

# SPIRIT II

E-210 GBS • E-310 GBS



Manual del propietario (Gas LP)

## REGÍSTRESE *hoy*

Únase al mundo de las barbacoas: registre su barbacoa de gas SPIRIT II y reciba contenidos especiales que le permitirán convertirse en el héroe de cualquier reunión.

Registrarse es muy sencillo y sólo hay que contestar un par de preguntas rápidas. En menos de dos minutos, habrá activado su propia cuenta Weber-ID y tendrá acceso a toda un mundo de conocimientos y experiencia Weber. No volverá a quedarse sin ideas.



TELÉFONO



MÓVIL



E-MAIL



EN LÍNEA



FOR LIFE!

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



## le damos la bienvenida a la familia

Nos complace que haya decidido elegirnos para viajar al 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 estar con usted durante toda la vida de su barbacoa, por lo que le rogamos que dedique un par de minutos a registrarla. Le prometemos que jamás venderemos sus datos ni le enviaremos mensajes de correo electrónico con información innecesaria. Y no lo dude: estaremos con usted a cada paso del camino. Además, al registrar su barbacoa, accederá a su cuenta Weber-ID donde tendrá acceso a consejos especiales que podrá poner en práctica con su barbacoa.

¡Adelante! Únase a nosotros en línea, por teléfono o como prefiera que estemos en contacto.

Gracias por elegir Weber. Nos alegra tenerle con nosotros.

## 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.

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

### ⚠ 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.

### ⚠ 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.

CE:2531CS-0132  
ID: 0845

## Instalación y montaje

⚠ **PELIGRO:** Esta barbacoa no ha sido diseñada para su instalación en el interior o encima de vehículos o embarcaciones recreativas.

⚠ **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.

⚠ **ADVERTENCIA:** No instale este modelo de barbacoa en una estructura empotrada o móvil.

⚠ **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

⚠ **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.

⚠ **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.

⚠ **PELIGRO:** Se prohíbe el uso de la barbacoa (incluidos sus extremos superior, inferior, posterior y laterales) a menos de 65 cm de materiales combustibles.

⚠ **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.

⚠ **PELIGRO:** Este equipo debe mantenerse alejado de todo tipo de materiales inflamables durante el uso.

⚠ **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.

⚠ **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.

⚠ **ADVERTENCIA:** Las piezas al alcance del usuario pueden estar muy calientes. Los niños deben mantenerse alejados.

⚠ **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.

⚠ **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.

⚠ **ADVERTENCIA:** No desplace el equipo durante el uso.

⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga los cables de alimentación eléctrica y las mangueras de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.

⚠ **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

⚠ **ADVERTENCIA:** Interrumpa el suministro de gas en la botella de gas después del uso.

⚠ **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.

⚠ **ADVERTENCIA:** Tras un período 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.

## ÍNDICE

- 2 Bienvenido a Weber  
Información importante sobre seguridad
- 4 La promesa de Weber  
Garantía Voluntaria de Weber
- 5 Características del producto  
SPIRIT II: características  
Sistema de cocina a la barbacoa GS4
- 6 Trucos y consejos  
La llama: directa o indirecta  
Qué hacer y qué no hacer al cocinar a la barbacoa
- 8 Primeros pasos  
Información importante acerca del gas LP y las conexiones de gas  
SPIRIT II: tamaño de los orificios de las válvulas de los quemadores y datos de consumo  
Instalación de una bombona de gas LP y prueba de fugas
- 12 Uso  
La primera vez que use la barbacoa  
Cada vez que use la barbacoa  
Encendido de la barbacoa
- 14 Mantenimiento del producto  
Limpieza y mantenimiento
- 16 Resolución de problemas
- 18 Piezas de repuesto
- 20 Guía de cocina a la barbacoa

**SIEMPRE LO  
ÚLTIMO Y MEJOR**

La versión más reciente de este manual del propietario está disponible en línea.

## La promesa de Weber (garantía voluntaria de 10 años para la región EMEA)

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.), y sus delegaciones comerciales internacionales, cuyos datos figuran al final de este manual (en adelante y en conjunto, "Weber"), se enorgullecen de fabricar productos seguros, duraderos y fiables.

Weber ofrece esta Garantía Voluntaria sin coste adicional. Aquí encontrará la información necesaria si su producto Weber necesita reparación o reemplazo, en el caso poco probable de que sufra una avería o defecto.

**Según la legislación vigente, el Propietario posee diversos derechos si el producto resultara defectuoso. Tales derechos pueden incluir subsanación o sustitución, rebaja del precio de compra y compensación. En ciertos países de la Unión Europea, por ejemplo, esto constituye un derecho legal de dos años de duración a partir de la fecha de entrega del producto. Las cláusulas de esta Garantía Voluntaria no afectan a tales derechos legales ni a ningún otro. De hecho, esta Garantía Voluntaria proporciona al Propietario derechos que van más allá de los que le otorga la ley.**

### Garantía Voluntaria de Weber

Weber garantiza al Comprador del producto Weber (o, en caso de tratarse de un regalo o promoción, a la persona para quien haya sido adquirido como regalo o artículo promocional) (en adelante, el "Propietario") que este se encontrará libre de defectos de materiales y mano de obra durante diez (10) años a partir de la fecha de compra, siempre que el montaje y uso del mismo 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, puede descargar una copia en [www.weber.com](http://www.weber.com)). Esta Garantía es válida en Europa, Oriente Próximo y África (región EMEA). Weber acepta reparar o sustituir las piezas defectuosas en cuanto a materiales o mano de obra, con las limitaciones, exenciones de responsabilidad y exclusiones descritas a continuación. EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEGISLACIÓN APLICABLE, ESTA GARANTÍA SÓLO 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.

Weber respalda sus productos y tiene el placer de ofrecerle la Garantía Voluntaria descrita frente a defectos de materiales en la barbacoa o sus componentes, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales del producto.

- Se entiende que constituyen "desgaste y deterioro normales" los deterioros estéticos e inmateriales que se deriven de la propiedad prolongada de la barbacoa, como la oxidación de superficies, las abolladuras, los arañazos, etc.

Weber, no obstante, cumplirá sus obligaciones según esta Garantía Voluntaria en relación con la barbacoa y sus componentes en caso de daño o disfunción como consecuencia de defectos de materiales.

- Se entiende que constituyen "defectos de materiales" el agrietamiento por corrosión o combustión de ciertas piezas, así como otros daños o averías que impidan usar la barbacoa con seguridad/de un modo apropiado.

### Responsabilidades del Propietario bajo esta Garantía Voluntaria/situaciones no cubiertas

A fin de asegurar la debida cobertura de la Garantía, es importante (aunque no obligatorio) registrar el producto Weber en [www.weber.com](http://www.weber.com). Deben conservarse el recibo y/o la factura de compra originales como prueba de compra para gozar de cobertura al amparo de la Garantía. Weber le pedirá también fotografías del defecto alegado, así como el número de serie de la barbacoa, antes de procesar una reclamación en Garantía. 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 Voluntaria anterior sólo será válida si el Propietario cuida razonablemente del 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 la avería o el defecto de materiales no tiene 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.

Esta Garantía Voluntaria no cubre ningún daño, deterioro, decoloración y/u oxidación 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 en las mangueras de gas.
- Exposición a atmósferas salinas y/o fuentes de cloro, como piscinas o jacuzzis/spas.
- Condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis o marejadas ciclónicas, tornados o grandes tormentas.
- Lluvia ácida y otros factores ambientales.

El uso y/o la instalación de piezas no fabricadas por Weber en el producto Weber es motivo de invalidación de esta Garantía Voluntaria, que no cubrirá los daños que resulten 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 Voluntaria.

### Procesamiento de la Garantía

Si cree poseer una pieza cubierta por esta Garantía Voluntaria, póngase en contacto con el distribuidor al que haya adquirido el producto. Si lo considerara preciso, también puede ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente de Weber usando la información disponible en nuestro sitio web ([www.weber.com](http://www.weber.com)). Después de llevar a cabo las investigaciones que correspondan, Weber reparará o sustituirá (a decisión propia) la pieza defectuosa cubierta por esta Garantía Voluntaria. En caso de que la reparación o sustitución no fuera posible, Weber podrá (a decisión propia) reemplazar la barbacoa en cuestión por otra nueva de igual o mayor valor. Como Propietario del producto, puede que Weber le pida que devuelva las piezas afectadas para su inspección (deberá cubrir los gastos de envío). Los gastos de transporte serán reembolsados al Propietario si el defecto está cubierto por la Garantía.

Antes de ponerse en contacto con su distribuidor, prepare la siguiente información:

- Prueba de compra.
- Fotografías del defecto alegado.
- Número de serie del producto.

### Exenciones de responsabilidad

APARTE DE LAS GARANTÍAS Y EXENCIONES DESCRITAS COMO PARTE DE ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA VOLUNTARIA, NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS O DECLARACIONES VOLUNTARIAS DE RESPONSABILIDAD EXPLÍCITAS, MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL APLICABLE A WEBER. ASIMISMO, LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA VOLUNTARIA 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 VOLUNTARIA UNA VEZ VENCIDA ESTA GARANTÍA DE DIEZ (10) AÑOS. 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 VOLUNTARIA 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.

LAS PIEZAS Y ACCESORIOS SUSTITUIDOS EN EL MARCO DE ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA GOZARÁN DE UN PERÍODO DE GARANTÍA EQUIVALENTE AL TIEMPO RESTANTE DEL PERÍODO DE GARANTÍA VOLUNTARIA ORIGINAL DE DIEZ (10) AÑOS ARRIBA INDICADO.

DICHA LIMITACIÓN NO SERÁ APLICABLE EN CASOS DE NEGLIGENCIA GRAVE E INTENCIONADA, PERJUICIO PARA LA VIDA HUMANA O LA SALUD, O LESIONES CORPORALES, YA TENGAN SU ORIGEN EN WEBER O SUS REPRESENTANTES LEGALES O COMERCIALES.

ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA SÓLO ES VÁLIDA PARA EL USO PRIVADO, 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 VOLUNTARIA 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 del manual del propietario para obtener información de contacto adicional.

