

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](http://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.



#### CARACTERÍSTICAS DE ESTE ASADOR

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

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

Número de serie

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

8653589\_102124 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 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.

**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 roscicero), 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 jamás como tal.
- ⚠ **PELIGRO:** Este aparato (asador) debe mantenerse alejado de materiales inflamables de todo tipo durante el uso.
- ⚠ **PELIGRO:** No coloque la funda del asador ni ningún otro objeto inflamable dentro o encima del espacio de almacenamiento ubicado debajo del mismo durante el uso del asador o mientras este se encuentre caliente.
- ⚠ **PELIGRO:** Si la grasa liberada por los alimentos llegara a provocar un incendio, apague todos los quemadores y mantenga la tapa cerrada hasta que las llamas se extingan.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Las piezas al alcance del usuario pueden estar muy calientes. Los niños deben permanecer alejados del aparato.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** El consumo de alcohol, medicamentos (bajo supervisión médica o no) y drogas ilegales puede afectar a la capacidad del usuario para armar, trasladar, guardar y usar el asador correctamente y con seguridad.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Debe prestarse atención al asador tanto durante el precalentamiento como durante el uso. El uso de este asador exige precaución. La caja de cocción alcanza temperaturas muy elevadas durante el uso.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No mueva el aparato (asador) durante el uso.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga los cables de alimentación eléctrica y la manguera de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Este producto ha superado las pruebas de seguridad correspondientes y ha sido homologado para su uso en un país determinado. Consulte la denominación del país en el exterior de la caja.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** 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. Permítase que se enfríe antes de colocarlo 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](http://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.





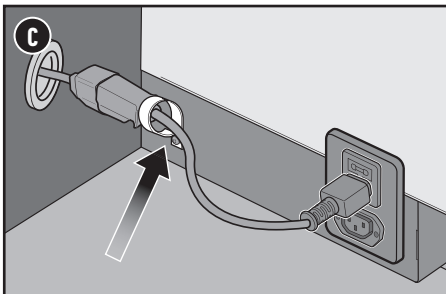
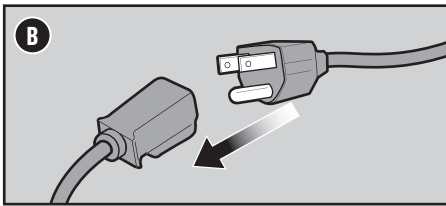
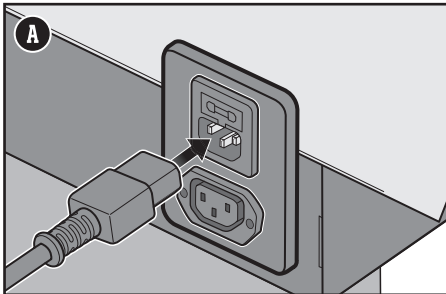
## Encendido de la pantalla táctil de alta definición

### 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!



## 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 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](http://www.weber.com)). WEBER acepta, en el marco de esta Garantía, reparar o sustituir las partes defectuosas en cuanto a materiales o mano de obra, con las limitaciones y exclusiones descritas a continuación. EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEGISLACIÓN APLICABLE, ESTA GARANTÍA SOLO SERÁ VÁLIDA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL Y NO PODRÁ TRANSFERIRSE A POSTERIORES PROPIETARIOS, EXCEPTO EN CASO DE REGALO O ENTREGA COMO ARTÍCULO PROMOCIONAL, SEGÚN LO DESCRITO ANTERIORMENTE. WEBER respalda sus productos y ofrece con gusto la Garantía descrita frente a defectos de materiales en el asador o sus componentes, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales.

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

### GESTIONES EN GARANTÍA Y SITUACIONES NO CUBIERTAS

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

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

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

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

### PERÍODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

Conjunto de tapa:  
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.

FLAVORIZER BARS 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 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 //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 AL USO EN INSTALACIONES 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.

