



# SLATE™

Plancha de 30"/36"

GPD30 / GPD30B / GPB30 / GPD36

## MANUAL DEL USUARIO (GN)



### 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](http://weber.registria.com)

### Información importante sobre seguridad

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

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

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

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

**SOLO APTO PARA EL USO AL AIRE LIBRE.**

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

**AVISO PARA EL INSTALADOR:** Entregue estas instrucciones al consumidor.

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

**△ PELIGRO**

**Si percibe olor a gas:**

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

**△ ADVERTENCIA**

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

### Instalación y armado

- △ **PELIGRO:** Este asador no ha sido diseñado para su instalación en el interior o encima de vehículos o embarcaciones recreativas.
- △ **ADVERTENCIA:** Se prohíbe el uso de este asador a menos que estén instaladas todas las piezas y el asador se haya armado de acuerdo con las instrucciones de armado.
- △ **ADVERTENCIA:** No 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).
- △ **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:** Mantenga el área destinada a la preparación de alimentos libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc., así como de materiales combustibles.

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



### CARACTERÍSTICAS DE ESTE ASADOR

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

o explore en línea el contenido disponible en [weber.com/literature-online](http://weber.com/literature-online)

Número de serie

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

8652639\_072424 esMX



# GARANTÍA

- ⚠ **PELIGRO:** El asador no está diseñada para usarse como un calefactor y nunca debe utilizarse como tal.
- ⚠ **PELIGRO:** Este aparato (asador) debe mantenerse alejado de materiales inflamables de todo tipo durante el uso.
- ⚠ **PELIGRO:** No coloque la funda del asador ni ningún otro objeto inflamable dentro o encima del espacio de almacenamiento ubicado debajo del mismo durante el uso del asador o mientras este se encuentre caliente.
- ⚠ **PELIGRO:** Si la grasa liberada por los alimentos llegara a provocar un incendio, apague 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:** El asador no está diseñada 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 período 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 períodos de tiempo especificados a continuación, siempre que su armado y uso tengan lugar de acuerdo con el manual del usuario que lo acompaña, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales. (Nota: En caso de pérdida o extravío del manual del usuario del producto WEBER, puede descargar una copia en línea desde [www.weber.com](http://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 derivan 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](http://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](http://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 demás piezas:  
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, COMUNIARIAS 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.





## Información importante acerca del gas natural y las conexiones de gas

### ¿Qué es el gas natural?

El gas natural, también conocido como GN, es una mezcla combustible y gaseosa de hidrocarburos sencillos que suele extraerse de depósitos subterráneos formados por rocas porosas. Se trata de un combustible fósil compuesto por metano casi en su totalidad. El gas natural se suministra a los hogares a través de una red de tuberías subterráneas.

### Especificaciones generales

- Los asadores de tres quemadores están diseñados para funcionar con una presión de columna de agua de 0.2526 psi (7").
- Los asadores de cuatro quemadores están diseñados para funcionar con una presión de columna de agua de 0.16245 psi (4.5").
- El acoplamiento de desconexión rápida se puede instalar en posición horizontal u orientado hacia abajo, pero nunca orientado hacia arriba. Instalarlo con el extremo abierto orientado hacia arriba puede dar lugar a la acumulación de agua y residuos en él.
- Las cubiertas protectoras (tapones de plástico suministrados con el asador) contribuyen a mantener limpios los orificios del acoplamiento de desconexión rápida cuando no está conectado.

### Requisitos que debe cumplir la manguera

- El asador está equipado con una manguera específica para el modelo en cuestión que se conecta durante el proceso de fabricación. Dicha manguera se debe usar para obtener el desempeño adecuado.
- Si la manguera presenta daños o desgaste, contacte con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web.

