



TABLE OF CONTENTS

EN CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE	4
Do not discard. This owner's guide contains important product dangers, warnings, and cautions. For assembly instructions, refer to assembly guide. Do not use grill indoors!	
FI HIILIGRILLIN KÄYTÖOPAS	14
Älä havita. Tässä käyttöoppaassa on tärkeitä tuotevaroituksia vaaroista ja varotoimista. Katso kokoamisohjetta. Älä käytä grilliä sisätiloissa!	
FR GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS	24
Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit. Consulter les instructions d'assemblage dans le guide de montage. N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur!	
IT GUIDA PER L'UTENTE DEL BARBECUE A CARBONELLA	34
Conservare la presente guida, che contiene informazioni importanti sui rischi correlati all'uso del barbecue, avvertenze e precauzioni. Per le istruzioni per il montaggio, consultare l'apposita guida. Non usare il barbecue in locali chiusi.	
NO BRUKSANVISNING FOR KULLGRILL	44
Må ikke kastes. Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon om farer, advarsler og forholdsregler. For informasjon om hvordan du monterer grillen, se monteringsanvisningen. Ikke bruk grillen innendørs!	
DA BRUGSANVISNING TIL TRÆKULSGRILL	54
Bør ikke smides væk. Denne brugsanvisning indeholder vigtige farer, advarsler og sikkerhedsregler ifm. produktet. For samlingsvejledning henvises der til samlingsguiden. ;Grillen må ikke bruges indendørs!	
ES GUÍA DEL PROPIETARIO DE LA PARRILLA DE CARBÓN	64
No desechar. Esta guía del propietario contiene información importante sobre peligros, advertencias y precauciones. Para obtener las instrucciones de montaje, consulte la guía de montaje. ¡No use la parrilla en interiores!	
SV ÄGARMANUAL TILL TRÄKULSGRILL	74
Släng inte bort. Denna ägarmanual innehåller viktiga produktrisker, varningar och försiktighetsuppmannaingar. För monteringsinstruktioner, se monteringsguiden. Använd inte grillen inomhus!	
DE GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLEGRILL	84
Entsorgen Sie den Grill nicht. Diese Gebrauchsanleitung enthält wichtige Hinweise zu Produktgefahren sowie Warn- und Vorsichtshinweise. Anweisungen zum Aufbau des Grills finden Sie in der Aufbauanleitung. Grillen Sie niemals in geschlossenen Räumen!	
NL GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE HOUTSKOOLGRILL	94
Niet weggooien. Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie over de gevaren van het product, en ook waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen. Raadpleeg de montagehandleiding voor de montage-instructies. De grill niet binnenshuis gebruiken!	
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR A CARVÃO	104
Não deitar no lixo. Este guia de utilização contém perigos, advertências e precauções importantes sobre o produto. Para instruções de montagem, consulte o guia de montagem. Não utilizar o grelhador em espaços interiores!	
PL INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILLA WĘGLOWEGO	114
Nie wyrzucać. Ta instrukcja zawiera ważne informacje o niebezpieczeństwach, ostrzeżenia i przestrogi dotyczące produktu. Wskazówki dotyczące montażu znajdują się w instrukcji montażu. Nie używać grilli wewnatrz pomieszczeń!	
RU УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ — РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	124
Не выбрасывать. В данном руководстве содержится важная информация, предупреждения и предостережения. Указания по монтажу см. в руководстве по сборке. Запрещается использовать гриль в помещении!	



SEGURIDAD

Si no se respetan los PELIGROS, ADVERTENCIAS y PRECAUCIONES contenidos en esta guía del propietario, pueden producirse lesiones corporales graves o la muerte, o dar lugar a un incendio o una explosión causando daños a la propiedad.

Lea toda la información de seguridad incluida en esta guía del propietario antes de poner esta parrilla en funcionamiento.

PELIGROS

- ⚠ No utilizar en locales cerrados! Esta parrilla está diseñada para uso al aire libre en un área bien ventilada y no está diseñada para ser utilizada como una estufa. Si se utiliza en interiores, los gases tóxicos se acumularán y causarán lesiones corporales graves o la muerte.
- ⚠ No la use en un garaje, edificio, pasillo cubierto ni en ninguna otra área cerrada.
- ⚠ No use gasolina, alcohol ni otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón. Si usa líquido para encender el carbón (no recomendado), límpie el líquido que puede haber drenado través de los agujeros de ventilación del bol antes de encender el carbón.
- ⚠ No añada líquido para encender carbón ni carbón impregnado con líquido para encender carbón en carbón caliente o tibio. Ponga la tapa al líquido encendido después de su uso, y colóquelo a una distancia segura de la parrilla.
- ⚠ Mantenga la zona de asado libre del vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc. y material combustible.

ADVERTENCIAS

- ⚠ No use la parrilla a menos que todas las piezas estén colocadas en su sitio. Esta parrilla debe montarse correctamente según las instrucciones de montaje. Un montaje mal hecho puede ser peligroso.
- ⚠ No use nunca la parrilla sin el colector de cenizas instalado.
- ⚠ No use esta parrilla debajo de ninguna estructura combustible.
- ⚠ El uso de alcohol y fármacos con o sin receta puede alterar la capacidad del consumidor para montar o usar la parrilla de forma segura.
- ⚠ Tenga precaución al manejar su parrilla. Esta estará caliente durante la cocción o la limpieza, y nunca debe dejarla desatendida.
- ⚠ ¡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!
- ⚠ Esta parrilla Weber® no está diseñada para instalarse en vehículos recreativos ni botes.
- ⚠ No utilice la parrilla a menos de metro y medio de ningún material combustible. Los materiales combustibles incluyen, entre otros, terrazas, patios y porches de madera o madera tratada.
- ⚠ Mantenga la parrilla sobre una superficie segura y nivelada en todo momento, alejada de materiales combustibles.
- ⚠ No coloque la barbacoa sobre una superficie de cristal o combustible.
- ⚠ No use esta parrilla en condiciones de viento fuerte.

⚠ No use ropa con mangas flojas y sueltas cuando vaya a encender o usar la parrilla.

⚠ No toque nunca la parrilla de cocción o para carbón, las cenizas, el carbón ni la parrilla para ver si están calientes.

⚠ Apague el carbón cuando termine de cocinar. Para apagarlo, cierre los agujeros de ventilación del bol y el regulador de tiro de la tapa y ponga la tapa sobre el bol.

⚠ Use manoplas o guantes resistentes al calor para barbacoas cuando cocine, ajuste los agujeros de ventilación (reguladores de tiro), añada carbón y maneje el termómetro o la tapa.

⚠ Use utensilios apropiados para la parrilla, con mangos largos y resistentes al calor.

⚠ Siempre ponga el carbón en la parte superior de la parrilla para carbón (inferior). No ponga el carbón directamente en el fondo del bol.

⚠ No se apoye en el extremo de la mesa ni lo sobrecargue.

⚠ No use el soporte Tuck-Away™ para la tapa como asa para levantar o mover la parrilla.

⚠ No cuelgue la tapa del asa del bol.

⚠ No tire nunca el carbón caliente donde se pueda pisar o suponga un peligro de incendio. No tire nunca las cenizas ni el carbón antes de que estén completamente extinguidos.

⚠ No guarde la parrilla hasta que las cenizas y el carbón estén completamente extinguidos.

⚠ No quite las cenizas hasta que todo el carbón esté completamente quemado y totalmente extinguido y la parrilla esté fría.

⚠ Mantenga los cables de alimentación y eléctricos alejados de las superficies calientes de la parrilla y fuera de zonas muy transitadas.

⚠ ¡ADVERTENCIA! No utilice la barbacoa en un espacio cerrado, por ejemplo, en una casa, tienda, caravana, vehículo o espacio confinado. Riesgo de muerte por envenenamiento con monóxido de carbono.

PRECAUCIONES

⚠ No utilice agua para controlar las llamaradas o extinguir el carbón.