Webster-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



## 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.

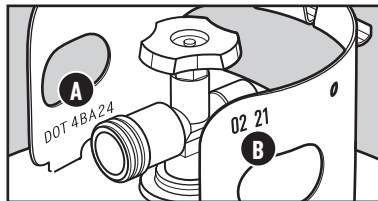
### Consejos de seguridad para la manipulación de tanques de gas LP

- 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

### 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).

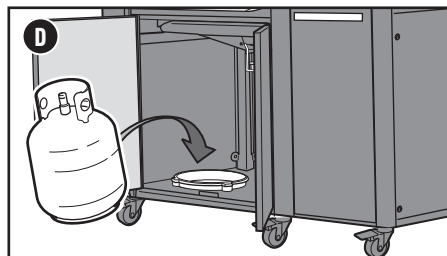
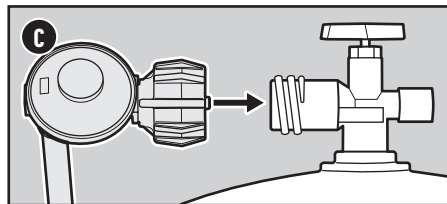
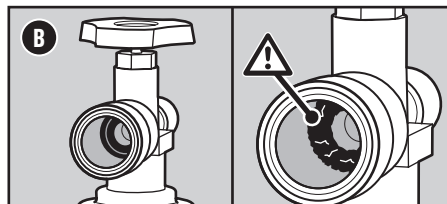
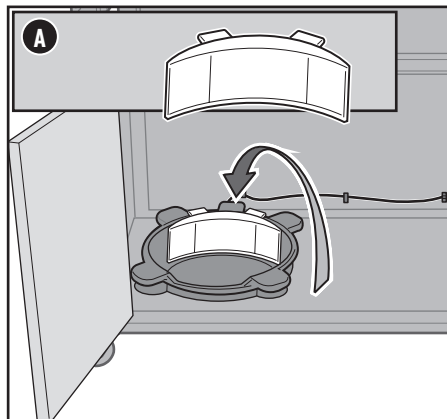
### Inspección del tanque

- 1) Revise que la válvula del tanque se encuentre completamente cerrada. Círrrela 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 O. 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) Revise que la válvula del tanque se encuentre completamente cerrada. Círrrela 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 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 pasante.
- Conexión entre el conector pasante y la manguera de gas corrugada.

### Prueba de fugas de gas

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

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

### 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".

⚠ 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.

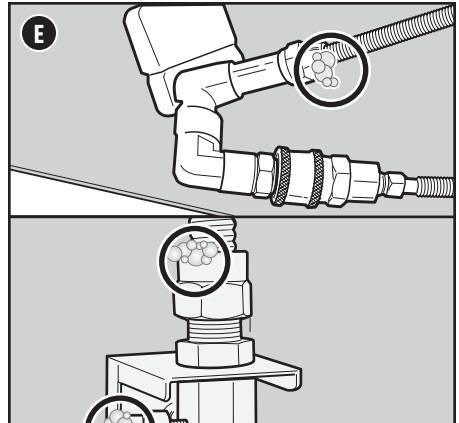
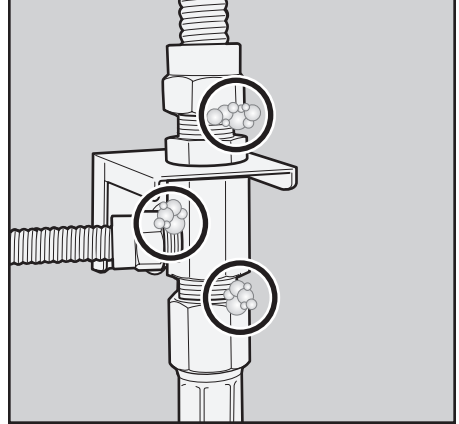
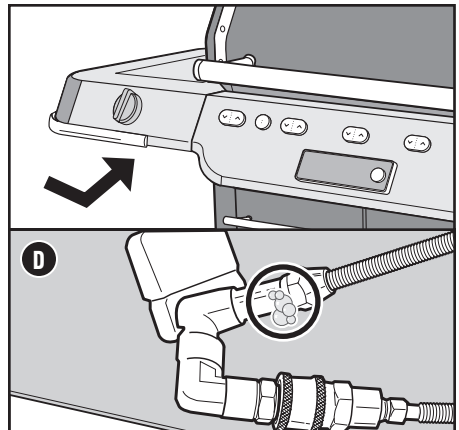
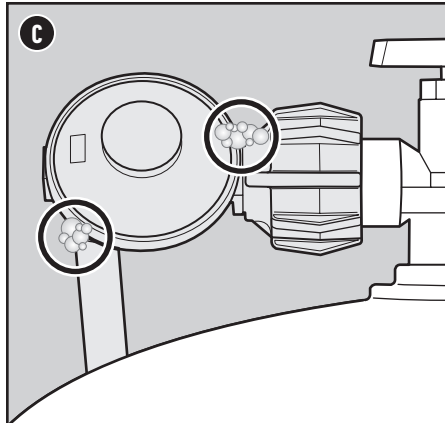
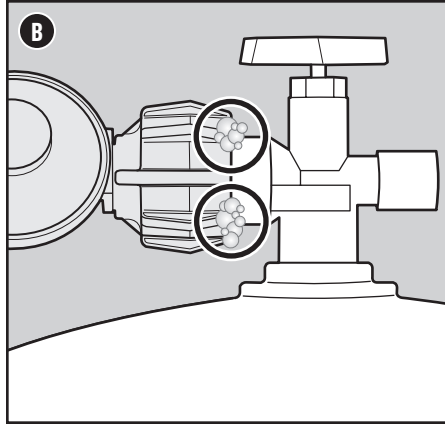
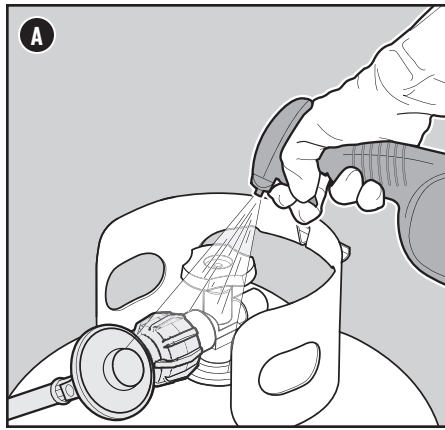
⚠ PELIGRO: No use el asador si presenta una fuga de gas.

