SLATE™ GP28

Plancha resistente al óxido de 28" 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

Información importante sobre seguridad

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

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

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

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

SOLO APTO PARA EL USO AL AIRE LIBRE.

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

AVISO PARA EL INSTALADOR: Entregue estas instrucciones al consumidor.

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

⚠ PELIGRO

Si percibe olor a gas:

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

⚠ ADVERTENCIA

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

Instalación y armado

⚠ **PELIGRO: Este asador no ha sido diseñado para su instalación en el interior o encima de vehículos o embarcaciones recreativas.**

⚠ **ADVERTENCIA: Se prohíbe el uso de este asador a menos que estén instaladas todas las piezas y el asador se haya armado de acuerdo con las instrucciones de armado.**

⚠ **ADVERTENCIA: No instale este modelo de asador en una estructura empotrada o móvil.**

⚠ **ADVERTENCIA: No modifique el aparato (asador). El gas propano líquido no es gas natural. La conversión o el intento de uso de gas natural en un equipo de gas propano líquido, o gas propano líquido en un equipo de gas natural, no ofrece seguridad y constituye un motivo de invalidación de la garantía.**

- En Estados Unidos, la instalación debe tener lugar de acuerdo con los códigos locales en vigor o, en ausencia de códigos locales, de conformidad con las siguientes normas, según corresponda: "National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1"; "Propane Storage and Handling Code, B149.2"; o "Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192, CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code".
- En Canadá, la instalación de este asador debe cumplir los requisitos establecidos por los códigos locales y/o la edición más reciente de la norma "CAN/CSA-B149.2 (Propane Storage and Handling Code)". En los casos en los que se considera generalmente aceptable, estas instrucciones no cumplen necesariamente los códigos de instalación canadienses, en particular en relación con la instalación de tuberías en tierra y bajo tierra.
- En México, si existen códigos locales en materia de aparatos portátiles de gas, deberán cumplirse los requisitos establecidos por la edición más reciente de la Norma Oficial Mexicana (NOM).
- Si se emplea una fuente eléctrica externa (por ejemplo, para alimentar un rosticero), esta deberá conectarse eléctricamente a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, de conformidad con los códigos "National Electrical Code, ANSI/NFPA 70" o "Canadian Electrical Code, Part 1, CSA C22.1".

Operación

⚠ **PELIGRO: El uso de este asador solo debe tener lugar al aire libre, en áreas bien ventiladas. Se prohíbe el uso en cocheras, edificios, pasillos cubiertos, tiendas de campaña y otras áreas cerradas, así como debajo de techos combustibles.**

- Se considera que un aparato está al aire libre si su protección no excede la ofrecida por paredes en tres lados, sin cubierta superior; todas las aberturas deben permanecer abiertas en todo momento; las puertas corredizas, las puertas de cocheras, las ventanas o las aberturas con mosquitero no se consideran aberturas permanentes.
- Se considera que un aparato está al aire libre si su protección no excede la ofrecida por un cerramiento parcial con una cubierta superior y no más de dos paredes laterales. Las paredes laterales pueden ser paralelas, como en un pasillo cubierto, o formar un ángulo recto entre sí; todas las aberturas deben permanecer abiertas en todo momento; las puertas corredizas, las puertas de cocheras, las ventanas o las aberturas con mosquitero no se consideran aberturas permanentes.
- Se considera que un aparato está al aire libre si su protección no excede la ofrecida por un cerramiento parcial con una cubierta superior y tres paredes laterales, siempre y cuando al menos el 30 % de la periferia horizontal del cerramiento permanezca abierto en todo momento. Todas las aberturas deben permanecer abiertas en todo momento; las puertas corredizas, las puertas de cocheras, las ventanas o las aberturas con mosquitero no se consideran aberturas permanentes.
- La temperatura ambiente mínima de funcionamiento para el uso seguro del aparato es de –17 °C (0 °F).

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

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.

GARANTÍA

⚠ **PELIGRO: Se prohíbe el uso del asador en vehículos, así como en las áreas de almacenamiento o carga de los mismos. Lo anterior hace referencia a automóviles, camiones, camionetas, minivanes, vehículos utilitarios deportivos o recreativos, embarcaciones, etc.**
⚠ **PELIGRO: Se prohíbe el uso del asador a menos de 61 cm (24 in) de materiales combustibles.**
⚠ **PELIGRO: Mantenga el área destinada a la preparación de alimentos libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc., así como de materiales combustibles.**
⚠ **PELIGRO: Este asador no está diseñado para usarse como calentador y no debe emplearse nunca como tal.**
⚠ **PELIGRO: Este aparato (asador) debe mantenerse alejado de materiales inflamables de todo tipo durante el uso.**
⚠ **PELIGRO: No coloque la funda del asador ni ningún otro objeto inflamable adentro o encima del espacio de almacenamiento ubicado debajo del mismo durante el uso del asador o mientras este se encuentre caliente.**
⚠ **PELIGRO: Si la grasa liberada por los alimentos llegara a provocar un incendio, apague todos los quemadores y mantenga la tapa cerrada hasta que las llamas se extingan.**
⚠ **ADVERTENCIA: Las piezas al alcance del usuario pueden estar muy calientes. Los niños deben permanecer alejados del aparato.**
⚠ **ADVERTENCIA: El consumo de alcohol, medicamentos (bajo supervisión médica o no) y drogas ilegales puede afectar a la capacidad del usuario para armar, trasladar, guardar y usar el asador correctamente y con seguridad.**
⚠ **ADVERTENCIA: Debe prestarse atención al asador tanto durante el precalentamiento como durante el uso. El uso de este asador exige precaución. La caja de cocción alcanza temperaturas muy elevadas durante el uso.**
⚠ **ADVERTENCIA: No mueva el aparato (asador) durante el uso.**
⚠ **ADVERTENCIA: Mantenga los cables de alimentación eléctrica y la manguera de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.**
⚠ **PRECAUCIÓN: Este producto ha superado las pruebas de seguridad correspondientes y ha sido homologado para su uso en un país determinado. Consulte la denominación del país en el exterior de la caja.**
⚠ **PRECAUCIÓN: Este asador de gas no está diseñado para uso comercial.**
⚠ **PRECAUCIÓN: Se prohíbe el uso de carbón o rocas de lava en este asador.**

