SUMMIT

SMART
FS38X E • FS38X S

Manual del usuario (gas LP)

REGÍSTRESE HOY MISMO

Registre su asador de gas y reciba contenidos especiales que le permitirán convertirse en el héroe de cualquier reunión. Escanee el código QR o regístrese en línea en weber.registria.com

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.

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.

Modelo: WGR002

8653589_040125 esMX

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***.

⚠ PELIGRO

Si percibe olor a gas:

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

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.

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.**

⚠ **PELIGRO: Este asador no está diseñado para usarse como calentador y no debe emplearse nunca 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 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: 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 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.*

Alimentación eléctrica

⚠ **ADVERTENCIA: Este aparato no está diseñado para su uso por personas (incluidos los menores) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, salvo que hayan recibido instrucciones en cuanto a su uso o sean supervisados por una persona responsable por su seguridad.**

⚠ **ADVERTENCIA: Se debe vigilar adecuadamente a los niños para evitar que jueguen con el aparato.**

⚠ **ADVERTENCIA: Use únicamente la unidad de alimentación de energía suministrada con el aparato.**

⚠ **ADVERTENCIA: El aparato tiene integrada la conexión de puesta a tierra únicamente para fines funcionales.**

⚠ **ADVERTENCIA: Para protegerse frente al riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja el cable ni las clavijas en agua u otros líquidos.**

⚠ **ADVERTENCIA: Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no se encuentre en uso y antes de llevar a cabo tareas de limpieza. Permita que se enfríe antes de colocarle o retirarle piezas.**

⚠ **ADVERTENCIA: No haga funcionar ningún aparato de gas para cocinar al aire libre con daños en el cable o la clavija, ni después de que el aparato haya presentado una falla o haya sufrido cualquier daño. Contacte con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite www.weber.com**

⚠ **ADVERTENCIA: No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa ni que tenga contacto con superficies calientes.**

⚠ **ADVERTENCIA: No use un aparato de gas para cocinar al aire libre para fines distintos a los previstos.**

⚠ **ADVERTENCIA: Para realizar la conexión, primero conecte el conector del cable de alimentación al aparato de gas para cocinar al aire libre y luego conecte la clavija al tomacorriente.**

⚠ **ADVERTENCIA: Use solo un circuito protegido mediante un interruptor de falla a tierra (GFI) con este aparato de gas para cocinar al aire libre.**

⚠ **ADVERTENCIA: Nunca retire la clavija con terminal de puesta a tierra ni use un adaptador de 2 terminales.**

⚠ **ADVERTENCIA: Use únicamente extensiones eléctricas con clavija de 3 terminales (es decir, con terminal de puesta a tierra) certificadas para uso en exteriores, marcadas con las letras W-A y aptas para la potencia nominal del aparato.**

- No conecte dos o más extensiones eléctricas entre sí.

Encendido de la pantalla táctil de alta definición

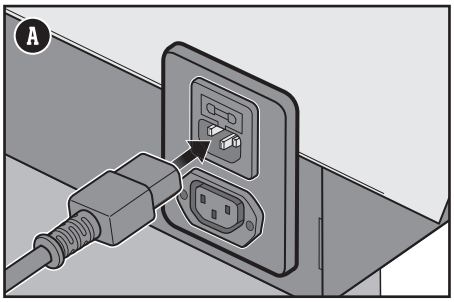
Conexión del cable de alimentación

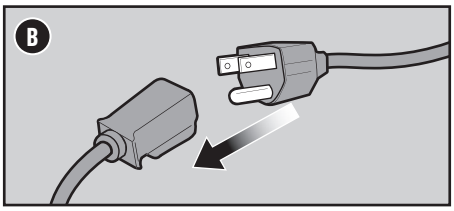
La pantalla táctil de alta definición es el centro de operación del asador. Use la app gratuita WEBER CONNECT para conectarlo con su dispositivo inteligente a fin de acceder a la gama completa de funciones:

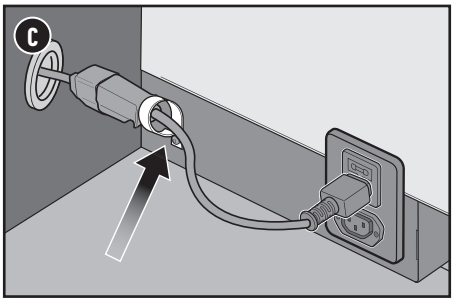
- pantalla táctil con visualización de alta definición;
- ajuste preciso de la temperatura;
- monitoreo y control a distancia del asador;
- asado paso a paso;
- termómetros para alimentos visibles desde la app;
- monitoreo digital del combustible (solo para asadores de gas LP);
- recetas e instrucciones;
- ... ¡y mucho más!

1) Conecte el cable de alimentación corto al puerto del interior del gabinete **(A)** y, posteriormente, a la extensión eléctrica **(B)**. Empuje el cable de alimentación por la abertura del seguro de sujeción y haga pasar la extensión eléctrica por la perforación del panel posterior **(C).** Conecte esta en un tomacorriente con conexión a tierra en un circuito protegido por GFI.
2) Una vez encendido el módulo, espere 2 minutos para que se complete el arranque de la pantalla táctil.
3) Siga las indicaciones de la pantalla del módulo de pantalla táctil para finalizar la configuración.

¡Le recomendamos que complete la experiencia de incorporación para aprovechar al máximo su asador!







Download on the App Store

GET IT ON Google Play

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). WEBER acepta, en el marco de esta Garantía, reparar o sustituir las partes defectuosas en cuanto a materiales o mano de obra, con las limitaciones y exclusiones descritas a continuación. EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEGISLACIÓN APLICABLE, ESTA GARANTÍA SOLO SERÁ VÁLIDA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL Y NO PODRÁ TRANSFERIRSE A POSTERIORES PROPIETARIOS, EXCEPTO EN CASO DE REGALO O ENTREGA COMO ARTÍCULO PROMOCIONAL, SEGÚN LO DESCRITO ANTERIORMENTE.
WEBER respalda sus productos y ofrece con gusto la Garantía descrita frente a defectos de materiales en el asador o sus componentes, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales.
- Se entiende que constituyen "desgaste y deterioro normales" los deterioros estéticos e inmateriales que se deriven de la propiedad prolongada del asador, como la oxidación de las superficies, las abolladuras/rayones, etc.

WEBER, no obstante, cumplirá sus obligaciones según esta Garantía en relación con el asador y sus componentes en caso de daño o mal funcionamiento como consecuencia de defectos de materiales.
- Se entiende que constituyen "defectos de materiales" el agrietamiento por corrosión o combustión de ciertas partes, así como otros daños o fallas que impidan usar el asador con seguridad/de un modo apropiado.

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO BAJO ESTA GARANTÍA

A fin de asegurar la debida cobertura de la Garantía, es importante (aunque no obligatorio) registrar el producto WEBER en línea en www.weber.com. Deben conservarse el recibo y/o la factura de compra originales. Al registrar el producto WEBER, se confirma la cobertura de la Garantía y se establece un vínculo directo con WEBER que el fabricante puede usar si necesita contactar con el Propietario. Si no tuvo tiempo de registrar su asador antes de solicitar el servicio de Garantía, prepare la siguiente información antes de llamar:
Nombre, dirección, teléfono, correo electrónico, número de serie, fecha de compra, distribuidor, modelo, color y principal problema.
La Garantía anterior solo será válida si el Propietario cuida razonablemente el producto WEBER de acuerdo con las instrucciones de armado, las instrucciones de uso y las indicaciones de mantenimiento preventivo descritas en el manual del usuario que lo acompaña, a menos que el Propietario pueda demostrar que la falla o el defecto no guarda relación con el incumplimiento de tales obligaciones. Si el producto se instala en una zona costera o cerca de una alberca, el lavado y enjuague periódicos de las superficies exteriores se considerarán parte del mantenimiento, según lo descrito en el manual del usuario.

GESTIONES EN GARANTÍA Y SITUACIONES NO CUBIERTAS

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

Esta GARANTÍA no cubre partes dañadas, deterioradas, decoloradas y/u oxidadas por motivos de los que WEBER no sea responsable y tengan su origen en:
- Abuso, mal uso, alteración, modificación, uso indebido, vandalismo, negligencia, armado o instalación incorrectos, u omisión al llevar a cabo las labores normales y rutinarias de mantenimiento.
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas), incluidos, entre otros, los daños que puedan causar en los tubos quemadores y/o la manguera de gas.
- Exposición a atmósferas salinas y/o fuentes de cloro, como albercas, tinas de hidromasaje o espás.
- Condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis o temporales, tornados o grandes tormentas.
- Lluvia ácida y otros factores ambientales.

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

PERÍODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

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

Quemadores:
10 años sin agrietamiento por corrosión/quemadura

Parrillas de cocción de acero inoxidable:
10 años sin agrietamiento por corrosión/quemadura

Barras FLAVORIZER de acero inoxidable:
10 años sin agrietamiento por corrosión/quemadura

Componentes electrónicos y partes del módulo WEBER CONNECT:
3 años

Todas las partes restantes:
5 años

EXENCIONES DE 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

CERTIFIED

DESIGN CERTIFIED

Información importante acerca del gas LP y las conexiones de gas

¿Qué es el gas LP?

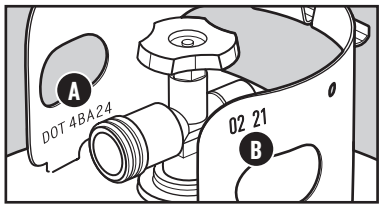
El gas licuado de petróleo, también conocido como LP, gas LP, propano líquido o, simplemente, propano o butano, es un producto inflamable derivado del petróleo que debe usar como combustible para su asador. A temperaturas y presiones moderadas, fuera de un contenedor, es un gas. Sin embargo, a presiones 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 la manipulación de tanques de gas LP

- Los tanques de propano líquido abollados u oxidados pueden representar un riesgo y deben ser revisados por su proveedor de propano líquido. No use tanques de propano líquido cuya válvula esté dañada.
- Aunque un tanque de propano líquido parezca estar vacío, puede ser que aún contenga gas, por lo que debe transportarse y almacenarse tomando las precauciones adecuadas.
- Los tanques de gas LP deben instalarse, transportarse y almacenarse en posición vertical y fija. Evite que puedan caerse y no los manipule con brusquedad.
- No almacene ni transporte un tanque de gas LP en lugares en los que la temperatura pudiera alcanzar los 51.7 °C (125 °F) (el tanque se calentaría demasiado como para sujetarlo con la mano).
- Cuando el tanque no se encuentre en uso, coloque la cubierta de protección en la válvula de salida. Instale únicamente una cubierta de protección del tipo proporcionado con la válvula del tanque. El uso de otro tipo de cubierta o tapón puede dar lugar a una fuga de propano.