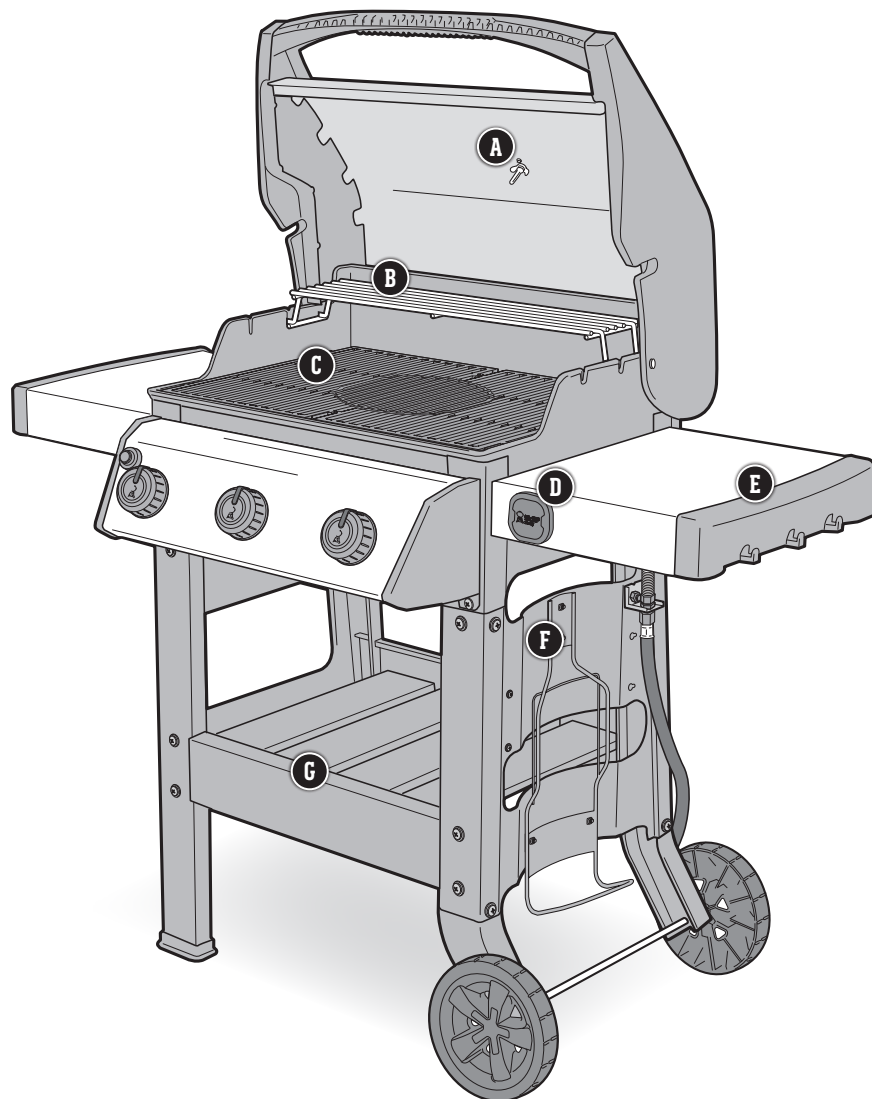


## PROTEJA SU INVERSIÓN

Blinde su barbacoa frente a los elementos con una funda para barbacoa de alta calidad y resistencia.



# SPIRIT II: CARACTERÍSTICAS



## A Termómetro integrado

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

## B Soporte para calentar

El soporte para calentar mantiene los alimentos calientes y permite tostar panecillos de hamburguesa mientras el plato principal se cocina debajo.

## C Rejillas de cocción GOURMET BBQ SYSTEM

Retire la rejilla circular y transforme su barbacoa en una plancha, un soporte para asar pollos, una piedra para pizza o cualquier otra de las numerosas opciones que pone a su alcance el sistema GOURMET BBQ SYSTEM.

## D Compatible con iGRILL 3

Junto con la app que lo acompaña, el termómetro iGrill 3 controla los alimentos de principio a fin, mostrando al instante su temperatura en su dispositivo móvil. Sólo tiene que descargar la app Weber iGrill, conectar el iGrill al dispositivo e insertar hasta cuatro sondas térmicas en los alimentos. (A la venta por separado).

## E Mesas laterales con portautensilios integrados

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 izquierda se pliega para facilitar el almacenamiento en espacios reducidos.

## F Fácil acceso a la bombona de gas

Al encontrarse fuera de la barbacoa, el acceso a la bombona de gas y su sustitución resultan más sencillos; además, queda más espacio de almacenamiento libre dentro del carro.

## G Carro con diseño abierto

El elegante diseño abierto del carro proporciona espacio adicional y facilita el acceso a los utensilios de barbacoa.

## SISTEMA DE COCINA A LA BARBACOA GS4

El sistema de cocina a la barbacoa GS4 representa una auténtica revolución en el mundo de la cocina al aire libre. Este innovador sistema se basa en más de 30 años de experiencia, conocimientos gastronómicos, y aún más importante, los deseos y necesidades de la gente que más importa: la comunidad de amantes de la barbacoa.

Todos los componentes del sistema GS4 han sido cuidadosamente diseñados para facilitar su uso y ofrecer un inigualable nivel de satisfacción en cuanto a la experiencia de cocina al aire libre. Quemadores que siempre se encienden, piezas cocinadas uniforme y consistentemente con un delicado toque ahumado sin importar el lugar de la rejilla de cocción en el que se sitúan, y máxima limpieza sin complicaciones. Para que pueda concentrarse en lo que le hace realmente feliz: reunir a sus amigos y familiares alrededor de su barbacoa.

El sistema de cocina a la barbacoa GS4 se compone de cuatro elementos clave: el sistema de encendido INFINITY Crossover, los quemadores de alto rendimiento, las FLAVORIZER BARS y el sistema de gestión de grasa. Tales componentes garantizan la fiabilidad y sencillez de la experiencia en todos sus aspectos; desde el momento en que se prenden los quemadores hasta que llega la hora del mantenimiento. Además, integrados en una barbacoa Spirit II, forman un potente motor de cocina a la parrilla.

### 1 Encendido INFINITY Crossover

El encendido INFINITY Crossover garantiza la ignición de la barbacoa. Respaldo por una generosa garantía, le permitirá comenzar a cocinar siempre a la primera. Sin excepción.

### 2 Quemadores

Los quemadores de alto rendimiento, fabricados en acero inoxidable, están diseñados para durar y distribuir uniformemente el calor por las rejillas de cocción.

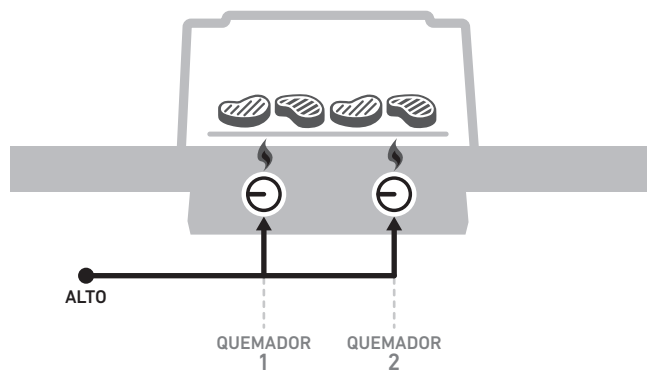
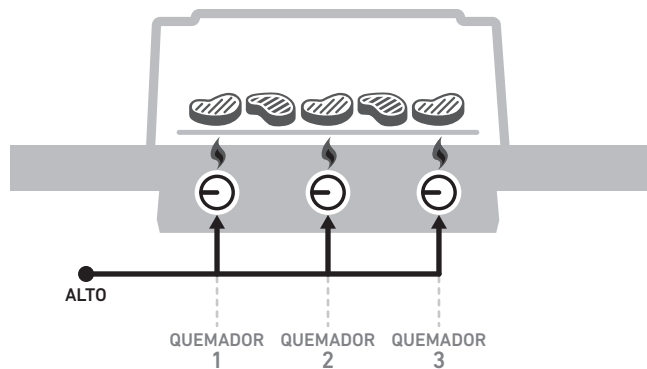
### 3 FLAVORIZER BARS

Las clásicas FLAVORIZER BARS de Weber forman el ángulo perfecto para atrapar los jugos, que humean y crepitan al contacto con las barras para aportar ese irresistible sabor a barbacoa conocido y amado por todos. Los jugos que no se evaporan bajan por la pendiente y se acumulan lejos de los quemadores, hasta caer en el sistema de gestión de grasa.

### 4 Sistema de gestión de grasa

El sistema de gestión de grasa contribuye a eliminar la grasa, reduciendo al mismo tiempo el riesgo de llamarada. 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 bajo el compartimento de cocción. Lo único que tiene que hacer es extraer la bandeja colectora y sustituir la bandeja de goteo.

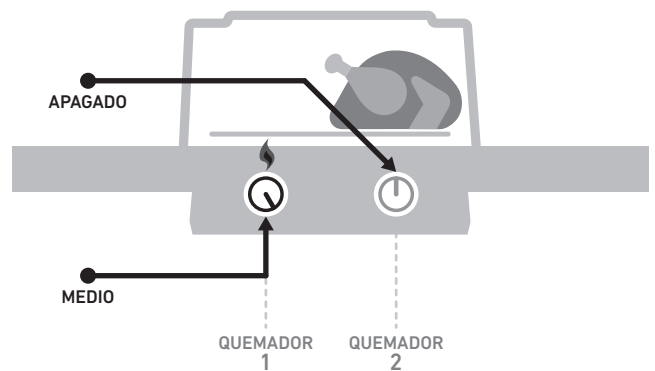
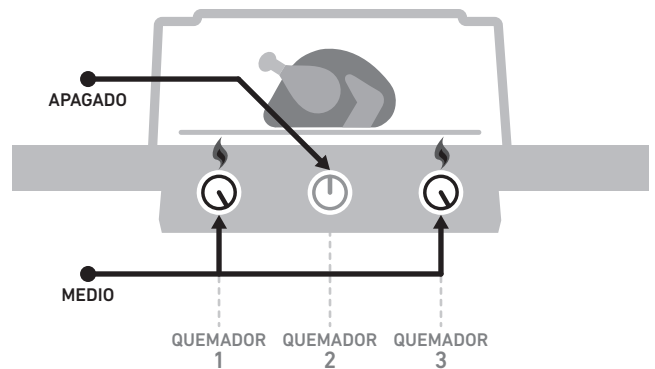
# La llama: directa o indirecta



## CONFIGURACIÓN PARA COCCIÓN DIRECTA

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, pescado en filetes, marisco y verduras en rodajas.

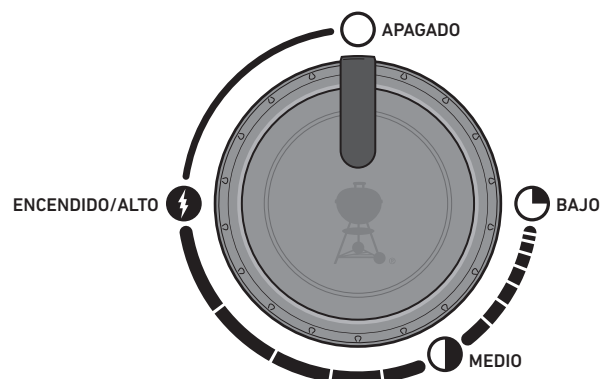
Con la cocción directa, el fuego se sitúa justo bajo el alimento. La superficie se dora, se desarrollan los sabores y texturas, y tiene lugar una deliciosa caramelización, mientras que el alimento se cocina hasta el centro.



