



MASTER-TOUCH Premium

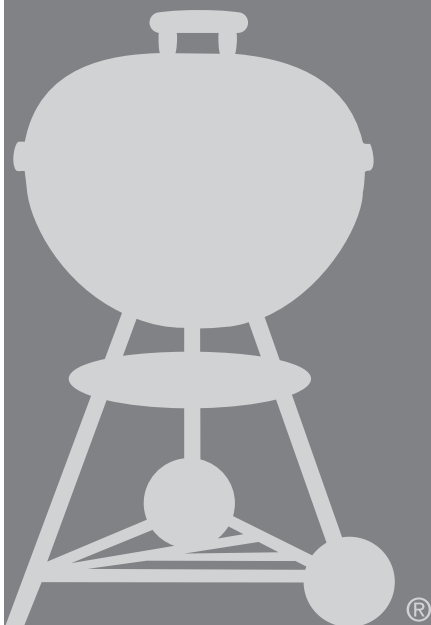
22 in
57 cm



Guía del propietario

No tire esta guía. La presente guía del propietario contiene información importante sobre peligros, advertencias y precauciones. Para conocer las instrucciones de armado, consulte la guía de armado. No use el asador en interiores.

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



52764

esMX

04/01/20



El incumplimiento de las instrucciones relativas a los **PELIGROS, ADVERTENCIAS y PRECAUCIONES** contenidas en la presente guía del propietario podría causar lesiones graves o muertes, u originar un incendio o explosión que resultara en daños materiales.

Lea toda la información de seguridad contenida en la presente guía del propietario antes de hacer funcionar este asador.

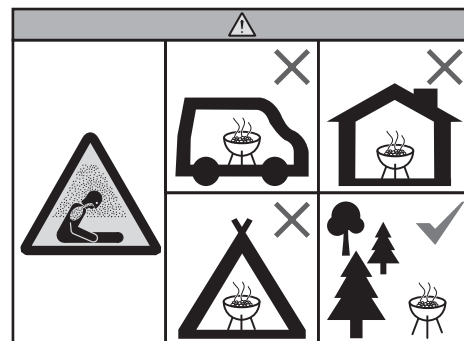
PELIGROS

- ⚠ 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 cuerpo del asador 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 material combustible.

ADVERTENCIAS

- ⚠ No use este asador a menos que estén instaladas todas las piezas. Este asador debe ser armado adecuadamente de acuerdo con las instrucciones de ensamble. El armado incorrecto puede constituir un peligro.
- ⚠ 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 el asador correctamente o hacerlo funcionar con seguridad.
- ⚠ La operación de este asador exige precaución. 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 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 cuerpo del asador y el regulador 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 (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 cuerpo del asador.
- ⚠ No se apoye en el extremo de la mesa ni lo sobrecargue.
- ⚠ No vierta carbón caliente en lugares de paso o en los que hacerlo 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.

⚠ **ADVERTENCIA:** No use este asador en espacios cerrados y/o habitables, como casas, tiendas de campaña, remolques, casas móviles o embarcaciones. Peligro de muerte por inhalación de monóxido de carbono.



OTRAS ADVERTENCIAS

⚠ Abra la tapa para liberar la tensión de los resortes de la bisagra antes de retirar la tapa de la bisagra.

PRECAUCIONES

- ⚠ No use agua para controlar las llamaradas ni para apagar el carbón.
- ⚠ Forrar el cuerpo del asador 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 un 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 del estado 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.

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



GARANTÍA

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

Modelo:

Fecha de compra o instalación:

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

Según la legislación vigente, el propietario posee diversos derechos en caso de que el producto resulte defectuoso. Tales derechos incluyen desempeño complementario o sustitución, rebaja del precio de compra y compensación. En la Unión Europea, por ejemplo, esto constituye una garantía legal de dos años a partir de la fecha de transmisión de la propiedad del producto. Las cláusulas de esta garantía no afectan a tales derechos legales ni a ningún otro. De hecho, esta garantía proporciona al propietario derechos que van más allá de los que le otorga la garantía legal.

GARANTÍA VOLUNTARIA 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) que este se encontrará libre de defectos de materiales y mano de obra durante los períodos de tiempo especificados a continuación, siempre que el armado y uso del mismo tengan lugar de acuerdo con el manual del propietario que lo acompaña. (Nota: En caso de pérdida o extravío del manual del propietario del producto WEBER, es posible descargar un reemplazo en www.weber.com o el sitio web correspondiente al país de residencia del Propietario). En las condiciones de uso y mantenimiento típicas de viviendas o departamentos unifamiliares normales y privados, WEBER acepta, en el marco de esta Garantía, reparar o sustituir las piezas defectuosas dentro de los períodos de tiempo correspondientes y según las limitaciones y exclusiones indicadas a continuación. EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEGISLACIÓN 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.

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO BAJO ESTA GARANTÍA

A fin de asegurar la debida cobertura de la Garantía, es importante (aunque no obligatorio) registrar el producto WEBER en www.weber.com o el sitio web correspondiente al país de residencia del Propietario. Deben conservarse el recibo y/o la factura de compra originales. Al registrar el producto WEBER, se confirma la cobertura de la Garantía y se establece un vínculo directo con WEBER que el fabricante puede usar si necesita contactar con el Propietario.

La Garantía anterior solo será válida si el Propietario cuida razonablemente del producto WEBER de acuerdo con las instrucciones de armado, las instrucciones de uso y las indicaciones de mantenimiento preventivo descritas en el manual del propietario que lo acompaña, a menos que el Propietario pueda demostrar que la falla o el defecto no tienen 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 propietario.

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. Puede ser que WEBER le pida que devuelva las partes afectadas para su inspección (deberá cubrir los gastos de envío).

Las garantías deben amparar todas las piezas y componentes del producto e incluir la mano de obra. En consecuencia, los importadores están obligados a reemplazar cualquier pieza o componente defectuoso sin costo adicional para el consumidor. Dichas garantías deben incluir los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento, dentro de su red de servicio.

Esta garantía no es válida en los siguientes casos:

1. Cuando el producto haya sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
2. Cuando el producto no haya sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado.
3. Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por WEBER.

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 y roedores.
- Exposición a atmósferas salinas y/o fuentes de cloro, como albercas o tinas calientes/spas.
- Condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis o temporales, tornados o grandes tormentas.

El uso y/o la instalación de partes no fabricadas por WEBER en el producto WEBER es motivo de invalidación de esta Garantía, que no cubrirá los daños que resulten de tales acciones. 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, tapa y anillo central:

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

DECLINACIÓN DE RESPONSABILIDADES

APARTE DE LAS GARANTÍAS Y DECLINACIONES 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 VENCIDOS LOS PERÍODOS DE VALIDEZ DE 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 PARTE O EL PRODUCTO EN CUESTIÓN.

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

EL USUARIO ASUME EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD DERIVADOS DE AQUELLAS PÉRDIDAS, DAÑOS O LESIONES SUFRIDOS POR AQUEL Y SU PROPIEDAD Y/U OTRAS PERSONAS Y SUS PROPIEDADES, QUE SE DERIVEN DEL MAL USO O ABUSO DEL PRODUCTO, O DE NO RESPETAR LAS INSTRUCCIONES INCLUIDAS POR WEBER EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO QUE LO ACOMPAÑA.

LAS PARTES Y ACCESORIOS SUSTITUIDOS EN EL MARCO DE ESTA GARANTÍA GOZARÁN DE UN PERÍODO DE GARANTÍA EQUIVALENTE AL TIEMPO RESTANTE DEL PERÍODO DE GARANTÍA ORIGINAL QUE CORRESPONDA DE ENTRE LOS 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.

Webster-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

ÍNDICE

- 2 Seguridad
- 3 Garantía
- 4 Sistema de asado
- 5 Características especiales
- 7 Antes del encendido
Elección de un lugar adecuado para asar
Elección de la cantidad necesaria de carbón
La primera vez que use el asador
Preparación del asador para el encendido
- 8 Encendido del carbón
Preparación del asador para el método de asado directo
Preparación del asador para el método de asado indirecto
- 10 Métodos de asado
Fuego directo
- 11 Métodos de asado
Fuego indirecto
- 12 Guía de asado
- 13 Métodos de asado
Ahumado
- 14 Tipos de madera para ahumar
- 15 Guía de ahumado
- 16 Trucos y consejos para asar y ahumar con éxito
- 17 Refacciones

Para compras hechas en México / Para garantía acudir / Importado por:

Webster-Stephen Products S.A. de C.V.

Anatole France 139-139A

Colonia. Polanco III Sección

Miguel Hidalgo

Ciudad de México

C.P. 11540

RFC: WPR030919-ND4

Tel: 01800-00-WEBER (93237)

Para partes de repuesto ir a la dirección del importador o llame a: 01800-00-WEBER (93237)

Para hacer efectiva esta garantía es necesario llame por teléfono a los números indicados en este apartado o presentarse en los establecimientos autorizados por WEBER. Para hacer efectiva esta garantía no pueden exigirse otros requisitos más que la presentación del producto, la garantía vigente y comprobante de venta.



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 Cuerpo y tapa

El cuerpo y la tapa de todos los asadores de carbón WEBER están hechos de acero porcelanizado a alta temperatura. Es importante resaltar este hecho porque significa que su asador nunca se descapellará. La superficie reflejante contribuye a la cocción por convección irradiando el calor alrededor de los alimentos como lo hacen los hornos de interiores, lo que hace que el resultado sea más uniforme.

B Reguladores 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 reguladores de la tapa y del cuerpo del asador. Para asegurar una alta temperatura interna del asador para el método de asado directo, 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 reguladores del cuerpo del asador hasta la mitad. Cerrar los reguladores completamente interrumpirá el flujo de oxígeno, lo que ocasionará que el carbón se apague.

