

MASTER-TOUCH PREMIUM

ASSEMBLY GUIDE
GUÍA DE MONTAJE
GUIDE DE MONTAGE



22in



Read the owner's guide before using the grill.

Lea la guía del propietario antes de usar la parrilla.

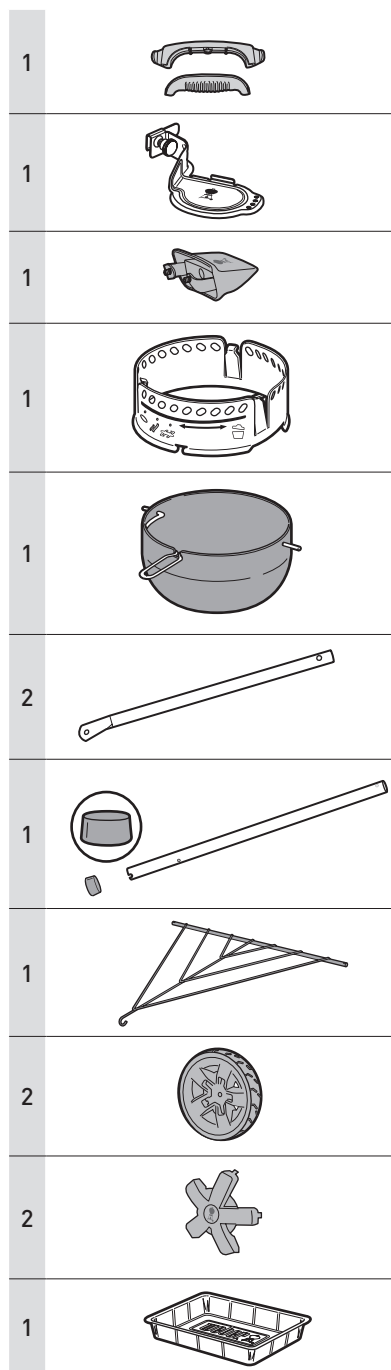
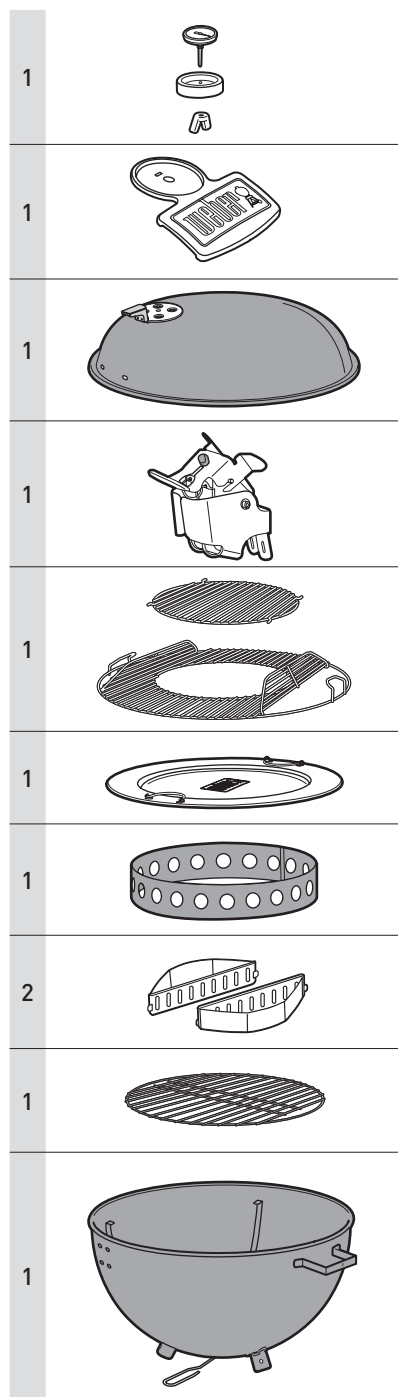
Lisez le guide du propriétaire avant d'utiliser le grill.



52761

04/01/20

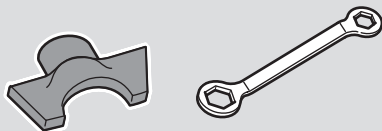
enUS / esMX / frCA



US TOOLS INCLUDED:

esMX HERRAMIENTAS INCLUIDAS:

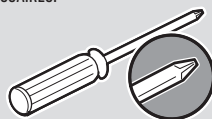
frCA OUTILS INCLUS :



US TOOLS REQUIRED:

esMX HERRAMIENTAS NECESARIAS:

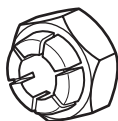
frCA OUTILS NÉCESSAIRES:



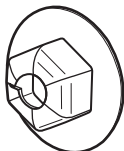
2



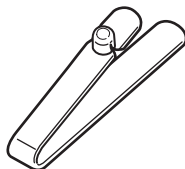
6



3



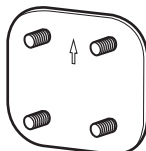
3



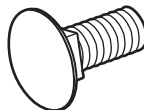
1



1



2

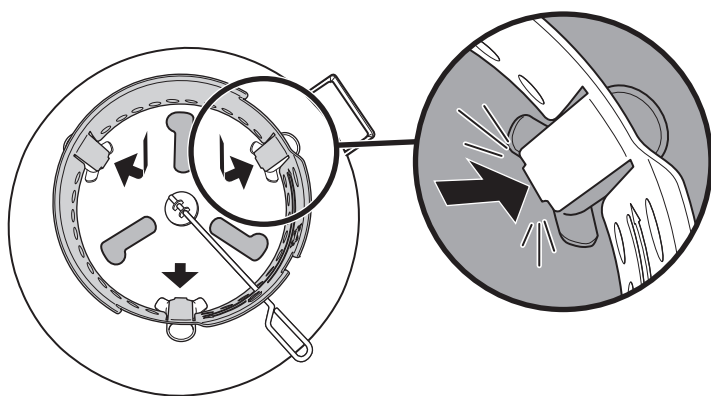
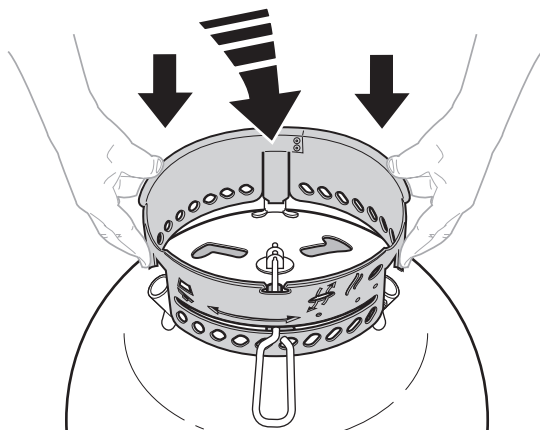
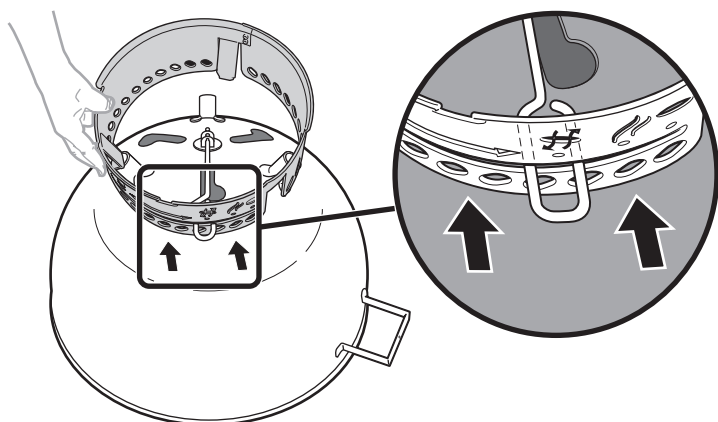


BILT.

US Download the free BILT app for 3D step-by-step instructions.

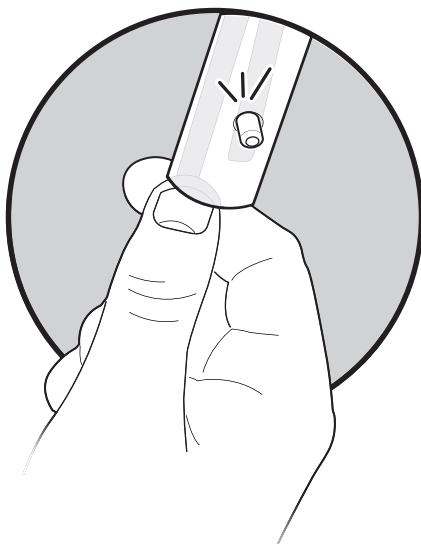
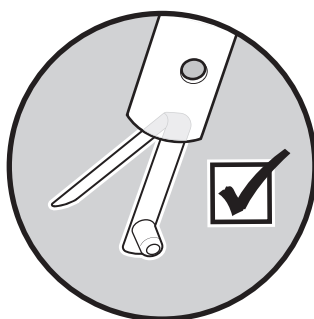
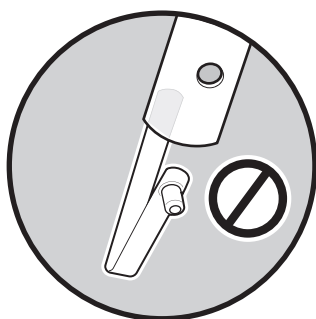
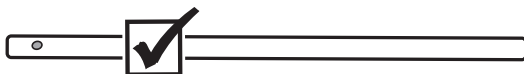
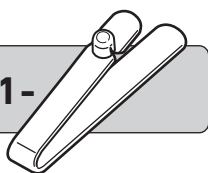
esMX Descargue gratis la app BILT para recibir instrucciones paso a paso en 3D.

frCA Téléchargez l'appli gratuite BILT qui vous expliquera le montage étape par étape en 3D.

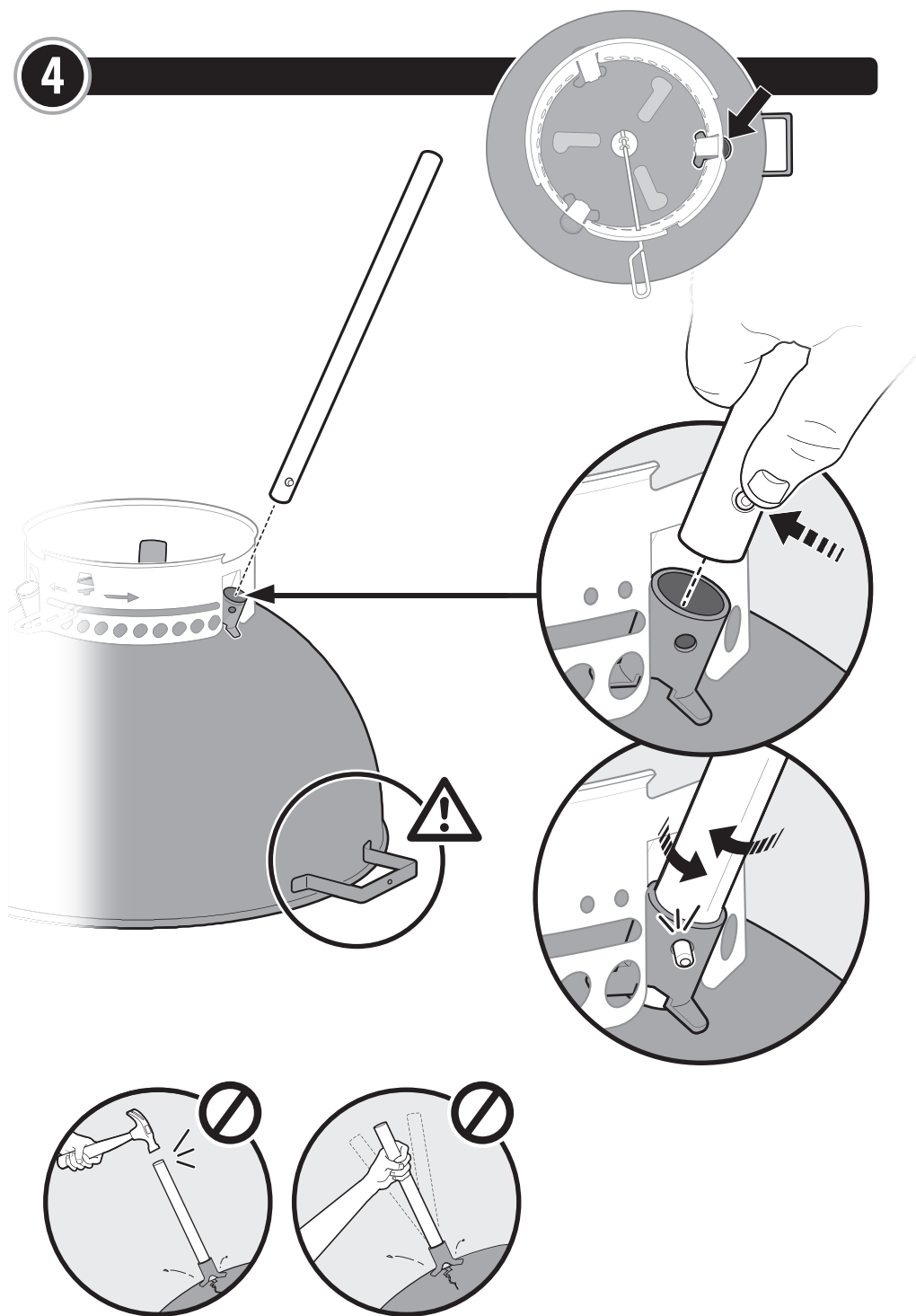


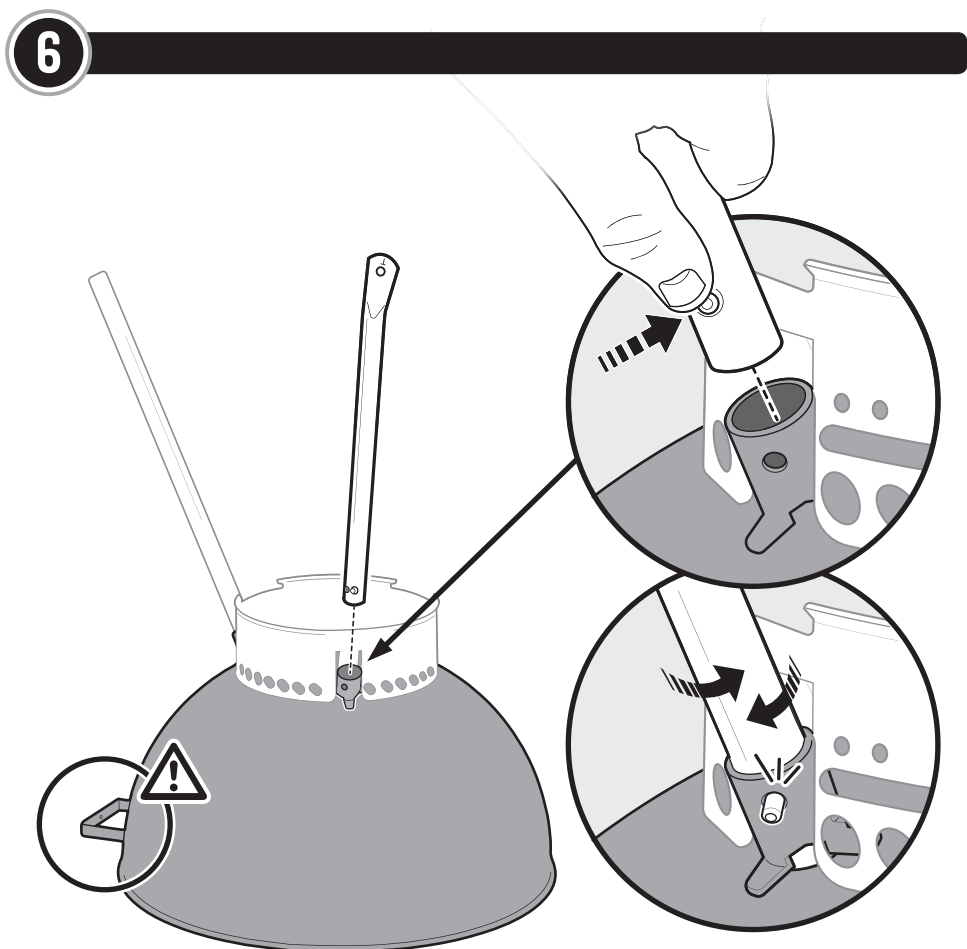
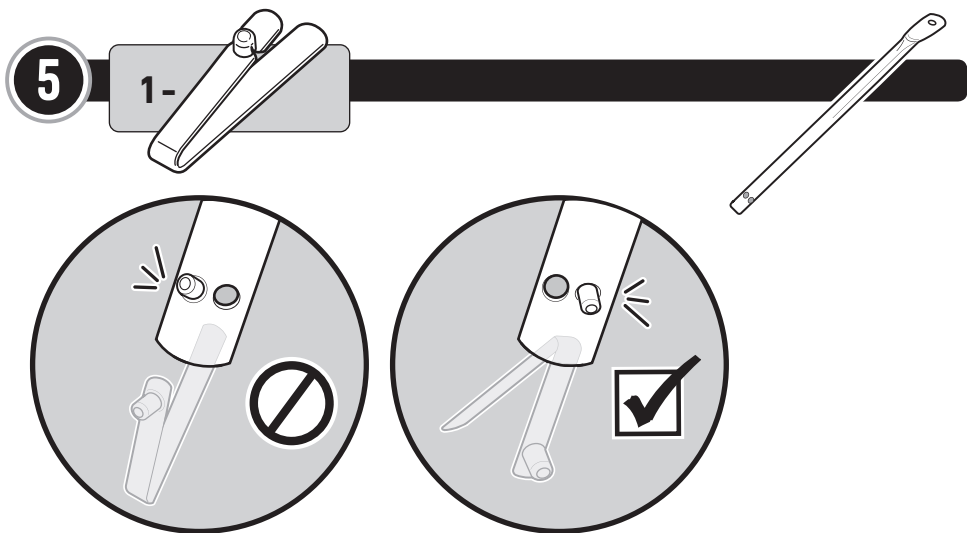
3

1-

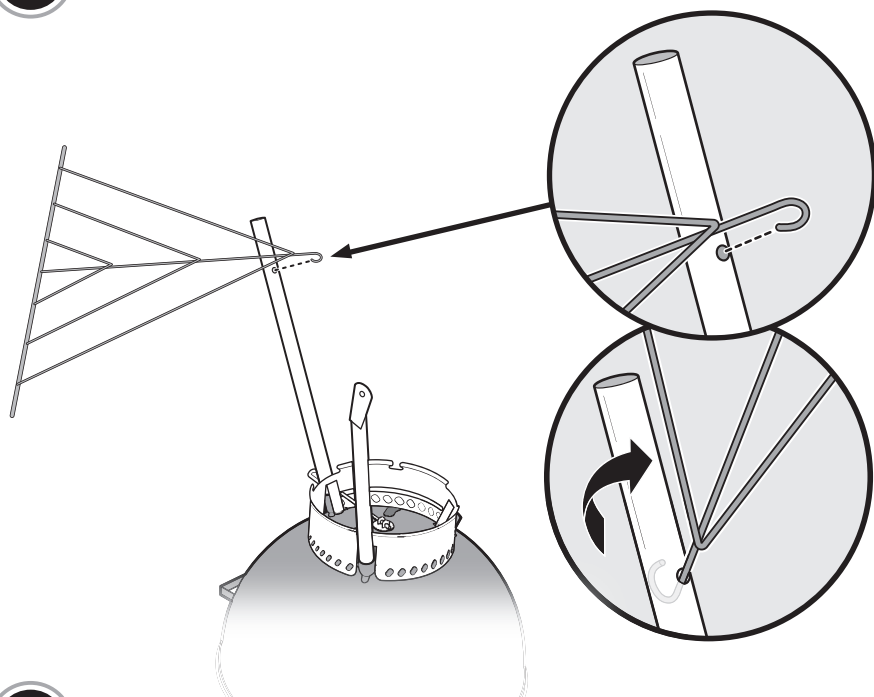


4

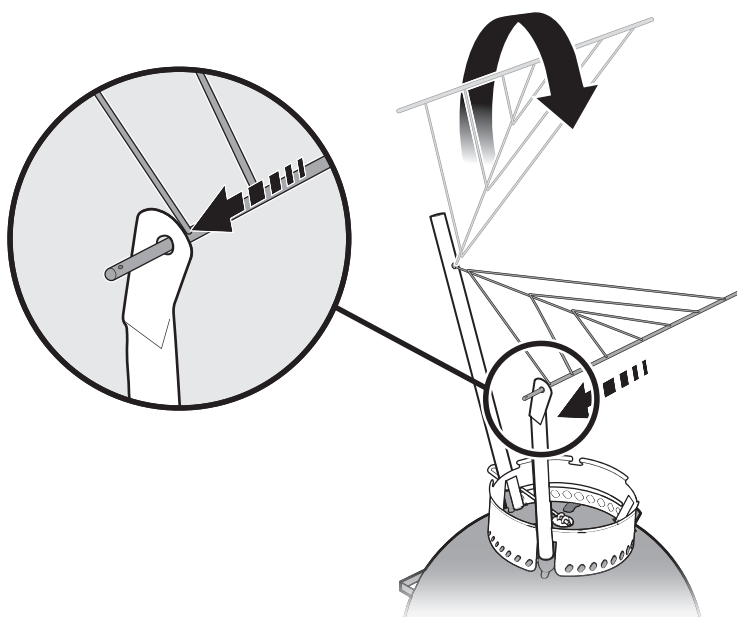




7

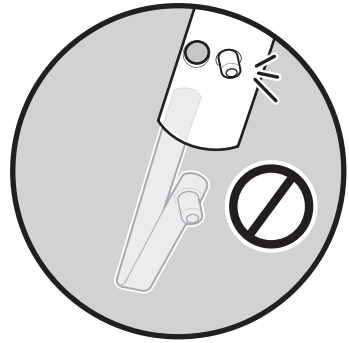
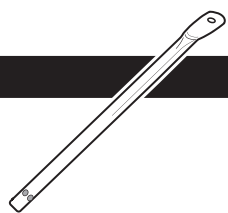
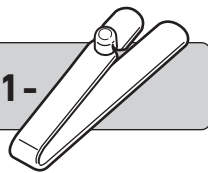


8

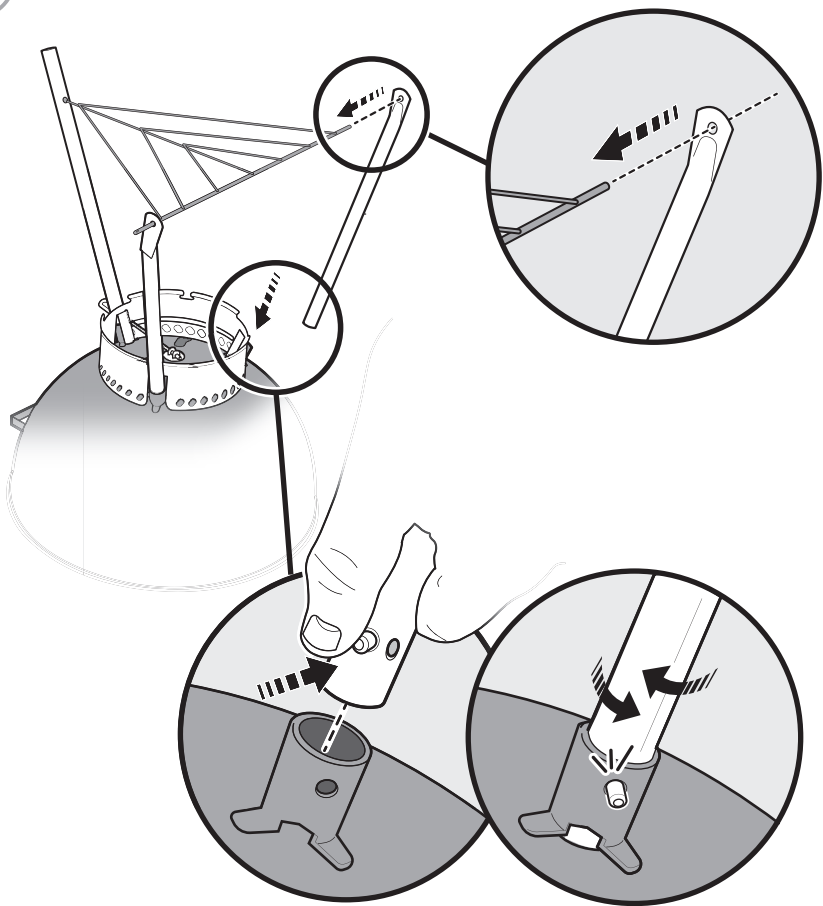


9

1-



10

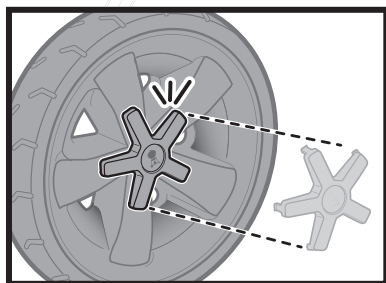
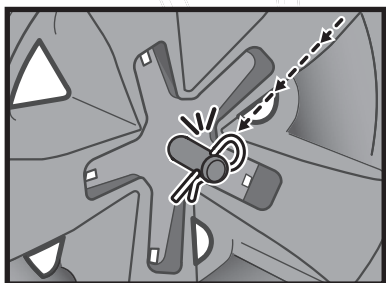
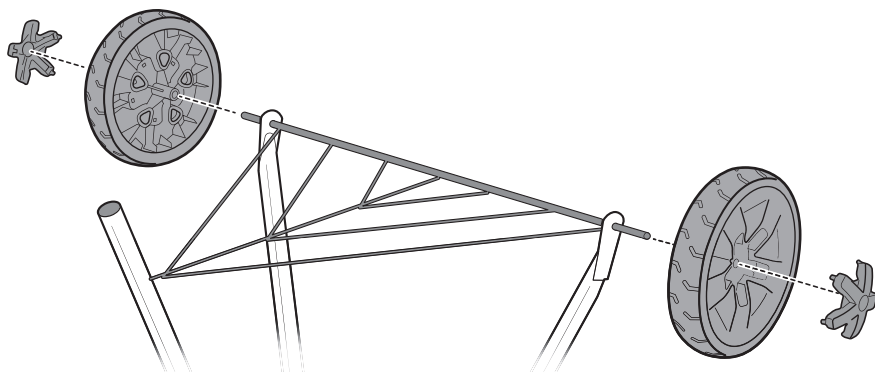


11

2-

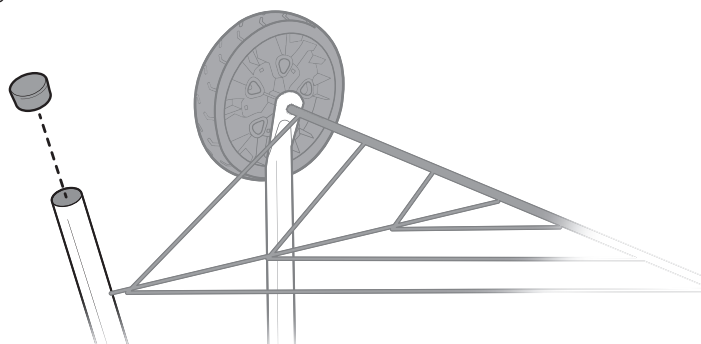


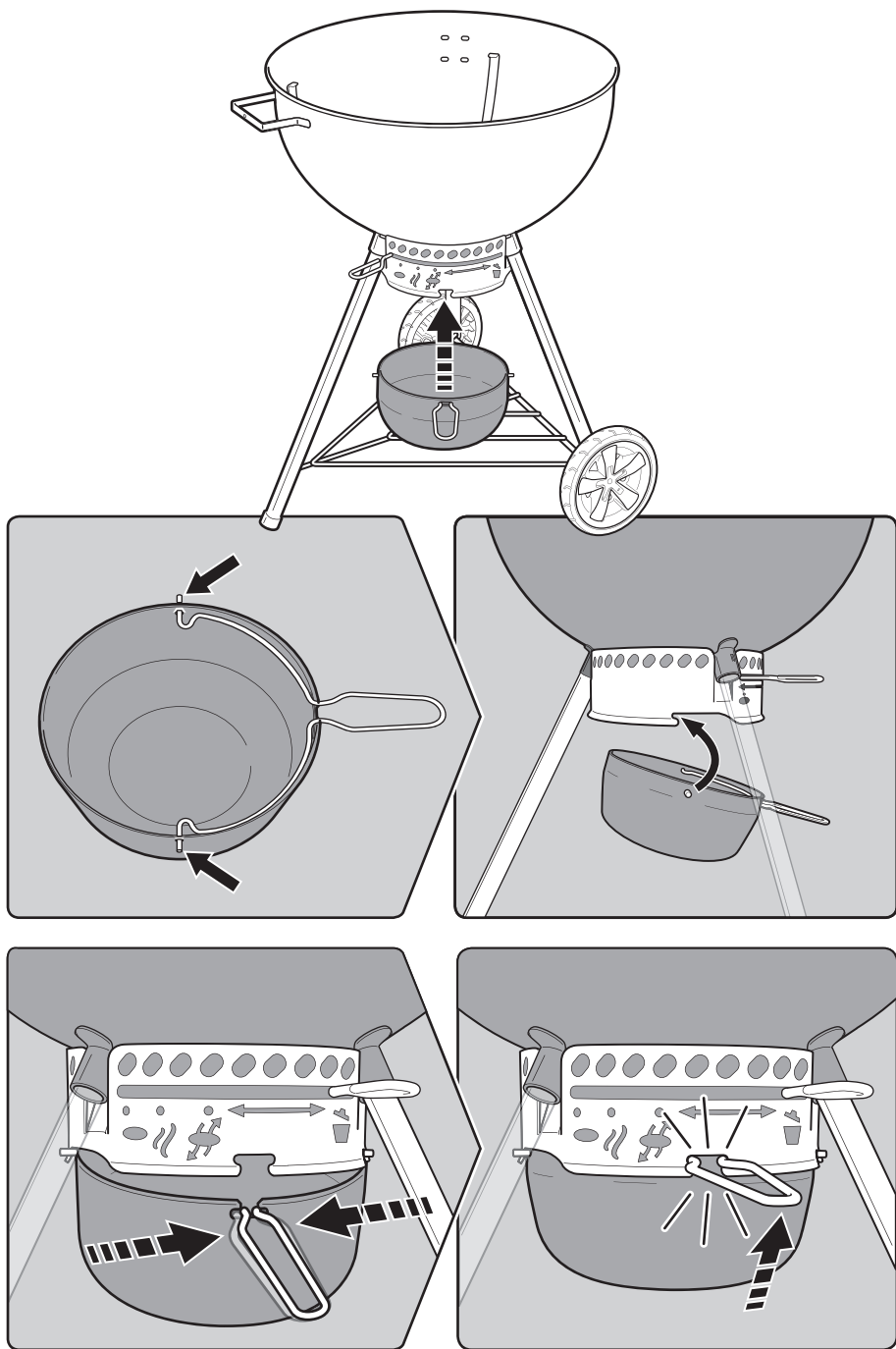
2-



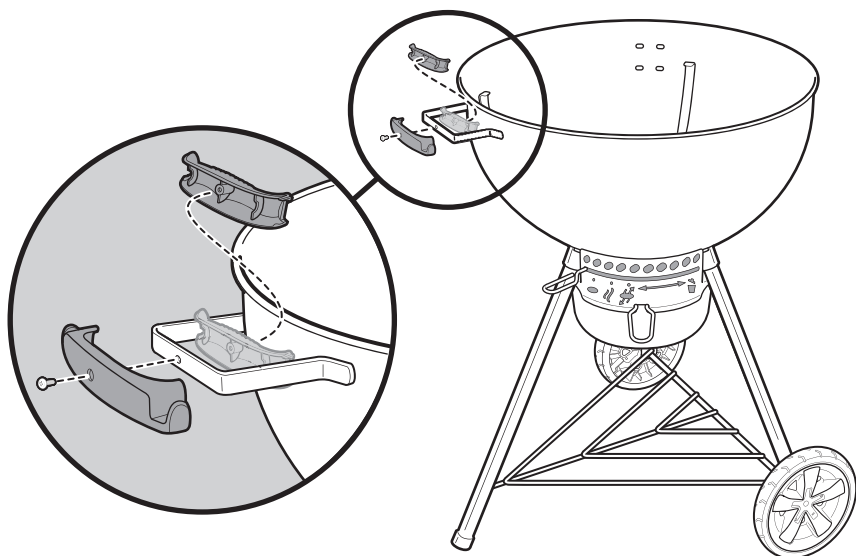
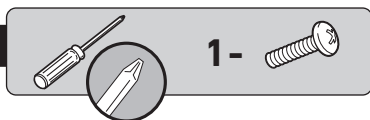
12

1-

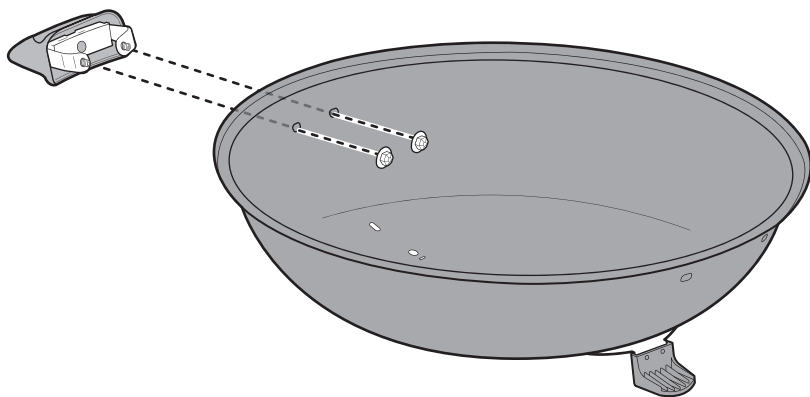
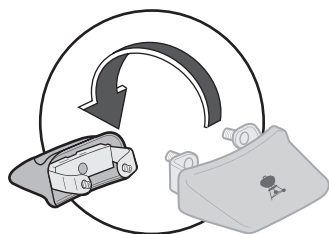


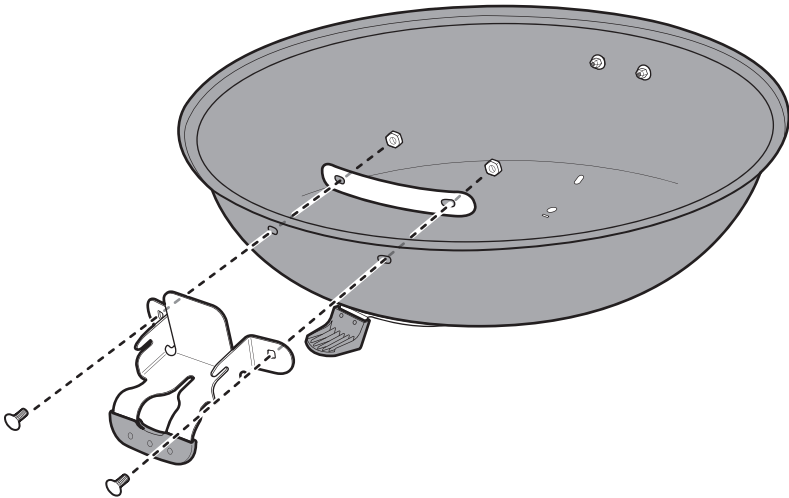
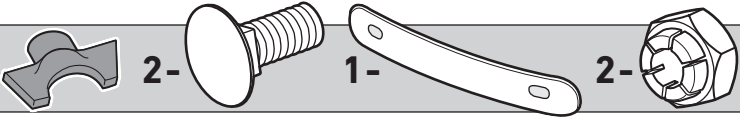
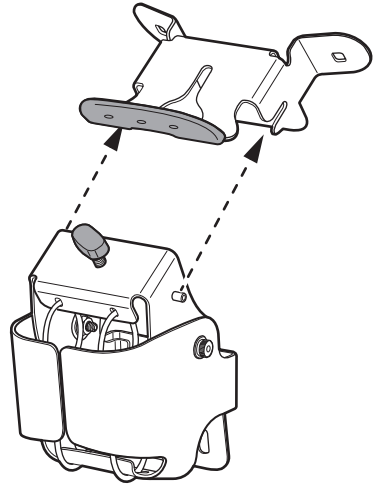
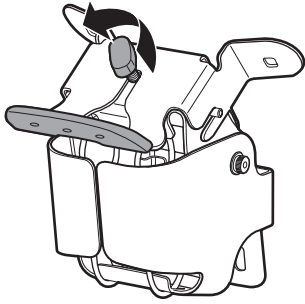


14

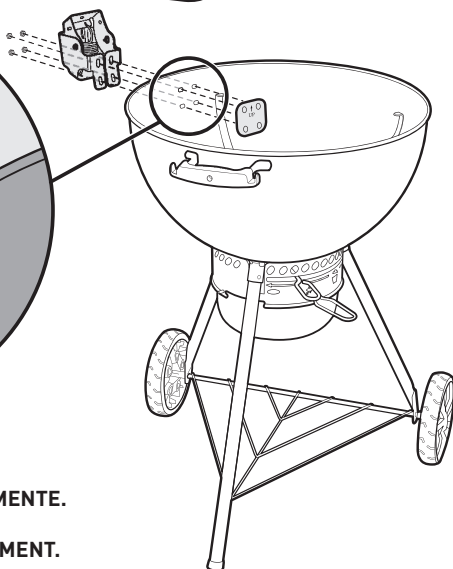
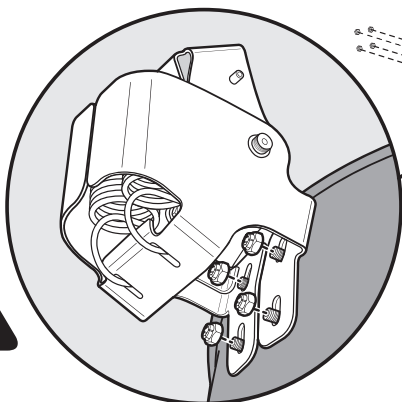
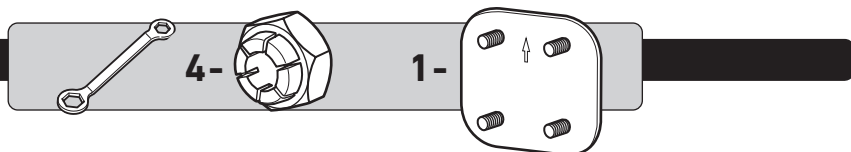


15





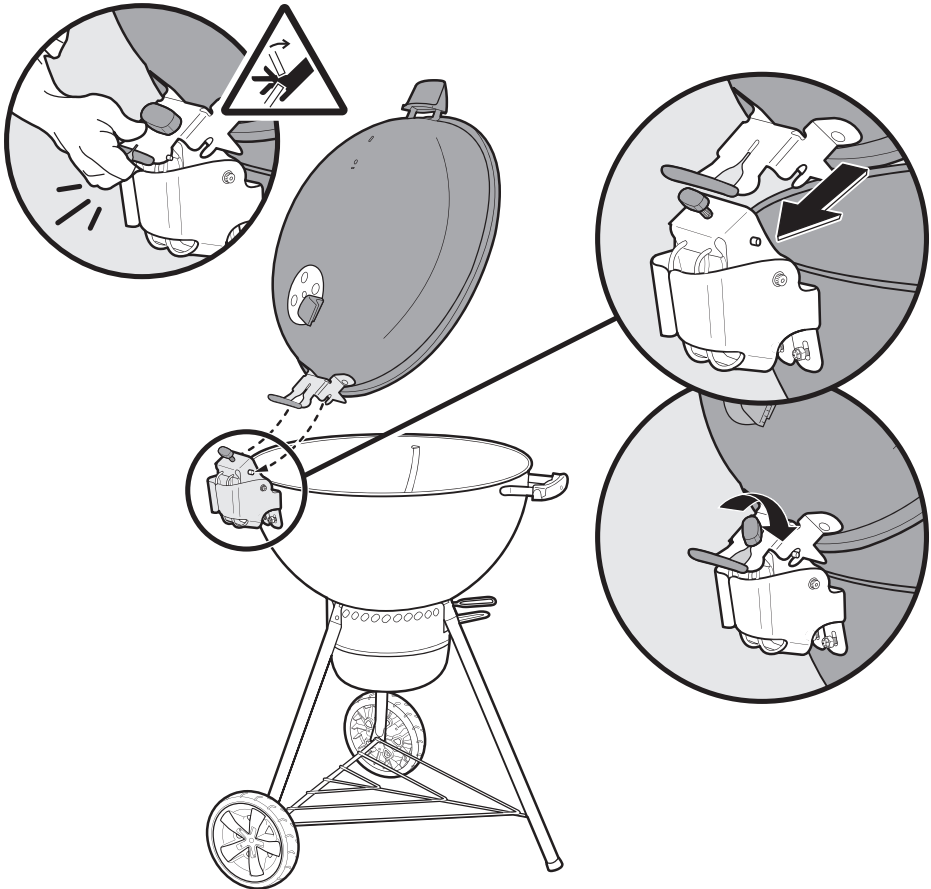
18



US ⚠ DO NOT FULLY TIGHTEN.

esMX ⚠ NO APRETAR COMPLETAMENTE.

