



US

CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE

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

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

ES

ASADOR DE CARBÓN GUÍA DEL PROPIETARIO

No descartar. Esta guía del propietario contiene peligros, advertencias y precauciones importantes del producto. Para conocer las instrucciones de armado, consulte la guía de armado.

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

FC

MODE D'EMPLOI DU BARBECUE À CHARBON

Ne pas jeter. Ce mode d'emploi contient des points importants relatifs au produit comme l'énoncé de dangers, des avertissements et des mises en garde. Pour consulter les instructions d'assemblage, reportez-vous au guide d'assemblage.

Connectez-vous sur www.weber.com, sélectionnez votre pays d'origine, et enregistrez votre gril aujourd'hui.



9501110

05/13/24



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 two feet (60cm) 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.
- ⚠ Do not use the TUCK-AWAY lid holder as a handle to lift or move the grill.
- ⚠ Do not hang the lid on the bowl handle.
- ⚠ 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.
- ⚠ Do not hang the lid on the bowl handle.
- ⚠ Do not use the TUCK-AWAY lid holder as a handle to lift or move the grill.
- ⚠ **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.

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.

Limited 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 Limited Warranty ("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. 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 LIMITED 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) ("Owner"), 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, normal wear and tear excluded. (Note: If you lose or misplace your WEBER Owner's Manual, a replacement is available online at www.weber.com.) WEBER agrees within the framework of this warranty to repair or replace the part that is defective in material or workmanship subject to the 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. WEBER stands by its products and is happy to provide you with the Warranty described for material defects in the grill or its relevant components, normal wear and tear excepted.

- 'Normal wear and tear' includes cosmetic and other immaterial deterioration that may come with ownership of your grill over time, such as surface rust, dents / scratches, etc.

However, WEBER will honor this Warranty for the grill or its relevant components where damage or dysfunction results from a material defect.

- 'Material defect' includes rust through or burn through of certain parts, or other damage or failure inhibiting your ability to safely / properly use your grill.

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. 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. If you have not had time to register your grill before calling for Warranty service, please have the following information available when you do call: Name – Address – Phone Number – Email – Serial Number – Purchase Date – Purchase Dealer – Model – Color – Primary Issue 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 by owner.

When you contact Customer Service, please have the following information available:

Name – Address – Phone Number – Email – Serial Number – Purchase Date – Purchase Dealer – Model – Color – Primary Issue

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 (such as spiders) and rodents (such as squirrels), including but not limited to damage to burner tubes and/or gas hoses;
- 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.
- Acid rain and other environmental factors.

Using third party parts will not void this Warranty. However, any parts that are used and/or installed on your WEBER product that are not genuine WEBER parts are not covered by this Warranty. In addition, any damages that result from the use and/or installation of parts on your WEBER product that are not genuine WEBER parts 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

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 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



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.

Bowl and Lid

Every WEBER charcoal grill is made with a baked-on porcelain-enamel coated steel bowl (A) and lid (B). 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.

Dampers and Vents

A big factor in charcoal grilling is air. The more air you allow into the grill, the hotter the fire will grow (to a point) and the more often you will need to replenish it. So to minimize replenishing, keep the lid closed as much as possible. The bowl vents (C) on the bottom of the grill should be left open whenever you are grilling, but to slow the rate of your fires burn, close the lid damper(s) (D) as much as halfway.

Cooking Grates

Made of heavy-duty steel, the cooking grates (E) provide ample area to make all of your favorite meals.

Charcoal Grate

The charcoal grate (F) 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.

Special Features

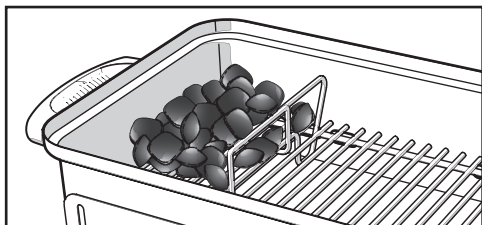
Your grill may be equipped with the following special features:

TUCK-N-CARRY Lid Lock (select models only)

The TUCK-N-CARRY (G) lid lock allows for carrying, and also lowers to double as a lid holder.

CHAR-RAIL (select models only)

The CHAR-RAIL hooks onto the charcoal grate to help hold fuel in place on one side of the cookbox for indirect cooking.



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 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

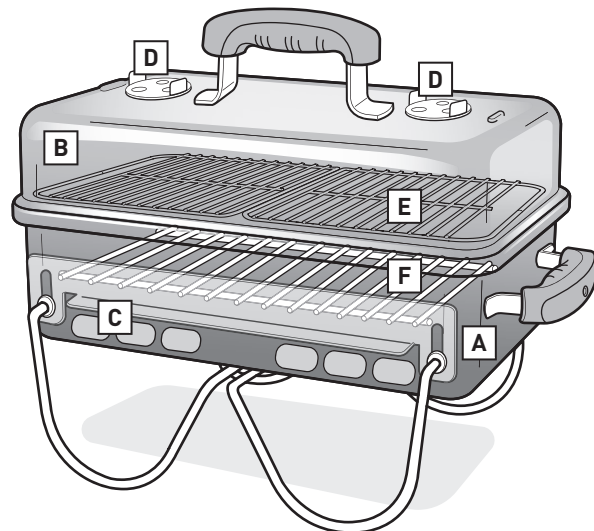
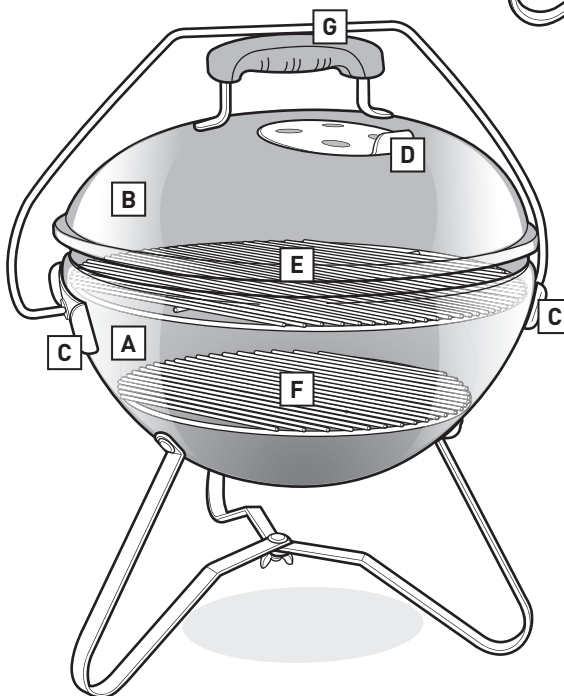
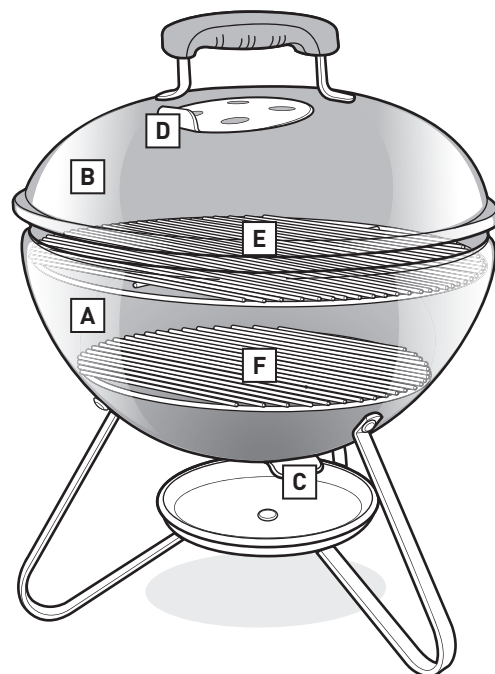
Choosing charcoal quantity depends on what you are grilling and the size of your grill. If you are grilling small, tender pieces of food that take less than 20 minutes, refer to the *Charcoal Quantity for Direct Heat* chart. If you are grilling larger cuts of meat that require 20 minutes or more of grilling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

Charcoal typically lasts for about an hour before it is completely burnt through and ready to be replaced.

Preparing the Grill for Lighting

1. Remove the lid. Depending on your grill model you may be able to position it on the side of your grill using the TUCK-N-CARRY lid lock which lowers to double as a lid holder.
2. Remove the cooking (top) grate from your grill.
3. Remove the charcoal (bottom) grate and clear ashes or chunks of old charcoal from the bottom of the bowl and ash catcher (depending on your model of grill).
4. Open bowl vent(s).
5. Replace charcoal (bottom) grate.

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

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.

1. Put a few sheets of wadded up newspaper in the bottom of the chimney starter and set the chimney starter on the charcoal grate (A); or put a few lighter cubes in the center of the charcoal grate and place the chimney starter over them (B).
2. Fill the chimney starter with charcoal (C).
3. Light the lighter cubes or newspaper through the holes on the side of the chimney starter (D).
4. Keep the chimney starter in place until the charcoal is fully lit. You can tell when the charcoal is fully lit when it is covered with a coating of white ash. This can take anywhere from 15 to 20 minutes.

Note: The lighter cubes used must be completely consumed and the coals ashed over before placing food on the grate.