C Parrilla de cocción

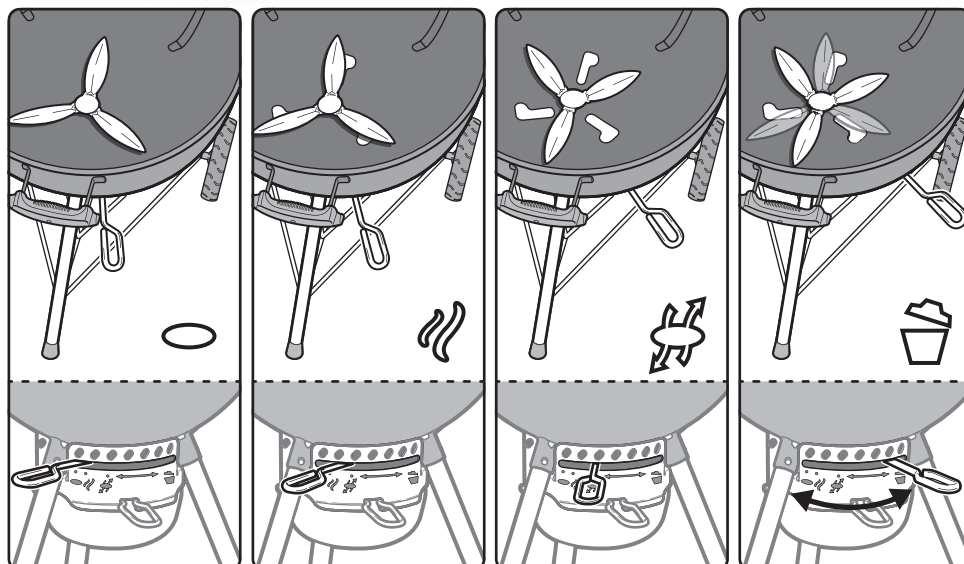
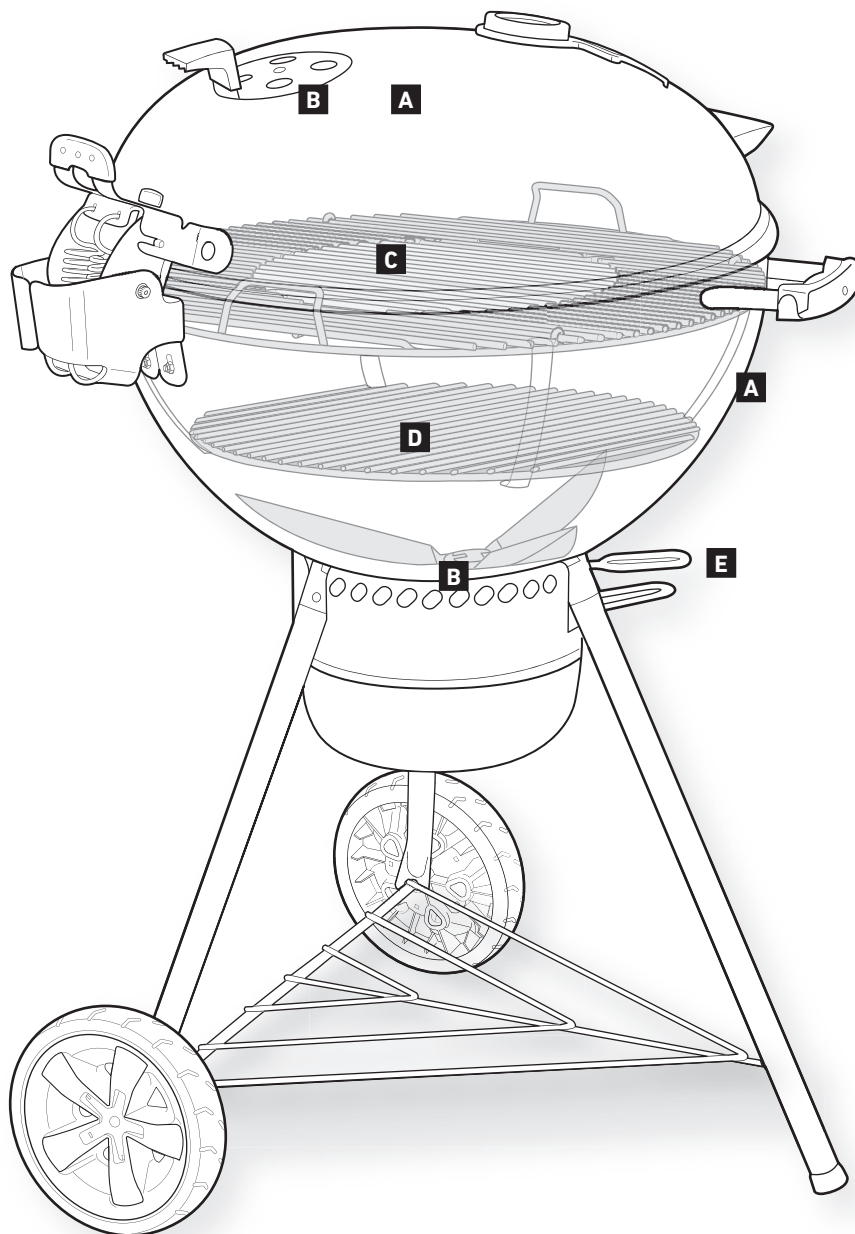
Hecha de acero de uso rudo, la parrilla de cocción proporciona una amplia área para preparar sus alimentos favoritos.

D Rejilla para carbón

La rejilla para carbón tiene la resistencia necesaria para soportar el calor del fuego de cualquier tipo de carbón vegetal. Hecha de acero de uso rudo, esta durable rejilla no se deformará ni sufrirá efectos de la combustión. Además, proporciona espacio suficiente para cocinar tanto directa como indirectamente, ofreciéndole la flexibilidad necesaria para preparar lo que quiera, como quiera.

E Sistema de limpieza ONE-TOUCH

El sistema de limpieza ONE-TOUCH convierte la limpieza en un 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 regulador de ventilación del cuerpo del asador suministrando oxígeno al fuego o permitiéndole extinguirlo fácilmente.

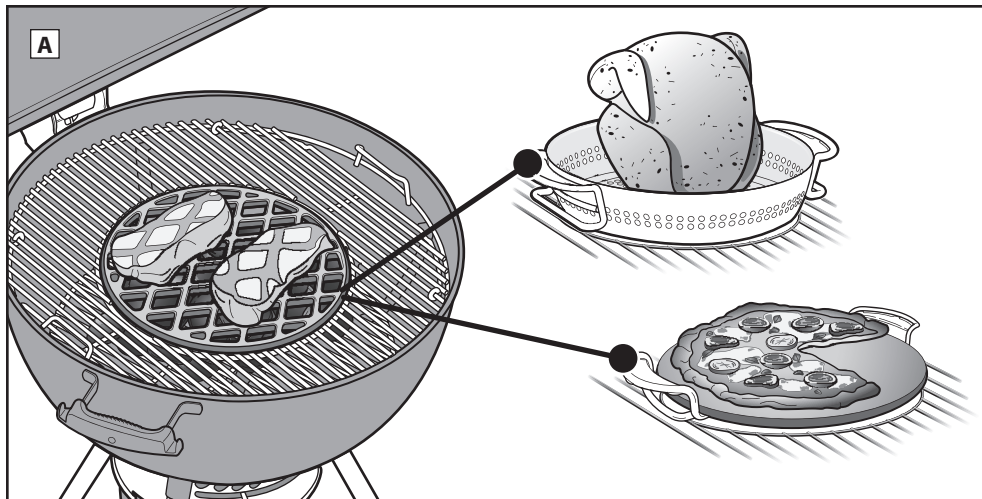




CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

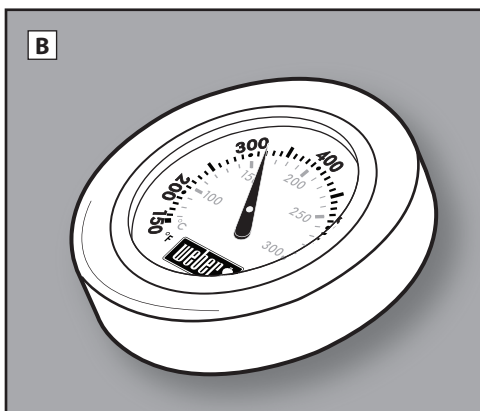
A GOURMET BBQ SYSTEM

La parrilla de cocción cuenta con un área central especial que se puede quitar. Esta característica está diseñada para facilitar la instalación de accesorios de cocina GOURMET BBQ SYSTEM, como una parrilla para marcar, un rosticero para aves o una piedra para pizza (todos a la venta por separado). Cada opción le brinda infinitas oportunidades de probar nuevas recetas. Si desea conocer la gama completa de accesorios GOURMET BBQ SYSTEM, visite www.weber.com.



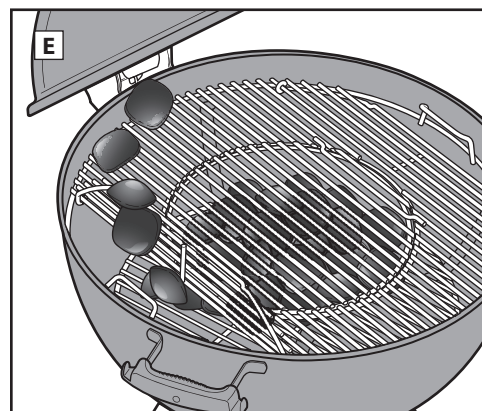
B Termómetro integrado

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



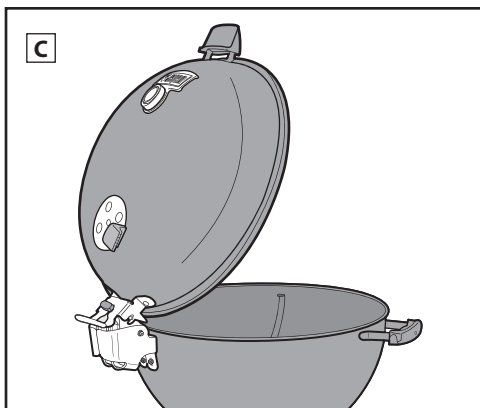
C Tapa con bisagra

El novedoso diseño de la bisagra de acero inoxidable para la tapa le brinda la conveniencia de no tener que buscar un lugar para poner la tapa mientras está cocinando. Es necesario retirar la tapa del cuerpo del asador para usar el accesorio para rostizar WEBER (a la venta por separado).



