

GENESIS



E-315 • E-325s • S-325s • SE-E-325s
SP-E-325s • SA-E-325s • SA-E-330 • SI-E-330
E-335 • S-335 • SE-S-335 • SP-E-335
E-415 • E-435 • S-435 • SL-S-435

INTELIGENTE
EX-325s • SX-325s
EX-335 • SX-335 • SE-SX-335 • EPX-335
SE-EPX-335 • SPX-435 • SE-SPX-435

Manual del propietario (gas LP)

Guarde este manual del propietario para poder consultarlo en el futuro, léalo íntegramente y, si tiene alguna duda, póngase en contacto con nosotros hoy mismo.



REGÍSTRESE HOY MISMO

Registre su asador de gas y reciba contenidos especiales que le permitirán convertirse en el héroe de cualquier reunión. Escanee el código QR o regístrese en línea en weber.registria.com

Información importante sobre seguridad

Los avisos encabezados por las palabras **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** se emplean a lo largo de este manual del propietario para resaltar información crítica e importante. Lea y respete tales avisos para garantizar la seguridad durante el uso y evitar posibles daños materiales. Dichos avisos se describen a continuación.

⚠ **PELIGRO:** Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, *provocará muertes o lesiones graves*.

⚠ **ADVERTENCIA:** Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, *puede provocar muertes o lesiones graves*.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, *puede provocar lesiones leves o moderadas*.

SOLO APTO PARA EL USO AL AIRE LIBRE.

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO (ASADOR).

AVISO PARA EL INSTALADOR: Entregue estas instrucciones al consumidor.

AVISO PARA EL CONSUMIDOR: Guarde estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

⚠ PELIGRO

Si percibe olor a gas:

- Interrumpa el suministro de gas al aparato (asador).
- Extinga las llamas abiertas.
- Abra la tapa.
- Si el olor no desaparece, manténgase alejado del aparato (asador) y avise inmediatamente a su proveedor de gas o el departamento de bomberos.

⚠ ADVERTENCIA

- No guarde ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este aparato (asador) o cualquier otro.
- Evite guardar cilindros (tanques) de gas LP no conectados para su uso cerca de este aparato (asador) o cualquier otro.

Instalación y armado

- ⚠ **PELIGRO:** Este asador no ha sido diseñado para su instalación en el interior o encima de vehículos o embarcaciones recreativas.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Se prohíbe el uso de este asador a menos que estén instaladas todas las piezas y el asador se haya armado de acuerdo con las instrucciones de armado.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No instale este modelo de asador en una estructura empotrada o móvil.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No modifique el aparato (asador). El gas propano líquido no es gas natural. La conversión o el intento de uso de gas natural en un equipo de gas propano líquido, o gas propano líquido en un equipo de gas natural, no ofrece seguridad y constituye un motivo de invalidación de la garantía.
- En Estados Unidos, la instalación debe tener lugar de acuerdo con los códigos locales en vigor o, en ausencia de códigos locales, de conformidad con las siguientes normas, según corresponda: "National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1"; "Propane Storage and Handling Code, B149.2"; o "Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192, CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code".
- En Canadá, la instalación de este asador debe cumplir los requisitos establecidos por los códigos locales y/o la edición más reciente de la norma "CAN/CSA-B149.2 (Propane Storage and Handling Code)". En los casos en los que se considera generalmente aceptable, estas instrucciones no cumplen necesariamente los códigos de instalación canadienses, en particular en relación con la instalación de tuberías en tierra y bajo tierra.
- En México, si existen códigos locales en materia de aparatos portátiles de gas, deberán cumplirse los requisitos establecidos por la edición más reciente de la Norma Oficial Mexicana (NOM).
- Si se emplea una fuente eléctrica externa (por ejemplo, para alimentar un rosticero), esta deberá conectarse eléctricamente a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, de conformidad con los códigos "National Electrical Code, ANSI/NFPA 70" o "Canadian Electrical Code, Part 1, CSA C22.1".

Operación

- ⚠ **PELIGRO:** El uso de este asador solo debe tener lugar al aire libre, en áreas bien ventiladas. Se prohíbe el uso en cocheras, edificios, pasillos cubiertos, tiendas de campaña y otras áreas cerradas, así como debajo de techos combustibles.
- ⚠ **PELIGRO:** Se prohíbe el uso del asador en vehículos, así como en las áreas de almacenamiento o carga de los mismos. Lo anterior hace referencia a automóviles, camiones, camionetas, minivanos, vehículos utilitarios deportivos o recreativos, embarcaciones, etc.
- ⚠ **PELIGRO:** Se prohíbe el uso del asador a menos de 61 cm de materiales combustibles. Esta distancia incluye la parte superior, la parte inferior, la parte posterior y los lados del asador.
- ⚠ **PELIGRO:** Mantenga el área destinada a la preparación de alimentos libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc., así como de materiales combustibles.
- ⚠ **PELIGRO:** Este aparato (asador) debe mantenerse alejado de materiales inflamables de todo tipo durante el uso.
- ⚠ **PELIGRO:** No coloque la funda del asador ni ningún otro objeto inflamable dentro o encima del espacio de almacenamiento ubicado debajo del mismo durante el uso del asador o mientras este se encuentre caliente.
- ⚠ **PELIGRO:** Si la grasa liberada por los alimentos llegara a provocar un incendio, apague el quemador y mantenga la tapa cerrada hasta que las llamas se extingan.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Las piezas al alcance del usuario pueden estar muy calientes. Los niños deben permanecer alejados del aparato.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** El consumo de alcohol, medicamentos (bajo supervisión médica o no) y drogas ilegales puede afectar a la capacidad del usuario para armar, trasladar, guardar y usar el asador correctamente y con seguridad.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Debe prestarse atención al asador tanto durante el precalentamiento como durante el uso. El uso de este asador exige precaución. La caja de cocción alcanza temperaturas muy elevadas durante el uso.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No mueva el aparato (asador) durante el uso.



CARACTERÍSTICAS DE ESTE ASADOR

Para consultar toda la información a disposición del usuario acerca de las características de este asador, escanee el

código QR e introduzca su número de serie o visite weber.com/literature-online

Número de serie

Anote el número de serie de su asador en este cuadro para poder consultarlo en el futuro. El número de serie se encuentra en la etiqueta de datos ubicada en el asador.

9500125_071423 esMX

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga los cables de alimentación eléctrica y la manguera de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Este producto ha superado las pruebas de seguridad correspondientes y ha sido homologado para su uso en un país determinado. Consulte el país en cuestión en la cara exterior del embalaje.
- Se prohíbe el uso de carbón o rocas de lava en este asador.

Almacenamiento y/o desuso

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Interrumpa el suministro de gas cerrando la llave del cilindro (tanque) de gas luego del uso.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Los tanques de gas LP deben almacenarse al aire libre, lejos del alcance de los niños, y no en edificios, cocheras u otros espacios cerrados.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Luego de un período de almacenamiento y/o desuso, debe revisarse el asador para determinar si sufre fugas de gas u obstrucciones en el quemador antes del uso.
- ⚠ El almacenamiento del asador en interiores solo se permite si el tanque de gas LP se desconecta del asador y se extrae del mismo.

Propuesta 65 del estado de California

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Las sustancias derivadas de la combustión que genera este producto durante su uso contienen químicos que el estado de California considera cancerígenos y causantes de defectos congénitos u otros daños reproductivos.
- ⚠ **ADVERTENCIA ACERCA DE LA PROPUESTA 65:** La manipulación de las piezas de bronce que contiene este producto expone al usuario al contacto con plomo, un elemento químico que el estado de California considera cancerígeno y causante de defectos congénitos u otros daños reproductivos. *Lávese las manos después de manipular este producto.*

Alimentación eléctrica

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Este aparato no está diseñado para ser usado por niños ni por personas discapacitadas física, sensorial o mentalmente, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, salvo que estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan recibido de esta las instrucciones pertinentes para usarlo.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Los niños deben estar bajo la supervisión adecuada para evitar que jueguen con el aparato.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente la fuente de alimentación provista con el aparato.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Este aparato incorpora una conexión a tierra únicamente para fines de funcionamiento.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja el cable ni las clavijas en agua u otro líquido.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no se encuentre en uso y antes de llevar a cabo tareas de limpieza. Deje que el aparato se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No haga funcionar ningún aparato de gas para cocción al aire libre con daños en el cable o la clavija, ni después de que el aparato haya presentado una falla o haya sufrido cualquier daño. Póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite www.weber.com.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o la cubierta, ni que tenga contacto con superficies calientes.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No utilice un aparato de gas para cocción al aire libre para fines distintos de aquellos para los que se diseñó.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Para conectar el aparato, primero conecte la clavija del lado del aparato de gas para cocción al aire libre y luego conecte el aparato al tomacorriente.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** El uso de este aparato de gas para cocción al aire libre solo debe tener lugar con circuitos con protección contra fallas a tierra (GFI).
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Nunca elimine el conector a tierra ni utilice el aparato con un adaptador de 2 terminales.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Solo utilice extensiones eléctricas con clavija de 3 terminales (con conector a tierra) aptas para la potencia nominal del equipo, aprobadas para uso en exteriores y marcadas con las letras W-A.
- No conecte dos o más extensiones eléctricas entre sí.

