

**NO SEGUIR ESTAS AVISOS DE PELIGRO, ADVERTENCIA Y PRECAUCIÓN PUEDE PROVOCAR DAÑOS PERSONALES GRAVES O INCLUSO LA MUERTE, ASÍ COMO UN INCENDIO O EXPLOSIÓN CON LOS CONSIGUIENTES DAÑOS MATERIALES.**

- ⚠ Los **SÍMBOLOS DE SEGURIDAD** (⚠) le alertarán de información de **SEGURIDAD** importante.
- ⚠ Las palabras **PELIGRO, ADVERTENCIA** o **PRECAUCIÓN** se utilizan en conjunción con los **SÍMBOLOS DE SEGURIDAD**.
- ⚠ **PELIGRO** indica los riesgos más graves.
- ⚠ Lea atentamente toda la información de seguridad de esta Guía del propietario.
- ⚠ **PELIGRO**
- ⚠ No respetar los avisos de peligro, las advertencias y las precauciones incluidos en este Manual del propietario podría causar daños personales graves o víctimas mortales, así como incendios y explosiones que provocarían daños materiales.
- ⚠ No la utilice dentro de un edificio. Esta barbacoa solo puede usarse al aire libre. Si se utiliza en el interior, se acumularán humos nocivos que pueden provocar intoxicaciones graves o incluso la muerte.
- ⚠ Utilice esta barbacoa solo al aire libre y en un área bien ventilada. No la utilice en garajes, edificios, zonas de paso cubiertas ni en ninguna otra área cerrada.
- ⚠ No utilice esta barbacoa bajo ninguna estructura elevada inflamable.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No utilice alcohol o gasolina para encender o volver a encender la barbacoa. Utilice únicamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3.

- ⚠ Un montaje incorrecto puede resultar peligroso. Siga las instrucciones de montaje de este manual. No utilice la barbacoa a menos que todas las piezas estén en su sitio. Asegúrese de que el recogedor de cenizas esté correctamente fijado a las patas que hay debajo del recipiente de la barbacoa o de que haya un recogedor de cenizas de gran capacidad instalada antes de encender la barbacoa.
- ⚠ No añada líquidos de encendido para carbón ni carbón impregnado con líquido encendedor para calentar el carbón. Tras utilizarlo, tape el recipiente del líquido de encendido y colóquelo a una distancia segura de la barbacoa.
- ⚠ No utilice gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón. Si utiliza líquido de encendido para carbón, elimine cualquier líquido que pueda haberse drenado por las rejillas de ventilación inferiores antes de encender el carbón.
- ⚠ Deberá ir con cuidado cuando utilice la barbacoa. Recuerde que, mientras cocine, estará caliente, y que nunca debe dejarse desatendida mientras esté encendida.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga alejados a niños y mascotas. No deje bebés, niños o animales sin vigilancia cerca de una barbacoa caliente.
- ⚠ **ATENCIÓN:** Esta barbacoa alcanza temperaturas muy elevadas: no la mueva cuando esté funcionando. Deje que la parrilla se enfríe antes de moverla.
- ⚠ No utilice esta barbacoa a menos de metro y medio de distancia de cualquier material inflamable. Estas estructuras combustibles pueden ser terrazas, patios o porches de madera o madera tratada, entre otras.
- ⚠ No quite la cenizas hasta que el carbón se haya quemado y apagado por completo y la barbacoa se haya enfriado.
- ⚠ Coloque siempre el carbón en soportes Char-Basket™ o encima de la parrilla inferior (del carbón). No lo coloque directamente en la parte inferior del recipiente.
- ⚠ Evite llevar prendas con mangas largas y sueltas cuando encienda o use la barbacoa.
- ⚠ No utilice la barbacoa en zonas con mucho viento.
- ⚠ **ADVERTENCIA**
- ⚠ Mantenga la barbacoa en una superficie estable y plana en todo momento.
- ⚠ Quite la tapa de la barbacoa mientras la encienda y empiece a quemarse el carbón.

