

Manual del usuario (gas LP)



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 usuario 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 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".

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



CARACTERÍSTICAS DE ESTE ASADOR

Para acceder a la totalidad de la información dirigida a los usuarios, escanee el código QR e introduzca

el número de serie de su producto, o explore en línea el contenido disponible en 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 del asador.

8652242_051524 esMX

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.
- Se considera que un aparato está al aire libre si su protección no excede la ofrecida por paredes en tres lados, sin cubierta superior; todas las aberturas deben permanecer abiertas en todo momento; las puertas corredizas, las puertas de cocheras, las ventanas o las aberturas con mosquitero no se consideran aberturas permanentes.
- Se considera que un aparato está al aire libre si su protección no excede la ofrecida por un cerramiento parcial con una cubierta superior y no más de dos paredes laterales. Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un pasadizo, o formar un ángulo recto entre sí; todas las aberturas deben permanecer abiertas en todo momento; las puertas corredizas, las puertas de cocheras, las ventanas o las aberturas con mosquitero no se consideran aberturas permanentes.
- Se considera que un aparato está al aire libre si su protección no excede la ofrecida por un cerramiento parcial con una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre y cuando al menos el 30 % de la periferia horizontal del cerramiento permanezca abierto en todo momento. Todas las aberturas deben permanecer abiertas en todo momento; las puertas corredizas, las puertas de cocheras, las ventanas o las aberturas con mosquitero no se consideran aberturas permanentes.
- Para aparatos de gas integrados para cocinar al aire libre: Si el electrodoméstico se instala debajo de una construcción combustible elevada, debe instalarse únicamente junto con una campana de ventilación de servicio pesado adecuada aprobada por UL 710 o ULC S646. La campana de ventilación debe estar en funcionamiento cuando la parrilla esté en uso.
- La temperatura ambiente mínima de funcionamiento para el uso seguro del aparato es de -17 °C (0 °F).
- ⚠ **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, minivanes, vehículos utilitarios deportivos o recreativos, embarcaciones, etc.
- ⚠ **PELIGRO:** Se prohíbe el uso del asador a menos de 61 cm (24 in) 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.
- ⚠ **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 empaque.
- 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 utilizado por personas (incluidos los menores) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, salvo que hayan recibido instrucciones en cuanto a su uso o sean supervisados por una persona responsable por su seguridad.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Se debe vigilar adecuadamente a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente la unidad de alimentación de energía suministrada con el aparato.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato tiene integrada la conexión de puesta a tierra únicamente para fines funcionales.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Para protegerse frente al riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja el cable ni las clavijas en agua u otros líquidos.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no se encuentre en uso y antes de llevar a cabo tareas de limpieza. Permita que se enfríe antes de colocarle o retirarle piezas.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No haga funcionar ningún aparato de gas para cocinar 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. Contacte con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando 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 ni que tenga contacto con superficies calientes.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No utilice un aparato de gas para cocinar al aire libre para fines distintos a los previstos.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Para realizar la conexión, primero conecte el conector del cable de alimentación al aparato de gas para cocinar al aire libre y luego conecte la clavija al tomacorriente.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Utilice solo un circuito protegido mediante un interruptor de falla a tierra (GFI) con este aparato de gas para cocinar al aire libre.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Nunca retire la clavija con terminal de puesta a tierra ni utilice un adaptador de 2 terminales.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente extensiones eléctricas con clavija de 3 terminales (es decir, con terminal de puesta a tierra) certificadas para uso en exteriores, marcadas con las letras W-A y aptas para la potencia nominal del aparato.
- No conecte dos o más extensiones eléctricas entre sí.

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. 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.

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: 15 años sin agrietamiento por corrosión/quemadura (2 años para pintura, excepto desvanecimiento o decoloración).
Conjunto de tapa: 15 años sin agrietamiento por corrosión/quemadura (2 años para pintura, excepto desvanecimiento o decoloración).
Quemadores: 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.
Componentes electrónicos y partes 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



Información importante acerca del gas LP y las conexiones de gas

¿Qué es el gas LP?

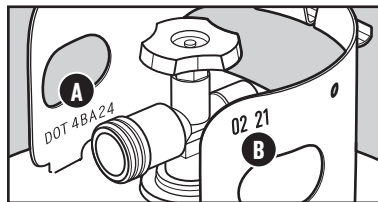
El gas licuado de petróleo, también conocido como LP, gas LP, propano líquido o, simplemente, propano o butano, es un producto inflamable derivado del petróleo que debe usarse como combustible para su asador. A temperaturas y presiones moderadas, fuera de un contenedor, es un gas. Sin embargo, a presiones 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 (125 °F) (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 (18 1/4 in) de altura y 31.1 cm (12 1/2 in) de diámetro. Asimismo, debe tener una capacidad de 9.07 kg (20 lb) de GLP o 21.6 kg (47.6 lb) 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 del tanque de gas LP

Lugar de instalación

El tanque se instala en la báscula del interior del compartimiento del tanque. 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).

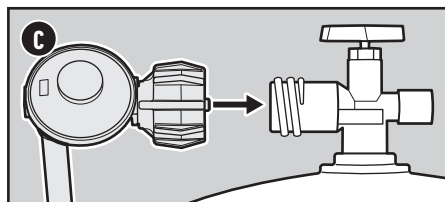
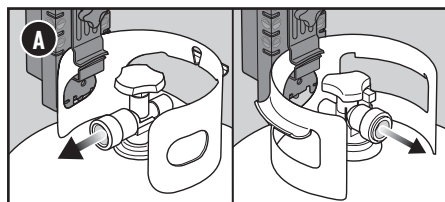
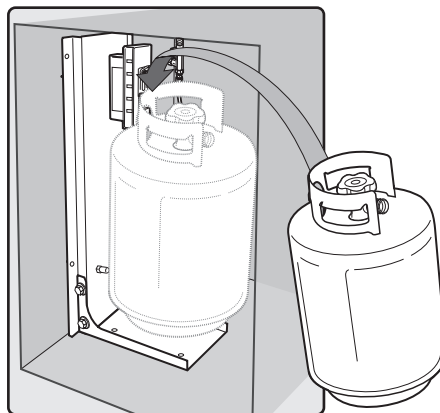
Inspección del tanque

- Revise que la válvula del tanque se encuentre completamente cerrada. Ciérrela girándola en sentido horario.
- Inspeccione la válvula del tanque, incluido el sello de goma 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 todas las perillas de control de los quemadores estén en la posición de apagado O. Asegúrese presionando las perillas hacia adentro y girándolas en sentido horario.

- Afloje la tuerca manual y gire el seguro del tanque.
- Cuelgue el tanque del gancho de la báscula.
- 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 española, podría dañar el acoplamiento del regulador y provocar una fuga. Pase a la sección PRUEBA DE FUGAS DE GAS.



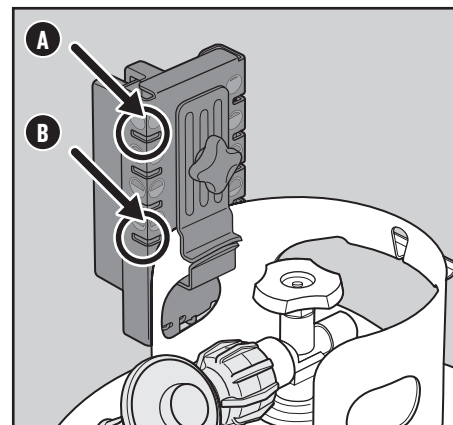
Rellenado o sustitución de un tanque de gas LP

¿Cuánto combustible hay en el tanque?

La báscula indica la cantidad de combustible que contiene un tanque estándar de 9.07 kg (20 lb) una vez colgado de la misma. El nivel de combustible se revisa consultando la línea indicadora de nivel roja de la báscula. Cuando la línea indicadora se encuentra en el extremo superior, el tanque está lleno (A). Esta avanza hasta mostrar que el tanque está vacío (B) y es necesario quitarlo para sustituirlo o rellenarlo.

Retirada del tanque de gas LP

- Asegúrese de que el asador esté apagado y frío.
- 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.
- Afloje la tuerca manual de la báscula y gire el seguro del tanque.
- Retire el tanque del gancho.



⚠ PELIGRO: No forre de papel aluminio la bandeja de recolección 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 su cepillo para parrillas presenta 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 residuos.

⚠ 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 la manguera de gas corrugada.