Aplica solo a los clientes en México:

Debe leer esta guía del propietario antes de poner a funcionar el asador de gas.

⚠ PELIGRO:

Si huele a gas:

1. Cierre el suministro de gas al artefacto.
2. Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.
3. Abra la tapa.
4. No accione interruptores eléctricos.
5. Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas.
6. Una fuga de gas puede provocar un incendio o explosión que puede resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o daños a la propiedad.

⚠ ADVERTENCIA:

Este aparato no debe ser utilizado como calentador de ambiente, sólo se debe utilizar para cocinar alimentos.

⚠ ADVERTENCIA:

Estos productos trabajan a una presión de 2,75 kPa.

⚠ ADVERTENCIA:

- No almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía de su aparato.
- Ningún cilindro de gas que no esté conectado para su uso deberá almacenarse cerca de éste o cualquier otro artefacto doméstico.
- No obstruir la salida de los gases de combustión del asador.
- No debe utilizarse como calefactor de ambiente.
- Mantener los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables.

3 Quemadores Principales de: 41 147 kJ/h

4 Quemadores Principales de: 50 642 kJ/h



Garantía Limitada

Gracias por adquirir un producto WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, EE. UU. (en adelante, "WEBER"), se enorgullece de fabricar productos seguros, duraderos y confiables.

Modelo:

Fecha de compra o instalación:

WEBER ofrece esta Garantía Limitada (la "Garantía") sin costo adicional. Aquí encontrará la información necesaria si su producto WEBER requiere reparación, en el caso improbable de que sufra una falla o un defecto. Según la legislación vigente, el cliente tiene diversos derechos en caso de que el producto resulte defectuoso. Tales derechos incluyen desempeño complementario o sustitución, rebaja del precio de compra y compensación. Las cláusulas de esta Garantía no afectan a tales derechos legales ni a ningún otro. De hecho, esta Garantía proporciona al Propietario derechos que van más allá de los que le otorga la garantía legal.

GARANTÍA LIMITADA DE WEBER

WEBER garantiza al comprador del producto WEBER (o, en caso de que sea un regalo o promoción, la persona para quien haya sido adquirido como regalo o artículo promocional) (en adelante, el "Propietario") que este se encontrará libre de defectos de materiales y mano de obra durante los períodos de tiempo especificados a continuación, siempre que su armado y uso tengan lugar de acuerdo con el manual del usuario que lo acompaña, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales. (Nota: En caso de pérdida o extravío del manual del usuario del producto WEBER, puede descargar una copia en línea desde www.weber.com). WEBER acepta, en el marco de esta Garantía, reparar o sustituir las partes defectuosas en cuanto a materiales o mano de obra, con las limitaciones y exclusiones descritas a continuación. EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEGISLACIÓN APLICABLE, ESTA GARANTÍA SOLO SERÁ VÁLIDA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL Y NO PODRÁ TRANSFERIRSE A POSTERIORES PROPIETARIOS, EXCEPTO EN CASO DE REGALO O ENTREGA COMO ARTÍCULO PROMOCIONAL, SEGÚN LO DESCRITO ANTERIORMENTE. WEBER respalda sus productos y ofrece con gusto la Garantía descrita frente a defectos de materiales en el asador o sus componentes, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales.

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

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

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

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO BAJO ESTA GARANTÍA

A fin de asegurar la debida cobertura de la Garantía, es importante (aunque no obligatorio) registrar el producto WEBER en línea en www.weber.com. Deben conservarse el recibo y/o la factura de compra originales. Al registrar el producto WEBER, se confirma la cobertura de la Garantía y se establece un vínculo directo con WEBER que el fabricante puede usar si necesita contactar con el Propietario. Si no tuvo tiempo de registrar su asador antes de solicitar el servicio de Garantía, prepare la siguiente información antes de llamar: Nombre, dirección, teléfono, correo electrónico, número de serie, fecha de compra, distribuidor, modelo, color y principal problema. La Garantía anterior solo será válida si el Propietario cuida razonablemente el producto WEBER de acuerdo con las instrucciones de armado, las instrucciones de uso y las indicaciones de mantenimiento preventivo descritas en el manual del usuario que lo acompaña, a menos que el Propietario pueda demostrar que la falla o el defecto no guarda relación con el incumplimiento de tales obligaciones. Si el producto se instala en una zona costera o cerca de una alberca, el lavado y enjuague periódicos de las superficies exteriores se considerarán parte del mantenimiento, según lo descrito en el manual del usuario.

GESTIONES EN GARANTÍA Y SITUACIONES NO CUBIERTAS

Si cree estar en una situación cubierta por esta Garantía, contacte con el Servicio de Atención al Cliente de WEBER usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web (www.weber.com o el sitio web correspondiente al país de residencia del Propietario). Luego de llevar a cabo las investigaciones que correspondan, WEBER reparará o sustituirá (a decisión propia) la parte defectuosa cubierta por esta Garantía. En caso de que la reparación o sustitución no sea posible, WEBER podrá (a decisión propia) reemplazar el asador en cuestión por otro nuevo de igual o mayor valor. Como Propietario del producto, puede ser que WEBER le pida que devuelva las partes afectadas para su inspección (deberá cubrir los gastos de envío). Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente, prepare la siguiente información: Nombre, dirección, teléfono, correo electrónico, número de serie, fecha de compra, distribuidor, modelo, color y principal problema.

Las garantías deben amparar todas las piezas y componentes del producto e incluir la mano de obra. En consecuencia, los importadores están obligados a reemplazar cualquier pieza o componente defectuoso sin costo adicional para el consumidor. Dichas garantías deben incluir los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento, dentro de su red de servicio.

Esta garantía no es válida en los siguientes casos:

1. Cuando el producto haya sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
2. Cuando el producto no haya sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado.
3. Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por WEBER.

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

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

El uso de partes de otros fabricantes no invalida esta Garantía. No obstante, esta Garantía no cubre aquellas partes usadas y/o instaladas en el producto WEBER que no sean partes originales WEBER. Esta Garantía tampoco cubre aquellos daños resultantes del uso y/o la instalación de partes en el producto WEBER que no sean partes originales WEBER. Toda conversión de un asador de gas no autorizada por WEBER y llevada a cabo por un técnico autorizado por WEBER dará lugar a la invalidación de esta Garantía.

PERÍODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

Caja de cocción:
12 años sin agrietamiento por corrosión/quemadura
(2 años para pintura, excepto desvanecimiento o decoloración)

Conjunto de tapa rígida:
12 años sin agrietamiento por corrosión/quemadura
(2 años para pintura, excepto desvanecimiento o decoloración)

Tubos quemadores de acero inoxidable:
10 años sin agrietamiento por corrosión/quemadura

Parrillas de cocción de acero inoxidable:
10 años sin agrietamiento por corrosión/quemadura

FLAVORIZER BARS de acero inoxidable:
10 años sin agrietamiento por corrosión/quemadura

Parrillas de cocción en hierro fundido porcelanizado:
10 años sin agrietamiento por corrosión/quemadura

Componentes del módulo WEBER CONNECT:
3 años

Todas las partes restantes:
5 años

EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD

APARTE DE LAS GARANTÍAS Y EXENCIONES DESCRITAS COMO PARTE DE ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA, NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS O DECLARACIONES VOLUNTARIAS DE RESPONSABILIDAD EXPLÍCITAS, MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL APLICABLE A WEBER. ASIMISMO, LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA NO LIMITA NI EXCLUYE AQUELLAS SITUACIONES O RECLAMACIONES DE LAS QUE WEBER DEBA HACERSE RESPONSABLE SEGÚN LO PREVISTO EN LA LEY. NO SE CONSIDERARÁ VÁLIDA NINGUNA OTRA GARANTÍA UNA VEZ VENCIDA ESTA GARANTÍA. WEBER NO ASUMIRÁ NINGUNA OTRA GARANTÍA (INCLUIDAS LAS "GARANTÍAS AMPLIADAS") OFRECIDA POR NINGUNA PERSONA, DISTRIBUIDOR O AGENTE COMERCIAL, EN RELACIÓN CON NINGÚN PRODUCTO. EL ÚNICO OBJETO DE ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PARTE O EL PRODUCTO EN CUESTIÓN. ESTA GARANTÍA NO CUBRIRÁ EN NINGÚN CASO IMPORTES ECONÓMICOS SUPERIORES AL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER ADQUIRIDO. EL USUARIO ASUME EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD DERIVADOS DE AQUELLAS PÉRDIDAS, DAÑOS O LESIONES SUFRIDOS POR AQUEL Y SU PROPIEDAD Y/U OTRAS PERSONAS Y SUS PROPIEDADES QUE SE DERIVEN DEL MAL USO O ABUSO DEL PRODUCTO, O DE NO RESPETAR LAS INSTRUCCIONES FACILITADAS POR WEBER EN EL MANUAL DEL USUARIO QUE LO ACOMPAÑA. LAS PARTES Y ACCESORIOS SUSTITUIDOS EN EL MARCO DE ESTA GARANTÍA GOZARÁN DE UN PERÍODO DE GARANTÍA EQUIVALENTE AL TIEMPO RESTANTE DEL PERÍODO DE GARANTÍA ORIGINAL INDICADO ANTERIORMENTE.

