



REGÍSTRESE HOY MISMO

Registre su asador de gas y reciba contenidos especiales que le permitirán convertirse en el héroe de cualquier reunión.

Escanee el código QR o regístrese en línea en weber.registria.com

⚠ PELIGRO

Si percibe olor a gas:

- Cierre el suministro de gas al aparato.
- Extinga las llamas prendidas.
- Abra la tapa.
- Si el olor no se disipa, manténgase alejado del aparato y avise inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

El incumplimiento de estas instrucciones podría causar un incendio o explosión que resulte en daños materiales, lesiones o muertes.

⚠ PELIGRO

- No deje nunca este aparato sin vigilancia.
- Nunca opere este aparato a menos de 61 cm (24 in) de cualquier estructura, material combustible u otro tanque de gas.
- No use nunca este aparato a menos de 7.5 m (25 ft) de ningún líquido inflamable.
- De producirse un incendio, manténgase alejado del aparato y avise inmediatamente al departamento de bomberos. No intente extinguir con agua un incendio causado por aceite o grasa.

El incumplimiento de estas instrucciones podría causar incendios, explosiones o riesgo de quemaduras que resulten en daños materiales, lesiones o muertes.

El presente manual de instrucciones contiene información importante que es necesaria para el armado adecuado y el uso seguro del aparato.

Lea y respete todas las advertencias e instrucciones antes de armar y usar el aparato.

Respete todas las advertencias e instrucciones cuando use el aparato.

Conserve este manual para poder consultarlo en el futuro.

Antes de usar el asador, lleve a cabo todos los procedimientos de revisión de fugas descritos en este manual del usuario. Hágalo incluso si el asador fue armado por su distribuidor.

No encienda este aparato sin leer primero las secciones dedicadas al encendido de los quemadores de este manual.

ESTE APARATO DE GAS ESTÁ IDEADO EXCLUSIVAMENTE PARA SU USO EN EXTERIORES.

Instalación y armado

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

Operación

- ⚠ **PELIGRO:** El uso de este asador solo debe tener lugar al aire libre, en áreas bien ventiladas. Se prohíbe el uso en cocheras, edificios, pasillos cubiertos, tiendas de campaña y otras áreas cerradas, así como debajo de techos combustibles.
- Se considera que un aparato está al aire libre si su protección no excede la ofrecida por paredes en tres lados, sin cubierta superior; todas las aberturas deben permanecer abiertas en todo momento; las puertas corredizas, las puertas de cocheras, las ventanas o las aberturas con mosquitero no se consideran aberturas permanentes.
- Se considera que un aparato está al aire libre si su protección no excede la ofrecida por un cerramiento parcial con una cubierta superior y no más de dos paredes laterales. Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un pasillo cubierto, o formar un ángulo recto entre sí; todas las aberturas deben permanecer abiertas en todo momento; las puertas corredizas, las puertas de cocheras, las ventanas o las aberturas con mosquitero no se consideran aberturas permanentes.
- Se considera que un aparato está al aire libre si su protección no excede la ofrecida por un cerramiento parcial con una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre y cuando al menos el 30 % de la periferia horizontal del cerramiento permanezca abierto en todo momento. Todas las aberturas deben permanecer abiertas en todo momento; las puertas corredizas, las puertas de cocheras, las ventanas o las aberturas con mosquitero no se consideran aberturas permanentes.
- La temperatura ambiente mínima de funcionamiento para el uso seguro del aparato es de -17 °C (0 °F).



GARANTÍA

- ⚠ **PELIGRO:** Se prohíbe el uso del asador en vehículos, así como en las áreas de almacenamiento o carga de los mismos. Lo anterior hace referencia a automóviles, camiones, camionetas, minivanes, vehículos utilitarios deportivos o recreativos, embarcaciones, etc.
- ⚠ **PELIGRO:** Se prohíbe el uso del asador a menos de 61 cm (24 in) de materiales combustibles.
- ⚠ **PELIGRO:** Este asador no está diseñado para usarse como calentador y no debe emplearse nunca como tal.
- ⚠ **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 adentro o encima del espacio de almacenamiento ubicado debajo del mismo durante el uso del asador o mientras este se encuentre caliente.
- ⚠ **PELIGRO:** Si la grasa liberada por los alimentos llegara a provocar un incendio, apague 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 armar, trasladar, guardar y usar el asador correctamente y con seguridad.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Debe prestarse atención al asador tanto durante el precalentamiento como durante el uso. El uso de este asador exige precaución. La caja de cocción alcanza temperaturas muy elevadas durante el uso.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No mueva el aparato (asador) durante el uso.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga los cables de alimentación eléctrica y la manguera de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Este producto ha superado las pruebas de seguridad correspondientes y ha sido homologado para su uso en un país determinado. Consulte la denominación del país en el exterior de la caja.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Permita que el asador se enfríe completamente antes de moverlo.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Retire la placa de cocción de la plancha durante el transporte.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Este asador de gas no está diseñado para uso comercial.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Se prohíbe el uso de carbón o rocas de lava en este asador.

Almacenamiento y/o desuso

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

Propuesta 65 del estado de California

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

Garantía Limitada

Gracias por adquirir un producto WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, EE. UU. (en adelante, "WEBER"), se enorgullece de fabricar productos seguros, duraderos y confiables. WEBER ofrece esta Garantía Limitada (la "Garantía") sin costo adicional. Aquí encontrará la información necesaria si su producto WEBER requiere reparación, en el caso improbable de que sufra una falla o un defecto. Según la legislación en vigor, el cliente posee diversos derechos en caso de que el producto resulte defectuoso. Tales derechos incluyen desempeño complementario o sustitución, rebaja del precio de compra y compensación. Estas cláusulas de 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 periodos de tiempo especificados a continuación, siempre que su armado y uso tengan lugar de acuerdo con el manual del usuario que lo acompaña, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales. (Nota: En caso de pérdida o extravío del manual del usuario del producto WEBER, puede descargar una copia en línea desde www.weber.com). WEBER acepta, en el marco de esta Garantía, reparar o sustituir las partes defectuosas en cuanto a materiales o mano de obra, con las limitaciones y exclusiones descritas a continuación. EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEGISLACIÓN APLICABLE, ESTA GARANTÍA SOLO SERÁ VÁLIDA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL Y NO PODRÁ TRANSFERIRSE A POSTERIORES PROPIETARIOS, EXCEPTO EN CASO DE REGALO O ENTREGA COMO ARTÍCULO PROMOCIONAL, SEGÚN LO DESCRITO ANTERIORMENTE. WEBER respalda sus productos y ofrece con gusto la Garantía descrita frente a defectos de materiales en el asador o sus componentes, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales.

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

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

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

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO BAJO ESTA GARANTÍA

A fin de asegurar la debida cobertura de la Garantía, es importante (aunque no obligatorio) registrar el producto WEBER en línea en www.weber.com. Deben conservarse el recibo y/o la factura de compra originales. Al registrar el producto WEBER, se confirma la cobertura de la Garantía y se establece un vínculo directo con WEBER que el fabricante puede usar si necesita contactar con el Propietario. Si no tuvo tiempo de registrar su asador antes de solicitar el servicio de Garantía, prepare la siguiente información antes de llamar:

Nombre, dirección, teléfono, correo electrónico, número de serie, fecha de compra, distribuidor, modelo, color y principal problema. La Garantía anterior solo será válida si el Propietario cuida razonablemente el producto WEBER de acuerdo con las instrucciones de armado, las instrucciones de uso y las indicaciones de mantenimiento preventivo descritas en el manual del usuario que lo acompaña, a menos que el Propietario pueda demostrar que la falla o el defecto no guarda relación con el incumplimiento de tales obligaciones. Si el producto se instala en una zona costera o cerca de una alberca, el lavado y enjuague periódicos de las superficies exteriores se considerarán parte del mantenimiento, según lo descrito en el manual del usuario.

