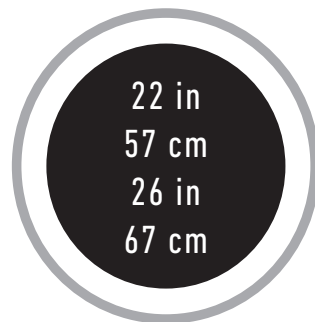
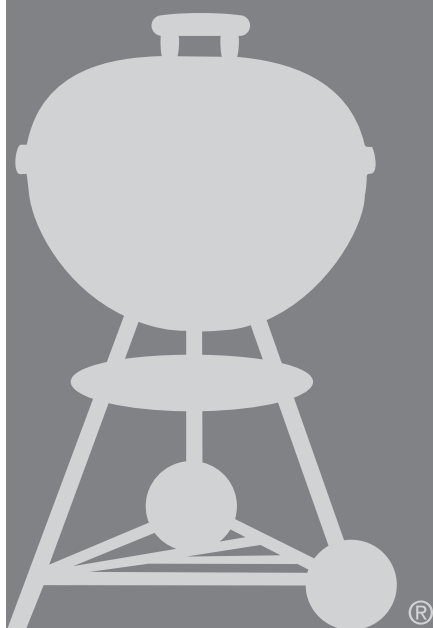




Asador de carbón: guía del propietario



•Original Kettle Premium



Guía del propietario

No desechar. 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!

Visita www.weber.com, selecciona tu país de residencia y registra hoy tu asador.

54929

esMX

08/06/23



Ignorar las indicaciones de **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** que contiene esta guía del propietario puede dar lugar a lesiones personales graves o muertes, así como provocar incendios o explosiones resultantes en daños materiales.

Lea toda la información sobre seguridad que contiene esta guía del propietario antes de usar este asador.

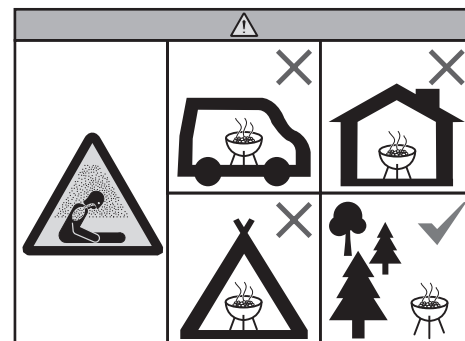
PELIGROS

- ⚠ ¡No use el asador en interiores! Este asador está diseñado para su uso al aire libre en áreas bien ventiladas, y no está preparado para usarse como calefactor ni debe emplearse jamás como tal. El uso en interiores puede dar lugar a la acumulación de vapores tóxicos y causar lesiones personales graves o muertes.
- ⚠ 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 a menos que estén instaladas todas las piezas. El asador debe armarse correctamente de acuerdo con las instrucciones de armado. El armado incorrecto puede ser peligroso.
- ⚠ 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 a 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 desplazarse durante el funcionamiento.
- ⚠ Los niños y mascotas deben permanecer alejados del aparato.
- ⚠ Este asador WEBER no ha sido diseñado para su instalación en el interior o encima de vehículos recreativos y/o embarcaciones.
- ⚠ No use este asador a menos de cinco pies 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, alejado 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 rejilla 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 tazón y el regulador de la tapa, y ponga la tapa en el tazón.
- ⚠ Use manoplas o guantes para asar resistentes al calor al cocinar, ajustar las ventilas (reguladores), agregar carbón y manipular el termómetro o la tapa.
- ⚠ Use herramientas apropiadas, equipadas con mangos largos y resistentes al calor.
- ⚠ Coloque siempre el carbón encima de la rejilla para carbón (inferior). No lo coloque directamente en el fondo del tazón.
- ⚠ 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 tazón.

- ⚠ No vierta carbón caliente en lugares de paso o en los que ello represente un riesgo de incendio. No deseche las cenizas ni el carbón antes de que se hayan apagado por completo.
- ⚠ No guarde 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 tazón.
- ⚠ 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, caravanas, autocaravanas o embarcaciones. Peligro de muerte por inhalación de monóxido de carbono.



PRECAUCIONES

- ⚠ No use agua para controlar las llamaradas ni para apagar el carbón.
- ⚠ Forrar el tazón con papel de aluminio puede dificultar la circulación de aire. En vez 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 la parrilla de cocción o 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.



GARANTIE

Garantie limitée

Merci d'avoir acheté un produit WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (ci-après « WEBER ») est fière d'offrir un produit sécuritaire, durable et fiable.

Cette garantie limitée (ci-après « garantie ») de WEBER vous est offerte sans frais supplémentaires. Elle comprend des renseignements dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER dans le cas improbable d'une défaillance ou d'un défaut.

Conformément aux lois applicables, le client dispose de plusieurs droits si le produit est défectueux. Ces droits comprennent la réparation des défauts ou le remplacement, la réduction du prix d'achat et une indemnisation. Ces droits et les autres droits légaux ne sont pas touchés par cette disposition de la garantie. De fait, cette garantie confère des droits supplémentaires au propriétaire, indépendamment des dispositions de garantie légale.

GARANTIE LIMITÉE DE WEBER

WEBER garantit à l'acheteur du produit WEBER (ou, dans le cas d'un cadeau ou d'une situation promotionnelle, à la personne pour laquelle il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel) (ci-après « propriétaire ») que le produit WEBER ne comporte pas de défauts de matériaux ou de fabrication pour la ou les périodes spécifiées ci-après s'il est assemblé et utilisé conformément au Guide d'utilisation ci-joint. (Remarque : Si vous perdez votre Guide d'utilisation WEBER, vous pouvez vous en procurer une copie en ligne sur www.weber.com.) En vertu de cette garantie, WEBER accepte de réparer ou remplacer la pièce défectueuse en raison d'un vice de matériaux ou de fabrication, soumis aux restrictions et exclusions applicables énumérées ci-dessous. **DANS LES LIMITES PRÉVUES PAR LA LOI APPLICABLE, LA PRÉSENTE GARANTIE N'EST OFFERTE QU'AU PREMIER ACHETEUR ET ELLE N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUBSÉQUENTS, SAUF EN CAS DE CADEAUX ET D'ARTICLES PROMOTIONNELS COMME IL A ÉTÉ MENTIONNÉ CI-DESSUS.**

Weber est fier de ses produits et vous offre la garantie décrite pour les vices de matériaux sur la grille ou toutes ses composantes, à l'exception de l'usure normale.

• « L'usure normale » inclut la détérioration cosmétique ou toute autre détérioration découlant de l'utilisation de votre barbecue, tels que la rouille, les entailles et rayures, etc.

Cependant, WEBER honorera cette garantie pour le barbecue ou ses pièces lorsque le dommage ou le dysfonctionnement résulte d'un défaut matériel.

• Les « vices de matériaux » incluent la rouille ou la brûlure de certaines pièces, ou encore tout autre dommage ou toute autre défaillance pouvant affecter votre capacité à utiliser votre barbecue correctement ou en toute sécurité.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE

Pour éviter tout problème lié à la garantie, il est important (mais non obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER en ligne sur www.weber.com. Veuillez également conserver votre facture d'achat. L'enregistrement de votre produit WEBER confirme votre couverture de garantie et instaure un lien direct entre vous et WEBER au cas où nous devrions communiquer avec vous. Si vous n'avez pas eu le temps d'enregistrer votre barbecue avant de communiquer avec le service de garantie, veuillez avoir sous la main les informations suivantes pendant votre appel :

Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couleur – Principal problème

La garantie ci-dessus s'applique uniquement si le propriétaire prend raisonnablement soin du produit WEBER en suivant les consignes d'assemblage, d'utilisation et d'entretien préventif décrites dans le Guide d'utilisation, sauf si le propriétaire peut prouver que la défaillance ou le défaut est survenu indépendamment du non-respect des obligations mentionnées ci-dessus. Si vous habitez une région côtière ou que votre produit est placé près d'une piscine, un nettoyage et un rinçage réguliers des surfaces extérieures font également partie de l'entretien normal, comme expliqué dans le Guide d'utilisation inclus.

GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette garantie, veuillez communiquer avec le service clients WEBER aux coordonnées indiquées sur notre site Web (www.weber.com) ou sur le site Web d'un pays vers lequel le propriétaire peut être redirigé). Après enquête, Weber réparera ou remplacera (à sa discrétion) toute pièce défectueuse couverte par cette garantie. Si la réparation ou le remplacement est impossible, Weber peut choisir (à sa discrétion) de remplacer le barbecue en question par un nouveau, de valeur égale ou supérieure. WEBER peut vous demander de retourner les pièces pour inspection.

Les frais d'expédition doivent être prépayés par le propriétaire. Veuillez avoir à portée de main les renseignements suivants lorsque vous communiquez avec le service à la clientèle :

Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couleur – Principal problème

Cette GARANTIE est annulée en cas de dommage, de détérioration, de décoloration ou de rouille, hors de la responsabilité de WEBER, causés par :

- L'utilisation abusive, la modification, le mauvais usage, le vandalisme, la négligence, un assemblage ou une installation inadéquats ou toute négligence concernant l'entretien régulier;
- des insectes (comme des araignées) et des rongeurs (comme des écureuils), comprenant, sans s'y limiter, tout dommage aux tuyaux du brûleur ou flexibles de gaz;
- l'exposition à l'air salin ou à des sources de chlore comme des piscines, jacuzzis et spas;
- des conditions météorologiques extrêmes comme la grêle, un ouragan, un séisme, un tsunami, un raz-de-marée, une tornade ou un orage violent.
- Les pluies acides et d'autres facteurs environnementaux.

L'utilisation de pièces tierces n'annule pas cette garantie. Toutefois, toute pièce utilisée ou installée sur votre produit WEBER qui n'est pas une pièce d'origine WEBER n'est pas couverte par cette garantie. En outre, tout dommage résultant de l'utilisation ou de l'installation de pièces sur votre produit WEBER qui ne sont pas des pièces d'origine WEBER n'est pas couvert par cette garantie. Toute conversion d'un barbecue au gaz non autorisée par WEBER et non effectuée par un technicien autorisé par WEBER annulera cette garantie.