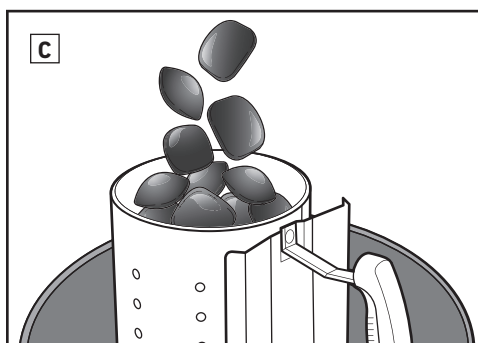
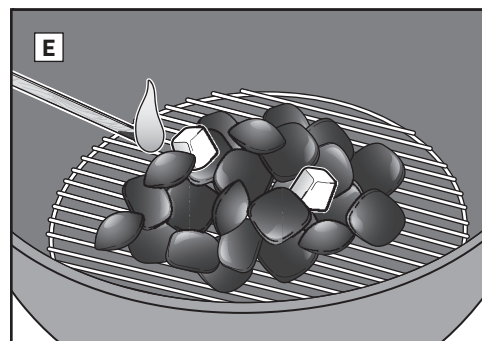
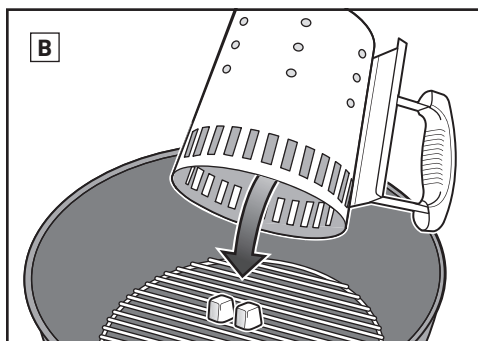
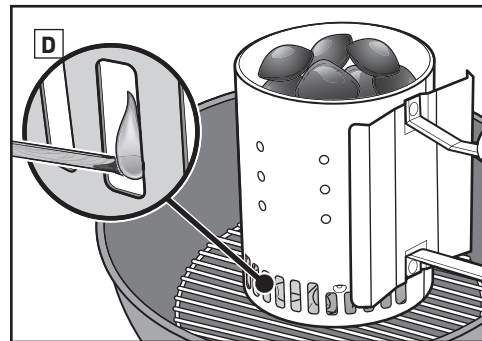
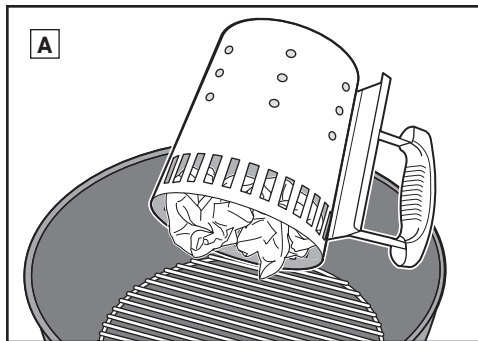
5. Once the charcoal is fully lit, continue to the following pages for instructions on how to arrange your charcoal and begin cooking according to your desired cooking method (Direct or Indirect method).

Lighting the Charcoal Using Lighter Cubes

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 (E).
2. Using a long match or lighter, light the lighter cubes. The lighter cubes will then ignite the charcoal.
3. Wait for the charcoal to fully light. You can tell when the charcoal is fully lit when it is covered with a coating of white ash. This can take anywhere from 15 to 30 minutes.

Note: The lighter cubes used must be completely consumed and the coals ashed over before placing food on the grate.

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 cooking method (Direct or Indirect method).



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
GO-ANYWHERE	12	16
14" (37 cm)	25	30
18" (47 cm)	30	40

Charcoal Quantity for Indirect Heat

Roasts, bone-in poultry pieces, whole fish, delicate fish fillets, 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
GO-ANYWHERE	4 per side	2 per side	8 per side	2 per side
14" (37 cm)	5 per side	3 per side	9 per side	6 per side
18" (47 cm)	10 per side	5 per side	20 per side	7 per side

Replacement Parts

If you need replacement parts or have questions about the assembly, use, or maintenance of your grill, please call WEBER Customer Service.

For purchases made in the U.S. and Canada
1-800-446-1071

For purchases made in Mexico
01800-00-WEBER [93237] Ext. 105



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 (A) or using a WEBER charcoal rake (sold separately).
3. Make sure the bowl vents and lid damper(s) are in the fully open position (B).
4. Once the charcoal has ashed over, replace the cooking grate inside the bowl.
5. Slide the lid closed on the grill.
6. Preheat the cooking grate for approximately 10 to 15 minutes.
7. Once the cooking grate is preheated, slide the lid open. Using a grill brush, scrub the cooking grate clean (C).

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

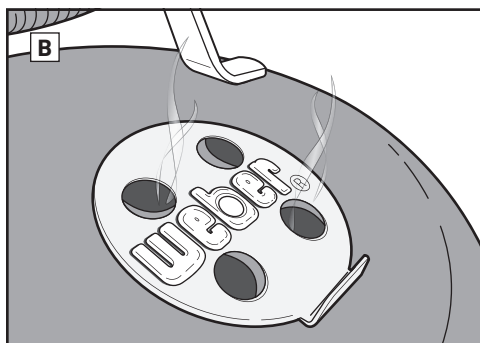
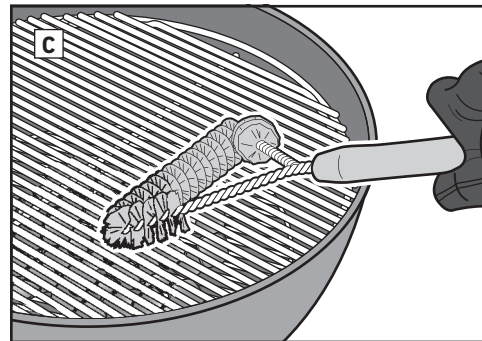
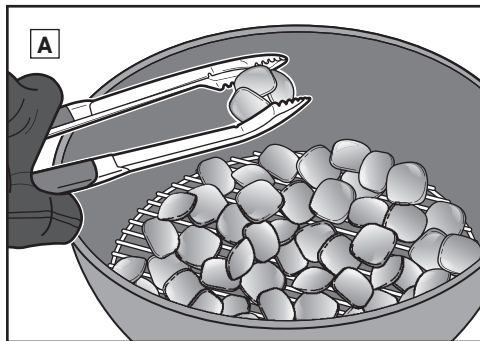
8. Place your food on the cooking grate.

Note: When removing the grill lid during cooking, slide it to the side, rather than straight up. Lifting straight up may create suction, drawing ashes up onto your food.

9. Slide the lid closed and consult recipe for recommended cooking times.

When finished cooking...

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



Arranging the Charcoal for Indirect Heat

1. Put on barbecue mitts or gloves.

Note: 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. After the charcoal is fully lit, with long tongs, arrange the charcoal so that they will be set on either side of the food (A). A drip pan may be placed between the charcoal to collect drippings.
3. Make sure the bowl vents and lid damper(s) are in the fully open position (B).
4. Once the charcoal has ashed over, replace the cooking grate inside the bowl.
5. Slide the lid closed on the grill.
6. Preheat the grate for approximately 10 to 15 minutes.
7. Once the cooking grate is preheated, using a stainless steel bristle grill brush, clean the cooking grate (C).

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

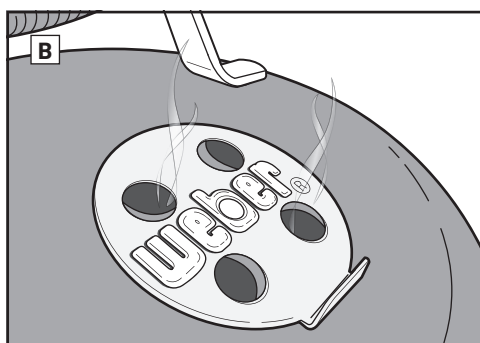
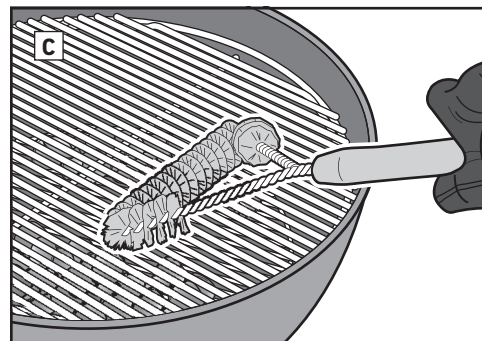
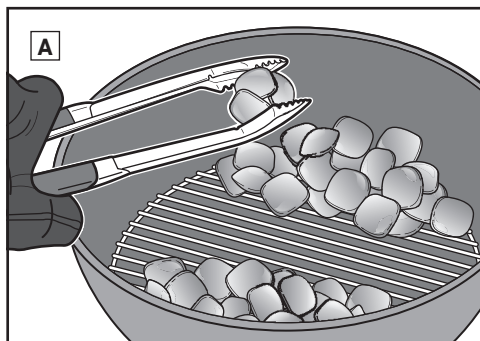
8. Slide the grill lid open and place your food on the cooking grate.

9. Slide the grill lid closed and consult recipe for recommended cooking times.

Note: When removing the grill lid during cooking, lift to the side, rather than straight up. Lifting straight up may create suction, drawing ashes up onto your food.

When finished cooking...

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





TIPS AND TRICKS

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.

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 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
	Chop: boneless or bone in	¾ in (1.9 cm) thick	6 to 8 minutes direct high heat
		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	¾ 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.



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

PELIGROS

- ⚠ ¡No use el asador en interiores! Este asador está diseñado para su uso al aire libre en áreas bien ventiladas y no está preparado para el uso como calentador ni debe emplearse como tal en ninguna circunstancia. El uso en interiores puede dar lugar a la acumulación de vapores tóxicos y causar lesiones personales graves o muerte.
- ⚠ Se prohíbe el uso en cocheras, edificios, pasillos cubiertos u otras áreas cerradas.
- ⚠ No use gasolina, alcohol ni ningún otro líquido de alta volatilidad para encender el carbón. En caso de uso de líquido de encendido para carbón (no recomendado), limpie todo el líquido que haya podido escapar por las ventillas 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 armarse correctamente de acuerdo con las instrucciones de armado. Un armado incorrecto puede dar lugar a situaciones peligrosas.
- ⚠ No use el asador sin el cenicero instalado.
- ⚠ No use este asador bajo una estructura de material combustible.
- ⚠ El consumo de alcohol o medicamentos (bajo supervisión médica o no) puede afectar 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 60 cm (2 ft) 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 parrilla para carbón, las cenizas, el carbón ni el asador para verificar si están calientes.
- ⚠ Apague el carbón cuando haya terminado de cocinar. Para esto, cierre la ventilla del cuerpo del asador y el ventilador de la tapa, y ponga la tapa en el cuerpo del asador.
- ⚠ Use manoplas o guantes para asar resistentes al calor al cocinar, ajustar las ventillas (ventiladores), agregar carbón y manipular el termómetro o la tapa.
- ⚠ Use herramientas apropiadas, equipadas con empuñaduras largas y resistentes al calor.
- ⚠ Coloque siempre el carbón encima de la parrilla para carbón (inferior). No lo coloque directamente en el fondo del cuerpo del asador.
- ⚠ No se apoye en el extremo de la mesa ni lo sobrecargue.
- ⚠ No use el soporte para tapa TUCK-AWAY como manija para levantar o mover el asador.
- ⚠ No cuele la tapa de la manija del cuerpo.
- ⚠ 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.
- ⚠ No cuele la tapa de la manija del cuerpo.
- ⚠ No use el soporte para tapa TUCK-AWAY como manija para levantar o mover el asador.
- ⚠ ¡ADVERTENCIA! No use este asador en espacios cerrados y/o habitables (como casas, tiendas de campaña, remolques de auto, casas rodantes o embarcaciones). Peligro de muerte por inhalación de monóxido de carbono.