## GARANTÍA

Weber-Stephen Products Co., (Weber) garantiza por el presente documento al COMPRADOR ORIGINAL de esta barbacoa Weber®, que carecerá de defectos de material y mano de obra desde la fecha de compra. La garantía cubre lo siguiente:

- Parrillas de carbón / para asar . . . . . 2 años**
- Asas de nylon . . . . . 10 años**
- De acero inoxidable**
- One-Touch™ Limpieza . . . . . 10 años**
- Termoplástico/termoestable . . . . . 10 años excluyendo la decoloración**
- Recipiente y tapa contra corrosión o perforación provocada por las llamas . . . 10 años**
- Resto de piezas . . . . . 2 años**

siempre que se monte y se use según las instrucciones impresas que la acompañan. Weber podrá exigir una prueba fehaciente de la fecha de compra. POR LO TANTO, EL COMPRADOR DEBE CONSERVAR SU RECIBO O FACTURA DE COMPRA Y DEVOLVER INMEDIATAMENTE LA TARJETA DE REGISTRO DE LA GARANTÍA LIMITADA DE WEBER.

Esta Garantía Limitada cubre únicamente la reparación o sustitución de las piezas que estén defectuosas en condiciones normales de uso y servicio y que después de ser examinadas demuestren ser defectuosas según Weber. Si Weber confirma el defecto y acepta la reclamación, decidirá si se realiza la reparación o sustitución sin cargo alguno

para el comprador. Si se solicita al comprador la devolución de las piezas defectuosas, el envío deberá realizarse a portes pagados. Weber devolverá las piezas al comprador con el flete o los gastos de envío pagados.

Esta Garantía Limitada no cubre las averías ni los fallos de funcionamiento provocados por accidentes, abuso, uso indebido, alteraciones, aplicaciones indebidas, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento o servicio incorrectos, ni los causados por descuido de las operaciones de mantenimiento normales y rutinarias. Tampoco están cubiertos por esta Garantía Limitada el deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas adversas, tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados, así como la decoloración debida a la exposición a productos químicos, ya sea de forma directa o por fenómeno atmosférico.

No hay más garantías expresas que las expuestas en este documento, y cualquier garantía implícita aplicable de comerciabilidad o idoneidad se limita en duración al periodo de cobertura de esta Garantía Limitada expresa y escrita. Algunas regiones no permiten limitación alguna en la duración de las garantías implícitas, de modo que esta limitación podría no ser aplicable en algunos casos.

Weber no se responsabiliza de ningún tipo de daños especiales, indirectos o consiguientes. Algunas regiones no permiten la exclusión o limitación de los daños imprevistos o consiguientes, de modo que esta limitación podría no ser aplicable en algunos casos.

Weber no autoriza a que ninguna persona o empresa asuma en su nombre ninguna otra obligación o responsabilidad con respecto a la venta, instalación, uso, recogida, devolución o sustitución de sus artículos; por lo tanto, Weber no acepta ninguna responsabilidad sobre tales representaciones.

- ⚠ No toque nunca las parrillas de cocción o del carbón, las cenizas, el carbón ni la barbacoa para comprobar si están calientes.
- ⚠ No utilice agua para controlar llamaradas o para apagar el carbón, dado que podría dañar el acabado de porcelana de la barbacoa. Cierre un poco las rejillas de ventilación (reguladores de tiro) inferiores y tape el recipiente.
- ⚠ Apague el carbón cuando termine de cocinar. Cierre todas las rejillas de ventilación (reguladores de tiro) después de tapar el recipiente.
- ⚠ Lleve siempre puestas manoplas específicas para barbacoas al cocinar, ajustar las rejillas de ventilación (reguladores de tiro), añadir carbón y utilizar el termómetro o la tapa.
- ⚠ Utilice utensilios apropiados para barbacoas, con mangos largos y resistentes al calor.
- ⚠ Algunos modelos incluyen el soporte para tapa Tuck-Away™. El soporte para tapa Tuck-Away™ le permitirá guardar la tapa mientras compruebe o dé la vuelta a la comida. No utilice el soporte para tapa Tuck-Away™ a modo de asa, para levantar o mover la barbacoa. En los modelos que no incluyan el soporte para tapa Tuck-Away™, utilice el gancho del interior de la tapa para colgarla del lateral del recipiente de la barbacoa. No coloque la tapa encima de una alfombra o en la hierba cuando esté caliente. No cuelgue la tapa de la asa del recipiente.
- ⚠ No tire nunca trozos de carbón calientes allí donde puedan pisarlos o donde puedan constituir un peligro de incendio. No tire nunca cenizas o trozos de carbón antes de que se hayan apagado por completo. No almacene la barbacoa hasta que las cenizas y los trozos de carbón estén totalmente apagados.
- ⚠ Mantenga el área de cocción libre de materiales combustibles y de vapor y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc.
- ⚠ Manipule y almacene los encendedores eléctricos calientes con cuidado.
- ⚠ Mantenga los cables eléctricos alejados de las superficies calientes de la barbacoa y lejos de las zonas más transitadas.
- ⚠ El uso de alcohol o medicamentos, con o sin receta médica, puede afectar a la capacidad para montar correctamente la barbacoa o utilizarla de un modo seguro.
- ⚠ Esta barbacoa Weber® no debería instalarse en embarcaciones o vehículos recreativos.
- ⚠ Esta barbacoa no ha sido diseñada para ser utilizada como calentador, y no se debe utilizar nunca con este fin.

