



CHARCOAL & GO-ANYWHERE® GRILL OWNER'S GUIDE & RECIPES

MANUEL DE L'UTILISATEUR ET DE RECETTES POUR WEBER GO-ANYWHERE® & GRILS DE CHARBONS

GUÍA DEL PROPIETARIO Y RECETAS PARA LOS ASADORES DE CARBÓN Y GO-ANYWHERE®


Do not discard. This contains important product dangers, warnings, and cautions.





TABLE OF CONTENTS


General Safety	2-3	Consignes de Sécurité Générales..	16-17	Instrucciones Generales de Seguridad.....	30-31
Helpful Hints	4-5	Conseils Utiles	18-19	Sugerencias Prácticas	32-33
Go-Anywhere® Helpful Hints	6	Indices utiles pour le Weber Go-Anywhere®	20	Sugerencias Prácticas para los Asadores Go-Anywhere®	34
Charcoal Grill Cooking, Direct Method	7	Cuisson au Charbon de Bois, Méthode Directe.....	21	Cocinando en Asador de Carbón, Método Directo	35
Charcoal Grill Cooking, Indirect Method	8	Cuisson au Charbon de Bois, Méthode Indirecte	22	Cocinando en Asador de Carbón, Método Indirecto.....	36
Grilling Guide.....	9-10	Guide de Cuisson au Barbecue ...	23-24	Guía para Asar	37
Recipes.....	11-15	Recettes.....	25-29	Guía para Cocinar en el Asador.....	38
				Recetas.....	39-43

GENERAL SAFETY

 **SAFETY SYMBOLS** will alert you to important **SAFETY** information.

 Signal words **DANGER**, **WARNING**, or **CAUTION** will be used with the **SAFETY SYMBOL**.

 **DANGER** will identify the most serious hazard.

 Please carefully read all safety information contained in this Owner's Guide.

DANGER

- This grill is designed for outdoor use only. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death.
- Do not add charcoal starter fluid or charcoal impregnated with charcoal starter fluid to hot or warm charcoal.
- Do not use gasoline, alcohol, or other highly volatile fluids to ignite charcoal. If using charcoal starter fluid, remove any fluid that may have drained through the bottom vents before lighting the charcoal.
- Do not leave infants, children, or pets unattended near a hot grill.
- Do not attempt to move a hot grill.
- 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 or porches.
- Do not use grill unless all parts are in place. Make sure the ash catcher is properly attached to the legs underneath the bowl of the grill.

- Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished.
- Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the grill.
- Do not use grill in high winds.

GO-ANYWHERE® DANGER

- Discard used and empty fuel tanks in a safe place.
- Store spare fuel tanks in a well ventilated area away from the barbecue.
- Do not puncture or burn fuel tanks.
- Always remove lid before lighting your grill.
- Do not operate the grill if there is a gas leak present.
- Do not use a flame to check for gas leaks.
- Do not attempt to disconnect the regulator or any gas fitting while the unit is in operation.
- Do not place barbecue grill on glass or a combustible surface, heat can be

GENERAL SAFETY

conducted through the legs of portable grills.

- Do not enlarge orifice or burner ports when cleaning the valves or burner.
- Do not use charcoal or lava rock in your gas barbecue grill.
- Use the regulator that is supplied with the barbecue.

WARNING

- Keep the grill in a level position at all times.
- Remove the lid from the grill while lighting and getting the charcoal started.
- Always put charcoal on top of the charcoal grate and not directly into the bottom of the bowl.
- Never touch the cooking or charcoal grate or the grill to see if they are hot.
- Use barbecue mitts or hot pads to protect hands while cooking or adjusting the vents.
- Use proper barbecuing tools with long, heat-resistant handles.
- Use the hook on the inside of the lid to

hang the lid on the side of the bowl of the grill. Avoid placing a hot lid on carpet or grass. Do not hang the lid on the bowl handle.

- To extinguish the coals, place the lid on the bowl and close all of the vents (dampers). Make sure that the vents/dampers on the lid and the bowl are completely closed. Do not use water because it will damage the porcelain finish.
- To control flare-ups, place the lid on the grill. Do not use water.
- Handle and store hot electric starters carefully.
- Keep electrical cords away from the hot surfaces of the grill.

GO-ANYWHERE® 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.

CAUTION

- Lining the bowl with aluminum foil will obstruct the air flow. Instead, use a drip pan to catch drippings from meat when cooking by the Indirect Method.
- Using sharp objects to clean the cooking grate or remove ashes will damage the finish.
- Using abrasive cleaners on the cooking grate or the grill itself will damage the finish.

