



Manual del usuario del asador de carbón

Performer/Performer Premium de 57 cm (22")

Guarde este manual del usuario para poder consultarlo en el futuro, léalo íntegramente y, si tiene alguna duda, póngase en contacto con nosotros hoy mismo.



REGÍSTRESE HOY MISMO

Registre su asador de gas y reciba contenidos especiales que le permitirán convertirse en el héroe de cualquier reunión.

Escanee el código QR o regístrese en línea en weber.com

No se deshaga de esta guía. Esta guía del propietario contiene indicaciones de peligro, advertencia y precaución importantes acerca del producto. Encontrará las instrucciones de armado en la guía de armado. ¡No use el asador en interiores!

Visite weber.com, seleccione su país de origen y registre su asador hoy mismo.

SEGURIDAD

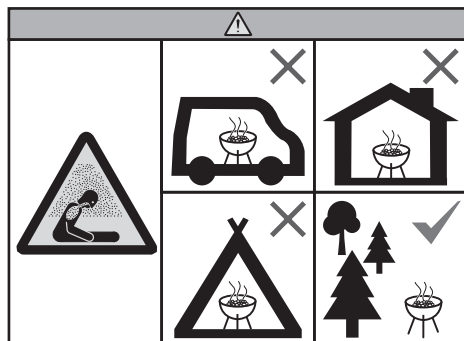
El incumplimiento de las indicaciones de PELIGRO, ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN contenidas en el presente manual del usuario puede resultar en lesiones graves o muertes, u originar daños materiales a raíz de posibles incendios o explosiones. Lea toda la información de seguridad contenida en el presente manual del usuario antes de hacer funcionar este asador.

PELIGROS

- ⚠ ¡No usar en interiores! Este asador está diseñado para su uso al aire libre en áreas bien ventiladas y no está preparado para el uso como calentador ni debe emplearse como tal en ninguna circunstancia. El uso en interiores puede dar lugar a la acumulación de vapores tóxicos y causar lesiones personales graves o muerte.
- ⚠ Se prohíbe el uso en cocheras, edificios, pasillos cubiertos u otras áreas cerradas.
- ⚠ No use gasolina, alcohol ni ningún otro líquido de alta volatilidad para encender el carbón. En caso de uso de líquido de encendido para carbón (no recomendado), limpie todo el líquido que haya podido escapar por las ventilas del tazón antes de encender el carbón.
- ⚠ No agregue líquido de encendido para carbón ni carbón impregnado en líquido de encendido para carbón sobre carbón encendido o caliente. Tape el líquido de encendido después de usarlo y colóquelo a una distancia segura del asador.
- ⚠ Mantenga el área destinada a la preparación de alimentos libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc., así como de materiales combustibles.

ADVERTENCIAS

- ⚠ No use este asador si no están instaladas todas sus partes. Este asador debe armarse correctamente de acuerdo con las instrucciones de armado. Un armado incorrecto puede dar lugar a situaciones peligrosas.
- ⚠ No use el asador sin el cenicero instalado.
- ⚠ No use este asador bajo una estructura de material combustible.
- ⚠ El consumo de alcohol o medicamentos (bajo supervisión médica o no) puede afectar la capacidad del usuario para armar correctamente el asador o usarlo con seguridad.
- ⚠ Proceda con precaución al usar el asador. Estará muy caliente tanto durante la preparación de alimentos como al limpiarlo, por lo que no debe quedar desatendido en ningún momento.
- ⚠ Este asador alcanza temperaturas muy elevadas y no debe transportarse durante el funcionamiento.
- ⚠ Los niños y mascotas deben mantenerse alejados.
- ⚠ Este asador WEBER no está diseñado para su instalación en el interior o encima de vehículos recreativos y/o embarcaciones.
- ⚠ No use este asador a menos de 60 cm de cualquier material combustible. Se consideran materiales combustibles, entre otros, las plataformas, patios y porches de madera o madera tratada.



- ⚠ Mantenga el asador en todo momento sobre una superficie firme y nivelada, alejada de materiales combustibles.
- ⚠ No coloque el asador sobre una superficie de cristal o material combustible.
- ⚠ No use el asador si sopla viento fuerte.
- ⚠ No use prendas con mangas sueltas o vaporosas durante el encendido y el uso del asador.
- ⚠ No toque la parrilla de cocción, la parrilla para carbón, las cenizas, el carbón ni el asador para verificar si están calientes.
- ⚠ Apague el carbón cuando haya terminado de cocinar. Para esto, cierre la ventila del cuerpo del asador y el ventilador de la tapa, y ponga la tapa en el cuerpo del asador.
- ⚠ Use manoplas o guantes para asar resistentes al calor al cocinar, ajustar las ventilas (ventiladores), agregar carbón y manipular el termómetro o la tapa.
- ⚠ Use herramientas apropiadas, equipadas con mangos largos y resistentes al calor.
- ⚠ Coloque siempre el carbón encima de la parrilla para carbón (inferior). No lo coloque directamente en el fondo del cuerpo del asador.
- ⚠ No se apoye en el extremo de la mesa ni lo sobrecargue.
- ⚠ No use el soporte para tapa TUCK-AWAY como agarradera para levantar o mover el asador.
- ⚠ No cuelgue la tapa del asa del cuerpo del asador.
- ⚠ No vierta carbón caliente en lugares de paso o en los que hacerlo represente un riesgo de incendio. No desheche las cenizas ni el carbón antes de que se hayan apagado por completo.
- ⚠ No guarde el asador hasta que las cenizas y el carbón se hayan apagado por completo.
- ⚠ No retire las cenizas hasta que se haya apagado y extinguido completamente todo el carbón y el asador esté frío.
- ⚠ Mantenga los cables y conductores eléctricos alejados de las superficies calientes del asador y también de las áreas de paso frecuente.
- ⚠ No cuelgue la tapa del asa del cuerpo del asador.
- ⚠ No use el soporte para tapa TUCK-AWAY como agarradera para levantar o mover el asador.
- ⚠ ¡ADVERTENCIA! No use este asador en espacios cerrados y/o habitables (como casas, tiendas de campaña, remolques de auto, casas rodantes o embarcaciones). Peligro de muerte por inhalación de monóxido de carbono.
- ⚠ Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimiento, excepto si cuentan con la vigilancia o la formación necesaria para usar el aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

PRECAUCIONES

- ⚠ No use agua para controlar las llamaradas ni para apagar el carbón.
- ⚠ Forrar el cuerpo del asador con papel de aluminio puede dificultar el flujo de aire. En lugar de eso, use una bandeja para escurrimientos para recoger los jugos desprendidos por la carne al cocinarla usando el método indirecto.
- ⚠ Revise periódicamente si sus cepillos para parrillas presentan cerdas sueltas o desgaste excesivo. Sustituya los cepillos si encuentra cerdas desprendidas en las parrillas de cocción o en los mismos cepillos. WEBER recomienda adquirir nuevos cepillos para parrillas con cerdas de acero inoxidable al principio de cada primavera.

PROPUESTA 65 de California

- ⚠ ADVERTENCIA: Las sustancias derivadas de la combustión que genera este producto durante su uso contienen químicos que el estado de California considera cancerígenos y causantes de defectos congénitos u otros daños reproductivos.
- ⚠ ADVERTENCIA: Este producto puede exponer al usuario a químicos como el níquel, que el estado de California considera cancerígeno. Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov.

OTRAS ADVERTENCIAS

- ⚠ No use el soporte para tapa TUCK-AWAY como agarradera para levantar o mover el asador.

GARANTÍA

Garantía Limitada

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

WEBER ofrece esta Garantía Limitada (la "Garantía") sin costo adicional. Aquí encontrará la información necesaria si su producto WEBER requiere reparación, en el caso improbable de que sufra una falla o un defecto.

Según la legislación vigente, el cliente tiene diversos derechos en caso de que el producto resulte defectuoso. Tales derechos incluyen desempeño complementario o sustitución, rebaja del precio de compra y compensación. Las cláusulas de esta Garantía no afectan tales derechos legales ni a ningún otro. De hecho, esta Garantía proporciona al Propietario derechos que van más allá de los que le otorga la garantía legal.