### ⚠ PRECAUCIÓN

- ⚠ Recubrir el recipiente de la barbacoa con papel de aluminio obstruiría la circulación del aire. Es por ello que, para recoger las gotas que caen de la carne al cocerla con el método indirecto, le recomendamos que utilice una bandeja recogedora de gotas.
- ⚠ El uso de objetos afilados o puntiagudos para limpiar la parrilla de cocción o quitar las cenizas dañará el acabado de la barbacoa.
- ⚠ El uso de productos de limpieza abrasivos para lavar la parrilla de cocción o la barbacoa dañará el acabado de la barbacoa.
- ⚠ La barbacoa debe limpiarse a fondo con regularidad.

## CONSEJOS ÚTILES

### CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA LOS ALIMENTOS

- Lávese bien las manos con agua caliente jabonosa antes de preparar cualquier alimento y después de manipular pescado, carne roja o carne de ave fresca.
- No descongele carne roja, pescado o carne de ave a temperatura ambiente. Descongele estos alimentos en la nevera.
- Nunca coloque los alimentos cocinados en el mismo plato en el que estuvieron los alimentos crudos.
- Lave todos los platos y utensilios de cocina que hayan estado en contacto con la carne o pescado crudo con agua caliente jabonosa y, a continuación, enjuáguelos.

### PASOS SENCILLOS PARA DISFRUTAR AL MÁXIMO DE SU BARBACOA

Siga estos consejos y todo irá bien. Su cena incluida, claro.

- ¿Método directo, indirecto o un poco de ambos? Lea la receta y las instrucciones para poner en marcha la barbacoa. Existen dos métodos de cocción en una barbacoa Weber®: directo e indirecto. Consulte las siguientes páginas para obtener instrucciones específicas.
- No intente ahorrar tiempo colocando los alimentos en una barbacoa que aún no esté lista. Deje que el carbón arda hasta que tenga una fina capa de ceniza gris (mantenga las rejillas de ventilación abiertas para que no se extinga el fuego).
- Utilice una pala y unas pinzas, pero no el tenedor. Probablemente haya visto a gente pinchar la carne con uno, pero esto hace que escape el jugo y el sabor y puede hacer que su comida quede seca.
- Asegúrese de que la comida cabe en la barbacoa con la tapa puesta. Un espacio de al menos 2,5 cm entre la comida y la tapa es lo ideal.

- Absténgase de abrir la tapa para ver la comida cada dos minutos. Cada vez que abre la tapa el calor se escapa, lo que supone tener que esperar más para tener la comida lista.
- A no ser que la receta diga lo contrario, dé la vuelta a la comida sólo una vez.
- Si deja la tapa puesta, controlará las llamaradas, reducirá el tiempo de cocción y obtendrá mejores resultados.
- Absténgase de utilizar una pala para aplastar alimentos tales como hamburguesas. Dejará escapar ese sabor tan delicioso.
- Una ligera capa de aceite ayuda a dorar los alimentos de forma uniforme y evita que se adhieran a la parrilla de cocción. Cepille o rocíe siempre con aceite los alimentos y no la parrilla de cocción.

