

GENESIS II

EX-315 GBS

Manual del propietario (GLP)



REGÍSTRESE HOY



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

Registrarse es muy sencillo y solo hay que contestar un par de preguntas rápidas. En menos de dos minutos, habrá activado su propio identificador WEBER-ID y tendrá acceso a toda una vida de experiencia y conocimientos al estilo WEBER. No volverá a quedarse sin ideas.



TELÉFONO



MÓVIL



CORREO ELECTRÓNICO



EN LÍNEA

53025

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

051321
es - Spanish

Información importante sobre seguridad

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

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

⚠ PELIGRO

Si percibe olor a gas:

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

⚠ ADVERTENCIA

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

SÓLO APTO PARA EL USO AL AIRE LIBRE.

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL EQUIPO.

AVISO PARA EL INSTALADOR: Entregue estas instrucciones al consumidor.

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

Instalación y montaje

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

Uso

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

Almacenamiento y/o desuso

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

¡Hola! Nos complace que haya decidido elegirnos para su viaje a la felicidad cocinando al aire libre. Tómese su tiempo para leer este manual del propietario y no tardará en estar preparado para empezar a cocinar sin problemas. Queremos acompañarle durante toda la vida de su barbacoa, por lo que le rogamos que dedique un par de minutos a registrarla. Le prometemos que jamás venderemos sus datos ni le enviaremos mensajes de correo electrónico con información innecesaria. Y no lo dude: estaremos con usted a cada paso del camino. Si obtiene un identificador WEBER-ID al registrar su barbacoa, le enviaremos contenidos especialmente elegidos para usted que podrá disfrutar durante sus barbacoas. ¡Adelante! Únase a nosotros en línea, por teléfono inteligente o como prefiera que estemos en contacto.

Gracias por elegir WEBER. Nos alegra tenerle con nosotros.



Incluso su barbacoa puede actualizar su estado

1 **DESCARGAR LA APP GRATUITA**

3 **CONECTAR Y CONTROLAR**

2 **INSERTAR LA Sonda**

4 **RESULTADOS PERFECTOS**

CARACTERÍSTICA	VENTAJA
CONTROL DE LA BARBACOA A DISTANCIA	CONTROL DE LA BARBACOA POR WI-FI Y BLUETOOTH® La función de cocción a distancia le brinda la libertad de poderse alejar y controlar el fuego desde su dispositivo inteligente.
COCINA A LA BARBACOA PASO A PASO	ASADOS SIEMPRE PERFECTOS Le avisará cuando llegue el momento de darle la vuelta a algo, dejarlo reposar o servirlo, directamente desde el dispositivo inteligente. Reciba notificaciones con todo tipo de información: desde cuándo es el momento de dar la vuelta a la comida hasta una cuenta atrás que indica cuándo estará lista.
TERMÓMETROS DE ALIMENTOS COMPATIBLES CON LA APP	LECTURA INSTANTÁNEA DEL ESTADO DE LOS ALIMENTOS Vea la temperatura y el estado de los alimentos sin levantar la tapa. Las sondas para alimentos controlan el estado del punto de cocción de principio a fin y le notificarán a través de la app cuando llegue el momento de dar la vuelta a algo, dejarlo reposar o servirlo.
RECETAS E INSTRUCCIONES	RECETAS Y PROGRAMAS DE COCCIÓN WEBER Recetas y programas de cocción Weber que te ofrecen instrucciones de preparación paso a paso en tiempo real, ajustadas específicamente a tus preferencias de cocción y la pieza de carne.
PANTALLA LED	PANEL El panel de la pantalla LED del módulo es el lugar donde puede comprobar las temperaturas, recibir notificaciones, consultar el estado de la conexión y verificar el estado de la cocción.

ÍNDICE

- 2 Bienvenido a Weber
Información importante sobre seguridad
- 4 La promesa de Weber
Garantía
- 5 Características del producto
GENESIS II: Características
El sistema de cocina a la barbacoa GS4
- 6 Primeros pasos
Información importante acerca del GLP y las conexiones de gas
Datos de consumo y tamaños del orificio de la válvula del quemador de la barbacoa GENESIS II
Instalación y prueba de fugas de la bombona de GLP
- 10 Uso
La primera vez que use la barbacoa
Cada vez que use la barbacoa
Encendido de la barbacoa
Tecnología WEBER CONNECT integrada
Uso del módulo WEBER CONNECT
Mantenimiento de las sondas de temperatura para alimentos
- 14 Trucos y consejos
La llama: directa o indirecta
Qué hacer y qué no hacer al cocinar a la barbacoa
Uso nocturno de la barbacoa
Optimice su espacio al cocinar
- 16 Mantenimiento del producto
Limpieza y mantenimiento
- 18 Resolución de problemas
- 22 Guía para cocinar a la barbacoa
- 23 Piezas de repuesto



Puede que las barbacoas de las ilustraciones que aparecen en este manual del propietario difieran ligeramente del modelo adquirido.

La promesa de WEBER

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

Gracias por adquirir un producto WEBER.

Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (EE. UU.), y sus delegaciones comerciales internacionales, cuyos datos figuran al final de este manual (en adelante y en conjunto, "WEBER"), se enorgullecen de fabricar productos seguros, duraderos y fiables.

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

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

Garantía Voluntaria de WEBER

WEBER garantiza al Comprador del producto WEBER (o, en caso de tratarse de un regalo o promoción, a la persona para quien haya sido adquirido como regalo o artículo promocional) (en adelante, el "Propietario") que este se encontrará libre de defectos de materiales y mano de obra durante diez (10) años, o tres (3) años para los componentes de WEBER CONNECT, a partir de la fecha de compra, siempre que el montaje y uso de este tengan lugar de acuerdo con el manual del propietario que lo acompaña. (Nota: En caso de pérdida o extravío del manual del propietario del producto WEBER, se puede descargar una copia en www.weber.com). Esta Garantía es válida en Europa, Oriente Próximo y África (región EMEA). WEBER acepta reparar o sustituir las piezas defectuosas en cuanto a materiales o mano de obra, con las limitaciones, exenciones de responsabilidad y exclusiones descritas a continuación. EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEGISLACIÓN APLICABLE, ESTA GARANTÍA SOLO SERÁ VÁLIDA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL Y NO PODRÁ TRANSFERIRSE A POSTERIORES PROPIETARIOS, EXCEPTO EN CASO DE REGALO O ENTREGA COMO ARTÍCULO PROMOCIONAL, SEGÚN LO DESCRITO ANTERIORMENTE.

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

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

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

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

Responsabilidades del Propietario bajo esta

Garantía Voluntaria/situaciones no cubiertas

A fin de asegurar la debida cobertura de la Garantía, es importante (aunque no obligatorio) registrar el producto WEBER en www.weber.com. Deben conservarse el recibo y/o la factura de compra originales como prueba de compra para gozar de cobertura al amparo de la Garantía. WEBER le pedirá también fotografías del defecto alegado, así como el número de serie de la barbacoa, antes de procesar una reclamación en Garantía. Al registrar el producto WEBER, se confirma la cobertura de la Garantía y se establece un vínculo directo con WEBER que el fabricante puede usar si necesita contactar con el Propietario.

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

Esta Garantía Voluntaria no cubre ningún daño, deterioro, decoloración y/u oxidación por motivos de los que WEBER no sea responsable y tengan su origen en:

- Abuso, mal uso, alteración, modificación, uso indebido, vandalismo, negligencia, montaje o instalación incorrectos, u omisión al llevar a cabo las labores normales y rutinarias de mantenimiento.
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas), incluidos, entre otros, los daños en las mangueras de gas.
- Exposición a atmósferas salinas y/o fuentes de cloro, como piscinas, bañeras de hidromasaje o espás.
- Condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis o marejadas ciclónicas, tornados o grandes tormentas.
- Lluvia ácida y otros factores ambientales.

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

Procesamiento de la Garantía

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

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

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

Exenciones de responsabilidad

APARTE DE LAS GARANTÍAS Y EXENCIONES DESCRITAS COMO PARTE DE ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA VOLUNTARIA, NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS O DECLARACIONES VOLUNTARIAS DE RESPONSABILIDAD EXPLÍCITAS, MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL APLICABLE A WEBER. ASIMISMO, LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA VOLUNTARIA NO LIMITA NI EXCLUYE AQUELLAS SITUACIONES O RECLAMACIONES DE LAS QUE WEBER DEBA HACERSE RESPONSABLE SEGÚN PRESCRIPCIÓN LEGAL.

NO SE CONSIDERARÁ VÁLIDA NINGUNA OTRA GARANTÍA VOLUNTARIA UNA VEZ VENCIDA ESTA GARANTÍA DE DIEZ (10) AÑOS, O DE TRES (3) AÑOS PARA LOS COMPONENTES DE WEBER CONNECT. WEBER NO ASUMIRÁ NINGUNA OTRA GARANTÍA (INCLUIDAS LAS "GARANTÍAS AMPLIADAS") OFRECIDA POR NINGUNA PERSONA, DISTRIBUIDOR O AGENTE COMERCIAL, EN RELACIÓN CON NINGÚN PRODUCTO. EL ÚNICO OBJETO DE ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PIEZA O EL PRODUCTO EN CUESTIÓN.

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

LAS PIEZAS Y ACCESORIOS SUSTITUIDOS EN EL MARCO DE ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA GOZARÁN DE UN PERÍODO DE GARANTÍA EQUIVALENTE AL TIEMPO RESTANTE DEL PERÍODO DE GARANTÍA VOLUNTARIA ORIGINAL DE DIEZ (10) AÑOS ARRIBA INDICADO, O EL PERÍODO ORIGINAL DE TRES (3) AÑOS DE GARANTÍA PARA LOS COMPONENTES DE WEBER CONNECT ARRIBA INDICADO.

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

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

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



PROTEJA SU INVERSIÓN

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

GENESIS II: CARACTERÍSTICAS



A WEBER CONNECT

Atienda tranquilamente a sus invitados sin perder el control de la barbacoa gracias a la tecnología WEBER CONNECT integrada. Este dispositivo controla la temperatura interna de la barbacoa y utiliza sondas de temperatura para alimentos que le permiten controlar la temperatura de los alimentos. También puede controlar su barbacoa desde su dispositivo inteligente con la app WEBER CONNECT a través de la conexión Bluetooth® o Wi-Fi.

Se suministra con una sonda de temperatura para alimentos. Las sondas para alimentos adicionales se venden por separado.

B Soporte para calentar TUCK-AWAY

Mantiene la comida caliente, o tuesta los bollos, mientras el plato principal termina de asarse en las rejillas. Pliéguelo cuando termine de usarlo y ni siquiera notará su presencia.

C Rejillas de cocción GOURMET BBQ SYSTEM

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

D Mandos de control iluminados

Con solo pulsar un botón, los mandos de control se iluminan para ofrecer un control óptimo al preparar barbacoas por la noche.

