



1400 2400

MANUAL DEL USUARIO

Lea este Manual de uso antes instalar o usar el producto



¡ADVERTENCIA!
PELIGRO POTENCIAL DE
DESCARGA ELÉCTRICA
PELIGRO

Este asador eléctrico está clasificado para
120 V - 50/60 Hz
Potencia: 1500 W
Use solamente un enchufe con regulación
de temperatura Weber Q140TC.

⚠ El asador eléctrico esta diseñado exclusivamente para uso doméstico al aire libre. No la utilice ni dentro de la casa ni para cocción comercial. Con este asador eléctrico no deberá utilizarse ningún tipo de combustible, como por ejemplo briquetas de carbón vegetal.

⚠ El cordón de suministro eléctrico deberá ser revisado regularmente para asegurarse de que no esté dañado; si éste fuese el caso, no deberá utilizarse el asador eléctrico.

MEDIDAS PREVENTIVAS IMPORTANTES

Al utilizar un aparato electrodoméstico, siempre se deberán seguir las precauciones básicas de seguridad incluidas las siguientes:

- ⚠ Lea toda las instrucciones.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Los cepillos para parrillas se deben revisar con regularidad para asegurarse de que no tengan cerdas sueltas ni excesivo desgaste. Reemplace el cepillo si se consiguen cerdas sueltas en las parrillas de cocción o en el cepillo en sí. Weber recomienda comprar un nuevo cepillo de acero inoxidable para parrillas al inicio de cada primavera.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Para asegurar la protección permanente contra descargas eléctricas, solamente conéctese a tomacorrientes de tres púas a prueba de fallas de tierra correctamente conectados a tierra. No utilice adaptadores de dos púas.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Use solamente al aire libre, pero no lo exponga a la lluvia. Esto es para evitar una descarga eléctrica que pudiera ocasionar lesiones corporales serias o la muerte.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Desconecte el asador eléctrico del circuito de suministro eléctrico antes de llevar a cabo cualquier mantenimiento o limpieza.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Para estar protegido contra riesgos de descarga eléctrica, conéctelo solamente a tomacorrientes debidamente conectados a tierra.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Para estar protegido contra riesgos de descargas eléctricas, mantenga la extensión eléctrica seca y levantada del suelo.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** Cuando no esté en uso, almacene el Regulador de Temperatura bajo techo.
- ⚠ No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrico o de gas, como tampoco dentro del horno.
- ⚠ Tome extremas precauciones al retirar las cenizas o desechar grasa caliente.
- ⚠ No lo limpie con esponjas metálicas. Pedazos pueden desprenderse de la esponja y tocar partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- ⚠ No use carbón vegetal con este asador eléctrico.

- ⚠ No toque las superficies que pudieran estar calientes. Use las asas o perillas provistas.
- ⚠ Como protección contra las descargas eléctricas no sumerja cordones eléctricos, enchufes, artefactos electrodomésticos portátiles (u otra parte o partes específicas) en agua u otro líquido.
- ⚠ Siempre es necesario estar muy pendiente de los niños cuando se use un artefacto electrodoméstico cerca de ellos.
- ⚠ Cuando no se esté usando, antes de colocarlo o retirarlo partes o antes de limpiarlo, asegúrese de que el asador eléctrico electrodoméstico esté APAGADO (posición OFF) y que el enchufe se haya desenchufado del tomacorriente. Deje que se enfríe antes de manipularlo.
- ⚠ No haga funcionar ningún artefacto que tenga un cordón eléctrico o enchufe dañado o después de que el artefacto haya fallado o se haya caído o dañado de cualquier manera. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com.
- ⚠ El uso de accesorios no recomendados por Weber pudiera causar daños o lesiones.
- ⚠ No permita que el cordón eléctrico cuelgue del borde de la mesa o encimera ni toque las superficies calientes.
- ⚠ Donde aplique, siempre conecte el enchufe al asador eléctrico y verifique que el control esté en la posición OFF (apagado) antes de enchufar el cordón eléctrico al tomacorriente. Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchufe del tomacorriente.
- ⚠ No use el asador eléctrico para ningún otro uso que no sea para el cual está diseñado.
- ⚠ Evite el contacto con las piezas en movimiento.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



⚠ PELIGRO

El hacer caso omiso a los avisos de Peligros, Advertencias y Precauciones contenidos en este Manual del Usuario pudiera resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o en un fuego o explosión que cause daños a la propiedad.