GARANTÍA LIMITADA DE WEBER

WEBER garantiza al comprador del producto WEBER (o, en caso de que sea un regalo o promoción, 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 los períodos de tiempo especificados a continuación, siempre que su armado y uso tengan lugar de acuerdo con el manual del usuario que lo acompaña, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales. (Nota: En caso de pérdida o extravío del manual del usuario del producto WEBER, puede descargar una copia en línea desde www.weber.com). WEBER acepta, en el marco de esta Garantía, reparar o sustituir las partes defectuosas en cuanto a materiales o mano de obra, con las limitaciones 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 ofrece con gusto la Garantía descrita frente a defectos de materiales en el asador o sus componentes, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales.

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

WEBER, no obstante, cumplirá sus obligaciones según esta Garantía en relación con el asador y sus componentes en caso de daño o mal funcionamiento como consecuencia de defectos de materiales.

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

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO BAJO ESTA GARANTÍA

A fin de asegurar la debida cobertura de la Garantía, es importante (aunque no obligatorio) registrar el producto WEBER en línea en www.weber.com. Deben conservarse el recibo y/o la factura de compra originales. Al registrar el producto WEBER, se confirma la cobertura de la Garantía y se establece un vínculo directo con WEBER que el fabricante puede usar si necesita contactar con el Propietario. Si no tuvo tiempo de registrar su asador antes de solicitar el servicio de Garantía, prepare la siguiente información antes de llamar: Nombre, dirección, teléfono, correo electrónico, número de serie, fecha de compra, distribuidor, modelo, color y principal problema. La garantía anterior solo será válida si el Propietario cuida razonablemente el producto WEBER de acuerdo con las instrucciones de armado, las instrucciones de uso y las indicaciones de mantenimiento preventivo descritas en el manual del usuario que lo acompaña, a menos que el Propietario pueda demostrar que la falla o el defecto no guarda relación con el incumplimiento de tales obligaciones. Si el producto se instala en una zona costera o cerca de una alberca, el lavado y enjuague periódicos de las superficies exteriores se considerarán parte del mantenimiento, según lo descrito en el manual del usuario.

Número de serie

Anote el número de serie de su asador en este cuadro para poder consultarlo en el futuro. El número de serie se encuentra en la etiqueta de datos del asador.

8659399

esMX

02/04/26

GESTIONES EN GARANTÍA Y SITUACIONES NO CUBIERTAS

Si cree estar en una situación cubierta por esta Garantía, contacte con el Servicio de Atención al Cliente de WEBER usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web (www.weber.com o el sitio web correspondiente al país de residencia del Propietario). Luego de llevar a cabo las investigaciones que correspondan, WEBER reparará o sustituirá (a decisión propia) la parte defectuosa cubierta por esta Garantía. En caso de que la reparación o sustitución no sea posible, WEBER podrá (a decisión propia) reemplazar el asador en cuestión por otro nuevo de igual o mayor valor. Como Propietario del producto, puede ser que WEBER le pida que devuelva las partes afectadas para su inspección (deberá cubrir los gastos de envío). Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente, prepare la siguiente información:
Nombre, dirección, teléfono, correo electrónico, número de serie, fecha de compra, distribuidor, modelo, color y principal problema.

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

- Abuso, mal uso, alteración, modificación, uso indebido, vandalismo, negligencia, armado o instalación incorrectos, u omisión al llevar a cabo las labores normales y rutinarias de mantenimiento.
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas), incluidos, entre otros, los daños que puedan causar en el tubo quemador y/o la manguera de gas.
- Exposición a atmósferas salinas y/o fuentes de cloro, como albercas, tinas de hidromasaje o espás.
- Condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis o temporales, tornados o grandes tormentas.
- Lluvia ácida y otros factores ambientales.

El uso de partes de otros fabricantes no invalida esta Garantía. No obstante, esta Garantía no cubre aquellas partes usadas y/o instaladas en el producto WEBER que no sean partes originales WEBER. Esta Garantía tampoco cubre aquellos daños resultantes del uso y/o la instalación de partes en el producto WEBER que no

sean partes originales WEBER. Toda conversión de un asador de gas no autorizada por WEBER y llevada a cabo por un técnico autorizado por WEBER dará lugar a la invalidación de esta Garantía.

PERÍODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

Cuerpo y tapa:
10 años, agrietamiento por corrosión/combustión
Sistema de limpieza ONE-TOUCH:
5 años, agrietamiento por corrosión/combustión
Componentes de acero inoxidable:
5 años, agrietamiento por corrosión/combustión
Componentes de plástico:
5 años, excepto desvanecimiento o decoloración
Todas las partes restantes:
2 años

EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD

APARTE DE LAS GARANTÍAS Y EXENCIONES DESCRITAS COMO PARTE DE ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA, NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS O DECLARACIONES VOLUNTARIAS DE RESPONSABILIDAD EXPLÍCITAS, MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL APLICABLE A WEBER. ASIMISMO, LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA NO LIMITA NI EXCLUYE AQUELLAS SITUACIONES O RECLAMACIONES DE LAS QUE WEBER DEBA HACERSE RESPONSABLE SEGÚN LO PREVISTO EN LA LEY.
NO SE CONSIDERARÁ VÁLIDA NINGUNA OTRA GARANTÍA UNA VEZ VENCIDA ESTA GARANTÍA. WEBER NO ASUMIRÁ NINGUNA OTRA GARANTÍA (INCLUIDAS LAS "GARANTÍAS AMPLIADAS") OFRECIDA POR NINGUNA PERSONA, DISTRIBUIDOR O AGENTE COMERCIAL, EN RELACIÓN CON NINGÚN PRODUCTO. EL ÚNICO OBJETO DE ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PIEZA O EL PRODUCTO EN CUESTIÓN.

ESTA GARANTÍA NO CUBRIRÁ EN NINGÚN CASO IMPORTES ECONÓMICOS SUPERIORES AL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER ADQUIRIDO.
EL USUARIO ASUME EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD DERIVADOS DE AQUELLAS PÉRDIDAS, DAÑOS O LESIONES SUFRIDOS POR AQUEL Y SU PROPIEDAD Y/U OTRAS PERSONAS Y SUS PROPIEDADES QUE SE DERIVEN DEL MAL USO O ABUSO DEL PRODUCTO, O DE NO RESPETAR LAS INSTRUCCIONES FACILITADAS POR WEBER EN EL MANUAL DEL USUARIO QUE LO ACOMPAÑA.
LAS PARTES Y ACCESORIOS SUSTITUIDOS EN EL MARCO DE ESTA GARANTÍA GOZARÁN DE UN PERÍODO DE GARANTÍA EQUIVALENTE AL TIEMPO RESTANTE DE LOS PERÍODOS DE GARANTÍA ORIGINALES INDICADOS ANTERIORMENTE.
ESTA GARANTÍA SOLO ES VÁLIDA PARA EL USO EN VIVIENDAS O DEPARTAMENTOS UNIFAMILIARES PRIVADOS, NO ASÍ PARA ASADORES WEBER DESTINADOS AL USO EN INSTALACIONES COMERCIALES, COMUNITARIAS O DE UNIDADES MÚLTIPLES, COMO RESTAURANTES, HOTELES, COMPLEJOS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE RENTA.
WEBER PUEDE ALTERAR EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS CADA CIERTO TIEMPO. NINGUNA DE LAS ESTIPULACIONES QUE CONTIENE ESTA GARANTÍA DEBE CONSIDERARSE CONSTITUYENTE DE UNA OBLIGACIÓN POR PARTE DE WEBER DE INCORPORAR TALES CAMBIOS DE DISEÑO A PRODUCTOS FABRICADOS ANTERIORMENTE; DEL MISMO MODO, LA APLICACIÓN DE TALES CAMBIOS NO CONSTITUIRÁ UNA ADMISIÓN DEL CARÁCTER DEFECTUOSO DE LOS DISEÑOS ANTERIORES.

Weber-Stephen Products LLC
Centro de Atención al Cliente
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
EE. UU.

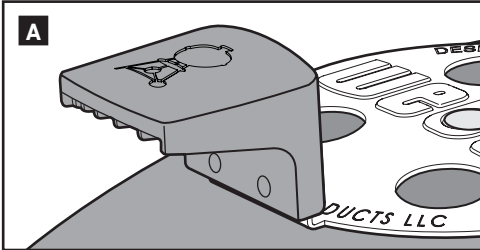
Para adquirir refacciones, llame al teléfono:
1-800-446-1071

SISTEMA DE ASADO

Su asador de carbón WEBER fue creado pensando en todos los detalles. Diseñamos nuestros asadores haciendo del desempeño una prioridad para que usted no tenga que preocuparse por llamaradas, zonas calientes o frías, o alimentos quemados. Puede esperar un funcionamiento y control excelentes, y resultados extraordinarios siempre.