Requisitos que debe cumplir un tanque de gas LP

- El tanque debe medir, aproximadamente, 46.35 cm (18¼ in) de altura y 31.1 cm (12¼ in) de diámetro. Asimismo, debe tener una capacidad de 9.07 kg (20 lb) de gas LP o 21.6 kg (47.6 lb) de agua, según lo indicado por el fabricante. Puede ser aceptable también el uso de otros tanques, siempre que sean compatibles con los medios de retención del asador (báscula del tanque).
- El tanque debe haber sido fabricado y estar marcado de acuerdo con las especificaciones establecidas por las normas descritas a continuación para los cilindros de gas LP según corresponda: "Specifications for LP gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D. O. T.)" para los EE. UU.; o "Canadian Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, CAN/CSA-B339" para Canadá.
- Los tanques deben equiparse con un dispositivo homologado de protección de sobrellenado (OPD) y una conexión de tanque de Tipo 1 (CGA 791). La conexión del tanque debe ser compatible con la conexión del asador.
- El tanque debe incluir un collarín que proteja la válvula.
- Los tanques deben poseer certificación D. O. T. **(A)** y su fecha de ensayo **(B)** no debe ser anterior a cinco años desde la fecha de uso.



¿Qué es un regulador?

Su asador de gas está equipado con un regulador de presión, que es un dispositivo destinado a controlar y mantener uniforme la presión del gas mientras este se libera desde el tanque de gas LP.

Requisitos que debe cumplir el regulador

- Los reguladores de presión WEBER están diseñados para eliminar el vapor. El tanque debe permanecer en posición vertical cuando el asador esté en uso.
- Use el conjunto formado por el regulador y la manguera suministrados con el asador. Este regulador tiene un dispositivo limitador de flujo integrado en la unidad que restringe el flujo de gas en caso de detección de una fuga de gas.
- La sustitución del conjunto formado por el regulador y la manguera debe realizarse según lo especificado por Weber-Stephen Products LLC (dispositivo de conexión a tanque de Tipo 1 con homologación UL [CGA 791], según lo descrito en la última edición de la norma ANSI Z21.81).

Instalación del tanque de gas LP

Lugar de instalación

El tanque se coloca en la báscula para tanque que está instalada en el interior del gabinete. La báscula para tanque está diseñada para admitir tanques de diferentes tamaños. Para el caso de asadores vendidos en EE. UU., inserte el separador de plástico por el borde posterior de la báscula para tanque para asegurarse de que este se apoye correctamente en la báscula **(A)**.

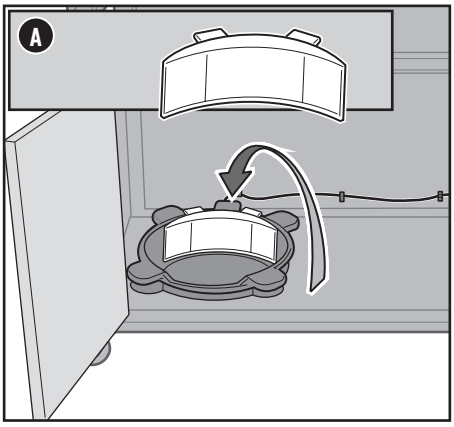
Inspección del tanque

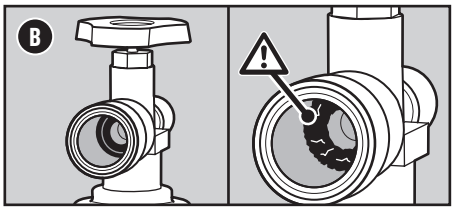
1) Compruebe que la válvula del tanque se encuentre completamente cerrada. Ciérrela girándola en sentido horario.
2) Inspeccione la válvula del tanque, incluido el sello de goma interno, en busca de daños o residuos **(B)**. Si detecta algún daño en el tanque, devuélvalo a su distribuidor local.
3) Revise que la válvula del tanque sea compatible con el regulador **(C)**.

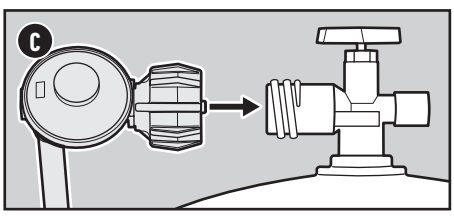
Instalación del tanque

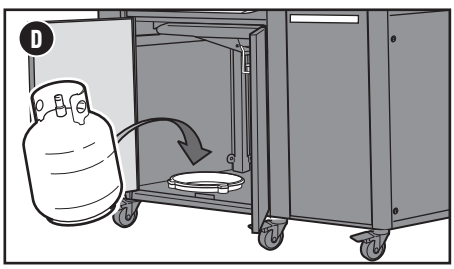
Revise que todos los quemadores principales estén apagados y que la perilla de control del quemador lateral esté en la posición de apagado ○. Asegúrese presionando la perilla hacia adentro y girándola en sentido horario.

1) Levante el tanque y colóquelo sobre la báscula para tanque **(D)**. Asegúrese de que la válvula del tanque quede orientada hacia la parte delantera del asador.
2) Enrosque el acoplamiento del regulador en la válvula del tanque girándolo en sentido horario. Hágalo solo con la mano. Si usa una llave española, podría dañar el acoplamiento del regulador y provocar una fuga. Pase a la sección "PRUEBA DE FUGAS DE GAS".









Rellenado o sustitución de un tanque de gas LP

¿Cuánto combustible hay en el tanque?

La báscula indica la cantidad de combustible que contiene un tanque estándar de 9.07 kg (20 lb) una vez instalado en la misma.
Si la báscula para tanque está conectada correctamente a la pantalla táctil, esta mostrará el nivel de combustible:

- Si el nivel de combustible es máximo, el indicador será de color verde.
- Si el nivel de combustible es medio, el indicador será de color amarillo.
- Si el nivel de combustible es bajo, el indicador será de color rojo, lo que significa que el tanque está vacío y es necesario quitarlo para sustituirlo o rellenarlo.

Retirada del tanque de gas LP

1) Asegúrese de que el asador esté apagado y frío.
2) Compruebe que la válvula del tanque se encuentre completamente cerrada. Ciérrela girándola en sentido horario.
3) Desenrosque el acoplamiento del regulador girándolo con la mano en sentido antihorario.
4) Retire el tanque de la báscula.

⚠ 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.

Prueba de fugas

¿Qué es una prueba de fugas?

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

- Conexión entre el regulador y el tanque.
- Conexión entre la manguera de gas y el conector de paso.
- Conexión entre el conector pasante y el tubo corrugado de gas.

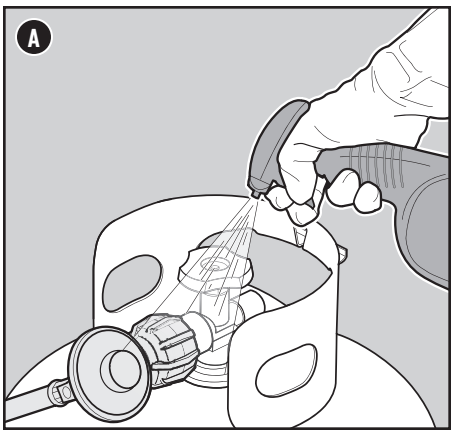
Prueba de fugas de gas

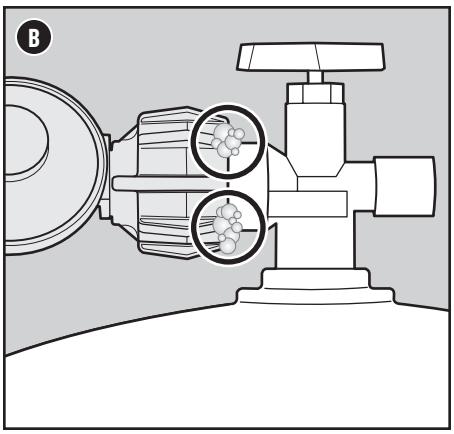
1) Humedezca las uniones **(A)** con una solución de agua y jabón usando un atomizador, una brocha o una franela. Puede preparar su propia solución de agua y jabón mezclando un 20 % de jabón y un 80 % de agua; también puede adquirir una solución de prueba de fugas en la sección de plomería de cualquier tlapalería.
2) Lentamente, gire la válvula del tanque en sentido antihorario para iniciar el suministro de gas, comprobando al mismo tiempo si aparecen burbujas.
3) Si aparecen burbujas, existirá una fuga:
   a) Si la fuga está en el tanque **(B)**, cierre la válvula de gas. NO USE EL ASADOR. Desconecte el tanque y devuélvalo a su distribuidor local.
   b) Si la fuga está en el regulador **(C)**, cierre la válvula de gas. NO TRATE DE APRETAR EL REGULADOR CON LA VÁLVULA DEL TANQUE ABIERTA. NO USE EL ASADOR. Póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.
   c) Si la fuga se encuentra en cualquiera de las uniones indicadas en la ilustración **(D)**, vuelva a apretar la unión correspondiente con una llave española y lleve a cabo una nueva prueba de fugas con la solución de agua y jabón. Si la fuga no desaparece, cierre el suministro de gas. NO USE EL ASADOR.
   d) Si la fuga se encuentra en cualquiera de las uniones indicadas en la ilustración **(E)**, cierre el suministro de gas. NO USE EL ASADOR.

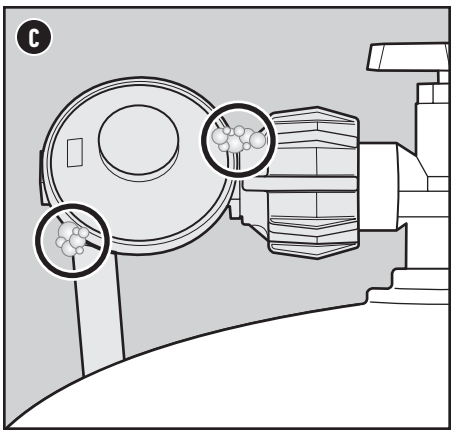
   Si detecta una fuga, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.
4) Si no aparecen burbujas, la prueba de fugas habrá concluido:
   a) Interrumpa el suministro de gas desde el tanque y enjuague las conexiones con agua.

