

weber TRAVELER

MANUAL DEL PROPIETARIO (GAS LP)



¡Descarga la app WEBER Grills!

Sube a bordo con la app gratuita WEBER Grills. La app WEBER Grills es la respuesta a tus dudas acerca de la cocina a la parrilla y contiene información acerca de todo: desde la instalación del tanque de gas hasta tu primera sesión de asado al aire libre. Personalízala según tu modelo exacto y tus gustos registrando tu asador. Para ello, sólo tienes que contestar unas cuantas preguntas sencillas.

- Ayuda para configurar tu asador e instalar el tanque de gas
- Temporizadores y herramientas
- Recetas para todos los gustos
- Técnicas y guías de cocina a la parrilla
- Menús/recetas de temporada

Before you begin



Enhance your assembly experience.

Download the free BILT™ app for 3D step-by-step instructions.

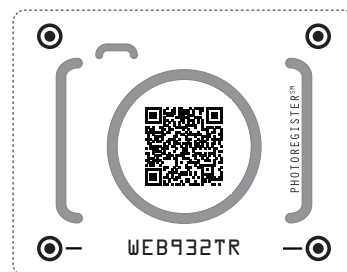
Descarga gratis la app BILT™ y sigue las instrucciones 3D paso a paso.
Téléchargez gratuitement l'application BILT™ pour obtenir les instructions étape par étape en 3D.

Para el uso con un vehículo recreativo solamente

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

REGÍSTRATE HOY

Registra tu asador de gas y recibe contenidos especiales que te permitirán convertirte en el héroe definitivo de cualquier reunión.



Escanee el código QR o envíe una foto del icono de la cámara por mensaje de texto al 71403
O regístrese en línea en weber.registria.com
¿Necesitas ayuda?
Visite photoregister.com/help o envíe un mensaje de texto HELP al 71403

53929

08/06/23
esMX

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 poner de manifiesto 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**.

⚠ PELIGRO

Si percibe olor a gas:

- Interrumpa el suministro de gas al aparato (asador).
- Extinga las llamas prendidas.
- Abra la tapa.
- Si el olor no se disipa, 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 botellas (tanques) de LP no conectadas para su uso cerca de este aparato (asador) o cualquier otro.

SÓLO 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.

Instalación y montaje

⚠ **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 montado de acuerdo con las instrucciones de montaje.

⚠ **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 un 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 es seguro 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 asador giratorio), 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 sólo debe tener lugar al aire libre, en áreas bien ventiladas.

Se prohíbe el uso en garajes, edificios, pasajes cubiertos, tiendas de campaña y otras áreas cerradas, así como bajo tejados 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, minivans, utilitarios deportivos, vehículos y embarcaciones recreativos, etc.

⚠ **PELIGRO:** Se prohíbe el uso del asador (incluidos sus extremos superior, inferior, posterior y laterales) a menos de 24 in (61 cm) de materiales combustibles.

⚠ **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 situado bajo el mismo durante el uso del asador o mientras este se encuentre caliente.

⚠ **PELIGRO:** Si la grasa liberada por los alimentos provocase un incendio, apague todos los quemadores y mantenga la tapa cerrada hasta que las llamas se extingan.

⚠ **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 montar, desplazar, 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. El compartimento de asado alcanza temperaturas muy elevadas durante el uso.

⚠ **ADVERTENCIA:** No desplace el aparato (asador) durante el uso.

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

• 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 de la botella (tanque) de gas tras el uso.

⚠ **ADVERTENCIA:** Los tanques de LP deben almacenarse al aire libre, lejos del alcance de los niños, y no en edificios, garajes u otros espacios cerrados.

⚠ **ADVERTENCIA:** Tras un período de almacenamiento y/o desuso, debe comprobarse el asador para determinar si sufre fugas de gas u obstrucciones en los quemadores antes del uso.

• El almacenamiento del asador en interiores sólo se permite si el tanque de LP se desconecta del asador y se extrae del mismo.

Propuesta 65 del estado de California

⚠ **ADVERTENCIA:** Los productos derivados de la combustión que tiene lugar durante el uso de este producto contienen sustancias químicas que, según el estado de California, provocan cáncer, defectos de nacimiento y otras lesiones reproductivas.

⚠ **PROPUESTA 65 ADVERTENCIA:** La manipulación de las piezas de bronce que contiene este producto expone al usuario al contacto con plomo, un elemento químico que, según el estado de California, provoca cáncer, defectos de nacimiento y otras lesiones reproductivas. *Lávese las manos tras manipular este producto.*

Información de seguridad adicional para el uso del asador cerca de un vehículo recreativo

⚠ **PELIGRO:** No use el asador adentro de un vehículo recreativo. El uso del asador en interiores puede causar una intoxicación por monóxido de carbono.

⚠ **PELIGRO:** Mantenga el asador a una distancia mínima de 24 in de cualquier vehículo recreativo o de materiales combustibles como madera, papel, tela y plástico. El asador estará caliente durante el uso y podría dañar los paneles externos de un vehículo recreativo o provocar un incendio en materiales combustibles.

⚠ **ADVERTENCIA:** No monte ni fije el asador a un vehículo recreativo o de cualquier otro tipo.

⚠ **ADVERTENCIA:** No use el asador debajo de un toldo extendido.

⚠ **PRECAUCIÓN:** No transporte el asador sin haber vaciado el colector extraíble. La grasa acumulada en el colector extraíble puede dañar el espacio de almacenamiento y/u otros artículos.



¡Te damos la bienvenida a la familia WEBER!

Asegúrate de leer este manual del propietario y descargar gratis la app WEBER Grills, y estarás listo para cocinar de todo en tu asador antes de lo que imaginas. La app WEBER Grills es la respuesta a todas tus dudas acerca de la cocina a la parrilla. Desde la instalación del tanque de gas hasta las mejores recetas, pasando por la configuración de las funciones personalizables, úsala para emprender tu viaje al calor de las llamas y no mires atrás.

¡Gracias por elegir WEBER!

ÍNDICE

- 2 Seguridad
 - Información importante sobre seguridad
- 4 Garantía
 - Garantía
- 4 Lista de partes
- 5 Armado
- 6 Características del producto
 - TRAVELER: Características
 - Levantar y bajar el carrito
- 8 Primeros pasos
 - Información importante acerca del gas LP y las conexiones de gas
- 10 Operación
 - La primera vez que use el asador
 - Cada vez que use el asador
 - Encendido del asador
- 12 Cuidado del producto
 - Limpieza y mantenimiento
- 14 Resolución de problemas
- 16 Consejos y sugerencias
 - Qué hacer y qué no hacer al asar
- 17 Refacciones





GARANTÍA

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).

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.

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/o 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.

PERIODOS DE GARANTÍA DE PRODUCTO

Caja para cocinar:

5 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras

Conjunto de la tapa:

5 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras

Tubo del quemador de acero inoxidable:

3 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras

Rejillas para cocinar de hierro vaciado con esmalte de porcelana:

3 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras

Componentes plásticos:

2 años, excluyendo el deterioro o decoloración

Todas las partes restantes:

2 años

XENCIONES 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.

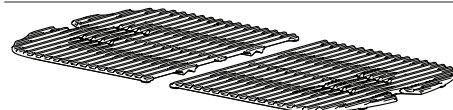
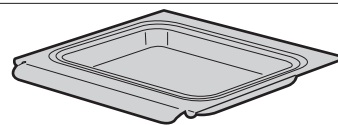
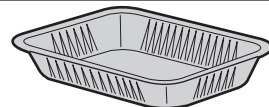
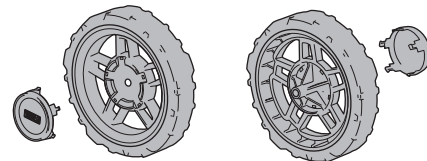
EL USUARIO ASUME EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD DERIVADOS DE AQUELLAS PÉRDIDAS, DAÑOS O LESIONES SUFRIDOS POR AQUEL Y SU PROPIEDAD Y/O OTRAS PERSONAS Y SUS PROPIEDADES QUE SE DERIVEN DEL MAL USO O ABUSO DEL PRODUCTO, O DE NO RESPETAR LAS INSTRUCCIONES FACILITADAS POR WEBER EN EL MANUAL DEL USUARIO QUE LO ACOMPAÑA.