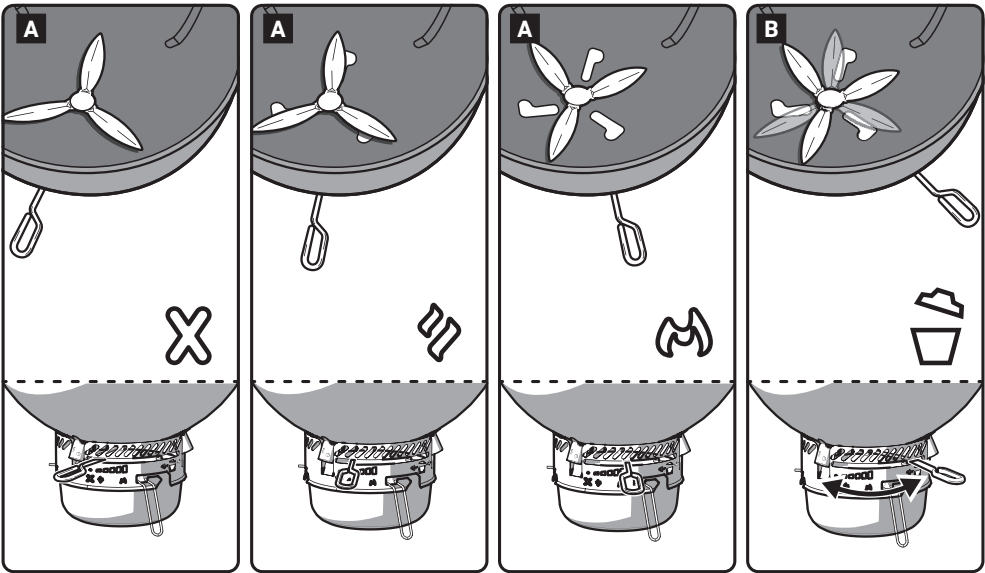
A Ventiladores y ventilas

El aire es un factor fundamental al momento de asar con carbón. Mientras más aire se permita ingresar al asador, más alta será la temperatura interna hasta que el combustible arda al máximo. Durante la cocción, usted puede controlar la temperatura interna fácilmente ajustando los ventiladores de la tapa y del cuerpo del asador. Para asegurar una alta temperatura interna del asador para el método de cocción directa, revise que tanto las ventilas del cuerpo del asador como las de la tapa estén completamente abiertas. Si tiene intención de cocinar indirectamente a menor temperatura, puede cerrar la tapa y los ventiladores del cuerpo del asador hasta la mitad. Cerrar los ventiladores completamente interrumpirá el flujo de oxígeno, lo que ocasionará que el carbón se apague.



B Sistema de limpieza ONE-TOUCH

El sistema de limpieza ONE-TOUCH convierte la limpieza en un proceso muy simple. Mover la palanca hacia atrás y hacia adelante hace que las tres aspas del cuerpo del asador dejen caer las cenizas del fondo del asador al cenicero. Las mismas aspas funcionan como ventilador del cuerpo del asador, suministrando oxígeno al fuego o permitiéndole extinguirlo fácilmente.



CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

Dependiendo del modelo adquirido, puede que su asador no cuente con las características descritas en esta página.

C Soporte para tapa TUCK-AWAY

El soporte para tapa TUCK-AWAY le permite hacer la tapa a un lado fácilmente para controlar la cocción o agregar carbón.

D Ventilistas del tazón para cocinar a baja temperatura

La forma de las ventilistas del cuerpo garantiza el flujo de aire perfecto para cocinar a baja temperatura.

E Parrilla de cocción con bisagras

La parrilla de cocción con bisagras cuenta con laterales que se levantan para agregar combustible fácilmente.

F Cenicero de alta capacidad

El cenicero de alta capacidad, perfectamente aislado, evita que vuelen las cenizas y se separa fácilmente para deshacerse de ellas rápidamente y con limpieza.

G Parrilla de cocción con manijas curvadas

Las manijas curvadas de la parrilla de cocción le permiten colgar la parrilla y las parrillas WEBER CRAFTED por un lado del cuerpo del asador, separadas de la moldura (A).

Nota: Deben retirarse las parrillas de cocción WEBER CRAFTED antes de colgar las parrillas al lado del cuerpo del asador.

H Cubierta de mesa

La cubierta de mesa proporciona una práctica superficie de trabajo y un área de preparación de alimentos.

I Mesa Weber Works

Este asador es compatible con el sistema de preparación, cocción y almacenamiento WEBER WORKS. Agregue una variedad de accesorios (de venta por separado) para mantener los suministros a la mano, transportar artículos desde la cocina, convertir la mesa lateral en una estación de preparación, guardar el equipo y más.

Esta característica solo está incluida en modelos seleccionados.

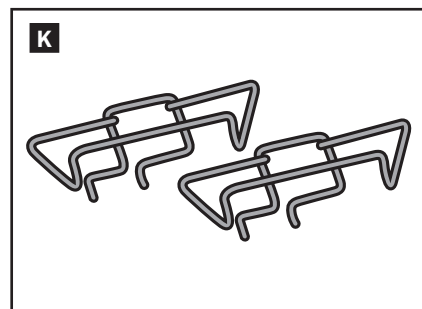
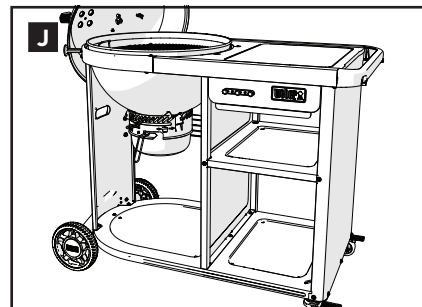
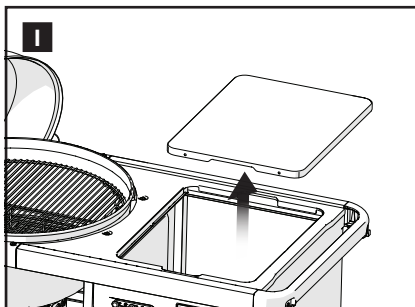
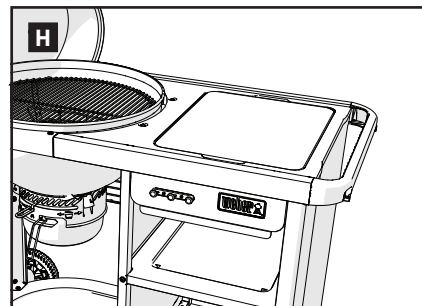
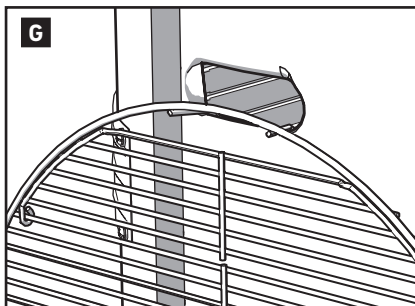
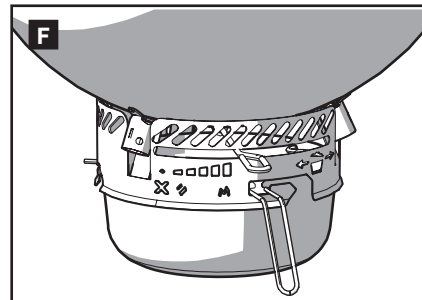
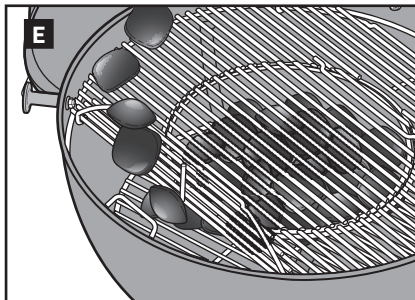
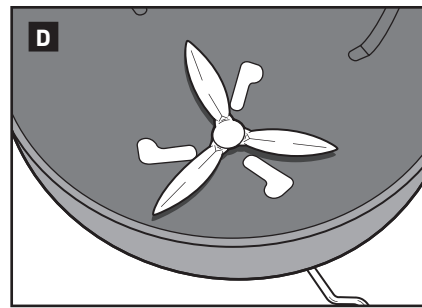
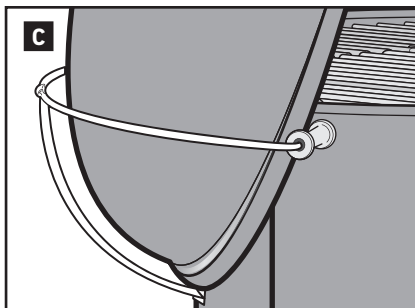
J Estanterías

El estante de almacenamiento integrado ayuda a mantener los accesorios y utensilios de la barbacoa a mano.