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

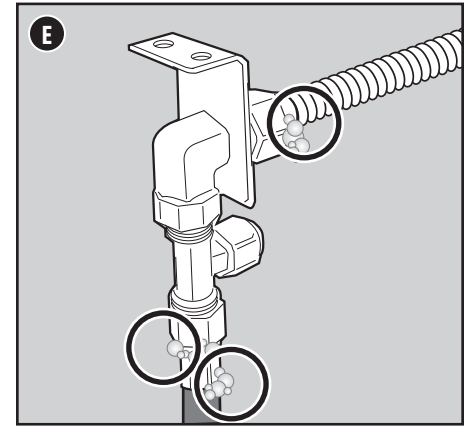
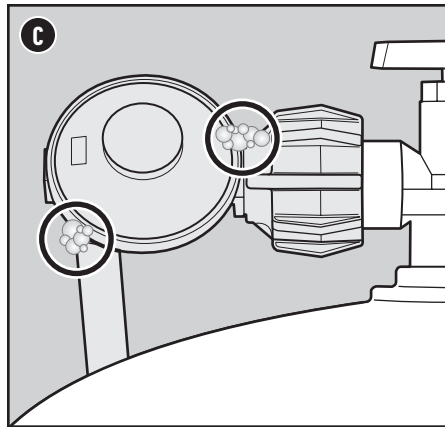
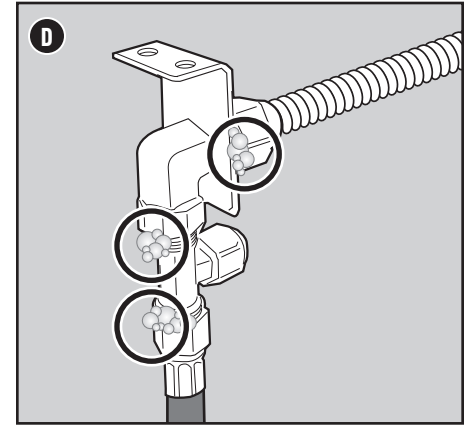
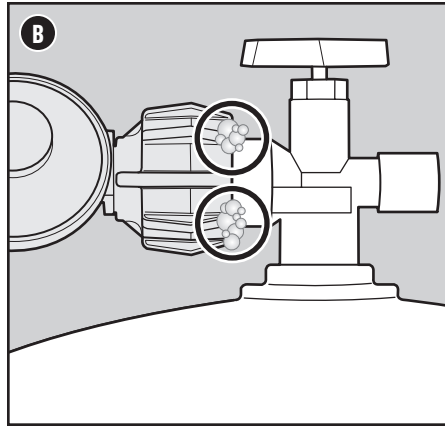
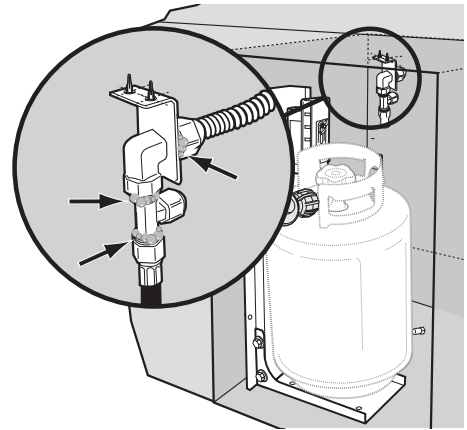
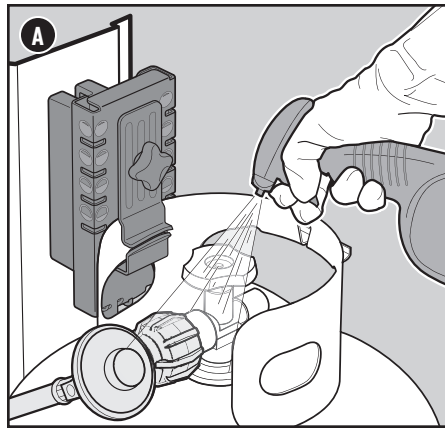
En caso de fuga, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.

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 tanque **(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 gas LP:

1. Aléjese del tanque de gas LP.

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 tanque 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 %. Si no respeta estrictamente estas indicaciones, puede provocar un incendio que cause muertes o lesiones graves.

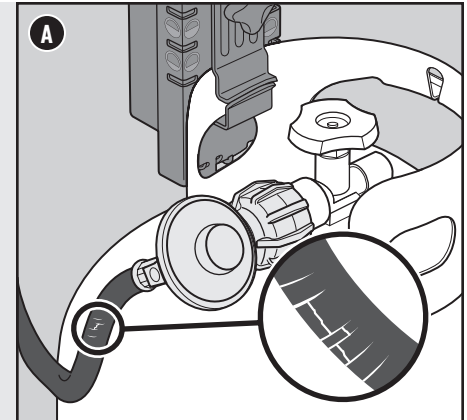
⚠ **ADVERTENCIA:** Se recomienda instalar una válvula de bloqueo si la zona destinada al asador es frecuentada por niños.

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 de los quemadores principales

Uso del sistema de encendido con una sola mano para encender los quemadores principales

Cada perilla de control acciona un quemador diferente y cada quemador se enciende por separado. Enciende los quemadores principales 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 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 todas las perillas de control de los quemadores se encuentren 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 esperando 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 lentamente en sentido antihorario hacia la posición de encendido ① hasta escuchar chasquidos (C). Mantenga entonces la perilla en la misma posición durante 1-2 segundos y, a continuación, siga girándola lentamente en sentido antihorario. El quemador debe encenderse antes de alcanzar la posición de fuego alto ④ (D).
- 5) Revise que el quemador esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción y la abertura de las FLAVORIZER BARS.
- 6) 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.
- 7) Si el quemador se enciende, repita los pasos 4 a 5 para encender los demás quemadores principales.

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. Precalentar el asador contribuye a evitar que los alimentos se peguen a las parrillas y las calienta lo suficiente como para sellarlos adecuadamente. 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 usuario.
- 3) Cierre la tapa.
- 4) Precaliente el asador con todos los quemadores en la posición de fuego alto ④ durante 15 minutos (D).

Apagado de los quemadores principales

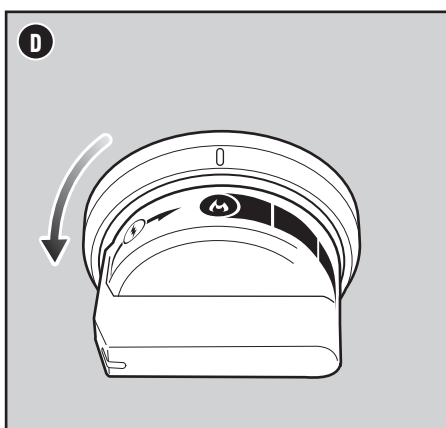
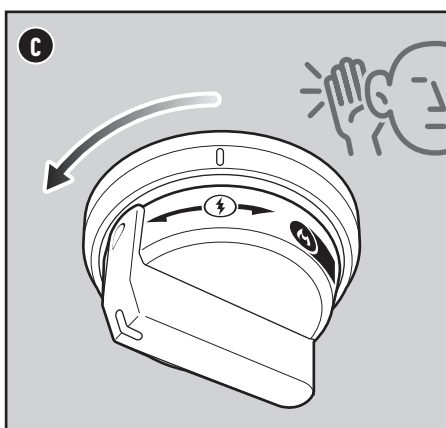
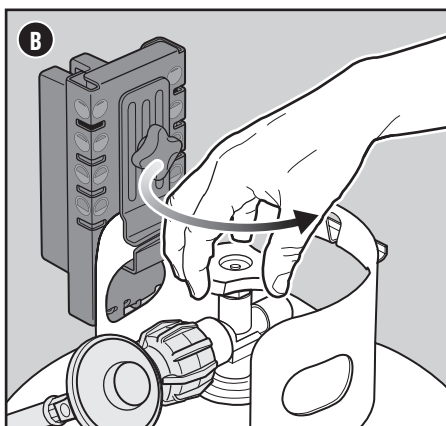
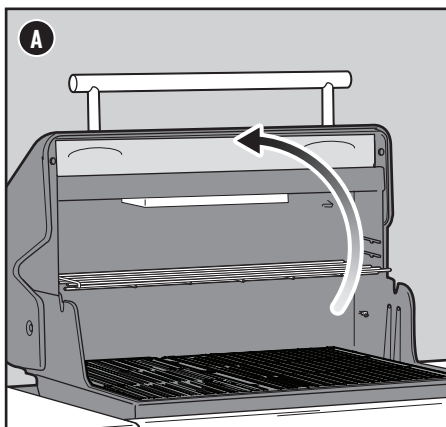
- 1) Presione la perilla de control de cada quemador hacia adentro y gírela en sentido horario hasta la posición de apagado ○.
- 2) Cierre el suministro de gas en el tanque de gas LP.

