

SPIRIT



E-210 • E-310 • E-325

E-425 • SB-E-425 • SC-E-425 • S-425 • E-435

EP-325 • EP-325 STEALTH

EP-425 • EP-425 STEALTH • EP-435 • SP-425 • SP-435

Manual del usuario (gas LP)

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.



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

Información importante sobre seguridad

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

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

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

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

SOLO APTO PARA EL USO AL AIRE LIBRE.

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

AVISO PARA EL INSTALADOR: Entregue estas instrucciones al consumidor.

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

⚠ PELIGRO

Si percibe olor a gas:

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

⚠ ADVERTENCIA

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

Instalación y armado

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

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.

8653796_060625 esMX

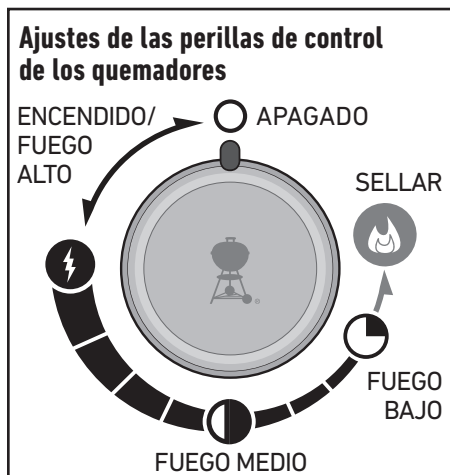
- ⚠ PELIGRO: Este asador no está diseñado para usarse como calentador y no debe emplearse nunca como tal.
- ⚠ PELIGRO: Este aparato (asador) debe mantenerse alejado de materiales inflamables de todo tipo durante el uso.
- ⚠ PELIGRO: No coloque la funda del asador ni ningún otro objeto inflamable adentro 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.*



Aplica solo a los clientes en México:

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

⚠ PELIGRO:

Si huele a gas:

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

⚠ ADVERTENCIA:

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

⚠ ADVERTENCIA:

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

⚠ ADVERTENCIA:

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

2 Quemadores Principales de:	14 032 kJ/h
3 Quemadores Principales de:	8 440 kJ/h
4 Quemadores Principales de:	7 385 kJ/h



NOM

Garantía Limitada

Gracias por adquirir un producto WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, EE. UU. (en adelante, "WEBER"), se enorgullece de fabricar productos seguros, duraderos y confiables.

Modelo: Fecha de compra o instalación:

WEBER ofrece esta Garantía Limitada (la "Garantía") sin costo adicional. Aquí encontrará la información necesaria si su producto WEBER requiere reparación, en el caso improbable de que sufra una falla o un defecto.

Según la legislación vigente, el cliente tiene diversos derechos en caso de que el producto resulte defectuoso. Tales derechos incluyen desempeño complementario o sustitución, rebaja del precio de compra y compensación. Las cláusulas de esta Garantía no afectan a tales derechos legales ni a ningún otro. De hecho, esta Garantía proporciona al Propietario derechos que van más allá de los que le otorga la garantía legal.

GARANTÍA LIMITADA DE WEBER

WEBER garantiza al comprador del producto WEBER (o, en caso de que sea un regalo o promoción, la persona para quien haya sido adquirido como regalo o artículo promocional) (en adelante, el "Propietario") que este se encontrará libre de defectos de materiales y mano de obra durante los periodos de tiempo especificados a continuación, siempre que su armado y uso tengan lugar de acuerdo con el manual del usuario que lo acompaña, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales. (Nota: En caso de pérdida o extravío del manual del usuario del producto WEBER, puede descargar una copia en línea desde www.weber.com). WEBER acepta, en el marco de esta Garantía, reparar o sustituir las partes defectuosas en cuanto a materiales o mano de obra, con las limitaciones y exclusiones descritas a continuación. EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEGISLACIÓN APLICABLE, ESTA GARANTÍA SOLO SERÁ VÁLIDA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL Y NO PODRÁ TRANSFERIRSE A POSTERIORES PROPIETARIOS, EXCEPTO EN CASO DE REGALO O ENTREGA COMO ARTÍCULO PROMOCIONAL, SEGÚN LO DESCRITO ANTERIORMENTE.

WEBER respalda sus productos y ofrece con gusto la Garantía descrita frente a defectos de materiales en el asador o sus componentes, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales.

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

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

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

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO BAJO ESTA GARANTÍA

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

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

GESTIONES EN GARANTÍA Y SITUACIONES NO CUBIERTAS

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

Las garantías deben amparar todas las piezas y componentes del producto e incluir la mano de obra. En consecuencia, los importadores están obligados a reemplazar cualquier pieza o componente defectuoso sin costo adicional para el consumidor. Dichas garantías deben incluir los gastos de transporte del producto que deriven de su cumplimiento, dentro de su red de servicio.

Esta garantía no es válida en los siguientes casos:

- Cuando el producto haya sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el producto no haya sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado.
- Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por WEBER.

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

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

Esta GARANTÍA no cubre partes dañadas, deterioradas, decoloradas y/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.

PERIODOS DE GARANTÍA DE PRODUCTO

Caja para cocinar: 10 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras (2 años para la pintura excluyendo el deterioro o descoloración)
Conjunto de la tapa: 10 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras (2 años para la pintura excluyendo el deterioro o descoloración)
Tubos del quemador de acero inoxidable: 10 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras
Rejillas para cocinar de acero inoxidable: 5 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras
Barras de acero inoxidable FLAVORIZER: 5 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras
Rejillas para cocinar de hierro vaciado con esmalte de porcelana: 5 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras
Todas las partes restantes: 2 años

XENCIONES DE RESPONSABILIDAD

APARTE DE LAS GARANTÍAS Y EXENCIONES DESCRITAS COMO PARTE DE ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA, NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS O DECLARACIONES VOLUNTARIAS DE RESPONSABILIDAD EXPLÍCITAS, MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL APLICABLE A WEBER. ASIMISMO, LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA NO LIMITA NI EXCLUYE AQUELLAS SITUACIONES O RECLAMACIONES DE LAS QUE WEBER DEBA HACERSE RESPONSABLE SEGÚN LO PREVISTO EN LA LEY.

NO SE CONSIDERARÁ VÁLIDA NINGUNA OTRA GARANTÍA UNA VEZ VENCIDA ESTA GARANTÍA. WEBER NO ASUMIRÁ NINGUNA OTRA GARANTÍA (INCLUIDAS LAS "GARANTÍAS AMPLIADAS") OFRECIDA POR NINGUNA PERSONA, DISTRIBUIDOR O AGENTE COMERCIAL, EN RELACIÓN CON NINGÚN PRODUCTO. EL ÚNICO OBJETO DE ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PARTE O EL PRODUCTO EN CUESTIÓN.

ESTA GARANTÍA NO CUBRIRÁ EN NINGÚN CASO IMPORTES ECONÓMICOS SUPERIORES AL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER ADQUIRIDO.

EL USUARIO ASUME EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD DERIVADOS DE AQUELLAS PÉRDIDAS, DAÑOS O LESIONES SUFRIDOS POR AQUEL Y SU PROPIEDAD Y/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

Para compras hechas en México / Para garantía acudir / Importado por:

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.

Av. Patriotismo No. 229 Torre 1 Piso 6-A,

Colonia San Pedro de los Pinos,

Alcaldía Benito Juárez, C.P. 03800 Ciudad de México.

RFC: WPR030919-ND4

Tel: 01800-00-WEBER (93237)

Para partes de repuesto ir a la dirección del importador o llame a: 01800-00-WEBER (93237)

Para hacer efectiva esta garantía es necesario llame por teléfono a los números indicados en este apartado o presentarse en los establecimientos autorizados por WEBER. Para hacer efectiva esta garantía no pueden exigirse otros requisitos más que la presentación del producto, la garantía vigente y comprobante de venta.

Información importante acerca del gas LP y las conexiones de gas

¿Qué es el gas LP?

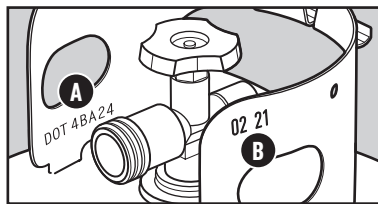
El gas licuado de petróleo, también conocido como LP, gas LP, propano líquido o, simplemente, propano o butano, es un producto inflamable derivado del petróleo que debe usarse como combustible para su asador. A temperaturas y presiones moderadas, fuera de un contenedor, es un gas. Sin embargo, a presiones moderadas dentro 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 (18 1/4 in) de altura y 31.1 cm (12 1/4 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

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

Use la manguera únicamente tal y como se suministra con el aparato para conectarla al tanque. NO USE NINGÚN TIPO DE ADAPTADOR.

Inspección del tanque

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

⚠ El tanque debe fijarse en el interior del gabinete.

Requisitos que debe cumplir un tanque de gas LP

- Use un tanque con una capacidad máxima de 9.07 kg (20 lb).

Instalación del tanque de gas LP

- Abra la puerta del gabinete.
- Levante el tanque de gas LP para posicionarlo en el interior del gabinete (C).
- Gire el tanque de gas LP de manera que la abertura de la válvula quede orientada hacia el frente o el interior del gabinete.
- Fije el tanque de gas LP haciendo girar la perilla de la base del gabinete (D).

Conexión de la manguera de gas al tanque

- Revise que las perillas de control de los quemadores estén en la posición de apagado O. Asegúrese presionando las perillas hacia adentro y girándolas en sentido horario.
- Conecte el conector de la manguera de gas al tanque de gas LP. Apriete usando solo las manos.
 - Para apretar, haga girar el conector en sentido horario (E).

Rellenado o sustitución de un tanque de gas LP

Retirada del tanque de gas LP

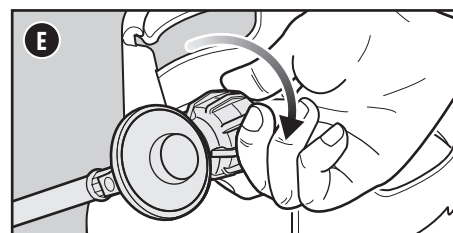
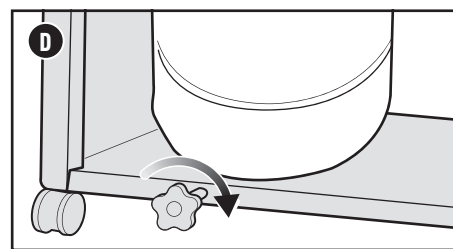
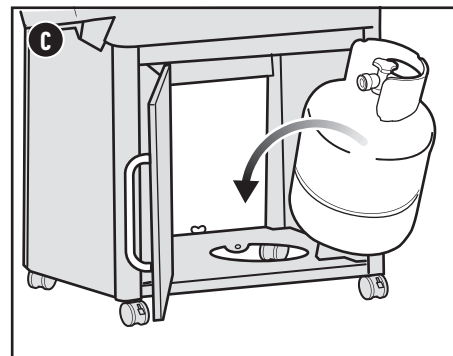
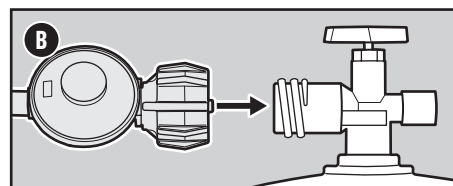
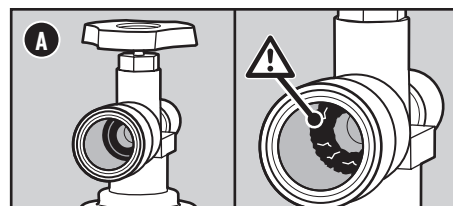
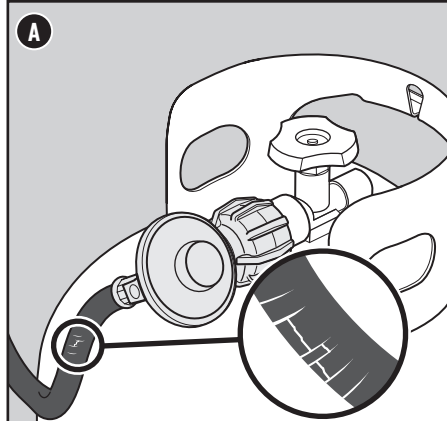
- Asegúrese de que el asador esté apagado y frío.
- Revise que la válvula del tanque se encuentre completamente cerrada. Círrela girándola en sentido horario.
- Desenrosque el acoplamiento del regulador girándolo con la mano en sentido antihorario.
- Afloje la perilla de la base del gabinete haciendo girar en sentido antihorario.
- Retire el tanque del gabinete.

Inspección de la manguera

Es necesario inspeccionar la manguera periódicamente.

- Revise que el asador esté apagado y frío.
- 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.



