ORIGINAL KETTLE

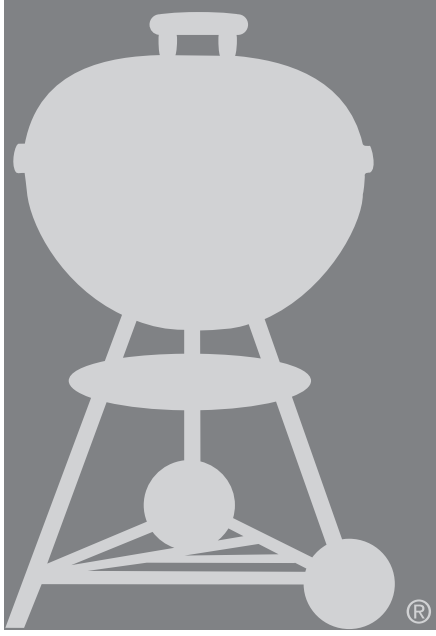
E-4710
E-5710

ES

Barbacoa de carbón: manual de usuario

No desechar. Este manual de usuario contiene indicaciones de peligro, advertencia y precaución importantes acerca del producto. Encontrará las instrucciones de montaje en la guía de montaje. ¡No use la barbacoa en interiores!

Visite www.weber.com, seleccione su país de residencia y registre su barbacoa.



69107
ES -SPANISH
10/31/18

SEGURIDAD

Ignorar las indicaciones de PELIGRO, ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN que contiene este manual de usuario puede dar lugar a lesiones personales graves o muertes, así como provocar incendios o explosiones resultantes en daños materiales.

Lea toda la información de seguridad que contiene este manual antes de usar esta barbacoa.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡No utilizar en locales cerrados! Esta barbacoa está diseñada para su uso al aire libre en áreas bien ventiladas, y no está preparada para el uso como calefactor ni debe emplearse como tal bajo ninguna circunstancia. El uso en interiores puede dar lugar a la acumulación de vapores tóxicos y causar lesiones personales graves o muertes.

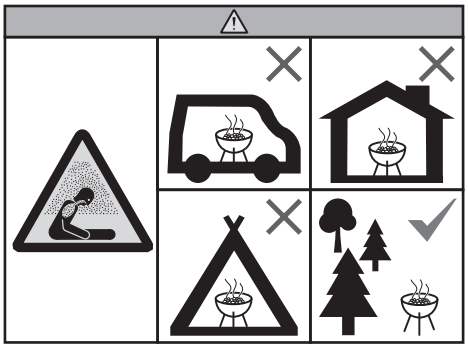
⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.

⚠ ¡ATENCIÓN! Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.

⚠ ¡ATENCIÓN! No use la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, p.e. vivienda, tienda de campaña, caravana, autocaravana, embarcación. Peligro de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.



PELIGROS

⚠ No usar en garajes, edificios, pasajes cubiertos o espacios cerrados de ningún otro tipo.

⚠ No use gasolina, alcohol ni ningún otro líquido de alta volatilidad para encender el carbón. En caso de uso de líquido de encendido para carbón (no recomendado), limpie todo el líquido que haya podido escapar por los orificios de ventilación de la cuba antes de encender el carbón.

⚠ No agregue líquido de encendido para carbón ni carbón impregnado en dicho líquido sobre carbón encendido o caliente. Tape el líquido de encendido después de usarlo y colóquelo a una distancia segura de la barbacoa.

⚠ Mantenga el área destinada a la cocción de alimentos libre de vapores y líquidos inflamables (como gasolina, alcohol, etc.), así como de materiales combustibles.

ADVERTENCIAS

⚠ No use esta barbacoa si no están instaladas todas las piezas. Esta barbacoa debe montarse correctamente de acuerdo con las instrucciones de montaje. Un montaje incorrecto puede dar lugar a situaciones peligrosas.

⚠ No use la barbacoa sin el cenicero instalado.

⚠ No use esta barbacoa bajo una estructura de material combustible.

⚠ El consumo de alcohol o medicamentos (bajo supervisión médica o no) puede afectar a la capacidad del usuario para montar correctamente la barbacoa o usarla con seguridad.

⚠ Proceda con precaución al usar la barbacoa. Estará caliente al cocinar en ella o al limpiarla, y jamás debe dejarse desatendida.

⚠ Compruebe siempre el cenicero antes de encender el carbón usando líquido de encendido. Puede haberse acumulado líquido en el cenicero e inflamarse, provocando un incendio bajo la cuba. Limpie el líquido de encendido acumulado en el cenicero antes de encender el carbón.

⚠ Esta barbacoa no ha sido diseñada para su instalación en el interior o encima de vehículos recreativos y/o embarcaciones.

⚠ No use esta barbacoa a menos de 1,5 metros de cualquier material combustible. Se consideran materiales combustibles, entre otros, las plataformas, patios y porches de madera o madera tratada.

⚠ Mantenga la barbacoa en todo momento sobre una superficie firme y nivelada, alejada de materiales combustibles.

⚠ No coloque la barbacoa sobre superficies de vidrio o combustibles.

⚠ No use la barbacoa si sopla viento fuerte.

⚠ No use prendas con mangas sueltas o vaporosas durante el encendido y el uso de la barbacoa.

⚠ No toque la rejilla de cocción, la rejilla para carbón, las cenizas, el carbón ni la barbacoa para comprobar si están calientes.

⚠ Apague el carbón cuando haya terminado de cocinar. Para ello, cierre el orificio de ventilación de la cuba y el regulador de la tapa, y ponga la tapa en la cuba.

⚠ 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 cocinar, ajustar los orificios de ventilación (reguladores), agregar carbón y manipular el termómetro o la tapa.

⚠ Use herramientas apropiadas, equipadas con mangos largos y resistentes al calor.

⚠ Coloque siempre el carbón encima de la rejilla (inferior) para carbón. No lo coloque directamente en el fondo de la cuba.

⚠ No vierta carbón caliente en lugares de paso o en los que ello represente un riesgo de incendio. No deseche las cenizas ni el carbón antes de que se hayan apagado por completo.

⚠ No guarde la barbacoa hasta que las cenizas y el carbón se hayan apagado por completo.

⚠ No retire las cenizas hasta que se haya apagado y extinguido completamente todo el carbón y la barbacoa esté fría.

⚠ Mantenga los cables y conductores eléctricos alejados de las superficies calientes de la barbacoa y también de las áreas de paso frecuente.

PRECAUCIONES

⚠ No use agua para controlar las llamaradas ni para apagar el carbón.

⚠ Forrar la cuba con papel de aluminio puede dificultar la circulación de aire. En su lugar, use una bandeja de goteo para recoger los jugos desprendidos por la carne al cocinarla usando el método indirecto.

⚠ Compruebe periódicamente si sus cepillos para barbacoas presentan cerdas sueltas o desgaste excesivo. Sustituya los cepillos si encuentra cerdas desprendidas en la rejilla de cocción o los propios cepillos. WEBER recomienda adquirir nuevos cepillos para barbacoas con cerdas de acero inoxidable al principio de cada primavera.

OTRAS ADVERTENCIAS

⚠ No cuelgue la tapa del mango de la cuba.

GARANTÍA

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 subsanación 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. Estas cláusulas de 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 confiere 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 período de tiempo especificado a continuación, siempre que el montaje y uso del mismo tengan lugar de acuerdo con el manual de usuario que lo acompaña. (Nota: En caso de pérdida o extravío del manual de usuario del producto WEBER, es posible descargar uno de sustitución en www.weber.com o 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 períodos 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 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.

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 sólo 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 de usuario 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 nuestra web (www.weber.com o el sitio web correspondiente a su país de residencia). Tras llevar a cabo las investigaciones que correspondan, 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 que 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 y roedores.
- Exposición a atmósferas salinas y/o fuentes de cloro, como piscinas, bañeras calientes o spas.
- Condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis o marejadas ciclónicas, tornados o grandes tormentas.

El uso y/o la instalación de piezas no fabricadas por WEBER en un producto WEBER es motivo de invalidación de esta garantía, que no cubrirá los daños resultantes de tales acciones.

PERÍODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

Cuba, tapa y sección central:
10 años, agrietamiento por corrosión/quemadura

Componentes de acero inoxidable:
5 años, agrietamiento por corrosión/quemadura

Sistema de limpieza ONE-TOUCH:
5 años, agrietamiento por corrosión/quemadura

Componentes de plástico:
5 años, excepto desvanecimiento o decoloración

Resto de las piezas:
2 años

EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD

APARTE DE LAS GARANTÍAS Y EXENCIONES DESCRITAS COMO PARTE DE ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA, 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 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 U OTRAS PERSONAS Y SUS PROPIEDADES QUE SE DERIVEN DEL MAL USO O ABUSO DEL PRODUCTO, O DE NO RESPETAR LAS INSTRUCCIONES INCLUIDAS EN EL MANUAL DE USUARIO 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 SÓLO 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.

PUEDE 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.

ÍNDICE

2 Seguridad

3 Garantía

4 Sistema de cocción

5 Características especiales

6 Antes del encendido

Elección de un lugar apropiado para cocinar

Elección de la cantidad de carbón

Primer uso de la barbacoa

Preparación de la barbacoa para el encendido

7 Encendido del carbón

Preparación de la barbacoa para el método de cocción directa

Preparación de la barbacoa para el método de cocción indirecta

10 Métodos de cocción

Calor directo

11 Métodos de cocción

Calor indirecto

12 Guía de cocina a la barbacoa

13 Trucos y consejos para cocinar a la barbacoa con éxito

14 Piezas de repuesto

Visite www.weber.com, seleccione su país de residencia y registre su barbacoa.