E Mesas laterales con ganchos portautensilios integrados

Use las mesas laterales para tener siempre sus bandejas, condimentos y utensilios al alcance de la mano. Cuelgue sus herramientas imprescindibles de los ganchos para acceder fácilmente a ellas y mantener organizado su espacio de cocina al aire libre.

F Bombona de gas a un lado

El montaje de la bombona de gas en el exterior de la barbacoa facilita el acceso y la extracción.

G Armario bajo la barbacoa

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

GS4: SISTEMA DE COCINA A LA BARBACOA DE ALTO RENDIMIENTO



El sistema de cocina a la barbacoa de alto rendimiento GS4 fija el estándar en el mundo de las barbacoas de gas y sitúa a WEBER en una categoría propia y especial. Este poderoso sistema de cocina a la barbacoa se inspira en más de 65 años de experiencia con parrillas, maestría culinaria y, sobre todo, en los deseos y necesidades de aquellos que más nos importan: nuestra comunidad de amantes de la barbacoa. Todos los componentes del sistema GS4 han sido cuidadosamente diseñados para facilitar su uso y ofrecer un inigualable nivel de satisfacción en cuanto a la experiencia de barbacoa al aire libre.

1 Encendido INFINITY



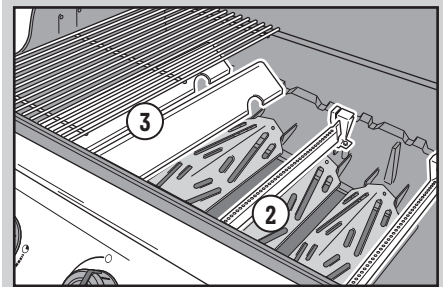
El sistema de encendido Infinity garantiza el encendido de la barbacoa. Puede estar seguro de que funcionará siempre a la primera, sin excepción.

2 Quemadores

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

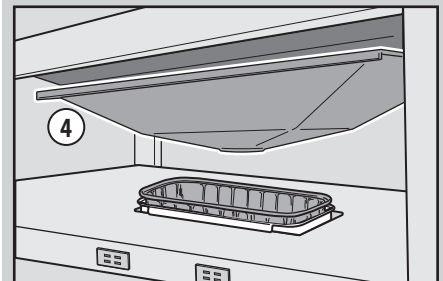
3 FLAVORIZER BARS

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



4 Sistema de gestión de grasa

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



Información importante acerca del GLP y las conexiones de gas

¿Qué es el GLP?

El gas licuado de petróleo, también conocido como GLP o gas LP, es un producto inflamable derivado del petróleo que su barbacoa usa como combustible. A temperaturas y presiones moderadas, fuera de un contenedor, es un gas. Sin embargo, a presiones moderadas dentro de un contenedor (como una bombona), el GLP es un líquido. Conforme se libera la presión de la bombona, el líquido se evapora rápidamente, convirtiéndose en gas.

Consejos de seguridad para la manipulación de bombonas de GLP

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

Requisitos que debe cumplir una bombona de GLP

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

¿Qué es un regulador?

Su barbacoa de gas está equipada con un regulador de presión, que es un dispositivo destinado a controlar y mantener uniforme la presión de gas mientras lo libera la bombona de GLP.

Requisitos que deben cumplir el regulador y la manguera

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

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

TAMAÑOS DE ORIFICIO DE LAS VÁLVULAS DE LOS QUEMADORES			
País	Tipo de gas	Modelos de 3 quemadores	Modelos de 4 quemadores
China, Chipre, Corea, Dinamarca, Eslovenia, Estonia, Finlandia, Hong Kong, Hungría, India, Islandia, Israel, Japón, Letonia, Lituania, Malta, Noruega, Países Bajos, República Checa, República Eslovaca, Rumanía, Rusia, Singapur, Sudáfrica, Suecia y Turquía	I _{3B/P} (30 mbar o 2,8 kPa)	Quemadores principales: 1,02 mm	Quemadores principales: 0,98 mm
Bélgica, España, Francia, Grecia, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Portugal, Reino Unido y Suiza	I _{3s} (28-30/37 mbar)	Quemadores principales: 0,94 mm	Quemadores principales: 0,91 mm
Polonia	I _{3P} (37 mbar)	Quemadores principales: 0,94 mm	Quemadores principales: 0,91 mm
Alemania y Austria	I _{3B/P} (50 mbar)	Quemadores principales: 0,86 mm	Quemadores principales: 0,82 mm

DATOS DE CONSUMO			
		Modelos de 3 quemadores	Modelos de 4 quemadores
11,4 kW (propano)		11,4 kW (propano)	14,1 kW (propano)
13,2 kW (butano)		13,2 kW (butano)	16,4 kW (butano)
815 g/h (propano)		815 g/h (propano)	1007 g/h (propano)
961 g/h (butano)		961 g/h (butano)	1193 g/h (butano)

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

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

Instalación y prueba de fugas de la bombona de GLP

Conexión del regulador a la bombona

- 1) Compruebe que todos los mandos de control de los quemadores estén en la posición de apagado \odot . Asegúrese presionando los mandos y girándolos en sentido horario.
- 2) Identifique el tipo de regulador y conéctelo a la bombona de GLP siguiendo las instrucciones de conexión correspondientes.

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

Conexión girando en sentido horario (A)

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

Conexión girando en sentido antihorario (B)

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

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

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

Conexión deslizando el collarín (D)

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

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

Instalación de la bombona de GLP

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

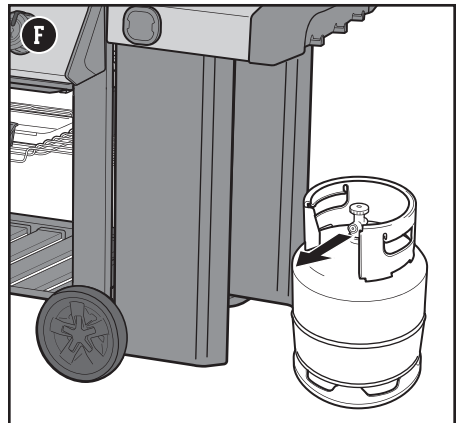
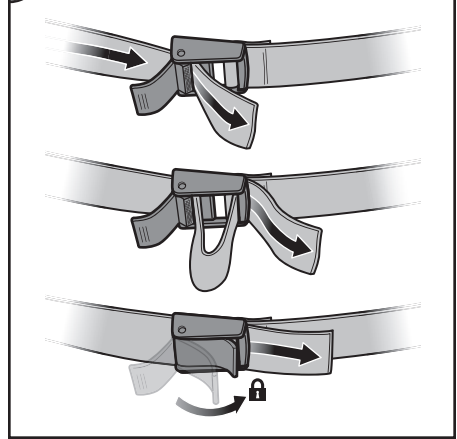
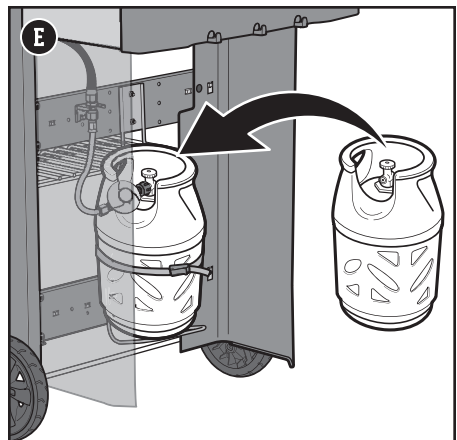
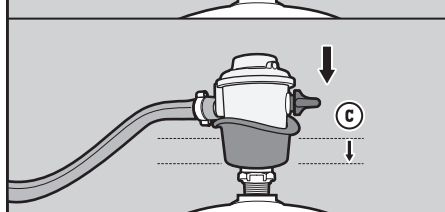
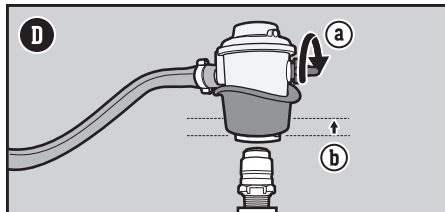
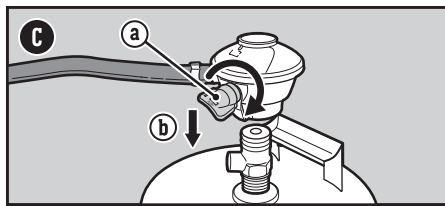
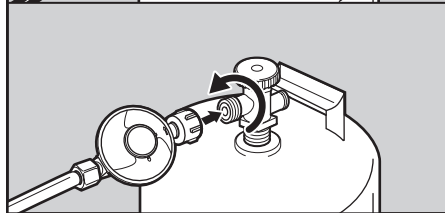
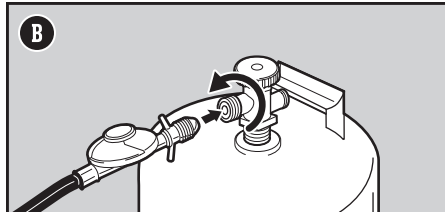
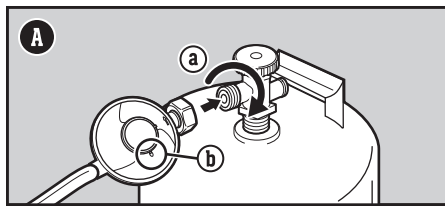
- 1) Identifique el tipo de bombona de GLP y siga las instrucciones de instalación correspondientes.

Instalación en el soporte colgante (E)

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

Instalación en el suelo (F)

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



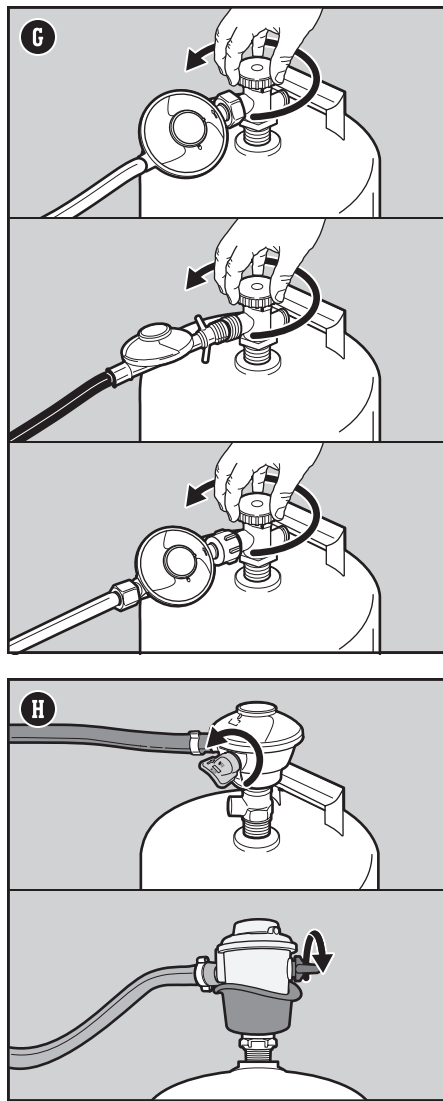
¿Qué es una prueba de fugas?