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 escurremientos 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.

Garantía Limitada

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

Modelo:

Fecha de compra o instalación:

WEBER ofrece esta Garantía Limitada (la "Garantía") sin costo adicional. Aquí encontrará la información necesaria si su producto WEBER requiere reparación, en el caso improbable de que sufra una falla o un defecto. Según la legislación vigente, el cliente tiene diversos derechos en caso de que el producto resulte defectuoso. Tales derechos incluyen desempeño complementario o sustitución, rebaja del precio de compra y compensación. Las cláusulas de esta Garantía no afectan 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 LIMITADA DE WEBER

WEBER garantiza al comprador del producto WEBER (o, en caso de que sea un regalo o promoción, la persona para quien haya sido adquirido como regalo o artículo promocional) (en adelante, el "Propietario") que este se encontrará libre de defectos de materiales y mano de obra durante los períodos de tiempo especificados a continuación, siempre que su armado y uso tengan lugar de acuerdo con el manual del usuario que lo acompaña, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales. (Nota: En caso de pérdida o extravío del manual del usuario del producto WEBER, puede descargar una copia en línea desde www.weber.com).

WEBER acepta, en el marco de esta Garantía, reparar o sustituir las partes defectuosas en cuanto a materiales o mano de obra, con las limitaciones y exclusiones descritas a continuación. EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEGISLACIÓN APLICABLE, ESTA GARANTÍA SOLO SERÁ VÁLIDA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL Y NO PODRÁ TRANSFERIRSE A POSTERIORES PROPIETARIOS, EXCEPTO EN CASO DE REGALO O ENTREGA COMO ARTÍCULO PROMOCIONAL, SEGÚN LO DESCRITO ANTERIORMENTE. WEBER respalda sus productos y ofrece con gusto la Garantía descrita frente a defectos de materiales en el asador o sus componentes, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales.

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

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

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

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO BAJO ESTA GARANTÍA

A fin de asegurar la debida cobertura de la Garantía, es importante (aunque no obligatorio) registrar el producto WEBER en línea en www.weber.com. Deben conservarse el recibo y/o la factura de compra originales. Al registrar el producto WEBER, se confirma la cobertura de la Garantía y se establece un vínculo directo con WEBER que el fabricante puede usar si necesita contactar con el Propietario. Si no tuvo tiempo de registrar su asador antes de solicitar el servicio de Garantía, prepare la siguiente información antes de llamar:

Nombre, dirección, teléfono, correo electrónico, número de serie, fecha de compra, distribuidor, modelo, color y principal problema.

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 transporte 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.

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

GESTIONES EN GARANTÍA Y SITUACIONES NO CUBIERTAS

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

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente, prepare la siguiente información: Nombre, dirección, teléfono, correo electrónico, número de serie, fecha de compra, distribuidor, modelo, color y principal problema.

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

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

El uso de partes de otros fabricantes no invalida esta Garantía. No obstante, esta Garantía no cubre aquellas partes usadas y/o instaladas en el producto WEBER que no sean partes originales WEBER. Esta Garantía tampoco cubre aquellos daños resultantes del uso y/o la instalación de partes en el producto WEBER que no sean partes originales WEBER. Toda conversión de un asador de gas no autorizada por WEBER y llevada a cabo por un técnico autorizado por WEBER dará lugar a la invalidación de esta Garantía.

PERÍODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

Cuerpo, tapa y aro central:
10 años, agrietamiento por corrosión/combustión

Sistema de limpieza ONE-TOUCH:
5 años, agrietamiento por corrosión/combustión

Componentes de plástico:
5 años, excepto desvanecimiento o decoloración

Todas las partes restantes:
2 años

EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD

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

NO SE CONSIDERARÁ VÁLIDA NINGUNA OTRA GARANTÍA UNA VEZ VENCIDA ESTA GARANTÍA. WEBER NO ASUMIRÁ NINGUNA OTRA GARANTÍA (INCLUIDAS LAS "GARANTÍAS AMPLIADAS") OFRECIDA POR NINGUNA PERSONA, DISTRIBUIDOR O AGENTE COMERCIAL, EN RELACIÓN CON NINGÚN PRODUCTO. EL ÚNICO OBJETO DE ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PARTE O EL PRODUCTO EN CUESTIÓN.

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

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

LAS PARTES Y ACCESORIOS SUSTITUIDOS EN EL MARCO DE ESTA GARANTÍA GOZARÁN DE UN PERÍODO DE GARANTÍA EQUIVALENTE AL TIEMPO RESTANTE DE LOS PERÍODOS DE GARANTÍA ORIGINALES INDICADOS ANTERIORMENTE.

ESTA GARANTÍA SOLO ES VÁLIDA PARA EL USO EN VIVIENDAS O DEPARTAMENTOS UNIFAMILIARES PRIVADOS, NO ASÍ PARA ASADORES WEBER DESTINADOS AL USO EN INSTALACIONES COMERCIALES, COMUNITARIAS O DE UNIDADES MÚLTIPLES, COMO RESTAURANTES, HOTELES, COMPLEJOS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE RENTA.



SISTEMA DE ASADO

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

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

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
Av. Patriotismo No. 229 Torre 1 Piso 6-A,
Colonia San Pedro de los Pinos,
Alcaldía Benito Juárez, C.P. 03800 Ciudad de México.
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 desempeño y control excelentes, y resultados extraordinarios siempre.

Cuerpo y tapa

El cuerpo (A) y la tapa (B) 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 descascarará. La superficie reflectante 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.

Ventiladores y ventilas

El aire es un factor fundamental al momento de asar con carbón. Cuanto más aire atraviesa un asador, más arde el fuego (hasta un cierto punto) y es necesario reabastecerlo de carbón con mayor frecuencia. Por tal motivo, para minimizar la necesidad de reabastecer el asador, es recomendable mantener la tapa cerrada tanto como sea posible. Las ventilas (C) de la parte inferior del asador deben dejarse abiertas siempre que esté cocinando, pero para reducir la velocidad de combustión del fuego, cierre los ventiladores (D) de la tapa hasta la mitad.

Parrillas de cocción

Hechas de acero de uso rudo, las parrillas de cocción (E) proporcionan una amplia área para preparar sus alimentos favoritos.

Parrilla para carbón

La parrilla para carbón (F) tiene la resistencia necesaria para soportar el calor del fuego de cualquier tipo de carbón vegetal. Hecha de acero de uso rudo, esta durable parrilla 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.

Características especiales

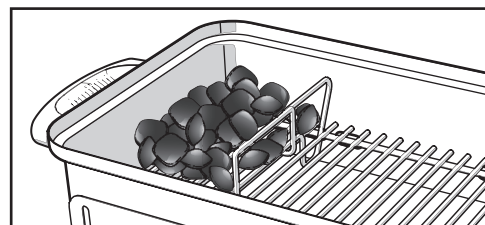
Su asador puede estar equipado con las siguientes características especiales:

Cierre de la tapa TUCK-N-CARRY (solo ciertos modelos)

El cierre de la tapa TUCK-N-CARRY (G) facilita el transporte y, además, funciona como soporte para tapa.

Soporte CHAR-RAIL (solo ciertos modelos)

El CHAR-RAIL se engancha a la parrilla para carbón para ayudar a mantener el combustible en su lugar por un lado de la caja de cocción para cocción indirecta.



ANTES DEL ENCENDIDO

Elección de un lugar apropiado 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 1.5 m (5 ft) de cualquier material combustible. Se consideran materiales combustibles, entre otros, las plataformas, patios y porches de madera o madera tratada.