LAS PARTES Y ACCESORIOS SUSTITUIDOS EN EL MARCO DE ESTA GARANTÍA GOZARÁN DE UN PERIODO DE GARANTÍA EQUIVALENTE AL TIEMPO RESTANTE DEL PERIODO 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

LISTA DE PARTES

Traveler



⚠ Antes de usar el asador, retire todo el material de empaque y la película protectora.

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.



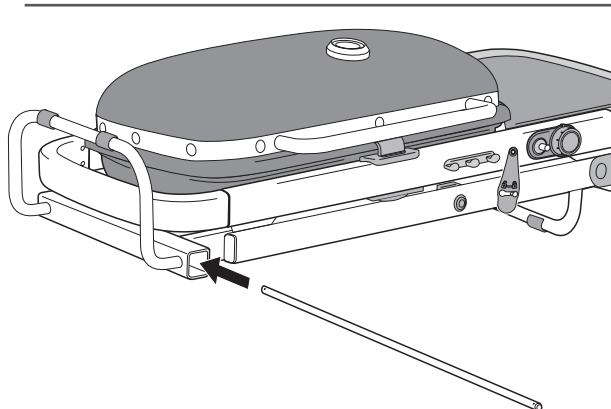
BILT.

Descarga gratis la app BILT y sigue las instrucciones 3D paso a paso.

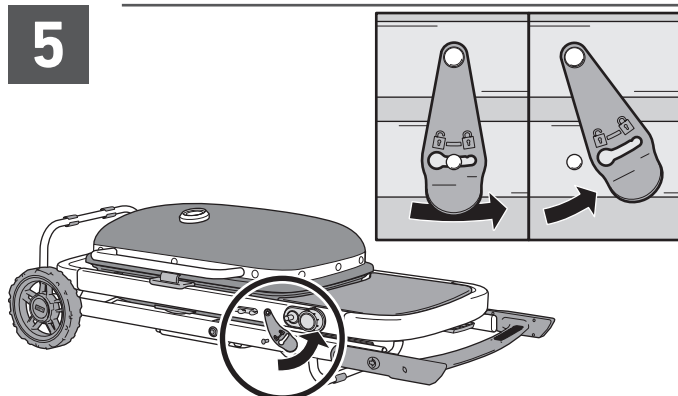
ARMADO



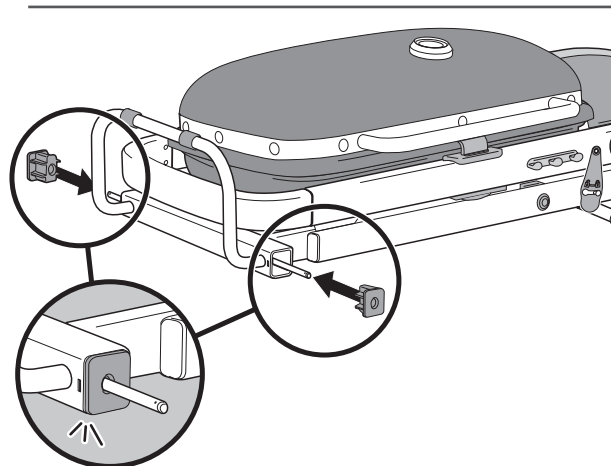
1



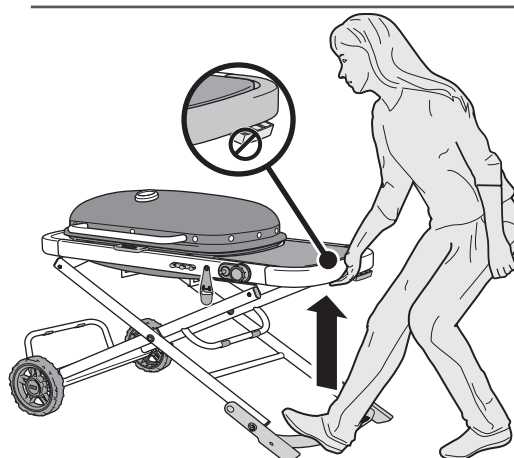
5



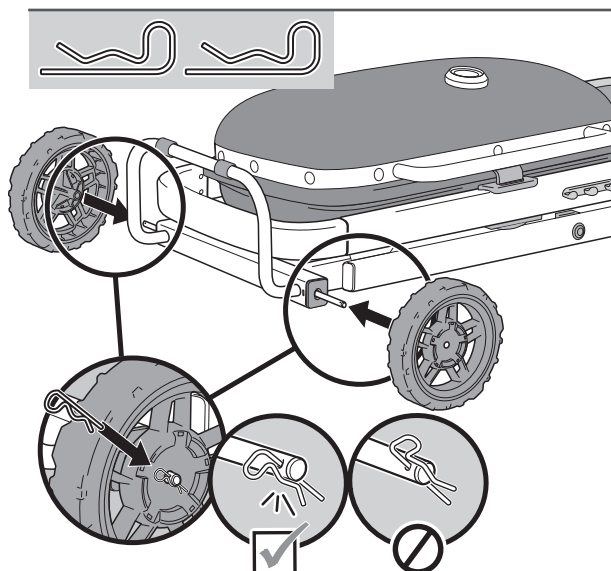
2



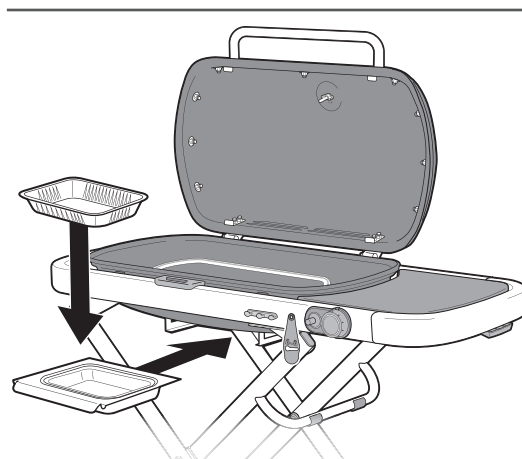
6



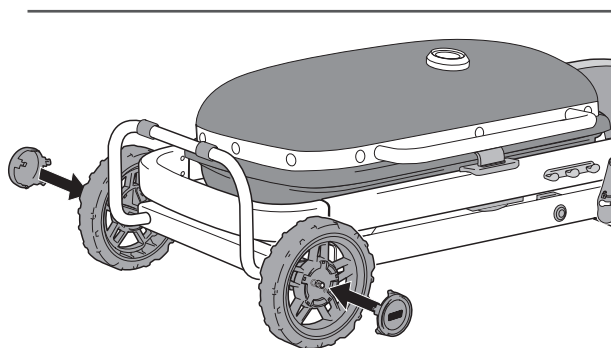
3



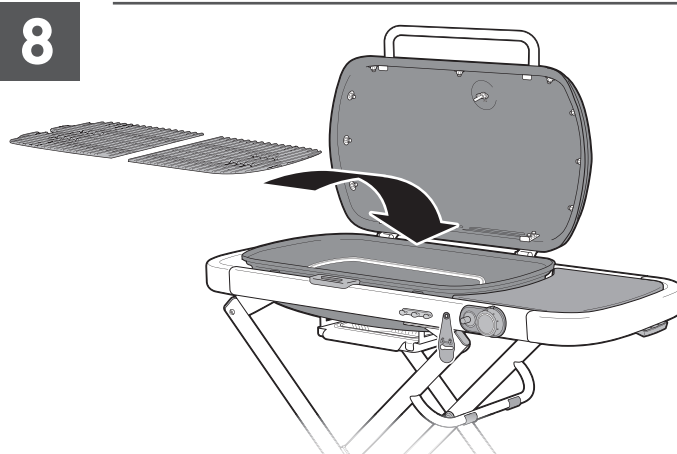
7



4



8





CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

TRAVELER: CARACTERÍSTICAS



A Carrito plegable para facilitar el transporte

Gracias a las reducidas dimensiones del asador y la función de cierre automático de la tapa, el carrito plegable permite llevarse el asador Traveler fácilmente a cualquier lugar. Está diseñado para caber en la cajuela de un auto y no ocupar espacio en la cochera a la hora de guardarlo.

B Parrillas de cocción de hierro fundido porcelanizado

Las parrillas de cocción de hierro fundido porcelanizado distribuyen uniformemente el calor por toda la superficie de cocción y se caracterizan por sus excepcionales propiedades de retención térmica.

C Mesa lateral y ganchos portautensilios

Use la mesa lateral para tener sus bandejas, condimentos y utensilios siempre al alcance de la mano. Cuelgue en los ganchos los utensilios de asado que más use para acceder fácilmente a ellos y organizar su espacio de trabajo.