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

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

Prueba de fugas de gas

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



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

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

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

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

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

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

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

3) Si aparecen burbujas, existirá una fuga:

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

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

4) Si no aparecen burbujas, la prueba de fugas habrá concluido:

- a) Cierre el suministro de gas y enjuague las conexiones con agua.

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

Otras pruebas de fugas

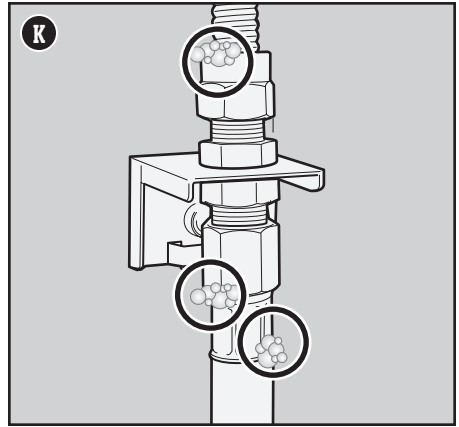
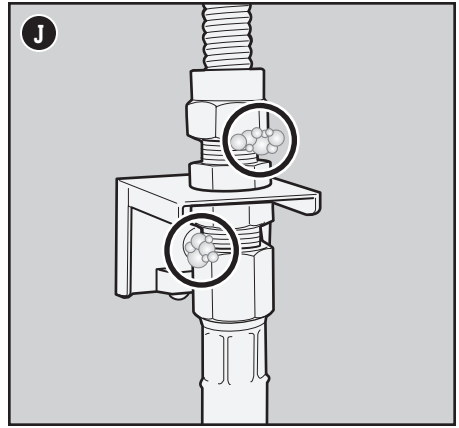
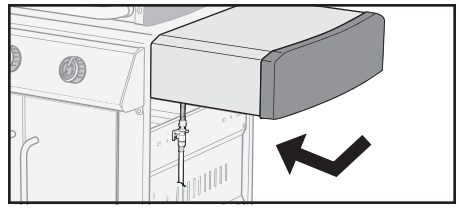
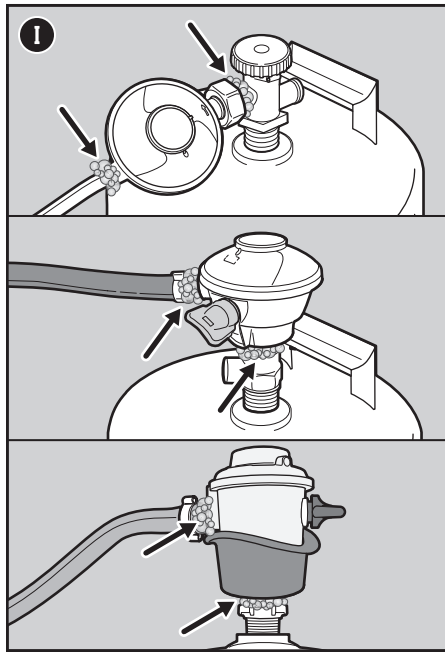
Debe comprobarse la existencia de fugas de gas en las siguientes uniones cada vez que se rellene y reinstale una bombona:

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

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

Desconexión del regulador de la bombona

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



La primera vez que use la barbacoa

Carbonización inicial

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

Cada vez que use la barbacoa

Mantenimiento entre comidas

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

Grasa acumulada

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

- 1) Compruebe que la barbacoa esté apagada y fría.
- 2) Retire la bandeja de grasa extraíble sacándola del armario (A). Elimine el exceso de grasa con un rascador de plástico.
- 3) Extraiga la bandeja colectora (B). Compruebe si la bandeja de goteo desechable que encaja en la bandeja colectora contiene una cantidad excesiva de grasa. Si es necesario, quite la bandeja de goteo desechable y sustitúyala por una nueva.
- 4) Instale de nuevo todos los componentes.

Inspección de la manguera

Es necesario inspeccionar la manguera periódicamente.

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

Pre caliente la barbacoa

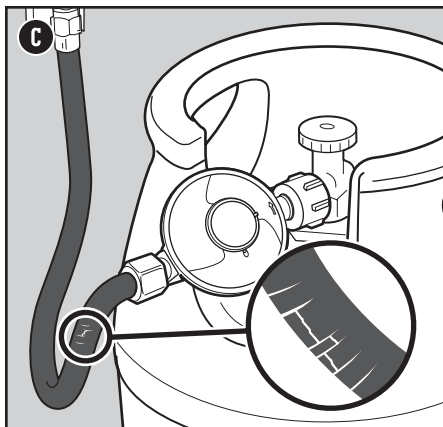
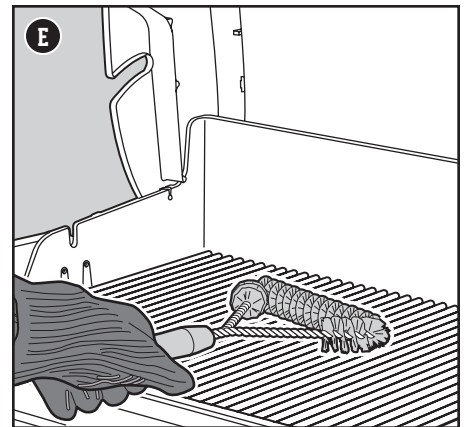
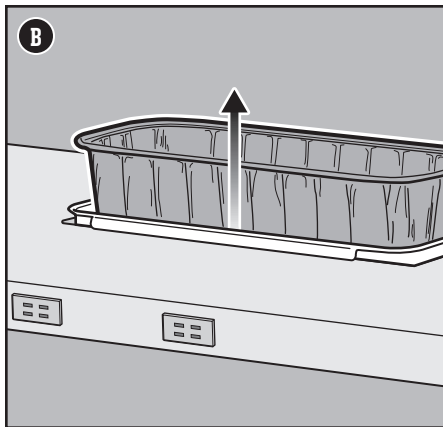
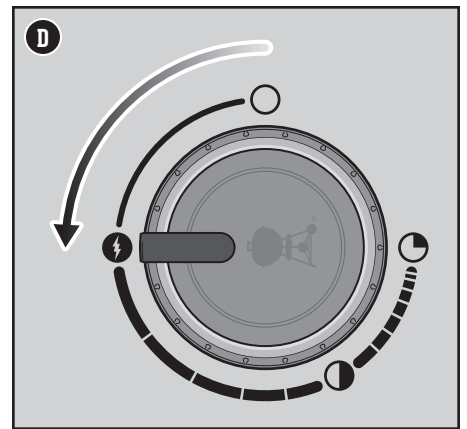
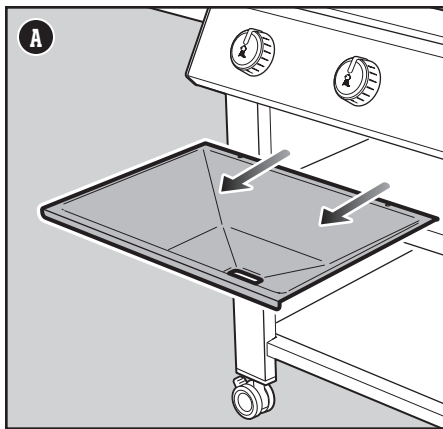
Pre calentar la barbacoa es fundamental para el éxito de cualquier comida. El pre calentamiento contribuye a evitar que los alimentos se peguen a las rejillas y las calienta lo suficiente como para marcar correctamente las piezas. También ayuda a carbonizar los residuos de comidas anteriores.

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

Limpieza de las rejillas de cocción

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

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



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

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

⚠ ADVERTENCIA: Use manoplas o guantes de barbacoa resistentes al calor (con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407) al usar la barbacoa.

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

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

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

UTENSILIOS DE BARBACOA INDISPENSABLES • UTENSILIOS DE BARBACOA INDISPENSABLES • UTENSILIOS DE BARBACOA INDISPENSABLES • UTENSILIOS DE BARBACOA INDISPENSABLES • UTENSILIOS DE BARBACOA INDISPENSABLES

MANOPLAS DE BARBACOA

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

Encendido de la barbacoa

Uso del sistema de encendido electrónico para encender la barbacoa

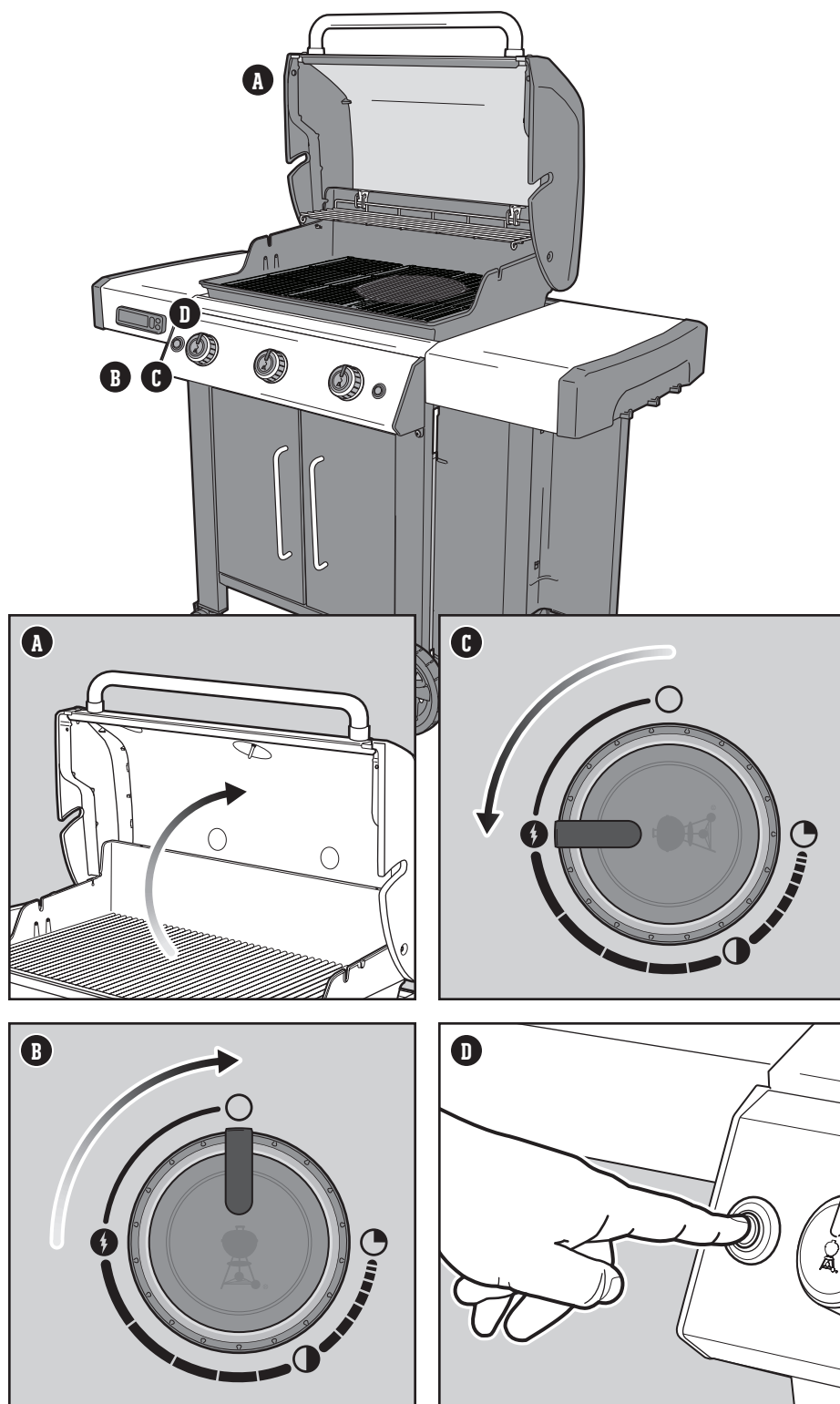
Cada mando de control acciona un quemador diferente y cada quemador se enciende por separado. Encienda los quemadores de izquierda a derecha. Todos los quemadores deben permanecer encendidos durante el precalentamiento, pero no es necesario que lo estén al cocinar.

