



Q 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 Hz/60 Hz

Potencia: 1 560 W

Use solamente un enchufe con regulación de
temperatura WEBER Q140TC.

⚠ El asador eléctrico está 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.
- ⚠ 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 colocarle o retirarle 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

52747

esMX - SPANISH
enMX - ENGLISH
03/27/20



⚠ 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.

- ⚠ **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.
- ⚠ 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 deben estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- ⚠ 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 asiéndolo 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.
- ⚠ Evite los daños por utilización incorrecta, como sumergir el producto en agua o cualquier otro tipo de líquido, permitir que se caiga, patearlo o pisar cualquier parte del control de temperatura.

REGISTRAR SU ASADOR

Gracias por su compra del asador WEBER.

Tómese unos minutos para proteger su inversión. Registre su asador ingresando a www.weber.com.

Refiérase al número de serie que se encuentra en la cubierta de esta guía del propietario.

Gracias por su compra del producto WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") se enorgullece en proporcionar un producto seguro, duradero y confiable.

Modelo:

Fecha de compra o instalación:

Esta es la garantía voluntaria WEBER proporcionada sin costo adicional. Contiene la información que tendrá que tener para que su producto WEBER se repare en el raro caso de una falla o defecto.

En cumplimiento con las leyes correspondientes, el cliente cuenta con varios derechos en el caso de un producto defectuoso. Esos derechos incluyen el rendimiento o reemplazo adicional, reducción del precio de compra y compensación. Por ejemplo, en la Unión Europea, se trataría de una garantía legal de dos años a partir de la fecha en que se entrega el producto. Estos y otros derechos legales permanecen vigentes por esta cláusula de garantía. De hecho, esta garantía otorga derechos adicionales al Dueño que son independientes de las cláusulas legales de garantía.

GARANTÍA VOLUNTARIA DE WEBER

WEBER garantiza, al comprador 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 usted pierde o no encuentra su Guía del Usuario de WEBER, puede encontrar una de reemplazo en línea en www.weber.com, o en el sitio específico del país que se le pueda asignar al Dueño). Bajo uso y mantenimiento normal en viviendas o departamentos familiares, WEBER está de acuerdo dentro del marco de esta garantía en reparar o reemplazar las partes defectuosas dentro de los periodos de tiempo correspondientes, las limitaciones y exclusiones incluidas continuación. HASTA EL GRADO PERMITIDO POR LA LEY CORRESPONDIENTE, ESTA GARANTÍA SE AMPLIA 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 BAJO ESTA GARANTÍA

Para asegurar una cobertura de garantía sin problemas, es importante (sin embargo no es requisito) que registre su producto WEBER en línea en www.weber.com, o en el sitio especificado por país que se le pueda indicar al cliente). 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 necesitemos contactarlo.

La garantía anterior solo se aplica si el Dueño toma el cuidado razonable del producto WEBER siguiendo todas las instrucciones de armado, las instrucciones de uso, y el mantenimiento preventivo, como se describe en la Guía del Usuario anexa, a menos que el Dueño pueda comprobar que el defecto o la falla es independiente de la falta de cumplimiento con las obligaciones mencionadas arriba. 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.

MANEJO DE GARANTÍA / EXCLUSIÓN DE GARANTÍA

Si usted cree que cuenta con una pieza cubierta bajo esta Garantía, contacte por favor al Departamento de Servicio al Cliente de WEBER utilizando la información en nuestro sitio (www.weber.com), o la información específica del sitio a donde se le indique al Dueño). Después de una investigación, WEBER reparará o reemplazará (a su propia opción) una pieza defectuosa cubierta por esta Garantía. En el caso en que no sea posible una reparación o reemplazo, 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.

Las garantías deben amparar todas las piezas y componentes del producto e incluir la mano de obra. En consecuencia, los importadores están obligados a reemplazar cualquier pieza o componente defectuoso sin costo adicional para el consumidor. Dichas garantías deben incluir los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento, dentro de su red de servicio.

Esta garantía no es válida en los siguientes casos:

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

Esta GARANTÍA se anula si existen daños, deterioros, descoloraciones u óxido por los cuales WEBER no sea responsable y que sean ocasionados 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 daños 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 jacuzzies/spas;
- Condiciones ambientales severas como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis u oleaje, tornados o fuertes tormentas.

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

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)

Componentes plásticos:
5 años, excluyendo el deterioro o descoloración

Todas las partes restantes:
2 años

DESCARGOS DE RESPONSABILIDADES

ADEMÁS DE LA GARANTÍA Y DESCARGOS DE RESPONSABILIDADES DESCRITOS EN ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA; NO EXISTEN EXPLÍCITAMENTE GARANTÍAS ADICIONALES O DECLARACIONES VOLUNTARIAS DE RESPONSABILIDAD OTORGADAS POR EL PRESENTE QUE VAN MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL APLICADA A WEBER. LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA NO SE LIMITA NI EXCLUYE SITUACIONES O RECLAMOS EN DONDE WEBER CUENTA CON RESPONSABILIDAD OBLIGATORIA COMO LO ESTABLECE LA LEY.

NINGUNA GARANTÍA SE DEBERÁ APLICAR DESPUÉS DE LOS PERIODOS DE TIEMPO CORRESPONDIENTES DE ESTA GARANTÍA. NINGUNA OTRA GARANTÍA OFRECIDA POR CUALQUIER PERSONA, INCLUYENDO UN DISTRIBUIDOR O MINORISTA CON RESPECTO A CUALQUIER PRODUCTO (COMO CUALQUIER "GARANTÍA PROLONGADA"), DEBERÁN VINCULAR A WEBER. EL REMEDIO EXCLUSIVO DE ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN O REMPLAZO DE LA PIEZA O PRODUCTO.

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

USTED ASUME EL RIESGO Y RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDA, DAÑO O LESIÓN HACIA USTED Y HACIA SU PROPIEDAD Y/O HACIA 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 GUÍA DEL USUARIO ACOMPAÑANTE.

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

ESTA GARANTÍA 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 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
Centro de Servicio al Cliente
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
EE.UU.

Para piezas de repuesto, llame al:
1-800-446-1071

MEDIDAS PREVENTIVAS IMPORTANTES	1
ADVERTENCIAS	2
GARANTÍA	3
TABLA DE CONTENIDO	3
LISTA DE PIEZAS	4
ENSAMBLAJE	5
INSTRUCCIONES GENERALES	6
ALMACENAMIENTO Y/O SIN USARSE	6
OPERACIÓN	6
ANTES DE UTILIZAR EL ASADOR	6
PLATO RECOLECTOR Y BANDEJA DE GOTEÓ DESECHABLE	6
CÓMO COCINAR CON EL ASADOR ELÉCTRICO	7
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	8
MANTENIMIENTO	8
LIMPIEZA	8
LIMPIEZA DEL FORRO DE QUITA Y PON DEL TAZÓN	9
DIAGRAMA DE DESPIECE - 2400	10

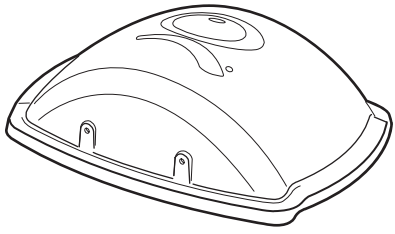
Para compras hechas en México / Para garantía acudir / Importado por:

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
Anatole France 139-139A
Colonia. Polanco III Sección
Miguel Hidalgo
Ciudad de México
C.P. 11540
RFC: WPR030919-ND4
Tel: 01800-00-WEBER (93237)

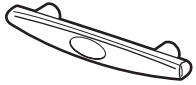
Para partes de repuesto ir a la dirección del importador o llame a: 01800-00-WEBER (93237)

Para hacer efectiva esta garantía es necesario llame por teléfono a los números indicados en este apartado o presentarse en los establecimientos autorizados por WEBER. Para hacer efectiva esta garantía no pueden exigirse otros requisitos más que la presentación del producto, la garantía vigente y comprobante de venta.