⚠ 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.

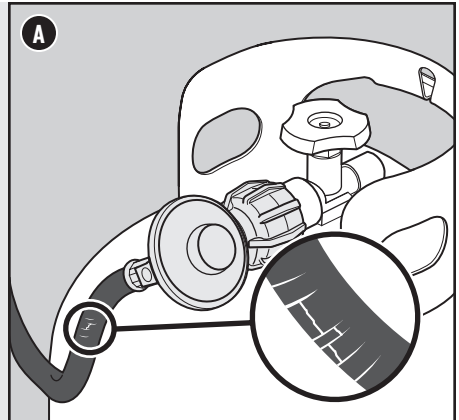


### Inspección de la manguera

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 también 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 O. 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

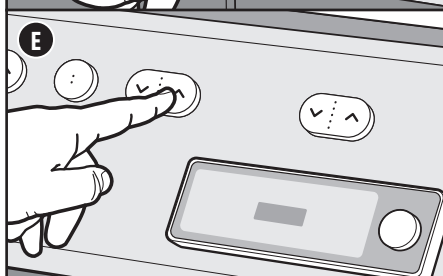
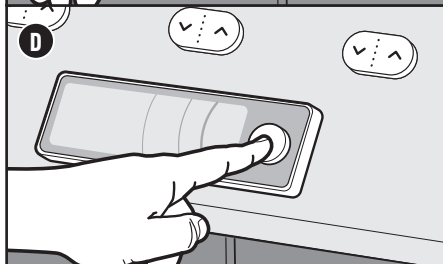
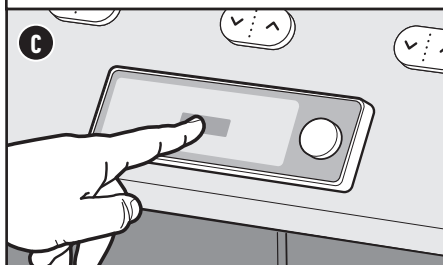
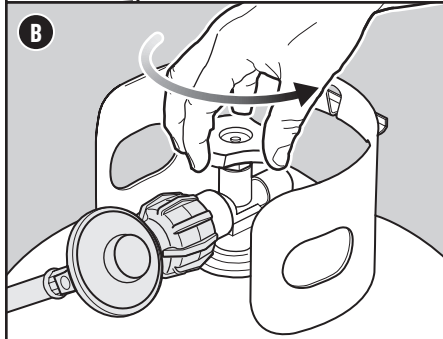
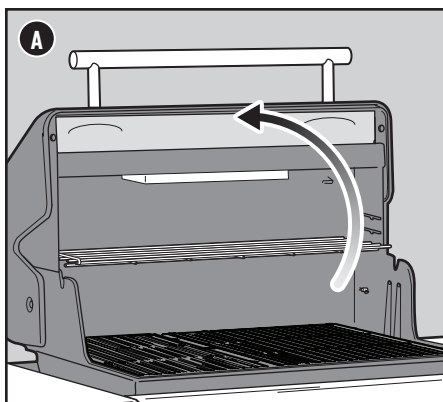
Precalentar el asador es fundamental para el éxito de cualquier comida. Precalentar el asador contribuye a evitar que los alimentos se peguen a las parrillas y las calienta lo suficiente como para sellarlos adecuadamente. También ayuda a carbonizar los residuos de comidas anteriores. Todos los quemadores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

