

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
- Técnicas y guías de cocina a la parrilla
- Temporizadores y herramientas
- Recetas para todos los gustos
- Menús/recetas de temporada

Before you begin >>>



Enhance your assembly experience.

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

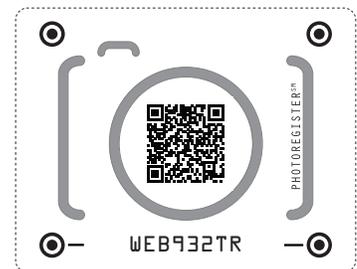
  

Descarga gratis la app BILT™ y sigue las instrucciones 3D paso a paso.
Téléchargez gratuitement l'application BILT™ pour obtenir les instructions étape par étape en 3D.

Guarda 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

76419

08/06/23
esMX

¡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!

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 recreativas, 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.*



Aplica solo a los clientes en México:

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

⚠ PELIGRO:

Si huele a gas:

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

⚠ ADVERTENCIA:

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

⚠ ADVERTENCIA:

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

⚠ ADVERTENCIA:

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

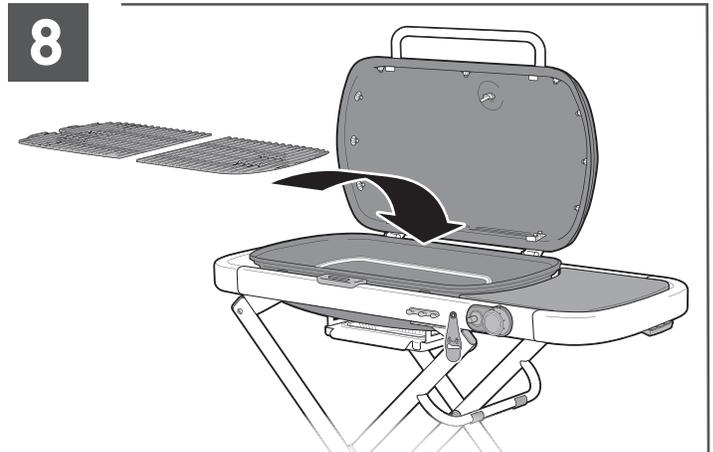
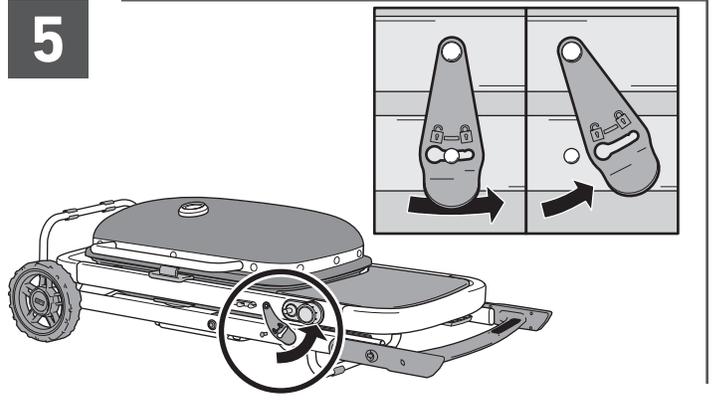
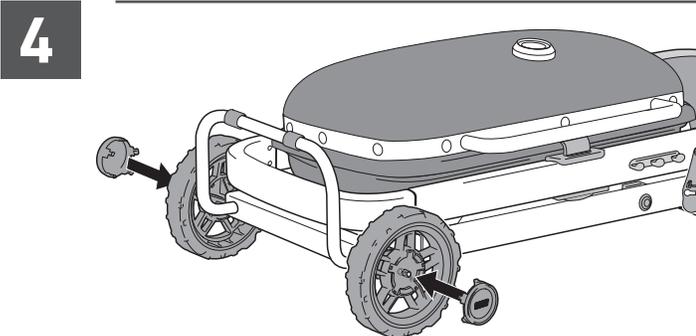
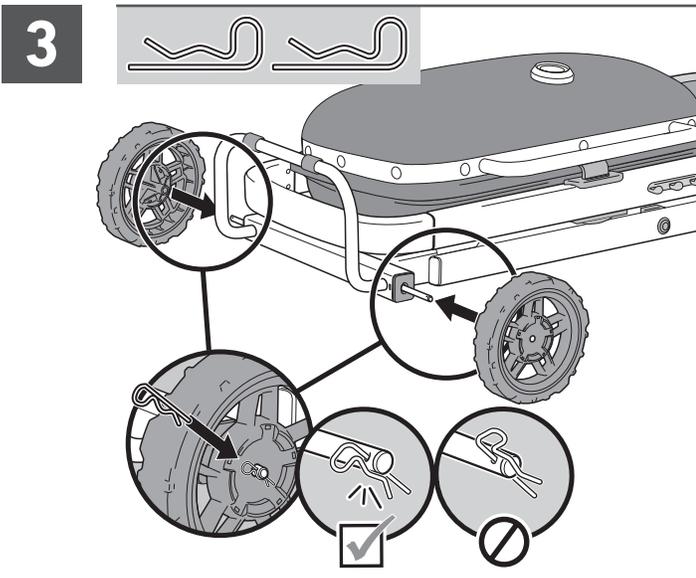
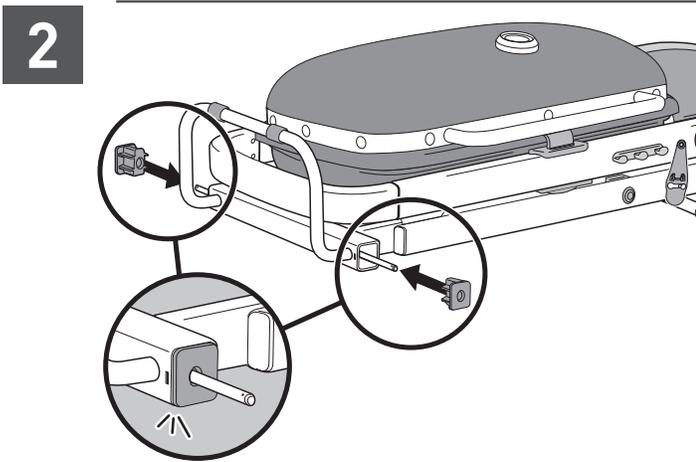
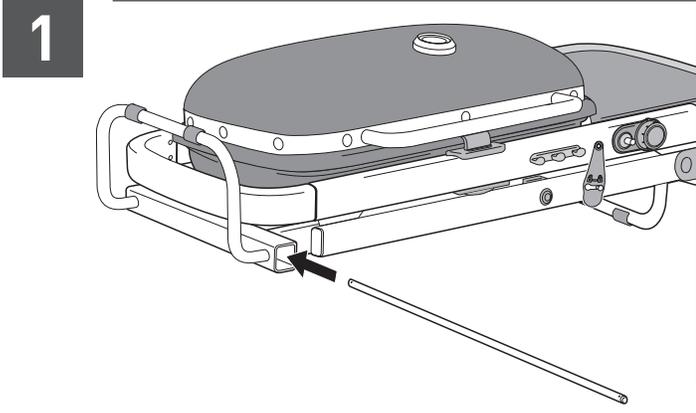
1 Quemador Principal de:

13 700 kJ/h

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







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

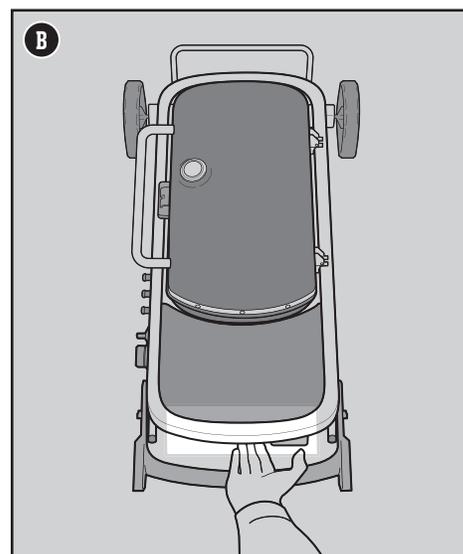
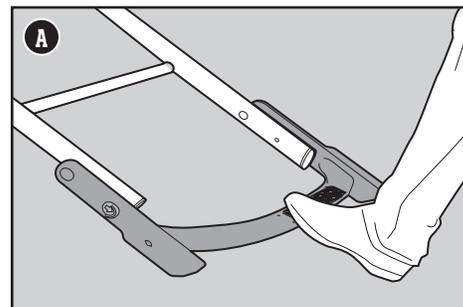
Conocer siempre la temperatura en el interior del asador le permitirá ajustar el calor cuando sea necesario.

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.

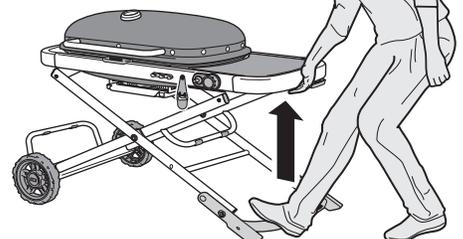
Levantar y bajar el carrito

- 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.