⚠ **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 del tostador superior de infrarrojos

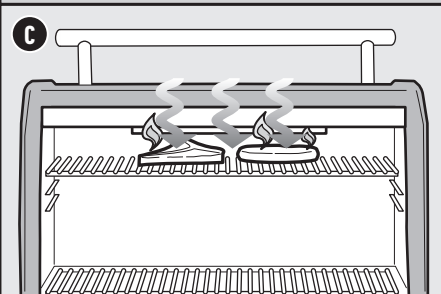
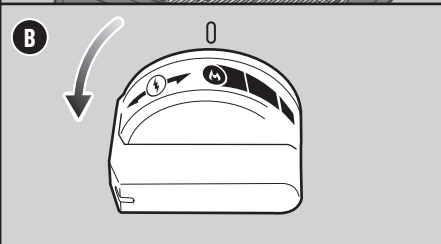
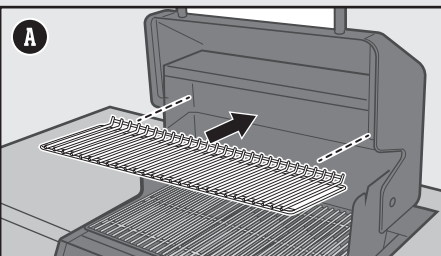
El tostador superior de infrarrojos dirige un potente calor hacia la parte superior de la carne para sellar uniformemente su superficie y crear una costra caramelizada de borde aborde, al tiempo que la mantiene jugosa por dentro. Y, como el calor viene de arriba y la grasa fluye hacia abajo, se minimizan las llamaradas. El tostador tiene un tamaño cuidadosamente pensado para que quepan a la perfección dos chuletones de res New York o cuatro filetes mignon, y la parrilla de cocción inferior se ajusta para albergar piezas de carne más grandes, guisados, tazones de crème brûlée y mucho más.

- 1) Abra la tapa. Usando guantes para asar resistentes al calor, ajuste el nivel de la superficie de cocción superior a una de las tres posiciones (A).
- 2) Presione la perilla de control del dorador infrarrojo. Gírela lentamente en sentido antihorario hacia la posición de encendido ① hasta escuchar chasquidos. Una vez que se empiecen a escuchar los chasquidos, mantenga la perilla en esa posición durante 1-2 segundos. Siga girando la perilla en sentido antihorario y deténgase en el punto medio entre las posiciones de encendido y de fuego alto ② (B). Mantenga la perilla en esta posición durante 20-30 segundos para que el quemador termine de encenderse y establezca un flujo continuo de gas por la superficie del dorador infrarrojo. Una vez que el asador infrarrojo se ilumina en color naranja, se enciende. Gire la perilla de control hasta el nivel de fuego deseado y suéltela.
- 3) Mantenga abierta la tapa mientras utilice el dorador infrarrojo en el ajuste de fuego alto (C). Use el dorador infrarrojo en el ajuste de fuego bajo para rostizar y asar lentamente.

Nota: Mantenga la tapa siempre ABIERTA mientras utilice el dorador infrarrojo en el ajuste de fuego alto y dé la vuelta a los alimentos con frecuencia para que el sellado sea uniforme. El rendimiento del grill superior de infrarrojos podría ser subóptimo al usar simultáneamente el grill superior de infrarrojos y los quemadores principales.

Cómo apagar el dorador infrarrojo

- 1) Presione la perilla de control hacia adentro y gírela en sentido horario hasta la posición de apagado ○.



Ajustes de la perilla de control



Uso del rosticero

Preparación del asador

Prepare el asador para cocinar con rosticero guardando/ plegando/desmontando la parrilla de calentamiento y las parrillas de cocción. **RECOMENDACIÓN:** Coloque una bandeja de aluminio nueva (de venta por separado) debajo del alimento, encima de las FLAVORIZER BARS (A).

NOTA: Coloque los alimentos en el rosticero antes de encender el dorador infrarrojo.

- 1) Confirme que el soporte del motor del rosticero esté fijo por un lado de la caja de cocción (B). Coloque el motor del rosticero en el soporte (C). Conecte el cable de alimentación al suministro eléctrico.
- 2) Prepare el rosticero para el alimento introduciendo uno de los trinchas en la varilla para rostizar (D). Inserte la varilla del rosticero por el centro del alimento. Introduzca el segundo trinche en la varilla y clave las puntas de ambos trinchas en el alimento. El alimento debe quedar ubicado en el centro de la varilla. Fije bien los tornillos de ambos trinchas de la varilla.
- 3) Inserte el extremo en punta de la varilla del rosticero en el motor. Apoye la varilla para rostizar en los surcos de la caja de cocción (E).
- 4) Ajuste el dorador infrarrojo para fuego bajo.
- 5) Prenda el motor y cierre la tapa.

Consejos para cocinar

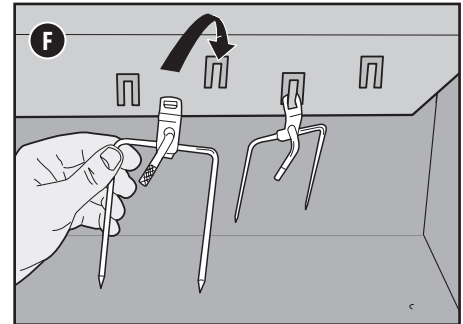
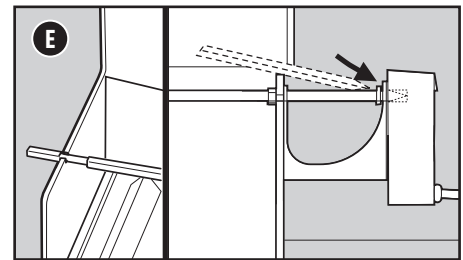
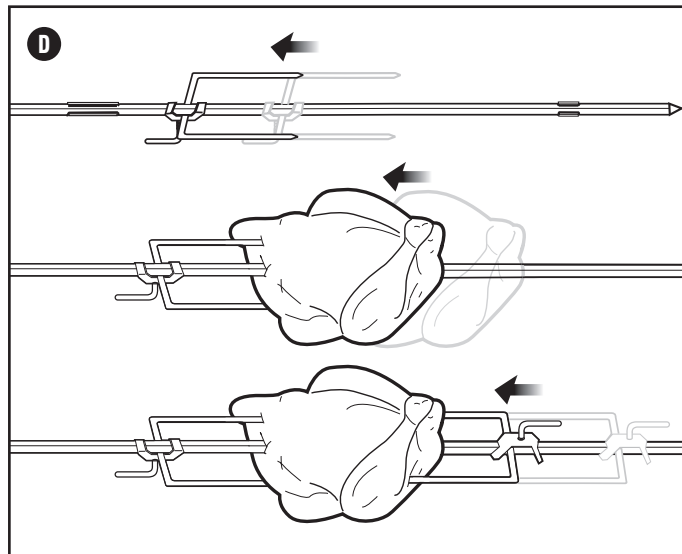
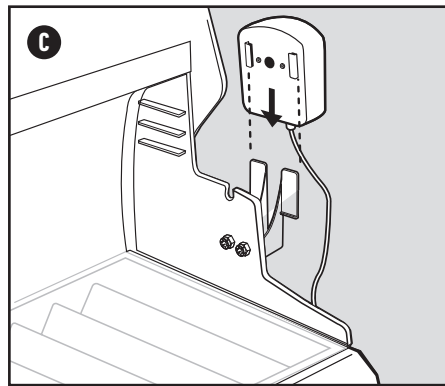
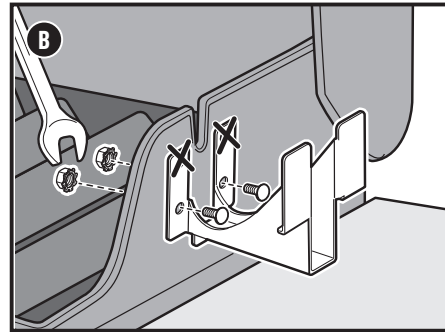
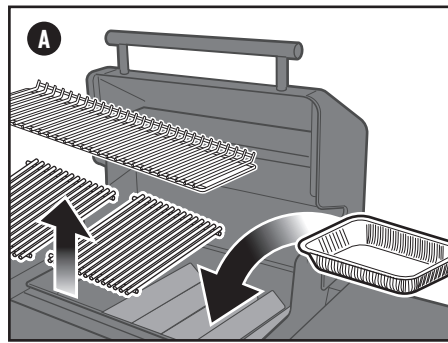
- Antes de cocinar, asegúrese de que el alimento se encuentre centrado y pueda girar. Si el alimento es demasiado pesado o posee una forma irregular, no girará bien y no se podrá cocinar usando el rosticero. En tal caso, ase el alimento en el asador, usando el método indirecto.
- Sujete las piezas de carne y las aves con hilo de cáñamo, si es necesario, para aportar la máxima uniformidad al alimento antes de ensartarlo en la varilla.

Uso y cuidados

- Desconecte el motor del tomacorriente cuando no se encuentre en uso o antes de llevar a cabo tareas de limpieza.
- Use un paño suave para limpiar el motor del rosticero. No use sustancias químicas ni limpiadores agresivos.
- No sumerja el motor, el cable o la clavija en agua ni cualquier otro líquido.
- Lave la varilla y los trinchas a mano con jabón lavatrastes y séquelos después con un paño suave.
- Si no se encuentra en uso, desconecte el motor del tomacorriente, retírelo del asador y guárdelo en un lugar seco, fuera del alcance de los niños.