GESTIONES EN GARANTÍA Y SITUACIONES NO CUBIERTAS

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

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente, prepare la siguiente información:

Nombre, dirección, teléfono, correo electrónico, número de serie, fecha de compra, distribuidor, modelo, color y principal problema.

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

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

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

PERÍODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

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

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

Plancha:
5 años (excepto la aparición de óxido)

Todas las partes restantes:
2 años (excepto el desgaste y deterioro normales)

EXENCIONES DE RESPONSABILIDADES

APARTE DE LAS GARANTÍAS Y EXENCIONES DESCRITAS COMO PARTE DE ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA, NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS O DECLARACIONES VOLUNTARIAS DE RESPONSABILIDAD EXPLÍCITAS, MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL APLICABLE A WEBER. ASIMISMO, LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA NO LIMITA NI EXCLUYE AQUELLAS SITUACIONES O RECLAMACIONES DE LAS QUE WEBER DEBA HACERSE RESPONSABLE SEGÚN LO PREVISTO EN LA LEY. NO SE CONSIDERARÁ VÁLIDA NINGUNA OTRA GARANTÍA UNA VEZ VENCIDA ESTA GARANTÍA. WEBER NO ASUMIRÁ NINGUNA OTRA GARANTÍA (INCLUIDAS LAS "GARANTÍAS AMPLIADAS") OFRECIDA POR NINGUNA PERSONA, DISTRIBUIDOR O AGENTE COMERCIAL, EN RELACIÓN CON NINGÚN PRODUCTO. EL ÚNICO OBJETO DE ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PARTE O EL PRODUCTO EN CUESTIÓN. ESTA GARANTÍA NO CUBRIRÁ EN NINGÚN CASO IMPORTES ECONÓMICOS SUPERIORES AL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER ADQUIRIDO. EL USUARIO ASUME EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD DERIVADOS DE AQUELLAS PÉRDIDAS, DAÑOS O LESIONES SUFRIDOS POR AQUEL Y SU PROPIEDAD Y/U OTRAS PERSONAS Y SUS PROPIEDADES QUE SE DERIVEN DEL MAL USO O ABUSO DEL PRODUCTO, O DE NO RESPETAR LAS INSTRUCCIONES FACILITADAS POR WEBER EN EL MANUAL DEL USUARIO QUE LO ACOMPAÑA. LAS PARTES Y ACCESORIOS SUSTITUIDOS EN EL MARCO DE ESTA GARANTÍA GOZARÁN DE UN PERÍODO DE GARANTÍA EQUIVALENTE AL TIEMPO RESTANTE DEL PERÍODO DE GARANTÍA ORIGINAL INDICADO ANTERIORMENTE. ESTA GARANTÍA SOLO ES VÁLIDA PARA EL USO EN VIVIENDAS O DEPARTAMENTOS UNIFAMILIARES PRIVADOS, NO ASÍ PARA ASADORES WEBER DESTINADOS AL USO EN INSTALACIONES COMERCIALES, COMUNITARIAS O DE UNIDADES MÚLTIPLES, COMO RESTAURANTES, HOTELES, COMPLEJOS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE RENTA. WEBER PUEDE ALTERAR EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS CADA CIERTO TIEMPO. NINGUNA DE LAS ESTIPULACIONES QUE CONTIENE ESTA GARANTÍA DEBE CONSIDERARSE CONSTITUYENTE DE UNA OBLIGACIÓN POR PARTE DE WEBER DE INCORPORAR TALES CAMBIOS DE DISEÑO A PRODUCTOS FABRICADOS ANTERIORMENTE; DEL MISMO MODO, LA APLICACIÓN DE TALES CAMBIOS NO CONSTITUIRÁ UNA ADMISIÓN DEL CARÁCTER DEFECTUOSO DE LOS DISEÑOS ANTERIORES.

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

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





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

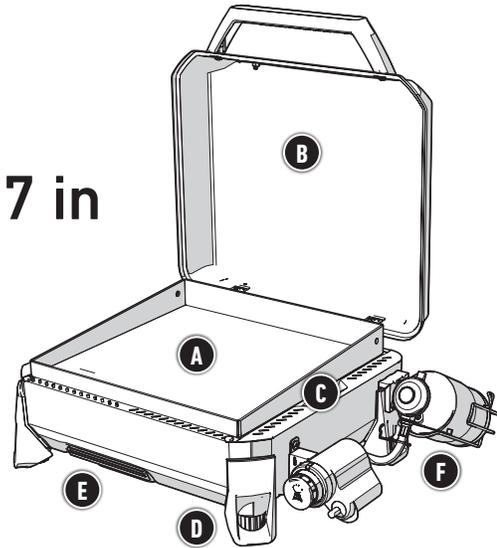
Tel: 01800-00-WEBER (93237)

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.

17 in



A Plancha de acero al carbón

La plancha de acero al carbón ofrece una superficie de cocción antiadherente y fácil de limpiar (si se ha curado correctamente).

B Cubierta protectora rígida

La cubierta protectora rígida ofrece protección para la superficie de cocción del asador cuando este no está en uso.

⚠ ADVERTENCIA: No use el asador con la cubierta rígida cerrada. La cubierta rígida debe usarse únicamente para proteger la plancha durante el almacenamiento.

C Sistema de cocción con calor uniforme

Sistema de cocción de diseño preciso que asegura una distribución del calor inigualable por toda la plancha.

D Cuatro patas niveladoras ajustables

Cuatro patas fáciles de usar que le permiten ajustar el nivel de su plancha para cocinar.

E Sistema de manejo de grasa

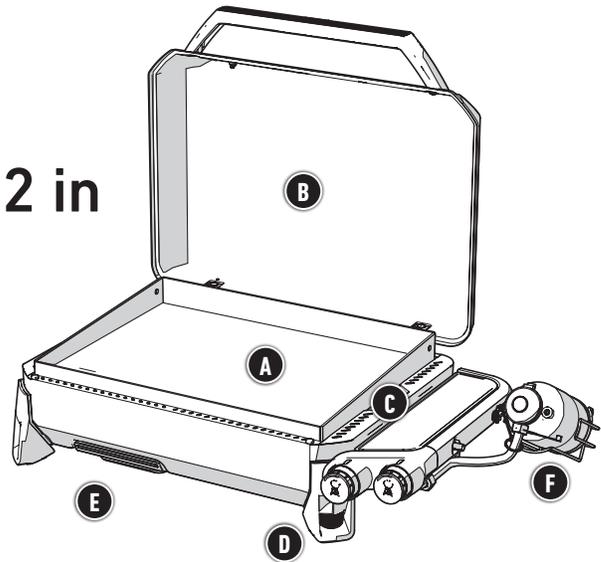
Raspe toda la grasa y los restos de alimentos, y condúzcalos hacia el orificio ubicado en la esquina de la superficie de cocción, de modo que caigan en la bandeja para escurrimientos desechable orientada hacia delante que se encuentra debajo de la plancha. Solo tiene que sacar el colector y sustituir la bandeja para escurrimientos cuando sea necesario.