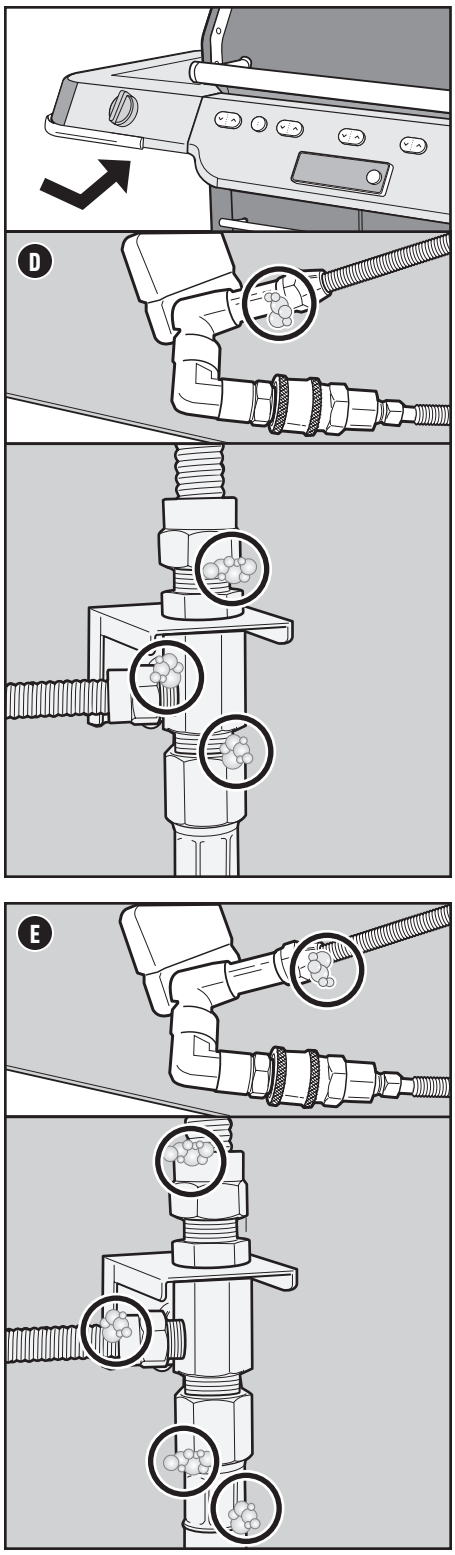
NOTA: Ciertas soluciones de prueba de fugas, incluidas las compuestas de agua y jabón, pueden resultar ligeramente corrosivas, por lo que es importante enjuagar bien todas las conexiones con agua después de la prueba.

⚠ 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.
⚠ PELIGRO: Cierre siempre la válvula del tanque antes de desconectar el regulador. No intente desconectar el grupo formado por el regulador de gas y la manguera ni otras conexiones de gas con el asador en operación.
⚠ PELIGRO: No guarde un tanque de gas LP de repuesto debajo de este asador o cerca del mismo. No llene el tanque a más del 80 %. El incumplimiento de estas indicaciones puede causar un incendio que resulte en muertes o lesiones graves.









Otras pruebas de fugas

Debe revisarse la existencia de fugas de gas en las siguientes uniones cada vez que se rellene y reinstale un tanque:

- En el tanque **(B) y en el regulador (C)**.

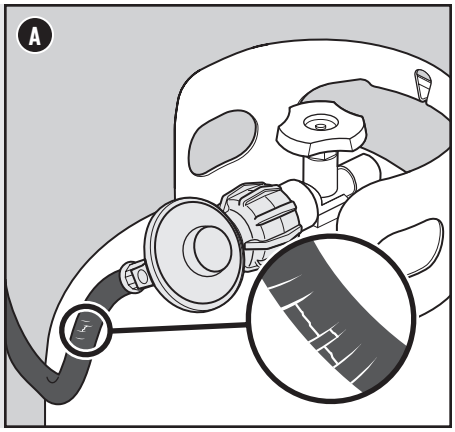
Siga las instrucciones descritas en la sección "Prueba de fugas de gas".

Inspección de la manguera

Es necesario inspeccionar la manguera periódicamente.

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

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



Encendido de los quemadores principales

Uso de la pantalla táctil o los botones de control de los quemadores para encender los quemadores principales

Todos los quemadores pueden encenderse individualmente mediante la pantalla táctil del asador o utilizando las flechas hacia arriba de los botones de control de los quemadores individuales del panel de control del asador.

Para encender los quemadores principales:

1) Abra la tapa del asador **(A)**.
2) Revise que todos los quemadores principales estén apagados. El quemador estará apagado cuando los indicadores LED de los botones de control asociados a este tengan iluminada únicamente la flecha hacia arriba. Revise que la perilla de control del quemador lateral esté en la posición de apagado ○. Asegúrese presionando la perilla hacia adentro y girándola en sentido horario.
   Nota: Es importante que todos los controles de los quemadores estén en la posición de apagado antes de iniciar el suministro desde el tanque de gas LP. Si no lo están, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.
3) Abra el tanque de gas LP girando lentamente la válvula del tanque en sentido antihorario y esperando 60 segundos **(B)**.
   Nota: Es importante abrir lentamente el tanque de gas LP. Si se abre demasiado rápido, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.

Encendido de los quemadores mediante la pantalla táctil:

4) En la pantalla táctil, presione la opción de precalentamiento **(C)**.
5) Presione la perilla de control para efectuar el encendido **(D)**.

Encendido de los quemadores mediante los botones de control:

6) Alternativamente, para seleccionar manualmente los quemadores individuales a encender, presione las flechas hacia arriba de los botones de control asociados a cada quemador seleccionado **(E)**.
7) Siga las indicaciones de la pantalla táctil. Presione la perilla de control para encender los quemadores seleccionados **(D)**.
8) Al momento de encenderse, el quemador se ajustará al nivel de calor 10, indicado por 5 indicadores LED encendidos en naranja brillante en los botones de control asociados a este.
9) Una vez que un quemador seleccionado esté encendido, presionar las flechas hacia arriba y hacia abajo en los botones de control asociados a este cambiará la intensidad del calor entre los niveles 1 y 10. Pueden encenderse más quemadores presionando la flecha hacia arriba en los botones de control asociados a cada quemador subsecuente.

Si los quemadores no se encienden, las válvulas de gas se cerrarán automáticamente. Si el asador sigue sin encenderse después de varios intentos, desconéctelo durante 30 segundos para que se reinicie. Contacte con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web para recibir asistencia para determinar cuál es exactamente el problema.

Nota: Si la pantalla táctil entra en modo de reposo después de un tiempo, toque cualquiera de los botones para reactivarla.

Precalentamiento del asador

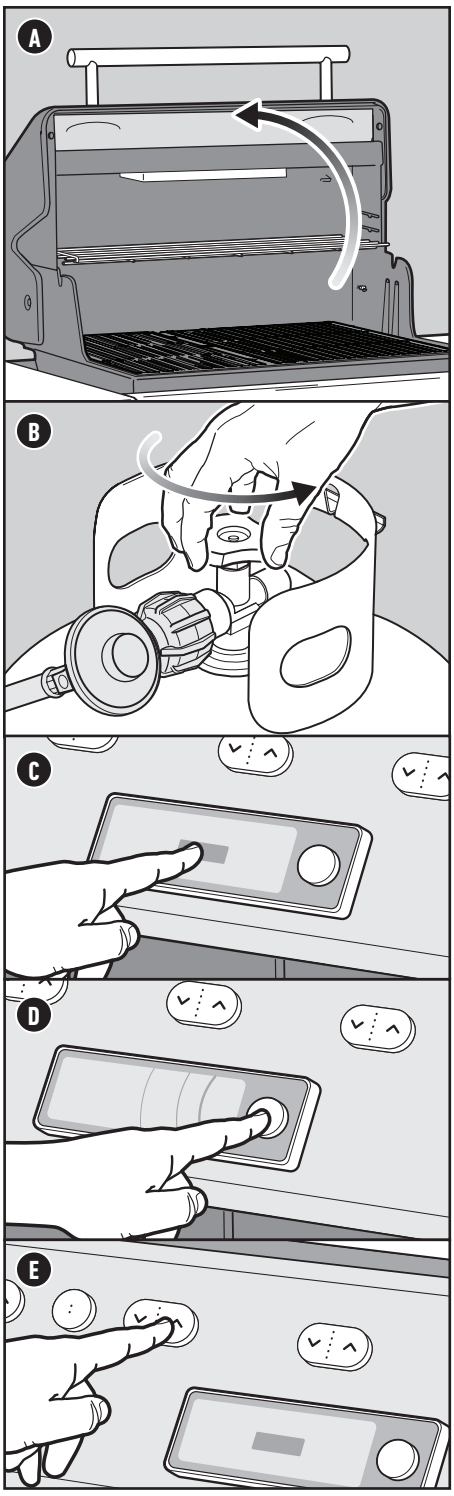
Precalentar el asador es fundamental para el éxito de cualquier comida. Precalentar el asador contribuye a evitar que los alimentos se peguen a las parrillas y las calienta lo suficiente como para sellarlos adecuadamente. También ayuda a carbonizar los residuos de comidas anteriores. Todos los quemadores deben permanecer encendidos durante el precalentamiento, pero no es necesario que lo estén al cocinar.

- Precaliente el asador con todos los quemadores ajustados para fuego alto durante 15 minutos.

Apagado de los quemadores principales

1) Para apagar los quemadores, mantenga presionado "Parar" en la pantalla táctil hasta que la barra de avance termine su recorrido.
2) Alternativamente, puede presionar las flechas hacia abajo de todos los botones asociados a los quemadores para reducir la llama hasta apagarla. Cuando los indicadores LED naranjas del botón asociado a un quemador estén apagados, el quemador en cuestión estará apagado.
3) Interrumpa el suministro de gas desde el tanque de LP.

Nota: La pantalla táctil no encenderá ni apagará el quemador lateral. Consulte la sección "Encendido del quemador lateral".



⚠ ADVERTENCIA: Mantenga abierta la tapa durante el encendido.
⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre el asador durante el encendido o la preparación de alimentos si la tapa está abierta.
⚠ ADVERTENCIA: Si el encendido no tiene lugar antes de cuatro segundos desde el intento de encendido del primer quemador, coloque los quemadores en la posición de apagado. Espere cinco minutos para que el gas acumulado se disipe y repita el procedimiento de encendido.

Uso del tostador superior de infrarrojos

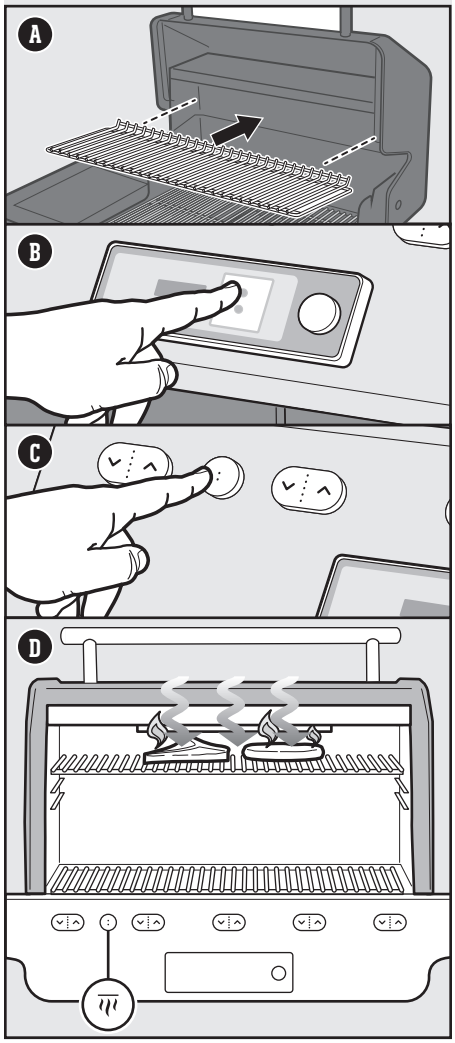
El tostador superior de infrarrojos dirige un potente calor hacia la parte superior de la carne para sellar uniformemente su superficie y crear una costra caramelizada de borde aborde, al tiempo que la mantiene jugosa por dentro. Y, como el calor viene de arriba y la grasa fluye hacia abajo, se minimizan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

1) Abra la tapa. Usando guantes para asar resistentes al calor, ajuste el nivel de la superficie de cocción superior a una de las tres posiciones **(A)**.
2) Deslice el dedo de derecha a izquierda en la pantalla táctil para mostrar el control del tostador superior de infrarrojos. Seleccione el ajuste de calor del tostador superior de infrarrojos **(B)**. Alternativamente, puede presionar el botón de control redondo para activar el tostador superior de infrarrojos **(C)**. Los indicadores LED se iluminan con dos luces para fuego alto y con una luz para fuego bajo. Siga las indicaciones de la pantalla táctil.
3) Use el tostador superior de infrarrojos en el ajuste de fuego alto para sellar **(D)**. Use el tostador superior de infrarrojos en el ajuste de fuego bajo para rostizar y asar lentamente.