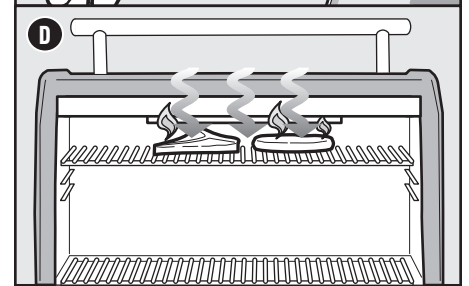
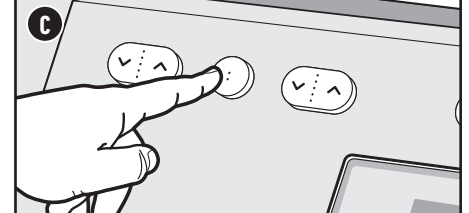
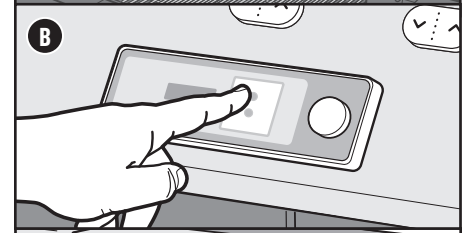
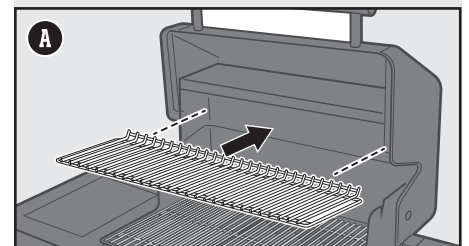
El tostador superior de infrarrojos dirige un potente calor hacia la parte superior de la carne para sellar uniformemente su superficie y crear una costra caramelizada de borde a borde, al tiempo que la mantiene jugosa por dentro. Y, como el calor viene de arriba y la grasa fluye hacia abajo, se minimizan 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 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 rendimiento del grill superior de infrarrojos podría ser subóptimo al usar simultáneamente el grill 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

Flecha hacia abajo:  
reducir el nivel de calor



Nivel de calor 10

Flecha hacia arriba:  
aumentar el nivel de calor

Nivel de calor 1

Cada indicador LED naranja representa dos niveles de calor.

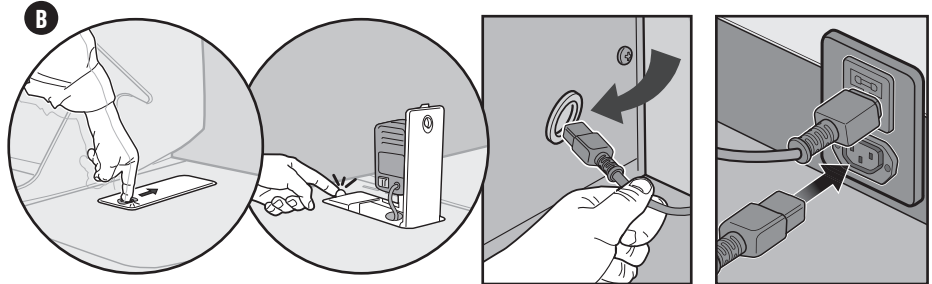
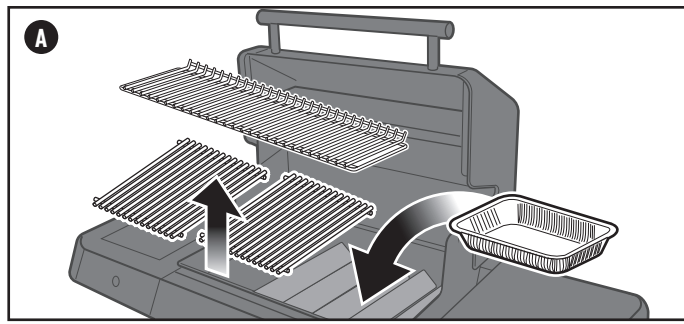
## Uso del rosticero

### 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 FLAVORIZER BARS (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 trinchas en la varilla para rostizar (C). Inserte la varilla del rosticero por el centro del alimento. Introduzca el segundo trinchas en la varilla y clave las puntas de ambos trinchas en el alimento. El alimento debe quedar ubicado en el centro de la varilla. Fije bien los tornillos de ambos trinchas de la varilla.
- 3) Inserte el extremo en punta de la varilla del rosticero 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) Prenda el motor y cierre la tapa.