F Soporte para tanque

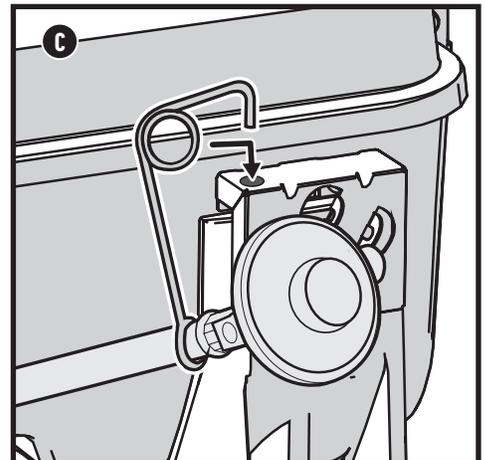
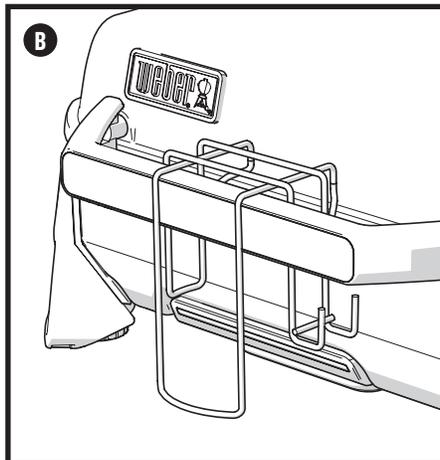
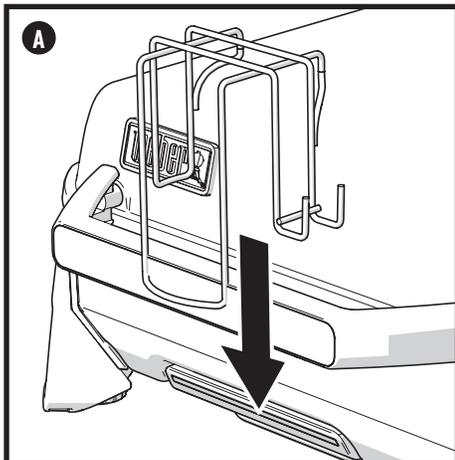
Ubicado por el lado derecho del asador, el soporte para tanque mantiene en su lugar el tanque de combustible.

* Puede ser que los asadores que aparecen en las ilustraciones de este manual del usuario difieran ligeramente del modelo adquirido.

22 in



Por seguridad, el soporte para tanque debe quitarse y guardarse en la manija de la tapa (A), (B) al transportar el asador. Además, el regulador de combustible debe sujetarse al soporte del lado derecho del asador (C).





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 usar 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 (125 °F). 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 de columna de agua (11 in de columna de agua).

Instalación del cilindro de gas LP

Use cilindros de gas LP desechables con una capacidad de 465 g (16.4 oz/1.02 lb), 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 apagado (O).
- 2) Introduzca el cilindro de gas LP en el regulador y gírelo en sentido horario hasta que quede bien ajustado.

Desinstalación del cilindro de gas LP

Si necesita 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 apagado (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 tanque no se encuentre en uso, coloque la cubierta de protección en la válvula de salida. Instale únicamente una cubierta de protección del tipo proporcionado con la válvula del tanque. El uso de otro tipo de cubierta o tapón puede dar lugar a una fuga de propano.
- 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 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").

⚠ **ADVERTENCIA:** Puede ser peligroso intentar instalar un contenedor de gas de otro tipo.

⚠ **IMPORTANTE:** Recomendamos sustituir el conjunto de la manguera de gas del asador cada cinco años. Algunos países pueden requerir un plazo menor, en cuyo caso será prioritario respetar la legislación nacional.

Póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web si necesita adquirir mangueras, reguladores o válvulas de repuesto.

Inicie sesión en weber.com

⚠ Este aparato no es apto para instalarse o conectarse a una red de suministro de gas.

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



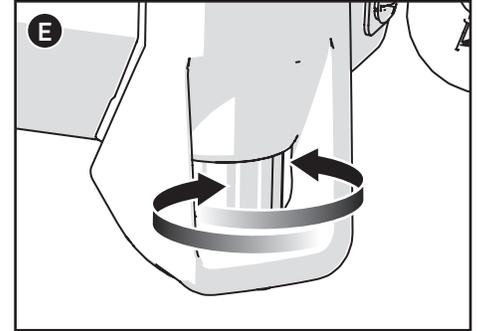
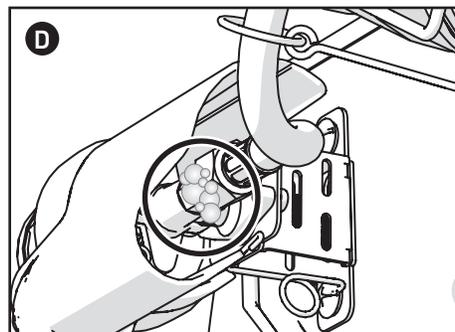
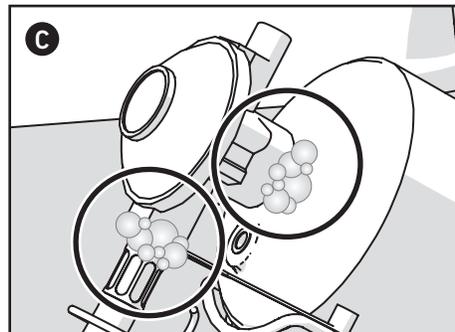
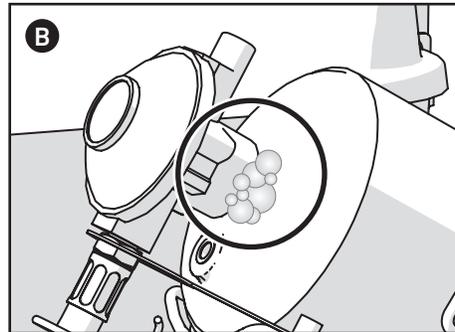
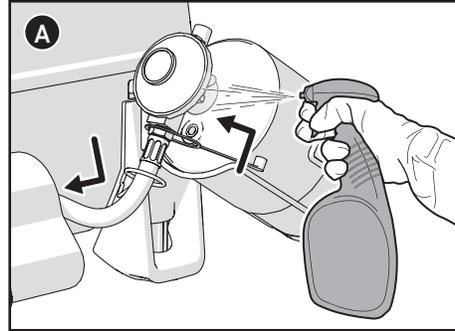
¿Qué es una prueba de fugas?

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; 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 el tanque y el regulador.
- Conexión entre el regulador y la manguera.
- Conexión entre la manguera 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 apagado (O).
- 2) 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 tienda de ferretería.
- 3) Si aparecen burbujas, existirá una fuga:



- a) Si la fuga se encuentra en el tanque (B), retire el tanque 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 (C) o las válvulas de los quemadores (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.

- 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.