FAILURE TO HEED THESE DANGER, WARNING, AND CAUTION STATEMENTS MAY CAUSE SERIOUS BODILY INJURY OR DEATH, OR A FIRE OR EXPLOSION RESULTING IN DAMAGE TO PROPERTY.

HELPFUL HINTS

TO START A CHARCOAL GRILL

- Remove the lid and open all air vents before building the fire. NOTE: For proper airflow, remove accumulated ashes from the bottom of the grill if present (only after the coals are fully extinguished). Charcoal requires oxygen to burn, so be sure nothing clogs the vents.
- Mound the briquets into a pyramid-shaped pile or pile the charcoal into a Weber® RapidFire® chimney starter.
- Place either Weber® FireStarters™ lighter cubes (they are non-toxic, odorless and tasteless) or crumpled newspaper under the pile of briquets and light. NOTE: We purposely left out instructions for using lighter fluid. That's because we think the choices previously outlined are superior. Lighter fluid is messy and can impart a chemical taste to your food unless it is thoroughly burned off. If you choose to use lighter fluid, follow the manufacturer's instructions and NEVER add lighter fluid to a burning fire.

- When coals are covered with a light grey ash (usually 25 to 30 minutes), arrange the coals with long-handled tongs according to the cooking method you are going to use.
- For additional smoke flavor, consider adding hardwood chips or chunks (soaked in water for at least 30 minutes and drained) or moistened fresh herbs such as rosemary, thyme, or bay leaves. Place the wet wood or herbs directly on the coals just before you begin cooking.
- 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.

EASY STEPS TO GRILLING GREATNESS

Follow these tips and you won't go wrong. And neither will your dinner.

- Direct, Indirect, or a little of both? Read the recipe and look for the instructions for setting up your grill. There are two methods of cooking in a Weber® grill—

Direct and Indirect. See the following pages for specific instructions.

- Don't try to save time by placing food on a grill that's not quite ready. Let charcoal burn until it has a light grey ash coating (keep the vents open so the fire does not go out).
- Use a spatula and tongs but leave the fork. You've probably seen people poking their meat with one, but it causes juices and flavor to escape and that can dry out your food.
- Make sure the food fits on the grill with the lid down. At least 1 inch clearance between the food and the lid is ideal.
- Resist the urge to open the lid to check on your dinner every couple of minutes. Every time you lift the lid heat escapes, which means it will take longer to get dinner on the table.
- Unless the recipe calls for it, turn your food over only once.
- You will control flare-ups, reduce cooking time, and get altogether better results if you grill with the lid down.

HELPFUL HINTS

- Resist the urge to use a spatula to press down on foods such as burgers. You'll squeeze out all that wonderful flavor.
- A light coating of oil will help brown your food evenly and keep it from sticking to the cooking grate. Always brush or spray oil on your food, not the cooking grate.

FOOD SAFETY TIPS

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

USE OF WEBER RECIPES

- All recipes in this book have been developed on the basis of 70°F/21°C weather and little or no wind. Therefore, if you are cooking on a cold and/or windy day or at high altitudes, it may be necessary to allow more time.
- The cooking times in this book should be used as guidelines, not exact cooking times, as much depends upon the size and thickness of the food.

EASY GRILL CARE

Add years to the life of your Weber® grill by giving it a thorough cleaning once a year.

IT'S EASY TO DO:

- Make sure the grill is cool and coals are totally extinguished.
- Remove the cooking and charcoal grates.
- Remove ashes.
- Wash your grill with a mild detergent and water. Rinse well with clear water and wipe dry.
- It is not necessary to wash the cooking grate after each use. Simply loosen residue with a brass bristle grill brush or crumpled aluminium foil, then wipe off with paper towels.

GO-ANYWHERE® HELPFUL HINTS

ATTACHING THE LP CYLINDER

- Turn burner control valve clockwise to the LOCK/OFF position. Push the cylinder slightly into valve while turning clockwise until a snug fit is obtained.
- Check the gas connection for leaks. Mix a couple tablespoons of liquid detergent with an equal amount of water. Be sure to leave the burner control valve to the LOCK/OFF position. Wet the connections with the detergent solution, turn heat control valve on and watch for bubbles. If bubbles form or if a bubble grows, there is a leak.
- If there is a leak, check the fitting, make sure it is tight and recheck the connections.
- Check for gas leaks each time you disconnect and reconnect the gas supply.

