

GENESIS



E-335 • S-335

E-435

Manual del propietario (GLP)



REGÍSTRESE HOY

Nos alegra que haya decidido unirse a nosotros en este viaje a la grandeza de la barbacoa. Registre su barbacoa y reciba acceso a divertidos e interesantes contenidos de WEBER, como consejos, trucos e información para sacar el máximo partido de su experiencia al calor de la barbacoa.

Guarde este manual del propietario para poder consultarlo en el futuro, léalo íntegramente y, si tiene alguna duda, contacte hoy con nosotros.

30082

111121
es

Información importante sobre seguridad

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

- m PELIGRO: Indica una situación peligrosa, que de no evitarse, *provocará muertes o lesiones graves.*
- m ADVERTENCIA: Indica una situación peligrosa, que de no evitarse, *puede provocar muertes o lesiones graves.*
- m PRECAUCIÓN: Indica una situación peligrosa, que de no evitarse, *puede provocar lesiones leves o moderadas.*

m PELIGRO

Si percibe olor a gas:

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

m ADVERTENCIA

- No guarde ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este aparato (barbacoa) o cualquier otro.
- Evite guardar bombonas de LP no conectadas para su uso cerca de este aparato (barbacoa) o cualquier otro.

SÓLO APTO PARA EL USO AL AIRE LIBRE.

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL EQUIPO.

AVISO PARA EL INSTALADOR: Entregue estas instrucciones al consumidor.

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

Instalación y montaje

- m PELIGRO: Esta barbacoa no ha sido diseñada para su instalación en el interior o encima de vehículos o embarcaciones recreativas.
- m ADVERTENCIA: Se prohíbe el uso de esta barbacoa a menos que estén instaladas todas las piezas y la barbacoa se haya montado de acuerdo con las instrucciones de montaje.
- m ADVERTENCIA: No instale este modelo de barbacoa en una estructura empotrada o móvil.
- m ADVERTENCIA: No modifique el equipo. El gas LP no es un gas natural. Todo intento de conversión o uso de gas natural en una unidad de gas LP o gas LP en una unidad de gas natural se considera peligroso y es motivo de invalidación de la garantía.
- El usuario no deberá alterar ninguna pieza precintada por el fabricante.

Uso

- m PELIGRO: El uso de esta barbacoa sólo debe tener lugar al aire libre, en áreas bien ventiladas. Se prohíbe el uso en garajes, edificios, pasajes cubiertos, tiendas de campaña y otras áreas cerradas, así como bajo tejados combustibles.
- m PELIGRO: Se prohíbe el uso de la barbacoa en vehículos, así como en las áreas de almacenamiento o carga de los mismos. Lo anterior hace referencia a automóviles, camiones, camionetas, furgonetas, utilitarios deportivos, vehículos recreativos, embarcaciones, etc.
- m PELIGRO: Se prohíbe el uso de la barbacoa (incluidos sus extremos superior, inferior, posterior y laterales) a menos de 61 cm de materiales combustibles.
- m PELIGRO: Mantenga el área destinada a la preparación de alimentos libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc., así como de materiales combustibles.
- m PELIGRO: Este equipo debe mantenerse alejado de todo tipo de materiales inflamables durante el uso.
- m PELIGRO: No coloque la funda de la barbacoa ni ningún otro objeto inflamable dentro o encima del espacio de almacenamiento situado bajo la misma durante el uso de la barbacoa o mientras esta se encuentre caliente.
- m PELIGRO: Si la grasa liberada por los alimentos provocase un incendio, apague todos los quemadores y mantenga la tapa cerrada hasta que las llamas se extingan.
- m ADVERTENCIA: Las piezas al alcance del usuario pueden estar muy calientes. Los niños deben mantenerse alejados.
- m ADVERTENCIA: Use manoplas o guantes de barbacoa resistentes al calor (con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407) al usar la parrilla.
- m ADVERTENCIA: El consumo de alcohol, medicamentos (bajo supervisión médica o no) y drogas ilegales puede afectar a la capacidad del usuario para montar, desplazar, guardar y usar la barbacoa correctamente y con seguridad.
- m ADVERTENCIA: Debe prestarse atención a la barbacoa tanto durante el precalentamiento como durante el uso. El uso de esta barbacoa exige precaución. El compartimento de cocción alcanza temperaturas muy elevadas durante el uso.
- m ADVERTENCIA: No desplace el equipo durante el uso.
- m ADVERTENCIA: Mantenga los cables de alimentación eléctrica y las mangueras de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- m PRECAUCIÓN: Este producto ha superado las pruebas de seguridad correspondientes y ha sido homologado para su uso en un país determinado. Consulte el país en cuestión en la cara exterior del embalaje.
- Se prohíbe el uso de carbón o rocas de lava en esta barbacoa.

Almacenamiento y/o desuso

- m ADVERTENCIA: Interrumpa el suministro de gas en la botella de gas después del uso.
- m ADVERTENCIA: Las bombonas de LP deben almacenarse al aire libre, fuera del alcance de los niños, y no en edificios, garajes u otros espacios cerrados.
- m ADVERTENCIA: Tras un periodo de almacenamiento y/o desuso, debe comprobarse la barbacoa para determinar si sufre fugas de gas u obstrucciones en los quemadores antes del uso.
- El almacenamiento de la barbacoa en interiores sólo se permite si la bombona de LP se desconecta de la barbacoa y se extrae de la misma.

¡HOLA!

Nos complace que haya decidido elegirnos para viajar al feliz mundo de la cocina al aire libre. Tómese su tiempo para leer este manual del propietario y no tardará en estar preparado para empezar a cocinar sin problemas. Queremos acompañarle durante toda la vida de su barbacoa, por lo que le rogamos que dedique un par de minutos a registrarla. Si obtiene un identificador WEBER-ID al registrar su barbacoa, le enviaremos contenidos especialmente elegidos para usted que podrá disfrutar durante sus barbacoas.

¡Adelante! Únase a nosotros en línea, desde su dispositivo inteligente o como prefiera que estemos en contacto.

Gracias por elegir WEBER.

Nos alegra tenerle con nosotros.

ÍNDICE

- 2 **Bienvenido a Weber**
 - Información importante sobre seguridad
- 4 **La promesa de Weber**
- 5 **Características del producto**
 - GENESIS: Características
 - Cocina a la barbacoa de alto rendimiento
- 6 **Primeros pasos**
 - Información importante acerca del GLP y las conexiones de gas
 - Instalación de la bombona de GLP
 - Conexión y prueba de fugas de la bombona de GLP
- 12 **Uso**
 - La primera vez que use la barbacoa
 - Cada vez que use la barbacoa
 - Encendido de la barbacoa
 - Uso de la tecnología Sear Zone
 - Encendido del quemador lateral
- 16 **Trucos y consejos**
 - La llama: directa o indirecta
 - Discover What's Possible
 - Qué hacer y qué no hacer al cocinar a la barbacoa
 - Espacio extra en el lateral
 - Más espacio de cocción
- 20 **Mantenimiento del producto**
 - Limpieza y mantenimiento
- 22 **Resolución de problemas**
- 26 **Guía para cocinar a la barbacoa**
- 27 **Piezas de repuesto**

La promesa de WEBER

En WEBER estamos orgullosos de dos cosas: fabricar barbacoas que duran y ofrecer toda una vida de magnífica atención al cliente.

Gracias por adquirir un producto WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, EE. UU. (en adelante, "WEBER"), se enorgullece de fabricar productos seguros, duraderos y fiables.

WEBER ofrece esta Garantía voluntaria sin coste adicional. Aquí encontrará la información que necesitará si su producto WEBER requiere reparación, en el caso improbable de que sufra un fallo o defecto.

Según la legislación en vigor, el cliente posee diversos derechos en caso de que el producto resulte defectuoso. Tales derechos incluyen subanación o sustitución, rebaja del precio de compra y compensación. En la Unión Europea, por ejemplo, esto constituye una garantía legal de dos años a partir de la fecha

de entrega del producto. Las cláusulas de esta Garantía no afectan a tales derechos legales ni a ningún otro. De hecho, esta Garantía proporciona al Propietario derechos que van más allá de los que le otorga la garantía legal.

GARANTÍA VOLUNTARIA DE WEBER

WEBER garantiza al comprador del producto WEBER (o, en caso de regalo o situación promocional, la persona para la que haya sido adquirido como regalo o artículo promocional) que este se encontrará libre de defectos de materiales y mano de obra durante el periodo de tiempo especificado a continuación, siempre que su montaje y uso tengan lugar de acuerdo con el manual del propietario que lo acompaña. (Nota: En caso de

pérdida o extravío del manual del propietario del producto WEBER, se puede descargar una copia en www.weber.com o en el sitio web correspondiente al país de residencia del Propietario). En las condiciones de uso y mantenimiento típicas de viviendas o apartamentos unifamiliares normales y privados, WEBER acepta, en el marco de esta Garantía, reparar o sustituir las piezas defectuosas dentro de los periodos de tiempo correspondientes y según las limitaciones y exclusiones indicadas a continuación. EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEGISLACIÓN EN VIGOR, ESTA GARANTÍA SOLO SERÁ VÁLIDA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL Y NO PODRÁ TRANSFERIRSE A POSTERIORES PROPIETARIOS, EXCEPTO EN CASO DE REGALO O ENTREGA COMO ARTÍCULO PROMOCIONAL, SEGÚN LO DESCRITO ANTERIORMENTE.

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO BAJO ESTA GARANTÍA

A fin de asegurar la debida cobertura de la Garantía, es importante (aunque no obligatorio) registrar el producto WEBER en www.weber.com o el sitio web correspondiente al país de residencia del Propietario. Deben conservarse el recibo y/o la factura de compra originales. Al registrar el producto WEBER, se confirma la cobertura de la Garantía y se establece un vínculo directo con WEBER que el fabricante puede usar si necesita contactar con el Propietario.

La Garantía anterior solo será válida si el Propietario cuida razonablemente el producto WEBER de acuerdo con las instrucciones de montaje, las instrucciones de uso y las indicaciones de mantenimiento preventivo descritas en el manual del propietario que lo acompaña, a menos que el Propietario pueda demostrar que el fallo o defecto no guarda relación con el incumplimiento de tales obligaciones. Si el producto se instala en una zona costera o cerca de una piscina, el lavado y enjuague periódicos de las superficies exteriores se considerarán parte del mantenimiento, según lo descrito en el manual del propietario.

GESTIONES EN GARANTÍA Y SITUACIONES NO CUBIERTAS

Si cree que tiene una pieza cubierta por esta Garantía, contacte con el Servicio de Atención al Cliente de WEBER usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web (www.weber.com o el sitio web correspondiente a su país de residencia). Después de llevar a cabo las investigaciones oportunas, WEBER reparará o sustituirá (a decisión propia) la pieza defectuosa cubierta por esta Garantía. En caso de que la reparación o sustitución no sea posible, WEBER podrá (a decisión propia) reemplazar la barbacoa en cuestión por otra nueva de igual o mayor valor. Puede que WEBER le pida que devuelva las piezas afectadas para su inspección (deberá correr con los gastos de transporte).

Esta GARANTÍA no cubre piezas dañadas, deterioradas, decoloradas y/u oxidadas por motivos de los que WEBER no sea responsable y tengan su origen en:

- Abuso, mal uso, alteración, modificación, uso indebido, vandalismo, negligencia, montaje o instalación incorrectos, u omisión al llevar a cabo las labores normales y rutinarias de mantenimiento.
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas), incluidos, entre otros, los daños que puedan causar en los tubos de los quemadores y/o las mangueras de gas.
- Exposición a atmósferas salinas y/o fuentes de cloro, como piscinas, bañeras de hidromasaje o espás.
- Condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes,

El uso y/o la instalación de piezas no fabricadas por WEBER en el producto WEBER es motivo de invalidación de esta Garantía, que no cubrirá los daños resultantes de tales acciones. Toda conversión de una barbacoa de gas no autorizada por WEBER y llevada a cabo por un técnico autorizado por WEBER dará lugar a la invalidación de esta Garantía.

PERÍODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

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

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

Rejillas de cocción de acero inoxidable:
10 años sin agrietamiento por corrosión/quemadura

FLAVORIZER BARS de acero inoxidable:
10 años sin agrietamiento por corrosión/quemadura

Rejillas de cocción de hierro colado vitrificado:
10 años sin agrietamiento por corrosión/quemadura

Componentes de WEBER CONNECT:
3 años

terremotos, tsunamis o marejadas ciclónicas, tornados o grandes tormentas.

EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD

APA
RTE
DE
LAS
GA
RA
NTÍ
AS
Y
EXE
NCI
ON
ES
DES
CRI
TAS
CO
MO
PAR
TE
DE
EST
A
DEC
LAR
ACI
ÓN
DE
GA
RA
NTÍ
A,
NO
EXI
STE
N
OT
RAS
GA
RA
NTÍ
AS
O
DEC
LAR
ACI
ON
ES
VO
LU
NT
ARI
AS
DE
RES
PO
NS
ABI
LID
AD
EXP
LÍCI
TAS
,
MÁ
S
ALL
Á
DE
LA
RES
PO
NSA
BILI
DA
D
LEG
AL
APL
ICA
BLE
A
WE
BER
,
ASI
MIS
MO
,
LA
PRE
SEN
TE
DEC
LAR
ACI
ÓN
DE
GA
RA

NTÍA NO LIMITA NI EXCLUYE AQUELLAS SITUACIONES O RECLAMACIONES DE LAS QUE WEBER DEBA HACERSE RESPONSABLE SEGÚN PRESCRIPCIÓN LEGAL.

NO SE CONSIDERARÁ VÁLIDA NINGUNA OTRA GARANTÍA UNA VEZ EXTINGUIDA ESTA GARANTÍA. WEBER NO ASUMIRÁ NINGUNA OTRA GARANTÍA (INCLUIDAS LAS "GARANTÍAS AMPLIADAS") OFRECIDA POR NINGUNA PERSONA, DISTRIBUIDOR O AGENTE COMERCIAL, EN RELACIÓN CON NINGÚN PRODUCTO. EL ÚNICO OBJETO DE ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PIEZA O EL PRODUCTO EN CUESTIÓN.

ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA NO CUBRIRÁ EN NINGÚN CASO IMPORTES ECONÓMICOS SUPERIORES AL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER ADQUIRIDO.

EL USUARIO ASUME EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD DERIVADOS DE AQUELLAS PÉRDIDAS, DAÑOS O LESIONES SUFRIDOS POR AQUEL Y SU PROPIEDAD Y/U OTRAS PERSONAS Y SUS PROPIEDADES QUE SE DERIVEN DEL MAL USO O ABUSO DEL PRODUCTO, O DE NO RESPETAR LAS INSTRUCCIONES FACILITADAS POR WEBER EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO QUE LO ACOMPAÑA.

LAS PIEZAS Y ACCESORIOS SUSTITUIDOS EN EL MARCO DE ESTA GARANTÍA GOZARÁN DE UN PERÍODO DE GARANTÍA EQUIVALENTE AL TIEMPO RESTANTE DEL PERÍODO DE GARANTÍA ORIGINAL INDICADO ANTERIORMENTE.

ESTA GARANTÍA SOLO ES VÁLIDA PARA EL USO EN VIVIENDAS O APARTAMENTOS UNIFAMILIARES PRIVADOS, NO ASÍ PARA BARBACOAS WEBER DESTINADAS AL USO EN INSTALACIONES COMERCIALES, COMUNITARIAS O MULTIUNITARIAS, COMO RESTAURANTES, HOTELES, COMPLEJOS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE ALQUILER.

PUEDA QUE WEBER ALTERE EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS CADA CIERTO TIEMPO. NINGUNA DE LAS ESTIPULACIONES QUE CONTIENE ESTA GARANTÍA DEBE CONSIDERARSE CONSTITUYENTE DE UNA OBLIGACIÓN POR PARTE DE WEBER DE INCORPORAR TALES CAMBIOS DE DISEÑO A PRODUCTOS FABRICADOS ANTERIORMENTE; DEL MISMO MODO, LA APLICACIÓN DE TALES CAMBIOS NO CONSTITUIRÁ UNA ADMISIÓN DEL CARÁCTER DEFECTUOSO DE LOS DISEÑOS ANTERIORES.

