

GO-ANYWHERE[®]



GUIA DEL USUARIO DEL ASADOR DE GAS LP

Montaje - Pg. 3

Gracias por su compra del asador Weber[®].
Ahora tome unos momentos para registrar
y proteger su producto registrándolo en línea en
www.weber.com.

PELIGRO

Si huele a gas:

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

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

PELIGRO

- 1) Nunca permita que este artefacto funcione desatendido.
- 2) Nunca ponga a funcionar este artefacto a menos de 10 pies (3 m) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas. Los materiales combustibles incluyen, más no se limitan a, patios de madera o madera tratada, patios o porches.
- 3) Nunca ponga a funcionar este artefacto a menos de 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido inflamable.
- 4) Si llegase a presentarse un incendio, aléjese del artefacto e inmediatamente llame al cuerpo de bomberos. No intente de extinguir un fuego de aceite o grasa con agua.

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

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

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

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

Guarde este manual para futuras consultas.

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

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

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

ADVERTENCIAS

⚠ PELIGRO

De no seguir las señales de PELIGRO, ADVERTENCIAS y PRECAUCIONES que se incluyen en la Guía del Usuario, esto puede resultare en lesiones corporales graves o la muerte, o bien puede resultar en un incendio o una explosión que ocasione daños a la propiedad.

ADVERTENCIAS:

- ⚠ No use vestimenta con mangas holgadas al encender o usar el asador.
- ⚠ Utilice siempre guantes para asar al cocinar y manipular la tapa.
- ⚠ Deshágase de cualquier cilindro de combustible usado o vacío en un lugar seguro.
- ⚠ No perfore o incinere los cilindros de combustible.
- ⚠ No use el asador hasta que todas las partes estén en su lugar. El asador debe armarse adecuadamente de acuerdo a las instrucciones de montaje.
- ⚠ Su asador de gas Weber® nunca debe ser usado por niños. Las partes accesibles del asador pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños, personas mayores y mascotas alejadas del asador cuando esté en uso.
- ⚠ Este asador de gas Weber® no está diseñado para uso comercial.
- ⚠ Este asador de gas Weber® no está diseñado y nunca se debe usar como un calentador.
- ⚠ Tenga precaución al usar su asador de gas Weber®. Estará caliente al cocinar o limpiar, y nunca debe dejarse sin supervisión o transportarse al estar en operación.
- ⚠ No use carbón o piedra lava en su asador de gas Weber®.
- ⚠ Nunca se incline sobre el asador abierto al encender el asador o al cocinar.
- ⚠ Nunca coloque las manos o dedos en la orilla delantera de la caja para cocinar cuando el asador esté caliente o cuando la tapa esté abierta.
- ⚠ No intente desconectar el regulador de gas o cualquier accesorio de gas mientras el asador está en operación.
- ⚠ Use guantes resistentes al calor o guantes para horno al operar el asador.
- ⚠ Si el quemador se apaga mientras la parrilla está funcionando, cierre la válvula de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de tratar de volver a encenderla, usando las instrucciones de encendido.

- ⚠ No lo use en cualquier vehículo o en cualquier área de almacenaje o carga de cualquier vehículo, incluyendo carros, camionetas, vagonetas, minivans, vehículos utilitarios (SUVs) o vehículos para fines recreativos (RVs).
- ⚠ No coloque el asador sobre vidrio o una superficie inflamable.
- ⚠ No empote este modelo de asador en cualquier tipo de construcción. Ignorar esta ADVERTENCIA puede ocasionar un incendio o explosión que puede dañar la propiedad y ocasionar lesiones corporales graves o la muerte.
- ⚠ No almacene o guarde un cilindro de propano líquido extra debajo o cerca del asador.
- ⚠ Después de un periodo de tiempo de almacenaje o sin uso del asador de gas Weber® debe revisar si existen fugas y obstrucciones del quemador antes de su uso. Ver las instrucciones de la Guía del Usuario para ver los procedimientos correctos.
- ⚠ No opere el asador de gas Weber® si existe una fuga de gas.
- ⚠ No use una llama para revisar si existen fugas de gas.
- ⚠ No coloque una cubierta para asador o cualquier cosa inflamable sobre el asador cuando esté en operación o cuando esté caliente.
- ⚠ El gas propano líquido no es gas natural. La conversión o tratar de usar gas natural en una unidad de gas propano líquido o gas propano líquido en una unidad de gas natural son peligrosos y anulará su garantía.
- ⚠ Mantenga cualquier cable de suministro eléctrico y la manguera de suministro de combustible alejados de cualquier superficie caliente.
- ⚠ No agrande el orificio de la válvula o los puertos del quemador al limpiar la válvula o el quemador.
- ⚠ El asador de gas Weber® debe limpiarse minuciosamente con regularidad.
- ⚠ Si ve, huele o escucha un chillido de gas escapando del cilindro de propano líquido:
 1. Aléjese del cilindro de propano líquido.
 2. No trate de corregir el problema usted mismo.
 3. Llame a los bomberos.
- ⚠ Si se presenta un incendio, apague el quemador y deje la tapa cerrada hasta que se apague el fuego.

- ⚠ El uso de alcohol, medicamento con receta médica, medicamento sin receta médica o drogas ilegales puede incapacitar la habilidad del cliente de ensamblar, mover, almacenar y operar de forma adecuada y segura este equipo.
- ⚠ Mantenga el asador en una superficie estable y plana en todo momento.

ADVERTENCIA ADICIONALES PARA EL ESTADO DE CALIFORNIA:

- ⚠ Los productos derivados producidos por la combustión al usar este producto contienen sustancias químicas conocidas en el estado de California que ocasionan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños al aparato reproductor.
- ⚠ Advertencia de la proposición 65: El manejo del materia de latón en este producto lo expone a plomo, una sustancia química conocida en el estado de California que ocasiona cáncer, defectos de nacimiento u otros daños al aparato reproductor. (Lave sus manos después de manejar este producto.)

GARANTÍA

VISTA SECCIONADA

Weber-Stephen Products LLC (Weber) por medio del presente garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de este asador de gas Weber® que estará libre de defectos en materiales y mano de obra a partir de la fecha de compra de la siguiente manera:

- Tazón y tapa contra óxido / quemadura: 10 años
- Componentes plásticos: 5 años, excluyendo el deterioro o descoloración
- Todas las partes restantes: 2 años

al armarse y operarse de acuerdo con las instrucciones impresas acompañantes. Weber puede requerir un comprobante de fecha de compra razonable. POR LO TANTO, DEBE CONSERVAR SU RECIBO O FACTURA DE COMPRA.

La Garantía Limitada se limitará a la reparación o remplazo de piezas que resultan defectuosas bajo el uso y servicio normal y las cuales, al examinarlas, indicarán a la satisfacción de Weber que están defectuosas. Antes de regresar cualquier pieza, contacte al representante de Servicio al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio. Si Weber confirma el defecto y aprueba el reclamo, Weber decidirá si reemplaza dicha pieza sin cargo. Si usted tiene que regresar la pieza defectuosa, tendrá que pagar por anticipado los cargos de transporte. Weber regresará las piezas al comprador, con envío o entrega prepagada.