### Consejos para cocinar

- Antes de cocinar, asegúrese 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 se encuentre en uso o antes de llevar a cabo tareas de limpieza.
- 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 trinchas 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

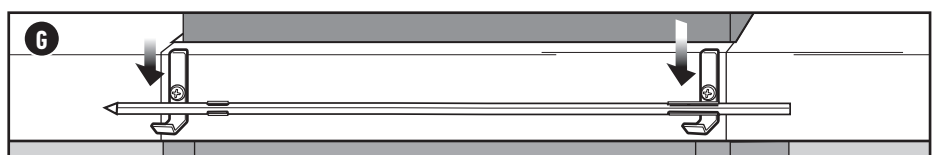
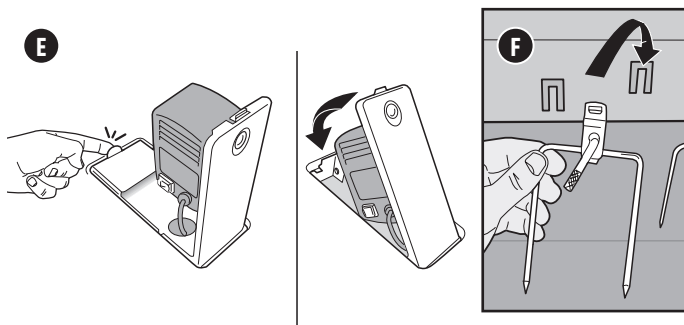
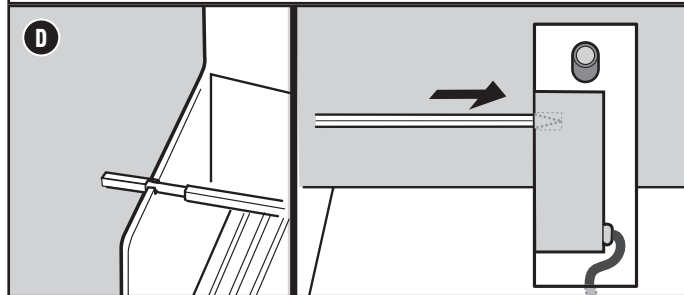
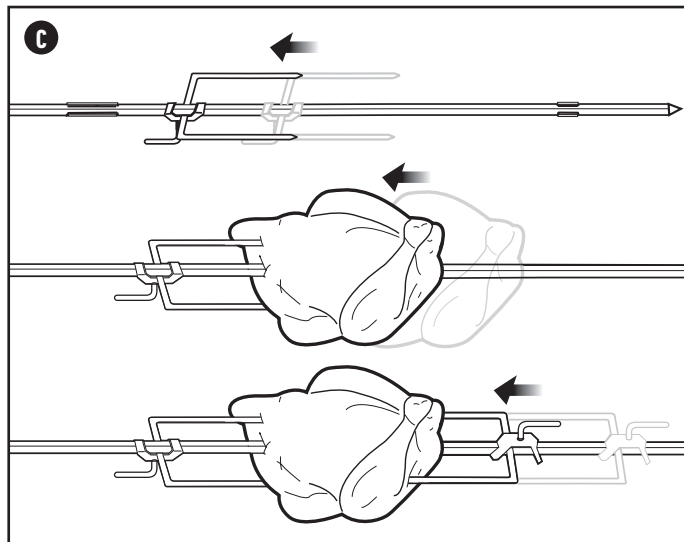
- 1) Usando su dedo índice, desenganche el panel del rosticero retráctil. Presione el panel hacia abajo hasta que este se fije a presión en su lugar (E).

### Almacenamiento de los trinchas del rosticero

- 1) Retire los trinchas de la varilla para rosticero.
- 2) Guarde los trinchas 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](http://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 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 electrónico, consulte la sección RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. En ella encontrará instrucciones para encender el quemador lateral con un encendedor de cocina y determinar así el origen exacto del problema.