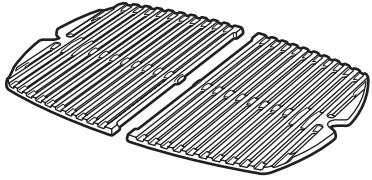
LISTA DE PIEZAS



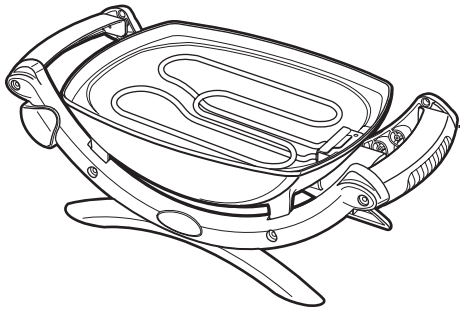
1



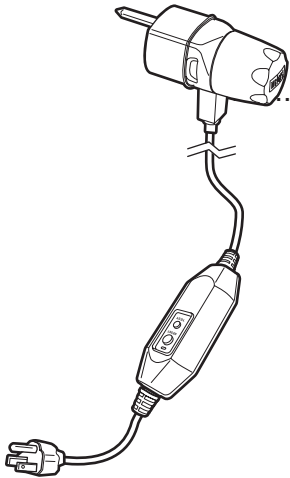
1



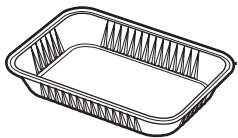
1



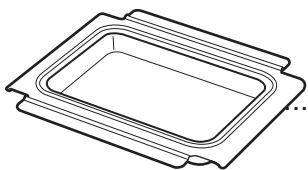
1



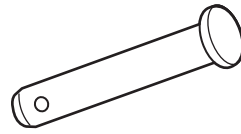
1



1



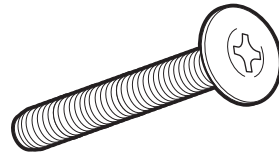
1



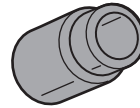
2



2



2



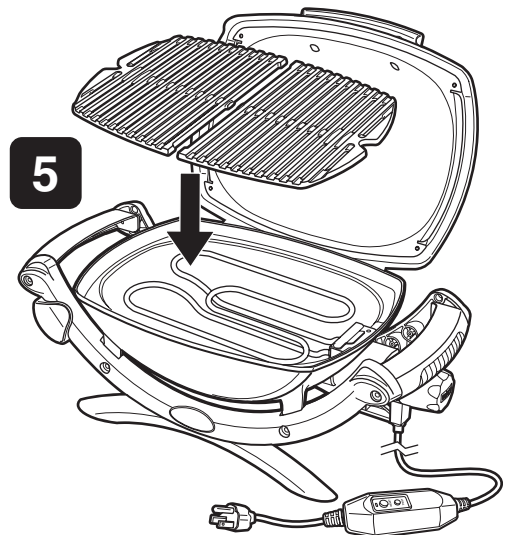
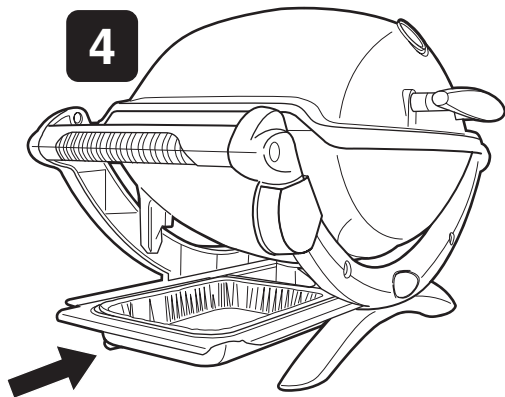
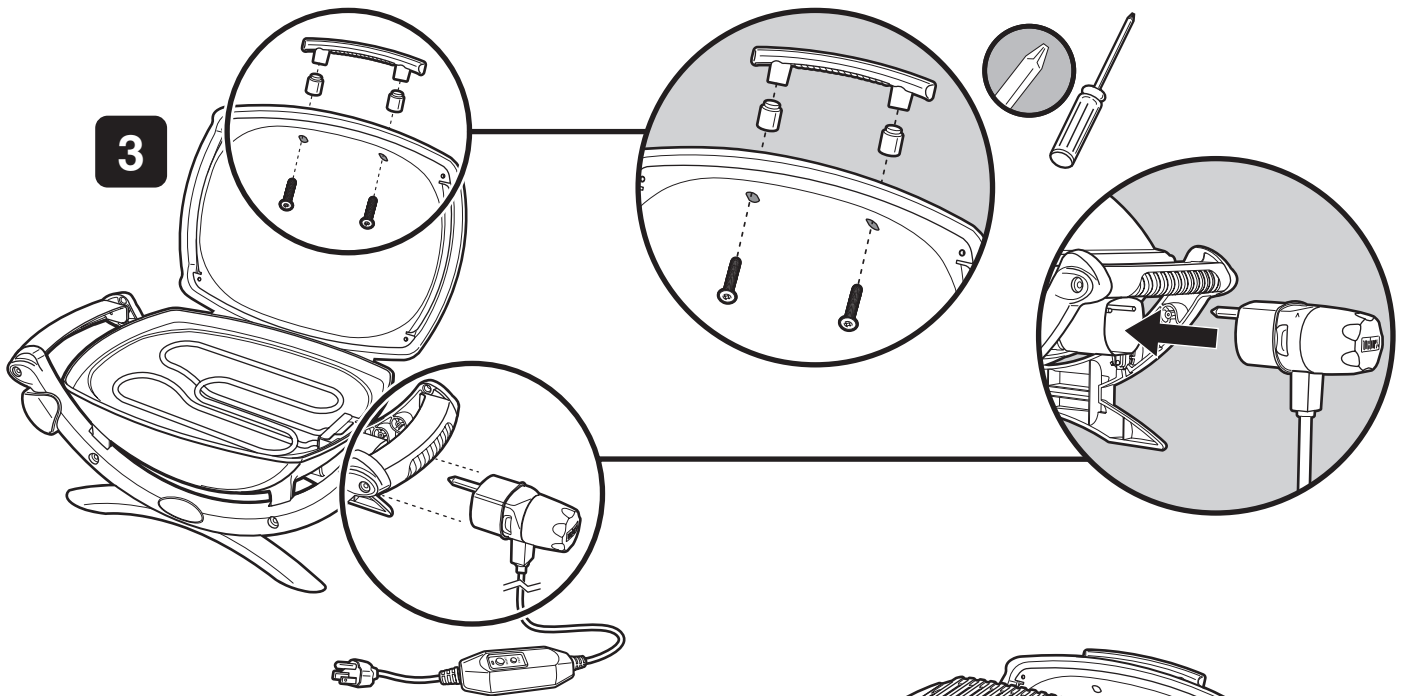
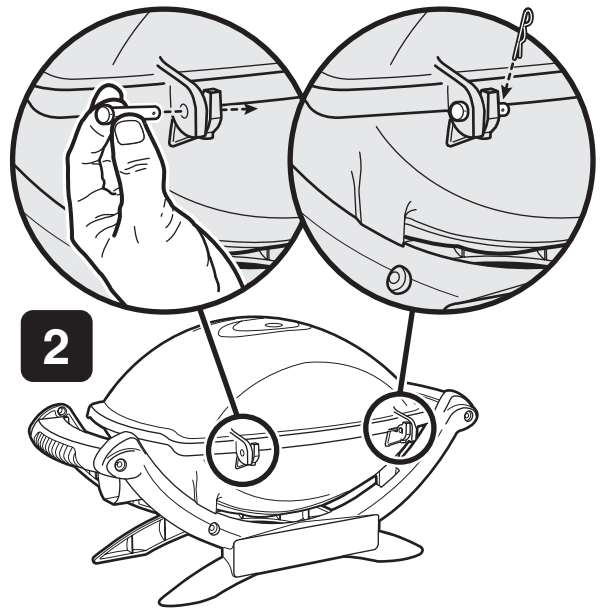
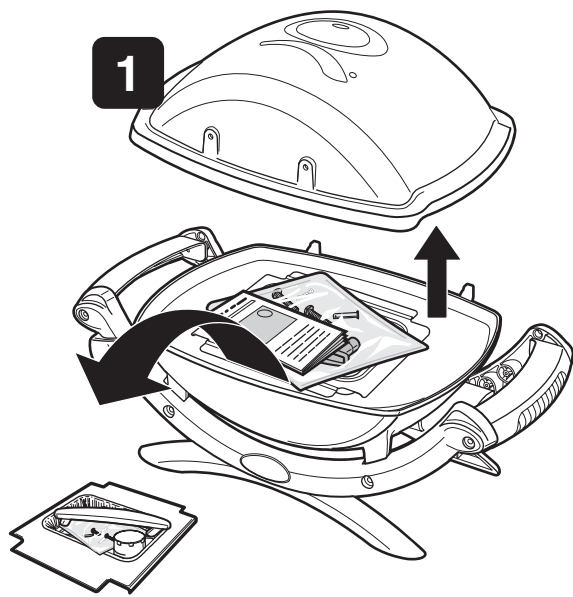
2



Descargue gratis la app BILT para recibir instrucciones paso a paso en 3D.

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

ENSAMBLAJE



INSTRUCCIONES GENERALES

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.
- 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.

CABLES DE EXTENSIÓN

⚠ PRECAUCIÓN: Para minimizar el riesgo de daños materiales y/o lesiones personales, no use cables de extensión que no cumplan con las especificaciones listadas en este manual.

- Si es necesario usar un cable de extensión, este debe conectarse a un enchufe con conexión a tierra. Tipos de enchufes: NEMA 5-15R a NEMA 5-15P; calibre: 16 AWG; clasificación: 125 V, 13 A. La longitud máxima permisible para el cable de extensión es de 6 m. Use un cable de extensión tan corto como sea posible.
- No conecte 2 o más cables de extensión juntos.
- Mantenga secas las conexiones.
- Observe todas las leyes y reglamentos locales al usar este aparato.
- Use solamente cables de extensión de 3 conductores que cuenten con clavijas de 3 terminales con conexión a tierra y enchufes de 3 terminales que acepten la clavija del aparato.
- Solo deberán utilizarse cables de extensión cuya marca en la superficie lleve el sufijo "W" y estén identificados con una etiqueta que garantice su validez para el uso con aparatos para exteriores en espacios al aire libre.
- Use únicamente cables de extensión cuya clasificación eléctrica sea igual o mayor que la del aparato.
- No use cables de extensión dañados. Revise el cable de extensión antes de usarlo y reemplácelo si está dañado. No haga mal uso del cable de extensión y no jale ningún cable para desconectarlo. Mantenga el cable alejado del calor y de los bordes filosos.
- El cable deberá colocarse de manera que no cuelgue por el borde de la mesa o la cubierta, ya que esto representaría un riesgo de tropiezo o de que el cable sea jalado por un niño.