⚠ 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: La manguera debe quedar sujeta con el gancho de retención. No respetar esta advertencia podría dañar la manguera y dar lugar a incendios o explosiones que, a su vez, pueden causar lesiones personales graves o muertes, así como daños materiales.

⚠ 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.

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, revisando 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.

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.

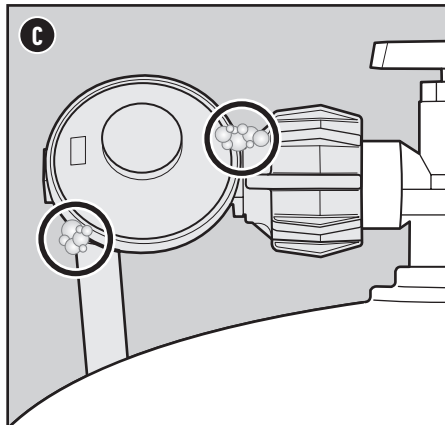
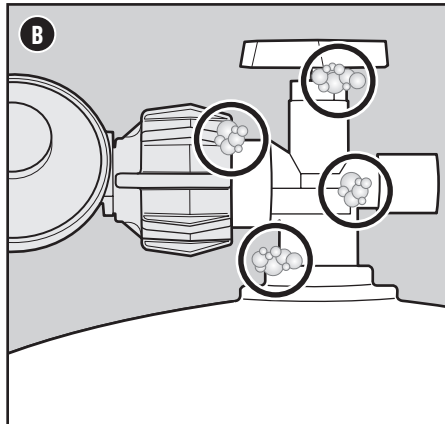
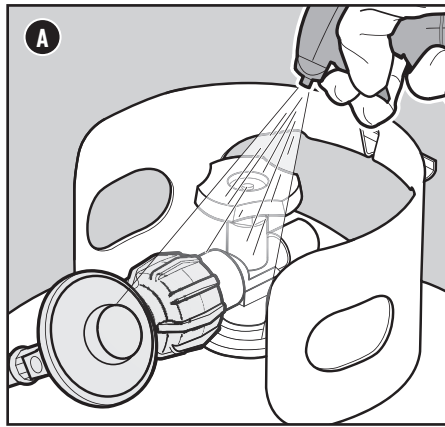
NOTA: Ciertas soluciones de prueba de fugas, incluidas las compuestas de agua y jabón, pueden resultar ligeramente corrosivas, por lo que es importante enjuagar bien todas las conexiones con agua después de la prueba.

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".



Pantalla digital de indicación de la temperatura

Esta característica solo está disponible en modelos seleccionados.

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

ENCENDIDO de la pantalla

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

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

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

Brillo

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

APAGADO de la pantalla

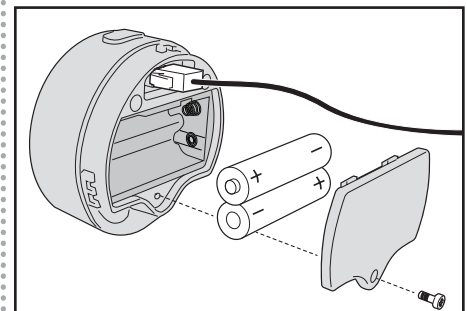
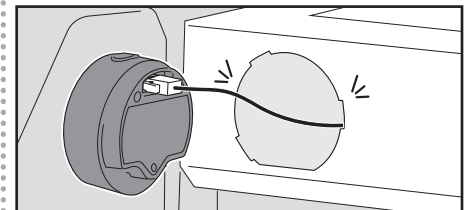
- 1) Para apagar manualmente la pantalla, mantenga presionado durante 2 segundos el botón de encendido de la parte superior izquierda.

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

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

Pilas

Cuando llegue el momento de cambiar las 2 pilas AA, aparecerá el ícono de una pila baja en la parte inferior de la pantalla. Use solo pilas alcalinas. No mezcle pilas viejas y nuevas, ni de distintos tipos (normales, alcalinas o recargables).



⚠ **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 conjunto 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.

Encendido del asador

Uso del sistema de encendido rápido para encender los quemadores

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

1) Abra la tapa (A).

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

Nota: Es importante que todas las perillas de control de los quemadores se encuentren en la posición de apagado  antes de iniciar el suministro desde el tanque de gas LP. Si no lo están, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.

3) Abra el tanque de gas LP girando lentamente la válvula del tanque en sentido antihorario y espere 60 segundos (C).

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

5) Revise que el quemador esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción.

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

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

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

Precalentamiento del asador

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

1) Abra la tapa del asador.

2) Encienda el asador siguiendo las instrucciones de encendido descritas en este manual del usuario.

3) Cierre la tapa.

4) Precaliente el asador con todos los quemadores en la posición de encendido/fuego alto  durante 15 minutos o hasta que el termómetro indique 500 °F (260 °C).

Apagado de los quemadores

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

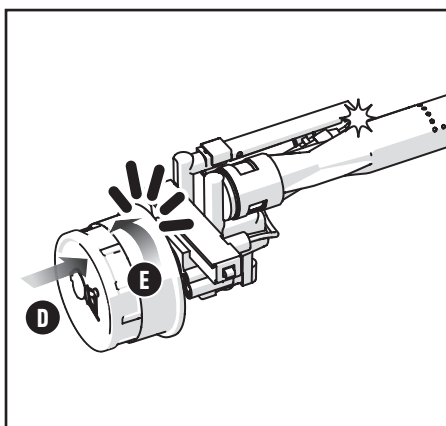
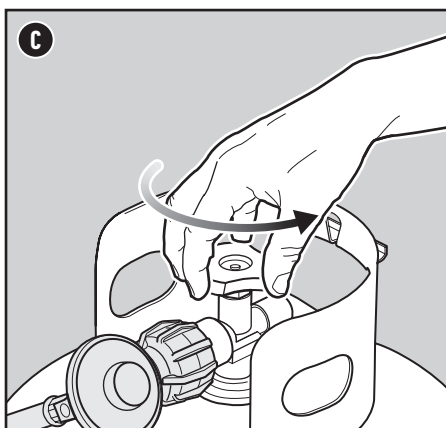
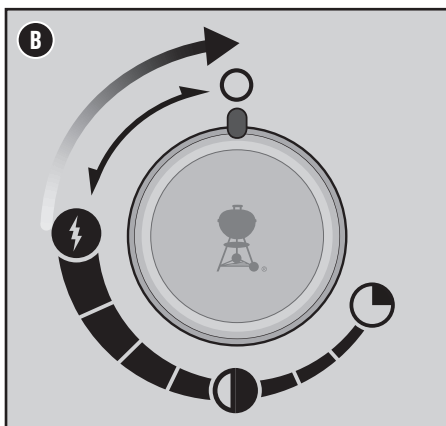
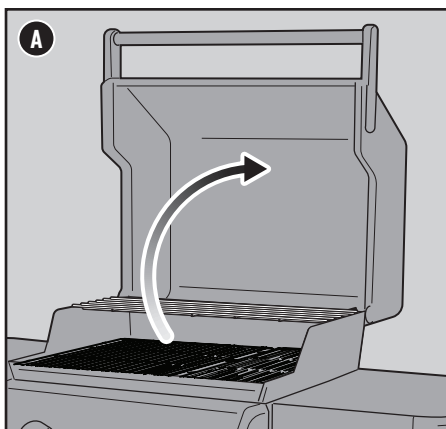
2) Interrumpa el suministro de gas en el tanque de gas LP.

⚠ **ADVERTENCIA:** 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:** Cada quemador debe encenderse por separado presionando el botón de encendido electrónico.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si el encendido no tiene lugar antes de 4 segundos desde el intento de encendido del primer quemador, coloque la perilla de control del quemador en la posición de apagado. Espere 5 minutos para que el gas acumulado se disipe y repita el procedimiento de encendido.



Uso de la Sear Zone

Esta característica solo está disponible en modelos seleccionados.

El sellado es una técnica de asado directo usada en alimentos tales como cortes de carne, piezas de aves, pescados y chuletas. Sellar dora la superficie de los alimentos a alta temperatura. Al sellarlos por los dos lados, su superficie se carameliza y se crea un sabor más deleitable.

Los dos quemadores adyacentes de la Sear Zone tienen un ajuste adicional que aumenta la potencia del calor hasta alcanzar temperaturas de sellado. Para utilizar la Sear Zone:

1) Abra la tapa y encienda todos los quemadores. Consulte la sección ENCENDIDO DEL ASADOR.

2) Precaliente el asador con la tapa cerrada y todos los quemadores en la posición de encendido/fuego alto  durante 15 minutos.

3) Después del precalentamiento, presione las dos perillas de control de los quemadores y gírelas en el sentido antihorario hasta la posición de sellado  (E). Los quemadores para sellar funcionan como un conjunto (F). Los demás quemadores se pueden apagar o poner a fuego bajo.

4) Coloque la carne directamente sobre la Sear Zone y cierre la tapa. Selle cada lado entre uno y cuatro minutos (G), en función del tipo y el grosor de la carne. Una vez completado el proceso de sellado, esta se puede pasar a fuego medio y cocinar hasta alcanzar el punto de cocción deseado.

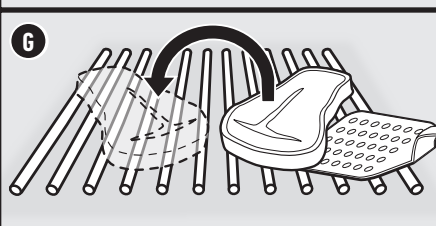
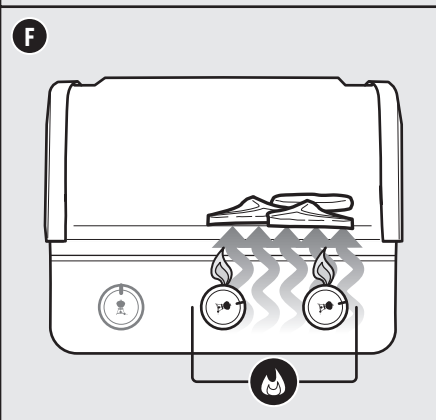
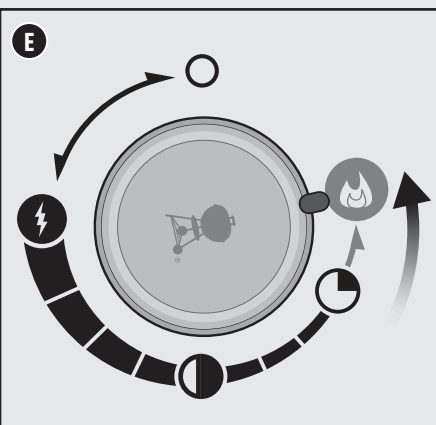
Nota: Cocine siempre manteniendo la tapa cerrada para obtener el máximo calor posible y evitar llamaradas.

Lo invitamos a experimentar con diferentes tiempos de sellado hasta encontrar el resultado que mejor se ajuste a su gusto a medida que vaya adquiriendo experiencia en el uso de la Sear Zone.

Apagado de los quemadores

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

2) Interrumpa el suministro de gas.



Encendido del quemador lateral

Uso del sistema de encendido rápido para encender el quemador lateral

Esta característica solo está disponible en modelos seleccionados.

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 todas las perillas de control de los quemadores principales estén en la posición de apagado .

Nota: Es importante que todas las perillas de control de los quemadores se encuentren en la posición de apagado  antes de iniciar el suministro desde el tanque de gas LP. Si no lo están, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.

- 2) Abra el tanque de gas LP girando lentamente la válvula del tanque en sentido antihorario y espere 60 segundos.

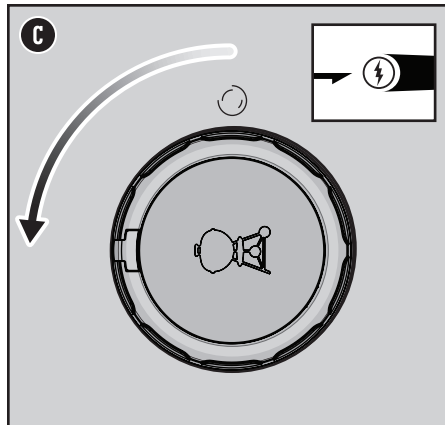
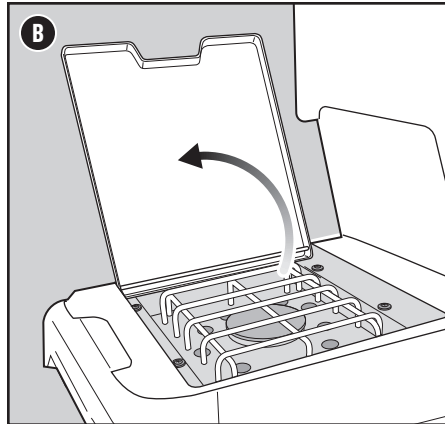
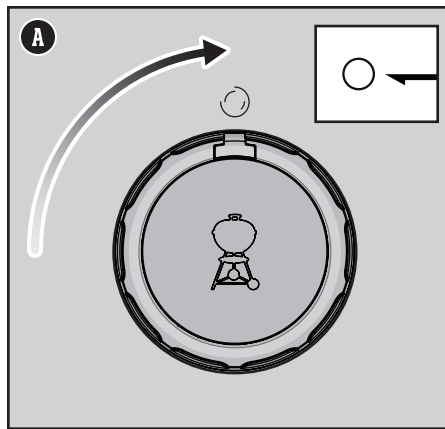
Nota: Es importante abrir lentamente el tanque de gas LP. Si se abre demasiado rápido, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.