Nivelado del asador y/o la placa de cocción de la plancha

Para garantizar el uso correcto y seguro de este asador, es importante asegurarse de que se encuentre apoyado en una superficie nivelada y estable antes de usarlo. En caso de que la superficie donde se apoya el asador y/o la placa de cocción de la plancha no esté nivelada, puede ajustar las patas para corregir el desnivel. Para ajustar las patas, levante un poco una esquina del asador y gire la pata de ese lado hacia la derecha o la izquierda para subirla o bajarla (E).

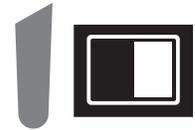
PRECAUCIÓN: NO INTENTE NIVELAR EL ASADOR DURANTE SU USO NI MIENTRAS ESTÉ CALIENTE.

Solo para el modelo de 22 in:

Quemador 1



Quemador 2



- ⚠ **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.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Abra la cubierta protectora rígida 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 apagado. Espere cinco minutos para que el gas acumulado se disipe y repita el procedimiento de encendido.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No use el asador con la cubierta protectora rígida cerrada. La cubierta protectora rígida debe usarse únicamente para proteger la plancha durante el almacenamiento.

Ajustes de las perillas de control de los quemadores

APAGADO ENCENDIDO/FUEGO ALTO FUEGO MEDIO FUEGO BAJO





OPERACIÓN

Encendido de la plancha

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. Al hacerlo, oírás el chasquido 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 cubierta protectora rígida.
- 2) Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté en la posición de apagado . Asegúrese presionando la perilla hacia adentro y girándola en sentido horario **(A)**.
- 3) Verifique que el tanque 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  **(B)**.
- 5) Presione el botón rojo de encendido varias veces, haciendo que se escuche un chasquido cada vez que lo haga **(C)**.
- 6) Revise que el quemador esté encendido mirando a través del espacio que hay entre la superficie de cocción y el marco.
- 7) Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control del quemador hasta la posición de apagado  y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador.

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.

Apagado de los quemadores

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

Solo para modelos de 22 in:

Los modelos de 22 in cuentan con dos tubos quemadores en el interior de la caja de cocción. Para encender correctamente el asador, debe encender cada quemador por separado.

- 1) Abra la cubierta protectora rígida.
- 2) Presione la perilla de control de un quemador y gírela en sentido antihorario hasta la posición de encendido/fuego alto .
- 3) Presione el botón rojo de encendido varias veces, haciendo que se escuche un chasquido cada vez que lo haga hasta que se encienda el primer tubo quemador.
- 4) Repita los pasos del 1 al 3 con la perilla de control del segundo quemador.
- 5) Revise que los quemadores estén encendidos mirando a través del espacio que hay entre la superficie de cocción y el marco.
- 6) Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control del quemador hasta la posición de apagado  y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador.

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.

Antes de cocinar

Curado de la superficie de cocción

Este proceso toma algo de tiempo, así que es mejor reservar algunas horas para llevarlo a cabo antes de cocinar por primera vez.

Herramientas necesarias: Pinzas, toallas de papel sin pelusa o un trapo de algodón, y aceite para cocinar de sabor neutro.

Antes de cocinar por primera vez, es necesario curar la plancha. El proceso de curado crea una capa protectora antiadherente que le permitirá preparar deliciosos huevos, hot cakes, hamburguesas y fajitas durante muchos años. Una plancha curada adquiere una apariencia oscurecida de borde a borde. Para obtenerla, cure la plancha, al menos, 3 veces antes de usarla. Proceda del siguiente modo:

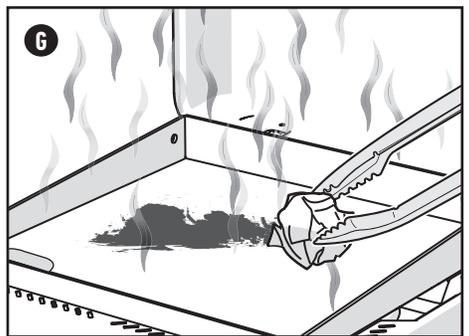
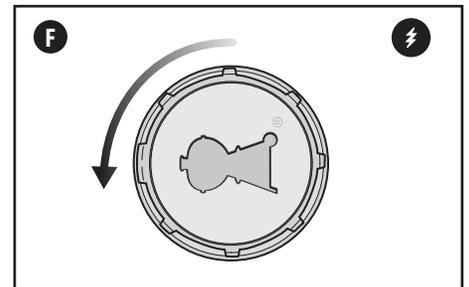
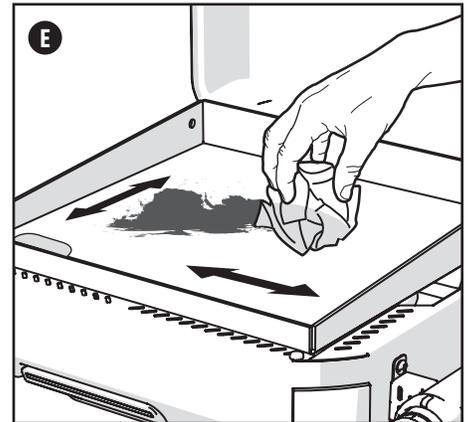
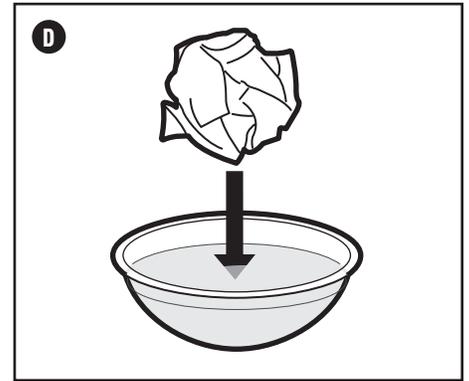
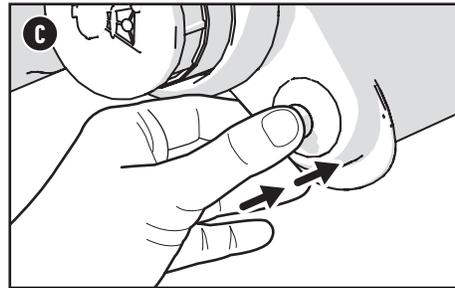
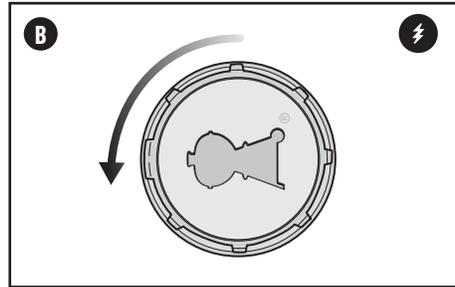
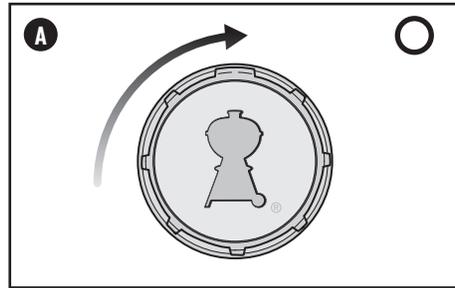
1. Abra la cubierta protectora rígida.
2. La plancha se ha recubierto con un aceite de grado alimenticio como medida de protección. Dicho aceite no debe usarse para el proceso de curado.

PRECAUCIÓN: No elimine el aceite quemándolo.