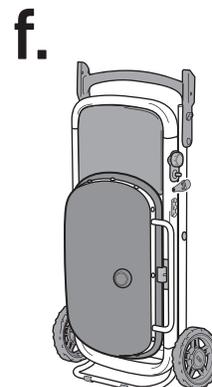
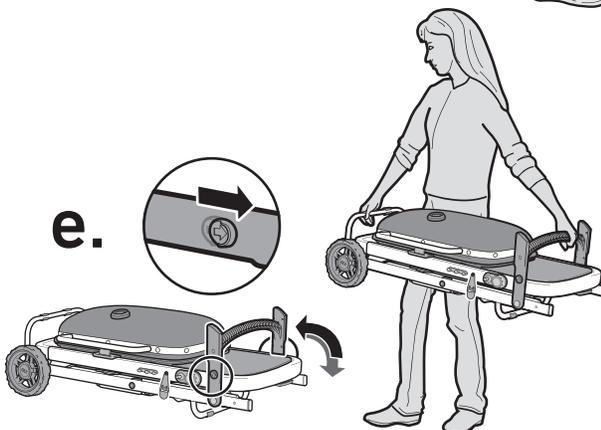
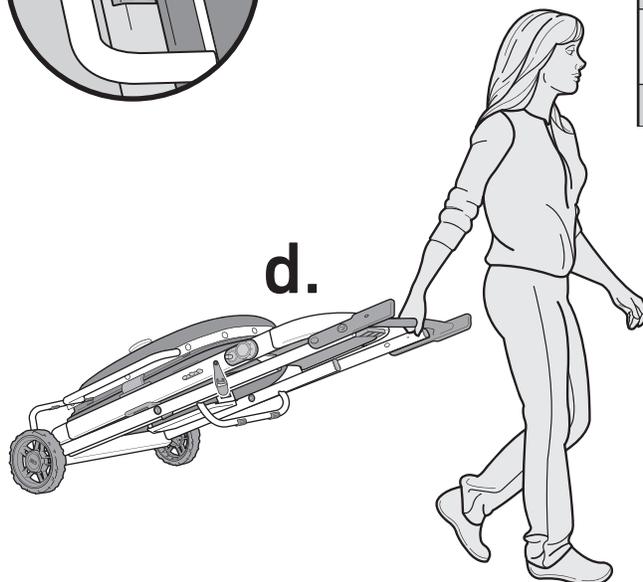
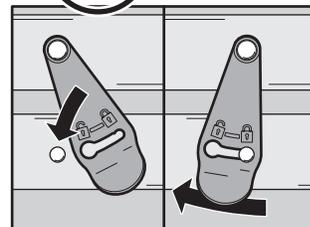
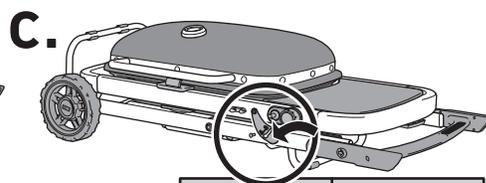
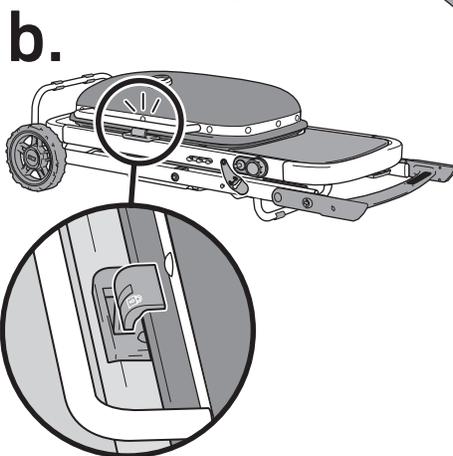
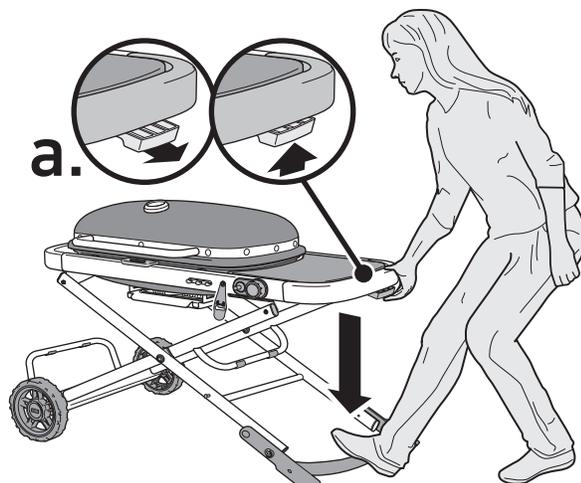
Mantenga el carrito bajo control constantemente mientras desciende hasta la posición inferior sujetando firmemente la estructura. Bajar el carrito repetidamente sin sujetar la estructura puede causar daños en el muelle de gas.

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.

Consejos de seguridad para el manejo de cilindros de gas LP

Existen varias directrices y factores de seguridad a considerar cuando use gas LP. Respete cuidadosamente estas instrucciones antes de usar su asador de gas WEBER.