⚠ Forrar el recipiente con papel de aluminio obstruiría el flujo de aire. En lugar de hacer eso, use una bandeja para recoger el goteo de la carne cuando cocine usando el método indirecto.

⚠ Los cepillos para parrilla deben ser revisados con regularidad por si presentan cerdas sueltas y desgaste excesivo. Cambie el cepillo si encuentra cerdas sueltas en la parrilla de cocción o en el cepillo. Weber recomienda comprar un cepillo nuevo de cerdas de acero inoxidable para parrillas al inicio de cada primavera.





GARANTÍA

ES

Gracias por adquirir un producto WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") se enorgullece de ofrecer un producto seguro, duradero y fiable.

Esta Garantía Voluntaria de Weber se le ofrece sin ningún coste adicional. Contiene la información necesaria para que reparen su producto WEBER® en el caso improbable de fallo o defecto.

De conformidad con las leyes aplicables, el cliente tiene varios derechos en caso de que el producto sea defectuoso. Dichos derechos incluyen desempeño o sustitución suplementaria, reducción del precio de compra y compensación. En la Unión Europea, por ejemplo, esta sería una garantía legal de dos años a partir de la fecha de entrega del producto. Estos y otros derechos legales permanecen inalterados por la disposición de la presente garantía. De hecho, la presente garantía otorga derechos adicionales al Propietario, independientemente de las provisiones legales de la garantía.

GARANTÍA VOLUNTARIA DE WEBER

Weber garantiza, al comprador original del producto WEBER® (o en el caso de un regalo o artículo promocional, a la persona que lo adquirió como regalo o artículo promocional), que el producto WEBER® está libre de defectos materiales y de mano de obra durante el/los período(s) de tiempo abajo especificado(s) siempre y cuando se monte y use de acuerdo con la Guía del Propietario que lo acompaña. (Nota: si pierde o extravía la Guía del Propietario WEBER®, hay una disponible a través de Internet en el sitio web www.weber.com o en el sitio web específico para cada país donde el Propietario sea redirigido). En condiciones de uso y mantenimiento normales en apartamentos y residencias unifamiliares privadas, Weber acuerda reparar o sustituir las piezas defectuosas dentro de los períodos de tiempo, limitaciones y exclusiones aplicables que se disponen a continuación. EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY APPLICABLE, ESTA GARANTÍA SE EXTIENDE ÚNICAMENTE AL COMPRADOR ORIGINAL Y NO ES TRANSFERIBLE A PROPIETARIOS POSTERIORES, SALVO EN EL CASO DE REGALOS Y ARTÍCULOS PROMOCIONALES, TAL Y COMO SE DISPONE ANTERIORMENTE.

RESPONSABILIDAD DEL PROPIETARIO EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA

A fin de garantizar una cobertura de la garantía sin problemas, es importante (pero no obligatorio) registrar el producto WEBER® a través de Internet en el sitio web www.weber.com o en el sitio web específico para cada país donde el Propietario sea redirigido. Conserve también el comprobante de compra original y/o factura. El acto de registrar su producto WEBER® confirma la cobertura de su garantía y proporciona un enlace directo entre usted y Weber en el caso de que tengamos que ponernos en contacto con usted.

La garantía anterior solo se aplica si el Propietario cuida razonablemente el producto WEBER® observando todas las instrucciones de montaje, instrucciones de utilización y mantenimiento preventivo tal y como se describe en la Guía del Propietario que lo acompaña, salvo que el Propietario pueda probar que el defecto o fallo es independiente del no cumplimiento de las obligaciones mencionadas anteriormente. Si vive en una zona costera o su producto está ubicado cerca de una piscina, el mantenimiento incluye el lavado y enjuague regular de las superficies exteriores tal y como se describe en la Guía del Propietario que lo acompaña.

UTILIZACIÓN DE LA GARANTÍA / EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Si cree que hay alguna pieza cubierta por esta Garantía, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Weber mediante la información de contacto en nuestro sitio web (www.weber.com o en el sitio web específico para cada país donde el Propietario sea redirigido). Weber, después de investigarlo, reparará o sustituirá [según su criterio] la pieza defectuosa cubierta por esta Garantía. En el caso de que la reparación o la sustitución no sean posibles, Weber podrá optar [según su criterio] por sustituir la barbacoa en cuestión por una nueva de igual o más valor. Weber podrá pedirle que devuelva las piezas para su inspección con los gastos de envío pagados previamente.

Esta GARANTÍA no tendrá efecto en caso de daños, deterioros, decoloraciones y/u oxidación de los que Weber no sea responsable provocados por:

- Abuso, uso indebido, alteración, modificación, mal uso, vandalismo, negligencia, montaje o instalación incorrectos y no realizar correctamente el mantenimiento rutinario normal;
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas), incluyendo, pero no limitándose a daños en los tubos del quemador y/o los tubos flexibles de gas;
- Exposición a aire salino y/u fuentes de cloro como piscinas y balnearios/jacuzzis;
- Condiciones climáticas muy adversas como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis, tornados y tormentas fuertes.

El uso y/o instalación de piezas en el producto WEBER® que no sean piezas originales Weber anulará esta Garantía y cualquier daño resultante no estará cubierto por esta Garantía. Cualquier conversión de una barbacoa de gas no autorizada por Weber o no realizada por un técnico de servicio autorizado por Weber anulará esta Garantía.

Visite www.weber.com, elija su país de origen y registre su barbacoa.

PERIODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

Parrillas de cocción/carbón: 2 años, sin óxido/quemaduras

Sistema de limpieza One-Touch™: 5 años, sin óxido/quemaduras

Cuba, tapa y anillo central: 10 años, sin óxido/quemaduras

Componentes plásticos: 5 años, excluyendo la decoloración

Todas las demás piezas: 2 años

CLÁUSULAS DE EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

ADEMÁS DE LA GARANTÍA Y LAS EXENCIOS DE RESPONSABILIDAD DESCRIPTAS EN ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA, NO EXISTEN MÁS DECLARACIONES VOLUNTARIAS O DE GARANTÍA EXPLÍCITAS DE RESPONSABILIDAD MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL APLICABLE A WEBER. LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA TAMPoco LIMITA NI EXCLUYE SITUACIONES O RECLAMACIONES EN LAS QUE WEBER TENGA UNA RESPONSABILIDAD OBLIGATORIA SEGÚN ESTABLECIDA LA LEY.

NINGUNA GARANTÍA SE APLICARÁ DESPUES DEL PERÍODO APLICABLE DE ESTA GARANTÍA. NINGUNA OTRA GARANTÍA OTORGADA POR OTRA PERSONA O ENTIDAD, INCLUYENDO EL DISTRIBUIDOR O EL VENDEDOR MINORISTA, EN RELACIÓN AL PRODUCTO (COMO CUALQUIER "GARANTÍA EXTENDIDA") VINCULARÁ A WEBER. LA SOLUCIÓN EXCLUSIVA DE ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PIEZA O EL PRODUCTO.

EN NINGÚN CASO EL REINTEGRO DE ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA SERÁ MAYOR QUE EL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER VENDIDO.

USTED ASUME EL RIESGO Y RESPONSABILIDAD POR LAS PÉRDIDAS, DAÑOS O ACCIDENTES QUE LE OCURRAN A USTED O A SU PROPIEDAD Y/O A LOS DEMAS O A SU PROPIEDAD COMO CONSECUENCIA DEL USO INDEBIDO O ABUSO DEL PRODUCTO O DE NO SEGUIR LAS INSTRUCCIONES SUMINISTRADAS POR WEBER EN LA GUÍA DEL PROPIETARIO QUE LO ACOMPAÑA.

LAS PIEZAS Y ACCESORIOS QUE SE SUSTITUYAN A TENOR DE LOS DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA, SOLO ESTÁN GARANTIZADOS DURANTE EL PERÍODO(S) RESTANTE(S) DE LA GARANTÍA ORIGINAL.

