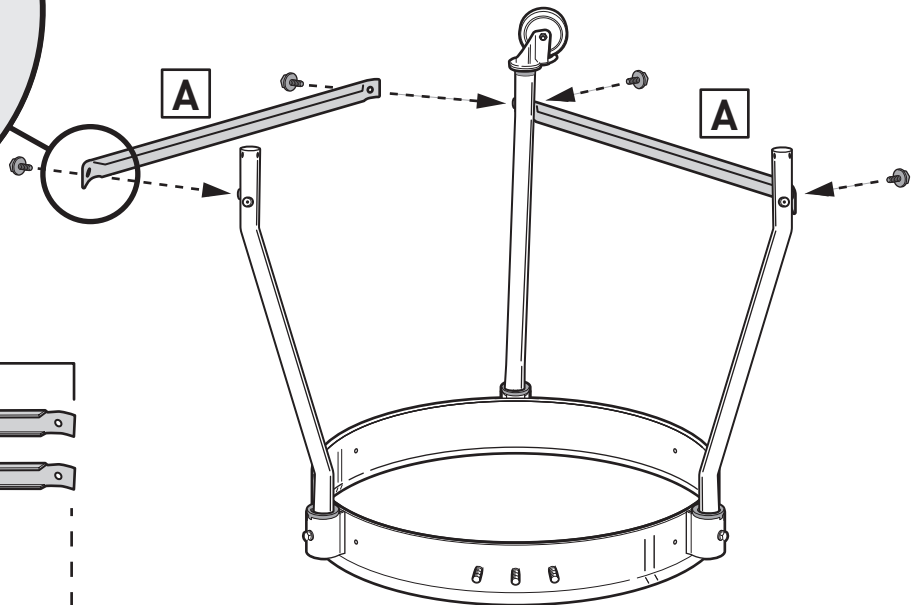
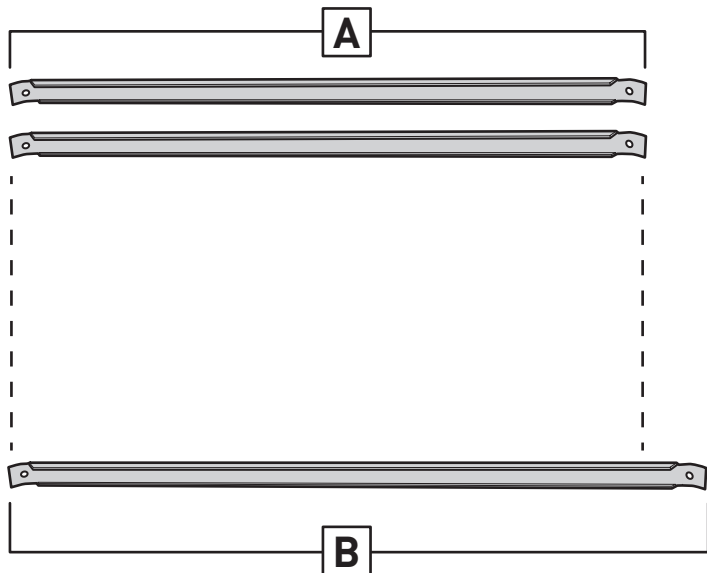
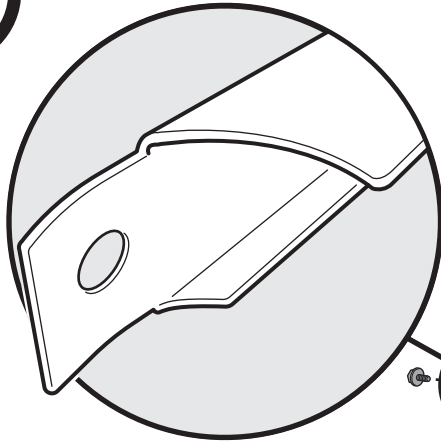


3



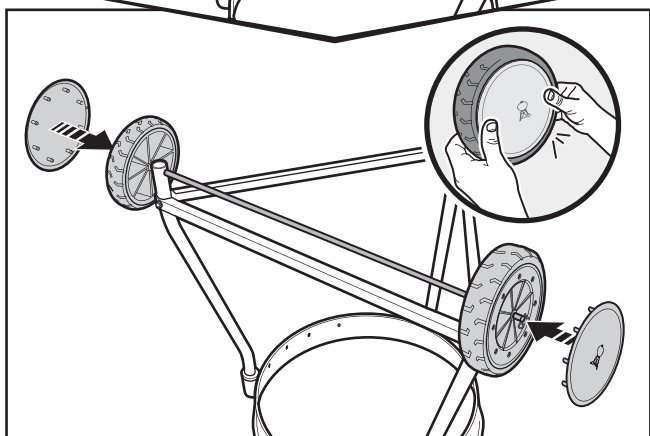
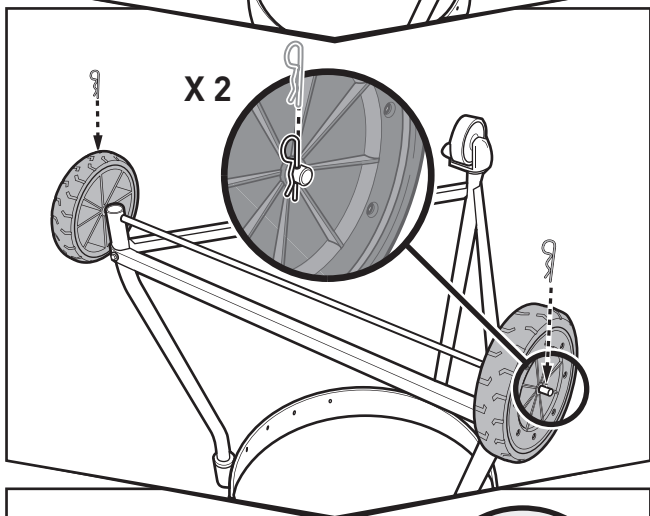
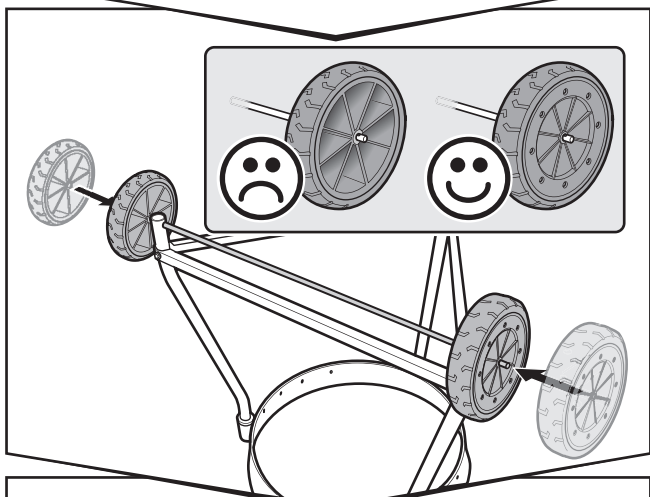
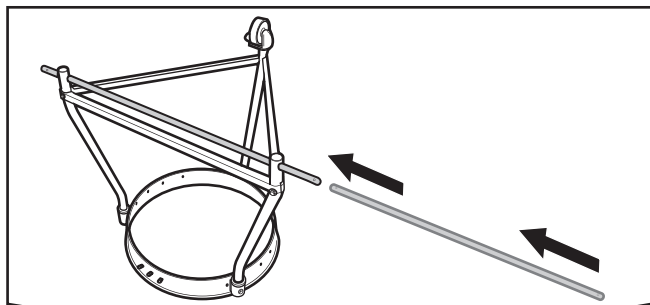
ASSEMBLY · ENSAMBLAJE · ASSEMBLAGE

4

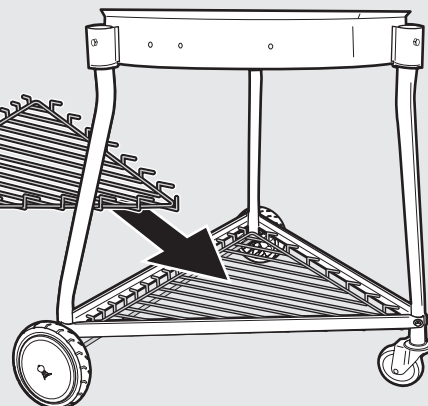


ASSEMBLY · ENSAMBLAJE · ASSEMBLAGE

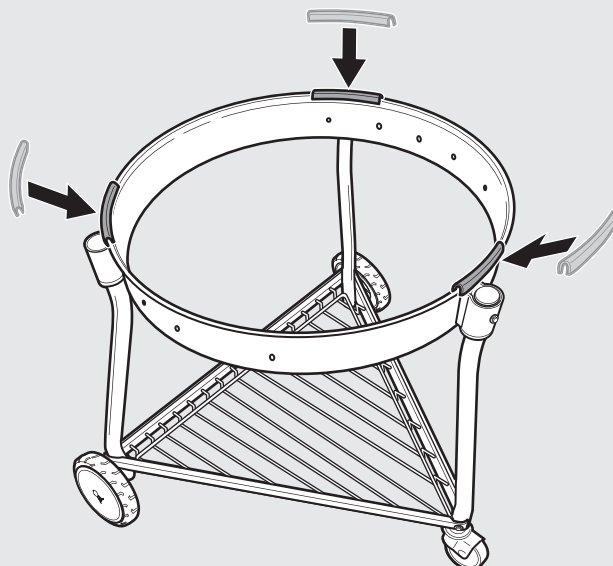
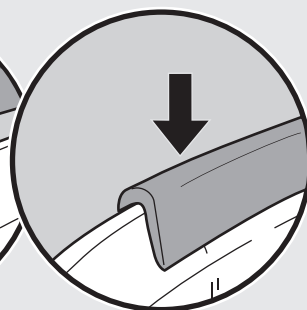
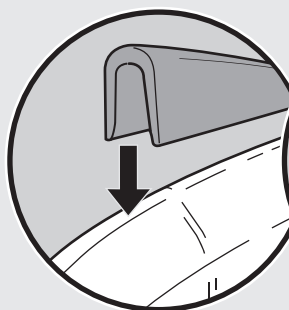
5 - 2



6

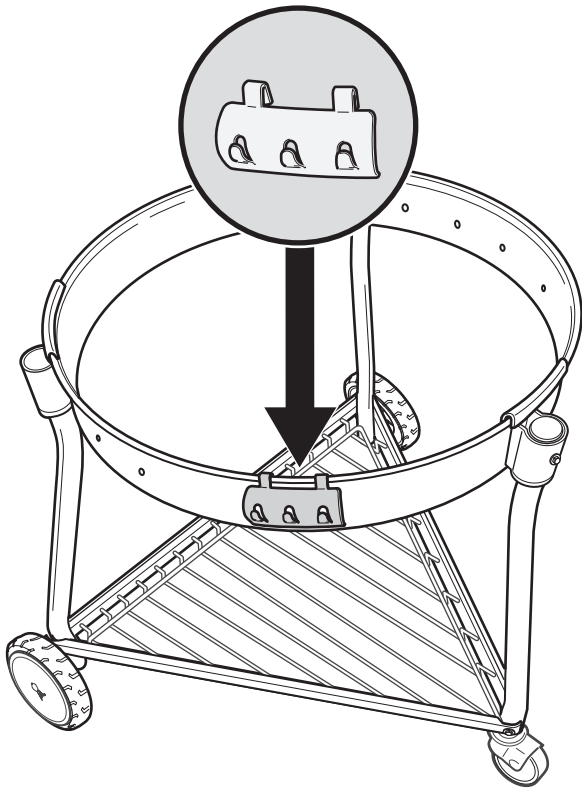


7 - 3

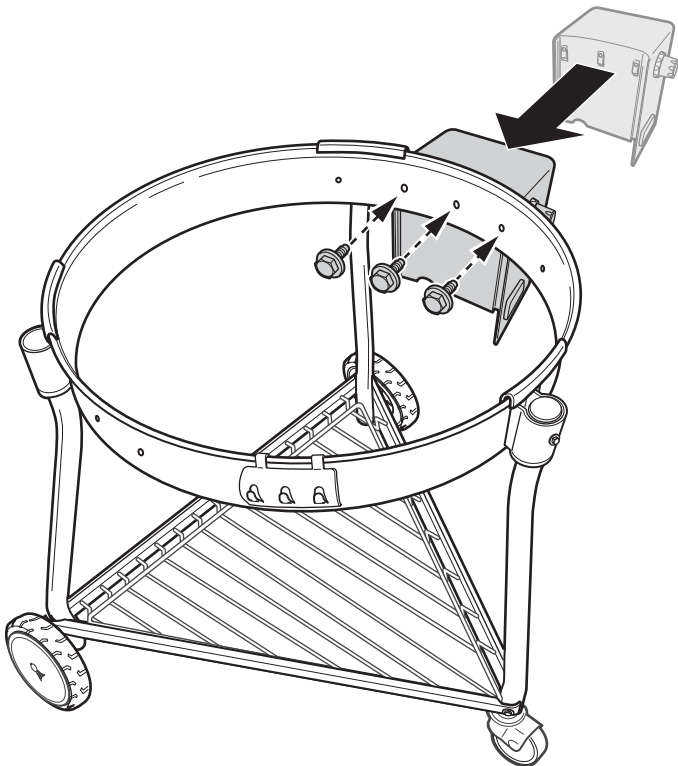


ASSEMBLY · ENSAMBLAJE · ASSEMBLAGE

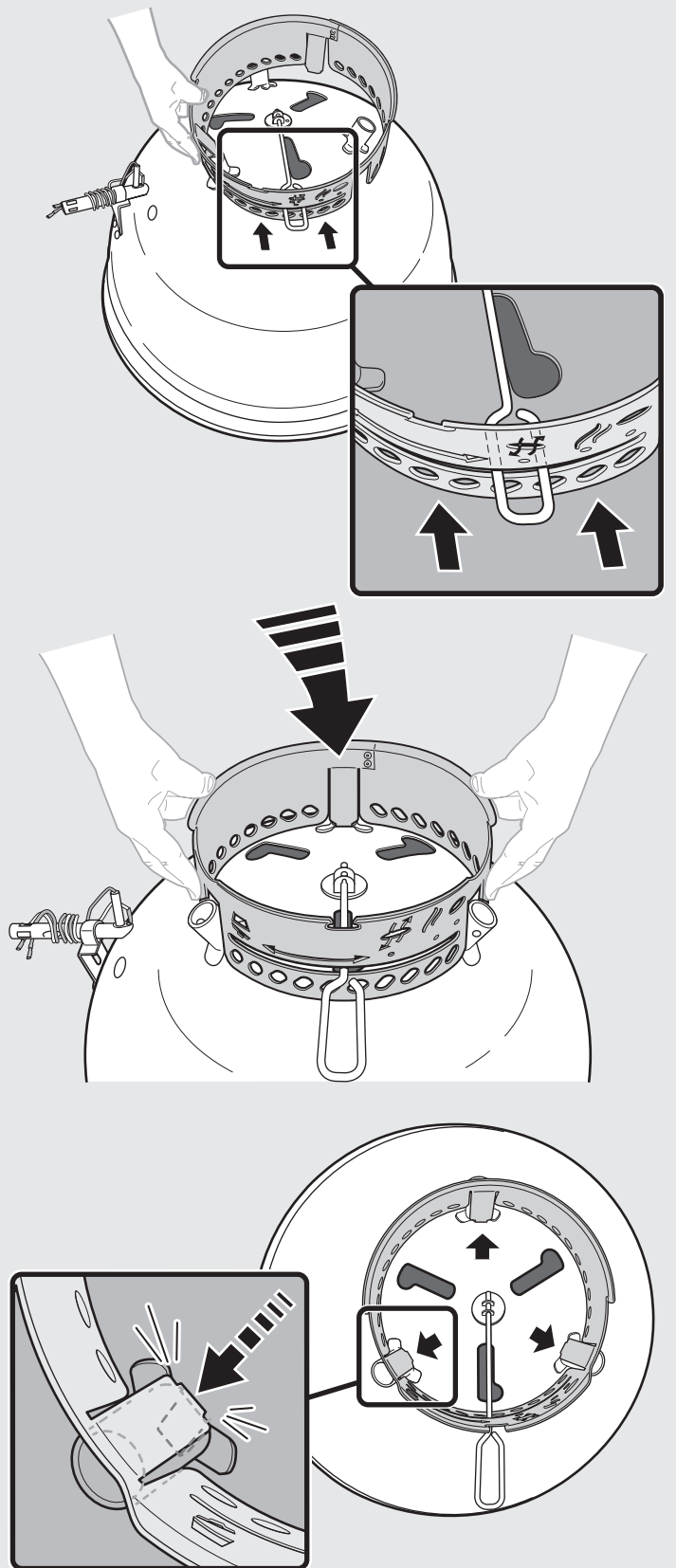
8



9

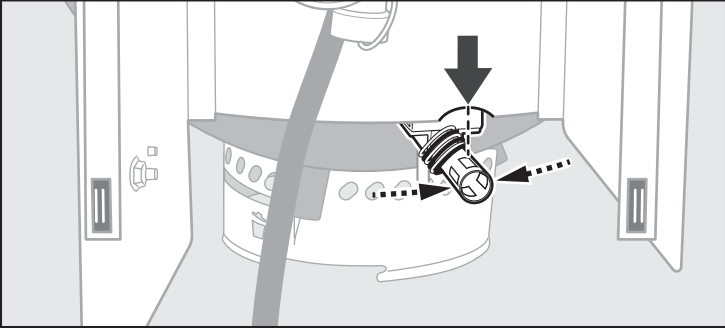
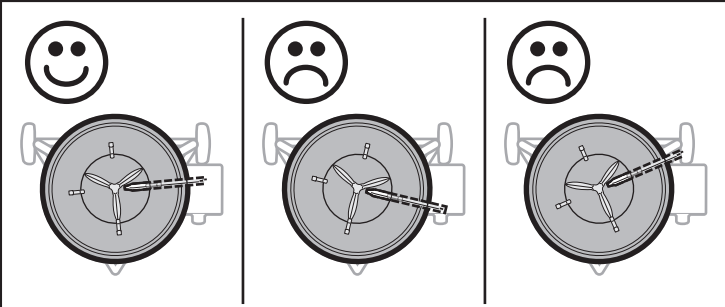
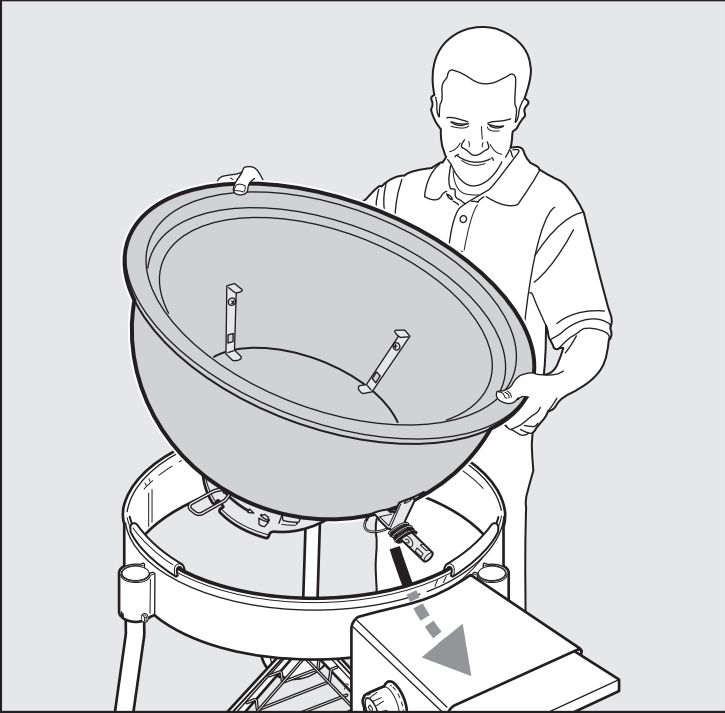


10

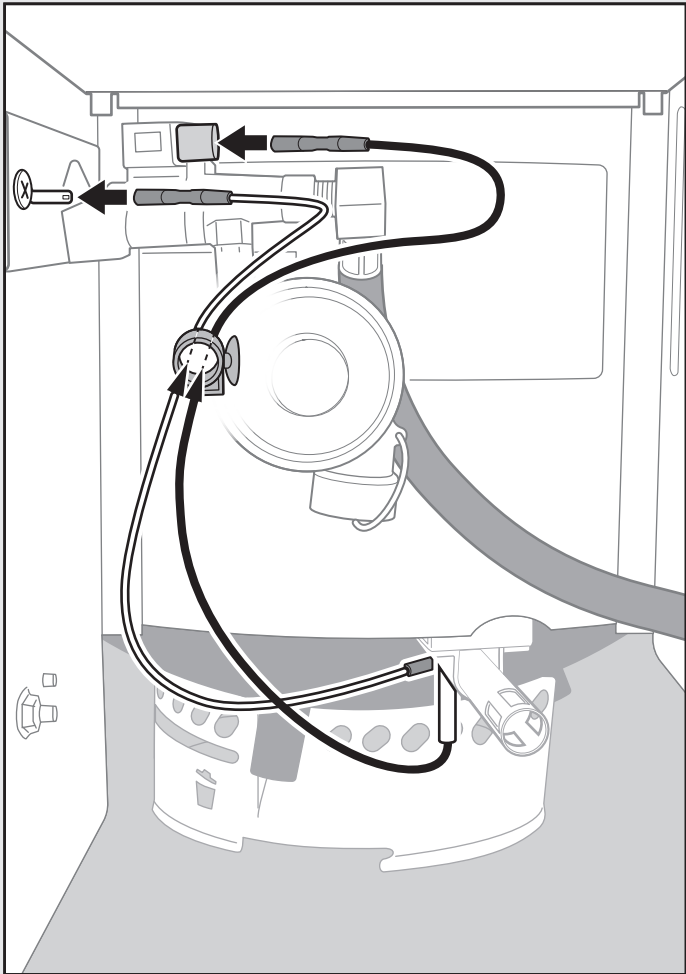
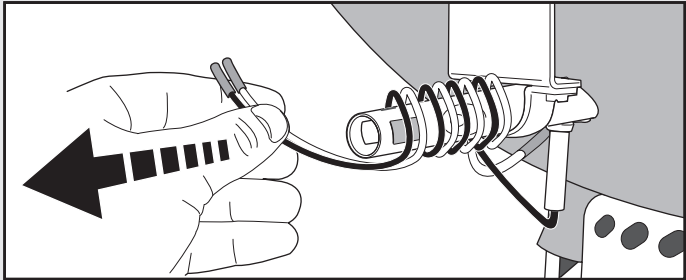


ASSEMBLY · ENSAMBLAJE · ASSEMBLAGE

11

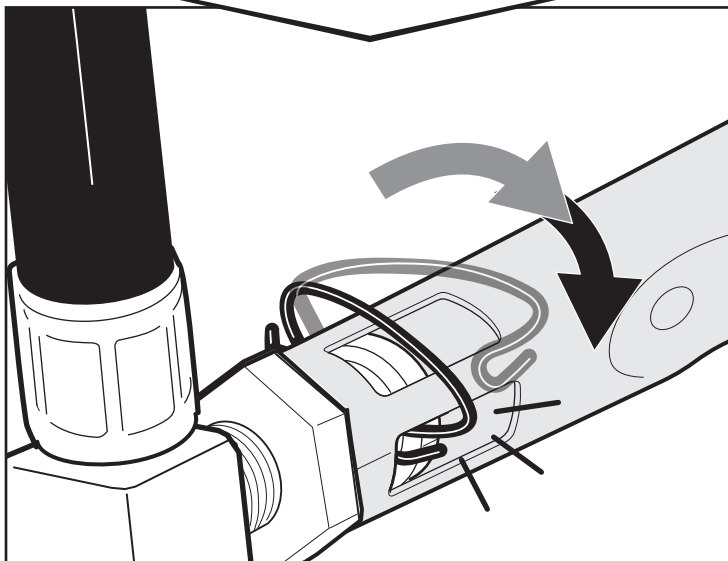
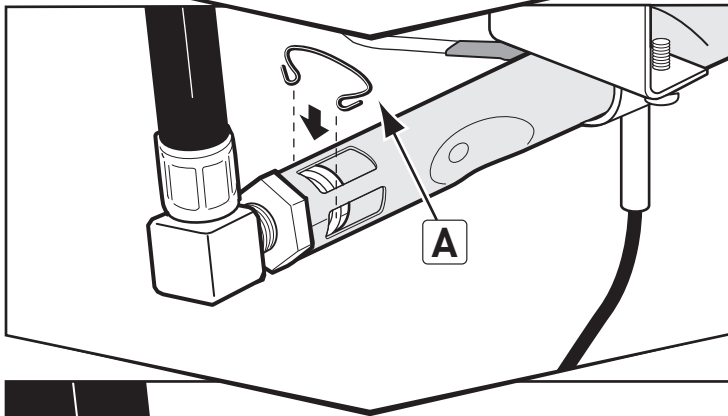
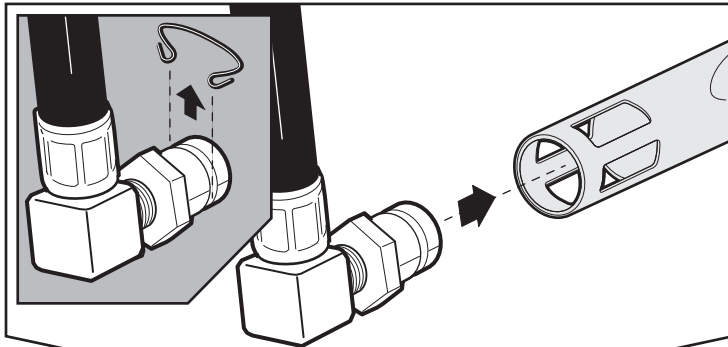
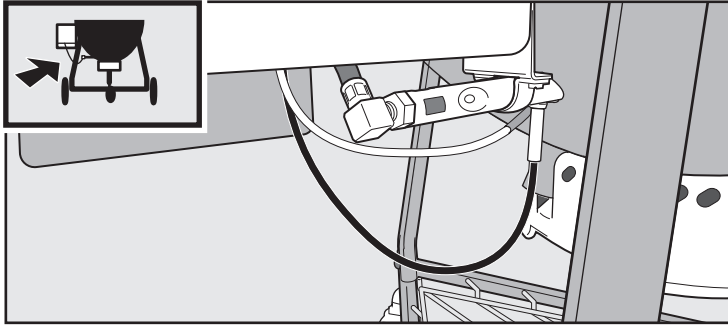


12



ASSEMBLY · ENSAMBLAJE · ASSEMBLAGE

13



US

⚠ DANGER

Do not use the Snap-Jet™ gas ignition system if the retaining clip (A) securing the gas line and orifice into the burner tube is missing. A missing retaining clip can cause the gas hose and orifice to move out of the burner tube. This can cause a fire resulting in serious bodily injury or death and damage to property.

⚠ WARNING: Prior to use, pull the gas hose and orifice to make sure that the retaining clip is in place and that the gas hose and orifice is securely attached inside the burner tube.

ES

⚠ PELIGRO

No utilice el sistema de encendido de gas Snap-Jet™ si la horquilla de retención (A) que asegura el conducto y el orificio del gas en el tubo del quemador no está instalada. Una horquilla de retención faltante puede hacer que la manguera y el orificio del gas se separen del tubo del quemador. Esto puede provocar un incendio que ocasionará lesiones físicas graves o la muerte, así como daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA: Antes de usar la barbacoa, hale la manguera y el orificio del gas para asegurarse que la horquilla de retención esté instalada correctamente y que la manguera y el orificio del gas estén firmemente acoplados al interior del tubo del quemador.

FC

⚠ DANGER

Ne pas utiliser le système d'allumage au gaz Snap-Jet™ si la bride de retenue (A) qui fixe le flexible de gaz et l'orifice dans le brûleur est manquante. L'absence de bride de retenue peut causer l'expulsion du flexible de gaz et de l'orifice du brûleur. Ceci peut provoquer un départ de feu pouvant causer des blessures graves, voire mortelles, et des dégâts matériels.

⚠ AVERTISSEMENT : Avant utilisation, tirer sur le flexible de gaz et l'orifice pour s'assurer que la bride de retenue est en place et que le flexible de gaz et l'orifice sont solidement attachés à l'intérieur du brûleur.

ASSEMBLY · ENSAMBLAJE · ASSEMBLAGE

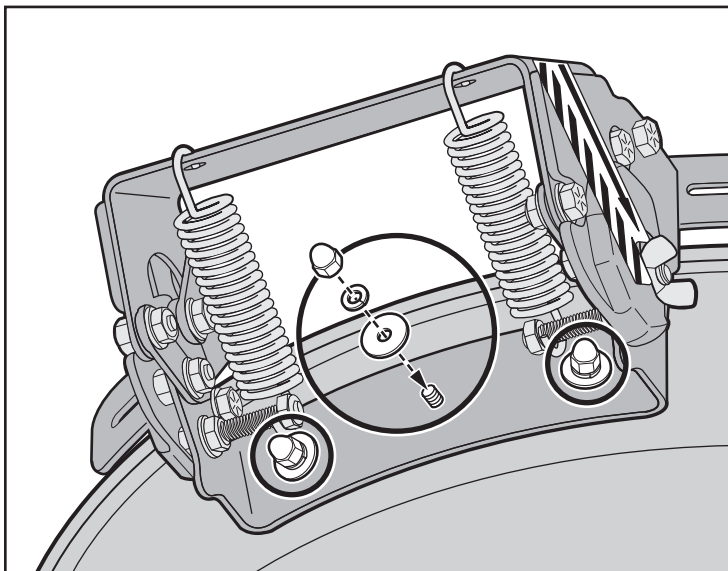
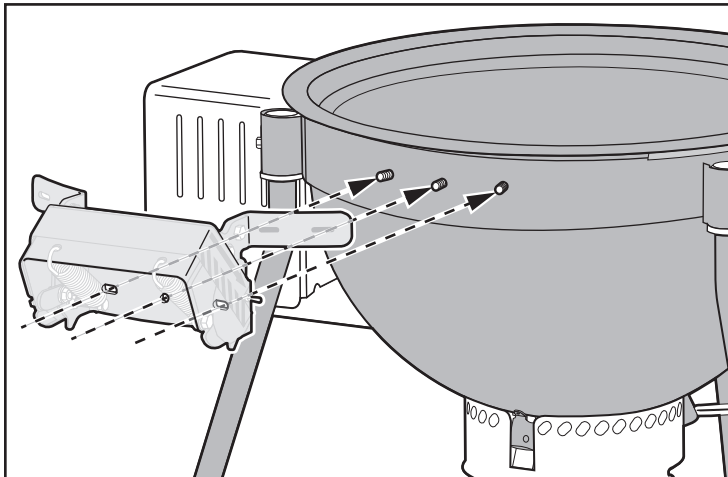
14



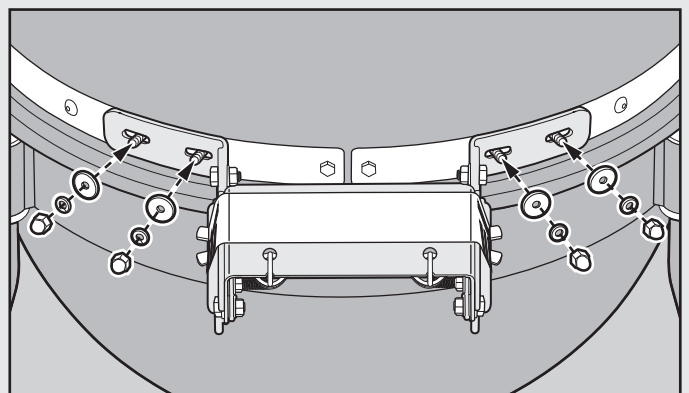
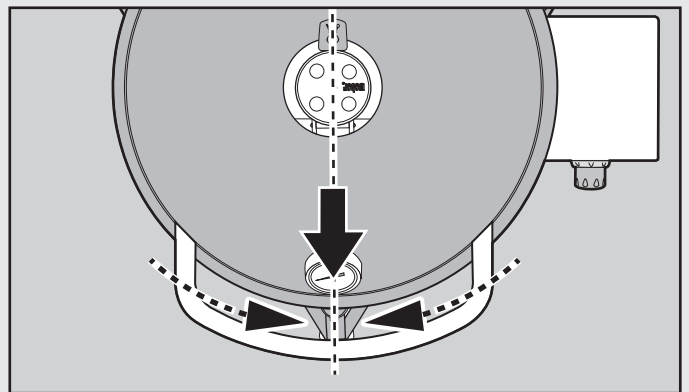
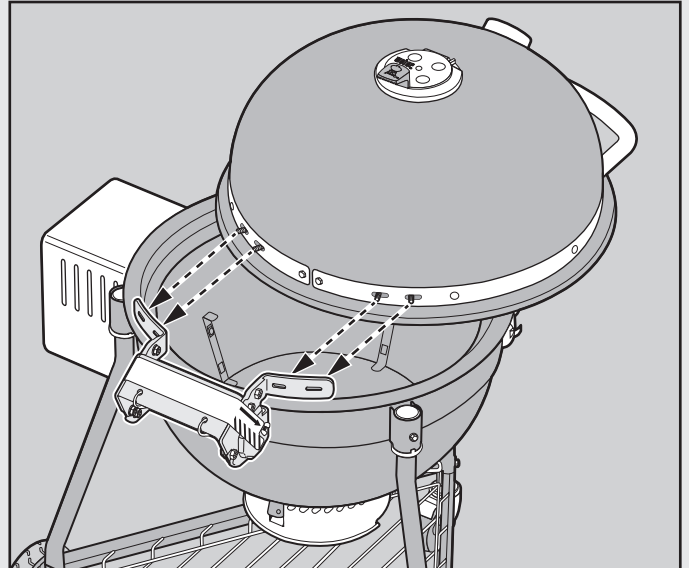
US ⚠ CAUTION: DO NOT REMOVE SAFETY BOLTS UNTIL LID INSTALLATION IS COMPLETE.

ES ⚠ PRECAUCIÓN: NO quite los pernos de seguridad hasta que la instalación de la tapa se haya completado.

FC ⚠ ATTENTION : NE PAS ENLEVER LES BOULONS DE SÉCURITÉ TANT QUE L'INSTALLATION DU COUVERCLE N'EST PAS TERMINÉE.



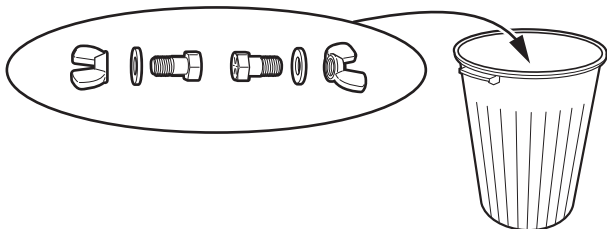
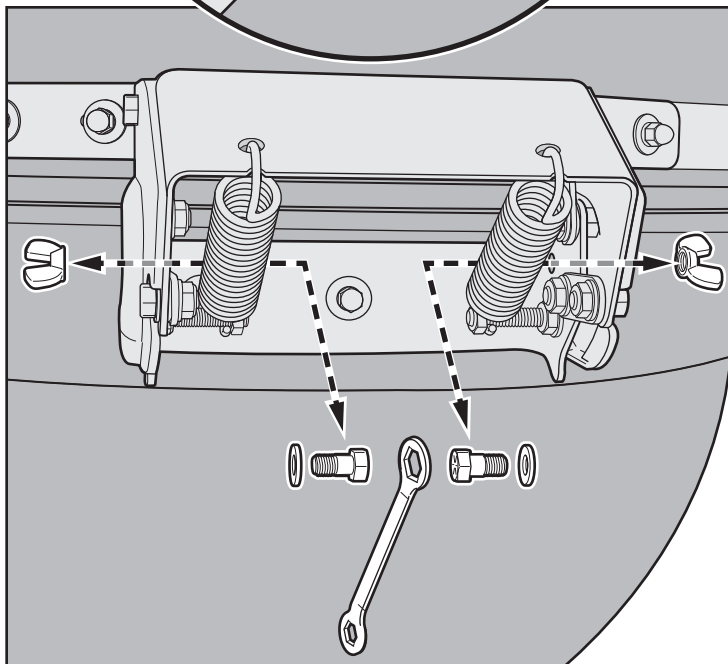
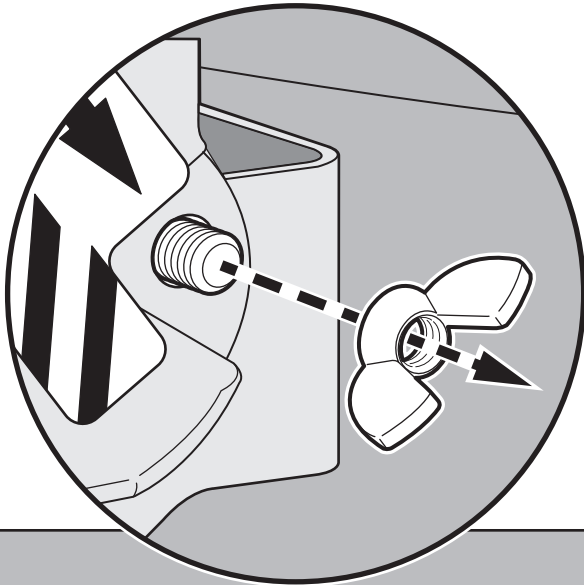
15



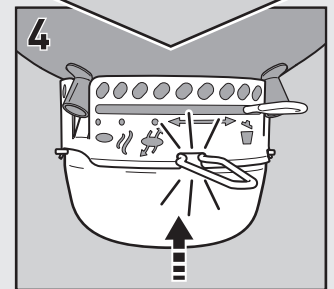
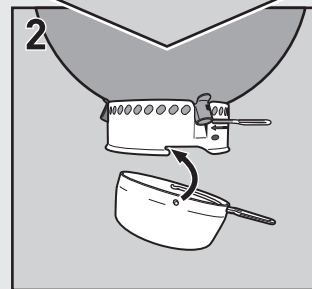
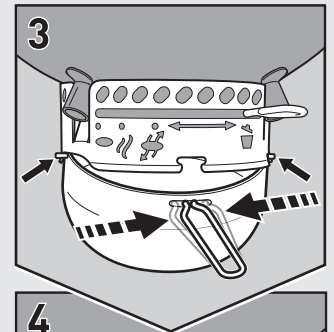
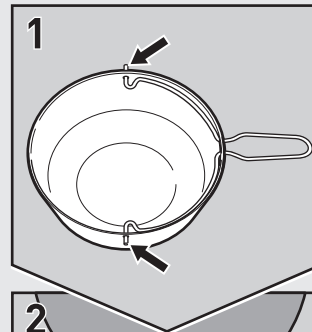
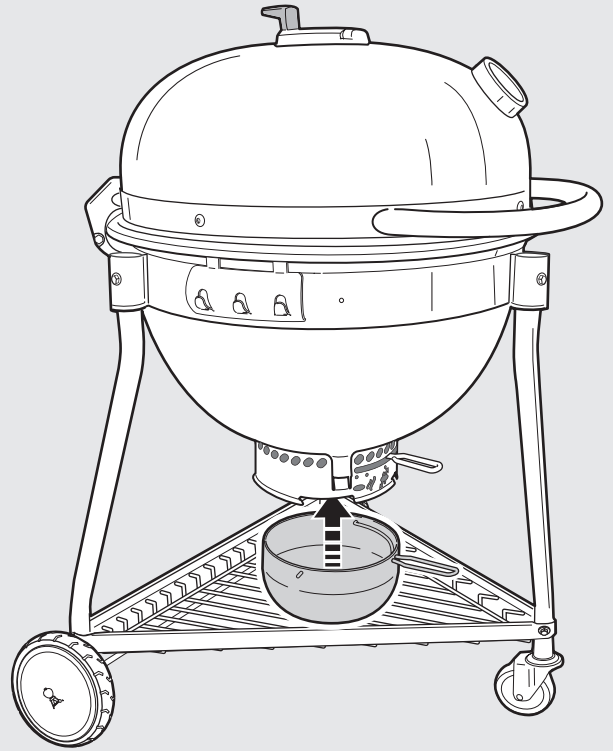
ASSEMBLY · ENSAMBLAJE · ASSEMBLAGE

16

- US DO NOT LIFT THE LID UNTIL THE SAFETY BOLTS ARE REMOVED.
- ES NO LEVANTE LA TAPA SIN ANTES QUITAR LOS PERNOS DE SEGURIDAD.
- FC NE PAS SOULEVER LE COUVERCLE TANT QUE LES BOULONS DE SÉCURITÉ NE SONT PAS ENLEVÉS.



17



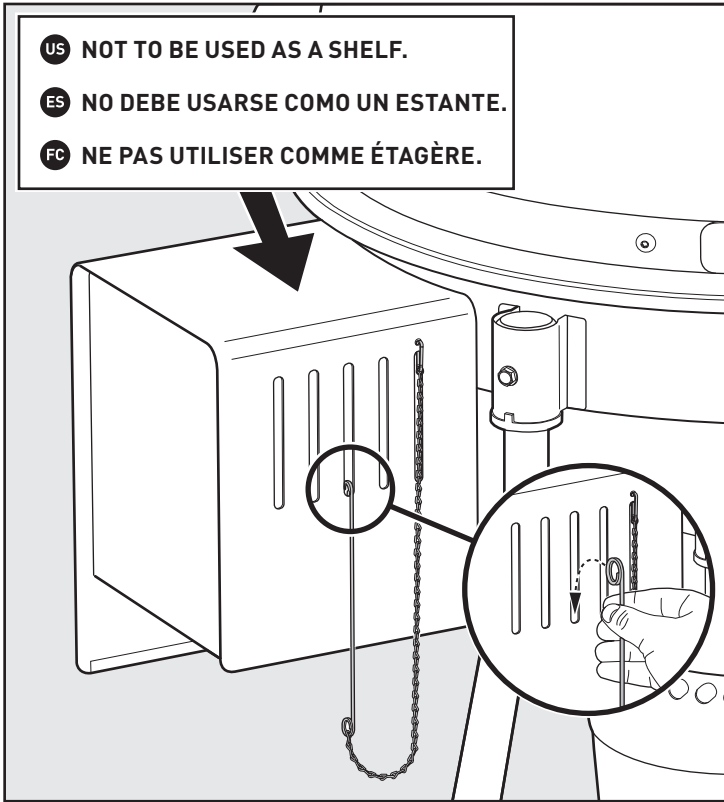
ASSEMBLY · ENSAMBLAJE · ASSEMBLAGE

18

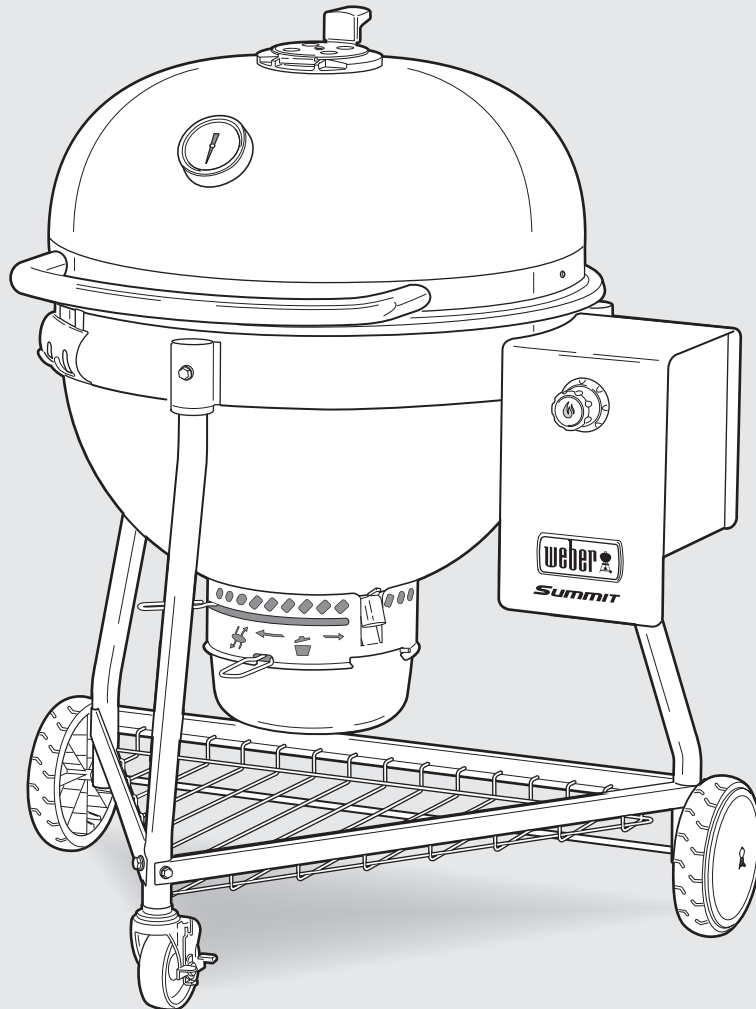
US NOT TO BE USED AS A SHELF.