⚠ ADVERTENCIAS

- ⚠ **ADVERTENCIA:** No utilice carbón vegetal u otros combustibles en esta barbacoa. Esta barbacoa no está diseñada para utilizarse con carbón vegetal; el uso del mismo pudiera resultar en un fuego. El fuego pudiera causar una condición insegura y dañar la barbacoa.
- ⚠ Siempre enchufe el Regulador de Temperatura dentro del asador eléctrico antes de enchufar el cordón eléctrico en el enchufe.
- ⚠ No haga funcionar la unidad si el enchufe está dañado.
- ⚠ Sólo haga funcionar el asador eléctrico sobre una superficie estable y a nivel.
- ⚠ De ninguna manera altere este producto o su uso.
- ⚠ Si se utiliza un cable de extensión, éste debe tener una capacidad nominal no menor a la del asador eléctrico. Los cables de extensión deben tener marcados la letra "W" y venir con una etiqueta que diga, "Apto para usarse con artefactos al aire libre".
- ⚠ Utilice el cable de extensión más corto posible. No conecte a 2 o más cables de extensión juntos.
- ⚠ Al limpiar el asador eléctrico, no sumerja la parrilla o el Regulador de Temperatura en agua.
- ⚠ No deje el Regulador de Temperatura en la posición ON (encendida) mientras no se esté usando el asador eléctrico.
- ⚠ No deje el asador eléctrico desatendido mientras esté en uso.
- ⚠ Mantenga a los niños y a las mascotas alejados del asador eléctrico cuando este se este usando.
- ⚠ Los niños chicos deberán estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el asador eléctrico.
- ⚠ El asador eléctrico no está diseñado para ser utilizado por niños chicos o personas enfermas a menos que estén adecuadamente supervisados por una persona responsable para asegurarse de que lo utilicen de manera segura.
- ⚠ Limpie de manera frecuente la bandeja de recolección de grasa.
- ⚠ Coloque el cordón eléctrico alejado de las zonas de tráfico. Coloque el cordón eléctrico de manera que no pueda ser halado o tropezarse con él.
- ⚠ No utilice el asador eléctrico en la cercanía de materiales combustibles como la grama seca, arbustos, etc.
- ⚠ No permita que el asador eléctrico entre contacto con materiales inflamables como el papel, paredes, cortinas, toallas, productos químicos, etc.
- ⚠ No lo use como un calentador.
- ⚠ No mueva el asador eléctrico mientras esté en uso. Permita que el asador eléctrico se enfríe antes de moverlo, limpiarlo o almacenarlo.
- ⚠ No utilice el asador eléctrico mientras esté lloviendo o nevando.
- ⚠ Para prevenir que a el asador eléctrico le salpique o caiga agua, no la utilice a una distancia menor de 10 pies (3 metros) de cualquier cuerpo de agua como una alberca o estanque.
- ⚠ No opere el asador eléctrico con un Regulador de Temperatura que tenga el cordón eléctrico o enchufe dañado. Contáctese al Centro de Servicio de Weber Stephen, S.A. de C.V. El Regulador de Temperatura está fabricado específicamente para este asador eléctrico.
- ⚠ El halar el Regulador de Temperatura por la perilla pudiera ocasionar que ésta se desprenda. Retire el Regulador de Temperatura asíéndolo por el lado (Consulte la sección "MANTENIMIENTO").
- ⚠ No permita que el cordón eléctrico toque el asador eléctrico cuando este caliente.
- ⚠ El asador eléctrico esta diseñado exclusivamente para uso doméstico al aire libre. No la utilice ni dentro de la casa ni para cocción comercial.
- ⚠ Si ocurriese una llamarada, no utilice agua para apagar el fuego. Gire el interruptor a la posición OFF (apagado). Desenchufe el cordón eléctrico y espere a que el asador eléctrico se enfríe.
- ⚠ Asegúrese de que ningún otro equipo de alto voltaje esté enchufado al mismo circuito cuando se esté utilizando el asador eléctrico.
- ⚠ No limpie este producto con agua rociada o algo parecido.
- ⚠ Desenchufe el asador eléctrico cuando no se este usando o y cúbrala cuando ya se haya enfriado. Almacene el asador eléctrico de manera apropiada dentro de casa cuando no se esté usando; asegúrese de que quede fuera del alcance de los niños.
- ⚠ Use el asador eléctrico solamente de la manera como está descrita en este manual. Cualquier otro uso no recomendado en este manual pudiera causar fuegos, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- ⚠ Asegúrese siempre de que el enchufe que se está utilizando tenga la clasificación correcta. Enchufe debe tener una capacidad no menor de 120 V~.
- ⚠ El asador eléctrico cumple con las normas técnicas y los requisitos de seguridad para los dispositivos eléctricos.
- ⚠ La bandeja recolectora de grasa debe estar colocada en su lugar en todo momento durante la operación del asador eléctrico.
- ⚠ No construya este modelo de asador eléctrico en ninguna construcción en la que el asador eléctrico esté incorporado de manera fija o deslizable. El no acatar esta Advertencia pudiera causar un fuego o una explosión que pudiera causar daños a la propiedad y heridas corporales graves o la muerte.

GARANTÍA

Gracias por su compra del producto WEBER®. Weber-Stephen Products LLC ("Weber") se enorgullece de entregar un producto seguro, duradero y confiable.