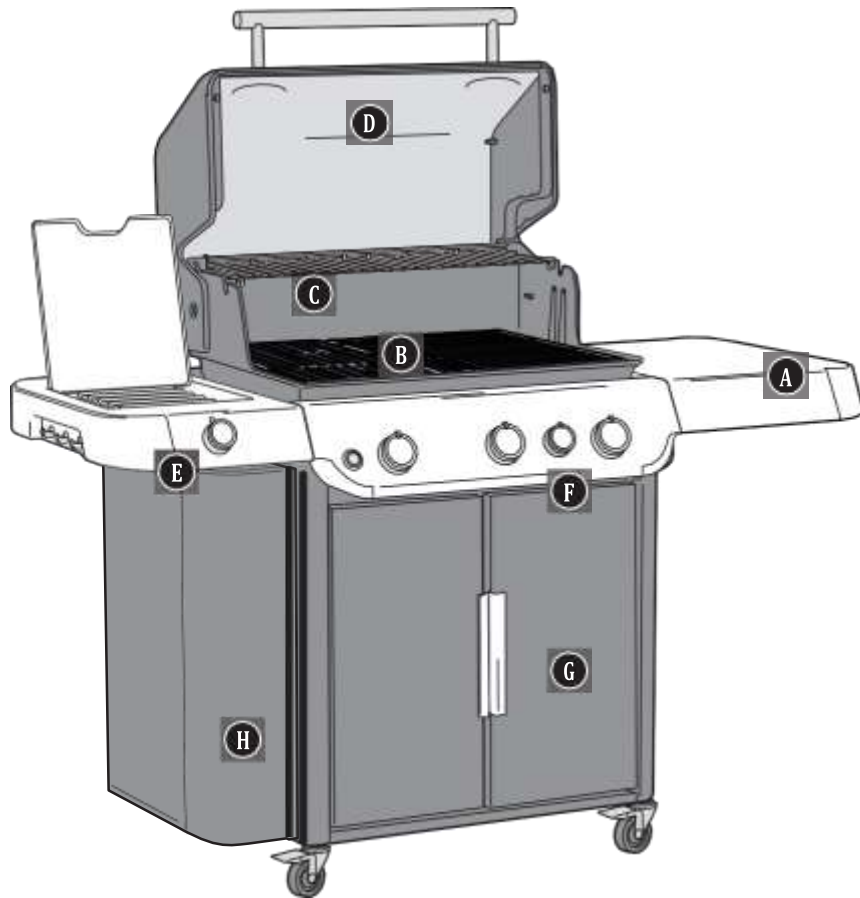
Consulte la lista de delegaciones comerciales internacionales que encontrará al final de este manual del propietario para obtener información de contacto adicional.



PROTEJA SU INVERSIÓN

Proteja su barbacoa frente a los elementos con una funda Premium para barbacoa de gran resistencia.

GENESIS: CARACTERÍSTICAS



A Mesa plegable para preparar y servir

Use las mesas laterales para tener siempre sus bandejas, condimentos y utensilios al alcance de la mano. Cuelgue sus herramientas imprescindibles de los ganchos para acceder fácilmente a ellas y mantener organizado su espacio de cocina al aire libre. La mesa lateral derecha se pliega para adecuarse a espacios más pequeños.

B Rejillas de cocción y marco WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Con las rejillas de cocción y el marco incluidos, su barbacoa es compatible con el sistema Gourmet BBQ System. Accesorios adicionales para barbacoa WEBER CRAFTED a la venta por separado.

C Rejilla de cocción superior expandible

Mantiene la comida caliente, o tuesta los bollos, mientras el plato principal termina de asarse en las rejillas. Desplieguela cuando necesite una superficie de cocción secundaria.

D Termómetro integrado

Conocer la temperatura interior de su barbacoa le permite ajustar la intensidad del fuego cuando es necesario.

E Quemador lateral

Use el quemador lateral para cocer a fuego lento su salsa barbacoa o saltear verduras mientras el plato principal se cocina bajo la tapa de la barbacoa.

F Tecnología Sear Zone

La tecnología Sear Zone se ha diseñado para crear una zona de fuego intenso que le permita imprimir rápidamente las características marcas en sus cortes de carne.

G Armario bajo la barbacoa

El armario bajo la barbacoa ofrece espacio de almacenamiento adicional para todos sus accesorios y utensilios básicos de cocina.

H Taquilla WEBER CRAFTED

El práctico espacio de almacenamiento lateral le permite guardar cómodamente todos sus accesorios para barbacoa WEBER CRAFTED.

COCINA A LA BARBACOA DE ALTO RENDIMIENTO

El sistema de cocina a la barbacoa de alto rendimiento fija el estándar en el mundo de las barbacoas de gas y sitúa a Weber en una categoría propia y especial. Este poderoso sistema de cocina a la barbacoa se inspira en más de 65 años de experiencia con parrillas, maestría culinaria y, sobre todo, en los deseos y necesidades de aquellos que más nos importan: nuestra comunidad de amantes de la barbacoa. Todos los componentes han sido cuidadosamente diseñados para facilitar su uso y ofrecer un inigualable nivel de satisfacción en cuanto a la experiencia de barbacoa al aire libre.

1 Encendido INFINITY



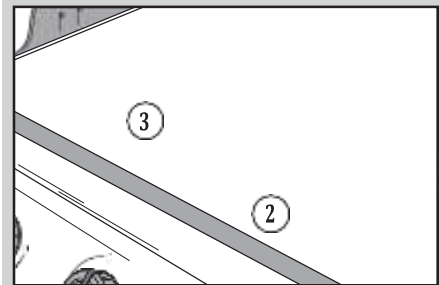
El sistema de encendido Infinity garantiza el encendido de la barbacoa. Puede estar seguro de que funcionará siempre a la primera, sin excepción.

2 Quemadores

La exclusiva forma cónica de los quemadores garantiza un caudal homogéneo de gas por delante y por detrás, lo que consigue una distribución óptima del calor y asegura que los alimentos se asen siempre por igual, independientemente de su posición en las rejillas de cocción.

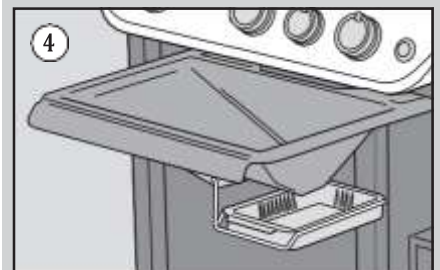
3 FLAVORIZER BARS

Las FLAVORIZER BARS de acero inoxidable forman el ángulo perfecto para atrapar los jugos, que humean y crepitan al contacto con ellas para aportar ese irresistible sabor a barbacoa conocido y amado por todos.



4 Sistema de gestión de grasa

Los jugos que no evaporan las FLAVORIZER BARS se condensan lejos de los quemadores y caen en una bandeja de goteo desechable, situada en una bandeja colectora extraíble bajo el compartimento de cocción. Lo único que tiene que hacer es extraer la bandeja colectora y sustituir la bandeja de goteo.



ligeramente del modelo adquirido.

Puede que las barbacoas de las ilustraciones que aparecen en este manual del propietario difieran

A
l
g
u
n
a
s

d
e

l
a
s

c
a
r
a
c
t
e
r
í
s
t
i
c
a
s

e
n
u
m
e
r
a
d
a
s

s
o
l
o

e
s
t
á
n

d
i
s
p
o
n
i
b
l
e
s

e
n

d
e
t
e
r
m
i
n
a
d
o
s

m
o
d
e
l
o
s

Información importante acerca del GLP y las conexiones de gas

¿Qué es el GLP?

El gas licuado de petróleo, también conocido como GLP o gas LP, es un producto inflamable derivado del petróleo que su barbacoa usa como combustible.

A temperaturas y presiones moderadas, fuera de un contenedor, es un gas. Sin embargo, a presiones moderadas dentro de un contenedor (como una bombona), el GLP es un líquido. Conforme se libera la presión de la bombona, el líquido se evapora rápidamente, convirtiéndose en gas.

Consejos de seguridad para la manipulación de bombonas de GLP

- Las bombonas de GLP abolladas u oxidadas pueden representar un riesgo y deben ser comprobadas por su proveedor de GLP. No use bombonas cuya válvula esté dañada.
- Aunque una bombona de GLP parezca estar vacía, puede que aún contenga gas, por lo que debe transportarse y almacenarse tomando las precauciones adecuadas.
- Las bombonas de GLP deben instalarse, transportarse y almacenarse en posición vertical y fija. Evite que puedan caerse y no las manipule con brusquedad.
- No almacene ni transporte una bombona de GLP en lugares en los que la temperatura pueda alcanzar los 50 °C (125 °F) (la bombona se calentaría demasiado para sujetarla con la mano).

Requisitos que debe cumplir una bombona de GLP

- Use bombonas con una capacidad mínima de 3 kg y una capacidad máxima de 13 kg.

¿Qué es un regulador?

Su barbacoa de gas está equipada con un regulador de presión, que es un dispositivo destinado a controlar

y mantener uniforme la presión de gas mientras lo

libera la bombona de GLP.

Requisitos que deben cumplir el regulador y la manguera

- En Gran Bretaña, esta barbacoa debe equiparse con un regulador conforme a la norma BS 3016, con una salida nominal de 37 mbar.
- La longitud de la manguera no debe superar 1,5 m.
- Evite retorcer la manguera.
- La sustitución del conjunto formado por el regulador y

la manguera debe realizarse según lo especificado por Weber-Stephen Products LLC.

Datos de consumo y tamaños del orificio de la válvula del quemador de la barbacoa GENESIS

País	Tipo de gas	TAMAÑOS DE ORIFICIO DE LAS VÁLVULAS DE LOS QUEMADORES	
		Modelos 335	Modelos 435
China, Chipre, Corea, Dinamarca, Eslovaquia, Eslovenia, Estonia, Finlandia, Hong Kong, Hungría, India, Islandia, Israel, Japón, Letonia, Lituania, Malta, Noruega, Países Bajos, República Checa, Rumanía, Rusia, Singapur, Sudáfrica, Suecia y Turquía	I _{3B/P} (30 mbar o 2,8 kPa)	Quemadores principales: 1,02 mm Quemador para marcar: 1,02 mm Quemador lateral: 1,02 mm	Quemadores principales: 0,98 mm Quemador para marcar: 0,98 mm Quemador lateral: 1,02 mm
Bélgica, España, Francia, Gran Bretaña, Grecia, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Portugal y Suiza	I ₃ (28-30/37 mbar)	Quemadores principales: 0,94 mm Quemador para marcar: 0,94 mm Quemador lateral: 0,96 mm	Quemadores principales: 0,92 mm Quemador para marcar: 0,92 mm Quemador lateral: 0,96 mm
Polonia	I _{3B/P} (37 mbar)	Quemadores principales: 0,94 mm Quemador para marcar: 0,94 mm Quemador lateral: 0,96 mm	Quemadores principales: 0,92 mm Quemador para marcar: 0,92 mm Quemador lateral: 0,96 mm
Alemania y Austria	I _{3B/P} (50 mbar)	Quemadores principales: 0,86 mm Quemador para marcar: 0,86 mm Quemador lateral: 0,85 mm	Quemadores principales: 0,84 mm Quemador para marcar: 0,84 mm Quemador lateral: 0,85 mm

DATOS DE CONSUMO

Tipo de gas	Modelos 335	Modelos 435
I _{3B/P} (30 mbar o 2,8 kPa)	18,7 kW (propano) 21,6 kW (butano)	21,1 kW (propano) 24,5 kW (butano)
	1336 g/h (propano)	1505 g/h (propano)
I ₃ (28-30/37 mbar)	1572 g/h (butano)	1784 g/h (butano)
	18,7 kW (propano) 18,7 kW (butano)	21,1 kW (propano) 21,1 kW (butano)
I _{3B/P} (37 mbar)	1336 g/h (propano) 1361 g/h (butano)	1505 g/h (propano) 1533 g/h (butano)
	18,7 kW (propano) 21,6 kW (butano)	21,1 kW (propano) 24,5 kW (butano)
I _{3B/P} (50 mbar)		

m IMPORTANTE: Se recomienda sustituir el conjunto de la manguera de gas de la barbacoa cada cinco años. Puede que las normativas de ciertos países exijan sustituir la manguera de gas antes de cinco años; en tal caso, la normativa del país correspondiente tendrá prioridad.

Póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web si necesita adquirir mangueras, reguladores o válvulas de repuesto. Inicie sesión en weber.com.

Instalación de la bombona de GLP

Requisitos del armario

La bombona de GLP debe caber dentro del armario de la barbacoa. Los requisitos de tamaño para las bombonas instaladas dentro del armario son los siguientes:

Capacidad de la bombona: 13 kg (máximo)

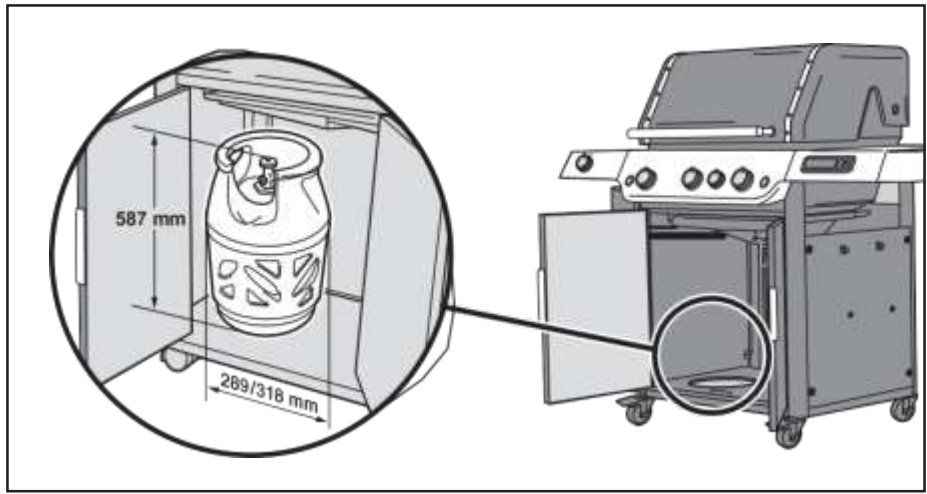
Altura de la bombona: 587 mm (máximo)

Anchura de la bombona: 289 mm (máximo)
(bombona rectangular)

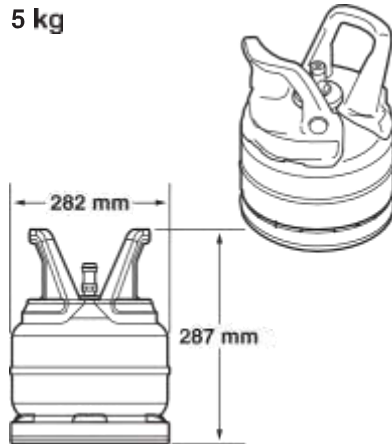
318 mm (máximo)
(bombona redonda)

La base de la bombona debe caber en el soporte y estar bien asentada en su parte inferior.

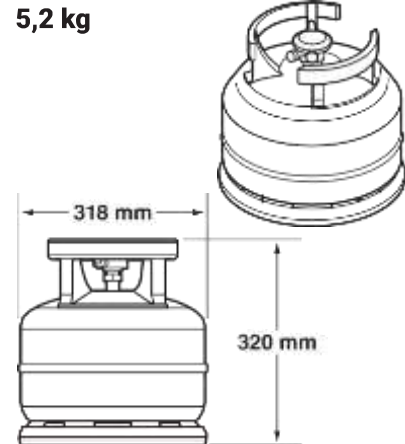
Las ilustraciones muestran varios modelos de bombonas aprobados para su instalación dentro del armario, así como sus dimensiones.



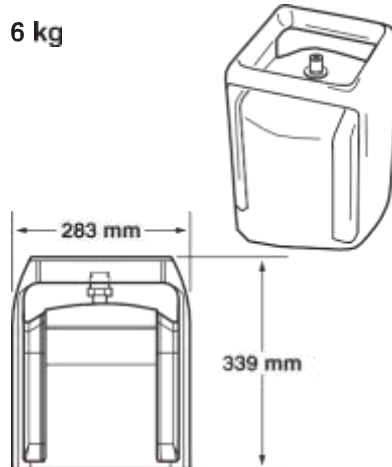
5 kg



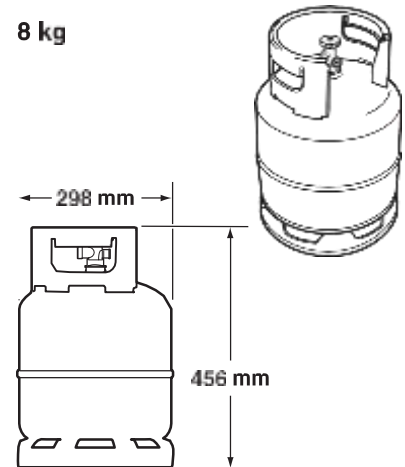
5,2 kg



6 kg



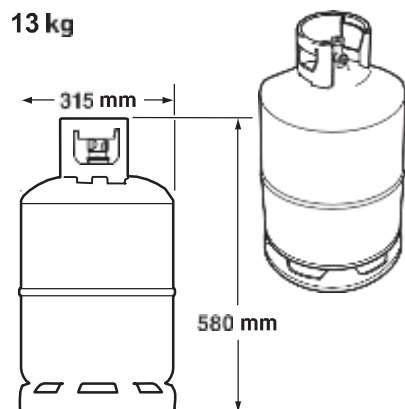
8 kg



10 kg



13 kg



m ADVERTENCIA: No use una bombona de GLP que no cumpla con los requisitos de tamaño para su colocación en el armario.