- No emplee cilindros de gas LP dañados, abollados u oxidados.
- Aunque un cilindro de gas LP parezca estar vacío, puede seguir conteniendo gas, por lo que debe transportarse y almacenarse tomando las precauciones adecuadas.
- Los cilindros de gas LP no deben dejarse caer ni manipularse con brusquedad.
- No almacene ni transporte un cilindro de gas LP a temperaturas superiores a 51.7 °C (el cilindro se calentaría demasiado como para sujetarlo con la mano). Por ejemplo, no debe dejarse un cilindro de gas LP adentro de un auto en un día caluroso.
- Los cilindros de gas LP deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- El cilindro de gas LP utilizado debe haber sido fabricado y estar marcado de acuerdo con las especificaciones establecidas por las siguientes normas, según corresponda: "Specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.)" (para los EE. UU.); o "Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods, CAN/CSA-B339" (para Canadá).
- Los cilindros deben contar con un dispositivo homologado de protección de sobrellenado (OPD) y una conexión para cilindro tipo CGA 600. La conexión del cilindro debe ser compatible con la conexión del asador.

Conexión de un regulador

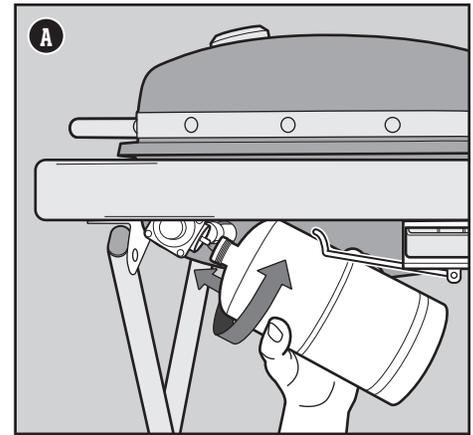
Su asador de gas WEBER está equipado con un regulador de presión, que es un dispositivo destinado a controlar y mantener uniforme la presión del gas mientras este se libera desde el cilindro de gas LP. Los reguladores de presión WEBER están diseñados para eliminar el vapor.

- Debe emplearse el regulador de presión suministrado con este asador de gas WEBER. Dicho regulador está ajustado a una presión de 279 mm.c.a.

Instalación del cilindro de gas LP

Use cilindros de gas LP desechables con una capacidad de 465 g equipados con conexión CGA 600 y marcados únicamente con la palabra "Propane" (propano).

- 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) Introduzca el cilindro de gas LP en el regulador y gírelo en sentido horario hasta que quede bien ajustado (A). Al instalar el cilindro de gas LP, se bloqueará la palanca de liberación del carrito, impidiendo que se pueda bajar el asador.



16.4 oz (465 g)

Desinstalación del cilindro de gas LP

Siempre que necesite bajar el carrito del asador o sustituir el cilindro de gas LP, desinstálelo siguiendo 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) Desenrosque el cilindro de gas LP del regulador y retírelo del asador.

Almacenamiento y/o desplazamiento

Desconecte el cilindro si: 1) este se encuentra vacío; 2) el asador está siendo transportado; 3) el asador se guardará en una cochera u otro espacio cerrado; o 4) el asador no está en uso.

- Cuando el cilindro 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 cilindro. El uso de otro tipo de cubierta o tapón puede dar lugar a una fuga de propano.
- No almacene un cilindro de gas LP desconectado en un edificio, una cochera o cualquier otro espacio cerrado.
- No guarde ni transporte un cilindro de gas LP desconectado dentro del asador.

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

- 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 combustión o la ventilación.
- También se debe revisar que el filtro de arañas/insectos no presente ninguna obstrucción. (Consulte la sección "MANTENIMIENTO ANUAL").

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

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



¿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; el quemador, además, se somete 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 una unión de gas o se restablezca su conexión. Deben revisarse las siguientes uniones:

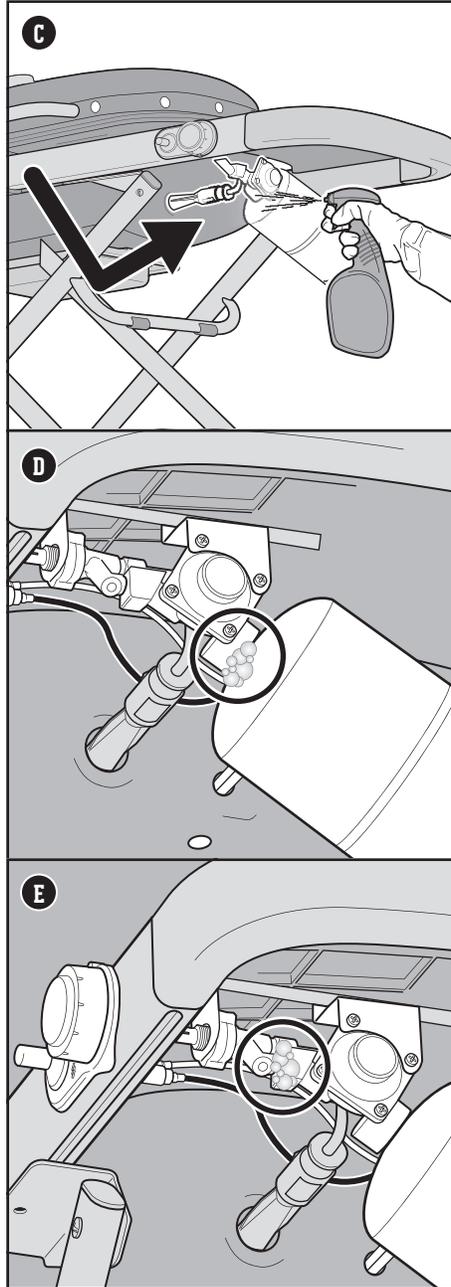
- Conexión entre el cilindro y el regulador.
- Conexión entre el regulador y la válvula.