ALMACENAMIENTO Y/O SIN USARSE

- Cuando el asador eléctrico WEBER no esté en uso, el mando de control de la temperatura con el cable de alimentación debe permanecer en la posición "APAGADO" (OFF), y debe estar DESCONECTADO y guardarse en un lugar interior.

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 EL ASADOR

PLATO RECOLECTOR Y BANDEJA DE GOTEO DESECHABLE

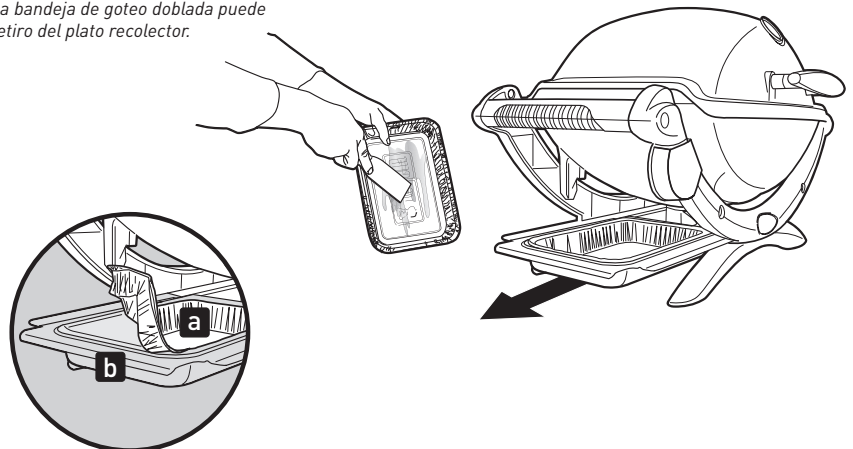
El asador ha sido construido con un sistema de recogida de la grasa. Cada vez que utilice el asador, revise si hay acumulación de grasa en el plato recolector y la bandeja de goteo desechable.

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.



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.
	¿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?	⚠ Siempre enchufe el Regulador de Temperatura completamente dentro del asador eléctrico antes de enchufar el cordón eléctrico en el tomacorriente.
	¿Hay corriente eléctrica en el tomacorriente?	Revise el servicio eléctrico. Revise si el interruptor de protección a tierra se ha disparado.
	Asegurarse de que la luz del indicador de seguridad electrónico del cable del control de temperatura esté encendida.	Pulsar el botón "Reset" del cable del control de temperatura. La luz piloto debe encenderse.
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 cochambre 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.**

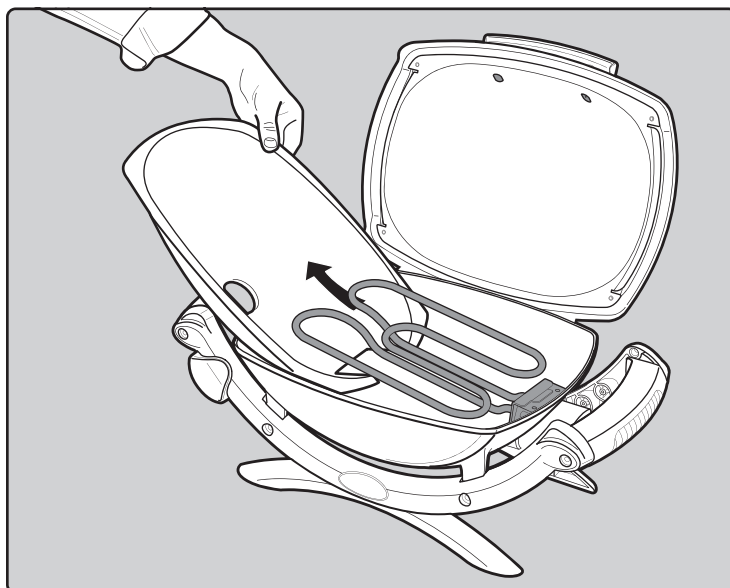
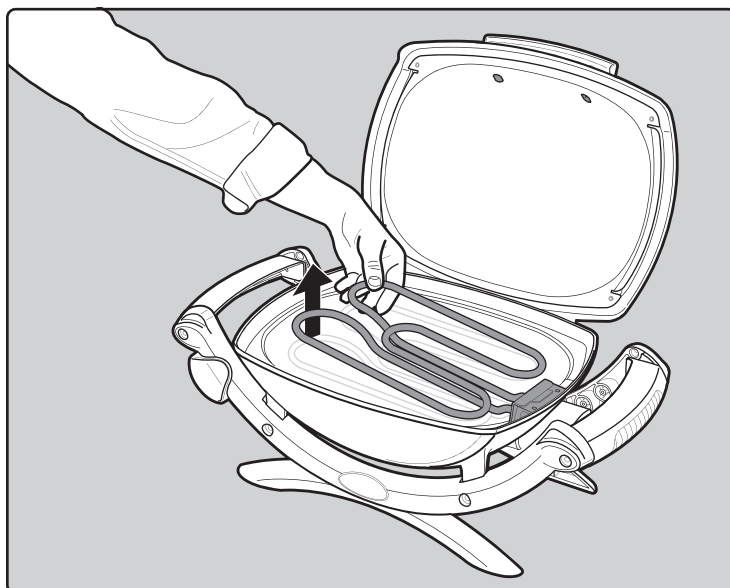
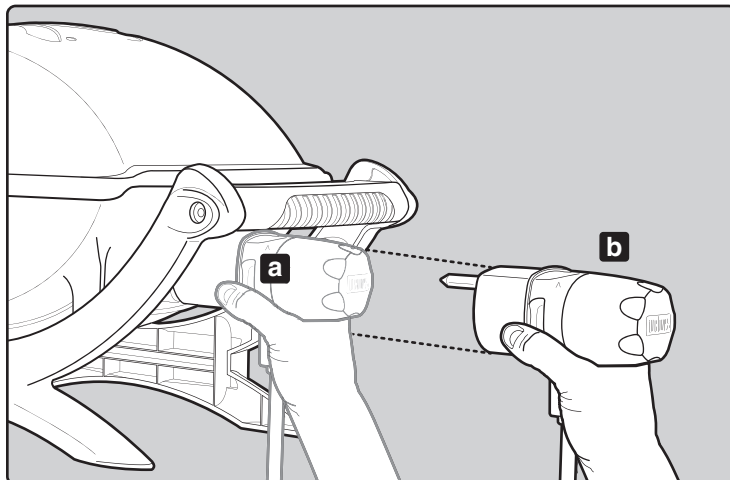
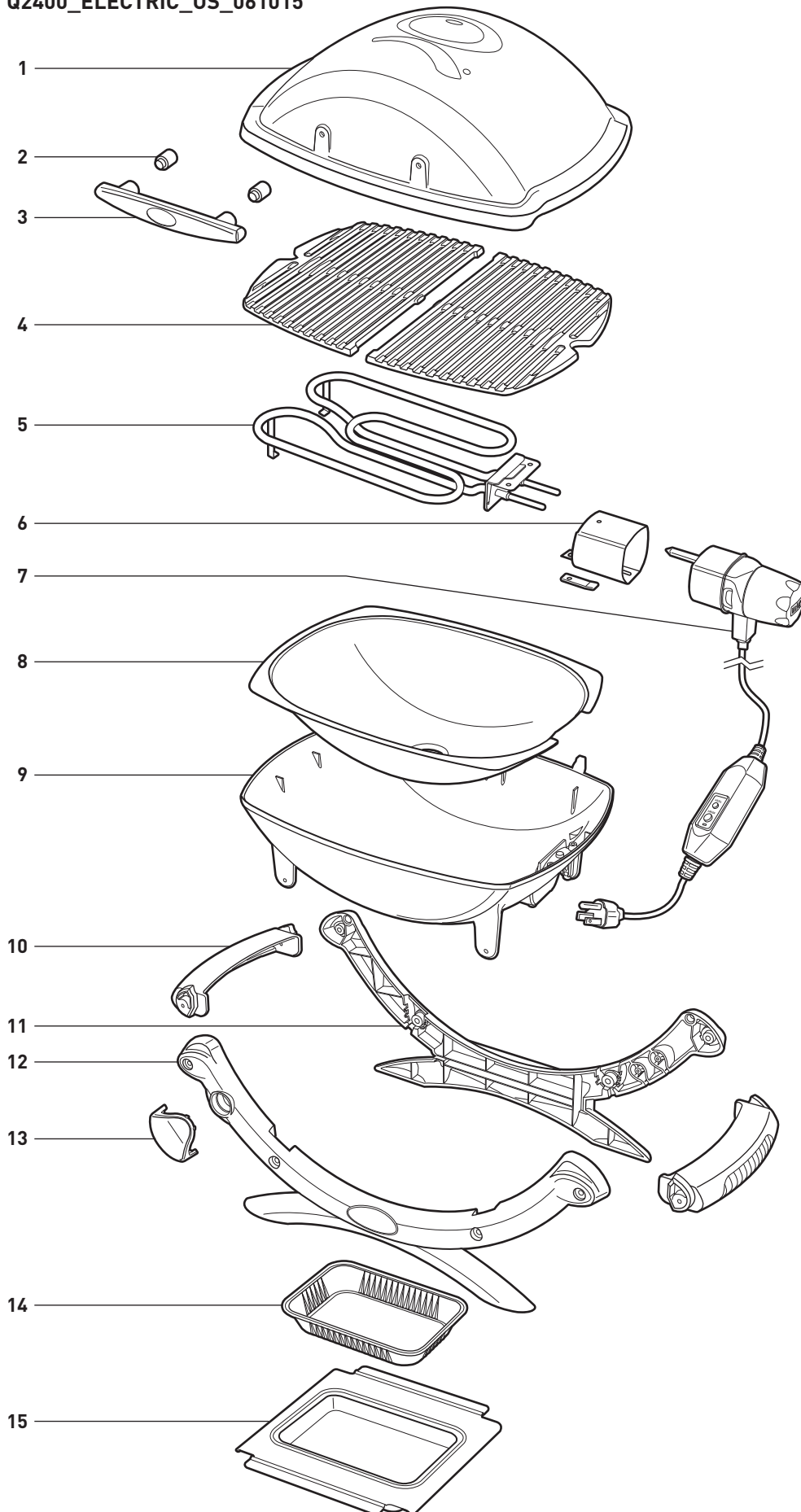


DIAGRAMA DE DESPIECE - 2400

Q2400_ELECTRIC_US_061015



⚠ 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.