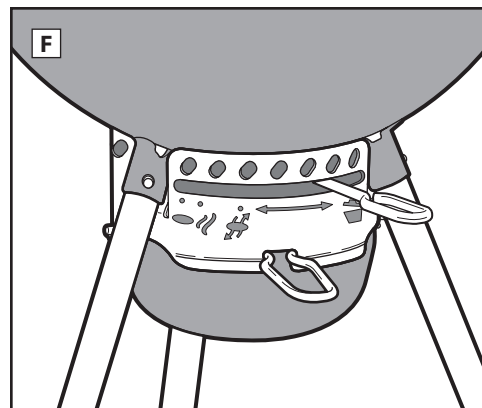
D Soporte para iGRILL

El soporte para iGRILL brinda una superficie magnética para colocar su iGRILL MINI, iGRILL 2 o WEBER CONNECT (cada uno a la venta por separado) durante la cocción, así como espacio para sostener hasta 4 sondas. Retire el soporte para iGRILL cuando no esté en uso.



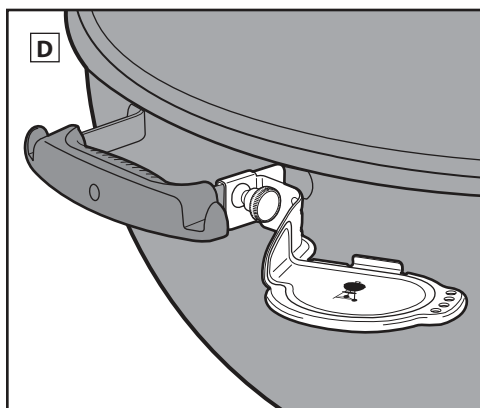
E Parrilla de cocción con bisagras

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



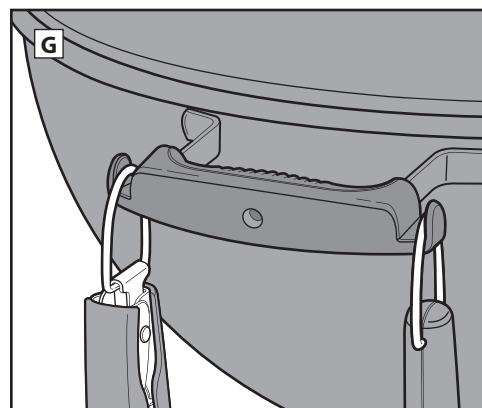
F Cenicero de alta capacidad

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 Asas portautensilios

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





CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

H Parrilla de cocción con asas curvadas

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

I Ventililas para ahumar en el cuerpo del asador

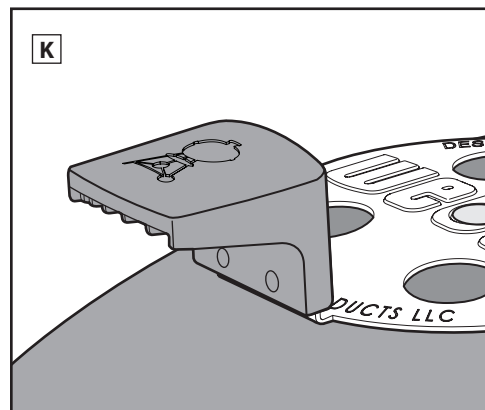
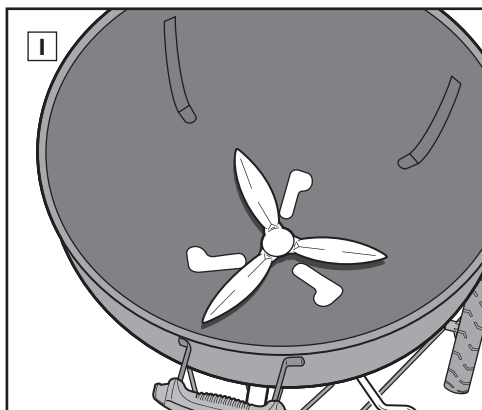
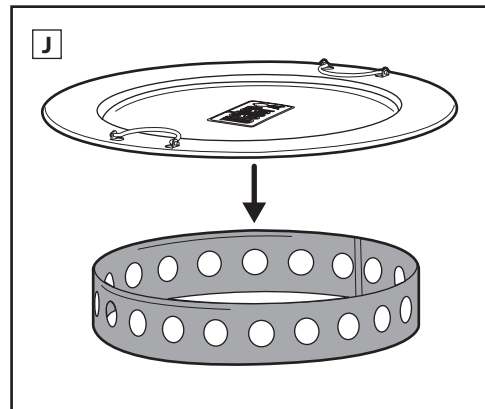
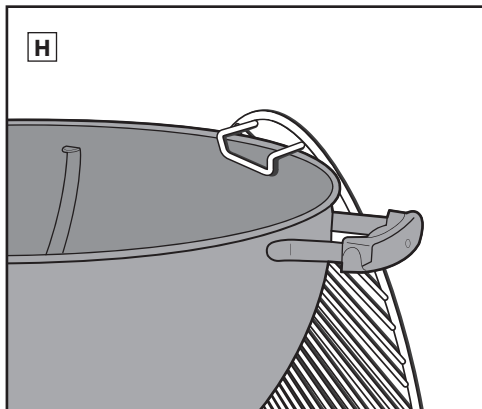
La nueva forma de las ventililas del cuerpo del asador garantiza el flujo de aire perfecto para ahumar y cocinar a baja temperatura.

J Cámara para carbón y placa difusora

Estas nuevas herramientas le ayudarán a disfrutar plenamente del placer de ahumar alimentos en su asador de carbón manteniendo la temperatura baja y constante por más tiempo. Nos gusta llamar a este método "low and slow".

K Regulador de la tapa con protector integrado

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



Hasta el asador puede actualizar su estado

- 1** DESCARGUE GRATIS LA APP 
- 2** INSERTE LA SONDA
- 3** CONECTE Y MONITOREE
- 4** RESULTADOS PERFECTOS

CARACTERÍSTICA	VENTAJA
MONITOR REMOTO DE COCCIÓN	MONITOREO DE SU ASADOR POR WI-FI Y BLUETOOTH® El acceso remoto a su asador le da la libertad de alejarse y estar al tanto de la temperatura desde su dispositivo inteligente.
ASADO PASO A PASO	SUS COMIDAS, ASADAS A LA PERFECCIÓN Sepa cuándo ha llegado el momento de voltear, dejar reposar o servir, directamente desde su dispositivo inteligente. Reciba notificaciones de cada paso: sepa cuándo hay que voltear los alimentos y mire la cuenta regresiva que indica el momento exacto en que estarán listos.
COMPATIBLE CON ALEXA DE AMAZON	NOTIFICACIONES DE VOZ La compatibilidad con Alexa de Amazon le permite preguntar a Alexa el estado de los alimentos y el tiempo estimado para que concluya la cocción, entre otras cosas.
TERMÓMETROS PARA ALIMENTOS VISIBLES DESDE LA APP	LECTURA INSTANTÁNEA DEL ESTADO DE LOS ALIMENTOS Conozca la temperatura y el estado de cocción de los alimentos sin siquiera levantar la tapa. Las sondas para alimentos monitorean el estado de cocción de principio a fin y le notificarán a través de la app cuando sea hora de voltear, dejar reposar y servir los alimentos.
RECETAS E INSTRUCCIONES	RECETAS WEBER Las recetas Weber proporcionan instrucciones paso a paso y en tiempo real específicas para sus métodos de asado y cortes de carne preferidos. Personalice la receta seleccionando potenciadores de sabor, término de cocción y tipo de carne.
PANTALLA LED	LECTURA DE TEMPERATURA La pantalla LED de fácil lectura y a prueba de intemperie muestra las temperaturas del asador e indicaciones de conectividad.



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 este asador a menos de cinco pies (1.5 m) 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 tiernas 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 el asado directo y el asado indirecto, 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 cerrada 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

1. Levante la tapa y colóquela en posición de apertura.
2. Para retirar la parrilla de cocción GOURMET BBQ SYSTEM, saque primero el área central removible y, posteriormente, la parrilla de cocción completa del asador (A).

Nota: Las asas curvadas de la parrilla de cocción permiten colgarla a un lado del cuerpo del asador.

3. Saque la rejilla 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 del sistema de limpieza ONE-TOUCH hacia atrás y hacia adelante para pasar las cenizas del fondo del asador al cenicero (B).