El estante de almacenamiento solo está disponible en ciertos modelos.

K Separadores de carbón

Distribuyen el carbón para asado indirecto.



ANTES DEL ENCENDIDO

Elección de un lugar adecuado para asar

- Este asador solo se debe usar al aire libre, en áreas bien ventiladas. Se prohíbe el uso en cocheras, edificios, pasillos cubiertos u otras áreas cerradas.
- Mantenga el asador en todo momento sobre una superficie firme y nivelada.
- No use el asador a menos de 60 cm de cualquier material combustible. Se consideran materiales combustibles, entre otros, las plataformas, patios y porches de madera o madera tratada.

Elección de la cantidad necesaria de carbón

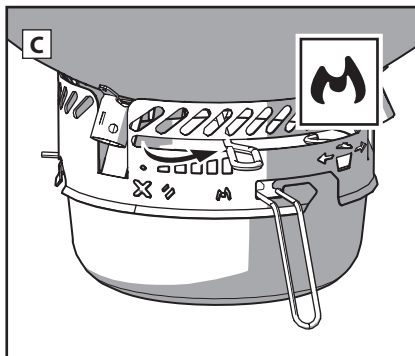
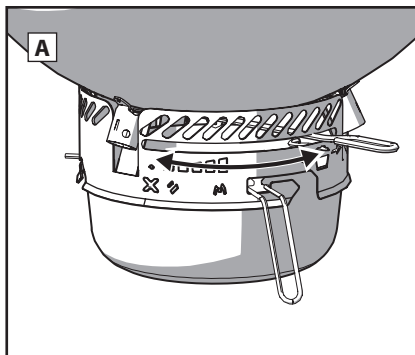
La cantidad de carbón a elegir dependerá de lo que se vaya a asar y del tamaño de su asador. Para cocinar piezas pequeñas y suaves que requieran menos de 20 minutos, consulte la tabla *Medida y adición de carbón para fuego directo*. Para cocinar o ahumar piezas de carne de gran tamaño que requieran más de 20 minutos de asado, o bien alimentos delicados, consulte la tabla *Medida y adición de carbón para fuego indirecto*. Para más información acerca de la diferencia entre la cocción directa y la cocción indirecta, consulte las secciones *MÉTODOS DE ASADO*.

La primera vez que use el asador

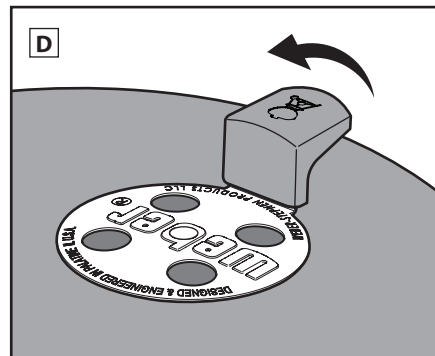
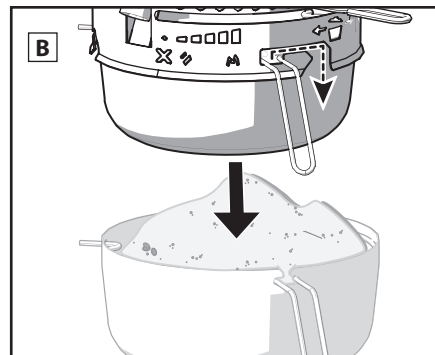
Se recomienda calentar el asador y mantener el combustible al rojo vivo con la tapa puesta durante al menos 30 minutos antes de cocinar por primera vez con la finalidad de incinerar los residuos del proceso de fabricación.

Preparación del asador para el encendido

- Deslice la tapa para abrirla en el soporte para tapa TUCK-AWAY.
- Extraiga la parrilla de cocción completa del asador.
- Saque la parrilla para carbón (inferior) y limpie el fondo del cuerpo del asador de cenizas y terrones de carbón usado accionando el sistema de limpieza ONE-TOUCH. El carbón requiere oxígeno para arder, así que asegúrese de que nada obstruya las ventilas. Mueva la palanca hacia atrás y hacia adelante para pasar las cenizas y residuos del fondo del asador al cenicero (A).
- Para retirar el cenicero de alta capacidad y desechar las cenizas, levante la manija del cenicero y gírela a la derecha; al hacerlo, se soltará del asador (B).



- Abra las ventilas del cuerpo del asador moviendo la palanca de las palas ventiladoras ONE-TOUCH hasta la posición de apertura completa (C).
- Vuelva a instalar la parrilla para carbón (inferior).
- Abra las ventilas de la tapa girando el ventilador de la tapa hasta la posición de apertura completa (D).



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

ENCENDIDO DEL CARBÓN

Antes de encender el carbón, determine el método de asado que desee usar. Dependiendo del modelo adquirido, puede ser que su asador no cuente con las características descritas en las siguientes páginas.

Preparación del asador para el método de asado directo

Encendido del carbón usando un encendedor de carbón

La manera más simple y efectiva de encender cualquier tipo de carbón es usar un encendedor de carbón, en particular, el encendedor de carbón WEBER RAPIDFIRE (a la venta por separado). Consulte las precauciones y advertencias incluidas con el encendedor de carbón RAPIDFIRE antes de encender el carbón.

- Introduzca un par de hojas de papel periódico arrugadas en la parte inferior del encendedor de carbón y coloque este en la parrilla para carbón (inferior) (A); alternatively, ponga unos cuantos cubos de encendido (de venta por separado) en el centro de la parrilla para carbón y coloque el encendedor de carbón sobre ellos (B).
- Llene el encendedor de carbón con carbón (C).
- Usando un encendedor de cocina o un cerillo largo, prenda los cubos de encendido o los trozos de papel periódico a través de las perforaciones de la parte inferior del encendedor de carbón (D).
- Mantenga el encendedor de carbón en su lugar hasta que el carbón esté completamente encendido. Sabrá cuándo se haya encendido por completo el carbón porque se cubrirá con una capa de ceniza blanca.

Nota: Los cubos de encendido deben haberse consumido totalmente y el carbón debe haber adquirido una capa de ceniza antes de colocar alimentos sobre la parrilla de cocción. No cocine antes de que el carbón se cubra con dicha capa de ceniza.

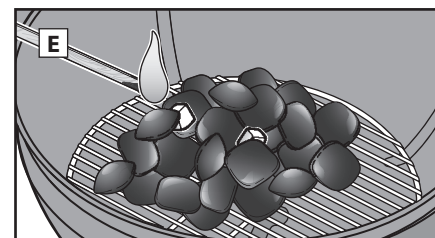
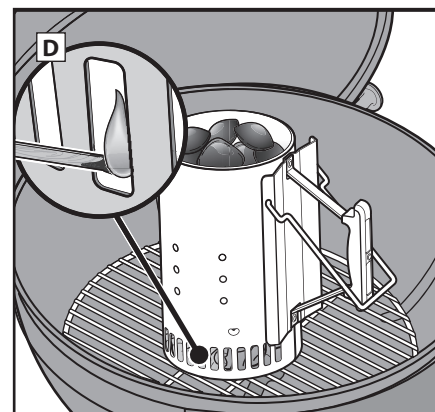
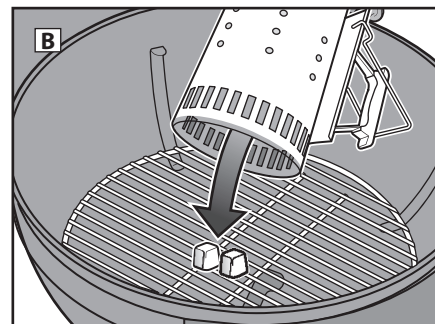
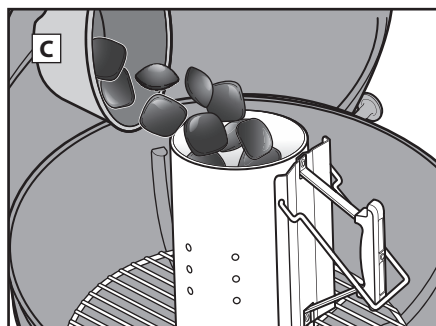
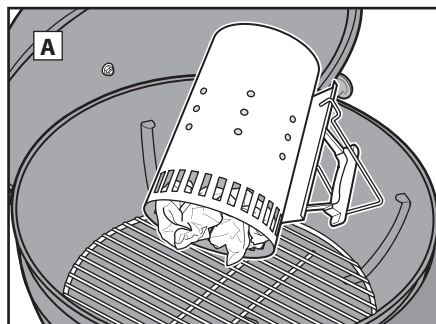
- Quando el carbón esté completamente encendido, siga las instrucciones descritas en las páginas siguientes acerca de la distribución del carbón y el inicio del asado según el método que desee aplicar.