Almacenamiento y/o desuso

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

Propuesta 65 del estado de California

⚠ **ADVERTENCIA: Las sustancias derivadas de la combustión que genera este producto durante su uso contienen químicos que el estado de California considera cancerígenos y causantes de defectos congénitos u otros daños reproductivos.**
⚠ **ADVERTENCIA ACERCA DE LA PROPUESTA 65:** La manipulación de las piezas de bronce que contiene este producto expone al usuario al contacto con plomo, un elemento químico que el estado de California considera cancerígeno y causante de defectos congénitos u otros daños reproductivos. *Lávese las manos después de manipular este producto.*

Garantía Limitada

Gracias por adquirir un producto WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, EE. UU. (en adelante, "WEBER"), se enorgullece de fabricar productos seguros, duraderos y confiables.
WEBER ofrece esta Garantía Limitada (la "Garantía") sin costo adicional. Aquí encontrará la información necesaria si su producto WEBER requiere reparación, en el caso improbable de que sufra una falla o un defecto.
Según la legislación en vigor, el cliente posee diversos derechos en caso de que el producto resulte defectuoso. Tales derechos incluyen desempeño complementario o sustitución, rebaja del precio de compra y compensación. Estas cláusulas de garantía no afectan a tales derechos legales ni a ningún otro. De hecho, esta Garantía proporciona al propietario derechos que van más allá de los que le otorga la garantía legal.

GARANTÍA LIMITADA DE WEBER

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

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

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO BAJO ESTA GARANTÍA

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

GESTIONES EN GARANTÍA Y SITUACIONES NO CUBIERTAS

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

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

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

PERÍODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

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

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

Plancha:
5 años (excepto la aparición de óxido)

Todas las demás piezas:
2 años (excepto el desgaste y deterioro normales)

EXENCIONES DE RESPONSABILIDADES

APARTE DE LAS GARANTÍAS Y EXENCIONES DESCRITAS COMO PARTE DE ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA, NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS O DECLARACIONES VOLUNTARIAS DE RESPONSABILIDAD EXPLÍCITAS, MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL APLICABLE A WEBER. ASIMISMO, LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA NO LIMITA NI EXCLUYE AQUELLAS SITUACIONES O RECLAMACIONES DE LAS QUE WEBER DEBA HACERSE RESPONSABLE SEGÚN LO PREVISTO EN LA LEY. NO SE CONSIDERARÁ VÁLIDA NINGUNA OTRA GARANTÍA UNA VEZ VENCIDA ESTA GARANTÍA. WEBER NO ASUMIRÁ NINGUNA OTRA GARANTÍA (INCLUIDAS LAS "GARANTÍAS AMPLIADAS") OFRECIDA POR NINGUNA PERSONA, DISTRIBUIDOR O AGENTE COMERCIAL, EN RELACIÓN CON NINGÚN PRODUCTO. EL ÚNICO OBJETO DE ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PARTE O EL PRODUCTO EN CUESTIÓN.
ESTA GARANTÍA NO CUBRIRÁ EN NINGÚN CASO IMPORTES ECONÓMICOS SUPERIORES AL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER ADQUIRIDO.
EL USUARIO ASUME EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD DERIVADOS DE AQUELLAS PÉRDIDAS, DAÑOS O LESIONES SUFRIDOS POR AQUEL Y SU PROPIEDAD Y/U OTRAS PERSONAS Y SUS PROPIEDADES QUE SE DERIVEN DEL MAL USO O ABUSO DEL PRODUCTO, O DE NO RESPETAR LAS INSTRUCCIONES FACILITADAS POR WEBER EN EL MANUAL DEL USUARIO QUE LO ACOMPAÑA.
LAS PARTES Y ACCESORIOS SUSTITUIDOS EN EL MARCO DE ESTA GARANTÍA GOZARÁN DE UN PERÍODO DE GARANTÍA EQUIVALENTE AL TIEMPO RESTANTE DEL PERÍODO DE GARANTÍA ORIGINAL INDICADO ANTERIORMENTE.
ESTA GARANTÍA SOLO ES VÁLIDA PARA EL USO EN VIVIENDAS O DEPARTAMENTOS UNIFAMILIARES PRIVADOS, NO ASÍ PARA ASADORES WEBER DESTINADOS AL USO EN INSTALACIONES COMERCIALES, COMUNITARIAS O DE UNIDADES MÚLTIPLES, COMO RESTAURANTES, HOTELES, COMPLEJOS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE RENTA.
WEBER PUEDE ALTERAR EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS CADA CIERTO TIEMPO. NINGUNA DE LAS ESTIPULACIONES QUE CONTIENE ESTA GARANTÍA DEBE CONSIDERARSE CONSTITUYENTE DE UNA OBLIGACIÓN POR PARTE DE WEBER DE INCORPORAR TALES CAMBIOS DE DISEÑO A PRODUCTOS FABRICADOS ANTERIORMENTE; DEL MISMO MODO, LA APLICACIÓN DE TALES CAMBIOS NO CONSTITUIRÁ UNA ADMISIÓN DEL CARÁCTER DEFECTUOSO DE LOS DISEÑOS ANTERIORES.

Weber-Stephen Products LLC
Centro de Atención al Cliente
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
EE. UU.

Para adquirir refacciones, llame al teléfono:
1-800-446-1071

Información importante acerca del gas LP y las conexiones de gas

¿Qué es el gas LP?