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) Humedezca las uniones (B) con una solución de agua y jabón usando un atomizador, una brocha o una franela. Puede elaborar 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.
- 3) Si aparecen burbujas, existirá una fuga:
 - a) Si la fuga se encuentra en el cilindro (C), retire el cilindro de propano. NO USE EL ASADOR. Instale otro cilindro de propano y vuelva a revisar la existencia de fugas empleando una solución de agua y jabón. Si la fuga no desaparece, retire el cilindro de propano. 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.
 - b) Si la fuga está en el regulador (D), cierre la válvula de gas. NO TRATE DE APRETAR EL REGULADOR. 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.

Si detecta una 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.
- 4) 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

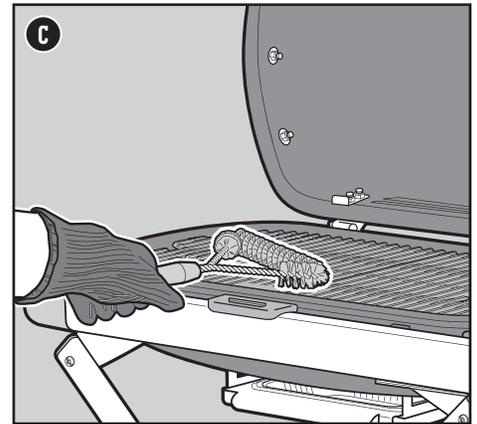
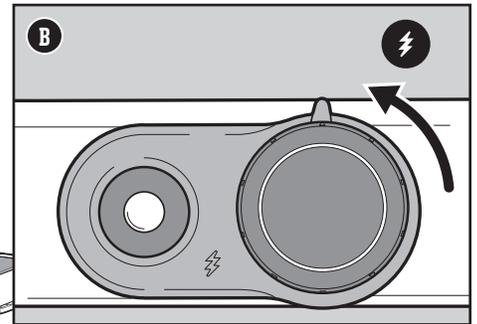
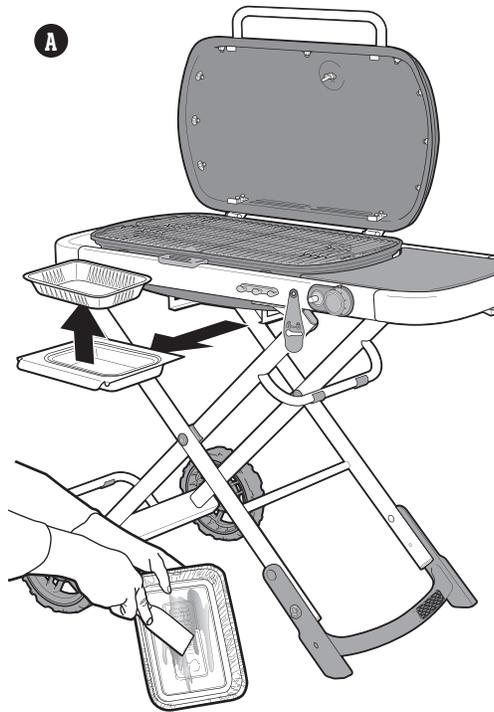
Mantenimiento entre comidas

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.