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

Weber-Stephen Products LLC
Centro de Atención al Cliente
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
EE. UU.

Para adquirir refacciones, llame al teléfono:
1-800-446-1071

Para compras hechas en México / Para garantía acudir / Importado por:
Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
Av. Patriotismo No. 229 Torre 1 Piso 6-A,
Colonia San Pedro de los Pinos,
Alcaldía Benito Juárez, C.P. 03800 Ciudad de México.
RFC: WPR030919-ND4
Tel: 01800-00-WEBER (93237)

Para partes de repuesto ir a la dirección del importador o llame a: 01800-00-WEBER (93237)

Para hacer efectiva esta garantía es necesario llame por teléfono a los números indicados en este apartado o presentarse en los establecimientos autorizados por WEBER. Para hacer efectiva esta garantía no pueden exigirse otros requisitos más que la presentación del producto, la garantía vigente y comprobante de venta.

Información importante acerca del gas LP y las conexiones de gas

¿Qué es el gas LP?

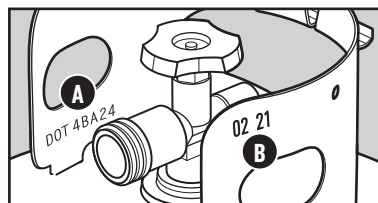
El gas licuado de petróleo, también conocido como LP, gas LP, propano líquido o, simplemente, propano o butano, es un producto inflamable derivado del petróleo que debe usarse como combustible para su asador. A temperaturas y presiones moderadas, fuera de un contenedor, es un gas. Sin embargo, a presiones moderadas dentro de un contenedor (como un tanque), este combustible es un líquido. Conforme se libera la presión del tanque, el líquido se evapora rápidamente, convirtiéndose en gas.

Consejos de seguridad para la manipulación de tanques de gas LP

- Los tanques de propano líquido abollados u oxidados pueden representar un riesgo y deben ser revisados por su proveedor de propano líquido. No use tanques de propano líquido cuya válvula esté dañada.
- Aunque un tanque de propano líquido parezca estar vacío, puede que aún contenga gas, por lo que debe transportarse y almacenarse tomando las precauciones adecuadas.
- Los tanques de gas LP deben instalarse, transportarse y almacenarse en posición vertical y fija. Evite que puedan caerse y no los manipule con brusquedad.
- No almacene ni transporte un tanque de gas LP en lugares en los que la temperatura pudiera alcanzar los 51.7 °C (el tanque se calentaría demasiado como para sujetarlo con la mano).
- Cuando el tanque no se encuentre en uso, coloque la cubierta de protección en la válvula de salida. Instale únicamente una cubierta de protección del tipo proporcionado con la válvula del tanque. El uso de otro tipo de cubierta o tapón puede dar lugar a una fuga de propano.

Requisitos que debe cumplir un tanque de gas LP

- El tanque debe medir, aproximadamente, 46.35 cm de altura y 31.1 cm de diámetro. Asimismo, debe tener una capacidad de 9.07 kg de GLP o 21.6 kg de agua, según lo indicado por el fabricante. Puede que sea aceptable también el uso de otros tanques, siempre que sean compatibles con los medios de retención del asador (báscula del tanque).
- El tanque debe haber sido fabricado y estar marcado de acuerdo con las especificaciones establecidas por las normas descritas a continuación para los cilindros de gas LP según corresponda: "Specifications for LP gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.)"; o "Canadian Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, CAN/CSA-B339".
- Los tanques deben equiparse con un dispositivo homologado de protección de sobrellenado (OPD) y una conexión de tanque de Tipo 1 (CGA 791). La conexión del tanque debe ser compatible con la conexión del asador.
- El tanque debe incluir un collarín que proteja la válvula.
- Los tanques deben poseer certificación D.O.T. (A) y su fecha de ensayo (B) no debe ser anterior a cinco años desde la fecha de uso.



¿Qué es un regulador?

Su asador de gas está equipado con un regulador de presión, que es un dispositivo destinado a controlar y mantener uniforme la presión del gas mientras este se libera desde el tanque de gas LP.

Requisitos que debe cumplir el regulador

- Use el conjunto formado por el regulador y la manguera suministrados con el asador. Este regulador tiene un dispositivo limitador de flujo integrado en la unidad que restringe el flujo de gas en caso de detección de una fuga de gas.
- La sustitución del conjunto formado por el regulador y la manguera debe realizarse según lo especificado por Weber-Stephen Products LLC (dispositivo de conexión a tanque de Tipo 1 con homologación UL [CGA 791], según lo descrito en la última edición de la norma ANSI Z21.81).

Instalación de un tanque de gas LP

Lugar de instalación

Cuelgue el tanque del gancho ubicado adentro del gabinete. La forma del collarín (la placa circular que protege la válvula) determina las dos direcciones en las que se puede colgar el tanque del gancho (A).

Inspección del tanque

- Revise que la válvula del tanque se encuentre completamente cerrada. Ciérrala girándola en sentido horario.
- Inspeccione la válvula del tanque, incluido el sello de hule interno, en busca de daños o residuos (B). Si detecta algún daño en el tanque, devuélvalo a su distribuidor local.
- Revise que la válvula del tanque sea compatible con el regulador (C).

Instalación del tanque

Revise que las perillas de control de los quemadores estén todas en la posición de apagado O. Asegúrese presionando las perillas hacia adentro y girándolas en sentido horario.

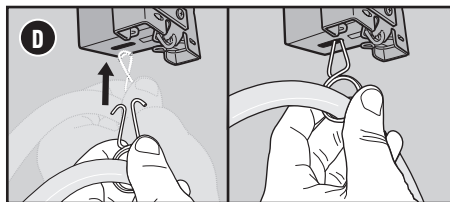
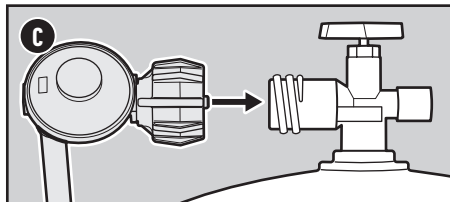
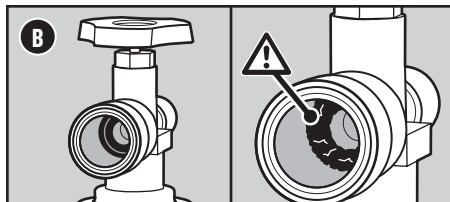
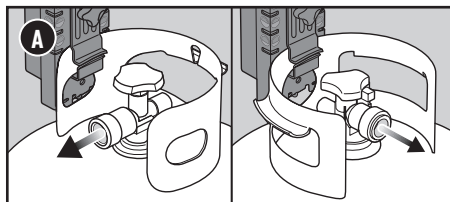
Para modelos con báscula para tanque

- Localice el gancho metálico de retención de la manguera del regulador. Fije el gancho en la ranura que hay en la parte inferior de la báscula (D).
- Afloje la tuerca manual y gire el seguro del tanque.
- Levante el tanque para colgarlo del gancho de la báscula para tanque.
- Gire de nuevo el seguro del tanque. Apriete la tuerca manual.
- Enrosque el acoplamiento del regulador en la válvula del tanque girándolo en sentido horario. Hágalo solo con la mano. Si usa una llave, podría dañar el acoplamiento del regulador y provocar una fuga. Pase a la sección "PRUEBA DE FUGAS DE GAS".

Para modelos sin báscula para tanque

En modelos sin báscula para tanque, el tanque de gas LP debe colgarse del gancho montado en el panel interior.

- Localice el gancho metálico de retención de la manguera del regulador. Fije el gancho de retención en la ranura que hay en la parte inferior del soporte del gancho para tanque.
- Levante el tanque para colgarlo del gancho para tanque.
- Enrosque el acoplamiento del regulador en la válvula del tanque girándolo en sentido horario. Hágalo solo con la mano. Si usa una llave, podría dañar el acoplamiento del regulador y provocar una fuga. Pase a la sección "PRUEBA DE FUGAS DE GAS".



Rellenado o sustitución de un tanque de gas LP

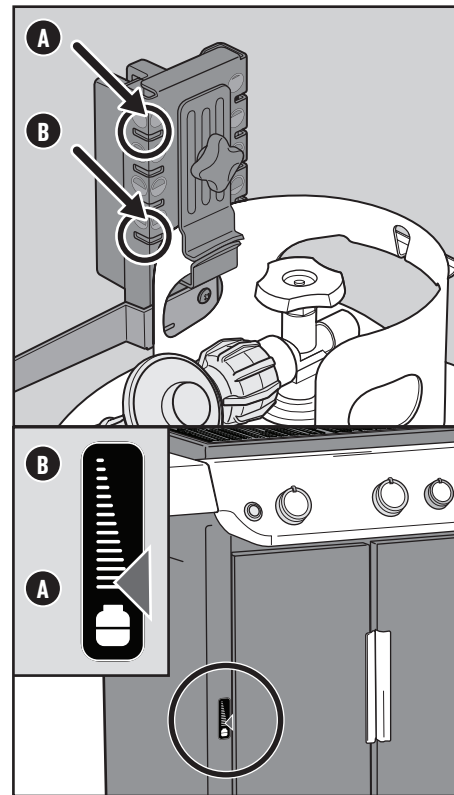
¿Cuánto combustible hay en el tanque?