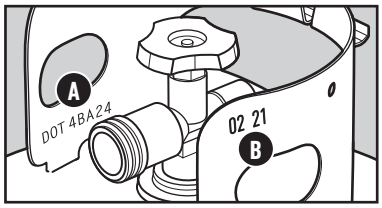
El gas licuado de petróleo, también conocido como LP, gas LP, propano líquido o, simplemente, propano o butano, es un producto inflamable derivado del petróleo que debe usar como combustible para su asador. A temperaturas y presiones moderadas, fuera de un contenedor, es un gas. Sin embargo, a presiones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

Consejos de seguridad para la manipulación de tanques de gas LP

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

Requisitos que debe cumplir un tanque de gas LP

- El tanque debe medir, aproximadamente, 46.35 cm (18¼ in) de altura y 31.1 cm (12¼ in) de diámetro. Asimismo, debe tener una capacidad de 9.07 kg (20 lb) de GLP o 21.6 kg (47.6 lb) de agua, según lo indicado por el fabricante. Puede que sea aceptable también el uso de otros tanques, siempre que sean compatibles con los medios de retención del asador (báscula de 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.



⚠ **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.**
Visite weber.com

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

Instalación del tanque de gas LP

El tanque se cuelga del soporte ubicado en el lado derecho del asador. La forma del collarín (la placa circular que protege la válvula) determina las dos direcciones en las que se puede colgar el tanque de la báscula **(A)**.

Inspección del tanque

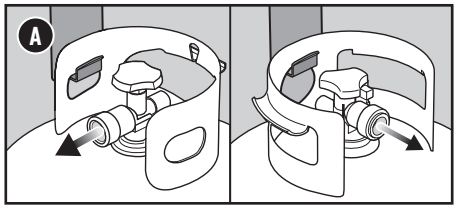
1) Compruebe que la válvula del tanque se encuentre completamente cerrada. Ciérrela girándola en sentido horario.
2) Revise que la válvula del tanque sea compatible con el regulador **(B)**.
3) Inspeccione la válvula del tanque, incluido el sello de goma interno, en busca de daños o residuos **(C)**.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

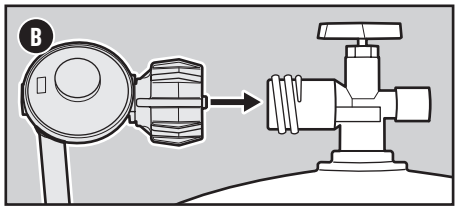
Instalación del tanque

1) Revise que todas las perillas de control de los quemadores estén en la posición de apagado ○. Asegúrese presionando las perillas hacia adentro y girándolas en sentido horario.
2) El tanque se cuelga por el collarín (la placa circular que protege la válvula) en el soporte para el tanque **(D)**.
3) Para realizar la conexión del tanque: Pase la manguera y el regulador por el orificio del panel lateral derecho **(E)**. La manguera debe fijarse con el seguro de sujeción y fijarse al panel lateral. Asegúrese de sacar la totalidad de la manguera al exterior antes de apretar el seguro.
4) Enrosque el acoplamiento del regulador en la válvula del tanque girándolo en sentido horario **(F)**. 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".

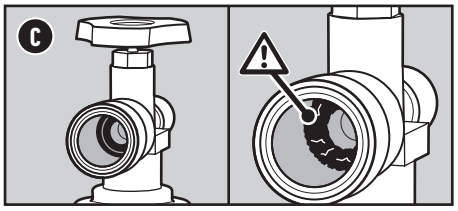
Retirada del tanque de gas LP

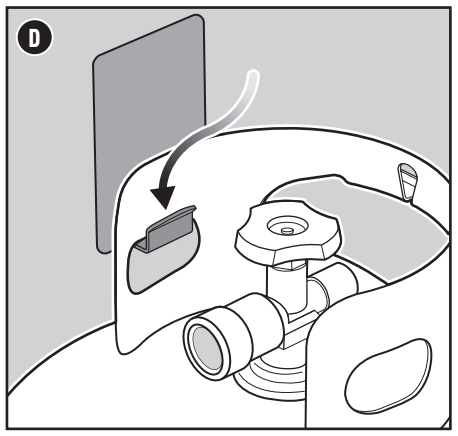
1) Asegúrese de que el asador esté apagado y frío.
2) Compruebe que la válvula del tanque se encuentre completamente cerrada. Ciérrela girándola en sentido horario.
3) Desenrosque el acoplamiento del regulador girándolo con la mano en sentido antihorario.
4) Afloje la tuerca manual de la báscula y gire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

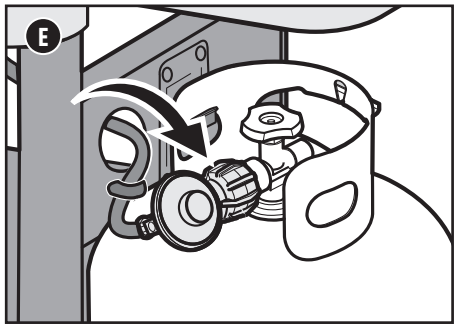


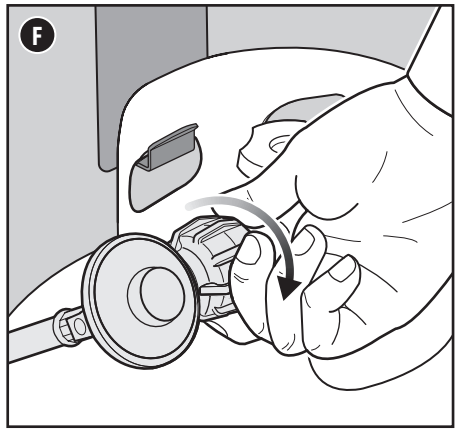


⚠ **PELIGRO: La manguera debe pasar por la abertura del panel del lado derecho. La manguera debe fijarse al panel del lado derecho usando el seguro de sujeción provisto para este fin. No respetar esta advertencia podría dañar la manguera y dar lugar a incendios o explosiones que, a su vez, pueden causar lesiones personales graves o muertes.**









⚠ **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.**

⚠ **ADVERTENCIA: No use una llave española para apretar la conexión. Si lo hace, podría dañar el acoplamiento del regulador y provocar una fuga.**

⚠ **PRECAUCIÓN: Solo use tanques que estén marcados con la palabra "Propane" (propano).**

Prueba de fugas

¿Qué es una prueba de fugas?