## CONFIGURACIÓN PARA COCCIÓN INDIRECTA

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 calor pudiera secarlos 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 dorados o tostados con la cocción directa.

El método indirecto permite repartir el calor por ambos lados de la rejilla o concentrarlo sólo en uno de ellos. Coloque el alimento en la parte de la rejilla de cocción que no esté encendida.



REGISTRARSE ES IMPORTANTE

# Qué hacer y qué no hacer al cocinar a la barbacoa

## Pre caliente siempre la barbacoa antes de cocinar.

Si las rejillas de cocción no están lo suficientemente calientes, los alimentos se pegarán y no podrá dorar sus piezas de carne ni disfrutar de esas atractivas marcas de parrilla. Incluso aunque la receta indique que debe cocinar a fuego medio o bajo, pre caliente antes la barbacoa a fuego máximo. Abra la tapa, suba el fuego, cierre la tapa y deje que la rejilla de cocción se caliente durante unos diez minutos o hasta que el termómetro de la tapa indique 260 °C.

## 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 la comida de hoy, asegúrese de cocinar partiendo de cero. Cuando las rejillas estén calientes, 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 sólo 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. Ofrézcase espacio suficiente para trabajar.

## Mantenga a raya su curiosidad.

La tapa de la barbacoa no sólo 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 cierre 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 darle la vuelta a los alimentos antes de que alcancen el nivel deseado de color y sabor. En casi todos los casos, no hace falta darle 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 sólo 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.



## MANOPLAS DE BARBACOA

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



## ESPÁTULA

Use una espátula de mango largo y cuello arqueado (a distinta altura) que tenga la pala más baja que el mango. Así le resultará más fácil retirar los alimentos de las rejillas de cocción.



## TEMPORIZADOR

Evite la decepción que representa una cena quemada usando un sencillo temporizador. No hace falta nada sofisticado, sólo uno que sea fiable y fácil de usar.

## Información importante acerca del gas LP y las conexiones de gas

### ¿Qué es el gas LP?

El gas licuado de petróleo, también conocido como LPG o gas LP, es un producto inflamable con base de 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 gas LP 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 LP

- Las bombonas de propano o butano líquido abolladas u oxidadas pueden representar un riesgo y deben ser comprobadas por su proveedor de propano o butano líquido. No use bombonas de propano o butano líquido cuya válvula esté dañada.
- Aunque una bombona de propano o butano líquido parezca estar vacía, puede que aún contenga gas, por lo que debe transportarse y almacenarse tomando las precauciones adecuadas.
- Las bombonas de LP 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 LP en lugares en los que la temperatura pudiera alcanzar los 50 °C (la bombona se calentaría demasiado como para sujetarla con la mano).

### Requisitos que debe cumplir una bombona de LP

- 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 LP.

### Requisitos que deben cumplir el regulador y la manguera

- En el Reino Unido, este aparato debe equiparse con un regulador conforme a la norma BS 3016, con una salida nominal de 37 milibares.
- La longitud de la manguera no debe superar los 1,5 metros.
- Evite enroscar la manguera.
- La sustitución del conjunto formado por el regulador y la manguera debe realizarse según lo especificado por Weber-Stephen Products LLC.

## SPIRIT II: tamaño de los orificios de las válvulas de los quemadores y datos de consumo

		TAMAÑOS DE ORIFICIO DE LAS VÁLVULAS DE LOS QUEMADORES	
País	Tipo de gas	Modelos de 2 quemadores	Modelos de 3 quemadores
China, Chipre, Corea, Dinamarca, Eslovenia, Estonia, Finlandia, Hong Kong, Hungría, India, Islandia, Israel, Japón, Letonia, Lituania, Malta, Noruega, Países Bajos, República Checa, República Eslovaca, Rumanía, Rusia, Singapur, Sudáfrica, Suecia y Turquía	I <sub>3B/P</sub> (30 mbar o 2,8 kPa)	Quemadores principales: 1,02 mm	Quemadores principales: 0,87 mm
Bélgica, España, Francia, Grecia, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Portugal, Reino Unido y Suiza	I <sub>3</sub> (28-30/37 mbar)	Quemadores principales: 0,96 mm	Quemadores principales: 0,83 mm
Polonia	I <sub>3P</sub> (37 mbar)	Quemadores principales: 0,96 mm	Quemadores principales: 0,83 mm
Alemania y Austria	I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)	Quemadores principales: 0,89 mm	Quemadores principales: 0,75 mm

		DATOS DE CONSUMO	
Tipo de gas	Modelos de 2 quemadores	Modelos de 3 quemadores	
I <sub>3B/P</sub> (30 mbar o 2,8 kPa)	7,9 kW (propano)	8,6 kW (propano)	
	8,9 kW (butano)	9,7 kW (butano)	
I <sub>3</sub> (28-30/37 mbar)	565 g/h (propano)	615 g/h (propano)	
	649 g/h (butano)	707 g/h (butano)	
I <sub>3P</sub> (37 mbar)	7,9 kW (propano)	8,6 kW (propano)	
	7,9 kW (butano)	8,6 kW (butano)	
I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)	565 g/h (propano)	615 g/h (propano)	
	576 g/h (butano)	627 g/h (butano)	
I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)	7,9 kW (propano)	8,6 kW (propano)	
	8,9 kW (butano)	9,7 kW (butano)	
I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)	565 g/h (propano)	615 g/h (propano)	
	649 g/h (butano)	707 g/h (butano)	

**△ IMPORTANTE:** Recomendamos sustituir el conjunto de la manguera de gas de su barbacoa Weber cada cinco años. Algunos países pueden tener normativas en las que se tenga que sustituir la manguera de gas antes de los cinco años; por lo tanto este requisito tiene prioridad.

Para la sustitución de los conjuntos de manguera, regulador y válvula, póngase en contacto con el representante de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Inicie sesión en [weber.com](http://weber.com).



## Instalación y prueba de fugas de la bombona de gas LP

### Conexión del regulador a la bombona

1) Compruebe que los mandos de control de los quemadores estén todos en la posición de cierre. Asegúrese empujando los mandos y girándolos en el sentido de las agujas del reloj.

2) Identifique el tipo de regulador y conecte el regulador a la bombona de gas LP siguiendo las instrucciones de conexión correspondientes.

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

#### Realice la conexión girando en el sentido de las agujas del reloj (A)

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

#### Realice la conexión girando en sentido contrario a las agujas del reloj (B)

Enrosque el regulador a la bombona girando las uniones en sentido contrario a las agujas del reloj.

#### Realice la conexión girando la palanca y encajándola en su posición (C)

Gire la palanca del regulador (a) en el sentido de las agujas del reloj 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).

#### Realice la 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 utiliza para su barbacoa debido a las diversas normativas nacionales o regionales.*

### Instalación de la bombona de gas LP

El tamaño y la forma de la bombona determinan si la bombona se puede colocar en el soporte colgante de bombonas o en el suelo.

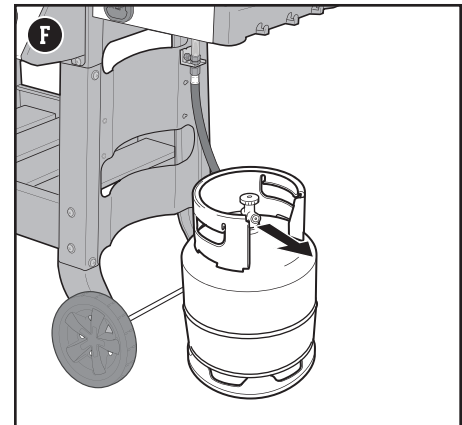
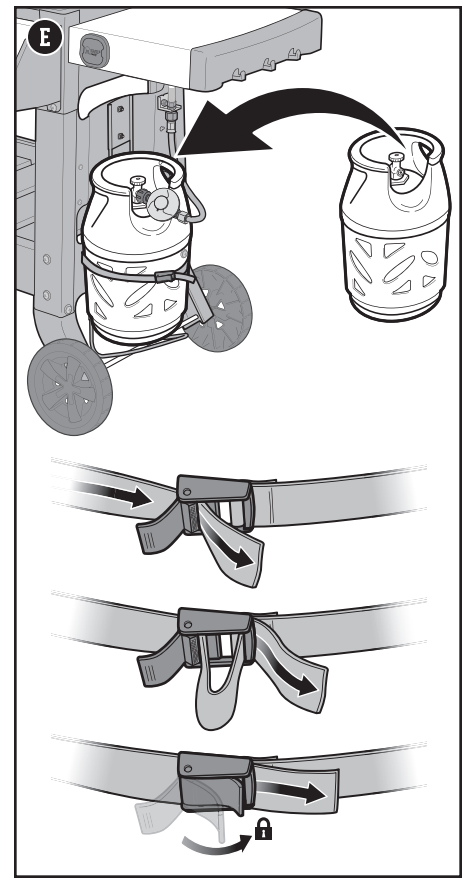
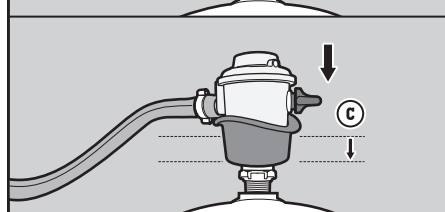
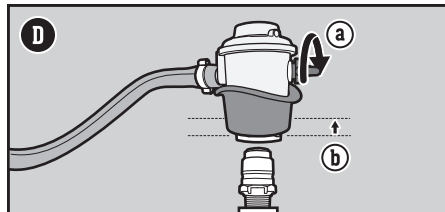
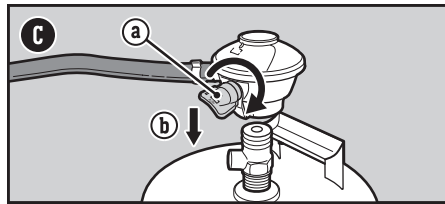
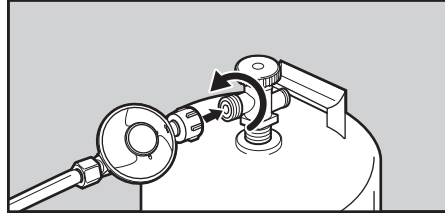
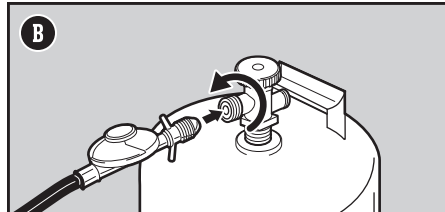
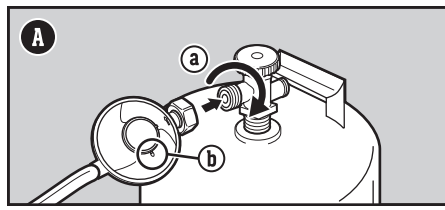
1) Identifique el tipo de bombona de gas LP y siga las instrucciones de instalación correspondientes.