- 3) Abra la tapa del quemador lateral (B).
- 4) Presione la perilla de control del quemador hacia adentro (C) y gírela en sentido antihorario a la posición de encendido/fuego alto  hasta escuchar que produce un chasquido. Mantenga presionada la perilla de control durante dos segundos después de oír el chasquido. Esta acción activará el módulo de encendido y encenderá el quemador.
- 5) Revise que el quemador lateral se encienda. Es posible que la llama del quemador lateral resulte difícil de ver en un día luminoso y soleado.
- 6) Si el quemador no se enciende, coloque la perilla de control del quemador en la posición de apagado  y repita el procedimiento de encendido. Si el quemador sigue sin encenderse, gire la perilla de control hasta la posición APAGADO y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de volver a intentarlo o usar un cerillo.
- 7) Una vez encendido el quemador lateral, siga girando la perilla en sentido antihorario hasta alcanzar la posición deseada.
- 8) Si el quemador lateral 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.

Si el quemador lateral no se enciende mediante el sistema de encendido rápido, consulte la sección RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. En ella encontrará instrucciones para encender el quemador lateral con un cerillo 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 en el tanque de gas LP.

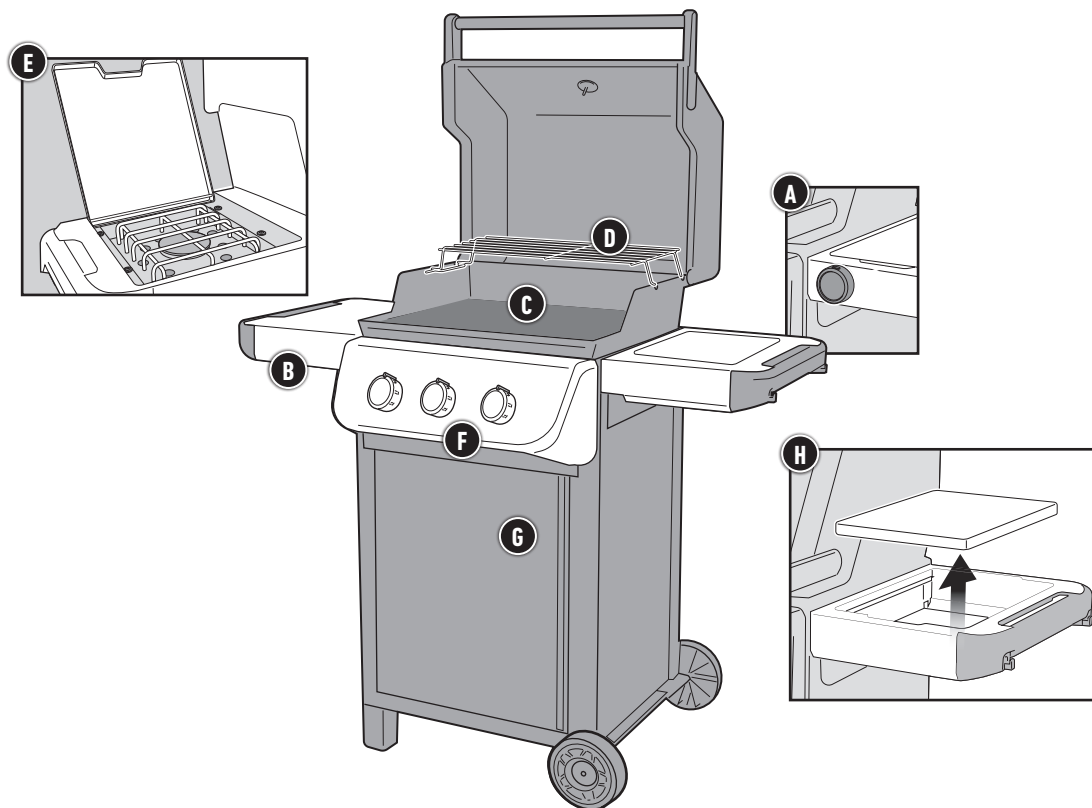


⚠ **ADVERTENCIA:** Abra la tapa del quemador lateral durante el encendido.

⚠ **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.

SPIRIT: CARACTERÍSTICAS



Lista de características completa

Las características enumeradas a continuación solo están disponibles en determinados modelos.

A Pantalla digital de temperatura

La pantalla digital de temperatura le ofrece una forma práctica de conocer la temperatura de la superficie del asador.

B Mesas laterales

Use las mesas laterales para tener siempre sus bandejas, condimentos y utensilios al alcance de la mano. Cuelgue sus utensilios de barbacoa imprescindibles de los ganchos para acceder fácilmente a ellos y mantener organizado su espacio de cocina al aire libre.

C 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.

D Soporte para calentar

Mantiene la comida caliente, o tuesta los bollos, mientras el plato principal termina de asarse en las parrillas.

E Quemador lateral

Use el quemador lateral para cocer a fuego lento su salsa barbacoa o saltear verduras mientras el plato principal se cocina bajo la tapa del asador.

F Tecnología Sear Zone

La tecnología Sear Zone se ha diseñado para crear una zona de fuego intenso que le permita imprimir rápidamente las características marcas de parrilla en sus cortes de carne.

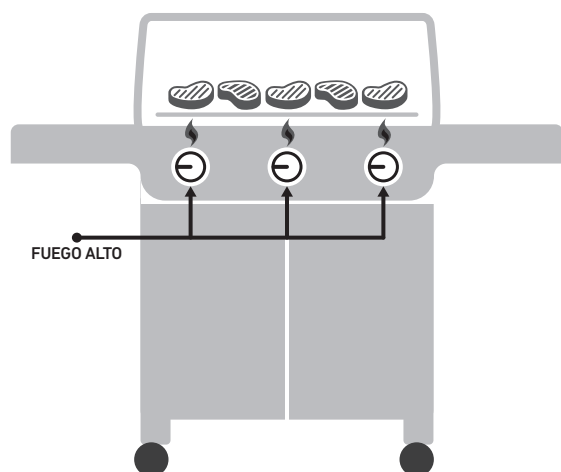
G Gabinete del asador

El gabinete del asador proporciona espacio para guardar y proteger todos sus utensilios y accesorios de asado indispensables.

H Sistema de preparación, cocción y almacenamiento WEBER WORKS

El asador es compatible con el sistema de preparación, cocción y almacenamiento WEBER WORKS. Añade una variedad de accesorios (a la venta por separado) para tener tus ingredientes siempre a mano, transportar fácilmente las cosas desde la cocina, convertir la mesa lateral en una estación de preparación, guardar tu equipo y mucho más.

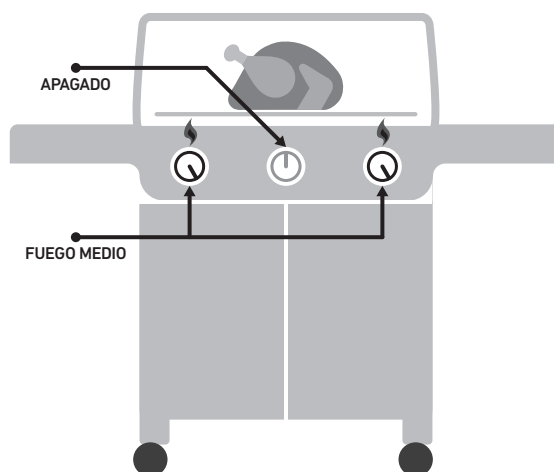
La llama: directa o indirecta



CONFIGURACIÓN PARA FUEGO DIRECTO

Use el método directo para cocinar alimentos tiernos de pequeño tamaño que requieran menos de 20 minutos de cocción, como hamburguesas, filetes, chuletas, brochetas, piezas de pollo sin hueso, filetes de pescado, mariscos y verduras en rodajas.

Con fuego directo, el fuego se localiza justo debajo del alimento. La superficie se sella, se desarrollan los sabores y texturas, y tiene lugar una deliciosa caramelización, mientras que el alimento se cocina hasta el centro.



CONFIGURACIÓN PARA FUEGO INDIRECTO

Use el método indirecto para cortes de carne más gruesos que requieran un tiempo de cocción superior a 20 minutos o alimentos tan delicados que la exposición directa al fuego pudiera secarlos o quemarlos, como piezas rostizadas, trozos de pollo con hueso, pescados enteros, filetes de pescado delicados, pollos enteros, pavos o costillas. El fuego indirecto se puede usar también para acabar alimentos muy gruesos o cortes con hueso previamente sellados o dorados con fuego directo.

Con el fuego indirecto, el fuego se localiza en los dos lados del asador o solo en uno de ellos. Coloque el alimento en la parte de las parrillas de cocción que no esté encendida.

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.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza interior del asador

Con el tiempo, el desempeño del asador puede verse afectado si no recibe los cuidados adecuados. Las bajas temperaturas, el calor irregular y la adherencia de los alimentos a las parrillas de cocción son señales de que el asador requiere limpieza y mantenimiento. 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

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

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

Limpieza de las parrillas de cocción

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 FLAVORIZER BARS

Las FLAVORIZER BARS 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 FLAVORIZER BARS 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 FLAVORIZER BARS con un raspador de plástico (C).
- 2) Si es necesario, cepille las FLAVORIZER BARS con un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable.
- 3) Retire las FLAVORIZER BARS 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 empleando un cepillo con cerdas blandas (E).

Limpieza del deflector de calor

Localizado debajo de los quemadores, el deflector de calor distribuye el calor uniformemente por la caja de cocción durante la cocción. Mantener limpio el deflector de calor mejora el desempeño del asador al cocinar.

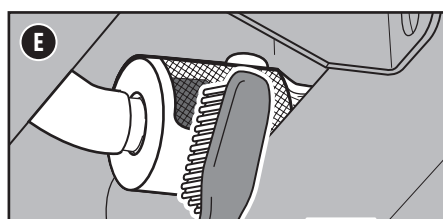
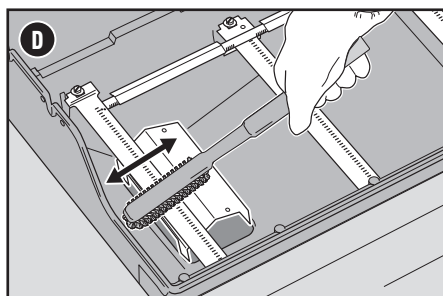
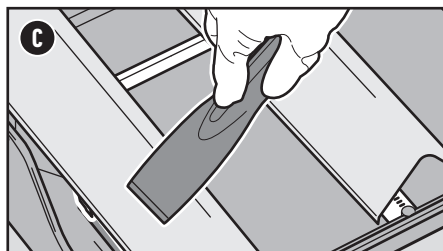
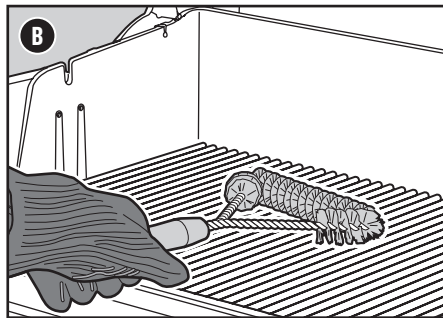
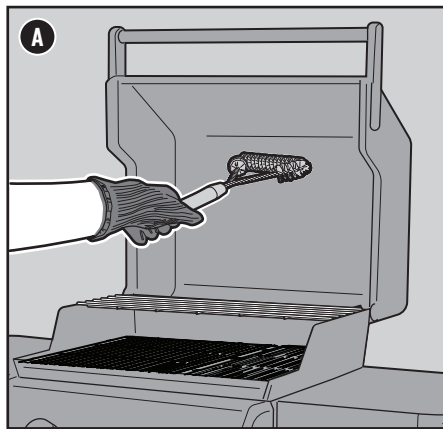
- 1) Raspe el deflector de calor con un raspador de plástico.
- 2) Si es necesario, cepille el deflector de calor con un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable.
- 3) Desarme el deflector de calor y colóquelo a un lado.