Esta característica solo está disponible en ciertos modelos.

La báscula indica la cantidad de combustible que contiene un tanque estándar de 20 lb (9.07 kg) una vez colgado de la misma. El nivel de combustible se revisa observando la línea indicadora situada en la báscula, dentro del gabinete. Algunos modelos incluyen un indicador en la parte delantera del asador. Al principio, el indicador muestra que el tanque está lleno (A) y se mueve gradualmente hasta indicar cuando el tanque está vacío (B) y es necesario retirarlo para sustituirlo o rellenarlo.

Retirada del tanque de gas LP

- Revise que la válvula del tanque se encuentre completamente cerrada. Ciérrela girándola en sentido horario.
- Desenrosque el acoplamiento del regulador girándolo con la mano en sentido antihorario.
- En la báscula para tanque, afloje la tuerca manual y gire el seguro del tanque.
- Descuelgue el tanque del gancho para tanque.



⚠ PELIGRO: No forre de papel aluminio la bandeja de grasa extraíble ni la caja de cocción.

⚠ PELIGRO: Antes de cada uso, revise si se ha acumulado demasiada grasa en la bandeja de recolección de grasa extraíble o el colector. Deseche el exceso de grasa para evitar que se incendie.

⚠ ADVERTENCIA: Ponga atención al extraer el colector y desechar la grasa si está caliente.

⚠ ADVERTENCIA: Use guantes para asar resistentes al calor durante el uso del asador.

⚠ ADVERTENCIA: Revise periódicamente si sus cepillos para parrillas presentan cerdas sueltas o desgaste excesivo. Sustitúyalo si encuentra cerdas desprendidas en las parrillas de cocción o en el mismo cepillo. WEBER recomienda adquirir nuevos cepillos para parrillas con cerdas de acero inoxidable al principio de cada primavera.

⚠ ADVERTENCIA: Mantenga los orificios de ventilación ubicados alrededor del tanque despejados y libres de escombros.

⚠ ADVERTENCIA: La manguera debe quedar sujeta mediante el gancho de retención. No respetar esta advertencia podría dañar la manguera y dar lugar a incendios o explosiones que, a su vez, pueden causar lesiones personales graves o muertes, así como daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA: Mantenga los cables de alimentación eléctrica y la manguera de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.

Prueba de fugas

¿Qué es una prueba de fugas?

Una vez instalado correctamente el tanque de gas LP, es necesario realizar una prueba de fugas. Una prueba de fugas es una manera confiable de revisar que no existan escapes de gas después de conectar el tanque. El sistema de combustible de su asador cuenta con conexiones que se realizan en la fábrica y superan estrictas pruebas de detección de fugas de gas; los quemadores, además, se someten a diferentes pruebas de encendido de llamas.

WEBER recomienda llevar a cabo una prueba de fugas a profundidad después de armar el asador, así como una vez al año. Deben revisarse las siguientes uniones:

- Conexión entre el regulador y el tanque.
- Conexión entre la manguera de gas y el conector pasante.
- Conexión entre el conector pasante y el tubo corrugado de gas.

Prueba de fugas de gas

- 1) Humedezca las uniones (A) con una solución de agua y jabón usando un atomizador, una brocha o una franela. Puede preparar su propia solución de agua y jabón mezclando un 20 % de jabón y un 80 % de agua; también puede adquirir una solución de prueba de fugas en la sección de plomería de cualquier tlapalería.
- 2) Lentamente, gire la válvula del tanque en sentido antihorario para iniciar el suministro de gas, revisando al mismo tiempo si aparecen burbujas.
- 3) Si aparecen burbujas, existirá una fuga:
 - a) Si la fuga está en el tanque (B), cierre la válvula de gas. NO USE EL ASADOR. Desconecte el tanque y devuélvalo a su distribuidor local.
 - b) Si la fuga está en el regulador (C), cierre la válvula de gas. NO TRATE DE APRETAR EL REGULADOR CON LA VÁLVULA DEL TANQUE ABIERTA. NO USE EL ASADOR. Póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.
 - c) Si la fuga se encuentra en cualquiera de las uniones indicadas en la ilustración (D), vuelva a apretar la unión correspondiente con una llave española y lleve a cabo una nueva prueba de fugas con la solución de agua y jabón. Si la fuga no desaparece, cierre el suministro de gas. NO USE EL ASADOR.
 - d) Si la fuga se encuentra en cualquiera de las uniones indicadas en la ilustración (E), cierre el suministro de gas. NO USE EL ASADOR.

En caso de fuga, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web.

- 4) Si no aparecen burbujas, la prueba de fugas habrá concluido:
 - a) Interrumpa el suministro de gas y enjuague las conexiones con agua.

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

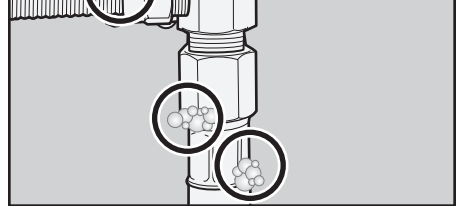
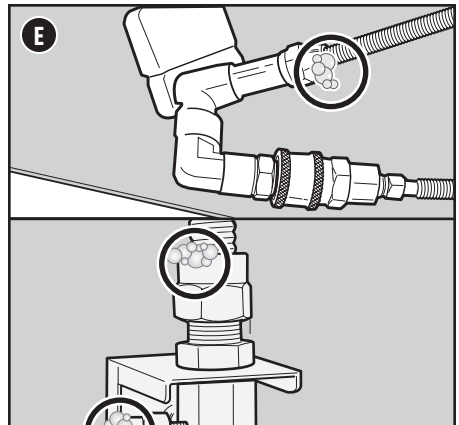
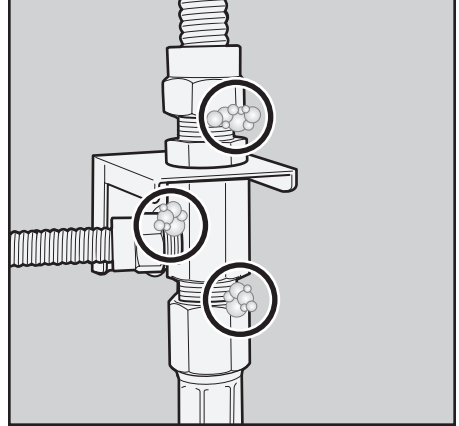
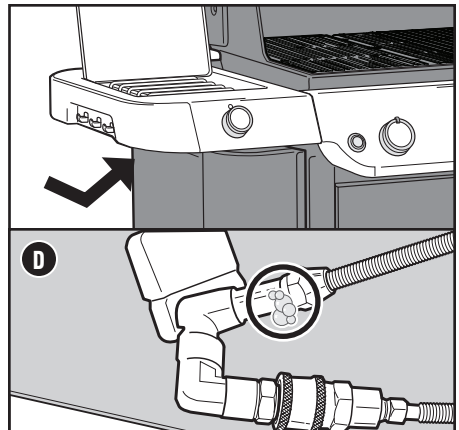
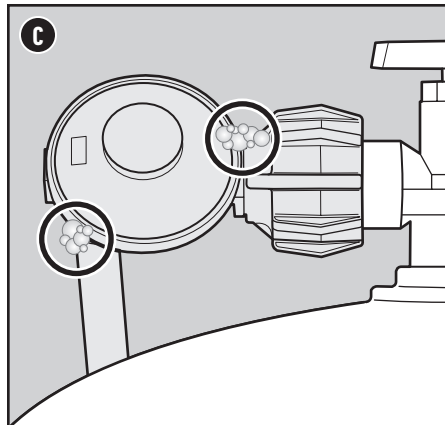
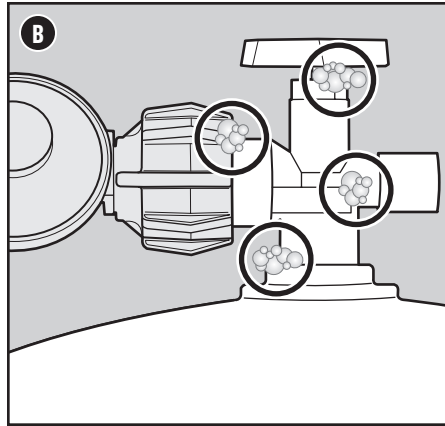
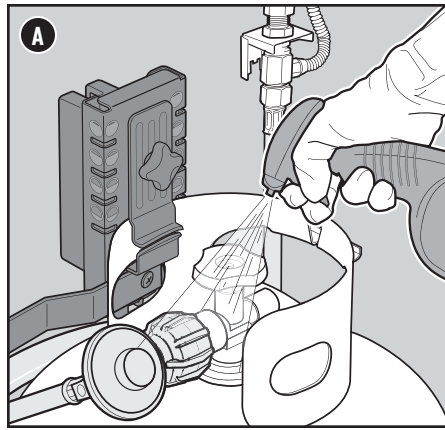
Otras pruebas de fugas

Debe revisarse la existencia de fugas de gas en las siguientes uniones cada vez que se rellene y reinstale un tanque:

- En el cilindro (B) y en el regulador (C).