LIGHTING YOUR GAS GRILL

- Always remove the lid before lighting your grill.
- With Flavorizer® Bar in place, turn the burner control valve to the HIGH

position and push the igniter button repeatedly until a flame appears on the burner. Check to see if both sides of the burner are lit by looking through the viewing hole in the Flavorizer Bar.

- Replace lid and preheat for 10 minutes.

WARNING: If the burner does not light, turn the burner control valve to OFF and wait five minutes to let the gas clear before you try again or try to light with a match.

Manual lighting - with a lit match in one hand, turn burner control valve to the HIGH position and place match into one of the four holes underneath the grill.

EASY GAS GRILL CARE

Your gas grill is equipped with the advanced Flavorizer® System that eliminates messy, grease-collecting lava rocks. Gas grill care (and delicious gas grill cooking) was never easier. Follow these easy steps frequently:

- While lid is warm, wipe inside with paper towels to prevent grease build-up.

- After cooking, burn grease residue off by turning burner control valve to HIGH for several minutes with the lid in place.
- Do not wash cooking grate after each use. Simply loosen residue with a brass bristle grill brush or crumpled aluminum foil. Then wipe with paper towels.

Thoroughly clean your gas grill at least once a year.

IT'S EASY TO DO:

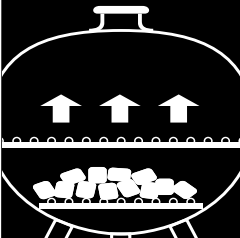
- Remove cooking grate and Flavorizer® Bar.
- Remove tubular burner before cleaning (refer to Assembly Instruction sheet). To remove: Take out burner clip and remove valve assembly. Remove wing nut and lock washer (on opposite end inside unit). Lift tubular burner up and slide out of grill.
- Wash with a mild detergent and water. Rinse well. Wash Flavorizer® Bar and cooking grate with warm soapy water. Rinse, then wipe dry with a paper towel.
- Reinstall tubular burner, Flavorizer® Bar, and cooking grate.

CHARCOAL GRILL COOKING

DIRECT METHOD

The Direct Method means that the food is cooked directly over prepared coals. For even cooking, food should be turned once, halfway through the grilling time. Use the Direct Method for foods that take less than 25 minutes to cook: steaks, chops, kabobs, vegetables, and the like.

1. Open all vents.
2. Heap the recommended amount of charcoal briquets in the center of the charcoal grate (refer to the chart below).
3. Ignite the charcoal briquets. Leave the lid off until the briquets have a light coating of grey ash, about 25 to 30 minutes.
4. Spread prepared briquets evenly across the charcoal grate.
5. Position the cooking grate over the coals.
6. Place food on the cooking grate.
7. Place the lid on the grill. Consult your recipe for recommended cooking times.



Charcoal Briquet Guide for the Direct Method of Cooking

Grill Diameter	Briquets Needed
14 1/2" (37 cm)	30
18 1/2" (47 cm)	40
22 1/2" (57 cm)	50
37 1/2" (95 cm)	150

CHARCOAL GRILL COOKING

INDIRECT METHOD

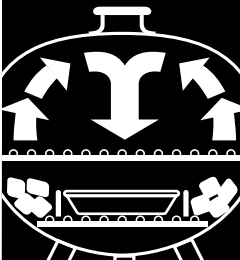
Use the Indirect Method for foods that require 25 minutes or more of grilling time or for foods so delicate that direct exposure to the heat source would dry them out or scorch them. Examples include roasts, bone-in poultry pieces, and whole fish as well as delicate fish fillets. To set up for Indirect cooking, prepared charcoal briquets are set on either side of the food. Heat rises, reflects off the lid and inside surfaces of the grill, and circulates to slowly cook the food evenly on all sides. There's no need to turn the food over.

NOTE: For meats that require more than one hour to cook, additional briquets must be added to each side as indicated in the chart below.

1. Open all vents.
2. Place the recommended amount of charcoal briquets on each side of the charcoal grate (refer to the chart below). Leave enough room for a drip pan between the coals.

3. Ignite the charcoal briquets. Leave the lid off until the coals have a light coating of grey ash, about 25 to 30 minutes.
4. Place a drip pan between the coals in the center of the charcoal grate.
5. Position the cooking grate over the coals.
6. Place food on the cooking grate directly above the drip pan.
7. Place the lid on the grill. Consult your recipe for recommended cooking times.