ESTA GARANTÍA SOLO SE APLICA A USO EN APARTAMENTOS O RESIDENCIAS UNIFAMILIARES PRIMARIAS Y NO SE APLICA A BARBACOAS WEBER UTILIZADAS EN ENTORNOS COMERCIALES O COMUNALES TALES COMO RESTAURANTES, HOTELES, CENTROS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE ALQUILER.

WEBER PODRÁ CAMBIAR DE VEZ EN CUANDO EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS. NADA DE LO DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA SE INTERPRETARÁ COMO UNA OBLIGACIÓN POR PARTE DE WEBER PARA INCORPORAR DICHOS CAMBIOS DE DISEÑO EN PRODUCTOS FABRICADOS CON ANTERIORIDAD, TALES CAMBIOS TAMPoco SE INTERPRETARÁN COMO UNA ACEPTACIÓN DE QUE LOS DISEÑOS ANTERIORES ERAN DEFECTUOSOS.



SISTEMA DE COCCIÓN

Su parrilla de carbón Weber® ha sido diseñada de forma especialmente minuciosa. Diseñamos nuestras parrillas para que rindan de manera que usted no tenga que preocuparse nunca porque aparezcan llamas, haya zonas calientes y frias o comida quemada. Obtendrá un rendimiento, control y resultados excelentes todas las veces.

A Bol y tapa

Cada parrilla de carbón Weber® consta de un bol y tapa de acero revestido de porcelana esmaltada al horno. Esto es importante porque significa que nunca se pelará ni se escamará. La superficie reflectante proporciona cocción por convección, de modo que el calor se irradia alrededor de la comida al igual que un horno de interior que le proporciona resultados de una cocción uniforme.

B Reguladores de tiro y agujeros de ventilación

Un factor importante al asar con carbón es el aire. Cuanto más aire deje entrar en la parrilla, más caliente se pondrá el fuego [hasta un punto] y tendrá que reponerlo más a menudo. Así que para reducir al mínimo la reposición, mantenga la tapa cerrada lo más posible. Los agujeros de ventilación del bol en la parte inferior de la parrilla se deben dejar abiertos siempre que se esté asando, pero para disminuir la velocidad a la que se quema el fuego, cierre el regulador de tiro de la tapa a la mitad.

C Parrilla de cocción

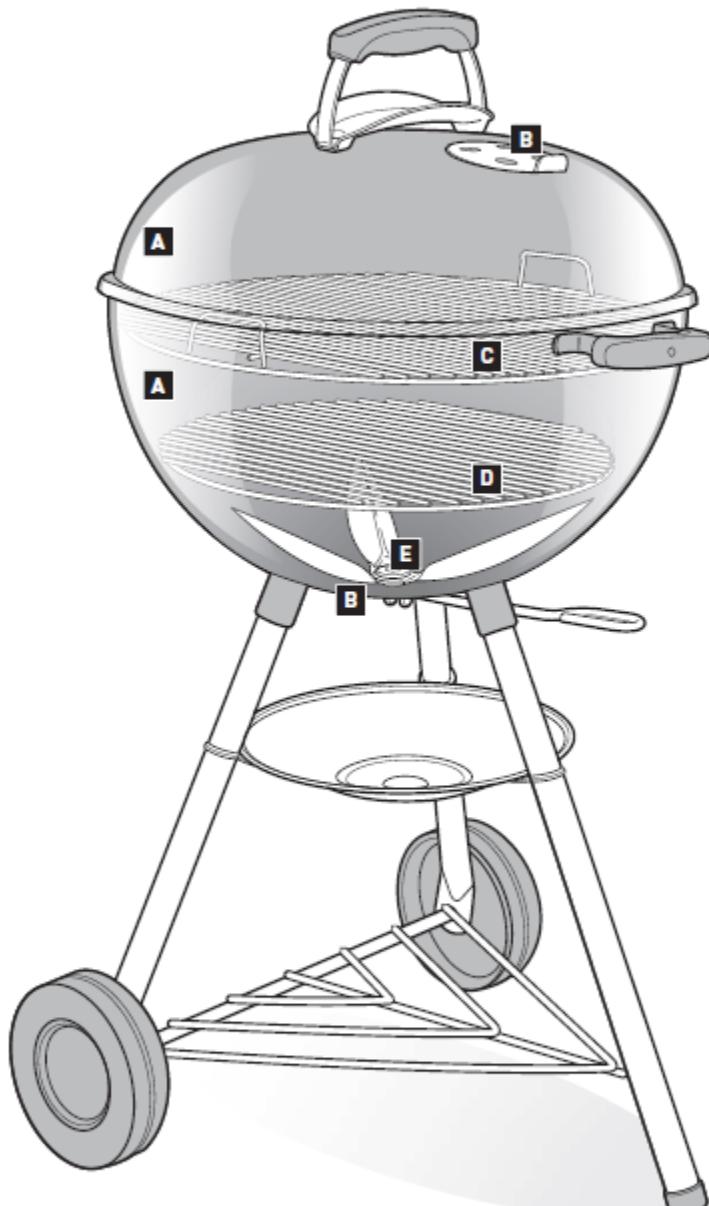
Fabricada en acero de placas de alta resistencia, la parrilla de cocción proporciona una amplia área para que cocine todas sus comidas favoritas.

D Parrilla para carbón

La parrilla para carbón tiene todo lo necesario para soportar el calor del fuego de cualquier carbón. Fabricada en acero de alta resistencia, esta rejilla durable no se deforma ni se quema. Además, le da el espacio suficiente para la cocción directa o indirecta, ofreciéndole la flexibilidad de cocinar de la manera deseada.

E Sistema de limpieza One-Touch™

El sistema de limpieza One-Touch™ hace que la limpieza se haga sin problemas. Al mover el asa hacia delante y hacia atrás, las tres hojas del bol mueven las cenizas de la parte inferior de la parrilla al colector de ceniza. Estos mismos agujeros de ventilación actúan como reguladores de tiro del bol, con el objetivo de llevar el oxígeno al fuego o para que pueda extinguirlo fácilmente.

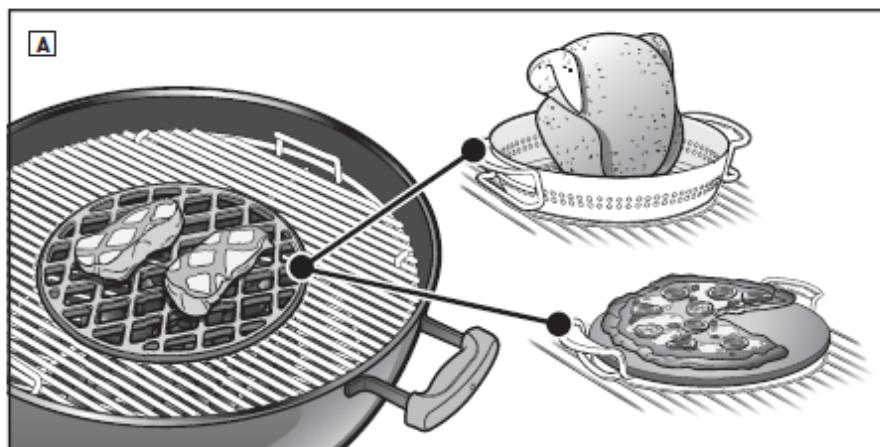




Dependiendo del modelo que haya comprado, su parrilla puede estar equipada o no con las características que se describen en esta página.