Weber-Stephen Products LLC
www.weber.com

© 2020 Designed and engineered by
Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.



Q 2400

ELECTRIC GRILL OWNER'S GUIDE

You must read this Owner's Guide before operating your electric grill.



WARNING!
POTENTIAL SHOCK
HAZARD

REGISTER YOUR GRILL

Thank you for purchasing a WEBER grill. Take a few minutes to protect your investment by registering your grill online at www.weber.com. Reference the serial number on the front cover of this owner's guide.



This appliance is Rated for
120 volts - 50 Hz/60 Hz
Output: 1560 W

Use only WEBER Q140TC
temperature-controlling plug.

⚠ This grill is intended for outdoor household use only. Do not use indoors or for commercial cooking. Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.

⚠ The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance is not to be used if the cord is damaged.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- ⚠ Read all instructions.
- ⚠ CAUTION: Grill brushes should be checked for loose bristles and excessive wear on a regular basis. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grates or brush. WEBER recommends purchasing a new stainless steel grill brush at the beginning of every spring.
- ⚠ CAUTION: To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded three prong GFI outlets only. Do not use a two prong adapter.
- ⚠ WARNING: Use only outdoors, do not expose to rain. This is to prevent electric shock which can cause serious bodily injury or death.
- ⚠ WARNING: Disconnect appliance from supply circuit before performing maintenance and cleaning.
- ⚠ WARNING: For protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
- ⚠ CAUTION: Store Temperature Controller indoors when not in use.
- ⚠ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ⚠ Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- ⚠ Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- ⚠ Do not use charcoal in this appliance.
- ⚠ Do not touch surfaces that may be hot. Use handles or knobs provided.

- ⚠ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, portable appliances (or other specific part or parts) in water or other liquid.
- ⚠ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ⚠ Make sure appliance is OFF and remove plug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handling.
- ⚠ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.
- ⚠ The use of accessories not recommended by WEBER may cause damage or injuries.
- ⚠ Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- ⚠ Where applicable, always attach plug to appliance and check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- ⚠ Do not use appliance for other than intended use.
- ⚠ Avoid contacting moving parts.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

enMX - ENGLISH

WARNINGS

⚠ DANGER

Failure to follow the Dangers, Warnings and Cautions contained in this Owner's Manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

- ⚠ WARNING: Do not use charcoal or other combustible fuels in this grill. This grill is not designed for charcoal use and a fire could result. The fire could create an unsafe condition and damage to the grill.
- ⚠ Always plug Temperature Controller into grill before plugging power cord into outlet.
- ⚠ Do not operate unit if plug receptacle is damaged.
- ⚠ Operate grill only on a level, stable surface.
- ⚠ Do not in any way alter this product or its use.
- ⚠ Do not immerse grill or Temperature Controller in water when cleaning.
- ⚠ Do not leave Temperature Controller in the ON position during periods of non-use.
- ⚠ Do not leave grill unattended when in use.
- ⚠ Keep children and pets away from grill when in use.
- ⚠ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ⚠ This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- ⚠ Clean grease catch pan regularly.
- ⚠ Locate power cord away from traffic areas. Arrange the cord so that it will not be pulled or tripped over.
- ⚠ Do not use grill near combustible materials such as dry grass, shrubs, etc.
- ⚠ Do not allow grill to come into close contact with flammable materials such as paper, walls, draperies, towels, chemicals, etc.
- ⚠ Do not use as a heater.
- ⚠ Do not move the grill while it is in use. Allow the appliance to cool before moving, cleaning or storing it.
- ⚠ Do not use grill when raining or snowing.
- ⚠ To prevent grill from being splashed or falling into water, do not use grill within 10 feet of any body of water such as a pool or pond.
- ⚠ Do not operate grill with a Temperature Controller that has a damaged cord or plug. Call WEBER for a replacement Temperature Controller. The Temperature Controller is made specifically for this grill.
- ⚠ Pulling Temperature Controller by the knob could cause the knob to come off. Remove Temperature Controller by gripping on it's side (Refer to "MAINTENANCE").
- ⚠ Do not allow cord to touch the grill when it is hot.
- ⚠ This grill is intended for outdoor household use only. Do not use indoors or for commercial cooking.
- ⚠ If a flare up occurs, do not use water to put out fire. Turn grill to OFF. Unplug power cord and wait for grill to cool.
- ⚠ Make sure no other high wattage appliances are plugged into the same circuit when using grill.
- ⚠ Do not clean this product with a water spray or the like.
- ⚠ Unplug grill when not in use and cover when cool. Properly store the appliance indoors when not in use - out of the reach of children.
- ⚠ Use this grill only as described in this manual. Any other use not recommended in this manual may cause fire, electric shock, or injury to persons.
- ⚠ Always ensure that electrical socket being used has the correct rating. Socket must be rated no less than 120V AC.
- ⚠ This appliance conforms to technical standards and the safety requirements for electrical devices.
- ⚠ The grease catch pan must be in place at all times during grill operation.
- ⚠ Do not build this model of grill in any built-in or slide-in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that may damage property or cause serious bodily injury or death.
- ⚠ Avoid damage from misuse such as immersing in water or any type of liquid, dropping, kicking, or stepping on any part of the temperature controller.

WARRANTY

Thank you for purchasing a WEBER product. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") prides itself on delivering a safe, durable, and reliable product.

Model: _____

Date of Purchase or Installation: _____

This is WEBER's Voluntary Warranty provided to you at no extra charge. It contains the information you will need to have your WEBER product repaired in the unlikely event of a failure or defect.

Pursuant to applicable laws, the customer has several rights in case the product is defective. Those rights include supplementary performance or replacement, abatement of the purchasing price, and compensation. In the European Union, for example, this would be a two-year statutory warranty starting on the date of the handover of the product. These and other statutory rights remain unaffected by this warranty provision. In fact, this warranty grants additional rights to the Owner that are independent from statutory warranty provisions.

WEBER'S VOLUNTARY WARRANTY

WEBER warrants, to the purchaser of the WEBER product (or in the case of a gift or promotional situation, the person for whom it was purchased as a gift or promotional item), that the WEBER product is free from defects in material and workmanship for the period(s) of time specified below when assembled and operated in accordance with the accompanying Owner's Manual. (Note: If you lose or misplace your WEBER Owner's Manual, a replacement is available online at www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected.) Under normal, private single family home or apartment use and maintenance, WEBER agrees within the framework of this warranty to repair or replace defective parts within the applicable time periods, limitations, and exclusions listed below. TO THE EXTENT ALLOWABLE BY APPLICABLE LAW, THIS WARRANTY IS EXTENDED ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER AND IS NOT TRANSFERABLE TO SUBSEQUENT OWNERS, EXCEPT IN THE CASE OF GIFTS AND PROMOTIONAL ITEMS AS NOTED ABOVE.

OWNER'S RESPONSIBILITIES UNDER THIS WARRANTY

To ensure trouble-free warranty coverage, it is important (but it is not required) that you register your WEBER product online at www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected. Please also retain your original sales receipt and/or invoice. Registering your WEBER product confirms your warranty coverage and provides a direct link between you and WEBER in case we need to contact you.

The above warranty only applies if the Owner takes reasonable care of the WEBER product by following all assembly instructions, usage instructions, and preventative maintenance as outlined in the accompanying Owner's Manual, unless the Owner can prove that the defect or failure is independent of non-compliance with the above mentioned obligations. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying Owner's Manual.

WARRANTY HANDLING / EXCLUSION OF WARRANTY

If you believe that you have a part which is covered by this Warranty, please contact WEBER Customer Service using the contact information on our website (www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected). WEBER will, upon investigation, repair or replace (at its option) a defective part that is covered by this Warranty. In the event that repair or replacement are not possible, WEBER may choose (at its option) to replace the grill in question with a new grill of equal or greater value. WEBER may ask you to return parts for inspection, shipping charges to be pre-paid.

Warranties must cover labor. Consequently, domestic manufacturers and importers are required to replace any defective part or component at no additional cost to the consumer. These guarantees must include the expenses of transportation of the product that derive from its fulfillment, within its service network.

The importers or marketers responsible for the products can only be exempted from making the guarantee effective in the following cases:

- When the product had been used under conditions other than normal.
- When the product had not been operated in accordance with the accompanying instructions for use
- When the product has been altered or repaired by persons not authorized by WEBER.

This WARRANTY lapses if there are damages, deteriorations, discolorations, and/or rust for which WEBER is not responsible caused by:

- Abuse, misuse, alteration, modification, misapplication, vandalism, neglect, improper assembly or installation, and failure to properly perform normal and routine maintenance;
- Exposure to salt air and/or chlorine sources such as swimming pools and hot tubs/spas;
- Severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes, tsunamis or surges, tornadoes or severe storms.