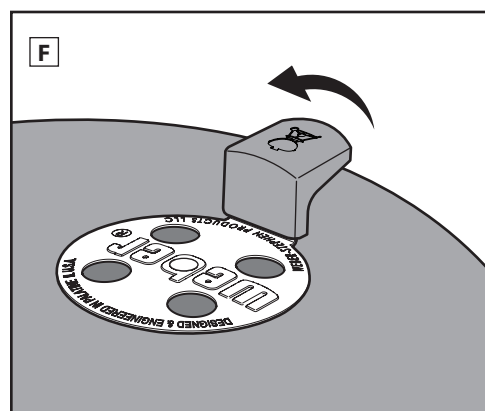
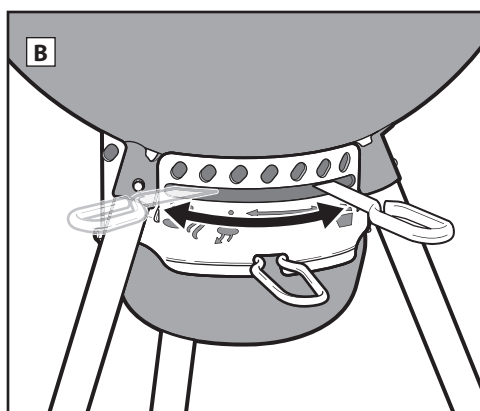
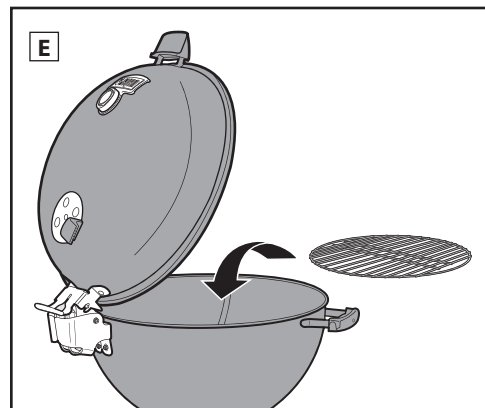
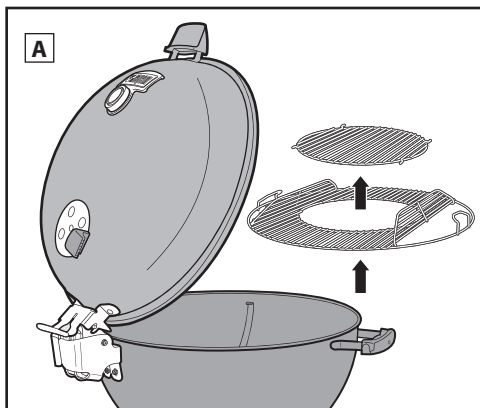
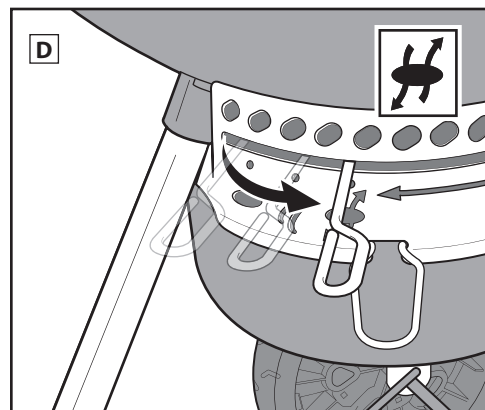
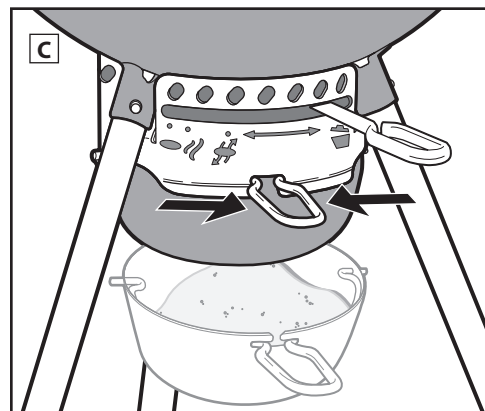
4. Para retirar el cenicero de alta capacidad y desechar las cenizas, apriete el asa del cenicero; al hacerlo, se soltará del asador (C).

5. Abra las ventilas del cuerpo del asador moviendo la palanca del sistema de limpieza ONE-TOUCH hasta la posición de apertura completa (D).

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

7. Abra las ventilas de la tapa girando el regulador de la tapa hasta la posición de apertura completa (F).

Nota: Las instrucciones para el uso de líquidos de encendido se han excluido deliberadamente de la presente 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 prefiere usar un líquido de encendido, siga las instrucciones del fabricante y NUNCA lo aplique directamente sobre las llamas.





ENCENDIDO DEL CARBÓN

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

1. Introduzca un par de hojas de papel periódico arrugado en el fondo del encendedor de carbón y colóquelo en la rejilla para carbón (inferior) (A); alternativamente, ponga unos cuantos cubos de encendido (a la venta por separado) en el centro de la rejilla para carbón y coloque el encendedor de carbón sobre ellos (B).
2. Llene el encendedor de carbón con carbón (C).
3. 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).
4. 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.

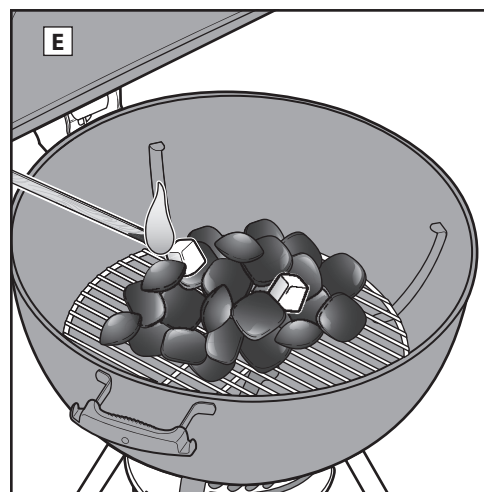
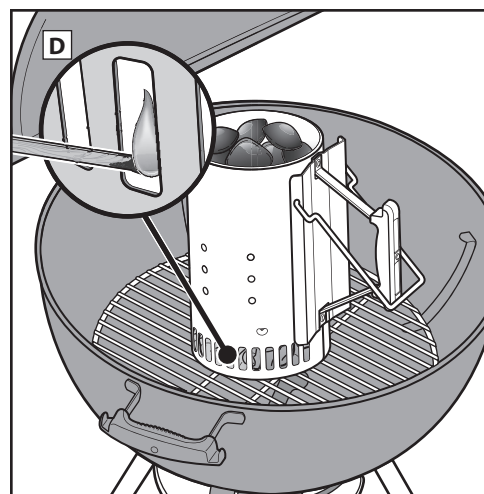
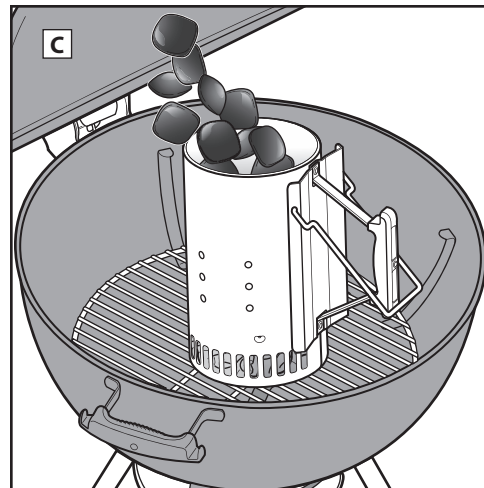
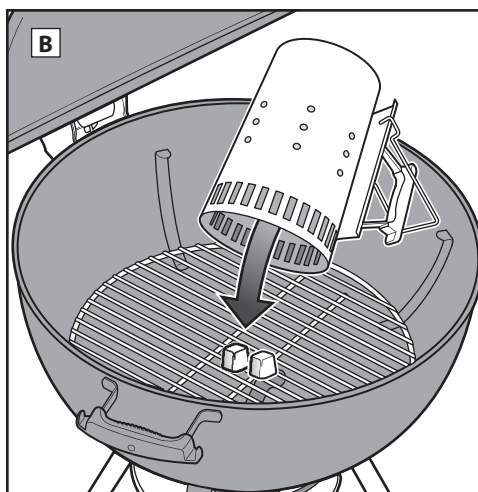
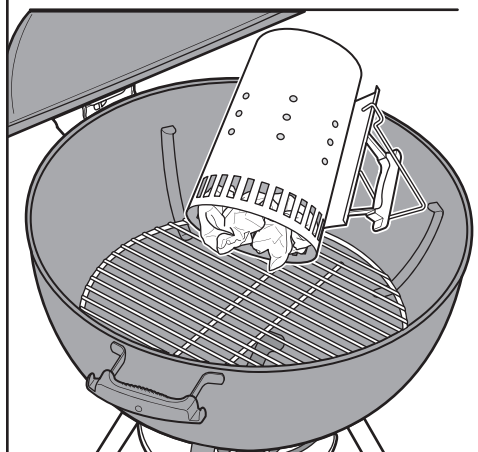
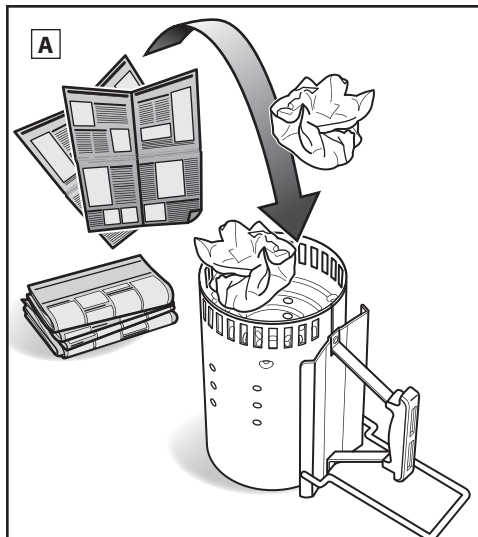
5. Cuando el carbón esté completamente encendido, siga las instrucciones descritas en las páginas siguientes acerca de la distribución del carbón y el inicio de la cocción según el método de asado que desee aplicar.

Encendido del carbón sin un encendedor de carbón

1. Forme una pirámide con el carbón en medio de la rejilla para carbón (inferior) e inserte un par de cubos de encendido (a la venta por separado) en la pirámide.
2. Usando un encendedor de cocina o un cerillo largo, prenda los cubos de encendido. Los cubos de encendido prenderán entonces el carbón (E).
3. 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.

4. Cuando el carbón esté completamente encendido, siga las instrucciones descritas en las páginas siguientes acerca de la distribución del carbón y el inicio de la cocción según el método de asado 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 rejilla para carbón (inferior) a ambos lados del cuerpo del asador, 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 manijas del cuerpo del asador o directamente debajo del termómetro y del regulador de la tapa.

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

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 carbón.

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

2. Llene el encendedor de carbón con carbón (C).

3. 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).

4. 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.

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

Encendido del carbón sin un encendedor de carbón

⚠ Evite colocar el carbón junto a las manijas del cuerpo del asador o directamente debajo del termómetro y del regulador de la tapa.

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

1. Coloque las charolas CHAR-BASKET en la rejilla para carbón (inferior) en lados opuestos del cuerpo del asador (E).
2. Llene las charolas CHAR-BASKET con su carbón preferido. Evite colocar el carbón junto a las manijas del cuerpo del asador o directamente debajo del termómetro y del regulador de la tapa.
3. Inserte un par de cubos de encendido (a la venta por separado) entre el carbón.