ES NO DEBE USARSE COMO UN ESTANTE.

FC NE PAS UTILISER COMME ÉTAGÈRE.



ASSEMBLY · ENSAMBLAJE · ASSEMBLAGE



- US** Make sure that all parts are assembled and hardware is fully tightened before operating the grill.
- ES** Asegúrese que todas las partes estén bien montadas y que apretó totalmente todos los herrajes antes de poner en funcionamiento el asador.
- FC** Veuillez à ce que toutes les pièces soient montées et que la visserie est bien serrée avant d'utiliser le barbecue.



COOKING SYSTEM

Extensive thought was put into how your charcoal grill was designed. Weber® grills are designed so that you never have to worry about flare-ups, hot and cold spots, or burnt food. Expect excellent performance, control, and results every time.

A Bowl and Lid

The air-insulated, double-wall bowl and lid retain heat for longer cook times and excellent temperature control. The unique kettle shape of your Summit® charcoal grill allows for true convection cooking.

B Dampers and Vents

A major component in charcoal grilling is air. The more air allowed into the grill, the hotter the fire will grow (to a point) causing the charcoal to burn much faster. The bowl vent on the bottom of the grill should be open while grilling or in the smoke position while smoking. The top damper is used to control the temperature within the grill; however, should never be completely closed.

C Gourmet BBQ System™ Cooking Grate

Made of heavy-duty stainless steel, the cooking grate provides ample area to make all of your favorite meals.

D Diffuser Plate

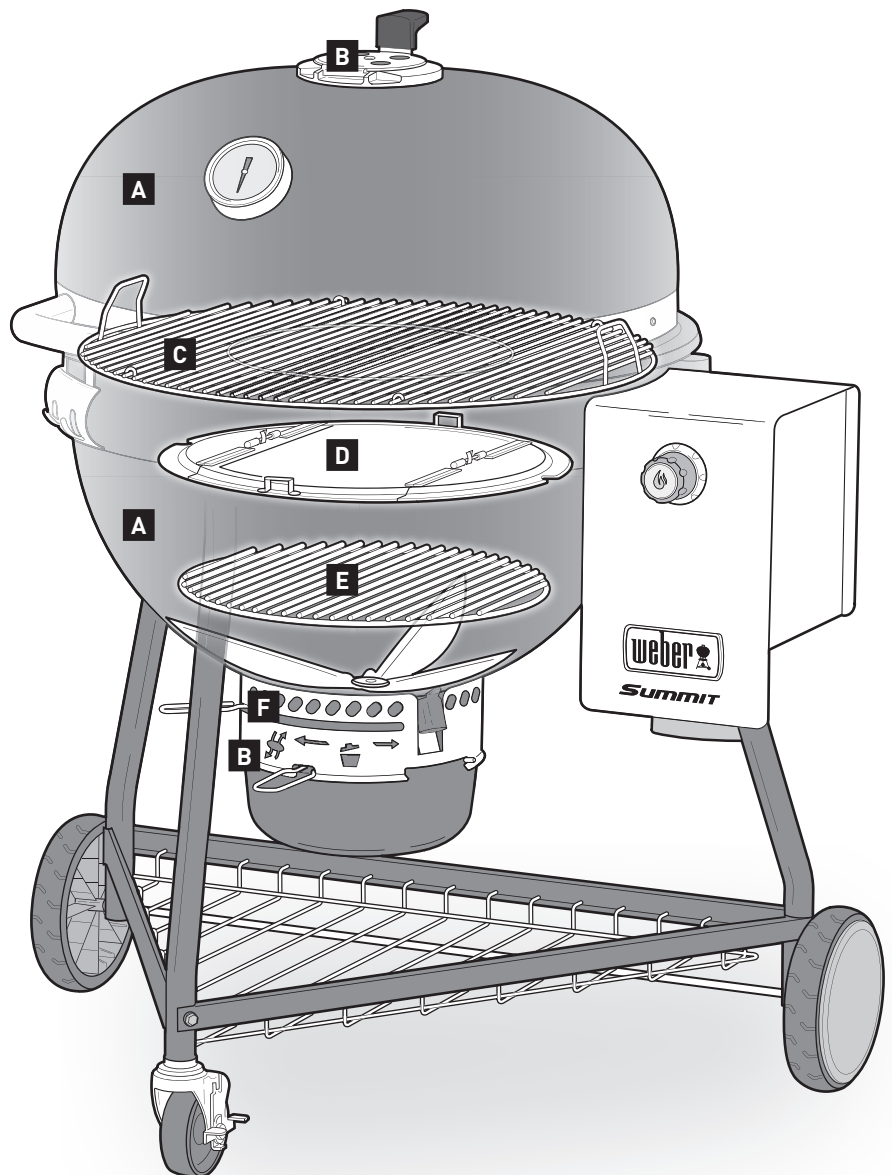
The stainless steel diffuser plate is used to maintain a consistent temperature and to direct heat and smoke around the food. It is always used while smoking. However, it can also be used while cooking indirectly to maximize grilling space.

E Fuel Grate

The fuel grate has what it takes to withstand the heat of any charcoal fire. Made of heavy-duty steel, this durable grate will not warp or burn through. The grate can be moved to a higher position in the bowl for grilling and lower position for smoking.

F One-Touch™ Cleaning System

The stainless steel One-Touch™ cleaning system makes cleanup hassle free. As you move the handle back and forth, the three blades in the bowl move ash from the bottom of the grill into the high capacity ash catcher for quick and clean ash removal. These same vents act as a bowl damper, to help bring oxygen up to the fire or to allow you to easily extinguish the fire.





The Weber® Summit® Charcoal grill isn't your typical grill. The top-of-the line features and innovative design allow you to grill, or smoke, with convenience and ease. From the Snap-Jet™ gas ignition system, to hinged cooking grates; grilling has never been easier or more fun.

Gourmet BBQ System™

The Gourmet BBQ System™ (A) cooking grate is the circular center grate within the hinged cooking grate. It is removable and can be replaced with any of the Weber® Gourmet BBQ System™ inserts (sold separately). For a full product line of Gourmet BBQ System™ inserts, visit our website at: www.weber.com.

Snap-Jet™ Gas Ignition System

Lighting charcoal has never been easier with the Snap-Jet™ gas ignition system (B). Simply pile charcoal above the burner tube and ignite it with the burner control knob.

Stainless Steel Hinged Cooking Grate and Stainless Steel Hinged Diffuser Plate

The cooking grate and diffuser plate (C) are made to easily add charcoal and wood while grilling or smoking. The hinged cooking grate has an extended handle to hang it from the edge of the bowl.

Built-In Thermometer

The large, durable, built-in lid thermometer (D) allows you to easily monitor your grill's temperature. The "smoke" zone on the thermometer indicates when the grill has reached the ideal temperature for smoking.

Rapidfire™ Lid Damper

The hinged Rapidfire™ lid damper (E) maximizes airflow and increases temperature quickly to get you up and grilling within 20 minutes. It also aids in a quick temperature recovery rate.

Tool Hook

Conveniently hang your tools on the stainless steel tool hook (F) located on the side of the grill bowl.

Bottom Wire Rack

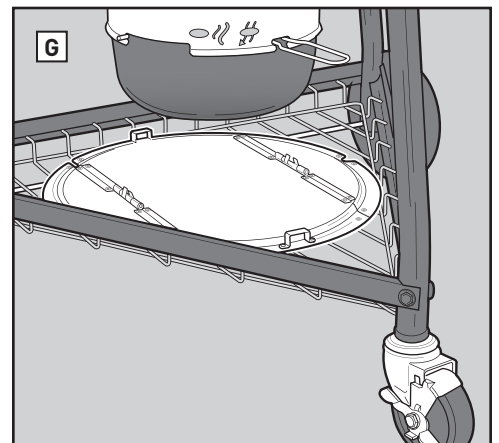
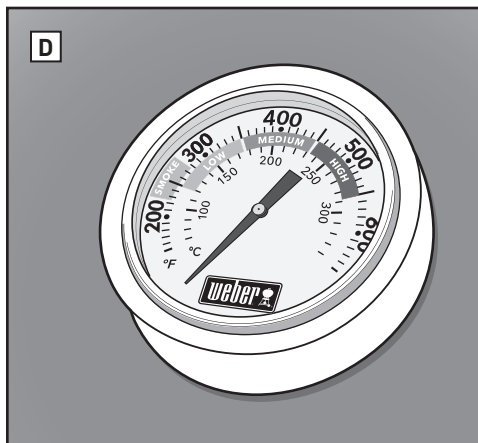
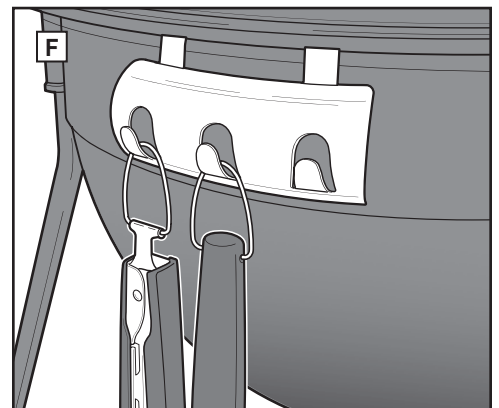
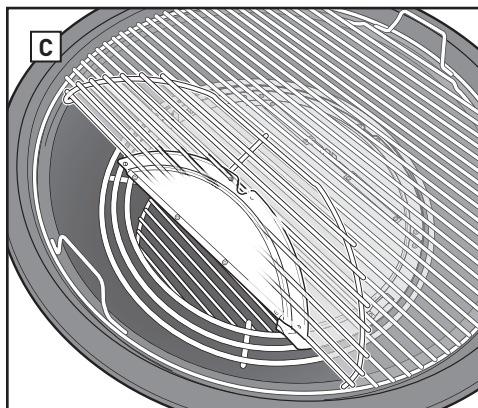
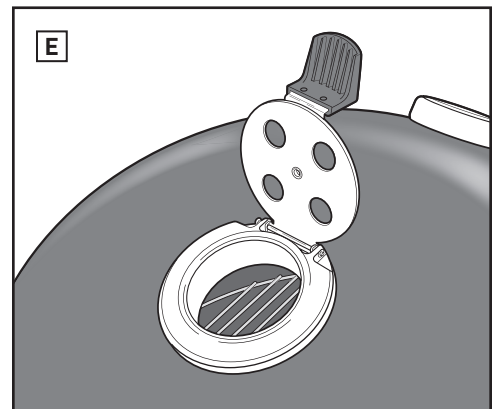
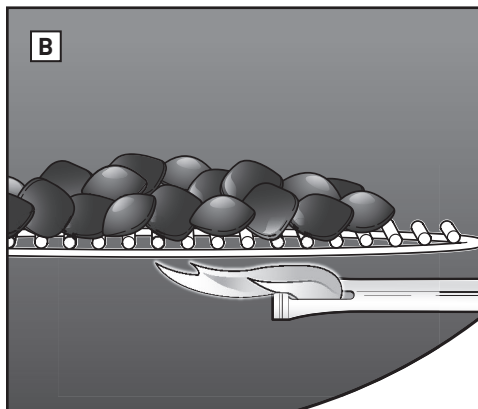
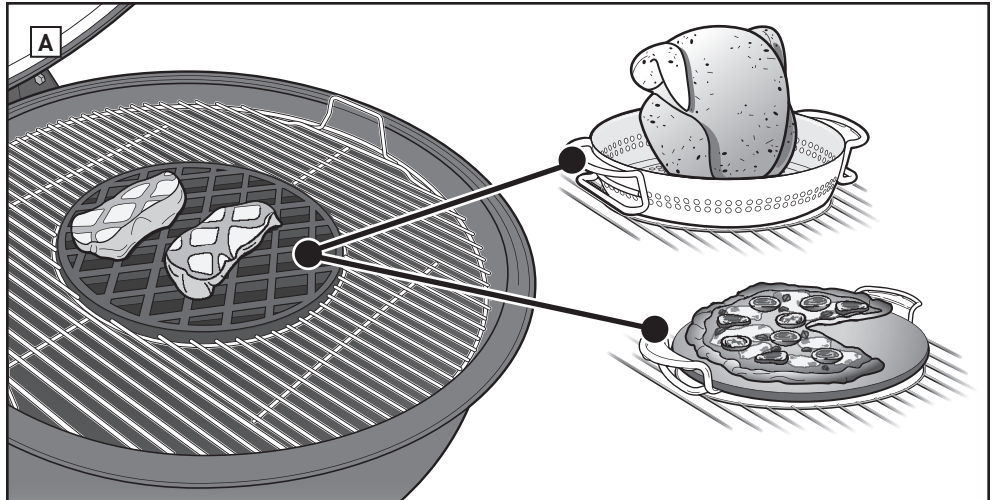
The bottom wire rack (G) supplies additional storage.

Easy-Open Lid Hinge

The lid of your grill was designed with a spring hinge to make opening and closing the lid simple and safe. The hinge prevents the lid from slamming shut, preventing possible injury or damage to the grill. (Not pictured.)

Locking Casters

Industrial grade casters make moving around the patio easy, while the locking mechanism keeps the grill in place. (Not pictured.)





USING THE SNAP-JET™ GAS IGNITION SYSTEM

WHAT IS LP GAS?

Liquefied petroleum gas, also called LP, LP gas, liquid propane, or simply propane or butane, is the flammable, petroleum-based product used to fuel your grill. It is a gas at moderate temperatures and pressure when it is not contained. But at moderate pressure inside a container, such as a cylinder, LP is a liquid. As pressure is released from the cylinder, the liquid readily vaporizes and becomes LP gas.

- LP has an odor similar to natural gas. You should be aware of this odor.
- LP is heavier than air. Leaking LP gas may collect in low areas and resist dispersion.

⚠ DANGER

NEVER store a spare LP cylinder under or near Weber® gas appliances. Failure to follow this statement exactly may result in a fire causing death or serious injury.

SAFE HANDLING TIPS FOR LP GAS CYLINDERS

There are various guidelines and safety factors that you need to keep in mind when using LP gas. Carefully follow these instructions before using your Weber® gas grill.

- Do not use a damaged, dented, or rusty LP cylinder.
- Handle “empty” LP cylinders with the same care as you handle full cylinders. Even when an LP cylinder is empty of liquid, there may still be gas pressure inside the cylinder.
- LP cylinders should not be dropped or handled roughly.
- Never store or transport the LP cylinder where temperatures can reach 125° F (51.7° C) (the cylinder will become too hot to hold by hand). For example: do not leave the LP cylinder in a car on a hot day.
- LP cylinders must be kept out of reach of children.

STORAGE AND/OR NONUSE

For grills that have been stored or left unused for a while, it is important to follow these guidelines:

- Disconnect the cylinder if: 1) it is empty; 2) the grill is being stored in a garage or other enclosed area; 3) the grill is being transported; 4) the grill is not in use.
- Place dust cap on cylinder valve outlet when cylinder is not in use.
- Do not store a disconnected LP cylinder in a building, garage, or any other enclosed area.
- The Weber® gas grill should be checked for gas leaks and any obstructions in the burner tube before it is used. (Refer to “CHECKING FOR GAS LEAKS” and “ANNUAL MAINTENANCE.”)
- Check that the bowl and the high capacity ash catcher are free from debris that might obstruct the flow of combustion or ventilation air.
- The burner tube should also be checked for any obstructions. (Refer to “ANNUAL MAINTENANCE.”)

U.S. INSTALLATION CODES

Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the latest edition of the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54.

CANADIAN INSTALLATION CODES

These instructions, while generally acceptable, do not necessarily comply with the Canadian installation codes. In Canada, the installation of this appliance must comply with local codes and/ or the latest edition of Standard CAN/CSA-B149.2 (Propane Storage and Handling Code).

NOTE: Your retailer can help you match a replacement cylinder to your grill.

REGULATOR CONNECTIONS

Your Weber® gas grill is equipped with a pressure regulator, which is a device to control and maintain uniform gas pressure as gas is released from the LP cylinder. Each Weber® pressure regulator is designed for vapor withdrawal.

- The pressure regulator supplied with the Weber® gas grill must be used. This regulator is set for 11 inches of water column pressure.

BURNER USAGE

The gas burner feature on your Summit™ charcoal grill operates at 10,000 BTU's. It is for igniting the charcoal only. It should never be used for cooking.

INSTALLING THE LP CYLINDER

Use disposable LP cylinders with a capacity of either 14.1 oz. or 16.4 oz. equipped with a CGA #600 connection.

⚠ CAUTION: Use cylinders that are marked “Propane Fuel” only.

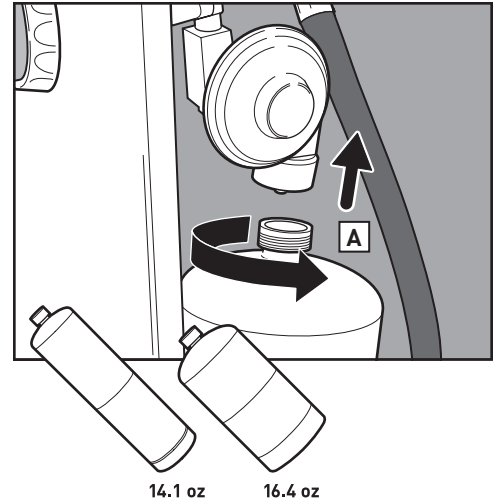
1. Make sure that the burner control knob is turned off by pushing it in and turning it clockwise to the off (O) position.
2. Push the propane cylinder into the regulator and turn clockwise until tight (A).

⚠ WARNING: Do not use a wrench to tighten the connection. Using a wrench could damage the regulator coupling and could cause a leak.

REMOVING THE LP CYLINDER

When your LP cylinder needs to be replaced, follow these instructions to remove it.

1. Make sure that the burner control knob is turned off by pushing it in and turning it clockwise to the off (O) position.
2. Unscrew propane cylinder from regulator.





WHAT IS A LEAK CHECK?

The fuel system in your grill features connections and fittings. A leak check is a reliable way to make sure that no gas is escaping from any of the connections or fittings.

Although all factory-made connections have been thoroughly checked for gas leaks, it's important to perform a leak check before using your grill for the first time, as well as anytime you disconnect and reconnect a fitting and each time you perform routine maintenance.

⚠ DANGER

Do not use an open flame to check for gas leaks. Be sure that 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: The gas connections of your gas grill have been factory tested. We do, however, recommend that you leak check all gas connections before operating your gas grill.

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

⚠ WARNING: 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 and the burner has been flame-tested. As a safety precaution, however, you should check all fittings for leaks before using your Weber® gas grill. Shipping and handling may loosen or damage a gas fitting.

CHECKING FOR GAS LEAKS

You will need: A spray bottle or brush or rag and a soap and water solution. (You can make your own soap and water solution by mixing 20% liquid soap with 80% water; or, you can purchase leak check solution in the plumbing section of any hardware store.)

1. Make sure burner control knob is turned off by pushing it in and turning it clockwise to the off (O) position.

⚠ WARNING: Do not ignite burner when leak checking.

2. To check for leaks, wet fittings with the soap and water solution, using a spray bottle, brush or rag. If bubbles form, or if a bubble grows, there is a leak. Apply the soap and water solution to the following connections:

a. Regulator-to-cylinder connection (A).

⚠ WARNING: If there is a leak at connection (A), remove propane cylinder. DO NOT OPERATE THE GRILL. Install a different propane cylinder and recheck for leaks with soap and water solution. If a leak persists after installing a different propane cylinder, remove propane cylinder. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto: www.weber.com.

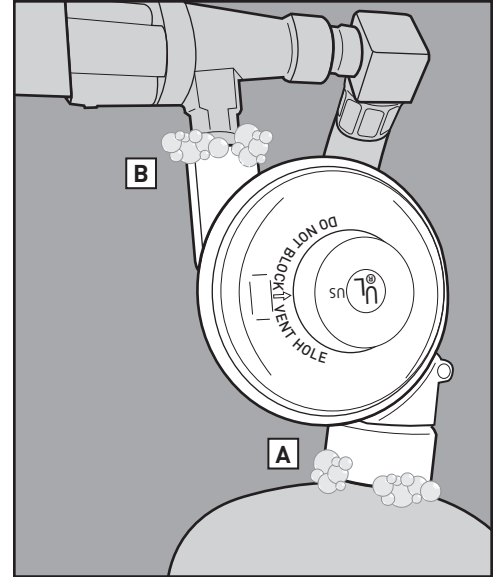
b. Valve-to-regulator connection (B).

⚠ WARNING: If there is a leak at connection (B), remove the propane cylinder. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto: www.weber.com.

3. When leak checking is complete, rinse connections with water.

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.

Now you are ready to use your grill.





GRILLING METHODS - Direct Heat

The Summit® charcoal grill can be used for three grilling methods: Direct Grilling, Indirect Grilling, and Smoking. Before continuing, determine which grilling method will be used and follow the appropriate grilling instructions in this owner's guide.

GRILLING WITH DIRECT HEAT

Use the direct method for small, tender pieces of food that take less than 20 minutes to cook, such as: hamburgers, steaks, chops, kabobs, boneless chicken pieces, fish fillets, shellfish, and sliced vegetables.

With direct heat, the fire is right below the food (A). It sears the surfaces of the food, developing flavors, texture, and delicious caramelization while cooking the food all the way to the center.

A direct fire creates both radiant and conductive heat. Radiant heat from the charcoal quickly cooks the surface of the food closest to it. At the same time, the fire heats the cooking grate rods, which conducts heat directly to the surface of the food and creates those unmistakable and lovely grill marks.

Grill Setup For Direct Heat

1. Place center support ring (B) in the middle position of the bowl, then place the fuel grate (C) within the center support ring.
2. Pile charcoal on the fuel grate above the tip of the burner tube (D).
3. Light the charcoal. Refer to "BURNER IGNITION - Lighting with Snap-Jet™ gas ignition system."

Note: Lid, dampers, and vents must remain open when igniting charcoal with gas ignition.

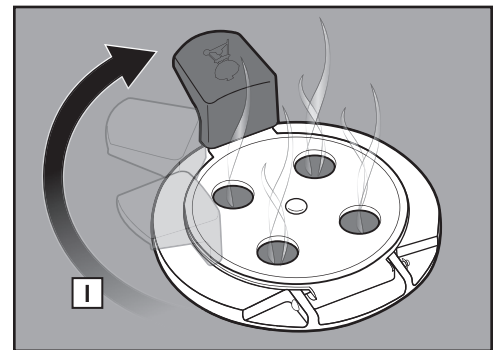
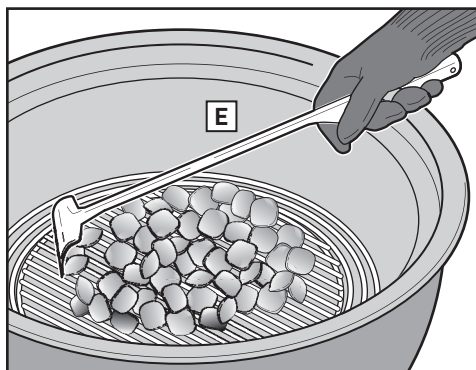
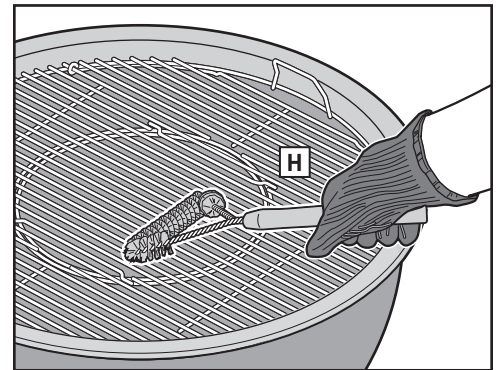
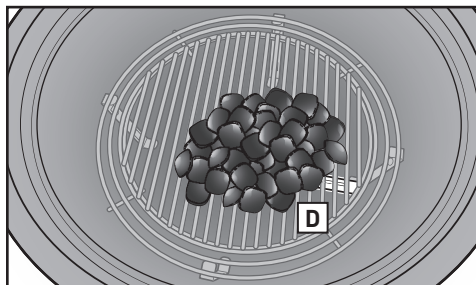
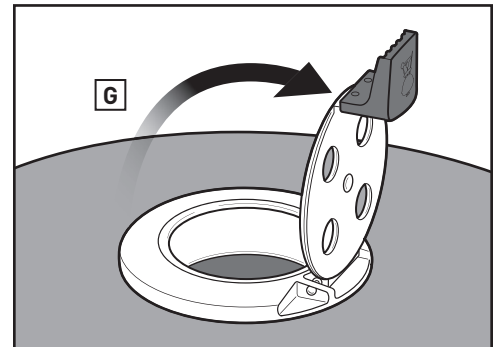
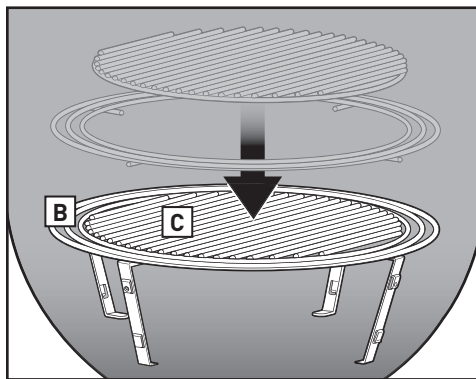
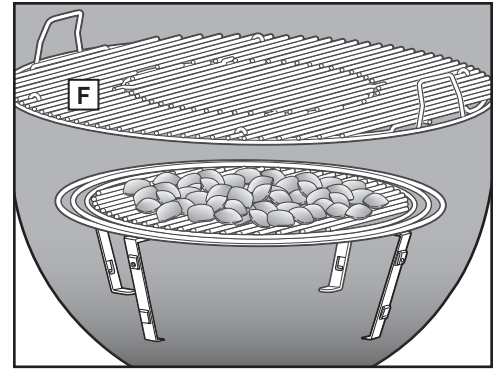
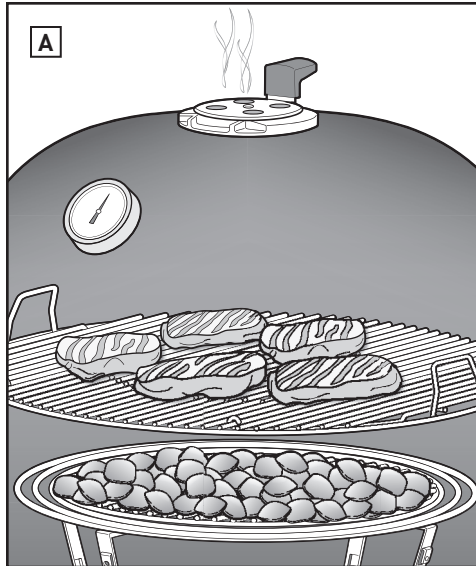
4. Put on barbecue mitts or gloves. With long tongs or charcoal rake, spread the charcoal evenly across the fuel grate (E). Make sure lit fuel is in contact with unlit.
5. Place the cooking grate on the top position of the bowl (F).
6. Close the lid and flip open the Rapidfire™ lid damper (G).
7. Preheat the cooking grate for approximately 7-10 minutes or until desired temperature is reached.
8. Once the cooking grate is preheated, using a stainless steel bristle grill brush, clean the cooking grate (H).

Note: Use a stainless steel bristle grill brush. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush.

9. Begin cooking when charcoal has a light coating of ash. Consult recipe for recommended cooking times and temperature. Reference the thermometer for desired temperature. Rotating the top damper will increase or decrease the desired heat inside kettle.

When Finished Cooking...

Close the lid damper and bowl vents to extinguish the charcoal.



Charcoal Quantity for Direct Heat

Charcoal Briquettes	Lump Charcoal*
60 briquettes (1½ cups)	3½ cups

* When measuring lump charcoal, use the charcoal measuring cup provided with your grill.



GRILLING WITH INDIRECT HEAT

Use the indirect method for larger cuts of meat that require 20 minutes or more of grilling time, or for foods so delicate that direct exposure to the heat would dry them out or scorch them, such as: roasts, bone-in poultry pieces, whole fish, delicate fish fillets, whole chickens or turkeys, and ribs. Indirect heat can also be used for finishing thicker foods or bone-in cuts that have been seared or browned first over direct heat.

With indirect heat, the heat is on both sides of the grill (A), or off to one side of the grill. The food sits on the portion of the cooking grate without charcoal directly below it.

The radiant and conductive heat are still factors, but they are not as intense while indirect cooking. However, if the lid of the grill is closed, as it should be, there is another kind of heat generated: convection heat. Heat rises, reflects off the lid and inside surfaces of the grill, and circulates to slowly cook the food evenly on all sides.

Convection heat doesn't sear the surface of the food the way radiant and conductive heat do. It cooks it more gently all the way to the center, like the heat in an oven.

Grill Setup For Indirect Heat

1. Place center support ring (B) in the middle position of the bowl, then place the fuel grate (C) within the center support ring.
2. Place charcoal in the Char-Baskets™ on the fuel grate above the tip of the burner tube (D). Arrange Char-Baskets™ so that they run parallel to the burner tube.
3. Light the charcoal. Refer to "BURNER IGNITION - Lighting with Snap-Jet™ gas ignition system."

Note: Lid, dampers, and vents must remain open when igniting charcoal with gas ignition.

4. Put on barbecue mitts or gloves. With long tongs, move the Char-Baskets™ so that they will be set on either side of the food (E).

Note: A disposable drip pan should be placed between the Char-Baskets™ to collect drippings and minimize cleaning time.

Note: This grill has ample cooking space to cook indirectly and directly simultaneously. By moving the Char-Baskets™ to one side of the grill, you can cook directly over the baskets and use the remaining side of the cooking grate to cook indirectly.

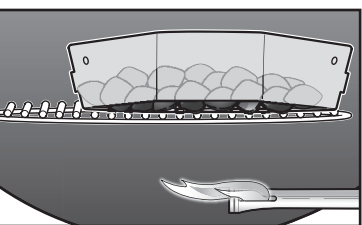
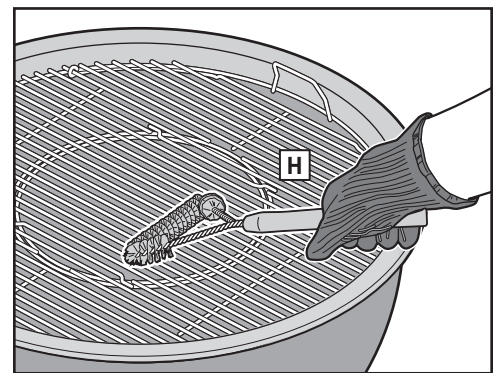
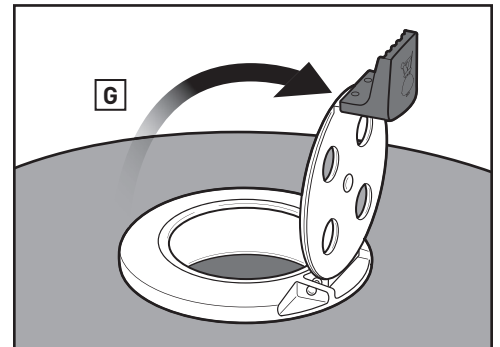
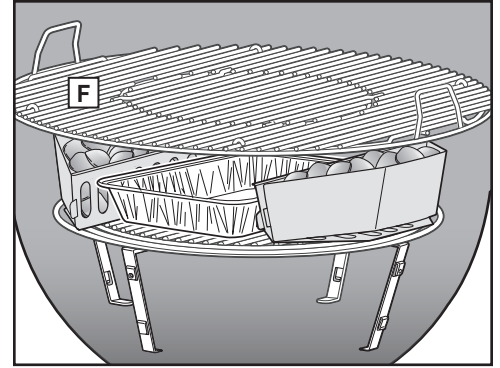
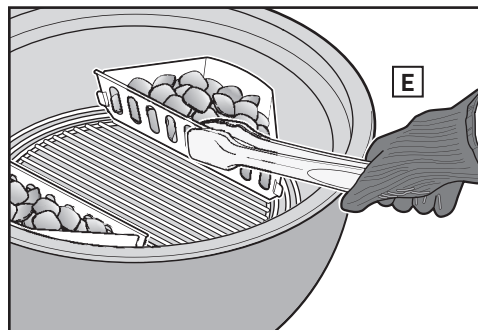
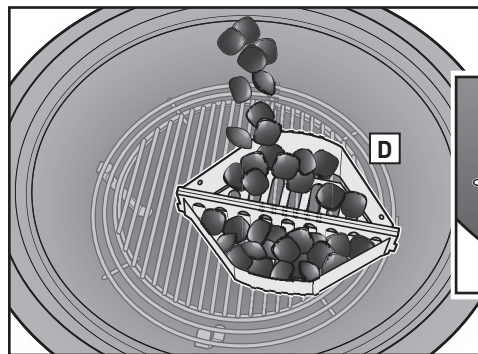
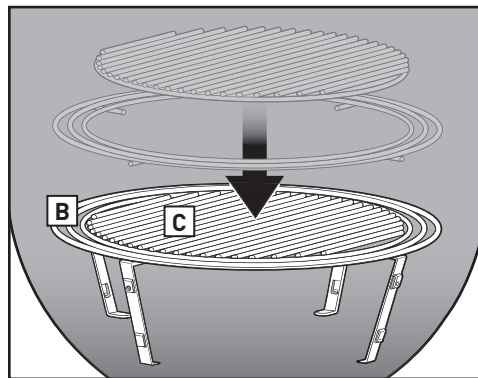
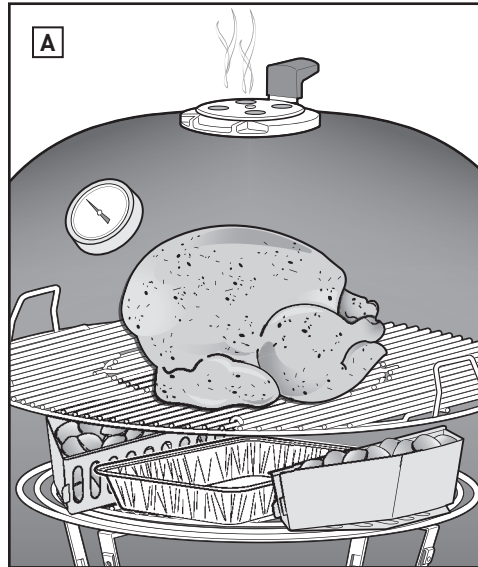
5. Place the cooking grate on the top position of the bowl (F).
6. Close the lid and flip open the Rapidfire™ lid damper (G).
7. Preheat the cooking grate for approximately 7-10 minutes or until desired temperature is reached.
8. Once the cooking grate is preheated, using a stainless steel bristle grill brush, clean the cooking grate (H).

Note: Use a stainless steel bristle grill brush. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush.

9. Begin cooking when charcoal has a light coating of ash. Consult recipe for recommended cooking times and temperature. Reference the thermometer for desired temperature. Rotating the top damper will increase or decrease the desired heat inside kettle.

When Finished Cooking...

Close the lid damper and bowl vents to extinguish the charcoal.



Charcoal Quantity for Indirect Heat

Charcoal Briquettes for first hour (per side)	Charcoal Briquettes to add for each additional hour (per side)
30 briquettes (¾ cup)	30 briquettes (¾ cup)
Lump Charcoal* for first hour (per side)	Lump Charcoal* to add for each additional hour (per side)
2 cups	½ cup

* When measuring lump charcoal, use the charcoal measuring cup provided with your grill.



GRILLING METHODS - Smoking

SMOKING

Smoking is cooking food at a low temperature, over an extended period of time **(A)**. This technique is also referred to as the "low and slow method." Cooking low and slow keeps the juices and flavor in your food to produce an extremely tender piece of meat. Smoking works great for large cuts of meat such as: brisket, turkey, pork shoulder, ribs, and whole chicken

Grill Setup For Smoking

1. Place fuel grate **(B)** in the bottom position of the bowl then place the center support ring in the middle position of the bowl **(C)**.
2. Pile charcoal on the fuel grate above the tip of the burner tube **(D)**.
3. Light the charcoal. Refer to "BURNER IGNITION - Lighting with Snap-Jet™ Gas Ignition System."

Note: Lid, dampers, and vents must remain open when igniting charcoal with gas ignition.

4. Put on barbecue mitts or gloves. With long tongs, add Weber® wood chunks or chips to the perimeter of the lit charcoal **(E)**.
5. Place the diffuser plate within the center support ring **(F)**.

Note: A disposable drip pan should be placed on the diffuser plate to collect drippings and minimize cleaning time. Add two drip pans when smoking larger pieces of meat.

6. Place the cooking grate on the top position of the bowl **(G)**.

Note: The hinges on the cooking grate and diffuser plate should line up accordingly to easily add charcoal while smoking.

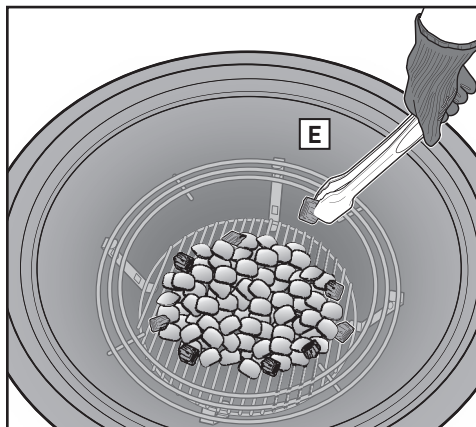
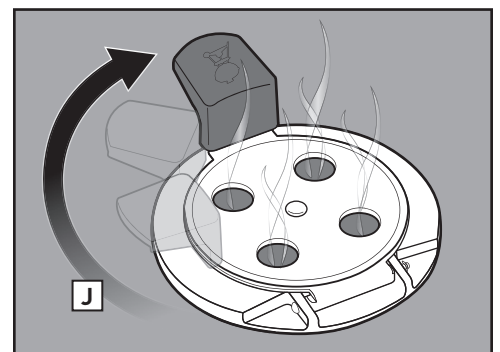
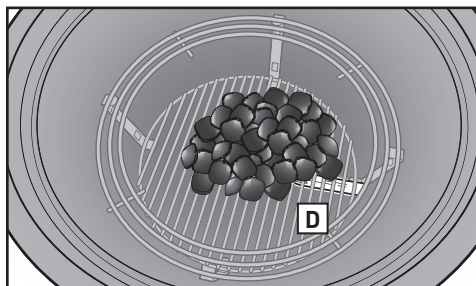
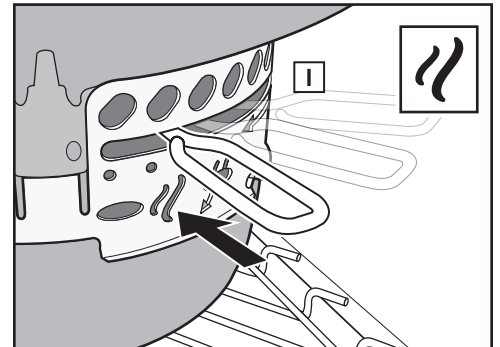
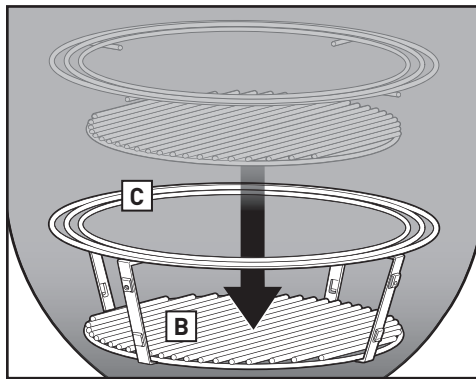
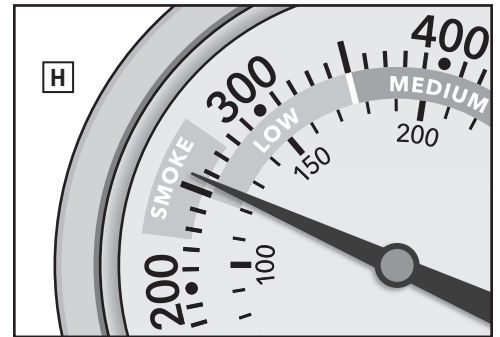
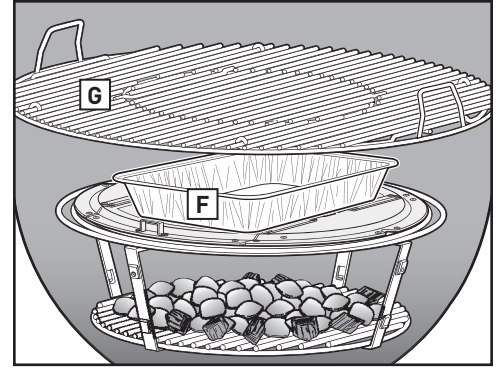
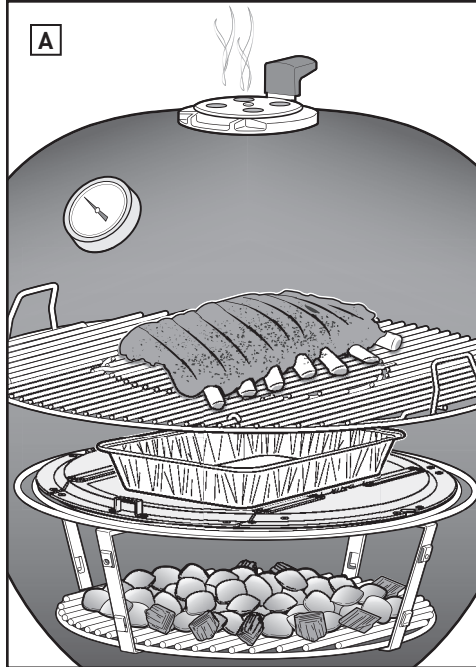
7. Close the lid.
8. Once the grill reaches the smoke zone on the thermometer **(H)**, slide the bowl vent arm to the smoking position **(I)** rotate the Rapidfire™ lid damper **(J)** accordingly to maintain recommended smoke temperature.
9. Begin cooking. Consult recipe for recommended cooking times.

Refueling

Add coals as necessary to keep the temperature in the smoke zone.

When Finished Cooking...

Close the lid damper and bowl vents to extinguish the charcoal.





Charcoal Quantity for Smoking & Cooking Times

	Weight	Cooking Time	Charcoal Briquettes	Wood Chunks
FISH	1 lb to 3 lb	1 to 2½ hours	60 to 80 briquettes (1¾ cups)	2 to 4
	3 lb to 6 lb	2½ to 4 hours	60 to 80 briquettes (1¾ cups)	2 to 4
POULTRY	2 lb to 3 lb	2 to 3½ hours	60 to 80 briquettes (1¾ cups)	1 to 3
	4 lb to 8 lb	3½ to 4 hours	80 to 100 briquettes (2¼ cups)	2 to 4
	8 lb to 12 lb	4 to 5 hours	80 to 100 briquettes (2¼ cups)	3 to 4
	12 lb to 18 lb	8 to 10 hours	100 to 120 briquettes (2¾ cups)	3 to 5
PORK	4 lb to 8 lb	5 to 8 hours	80 to 100 briquettes (2¼ cups)	3 to 4
	8 lb to 12 lb	8 to 12 hours	100 to 120 briquettes (2¾ cups)	3 to 5
BEEF	4 lb to 8 lb	7 to 12 hours	80 to 120 briquettes (2½ cups)	3 to 5
	8 lb to 12 lb	12 to 18 hours	120 to 140 briquettes (3¼ cups)	3 to 5

Cooking times for beef use the USDA's definition of medium doneness. Cooking times listed are for foods that have been completely thawed. The weights, charcoal quantities, and cooking times are meant to be guidelines rather than hard and fast rules. Factors such as altitude, wind, and outside temperature can affect cooking times.