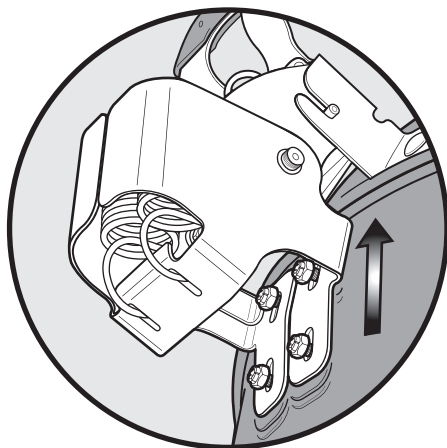
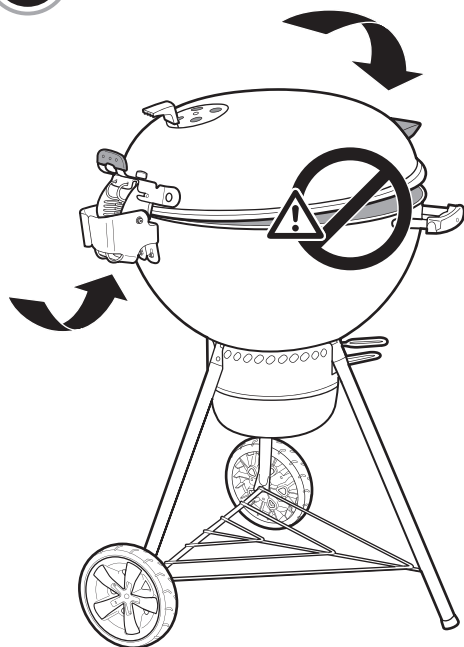
frCA ⚠ NE SERREZ PAS ENTièrement.



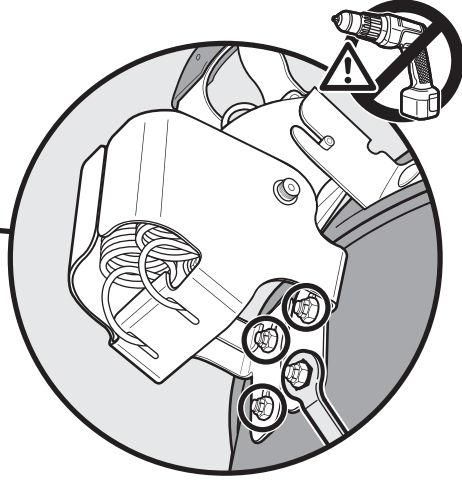
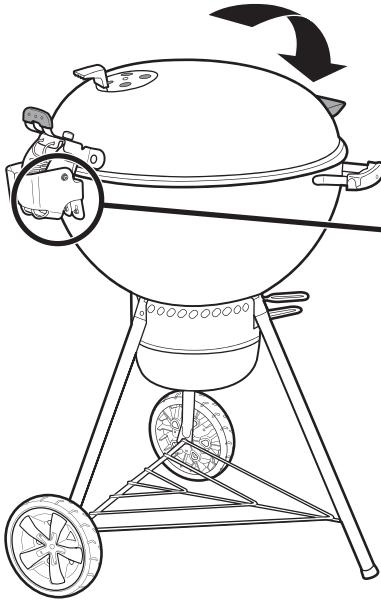
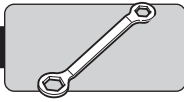
US ⚠ FULLY TIGHTEN THE KNOB.

esMX ⚠ APRIETE COMPLETAMENTE LA PERILLA.

frCA ⚠ SERREZ SOLIDEMENT LE BOUTON.



- US** ⚠ BE SURE THAT THE LID IS FLAT ON THE BOWL. KEEP LID CLOSED AND ADJUST LOWER HINGE IF NECESSARY BEFORE TIGHTENING HARDWARE.
- ES/MS** ⚠ ASEGÚRESE DE QUE LA TAPA ESTÉ BIEN APOYADA SOBRE EL CUERPO. MANTENGA LA TAPA CERRADA Y AJUSTE LA BISAGRA INFERIOR SI ES NECESARIO ANTES DE APRETAR LAS PIEZAS.
- fr/CA** ⚠ VÉRIFIEZ QUE LE COUVERCLE EST BIEN À PLAT SUR LA CUVE. GARDEZ LE COUVERCLE FERMÉ ET AJUSTEZ LA CHARNIÈRE INFÉRIEURE SI NÉCESSAIRE AVANT DE SERRER LES FIXATIONS.



US Tighten hardware until it is secure.

⚠ DO NOT OVERTIGHTEN HARDWARE.

For videos and guidance with assembly of the hinge, check our FAQs on weber.com.

ES Apriete las piezas hasta que queden firmemente sujetas.

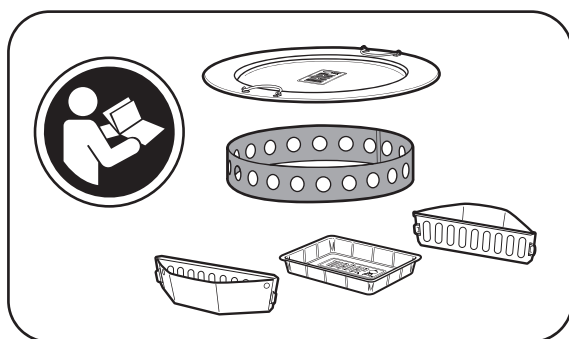
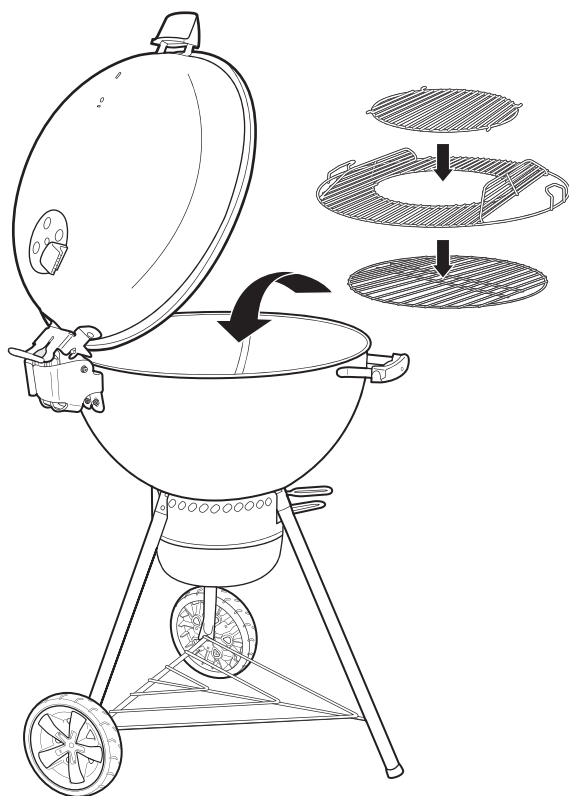
⚠ NO APRIETE DEMASIADO LAS PIEZAS.

Consulte nuestras preguntas frecuentes en weber.com, donde encontrará videos y orientación sobre el armado de la bisagra.

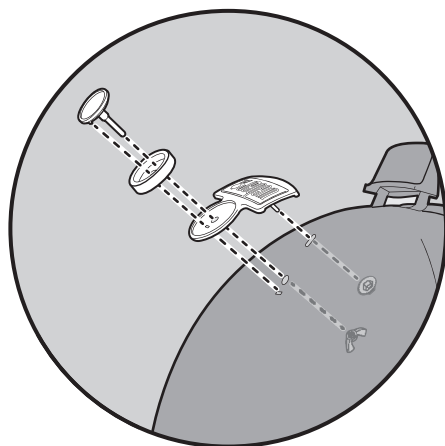
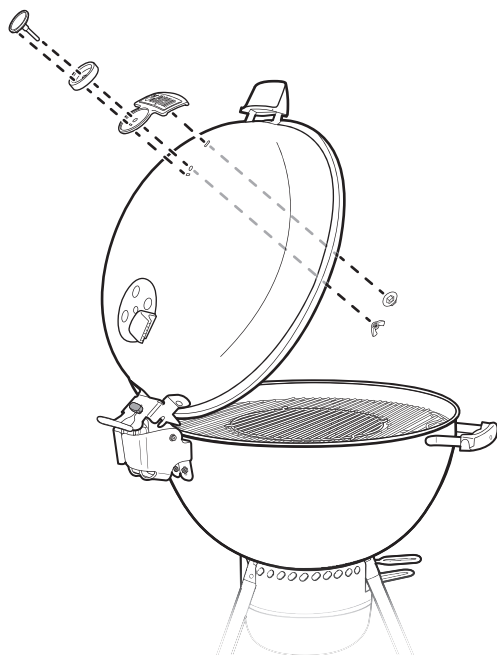
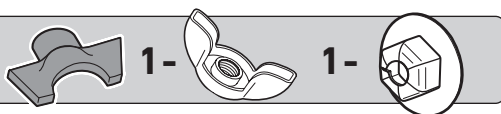
FR Serrez solidement jusqu'à ce que les fixations soient bien stables.

⚠ NE SERREZ PAS LES FIXATIONS ENTIÈREMENT.

Consultez les vidéos et les instructions sur l'assemblage de la charnière dans notre foire aux questions sur weber.com.



23



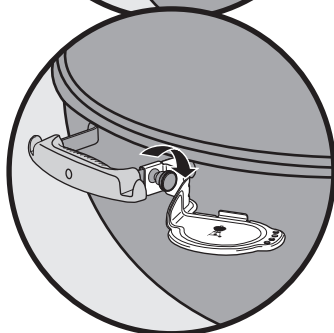
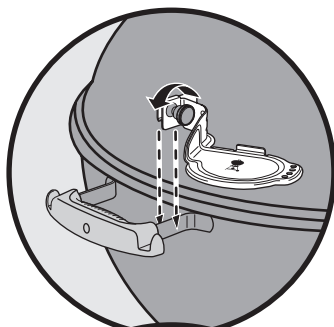
24

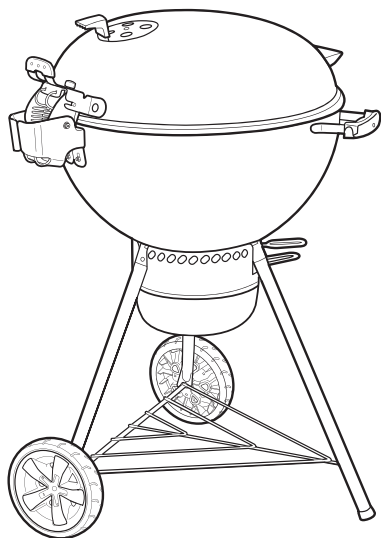


US FOR USE WITH iGRILL MINI, iGRILL 2, and WEBER CONNECT.

ES/FR COMPATIBLE CON iGRILL MINI, iGRILL 2 Y WEBER CONNECT.

FR/CA POUR UNE UTILISATION AVEC IGRILL MINI, IGRILL 2 ET WEBER CONNECT.





US Make sure that all parts are assembled and hardware is fully tightened before operating the grill.

esMX Asegúrese que todas las partes estén bien montadas y que apretó totalmente todos los herrajes antes de poner en funcionamiento el asador.

frCA Veuillez à ce que toutes les pièces soient montées et que la visserie est bien serrée avant d'utiliser le barbecue.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com



MASTER-TOUCH Premium

22 in
57 cm



US

Owner's Guide

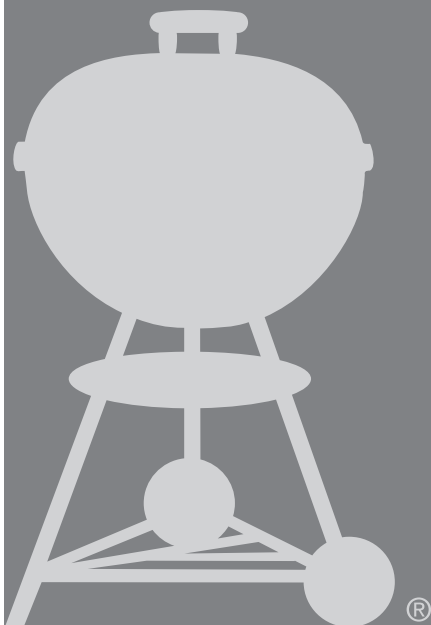
Do not discard. This owner's guide contains important product dangers, warnings, and cautions. For assembly instructions, refer to the assembly guide. Do not use the barbecue indoors!

Visit weber.com, select your country of origin, and register your barbecue today.

52762

US

04/01/20





SAFETY

Failure to follow the DANGERS, WARNINGS, and CAUTIONS contained in this Owner's Guide may result in serious bodily injury or death, or may result in a fire or an explosion causing damage to property.

Please read all safety information contained in this Owner's Guide before operating this grill.

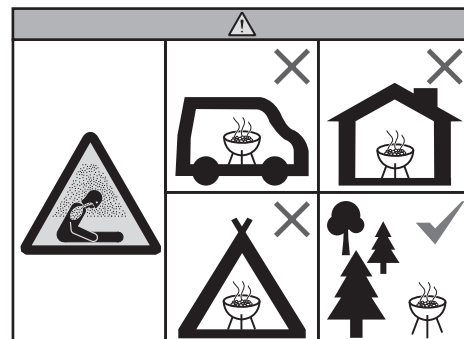
DANGERS

- ⚠ Do not use indoors! This grill is designed for outdoor use in a well-ventilated area and is not intended for and should never be used as a heater. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death.
- ⚠ Do not use in a garage, building, breezeway, or any other enclosed area.
- ⚠ Do not use gasoline, alcohol, or other highly volatile fluids to ignite charcoal. If using charcoal starter fluid (not recommended), remove any fluid that may have drained through the bowl vents before lighting the charcoal.
- ⚠ Do not add charcoal starter fluid or charcoal impregnated with charcoal lighter fluid to hot or warm charcoal. Cap starter fluid after use, and place a safe distance away from the grill.
- ⚠ Keep the cooking area clear of flammable vapor and liquids, such as gasoline, alcohol, etc., and combustible material.

WARNINGS

- ⚠ Do not use this grill unless all parts are in place. This grill must be properly assembled according to the assembly instructions. Improper assembly may be dangerous.
- ⚠ Never use grill without the ash catcher installed.
- ⚠ Do not use this grill under any overhead combustible construction.
- ⚠ The use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the grill.
- ⚠ Exercise caution when operating your grill. It will be hot during cooking or cleaning, and should never be left unattended.
- ⚠ This grill will become very hot, do not move it during operation.
- ⚠ Keep children and pets away.
- ⚠ This WEBER grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- ⚠ Do not use this grill within five feet of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to, wood or treated wood decks, patios, and porches.
- ⚠ Keep the grill on a secure, level surface at all times, clear of combustible material.
- ⚠ Do not place grill on glass or a combustible surface.
- ⚠ Do not use grill in high winds.
- ⚠ Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the grill.
- ⚠ Never touch the cooking or charcoal grate, ashes, charcoal, or the grill to see if they are hot.
- ⚠ Extinguish charcoal when finished cooking. To extinguish, close bowl vent and lid damper and place lid on bowl.
- ⚠ Use heat-resistant barbecue mitts or gloves while cooking, adjusting air vents (dampers), adding charcoal, and handling thermometer or lid.
- ⚠ Use proper tools, with long, heat-resistant handles.
- ⚠ Always put charcoal on top of the charcoal (lower) grate. Do not put charcoal directly in the bottom of the bowl.
- ⚠ Do not lean on or overload the end of the table.
- ⚠ Never dump hot charcoal where it might be stepped on or be a fire hazard. Never dump ashes or charcoal before they are fully extinguished.
- ⚠ Do not store grill until ashes and charcoal are fully extinguished.
- ⚠ Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished and grill is cool.
- ⚠ Keep electrical wires and cords away from the hot surfaces of the grill and away from high traffic areas.

⚠ **WARNING!** Do not use the grill in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.



ADDITIONAL WARNINGS

⚠ Open the lid to release tension on the hinge springs before removing the lid from the hinge.

CAUTIONS

- ⚠ Do not use water to control flare-ups or to extinguish charcoal.
- ⚠ Lining the bowl with aluminum foil will obstruct the air flow. Instead, use a drip pan to catch drippings from meat when cooking using the indirect method.
- ⚠ Grill brushes should be checked for loose bristles and excessive wear on a regular basis. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush. WEBER recommends purchasing a new stainless steel bristle grill brush at the beginning of every spring.

CALIFORNIA PROPOSITION 65

- ⚠ **WARNING:** Combustion byproducts produced when using this product contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
- ⚠ **WARNING:** This product can expose you to chemicals including nickel, which is known to the state of California to cause cancer. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.



WARRANTY

Thank you for purchasing a WEBER product. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") prides itself on delivering a safe, durable, and reliable product.

This is WEBER's Voluntary Warranty provided to you at no extra charge. It contains the information you will need to have your WEBER product repaired in the unlikely event of a failure or defect.

Pursuant to applicable laws, the customer has several rights in case the product is defective. Those rights include supplementary performance or replacement, abatement of the purchasing price, and compensation. In the European Union, for example, this would be a two-year statutory warranty starting on the date of the handover of the product. These and other statutory rights remain unaffected by this warranty provision. In fact, this warranty grants additional rights to the Owner that are independent from statutory warranty provisions.

WEBER'S VOLUNTARY WARRANTY

WEBER warrants, to the purchaser of the WEBER product (or in the case of a gift or promotional situation, the person for whom it was purchased as a gift or promotional item), that the WEBER product is free from defects in material and workmanship for the period(s) of time specified below when assembled and operated in accordance with the accompanying Owner's Manual. (Note: If you lose or misplace your WEBER Owner's Manual, a replacement is available online at www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected.) Under normal, private single family home or apartment use and maintenance, WEBER agrees within the framework of this warranty to repair or replace defective parts within the applicable time periods, limitations, and exclusions listed below. TO THE EXTENT ALLOWABLE BY APPLICABLE LAW, THIS WARRANTY IS EXTENDED ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER AND IS NOT TRANSFERABLE TO SUBSEQUENT OWNERS, EXCEPT IN THE CASE OF GIFTS AND PROMOTIONAL ITEMS AS NOTED ABOVE.

OWNER'S RESPONSIBILITIES UNDER THIS WARRANTY

To ensure trouble-free warranty coverage, it is important (but it is not required) that you register your WEBER product online at www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected. Please also retain your original sales receipt and/or invoice. Registering your WEBER product confirms your warranty coverage and provides a direct link between you and WEBER in case we need to contact you.

The above warranty only applies if the Owner takes reasonable care of the WEBER product by following all assembly instructions, usage instructions, and preventative maintenance as outlined in the accompanying Owner's Manual, unless the Owner can prove that the defect or failure is independent of non-compliance with the above mentioned obligations. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying Owner's Manual.

WARRANTY HANDLING / EXCLUSION OF WARRANTY

If you believe that you have a part which is covered by this Warranty, please contact WEBER Customer Service using the contact information on our website (www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected). WEBER will, upon investigation, repair or replace (at its option) a defective part that is covered by this Warranty. In the event that repair or replacement are not possible, WEBER may choose (at its option) to replace the grill in question with a new grill of equal or greater value. WEBER may ask you to return parts for inspection, shipping charges to be pre-paid.

This WARRANTY lapses if there are damages, deteriorations, discolorations, and/or rust for which WEBER is not responsible caused by:

- Abuse, misuse, alteration, modification, misapplication, vandalism, neglect, improper assembly or installation, and failure to properly perform normal and routine maintenance;
- Insects and rodents;
- Exposure to salt air and/or chlorine sources such as swimming pools and hot tubs/spas;
- Severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes, tsunamis or surges, tornadoes or severe storms.

The use and/or installation of parts on your WEBER product that are not genuine WEBER parts will void this Warranty, and any damages that result hereby are not covered by this Warranty. Any conversion of a gas grill not authorized by WEBER and performed by a WEBER authorized service technician will void this Warranty.

PRODUCT WARRANTY PERIODS

Bowl, lid, and center ring:
10 years, rust through/burn through

ONE-TOUCH cleaning system:
5 years, rust through/burn through

Stainless steel components:
5 years, rust through/burn through

Plastic components:
5 years, excluding fading or discoloration

All remaining parts:
2 years

DISCLAIMERS

APART FROM THE WARRANTY AND DISCLAIMERS AS DESCRIBED IN THIS WARRANTY STATEMENT, THERE ARE EXPLICITLY NO FURTHER WARRANTY OR VOLUNTARY DECLARATIONS OF LIABILITY GIVEN HERE WHICH GO BEYOND THE STATUTORY LIABILITY APPLYING TO WEBER. THE PRESENT WARRANTY STATEMENT ALSO DOES NOT LIMIT OR EXCLUDE SITUATIONS OR CLAIMS WHERE WEBER HAS MANDATORY LIABILITY AS PRESCRIBED BY STATUTE.

NO WARRANTIES SHALL APPLY AFTER THE APPLICABLE PERIODS OF THIS WARRANTY. NO OTHER WARRANTIES GIVEN BY ANY PERSON, INCLUDING A DEALER OR RETAILER, WITH RESPECT TO ANY PRODUCT (SUCH AS ANY "EXTENDED WARRANTIES"), SHALL BIND WEBER. THE EXCLUSIVE REMEDY OF THIS WARRANTY IS REPAIR OR REPLACEMENT OF THE PART OR PRODUCT.

IN NO EVENT UNDER THIS VOLUNTARY WARRANTY SHALL RECOVERY OF ANY KIND BE GREATER THAN THE AMOUNT OF THE PURCHASE PRICE OF THE WEBER PRODUCT SOLD.

YOU ASSUME THE RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE, OR INJURY TO YOU AND YOUR PROPERTY AND/OR TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE MISUSE OR ABUSE OF THE PRODUCT OR FAILURE TO FOLLOW INSTRUCTIONS PROVIDED BY WEBER IN THE ACCOMPANYING OWNER'S MANUAL.

PARTS AND ACCESSORIES REPLACED UNDER THIS WARRANTY ARE WARRANTED ONLY FOR THE BALANCE OF THE ABOVE MENTIONED ORIGINAL WARRANTY PERIOD(S).

THIS WARRANTY APPLIES TO PRIVATE SINGLE FAMILY HOME OR APARTMENT USE ONLY AND DOES NOT APPLY TO WEBER GRILLS USED IN COMMERCIAL, COMMUNAL OR MULTI-UNIT SETTINGS SUCH AS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS, OR RENTAL PROPERTIES.

WEBER MAY FROM TIME TO TIME CHANGE THE DESIGN OF ITS PRODUCTS. NOTHING CONTAINED IN THIS WARRANTY SHALL BE CONSTRUED AS OBLIGATING WEBER TO INCORPORATE SUCH DESIGN CHANGES INTO PREVIOUSLY MANUFACTURED PRODUCTS, NOR SHALL SUCH CHANGES BE CONSTRUED AS AN ADMISSION THAT PREVIOUS DESIGNS WERE DEFECTIVE.

**Weber-Stephen Products LLC
Customer Service Center**
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
U.S.A.

For replacement parts, call:
1-800-446-1071

TABLE OF CONTENTS

- 2 Safety
- 3 Warranty
- 4 Cooking System
- 5 Special Features
- 7 Before Lighting
 - Choose a proper location to grill
 - Choose how much charcoal to use
 - The very first time you grill
 - Preparing the grill for lighting
- 8 Lighting Charcoal
 - Setting up the grill for direct grilling method
 - Setting up the grill for indirect grilling method
- 10 Grilling Methods
 - Direct heat
- 11 Grilling Methods
 - Indirect heat
- 12 Cooking Guide
- 13 Grilling Methods
 - Smoking
- 14 Smoking Wood Types
- 15 Smoking Guide
- 16 Tips and Tricks for Grilling and Smoking Success
- 17 Replacement Parts

Visit www.weber.com, select your country of origin, and register your grill today.



COOKING SYSTEM

Extensive thought was put into how your WEBER charcoal grill was designed. We design our grills to perform so that you never have to worry about flare-ups, hot and cold spots, or burnt food. Expect excellent performance, control, and results every time.

A Bowl and Lid

Every WEBER charcoal grill is made with a baked-on porcelain-enamel coated steel bowl and lid. This is important because it means it will never peel or flake. The reflective surface provides convection cooking, so that the heat radiates around the food much like an indoor oven providing you with even cooking results.

B Dampers and Vents

A big factor in charcoal grilling is air. The more air that you allow into the grill, the hotter the internal temperature will be until the fuel has been maximized. During cooking, you can control the internal grill temperature by easily adjusting the lid and bowl dampers. To ensure a high internal grill temperature for direct method cooking, be sure that the bowl and lid vents are fully open. If your intention is to cook indirectly at lower temperatures, you can close the lid and bowl dampers as much as halfway. Closing the dampers completely will cut off oxygen flow and will eventually extinguish the coals.

C Cooking Grate

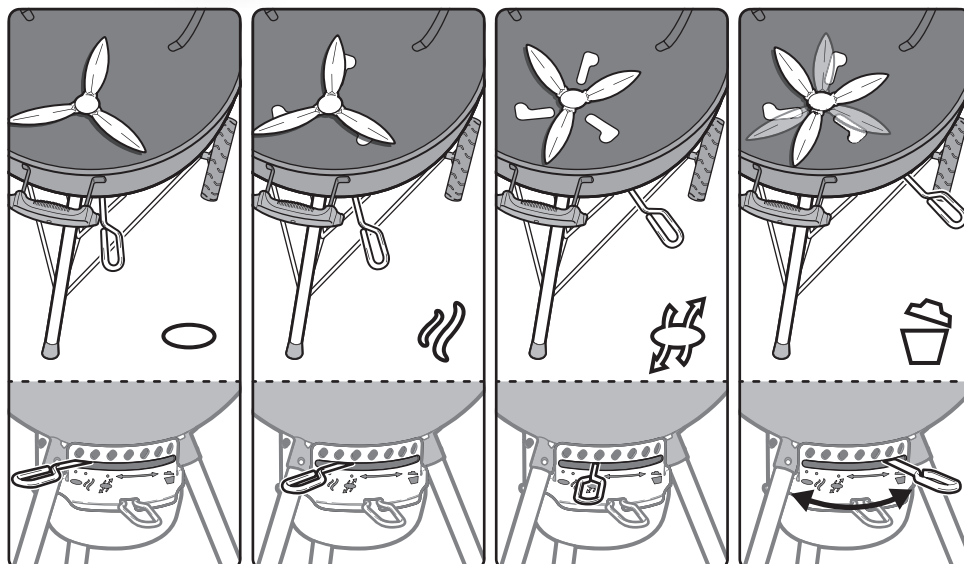
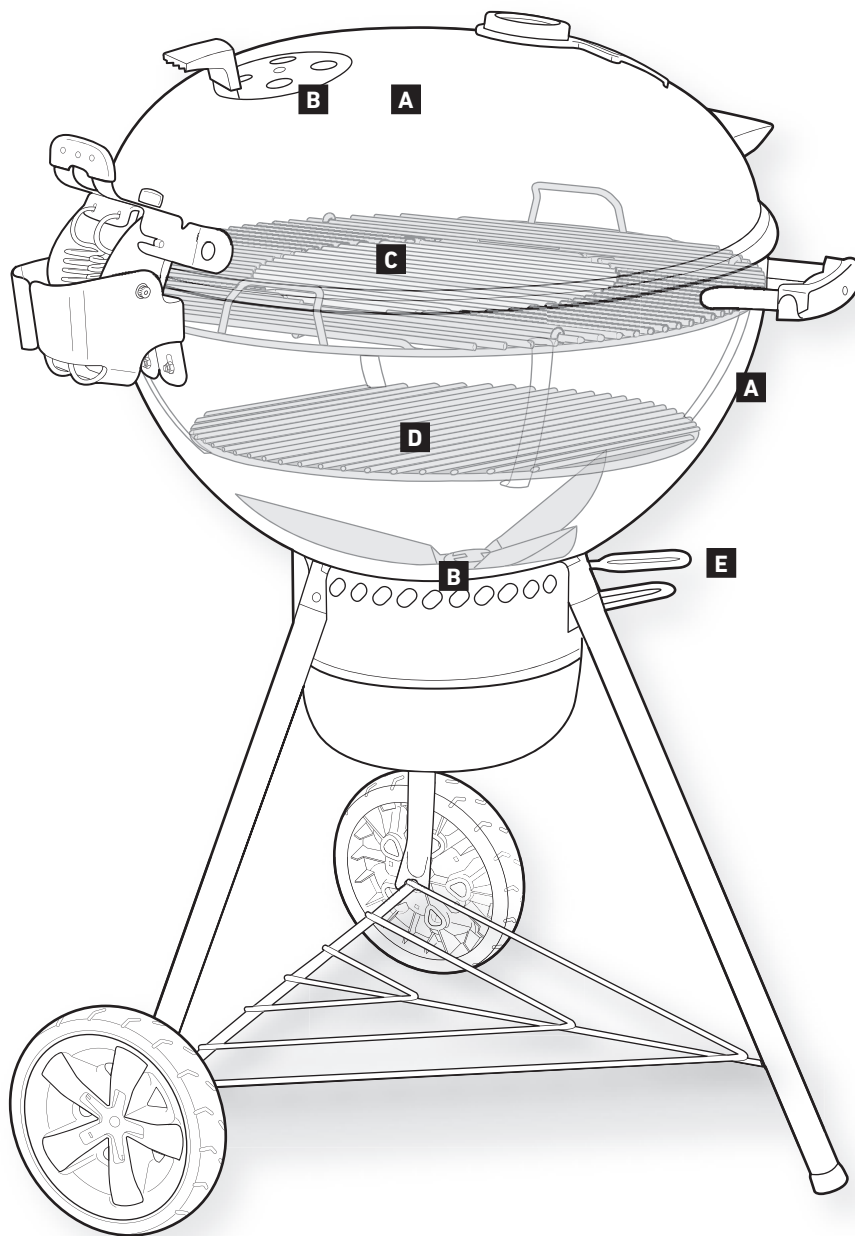
Made of heavy-duty steel, the cooking grate provides ample area to make all of your favorite meals.

D Charcoal Grate

The charcoal grate has what it takes to withstand the heat of any charcoal fire. Made of heavy-duty steel, this durable grate will not warp or burn through. Additionally, it gives you enough space for direct or indirect cooking, providing you with the flexibility to cook the way you want.

E ONE-TOUCH Cleaning System

The ONE-TOUCH cleaning system makes cleanup hassle free. As you move the handle back and forth, the three blades in the bowl move ash from the bottom of the grill into the ash catcher. These same vents act as a bowl damper, to help bring oxygen up to the fire or to allow you to easily extinguish the fire.





SPECIAL FEATURES

A GOURMET BBQ SYSTEM

Your cooking grate is equipped with a special centre area that is removable. This feature is designed to allow you to easily add special GOURMET BBQ SYSTEM cooking inserts such as a sear grate, poultry roaster, or pizza stone (each sold separately). Each option provides you with limitless opportunities to try new recipes. For a full product line of GOURMET BBQ SYSTEM inserts, visit weber.com.

B Built-In Thermometer

A durable, built-in lid thermometer allows you to easily monitor your grill's internal temperature.

C Hinged Lid

This newly designed stainless steel lid hinge gives you the convenience of not having to store your lid elsewhere while cooking. The lid is removable from the bowl when using the WEBER rotisserie accessory (sold separately).