Encendido del carbón sin un encendedor de carbón

- Forme una pirámide con el carbón en medio de la parrilla para carbón (inferior) e inserte un par de cubos de encendido (de venta por separado) en la pirámide.
- Usando un encendedor de cocina o un cerillo largo, prenda los cubos de encendido. Los cubos de encendido prenderán entonces el carbón (E).
- Espere hasta que el carbón esté completamente encendido. Sabrá cuándo se haya encendido por completo el carbón porque se cubrirá con una capa de ceniza blanca.

Nota: Los cubos de encendido deben haberse consumido totalmente y el carbón debe haber adquirido una capa de ceniza antes de colocar alimentos sobre la parrilla de cocción. No cocine antes de que el carbón se cubra con dicha capa de ceniza.

- Quando el carbón esté completamente encendido, siga las instrucciones descritas en las páginas siguientes acerca de la distribución del carbón y el inicio del asado según el método que desee aplicar.



ENCENDIDO DEL CARBÓN

Preparación del asador para el método de asado indirecto

Cuando desee aplicar el método de asado indirecto, puede distribuir las brasas directamente sobre la parrilla para carbón (inferior) a ambos lados del cuerpo del asador, o bien usar CHAR-RAILS o CHAR-BASKETS WEBER (de venta por separado).

⚠ Evite colocar carbón directamente debajo del termómetro y del ventilador de la tapa.

⚠ Para usar CHAR-RAILS o CHAR-BASKET, es necesario introducir los accesorios en el cuerpo del asador y colocarlos en la parrilla para carbón (inferior) antes de encender el carbón.

Para instalar los CHAR-RAILS, engánchelos a los alambres exteriores de la parrilla para carbón (A) y empuje hacia abajo la parte delantera de los separadores. La parte delantera de los CHAR-RAILS debe insertarse en el cuarto alambre de la parrilla para carbón y encajar firmemente (B).

Encendido del carbón usando un encendedor de carbón

La manera más simple y efectiva de encender cualquier tipo de carbón es usar un encendedor de carbón, en particular, el encendedor de carbón WEBER RAPIDFIRE (a la venta por separado). Consulte las precauciones y advertencias incluidas con el encendedor de carbón RAPIDFIRE antes de encender el carbón.

1. Introduzca un par de hojas de papel periódico arrugadas en la parte inferior del encendedor de carbón y coloque este en la parrilla para carbón (inferior), entre los CHAR-RAILS o las CHAR-BASKETS, si están instalados. También puede colocar algunos cubos de encendido (a la venta por separado) en el centro de la parrilla para carbón (inferior). Coloque el encendedor de carbón encima de los cubos de encendido y llénelo de carbón (C).
2. Usando un encendedor de cocina o un cerillo largo, prenda los cubos de encendido o los trozos de papel periódico a través de los huecos de la parte inferior del encendedor de carbón (D).
3. Mantenga el encendedor de carbón en su lugar hasta que el carbón esté completamente encendido. Sabrá cuándo se haya encendido por completo el carbón porque se cubrirá con una capa de ceniza blanca.

Nota: Los cubos de encendido deben haberse consumido totalmente y el carbón debe haber adquirido una capa de ceniza antes de colocar alimentos sobre la parrilla de cocción. No cocine antes de que el carbón se cubra con dicha capa de ceniza.

4. Cuando el carbón esté completamente encendido, siga las instrucciones descritas en las páginas siguientes acerca de la distribución del carbón y el inicio del asado según el método que desee aplicar.

Encendido del carbón sin un encendedor de carbón

⚠ Evite colocar el carbón directamente debajo del termómetro y del ventilador de la tapa.

⚠ Para usar CHAR-RAILS o CHAR-BASKETS, es necesario introducir los accesorios en el cuerpo del asador y colocarlos en la parrilla para carbón (inferior) antes de encender el carbón.

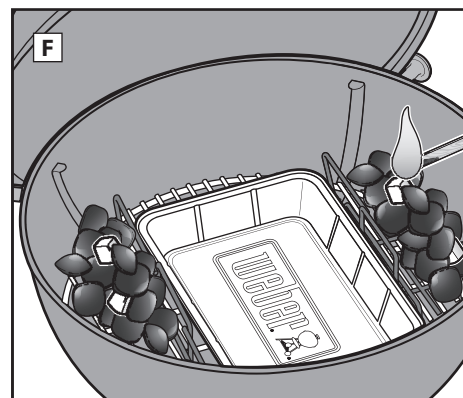
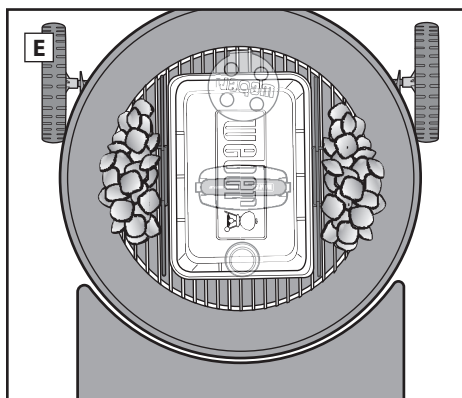
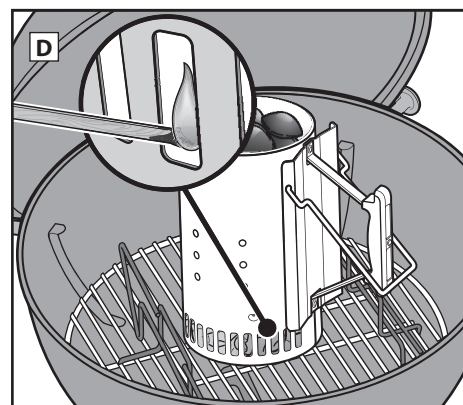
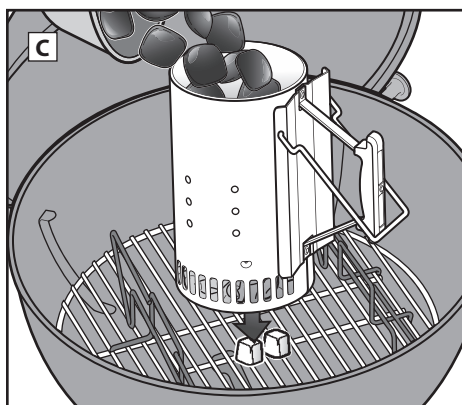
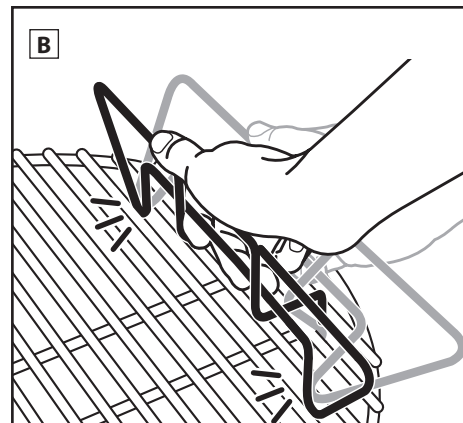
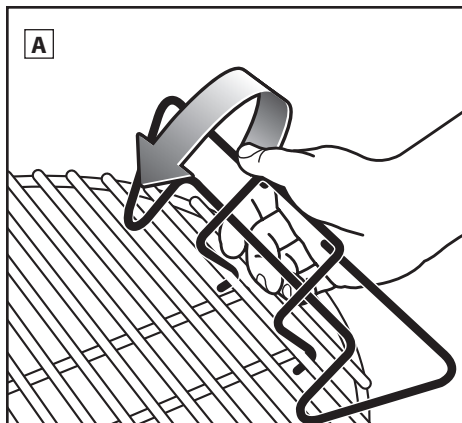
1. Coloque los CHAR-RAILS o las CHAR-BASKETS en la parrilla para carbón (inferior), en lados opuestos del cuerpo del asador.
2. Llene cada CHAR-RAIL o CHAR-BASKET con el tipo de carbón que prefiera. Evite colocar el carbón directamente debajo del termómetro y del ventilador de la tapa (E).
3. Inserte un par de cubos de encendido (de venta por separado) entre el carbón.