Pre calentamiento del asador

Pre calentamiento del asador es fundamental para el éxito de cualquier comida. Pre calentamiento del 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) Pre caliente 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 pre calentamiento, 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 pre calentamiento (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

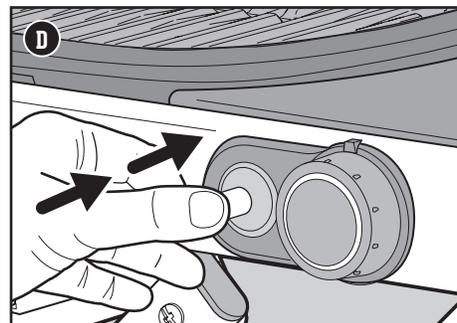
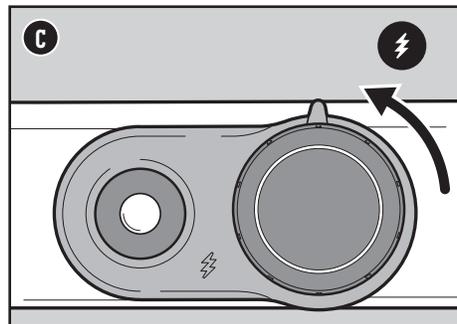
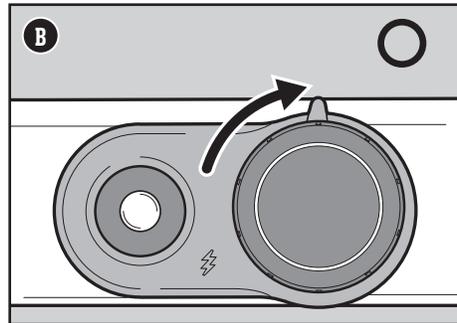
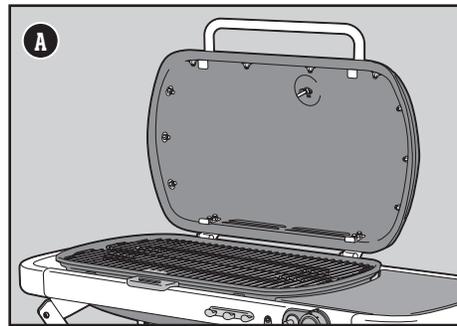
El sistema de encendido enciende el quemador generando una chispa en el electrodo de encendido. Al presionar el botón de encendido, usted genera la energía para la chispa. Cuando lo haga, oírá los chasquidos del sistema de encendido. Una vez que se haya completado el precalentamiento a fuego alto, podrá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

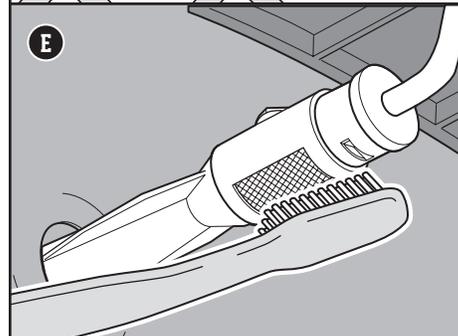
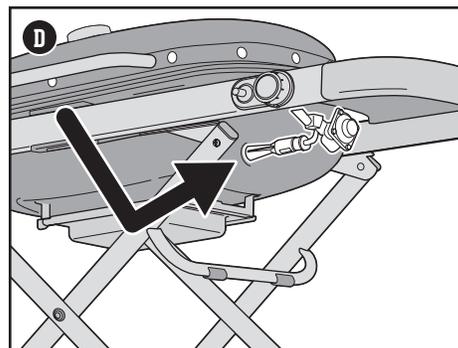
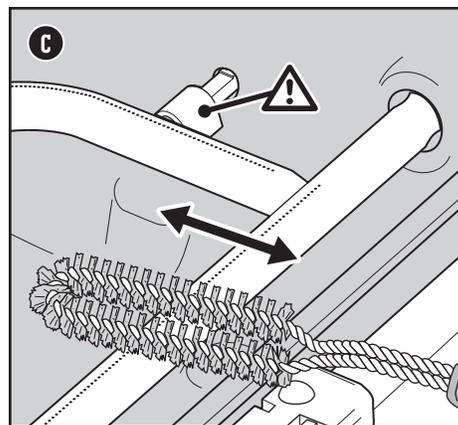
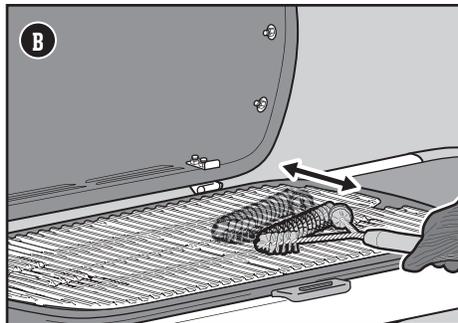
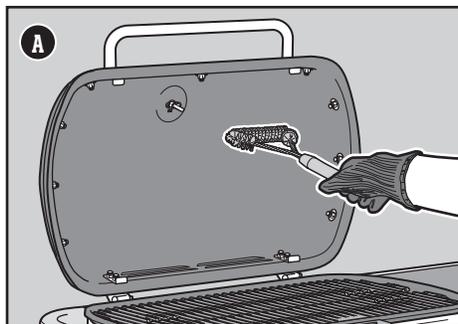
Existen dos partes del quemador que son fundamentales para su óptimo desempeño: los puertos (pequeñas aberturas que se ubican a lo largo del quemador) y el filtro de arañas/insectos del extremo. Mantener limpias tales áreas es esencial para una operación segura.