⚠ Después de limpiarlo, asegúrese de volver a colocar correctamente el deflector de calor.

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.



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

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

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

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

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

Limpieza 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 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.

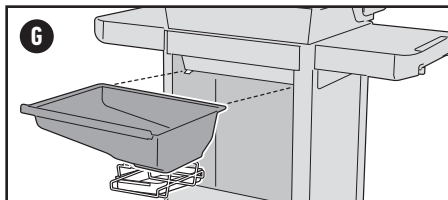
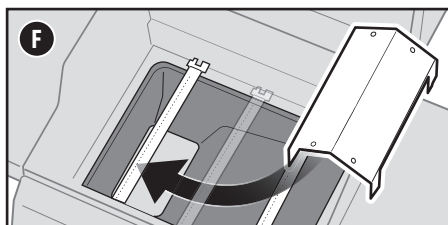
Limpieza exterior de asadores instalados en entornos poco frecuentes

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.

Transporte del asador

Siempre que lleve su asador de un lugar a otro, asegúrese de que los componentes internos estén en su lugar.

- 1) **Deflector de calor (F).** Asegúrese de que esté completamente insertado en la caja de cocción.
- 2) **Bandeja de recolección de grasa removible (G).** Asegúrese de que esté insertada hasta donde sea imposible que avance más.



LOS QUEMADORES PRINCIPALES O EL QUEMADOR LATERAL NO SE ENCIENDEN

SÍNTOMA

- Los quemadores principales o el quemador lateral no se encienden al seguir las instrucciones descritas en la sección “Operación” de este manual del usuario.

CAUSA

Existe un problema relacionado con el flujo de gas.

SOLUCIÓN

Si alguno de los quemadores no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia los quemadores. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección “Encendido del asador con un cerillo”.

Si **el encendido con un cerillo NO RESULTA EXITOSO**, siga las instrucciones para desconectar y reconectar el tanque de gas LP.

Existe un problema relacionado con el sistema de encendido.

Si alguno de los quemadores no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia los quemadores. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección “Encendido del asador con un cerillo”.

Si **el encendido con un cerillo FUNCIONA**, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente para que le indiquen cómo revisar el sistema de encendido.

Encendido del asador con un cerillo

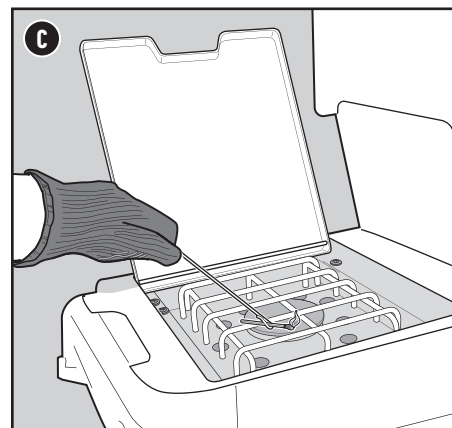
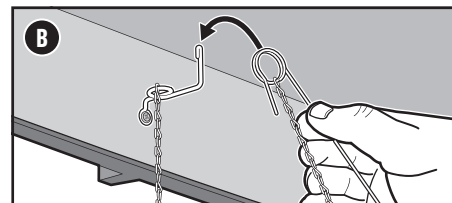
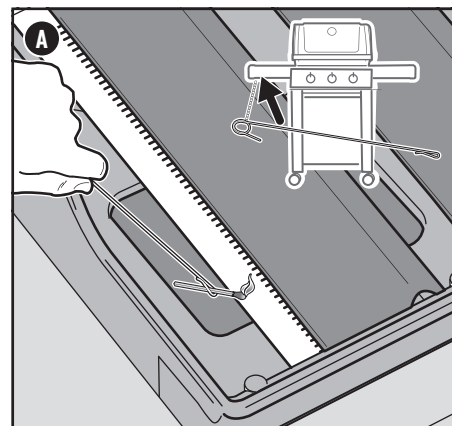
Uso de un cerillo para determinar si fluye gas hacia los quemadores principales

- 1) Abra la tapa del asador.
- 2) Revise que todas las perillas de control de los quemadores (incluida la del quemador lateral) se encuentren en la posición de apagado . Asegúrese presionando las perillas hacia adentro y girándolas en sentido horario.
Nota: Es importante que todas las perillas de control de los quemadores se encuentren en la posición de apagado antes de iniciar el suministro desde el tanque de gas LP. Si no lo están, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.
- 3) 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) Comience por el quemador ubicado más a la izquierda. Coloque un cerillo en el portacerillos y préndalo. (El portacerillos está debajo de la mesa lateral izquierda). Inserte el cerillo encendido a través de las parrillas de cocción y las FLAVORIZER BARS, y colóquelo junto al quemador (A).
- 5) Presione la perilla de control del quemador y gírela en sentido antihorario hasta la posición de encendido/fuego alto .
- 6) Revise que el quemador esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción y la abertura de las FLAVORIZER BARS.
- 7) Si el quemador no se enciende después de 4 segundos, gire la perilla de control del quemador hasta la posición de apagado y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador.
- 8) Si el quemador se enciende, el problema se encuentra en el sistema de encendido. Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de WEBER para aprender a revisar el sistema de encendido.
- 9) Vuelva a colgar el portacerillos debajo de la mesa lateral izquierda (B).

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

Esta característica solo está disponible en modelos seleccionados.

- 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 todas las perillas de control de los quemadores principales estén en la posición de apagado .
Nota: Es importante que todas las perillas de control de los quemadores se encuentren en la posición de apagado antes de iniciar el suministro desde el tanque de gas LP. Si no lo están, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.
- 3) 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) Coloque un cerillo en el portacerillos y enciéndalo. (El portacerillos está debajo de la mesa lateral izquierda). Sostenga el cerillo encendido junto al quemador lateral (C).
- 5) Presione la perilla de control del quemador lateral y gírela en sentido antihorario hasta la posición de encendido/fuego alto .
- 6) 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.
- 7) Si el quemador lateral 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. Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de WEBER para aprender a revisar el sistema de encendido.



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

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 una o más de las perillas de control no se encuentran en la posición de cierre. También puede ocurrir si el tanque de gas LP se abre demasiado rápido.

El tanque de gas LP contiene poco gas o está vacío.

La manguera de combustible está doblada o torcida.

Los puertos del quemador en cuestión están sucios.

SOLUCIÓN

Restablezca el "dispositivo limitador de flujo" cerrando la válvula del tanque de gas LP y colocando todas las perillas de control 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".

Rellene el tanque de gas LP.

Enderece la manguera de combustible.

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

Los filtros de arañas de los quemadores están obstruidos.

SOLUCIÓN

Limpie los filtros de arañas. Consulte el apartado "Limpieza del filtro de arañas" en la sección "Cuidado del producto". Consulte también las ilustraciones y la información descrita en esta sección en relación con el aspecto que deben presentar las llamas y los filtros de arañas.

SÍNTOMA

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

CAUSA

El sello de goma interno de la válvula del tanque de gas LP podría estar dañado.

La conexión entre el regulador y el tanque de gas LP podría haber quedado incompleta.

SOLUCIÓN

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.

Extinga las llamas prendidas. Interrumpa el suministro de gas al aparato (asador). Consulte la sección INSTALACIÓN DEL TANQUE DE GAS LP Y PRUEBA DE FUGAS del manual del usuario.

ASADOR GRASOSO (tiene la apariencia de pintura desprendida y llamaradas)

SÍNTOMA

- El interior de la tapa presenta lo que aparenta ser pintura desprendida.

CAUSA

Las hojuelas que puede ver son, en realidad, vapores de cocción acumulados que se convirtieron en carbón (NO pintura).

SOLUCIÓN

Sucede con el tiempo, después de usar el asador en repetidas ocasiones. Esto no es un defecto. Limpie la tapa. Consulte la sección "Cuidado del producto".

SÍNTOMA

- Se producen llamaradas al cocinar o precalentar el asador.

CAUSA

Existen restos de alimentos cocinados anteriormente.

Es necesario realizar una limpieza completa del interior del asador.

SOLUCIÓN

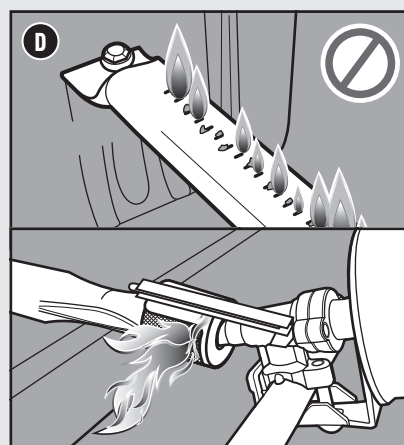
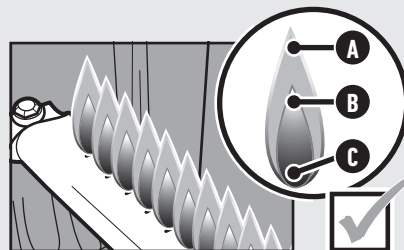
Precaliente siempre el asador a fuego máximo durante 10-15 minutos.

Siga los pasos descritos en la sección "Limpieza y mantenimiento" para limpiar el asador desde arriba hacia abajo.

Aspecto de las llamas que deben generar los quemadores

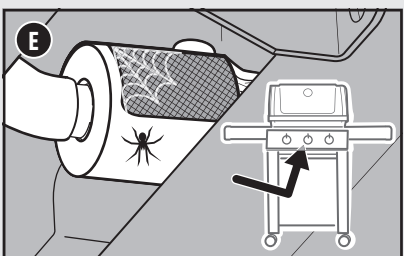
Los quemadores del asador se ajustan en fábrica para que proporcionen la mezcla correcta de aire y gas. Cuando los quemadores funcionan correctamente, las llamas presentan un aspecto específico. Como muestra la siguiente ilustración, puede que se produzcan destellos amarillentos en las puntas (A) de las llamas, cuyo cuerpo debe ser de color azul claro por arriba (B) y azul oscuro por abajo (C).

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



Filtros de insectos

Las aberturas de aire para combustión de los quemadores (E) cuentan con un filtro de acero inoxidable que impide que las arañas y otros insectos tejan telarañas y construyan nidos en su interior. El filtro de insectos puede impedir el flujo de oxígeno a los quemadores si acumula polvo y residuos por fuera.