Charcoal Briquet Guide for the Indirect Method of Cooking



Grill Diameter	Standard Briquets for first hour	Standard Briquets to add for each additional hour
14 1/2" (37 cm)	9 per side	6 per side
18 1/2" (47 cm)	20 per side	7 per side
22 1/2" (57 cm)	25 per side	8 per side
37 1/2" (95 cm)	75 per side	22 per side

GRILLING GUIDE

The following cuts, thicknesses, weights, and grilling times are meant to be guidelines rather than hard and fast rules. Cooking times are affected by such factors as altitude, wind, outside temperature, and desired doneness. Two rules of thumb: Grill steaks, fish fillets, boneless chicken pieces, and vegetables

using the Direct Method for the time given on the chart or to the desired doneness, turning once halfway through grilling time. Grill roasts, whole poultry, bone-in poultry pieces, whole fish, and thicker cuts using the Indirect Method for the time given on the chart or until an instant-read thermometer reaches the desired

internal temperature. Cooking times for beef and lamb are for the USDA's definition of medium doneness unless otherwise noted. Let roasts, larger cuts of meat, and thick chops and steaks rest for 5 to 10 minutes before carving. The internal temperature of the meat will rise by 5 to 10 degrees during this time.

Beef	Thickness/Weight	Approximate Grilling Time
Steak: New York, porterhouse, rib-eye, T-bone, or tenderloin	1 inch thick	6 to 8 minutes (medium rare) Direct High
	1-1/2 inches thick	12 to 16 minutes; sear 8 to 10 minutes Direct High, grill 4 to 6 minutes (medium rare) Indirect High
	2 inches thick	18 to 22 minutes; sear 8 to 10 minutes Direct High, grill 10 to 12 minutes (medium rare) Indirect High
Flank Steak	1-1/2 to 2 pounds, 3/4 inch thick	12 to 15 minutes Direct Medium
Ground beef patty	3/4 inch thick	8 to 10 minutes Direct Medium

Pork	Thickness/Weight	Approximate Grilling Time
Chop: rib, loin, or shoulder	3/4 to 1 inch thick	10 to 15 minutes Direct Medium
	1-1/4 to 1-1/2 inches thick	14 to 18 minutes; sear 8 minutes Direct High, grill 6 to 8 minutes Indirect Medium
Loin chop, boneless	3/4 to 1 inch thick	10 to 12 minutes Direct Medium
Ribs: country-style, baby back, or spareribs	3 to 4 pounds	1-1/2 to 2 hours Indirect Medium

GRILLING GUIDE

Poultry	Thickness/Weight	Approximate Grilling Time
Chicken breast, boneless, skinless	6 ounces	8 to 12 minutes Direct Medium
Chicken thigh, boneless, skinless	4 ounces	8 to 10 minutes Direct Medium
Chicken pieces, bone-in breast/wing		30 to 40 minutes Indirect Medium
Chicken pieces, bone-in leg/thigh		40 to 50 minutes Indirect Medium
Chicken, whole	3-1/2 to 5 pounds	1 to 1-1/2 hours Indirect Medium
Cornish game hen	1-1/2 to 2 pounds	30 to 45 minutes Indirect Medium
Turkey, whole, unstuffed	10 to 11 pounds	1-3/4 to 2-1/2 hours Indirect Medium
	12 to 14 pounds	2-1/4 to 3 hours Indirect Medium
	15 to 17 pounds	2-3/4 to 3-3/4 hours Indirect Medium

Fish & Seafood	Thickness/Weight	Approximate Grilling Time
Fish, fillet or steak	1/4 to 1/2 inch thick	3 to 5 minutes Direct High
	1 to 1-1/4 inches thick	10 to 12 minutes Direct High
Fish, whole	1 pound	15 to 20 minutes Indirect Medium
	3 pounds	30 to 45 minutes Indirect Medium
Note: General rule for grilling fish: 4 to 5 minutes per 1/2 inch thickness; 8 to 10 minutes per 1 inch thickness.		

Vegetables	Approximate Grilling Time
Asparagus	6 to 8 minutes Direct Medium
Corn, in husk/husked	25 to 30 minutes Direct Medium, in husk / 10 to 12 minutes Direct Medium, husked
Mushroom, shiitake or button / portabello	8 to 10 minutes Direct Medium, shiitake or button / 12 to 15 minutes Direct Medium, portabello
Onion, halved / 1/2-inch slices	35 to 40 minutes Indirect Medium / 8 to 12 minutes Direct Medium
Potato, whole / 1/2-inch slices	45 to 60 minutes Indirect Medium / 14 to 16 minutes Direct Medium

RECIPES

WHOLE ROAST CHICKEN

Indirect/Medium

- 1 whole chicken, 4 - 5 lbs.
- Olive oil
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper

Rinse chicken and pat dry with paper towels. Twist wing tips under back and tie legs together with string. Brush entire outer surface of chicken with oil and lightly season with salt and pepper.