SISTEMA DE COCCIÓN

El diseño de esta barbacoa de carbón es el resultado de ingeniosas ideas. Desarrollamos nuestras barbacoas para que el usuario no tenga que preocuparse jamás por las llamaradas, las áreas calientes y frías, ni la comida quemada. Relájese y disfrute de un excelente rendimiento, magníficas funciones de control y extraordinarios resultados, sin excepción.

A Cuba y tapa

Todas las barbacoas de carbón WEBER se fabrican a partir de una cuba y una tapa de acero con revestimiento de esmalte de porcelana cocido. Esto es importante porque significa que no se descascaran ni desprenden escamas. La superficie reflectante favorece la cocción por convección, que tiene lugar cuando se irradia calor alrededor de los alimentos (en buena medida, como si de un horno doméstico se tratara), y garantiza la cocción uniforme.

B Regulador y orificios de ventilación

El aire interpreta un importante papel en la cocina a la barbacoa con carbón. Cuanto más aire penetra en la barbacoa, más aumenta la temperatura interna (hasta el límite máximo, determinado por el combustible). Durante la cocción, la temperatura interna de la barbacoa se puede controlar fácilmente ajustando los reguladores de la tapa y la cuba. Para mantener alta la temperatura interna de la barbacoa al cocinar mediante el método directo, asegúrese de que los orificios de ventilación de la cuba y la tapa estén completamente abiertos. Si lo que desea es cocinar mediante el método indirecto a baja temperatura, se recomienda cerrar los reguladores de la tapa y la cuba hasta la mitad, pero no más. Cuando los reguladores se cierran completamente, el suministro de oxígeno se interrumpe y, a la larga, se apaga el carbón.

C Rejilla de cocción

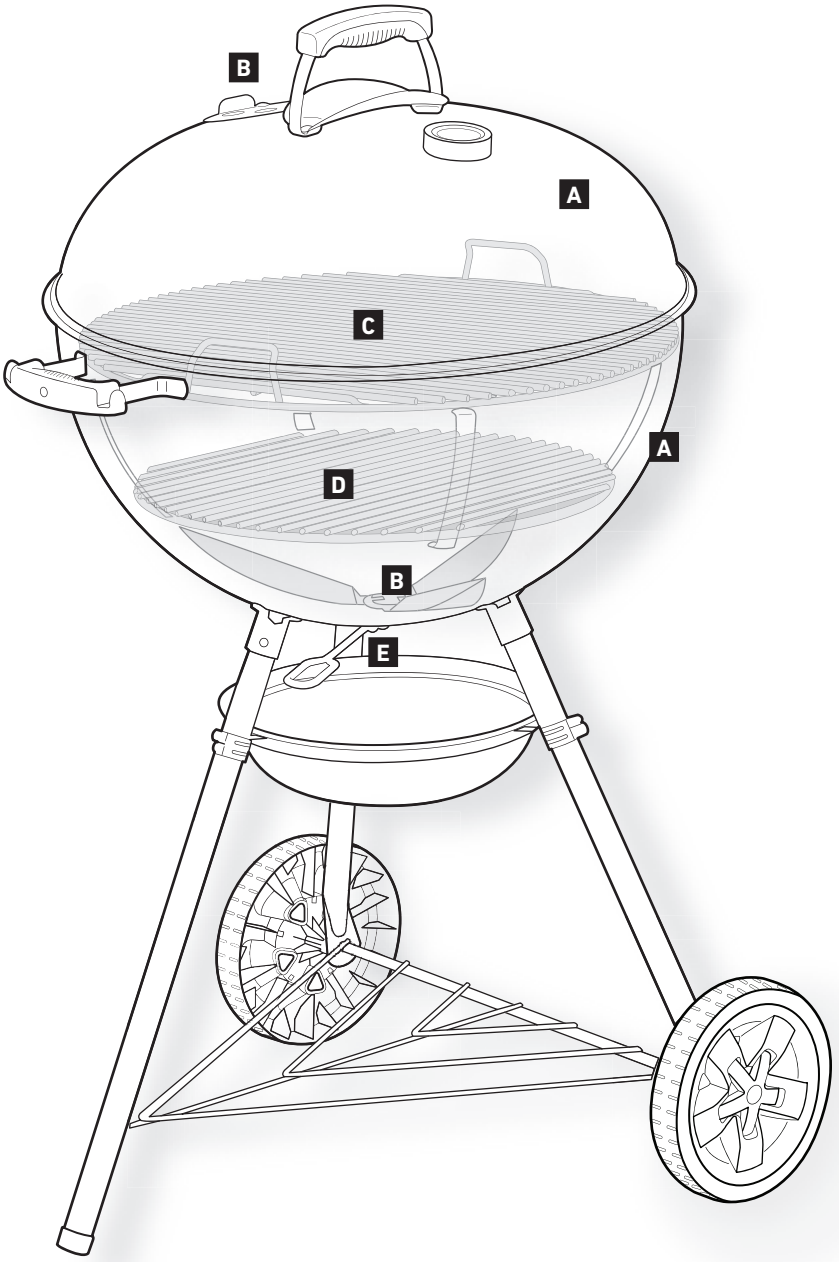
Fabricada en acero galvanizado de alta resistencia, la rejilla de cocción le ofrece espacio en abundancia para cocinar sus platos favoritos.

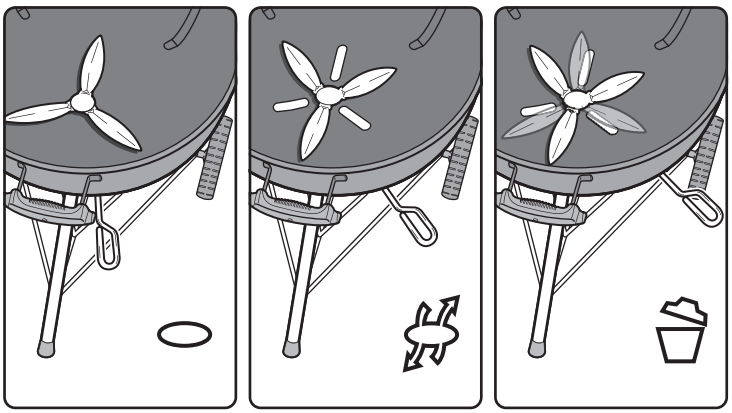
D Rejilla para carbón

La rejilla para carbón está diseñada para soportar el calor generado por el carbón encendido. Fabricada en acero de alta resistencia, esta robusta rejilla no se comba ni se deteriora a causa de las quemaduras. Además, proporciona espacio suficiente para cocinar tanto directa como indirectamente, ofreciéndole la flexibilidad necesaria para preparar lo que quiera, como quiera.

E Sistema de limpieza ONE-TOUCH

El sistema de limpieza ONE-TOUCH convierte la limpieza en un sencillo proceso. Con sólo mover el mango hacia atrás y hacia delante, las tres palas de la cuba transfieren las cenizas desde el fondo de la barbacoa hasta el cenicero. Los mismos orificios actúan como reguladores de la cuba, aportando oxígeno al fuego para avivarlo y facilitando su extinción.





CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

El modelo que ha adquirido cuenta con las características descritas en esta página.

A Termómetro integrado

El resistente termómetro integrado en la tapa le permite controlar fácilmente la temperatura de la barbacoa.

B Gancho en la tapa

La tapa de la barbacoa cuenta con un gancho acodado en su interior. Sólo tiene que deslizarla hacia un lado y colgarla de la cuba.

C Cenicero

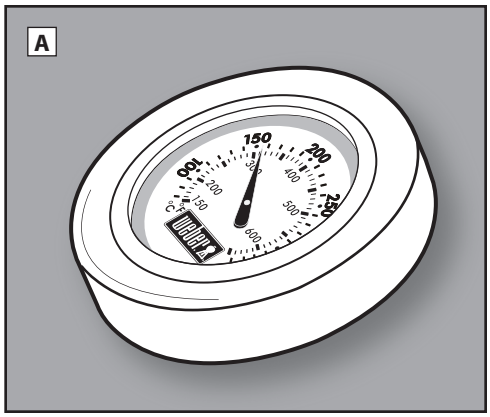
El cenicero recoge las cenizas de la cuba para facilitar su eliminación.

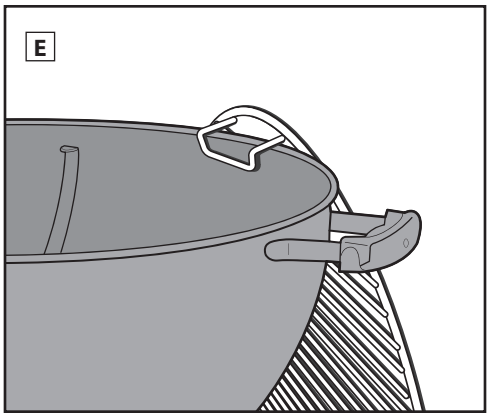
D Mango portautensilios

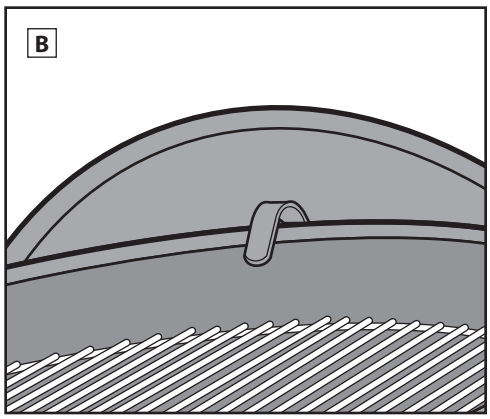
El mango incorpora ganchos que permiten colgar cómodamente los utensilios.