3. Con la plancha puesta en el asador, lave a mano la plancha, enjuáguela y séquela bien.

NOTA: La plancha debe estar COMPLETAMENTE seca antes de continuar con el proceso de curado.

NOTA: Esta será la ÚNICA VEZ que use agua y jabón para limpiar la plancha.



4. Vierta $\frac{1}{4}$ de taza de aceite de sabor neutro (es decir, aceite de canola, aceite vegetal, aceite de semilla de uva) en un tazón.
5. Empape una toalla de papel o un trapo de algodón en el contenido del tazón **(D)**, exprimiendo un poco el exceso de aceite para eliminarlo. Pase la toalla de papel o el trapo por la superficie de la plancha de lado a lado y de arriba abajo de la forma más homogénea posible **(E)**.
6. Asegúrese de pasar la toalla o el trapo también por los lados de la plancha, tanto interna como externamente. Limpie el exceso de aceite con otra toalla de papel o un trapo de algodón limpio si es necesario.
7. Encienda los quemadores y precaliente la plancha ajustando las perillas a temperatura alta **(F)**. En unos 10 minutos, la superficie comenzará a humear y oscurecerse. Si el aceite se aglutina en forma de gotas sobre la superficie, use unos guantes para asar, unas pinzas y toallas de papel para limpiar el exceso de aceite de la plancha **(G)**.

NOTA: Al final del proceso de curado, una plancha bien curada tendrá una apariencia oscurecida de borde a borde.

8. La superficie se oscurecerá y comenzará a humear. Cuando la superficie deje de humear (después de unos 20 minutos más), apague el asador.

▲ IMPORTANTE: Deje que la plancha se enfríe completamente (tomará unos 30 minutos).

9. La plancha tendrá entonces 1 capa de curado. Repita los pasos 4-7 dos veces más para acumular capas de curado.

Escanee el siguiente código QR para obtener más información sobre cómo curar su plancha:





Consejos para cocinar

Controlar el fuego

La superficie de cocción de su plancha WEBER SLATE es fantástica para generar calor y mantenerlo, incluso cuando tiene un montón de comida encima. Debido a que es tan buena para retener el calor, puede necesitar un tiempo prolongado para enfriarse. Por lo tanto, le recomendamos que empiece por cocinar a temperaturas más bajas cuando esté dando sus primeros pasos cocinando en la plancha. Hacer que el asador se caliente es fácil; enfriarlo es lo que toma tiempo.

Seleccione la temperatura perfecta

FUEGO BAJO: Si desea que los alimentos se cocinen sin que queden demasiado crujientes o dorados, empiece con fuego bajo. Es ideal para huevos, hot cakes y mariscos delicados, o para piezas gruesas que requieran un tiempo de cocción extralargo.

FUEGO MEDIO: Es perfecto para cuando desea obtener ese dorado perfecto, aunque necesitará un poco más de tiempo para asegurarse de que la comida esté bien cocida. Use fuego medio en pechugas o muslos de pollo, cortes de carne más gruesos, mariscos o la mayoría de las verduras.

FUEGO ALTO: Cuando necesite dar a sus hamburguesas aplastadas una corteza crujiente y dorada, o cuando quiera asombrar a su familia con sus habilidades para usar el hibachi, necesitará usar fuego alto. Use fuego alto en los cortes de carne más delgados que puedan secarse rápidamente para evitar este inconveniente y darles un sabor a sellado. Es ideal para fajitas, papas salteadas, cortes de carne delgados y hamburguesas aplastadas.

NOTA: Puede usar uno o dos quemadores en vez de todos al mismo tiempo para crear diferentes zonas de calor en la plancha.

Ajuste de la temperatura	Alimento
Baja	<p>Huevos – Estrellados volteados o con la yema blanda, revueltos</p> <p>Verduras – Cebollas, pimientos o ajo salteados</p> <p>Proteínas más gruesas – Cortes de carne más gruesos, pechuga de pato o grasa de tocino</p> <p>Panes – Tostadas francesas, hot cakes, crepas, sándwiches de queso a la parrilla</p>
Media	<p>Proteínas – Carne molida, pollo, chuletas de cerdo, pescado, cortes de carne</p> <p>Verduras – Dorar/rostizar coles de Bruselas, calabazas italianas, calabazas bellota, tortitas de papa, elotes</p> <p>Panes – Hornear panes de pita o naan, paninis</p>
Alta	<p>Proteínas – Sellar cortes de carne, aplastar hamburguesas, saltear camarones, arroz frito, tofu dorado</p> <p>Verduras – Tatemar/pelar pimientos, brócoli o champiñones, o saltear pimientos, espárragos o cebollas</p>



CUIDADO DEL PRODUCTO

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 cocinar.

Grasa acumulada

Su plancha está equipada con un sistema de manejo de grasa que deposita esta y los restos de comida en un contenedor desechable. De este modo, la grasa y los restos de comida se conducen a una bandeja para escurrimientos desechable que protege la bandeja de recolección de grasa. Este sistema debe limpiarse antes transportar el asador o cocinar a fin de evitar incendios provocados por la grasa.

1. Revise que el asador esté apagado y frío.
2. Elimine las acumulaciones de grasa y los restos de comida usando un raspador y limpie la plancha usando una toalla de papel. Raspe la grasa y los restos de alimentos y condúzcalos a la abertura de la superficie de cocción de la plancha y la bandeja para escurrimientos desechable ubicada debajo (A).
3. Retire la bandeja de recolección de grasa (B). Revise si la bandeja para escurrimientos desechable que protege la bandeja de recolección de grasa contiene una cantidad excesiva de grasa y restos de comida. Si es necesario, deseche la bandeja para escurrimientos desechable y sustitúyala por una nueva.
4. Instale de nuevo todos los componentes.

Inspección de la manguera

Es necesario realizar inspecciones periódicas de la manguera para garantizar la seguridad y el correcto funcionamiento de la plancha.

1. Verifique que la plancha esté apagada y completamente fría.
2. Revise si la manguera presenta signos de agrietamiento, abrasión o cortes (C). No use la plancha si la manguera tiene daños de cualquier tipo. Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de WEBER para solicitar una manguera de repuesto.