Grill chicken, breast side up, over *Indirect Medium* heat until the internal temperature reaches 180°F/82°C in the thickest part of the thigh and 170°F/77°C in the breast, 1-1/4 to 1-1/2 hours. Transfer chicken to serving platter; let stand 10 minutes before carving.

Makes 4 to 6 servings.

TURKEY

Indirect/Medium

- 1 turkey, 10 to 12 pounds
- Olive oil
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper

Remove neck and giblets. Rinse turkey thoroughly and pat dry with paper towels.

Brush outer surface of turkey with oil and season with salt and pepper inside and out. Pull turkey skin over neck and fasten behind back with a skewer. Twist wings under back and tie legs and tail together securely, or tuck legs under band of skin. Grill turkey, breast side up, over *Indirect Medium* heat until turkey is tender; 11 to 13 minutes per pound or to an internal temperature of 180°F/82°C in the thickest part of the thigh and 170°F/77°C in the breast. When turkey is about two-thirds done, cut the band of skin or string holding the legs together.

Remove turkey from cooking grate and let stand 10 minutes before carving.

Makes 10 to 12 servings.

SPICY LAMB KABOBS

Direct/Medium

For the marinade:

- 1/2 cup olive oil
- 1/4 cup red wine vinegar
- 2 tablespoons grated orange rind
- 1 tablespoon lemon juice
- 1 green onion and top, chopped
- 1/4 teaspoon ground cinnamon
- 1/8 teaspoon ground cloves

- 2 pounds lean lamb, cut into 1-1/2" cubes

To make the marinade: Combine the marinade ingredients in a shallow, glass baking dish or plastic bag. Add the lamb. Refrigerate, covered, 4 to 6 hours. Drain lamb; reserve marinade. Pour reserved marinade into a small sauce pan. Bring to a boil over high heat and boil for 1 full minute.

Arrange lamb on 4 to 6 skewers. Grill lamb over *Direct Medium* heat to medium doneness, about 10 minutes, turning and basting with the reserved marinade once halfway through grilling time.

Makes 4 to 6 servings.

RECIPES

BASIC BURGERS

Direct/Medium

- 1-1/2 lbs. ground beef (80% lean)
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper
- 4 hamburger buns
- Ketchup (optional)
- Mustard (optional)

Gently shape the ground beef into four burgers of equal size and thickness (about 3/4" thick). Season with salt and pepper. Grill the burgers over *Direct Medium* heat until the internal temperature reaches 160°F/73°C for medium, 8 to 10 minutes, turning once halfway through grilling time. During the last 30 seconds, grill the buns over *Direct Medium* heat until lightly toasted.

Serve the burgers hot on the buns with ketchup and mustard, if desired.

Makes 4 servings.

SIMPLE STEAKS

Direct/High

- 4 New York strip, tenderloin, sirloin, or rib-eye beef steaks, about 3/4 lb. each and 1" thick
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper
- Extra-virgin olive oil

Season both sides of the steaks with salt and pepper, pressing the spices into the meat. Allow to stand at room temperature for 20 to 30 minutes before grilling. Lightly spray or brush both sides of the steaks with olive oil. Grill the steaks over *Direct High* heat until the internal temperature reaches 145°F/62°C for medium rare, 6 to 8 minutes, turning once halfway through grilling time.

Remove from the grill and stand for 3 to 5 minutes. Serve warm.

Makes 4 servings.

CLASSIC BONELESS PORK CHOPS

Direct/Medium

- 4 boneless pork loin chops, about 1" thick
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper
- Extra-virgin olive oil

Season the pork chops with salt and pepper and lightly brush or spray both sides with olive oil. Allow to stand at room temperature for about 20 minutes before grilling.

Grill the chops over *Direct Medium* heat until the juices run clear, 10 to 12 minutes, turning once halfway through grilling time. Serve warm.

Makes 4 servings.

RECIPES

CLASSIC BONELESS CHICKEN BREASTS

Direct/Medium

- 4 boneless, skinless chicken breast halves, about 6 oz. each
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper
- Extra-virgin olive oil

Rinse the chicken breasts under cold water, pat dry with paper towels, and season with salt and pepper. Lightly brush or spray both sides with olive oil. Grill the chicken over *Direct Medium* heat until the juices run clear and the meat is no longer pink in the center, 8 to 10 minutes, turning once halfway through grilling time. Serve warm.