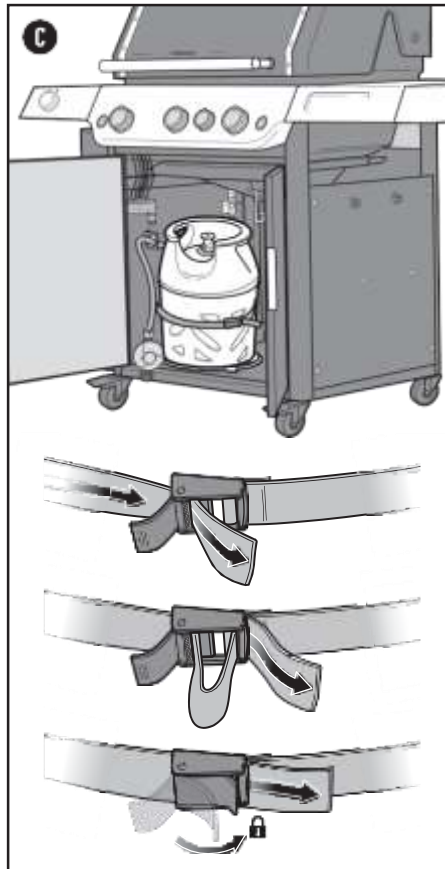
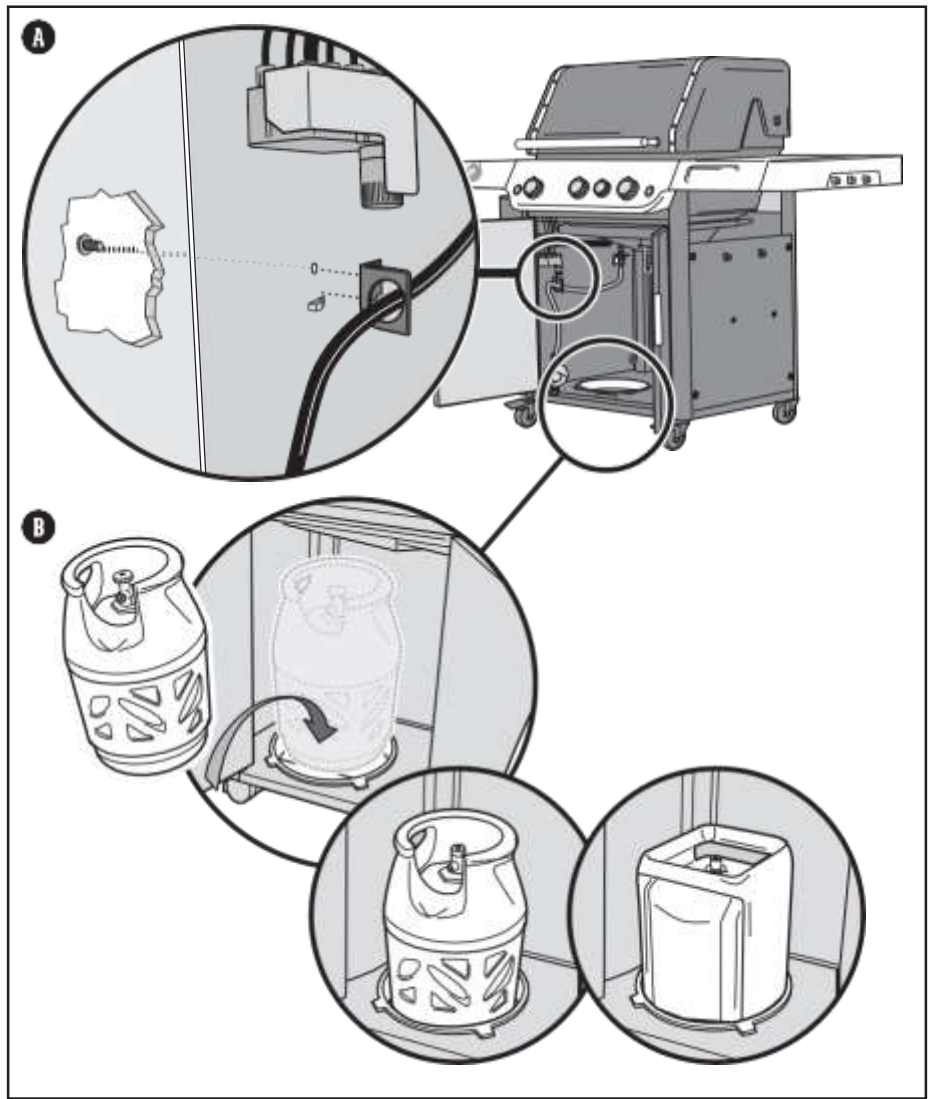
Prepárese para instalar la bombona de GLP

La manguera de gas debe sujetarse al panel lateral por medio del soporte de retención suministrado.

- 1) Abra las puertas del armario.
- 2) Pase la manguera a través del soporte de retención (A) para alinearla con la pestaña de montaje dentro del panel izquierdo. Fíjelo con un tornillo de estrella.

Instalación de la bombona de GLP

- 1) Coja la bombona y colóquela en el soporte para bombona (B) del panel inferior. La base de la bombona debe caber en él.
- 2) Gire la bombona de modo que la abertura de la válvula quede orientada hacia la parte frontal de la barbacoa.
- 3) Sujete la bombona con la correa para bombona (C).
- 4) Conecte el regulador a la bombona de GLP. Consulte "CONEXIÓN DEL REGULADOR A LA BOMBONA".




La capacidad máxima de la bombona de GLP, situada DENTRO del armario, es de 13 kg.

La longitud de la manguera no debe superar 1,5 m.

m ADVERTENCIA: La manguera debe sujetarse al panel lateral por medio del soporte de retención. No respetar esta advertencia podría dañar la manguera y dar lugar a incendios o explosiones que, a su vez, pueden causar lesiones personales graves o muertes, así como daños materiales.

Conexión y prueba de fugas de la bombona de GLP

Conexión del regulador a la bombona

1) Compruebe que los mandos de control de los quemadores estén todos en la posición de apagado . Asegúrese presionando los mandos y girándolos en sentido horario.

2) Identifique el tipo de regulador y conéctelo a la bombona de GLP siguiendo las instrucciones de conexión correspondientes.

Nota: Compruebe que la válvula de la bombona de GLP o la palanca del regulador se encuentren cerradas antes de realizar la conexión.

Conexión girando en sentido horario (A)

Enrosque el regulador a la bombona girando las uniones en sentido horario (a). Coloque el regulador de forma que el orificio de ventilación (b) esté orientado hacia abajo.

Conexión girando en sentido antihorario (B)

Enrosque el regulador a la bombona girando las uniones en sentido antihorario.

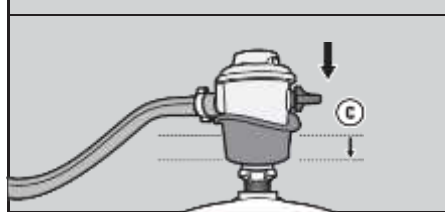
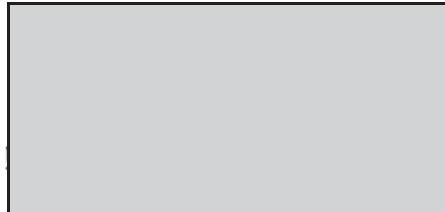
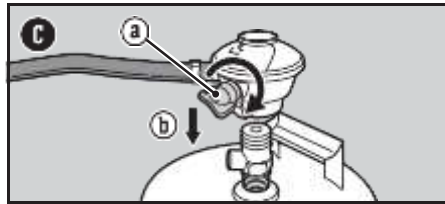
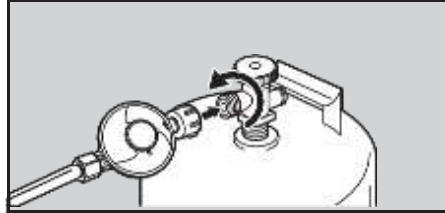
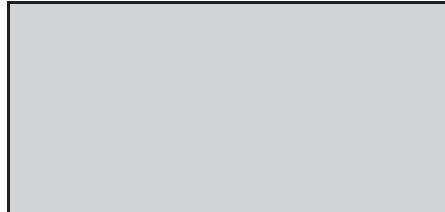
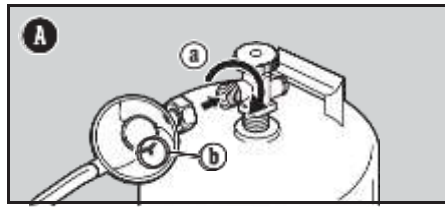
Conexión girando la palanca y encajándola en su posición (C)

Gire la palanca del regulador (a) en sentido horario hasta la posición de cierre. Empuje el regulador hacia abajo en la válvula de la bombona hasta que el regulador encaje en su posición (b).

Conexión deslizando el collarín (D)

Asegúrese de que la palanca del regulador esté en la posición de cierre (a). Deslice el collarín del regulador hacia arriba (b). Empuje el regulador hacia abajo en la válvula de la bombona y mantenga la presión. Deslice el collarín hacia abajo hasta la posición de cierre (c). Si el regulador no queda encajado, repita el procedimiento.

Nota: Puede que el regulador que aparece en las ilustraciones de este manual no se parezca al que usted usa para su barbacoa debido a las diversas normativas nacionales o regionales.



m PELIGRO: No use llamas para comprobar la existencia de fugas de gas. Asegúrese de que no se produzcan chispas ni llamas abiertas en la zona durante la prueba de fugas.

m PELIGRO: Las fugas de gas pueden causar incendios o explosiones.

m PELIGRO: No use la barbacoa si existe una fuga de gas.

m PELIGRO: Si observa, huele o escucha un escape de gas procedente de la bombona de GLP:

1. Aléjese de la bombona de GLP.
2. No intente corregir el problema personalmente.
3. Avise a los bomberos.

m PELIGRO: Cierre siempre la válvula de la bombona antes de desconectar el regulador. No intente desconectar el conjunto formado por el regulador de gas y la manguera ni otras conexiones de gas con la barbacoa en uso.

m PELIGRO: No guarde una bombona de GLP de repuesto bajo esta barbacoa o cerca de ella. No llene la bombona más del 80%. Si no respeta escrupulosamente estas indicaciones, puede provocar un incendio que cause muertes o lesiones graves.

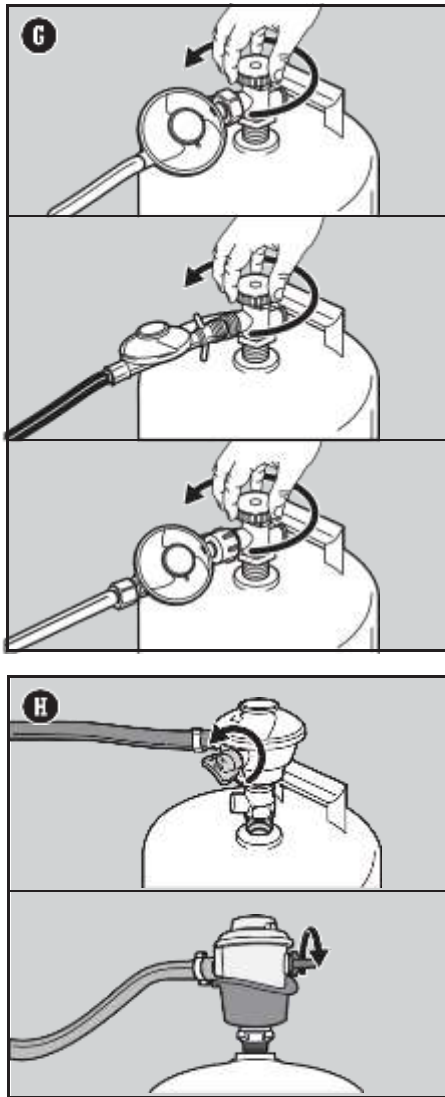
¿Qué es una prueba de fugas?

Una vez instalada correctamente la bombona de GLP, es necesario realizar una prueba de fugas. Una prueba de fugas es una manera fiable de comprobar que no existen escapes de gas después de conectar la bombona. Debe comprobarse la existencia de fugas de gas en las siguientes uniones cada vez que se rellene y reinstale una bombona:

- Conexión entre el regulador y la bombona
- Conexión entre la manguera de gas y el conector de paso
- Conexión entre el conector de paso y la manguera corrugada de gas

Prueba de fugas de gas

- 1) Humedezca las uniones con una solución de agua y jabón usando un pulverizador, una brocha o un paño. Puede preparar su propia solución de agua y jabón mezclando un 20 % de jabón líquido con un 80 % de agua; también puede comprar una solución comercial de prueba de fugas en la sección de fontanería de cualquier tienda de bricolaje.
- 2) Identifique el tipo de regulador. Inicie el suministro de gas girando la válvula de la bombona en sentido antihorario (G) o moviendo la palanca del regulador hasta la posición de apertura (H).



m PELIGRO: No use llamas para comprobar la existencia de fugas de gas. Asegúrese de que no se produzcan chispas ni llamas abiertas en la zona durante la prueba de fugas.

m PELIGRO: Las fugas de gas pueden causar incendios o explosiones.

m PELIGRO: No use la barbacoa si existe una fuga de gas.

m PELIGRO: Si observa, huele o escucha un escape de gas procedente de la bombona de GLP:

1. Aléjese de la bombona de GLP.
2. No intente corregir el problema personalmente.
3. Avise a los bomberos.

m PELIGRO: Cierre siempre la válvula de la bombona antes de desconectar el regulador. No intente desconectar el conjunto formado por el regulador de gas y la manguera ni otras conexiones de gas con la barbacoa en uso.

m PELIGRO: No guarde una bombona de GLP de repuesto bajo esta barbacoa o cerca de ella. No llene la bombona más del 80 %. Si no respeta escrupulosamente estas indicaciones, puede provocar un incendio que cause muertes o lesiones graves.

- 3) Si aparecen burbujas, existirá una fuga:
- Si la fuga se encuentra en la conexión entre el regulador y la bombona, o entre la manguera del regulador y el regulador (I), cierre el suministro de gas. **NO USE LA BARBACOA.**
 - Si la fuga se encuentra en cualquiera de las uniones indicadas en la ilustración (J), vuelva a apretar la unión correspondiente con una llave fija y lleve a cabo una nueva prueba de fugas con la solución de agua y jabón. Si la fuga no desaparece, cierre el suministro de gas. **NO USE LA BARBACOA.**
 - Si la fuga se encuentra en cualquiera de las uniones indicadas en la ilustración (K), cierre el suministro de gas. **NO USE LA BARBACOA.**

En caso de fuga, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web.

- 4) Si no aparecen burbujas, la prueba de fugas habrá concluido:
- Cierre el suministro de gas y enjuague las conexiones con agua.

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

Otras pruebas de fugas

Debe comprobarse la existencia de fugas de gas en las siguientes uniones cada vez que se rellene y reinstale una bombona:

- Uniones del propio regulador y conexión entre el regulador y la bombona (I).