### Revisión de la presión de gas

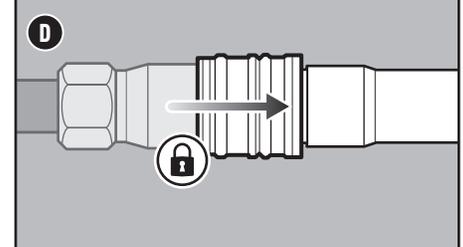
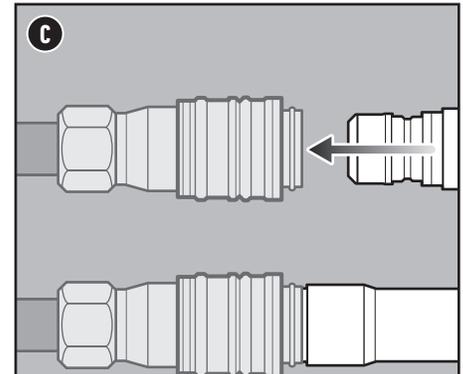
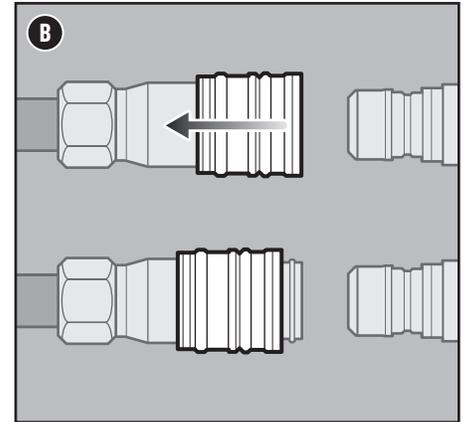
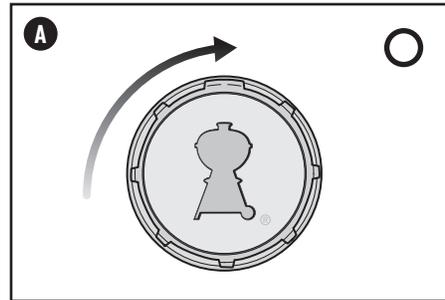
- Desconecte el asador de gas durante la revisión del suministro de gas a alta presión. Este aparato y la llave de paso que incorpora deben desconectarse de la red de distribución de gas durante las pruebas de presión de dicha red a presiones superiores a 3.5 kPa (½ psig).
- Mantenga el asador de gas apagado durante la revisión del suministro de gas a baja presión. Este aparato debe aislarse de la red de distribución de gas cerrando la llave de paso manual que incorpora durante las pruebas de presión de dicha red a presiones iguales o inferiores a 3.5 kPa (½ psig).

## Conexión de la manguera

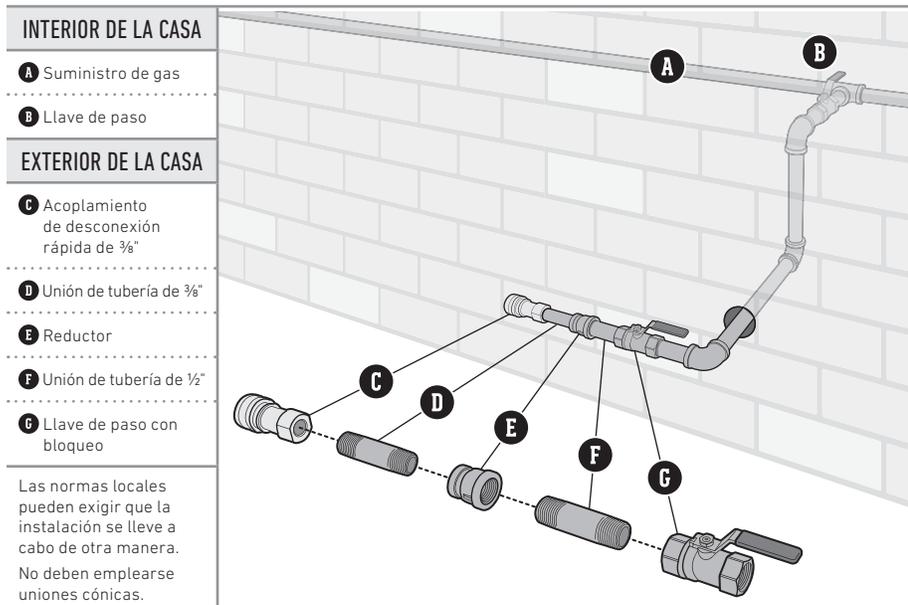
### Conexión de la manguera al suministro de gas

Se usa una unión de desconexión rápida para conectar el asador a la red de distribución de gas. El gas no fluirá a menos que dicho dispositivo esté conectado correctamente.

- 1) Revise que todas las perillas de control de los quemadores estén en la posición de apagado **O**. Asegúrese presionando las perillas hacia adentro y girándolas en sentido horario **(A)**.
- 2) Desde dentro del gabinete, pase la manguera de gas flexible por la abertura del panel trasero **(B)**.
- 3) Jale hacia atrás el collarín del acoplamiento de desconexión rápida **(C)**.
- 4) Inserte el extremo macho de la manguera en el acoplamiento de desconexión rápida y mantenga la presión. Deslice el collarín para cerrarla **(D)**. Si no queda insertada o se traba, repita el procedimiento. Pase a la sección "PRUEBA DE FUGAS DE GAS".