Makes 4 servings.

CLASSIC BONE-IN CHICKEN BREASTS

Indirect/Medium

- 4 chicken breast halves (with bone and skin), 10-12 oz. each
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper
- Extra-virgin olive oil

Rinse the chicken breasts under cold water, pat dry with paper towels, and season with salt and pepper. Lightly brush or spray both sides with olive oil. Grill the chicken, skin side up, over *Indirect Medium* heat until the juices run clear and the meat is no longer pink at the bone, 30 to 40 minutes. For crispier skin, grill the breasts, skin side down, over *Direct Medium* heat during the last 5 minutes of grilling time. Serve warm.

Makes 4 servings.

FABULOUS FISH FILLETS

Direct/High

- 4 swordfish or halibut fillets, 6 to 8 oz. each and about 1" thick
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper
- Extra-virgin olive oil
- Lemon wedges (optional)

Lightly brush or spray both sides of the fillets with olive oil and season with salt and pepper. Grill over *Direct High* heat until opaque in the center, 8 to 10 minutes, turning once halfway through grilling time. Serve warm with lemon wedges, if desired.

Makes 4 servings.

RECIPES

SALMON STEAK KYOTO

Direct/Medium

For the marinade:

- 1/3 cup soy sauce
- 1/4 cup orange juice concentrate
- 2 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons tomato sauce
- 1 tablespoon spring onion and top, minced
- 1 teaspoon lemon juice
- 1/2 teaspoon prepared mustard
- 1/2 teaspoon minced ginger root
- 1 clove garlic, minced

- 4 salmon steaks, about 1" thick
- Olive oil

To make the marinade: In a shallow, glass baking dish, combine the marinade ingredients. Add the salmon and turn to coat each side. Cover and refrigerate 30 to 60 minutes. Remove the salmon and reserve the marinade. Pour the reserved marinade into a small saucepan. Bring to a boil over high heat and boil for 1 full minute.

Lightly brush or spray salmon with oil. Grill over *Direct Medium* heat until fish is tender and flakes with a fork, 5 to 10 minutes, depending upon thickness of fish. Turn salmon and brush with marinade once halfway through grilling time.

Makes 4 servings.

SHRIMP KABOBS WITH CURRY BUTTER

Direct/High

For the curry butter:

- 1/2 cup butter
 - 2 tablespoons finely chopped onion
 - 1 teaspoon snipped fresh dill
 - 1 to 1-1/2 teaspoons curry powder
 - Dash garlic powder
-
- 16 to 20 jumbo shrimp (1-1/2 to 2 pounds), peeled and deveined
 - Olive oil
 - Lime or lemon wedges
 - Fresh dill or parsley sprigs

To make the curry butter: In a small pan, melt the butter over medium-high heat. Stir in the onion, dill, curry powder, and garlic powder; cook 5 minutes.

Thread shrimp on skewers, leaving space between pieces. Lightly brush or spray the shrimp with olive oil. Grill over *Direct High* heat until the shrimp turn pink and are tender, 2 to 5 minutes, turning and brushing with the curry butter once halfway through grilling time. Arrange shrimp on serving plate. Garnish with lime wedges and dill.

Makes 4 servings.

SWEET CORN IN HUSKS

Direct/Medium

Trim excess silk off end of corn with kitchen shears. Place corn in a deep container; cover corn with cold water and soak at least 1 hour. When ready to grill, remove corn from water; shake to remove excess water.

Grill over *Direct Medium* heat for about 25 minutes, turning 3 times. Use gloves to remove husks and silk before serving.

RECIPES

GRILLED RED PEPPERS STUFFED WITH MOZZARELLA

Indirect/Medium

- 1 small loaf crusty Italian bread
- 3 tablespoons olive oil
- 3 medium sweet red bell peppers
- 1 cup fresh mozzarella cheese,
cut into small cubes
- 1-1/2 teaspoons dried basil
- 1 clove garlic, finely chopped
- 1 tablespoon olive oil
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper

Thinly slice bread, remove crusts and cut into enough 1/2" croutons to make 1 cup.

In a skillet, warm the olive oil, add the croutons, and sauté until golden; drain on paper towels. Cut tops off peppers about 1/2" from top, and reserve tops. Carefully remove seeds and membranes.