Almacenamiento de los trinchas del rosticero

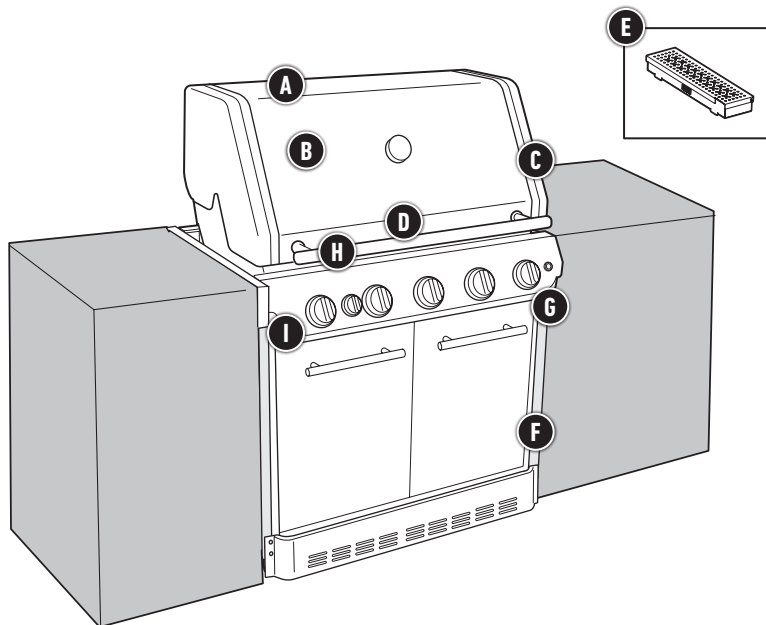
- 1) Retire los trinchas de la varilla para rostizar.
- 2) Guarde los trinchas para rostizar colgados de los ganchos que hay en el gabinete del asador (F).



⚠ **PRECAUCIÓN:** Inspeccione el cable de alimentación antes de cada uso. No use el cable si está dañado. Contacte con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite www.weber.com.

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

CARACTERÍSTICAS DE LOS ASADORES SUMMIT



A Tostador Superior de Infrarrojos

El tostador superior de infrarrojos carameliza la superficie de los cortes de carne de borde a borde.

B Parrilla de Cocción Superior

Úselo cuando necesite una superficie de cocción secundaria. La parrilla de cocción superior se ajusta para albergar piezas de carne más grandes, guisados, tazones de crème brûlée y mucho más.

C Rosticero Integrado

El rosticero integrado de gran resistencia tiene capacidad para varios pollos.

D Marco y parrillas de cocción de la colección WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

Las parrillas de cocción y el marco que incluye su asador son compatibles con accesorios Outdoor Kitchen Collection. Los accesorios Outdoor Kitchen Collection adicionales se venden por separado.

E Ahumador de Acero Inoxidable

El ahumador de acero inoxidable de gran tamaño añade un toque de sabor ahumado a la leña.

F Puertas de los Gabinetes de Cierre Suave

Las puertas de los gabinetes de cierre suave con manijas de acero inoxidable de primera calidad se cierran sin esfuerzo y silenciosamente.

G Perillas de Metal de Primera Calidad con Retroiluminación

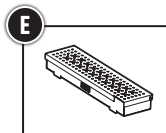
Las perillas de metal de primera calidad, con un refinado diseño lobulado y elegante retroiluminación LED, aportan un cálido resplandor a tus sesiones de asado y reuniones nocturnas.

H Iluminación NIGHTVISION LED

La iluminación NIGHTVISION ilumina la totalidad de la superficie de asado cuando se levanta la tapa.

I Encendido con Una Sola Mano

Encendido con una sola mano para prender el asador fácilmente con solo presionar y girar.



ASADO DE ALTO DESEMPEÑO

El sistema de asado de alto desempeño es una referencia en el mundo de los asadores de gas y distingue a los equipos Weber de todos los demás. Este potente sistema se basa en más de 65 años de experiencia en el campo de los asadores, avanzadas técnicas de cocina y, aún más importante, los deseos y necesidades de nuestra comunidad de parrilleros. Todos los componentes del sistema de asado están cuidadosamente diseñados para facilitar su uso y ofrecer un inigualable nivel de satisfacción en cuanto a la experiencia de asado al aire libre.



1 Encendido con una sola mano

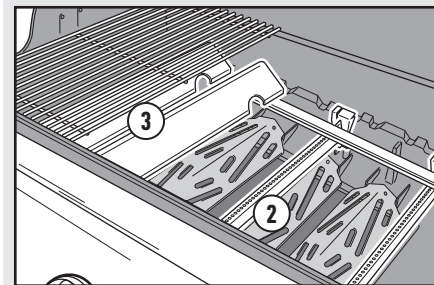
El encendido con una sola mano te permite prender los quemadores con una sencilla acción de presionar y girar, como en las estufas de gas de alta gama. Una serie de chasquidos en rápida sucesión indica que el gas está circulando y la chispa de encendido está presente.

2 Quemadores de alta temperatura PUREBLU

Su exclusiva forma afilada proporciona un flujo de gas constante desde adelante hacia atrás. Esto garantiza una distribución óptima del calor y asegura que los alimentos se asen uniforme y consistentemente, independientemente del lugar de las parrillas de cocción en el que se pongan.

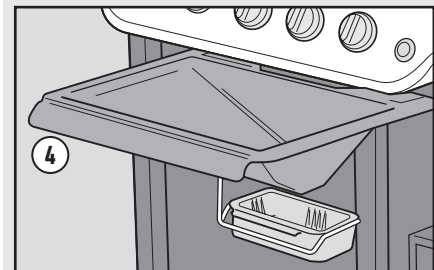
3 FLAVORIZER BARS

Las FLAVORIZER BARS de acero inoxidable forman el ángulo perfecto para capturar los jugos, que humean y crepitan al contacto con ellas para aportar a los alimentos ese irresistible sabor ahumado que todos conocemos y adoramos.



4 Sistema de manejo de grasa

Los jugos que no se evaporan en las FLAVORIZER BARS se recogen lejos de los quemadores, en la bandeja para escurrimientos desechable que protege el colector extraíble, debajo de la caja de cocción. Solo tiene que sacar el colector y sustituir la bandeja para escurrimientos cuando sea necesario.

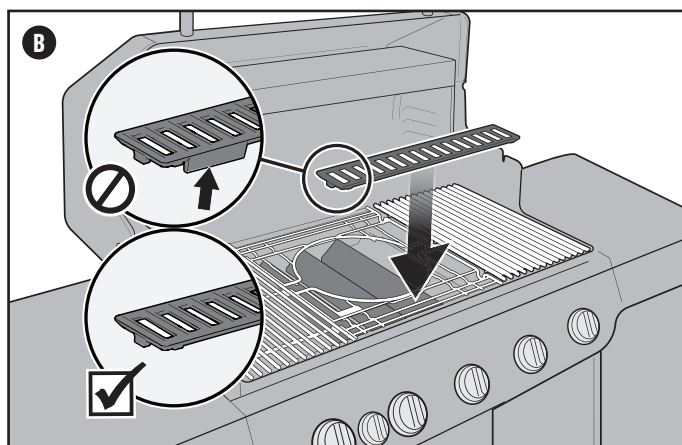
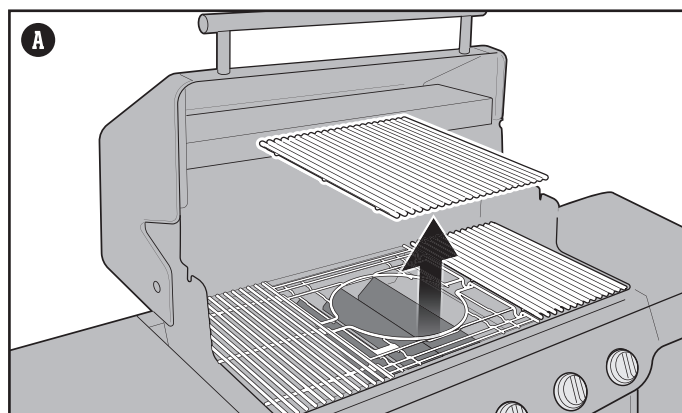


Descubra las posibilidades

Compatibilidad con accesorios WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

Las parrillas y el marco que incluyen ciertos modelos son compatibles con accesorios Outdoor Kitchen Collection. Retire la parrilla de cocción grande. Coloque el marco en el centro de la caja de cocción para contar con la gama de opciones de control de calor más amplia posible (A). El separador que incluye el asador solo se usa para cocinar con accesorios WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection (B).

Busque estos y otros accesorios en weber.com.



Características

Uso del asador por la noche

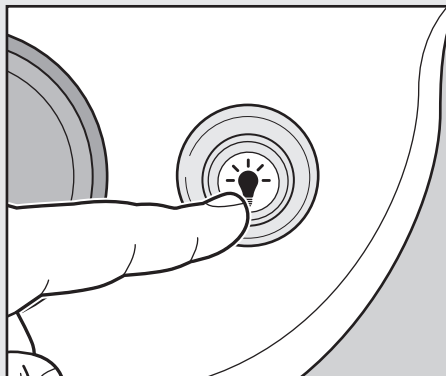
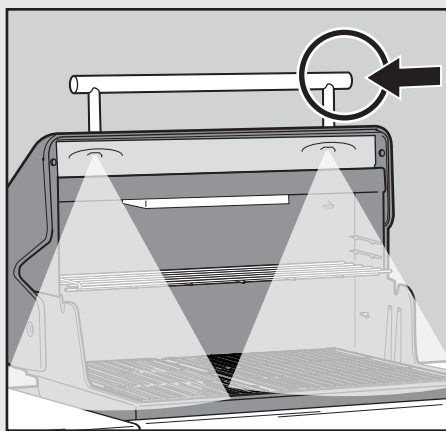
Esta característica solo está disponible en modelos seleccionados.