#### Instalación en el soporte colgante (E)

Gire la bombona de modo que la abertura de la válvula quede orientada hacia la parte frontal de la barbacoa. Levante la bombona y cuélguela del soporte colgante. Ajuste la correa para que la bombona quede apretada.

#### Instalación en el suelo (F)

Coloque la bombona en el suelo, fuera del mueble base, en el lado derecho de la barbacoa. Gire la bombona de modo que la abertura de la válvula quede orientada hacia la parte frontal de la barbacoa.



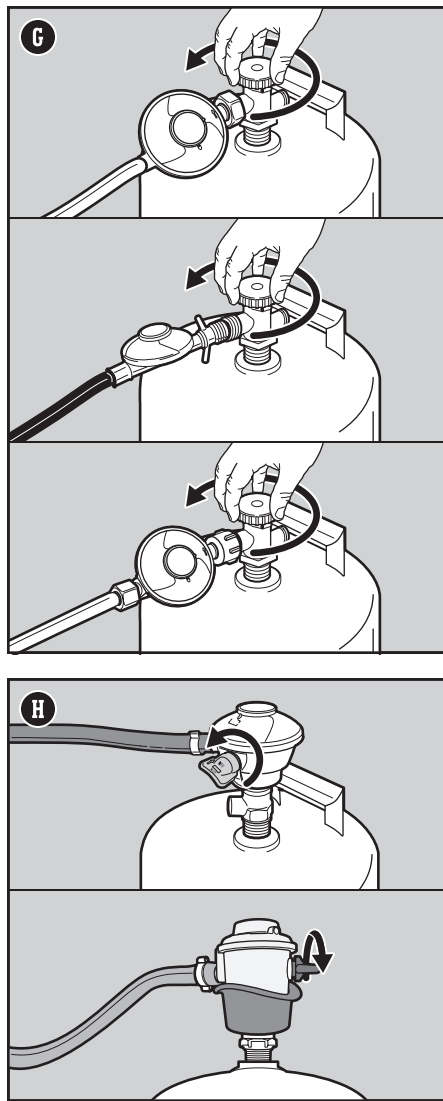
### ¿Qué es una prueba de fugas?

Una vez instalada correctamente la bombona de gas LP, 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 entre la bombona y el regulador con una solución de agua y jabón empleando un pulverizador, una brocha o un trapo. Puede elaborar su propia solución de agua y jabón mezclando un 20 % de jabón y un 80 % de agua; también puede adquirir una solución 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 contrario a las agujas del reloj **(G)** o moviendo la palanca del regulador hasta la posición de apertura **(H)**.



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

⚠ PELIGRO: Las fugas de gas pueden causar un incendio o explosión.

⚠ PELIGRO: No use la barbacoa si presenta alguna fuga de gas.

⚠ PELIGRO: Si observa, huele o escucha un escape de gas procedente de la bombona de propano o butano líquido:

1. Aléjese de la bombona de propano o butano líquido.
2. No intente corregir el problema personalmente.
3. Avise al departamento de bomberos.

⚠ 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.

⚠ PELIGRO: No guarde una bombona de LP de repuesto bajo esta barbacoa o cerca de la misma. No llene la bombona más del 80 %. No respetar escrupulosamente estas indicaciones puede dar lugar a un incendio resultante en muertes o lesiones graves.



3) Si aparecen burbujas, existirá una fuga:

- a) Si la fuga se encuentra en la conexión entre el regulador y la bombona, o entre la manguera del regulador y el regulador (I), interrumpa el suministro de gas. NO USE LA BARBACOA. Póngase en contacto con el representante de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web.
- b) Si la fuga se encuentra en cualquiera de las uniones indicadas en la ilustración (J), vuelva a apretar la unión correspondiente con una llave y lleve a cabo una nueva prueba de fugas con la solución de agua y jabón. Si la fuga no desaparece, interrumpa el suministro de gas. NO USE LA BARBACOA.
- c) Si la fuga se encuentra en cualquiera de las uniones indicadas en la ilustración (K), interrumpa el suministro de gas. NO USE LA BARBACOA.

En caso de fuga, póngase en contacto con el representante 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:

- a) 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

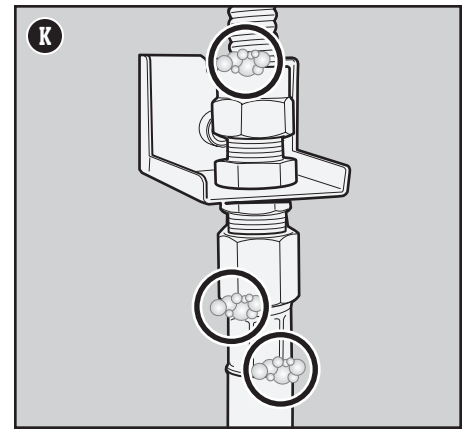
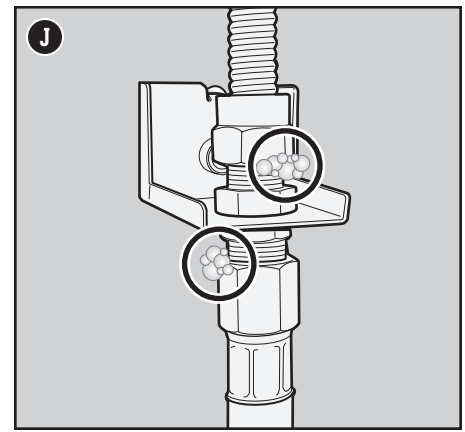
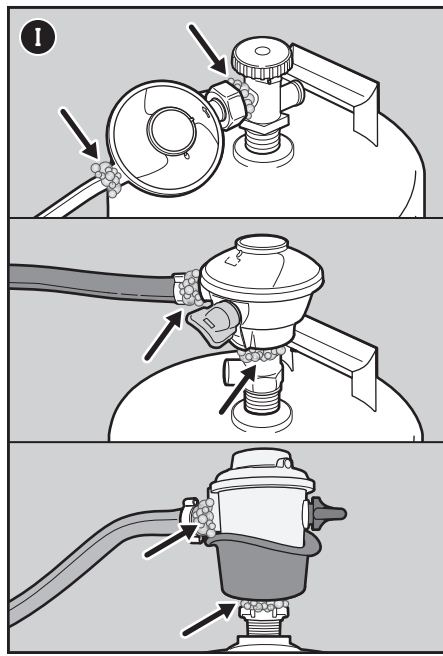
Debe comprobarse la existencia de fugas de gas en las siguientes uniones cada vez que se rellene y reinstale una bombona:

- 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

- 1) Compruebe que la válvula de la bombona de gas LP o la palanca del regulador se encuentren cerradas por completo.
- 2) Desconecte el regulador.



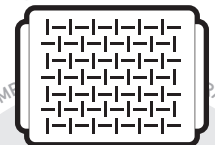
### PINCEL Y BROCHA

Consiga un pincel de cocina con cerdas de silicona resistentes al calor y mango largo. Combinelo con una brocha con cerdas largas de algodón que absorban bien las salsas menos densas con base de vinagre.



### PINZAS

Considérelas una prolongación de sus manos. Las mejores cuentan con un mecanismo de tensión que no cuesta accionar, empuñadura confortable y un seguro que permite guardarlas cerradas.



### BANDEJA PARA BARBACOA

Diseñadas para alimentos demasiado pequeños o delicados para las rejillas de cocción, las bandejas para barbacoa están perforadas y mantienen los alimentos justo donde deben estar: sobre la rejilla, no dentro de ella.

## 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 cocine a la parrilla

#### 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

La 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 colectora extraíble y se acumula en una bandeja de goteo desechable que la protege. Este sistema debe limpiarse sin excepción antes de usar la barbacoa para evitar incendios.

- 1) Compruebe que la barbacoa esté apagada y fría.
- 2) Retire la bandeja colectora extraíble tirando de ella hacia delante (A).
- 3) Compruebe si la bandeja de goteo desechable que protege la bandeja colectora extraíble contiene una cantidad excesiva de grasa. Si es necesario, quite la bandeja de goteo desechable y sustitúyala por una nueva.
- 4) 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 (B). No use la barbacoa si la manguera sufre algún tipo de daño.

#### Pre calentamiento de la barbacoa

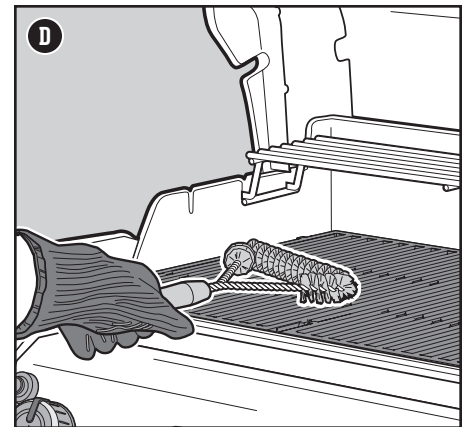
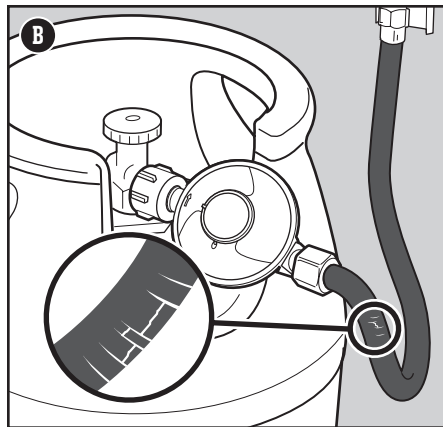
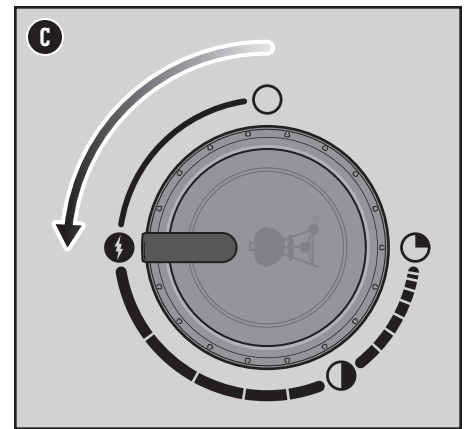
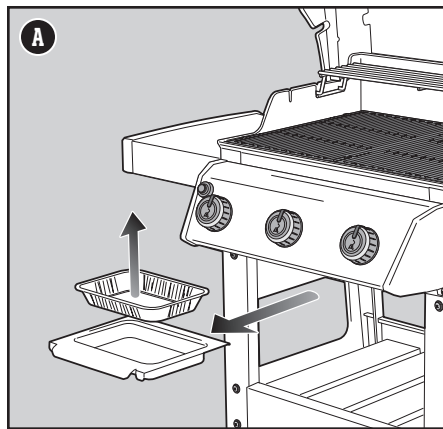
Pre calentamiento de la barbacoa es fundamental para el éxito de cualquier comida. El pre calentamiento contribuye a evitar que los alimentos se peguen a la rejilla y la calienta lo suficiente como para dorar correctamente las piezas. También ayuda a carbonizar los residuos de comidas anteriores.