D iGRILL Bracket

The iGRILL bracket provides a magnetic surface to place your iGRILL MINI, iGRILL 2, or WEBER CONNECT (each sold separately) during cooking, as well as storage for up to 4 probes. Remove the iGRILL bracket when not in use.

E Hinged Cooking Grate

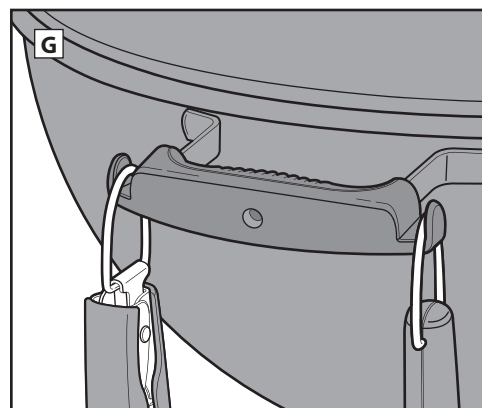
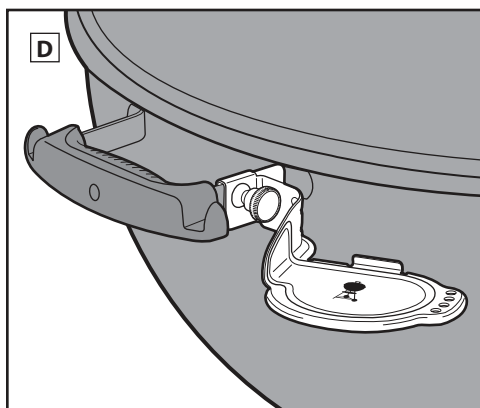
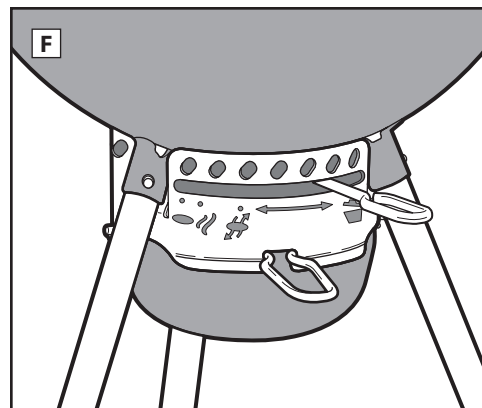
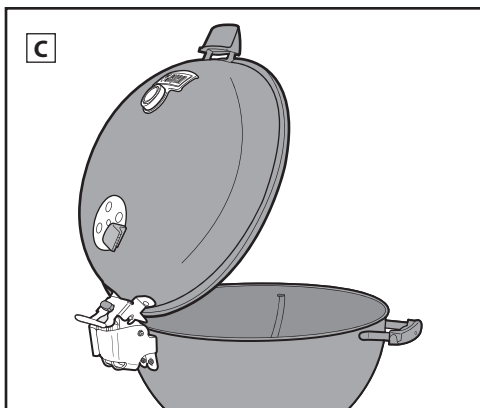
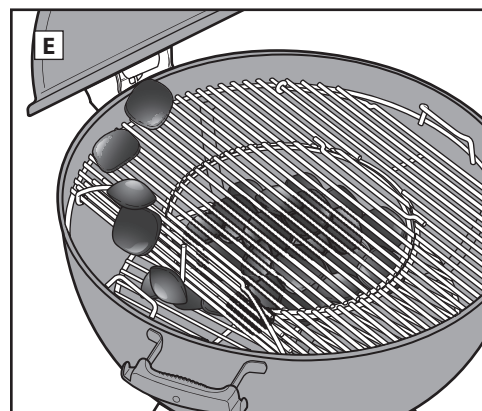
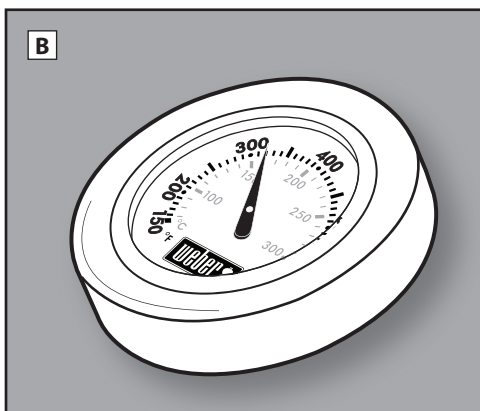
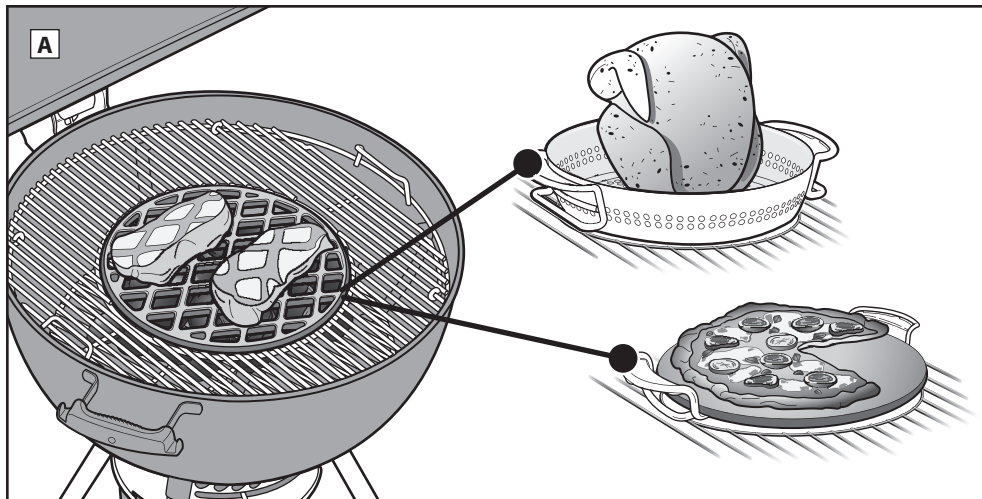
The hinged grate has areas on both sides that lift up to allow you to easily add fuel.

F High Capacity Ash Catcher

The fully enclosed high capacity ash catcher keeps ashes from blowing around and easily detaches for quick and clean ash removal.

G Tool Hook Handles

The bowl handle has hooks built right in so you have a convenient place to hang your tools.





SPECIAL FEATURES

H Curved Cooking Grate Handles

The curved handles of the cooking grate allow it to hang from the side of the bowl.

I Bowl Vents for Smoking

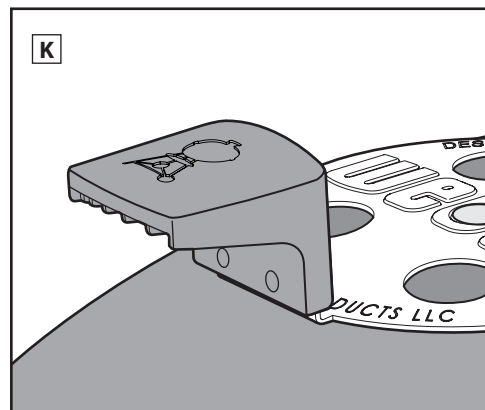
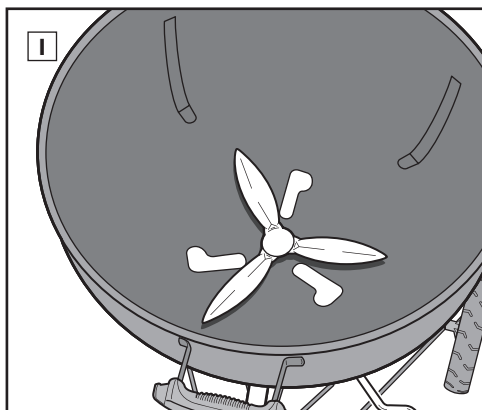
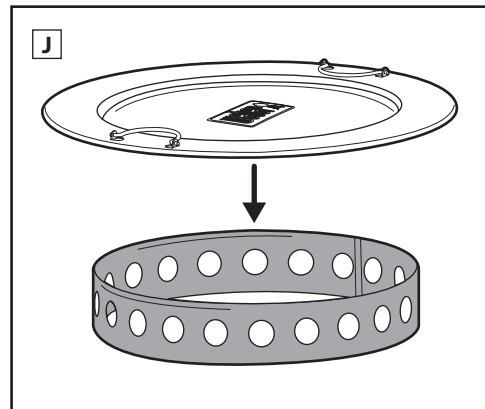
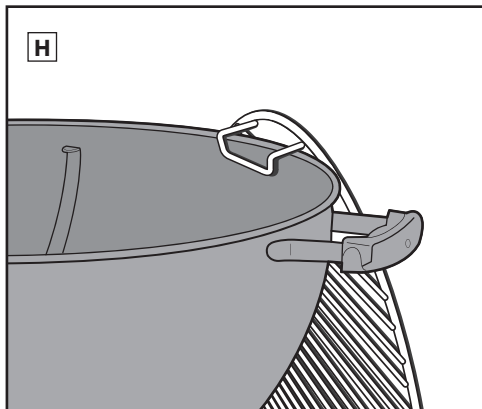
The new shape of these bowl vents allows the perfect amount of airflow for smoking and low temperature grilling.

J Char-Ring & Diffuser Plate

These new tools will help you bring all of the joys of smoking food to your charcoal grill by keeping the temperature consistent and low over a longer period of time. We like to refer to this method as “low and slow”.

K Lid Damper Touch Point

The lid damper touch point minimizes heat from the lid damper for increased comfort.



Even your grill can
update its status

1 DOWNLOAD
THE FREE APP



2 INSERT PROBE

3 CONNECT AND
MONITOR

4 PERFECT RESULTS

FEATURE

BENEFIT

REMOTE GRILL MONITOR

WI-FI AND BLUETOOTH® GRILL MONITORING

Remote grilling access gives you the freedom to walk away and monitor the heat from your smart device.

STEP-BY-STEP GRILLING

PERFECTLY GRILLED FOOD

Know when it's time to flip, rest, and serve directly from your smart device. Receive notifications on everything from when it's time to flip food, to a countdown that displays when it's ready.

AMAZON ALEXA COMPATIBLE

VOICE NOTIFICATIONS

Amazon Alexa compatibility allows you to “Ask Alexa” for information such as food status and estimated remaining cook time updates.

APP ENABLED FOOD THERMOMETERS

INSTANT FOOD STATUS READOUT

View food temperature & doneness without lifting the lid. The food probes monitor doneness from beginning to end and will notify you via the app when it's time to flip, rest, and serve.

RECIPES & INSTRUCTION

WEBER RECIPES

Weber recipes that provide real time, step-by-step grilling instructions specific to your cook preference and cut of meat. Personalize the recipe by selecting flavor enhancers, doneness level, and type of meat.

LED DISPLAY

TEMPERATURE READOUT

The easy to read, weather proof LED screen displays grill temperatures, along with connectivity indications.



BEFORE LIGHTING

Choose a Proper Location to Grill

- Only use this grill outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway, or any other enclosed area.
- Keep the grill on a secure, level surface at all times.
- Do not use grill within five feet (1.5 m) of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to, wood or treated wood decks, patios, and porches.

Choose How Much Charcoal to Use

Choosing charcoal quantity depends on what you are grilling and the size of your grill. If you are grilling small, tender pieces of food that take less than 20 minutes, refer to the *Measuring & Adding Charcoal for Direct Heat* chart. If you are intending to grill or smoke larger joints of meat that require 20 minutes or more of grilling time, or delicate foods, refer to the *Measuring & Adding Charcoal for Indirect Heat* chart. For more details about the difference between direct and indirect cooking, refer to the *GRILLING METHODS* sections.

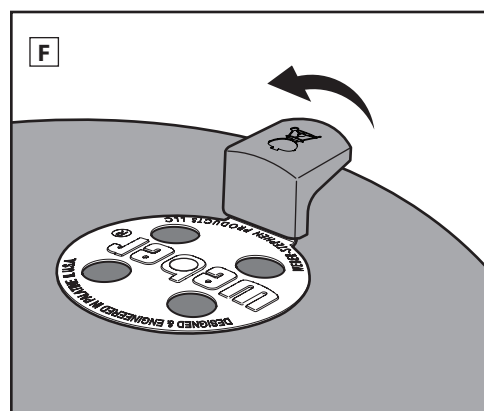
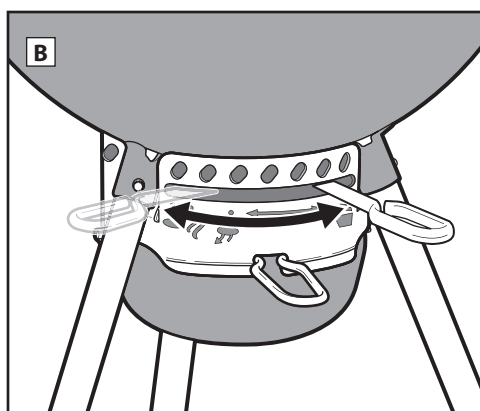
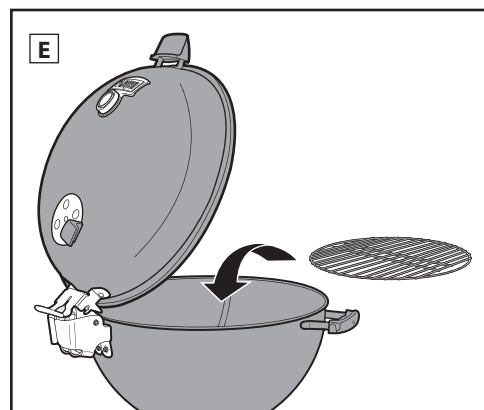
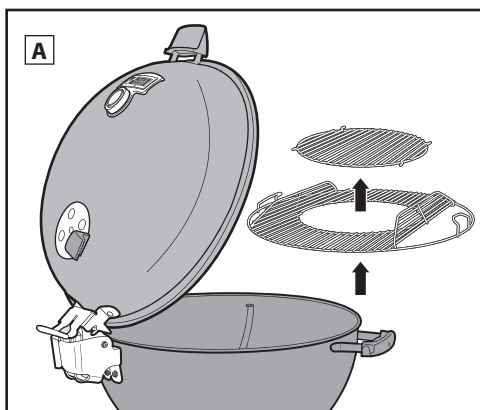
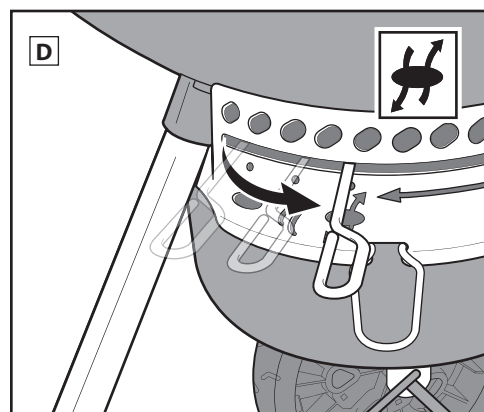
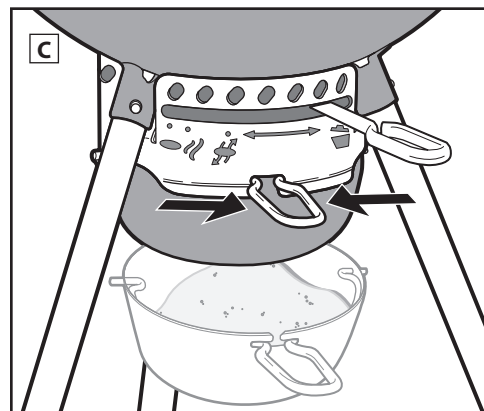
The Very First Time You Grill

It is recommended that the grill be heated up and the fuel kept red hot, with the lid closed, for at least 30 minutes prior to cooking for the first time to burn off any manufacturing residue.

Preparing the Grill for Lighting

1. Lift the lid to the open position.
2. To remove the GOURMET BBQ SYSTEM cooking grate, first remove the detachable center area, and then the full cooking grate from the grill (A).
Note: The curved handles of the cooking grate allow it to hang from the side of the bowl.
3. Remove the charcoal (bottom) grate and clear ashes or chunks of old charcoal from the bottom of the bowl using the ONE-TOUCH cleaning system. Charcoal requires oxygen to burn, so be sure that nothing clogs the vents. Move the ONE-TOUCH cleaning system handle back and forth to remove ash from the bottom of the grill into the ash catcher (B).
4. To remove the high capacity ash catcher and dispose of the ashes, squeeze the ash catcher handle to release it from the grill (C).
5. Open the bowl vents by moving the ONE-TOUCH cleaning system handle to the fully open position (D).
6. Replace charcoal (bottom) grate (E).
7. Open the lid vents by moving the lid damper to the fully open position (F).

Note: Instructions for using lighter fluid were purposely left out of this owner's guide. Lighter fluid is messy and can transmit a chemical taste to your food, while lighter cubes (sold separately) do not. If you choose to use lighter fluid, follow the manufacturer's instructions and NEVER add lighter fluid to a burning fire.





LIGHTING CHARCOAL

Before lighting charcoal, determine which grilling method you will be using. Depending on the model you purchased, your grill may or may not be equipped with the features described on the following pages.

Setting Up the Grill for Direct Grilling Method

Lighting the Charcoal Using a Chimney Starter

The simplest, most thorough way to light any kind of charcoal is to use a chimney starter; particularly, the WEBER RAPIDFIRE chimney starter (sold separately). Refer to the cautions and warnings included with the RAPIDFIRE chimney starter before lighting charcoal.

1. Put a few sheets of crumpled up newspaper in the bottom of the chimney starter and set the chimney starter on the charcoal (bottom) grate **(A)**; or put a few lighter cubes (sold separately) in the center of the charcoal grate and place the chimney starter over them **(B)**.
2. Fill the chimney starter with charcoal **(C)**.
3. Using a long lighter or matchstick, light the lighter cubes or newspaper through the holes on the bottom side of the chimney starter **(D)**.

4. Keep the chimney starter in place until the charcoal is fully lit. You know the charcoal is fully lit when it is covered with a coating of white ash.

Note: Lighter cubes must be completely consumed and the charcoal ashed over before placing food on the cooking grate. Do not cook before the charcoal has a coating of ash.

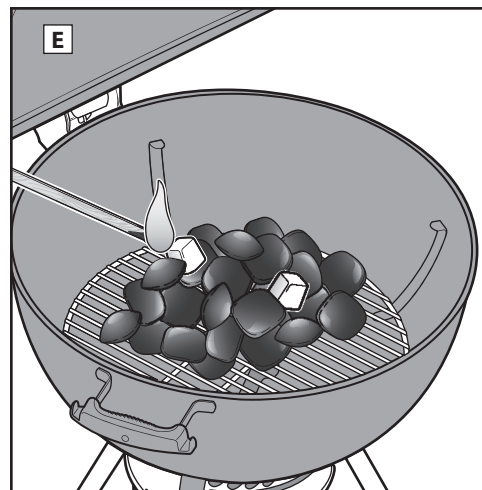
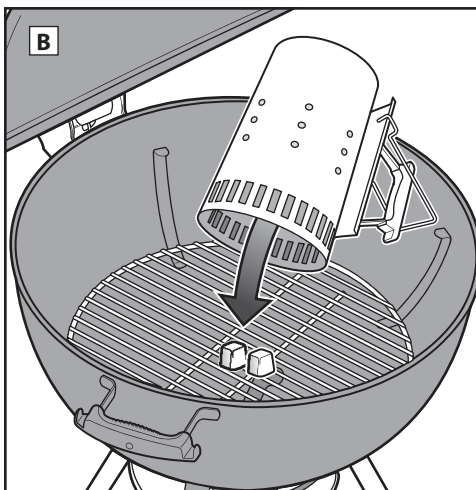
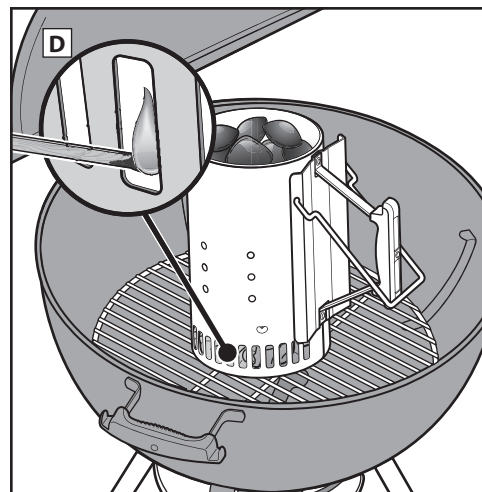
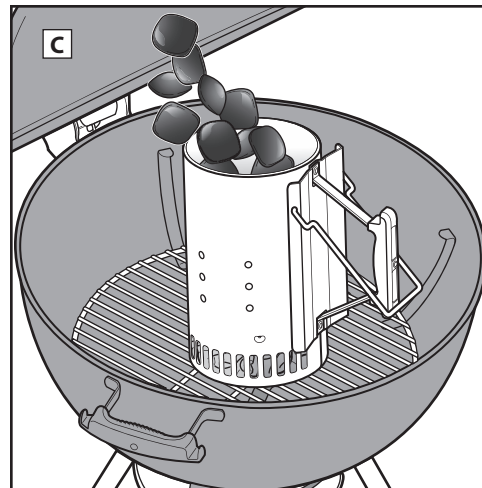
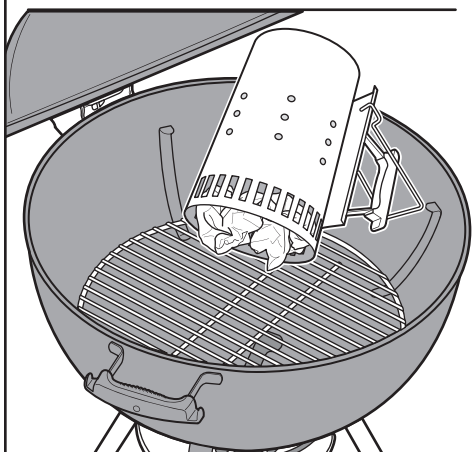
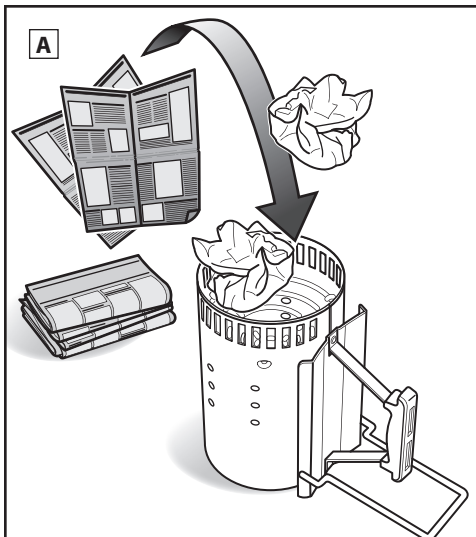
5. Once the charcoal is fully lit, continue to the following pages for instructions on how to arrange your charcoal and begin cooking according to your desired grilling method.

Lighting the Charcoal Without a Chimney Starter

1. Build a pyramid of charcoal in the center of the charcoal (bottom) grate and insert a couple of lighter cubes (sold separately) within the pyramid.
2. Using a long lighter or matchstick, light the lighter cubes. The lighter cubes will then ignite the charcoal **(E)**.
3. Wait for the charcoal to fully light. You know the charcoal is fully lit when it is covered with a coating of white ash.

Note: Lighter cubes must be completely consumed and the charcoal ashed over before placing food on the cooking grate. Do not cook before the charcoal has a coating of ash.

4. Once the charcoal is fully lit, continue to the following pages for instructions on how to arrange your charcoal and begin cooking according to your desired grilling method.





LIGHTING CHARCOAL

Setting Up the Grill for Indirect Grilling Method

When using the indirect grilling method, you have the option to spread the coals directly on the charcoal (bottom) grate on opposite sides of the bowl, or make use of WEBER CHAR-BASKETS (sold separately). Some grill models will not include CHAR-BASKETS.

⚠ **Avoid positioning charcoal next to the bowl handles or directly beneath the thermometer and lid damper.**

⚠ **When using the CHAR-BASKETS, they must first be placed into the bowl of the grill on the charcoal (bottom) grate before lighting the charcoal.**

Lighting the Charcoal Using a Chimney Starter

The simplest, most thorough way to light any kind of charcoal is to use a chimney starter; particularly, the WEBER RAPIDFIRE chimney starter (sold separately). Refer to the cautions and warnings included with the RAPIDFIRE chimney starter before lighting charcoal.

1. Put a few sheets of crumpled up newspaper in the bottom of the chimney starter and set the chimney starter on the charcoal (bottom) grate between the CHAR-BASKETS if they are being used (A); or put a few lighter cubes (sold separately) in the center of the charcoal (bottom) grate and place the chimney starter over them (B).

2. Fill the chimney starter with charcoal (C).

3. Using a long lighter or matchstick, light the lighter cubes or newspaper through the holes on the bottom side of the chimney starter (D).

4. Keep the chimney starter in place until the charcoal is fully lit. You know the charcoal is fully lit when it is covered with a coating of white ash.

Note: Lighter cubes must be completely consumed and the charcoal ashed over before placing food on the cooking grate. Do not cook before the charcoal has a coating of ash.

5. Once the charcoal is fully lit, continue to the following pages for instructions on how to arrange your charcoal and begin cooking according to your desired grilling method.

Lighting the Charcoal Without a Chimney Starter

⚠ **Avoid positioning charcoal next to the bowl handles or directly beneath the thermometer and lid damper.**

⚠ **When using the CHAR-BASKETS, they must first be placed into the bowl of the grill on the charcoal (bottom) grate before lighting the charcoal.**

1. Place CHAR-BASKETS on the charcoal (bottom) grate on opposite sides of the bowl (E).
2. Fill each CHAR-BASKET with your choice of charcoal. Avoid positioning charcoal next to the bowl handles or directly beneath the thermometer and lid damper.
3. Insert a couple of lighter cubes (sold separately) within the charcoal.

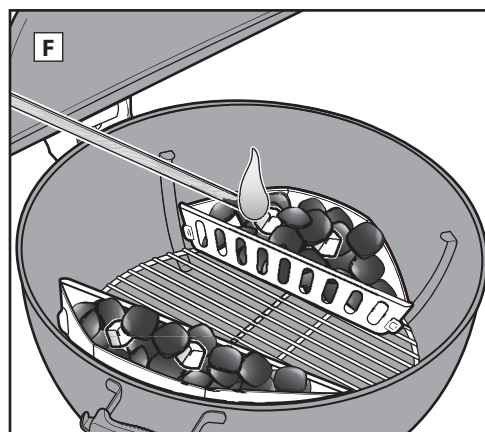
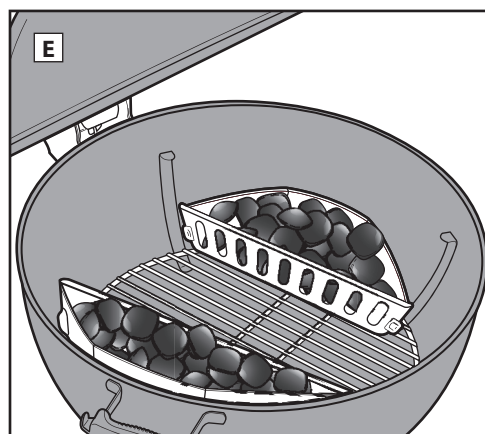
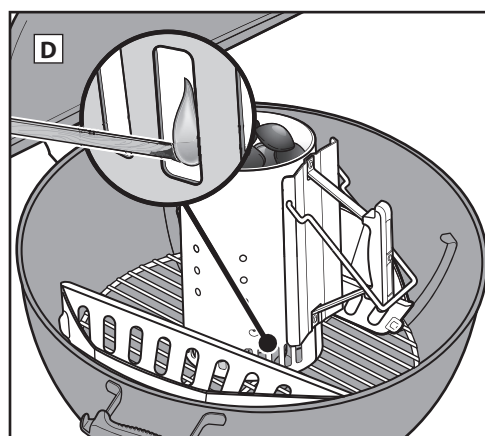
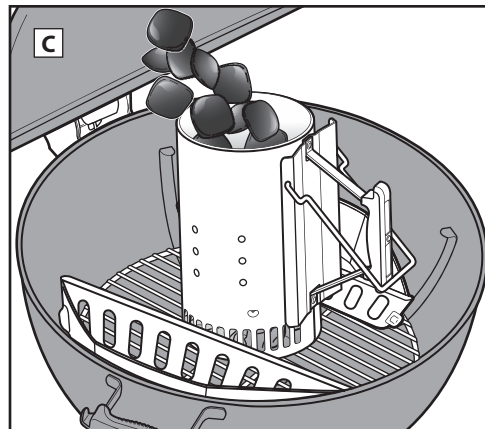
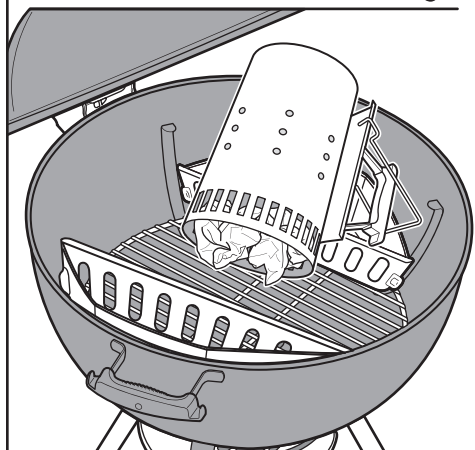
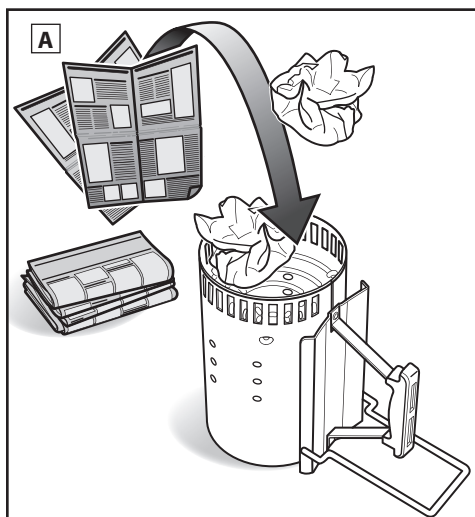
Note: Be sure to slightly bury them at the top of the charcoal briquettes.

4. Using a long lighter or matchstick, light the lighter cubes (F). The lighter cubes will then ignite the charcoal.

5. Wait for the charcoal to fully light. You know the charcoal is fully lit when it is covered with a coating of white ash.

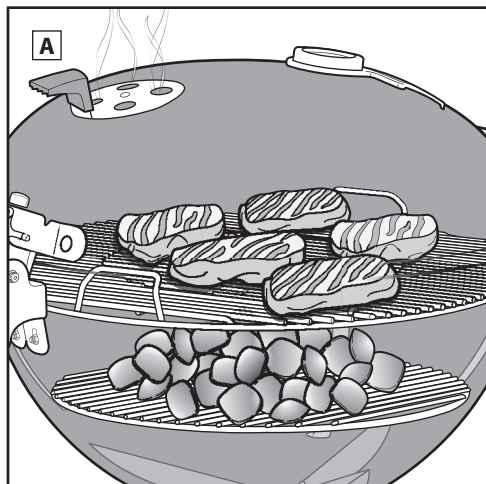
Note: Lighter cubes must be completely consumed and the charcoal ashed over before placing food on the cooking grate. Do not cook before the charcoal has a coating of ash.

6. Once the charcoal is fully lit, continue to the following pages for instructions on how to arrange your charcoal and begin cooking according to your desired grilling method.





GRILLING METHODS - DIRECT HEAT



Grilling With Direct Heat

Use the direct method for small, tender pieces of food that take less than 20 minutes to cook, such as:

- Hamburgers
- Steaks
- Chops
- Kabobs
- Boneless chicken pieces
- Fish fillets
- Shellfish
- Sliced vegetables

With direct heat, the fire is right below the food (A). It sears the surfaces of the food, developing flavors, texture, and delicious caramelization while it also cooks the food all the way to the center.

A direct fire creates both radiant and conductive heat. Radiant heat from the charcoal quickly cooks the surface of the food closest to it. At the same time, the fire heats the cooking grate rods, which conducts heat directly to the surface of the food and creates those unmistakable and lovely grill marks.

Arranging the Charcoal for Direct Heat

1. Put on barbecue mitts or gloves.

CAUTION: The grill, including the handle and damper/vent handles, will become hot. Make sure that you are wearing barbecue mitts or gloves to avoid burning your hands.

2. After the charcoal is fully lit, spread them evenly across the charcoal grate with long handle tongs (B) or using a WEBER charcoal rake (sold separately).

3. Make sure the ONE-TOUCH cleaning system handle and lid damper are in the fully open position (C), (D).

4. Once the charcoal has ashed over, replace the cooking grate inside the bowl.

5. Close the grill lid.

6. Preheat the cooking grate for approximately 10 to 15 minutes.

7. Once the cooking grate is preheated, open the lid. Using a grill brush, scrub the cooking grate clean (E).

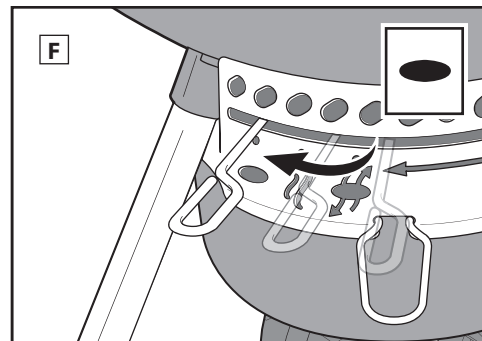
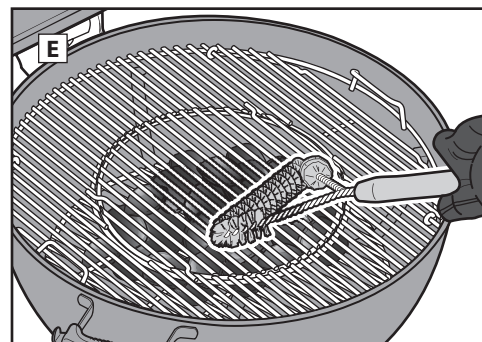
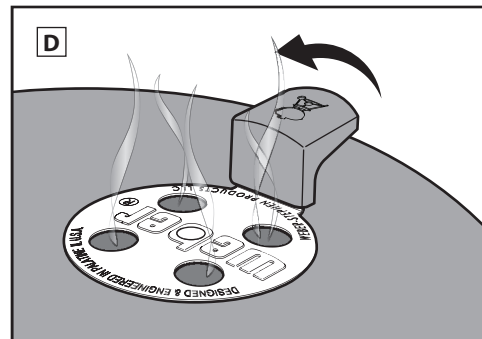
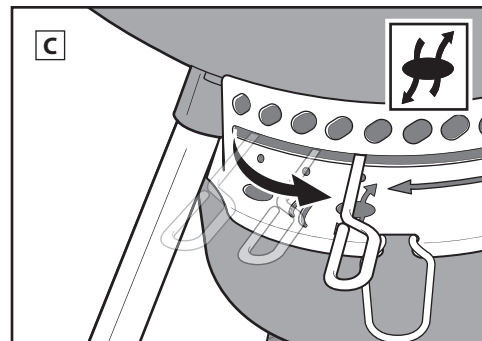
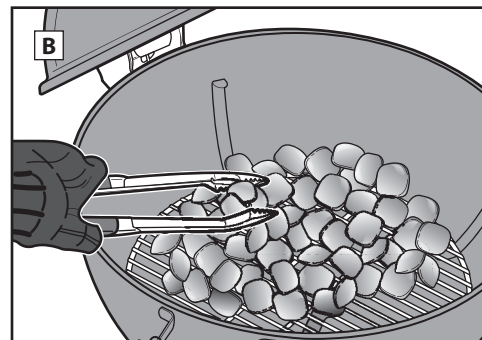
Note: When using a stainless steel bristle grill brush, replace the brush if any loose bristles are found on the cooking grate or brush.

8. Place your food on the cooking grate.

9. Close the lid and consult recipe for recommended cooking times.

When finished cooking...

Close the lid damper and bowl vents to extinguish the charcoal (F).