### MANTENIMIENTO DE LA BARBACOA

Prolongue la vida útil de la barbacoa Weber® limpiándola concienzudamente al menos una vez al año.

#### ES FÁCIL DE HACER:

- Asegúrese de que la barbacoa se haya enfriado y de que los carbones se hayan apagado completamente.
- Retire las parrillas de cocción y del carbón.
- Quite las cenizas.
- Lave la barbacoa con agua y un detergente suave. Aclárela bien con agua limpia y séquela con un paño.
- No es necesario lavar la parrilla de cocción después de cada uso. Simplemente deberá quitar los restos enganchados con un cepillo de cerdas para barbacoas o papel de aluminio arrugado y, a continuación, limpiar la superficie con papel de cocina.

### CÓMO PONER EN FUNCIONAMIENTO LA BARBACOA DE CARBÓN

- Le recomendamos calentar la barbacoa y mantener el carbón muy caliente, con la tapa puesta, durante un mínimo de 30 minutos antes de cocinar por primera vez con la barbacoa.
- Abra la tapa y todas las rejillas de ventilación antes de encender el fuego. NOTA: Para que el aire circule correctamente, retire las cenizas acumuladas en la parte inferior de la barbacoa si las hubiera (solo después de que el carbón se haya apagado por completo). El carbón vegetal necesita oxígeno para arder; por lo tanto, asegúrese de que nada obstruya las rejillas de ventilación.
- Coloque pastillas de encendido (no son tóxicas, son inodoras e insípidas) o papel de periódico arrugado debajo de la pila de carbón vegetal y

encienda el fuego. Utilice únicamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3.

- No cocine hasta que el combustible tenga una capa de ceniza. Cuando el carbón esté cubierto por una fina capa de ceniza (normalmente transcurridos entre 25 y 30 minutos), distribúyalo con unas tenazas de mango largo de acuerdo con el método de cocción que vaya a utilizar.
- Para lograr un mayor sabor a ahumado, añada virutas o trozos de madera noble o hierbas aromáticas frescas –como romero, tomillo u hojas de laurel– humedecidas. Coloque las hierbas o la madera directamente encima de los trozos de carbón justo antes de empezar a cocinar.
- Cuando quite la tapa de la barbacoa durante la cocción, levántela inclinada hacia un lado en vez de recta. Si la levanta recta, podría generar un efecto de aspiración, lo que haría que llegase ceniza a los alimentos.

### MÉTODOS DE COCCIÓN

Hay dos formas de cocinar en la barbacoa: el método indirecto y el método directo.



#### MÉTODO DIRECTO

El método directo significa que los alimentos se cocinan directamente sobre el carbón preparado. Para una cocción más uniforme, se deberá dar la vuelta a la comida a la mitad del proceso de cocción. Utilice el método directo para comidas que empleen menos de 25 minutos de cocción: bistecs, chuletas, kebabs, verduras y alimentos similares.

- Abra todas las rejillas de ventilación.
- Utilice la taza de carbón (A) incluida con su barbacoa para calcular la cantidad adecuada de carbón (consulte la tabla que hay más adelante). Coloque la cantidad recomendada de carbón vegetal en el centro de la parrilla del carbón o apílelo en una chimenea de encendido para carbón RapidFire® de Weber®.
- Encienda el carbón. Deje la tapa levantada hasta que el carbón tenga una fina capa de ceniza gris, entre 25 y 30 minutos. Si utiliza una chimenea de encendido para carbón RapidFire® de Weber® para encender el carbón, cierre las rejillas de ventilación inferiores de aluminio antes de echar carbón caliente a la parrilla de cocción. No olvide abrir las rejillas de ventilación una vez haya echado el carbón a la parrilla.
- Utilice unas tenazas para distribuir el carbón caliente de manera uniforme por la parrilla del carbón (B).
- Coloque la parrilla de cocción sobre las briquetas de carbón.
- Coloque los alimentos en la parrilla de cocción.
- Coloque la tapa sobre la barbacoa. Encontrará información sobre los tiempos de cocción recomendados en la guía para cocinar con la barbacoa, en este mismo folleto.