In a bowl combine croutons, mozzarella, basil, garlic, and oil. Mix well, adding salt and pepper to taste. Stuff peppers with mixture, replace tops and secure with toothpicks. Grill peppers, top sides up, over *Indirect Medium* heat until peppers are soft but still hold their shape, 12 to 15 minutes. Remove tops and cut in half lengthwise.

Makes 6 servings.

PARADISE GRILLED

from *Weber's Big Book of Grilling™*

Indirect/Medium

For the glaze:

- 3/4 cup fresh orange juice
- 1 tablespoon honey
- 1 tablespoon fresh lime juice
- 2 teaspoons cornstarch

- 4 slices fresh pineapple, about
1/2 inch thick each
- 1 teaspoon cracked dried
green peppercorns
or cracked black peppercorns

- 4 scoops vanilla ice cream

To make the glaze: In a small saucepan combine the glaze ingredients and whisk until smooth. Bring to a boil over *Medium High* heat and cook until thickened, 1 to 2 minutes. Keep the glaze warm or reheat when ready to serve.

Season both sides of the pineapple slices with the peppercorns. Grill over *Indirect Medium* heat until well marked, 6 to 8 minutes, turning once halfway through grilling time. Serve each pineapple slice with a scoop of ice cream and some of the glaze drizzled over the top.

Makes 4 servings.

⚠ Les **SYMBOLES DE**

SÉCURITÉ attirent votre attention sur d'importantes consignes de **SÉCURITÉ**.

Les termes se signalent **DANGER, AVERTISSEMENT**

et **MISE EN GARDE** sont utilisés avec le **SYMBOLE DE SÉCURITÉ**.

⚠ **DANGER** indique les risques les plus importants.

⚠ Veuillez lire toutes les consignes de sécurité de ce Guide de L'utilisateur.

DANGERS

- Ce barbecue est conçu pour être utilisé uniquement à l'extérieur. À l'intérieur, des fumées toxiques s'accumuleraient et pourraient provoquer des blessures graves, voire mortelles.
- N'ajoutez pas d'allume-feu liquide pour

charbon de bois ou de charbon directement imprégné d'allume-feu sur

des charbons déjà chauds ou brûlants. Rebouchez l'allume-feu liquide après usage et placez-le à une distance suffisante du barbecue.

- N'utilisez pas de pétrole, d'alcool ou d'autres liquides hautement volatils pour allumer le charbon de bois. Si vous employez un allume-feu liquide, retirez tout liquide qui aurait pu s'écouler par les orifices de ventilation du bas avant d'allumer le charbon.
- Ne laissez pas de bébés, d'enfants ou d'animaux sans surveillance près d'un barbecue chaud.
- Ne tentez pas de déplacer un barbecue chaud.
- N'utilisez pas le barbecue d'une distance moins de cinq pieds des matériaux combustibles. Ceux-ci incluent, mais ne sont pas limités au bois ou aux ponts de bois traités, les patios ou les vérandas.
- N'utilisez pas le barbecue si toutes ses pièces ne sont pas en place. Vérifiez si le bac à cendres est correctement fixé aux pieds sous la cuve du barbecue.

- Ne retirez pas les cendres tant que le charbon n'a pas entièrement brûlé et n'est pas complètement éteint.
- Ne portez pas de vêtements avec des manches larges et flottantes lors de l'allumage et de l'utilisation du barbecue.
- N'utilisez pas le barbecue par vent fort.

LES DANGERS DU WEBER GO-ANYWHERE®

- Se débarrasser des réservoirs à carburant vide et usagé dans un place de sécurité.
- Mettre en réserve, les réservoirs à carburant, dans une zone bien aérée loin du gril.
- Ne crevé ou ne brûlé pas les réservoirs à carburant.
- Enlevez toujours le couvercle avant d'allumer votre gril.
- N'utilisez pas le gril si il y a des fuites de gaz.
- N'utilisez pas une flamme pour vérifier une fuite de gaz
- N'essayez pas de débrancher le régulateur ou aucun ajustage de précision de gaz tandis que l'unité est

en fonction.

- Ne placez pas le gril sur le verre ou sur une surface combustible, la chaleur peut être conduite par les jambes des grils portatifs.
- N'agrandissez pas les orifices ou les ports du brûleur en nettoyant les soupapes or le brûleur.
- N'utilisez pas les roches valconiques ou le charbon dans votre gril à gaz.
- Utilisez le régulateur qui est fourni avec le gril.