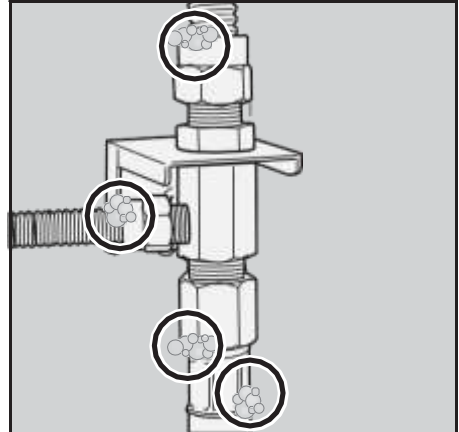
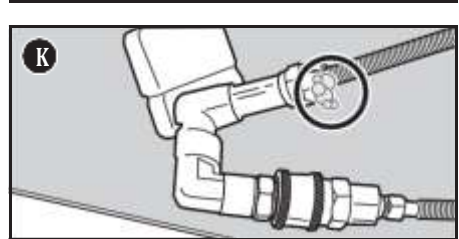
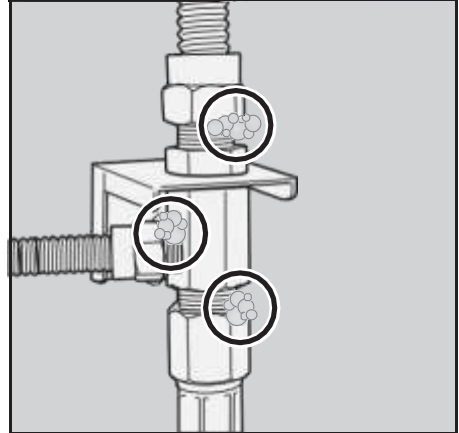
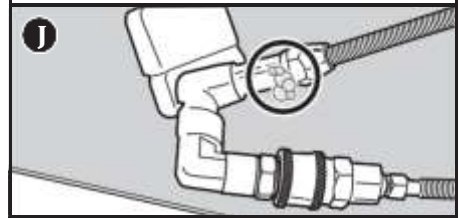
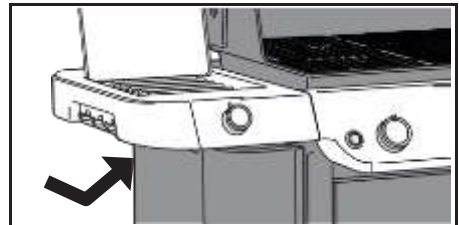
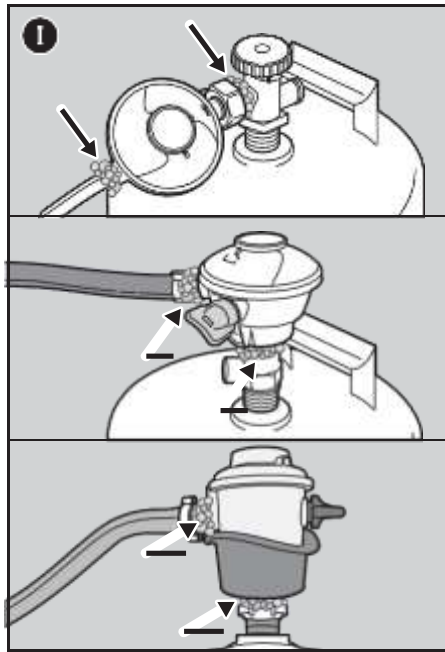
Siga las instrucciones descritas en la sección "Prueba de fugas de gas".

Desconexión del regulador de la bombona

Para extraer una bombona:

- Compruebe que la válvula de la bombona de GLP o la palanca del regulador se encuentren cerradas por completo.
- Desde dentro del armario, suelte la hebilla de la correa de sujeción de la bombona.
- Desconecte el regulador.
- Extraiga la bombona.

Tenga cuidado cuando sustituya una bombona de GLP durante la cocción. Todo el compartimento de cocción y el sistema de gestión de grasa alcanzan temperaturas muy elevadas durante el uso. Use siempre guantes o manoplas resistentes al calor cuando maneje la bombona de GLP. Apriete la correa para bombona después de conectar una nueva bombona.



La primera vez que use la barbacoa

Carbonización inicial

Caliente la barbacoa a fuego máximo, con la tapa cerrada, durante un mínimo de 20 minutos antes de cocinar por primera vez.

Cada vez que use la barbacoa

Mantenimiento entre comidas

El plan de mantenimiento entre comidas, sencillo aunque importante, se compone de los pasos descritos a continuación. Realícelos siempre antes de cocinar a la barbacoa.

Grasa acumulada

Su barbacoa está equipada con un sistema de gestión de grasa que la aleja de los alimentos y la deposita en un contenedor desechable. Al cocinar, la grasa cae en la bandeja de grasa extraíble hasta depositarse en una bandeja de goteo desechable que encaja en la bandeja colectora. Este sistema debe limpiarse sin excepción antes de usar la barbacoa para evitar incendios.

1. Compruebe que la barbacoa esté apagada y fría.
2. Abra las puertas.
3. Acceda a la bandeja de grasa extraíble tirando de ella hacia usted hasta su tope (A). Elimine el exceso de grasa con un rascador de plástico. Rasque la grasa y arrástrela a través de la abertura de la bandeja de grasa hasta la bandeja colectora situada debajo.
4. Extraiga la bandeja colectora (B). Compruebe si la bandeja de goteo desechable que encaja en la bandeja colectora contiene una cantidad excesiva de grasa. Si es necesario, quite la bandeja de goteo desechable y sustitúyala por una nueva.
5. Instale de nuevo todos los componentes.

Inspección de la manguera

Es necesario inspeccionar la manguera periódicamente.

1. Compruebe que la barbacoa esté apagada y fría.
2. Compruebe si la manguera presenta signos de agrietamiento, abrasión o cortes (C). No use la barbacoa si la manguera sufre algún tipo de daño.

Precalente la barbacoa

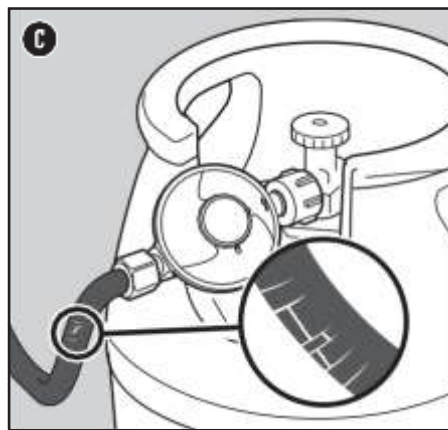
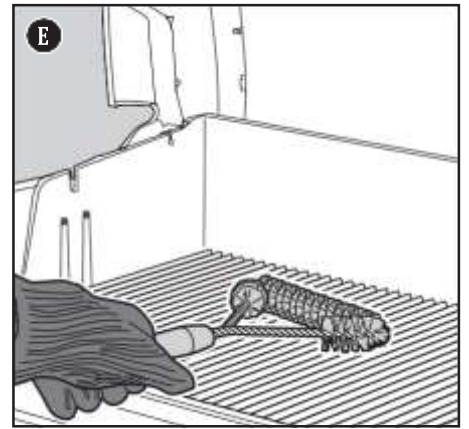
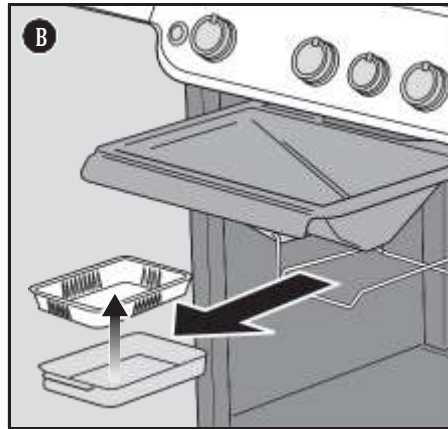
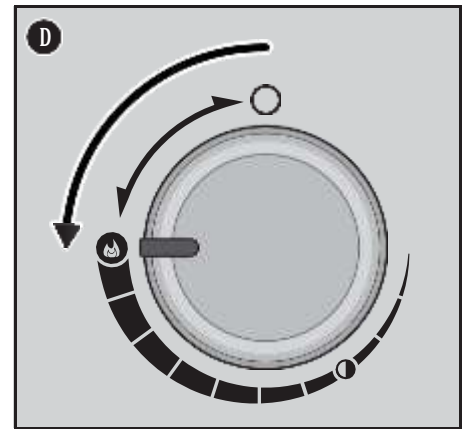
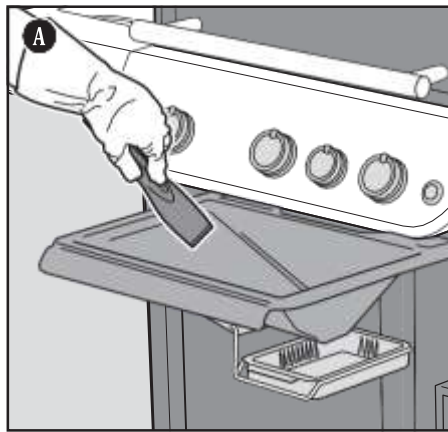
Precalear la barbacoa es fundamental para el éxito de cualquier comida. El precalentamiento contribuye a evitar que los alimentos se peguen a las rejillas y las calienta lo suficiente como para marcar correctamente las piezas. También ayuda a carbonizar los residuos de comidas anteriores.

1. Abra la tapa de la barbacoa.
2. Encienda la barbacoa siguiendo las instrucciones de encendido descritas en este manual del propietario.
3. Cierre la tapa.
4. Precalente la barbacoa con todos los quemadores en la posición de encendido/fuego alto 🔥 durante 15 minutos (D).

Limpieza de las rejillas de cocción

Después de precalentar, será más fácil limpiar los restos de alimentos y demás residuos generados por el último uso de la barbacoa. Limpiar las rejillas evitará también que la próxima comida se pegue.

1. Cepille las rejillas empleando un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable inmediatamente después de precalentar (E).



m PELIGRO: No forre de papel de aluminio la bandeja de grasa extraíble ni el compartimento de cocción.

m PELIGRO: Antes de cada uso, compruebe si se ha acumulado demasiada grasa en la bandeja de grasa extraíble o la bandeja colectora. Elimine el exceso de grasa para evitar que se incendie.

m ADVERTENCIA: Preste atención al extraer la bandeja colectora y desechar la grasa si está caliente.

m ADVERTENCIA: Use guantes o manoplas de barbacoa resistentes al calor durante el uso de la barbacoa.

m ADVERTENCIA: Compruebe periódicamente si sus cepillos para parrillas presentan cerdas sueltas o desgaste excesivo. Sustituya los cepillos si encuentra cerdas desprendidas en las rejillas de cocción o los propios cepillos. WEBER recomienda adquirir nuevos cepillos para parrillas con cerdas de acero inoxidable al principio de cada primavera.

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

m ADVERTENCIA: Mantenga las aberturas de ventilación dispuestas alrededor de la bombona despejadas y libres de residuos.

Encendido de la barbacoa

Uso del sistema de encendido electrónico para encender la barbacoa

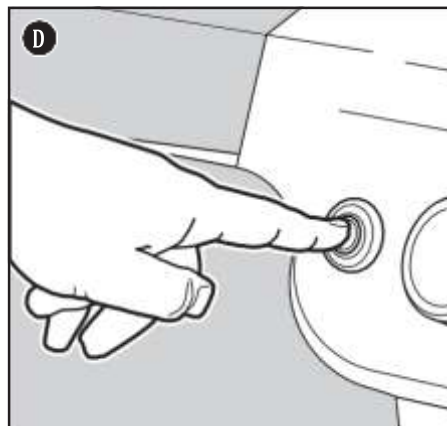
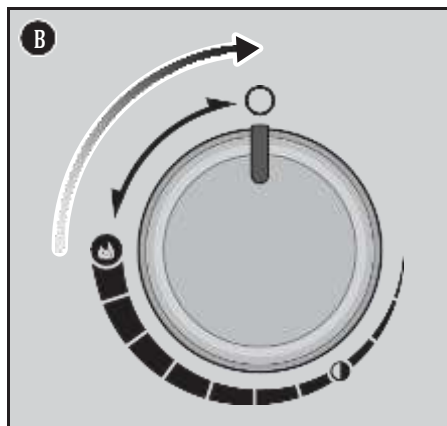
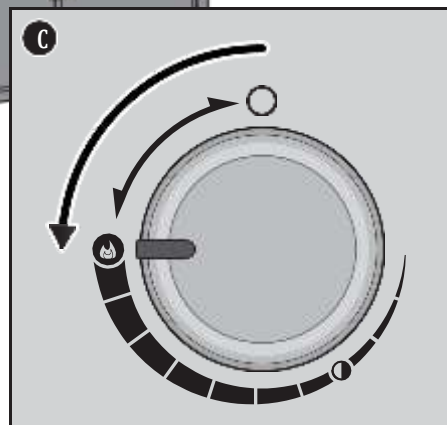
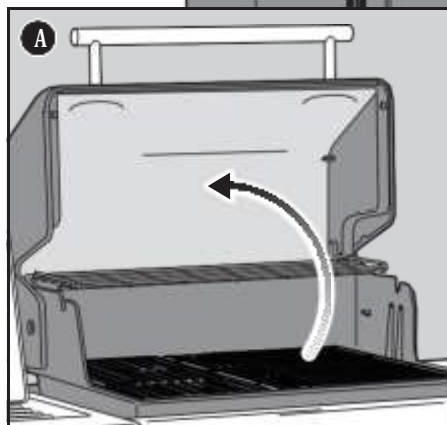
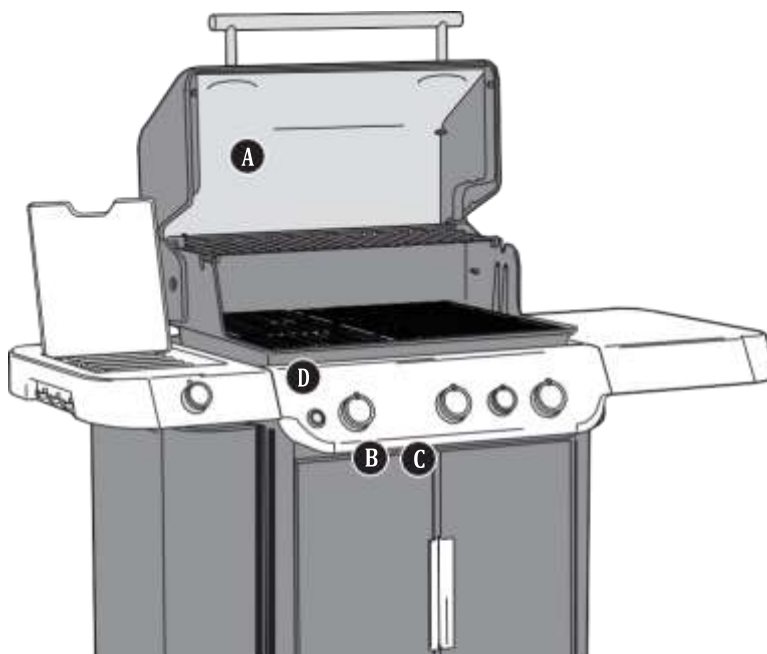
Cada mando de control acciona un quemador diferente y cada quemador se enciende por separado. Encienda los quemadores de izquierda a derecha. Todos los quemadores deben permanecer encendidos durante el precalentamiento, pero no es necesario que lo estén al cocinar.

- 1) Abra la tapa de la barbacoa (A).
- 2) Compruebe que todos los mandos de control de los quemadores estén en la posición de apagado ☐. Asegúrese empujando los mandos y girándolos en sentido horario (B).
- 3) Inicie el suministro de gas girando la válvula de la bombona en sentido antihorario o moviendo la palanca del regulador hasta la posición de apertura, en función de la conexión del regulador/la bombona.
- 4) Comience por el quemador situado más a la izquierda. Empuje el mando de control del quemador hacia dentro y gírelo en sentido antihorario hasta la posición de encendido/fuego alto 🔥 (C).
- 5) Mantenga presionado el botón de encendido electrónico (D). Oirá varios chasquidos.
- 6) Compruebe que el quemador se encienda mirando a través de las rejillas de cocción y la abertura semicircular de las FLAVORIZER BARS.
- 7) Si el quemador no se enciende, gire el mando de control del quemador hasta la posición de apagado ☐ y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador.
- 8) Si el quemador se enciende, repita los pasos del 4 al 6 para encender los demás quemadores.

Si los quemadores no se encienden mediante el sistema de encendido electrónico, consulte la sección RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. En ella encontrará instrucciones para encender la barbacoa con una cerilla y determinar así el origen exacto del problema.

Apagado de los quemadores

- 1) Empuje el mando de control de cada quemador hacia dentro y gírelo en sentido horario hasta la posición de apagado ☐.
- 2) Cierre el suministro de gas en la bombona de GLP.



m ADVERTENCIA: Mantenga abierta la tapa durante el encendido.

m ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa durante el encendido o la preparación de alimentos si la tapa está abierta.

m ADVERTENCIA: Cada quemador debe encenderse por separado pulsando el botón de encendido electrónico.

m ADVERTENCIA: Si el encendido no tiene lugar antes de cuatro segundos desde el intento de encendido del primer quemador, coloque el mando de control del quemador en la posición de apagado. Espere cinco minutos para que el gas acumulado se disipe y repita el procedimiento de encendido.

Uso de la tecnología Sear Zone

El marcado es una técnica de cocción directa usada en carnes como los filetes, las piezas de pollo, el pescado y las chuletas. Marcar dora la superficie de los alimentos a alta temperatura. Al marcarlos por ambos lados, carameliza su superficie, creando un sabor más apetecible.

