



2800N+ • 2800N+ con carrito prémium

## 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)

#### **⚠ PELIGRO**

Si huele a gas:

- Cierre el suministro de gas al artefacto.
- Apague todas las flamas cerrando la valvula general de paso.
- Abra la tapa.
- Si el olor continuase, alejese del artefacto e inmediatamente llame a su proveedor de gas o al cuerpo de bomberos.

El no acatar estas instrucciones pudiera resultar en un fuego o explosión, que pudieran causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

#### **⚠ PELIGRO**

- Nunca permita que este artefacto funcione desatendido.
- Nunca ponga a funcionar este artefacto a menos de 2 pies (610 mm) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
- Nunca ponga a funcionar este artefacto a menos de 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido inflamable.
- Si llegase a presentarse un incendio, aléjese del artefacto e inmediatamente llame al cuerpo de bomberos. No intente de extinguir un fuego de aceite o grasa con agua.

El no acatar estas instrucciones podría resultar en un fuego, explosión o peligro de quemadura, que podrían causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el ensamble correcto y seguro de este artefacto.

Lea y acate todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar el artefacto.

Al utilizar este artefacto, acate todos las advertencias y siga las instrucciones.

Guarde este manual para futuras consultas.

Antes de poner a funcionar la asador, siga cuidadosamente todos los procedimientos en este manual para verificar que no existan fugas. Haga esto aun y cuando la asador haya sido ensamblada por el distribuidor.

No encienda este artefacto sin primero leer las secciones de encendido del quemador de este manual.

**ESTE ARTEFACTO A GAS ESTÁ DISEÑADO PARA USARSE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE.**

#### Instalación y armado

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

#### Operación

- ⚠ **PELIGRO:** El uso de este asador solo debe tener lugar al aire libre, en áreas bien ventiladas. Se prohíbe el uso en cocheras, edificios, pasillos cubiertos, tiendas de campaña y otras áreas cerradas, así como debajo de techos combustibles.
- Se considera que un aparato está al aire libre si su protección no excede la ofrecida por paredes en tres lados, sin cubierta superior; todas las aberturas deben permanecer abiertas en todo momento; las puertas corredizas, las puertas de cocheras, las ventanas o las aberturas con mosquitero no se consideran aberturas permanentes.



#### 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.

8651456\_092023 esMX



# PRIMEROS PASOS

- 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 pasadizo, o formar un ángulo recto entre sí; todas las aberturas deben permanecer abiertas en todo momento; las puertas correderizas, 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 correderizas, 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  $-17^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ).
- ⚠ **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 de materiales combustibles. Esta distancia incluye la parte superior, la parte inferior, la parte posterior y los lados del asador.
- ⚠ **PELIGRO:** Mantenga el área destinada a la preparación de alimentos libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc., así como de materiales combustibles.
- ⚠ **PELIGRO:** Este aparato (asador) debe mantenerse alejado de materiales inflamables de todo tipo durante el uso.
- ⚠ **PELIGRO:** No coloque la funda del asador ni ningún otro objeto inflamable 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 el quemador 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 el país en cuestión en la cara exterior del embalaje.
- Se prohíbe el uso de carbón o rocas de lava en este asador.

## Almacenamiento y/o desuso

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

1 Quemador Principal de: 14 771 kJ/h

1 Quemador de: 4 220 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 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 períodos de tiempo especificados a continuación, siempre que su armado y uso tengan lugar de acuerdo con el manual del usuario que lo acompaña, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales. (Nota: En caso de pérdida o extravío del manual del usuario del producto WEBER, puede descargar una copia en línea desde [www.weber.com](http://www.weber.com)). WEBER acepta, en el marco de esta Garantía, reparar o sustituir las partes defectuosas en cuanto a materiales o mano de obra, con las limitaciones y exclusiones descritas a continuación. EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEGISLACIÓN APLICABLE, ESTA GARANTÍA SOLO SERÁ VÁLIDA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL Y NO PODRÁ TRANSFERIRSE A POSTERIORES PROPIETARIOS, EXCEPTO EN CASO DE REGALO O ENTREGA COMO ARTÍCULO PROMOCIONAL, SEGÚN LO DESCRITO ANTERIORMENTE. WEBER respalda sus productos y ofrece con gusto la Garantía descrita frente a defectos de materiales en el asador o sus componentes, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales.

- Se entiende que constituyen "desgaste y deterioro normales" los deterioros estéticos e inmateriales que se 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.

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 transportación del producto que deriven de su cumplimiento, dentro de su red de servicio.

Esta garantía no es válida en los siguientes casos:

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

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

### PERÍODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

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

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

Parrillas de cocción de hierro fundido porcelanizado:  
5 años sin agrietamiento por corrosión/quemadura

Componentes de plástico:  
5 años, excepto desvanecimiento o decoloración

Todas las partes restantes:  
2 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 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 DE LOS PERÍODOS DE GARANTÍA ORIGINALES INDICADOS 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:  
1-800-466-1071**

**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: WPRO30919-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?