⚠ WARNING: Never use charcoal impregnated with charcoal lighter fluid.

Wood Flavors for Smoking

Wood Flavor	Characteristics	Pairs With
Apple	SUBTLE Slightly sweet with a dense, fruity smoke flavor	Fish Poultry Pork (particularly ham) Vegetables
Cherry	SUBTLE Slightly sweet with a fruity smoke flavor	Fish Poultry Pork Vegetables
Hickory	RICH Pungent and smoky with a bacon-like flavor	Poultry Pork Beef
Beech	SUBTLE Delicate with a mildly smoky flavor	Fish Poultry Pork Lamb Vegetables
Pecan	RICH Pungent with a sweet flavor. Ideal for smoking at a very low heat.	Fish Poultry Pork Lamb Beef
Mesquite	BOLD Big, bold smoke flavor with a borderline bitter finish.	Pork Lamb Beef

TIPS & TRICKS FOR GRILLING SUCCESS

Choose a Proper Location to Grill

- Only use this grill outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway, or any other enclosed area.
- Keep the grill on a secure, level surface at all times.
- Do not use grill within two feet of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to, wood or treated wood decks, patios, and porches.

Preheat the Grill

Preheating your grill is a key factor when grilling both directly and indirectly; though should not be done before smoking. With all of the charcoal glowing red, the temperature under the lid should reach 500°F after 7-10 minutes. The heat loosens pieces of food stuck to the grate, making it easy to brush off with a stainless steel bristle grill brush. Preheating also gets the grate hot enough to sear properly and helps prevent food from sticking to the grate.

Wear Gloves

Always wear barbecue mitts when using your charcoal grill. Vents, dampers, handles, and the bowl will all get hot during the grilling process, so be sure to keep your hands and forearms protected.

No Ignition Fuel, No Problem

If the fuel tank is empty, or running on low, you may also light your grill manually, as you would any other charcoal grill. Weber recommends using a chimney starter (sold separately) and lighter cubes (sold separately) to ignite charcoal manually. Refrain from using lighter fluid as it is messy and can transmit a chemical taste to your food.

Oil the Food, Not the Grate

Lightly oiling your food adds flavor and moisture, while also preventing the food from sticking to the grate. We do not recommend oiling the grate, as this could cause unnecessary flare-ups.

Put a Lid On It

Keep the lid closed as much as possible for these reasons:

1. Keeps the grate hot enough to sear the food when cooking directly.
2. Traps the smokiness that develops when fat and juices vaporize in the grill.
3. Prevents flare-ups by limiting oxygen.

Diffuser Plate Do's and Don'ts

When smoking, the diffuser plate helps to maintain consistent low temperatures and redirects the heat and smoke around the food. However, the diffuser plate can also be used when cooking indirectly to maximize cooking space. Never put food or fuel on the diffuser plate.

Tame the Flame

Flare-ups happen, which is typically good because the flames sear the surface of the food. However, too many flare-ups can cause the food to burn. Keeping the lid closed as much as possible limits the amount of oxygen inside the grill, which will help extinguish any flare-ups. If the flames become out of control, temporarily move the food over indirect heat until they die down.

Watch the Time and Temperature

Grilling in a colder climate or higher altitude will extend your cooking time. Hard blowing wind will raise the grill's temperature.

Keep It Clean

Follow the basic routine maintenance instructions to keep your grill looking and grilling better for years to come. Be sure to remove accumulated ashes and old charcoal from the bottom of the kettle and the ash catcher before every use.

Smoking with Wood

Experimenting with different woods while smoking is encouraged to find the perfect balance of sweet and savory. While smoking over long periods of time, be sure to always use wood chunks instead of wood chips. Chunks allow for a longer smoke that penetrates slowly over a long cooking time. Wood chips work best for a shorter cooking time because they do not last as long during a long smoke.



BURNER IGNITION - Lighting with Snap-Jet™ Gas Ignition System

METHODS OF BURNER IGNITION

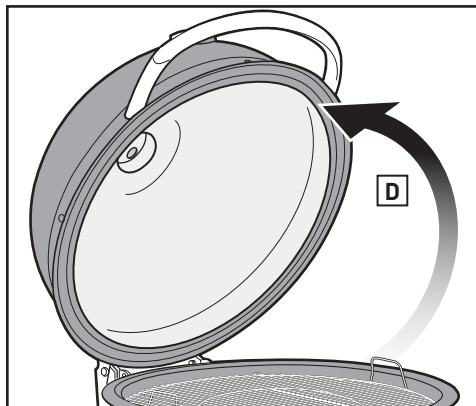
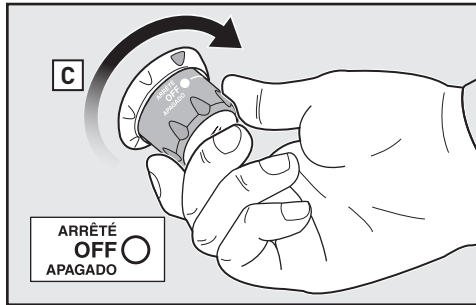
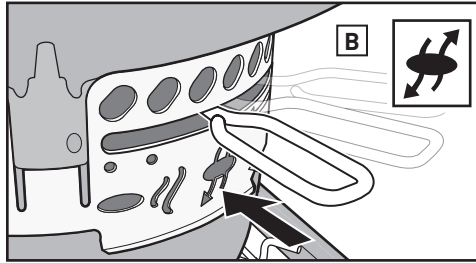
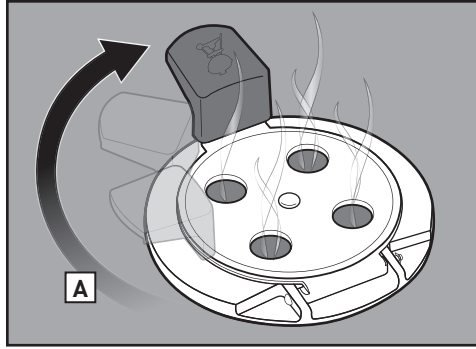
There are two ways to ignite the burner. The first is by using the Snap-Jet™ gas ignition system built into the burner control knob on your grill. The second is with a match.

Next are the steps for igniting your grill using the Snap-Jet™ gas ignition system. On the follow page are steps for igniting your grill with a match.

Summarized lighting instructions are also located on the ignition box.

Burner Ignition - Lighting with Snap-Jet™ Gas Ignition System

1. Rotate the Rapidfire™ lid damper to the open position (A).
2. Slide the bowl vent arm to the open position (B).
3. Make sure that the burner control knob is turned to the OFF (O) position (C). Check by pushing burner control knob in and turning it clockwise until it stops.
4. Confirm that the cylinder is properly installed. Refer to "INSTALLING THE LP CYLINDER."
5. Open the grill lid (D).



⚠ DANGER

Failure to open the lid before igniting the grill's burner, 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.

6. Position the charcoal on the fuel grate. Refer to the "GRILLING METHODS" sections for proper fuel grate placement and charcoal placement.
7. Push burner control knob in and turn it *slowly* counterclockwise to the on (●) position (E). You will hear the igniter click. Repeat until burner ignites.
8. Check that the burner is lit by observing a flame.

⚠ WARNING: If burner fails to ignite within five seconds, stop, turn the burner control knob to off, and wait five minutes to allow the gas to clear before you try again or light with a match.

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

⚠ CAUTION: Flame may be hard to see on a bright day.

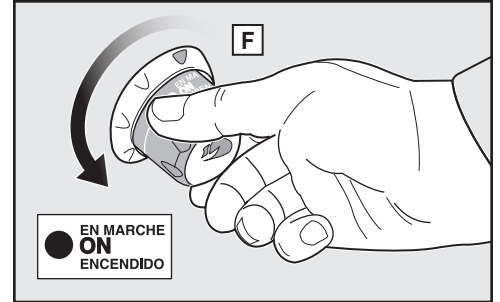
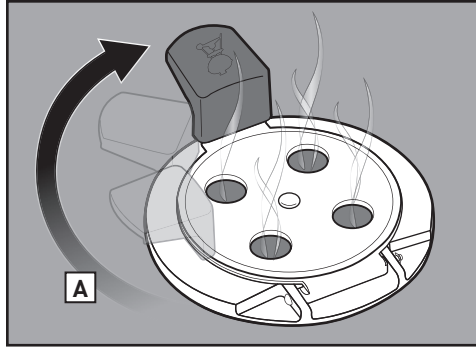
9. Turn the burner control knob to the the OFF (O) position after 12-14 minutes if cooking directly or indirectly. However, if smoking, turn the burner control knob to the the OFF (O) position after 7-10 minutes.

NOTE: The burner is only meant for igniting charcoal, not for cooking. Turn burner control knob off promptly after charcoal is lit to preserve the fuel in your disposable cylinder.



Burner Ignition – Lighting with a Match

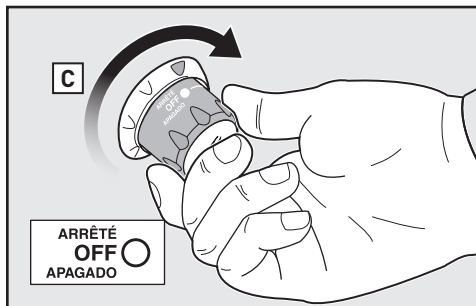
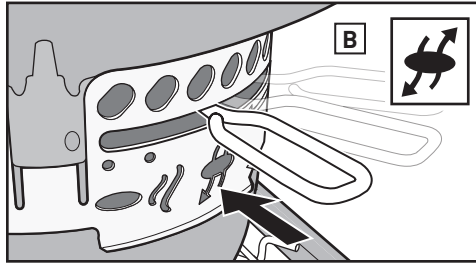
1. Rotate the Rapidfire™ lid damper to the open position (A).
2. Slide the bowl vent arm to the open position (B).
3. Make sure that the burner control knob is turned to the OFF (O) position (C). Check by pushing burner control knob in and turning it clockwise until it stops.
4. Confirm that the cylinder is properly installed. Refer to "INSTALLING THE LP CYLINDER."
5. Open the grill lid (D).



⚠ DANGER

Failure to open the lid before igniting the grill's burner, 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.

6. Refer to the "GRILLING METHODS" sections for proper fuel grate placement and charcoal placement. Position the charcoal on the fuel grate.
7. Insert match into the matchstick holder (attached to the inside of the door) and strike the match. Insert matchstick holder with lit match under charcoal next to the tip of the burner tube (E).



⚠ WARNING: Do not place hand directly above burner when match lighting.

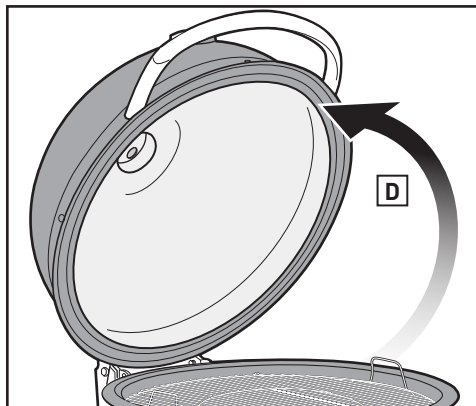
8. Push burner control knob in and turn it *slowly* counterclockwise to the on (●) position (F).
9. Check that the burner is lit by observing a flame.

⚠ WARNING: If burner fails to ignite within five seconds, stop, turn the burner control knob off, and wait five minutes to allow the gas to clear before you try again or light with a match.

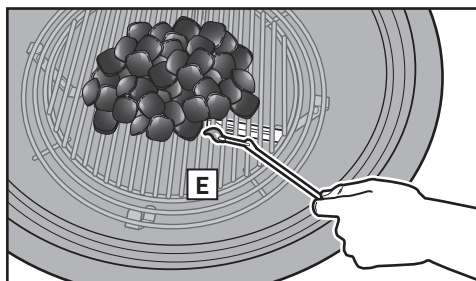
⚠ WARNING: Do not lean over the open grill while igniting.

⚠ CAUTION: Flame may be hard to see on a bright day.

10. Turn the burner control knob to the the OFF (O) position after 12-14 minutes if cooking directly or indirectly. However, if smoking, turn the burner control knob to the the OFF (O) position after 7-10 minutes.



NOTE: The burner is only meant for igniting charcoal, not for cooking. Turn burner control knob off promptly after charcoal is lit to preserve the fuel in your disposable cylinder.





ROUTINE MAINTENANCE

CLEANING THE INSIDE OF THE GRILL

Cleaning the inside of your grill before each use is essential to keep your grill operating at peak performance for years to come.

⚠ WARNING: Turn grill off and wait for it to cool before giving it a thorough cleaning.

Cleaning the Lid

From time to time you may notice "paint-like" flakes on the inside of the lid. During use, grease and smoke vapors slowly change into carbon and deposit on the inside of your lid. This deposit will eventually peel, and looks very similar to paint. These deposits are nontoxic, but the flakes could fall onto your food if you do not clean the lid regularly.

You will need: A non-abrasive, nylon mesh scrubbing pad and a paper towel.

1. Scrub the carbonized grease on the inside of the lid with a scrubbing pad **(A)**. To minimize future grease buildup, wipe the inside of the lid with a paper towel after each use; do so when the grill is warm (not hot) to the touch.

Cleaning the Grates & Diffuser Plate

If you have been cleaning your cooking grates routinely after preheating, the debris on them should be minimal. You should also make an effort to keep the debris and buildup on your diffuser plate to a minimum between meals. Utilization of a disposable drip pan will minimize the amount of cleaning.

You will need: A stainless steel bristle grill brush.

1. With cooking grates installed, brush the debris off your cooking grate with a stainless steel bristle grill brush **(B)**.

⚠ CAUTION: Grill brushes should be checked for loose bristles and excessive wear on a regular basis. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grates or brush. Weber recommends purchasing a new stainless steel bristle grill brush at the beginning of every spring.

2. Remove cooking grates.
3. With diffuser plate installed, brush the debris off the plate with a stainless steel bristle grill brush.
4. Remove the diffuser plate.
5. With fuel grate installed, brush the debris off the fuel grate with a stainless steel bristle grill brush.

Quick Cleaning the Burner Tube

The burner tube should be periodically checked for blockage and quickly cleaned. Directions for a more thorough cleaning can be found in the ANNUAL MAINTENANCE section.

You will need: A chenille pipe cleaner and a clean stainless steel bristle grill brush. Do not use a brush that has already been used to clean the cooking grates.

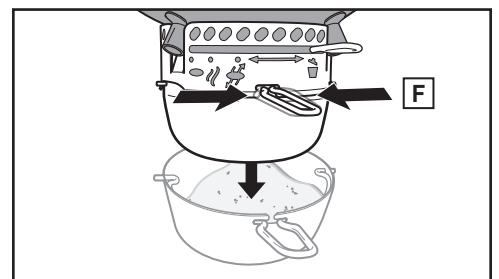
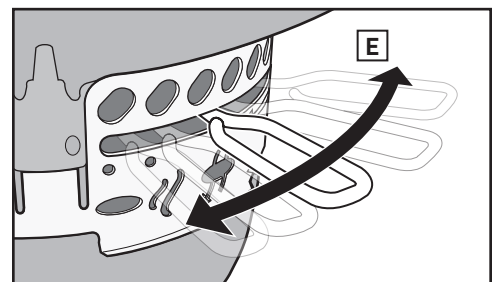
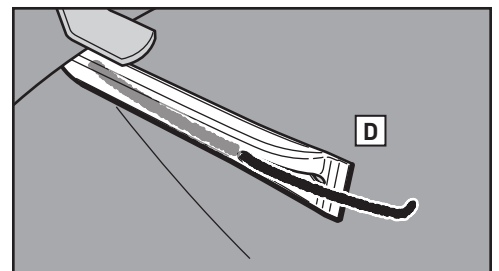
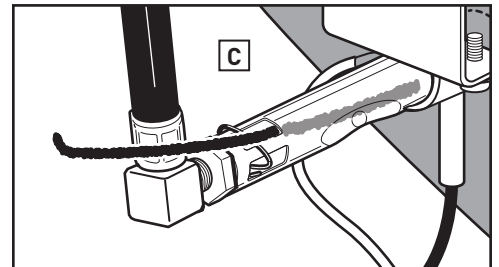
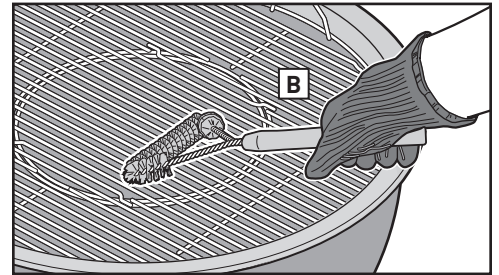
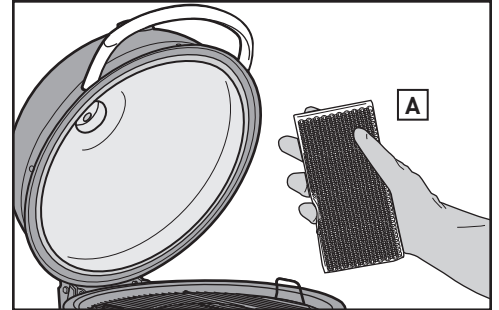
1. Insert the pipe cleaner through the end of the burner tube **(C)**. Be careful not to damage the igniter electrode.
2. Insert the pipe cleaner through the burner slots **(D)**.

3. Brush the outside of the burner tube with a stainless steel bristle brush.

Cleaning the Bowl

For proper air flow and better grilling, remove accumulated ashes and old charcoal from the bottom of the kettle and the ash catcher before every use.

1. Open lid and remove the cooking grates, fuel grate, and diffuser plate.
2. Clear ashes or chunks of old charcoal from the bottom of the bowl. Charcoal requires oxygen to burn, so be sure that nothing clogs the vents. Move the handle of the One-Touch™ cleaning system back and forth to move ash from the bottom of the grill into the ash catcher **(E)**.
3. Squeeze the ash catcher handle to release it from the grill **(F)**.

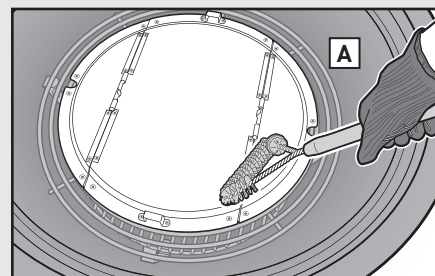


Alternative Method for Cleaning the Diffuser Plate

To remove heavy build-up on the diffuser plate it can be cleaned while it is warm.

You will need: A stainless steel bristle grill brush.

1. During preheating of grill, when temperature is 350° or below, brush the debris off the diffuser plate with a stainless steel bristle grill brush **(A)**.





CLEANING THE OUTSIDE OF THE GRILL

The outside of your grill may include stainless steel, porcelain-enameled, and plastic surfaces. Weber recommends the following methods based on the surface type. Make sure that all of the charcoal is fully extinguished and the grill is cool before doing so.

Stainless Steel Surfaces

Clean stainless steel using a non-toxic, non-abrasive stainless steel cleaner or polish designed for use on outdoor products and grills. Do not risk scratching your stainless steel with abrasive pastes that do not clean or polish but change the color of the metal by removing the top chromium oxide film coating. Do not use paper towels.

You will need: A microfiber cloth, stainless steel cleaner.

1. Spray cleaner onto the stainless steel areas of the grill. Using a microfiber cloth, clean in the direction of the grain of the stainless steel.

Painted, Porcelain-Enameled Surfaces, and Plastic Components

Clean painted, porcelain-enameled, and plastic surfaces on the outside of your grill with warm soapy water.

You will need: Warm soapy water, paper towels or cloth.

1. Wipe down the surfaces with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

⚠ IMPORTANT: Do not use any of the following to clean your grill: abrasive stainless steel polishes or paints, cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene, oven cleaner, abrasive cleansers (kitchen cleansers), and abrasive cleaning pads.

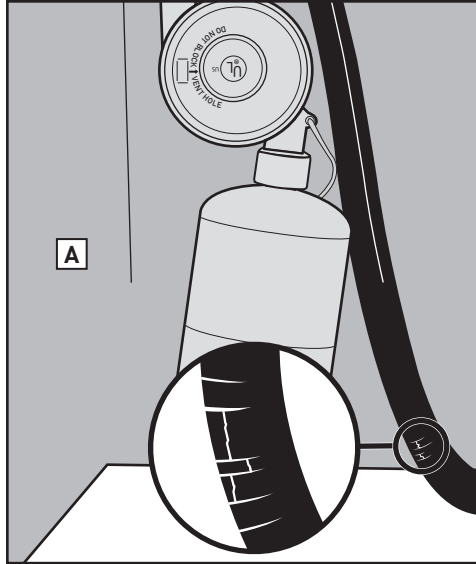
CLEANING THE OUTSIDE OF GRILLS THAT ARE IN UNIQUE ENVIRONMENTS

If your grill is subject to a particularly harsh environment, you will want to clean the outside more often. Acid rain, pool chemicals, and salt water can cause surface rusting to appear. Wipe down the outside of your grill with warm soapy water. Follow up with a rinse and thorough drying. Additionally, you may want to apply a stainless steel cleaner weekly to prevent surface rust.

INSPECTING THE HOSE

1. Visually inspect the hose for any signs of cracking **(A)**.

⚠ WARNING: Check hose before each use of 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 website. Log onto www.weber.com.





ANNUAL MAINTENANCE

To keep your grill performing as safely and efficiently as on day one, we strongly recommend that you inspect and clean the burner tube at least once a year. Over time, the burner tube (A) may become dirty and blocked. Spiders and insects can nest in the venturi (B) section of the burner tube causing gas to flow back out of the air shutter (C). Blocked and dirty burner slots (D) can restrict full gas flow. This obstruction could result in a fire in and around the burner tube under or near the ignition box, causing serious damage to your grill.

Common symptoms of blocked or dirty tubes may include:

- Gas smell in conjunction with the burner flames appearing very yellow and lazy.
- Burner making popping noises.

⚠ DANGER

Failure to correct any problems described on this page may result in a fire, which can cause serious bodily injury or death, and cause damage to property.

BURNER FLAME PATTERN

The burner tube in your grill was manufactured for the correct air and gas mixture. When the burner tube is performing correctly, you will see a specific flame pattern. The tips should flicker yellow (E), with dark blue in the middle (F) and light blue at the burner tube (G). If the flames do not match the above flame pattern description, or if “popping” noises occur, it could be an indication that the burner needs cleaning.

THOROUGH CLEANING OF THE BURNER TUBE

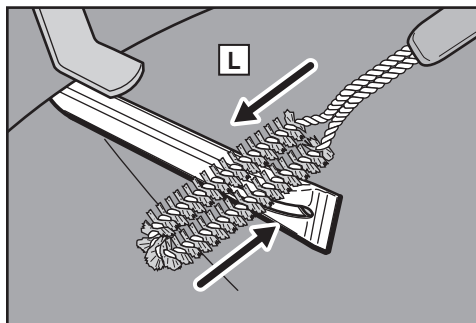
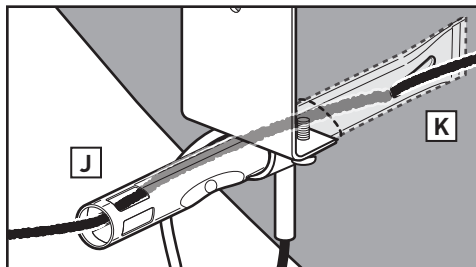
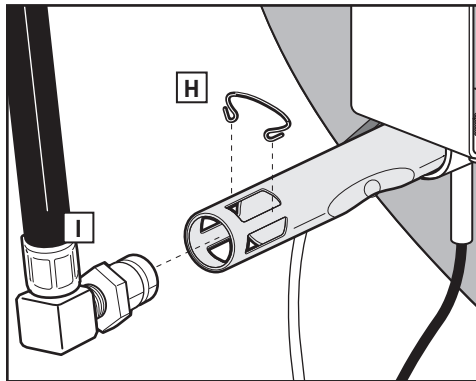
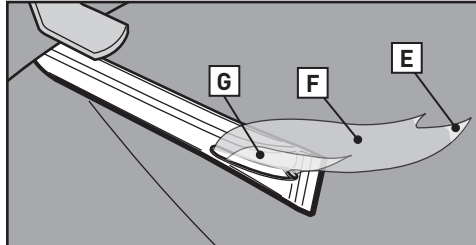
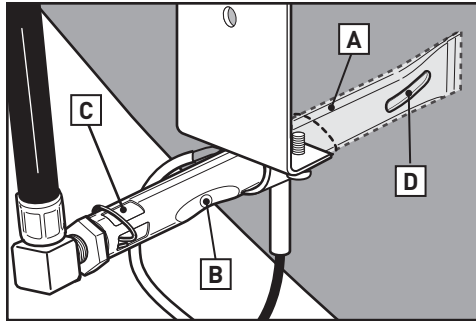
You will need: A flashlight, chenille pipe cleaner, and a clean stainless steel bristle grill brush. Do not use a brush that has already been used to clean the cooking grates.

1. Confirm that grill is off and cool.
2. Remove retaining clip (H) and hose fitting (I) from the burner tube.
3. Look inside the burner tube with a flashlight and insert the pipe cleaner through the end of the burner tube (J). Be careful not to damage the igniter electrode.
4. Insert the pipe cleaner through the burner slots (K).
5. Brush the outside of the burner tube with a stainless steel bristle brush (L).
6. Reinstall hose fitting and retaining clip onto burner tube.

⚠ WARNING: Prior to use, pull the hose fitting to make sure that the retaining clip is in place and the hose fitting is securely attached inside the burner tube.

CALL CUSTOMER SERVICE

If you are still experiencing issues after cleaning the burner tube, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information at www.weber.com.





SNAP-JET™ GAS IGNITION SYSTEM OPERATION

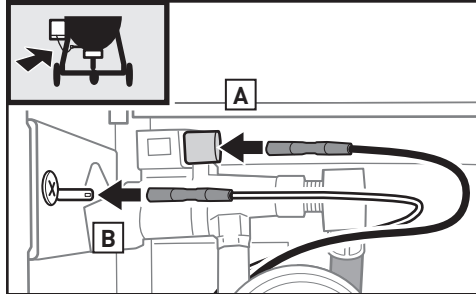
The burner control knob has a built-in igniter. The igniter supplies a spark to the igniter electrode assembly. Whether you are performing routine maintenance or a troubleshooting check on the Snap-Jet™ gas ignition system, read the following to keep the system working properly.

⚠ WARNING: The burner control knob should be in the OFF position.

If the grill fails to ignite when you push the burner control knob in and turn it slowly, you will need to pinpoint where the problem is occurring: with the gas flow or with the ignition system. Begin by attempting to match light your burner. Refer to "BURNER IGNITION – Lighting with a Match." If match lighting is successful, the problem lies in the Snap-Jet™ gas ignition system.

MAINTAINING THE IGNITION COMPONENTS

1. Confirm that grill is off and cool.
2. Check that the black wire is connected to the red terminal on the valve **(A)**.
3. Check that the white wire is connected to the ground terminal at screw **(B)**.





TROUBLESHOOTING

GENERAL TROUBLESHOOTING

Problems	Solutions
<p>Burner does not ignite when you push in and turn the burner control knob.</p>	<p>Be sure that there is gas flow to the burner by attempting to match light your burner. Refer to "BURNER IGNITION - Lighting with a Match." If match lighting is successful, the problem lies in the ignition system. Refer to "SNAP-JET™ GAS IGNITION SYSTEM MAINTENANCE."</p> <p>Be sure that wires are correctly inserted into terminals. Check that the black wire is connected to the red terminal on the valve. Check that the white wire is connected to the ground terminal at screw. Refer to "SNAP-JET™ GAS IGNITION SYSTEM MAINTENANCE."</p>
<p>Burner does not ignite, or flame is low.</p>	<p>LP fuel could be low or empty. Replace LP cylinder. Refer to "REMOVING THE LP CYLINDER."</p>
<p>Burner flame pattern is erratic. Burner burns with a yellow or orange flame, in conjunction with the smell of gas.</p>	<p>Inspect burner tube for possible obstructions. Refer to "ANNUAL MAINTENANCE."</p>
<p>Inside of lid appears to be "peeling." (Resembles paint peeling.)</p>	<p>The inside of the lid is aluminum. It is not painted. 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 THE INSIDE OF THE GRILL."</p>

If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto www.weber.com.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com



SUMMIT[®]

BARBACOA DE CARBÓN

MANUAL DEL USUARIO

REGISTRAR SU ASADOR

Gracias por su compra del asador Weber[®].

Tómese unos minutos para proteger su inversión. Registre su asador ingresando a www.weber.com.

Refiérase al número de serie que se encuentra en la cubierta de esta guía del propietario.



⚠ PELIGRO

Si huele a gas:

- Cierre el suministro de gas al artefacto.
- Apague todas las flamas cerrando la valvula general de paso.
- Abra la tapa.
- Si el olor continuase, alejese del artefacto e inmediatamente llame a su proveedor de gas o al cuerpo de bomberos.

El no acatar estas instrucciones pudiera resultar en un fuego o explosión, que pudieran causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

⚠ PELIGRO

- Nunca permita que este artefacto funcione desatendido.
- Nunca ponga a funcionar este artefacto a menos de 2 pies (610 mm) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
- Nunca ponga a funcionar este artefacto a menos de 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido inflamable.
- Si llegase a presentarse un incendio, aléjese del artefacto e inmediatamente llame al cuerpo de bomberos. No intente de extinguir un fuego de aceite o grasa con agua.

El no acatar estas instrucciones podría resultar en un fuego, explosión o peligro de quemadura, que podrían causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el ensamble correcto y seguro de este artefacto.

Lea y acate todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar el artefacto.

Al utilizar este artefacto, acate todos las advertencias y siga las instrucciones.

Guarde este manual para futuras consultas.

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

No encienda este artefacto sin primero leer las secciones de encendido del quemador de este manual.

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





INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

No obedecer las indicaciones de **PELIGRO, ADVERTENCIA Y PRECAUCIÓN** contenidas en la Guía del propietario puede ocasionar lesiones corporales graves o la muerte, o provocar un incendio o una explosión y los consiguientes daños materiales.

PELIGRO:

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, ocasionará la muerte o lesiones graves.

- ⚠ Utilice la barbacoa al aire libre en una zona bien ventilada únicamente. No la utilice en cocheras, edificios, corredores cubiertos, tiendas o carpas, ni en ninguna otra zona cerrada ni debajo de edificaciones combustibles.
- ⚠ La barbacoa no está diseñada para usarse como un calefactor y nunca debe utilizarse como tal.
- ⚠ Mantenga la zona de cocción libre de vapores y líquidos inflamables como gasolina, alcohol, etc., así como de materiales combustibles.
- ⚠ Siempre abra la tapa antes de encender el quemador de gas, ya sea manualmente o con el encendedor. La tapa debe permanecer abierta hasta que el carbón se haya encendido completamente.
- ⚠ Si se produce un incendio de grasa, apague el quemador y mantenga la tapa cerrada hasta que se haya extinguido.
- ⚠ La barbacoa nunca debe ser utilizada por niños. Las partes accesibles de la barbacoa pueden ponerse muy calientes. Mantenga a los niños y las mascotas alejadas de la barbacoa mientras esté en funcionamiento.
- ⚠ No intente desconectar el cilindro de gas mientras la barbacoa esté en funcionamiento.
- ⚠ Si el quemador se apaga mientras la barbacoa está en funcionamiento, cierre la válvula del gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de intentar encender la barbacoa de nuevo.
- ⚠ No utilice la barbacoa si hay una fuga de gas.
- ⚠ No utilice una llama para descartar la existencia de fugas.
- ⚠ No cubra la barbacoa con una funda ni con ningún otro artículo inflamable, ni guarde artículos inflamables en el espacio debajo de la barbacoa, mientras la barbacoa esté en funcionamiento o esté caliente.
- ⚠ Si ve, huele o escucha el silbido del gas escapándose del cilindro de gas:
 1. Aléjese del cilindro de propano licuado.
 2. No intente solucionar el problema usted mismo.
 3. Llame a los bomberos.
- ⚠ El gas propano licuado no es gas natural. Convertir la barbacoa o intentar utilizar gas natural en una unidad de gas propano licuado, o gas propano licuado en una unidad de gas natural, es peligroso y anulará la garantía.
- ⚠ No agrande los puertos del quemador al limpiar el quemador.

- ⚠ No almacene un cilindro de propano licuado de repuesto (adicional) o desconectado debajo o cerca de la barbacoa.

ADVERTENCIA:

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría ocasionar la muerte o lesiones graves.

- ⚠ La barbacoa nunca debe dejarse desatendida ni moverse mientras esté en funcionamiento.
- ⚠ Después de un período de almacenamiento o de falta de uso, debe comprobarse que no existan fugas de gas y obstrucciones en los quemadores antes de usar la barbacoa. Consulte las instrucciones en esta Guía del propietario para conocer los procedimientos correctos.
- ⚠ No utilice la barbacoa a menos que todas las piezas estén en su lugar. La barbacoa debe estar debidamente ensamblada de acuerdo con las instrucciones de ensamblaje.
- ⚠ No instale este modelo de barbacoa en ninguna construcción o alojamiento permanente o deslizable.
- ⚠ No se incline nunca sobre una barbacoa abierta al encenderla o al cocinar.
- ⚠ Utilice siempre manoplas o guantes para barbacoa resistentes al calor al utilizar la barbacoa.
- ⚠ Utilice utensilios adecuados con mangos largos resistentes al calor.
- ⚠ No ponga las manos o los dedos en el borde frontal de la cuba cuando la barbacoa esté caliente o con la tapa abierta.
- ⚠ Utilice el regulador de presión que se suministra con la barbacoa.
- ⚠ Mantenga todos los cables de suministro eléctrico y la manguera de suministro de combustible lejos de las superficies calientes.
- ⚠ El consumo de alcohol, medicamentos con receta, medicamentos sin receta o drogas ilegales puede afectar negativamente la capacidad del consumidor para ensamblar, mover, almacenar u operar la barbacoa correctamente y con seguridad.
- ⚠ Ponga siempre el carbón sobre la rejilla del carbón. No ponga el carbón directamente sobre el fondo de la cuba o en la placa difusora.
- ⚠ La barbacoa debe limpiarse a fondo de forma periódica.
- ⚠ No vierta nunca el carbón donde pueda pisarse o represente un riesgo de incendio. No vierta nunca las cenizas o el carbón hasta que estén completamente apagados.
- ⚠ Al cocinar, la barbacoa debe estar sobre una superficie nivelada y estable en un área donde no haya ningún material combustible.
- ⚠ Forrar la cuba con papel de aluminio obstruirá el flujo de aire. En su lugar, utilice una bandeja para recoger el goteo de la carne al cocinar mediante el método indirecto.

- ⚠ Es necesario comprobar regularmente que los cepillos para barbacoa no tengan cerdas sueltas ni presenten un desgaste excesivo. Reemplace el cepillo si encuentra alguna cerda suelta en las parrillas de cocción o en el cepillo. Weber recomienda comprar un nuevo cepillo para barbacoa con cerdas de acero inoxidable cada primavera.
- ⚠ No vista ropa con mangas sueltas que cuelguen al encender o al utilizar la parrilla.
- ⚠ No toque nunca la parrilla de cocción, la rejilla del carbón, las cenizas, el carbón ni la barbacoa para comprobar si están calientes.
- ⚠ Esta barbacoa Weber® No está diseñada para instalarse en autocaravanas, casas rodantes y/o barcos.
- ⚠ No utilice líquido encendedor, gasolina, alcohol ni ningún otro líquido altamente volátil para encender o volver a encender el carbón.

PRECAUCIÓN:

Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede ocasionar lesiones leves o moderadas.

- ⚠ No quite las cenizas hasta que todo el carbón se haya quemado y extinguido completamente y la barbacoa esté fría.
- ⚠ No guarde la barbacoa hasta que las cenizas y el carbón se hayan extinguido completamente.
- ⚠ La barbacoa no está diseñada para uso comercial.
- ⚠ No use agua para controlar las llamaradas o para apagar el carbón.
- ⚠ No use la barbacoa con mucho viento.
- ⚠ Apague el carbón cuando termine de cocinar. Para pagarlo, cierre la ranura de ventilación de la cuba, la tapa y el regulador de tiro Rapidfire™.

PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA:

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Los subproductos de la combustión al utilizar este producto contienen sustancias químicas reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** La manipulación de las partes de latón de este producto le expone al plomo, una sustancia química reconocida por el estado de California como causante de cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos. Lávese las manos después de utilizar este producto.



Gracias por comprar un producto WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") se enorgullece de ofrecer un producto seguro, duradero y confiable.

Weber le proporciona esta Garantía voluntaria sin costo adicional. Contiene la información que necesitara para reparar su producto WEBER® en el improbable caso de un fallo o defecto.

De conformidad con las leyes aplicables, el cliente cuenta con varios derechos en el caso de que un producto sea defectuoso. Esos derechos incluyen el desempeño o reemplazo adicional, la reducción del precio de compra y la compensación. En la Unión Europea, por ejemplo, se trataría de una garantía legal de dos años a partir de la fecha en que se entrega el producto. Estos y otros derechos legales no se ven afectados por esta cláusula de garantía. De hecho, esta garantía otorga derechos adicionales al Propietario que son independientes de las cláusulas legales de garantía.

GARANTÍA VOLUNTARIA DE WEBER

Weber garantiza, al comprador del producto WEBER® (o en caso de que se trate de un regalo o promoción, a la persona para la cual se compró como artículo de regalo o promoción), que el producto WEBER® está libre de defectos en materiales y mano de obra por el/los período(s) de tiempo especificados a continuación cuando se ensambla y utiliza de conformidad con la Guía del propietario que lo acompaña. (Nota: Si usted pierde o no encuentra su Guía del propietario de WEBER®, puede obtener una de reemplazo en www.weber.com, o en el sitio web específico del país al que se pueda redirigir al Propietario.) Bajo un uso privado y mantenimiento normal en viviendas o departamentos familiares, Weber se compromete dentro del marco de esta garantía a reparar o reemplazar las piezas defectuosas dentro de los períodos de tiempo, las limitaciones y las exclusiones correspondientes que se indican a continuación. EN LA MEDIDA CONTEMPLADA POR LAS LEYES CORRESPONDIENTES, ESTA GARANTÍA SÓLO ES VÁLIDA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL Y NO ES TRANSFERIBLE A PROPIETARIOS POSTERIORES, CON EXCEPCIÓN DEL CASO DE REGALOS Y ARTÍCULOS PROMOCIONALES COMO SE INDICÓ PREVIAMENTE.

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO BAJO ESTA GARANTÍA

Para asegurar una cobertura de garantía sin problemas, es importante (aunque no es obligatorio) que registre su producto WEBER® en línea, en www.weber.com, o en el sitio web específico del país al que se pueda redirigir al Propietario). Por favor, conserve también el recibo de compra y/o la factura original. Registrar su producto WEBER® confirma la cobertura de la garantía y crea un vínculo directo entre usted y Weber en caso de que necesitemos ponernos en contacto con usted.

La garantía anterior sólo se aplica si el Propietario cuida razonablemente del producto WEBER® siguiendo todas las instrucciones de ensamblaje, las instrucciones de uso y el mantenimiento preventivo, como se describe en la Guía del propietario que lo acompaña, a menos que el Propietario pueda demostrar que el defecto o la avería no están relacionados con las obligaciones mencionadas previamente. Si usted vive en una zona costera, o si tiene su producto ubicado cerca de una piscina, el mantenimiento incluye el lavado y enjuagado de las superficies exteriores como se describe en la Guía del propietario que lo acompaña.

MANEJO DE GARANTÍA / EXCLUSIÓN DE GARANTÍA

Si usted cree que tiene una pieza cubierta por esta Garantía, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Weber usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web (www.weber.com, o en el sitio Web específico del país al que se pueda redirigir el Propietario). Tras investigar el caso, Weber reparará o reemplazará (según su criterio) una pieza defectuosa cubierta por esta Garantía. En el caso de que la reparación o el reemplazo no sean posibles, Weber puede decidir (según su criterio) reemplazar la barbacoa en cuestión por una nueva de igual o mayor valor. Weber puede pedirle que envíe piezas para su inspección con los gastos de envío prepagados.

Esta GARANTÍA será nula si existen daños, deterioros, decoloraciones y/u óxido de los que Weber no sea responsable y que sean causados por:

- Abuso, uso indebido, alteración, modificación, mal uso, vandalismo, negligencia, ensamblaje o instalación incorrecta, así como no realizar el mantenimiento normal y de rutina;
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas), incluyendo, entre otros, daños a los tubos de los quemadores y/o a las mangueras del gas;
- Exposición a fuentes de aire con una concentración elevada de sal y/o de cloro, como piscinas y jacuzzies/spas;
- Condiciones ambientales severas como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis u oleaje, tornados o tormentas fuertes.

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

PERÍODOS DE GARANTÍA DE PRODUCTO

Cuba y conjunto de la tapa:
10 años sin perforación por óxido o perforación por fuego

Parrilla de cocción de acero inoxidable:
5 años sin perforación por óxido o perforación por fuego

Sistema de limpieza One-Touch™:
5 años sin perforación por óxido o perforación por fuego

Componentes plásticos:
5 años, excluyendo la pérdida o desvanecimiento del color

Resto de las piezas:
2 años

DESCARGOS DE RESPONSABILIDADES

ADÉMÁS DE LA GARANTÍA Y LOS DESCARGOS DE RESPONSABILIDADES DESCRITOS EN ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA, NO EXISTEN EXPLÍCITAMENTE GARANTÍAS ADICIONALES NI DECLARACIONES VOLUNTARIAS DE RESPONSABILIDAD OTORGADAS POR LA PRESENTE QUE VAYAN MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL QUE CORRESPONDE A WEBER. LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA NO SE LIMITA NI EXCLUYE SITUACIONES O RECLAMACIONES EN DONDE WEBER TENGA RESPONSABILIDAD OBLIGATORIA SEGÚN LO ESTABLEZCA LA LEY.

NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA DESPUÉS DE LOS PERÍODOS CORRESPONDIENTES DE ESTA GARANTÍA. NINGUNA OTRA GARANTÍA OFRECIDA POR CUALQUIER PERSONA, INCLUYENDO UN DISTRIBUIDOR O MINORISTA, CON RESPECTO A CUALQUIER PRODUCTO (COMO LAS "AMPLIACIONES DE GARANTÍA"), SERÁ VINCULANTE PARA WEBER. EL RECURSO EXCLUSIVO DE ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO DE LA PIEZA O PRODUCTO.

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA CONFORME A ESTA GARANTÍA SERÁ EL RECURSO MAYOR QUE EL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER® ADQUIRIDO.

USTED ASUME EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD POR LAS PÉRDIDAS, LOS DAÑOS O LAS LESIONES A USTED Y A SU PROPIEDAD, Y/O A OTRAS PERSONAS Y SU PROPIEDAD, QUE SE DERIVEN DEL MAL USO O EL ABUSO DEL PRODUCTO O COMO CONSECUENCIA DE NO SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PROPORCIONADAS POR WEBER EN LA GUÍA DEL PROPIETARIO QUE LO ACOMPAÑA.

LAS PIEZAS Y LOS ACCESORIOS REEMPLAZADOS BAJO ESTA GARANTÍA SÓLO SE GARANTIZAN POR EL TIEMPO RESTANTE DEL/DE LOS PERÍODO(S) DE LA GARANTÍA ORIGINAL.

ESTA GARANTÍA ATAÑE AL USO EN HOGARES O DEPARTAMENTOS UNIFAMILIARES PRIVADOS ÚNICAMENTE Y NO ATAÑE A LAS BARBACOAS WEBER® QUE SE UTILIZAN EN ENTORNOS COMERCIALES, COMUNITARIOS O DE UNIDADES MÚLTIPLES COMO RESTAURANTES, HOTELES, CENTROS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE ALQUILER.

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

Customer Service Center
1415 S. Roselle Road
Palatine, Illinois 60067
EE. UU.