Esta Garantía Limitada no cubre ninguna falla o dificultades de operación debido a accidentes, abuso, mal uso, alteración, aplicación equivocada, vandalismo, instalación, mantenimiento o servicio inadecuado, o de realizar el mantenimiento normal y de rutina, incluyendo sin limitarse a daños ocasionados por insectos dentro del tubo del quemador, como se establece en la Guía del Usuario.

El deterioro o daño debido a condiciones ambientales severas como granizo, huracanes, terremotos o tornados, descoloración debido a la exposición a sustancias químicas directa o en la atmósfera, no están cubiertos por esta Garantía Limitada.

No existe ninguna otra garantía expresa con excepción de la establecida en el presente y cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud está limitada al periodo de tiempo de cobertura de esta Garantía Limitada expresamente escrita. Algunas regiones no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita, así que puede que esta limitación no se aplique a usted.

Weber no es responsable por cualquier daño especial, indirecto o consequential. Algunas regiones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuenciales, así que esta limitación o exclusión puede no aplicarse a usted.

Weber no autoriza a cualquier persona o compañía a asumir cualquier otra obligación o responsabilidad en conexión con la venta, instalación, uso, eliminación, devolución o remplazo de su equipo, y ninguna de dichas representaciones será vinculante con Weber.

Esta garantía se aplica solo a los productos vendidos por minoristas.

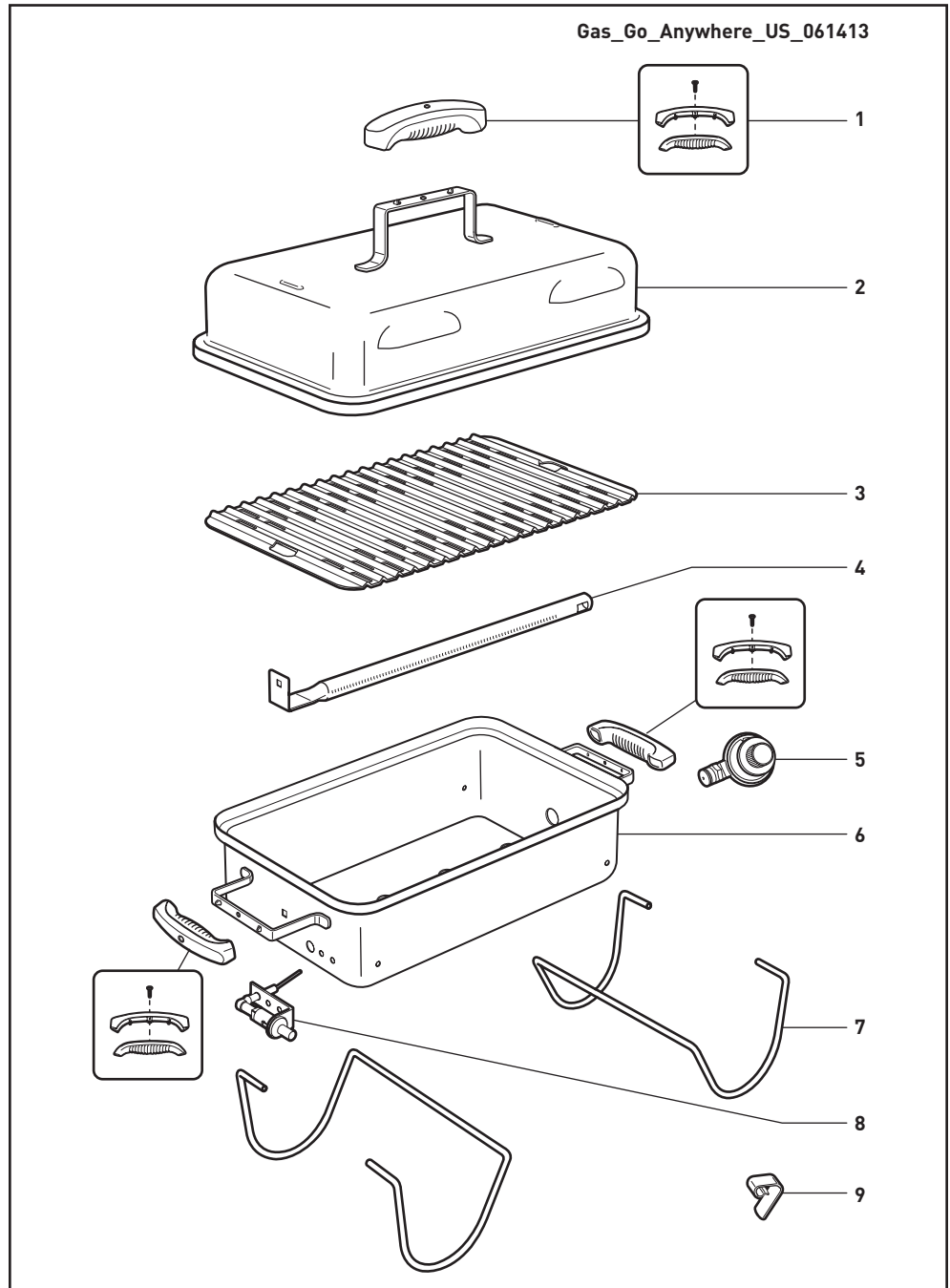
WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
 Centro de Servicio al Cliente
 90 West Hillcrest Boulevard, Suite 308
 Schaumburg, IL 60195
 EE.UU.

Para compras hechas en México:
 Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
 Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
 Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160 Mexico
 RFC- WPR030919ND4

Para partes de repuesto llame a:
 01800-00-Weber [93237] Ext. 105

Visite www.weber.com®, seleccione su país de origen y registre hoy su asador.

Gas_Go_Anywhere_US_061413



- | | |
|---------------------------|---|
| 1. Agarradera | 6. Caja para cocinar |
| 2. Tapa | 7. Pata |
| 3. Rejilla para cocinar | 8. Conjunto del electrodo del encendido |
| 4. Tubo del quemador | 9. Clip de la pata |
| 5. Conjunto del regulador | |

IMPORTANTE INFORMACIÓN SOBRE LAS CONEXIONES DE GAS Y GAS LP

¿QUÉ ES EL GAS LP?

Gas licuado de petróleo, también llamado LPG, gas LP, propano líquido o simplemente propano, y es producto inflamable derivado del petróleo que se usa como combustible para su asador. Es un gas a temperaturas y presiones moderadas cuando no está en un recipiente. Pero a una presión moderada dentro de un recipiente, como un cilindro, el gas LP es líquido. A medida que se libera presión del cilindro, el líquido se vaporiza y se convierte en gas LP.

- El gas LP tiene un olor similar al gas natural. Usted debe estar al pendiente de este olor.
- El gas LP es más pesado que el aire. Las fugas de gas LP pueden recolectarse en áreas bajas y resistir la dispersión.

⚠ PELIGRO

NUNCA almacene un cilindro de LP de repuesto debajo o cerca de los equipos de gas Weber®. Si no sigue exactamente esta declaración puede resultar en un incendio que ocasione la muerte o lesiones graves.

SUGERENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL MANEJO DE LOS CILINDROS DE GAS LP

Existen varias directrices y factores de seguridad que tiene que tener en cuenta al usar gas LP. Siga con cuidado estas instrucciones antes de usar su asador de gas Weber®.