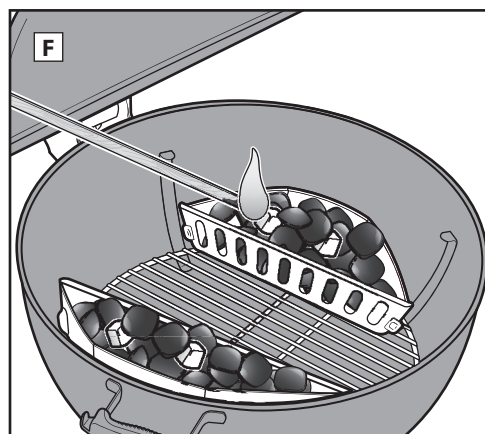
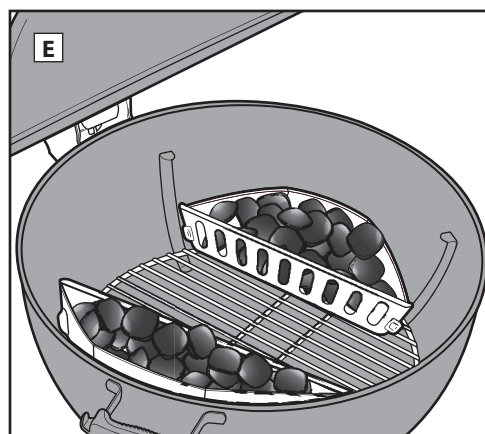
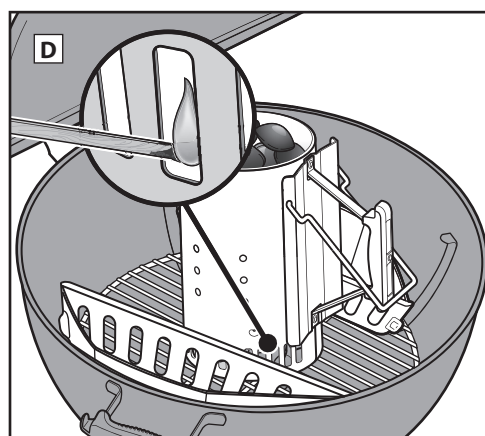
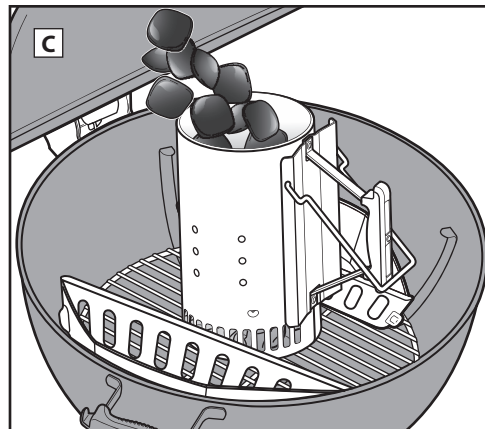
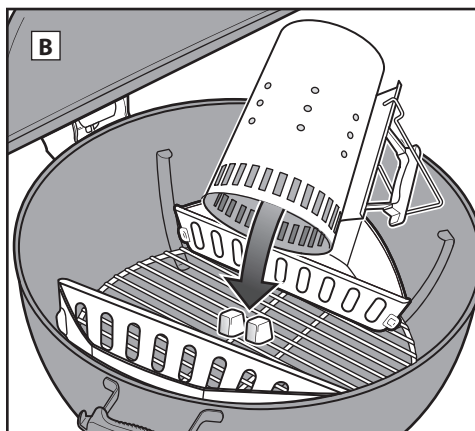
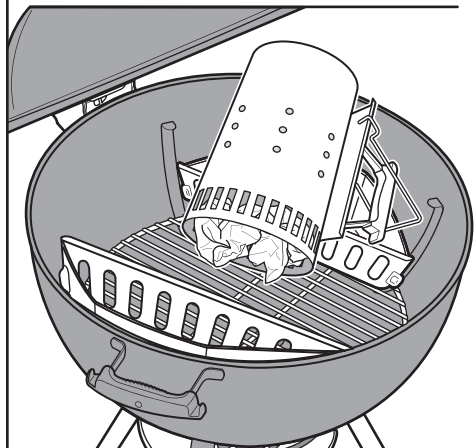
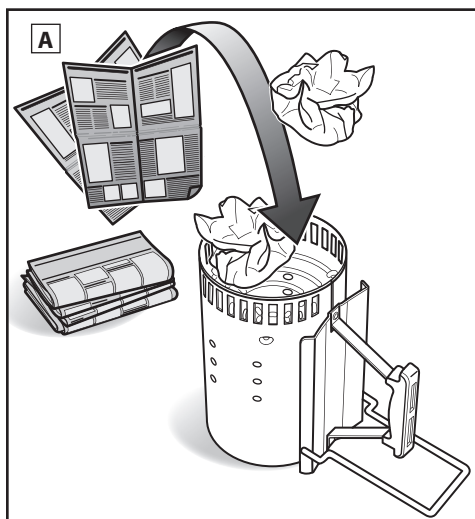
Nota: Asegúrese de enterrarlos un poco entre las briquetas de carbón.

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.

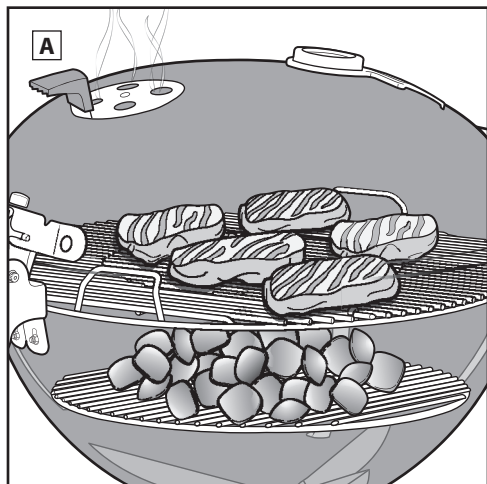
Nota: Los cubos de encendido deben haberse consumido totalmente y el carbón debe haber adquirido una capa de ceniza antes de colocar alimentos sobre la parrilla de cocción. No cocine antes de que el carbón se cubra con dicha capa de ceniza.

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





MÉTODOS DE ASADO: FUEGO DIRECTO



Asado a fuego directo

Use el método directo para alimentos tiernos de tamaño pequeño que se cocinen en menos de 20 minutos como:

- hamburguesas;
- cortes;
- chuletas;
- brochetas;
- piezas de pollo sin hueso;
- filetes de pescado;
- mariscos;
- verduras en rebanadas.

Con fuego directo, el fuego se sitúa justo debajo del alimento (A). La superficie se dora, se desarrollan los sabores y texturas, y tiene lugar una deliciosa caramelización, mientras que el alimento también se cocina hasta el centro.

El fuego directo crea calor radiante y conductivo. El calor radiante del carbón cocina rápidamente la superficie del alimento más cercano a este. Al mismo tiempo, el fuego calienta las varillas de las parrillas 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 fuego directo

1. Use manoplas o guantes para asar.

PRECAUCIÓN: El asador, incluidas las manijas de este y de los reguladores/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 está completamente encendido, distribúyalo uniformemente por la rejilla para carbón con unas pinzas de empuñadura larga (B) 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 regulador de la tapa estén en la posición de apertura completa (C), (D).
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.

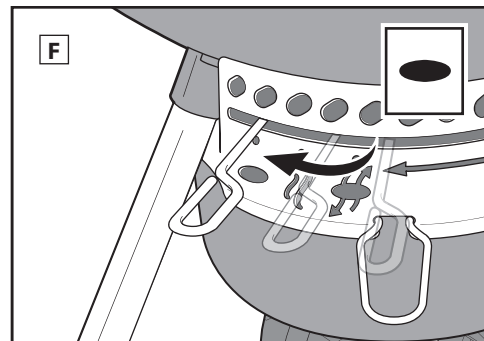
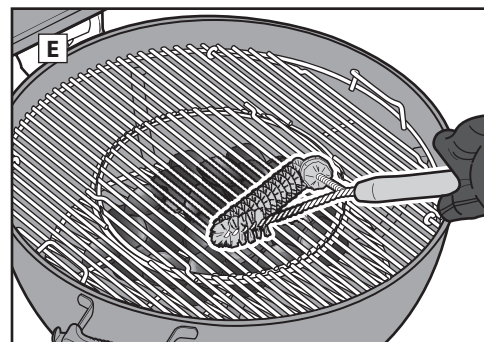
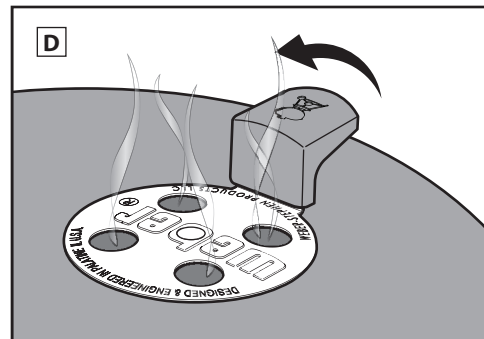
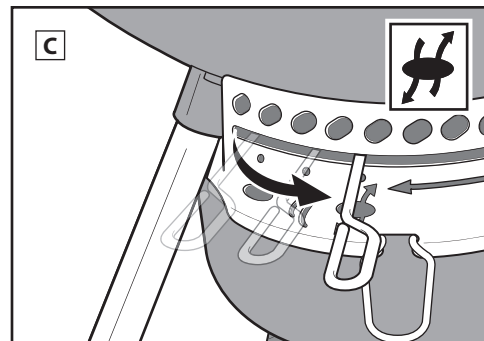
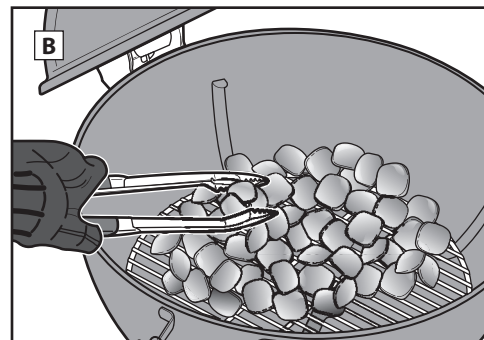
7. Una vez que se haya precalentado la parrilla de cocción, abra la tapa. Limpie la parrilla de cocción usando un cepillo para parrillas (E).