- 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) Pre caliente la barbacoa manteniendo los mandos de control de los quemadores en la posición de encendido/fuego alto 🔥 durante 10-15 minutos o hasta que el termómetro indique 260 °C (500 °F) (C).

#### Limpieza de las rejillas de cocción

Después de pre calentamiento, 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 pre calentamiento (D).



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

⚠️ 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.

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

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

⚠️ ADVERTENCIA: Compruebe periódicamente si sus cepillos de barbacoa presentan cerdas sueltas o desgaste excesivo. Sustituya los cepillos si encuentra cerdas desprendidas en las rejillas de cocción o los propios cepillos. Weber recomienda cambiar los cepillos de barbacoa con cerdas de acero inoxidable al principio de cada primavera.

⚠️ ADVERTENCIA: No use la barbacoa si la manguera sufre algún tipo de daño. Sustitúyala sólo por una manguera de repuesto autorizada por Weber.

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



## Encendido de la barbacoa

### Uso del encendido infinity Crossover para encender la barbacoa

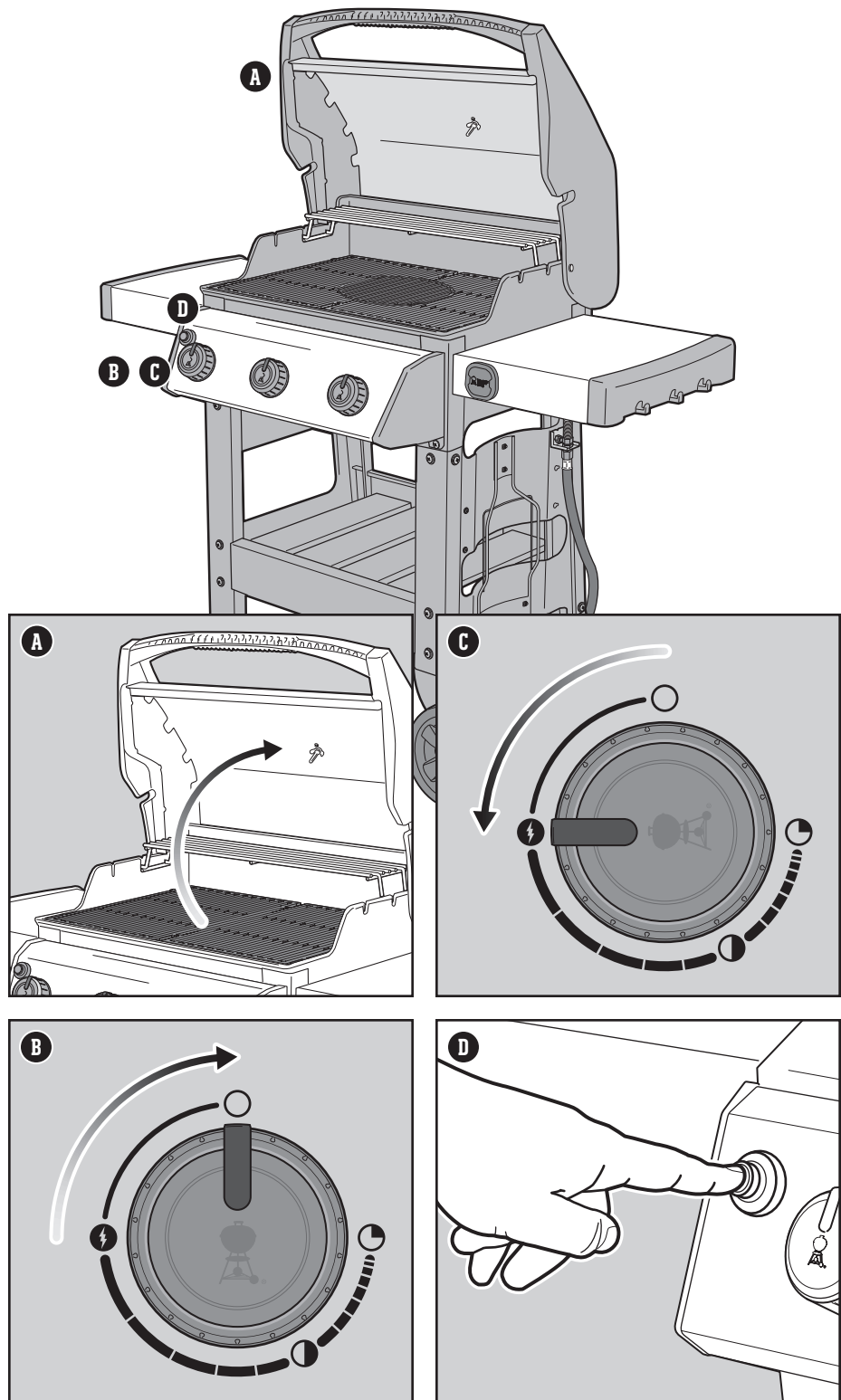
El sistema de encendido Crossover prende el quemador situado más a la izquierda (quemador 1) generando una chispa en el electrodo de encendido. La energía precisa para la chispa la crea usted al presionar el botón de encendido. Al hacerlo, oírá los chasquidos del sistema de encendido. Los quemadores 2 (y 3) se pueden encender una vez encendido el quemador 1. 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 los mandos de los quemadores estén todos en la posición de cierre ○. Asegúrese empujando los mandos y girándolos en el sentido de las agujas del reloj (B).  
*Nota: Es importante que los mandos de control de los quemadores se encuentren todos en la posición de cierre ○ antes de iniciar el suministro desde la bombona de gas LP.*
- 3) Inicie el suministro de gas girando la válvula de la bombona en sentido contrario a las agujas del reloj 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 (quemador 1). Empuje el mando de control del quemador hacia dentro y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de encendido/fuego alto (C).  
**IMPORTANTE: Encienda siempre el quemador 1 en primer lugar. Los demás quemadores se encienden a partir del quemador 1.**
- 5) Mantenga presionado el botón de encendido electrónico (D). Oírá varios chasquidos.
- 6) Compruebe que el quemador 1 esté encendido mirando a través de las rejillas de cocción y las FLAVORIZER BARS.
- 7) Si el quemador no se enciende, gire el mando de control del quemador hasta la posición de cierre ○ y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador.
- 8) Una vez encendido el quemador 1, podrá encender el quemador 2 (y el quemador 3).

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.

### Cómo apagar los quemadores

- 1) Empuje el mando de control de cada quemador hacia dentro y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de cierre ○.
- 2) Interrumpa el suministro de gas desde la bombona de gas LP.



⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga abierta la tapa durante el encendido.

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

⚠ **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 cierre. Espere cinco minutos para que el gas acumulado se disipe, y a continuación, repita el procedimiento de encendido.

## 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 limpeza y mantenimiento. Con la barbacoa apagada y fría, comience limpiando el interior desde arriba hacia abajo. Se recomienda realizar una limpeza completa, al menos, dos veces al año. Si la barbacoa recibe uso constante, puede que la limpeza 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 la tapa no se limpe periódicamente.

- 1) Limpe 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 limpe las rejillas de cocción según lo recomendado, apenas se acumularán residuos en ellas.

- 1) Con las rejillas instaladas, limpe los residuos adheridos a las mismas 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 las barras 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) Desmunte las FLAVORIZER BARS y colóquelas a un lado.

### Limpeza de los quemadores

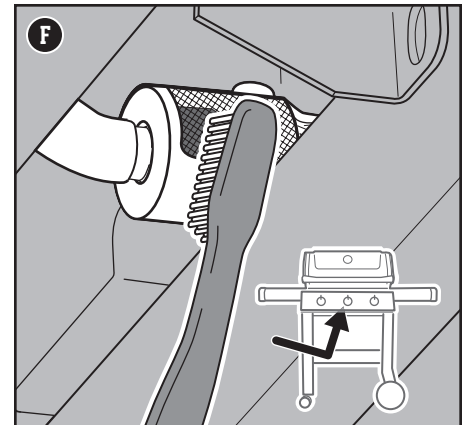
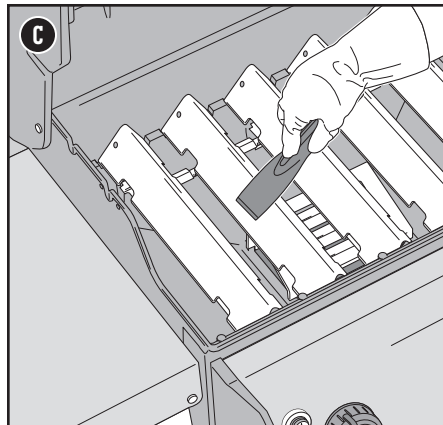
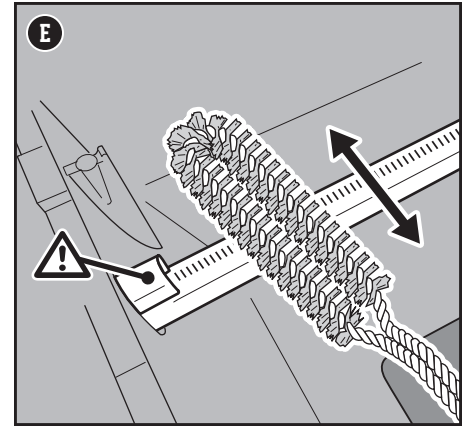
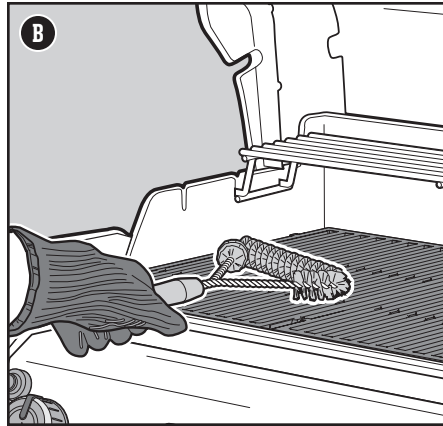
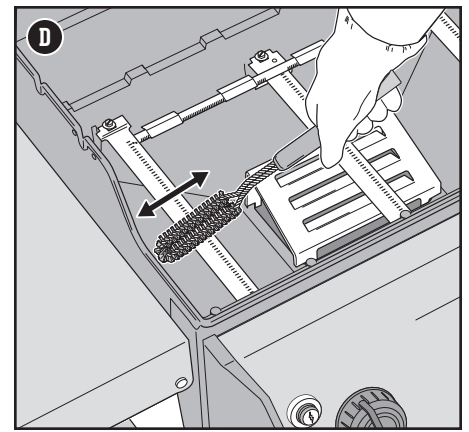
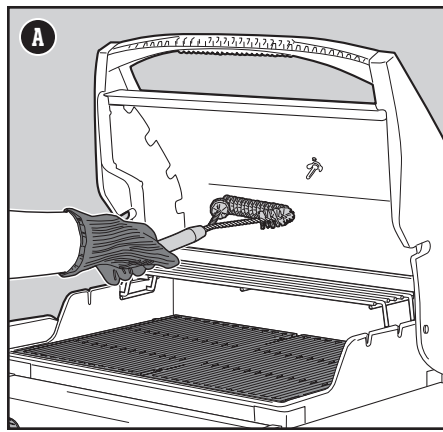
Existen dos partes de los quemadores que son fundamentales para su óptimo funcionamiento: los orificios (pequeñas aberturas dispuestas a lo largo de los quemadores) y los filtros de arañas/insectos de los extremos. Mantener limpias ambas cosas es esencial para la seguridad durante el uso.