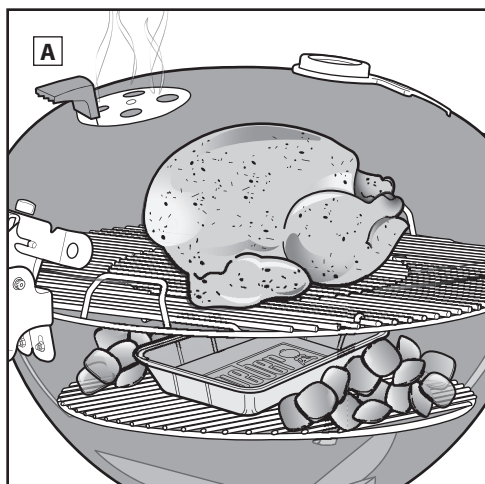
Charcoal Quantity for Direct Heat

Hamburgers, steaks, chops, kabobs, boneless chicken pieces, fish fillets, shellfish, sliced vegetables

Grill Diameter	WEBER Briquettes Needed	Charcoal Briquettes Needed
18" [47 cm]	30	40
22" [57 cm]	40	50
26" [67 cm]	65	80
37" [95 cm]	115	150



GRILLING METHODS - INDIRECT HEAT



Grilling With Indirect Heat

Use the indirect method for larger cuts of meat that require 20 minutes or more of grilling time, or for foods so delicate that direct exposure to the heat would dry them out or scorch them, such as:

- Roasts
- Bone-in poultry pieces
- Whole fish
- Delicate fish fillets
- Whole chickens
- Turkeys
- Ribs

Indirect heat can also be used for finishing thicker foods or bone-in cuts that have been seared or browned first over direct heat. With indirect heat, the heat is on one or both sides of the grill. The food sits on the portion of the cooking grate without charcoal directly below it (A).

The radiant and conductive heat are still factors, but they are not as intense while indirect cooking. However, if the lid of the grill is closed, as it should be, there is another kind of heat generated: convection heat. Heat rises, reflects off the lid and inside surfaces of the grill, and circulates to slowly cook the food evenly on all sides.

Convection heat doesn't sear the surface of the food the way radiant and conductive heat do. It cooks it more gently all the way to the center, like the heat in an oven.

When using the indirect grilling method, you have the option to spread the coals directly on the charcoal (bottom) grate on opposite sides of the bowl, or make use of the WEBER CHAR-BASKETS (sold separately). Some grill models will not include CHAR-BASKETS.

Charcoal Quantity for Indirect Heat

Roasts, bone-in poultry pieces, whole fish, delicate fish fillets, whole chickens or turkeys, ribs

Grill Diameter	WEBER Briquettes Needed for First Hour	WEBER Briquettes Added for Each Additional Hour	Charcoal Briquettes Needed for First Hour	Charcoal Briquettes Added for Each Additional Hour
18" [47 cm]	10 per side	5 per side	20 per side	7 per side
22" [57 cm]	15 per side	7 per side	25 per side	8 per side
26" [67 cm]	25 per side	8 per side	40 per side	9 per side
37" [95 cm]	45 per side	18 per side	75 per side	22 per side

Arranging the Charcoal for Indirect Heat

1. Put on barbecue mitts or gloves.

CAUTION: The grill, including the handles, lid damper and bowl vents, will become hot. Make sure that you are wearing barbecue mitts or gloves to avoid burning your hands.

2. Once the charcoal is fully lit using your preferred indirect grilling method (refer to "Lighting Charcoal" section), using barbecue mitts or gloves and long handle tongs, be sure that the charcoal is properly positioned on opposite sides of the bowl. Avoid positioning the charcoal next to the bowl handles, or directly beneath the thermometer and lid damper (B). A drip pan may be placed between the charcoal to collect food drippings.

3. Make sure the ONE-TOUCH cleaning system handle and lid damper are in the fully open position (C), (D).

4. Once the charcoal has ashed over, replace the cooking grate inside the bowl. If your cooking grate has hinged sides, make sure that they are directly above the charcoal inside the bowl. This will make it easy to add more charcoal if needed.

5. Close the grill lid.

6. Preheat the grate for approximately 10 to 15 minutes.

7. Once the cooking grate is preheated, open the lid. Using a grill brush, scrub the cooking grate clean (E).

Note: When using a stainless steel bristle grill brush, replace the brush if any loose bristles are found on the cooking grate or brush.

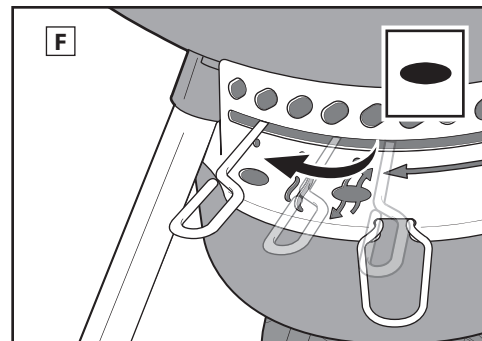
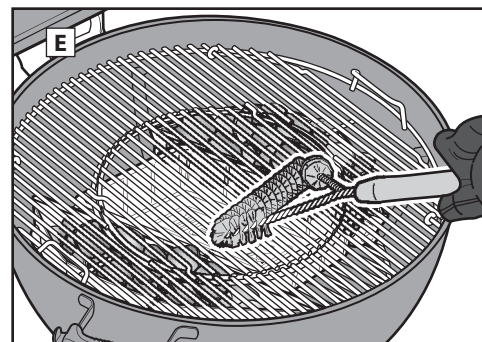
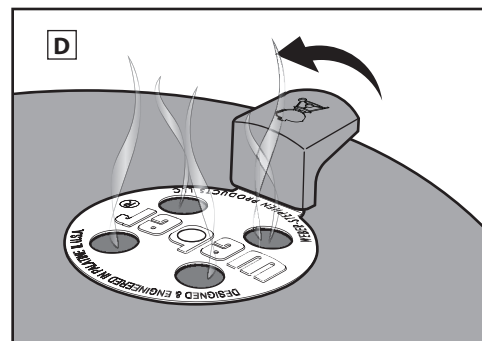
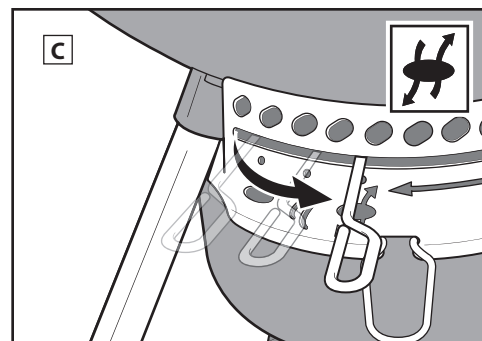
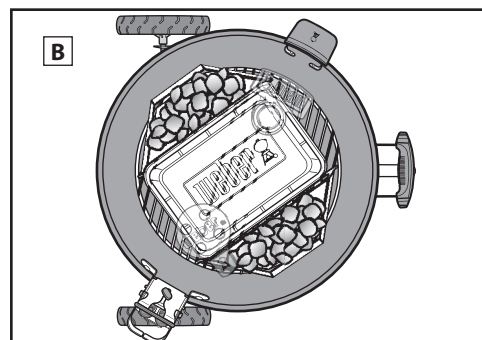
8. Place your food in the center of the cooking grate, above a drip pan if using one.

9. Close the lid. Consult recipe for recommended cooking times. Adjust the lid and bowl damper positions to lower the interior grill temperature if needed.

Note: Rotate the lid damper fully open to raise the temperature and close it more to lower the temperature.

When finished cooking...

Close the lid damper and bowl vents to extinguish the charcoal (F).





COOKING GUIDE

Cooking times for beef and lamb use the USDA's definition of medium doneness, unless otherwise noted. The cuts, thicknesses, weights, and grilling times are meant to be guidelines. Factors such as altitude, wind, and outside temperature can affect cooking times.

Visit www.weber.com for recipes and grilling tips.

	Thickness / Weight	Approximate Total Grilling Time
RED MEAT	Steak: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, and filet mignon (tenderloin) ¾ in (1.9 cm) thick	4 to 6 minutes direct high heat
	1 in (2.5 cm) thick	6 to 8 minutes direct high heat
	2 in (5 cm) thick	14 to 18 minutes sear 6 to 8 minutes direct high heat, and grill 8 to 10 minutes indirect high heat
	Flank Steak 1½ lb to 2 lb (680 g to 907 g), ¾ in (1.9 cm) thick	8 to 10 minutes direct medium heat
	Ground Beef Patty ¾ in (1.9 cm) thick	8 to 10 minutes direct medium heat
	Tenderloin 3 lb to 4 lb (1.36 kg to 1.81 kg)	45 to 60 minutes 15 minutes direct medium heat, and grill 30 to 45 minutes indirect medium heat
PORK	Bratwurst: fresh 3 oz (85 g) link	20 to 25 minutes direct low heat
	¾ in (1.9 cm) thick	6 to 8 minutes direct high heat
	Chop: boneless or bone in 1¼ in to 1½ in (3.17 cm to 3.81 cm) thick	10 to 12 minutes sear 6 minutes direct high heat, and grill 4 to 6 minutes indirect high heat
	Ribs: baby back, spareribs 3 lb to 4 lb (1.36 kg to 1.81 kg)	1½ to 2 hours indirect medium heat
	Ribs: country-style, bone in 3 lb to 4 lb (1.36 kg to 1.81 kg)	1½ to 2 hours indirect medium heat
	Tenderloin 1 lb (453 g)	30 minutes sear 5 minutes direct high heat, and grill 25 minutes indirect medium heat
POULTRY	Chicken Breast: boneless, skinless 6 oz to 8 oz (170 g to 226 g)	8 to 12 minutes direct medium heat
	Chicken Thigh: boneless, skinless 4 oz (113 g)	8 to 10 minutes direct medium heat
	Chicken Pieces: bone in, assorted 3 oz to 6 oz (85 g to 170 g)	36 to 40 minutes 6 to 10 minutes direct low heat, 30 minutes indirect medium heat
	Chicken: whole 4 lb (1.81 kg) to 5 lb (2.26 kg)	1 to 1½ hours indirect medium heat
	Cornish Game Hen 1½ lb (680 g) to 2 lb (907 g)	60 to 70 minutes indirect medium heat
	Turkey: whole, unstuffed 10 lb (4.53 kg) to 12 lb (5.44 kg)	2 to 2½ hours indirect medium heat
SEAFOOD	Fish, Fillet, or Steak: halibut, red snapper, salmon, sea bass, swordfish, tuna ¼ in to ½ in (0.63 cm to 1.27 cm) thick	3 to 5 minutes direct medium heat
	1 in to 1¼ in (2.54 cm to 3.17 cm) thick	10 to 12 minutes direct medium heat
	Fish: whole 1 lb (453 g)	15 to 20 minutes indirect medium heat
	3 lb (1.36 kg)	30 to 45 minutes indirect medium heat
	Shrimp 1½ oz (28 g)	2 to 4 minutes direct high heat
VEGETABLES	Asparagus ½ in (1.27 cm) diameter	6 to 8 minutes direct medium heat
	Corn in husk	25 to 30 minutes direct medium heat
	husked	10 to 15 minutes direct medium heat
	Mushroom shiitake or button	8 to 10 minutes direct medium heat
	portobello	10 to 15 minutes direct medium heat
	Onion halved	35 to 40 minutes indirect medium heat
	½ in (1.27 cm) slices	8 to 12 minutes direct medium heat
	Potato whole	45 to 60 minutes indirect medium heat
	½ in (1.27 cm) slices	9 to 11 minutes parboil 3 minutes, and grill 6 to 8 minutes direct medium heat

Make sure food fits on the grill with the lid down, leaving approximately 1 inch (2.54 cm) of clearance between the food and lid.

Cooking Tips

- Grill steaks, fish fillets, boneless chicken pieces, and vegetables using the direct method for the time given on the chart (or to the desired doneness) turning food once, halfway through grilling time.
- Grill roasts, whole poultry, bone-in poultry pieces, whole fish, and thicker cuts using the indirect method for the time given on the chart (or until an instant-read thermometer registers the desired internal temperature).
- Before carving, let roasts, larger cuts of meat, and thick chops and steaks rest for 5 to 10 minutes after cooking. The internal temperature of the meat will rise 5 to 10 degrees during this time.
- For additional smoke flavor, consider adding hardwood chips or chunks (soaked in water for at least 30 minutes and drained) or moistened fresh herbs such as rosemary, thyme, or bay leaves. Place the wet wood or herbs directly on the coals just before you begin cooking.
- Thaw food before grilling. Otherwise, allow for a longer cooking time if cooking frozen food.

Food Safety Tips

- Do not defrost meat, fish, or poultry at room temperature. Defrost in the refrigerator.
- Wash your hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish, and poultry.
- Never place cooked food on the same plate raw food was on.
- Wash all plates and cooking utensils that have come into contact with raw meats or fish with hot, soapy water and rinse.



GRILLING METHODS - SMOKING

Smoking

Smoking is cooking food at a low temperature over an extended period of time using various hardwood chunks or chips. This technique is also referred to as the “low and slow” method. Cooking low and slow helps keep the juices in your food to produce an extremely tender piece of meat and infuse delicate smoky flavor. Smoking works great for cuts of meat such as:

- Whole Turkey
- Ribs
- Whole Chicken
- Pork Shoulder
- Duck
- Sausages

Just like with indirect cooking, convection heat plays an important role when smoking food. With convection heat, the heat rises, reflects off of the lid and inside surfaces of the grill, and circulates to slowly cook the food evenly on all sides. Convection heat doesn't sear or brown the surface of the food the way that radiant and conductive heat do. Convection heat cooks the food gently all the way to the center, similar to the way an oven cooks.

Grill Setup for Smoking

1. Put on barbecue mitts or gloves.

CAUTION: The grill, including the handle and damper/vent handles, will become hot. Make sure that you are wearing barbecue mitts or gloves to avoid burning your hands.

2. With the charcoal grate in the bottom position of the bowl, place the char ring centred on top of the charcoal grate (A).

3. Fill the char ring with approximately 45-50 charcoal briquettes. Spread the charcoal briquettes so they are even with or just below the top of the char ring (B).

Note: Do not over fill the char ring. Make sure the diffuser plate sits flat on top of the char ring. Remove briquettes as needed before igniting.

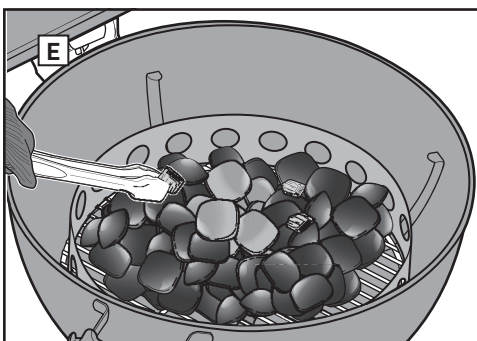
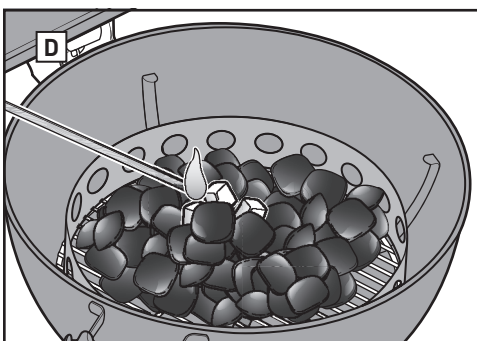
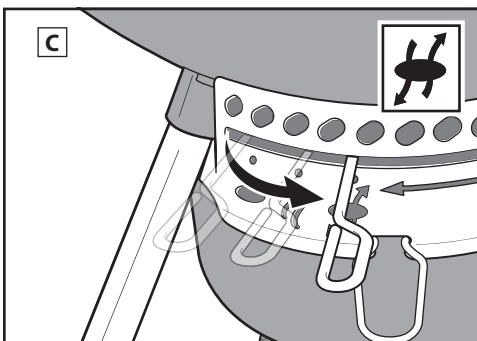
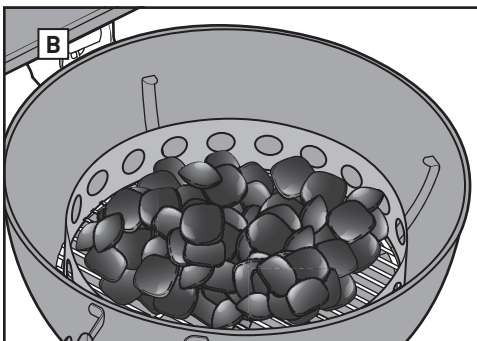
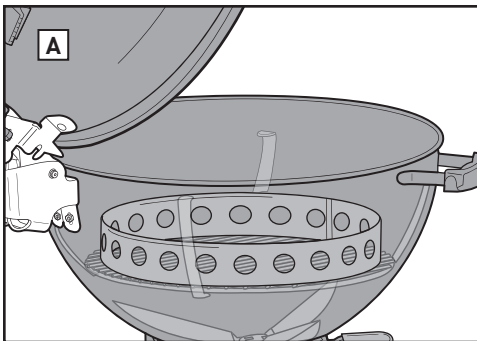
4. Move the ONE-TOUCH cleaning system handle to the fully open position (C).

5. Place 3 WEBER lighter cubes in the center of the charcoal, and light with a long neck lighter or matches (D). By lighting the charcoal in the center, the coals will burn slowly from the inside to the outer edge and evenly ignite over the course of your cooking time. The coals are ready once grey ash is beginning to form on top of the center coals (usually 15-20 minutes).

6. Using barbecue mitts or gloves and long tongs, add 2 to 4 WEBER wood chunks or a handful of WEBER wood chips around the perimeter of the lit charcoal (E).

See the **SMOKING WOOD TYPES** chart following this section for more information.

Note: Wood chips can be pre-soaked in water before use to extend the amount of time they produce smoke.



Charcoal Ring Capacity for Smoking

Grill Diameter	WEBER Charcoal Briquettes
	Briquettes qty. for 6-8 hours cooking time
22 in	45-50 briquettes



GRILLING METHODS - SMOKING

7. Place the diffuser plate centred on top of the char ring (F). Be sure that the heat diffuser plate is lying flat and level on top of the char ring. Keep the lid open until the charcoal has ashed over.

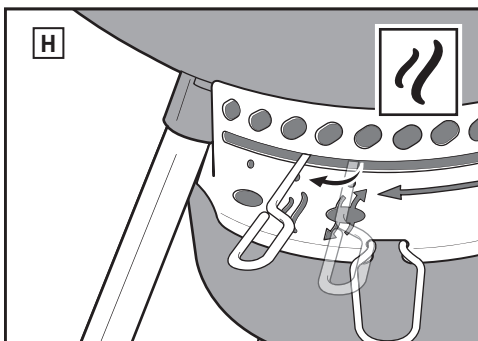
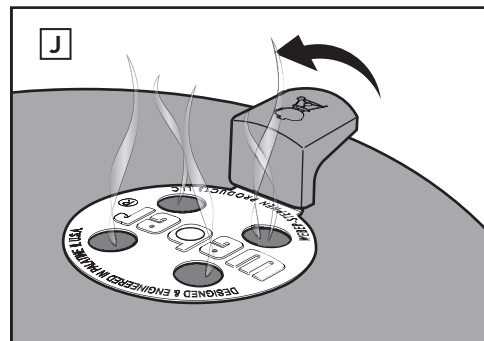
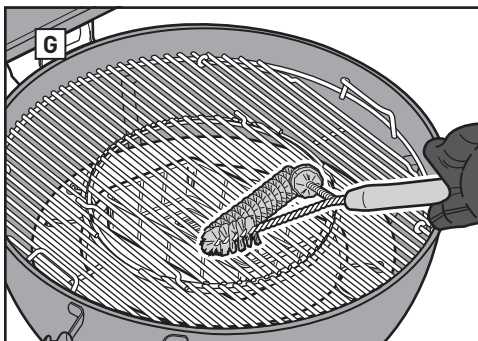
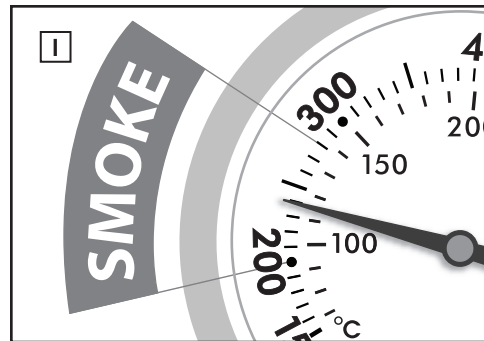
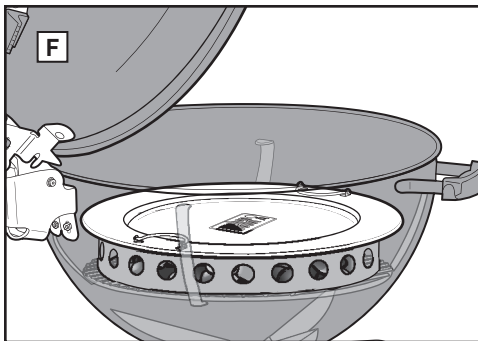
Note: A disposable drip pan should be placed on top of the diffuser plate to collect food drippings and minimize cleaning time. Liquids can be added to the disposable drip pan to help moderate the temperature and infuse moisture and flavor into your food.

8. Place the cooking grate in the top position of the bowl and close the lid for 15 minutes to preheat. Once the grill is preheated, open the lid and brush the cooking grate clean (G). Put the food on the center of the cooking grate, over the drip pan.

9. Close the lid and move the ONE-TOUCH cleaning system handle to the smoking position (H).

10. Once the grill temperature reaches the "smoke zone" between 200 and 275°F (95 and 135°C) on the lid thermometer (I), rotate the lid damper accordingly to maintain the ideal smoking temperature range (J).

Note: Rotate the lid damper fully open to raise the temperature and close it more to lower the temperature.



When finished cooking...

Close the lid damper and bowl vents to extinguish the charcoal.

Cooking times are affected by such factors as altitude, wind, outside temperature, and desired doneness. Smoking is truly an adventure. Experiment with various temperatures, woods, and meats. Write down ingredients, wood amounts, combinations, and results so you can repeat successes.



SMOKING WOOD TYPES

Different hardwoods will impart a variety of flavors. It is best to do some experimenting to find the type of hardwood, or combination of hardwoods, that you like best. Start with the lowest amount of wood chunks; more can be added to suit your own taste.

Experiment with different varieties of wood and amounts used. You can also add bay leaves, garlic cloves, mint leaves, orange or lemon peel and various spices to charcoal for added flavor. Keep a record of your experiments; it's easy to forget what you did last time.

WOOD TYPE	CHARACTERISTICS	FOOD MATCHES
Hickory	Pungent, smoky, bacon-like flavor.	Pork, chicken, beef, wild game, cheeses.
Pecan	Rich and more subtle than hickory, but similar in taste. Burns cool, so ideal for very low heat smoking.	Pork, chicken, lamb, fish, cheeses.
Mesquite	Sweeter, more delicate flavor than hickory. Tends to burn hot, so use carefully.	Most meats, especially beef. Most vegetables.
Alder	Delicate flavor that enhances lighter meats.	Salmon, swordfish, sturgeon, other fish. Also good with chicken and pork.
Maple	Mildly smoky, somewhat sweet flavor.	Poultry, vegetables, ham. Try mixing maple with corncobs for ham or bacon.
Cherry	Slightly sweet, fruity smoke flavor.	Poultry, game birds, pork.
Apple	Slightly sweet but denser, fruity smoke flavor.	Beef, poultry, game birds, pork (particularly ham).

Always avoid soft, resinous woods like pine, cedar, and aspen. ⚠ **WARNING: Never use wood that has been treated or exposed to chemicals.**



SMOKING GUIDE

Cooking times for beef and lamb use the USDA's definition of medium doneness, unless otherwise noted. The cuts, thicknesses, weights, and grilling times are meant to be guidelines. Factors such as altitude, wind, and outside temperature can affect cooking times.

Visit www.weber.com for recipes and grilling tips.

		Thickness / Weight	Smoking Time	Wood Chunks	Internal Temperature / Doneness
RED MEAT	Beef Brisket	5 to 6 pounds	6 to 8 hours	3 to 5	190°F (88°C) well-done
	Lamb roast, venison	5 to 7 pounds	5 to 6 hours	3 to 5	160°F (71°C) medium
	Large cuts of game	7 to 9 pounds	6 to 8 hours	3 to 5	170°F (76°C) well-done
	Beef ribs	full grill	6 to 7 hours	2 to 4	160°F (71°C) well-done
PORK	Pork roast	4 to 8 pounds	5 to 6 hours	3 to 5	170°F (76°C) well-done
	Pork ribs	full grill	4 to 6 hours	2 to 4	Meat begins to pull from bone
	Ham: fresh whole	10 to 18 pounds	8 to 12 hours	2 to 4	170°F (76°C) well-done
	Pork shoulder	4 to 8 pounds	8 to 12 hours	3 to 5	190°F (88°C) well-done
POULTRY	Chicken: whole	5 pounds	2½ to 3½ hours	1 to 3	165°F (74°C) well-done
	Turkey: whole	8 to 12 pounds	4 to 5 hours	2 to 4	165°F (74°C) well-done
		12 to 18 pounds	8 to 10 hours	3 to 5	165°F (74°C) well-done
	Duck: whole	3 to 4 pounds	2 to 2½ hours	3 to 4	180°F (82°C) well-done
SEAFOOD	Whole Fish: small	full grill	1 to 1½ hours	2 to 4	Until it flakes with fork
	Whole Fish: large	3 to 6 pounds	3 to 4 hours	2 to 4	Until it flakes with fork
	Lobster and Shrimp	full grill	1 hour	2 to 4	Firm and Pink

Make sure food fits on the grill with the lid down, leaving approximately 1 inch (2.54 cm) of clearance between the food and lid.



TIPS AND TRICKS FOR GRILLING AND SMOKING SUCCESS

Wear Gloves

Always wear a barbecue mitt or mitts when using your charcoal grill. Vents, dampers, handles, and the bowl will all get hot during the grilling process, so be sure to keep your hands and forearms protected.

Skip the Lighter Fluid

Avoid using lighter fluid, as it can impart a chemical taste to your food. Chimney starters (sold separately) and lighter cubes (sold separately) are much cleaner and much more effective ways of lighting charcoal.

Preheat the Grill

Preheating your grill with the lid closed for 10 to 15 minutes prepares the cooking grate. With all of the charcoal glowing red, the temperature under the lid should reach 500°F. The heat loosens any bits and pieces of food hanging onto the grate, making it easy to brush them off with a stainless steel bristle grill brush. Preheating your grill gets the grate hot enough to sear properly and also helps prevent food from sticking to the grate.

Note: Use a stainless steel bristle grill brush. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush.

Oil the Food, Not the Grate

Oil prevents food from sticking and also adds flavor and moisture. Lightly brushing or spraying the food with oil works better than brushing the grate.

Keep the Air Flowing

A charcoal fire needs air. The lid should be closed as much as possible, but keep the lid damper and bowl vent open. Remove the ashes on the bottom of the grill regularly to prevent them from blocking the vents.

Put a Lid on It

For four important reasons, the lid should be closed as much as possible.

1. Keeps the grate hot enough to sear the food.
2. Speeds up the cooking time and prevents the food from drying out.
3. Traps the smokiness that develops when fat and juices vaporize in the grill.
4. Prevents flare-ups by limiting oxygen.

Tame the Flame

Flare-ups happen, which is good because they sear the surface of what you are grilling; however, too many flare-ups can burn your food. Keep the lid on as much as possible. This limits the amount of oxygen inside the grill, which will help extinguish any flare-ups. If the flames are getting out of control, move the food over indirect heat temporarily, until they die down.

Watch the Time and Temperature

If you are grilling in a colder climate or in a higher altitude, the cooking times will be longer. If the wind is blowing hard, it will raise a charcoal grill's temperature, so always keep close to your grill and remember to keep the lid on as much as possible so that the heat does not escape.

Frozen or Fresh

Whether you are grilling frozen or fresh food, follow the safety guidelines on the package and always cook it to the recommended internal temperature. Frozen food will take longer to grill and may need more fuel to be added depending on the type of food.

Keeping it Clean

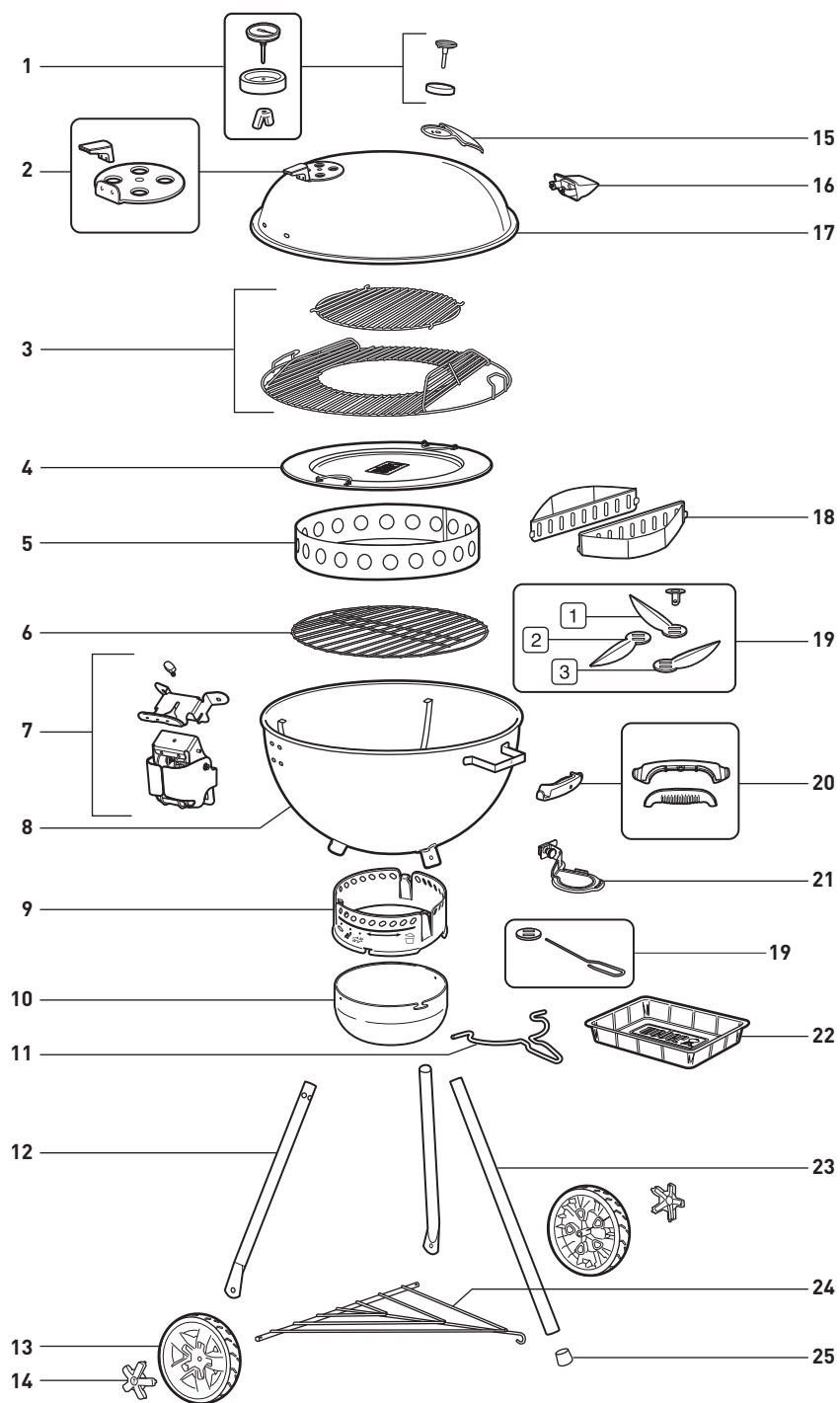
Follow a few basic maintenance instructions to keep your grill looking and grilling better for years to come!

- For proper air flow and better grilling, remove accumulated ashes and old charcoal from the bottom of the kettle and the ash catcher before use. Make sure that all of the charcoal is fully extinguished and the grill is cool before doing so.
- You may notice "paint-like" flakes on the inside of the lid. During use, grease and smoke vapors slowly oxidize into carbon and deposit on the inside of your lid. Brush the carbonized grease from the inside of the lid with a stainless steel bristle grill brush. To minimize further build-up, the inside of the lid can be wiped with a paper towel after cooking while the grill is still warm (not hot).
- Clean painted, porcelain-enameled, and plastic surfaces on the outside of your grill with warm soapy water and a non-abrasive cloth.
- If your grill is subject to a particularly harsh environment, you will want to clean the outside more often. Acid rain, chemicals, and salt water can cause surface rusting to appear. WEBER recommends wiping down the outside of your grill with warm soapy water. Follow up with a rinse and thorough drying.
- Do not use any of the following to clean your grill: abrasive stainless steel polishes or paints, cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene, oven cleaner, abrasive cleansers (kitchen cleansers), and abrasive cleaning pads.



REPLACEMENT PARTS

MASTER-TOUCH Premium - US - 020120





NOTES



NOTES

Serial Number



Write your grill's serial number in the above box for future reference. The serial number is on the lid damper located on the lid.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com



MASTER-TOUCH Premium

22 in
57 cm



frCA

Manuel du propriétaire

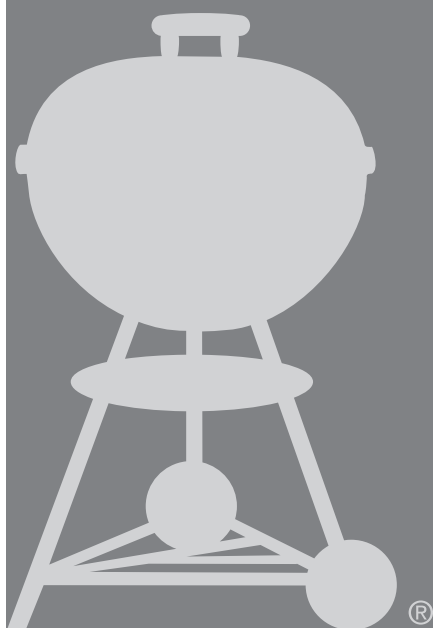
Ne pas jeter. Le présent manuel du propriétaire contient des informations importantes concernant les dangers, des avertissements et des mises en garde relatives au produit. Pour les instructions de montage, consultez le guide de montage. N'utilisez jamais le barbecue à l'intérieur!

Rendez-vous sur www.weber.com, sélectionnez votre pays et enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui.

52763

frCA

04/01/20





Le non-respect des indications **DANGER, AVERTISSEMENT** et **MISE EN GARDE** présentes dans ce manuel du propriétaire peut entraîner des blessures corporelles graves voire la mort, ou peut causer un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels.

Veuillez lire les informations de sécurité contenues dans le présent manuel du propriétaire avant d'utiliser ce barbecue.

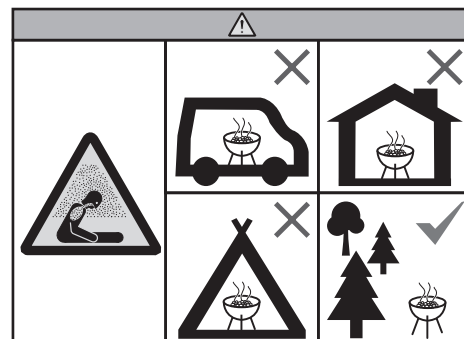
DANGERS

- ⚠ Ne pas utiliser à l'intérieur! Ce barbecue est conçu pour une utilisation à l'extérieur dans un endroit bien aéré et ne doit pas servir d'appareil de chauffage. En cas d'utilisation à l'intérieur, des vapeurs toxiques peuvent s'accumuler et causer des blessures graves, voire la mort.
- ⚠ Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, un passage couvert ou tout autre espace clos.
- ⚠ N'utilisez pas d'essence, d'alcool ou d'autres liquides très volatils pour allumer le charbon. Si vous utilisez un liquide d'allumage (non recommandé), retirez tout liquide pouvant avoir coulé par les orifices d'aération de la cuve avant d'allumer le charbon.
- ⚠ N'ajoutez pas de liquide d'allumage pour charbon ou de charbon imbibé de liquide d'allumage au charbon chaud ou tiède. Rebouchez le récipient de liquide allume-feu après utilisation, et rangez-le à l'écart du barbecue.
- ⚠ Assurez-vous de l'absence de vapeurs et de liquides inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que de matériaux combustibles à proximité de la zone de cuisson.