D Termómetro integrado

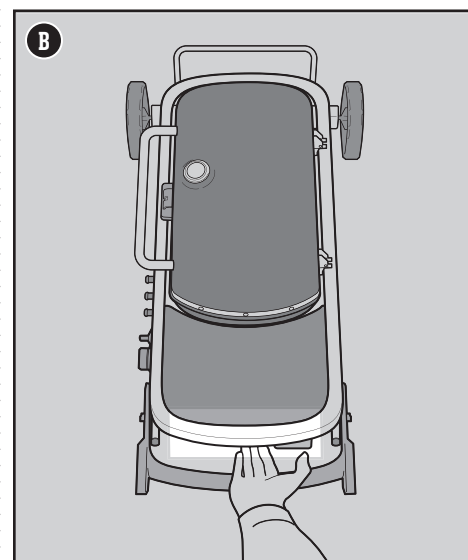
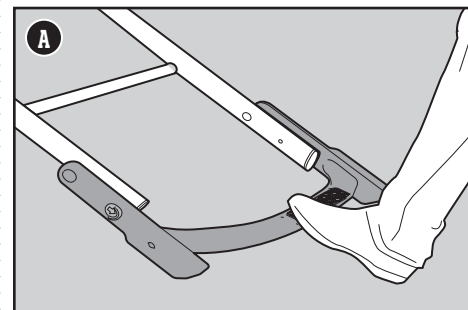
Conocer siempre la temperatura en el interior del asador le permitirá ajustar el calor cuando sea necesario.

E Cierre automático de la tapa

La tapa permanece cerrada y las parrillas de cocción se mantienen bien sujetas automáticamente cuando el carrito no está levantado.

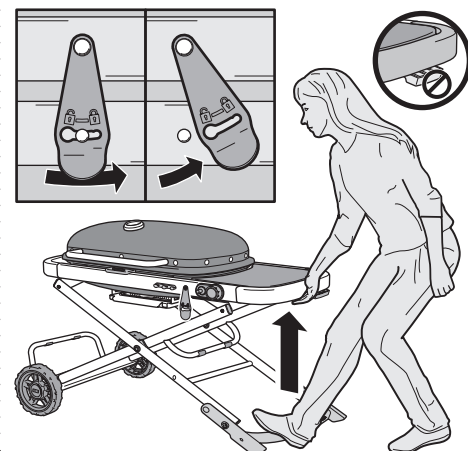
Levantar y bajar el carrito

- Cuando llegue la hora de preparar el asador para cocinar o guardarlo, siga los pasos descritos a continuación para asegurarse de que esté listo.
- Al subir o bajar el carrito, siempre asegúrese de estabilizar este manteniendo un pie en el soporte para pie (A) y sujetando el asador por el EXTREMO de la estructura de la mesa lateral (B). Se recomienda no tomar el asador por los lados ni por las esquinas de la estructura.



Levantar el carrito

- 1) Coloque el seguro del carrito en la posición de desbloqueo y desengánchelo del pasador.
- 2) Apoye un pie en el soporte para pie y levante el carrito desde el extremo de la estructura de la mesa lateral hasta que escuche un chasquido y el asador se mantenga levantado. **Evite agarrar la palanca de liberación del carrito al levantarlo.**



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Para bajar el carrito

- 1) Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté en la posición de cierre (O).
- 2) Cierre la tapa.
- 3) Deje que el asador se enfríe por completo.
- 4) **Desinstale el cilindro de gas LP.** Consulte la sección "Desinstalación del cilindro de gas LP".
NOTA: Se activa una función de seguridad de la palanca de liberación cuando se instala un cilindro de gas LP. La palanca de liberación se bloquea y no es posible plegar el carrito mientras permanece conectado el cilindro de gas LP.

- 5) Revise siempre el colector extraíble para limpiarlo o sustituir la bandeja para escurrimientos desechable.
- 6) **Para bajar el carrito,** asegúrese de mantener un pie en el soporte para pie de la base del asador y sujetar el extremo de la estructura de la mesa lateral (a). Desenganche cuidadosamente la palanca de liberación de la parte inferior de la mesa lateral haciendo lo siguiente: 1) jale la palanca hacia usted y 2) levante esta con dirección del riel del extremo. A continuación, baje cuidadosamente el carrito manteniendo el pie en su lugar.

Importante: Tenga cuidado al bajar el carrito.

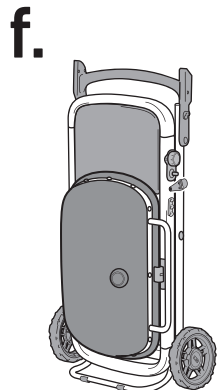
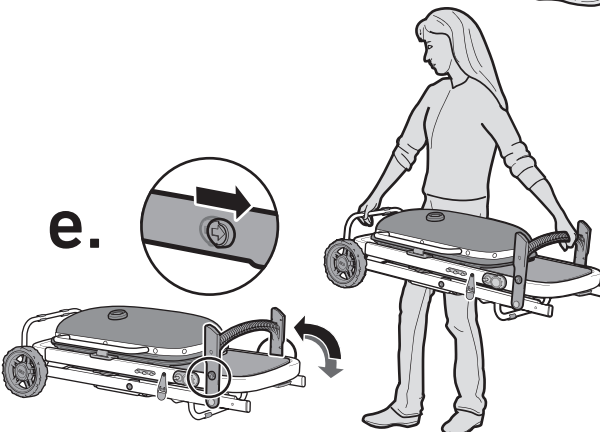
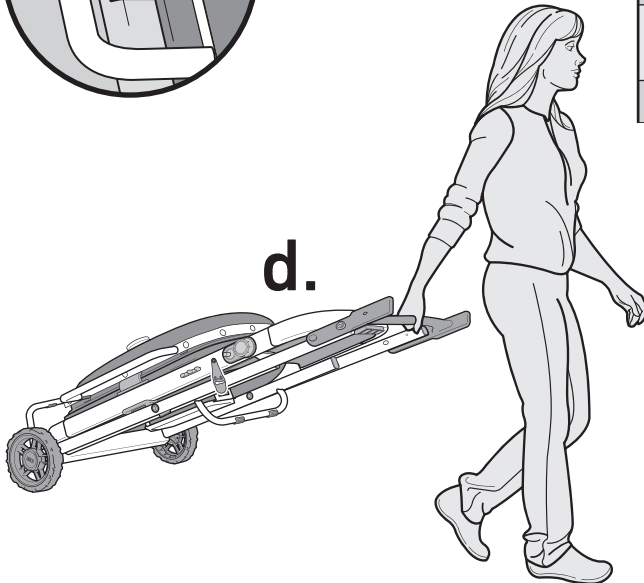
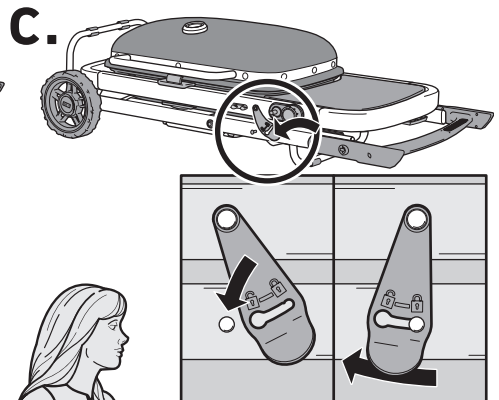
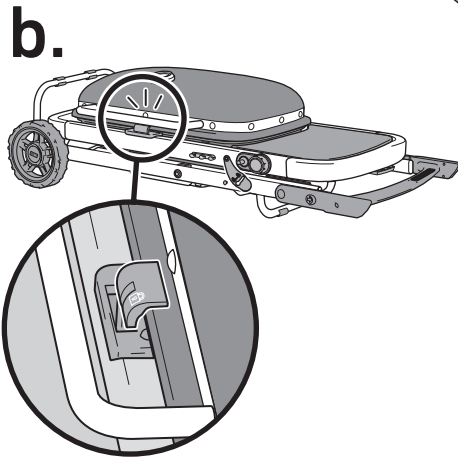
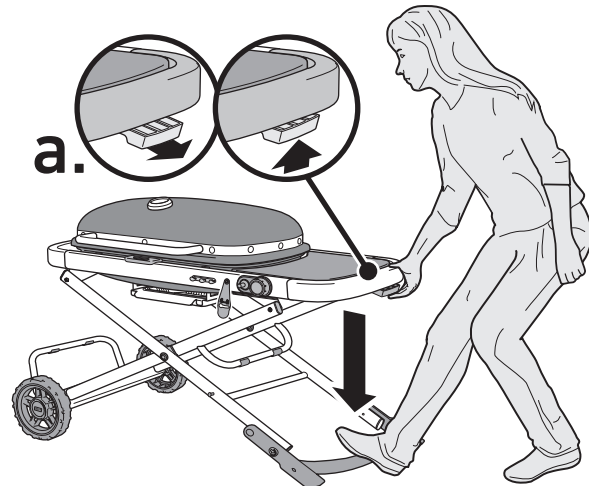
Mantenga el carrito bajo control constantemente mientras desciende hasta la posición inferior sujetando firmemente la estructura. Bajar el carrito repetidamente sin sujetar la estructura puede causar daños en el muelle de gas.