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

ÍNDICE

DIAGRAMA DE DESPIECE	4
ENSAMBLAJE	6
INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	34
GARANTÍA	35
SISTEMA DE COCCIÓN	36
CARACTERÍSTICAS	37
USO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO DE GAS SNAP-JET™	38
PREPARATIVOS PARA USAR LA BARBACOA ..	39
MÉTODOS DE ASADO - Calor directo	40
MÉTODOS DE ASADO - Calor indirecto	41
MÉTODOS DE ASADO - Ahumado	42
ENCENDIDO DEL QUEMADOR - Encendido con el sistema de encendido de gas Snap-Jet™	44
ENCENDIDO DEL QUEMADOR - Encendido con un fósforo	45
MANTENIMIENTO RUTINARIO	46
MANTENIMIENTO ANUAL	48
MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO DE GAS SNAP-JET™	49
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	50

Repuestos

Si necesita repuestos o tiene preguntas sobre el armado, el uso o el mantenimiento de su asador, comuníquese con el Servicio al cliente de Weber.

Para compras realizadas en EE. UU. y Canadá
1-800-446-1071

Para compras realizadas en México
01800-00-Weber [93237] Interno 105



SISTEMA DE COCCIÓN

El diseño de su barbacoa de carbón se ha pensado hasta el último detalle. Las barbacoas Weber® están diseñadas de manera que nunca tenga que preocuparse de las llamaradas, zonas calientes y frías, o la comida quemada. Espere un rendimiento, control y resultados óptimos cada vez.

A Cuba y tapa

La cuba de doble pared con aislamiento por aire y la tapa conservan el calor para cocinar durante más tiempo y ofrecen un excelente control de la temperatura. La exclusiva forma de caldera de su barbacoa de carbón Summit® permite una verdadera cocción por convección.

B Regulador de tiro y ranuras de ventilación

Una parte muy importante al cocinar con una barbacoa de carbón es el aire. Cuanto más aire entre la barbacoa, mayor será la temperatura del fuego (hasta cierto punto) y más rápido arderá el carbón. La ranura de ventilación en la parte inferior de la barbacoa debe estar abierta al asar o ponerse en la posición de ahumado al ahumar. El regulador de tiro superior se usa para controlar la temperatura dentro de la barbacoa; no obstante, nunca debe cerrarse completamente.

C Parrilla de cocción Gourmet BBQ System™

Fabricada en acero inoxidable de alta resistencia, la parrilla de cocción ofrece una gran superficie para preparar todas sus comidas favoritas.

D Placa difusora

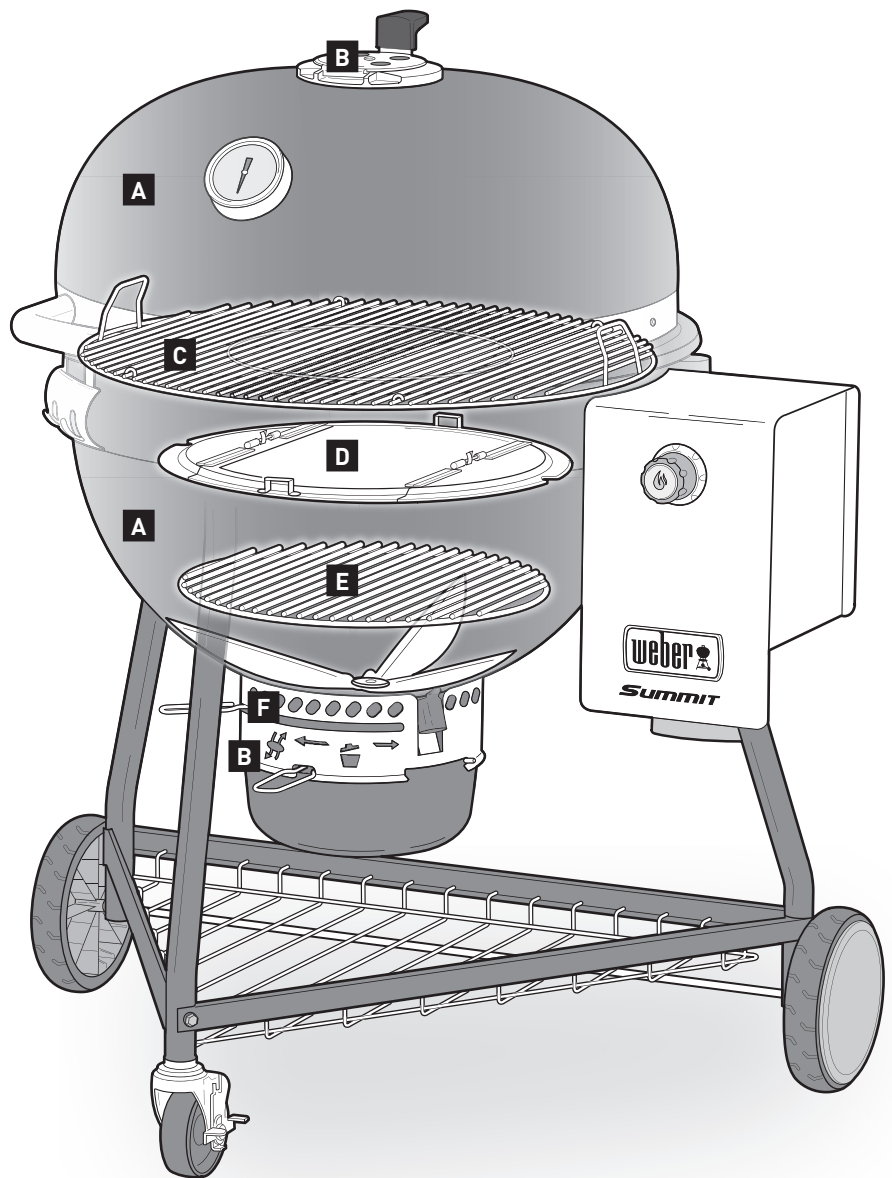
La placa difusora de acero inoxidable se usa para mantener una temperatura uniforme y para dirigir el calor y el humo alrededor de la comida. Se utiliza siempre al ahumar. No obstante, también puede usarse al cocinar indirectamente para maximizar el espacio para asar.

E Rejilla del carbón

La rejilla del carbón está diseñada para resistir el calor producido por cualquier fuego de carbón. Fabricada en acero de alta resistencia, el fuego no deformará ni perforará esta resistente rejilla. La rejilla puede moverse a una posición más alta dentro de la cuba para asar y a una más baja para ahumar.

F Sistema de limpieza One-Touch™

El sistema de limpieza One-Touch™ de acero inoxidable hace que la limpieza no tenga ninguna complicación. Al mover el mango hacia delante y atrás, las tres hojas en la cuba mueven la ceniza del fondo de la barbacoa al recogedor de cenizas de gran capacidad para una limpieza de la ceniza rápida y sencilla. Estos mismos orificios hacen las veces de regulador de tiro de la cuba, para oxigenar el fuego o para que pueda apagarlo fácilmente.

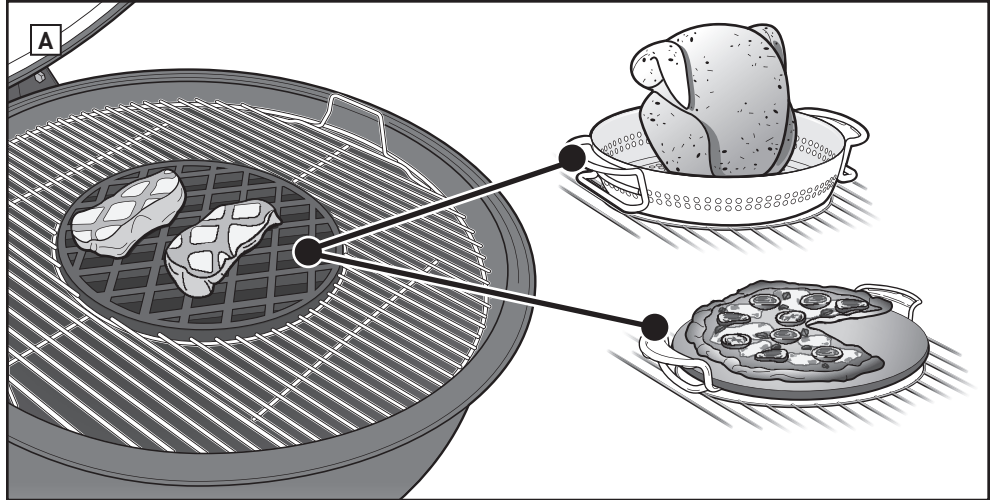




La barbacoa de carbón Summit® de Weber® no es su típica barbacoa. Es la mejor en su categoría y cuenta con un diseño innovador que le permite asar o ahumar con comodidad y facilidad. Desde el sistema de encendido de gas Snap-Jet™ a parrillas de cocción articuladas; asar nunca ha sido tan fácil ni tan entretenido.

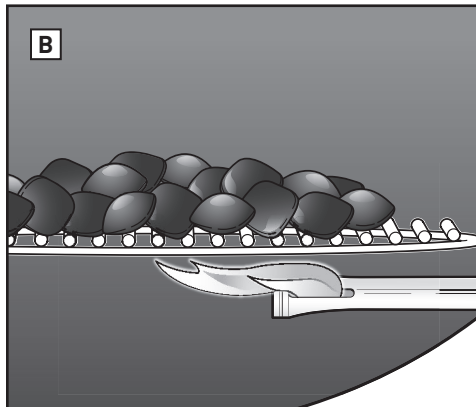
Gourmet BBQ System™

La parrilla de cocción Gourmet BBQ System™ **(A)** es la parrilla central de forma circular en el interior de la parrilla de cocción articulada. Es extraíble y puede reemplazarse con cualquiera de los accesorios Weber® Gourmet BBQ System™ (de venta por separado). Para conocer la gama completa de accesorios Gourmet BBQ System™, visite nuestro sitio web en: www.weber.com.



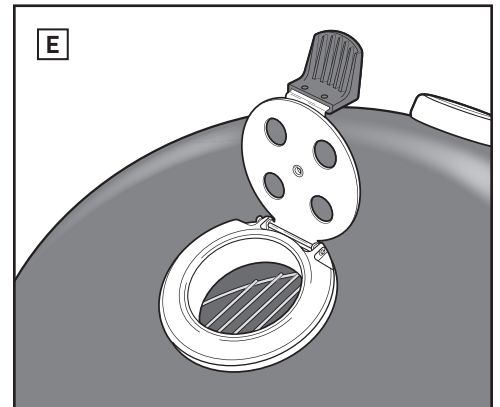
Sistema de encendido de gas Snap-Jet™

Encender el carbón nunca ha sido más fácil gracias al sistema de encendido de gas Snap-Jet™ **(B)**. Simplemente apile carbón sobre el tubo del quemador y enciéndalo con el mando de control del quemador.



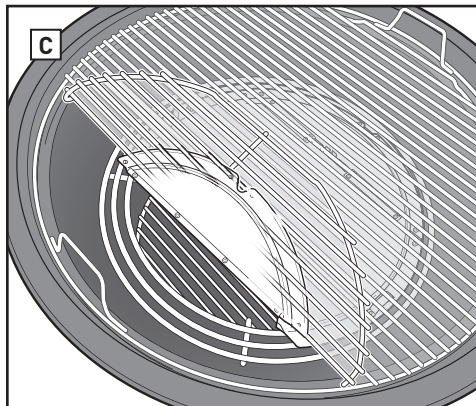
Parrilla de cocción articulada de acero inoxidable y placa difusora articulada de acero inoxidable

La parrilla de cocción y la placa difusora **(C)** están diseñadas para añadir carbón y madera con facilidad durante el asado o el ahumado. La parrilla de cocción articulada tiene un asa larga para colgarla del borde de la caba.



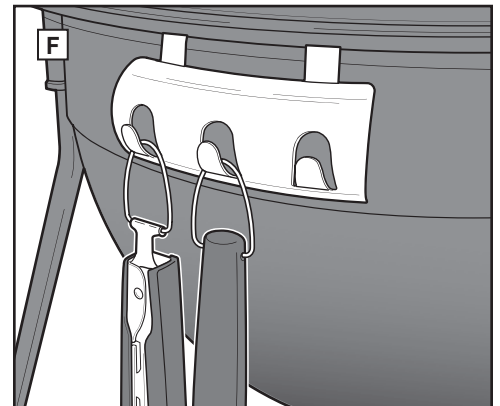
Termómetro integrado

El duradero termómetro integrado en la tapa **(D)** permite controlar fácilmente la temperatura de la barbacoa. El indicador de "smoke" (ahumado) en el termómetro indica cuando la barbacoa ha alcanzado la temperatura ideal para ahumar.



Regulador de tiro de la tapa Rapidfire™

El regulador de tiro articulado Rapidfire™ **(E)** maximiza el flujo de aire y aumenta la temperatura rápidamente para que pueda comenzar a asar en menos de 20 minutos. También ayuda a recuperar la temperatura rápidamente.

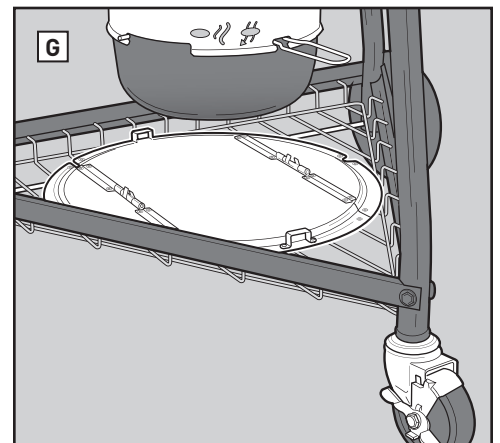


Gancho portautensilios

Cuelgue sus utensilios cómodamente del gancho portautensilios de acero inoxidable **(F)** ubicado en el lateral de la caba de la barbacoa.

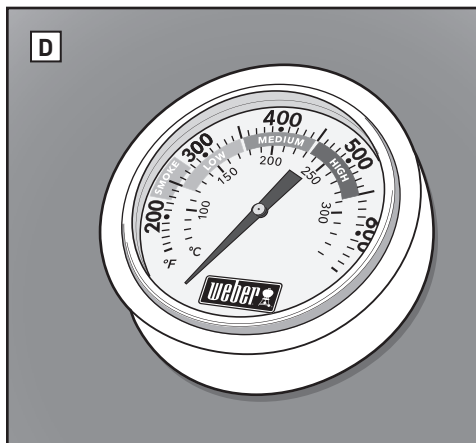
Bandeja inferior de alambre

La bandeja inferior de alambre **(G)** ofrece espacio de almacenamiento adicional.



Tapa articulada de apertura fácil

La tapa de su barbacoa se ha diseñado con una articulación con resorte para que abrirla y cerrarla sea sencillo y seguro. La articulación impide que la tapa se cierre de golpe para evitar lesiones o daños a la barbacoa. (Sin ilustración).



Ruedas de bloqueo

Las ruedas de calidad industrial facilitan mover la barbacoa por el patio, mientras que el mecanismo de bloqueo la mantiene en su lugar. (Sin ilustración).



¿QUÉ ES EL GAS PL?

El propano licuado, también llamado LP, gas LP, gas licuado del petróleo o simplemente propano o butano, es el producto inflamable derivado del petróleo que se utiliza para hacer funcionar su barbacoa. Es un gas a temperaturas y presiones moderadas cuando no está contenido. Pero a una temperatura moderada en el interior de un recipiente, tal como un cilindro, el PL es un líquido. A medida que se libera presión del cilindro, el líquido se vaporiza rápidamente y se convierte en gas PL.

- El PL tiene un olor parecido al gas natural. Debe familiarizarse con este olor.
- El PL es más pesado que el aire. Las fugas de gas PL pueden acumularse en las zonas bajas y dispersarse con dificultad.

⚠ PELIGRO

NUNCA almacene un cilindro de PL de repuesto debajo o cerca de los productos de gas Weber®. No obedecer esta indicación exactamente puede dar como resultado un incendio que podría ocasionar la muerte o lesiones físicas graves.

CONSEJOS PARA UN USO SEGURO DE LOS CILINDROS DE GAS PL

Hay varias pautas y recomendaciones de seguridad que deben tenerse en cuenta al utilizar un cilindro de gas PL. Siga estas instrucciones atentamente antes de usar su barbacoa de gas Weber®.

- No utilice cilindros de PL dañados, abollados u oxidados.
- Maneje los cilindros de LP "vacíos" con el mismo cuidado con el que manipula los cilindros llenos. Incluso cuando un cilindro no contiene líquido, todavía puede haber presión de gas en su interior.
- Los cilindros de PL no deben golpearse ni manejarse bruscamente.
- No almacene ni transporte nunca un cilindro de PL cuando las temperaturas puedan alcanzar 125 °F (51.7 °C) (el cilindro se calentará demasiado para sujetarlo directamente). Por ejemplo: no deje un cilindro de PL en un vehículo en un día caliente.
- Los cilindros de PL deben guardarse fuera del alcance de los niños.

ALMACENAMIENTO Y/O INOPERATIVIDAD

En el caso de las barbacoas que se han guardado o que no se han utilizado durante un tiempo, es importante seguir estas indicaciones:

- Desconecte el cilindro si: 1) está vacío; 2) la barbacoa se guarda en una cochera o en otro lugar cerrado; 3) se va a transportar la barbacoa; 4) la barbacoa no se usa.
- Ponga el guardapolvos en la válvula del cilindro cuando no lo use.
- No guarde un cilindro de PL desconectado dentro de un edificio, una cochera o cualquier otro lugar cerrado.

- Las barbacoas de gas Weber® deben inspeccionarse antes de usarse para descartar la existencia de fugas de gas y de obstrucciones en el tubo del quemador. (Consulte "CÓMO COMPROBAR QUE NO HAYA FUGAS DE GAS" y "MANTENIMIENTO ANUAL".)
- Compruebe que la cuba y el recogedor de cenizas de gran capacidad no tengan restos que puedan obstruir el flujo de la combustión o del aire de ventilación.
- También debe comprobarse que no haya obstrucciones en el tubo del quemador. (Consulte "MANTENIMIENTO ANUAL".)

CÓDIGOS DE INSTALACIÓN EN LOS EE. UU.

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en la ausencia de estos, con la última edición del Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/ NFPA 54.

CÓDIGOS DE INSTALACIÓN CANADIENSES

Estas instrucciones, si bien suelen ser aceptables, no cumplen necesariamente con los códigos de instalación canadienses. En Canadá, la instalación de este aparato debe cumplir con los códigos locales y/o la última edición de la norma CAN/CSA-B149.2 (Código de Almacenamiento y Manipulación del Propano).

NOTA: Su distribuidor puede ayudarle a encontrar el cilindro de repuesto correcto para su barbacoa.

CONEXIONES DE LOS REGULADORES

Su barbacoa de gas Weber® está equipada con un regulador de presión, que es un dispositivo que controla y mantiene una presión de salida uniforme del gas del cilindro. Todos los reguladores de presión Weber® son del tipo de recuperación de vapor.

- Debe usarse el regulador de presión que se suministra con la barbacoa de gas Weber®. El regulador está ajustado para una presión de columna de agua de 11 pulgadas.

USO DEL QUEMADOR

El quemador de gas de su barbacoa de carbón Summit™ tiene un rendimiento de 10,000 BTU. Su función exclusiva es el encendido del carbón. No debe utilizarse nunca para cocinar.

INSTALACIÓN DEL CILINDRO DE PL

Utilice cilindros de PL desechables con una capacidad de 14.1 onzas o 16.4 onzas equipados con una conexión CGA #600.

⚠ PRECAUCIÓN: Utilice cilindros que digan "Propane Fuel" (gas propano), únicamente.

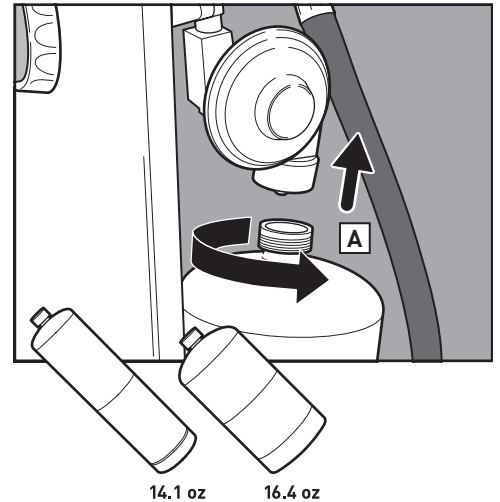
1. Asegúrese de que el mando de control del quemador esté apagado empujándolo y girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de apagado (O).
2. Empuje el cilindro de propano contra el regulador y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede apretado (A).

⚠ ADVERTENCIA: No utilice una llave para apretar la conexión. Utilizar una llave podría dañar la conexión del regulador y provocar una fuga.

DESCONEXIÓN DEL CILINDRO DE PL

Cuando sea necesario cambiar el cilindro de PL, siga estas instrucciones para desconectarlo.

1. Asegúrese de que el mando de control del quemador esté apagado empujándolo y girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de apagado (O).
2. Desenrosque el cilindro de propano del regulador.





¿QUÉ ES UNA COMPROBACIÓN DE FUGAS?

El sistema de conducción de combustible contiene conexiones y conectores. Una comprobación de fugas es una manera eficaz de asegurarse de que no se escape nada de gas de las conexiones o los conectores.

Si bien todas las conexiones hechas en la fábrica se han comprobado minuciosamente para descartar la existencia de fugas de gas, es importante realizar una comprobación antes de usar la barbacoa por primera vez, así como siempre que desconecte y vuelva a conectar un conector, y cada vez que realice el mantenimiento rutinario.

⚠ PELIGRO

No utilice una llama abierta para descartar la existencia de fugas de gas. Asegúrese de que no haya llamas abiertas ni chispas en las cercanías mientras comprueba si existen fugas de gas. Las chispas o las llamas abiertas provocarán un incendio o una explosión que ocasionará lesiones físicas graves o la muerte, así como daños materiales.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Las conexiones de gas de su barbacoa de gas se han comprobado en la fábrica. Recomendamos, no obstante, que compruebe todas las conexiones de gas antes de utilizar su barbacoa de gas.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Realice estas comprobaciones de fugas incluso si la barbacoa la ensambló el distribuidor o la tienda.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Compruebe que no haya fugas de gas cada vez que desconecte y vuelva a conectar un conector del gas.

NOTA: Todas las conexiones hechas en la fábrica se han comprobado minuciosamente para descartar la existencia de fugas de gas y el quemador ha sido sometido a pruebas de fuego. No obstante, como medida de seguridad, debe comprobar todos los conectores para descartar la existencia de fugas antes de utilizar su barbacoa de gas Weber®. Los conectores de gas pueden aflojarse o resultar dañados durante el transporte y la manipulación.

CÓMO COMPROBAR QUE NO HAYA FUGAS DE GAS

Necesitará: una botella atomizadora, o un cepillo o un trapo, y una solución de agua y jabón. (Puede elaborar su propia solución de agua y jabón mezclando un 20% de jabón líquido con un 80% de agua; alternativamente, puede comprar solución para realizar comprobaciones de fugas en la sección de fontanería de cualquier ferretería.)

1. Asegúrese de que el mando de control del quemador esté apagado empujándolo y girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de apagado (O).

⚠ **ADVERTENCIA:** No encienda el quemador mientras comprueba la existencia de fugas.

2. Para descartar la existencia de fugas, humedezca los conectores con la solución de agua y jabón con una botella atomizadora, un trapo o un cepillo. Si se forman burbujas, o si una burbuja aumenta de tamaño, hay una fuga. Aplique la solución de agua y jabón a las siguientes conexiones:

a. Conexión regulador-cilindro (A).

⚠ **ADVERTENCIA:** Si hay una fuga en la conexión (A), quite el cilindro de propano. **NO UTILICE LA BARBACOA.** Instale otro cilindro de propano y vuelva a comprobar si existen fugas con la solución de agua y jabón. Si sigue habiendo una fuga después de instalar un cilindro de propano distinto, quite el cilindro. **NO UTILICE LA BARBACOA.** Póngase en contacto con un representante del servicio de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestra página web. Visite: www.weber.com.

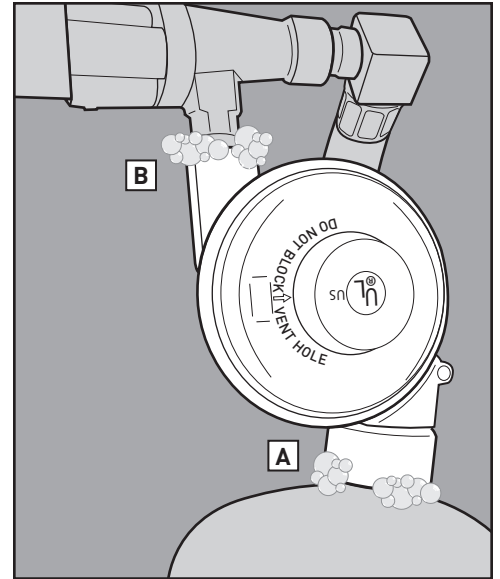
b. Conexión válvula-regulador (B).

⚠ **ADVERTENCIA:** Si hay una fuga en la conexión (B), quite el cilindro de propano. **NO UTILICE LA BARBACOA.** Póngase en contacto con un representante del servicio de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestra página web. Visite: www.weber.com.

3. Una vez que haya descartado la existencia de fugas, enjuague las conexiones con agua.

NOTA: Debido a las características ligeramente corrosivas de algunas de las soluciones que se utilizan para comprobar si existen fugas, incluida la solución de agua y jabón, es necesario enjuagar todas las conexiones con agua después de realizar esta operación.

Ahora está listo para utilizar su barbacoa.





MÉTODOS DE ASADO - Calor directo

La barbacoa de carbón Summit® puede utilizarse para asar usando tres métodos distintos: Asado directo, asado indirecto y ahumado. Antes de continuar, determine qué método de asado se utilizará y siga las instrucciones apropiadas que se proporcionan en este manual del usuario.

ASADO CON CALOR DIRECTO

Utilice el método directo para cocinar alimentos pequeños y tiernos que toman menos de 20 minutos para ser asados, como por ejemplo: hamburguesas, filetes, chuletas, brochetas, trozos de pollo sin hueso, filetes de pescado, mariscos y verduras rebanadas.

Con el calor directo, el fuego está justo debajo de la comida (A). Esto dora la superficie de los alimentos, les da sabor y textura, y los carameliza al tiempo que los cocina completamente.

Un fuego directo crea calor radiante y por conducción. El calor radiante del carbón cocina rápidamente la superficie de los alimentos más próximos. Al mismo tiempo, el fuego calienta las barras de la parrilla de cocción, las cuales transmiten el calor directamente a la superficie de los alimentos y crean las características marcas de la barbacoa.

Configuración de la barbacoa para cocinar con calor directo

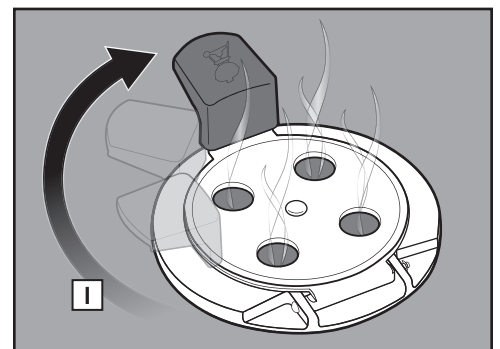
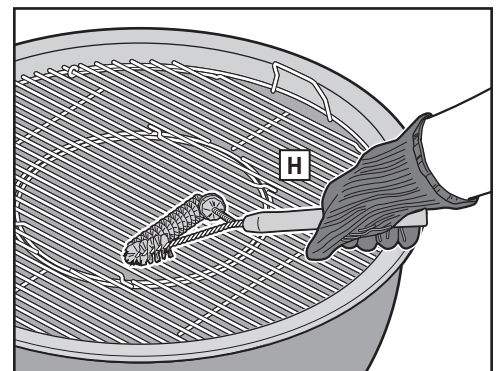
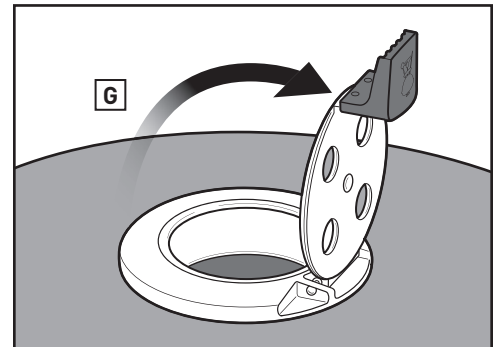
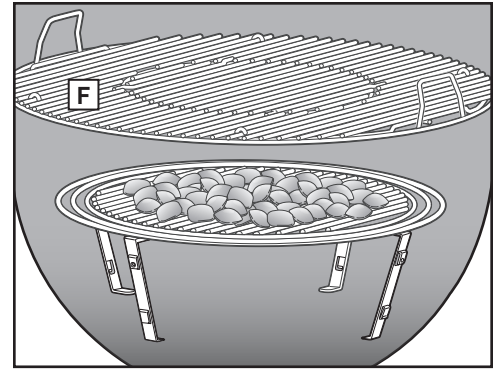
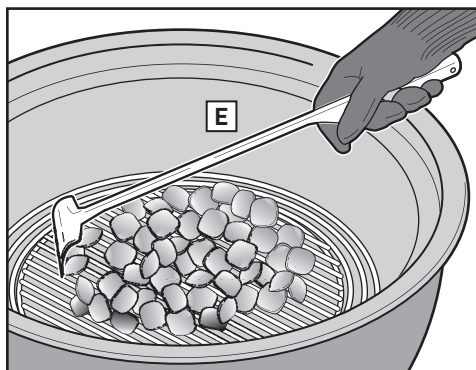
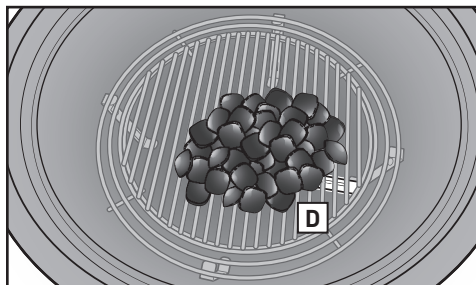
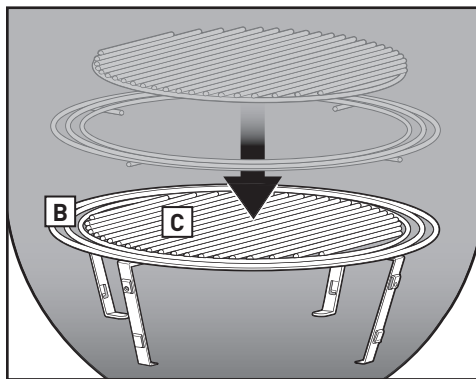
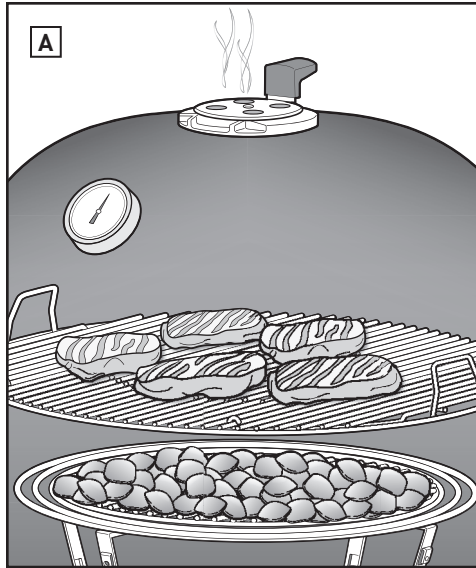
1. Coloque el anillo de soporte central (B) en la posición intermedia de la cuba; a continuación, ponga la rejilla del carbón (C) dentro del anillo de soporte central.
2. Apile carbón en la rejilla del carbón sobre el extremo del tubo del quemador (D).
3. Encienda el carbón. Consulte "ENCENDIDO DEL QUEMADOR - Encendido con el sistema de encendido de gas Snap-Jet™".

Nota: La tapa, los reguladores de tiro y las ranuras de ventilación deben permanecer abiertos al encender el carbón con el sistema de encendido de gas.

4. Póngase guantes o manoplas para barbacoa. Con unas pinzas largas o un rastrillo para carbón, distribuya el carbón uniformemente por la rejilla del carbón (E). Asegúrese de que el carbón encendido esté en contacto con el que está apagado.
5. Ponga la parrilla de cocción en la posición superior de la cuba (F).
6. Cierre la tapa y abra el regulador de tiro Rapidfire™ (G).
7. Precaliente la parrilla de cocción entre 7 y 10 minutos, aproximadamente, o hasta alcanzar la temperatura deseada.
8. Una vez que se haya precalentado, limpie la parrilla de cocción con un cepillo para barbacoa con cerdas de acero inoxidable (H).

Nota: Use un cepillo para barbacoa con cerdas de acero inoxidable. Reemplace el cepillo si encuentra alguna cerda suelta en las parrillas de cocción o en el cepillo.

9. Empiece a cocinar cuando el carbón esté cubierto con una fina capa de ceniza. Consulte la receta para conocer los tiempos y temperaturas de cocción recomendados. Mire el termómetro para conocer la temperatura deseada. Girar el regulador de tiro superior permitirá aumentar o disminuir la temperatura deseada en el interior de la barbacoa.



Cuando termine de cocinar...

Cierre el regulador de tiro de la tapa y las ranuras de ventilación de la cuba para apagar el carbón.

Cantidad de carbón para calor directo

Briquetas de carbón	Carbón en trozos*
60 briquetas (1½ tazas)	3½ tazas

* Al medir carbón en trozos, utilice la taza de medición que se proporciona con su barbacoa.



ASADO CON CALOR INDIRECTO

Utilice el método indirecto para cocinar piezas de carne grandes que necesiten ser asadas durante 20 minutos o más, o para preparar alimentos tan delicados que la exposición directa al calor los resecaría o quemaría, como por ejemplo: carne asada, aves con hueso, pescado entero, filetes de pescados delicados, pollos o pavos enteros, y costillas. El calor indirecto también puede usarse para terminar de asar alimentos más gruesos o piezas de carne con hueso que se han dorado o marcado sobre calor directo primero.

Con calor indirecto, el calor proviene de ambos lados de la barbacoa (A), o de un solo lado. La comida se sitúa en la parte de la parrilla de cocción que no tiene carbón directamente debajo.

El calor radiante y por conducción siguen siendo factores, pero no son tan intensos en la cocción indirecta. Sin embargo, si la tapa de la barbacoa está cerrada, como debería estarlo, se produce otro tipo de calor: calor por convección. El calor sube, se refleja en la tapa y en las superficies interiores de la barbacoa, y circula para cocinar los alimentos lenta y uniformemente por todos los lados.

El calor por convección no dora la superficie de los alimentos de la misma manera que el calor radiante y el calor por conducción. Cocina más delicadamente hasta el centro, igual que el calor de un horno.

Configuración de la barbacoa para cocinar con calor indirecto

1. Coloque el anillo de soporte central (B) en la posición intermedia de la cuba; a continuación, ponga la rejilla del carbón (C) dentro del anillo de soporte central.
2. Ponga carbón en las cestas Char-Baskets™ y coloque éstas sobre la rejilla del carbón encima del extremo del tubo del quemador (D). Distribuya las cestas Char-Baskets™ de forma que queden paralelas al tubo del quemador.
3. Encienda el carbón. Consulte "ENCENDIDO DEL QUEMADOR - Encendido con el sistema de encendido de gas Snap-Jet™".

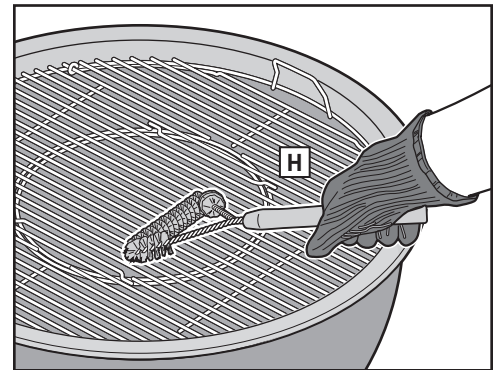
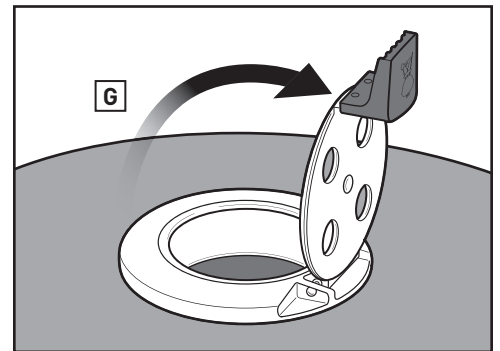
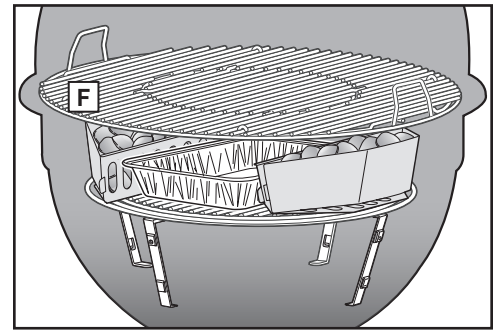
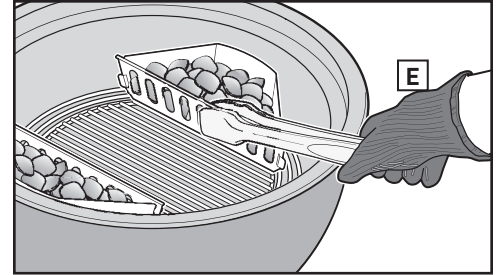
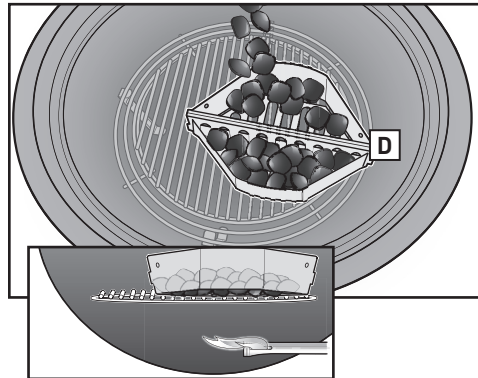
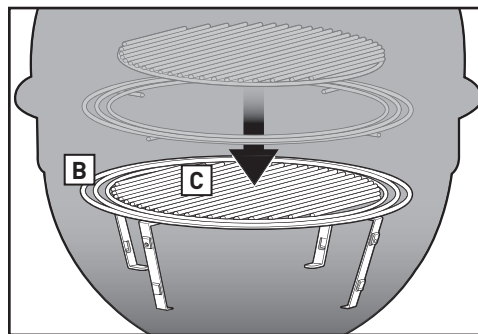
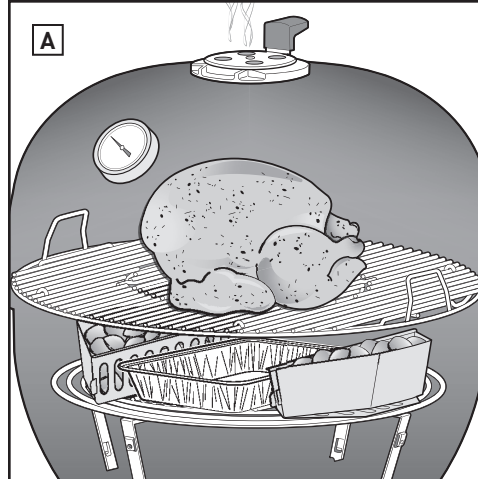
Nota: La tapa, los reguladores de tiro y las ranuras de ventilación deben permanecer abiertos al encender el carbón con el sistema de encendido de gas.

4. Póngase guantes o manoplas para barbacoa. Con unas pinzas largas, mueva las cestas Char-Baskets™ de forma que queden en ambos lados de los alimentos (E).

Nota: Debe colocarse una bandeja desechable entre las cestas Char-Baskets™ para recoger los jugos que goteen y facilitar la limpieza.

Nota: Esta barbacoa tiene espacio más que suficiente para cocinar directa e indirectamente al mismo tiempo. Al mover las cestas Char-Baskets™ a un lado de la barbacoa, puede cocinar directamente sobre ellas y usar el otro lado de la parrilla de cocción para cocinar indirectamente.

5. Ponga la parrilla de cocción en la posición superior de la cuba (F).
6. Cierre la tapa y abra el regulador de tiro Rapidfire™ de la tapa (G).
7. Precaliente la parrilla de cocción entre 7 y 10 minutos, aproximadamente, o hasta alcanzar la temperatura deseada.



8. Una vez que se haya precalentado, limpie la parrilla de cocción con un cepillo para barbacoa con cerdas de acero inoxidable (H).

Nota: Use un cepillo para barbacoa con cerdas de acero inoxidable. Reemplace el cepillo si encuentra alguna cerda suelta en las parrillas de cocción o en el cepillo.

9. Empiece a cocinar cuando el carbón esté cubierto con una fina capa de ceniza. Consulte la receta para conocer los tiempos y temperaturas de cocción recomendados. Mire el termómetro para conocer la temperatura deseada. Gire el regulador de tiro superior permitirá aumentar o disminuir la temperatura deseada en el interior de la barbacoa.

Cuando termine de cocinar...

Cierre el regulador de tiro de la tapa y las ranuras de ventilación de la cuba para apagar el carbón.

Cantidad de carbón para calor indirecto

Briquetas de carbón durante la primera hora (por lado)	Briquetas de carbón que deben añadirse por cada hora adicional (por lado)
30 briquetas (¾ taza)	30 briquetas (¾ taza)
Carbón en trozos* durante la primera hora (por lado)	Carbón en trozos* que debe añadirse por cada hora adicional (por lado)
2 tazas	½ taza

* Al medir carbón en trozos, utilice la taza de medición que se proporciona con su barbacoa.



MÉTODOS DE ASADO - Ahumado

AHUMADO

El ahumado es un método que consiste en cocinar los alimentos a baja temperatura, durante un tiempo prolongado (A). Esta técnica también se conoce como el "método lento de baja temperatura". La cocción lenta y a baja temperatura conserva los jugos y el sabor de los alimentos, lo que da como resultado piezas de carne extremadamente tiernas. El ahumado es un método excelente para preparar piezas de carne de gran tamaño, como: falda de res, pavo, espaldilla de cerdo, costillas y pollos enteros

Preparación de la barbacoa para el ahumado

1. Coloque la rejilla del carbón (B) en la posición inferior de la cuba; a continuación, ponga el anillo de soporte central en la posición intermedia de la cuba (C).
2. Apile carbón en la rejilla del carbón sobre el extremo del tubo del quemador (D).
3. Encienda el carbón. Consulte "ENCENDIDO DEL QUEMADOR - Encendido con el sistema de encendido de gas Snap-Jet™".

Nota: La tapa, los reguladores de tiro y las ranuras de ventilación deben permanecer abiertos al encender el carbón con el sistema de encendido de gas.

4. Póngase guantes o manoplas para barbacoa. Con unas pinzas largas, agregue trozos o virutas de madera Weber® alrededor del carbón encendido (E).
5. Ponga la placa difusora dentro del anillo de soporte central (F).

Nota: Debe colocarse una bandeja de goteo desechable en la placa difusora para recoger los jugos que goteen y facilitar la limpieza. Ponga dos bandejas de goteo al ahumar piezas de carne de gran tamaño.

6. Ponga la parrilla de cocción en la posición superior de la cuba (G).

Nota: La articulación de la parrilla de cocción y la placa difusora deben alinearse según corresponda para permitir añadir carbón con facilidad durante el ahumado.