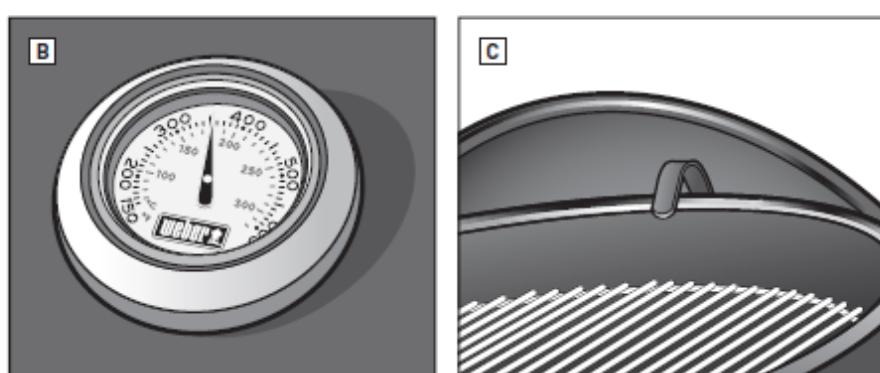
A Gourmet BBQ System™

Su parrilla de cocción puede estar equipada con un área central especial que es extraible. Esta característica está diseñada para permitir que se puedan añadir fácilmente los componentes de cocción especiales del Gourmet BBQ System™ de Weber como una piedra de pizza, wok, plancha, parrilla para dorar, asador de aves de corral, ebelskiver o inserto de barbacoa coreana (se vende por separado). Cada opción ofrece oportunidades ilimitadas para probar nuevas recetas.



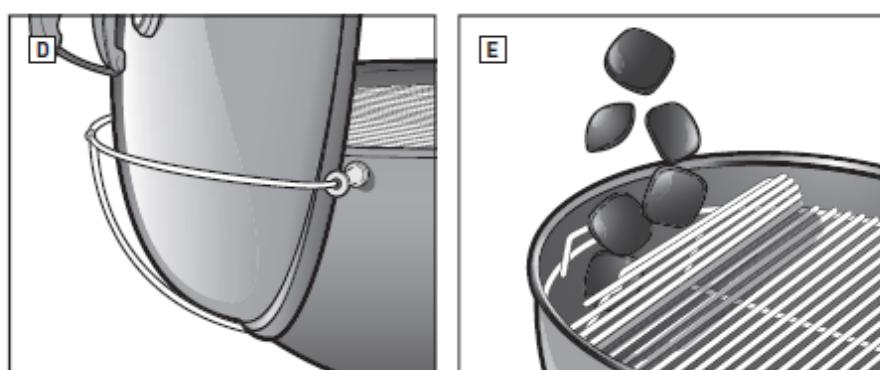
B Termómetro incorporado

Un termómetro duradero incorporado en la tapa que permite supervisar fácilmente la temperatura de su parrilla.



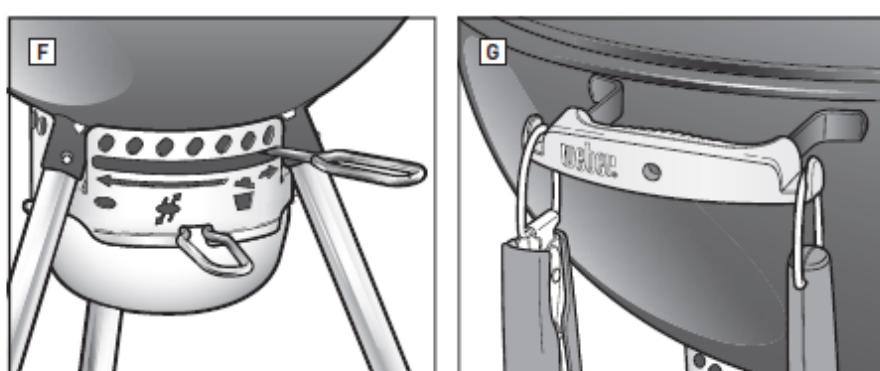
C Gancho de la tapa

Dentro de la tapa de la parrilla hay un gancho en ángulo. Basta con deslizar la tapa a un lado y colgarla del bol.



D Soporte para la tapa Tuck-Away™

El soporte para la tapa Tuck-Away™ permite mover la tapa con facilidad a un lado para comprobar la cocción o añadir carbón.



E Parrilla de cocción con bisagra

La parrilla con bisagra tiene una superficie en ambos lados que se levanta para permitir añadir combustible con facilidad.

F Colector de cenizas de alta capacidad

El colector de cenizas de alta capacidad completamente cerrado evita que las cenizas vuelen alrededor y se desprende fácilmente para eliminar las cenizas de una manera rápida y limpia.

G Asa con ganchos para utensilios

El asa tiene ganchos incorporados para ofrecer un lugar conveniente para colgar los utensilios.



ANTES DE ENCENDERLA

Elija el lugar adecuado para asar a la parrilla

- Use esta parrilla solamente en el exterior en un área bien ventilada. No la use en un garaje, edificio, pasillo cubierto ni en ninguna otra área cerrada.
- Mantenga la parrilla sobre una superficie segura y nivelada en todo momento.
- No utilice la parrilla a menos de metro y medio de ningún material combustible. Los materiales combustibles incluyen, entre otros, terrazas, patios y porches de madera o madera tratada.

Elija cuánto carbón vegetal va a utilizar

La cantidad de carbón depende de lo que vaya a asar y del tamaño de la parrilla. Para asar trozos pequeños y tiernos de comida que necesitan menos de 20 minutos, consulte la tabla "Medición y adición de carbón para calor directo". Para asar cortes grandes de carne que requieren 20 minutos o más de tiempo de asado, o alimentos delicados, consulte la tabla "Medición y adición de carbón para calor indirecto". Use la taza para carbón suministrada con la parrilla para medir la cantidad apropiada de carbón. Para obtener más detalles sobre la diferencia entre la cocción directa e indirecta, consulte la sección **MÉTODOS DE ASADO A LA PARRILLA**.

La primera vez que ase a la parrilla

Se recomienda calentar la parrilla y mantener el combustible al rojo vivo, con la tapa puesta, durante al menos 30 minutos antes de cocinar por primera vez.

Preparación de la parrilla para encenderla

- Retire la tapa y colóquela en el lado de la parrilla usando el gancho de la tapa situado en la parte interior de la tapa, o en el soporte para la tapa "Tuck-Away" (dependiendo del modelo de la parrilla).

2. Retire la parrilla de cocción (parte superior) de la parrilla. Para mayor comodidad, cuelgue la parrilla de cocción en el bol, el panel trasero o la estructura de la parrilla por su asa curvada (una característica de algunas de nuestras parrillas) **(A)**. Si su parrilla viene con la parrilla de cocción del Gourmet BBQ System,™ retire primero el área desmontable del centro y, posteriormente, toda la parrilla de cocción.

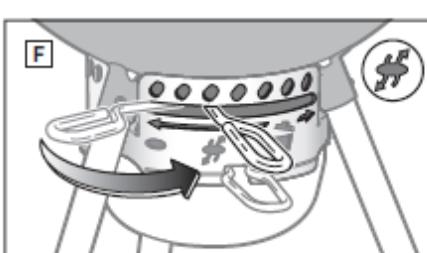
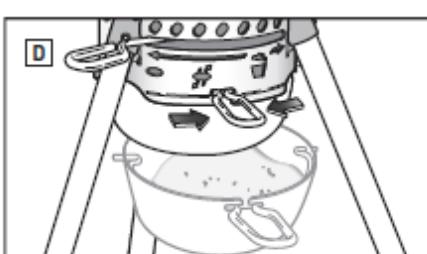
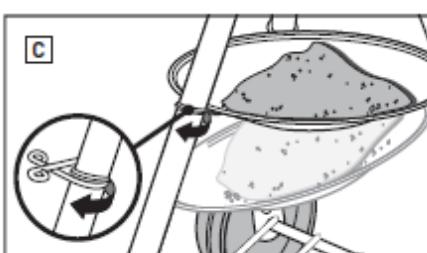
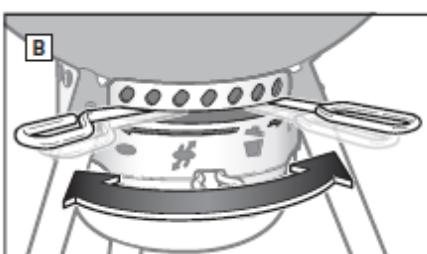
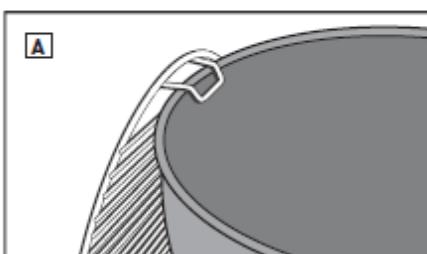
3. Retire la parrilla para carbón (en la parte inferior) y límpie las cenizas claras o trozos de carbón viejo del fondo del bol. El carbón requiere oxígeno para quemarse, así que asegúrese de que nada obstruya los agujeros de ventilación. Para parrillas con sistema de limpieza One-Touch,™ mueva el asa hacia delante y hacia atrás para empujar las cenizas de la parte inferior de la parrilla al colector de ceniza **(B)**.