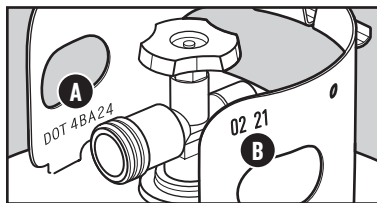
El gas licuado de petróleo, también conocido como LP, gas LP, propano líquido o, simplemente, propano o butano, es un producto inflamable derivado del petróleo que debe usar como combustible para su asador. A temperaturas y presiones moderadas, fuera de un contenedor, es un gas. Sin embargo, a presiones moderadas adentro de un contenedor (como un tanque), este combustible es un líquido. Conforme se libera la presión del tanque, el líquido se evapora rápidamente, convirtiéndose en gas.

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

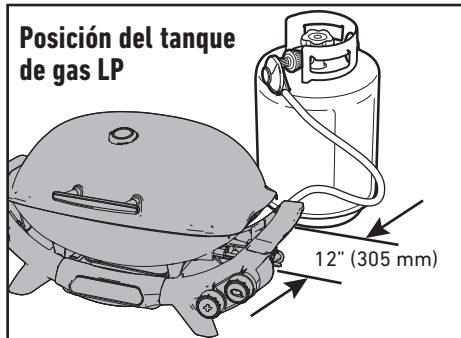
- Los tanques de propano líquido abollados u oxidados pueden representar un riesgo y deben ser revisados por su proveedor de propano líquido. No use tanques de propano líquido cuya válvula esté dañada.
- Aunque un tanque de propano líquido parezca estar vacío, puede ser que aún contenga gas, por lo que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

### Requisitos que debe cumplir un tanque de gas LP

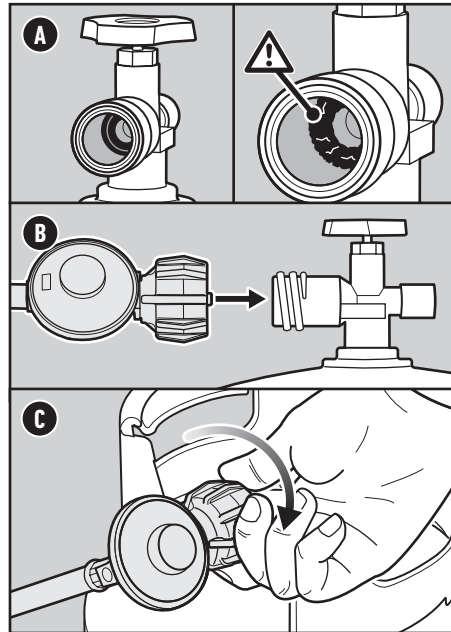
- El tanque debe medir, aproximadamente, 46.35 cm (18 1/4 in) de altura y 31.1 cm (12 1/4 in) de diámetro. Asimismo, debe tener una capacidad de 9.07 kg (20 lb) de gas LP o 21.6 kg (47.6 lb) de agua, según lo indicado por el fabricante. Puede ser aceptable también el uso de otros tanques, siempre que 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.);" o "Canadian Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, CAN/CSA-B339".
- 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.



### Posición del tanque de gas LP



⚠ **ADVERTENCIA:** Evitar el peligro de vuelco. Coloque el tanque de gas LP detrás del asador, en el lado derecho.



### 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

- 1) Revise que la válvula del tanque se encuentre completamente cerrada. Ciérrrela girándola en sentido horario.
- 2) 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.
- 3) Revise que la válvula del tanque sea compatible con el regulador (B).

### Instalación del tanque

- 1) Coloque el tanque de gas LP en el suelo, por detrás del asador.
- 2) Gire el tanque de gas LP de manera que la abertura de la válvula quede orientada hacia un lado o la parte posterior del asador.

### Conexión de la manguera de gas al tanque

- 1) 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.
- 2) Conecte el conector de la manguera de gas al tanque de gas LP. Apriete usando solo las manos.
  - a) Para apretar, haga girar el conector en sentido horario (C).

### ¿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

- Cada regulador de presión WEBER está diseñado para extraer vapor. El cilindro debe estar 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).

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

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

Póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web si necesita adquirir mangueras, reguladores o válvulas de repuesto. Inicie sesión en [weber.com](http://weber.com).

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

### Instalación del tanque de gas LP usando el carrito prémium

Esta característica solo está disponible en modelos seleccionados.

⚠ Si se usa el carrito prémium, el tanque debe fijarse en el interior de este.