## Instalación típica de una tubería de GN para el asador



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

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

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



# PRIMEROS PASOS

## ¿Qué es una prueba de fugas?

Una vez conectada la manguera correctamente, es necesario realizar una prueba de fugas. Una prueba de fugas es una manera confiable de verificar que no existan escapes de gas después de conectar la manguera al suministro de gas. El sistema de combustible de su asador cuenta con conexiones que se realizan en la fábrica y superan estrictas pruebas de detección de fugas de gas; los quemadores, además, se someten a diferentes pruebas de encendido de llamas. WEBER recomienda llevar a cabo una prueba de fugas a profundidad después de armar el asador, así como una vez al año. Deben revisarse las siguientes uniones:

- Conexión entre la manguera de gas y el suministro de gas.
- Conexión entre la manguera de gas y el conector pasante.
- Conexión entre el conector pasante y la manguera de gas corrugada.

## Prueba de fugas de gas

1) Humedezca las uniones (A) con una solución de agua y jabón usando un atomizador, una brocha o una franela. Puede preparar su propia solución de agua y jabón mezclando un 20 % de jabón y un 80 % de agua; también puede adquirir una solución de prueba de fugas en la sección de plomería de cualquier tlapalería.

2) Abra la válvula de suministro de gas.

3) Si aparecen burbujas, existirá una fuga:

- a) Si la fuga está en el suministro de gas (B). Interrumpa el suministro de gas. **NO USE EL ASADOR.**
- b) Si la fuga se encuentra en cualquiera de las uniones indicadas en la ilustración (C), vuelva a apretar la unión correspondiente con una llave española y lleve a cabo una nueva prueba de fugas con la solución de agua y jabón. Si la fuga no desaparece, cierre el suministro de gas. **NO USE EL ASADOR.**
- c) Si la fuga se encuentra en cualquiera de las uniones indicadas en la ilustración (D), cierre el suministro de gas. **NO USE EL ASADOR.**

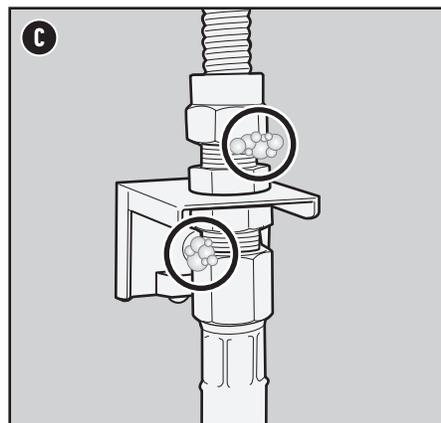
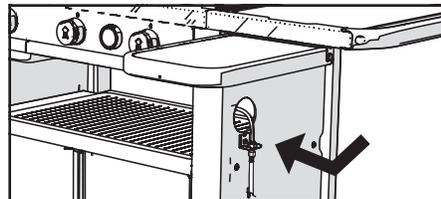
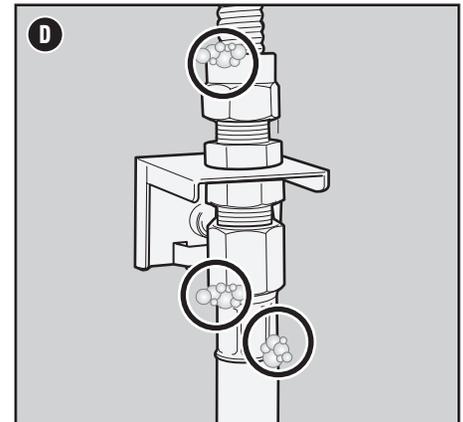
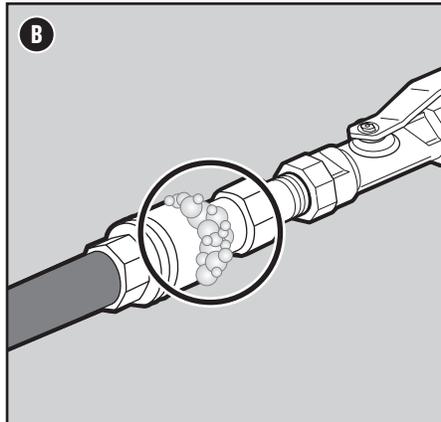
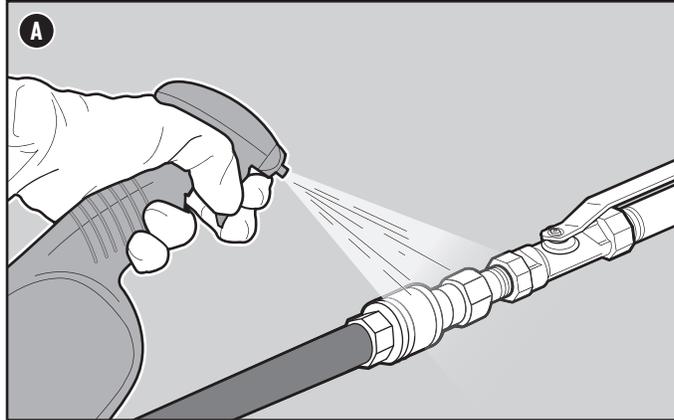
En caso de fuga, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web.