Elección de la cantidad de carbón

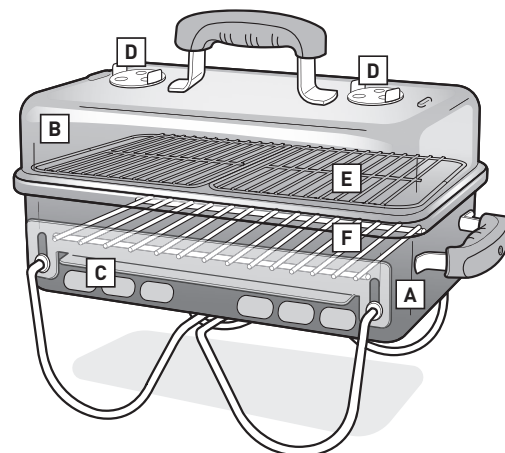
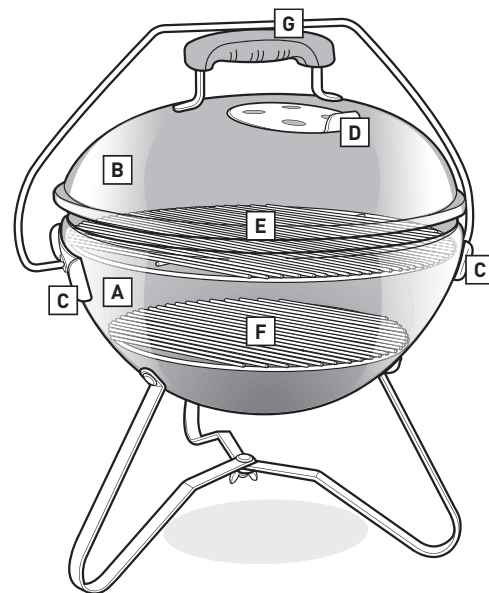
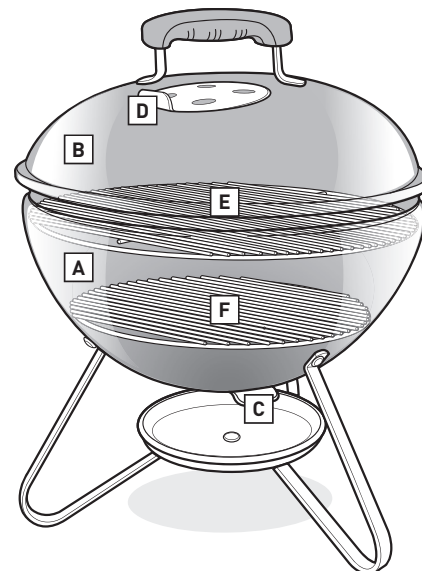
La cantidad de carbón a elegir dependerá de lo que se vaya a asar y del tamaño de su asador. Para cocinar piezas pequeñas y tiernas que requieran menos de 20 minutos, consulte la tabla *Cantidad de carbón para fuego directo*. Para cocinar a la parrilla piezas más grandes que requieran 20 minutos o más, o alimentos delicados, consulte la tabla *Cantidad de carbón para fuego indirecto*. Para más información acerca de la diferencia entre la cocción directa y la cocción indirecta, consulte la sección *MÉTODOS DE ASADO*.

El carbón suele durar aproximadamente una hora antes de consumirse por completo y estar listo para reemplazarse.

Preparación del asador para el encendido

- Retire la tapa. Dependiendo del modelo de su asador, podrá colocarla por un lado usando el cierre para tapa TUCK-N-CARRY, que se baja para servir como soporte para la tapa.
- Extraiga la parrilla de cocción (superior) del asador.
- Saque la parrilla para carbón (inferior) y limpie el fondo del cuerpo del asador y el cenicero de cenizas y terrones de carbón usado (dependiendo del modelo de su asador).
- Abra las ventilas del cuerpo.
- Vuelva a instalar la parrilla para carbón (inferior).

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





Encendido del carbón 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 (de 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 de periódico arrugado en el fondo del encendedor de carbón y colóquelo en la parrilla para carbón (A); alternatively, ponga unos cuantos cubos de encendido en el centro de la parrilla para carbón y coloque el encendedor de carbón sobre ellos (B).
2. Llene el encendedor de carbón con carbón (C).
3. Encienda los cubos de encendido o el periódico a través de los orificios que se ubican por un lado del encendedor de carbón (D).
4. Mantenga el encendedor de carbón en su lugar hasta que el carbón esté completamente encendido. Sabrá cuándo se ha encendido por completo el carbón porque se cubrirá con una capa de ceniza blanca. Esto puede tardar entre 15 y 20 minutos.

Nota: Los cubos de encendido usados deben haberse consumido totalmente y el carbón debe haberse cubierto con una capa de ceniza antes de poner alimentos sobre la parrilla.

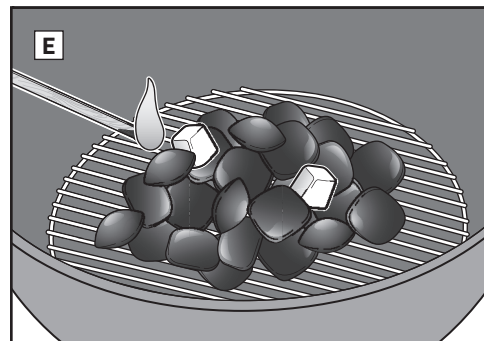
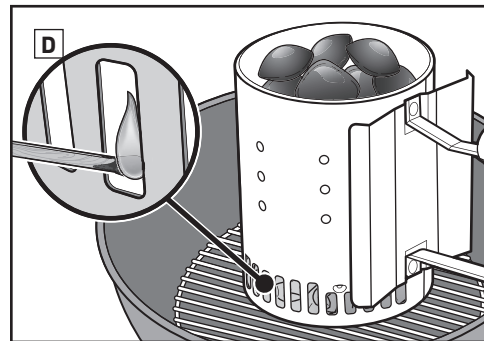
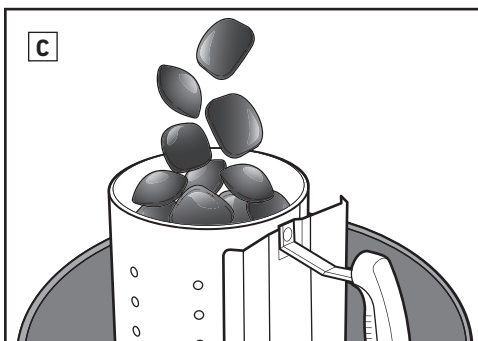
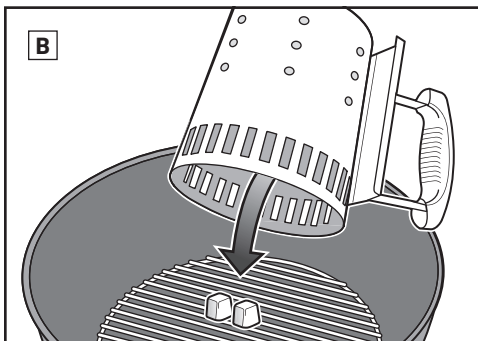
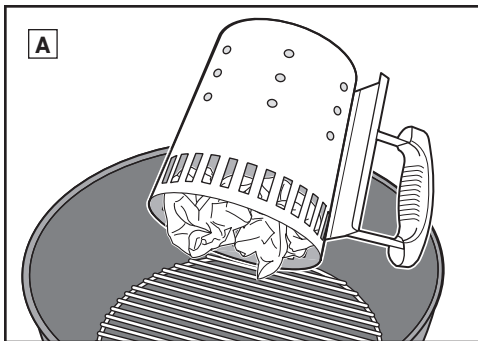
5. Cuando el carbón esté completamente encendido, siga las instrucciones descritas en las páginas siguientes acerca de la distribución del carbón y del inicio de la cocción según el método de cocción que desee aplicar (directo o indirecto).

Encendido del carbón usando cubos de encendido

1. Forme una pirámide con el carbón en medio de la parrilla para carbón (inferior) e inserte un par de cubos de encendido (de venta por separado) en la pirámide (E).
2. Prenda los cubos de encendido con un encendedor de cocina o un cerillo largo. Los cubos de encendido prenderán entonces el carbón.
3. Espere hasta que el carbón esté completamente encendido. Sabrá cuándo se ha encendido por completo el carbón porque se cubrirá con una capa de ceniza blanca. Esto puede tardar entre 15 y 30 minutos.

Nota: Los cubos de encendido usados deben haberse consumido totalmente y el carbón debe haberse cubierto con una capa de ceniza antes de poner alimentos sobre la parrilla.

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



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
GO-ANYWHERE	12	16
37 cm (14 in)	25	30
47 cm (18 in)	30	40

Cantidad de carbón para fuego indirecto

Piezas rostizadas, piezas de ave con hueso, pescados enteros, filetes de pescado delicados y costillas.

Diámetro del asador	Briquetas WEBER necesarias para la primera hora	Briquetas WEBER agregadas por cada hora adicional	Briquetas de carbón necesarias para la primera hora	Briquetas de carbón agregadas por cada hora adicional
GO-ANYWHERE	4 por lado	2 por lado	8 por lado	2 por lado
37 cm (14 in)	5 por lado	3 por lado	9 por lado	6 por lado
47 cm (18 in)	10 por lado	5 por lado	20 por lado	7 por lado

Refacciones

Si necesita refacciones o tiene dudas en cuanto al proceso de armado, el uso o el mantenimiento de su asador, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de WEBER.

Para asadores adquiridos en los EE. UU. y Canadá
1-800-446-1071

Para asadores adquiridos en México
01800-00-WEBER [93237] Ext. 105



MÉTODOS DE ASADO

Distribución del carbón para fuego directo

1. Use manoplas o guantes para asar.

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

2. Una vez que el carbón está completamente encendido, distribúyalo uniformemente por la parrilla para carbón con unas pinzas de empuñadura larga (A) o utilizando un rastrillo para carbón WEBER (de venta por separado).
3. Asegúrese de que las ventilas del cuerpo y los ventiladores de la tapa estén en la posición de apertura completa (B).

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 (C).

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

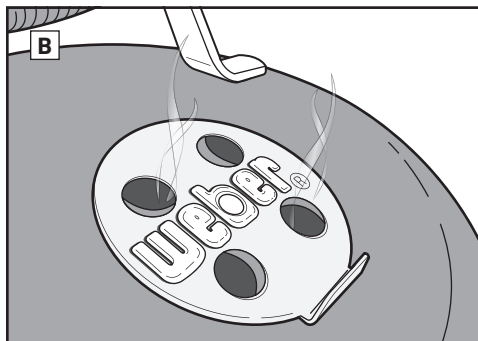
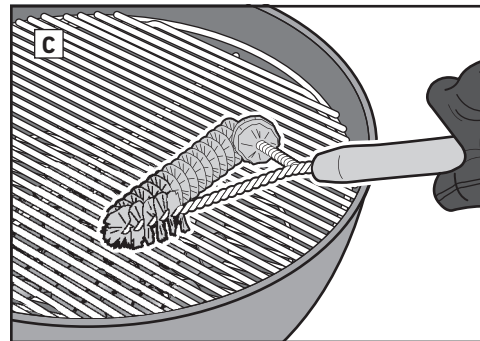
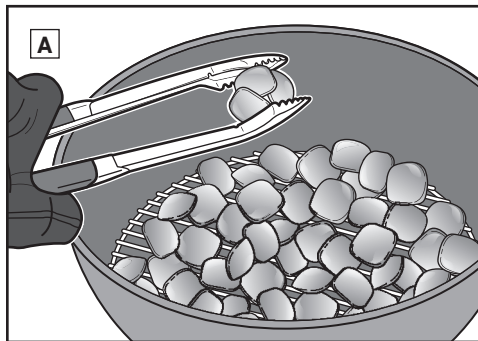
8. Coloque los alimentos en la parrilla de cocción.