El encendido del quemador para marcar es igual que el del quemador principal; cada quemador se enciende de manera independiente.

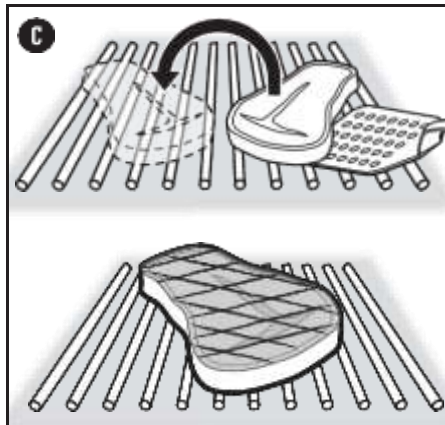
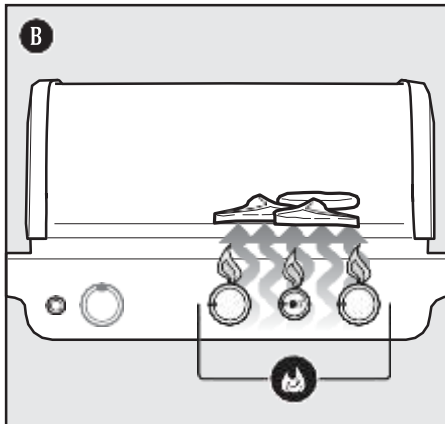
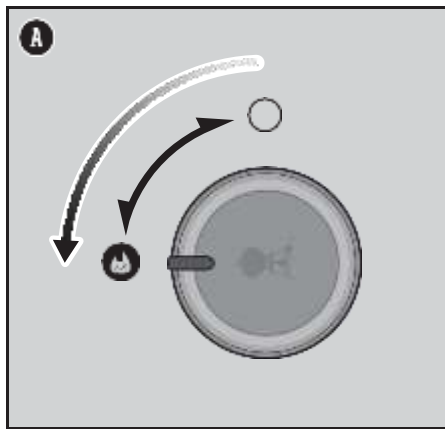
- 1) Abra la tapa y encienda todos los quemadores, incluido el quemador para marcar. Consulte el apartado USO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO PARA ENCENDER LA BARBACOA.
- 2) Precaliente la barbacoa con la tapa cerrada y todos los quemadores en la posición de encendido/fuego alto durante 15 minutos.
- 3) Después de precalentar, deje el mando de control del quemador para marcar y los mandos de control de los quemadores adyacentes en la posición de encendido/fuego alto (A). El quemador para marcar funciona conjuntamente con los quemadores adyacentes (B). Los demás quemadores se pueden apagar o poner a fuego bajo.
- 4) Coloque la carne directamente sobre el área Sear Zone y cierre la tapa. Marque cada lado entre uno y cuatro minutos (C), en función del tipo y el grosor de la carne. Una vez completado el proceso de marcado, esta se puede pasar a fuego medio y cocinar hasta lograr el punto de cocción deseado.

Nota: Cocine siempre manteniendo la tapa cerrada para conseguir el máximo calor posible y evitar llamaradas.

Le animamos a experimentar con diferentes tiempos de marcado hasta encontrar el resultado que mejor se ajuste a su gusto a medida que vaya adquiriendo experiencia en el uso de la tecnología Sear Zone.

Apagado de los quemadores



- 1) Empuje el mando de control de cada quemador hacia dentro y gírelo en sentido horario hasta la posición de apagado.
- 2) Cierre el suministro de gas.






Encendido del quemador lateral

Uso del sistema de encendido electrónico para encender el quemador lateral

Si ya ha encendido uno o varios de los quemadores principales de la barbacoa y desea encender el quemador lateral, salte al paso 3. Si no ha encendido ninguno de los quemadores principales y solo quiere usar el quemador lateral, comience por el paso 1.


- 1) Compruebe que el mando de control del quemador lateral esté en la posición de apagado . Asegúrese empujando el mando y girándolo en sentido horario (A). Compruebe también que todos los mandos de control de los quemadores principales estén en la posición de apagado .

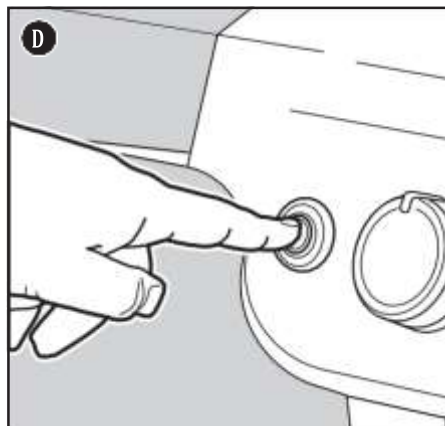
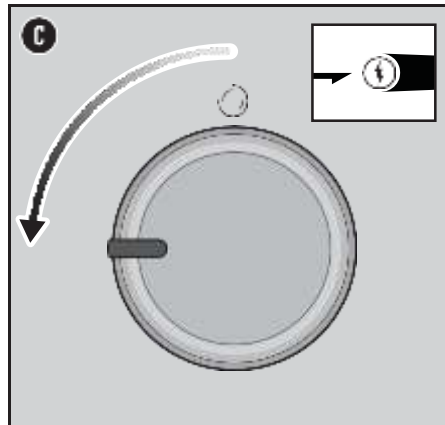
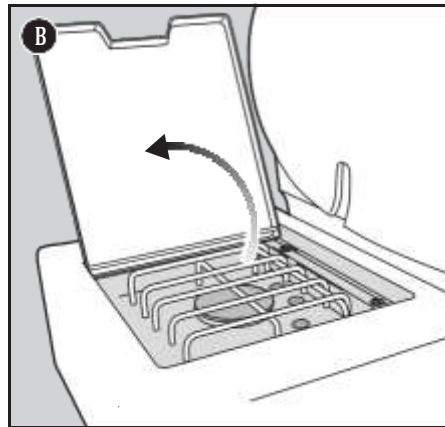
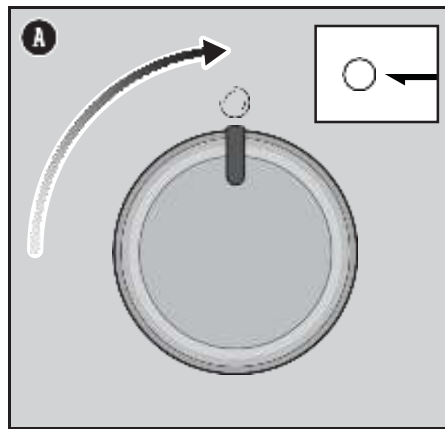
Nota: Es importante que todos los mandos de control de los quemadores se encuentren en la posición de apagado  antes de iniciar el suministro desde la bombona de GLP.

- 2) Inicie el suministro de gas girando la válvula de la bombona en sentido antihorario o moviendo la palanca del regulador hasta la posición de apertura, en función de la conexión del regulador/la bombona.
- 3) Abra la tapa del quemador lateral (B).
- 4) Empuje el mando de control del quemador lateral hacia dentro y gírelo en sentido antihorario hasta la posición de encendido/fuego alto  (C).
- 5) Mantenga pulsado el botón de encendido electrónico (D). Al hacerlo, oírás los chasquidos del sistema de encendido. Compruebe que el quemador lateral se encienda. La llama del quemador lateral puede resultar difícil de ver con tiempo soleado.
- 6) Una vez que el quemador lateral esté encendido, siga girando el mando en sentido antihorario hasta alcanzar la posición deseada.
- 7) Si el quemador lateral no se enciende al cabo de 4 segundos, gire el mando de control del quemador lateral hasta la posición de apagado  y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador.

Si el quemador lateral no se enciende mediante el sistema de encendido electrónico, consulte la sección RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS. En ella encontrará instrucciones para encender el quemador lateral con una cerilla y determinar así el origen exacto del problema.

Apagado del quemador lateral

- 1) Empuje el mando de control del quemador lateral hacia dentro y gírelo en sentido horario hasta la posición de apagado .
- 2) Cierre el suministro de gas en la bombona de GLP.

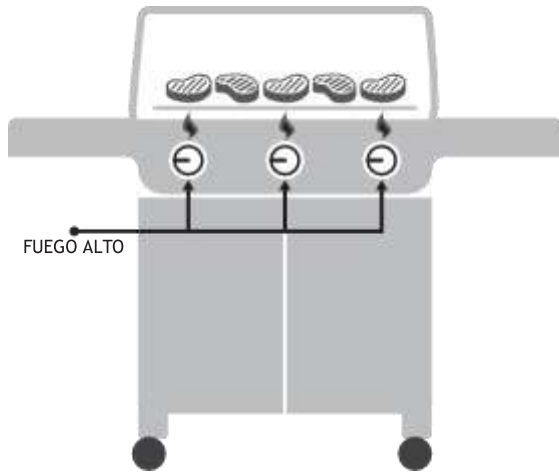


m **ADVERTENCIA:** Abra la tapa del quemador lateral durante el encendido.

m **ADVERTENCIA:** No se incline sobre el quemador lateral durante el encendido o la preparación de alimentos.

m **ADVERTENCIA:** Si el encendido no tiene lugar antes de cuatro segundos desde el intento de encendido del quemador lateral, coloque el mando de control del quemador en la posición de apagado. Espere cinco minutos para que el gas acumulado se disipe y repita el procedimiento de encendido.

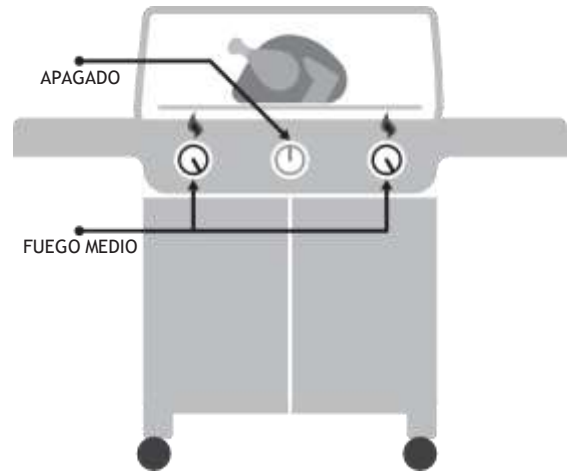
La llama: directa o indirecta



COCCIÓN DIRECTA: CONFIGURACIÓN

Use el método directo para cocinar alimentos tiernos de pequeño tamaño que requieran menos de 20 minutos de cocción, como hamburguesas, filetes, chuletas, kebabs, piezas de pollo sin hueso, filetes de pescado, marisco y verduras en rodajas.

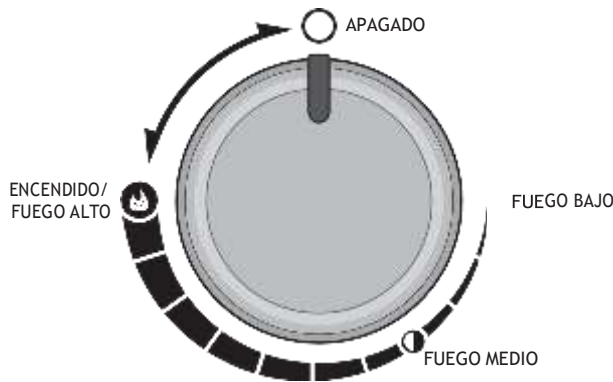
Con la cocción directa, el fuego se sitúa justo bajo el alimento. La superficie se marca, se desarrollan los sabores y texturas, y tiene lugar una deliciosa caramelización, mientras que el alimento se cocina hasta el centro.



COCCIÓN INDIRECTA: CONFIGURACIÓN

Use el método indirecto para cortes de carne más gruesos que requieran un tiempo de cocción superior a 20 minutos o alimentos tan delicados que la exposición directa al fuego pudiera secalos o quemarlos, como asados, piezas de pollo con hueso, pescados enteros, filetes de pescado delicados, pollos enteros, pavos o costillas. La cocción indirecta se puede usar también para acabar alimentos muy gruesos o cortes con hueso previamente marcados o tostados con la cocción directa.

Con la cocción indirecta, el fuego se sitúa en ambos lados de la barbacoa o solo en uno de ellos. Coloque el alimento en la parte de la rejilla de cocción que no esté encendida.



MANOPLAS DE BARBACOA

Úselas en caso de duda. Las mejores están aisladas y protegen la mano y el antebrazo.

UTILIDADES DE BARBACOA INDISPENSABLES • ÚTILES DE BARBACOA INDISPENSABLES • ÚTILES DE BARBACOA INDISPENSABLES

Discover What's Possible

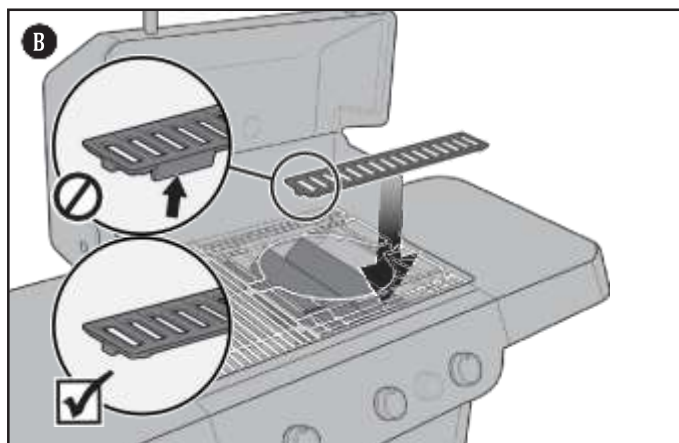
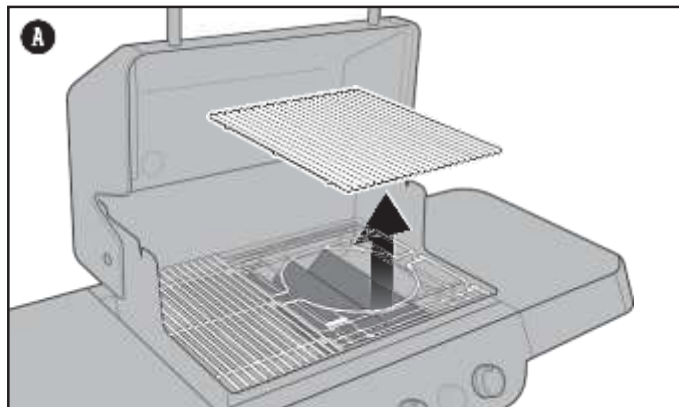
Compatible con el sistema WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

Esta característica solo está disponible en determinados modelos.

Algunos modelos son compatibles con el sistema WEBER CRAFTED con las rejillas y el marco incluidos. Extraiga la rejilla de cocción de la derecha. Coloque el marco en el lado derecho del compartimento de cocción para lograr el máximo control del calor (A).

El separador incluido con su barbacoa se usa solamente al cocinar con el sistema WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection (B).

Encuentre estos y otros accesorios en weber.com.



Qué hacer y qué no hacer al cocinar a la barbacoa

Precaliente siempre la barbacoa antes de cocinar

Si las rejillas de cocción no están lo bastante calientes, los alimentos se pegarán y, probablemente, no conseguirá esas apetitosas marcas de parrilla. Aunque la receta indique fuego medio o bajo, precaliente siempre la barbacoa en la posición más alta primero. Abra la tapa, suba el fuego, cierre la tapa y deje que las rejillas de cocción se calienten durante 15 minutos a fuego alto.

No cocine en rejillas sucias

Cocinar alimentos en una rejilla de cocción sucia nunca es una buena idea. Los restos de alimentos adheridos a las rejillas son como pegamento y acaban adhiriéndose también a los alimentos nuevos. Si no quiere saborear la cena de ayer en el almuerzo de hoy, asegúrese de cocinar sobre una rejilla limpia. Una vez que las rejillas se hayan precalentado, use un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable para limpiar y suavizar la superficie.

Esté presente

Antes de encender la barbacoa, asegúrese de tener todo lo que necesite al alcance de la mano. No olvide sus principales utensilios de barbacoa, los alimentos ya engrasados y sazonados, los glaseados o salsas que quiera usar, así como bandejas limpias para la comida cocinada. Tener que volver a la cocina no solo significa perderse parte de la diversión, sino que puede ser el principio de una comida quemada. Los chefs franceses llaman a esto "mise en place" (algo así como "puesta en escena"). Nosotros lo llamamos "estar presente".

No cocine demasiados alimentos a la vez

Poner demasiada comida en las rejillas de cocción limita su flexibilidad. Mantenga despejada, al menos, una cuarta parte de las rejillas de cocción, con espacio suficiente entre los alimentos para introducir las pinzas y moverlos con libertad. A veces, cocinar a la barbacoa requiere tomar decisiones en pocos segundos, y para eso es fundamental poder mover los alimentos de una zona a otra. Dese el espacio suficiente para trabajar.