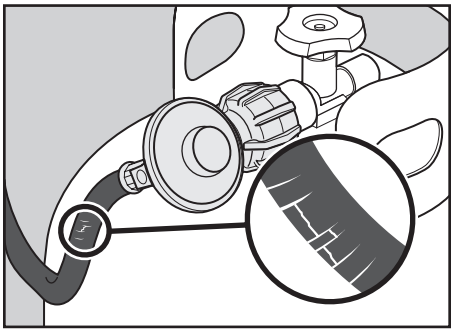
Una vez instalado correctamente el tanque de gas LP, es necesario realizar una prueba de fugas. Una prueba de fugas es una manera confiable de revisar que no existan escapes de gas después de conectar el tanque. El sistema de combustible de su asador cuenta con conexiones que se realizan en la fábrica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

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

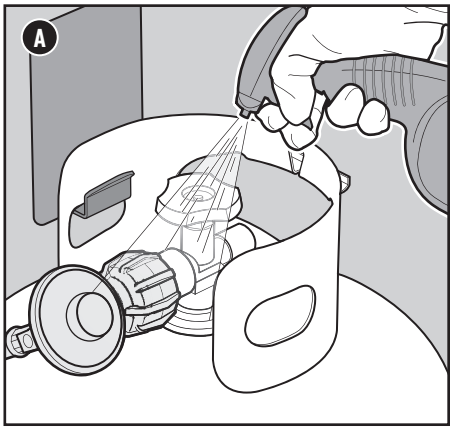
Prueba de fugas de gas

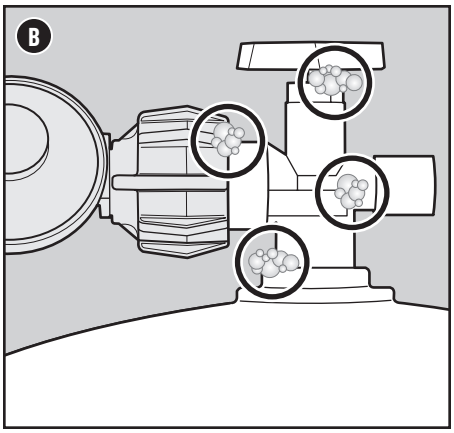
1) Humedezca las uniones **(A)** con una solución de agua y jabón usando un atomizador, una brocha o una franela. Puede preparar su propia solución de agua y jabón mezclando un 20 % de jabón y un 80 % de agua; también puede adquirir una solución de prueba de fugas en la sección de plomería de cualquier tlapalería.
2) Lentamente, gire la válvula del tanque en sentido antihorario para iniciar el suministro de gas, comprobando al mismo tiempo si aparecen burbujas.
3) Si aparecen burbujas, existirá una fuga:
   a) Si la fuga está en el tanque **(B)**, cierre la válvula de gas. NO USE EL ASADOR. Desconecte el tanque y devuélvalo a su distribuidor local.
   b) Si la fuga está en el regulador **(C)**, cierre la válvula de gas **(D)**. 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 en el tanque y enjuague las conexiones con agua.

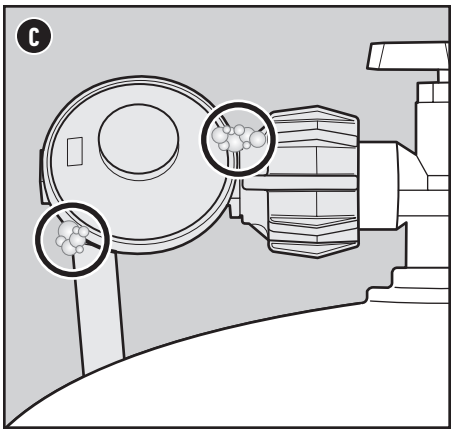
NOTA: Ciertas soluciones de prueba de fugas, incluidas las compuestas de agua y jabón, pueden resultar ligeramente corrosivas, por lo que es importante enjuagar bien todas las conexiones con agua después de la prueba.

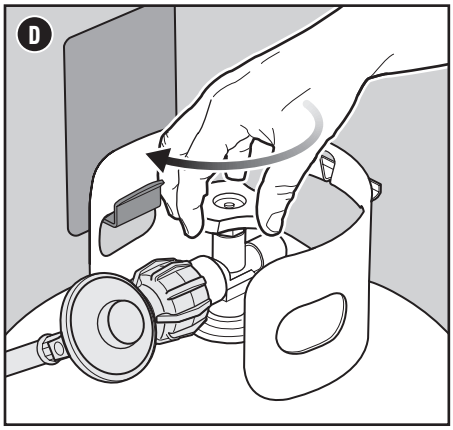


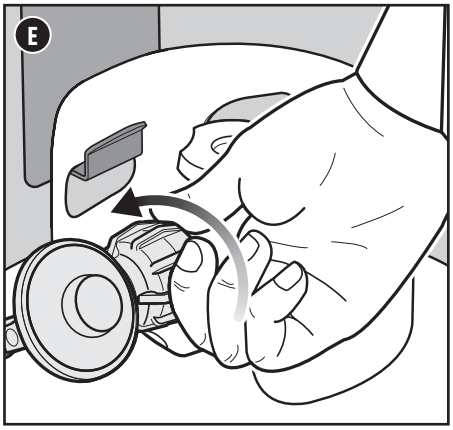
⚠ ADVERTENCIA: No use el asador si la manguera sufre algún tipo de daño. Sustitúyala solo por una manguera de repuesto autorizada por WEBER.











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:

- La conexión entre el regulador y el tanque **(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.
⚠ ADVERTENCIA: No use el asador si la manguera sufre algún tipo de daño. Sustitúyala solo por una manguera de repuesto autorizada por WEBER.