### Requisitos que debe cumplir un tanque de gas LP

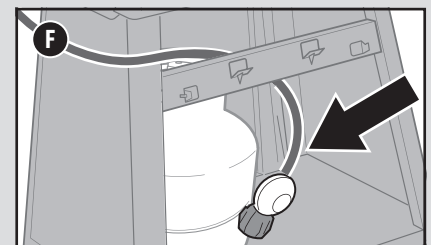
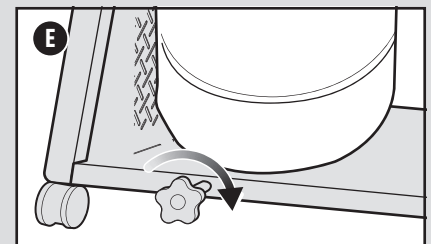
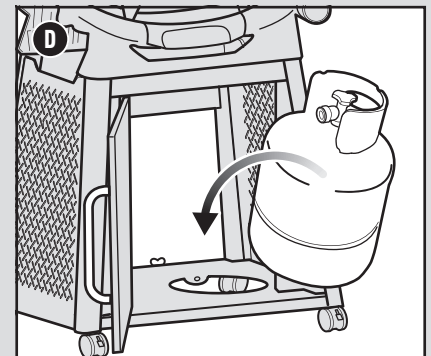
- Use un tanque con una capacidad máxima de 9.07 kg (20 lb).

### Instalación del tanque de gas LP

- 1) Abra la puerta del carrito prémium.
- 2) Levante el tanque de gas LP para posicionarlo en el interior del carrito (D).
- 3) Gire el tanque de gas LP de manera que la abertura de la válvula quede orientada hacia el interior del carrito.
- 4) Fije el tanque de gas LP haciendo girar la perilla de la base del carrito (E).

### Conexión de la manguera de gas al tanque de gas LP

- 1) 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.
- 2) Coloque la línea de gas detrás del carro como se muestra en la ilustración (F). Conecte el conector de la manguera de gas al tanque de gas LP. Apriete usando solo las manos.
  - a) Para apretar, haga girar el conector en sentido horario (C).





## Cómo realizar la 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 de gas LP. 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:

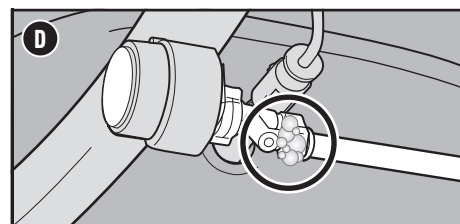
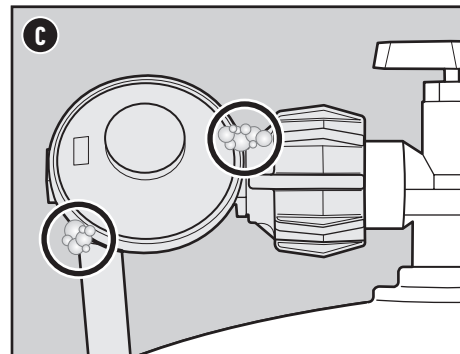
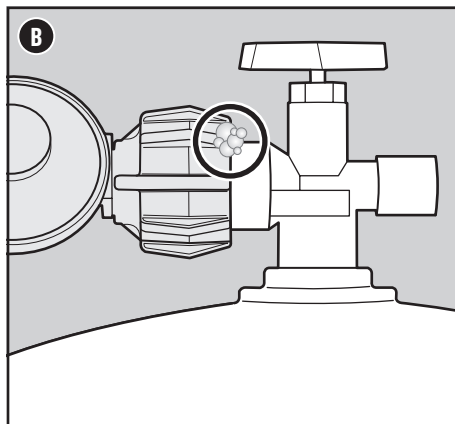
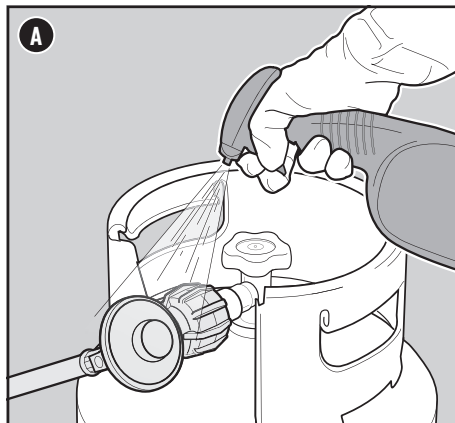
- Conexión entre el tanque de gas LP y el regulador.
- Conexión entre el regulador y la manguera de gas.
- Conexión entre la manguera de gas y la válvula de los quemadores.

### Prueba de fugas de gas

Si el aparato presenta una fuga (si detecta olor a gas), intente cerrar de inmediato la válvula del tanque. Lleve el aparato a un lugar bien ventilado y alejado de cualquier fuente de ignición. Use agua mezclada con jabón para buscar las fugas. No intente detectar las fugas usando una llama.