AVERTISSEMENTS

- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue si tous ses éléments ne sont pas à leur place. Ce barbecue doit être correctement assemblé en suivant les instructions prévues à cet effet. Tout montage inadéquat peut s'avérer dangereux.
- ⚠ N'utilisez jamais le barbecue sans que le cendrier ne soit en place.
- ⚠ N'utilisez jamais le barbecue sous une construction inflammable.
- ⚠ L'utilisation d'alcool ou de médicaments d'ordonnance ou non peut nuire à la capacité de l'utilisateur à assembler correctement ou à utiliser prudemment le barbecue.
- ⚠ Utilisez votre barbecue avec précaution. Il deviendra chaud pendant la cuisson ou le nettoyage et ne doit jamais être laissé sans surveillance.
- ⚠ Ce barbecue deviendra très chaud; ne le déplacez pas pendant l'utilisation.
- ⚠ Éloignez les enfants et les animaux de compagnie.
- ⚠ Ce barbecue WEBER n'est pas fait pour être installé sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.
- ⚠ Ne l'utilisez pas à moins de cinq pieds (1,5 m) de toute matière combustible. Les matériaux combustibles incluent notamment les terrasses, les patios et les vérandas en bois naturel ou traité.
- ⚠ Placez le barbecue sur une surface de niveau stable en permanence et loin de matériaux combustibles.
- ⚠ N'installez pas le barbecue sur une surface en verre ou sur une surface inflammable.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
- ⚠ Lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue, ne portez pas de vêtements dotés de manches amples ou flottantes.
- ⚠ Ne touchez jamais la grille de cuisson, la grille foyère, les cendres, le charbon ou le barbecue pour savoir s'ils sont chauds.
- ⚠ Éteignez le charbon lorsque la cuisson est terminée. Pour éteindre le feu, fermez les orifices d'aération de la cuve et le registre du couvercle, puis placez le couvercle sur la cuve.
- ⚠ Utilisez des gants ou des mitaines de barbecue résistant à la chaleur pendant la cuisson et pour ajuster les registres, ajouter du charbon et manipuler le thermomètre ou le couvercle.
- ⚠ Utilisez des ustensiles adéquats dotés de poignées longues et thermorésistantes.
- ⚠ Disposez toujours le charbon sur la grille foyère (inférieure). Ne disposez pas le charbon directement sur le fond de la cuve.
- ⚠ Ne vous appuyez pas sur le bout de la tablette et ne la surchargez pas.
- ⚠ Ne déposez jamais de charbon chaud dans un endroit où l'on pourrait marcher dessus ou où il risquerait de provoquer un incendie. Ne jetez jamais de cendres ou de braises avant qu'elles ne soient complètement éteintes.
- ⚠ Ne rangez pas le barbecue avant que les cendres et les braises ne soient totalement éteintes.
- ⚠ N'enlevez pas les cendres avant que tout le charbon soit complètement brûlé et éteint et que le barbecue ait refroidi.
- ⚠ Veillez à garder les fils électriques éloignés des surfaces chaudes du barbecue et loin des zones passantes.

⚠ **AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas le barbecue dans un espace clos ou habitable, par exemple une maison, une tente, une caravane, une auto-caravane ou un bateau. Danger d'intoxication au monoxyde de carbone causant la mort.



AVERTISSEMENT SUPPLÉMENTAIRE

⚠ Ouvrez le couvercle pour réduire la tension sur les ressorts de la charnière avant de décrocher le couvercle.

MISES EN GARDE

- ⚠ N'utilisez pas d'eau pour maîtriser les flambées ou éteindre le charbon.
- ⚠ Étaler une couche de papier aluminium dans le fond de la cuve obstruera le flux d'air. Utilisez plutôt une barquette pour collecter les jus de viande lorsque vous recourez à la méthode de cuisson indirecte.
- ⚠ Vérifier régulièrement que les brosses pour grille de cuisson ne perdent pas leurs poils ou ne présentent pas de signe d'usure excessive. Changez de brosse si vous trouvez des poils sur la grille de cuisson ou la brosse. WEBER recommande d'acheter une nouvelle brosse à barbecue à poils en acier inoxydable chaque année, au début du printemps.

PROPOSITION 65, CALIFORNIE

- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Les sous-produits de combustion qui se dégagent lors de l'utilisation de ce produit contiennent des produits chimiques que l'État de la Californie reconnaît comme pouvant causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres effets nuisibles sur la reproduction.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Cet article peut vous exposer à des produits chimiques comme le nickel, qui est reconnu par l'État de la Californie pour causer le cancer. Pour obtenir de plus amples renseignements, rendez-vous sur www.p65warnings.ca.gov (en anglais seulement).



GARANTIE

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.

Voici la Garantie volontaire WEBER, qui vous est offerte. 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. Dans l'Union européenne, par exemple, il pourrait s'agir d'une garantie légale de deux ans entrant en vigueur à la date de la remise du produit. Ces droits légaux et autres ne sont pas impactés par cette disposition de garantie. Au contraire, cette Garantie confère des droits supplémentaires au Propriétaire, indépendamment des dispositions de garantie légale.

GARANTIE VOLONTAIRE 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) 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 manuel du propriétaire ci-joint. (Remarque : Si vous perdez ou égarez votre manuel du propriétaire WEBER, une

copie se trouve en ligne au www.weber.com sur le site Web d'un pays vers lequel le propriétaire peut être redirigé.) Si le produit est utilisé et entretenu normalement par une seule famille en maison ou en appartement, WEBER accepte, en vertu de la présente garantie, de réparer ou de remplacer les pièces défectueuses selon les délais, limitations et exclusions applicables énumérés 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.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE

Pour profiter sans problème de la garantie, il est important (mais non obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER en ligne sur www.weber.com ou sur le site Web d'un pays vers lequel le propriétaire peut être redirigé. 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 vous contacter.

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 dont il est fait mention dans le manuel du propriétaire, 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 vivez dans une zone côtière ou que votre produit est installé près d'une piscine, l'entretien inclut le nettoyage et le rinçage régulier des surfaces extérieures, tel qu'expliqué dans le manuel du propriétaire ci-joint.

GESTION DE LA GARANTIE/EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette garantie, veuillez contacter le service à la clientèle WEBER aux coordonnées figurant sur notre site (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 aux fins d'inspection. Les frais d'expédition doivent être prépayés.

Cette GARANTIE est annulée si les dommages, la détérioration, la décoloration et la rouille sont 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;
- Insectes et rongeurs;
- 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.

L'utilisation ou l'installation de pièces qui ne sont pas authentiques sur votre produit WEBER annulera la présente garantie, et tout dommage en découlant ne sera pas couvert par la présente garantie. Toute conversion non autorisée d'un barbecue au gaz par WEBER et effectuée par un technicien autorisé par WEBER annulera cette garantie.

PÉRIODES DE COUVERTURE DE LA GARANTIE

Cuve, couvercle et anneau central :
10 ans, rouille/perforation

Système de nettoyage One-Touch :
5 ans, rouille/perforation

Composants en acier inoxydable :
5 ans, rouille/perforation

Composants en plastique :
5 ans, à l'exception du ternissement ou de la décoloration

Autres pièces :
2 ans

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

OUTRE LA GARANTIE ET LES CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ DÉCRITES DANS CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'EXISTE EXPLICITEMENT AUCUNE AUTRE GARANTIE OU DÉCLARATION VOLONTAIRE DE RESPONSABILITÉ FIGURANT ICI ALLANT AU-DELÀ DE LA RESPONSABILITÉ LÉGALE APPLICABLE À WEBER. LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE LIMITE NI N'EXCLUT LES SITUATIONS OU REQUÊTES 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. AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, CONCESSIONNAIRE OU REVENDEUR Y COMPRIS, AU SUJET D'AUCUN PRODUIT (COMME UNE « EXTENSION DE GARANTIE »), N'ENGAGE WEBER. LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE OU DU PRODUIT CONSTITUE LE RECOURS EXCLUSIF PERMIS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

LE RECOUVREMENT AU TITRE DE CETTE GARANTIE VOLONTAIRE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU.

VOUS ASSUMEZ LES RISQUES ET LA RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE TOUCHANT VOUS OU VOS BIENS OU LES AUTRES ET LEURS BIENS CAUSÉS PAR UNE MAUVAISE UTILISATION OU UNE UTILISATION ABUSIVE DU PRODUIT OU LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS PRÉSENTÉES PAR WEBER DANS LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE FOURNI.

LES PIÈCES ET LES ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LA PÉRIODE RESTANTE DE LA GARANTIE D'ORIGINE MENTIONNÉE 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 COMPLEXES OU DES ÉTABLISSEMENTS LOCATIFS.

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. DE PLUS, AUCUN CHANGEMENT NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME UNE ADISSION DE DÉFECTUOSITÉ SUR LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES.

Weber-Stephen Products LLC
Customer Service Center
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
U.S.A

Pour obtenir des pièces de remplacement, appelez au :
1 800 446-1071

TABLE DES MATIÈRES

- 2 Sécurité
- 3 Garantie
- 4 Système de cuisson
- 5 Caractéristiques spéciales
- 7 Avant l'allumage
 - Choisir un endroit adéquat
 - Choisir la quantité de charbon à utiliser
 - Première utilisation de votre barbecue
 - Préparer le barbecue pour l'allumage
- 8 Allumage du charbon
 - Préparer le barbecue pour la cuisson à feu direct
 - Préparer le barbecue pour la cuisson à feu indirect
- 10 Méthodes de cuisson
 - Cuisson directe
- 11 Méthodes de cuisson
 - Cuisson indirecte
- 12 Guide de cuisson
- 13 Méthodes de cuisson
 - Fumage
- 14 Types de bois de fumage
- 15 Guide de fumage
- 16 Trucs et astuces pour des grillades et un fumage réussis
- 17 Pièces de rechange

Rendez-vous sur www.weber.com, sélectionnez votre pays et enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui.



SYSTÈME DE CUISSON

La conception de votre barbecue au charbon WEBER est le fruit d'intenses réflexions. Nos barbecues sont conçus de sorte que vous n'ayez jamais à vous inquiéter de flambées, zones chaudes et froides ou aliments brûlés. Vous pouvez vous attendre à des performances, une maîtrise et des résultats excellents à tous les coups.

A Cuve et couvercle

Chaque barbecue au charbon WEBER est constitué d'une cuve et d'un couvercle avec revêtement en acier émaillé. C'est important, car cela signifie que la finition ne s'écaillera pas. La surface réfléchissante permet la cuisson par convection, de façon à ce que la chaleur rayonne autour des aliments, exactement comme dans un four classique, ce qui permet une cuisson homogène.

B Registres et orifices d'aération

L'air fait partie intégrante de la cuisson au charbon. Plus vous faites entrer d'air dans le barbecue, plus la température interne augmentera jusqu'à ce que le combustible soit au plus chaud. Vous avez la possibilité de réguler la température interne en cours de cuisson en réglant facilement les registres du couvercle et de la cuve. Pour assurer une température interne élevée en cuisson directe, veillez à ce que les orifices d'aération de la cuve et du couvercle soient entièrement ouverts. Si vous souhaitez réaliser une cuisson indirecte à basse température, vous pouvez fermer jusqu'à la moitié les registres du couvercle et de la cuve. La fermeture totale des registres coupe le flux d'oxygène et finit par éteindre les braises.

C Grille de cuisson

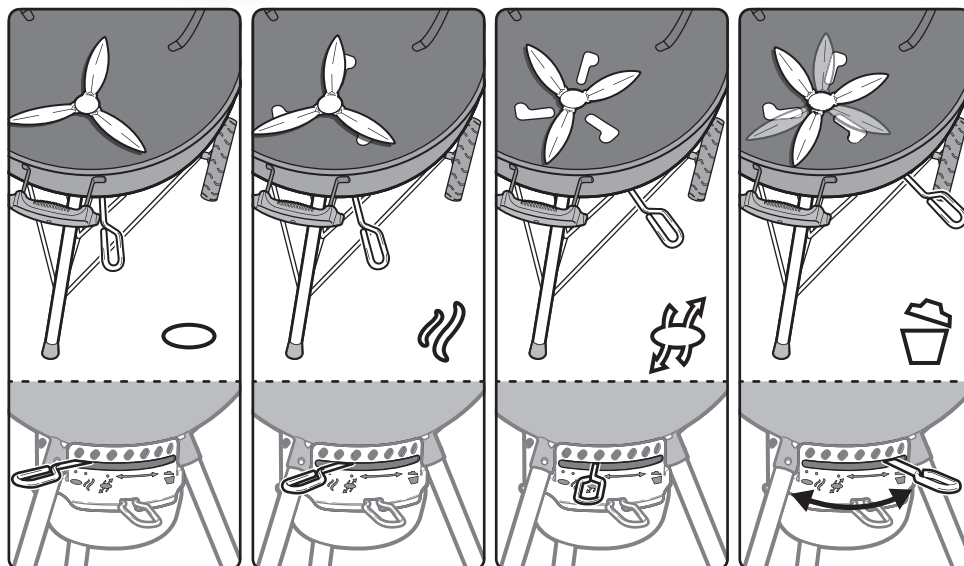
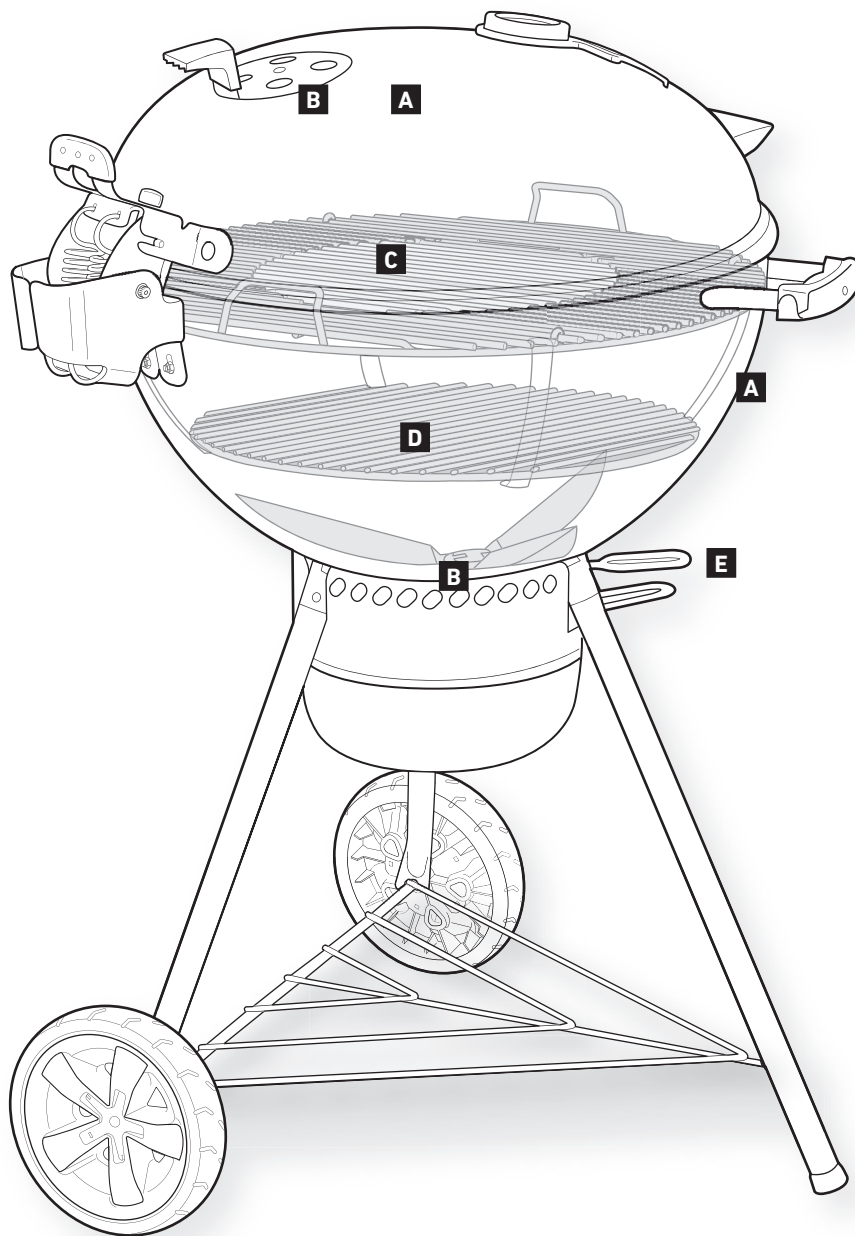
Fabriquée en acier robuste, la grille de cuisson offre beaucoup d'espace pour préparer tous vos plats préférés.

D Grille foyère

La grille foyère peut résister à la chaleur dégagée par un feu de charbon. Fabriquée en acier robuste, cette grille solide ne peut se déformer ni se transpercer. Elle offre en plus assez d'espace pour vous laisser choisir entre une cuisson directe ou indirecte.

E Système de nettoyage ONE-TOUCH

Le système de nettoyage One-Touch vous permet de nettoyer sans tracas. En faisant glisser la poignée d'avant en arrière, les trois pales situées dans la cuve envoient les cendres dans le fond de la cuve vers le cendrier. Ces registres servent également à alimenter le feu en oxygène ou à l'éteindre facilement.

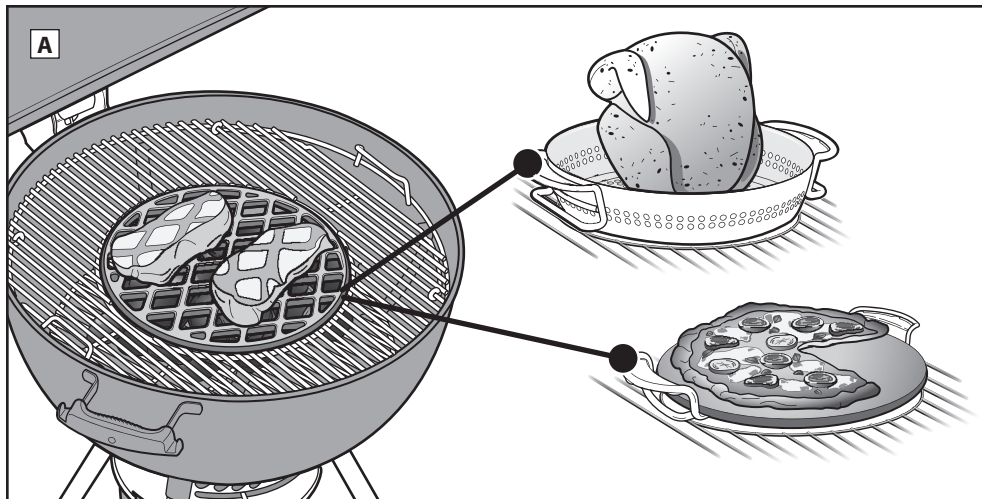




CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

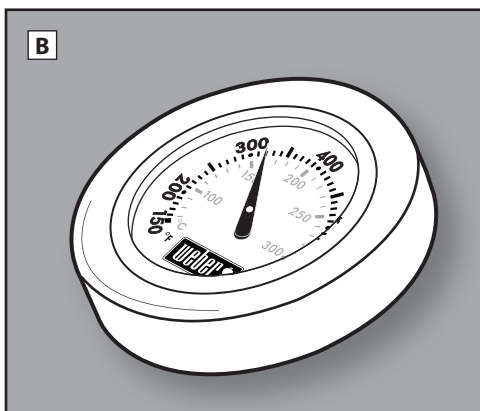
A GOURMET BBQ SYSTEM

Votre grille de cuisson est dotée d'une partie centrale amovible. Cette caractéristique vous permet d'ajouter facilement des pièces pour la cuisson sur GOURMET BBQ SYSTEM comme une grille pour saisir, une grille de cuisson de volaille ou une pierre à pizza (chacun vendu séparément). Chaque option vous offre des possibilités illimitées pour essayer de nouvelles recettes. Pour voir la gamme complète de pièces pour GOURMET BBQ SYSTEM, visitez www.weber.com.



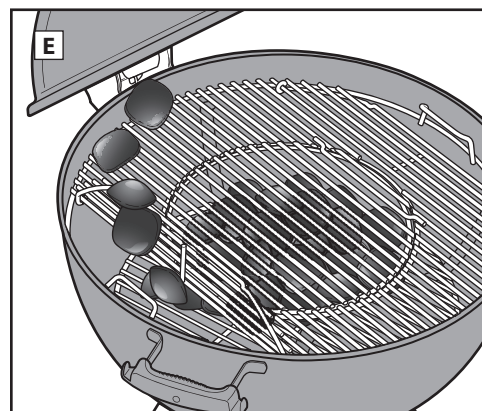
B Thermomètre intégré

Le thermomètre résistant intégré au couvercle vous permet de surveiller aisément la température interne de votre barbecue.



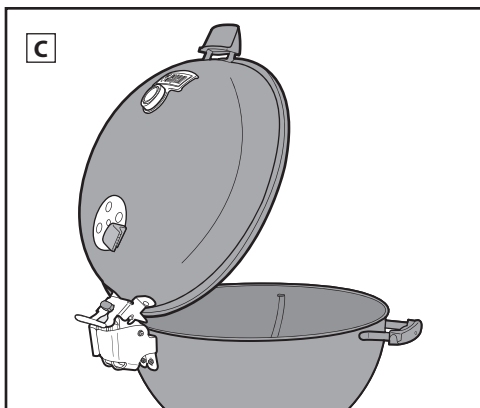
C Couvercle à charnière

Ce nouveau modèle de charnière de couvercle en acier inoxydable est très pratique, car il permet de ne pas avoir à poser le couvercle ailleurs pendant la cuisson. Le couvercle peut être retiré de la cuve en cas d'utilisation de la rôtissoire WEBER (vendue séparément).



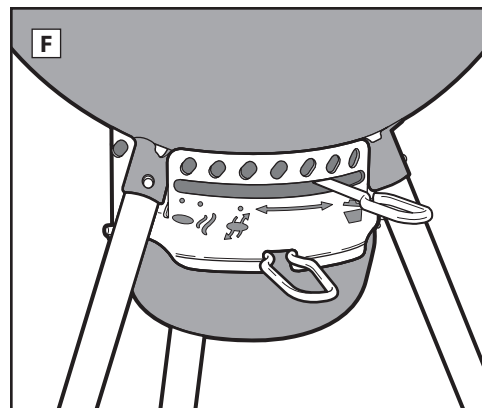
D Support pour iGRILL

Le support pour iGRILL présente une surface aimantée pour accueillir votre iGRILL MINI, iGRILL 2 ou WEBER CONNECT (vendus séparément) pendant la cuisson, ainsi que pour stocker jusqu'à 4 sondes. Retirez le support pour iGRILL lorsqu'il n'est pas utilisé.



E Grille de cuisson articulée

La grille articulée comporte une section de chaque côté qui se soulève pour vous permettre d'ajouter du charbon facilement.

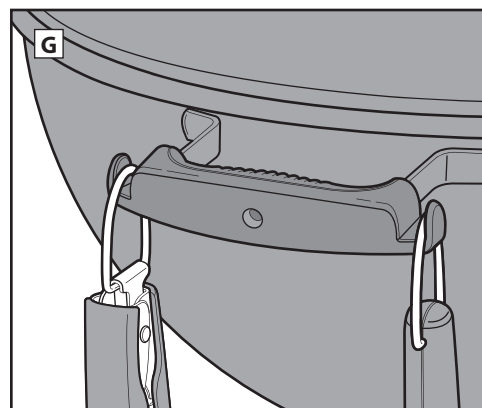
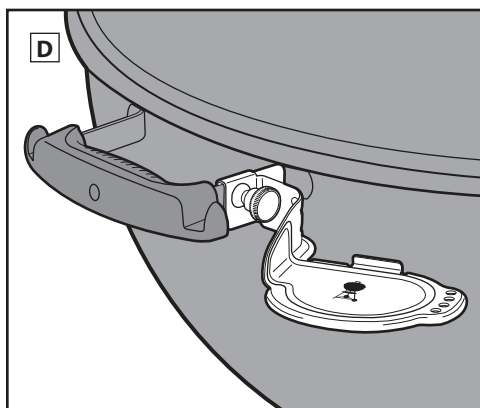


F Cendrier de grande capacité

Le cendrier à grande capacité entièrement recouvert empêche les cendres de se disperser dans la cuve et permet de retirer facilement et rapidement les cendres.

G Poignées avec crochets porte-ustensiles

La poignée de la cuve est équipée de crochets pour que vous disposiez d'un endroit pratique où accrocher vos ustensiles.

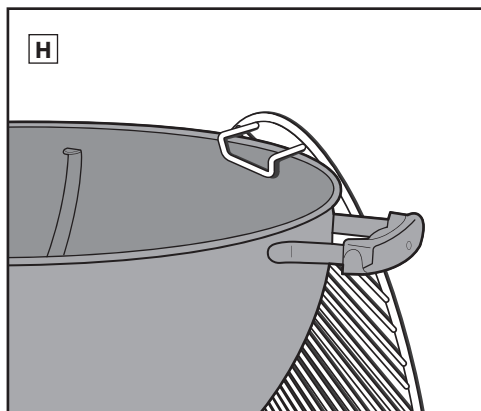




CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

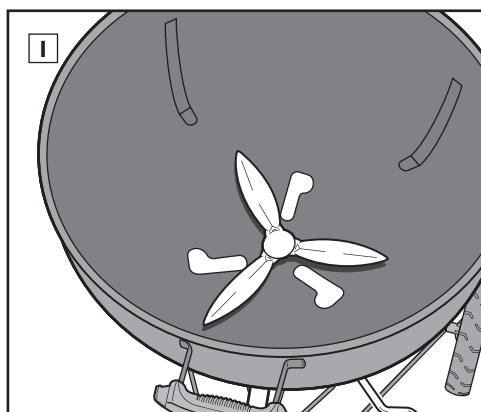
H Grille de cuisson avec poignées incurvées

Les poignées incurvées de la grille de cuisson vous permettent de la suspendre sur le côté de la cuve.



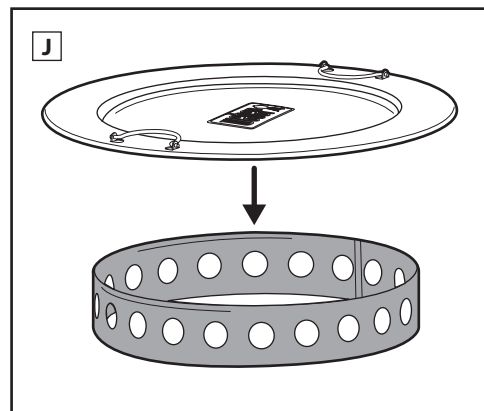
I Orifices d'aération de la cuve pour le fumage

La nouvelle forme de ces orifices d'aération permet un flux d'air idéal pour le fumage et la cuisson à basse température.



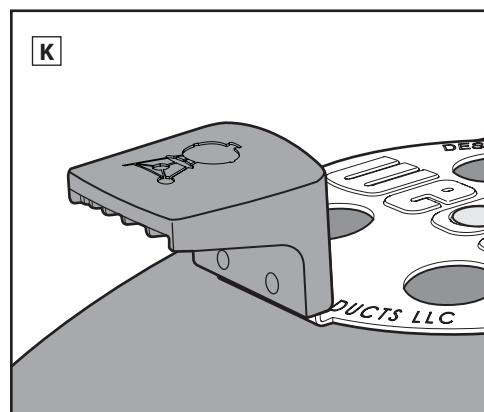
J Anneau à charbon et plaque de diffusion

Ces nouveaux accessoires vous aideront à bénéficier de tous les plaisirs des aliments fumés sur votre barbecue au charbon en maintenant la température basse et constante sur une longue durée. Nous qualifions cette méthode de « cuisson lente et à basse température ».



K Point de contact du registre du couvercle

La poignée du registre d'aération atténue la chaleur du registre du couvercle pour plus de confort.



Votre barbecue aussi peut mettre à jour son statut

1 TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION GRATUITE



2 INSÉREZ LA SONDE

3 CONNECTEZ ET SURVEILLEZ

4 UNE CUISSON PARFAITE

CARACTÉRISTIQUE

AVANTAGE

SURVEILLANCE À DISTANCE

SURVEILLANCE DU BARBECUE EN WI-FI ET BLUETOOTH®

L'accès à distance vous donne la liberté de surveiller et même d'ajuster la chaleur depuis votre téléphone intelligent.

GUIDE PRATIQUE

POUR DES ALIMENTS GRILLÉS À LA PERFECTION

Sachez quand il faut retourner, faire reposer et servir les aliments depuis votre téléphone intelligent. Vous recevez des notifications lorsque les aliments doivent être retournés et un compte à rebours indique quand la cuisson sera terminée.

COMPATIBLE AVEC AMAZON ALEXA

NOTIFICATIONS VOCALES

La compatibilité avec Alexa d'Amazon vous permet de « demander à Alexa » de rechercher des informations telles que la cuisson et le temps de cuisson estimé restant.

THERMOMÈTRES ACTIVÉS PAR L'APPLICATION

LECTURE INSTANTANÉE DE LA CUISSON

Surveillez la température et la cuisson des aliments sans soulever le couvercle. Les sondes surveillent la cuisson du début à la fin et vous indiquent via l'application quand il faut retourner, laisser reposer et servir les aliments.

RECETTES ET INSTRUCTIONS

RECETTES WEBER

Les recettes Weber vous donnent des instructions de cuisson en temps réel en fonction de vos préférences et de votre morceau de viande. Personnalisez la recette en choisissant des exhausteurs de goût, le degré de cuisson et le type de viande.

AFFICHAGE DEL

LECTURE DE LA TEMPÉRATURE

L'écran DEL facile à lire et résistant aux intempéries affiche les températures du barbecue ainsi que des indications de connectivité.



AVANT L'ALLUMAGE

Choisir un endroit adéquat

- Utilisez ce barbecue à l'extérieur seulement, dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, un passage couvert ou tout autre espace clos.
- Installez toujours le barbecue sur une surface plane et sûre.
- N'utilisez pas le barbecue à moins de 5 pieds (1,5 m) d'un matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent notamment les terrasses, les patios et les vérandas en bois naturel ou traité.

Choisir la quantité de charbon à utiliser

Le choix de la quantité de charbon dépend de ce que vous allez faire cuire et de la taille de votre barbecue. Si vous faites griller de petits aliments tendres qui prennent moins de 20 minutes à cuire, reportez-vous au tableau **Mesure et ajout de charbon pour cuisson à feu direct**. Si vous avez l'intention de faire griller ou fumer de grosses pièces de viande qui nécessitent un temps de cuisson de 20 minutes ou plus, reportez-vous au tableau **Mesure et ajout de charbon pour la cuisson à feu indirect**. Pour en savoir plus sur la différence entre la cuisson à feu direct et indirect, consultez les sections **MÉTHODES DE CUISSON**.

Première utilisation de votre barbecue

Avant vos premières grillades, il est recommandé de préchauffer le barbecue et de maintenir ardent le combustible, couvercle fermé, pendant au moins 30 minutes afin de brûler les éventuels résidus de fabrication.

Préparer le barbecue pour l'allumage

1. Soulevez le couvercle en position ouverte.
2. Pour retirer la grille de cuisson GOURMET BBQ SYSTEM du barbecue, commencez par retirer la partie centrale amovible, puis la grille de cuisson (A).

Remarque : Les poignées incurvées de la grille de cuisson vous permettent de la suspendre sur le côté de la cuve.

3. Retirez la grille foyère (bas) et enlevez les cendres et les vieux morceaux de charbon gisant dans le fond de la cuve en utilisant le système de nettoyage One-Touch. Le charbon a besoin d'oxygène pour brûler. Veillez donc à ce que rien n'obstrue les orifices de ventilation. Faites glisser la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH d'avant en arrière afin d'envoyer les cendres présentes au fond du barbecue dans le cendrier (B).

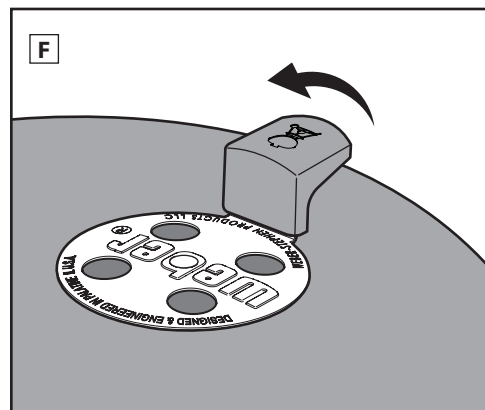
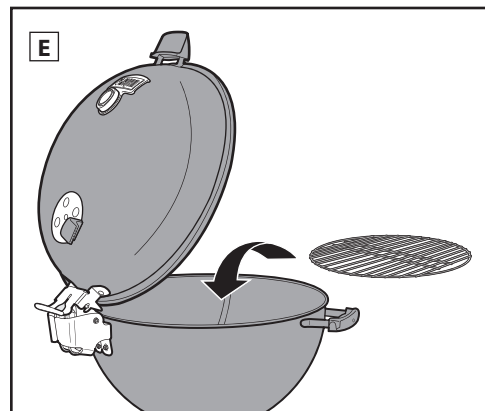
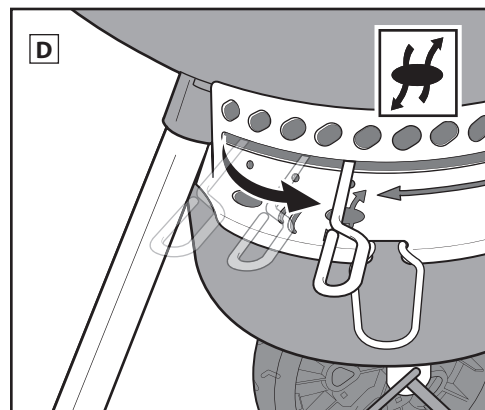
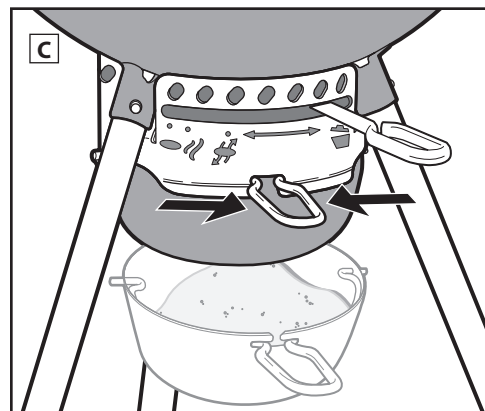
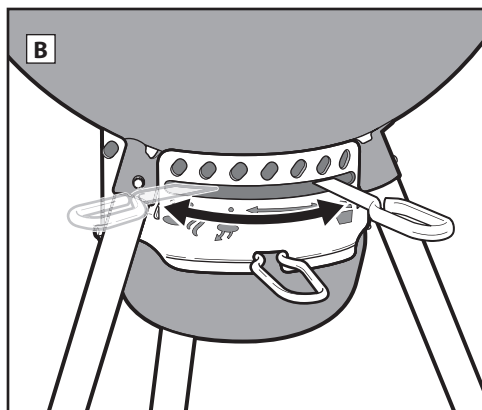
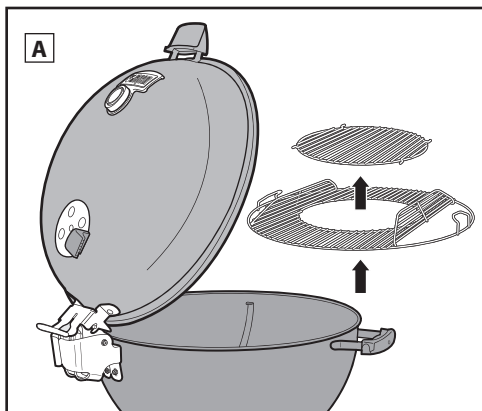
4. Pour retirer le cendrier de grande capacité et disposer des cendres, serrez la poignée du cendrier pour le retirer du barbecue (C).

5. Ouvrez les orifices d'aération de la cuve en plaçant la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH en position entièrement ouverte (D).

6. Remettez la grille foyère (bas) en place (E).

7. Ouvrez les orifices d'aération du couvercle en positionnant le registre du couvercle en position entièrement ouverte (F).

Remarque : Les instructions sur l'utilisation d'essence à briquet ont été volontairement exclues du manuel du propriétaire. L'essence à briquet est salissante et peut donner un goût chimique aux aliments, contrairement aux cubes d'allumage (vendus séparément). Si vous choisissez d'utiliser de l'essence à briquet, suivez les instructions du fabricant et ne la versez JAMAIS sur un feu brûlant.