#### Limpeza de los puertos de los quemadores

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

#### Limpeza de los filtros de arañas e insectos

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



⚠ **ADVERTENCIA:** Apague la barbacoa y espere que se enfríe antes de realizar una limpeza integral.

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

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

⚠ **PRECAUCIÓN:** No coloque los componentes de la barbacoa en las mesas laterales; podrían arañar la pintura o las superficies de acero inoxidable.

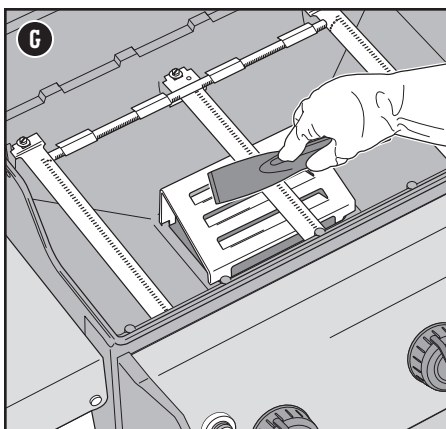
⚠ **PRECAUCIÓN:** No use nada de lo siguiente para limpe la barbacoa: abrillantadores de acero inoxidable abrasivos, pinturas, productos de limpeza que contengan ácido, alcoholes minerales, xileno, productos de limpeza de hornos, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocina) o esponjas de limpeza abrasivas.



### Limpeza del deflector de calor

Situado bajo los quemadores, el deflector de calor distribuye el calor uniformemente por el compartimento de cocción mientras usted cocina. Mantener limpio el deflector de calor contribuye a garantizar el óptimo funcionamiento de la barbacoa.

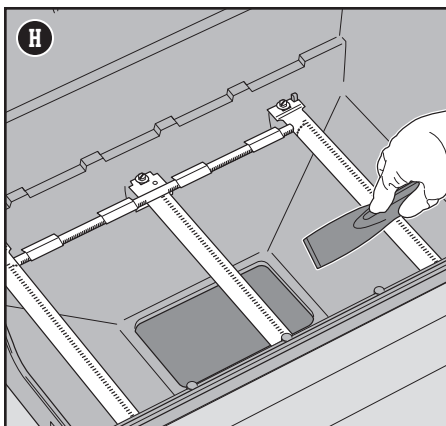
- 1) Rasque el deflector de calor con un rascador de plástico (G).
- 2) Si es necesario, cepille el deflector de calor con un cepillo de barbacoa con cerdas de acero inoxidable.
- 3) Desmonte el deflector de calor y colóquelo a un lado.



### 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 raspar los residuos de los laterales y la parte inferior de la barbacoa, arrastrándolos hacia la abertura inferior del compartimento de cocción (H). Esta abertura conducirá los residuos hacia la bandeja colectora extraíble.



### Limpeza del sistema de gestión de grasa

El sistema de gestión de grasa se compone de una bandeja colectora extraíble y una bandeja de goteo desechable. 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 microfibra y limpie 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 limpiar 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 séquelas bien. Asimismo, puede aplicar semanalmente algún producto de limpieza de acero inoxidable para evitar la corrosión superficial.

HERRAMIENTAS DE BARBACOA IMPRESCINDIBLES • HERRAMIENTAS DE BARBACOA IMPRESCINDIBLES • HERRAMIENTAS DE BARBACOA IMPRESCINDIBLES



### BANDEJAS DE ALUMINIO

Perfectas para cubrir la bandeja colectora y hacer más cómoda y sencilla la limpieza.

HERRAMIENTAS DE BARBACOA IMPRESCINDIBLES • HERRAMIENTAS DE BARBACOA IMPRESCINDIBLES • HERRAMIENTAS DE BARBACOA IMPRESCINDIBLES



### TERMÓMETRO

Pequeña y relativamente barata, esta herramienta es fundamental para conocer rápidamente la temperatura interna de la carne al cocinarla a la barbacoa.

HERRAMIENTAS DE BARBACOA IMPRESCINDIBLES • HERRAMIENTAS DE BARBACOA IMPRESCINDIBLES • HERRAMIENTAS DE BARBACOA IMPRESCINDIBLES



### CEPILLO DE BARBACOA

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.

## LA BARBACOA NO SE ENCIENDE

### SÍNTOMA

• Un quemador no se enciende al seguir las instrucciones del sistema de encendido electrónico, descritas en la sección “Uso” de este manual del propietario.

### CAUSA

### SOLUCIÓN

Existe un problema relacionado con el caudal de gas.

Si la barbacoa no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia los quemadores. Para comprobarlo, siga las instrucciones descritas en la sección “Uso de una cerilla para determinar si fluye gas hacia los quemadores”.  
Si el **encendido con cerilla no da resultado**, siga los consejos de resolución de problemas relacionados con el caudal de gas, descritos en la página siguiente.

Existe un problema relacionado con el sistema de encendido electrónico.

Si la barbacoa no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia los quemadores. Para comprobarlo, siga las instrucciones descritas en la sección “Uso de una cerilla para determinar si fluye gas hacia los quemadores”.  
Si el **encendido con cerilla da resultado**, siga las instrucciones descritas en la sección “Comprobación de los componentes del sistema de encendido electrónico”.

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

- 1) Abra la tapa de la barbacoa.
- 2) Compruebe que los mandos de control de los quemadores estén todos en la posición de cierre . Asegúrese empujando los mandos y girándolos en el sentido de las agujas del reloj.  
*Nota: Es importante que los mandos de control de los quemadores se encuentren todos en la posición de cierre antes de iniciar el suministro desde la bombona de gas LP.*
- 3) Inicie el suministro de gas girando la válvula de la bombona en sentido contrario a las agujas del reloj 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 1 (situado 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 contrario a las agujas del reloj hasta la posición de encendido/fuego alto .
- 6) Compruebe si el quemador se enciende mirando a través de las rejillas de cocción y las FLAVORIZER BARS.
- 7) Si el quemador no se enciende antes de 4 segundos, gire el mando de control del quemador hasta la posición de cierre y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador. Si el nuevo intento no da resultado, siga las instrucciones de resolución de problemas relacionados con el caudal de gas, descritas 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) Una vez encendido el quemador 1, es posible encender el quemador 2 (y el quemador 3).
- 10) Vuelva a colgar el soporte para cerillas bajo la mesa lateral izquierda (B).

### Comprobación de los componentes del sistema de encendido electrónico

Al presionar el botón de encendido, deben oírse varios chasquidos. Si no se oyen chasquidos, compruebe la pila y, a continuación, los cables.

#### Comprobación de la pila

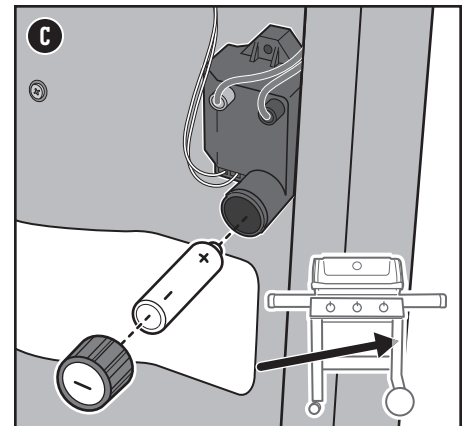
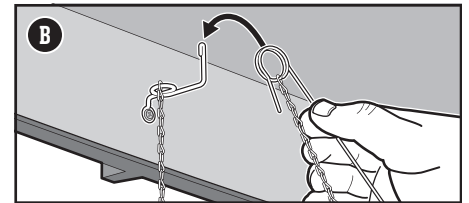
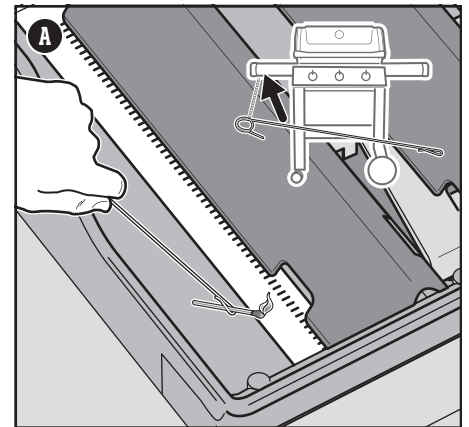
La pila que alimenta el módulo de encendido puede presentar tres problemas que es necesario comprobar:

- 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.

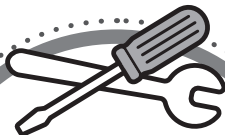
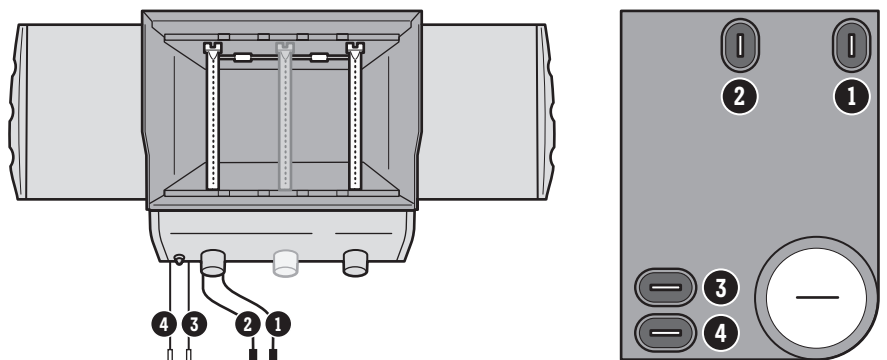
#### Comprobación de los cables

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) Asegúrese de que los cables del módulo de encendido estén bien conectados al módulo de encendido. Los terminales de los cables están diferenciados por colores según los terminales del módulo de encendido. El número de cables puede variar en función del modelo.