PÉRIODES DE GARANTIE DU PRODUIT

Bol, couvercle et anneau central :
10 ans contre la perforation par rouille/brûlage

Système de nettoyage ONE-TOUCH :
5 ans contre la perforation par rouille/brûlage

Composants en plastique :
5 ans, excluant la dégradation ou la décoloration

Toutes les autres pièces :
2 ans

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

À L'EXCEPTION DE LA GARANTIE ET DES AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ DÉCRITS DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'Y A EXPRESSÉMENT AUCUNE AUTRE GARANTIE NI DÉCLARATION VOLONTAIRE DE RESPONSABILITÉ ALLANT AU-DELÀ DES OBLIGATIONS LÉGALES S'APPLIQUANT À WEBER. LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE LIMITE PAS ET N'EXCLUT PAS LES SITUATIONS OU RÉCLAMATIONS POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE EN VERTU DE LA LÉGISLATION.

AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUERA APRÈS LA DURÉE D'APPLICATION DE CETTE GARANTIE. WEBER N'EST ENGAGÉE PAR AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, Y COMPRIS UN CONCESSIONNAIRE OU REVENDEUR, EN LIEN AVEC TOUT PRODUIT (COMME UNE « GARANTIE PROLONGÉE »). LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE OU DU PRODUIT CONSTITUE LE RECOURS EXCLUSIF PERMIS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE. LA VALEUR DE TOUT REMPLACEMENT OU DE TOUTE RÉPARATION AU TITRE DE CETTE GARANTIE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEURE AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU.

VOUS ASSUMEZ LES RISQUES ET LA RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE VOUS TOUCHANT VOUS OU VOS BIENS OU LES AUTRES ET LEURS BIENS CAUSÉ PAR UNE MAUVAISE UTILISATION OU UNE UTILISATION ABUSIVE DU PRODUIT OU LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE GUIDE D'UTILISATION FOURNI. LES PIÈCES ET LES ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LA OU LES PÉRIODES RESTANTES DE GARANTIE D'ORIGINE MENTIONNÉES CI-DESSUS.

LA PRÉSENTE GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT AUX PRODUITS UTILISÉS PAR UNE SEULE FAMILLE EN MAISON OU EN APPARTEMENT. ELLE NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS PAR PLUSIEURS FAMILLES NI À CEUX UTILISÉS DANS UN CONTEXTE COMMERCIAL OU COMMUNAUTAIRE, COMME DANS DES RESTAURANTS, DES HÔTELS, DES CENTRES DE VILLÉGIATURE OU DES PROPRIÉTÉS EN LOCATION. WEBER PEUT PARFOIS MODIFIER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN RENSEIGNEMENT COMPRIS DANS LA PRÉSENTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME OBLIGEANT WEBER À INTÉGRER CES CHANGEMENTS DE CONCEPTION AUX PRODUITS FABRIQUÉS PRÉCÉDEMMENT. EN OUTRE, AUCUN CHANGEMENT NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME UN AVEU DE DÉFECTUOSITÉ DANS LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES.

Weber-Stephen Products LLC
Centre de service clients
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
États-Unis

Pour obtenir des pièces de rechange, composez le :
1 800 446-1071

ÍNDICE

- Seguridad
- Garantía
- Sistema de cocción
- Características especiales
- Antes del encendido
 - Elección de un lugar apropiado para cocinar
 - Elección de la cantidad de carbón
 - Primer uso del asador
 - Preparación del asador para el encendido
- Encendido del carbón
 - Preparación del asador para el método de cocción directa
 - Preparación del asador para el método de cocción indirecta
- Métodos de cocción
 - Calor directo
 - Métodos de cocción
 - Calor indirecto
- Guía de cocina a la parrilla
- Trucos y consejos para cocinar a la parrilla con éxito
- Piezas de repuesto

Visita www.weber.com, selecciona tu país de residencia y registra hoy tu asador.



SISTEMA DE COCCIÓN

El diseño de este asador de carbón WEBER es el resultado de ingeniosas ideas. Desarrollamos nuestros asadores para que el usuario no tenga que preocuparse jamás por las llamaradas, las áreas calientes y frías, ni la comida quemada. Relájate y disfruta de un excelente rendimiento, magníficas funciones de control y extraordinarios resultados, sin excepción.

A Tazón y tapa

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

B Regulador y ventilas

El aire juega un importante papel en la cocina a la parrilla con carbón. Entre más aire penetre en el asador, más aumentará la temperatura interna (hasta el límite máximo, determinado por el combustible). Durante la cocción, la temperatura interna del asador se puede controlar fácilmente ajustando los reguladores de la tapa y el tazón. Para mantener alta la temperatura interna del asador al cocinar mediante el método directo, asegúrate de que las ventilas del tazón y la tapa estén completamente abiertas. Si lo que deseas es cocinar mediante el método indirecto a baja temperatura, se recomienda cerrar los reguladores de la tapa y el tazón hasta la mitad, pero no más. Cuando los reguladores se cierran completamente, el suministro de oxígeno se interrumpe y, a la larga, se apaga el carbón.

C Parrilla de cocción

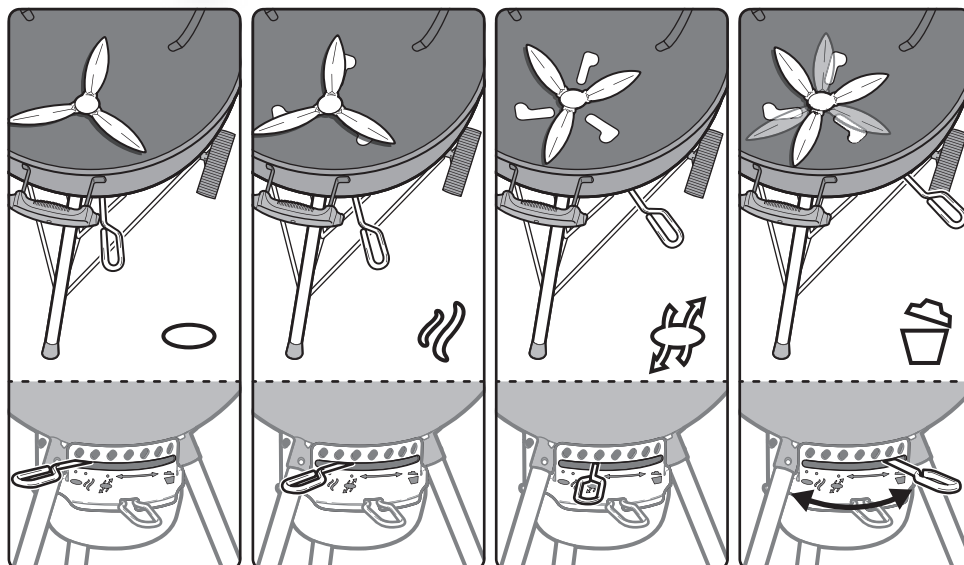
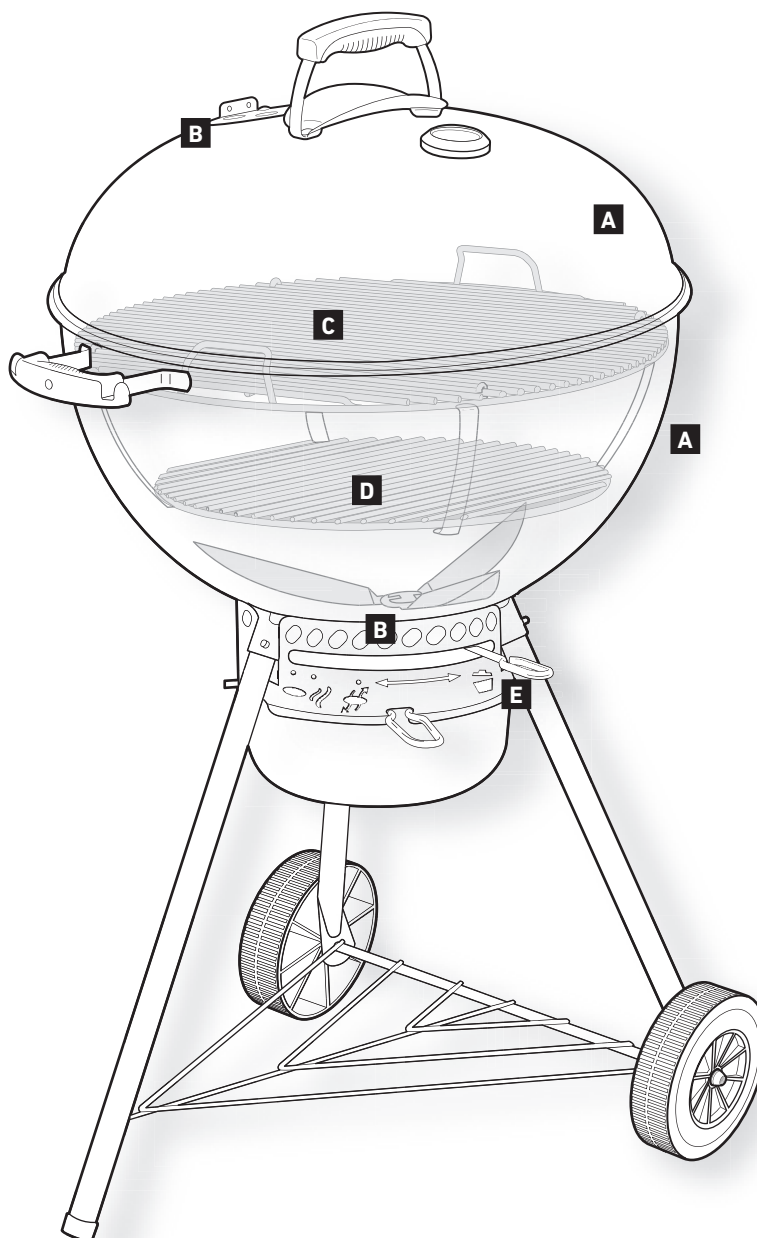
Fabricada en acero de alta resistencia, la parrilla de cocción te ofrece abundante espacio para cocinar tus platos favoritos.

D Rejilla para carbón

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

E Sistema de limpieza ONE-TOUCH

El sistema de limpieza ONE-TOUCH convierte la limpieza en un sencillo proceso. Con sólo mover la palanca hacia atrás y hacia adelante, las tres palas del tazón transfieren las cenizas desde el fondo del asador hasta el cenicero. Las mismas ventilas actúan como reguladores del tazón, aportando oxígeno al fuego para avivarlo y facilitando su extinción.





CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

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

A Termómetro integrado

El resistente termómetro integrado en la tapa te permite controlar fácilmente la temperatura del asador.

B Gancho en la tapa

La tapa del asador cuenta en su interior con un gancho en ángulo. Sólo tienes que deslizarla hacia un lado y colgarla del tazón.

C Parrilla de cocción con bisagras

La parrilla con bisagras cuenta con laterales que se levantan para facilitar la reposición de carbón.

D Cenicero de alta capacidad

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

E Asa portautensilios

El asa cuenta con ganchos que permiten colgar cómodamente los utensilios.

F Ventililas del tazón para cocinar a baja temperatura

La nueva forma de las ventililas del tazón garantiza el flujo de aire perfecto para cocinar a baja temperatura.

G Parrilla de cocción con asas curvadas

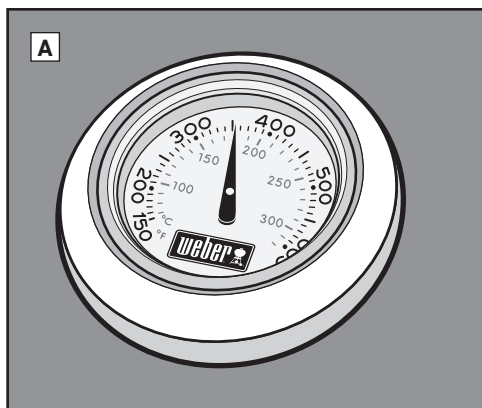
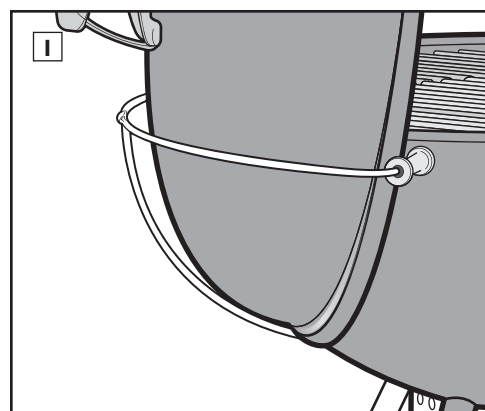
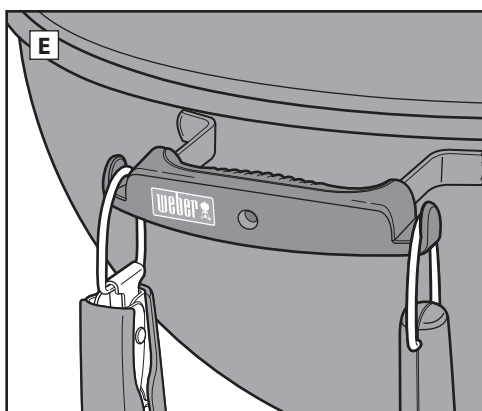
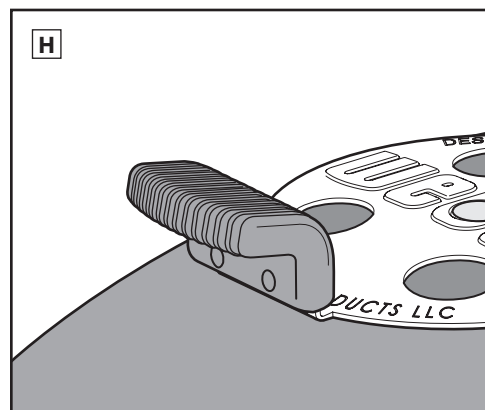
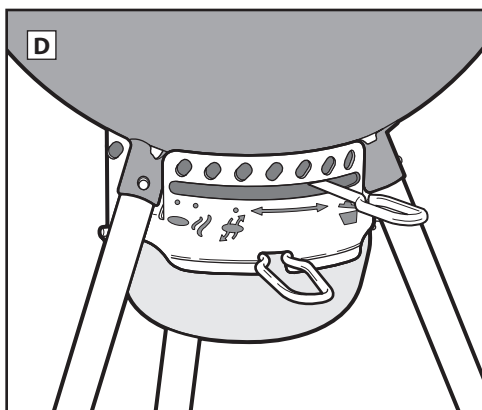
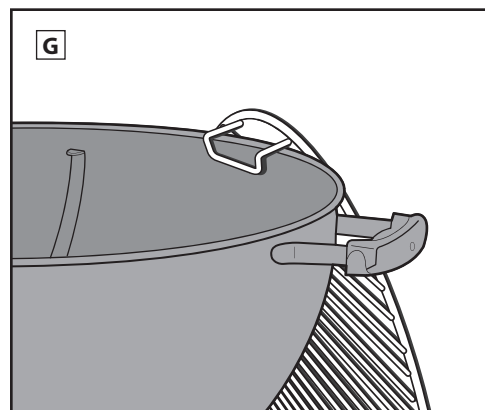
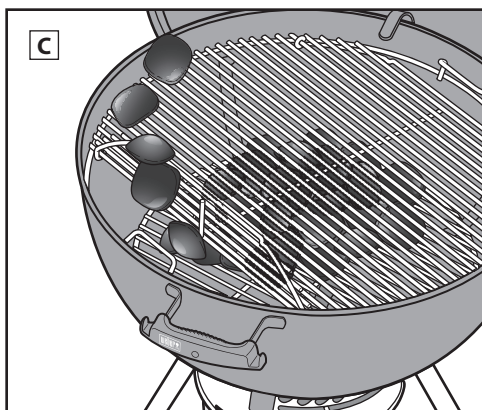
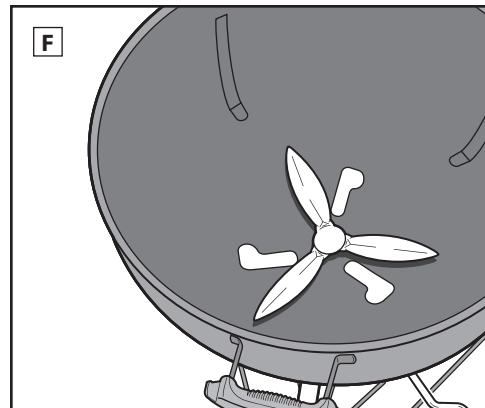
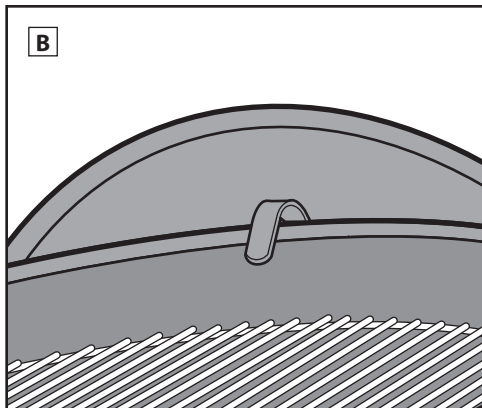
Las asas curvadas de la parrilla de cocción permiten colgarla a un lado del tazón.

H Regulador de la tapa con protector integrado

El protector del regulador de la tapa minimiza el calor acumulado en el regulador de la tapa para mayor comodidad.

I Soporte para tapa TUCK-AWAY

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





ANTES DEL ENCENDIDO

Elección de un lugar apropiado para cocinar

- El uso de este asador sólo debe tener lugar al aire libre, en áreas bien ventiladas. Se prohíbe el uso en cocheras, edificios, pasillos cubiertos u otras áreas cerradas.
- El asador debe permanecer fijo sobre una superficie nivelada en todo momento.
- No uses este asador a menos de cinco pies (1.5 metros) de cualquier material combustible. Se consideran materiales combustibles, entre otros, las plataformas, patios y porches de madera o madera tratada.

Elección de la cantidad de carbón

La cantidad ideal de carbón depende de lo que se desee cocinar y del tamaño del asador. Para cocinar piezas pequeñas y tiernas que requieran menos de 20 minutos, consulta la tabla **Medida y agregación de carbón para calor directo**. Para cocinar cortes de carne de gran tamaño que requieran más de 20 minutos de asado, o bien alimentos delicados, consulta la tabla **Medida y agregación de carbón para calor indirecto**. Para más información acerca de la diferencia entre la cocción directa y la cocción indirecta, consulta las secciones **MÉTODOS DE COCCIÓN**.

Primer uso del 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 para carbonizar cualquier residuo del proceso de fabricación.

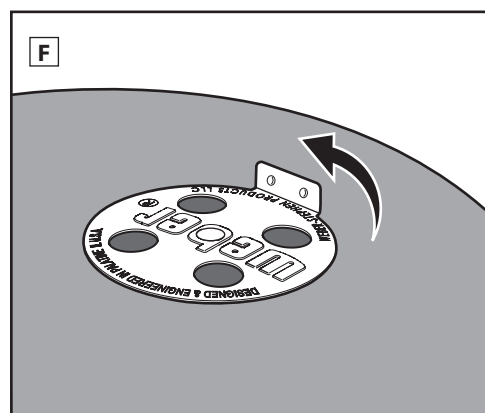
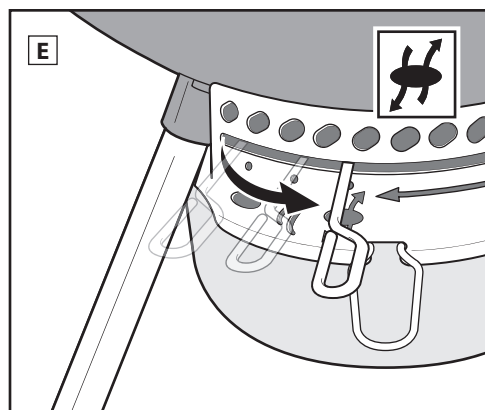
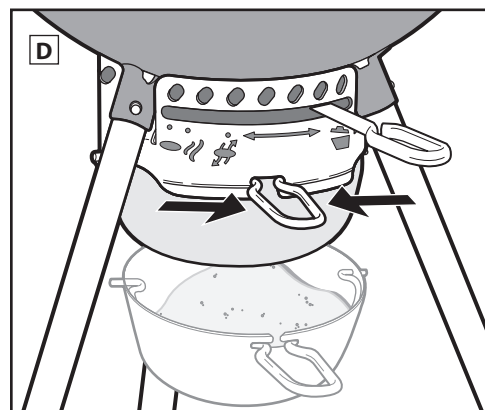
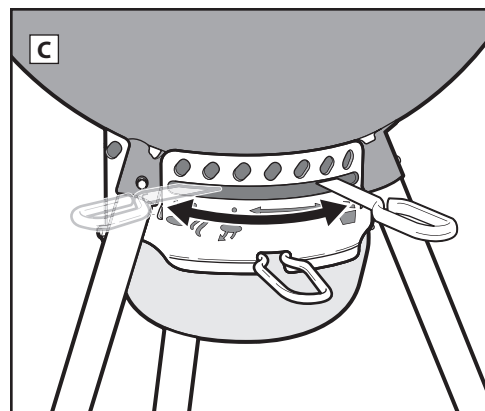
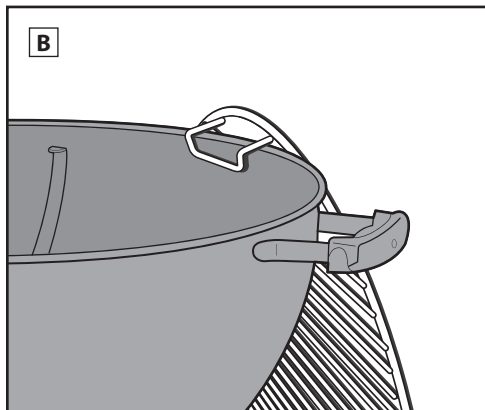
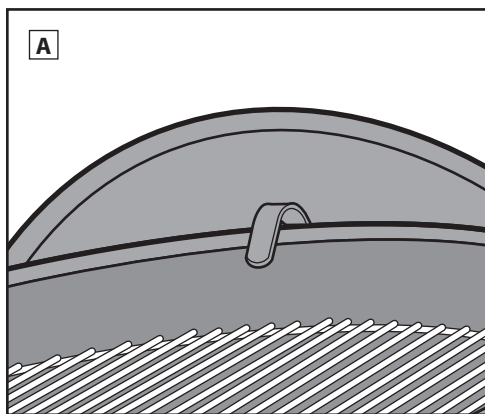
Preparación del asador para el encendido