4) Si no aparecen burbujas, la prueba de fugas habrá concluido. Cierre la válvula de suministro de gas y enjuague las conexiones con agua.

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

## Desconexión de la manguera del suministro de gas

1) Deslice hacia atrás el collarín y extraiga el conector. Al hacerlo, el suministro de gas se interrumpirá automáticamente.

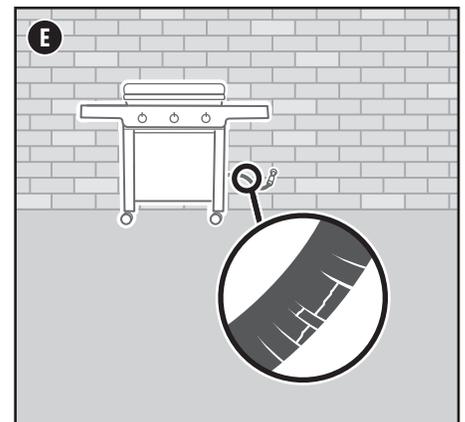


## Inspección de la manguera

Es necesario inspeccionar la manguera periódicamente.

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

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



⚠ **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.



## Encendido del asador

### Uso del sistema de encendido rápido para encender los quemadores

El módulo de encendido rápido de cada perilla de control crea una chispa entre el electrodo de encendido y el tubo de encendido del quemador en cuestión. La energía necesaria para crear la chispa la genera usted al presionar la perilla de control hacia dentro y girarla hasta la posición de encendido/fuego alto. Cada perilla de control acciona un quemador diferente y cada quemador se enciende por separado. Encienda los quemadores de izquierda a derecha. Todos los quemadores deben permanecer encendidos durante el precalentamiento, pero no es necesario que lo estén al cocinar.

1) Abra la cubierta protectora rígida (A).

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

2) Revise que las perillas de control de los quemadores estén todas en la posición de apagado ○. Asegúrese presionando las perillas hacia adentro y girándolas en sentido horario (B).

3) Abra la válvula de suministro de gas (C).

4) Comience por el quemador ubicado más a la izquierda. Presione la perilla de control del quemador hacia adentro (D) y gírela en sentido antihorario a la posición de encendido/fuego alto (E) hasta escuchar que produce un chasquido (E). Mantenga presionada la perilla de control durante dos segundos después de oír el chasquido. Esta acción activará el módulo de encendido y encenderá el quemador.

5) Revise que el quemador esté encendido mirando a través del espacio que hay entre la superficie de cocción y el panel de control.

6) Si el quemador no se enciende, coloque la perilla de control del quemador en la posición de apagado ○ y repita el procedimiento de encendido. Si el quemador sigue sin encenderse, gire la perilla de control hasta la posición APAGADO y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de volver a intentarlo o usar un cerillo.

7) Si el quemador se enciende, repita los pasos del 4 al 6 para encender los demás quemadores.

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

### Precalentamiento de la plancha

Precalentar 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.