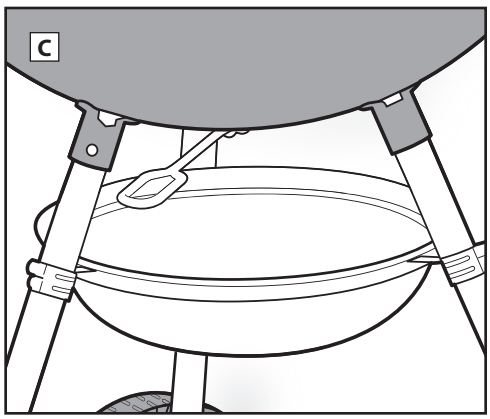
E Rejilla de cocción con asas curvadas

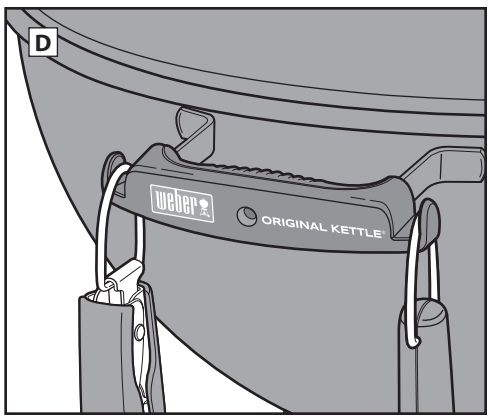
Las asas curvadas de la rejilla de cocción permiten colgarla a un lado de la cuba.











Elección de un lugar apropiado para cocinar

- El uso de esta barbacoa sólo debe tener lugar al aire libre, en zonas bien ventiladas. No usar en garajes, edificios, pasajes cubiertos o espacios cerrados de ningún otro tipo.
- La barbacoa debe permanecer fija sobre una superficie nivelada en todo momento.
- No use esta barbacoa a menos de 1,5 metros de cualquier material combustible. Se consideran materiales combustibles, entre otros, las plataformas, patios y porches de madera o madera tratada.

Elección de la cantidad de carbón

La cantidad idónea de carbón depende de lo que se desee cocinar y del tamaño de la barbacoa. Para cocinar piezas pequeñas y tiernas que requieran menos de 20 minutos, consulte la tabla ***Medida y agregación de carbón para calor directo***. Para cocinar o ahumar cortes de carne de gran tamaño que requieran más de 20 minutos de asado, o bien alimentos delicados, consulte la tabla ***Medida y agregación de carbón para calor indirecto***. Use la cubeta medidora de carbón suministrada con la barbacoa para medir la cantidad de carbón apropiada. Para más información acerca de la diferencia entre la cocción directa, la cocción indirecta y el ahumado, consulte las secciones *MÉTODOS DE COCCIÓN*.

Primer uso de la barbacoa

Se recomienda calentar la barbacoa y mantener el combustible al rojo vivo con la tapa puesta durante, al menos, 30 minutos antes de cocinar por primera vez para carbonizar cualquier residuo del proceso de fabricación.

Preparación de la barbacoa para el encendido

1. Levante la tapa y cuélguela del gancho que incorpora.

2. Extraiga la rejilla de cocción de la barbacoa. Las asas curvadas de la rejilla de cocción permiten colgarla a un lado de la cuba **(A)**.

3. Saque la rejilla para carbón (inferior) y limpie el fondo de la cuba de cenizas y terrones de carbón usado accionando el sistema de limpieza ONE-TOUCH. El carbón requiere oxígeno para arder, así que asegúrese de que nada obstruya los orificios de ventilación. Mueva el mango hacia atrás y hacia delante para pasar las cenizas y residuos del fondo de la barbacoa al cenicero **(B)**.

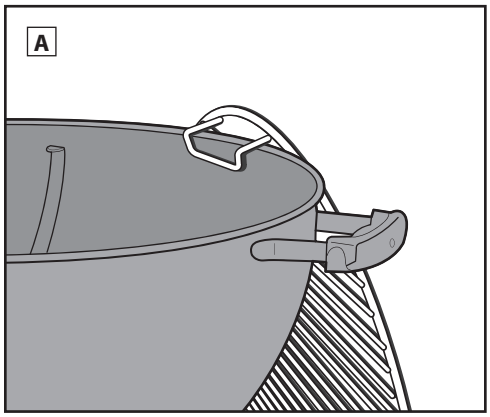
4. Pellizque las abrazaderas de las patas para bajarlas y saque el cenicero **(C)**. Deseche las cenizas y vuelva a instalar el cenicero subiendo las abrazaderas de las patas hasta su posición original **(D)**.

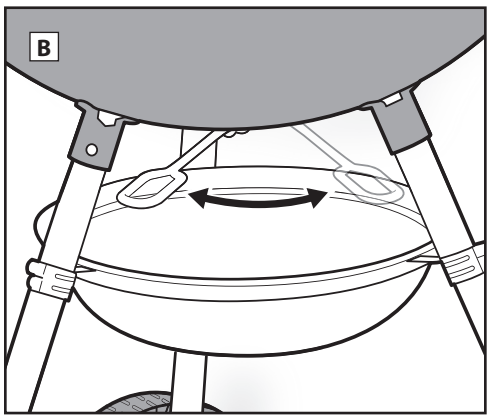
5. Abra los orificios de ventilación de la cuba moviendo el mango de las palas reguladoras ONE-TOUCH hasta la posición de apertura completa **(E)**.

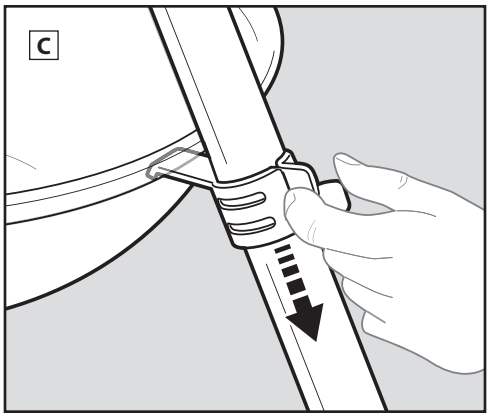
6. Vuelva a instalar la rejilla para carbón (inferior).

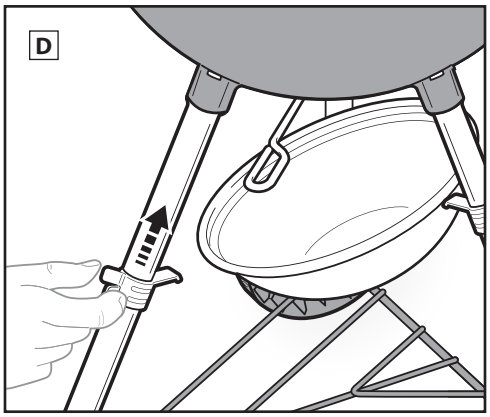
7. Abra los orificios de ventilación de la tapa girando el regulador de la tapa hasta la posición de apertura completa **(F)**.

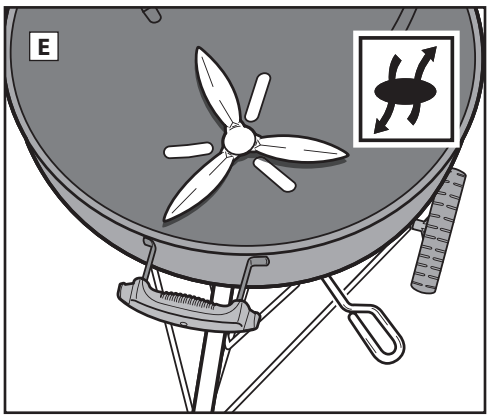
Nota: Las instrucciones para el uso de líquidos de encendido se han excluido deliberadamente de esta guía del propietario. Los líquidos de encendido son incómodos y pueden transmitir un gusto químico a los alimentos, lo cual no sucede con las pastillas de encendido (a la venta por separado). Si prefiere usar un líquido de encendido, siga las instrucciones del fabricante y NUNCA lo aplique directamente sobre las llamas.

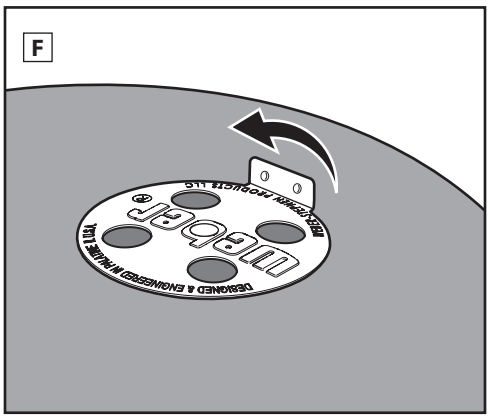












ENCENDIDO DEL CARBÓN

Determine el método de cocción que desee aplicar antes de encender el carbón.

Preparación de la barbacoa para el método de cocción directa

Encendido del carbón usando una chimenea de encendido

La forma más sencilla y segura de encender cualquier tipo de carbón es usar una chimenea de encendido, en particular, la chimenea de encendido WEBER RAPIDFIRE (a la venta por separado). Consulte las precauciones y advertencias que acompañan a la chimenea de encendido RAPIDFIRE antes de encender el carbón.