1. Levanta la tapa para abrirla y cuélgala a un lado del tazón usando el gancho integrado (A).

Nota: No cuelgues la tapa del asa del tazón.

2. Extrae la parrilla de cocción del asador. Las asas curvadas de la parrilla de cocción permiten colgarla a un lado del tazón (B).
3. Saca la rejilla para carbón (inferior) y limpia el fondo del tazón de cenizas y terrones de carbón usado accionando el sistema de limpieza ONE-TOUCH. El carbón requiere oxígeno para arder, así que asegúrate de que nada obstruya las ventilas. Mueve la palanca hacia atrás y hacia adelante para pasar las cenizas y residuos del fondo del asador al cenicero (C).
4. Para desmontar el cenicero de alta capacidad y desechar las cenizas, aprieta el asa del cenicero; al hacerlo, se soltará del asador (D).
5. Abre las ventilas del tazón moviendo la palanca de las palas reguladoras ONE-TOUCH hasta la posición de apertura completa (E).
6. Vuelve a instalar la rejilla para carbón (inferior).
7. Abre las ventilas de la tapa girando el regulador de la tapa hasta la posición de apertura completa (F).

Las instrucciones para el uso de líquidos de encendido se han excluido a propósito de esta guía del propietario. 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 (a la venta por separado). Si prefieres usar un líquido de encendido, sigue las instrucciones del fabricante y NUNCA lo apliques directamente sobre las llamas.





ENCENDIDO DEL CARBÓN

Determina el método de cocción que desees aplicar antes de encender el carbón. Dependiendo del modelo adquirido, puede que tu asador no cuente con las características descritas en las siguientes páginas.

Preparación del asador para el método de cocción directa

Encendido del carbón usando un encendedor de carbón

La forma más sencilla y segura 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). Consulta las precauciones y advertencias que acompañan al encendedor de carbón RAPIDFIRE antes de encender el carbón.

1. Introduce un par de hojas de papel periódico arrugado en el fondo del encendedor de carbón y colócalo en la rejilla para carbón (inferior) (A); alternativamente, pon unos cuantos cubos de encendido (a la venta por separado) en el centro de la rejilla para carbón y coloca el encendedor de carbón sobre ellos (B).

2. Llena de carbón el encendedor de carbón (C).

3. Usando un encendedor de cocina o un cerillo largo, prende los cubos de encendido o el papel periódico a través de los orificios inferiores del encendedor de carbón (D).

4. No muevas el encendedor de carbón hasta que el carbón se haya encendido por completo. Sabrás cuándo se ha encendido por completo el carbón porque se cubrirá con una capa de ceniza blanca.

Nota: Los cubos de encendido deben consumirse totalmente y el carbón debe estar cubierto por una capa de ceniza antes de poner alimentos en la parrilla de cocción. No cocines antes de que el carbón se cubra con dicha capa de ceniza.

5. Cuando el carbón esté completamente encendido, sigue las instrucciones descritas en las páginas siguientes acerca de la distribución del carbón y el inicio de la cocción según el método de cocción que desees aplicar.

Encendido del carbón sin un encendedor de carbón

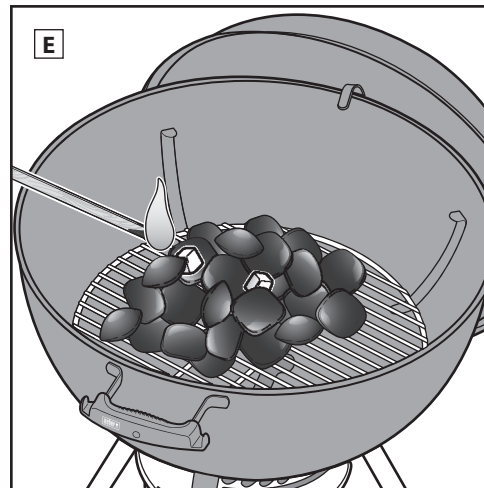
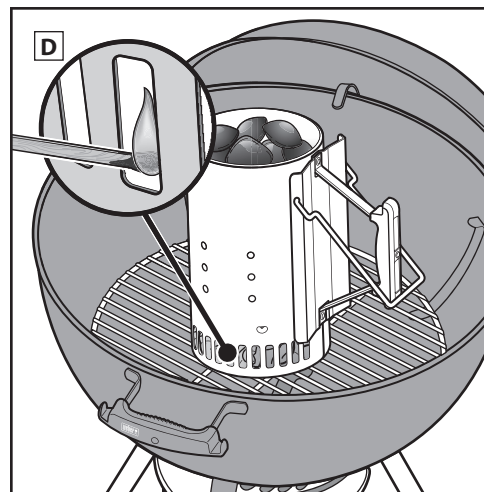
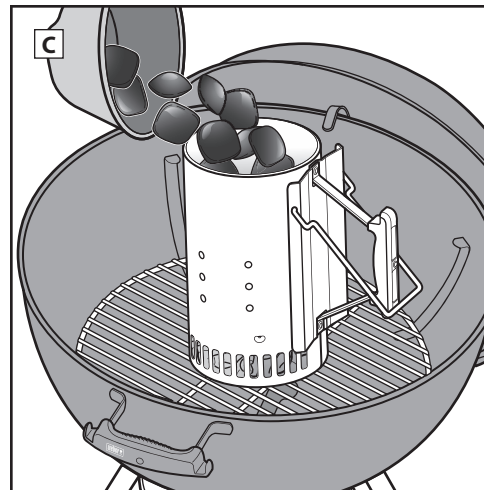
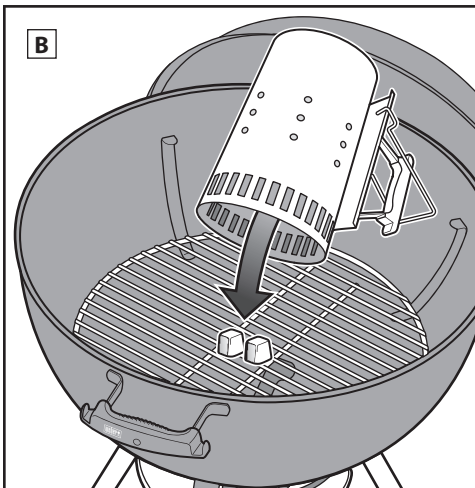
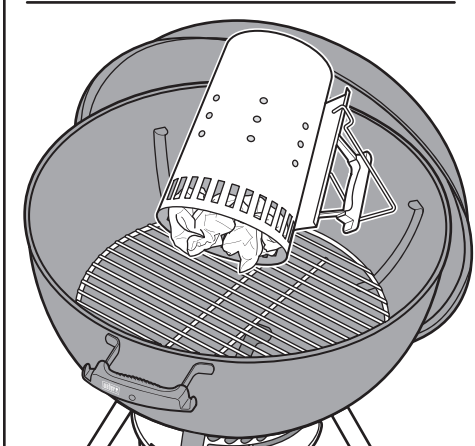
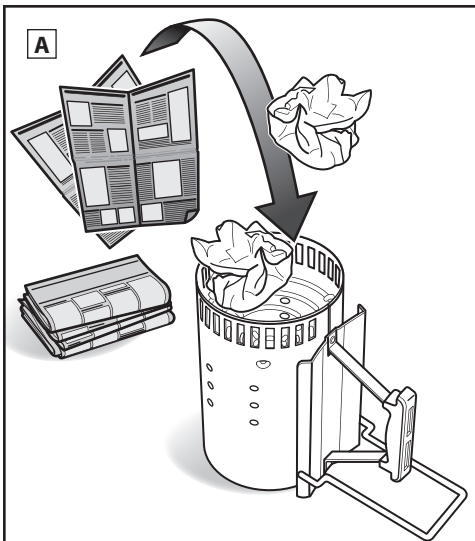
1. Construye una pirámide de carbón en el centro de la rejilla para carbón (inferior) e inserta un par de cubos de encendido (a la venta por separado) dentro de la pirámide.

2. Usando un encendedor de cocina o un cerillo largo, prende los cubos de encendido. Los cubos de encendido prenderán entonces el carbón (E).

3. Espera hasta que el carbón esté completamente encendido. Sabrás cuándo se ha encendido por completo el carbón porque se cubrirá con una capa de ceniza blanca.

Nota: Los cubos de encendido deben consumirse totalmente y el carbón debe estar cubierto por una capa de ceniza antes de poner alimentos en la parrilla de cocción. No cocines antes de que el carbón se cubra con dicha capa de ceniza.