ALLUMAGE DU CHARBON

Avant d'allumer le charbon, choisissez la méthode de cuisson que vous utiliserez. Selon le modèle que vous avez acheté, il se peut que votre barbecue ne possède pas toutes les caractéristiques décrites sur les pages suivantes.

Préparer le barbecue pour la cuisson à feu direct

Allumer le charbon à l'aide d'une cheminée d'allumage

Le moyen le plus simple d'allumer tout type de charbon de bois est d'employer une cheminée d'allumage, en particulier la cheminée d'allumage WEBER RAPIDFIRE (vendue séparément). Veuillez consulter les mises en garde et avertissements concernant la cheminée d'allumage RAPIDFIRE avant d'allumer le charbon.

1. Mettez quelques feuilles de papier journal chiffonnées en bas de la cheminée d'allumage et posez cette dernière sur la grille foyère (inférieure) (A) ; ou mettez quelques cubes d'allumage au centre de la grille foyère (vendus séparément) et placez la cheminée d'allumage par-dessus (B).
2. Remplissez la cheminée d'allumage de charbon (C).
3. À l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une allumette, allumez les cubes d'allumage ou le journal par les trous situés dans le bas de la cheminée d'allumage (D).

4. Laissez la cheminée d'allumage en place jusqu'à ce que le charbon bien allumé. Le charbon est entièrement allumé lorsqu'il est recouvert d'une couche de cendre blanche.

Remarque : Les cubes d'allumage doivent être entièrement consommés et le charbon recouvert de cendres avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson. Ne faites pas cuire d'aliments avant de voir une couche de cendre sur le charbon.

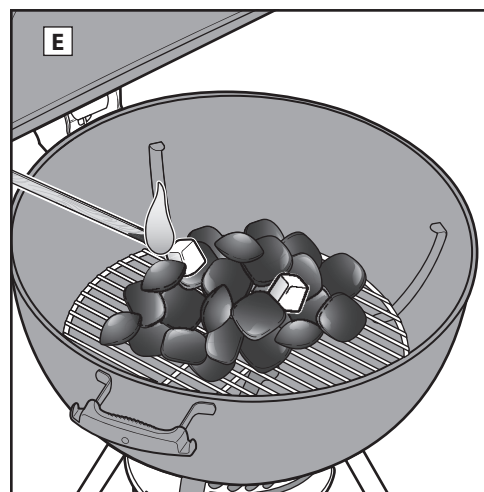
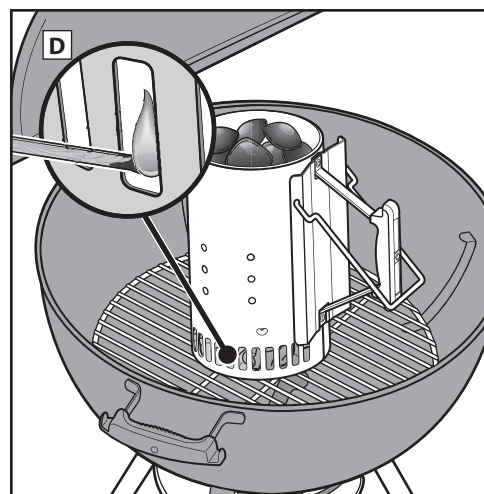
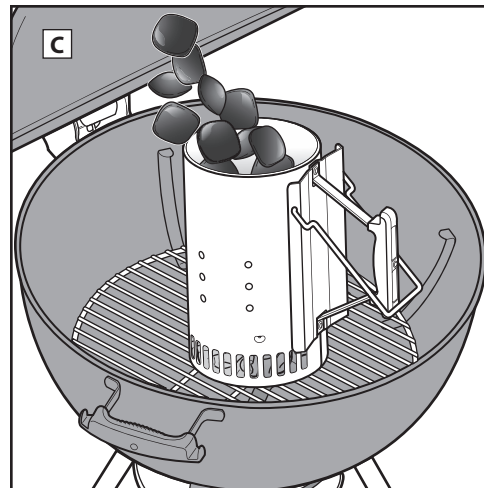
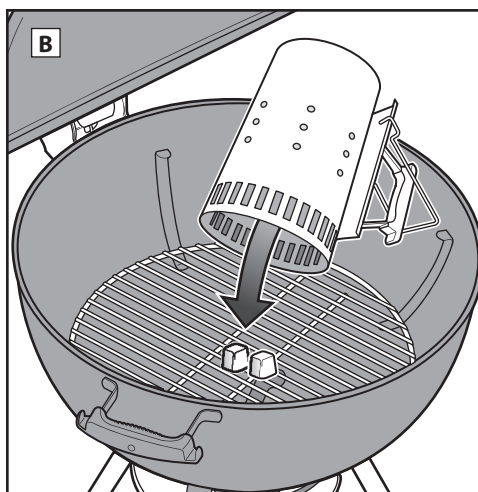
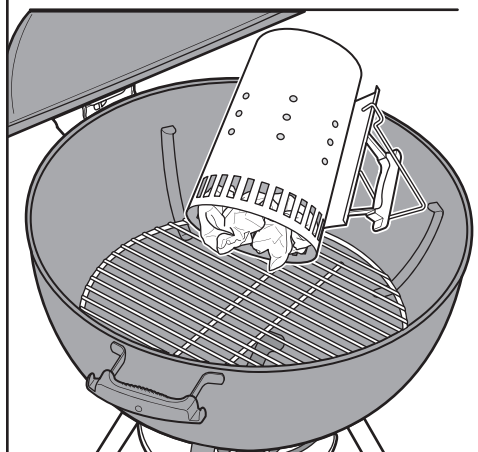
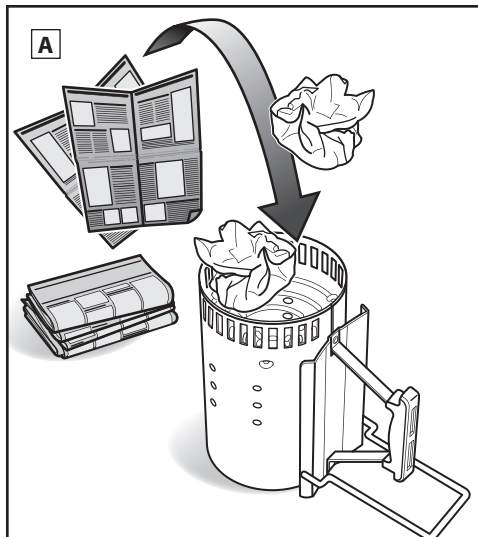
5. Une fois le charbon de bois bien allumé, passez aux pages suivantes pour les conseils de disposition des braises et commencez la cuisson selon la méthode de cuisson de votre choix.

Allumer le charbon sans cheminée d'allumage

1. Faites une pyramide de charbon de bois au centre de la grille foyère (inférieure) et insérez quelques cubes d'allumage (vendus séparément) au centre de la pyramide.
2. Allumez les cubes d'allumage à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une allumette. Les cubes d'allumage mettront le feu au charbon (E).
3. Attendez que le charbon soit entièrement allumé. Le charbon est entièrement allumé lorsqu'il est recouvert d'une couche de cendre blanche.

Remarque : Les cubes d'allumage doivent être entièrement consommés et le charbon de bois recouvert de cendres avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson. Ne faites pas cuire d'aliments avant de voir une couche de cendre sur le charbon.

4. Une fois le charbon de bois bien allumé, passez aux pages suivantes pour les conseils de disposition des braises et commencez la cuisson selon la méthode de cuisson de votre choix.





ALLUMAGE DU CHARBON

Préparer le barbecue pour la cuisson à feu indirect

Lorsque vous utilisez la méthode de cuisson indirecte, vous avez la possibilité d'étendre le charbon directement sur la grille de charbon (bas) sur les côtés opposés de la cuve, ou d'utiliser les paniers Char-Basket de WEBER (vendus séparément). Certains modèles de barbecue n'incluent pas les paniers Char-Basket.

⚠ Évitez de placer les braises près des poignées de la cuve ou directement sous le thermomètre et le registre du couvercle.

⚠ Lorsque vous utilisez les paniers CHAR-BASKETS, vous devez d'abord les placer sur la grille foyère (bas) dans la cuve du barbecue avant l'allumage.

Allumer le charbon à l'aide d'une cheminée d'allumage

Le moyen le plus simple d'allumer tout type de charbon de bois est d'employer une cheminée d'allumage, en particulier la cheminée d'allumage WEBER RAPIDFIRE (vendue séparément). Veuillez consulter les mises en garde et avertissements concernant la cheminée d'allumage RAPIDFIRE avant d'allumer le charbon.

1. Déposez quelques feuilles de papier journal froissé dans le fond de la cheminée d'allumage, puis placez cette dernière sur la grille foyère (bas) entre les paniers CHAR-BASKETS si vous les utilisez (A), ou mettez quelques cubes d'allumage (vendus séparément) au centre de la grille foyère (bas), puis placez la cheminée d'allumage par-dessus (B).

2. Remplissez la cheminée d'allumage de charbon (C).

3. À l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une allumette, allumez les cubes d'allumage ou le journal par les trous situés dans le bas de la cheminée d'allumage (D).

4. Laissez la cheminée d'allumage en place jusqu'à ce que le charbon de bois soit bien allumé. Le charbon est entièrement allumé lorsqu'il est recouvert d'une couche de cendre blanche.

Remarque : Les cubes d'allumage doivent être entièrement consumés et les braises recouvertes de cendres avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson. Ne faites pas cuire d'aliments avant de voir une couche de cendre sur le charbon.

5. Une fois le charbon de bois bien allumé, passez aux pages suivantes pour les conseils de disposition des braises et commencez la cuisson selon la méthode de cuisson de votre choix.

Allumer le charbon sans cheminée d'allumage

⚠ Évitez de placer le charbon près des poignées de la cuve ou directement sous le thermomètre et le registre du couvercle.

⚠ Lorsque vous utilisez les paniers CHAR-BASKETS, vous devez d'abord les placer sur la grille foyère (bas) dans la cuve du barbecue avant l'allumage.

1. Positionnez les paniers CHAR-BASKETS sur la grille foyère de chaque côté de la cuve (E).

2. Remplissez les paniers CHAR-BASKET avec le charbon choisi. Évitez de placer les braises près des poignées de la cuve ou directement sous le thermomètre et le registre du couvercle.

3. Ajoutez quelques cubes d'allumage (vendus séparément) parmi le charbon.

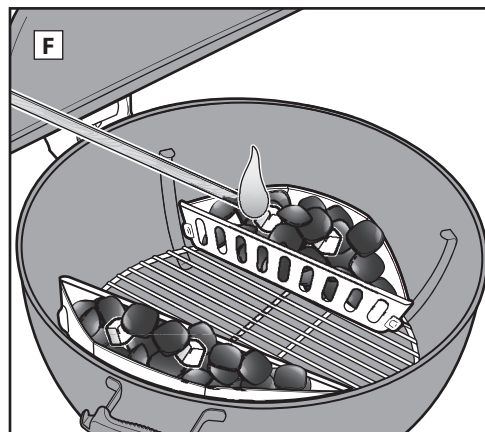
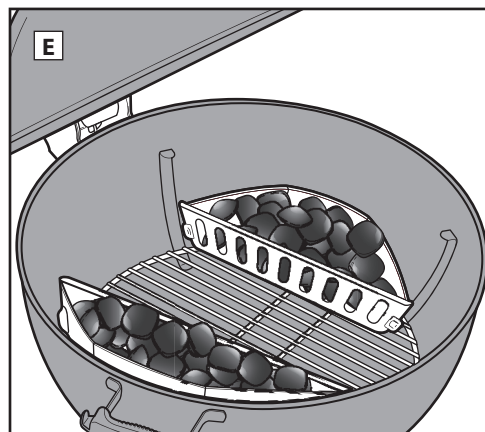
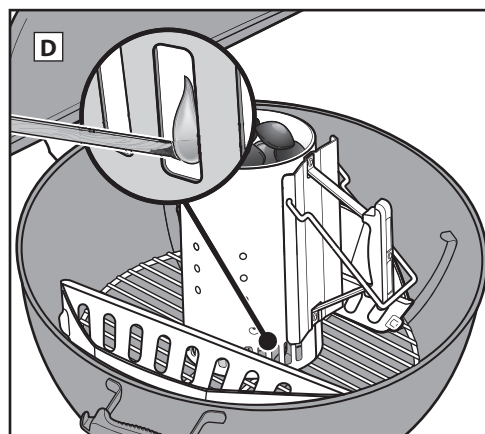
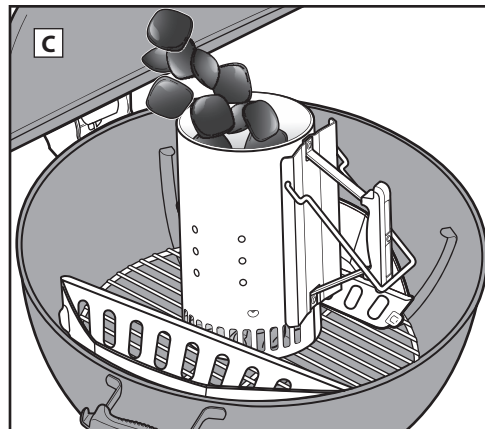
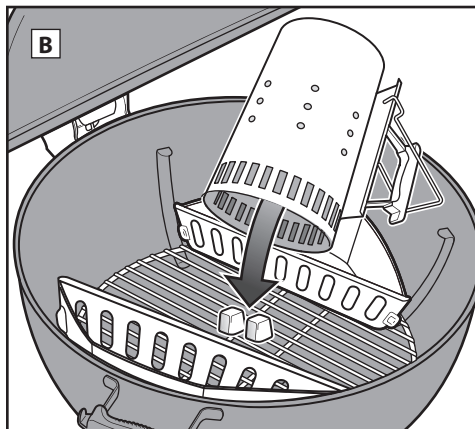
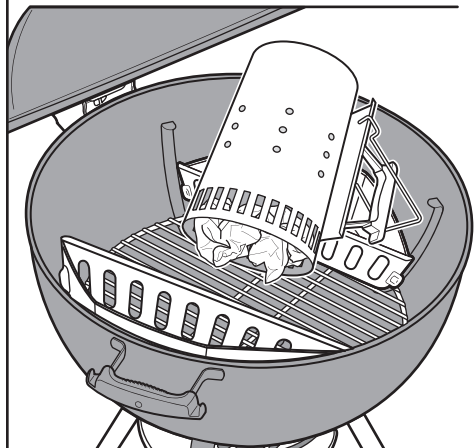
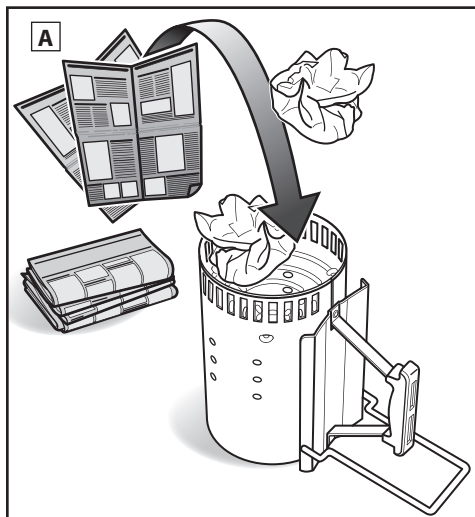
Remarque : Veillez à les enterrer légèrement sur le dessus des briquettes de charbon.

4. Allumez les cubes d'allumage à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une allumette (F). Les cubes d'allumage mettront le feu au charbon.

5. Attendez que le charbon soit entièrement allumé. Le charbon est entièrement allumé lorsqu'il est recouvert d'une couche de cendre blanche.

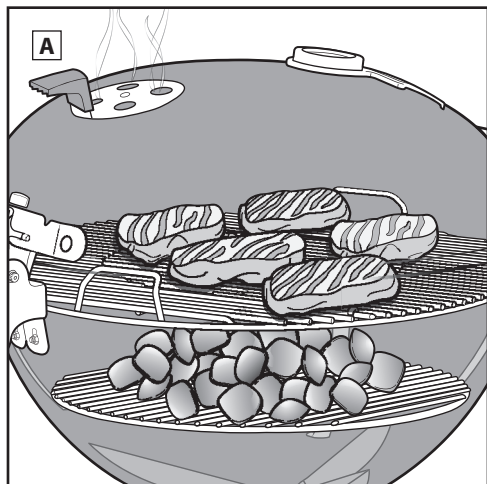
Remarque : Les cubes d'allumage doivent être entièrement consumés et les braises recouvertes de cendres avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson. Ne faites pas cuire d'aliments avant de voir une couche de cendre sur le charbon.

6. Une fois le charbon de bois bien allumé, passez aux pages suivantes pour les conseils de disposition des braises et commencez la cuisson selon la méthode de cuisson de votre choix.





MÉTHODES DE CUISSON — CHALEUR DIRECTE



Méthode de cuisson directe

Employez la méthode de cuisson directe pour les petits aliments tendres, dont la cuisson prend moins de 20 minutes, comme :

- Les hamburgers
- Les steaks
- Les côtelettes
- Les brochettes
- Les morceaux de poulet désossés
- Les filets de poisson
- Les crustacés
- Les légumes tranchés

Une cuisson directe signifie que la flamme se trouve juste en dessous des aliments (A). Cela permet de saisir la surface des aliments, de développer des saveurs et textures ou d'assurer une délicieuse caramélisation, pendant que l'aliment cuit complètement.

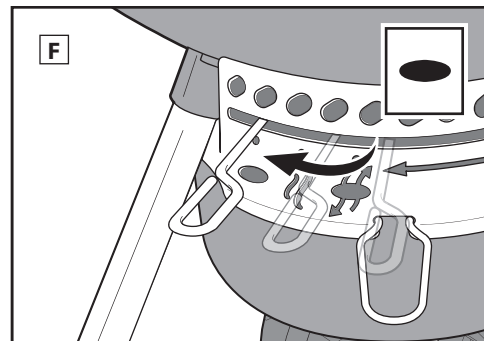
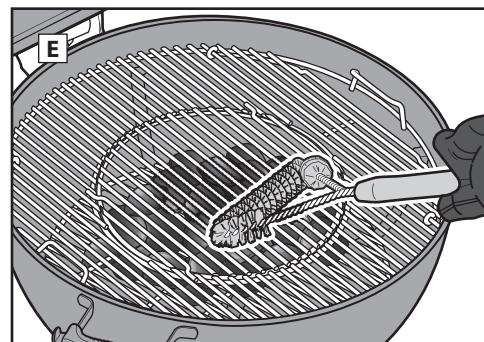
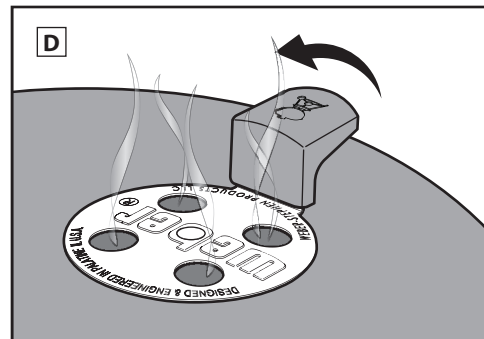
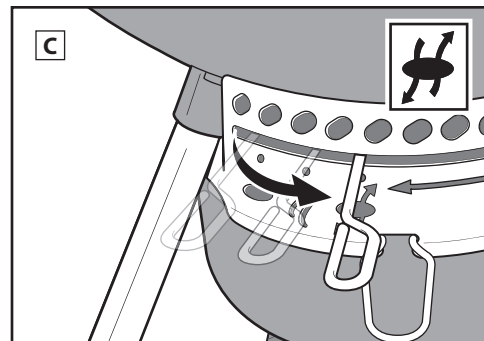
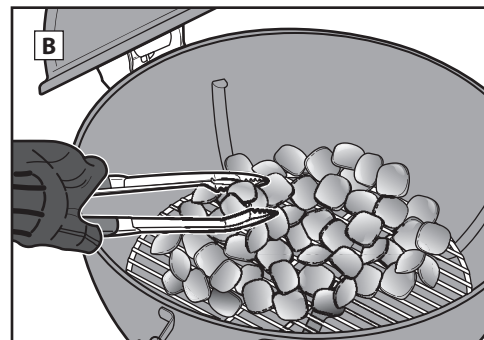
Une flamme directe crée une chaleur rayonnante et une chaleur par conduction. La chaleur par rayonnement des braises cuit rapidement la surface des aliments les plus rapprochés. Pendant ce temps, le feu chauffe les tiges de la grille de cuisson, qui conduisent la chaleur directement à la surface des aliments et créent ces marques de saisie inimitables et tant appréciées.

Disposer le charbon pour la cuisson directe

1. Enfilez des gants ou des mitaines pour barbecue.
- MISE EN GARDE : Le barbecue, la poignée et les poignées de registres/orifices d'aération deviennent très chauds. Veillez à porter des gants ou mitaines pour barbecue pour éviter de vous brûler les mains.*
2. Une fois les briquettes allumées, répartissez-les de façon uniforme sur la grille foyer à l'aide d'une longue pince (B) ou d'un râteau à charbon WEBER (vendu séparément).
3. Veillez à ce que la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH et le registre de couvercle soient en position entièrement ouverte (C), (D).
4. Une fois le charbon recouvert d'une pellicule de cendres, remettez la grille de cuisson dans la cuve.
5. Fermez le couvercle du barbecue.
6. Faites préchauffer la grille de cuisson pendant environ 10 à 15 minutes.
7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, ouvrez le couvercle. Nettoyez la grille de cuisson à l'aide d'une brosse pour grille (E).
- Remarque : Si vous employez une brosse pour grille aux poils en acier inoxydable, remplacez la brosse dès que vous commencez à retrouver des poils détachés sur la grille ou sur la brosse.*
8. Placez les aliments sur la grille de cuisson.
9. Fermez le couvercle et reportez-vous à votre recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

Une fois la cuisson terminée...

Fermez le registre du couvercle et les orifices d'aération de la cuve pour éteindre les braises (F).



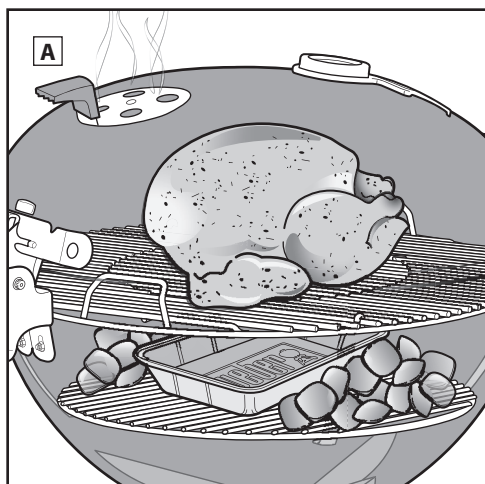
Quantité de charbon pour une cuisson à feu direct

Hamburgers, steaks, côtelettes, brochettes, morceaux de poulet désossé, filets de poisson, crustacés, légumes tranchés

Diamètre de la grille	Briquettes WEBER nécessaires	Briquettes de charbon de bois nécessaires
47 cm (18 po)	30	40
57 cm (22 po)	40	50
67 cm (26 po)	65	80
95 cm (37 po)	115	150



MÉTHODES DE CUISSON — CHALEUR INDIRECTE



Méthode de cuisson indirecte

Utilisez la méthode indirecte pour de grosses pièces de viande nécessitant au moins 20 minutes de cuisson, ou des aliments si délicats qu'une exposition directe à la chaleur les dessècherait ou les brûlerait, comme :

- Les rôtis
- Les pièces de volaille non désossées
- Le poisson entier
- Les filets de poisson fragiles
- Les poulets entiers
- Les dindes
- Les côtes levées

La chaleur indirecte peut également servir à terminer la cuisson d'aliments plus épais ou de morceaux non désossés ayant été saisis ou dorés par une chaleur directe. Avec la cuisson indirecte, la chaleur vient d'un ou des deux côtés du barbecue. Les aliments sont disposés sur la partie de la grille de cuisson au-dessous de laquelle il n'y a pas de braises (A).

La chaleur rayonnante et la chaleur par conduction sont encore présentes en cuisson indirecte, mais elles ne sont pas aussi intenses. Toutefois, si le couvercle du barbecue est fermé, comme il doit l'être, un autre type de chaleur est générée : la chaleur par convection. La chaleur monte, puis est réfléchiée par le couvercle et les surfaces intérieures du barbecue. Elle circule et cuit ensuite lentement et uniformément les aliments de tous les côtés.

La chaleur par convection ne saisit pas la surface de l'aliment comme le ferait la chaleur par rayonnement ou par conduction : elle le cuit en douceur jusqu'en son cœur, comme la chaleur d'un four.

Lorsque vous utilisez la méthode de cuisson indirecte, vous avez la possibilité d'étendre les braises charbon directement sur la grille foyère (bas) sur les côtés opposés de la cuve, ou d'utiliser les paniers Char-Basket de WEBER (vendus séparément). Certains modèles de barbecue n'incluent pas les paniers Char-Basket.

Quantité de charbon pour la cuisson à feu indirect

Rôtis, morceaux de volaille avec os, poisson entier, filets de poisson délicats, poulets entiers ou dindes, côtes

Diamètre de la grille	Briquettes WEBER nécessaires pour la première heure	WEBER Briquettes ajoutées pour chaque heure supplémentaire	Briquettes de charbon nécessaires pour la première heure	Briquettes de charbon ajoutées pour chaque heure supplémentaire
18 po (47 cm)	10 par côté	5 par côté	20 par côté	7 par côté
22 po (57 cm)	15 par côté	7 par côté	25 par côté	8 par côté
26 po (67 cm)	25 par côté	8 par côté	40 par côté	9 par côté
37 po (95 cm)	45 par côté	18 par côté	75 par côté	22 par côté

Disposer le charbon de bois pour une cuisson à feu indirect

1. Enfilez des gants ou mitaines pour barbecue.

MISE EN GARDE : Le barbecue, les poignées, le registre du couvercle et les orifices d'aération de la cuve deviennent très chauds. Veillez à porter des mitaines ou des gants pour barbecue pour éviter de vous brûler les mains.

2. Une fois le charbon de bois bien allumé à l'aide de la méthode de cuisson indirecte de votre choix (voir la section « Allumer le charbon »), disposez les braises correctement de chaque côté de la cuve en prenant soin de prendre des mitaines ou des gants pour barbecue, ainsi qu'une pince à long manche. Évitez de placer les braises près des poignées de la cuve ou directement sous le thermomètre et le registre du couvercle (B). Vous pouvez placer une barquette au milieu des braises pour récupérer les gouttes de graisse.

3. Veillez à ce que la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH et le registre de couvercle soient en position entièrement ouverte (C), (D).

4. Une fois le charbon recouvert d'une pellicule de cendres, remettez la grille de cuisson dans la cuve. Si votre grille de cuisson a des charnières latérales, assurez-vous qu'elles se trouvent directement au-dessus du charbon dans la cuve. Cela facilitera l'ajout de charbon si nécessaire.

5. Fermez le couvercle du barbecue.

6. Faites préchauffer la grille pendant environ 10 à 15 minutes.

7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, ouvrez le couvercle. Nettoyez la grille de cuisson à l'aide d'une brosse pour grille (E).

Remarque : Si vous employez une brosse pour grille aux poils en acier inoxydable, remplacez la brosse dès que vous commencez à retrouver des poils détachés sur la grille ou sur la brosse.

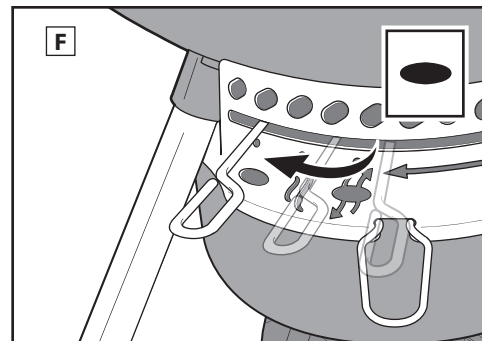
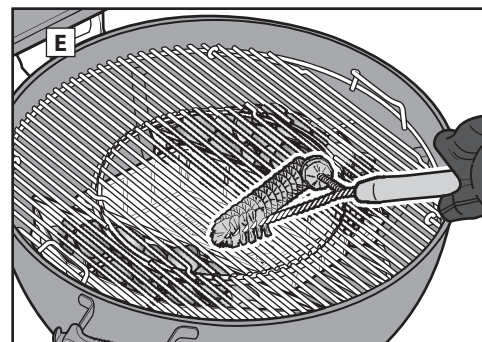
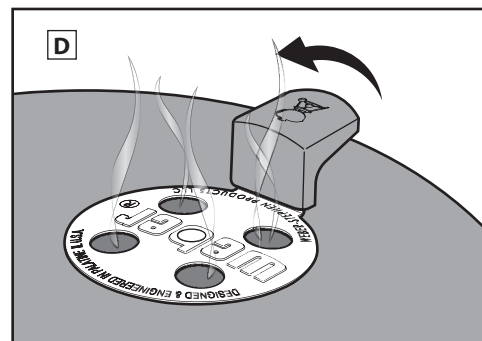
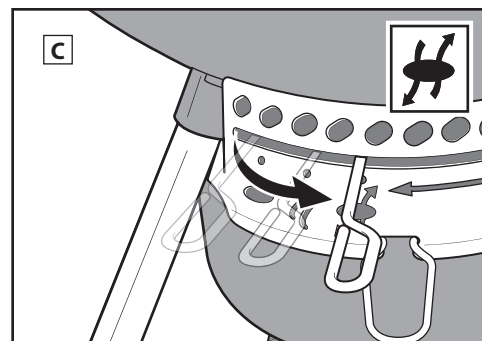
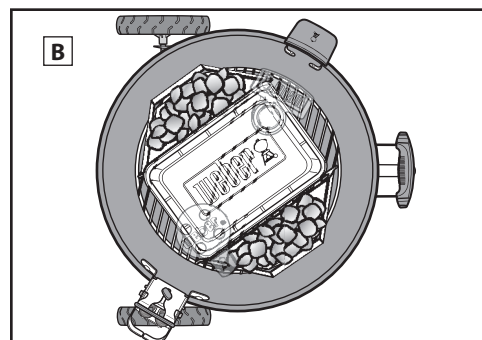
8. Mettez les aliments au centre de la grille de cuisson, au-dessus de la barquette si vous en utilisez une.

9. Fermez le couvercle. Reportez-vous à votre recette pour connaître le temps de cuisson recommandé. Si nécessaire, réglez les registres du couvercle et de la cuve de façon à abaisser la température de cuisson.

Remarque : Ouvrez complètement le registre du couvercle pour augmenter la température, réduisez l'ouverture pour abaisser la température.

Une fois la cuisson terminée...

Fermez le registre du couvercle et les orifices d'aération de cuve afin d'éteindre le charbon (F).





GUIDE DE CUISSON

Sauf indication contraire, les temps de cuisson du bœuf et de l'agneau ont été établis selon la définition de « cuisson moyenne » établie par le Département de l'Agriculture des États-Unis (USDA). Les coupes, les épaisseurs, les poids et les temps de cuisson présentés ci-dessus sont fournis à titre indicatif seulement. Des facteurs comme l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent influencer sur le temps de cuisson.

Rendez-vous sur www.weber.com pour découvrir des recettes et conseils de cuisson.

	Épaisseur ou poids	Temps de cuisson total approximatif
VIANDE ROUGE	¾ po (1,9 cm) d'épaisseur	De 4 à 6 minutes à feu vif direct
	1 pouce (2,5 cm) d'épaisseur	De 6 à 8 minutes à feu vif direct
	2 pouces (5 cm) d'épaisseur	De 14 à 18 minutes : saisir de 6 à 8 minutes à feu vif direct, puis de 8 à 10 minutes à feu vif indirect
	1 ½ lb à 2 lb (680 g à 907 g), ¾ po (1,9 cm) d'épaisseur	De 8 à 10 minutes à feu moyen direct
	3 lb à 4 lb (1,36 kg à 1,81 kg)	De 45 à 60 minutes : 15 minutes à feu moyen direct, puis de 30 à 45 minutes à feu moyen indirect
PORC	3 oz (85 g) par unité	De 20 à 25 minutes à feu doux direct
	¾ po (1,9 cm) d'épaisseur	De 6 à 8 minutes à feu vif direct
	1 ¼ po à 1 ½ po (3,17 cm à 3,81 cm) d'épaisseur	De 10 à 12 minutes : saisir 6 minutes à feu vif direct, puis de 4 à 6 minutes à feu vif indirect
	3 lb à 4 lb (1,36 kg à 1,81 kg)	De 1 heure et demie à 2 heures à feu moyen indirect
	1 lb (454 g)	30 minutes : saisir 5 minutes à feu vif direct, puis 25 minutes à feu moyen indirect
VOLAILLE	6 oz à 8 oz (170 g à 226 g)	De 8 à 12 minutes à feu moyen direct
	4 oz (113 g)	De 8 à 10 minutes à feu moyen direct
	3 oz à 6 oz (85 g à 170 g)	De 36 à 40 minutes : de 6 à 10 minutes à feu doux direct, puis 30 minutes à feu moyen indirect
	4 lb (1,81 kg) à 5 lb (2,26 kg)	De 1 heure à 1 heure et quart à feu moyen indirect
	1 ½ lb (680 g) à 2 lb (907 g)	De 60 à 70 minutes à feu moyen indirect
	10 lb (4,53 kg) à 12 lb (5,44 kg)	De 2 heures à 2 heures et demie à feu moyen indirect
FRUITS DE MER	¾ po à 1 ½ po (0,63 cm à 3,17 cm) d'épaisseur	De 3 à 5 minutes à feu moyen direct
	1 po à 1 ¼ po (2,54 cm à 3,17 cm) d'épaisseur	De 10 à 12 minutes à feu moyen direct
	1 lb (454 g)	De 15 à 20 minutes à feu moyen indirect
	3 lb (1,36 kg)	De 30 à 45 minutes à feu moyen indirect
LÉGUMES	1 ½ oz (28 g)	De 2 à 4 minutes à feu vif direct
	½ po (1,27 cm) de diamètre	De 6 à 8 minutes à feu moyen direct
	avec feuilles	De 25 à 30 minutes à feu moyen direct
	Dépouillé	De 10 à 15 minutes à feu moyen direct
	shiitaké ou champignons de Paris	De 8 à 10 minutes à feu moyen direct
	portobello	De 10 à 15 minutes à feu moyen direct
	coupé en deux	De 35 à 40 minutes à feu moyen indirect
Oignon	Tranches de ½ po (1,27 cm)	De 8 à 12 minutes à feu moyen direct
	entière	De 45 à 60 minutes à feu moyen indirect
	Tranches de ½ po (1,27 cm)	De 9 à 11 minutes : précuire 3 minutes, puis de 6 à 8 minutes à feu moyen direct

Conseils de cuisson

- Grillez les steaks, les filets de poisson, les morceaux de poulet sans os et les légumes à l'aide de la méthode de cuisson directe en respectant le temps de cuisson fourni dans le tableau (ou jusqu'à la cuisson désirée). Tournez les aliments une seule fois à la mi-cuisson.
- Grillez les rôtis, les volailles entières, les morceaux de volaille avec os, les poissons entiers et les viandes dont la coupe est épaisse à l'aide de la méthode de cuisson indirecte en respectant le temps de cuisson fourni dans le tableau (ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantanée affiche la température interne souhaitée).
- Avant de les couper, laissez reposer les rôtis, les gros morceaux de viande ainsi que les côtelettes et les steaks épais pendant 5 à 10 minutes après la cuisson. La température interne de la viande augmentera de 5 à 10 degrés pendant ce temps.
- Pour ajouter une saveur de fumée, ajoutez des copeaux ou des morceaux de bois dur (trempés dans l'eau pendant au moins 30 minutes et égouttés) ou des herbes fraîches humides comme du romarin, du thym ou des feuilles de laurier. Disposez les herbes ou le bois humides directement sur le charbon juste avant de commencer la cuisson.
- Décongelez les aliments avant la cuisson. Sinon, allongez les temps de cuisson pour les aliments congelés.

Conseils de sécurité alimentaire

- Ne décongelez pas de la viande, du poisson ou de la volaille à température ambiante. Faites-les décongeler au réfrigérateur.
- Lavez-vous bien les mains à l'eau chaude et au savon avant de commencer à préparer de la nourriture, et après avoir manipulé de la viande, du poisson ou de la volaille frais.
- Ne mettez jamais de viande cuite sur le plat où se trouvait de la viande crue.
- Lavez tous les plats et les ustensiles qui ont été en contact avec la viande ou le poisson crus à l'eau chaude et savonneuse, puis rincez.