- No use un cilindro de gas LP dañado, abollado u oxidado.
- Maneje los cilindros de gas LP “vacíos” con el mismo cuidado con el que maneja los cilindros llenos. Aun cuando un cilindro de gas LP esté vacío de líquido, puede que todavía tenga presión de gas dentro del cilindro.
- No debe de dejar caer o manejar abruptamente los cilindros de gas LP.
- Nunca almacene o transporte el cilindro de gas LP en donde las temperaturas pueden alcanzar 125° F (51,7° C) (el cilindro se puede poner muy caliente para sujetarlo con la mano). Por ejemplo: no deje el cilindro de gas LP en un carro durante un día caliente.
- Debe mantener los cilindros de gas LP alejados de los niños.
- No los conecta a un suministro de gas natural (gas de la ciudad). La válvula y orificio están diseñados exclusivamente para gas licuado de petróleo.
- El cilindro de suministro de gas LP que se va a usar debe estar fabricado y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del U.S. Department of Transportation (DOT) (Departamento de Transporte de EE.UU.), o del Standard for Cylinders, Spheres, and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods, CAN/CSA-B339 (Normas para cilindros, esferas y tuberías para el transporte de bienes peligrosos).
- El cilindro del sistema de suministro usado con este producto debe estar acomodado para retiro de vapor.

ALMACENAJE / SIN DARLE USO

Es importante seguir las siguientes directrices para los asadores que se han almacenado o se dejaron de usar por un tiempo:

- Desconecte el cilindro si: 1) está vacío; 2) el asador se está guardando en una cochera o en un área cerrada; 3) durante el transporte del asador.
- Coloque la tapa contra polvo sobre la válvula de salida del cilindro cuando el cilindro no esté en uso.
- No almacene un cilindro de gas LP desconectado en un edificio, cochera o en cualquier otra área cerrada.
- Debe revisar que el asador de gas Weber® no tenga fugas de gas ni obstrucciones en el tubo del quemador antes de usarlo. (Consulte “PREPARACIÓN PARA USAR SU ASADOR DE GAS Y MANTENIMIENTO ANUAL.”)
- Revise que las áreas bajo la caja para cocinar estén libres de desechos que puedan obstruir el flujo de combustión o la ventilación del aire.

CÓDIGOS DE INSTALACIÓN EN EE.UU.

La instalación debe cumplir con los códigos locales, en la ausencia de códigos locales, con la última edición del Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54.

CÓDIGOS DE INSTALACIÓN CANADIENSES

Estas instrucciones, aunque generalmente son aceptables, no necesariamente cumplen con los códigos de instalación canadienses, particularmente con la tubería sobre y debajo del suelo. En Canadá, la instalación de este aparato debe cumplir con los códigos locales y/o la última edición de la Norma CAN/CSA-B149.2 (Código de Almacenamiento y Manejo de Propano).

NOTA: Su tienda le puede ayudar a encontrar un cilindro de remplazo adecuado para su asador.

CONEXIONES DEL REGULADOR

Su asador de gas Weber® está equipado con un regulador de presión, el cual es un dispositivo de control y mantiene una presión uniforme del gas al ser liberado del cilindro LP. Cada regulador de presión Weber® está diseñado para quitar el vapor.

- Debe usar el regulador suministrado con el asador de gas Weber®. Este regulador está programado para 11 pulgadas de presión de columna de agua.

AGREGANDO COMBUSTIBLE A SU ASADOR

Antes de usar su asador por primera vez necesita comprar un cilindro de gas LP. Puede elegir comprar un cilindro LP de refacción para que no se quede sin combustible en el momento en que está cocinando un alimento.

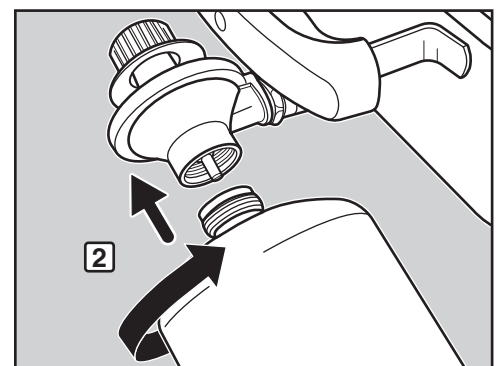
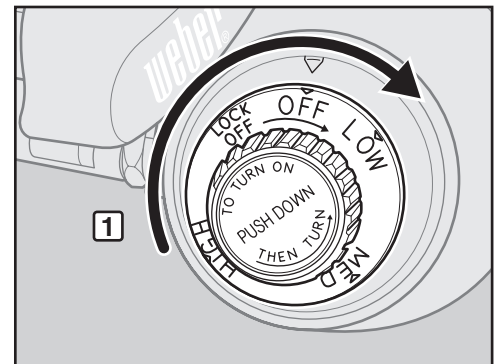
CÓMO INSTALAR EL CILINDRO DE GAS LP

Use cilindros de gas LP desechables con una capacidad de ya sea 14,1 oz. o 16,4 oz. equipados con una conexión CGA #600.

⚠ PRECAUCIÓN: Solo use cilindros que están marcados con “Combustible propano.”

- A) Asegúrese que la perilla de control del regulador esté apagada al presionarla y gírela hacia la derecha a la posición de APAGADO (OFF) (1).
- B) Empuje el cilindro desechable dentro del regulador y gire en el sentido a las manecillas del reloj hasta que esté apretado (2).

⚠ ADVERTENCIA: No use una llave para apretar la conexión. Al usar una llave podría dañar el acoplamiento del regulador y podría ocasionar una fuga.



PREPARACIÓN PARA USAR SU ASADOR

¿QUÉ ES UNA REVISIÓN DE FUGAS?

El sistema de combustible de su parrilla cuenta con conexiones y accesorios. Una revisión de fugas es una forma confiable de asegurarse que el gas no está escapándose de cualquiera de las conexiones o accesorios.

Aun cuando todas las conexiones hechas en la fábrica se han revisado minuciosamente por fugas, es importante realizar una revisión de detección de fugas antes de usar su parrilla por primera vez, al igual que cada vez que desconecte y vuelva a conectar un accesorio y cada vez que realice el mantenimiento de rutina.

⚠ PELIGRO

No use una llama expuesta para revisar si existen fugas de gas. Asegúrese de que no estén presentes chispas o llamas expuestas en el área mientras revisa si existen fugas. Las chispas o llamas expuestas podrían resultar en fuego o explosión lo cual puede ocasionar lesiones corporales graves o la muerte, y daños a la propiedad.

⚠ **ADVERTENCIA:** Las conexiones de gas de su parrilla se han sometido a pruebas en la fábrica. Sin embargo, le recomendamos que revise si hay fugas en todas las conexiones de gas antes de operar su asador de gas.

⚠ **ADVERTENCIA:** Realice estas revisiones contra fugas incluso si su parrilla fue armada por un distribuidor o en la tienda.

⚠ **ADVERTENCIA:** Siempre debe de revisar que no existan fugas de gas cuando desconecte y vuelva a conectar un accesorio de gas.

NOTA: Todas las conexiones realizadas en la fábrica se han revisado minuciosamente para detectar fugas de gas y el quemador se ha sometido a pruebas de llama. Sin embargo, y como precaución de seguridad, debe revisar todos los accesorios para verificar si existen fugas antes de usar su asador de gas Weber®. El envío y manejo puede aflojar o dañar los accesorios de gas.