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





ENCENDIDO DEL CARBÓN

Preparación del asador para el método de cocción indirecta

Cuando desees aplicar el método de cocción indirecta, puedes distribuir las brasas directamente sobre la rejilla para carbón (inferior) a ambos lados del tazón, o bien usar las charolas CHAR-BASKET de WEBER (a la venta por separado). Algunos modelos de asador no incluyen charolas CHAR-BASKET.

⚠ Evite colocar el carbón junto a las asas del tazón, o directamente debajo del termómetro y el regulador de la tapa.

⚠ Para usar las charolas CHAR-BASKET, es necesario introducirlas en el tazón del asador y colocarlas en la rejilla para carbón (inferior) antes de encender el carbón.

Encendido del carbón usando un encendedor de carbón

La forma más sencilla y segura 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). Consulta las precauciones y advertencias que acompañan al encendedor de carbón RAPIDFIRE antes de encender el carbón.

1. Introduce un par de hojas de papel periódico arrugado en el fondo del encendedor de carbón y colócalo en la rejilla para carbón (inferior), entre las charolas CHAR-BASKET, si están instaladas (A); alternatively, pon unos cuantos cubos de encendido (a la venta por separado) en el centro de la rejilla para carbón (inferior) y coloca el encendedor de carbón sobre ellos (B).

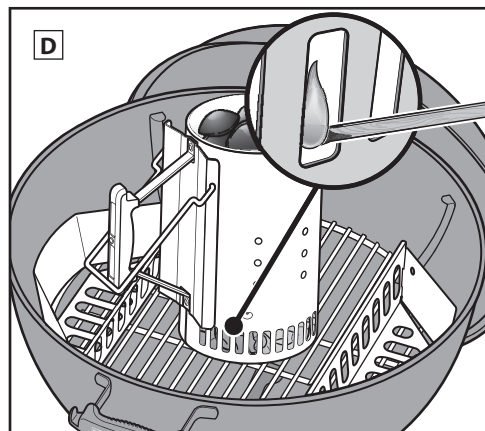
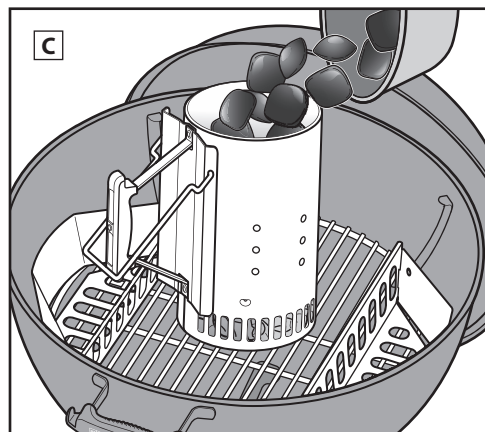
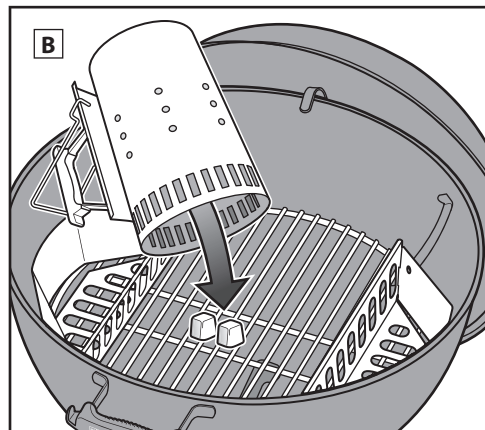
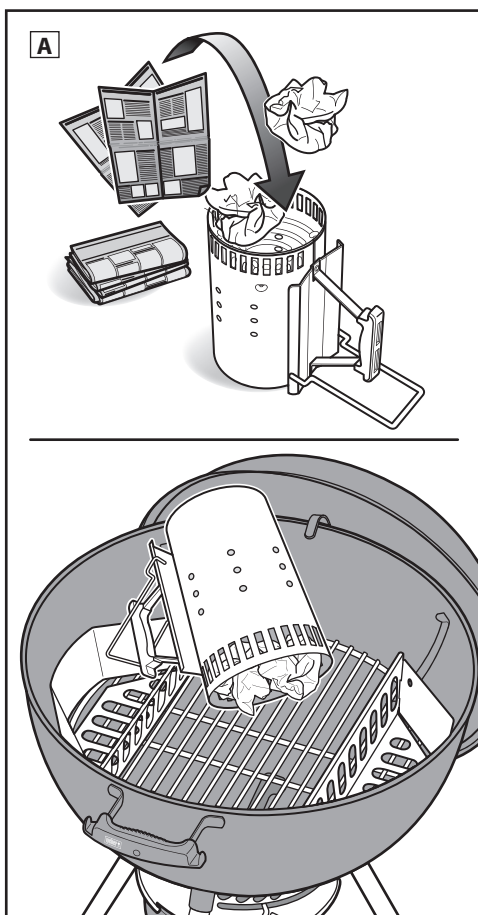
2. Llena de carbón el encendedor de carbón (C).

3. Usando un encendedor de cocina o un cerillo largo, prende los cubos de encendido o el papel periódico a través de los orificios inferiores del encendedor de carbón (D).

4. No muevas el encendedor de carbón hasta que el carbón se haya encendido por completo. Sabrás cuándo se ha encendido por completo el carbón porque se cubrirá con una capa de ceniza blanca.

Nota: Los cubos de encendido deben consumirse totalmente y el carbón debe estar cubierto por una capa de ceniza antes de poner alimentos en la parrilla de cocción. No cocines antes de que el carbón se cubra con dicha capa de ceniza.

5. Cuando el carbón esté completamente encendido, sigue las instrucciones descritas en las páginas siguientes acerca de la distribución del carbón y el inicio de la cocción según el método de cocción que desees aplicar.





ENCENDIDO DEL CARBÓN

Encendido del carbón sin un encendedor de carbón

⚠ Evite colocar el carbón junto a las asas del tazón, o directamente debajo del termómetro y el regulador de la tapa.

⚠ Para usar las charolas CHAR-BASKET, es necesario introducirlas en el tazón del asador y colocarlas en la rejilla para carbón (inferior) antes de encender el carbón.

1. Coloca las charolas CHAR-BASKET en la rejilla para carbón (inferior) a ambos lados del tazón (A).
2. Llena las charolas CHAR-BASKET con tu carbón preferido. Evita colocar el carbón junto a las asas del tazón, o directamente debajo del termómetro y el regulador de la tapa (B).

3. Inserta un par de cubos de encendido (a la venta por separado) entre el carbón.

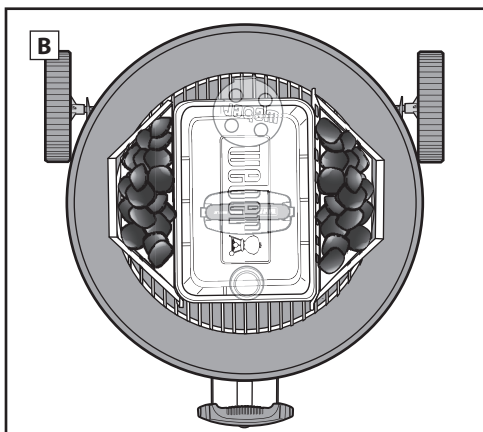
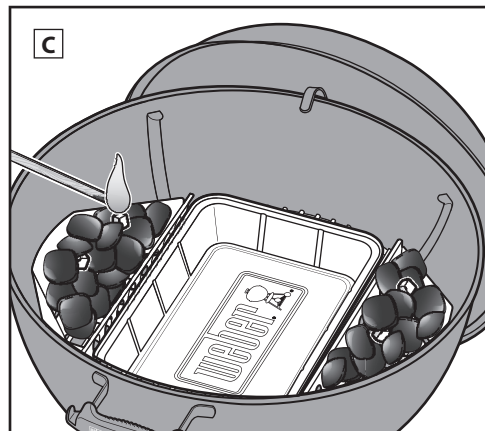
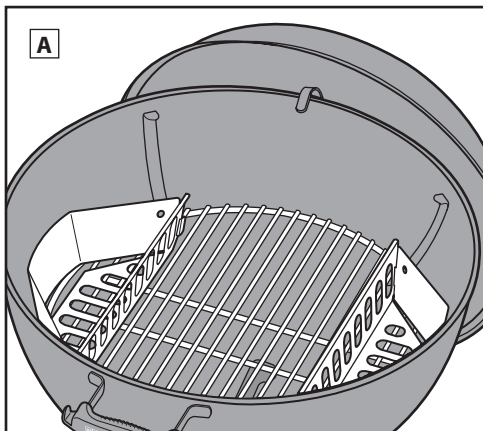
Nota: Asegúrate de enterrarlos un poco entre las briquetas de carbón.

4. Usando un encendedor de cocina o un cerillo largo, prende los cubos de encendido (C). Los cubos de encendido prenderán entonces el carbón.

5. Espera hasta que el carbón esté completamente encendido. Sabrás cuándo se ha encendido por completo el carbón porque se cubrirá con una capa de ceniza blanca.

Nota: Los cubos de encendido deben consumirse totalmente y el carbón debe estar cubierto por una capa de ceniza antes de poner alimentos en la parrilla de cocción. No cocines antes de que el carbón se cubra con dicha capa de ceniza.

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



Cantidad de carbón para calor directo

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

Diámetro del asador	Briquetas WEBER necesarias	Briquetas de carbón necesarias
18" (47 cm)	30	40
22" (57 cm)	40	50
26" (67 cm)	65	80
37" (95 cm)	115	150

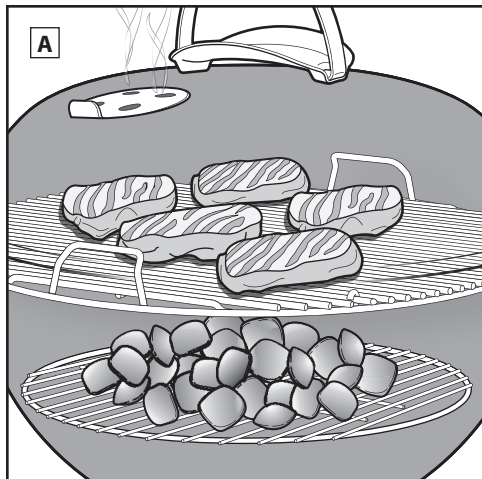
Cantidad de carbón para calor indirecto

Asados, piezas de ave con hueso, pescados enteros, filetes de pescado delicados, pavos o pollos enteros y costillas.