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

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

Apagado de los quemadores

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



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

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

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

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

Tecnología WEBER CONNECT integrada



App WEBER CONNECT

Lo primero es lo primero.

Descargue la app WEBER CONNECT.

Abra la app para recibir:

- Notificaciones para dar la vuelta y servir
- Temporizadores de cuenta atrás hasta que la comida esté lista
- Alertas personalizadas de punto de cocción de alimentos
- Asistencia para cocinar paso a paso

Conexión a la barbacoa por Bluetooth® o mediante una red Wi-Fi

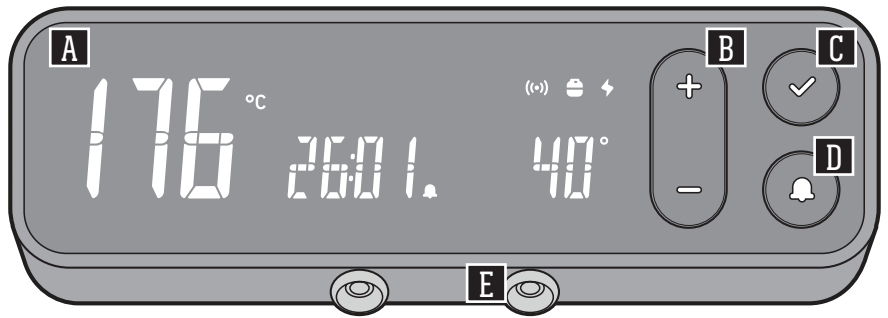
Siga los pasos descritos a continuación para conectarse a su barbacoa WEBER por Bluetooth® o mediante su red Wi-Fi local:

NOTA: WEBER recomienda instalar la versión más reciente del sistema operativo en el dispositivo inteligente antes de intentar conectarse a la barbacoa por Bluetooth® o mediante su red Wi-Fi.

- 1) Pulse cualquier botón del controlador de temperatura para encender el módulo WEBER CONNECT.
- 2) Compruebe que su dispositivo esté conectado por Bluetooth® o mediante su red Wi-Fi local.
- 3) En su dispositivo inteligente, descargue la nueva app WEBER CONNECT desde el App Store de Apple si tiene un dispositivo Apple, o desde Play Store si tiene cualquier dispositivo Android.
- 4) Abra la app WEBER CONNECT y siga las instrucciones indicadas en ella para conectarse a la barbacoa WEBER.

NOTA: Para que el dispositivo inteligente pueda conectarse correctamente a la barbacoa mediante la red Wi-Fi local, asegúrese primero de que la barbacoa esté emparejada por Bluetooth® y se encuentre dentro del área de cobertura de su enrutador Wi-Fi. Si no consigue establecer una conexión, intente acercar la barbacoa al enrutador Wi-Fi o instale un repetidor de señal para lograr una señal más potente.

Uso del módulo WEBER CONNECT



Modelo: CONTROLADOR WC2

A Panel

El panel de la pantalla LED del módulo permite consultar visualmente las temperaturas, recibir notificaciones, conocer el estado de la conexión y verificar el estado de la sesión de cocción.



Pulse los botones o para incrementar o reducir los objetivos de temperatura. Pulse el botón para confirmar su selección.

C Confirmar una selección o apagar el dispositivo

Después de seleccionar un objetivo de temperatura, pulse el botón para confirmar su selección. Mantenga pulsado el mismo botón durante tres segundos para apagar el dispositivo.

D Alerta de objetivo de temperatura

Pulse el botón para establecer una alerta asociada a las temperaturas de la barbacoa y/o las sondas para carne. Pulse los botones o para incrementar o reducir el objetivo de temperatura deseado. Pulse el botón para confirmar la alerta de objetivo de temperatura. Para borrar la alerta, seleccione la entrada deseada y mantenga pulsado el botón hasta que aparezcan los guiones.

E Sondas de temperatura para alimentos

Su nuevo módulo WEBER CONNECT admite hasta dos sondas de temperatura para alimentos independientes (incluye una). De este modo, podrá disfrutar de un mayor control de la barbacoa y lograr siempre resultados perfectos.

NOTA: Descargue la app WEBER CONNECT para disfrutar del software de barbacoa más reciente y las últimas funciones.

Notificaciones	
	<p>Cuando la conexión a la app WEBER CONNECT tiene lugar mediante una red Wi-Fi local, se muestra un símbolo de conexión inalámbrica de color verde en la pantalla del módulo WEBER CONNECT.</p> <p>Cuando la conexión a la app WEBER CONNECT tiene lugar por Bluetooth®, se muestra un símbolo de conexión inalámbrica de color azul en la pantalla del módulo WEBER CONNECT.</p>
	<p>El nivel de las pilas del módulo WEBER CONNECT se muestra mediante un indicador de energía. Si el nivel de las pilas es máximo, el indicador de energía será de color verde. Si el nivel de las pilas es bajo, el indicador de energía será de color rojo.</p>
	<p>Cuando se establece un objetivo de temperatura, se muestra un icono de alerta con forma de campana.</p>

Configuración de notificación de temperatura de la barbacoa

Siga estos pasos para establecer una notificación que le avise cuando su barbacoa haya alcanzado la temperatura interna deseada:

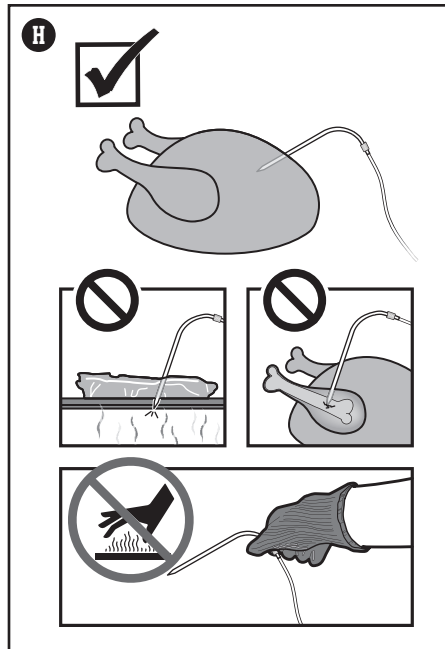
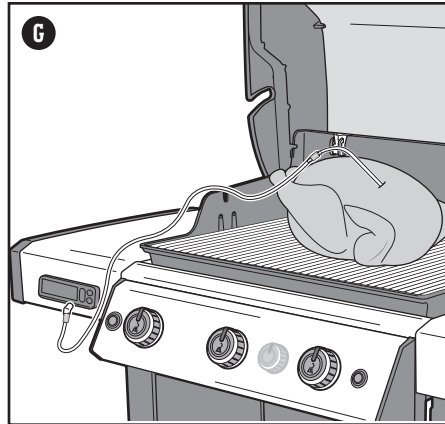
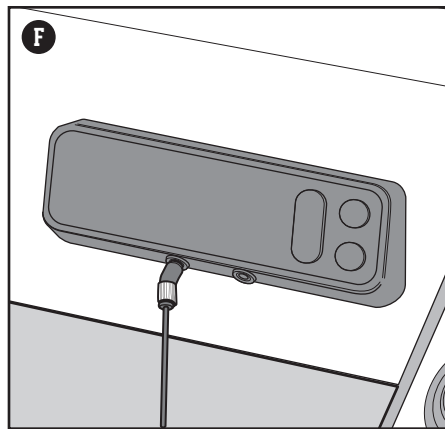
- 1) Pulse cualquier botón del controlador de temperatura para encender el módulo WEBER CONNECT.
- 2) Pulse el botón Campana para activar la notificación de temperatura de la barbacoa.
- 3) Mientras la pantalla parpadea, pulse los botones + o - para establecer el objetivo de temperatura de la barbacoa. Pulse el botón Confirmar para confirmar su selección.
- 4) Repita los pasos 2 y 3 para actualizar el objetivo de temperatura o establecer uno nuevo.
- 5) Una vez que la barbacoa alcance el objetivo de temperatura, el botón Campana parpadeará y el controlador sonará, y, si utiliza la app WEBER CONNECT, recibirá una notificación de inserción en su dispositivo inteligente.
- 6) Todas estas funciones del módulo WEBER CONNECT también se pueden configurar de forma inalámbrica a través del Wi-Fi o Bluetooth® desde la app WEBER CONNECT de su dispositivo inteligente.

Cocción con sondas de temperatura para alimentos

Utilice la sonda de temperatura para alimentos incluida para controlar su barbacoa WEBER y lograr unos alimentos perfectos, sin excepción.