- 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 de gas LP (B), cierre la válvula de gas. Desconecte el regulador, y después vuelva a conectarlo y a realizar la prueba. Si la fuga persiste, **NO HAGA FUNCIONAR EL ASADOR**. Desconecte el tanque de gas LP. Póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.
    - b) Si la fuga se encuentra en el regulador (C) o en el conector que se muestra en la ilustración (D), **NO HAGA FUNCIONAR 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 de gas LP 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.*



## Rellenado o sustitución de un tanque de gas LP

### Desinstalación del tanque de gas LP

Siempre que necesite rellenar o sustituir el tanque de gas LP, desinstálelo siguiendo las instrucciones descritas a continuación.

- 1) Revise que la válvula del tanque se encuentre completamente cerrada. Círrrela girándola en sentido horario.
- 2) Desenrosque del tanque el conector de la manguera de gas.

### 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 de gas LP:

- La conexión entre el regulador y el tanque de gas LP (B) y las uniones del propio 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.



# PRIMEROS PASOS

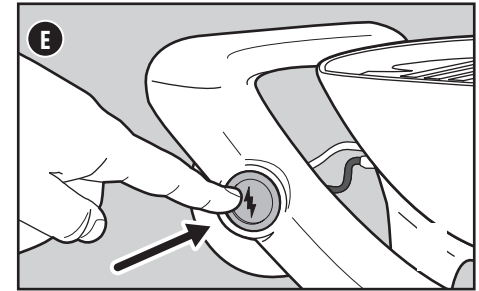
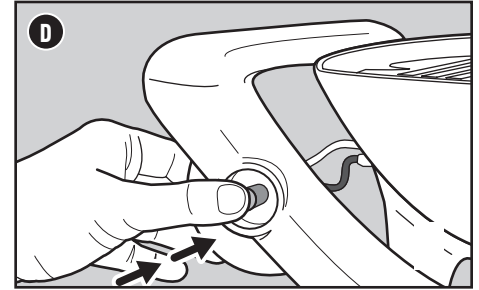
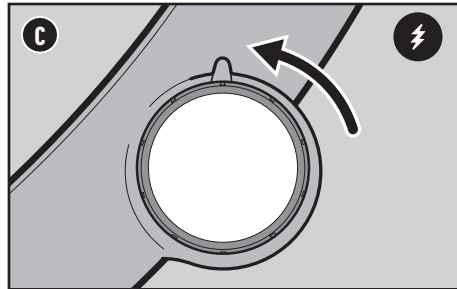
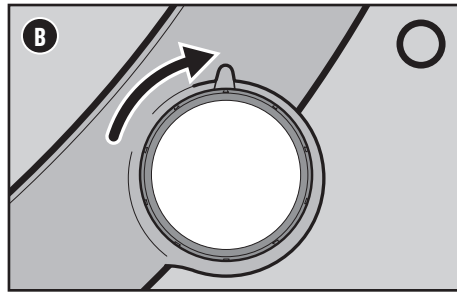
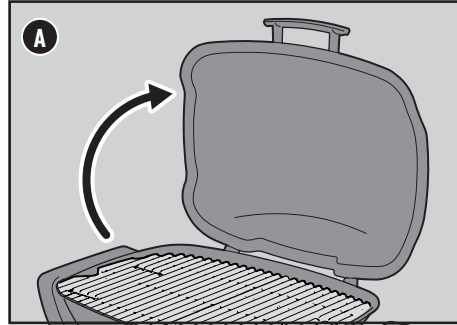
## Encendido del asador

### Uso del sistema de encendido para encender el quemador principal

El sistema de encendido enciende el quemador generando una chispa en el electrodo de encendido. Al presionar el botón de encendido, usted genera la energía para la chispa. Cuando lo haga, oírás los chasquidos del sistema de encendido.

- 1) Abra la tapa del asador (A).
- 2) Revise que las perillas de control de los quemadores estén en la posición de apagado ○. Asegúrese presionando cada perilla hacia adentro y girándola en sentido horario (B).  
*Nota: Es importante abrir lentamente 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) Presione la perilla de control del quemador principal hacia adentro y gírela en sentido antihorario hasta la posición de encendido/fuego alto ⚡ (C).
- 5A) Presione el botón rojo de encendido varias veces, haciendo que se escuche un chasquido cada vez que lo haga (D).
- 5B) Mantenga presionado el botón de encendido electrónico (E). Escuchará varios chasquidos.
- 6) Revise que el quemador esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción. Se debería ver una llama.
- 7) Si el quemador no se enciende después de 5 segundos, gire la perilla de control del quemador hasta la posición de apagado ○ y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador.

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



## Pre calentamiento del asador

Pre calentamiento del asador es fundamental para el éxito de cualquier comida. Pre calentamiento del 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) Pre caliente el asador manteniendo la perilla de control del quemador en la posición de encendido/fuego alto ⚡ durante 10-15 minutos o hasta que el termómetro indique 260 °C (500° F) (C).
- 5) Una vez que se haya completado el pre calentamiento a fuego alto, podrá ajustar la perilla de control del quemador al nivel deseado para asar.