Uso de la iluminación NIGHTVISION

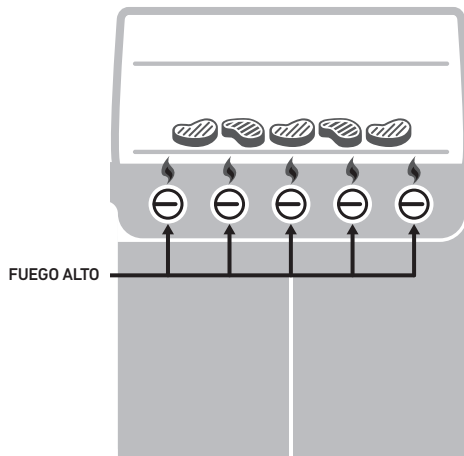
Presione el botón de activación para activar la iluminación NIGHTVISION. La lámpara cuenta con un sensor de inclinación que hará que se encienda al abrir la tapa del asador y que se apague al cerrarla. Si la tapa se deja abierta o cerrada durante más de 30 minutos, la lámpara del asador se desactivará automáticamente. Para volver a encenderla, presione el botón de activación.

Uso de las perillas de control iluminadas

Las perillas de control de los quemadores se iluminan con solo presionar un botón. Para encenderlos o apagarlos, no tiene más que presionar el botón de encendido ubicado en el lado derecho del panel de control.



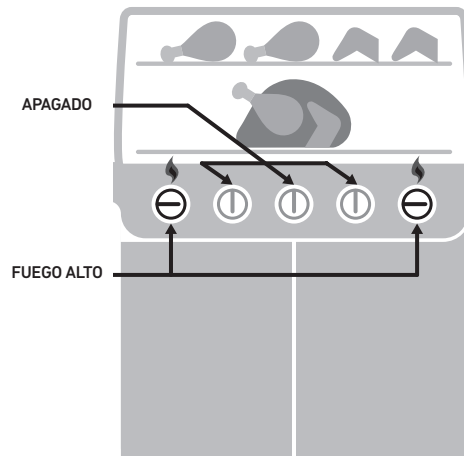
La llama: directa o indirecta



CONFIGURACIÓN PARA FUEGO DIRECTO

Use el método directo para cocinar alimentos tiernos de pequeño tamaño que requieran menos de 20 minutos de cocción, como hamburguesas, filetes, chuletas, brochetas, piezas de pollo sin hueso, filetes de pescado, mariscos y verduras en rodajas.

Con fuego directo, el fuego se localiza justo debajo del alimento. La superficie se sella, se desarrollan los sabores y texturas, y tiene lugar una deliciosa caramelización, mientras que el alimento se cocina hasta el centro.



CONFIGURACIÓN PARA FUEGO INDIRECTO

Use el método indirecto para cortes de carne más gruesos que requieran un tiempo de cocción superior a 20 minutos o alimentos tan delicados que la exposición directa al fuego pudiera secarlos o quemarlos, como piezas rostizadas, trozos de pollo con hueso, pescados enteros, filetes de pescado delicados, pollos enteros, pavos o costillas. El fuego indirecto se puede usar también para acabar alimentos muy gruesos o cortes con hueso previamente sellados o dorados con fuego directo.

Con el fuego indirecto, el fuego se localiza en los dos lados del asador o solo en uno de ellos. Coloque el alimento en la parte de las parrillas de cocción que no esté encendida.

Qué hacer y qué no hacer al cocinar a la parrilla

Precaliente siempre el asador antes de cocinar

Si las parrillas de cocción no están lo suficientemente calientes, los alimentos se pegarán y no podrá sellar sus piezas de carne ni disfrutar de esas atractivas marcas de parrilla. Incluso aunque la receta indique que debe cocinar a fuego medio o bajo, precaliente antes el asador a fuego máximo. Abra la tapa, suba el fuego, cierre la tapa y deje que las parrillas de cocción se calienten durante 15 minutos a fuego alto.

No cocine en parrillas sucias.

Cocinar alimentos en una parrilla de cocción sucia nunca es una buena idea. Los restos de alimentos adheridos a las parrillas son como pegamento y acaban adhiriéndose también a los alimentos nuevos. Si no quiere saborear la cena de ayer en la comida de hoy, asegúrese de cocinar en parrillas limpias. Cuando las parrillas estén calientes, use un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable para limpiar y suavizar la superficie.

Esté presente

Antes de encender el asador, asegúrese de tener todo lo que necesite al alcance del brazo. No olvide sus principales utensilios de asado, los alimentos ya engrasados y sazonados, y los glaseados o salsas que quiera usar, así como bandejas limpias para la comida cocinada. Tener que volver a la cocina no solo significa perderse parte de la diversión, sino que puede ser el principio de una comida quemada. Los chefs franceses llaman a esto *mise en place* (algo así como "puesta en escena"). Nosotros lo llamamos "estar presente".

No cocine demasiados alimentos a la vez

Poner demasiada comida en las parrillas de cocción limita su flexibilidad. Mantenga despejada, al menos, una cuarta parte de las parrillas de cocción, con espacio suficiente entre los alimentos para introducir las pinzas y moverlos con libertad. A veces, cocinar a la parrilla requiere tomar decisiones en pocos segundos, y para eso es fundamental poder mover los alimentos de una zona a otra. Dese el espacio suficiente para este proceso.

Mantenga a raya su curiosidad

La tapa del asador no solo sirve para protegerlo de la lluvia. También, y más importante, impide que entre demasiado aire y que salga demasiado calor y humo. Cuando la tapa está cerrada, las parrillas de cocción están más calientes, los alimentos se asan en menos tiempo, los sabores ahumados son más intensos y se producen menos llamaradas. ¡Así que ponga la tapa!

Voltee una sola vez

¿Hay algo mejor que una jugosa pieza de carne con marcas profundas y preciosos bordes caramelizados? La clave para alcanzar esos resultados es no tocar el alimento. A veces sentimos la tentación de voltear los alimentos antes de que alcancen el nivel deseado de color y sabor. En casi todos los casos, no es necesario voltear los alimentos más de una vez. Si lo hace más veces, probablemente también esté abriendo la tapa con demasiada frecuencia, dando lugar a otros problemas. Dé un paso atrás y confíe en su asador.

Controle su fuego interior

A veces, lo más importante al cocinar a la parrilla es saber cuándo parar. La forma más confiable de revisar si un alimento está cocinado es consultar el termómetro. Esta pequeña joya le permitirá determinar el momento justo para servir.

No tenga miedo de experimentar

En la década de 1950, cocinar a la parrilla significaba una única cosa: carne (y solo carne) carbonizada sobre una llama abierta. Los chefs modernos no necesitan una cocina para preparar una comida completa. Use su asador para cocinar aperitivos, guarniciones e incluso postres. Registre su asador y reciba contenidos especiales e ideas que de seguro disfrutará poniendo en práctica. Nos encantará acompañarlo en sus aventuras a la parrilla.

Verdadero sabor a ahumado

Uso del ahumador

La caja de ahumado se puede utilizar con astillas de madera. Las astillas de madera de la marca WEBER están disponibles en varias variedades para encontrar el sabor ahumado que mejor se adapta a tus gustos.

- 1) Coloque astillas de madera en la caja del ahumador (A). Cerrar la tapa.
- 2) Coloque la caja de ahumado encima de la parrilla de cocción alineada sobre uno de los quemadores (B).
- 3) Encender la parrilla y precalentar durante 15 minutos con los quemadores principales a fuego alto. Consulte "Encendido de los quemadores principales".
- 4) Una vez que la caja del ahumador comience a emitir humo, ajuste los quemadores a la configuración deseada.
- 5) Mantenga cerrada la tapa de la parrilla mientras cocina.

Notas:

Utilice siempre manoplas o guantes para barbacoa resistentes al calor cuando opere su parrilla.

Ase siempre con la tapa cerrada para que el humo penetre bien en los alimentos.

Cuando termine de ahumar, apague los quemadores y cierre la tapa del asador hasta que las astillas de madera se extingan.

En el caso de que las astillas de madera se incendien, utilice unas pinzas para parrilla para empujar la caja del ahumador hacia la parte trasera de la parrilla y mantenga la tapa cerrada hasta que el fuego se haya extinguido.

En condiciones de viento, mantenga el quemador debajo de la caja del ahumador a fuego medio o más alto para evitar que las astillas de madera se apaguen durante la cocción.