Para usar las sondas de temperatura para alimentos, siga los pasos descritos a continuación:

- 1) Cuando la barbacoa se haya precalentado, abra la tapa y limpie las rejillas de cocción con un cepillo para parrillas o un rascador; luego, ajuste los mandos de control para obtener la temperatura de cocción deseada.
- 2) Coloque los alimentos en las rejillas.
- 3) Inserte las sondas de temperatura para alimentos en los puertos del módulo WEBER CONNECT (F) y, usando manoplas o guantes de horno resistentes al calor, pase los cables de las sondas de temperatura para alimentos por el canal lateral de la barbacoa (G).
- 4) Inserte las sondas para alimentos en el centro de la parte más gruesa de los alimentos.
- 5) Cierre la tapa de la barbacoa.
- 6) Pulse cualquier botón del controlador de temperatura para encender el módulo WEBER CONNECT.
- 7) Pulse el botón Campana para alternar entre la temperatura de la barbacoa y las sondas de temperatura para alimentos 1 y 2.
- 8) Una vez que seleccione la sonda que está usando, pulse los botones + o - para establecer el objetivo de temperatura de los alimentos. Pulse el botón Confirmar para confirmar su selección.
- 9) Repita los pasos 7 y 8 para actualizar el objetivo de temperatura o establecer uno nuevo.
- 10) Una vez que la sonda alcance el objetivo de temperatura, el botón Campana parpadeará y el controlador sonará, y, si utiliza la app WEBER CONNECT, recibirá una notificación de inserción en su dispositivo inteligente.
- 11) Todas estas funciones del módulo WEBER CONNECT también se pueden configurar de forma inalámbrica a través del Wi-Fi o Bluetooth® desde la app WEBER CONNECT de su dispositivo inteligente.



Mantenimiento de las sondas de temperatura para alimentos

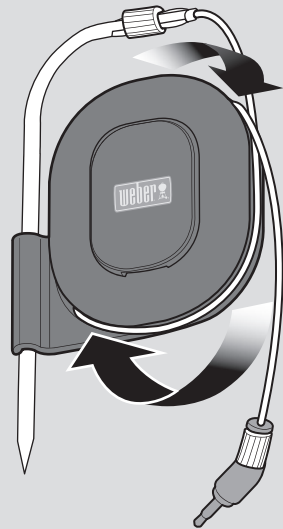
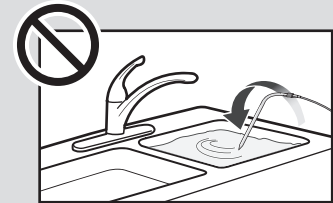
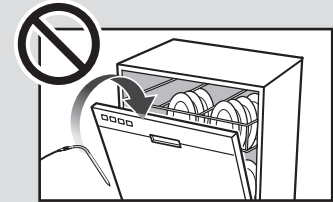
Limpieza de las sondas de temperatura para alimentos

Limpie la sonda antes de usarla por primera vez. La sonda debe limpiarse con agua y un paño húmedo.

Las sondas de temperatura para alimentos no son aptas para el lavavajillas ni son impermeables; además, pueden dañarse al exponerse demasiado al agua. Nunca sumerja las sondas directamente en agua u otros líquidos.

Almacenamiento de las sondas de temperatura para alimentos

Una vez que la sonda esté limpia, envuélvala cuidadosamente cuando no se use y consérvela en interiores.

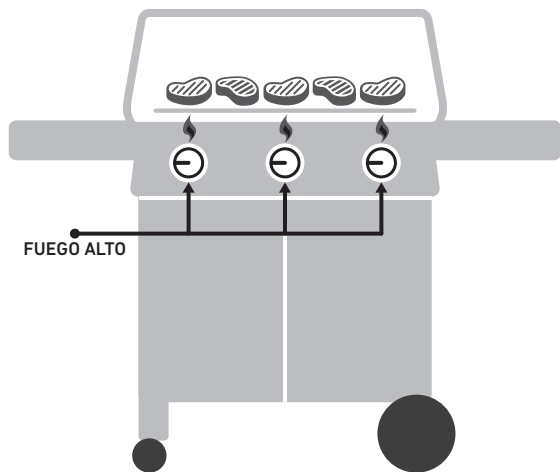


⚠ ADVERTENCIA

⚠ ¡Riesgo de lesiones personales! Las sondas de temperatura para alimentos son objetos muy afilados. Extremar la precaución al manipularlas.

⚠ ¡Riesgo de quemaduras! Manipular las sondas de temperatura para alimentos sin usar protección puede causar quemaduras graves en las manos. Los indicadores de colores de las sondas no están diseñados para el contacto directo con las manos durante el uso de la barbacoa ni proporcionan aislamiento térmico. Use guantes térmicos en todo momento durante el uso de este producto para evitar quemaduras.

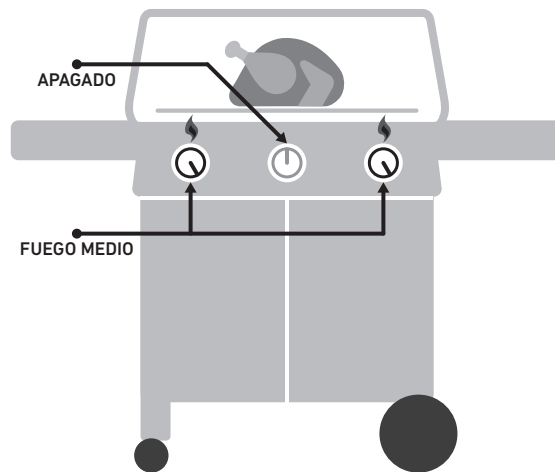
La llama: directa o indirecta



COCCIÓN DIRECTA: CONFIGURACIÓN

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

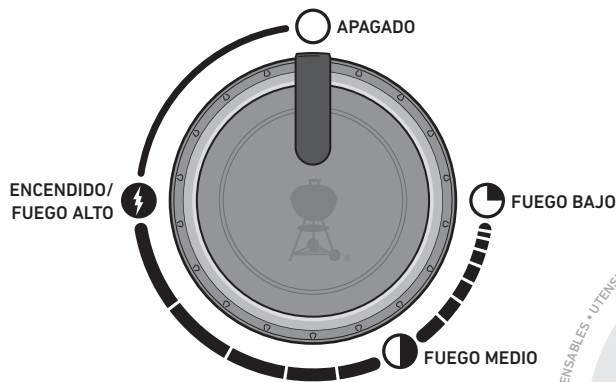
Con la cocción directa, el fuego se sitúa justo bajo el alimento. La superficie se marca, se desarrollan los sabores y texturas, y tiene lugar una deliciosa caramelización, mientras que el alimento se cocina hasta el centro.



COCCIÓN INDIRECTA: CONFIGURACIÓN

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

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



MANOPLAS DE BARBACOA

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



TEMPORIZADOR

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

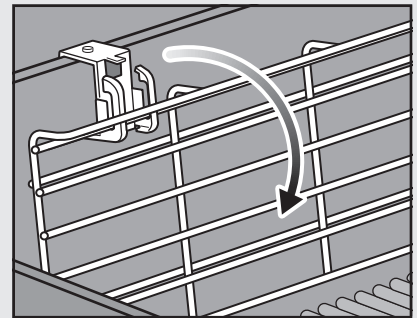
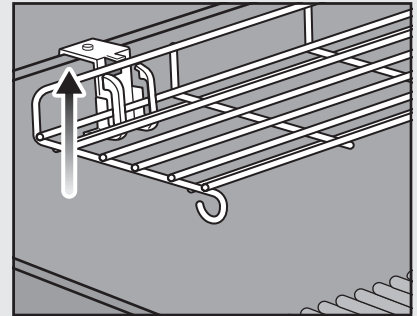
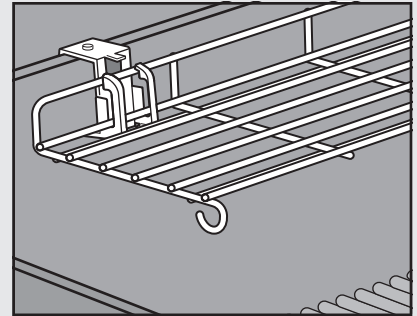
Qué hacer y qué no hacer al cocinar a la barbacoa

Optimice su espacio al cocinar

Uso del soporte para calentar TUCK-AWAY

Use el soporte para calentar cuando necesite mantener calientes los alimentos y plieguelo cuando termine de usarlo.

Para plegar el soporte para calentar, levántelo un poco y gírelo hacia abajo. Use manoplas o guantes resistentes al calor (con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407) al ajustar el soporte.



Pre caliente siempre la barbacoa antes de cocinar

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

No cocine en rejillas sucias

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

Esté presente

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

No cocine demasiados alimentos a la vez

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

Mantenga a raya su curiosidad

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

Dé la vuelta una sola vez

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

Controle su fuego interior

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

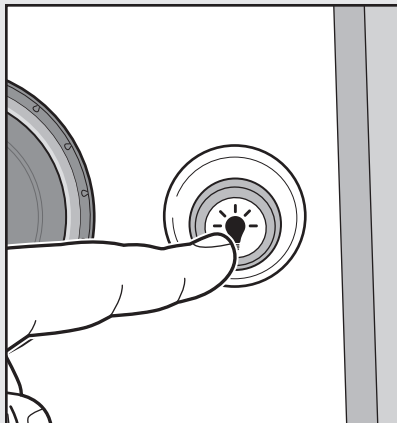
No tenga miedo de experimentar

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

Uso nocturno de la barbacoa

Uso de los mandos de control iluminados

Los mandos de control de los quemadores se iluminan pulsando un botón. Para encender o apagar la luz, solo tiene que pulsar el botón situado en el lado derecho del panel de control.