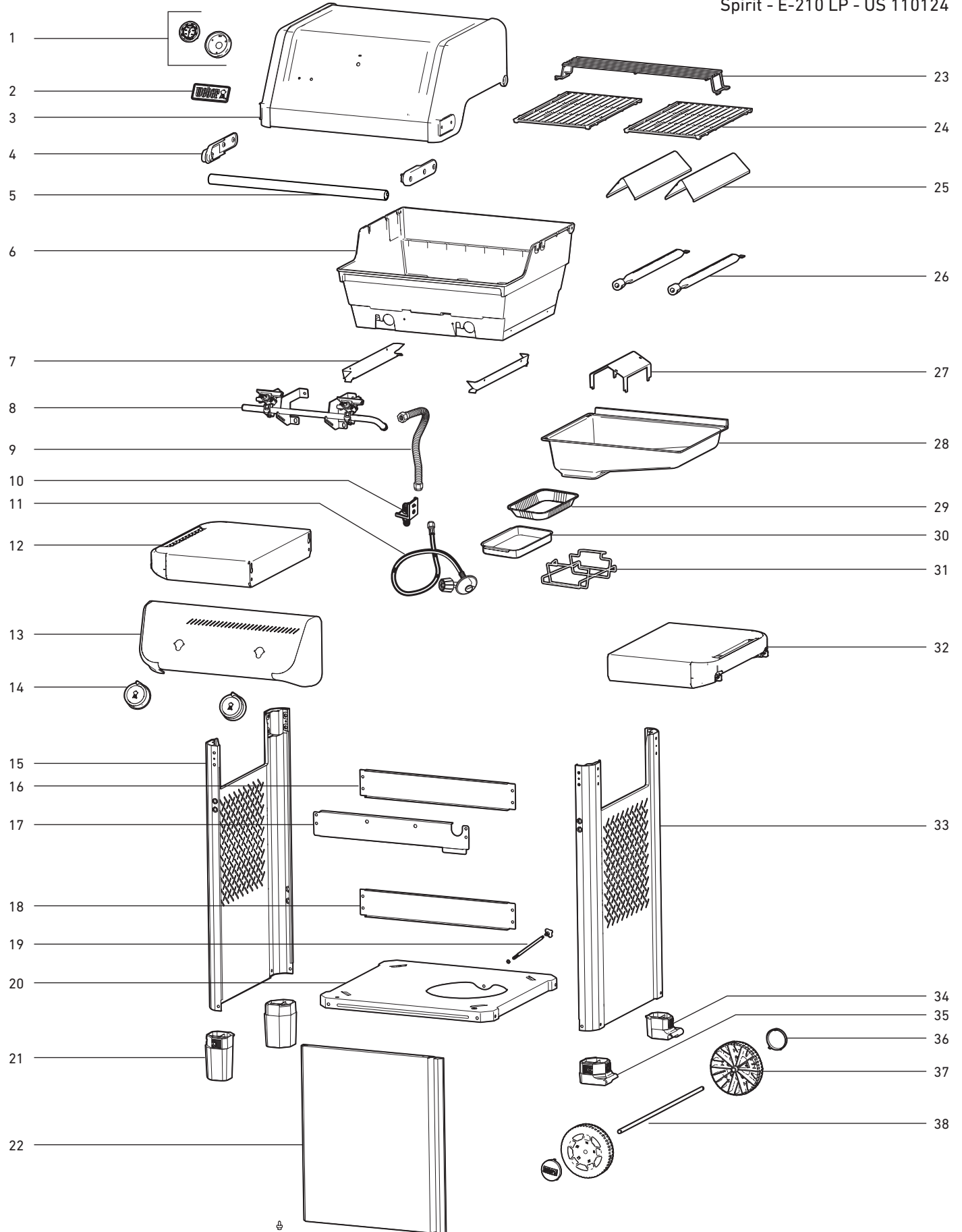


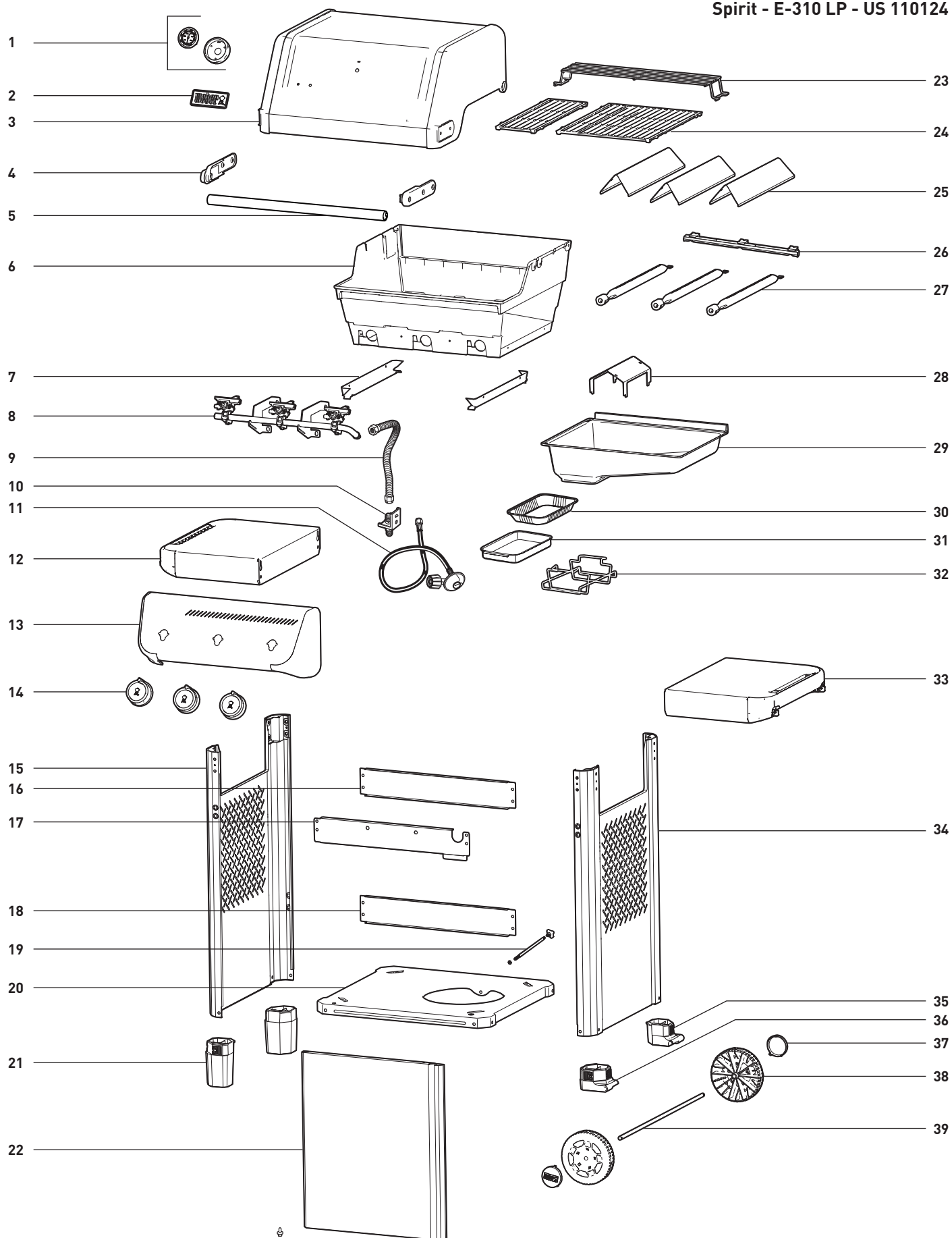
⚠ ADVERTENCIA: No intente reparar componentes diseñados para el transporte o la combustión de gas, el encendido o el soporte estructural del asador sin contactar antes con el Departamento de Atención al Cliente de Weber-Stephen Products LLC.

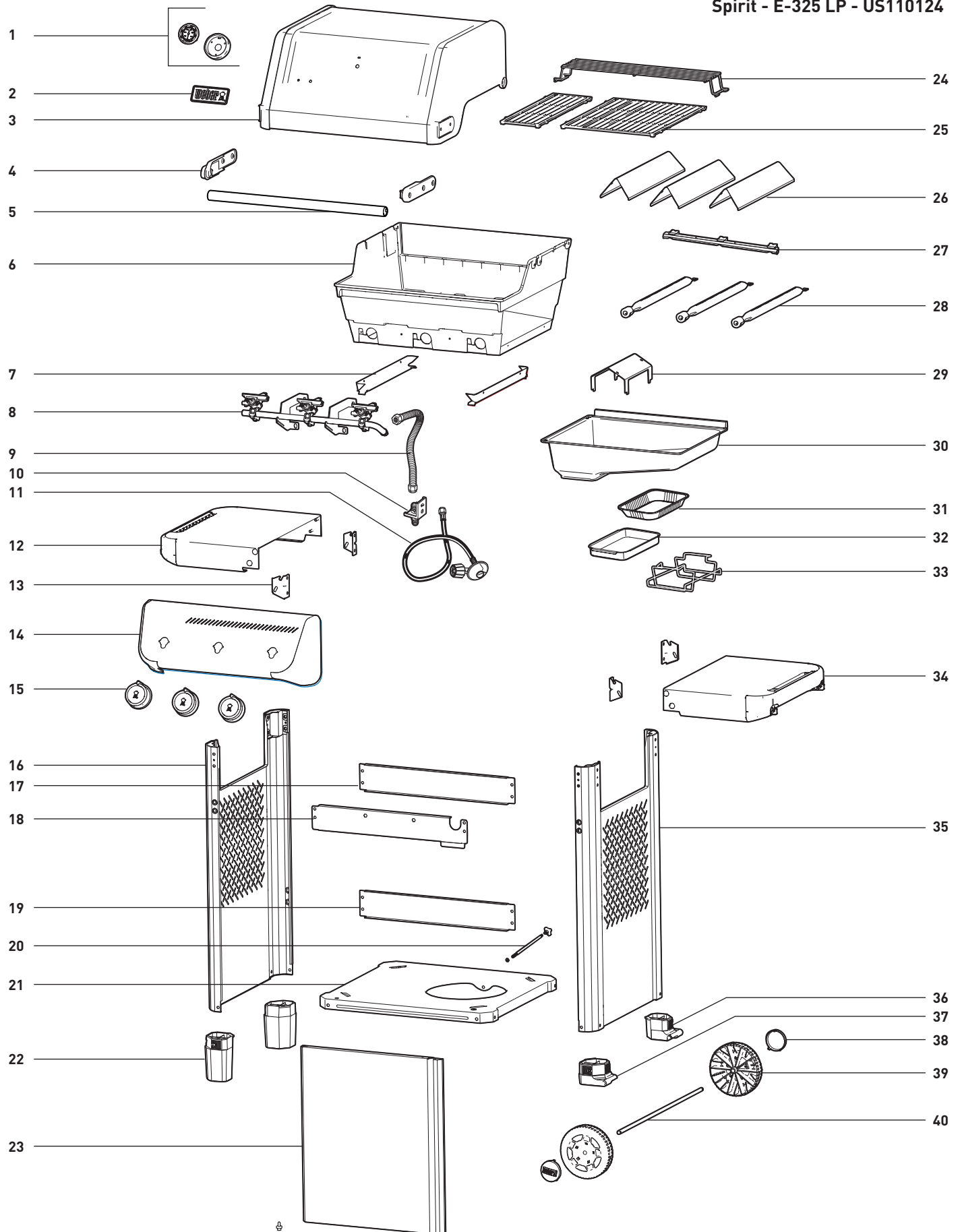
⚠ PRECAUCIÓN: La abertura del tubo quemador debe colocarse correctamente sobre el orificio de la válvula.