La forma de la caja ahumadora de acero inoxidable puede cambiar ligeramente a fuego alto, pero volverá a su forma una vez que se haya enfriado.

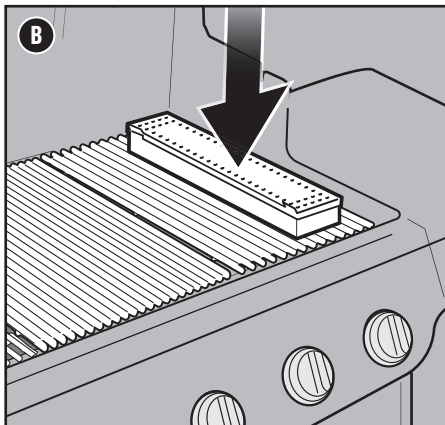
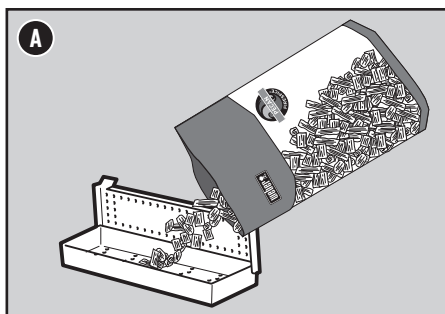
Retire el ahumador del asador cuando no se use.

Siga siempre el manual del propietario de la parrilla para obtener instrucciones específicas de configuración y uso.

Limpieza del ahumador

Antes de cada uso, elimine las cenizas del ahumador para permitir la correcta circulación del aire.

Nota: El proceso de ahumado deja un residuo de "humo" en la superficie del ahumador. Aunque no puede eliminarse, tampoco afecta al funcionamiento del ahumador. En un grado menor, también se acumula un residuo de "humo" en el interior del asador de gas. Este residuo no afecta el funcionamiento de su asador de gas, y no es necesario eliminarlo.



	APPLE FIRESPIKE	CHERRY FIRESPIKE	PECAN FIRESPIKE	HICKORY FIRESPIKE	MESQUITE FIRESPIKE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓		✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			

⚠ **PELIGRO:** No use ningún líquido inflamable ni productos combustibles en el interior del ahumador para encender las astillas de madera. Esta acción puede causar lesiones personales graves.

⚠ **ADVERTENCIA:** No retire partes calientes del asador cuando este se encuentre en uso.

⚠ **ADVERTENCIA:** Nunca use madera que haya sido tratada o expuesta a sustancias químicas.

⚠ Evite siempre las maderas suaves y resinosas como las de pino, cedro o álamo.

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 y las superficies de cocción superiores

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 y las superficies de cocción superiores usando 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).

IMPORTANTE: No cepille la superficie cerámica del dorador infrarrojo.

Limpieza de las parrillas de cocción

Limpiar las parrillas evitará que la próxima comida se pegue. Si realiza periódicamente la limpieza de las parrillas de cocción, las acumulaciones en estas serán mínimas.

- 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 el quemador por fuera. Cepille el quemador por encima, perpendicularmente a los puertos (E).
- 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 (F).

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 recolección de grasa extraíble.

Limpieza del sistema de manejo de grasa

El sistema de manejo de grasa se compone de una bandeja de recolección 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.

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

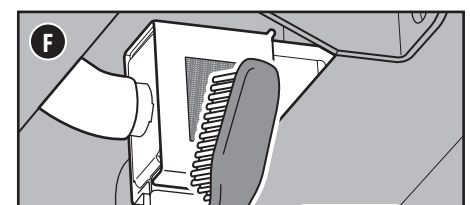
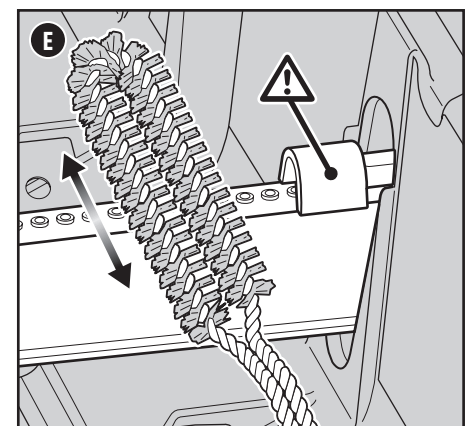
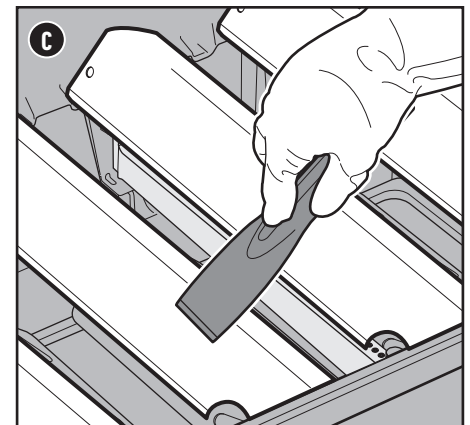
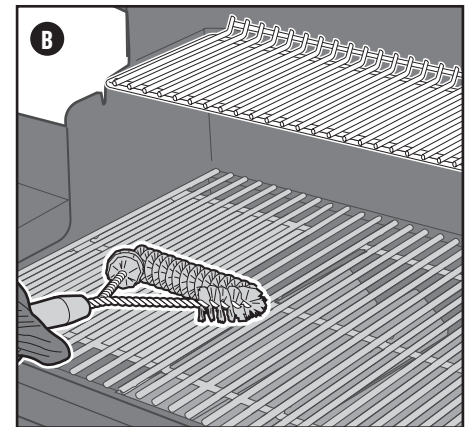
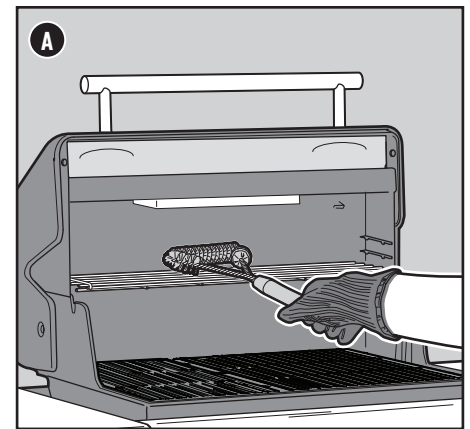
Limpie los componentes pintados, porcelanizados y de plástico con agua tibia mezclada con jabón y papel absorbente o un paño. Luego de limpiar las superficies, enjuáguelas y séquelas bien.

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.

Limpieza interior del gabinete

Utilice un paño suave y húmedo para limpiar el interior del gabinete. Procure no jalar ninguna de las conexiones de los cables al limpiar los componentes electrónicos.



⚠ **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.

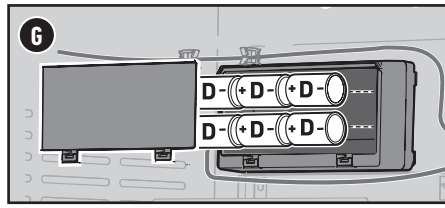
⚠ **PRECAUCIÓN:** No coloque los componentes del asador en las mesas laterales; podrían rayar la pintura o las superficies de acero inoxidable.

⚠ **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.

Reemplazo de las pilas del paquete de alimentación

Use solo pilas alcalinas. No mezcle pilas viejas y nuevas, ni de distintos tipos (normales, alcalinas o recargables). Si no prevé usar el asador durante un período de, al menos, un mes, quite las pilas.

- 1) Localice el compartimiento de las pilas, ubicado en la parte inferior derecha del interior del gabinete.
- 2) Presione las lengüetas de la tapa del compartimiento de las pilas para abrirlo (G).
- 3) Sustituya las seis pilas tamaño D.



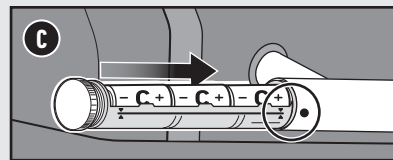
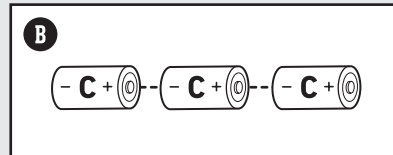
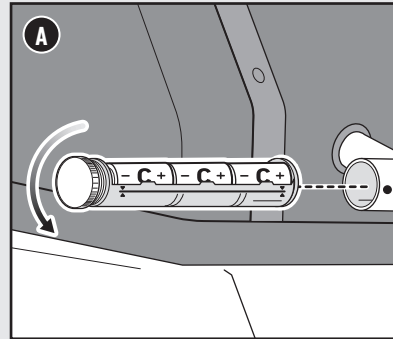
PRECAUCIÓN: NO ROCÍE NUNCA EL ASADOR CON UN CHORRO CONTINUO DE AGUA COMO EL DE UNA MANGUERA O UNA HIDROLAVADORA. SUS COMPONENTES ELECTRÓNICOS PODRÍAN RESULTAR DAÑADOS.