Siga las instrucciones descritas en la sección "Prueba de fugas de gas".

- ⚠ **PELIGRO:** No use una llama para revisar la existencia de fugas de gas. Asegúrese de que no se generen chispas ni llamas abiertas en la zona durante la prueba de fugas.
- ⚠ **PELIGRO:** Las fugas de gas pueden causar incendios o explosiones.
- ⚠ **PELIGRO:** No use el asador si presenta una fuga de gas.
- ⚠ **PELIGRO:** Si observa, huele o escucha un escape de gas procedente del tanque de propano líquido:
 - 1) Alejese del tanque de propano líquido.
 - 2) No intente corregir el problema personalmente.
 - 3) Avise al departamento de bomberos.
- ⚠ **PELIGRO:** Cierre siempre la válvula del tanque antes de desconectar el regulador. No intente desconectar el conjunto formado por el regulador de gas y la manguera ni otras conexiones de gas con el asador en operación.
- ⚠ **PELIGRO:** No guarde un tanque de gas LP de repuesto debajo de este asador o cerca del mismo. No llene el tanque a más del 80 %. El incumplimiento de estas indicaciones puede causar un incendio que resulte en muertes o lesiones graves.

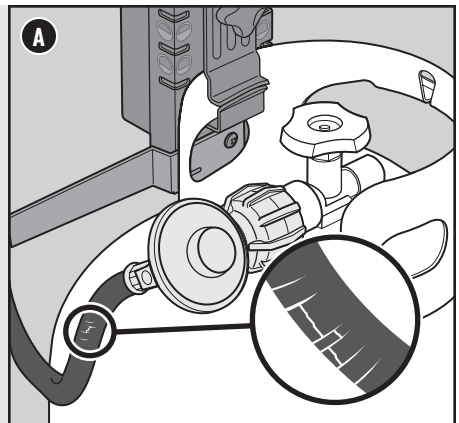


Inspección de la manguera

Es necesario inspeccionar la manguera periódicamente.

- 1) Revise que el asador esté apagado y frío.
- 2) Revise si la manguera presenta signos de agrietamiento, abrasión o cortes (A). No use el asador si la manguera sufre algún tipo de daño.

⚠ **ADVERTENCIA:** No use el asador si la manguera sufre algún tipo de daño. Sustitúyala solo por una manguera de repuesto autorizada por WEBER.



Encendido del asador

Uso del sistema de encendido electrónico para encender el asador

Cada perilla de control acciona un quemador diferente y cada quemador se enciende por separado. Encienda los quemadores de izquierda a derecha. Para precalentar el asador deben encenderse todos los quemadores, pero no es necesario que sigan encendidos para cocinar.

- 1) Abra la tapa del asador (A).
- 2) Revise que las perillas de control de los quemadores estén todas en la posición de apagado ○. Asegúrese presionando las perillas hacia adentro y girándolas en sentido horario.
Nota: Es importante que las perillas de control de los quemadores se encuentren todas en la posición de apagado ○ antes de iniciar el suministro desde el tanque de gas LP. Si no lo están, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.
- 3) Abra el tanque de gas LP girando lentamente la válvula del tanque en sentido antihorario y espere 60 segundos (B).
Nota: Es importante abrir lentamente el tanque de gas LP. Si se abre demasiado rápido, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.
- 4) Comience por el quemador ubicado más a la izquierda. Presione la perilla de control del quemador hacia adentro y gírela en sentido antihorario hasta la posición de encendido/fuego alto ● (C).
- 5) Mantenga presionado el botón de encendido electrónico (D). Oirá varios chasquidos.
- 6) Revise que el quemador esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción y la abertura semicircular de las FLAVORIZER BARS.
- 7) Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control del quemador hasta la posición de apagado ○ y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador.
- 8) Si el quemador se enciende, repita los pasos del 4 al 6 para encender los demás quemadores.

Si los quemadores no se encienden mediante el sistema de encendido electrónico, consulte la sección RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. En ella encontrará instrucciones para encender el asador con un cerillo y determinar así el origen exacto del problema.

Precalentamiento del asador

Precalentar el asador es fundamental para el éxito de cualquier comida. El precalentamiento contribuye a evitar que los alimentos se peguen a la parrilla y la calienta lo suficiente como para sellar correctamente las piezas. También ayuda a carbonizar los residuos de comidas anteriores.

- 1) Abra la tapa del asador.
- 2) Encienda el asador siguiendo las instrucciones de encendido descritas en este manual del propietario.
- 3) Cierre la tapa.
- 4) Precaliente el asador con todos los quemadores en la posición de encendido/fuego alto ● durante 15 minutos (C).

Apagado de los quemadores

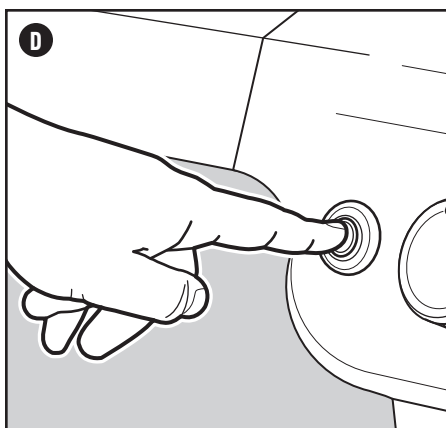
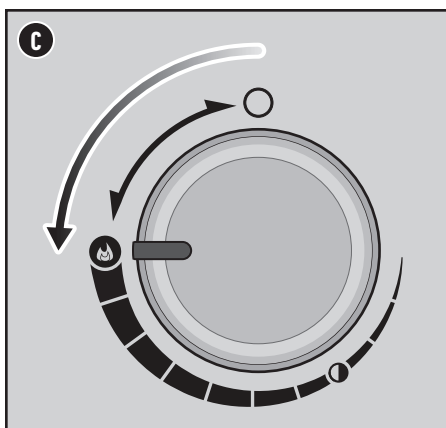
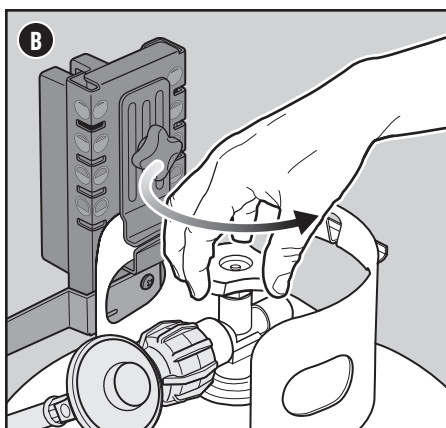
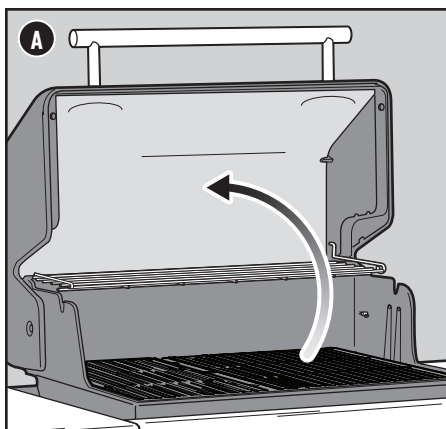
- 1) Presione la perilla de control de cada quemador hacia adentro y gírela en sentido horario hasta la posición de apagado ○.
- 2) Cierre el suministro de gas en el tanque de gas LP.

⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga abierta la tapa durante el encendido.

⚠ **ADVERTENCIA:** No se incline sobre el asador durante el encendido o la preparación de alimentos si la tapa está abierta.

⚠ **ADVERTENCIA:** Cada quemador debe encenderse por separado presionando el botón de encendido electrónico.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si el encendido no tiene lugar antes de cuatro segundos desde el intento de encendido del primer quemador, coloque la perilla de control del quemador en la posición de apagado. Espere cinco minutos para que el gas acumulado se disipe y repita el procedimiento de encendido.



Uso de la tecnología Sear Zone

Esta característica solo está disponible en ciertos modelos.

El sellado es una técnica de asado directo usada en alimentos tales como cortes, piezas de pollo, pescados y chuletas. Sellar dora la superficie de los alimentos a alta temperatura. Al sellarlos por los dos lados, su superficie se carameliza y se crea un sabor más deleitable.

El quemador para sellar se enciende igual que los quemadores principales (cada quemador se enciende de manera independiente).