Esta es la Garantía Limitada Weber proporcionada sin costo adicional. Contiene la información que tendrá que tener para que su producto WEBER® se repare en el raro caso de un falla o defecto.

RESPONSABILIDADES DE WEBER

Weber proporciona al comprador original del producto WEBER® (o en caso de una situación de regalo o promocional, la persona para la cual se compró como regalo o promoción), que el producto WEBER® está libre de defectos en materiales y mano de obra por el/los periodo(s) de tiempo especificados a continuación cuando se arma y opera de acuerdo con Guía del Usuario acompañante. (Nota: Si pierde o extravía su Guía del Usuario WEBER®, puede obtener un remplazo en línea en www.weber.com). Bajo uso y mantenimiento normal en viviendas o departamentos familiares, Weber está de acuerdo en reparar o reemplazar las partes defectuosas dentro de los periodos de tiempo correspondientes, las limitaciones y exclusiones a continuación. ESTA GARANTÍA LIMITADA SE APLICA SOLO AL COMPRADOR ORIGINAL Y NO ES TRANSFERIBLE A DUEÑOS POSTERIORES, CON EXCEPCIÓN DEL CASO DE REGALOS Y ARTÍCULOS PROMOCIONALES COMO SE INDICÓ ARRIBA.

RESPONSABILIDADES DEL DUEÑO

Para asegurar una cobertura de garantía sin problemas, es importante que registre su producto WEBER® en línea en www.weber.com o a través del Servicio al Cliente de Weber llamando al 1-800-446-1071. Conserve también por favor su recibo o factura de compra original. Al registrar su producto WEBER® confirma su cobertura de garantía y proporciona un enlace directo entre usted y Weber en caso de que necesitamos contactarlo.

El dueño debe tomar cuidado razonable del producto WEBER® y seguir todas las instrucciones de montaje, instrucciones de uso y mantenimiento preventivo como se describe en la Guía del Usuario acompañante. Si usted vive en un área costera o tiene su producto ubicado cerca de una piscina, el mantenimiento incluye el lavado y enjuagado regular de las superficies exteriores como se describe en la Guía del Usuario acompañante. Si usted cree que tiene una pieza que está cubierta por esta Garantía Limitada, contacte por favor al Servicio al Cliente de Weber llamando al 1-800-446-1071 o support@weberstephen.com. Después de una investigación, Weber reparará o reemplazará (a su propia opción) una pieza defectuosa cubierta por esta Garantía Limitada. En el caso en que no sea posible una reparación o mantenimiento, Weber puede escoger (a su propia opción) reemplazar el asador en cuestión con un nuevo asador de igual o mayor valor. Weber puede pedirle que regrese las piezas para su inspección, los cobros por envío deben ser prepagados.

Esta GARANTÍA LIMITADA no cubre daños, deterioro, descoloración y/u oxidación ocasionada por:

- Abuso, falta de uso, alteración, modificación, mal uso, vandalismo, negligencia, montaje o instalación inadecuada y no realizar el mantenimiento normal y de rutina;
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas), incluyendo más no limitándose a daño a los tubos del quemador y/o las mangueras de gas;
- Exposición a fuentes de aire con alta concentración de sal o cloro como piscinas y jacuzzis/spas;
- Condiciones ambientales severas como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis u oleaje, tonados o fuertes tormentas.

El uso y/o instalación de piezas en su producto WEBER® que no son piezas genuinas Weber anulará esta Garantía Limitada, y cualquier otro daño que resulte de los mismos no está cubierto bajo esta Garantía Limitada. Cualquier conversión de un asador de gas no autorizada por Weber y realizada por un técnico de servicio autorizado Weber anulará esta Garantía Limitada.

PERIODOS DE GARANTÍA DE PRODUCTO

Caja para cocinar: 5 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras (2 años para la pintura excluyendo el deterioro o descoloración)

Conjunto de la tapa: 5 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras (2 años para la pintura excluyendo el deterioro o descoloración)

Tubos del quemador de acero inoxidable: 5 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras

Rejillas para cocinar de hierro vaciado con esmalte de porcelana: 5 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras

Componentes plásticos: 5 años, excluyendo el deterioro o descoloración

Todas las partes restantes: 2 años

DESCARGOS DE RESPONSABILIDADES

WEBER NO HACE GARANTÍAS IMPLÍCITAS INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR, CON EXCEPCIÓN DE LO QUE SE INDICA EXPRESAMENTE EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. NINGUNA GARANTÍA SE DEBERÁ APLICAR DESPUÉS DE LOS PERIODOS DE TIEMPO CORRESPONDIENTES DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. NINGUNA OTRA GARANTÍA OFRECIDA POR CUALQUIER PERSONA O ENTIDAD, INCLUYENDO UN DISTRIBUIDOR O MINORISTA CON RESPECTO A CUALQUIER PRODUCTO (COMO "GARANTÍAS PROLONGADAS"), DEBERÁN VINCULAR A WEBER. EL REMEDIO EXCLUSIVO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O REMPLAZO DE LA PIEZA O PRODUCTO. LAS CONDICIONES DE ESTA GARANTÍA LIMITADA OFRECEN EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DERIVADO DE LA VENTA DE LOS PRODUCTOS CUBIERTOS EN EL PRESENTE. WEBER NO SERÁ RESPONSABLE POR CUALQUIER PÉRDIDA O DAÑO ESPECIAL, INDIRECTO, INCIDENTAL O CONSECUENCIAL. ALGUNAS JURISDICIONES NO PERMITE LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENCIALES, O LIMITACIONES SOBRE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, ASÍ QUE PUEDE QUE LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES ANTERIORES NO SE APLIQUEN A USTED.

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA LA RECUPERACIÓN DE CUALQUIER TIPO DEBERÁ SER MAYOR QUE LA CANTIDAD DEL PRECIO DE COMPRA DE PRODUCTO WEBER VENDIDO.

USTED ASUME EL RIESGO Y RESPONSABILIDAD POR PERDIDA, DAÑO O LESIÓN A USTED Y A SU PROPIEDAD Y/O A OTROS Y SUS PROPIEDADES QUE SE DERIVEN DEL MAL USO O ABUSO DEL PRODUCTO O DEBIDO A LA FALTA DE SEGUIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES PROPORCIONADAS POR WEBER EN LA GUIA DEL USUARIO ACOMPAÑANTE.

ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OFRECE DERECHOS ESPECÍFICOS Y USTED PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARIAN EN DIFERENTES JURISDICIONES.

LAS PIEZAS Y ACCESORIOS REMPLAZADOS BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ESTÁN GARANTIZADOS SOLAMENTE POR EL TIEMPO RESTANTE DEL/DE LOS PERIODO(S) ORIGINAL(ES) DE GARANTÍA.

ESTA GARANTÍA LIMITADA SE APLICA AL USO EN HOGARES O DEPARTAMENTOS FAMILIARES PRIVADOS Y NO SE APLICA CUANDO LOS ASADORES DE GAS WEBER SE USAN EN AMBIENTES COMERCIALES, COMUNITARIOS O DE UNIDADES MÚLTIPLES COMO RESTAURANTES, HOTELES, CENTROS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE RENTA.

WEBER PUEDE DE VEZ EN CUANDO CAMBIAR EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS. NADA INCLUIDO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA DEBERÁ INTERPRETARSE COMO UNA OBLIGACIÓN DE WEBER DE INCORPORAR DICHOS CAMBIOS DE DISEÑO EN LOS PRODUCTOS FABRICADOS ANTERIORMENTE, NI TAMPOCO DICHOS CAMBIOS DEBERÁN INTERPRETARSE COMO UNA ADMISIÓN DE QUE LOS DISEÑOS PREVIOS ESTABAN DEFECTUOSOS.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
Customer Service Center
90 West Hillcrest Boulevard, Suite 308
Schaumburg, IL 60195
EE.UU.

Para compras hechas en México:
WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.
Marcella No. 338,
Colonia Americana
Guadalajara, Jalisco
44160 México,
C.P. México

Para partes de repuesto llame a:
(52) (33) 3615-0736

Las barbacoas que se ilustran en este Manual del Propietario pueden variar ligeramente con respecto al modelo comprado.

Si tuviese cualquier pregunta o necesita algún consejo respecto a la barbacoa o la operación segura de ésta, póngase en contacto con el Representante de Atención al Cliente en su zona. Utilice la información de contacto en nuestro sitio web. **Conéctese a www.weber.com**.

Con el asador eléctrico Weber® usted puede asar de manera convencional, a la barbacoa y al horno con unos resultados que son difíciles de duplicar con los artefactos de cocina de la casa. La tapa cerrada es la que produce ese sabor a "aire libre" en la comida. La electricidad es fácil de usar y le da a usted más control al cocinar que el combustible de carbón.