Transporte y almacenamiento

- 1) Una vez que haya plegado el asador, el cierre automático de la tapa se activará para mantener la tapa y las parrillas de cocción en su lugar (b). Para asegurar el carrito en posición plegada, fije el seguro del carrito por encima del perno (c) y llévelo a la posición de bloqueo.
- 2) Una vez que se haya bajado y asegurado el carrito, el asador estará listo para trasladarlo arrastrándolo sobre sus ruedas (d).
- 3) Para trasladar el asador en posición plegada con mayor comodidad, deslice hacia atrás las pestañas rojas que se encuentran a los lados de la estructura (e) y gire el soporte para pie hacia arriba. Así, en ambos lados del asador contará con espacio para levantarlo con fines de almacenamiento o transporte.

NOTA: No levante el carrito sujetando el asador por la manija de la tapa.

- 4) Después de una limpieza profunda, almacene el asador en posición vertical para que ocupe menos espacio (f). Siga los pasos descritos en la sección "Limpieza y mantenimiento" de este manual del propietario.



⚠ **ADVERTENCIA:** Instale siempre el carrito en una superficie exterior estable y nivelada. No instale el carrito en una pendiente bajo ninguna circunstancia.

⚠ **ADVERTENCIA:** Retire el colector extraíble y elimine la grasa caliente con precaución.

⚠ **ADVERTENCIA:** No guarde el asador con el cilindro de gas LP instalado.

⚠ **ADVERTENCIA:** No guarde ni transporte un cilindro de gas LP desconectado dentro del asador.

⚠ **PRECAUCIÓN:** No desplace el asador durante el uso. Permita que el asador se enfríe antes de moverlo o guardarlo.

⚠ **PRECAUCIÓN:** No levante el carrito sujetando el asador por la manija de la tapa: podría dañar el cierre de la tapa.

⚠ **PRECAUCIÓN:** No apile objetos encima del asador durante su almacenamiento o transporte.



PRIMEROS PASOS

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 adentro 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.

¿Qué es un regulador?

Su asador de gas WEBER está diseñado para usarse con un regulador de baja presión, que es un dispositivo cuya función es controlar y mantener uniforme la presión del gas mientras este se libera desde el tanque de gas LP.

Conector de gas LP de un vehículo recreativo (VR)

El sistema de gas LP de su VR está equipado con un regulador de baja presión diseñado para permitir la salida de vapor, como se describe en la edición más reciente de la norma ANSI Z21.58. EL SISTEMA DE GAS LP DEBE CONTAR CON UN CONECTOR RÁPIDO COMPATIBLE TIPO II PARA CONECTAR EL ASADOR. La conexión Tipo II le permite conectar rápidamente y con seguridad su asador de gas WEBER al sistema de gas LP del VR.

NOTA: El gas no fluirá desde su origen a menos que el conector Tipo II esté completamente insertado.

- Este asador de gas WEBER está diseñado para usarse con una fuente de gas equipada con un regulador de presión para aparatos de gas ajustado a una presión de 11 p. c. a.
- Las mangueras de gas con conectores de reemplazo deben ser las especificadas por Weber-Stephen Products LLC.
- El conector de la manguera de gas debe cumplir con los requisitos de alta presión establecidos en la norma para tubos flexibles de conexión y conectores de mangueras flexibles de gas LP ANSI/UL 569. Las conexiones de gas provistas con su aparato de gas WEBER están diseñadas y probadas para satisfacer al 100 % los requisitos de CSA y ANSI.
- Coloque el asador de gas en el lado opuesto a donde está instalado el sistema de distribución de combustible del VR.

⚠ 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.

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que la válvula de cierre del conector de gas LP del VR esté cerrada al conectar o desconectar la manguera de gas LP.

⚠ ADVERTENCIA: No use una llave española para apretar la conexión. Si lo hace, podría dañar el acoplamiento del regulador y provocar una fuga.

⚠ PRECAUCIÓN: Solo use cilindros que estén marcados con la palabra "Propane" (propano).

Suministro de combustible al asador

Antes de usar el asador de gas por primera vez, es necesario conectar la manguera de gas LP del asador al conector de gas LP del VR.

Conexión de la manguera de gas LP

Use la manguera de gas LP con conector rápido Tipo II que incluye el asador para realizar la conexión de gas.

- 1) Asegúrese de que el suministro de gas esté cerrado en el origen.
- 2) Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté apagada presionándola hacia adentro y girándola en sentido horario hasta la posición de cierre (O).
- 3) Busque el conector rápido de la válvula del quemador que se encuentra la parte inferior de la mesa lateral (A). Jale hacia atrás el collarín del conector rápido y empuje la manguera sobre el conector de la válvula del asador. Verifique que el collarín asegure la conexión.
- 4) Conecte el extremo macho de la manguera de gas LP al conector de gas LP de baja presión del VR (B). Jale hacia atrás el collarín del conector rápido e inserte la manguera de gas LP. Verifique que el collarín asegure la conexión.

Disposición de la manguera de gas LP

Al usar la manguera de gas LP, tenga cuidado de mantenerla lejos de la caja de cocción y de otras superficies calientes (C).

Desconexión de la manguera de gas LP

Cuando necesite desconectar la manguera de gas LP, siga las instrucciones descritas a continuación.

- 1) Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté apagada presionándola hacia adentro y girándola en sentido horario hasta la posición de cierre (O).
- 2) Asegúrese de que el suministro de gas esté cerrado en el origen.
- 3) Jale hacia atrás el collarín del extremo del conector rápido y separe la manguera del conector.

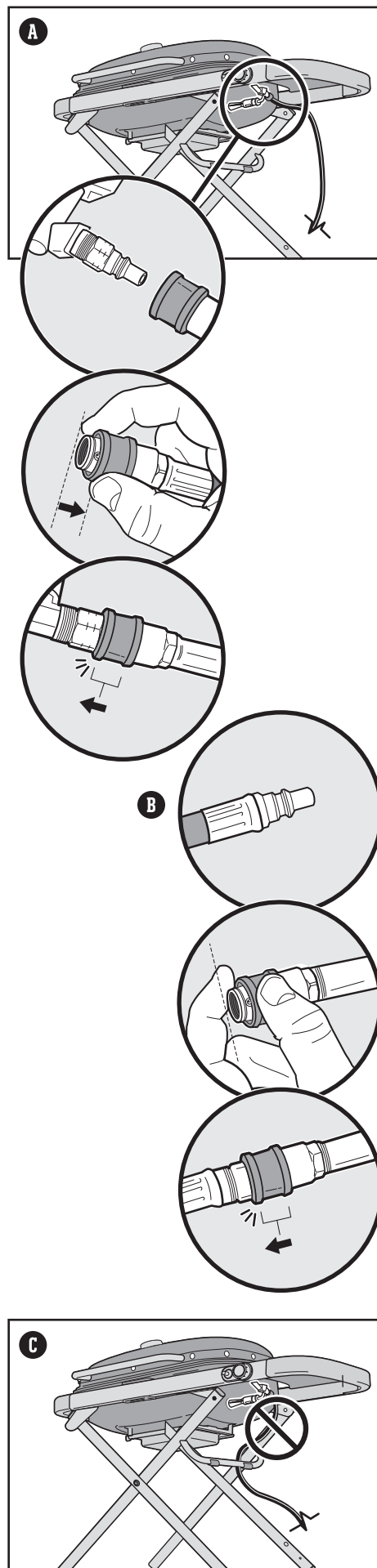
Almacenamiento y/o transporte

Desconecte la manguera de gas LP si: 1) el asador se va a transportar; 2) el asador se va a guardar en una cochera u otra área cerrada; o 3) el asador no está en uso.