4. Si su parrilla tiene un colector de ceniza estándar, suelte el clip de la pata para retirar el colector de ceniza **(C)** y luego deseche las cenizas. Si su parrilla tiene un colector de ceniza de alta capacidad, apriete el asa del colector de ceniza para soltarlo de la parrilla **(D)**.

5. Abra el agujero de ventilación del bol moviendo el asa hasta el final a la derecha **(E)** o moviendo el asa hasta la posición de abierto **(F)** (dependiendo del modelo de la parrilla).

6. Vuelva a colocar la parrilla para carbón (en la parte inferior).

Nota: Las instrucciones para usar el líquido de encendido se excluyeron deliberadamente de esta guía del propietario. El líquido de encendido es sucio y puede transmitir un sabor químico a la comida, mientras que los cubitos de encendido (se venden por separado) no lo hacen. Si decide utilizar líquido de encendido, siga las instrucciones del fabricante y no agregue NUNCA líquido de encendido a un fuego ardiente.



Medición y adición de carbón para calor directo

*Al medir carbón vegetal en trozos, utilice la taza medidora de carbón suministrada con la parrilla.

Diámetro de la parrilla	Briquetas de carbón vegetal	Carbón en trozos de haya*	Carbón en trozos de madera mixta*
47 cm	30 briquetas	1 taza (0,56 kg)	¾ de taza
57 cm	40 briquetas	1 ¼ taza (0,98 kg)	1 ¼ tazas
67 cm	60 briquetas	4 tazas (2,24 kg)	2 ¾ tazas

Medición y adición de carbón para calor indirecto

*Al medir carbón vegetal en trozos, utilice la taza medidora de carbón suministrada con la parrilla.

Diámetro de la parrilla	Briquetas de carbón vegetal	Briquetas para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)	Carbón para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)	Carbón para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)
47 cm	15 briquetas	7 briquetas	½ taza (0,30 kg)	1 puñado	½ taza	1 puñado	½ taza
57 cm	20 briquetas	7 briquetas	½ taza (0,30 kg)	1 puñado	½ taza	1 puñado	½ taza
67 cm	30 briquetas	8 briquetas	¾ de taza (0,42 kg)	1 puñado	¾ de taza	1 puñado	¾ de taza



Encender el carbón usando un encendedor para chimeneas

La forma más simple y completa de encender cualquier tipo de carbón es mediante un encendedor para chimeneas; en particular, el encendedor para chimeneas Weber® RapidFire® (se vende por separado). Consulte las precauciones y advertencias incluidas con el encendedor para chimeneas RapidFire® antes de encenderlo.

1. Ponga unas cuantas hojas de papel de periódico arrugado en la parte inferior del encendedor para chimeneas y colóquelo en la parrilla para carbón **(A)**; o ponga unos cuantos cubitos de encendido en el centro de la parrilla para carbón y coloque el encendedor para chimeneas sobre ellos **(B)**.
2. Llene con carbón el encendedor para chimeneas **(C)**.
3. Encienda los cubitos de encendido o el periódico a través de los agujeros del costado del encendedor para chimeneas **(D)**.
4. Deje el encendedor para chimeneas en su sitio hasta que el carbón esté totalmente encendido. El carbón estará totalmente encendido cuando esté cubierto con una capa de ceniza blanca.

Nota: Los cubitos de encendido utilizados deben consumirse totalmente y el carbón debe quedar incinerado antes de colocar los alimentos en la parrilla. Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.

5. Una vez que el carbón esté completamente encendido, pase a las siguientes páginas para obtener instrucciones sobre la forma de preparar el carbón y comenzar a cocinar según su método de cocción deseado (método directo o indirecto).

Encender el carbón con cubitos de encendido

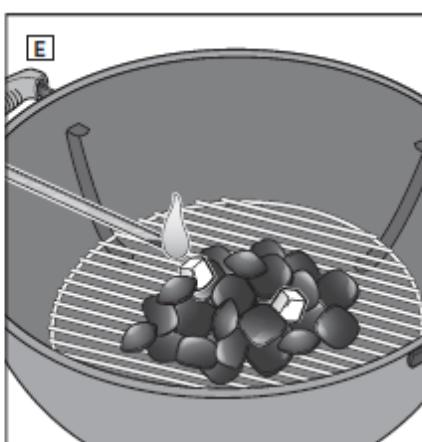
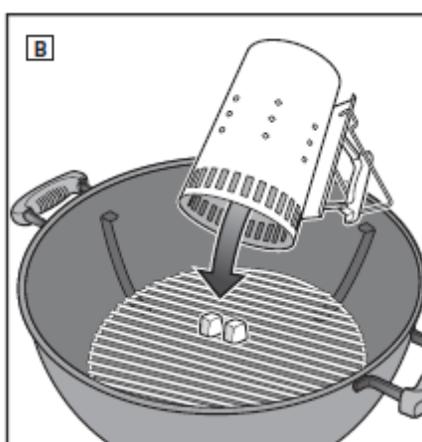
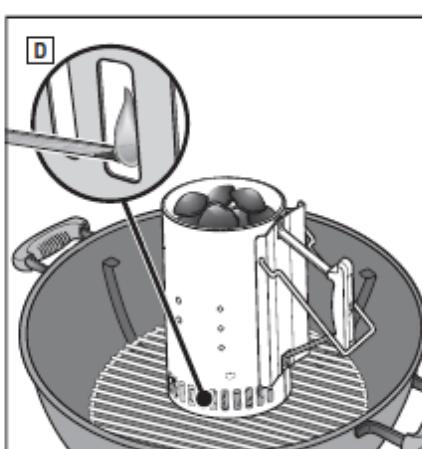
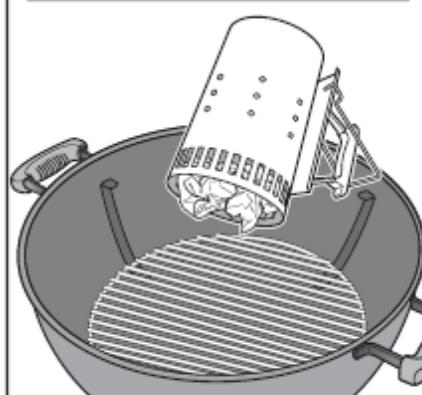
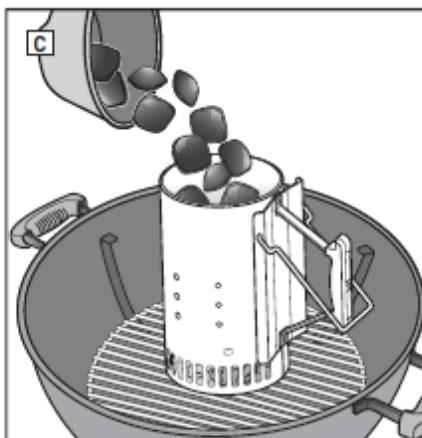
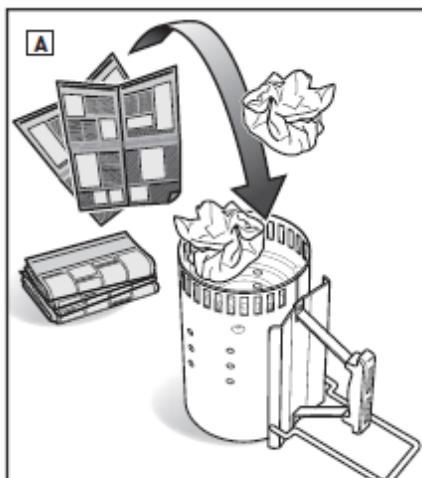
1. Construya una pirámide de carbón en el centro de la parrilla para carbón (parte inferior) e introduzca un par de cubitos de encendido (se venden por separado) dentro de la pirámide **(E)**.