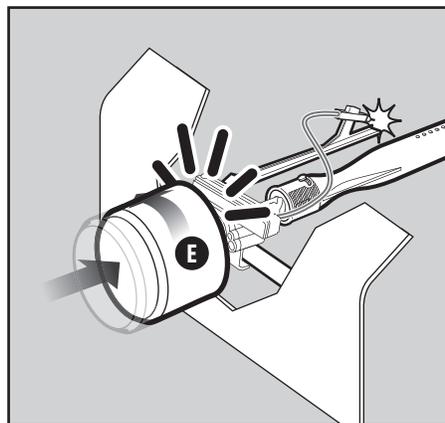
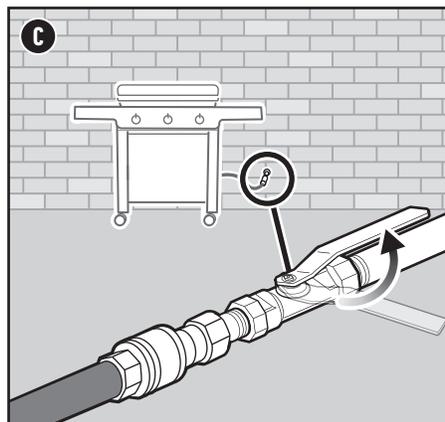
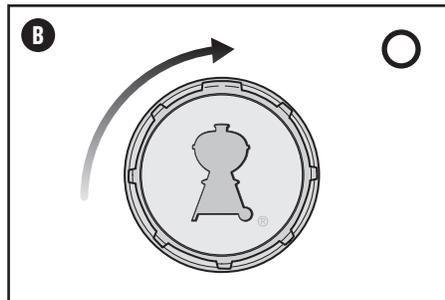
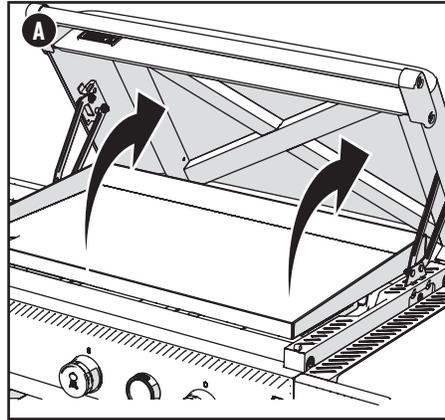
2. Encienda la plancha siguiendo las instrucciones de encendido descritas en este manual del usuario.

3. Precaliente la plancha durante 10 minutos. WEBER recomienda precalentar la plancha hasta la temperatura a la que se desee cocinar (por ejemplo, si va a preparar hot cakes, precaliente a **FUEGO BAJO**; si va a preparar hamburguesas aplastadas, precaliente a **FUEGO ALTO**).

### Apagado de los quemadores

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

2) Interrumpa el suministro de gas en el tanque de gas LP.



⚠ **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.

⚠ **ADVERTENCIA:** Abra la cubierta protectora rígida durante el encendido. En caso de no abrir la cubierta protectora rígida al encender los quemadores del asador o no esperar cinco minutos para que el gas se disipe si el asador no se enciende, se podría producir una llamarada explosiva que resulte en lesiones personales graves o muertes.

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

⚠ **ADVERTENCIA:** Cada quemador debe encenderse por separado usando la función de encendido rápido.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si el encendido no tiene lugar antes de cuatro segundos desde el intento de encendido del primer quemador, coloque la perilla de control del quemador en la posición de apagado y repita el procedimiento de encendido. Si el quemador sigue sin encenderse, gire la perilla de control hasta la posición APAGADO y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de volver a intentarlo o usar un cerillo.



# OPERACIÓN

## Antes de cocinar

La superficie metálica de la plancha tiene un acabado especial resistente al óxido y fue previamente curada con un aceite de grado alimenticio para protegerla de la oxidación. Aunque, por lo tanto, no se necesita ningún curado inicial, si decide aportar una capa extra de curado a la plancha, consulte las instrucciones de curado descritas a continuación.

Como medida de mantenimiento, recuerde raspar y curar la plancha cada 2-3 sesiones de cocción para mantenerla siempre en condiciones óptimas. Para obtener más información sobre el cuidado de la plancha, escanee este código QR:



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

Para obtener resultados óptimos, podría optar por añadir una capa más de curado a la plancha. Siga las instrucciones descritas a continuación para llevar a cabo el proceso de curado.

1. Abra la cubierta protectora rígida.

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

2. 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.

3. Vierta ¼ de taza de aceite de sabor neutro (como aceite de canola, aceite vegetal o aceite de semilla de uva) en un tazón.

4. Empape una toalla de papel o un trapo de algodón en el contenido del tazón (A), 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 (B). 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.

5. Encienda todos los quemadores y precaliente la plancha ajustando las perillas a temperatura alta (C). 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 y unas pinzas para limpiar el exceso de aceite de la plancha (D).