- Estas instrucciones le indicarán los requisitos mínimos para ensamblar el asador eléctrico Weber®. Por favor lea cuidadosamente las instrucciones antes de utilizar el asador eléctrico Weber®. Un ensamblaje incorrecto puede ser peligroso.
- No debe ser usada por niños.
- El asador eléctrico Weber® no está diseñada para uso comercial.
- No deje el asador eléctrico Weber® desatendido mientras se esté utilizando.
- Ninguna parte sellada por el fabricante debe ser alterada por el usuario.
- Cualquier modificación al asador eléctrico puede ser peligroso.
- Antes de la operación, inspeccione visualmente el cordón eléctrico, el enchufe y el Regulador de Temperatura para asegurarse de que no estén dañados o desgastados
- Al calentar el asador eléctrico por primera vez, pudiera desprenderse un leve olor a quemado. Lo que sucede es que la parrilla está quemando lubricantes en exceso que se encuentran en su elemento calentador. Esto no afecta la seguridad del asador eléctrico.
- Para prevenir un fuego o descarga eléctrica, deberá utilizarse siempre un electricista certificado si deben colocarse circuitos o enchufes nuevos.
- Los enchufes incorrectamente conectados a tierra pudieran causar descargas eléctricas.
- No se recomienda el uso de un cable de extensión. Si tiene que usar un cable de tensión, use uno con la menor longitud posible. No conecte a 2 o más cables de extensión juntos. Mantenga las conexiones secas y levantadas del piso. No permita que el cordón cuelgue del borde de una encimera de manera que se pueda tropezar con él o ser halado por los niños. Use solamente cables extensión con etiquetas que indiquen que pueden usarse a la intemperie.
- Cuando no se esté utilizando, tape el asador eléctrico o almacénelo en un sitio protegido contra las inclemencias del tiempo.
- Entre usos, limpie las rejillas y la caja de cocción.

ALMACENAMIENTO Y/O SIN USARSE

- Durante periodos en que nos esté usando, el Regulador de Temperatura con el cordón de suministro eléctrico deberá estar colocado en la posición "OFF" (apagado). Almacene el asador eléctrico bajo techo.

OPERACIÓN

- ⚠ **ADVERTENCIA: El asador eléctrico Weber® no deberá utilizarse sobre superficies combustibles tales como grama seca, arbustos, etc.**
- ⚠ **ADVERTENCIA: El asador eléctrico Weber® no ha sido diseñado para instalarse en o sobre vehículos o botes recreativos.**
- ⚠ **ADVERTENCIA: No utilice el asador eléctrico con la parte posterior o lateral de la misma a menos de 60 centímetros (24 pulgadas) de distancia de materiales combustibles. No la utilice debajo de ninguna construcción combustible.**
- ⚠ **ADVERTENCIA: La caja de cocción entera se calienta al usarse. No la deje desatendida.**
- ⚠ **ADVERTENCIA: Mantenga todo cable eléctrico alejado de cualquier superficie caliente.**
- ⚠ **ADVERTENCIA: Mantenga el área de cocinar libre de vapores y líquidos inflamables tales como gasolina, alcohol, etc. y de otros materiales combustibles.**
- ⚠ **ADVERTENCIA: Cuando se esté cocinando, el aparato deberá estar sobre una superficie nivelada y estable en un área libre de materiales combustibles.**
- ⚠ **ADVERTENCIA: Mantenga el cordón eléctrico alejado de la caja de cocción.**

ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA

PLATO RECOLECTOR Y BANDEJA DE GOTEO DESECHABLE

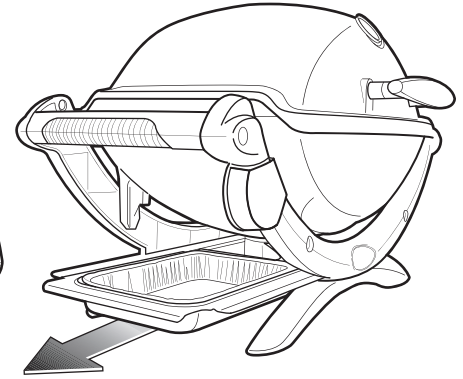
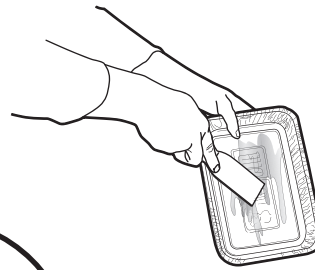
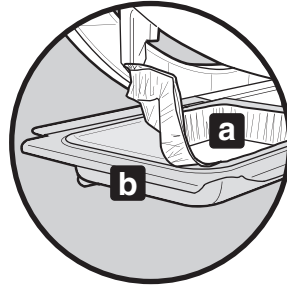
La barbacoa ha sido construida con un sistema de recogida de la grasa. Cada vez que utilice la barbacoa, revise si hay acumulación de grasa en el plato recolector y la bandeja de goteo desechable.

Retire el exceso de grasa con una espátula; vea la ilustración. Cuando sea necesario, lave el plato recolector y la bandeja de goteo desechable con una solución de agua y jabón, y luego enjuáguelos con agua clara. Reemplace la bandeja de goteo desechable si se requiere hacerlo.

⚠️ ADVERTENCIA: Previo a cada uso, revise si hay acumulación de grasa en el plato recolector y la bandeja de goteo desechable. Elimine cualquier exceso de grasa para evitar un incendio de grasa. Un incendio de grasa puede causar lesiones corporales graves o daños materiales.

⚠️ PRECAUCIÓN: No forre el plato recolector con papel aluminio.

(Q® 2400) - Asegúrese de que la bandeja de goteo desechable (a) quede plana dentro del plato recolector (b). Una bandeja de goteo doblada puede interferir con el retiro del plato recolector.