## Cómo apagar el quemador

- 1) Presione la perilla de control del quemador hacia adentro y gírela en sentido horario hasta la posición de cierre ○.
- 2) Interrumpa el suministro de gas.

## Ajustes de las perillas de control de los quemadores



⚠ 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 cinco segundos, coloque la perilla de control del quemador en la posición de cierre. Espere cinco minutos para que el gas acumulado se disipe y repita el procedimiento de encendido.



### Uso del quemador +

*Esta característica solo está disponible en modelos seleccionados.*

El quemador + ofrece la versatilidad de sellar los alimentos a alta temperatura en combinación con el quemador principal, o de cocinar low'n'slow cuando se usa solamente el quemador +.

#### PARA SELLAR

- 1) Abra la tapa y encienda todos los quemadores, incluido el quemador + (A). Encienda primero el quemador principal.

**IMPORTANTE: Siempre encienda primero el quemador principal. El quemador + se enciende desde el quemador principal.**

Consulte la sección ENCENDIDO DEL ASADOR.

- 2) Precaliente el asador manteniendo la tapa cerrada y todas las perillas de control de los quemadores en la posición de fuego alto 🔥 durante 10-15 minutos o hasta que el termómetro indique 260 °C (500 °F).
- 3) Después de precalentar, deje la perilla de control del quemador + y la perilla de control del quemador principal en la posición de fuego alto 🔥. El quemador + funciona conjuntamente con el quemador principal (B).
- 4) Coloque los alimentos directamente sobre el quemador + y cierre la tapa.

#### PARA COCINAR LOW'N'SLOW

- 1) Abra la tapa y encienda todos los quemadores, incluido el quemador +. Encienda primero el quemador principal.

**IMPORTANTE: Siempre encienda primero el quemador principal. El quemador + se enciende desde el quemador principal.**

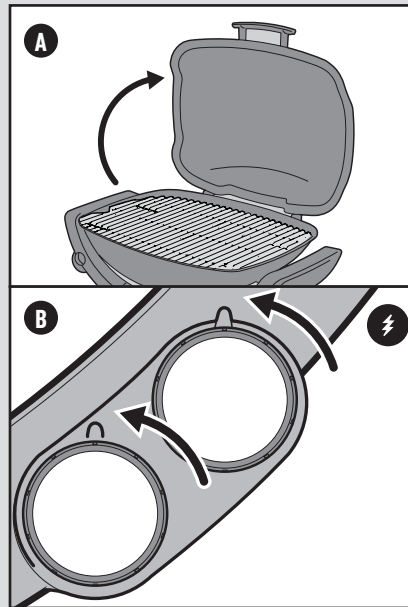
Consulte la sección ENCENDIDO DEL ASADOR.

- 2) Precaliente el asador manteniendo la tapa cerrada y todas las perillas de control de los quemadores en la posición de fuego alto 🔥 durante 10-15 minutos o hasta que el termómetro indique 260 °C (500 °F).
- 3) Después de precalentar, deje solo la perilla de control del quemador + en la posición de fuego alto 🔥 y use la perilla de control del quemador principal para apagarlo.

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

### Cómo apagar los quemadores

- 1) Presione las perillas de control de los quemadores hacia adentro y gírelas en sentido horario hasta la posición de cierre ○.
- 2) Interrumpa el suministro de gas.





# CUIDADO DEL PRODUCTO

## 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.

Se recomienda realizar una limpieza completa cuando se vaya a guardar el asador, o, al menos, dos veces al año. Si el asador recibe uso constante, puede ser que la limpieza deba hacerse cada tres meses. Con el asador apagado y frío, comience limpiando el interior desde arriba hacia abajo.

### 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

Si limpia las parrillas de cocción antes de cada sesión de asado siguiendo la recomendación, la acumulación de residuos en ellas será mínima.

- 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).