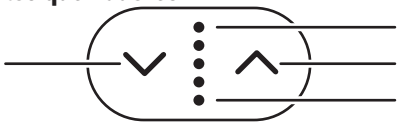
Nota: Mantenga la tapa siempre ABIERTA mientras use el tostador superior de infrarrojos en el ajuste de fuego alto y dé la vuelta a los alimentos con frecuencia para que el sellado sea uniforme. El desempeño del tostador superior de infrarrojos podría no ser óptimo cuando se usen simultáneamente el tostador superior de infrarrojos y los quemadores principales.

Cómo apagar el tostador superior de infrarrojos

1) En la pantalla táctil, lleve el control del tostador superior de infrarrojos a la posición de apagado.
2) Alternativamente, puede presionar el botón de control redondo para apagar el tostador superior de infrarrojos. Cuando los indicadores LED del botón inteligente redondo estén apagados, el tostador superior de infrarrojos estará apagado.



Botones de control de los quemadores



Cada indicador LED naranja representa dos niveles de calor.

Uso del rosticero

Preparación del asador

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

NOTA: Coloque los alimentos en el rosticero antes de encender el tostador superior de infrarrojos.

1) Para preparar el motor del rosticero, presione el botón del panel del rosticero retráctil **(B)**. Jale hacia arriba el panel del rosticero. Presione la pestaña de bloqueo hasta que este quede asegurado en su lugar. Guíe el cable de alimentación del rosticero por detrás del estante del gabinete lateral y a través de la perforación cercana a la parte inferior del panel lateral. Conecte el cable de alimentación del rosticero al suministro eléctrico del interior del gabinete principal del asador.
2) Prepare el rosticero para el alimento introduciendo uno de los trinches en la varilla para rostizar **(C)**. Inserte la varilla del rosticero por el centro del alimento. Introduzca el segundo trinche en la varilla y clave las puntas de ambos trinches en el alimento. El alimento debe quedar ubicado en el centro de la varilla. Apriete bien los tornillos de los dos tenedores.
3) Inserta el extremo en punta de la varilla para rostizar en el motor. Apoye la varilla para rosticero en los surcos de la caja de cocción **(D)**.
4) Ajuste el tostador superior de infrarrojos a fuego bajo.
5) Encienda el motor y cierre la tapa.

Consejos para cocinar

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

Uso y cuidados

- Desconecte el motor del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- Use un paño suave para limpiar el motor del rosticero. No use sustancias químicas ni limpiadores agresivos.
- No sumerja el motor, el cable o la clavija en agua ni cualquier otro líquido.
- Lave la varilla y los trinches a mano con jabón lavatrastes y séquelos después con un paño suave.
- Si no se encuentra en uso, desconecte el motor del tomacorriente, retírelo del asador y guárdelo en un lugar seco, fuera del alcance de los niños.
- En ausencia de normas locales específicas, el motor del rosticero y el asador deben aterrizarse eléctricamente de conformidad con los códigos "National Electric Code, ANSI/NFPA 70" o "Canadian Electrical Code, CSA C22.1".

Almacenamiento del motor del rosticero

1) Usando su dedo índice, desenganche el panel del rosticero retráctil. Presione el panel hacia abajo hasta que este se fije a presión en su lugar **(E)**.

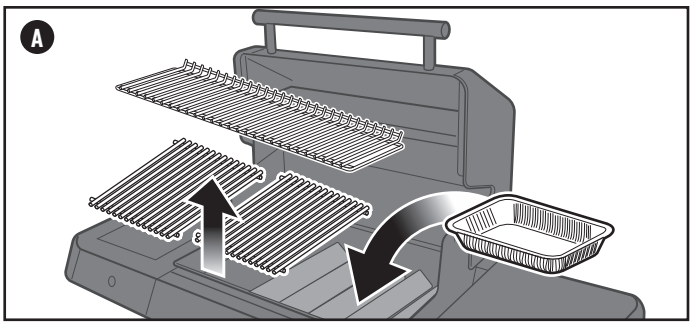
Almacenamiento de los trinches del rosticero

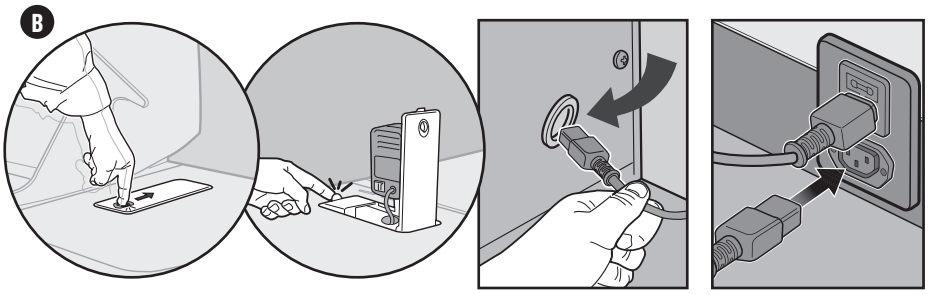
1) Retire los trinches de la varilla para rostizar.
2) Guarde los trinches para rostizar colgados de los ganchos que hay en el gabinete del asador **(F)**.

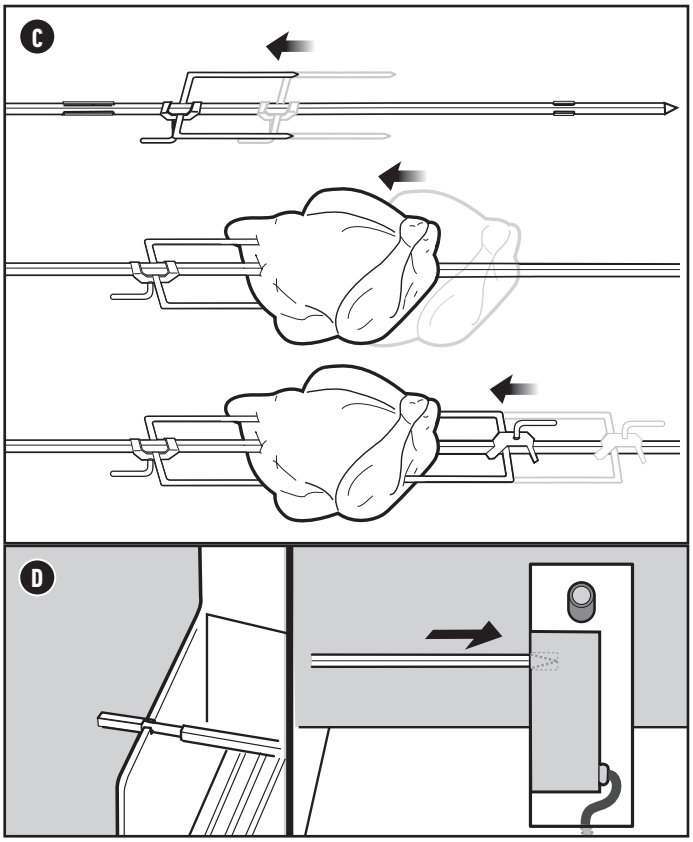
Almacenamiento de la varilla del rosticero

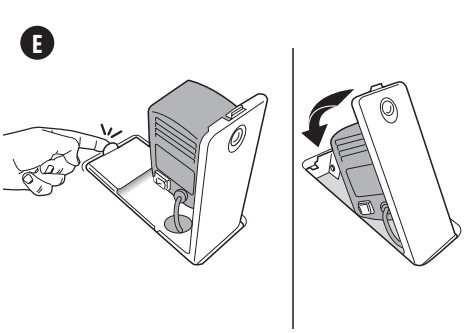
1) Guarde la varilla del rosticero en los ganchos ubicados por la parte posterior del asador **(G)**.

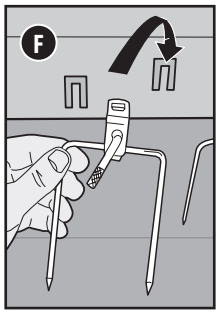
⚠ ADVERTENCIA: Use guantes para asar resistentes al calor durante el uso del asador.
⚠ PRECAUCIÓN: Inspeccione el cable de alimentación antes de cada uso. No use el cable si está dañado. Contacte con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite www.weber.com
⚠ PRECAUCIÓN: Evite dañar el cable de alimentación al abrir y cerrar el panel del rosticero retráctil.
⚠ PRECAUCIÓN: Evite el uso de sondas de temperatura para alimentos con cables al cocinar con el rosticero.











Encendido del quemador lateral

Uso del sistema de encendido con una sola mano para encender el quemador lateral

Si uno o varios de los quemadores principales del asador ya están encendidos y desea encender el quemador lateral, salte directamente al paso 3. Si ninguno de los quemadores principales está encendido y solo quiere usar el quemador lateral, comience por el paso 1.

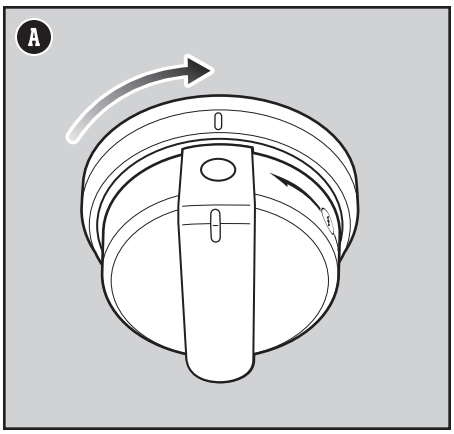
1) Revise que la perilla de control del quemador lateral esté en la posición de apagado ○. Asegúrese presionando la perilla hacia adentro y girándola en sentido horario **(A)**. Revise también que todos los quemadores principales estén en la posición de apagado ○.
   Nota: Es importante que todos los 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.
2) Abra el tanque de gas LP girando lentamente la válvula del tanque en sentido antihorario y espere 60 segundos.
   Nota: Es importante abrir lentamente el tanque de gas LP. Si se abre demasiado rápido, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.
3) Abra la tapa del quemador lateral **(B)**.
4) Presione la perilla de control del quemador lateral hacia adentro y gírela lentamente en sentido antihorario hacia la posición de encendido hasta escuchar chasquidos **(C)**. Mantenga entonces la perilla en la misma posición durante 1-2 segundos y, a continuación, siga girándola lentamente en sentido antihorario. El quemador debe encenderse en la posición de fuego alto **(D)**.
5) Revise que el quemador lateral se encienda. Es posible que la llama del quemador lateral resulte difícil de ver en un día luminoso y soleado.
6) Una vez encendido el quemador lateral, siga girando la perilla en sentido antihorario hasta alcanzar la posición deseada.
7) Si el quemador lateral no se enciende antes de 4 segundos, gire la perilla de control hasta la posición de apagado ○ y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encenderlo de nuevo.