2. Usando una cerilla larga o encendedor, encienda los cubitos de encendido. Los cubitos de encendido encenderán el carbón.

3. Espere a que el carbón esté totalmente encendido. El carbón estará totalmente encendido cuando esté cubierto con una capa de ceniza blanca.

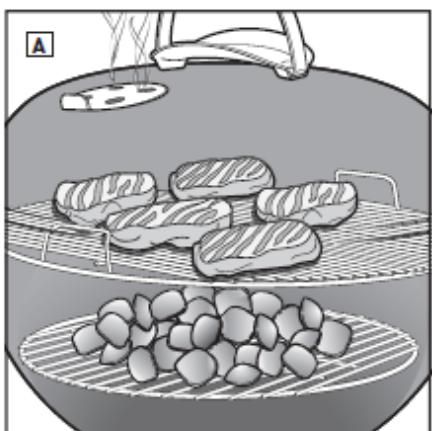
Nota: Los cubitos de encendido utilizados deben consumirse totalmente y el carbón debe quedar incinerado antes de colocar los alimentos en la parrilla. Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.

4. Una vez que el carbón esté completamente encendido, pase a las siguientes páginas para obtener instrucciones sobre la forma de preparar el carbón y comenzar a cocinar según su método de cocción deseado (método directo o indirecto).





MÉTODOS DE ASADO A LA PARRILLA



Asar con calor directo

Utilice el método directo para los trozos pequeños y tiernos de comida que necesitan menos de 20 minutos para cocinarse, tales como:

- Hamburguesas
- Filetes de carne
- Chuletas
- Pinchos morunos
- Trozos de pollo sin hueso
- Filetes de pescado
- Marisco
- Verduras en rodajas

Con el calor directo, el fuego está justo debajo de la comida (A). Dora las superficies de los alimentos, desarollando sabores, textura y caramelización deliciosa al mismo tiempo que cocina la comida del todo hasta el centro.

El fuego directo genera calor tanto radiante como conductivo. El calor radiante del carbón cocina rápidamente la superficie de la comida más cercana a él. Al mismo tiempo, el fuego calienta las barras de la parrilla de cocción, que conduce el calor directamente a la superficie del alimento y crea esas inconfundibles y encantadoras marcas de la parrilla.

Preparación del carbón para el calor directo

1. Póngase manoplas o guantes de barbacoa.
- Nota: La parrilla, incluidos el asa y las asas del regulador de tiro/agujeros de ventilación, se calentará. Asegúrese de usar manoplas o guantes de barbacoa para evitar quemarse las manos.
2. Después de que el carbón esté totalmente encendido, repártalo uniformemente por toda la parrilla para carbón con unas pinzas largas (B).
3. Coloque la parrilla de cocción.
4. Ponga la tapa en la parrilla.
5. Abra el regulador de tiro de la tapa (C).
6. Precaliente la parrilla de 10 a 15 minutos aproximadamente.
7. Una vez que la parrilla de cocción esté precalentada, usando un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas, límpie la parrilla de cocción (D).

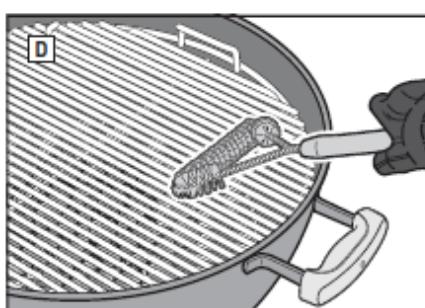
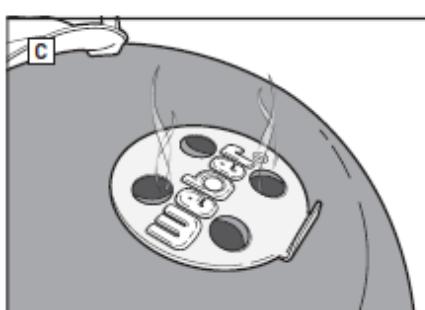
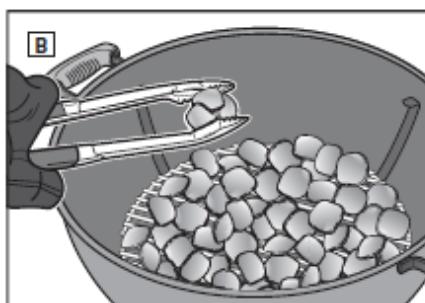
Nota: Use un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Cambie el cepillo si encuentra cerdas sueltas en la parrilla de cocción o en el cepillo.

8. Abra la tapa y coloque los alimentos en la parrilla.
9. Ponga la tapa en la parrilla. Consulte la receta para ver los tiempos de cocción recomendados.

Nota: Al retirar la tapa de la parrilla durante la cocción, levántela por un lado, en lugar de recta hacia arriba. Si la levanta de forma recta hacia arriba puede crear succión y arrastrar las cenizas sobre la comida.

Cuando termine de cocinar...

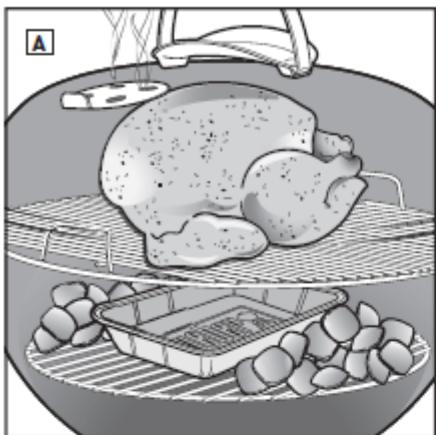
Cierre el regulador de tiro de la tapa y los agujeros de ventilación del bol para extinguir el carbón.



Medición y adición de carbón para calor directo

*Al medir carbón vegetal en trozos, utilice la taza medidora de carbón suministrada con la parrilla.

Diámetro de la parrilla	Briquetas de carbón vegetal	Carbón en trozos de haya*	Carbón en trozos de madera mixta*
47 cm	30 briquetas	1 taza (0,56 kg)	¾ de taza
57 cm	40 briquetas	1½ tazas (0,98 kg)	1⅓ tazas
67 cm	60 briquetas	4 tazas (2,24 kg)	2⅓ tazas



Asar con calor indirecto

Utilice el método indirecto para los cortes de carne más grandes que requieren 20 minutos o más de tiempo de asado, o para los alimentos tan delicados que la exposición directa al calor los secaría o los quemaría, tales como:

- Asados
- Trozos de carne de ave con hueso
- Pescado entero
- Filetes de pescado delicados
- Pollos enteros
- Pavos
- Costillas

El calor indirecto también se puede utilizar para el acabado de los alimentos más gruesos o cortes con hueso que se han soasado o dorado primero con calor directo.

Con calor indirecto, el calor está a ambos lados de la parrilla, o hacia un lado de la parrilla. La comida se coloca sobre la parte no encendida de la parrilla de cocción (A).

El calor radiante y conductor siguen siendo factores, pero no son tan intensos durante la cocción indirecta. Sin embargo, si se cierra la tapa de la parrilla como debe ser, hay otro tipo de calor generado: calor por convección. El calor sube, se refleja en la tapa y superficies interiores de la parrilla y circula para cocinar lentamente los alimentos de manera uniforme por todos los lados.