### GUÍA PARA CALCULAR LA CANTIDAD DE CARBÓN A AÑADIR PARA EL MÉTODO DE COCCIÓN DIRECTO

	Diámetro de la barbacoa	Briquetas de carbón	Carbón de madera de haya en trozos	Carbón de varias maderas en trozos	Briquetas de carbón Weber
	Go-Anywhere®	13 briquetas	¾ de taza	½ taza	10 briquetas
	Smokey Joe® de 37 cm	24 briquetas	¾ de taza	1 taza	19 briquetas
	Barbacoa de olla compacta de 47 cm	30 briquetas	1 taza	¾ de taza	25 briquetas
	Barbacoa de olla compacta de 57 cm	40 briquetas	2 tazas y ½	1 taza y ¾	30 briquetas
	Barbacoa de olla de 47 cm	30 briquetas	1 taza	1 taza	25 briquetas
	Barbacoa de olla de 57 cm	40 briquetas	1 taza y ¾	1 taza y ¼	30 briquetas
	Barbacoa de olla de 67 cm	60 briquetas	4 tazas	2 tazas y ¾	1 taza y ¼



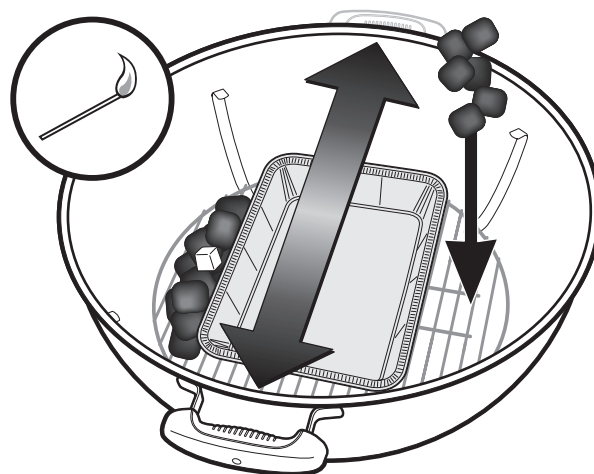
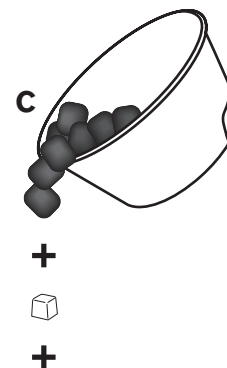
**MÉTODO INDIRECTO**

Utilice el método indirecto para comidas que requieran 25 minutos o más de cocción o que sean tan delicadas que la exposición directa a la llama pueda secarlas o quemarlas. Por ejemplo, utilícelo para piezas de ave con hueso, pescado entero o filetes de pescado finos. Para preparar el método indirecto, se coloca el carbón preparado a cada

lado de los alimentos. El calor aumenta, se refleja en la tapa y las superficies interiores de la barbacoa y circula para cocinar lenta y uniformemente los alimentos por todos los lados. No hay necesidad de dar la vuelta a los alimentos.

NOTA: Para carnes que necesiten más de una hora de cocción, deberá colocarse más carbón a cada lado, tal y como se indica en la tabla que encontrará más adelante.

1. Abra todas las rejillas de ventilación.
2. Utilice la taza de carbón (C) incluida con su barbacoa para calcular la cantidad adecuada de carbón (consulte la tabla que hay más adelante). Coloque la cantidad recomendada de carbón vegetal a cada lado de la parrilla del carbón o apílelo en una chimenea de encendido para carbón RapidFire® de Weber®.
3. Encienda el carbón. Deje la tapa levantada hasta que el carbón tenga una fina capa de ceniza gris, entre 25 y 30 minutos. Si utiliza una chimenea de encendido para carbón RapidFire® de Weber® para encender el carbón, cierre las rejillas de ventilación inferiores de aluminio antes de echar carbón caliente a la parrilla de cocción. Coloque la cantidad recomendada de carbón vegetal a cada lado de la parrilla del carbón. No olvide abrir las rejillas de ventilación una vez haya echado el carbón a la parrilla.
4. Deje espacio suficiente para la bandeja recogedora de gotas entre las briquetas de carbón.
5. Coloque la parrilla de cocción sobre las briquetas de carbón.
6. Coloque los alimentos sobre la parrilla de cocción, directamente encima de la bandeja recogedora de gotas.
7. Coloque la tapa sobre la barbacoa. Encontrará información sobre los tiempos de cocción recomendados en la guía para cocinar con la barbacoa, en este mismo folleto.