Limpeza y mantenimiento

Limpeza interior de la barbacoa

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

Limpeza de la tapa

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

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

Limpeza de las rejillas de cocción

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

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

Limpeza de las FLAVORIZER BARS

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

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

Limpeza de los quemadores

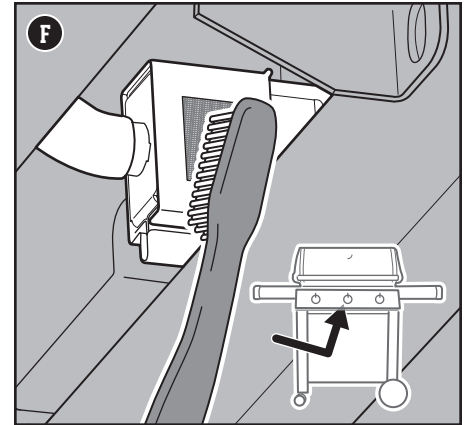
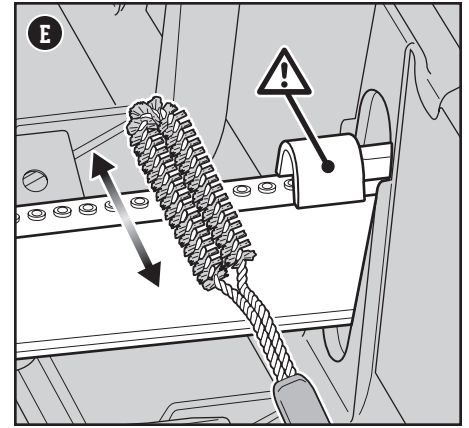
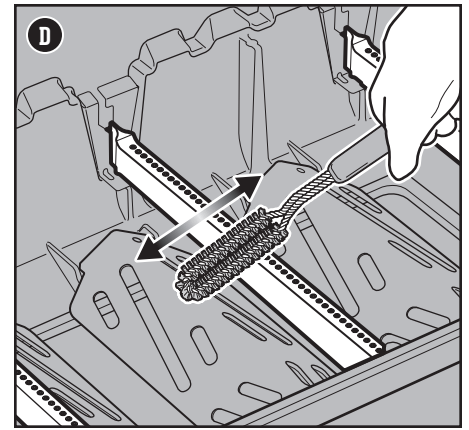
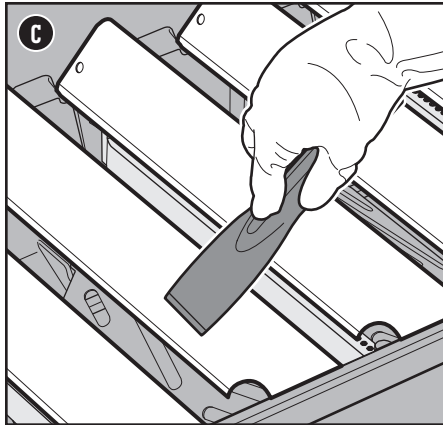
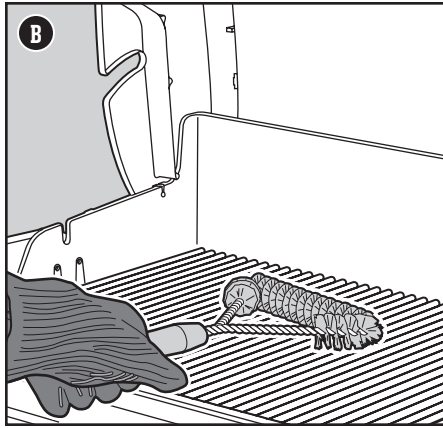
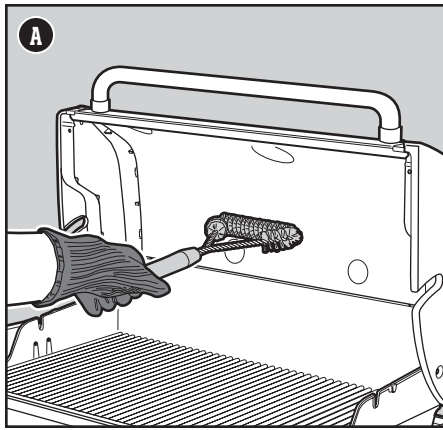
Existen dos partes de los quemadores que son fundamentales para su funcionamiento óptimo: los puertos (pequeñas aberturas que sobresalen a lo largo de los quemadores) y los filtros de arañas/insectos, situados en los extremos. Mantener limpias tales áreas es esencial para un uso seguro.

Limpeza de los puertos de los quemadores

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

Limpeza de los filtros de arañas

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



PIEZAS DE REPUESTO

Para adquirir piezas de repuesto, póngase en contacto con su distribuidor local o visite weber.com.

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

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

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

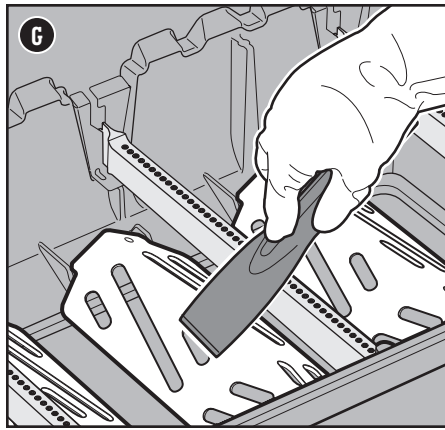
⚠ **PRECAUCIÓN:** No coloque los componentes de la barbacoa en las mesas laterales; podrían arañar la pintura o las superficies de acero inoxidable.

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

Limpieza de los deflectores de calor

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

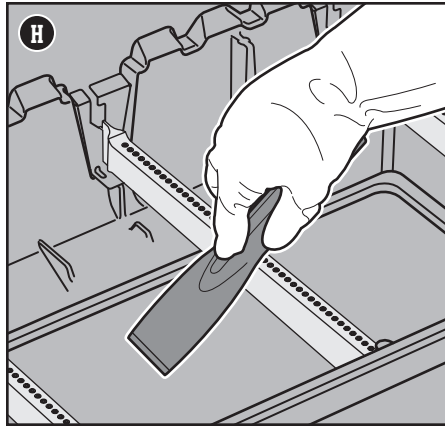
- 1) Rasque los deflectores de calor con un rascador de plástico (G).
- 2) Si es necesario, cepille los deflectores de calor con un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable.
- 3) Desmonte los deflectores de calor y colóquelos a un lado.



Limpieza del compartimento de cocción

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

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



Limpieza del sistema de gestión de grasa

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

Limpieza exterior de la barbacoa

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

Limpieza de las superficies de acero inoxidable

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

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

Limpieza de los componentes pintados, vitrificados y de plástico

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

Limpieza exterior de barbacoas instaladas en entornos poco frecuentes

Si la barbacoa se encuentra instalada en un entorno particularmente severo, es probable que quiera limpiarla por fuera más a menudo. La lluvia ácida, los productos químicos para piscinas y el agua salada pueden causar corrosión superficial. Limpie el exterior de la barbacoa con agua tibia mezclada con jabón. Para concluir la limpieza, enjuague la barbacoa y séquela bien. Asimismo, puede aplicar semanalmente algún producto de limpieza de acero inoxidable para evitar la corrosión superficial.

Limpieza interior del armario

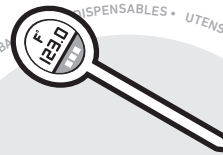
Utilice un paño suave y húmedo para limpiar el interior del armario. Procure no tirar de ninguna de las conexiones de los cables al limpiar los componentes electrónicos.

PRECAUCIÓN: NO ROCÍE NUNCA LA BARBACOA CON UN CHORRO CONTINUO DE AGUA COMO EL DE UNA MANGUERA O UN LIMPIADOR POR AGUA A PRESIÓN. SUS COMPONENTES ELECTRÓNICOS PODRÍAN RESULTAR AVERIADOS.



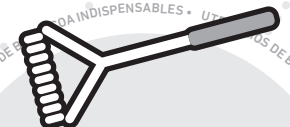
BANDEJAS DE ALUMINIO

Perfectas para revestir la bandeja colectora y conseguir una limpieza cómoda y sencilla.



TERMÓMETRO

Pequeño y relativamente barato, este componente es fundamental para conocer rápidamente la temperatura interna de la carne al cocinarla a la barbacoa.



CEPILLO PARA PARRILLAS

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

LA BARBACOA NO SE ENCIENDE

SÍNTOMA

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

CAUSA

Existe un problema relacionado con el caudal de gas.

Existe un problema relacionado con el sistema de encendido electrónico.

SOLUCIÓN

Si la barbacoa no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia los quemadores. Para comprobarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Uso de una cerilla para determinar si fluye gas hacia los quemadores".

Si **el encendido con cerilla NO DA RESULTADO**, siga los consejos de resolución de problemas relacionados con el caudal de gas, descritos en la página siguiente.

Si la barbacoa no se enciende, el primer paso es determinar si fluye gas hacia los quemadores. Para comprobarlo, siga las instrucciones descritas en la sección "Uso de una cerilla para determinar si fluye gas hacia los quemadores".

Si **el encendido con cerilla DA RESULTADO**, siga las instrucciones descritas en la sección "Comprobación de los componentes del sistema de encendido electrónico".

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

- 1) Abra la tapa de la barbacoa.
- 2) Compruebe que todos los mandos de control de los quemadores estén en la posición de apagado O . Asegúrese presionando los mandos y girándolos en sentido horario.

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

- 3) Inicie el suministro de gas girando la válvula de la bombona en sentido antihorario o moviendo la palanca del regulador hasta la posición de apertura, en función de la conexión del regulador/la bombona.
- 4) Comience por el quemador situado más a la izquierda. Coloque una cerilla en el soporte para cerillas y enciéndala. (El soporte para cerillas se encuentra situado bajo la mesa lateral derecha). Inserte la cerilla encendida a través de las rejillas de cocción y las FLAVORIZER BARS, y colóquela junto al quemador (A).
- 5) Empuje el mando de control del quemador hacia dentro y gírelo en sentido antihorario hasta la posición de encendido/fuego alto I .
- 6) Compruebe que el quemador se encienda mirando a través de las rejillas de cocción y la abertura semicircular de las FLAVORIZER BARS.
- 7) Si el quemador no se enciende al cabo de 4 segundos, gire el mando de control del quemador hasta la posición de apagado O y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentar encender de nuevo el quemador. Si tras repetidos intentos no consigue encender el quemador, consulte las instrucciones de resolución de problemas relacionados con el caudal de gas, incluidas en la página siguiente.
- 8) Si el quemador se enciende, el problema tendrá su origen en el sistema de encendido. Siga las instrucciones descritas en la sección "Comprobación de los componentes del sistema de encendido electrónico".
- 9) Vuelva a colgar el soporte para cerillas bajo la mesa lateral derecha (B).

Comprobación de los componentes del sistema de encendido electrónico

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

Comprobación de la pila

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

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

Comprobación de los cables

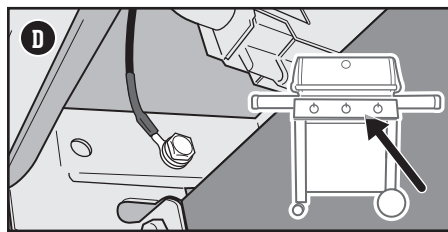
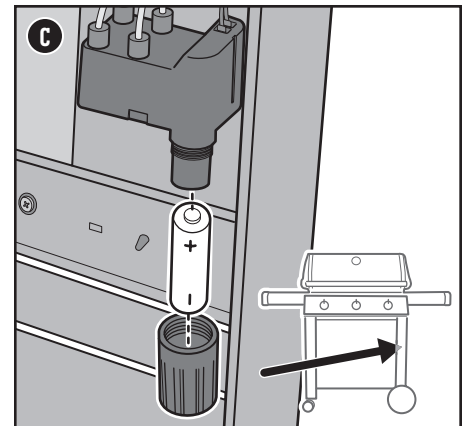
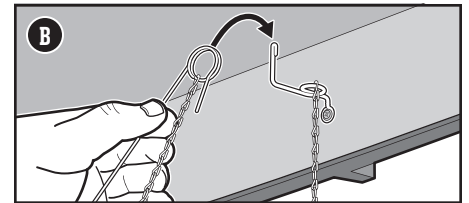
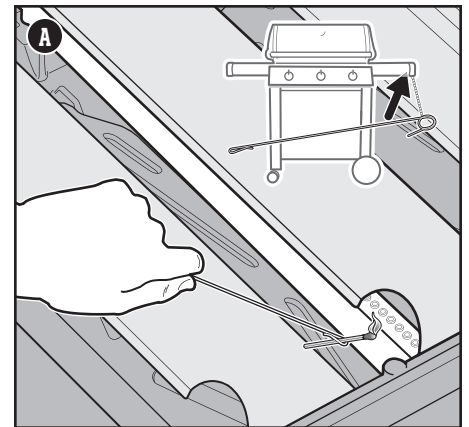
Los cables pueden presentar dos problemas que es necesario comprobar:

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

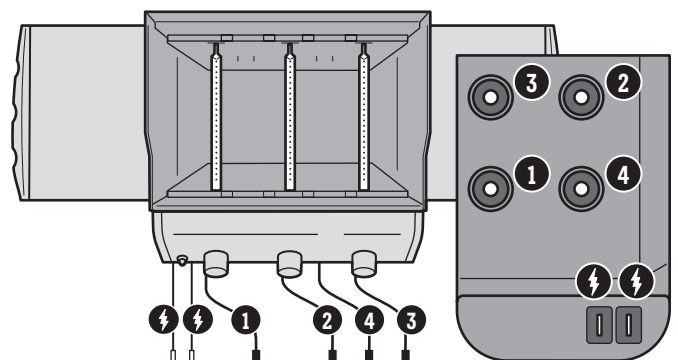
Comprobación del cable de conexión a tierra

Los modelos 310, 315, 355 y 435 tienen un cable de conexión a tierra conectado al soporte del distribuidor. Este puede verse cuando se mira bajo el panel de control (D):

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



Esquema de conexiones del módulo de encendido (315)



CAUDAL DE GAS

SÍNTOMA

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

CAUSA

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

SOLUCIÓN

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

La bombona de GLP contiene poco gas o está vacía.