CÓMO COCINAR CON LA BARBACOA ELÉCTRICA

La especificación eléctrica nominal de este asador eléctrico es de:
120 V - 50/60 Hz
Potencia: 1500 W

⚠️ ADVERTENCIA: No mueva el asador eléctrico Weber® mientras ésta esté en operación o esté caliente.

⚠️ ADVERTENCIA: Desenrolle completamente el cordón eléctrico. Mantenga el cordón eléctrico alejado de la caja de cocción.

1) Enchufe el regulador de temperatura asador eléctrico.

⚠️ Siempre enchufe el regulador de temperatura completamente dentro del asador eléctrico antes de enchufar el cordón eléctrico en el tomacorriente.

2) Abra la tapa.
 3) Asegúrese de que el regulador de temperatura esté APAGADO (OFF). (Gire la perilla de control en dirección contraria a las agujas del reloj para asegurarse de que esté en la posición "OFF" (apagado).

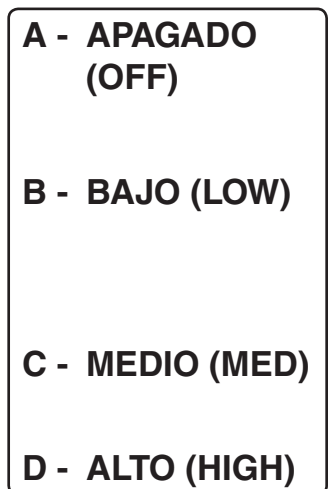
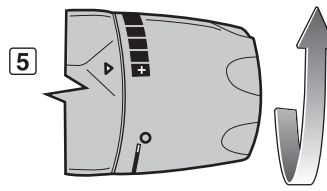
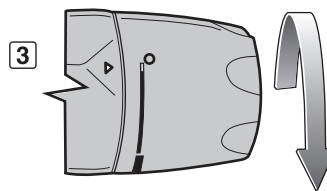
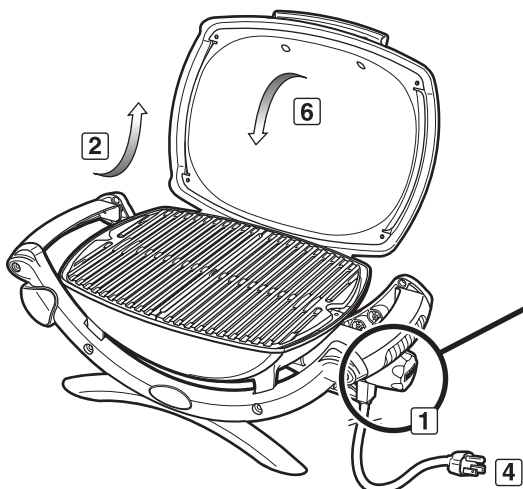
4) Enchufe el cordón eléctrico en un tomacorriente protegido.

⚠️ El suministro eléctrico al asador eléctrico deberá provenir de un tomacorriente del tipo GFI (interruptor accionado por pérdida de conexión a tierra) conectado a tierra, de por lo menos 15 amperes.

5) Precalente el asador eléctrico. Gire la perilla de control en dirección de las agujas del reloj a la oposición HIGH (fuego alto). La luz roja indica que el artefacto está encendido y que el elemento calentador se está calentando. La luz roja se enciende y apaga periódicamente a medida que el elemento de calentamiento se ajusta para mantener la temperatura.
 6) Abra la tapa. El tiempo de precalentamiento es de alrededor de 20 minutos; cuando se está asando a una temperatura del aire de 72 °F [23,8 °C]. Temperaturas más frías o el viento pudieran hacer que se requieran tiempos de precalentamiento mayores.

Para cocinar a una temperatura más baja: Precalente como se indicó anteriormente. Gire la perilla de control en dirección contraria a las agujas del reloj hasta el ajuste deseado. Comience a cocinar

⚠️ ADVERTENCIA: Aunque la luz roja esté apagada, el elemento calentador pudiera estar aún caliente.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	REVISAR	REMEDIO
El asador eléctrico no se enciende.	¿Está el Regulador de Temperatura debidamente insertado dentro de su carcasa?	Saque y vuelva a instalar el Regulador de Temperatura. ⚠ Siempre enchufe el Regulador de Temperatura completamente dentro del asador eléctrico antes de enchufar el cordón eléctrico en el tomacorriente.
	¿Está encendida la luz roja y la perilla del control de temperatura totalmente girada en dirección de las agujas del reloj a la posición HIGH?	
	¿Hay corriente eléctrica en el tomacorriente?	Revise el servicio eléctrico. Revise si el interruptor de protección a tierra se ha disparado.
Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, sírvase contactar al Representante de Atención al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.		

MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA: Apague el asador eléctrico eléctrica Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarla.