Pre calentamiento de la plancha

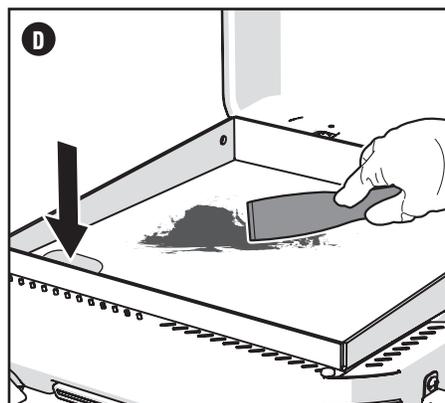
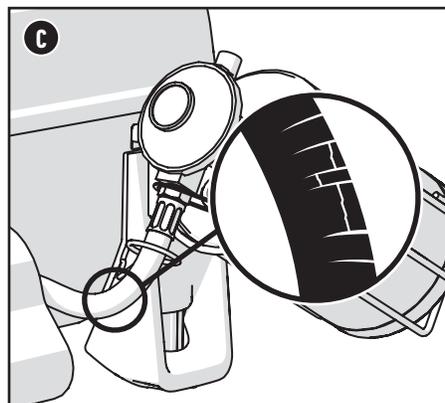
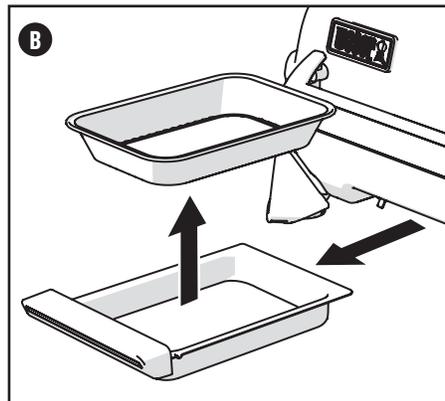
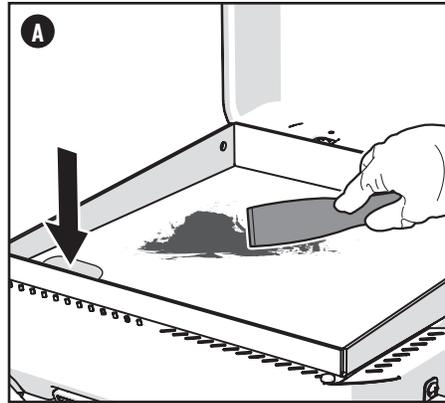
Pre calentamiento de la plancha es fundamental para el éxito de cualquier comida. Hacerlo evita que los alimentos se peguen y garantiza que la plancha esté lo suficientemente caliente como para prepararlos correctamente. También ayuda a carbonizar todos los residuos de comidas cocinadas previamente.

1. Abra la cubierta protectora rígida.
2. Encienda la plancha siguiendo las instrucciones de encendido descritas en este manual del usuario.
3. Pre caliente la plancha a FUEGO ALTO durante 10-15 minutos, dependiendo de aspectos como la temperatura ambiente y el viento. Después de pre calentamiento, puedes ajustar el quemador o los quemadores a la potencia de llama deseada.

Limpieza de la superficie de cocción

Después de pre calentamiento, los restos de comida y la grasa de usos anteriores serán más fáciles de eliminar usando un raspador si es necesario.

1. Raspe la superficie de cocción con un raspador después del pre calentamiento (D). Dirija la grasa o la comida sobrantes al agujero de la superficie de cocción de la plancha.



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

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

⚠ ADVERTENCIA: Tenga precaución al extraer el colector y desechar la grasa si está caliente.

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA: Los objetos ubicados cerca de la plancha se calientan.

⚠ ADVERTENCIA: Mantenga las toallas de papel alejadas del fuego directo o el calor extremo.

⚠ ADVERTENCIA: NO retire la plancha sino hasta que el asador esté apagado y completamente frío.

⚠ PRECAUCIÓN: No aplique nunca grandes cantidades de agua fría de una sola vez sobre toda la superficie de la plancha. Hacerlo podría provocar que la plancha se deforme.

⚠ PRECAUCIÓN: Colocar una gran cantidad de alimentos fríos o congelados (o alimentos con un contenido considerable de agua) en una plancha caliente puede provocar que la plancha se deforme.

⚠ PRECAUCIÓN: No rocíe agua fría sobre la superficie de cocción durante la cocción.

⚠ PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al dar la vuelta a los alimentos mientras cocina para evitar salpicaduras de grasa caliente.



Limpieza y mantenimiento

Limpieza de la plancha

Limpie la plancha después de cada uso para conservarla y garantizar que su superficie de cocción siga siendo antiadherente. Siga los pasos descritos a continuación para lograr una limpieza adecuada:

1. Después de apagar el asador y una vez que se enfríe durante 5 minutos, use un raspador metálico o una espátula para raspar el exceso de grasa o aceite y los restos de alimentos, conduciéndolos hacia la abertura de la plancha.

NOTA: Si existen restos de comida incrustados o adheridos, se puede usar un poco de agua a temperatura ambiente durante el proceso de raspado. NO USE GRANDES CANTIDADES DE AGUA FRÍA DURANTE LA LIMPIEZA DE LA PLANCHA.

2. Usando varias toallas de papel, limpie y seque la superficie de la plancha, conduciendo el exceso de grasa o aceite y los restos de comida hacia la abertura de la plancha.
3. Aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina de sabor neutro (vegetal o de canola, por ejemplo) por toda la superficie de la plancha.
4. Usando una toalla de papel, unte con aceite uniformemente toda la superficie de cocción. Use más toallas de papel si es necesario para limpiar las acumulaciones de aceite.

Limpieza de los quemadores

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

Limpieza de los puertos del quemador

- 1) Una vez que el asador y el tanque de gas LP se hayan apagado y el asador se haya enfriado, retire la plancha y resérvela usando unos guantes para asar.
- 2) Limpie los quemadores por fuera usando un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable limpio. Cepille cada quemador a lo largo de los puertos (A).

Limpieza de los filtros de insectos

- 1) Localice los extremos de los quemadores debajo del panel de control, donde se unen a las válvulas. En modelos de 17 in, es necesario retirar el soporte biselado para acceder a los filtros de insectos. Siga estas instrucciones para acceder a un filtro de insectos (B):
1. Retire la perilla de control jalándola hacia afuera del conjunto de control.
2. Retire los dos tornillos de la moldura de la perilla de control.
3. Retire los dos tornillos del soporte biselado.
4. Limpie el filtro de insectos del tubo quemador usando un cepillo con cerdas suaves.
5. Una vez limpiado el filtro de insectos, instale de nuevo el conjunto de perilla de control siguiendo los pasos en orden inverso.

NOTA: Asegúrese de que el cable de tierra y el cable de encendido estén conectados al conjunto de control antes de volver a instalarlo.

- 2) Limpie los filtros de insectos de los tubos quemadores usando un cepillo con cerdas blandas (C).

Limpieza del sistema de manejo de grasa

El sistema de manejo de grasa se compone de una bandeja de recolección de grasa extraíble y un colector. Estos componentes están diseñados para facilitar su extracción, limpieza y sustitución, pasos fundamentales antes de prepararse para una sesión de asado. Las instrucciones para revisar el sistema de manejo de grasa se encuentran en la sección "Cada vez que use el asador" de este manual.

NOTA: Si hay grasa adherida a la tolva de grasa, use un poco de agua para que fluya hacia la bandeja de recolección de grasa.

NOTA: En condiciones meteorológicas adversas, puede entrar agua en la bandeja de recolección de grasa y la bandeja para escurrimientos desechable. Revise si hay agua en la bandeja para escurrimientos desechable y la bandeja de recolección de grasa, y vacíelas cuando sea necesario.

Limpieza de la estructura del asador

Por afuera, el asador puede incluir superficies de acero inoxidable, porcelanizadas y de plástico. WEBER recomienda los métodos descritos a continuación 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 marcas de cepillado del acero inoxidable. No use toallas de papel.