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

Una vez que haya terminado de cocinar...

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



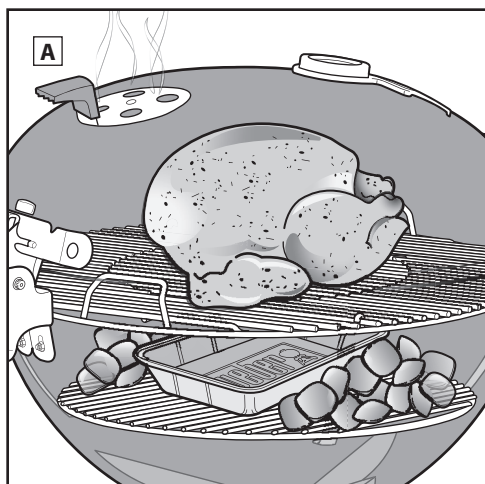
Cantidad de carbón para fuego directo

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

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



MÉTODOS DE ASADO: FUEGO INDIRECTO



Asado a fuego indirecto

Use el método indirecto para cocinar piezas de carne más grandes que requieran un tiempo de cocción superior a 20 minutos, o alimentos tan delicados que se secarían o quemarían al exponerlos directamente al fuego, como:

- piezas rostizadas;
- piezas de ave con hueso;
- pescados enteros;
- filetes de pescado delicados;
- pollos enteros;
- pavos;
- costillas.

El fuego indirecto se puede usar también para acabar alimentos muy gruesos o cortes con hueso previamente sellados o dorados con fuego directo. Con el método indirecto, el fuego se localiza en uno o ambos lados de la parrilla. El alimento se coloca en la parte de la parrilla de cocción que no tiene carbón directamente debajo (A).

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

El calor por convección no sella la superficie del alimento del modo en que lo hacen el calor radiante y el conductivo. En su lugar, cocina más despacio hasta el núcleo del alimento, como lo hace un horno.

Cuando desee aplicar el método de asado indirecto, puede distribuir las brasas directamente sobre la rejilla para carbón (inferior) a ambos lados del cuerpo del asador, o bien usar las charolas CHAR-BASKET de WEBER (a la venta por separado). Algunos modelos de asador no incluyen charolas CHAR-BASKET.

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 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

Distribución del carbón para fuego indirecto

1. Use manoplas o guantes para asar.

PRECAUCIÓN: El asador, incluidas las manijas de este, el regulador 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 regulador de la tapa (B). 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 regulador de la tapa estén en la posición de apertura completa (C), (D).
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 (E).

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.

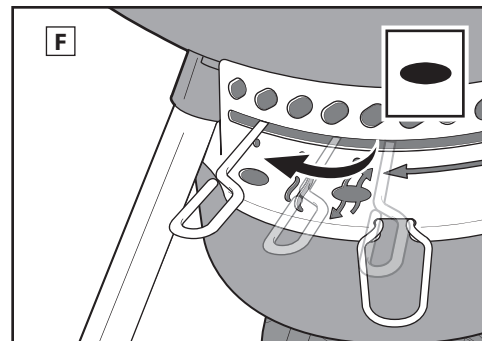
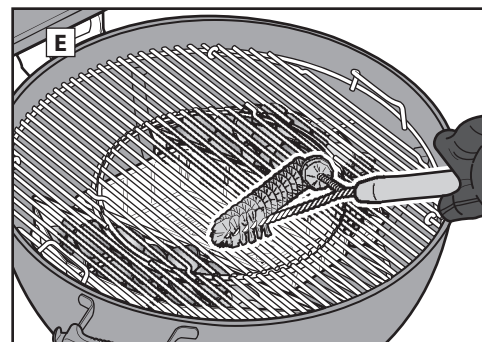
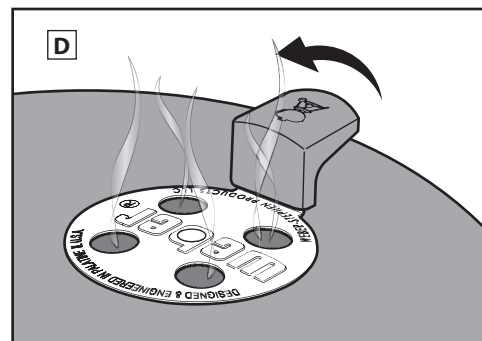
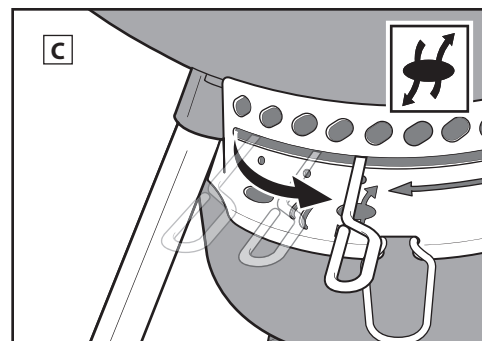
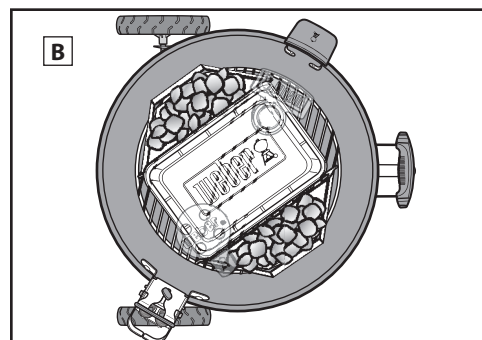
8. Coloque los alimentos en el centro de la parrilla de cocción, encima de la bandeja para escurrimientos, en caso de estar usando una.

9. Cierre la tapa. Consulte los tiempos de cocción recomendados en la receta. De ser necesario, ajuste las posiciones de los reguladores de la tapa y del cuerpo del asador para reducir la temperatura interna del asador.

Nota: Gire el regulador 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 regulador de la tapa y las ventilas del cuerpo del asador para apagar el carbón (F).





Los tiempos de asado indicados para carne de ternera y cordero corresponden con la definición 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 de cocina a la parrilla.

		Grosor/peso	Tiempo de asado total aproximado
CARNES ROJAS		¾ in (1.9 cm), grosor	4-6 minutos fuego alto directo
	Corte: New York, Porterhouse, ribeye, T-bone y filete miñón (filete)	1 in (2.5 cm), grosor	6-8 minutos fuego alto directo
		2 in (5 cm), grosor	14-18 minutos sellar 6-8 minutos a fuego alto directo, asar 8-10 minutos a fuego alto indirecto
	Arrachera	1.5-2 lb (680-907 g); 0.75 in (1.9 cm), grosor	8-10 minutos fuego medio directo
	Hamburguesa de res molida	0.75 in (1.9 cm), grosor	8-10 minutos fuego medio directo
CERDO	Filete	3-4 lb (1.36-1.81 kg)	45-60 minutos asar 15 minutos a fuego medio directo, asar 30-45 minutos a fuego medio indirecto
	Bratwurst: salchichas frescas	3 oz (85 g), tira	20-25 minutos fuego bajo directo
	Chuletas: sin hueso o con hueso	0.75 in (1.9 cm), grosor	6-8 minutos fuego alto directo
		1.25-1.5 in (3.17-3.81 cm), grosor	10-12 minutos sellar 6 minutos a fuego alto directo, asar 4-6 minutos a fuego alto indirecto
	Costillas: costillar completo, costillas sueltas	3-4 lb (1.36-1.81 kg)	1.5-2 horas fuego medio indirecto
Costillas: estilo campestre, con hueso	3-4 lb (1.36-1.81 kg)	1.5-2 horas fuego medio indirecto	
AVES	Filete	1 lb (453 g)	30 minutos sellar 5 minutos a fuego alto directo, asar 25 minutos a fuego medio indirecto
	Pechuga de pollo: sin hueso, sin piel	6-8 oz (170-226 g)	8-12 minutos fuego medio directo
	Muslo de pollo: sin hueso, sin piel	4 oz (113 g)	8-10 minutos fuego medio directo
	Piezas de pollo: con hueso, surtidas	3-6 oz (85-170 g)	36-40 minutos asar 6-10 minutos a fuego bajo directo, asar 30 minutos a fuego medio indirecto
	Pollo: entero	4-5 lb (1.81-2.26 kg)	1-1.25 horas fuego medio indirecto
MARISCOS	Pollo de leche	1.5-2 lb (680-907 g)	60-70 minutos fuego medio indirecto
	Pavo: entero, sin relleno	10-12 lb (4.53-5.44 kg)	2-2.5 horas fuego medio indirecto
	Filete o rebanada de pescado: lenguado, huachinango, salmón, robalo, pez espada, atún	0.25-0.5 in (0.63-1.27 cm), grosor	3-5 minutos fuego medio directo
		1-1.25 in (2.54-3.17 cm), grosor	10-12 minutos fuego medio directo
	Pescado: entero	1 lb (453 g)	15-20 minutos fuego medio indirecto
	3 lb (1.36 kg)	30-45 minutos fuego medio indirecto	
VERDURAS	Camarón	1.5 oz (28 g)	2-4 minutos fuego alto directo
	Espárragos	0.5 in (1.27 cm), 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
		0.5 in (1.27 cm), en rebanadas	8-12 minutos fuego medio directo
Papa	entera	45-60 minutos fuego medio indirecto	
	0.5 in (1.27 cm), en 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 1 in (2.54 cm) entre el alimento y la tapa.