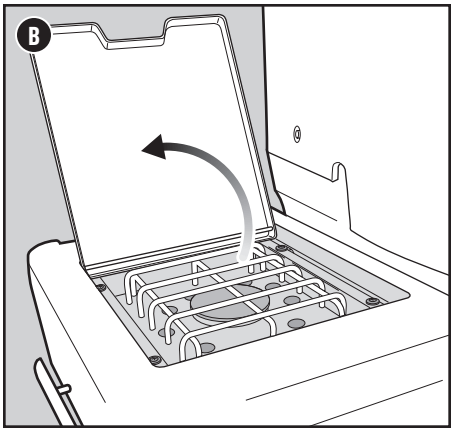
Si el quemador lateral no se enciende mediante el sistema de encendido electrónico, consulte la sección RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. En ella encontrará instrucciones para encender el quemador lateral con encendedor de cocina o un cerillo largo y determinar así el origen exacto del problema.

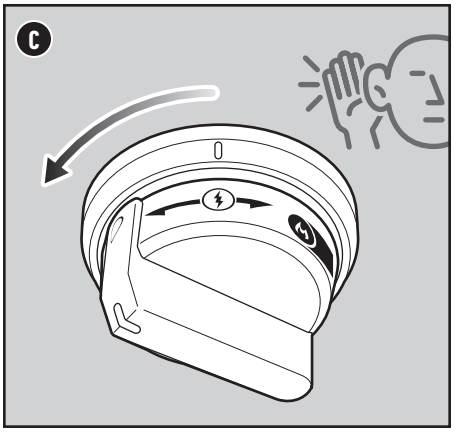
Apagado del quemador lateral

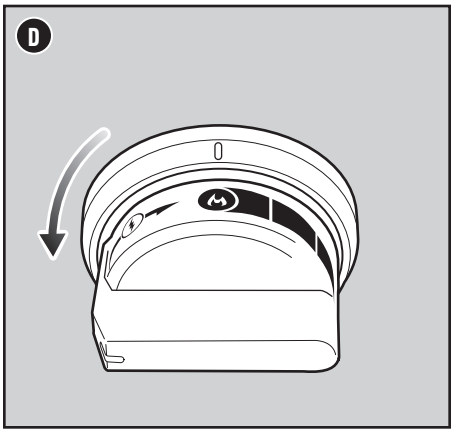
1) Presione la perilla de control del quemador lateral hacia adentro y gírela en sentido horario hasta la posición de apagado ○.
2) Interrumpa el suministro de gas desde el tanque de LP.

⚠ ADVERTENCIA: Abra la tapa del quemador lateral durante el encendido.
⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre el quemador lateral durante el encendido o la preparación de alimentos.
⚠ ADVERTENCIA: Si el encendido no tiene lugar antes de cuatro segundos desde el intento de encendido del quemador lateral, 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.









REFACCIONES

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

Limpieza y mantenimiento

Limpieza de la pantalla táctil y los botones de control de los quemadores

Una vez que haya apagado el asador y este se encuentre completamente frío, desconecte el asador del suministro eléctrico. Utilice un paño suave humedecido con agua tibia mezclada con jabón o detergente suave para limpiar la pantalla táctil. No utilice productos químicos agresivos como blanqueador o toallitas antibacterianas ni limpiadores abrasivos.

Limpieza exterior del asador

Por afuera, el asador puede incluir superficies de acero inoxidable, porcelanizadas y de plástico. WEBER recomienda los siguientes métodos en función del tipo de superficie.

Limpieza de las superficies de acero inoxidable

Limpie el acero inoxidable empleando un producto de limpieza o un abrillantador de acero inoxidable no tóxico ni abrasivo, diseñado para productos de uso al aire libre y asadores. Use una franela de microfibra y limpie en la dirección de las marcas de cepillado del acero inoxidable. No use papel absorbente.

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

Limpieza de los componentes pintados, porcelanizados y de plástico

Limpie los componentes pintados, porcelanizados y de plástico con agua tibia mezclada con jabón y 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.

Limpieza interior del asador

Con el tiempo, el desempeño del asador puede verse afectado si no recibe los cuidados adecuados. Las bajas temperaturas, el calor irregular y la adherencia de los alimentos a las parrillas de cocción son señales de que el asador requiere limpieza y mantenimiento. Con el asador apagado y frío, comience limpiando el interior desde arriba hacia abajo. Se recomienda realizar una limpieza completa, al menos, dos veces al año. Si el asador recibe uso constante, puede ser que la limpieza deba hacerse cada tres meses.

Limpieza de la tapa y las superficies de cocción superiores

De vez en cuando, es probable que descubra lo que parecen ser "hojuelas de pintura" por dentro de la tapa. Durante el uso, la grasa y los vapores se convierten poco a poco en carbón y se acumulan en el interior de la tapa del asador. Tales depósitos acaban desprendiéndose y adquieren un aspecto muy similar al de la pintura. Aunque no son tóxicas, las hojuelas pueden caer sobre los alimentos si no limpia la tapa periódicamente.

1) Limpie la grasa carbonizada del interior de la tapa y las superficies de cocción superiores usando un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable **(A)**. Para evitar la acumulación de residuos, puede limpiar el interior de la tapa con toallas de papel después de asar, con el asador todavía templado (no caliente).

IMPORTANTE: No cepille la superficie cerámica del tostador superior de infrarrojos.

Limpieza de las parrillas de cocción

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

1) Con las parrillas de cocción instaladas, limpie los residuos adheridos a las mismas con un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable **(B)**.
2) Saque las parrillas y colóquelas a un lado.

Limpieza de las barras FLAVORIZER

Las barras FLAVORIZER atrapan los jugos, que se evaporan y crepitan al contacto con las mismas para agregar sabor a los alimentos. Los jugos que no se evaporan al entrar en contacto con las barras FLAVORIZER se acumulan lejos de los quemadores. Ello contribuye a evitar las llamaradas dentro del asador e impide que los quemadores se obstruyan.

1) Raspe las barras FLAVORIZER con un raspador de plástico **(C)**.
2) Si es necesario, cepille las barras FLAVORIZER con un cepillo con cerdas de acero inoxidable.
3) Desarme las barras FLAVORIZER y colóquelas a un lado.

Limpieza de los quemadores

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

Limpieza de los puertos de los quemadores

1) Use un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable para limpiar los quemadores por fuera. Cepille cada quemador por encima, perpendicularmente a los puertos de los quemadores **(D)**.
2) Al limpiar los quemadores, evite dañar el electrodo de encendido cepillando con cuidado a su alrededor.

Limpieza de los filtros de insectos

1) Localice los extremos de los quemadores debajo del panel de control, donde se unen a las válvulas.
2) Limpie los filtros de insectos de cada quemador usando un cepillo con cerdas blandas **(E)**.

Limpieza de los deflectores de calor

Ubicados debajo de los quemadores, los deflectores de calor distribuyen el calor uniformemente por la caja de cocción durante el asado. Mantener limpios los deflectores de calor mejora el desempeño del asador al cocinar.

1) Raspe los deflectores de calor con un raspador de plástico.
2) Si es necesario, cepille los deflectores de calor con un cepillo con cerdas de acero inoxidable.
3) Desarme los deflectores de calor y colóquelos a un lado.

Limpieza de la caja de cocción

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

1) Use un raspador de plástico para raspar los residuos de los lados y la parte inferior del asador, arrastrándolos hacia la abertura inferior de la caja de cocción. Esta abertura conduce los residuos hacia la bandeja de recolección de grasa extraíble.

Limpieza del sistema de manejo de grasa

El sistema de manejo de grasa se compone de una bandeja de recolección de grasa extraíble y un colector. Estos componentes están diseñados para facilitar su extracción, limpieza y sustitución, pasos fundamentales antes de prepararse para una sesión de asado.

Limpieza interior del gabinete

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

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

Desconexión y reconexión de la pantalla táctil

La pantalla táctil se ha desarrollado para permanecer al aire libre en el asador y resistir las inclemencias del tiempo. Si es necesario, la pantalla táctil se puede retirar y volver a conectar fácilmente para realizar cualquier tarea de mantenimiento.

Para retirar la pantalla táctil, sujete el marco de la pantalla táctil con las dos manos e inclínela hacia delante hasta que se suelte del panel de control **(F)**. A continuación, desconecte la pantalla táctil del cable USB-C. Nunca jale el cable.

Para volver a conectar la pantalla táctil, vuelva a conectar primero el cable USB-C. A continuación, encaje la pantalla táctil en su lugar en el panel de control.

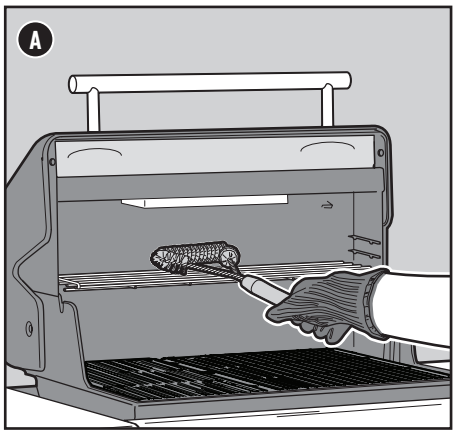
⚠ ADVERTENCIA: Apague el asador y espere que se enfríe antes de realizar una limpieza integral.

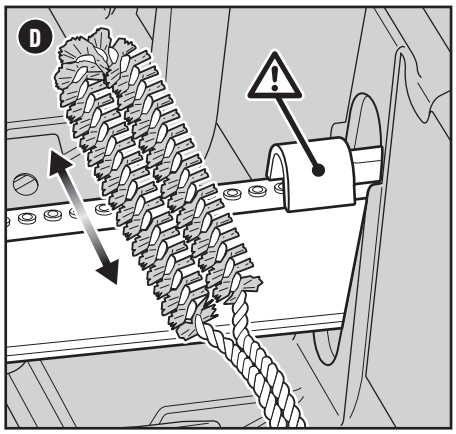
⚠ ADVERTENCIA: Con el tiempo, puede formarse una película rugosa sobre las barras FLAVORIZER. Se recomienda usar guantes para manipularlas. No limpie las barras FLAVORIZER ni las parrillas de cocción en un fregadero, lavavajillas u horno con función de autolimpieza.