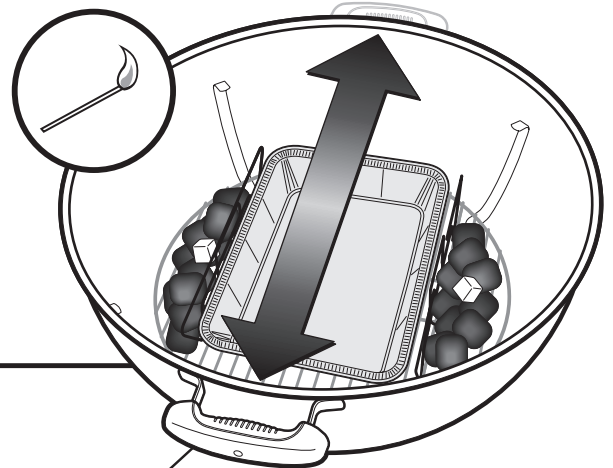
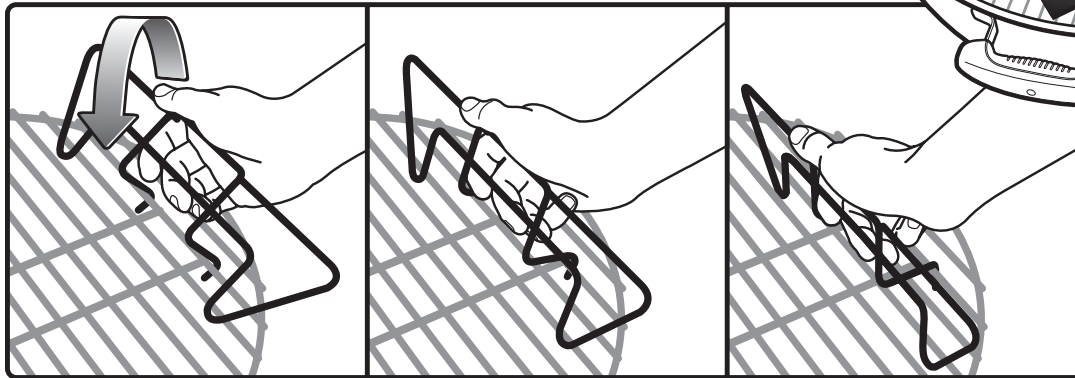
**GUÍA PARA CALCULAR LA CANTIDAD DE CARBÓN A AÑADIR PARA EL MÉTODO DE COCCIÓN INDIRECTO**

Diámetro de la barbacoa	Briquetas de carbón		Carbón de madera de haya en trozos		Carbón de varias maderas en trozos		Briquetas de carbón Weber	
	Briquetas para la primera hora (por lado)	Briquetas que hay que añadir por cada hora de más (por lado)	Carbón para la primera hora (por lado)	Carbón que hay que añadir por cada hora de más (por lado)	Carbón para la primera hora (por lado)	Carbón que hay que añadir por cada hora de más (por lado)	Briquetas para la primera hora (por lado)	Briquetas que hay que añadir por cada hora de más (por lado)
Go-Anywhere®	6 briquetas	2 briquetas	½ taza	1 puñado	¼ de taza	1 puñado	5 briquetas	2 briquetas
Smokey Joe® de 37 cm	7 briquetas	5 briquetas	½ taza	¼ de taza	½ taza	¼ de taza	6 briquetas	4 briquetas
Barbacoa de olla compacta de 47 cm	15 briquetas	7 briquetas	½ taza	1 puñado	¼ de taza	1 puñado	10 briquetas	4 briquetas
Barbacoa de olla compacta de 57 cm	20 briquetas	7 briquetas	½ taza	¼ de taza	½ taza	1 puñado	15 briquetas	5 briquetas
Barbacoa de olla de 47 cm	15 briquetas	7 briquetas	½ taza	1 puñado	½ taza	1 puñado	13 briquetas	4 briquetas
Barbacoa de olla de 57 cm	20 briquetas	7 briquetas	½ taza	1 puñado	½ taza	1 puñado	15 briquetas	5 briquetas
Barbacoa de olla de 67 cm	30 briquetas	8 briquetas	¾ de taza	1 puñado	¾ de taza	1 puñado	¾ de taza	6 briquetas