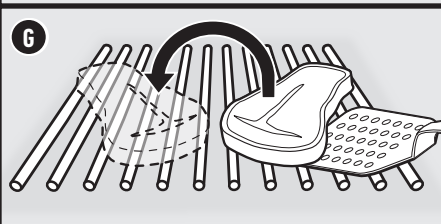
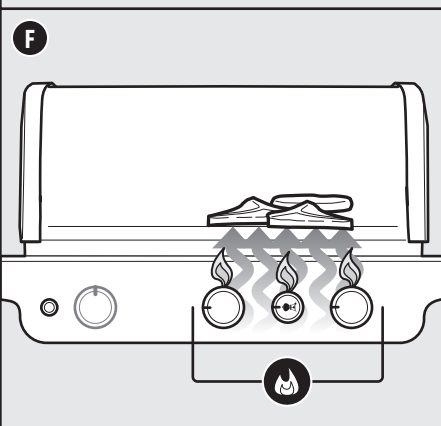
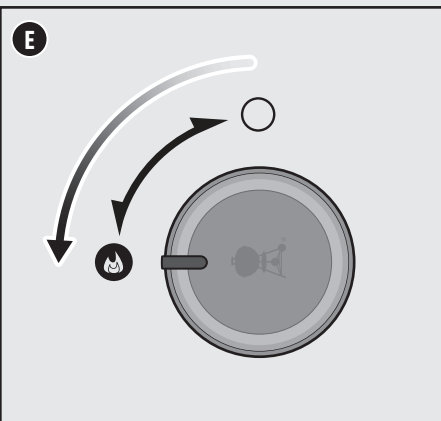
- 1) Abra la tapa y encienda todos los quemadores, incluido el quemador para sellar. Consulte la sección ENCENDIDO DEL ASADOR.
- 2) Precaliente el asador manteniendo la tapa cerrada y todas las perillas de control de los quemadores en la posición de encendido/fuego alto ● durante 15 minutos.
- 3) Después de precalentar, deje la perilla de control del quemador para sellar y las perillas de control de los quemadores adyacentes en la posición de encendido/fuego alto ● (E). El quemador para sellar funciona conjuntamente con los quemadores adyacentes (F). Los demás quemadores se pueden apagar o poner a fuego bajo.
- 4) Coloque la carne directamente sobre el área Sear Zone y cierre la tapa. Selle cada lado entre uno y cuatro minutos (G), en función del tipo y el grosor de la carne. Una vez completado el proceso de sellado, esta se puede pasar a fuego medio y cocinar hasta alcanzar el punto de cocción deseado.

Nota: Cocine siempre manteniendo la tapa cerrada para obtener el máximo calor posible y evitar llamaradas.

Lo invitamos a experimentar con diferentes tiempos de sellado hasta encontrar el resultado que mejor se ajuste a su gusto a medida que vaya adquiriendo experiencia en el uso de la tecnología Sear Zone.

Apagado de los quemadores

- 1) Presione la perilla de control de cada quemador hacia adentro y gírela en sentido horario hasta la posición de apagado ○.
- 2) Cierre la válvula de suministro de gas.



Encendido del quemador lateral

Uso del sistema de encendido electrónico para encender el quemador lateral

Esta característica solo está disponible en ciertos modelos.

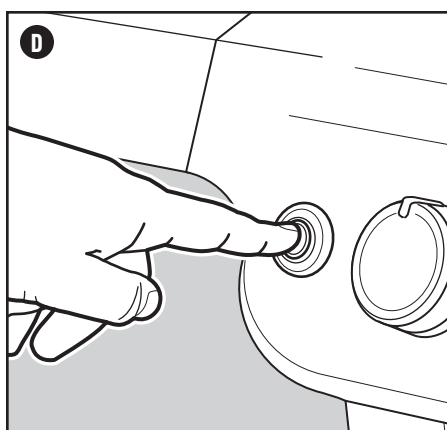
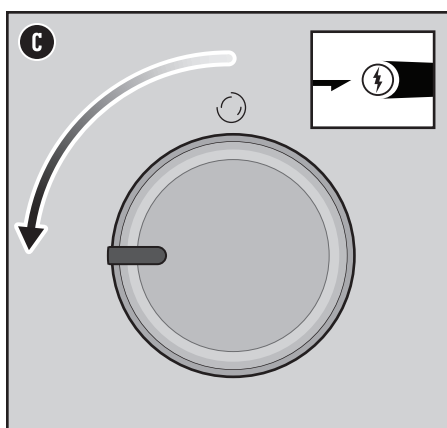
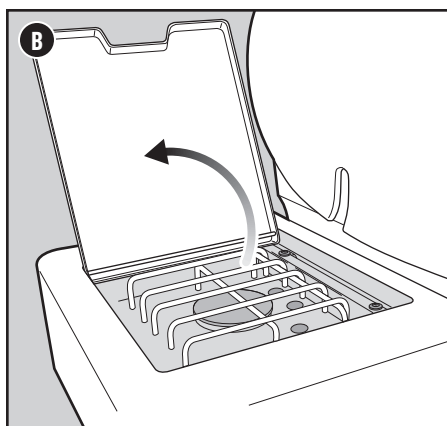
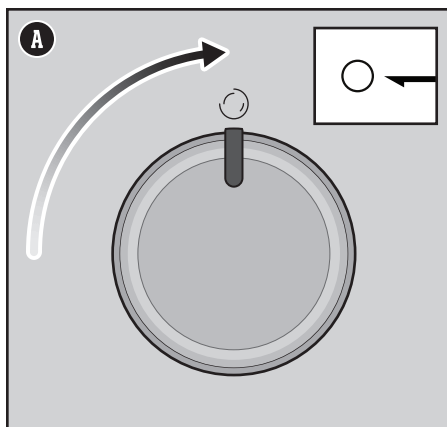
Si uno o varios de los quemadores principales del asador ya están encendidos y desea encender el quemador lateral, salte directamente al paso 3. Si ninguno de los quemadores principales está encendido y solo quiere usar el quemador lateral, comience por el paso 1.

- 1) Revise que la perilla de control del quemador lateral esté en la posición de apagado . Asegúrese presionando la perilla hacia adentro y girándola en sentido horario (A). Revise también que las perillas de control de los quemadores principales estén todas en la posición de apagado .
Nota: Es importante que las perillas de control de los quemadores se encuentren todas en la posición de apagado antes de iniciar el suministro desde el tanque de gas LP. Si no lo están, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.
- 2) Abra el tanque de gas LP girando lentamente la válvula del tanque en sentido antihorario y espere 60 segundos.
Nota: Es importante abrir lentamente el tanque de gas LP. Si se abre demasiado rápido, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.
- 3) Abra la tapa del quemador lateral (B).
- 4) Presione la perilla de control del quemador lateral hacia adentro y gírela en sentido antihorario hasta la posición de encendido/fuego alto (C).
- 5) Mantenga presionado el botón de encendido electrónico (D). Al hacerlo, oírá los chasquidos del sistema de encendido. Revise que el quemador lateral se encienda. Es posible que la llama del quemador lateral resulte difícil de ver en un día luminoso y soleado.
- 6) Una vez encendido el quemador lateral, siga girando la perilla en sentido antihorario hasta alcanzar la posición deseada.
- 7) Si el quemador lateral no se enciende después de 4 segundos, gire la perilla de control del quemador lateral hasta la posición de apagado y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encenderlo de nuevo.

Si el quemador lateral no se enciende mediante el sistema de encendido electrónico, consulte la sección RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. En ella encontrará instrucciones para encender el quemador lateral con un cerillo y determinar así el origen exacto del problema.

Apagado del quemador lateral

- 1) Presione la perilla de control del quemador lateral hacia adentro y gírela en sentido horario hasta la posición de apagado .
- 2) Cierre el suministro de gas en el tanque de gas LP.



⚠ **ADVERTENCIA:** Abra la tapa del quemador lateral durante el encendido.

⚠ **ADVERTENCIA:** No se incline sobre el quemador lateral durante el encendido o la preparación de alimentos.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si el encendido no tiene lugar antes de cuatro segundos desde el intento de encendido del quemador lateral, coloque la perilla de control del quemador en la posición de apagado. Espere cinco minutos para que el gas acumulado se disipe y repita el procedimiento de encendido.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza interior del asador

Con el tiempo, el desempeño del asador puede verse afectado si no recibe los cuidados adecuados. Las bajas temperaturas, el calor irregular y la adherencia de los alimentos a las parrillas de cocción son señales de que el asador requiere limpieza y mantenimiento. Con el asador apagado y frío, comience limpiando el interior desde arriba hacia abajo. Se recomienda realizar una limpieza completa, al menos, dos veces al año. Si el asador recibe uso constante, puede ser que la limpieza deba hacerse cada tres meses.

Limpieza de la tapa

De vez en cuando, es probable que descubra lo que parecen ser "hojuelas de pintura" por dentro de la tapa. Durante el uso, la grasa y los vapores se convierten poco a poco en carbón y se acumulan en el interior de la tapa del asador. Tales depósitos acaban desprendiéndose y adquieren un aspecto muy similar al de la pintura. Aunque no son tóxicas, las hojuelas pueden caer sobre los alimentos si no limpia la tapa periódicamente.

- 1) Limpie la grasa carbonizada del interior de la tapa empleando un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable (A). Para evitar la acumulación de residuos, puede limpiar el interior de la tapa con toallas de papel después de asar, con el asador todavía templado (no caliente).