The use and/or installation of parts on your WEBER product that are not genuine WEBER parts will void this Warranty, and any damages that result hereby are not covered by this Warranty. Any conversion of a gas grill not authorized by WEBER and performed by a WEBER authorized service technician will void this Warranty.

PRODUCT WARRANTY PERIODS

Cookbox:
5 years, no rust through/burn through
(2 years paint excluding fading or discoloration)

Lid assembly:
5 years, no rust through/burn through
(2 years paint excluding fading or discoloration)

Porcelain-enamelled cast iron cooking grates:
5 years, no rust through/burn through

Plastic components:
5 years, excluding fading or discoloration

All remaining parts:
2 years

DISCLAIMERS

APART FROM THE WARRANTY AND DISCLAIMERS AS DESCRIBED IN THIS WARRANTY STATEMENT, THERE ARE EXPLICITLY NO FURTHER WARRANTY OR VOLUNTARY DECLARATIONS OF LIABILITY GIVEN HERE WHICH GO BEYOND THE STATUTORY LIABILITY APPLYING TO WEBER. THE PRESENT WARRANTY STATEMENT ALSO DOES NOT LIMIT OR EXCLUDE SITUATIONS OR CLAIMS WHERE WEBER HAS MANDATORY LIABILITY AS PRESCRIBED BY STATUTE.

NO WARRANTIES SHALL APPLY AFTER THE APPLICABLE PERIODS OF THIS WARRANTY. NO OTHER WARRANTIES GIVEN BY ANY PERSON, INCLUDING A DEALER OR RETAILER, WITH RESPECT TO ANY PRODUCT (SUCH AS ANY "EXTENDED WARRANTIES"), SHALL BIND WEBER. THE EXCLUSIVE REMEDY OF THIS WARRANTY IS REPAIR OR REPLACEMENT OF THE PART OR PRODUCT.

IN NO EVENT UNDER THIS VOLUNTARY WARRANTY SHALL RECOVERY OF ANY KIND BE GREATER THAN THE AMOUNT OF THE PURCHASE PRICE OF THE WEBER PRODUCT SOLD.

YOU ASSUME THE RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE, OR INJURY TO YOU AND YOUR PROPERTY AND/OR TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE MISUSE OR ABUSE OF THE PRODUCT OR FAILURE TO FOLLOW INSTRUCTIONS PROVIDED BY WEBER IN THE ACCOMPANYING OWNER'S MANUAL.

PARTS AND ACCESSORIES REPLACED UNDER THIS WARRANTY ARE WARRANTED ONLY FOR THE BALANCE OF THE ABOVE MENTIONED ORIGINAL WARRANTY PERIOD(S).

THIS WARRANTY APPLIES TO PRIVATE SINGLE FAMILY HOME OR APARTMENT USE ONLY AND DOES NOT APPLY TO WEBER GRILLS USED IN COMMERCIAL, COMMUNAL OR MULTI-UNIT SETTINGS SUCH AS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS, OR RENTAL PROPERTIES.

WEBER MAY FROM TIME TO TIME CHANGE THE DESIGN OF ITS PRODUCTS. NOTHING CONTAINED IN THIS WARRANTY SHALL BE CONSTRUED AS OBLIGATING WEBER TO INCORPORATE SUCH DESIGN CHANGES INTO PREVIOUSLY MANUFACTURED PRODUCTS, NOR SHALL SUCH CHANGES BE CONSTRUED AS AN ADMISSION THAT PREVIOUS DESIGNS WERE DEFECTIVE.

Webster-Stephen PRODUCTS LLC

Customer Service Center

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
U.S.A.

For replacement parts, call:

1-800-446-1071

For purchases made in Mexico / Warranty / Imported by:

Webster-Stephen Products S.A. de C.V.

Anatole France 139-139A
Colonia. Polanco III Seccion
Miguel Hidalgo
Ciudad de México
C.P. 11540
RFC: WPR030919-ND4
Tel: 01800-00-WEBER (93237)

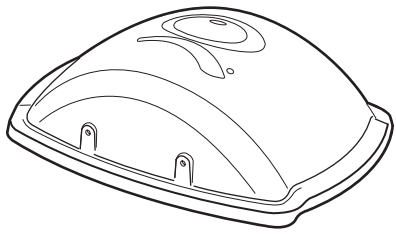
For replacement parts, go to the address of the importer or call:

01800-00-WEBER (93237)

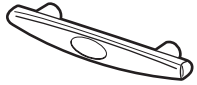
TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	11
WARNINGS.....	12
WARRANTY	13
TABLE OF CONTENTS.....	13
PARTS LIST	14
ASSEMBLY	15
GENERAL INSTRUCTIONS	16
STORAGE AND/OR NONUSE	16
OPERATING.....	16
BEFORE USING THE GRILL	16
CATCH PAN AND DISPOSABLE DRIP PAN.....	17
COOKING ON YOUR ELECTRIC GRILL	17
TROUBLESHOOTING.....	18
MAINTENANCE	18
CLEANING	18
CLEANING REMOVABLE BOWL LINER	19
EXPLODED VIEW - 2400	20