Nota: Asegúrese de enterrarlos un poco en el carbón.

4. Usando un encendedor de cocina o un cerillo largo, prenda los cubos de encendido (F). Los cubos de encendido prenderán entonces el carbón.
5. Espere hasta que el carbón esté completamente encendido. Sabrá cuándo se haya encendido por completo el carbón porque se cubrirá con una capa de ceniza blanca.

Nota: Los cubos de encendido deben haberse consumido totalmente y el carbón debe haber adquirido una capa de ceniza antes de colocar alimentos sobre la parrilla de cocción. No cocine antes de que el carbón se cubra con dicha capa de ceniza.

6. Cuando el carbón esté completamente encendido, siga las instrucciones descritas en las páginas siguientes acerca de la distribución del carbón y el inicio del asado según el método que desee aplicar.



Cantidad de carbón para fuego directo

Hamburguesas, cortes, chuletas, brochetas, piezas de pollo sin hueso, filetes de pescado, mariscos y verduras en rebanadas

Diámetro del asador	Cantidad necesaria de briquetas de carbón
57 cm (22 in)	50

Cantidad de carbón para fuego indirecto

Piezas rostizadas, piezas de ave con hueso, pescados enteros, filetes de pescado delicados, pavos o pollos enteros, costillas

Diámetro del asador	Briquetas de carbón necesarias para la primera hora	Briquetas de carbón agregadas por cada hora adicional
57 cm (22 in)	25 por lado	8 por lado

MÉTODOS DE ASADO: FUEGO DIRECTO

Distribución del carbón para fuego directo

1. Use manoplas o guantes para asar.

PRECAUCIÓN: El asador, incluidas las manijas de este y de los ventiladores/ventilas, se calentará. Con la finalidad de evitar quemaduras en las manos, asegúrese de usar manoplas o guantes para asar.

2. Una vez que el carbón esté completamente encendido, distribúyalo uniformemente por la parrilla para carbón con unas pinzas de empuñadura larga (A) o utilizando un rastrillo para carbón WEBER (a la venta por separado).
3. Asegúrese de que la palanca del sistema de limpieza ONE-TOUCH y el ventilador de la tapa estén en la posición de apertura completa (B), (C).
4. Una vez que se haya formado una capa de ceniza en el carbón, vuelva a colocar la parrilla de cocción en el cuerpo del asador.
5. Cierre la tapa del asador.

6. Precaliente la parrilla de cocción durante 10-15 minutos, aproximadamente.
7. Una vez que se haya precalentado la parrilla de cocción, abra la tapa. Limpie la parrilla de cocción usando un cepillo para parrillas.

Nota: Si usa un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable, sustitúyalo si encuentra cerdas desprendidas en la parrilla de cocción o en el propio cepillo.

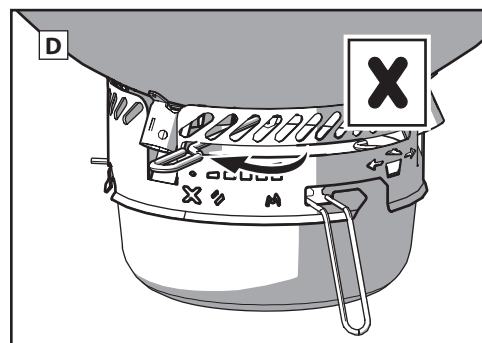
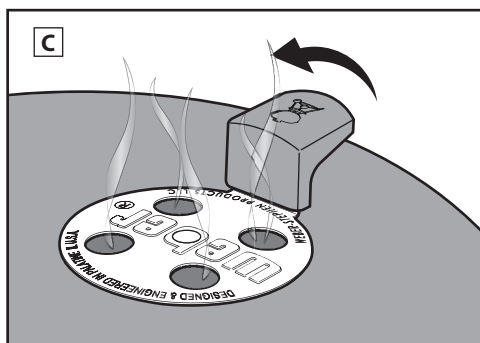
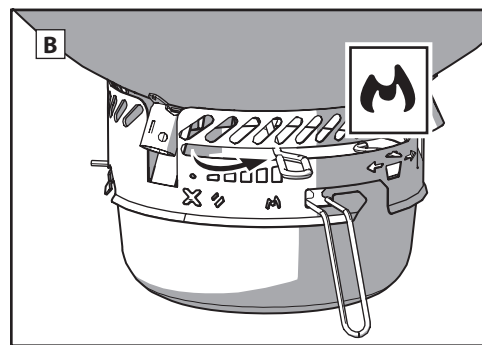
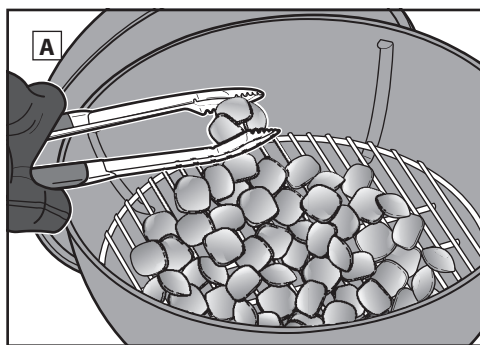
8. Coloque los alimentos en la parrilla de cocción.

Nota: Cuando quite la tapa del asador durante la cocción, es recomendable que la deslice hacia un lado en lugar de levantarla hacia arriba. Levantarla directamente hacia arriba puede ocasionar que se genere un efecto de succión que arrastre cenizas hacia los alimentos.

9. Cierre la tapa y consulte los tiempos de cocción recomendados en la receta.

Una vez que haya terminado de cocinar...

Cierre el ventilador de la tapa y las ventilas del cuerpo del asador para apagar el carbón (D).



MÉTODOS DE ASADO: FUEGO INDIRECTO

Distribución del carbón para fuego indirecto

1. Use manoplas o guantes para asar.

PRECAUCIÓN: El asador, incluidas las manijas de este, el ventilador de la tapa y las ventilas del cuerpo, se calentará. Con la finalidad de evitar quemaduras en las manos, asegúrese de usar manoplas o guantes para asar.

2. Una vez que el carbón esté completamente encendido usando el método de asado indirecto (consulte la sección "Encendido del carbón"), usando manoplas o guantes para asar y unas pinzas de empuñadura larga, asegúrese de que el carbón quede correctamente colocado en ambos lados del cuerpo del asador. Evite colocar el carbón junto a las manijas del cuerpo del asador o directamente debajo del termómetro y del ventilador de la tapa (A). Puede colocarse una bandeja para escurrimientos entre el carbón para recoger las chorreaduras de los alimentos.
3. Asegúrese de que la palanca del sistema de limpieza ONE-TOUCH y el ventilador de la tapa estén en la posición de apertura completa (B), (C).

4. Una vez que se haya formado una capa de ceniza en el carbón, vuelva a colocar la parrilla de cocción en el cuerpo del asador. Si los laterales de su parrilla de cocción cuentan con bisagras, asegúrese de que estos estén directamente encima del carbón que está adentro del cuerpo del asador. Hacer esto facilitará la adición de carbón, de ser necesario.
5. Cierre la tapa del asador.

6. Precaliente la parrilla durante 10-15 minutos, aproximadamente.

7. Una vez que se haya precalentado la parrilla de cocción, abra la tapa. Limpie la parrilla de cocción usando un cepillo para parrillas.

Nota: Si usa un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable, sustitúyalo si encuentra cerdas desprendidas en la parrilla de cocción o en el propio cepillo.

8. Coloque los alimentos en el centro de la parrilla de cocción, encima de la bandeja para escurrimientos, en caso de estar usando una.