Diámetro del asador	Briquetas WEBER necesarias para la primera hora	Briquetas WEBER agregadas por cada hora adicional	Briquetas de carbón necesarias para la primera hora	Briquetas de carbón agregadas por cada hora adicional
18" (47 cm)	10 por lado	5 por lado	20 por lado	7 por lado
22" (57 cm)	15 por lado	7 por lado	25 por lado	8 por lado
26" (67 cm)	25 por lado	8 por lado	40 por lado	9 por lado
37" (95 cm)	45 por lado	18 por lado	75 por lado	22 por lado



MÉTODOS DE COCCIÓN: CALOR DIRECTO



Cocción con calor directo

Usa el método directo para cocinar alimentos tiernos de pequeño tamaño que requieran menos de 20 minutos de cocción, como:

- Hamburguesas
- Cortes
- Chuletas
- Kebabs
- Piezas de pollo sin hueso
- Filetes de pescado
- Mariscos
- Verduras en rebanadas

Al cocinar con calor directo, el fuego se localiza justo debajo del alimento (A). La superficie se marca, se desarrollan los sabores y texturas, y tiene lugar una deliciosa caramelización mientras el alimento se cocina hasta el centro.

El fuego directo crea calor radiante y conductivo. El calor radiante que desprende el carbón cocina rápidamente la cara del alimento más cercana a él. Al mismo tiempo, el fuego calienta las varillas de la parrilla de cocción, que conducen el calor directamente hasta la superficie del alimento y crean esas inconfundibles y atractivas marcas de parrilla.

Distribución del carbón para calor directo

1. Usa siempre manoplas o guantes para asar.

CUIDADO: El asador, incluida el asa y las palancas de los reguladores y ventilas, se calienta durante el uso. Asegúrate de usar manoplas o guantes para asar con la finalidad de evitar quemarte las manos.

2. Cuando el carbón esté completamente encendido, distribúyelo uniformemente sobre la rejilla para carbón con unas pinzas largas (B) o con un rastrillo para carbón WEBER (a la venta por separado).
3. Asegúrate de que la palanca del sistema de limpieza ONE-TOUCH y el regulador de la tapa estén ambos en la posición de apertura completa (C y D).
4. Cuando el carbón esté cubierto por una capa de ceniza, vuelve a introducir la parrilla de cocción en el tazón.
5. Pon la tapa en el asador.
6. Precalienta la parrilla de cocción durante, aproximadamente, 10-15 minutos.
7. Una vez precalentada la parrilla de cocción, abre la tapa. Limpia la parrilla de cocción usando un cepillo para parrillas (E).

Nota: Si usas un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable y encuentras cerdas desprendidas en la parrilla de cocción o el mismo cepillo, sustitúyelo.

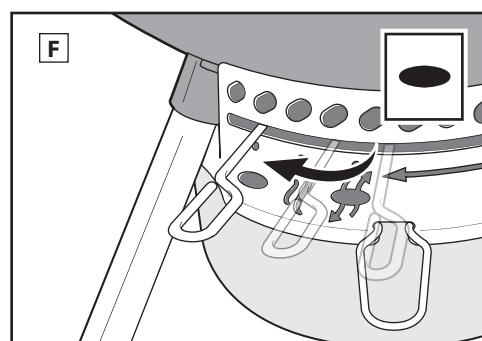
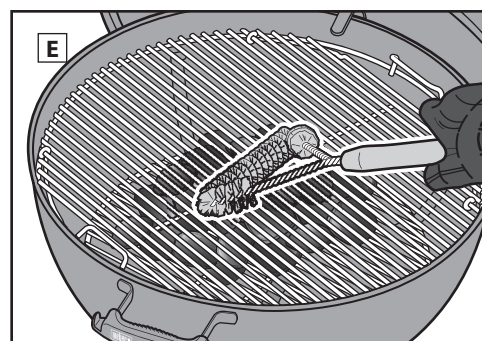
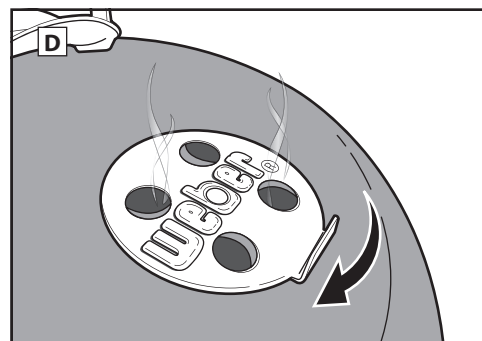
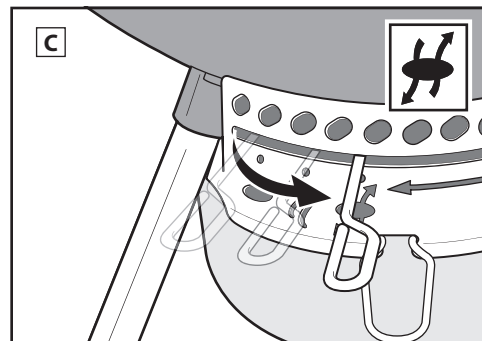
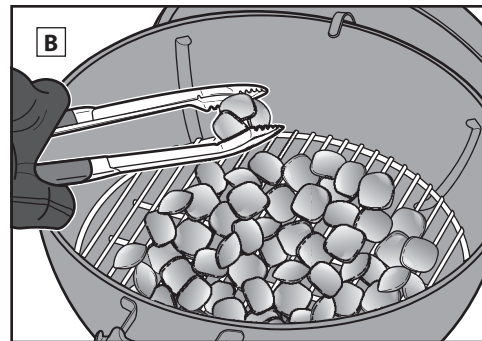
8. Coloca los alimentos en la parrilla de cocción.

Nota: Al quitar la tapa del asador durante la cocción, deslízala hacia un lado en lugar de levantarla hacia arriba. Retirarla verticalmente puede crear succión y esparcir cenizas sobre el alimento.

9. Pon la tapa en el asador y consulta los tiempos de cocción recomendados en la receta.

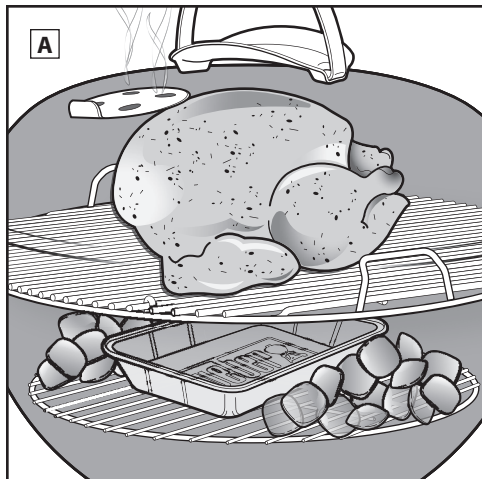
Cuando hayas terminado de cocinar

Cierra el regulador de la tapa y las ventilas del tazón para apagar el carbón (F).





MÉTODOS DE COCCIÓN: CALOR INDIRECTO



Cocción con calor indirecto

Usa el método indirecto para cortes de carne más gruesos que requieran un tiempo de cocción superior a 20 minutos o alimentos tan delicados que la exposición directa al calor pudiera secarlos o quemarlos:

- Asados
- Piezas de ave con hueso
- Pescados enteros
- Filetes de pescado delicados
- Pollos enteros
- Pavos
- Costillas

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

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

El calor por convección no marca la superficie del alimento de la misma manera que el calor radiante y el conductivo. En vez de eso, cocina más despacio hasta el núcleo del alimento, como lo hace un horno.

Cuando desees aplicar el método de cocción indirecta, puedes distribuir las brasas directamente sobre la rejilla para carbón (inferior) a ambos lados del tazón, o bien usar las charolas CHAR-BASKET de WEBER (a la venta por separado). Algunos modelos de asador no incluyen charolas CHAR-BASKET.

Distribución del carbón para calor indirecto

1. Usa siempre manoplas o guantes para asar.

CAVDAO: El asador, incluidas las asas, el regulador de la tapa y las ventilas del tazón, se calienta durante el uso. Asegúrate de usar manoplas o guantes para asar con la finalidad de evitar quemarte las manos.

2. Una vez encendido por completo el carbón mediante tu método de encendido preferido (consulta la sección "Encendido del carbón"), asegúrate de distribuirlo adecuadamente a ambos lados del tazón usando manoplas o guantes para asar y unas pinzas largas. Evita colocar el carbón junto a las asas del tazón, o directamente debajo del termómetro y el regulador de la tapa (B). Puedes colocar una bandeja para escurrimientos entre el carbón para recoger los jugos desprendidos por los alimentos.
3. Asegúrate de que la palanca del sistema de limpieza ONE-TOUCH y el regulador de la tapa estén ambos en la posición de apertura completa (C y D).
4. Cuando el carbón esté cubierto por una capa de ceniza, vuelve a introducir la parrilla de cocción en el tazón. Si la parrilla de cocción tiene lados con bisagras, asegúrate de que queden ubicados directamente sobre el carbón que haya en el tazón. Así podrás agregar más carbón fácilmente en caso necesario.

5. Pon la tapa en el asador.

6. Precalienta la parrilla de cocción durante, aproximadamente, 10-15 minutos.

7. Una vez precalentada la parrilla de cocción, abre la tapa. Limpia la parrilla de cocción usando un cepillo para parrillas (E).

Nota: Si usas un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable y encuentras cerdas desprendidas en la parrilla de cocción o el mismo cepillo, sustitúyelo.