Assurez-vous que les aliments tiennent bien sur la grille avec le couvercle fermé, et laissez environ 1 pouce (2,54 cm) d'écart entre les aliments et le couvercle.



MÉTHODES DE CUISSON – FUMAGE

Fumage

Le fumage consiste à cuire les aliments à basse température pendant une longue durée à l'aide de morceaux ou de copeaux de bois de fumage. Cette technique est d'ailleurs également appelée « cuisson lente à basse température ». Ce mode de cuisson permet à vos aliments de conserver leurs sucs et saveurs afin d'obtenir une viande extrêmement tendre tout en ajoutant une délicates saveur fumée. Le fumage fait des merveilles pour les pièces de viande comme :

- les dindes entières
- les côtes
- les poulets entiers
- les épaules de porc
- le canard
- les saucisses

Comme dans le cas de la cuisson indirecte, la chaleur par convection joue un rôle important pour le fumage. Avec la convection, la chaleur monte, se réfléchit sur le couvercle et dans les surfaces du barbecue, puis circule pour cuire les aliments lentement et uniformément de tous les côtés. La chaleur par convection ne saisit ou ne dore pas la surface de l'aliment comme le ferait la chaleur par rayonnement ou par conduction : elle le cuit en douceur jusqu'en son cœur, comme la chaleur d'un four.

Griller Préparation du barbecue pour le fumage

1. Enfilez des gants ou mitaines pour barbecue.

MISE EN GARDE : Le barbecue, la poignée et les poignées de registres/orifices d'aération deviennent très chauds. Veillez à porter des mitaines ou des gants pour barbecue pour éviter de vous brûler les mains.

2. Avec la grille foyère en position basse dans la cuve, centrez l'anneau sur la grille foyère (A).

3. Remplissez l'anneau avec environ 45 à 50 briquettes de charbon de bois. Disposez uniformément les briquettes de façon à ce qu'elles ne dépassent pas de l'anneau (B).

Remarque : Ne remplissez pas trop l'anneau à charbon. Assurez-vous que la plaque de diffusion repose bien à plat sur le sommet de l'anneau à charbon. Retirez les éventuelles briquettes en excédent avant d'allumer.

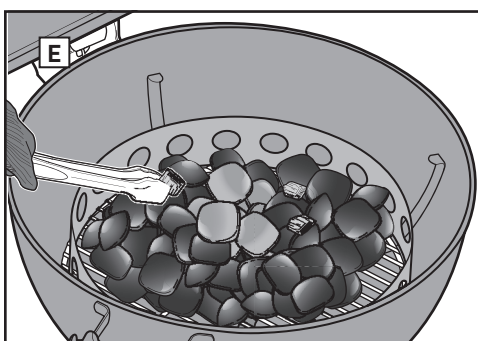
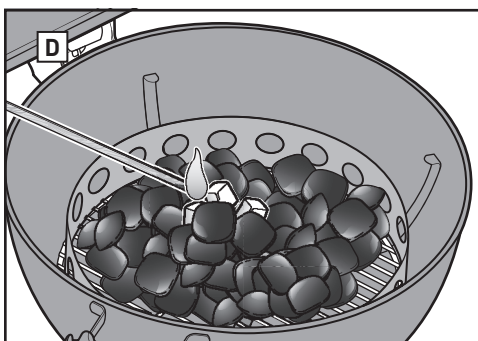
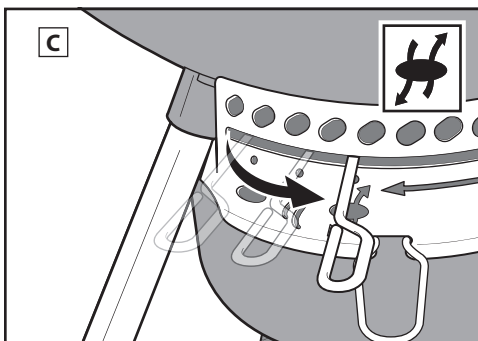
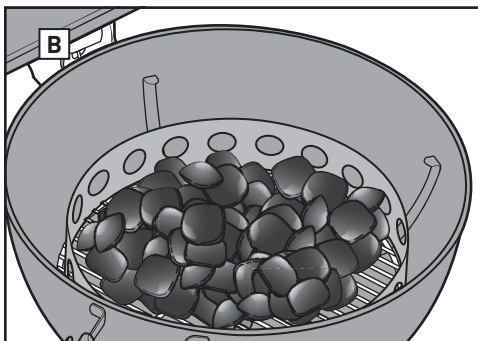
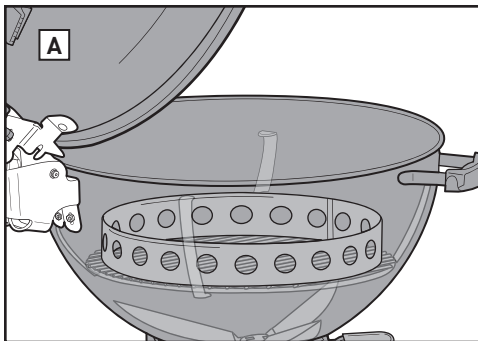
4. Placez la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH en position entièrement ouverte (C).

5. Mettez 3 cubes d'allumage WEBER au centre du charbon de bois et allumez-les à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une allumette (D). En allumant le charbon de bois au centre, les braises se consomment lentement, de l'intérieur vers l'extérieur, et uniformément pendant toute la durée de la cuisson. Les braises sont prêtes quand une pellicule de cendres grises apparaît sur les braises du centre (au bout d'environ 15 à 20 minutes).

6. À l'aide de mitaines ou de gants pour barbecue et d'une pince à long manche, ajoutez de 2 à 4 morceaux de bois de fumage WEBER ou une poignée de copeaux de bois de fumage WEBER autour des braises (E).

Veuillez consulter le tableau **TYPES DE BOIS DE FUMAGE** ci-après pour plus de renseignements.

Remarque : Vous pouvez imprégner les copeaux de bois d'eau avant de les utiliser pour allonger le temps pendant lequel ils produisent de la fumée..



Capacité de l'anneau à charbon pour fumage

Diamètre de la grille	Briquettes de charbon de bois WEBER
	Qté de briquettes pour 6 à 8 heures de cuisson
22 pouces	45 à 50 briquettes



MÉTHODES DE CUISSON – FUMAGE

7. Centrez la plaque de diffusion au-dessus de l'anneau de charbon (F). Veillez à ce que la plaque de diffusion de chaleur repose bien à plat sur l'anneau de charbon. Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que le charbon soit recouvert de cendres.

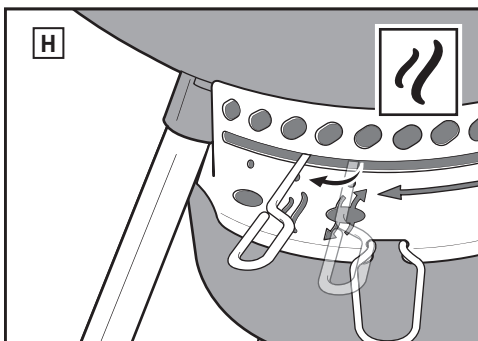
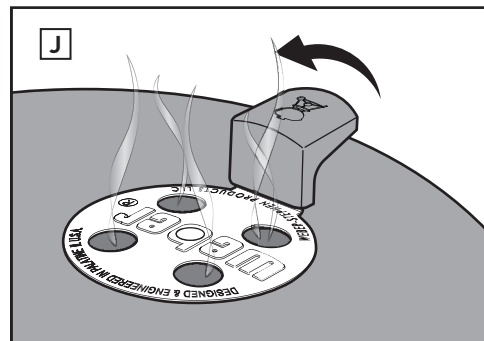
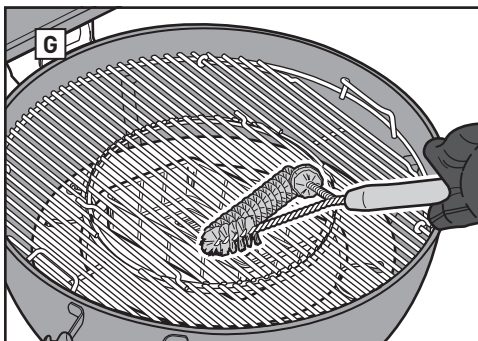
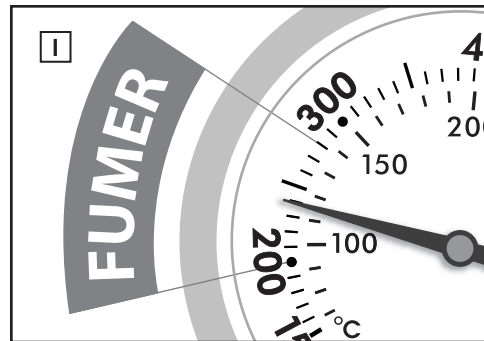
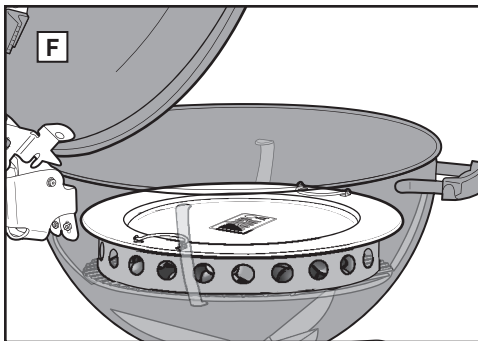
Remarque : Placez une barquette jetable sur la plaque de diffusion afin de récupérer les gouttes et minimiser le temps de nettoyage. Vous pouvez ajouter du liquide dans la barquette pour contribuer à réduire la température et ajouter de l'humidité et certaines saveurs à vos aliments.

8. Placez la grille de cuisson en position haute dans la cuve et fermez le couvercle pendant environ 15 minutes pour le préchauffage. Une fois la grille de cuisson préchauffée, ouvrez le couvercle et nettoyez la grille de cuisson à l'aide d'une brosse (G). Disposez les aliments au centre de la grille de cuisson, au-dessus de la barquette.

9. Fermez le couvercle et placez la poignée du système de nettoyage ONE-TOUCH en position fumage (H).

10. Une fois que la température du barbecue atteint la « zone de fumage » entre 200 et 275 °F sur le thermomètre du couvercle (I), faites tourner le registre de ventilation du couvercle pour maintenir la plage de température de fumage idéale (J).

Remarque : Ouvrez complètement le registre de ventilation du couvercle pour augmenter la température, réduisez l'ouverture pour abaisser la température.



Une fois la cuisson terminée...

Fermez le registre de ventilation du couvercle et les orifices d'aération de cuve afin d'éteindre le charbon.

Des facteurs tels que l'altitude, le vent, la température extérieure et la cuisson souhaitée peuvent avoir une incidence sur le temps de cuisson. Le fumage est une véritable aventure. Faites des essais avec différentes températures, différents bois, et différentes viandes. Prenez des notes sur les ingrédients, les quantités de bois, les associations et les résultats, de façon à pouvoir reproduire vos réussites.



TYPES DE BOIS DE FUMAGE

Différents types de bois permettent de produire des arômes différents. Il est conseillé de faire quelques essais pour trouver le type ou la combinaison de bois qui vous convient le mieux. Commencez avec une faible quantité de morceaux de bois de fumage, vous pourrez en ajouter par la suite selon vos goûts.

Faites des essais avec différentes variétés et quantités de bois. Vous pouvez également ajouter des feuilles de laurier, des gousses d'ail, des feuilles de menthe, des zestes d'orange ou de citron et diverses épices au braises pour plus d'arômes. Prenez des notes, car on a vite oublié ce que l'on a fait la dernière fois.

TYPE DE BOIS	CARACTÉRISTIQUES	ACCORDS DE SAVEURS
Hickory	Saveur piquante et fumée ressemblant à celle du bacon.	Porc, poulet, bœuf, gibier, fromage.
Pacanier	Goût semblable au hickory tout en étant plus riche et subtil. Brûle à basse température, parfait pour le fumage à très basse température.	Porc, poulet, agneau, poisson, fromage.
Mesquite	Saveur plus sucrée et délicate que le hickory. Brûle à température élevée, à utiliser avec soin.	La plupart des viandes, surtout le bœuf. La plupart des légumes.
Aulne	Saveur délicate qui rehausse les viandes légères.	Saumon, espadon, esturgeon, autres poissons. Également bon avec le poulet et le porc.
Érable	Saveur légèrement fumée et un peu sucrée.	Volaille, légumes, jambon. Mélangez l'érable avec des épis de maïs pour la cuisson de jambon ou de bacon.
Cerisier	Saveur de fumée légèrement sucrée et fruitée.	Volaille, gibier à plumes, porc.
Pommier	Saveur de fumée légèrement sucrée et fruitée, mais plus dense.	Bœuf, volaille, gibier à plumes, porc (particulièrement le jambon).

Évitez systématiquement les bois tendres et résineux comme le pin, le cèdre et le tremble. ⚠ **AVERTISSEMENT : N'employez jamais de bois ayant été traité ou exposé à des produits chimiques.**



GUIDE DE FUMAGE

Sauf indication contraire, les temps de cuisson du bœuf et de l'agneau ont été établis selon la définition de « cuisson moyenne » établie par le Département de l'Agriculture des États-Unis (USDA). Les coupes, les épaisseurs, les poids et les temps de cuisson présentés ci-dessus sont fournis à titre indicatif seulement. Des facteurs comme l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent influencer sur le temps de cuisson.

Rendez-vous sur www.weber.com pour découvrir des recettes et conseils de cuisson.

		Épaisseur ou poids	Temps de fumage	Morceaux de bois	Température à cœur/ Degré de cuisson
VIANDE ROUGE	Bœuf, poitrine	1,8 à 2,3 kg (5 à 6 lb)	6 à 8 heures	3 à 5	190 °F très bien cuit
	Agneau rôti, gibier	1,8 à 2,3 kg (5 à 7 lb)	5 à 6 heures	3 à 5	160 °F à point
	Grosses découpes de gibier	1,8 à 2,3 kg (7 à 9 lb)	6 à 8 heures	3 à 5	170 °F très bien cuit
	Côtes de bœuf	grille pleine	6 à 7 heures	2 à 4	160 °F très bien cuit
PORC	Rôti de porc	1,8 à 2,3 kg (4 à 8 lb)	5 à 6 heures	3 à 5	170 °F très bien cuit
	Côtes de porc	grille pleine	4 à 6 heures	2 à 4	La viande commence à se détacher de l'os
	Jambon : entier, frais	1,8 à 2,3 kg (10 à 18 lb)	8 à 12 heures	2 à 4	170 °F très bien cuit
	Porc, épaule	1,8 à 2,3 kg (4 à 8 lb)	8 à 12 heures	3 à 5	190 °F très bien cuit
VOLAILLE	Poulet : entier	1,8 kg (5 lb)	2½ à 3½ heures	1 à 3	165 °F très bien cuit
	Dinde, entière	De 4,5 à 5,4 kg (8 à 12 lb)	4 à 5 heures	2 à 4	165 °F très bien cuit
		1,8 à 2,3 kg (12 à 18 lb)	8 à 10 heures	3 à 5	165 °F très bien cuit
	Canard, entier	De 1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb)	2 à 2½ heures	3 à 4	180 °F très bien cuit
FRUITS DE MER	Poisson entier : petit	grille pleine	1 à 1½ heure	2 à 4	Jusqu'à ce qu'il s'effiloche à la fourchette
	Poisson entier : grand	1,8 à 2,3 kg (3 à 6 lb)	3 à 4 heures	2 à 4	Jusqu'à ce qu'il s'effiloche à la fourchette
	Homard et crevettes	grille pleine	1 heure	2 à 4	Ferme et rosé

Assurez-vous que les aliments tiennent bien sur la grille avec le couvercle fermé, et laissez environ 1 pouce (2,54 cm) d'écart entre les aliments et le couvercle.



Portez des gants

Portez toujours des gants ou des mitaines pour barbecue lorsque vous utilisez votre barbecue au charbon. Les orifices d'aération, registres, poignées et la cuve devenant chauds pendant la cuisson, veillez à protéger vos mains et avant-bras.

Évitez le liquide allume-feu.

Évitez d'employer du liquide allume-feu, car il peut donner un arrière-goût chimique à vos aliments. Les cheminées d'allumage (vendues séparément) et les cubes d'allumage (vendus séparément) sont des moyens bien plus propres et plus efficaces d'allumer le charbon de bois.

Préchauffez le barbecue

Faites préchauffer votre barbecue couvercle fermé pendant 10 à 15 minutes pour préparer la grille de cuisson. Lorsque tout le charbon est ardent, la température sous le couvercle doit atteindre 500 °F. La chaleur détache les restes alimentaires collés à la grille, ce qui facilite leur élimination à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable. Le préchauffage du barbecue chauffe suffisamment la grille pour bien saisir les aliments et évite que ceux-ci n'y adhèrent.

Remarque : Utilisez une brosse pour grille à poils en acier inoxydable. Changez de brosse si vous trouvez des poils sur la grille de cuisson ou la brosse.

Huilez les aliments et non la grille

L'huile évite que les aliments ne collent à la grille, tout en ajoutant du goût et de l'humidité. Badigeonner ou vaporiser de l'huile sur les aliments est plus efficace que d'en mettre sur la grille.

Maintenez un flux d'air

Un feu de charbon de bois a besoin d'air. Le couvercle doit rester fermé autant que possible, mais laissez le registre du couvercle et les orifices d'aération de la cuve ouverts. Retirez régulièrement les cendres du fond du barbecue pour éviter qu'elles ne bouchent les orifices d'aération.

Mettez le couvercle

Voici quatre raisons importantes de fermer le couvercle le plus souvent possible.

1. Cela maintient la grille suffisamment chaude pour saisir les aliments.
2. Cela réduit le temps de cuisson et évite que les aliments ne se dessèchent.
3. Cela conserve le goût fumé qui se développe lorsque les graisses et sucs s'évaporent.
4. Cela évite les flambées en limitant l'apport en oxygène.

Maîtrisez le feu

Des flambées peuvent se produire. Elles permettent de saisir la surface de ce que vous faites cuire, mais s'il y en a trop, elles peuvent carboniser les aliments. Fermez le couvercle le plus souvent possible. Cela permet de limiter l'apport en oxygène dans le barbecue, ce qui aide à éteindre les éventuelles flambées. Si vous perdez le contrôle sur les flammes, déplacez temporairement vos grillades sur une zone de cuisson indirecte jusqu'à ce qu'elles s'éteignent.

Surveillez le temps et la température

Si vous utilisez votre barbecue dans un climat plus froid ou en altitude, les temps de cuisson peuvent être plus longs. Les vents violents augmentent la température d'un barbecue au charbon. Restez toujours à proximité de votre barbecue et n'oubliez pas de laisser le couvercle fermé autant que possible afin de conserver la chaleur.

Frais ou congelé

Que vous fassiez cuire des aliments frais ou congelés, veuillez toujours suivre les indications de sécurité de l'emballage et toujours respecter la température de cuisson à cœur recommandée. Les aliments congelés mettent plus longtemps à cuire et peuvent nécessiter l'ajout de combustible, selon le type d'aliment.

Propreté

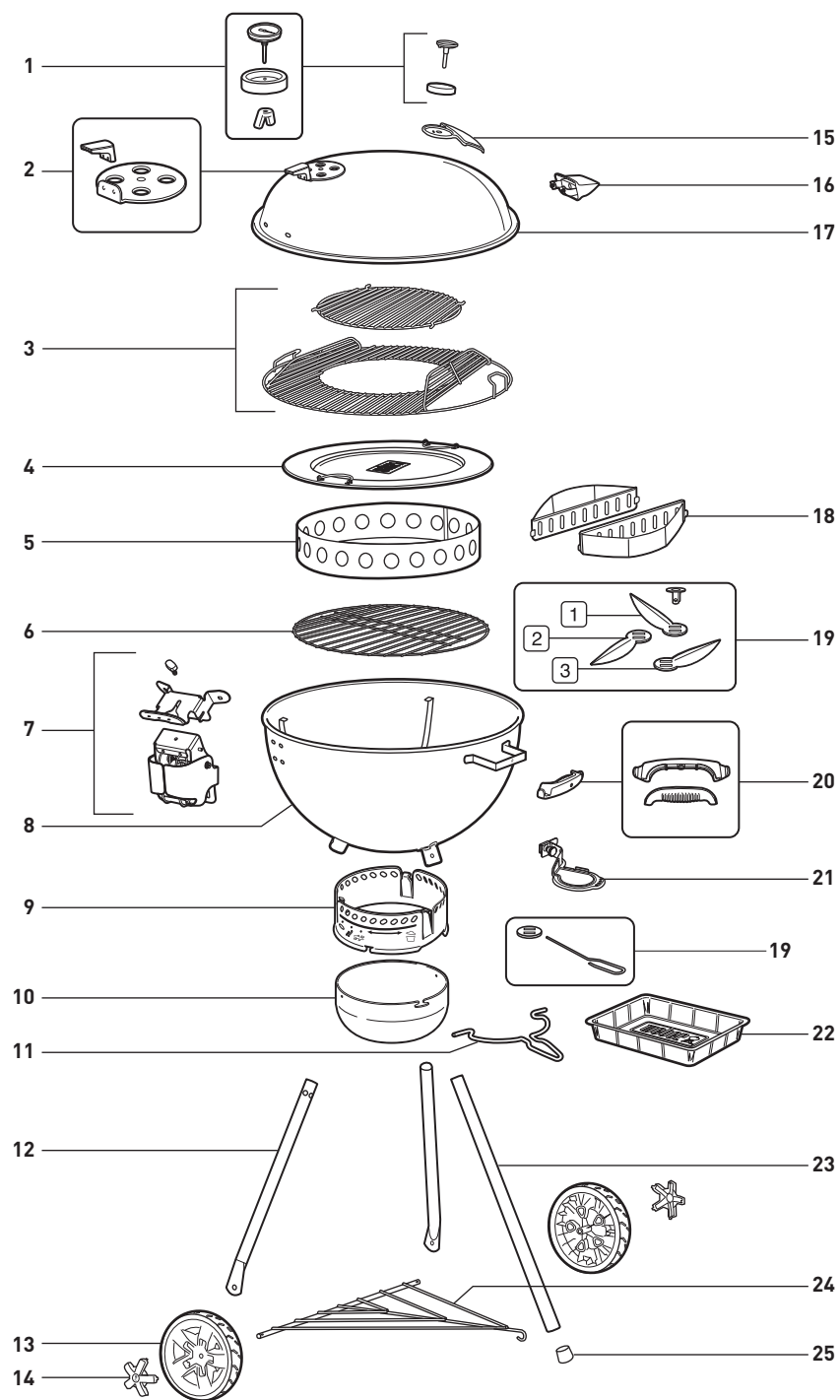
Suivez ces quelques instructions d'entretien de base afin de conserver l'apparence et les performances de votre barbecue pendant des années.

- Avant utilisation et pour assurer un meilleur débit d'air et de meilleures performances de cuisson, retirez les amas de cendres et de charbon usagé du fond de la cuve et du cendrier. Avant toute chose, assurez-vous que toutes les braises sont totalement éteintes et que le barbecue est froid.
- Il est possible que des écailles ressemblant à de la peinture apparaissent à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, des vapeurs de graisse et de fumée s'oxydent lentement, se transforment en carbone et se déposent à l'intérieur du couvercle. Enlevez la graisse carbonisée à l'intérieur du couvercle à l'aide d'une brosse à barbecue à poils en acier inoxydable. Afin d'éviter que la graisse ne s'accumule, vous pouvez essuyer l'intérieur du couvercle à l'aide d'une serviette en papier pendant que le barbecue est encore tiède (pas chaud).
- Nettoyez les surfaces peintes et émaillées et les éléments plastiques situés à l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse chaude avec un chiffon doux.
- Si votre barbecue est soumis à des conditions particulièrement difficiles, il est recommandé d'en laver l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques et l'eau salée peuvent faire apparaître de la rouille superficielle. WEBER conseille d'essuyer l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse chaude. Ensuite, rincez-le et séchez-le minutieusement.
- N'utilisez pas les éléments suivants pour nettoyer votre barbecue : des nettoyeurs ou peintures abrasifs à acier inoxydable, des nettoyeurs contenant de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène, des nettoyeurs pour four, des détergents abrasifs (pour cuisine) ou des tampons de nettoyage abrasifs.



PIÈCES DE REMPLACEMENT

MASTER-TOUCH Premium - US - 020120

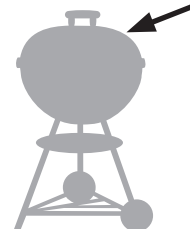


18



..... www.weber.com

Numéro de série



Reportez le numéro de série de votre barbecue dans l'encadré ci-dessus pour référence ultérieure. Le numéro de série se trouve sur le registre situé sur le couvercle.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2020. Conçu et fabriqué par Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 É.-U.



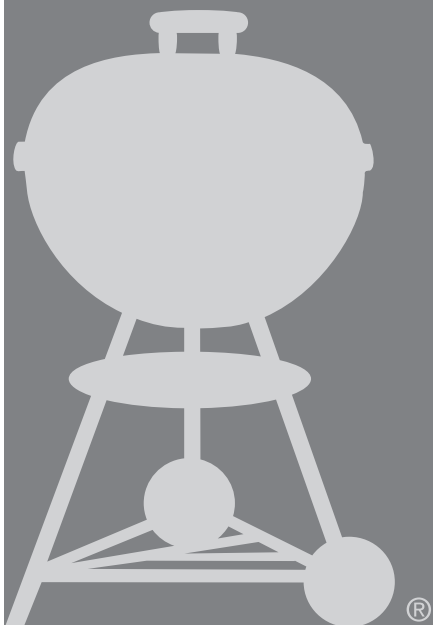
MASTER-TOUCH Premium



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.

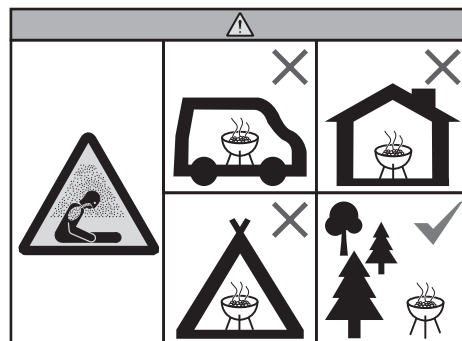
PELIGROS

- ⚠ 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.

Weber-Stephen Products LLC

Centro de Atención al Cliente

1415 S. Roselle Road

Palatine, IL 60067

EE. UU.

Para adquirir refacciones, llame al teléfono:

1-800-446-1071

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:

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

Anatole France 139-139A

Colonia. Polanco III Seccion

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

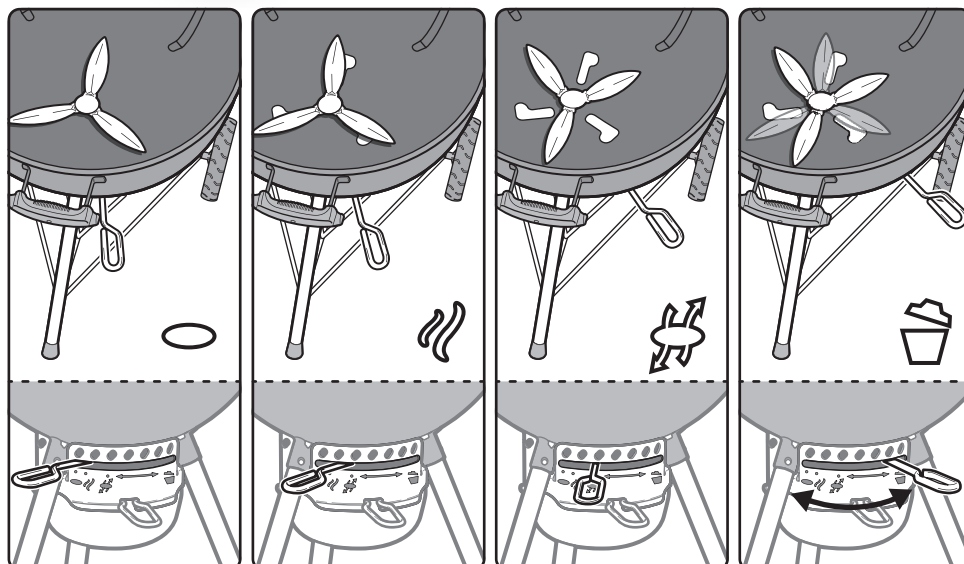
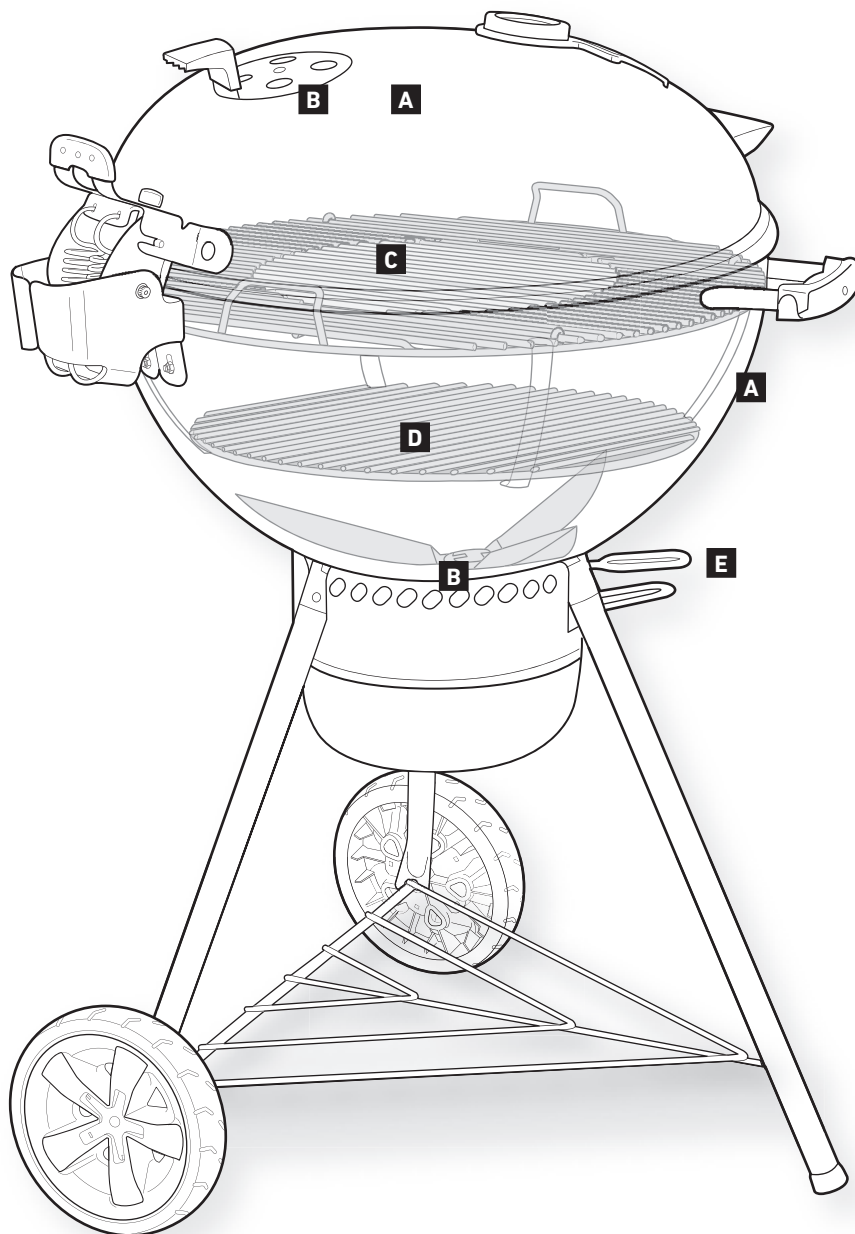
Hecha de acero de uso rudo, la parrilla de cocción proporciona una amplia área para preparar sus alimentos favoritos.

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.

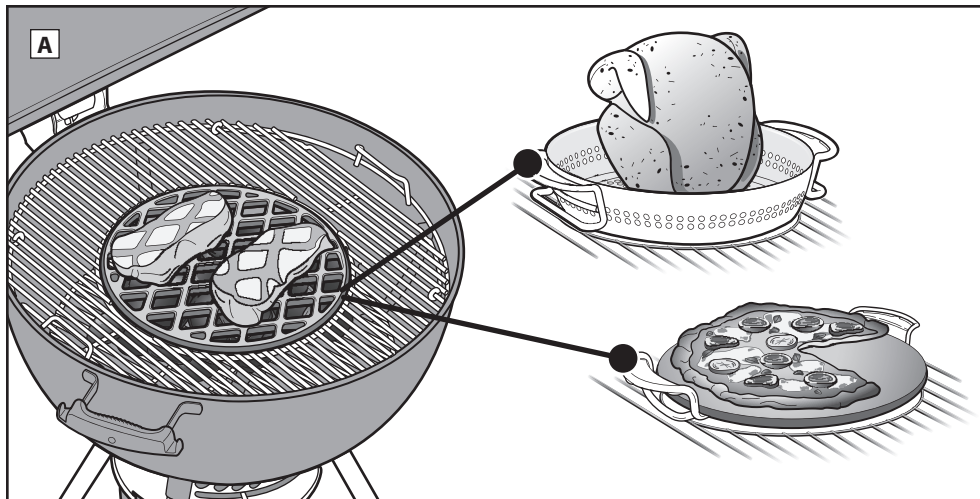




CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

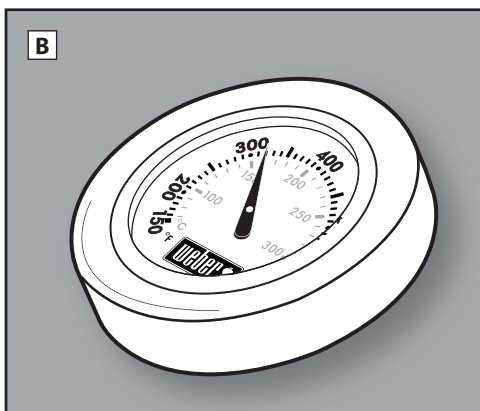
A GOURMET BBQ SYSTEM

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.



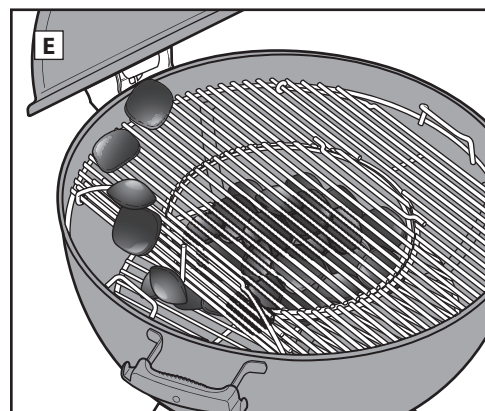
B Termómetro integrado

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



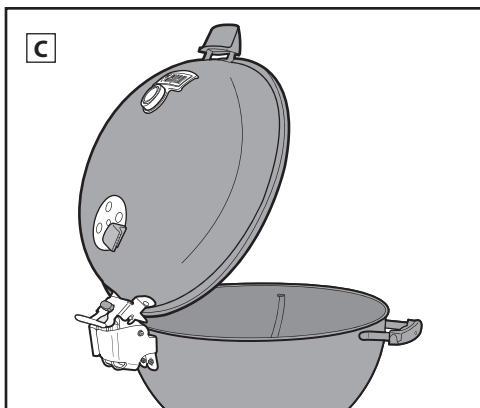
C Tapa con bisagra

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).



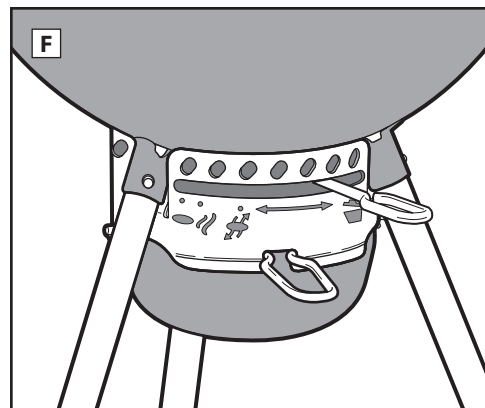
D Soporte para iGRILL

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.