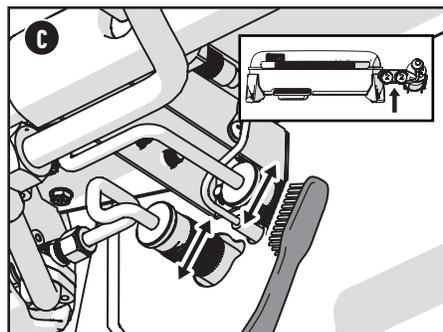
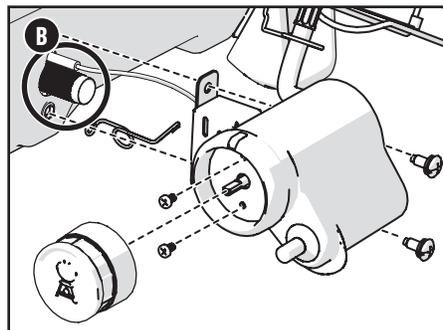
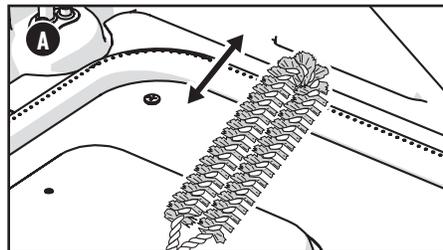
NOTA: No se arriesgue a rayar el acero inoxidable empleando pastas abrasivas. Las pastas no limpian ni pulen. Por el contrario, cambian el color del metal eliminando el revestimiento de óxido de cromo.

Limpieza de los componentes pintados, porcelanizados y de plástico

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

Limpieza exterior de asadores instalados en entornos poco frecuentes

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



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

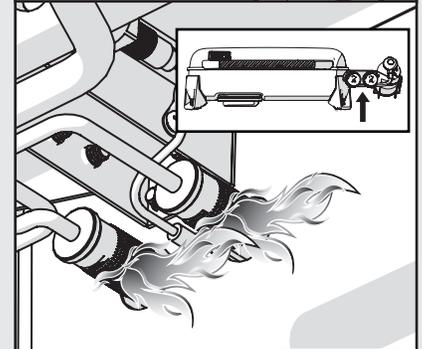
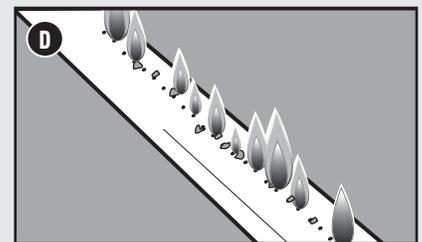
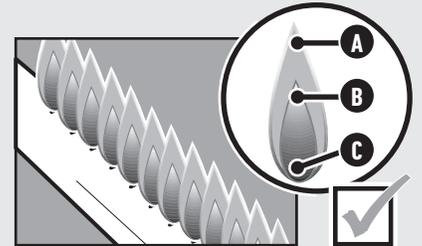
⚠ **ADVERTENCIA:** Al limpiar el quemador, no use un cepillo que haya usado previamente para limpiar las parrillas de cocción. No introduzca objetos afilados en los orificios de los puertos del quemador.

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

Aspecto de las llamas que debe generar el quemador

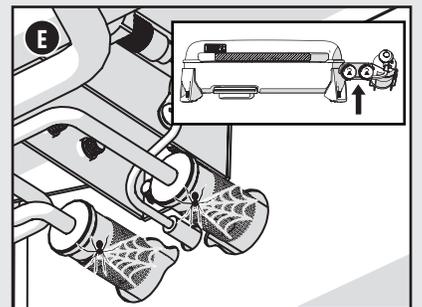
El quemador del asador viene ajustado de fábrica para que proporcione la mezcla correcta de aire y gas. Cuando el quemador opera correctamente, las llamas presentan un aspecto específico. Como muestra la siguiente ilustración, pueden producirse destellos amarillentos en las puntas (A) de las llamas,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

La abertura de aire para combustión del quemador (E) cuenta con un filtro de acero inoxidable que impide que las arañas y otros insectos tejan telarañas y construyan nidos en su interior. El filtro de arañas/insectos puede impedir el flujo de oxígeno al quemador si acumula polvo y residuos por fuera.



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

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



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

EL ASADOR NO SE ENCIENDE

SÍNTOMA

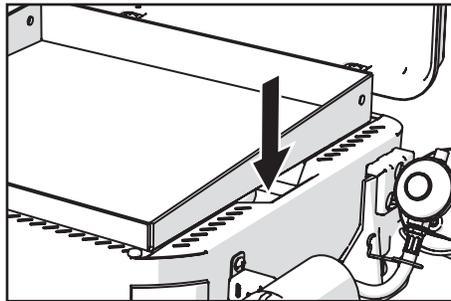
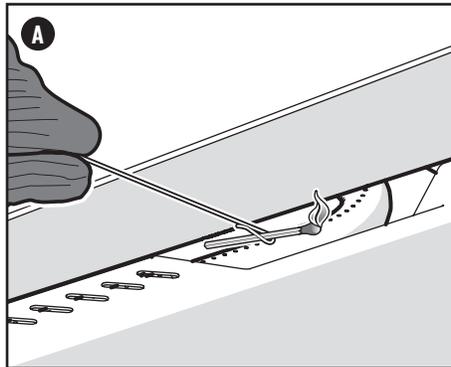
- Un quemador no se enciende al seguir las instrucciones de encendido descritas en la sección "Operación" de este manual del usuario.

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 los quemadores. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Uso de un cerillo para determinar si fluye gas hacia los quemadores". Si el encendido con un cerillo NO RESULTA EXITOSO , siga las instrucciones para desconectar y reconectar el tanque de gas LP.
Existe un problema relacionado con el sistema de encendido.	Si el asador no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia los quemadores. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Uso de un cerillo para determinar si fluye gas hacia los quemadores". Si el encendido con un cerillo RESULTA EXITOSO , verifique el estado de las conexiones de los cables del sistema de encendido.

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

El portacerillos solo está disponible en modelos seleccionados.

- 1) Abra la cubierta protectora rígida.
- 2) Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté en la posición de apagado ○. Verifíquelo presionando las perillas hacia adentro y girándolas en sentido horario.
Nota: Es importante que todas las perillas de control de los quemadores se encuentren en la posición de apagado ○ antes de iniciar el suministro desde el tanque de gas LP. Si no lo están, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.
- 3) Introduzca el cilindro de gas LP en el regulador y gírelo en sentido horario hasta que quede bien ajustado.
- 4) Encienda un cerillo y coloque la llama en la abertura ubicada por un lado de la plancha (A).
- 5) Mientras sostiene el cerillo encendido, presione la perilla de control del quemador hacia adentro y gírela en sentido antihorario hasta la posición de encendido/fuego alto ●.
- 6) Revise que el quemador esté encendido mirando por la abertura de los lados de la plancha.
- 7) Si el quemador no se enciende después de 5 segundos, gire la perilla de control del quemador hasta la posición de apagado ○ y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador.