Mantenga a raya su curiosidad

La tapa de su barbacoa no solo sirve para protegerla de la lluvia. También, y más importante, impide que entre demasiado aire y que salga demasiado calor y humo. Cuando la tapa está cerrada, las rejillas de cocción están más calientes, los alimentos se asan en menos tiempo, los sabores ahumados son más intensos y se producen menos llamaradas. ¡Así que ponga la tapa!

Dé la vuelta una sola vez

¿Hay algo mejor que una jugosa pieza de carne con marcas profundas y preciosos bordes caramelizados? La clave para conseguir esos resultados es no tocar el alimento. A veces sentimos la tentación de dar la vuelta a las piezas antes de que alcancen el nivel deseado de color y sabor. En casi todos los casos, no hace falta dar la vuelta a los alimentos más de una vez. Si lo hace más veces, probablemente también esté abriendo la tapa con demasiada frecuencia, dando lugar a otros problemas. Dé un paso atrás y confíe en el proceso.

Controle su fuego interior

A veces, lo más importante al cocinar a la barbacoa es saber cuándo parar. La forma más fiable de comprobar si un alimento está hecho es consultar el termómetro. Esta pequeña joya le permitirá determinar el momento justo para servir.

No tenga miedo de experimentar

En la década de 1950, cocinar a la barbacoa significaba una única cosa: carne (y solo carne) carbonizada sobre una llama abierta. Los chefs modernos no necesitan una cocina para preparar una comida completa. Use su barbacoa para cocinar aperitivos, guarniciones e incluso postres a la brasa. Registre su barbacoa y reciba contenidos especiales e ideas que seguro disfrutará poniendo en práctica. Nos encantará acompañarle en sus aventuras por la cocina a la barbacoa.

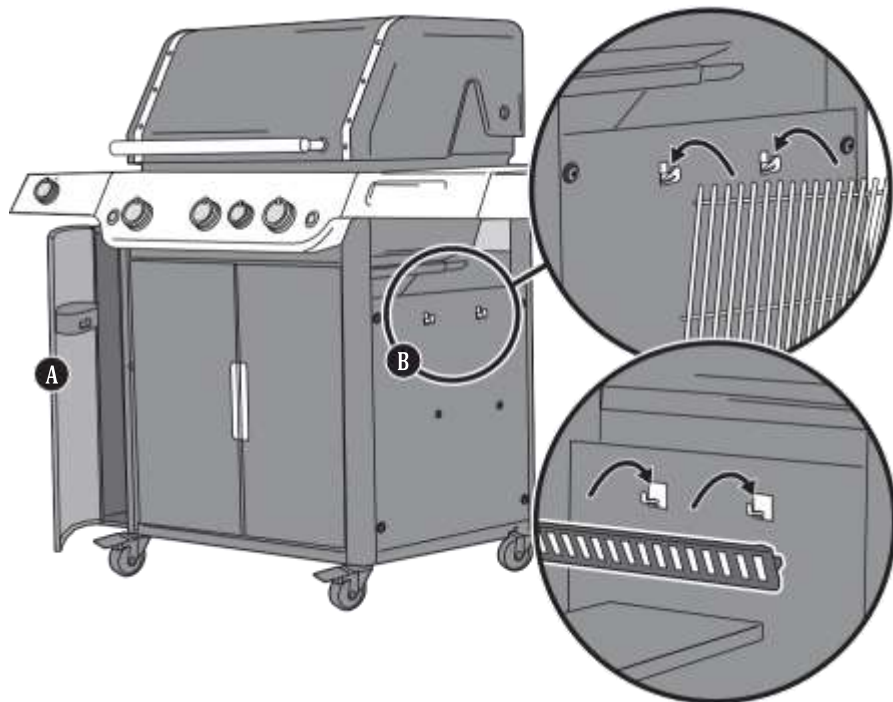
Espacio extra en el lateral

Taquilla WEBER CRAFTED

Esta característica solo está disponible en determinados modelos.

Este espacio de almacenamiento lateral (A) es idóneo para guardar utensilios y accesorios para barbacoa. La cesta de condimentos ajustable permite tener a mano los artículos más pequeños.

Asegúrese siempre de tener puesta la alfombrilla de caucho para proteger las superficies.



Ganchos de almacenamiento

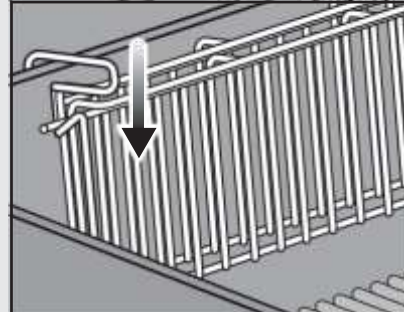
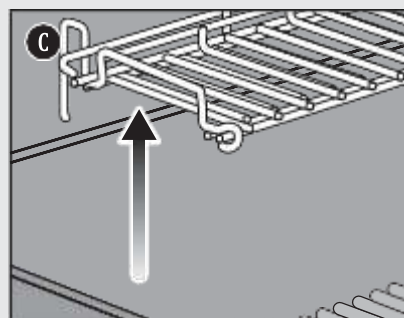
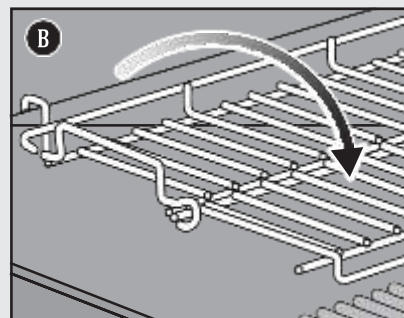
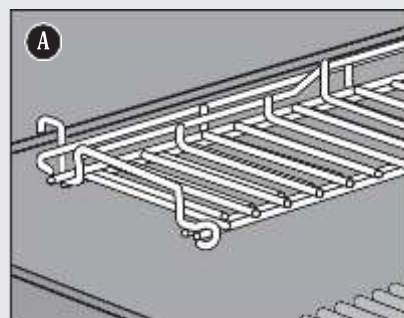
Use los ganchos de doble cara situados en el lateral del armario (B) para guardar cómodamente las rejillas de cocción en el exterior de la barbacoa. Unos ganchos adicionales dentro del armario permiten guardar la rejilla separadora WEBER CRAFTED, que puede usarse con los accesorios para barbacoa WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System.

Nota: No coloque rejillas de cocción calientes en los ganchos de almacenamiento.

Más espacio de cocción

Uso de la rejilla de cocción superior expandible

Úsela como soporte para mantener calientes los alimentos (A) o despléguela cuando necesite una superficie de cocción secundaria. Para desplegarla, levante la mitad delantera de la rejilla ligeramente y gírela hacia fuera (B). Para guardarla, pliéguela y levante la rejilla entera del compartimento de cocción (C). Cuélguela verticalmente del borde posterior del compartimento de cocción. Use manoplas o guantes resistentes al calor para ajustar el soporte.



Limpeza y mantenimiento

Limpeza interior de la barbacoa

Con el tiempo, el funcionamiento de la barbacoa puede verse afectado si no recibe los cuidados adecuados. Las bajas temperaturas, el calor irregular y la adherencia de los alimentos a las rejillas de cocción son señales de que la barbacoa requiere limpieza y mantenimiento. Con la barbacoa apagada y fría, comience limpiando el interior desde arriba hacia abajo. Se recomienda realizar una limpieza completa, al menos, dos veces al año. Si la barbacoa recibe uso constante, puede que la limpieza deba tener lugar cada tres meses.

Limpeza de la tapa

De vez en cuando, quizá descubra lo que parecen ser "copos de pintura" dentro de la tapa. Durante el uso, la grasa y los vapores se convierten poco a poco en carbón y se acumulan en el interior de la tapa. Tales depósitos acaban desprendiéndose y adquieren un aspecto muy similar al de la pintura. Aunque no son tóxicos, los copos pueden caer sobre los alimentos si no limpia la tapa periódicamente.

- 1) Limpie la grasa carbonizada del interior de la tapa empleando un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable (A). Para evitar la acumulación de residuos, puede limpiar el interior de la tapa con papel de cocina después de cocinar, con la barbacoa todavía templada (no caliente).

Limpeza de las rejillas de cocción

Si limpia las rejillas de cocción según lo recomendado, apenas se acumularán residuos en ellas.

- 1) Con las rejillas instaladas, limpie los residuos adheridos a estas con un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable (B).
- 2) Saque las rejillas y colóquelas a un lado.

Limpeza de las FLAVORIZER BARS

Las FLAVORIZER BARS atrapan los jugos, que humean y crepitan al contacto con ellas para agregar sabor a los alimentos. Los jugos que no se evaporan al entrar en contacto con las FLAVORIZER BARS se acumulan lejos de los quemadores. Ello contribuye a evitar las llamaradas dentro de la barbacoa e impide que los quemadores se obstruyan.

- 1) Rasque las FLAVORIZER BARS con un rascador de plástico (C).
- 2) Si es necesario, cepille las FLAVORIZER BARS con un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable.
- 3) Desmonte las FLAVORIZER BARS y colóquelas a un lado.

Limpeza de los quemadores

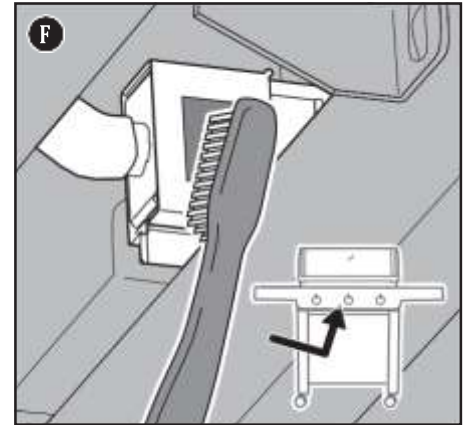
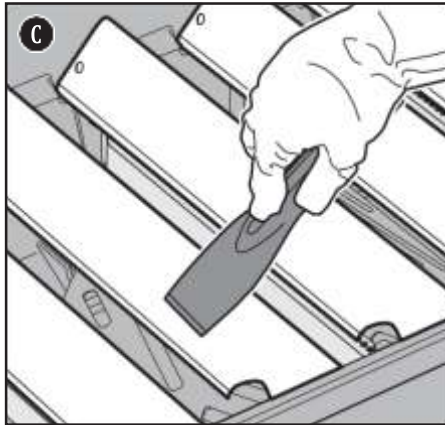
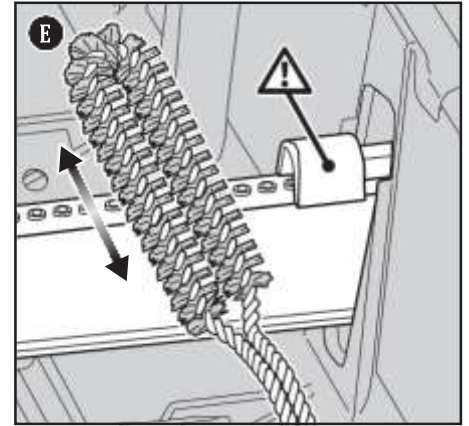
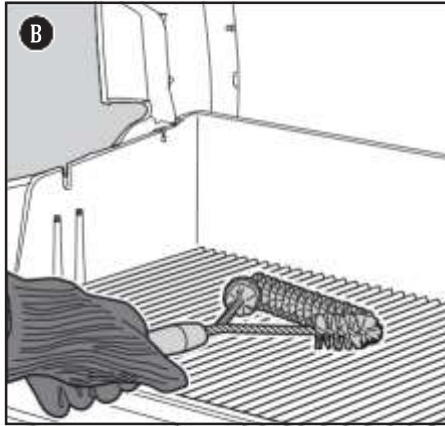
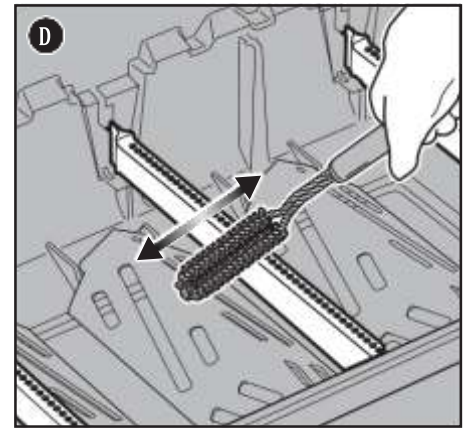
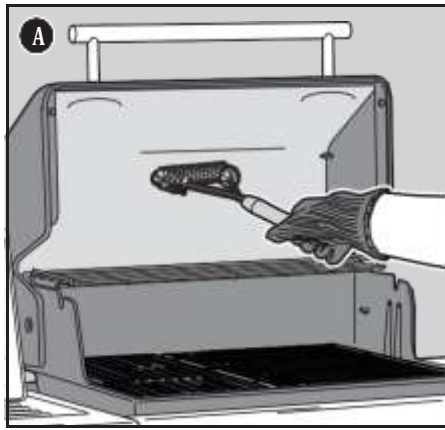
Existen dos partes de los quemadores que son fundamentales para su funcionamiento óptimo: los puertos (pequeñas aberturas que sobresalen a lo largo de los quemadores) y los filtros de arañas/insectos, situados en los extremos. Mantener limpias tales áreas es esencial para un uso seguro.

Limpeza de los puertos de los quemadores

- 1) Use un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable para limpiar los quemadores por fuera. Cepille cada quemador por encima, perpendicularmente a los puertos de los quemadores (D).
- 2) Al limpiar los quemadores, evite dañar el electrodo de encendido cepillando con cuidado a su alrededor (E).

Limpeza de los filtros de arañas

- 1) Localice los extremos de los quemadores bajo el panel de control, donde se unen a las válvulas.
- 2) Limpie los filtros de arañas/insectos de cada quemador empleando un cepillo con cerdas blandas (F).



m **ADVERTENCIA:** Apague la barbacoa y espere a que se enfríe antes de realizar una limpieza integral.

m **ADVERTENCIA:** Con el tiempo, puede formarse una película rugosa sobre las FLAVORIZER BARS. Se recomienda usar guantes para manipularlas. No limpie las FLAVORIZER BARS ni las rejillas de cocción en un fregadero, un lavavajillas o un horno con función de autolimpieza.

m **ADVERTENCIA:** Al limpiar los quemadores, no use un cepillo que haya usado previamente para limpiar las rejillas de cocción. No introduzca objetos afilados en los orificios de los puertos de los quemadores.

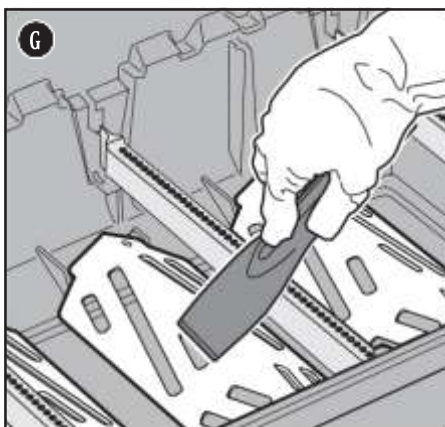
m **PRECAUCIÓN:** No coloque los componentes de la barbacoa en la mesa lateral; podrían arañar la pintura o las superficies de acero inoxidable.

m **PRECAUCIÓN:** No use ninguno de estos productos para limpiar la barbacoa: pinturas o abrillantadores de acero inoxidable abrasivos, productos de limpieza que contengan ácido, alcoholes minerales o xileno, productos de limpieza de hornos, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocina) o esponjas de limpieza abrasivas.

Limpeza de los deflectores de calor

Situados bajo los quemadores, los deflectores de calor distribuyen el calor uniformemente por el compartimento de cocción durante la cocción. Mantener limpios los deflectores de calor mejora los resultados a la hora de cocinar con la barbacoa.

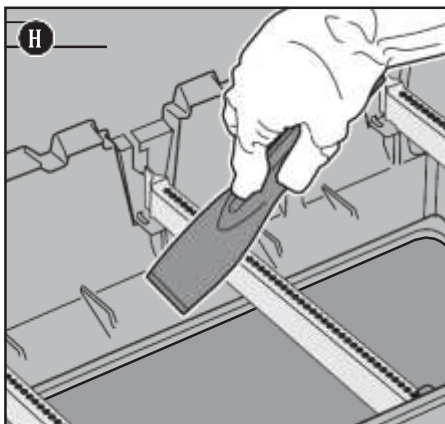
- 1) Rasque los deflectores de calor con un rascador de plástico (G).
- 2) Si es necesario, cepille los deflectores de calor con un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable.
- 3) Desmonte los deflectores de calor y colóquelos a un lado.