Sustitución de las pilas de la lámpara del asador

Use solo pilas alcalinas. No mezcle pilas viejas y nuevas, ni de distintos tipos (normales, alcalinas o recargables). Si no prevé usar el asador durante un período de, al menos, un mes, quite las pilas.

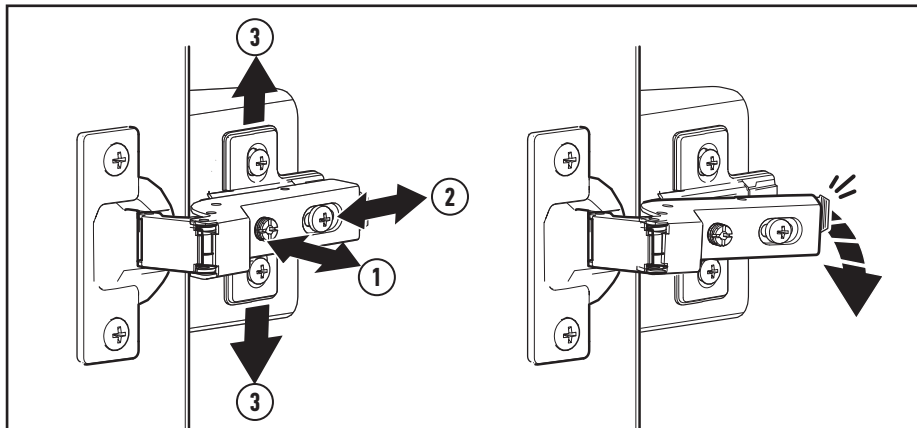
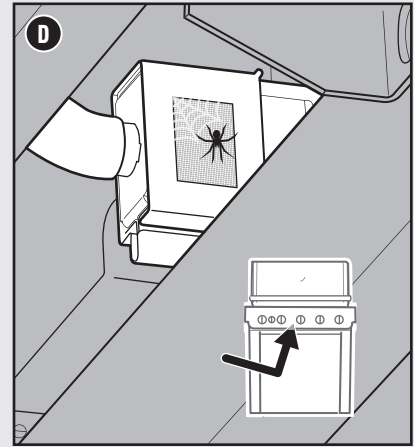
- 1) Cierre la tapa. Busque el compartimiento de las pilas por un lado de la manija de la tapa y desenrosque el tapón (A). No cambie las pilas con la tapa abierta.
- 2) Saque el soporte de las pilas.
- 3) Sustituya las tres pilas tamaño C (B).
- 4) Alinee los indicadores gráficos (C) del soporte y la manija al reinstalar el soporte. Apriete el tapón.

NOTA: Limpie los lentes regularmente usando una franela húmeda para que la lámpara siga iluminando con intensidad.



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.



Ajustar la alineación de la puerta

Cada bisagra de cierre suave se puede ajustar en caso de que sea necesario alinear las puertas del gabinete.

- 1) El tornillo frontal en el cuerpo de la bisagra ajusta la puerta horizontalmente, izquierda y derecha (1).
- 2) El tornillo trasero en el cuerpo de la bisagra ajusta la profundidad de la puerta, hacia adelante y hacia atrás (2).
- 3) Para ajustar la puerta verticalmente, afloje los dos tornillos en el soporte de la bisagra para deslizar la puerta hacia arriba y hacia abajo, luego vuelva a apretar los tornillos (3).

Desmontaje de la puerta

Para quitar la puerta no es necesario quitar ningún tornillo de las bisagras. Tire de la pequeña palanca de liberación ubicada detrás del cuerpo de la bisagra. El soporte de la bisagra permanece instalado en el marco mientras se retira la puerta.

Vuelva a colocar la puerta

Para volver a colocar la puerta, enganche la base de la bisagra al soporte en el marco del gabinete. Luego, empuje el cuerpo de la bisagra hasta que encaje en el soporte.

⚠ 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.

EL QUEMADOR O QUEMADORES PRINCIPALES O EL DORADOR INFRARROJO NO SE ENCIENDEN

SÍNTOMA

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

CAUSA

Existe un problema relacionado con el flujo de gas.

Existe un problema relacionado con el sistema de encendido electrónico.

¿Mantuvo la perilla de control del dorador infrarrojo presionada durante 20 segundos después de encender el quemador y esperó a ver que la superficie cerámica del dorador infrarrojo se iluminara por completo?

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 RESULTA EXITOSO**, siga las instrucciones para desconectar y reconectar 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".

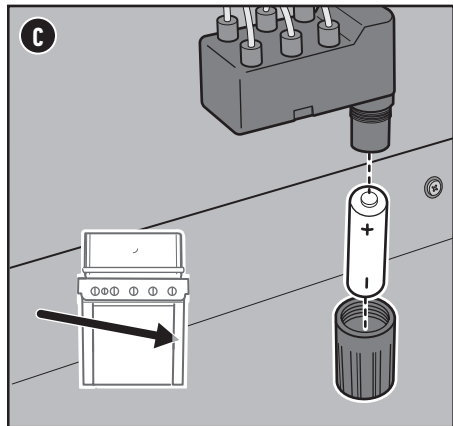
Si el **encendido con un cerillo RESULTA exitoso**, verifique el estado de las pilas y las conexiones de los cables del sistema de encendido electrónico.

Intente volver a encender el dorador manteniendo presionada la perilla de control de este durante 20 segundos después de encender el quemador y esperando a ver que la superficie cerámica se ilumine por completo.

Encendido del asador con un cerillo

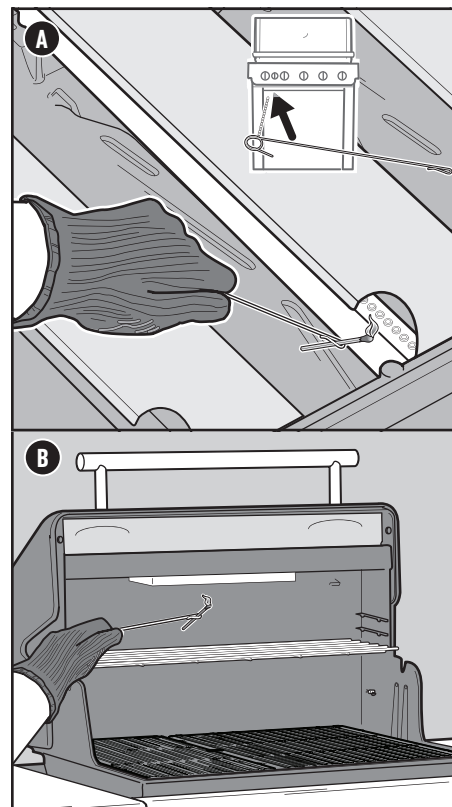
Uso de un cerillo para determinar si fluye gas hacia los quemadores principales

- 1) Abra la tapa del asador.
- 2) 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 todas las perillas de control de los quemadores se encuentren 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.
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. 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).
- 5) Presione la perilla de control del quemador lateral y gírela lentamente en sentido antihorario hasta la posición de fuego alto ●.
- 6) Revise que el quemador esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción y la abertura de las FLAVORIZER BARS.
- 7) 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.
- 8) Si el quemador se enciende, el problema se encuentra en el sistema de encendido. Verifique el estado de las pilas y las conexiones de los cables del sistema de encendido electrónico.
- 9) Vuelva a colgar el portacerillos debajo de la mesa lateral izquierda.



Uso de un cerillo para determinar si fluye gas hacia el dorador infrarrojo

- 1) Abra la tapa del asador.
- 2) Asegúrese de que la perilla de control del dorador infrarrojo esté en la posición de cierre ○. Asegúrese presionando la perilla hacia adentro y girándola en sentido horario. Revise también que todas las perillas de control de los quemadores principales estén en la posición de apagado ○.
Nota: Es importante que todas las perillas de control de los quemadores se encuentren 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.
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) Coloque un cerillo en el portacerillos y enciéndalo. (El portacerillos se encuentra en el interior del gabinete). Sostenga un cerillo encendido cerca del dorador infrarrojo (B).
- 5) Presione la perilla de control del dorador infrarrojo y gírela lentamente en sentido antihorario hasta la posición de fuego alto ●. Mantenga la perilla en esta posición durante 20-30 segundos para que el quemador termine de encenderse y establezca un flujo continuo de gas por la superficie del dorador infrarrojo. Una vez que este esté encendido, gire la perilla de control hasta el nivel de fuego deseado y suéltela.
- 6) Verifique que el dorador infrarrojo esté encendido. Es posible que la llama resulte algo difícil de ver en un día luminoso y soleado.
- 7) Si el quemador 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.
- 8) Si el quemador se enciende, el problema se encuentra en el sistema de encendido. Verifique el estado de las pilas y las conexiones de los cables del sistema de encendido electrónico.



Revisión de los componentes del sistema de encendido electrónico

Al presionar el botón de encendido, deben oírse varios chasquidos. Si no puede oír los chasquidos, revise la pila y, a continuación, los cables.