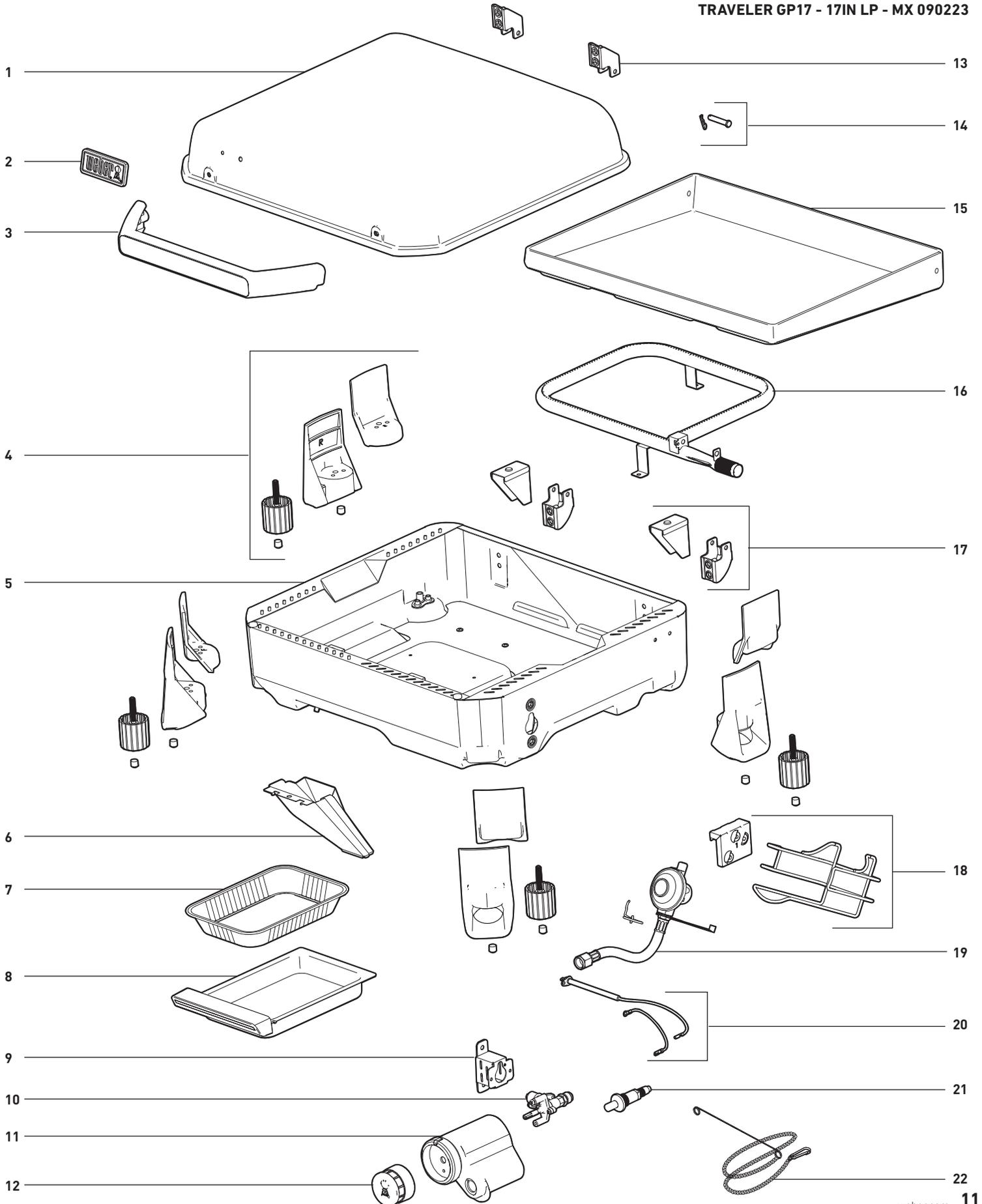


REFACCIONES

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

LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

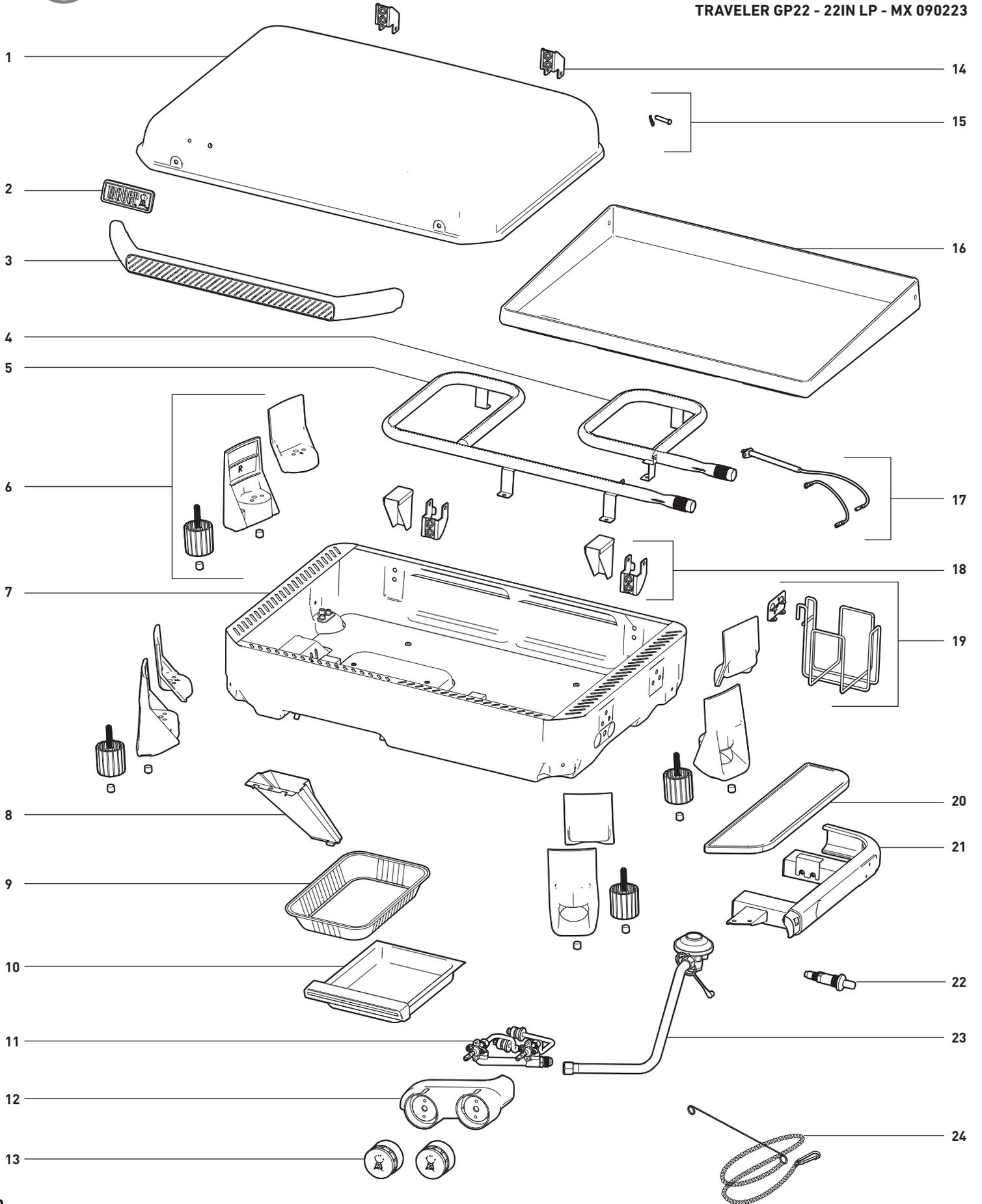
Si sigue experimentando problemas, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en weber.com





REFACCIONES

TRAVELER GP22 - 22IN LP - MX 090223



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

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

EE. UU.:

1-800-446-1071

Canadá:

1-800-446-1071

México:

01 800 0093237

© 2024 Diseñado y desarrollado por Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (EE. UU.).