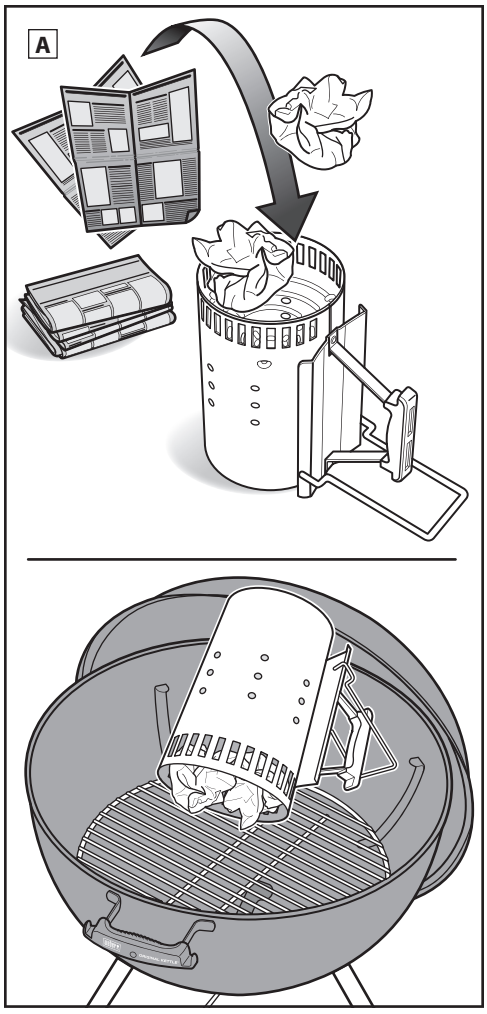
1. Introduzca un par de hojas de papel de periódico arrugado en el fondo de la chimenea de encendido y colóquela en la rejilla para carbón (inferior) **(A)**; alternativamente, ponga unas cuantas pastillas de encendido en el centro de la rejilla para carbón y coloque la chimenea de encendido sobre ellas **(B)**.
2. Llene de carbón la chimenea de encendido **(C)**.
3. Usando un encendedor de cocina o una cerilla larga, prenda las pastillas de encendido o el papel de periódico a través de los orificios inferiores de la chimenea de encendido **(D)**.
4. No mueva la chimenea de encendido hasta que el carbón se haya encendido por completo. Sabrá cuándo se ha encendido por completo el carbón porque adquirirá una capa de ceniza blanca.

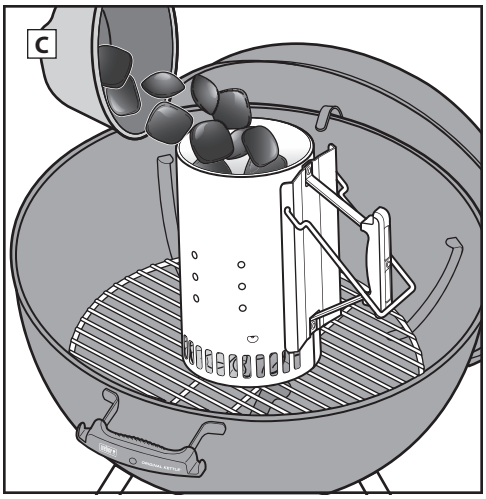
   Nota: Las pastillas de encendido deben consumirse totalmente y el carbón adquirir una capa de ceniza antes de poner alimentos en la rejilla de cocción. No cocine antes de que el carbón adquiera dicha capa de ceniza.
5. Cuando el carbón esté completamente encendido, siga las instrucciones de cocción descritas en las páginas siguientes según el método de cocción que desee aplicar.

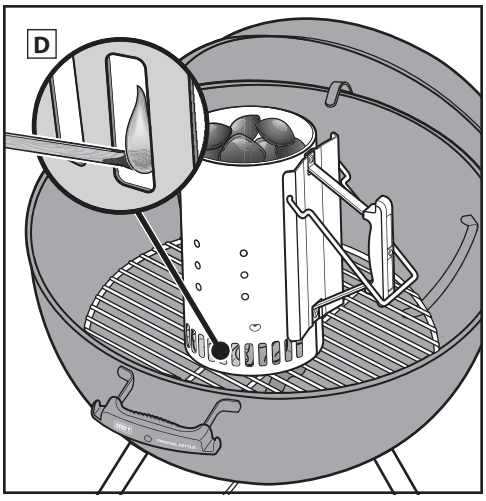
Encendido del carbón sin una chimenea de encendido

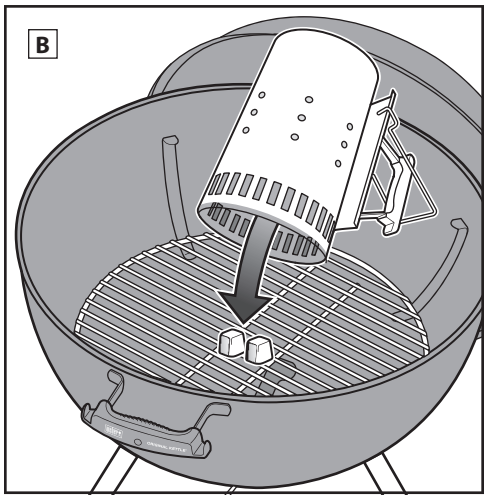
1. Construya una pirámide de carbón en el centro de la rejilla para carbón (inferior) e inserte un par de pastillas de encendido (a la venta por separado) dentro de la pirámide.
2. Usando un encendedor de cocina o una cerilla larga, prenda las pastillas de encendido. Las pastillas de encendido prenderán entonces el carbón **(E)**.
3. Espere hasta que el carbón esté completamente encendido. Sabrá cuándo se ha encendido por completo el carbón porque adquirirá una capa de ceniza blanca.

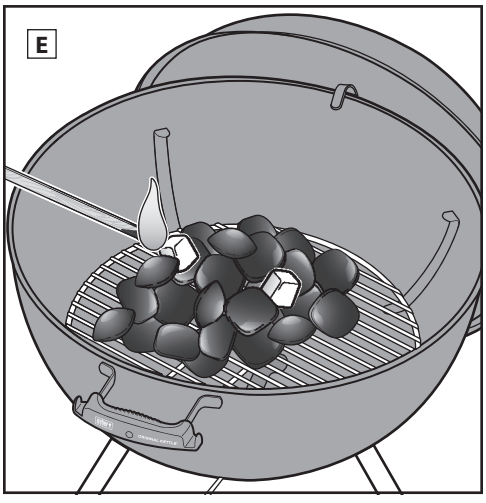
   Nota: Las pastillas de encendido deben consumirse totalmente y el carbón adquirir una capa de ceniza antes de poner alimentos en la rejilla de cocción. No cocine antes de que el carbón adquiera dicha capa de ceniza.
4. Cuando el carbón esté completamente encendido, siga las instrucciones de cocción descritas en las páginas siguientes según el método de cocción que desee aplicar.











ENCENDIDO DEL CARBÓN

Preparación de la barbacoa para el método de cocción indirecta

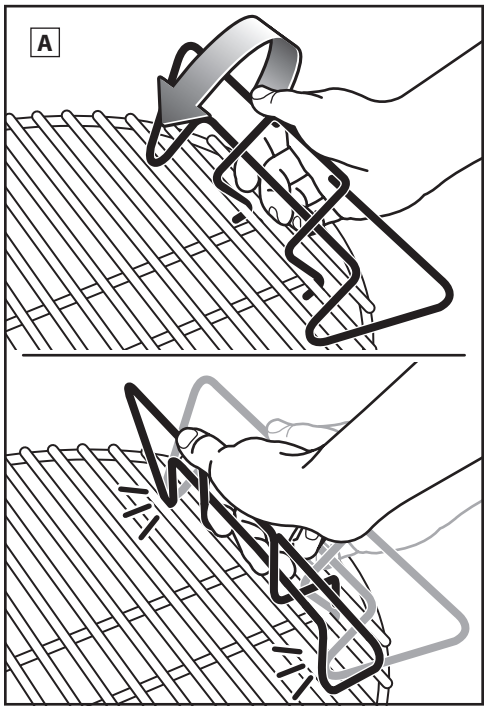
Cuando desee aplicar el método de cocción indirecta, puede distribuir las brasas directamente sobre la rejilla para carbón (inferior) a ambos lados de la cuba, o bien usar los separadores para carbón WEBER.

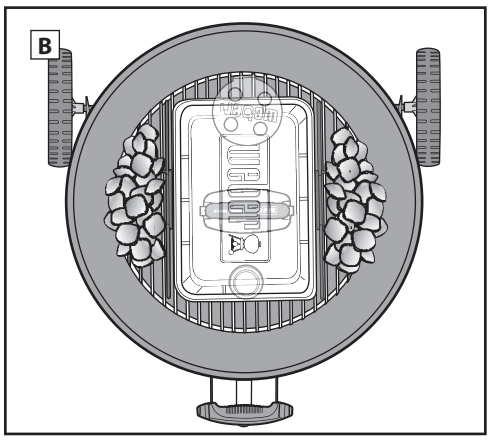
⚠ Para usar los separadores para carbón, es preciso engancharlos a la rejilla para carbón (inferior) a ambos lados de la cuba antes de encender el carbón (A).

⚠ Evite colocar el carbón junto a los mangos de la tapa y la cuba, o directamente debajo del termómetro y el regulador de la tapa (B).

Encendido del carbón usando una chimenea de encendido

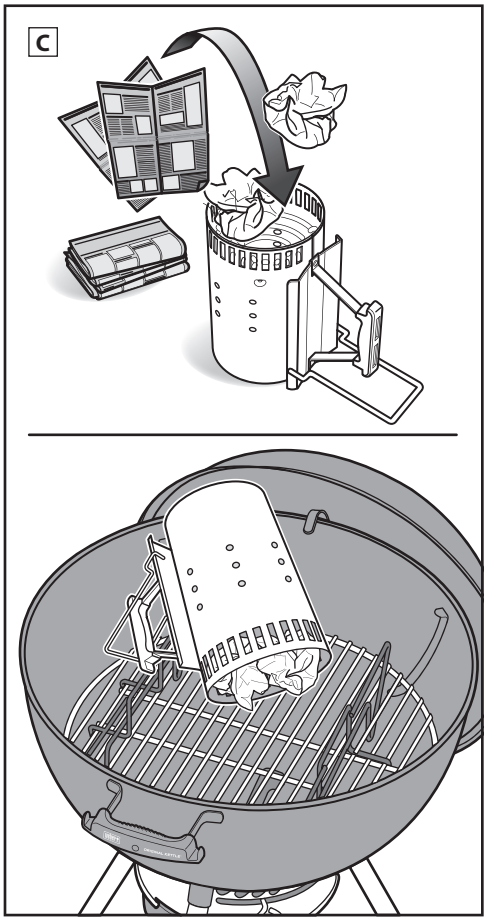
La forma más sencilla y segura de encender cualquier tipo de carbón es usar una chimenea de encendido, en particular, la chimenea de encendido WEBER RAPIDFIRE (a la venta por separado). Consulte las precauciones y advertencias que acompañan a la chimenea de encendido RAPIDFIRE antes de encender el carbón.