Para la disponibilidad de parrillas de cocción de reemplazo contacte al Representante de Servicio a los Clientes en su área usando la información de contacto en nuestro sitio en la Internet. **Conéctese a www.weber.com®.**

Regulador de Temperatura con cordón eléctrico - Utilice una solución de agua jabonosa tibia y un trapo húmedo. Pase el trapo y seque el asador eléctrico completamente antes de usarlo.

⚠ ADVERTENCIA: Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja ninguna parte de este asador eléctrico agua o cualquier otro líquido.

Superficies externas - Utilice una solución de agua jabonosa tibia para limpiarlas y luego enjuáguelas con agua.

⚠ PRECAUCIÓN: Sobre la superficie del asador eléctrico no utilice limpiadores de hornos, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocinas), limpiadores que contengan productos cítricos, o almohadillas de limpieza abrasivas.

⚠ PRECAUCIÓN: No la limpie con esponjas metálicas. Piezas de la almohadilla pueden romperse y causar un cortocircuito con las partes eléctricas.

Parrilla de cocción - Límpielas con un cepillo de cerdas de acero inoxidable adecuado. Según se requiera, retírela de la barbacoa y lávela con agua jabonosa tibia y luego enjuáguela con agua.

⚠ PRECAUCIÓN: Los cepillos para parrillas se deben revisar con regularidad para asegurarse de que no tengan cerdas sueltas ni excesivo desgaste. Reemplace el cepillo si se consiguen cerdas sueltas en las parrillas de cocción o en el cepillo en sí. Weber recomienda comprar un nuevo cepillo de acero inoxidable para parrillas al inicio de cada primavera.

Plato recolector - Compruebe que no haya acumulación de grasa en la bandeja recogedora de aluminio siempre que utilice la barbacoa. Elimine el exceso de grasa con un raspador de plástico. Lave la bandeja recogedora de aluminio con agua jabonosa caliente y aclare con agua. Hay bandejas recogedoras de gotas de aluminio desechables que se adaptan a la bandeja recogedora.

⚠ ADVERTENCIA: Antes de cada uso, verifique que no haya grasa acumulada en el plato recolector y en el forro de quita y pon del tazón. Retire el exceso de grasa para evitar que se incendie el fondo del asador eléctrico.

Tapa interna - Mientras la tapa esté tibia, limpie la parte interna con una toalla de papel para prevenir la acumulación de grasa. La grasa acumulada escamada se asemeja a las escamas de pintura.

Forro de quita y pon del tazón - Retire el exceso de grasa, lávelo con agua jabonosa tibia y luego enjuáguelo.

No utilice limpiadores que contengan ácido, destilado de petróleo o xileno. Enjuague bien después de lavar.

⚠ Limpie frecuentemente el forro de quita y pon del tazón.

LIMPIEZA DEL FORRO DE QUITA Y PON DEL TAZÓN

⚠ **ADVERTENCIA:** apague el asador eléctrico Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarlo.

⚠ **ADVERTENCIA:** Evite la acumulación de grasa sobre la parrilla y la parte interna de la caja de cocción. Es necesaria la limpieza frecuente de la parrilla y del forro de quita y pon del tazón para evitar la acumulación de grasa. El mantenimiento inapropiado puede conducir a un incendio de grasa, el cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte, o daños a la propiedad.

1) Desenchufe el cordón eléctrico del regulador de temperatura. Agarre el regulador por su base detrás de la perilla del control (a) y hálelo para sacarlo (b).

⚠ **PRECAUCIÓN:** El jalar el regulador por la perilla pudiera ocasionar que ésta se desprenda.

2) Con cuidado incline el elemento calentador ligeramente hacia arriba y deslice el forro de quita y pon del tazón hacia afuera del asador eléctrico. Raspe la parte interna del tazón con una rasqueta plástica para eliminar el exceso de grasa acumulada.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Sobre el elemento calentador no utilice limpiadores de hornos, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocinas), limpiadores que contengan productos cítricos, o almohadillas de limpieza abrasivas. No utilice limpiadores que contengan ácido, destilado de petróleo o xileno.