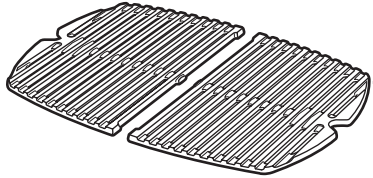
PARTS LIST



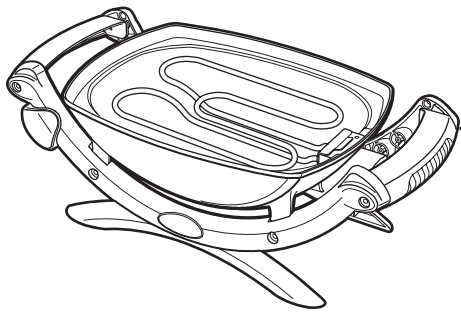
1



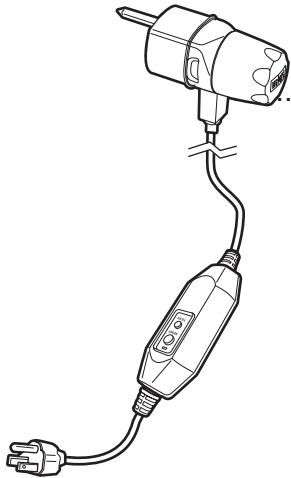
1



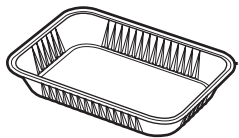
1



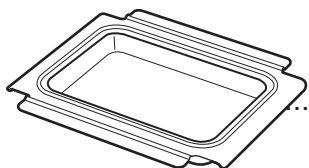
1



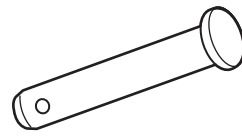
1



1



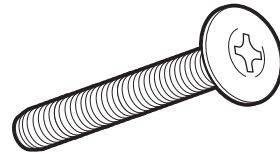
1



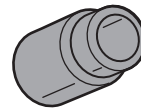
2



2



2



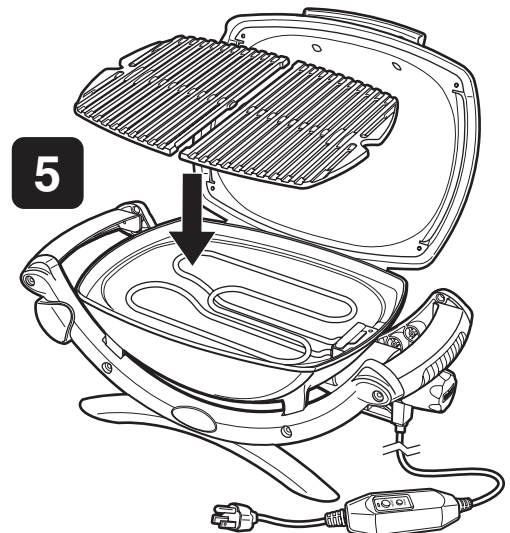
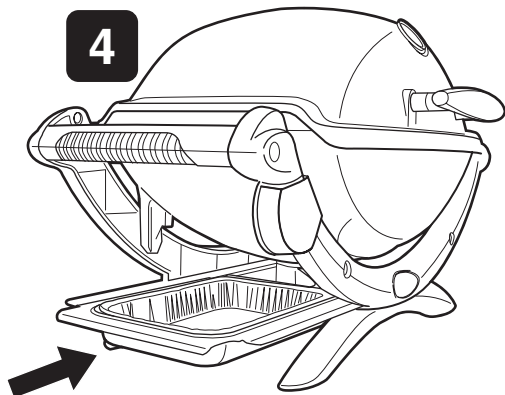
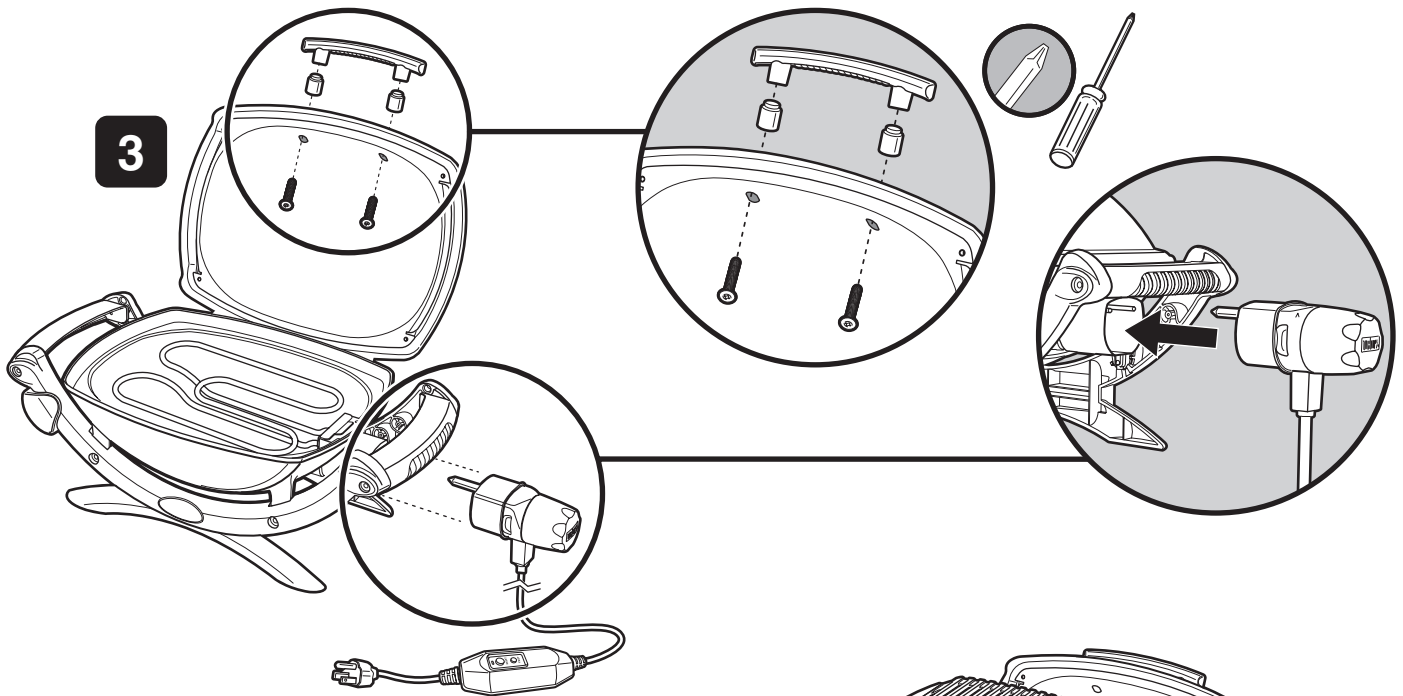
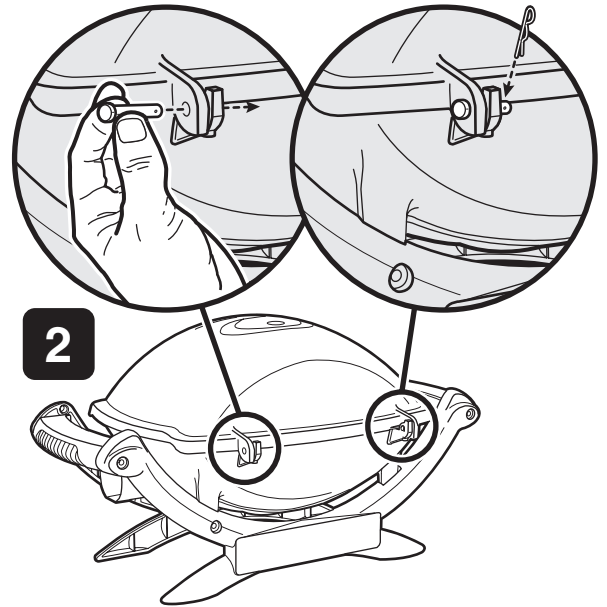
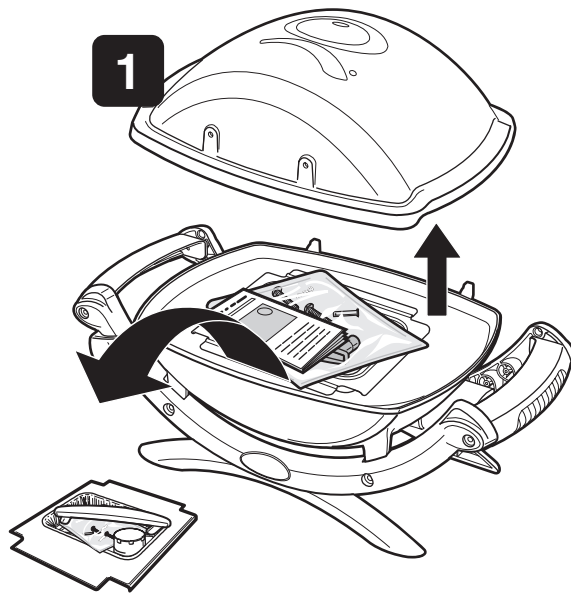
2



US Download the free BILT app for 3D step-by-step instructions.

The grills illustrated in this Owner's Guide may vary slightly from the model purchased.

ASSEMBLY



GENERAL INSTRUCTIONS

If you have questions or need advice regarding your grill or its safe operation contact the Customer Service Representative in your area. Use the contact information on our web site. **Log onto www.weber.com.**

With the WEBER electric grill you can grill, barbecue, roast and bake with results that are difficult to duplicate with indoor kitchen appliances. The closed lid produces that "outdoor" flavour in the food. Electricity is easy to use and gives you more cooking control than charcoal fuel.

- These instructions will give you the minimum requirements for assembling your electric grill. Please read the instructions carefully before using your electric grill. Improper assembly can be dangerous.
- Not for use by children.
- This electric grill is not intended for commercial use.
- Do not leave the electric grill unattended when it is in use.
- Any parts sealed by the manufacturer must not be altered by the user.
- Any modification of the appliance may be dangerous.
- Visually inspect cord, plug and Temperature Controller for damage and wear before operation.
- When heating the grill for the first time, it may give off a slight burning odor. The grill is burning off excess lubricants found on the heating element. This does not affect the safety of your grill.
- To prevent fire or electric shock, always use a certified electrician should new circuits or outlets be required.
- Improperly grounded outlets could cause electrical shock.
- The use of an extension cord is not recommended.
- Cover grill or store in weather protected area when not in use.
- Clean the grate and cookbox between uses.

EXTENSION CORDS

⚠ **CAUTION: To minimise the risk of property damage and/or personal injury, do not use an extension power-supply cable unless it conforms to the specifications listed in this manual.**

- If it is necessary to use an extension cord it must be connected to a grounded socket. Plug type: NEMA 5-15R to NEMA 5-15P; Gauge: 16 AWG; Rating: 125 volts at 13 amps. The maximum length for the extension cord is 20 feet (6 meters). Keep the extension cord as short as possible.
- Do not connect 2 or more extension cords together.
- Keep the connections dry.
- Observe all local laws and regulations when using this appliance.
- Use only 3-wire extension cords that have 3-prong grounding-type plugs and 3-pole cord connectors that accept the plug from the appliance.
- Only extension cords surface marked with the suffix letter "W" and identified by the marking "Suitable for use with outdoor appliances" shall be used outdoors.
- Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the appliance.
- Do not use a damaged extension cord. Examine extension cord before using and replace if damaged. Do not abuse extension cord and do not tug on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges.
- The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

STORAGE AND/OR NON-USE

- When the WEBER electric grill is not in use, the temperature control knob with power cord should be in the "OFF" position and must be DISCONNECTED and stored indoors.

OPERATING

- ⚠ **WARNING: Your electric grill must not be used upon any combustible surface such as dry grass, shrubs, etc.**
- ⚠ **WARNING: Your electric grill is not intended for installation in or on recreational vehicles, SUVs and/or boats.**
- ⚠ **WARNING: Do not use the barbecue within 60 cm (24 in) of combustible materials from the back or sides of the grill. Do not use under any combustible construction.**
- ⚠ **WARNING: The entire cooking box gets hot when in use. Do not leave unattended.**
- ⚠ **WARNING: Keep any electrical power cord away from any heated surface.**
- ⚠ **WARNING: Keep the cooking area clear of inflammable vapours and liquids such as petrol, kerosene, alcohol, etc., and other combustible materials.**
- ⚠ **WARNING: When cooking, the appliance must be on a level, stable surface in an area clear of combustible material.**
- ⚠ **WARNING: Keep cord clear of cookbox.**

BEFORE USING THE GRILL

CATCH PAN AND DISPOSABLE DRIP PAN

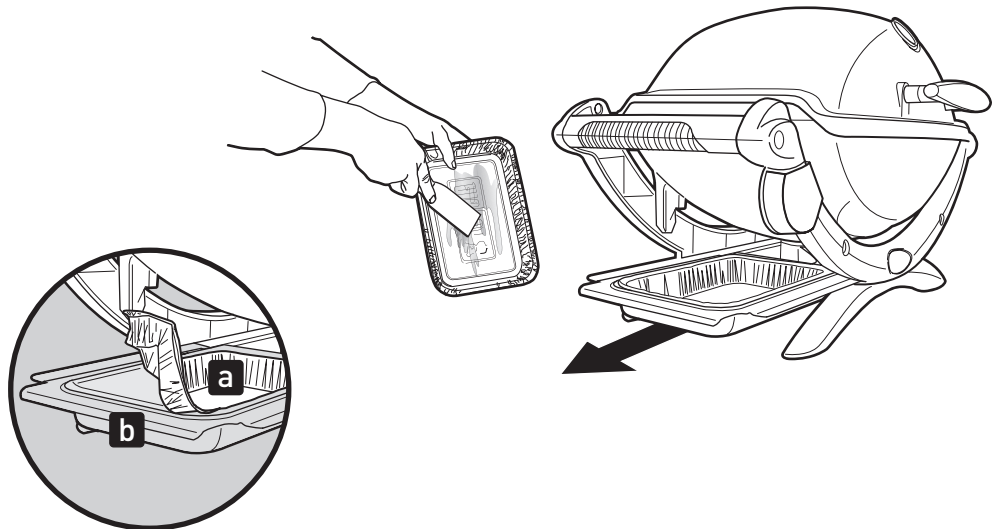
Your grill was built with a grease collection system. Check the catch pan and disposable drip pan for grease build-up each time you use your grill.