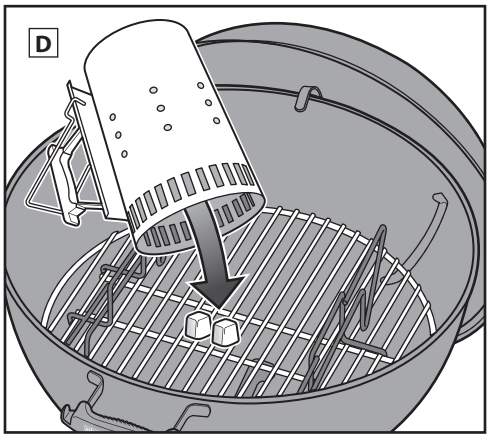


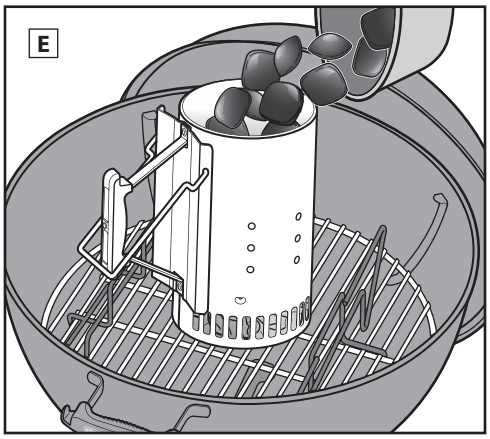


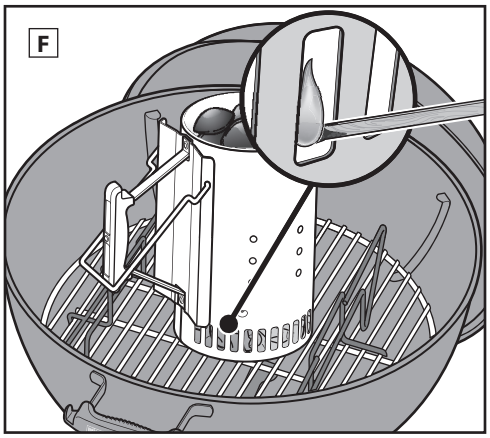
1. Introduzca un par de hojas de papel de periódico arrugado en el fondo de la chimenea de encendido y colóquela en la rejilla para carbón (inferior), entre los separadores para carbón, si están instalados **(C)**; alternativamente, ponga unas cuantas pastillas de encendido en el centro de la rejilla para carbón (inferior) y coloque la chimenea de encendido sobre ellas **(D)**.
2. Llene de carbón la chimenea de encendido **(E)**.
3. Usando un encendedor de cocina o una cerilla larga, prenda las pastillas de encendido o el papel de periódico a través de los orificios inferiores de la chimenea de encendido **(F)**.
4. No mueva la chimenea de encendido hasta que el carbón se haya encendido por completo. Sabrá cuándo se ha encendido por completo el carbón porque adquirirá una capa de ceniza blanca.

   Nota: Las pastillas de encendido deben consumirse totalmente y el carbón adquirir una capa de ceniza antes de poner alimentos en la rejilla de cocción. No cocine antes de que el carbón adquiera dicha capa de ceniza.
5. Cuando el carbón esté completamente encendido, siga las instrucciones de cocción descritas en las páginas siguientes según el método de cocción que desee aplicar.









ENCENDIDO DEL CARBÓN

Encendido del carbón sin una chimenea de encendido

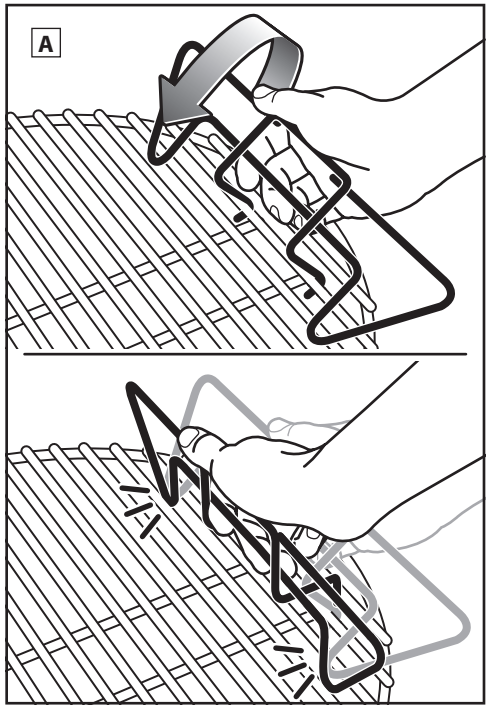
⚠ Para usar los separadores para carbón, es preciso engancharlos a la rejilla para carbón (inferior) a ambos lados de la cuba antes de encender el carbón (A).

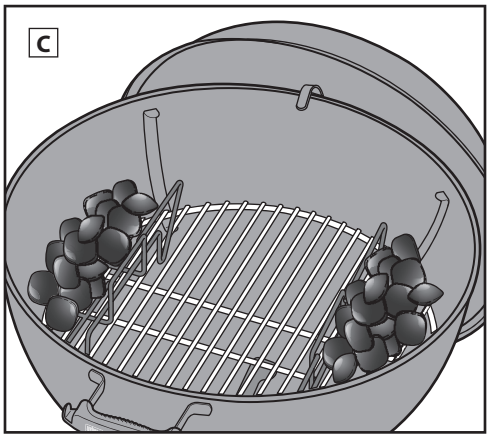
⚠ Evite colocar el carbón junto a los mangos de la tapa y la cuba, o directamente debajo del termómetro y el regulador de la tapa (B).

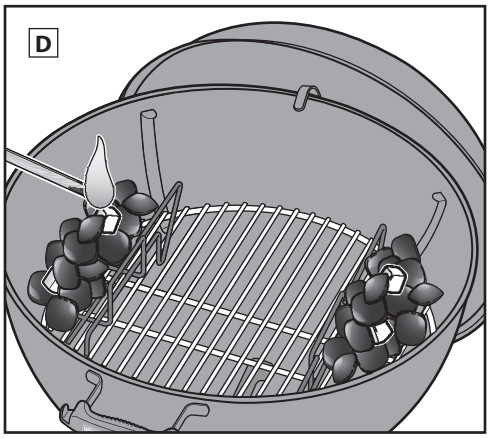
1. Enganche los separadores para carbón a la rejilla para carbón (inferior) a ambos lados de la cuba.
2. Llene el espacio delimitado por los separadores para carbón con su carbón preferido **(C)**.
3. Inserte un par de pastillas de encendido (a la venta por separado) entre el carbón.

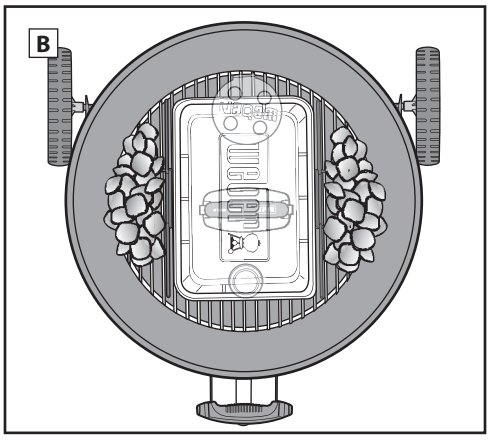
   Nota: Asegúrese de enterrarlas un poco entre las briquetas de carbón.
4. Usando un encendedor de cocina o una cerilla larga, prenda las pastillas de encendido **(D)**. Las pastillas de encendido prenderán entonces el carbón.
5. Espere hasta que el carbón esté completamente encendido. Sabrá cuándo se ha encendido por completo el carbón porque adquirirá una capa de ceniza blanca.

   Nota: Las pastillas de encendido deben consumirse totalmente y el carbón adquirir una capa de ceniza antes de poner alimentos en la rejilla de cocción. No cocine antes de que el carbón adquiera dicha capa de ceniza.
6. Cuando el carbón esté completamente encendido, siga las instrucciones de cocción descritas en las páginas siguientes según el método de cocción que desee aplicar.

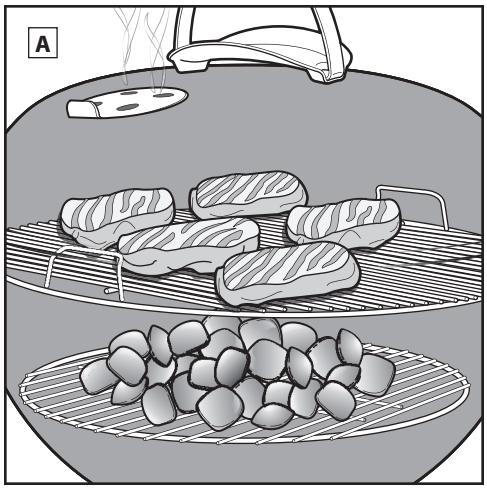








MÉTODOS DE COCCIÓN: CALOR DIRECTO



Cocción con calor directo

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
- Verduras en rodajas

Al cocinar con calor directo, el fuego se sitúa justo bajo el alimento (A). La superficie se sella o se dora, se desarrollan los sabores y texturas, y tiene lugar una deliciosa caramelización mientras el alimento se cocina hasta el centro.