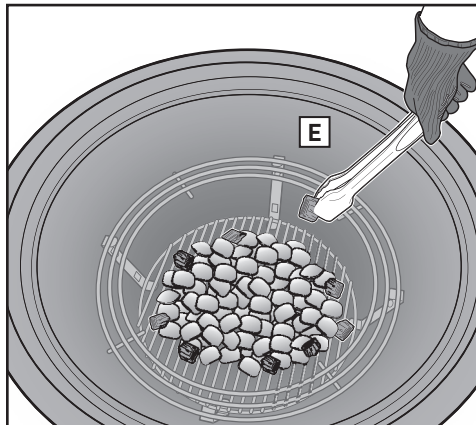
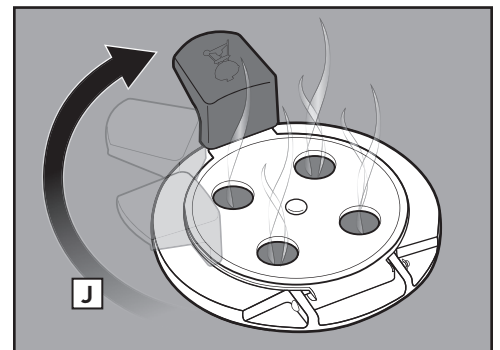
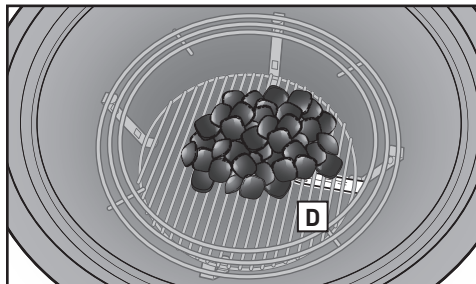
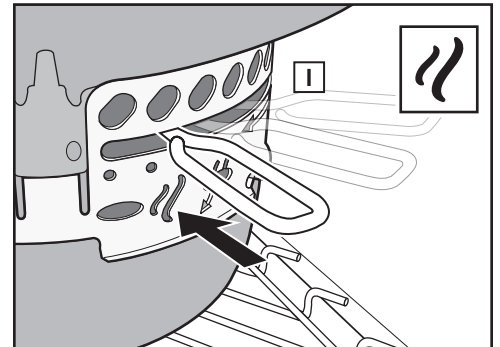
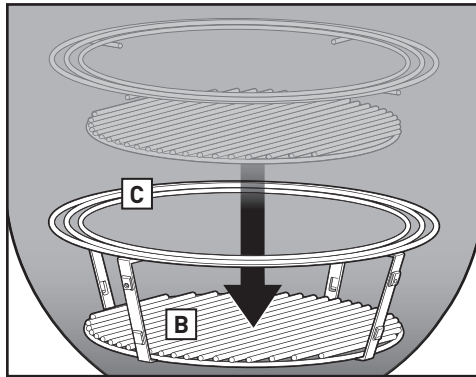
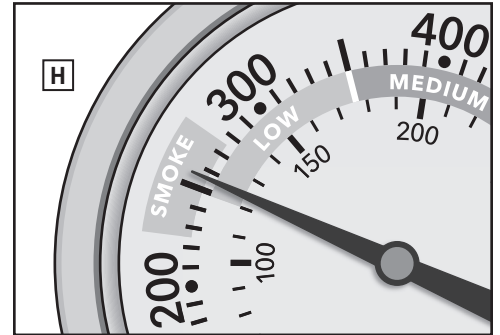
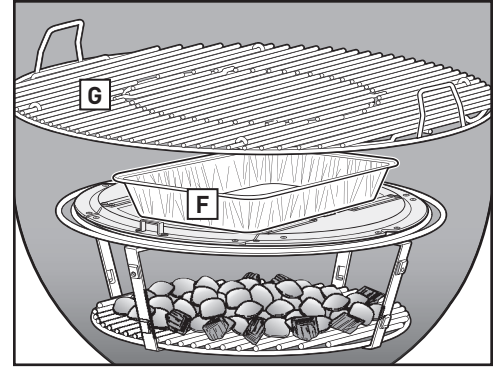
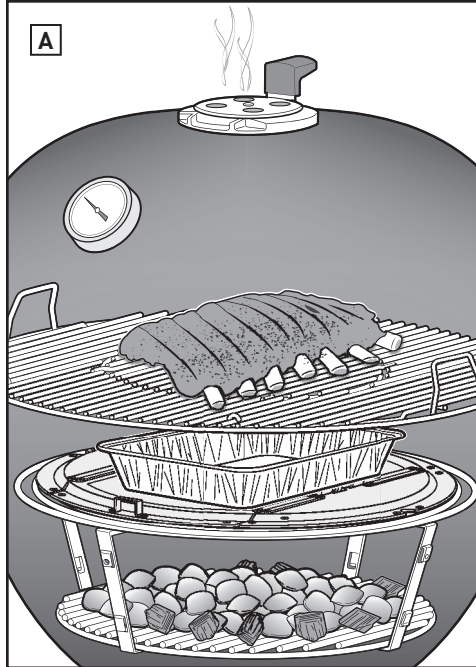
7. Cierre la tapa.
8. Una vez que la barbacoa alcance la temperatura de ahumado en el termómetro (H), deslice el brazo de la ranura de ventilación de la cuba a la posición de ahumado (I), gire el regulador de tiro Rapidfire™ de la tapa (J) según corresponda para mantener la temperatura de ahumado recomendada.
9. Empiece a cocinar. Consulte la receta para conocer los tiempos de cocción recomendados.

Agregar más combustible

Agregue más brasas según sea necesario para mantener la temperatura de ahumado correcta.

Cuando termine de cocinar...

Cierre el regulador de tiro de la tapa y las ranuras de ventilación de la cuba para apagar el carbón.





Cantidad de carbón para ahumar y tiempos de cocción

	Peso	Tiempo de cocción	Briquetas de carbón	Trozos de madera
PESCADO	1 a 3 libras (0.45 a 1.36 kg)	1 a 2½ horas	60 a 80 briquetas (1¼ tazas)	2 a 4
	3 a 6 libras (1.36 a 2.7 kg)	2½ a 4 horas	60 a 80 briquetas (1¼ tazas)	2 a 4
AVES	2 a 3 libras (0.9 a 1.36 kg)	2 to 3½ horas	60 a 80 briquetas (1¼ tazas)	1 a 3
	4 a 8 libras (1.81 a 3.62 kg)	3½ a 4 horas	80 a 100 briquetas (2¼ tazas)	2 a 4
	8 a 12 libras (3.62 a 5.44 kg)	4 a 5 horas	80 a 100 briquetas (2¼ tazas)	3 a 4
	12 a 18 libras (5.44 a 8.1 kg)	8 a 10 horas	100 a 120 briquetas (2¾ tazas)	3 a 5
CERDO	4 a 8 libras (1.81 a 3.62 kg)	5 a 8 horas	80 a 100 briquetas (2¼ tazas)	3 a 4
	8 a 12 libras (3.62 a 5.44 kg)	8 a 12 horas	100 a 120 briquetas (2¾ tazas)	3 a 5
CARNE DE RES	4 a 8 libras (1.81 a 3.62 kg)	7 a 12 horas	80 a 120 briquetas (2½ tazas)	3 a 5
	8 a 12 libras (3.62 a 5.44 kg)	12 a 18 horas	120 a 140 briquetas (3¼ tazas)	3 a 5

Para los tiempos de cocción de la carne de res, utilice la definición de punto medio del USDA. Los tiempos de cocción que se indican son para alimentos completamente descongelados. Los pesos, las cantidades de carbón y los tiempos de cocción se proporcionan a modo de guía general, no como reglas fijas. Factores tales como la altitud, el viento y la temperatura exterior pueden afectar los tiempos de cocción.

⚠ ADVERTENCIA: No use nunca carbón impregnado con líquido encendedor.

Sabor de la madera para el ahumado

Sabor de la madera	Características	Recomendable para
Manzano	SUTIL Humo ligeramente dulce con un sabor denso y afrutado	Pescado Aves Cerdo (en especial, jamón) Verduras
Cerezo	SUTIL Humo ligeramente dulce de sabor afrutado	Pescado Aves Cerdo Verduras
Nogal americano	RICO Sabor penetrante y ahumado parecido al tocino	Aves Cerdo Res
Haya	SUTIL Sabor delicado ligeramente ahumado	Pescado Aves Cerdo Cordero Verduras
Pacana	RICO Sabor penetrante y dulce. Ideal para ahumar a muy baja temperatura.	Pescado Aves Cerdo Cordero Res
Mezquite	INTENSO Sabor ahumado potente e intenso con unos tonos casi amargos.	Cerdo Cordero Res

TRUCOS Y CONSEJOS PARA AHUMAR

Elija un lugar adecuado para la barbacoa

- Utilice la barbacoa al aire libre en una zona bien ventilada únicamente. No la utilice en cocheras, edificios, corredores cubiertos ni en ningún otro lugar cerrado.
- Mantenga la barbacoa sobre una superficie segura y nivelada en todo momento.
- No utilice la barbacoa a menos de dos pies (60 cm) de distancia de materiales combustibles. Los materiales combustibles incluyen, entre otros, plataformas de madera o de madera tratada, patios y porches.

Precalente la barbacoa

El precalentamiento de la barbacoa es un factor clave al asar tanto directa como indirectamente, aunque no debe hacerse antes de ahumar.

Con todo el carbón ardiendo de color rojo, la temperatura debajo de la tapa debería alcanzar los 500 °F (260 °C) en 7-10 minutos. El calor afloja los restos de comida pegados a la parrilla, facilitando la limpieza con un cepillo para barbacoa con cerdas de acero inoxidable. El precalentamiento también calienta la parrilla lo suficiente para adorar los alimentos y ayuda a prevenir que estos se peguen a ella.

Utilice guantes

Utilice guantes para barbacoa siempre que utilice su barbacoa de carbón. Las ranuras de ventilación, los reguladores de tiro, las asas y la cuba se calentarán durante el asado; asegúrese de proteger sus manos y antebrazos.

La falta de gas para el encendido no es un problema

Si el cilindro de gas está vacío o casi vacío,

también puede encender la barbacoa manualmente, de la misma forma que lo haría con cualquier otra barbacoa de carbón. Weber recomienda usar un encendedor de chimenea (de venta por separado) y cubos de encendido (de venta por separado) para encender el carbón manualmente. Evite usar líquido encendedor, ya que es sucio y puede transmitir un sabor químico a su comida.

Use aceite en la comida, no en la parrilla

Cubrir los alimentos ligeramente con aceite da sabor y conserva su jugosidad, al tiempo que previene que se peguen a la parrilla. No recomendamos cubrir la parrilla con aceite, ya que eso puede provocar llamaradas innecesarias.

Ponga la tapa

Mantenga la tapa cerrada tanto como sea posible por estas razones:

1. Mantiene la temperatura de la parrilla lo suficientemente alta para dorar los alimentos al cocinar directamente.
2. Atrapa el humo que se forma cuando la grasa y los jugos se vaporizan en la barbacoa.
3. Evita las llamaradas al limitar la cantidad de oxígeno.

Placa difusora: lo que se debe y no se debe hacer

Durante el ahumado, la placa difusora ayuda a mantener una temperatura baja uniforme y redirige el calor y el humo alrededor de los alimentos. No obstante, la placa difusora también puede usarse al cocinar indirectamente para maximizar el espacio para asar. No ponga nunca alimentos o combustible en la placa difusora.

Controle la llama

Las llamaradas son un hecho; esto suele ser bueno, ya que las llamas doran la superficie de los alimentos. Sin embargo, demasiadas llamaradas pueden hacer que la comida se queme. Mantenga la tapa puesta tanto como sea posible; esto limita la cantidad de oxígeno en el interior de la barbacoa, lo que ayudará a apagar las llamaradas. Si no puede controlar las llamaradas, mueva temporalmente los alimentos sobre el calor indirecto hasta que se sofoquen.

Preste atención al tiempo y la temperatura

El tiempo de cocción necesario para asar aumenta con la altitud y las bajas temperaturas. El viento fuerte aumenta la temperatura de la barbacoa.

Manténgala limpia

Siga las instrucciones de mantenimiento básicas para conservar el aspecto y el funcionamiento de la barbacoa durante muchos años. Asegúrese de quitar las cenizas acumuladas y el carbón viejo del fondo de la barbacoa y del recogedor de cenizas antes de cada uso.

Ahumar con madera

Se recomienda experimentar con distintos tipos de madera al ahumar para encontrar el equilibrio perfecto de dulzor y sabor. Al ahumar durante periodos prolongados, asegúrese de usar siempre trozos de madera en lugar de virutas de madera. Los trozos de madera emiten más humo que se absorbe lentamente durante más tiempo. Las virutas de madera son mejores para tiempos de cocción más cortos, ya que no emiten tanto humo.



MÉTODOS DE ENCENDIDO DEL QUEMADOR

Hay dos formas de encender el quemador. La primera es usando el sistema de encendido por gas Snap-Jet™ integrado en el mando de control del quemador de su barbacoa. La segunda es con un fósforo.

A continuación se detallan los pasos para encender la barbacoa usando el sistema de encendido de gas Snap-Jet™. En la página siguiente se detallan los pasos para encender la barbacoa con un fósforo.

También hay instrucciones de encendido resumidas en la caja de encendido.

Encendido del quemador – Encendido con el sistema de encendido de gas Snap-Jet™

1. Gire el regulador de tiro Rapidfire™ de la tapa hasta la posición abierta (A).
2. Deslice el brazo de la ranura de ventilación a la posición abierta (B).
3. Asegúrese de que el mando de control del quemador esté en la posición de APAGADO (O) (C). Compruébelo empujando el mando de control del quemador y girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
4. Confirme que el cilindro esté instalado correctamente. Consulte "INSTALACIÓN DEL CILINDRO DE PL."
5. Abra la tapa de la barbacoa (D).

⚠ PELIGRO

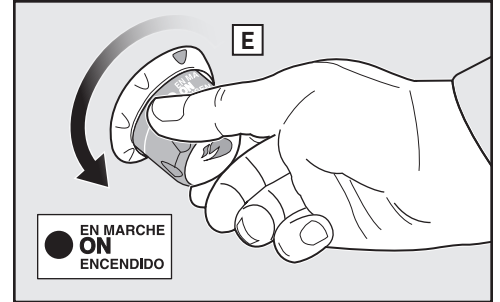
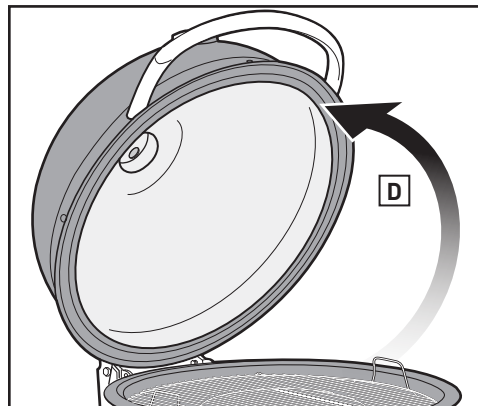
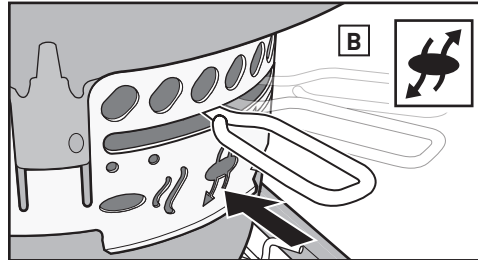
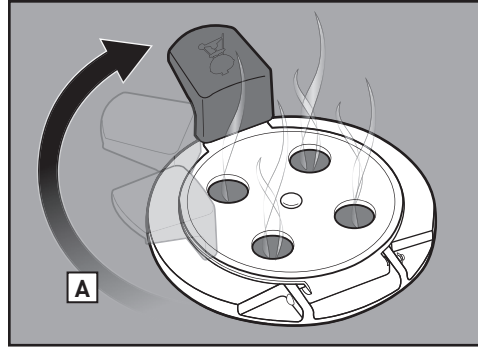
No abrir la tapa antes de encender el quemador de la barbacoa, o no esperar cinco minutos para permitir que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede provocar una conflagración explosiva que puede ocasionar lesiones físicas graves o la muerte.

6. Ponga el carbón sobre la rejilla del carbón. Consulte las secciones de "MÉTODOS DE ASADO" para conocer cómo colocar la rejilla del carbón y el carbón correctamente.
7. Empuje el mando de control del quemador y gírelo *lentamente* en sentido contrario a las brujas del reloj hasta la posición de encendido (●) (E). Escuchará el chasquido del encendedor. Repita el proceso hasta que se encienda el quemador.
8. Compruebe que hay una llama para verificar que el quemador se ha encendido.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende en cinco segundos, deténgase, gire el mando de control del quemador a la posición de apagado y espere cinco minutos para permitir que el gas se disipe antes de volver a intentarlo o a encender la barbacoa con un fósforo.

⚠ ADVERTENCIA: No se incline nunca sobre la barbacoa abierta al encenderla.

⚠ PRECAUCIÓN: La llama puede ser difícil de ver en un día luminoso.



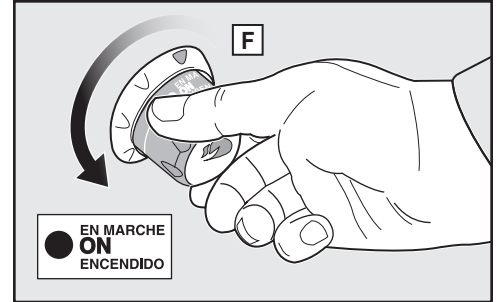
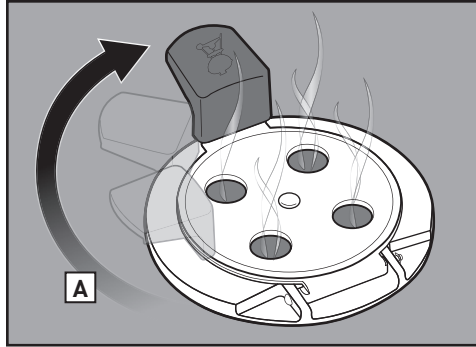
9. Gire el mando de control del quemador a la posición de APAGADO (O) después de 12-14 minutos si usa el método de cocción directa o indirecta. Sin embargo, si está ahumando, gire el mando de control del quemador a la posición de APAGADO (O) después de 7-10 minutos.

NOTA: El quemador sólo está diseñado para encender el carbón, no para cocinar. Gire el mando de control del quemador a la posición de apagado rápidamente una vez que el carbón esté encendido para ahorrar el combustible del cilindro desechable.



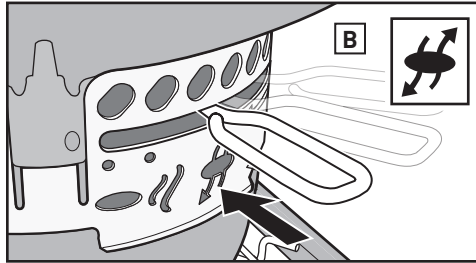
Encendido del quemador - Encendido con un fósforo

1. Gire el regulador de tiro Rapidfire™ de la tapa hasta la posición abierta (A).
2. Deslice el brazo de la ranura de ventilación a la posición abierta (B).
3. Asegúrese de que el mando de control del quemador esté en la posición de APAGADO (O) (C). Compruébelo empujando el mando de control del quemador y girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
4. Confirme que el cilindro esté instalado correctamente. Consulte "INSTALACIÓN DEL CILINDRO DE PL."
5. Abra la tapa de la barbacoa (D).

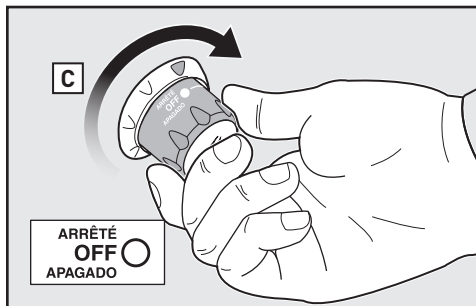


⚠ PELIGRO

No abrir la tapa antes de encender el quemador de la barbacoa, o no esperar cinco minutos para permitir que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede provocar una conflagración explosiva que puede ocasionar lesiones físicas graves o la muerte.

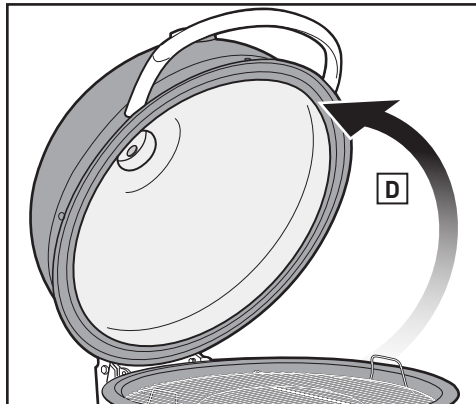


6. Consulte las secciones de "MÉTODOS DE ASADO" para conocer cómo colocar la rejilla del carbón y el carbón correctamente. Ponga el carbón sobre la rejilla del carbón.
7. Inserte el fósforo en el soporte para fósforo (acoplado al interior de la puerta) y enciéndalo. Inserte el soporte para fósforo con el fósforo encendido debajo del carbón junto al extremo del tubo del quemador (E).



⚠ ADVERTENCIA: No ponga la mano directamente sobre el quemador al encender con el fósforo.

8. Empuje el mando de control del quemador y gírelo *lentamente* en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de encendido (●) (F).



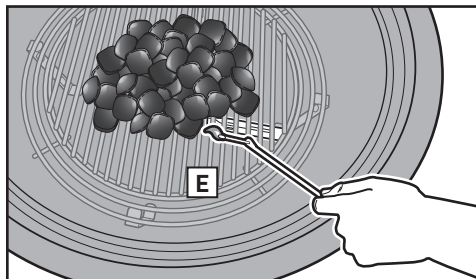
9. Compruebe que haya una llama para verificar que el quemador se ha encendido.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende en cinco segundos, deténgase, gire el mando de control del quemador a la posición de apagado y espere cinco minutos para permitir que el gas se disipe antes de volver a intentarlo o a encender la barbacoa con un fósforo.

⚠ ADVERTENCIA: No se incline nunca sobre la barbacoa abierta al encenderla.

⚠ PRECAUCIÓN: La llama puede ser difícil de ver en un día luminoso.

10. Gire el mando de control del quemador a la posición de APAGADO (O) después de 12-14 minutos si usa el método de cocción directa o indirecta. Sin embargo, si está ahumando, gire el mando de control del quemador a la posición de APAGADO (O) después de 7-10 minutos.



NOTA: El quemador sólo está diseñado para encender el carbón, no para cocinar. Gire el mando de control del quemador a la posición de apagado rápidamente una vez que el carbón esté encendido para ahorrar el combustible del cilindro desechable.



MANTENIMIENTO RUTINARIO

CÓMO LIMPIAR EL INTERIOR DE LA BARBACOA

Limpiar el interior de la barbacoa antes de cada uso es esencial para obtener el máximo rendimiento durante muchos años.

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

Limpieza de la tapa

De vez en cuando observará la formación de peladuras "como de pintura" en el interior de la tapa. Durante el uso, la grasa y el humo se convierten lentamente en carbonilla y se depositan en el interior de la tapa. Estos depósitos se despegarán con el tiempo y tendrán un aspecto muy parecido a la pintura. Estos depósitos no son tóxicos, pero las peladuras podrían caer sobre la comida si la tapa no se limpia periódicamente.

Necesitará: esponja de malla de nailon, no abrasiva, y papel absorbente.

1. Friegue la grasa carbonizada que haya en el interior de la tapa con la esponja **(A)**. Para evitar que se acumule grasa en el futuro, limpie el interior de la tapa con papel absorbente después de cada uso; hágalo cuando la barbacoa esté caliente (no quemando) al tacto.

Limpieza de las parrillas y la placa difusora

Si ha estado limpiando las parrillas de cocción regularmente después de precalentar la barbacoa, los restos que queden en ellas deberían ser mínimos. También debe procurar limpiar los restos y la acumulación de depósitos en la placa difusora entre comidas. El uso de una bandeja de goteo desechable minimizará la limpieza necesaria.

Necesitará: un cepillo de cerdas de acero inoxidable.

1. Con las parrillas de cocción instaladas, cepille los restos que queden en ellas con un cepillo para barbacoa con cerdas de acero inoxidable **(B)**.

⚠ PRECAUCIÓN: Es necesario comprobar regularmente que los cepillos para barbacoa no tengan cerdas sueltas ni presenten un desgaste excesivo. Reemplace el cepillo si encuentra alguna cerda suelta en las parrillas de cocción o en el cepillo. Weber recomienda comprar un nuevo cepillo para barbacoa con cerdas de acero inoxidable cada primavera.

2. Quite las parrillas de cocción.
3. Con la placa difusora instalada, cepille los restos que queden sobre ella con un cepillo para barbacoa con cerdas de acero inoxidable.
4. Quite la placa difusora.
5. Con la parrilla de cocción instalada, cepille los restos que queden sobre ella con un cepillo para barbacoa con cerdas de acero inoxidable.

Limpieza rápida del tubo del quemador

El tubo del quemador debe comprobarse periódicamente para descartar la existencia de obstrucciones y limpiarse rápidamente. En la sección MANTENIMIENTO ANUAL pueden encontrarse instrucciones para realizar una limpieza más a fondo.

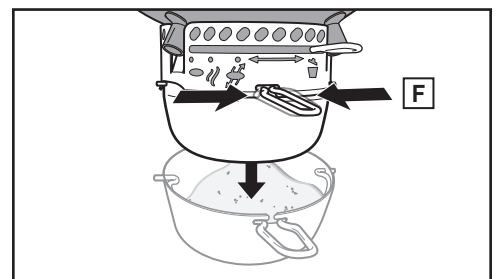
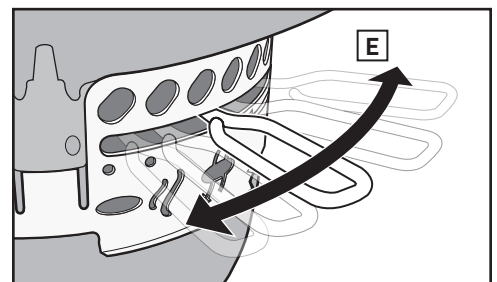
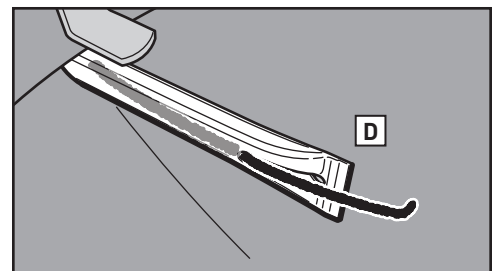
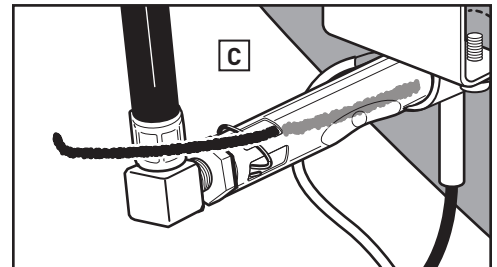
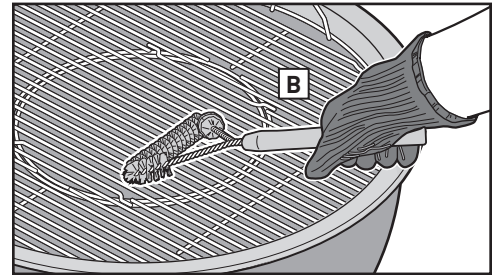
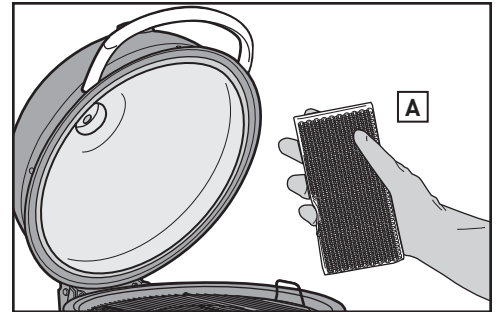
Necesitará: un limpiapipas de felpa y un cepillo para barbacoa con cerdas de acero inoxidable. No utilice un cepillo que ya se haya usado para limpiar las parrillas de cocción.

1. Inserte el limpiapipas a través del extremo del tubo del quemador **(C)**. Tenga cuidado de no dañar el electrodo de encendido.
2. Inserte el limpiapipas a través de las ranuras del quemador **(D)**.
3. Cepille el exterior del tubo del quemador con un cepillo con cerdas de acero inoxidable.

Limpieza de la cuba

Para tener un mejor flujo de aire y asar mejor, quite las cenizas acumuladas y el carbón viejo del fondo de la barbacoa y del recogedor de cenizas antes de cada uso.

1. Abra la tapa y quite las parrillas de cocción, la rejilla del carbón y la placa difusora.
2. Limpie las cenizas o los trozos de carbón viejo del fondo de la cuba. El carbón necesita oxígeno para arder, así que asegúrese de que nada obstruya las ranuras de ventilación. Mueva el mango del sistema de limpieza One-Touch™ hacia delante y hacia atrás para mover la ceniza del fondo de la barbacoa al recogedor de cenizas **(E)**.
3. Apriete el mango del recogedor de cenizas para sacarlo de la barbacoa **(F)**.

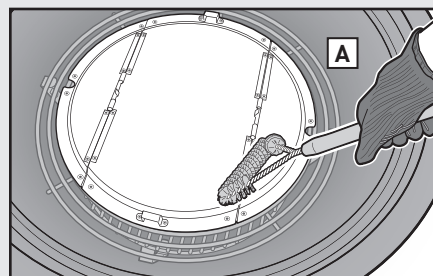


Método alternativo de limpieza de la placa difusora

La acumulación importante de suciedad en la placa difusora puede limpiarse mientras está tibia.

Necesitará: un cepillo de cerdas de acero inoxidable.

1. Durante el precalentamiento de la barbacoa, cuando la temperatura sea de 350 °F (177 °C) o menos, cepille los restos que queden sobre la placa difusora con un cepillo de cerdas de acero inoxidable **(A)**.





CÓMO LIMPIAR EL EXTERIOR DE LA BARBACOA

El exterior de la barbacoa puede tener superficies de acero inoxidable, de plástico y esmaltadas con porcelana. Weber recomienda los métodos siguientes según el tipo de superficie. Asegúrese de que todo el carbón esté completamente apagado y que la barbacoa esté fría antes de proceder con la limpieza.

Superficies de acero inoxidable

Limpie el acero inoxidable con un limpiador de acero inoxidable o un abrillantador no tóxico y no abrasivo diseñado para usarse en productos y barbacoas al aire libre. No se arriesgue a rayar el acero inoxidable con pastas agresivas que no limpian ni abrillantan, sino que cambian el color del metal quitando la capa superior de revestimiento de óxido de cromo. No utilice toallas de papel.

Necesitará: un paño de microfibra, limpiador de acero inoxidable.

1. Rocíe el limpiador sobre las superficies de acero inoxidable de la barbacoa. Con el paño de micro fibra, limpie en el sentido de las vetas del acero inoxidable.

Superficies pintadas y esmaltadas con porcelana, y piezas de plástico

Limpie el exterior de las superficies pintadas, esmaltadas con porcelana y de plástico con agua tibia y jabón.

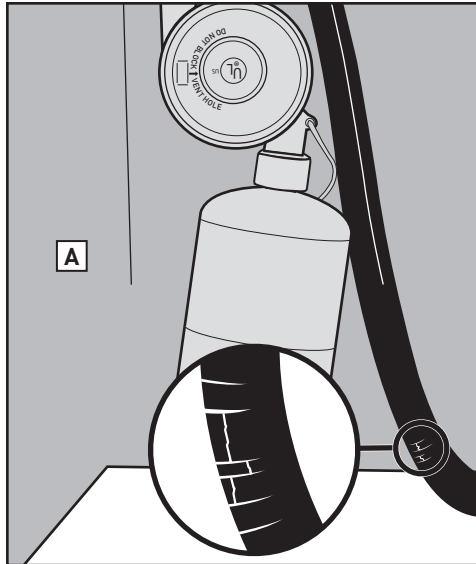
Necesitará: agua tibia y jabón, toallas de papel o un paño.

1. Limpie las superficies con un paño con agua y jabón. Enjuague y seque a fondo.

⚠ IMPORTANTE: No use nada de lo siguiente para limpiar la barbacoa: abrillantadores de acero inoxidable abrasivos o pinturas, limpiadores que contengan ácido, aguarrás, limpiadores de hornos, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocina) y estropajos de limpieza abrasivos.

CÓMO LIMPIAR EL EXTERIOR DE LAS BARBACOAS EN ENTORNOS ESPECIALES

Si su barbacoa está expuesta a condiciones especialmente duras, es recomendable que limpie el exterior con más frecuencia. La lluvia ácida, los productos químicos de las piscinas y el agua salada pueden provocar la aparición de óxido. Limpie el exterior de la barbacoa con un paño y agua tibia y jabón. A continuación, enjuáguela y séquela. Como medida de protección adicional, puede aplicar un limpiador de acero inoxidable semanalmente para prevenir la aparición de óxido superficial.



INSPECCIÓN DE LA MANGUERA

1. Inspeccione visualmente la manguera para descartar la formación de fisuras (A).

⚠ ADVERTENCIA: Compruebe el estado de la manguera antes de cada vez que vaya a usar la barbacoa para descartar la existencia de muescas, fisuras, abrasiones o cortes. Si la manguera presenta cualquier tipo de desperfecto, no use la barbacoa. Sustitúyala únicamente con una manguera de repuesto autorizada de Weber®. Póngase en contacto con un representante del servicio de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestra página web. Visite www.weber.com.



MANTENIMIENTO ANUAL

Para que su barbacoa funcione con la misma seguridad y eficiencia que el primer día, le recomendamos encarecidamente que inspeccione y limpie el tubo del quemador al menos una vez al año. Con el tiempo, el tubo del quemador (A) puede ensuciarse y obstruirse. Arañas e insectos pueden anidar en la sección de efecto venturi (B) del tubo del quemador haciendo que el gas retroceda y salga del obturador de aire (C). Unas ranuras del quemador (D) sucias y obstruidas pueden restringir el flujo del gas. Esta obstrucción puede provocar un incendio dentro y alrededor del tubo del quemador debajo o cerca de la caja de encendido, lo que ocasionará importantes daños a su barbacoa.

Algunos síntomas habituales de los tubos sucios u obstruidos pueden incluir:

- Olor de gas acompañado de llamas amarillas y de apariencia débil en el quemador.
- Ruido de chasquidos procedente del quemador.

⚠ PELIGRO

No resolver los problemas que se describen en esta página puede provocar un incendio, lo que a su vez puede causar lesiones físicas graves o la muerte, así como daños materiales.

PATRÓN DE LLAMA DEL QUEMADOR

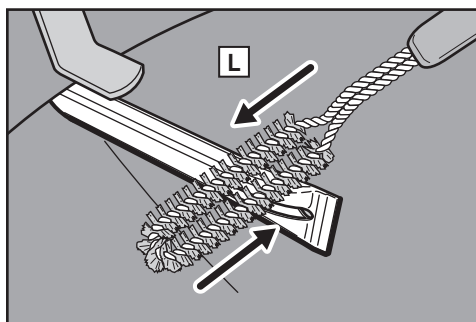
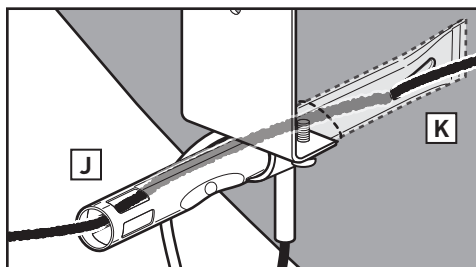
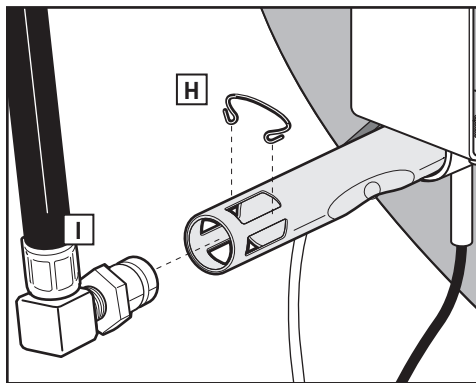
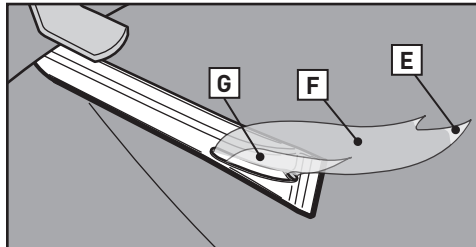
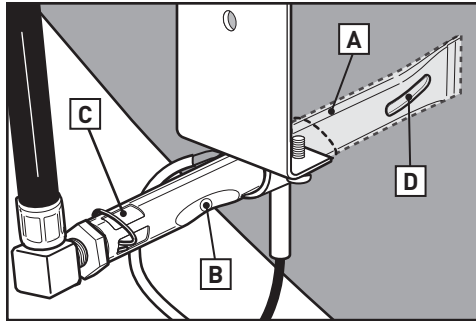
El tubo del quemador de su barbacoa está fabricado para funcionar con una mezcla de aire y gas correcta. Cuando el tubo del quemador funciona correctamente, observará un patrón de llama específico. Las puntas deben parpadear con un color amarillo (E), el centro de la llama debe ser de un color azul oscuro (F) y la parte más cercana al tubo del quemador debe tener un color azul claro (G). Si las llamas no coinciden con esta descripción, o si se escuchan "chasquidos", podría ser una indicación de la necesidad de limpiar el quemador.

LIMPIEZA PROFUNDA DEL TUBO DEL QUEMADOR

Necesitará: una linterna, un limpiapipas de felpa y un cepillo para barbacoa con cerdas de acero inoxidable. No utilice un cepillo que ya se haya usado para limpiar las parrillas de cocción.

1. Confirme que la barbacoa esté apagada y fría.
2. Quite la horquilla de retención (H) y el conector de la manguera (I) del tubo del quemador.
3. Mire dentro del tubo del quemador con una linterna e inserte el limpiapipas a través del extremo del tubo del quemador (J). Tenga cuidado de no dañar el electrodo de encendido.
4. Inserte el limpiapipas a través de las ranuras del quemador (K).
5. Cepille el exterior del tubo del quemador con un cepillo con cerdas de acero inoxidable (L).
6. Vuelva a instalar el conector de la manguera y la horquilla de retención en el tubo del quemador.

⚠ **ADVERTENCIA:** Antes de usar la barbacoa, jale del conector de la manguera para asegurarse que la horquilla de retención esté instalada correctamente y que el conector de la manguera esté firmemente acoplado al interior del tubo del quemador.



LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Si sigue teniendo problemas después de limpiar el tubo del quemador, póngase en contacto con un representante del servicio de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en www.weber.com.



FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO DE GAS SNAP-JET™

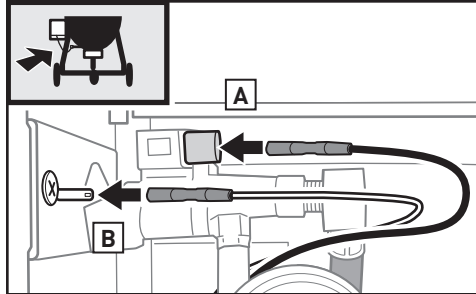
El mando de control del quemador tiene un encendedor integrado. El encendedor suministra una chispa al conjunto de electrodos de encendido. Ya sea que esté realizando el mantenimiento rutinario o solucionando problemas en el sistema de encendido de gas Snap-Jet™, lea la información siguiente para que el sistema siga funcionando correctamente.

⚠ ADVERTENCIA: El mando de control del quemador debe estar en la posición de APAGADO.

Si la barbacoa no se enciende al pulsar y girar lentamente el mando de control del quemador, tendrá que averiguar qué está causando el problema: el flujo de gas o el sistema de encendido. Comience por tratar de encender el quemador con un fósforo. Consulte "ENCENDIDO DEL QUEMADOR - Encendido con fósforo". Si la barbacoa se enciende con el fósforo, el problema reside en el sistema de encendido de gas Snap-Jet™.

MANTENIMIENTO DE LOS COMPONENTES DE ENCENDIDO

1. Confirme que la barbacoa esté apagada y fría.
2. Compruebe que el cable negro esté conectado al terminal rojo de la válvula **(A)**.
3. Compruebe que el cable blanco esté conectado al terminal de tierra en el tornillo **(B)**.





SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS GENERALES

Problemas	Soluciones
El quemador no se enciende al pulsar y girar el mando de control del quemador.	Asegúrese de que el gas llegue al quemador intentando encenderlo con un fósforo. Consulte "ENCENDIDO DEL QUEMADOR - Encendido con fósforo". Si logra encenderlo con un fósforo, el problema radica en el sistema de encendido. Consulte "MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO DE GAS SNAP-JET™". Asegúrese de que los cables estén insertados correctamente en los terminales. Compruebe que el cable negro esté conectado al terminal rojo de la válvula. Compruebe que el cable blanco esté conectado al terminal de tierra en el tornillo. Consulte "MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO DE GAS SNAP-JET™".
El quemador no se enciende o la llama es débil.	El cilindro de PL puede estar bajo o vacío. Cambie el cilindro de PL. Consulte "CÓMO CAMBIAR EL CILINDRO DE PL".
El patrón de llama es errático. El quemador emite una llama amarilla o naranja y huele a gas.	Inspeccione el tubo del quemador para comprobar que no esté obstruido. Consulte "MANTENIMIENTO ANUAL".
El interior de la tapa parece que está "pelándose". (Tiene un aspecto similar a la pintura descascarada).	El interior de la tapa es de aluminio. No está pintado. No puede "pelarse". Lo que observa es grasa acumulada que se ha carbonizado y está despegándose. ESTO NO ES UN DEFECTO. Limpie a fondo. Consulte "CÓMO LIMPIAR EL INTERIOR DE LA BARBACOA".

Si no puede solucionar los problemas siguiendo estas indicaciones, póngase en contacto con un representante del servicio de atención al cliente de su zona usando la información de contacto en nuestro sitio web. Visite www.weber.com.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com



SUMMIT®

BARBECUE AU CHARBON

GUIDE DE L'UTILISATEUR

ENREGISTRER VOTRE BARBECUE

Merci d'avoir acheté un barbecue Weber®. Prenez quelques minutes pour protéger votre investissement en enregistrant votre barbecue en ligne sur www.weber.com. Utilisez le numéro de série présent sur la page de couverture de ce guide du propriétaire.



⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
- Éteindre toute flamme nue.
- Ouvrir le couvercle.
- Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendies.

Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.

⚠ DANGER

- Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 2 pieds (610 mm) d'une autre bouteille de gaz.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 25 pieds (7,5 m) d'un liquide inflammable.
- Si un incendie devait se produire, restez loin de l'appareil et appelez immédiatement le service des incendies. Ne tentez pas d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau.

Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.

Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l'appareil.

Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.

Conservez cette notice pour consultation ultérieure.

Suivez toutes les procédures de détection des fuites de ce manuel avec soin avant d'utiliser le barbecue. Faites-le même si le barbecue a été assemblé par le revendeur.

N'allumez pas cet appareil sans lire d'abord les sections traitant de l'allumage du brûleur de ce manuel.

CET APPAREIL A GAZ EST CONÇU POUR UNE UTILISATION EN EXTERIEUR UNIQUEMENT.





CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Le non-respect des déclarations **DANGER**, **AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** contenues dans ce guide de l'utilisateur pourrait causer des blessures corporelles graves, voire mortelles, ou un départ de feu ou une explosion causant des dégâts matériels.

DANGER :

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, se soldera par la mort ou des blessures graves.

- ⚠ **Utiliser le barbecue uniquement à l'extérieur, à un endroit bien ventilé. Ne pas utiliser dans un garage, un bâtiment, un passage couvert, une tente ou toute autre zone fermée ou sous une construction faite de matériaux combustibles.**
- ⚠ Le barbecue n'est pas prévu pour fonctionner comme un appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel.
- ⚠ Garder les vapeurs et liquides inflammables tels que l'essence, l'alcool, etc., et les matériaux combustibles à l'écart de la zone de cuisson.
- ⚠ Toujours ouvrir le couvercle avant d'allumer le brûleur, soit manuellement, soit avec l'allumeur. Le couvercle doit rester ouvert jusqu'à ce que le charbon soit entièrement allumé.
- ⚠ En cas de départ de feu de graisse, éteindre le brûleur et laisser le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu s'éteigne.
- ⚠ Le barbecue ne doit jamais être utilisé par les enfants. Les pièces accessibles du barbecue peuvent être brûlantes. Garder les enfants et les animaux domestiques loin du barbecue en cours d'utilisation.
- ⚠ Ne pas essayer de débrancher le réservoir de gaz lorsque le barbecue est en cours d'utilisation.
- ⚠ Si le brûleur s'éteint alors que le barbecue est en cours d'utilisation, fermer le robinet de gaz. Ouvrir le couvercle et attendre cinq minutes avant d'essayer de rallumer.
- ⚠ Ne pas utiliser le barbecue en cas de fuite de gaz.
- ⚠ Ne pas utiliser de flamme pour vérifier les fuites de gaz.
- ⚠ Ne pas mettre de housse ou quoi que ce soit d'inflammable sur ou dans la zone de rangement sous le barbecue en cours d'utilisation ou brûlant.
- ⚠ En cas de fuite de gaz du réservoir de propane liquide (confirmée de visu, par l'odeur ou par le sifflement du gaz qui s'échappe) :
 1. S'éloigner du réservoir de propane liquide.
 2. Ne pas essayer de rectifier tout seul le problème.
 3. Appeler les pompiers.