Remove excess grease with a plastic spatula; see illustration. When necessary, wash the catch pan and drip pan with a soap and water solution, then rinse with clean water. Replace the disposable drip pan as needed.

⚠ **WARNING: Check the catch pan and disposable drip pan for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a grease fire. A grease fire can cause serious bodily injury or damage to property.**

⚠ **CAUTION: Do not line the catch pan with aluminum foil.**

(Q 2400) - Make sure that disposable drip pan (a) rests flat on catch pan (b). A bent drip pan may interfere with removal of catch pan.



COOKING ON YOUR ELECTRIC GRILL

**This appliance is Rated for
120 volts - 50 Hz/60 Hz,
Output: 1560W**

⚠ WARNING: Do not move the WEBER electric grill when operating or while the grill is hot.

⚠ WARNING: Completely unwind power cord. Keep cord clear of cookbox.

1) Plug temperature controller into grill.

⚠ Always plug temperature controller fully into grill before plugging power cord into outlet.

2) Open Lid.
3) Make sure the temperature controller is turned OFF. (Turn control knob counterclockwise to ensure that it is in the OFF position.)

4) Plug power cord into a protected outlet.

⚠ The appliance should be supplied through a grounded GFI outlet, 15 amp minimum.

5) Before grilling, check that the electronic safety device on the temperature controller power cord is working properly.

- Press the "reset" button on the cord. The indicator light should turn on. Then, press the "test" button. The indicator light should then turn off.

⚠ WARNING: If the test function fails DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.

6) Press the "reset" button on the cord.

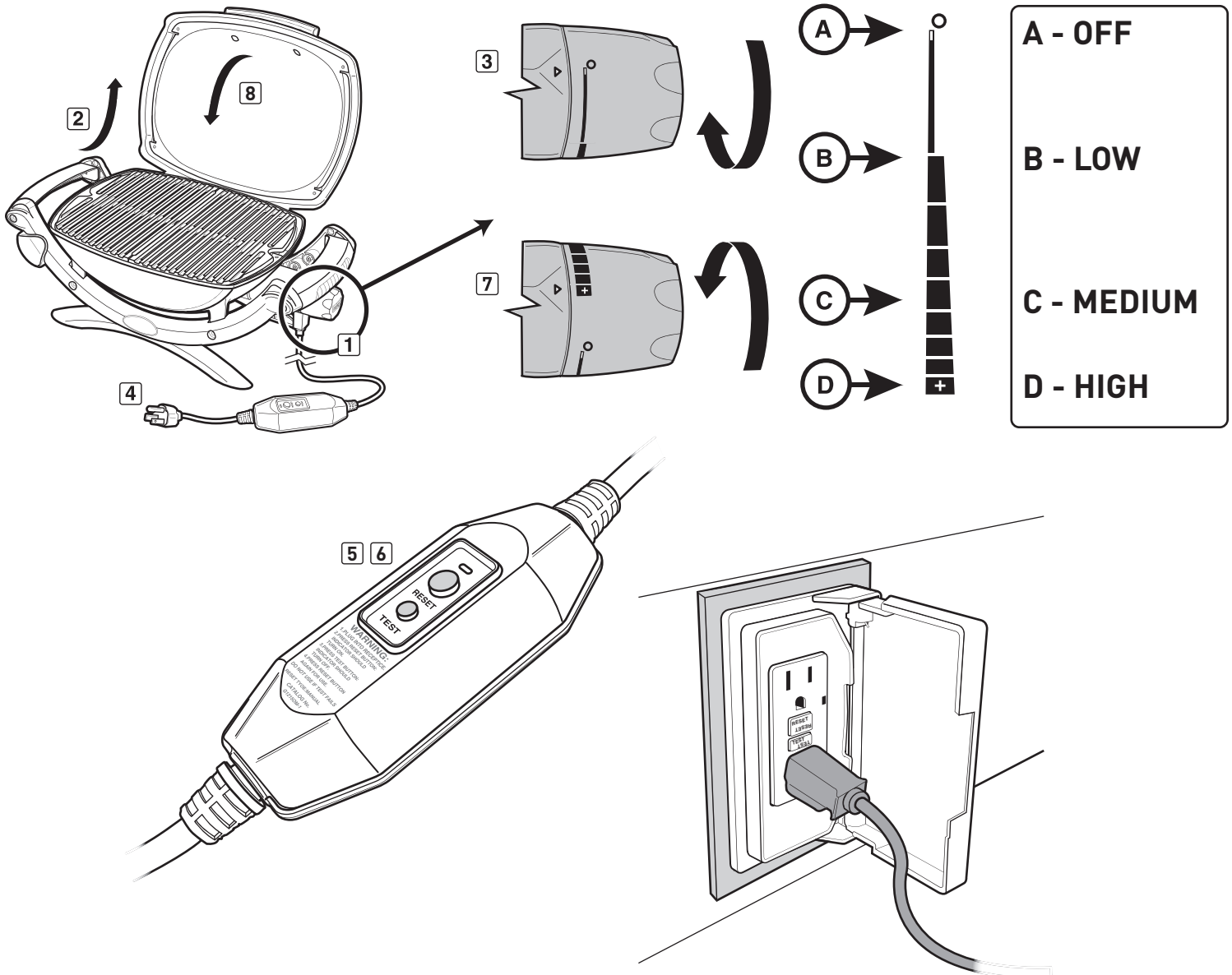
7) Preheat the grill. Turn control knob to HIGH (clockwise). The red light indicates that power is on and the heating element is heating up. The red light periodically cycles on and off as the heating element adjusts, to maintain temperature.

8) Close lid. Preheat time will take approximately 20 minutes, when grilling in a 72°F air temperature. Colder temperatures and/or wind can cause longer preheating times.

Do not exceed 60 minutes total cooking time.

To cook at a lower grill temperature: Preheat as previously stated. Turn the control knob counterclockwise to desired setting. Start cooking.

⚠ WARNING: When red light is off, heating element may still be hot.



⚠ The appliance should be supplied through a grounded GFI outlet, 15 amp minimum.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CHECK	CURE
Electric grill does not turn on.	Is the Temperature Controller properly inserted into housing?	Remove and reinstall Temperature Controller.
	Is red power light on and temperature control knob fully turned clockwise to HIGH?	⚠ Always plug Temperature Controller fully into grill before plugging power cord into outlet.
	Is power available from outlet?	Check electrical power supply.
	Make sure that the electronic safety indicator light is lit on the temperature controller cord.	Press the "reset" button on the temperature controller cord. The indicator light should turn on.
If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your region using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com .		

MAINTENANCE

CLEANING

⚠ WARNING: Turn your electric grill OFF and wait for it to cool before cleaning.

For availability of replacement cooking grate, contact the Customer Service Representative in your area, using the contact information on our web site. **Log onto www.weber.com.**

Temperature controller with power cord - Use a warm soapy water solution and a damp rag. Wipe and completely dry off before using.

⚠ WARNING: To protect against electrical shock, do not immerse any part of this appliance in water or any other liquid.

Outside surfaces and lid - Use a warm soapy water solution to clean, then rinse with water.

⚠ CAUTION: Do not use oven cleaner, abrasive cleansers (kitchen cleansers), cleaners that contain citrus products, or abrasive cleaning pads on the barbecue.

⚠ CAUTION: Do not clean grill with metal scrubbing pads. Pieces can break off from the pad and short electrical parts.

Cooking grate - Clean with a suitable stainless steel bristle brush. As needed, remove from grill and wash with warm soapy water, then rinse with water.

⚠ CAUTION: Grill brushes should be checked for loose bristles and excessive wear on a regular basis. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grates or brush. WEBER recommends purchasing a new stainless steel grill brush at the beginning of every spring.

Grease catch pan - Check the catch pan for grease build-up each time you use your grill. Remove excess grease with a plastic scraper. Wash the catch pan with warm, soapy water and rinse with water. Disposable drip pans are available that fit the catch pan.

⚠ WARNING: Check the grease catch pan and the removable bowl liner for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a fire in the bottom of the grill.

Inside lid - While lid is warm, wipe inside with paper towels to prevent grease build-up. Flaking, built-up grease resembles paint flakes.

Removable bowl liner - Remove excess grease, wash with warm soapy water and then rinse.

Do not use cleaners that contain acid, mineral spirit or xylene. Rinse well after cleaning.

⚠ WARNING: Clean removable bowl liner regularly.

MAINTENANCE

CLEANING REMOVABLE BOWL LINER

⚠ **WARNING:** turn your electric grill OFF and wait for it to cool before cleaning.

⚠ **WARNING:** Avoid grease build up on the grate and inside your grill. Regular cleaning of the grate and the removable bowl liner between uses is necessary to avoid grease build up. Improper maintenance can lead to a grease fire which can cause serious bodily injury or death, and damage to property.

1) Unplug temperature controller power cord. Grasp controller by base behind the control knob (a) and pull to remove (b).