Encendido del asador

Uso del sistema de encendido rápido para encender los quemadores

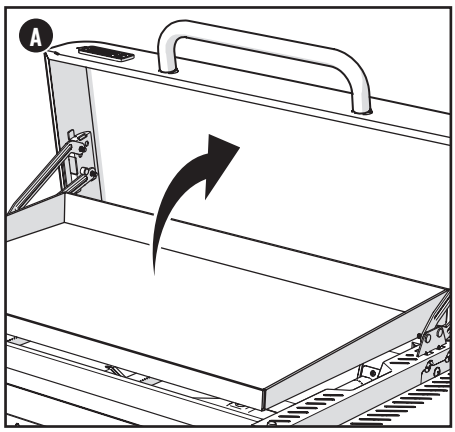
El módulo de encendido rápido de cada perilla de control crea una chispa entre el electrodo de encendido y el tubo de encendido del quemador en cuestión. La energía necesaria para crear la chispa la genera usted al presionar la perilla de control hacia adentro y girarla hasta la posición de encendido/fuego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

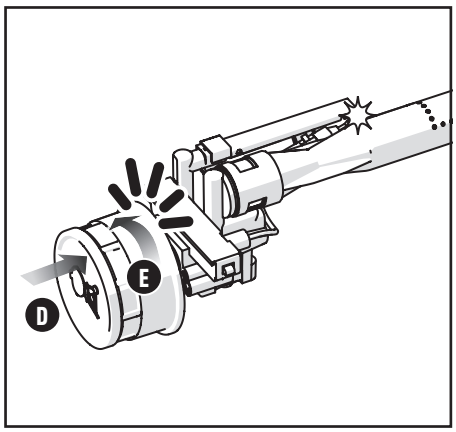
1) Abra la cubierta protectora rígida **(A)**.

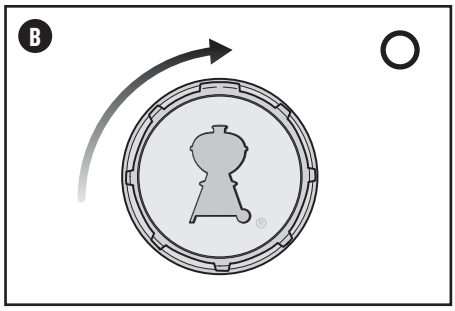
⚠ **ADVERTENCIA: No use el asador con la cubierta rígida cerrada. La cubierta rígida debe usarse únicamente para proteger la plancha durante el almacenamiento.**

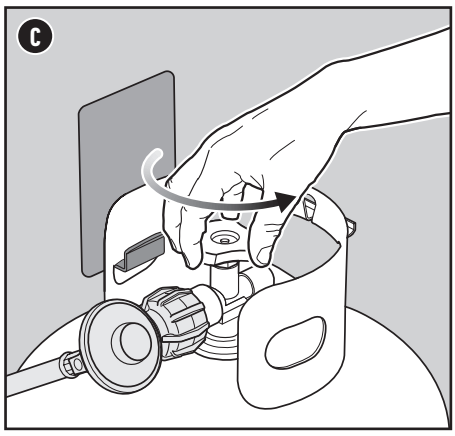
2) Revise que todas las perillas de control de los quemadores estén en la posición de apagado ○. Asegúrese presionando las perillas hacia adentro y girándolas en sentido horario **(B)**.
Nota: Es importante que todas las perillas de control de los quemadores se encuentren en la posición de apagado ○ antes de iniciar el suministro desde el tanque de gas LP. Si no lo están, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.
3) Abra el tanque de gas LP girando lentamente la válvula del tanque en sentido antihorario y espere 60 segundos **(C)**.
Nota: Es importante abrir lentamente el tanque de gas LP. Si se abre demasiado rápido, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.
4) Comience por el quemador situado más a la izquierda. Presione la perilla de control del quemador hacia adentro **(D)** y gírela en sentido antihorario a la posición de encendido/fuego alto ⚡ hasta escuchar que produce un chasquido **(E)**. Mantenga presionada la perilla de control durante dos segundos después de oír el chasquido. Esta acción activará el módulo de encendido y encenderá el quemador.
5) Revise que el quemador esté encendido mirando a través del espacio que hay entre la superficie de cocción y el panel de control.
6) Si el quemador no se enciende, coloque la perilla de control del quemador en la posición de apagado ○ y repita el procedimiento de encendido. Si el quemador sigue sin encenderse, gire la perilla de control hasta la posición APAGADO y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de volver a intentarlo o usar un cerillo.
7) Si el quemador se enciende, repita los pasos 4 a 6 para encender los demás quemadores.

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









Precalentamiento de la plancha

Precalentar la plancha es fundamental para el éxito de cualquier comida. Hacerlo evita que los alimentos se peguen y garantiza que la plancha esté lo suficientemente caliente como para prepararlos correctamente. También ayuda a carbonizar todos los residuos de comidas cocinadas previamente.

1. Abra la cubierta protectora rígida.
2. Encienda la plancha siguiendo las instrucciones de encendido descritas en este manual del usuario.
3. Precaliente la plancha durante 10 minutos. WEBER recomienda precalentar la plancha hasta la temperatura a la que se desee cocinar (por ejemplo, si va a preparar hot cakes, precaliente a **FUEGO BAJO**; si va a preparar hamburguesas aplastadas, precaliente a **FUEGO ALTO**).