### Limpieza del quemador

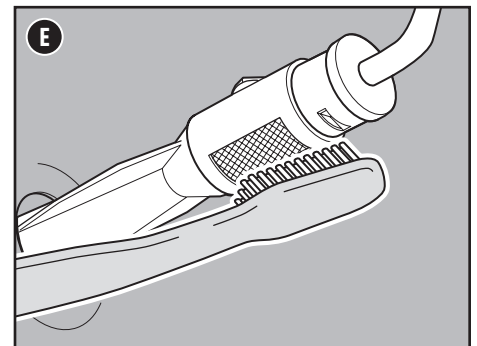
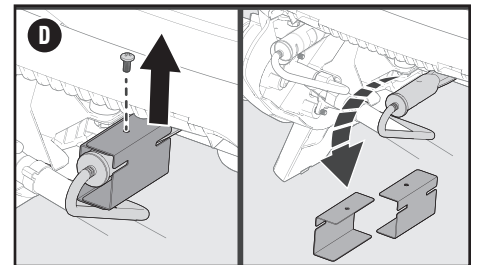
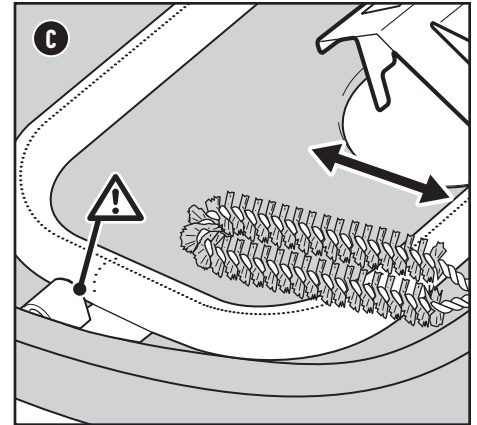
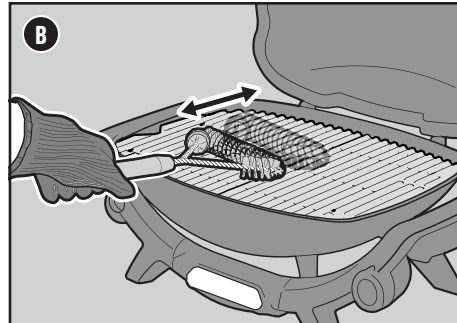
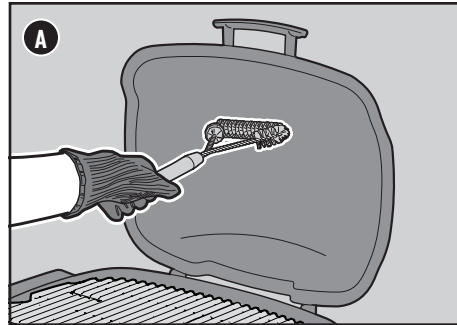
Existen dos partes del quemador que son fundamentales para su óptimo desempeño: los puertos (pequeñas aberturas que se ubican a lo largo del quemador) y el filtro de arañas/insectos del extremo. Mantener limpias tales áreas es esencial para una operación segura.

#### Limpieza de los puertos del quemador

- 1) Retire las parrillas de cocción y colóquelas a un lado.
- 2) Use un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable para limpiar el quemador por fuera. Cepille el quemador por encima, perpendicularmente a los puertos (C). No cepille a lo largo: solo pasaría los residuos de un puerto a otro.
- 3) Al limpiar el quemador, evite dañar el electrodo de encendido cepillando con cuidado a su alrededor.

#### Limpieza de los filtros de arañas

- 1) Localice el extremo del quemador detrás del panel de control, donde se une a la válvula.
- 2) Quite el tornillo de la parte superior del protector contra la lluvia, luego retire el protector contra la lluvia del tubo del quemador (solo en modelos seleccionados) (D).
- 3) Limpie el filtro de arañas/insectos del quemador usando un cepillo con cerdas suaves (E).
- 4) Vuelva a instalar el protector contra la lluvia sobre el extremo del tubo del quemador y asegúrelo con el tornillo.



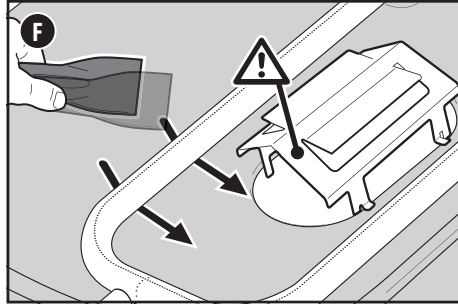
- ⚠ **PELIGRO:** No forre de papel aluminio la bandeja de recolección de grasa extraíble ni la caja de cocción.
- ⚠ **PELIGRO:** Antes de cada uso, revise si se ha acumulado demasiada grasa en la bandeja de recolección de grasa extraíble o el colector. Deseche el exceso de grasa para evitar que se incendie.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Tenga precaución al extraer el colector y desechar la grasa si está caliente.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Use guantes para asar resistentes al calor durante el uso del asador.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Revise periódicamente si su cepillo para parrillas presenta cerdas sueltas o desgaste excesivo. Sustitúyalo si encuentra cerdas desprendidas en las parrillas de cocción o en el mismo cepillo. WEBER recomienda adquirir nuevos cepillos para parrillas con cerdas de acero inoxidable al principio de cada primavera.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga los orificios de ventilación ubicados alrededor del tanque despejados y libres de residuos.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga la manguera de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.



## 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) Retire las parrillas de cocción y colóquelas a un lado.
- 2) 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 (F). Esta abertura conduce los residuos hacia el colector extraíble.
- 3) Algunos modelos vienen con un deflector de calor que se coloca en la parte inferior del cuerpo del asador. Para limpiarlo, puede usar un raspador de plástico o retirarlo fácilmente y lavarlo con agua caliente mezclada con jabón. Después de limpiar el deflector de calor, asegúrese de que este quede bien colocado en la abertura de la parte inferior de la caja de cocción.