⚠ **CAUTION:** Pulling controller by the knob could cause the knob to come off.

2) Carefully tilt the heating element slightly upwards and slide the removable bowl liner out and away from grill. Scrape the inside of the bowl liner with a plastic scraper to remove excess grease build up.

⚠ **CAUTION:** Do not use oven cleaner, abrasive cleansers (kitchen cleansers), cleaners that contain citrus products, or abrasive cleaning pads on the heating element. Do not use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene.

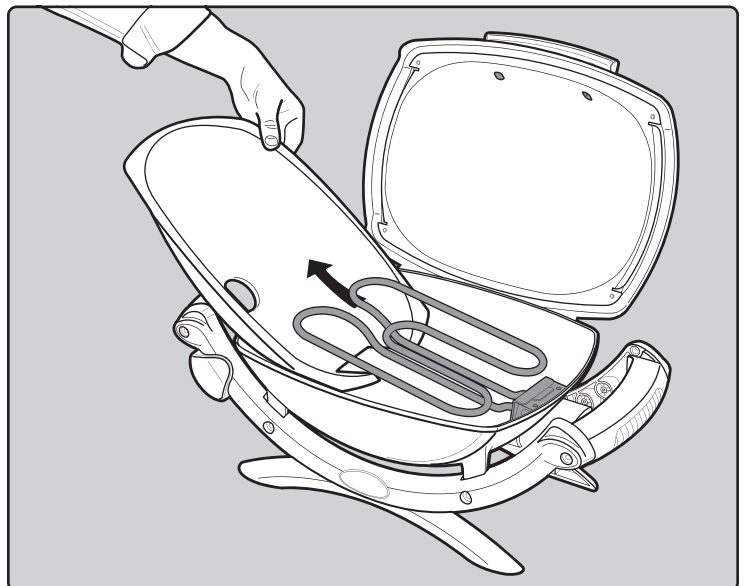
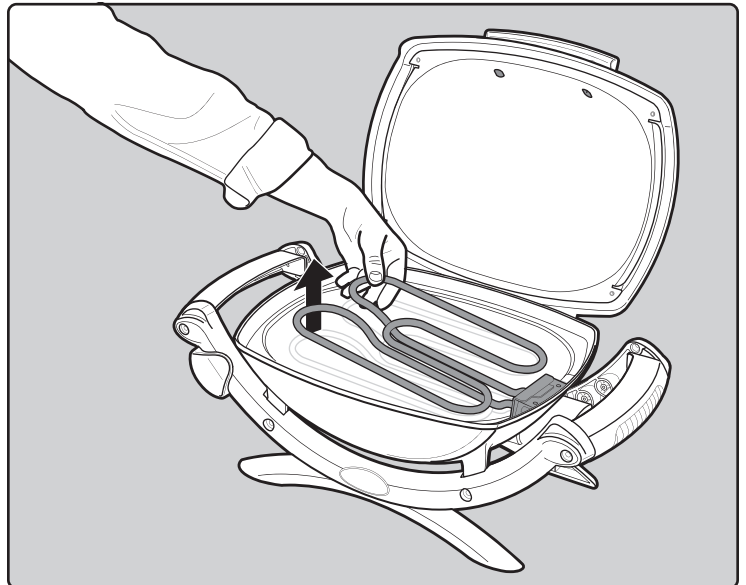
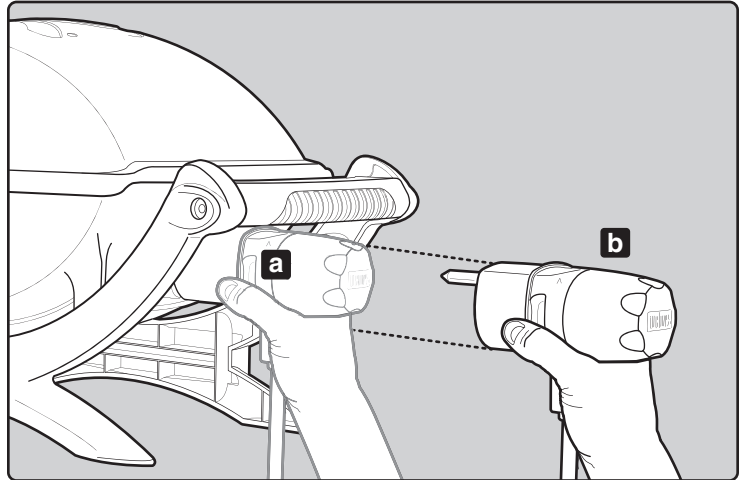
3) Replace removable bowl liner and temperature controller before use.

⚠ **Always plug temperature controller fully into grill before plugging power cord into outlet.**

Excess drippings and grease will accumulate in the grease catch pan. (Disposable foil drip pans are available that fit the grease catch pan).

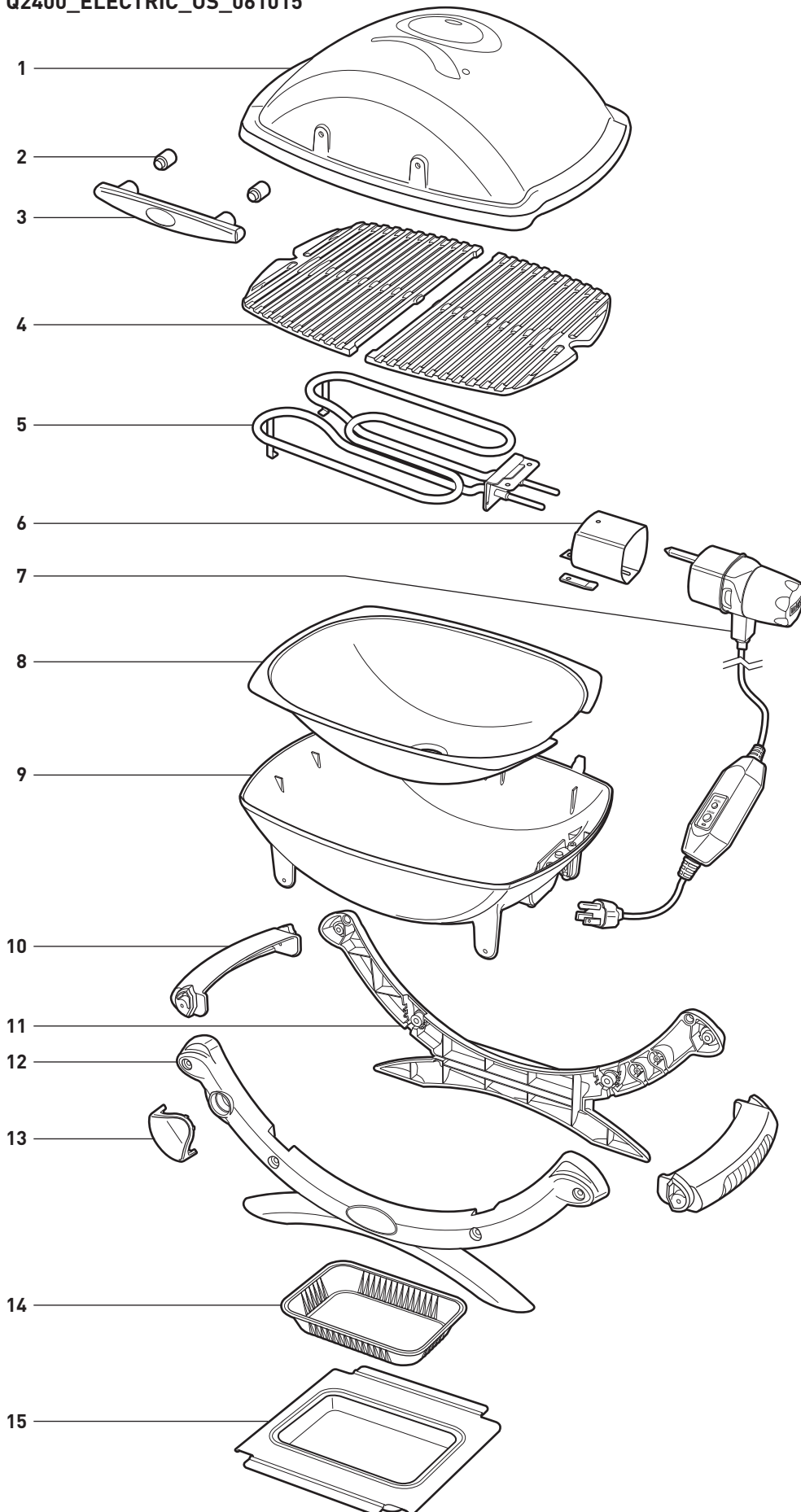
⚠ **WARNING:** Check the grease catch pan for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a grease fire in the grease catch pan.

⚠ **Should a grease fire occur, turn off temperature controller and leave lid closed until fire is out.**



EXPLODED VIEW - 2400

Q2400_ELECTRIC_US_061015



⚠ ATTENTION: This product has been safety tested and is only certified for use in a specific country. Refer to country designation located on outer carton.

These parts may be gas carrying or gas burning components. Please contact Weber-Stephen Products LLC, Customer Service Department for genuine Weber-Stephen Products LLC replacement part(s) information.

⚠ WARNING: Do not attempt to make any repair to gas carrying, gas burning, igniter components or structural components without contacting Weber-Stephen Products LLC, Customer Service Department. Your actions, if you fail to follow this Product Warning, may cause a fire, an explosion, or structural failure resulting in serious personal injury or death as well as damage to property.



Weber-Stephen Products LLC
www.weber.com

© 2020 Designed and engineered by
Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.