Consejos para cocinar

- Ase las carnes, 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 alcanzar el punto de cocción deseado), dando la vuelta al alimento a la mitad del tiempo de cocción.
- Para rostizar o asar pollos enteros, piezas de pollo con hueso, pescados enteros y cortes más gruesos, use el método indirecto durante el tiempo indicado en la tabla (o hasta que el termómetro indique la temperatura interna deseada).
- Antes de rebanar, deje que sus piezas rostizadas, cortes grandes de carne, chuletas o filetes gruesos reposen durante 5-10 minutos después de cocinarlos. La temperatura interna de la carne aumentará unos 5-10 grados en ese tiempo.
- Para obtener un sabor especialmente ahumado, considere 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. Vierta la madera mojada o las hierbas húmedas directamente sobre las brasas antes de empezar a cocinar.
- Descongele los alimentos antes de asarlos. De lo contrario, considere tiempos de cocción más largos para los alimentos congelados.

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.



MÉTODOS DE ASADO: AHUMADO

Ahumado

Ahumar consiste en cocinar los alimentos a baja temperatura durante un periodo de tiempo prolongado usando trozos o virutas de diferentes maderas. Esta técnica es conocida también como el método “low and slow”. Cocinar con el método “low and slow” ayuda a mantener los jugos de los alimentos y a producir piezas de carne extremadamente tiernas y con un delicado sabor ahumado. El ahumado resulta ideal para cortes grandes de carne como:

- pavo entero;
- costillas;
- pollo entero;
- espaldilla de cerdo;
- pato;
- salchichas.

Al igual que sucede con el asado indirecto, el calor por convección interpreta un papel importante al ahumar alimentos. Para el caso del calor por convección, la temperatura aumenta y se refleja en la tapa y las superficies interiores del asador, y circula para cocinar el alimento lenta y uniformemente por todas partes. El calor por convección no sella ni dora la superficie del alimento del modo en que lo hacen el calor radiante y el conductivo. El calor por convección cocina más despacio hasta el núcleo del alimento de manera semejante a como lo hace un horno.

Preparación del asador para el ahumado

1. Use manoplas o guantes para asar.

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

2. Con la rejilla para carbón en la posición inferior del cuerpo del asador, coloque la cámara para carbón centrada encima de la rejilla para carbón (A).

3. Llene la cámara para carbón con 45-50 briquetas de carbón aproximadamente. Distribuya las briquetas de carbón de manera que queden al ras o justo por debajo del borde de la cámara para carbón (B).

Nota: No llene la cámara para carbón excesivamente. Asegúrese de que la placa difusora se asiente firmemente sobre el borde de la cámara para carbón. Retire las briquetas que sea necesario antes de encenderlas.

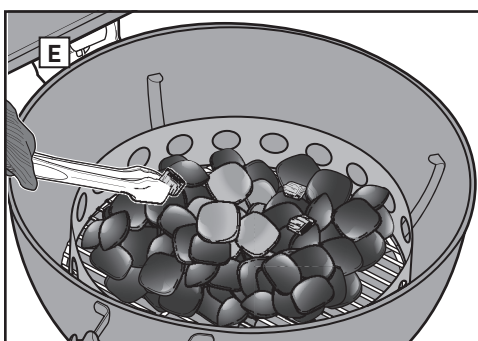
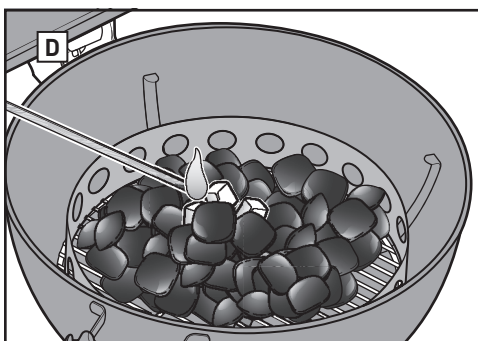
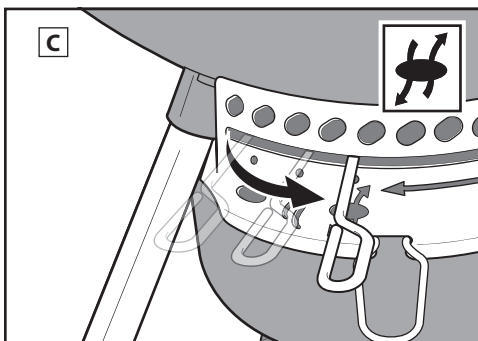
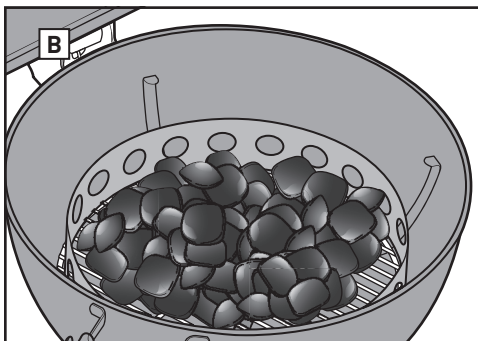
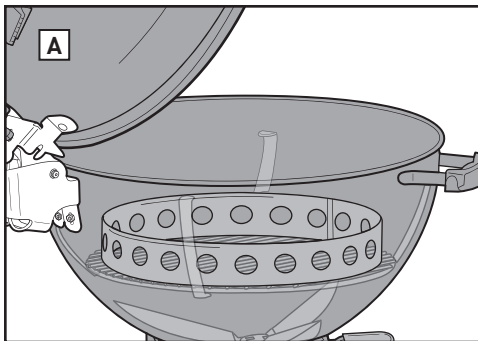
4. Mueva la palanca del sistema de limpieza ONE-TOUCH hasta la posición de apertura completa (C).

5. Coloque 3 cubos de encendido WEBER en medio del carbón y enciéndalos usando un encendedor de cocina o un cerillo largo (D). Al encender el carbón al centro, este se quemará lentamente desde el interior hacia el borde exterior y se encenderá uniformemente a lo largo del tiempo de cocción. El carbón estará listo una vez que comience a formarse ceniza gris encima de los trozos del centro (con frecuencia en 15-20 minutos).

6. Usando manoplas o guantes para asar y unas pinzas largas, añada 2-4 trozos de madera WEBER o un puño de virutas de madera WEBER alrededor del perímetro del carbón encendido (E).

Consulte la tabla **TIPOS DE MADERA PARA AHUMAR** después de esta sección para más información.

Nota: Puede remojar en agua las virutas de madera antes de usarlas para alargar el tiempo que producirán humo.



Capacidad de la cámara para carbón para el ahumado

Diámetro del asador	Briquetas de carbón WEBER
	Cant. de briquetas para cocinar durante 6-8 horas
22 in	45-50 briquetas



MÉTODOS DE ASADO: AHUMADO

7. Coloque la placa difusora centrada sobre la cámara para carbón (F). Asegúrese de que la placa difusora de calor se asiente firmemente y nivelada sobre el borde de la cámara para carbón. Mantenga la tapa abierta hasta que se haya formado una capa de ceniza en el carbón.

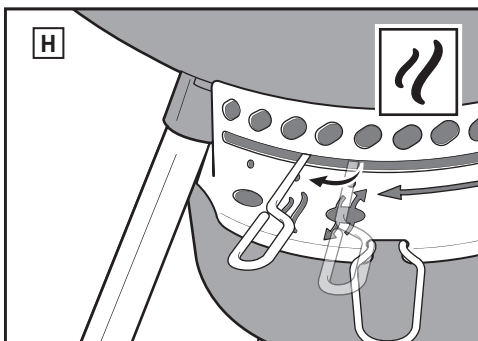
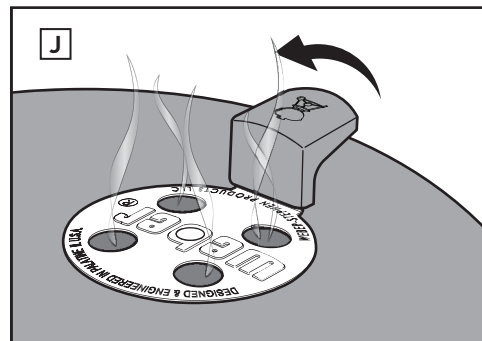
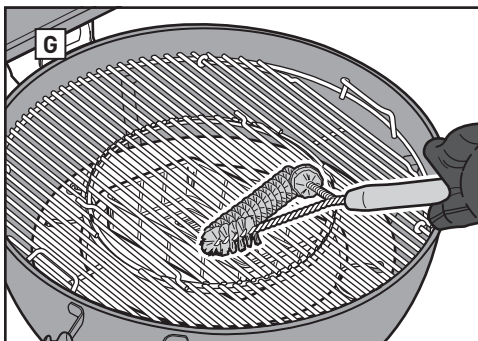
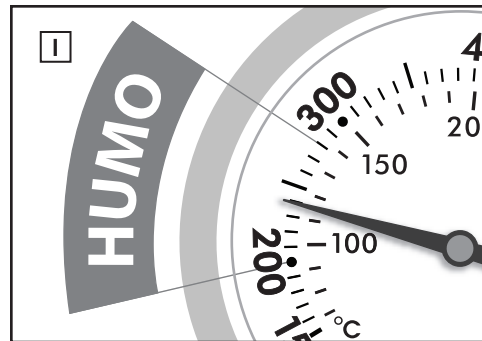
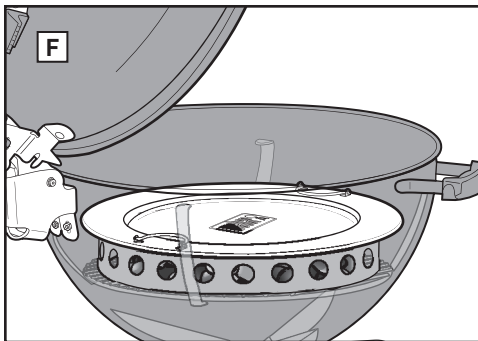
Nota: Debe colocarse una bandeja para escurrimientos desechable encima de la placa difusora para recoger las chorreaduras de los alimentos y reducir al mínimo el tiempo de limpieza. Pueden añadirse líquidos a la bandeja para escurrimientos desechable con la finalidad de ayudar a moderar la temperatura e infundir humedad y sabor a los alimentos.