- No almacene un cilindro de gas LP desconectado en un edificio, una cochera o cualquier otra área cerrada.
- No guarde ni transporte un cilindro de gas LP desconectado adentro del asador.

Si el asador ha permanecido guardado o sin usar por algún tiempo, es importante seguir las siguientes indicaciones:

- Antes de usar el asador de gas WEBER, revise que no existan fugas de gas ni obstrucciones en el tubo del quemador. (Consulte las secciones "PRUEBA DE FUGAS DE GAS" y "MANTENIMIENTO ANUAL").
- Revise que las zonas ubicadas debajo de la caja de cocción y el colector extraíble se encuentren libres de residuos que puedan obstruir el flujo de gases de combustión o de aire de ventilación.
- También se debe revisar que el filtro de arañas/insectos no presente ninguna obstrucción. (Consulte la sección "MANTENIMIENTO ANUAL").





¿Qué es una prueba de fugas?

Una vez que se haya conectado correctamente la manguera de gas LP, es necesario realizar una prueba de fugas. Una prueba de fugas es una manera confiable de verificar que no existan escapes de gas después de realizar una conexión. 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.

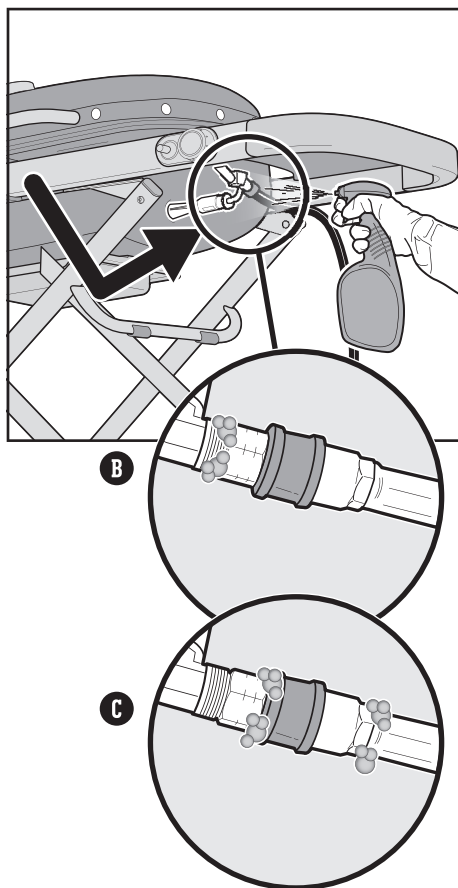
WEBER recomienda llevar a cabo una prueba de fugas a profundidad después de armar el asador, así como cada vez que se desconecte y restablezca una unión de gas. Deben revisarse las siguientes uniones:

- Conexión entre la válvula del quemador y el conector rápido.
- Conexión entre el conector rápido y la manguera de gas.

Prueba de fugas de gas

- 1) Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté apagada presionándola hacia adentro y girándola en sentido horario hasta la posición de cierre (O).
- 2) Abra el suministro de gas en el origen.
- 3) 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.
- 4) Si aparecen burbujas, existirá una fuga:
 - a) Si la fuga se encuentra en el conector rápido (B) o la manguera de gas (C), interrumpa el suministro de gas. **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.
- 5) Si no aparecen burbujas, la prueba de fugas habrá concluido:
 - a) 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.



⚠ 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) Aléjese del tanque de propano líquido.
- 2) No intente corregir el problema personalmente.
- 3) Avise al departamento de bomberos.



OPERACIÓN

La primera vez que use el asador

Realice una carbonización inicial

Caliente el asador a fuego máximo, manteniendo la tapa cerrada, durante un mínimo de 20 minutos antes de asar por primera vez.

Cada vez que use el asador

Mantenimiento entre comidas

El plan de mantenimiento entre comidas, sencillo, aunque importante, se compone de los pasos descritos a continuación. Llévelos a cabo siempre antes de asar.

Grasa acumulada

Su asador está equipado con un sistema de manejo de grasa que aleja esta de los alimentos y la deposita en un contenedor desechable. Al cocinar, la grasa abandona la caja de cocción a través de un canal y cae en una bandeja para escurrimientos desechable que protege el colector extraíble. Este sistema debe limpiarse sin excepción antes de usar el asador para evitar incendios.

- 1) Revise que el asador esté apagado y frío.
- 2) Saque el colector extraíble (A). Revise si la bandeja para escurrimientos desechable que protege el colector contiene una cantidad excesiva de grasa. Si es necesario, descarte la bandeja para escurrimientos desechable y sustitúyala por una nueva.
- 3) Vuelva a instalar todos los componentes.

Precalentamiento del asador

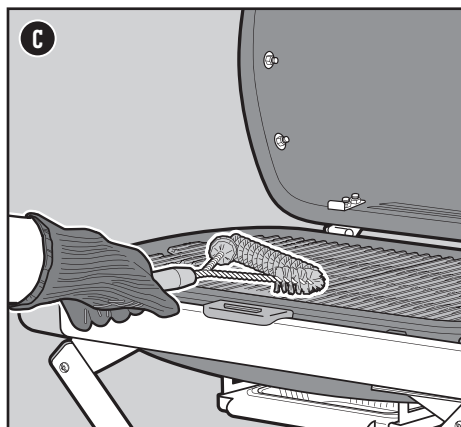
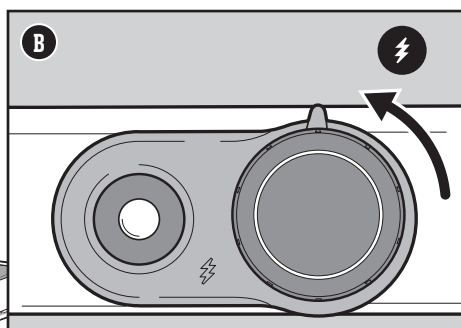
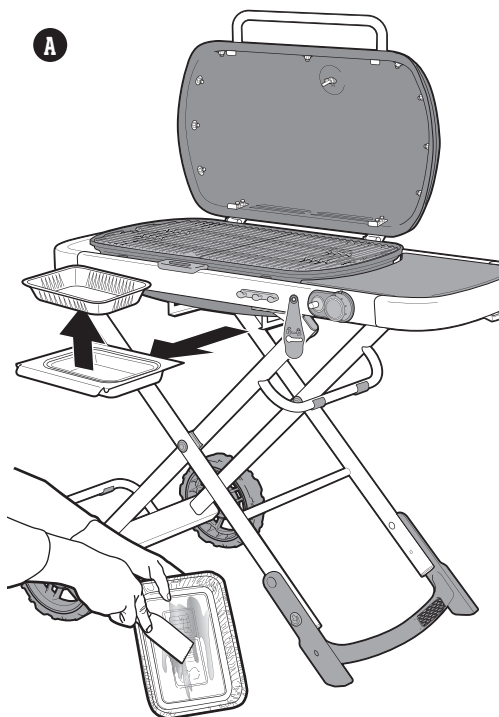
Precalentar el asador es fundamental para el éxito de cualquier comida. Precalentar el asador contribuye a evitar que los alimentos se peguen a las parrillas y las calienta lo suficiente como para sellarlos adecuadamente. También ayuda a carbonizar los residuos de comidas anteriores.

- 1) Abra la tapa del asador.
- 2) Encienda el asador siguiendo las instrucciones de encendido descritas en este manual del propietario.
- 3) Cierre la tapa.
- 4) Precaliente el asador manteniendo la perilla de control del quemador en la posición de encendido/fuego alto 🔥 durante 10-15 minutos o hasta que el termómetro indique 260 °C (B).

Limpieza de las parrillas de cocción

Después de precalentar, será más fácil limpiar los restos de alimentos y demás residuos generados por el último uso del asador. Limpiar las parrillas evitará también que la próxima comida se pegue.

- 1) Cepille las parrillas empleando un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable inmediatamente después de precalentar (C).



⚠️ **PELIGRO:** No forre de papel de aluminio el colector extraíble ni la caja de cocción.

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

⚠️ **ADVERTENCIA:** Retire el colector extraíble y elimine la grasa caliente con precaución.

⚠️ **ADVERTENCIA:** Use manoplas o 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.