Rellene la bombona de GLP.

La manguera de combustible está doblada o torcida.

Enderece la manguera de combustible.

Los puertos del quemador en cuestión están sucios.

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

SÍNTOMA

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

CAUSA

Los filtros de arañas de los quemadores están obstruidos.

SOLUCIÓN

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

SÍNTOMA

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

CAUSA

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

SOLUCIÓN

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

BARBACOA GRASIENTA (peladuras de pintura y llamaradas)

SÍNTOMA

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

CAUSA

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

SOLUCIÓN

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

SÍNTOMA

- Se producen llamaradas al cocinar o precalentar la barbacoa.

CAUSA

Existen restos de alimentos cocinados anteriormente.

SOLUCIÓN

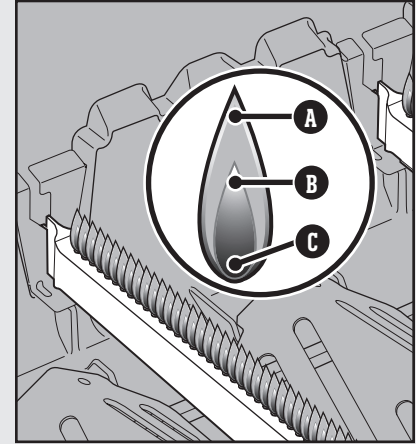
Precaliente siempre la barbacoa a fuego máximo durante 15 minutos.

El interior de la barbacoa debe limpiarse a fondo.

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

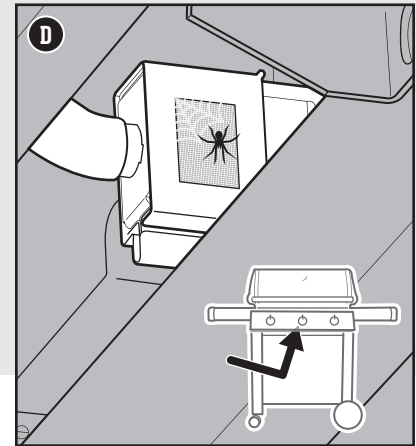
Aspecto de las llamas que deben generar los quemadores

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



Filtros de arañas

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



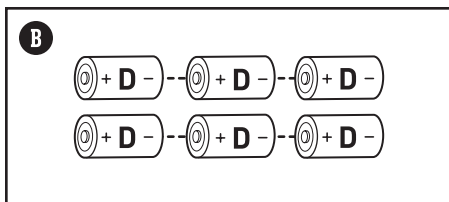
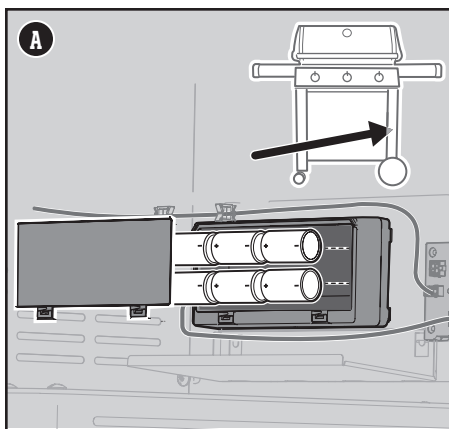
LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

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

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

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

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



PÉRDIDA DE SUMINISTRO ELÉCTRICO

SÍNTOMA

- Las luces del módulo WEBER CONNECT y de los mandos de control no se iluminan.

CAUSA

Los cables están desconectados.

SOLUCIÓN

Compruebe que todos los cables estén bien conectados a los terminales de la parte trasera del módulo WEBER CONNECT y al tablero de control situado dentro del armario. Consulte el "Esquema de conexiones del módulo WEBER CONNECT".

Las pilas están gastadas.

Sustituya las pilas por otras nuevas. Consulte el apartado "Sustitución de las pilas del módulo WEBER CONNECT" de esta misma página.

Es posible que se haya agotado la batería externa alternativa.

Si está utilizando una batería externa opcional (a la venta por separado), desconéctela del tablero de control y consulte la guía de uso del fabricante para obtener información sobre la recarga. Consulte el apartado "Conexión de una batería externa".

Sustitución de las pilas del módulo WEBER CONNECT

Use solo pilas alcalinas. No mezcle pilas nuevas y usadas o pilas de diferentes tipos (normales, alcalinas, recargables, etc.). Si prevé que no va a utilizar la barbacoa durante un período de al menos un mes, quite las pilas.

- 1) Localice el compartimento de las pilas, situado en la parte inferior derecha del interior del armario.
- 2) Presione las lengüetas de la tapa del compartimento de las pilas para abrirlo (A).
- 3) Sustituya las seis pilas D (B).

WEBER CONNECT ESTÁ TENIENDO PROBLEMAS CON LA CONEXIÓN

SÍNTOMA

- La conexión Bluetooth® no se mantiene o no es posible emparejar un dispositivo inteligente.

CAUSA

La señal Bluetooth® es solo de corto alcance.

SOLUCIÓN

Cuando el módulo WEBER CONNECT está encendido, está listo para emparejarse. Asegúrese de que la conexión Bluetooth® del dispositivo inteligente esté habilitada y de que el dispositivo esté cerca de la barbacoa.

Ya se ha emparejado otro dispositivo inteligente por Bluetooth®.

Cuando el indicador luminoso de estado de la conexión Bluetooth® permanece iluminado y no parpadea, significa que la barbacoa ya está emparejada con un dispositivo inteligente. Desactive la conexión Bluetooth® en cualquier otro dispositivo inteligente que no quiera mantener emparejado con la barbacoa.

SÍNTOMA

- La conexión a la red Wi-Fi no se mantiene.

CAUSA

La barbacoa está fuera del alcance de la señal de la red Wi-Fi.

SOLUCIÓN

Para que su dispositivo inteligente pueda conectarse a la red Wi-Fi local, la barbacoa deberá encontrarse dentro del área de cobertura del enrutador Wi-Fi. Si no consigue establecer una conexión, intente acercar la barbacoa al enrutador Wi-Fi o instale un repetidor de señal para lograr una señal más potente.

APARECE UN CÓDIGO DE ERROR EN LA PANTALLA

SÍNTOMA

- Aparece un código de error en la pantalla digital durante el encendido o la cocción.

CAUSA

El módulo WEBER CONNECT es un dispositivo sensible a ciertos factores externos. Su funcionamiento puede verse afectado por las condiciones del suministro eléctrico o las transmisiones de radio.

SOLUCIÓN

Póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en weber.com.

Entrada de alimentación auxiliar

Conexión de una batería externa

Como alternativa al uso de seis pilas alcalinas D para alimentar el módulo WEBER CONNECT durante la cocción, puede conectar una batería externa recargable (a la venta por separado).

La batería externa debe tener una capacidad mínima de 10.000 mA·h y conector Micro-USB de 5 V. El estante dentro del armario de la barbacoa acepta baterías externas con unas dimensiones máximas de 10 cm (4") de anchura, 17,75 cm (7") de profundidad y 3 cm (1,25") de altura.

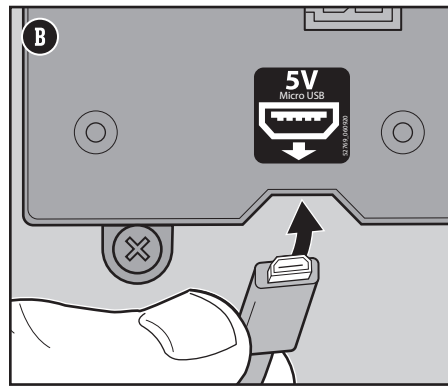
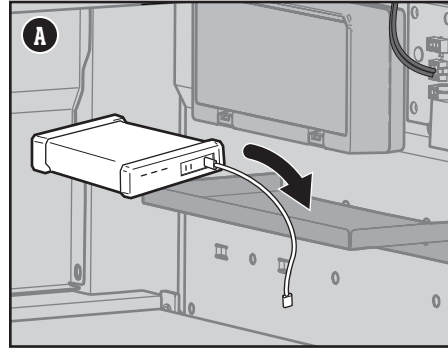
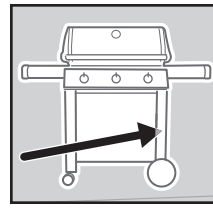
Para utilizar una batería externa, no es necesario sacar las pilas alcalinas del paquete de alimentación. En su lugar, una vez conectada la batería externa al tablero de control mediante el conector Micro-USB, el módulo WEBER CONNECT se alimenta directamente de la batería externa.

- 1) Abra el armario de la barbacoa.
- 2) Coloque la batería externa en el pequeño estante situado en la parte inferior del panel lateral, junto al paquete de alimentación **(A)**.
- 3) Conecte el cable Micro-USB en la parte inferior del tablero de control **(B)**.
- 4) Encienda la batería externa.

Consulte la guía de uso del fabricante para obtener instrucciones sobre cómo cargar completamente la batería externa.