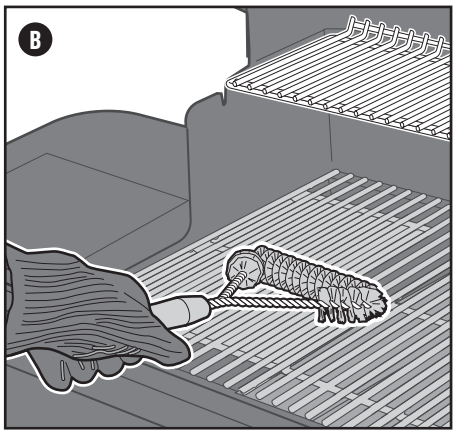
⚠ ADVERTENCIA: Al limpiar los quemadores, no use un cepillo que haya usado previamente para limpiar las parrillas de cocción. No introduzca objetos afilados en los orificios de los puertos de los quemadores.

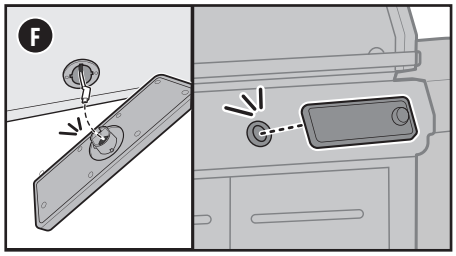
⚠ PRECAUCIÓN: No coloque los componentes del asador en las mesas laterales; podrían rayar la pintura o las superficies de acero inoxidable.

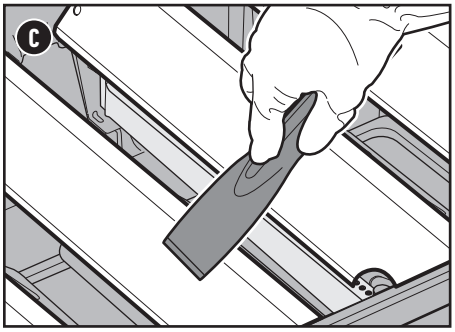
⚠ PRECAUCIÓN: No use nada de lo siguiente para limpiar el asador: abrillantadores de acero inoxidable abrasivos, pinturas, productos de limpieza que contengan ácido, alcoholes minerales, xileno, productos de limpieza de hornos, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocina) o esponjas de limpieza abrasivas.

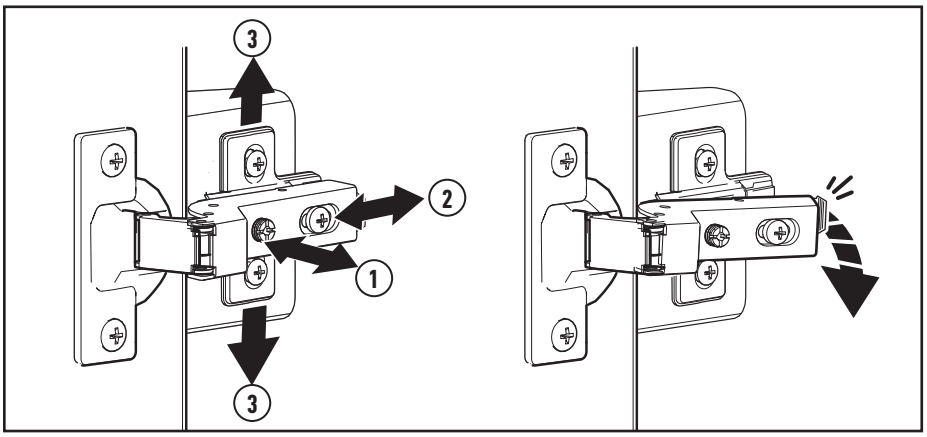












Ajuste de la alineación de las puertas

Es posible ajustar cada una de las bisagras de cierre suave en caso de que sea necesario alinear las puertas del gabinete.

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

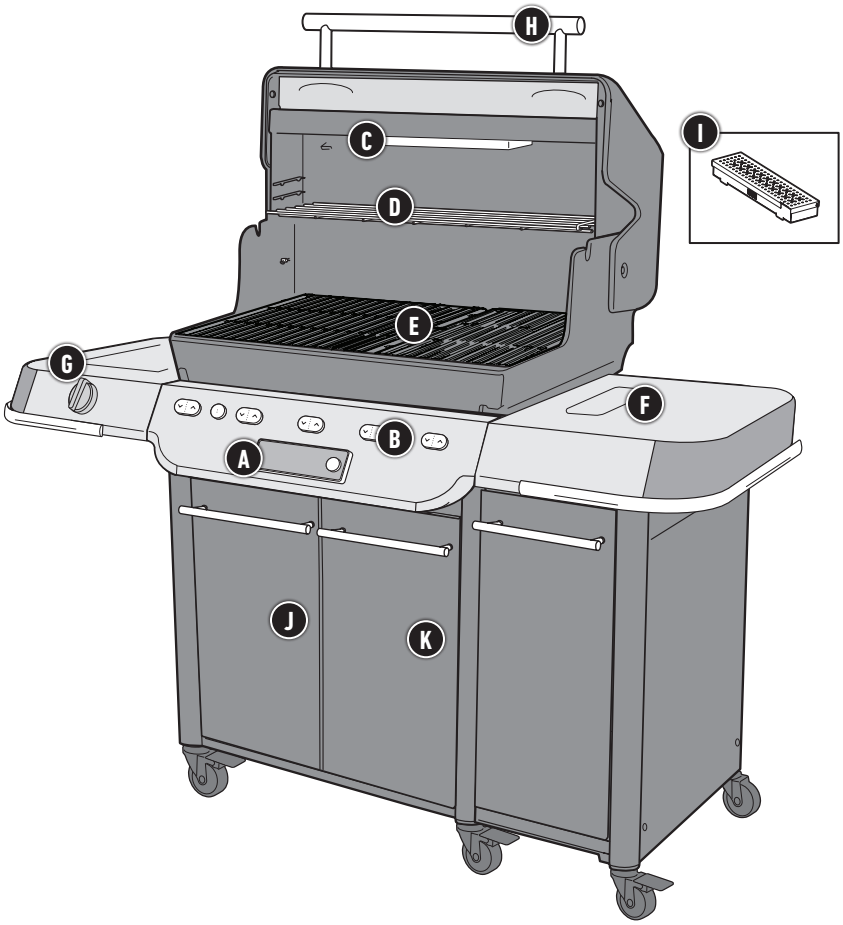
Retirada de las puertas

No es necesario retirar ningún tornillo de las bisagras para retirar las puertas. Jale la pequeña palanca de desbloqueo ubicada detrás del cuerpo de la bisagra. El soporte de la bisagra permanece instalado en el marco mientras se retira la puerta.

Reinstalación de las puertas

Para volver a colocar las puertas, enganche la base de la bisagra al soporte del marco del gabinete. A continuación, empuje el cuerpo de la bisagra hasta fijarla a presión en el soporte.

CARACTERÍSTICAS DEL ASADOR **INTELIGENTE SUMMIT**



A Pantalla táctil de alta definición

La pantalla táctil de alta definición es el centro de operación del asador. Use la app gratuita WEBER CONNECT para conectarlo con su dispositivo inteligente a fin de acceder a la gama completa de funciones.

B Botones de control de los quemadores

Use los botones de control de los quemadores para seleccionar manualmente los quemadores individuales que vaya a encender y controlar.

C Tostador superior de infrarrojos

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

D Parrilla de cocción superior

Úsela cuando necesite una superficie de cocción secundaria. Ajuste el nivel de la superficie de cocción superior a una de las tres posiciones para colocar piezas de carne más grande, guisados, tazones de crème brûlée y mucho más.

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

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

F Rosticero integrado

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

G Quemador lateral

Use el quemador lateral para cocer a fuego lento su salsa BBQ o saltear verduras mientras el plato principal se cocina debajo de la tapa.

H Iluminación NIGHTVISION LED

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

I Ahumador de acero inoxidable

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

J Gabinete del asador

El gabinete del asador proporciona espacio para guardar y proteger todos sus utensilios y accesorios de asado indispensables. Práctico espacio de almacenamiento lateral que facilita el acceso para tomar y guardar los accesorios de cocción.

K Puertas de los gabinetes de cierre suave

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

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

ASADO DE ALTO DESEMPEÑO

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

1 Control con un toque

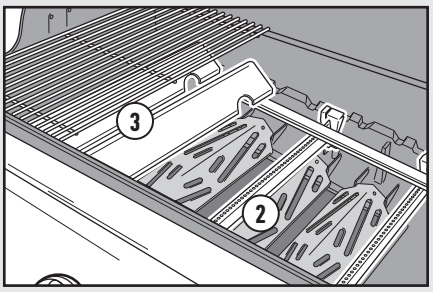
La tecnología SMARTCONTROL le permite elegir el método de asado directo o indirecto y la pantalla táctil o el teléfono le mostrarán dónde colocar los alimentos, ajusta una temperatura precisa, proporciona instrucciones y envía alertas para los siguientes pasos.

2 Quemadores PUREBLU

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

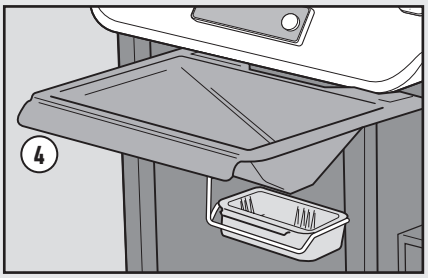
3 Barras FLAVORIZER

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



4 Sistema de manejo de grasa

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



Descubra las posibilidades

Compatibilidad con accesorios WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

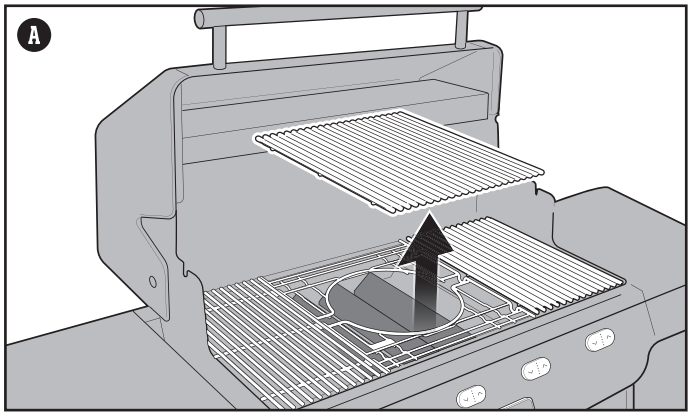
Las parrillas y el marco incluidos son compatibles con accesorios Outdoor Kitchen Collection. Retire la parrilla de cocción grande. Coloque el marco en el centro de la caja de cocción para contar con la gama de opciones de control de calor más amplia posible **(A)**.
El separador que incluye el asador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

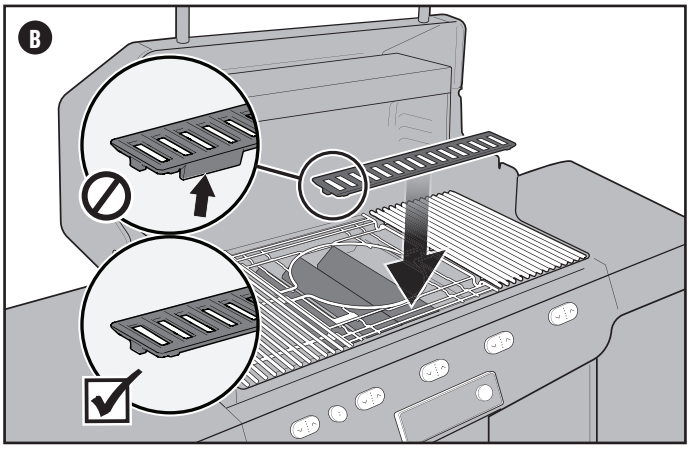
Busque estos y otros accesorios en weber.com

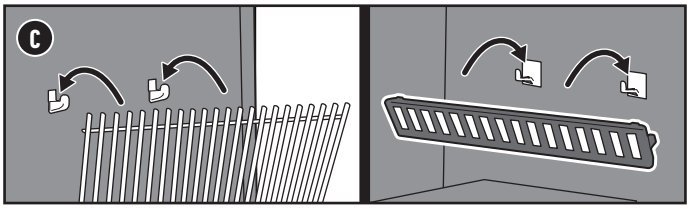
Ganchos de almacenamiento

Utilice los ganchos instalados por un lado del gabinete **(C)** para guardar las parrillas de cocción por fuera del asador con toda practicidad. Los ganchos adicionales que hay en el interior del gabinete sirven para almacenar el separador que puede usarse con los accesorios para asar de la colección WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection.