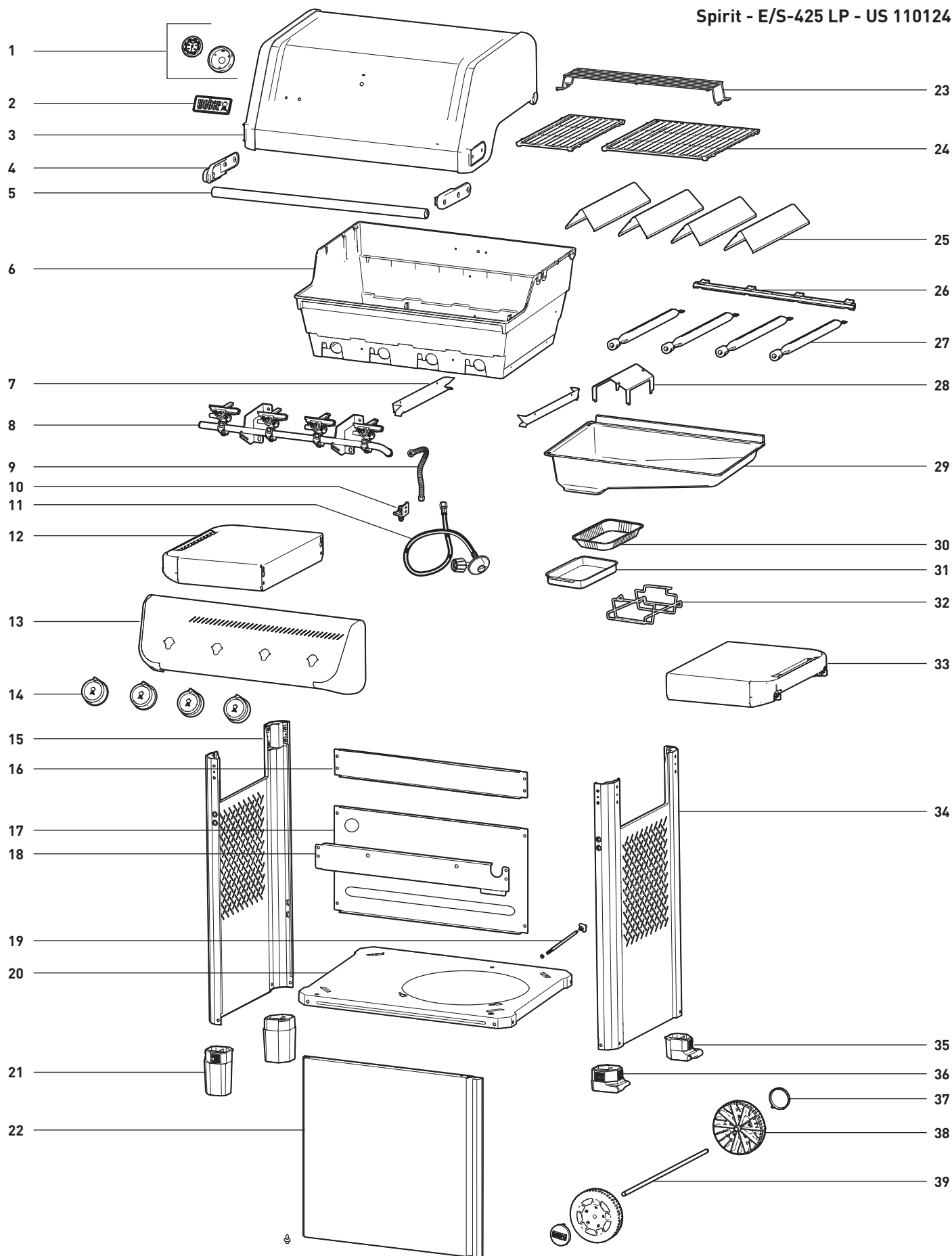
REFACCIONES

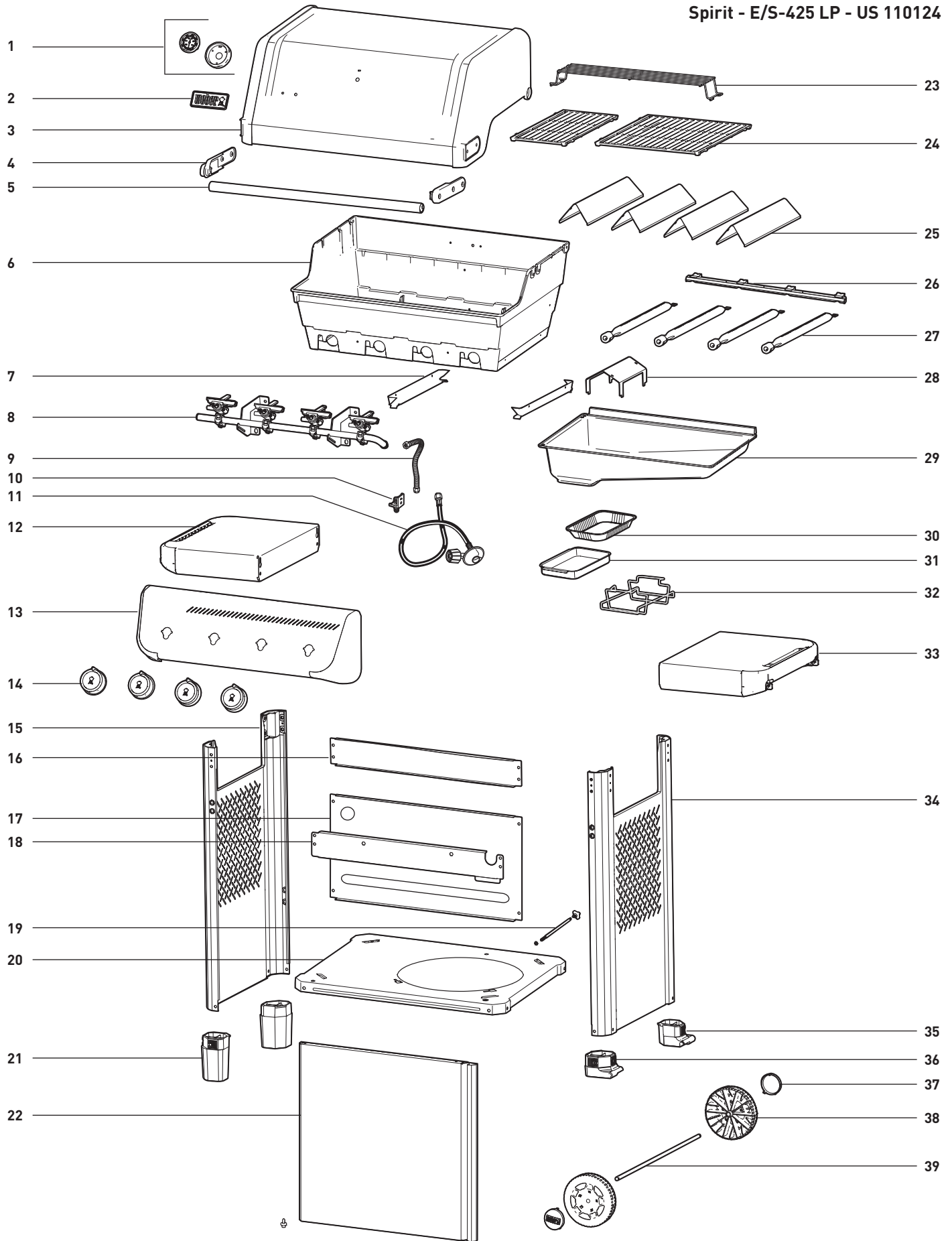
Para adquirir refacciones, póngase en contacto con su distribuidor local o visite weber.com