- ⚠ Le propane liquide n'est pas du gaz naturel. La conversion ou la tentative d'utilisation de gaz naturel dans un appareil fonctionnant au propane liquide ou du propane liquide dans un appareil au gaz naturel est dangereuse et annulera la garantie.
- ⚠ Ne pas agrandir l'orifice du brûleur lors de son nettoyage.
- ⚠ Ne pas stocker un réservoir de propane liquide de secours ou déconnecté sous le barbecue ou à proximité de celui-ci.

AVERTISSEMENT :

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut se solder par la mort ou des blessures graves.

- ⚠ Le barbecue ne doit jamais rester sans surveillance ni être déplacé en cours d'utilisation.
- ⚠ Après une période de stockage et/ou d'inutilisation du barbecue, vérifier les fuites de gaz et obstructions de brûleur éventuelles avant utilisation. Pour les procédures correctes, voir les instructions de ce guide de l'utilisateur.
- ⚠ Ne pas utiliser le barbecue si tous ses éléments ne sont pas en place. Le barbecue doit être correctement monté, conformément aux instructions d'assemblage.
- ⚠ Ne pas monter ce modèle de barbecue dans toute construction encastrée.
- ⚠ Ne jamais se pencher sur un barbecue ouvert en cours d'allumage ou de cuisson.
- ⚠ Utiliser toujours des gants pour barbecue ignifuges lors de l'utilisation du barbecue.
- ⚠ Utiliser des ustensiles adéquats munis d'un long manche résistant à la chaleur.
- ⚠ Ne pas mettre les mains ou les doigts sur le bord avant de la cuve lorsque le barbecue est brûlant ou le couvercle ouvert.
- ⚠ Utiliser le détendeur fourni avec le barbecue.
- ⚠ Gardez tout cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chauffées.
- ⚠ La prise d'alcool, de médicaments sur ordonnance, de médicaments en vente libre ou de drogues illicites risque de fausser l'aptitude du consommateur à assembler, déplacer, stocker ou utiliser le barbecue, correctement et sans danger.
- ⚠ Toujours poser le charbon sur la grille à combustible. Ne pas mettre le charbon directement au fond de la cuve ou sur la plaque de diffusion.
- ⚠ Le barbecue doit être minutieusement et régulièrement nettoyé.
- ⚠ Ne jamais jeter de charbon chaud à un endroit où quelqu'un peut marcher dessus ou un endroit où il peut poser un danger de départ de feu. Ne jamais jeter les cendres ou le charbon avant leur extinction complète.
- ⚠ Durant la cuisson, le barbecue doit être sur une surface horizontale stable, à l'écart de matériaux combustibles.

- ⚠ Le tapissage de la cuve avec du papier aluminium entravera la circulation d'air. À la place, utiliser une barquette jetable en aluminium pour recueillir les coulures de la viande en cours de cuisson par la méthode indirecte.
- ⚠ Vérifier régulièrement les brosses pour s'assurer qu'elles ne perdent pas leurs soies et qu'elles ne sont pas excessivement usées. Remplacer la brosse si elle commence à perdre des soies. Weber recommande l'achat d'une brosse pour barbecue à soies en acier inoxydable neuve chaque année en début de saison.
- ⚠ Ne pas porter de vêtements à manches lâches pendant l'allumage ou l'utilisation du barbecue.
- ⚠ Ne jamais toucher la grille de cuisson ou la grille à combustible, les cendres, le charbon ou le barbecue pour voir s'ils sont chauds.
- ⚠ Ce barbecue Weber® n'est pas destiné à être installé dans des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
- ⚠ Ne pas utiliser d'allume-feu liquide, d'essence, d'alcool ou d'autres liquides très volatils pour allumer ou rallumer le charbon.

ATTENTION :

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut se solder par des blessures mineures ou modérées.

- ⚠ Ne pas enlever les cendres tant que tout le charbon n'a pas complètement brûlé et n'est pas entièrement éteint et le barbecue refroidi.
- ⚠ Ne pas ranger le barbecue tant que les cendres et le charbon ne sont pas complètement éteints.
- ⚠ Le barbecue n'est pas prévu pour une utilisation commerciale.
- ⚠ Ne pas utiliser d'eau pour contrôler les flambées ou éteindre le charbon.
- ⚠ Ne pas utiliser le barbecue par vent fort.
- ⚠ Éteindre le charbon une fois la cuisson terminée. Pour éteindre, fermer les orifices de ventilation de la cuve, le couvercle et le clapet de ventilation du couvercle Rapidfire™.

PROPOSITION 65 – CALIFORNIE :

- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Les produits dérivés de la combustion formés lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques connus dans l'État de la Californie pour causer un cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** La manipulation du laiton entrant dans la composition de ce produit vous expose au plomb, un produit chimique connu dans l'État de la Californie pour causer un cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Se laver les mains après la manipulation de ce produit.



Merci de votre achat d'un produit WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 (« Weber ») est fier de fabriquer des produits sûrs, durables et fiables.

Cette garantie Weber volontaire vous est gratuitement fournie. Elle contient les renseignements dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER® dans l'éventualité peu probable d'une défaillance ou d'un défaut.

En vertu des lois applicables, le client a des droits si le produit est défectueux. Ces droits incluent une réparation ou un remplacement, une réduction du prix d'achat et un dédommagement. Dans l'Union européenne, par exemple, ce serait une garantie légale de deux ans à compter de la date de la remise du produit. Ces droits légaux et autres droits ne sont pas affectés par cette disposition de la garantie. En fait, cette garantie accorde des droits supplémentaires au propriétaire qui sont indépendants des dispositions légales de la garantie.

GARANTIE VOLONTAIRE DE WEBER

Weber garantit à l'acheteur du produit WEBER® (ou dans le cas d'un cadeau ou d'une promotion, à la personne à laquelle il est destiné), que le produit WEBER® est exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant la ou les périodes spécifiées ci-dessous lorsqu'il est assemblé et utilisé conformément au Guide de l'utilisateur fourni. (Remarque : Si vous perdez ou égarez votre Guide de l'utilisateur WEBER®, un remplacement est disponible en ligne sur www.weber.com, ou le site spécifique au pays vers lequel le propriétaire peut être réacheminé.) Dans des conditions normales d'utilisation et de maintenance dans une maison privée unifamiliale ou un appartement, Weber s'engage, dans le cadre de cette garantie, à réparer ou à remplacer les pièces défectueuses dans les délais, limitations et exclusions applicables énumérées ci-dessous. SELON CE QUI EST PERMIS PAR LA LOI APPLICABLE, CETTE GARANTIE S'ADRESSE UNIQUEMENT À L'ACHETEUR D'ORIGINE ET N'EST PAS TRANSFÉRABLE À DES PROPRIÉTAIRES ULTÉRIEURS, SAUF DANS LE CAS DE CADEAUX ET D'ARTICLES PROMOTIONNELS COMME INDIQUÉ PLUS HAUT.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE EN VERTU DE CETTE GARANTIE

Pour assurer une couverture sous garantie sans problème, il est important (mais pas nécessaire) que vous enregistriez votre produit WEBER® en ligne sur www.weber.com, ou le site spécifique au pays vers lequel le propriétaire peut être réacheminé). Veuillez conserver également l'original de votre justificatif d'achat et/ou de la facture. L'enregistrement de votre produit WEBER® confirme la couverture sous garantie et fournit un lien direct entre vous et Weber au cas où nous devrions vous contacter.

La garantie ci-dessus ne s'applique que si le propriétaire prend raisonnablement soin du produit WEBER® en suivant les instructions d'assemblage, d'utilisation et d'entretien préventif indiquées dans le Guide de l'utilisateur fourni, à moins que le propriétaire ne puisse prouver que le défaut ou la défaillance est indépendante du non-respect des obligations susmentionnées. Si vous habitez dans une zone côtière, ou que votre produit est placé près d'une piscine, l'entretien préventif comprend le lavage et le rinçage réguliers des surfaces extérieures, comme indiqué dans le Guide de l'utilisateur fourni.

MANIPULATION SOUS GARANTIE/EXCLUSION DE GARANTIE

Si vous pensez avoir une pièce qui est couverte par cette garantie, veuillez contacter le service à la clientèle de Weber en utilisant les informations de contact sur notre site web (www.weber.com), ou le site spécifique au pays vers lequel le propriétaire peut être réacheminé). Après enquête, Weber réparera ou remplacera (au choix) la pièce défectueuse couverte par cette garantie. Si une réparation ou un remplacement n'est pas possible, Weber pourra choisir (au choix) de remplacer le barbecue en question par un nouveau barbecue de valeur égale ou supérieure. Weber pourra vous demander de retourner les pièces pour inspection, en payant d'avance les frais d'expédition.

Cette GARANTIE devient caduque en cas de dommages, détériorations, décolorations et/ou rouille dont Weber n'est pas responsable, causés par :

- une utilisation abusive ou impropre, une altération, une modification, une application impropre, un acte de vandalisme ou de négligence, un assemblage ou une installation incorrect(e) et l'exécution incorrecte de l'entretien préventif;
- les insectes (comme les araignées) et les rongeurs (comme les écureuils), y compris, mais non limité aux dommages causés aux tubes du brûleur et/ou aux flexibles de gaz;
- une exposition à l'air salin et/ou à des sources de chlore telles que les piscines et les bains tourbillons/spas;
- des conditions météorologiques extrêmes comme la grêle, les ouragans, les tremblements de terre, les tsunamis ou raz-de-marée, les tornades et les grosses tempêtes.

L'utilisation et/ou l'installation sur votre produit WEBER® de pièces qui ne sont pas des pièces d'origine Weber® annuleront cette garantie, et les dommages qui en résultent ne seront pas couverts par cette garantie. Toute conversion d'un barbecue au gaz non autorisée par Weber et non effectuée par un technicien agréé Weber annulera cette garantie.

PÉRIODES DE GARANTIE DU PRODUIT

Cuve et couvercle :	10 ans, pas de trous causés par la rouille ou la combustion
Grilles de cuisson en acier inoxydable :	5 ans, pas de trous causés par la rouille ou la combustion
Système de nettoyage One-Touch™ :	5 ans, pas de trous causés par la rouille ou la combustion
Composants en plastique :	5 ans, à l'exclusion d'une dégradation ou décoloration
Toutes les autres pièces :	2 ans

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

EN DEHORS DE LA GARANTIE ET DES AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ DÉCRITS DANS CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'Y A AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPLICITE OU DÉCLARATION VOLONTAIRE DE RESPONSABILITÉ DONNÉE ICI QUI DÉPASSE LA RESPONSABILITÉ LÉGALE APPLICABLE À WEBER. PAR AILLEURS, LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE LIMITE PAS OU N'EXCLUT PAS LES SITUATIONS OU RÉCLAMATIONS POUR LESQUELLES WEBER EST IMPÉRATIVEMENT ET LÉGALEMENT RESPONSABLE.

AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUERA AU-DELÀ DES PÉRIODES APPLICABLES DE CETTE GARANTIE. AUCUNE AUTRE GARANTIE ACCORDÉE PAR UNE QUELCONQUE PERSONNE, Y COMPRIS UN REVENDEUR OU DÉTAILLANT, CONCERNANT TOUT PRODUIT (« PROLONGATION DE GARANTIE », PAR EX.), N'EST CONTRAIGNANTE POUR WEBER. LE SEUL RECOURS DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DE LA PIÈCE OU DU PRODUIT.

UN QUELCONQUE RECOURS EN CAS DE DÉFAUT DE CETTE GARANTIE NE POURRA EN AUCUN CAS ÊTRE SUPÉRIEUR AU MONTANT DU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER® VENDU.

VOUS ENDOSSEZ LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DOMMAGES OU BLESSURES SUBIS PAR VOUS ET VOS BIENS ET/OU UN TIERS ET SES BIENS SUITE À L'UTILISATION IMPROPRE OU ABUSIVE DU PRODUIT OU DU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS DE WEBER DANS LE GUIDE DE L'UTILISATEUR FOURNI.

LES PIÈCES ET ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE SONT GARANTIS SEULEMENT PENDANT LE SOLDE DE LA OU DES PÉRIODES DE GARANTIE INITIALES SUSMENTIONNÉES.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE À L'UTILISATION DANS UNE MAISON PRIVÉE OU UN APPARTEMENT SEULEMENT ET NE COUVRE PAS LES BARBECUES WEBER® DANS LES ÉTABLISSEMENTS COMMERCIAUX, COMMUNAUTAIRES OU CADRES MULTI-UNITÉS COMME LES RESTAURANTS, HÔTELS, CLUBS OU IMMEUBLES LOCATIFS.

WEBER POURRA DE TEMPS EN TEMPS MODIFIER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. RIEN DANS CETTE GARANTIE NE POURRA ÊTRE INTERPRÉTÉ COMME UNE OBLIGATION POUR WEBER D'INTÉGRER CES MODIFICATIONS DE CONCEPTION AUX PRODUITS FABRIQUÉS ANTÉRIEUREMENT, ET AUCUNE DE CES MODIFICATIONS NE POURRA ÊTRE INTERPRÉTÉE COMME UNE ADMISSION QUE LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES ÉTAIENT DÉFECTUEUSES.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
Customer Service Center
 1415 S. Roselle Road
 Palatine, Illinois 60067
 U.S.A.

SOMMAIRE

VUE ÉCLATÉE.....	4
ASSEMBLAGE	6
CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	52
GARANTIE	53
SYSTÈME DE CUISSON	54
CARACTÉRISTIQUES	55
MODE D'EMPLOI DU SYSTÈME D'ALLUMAGE AU GAZ SNAP-JET™	56
PRÉPARATION DU BARBECUE À L'UTILISATION.....	57
MÉTHODES DE GRILLADE – Chaleur directe	58
MÉTHODES DE GRILLADE – Chaleur indirecte	59
MÉTHODES DE GRILLADE – Fumage.....	60
ALLUMAGE DU BRÛLEUR – Allumage avec le système d'allumage au gaz Snap-Jet™	62
ALLUMAGE DU BRÛLEUR – Allumage avec une allumette.....	63
ENTRETIEN PRÉVENTIF	64
ENTRETIEN ANNUEL.....	66
ENTRETIEN DU SYSTÈME D'ALLUMAGE AU GAZ SNAP-JET™	67
DÉPANNAGE	68

Pièces de rechange

Pour obtenir des pièces de rechange ou en cas de questions sur l'assemblage, l'utilisation ou l'entretien de votre grill, veuillez contacter le service à la clientèle Weber.

Pour les achats effectués aux États-Unis et au Canada

1-800-446-1071

Pour les achats effectués au Mexique
 01800-00-Weber [93237] poste 105

Les grills illustrés dans ce Mode d'emploi peuvent varier légèrement par rapport au modèle acheté.



SYSTÈME DE CUISSON

La conception de votre barbecue au charbon a fait l'objet d'une longue réflexion. Les barbecues Weber® sont conçus de sorte à ce que vous n'ayez jamais à vous soucier des flambées, des points chauds et points froids, ou des aliments carbonisés. Attendez-vous à une excellente performance, un parfait contrôle et des résultats exceptionnels à chaque fois.

A Cuve et couvercle

La cuve et le couvercle à double paroi et isolés conservent la chaleur pour des temps de cuisson plus longs et une excellente régulation de la température. La forme de marmite unique de votre barbecue au charbon Summit® permet une véritable cuisson par convection.

B Clapets et orifices de ventilation

Une composante majeure des grillades au charbon est l'air. Plus il y a d'air en circulation dans le barbecue, plus le feu sera chaud (jusqu'à un certain point) causant la combustion plus rapide du charbon. L'orifice de ventilation au fond de la cuve du barbecue doit être ouvert en cours de grillage ou en position « fumée » en cours de fumage. Le clapet de ventilation sur le dessus permet de réguler la température dans le barbecue; toutefois, il ne doit jamais être complètement fermé.

C Grille de cuisson Gourmet BBQ System™

Faite d'acier inoxydable ultra-solide, la grille de cuisson procure une grande surface de cuisson pour tous vos repas favoris.

D Plaque de diffusion

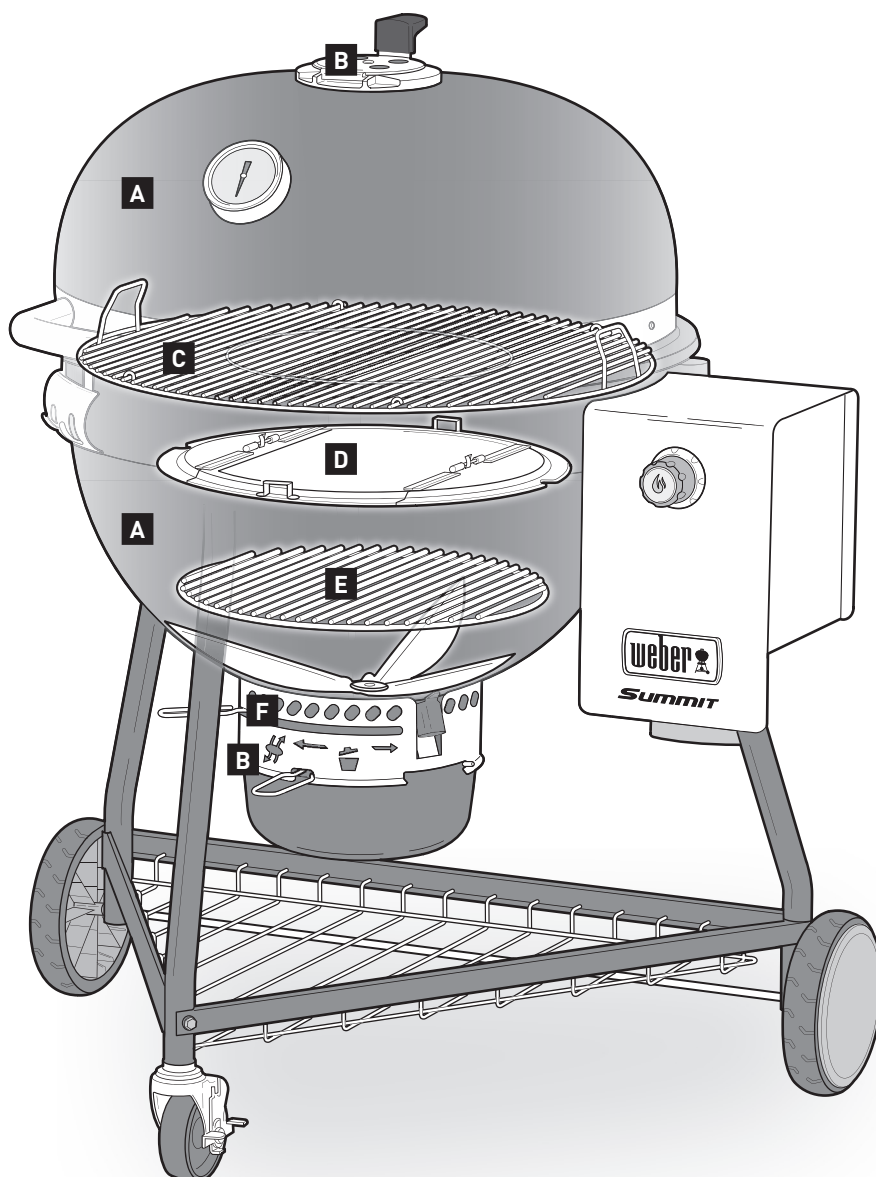
La plaque de diffusion en acier inoxydable permet de maintenir une température uniforme et de diriger la chaleur et la fumée autour des aliments. Elle est toujours utilisée pour le fumage. Toutefois, elle peut aussi être utilisée pour la cuisson indirecte pour maximiser l'espace de cuisson.

E Grille à combustible

La grille à combustible est conçue pour résister à la chaleur de tout feu au charbon. Faite d'acier ultra-solide, cette grille durable ne craint pas le gondolage ou la combustion. La grille peut être remontée dans la cuve pour faire griller et abaissée pour fumer.

F Système de nettoyage One-Touch™

Le système de nettoyage One-Touch™ en acier inoxydable simplifie le nettoyage. Lorsque vous déplacez la poignée de droite à gauche, les trois lames dans la cuve font tomber les cendres au fond du barbecue dans le cendrier grand format, pour une élimination rapide et propre. Ces mêmes orifices assurent la ventilation de la cuve, permettant à l'oxygène de remonter pour nourrir le feu ou de l'éteindre facilement.





Le barbecue au charbon Weber® Summit® n'est pas un barbecue ordinaire. Ses caractéristiques haut de gamme et sa conception vous permettent de faire griller ou fumer, commodément et facilement. Du système d'allumage au gaz Snap-Jet™ aux grilles de cuisson articulées, les grillades au gaz n'ont jamais été aussi simples et amusantes.

Gourmet BBQ System™

La grille de cuisson Gourmet BBQ System™ (A) est la grille circulaire centrale dans la grille de cuisson articulée. Elle est amovible et elle peut être remplacée par tout insert Weber® Gourmet BBQ System™ (inserts vendus séparément). Pour la gamme complète d'inserts Gourmet BBQ System™, consultez notre site web : www.weber.com.

Système d'allumage au gaz Snap-Jet™

Rien de plus simple que d'allumer le charbon de bois avec le système d'allumage au gaz Snap-Jet™ (B). Empilez tout simplement le charbon au-dessus du brûleur et allumez-le à l'aide du bouton du brûleur.

Grille de cuisson et plaque de diffusion articulées en acier inoxydable

La grille de cuisson et plaque de diffusion (C) sont conçues pour ajouter facilement du charbon et du bois en cours de grillade ou fumage. La grille de cuisson articulée a une grande poignée permettant sa suspension sur le bord de la cuve.

Thermomètre intégré

Le grand thermomètre intégré au couvercle durable (D) vous permet de surveiller facilement la température de votre barbecue. La zone de fumage (SMOKE) sur le thermomètre indique quand le barbecue a atteint la température idéale de fumage.

Clapet de ventilation du couvercle Rapidfire™

Le clapet de ventilation Rapidfire™ (E) articulé maximise la circulation d'air et augmente rapidement la température pour vous permettre de vous mettre à griller dans les 20 minutes. Il permet aussi le rétablissement rapide des températures.

Porte-accessoires

Suspendez vos outils au porte-accessoires pratique en acier inoxydable (F) situé sur le côté de la cuve du barbecue.

Étagère grillagée inférieure

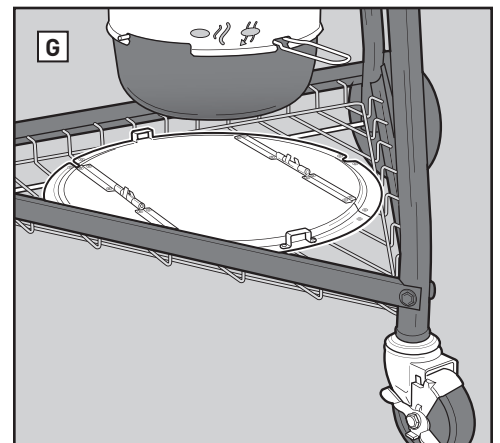
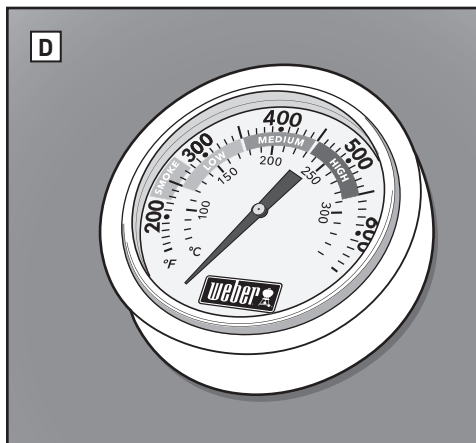
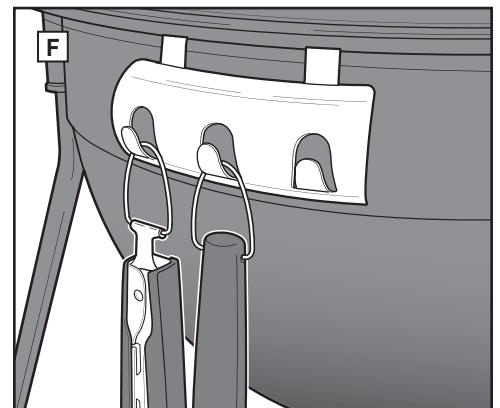
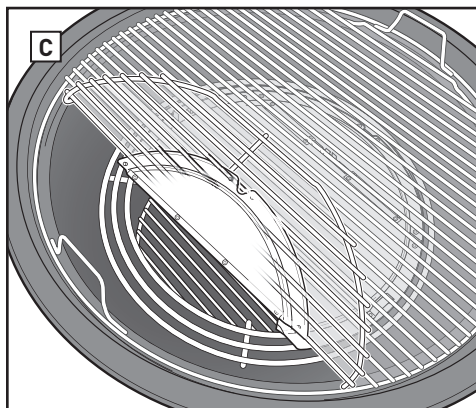
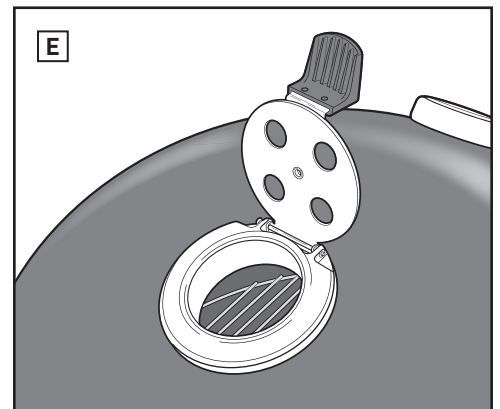
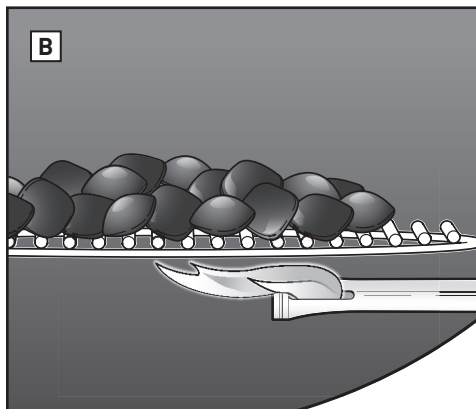
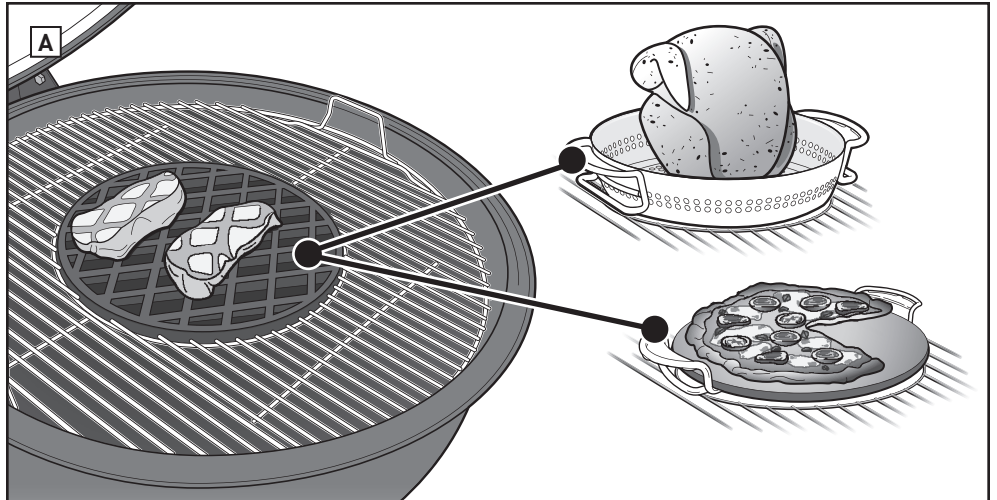
L'étagère grillagée inférieure (G) offre un espace de rangement supplémentaire.

Charnière du couvercle à ouverture facile

Le couvercle de votre barbecue a été conçu avec une charnière à ressort pour faciliter et sécuriser l'ouverture et la fermeture du couvercle. La charnière empêche la fermeture brusque du couvercle, et donc les blessures et dommages. (pas en photo)

Roulettes verrouillables

Les roulettes verrouillables de qualité industrielle permettent son déplacement facile sur le patio, tandis que leur mécanisme de verrouillage assure l'immobilisation du barbecue. (pas en photo)





MODE D'EMPLOI DU SYSTÈME D'ALLUMAGE AU GAZ SNAP-JET™

QU'EST-CE QUE LE PROPANE LIQUIDE (PL)?

Le gaz de pétrole liquéfié, aussi appelé PL, gaz PL, propane liquide, ou plus simplement propane ou butane, est le produit inflammable à base de pétrole utilisé comme combustible dans votre barbecue. Non enfermé dans un contenant, c'est un gaz qui se présente à température et pression moyennes. Mais à pression moyenne dans un contenant, comme un réservoir, le PL est liquide. À mesure que la pression est déchargée du réservoir, le liquide se vaporise facilement et devient du gaz PL.

- Le PL a une odeur similaire au gaz naturel. Vous devez guetter cette odeur.
- Le PL est plus lourd que l'air. En cas de fuite, le PL risque de s'accumuler au ras du sol et de résister à la dispersion.

⚠ DANGER

NE JAMAIS stocker un réservoir de PL de secours sous ou près d'appareils au gaz Weber®. Respecter cette consigne à la lettre, sinon il pourrait y avoir un départ de feu causant des blessures graves, voire mortelles.

CONSEILS DE MANIPULATION SANS DANGER DES RÉSERVOIRS DE GAZ PL

Vous devez garder à l'esprit certaines consignes de sécurité lors de l'utilisation de gaz PL. Suivez scrupuleusement ces instructions avant d'utiliser votre barbecue au gaz Weber®.

- N'utilisez pas de réservoir de PL endommagé, cabossé ou rouillé.
- Manipulez les réservoirs de PL « vides » avec le même soin que vous le feriez pour des réservoirs pleins. Même quand un réservoir de PL est vide, il peut toujours rester du gaz sous pression dans le réservoir.
- Les réservoirs de PL ne doivent pas être manipulés brusquement ni tomber par terre.
- Ne stockez ou ne transportez jamais le réservoir de PL à des endroits où les températures peuvent atteindre 51,7 °C (125 °F) (le réservoir deviendra trop chaud pour être saisi à la main). Exemple : Ne laissez pas le réservoir de PL dans une voiture un jour où il fait chaud.
- Les réservoirs de PL doivent rester hors de portée des enfants.

STOCKAGE ET/OU INUTILISATION

Il est important de suivre les consignes suivantes pour les barbecues qui ont été stockés ou laissés inutilisés pendant un certain temps :

- Débranchez le réservoir si : 1) il est vide; 2) le barbecue est stocké dans un garage ou un autre endroit fermé; 3) le barbecue est transporté; 4) le barbecue n'est pas utilisé.
- Placez le capuchon antipoussière sur le robinet du cylindre lorsque le réservoir n'est pas utilisé.
- Ne stockez pas de réservoir de PL déconnecté dans un bâtiment, un garage ou toute autre zone fermée.

- L'étanchéité du barbecue au gaz Weber® et les obstructions dans le brûleur doit être vérifiée avant utilisation. (Consultez « CONTRÔLE DE L'ÉTANCHÉITÉ » et « ENTRETIEN ANNUEL ».)
- Assurez-vous que la cuve et le cendrier grand format sont dépourvus de particules susceptibles d'entraver le débit d'air de combustion ou de ventilation.
- Les obstructions dans le brûleur doivent aussi être vérifiées. (Consultez « ENTRETIEN ANNUEL ».)

CODES D'INSTALLATION AUX ÉTATS-UNIS

L'installation doit se conformer aux codes locaux ou, en l'absence des codes locaux, à la toute dernière édition du National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54.

CODES D'INSTALLATION AU CANADA

Ces instructions, bien que généralement acceptables, ne sont pas nécessairement conformes aux codes d'installation canadiens. Au Canada, l'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux et/ou à la toute dernière édition de la norme CAN/CGA-B149.2 [Code sur le stockage et la manipulation du propane].

REMARQUE : Votre revendeur peut vous conseiller sur un réservoir de rechange adapté à votre barbecue.

RACCORDS DU DÉTENDEUR

Votre barbecue au gaz Weber® est équipé d'un détendeur, un appareil permettant de réguler et maintenir une pression de gaz constante à mesure que le gaz sort du réservoir de PL. Chaque détendeur Weber® est conçu pour l'extraction des fumées.

- Le détendeur fourni avec le barbecue au gaz Weber® doit être utilisé. Ce détendeur est réglé à 11 pouces de pression de colonne d'eau.

UTILISATION DU BRÛLEUR

Le brûleur de votre barbecue au charbon Summit™ fonctionne à 10 000 BTU. Il est seulement destiné à l'allumage du charbon. Il ne doit jamais être utilisé pour la cuisson.

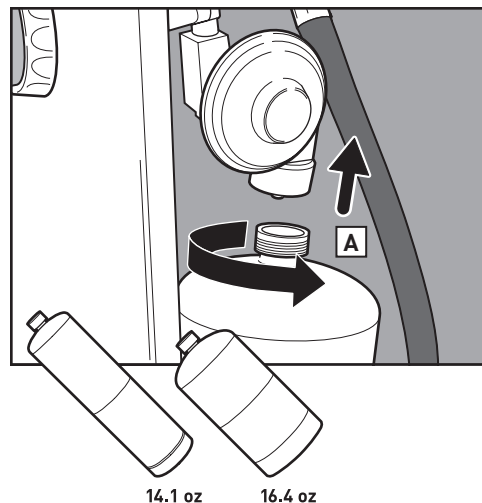
INSTALLATION DU RÉSERVOIR DE PL

Utilisez des réservoirs de PL jetables d'une contenance de 14,1 ou 16,4 onces équipés d'un raccord CGA #600.

⚠ ATTENTION : Utiliser seulement des réservoirs marqués « Propane ».

1. Assurez-vous que le bouton du brûleur est fermé en le poussant et le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre en position ARRÊT (O).
2. Poussez le réservoir de propane dans le détendeur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le raccord soit serré (A).

⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser de clé pour serrer le raccord. L'utilisation d'une clé risque d'endommager le raccord du détendeur et de causer une fuite.



DÉPOSE DU RÉSERVOIR DE PL

Lorsque votre réservoir de PL doit être remplacé, suivez ces instructions pour l'enlever.

1. Assurez-vous que le bouton du brûleur est fermé en le poussant et le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre en position ARRÊT (O).
2. Dévissez le réservoir de propane du détendeur.



QU'EST-CE QUE LE CONTRÔLE DE L'ÉTANCHÉITÉ?

Le système d'allumage de votre barbecue comporte des raccords. Le contrôle de l'étanchéité est une manière fiable de s'assurer que du gaz ne s'échappe pas des raccords.

Bien que l'étanchéité de tous les raccordements établis à l'usine ait été minutieusement vérifiée, il est important d'effectuer un contrôle de l'étanchéité avant d'utiliser votre barbecue pour la première fois, et chaque fois que vous débranchez et rebranchez un raccord et que vous effectuez l'entretien préventif.

⚠ DANGER

N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Veillez à ce qu'aucune étincelle ou flamme nue ne se trouve dans la zone durant la vérification des fuites. Les étincelles ou flammes peuvent causer un départ de feu ou une explosion pouvant causer des blessures graves, voire mortelles, et des dégâts matériels.

⚠ AVERTISSEMENT : Les raccords de gaz du barbecue au gaz ont été vérifiés à l'usine. Toutefois, il est recommandé de contrôler l'étanchéité de tous les raccords de gaz avant d'utiliser ce barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT : Effectuer ces contrôles d'étanchéité, même si le barbecue a été assemblé par le détaillant ou le magasin.

⚠ AVERTISSEMENT : Vérifiez s'il y a une fuite de gaz chaque fois que vous débranchez ou rebranchez un raccord de gaz.

REMARQUE : L'étanchéité de tous les raccordements établis à l'usine a été minutieusement vérifiée, de même que la flamme du brûleur. Par précaution, toutefois, il est conseillé de vérifier l'étanchéité de tous les raccords avant d'utiliser le barbecue au gaz Weber®. Il est possible qu'un raccord de gaz soit endommagé en cours d'expédition et de manutention.

CONTRÔLE DE L'ÉTANCHÉITÉ

Matériel nécessaire : un vaporisateur, une brosse ou un chiffon et une solution d'eau et de savon. (Vous pouvez créer votre propre solution eau/savon en mélangeant 20 % de savon liquide avec 80 % d'eau; vous pouvez aussi acheter une solution de contrôle d'étanchéité au rayon plomberie de toute quincaillerie.)

1. Assurez-vous que le bouton du brûleur est fermé en le poussant et le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre en position ARRÊT (O).

⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas allumer le brûleur en vérifiant les fuites.

2. Pour vérifier les fuites, mouillez les raccords avec la solution d'eau et de savon, à l'aide d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. Si des bulles se forment ou si une bulle grossit, il y a une fuite. Appliquez la solution d'eau et de savon aux raccords suivants :

a) Raccord détenteur-réservoir (A).

⚠ AVERTISSEMENT : En cas de fuite au raccord (A), enlever le réservoir de propane. NE PAS UTILISER LE BARBECUE. Installer un autre réservoir de propane et revérifier les fuites avec une solution d'eau et de savon. Si la fuite persiste après le remplacement du réservoir de propane, enlever le réservoir de propane. NE PAS UTILISER LE BARBECUE. Contacter le représentant du service à la clientèle dans votre région à l'aide des coordonnées sur notre site web. Connectez-vous à : www.weber.com.

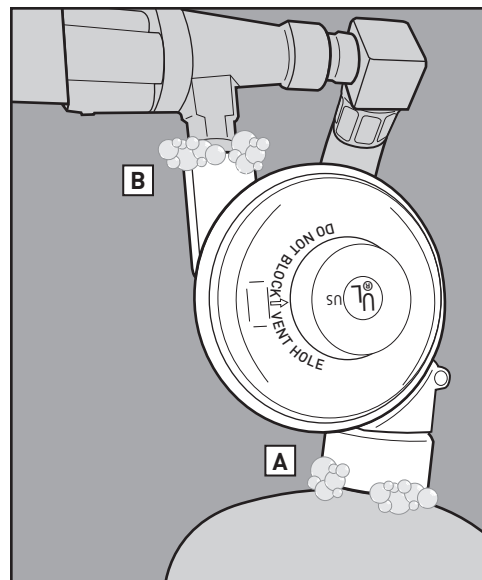
b) Raccord valve-détendeur (B).

⚠ AVERTISSEMENT : En cas de fuite au raccord (B), enlever le réservoir de propane. NE PAS UTILISER LE BARBECUE. Contacter le représentant du service à la clientèle dans votre région à l'aide des coordonnées sur notre site web. Connectez-vous à : www.weber.com.

3. Une fois le contrôle de l'étanchéité terminé, rincez les raccords à l'eau.

REMARQUE : Comme certaines solutions de test de dépistage de fuites, y compris eau/savon, peuvent être légèrement corrosives, tous les raccords doivent être rincés à l'eau après le test.

Maintenant, vous êtes prêt à utiliser votre barbecue.





MÉTHODES DE GRILLADE – Chaleur directe

Le barbecue au charbon Summit® peut être utilisé pour trois méthodes de cuisson : grillade directe, grillade indirecte et fumage. Avant de continuer, déterminez quelle méthode sera utilisée et suivez les instructions appropriées dans ce guide de l'utilisateur.

GRILLADE PAR CHALEUR DIRECTE

Utilisez la méthode directe pour les petits morceaux tendres prenant moins de 20 minutes à cuire, par exemple : hamburgers, steaks, côtelettes, brochettes, morceaux de poulet désossés, filets de poisson, fruits de mer et légumes en rondelles.

Avec la chaleur directe, le feu est juste en dessous des aliments (A). Il saisit les surfaces des aliments, développant arômes, texture et caramélisation délicate tout en cuisant à cœur.

Un feu direct crée une chaleur à la fois rayonnante et conduite. La chaleur rayonnante du charbon cuit rapidement la surface des aliments les plus proches. Dans le même temps, le feu chauffe les tiges de la grille de cuisson, qui conduit la chaleur directement à surface des aliments et crée ces belles marques de barbecue caractéristiques.

Configuration du barbecue pour une grillade directe

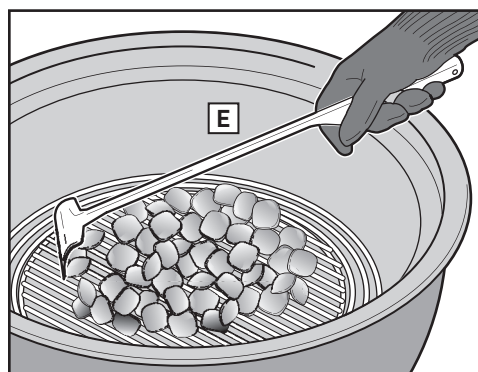
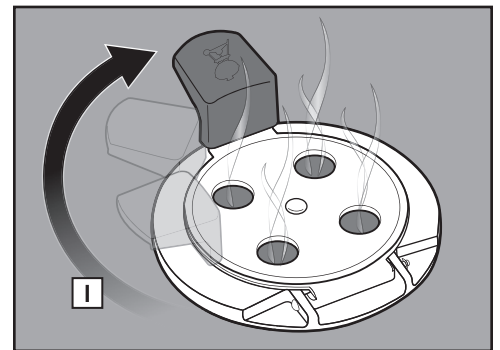
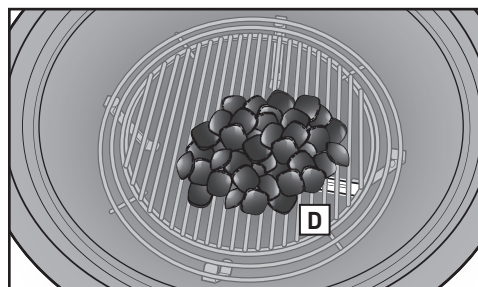
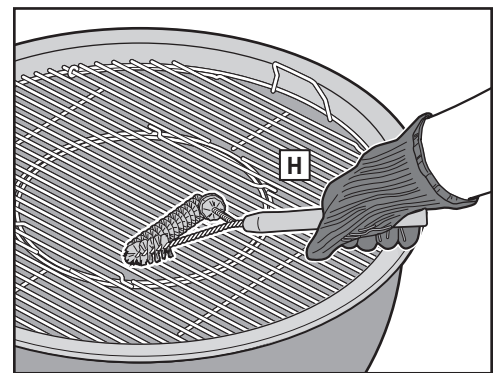
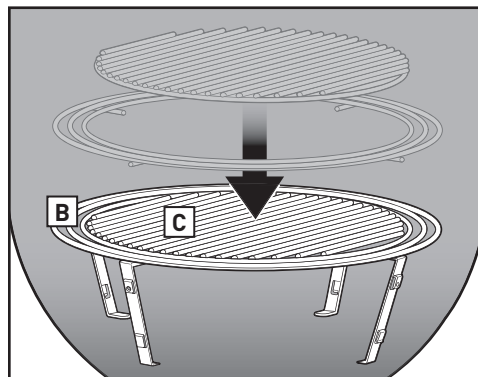
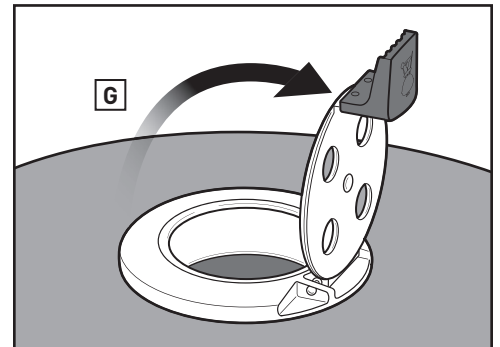
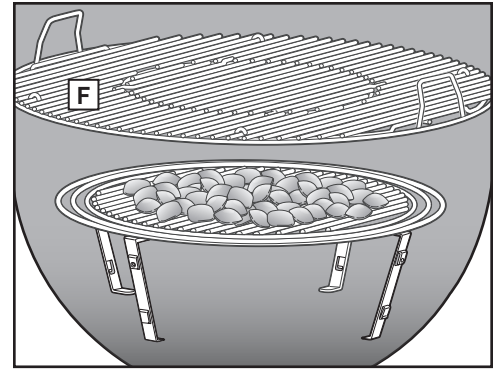
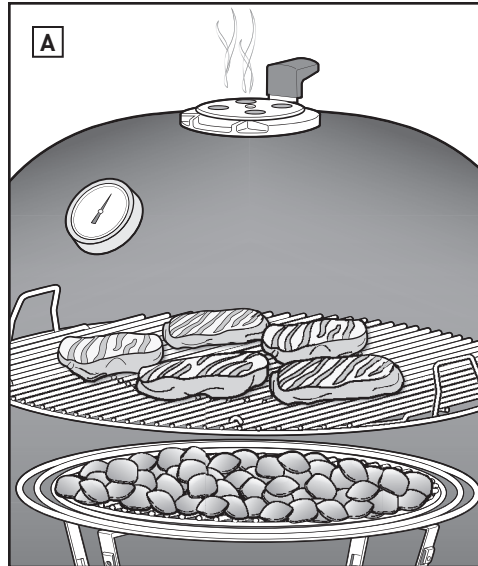
1. Placez le support circulaire central (B) à mi-hauteur dans la cuve, puis placez la grille à combustible (C) dedans.
2. Empilez le charbon sur la grille à combustible au-dessus de l'extrémité du brûleur (D).
3. Allumez le charbon. Consultez « ALLUMAGE DU BRÛLEUR – Allumage avec le système d'allumage au gaz Snap-Jet™ ».