REVISANDO PARA VER SI HAY FUGAS DE GAS

Confirme que el asador esté apagado

A) Confirme que el cilindro esté instalado adecuadamente. Consulte "CÓMO INSTALAR EL CILINDRO DE GAS LP."

Necesitará: Una botella rociadora o un cepillo o un paño y una solución de agua con jabón. (Usted puede hacer su propia solución de agua con jabón al mezclar 20% de jabón líquido con 80% de agua, o, puede comprar una solución en la sección de plomería de cualquier ferretería.)

B) Asegúrese que la perilla de control del regulador esté apagada al presionarla y gírela hacia la derecha a la posición de APAGADO (OFF).

⚠ **ADVERTENCIA:** No encienda el quemador al estar revisando por fugas.

C) Para revisar si existen fugas, moje los accesorios con la solución de agua con jabón, usando la botella rociadora, un cepillo o un paño. Si se forman burbujas o si una burbuja crece, entonces existe una fuga. Aplique la solución de jabón con agua a las siguientes conexiones:

a) Conexión del regulador al cilindro (1).

⚠ **ADVERTENCIA:** Si existe una fuga en la conexión (1), quite el cilindro. NO PONGA EN FUNCIONAMIENTO EL ASADOR. Instale un cilindro diferente y vuelva a revisar si existen fugas con la solución de agua y jabón. Si la fuga persiste después de instalar un cilindro diferente, apague el gas. NO PONGA EN FUNCIONAMIENTO EL ASADOR. Contacte al representante de Servicio al Cliente en su área usando la información de contacto de nuestro sitio web.

Ingrese a www.weber.com®.

b) Accesorio del orificio al regulador (2).

⚠ **ADVERTENCIA:** Si existe una fuga en la conexión (2), apague el gas. NO PONGA EN FUNCIONAMIENTO EL ASADOR. Contacte al representante de Servicio al Cliente en su área usando la información de contacto de nuestro sitio web.

Ingrese a www.weber.com®.

D) Cuando termine de revisar para ver si existen fugas, apague el suministro de gas en la fuente y enjuague las conexiones con agua.

NOTA: Debido a que algunas soluciones para hacer pruebas de fugas, incluyendo agua y jabón, pueden ser levemente corrosivas, debe enjuagar todas las correcciones con agua después de revisar si existen fugas.

⚠ **ADVERTENCIA:** Asegúrese que todas las partes estén bien montadas y que apretó totalmente todos los herrajes antes de poner en funcionamiento el asador. Sus acciones, o la falta de no seguir esta Advertencia del Producto, pueden ocasionar incendios, una explosión o falla estructural que pueden resultar en graves lesiones personales o la muerte al igual que daños a la propiedad.

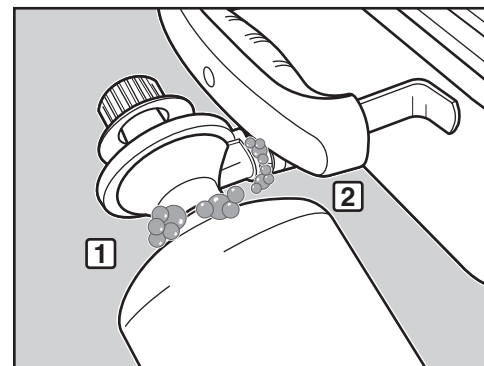
Ahora ya está listo para usar su parrilla.

CÓMO QUITAR EL CILINDRO DE GAS LP

Cuando necesita reemplazar el cilindro de gas LP, siga las siguientes instrucciones para quitarlo.

A) Asegúrese que la perilla de control del regulador esté apagada al presionarla y gírela hacia la derecha a la posición de APAGADO (OFF).

B) Desatornille el cilindro desechable del regulador al girar el cilindro en el sentido opuesto a las manecillas del reloj.



LA SEGURIDAD ES PRIMERO

Es una buena idea formarse el hábito de realizar unas cuantas revisiones de seguridad antes de asar.

Debe considerar la seguridad al tratar de decidir en dónde colocar y operar su asador. Asegúrese de leer las siguientes advertencias antes de instalar o usar su asador.

ADVERTENCIAS:

- ⚠ Solo use su asador en exteriores en un área bien ventilada. No lo use en la cochera, un edificio, un pasaje techado o en cualquier otra área cerrada.
- ⚠ Su asador de gas Weber® no deberá usarse debajo o arriba de una construcción inflamable.
- ⚠ Su asador de gas Weber® no está diseñado para instalarse en o sobre vehículos o lanchas para fines recreativos.
- ⚠ Mantenga el área en donde va a cocinar libre de vapores o líquidos inflamables como gasolina, alcohol, etc., y materiales combustibles.
- ⚠ Toda la caja para cocinar se calienta durante su uso. No la toque.
- ⚠ No mueva el asador de gas Weber® cuando esté en funcionamiento o cuando esté caliente.
- ⚠ Al cocinar, el equipo debe estar nivelado, en una superficie estable, sobre un área sin material inflamable. Puede que una superficie de asfalto (alquitrán) no sea la adecuada para este propósito.
- ⚠ No coloque el asador sobre vidrio o una superficie inflamable; el calor se puede transmitir a través de las patas de los asadores portátiles.

MANTENGA LIMPIA LA CAJA PARA COCINAR

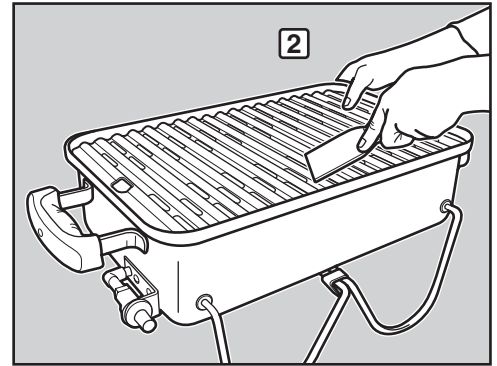
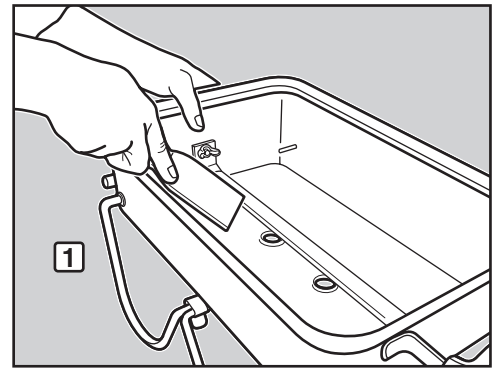
Es importante mantener limpio el fondo de la caja para cocinar antes de encender su asador. Quite el exceso de grasa con un tallador de plástico (1). Limpie la grasa restante con toallas de papel. También puede limpiar la caja para cocinar usando un paño con agua jabonosa y enjuagarla con agua.

MANTENGA LIMPIA LA REJILLA PARA COCINAR

Es importante mantener limpia la rejilla para cocinar antes de encender su asador. Quite el exceso de grasa con un tallador de plástico (2). Limpie la grasa restante con toallas de papel. También puede limpiar la rejilla para cocinar usando un paño con agua tibia jabonosa y enjuagarla con agua.