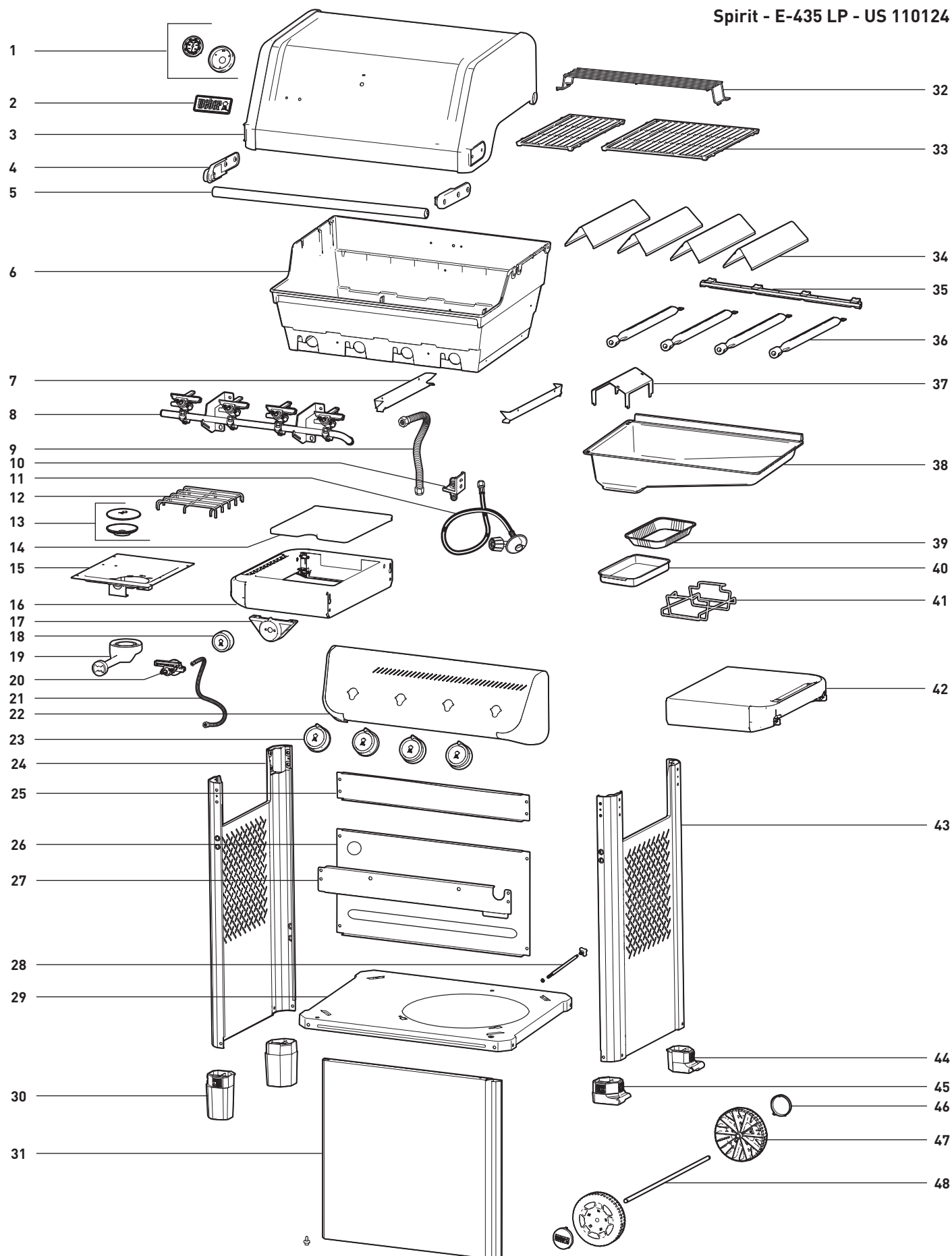


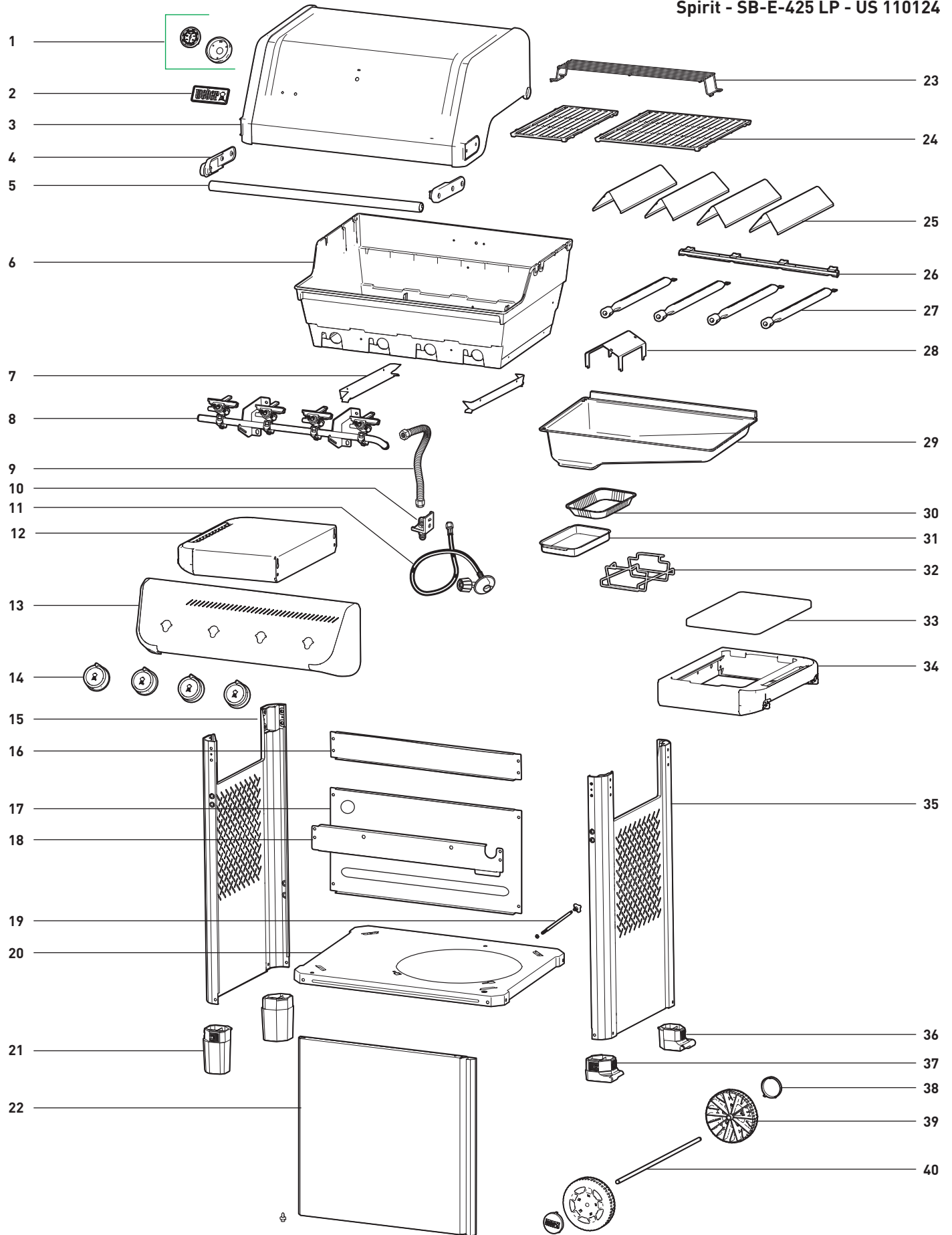


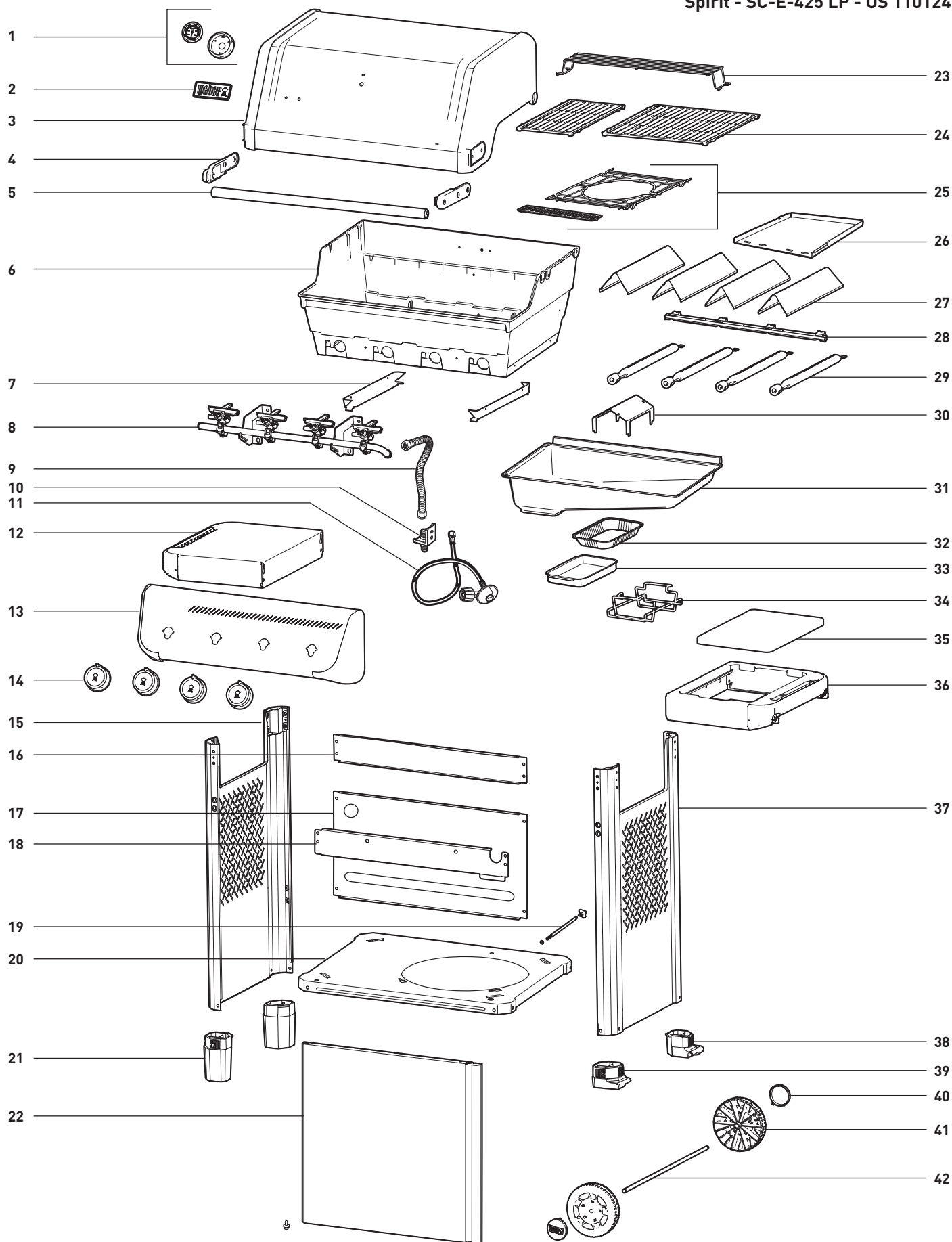


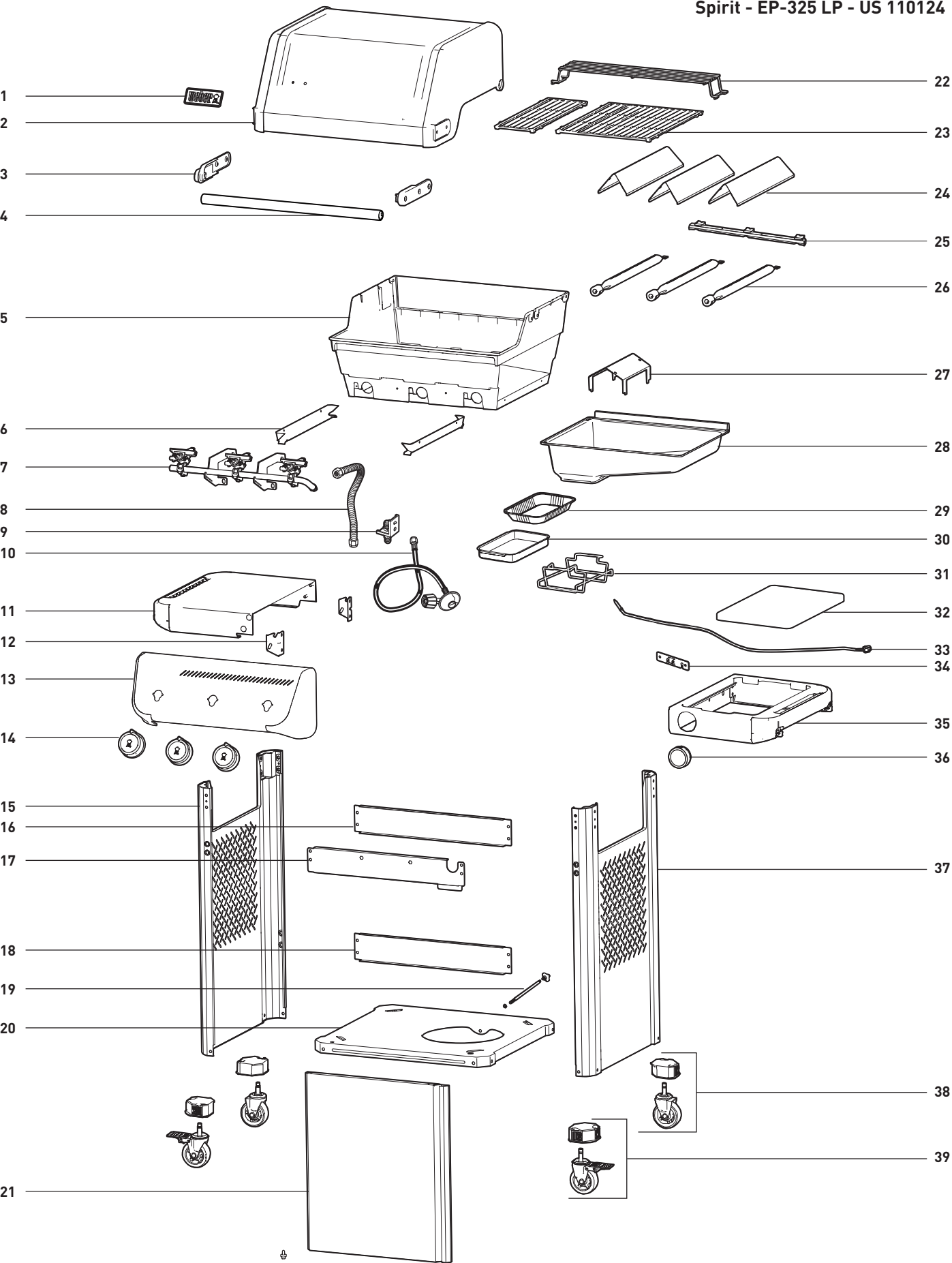


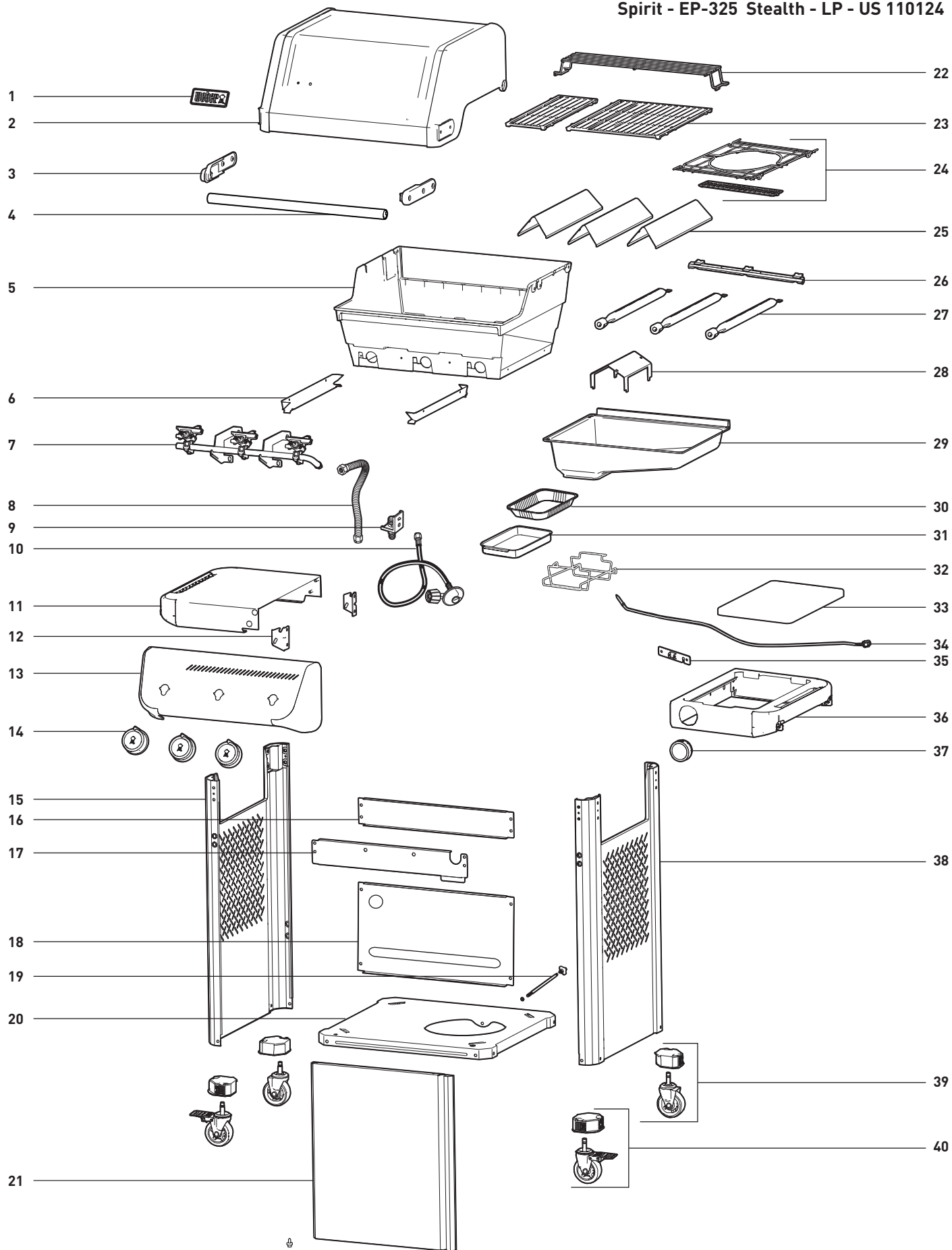


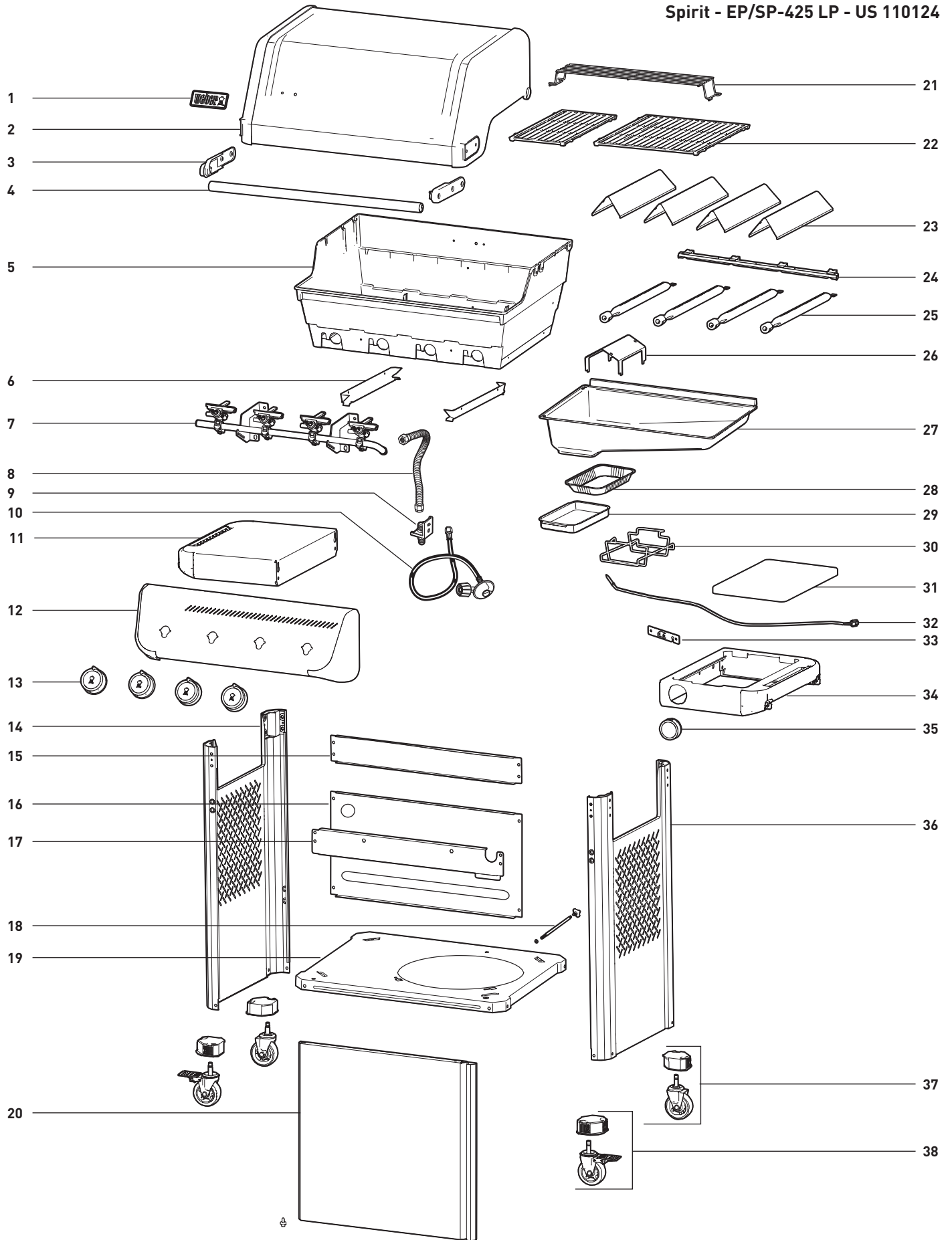


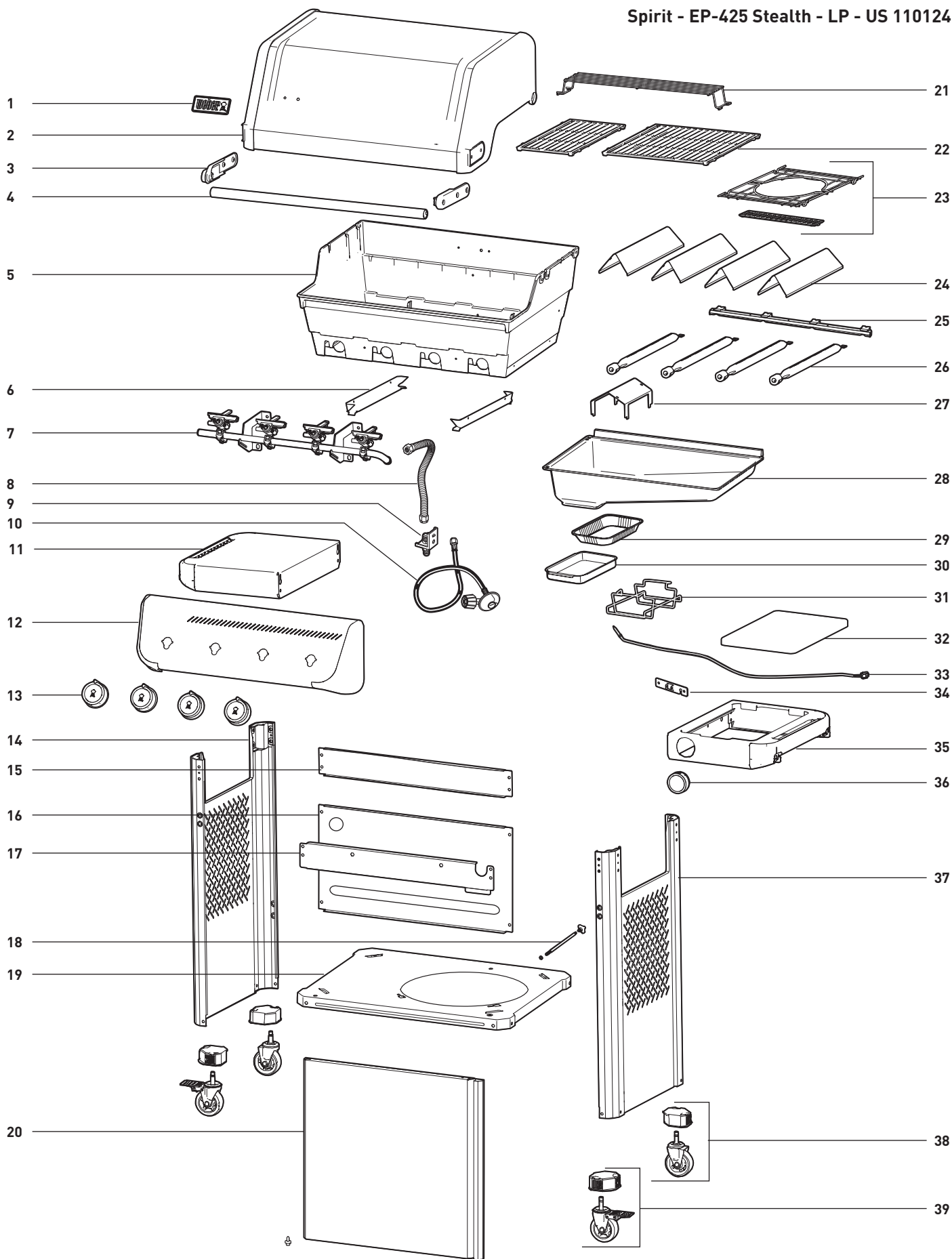


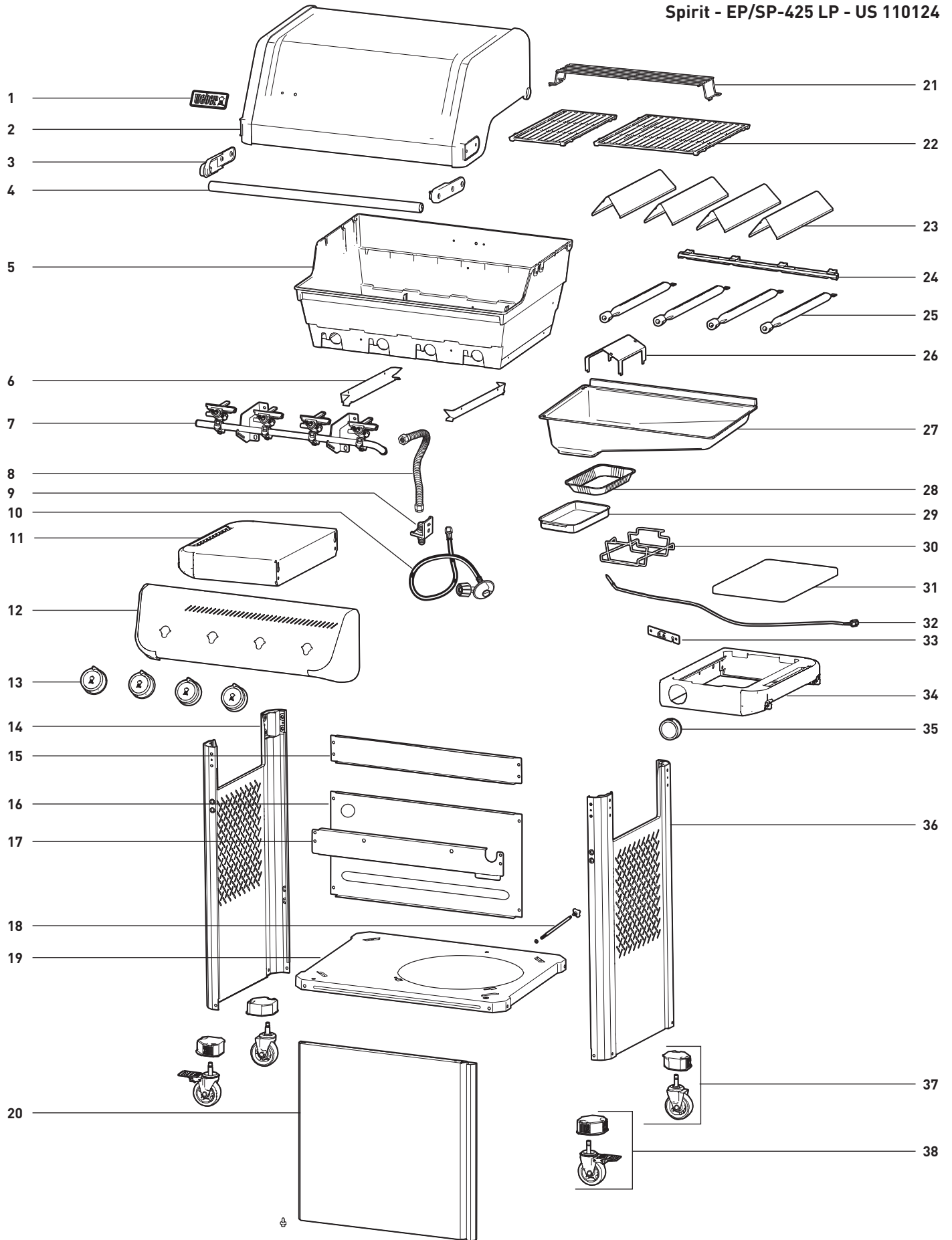