8. Coloca el alimento en el centro de la parrilla de cocción, sobre la bandeja para escurrimientos, si piensas usarla.

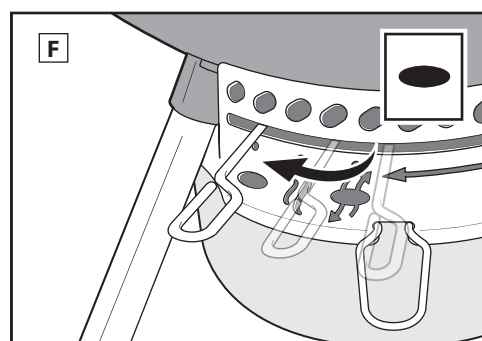
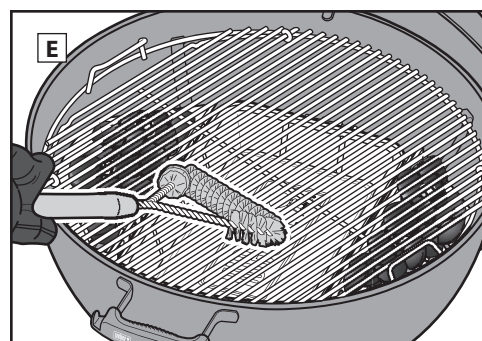
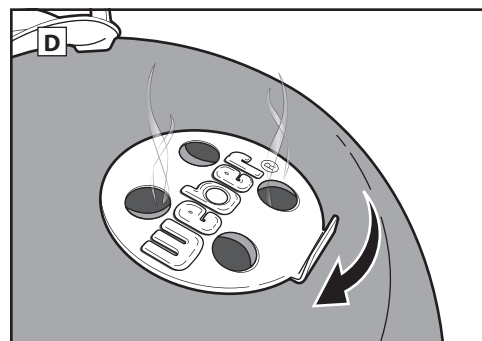
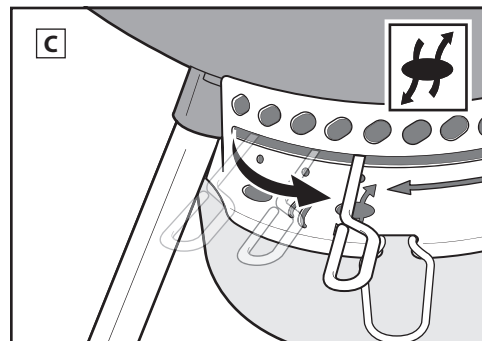
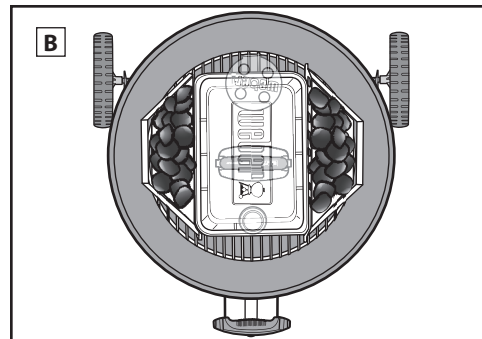
Nota: Al quitar la tapa del asador durante la cocción, deslízala hacia un lado en lugar de levantarla hacia arriba. Retirarla verticalmente puede crear succión y esparcir cenizas sobre el alimento.

9. Pon la tapa en el asador. Coloca siempre la tapa de manera que el termómetro no quede encima del carbón, donde se expondría directamente al calor. Consulta los tiempos de cocción recomendados en la receta. Si es necesario, ajusta los reguladores de la tapa y el tazón para reducir la temperatura interna del asador.

Nota: Gira el regulador de la tapa hasta abrirlo completamente para aumentar la temperatura; ciérralo en la medida necesaria para reducirla.

Cuando hayas terminado de cocinar

Cierra el regulador de la tapa y las ventilas del tazón para apagar el carbón (F).





GUÍA DE COCINA A LA PARRILLA

Los tiempos de cocción indicados para ternera y cordero corresponden con la definición de cocción "término medio" del USDA, a menos que se indique lo contrario. Los cortes, grosores, pesos y tiempos de cocción son sólo referencias para orientación. Factores como la altitud, el viento y la temperatura exterior pueden afectar a los tiempos de cocción.

Visita www.weber.com, donde encontrarás recetas y consejos de cocina a la parrilla.

		Grosor/peso	Tiempo de cocción total aproximado
CARNE ROJA		0.75 in (1.9 cm) de grosor	4-6 min (calor alto directo)
	Corte: chuletón, Porterhouse, costilla de res, T-bone y filet mignon (lomo)	1 in (2.5 cm) de grosor	6-8 min (calor alto directo)
		2 in (5 cm) de grosor	14-18 min (marcar durante 6-8 min con calor alto directo y asar durante 8-10 min con calor alto indirecto)
	Falda	1.5-2 lb (680-907 g), 0.75 in (1.9 cm) de grosor	8-10 min (calor medio directo)
Hamburguesa de res molida	0.75 in (1.9 cm) de grosor	8-10 min (calor medio directo)	
Lomo	3-4 lb (1.36-1.81 kg)	45-60 min (marcar durante 15 min con calor medio directo y asar durante 30-45 min con calor medio indirecto)	
CERDO	Bratwurst: salchichas frescas	3 oz (85 g) cada tira	20-25 min (calor bajo directo)
	Chuleta: sin hueso o con hueso	0.75 in (1.9 cm) de grosor	6-8 min (calor alto directo)
		1.25-1.5 in (3.17-3.81 cm) de grosor	10-12 min (marcar durante 6 min con calor alto directo y asar durante 4-6 min con calor alto indirecto)
	Costillas: costillar completo, costillas sueltas	3-4 lb (1.36-1.81 kg)	1.5-2 h (calor medio indirecto)
	Costillas: estilo campestre, con hueso	3-4 lb (1.36-1.81 kg)	1.5-2 h (calor medio indirecto)
	Lomo	1 lb (453 g)	30 min (marcar durante 5 min con calor alto directo y asar durante 25 min con calor medio indirecto)
AVES	Pechuga de pollo: sin hueso, sin piel	6-8 oz (170-226 g)	8-12 min (calor medio directo)
	Muslo de pollo: sin hueso, sin piel	4 oz (113 g)	8-10 min (calor medio directo)
	Piezas de pollo: con hueso, surtidas	3-6 oz (85-170 g)	36-40 min (6-10 min con calor bajo directo y 30 min con calor medio indirecto)
	Pollo: entero	4-5 lb (1.81-2.26 kg)	1-1.5 h (calor medio indirecto)
	Gallina de Cornualles	1.5-2 lb (680-907 g)	60-70 min (calor medio indirecto)
	Pavo: entero, sin relleno	10-12 lb (4.53-5.44 kg)	2-2.5 h (calor medio indirecto)
PESCADOS Y MARISCOS	Pescado, filete o trozo: fletán, huachinango, salmón, robalo, pez espada y atún	0.25-0.5 in (0.63-1.27 cm) de grosor	3-5 min (calor medio directo)
		1-1.25 in (2.54-3.17 cm) de grosor	10-12 min (calor medio directo)
	Pescado: entero	1 lb (453 g)	15-20 min (calor medio indirecto)
		3 lb (1.36 kg)	30-45 min (calor medio indirecto)
	Camarón	1.5 oz (28 g)	2-4 min (calor alto directo)
VERDURAS	Espárrago	0.5 in (1.27 cm) de diámetro	6-8 min (calor medio directo)
	Elote	con hojas	25-30 min (calor medio directo)
		sin hojas	10-15 min (calor medio directo)
	Hongos	shiitake o champiñones	8-10 min (calor medio directo)
		Portobello	10-15 min (calor medio directo)
	Cebolla	en mitades	35-40 min (calor medio indirecto)
		0.5 in (1.27 cm) en rebanadas	8-12 min (calor medio directo)
	Papa	entera	45-60 min (calor medio indirecto)
	0.5 in (1.27 cm) en rebanadas	9-11 min (hervir durante 3 min y asar durante 6-8 min con calor medio directo)	

Asegúrate de que el alimento quepa en el asador con la tapa puesta y de que quede, aproximadamente, 1 in (2.54 cm) de espacio libre entre el alimento y la tapa.

Consejos de cocción

- Cocina la 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 lograr el punto de cocción deseado), dando la vuelta a los alimentos una vez a la mitad del tiempo de cocción.
- Cocina los asados, las aves enteras, las piezas de ave con hueso, los pescados enteros y los cortes más gruesos empleando el método indirecto durante el tiempo indicado en la tabla (o hasta que alcancen la temperatura interna deseada, lo cual puede determinarse usando un termómetro de lectura instantánea).
- Antes de rebanarlos, deja que tus asados, piezas grandes de carne, chuletas o cortes gruesos reposen durante 5-10 minutos después de cocinarlos. La temperatura interna de la carne aumentará unos 5-10 grados en ese tiempo.
- Para obtener un sabor especialmente ahumado, considera la posibilidad de agregar trozos o virutas de madera (remojados en agua durante un mínimo de 30 minutos y escurridos), o hierbas frescas humedecidas, como romero, tomillo u hojas de laurel. Vierte la madera mojada o las hierbas húmedas directamente sobre las brasas antes de empezar a cocinar.
- Descongela los alimentos antes de cocinarlos. Si no puedes hacerlo, cocínalos durante más tiempo.

Consejos de seguridad alimentaria

- No descongeles carne, pescado ni aves a temperatura ambiente. Hazlo en un refrigerador.
- Lávate bien las manos con agua caliente y jabón antes de empezar a preparar cualquier plato y después de manipular carne, pescado o aves frescos.
- No deposites los alimentos cocinados en el mismo recipiente en el que estaban los crudos.
- Lava todos los recipientes y utensilios de cocina que hayan tenido contacto con carnes o pescados crudos usando agua caliente y jabón, y enjuágalos bien.



TRUCOS Y CONSEJOS PARA COCINAR A LA PARRILLA CON ÉXITO

Usa guantes

Usa siempre manoplas o guantes para asar cuando utilices este asador de carbón. Las ventilas, los reguladores, las asas y el tazón alcanzan altas temperaturas durante el proceso de cocción, por lo que conviene protegerse las manos y antebrazos.

Evita los líquidos de encendido

Evita el uso de líquidos de encendido, ya que pueden transmitir sabor a químico a los alimentos. Los encendedores de carbón y los cubos de encendido (ambos a la venta por separado) son formas mucho más limpias y eficaces de encender el carbón.

Precalienta el asador

Precalentar el asador con la tapa puesta durante 10-15 minutos prepara la parrilla de cocción. Con todo el carbón ardiendo al rojo vivo, la temperatura debajo de la tapa debe alcanzar los 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 también la temperatura de la parrilla lo suficiente como para marcar adecuadamente los alimentos y contribuye a evitar que se peguen.

Nota: Usa un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable. Sustituye los cepillos si encuentras cerdas desprendidas en la parrilla de cocción o los mismos cepillos.