Limpieza de las parrillas de cocción

Si limpia las parrillas de cocción según lo recomendado, la acumulación de residuos en ellas será mínima.

- 1) Con las parrillas de cocción instaladas, limpie los residuos adheridos a las mismas con un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable (B).
- 2) Saque las parrillas y colóquelas a un lado.

Limpieza de las FLAVORIZER BARS

Las FLAVORIZER BARS atrapan los jugos, que se evaporan y crepitan al contacto con las mismas para agregar sabor a los alimentos. Los jugos que no se evaporan al entrar en contacto con las FLAVORIZER BARS se acumulan lejos de los quemadores. Ello contribuye a evitar las llamaradas dentro del asador e impide que los quemadores se obstruyan.

- 1) Raspe las FLAVORIZER BARS con un raspador de plástico (C).
- 2) Si es necesario, cepille las FLAVORIZER BARS con un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable.
- 3) Retire las FLAVORIZER BARS y colóquelas a un lado.

Limpieza de los quemadores

Existen dos partes de los quemadores que son fundamentales para su óptimo desempeño: los puertos (pequeñas aberturas que sobresalen a lo largo de los quemadores) y los filtros de arañas/insectos, ubicados en los extremos. Mantener limpias tales áreas es esencial para una operación segura.

Limpieza de los puertos de los quemadores

- 1) Use un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable para limpiar los quemadores por fuera. Cepille cada quemador por encima, perpendicularmente a los puertos de los quemadores (D).
- 2) Al limpiar los quemadores, evite dañar el electrodo de encendido cepillando con cuidado a su alrededor.

Limpieza de los filtros de arañas

- 1) Localice los extremos de los quemadores debajo del panel de control, donde se unen a las válvulas.
- 2) Limpie los filtros de arañas/insectos de cada quemador empleando un cepillo con cerdas blandas (E).

Limpieza de los deflectores de calor

Ubicados debajo de los quemadores, los deflectores de calor distribuyen el calor uniformemente por la caja de cocción durante el asado. Mantener limpios los deflectores de calor mejora el desempeño del asador al cocinar.

- 1) Raspe los deflectores de calor con un raspador de plástico.
- 2) Si es necesario, cepille los deflectores de calor con un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable.
- 3) Retire los deflectores de calor y colóquelos a un lado.

Limpieza de la caja de cocción

Revise el interior de la caja de cocción en busca de grasa acumulada o restos de alimentos. La acumulación excesiva de este tipo de residuos puede causar un incendio.

- 1) Use un raspador de plástico para raspar los residuos de los lados y la parte inferior del asador, arrastrándolos hacia la abertura inferior de la caja de cocción. Esta abertura conduce los residuos hacia la bandeja de grasa extraíble.

Limpieza del sistema de manejo de grasa

El sistema de manejo de grasa se compone de una bandeja de grasa extraíble y un colector. Estos componentes están diseñados para facilitar su extracción, limpieza y sustitución, pasos fundamentales antes de prepararse para una sesión de asado. Las instrucciones para inspeccionar el sistema de manejo de grasa se recogen en la sección MANTENIMIENTO ENTRE COMIDAS.

Limpieza exterior del asador

Por afuera, el asador puede incluir superficies de acero inoxidable, porcelanizadas y de plástico. WEBER recomienda los siguientes métodos en función del tipo de superficie.

Limpieza de las superficies de acero inoxidable

Limpie el acero inoxidable empleando un producto de limpieza o un abrillantador de acero inoxidable no tóxico ni abrasivo, diseñado para productos de uso al aire libre y asadores. Use una franela de microfibra y limpie en la dirección de las vetas del acero inoxidable. No use papel absorbente.

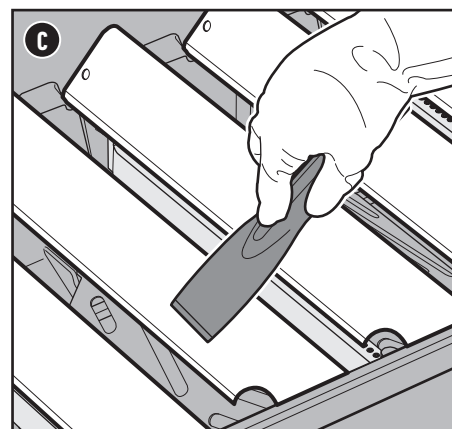
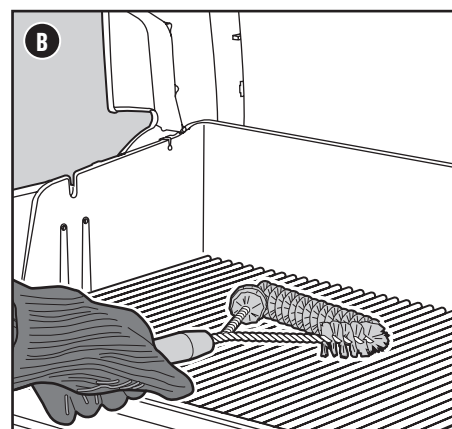
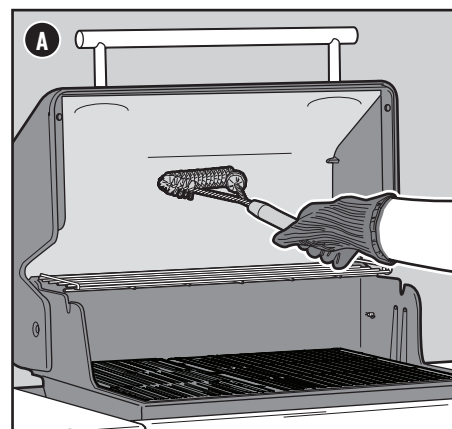
Nota: No se arriesgue a rayar el acero inoxidable empleando pastas abrasivas. Las pastas no limpian ni pulen. Por el contrario, cambian el color del metal eliminando el revestimiento de óxido de cromo.

Limpieza de los componentes pintados, porcelanizados y de plástico

Limpie los componentes pintados, porcelanizados y de plástico con agua tibia mezclada con jabón y papel absorbente o un paño. Luego de limpiar las superficies, enjuáguelas y séquelas bien.

Limpieza exterior de asadores instalados en entornos poco frecuentes

Si el asador se encuentra instalado en un entorno particularmente extremo, es probable que quiera limpiarlo por fuera con más frecuencia. La lluvia ácida, los productos químicos para albercas y el agua salada pueden causar corrosión superficial. Limpie el exterior del asador con agua tibia mezclada con jabón. Para concluir la limpieza, enjuague el asador y séquelo bien. Asimismo, puede aplicar semanalmente algún producto de limpieza de acero inoxidable para evitar la corrosión superficial.



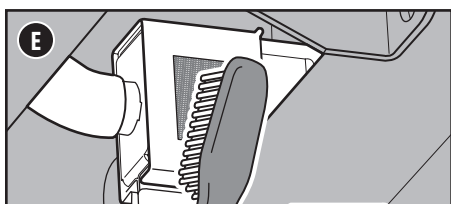
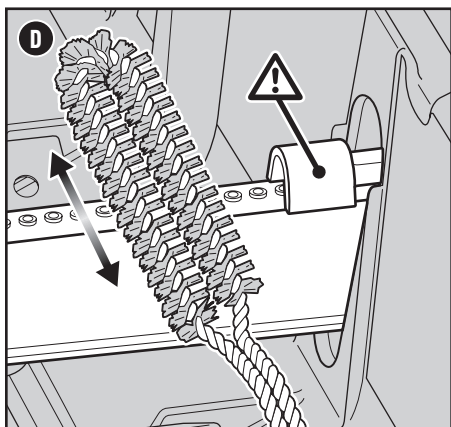
⚠ **ADVERTENCIA:** Apague el asador y espere a que se enfríe antes de realizar una limpieza integral.

⚠ **ADVERTENCIA:** Con el tiempo, puede formarse una película rugosa sobre las FLAVORIZER BARS. Se recomienda usar guantes para manipularlas. No limpie las FLAVORIZER BARS ni las parrillas de cocción en un fregadero, un lavavajillas o un horno con función de autolimpieza.

⚠ **ADVERTENCIA:** Al limpiar el quemador, no use un cepillo que haya usado previamente para limpiar las parrillas de cocción. No introduzca objetos afilados en los orificios de los puertos del quemador.

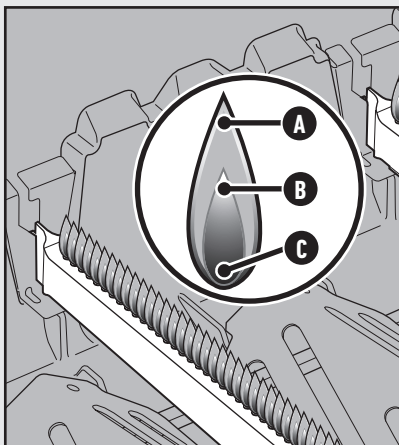
⚠ **PRECAUCIÓN:** No coloque los componentes del asador en las mesas laterales; podrían rayar la pintura o las superficies de acero inoxidable.