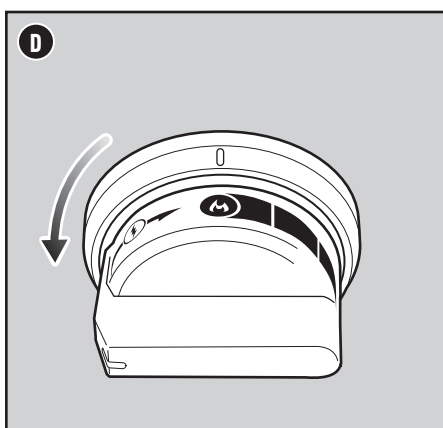
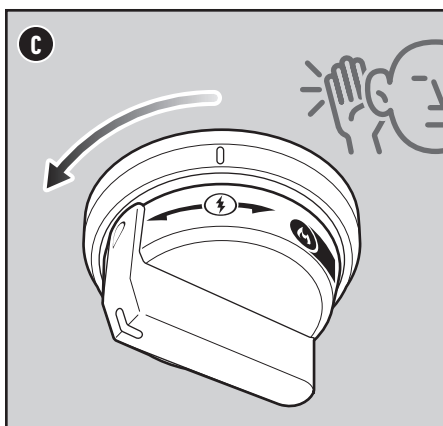
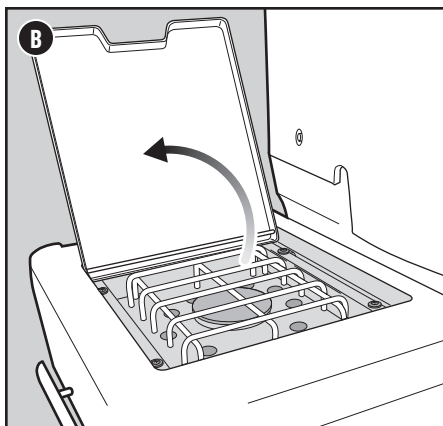
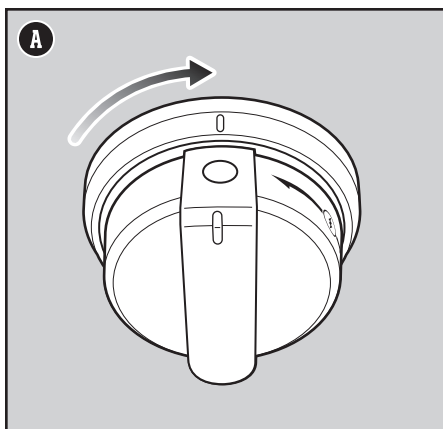
### Apagado del quemador lateral

- 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.



## Limpeza y mantenimiento

### Limpeza del controlador con pantalla táctil y los botones inteligentes

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 con jabón o detergente suave para limpiar el controlador con pantalla táctil. No utilice productos químicos agresivos como blanqueador o toallitas antibacterianas ni limpiadores abrasivos.

### Limpeza 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.

### Limpeza 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.*

### Limpeza 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.

### Limpeza exterior de asadores instalados en entornos poco frecuentes

Si el asador se encuentra instalado en un entorno particularmente extremo, es probable que quiera limpiarlo por fuera con más frecuencia. La lluvia ácida, los productos químicos para albercas y el agua salada pueden causar corrosión superficial. 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.

### Limpeza 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.

### Limpeza 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.*

### Limpeza de las parrillas de cocción

Limpie 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.

### Limpeza de las FLAVORIZER BARS

Las FLAVORIZER BARS atrapan los jugos, que se evaporan y crepan 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.

## REFACCIONES

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

## Limpeza 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.

### Limpeza 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.

### Limpeza 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).

## Limpeza 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 para parrillas con cerdas de acero inoxidable.
- 3) Retire los deflectores de calor y colóquelos a un lado.