Encendido del asador

Uso del sistema de encendido para encender el asador

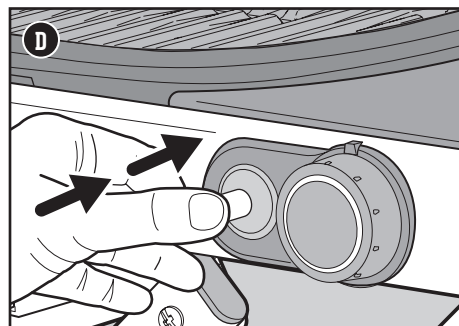
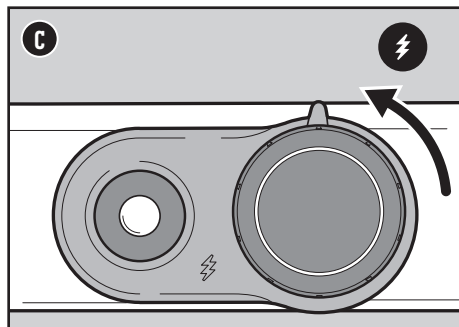
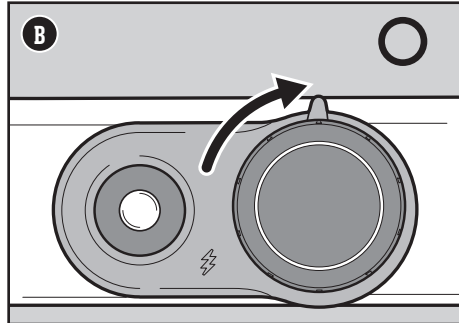
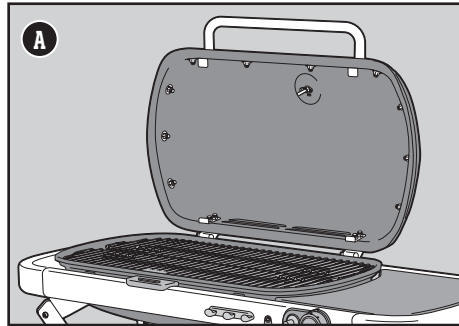
El sistema de encendido enciende el quemador generando una chispa en el electrodo de encendido. Al presionar el botón de encendido, usted genera la energía para la chispa. Cuando lo haga, oirá los chasquidos del sistema de encendido. Una vez que se haya completado el precalentamiento a fuego alto, podrá ajustar la perilla de control del quemador al nivel deseado para asar.

- 1) Abra la tapa del asador (A).
- 2) Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté en la posición de cierre O. Asegúrese presionando la perilla hacia adentro y girándola en sentido horario (B).
- 3) Verifique que el cilindro esté correctamente instalado. Consulte la sección "Instalación del cilindro de gas LP".
- 4) Presione la perilla de control del quemador hacia adentro y gírela en sentido antihorario hasta la posición de encendido/fuego alto (C).
- 5) Presione el botón rojo de encendido varias veces, haciendo que se escuche un chasquido cada vez que lo haga (D).
- 6) Revise que el quemador esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción. Se debería ver una llama.
- 7) Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control del quemador hasta la posición de apagado O y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador.

Si el quemador no se enciende mediante el sistema de encendido, 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.

Cómo apagar el quemador

- 1) Presione la perilla de control del quemador hacia adentro y gírela en sentido horario hasta la posición de cierre O.



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



CUIDADO DEL PRODUCTO

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.

Se recomienda realizar una limpieza completa cuando se vaya a plegar y guardar verticalmente el asador, o, al menos, dos veces al año. Si el asador recibe uso constante, puede ser que la limpieza deba hacerse cada tres meses. Con el asador apagado y frío, comience limpiando el interior desde arriba hacia abajo.

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 del quemador

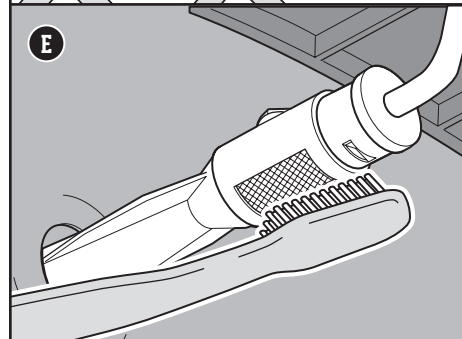
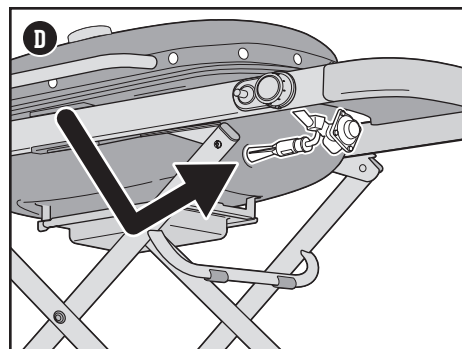
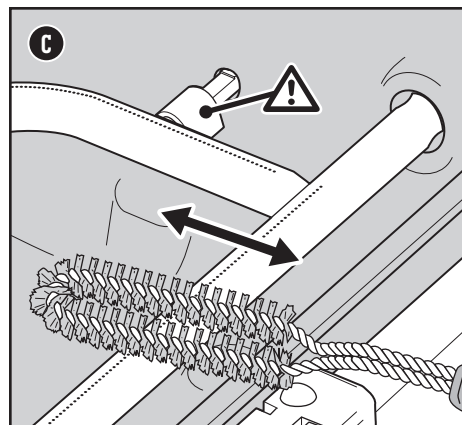
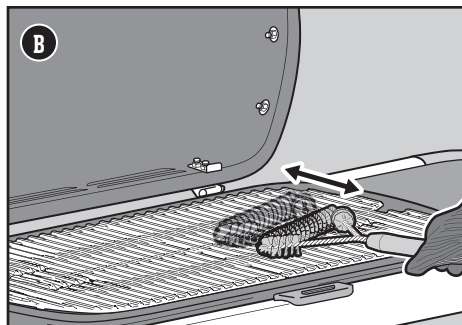
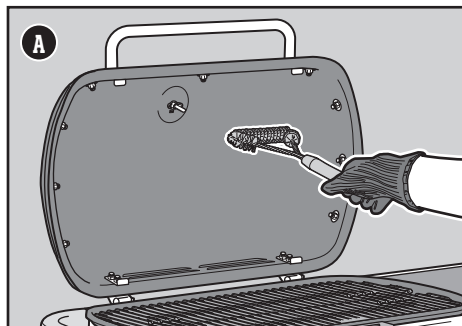
Existen dos partes del quemador que son fundamentales para su óptimo desempeño: los puertos (pequeñas aberturas que se ubican a lo largo del quemador) y el filtro de arañas/insectos del extremo. Mantener limpias tales áreas es esencial para una operación segura.

Limpieza de los puertos del quemador

- 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 (C). No cepille a lo largo: solo pasaría los residuos de un puerto a otro.
- 2) Al limpiar el quemador, evite dañar el electrodo de encendido cepillando con cuidado a su alrededor.

Limpieza del filtro de arañas

- 1) Localice el extremo del quemador detrás del panel de control, donde se une a la válvula (D).
- 2) Limpie el filtro de arañas/insectos del quemador usando un cepillo con cerdas suaves (E).



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

⚠ 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.

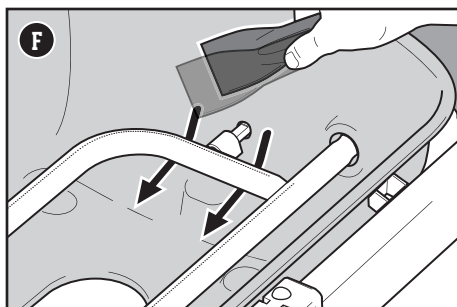
⚠ PRECAUCIÓN: No use nada de lo siguiente para limpiar el asador: abrillantadores de acero inoxidable abrasivos, pinturas, productos de limpieza que contengan ácido, alcoholes minerales, xileno, productos de limpieza de hornos, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocina) o esponjas de limpieza abrasivas.



Limpieza de la caja de cocción

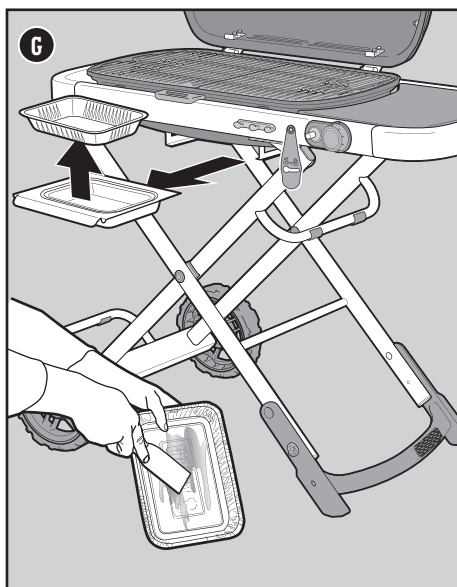
Revise el interior de la caja de cocción en busca de grasa acumulada o restos de alimentos. La acumulación excesiva de este tipo de residuos puede causar un incendio.