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.

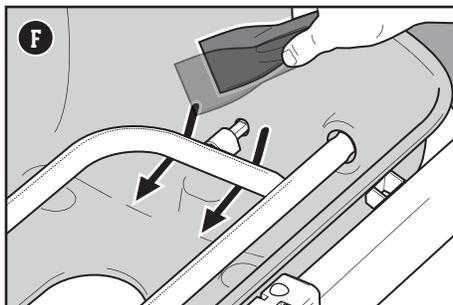
⚠ **PRECAUCIÓN:** No use nada de lo siguiente para limpiar el asador: abrillantadores de acero inoxidable abrasivos, pinturas, productos de limpieza que contengan ácido, alcoholes minerales, xileno, productos de limpieza de hornos, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocina) o esponjas de limpieza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

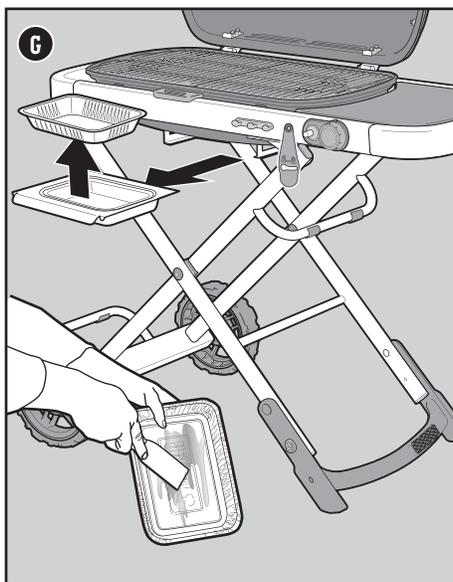
Limpieza exterior del asador

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

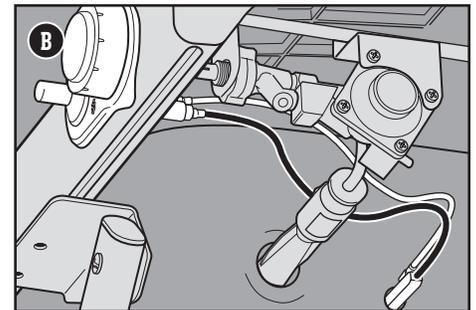
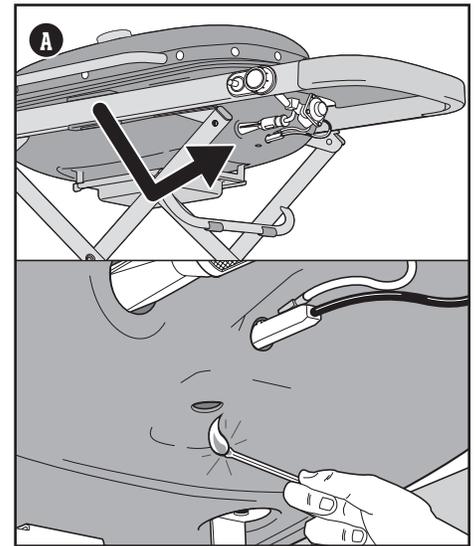
- 1) Abra la tapa del asador.
- 2) Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté en la posición de cierre **O**. Revise esto presionándola y girándola en sentido horario.
- 3) Verifique que el cilindro esté correctamente instalado. Consulte la sección "Instalación del cilindro de gas LP".
- 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.

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.

El acoplamiento del regulador con el cilindro de gas LP podría estar dañado.

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.

SOLUCIÓN

Precalienta siempre el asador con todos los quemadores en la posición de encendido/fuego alto durante 10-15 minutos.

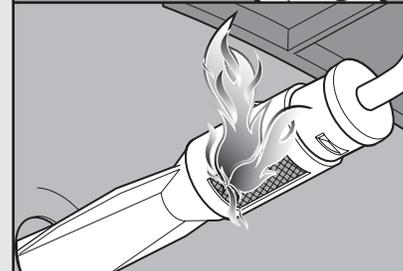
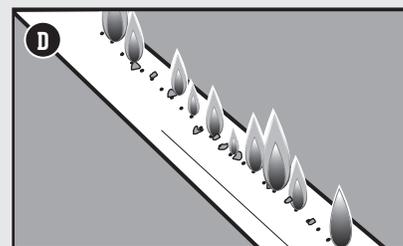
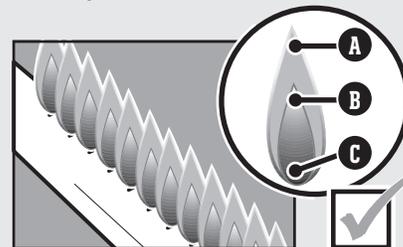
Es necesario realizar una limpieza completa del interior del asador.