## Limpeza 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.

## Limpeza 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.

## Limpeza interior del gabinete

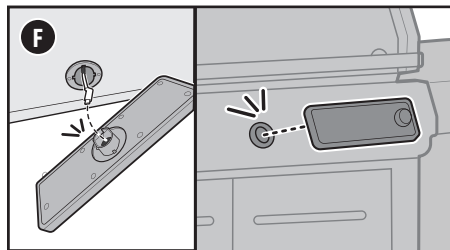
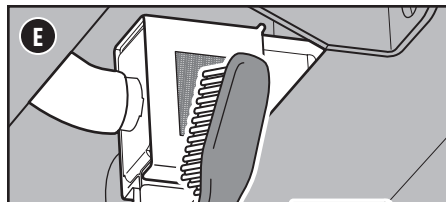
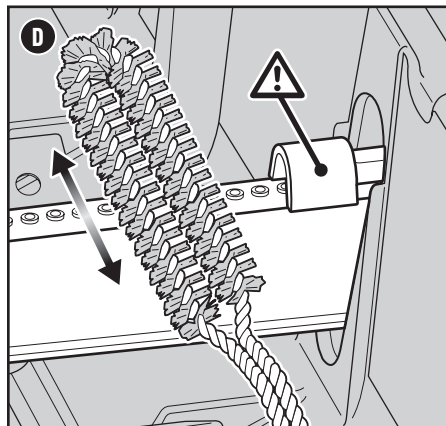
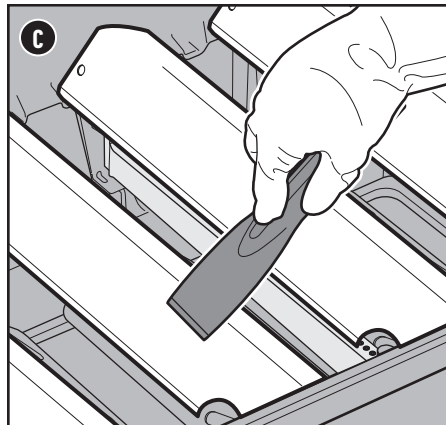
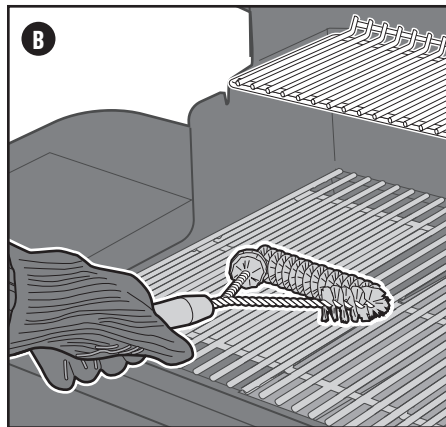
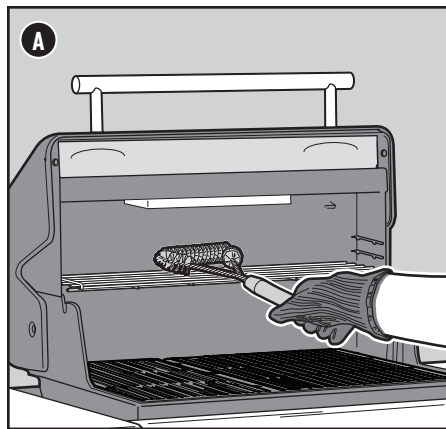
Use un paño suave y húmedo para limpiar el interior del gabinete. Procure no jalar ninguna de las conexiones de los cables al limpiar los componentes electrónicos.

**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

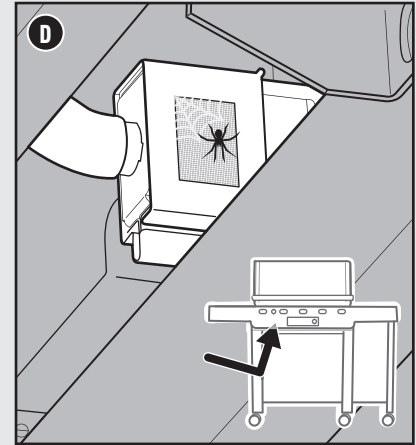
La pantalla táctil se ha desarrollado para permanecer al aire libre en la barbacoa en los elementos. Si es necesario, la pantalla táctil se puede retirar y volver a conectar fácilmente para realizar cualquier tarea de mantenimiento. Para retirar la pantalla táctil, sujete el marco de la pantalla táctil 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. **No tire del cable USB-C.**

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.



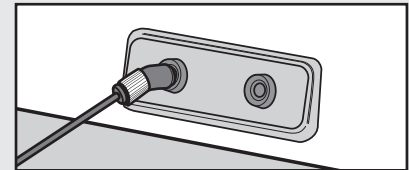
## Filtros de insectos

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 "Limpeza de los filtros de insectos" de la sección "Cuidado del producto".



## 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.



⚠ **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.

## 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

Existe un problema relacionado con el flujo de gas.

Existe un problema relacionado con el sistema de encendido electrónico.

### SOLUCIÓN

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.

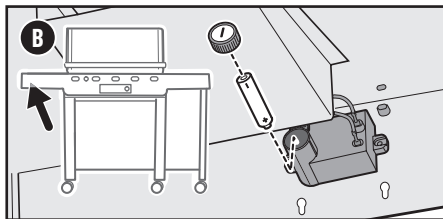
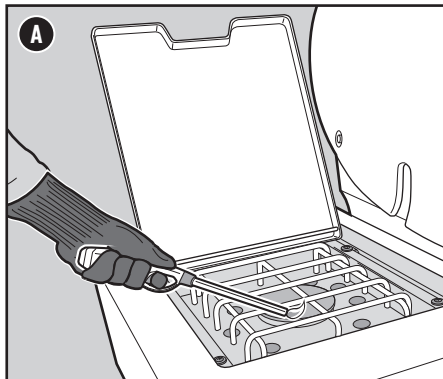
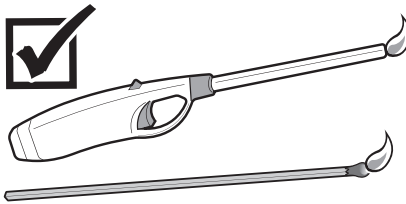
Si el quemador lateral no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia este. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección “Encendido del quemador lateral con un encendedor de cocina”.