Limpeza del compartimento de cocción

Revise el interior del compartimento de cocción en busca de grasa acumulada o restos de alimentos. La acumulación excesiva de este tipo de residuos puede causar un incendio.

- 1) Use un rascador de plástico para rasgar los residuos de los laterales y la parte inferior de la barbacoa, arrastrándolos hacia la abertura inferior del compartimento de cocción (H). Esta abertura conduce los residuos hacia la bandeja de grasa extraíble.



Limpeza del sistema de gestión de grasa

El sistema de gestión de grasa se compone de una bandeja de grasa extraíble con fondo en pendiente y una bandeja colectorora. Estos componentes están diseñados para facilitar su extracción, limpieza y sustitución, pasos fundamentales antes de prepararse para cocinar. Las instrucciones para inspeccionar el sistema de gestión de grasa se recogen en la sección MANTENIMIENTO ENTRE COMIDAS.

Limpeza exterior de la barbacoa

Por fuera, su barbacoa puede incluir superficies de acero inoxidable, vitrificadas y de plástico. WEBER recomienda los siguientes métodos en función del tipo de superficie.

Limpeza de las superficies de acero inoxidable

Limpie el acero inoxidable empleando un producto de limpieza o un abrillantador de acero inoxidable no tóxico ni abrasivo, diseñado para productos de uso al aire libre y barbacoas. Use un paño de microfibras para limpiar en la dirección de las vetas del acero inoxidable. No use papel de cocina.

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

Limpeza de los componentes pintados, vitrificados y de plástico

Limpie los componentes pintados, vitrificados y de plástico con agua tibia mezclada con jabón y papel de cocina o un paño. Tras repasar las superficies, enjuáguelas y séquelas bien.

Limpeza exterior de barbacoas instaladas en entornos poco frecuentes

Si la barbacoa se encuentra instalada en un entorno particularmente severo, es probable que quiera limpiarla por fuera más a menudo. La lluvia ácida, los productos químicos para piscinas y el agua salada pueden causar corrosión superficial. Limpie el exterior de la barbacoa con agua tibia mezclada con jabón.

Para concluir la limpieza, enjuague la barbacoa y séquela bien. Asimismo, puede aplicar semanalmente un limpiador de acero inoxidable para evitar la corrosión superficial.

BANDEJAS DE ALUMINIO
Perfectas para revestir la bandeja colectorora y conseguir una limpieza cómoda y sencilla.

CEPILLO PARA PARRILLAS
Imprescindible incluso antes de soñar con una barbacoa. Un cepillado rápido de las rejillas calientes evitará que los restos carbonizados de comidas pasadas se adhieran a las comidas presentes.

LOS QUEMADORES PRINCIPALES O EL QUEMADOR LATERAL NO SE ENCIENDEN

SÍNTOMA

- Los quemadores principales o el quemador lateral no se encienden al seguir las instrucciones del sistema de encendido electrónico, descritas en la sección "Uso" de este manual del propietario.

CAUSA

Existe un problema relacionado con el caudal de gas.

Existe un problema relacionado con el sistema de encendido electrónico.

SOLUCIÓN

Si alguno de los quemadores no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia los quemadores. Para comprobarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Encendido de la barbacoa con una cerilla". Si el encendido con cerilla NO DA RESULTADO, siga los consejos de resolución de problemas descritos en la sección "CAUDAL DE GAS" (página siguiente).

Si alguno de los quemadores no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia los quemadores. Para comprobarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Encendido de la barbacoa con una cerilla". Si el encendido con cerilla DA RESULTADO, siga las instrucciones descritas en la sección "Comprobación de los componentes del sistema de encendido electrónico".

Encendido de la barbacoa con una cerilla

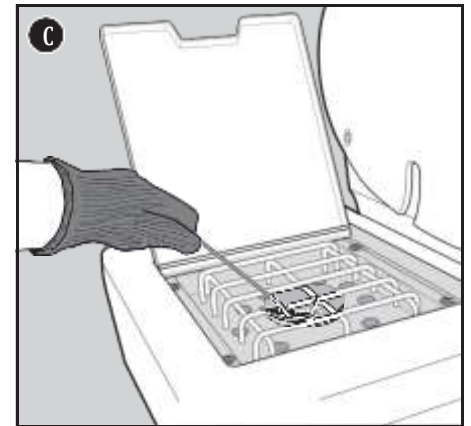
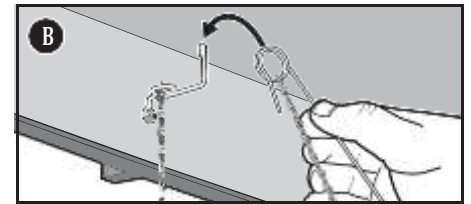
Uso de una cerilla para determinar si fluye gas hacia los quemadores principales

- 1) Abra la tapa de la barbacoa.
- 2) Compruebe que todos los mandos de control de los quemadores (incluido el mando de control del quemador lateral) estén en la posición de apagado. Asegúrese presionando los mandos y girándolos en sentido horario.
Nota: Es importante que todos los mandos de control de los quemadores se encuentren en la posición de apagado antes de iniciar el suministro desde la bombona de GLP.
- 3) Inicie el suministro de gas girando la válvula de la bombona en sentido antihorario o moviendo la palanca del regulador hasta la posición de apertura, en función de la conexión del regulador/la bombona.
- 4) Comience por el quemador situado más a la izquierda. Coloque una cerilla en el soporte para cerillas y enciéndala. (El soporte para cerillas se encuentra situado bajo la mesa lateral izquierda). Inserte la cerilla encendida a través de las rejillas de cocción y las FLAVORIZER BARS, y colóquela junto al quemador (A).
- 5) Empuje el mando de control del quemador hacia dentro y gírelo en sentido antihorario hacia la posición de encendido/fuego alto.
- 6) Compruebe si el quemador se enciende mirando a través de las rejillas de cocción y las aberturas de las FLAVORIZER BARS.
- 7) Si el quemador no se enciende al cabo de 4 segundos, gire el mando de control del quemador hasta la posición de apagado y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador. Si tras repetidos intentos no consigue encender el quemador, consulte las instrucciones de resolución de problemas relacionados con el caudal de gas, incluidas en la página siguiente.

- 8) Si el quemador se enciende, el problema tendrá su origen en el sistema de encendido. Siga las instrucciones descritas en la sección "Comprobación de los componentes del sistema de encendido electrónico".
- 9) Vuelva a colgar el soporte para cerillas bajo la mesa lateral izquierda (B).

Uso de una cerilla para determinar si fluye gas hacia el quemador lateral

- 1) Abra la tapa del quemador lateral.
- 2) Compruebe que todos los mandos de control de los quemadores (incluido el mando de control del quemador lateral) estén en la posición de apagado. Asegúrese presionando los mandos y girándolos en sentido horario.
Nota: Es importante que todos los mandos de control de los quemadores se encuentren en la posición de apagado antes de iniciar el suministro desde la bombona de GLP.
- 3) Inicie el suministro de gas girando la válvula de la bombona en sentido antihorario o moviendo la palanca del regulador hasta la posición de apertura, en función de la conexión del regulador/la bombona.
- 4) Coloque una cerilla en el soporte para cerillas y enciéndala. (El soporte para cerillas se encuentra situado bajo la mesa lateral izquierda). Sostenga la cerilla encendida junto al quemador lateral (C).
- 5) Empuje el mando de control del quemador lateral hacia dentro y gírelo lentamente en sentido antihorario hacia la posición de encendido/fuego alto.
- 6) Compruebe que el quemador lateral se encienda. La llama del quemador lateral puede resultar difícil de ver con tiempo soleado.
- 7) Si el quemador lateral no se enciende al cabo de 4 segundos, gire el mando de control del quemador lateral hasta la posición de apagado y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador. Si tras repetidos intentos no consigue encender el quemador, consulte las instrucciones de resolución de problemas relacionados con el caudal de gas, incluidas en la página siguiente.
- 8) Si el quemador se enciende, siga las instrucciones descritas en la sección "Comprobación de los componentes del sistema de encendido electrónico".



CAUDAL DE GAS

SÍNTOMA

- La barbacoa no alcanza la temperatura deseada o se calienta de manera irregular.
- Uno o más de los quemadores no se encienden.
- Al colocar el mando de control del quemador en la posición de fuego alto, la llama es muy débil.
- Las llamas no cubren toda la longitud del quemador.
- Las llamas del quemador forman un patrón errático.

CAUSA

SOLUCIÓN

Algunos países tienen reguladores con un "dispositivo limitador de caudal" que se ha activado. Esta característica de seguridad integrada en el regulador restringe el caudal de gas en caso de fuga de gas. La activación puede producirse inadvertidamente, incluso aunque no exista una fuga de gas. Normalmente, esto sucede al iniciar el suministro de gas en la bombona de GLP y cuando uno o más de los mandos de control no se encuentran en la posición de apagado. También puede ocurrir si la bombona de GLP se abre demasiado rápido.

Restablezca el "dispositivo limitador de caudal" cerrando la válvula de la bombona de GLP y colocando todos los mandos de control de los quemadores en la posición de apagado. Espere cinco minutos para que el gas acumulado se disipe y encienda de nuevo la barbacoa siguiendo las instrucciones descritas en la sección "Uso".

La bombona de GLP contiene poco gas o está vacía.

Rellene la bombona de GLP.

La manguera de combustible está doblada o torcida.

Enderece la manguera de combustible.

Los puertos del quemador en cuestión están sucios.

Limpie los puertos del quemador. Consulte la sección "Limpieza de los puertos de los quemadores".

SÍNTOMA

- Huele a gas y los quemadores producen llamas de aspecto débil y amarillento.

CAUSA

SOLUCIÓN

Los filtros de arañas de los quemadores están obstruidos.

Limpie los filtros de arañas. Consulte el apartado "Limpieza de los filtros de arañas" de la sección "Mantenimiento del producto". Consulte también las ilustraciones y la información descrita en esta sección en relación con el aspecto que deben presentar las llamas y los filtros de arañas.

SÍNTOMA

- Huele a gas y/o se escucha un ligero siseo.

CAUSA

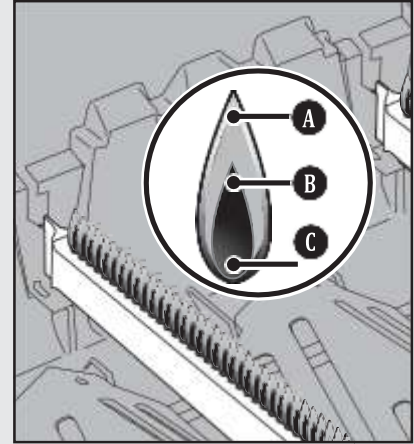
SOLUCIÓN

El sello de caucho interno de la válvula de la bombona de GLP podría estar dañado.

Compruebe si el sello de caucho presenta daños. Si detecta algún daño, devuelva la bombona de GLP a su distribuidor local.

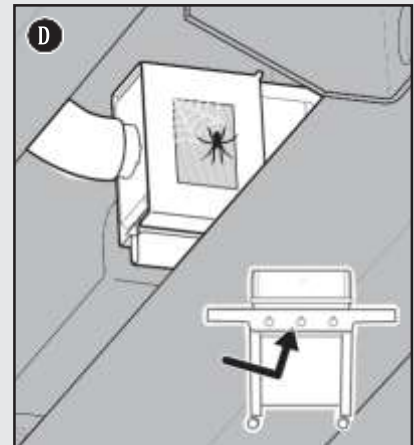
Aspecto de las llamas que deben generar los quemadores

Los quemadores de la barbacoa se ajustan en fábrica para que proporcionen la mezcla correcta de aire y gas. Cuando los quemadores funcionan correctamente, las llamas presentan un aspecto específico. Como muestra la siguiente ilustración, puede que se produzcan destellos amarillentos en las puntas (A) de las llamas, cuyo cuerpo debe ser de color azul claro por arriba (B) y azul oscuro por abajo (C).



Filtros de arañas

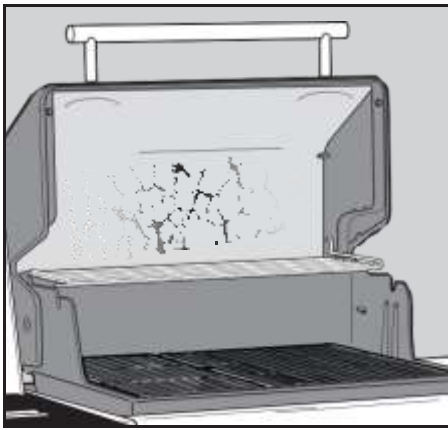
Las aberturas de aire para combustión de los quemadores (D) cuentan con filtros de acero inoxidable que impiden que las arañas y otros insectos tejan telarañas y construyan nidos en su interior. Los filtros de arañas/insectos pueden impedir el flujo de oxígeno a los quemadores si acumulan polvo y residuos por fuera.



m **ADVERTENCIA:** No intente reparar componentes destinados al transporte o la combustión de gas, el encendido o el soporte estructural de la barbacoa sin contactar antes con el Departamento de Atención al Cliente de Weber-Stephen Products LLC.

m **ADVERTENCIA:** Si no se utilizan piezas Weber-Stephen originales para cualquier reparación o sustitución, la protección proporcionada por la garantía quedará totalmente invalidada.

m **PRECAUCIÓN:** Las aberturas de los tubos de los quemadores deben colocarse correctamente sobre los orificios de las válvulas.



BARBACOA GRASIENTA (peladuras de pintura y llamaradas)

SÍNTOMA

- El interior de la tapa presenta lo que parecen ser peladuras de pintura.

CAUSA

Los copos que puede ver son en realidad vapores de cocción acumulados que se han convertido en carbón.

SOLUCIÓN

Esto sucede con el tiempo, tras el uso repetido de la barbacoa, y no constituye un defecto. Limpie la tapa. Consulte la sección "Mantenimiento del producto".

SÍNTOMA

- Se producen llamaradas al cocinar o precalentar la barbacoa.

CAUSA

Existen restos de alimentos cocinados anteriormente.

Es necesario realizar una limpieza completa del interior de la barbacoa.

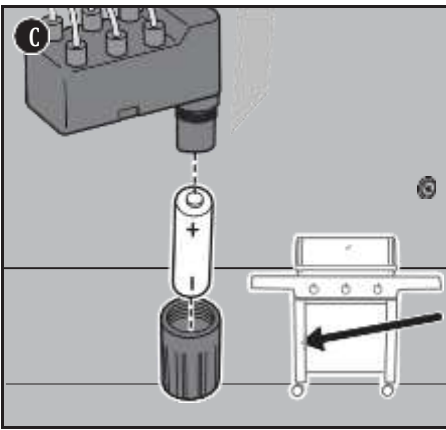
SOLUCIÓN

Precaliente siempre la barbacoa a fuego máximo durante 10-15 minutos.

Siga los pasos descritos en la sección "Limpieza y mantenimiento" para limpiar la barbacoa de arriba abajo.

LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

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



Comprobación de los componentes del sistema de encendido electrónico

Al presionar el botón de encendido, deben oírse varios chasquidos. Si no puede oír los chasquidos, compruebe la pila y, a continuación, los cables. Retire el escudo térmico para comprobar estas piezas.

Comprobación de la pila

La pila que alimenta el módulo de encendido puede presentar tres problemas que es necesario comprobar:

- 1) Ciertas pilas poseen un envoltorio protector de plástico a su alrededor (no debe confundirse con la etiqueta de la pila). Asegúrese de haber retirado el envoltorio de plástico.
- 2) Compruebe que la pila se encuentre correctamente instalada (C).
- 3) Si la pila es antigua, sustitúyala por una pila nueva.

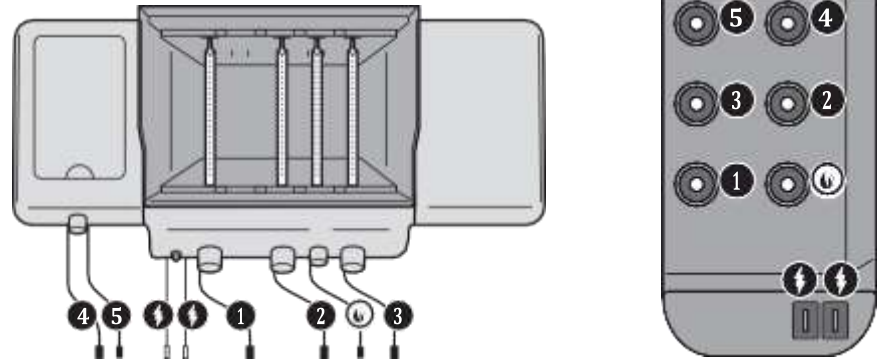
Comprobación de los cables

Los cables pueden presentar dos problemas que es necesario comprobar:

- 1) Compruebe que los cables del módulo de encendido estén bien conectados a los terminales del botón de encendido, situados bajo el panel de control.
- 2) Compruebe que los cables de encendido estén bien conectados al módulo de encendido. Los terminales de los cables están codificados por colores según los terminales del módulo de encendido. El número de cables puede variar en función del modelo.