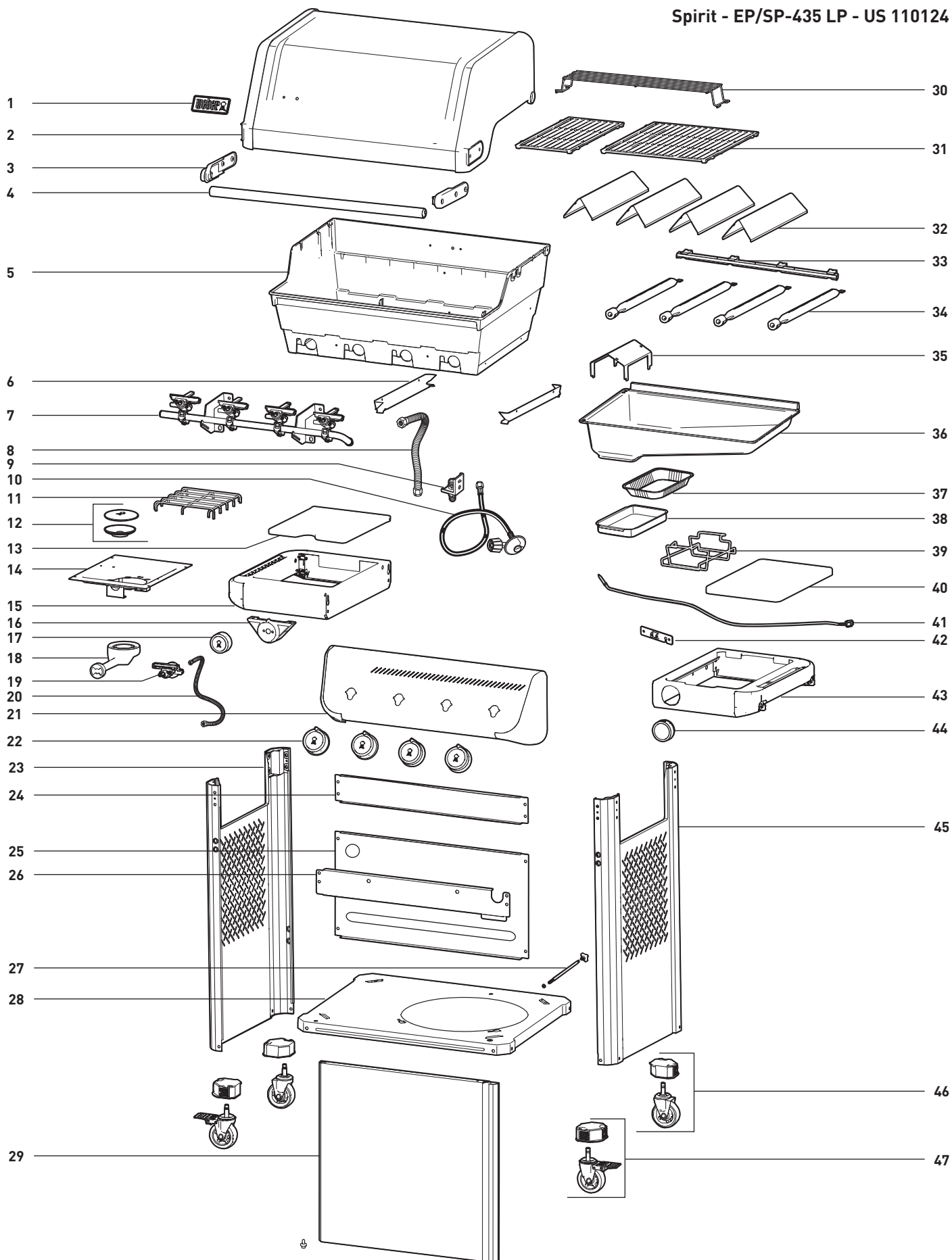














weber.com

LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

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



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

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

EE. UU.:

1-800-446-1071

Canadá:

1-800-446-1071

México:

800-009-3237