## Limpieza del sistema de manejo de grasa

El sistema de manejo de grasa se compone de un colector extraíble y una bandeja para escurrimientos desechable (G). 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

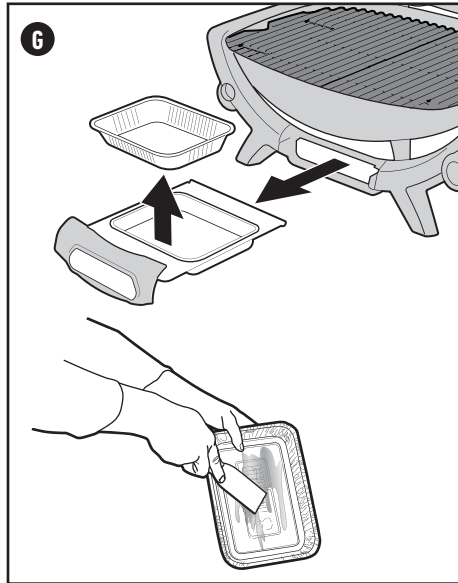
Por afuera, el asador puede incluir superficies de acero inoxidable, aluminio pintado y plástico. WEBER recomienda los siguientes métodos en función del tipo de superficie.

## Limpieza de las superficies de aluminio pintado y los componentes de plástico

Limpie los componentes de aluminio pintado y de plástico con agua tibia mezclada con jabón y papel absorbente o un paño. Luego de limpiar las superficies, enjuéguelas 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.



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

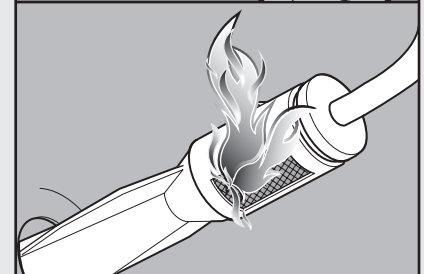
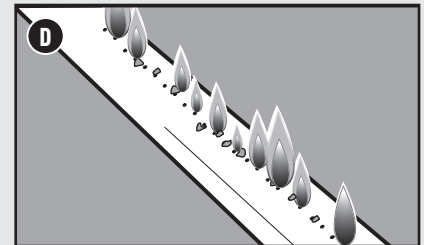
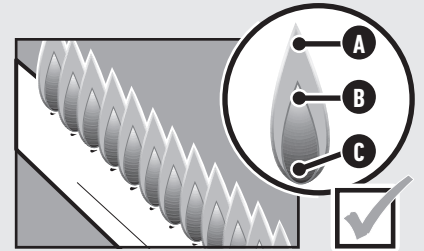
⚠ **ADVERTENCIA:** Al limpiar el quemador, no use un cepillo que haya usado previamente para limpiar las parrillas de cocción. No introduzca objetos afilados en los orificios de los puertos del quemador.

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

## Aspecto de las llamas que debe generar el quemador

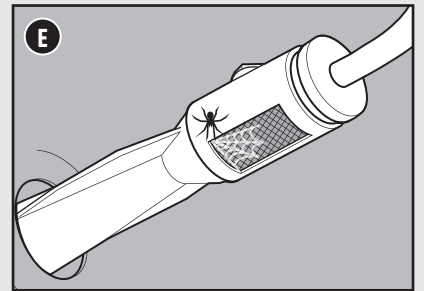
El quemador del asador viene ajustado de fábrica para que proporcione la mezcla correcta de aire y gas. Cuando el quemador opera correctamente, las llamas presentan un aspecto específico. Como muestra la siguiente ilustración, pueden producirse destellos amarillentos en las puntas (A) de las llamas, cuyo cuerpo debe ser de color azul claro por arriba (B) y azul oscuro por abajo (C).

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



## Filtros de arañas

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



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

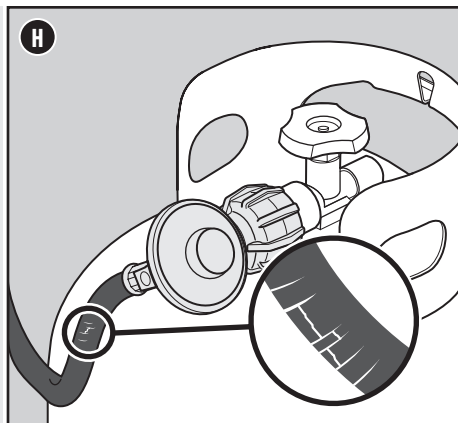
⚠ **PRECAUCIÓN:** La abertura del tubo quemador debe colocarse correctamente sobre el orificio de la válvula.