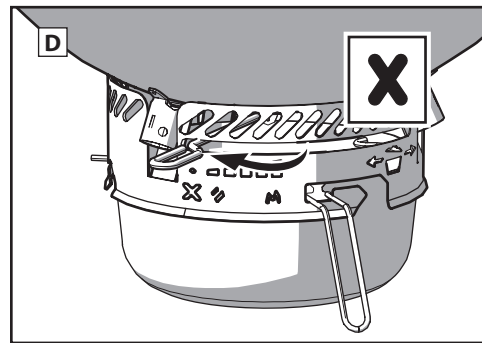
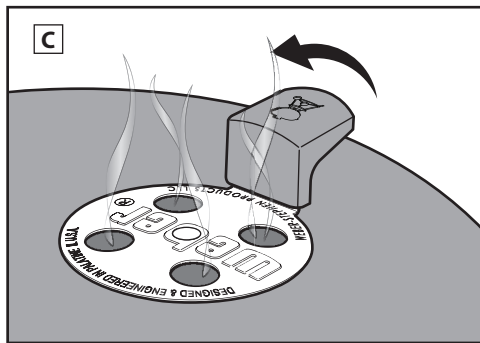
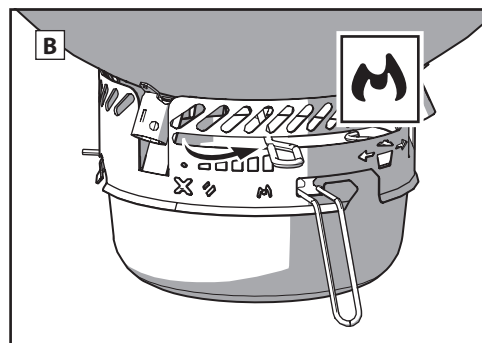
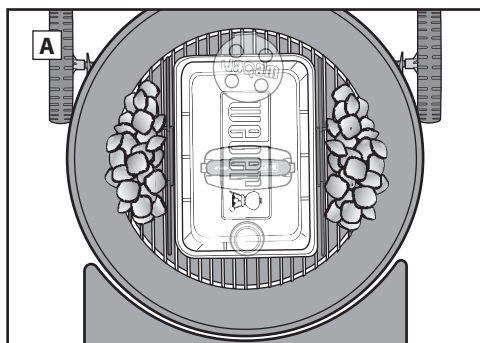
Nota: Cuando quite la tapa del asador durante la cocción, es recomendable que la deslice hacia un lado en lugar de levantarla hacia arriba. Levantarla directamente hacia arriba puede ocasionar que se genere un efecto de succión que arrastre cenizas hacia los alimentos.

9. Cierre la tapa. Coloque siempre la tapa de manera que el termómetro no quede encima del carbón, donde se expondría al fuego directo. Consulte los tiempos de cocción recomendados en la receta. De ser necesario, ajuste las posiciones de los ventiladores de la tapa y del cuerpo del asador para reducir la temperatura interna del asador.

Nota: Gire el ventilador de la tapa a la posición totalmente abierta para elevar la temperatura, y ciérrelo más para reducirla.

Una vez que haya terminado de cocinar...

Cierre el ventilador de la tapa y las ventilas del cuerpo del asador para apagar el carbón (D).



Use guantes

Siempre use una manopla o guantes para asar al utilizar su asador de carbón. Las ventilas, los ventiladores, las manijas y el cuerpo del asador se calentarán durante el proceso de asado, por lo que debe asegurarse de mantener protegidos sus antebrazos y manos.

Olvidese del líquido de encendido

Evite usar líquido de encendido, ya que este puede impregnar sus alimentos de sabor a químico. Los encendedores de carbón (a la venta por separado) y los cubos de encendido (a la venta por separado) son maneras mucho más limpias y efectivas de encender el carbón.

Precalentamiento del asador

Precalentar el asador con la tapa cerrada durante 10-15 minutos ayuda a preparar la parrilla de cocción. Con el carbón al rojo vivo, la temperatura debajo de la tapa debe alcanzar 260 °C (500 °F). El calor desprende los restos de alimentos adheridos a la parrilla, lo que facilita su eliminación con un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable. Precalentar el asador eleva la temperatura de la parrilla de cocción lo suficiente como para sellar adecuadamente los alimentos y contribuye a evitar que se peguen a la parrilla.

Nota: Use un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable. Sustituya los cepillos si encuentra cerdas desprendidas en las parrillas de cocción o los mismos cepillos.

Ponga aceite a los alimentos, no a la parrilla

El aceite evita que los alimentos se peguen, además de aportar sabor y humedad. Rocíar aceite o untarlo ligeramente sobre los alimentos usando una brocha funciona mejor que untarlo sobre la parrilla.

Mantenga el flujo de aire

El fuego de carbón necesita aire. La tapa debe permanecer cerrada tanto como sea posible, pero el ventilador y la ventila del cuerpo del asador deben mantenerse abiertos. Retire las cenizas del fondo del asador con regularidad para evitar que estas obstruyan las ventilas.

Ponga la tapa

Hay cuatro motivos importantes por los que la tapa debe permanecer cerrada tanto como sea posible.

1. La parrilla se mantiene suficientemente caliente para sellar la comida.
2. La cocción se acelera y se evita que la comida se seque.
3. El sabor ahumado que se produce cuando la grasa y los jugos se vaporizan en la parrilla se queda adentro del asador.
4. Limitar el oxígeno previene las llamaradas.

Controle el fuego interior

Las llamaradas suceden, y es bueno que lo hagan porque sellan la superficie del alimento que se esté asando; no obstante, si las llamaradas son demasiadas, estas pueden quemar la comida. Mantenga la tapa cerrada tanto como sea posible. Hacerlo limita la cantidad de oxígeno presente adentro del asador, lo que ayuda a apagar las llamaradas. Si las llamaradas se salen de control, traslade la comida a la zona de fuego indirecto momentáneamente hasta que se extingan todas las llamaradas.

Alimentos congelados o frescos

Ya sea que esté asando alimentos congelados o frescos, observe los lineamientos de seguridad del empaque y siempre cocine los alimentos hasta alcanzar la temperatura interna recomendada. Los alimentos congelados necesitarán más tiempo para asarse y, dependiendo del tipo de alimento, podría ser necesario añadir más carbón.

Limpieza en todo momento

¡Siga unas pocas instrucciones de mantenimiento básico para mantener la apariencia y el funcionamiento de su asador por muchos años!

- Para que el aire circule y los alimentos se asen mejor, retire las cenizas y el carbón viejo acumulados en el fondo del asador y en el cenicero antes de cada uso. Asegúrese de que todo el carbón esté completamente apagado y de que el asador esté frío antes de llevar a cabo esta acción.
- De vez en cuando, es probable que descubra lo que parecen ser "hojuelas de pintura" por dentro de la tapa. Durante el uso, la grasa y los vapores se oxidan poco a poco convirtiéndose en carbón y se acumulan en el interior de la tapa del asador. Limpie la grasa carbonizada del interior de la tapa empleando un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable. Para evitar la acumulación de residuos, puede limpiar el interior de la tapa con toallas de papel después de cocinar, con el asador todavía templado (no caliente).
- Limpie las superficies pintadas, porcelanizadas y de plástico del exterior de su asador con agua tibia mezclada con jabón y un paño no abrasivo.
- Si el asador se encuentra instalado en un entorno particularmente extremo, es probable que quiera limpiarlo por fuera con más frecuencia. La lluvia ácida, los productos químicos y el agua salada pueden causar corrosión superficial. WEBER recomienda limpiar externamente su asador usando agua tibia y jabonosa. Para concluir la limpieza, enjuague el asador y séquelo bien.
- No use nada de lo siguiente para limpiar el asador: abrillantadores de acero inoxidable abrasivos, pinturas, productos de limpieza que contengan ácido, alcoholes minerales, xileno, productos de limpieza de hornos, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocina) o esponjas de limpieza abrasivas.

Consejos de seguridad para el manejo de alimentos

- No descongele las carnes, los pescados ni las aves a temperatura ambiente. Colóquelos en el refrigerador.
- Lávese bien las manos con agua tibia y jabonosa antes de comenzar la preparación de cualquier alimento y después de manipular carnes, pescados o aves frescos.
- Nunca coloque la comida cocinada en el mismo plato en donde hayan estado los alimentos crudos.
- Lave con agua tibia y jabonosa todos los platos y utensilios de cocina que hayan estado en contacto con carnes o pescados crudos y enjuáguelos.