Remarque : Le couvercle, les clapets et les orifices de ventilation doivent rester ouverts lorsque vous allumez le charbon avec le système d'allumage au gaz.

4. Mettez des gants pour barbecue. Avec une longue pince ou un râteau à charbon, étalez le charbon uniformément à travers la grille à combustible (E). Assurez-vous que le charbon allumé est en contact avec le charbon à allumer.
5. Placez la grille de cuisson en haut de la cuve (F).
6. Fermez le couvercle et ouvrez son clapet de ventilation Rapidfire™ (G).
7. Préchauffez la grille de cuisson pendant 7-10 minutes environ ou jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
8. Une fois la grille de cuisson préchauffée, en utilisant une brosse pour barbecue à soies en acier inoxydable, nettoyez la grille de cuisson (H).

Remarque : Utilisez une brosse pour barbecue à soies en acier inoxydable. Remplacer la brosse si elle commence à perdre des soies.

9. Commencez à faire cuire lorsque le charbon est recouvert d'une fine couche de cendres. Consultez la recette pour y lire le temps de cuisson et la température recommandés. Consultez le thermomètre pour vérifier si la température correspond à la température désirée. La rotation du clapet de ventilation du couvercle permet d'augmenter ou de faire baisser la température à l'intérieur de la marmite.



Une fois la cuisson terminée...

Fermez le clapet de ventilation du couvercle et les orifices de la cuve pour éteindre le charbon.

Quantité de charbon pour une cuisson par chaleur directe

Briquettes de charbon

60 briquettes (1½ tasses)

Charbon de bois en morceaux*

3½ tasses

* Pour mesurer le charbon de bois en morceaux, utilisez la tasse de mesure du charbon fournie avec le barbecue.



GRILLADE PAR CHALEUR INDIRECTE

Utilisez la méthode indirecte pour les grosses pièces de viande prenant 20 minutes ou plus à griller, ou pour les aliments si fragiles qu'une exposition directe à la chaleur les dessécherait ou les brûlerait, par exemple : rôtis, morceaux de volaille sur l'os, poisson entier, filets de poisson fragiles, poulet ou dinde entière, et plats de côtes. La chaleur indirecte peut également servir à finir la cuisson de pièces plus épaisses ou sur l'os qui ont été saisies ou dorées dans un premier temps sur chaleur directe.

Avec la chaleur indirecte, la chaleur est des deux côtés du barbecue (A), ou d'un côté du barbecue. Les aliments reposent sur la partie de la grille de cuisson sans charbon directement en dessous.

La chaleur rayonnante et la chaleur conduite sont toujours des facteurs, mais elles ne sont pas aussi intenses avec la cuisson indirecte. Toutefois, si le couvercle du barbecue est fermé, comme il devrait l'être, un autre type de chaleur est généré : la convection. La chaleur monte, est réfléchi sur le couvercle et les surfaces intérieures du barbecue, et elle circule pour faire cuire lentement et uniformément les aliments sur tous les côtés.

Contrairement à la chaleur rayonnante et la chaleur conduite, la convection ne saisit pas la surface des aliments. Elle cuit plus doucement à cœur, comme dans un four.

Configuration du barbecue pour une grillade indirecte

1. Placez le support circulaire central (B) à mi-hauteur dans la cuve, puis placez la grille à combustible (C) dedans.
2. Empilez le charbon dans les Char-Baskets™ sur la grille à combustible au-dessus de l'extrémité du brûleur (D). Disposez les Char-Baskets™ parallèlement au brûleur.
3. Allumez le charbon. Consultez « ALLUMAGE DU BRÛLEUR – Allumage avec le système d'allumage au gaz Snap-Jet™ ».

Remarque : Le couvercle, les clapets et les orifices de ventilation doivent rester ouverts lorsque vous allumez le charbon avec le système d'allumage au gaz.

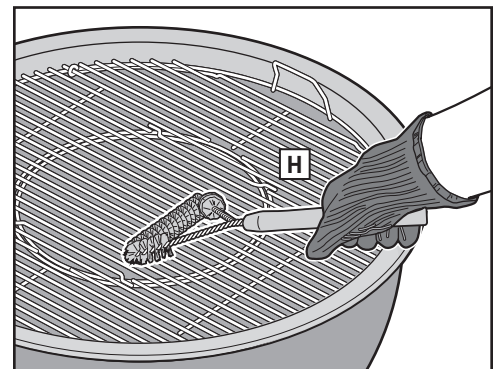
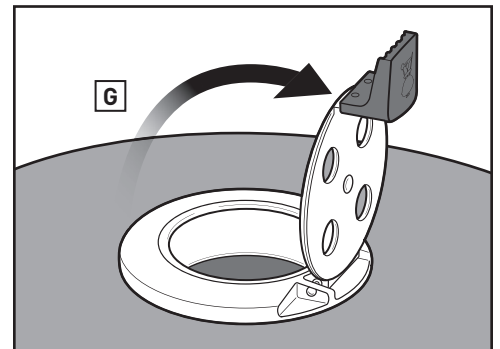
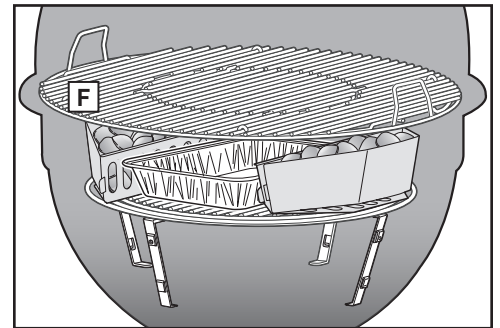
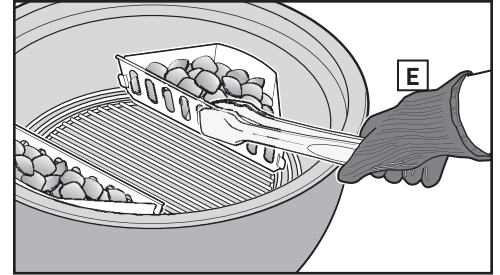
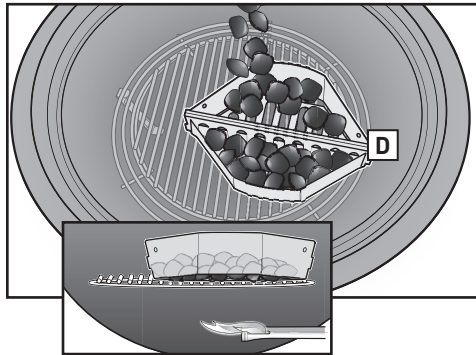
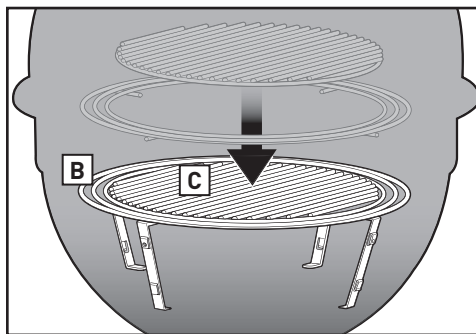
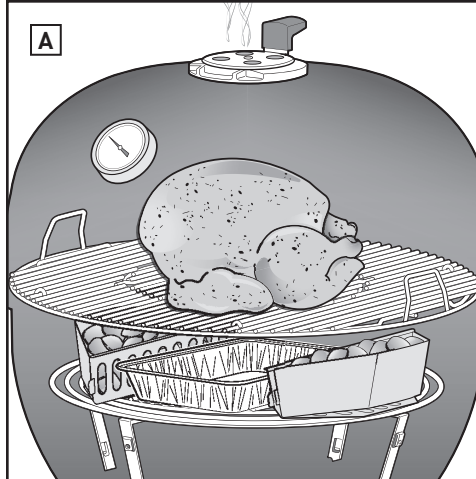
4. Mettez des gants pour barbecue. À l'aide d'une longue pince, déplacez les Char-Baskets™ de chaque côté des aliments (E).

Remarque : Une barquette jetable en aluminium doit être placée entre les Char-Baskets™ pour recueillir les coulures et minimiser le temps de nettoyage.

Remarque : Ce barbecue offre simultanément une grande surface de cuisson indirecte et directe. En déplaçant les Char-Baskets™ d'un côté du barbecue, vous pouvez faire cuire directement au-dessus des paniers et utiliser l'autre côté de la grille de cuisson pour la cuisson indirecte.

5. Placez la grille de cuisson en haut de la cuve (F).
6. Fermez le couvercle et ouvrez son clapet de ventilation Rapidfire™ (G).
7. Préchauffez la grille de cuisson pendant 7-10 minutes environ ou jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
8. Une fois la grille de cuisson préchauffée, en utilisant une brosse pour barbecue à soies en acier inoxydable, nettoyez la grille de cuisson (H).

Remarque : Utilisez une brosse pour barbecue à soies en acier inoxydable. Remplacer la brosse si elle commence à perdre des soies.



9. Commencez à faire cuire lorsque le charbon est recouvert d'une fine couche de cendres. Consultez la recette pour y lire le temps de cuisson et la température recommandés. Consultez le thermomètre pour vérifier si la température correspond à la température désirée. La rotation du clapet de ventilation du couvercle permet d'augmenter ou de faire baisser la température à l'intérieur de la marmite.

Une fois la cuisson terminée...

Fermez le clapet de ventilation du couvercle et les orifices de la cuve pour éteindre le charbon.

Quantité de charbon pour une cuisson par chaleur indirecte

Briquettes pour la première heure (par côté)	Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)
30 briquettes (¾ tasse)	30 briquettes (¾ tasse)
Charbon de bois en morceaux* pour la première heure (par côté)	Charbon de bois en morceaux* à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)
2 tasse	½ tasse

* Pour mesurer le charbon de bois en morceaux, utilisez la tasse de mesure du charbon fournie avec le barbecue.



MÉTHODES DE GRILLADE – Fumage

FUMAGE

Le fumage consiste dans la cuisson des aliments à basse température et pendant longtemps **(A)**. Cette technique est connue en anglais sous le nom de méthode « low and slow ». La cuisson lente à feux doux piège le jus de cuisson et l'arôme de vos aliments pour produire une pièce de viande ultra-tendre. Le fumage est parfait pour les grosses pièces de viandes telles que : pointe de poitrine, dinde, épaule de porc, plats de côtes et poulet entier.

Configuration du barbecue pour un fumage

1. Placez la grille à combustible **(B)** au fond de la cuve, puis placez le support circulaire à mi-hauteur **(C)**.
2. Empilez le charbon sur la grille à combustible au-dessus de l'extrémité du brûleur **(D)**.
3. Allumez le charbon. Consultez « ALLUMAGE DU BRÛLEUR – Allumage avec le système d'allumage au gaz Snap-Jet™ ».

Remarque : Le couvercle, les clapets et les orifices de ventilation doivent rester ouverts lorsque vous allumez le charbon avec le système d'allumage au gaz.

4. Mettez des gants pour barbecue. Ajoutez des copeaux ou fragments de bois Weber® sur le périmètre du charbon allumé **(E)**.

5. Placez la plaque de diffusion dans le support circulaire central **(F)**.

Remarque : Une barquette jetable en aluminium doit être placée sur la plaque de diffusion pour recueillir les coulures et minimiser le temps de nettoyage. Ajoutez deux barquettes jetables en aluminium lorsque vous fumez de grandes pièces de viande.

6. Placez la grille de cuisson en haut de la cuve **(G)**.

Remarque : Les charnières de la grille de cuisson et de la plaque de diffusion doivent être alignées pour permettre l'ajout facile de charbon en cours de fumage.

7. Fermez le couvercle.

8. Une fois que le barbecue atteint la zone de fumage sur le thermomètre **(H)**, glissez la manette de ventilation de la cuve en position « fumage » **(I)**, puis tournez le clapet de ventilation Rapidfire™ **(J)** en conséquence pour maintenir la température de fumage recommandée.

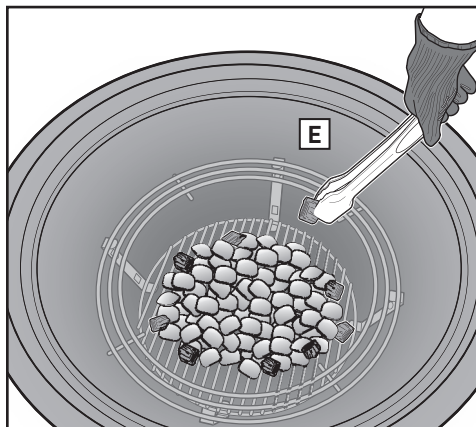
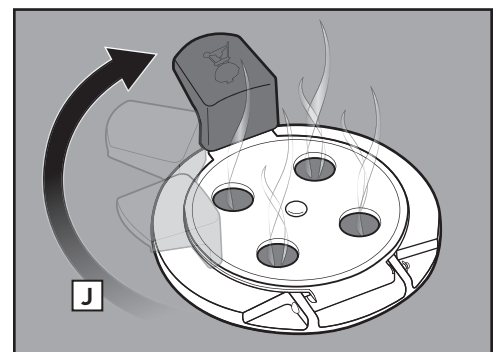
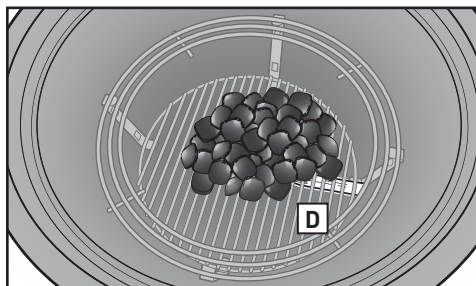
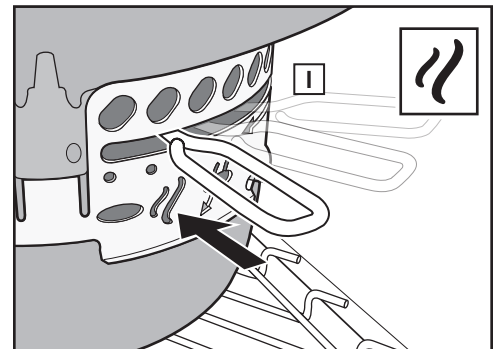
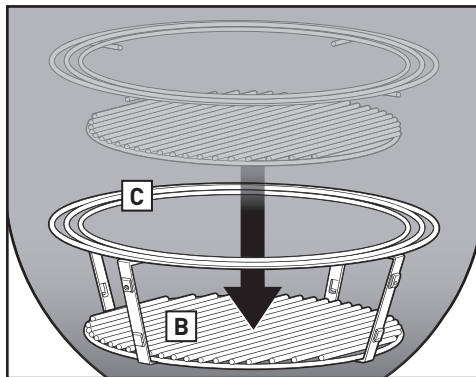
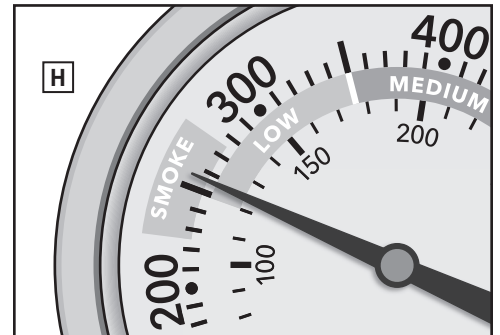
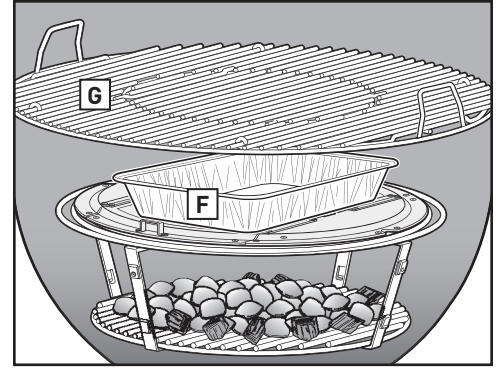
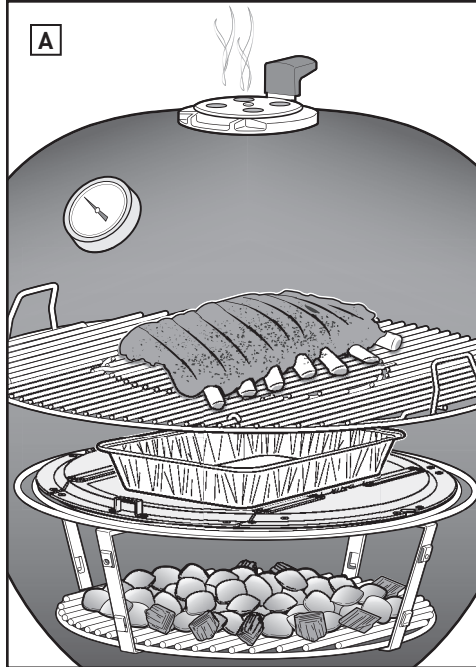
9. Commencez la cuisson. Consultez la recette pour y lire le temps de cuisson recommandé.

Réapprovisionnement en combustible

Ajoutez du charbon si nécessaire pour maintenir la température dans la zone de fumage.

Une fois la cuisson terminée...

Fermez le clapet de ventilation du couvercle et les orifices de la cuve pour éteindre le charbon.





Quantité de charbon pour fumage et temps de cuisson

	Poids	Temps de cuisson	Briquettes de charbon	Fragments de bois
POISSON	1 à 3 livres (0.45 à 1.36 kg)	1 à 2½ heures	60 à 80 briquettes (1¼ tasses)	2 à 4
	3 à 6 livres (1.36 à 2.7 kg)	2½ à 4 heures	60 à 80 briquettes (1¼ tasses)	2 à 4
VOLAILLE	2 à 3 livres (0.9 à 1.36 kg)	2 à 3½ heures	60 à 80 briquettes (1¼ tasses)	1 à 3
	4 à 8 livres (1.81 à 3.62 kg)	3½ à 4 heures	80 à 100 briquettes (2¼ tasses)	2 à 4
	8 à 12 livres (3.62 à 5.44 kg)	4 à 5 heures	80 à 100 briquettes (2¼ tasses)	3 à 4
	12 à 18 livres (5.44 à 8.1 kg)	8 à 10 heures	100 à 120 briquettes (2¾ tasses)	3 à 5
PORC	4 à 8 livres (1.81 à 3.62 kg)	5 à 8 heures	80 à 100 briquettes (2¼ tasses)	3 à 4
	8 à 12 livres (3.62 à 5.44 kg)	8 à 12 heures	100 à 120 briquettes (2¾ tasses)	3 à 5
BŒUF	4 à 8 livres (1.81 à 3.62 kg)	7 à 12 heures	80 à 120 briquettes (2½ tasses)	3 à 5
	8 à 12 livres (3.62 à 5.44 kg)	12 à 18 heures	120 à 140 briquettes (3¼ tasses)	3 à 5

Les temps de cuisson pour le bœuf utilisent la définition de l'USDA pour une cuisson à point. Les temps de cuisson indiqués concernent des aliments qui ont été complètement dégelés. Les poids, quantités de charbon et temps de cuisson sont censés être des indications plutôt que des règles inflexibles. Des facteurs tels que l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent influencer sur les temps de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne jamais utiliser de charbon imprégné d'allume-feu.

Arômes de bois pour fumage

Arômes de bois	Caractéristiques	Se marie bien avec
Pomme	SUBTIL Légèrement sucré avec arôme de fumée dense et fruité	Poisson Volaille Porc (jambon, en particulier) Légumes
Cerise	SUBTIL Légèrement sucré avec arôme de fumée fruité	Poisson Volaille Porc Légumes
Caryer	RICHE Prononcé et fumé avec un arôme semblable au bacon	Volaille Porc Bœuf
Hêtre	SUBTIL Délicat avec arôme fumé léger	Poisson Volaille Porc Agneau Légumes
Pacanie	RICHE Prononcé avec un arôme sucré Idéal pour le fumage à très basse température	Poisson Volaille Porc Agneau Bœuf
Mesquite	PRONONCÉ Arôme de fumée prononcé avec arrière-goût légèrement amer	Porc Agneau Bœuf

CONSEILS ET ASTUCES POUR RÉUSSIR VOS GRILLADES

Choisissez un endroit adéquat pour faire griller

- Utilisez ce barbecue uniquement à l'extérieur, à un endroit bien ventilé. Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, un passage couvert ou toute autre zone fermée.
- Maintenez le barbecue sur une surface horizontale et sûre à tout moment.
- N'utilisez pas le barbecue à moins de 60 cm de tout matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent, entre autres, le bois ou les terrasses, patios et porches en bois.

Préchauffez le barbecue

Le préchauffage du barbecue est la clé d'excellentes grillades, que ce soit par la méthode directe ou indirecte; toutefois, ceci ne s'applique pas au fumage. Une fois le charbon incandescent, la température sous le couvercle devrait atteindre 500 °F (260 °C) après 7-10 minutes. La chaleur décolle les résidus d'aliments collés à la grille, ce qui permet de les brosser plus facilement avec une brosse pour barbecue à soies en acier inoxydable. Le préchauffage permet par ailleurs de faire chauffer suffisamment la grille pour saisir correctement et éviter que les aliments ne collent à la grille.

Portez des gants

Portez toujours des gants pour barbecue lors de l'utilisation de votre barbecue au charbon. Les orifices de ventilation, les clapets de ventilation, les poignées et la cuve chaufferont tous durant le processus de cuisson; par conséquent, veillez à toujours vous protéger les mains et les avant-bras.

Pas de combustible d'allumage, pas de problème

Si le réservoir de gaz est vide, ou presque vide, vous pourrez aussi allumer manuellement votre barbecue, comme pour tout autre barbecue au charbon. Weber vous recommande d'utiliser une cheminée d'allumage (vendue séparément) et cubes d'allumage (vendus séparément) pour allumer manuellement le charbon. Évitez d'utiliser un allume-feu liquide, peu pratique et susceptible de donner un goût chimique à vos aliments.

Huiliez les aliments, pas la grille

L'huilage léger de vos aliments les rend plus goûteux et évite leur dessèchement tout en leur évitant de coller à la grille. Nous vous déconseillons d'huiler la grille, pratique qui peut causer des flambées inutiles.

Mettez le couvercle

Laissez le couvercle fermé autant que possible, pour les raisons suivantes :

1. Maintient la grille suffisamment chaude pour bien saisir les aliments lors d'une cuisson directe.
2. Piège la fumée qui se développe lorsque le gras et les jus sont vaporisés dans le barbecue.
3. Évite les flambées en limitant l'apport en oxygène.

Plaque de diffusion – conseils et mises en garde

Lors d'un fumage, la plaque de diffusion permet de maintenir des températures basses et de diriger la chaleur et la fumée autour des aliments. Toutefois, elle peut aussi être utilisée pour la cuisson indirecte afin de maximiser l'espace de cuisson. Ne jamais poser d'aliments ou de combustible sur la plaque de diffusion.

Calmez la flamme

Les flambées sont des choses qui arrivent, mais elles ont du bon pour saisir la surface des aliments. Toutefois, trop de flambées peuvent faire brûler les aliments. Laissez le couvercle fermé sur le barbecue le plus possible pour limiter la quantité d'oxygène dans le barbecue, ce qui permettra d'éteindre les flambées. Si les flammes sont incontrôlables, déplacez temporairement les aliments sur la zone de chaleur indirecte jusqu'à ce qu'elles disparaissent.

Surveillez l'heure et la température

Les grillades dans les climats froids ou à haute altitude exigeront une prolongation du temps de cuisson. Un vent fort augmentera la température du barbecue.

Gardez-le propre

Suivez les instructions d'entretien préventif de base pour que votre barbecue garde son bel aspect et continue à bien griller pendant des années. Veillez à enlever les cendres accumulées et le charbon usagé du fond de la marmite et du cendrier avant chaque utilisation.

Fumage au bois

Nous vous conseillons d'expérimenter avec différents bois en fumant pour trouver l'équilibre parfait entre sucré et salé. Pour un fumage sur de longues périodes, privilégiez les fragments aux copeaux de bois. Les fragments permettent un plus long fumage qui imprègne lentement les aliments pendant un long temps de cuisson. Les copeaux de bois sont préférables pour les temps de cuisson plus courts, car ils ne durent pas aussi longtemps.



MÉTHODES D'ALLUMAGE DU BRÛLEUR

Il y a deux manières d'allumer le brûleur. La première consiste à utiliser le système d'allumage au gaz Snap-Jet™ intégré au bouton du brûleur sur le barbecue. La seconde est avec une allumette.

Ensuite, il y a les étapes d'allumage du barbecue à l'aide du système d'allumage au gaz Snap-Jet™. Vous trouverez à la page suivante les étapes d'allumage de votre barbecue avec une allumette.

Les instructions d'allumage sont également résumées sur la boîte d'allumage.

Allumage du brûleur – Allumage avec le système d'allumage au gaz Snap-Jet™

1. Tournez le clapet de ventilation du couvercle Rapidfire™ en position ouverte (A).
2. Glissez la manette de ventilation de la cuve en position ouverte (B).
3. Assurez-vous que le bouton du brûleur est en position ARRÊT (O) (C). Vérifiez en poussant le bouton du brûleur et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il bute.
4. Confirmez l'installation correcte du réservoir. Consultez « INSTALLATION DU RÉSERVOIR DE PL ».
5. Ouvrez le couvercle du barbecue (D).

⚠ DANGER

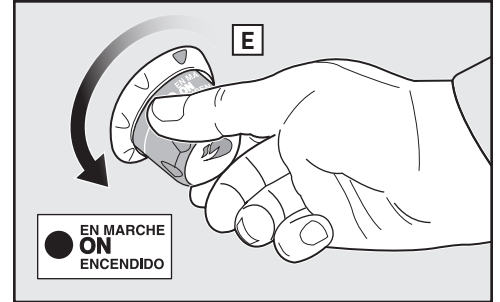
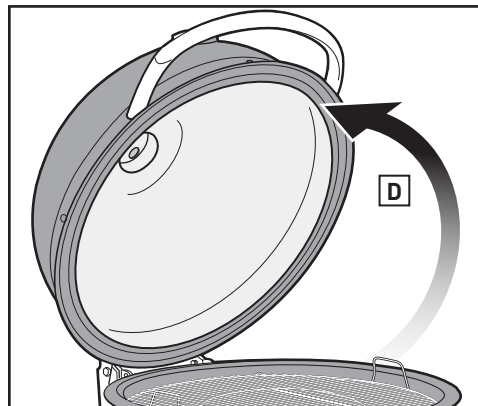
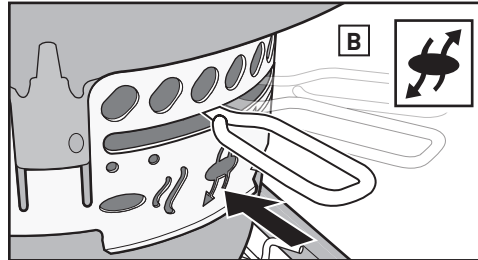
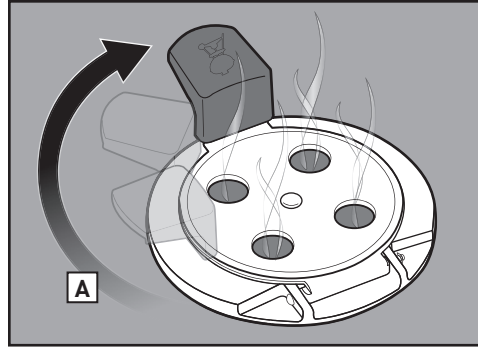
Ouvrir le couvercle avant d'allumer le brûleur du barbecue et attendre 5 minutes pour que le gaz se dissipe si le barbecue ne s'allume pas; sinon, il y aurait risque de flambée explosive pouvant causer des blessures graves, voire mortelles.

6. Positionnez le charbon sur la grille à combustible. Pour le placement correct de la grille à combustible et du charbon, consultez les sections « MÉTHODES DE GRILLADE ».
7. Poussez le bouton du brûleur et tournez-le *lentement* dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position Marche (●) (E). Vous entendrez le cliquetis de l'allumeur. Répétez jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
8. Assurez-vous que le brûleur est allumé en observant la flamme.

⚠ AVERTISSEMENT : Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, arrêtez, tournez le bouton du brûleur en position Arrêt et attendez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de réessayer ou d'allumer avec une allumette.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne jamais se pencher sur le barbecue ouvert en cours d'allumage.

⚠ ATTENTION : La flamme peut être difficile à voir un jour ensoleillé.



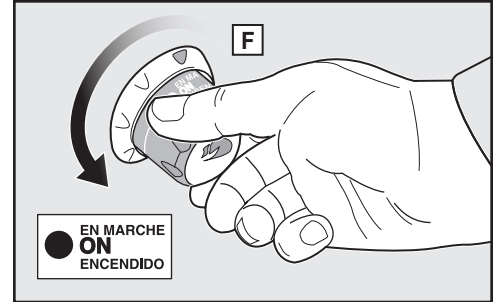
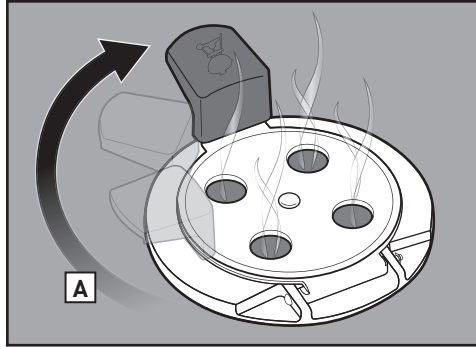
9. Tournez le bouton du brûleur en position ARRÊT (O) après 12-14 minutes en cas de cuisson directe ou indirecte. Toutefois, en cas de fumage, mettre le bouton du brûleur en position ARRÊT (O) après 7-10 minutes.

REMARQUE : Le brûleur sert seulement à allumer le charbon, pas à faire cuire les aliments. Éteindre rapidement le brûleur (bouton en position ARRÊT) après l'allumage du charbon pour économiser le gaz dans le réservoir jetable.



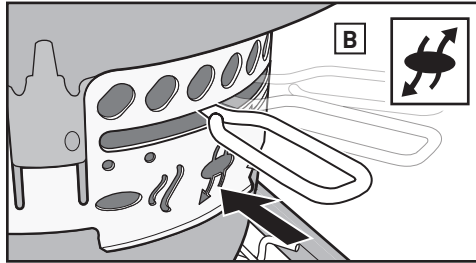
Allumage du brûleur – Allumage avec une allumette

1. Tournez le clapet de ventilation du couvercle Rapidfire™ en position ouverte (A).
2. Glissez la manette de ventilation de la cuve en position ouverte (B).
3. Assurez-vous que le bouton du brûleur est en position ARRÊT (O) (C). Vérifiez en poussant le bouton du brûleur et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il bute.
4. Confirmez l'installation correcte du réservoir. Consultez « INSTALLATION DU RÉSERVOIR DE PL ».
5. Ouvrez le couvercle du barbecue (D).

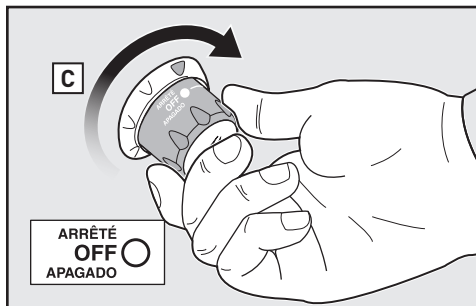


⚠ DANGER

Ouvrir le couvercle avant d'allumer le brûleur du barbecue et attendre 5 minutes pour que le gaz se dissipe si le barbecue ne s'allume pas; sinon, il y aurait risque de flambée explosive pouvant causer des blessures graves, voire mortelles.

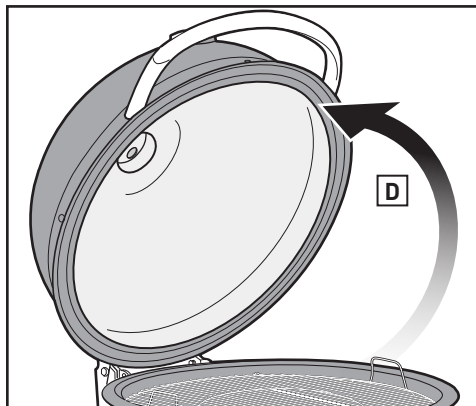


6. Pour le placement correct de la grille à combustible et du charbon, consultez les sections « MÉTHODES DE GRILLADE ».
7. Enfoncez l'allumette dans le porte-allumette (attaché derrière la porte) et craquez-la. Insérez le porte-allumette avec l'allumette allumée sous le charbon à côté de l'extrémité du brûleur (E).



⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas mettre la main juste au-dessus du brûleur lors d'un allumage à l'allumette.

8. Poussez le bouton du brûleur et tournez-le *lentement* dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position Marche (●) (F).
9. Assurez-vous que le brûleur est allumé en observant la flamme.

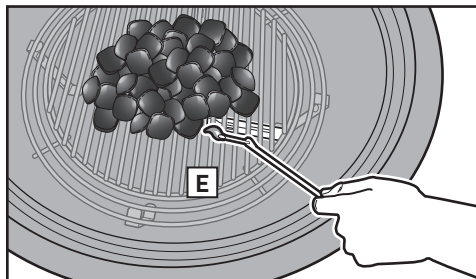


⚠ AVERTISSEMENT : Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, arrêtez, tournez le bouton du brûleur en position Arrêt et attendez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de réessayer ou d'allumer avec une allumette.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne jamais se pencher sur le barbecue ouvert en cours d'allumage.

⚠ ATTENTION : La flamme peut être difficile à voir un jour ensoleillé.

10. Tournez le bouton du brûleur en position ARRÊT (O) après 12-14 minutes en cas de cuisson directe ou indirecte. Toutefois, en cas de fumage, mettre le bouton du brûleur en position ARRÊT (O) après 7-10 minutes.



REMARQUE : Le brûleur sert seulement à allumer le charbon, pas à faire cuire les aliments. Éteindre rapidement le brûleur (bouton en position ARRÊT) après l'allumage du charbon pour économiser le gaz dans le réservoir jetable.



NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU BARBECUE

Le nettoyage de l'intérieur de votre barbecue avant chaque utilisation est essentiel pour que votre barbecue continue à fonctionner de manière optimale dans les années à venir.

⚠ AVERTISSEMENT : Éteindre le barbecue et attendre qu'il refroidisse avant de le nettoyer minutieusement.

Nettoyage du couvercle

De temps en temps, il pourra vous sembler que le dessous du couvercle s'écaille. Durant l'utilisation, la graisse et la fumée se transforment en dépôts carbonisés sous le couvercle. Ces dépôts finissent par se décoller, ayant l'aspect de peinture qui s'écaille. Ces dépôts ne sont pas toxiques, mais ils peuvent tomber sur vos aliments si vous ne nettoyez pas régulièrement le couvercle.

Matériel nécessaire : un tampon grattant non abrasif en maille de nylon et de l'essuie-tout.

1. Frotter la graisse carbonisée à l'intérieur du couvercle à l'aide d'un tampon grattant (A). Pour réduire l'accumulation future de graisse, essuyer l'intérieur du couvercle avec de l'essuie-tout après chaque utilisation ; agir tant que le barbecue est chaud (non brûlant) au toucher.

Nettoyage des grilles et plaque de diffusion

Si vous nettoyez régulièrement les grilles de cuisson après le préchauffage, elles devraient comporter un minimum de particules. Nous vous conseillons aussi de vous efforcer de minimiser l'accumulation de particules et dépôts sur la plaque de diffusion entre deux repas. L'utilisation de barquettes jetables en aluminium minimisera l'ampleur du nettoyage.

Matériel requis : une brosse pour barbecue à soies en acier inoxydable.

1. Les grilles de cuisson étant installées, brossez les particules qui s'y trouvent avec une brosse pour barbecue à soies en acier inoxydable. (B).

⚠ ATTENTION : Vérifier régulièrement les brosses pour s'assurer qu'elles ne perdent pas leurs soies et qu'elles ne sont pas excessivement usées. Remplacer la brosse si elle commence à perdre des soies. Weber recommande l'achat d'une brosse pour barbecue à soies en acier inoxydable neuve chaque année en début de saison.

2. Enlevez les grilles de cuisson.
3. La plaque de diffusion étant installée, brossez les particules qui s'y trouvent avec une brosse pour barbecue à soies en acier inoxydable.
4. Enlevez la plaque de diffusion.
5. La grille à combustible étant installée, brossez les particules qui s'y trouvent avec une brosse pour barbecue à soies en acier inoxydable.

Nettoyage rapide du brûleur

Le brûleur doit être périodiquement contrôlé pour voir s'il n'est pas bouché et il doit être rapidement nettoyé. Les instructions de nettoyage minutieux se trouvent à la section « ENTRETIEN ANNUEL ».

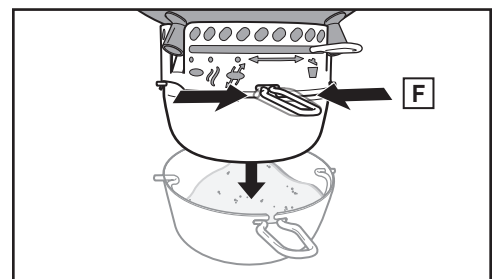
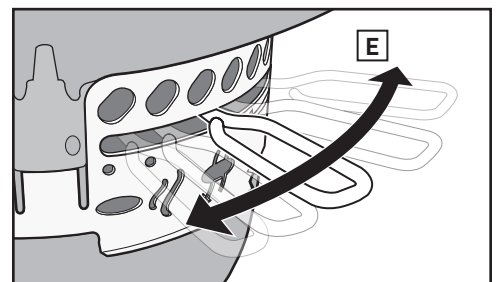
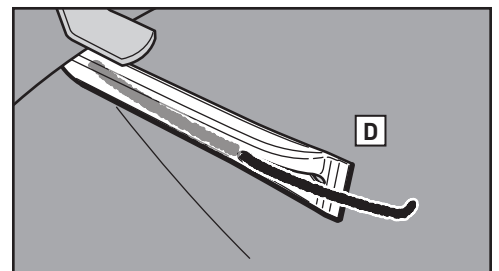
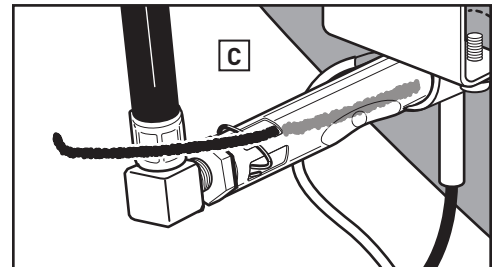
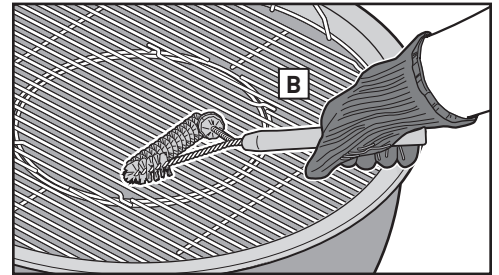
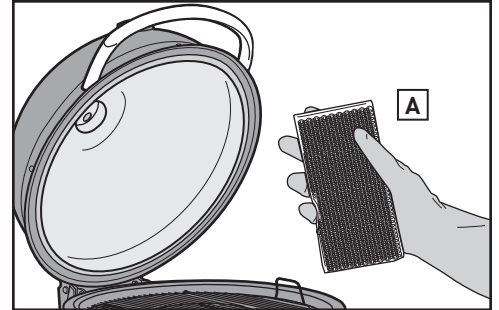
Matériel nécessaire : nettoie-pipe (chenille) et brosse pour barbecue à soies en acier inoxydable propre. N'utilisez pas une brosse qui a déjà servi à nettoyer les grilles de cuisson.

1. Insérez le nettoie-pipe dans l'extrémité du brûleur (C). Veillez à ne pas endommager l'électrode d'allumage.
2. Insérez le nettoie-pipe jusque dans les fentes du brûleur (D).
3. Brossez l'extérieur du brûleur avec une brosse à soies en acier inoxydable.

Nettoyage de la cuve

Pour une circulation d'air correcte et de meilleures grillades, enlevez les cendres accumulées et le charbon usagé du fond de la marmite et du cendrier avant chaque utilisation.

1. Ouvrez le couvercle et enlevez les grilles de cuisson, la grille à combustible et la plaque de diffusion.
2. Enlevez les cendres ou les bouts de charbon usagé du fond de la cuve. Le charbon a besoin d'oxygène pour brûler; par conséquent, il faut veiller à ce que rien ne bouche les orifices de ventilation. Déplacez la manette du système de nettoyage One-Touch™ à droite et à gauche pour faire tomber les cendres du barbecue dans le cendrier (E).
3. Pressez la poignée du cendrier pour le sortir du barbecue (F).

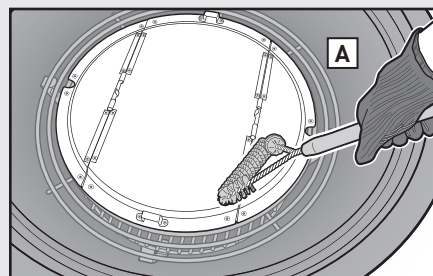


Autre méthode de nettoyage de la plaque de diffusion

Pour enlever les dépôts tenaces accumulés sur la plaque de diffusion, vous pouvez la nettoyer pendant qu'elle est encore chaude.

Matériel requis : une brosse pour barbecue à soies en acier inoxydable.

1. Durant le préchauffage du barbecue, à 350 °F (177 °C) maximum, enlevez les particules qui se trouvent sur la plaque de diffusion avec une brosse pour barbecue à soies en acier inoxydable (A).





NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BARBECUE

L'extérieur de votre barbecue pourra inclure des surfaces en acier inoxydable, émaillées et en plastique. Weber recommande les méthodes suivantes selon le type de surface. Avant de commencer, assurez-vous que tout le charbon est complètement éteint et que le barbecue est froid.

Surfaces en acier inoxydable

Nettoyez l'acier inoxydable avec un nettoyant et produit à faire briller pour l'acier inoxydable non toxique et non abrasif conçu pour une utilisation sur des produits et barbecues de jardin. Ne prenez pas le risque de rayer l'acier inoxydable avec des pâtes abrasives; en effet, elles ne nettoient pas ou ne font pas briller, mais elles altèrent la couleur du métal en enlevant la fine pellicule protectrice d'oxyde de chrome. N'utilisez pas d'essuie-tout.