8. Coloque la parrilla de cocción en la posición superior del cuerpo del asador y cierre la tapa durante 15 minutos para precalentarla. Una vez que se haya precalentado la parrilla de cocción, abra la tapa y límpiela con un cepillo (G). Coloque los alimentos en el centro de la parrilla de cocción, encima de la bandeja para escurrimientos.

9. Cierre la tapa y mueva la palanca del sistema de limpieza ONE-TOUCH hasta la posición de ahumado (H).

10. Una vez que la temperatura del asador llegue a la "zona de ahumado", es decir, 200-275 °F (95-135 °C) en el termómetro de la tapa (I), gire el regulador de la tapa ligeramente para mantenerla en el rango ideal para ahumar (J).

Nota: Gire el regulador 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 regulador de la tapa y las ventilas del cuerpo del asador para apagar el carbón.

Factores como la altitud, el viento, la temperatura exterior y el grado de cocción deseado pueden influir en los tiempos de cocción. Ahumar es verdaderamente una aventura. Experimente con diferentes temperaturas, maderas y carnes. Anote los ingredientes, la cantidad de madera, las combinaciones y los resultados para que pueda repetir sus éxitos.



TIPOS DE MADERA PARA AHUMAR

Las maderas de diferentes tipos transmiten una amplia variedad de sabores. Es mejor experimentar un poco para encontrar su tipo o combinación de tipos de madera favoritos. Comience con la cantidad mínima de trozos de madera; después podrá añadir más según su preferencia.

Experimente con diferentes variedades y cantidades de madera. También puede añadir al carbón hojas de laurel, dientes de ajo, clavos, hojas de menta, ralladura de limón o naranja y diferentes especias para aportar más sabor. Mantenga un registro de sus experimentos; es fácil olvidar lo que hizo la última vez.

TIPO DE MADERA	CARACTERÍSTICAS	ALIMENTOS ADECUADOS
Nogal	Sabor ahumado intenso, con notas de tocino.	Cerdo, pollo, res, carnes de cacería, quesos.
Pecanero	De gran cuerpo y más sutil que el nogal, pero de sabor similar. Produce poco calor al quemarse, por lo que es ideal para ahumar a muy baja temperatura.	Cerdo, pollo, cordero, pescado, quesos.
Mezquite	Sabor más dulce y delicado que el del nogal. Tiende a producir más calor al quemarse, por lo que debe tener precaución.	La mayoría de las carnes, especialmente la de res. La mayoría de las verduras.
Aliso	Sabor delicado que realza las carnes más ligeras.	Salmón, pez espada, esturión, otros pescados. También complementa bien el pollo y el cerdo.
Arce	Sabor ahumado sutil y un poco dulce.	Aves, verduras, jamón. Pruebe la mezcla de arco y olotes para ahumar jamón o tocino.
Cerezo	Sabor ahumado sutil, afrutado y dulce.	Aves, aves de cacería, cerdo.
Manzano	Sabor ahumado sutil, afrutado y dulce, aunque más intenso.	Res, aves, aves de cacería, cerdo (especialmente el jamón).

Evite siempre las maderas suaves y resinosas como las de pino, cedro o álamo. **ADVERTENCIA: Nunca use madera que haya sido tratada o expuesta a sustancias químicas.**



GUÍA DE AHUMADO

Los tiempos de asado indicados para carne de ternera y cordero corresponden con la definición 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 de cocina a la parrilla.

		Grosor/peso	Tiempo de ahumado	Trozos de madera	Temperatura interna/término de cocción
CARNES ROJAS	Brisket	5-6 lb	6-8 horas	3-5	190 °F (88 °C), término bien cocinado
	Cordero o venado rostizados	5-7 lb	5-6 horas	3-5	160 °F (71 °C), a término medio
	Cortes grandes de carne de cacería	7-9 lb	6-8 horas	3-5	170 °F (76 °C), término bien cocinado
	Costillas de res	toda la parrilla	6-7 horas	2-4	160 °F (71 °C), término bien cocinado
CERDO	Cerdo rostizado	4-8 lb	5-6 horas	3-5	170 °F (76 °C), término bien cocinado
	Costillas de cerdo	toda la parrilla	4-6 horas	2-4	La carne comienza a desprenderse del hueso
	Jamón, fresco y entero	10-18 lb	8-12 horas	2-4	170 °F (76 °C), término bien cocinado
	Espaldilla de cerdo	4-8 lb	8-12 horas	3-5	190 °F (88 °C), término bien cocinado
AVES	Pollo: entero	5 lb	2.5-3.5 horas	1-3	165 °F (74 °C), término bien cocinado
	Pavo, entero	8-12 lb	4-5 horas	2-4	165 °F (74 °C), término bien cocinado
		12-18 lb	8-10 horas	3-5	165 °F (74 °C), término bien cocinado
	Pato, entero	3-4 lb	2-2.5 horas	3-4	180 °F (82 °C), término bien cocinado
MARISCOS	Pescado entero: pequeño	toda la parrilla	1-1.5 horas	2-4	Hasta que pueda desmenuzarse con un tenedor
	Pescado entero: grande	3-6 lb	3-4 horas	2-4	Hasta que pueda desmenuzarse con un tenedor
	Langosta y camarones	toda la parrilla	1 hora	2-4	Firmes y de color rosa

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



TRUCOS Y CONSEJOS PARA ASAR Y AHUMAR CON ÉXITO

Use guantes

Siempre use una manopla o guantes para asar al utilizar su asador de carbón. Las ventilas, los reguladores, 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.

Olvídese 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 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 en 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. Rociar 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 regulador 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.

No pierda de vista el tiempo ni la temperatura

Si está asando en un clima frío o a mayor altitud, los tiempos de cocción pueden ser más largos. Si el viento sopla intensamente, provocará que se eleve la temperatura de un asador de carbón; por eso debe permanecer siempre cerca de este y mantener la tapa cerrada tanto como sea posible para que el calor no se escape.

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.

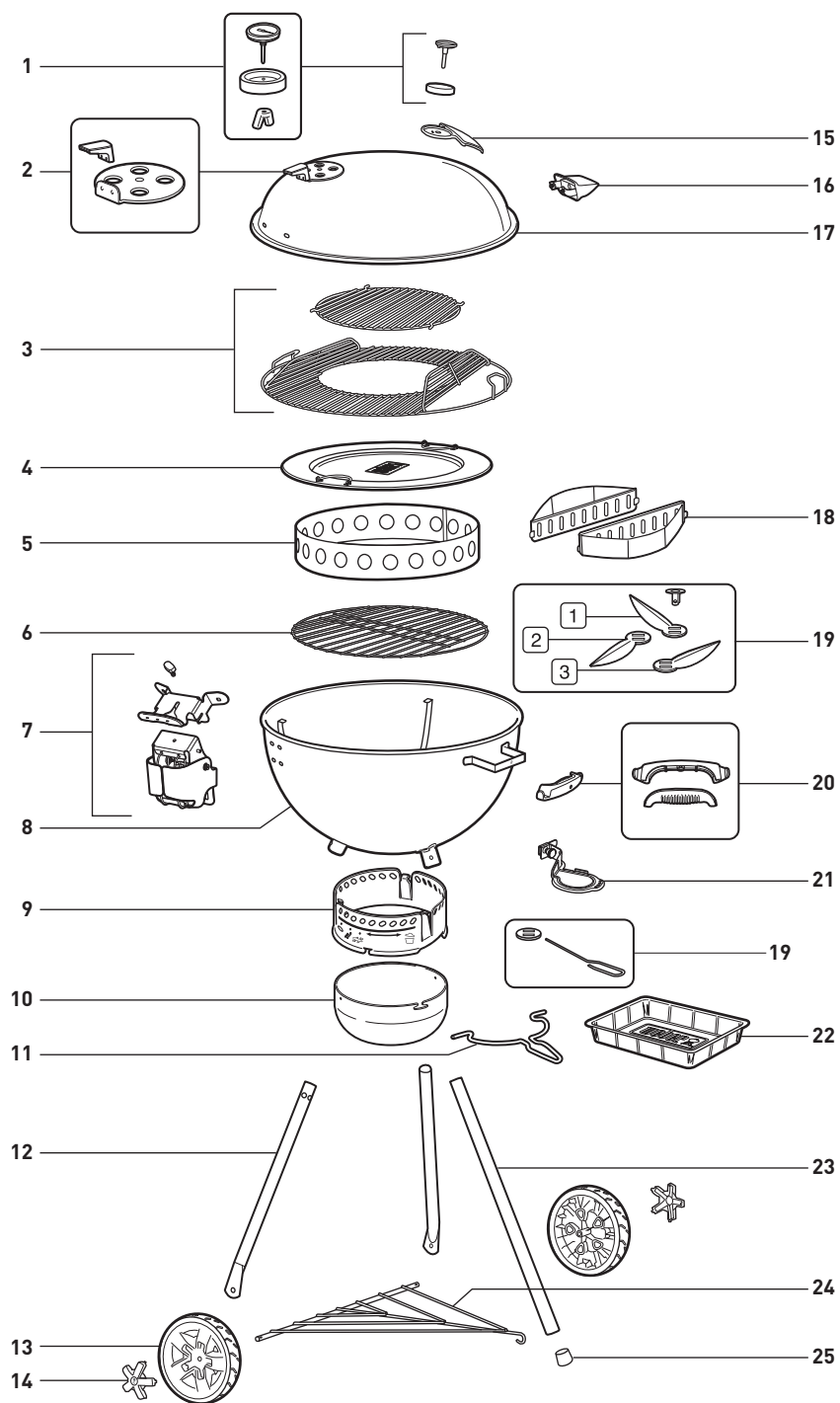
Limpieza en todo momento

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.



MASTER-TOUCH Premium - US - 020120

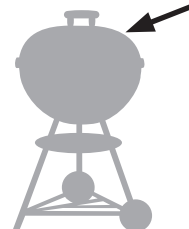






NOTAS

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 el regulador de la tapa.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com