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 una cerilla larga 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) Coloque un encendedor de cocina encendido junto al 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 para tanque

### SÍNTOMA

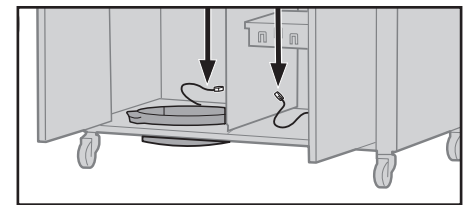
- La pantalla táctil no muestra información acerca de la báscula para tanque.

### CAUSA

- El cable de la báscula para tanque no está bien conectado.

### SOLUCIÓN

- Compruebe que el cable esté correctamente conectado. El cable se conecta a través del panel lateral derecho del compartimento de la báscula para tanque.



## Lista de comprobación general para la resolución de problemas

### El código de error aparece en la pantalla táctil

Los errores se pueden detectar 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, desenchufarla y dejarla enfriar. Vuelva a conectar el suministro eléctrico para reiniciar el ciclo de alimentación y encender el asador.

### 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 la barbacoa y desenchúfela 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](http://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 amarillentas.

### 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.

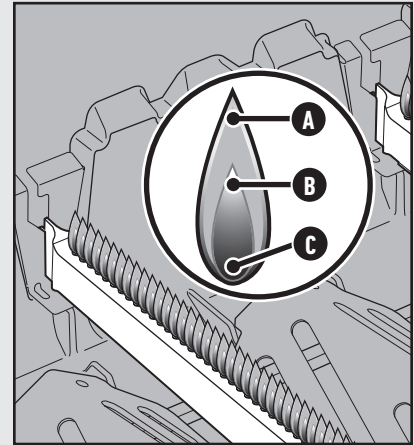
Extinga las llamas prendidas. Interrumpa el suministro de gas al aparato (asador). Revise si el sello de goma presenta daños. Si está dañado, devuelva el tanque al punto de compra.

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 la sección **INSTALACIÓN DEL TANQUE DE GAS LP Y PRUEBA DE FUGAS** del manual del usuario.

## Aspecto de las llamas que debe generar el quemador

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).



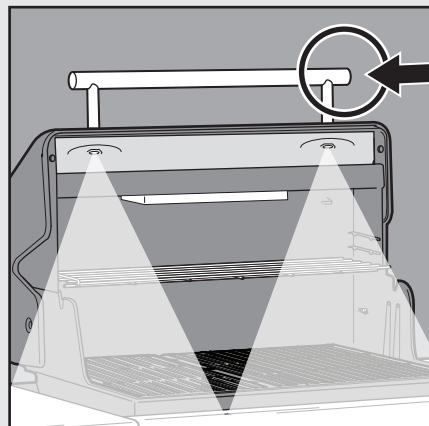
**⚠ ADVERTENCIA:** No intente reparar componentes diseñados para el transporte o la combustión de gas, el encendido o el soporte estructural del asador sin contactar antes con el Departamento de Atención al Cliente de Weber-Stephen Products LLC.

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

# 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.

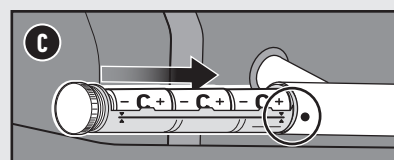
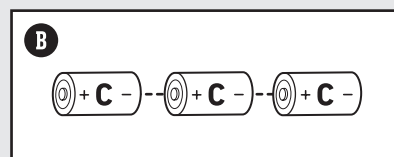
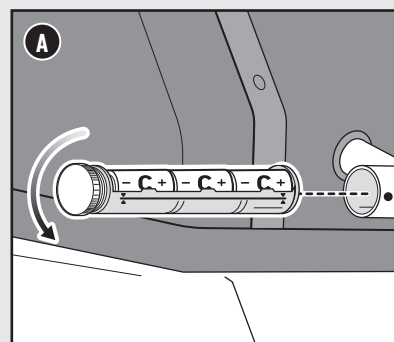


## Sustitución de las pilas del sistema de iluminación NIGHTVISION

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 periodo 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.



Modelo: SUMMIT SV WGR002

Modelo: CNR002

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.:

1-800-446-1071

Canadá:

1-800-446-1071

México:

01 800 0093237

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