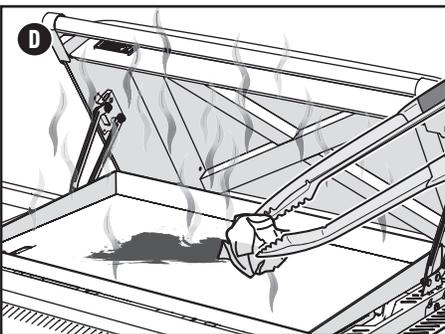
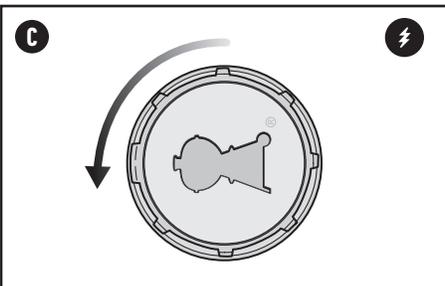
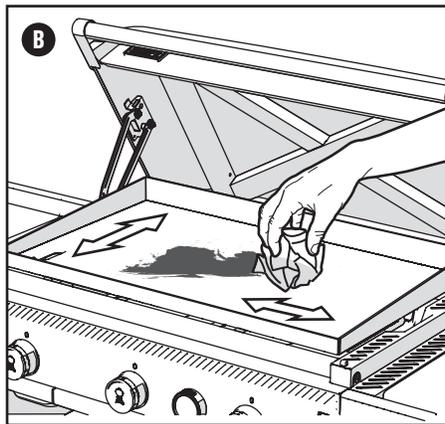
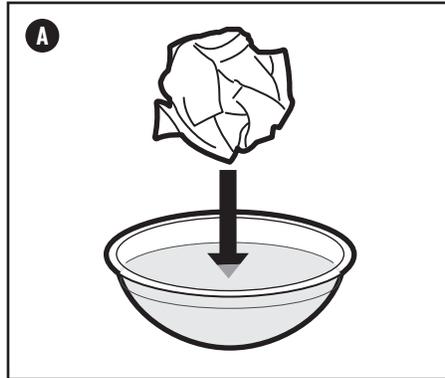
**NOTA:** Al final del proceso de curado, una plancha bien curada tendrá una apariencia oscurecida de borde a borde.

6. 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).

7. La plancha tendrá entonces 1 capa de curado. Recuerde raspar y curar la plancha cada 2-3 sesiones de cocción para mantenerla siempre en condiciones óptimas.

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



- ⚠ **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.

## Pantalla digital de indicación de la temperatura

*Esta característica solo está disponible en modelos seleccionados.*

La pantalla digital de indicación de la temperatura le ofrece una forma cómoda de estar al tanto de la temperatura de la superficie de su plancha. Para usar la pantalla digital de indicación de la temperatura mientras se usa el asador, siga las instrucciones indicadas a continuación:

### ENCENDIDO de la pantalla

1) Mantenga presionado durante 2 segundos el botón de encendido ubicado en la parte superior izquierda para encender la pantalla.

**NOTA:** Siempre debe precalentarse el asador durante 10 minutos o más. Si la pantalla se enciende con el asador apagado, las luces de esta realizarán cíclicamente la secuencia de encendido durante 4 minutos mientras se registra la temperatura de la plancha en la pantalla. Si la pantalla se enciende después de encender el asador, la pantalla mostrará automáticamente la temperatura de la plancha.

2) Si desea cambiar la escala de temperatura de Fahrenheit (°F) a Celsius (°C) o viceversa, presione el botón superior derecho de la unidad de visualización para alternar entre estas opciones.

### Brillo

Una vez encendida, la pantalla se iluminará al 100 % durante 15 minutos y, a continuación, se oscurecerá un poco para prolongar la duración de las pilas. Para hacer que la pantalla vuelva a iluminarse al 100 %, solo toque el botón de encendido de la parte superior izquierda; la unidad de la pantalla volverá a iluminarse al 100 % durante 2 minutos.

### Pilas

Cuando llegue el momento de cambiar las 2 pilas AA, aparecerá el icono de una pila baja en la parte inferior de la pantalla.



### APAGADO de la pantalla

1) Para apagar manualmente la pantalla, mantenga presionado durante 2 segundos el botón de encendido de la parte superior izquierda.

**NOTA:** La pantalla se apagará automáticamente cuando no se detecte calor durante 4 minutos o cuando el asador se haya enfriado completamente.

**Código de error E-8:** Si se desconecta un termopar, la pantalla mostrará la leyenda "E-8". Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de WEBER para solicitar asistencia.

- ⚠ **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 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.



## Limpeza y mantenimiento

### Limpeza y mantenimiento de la plancha

Limpe 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 limpeza adecuada:

1. Después de apagar el asador y una vez que se enfríe durante 5 minutos, use un raspador 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 alimentos 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 LIMPEZA DE LA PLANCHA.**

2. Usando varias toallas de papel, limpe y seque la superficie de la plancha, conduciendo el exceso de grasa o aceite y los restos de alimentos 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 limpe las acumulaciones de aceite.

### Limpeza 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 limpas tales áreas es esencial para una operación segura.

#### Limpeza de los puertos de los quemadores

- 1) Una vez apagado y frío el asador, y después de desconectar el tanque de gas LP, retire la plancha y resérvela usando unos guantes para asar.
- 2) Limpe los quemadores por fuera usando un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable limpio. Cepille cada quemador a lo largo de los puertos.