Nota: Asegúrese que la rejilla para cocinar se instale con el lado de asar hacia arriba. Consulte "MONTAJE".

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Revise que el fondo de la caja para cocinar no tenga acumulación de grasa antes de cada uso. Quite el exceso de grasa para evitar que se prenda la grasa. Un incendio de grasa puede ocasionar graves lesiones corporales o daño a la propiedad.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No cubra la caja para cocinar con papel aluminio.



⚠ **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 quemen. 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 quemen 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.

ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR

MÉTODOS DE ENCENDIDO DEL QUEMADOR

Existen dos formas de encender el quemador. La primera es usando el sistema de encendido integrado de su asador. La segunda es con un cerillo.

A continuación incluimos los pasos para encender su asador usando el sistema de encendido. En la siguiente página se incluyen los pasos para encender su asador con un cerillo.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR

A) Quite la tapa (1).

⚠ PELIGRO

Si no se quita la tapa antes de encender el quemador del asador, o si no se espera cinco minutos para permitir que el gas salga del asador cuando no enciende, esto puede resultar en una llamada explosiva que puede ocasionar graves lesiones corporales o la muerte.

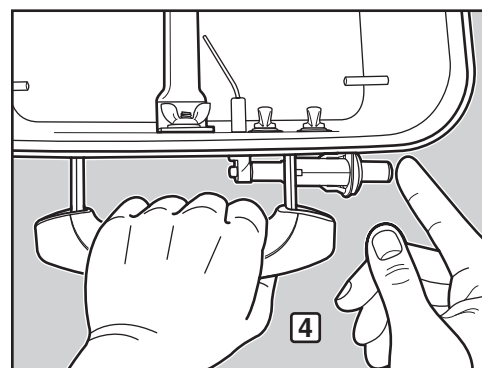
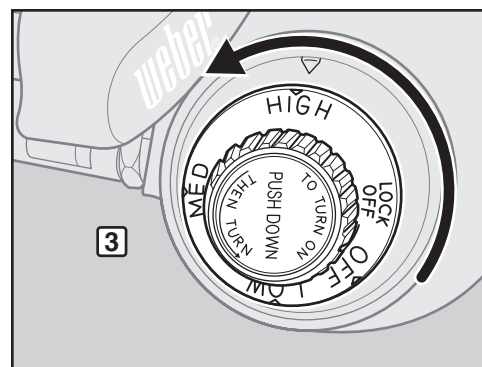
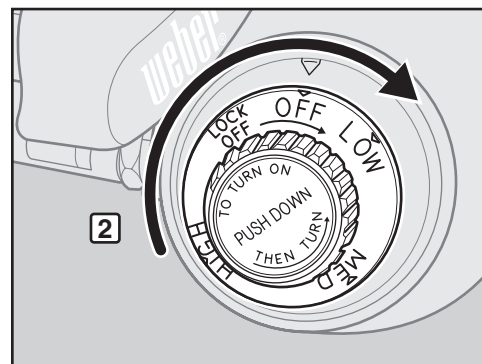
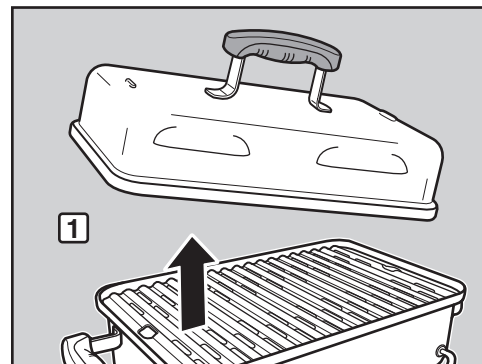
- B) Asegúrese que la perilla de control del regulador esté girada a la posición OFF (APAGADO) (2). Revise al presionar hacia adentro la perilla de control del regulador y gírela en el sentido a las manecillas del reloj hasta que se detiene.
- C) Confirme que el cilindro LP esté instalado adecuadamente.
- D) Encienda la perilla de control del regulador al presionar en la misma y girar en el sentido opuesto a las manecillas del reloj a HIGH (ALTO) (3).
- E) Sujete la agarradera de la caja para cocinar. Presione el botón rojo de encendido varias veces, de manera que haga clic cada vez (4).
- F) Revise que el quemador está encendido al ver a través de la rejilla para cocinar. Debe de ver una llama.

⚠ **ADVERTENCIA:** No se incline sobre el asador abierto mientras lo está encendiendo.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si el quemador no enciende dentro de cinco segundos, pare, gire la perilla de control del regulador a OFF (APAGADO) y espere cinco minutos para que el gas se despeje antes de intentar de nuevo o de encender con un cerillo.

PARA APAGAR EL QUEMADOR

Presione hacia adentro la perilla de control del regulador y gírela en el sentido a las manecillas del reloj a la posición OFF (APAGADO).



ENCENDIDO DEL QUEMADOR

Encendiéndolo con un cerillo

A) Quite la tapa (1).

⚠ PELIGRO

Si no se quita la tapa antes de encender el quemador del asador, o si no se espera cinco minutos para permitir que el gas salga del asador cuando no enciende, esto puede resultar en una llamarada explosiva que puede ocasionar graves lesiones corporales o la muerte.

NOTA: Si mira hacia la parte delantera de la barbacoa, el conjunto de la válvula/regulador debe estar en el lado derecho.

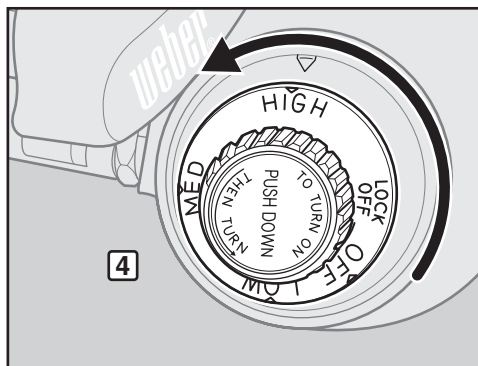
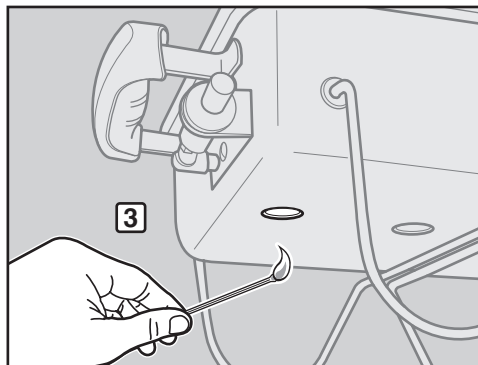
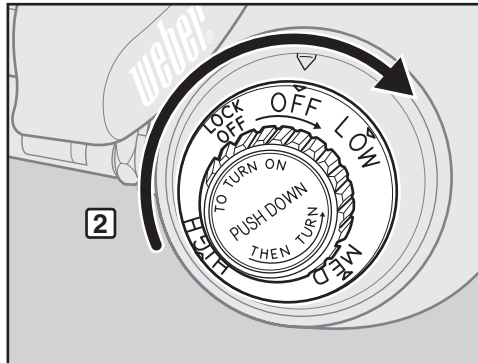
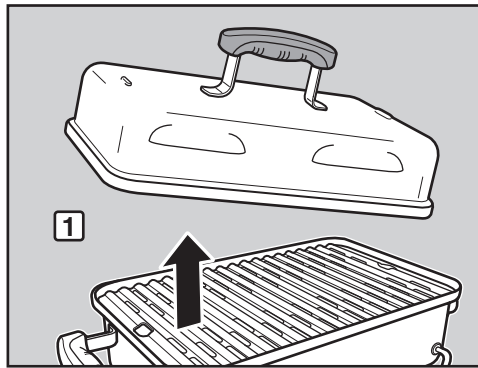
- B) Asegúrese que la perilla de control del regulador esté girada a la posición OFF (APAGADO) (2). Revise al presionar hacia adentro la perilla de control del regulador y gírela en el sentido a las manecillas del reloj hasta que se detiene.
- C) Confirme que el cilindro LP esté instalado adecuadamente.
- D) Encienda una cerilla larga e inserte la llama en el orificio de ventilación situado en la parte inferior izquierda de la barbacoa (3). Al mismo tiempo que sujeta el cerrillo, empuje hacia adentro la perilla de control del regulador y gírela en el sentido opuesto a las manecillas del reloj a HIGH (ALTO) (4).
- E) Revise que el quemador está encendido al ver a través de la rejilla para cocinar. Debe de ver una llama.