Más información sobre el uso de una batería externa:

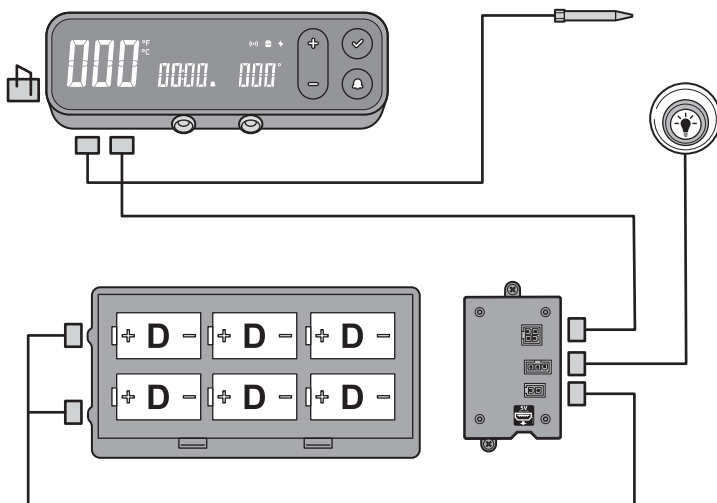
- No enchufe la batería externa a una toma de suministro eléctrico exterior mientras esté conectada a la barbacoa.
- Desconecte la batería externa de la barbacoa y consérvela en interiores después de usarla.
- La batería externa no suministra energía a los módulos de encendido de los quemadores. Consulte la sección "Comprobación de los componentes del sistema de encendido electrónico".
- El conector Micro-USB del tablero de control no está destinado a la transmisión de datos.
- No guarde la batería externa en exteriores.
- Cargue completamente la batería externa antes de cada uso.
- A menos que la batería externa esté homologada para el uso en condiciones de temperatura superiores y/o inferiores, úsela solo a temperaturas exteriores comprendidas entre -12 °C (10 °F) y 38 °C (100 °F). Respete las directrices de uso del fabricante.



PIEZAS DE REPUESTO

Para adquirir piezas de repuesto, póngase en contacto con su distribuidor local o visite weber.com.






Esquema de conexiones del módulo WEBER CONNECT



LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

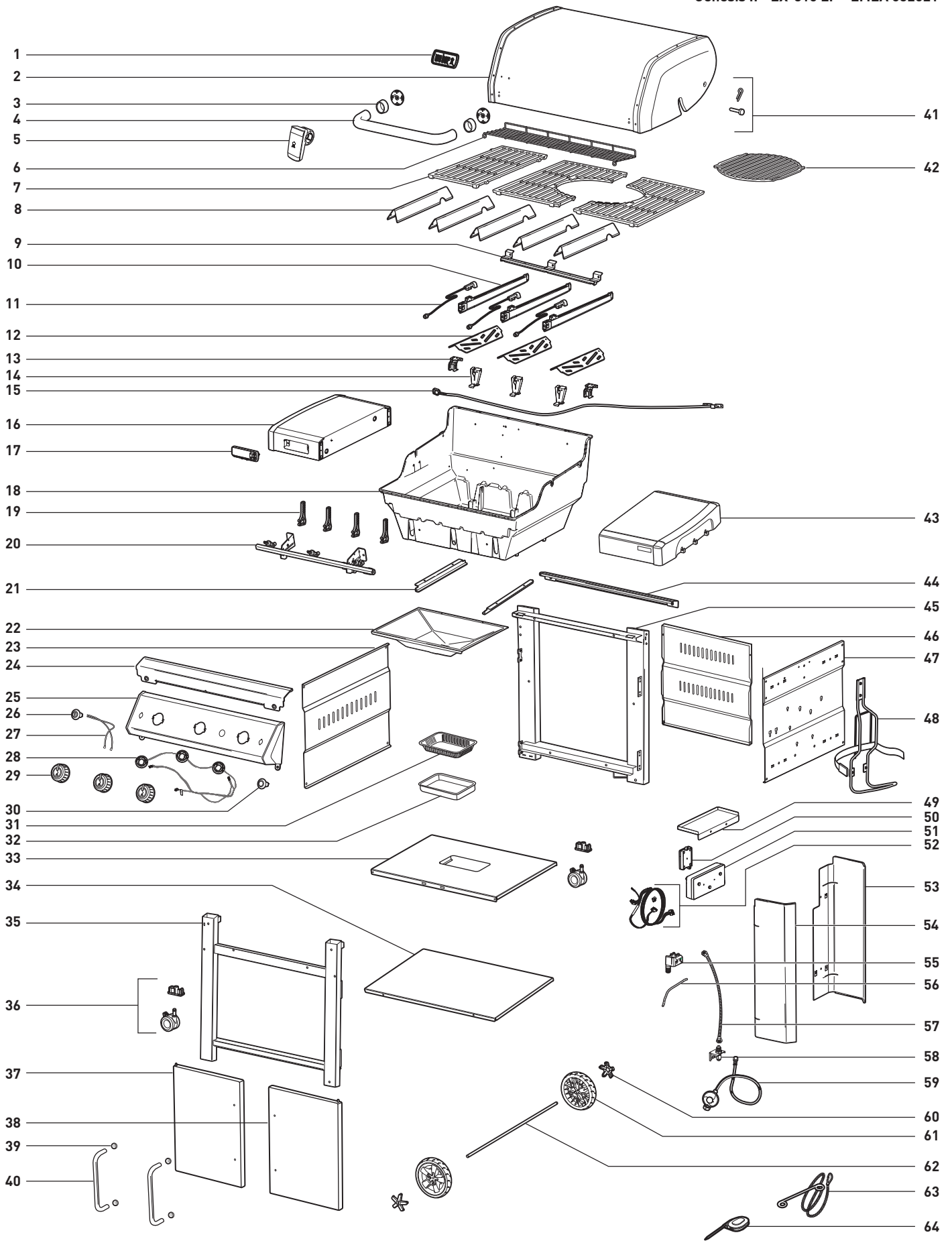
Si sigue experimentando problemas, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en weber.com.

Guía para cocinar a la barbacoa

Tipo	Grosor/peso	Tiempo total de cocción aproximado
 CARNE ROJA		
Filete: entrecot, filete porterhouse, filete de ternera ribeye, filete T-bone y filete de solomillo	19 mm de grosor	4-6 minutos , fuego alto directo
	25 mm de grosor	6-8 minutos , fuego alto directo
	50 mm de grosor	14-18 minutos , marcar 6-8 minutos a fuego alto directo y, después, 8-10 minutos a fuego alto indirecto
Filete de falda	0,68-0,90 kg, 19 mm de grosor	8-10 minutos , fuego medio directo
Hamburguesa de ternera picada	19 mm de grosor	8-10 minutos , fuego medio directo
Solomillo	1,3-1,8 kg	45-60 minutos , 15 minutos a fuego medio directo y, después, 30-45 minutos a fuego medio indirecto
 CERDO		
Salchichas bratwurst: frescas	85 g (salchicha)	20-25 minutos , fuego bajo directo
Chuletas: sin hueso o con hueso	19 mm de grosor	6-8 minutos , fuego alto directo
	31-38 mm de grosor	10-12 minutos , marcar 6 minutos a fuego alto directo y, después, 4-6 minutos a fuego alto indirecto
Costillas: costillar completo, costillas sueltas	1,3-1,8 kg	90-120 minutos , fuego medio indirecto
Costillas: estilo campestre, con hueso	1,3-1,8 kg	90-120 minutos , fuego medio indirecto
Solomillo	0,454 kg	30 minutos , marcar 5 minutos a fuego alto directo y, después, 25 minutos a fuego medio indirecto
 POLLO		
Pechuga de pollo: sin hueso, sin piel	170-226 g	8-12 minutos , fuego medio directo
Contramuslo de pollo: sin hueso, sin piel	113 g	8-10 minutos , fuego medio directo
Piezas de pollo: con hueso, surtidas	85-170 g	36-40 minutos , 6-10 minutos a fuego bajo directo y, después, 30 minutos a fuego medio indirecto
Pollo: entero	1,8-2,2 kg	60-75 minutos , fuego medio indirecto
Gallina de Cornualles	0,68-0,90 kg	60-70 minutos , fuego medio indirecto
Pavo: entero, sin relleno	4,5-5,4 kg	2-2,5 horas , fuego medio indirecto
 MARISCO		
Pescado (rodaja o filete): fletán, pargo rojo, salmón, lubina, pez espada y atún	6,3-12,7 mm de grosor	3-5 minutos , fuego medio directo
	25-31 mm de grosor	10-12 minutos , fuego medio directo
Pescado: entero	0,454 kg	15-20 minutos , fuego medio indirecto
	1,36 kg	30-45 minutos , fuego medio indirecto
Gamba	42,5 g	2-4 minutos , fuego alto directo
 VERDURAS		
Espárrago	12,7 mm de diámetro	6-8 minutos , fuego medio directo
Maíz	Con hojas	25-30 minutos , fuego medio directo
	Sin hojas	10-15 minutos , fuego medio directo
Seta	Shiitake o champiñón	8-10 minutos , fuego medio directo
	Portobello	10-15 minutos , fuego medio directo
Cebolla	En mitades	35-40 minutos , fuego medio indirecto
	Rodajas de 12,7 mm	8-12 minutos , fuego medio directo
Patata	Entera	45-60 minutos , fuego medio indirecto
	Rodajas de 12,7 mm	9-11 minutos , escaldar 3 minutos y, después, 6-8 minutos a fuego medio directo

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







Fabricante:

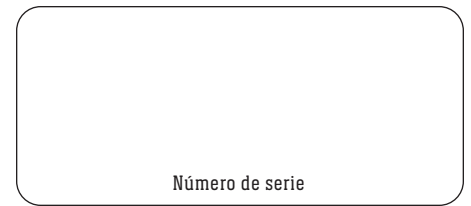
Weber-Stephen Products LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
EE. UU.

Importador:

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

Franklinstraße 28/29
10587 Berlín (Alemania)
Tel.: (+49) 307554184-0



Número de serie



Anote el número de serie de su barbacoa en este cuadro para facilitar su futura consulta. El número de serie se encuentra en la etiqueta de datos situada en la parte posterior derecha de la estructura de la barbacoa.

AUSTRIA

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

BÉLGICA

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

CHILE

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

REPÚBLICA CHECA

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

DINAMARCA

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

FRANCIA

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

ALEMANIA

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

ISLANDIA

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

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

ITALIA

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

PAÍSES BAJOS

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

POLONIA

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

RUSIA

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

SUDÁFRICA

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

ESPAÑA

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

SUIZA

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

EMIRATOS ÁRABES UNIDOS

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

REINO UNIDO

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

EE. UU.

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

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

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

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

weber.com



Apple y el logotipo de Apple son marcas comerciales de Apple Inc., registradas en los EE. UU. y otros países. App Store es una marca de servicio de Apple Inc. Android y Google Play son marcas comerciales de Google Inc.

La marca denominativa Bluetooth® y los logotipos asociados a la misma son marcas comerciales registradas de Bluetooth SIG, Inc.; el uso de tales marcas por parte de Weber-Stephen Products LLC tiene lugar con autorización. El resto de las marcas y nombres comerciales son propiedad de sus respectivos titulares.

© 2021 Diseñado y desarrollado por Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (EE. UU.).