Apagado de los quemadores

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

Ajustes de las perillas de control de los quemadores

APAGADO ENCENDIDO/FUEGO ALTO FUEGO MEDIO FUEGO BAJO

⚠ **ADVERTENCIA: Las perillas de control de los quemadores deben encontrarse en la posición de APAGADO antes de abrir la válvula del tanque de gas propano líquido. Si no lo están, al abrir la válvula del tanque de gas LP se activará la función de control de flujo excesivo de gas que limita el flujo de gas procedente del tanque. Si esto ocurriera, cierre la válvula del tanque de gas LP y las perillas de control de los quemadores. Vuelva a empezar.**

⚠ **PELIGRO: Cuando se activa la función de control de flujo excesivo de gas, una pequeña cantidad de gas sigue fluyendo hacia los quemadores. Después de cerrar la válvula del tanque y colocar las perillas de control en la posición de apagado, espere al menos cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender el asador. De lo contrario, se podría producir una llamarada explosiva, que, a su vez, podría causar lesiones personales graves o la muerte.**

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

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

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

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

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

OPERACIÓN

Antes de cocinar

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

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

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

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

1. Abra la cubierta protectora rígida.

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

2. Con la plancha puesta en el asador, lave a mano la plancha, enjuáguela y séquela bien.

NOTA: La plancha debe estar COMPLETAMENTE seca antes de continuar con el proceso de curado.

NOTA: Esta será la ÚNICA VEZ que use agua y jabón para limpiar la plancha.

3. Vierta ¼ de taza de aceite de sabor neutro (es decir, aceite de canola, aceite vegetal, aceite de semilla de uva) en un tazón.
4. Empape una toalla de papel o paño de algodón en el contenido del tazón **(A)**, exprimiendo un poco el exceso de aceite para eliminarlo. Pase la toalla de papel o trapo por la superficie de la plancha de lado a lado y de arriba abajo de la forma más homogénea posible **(B)**. Asegúrese de pasar la toalla o trapo también por los lados de la plancha, tanto interna como externamente. Limpie el exceso de aceite con otra toalla de papel o un trapo de algodón limpio si es necesario.
5. Encienda todos los quemadores y precaliente la plancha ajustando las perillas a temperatura alta **(C).** En unos 10 minutos, la superficie comenzará a humear y oscurecerse. Si el aceite se aglutina en forma de gotas sobre la superficie, use unos guantes para asar y unas pinzas para limpiar el exceso de aceite de la plancha **(D)**.

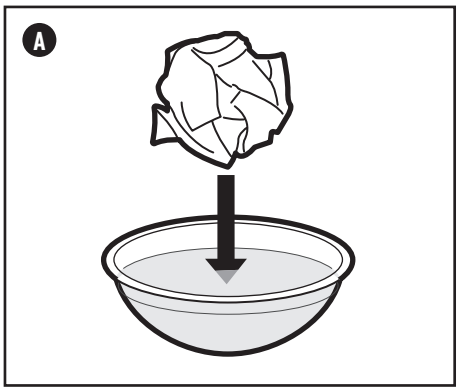
NOTA: Al final del proceso de curado, una plancha bien curada tendrá una apariencia oscurecida de borde a borde.

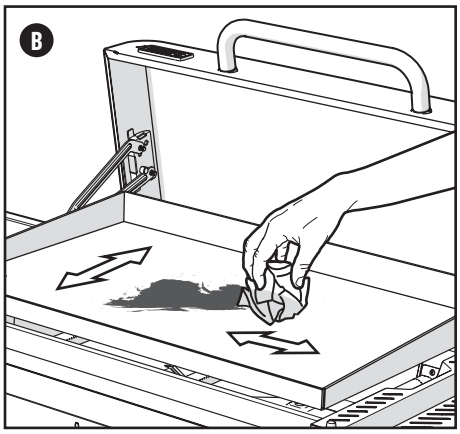
6. La superficie se oscurecerá y comenzará a humear. Cuando la superficie deje de humear (después de unos 20 minutos más), apague el asador.

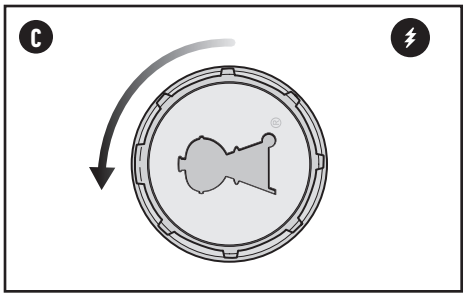
⚠ **IMPORTANTE:** Deje que la plancha se enfríe completamente (tomará unos 30 minutos).

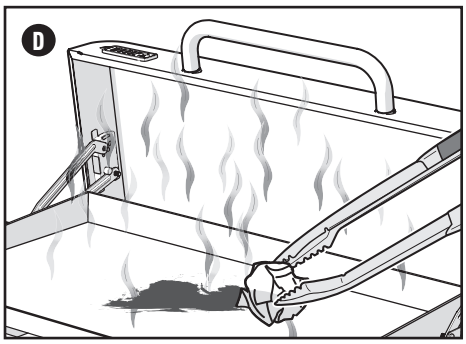
7. La plancha tendrá entonces 1 capa de curado. Recuerde raspar y curar la plancha cada 2-3 sesiones de cocción para mantenerla siempre en condiciones óptimas.

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









⚠ **PELIGRO: No forre de papel aluminio la bandeja de recolección de grasa extraíble ni la caja de cocción.**

⚠ **PELIGRO: Antes de cada uso, revise si se ha acumulado demasiada grasa en la bandeja de recolección de grasa extraíble o el colector. Deseche el exceso de grasa para evitar que se incendie.**

⚠ **ADVERTENCIA: Tenga precaución al extraer el colector y desechar la grasa si está caliente.**

⚠ **ADVERTENCIA: Use guantes para asar resistentes al calor durante el uso del asador.**

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

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

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

⚠ **ADVERTENCIA: Los objetos ubicados cerca de la plancha se calientan.**

⚠ **ADVERTENCIA: Mantenga las toallas de papel alejadas del fuego directo o el calor extremo.**

⚠ **ADVERTENCIA: NO retire la plancha sino hasta que el asador esté apagado y completamente frío.**

⚠ **PRECAUCIÓN: No aplique nunca grandes cantidades de agua fría de una sola vez sobre toda la superficie de la plancha. Hacerlo podría provocar que la plancha se deforme.**

⚠ **PRECAUCIÓN: Colocar una gran cantidad de alimentos fríos o congelados (o alimentos con un contenido considerable de agua) en una plancha caliente puede provocar que la plancha se deforme.**

⚠ **PRECAUCIÓN: No rocíe agua fría sobre la superficie de cocción durante la cocción.**

⚠ **PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al dar la vuelta a los alimentos mientras cocina para evitar salpicaduras de grasa caliente.**

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento de la plancha

Limpie la plancha después de cada uso para conservarla y garantizar que su superficie de cocción siga siendo antiadherente. Siga los pasos descritos a continuación para una limpieza adecuada:

1. Cuando el asador esté apagado y se haya enfriado durante 5 minutos, use un raspador o una espátula para raspar el exceso de grasa, aceite y restos de comida y conducirlos al agujero de la plancha.