- 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 (F). Esta abertura conduce los residuos hacia el colector extraíble.



Limpieza del sistema de manejo de grasa

El sistema de manejo de grasa se compone de un colector extraíble y una bandeja para escurrimientos desechable (G). 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 describen 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.

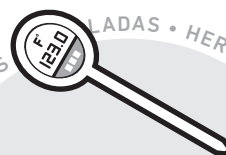
Limpieza exterior de asadores instalados en entornos poco frecuentes

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.



BANDEJAS DESECHABLES

Perfectas para cubrir el colector y hacer más cómoda y sencilla la limpieza.



TERMÓMETRO

Pequeño y relativamente barato, este componente es fundamental para conocer rápidamente la temperatura interna de la carne al cocinarla a la parrilla.



CEPILLO METÁLICO

Imprescindible incluso antes de soñar con una parrillada. Un cepillado rápido de las parrillas calientes evitará que los restos carbonizados de comidas pasadas se adhieran a las comidas presentes.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

EL ASADOR NO SE ENCIENDE

SÍNTOMA

• El quemador no se enciende al seguir las instrucciones de encendido descritas en la sección "Operación" de este manual del propietario.

CAUSA	SOLUCIÓN
Existe un problema relacionado con el flujo de gas.	Si el asador no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia el quemador. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Uso de un cerillo para determinar si fluye gas hacia el quemador". Si el encendido con un cerillo NO DA RESULTADO , siga los consejos de resolución de problemas relacionados con el flujo de gas descritos en la página siguiente.
Existe un problema relacionado con el sistema de encendido.	Si el asador no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia el quemador. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Uso de un cerillo para determinar si fluye gas hacia el quemador". Si el encendido con un cerillo DA RESULTADO , siga las instrucciones descritas en la sección "Revisión de los componentes del sistema de encendido".

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

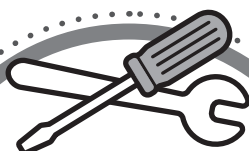
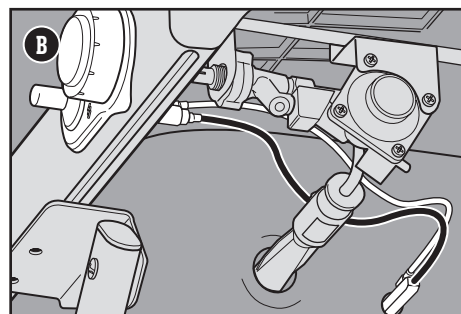
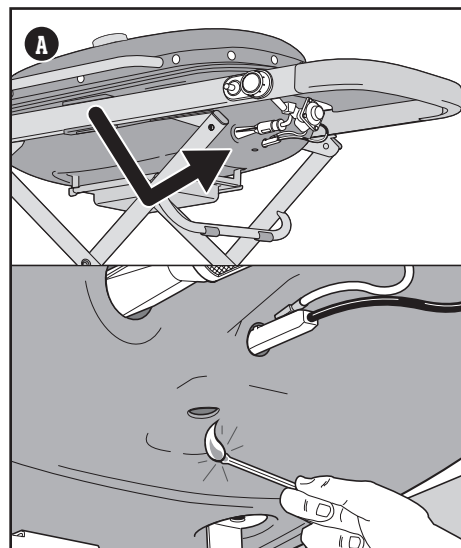
- 1) Abra la tapa del asador.
- 2) Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté en la posición de cierre **O**. Revise esto presionándola y girándola en sentido horario.
- 3) Verifique que el cilindro esté correctamente instalado. Consulte la sección "Instalación del cilindro de gas LP".
- 4) Encienda un cerillo y coloque la llama bajo el orificio de encendido con cerillo **(A)**.
- 5) Mientras sostiene el cerillo encendido, presione la perilla de control del quemador y gírela en sentido antihorario hasta la posición de encendido/fuego alto **1**.
- 6) Revise que el quemador esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción.
- 7) Si el quemador no se enciende después de 4 segundos, gire la perilla de control del quemador hasta la posición de apagado **O** y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador. Si el nuevo intento no da resultado, siga las instrucciones de resolución de problemas relacionados con el flujo de gas, descritas en la página siguiente.
- 8) Si el quemador se enciende, el problema se encuentra en el sistema de encendido. Siga las instrucciones descritas en la sección "Revisión de los componentes del sistema de encendido".

Revisión de los componentes del sistema de encendido

Al presionar el botón de encendido, debe oír un chasquido. Conecte los cables para asegurarse de que el sistema de encendido genere una chispa.

Revisión de los cables

- 1) Revise que los cables de encendido blanco y negro estén bien conectados a las terminales del botón de encendido, ubicadas detrás del panel de control **(B)**.
- 2) Verifique que el botón de encendido avance hacia adentro, haga un chasquido y regrese a su posición.



PIEZAS DE REPUESTO

Para adquirir piezas de repuesto, ponte en contacto con tu distribuidor local o visita weber.com.

LLAMA AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Si sigues experimentando problemas, ponte en contacto con el representante de atención al cliente de tu zona usando la información de contacto disponible en weber.com.



FLUJO DE GAS

SÍNTOMA

- El asador no alcanza la temperatura deseada o se calienta de manera irregular.
- El quemador no se enciende.
- Al colocar la perilla 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

- El cilindro de gas LP contiene poco gas o está vacío.
- Los puertos del quemador están sucios.

SOLUCIÓN

- Cambie el cilindro de gas LP.
- Limpie los puertos del quemador. Consulte la sección "Limpieza de los puertos del quemador".

SÍNTOMA

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

CAUSA

- El filtro de arañas del quemador está obstruido.

SOLUCIÓN

- Limpie el filtro 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 el filtro de arañas.

SÍNTOMA

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

CAUSA

- La conexión entre el regulador y el cilindro de gas LP podría haber quedado incompleta.
- El acoplamiento del regulador con el cilindro de gas LP podría estar dañado.

SOLUCIÓN

- Extinga las llamas prendidas. Retire y vuelva a colocar el cilindro de gas LP. Consulte la sección "Instalación del cilindro de gas LP" del manual del propietario.
- Extinga las llamas prendidas. Desinstale el cilindro de gas LP. 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.

ASADOR GRASIENTO (peladuras de pintura y llamaradas)

SÍNTOMA

- El interior de la tapa presenta lo que parecen ser peladuras de pintura.

CAUSA

- Los copos que puedes ver son en realidad vapores acumulados que se han convertido en carbón.

SOLUCIÓN

- Esto sucede con el tiempo, tras el uso repetido del asador, y no constituye un defecto. Limpia la tapa. Consulta la sección "Mantenimiento del producto".

SÍNTOMA

- Se producen llamaradas al cocinar o precalentar el asador.

CAUSA

- Existen restos de alimentos cocinados anteriormente.
- Es necesario realizar una limpieza completa del interior del asador.

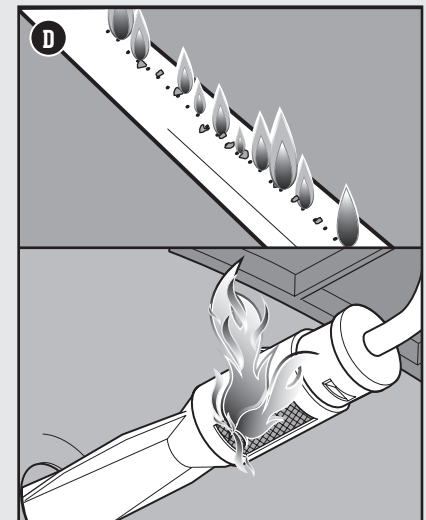
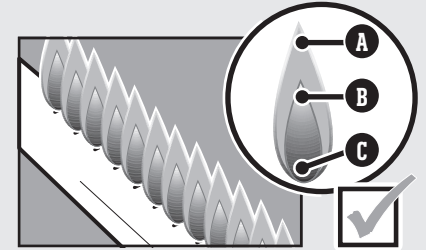
SOLUCIÓN

- Precalienta siempre el asador con todos los quemadores en la posición de encendido/fuego alto durante 10-15 minutos.
- Sigue los pasos descritos en la sección "Limpieza y mantenimiento" para limpiar el asador de arriba abajo.