#### Limpeza de los filtros de insectos

Para acceder a los filtros de insectos, es preciso retirar el panel de control (A). Siga los pasos descritos a continuación para retirar el panel de control:

- 1) Retire la bandeja de recolección de grasa removible y déjela a un lado.
- 2) Retire las perillas de control y déjelas a un lado.
- 3) Retire la moldura roja del panel de control deslizando hacia la izquierda y jalándola por la parte inferior del panel de control.
- 4) Retire los 2 tornillos que sujetan el panel de control al marco del asador y déjelos a un lado.
- 5) Retire el panel de control jalándolo hacia arriba para desengancharlo de las pestañas de suspensión y colóquelo a un lado.
- 6) Limpe los filtros de insectos ubicados en los extremos de los tubos quemadores usando un cepillo con cerdas blandas (B).
- 7) Instale de nuevo todos los componentes.

**NOTA: Asegúrese de que los cables del termómetro digital estén conectados antes de volver a instalarlo. (Solo disponible en modelos seleccionados).**

### Limpeza 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.

### Limpeza de las superficies de acero inoxidable

Limpe el acero inoxidable empleando un producto de limpeza 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 limpe 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.**

### Limpeza de los componentes pintados, porcelanizados y de plástico

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

### Limpeza 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. Limpe el exterior del asador con agua tibia mezclada con jabón. Para concluir la limpeza, enjuague el asador y séquelo bien. Asimismo, puede aplicar semanalmente algún producto de limpeza de acero inoxidable para evitar la corrosión superficial.

### Grasa acumulada

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

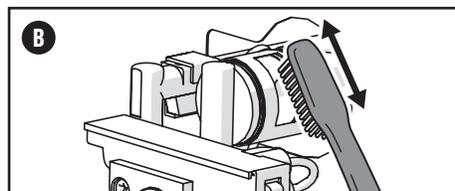
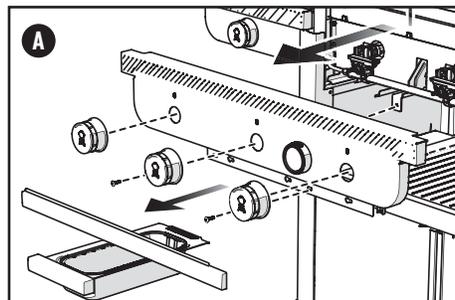
1. Revise que el asador esté apagado y frío.
2. Elimine las acumulaciones de grasa y los restos de alimentos usando un raspador y limpe la plancha usando una toalla de papel. Continúe raspando la grasa y los restos de alimentos, y condúzcalos hacia la abertura de la superficie de cocción de la plancha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

**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 en la bandeja de recolección de grasa, y vacíelas cuando sea necesario.**

### Limpeza de la superficie de cocción

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

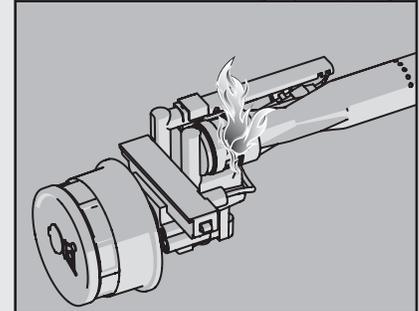
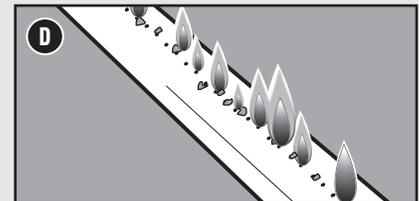
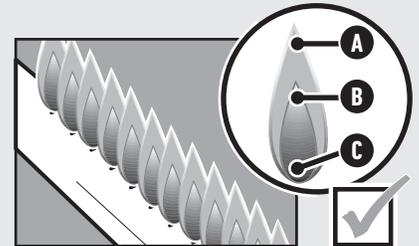
1. Raspe la superficie de cocción con un raspador después del precalentamiento. Dirija la grasa o los alimentos sobrantes hacia la abertura de la superficie de cocción de la plancha.