El fuego directo genera calor radiante y calor conductivo. El calor radiante que desprende el carbón cocina rápidamente la cara del alimento más cercana a él. Entretanto, el fuego calienta las varillas de la rejilla de cocción, que transmiten el calor directamente a la superficie de los alimentos y crean esas inconfundibles marcas de parrilla tan apetitosas.

Distribución del carbón para calor directo

1. Use siempre manoplas o guantes de barbacoa con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407 durante el uso de esta barbacoa de carbón.

   Nota: La barbacoa, así como los mangos y las palancas de los reguladores y orificios de ventilación, se calienta durante el uso. Asegúrese de usar manoplas o guantes de barbacoa para evitar quemarse las manos.

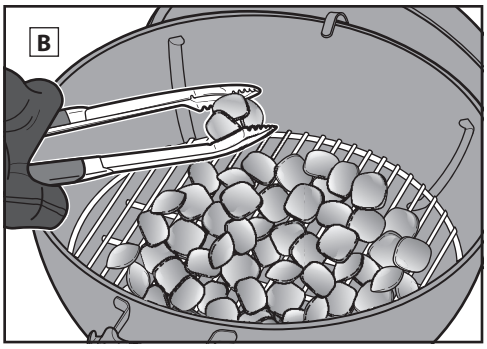
2. Cuando el carbón esté completamente encendido, distribúyalo uniformemente por la rejilla para carbón (inferior) usando manoplas o guantes de barbacoa y un rastrillo para carbón o unas pinzas largas **(B)**. No olvide usar manoplas o guantes de barbacoa.
3. Asegúrese de que el mango del sistema de limpieza ONE-TOUCH y el regulador de la tapa estén ambos en la posición de apertura completa **(C y D)**.
4. Cuando el carbón haya adquirido una capa de ceniza, vuelva a introducir la rejilla de cocción en la cuba.
5. Ponga la tapa en la barbacoa.
6. Precaliente la rejilla de cocción durante, aproximadamente, 10-15 minutos.
7. Una vez precalentada la rejilla de cocción, levante la tapa para abrirla y cuélguela a un lado de la cuba usando el gancho que incorpora. Limpie la rejilla de cocción usando un cepillo para barbacoas **(E)**.

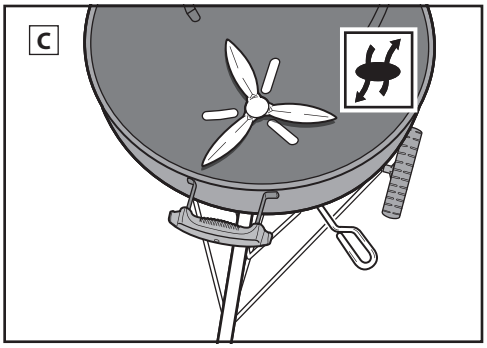
   Nota: Si usa un cepillo para barbacoas con cerdas de acero inoxidable y encuentra cerdas desprendidas en la rejilla de cocción o el propio cepillo, sustitúyalo.

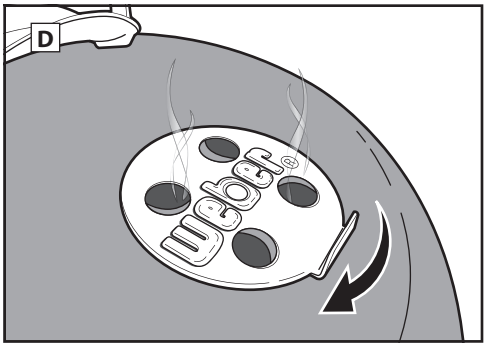
8. Coloque los alimentos en la rejilla de cocción.
9. Ponga la tapa en la barbacoa y consulte los tiempos de cocción recomendados en la receta.

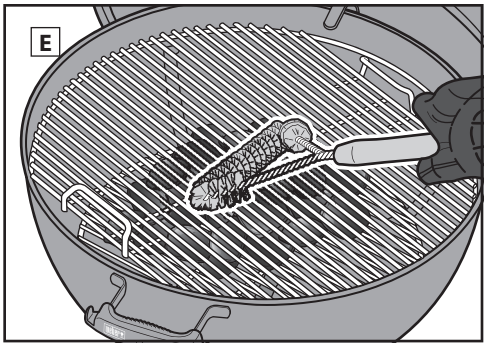
Cuando haya terminado de cocinar

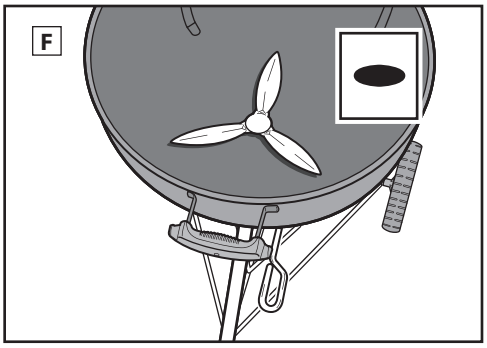
Cierre el regulador de la tapa y los orificios de ventilación de la cuba para apagar el carbón **(F)**.









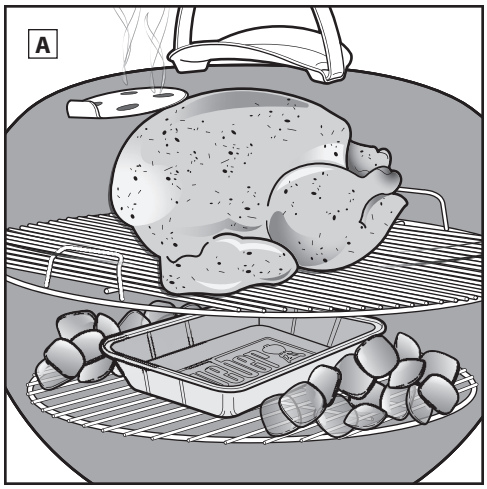


Medida y agregación de carbón para calor directo

* Use la cubeta medidora de carbón incluida con la barbacoa para medir cantidades de carbón vegetal.

Diámetro de la barbacoa	Briquetas de carbón WEBER	Briquetas de carbón	Carbón vegetal de haya*	Carbón vegetal de madera mixta*
47 cm	25 briquetas	30 briquetas	1 cubeta (0,56 kg)	0,75 cubetas
57 cm	30 briquetas	40 briquetas	1,75 cubetas (0,98 kg)	1,25 cubetas

MÉTODOS DE COCCIÓN: CALOR INDIRECTO



Cocción con calor indirecto

Use el método indirecto para cocinar piezas de carne gruesas que requieran un tiempo de cocción superior a 20 minutos o alimentos tan delicados que la exposición directa al calor pudiera secarlos o quemarlos:

- Grandes piezas de carne
- Piezas de ave con hueso
- Filetes de pescado delicados
- Pollos enteros
- Pavos enteros
- Costillas

El calor indirecto se puede usar también para terminar de cocinar alimentos muy gruesos o cortes con hueso previamente sellados o dorados con calor directo. Al aplicar calor indirecto o ahumar, el calor se puede dirigir hacia uno o ambos lados de la barbacoa. En este caso, el alimento debe colocarse en la parte de la rejilla de cocción en la que el carbón no lo calienta directamente **(A)**.

El calor radiante y el calor conductivo siguen estando presentes, pero no con tanta intensidad. Sin embargo, cuando la tapa está cerrada (como debe ser), se genera además otro tipo de calor: calor por convección. La temperatura aumenta y el calor se refleja en la tapa y las superficies interiores de la barbacoa, circulando para cocinar el alimento lenta y uniformemente por todas partes.

El calor por convección no sella ni dora la superficie del alimento, como sucede en el caso del calor radiante y el calor conductivo. En su lugar, lo cocina más despacio y hasta el centro, como si se tratase de un horno.

Distribución del carbón para calor indirecto

1. Use siempre manoplas o guantes de barbacoa con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407 durante el uso de esta barbacoa de carbón.

   Nota: La barbacoa, incluidos los mangos, el regulador de la tapa y los orificios de ventilación de la cuba, se calienta durante el uso. Asegúrese de usar manoplas o guantes de barbacoa para evitar quemarse las manos.

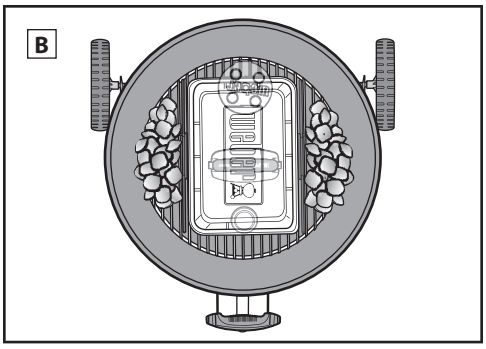
2. Asegúrese de que los separadores para carbón queden situados a los lados de la cuba, lejos del termómetro y el mango de la cuba **(B)**. Puede colocar una bandeja de goteo entre el carbón para recoger los jugos desprendidos por los alimentos.
3. Asegúrese de que el mango del sistema de limpieza ONE-TOUCH y el regulador de la tapa estén ambos en la posición de apertura completa **(C y D)**.
4. Vuelva a colocar la rejilla de cocción.
5. Ponga la tapa en la barbacoa.
6. Precaliente la rejilla de cocción durante, aproximadamente, 10-15 minutos.
7. Una vez precalentada la rejilla de cocción, levante la tapa para abrirla y cuélguela a un lado de la cuba usando el gancho que incorpora. Limpie la rejilla de cocción usando un cepillo para barbacoas **(E)**.