SU BARBACOA WEBER PUEDE INCLUIR CESTAS CHAR-BASKET™ O GUÍAS SEPARADORAS PARA EL CARBÓN

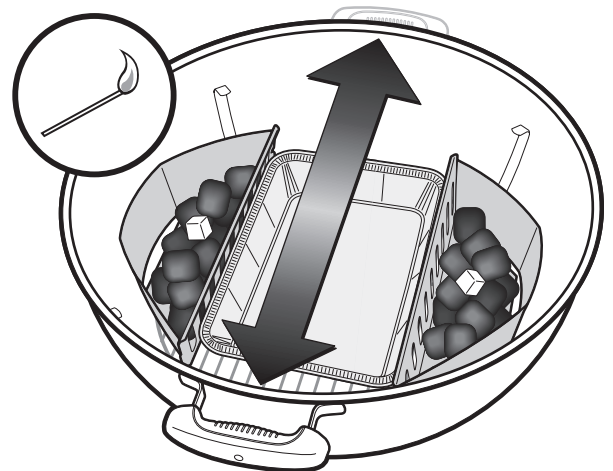
### USO DE BARANDILLAS PARA CARBÓN

1. Abra las rejillas de ventilación superiores e inferiores de la barbacoa y quite la tapa.
2. Coloque la parrilla del carbón de modo que los alambres de acero abarquen toda la barbacoa, de asa a asa. De este modo, las guías separadoras se instalarán enfrente de la(s) asa(s) de la barbacoa, con lo que el carbón nunca estará demasiado cerca de la(s) asa(s).
3. Coloque las guías separadoras para carbón de modo que se enganchen por los alambres rectos externos de la parrilla del carbón. La parte delantera de las guías separadoras debería pasar por encima del tercer alambre de la parrilla del carbón y quedar fijada en su lugar.



### USO DE CESTAS PARA CARBÓN CHAR-BASKET™

1. Abra las rejillas de ventilación superiores e inferiores de la barbacoa y quite la tapa.
2. Coloque los soportes para carbón Char-Basket™ directamente enfrente de la(s) asa(s) de la barbacoa, con lo que el carbón nunca estará demasiado cerca de la(s) asa(s).





Los cortes, grosores, pesos y tiempos de cocción siguientes se entienden más como guías que como normas estrictas y rápidas. Los tiempos de cocción se ven afectados por agentes como el viento, la altitud, la temperatura exterior y el grado de cocción que se desee.

Cocine en la barbacoa los bistecs de carne, filetes de pescado, trozos de pollo sin hueso y verduras mediante el método directo con el tiempo de cocción que se muestra en la tabla o con la cocción que desee, dándoles la vuelta una vez a la mitad del proceso de cocción.

Cocine las piezas de ave con hueso, pescados enteros y cortes más gruesos mediante el método indirecto con el tiempo de cocción que se muestra en la tabla o con la cocción que desee o hasta que el termómetro de lectura instantánea alcance la temperatura interna deseada. Los tiempos de cocción para la carne de vacuno se describen según la definición de cocción media del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos a no ser que se especifique lo contrario.

NOTA: Norma general para cocinar pescado en la barbacoa: de 4 a 5 minutos por 1,25 cm de grosor; de 8 a 10 minutos por 2,5 cm de grosor.