### Esquema de conexiones del sistema de encendido



## PIEZAS DE REPUESTO

Para adquirir piezas de repuesto, póngase en contacto con su distribuidor local o visite [weber.com](http://weber.com).

## 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 función 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 LP y cuando uno o más de los mandos de control no se encuentran en la posición de cierre. También puede ocurrir si la bombona de LP se abre demasiado rápido.	Restablezca el "dispositivo limitador de caudal" cerrando la válvula de la bombona de LP y colocando todos los mandos de control de los quemadores en la posición de cierre O. 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 LP contiene poco gas o está vacía.	Rellene la bombona de LP.
La manguera de combustible está doblada o torcida.	Enderece la manguera de combustible.
Los puertos del quemador 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 la sección "Limpieza de los filtros de arañas" en el apartado "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 o se escucha un ligero siseo.

CAUSA	SOLUCIÓN
El sello de caucho interno de la válvula de la bombona de LP podría estar dañado.	Compruebe si el sello de caucho presenta daños. Si detecta algún daño, devuelva la bombona a su distribuidor local.

## BARBACOA GRASIENTA (peladuras de pintura y llamaradas)

### SÍNTOMA

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

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

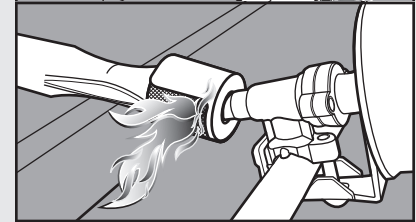
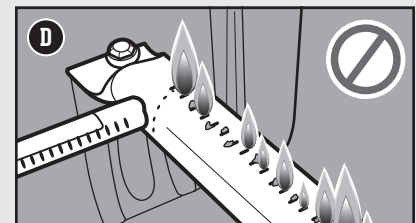
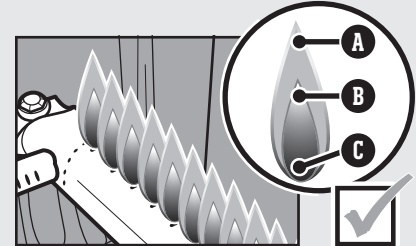
- Se producen llamaradas al cocinar o precalentar la barbacoa.

CAUSA	SOLUCIÓN
Existen restos de alimentos cocinados anteriormente.	Precaliente siempre la barbacoa a fuego máximo durante 10-15 minutos.
Es necesario realizar una limpieza completa del interior de la barbacoa.	Siga los pasos descritos en la sección "Limpieza y mantenimiento" para limpiar la barbacoa de arriba abajo.

### Aspecto de las llamas que deben generar los quemadores

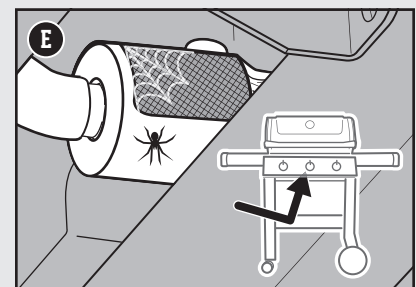
Los quemadores de la barbacoa se ajustan en fábrica para que proporcionen la mezcla correcta de aire y gas. Cuando los quemadores funcionan correctamente, las llamas presentan un aspecto específico. Como muestra la siguiente ilustración, puede que se produzcan destellos amarillentos en las puntas (A)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

**⚠ ADVERTENCIA:** Los puertos obstruidos y sucios pueden limitar el caudal de gas, causando incendios (D) en las válvulas de gas y alrededor de las mismas, y provocando graves daños a la barbacoa.



### Filtros de arañas e insectos

Las aberturas de aire para combustión de los quemadores (E) 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.



**LLAME  
AL SERVICIO  
DE ATENCIÓN  
AL CLIENTE**

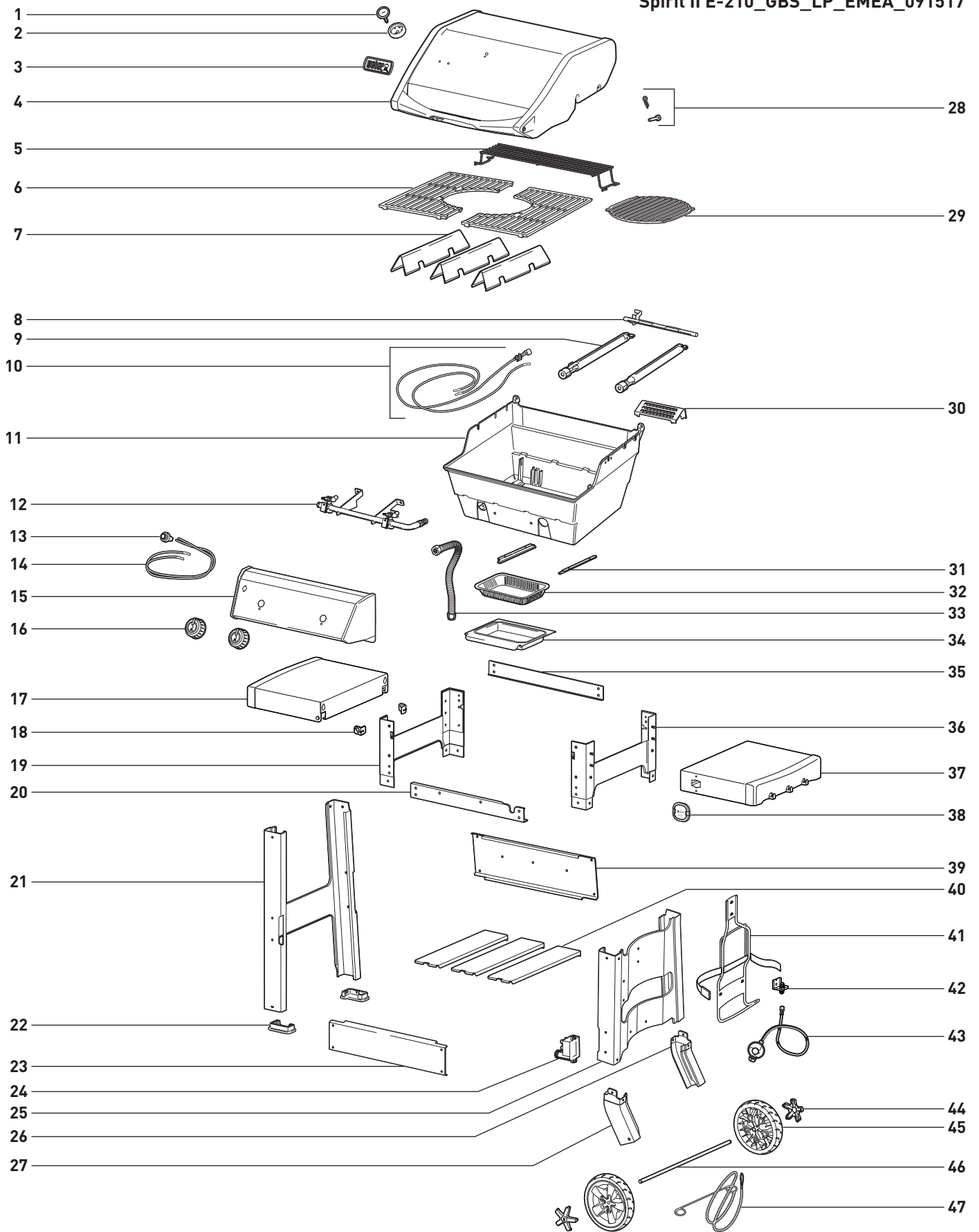
Si sigue experimentando problemas, póngase en contacto con el representante de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en [weber.com](http://weber.com).