### Aspecto de las llamas que debe generar el quemador

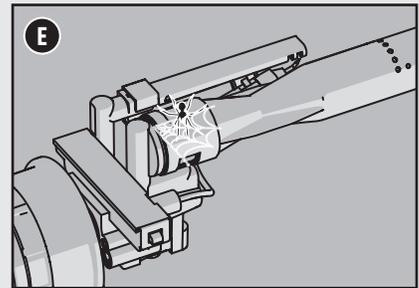
El quemador del asador viene ajustado de fábrica para que proporcione la mezcla correcta de aire y gas. Cuando el quemador opera correctamente, las llamas presentan un aspecto específico. Como muestra la siguiente ilustración, pueden producirse destellos amarillentos en las puntas (A) de las llamas, 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 insectos puede impedir el flujo de oxígeno al quemador si acumula polvo y residuos por fuera.



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

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

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## LOS QUEMADORES PRINCIPALES NO SE ENCIENDEN

### SÍNTOMA

- Los quemadores principales no se encienden 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 alguno de los quemadores no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia los quemadores. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Encendido del asador con un cerillo". Si <b>el encendido con un cerillo NO DA RESULTADO</b> , 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 alguno de los quemadores no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia los quemadores. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Encendido del asador con un cerillo". Si <b>el encendido con un cerillo FUNCIONA</b> , póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente para que le indiquen cómo revisar el sistema de encendido.

### Encendido del asador con un cerillo

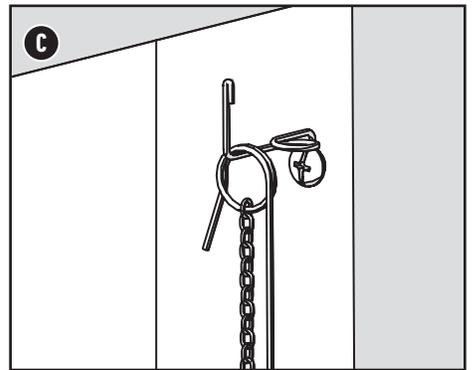
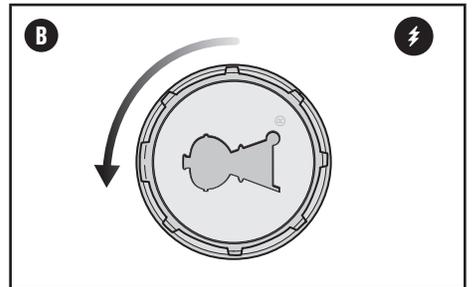
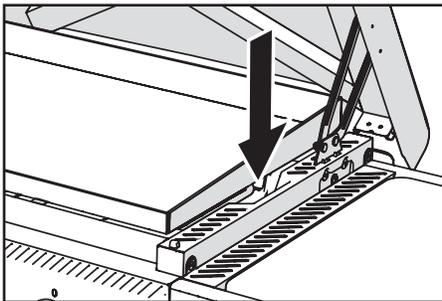
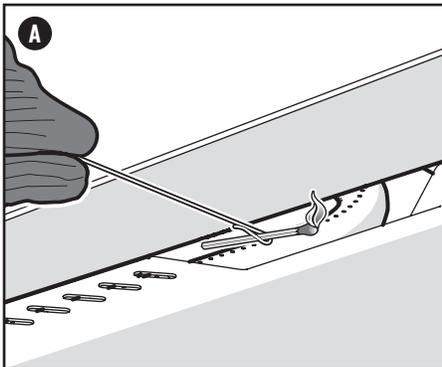
#### Uso de un cerillo para determinar si fluye gas hacia los quemadores principales

El portacerillos solo está disponible en modelos seleccionados.

- 1) Abra la cubierta protectora rígida.

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

- 2) Revise que las perillas de control de los quemadores estén todas en la posición de apagado ○. Asegúrese presionando las perillas hacia adentro y girándolas en sentido horario.
- 3) Abra la válvula de suministro de gas.
- 4) Comience por el quemador ubicado más a la izquierda. Coloque un cerillo en el portacerillos y préndalo. (El portacerillos se encuentra en el interior de la pata posterior derecha del asador). Inserte un cerillo encendido por la abertura ubicada por un lado de la plancha, junto al quemador (A).
- 5) Presione la perilla de control del quemador lateral y gírela en sentido antihorario hasta la posición de encendido/fuego alto 🔥 (B).
- 6) Confirme que el quemador esté encendido mirando entre la plancha y el marco del asador.
- 7) Si el quemador no se enciende después de 4 segundos, gire la perilla de control del quemador hasta la posición de apagado ○ y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador. 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 puede estar en el sistema de encendido. Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de WEBER para aprender a revisar el sistema de encendido.
- 9) Vuelva a colgar el portacerillos en el interior de la pata posterior derecha del asador (C).



## REFACCIONES

Para adquirir refacciones,  
póngase en contacto con su distribuidor local  
o visite [weber.com](http://weber.com)

### ¿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.).

## 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](http://weber.com)