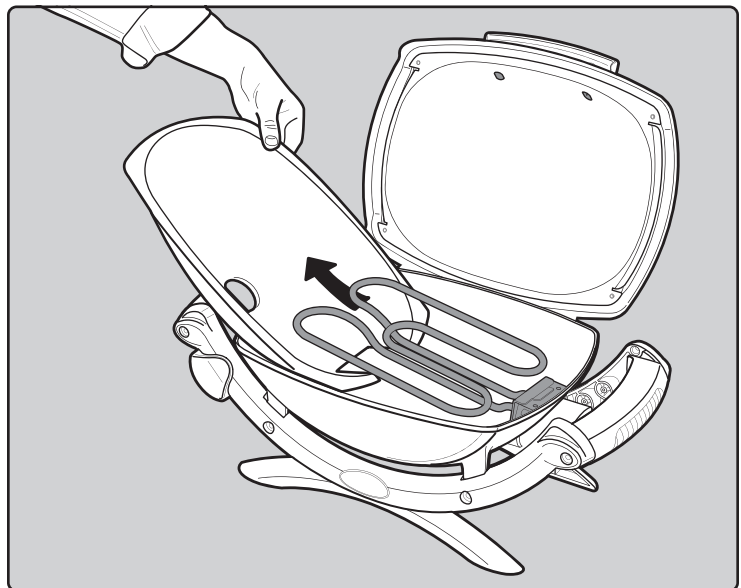
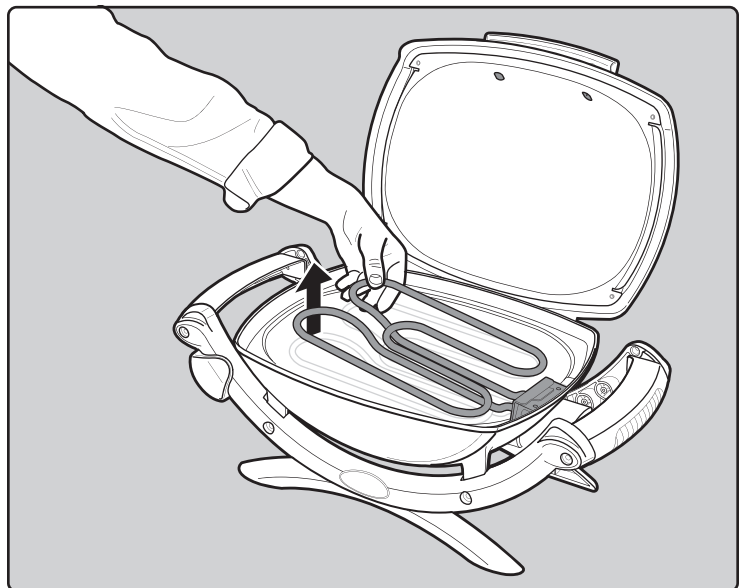
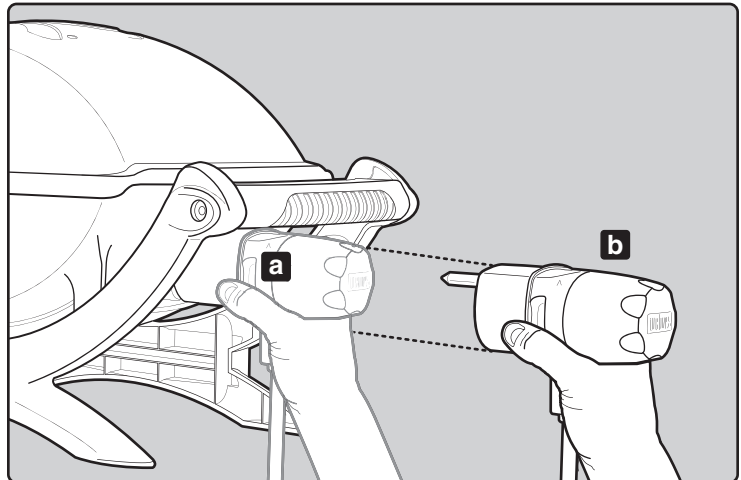
3) Vuelva a colocar en su sitio el forro de quita y pon del tazón y el Regulador de Temperatura antes de volver a utilizar el asador eléctrico.

⚠ **Siempre enchufe el regulador de temperatura completamente dentro del asador eléctrico antes de enchufar el cordón eléctrico en el tomacorriente.**

En el plato recolector de grasa se acumulará el exceso de coque y grasa. (Hay disponibles bandejas de goteo desechables que caben en el plato recolector).

⚠ **ADVERTENCIA:** Antes de cada uso, verifique que no haya grasa acumulada en la bandeja de goteo. Retire el exceso de grasa para evitar que se incendie el plato recolector.

⚠ **Si la grasa llegase a agarrar fuego, apague el regulador de temperatura y mantenga la tapa cerrada hasta que se haya apagado el fuego.**



⚠ ATENCIÓN: A este producto se le han realizado pruebas de seguridad y ha sido certificado para usarse en un país específico. Refiérase al país indicado en la parte externa del cartón de empaque.

Estas partes pueden ser componentes que transporten gas o lo quemem. Por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Weber-Stephen Products LLC para obtener información sobre las partes de repuesto Weber-Stephen Products LLC genuinas.

⚠ ADVERTENCIA: No trate de realizar reparación alguna a los componentes que transporten o quemem gas sin antes ponerse en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Weber-Stephen Products LLC. Si no llegase a acatar esta advertencia, sus acciones podrían causar un fuego o una explosión que resulte en lesiones personales serias o la muerte o daños a la propiedad.

La barbacoa The Weber® Q® incluye diseños y elementos originalmente creados por Robert DeMars de Original Ideas, Inc.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®