El calor por convección no dora la superficie de los alimentos de la manera que lo hace el calor radiante y conductor, sino que cocina más suavemente hasta el centro como el calor en un horno.

Preparación del carbón para el calor indirecto

1. Póngase manoplas o guantes de barbacoa.

Nota: La parrilla, incluidas las asas, el regulador de oro de la tapa y los agujeros de ventilación, se calentarán. Asegúrese de usar manoplas o guantes de barbacoa para evitar quemarse las manos.

2. Despues de que el carbón esté totalmente encendido, con unas tenazas largas, coloque el carbón para que quede a un lado de la comida (B). Sitúe el carbón en los lados del bol opuestos a las asas (C), ya sea directamente sobre la parrilla para carbón o en las barras para carbón o en las Char-Baskets™ si se están usando. Se puede colocar una bandeja para goteo entre el carbón para recoger los goteos.

USO DE LAS BARRAS PARA CARBÓN:

Alinee la parrilla para carbón de manera que los alambres de acero vayan a través de la caldera de asa a asa. A continuación, coloque las barras para carbón de manera que se enganchen en los alambres rectos del exterior de la parrilla para carbón. La parte delantera de las barras para carbón debe deslizarse sobre el cuarto alambre de la parrilla para carbón y hacer clic al encajarse en su sitio (D).

3. Coloque la parrilla de cocción.
4. Ponga la tapa en la parrilla. Si su parrilla tiene un termómetro, coloque siempre la tapa de manera que el termómetro no quede por encima del carbón donde estaría expuesto al calor directo (E).

5. Abra el regulador de tiro de la tapa.

6. Precaliente la parrilla de 10 a 15 minutos aproximadamente.

7. Una vez que la parrilla de cocción esté precalentada, usando un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas, límpie la parrilla de cocción.

Nota: Use un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Cambie el cepillo si encuentra cerdas sueltas en la parrilla de cocción o en el cepillo.

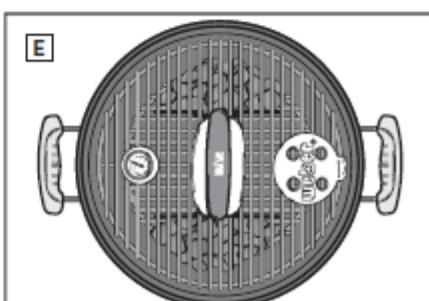
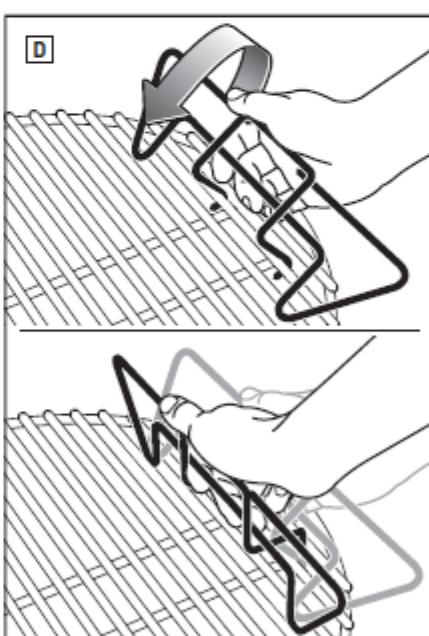
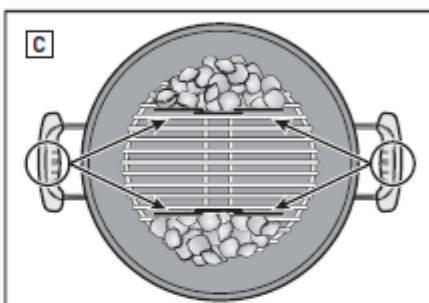
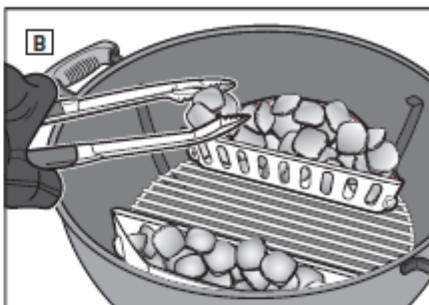
8. Abra la tapa y coloque los alimentos en la parrilla.

9. Ponga la tapa en la parrilla. Consulte la receta para ver los tiempos de cocción recomendados.

Nota: Al redirigir la tapa de la parrilla durante la cocción, levántela por un lado, en lugar de recta hacia arriba. Si la levanta de forma recta hacia arriba puede crear succión y arrastrar las cenizas sobre la comida.

Cuando termine de cocinar...

Cierre el regulador de tiro de la tapa y los agujeros de ventilación del bol para extinguir el carbón.



Medición y adición de carbón para calor indirecto

*Al medir carbón vegetal en trozos, utilice la taza medidora de carbón suministrada con la parrilla.

Diámetro de la parrilla	Briquetas de carbón vegetal	Carbón en trozos de haya*	Carbón en trozos de madera mixta*			
	Briquetas para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)	Carbón para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)	Carbón para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)
47 cm	15 briquetas	7 briquetas	½ taza (0,30 kg)	1 puñado	½ taza	1 puñado
57 cm	20 briquetas	7 briquetas	½ taza (0,30 kg)	1 puñado	½ taza	1 puñado
67 cm	30 briquetas	8 briquetas	¾ de taza (0,42 kg)	1 puñado	¾ de taza	1 puñado



CONSEJOS Y TRUCOS PARA ASAR A LA PARRILLA CON ÉXITO

Use guantes

Use siempre una manopla o manoplas de barbacoa cuando utilice la parrilla para carbón. Los agujeros de ventilación, el regulador de tiro, las asas y el bol se calientan durante el proceso de asar a la parrilla, así que asegúrese de mantener las manos y los antebrazos protegidos.

No use líquido de encendido

Evite usar líquido de encendido, ya que puede dar un sabor químico a sus alimentos. Los encendedores para chimeneas (se venden por separado) y los cubitos de encendido (se venden por separado) son una manera mucho más limpia y eficaz de encender el carbón.

Precaliente la parrilla

Precalentar la parrilla con la tapa cerrada durante 10 a 15 minutos prepara la parrilla de cocción. Con todo el carbón al rojo vivo, la temperatura debajo de la tapa debe llegar a 260 °C. El calor suelta los trocitos de comida que cuelgan sobre la parrilla de cocción, por lo que son fáciles de quitar con un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Precalentar la parrilla calienta la parrilla de cocción lo suficiente como para dorar correctamente y también ayuda a evitar que los alimentos se peguen a la parrilla de cocción.

Nota: Use un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Cambie el cepillo si encuentra cerdas sueltas en la parrilla de cocción o en el cepillo.

Ponga aceite en la comida, no en la parrilla de cocción

El aceite evita que la comida se pegue y también añade sabor y humedad. Cepillar o rociar ligeramente la comida con aceite funciona mejor que cepillar la parrilla de cocción.

Mantenga el flujo del aire

El fuego de carbón necesita aire. La tapa debe estar cerrada el mayor tiempo posible, pero el regulador de tiro de la tapa y los agujeros de ventilación del bol deben estar abiertos. Quite las cenizas de la parte inferior de la parrilla con regularidad para evitar que se bloqueen los agujeros de ventilación.

Coloque la tapa

Por cuatro razones importantes, la tapa debe estar cerrada el mayor tiempo posible.

1. Mantiene la parrilla de cocción lo bastante caliente como para dorar los alimentos.
2. Acelera el tiempo de cocción y evita que los alimentos se sequen.
3. Atrapa el ahumado que se desarrolla cuando la grasa y los jugos se vaporizan en la parrilla.
4. Evita que aparezcan llamaradas al limitar el oxígeno.

Domine la llama

Las llamaradas ocurren, lo cual es bueno, ya que doran la superficie de lo que está asando; sin embargo, demasiadas llamaradas pueden quemar la comida. Tenga la tapa cerrada el mayor tiempo posible. Esto limita la cantidad de oxígeno en el interior de la parrilla, lo que ayudará a apagar las llamaradas. Si las llamas se ponen fuera de control, pase la comida a calor indirecto temporalmente hasta que desaparezcan.