⚠ **PRECAUCIÓN:** No use nada de lo siguiente para limpiar el asador: abrillantadores de acero inoxidable abrasivos, pinturas, productos de limpieza que contengan ácido, alcoholes minerales, xileno, productos de limpieza de hornos, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocina) o esponjas de limpieza abrasivas.



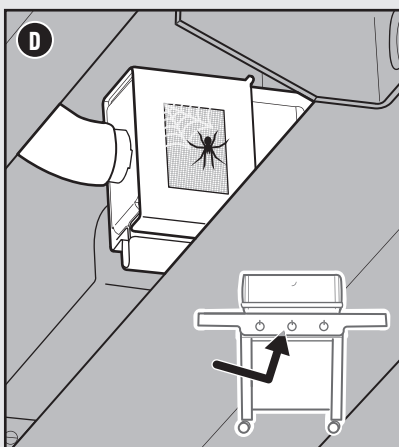
Aspecto de las llamas que debe generar el quemador

Los quemadores del asador se ajustan en fábrica para que proporcionen la mezcla correcta de aire y gas. Cuando los quemadores funcionan correctamente, las llamas presentan un aspecto específico. Como muestra la siguiente ilustración, puede que se produzcan destellos amarillentos en las puntas (A) de las llamas, cuyo cuerpo debe ser de color azul claro por arriba (B) y azul oscuro por abajo (C).



Filtros de arañas

Las aberturas de aire para combustión de los quemadores (D) cuentan con filtros de acero inoxidable que impiden que las arañas y otros insectos tejan telarañas y construyan nidos en su interior. El filtro de arañas/insectos puede impedir el flujo de oxígeno al quemador si acumula polvo y residuos por fuera.



⚠ **ADVERTENCIA:** No intente reparar componentes diseñados para el transporte o la combustión de gas, el encendido o el soporte estructural del asador sin contactar antes con el Departamento de Atención al Cliente de Weber-Stephen Products LLC.

⚠ **PRECAUCIÓN:** La abertura del tubo quemador debe colocarse correctamente sobre el orificio de la válvula.

REFACCIONES

Para adquirir refacciones, póngase en contacto con su distribuidor local o visite weber.com.

LOS QUEMADORES PRINCIPALES O EL QUEMADOR LATERAL NO SE ENCIENDEN

SÍNTOMA

- Los quemadores principales o el quemador lateral no se encienden al seguir las instrucciones del sistema de encendido electrónico, descritas en la sección "Operación" de este manual del propietario.

CAUSA

Existe un problema relacionado con el flujo de gas.

Existe un problema relacionado con el sistema de encendido electrónico.

SOLUCIÓN

Si alguno de los quemadores no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia los quemadores. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Encendido del asador con un cerillo".

Si **el encendido con un cerillo NO DA RESULTADO**, siga las instrucciones descritas para desconectar y volver a conectar el tanque de gas LP.

Si alguno de los quemadores no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia los quemadores. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Encendido del asador con un cerillo".

Si **el encendido con un cerillo DA RESULTADO**, revise el estado de la batería y las conexiones de los cables del sistema de encendido electrónico.

Encendido del asador con un cerillo

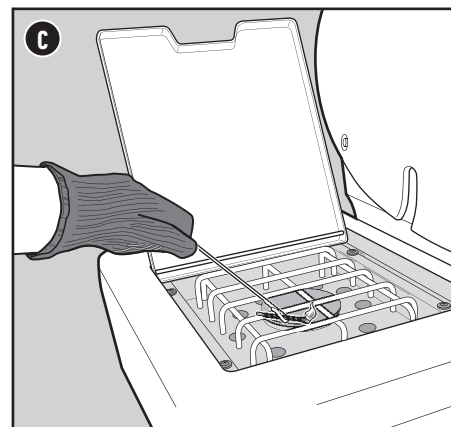
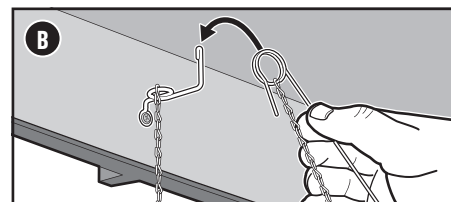
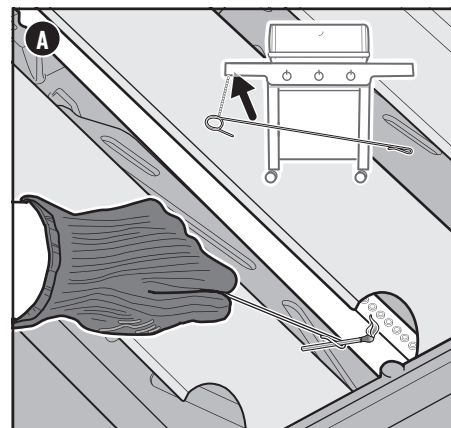
Uso de un cerillo para determinar si fluye gas hacia los quemadores principales

- Abra la tapa del asador.
- Revise que todas las perillas de control de los quemadores (incluido el del quemador lateral) se encuentren en la posición de apagado . Asegúrese presionando las perillas hacia adentro y girándolas en sentido horario. *Nota: Es importante que las perillas de control de los quemadores se encuentren todas en la posición de apagado antes de iniciar el suministro desde el tanque de gas LP. Si no lo están, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.*
- Abra el tanque de gas LP girando lentamente la válvula del tanque en sentido antihorario y espere 60 segundos. *Nota: Es importante abrir lentamente el tanque de gas LP. Si se abre demasiado rápido, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.*
- Comience por el quemador ubicado más a la izquierda. Coloque un cerillo en el portacerillos y préndalo. (El portacerillos está debajo de la mesa lateral izquierda). Inserte el cerillo encendido a través de las parrillas de cocción y las FLAVORIZER BARS, y colóquelo junto al quemador (A).
- Presione la perilla de control del quemador lateral y gírela en sentido antihorario hasta la posición de encendido/ fuego alto .
- Revise que el quemador esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción y la abertura de las FLAVORIZER BARS.
- Si el quemador no se enciende después de 4 segundos, gire la perilla de control del quemador hasta la posición de apagado y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador.
- Si el quemador se enciende, el problema se encuentra en el sistema de encendido. Revise el estado de la batería y las conexiones de los cables del sistema de encendido electrónico.
- Vuelva a colgar el portacerillos debajo de la mesa lateral izquierda (B).

Uso de un cerillo para determinar si fluye gas hacia el quemador lateral

Esta característica solo está disponible en ciertos modelos.

- Abra la tapa del quemador lateral.
- Revise que la perilla de control del quemador lateral esté en la posición de apagado . Asegúrese presionando la perilla hacia adentro y girándola en sentido horario. Revise también que las perillas de control de los quemadores principales estén todas en la posición de apagado . *Nota: Es importante que las perillas de control de los quemadores se encuentren todas en la posición de apagado antes de iniciar el suministro desde el tanque de gas LP. Si no lo están, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.*
- Abra el tanque de gas LP girando lentamente la válvula del tanque en sentido antihorario y espere 60 segundos. *Nota: Es importante abrir lentamente el tanque de gas LP. Si se abre demasiado rápido, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.*
- Coloque un cerillo en el soporte para cerillos y enciéndalo. (El portacerillos está debajo de la mesa lateral izquierda). Sostenga el cerillo encendido junto al quemador lateral (C).
- Presione la perilla de control del quemador lateral y gírela en sentido antihorario hasta la posición de encendido/ fuego alto .
- Revise que el quemador lateral se encienda. Es posible que la llama del quemador lateral resulte difícil de ver en un día luminoso y soleado.
- Si el quemador lateral no se enciende después de 4 segundos, gire la perilla de control del quemador lateral hasta la posición de apagado y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encenderlo de nuevo.
- Si el quemador se enciende, el problema se encuentra en el sistema de encendido. Revise el estado de la batería y las conexiones de los cables del sistema de encendido electrónico.



LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Si sigue experimentando problemas, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en weber.com



weber.com

EE. UU.:

1-800-446-1071

Canadá:

1-800-446-1071

México:

800-009-3237



Modelo: GEN1

Modelo: WC2 CONTROLLER

Disponible solo en ciertos modelos.



Apple y el logotipo de Apple son marcas comerciales de Apple Inc., registradas en EE. UU. y otros países. App Store es una marca de servicio de Apple Inc. Android es una marca comercial de Google LLC. Google Play y el logotipo de Google Play son marcas comerciales de Google LLC.

La marca denominativa Bluetooth® y los logotipos asociados a la misma son marcas comerciales registradas de Bluetooth SIG, Inc.; el uso de tales marcas por parte de Weber-Stephen Products LLC tiene lugar con autorización. El resto de las marcas y nombres comerciales son propiedad de sus respectivos titulares.

¿PROBLEMAS? ¿PREGUNTAS? No devuelva el producto a la tienda. Podemos ayudarle.

Si tiene alguna duda acerca del montaje, el uso o el mantenimiento de su asador, o necesita refacciones, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Weber. El número de serie y el número de modelo se encuentran en la portada del manual del usuario y los necesitará para todas sus llamadas de servicio.