**⚠ 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.

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

SPIRIT II E-210 GBS

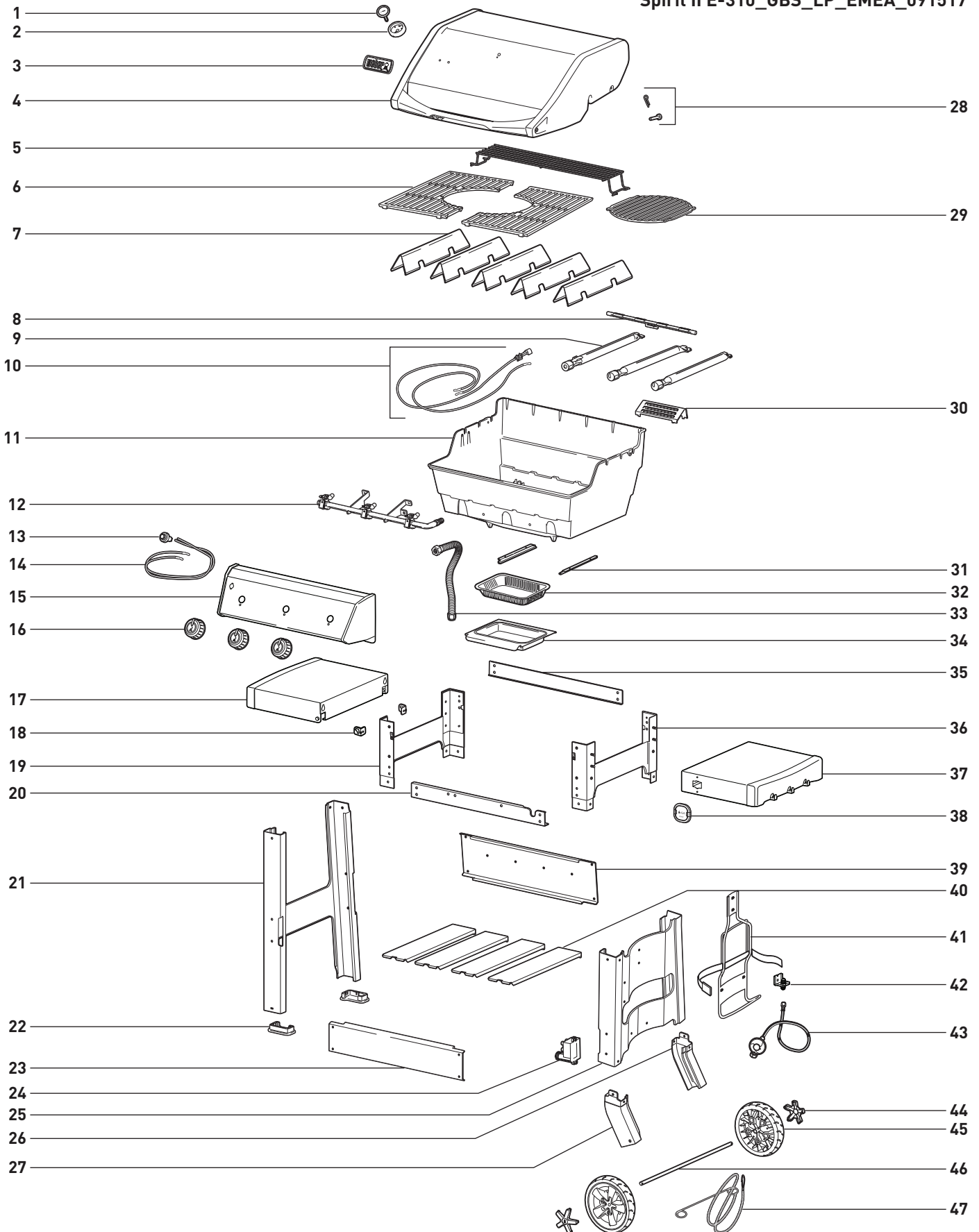
Spirit II E-210\_GBS\_LP\_EMEA\_091517







# SPIRIT II E-310 GBS

Spirit II E-310\_GBS\_LP\_EMEA\_091517

Piezas de repuesto



## Guía de cocina a la barbacoa

Tipo de alimento	Grosor/peso	Tiempo de cocción total aproximado
 <b>CARNE ROJA</b>		
	19 mm de grosor	<b>4-6 minutos</b> fuego alto directo
<b>Filete:</b> entrecot, Porterhouse, costilla de ternera, T-bone y filet mignon (solomillo)	25 mm de grosor	<b>6-8 minutos</b> fuego alto directo
	50 mm de grosor	<b>14-18 minutos</b> marcar 6-8 minutos a fuego alto directo y, después, mantener 8-10 minutos a fuego alto indirecto
<b>Falda</b>	0,68-0,90 kg, 19 mm de grosor	<b>8-10 minutos</b> fuego medio directo
<b>Hamburguesa de ternera picada</b>	19 mm de grosor	<b>8-10 minutos</b> fuego medio directo
<b>Solomillo</b>	1,3-1,8 kg	<b>45-60 minutos</b> 15 minutos a fuego medio directo y, después, mantener 30-45 minutos a fuego medio indirecto
 <b>CERDO</b>		
<b>Bratwurst:</b> salchichas frescas	Tira de 85 g	<b>20-25 minutos</b> fuego bajo directo
	19 mm de grosor	<b>6-8 minutos</b> fuego alto directo
<b>Chuletas:</b> sin hueso o con hueso	31-38 mm de grosor	<b>10-12 minutos</b> marcar 6 minutos a fuego alto directo y, después, mantener 4-6 minutos a fuego alto indirecto
<b>Costillas:</b> costillar completo, costillas sueltas	1,3-1,8 kg	<b>1½-2 horas</b> fuego medio indirecto
<b>Costillas:</b> estilo campestre, con hueso	1,3-1,8 kg	<b>1½-2 horas</b> fuego medio indirecto
<b>Solomillo</b>	0,454 kg	<b>30 minutos</b> marcar 5 minutos a fuego alto directo y, después, mantener 25 minutos a fuego medio indirecto
 <b>POLLO</b>		
<b>Pechuga de pollo:</b> sin hueso, sin piel	170-226 g	<b>8-12 minutos</b> fuego medio directo
<b>Muslo de pollo:</b> sin hueso, sin piel	113 g	<b>8-10 minutos</b> fuego medio directo
<b>Piezas de pollo:</b> con hueso, surtidas	85-170 g	<b>36-40 minutos</b> marcar 6-10 minutos a fuego bajo directo y, después, mantener 30 minutos a fuego medio indirecto
<b>Pollo:</b> entero	1,8-2,2 kg	<b>1-1¼ horas</b> fuego medio indirecto
<b>Gallina de Cornualles</b>	0,68-0,90 kg	<b>60-70 minutos</b> fuego medio indirecto
<b>Pavo:</b> entero, sin relleno	4,5-5,4 kg	<b>2-2½ horas</b> fuego medio indirecto
 <b>MARISCO</b>		
<b>Pescado, lomo o filete:</b> fletán, pargo rojo, salmón, lubina, pez espada y atún	6,3-12,7 mm de grosor	<b>3-5 minutos</b> fuego medio directo
	25,4-31,75 mm de grosor	<b>10-12 minutos</b> fuego medio directo
<b>Pescado:</b> entero	0,454 kg	<b>15-20 minutos</b> fuego medio indirecto
	1,36 kg	<b>30-45 minutos</b> fuego medio indirecto
<b>Gambas</b>	42,5 g	<b>2-4 minutos</b> fuego alto directo
<b>VERDURA</b>		
<b>Espárragos</b>	12,7 mm de diámetro	<b>6-8 minutos</b> fuego medio directo
<b>Maíz</b>	Con hojas	<b>25-30 minutos</b> fuego medio directo
	Sin hojas	<b>10-15 minutos</b> fuego medio directo
<b>Setas</b>	Shiitake o champiñón	<b>8-10 minutos</b> fuego medio directo
	Portobello	<b>10-15 minutos</b> fuego medio directo
<b>Cebolla</b>	En mitades	<b>35-40 minutos</b> fuego medio indirecto
	Rodajas de 12,7 mm	<b>8-12 minutos</b> fuego medio directo
<b>Patata</b>	Entera	<b>45-60 minutos</b> fuego medio indirecto
	Rodajas de 12,7 mm	<b>9-11 minutos</b> escaldar 3 minutos y, después, mantener 6-8 minutos a fuego medio directo

Los cortes, grosores, pesos y tiempos de cocción anteriores son sólo directrices orientativas. Factores como la altitud, el viento y la temperatura exterior pueden afectar a los tiempos de cocción. Dos reglas generales: cocine la carne, los lomos 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, los pollos enteros, las piezas de pollo con hueso, los pescados enteros y los cortes más gruesos empleando el método indirecto durante el tiempo indicado en la tabla (o hasta que el termómetro indique la temperatura interna deseada). Los tiempos de cocción indicados para la carne de ternera y cordero se corresponden con la definición de cocción "al punto", a menos que se indique lo contrario. Antes de trincar, deje que sus asados, cortes grandes de carne, 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.

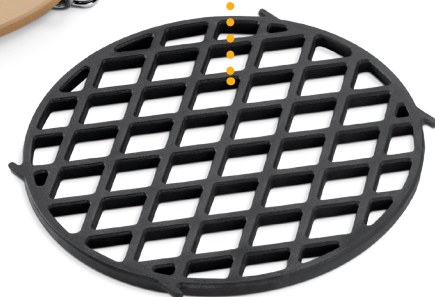
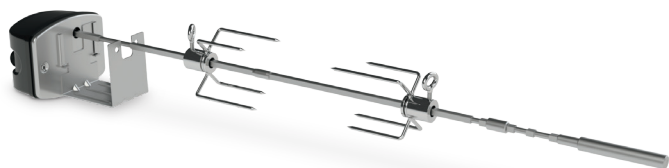




A series of horizontal dotted lines for writing notes.

# ACCESORIOS WEBER

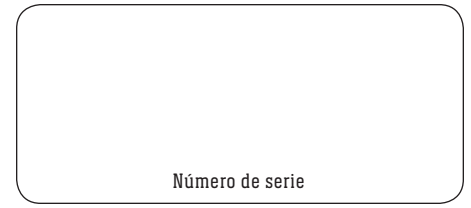
Herramientas y utensilios de cocina fundamentales para sacar el máximo provecho de la cocina a la barbacoa.



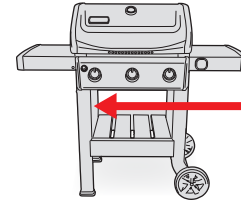
WEBER.COM



FOR LIFE!



Número de serie



Escriba el número de serie de su barbacoa en el cuadro anterior para poder consultarlo en el futuro. El número de serie se encuentra en la etiqueta de datos situada en la cara interior de la estructura izquierda.

**ALEMANIA**

Weber-Stephen Deutschland GmbH  
+49 6132 8999 0  
info-de@weberstephen.com

**AUSTRALIA**

Weber-Stephen Products LLC  
R. McDonald Co. PTY. LTD.  
+61.8.8221.6111

**AUSTRIA**

Weber-Stephen Österreich GmbH  
+43 7242 890 135 0  
info-at@weberstephen.com

**BÉLGICA**

Weber-Stephen Products Belgium Sprl  
+32 015 28 30 90  
infobelux@weberstephen.com

**CHILE**

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

**DINAMARCA**

Weber-Stephen Nordic ApS  
+45 99 36 30 10  
info@weberstephen.dk

**EE. UU.**

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

**EMIRATOS ÁRABES UNIDOS**

Weber-Stephen Nordic Middle East  
+971 4 360 9256  
info@weberstephen.ae

**ESPAÑA Y PORTUGAL**

Weber-Stephen Ibérica Srl  
+34 93 584 40 55  
infoiberica@weberstephen.com

**FRANCIA**

Weber-Stephen France  
+33 810 19 32 37  
service.consommateurs@weberstephen.com

**HUNGRÍA**

Weber-Stephen Magyarország Kft.  
+36 70 / 70-89-813  
info-hu@weberstephen.com

**INDIA**

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.  
080 42406666  
customer-care@weberindia.com

**ISLANDIA**

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

**ISRAEL**

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

**ITALIA**

Weber-Stephen Products Italia Srl  
+39 0444 360 590  
info-italia@weberstephen.com

**MÉXICO**

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.  
+01800-00-Weber [93237] Ext. 105

**NUEVA ZELANDA**

Weber New Zealand ULC  
+64 9 570 6630

**PAÍSES BAJOS**

Weber-Stephen Netherlands B.V.  
+31 513 4333 22  
info@weberbarbecues.nl

**POLONIA**

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

**REINO UNIDO**

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.  
+44 (0)203 630 1500  
customerserviceuk@weberstephen.com

**REPÚBLICA CHECA**

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

**RUSIA**

Weber-Stephen Vostok LTD.  
+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

**SUIZA**

Weber-Stephen Schweiz GmbH  
+41 52 24402 50  
info-ch@weberstephen.com

**TURQUÍA**

Weber Stephen Turkey  
Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti  
+90 212 659 64 80

Para la República de Irlanda, póngase en contacto con:  
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

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

Para los Estados Bálticos, póngase en contacto con:  
Weber-Stephen Nordic ApS.

WEBER.COM