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

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

Una vez que haya terminado de cocinar...

Cierre los ventiladores de la tapa y las ventilas del cuerpo del asador para apagar el carbón.



Distribución del carbón para fuego indirecto

1. Use manoplas o guantes para asar.

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

2. Una vez que el carbón esté completamente encendido, use unas pinzas de empuñadura larga para distribuirlo por ambos lados del asador, de forma que no quede justo debajo de los alimentos (A). Puede colocarse una bandeja para escurrimientos entre el carbón para recoger las chorreaduras.

3. Asegúrese de que las ventilas del cuerpo y los ventiladores de la tapa estén en la posición de apertura completa (B).

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 durante 10-15 minutos, aproximadamente.

7. Cuando la parrilla de cocción se haya precalentado, límpiela usando un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable (C).

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.

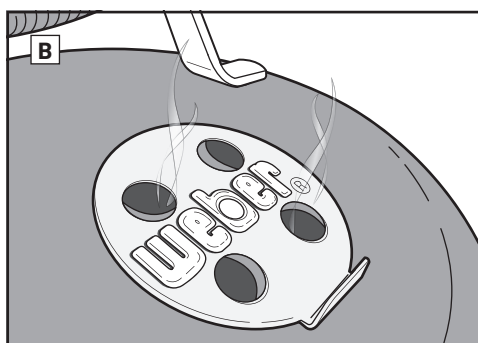
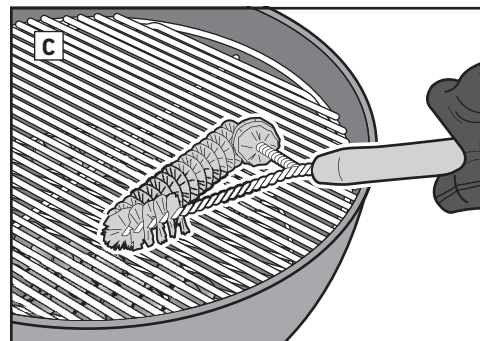
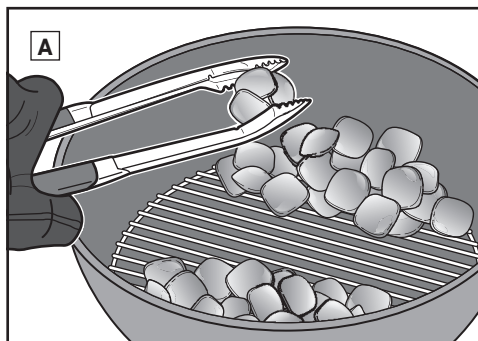
8. Abra la tapa del asador y coloque los alimentos sobre la parrilla de cocción.

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

Nota: Cuando quite la tapa del asador durante la cocción, es recomendable que la levante con un movimiento lateral en vez de directamente hacia arriba. Levantarla directamente hacia arriba puede ocasionar que se genere un efecto de succión que arrastre cenizas hacia los alimentos.

Una vez que haya terminado de cocinar...

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





Uso de guantes

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

Olvidese del líquido de encendido

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

Pre calentamiento del asador

Pre calentamiento del asador con la tapa cerrada durante 10-15 minutos ayuda a preparar la parrilla de cocción. Con el carbón al rojo vivo, la temperatura debajo de la tapa debe alcanzar 260 °C (500 °F). El calor desprende los restos de alimentos adheridos a la parrilla, lo que facilita su eliminación con un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable. Pre calentamiento del 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.

Mejor engrasar los alimentos que 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 ventilador y la ventila del cuerpo del asador deben mantenerse abiertos. Retire las cenizas del fondo del asador con regularidad para evitar que estas obstruyan las ventillas.

Con la tapa puesta

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.

Las llamas, a raya

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.

Atención al tiempo y 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.

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.

GUÍA DE ASADO

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 para asar a la parrilla.

		Grosor/peso	Tiempo de cocción aproximado
CARNE ROJA	Cortes: New York, Porterhouse, ribeye, T-bone, filete mignon	1.9 cm (0.75 in), grosor	4-6 minutos , fuego alto directo
		2.5 cm (1 in), grosor	6-8 minutos , fuego alto directo
		5 cm (2 in), grosor	14-18 minutos , sellar 6-8 minutos a fuego alto directo, asar 8-10 minutos a fuego alto indirecto
	Vacío de res	680-907 g (1.5-2 lb); 1.9 cm (0.75 in), grosor	8-10 minutos , fuego medio directo
	Hamburguesa de res molida	1.9 cm (0.75 in), grosor	8-10 minutos , fuego medio directo
CERDO	Filete	1.36-1.81 kg (3-4 lb)	45-60 minutos , asar 15 minutos a fuego medio directo, asar 30-45 minutos a fuego medio indirecto
	Bratwurst: salchichas frescas	85 g (3 oz), tira	20-25 minutos , fuego bajo directo
	Chuletas: sin hueso, con hueso	1.9 cm (0.75 in), grosor	6-8 minutos , fuego alto directo
		3.17-3.81 cm (1.25-1.5 in), grosor	10-12 minutos , sellar 6 minutos a fuego alto directo, asar 4-6 minutos a fuego alto indirecto
	Costillas: costillar completo, costillas sueltas	1.36-1.81 kg (3-4 lb)	90-120 minutos , fuego medio indirecto
AVES	Costillas: estilo campestre, con hueso	1.36-1.81 kg (3-4 lb)	90-120 minutos , fuego medio indirecto
	Filete	453 g (1 lb)	30 minutos , sellar 5 minutos a fuego alto directo, asar 25 minutos a fuego medio indirecto
	Pechuga de pollo: sin hueso, sin piel	170-226 g (6-8 oz)	8-12 minutos , fuego medio directo
	Muslo de pollo: sin hueso, sin piel	113 g (4 oz)	8-10 minutos , fuego medio directo
	Piezas de pollo: con hueso, surtidas	85-170 g (3-6 oz)	36-40 minutos , asar 6-10 minutos a fuego bajo directo, asar 30 minutos a fuego medio indirecto
MARISCOS	Pollo: entero	1.81-2.26 kg (4-5 lb)	60-75 minutos , fuego medio indirecto
	Pollo de leche	680-907 g (1.5-2 lb)	60-70 minutos , fuego medio indirecto
	Pavo: entero, sin relleno	4.53-5.44 kg (10-12 lb)	2-2.5 horas , fuego medio indirecto
	Pescado (rebanada o filete): lenguado, huachinango, salmón, robalo, pez espada, atún	0.63-1.27 cm (0.25-0.5 in), grosor	3-5 minutos , fuego medio directo
		2.54-3.17 cm (1-1.25 in), grosor	10-12 minutos , fuego medio directo
VERDURAS	Pescado: entero	453 g (1 lb)	15-20 minutos , fuego medio indirecto
	Camarón	1.36 kg (3 lb)	30-45 minutos , fuego medio indirecto
		28 g (1.5 oz)	2-4 minutos , fuego alto directo
	Espárragos	1.27 cm (0.5 in), diámetro	6-8 minutos , fuego medio directo
	Elote	Con hojas	25-30 minutos , fuego medio directo
		Sin hojas	10-15 minutos , fuego medio directo
	Hongos	Shiitake o champiñón	8-10 minutos , fuego medio directo
		Portobello	10-15 minutos , fuego medio directo
	Cebolla	En mitades	35-40 minutos , fuego medio indirecto
		1.27 cm (0.5 in), rebanadas	8-12 minutos , fuego medio directo
Papa	Entera	1.27 cm (0.5 in), rebanadas	45-60 minutos , fuego medio indirecto
			9-11 minutos , escaldar 3 minutos, asar 6-8 minutos a fuego medio directo

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



SÉCURITÉ

Le non-respect des indications **DANGER, AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** fournies 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. S'il est utilisé à l'intérieur, des fumées toxiques s'accumuleront et entraîneront des blessures graves ou mortelles.
- ⚠ 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 du liquide d'allumage pour charbon (non recommandé), enlevez tout liquide susceptible d'avoir coulé par les registres de la cuve avant d'allumer le charbon.
- ⚠ N'ajoutez pas de liquide d'allumage pour charbon ou de charbon n'importe quel liquide d'allumage sur des braises chaudes ou tièdes. Remettez le bouchon sur le flacon de liquide d'allumage après l'utilisation, puis rangez-le à une distance sécuritaire 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 à moins que tous ses composants ne soient correctement en place. Ce barbecue doit être correctement assemblé conformément aux instructions d'assemblage. Tout assemblage incorrect 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'usage d'alcool ou de médicaments avec ou sans ordonnance peut altérer les capacités de l'utilisateur et l'empêcher d'assembler ou d'utiliser le barbecue de manière adéquate et sécuritaire.
- ⚠ Utilisez votre barbecue avec précaution. Ce dernier devient 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.
- ⚠ Maintenez les enfants et les animaux de compagnie à bonne distance.
- ⚠ Ce barbecue WEBER n'est pas fait pour être installé sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue à moins de 60 cm (2 pi) de toute matière combustible. Les matières combustibles comprennent notamment, sans limitation, les terrasses, les patios et les vérandas en bois naturel ou traité.
- ⚠ Placez le barbecue sur une surface plane et stable en permanence et loin de toute matière combustible.
- ⚠ 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 les braises lorsque la cuisson est terminée. Pour éteindre le feu, fermez les registres de la cuve et le registre du couvercle, puis placez le couvercle sur la cuve.
- ⚠ Utilisez des mitaines ou des gants pour barbecue résistants 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 résistantes à la chaleur.
- ⚠ Placez toujours le charbon sur la grille foyère (inférieure). Ne placez pas le charbon directement au fond de la cuve.
- ⚠ Ne vous appuyez pas sur l'extrémité de la tablette et ne la surchargez pas.
- ⚠ N'utilisez pas le support de couvercle TUCK-AWAY comme poignée pour soulever ou déplacer le barbecue.
- ⚠ Ne suspendez pas le couvercle sur la poignée de la cuve.
- ⚠ 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 ne 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.
- ⚠ Ne suspendez pas le couvercle sur la poignée de la cuve.
- ⚠ N'utilisez pas le support de couvercle TUCK-AWAY comme poignée pour soulever ou déplacer le barbecue.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas le barbecue dans un espace clos et/ou habitable, par exemple une maison, une tente, une caravane, une autocaravane ou un bateau. Danger d'intoxication au monoxyde de carbone causant la mort.