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

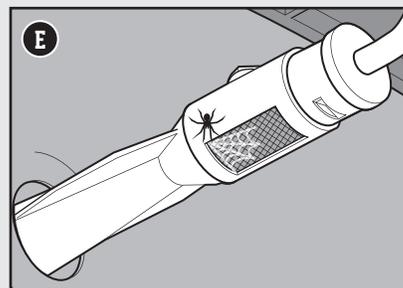
El quemador del asador viene ajustado de fábrica para que proporcione la mezcla correcta de aire y gas. Cuando el quemador opera correctamente, las llamas presentan un aspecto específico. Como muestra la siguiente ilustración, puede que se produzcan destellos amarillentos en las puntas (A) de las llamas, 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.

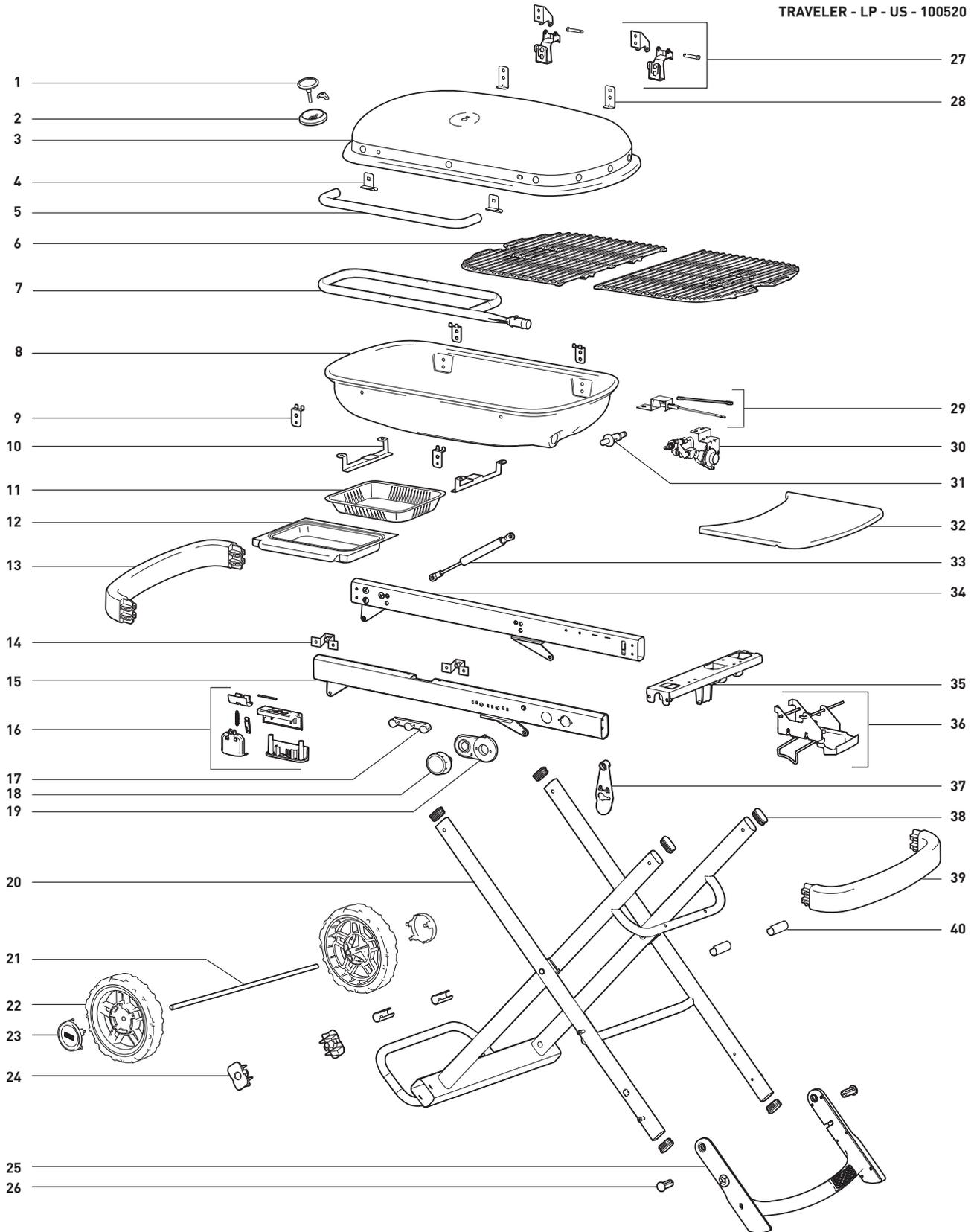


TEMPORIZADOR

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 - LP - US - 100520









weber.com

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

Mexico/México/Mexique:
01 800 0093237

Canada/Canadá/Canada:
1-800-446-1071