⚠ **ADVERTENCIA:** No se incline sobre el asador abierto mientras lo está encendiendo. Mantenga su cara y cuerpo al menos a 12 pulg (30 cm) de distancia del orificio de ventilación del lado izquierdo del fondo al encender el asador.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si el quemador no enciende dentro de cinco segundos, pare, gire la perilla de control del regulador a OFF (APAGADO) y espere cinco minutos para que el gas se despeje antes de intentar de nuevo.

PARA APAGAR EL QUEMADOR

Presione hacia adentro la perilla de control del regulador y gírela en el sentido a las manecillas del reloj a la posición OFF (APAGADO).



CONSEJOS Y SUGERENCIAS DE AYUDA PARA ASAR A LA PARRILLA

SUGERENCIAS Y CONSEJOS

- Siempre precaliente el asador antes de cocinar. Fije el quemador en calentamiento alto y cierre la tapa, precaliente por 5 a 10 minutos.
- Puede que la temperatura de su asador de gas sea más alta de lo normal durante los primeros usos.
- Los tiempos de las recetas para asar se basan en una temperatura externa de 70°F (21°C) y con poco o nada de aire. Agregue más tiempo de cocción en días fríos o con viento, o bien a altas altitudes. Permita menos tiempo de cocción en climas extremadamente calientes.
- Las condiciones para asar pueden requerir ajustes de la perilla de control del regulador para obtener las temperaturas correctas para cocinar.
- En general, las piezas grandes de carne necesitarán más tiempo para cocinar por libra (kilo) que una pieza pequeña de carne.
- Asegúrese siempre que la caja para cocinar esté limpia y libre de desechos.
- Si se presenta un arrebato de llamas no deseado, apague el quemador y coloque los alimentos en otra área de la rejilla para cocinar. Las llamas bajarán rápidamente. Después de que bajen las llamas, vuelva a encender el asador. **NUNCA USE AGUA PARA EXTINGUIR LAS LLAMAS EN UN ASADOR DE GAS.**
- Usar un cronómetro le ayudará a advertirle cuando “bien cocido” está a punto de convertirse en “recocado.”
- Una capa ligera de aceite le ayudará a dorar uniformemente los alimentos y evitará que se peguen a la rejilla para cocinar. Siempre cepille o rocíe aceite sobre sus alimentos y no directamente sobre la rejilla para cocinar.

PRECALENTAMIENTO

Es importante precalentar el asador antes de asar. Para precalentar: Encienda su asador de acuerdo a las instrucciones de la Guía del Usuario; luego gire la perilla de control del regulador a la posición START/HIGH (INICIO/ALTA), cierre la tapa y precaliente el asador. Esto tomará entre 5 a 10 minutos dependiendo de las condiciones de la temperatura del aire y del viento. Después de precalentarla, puede ajustar el quemador como lo desee.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador se apaga mientras la parrilla está funcionando, gire la perilla de control del regulador a la posición OFF (APAGADO). Abra la tapa y espere cinco minutos antes de tratar de volver a encenderla, usando las instrucciones de encendido.

COCINANDO CON LA CUBIERTA CERRADA

Cuando cocina a la parrilla, la tapa debe estar hacia abajo para proporcionar una circulación de calor uniforme y pareja. Con la tapa hacia abajo, el asador de gas cocina mucho mejor que un horno de convención. Todo el precalentamiento y el asado a la parrilla se hacen con la tapa hacia abajo. Nada de echar un vistazo, ya que se pierde calor cada vez que levanta la tapa.

Para más consejos y recetas para asar a la parrilla, visite www.weber.com®.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El quemador no se enciende al presionar el botón del sistema de encendido.	Asegúrese que exista flujo de gas al quemador, trate de encender el quemador con un cerillo. Consulte “ENCENDIDO DEL QUEMADOR—Encendido con un cerillo.” Si puede encenderlo con un cerillo, el problema existe en el sistema de encendido. Consulte “MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO DEL BOTÓN A PRESIÓN.”
El quemador no se enciende o la llama está muy baja cuando la perilla de control del regulador está en la posición más ALTA.	Asegúrese que la punta del electrodo de encendido esté ajustada a una distancia adecuada desde los orificios en el tubo del quemador. Consulte “MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO DEL BOTÓN A PRESIÓN.”
El patrón de la llama del quemador es errático. La llama está muy baja cuando la perilla de control del regulador está en la posición más ALTA. Las llamas no se distribuyen a lo largo de toda la longitud del tubo del quemador.	Puede que haya muy poco o nada de combustible. Reemplace el cilindro de gas LP. Consulte “COMO QUITAR EL CILINDRO DE GAS LP.”
El tubo del quemador tiene una abertura grande por el regulador.	Limpie los puertos del quemador que corren a lo largo de toda la longitud del tubo del quemador. Consulte “MANTENIMIENTO ANUAL.”
Las llamas se avivan.	El tubo del quemador está diseñado con un orificio para una mezcla de aire y gas. Este orificio se llama una abertura del obturador de aire. ESTO NO ES UN DEFECTO. Mantenga esta área libre de escombros. Consulte “MANTENIMIENTO ANUAL.”
⚠ PRECAUCIÓN: No cubra la caja para cocinar con papel aluminio.	La parrilla debe precalentarse con el quemador en alto por 5 a 10 minutos.
	Limpie minuciosamente la rejilla para cocinar para quitar la grasa. Consulte “REVISIONES DE SEGURIDAD ANTES DE USAR SU ASADOR.”
	La caja para cocinar puede estar sucia. Limpie la caja para cocinar. Consulte “REVISIONES DE SEGURIDAD ANTES DE USAR SU ASADOR.”
La parte interna de la tapa parece estar “despegándose.” (Similar a pintura despegándose.)	La parte interna de la tapa es esmalte de porcelana. No está pintada. No se puede “despegar.” Lo que está viendo es grasa horneada que se convirtió en carbón y se está escamando. ESTO NO ES UN DEFECTO. Limpie minuciosamente. Consulte “LIMPIEZA DE LA PARTE INTERNA DEL ASADOR.”