ATTENTION

- ⚠ N'utilisez pas d'eau pour maîtriser les flambées ou éteindre les braises.
- ⚠ Le fait d'étaler une couche de papier aluminium dans le fond de la cuve obstruera le flux d'air. Utilisez plutôt une barquette pour recueillir les jus de viande lorsque vous utilisez la méthode de cuisson indirecte.
- ⚠ Vérifier régulièrement que les brosses à barbecue ne perdent pas leurs brins ou ne présentent pas de signe d'usure excessive. Changez de brosse si vous trouvez des brins sur la grille de cuisson ou la brosse. Weber recommande d'acheter une nouvelle brosse à barbecue 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 identifiés par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** : Cet appareil peut vous exposer à des produits chimiques dont le nickel, qui est reconnu par l'État de la Californie comme une cause de cancer. Pour obtenir de plus amples renseignements, rendez-vous sur www.p65warnings.ca.gov (en anglais seulement).

Garantie limitée

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

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

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

GARANTIE LIMITÉE DE WEBER

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

WEBER est fier de ses produits et vous offre la garantie décrite pour les vices de matériaux dans le barbecue ou dans tous ses composants, à l'exception de l'usure normale.

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

Cependant, WEBER honorerait cette garantie pour le barbecue ou ses composants lorsque le dommage ou le dysfonctionnement résulte d'un vice de matériaux.

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

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE

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

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

La garantie ci-dessus s'applique uniquement si le propriétaire prend raisonnablement soin du produit WEBER en suivant les consignes d'assemblage, d'utilisation et d'entretien préventif décrites dans le 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 habitez une région côtière ou que votre produit est placé près d'une piscine, un nettoyage et un rinçage réguliers des surfaces extérieures font également partie de l'entretien normal, comme expliqué dans le manuel du propriétaire inclus.

GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette garantie, veuillez communiquer avec le service à la clientèle WEBER aux coordonnées

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

Veillez avoir à portée de main les renseignements suivants lorsque vous communiquez avec le service à la clientèle :

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

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

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

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

PÉRIODES DE GARANTIE DU PRODUIT

Cuve, couvercle et anneau central :
10 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

Système de nettoyage ONE-TOUCH :
5 ans, aucun trou de rouille ou de calcination

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

Toutes les autres pièces :

2 ans

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

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

AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUERA APRÈS LES PÉRIODES DE COUVERTURE APPLICABLES DE LA PRÉSENTE GARANTIE. WEBER N'EST ENGAGÉE PAR AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, Y COMPRIS UN CONCESSIONNAIRE OU REVENDEUR, EN LIEN AVEC TOUT PRODUIT (COMME UNE « GARANTIE PROLONGÉE »). LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE OU DU PRODUIT CONSTITUE LE RECOURS EXCLUSIF PERMIS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

LA VALEUR DE TOUT REMPLACEMENT OU DE TOUTE RÉPARATION AU TITRE DE CETTE GARANTIE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEURE AU PRIX D'ACHAT PAYÉ POUR LE PRODUIT WEBER.

VOUS ASSUMEZ LES RISQUES ET LA RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE VOUS TOUCHANT VOUS OU VOS BIENS OU LES AUTRES ET LEURS BIENS CAUSÉS PAR UNE MAUVAISE UTILISATION OU UNE UTILISATION ABUSIVE DU PRODUIT OU LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES 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 OU LES PÉRIODES RESTANTES DE GARANTIE D'ORIGINE MENTIONNÉES CI-DESSUS.

LA PRÉSENTE GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT AUX PRODUITS UTILISÉS PAR UNE SEULE FAMILLE EN MAISON OU EN APPARTEMENT. ELLE NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS PAR PLUSIEURS FAMILLES NI À CEUX UTILISÉS DANS UN CONTEXTE COMMERCIAL, OU COMMUNAUTAIRE, COMME DANS DES RESTAURANTS, DES HÔTELS, DES CENTRES DE VILLÉGIATURE OU DES PROPRIÉTÉS EN LOCATION.

WEBER PEUT PARFOIS MODIFIER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN RENSEIGNEMENT COMPRIS DANS LA PRÉSENTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME OBLIGEANT WEBER À INTÉGRER CES CHANGEMENTS DE CONCEPTION AUX PRODUITS FABRIQUÉS PRÉCÉDEMMENT. EN OUTRE, AUCUN CHANGEMENT NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME UN AVEU DE DÉFECTUOSITÉ DANS LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES.

Weber-Stephen Products LLC
Centre de service à la clientèle

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
États-Unis

Pour obtenir des pièces de rechange, composez le :

1 800 446-1071



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 exceptionnelles, une maîtrise parfaite et d'excellents résultats à tous les coups.

Cuve et couvercle

Chaque barbecue au charbon WEBER est composé d'une cuve (A) et d'un couvercle (B) en acier recouvert d'émail vitrifié cuit au four. 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 pour une cuisson homogène, comme dans un four classique.

Registres et orifices d'aération

L'air fait partie intégrante de la cuisson au charbon. Plus vous laissez entrer d'air dans le barbecue, plus le feu sera chaud (jusqu'à un certain point) et plus vous devrez ajouter du charbon souvent. Pour minimiser le réapprovisionnement, gardez le couvercle fermé autant que possible. Les orifices de la cuve (C) au fond du barbecue doivent rester ouverts pendant toute la cuisson, mais pour ralentir la vitesse de combustion, fermez à moitié le ou les registres du couvercle (D).

Grille de cuisson

Fabriquée en acier robuste, la grille de cuisson (E) est assez spacieuse pour préparer tous vos plats préférés.

Grille foyer

La grille foyer (F) peut résister à la chaleur dégagée par un feu de charbon. Fabriquée en acier robuste, cette grille durable ne peut pas se déformer ni se perforer. Elle offre également assez d'espace pour vous permettre de choisir entre une cuisson directe ou indirecte.

Caractéristiques spéciales

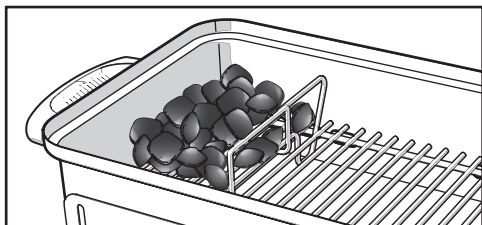
Votre barbecue peut avoir les caractéristiques spéciales suivantes :

Verrou de couvercle TUCK-N-CARRY (certains modèles uniquement)

Le verrou de couvercle TUCK-N-CARRY (G) permet de transporter le barbecue et s'abaisse pour servir de support de couvercle.

RAIL DE CHARBON (certains modèles uniquement)

Le RAIL DE CHARBON s'accroche à la grille foyer pour aider à maintenir le combustible en place d'un côté de la cuve de cuisson pour une cuisson indirecte.



AVANT L'ALLUMAGE

Choisir un endroit adéquat pour le barbecue

- 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.
- Placez toujours le barbecue sur une surface plane et stable.
- N'utilisez pas le barbecue à moins de cinq pieds (1,5 m) de toute matière combustible. Les matières combustibles comprennent notamment, sans limitation, les terrasses, les patios et les vérandas en bois naturel ou traité.

Choisir la quantité de charbon à utiliser

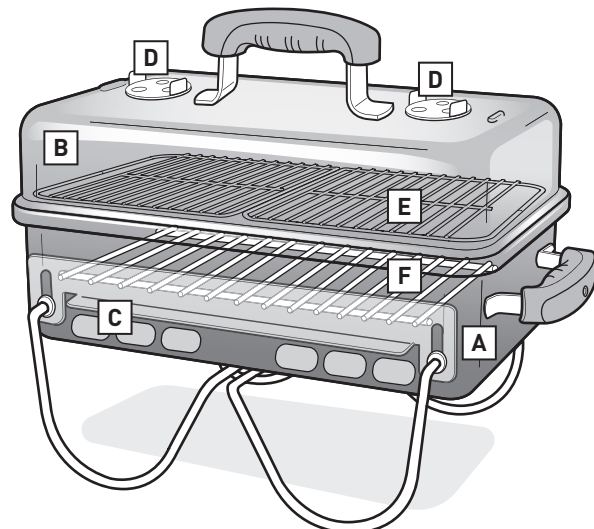
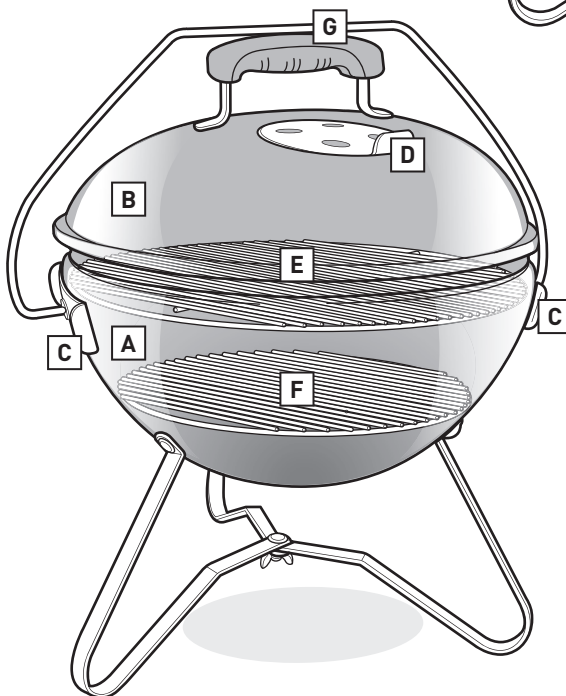
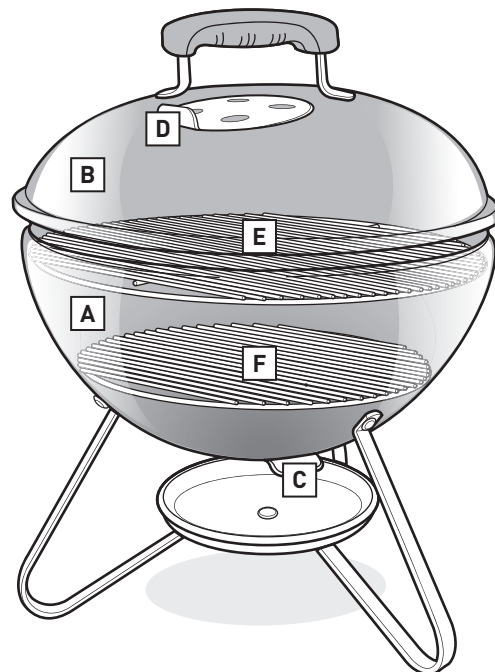
Le choix de la quantité de charbon dépend de ce que vous allez faire cuire et de la taille de votre barbecue. Si vous faites griller de petits aliments tendres qui prennent moins de 20 minutes à cuire, consultez le tableau *Quantité de charbon pour une cuisson directe*. Si vous faites griller des aliments délicats ou de grosses pièces de viande qui nécessitent un temps de cuisson de 20 minutes ou plus, consultez le tableau *Quantité de charbon pour une cuisson indirecte*. Pour en savoir plus sur la différence entre la cuisson à feu direct et indirect, consultez la section *MÉTHODES DE CUISSON*.