Nota: No coloque las parrillas de cocción calientes en los ganchos de almacenamiento.



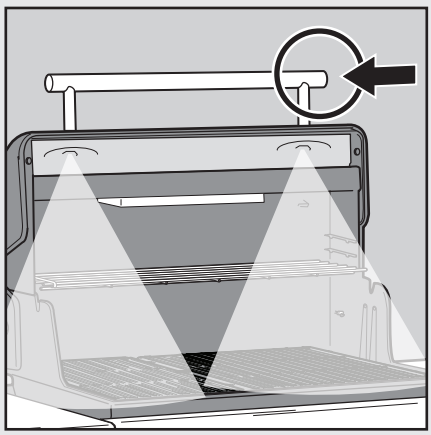




Uso del asador por la noche

Uso del sistema de iluminación NIGHTVISION

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

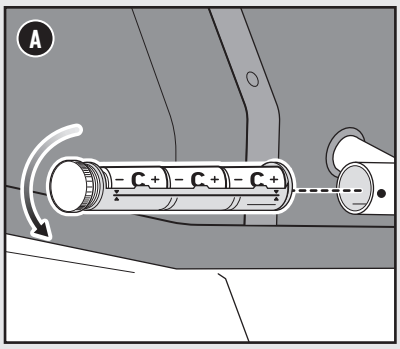


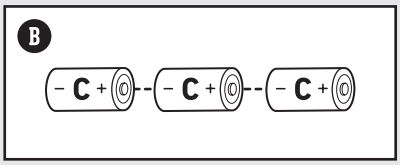
Sustitución de las pilas del sistema de iluminación NIGHTVISION

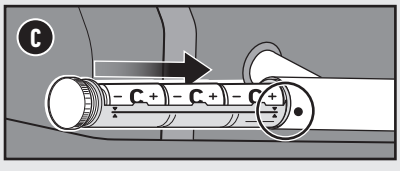
Use solo pilas alcalinas. No mezcle pilas viejas y nuevas, ni de distintos tipos (normales, alcalinas o recargables). Si no prevé usar el asador durante un período de, al menos, un mes, quite las pilas.

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

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







Qué hacer y qué no hacer al cocinar a la parrilla

Precaliente siempre el asador antes de cocinar

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

No cocine en parrillas sucias.

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

Esté presente

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

No cocine demasiados alimentos a la vez

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

Mantenga a raya su curiosidad

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

Voltee una sola vez

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

Controle su fuego interior

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

No tenga miedo de experimentar

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

Verdadero sabor a ahumado

Uso del ahumador

El ahumador puede usarse con astillas de madera. Las astillas de madera de la marca WEBER están disponibles en una gama de variedades para dar con el sabor que más se ajuste a sus gustos particulares.

1) Coloque las astillas de madera en el ahumador **(A)**. Cierre la tapa.
2) Coloque el ahumador sobre la parrilla de cocción principal alineado encima de uno de los quemadores **(B)**.
3) Encienda el asador y precaliéntelo durante 15 minutos con los quemadores principales al máximo. Consulte la sección "Encendido de los quemadores principales".
4) Una vez que el ahumador empiece a emitir humo, ajuste los quemadores a la posición deseada.
5) Mantenga la tapa del asador cerrada durante la cocción.

Notas:
Use manoplas o guantes para asar resistentes al calor durante el uso del asador.

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

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

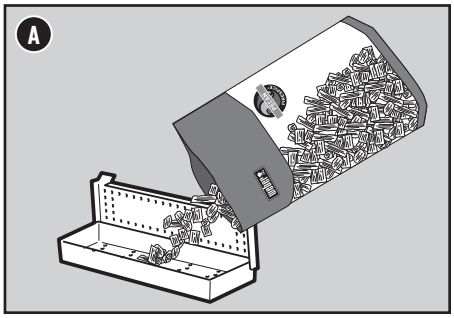
En caso de que se enciendan las astillas de madera, empuje el ahumador hacia la parte posterior del asador con unas pinzas para asar y mantenga la tapa del asador cerrada hasta que el fuego se extinga por completo.

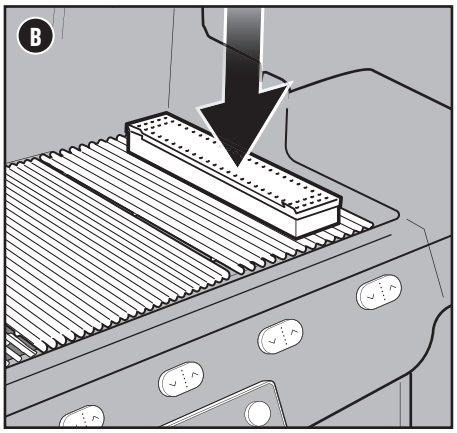
Con viento, mantenga el quemador de debajo del ahumador a fuego medio o más alto para evitar que las astillas de madera se apaguen durante la cocción.

La forma del ahumador de acero inoxidable puede cambiar ligeramente con las altas temperaturas, pero recuperará su forma una vez que se enfríe.

Retire el ahumador del asador cuando no se use.

Siga siempre las indicaciones del manual del usuario del asador para conocer las instrucciones específicas de configuración y uso.





Limpieza del ahumador

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

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

⚠ PELIGRO: No use ningún líquido inflamable ni productos combustibles en el interior del ahumador para encender las astillas de madera. Esta acción puede causar lesiones personales graves.
⚠ ADVERTENCIA: No retire partes calientes del asador cuando este se encuentre en uso.
⚠ ADVERTENCIA: Nunca use madera que haya sido tratada o expuesta a sustancias químicas.
⚠ Evite siempre las maderas suaves y resinosas como las de pino, cedro o álamo.

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

EL QUEMADOR LATERAL NO SE ENCIENDE

SÍNTOMA

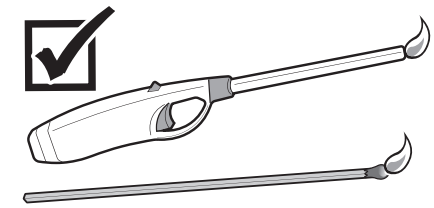
• El quemador lateral no se enciende al seguir las instrucciones de encendido descritas en la sección "Operación" de este manual del usuario.

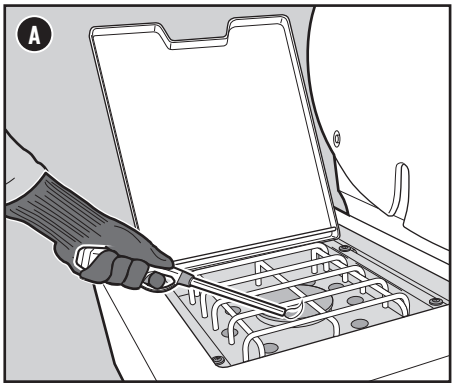
CAUSA	SOLUCIÓN
Existe un problema relacionado con el flujo de gas.	Si el quemador lateral no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia este. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Encendido del quemador lateral con un encendedor de cocina". Si **el encendido 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 electrónico.	Si el quemador lateral no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia este. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Encendido del quemador lateral con un encendedor de cocina". Si el **encendido con un cerillo RESULTA EXITOSO**, verifique el estado de las pilas y las conexiones de los cables del sistema de encendido electrónico.

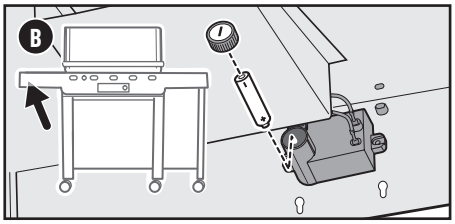
Encendido del quemador lateral con un encendedor de cocina

Uso de un encendedor de cocina o un cerillo largo para determinar si fluye gas hacia el quemador lateral

1) Abra la tapa del quemador lateral.
2) Revise que la perilla de control del quemador lateral esté en la posición de apagado ○. Asegúrese presionando la perilla hacia adentro y girándola en sentido horario. Revise también que todos los quemadores principales estén apagados.
   Nota: Es importante que todos los quemadores se encuentren en la posición de apagado ○ antes de iniciar el suministro desde el tanque de gas LP. Si no lo están, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.
3) Abra el tanque de gas LP girando lentamente la válvula del tanque en sentido antihorario y espere 60 segundos.
   Nota: Es importante abrir lentamente el tanque de gas LP. Si se abre demasiado rápido, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.
4) Sostenga un encendedor de cocina encendido cerca del quemador lateral **(A)**.
5) Presione la perilla de control del quemador lateral y gírela lentamente en sentido antihorario hasta la posición de fuego alto.
6) Revise que el quemador lateral se encienda. Es posible que la llama resulte algo difícil de ver en un día luminoso y soleado.
7) Si el quemador no se enciende después de 4 segundos, gire la perilla de control del quemador lateral hasta la posición de apagado ○ y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encenderlo de nuevo.
8) Si el quemador se enciende, el problema se encuentra en el sistema de encendido. Verifique el estado de las pilas y las conexiones de los cables del sistema de encendido electrónico **(B)**.







Resolución de problemas con la báscula de combustible

SÍNTOMA

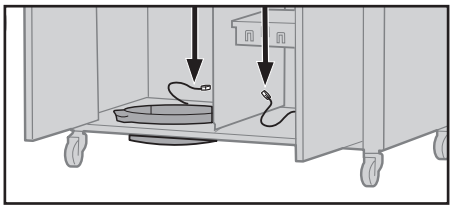
• La pantalla táctil no muestra información sobre la báscula de combustible.

CAUSA

• El cable de la báscula de combustible no está bien conectado.