Aspecto de las llamas que debe generar el quemador

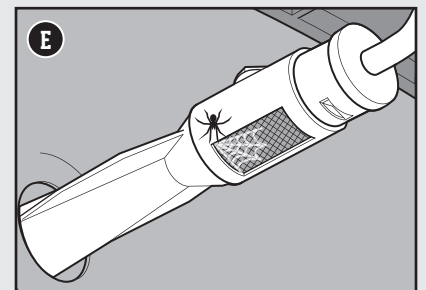
El quemador del asador viene ajustado de fábrica para que proporcione la mezcla correcta de aire y gas. Cuando el quemador opera correctamente, las llamas presentan un aspecto específico. Como muestra la siguiente ilustración, puede que se produzcan destellos amarillentos en las puntas (A) de las llamas, cuyo cuerpo debe ser de color azul claro por arriba (B) y azul oscuro por abajo (C).

⚠ ADVERTENCIA: Los puertos obstruidos y sucios pueden limitar el flujo de gas, causando llamas irregulares (D) en las válvulas de gas y a su alrededor que pueden dañar gravemente el asador.



Filtros de arañas

Las aberturas de aire para combustión de los quemadores (E) cuentan con filtros de acero inoxidable que impiden que las arañas y otros insectos tejan telarañas y construyan nidos en su interior. Los filtros de arañas/insectos pueden impedir el flujo de oxígeno a los quemadores si acumulan polvo y residuos por fuera.



⚠ ADVERTENCIA: No intente reparar componentes destinados al 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.

⚠ ADVERTENCIA: La ejecución de reparaciones o sustituciones sin emplear piezas Weber-Stephen originales dará lugar a la invalidación de la protección proporcionada por esta garantía.

⚠ PRECAUCIÓN: Las aberturas de los tubos de los quemadores deberán posicionarse correctamente sobre los orificios de las válvulas.



Qué hacer y qué no hacer al cocinar a la parrilla

Precalienta siempre el asador antes de cocinar.

Si las parrillas de cocción no están lo suficientemente calientes, los alimentos se pegarán y no podrás dorar tus piezas de carne ni disfrutar de esas atractivas marcas de parrilla. Incluso aunque la receta indique que debes cocinar a fuego medio o bajo, precalienta antes el asador a fuego máximo. Abre la tapa, sube el fuego, cierra la tapa y deja que la parrilla de cocción se caliente durante unos diez minutos o hasta que el termómetro de la tapa indique 260 °C (500 °F).

No cocines 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 quieres saborear la cena de ayer en el almuerzo de hoy, asegúrate de borrar la pizarra antes de empezar. Cuando las parrillas estén calientes, usa un cepillo con cerdas de acero inoxidable para limpiar y suavizar la superficie.

Mantente presente.

Antes de encender el asador, asegúrate de tener todo lo que necesites al alcance del brazo. No olvides tus principales herramientas de parrillada, los alimentos ya engrasados y sazonados, los glaseados o salsas que quieras usar, así como bandejas limpias para la comida cocinada. Tener que volver a la cocina no sólo 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 cocines demasiados alimentos a la vez.

Poner demasiada comida en las parrillas de cocción limita tu flexibilidad. Mantén 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. Ofrecete espacio suficiente para trabajar.

Mantén a raya tu curiosidad.

La tapa del asador no sólo 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 pon la tapa!

Voltea una sola vez.

¿Hay algo mejor que una jugosa pieza de carne con marcas profundas y preciosos bordes caramelizados? La clave para conseguir 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 hace falta voltear los alimentos más de una vez. Si lo haces más veces, probablemente también estés abriendo la tapa con demasiada frecuencia, dando lugar a otros problemas. Da un paso atrás y confía en tu asador.

Controla tu fuego interior.

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

No tengas miedo de experimentar.

En la década de 1950, cocinar a la parrilla significaba una única cosa: carne (y sólo carne) carbonizada sobre una llama abierta. Los chefs modernos no necesitan una cocina para preparar una comida completa. Usa tu asador para cocinar aperitivos, guarniciones e incluso postres. Registra tu asador y recibe contenidos especiales e ideas que seguro disfrutarás poniendo en práctica. Nos encantará acompañarte en tus aventuras a la parrilla.



MANOPLAS DE BARBACOA

En caso de duda, úsalas. Las mejores están aisladas y protegen la mano y el antebrazo.

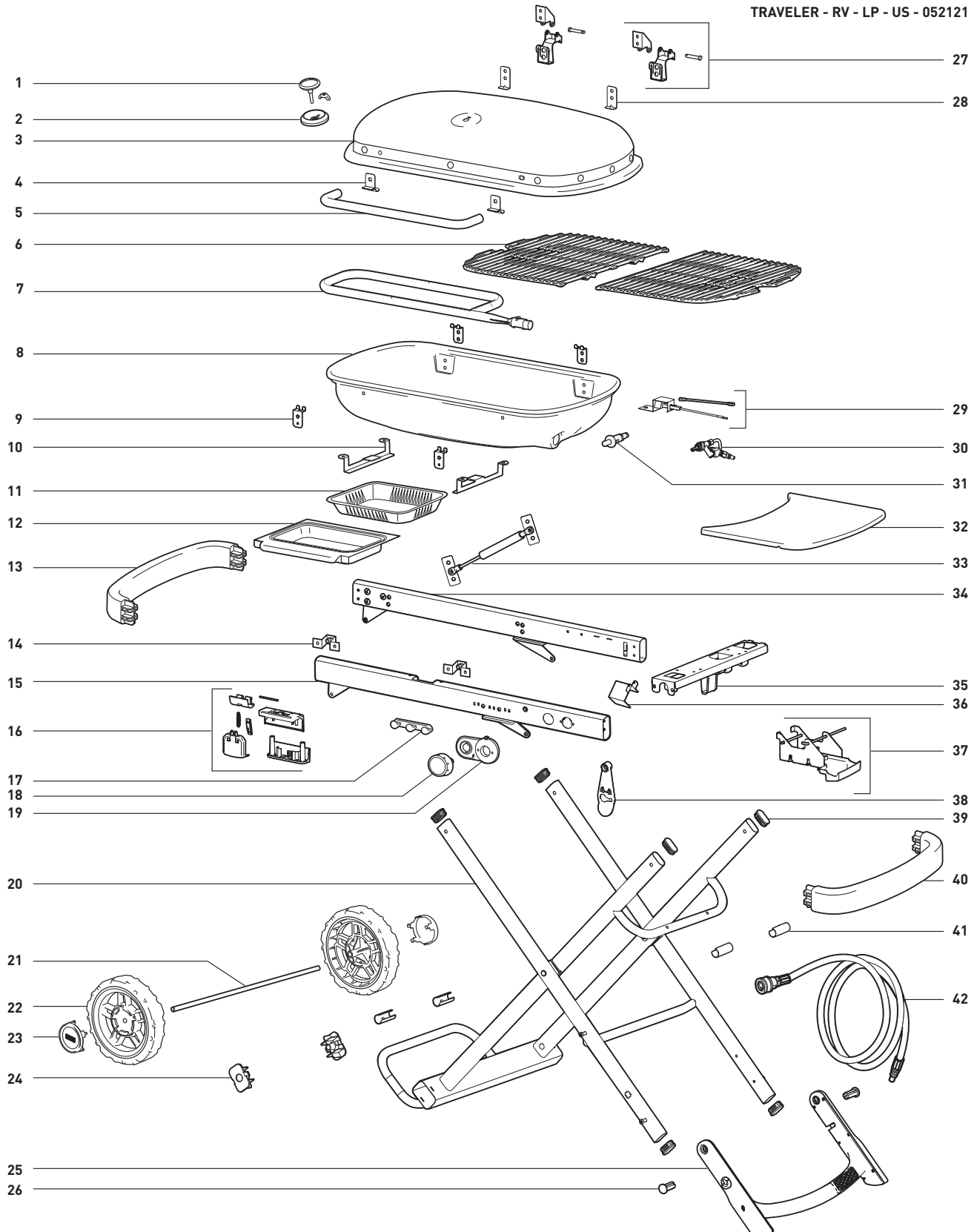


TEMPORIZADOR

Evita la decepción de una cena quemada usando un sencillo temporizador. No necesitas nada sofisticado, sólo uno que sea confiable y fácil de usar.



TRAVELER - RV - LP - US - 052121





NOTAS







weber.com

U. S./EE. UU./États-Unis:
1-800-446-1071

Canada/Canadá/Canada:
1-800-446-1071