Visite www.weber.com para obtener recetas y consejos para asar.

GUÍA DE ASADO

Los tiempos de asado indicados para ternera y cordero corresponden con la definición de un punto de cocción "a término medio" de la USDA, a menos que se indique lo contrario. Los cortes, grosores, pesos y tiempos de cocción son solo lineamientos orientativos. Factores como la altitud, el viento y la temperatura exterior pueden influir en los tiempos de cocción.

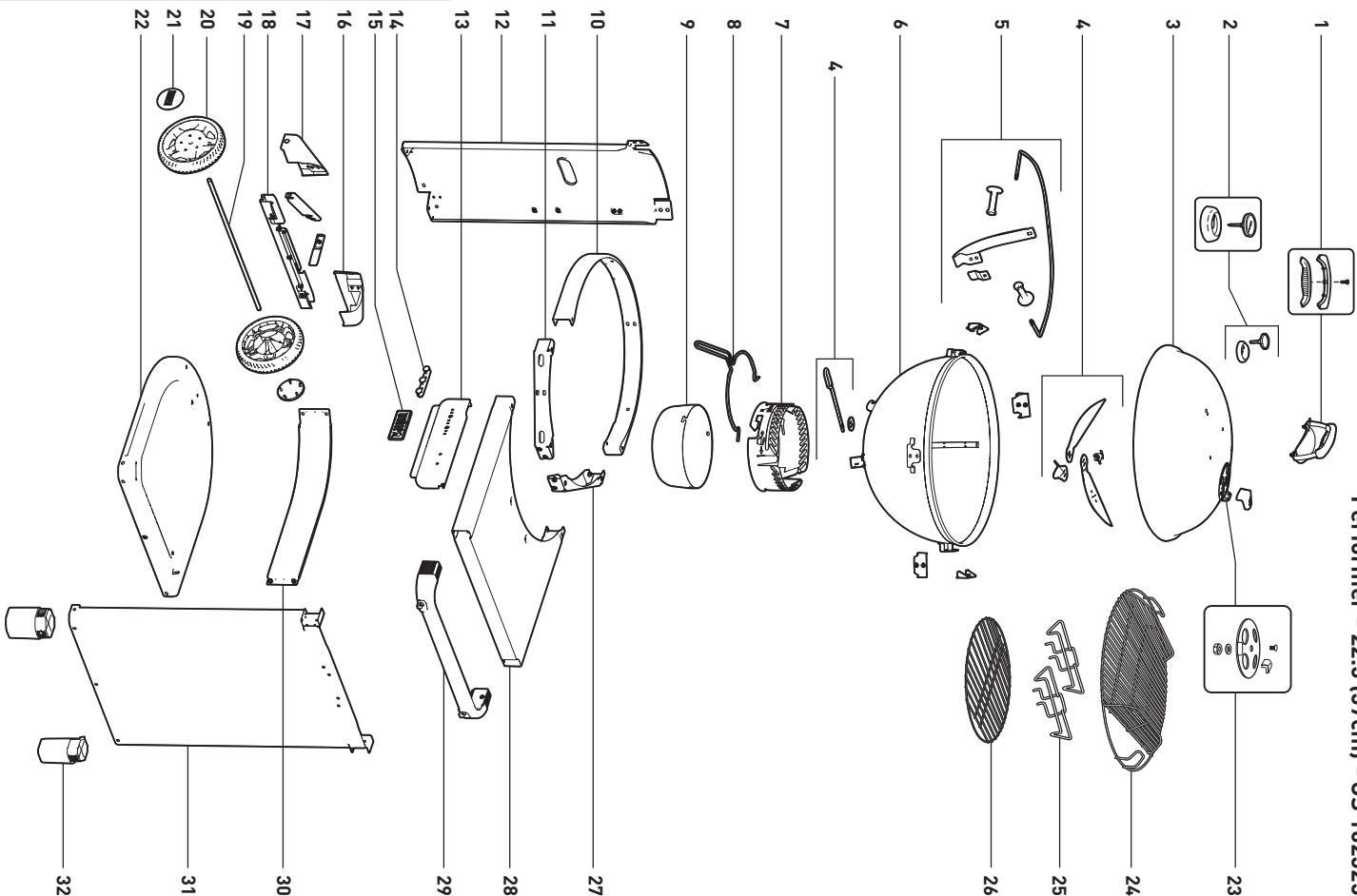
Visite www.weber.com para obtener recetas y consejos para asar a la parrilla.

	Grosor/peso	Tiempo de cocción aproximado
CARNE ROJA	1.9 cm (0.75 in), grosor	4-6 minutos fuego alto directo
	Cortes: New York, Porterhouse, ribeye, T-bone, filete mignon	2.5 cm (1 in), grosor 6-8 minutos fuego alto directo
	5 cm (2 in), grosor	14-18 minutos sellar 6-8 minutos a fuego alto directo, asar 8-10 minutos a fuego alto indirecto
	Vacío de res	680-907 g (1.5-2 lb); 1.9 cm (0.75 in), grosor 8-10 minutos fuego medio directo
	Hamburguesa de res molida	1.9 cm (0.75 in), grosor 8-10 minutos fuego medio directo
CERDO	Filete	1.36-1.81 kg (3-4 lb) 45-60 minutos asar 15 minutos a fuego medio directo, asar 30-45 minutos a fuego medio indirecto
	Bratwurst: salchichas frescas	85 g (3 oz), tira 20-25 minutos fuego bajo directo
	Chuletas: sin hueso, con hueso	1.9 cm (0.75 in), grosor 3.17-3.81 cm (1.25-1.5 in), grosor 6-8 minutos fuego alto directo 10-12 minutos sellar 6 minutos a fuego alto directo, asar 4-6 minutos a fuego alto indirecto
	Costillas: costillar completo, costillas sueltas	1.36-1.81 kg (3-4 lb) 90-120 minutos fuego medio indirecto
	Costillas: estilo campestre, con hueso	1.36-1.81 kg (3-4 lb) 90-120 minutos fuego medio indirecto
AVES	Filete	453 g (1 lb) 30 minutos sellar 5 minutos a fuego alto directo, asar 25 minutos a fuego medio indirecto
	Pechuga de pollo: sin hueso, sin piel	170-226 g (6-8 oz) 8-12 minutos fuego medio directo
	Muslo de pollo: sin hueso, sin piel	113 g (4 oz) 8-10 minutos fuego medio directo
	Piezas de pollo: con hueso, surtidas	85-170 g (3-6 oz) 36-40 minutos asar 6-10 minutos a fuego bajo directo, asar 30 minutos a fuego medio indirecto
	Pollo: entero	1.81-2.26 kg (4-5 lb) 60-75 minutos fuego medio indirecto
MARISCOS	Pollo de leche	680-907 g (1.5-2 lb) 60-70 minutos fuego medio indirecto
	Pavo: entero, sin relleno	4.53-5.44 kg (10-12 lb) 2-2.5 horas fuego medio indirecto
	Pescado (rebanada o filete): lenguado, huachinango, salmón, robalo, pez espada, atún	0.63-1.27 cm (0.25-0.5 in), grosor 3-5 minutos fuego medio directo
		2.54-3.17 cm (1-1.25 in), grosor 10-12 minutos fuego medio directo
	Pescado: entero	453 g (1 lb) 15-20 minutos fuego medio indirecto
VERDURAS		1.36 kg (3 lb) 30-45 minutos fuego medio indirecto
	Camarón	28 g (1.5 oz) 2-4 minutos fuego alto directo
	Espárragos	1.27 cm (0.5 in), diámetro 6-8 minutos fuego medio directo
	Elote	Con hojas 25-30 minutos fuego medio directo
		Sin hojas 10-15 minutos fuego medio directo
	Hongos	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
		1.27 cm (0.5 in), rebanadas 8-12 minutos fuego medio directo
Papa		Entera 45-60 minutos fuego medio indirecto
		1.27 cm (0.5 in), rebanadas 9-11 minutos escaldar 3 minutos, asar 6-8 minutos a fuego medio directo

Asegúrese de que los alimentos quepan en el asador con la tapa cerrada dejando una distancia aproximada de 2.54 cm (1 in) entre el alimento y la tapa.

REFACCIONES

Performer - 22.5 (57cm) - US 102525



Performer Premium - 22.5 (57cm) - US 102525