Revisión de la pila

La pila que alimenta el módulo de encendido puede presentar tres problemas que es necesario revisar:

- 1) Ciertas pilas tienen una envoltura protectora de plástico a su alrededor (no debe confundirse con la etiqueta de la pila). Asegúrese de haber retirado la envoltura de plástico.
- 2) Revise que la pila se encuentre correctamente instalada (C).
- 3) Si la pila es antigua, sustitúyala por una pila nueva.

Revisión de los cables

Los cables pueden presentar dos problemas que es necesario revisar:

- 1) Revise que los cables del módulo de encendido estén bien conectados a las terminales del botón de encendido, ubicadas debajo del panel de control.
- 2) Asegúrese de que los cables de encendido estén bien conectados al módulo de encendido. Las terminales de los cables están codificadas por colores según las terminales del módulo de encendido. El número de cables puede variar en función del modelo.

FLUJO DE GAS

SÍNTOMA

- El asador no alcanza la temperatura deseada o se calienta de manera irregular.
- Uno o varios quemadores no se encienden.
- Al colocar la perilla de control del quemador en la posición de fuego alto, la llama es muy débil.
- Las llamas no cubren toda la longitud del quemador.
- Las llamas del quemador forman un patrón errático.

CAUSA

SOLUCIÓN

El "dispositivo limitador de flujo" se ha activado. Esta característica de seguridad integrada en el regulador restringe el flujo de gas en caso de fuga de gas. La activación puede producirse inadvertidamente, incluso aunque no exista una fuga de gas. Normalmente, esto sucede al iniciar el suministro de gas en el tanque de gas LP y cuando una o más de las perillas de control no se encuentran en la posición de cierre. También puede ocurrir si el tanque de gas LP se abre demasiado rápido.

Restablezca el "dispositivo limitador de flujo" cerrando la válvula del tanque de gas LP y colocando todas las perillas de control de los quemadores en la posición de apagado . Espere cinco minutos mientras el gas acumulado se disipa y encienda de nuevo el asador siguiendo las instrucciones descritas en la sección "Operación".

El tanque de gas LP contiene poco gas o está vacío.

Rellene el tanque de gas LP.

La manguera de combustible está doblada o torcida.

Enderece la manguera de combustible.

Los puertos del quemador en cuestión están sucios.

Limpie los puertos del quemador. Consulte la sección "Limpieza de los puertos de los quemadores".

SÍNTOMA

- Huele a gas y el quemador produce llamas de aspecto débil y amarillentas.

CAUSA

SOLUCIÓN

Los filtros de arañas de los quemadores están obstruidos.

Limpie los filtros de arañas. Consulte el apartado "Limpieza del filtro de arañas" en la sección "Cuidado del producto". Consulte también las ilustraciones y la información descrita en esta sección en relación con el aspecto que deben presentar las llamas y los filtros de arañas.

SÍNTOMA

- Huele a gas y/o se escucha un ligero siseo.

CAUSA

SOLUCIÓN

El sello de goma interno de la válvula del tanque de gas LP podría estar dañado.

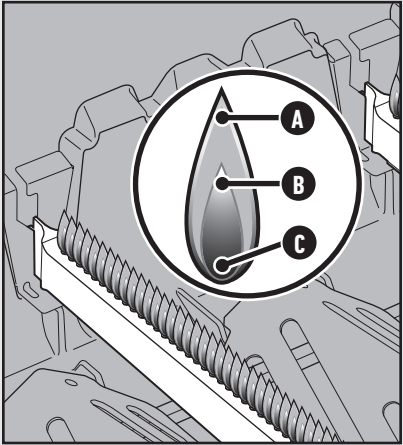
Extinga las llamas prendidas. Interrumpa el suministro de gas al aparato (asador). Revise si el sello de goma presenta daños. Si está dañado, devuelva el tanque al punto de compra.

La conexión entre el regulador y el tanque de gas LP podría haber quedado incompleta.

Extinga las llamas prendidas. Interrumpa el suministro de gas al aparato (asador). Consulte la sección **INSTALACIÓN DEL TANQUE DE GAS LP Y PRUEBA DE FUGAS** del manual del usuario.

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).



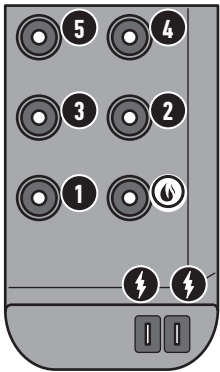
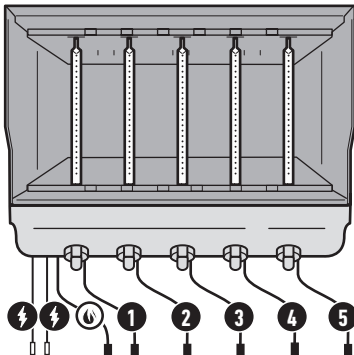
LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

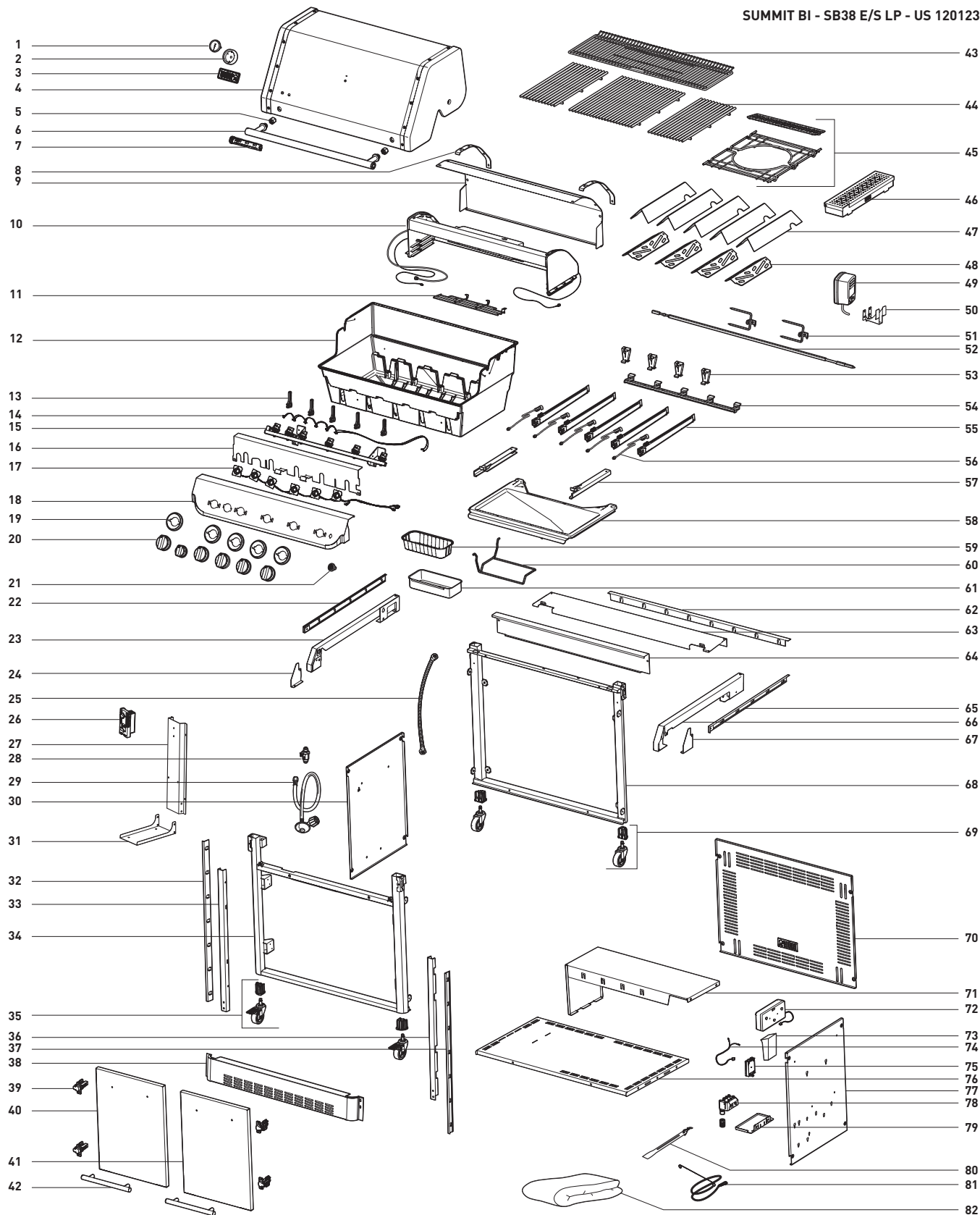
Si sigue experimentando problemas, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en weber.com.

⚠ 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.

Tabla de cableado del módulo de encendido





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

Si tiene dudas en cuanto al proceso de armado, el uso o el mantenimiento de su asador o necesita refacciones, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Weber. Puede encontrar el número de serie y el modelo de su producto en la portada del manual del usuario de su asador; esta información será necesaria en todas las llamadas de servicio.



EE. UU.:

1-800-446-1071

Canadá:

1-800-446-1071

México:

01 800 0093237

weber.com