NOTA: Si existen restos de comida incrustados o adheridos, se puede usar un poco de agua a temperatura ambiente durante el proceso de raspado. NO USE GRANDES CANTIDADES DE AGUA FRÍA DURANTE LA LIMPIEZA DE LA PLANCHA.

2. Usando varias toallas de papel, limpie y seque la superficie de la plancha, conduciendo el exceso de grasa o aceite y los restos de comida hacia la abertura de la plancha.
3. Aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina de sabor neutro (vegetal o de canola, por ejemplo) por toda la superficie de la plancha.
4. Usando una toalla de papel, unte con aceite uniformemente toda la superficie de cocción. Use más toallas de papel si es necesario para limpiar las acumulaciones de aceite.

Limpieza de los quemadores

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

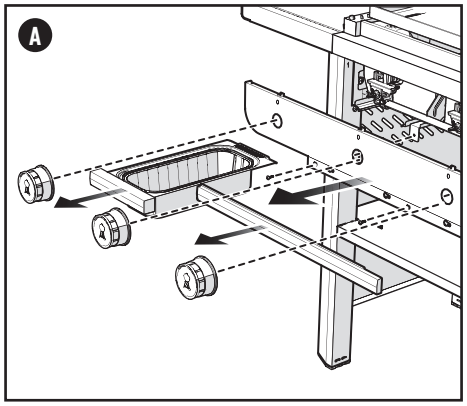
Limpieza de los puertos de los quemadores

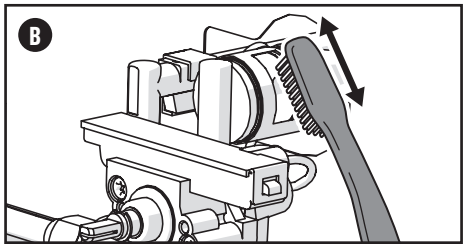
1) Una vez apagado y frío el asador, y después de desconectar el tanque de gas LP, retire la plancha usando unos guantes para asar y colóquela a un lado.
2) Limpie los quemadores por fuera usando un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable limpio. Cepille cada quemador a lo largo de los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

Limpieza de los filtros de insectos

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

1) Retire la bandeja de recolección de grasa removible y colóquela a un lado.
2) Extraiga las perillas de control y colóquelas a un lado.
3) Retire la moldura roja del panel de control deslizándola hacia la izquierda y jalándola por la parte inferior del panel de control.
4) Retire los 2 tornillos que sujetan el panel de control al distribuidor del asador y colóquelos a un lado.
5) Retire el panel de control y colóquelo a un lado.
6) Limpie los filtros de insectos ubicados en los extremos de los tubos quemadores usando un cepillo con cerdas blandas **(B)**.





7) Instale de nuevo todos los componentes.

Limpieza de la estructura del asador

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

Limpieza de las superficies de acero inoxidable

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

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

Limpieza de los componentes pintados, porcelanizados y de plástico

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

Limpieza exterior de asadores instalados en entornos poco frecuentes

Si el asador se encuentra instalado en un entorno particularmente extremo, es probable que quiera limpiarlo por fuera con más frecuencia. La lluvia ácida, los productos químicos para albercas y el agua salada pueden causar corrosión superficial. Limpie el exterior del asador con agua tibia mezclada con jabón. Para concluir la limpieza, enjuague el asador y séquelo bien. Asimismo, puede aplicar semanalmente algún producto de limpieza de acero inoxidable para evitar la corrosión superficial.

Grasa acumulada

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

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

NOTA: En condiciones meteorológicas adversas, puede entrar agua en la bandeja de recolección de grasa y la bandeja para escurrimientos desechable. Revise si hay agua en la bandeja para escurrimientos desechable y en la bandeja de recolección de grasa, y vacíelas cuando sea necesario.

Limpieza de la superficie de cocción

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

1. Raspe la superficie de cocción con un raspador después del precalentamiento. Dirija la grasa o la comida sobrantes al agujero de la superficie de cocción de la plancha.

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

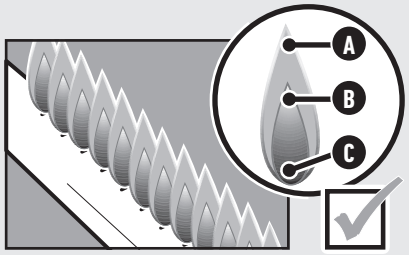
⚠ ADVERTENCIA: Al limpiar el quemador, no use un cepillo que haya usado previamente para limpiar las parrillas de cocción. No introduzca objetos afilados en los orificios de los puertos de los quemadores.

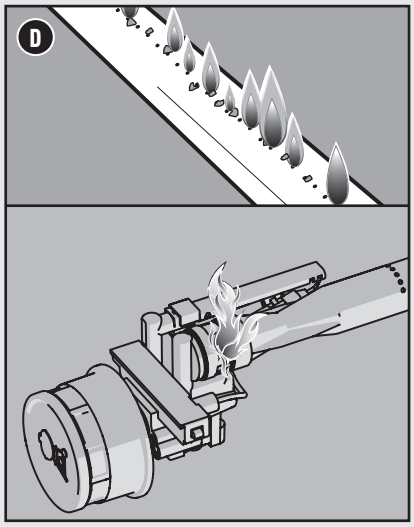
⚠ PRECAUCIÓN: No use nada de lo siguiente para limpiar el asador: abrillantadores de acero inoxidable abrasivos, pinturas, productos de limpieza que contengan ácido, alcoholes minerales, xileno, productos de limpieza de hornos, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocina) o esponjas de limpieza abrasivas.