Carne de vacuno	Grosor / peso	Tiempo de cocción aproximado
bistec: estilo Nueva York, costillar, entrecot, chuleta o solomillo	1,9 cm de grosor	<b>de 4 a 6 minutos</b> con calor directo alto
	3,8 cm de grosor	<b>de 10 a 14 minutos:</b> dorar entre 6 y 8 minutos con calor directo alto, asar de 8 a 6 minutos con calor indirecto alto
	5 cm de grosor	<b>de 14 a 18 minutos:</b> dorar entre 6 y 8 minutos con calor directo alto, asar de 8 a 10 minutos con calor indirecto alto
falda	de 0,45 a 0,68 kg y 1,9 cm de grosor	<b>de 8 a 10 minutos</b> con calor directo alto
hamburguesa	1,9 cm de grosor	<b>de 8 a 10 minutos</b> con calor directo alto
Cerdo	Grosor / peso	Tiempo de cocción aproximado
chuleta con o sin hueso	1,9 cm de grosor	<b>de 6 a 8 minutos</b> con calor directo alto
	2,5 cm de grosor	<b>de 8 a 10 minutos</b> con calor directo medio
costillas de cochinito	de 0,45 a 0,90 kg	<b>de 3 a 4 horas</b> con calor indirecto bajo
costillas	de 0,90 a 1,36 kg	<b>de 3 a 4 horas</b> con calor indirecto bajo
costillas al estilo campestre, con hueso	de 1,36 a 1,81 kg	<b>de 1 hora y media a 2 horas</b> con calor indirecto medio
Aves	Grosor / peso	Tiempo de cocción aproximado
pechuga de pollo, deshuesada y pelada	de 170 a 226 g	<b>de 8 a 12 minutos</b> con calor directo medio
muslo de pollo, deshuesado y pelado	113 g	<b>de 8 a 10 minutos</b> con calor directo alto
pechuga de pollo con hueso	de 283 a 340 g	<b>de 30 a 40 minutos</b> con calor indirecto medio
trozos de pollo, pata / muslo con hueso		<b>de 30 a 40 minutos</b> con calor indirecto medio
ala de pollo	56 g to 85 g	<b>de 18 a 20 minutos</b> con calor directo medio
pollo entero	1,4 kg to 1,8 kg	<b>de 1 hora a 1 hora y media</b> con calor indirecto medio
ave de corral	de 0,45 a 0,90 kg	<b>de 50 a 60 minutos</b> con calor indirecto alto
pavo entero y sin relleno	4,5 kg to 5,4 kg	<b>de 2 horas y media a 3 horas y media</b> con calor indirecto bajo
	5,9 kg to 6,8 kg	<b>de 3 horas y media a 4 horas y media</b> con calor indirecto bajo
Pescado y marisco	Grosor / peso	Tiempo de cocción aproximado
filete o rodaja de pescado	de 0,63 a 1,25 cm de grosor	<b>de 3 a 5 minutos</b> con calor directo alto
	de 2,5 a 3 cm de grosor	<b>de 10 a 12 minutos</b> con calor directo alto
pescado entero	0,45 kg	<b>de 15 a 20 minutos</b> con calor indirecto medio
	1,4 kg	<b>de 30 a 45 minutos</b> con calor indirecto medio
Verduras	Tiempo de cocción aproximado	
espárragos	<b>de 4 a 6 minutos</b> con calor directo medio	
mazorca de maíz con / sin farfolla	<b>de 25 a 30 minutos</b> con calor directo medio (con farfolla) / <b>de 10 a 15 minutos</b> con calor directo medio (sin farfolla)	
setas: shiitake o champiñón pequeño / portobello	<b>de 8 a 10 minutos</b> con calor directo medio (shiitake o champiñón pequeño) / <b>de 10 a 15 minutos</b> con calor directo medio (portobello)	
cebolla: a mitades / en rodajas de 1,25 cm	<b>de 35 a 40 minutos</b> con calor indirecto medio (a mitades) / <b>de 8 a 12 minutos</b> con calor directo medio (en rodajas)	
patata: entera / en rodajas de 1,25 cm	<b>de 45 a 60 minutos</b> con calor indirecto medio (entera) / <b>de 14 a 16 minutos</b> con calor directo medio (en rodajas)	



WWW.WEBER.COM®



**Distribuidor oficial para España:**

**The Barbecue Store**

**Avda. Carmen Saenz de Tejada, 1**

**29650 Mijas Costa (Málaga)**

**Teléfono: 952477152 - 952477161**

**Fax.: 952580781**

**Email: [dmblico2@telefonica.net](mailto:dmblico2@telefonica.net)**

**<http://www.thebarbecuestore.es>**