Engrasa los alimentos, no la parrilla

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

Que el aire circule

Para arder bien, el carbón necesita aire. La tapa debe permanecer puesta tanto tiempo como sea posible, pero mantén abiertos el regulador de la tapa y las ventilas del tazón. Elimina con regularidad las cenizas acumuladas en el fondo del asador para evitar que obstruyan las ventilas.

Pon la tapa

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

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

Mantén las llamas a raya

Las llamaradas no se pueden evitar, y eso es bueno, porque marcan la superficie de lo que se está cocinando. Sin embargo, demasiadas llamaradas pueden carbonizar los alimentos. Mantén la tapa puesta tanto tiempo como sea posible. Eso limitará el volumen de oxígeno

en el interior del asador, lo cual contribuirá a extinguir las posibles llamaradas. Si las llamas se descontrolan, pasa los alimentos temporalmente a la zona de calor indirecto hasta que se extingan.

Pon atención al tiempo y la temperatura

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

Congelado o fresco

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

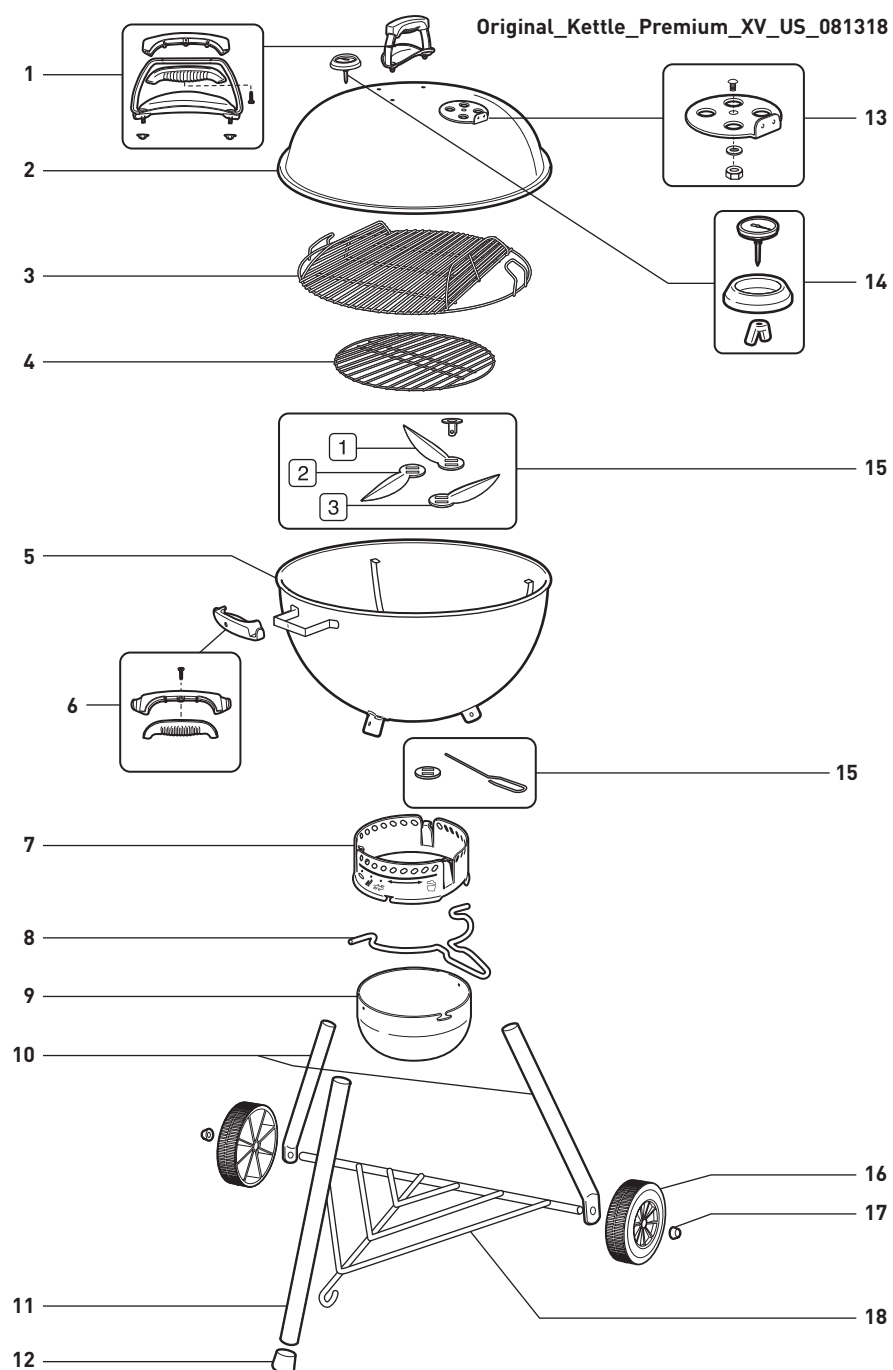
Limpieza en todo momento

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

- Para favorecer el flujo de aire y obtener mejores resultados al cocinar, desecha las cenizas y el carbón antiguo acumulados en el fondo del tazón y el cenicero antes del uso. Asegúrate de que todo el carbón se haya extinguido por completo y de que el asador esté frío antes de hacerlo.
- Quizá descubras lo que parecen ser “hojuelas de pintura” dentro de la tapa. Durante el uso, la grasa y los vapores se oxidan poco a poco, convirtiéndose en carbón, y se acumulan en el interior de la tapa. Limpia la grasa carbonizada del interior de la tapa empleando un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable. Para evitar la acumulación de residuos, puedes limpiar el interior de la tapa con toallas de papel después de cocinar, con el asador todavía tibio (no caliente).
- Limpia las superficies pintadas, esmaltadas y de plástico del exterior del asador con agua tibia mezclada con jabón y un paño no abrasivo.
- Si el asador se encuentra instalado en un entorno particularmente severo, es probable que quieras limpiarlo por fuera más a menudo. La lluvia ácida, los productos químicos y el agua salada pueden causar corrosión superficial. WEBER recomienda limpiar el exterior del asador con agua tibia mezclada con jabón. Para concluir la limpieza, enjuaga el asador y sécalo bien.
- No uses 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.



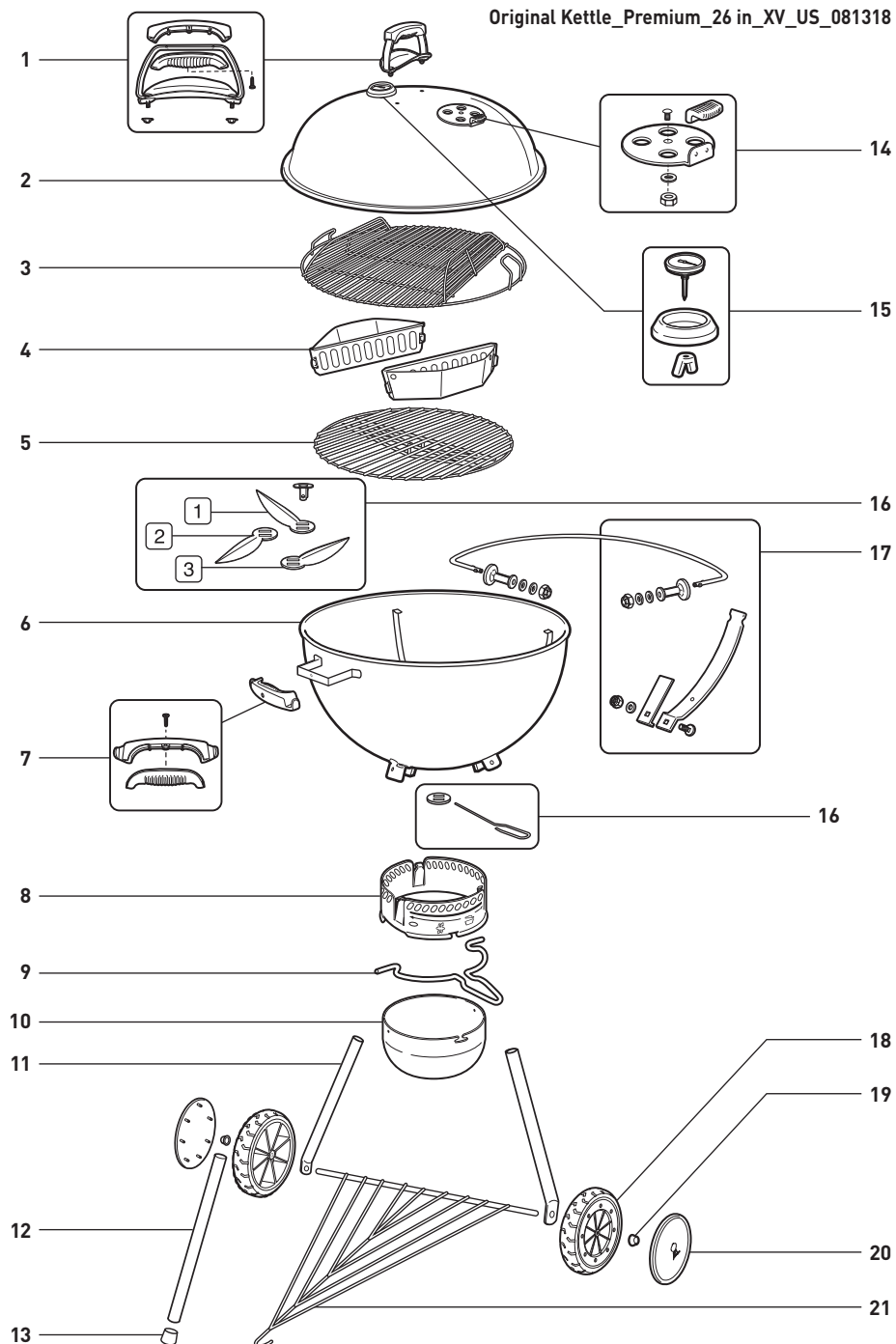
PIEZAS DE REPUESTO



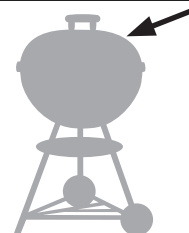


PIEZAS DE REPUESTO

Original Kettle_Premium_26 in_XV_US_081318



Número de serie



Anota el número de serie de tu asador en este cuadro para poder consultarlo en el futuro. El número de serie se encuentra en el regulador de la tapa.

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ITALY

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

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com