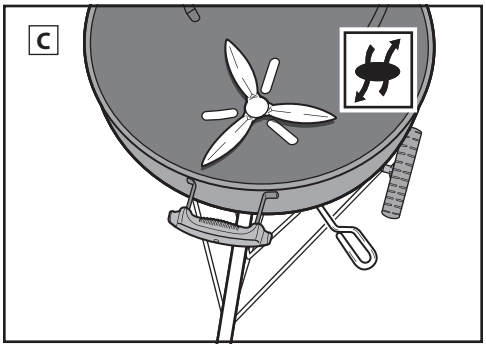
   Nota: Si usa un cepillo para barbacoas con cerdas de acero inoxidable y encuentra cerdas desprendidas en la rejilla de cocción o el propio cepillo, sustitúyalo.

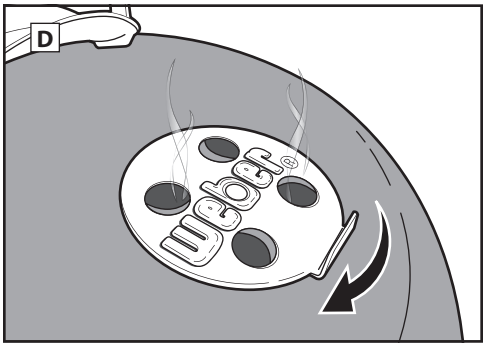
8. Coloque el alimento en el centro de la rejilla de cocción, sobre la bandeja de goteo, si ha decidido usarla.
9. Ponga la tapa en la barbacoa. Coloque siempre la tapa de manera que el termómetro no quede encima del carbón, donde se expondría directamente al calor. Si es necesario, ajuste los reguladores de la tapa y la cuba para reducir la temperatura interna de la barbacoa. Consulte los tiempos de cocción recomendados en la receta.

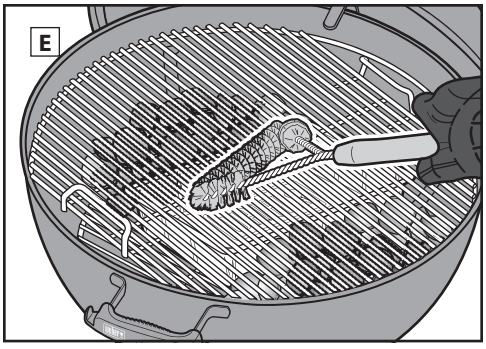
Cuando haya terminado de cocinar

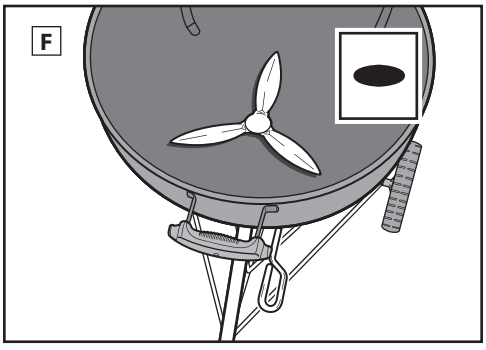
Cierre el regulador de la tapa y los orificios de ventilación de la cuba para apagar el carbón **(F)**.











Medida y agregación de carbón para calor indirecto

* Use la cubeta medidora de carbón incluida con la barbacoa para medir cantidades de carbón vegetal.

Diámetro de la barbacoa	Briquetas de carbón WEBER		Briquetas de carbón		Carbón vegetal de haya*		Carbón vegetal de madera mixta*	
	Briquetas para la primera hora (por lado)	Briquetas a agregar por cada hora adicional (por lado)	Briquetas para la primera hora (por lado)	Briquetas a agregar por cada hora adicional (por lado)	Carbón para la primera hora (por lado)	Carbón a agregar por cada hora adicional (por lado)	Carbón para la primera hora (por lado)	Carbón a agregar por cada hora adicional (por lado)
47 cm	10 briquetas	4 briquetas	15 briquetas	7 briquetas	0,5 cubetas (0,30 kg)	1 puñado	0,5 cubetas	1 puñado
57 cm	15 briquetas	4 briquetas	20 briquetas	7 briquetas	0,5 cubetas (0,30 kg)	1 puñado	0,5 cubetas	1 puñado

GUÍA DE COCINA A LA BARBACOA

Los tiempos de cocción para carne de ternera y cordero se rigen por la definición de punto medio de cocción establecida por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, a menos que se indique lo contrario. Los cortes, grosores, pesos y tiempos de cocción son orientativos. Factores como la altitud, el viento y la temperatura exterior pueden afectar a los tiempos de cocción.

Visite www.weber.com, donde encontrará recetas y consejos de cocina a la barbacoa.

		Grosor/peso	Tiempo de cocción total aproximado
CARNE ROJA	**Filete:** Entrecot, Porterhouse, chuletón, T-bone y filet mignon (solomillo)	2 cm (grosor)	**4-6 min** (calor alto directo)
		2,5 cm (grosor)	**6-8 min** (calor alto directo)
		5 cm (grosor)	**14-18 min** (dorar durante 6-8 min con calor alto directo y asar durante 8-10 min con calor alto indirecto)
	Filete de falda	0,7-1 kg, 2 cm (grosor)	**8-10 min** (calor medio directo)
	Hamburguesa de ternera picada	2 cm (grosor)	**8-10 min** (calor medio directo)
	Solomillo	1,4-1,8 kg	**45-60 min** (sellar durante 15 min con calor medio directo y asar durante 30-45 min con calor medio indirecto)
CERDO	**Bratwurst:** frescas	85 g (salchicha)	**20-25 min** (calor bajo directo)
	Chuleta: sin hueso o con hueso	2 cm (grosor)	**6-8 min** (calor alto directo)
		3-4 cm (grosor)	**10-12 min** (dorar durante 6 min con calor alto directo y asar durante 4-6 min con calor alto indirecto)
	Costillas: Baby Back, sueltas	1,4-1,8 kg	**1,5-2 h** (calor medio indirecto)
	Costillas: estilo campestre, con hueso	1,4-1,8 kg	**1,5-2 h** (calor medio indirecto)
	Solomillo	0,5 kg	**30 min** (dorar durante 5 min con calor alto directo y asar durante 25 min con calor medio indirecto)
AVES	**Pechuga de pollo:** sin hueso, sin piel	170-227 g	**8-12 min** (calor medio directo)
	Muslo de pollo: sin hueso, sin piel	113 g	**8-10 min** (calor medio directo)
	Piezas de pollo: con hueso, surtidas	85-170 g	**36-40 min** (6-10 min con calor bajo directo y 30 min con calor medio indirecto)
	Pollo: entero	1,8-2,25 kg	**1-1,25 h** (calor medio indirecto)
	Gallina de Cornualles	0,7-0,9 kg	**60-70 min** (calor medio indirecto)
	Pavo: entero, sin relleno	4,5-5,5 kg	**2-2,5 h** (calor medio indirecto)
MARISCO	**Pescado, lomo o filete:** fletán, pargo rojo, salmón, lubina, pez espada, atún	0,6-1,25 cm (grosor)	**3-5 min** (calor medio directo)
		2,5-3 cm (grosor)	**10-12 min** (calor medio directo)
	Pescado: entero	0,5 kg	**15-20 min** (calor medio indirecto)
		1,4 kg	**30-45 min** (calor medio indirecto)
	Gamba	14 g	**2-4 min** (calor alto directo)
VERDURAS	**Espárrago**	1,25 cm (diámetro)	**6-8 min** (calor medio directo)
	Maíz	con hojas	**25-30 min** (calor medio directo)
		sin hojas	**10-15 min** (calor medio directo)
	Seta	*shiitake* o champiñón	**8-10 min** (calor medio directo)
		Portobello	**10-15 min** (calor medio directo)
	Cebolla	mitades	**35-40 min** (calor medio indirecto)
		1,25 cm (rodajas)	**8-12 min** (calor medio directo)
	Patata	entera	**45-60 min** (calor medio indirecto)
		1,25 cm (rodajas)	**9-11 min** (sancochar durante 3 min y asar durante 6-8 min con calor medio directo)

Asegúrese de que el alimento quepa en la barbacoa con la tapa puesta y de que queden, aproximadamente, 2,5 cm de espacio libre entre el alimento y la tapa.

Consejos de cocción

- Cocine los bistecs, filetes de pescado, piezas de pollo sin hueso y verduras mediante el método directo durante el tiempo indicado en la tabla (o hasta lograr el punto de cocción deseado), dando la vuelta a los alimentos una vez a la mitad del tiempo de cocción.
- Cocine los asados, aves enteras, piezas de ave con hueso, pescados enteros y cortes gruesos de carne mediante el método indirecto durante el tiempo indicado en la tabla (o hasta que alcancen la temperatura interna deseada, lo cual puede determinarse usando un termómetro de lectura instantánea).
- Antes de trinchar un asado, un corte de carne de gran tamaño, una chuleta gruesa o un bistec ancho, deje reposar la pieza durante 5-10 minutos después de cocinarla. La temperatura interna de la carne aumentará entre 5 y 10 grados durante dicho período.
- Para conseguir un sabor especialmente ahumado, considere la posibilidad de agregar tacos o astillas de madera (remojados en agua durante un mínimo de 30 minutos y escurridos), o hierbas frescas humedecidas, como romero, tomillo u hojas de laurel. Vierta la madera mojada o las hierbas húmedas directamente sobre las brasas antes de empezar a cocinar.
- Descongele los alimentos antes de cocinarlos. Si no puede hacerlo, cocínelos durante más tiempo.