Si no puede corregir los problemas usando estos métodos, póngase en contacto con un representante de Servicios al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Ingrese a www.weber.com®.

CÓMO MANTENER SU PARILLA DE GAS WEBER® EN ÓPTIMA CONDICIÓN

⚠ PELIGRO

No corregir cualquiera de los problemas descritos en esta página puede resultar en incendio, lo cual puede ocasionar lesiones corporales graves o la muerte; además puede ocasionar daños a la propiedad.

Para mantener su asador de gas Weber® funcionando de forma segura y eficiente como desde el primer día, recomendamos enfáticamente que inspeccione y limpie el tubo del quemador al menos una vez al año. A continuación incluimos importante información sobre esta área de la parrilla que debe someterse a mantenimiento anual.

Si observa un patrón incorrecto de llama o un puerto del quemador bloqueado, proceda con las instrucciones "LIMPIEZA O REPLAZO DEL TUBO DEL QUEMADOR" en las siguientes páginas.

PATRÓN DE LLAMA DEL QUEMADOR

El tubo del quemador en su asador de gas Weber® está programado de fábrica con la mezcla correcta de aire y gas. El patrón correcto de llama se muestra en la ilustración y se describe a continuación:

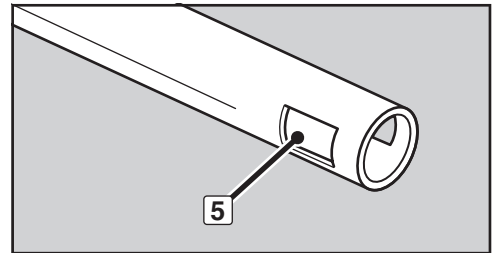
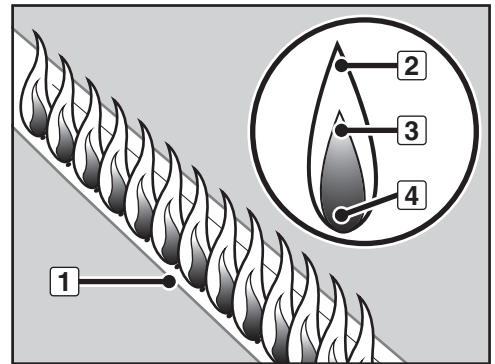
- Tubo del quemador (1)
- Las puntas ocasionalmente tienen un titileo amarillo (2)
- Azul claro (3)
- Azul oscuro (4)

Revise el patrón de la llama del quemador. Si las llamas no concuerdan con la descripción anterior, puede ser un indicativo de que la abertura del obturador de aire se ha bloqueado con escombros (5). (Consulte "LIMPIEZA O REPLAZO DEL TUBO DEL QUEMADOR.")

PUERTOS DEL TUBO DEL QUEMADOR

Con el tiempo y con el uso repetido de la parrilla, los puertos del tubo del quemador se ensuciarán. Los puertos bloqueados y sucios pueden restringir el flujo total de gas. A continuación incluimos formas para determinar si los puertos del tubo del quemador están sucios o bloqueados.

- La parrilla no alcanza la temperatura deseada
- La parrilla no se calienta uniformemente
- El quemador no enciende



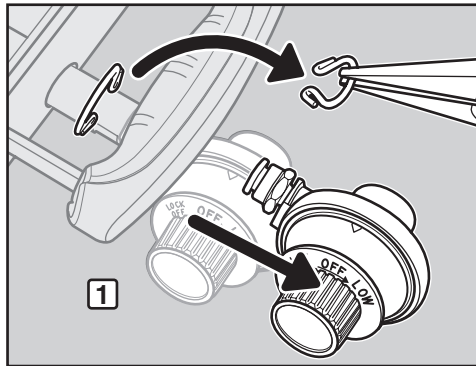
LIMPIEZA O REMPLAZO DEL TUBO DEL QUEMADOR

Confirme que el asador esté apagado y frío

- A) Revise que la perilla de control del regulador esté apagada al presionarla y girarla en el sentido a las manecillas del reloj a la posición de APAGADO (OFF).
- B) Desconecte el cilindro de gas LP.
- C) Quite la tapa.
- D) Quite la rejilla para cocinar.

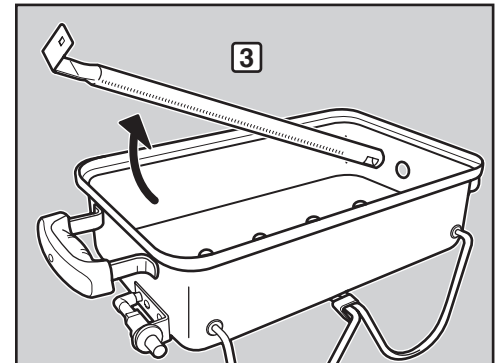
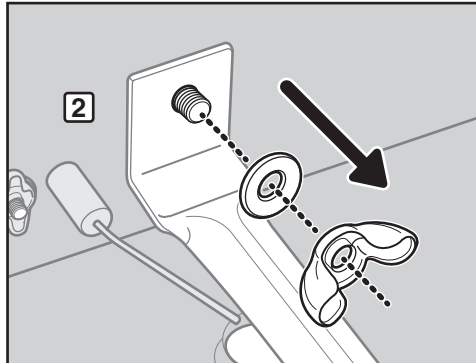
Quite el conjunto del regulador

- A) Quite el clip de retención y quite el conjunto del regulador (1).



Quite el tubo del quemador

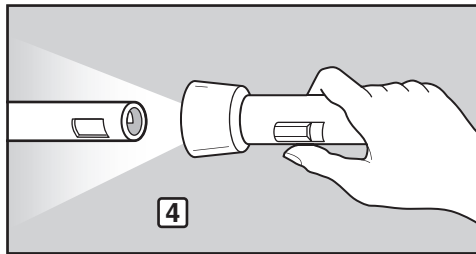
- A) Quite la tuerca mariposa, la arandela y el tornillo (2).
- B) Saque con cuidado el tubo del quemador y colóquelo lejos de la caja para cocinar (3).



Limpie el tubo del quemador

Necesitará: Una linterna, un alambre (un gancho para ropa enderezado) y un cepillo de cerdas de alambre de acero inoxidable adecuado.

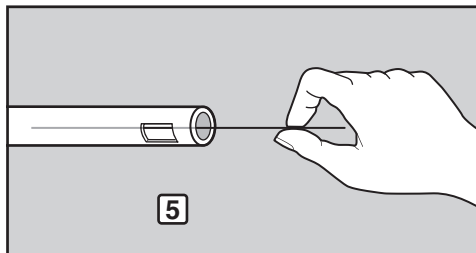
- A) Observe dentro del tubo del quemador con una linterna (4).
- B) Limpie cualquier desecho o bloqueo que esté dentro del tubo del quemador con el alambre (5).
- C) Use el cepillo de cerdas de alambre de acero inoxidable para limpiar el exterior del tubo del quemador. Esto se hace para asegurar que todos los puertos del quemador (aberturas) que corren a lo largo de la longitud del tubo estén totalmente abiertos (6).



⚠ PRECAUCIÓN: No alargue los puertos del quemador al limpiarlos.