Controle el tiempo y la temperatura

Si va a asar en un clima más frío o en una altitud mayor, el tiempo de cocción será más largo. Si el viento sopla con fuerza, elevará la temperatura de la parrilla de carbón, por lo que debe estar siempre cerca de la parrilla y recordar mantener la tapa cerrada lo más posible para que el calor no se escape.

Congelada o fresca

Tanto si está asando alimentos congelados como frescos, siga las instrucciones de seguridad del paquete y cocine siempre a la temperatura interna recomendada. Los alimentos congelados necesitarán más tiempo para asarse y puede que haya que añadir más combustible en función del tipo de comida.

Manténgala limpia

Siga unas cuantas instrucciones básicas de mantenimiento para que su parrilla esté en buenas condiciones y ase mejor durante muchos años.

- Para tener un flujo de aire adecuado y asar mejor a la parrilla, elimine las cenizas acumuladas y el carbón viejo del fondo de la caldera y del colector de cenizas antes de su uso. Asegúrese de que todo el carbón esté completamente extinguido y la parrilla esté fría antes de hacerlo.
- Tal vez observe copos "como de pintura" en el interior de la tapa. Durante el uso, los vapores de grasa y humo se oxidan lentamente en carbono y se depositan en el interior de la tapa. Cepille la grasa carbonizada del interior de la tapa con un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Para minimizar aún más la acumulación, la parte interior de la tapa se puede limpiar con una toalla de papel después de la cocción mientras la parrilla esté aún tibia (no caliente).
- Si somete la parrilla a un entorno especialmente duro, tendrá que limpiar el exterior con más frecuencia. La lluvia ácida, los productos químicos y el agua salada pueden hacer que aparezca la oxidación superficial. Weber recomienda limpiar la parte exterior de la parrilla con agua tibia y jabón. A continuación, aclare y seque a fondo.
- No utilice objetos punzantes o abrasivos para limpiar las superficies de la parrilla.



Los tiempos de cocción de la carne de ternera y de cordero utilizan la definición de la USDA de medio punto de cocción, a menos que se indique lo contrario. Los cortes, grosos, pesos y tiempos de asado se proporcionan como orientación. Factores como la altitud, el viento y la temperatura exterior pueden afectar los tiempos de cocción.

Visite www.weber.com para obtener recetas y consejos para asar a la parrilla.

	Grosor / Peso	Tiempo total aproximado de asado
CARNE ROJA	Filete: Filetes de ternera al estilo New York, bistec, entrecor, chuleton y filet mignon [solomillo]	grosor de 2 cm 4 a 6 minutos con calor alto directo grosor de 2,5 cm 6 a 8 minutos con calor alto directo grosor de 5 cm 14 a 18 minutos dorar de 6 a 8 minutos con calor alto directo y asar de 8 a 10 minutos con calor alto indirecto
	Filetes de falda	0,7 kg a 1 kg grosor de 2 cm 8 a 10 minutos con calor medio directo
	Hamburguesa de carne picada	grosor de 2 cm 8 a 10 minutos con calor medio directo
	Solomillo	1,4 kg a 1,8 kg 45 a 60 minutos 15 minutos con calor medio directo y asar de 30 a 45 minutos con calor medio indirecto
CERDO	Salchicha Bratwurst: fresca	salchicha de 85 g 20 a 25 minutos con calor bajo directo
	Chuleta: sin hueso o con hueso	Grosor de 2 cm 6 a 8 minutos con calor alto directo grosor de 3 a 4 cm 10 a 12 minutos dorar 6 minutos con calor alto directo y asar de 4 a 6 minutos con calor alto indirecto
	Costillas: costillitas, costillas	1,4 kg a 1,8 kg 1½ a 2 horas con calor medio indirecto
	Costillas: al estilo "country", con hueso	1,4 kg a 1,8 kg 1½ a 2 horas con calor medio indirecto
	Solomillo	0,5 kg 30 minutos dorar 5 minutos con calor alto directo y asar 25 minutos con calor medio indirecto
AVES	Pechuga de pollo: sin hueso, sin piel	170 g a 227 g 8 a 12 minutos con calor medio directo
	Muslo de pollo: sin hueso, sin piel	113 g 8 a 10 minutos con calor medio directo
	Trozos de pollo: con hueso, variados	85 g a 170 g 36 a 40 minutos 6 a 10 minutos con calor bajo directo, 30 minutos con calor medio indirecto
	Pollo: entero	1,8 kg a 2,25 kg 1 a 1½ horas con calor medio indirecto
	Gallineta	0,7 a 0,9 kg 60 a 70 minutos con calor medio indirecto
	Pavo: entero, sin relleno	4,5 kg a 5,5 kg 2 a 2½ horas con calor medio indirecto
PESCADOS Y MARISCOS	Pescado, filete o bistec: mero, pargo, salmón, lubina, pez espada, atún	grosor de 0,6 cm a 1,25 cm 3 a 5 minutos con calor medio directo grosor de 2,5 cm a 3 cm 10 a 12 minutos con calor medio directo
	Pescado: entero	0,5 kg 15 a 20 minutos con calor medio indirecto 1,4 kg 30 a 45 minutos con calor medio indirecto
	Gambas	14 g 2 a 4 minutos con calor alto directo
	Espárragos	1,25 cm de diámetro 6 a 8 minutos con calor medio directo
	Maíz	en mazorca 25 a 30 minutos con calor medio directo desvalinado 10 a 15 minutos con calor medio directo
VERDURAS	Champiñones	shiitake o de botón 8 a 10 minutos con calor medio directo portobello 10 a 15 minutos con calor medio directo
	Cebollas	cortadas a la mitad 35 a 40 minutos con calor medio indirecto rodajas de 1,25 cm 8 a 12 minutos con calor medio directo
	Patatas	enteras 45 a 60 minutos con calor medio indirecto rodajas de 1,25 cm 9 a 11 minutos , dar un hervor durante 3 minutos y asar a la parrilla de 6 a 8 minutos con calor medio directo

Asegúrese de que los alimentos quepan en la parrilla con la tapa bajada, dejando aproximadamente 2,5 cm de espacio entre la comida y la tapa.

Consejos para cocinar

- Ase filetes de carne, filetes de pescado, trozos de pollo sin hueso y verduras utilizando el método directo durante el tiempo que se indica en la tabla [o hasta el punto de cocción deseado] dándoles la vuelta una vez, a la mitad del tiempo de asado.
- Ase carne, aves enteras, trozos de ave con hueso, pescado entero y cortes más gruesos utilizando el método indirecto durante el tiempo que se indica en la tabla [o hasta que un termómetro de lectura instantánea registre la temperatura interna deseada].
- Antes de cortar, deje que la carne, los cortes más grandes de carne y las chuletas y filetes gruesos reposen de 5 a 10 minutos después de la cocción. La temperatura interna de la carne aumentará de 5 a 10 grados durante este tiempo.
- Para un sabor ahumado adicional, considere añadir virutas o trozos de madera [remojados en agua durante al menos 30 minutos y escurridos] o hierbas frescas humedecidas como romero, tomillo o laurel. Coloque la madera o las hierbas húmedas directamente sobre las brasas, justo antes de empezar a cocinar.
- Descongele los alimentos antes de asarlos. De lo contrario, permita un mayor tiempo de cocción si está cocinando alimentos congelados.

Consejos de seguridad alimentaria

- No descongele la carne, el pescado ni las aves a temperatura ambiente. Descongele en la nevera.
- Lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de comenzar cualquier preparación de comidas y después de manipular carne fresca, pescado y aves de corral.
- No ponga nunca alimentos cocinados en el mismo plato donde estuvieron los alimentos crudos.
- Lave todos los platos y utensilios de cocina que hayan estado en contacto con carne cruda o pescado con agua con jabón caliente y enjuague.