Consejos de seguridad alimentaria

- No descongele carne, pescado ni aves a temperatura ambiente. Hágalo en un frigorífico.
- Lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de empezar a preparar cualquier plato y después de manipular carne, pescado o aves frescos.
- No deposite los alimentos cocinados en el mismo recipiente en el que estaban los crudos.
- Lave todos los recipientes y utensilios de cocina que hayan tenido contacto con carnes o pescados crudos usando agua caliente y jabón, y enjuáguelos bien.

TRUCOS Y CONSEJOS PARA COCINAR A LA BARBACOA CON ÉXITO

Use guantes

Use siempre manoplas o guantes de barbacoa con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407 durante el uso de esta barbacoa de carbón. Los orificios de ventilación, los reguladores, los mangos y la cuba alcanzan altas temperaturas durante el proceso de cocción, por lo que conviene protegerse las manos y antebrazos.

Evite los líquidos de encendido

Evite el uso de líquidos de encendido, ya que pueden transmitir sabores químicos a los alimentos. Las chimeneas de encendido y las pastillas de encendido (ambas a la venta por separado) son formas mucho más limpias y eficaces de encender el carbón.

Precaliente la barbacoa

Precalentar la barbacoa con la tapa puesta durante 10-15 minutos prepara la rejilla de cocción. Con todo el carbón ardiendo al rojo vivo, la temperatura bajo la tapa debe alcanzar los 260 °C (500 °F). El calor desprende los restos de alimentos adheridos a la rejilla, lo que facilita su eliminación con un cepillo para barbacoas con cerdas de acero inoxidable. Precalentar la barbacoa eleva también la temperatura de la rejilla lo suficiente como para sellar o dorar adecuadamente los alimentos y contribuye a evitar que se peguen.

Nota: Use un cepillo para barbacoas con cerdas de acero inoxidable. Sustituya los cepillos si encuentra cerdas desprendidas en la rejilla de cocción o los propios cepillos.

Engrase los alimentos, no la rejilla

El aceite evita que los alimentos se peguen, además de aportar sabor y jugosidad. Pintar ligeramente los alimentos con aceite o rociarlo sobre ellos funciona mejor que engrasar la rejilla.

Que el aire circule

Para arder bien, el carbón necesita aire. La tapa debe permanecer puesta tanto tiempo como sea posible, pero mantenga abiertos el regulador de la tapa y los orificios de ventilación de la cuba. Elimine con regularidad las cenizas acumuladas en el fondo de la barbacoa para evitar que obstruyan los orificios de ventilación.

Ponga la tapa

Existen cuatro importantes razones por las que la tapa debe permanecer cerrada tanto tiempo como sea posible.

1. Mantiene la rejilla lo suficientemente caliente como para sellar o dorar los alimentos.
2. Reduce los tiempos de cocción e impide que los alimentos se sequen.
3. Atrapa el humo que se genera cuando la grasa y los jugos se evaporan en la barbacoa.
4. Impide las llamaradas limitando la entrada de oxígeno.

Mantenga las llamas a raya

Las llamaradas no se pueden evitar, y eso es bueno, porque sellan o doran la superficie de lo que se está cocinando. Sin embargo, demasiadas llamaradas pueden carbonizar los alimentos. Mantenga la tapa puesta tanto tiempo como sea posible. Ello limitará el volumen de oxígeno en el interior de la barbacoa, lo cual contribuirá a extinguir las posibles llamaradas. Si las llamas se descontrolan, pase los alimentos temporalmente a la zona de calor indirecto hasta que se extingan.

Preste atención al tiempo y la temperatura

Si está cocinando en un clima frío o a gran altitud, los tiempos de cocción serán más largos. Cuando el viento sopla con fuerza, la temperatura de una barbacoa de carbón aumenta, así que conviene permanecer cerca de ella y mantener la tapa puesta tanto tiempo como sea posible para que el calor no se escape.

Congelado o fresco

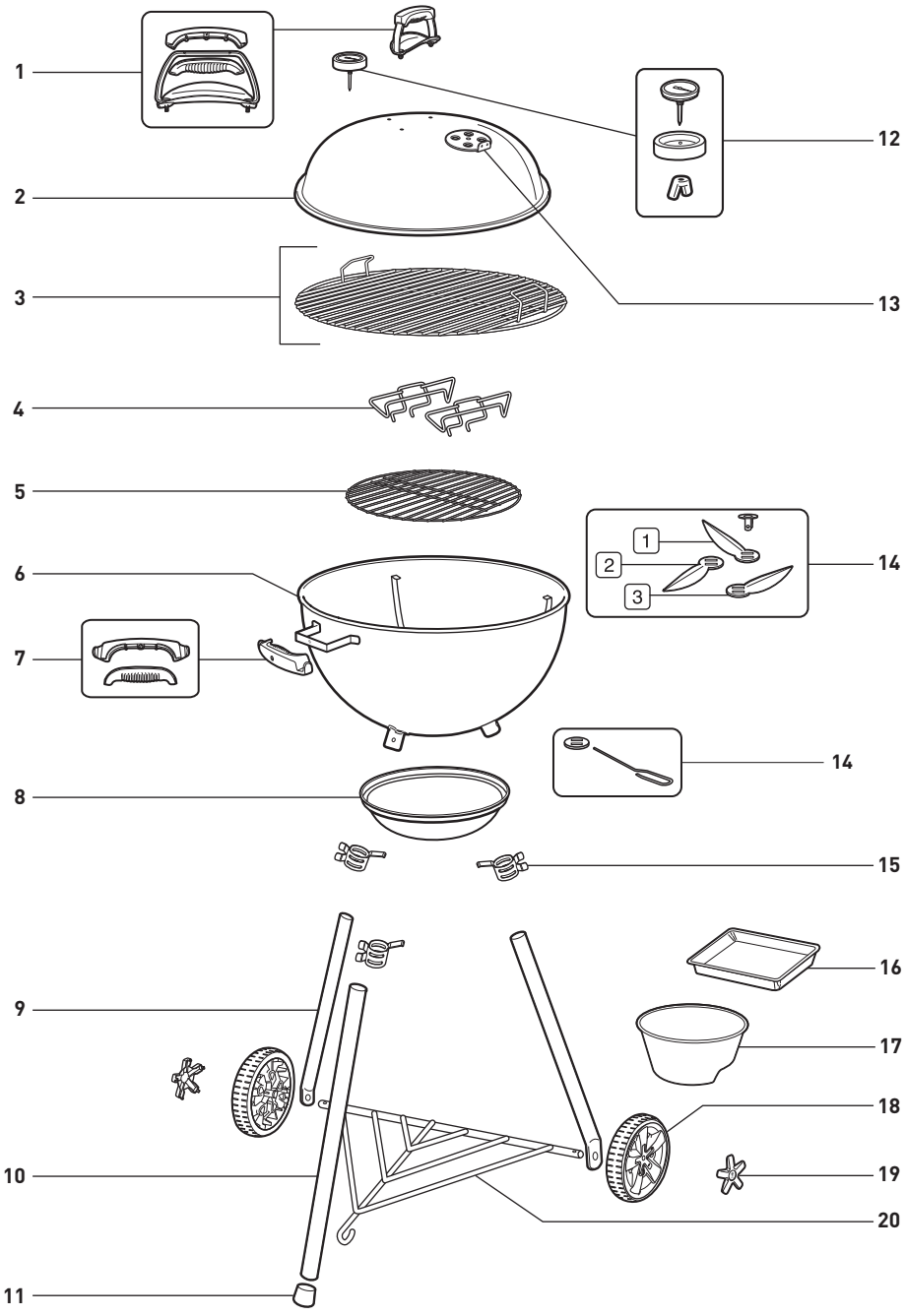
Tanto si los alimentos que desea cocinar son congelados como si son frescos, respete las directrices de seguridad descritas en el envase y cocínelos siempre a la temperatura interna recomendada. Los alimentos congelados tardan más en cocinarse y pueden necesitar más combustible según el tipo de alimento.

Limpieza en todo momento

Con sólo poner en práctica unas cuantas instrucciones básicas de mantenimiento, ¡su barbacoa lucirá y cocinará mejor durante muchos años!

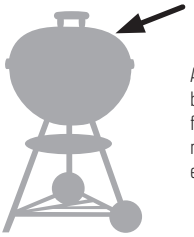
- Para favorecer el flujo de aire y conseguir mejores resultados al cocinar, deseche las cenizas y el carbón antiguo acumulados en el fondo de la cuba y el cenicero antes del uso. Asegúrese de que todo el carbón se haya extinguido por completo y de que la barbacoa esté fría antes de hacerlo.
- Quizá descubra lo que parecen ser "copos de pintura" dentro de la tapa. Durante el uso, la grasa y los vapores se oxidan poco a poco, convirtiéndose en carbón, y se acumulan en el interior de la tapa. Limpie la grasa carbonizada del interior de la tapa empleando un cepillo para barbacoas con cerdas de acero inoxidable. 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).
- 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 y el agua salada pueden causar corrosión superficial. WEBER recomienda limpiar el exterior de la barbacoa con agua tibia mezclada con jabón. Para concluir la limpieza, enjuague la barbacoa y séquela bien.
- No use objetos afilados ni agentes de limpieza abrasivos para limpiar las superficies de la barbacoa.

47cm / 57cm_Original_Kettle_E-4710 / E-5710_XV_EU_080118



NOTAS

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 el regulador de la tapa.

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

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

BELGIUM
Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 90
service-be@weber.com

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

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

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

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

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

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

ICELAND
Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

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

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

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

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

NETHERLANDS
Weber-Stephen Holland B.V.
+31 202 623 978
service-nl@weber.com

NEW ZEALAND
WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

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

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

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

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

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

TURKEY
Weber-Stephen Turkey
+90 212 059 64 80
info-de@weberstephen.com

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

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

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

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2018 Diseñado y desarrollado por Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (EE. UU.).