NOTA: Reemplace la pantalla térmica en el módulo de encendido.

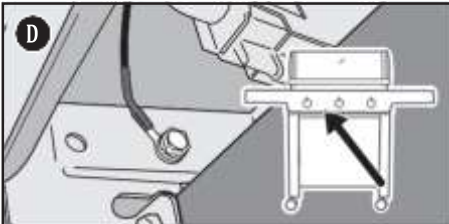
Esquema de conexiones del módulo de encendido (335)



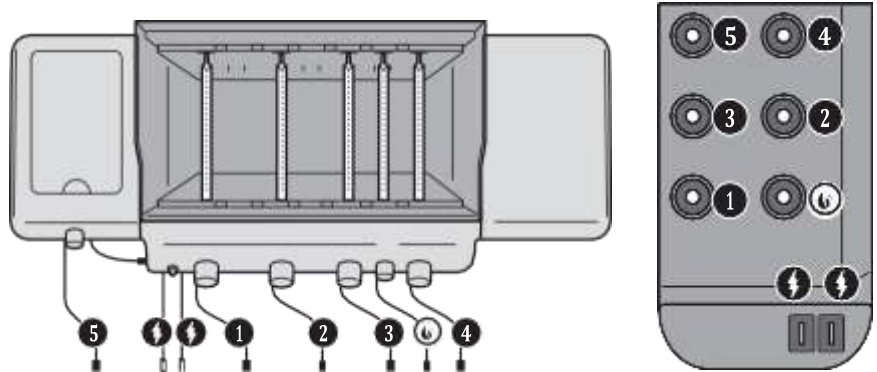
Comprobación del cable de tierra

Los modelos 425s y 435 tienen un cable de tierra conectado al soporte del distribuidor. Este puede verse desde debajo del panel de control (D):






- 1) Compruebe que el cable de tierra esté bien asegurado con un tornillo.



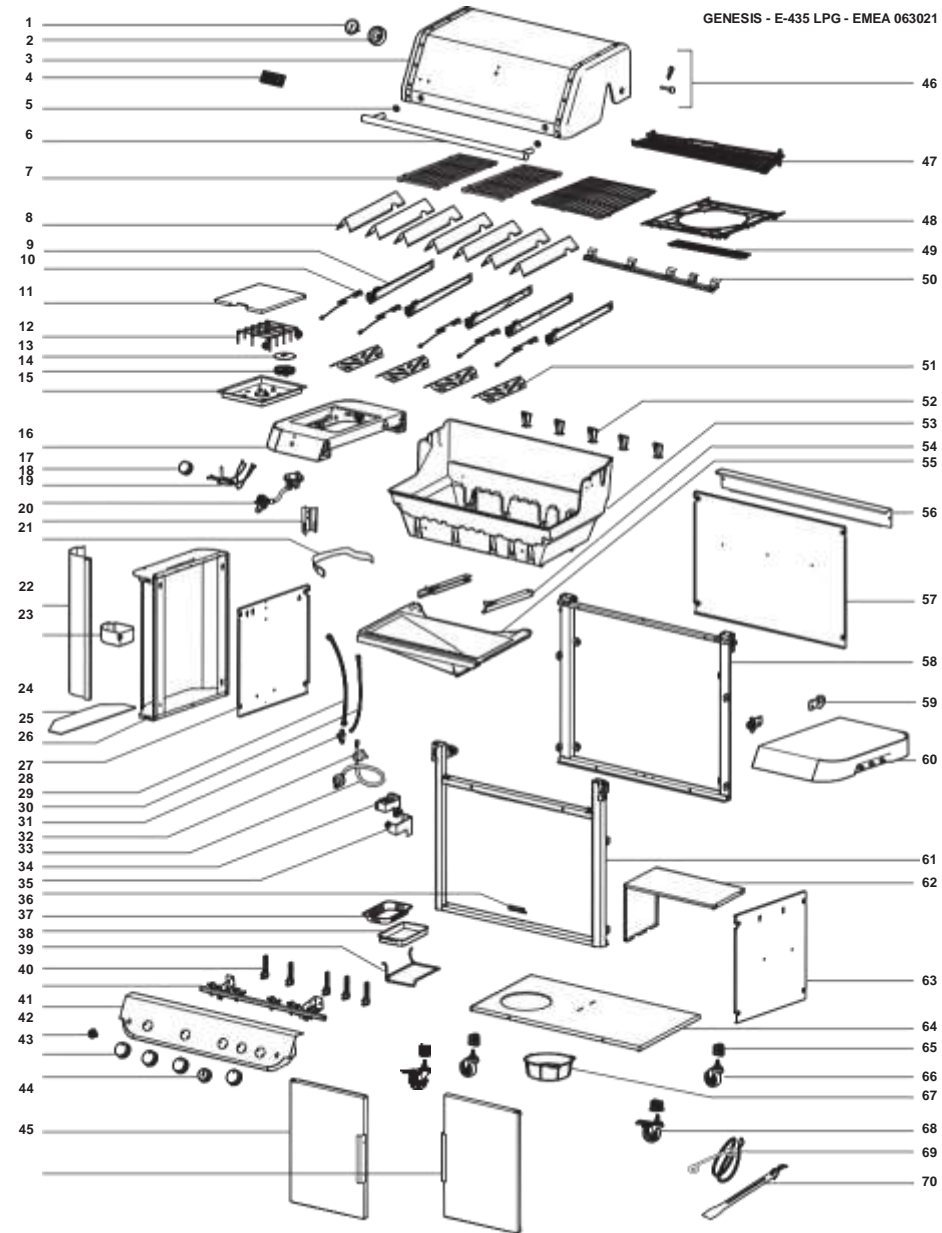
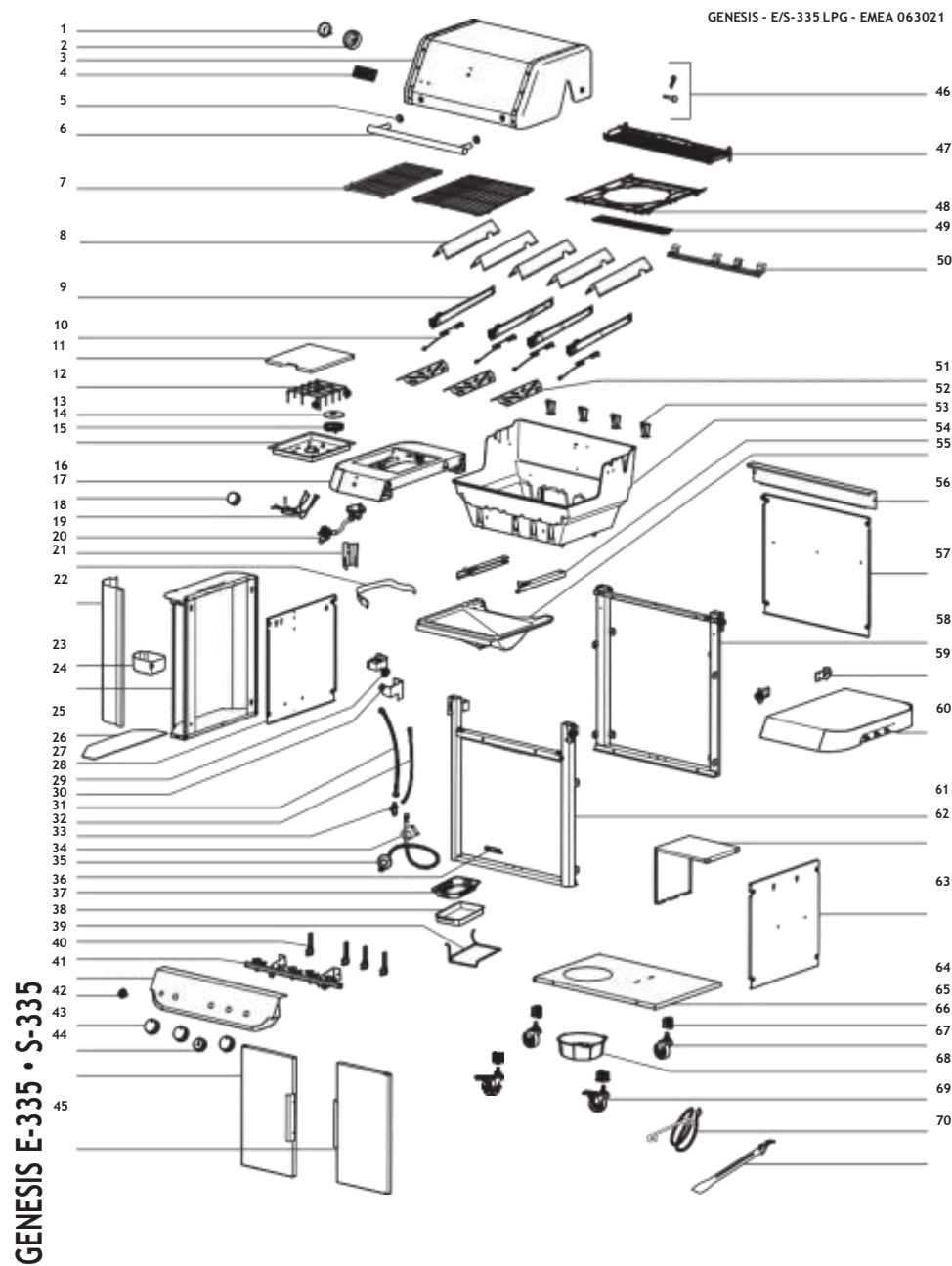
Esquema de conexiones del módulo de encendido (435)



Guía de cocina a la barbacoa

Tipo	Grosor/Peso	Tiempo de cocción total aproximado
 CARNE ROJA		
	2 cm (0,75 in) de grosor	4-6 minutos, fuego alto directo
Filete: entrecot, filete porterhouse,	2,5 cm (1 in) de grosor	6-8 minutos, fuego alto directo
filete de ternera ribeye, filete T-bone y filete de solomillo	5 cm (2 in) de grosor	14-18 minutos, marcar 6-8 minutos a fuego alto directo y, después, 8-10 minutos a fuego alto indirecto
Filete de falda	680-900 g (1,5-2 lb), 2 cm (0,75 in) de grosor	8-10 minutos, fuego medio directo
Hamburguesa de ternera picada	2 cm (0,75 in) de grosor	8-10 minutos, fuego medio directo
Solomillo	1,4-1,8 kg (3-4 lb)	45-60 minutos, 15 minutos a fuego medio directo y, después, 30-45 minutos a fuego medio indirecto
 CERDO		
Salchichas bratwurst: frescas	85 g (3 oz) por salchicha	20-25 minutos, fuego bajo directo
	2 cm (0,75 in) de grosor	6-8 minutos, fuego alto directo
Chuletas: sin hueso o con hueso	3-4 cm (1,25-1,5 in) de grosor	10-12 minutos, marcar 6 minutos a fuego alto directo y, después, 4-6 minutos a fuego alto indirecto
Costillas: costillar completo, costillas sueltas	1,4-1,8 kg (3-4 lb)	90-120 minutos, fuego medio indirecto
Costillas: estilo campestre, con hueso	1,4-1,8 kg (3-4 lb)	90-120 minutos, fuego medio indirecto
Solomillo	450 g (1 lb)	30 minutos, marcar 5 minutos a fuego alto directo y, después, 25 minutos a fuego medio indirecto
 AVES		
Pechuga de pollo: sin hueso, sin piel	170-225 g (6-8 oz)	8-12 minutos, fuego medio directo
Contramuslo de pollo: sin hueso, sin piel	115 g (4 oz)	8-10 minutos, fuego medio directo
Piezas de pollo: con hueso, surti as	85-170 g (3-6 oz)	36-40 minutos, 6-10 minutos a fuego bajo directo y, después, 30 minutos a fuego medio indirecto
Pollo: entero	1,8-2,3 kg (4-5 lb)	60-75 minutos, fuego medio indirecto
Gallina de Cornualles	680-900 g (1,5-2 lb)	60-70 minutos, fuego medio indirecto
Pavo: entero, sin relleno	4,5-5,5 kg (10-12 lb)	2-2,5 horas, fuego medio indirecto
 MARISCO		
Pescado (rodaja o filete): fletán, pargo rojo, salmón, lubina, pez espada y atún	0,5-1,3 cm (0,25-0,5 in) de grosor	3-5 minutos, fuego medio directo
	2,5-3 cm (1-1,25 in) de grosor	10-12 minutos, fuego medio directo
Pescado: entero	450 g (1 lb)	15-20 minutos, fuego medio indirecto
	1,4 kg (3 lb)	30-45 minutos, fuego medio indirecto
Langostino	40 g (1,5 oz)	2-4 minutos, fuego alto directo
 VERDURAS		
Espárrago	1,3 cm (0,5 in) de diámetro	6-8 minutos, fuego medio directo
Maíz	Con hojas	25-30 minutos, fuego medio directo
	Sin hojas	10-15 minutos, fuego medio directo
Seta	Shiitake o champiñón	8-10 minutos, fuego medio directo
	Portobello	10-15 minutos, fuego medio directo
Cebolla	En mitades	35-40 minutos, fuego medio indirecto
	Rodajas de 1,3 cm (0,5 in)	8-12 minutos, fuego medio directo
Patata	Entera	45-60 minutos, fuego medio indirecto
	Rodajas de 1,3 cm (0,5 in)	9-11 minutos, escaldar 3 minutos y, después, 6-8 minutos a fuego medio directo

Los cortes, grosores, pesos y tiempos de cocción anteriores son solo orientativos. Factores como la altitud, el viento y la temperatura exterior pueden afectar a los tiempos de cocción. Dos reglas generales: cocine la carne, los filetes de pescado, las piezas de pollo sin hueso y las verduras empleando el método directo durante el tiempo indicado en la tabla (o hasta conseguir el punto de cocción deseado), dando la vuelta al alimento a la mitad del tiempo de cocción; cocine los asados, las aves enteras, las piezas de ave con hueso, los pescados enteros y los cortes más gruesos mediante el método indirecto durante el tiempo indicado en la tabla (o hasta que alcancen la temperatura interna deseada, que puede determinarse usando un termómetro de lectura instantánea). Los tiempos de cocción indicados para ternera y cordero se corresponden con la definición de cocción "en su punto" de la USDA, a menos que se indique lo contrario. Antes de trincarlos, deje que sus asados, cortes grandes de carne y chuletas o filetes gruesos reposen durante 5-10 minutos después de cocinarlos. La temperatura interna de la carne aumentará unos 5-10 grados en ese tiempo.



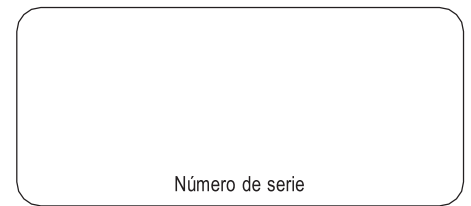


Fabricante:

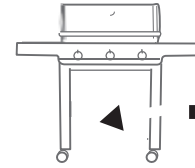
Weber-Stephen Products LLC
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
EE. UU.

Importador:

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH
Franklinstraße 28/29
10587 Berlín (Alemania)
Tel.: (+49) 307554184-0



Número de serie



Anote el número de serie de su barbacoa en este cuadro para facilitar su futura consulta. El número de serie se encuentra en la etiqueta de datos situada en la cara interior del armario.

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0) 7 242 89 0135
service-at@weber.com

BÉLGICA

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

CHILE

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2 3224 3936

REPÚBLICA CHECA

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DINAMARCA

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

FRANCIA

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

ALEMANIA

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

ISLANDIA

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Grill Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ISRAEL

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALIA

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

PAÍSES BAJOS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

POLONIA

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSIA

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SUDÁFRICA

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

ESPAÑA

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

SUIZA

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

EMIRATOS ÁRABES UNIDOS

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

REINO UNIDO

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0) 203 630 1500
service-uk@weber.com

EE. UU.

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

Para la República de Irlanda, póngase en contacto con:
Weber-Stephen Products (UK) Ltd.

Para otros países de Europa del Este, tales como RUMANÍA,
ESLOVENIA, CROACIA o GRECIA, póngase en contacto con:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

Para los países bálticos, póngase en contacto con:
Weber-Stephen Nordic ApS.

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: dmbrico2@telefonica.net
http://www.thebarbecuestore.es