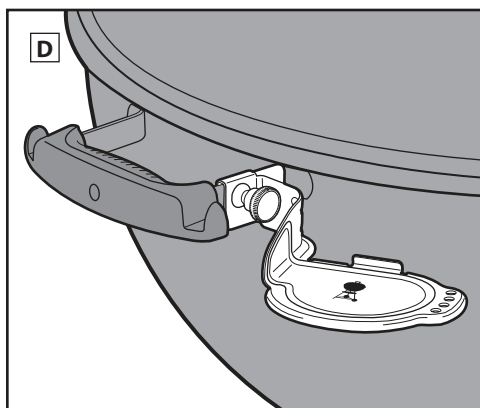
E Parrilla de cocción con bisagras

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



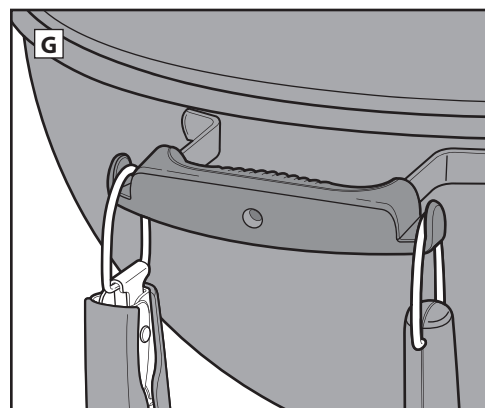
F Cenicero de alta capacidad

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

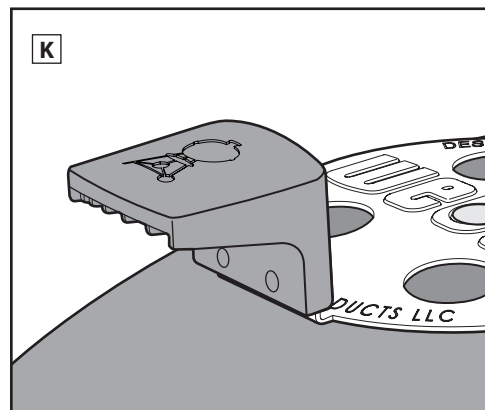
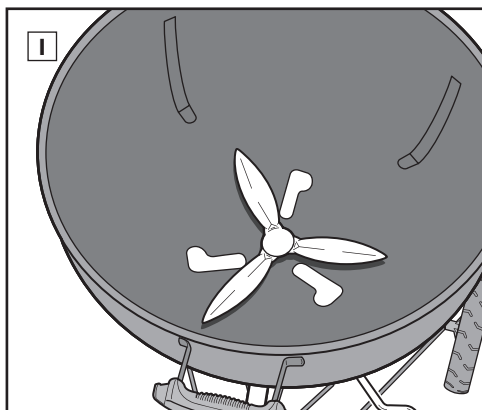
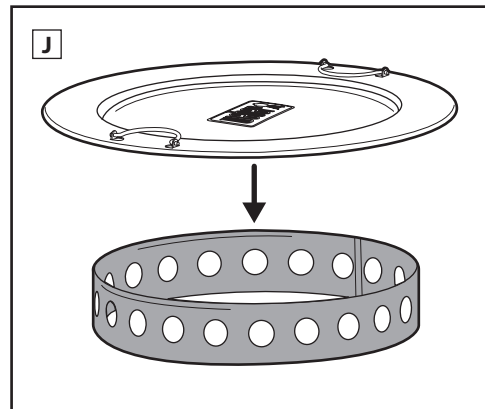
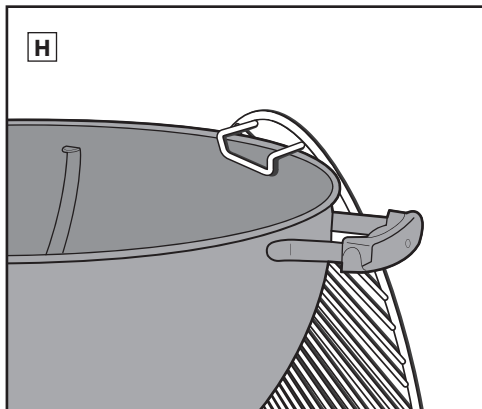
La nueva forma de las ventililas del cuerpo del asador garantiza el flujo de aire perfecto para ahumar y cocinar a baja temperatura.

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

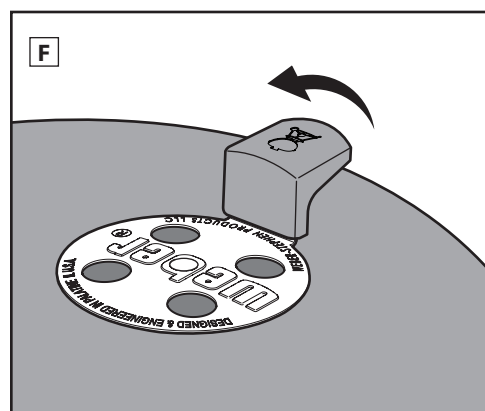
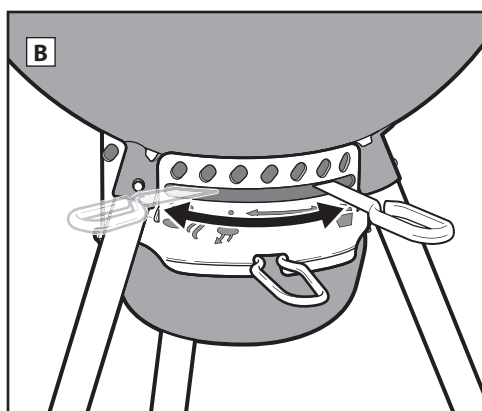
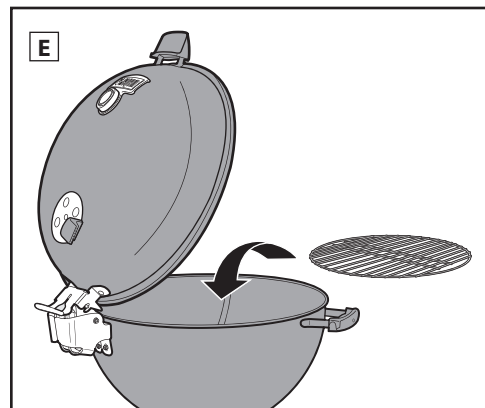
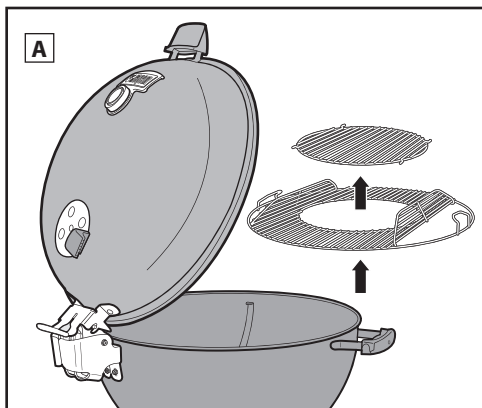
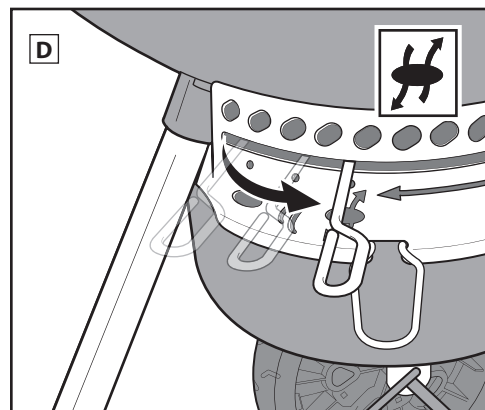
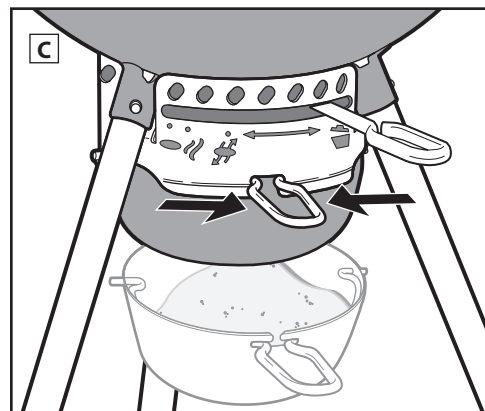
1. Levante la tapa y colóquela en posición de apertura.
2. Para retirar la parrilla de cocción GOURMET BBQ SYSTEM, saque primero el área central removible y, posteriormente, la parrilla de cocción completa del asador (A).

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.

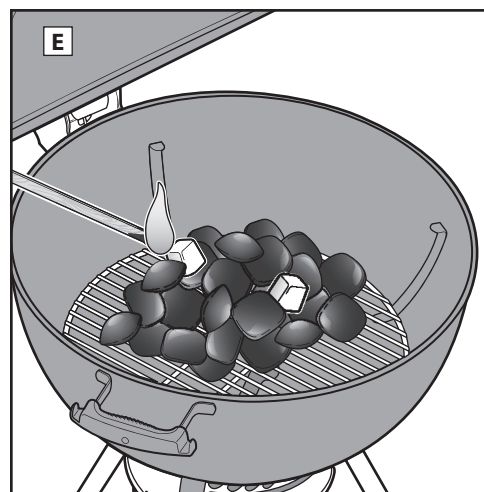
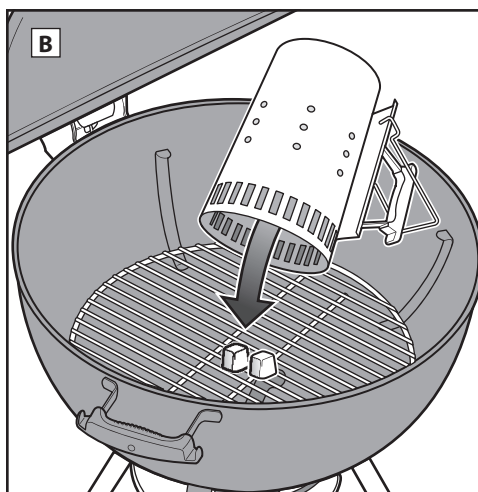
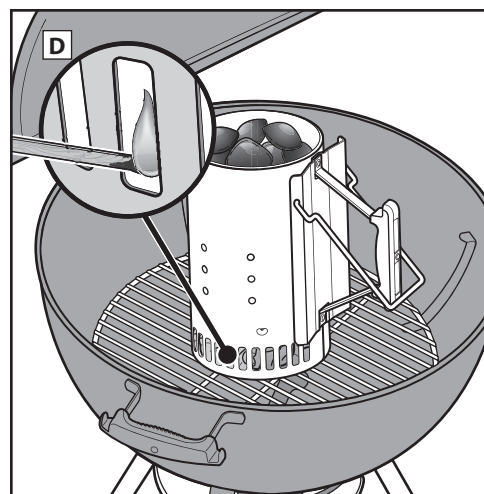
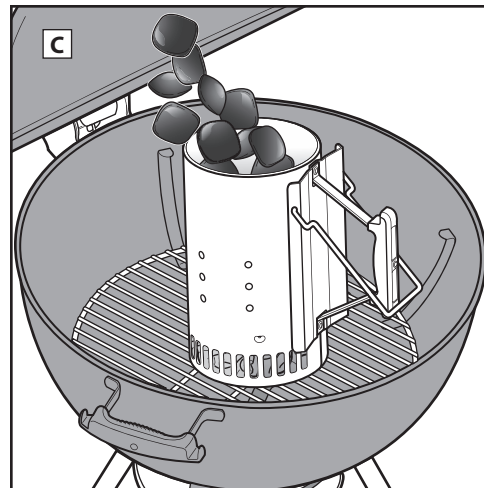
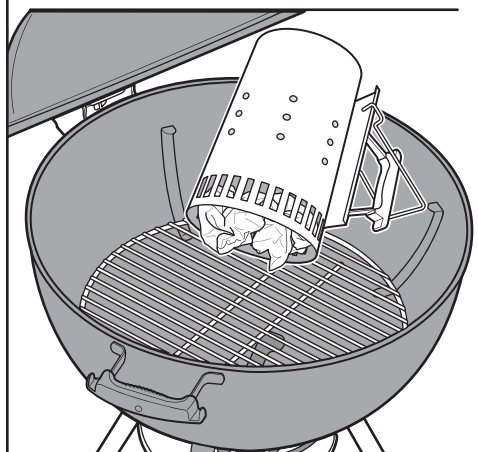
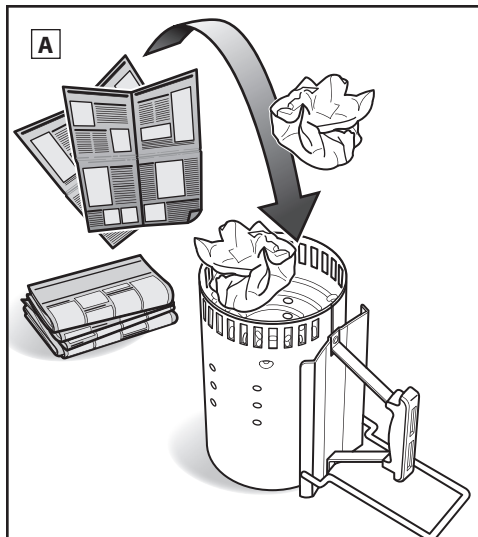
5. Cuando el carbón esté completamente encendido, siga las instrucciones descritas en las páginas siguientes acerca de la distribución del carbón y el inicio de la cocción según el método de asado que desee aplicar.

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.

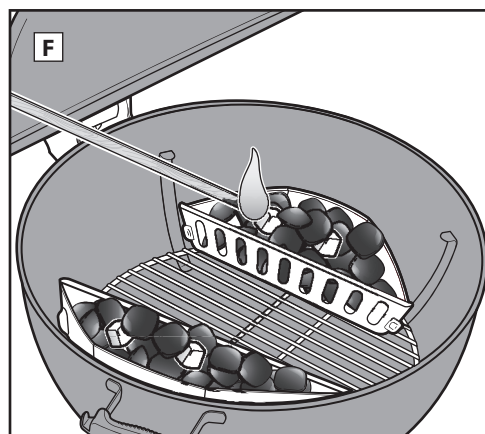
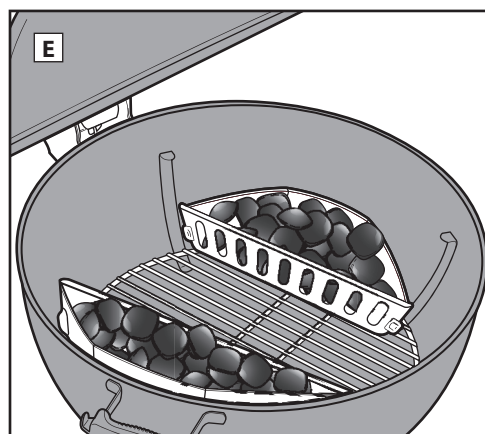
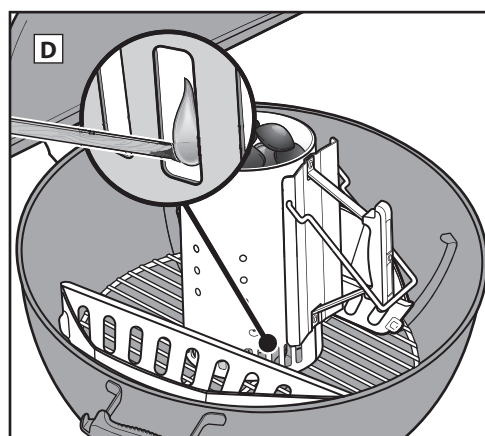
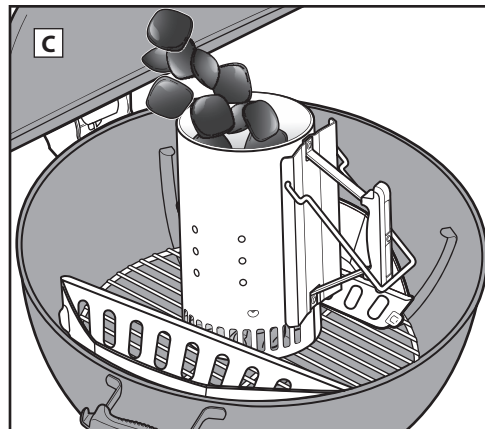
Nota: Asegúrese de enterrarlos un poco entre las briquetas de carbón.

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.

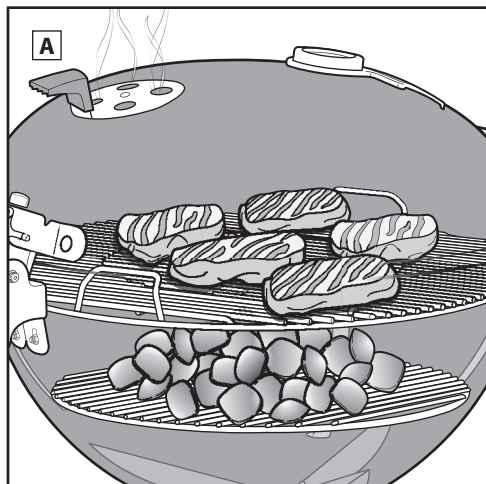
Nota: Los cubos de encendido deben haberse consumido totalmente y el carbón debe haber adquirido una capa de ceniza antes de colocar alimentos sobre la parrilla de cocción. No cocine antes de que el carbón se cubra con dicha capa de ceniza.

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.

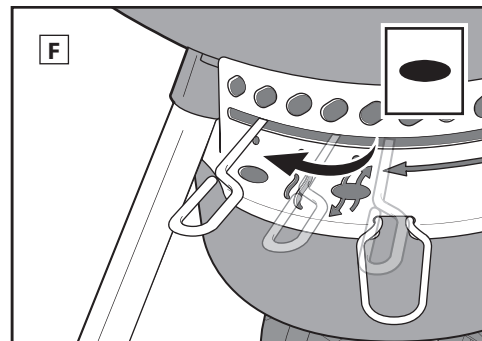
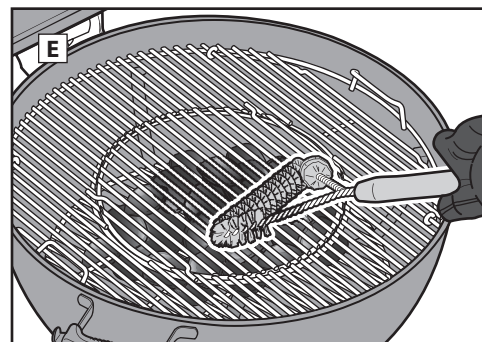
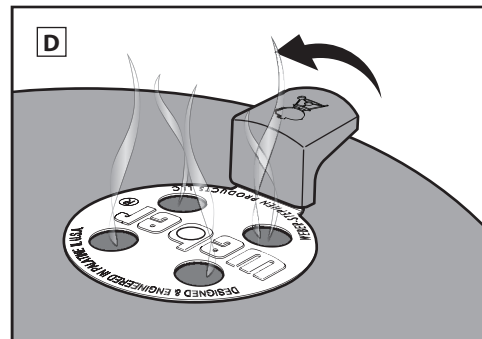
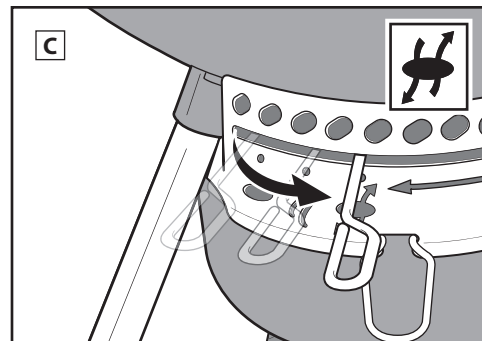
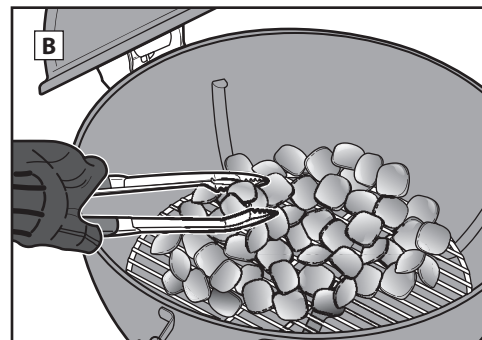
2. Una vez que el carbón está completamente encendido, distribúyalo uniformemente por la rejilla para carbón con unas pinzas de empuñadura larga (B) o utilizando un rastrillo para carbón WEBER (a la venta por separado).
3. Asegúrese de que la palanca del sistema de limpieza ONE-TOUCH y el regulador de 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).



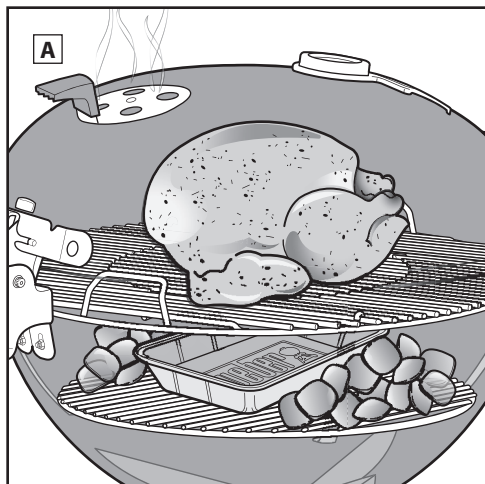
Cantidad de carbón para fuego directo

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.

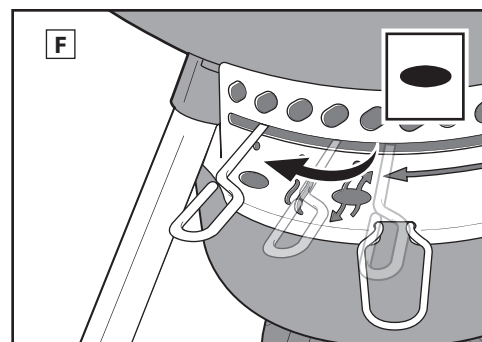
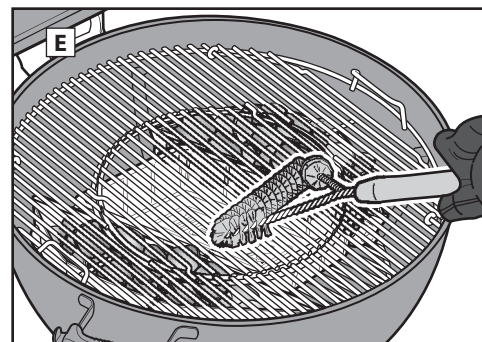
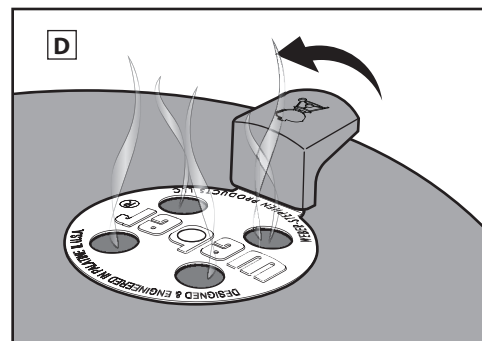
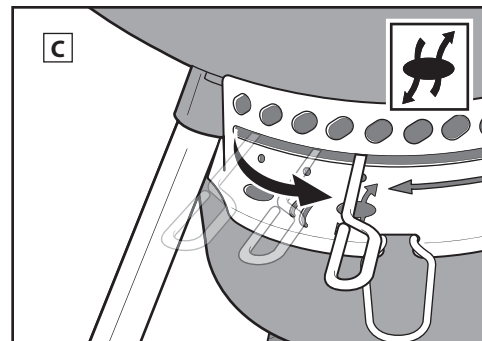
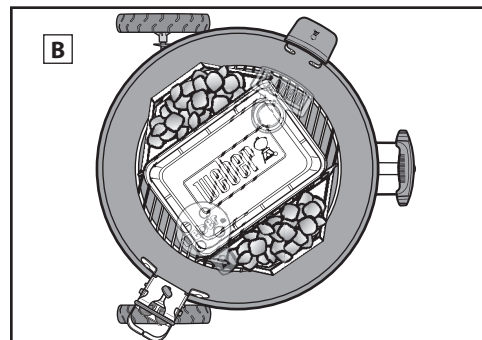
8. Coloque los alimentos en el centro de la parrilla de cocción, encima de la bandeja para escurrimientos, en caso de estar usando una.

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	Corte: New York, Porterhouse, ribeye, T-bone y filete miñón (filete)	¾ in (1.9 cm), grosor
		1 in (2.5 cm), grosor
		2 in (5 cm), grosor
	Arrachera	1.5-2 lb (680-907 g); 0.75 in (1.9 cm), grosor
	Hamburguesa de res molida	0.75 in (1.9 cm), grosor
CERDO	Filete	3-4 lb (1.36-1.81 kg)
	Bratwurst: salchichas frescas	3 oz (85 g), tira
	Chuletas: sin hueso o con hueso	0.75 in (1.9 cm), grosor
	Costillas: costillar completo, costillas sueltas	1.25-1.5 in (3.17-3.81 cm), grosor
	Costillas: estilo campestre, con hueso	3-4 lb (1.36-1.81 kg)
AVES	Filete	1 lb (453 g)
	Pechuga de pollo: sin hueso, sin piel	6-8 oz (170-226 g)
	Muslo de pollo: sin hueso, sin piel	4 oz (113 g)
	Piezas de pollo: con hueso, surtidas	3-6 oz (85-170 g)
	Pollo: entero	4-5 lb (1.81-2.26 kg)
MARISCOS	Pollo de leche	1.5-2 lb (680-907 g)
	Pavo: entero, sin relleno	10-12 lb (4.53-5.44 kg)
	Filete o rebanada de pescado: lenguado, huachinango, salmón, robalo, pez espada, atún	0.25-0.5 in (0.63-1.27 cm), grosor
		1-1.25 in (2.54-3.17 cm), grosor
	Pescado: entero	1 lb (453 g)
VERDURAS		3 lb (1.36 kg)
	Camarón	1.5 oz (28 g)
	Espárragos	0.5 in (1.27 cm), diámetro
	Elote	con hojas
		sin hojas
	Hongos	shiitake o champiñón
		portobello
	Cebolla	en mitades
		0.5 in (1.27 cm), en rebanadas
	Papa	entera
		0.5 in (1.27 cm), en rebanadas

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.

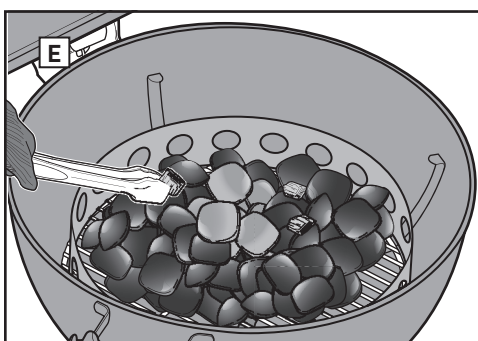
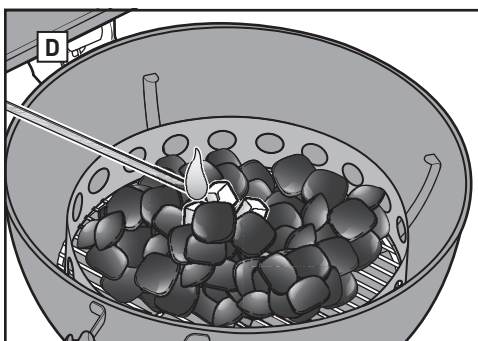
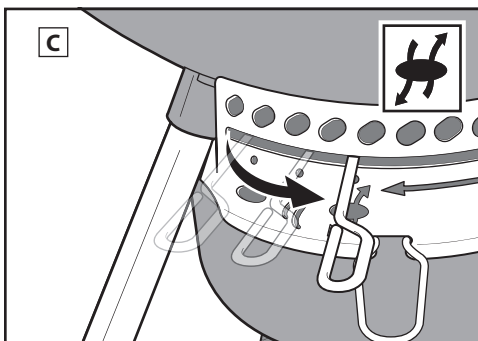
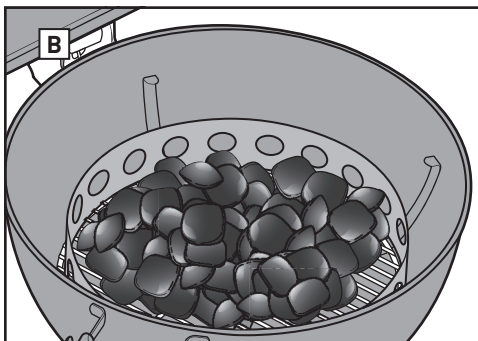
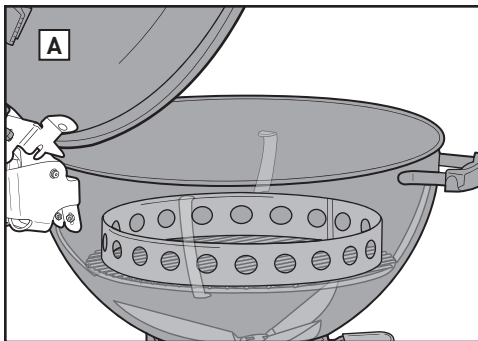
4. Mueva la palanca del sistema de limpieza ONE-TOUCH hasta la posición de apertura completa (C).

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.

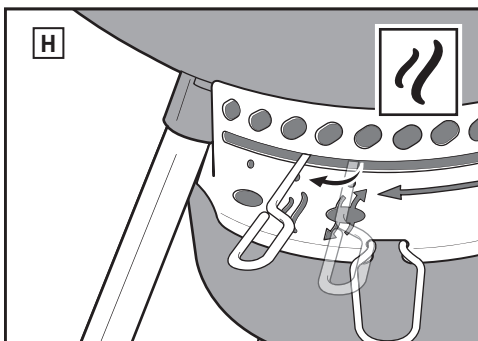
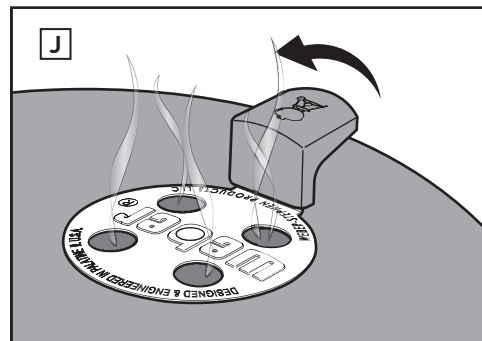
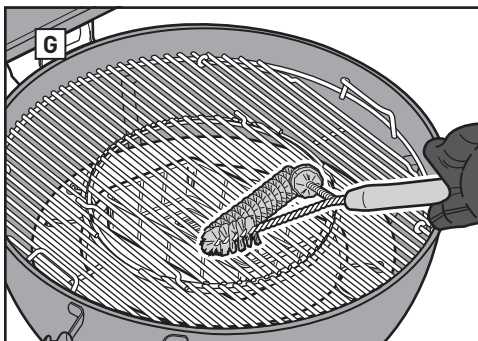
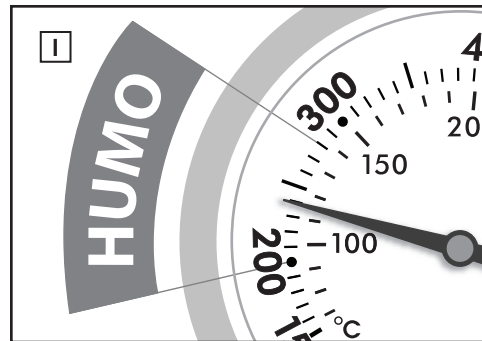
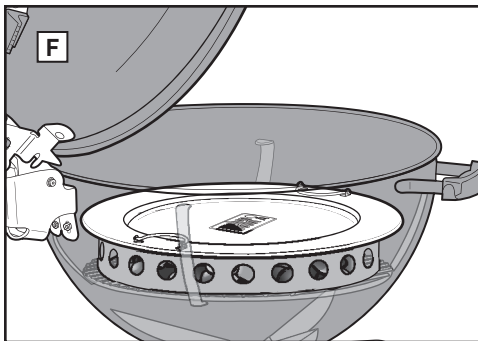
Nota: Debe colocarse una bandeja para escurrimientos desechable encima de la placa difusora para recoger las chorreaduras de los alimentos y reducir al mínimo el tiempo de limpieza. Pueden añadirse líquidos a la bandeja para escurrimientos desechable con la finalidad de ayudar a moderar la temperatura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

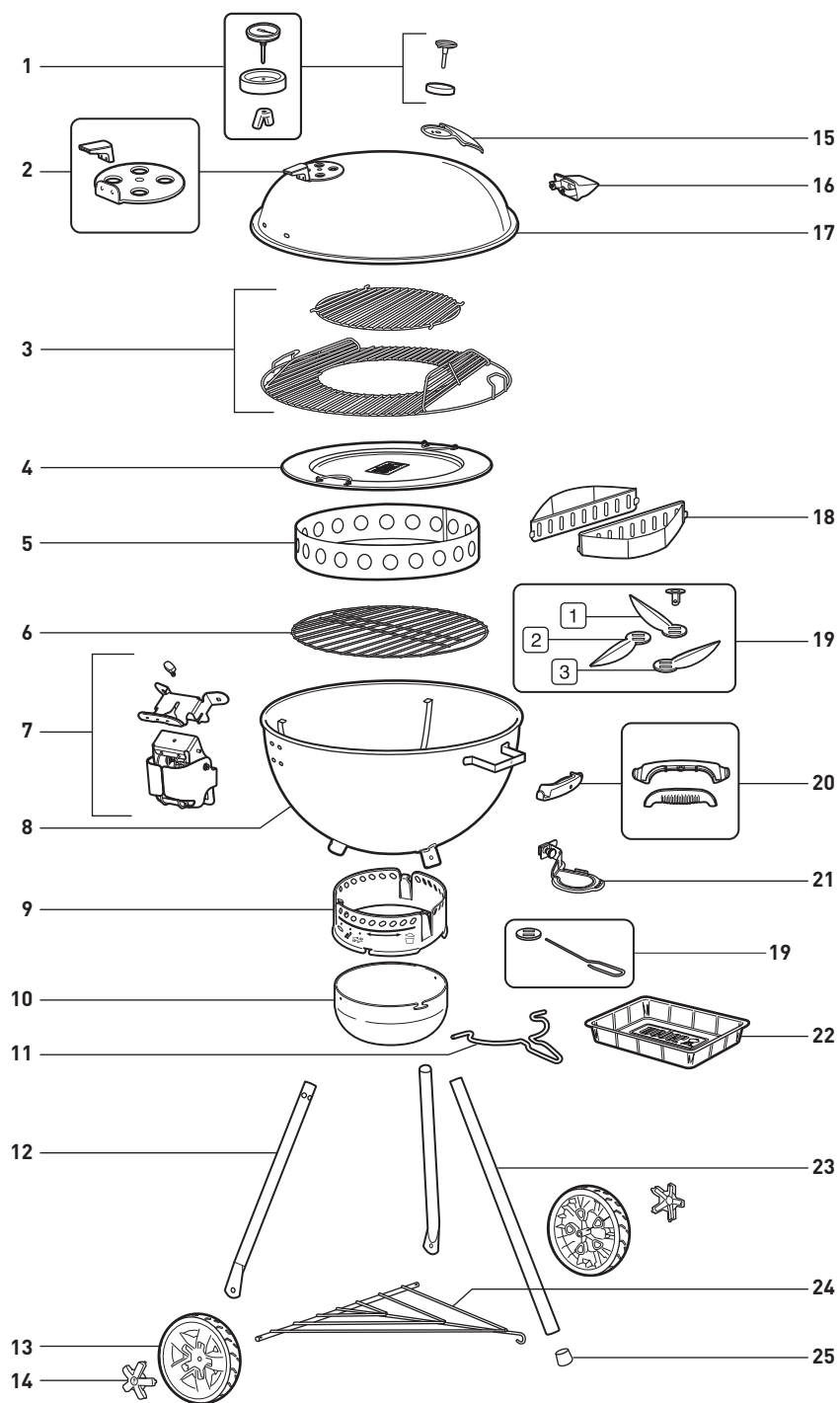
Limpieza en todo momento

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

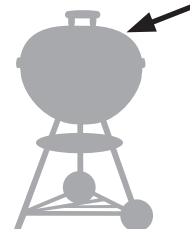






NOTAS

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