## 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 (H). 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.





# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## EL ASADOR NO SE ENCIENDE

### SÍNTOMA

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

### CAUSA

Existe un problema relacionado con el flujo de gas.

### SOLUCIÓN

Si el asador no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia los quemadores. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Uso de un cerillo para determinar si fluye gas hacia los quemadores".

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

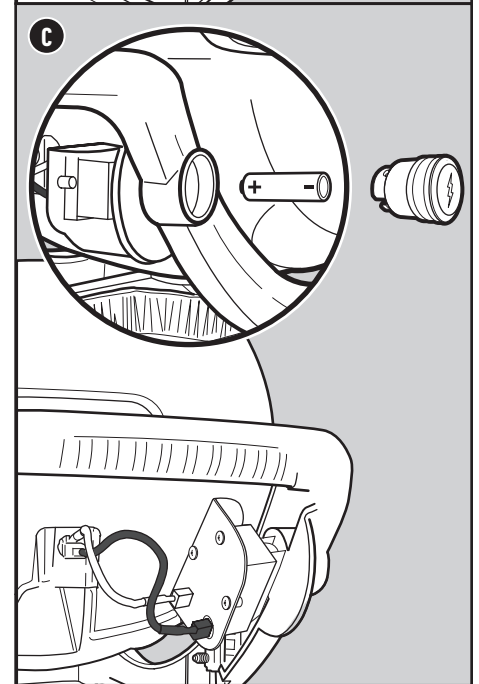
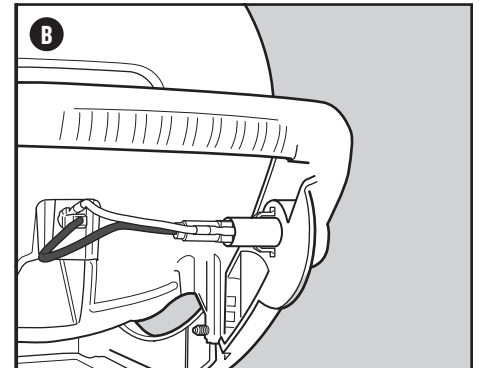
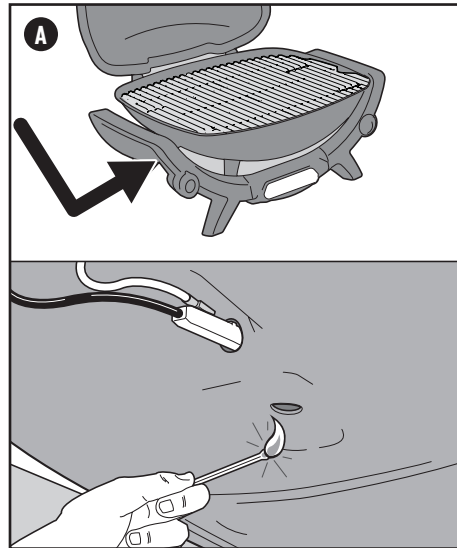
Existe un problema relacionado con el sistema de encendido.

Si el asador no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia los quemadores. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Uso de un cerillo para determinar si fluye gas hacia los quemadores".

Si el encendido con un cerillo **RESULTA EXITOSO**, verifique el estado de las pilas (solo para sistemas de encendido electrónicos) y las conexiones de los cables del sistema de encendido.

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

- 1) Abra la tapa del asador.
- 2) Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté en la posición de cierre . Verifíquelo presionando las perillas hacia adentro y girándolas en sentido horario. *Nota: Es importante que todas las perillas de control de los quemadores se encuentren en la posición de apagado antes de iniciar el suministro desde el tanque de gas LP. Si no lo están, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.*
- 3) 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) Encienda un cerillo y coloque la llama debajo del orificio de encendido con cerillo (A).
- 5) Mientras sostiene el cerillo encendido, presione la perilla de control del quemador principal hacia adentro 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.
- 7) Si el quemador no se enciende después de 5 segundos, gire la perilla de control del quemador hasta la posición de apagado y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador.
- 8) Si el quemador se enciende, el problema se encuentra en el sistema de encendido. Si su asador cuenta con un encendedor piezoeléctrico, revise las conexiones de los cables del sistema de encendido (B). Si su asador cuenta con sistema de encendido electrónico, verifique el estado de las pilas y las conexiones de los cables del sistema de encendido (C). Verifique que la pila AAA (solo de tipo alcalino) se encuentre en buen estado y se haya instalado correctamente. Ciertas pilas poseen un envoltorio protector de plástico a su alrededor. Antes de instalar la pila, se deberá retirar. Dicho envoltorio de plástico no debe confundirse con la etiqueta de la pila.



## REFACCIONES

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

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

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

**EE. UU.:**

1-800-446-1071

**Canadá:**

1-800-446-1071

**México:**

01 800 0093237

© 2023 Diseñado y desarrollado por Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (EE. UU.).