Le charbon de bois se consume généralement en une heure avant d'être complètement brûlé et qu'il faille en ajouter.

Préparer le barbecue pour l'allumage

1. Retirez le couvercle. Selon le modèle de barbecue, vous pouvez le placer sur le côté de votre barbecue à l'aide du verrou de couvercle TUCK-N-CARRY qui s'abaisse pour servir de support de couvercle.
2. Retirez la grille (supérieure) de cuisson du barbecue.
3. Retirez la grille foyer (inférieure) et enlevez les cendres et les vieux morceaux de charbon dans le fond de la cuve et du cendrier (selon le modèle de barbecue).
4. Ouvrez le ou les orifices de la cuve.
5. Remettez la grille foyer (inférieure) en place.

Remarque : Les instructions sur l'utilisation d'essence à briquet ont été intentionnellement exclues de ce 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 n'en versez JAMAIS sur un feu déjà allumé.





ALLUMER LE CHARBON

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 de l'allumer.

1. Mettez quelques feuilles de papier journal chiffonnées dans le fond de la cheminée d'allumage et posez cette dernière sur la grille foyère (A); ou mettez quelques cubes d'allumage au centre de la grille foyère et placez la cheminée d'allumage par-dessus (B).
2. Remplissez la cheminée d'allumage de charbon (C).
3. Allumez les cubes d'allumage ou le papier journal à travers les trous situés sur le côté de la cheminée d'allumage (D).
4. Laissez la cheminée d'allumage en place jusqu'à ce que le charbon soit bien allumé. Le charbon est entièrement allumé lorsqu'il est recouvert d'une couche de cendre blanche. Cela peut prendre entre 15 et 20 minutes.

Remarque : Vous devez attendre que les cubes d'allumage soient entièrement consumés et que le charbon soit recouvert de cendre avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson.

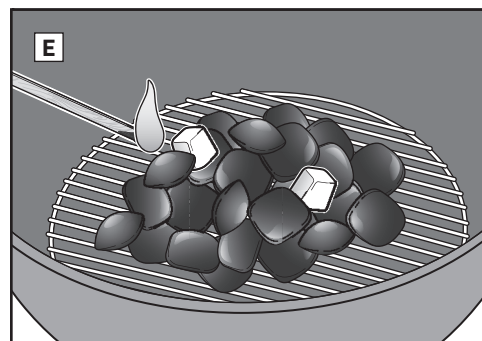
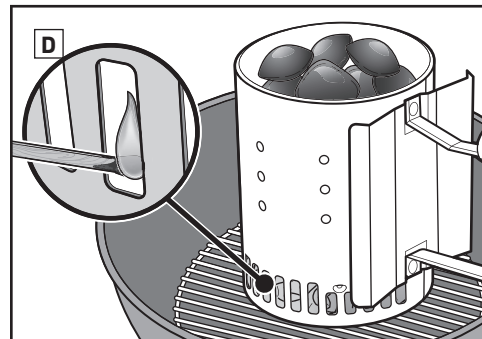
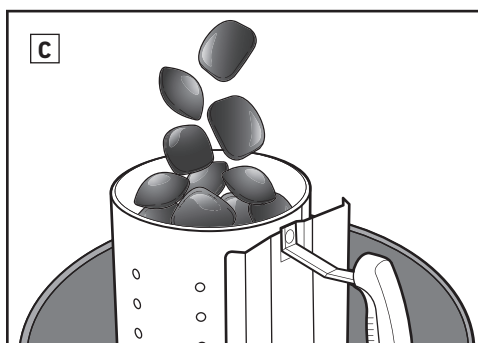
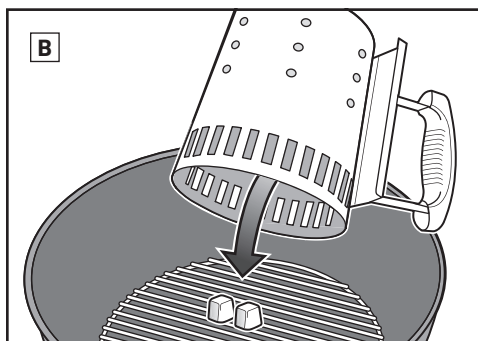
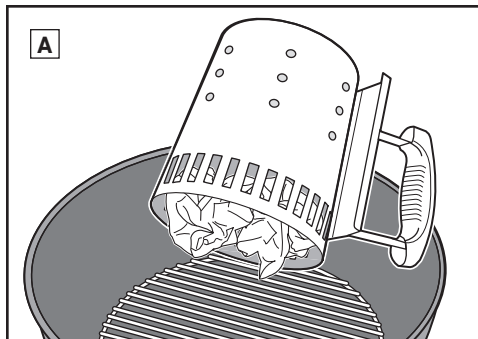
5. Une fois le charbon de bois bien allumé, passez aux pages suivantes pour savoir comment disposer vos braises et commencer la cuisson selon la méthode de votre choix (méthode directe ou indirecte).

Allumer le charbon à l'aide de cubes d'allumage

1. Faites une pyramide de charbon au centre de la grille foyère (inférieure) et insérez quelques cubes d'allumage (vendus séparément) au centre de la pyramide (E).
2. Allumez les cubes d'allumage à l'aide d'un briquet allume-gaz ou d'une longue allumette. Les cubes d'allumage enflammeront le charbon.
3. Attendez que le charbon soit entièrement allumé. Le charbon est entièrement allumé lorsqu'il est recouvert d'une couche de cendre blanche. Cela peut prendre entre 15 et 30 minutes.

Remarque : Vous devez attendre que les cubes d'allumage soient entièrement consumés et que le charbon soit recouvert de cendre avant de mettre des aliments sur la grille de cuisson.

4. Une fois le charbon de bois bien allumé, passez aux pages suivantes pour savoir comment disposer vos braises et commencer la cuisson selon la méthode de votre choix (cuisson directe ou indirecte).



Quantité de charbon pour une cuisson directe

Hamburgers, steaks, côtelettes, brochettes, morceaux de poulet désossés, filets de poisson, fruits de mer, légumes tranchés

Diamètre de la grille	Briquettes WEBER nécessaires	Briquettes de charbon de bois nécessaires
GO-ANYWHERE	12	16
14 po (37 cm)	25	30
18 po (47 cm)	30	40

Quantité de charbon pour une cuisson indirecte

Rôtis, morceaux de volaille avec os, poissons entiers, filets de poisson délicats, côtes levées

Diamètre de la grille	Briquettes WEBER nécessaires pour la première heure	Briquettes WEBER ajoutées pour chaque heure supplémentaire	Briquettes de charbon nécessaires pour la première heure	Briquettes de charbon ajoutées pour chaque heure supplémentaire
GO-ANYWHERE	4 par côté	2 par côté	8 par côté	2 par côté
14 po (37 cm)	5 par côté	3 par côté	9 par côté	6 par côté
18 po (47 cm)	10 par côté	5 par côté	20 par côté	7 par côté

Pièces de rechange

Si vous avez besoin de pièces de rechange ou si vous avez des questions sur l'assemblage, l'utilisation ou l'entretien de votre barbecue, veuillez appeler le service à la clientèle WEBER.

Pour les achats effectués aux États-Unis et au Canada

1 800 446-1071

Pour les achats effectués au Mexique

01800-00-WEBER [93237] poste 105



Disposer le charbon pour la cuisson directe

1. Enfilez des mitaines ou des gants pour barbecue.

ATTENTION : Le barbecue, la poignée et les prises des 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. Une fois les briquettes allumées, répartissez-les de façon uniforme sur la grille foyer à l'aide d'une longue pince (A) ou d'un râble à charbon WEBER (vendu séparément).
3. Assurez-vous que les orifices de la cuve et le ou les registres du couvercle sont complètement ouverts (B).
4. Une fois le charbon recouvert d'une couche 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 à barbecue (C).