Matériel nécessaire : chiffon microfibre et nettoyant pour l'acier inoxydable.

1. Pulvérisez le nettoyant sur les zones en acier inoxydable du barbecue. En utilisant un chiffon microfibre, nettoyez dans le sens du grain de l'acier inoxydable.

Surfaces émaillées, peintes et en plastique

Nettoyez les surfaces émaillées, peintes et en plastique sur l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse chaude.

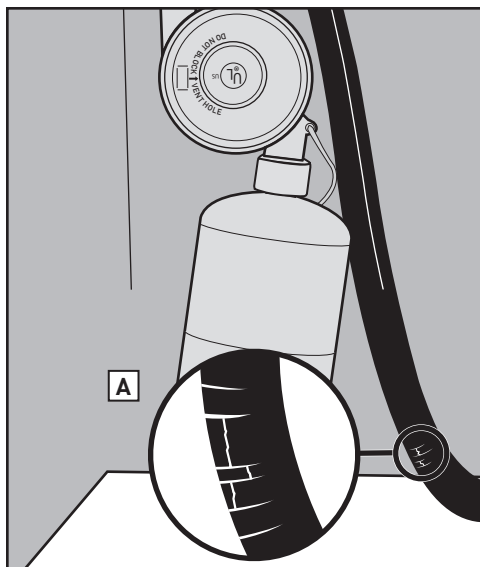
Matériel nécessaire : eau savonneuse chaude, essuie-tout ou chiffon.

1. Passez de l'eau savonneuse chaude sur les surfaces. Rincez et essuyez minutieusement.

⚠ IMPORTANT : N'utiliser aucun des produits suivants pour nettoyer le barbecue : produits à faire briller l'acier inoxydable ou peintures, nettoyants contenant de l'acide, white spirit ou xylène, nettoyant pour four, nettoyants abrasifs (nettoyants de cuisine) et tampons de nettoyage abrasifs.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BARBECUE SITUÉS DANS DES ENVIRONNEMENTS PARTICULIERS

Si votre barbecue est exposé à un environnement particulièrement difficile, nous vous conseillons de nettoyer plus souvent l'extérieur. Les pluies acides, les produits chimiques de piscine et l'eau salée peuvent causer la formation de rouille superficielle. Passez de l'eau savonneuse chaude sur l'extérieur de votre barbecue. Rincez et essuyez minutieusement. Par ailleurs, vous pourrez appliquer une fois par semaine un nettoyant pour acier inoxydable pour éviter la formation de rouille superficielle.



INSPECTION DU FLEXIBLE

1. Inspectez le flexible pour vous assurer qu'il n'est pas fissuré (A).

⚠ AVERTISSEMENT : Vérifier l'état du flexible avant chaque utilisation du barbecue (entailles, fissures, abrasion ou coupures). Si le flexible est abîmé d'une quelconque manière, ne pas utiliser le barbecue. Remplacer uniquement par un flexible de rechange agréé Weber®. Contacter le représentant du service à la clientèle consommateurs dans votre région à l'aide des coordonnées sur notre site Internet. Connectez-vous à www.weber.com.



Pour que votre barbecue continue à fonctionner de la manière la plus sûre et efficace possible, comme au premier jour, nous vous recommandons vivement d'inspecter et de nettoyer le brûleur au moins une fois par an. Avec le temps, le brûleur (A) pourra devenir sale et se boucher. Des araignées et des insectes peuvent se nicher dans la section venturi (B) du brûleur, causant le reflux de gaz par le registre (C). Les fentes de brûleur sales et bouchées (D) peuvent entraver la circulation de gaz, ce qui peut causer un départ de feu dans le brûleur ou à proximité, sous ou près de la boîte d'allumage, causant des dégâts importants dans le barbecue.

Les symptômes courants de brûleur bouché ou sale peuvent inclure :

- Odeur de gaz associée à des flammes très jaunes et « faiblardes ».
- Brûleur qui « pète ».

⚠ DANGER

La non-résolution des problèmes décrits sur cette page risque de causer un départ de feu, ce qui peut engendrer des blessures graves, voire la mort, et des dégâts matériels.

CARACTÉRISTIQUES DES FLAMMES DE BRÛLEUR

Le brûleur de votre barbecue a été fabriqué pour le bon mélange air/gaz. Lorsque le brûleur fonctionne correctement, vous voyez un motif de flammes spécifique. Les pointes doivent être jaunes vacillantes (E), bleu foncé au milieu (F) et bleu clair au brûleur (G). Si les flammes ne correspondent pas aux caractéristiques ci-dessus, ou si le brûleur « pète », ceci peut indiquer que le nettoyage du brûleur est nécessaire.

NETTOYAGE MINUTIEUX DU BRÛLEUR

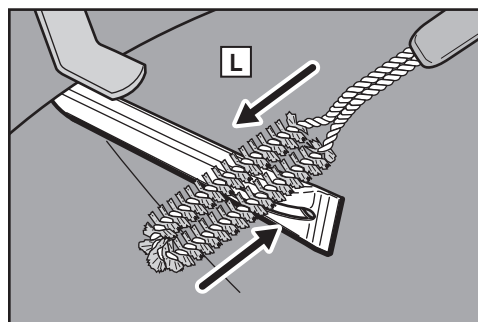
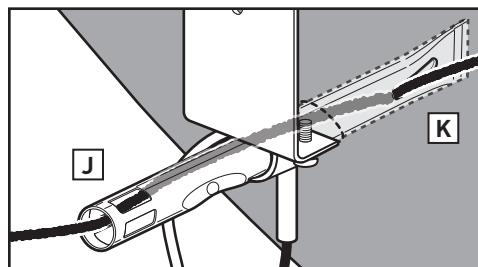
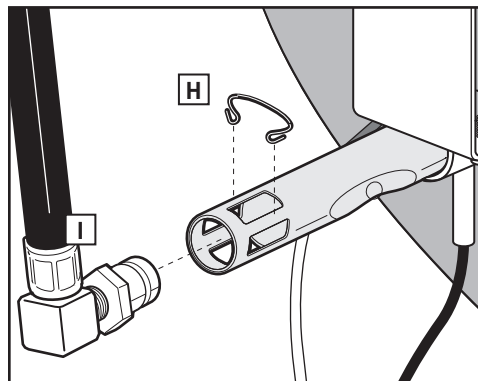
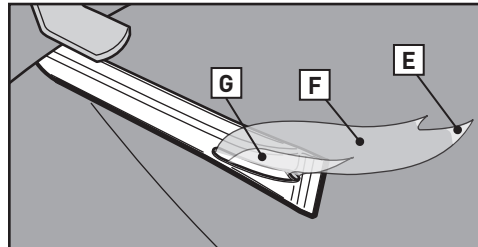
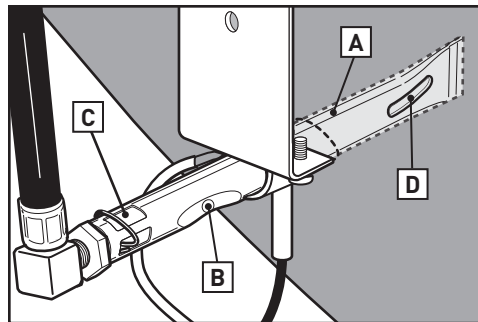
Matériel nécessaire : lampe de poche, nettoie-pipe (chenille) et brosse pour barbecue à soies en acier inoxydable propre. N'utilisez pas une brosse qui a déjà servi à nettoyer les grilles de cuisson.

1. Confirmez que le barbecue est éteint et refroidi.
2. Enlevez la bride de retenue (H) et le raccord du flexible (I) du brûleur.
3. Regardez à l'intérieur du brûleur avec une lampe de poche et insérez le nettoie-pipe dans l'extrémité du brûleur (J). Veillez à ne pas endommager l'électrode d'allumage.
4. Insérez le nettoie-pipe jusque dans les fentes du brûleur (K).
5. Brossez l'extérieur du brûleur avec une brosse à soies en acier inoxydable (L).
6. Réinstallez le raccord du flexible et la bride de retenue sur le brûleur.

⚠ AVERTISSEMENT : Avant utilisation, tirer sur le raccord du flexible pour s'assurer que la bride de retenue est en place et que le raccord du flexible est solidement attaché à l'intérieur du brûleur.

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

En cas de problèmes après le nettoyage du brûleur, contactez le service à la clientèle dans votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site web www.weber.com.





MODE D'EMPLOI DU SYSTÈME D'ALLUMAGE AU GAZ SNAP-JET™

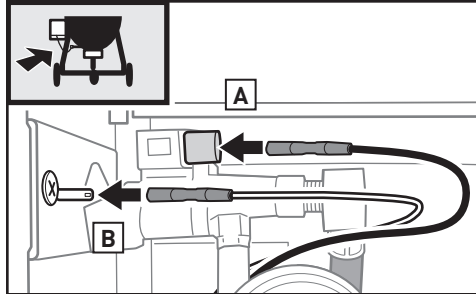
Le bouton du brûleur a un allumeur intégré. L'allumeur fournit une étincelle à l'ensemble d'électrode d'allumage. Que vous effectuiez un entretien régulier ou un dépannage sur le système d'allumage au gaz Snap-Jet™, lisez les informations suivantes afin de faire fonctionner correctement le système.

⚠ AVERTISSEMENT : Le bouton du brûleur doit être en position ARRÊT.

Si le barbecue ne s'allume pas lorsque vous poussez et tournez lentement le bouton du brûleur, vous devrez déterminer l'origine du problème : le débit de gaz ou le système d'allumage. Commencez en essayant d'allumer votre brûleur avec une allumette. Consultez « ALLUMAGE DU BRÛLEUR – Allumage avec une allumette ». Si l'allumage à l'allumette réussit, le problème vient du système d'allumage au gaz Snap-Jet™.

ENTRETIEN DES COMPOSANTS D'ALLUMAGE

1. Confirmez que le barbecue est éteint et refroidi.
2. Vérifiez que le fil noir est branché sur la borne rouge de la valve **(A)**.
3. Vérifiez que le fil blanc est branché sur la borne de terre au niveau de la vis **(B)**.





DÉPANNAGE GÉNÉRAL

Problèmes	Solutions
Le brûleur ne s'allume pas lorsque vous poussez et tournez le bouton du brûleur.	Assurez-vous que le brûleur est alimenté en gaz en essayant de l'allumer avec une allumette. Consultez « ALLUMAGE DU BRÛLEUR – Allumage avec une allumette ». Si vous parvenez à l'allumer avec une allumette, le problème vient du système d'allumage. Consultez « ENTRETIEN DU SYSTÈME D'ALLUMAGE AU GAZ SNAP-JET™ ».
	Assurez-vous que les fils sont correctement insérés dans les bornes. Vérifiez que le fil noir est branché sur la borne rouge de la valve. Vérifiez que le fil blanc est branché sur la borne de terre au niveau de la vis. Consultez « ENTRETIEN DU SYSTÈME D'ALLUMAGE AU GAZ SNAP-JET™ ».
Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme est faible.	Le réservoir de PL est vide ou presque vide. Remplacez le réservoir de PL. Consultez « DÉPOSE DU RÉSERVOIR DE PL ».
La flamme du brûleur est irrégulière. La flamme du brûleur est jaune ou orange et il y a une odeur de gaz.	Inspectez le brûleur pour voir s'il n'est pas bouché. Consultez « ENTRETIEN ANNUEL ».
L'intérieur du couvercle semble s'écailler (un peu comme de la peinture).	L'intérieur du couvercle est en aluminium. Ce n'est pas de la peinture. Il ne peut pas s'écailler. Ce que vous voyez est de la graisse carbonisée qui s'écaille. CE N'EST PAS UN DÉFAUT. Nettoyez minutieusement. Consultez « NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU BARBECUE ».

Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre le problème, contactez le représentant local du service clientèle dont vous trouverez les coordonnées sur notre site web. Connectez-vous à www.weber.com.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com

SUMMIT®

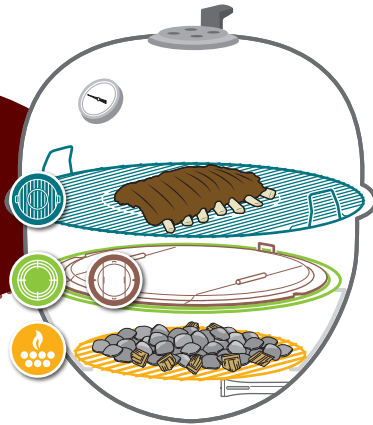
CHARCOAL GRILL

QUICK REFERENCE GUIDE

This Quick Reference Guide walks you through the basic steps in setting up your Summit® Charcoal Grill for cooking Direct, Indirect, and Smoking. It does not replace your owner's guide. Read the entire Summit® Charcoal Grill Owner's Guide before operating your grill. Follow all Warnings, Cautions, and Danger statements, as well as gas installation instructions, outlined in your Owner's Guide.

SMOKING

Cook times that are low and slow such as ribs, briskets, and large roasts.



COOKING GRATE



CENTER SUPPORT RING



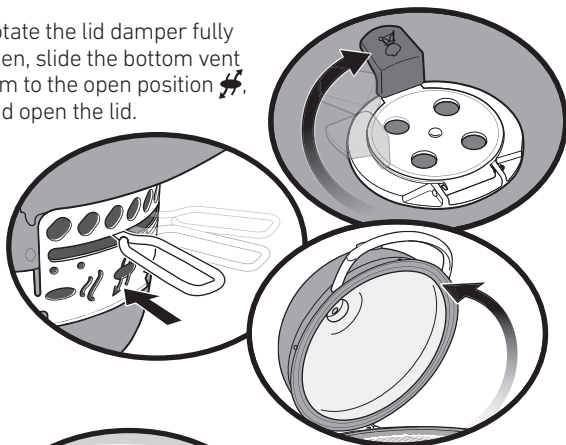
DIFFUSER PLATE



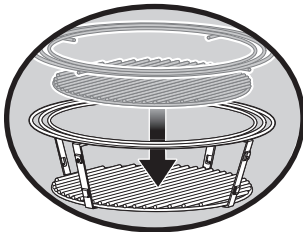
FUEL GRATE

QUICK SMOKING SETUP

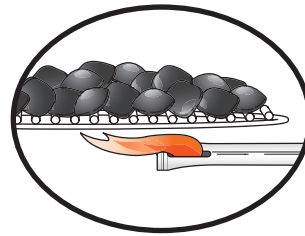
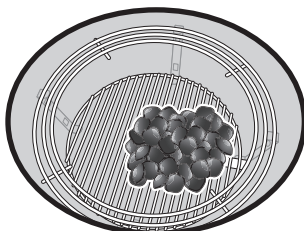
- 1 Rotate the lid damper fully open, slide the bottom vent arm to the open position, and open the lid.



- 2 Place the fuel grate in the bottom position of the bowl; then place the center support ring in the middle position of the bowl.

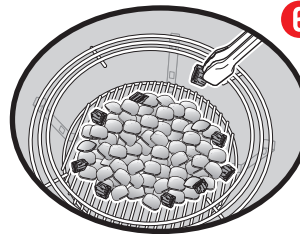


- 3 Pile the charcoal on the fuel grate above the tip of the burner tube.



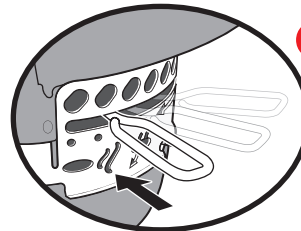
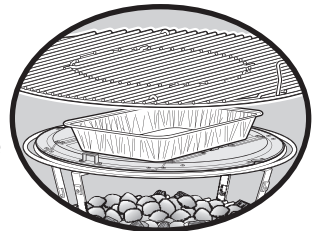
- 4 Ignite the charcoal with the Snap-Jet™ ignition system. Do not close the lid.

- 5 Turn off the Snap-Jet™ ignition system after 7-10 minutes.



- 6 Put on heat resistant gloves. Use tongs or a charcoal rake to spread the charcoal evenly across the fuel grate. If adding wood, place the wood chunks to the perimeter of the lit charcoal.

- 7 Place the diffuser plate on the center support ring; then place the cooking grate in the top position of the bowl.



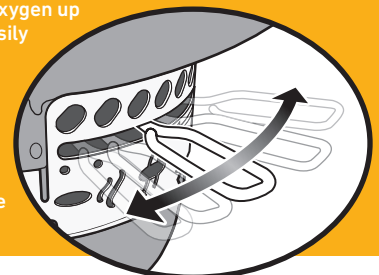
- 8 Close the lid. Once the grill reaches the smoke zone on the thermometer, slide the bowl vent arm to the smoking position.

ONE-TOUCH™ CLEANING SYSTEM

The stainless steel One-Touch™ cleaning system makes cleanup hassle free. As you move the handle back and forth, the three blades in the bowl move ash from the bottom of the grill into the high capacity ash catcher for quick and clean ash removal. These same vents act as a bowl damper, to help bring oxygen up to the fire or to allow you to easily extinguish the fire.

CLEANING THE BOWL

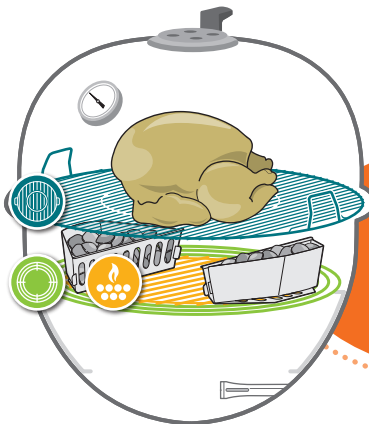
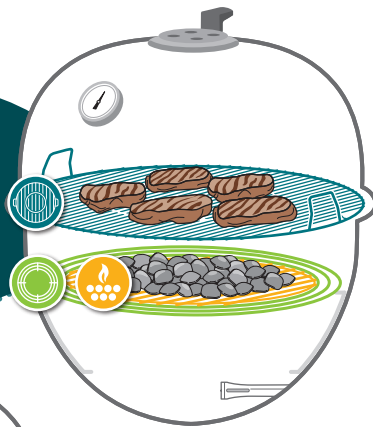
For proper air flow and better grilling, remove accumulated ashes and old charcoal from the bottom of the kettle and the ash catcher before every use.



QUICK REFERENCE GUIDE

DIRECT COOKING

Cook times less than twenty minutes such as burgers, steaks, and vegetables.



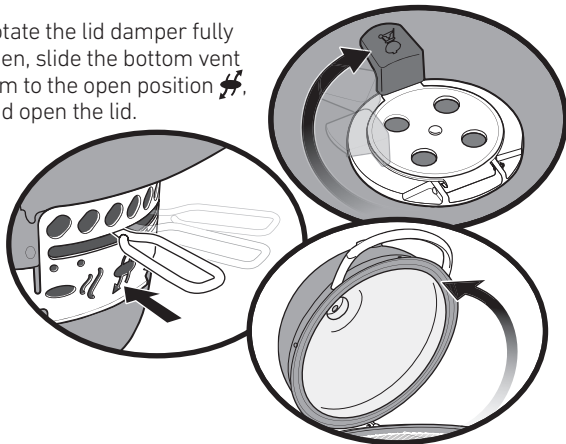
INDIRECT COOKING

Cook times over twenty minutes such as whole chickens, roasts, and turkeys.

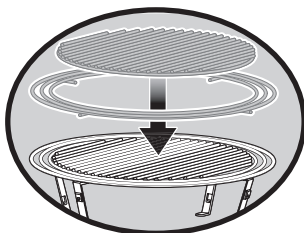


QUICK GRILLING SETUP

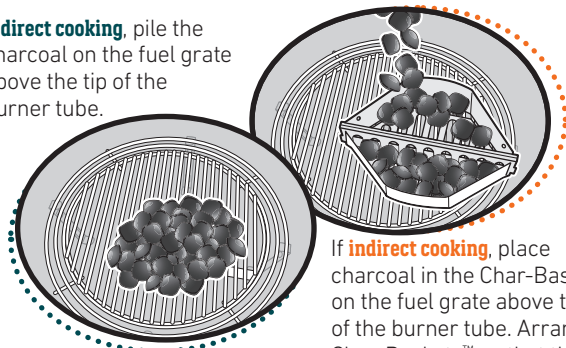
- 1 Rotate the lid damper fully open, slide the bottom vent arm to the open position, and open the lid.



- 2 Place the center support ring in the middle position of the bowl; then place the fuel grate within the center support ring.

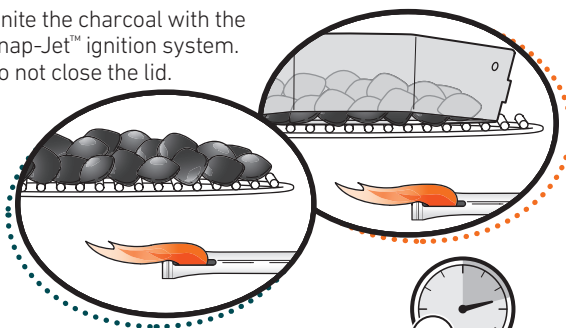


- 3 If **direct cooking**, pile the charcoal on the fuel grate above the tip of the burner tube.



If **indirect cooking**, place charcoal in the Char-Baskets™ on the fuel grate above the tip of the burner tube. Arrange Char-Baskets™ so that they run parallel to the burner tube.

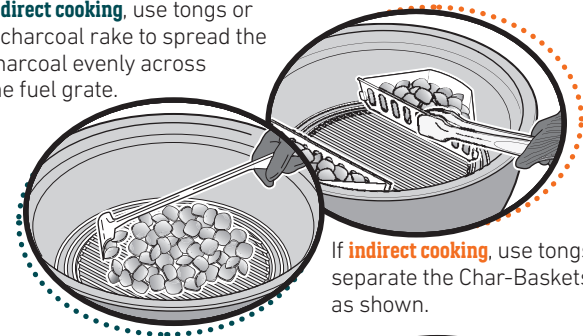
- 4 Ignite the charcoal with the Snap-Jet™ ignition system. Do not close the lid.



- 5 Turn off the Snap-Jet™ ignition system after 12-14 minutes.

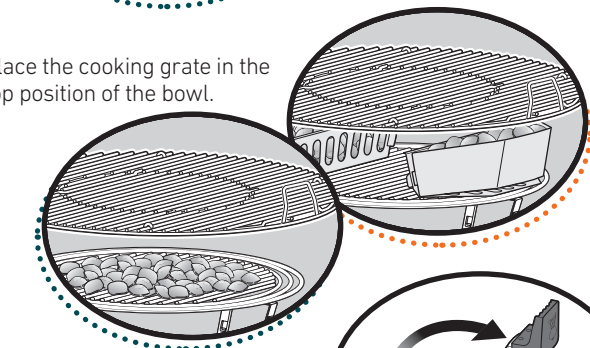


- 6 Put on heat resistant gloves. If **direct cooking**, use tongs or a charcoal rake to spread the charcoal evenly across the fuel grate.

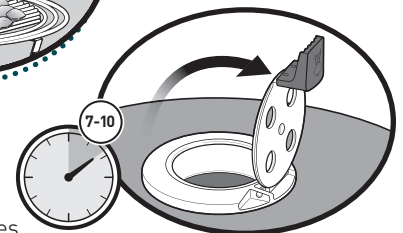


If **indirect cooking**, use tongs to separate the Char-Baskets™ as shown.

- 7 Place the cooking grate in the top position of the bowl.



- 8 Close the lid and flip open the lid damper. Preheat the cooking grate for approximately 7-10 minutes.



SUMMIT®

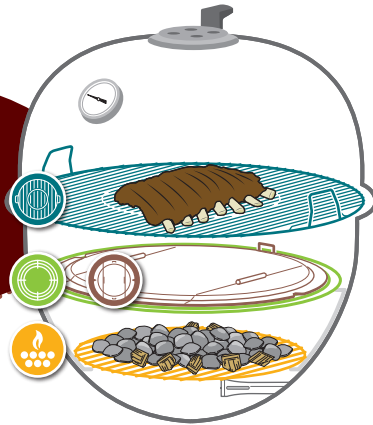
BARBECUE AU CHARBON

GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

Ce guide de référence rapide vous explique les principes de base de l'utilisation de votre barbecue au charbon Summit® pour la cuisson directe, la cuisson indirecte et le fumage. Il ne remplace pas le guide de l'utilisateur. Lisez l'intégralité du guide de l'utilisateur du barbecue au charbon Summit® avant de l'utiliser. Suivez toutes les mentions Avertissement, Attention et Danger, de même que les instructions de raccordement au gaz dans le guide de l'utilisateur.

FUMAGE

Cuisson longue à feu doux (plats de côtes, pointes de poitrine et gros rôtis, par ex.).



GRILLE DE CUISSON



SUPPORT CIRCULAIRE CENTRAL



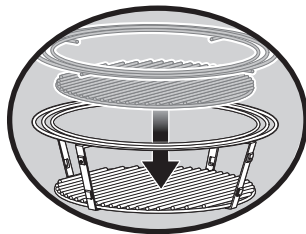
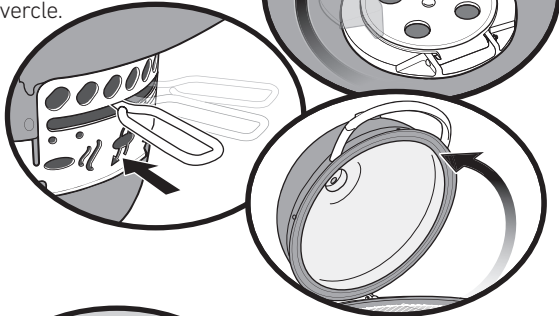
PLAQUE DE DIFFUSION



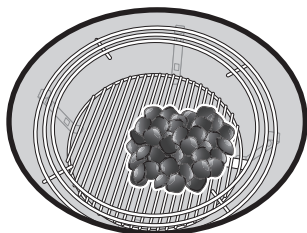
GRILLE À COMBUSTIBLE

INSTALLATION RAPIDE POUR FUMAGE

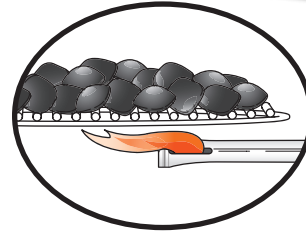
- 1 Ouvrez grand le clapet de ventilation du couvercle, glissez la manette de ventilation du fond en position ouverte, puis ouvrez le couvercle.



- 2 Placez la grille à combustible au fond de la cuve, puis placez le support circulaire central à mi-hauteur.

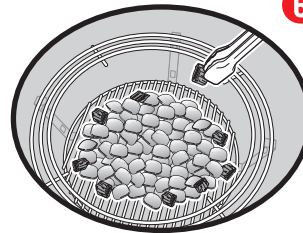


- 3 Empilez le charbon sur la grille à combustible au-dessus de l'extrémité du brûleur.



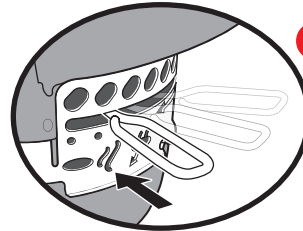
- 4 Allumez le charbon à l'aide du système d'allumage Snap-Jet™. Ne fermez pas le couvercle.

- 5 Arrêtez le système d'allumage Snap-Jet™ après 7-10 minutes.



- 6 Mettez des gants résistant à la chaleur. Utilisez une pince ou un râteau à combustible pour étaler uniformément le charbon sur la grille à combustible. Si vous ajoutez du bois, placez les fragments sur le périmètre du charbon allumé.

- 7 Placez la plaque de diffusion sur le support circulaire central, puis placez la grille à combustible en haut de la cuve.



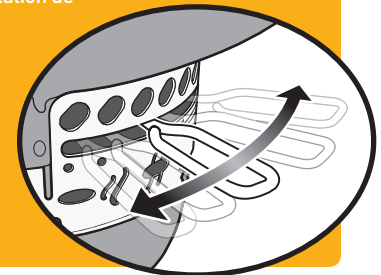
- 8 Fermez le couvercle. Une fois que le barbecue atteint la zone de fumage (SMOKE) sur le thermomètre, placez le bras de l'orifice de la cuve en position « fumage ».

SYSTÈME DE NETTOYAGE ONE-TOUCH™

Le système de nettoyage One-Touch™ en acier inoxydable simplifie le nettoyage. Lorsque vous déplacez la poignée de droite à gauche, les trois lames dans la cuve font tomber les cendres au fond du barbecue dans le cendrier grand format, pour une élimination rapide et propre. Ces mêmes orifices assurent la ventilation de la cuve, permettant à l'oxygène de remonter pour nourrir le feu ou de l'éteindre facilement.

NETTOYAGE DE LA CUVE

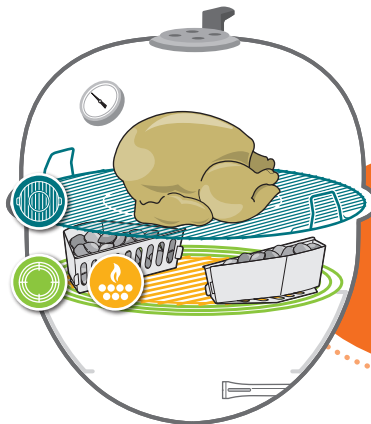
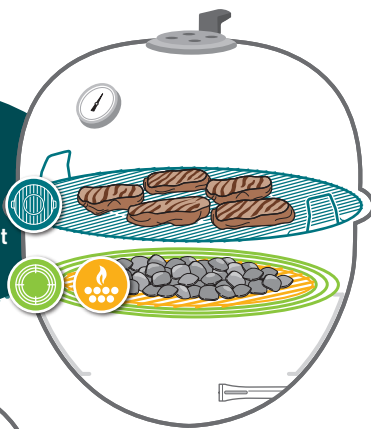
Pour une circulation d'air correcte et de meilleures grillades, enlevez les cendres accumulées et le charbon usagé du fond de la marmite et du cendrier avant chaque utilisation.



GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

CUISSON DIRECTE

Temps de cuisson inférieurs à 20 minutes (hamburgers, biftecks et légumes, par ex.).



CUISSON INDIRECTE

Temps de cuisson supérieurs à 20 minutes (poulets entiers, rôtis et dindes, par ex.).



GRILLE DE
CUISSON



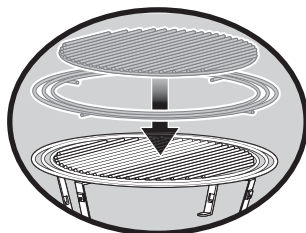
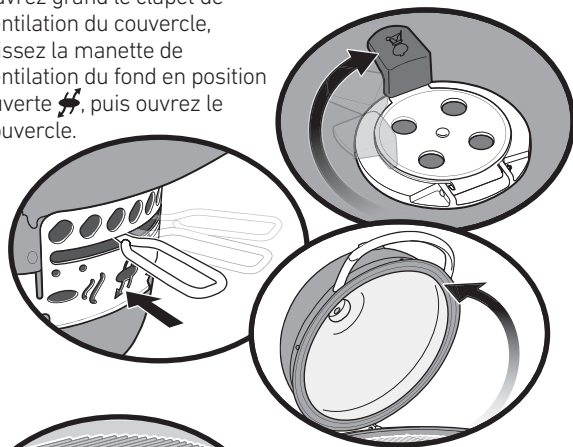
SUPPORT CIRCULAIRE
CENTRAL



GRILLE À
COMBUSTIBLE

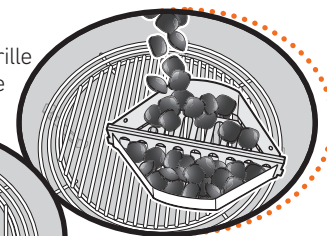
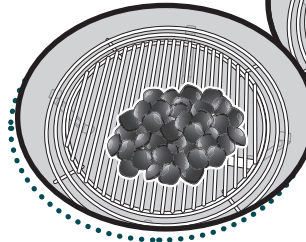
INSTALLATION RAPIDE POUR GRILLADE

- Ouvrez grand le clapet de ventilation du couvercle, glissez la manette de ventilation du fond en position ouverte, puis ouvrez le couvercle.



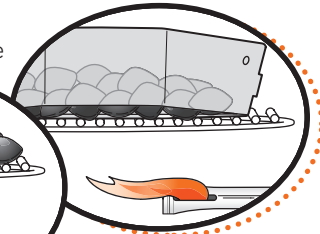
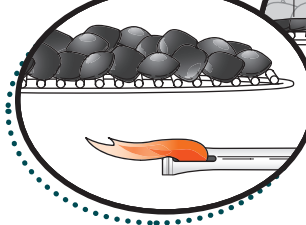
- Placez le support circulaire central à mi-hauteur dans la cuve, puis placez la grille à combustible dans le support circulaire central.

- Pour une **cuisson directe**, empilez le charbon sur la grille à combustible au-dessus de l'extrémité du brûleur.



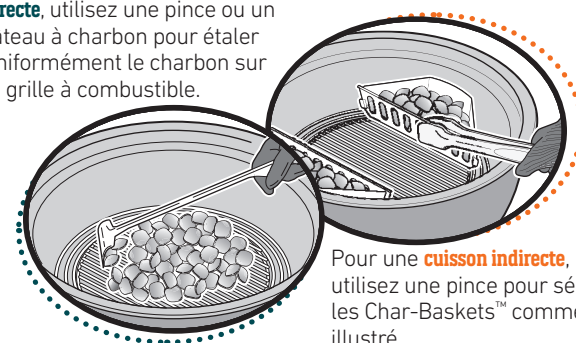
Pour une **cuisson indirecte**, placez le charbon dans les Char-Baskets™ sur la grille à combustible au-dessus de l'extrémité du brûleur. Disposez les Char-Baskets™ parallèlement au brûleur.

- Allumez le charbon à l'aide du système d'allumage Snap-Jet™. Ne fermez pas le couvercle.



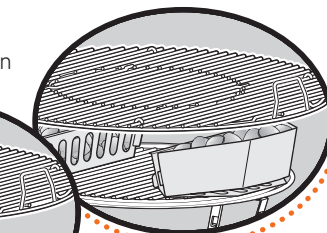
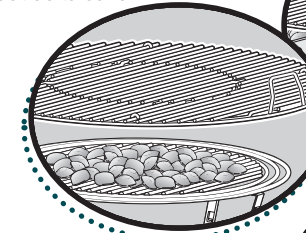
- Mettez des gants résistant à la chaleur. Pour une **cuisson directe**, utilisez une pince ou un râteau à charbon pour étaler uniformément le charbon sur la grille à combustible.

- Arrêtez le système d'allumage Snap-Jet™ après 12-14 minutes.

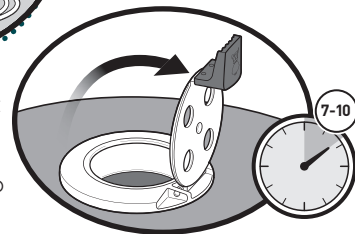


Pour une **cuisson indirecte**, utilisez une pince pour séparer les Char-Baskets™ comme illustré.

- Placez la grille de cuisson en haut de la cuve.



- Fermez le couvercle et ouvrez le clapet de ventilation du couvercle. Préchauffez la grille de cuisson pendant 7-10 minutes.



WWW.WEBER.COM POUR PLUS D'ASTUCES ET DE TECHNIQUES



SUMMIT®

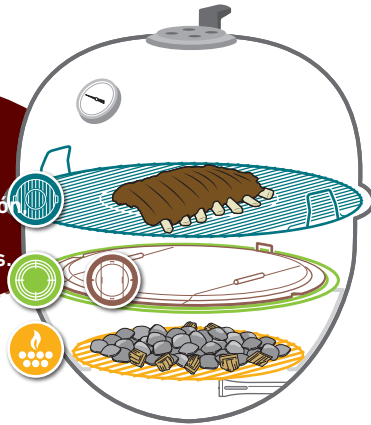
BARBACOA DE CARBÓN

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

Esta Guía de referencia rápida le explica los pasos básicos de la instalación de su Barbacoa de carbón Summit® para la cocción directa, la cocción indirecta y el ahumado. No sustituye a su Manual del usuario. Lea el Manual del usuario de la Barbacoa de carbón Summit® por completo antes de utilizarla. Siga todas las advertencias, precauciones y declaraciones de peligro, así como las instrucciones de instalación del gas, que se describen en el Manual del usuario al utilizar su barbacoa.

AHUMADO

Bajas temperaturas y tiempos lentos de cocción tales como costillas, faldas y asados grandes.



PARRILLA DE COCCIÓN



ANILLO DE SOPORTE CENTRAL



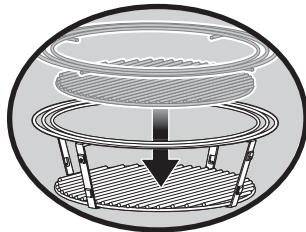
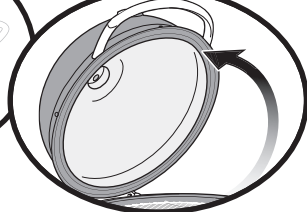
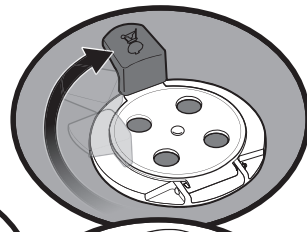
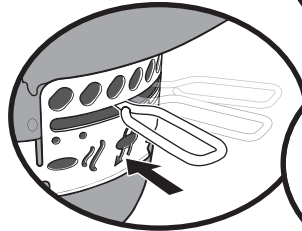
PLACA DIFUSORA



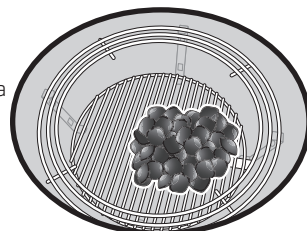
REJILLA DE COMBUSTIBLE

CONFIGURACIÓN RÁPIDA PARA AHUMAR

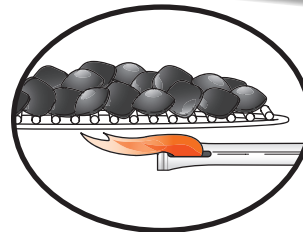
- 1 Gire el regulador de tiro de la tapa hasta abrirlo completamente, deslice el brazo de la ranura de ventilación inferior hasta la posición abierta y abra la tapa.



- 2 Coloque la rejilla de combustible en la posición inferior de la cuba; a continuación, ponga el anillo de soporte central en la posición intermedia de la cuba.

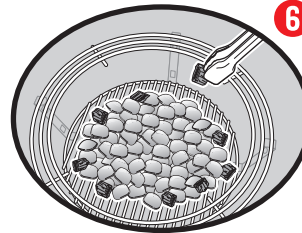


- 3 Amontone el carbón en la rejilla de combustible encima de la punta del tubo del quemador.



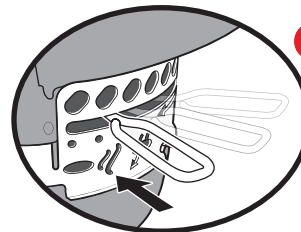
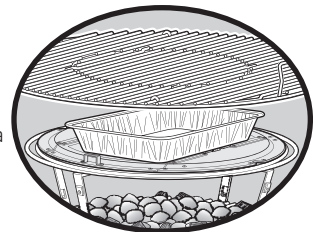
- 4 Encienda el carbón con el sistema de encendido Snap-Jet™. No cierre la tapa.

- 5 Apague el sistema de encendido Snap-Jet™ después de 7-10 minutos.



- 6 Póngase guantes resistentes al calor. Use pinzas o un rastrillo para distribuir el carbón uniformemente sobre la rejilla de combustible. Si va a agregar madera, coloque los trozos de madera en el perímetro del carbón encendido.

- 7 Coloque la placa difusora en el anillo de soporte central; a continuación, ponga la parrilla de cocción en la posición superior de la cuba.



- 8 Cierre la tapa. Una vez que la barbacoa alcance la zona de ahumar en el termómetro, deslice el brazo de la ranura de ventilación de la cuba a la posición de ahumado.

SISTEMA DE LIMPIEZA ONE-TOUCH™

El sistema de limpieza One-Touch™ de acero inoxidable hace que la limpieza no tenga ninguna complicación. Al mover el mango hacia delante y atrás, las tres hojas en la cuba mueven la ceniza del fondo de la barbacoa al recogedor de cenizas de gran capacidad para una limpieza de la ceniza rápida y sencilla. Estos mismos orificios hacen las veces de regulador de tiro de la cuba, para oxigenar el fuego o para que pueda apagarlo fácilmente.

LIMPIEZA DE LA CUBA

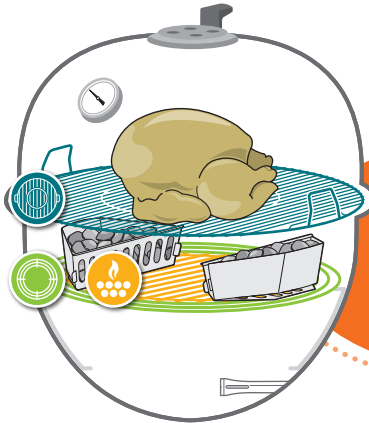
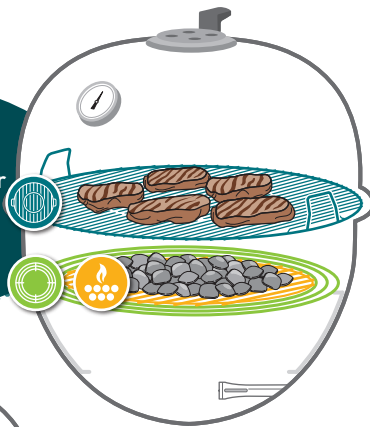
Para tener un mejor flujo de aire y asar mejor, quite las cenizas acumuladas y el carbón viejo del fondo de la barbacoa y del recogedor de cenizas antes de cada uso.



GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

COCCIÓN DIRECTA

Tiempo de cocción menor de veinte minutos, tales como hamburguesas, carnes y verduras.



COCCIÓN INDIRECTA

Tiempo de cocción mayor de veinte minutos, tales como pollos enteros, asados y pavos.



PARRILLA DE COCCIÓN



ANILLO DE SOPORTE CENTRAL



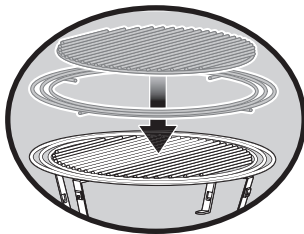
REJILLA DE COMBUSTIBLE

CONFIGURACIÓN RÁPIDA PARA ASAR

- 1 Gire el regulador de tiro de la tapa hasta abrirlo completamente, deslice el brazo de la ranura de ventilación inferior hasta la posición abierta y abra la tapa.



- 2 Coloque el anillo de soporte central en la posición intermedia de la cuba; a continuación, ponga la rejilla de combustible en el anillo de soporte central.

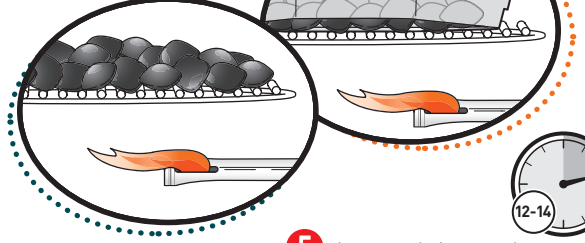


- 3 Si va a utilizar la **coCCIÓN directa**, amontone el carbón en la rejilla de combustible encima de la punta del tubo del quemador.



Si va a utilizar la **coCCIÓN indirecta**, coloque el carbón en los Char-Baskets™ en la rejilla de combustible encima de la punta del tubo del quemador. Distribuya las cestas Char-Baskets™ de forma que queden paralelas al tubo del quemador.

- 4 Encienda el carbón con el sistema de encendido Snap-Jet™. No cierre la tapa.



- 6 Póngase guantes resistentes al calor. Si va a utilizar la **coCCIÓN directa**, use pinzas o un rastrillo para distribuir el carbón uniformemente sobre la rejilla de combustible.



Si va a utilizar la **coCCIÓN indirecta**, use pinzas para separar los Char-Baskets™ como se muestra.

- 7 Ponga la parrilla de cocción en la posición superior de la cuba.



- 8 Cierre la tapa y abra el regulador de tiro de la tapa. Precaliente la parrilla de cocción durante aproximadamente 7 a 10 minutos.