Vuelva a instalar el tubo del quemador

- A) Deslice cuidadosamente el tubo del quemador a través del orificio del lado derecho de la caja para cocinar.
- B) Vuelva a instalar la tuerca mariposa, la arandela y el tornillo que aseguran el tubo del quemador a la caja para cocinar (solamente apriételos con la mano).



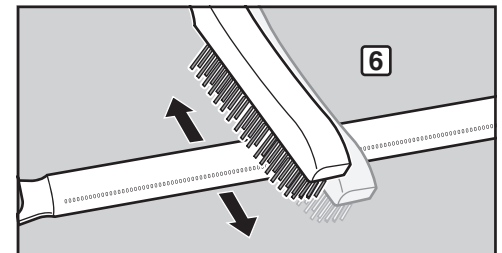
Vuelva a instalar el conjunto del regulador

- A) Vuelva a instalar el conjunto del regulador y asegúrelo con el clip de retención.

⚠ PELIGRO: No use el asador si falta el clip de retención que asegura el regulador y el orificio dentro del tubo del quemador.

⚠ ADVERTENCIA: Siempre debe de revisar que no existan fugas de gas cuando desconecte y vuelva a conectar un accesorio de gas.

- B) Verifique que la punta del electrodo de encendido esté ajustada a una distancia adecuada desde los orificios en el tubo del quemador. Consulte "MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO DEL BOTÓN A PRESIÓN" para ver la posición correcta.
- C) Vuelva a instalar la rejilla para cocinar.
- D) Vuelva a instalar la tapa.
- E) Vuelva a instalar el cilindro de gas LP.



MANTENIMIENTO DE RUTINA

EXCELENCIA— POR DENTRO Y POR FUERA

Los dueños de los asadores Weber® tienen mucho orgullo en sus asadores. Presuma su orgullo y deleite. Mantenga su asador limpio y excelente—por dentro y por fuera—siguiendo estos pasos de mantenimiento de rutina.

LIMPIEZA DE LA PARTE EXTERNA DEL ASADOR

Para mantener la mejor apariencia de la parte externa de su asador, use las siguientes pautas para una limpieza segura.

⚠ **ADVERTENCIA:** Apague su asador de gas Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarlo.

Superficies pintadas, esmaltadas y de plástico

Use una solución jabonosa y tibia para limpiar las superficies exteriores, luego enjuague con agua.

IMPORTANTE: No use limpiadores que contengan ácido, aguarrás o xileno. No use limpiadores para el horno, limpiadores abrasivos (limpiadores para la cocina), limpiadores que contienen productos cítricos, o almohadillas abrasivas de limpieza sobre el asador.

LIMPIEZA DE LA PARTE INTERIOR DEL ASADOR

Para que su asador funcione de manera segura y eficiente, es importante quitar cualquier desecho y exceso de grasa que pueda haberse acumulado en la parte interna del asador. Use las siguientes directrices para una limpieza segura.

Parte interna de la tapa

La acumulación de grasa se asemeja a pintura descascarándose. Limpie la parte interna de la tapa con una toalla de papel para evitar la acumulación de grasa. Lave la parte interna de la tapa con agua jabonosa y tibia, luego enjuague con agua.

Componentes de la caja para cocinar y tubo del quemador

Necesitará: Un cepillo de cerdas de alambre de acero inoxidable y un raspador firme de plástico.

A) Talle y cepille la rejilla para cocinar con el tallador y el cepillo. Quite la rejilla para cocinar y colóquela a un lado.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Debe revisar regularmente los cepillos para parrilla para verificar que no tengan cerdas sueltas o desgaste excesivo. Reemplace el cepillo si encuentra cerdas sueltas sobre la rejilla para cocinar o el cepillo. Weber recomienda comprar un cepillo nuevo para rejilla de acero inoxidable al inicio de cada primavera.

⚠ **PRECAUCIÓN:** No limpie la rejilla para cocinar en un horno de limpieza automática.

B) Cepille cualquier desecho sobre el tubo del quemador. No agrande los puertos del quemador (aberturas) ubicadas a lo largo de la longitud del tubo del quemador (1).

C) Al terminar la limpieza, vuelva a colocar la rejilla para cocinar.

Caja para cocinar

Lave la parte interna de la caja para cocinar con agua jabonosa y tibia, luego enjuague con agua.

FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO

El sistema de encendido suministra una chispa al conjunto del electrodo del encendido. Sin importar si está realizando mantenimiento de rutina o está realizando pruebas de solución de problemas en el sistema de encendido, lea lo siguiente para asegurar que su sistema de encendido funcione adecuadamente.

⚠ **ADVERTENCIA:** La perilla de control del regulador deberá estar en la posición OFF (APAGADO).

Si el sistema de encendido no enciende su asador de gas Weber®, entonces tendrá que precisar en dónde está ocurriendo el problema: si es con el flujo de gas o con el sistema de encendido. Empiece tratando de encender su quemador con un cerillo. Consulte "ENCENDIDO DEL QUEMADOR—Encendido con un cerillo". Si puede encenderlo con un cerillo, el problema existe en el sistema de encendido.

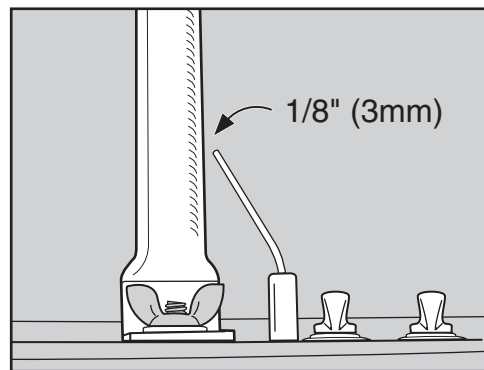
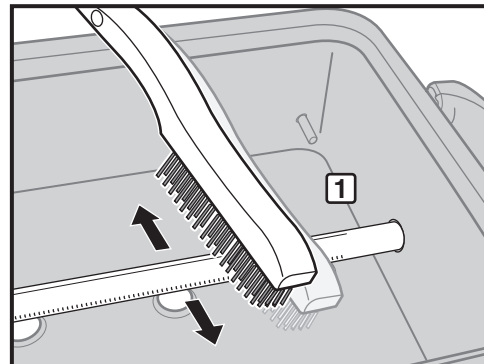
MANTENIMIENTO DEL BOTÓN DE PRESIÓN DEL SISTEMA DE ENCENDIDO

- Verifique que el botón de encendido se pueda presionar hacia adentro, que haga clic y que regrese a su posición hacia afuera.
- Verifique que la punta del electrodo de encendido esté ajustada a una distancia adecuada desde los orificios en el tubo del quemador.

⚠ PELIGRO

Asegúrese que la punta del electrodo de encendido esté ajustada a una distancia adecuada desde los orificios en el tubo del quemador. Si no está ajustada adecuadamente, el gas puede acumularse en el asador que está encendiendo. Puede presentarse un encendido retrasado del gas acumulado. Esto puede resultar en fuego o explosión lo cual puede ocasionar lesiones corporales graves o la muerte, y daños a la propiedad.

Si el botón de presión del sistema de encendido no enciende, póngase en contacto con un representante de Servicio al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Ingrese a www.weber.com.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com