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

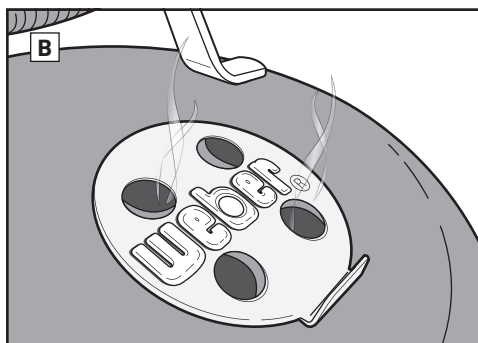
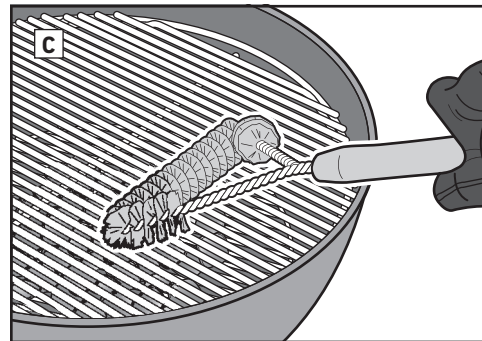
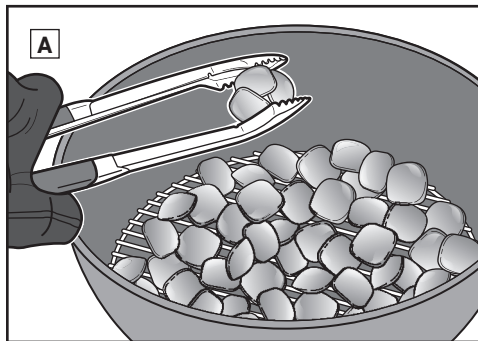
8. Placez les aliments sur la grille de cuisson.

Remarque : Lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, faites-le glisser sur le côté plutôt que vers le haut. Le fait de le soulever tout droit peut créer de l'aspiration et déposer des cendres sur les aliments.

9. Fermez le couvercle et consultez la recette pour connaître les temps de cuisson recommandés.

Une fois la cuisson terminée...

Fermez le ou les registres du couvercle et les orifices d'aération de la cuve pour éteindre le charbon.



Disposer le charbon pour la cuisson indirecte

1. Enfilez des mitaines ou des gants pour barbecue.

Remarque : 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 bien allumé, disposez-le de chaque côté des aliments à l'aide d'une longue pince (A). Vous pouvez placer une barquette au milieu des braises pour recueillir les jus de cuisson.
3. Assurez-vous que les orifices de la cuve et le ou les registres du couvercle sont complètement ouverts (B).
4. Une fois le charbon recouvert d'une couche de cendres, remettez la grille de cuisson dans la cuve.
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, nettoyez-la à l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable (C).

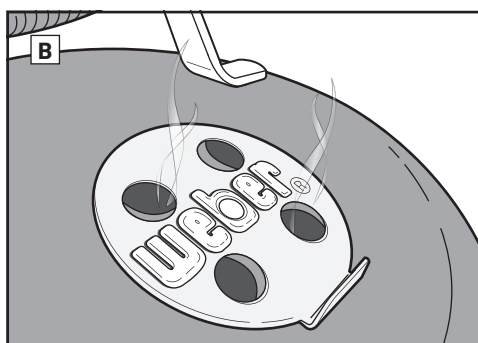
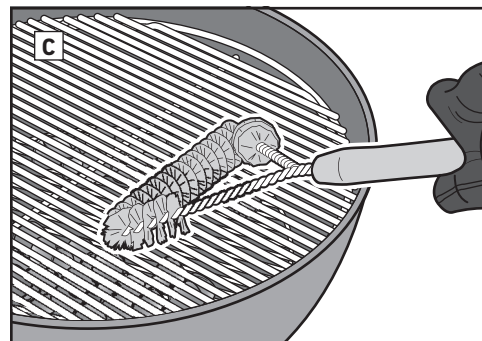
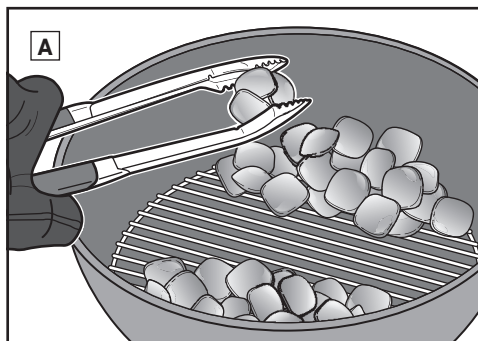
Remarque : Utilisez une brosse à barbecue en acier inoxydable. Changez de brosse si vous trouvez des brins sur la grille de cuisson ou la brosse.

8. Ouvrez le couvercle en le faisant glisser et placez vos aliments sur la grille de cuisson.
9. Fermez le couvercle et consultez la recette pour connaître les temps de cuisson recommandés.

Remarque : Lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, déplacez-le latéralement plutôt que vers le haut. Le fait de le soulever tout droit peut créer de l'aspiration et déposer des cendres sur les aliments.

Une fois la cuisson terminée...

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





Portez des gants

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

Évitez l'essence à briquet

Évitez d'utiliser de l'essence à briquet, car cela 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 avec le couvercle fermé pendant 10 à 15 minutes pour préparer la grille de cuisson. Lorsque toutes les braises sont ardentes, la température sous le couvercle devrait atteindre 500 °F. La chaleur détache les restes d'aliments collés à la grille, ce qui facilite leur élimination à l'aide d'une brosse à barbecue en acier inoxydable. Le préchauffage du barbecue chauffe suffisamment la grille pour bien saisir les aliments et aide également à éviter que ceux-ci n'y collent.

Remarque : Utilisez une brosse à barbecue en acier inoxydable. Changez de brosse si vous trouvez des brins 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 de la cuve ouverts. Retirez régulièrement les cendres du fond du barbecue pour éviter qu'elles ne bouchent les orifices d'aération.

Fermez 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 les sucres 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 des flammes, déplacez temporairement vos aliments sur une zone de cuisson indirecte jusqu'à ce qu'elles s'éteignent.

Surveillez le temps de cuisson 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, veillez toujours suivre les indications de sécurité de l'emballage et toujours respecter la température de cuisson interne recommandée. Les aliments congelés mettent plus longtemps à cuire et peuvent nécessiter l'ajout de combustible, selon le type d'aliment.

Gardez le barbecue propre

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

- Pour assurer un meilleur flux d'air et de meilleures performances de cuisson, retirez les amas de cendres et le vieux charbon du fond de la cuve et du cendrier avant chaque utilisation. Avant toute chose, assurez-vous que toutes les braises sont totalement éteintes et que le barbecue est froid.
- Vous pourriez remarquer des écaillures semblables à de la peinture 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 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 extérieures peintes, émaillées et en plastique 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 nettoyer 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 soigneusement.
- 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.

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, de la volaille ou du poisson 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 cru à l'eau chaude et savonneuse, puis rincez.

GUIDE DE CUISSON AU BARBECUE

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 des conseils de cuisson.

		Épaisseur ou poids	Temps de cuisson total approximatif
VIANDE ROUGE	Steak : Steak de contre-filet, aloyau gros filet, faux-filet, bifteck d'aloyau et filet mignon (filet)	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 cuire de 8 à 10 minutes à feu vif indirect
	Bavette	1½ 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
	Bœuf haché, boulette	¾ po (1,9 cm) d'épaisseur	De 8 à 10 minutes à feu moyen direct
Filet	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	Saucisses Bratwurst : fraîches	3 oz (85 g) par unité	De 20 à 25 minutes à feu doux direct
	Côtelette : avec ou sans l'os	¾ po (1,9 cm) d'épaisseur	De 6 à 8 minutes à feu vif direct
		1½ po à 1½ po (3,17 cm à 3,81 cm) d'épaisseur	De 10 à 12 minutes saisir 6 minutes à feu vif direct, puis cuire de 4 à 6 minutes à feu vif indirect
	Côtes : petites côtes levées de dos, côtes levées	3 lb à 4 lb (1,36 kg à 1,81 kg)	De 1,5 à 2 heures à feu moyen indirect
	Côtes levées : à la campagnarde avec l'os	3 lb à 4 lb (1,36 kg à 1,81 kg)	De 1½ à 2 heures à feu moyen indirect
Filet	1 lb (453 g)	30 minutes saisir 5 minutes à feu vif direct, puis cuire 25 minutes à feu moyen indirect	
VOLAILLE	Poitrine de poulet : sans la peau ni les os	6 oz à 8 oz (170 g à 226 g)	De 8 à 12 minutes à feu moyen direct
	Cuisse de poulet : sans la peau ni les os	4 oz (113 g)	De 8 à 10 minutes à feu moyen direct
	Morceaux de poulet : avec l'os, assortis	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
	Poulet : entier	4 lb à 5 lb (1,81 kg à 2,26 kg)	De 1 à 1¼ heure à feu moyen indirect
	Poulet de Cornouailles	1½ lb à 2 lb (680 g à 907 g)	De 60 à 70 minutes à feu moyen indirect
	Dinde : entière, non farcie	10 lb à 12 lb (4,53 kg à 5,44 kg)	De 2 à 2,5 heures à feu moyen indirect
FRUITS DE MER	Poisson, filet ou darne : flétan, vivaneau rouge, saumon, bar commun, espadon et thon	¾ po à ½ po (0,63 cm à 1,27 cm) d'épaisseur	De 3 à 5 minutes à feu moyen direct
		1 po à 1¼ po (2,54 cm à 3,17 cm) d'épaisseur	De 10 à 12 minutes à feu moyen direct
	Poisson : entier	1 lb (453 g)	De 15 à 20 minutes à feu moyen indirect
		3 lb (1,36 kg)	De 30 à 45 minutes à feu moyen indirect
	Crevette	1½ oz (28 g)	De 2 à 4 minutes à feu vif direct
LÉGUMES	Asperges	½ po (1,27 cm) de diamètre	De 6 à 8 minutes à feu moyen direct
	Maïs	avec feuilles	De 25 à 30 minutes à feu moyen direct
		épluché	De 10 à 15 minutes à feu moyen direct
	Champignon	shiitaké ou champignon de Paris	De 8 à 10 minutes à feu moyen direct
		portobello	De 10 à 15 minutes à feu moyen direct
	Oignon	coupé en deux	De 35 à 40 minutes à feu moyen indirect
		Tranches de ½ po (1,27 cm)	De 8 à 12 minutes à feu moyen direct
Pomme de terre	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	

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.

Weber-Stephen Products LLC

www.weber.com | © 2024 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.