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)**.

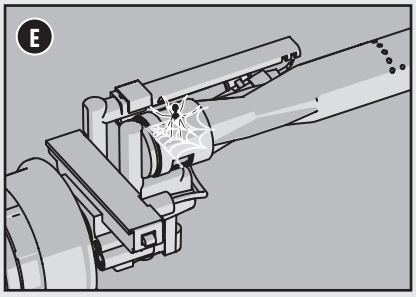
⚠ ADVERTENCIA: Los puertos obstruidos y sucios pueden limitar el flujo de gas, causando llamas irregulares (D) en las válvulas de gas y a su alrededor que pueden dañar gravemente el asador.





Filtros de arañas

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



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

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

LOS QUEMADORES PRINCIPALES NO SE ENCIENDEN

SÍNTOMA

• Los quemadores principales no se encienden al seguir las instrucciones de encendido descritas en la sección “Operación” de este manual del usuario.

CAUSA	SOLUCIÓN
Existe un problema relacionado con el flujo de gas.	Si alguno de los quemadores no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia los quemadores. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección “Encendido del asador con un cerillo”. Si **el encendido con un cerillo NO RESULTA EXITOSO**, siga las instrucciones para desconectar y reconectar el tanque de gas LP.
Existe un problema relacionado con el sistema de encendido.	Si alguno de los quemadores no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia los quemadores. Para revisarlo, siga las instrucciones descritas en la sección “Encendido del asador con un cerillo”. Si **el encendido con un cerillo FUNCIONA**, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente para que le indiquen cómo revisar el sistema de encendido.

Encendido del asador con un cerillo

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

El portacerillos solo está disponible en modelos seleccionados.

1) Retire la cubierta protectora rígida.

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

2) Revise que todas las perillas de control de los quemadores estén en la posición de apagado ○. Asegúrese presionando las perillas hacia adentro y girándolas en sentido horario.
Nota: Es importante que todas las perillas de control de los quemadores se encuentren en la posición de apagado ○ antes de iniciar el suministro desde el tanque de gas LP. Si no lo están, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.

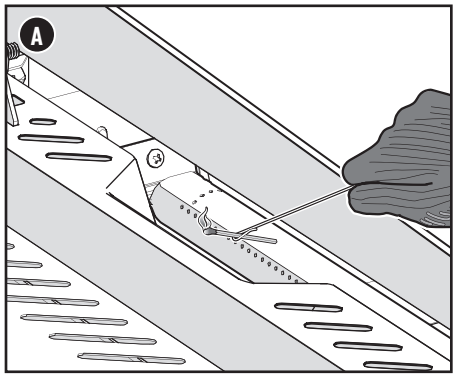
3) Abra el tanque de gas LP girando lentamente la válvula del tanque en sentido antihorario y espere 60 segundos.
Nota: Es importante abrir lentamente el tanque de gas LP. Si se abre demasiado rápido, se activará el dispositivo limitador de flujo integrado en el regulador, que limitará el flujo de gas procedente del tanque de gas LP.

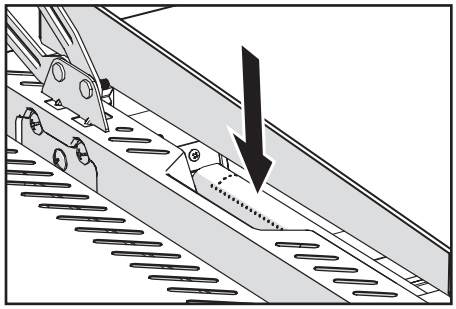
4) Comience por el quemador situado más a la izquierda. Coloque un cerillo en el portacerillos y prendalo. (El portacerillos se encuentra debajo de la mesa lateral derecha del asador). Inserte un cerillo encendido por la abertura ubicada por un lado de la plancha, junto al quemador **(A)**.

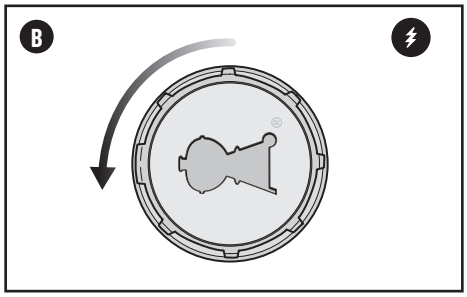
5) Presione la perilla de control del quemador lateral y gírela lentamente en sentido antihorario hasta la posición de encendido/fuego alto **(B)**.

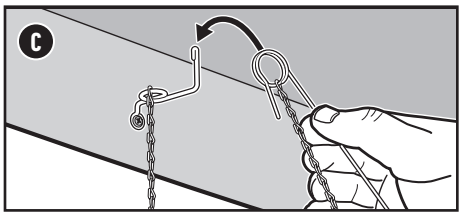
6) Confirme que el quemador esté encendido mirando entre la plancha y el marco del asador.

7) Si el quemador no se enciende después de 4 segundos, gire la perilla de control del quemador hasta la posición de apagado ○ y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador. Si el nuevo intento no da resultado, siga las instrucciones de resolución de problemas relacionados con el flujo de gas, descritas en la página siguiente.









8) Si el quemador se enciende, el problema puede estar en el sistema de encendido. Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de WEBER para aprender a revisar el sistema de encendido.

9) Vuelva a colgar el portacerillos debajo de la mesa lateral derecha del asador **(C)**.

REFACCIONES

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

LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

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

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

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

EE. UU.:	Canadá:	México:
1-800-446-1071	1-800-446-1071	01 800 0093237

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