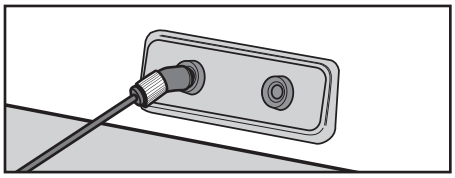
SOLUCIÓN

• Revise que el cable esté bien conectado. El cable se conecta a través del panel lateral derecho del compartimiento de la báscula de combustible.



Puertos de conexión de las sondas de temperatura

Los puertos para sondas sirven para conectar las sondas de temperatura al asador. Si se ha acumulado agua en los puertos y la sonda no responde, puede ser necesario retirar e introducir el conector hasta 5 veces a fin de evacuar toda el agua del puerto y que la conexión se realice correctamente.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS GENERALES

El código de error aparece en la pantalla táctil

Los errores pueden detectarse al encender el asador, durante el diagnóstico (en los primeros 30 segundos después de encenderlo) o durante la cocción. Ciertos errores provocarán el apagado del asador por motivos de seguridad. Realice el mantenimiento solo después de apagar completamente el asador, desconectarlo de la corriente eléctrica y dejarlo enfriar. Vuelva a conectar el asador a la corriente eléctrica para encenderlo de nuevo.

Compruebe los elementos en este orden:

- Error de registro.
- Compruebe las conexiones de gas.
- Apague y encienda para confirmar si se repite el MISMO error.
- Si el error se repite, apague el asador y desenchúfelo por motivos de seguridad.
- Compruebe las conexiones de los cables.
- Si el error persiste, llama al servicio de atención al cliente.

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

FLUJO DE GAS

SÍNTOMA

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

CAUSA	SOLUCIÓN
El "dispositivo limitador de flujo" se ha activado. Esta característica de seguridad integrada en el regulador restringe el flujo de gas en caso de fuga de gas. La activación puede producirse inadvertidamente, incluso aunque no exista una fuga de gas. Normalmente, esto sucede al iniciar el suministro de gas en el tanque de gas LP y cuando uno o más de los quemadores no se encuentran en la posición de apagado. También puede ocurrir si el tanque de gas LP se abre demasiado rápido.	Restablezca el "dispositivo limitador de flujo" cerrando la válvula del tanque de gas LP y colocando todos los controles de los quemadores en la posición de apagado ○. Espere cinco minutos mientras el gas acumulado se disipa y encienda de nuevo el asador siguiendo las instrucciones descritas en la sección "Operación".
El tanque de gas LP contiene poco gas o está vacío.	Rellene el tanque de gas LP.
La manguera de combustible está doblada o torcida.	Enderece la manguera de combustible.
Los puertos del quemador en cuestión están sucios.	Limpie los puertos del quemador. Consulte la sección "Limpieza de los puertos de los quemadores".

SÍNTOMA

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

CAUSA	SOLUCIÓN
Los filtros de insectos de los quemadores están obstruidos.	Limpie los filtros de insectos. Consulte el apartado "Limpieza de los filtros de insectos" de la sección "Cuidado del producto". Consulte también las ilustraciones y la información descrita en esta sección en relación con el aspecto que deben presentar las llamas y los filtros de insectos.

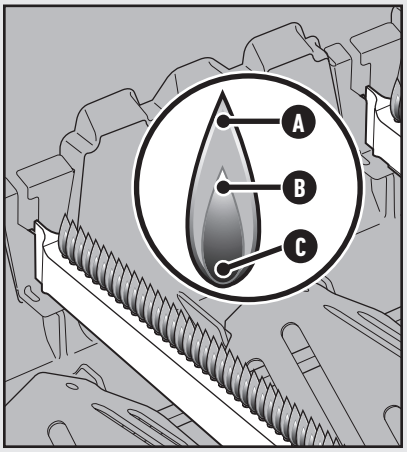
SÍNTOMA

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

CAUSA	SOLUCIÓN
El sello de goma interno de la válvula del tanque de gas LP podría estar dañado.	Extinga las llamas prendidas. Interrumpa el suministro de gas al aparato (asador). Revise si el sello de goma presenta daños. Si está dañado, devuelva el tanque al punto de compra.
La conexión entre el regulador y el tanque de gas LP podría haber quedado incompleta.	Extinga las llamas prendidas. Interrumpa el suministro de gas al aparato (asador). Consulte las secciones INSTALACIÓN DEL TANQUE DE GAS LP y PRUEBA DE FUGAS del manual del usuario.

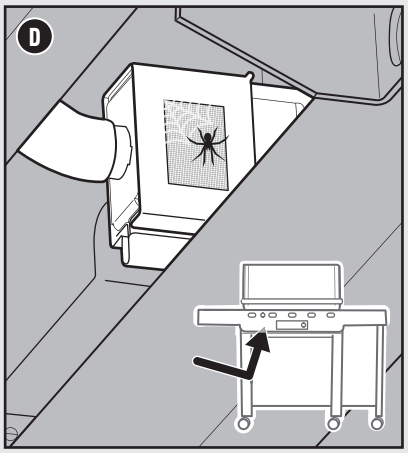
Aspecto de las llamas que deben generar los quemadores

Los quemadores del asador se ajustan en fábrica para que proporcionen la mezcla correcta de aire y gas. Cuando los quemadores funcionan correctamente, las llamas presentan un aspecto específico. Como muestra la siguiente ilustración, 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)**.



Filtros de insectos

Las aberturas de aire para combustión de los quemadores **(D)** cuentan con filtros de acero inoxidable que impiden que las arañas y otros insectos tejan telarañas y construyan nidos en el interior de la sección de Venturi de los quemadores. Dichos nidos pueden obstruir la circulación normal del gas, haciendo que fluya en sentido inverso y salga por las aberturas para el aire de la combustión. Uno de los indicios de tal obstrucción es el olor a gas acompañado de llamas débiles y amarillentas en el quemador. Esta obstrucción puede originar la aparición de fuego en la válvula de gas o en sus proximidades, lo que causaría desperfectos graves en su asador. El filtro de insectos puede impedir el flujo de oxígeno al quemador si acumula polvo y residuos por fuera. Mantenga limpios los filtros de insectos. Consulte el apartado "Limpieza de los filtros de insectos" de la sección "Cuidado del producto".

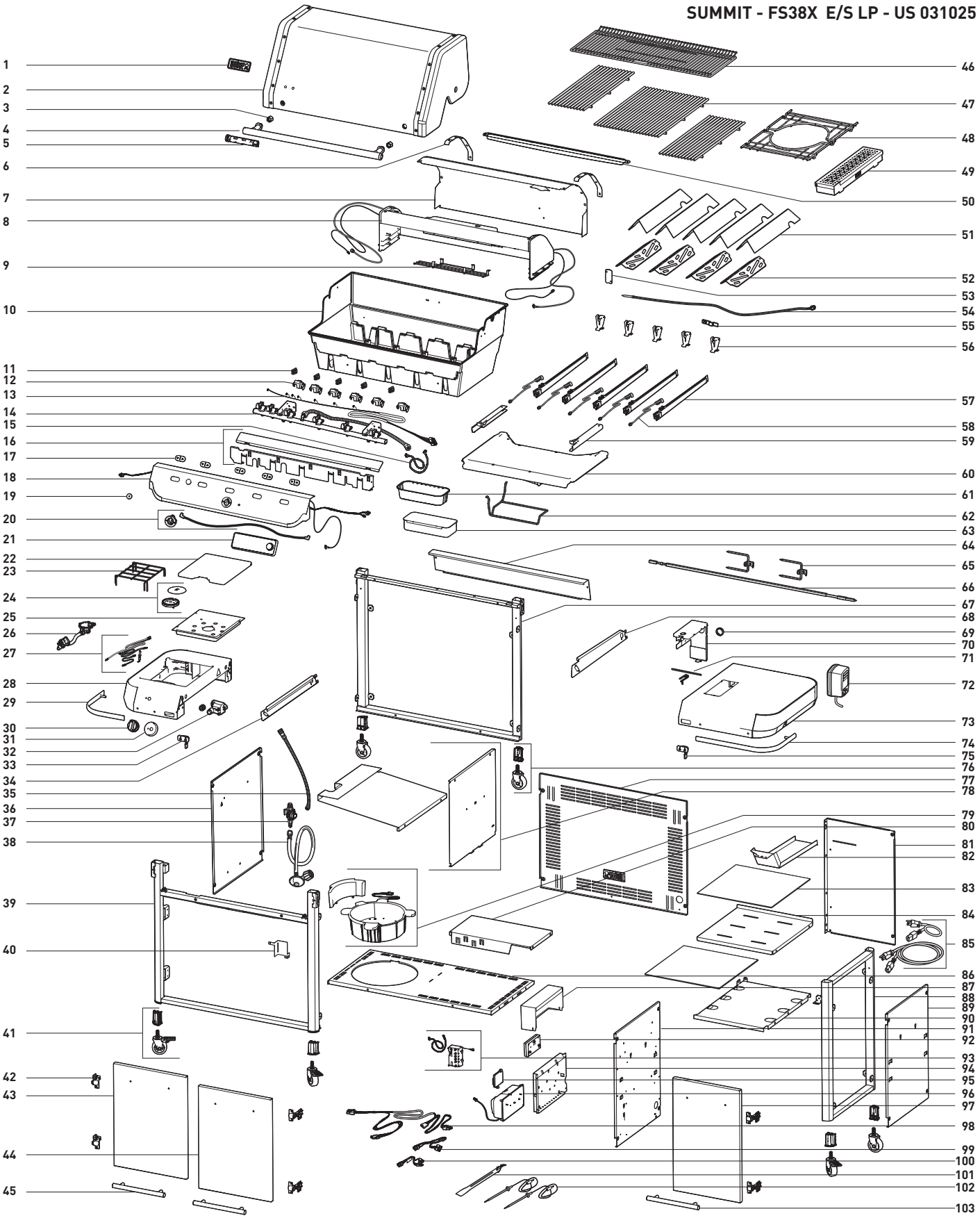


⚠ ADVERTENCIA: No intente reparar componentes diseñados para el transporte o la combustión de gas, el encendido o el soporte estructural del asador sin contactar antes con el Departamento de Atención al Cliente de Weber-Stephen Products LLC.

⚠ PRECAUCIÓN: Las aberturas de los tubos quemadores deben colocarse correctamente sobre los orificios de las válvulas.

FS38X E • FS38X S

SUMMIT - FS38X E/S LP - US 031025



Modelo: WGR002

Apple y el logotipo de Apple son marcas comerciales de Apple Inc., registradas en EE. UU. y otros países. App Store es una marca de servicio de Apple Inc. Android es una marca comercial de Google LLC. Google Play y el logotipo de Google Play son marcas comerciales de Google LLC.

La marca denominativa Bluetooth® y los logotipos asociados a la misma son marcas comerciales registradas de Bluetooth SIG, Inc.; el uso de tales marcas por parte de Weber-Stephen Products LLC tiene lugar con autorización. El resto de las marcas y nombres comerciales son propiedad de sus respectivos titulares.

¿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.:	Canadá:	México:
1-800-446-1071	1-800-446-1071	01 800 0093237

© 2025 Diseñado y desarrollado por Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (EE. UU.).