AVERTISSEMENTS

- Le barbecue doit toujours être bien calé.
- Retirez le couvercle lors de l'allumage et de la prise du charbon de bois.
- Placez toujours le charbon de bois sur sa grille, et non directement au fond de la cuve.
- Ne touchez jamais la grille de cuisson ou de charbon de bois ni le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.
- Utilisez des maniques ou des gants pour vous protéger les mains lors de la cuisson ou du réglage des orifices de ventilation.

- Utilisez des ustensiles adaptés au barbecue avec de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Utilisez le crochet situé à l'intérieur du couvercle pour suspendre ce dernier sur le côté de la cuve. Évitez de placer un couvercle chaud sur un tapis d'extérieur ou sur l'herbe. N'accrochez pas le couvercle à la poignée de la cuve.
- Pour éteindre les charbons, placez le couvercle sur la cuve et fermer tous les conduits d'aération. Assurez que les conduits du couvercle et de la cuve sont complètement fermés. N'utilisez pas d'eau car il endommagera la porcelain émaillée .
- Pour réduire les flammes intempestives, placez le couvercle sur le barbecue. N'utilisez pas d'eau.
- Manipulez et conservez les allume-feux électriques avec précaution.
- Maintenez les fils électriques loin des surfaces chaudes du barbecue.

AVERTISSEMENT DU WEBER GO-ANYWHERE®

Les sous-produits de combustion fabriqué en utilisant ce produit contiennent des produits

chimiques connus à l'état de la Californie pour causer le cancer, les défauts de naissance, ou à d'autre mal au reproduction.

MISES EN GARDE

- Tout papier d'aluminium placé afin de recouvrir l'intérieur de la cuve boucherait la ventilation. Il convient donc d'utiliser une lèchefrite pour récupérer le jus de la viande lors de la méthode de cuisson indirecte.
- L'usage d'objets tranchants pour nettoyer la grille de cuisson ou retirer les cendres endommagerait le revêtement.
- L'emploi de nettoyeurs abrasifs sur la

LA NON-OBSERVATION DE CES AVIS DE DANGER, DE CES AVERTISSEMENTS ET DE CES MISES EN GARDE POURRAIT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, OU DES DOMMAGES MATÉRIELS PAR INCENDIE OU EXPLOSION.

DÉMARRAGE DU BARBECUE

- Retirez le couvercle et ouvrez tous les orifices de ventilation avant de construire le feu. REMARQUE – Pour un débit d'air approprié, retirez, le cas échéant, les cendres accumulées au bas du barbecue (seulement après l'extinction complète du charbon de bois). Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler. Assurez-vous que rien n'obstrue les orifices de ventilation.
- Formez une pyramide avec les briquettes ou empilez le charbon dans un allume-feu cheminée RapidFire® de Weber®.
- Placez des cubes allume-feu FireStarters™ Weber® (non toxiques, sans odeur et sans goût) ou froissez du papier journal sous la pile de charbon et allumez. REMARQUE – Si nous ne mentionnons pas ici l'allume-feu liquide, c'est parce que nous pensons que les méthodes spécifiées ci-dessus sont meilleures. L'allume-feu liquide est peu pratique et peut donner un goût de produit chimique à vos aliments s'il n'a pas entièrement brûlé. Si vous décidez d'employer un allume-feu liquide, suivez les instructions du fabricant et n'ajoutez JAMAIS de produit sur un feu déjà allumé.

- Lorsque les charbons de bois sont recouverts de cendres de couleur gris clair (ce qui prend normalement entre 25 et 30 minutes), déplacez-les avec une grande pince selon la méthode de cuisson choisie.
- Pour un goût fumé plus prononcé, vous pouvez également ajouter des copeaux ou des cubes de bois (plongés dans l'eau pendant au moins 30 minutes et égouttés) ou des herbes aromatiques mouillées comme du thym, du laurier ou du romarin. Placez le bois ou les herbes aromatiques mouillés directement sur le charbon, juste avant la cuisson.
- Lors du retrait du couvercle pendant la cuisson, soulevez-le d'un côté plutôt que verticalement, car cela pourrait provoquer une aspiration et déposer des cendres sur les aliments.

CONSEILS POUR UNE CUISSON PARFAITE

Avec les conseils ci-dessous, vous ne pourrez pas vous tromper ni rater votre dîner.

- Cuisson directe, indirecte ou un petit peu des deux? Lisez la recette et consultez les instructions sur la préparation du barbecue. Le barbecue

Weber® propose deux méthodes de cuisson: directe et indirecte. Référez-vous aux pages suivantes pour les instructions spécifiques.

- N'essayez pas de gagner du temps en plaçant des aliments dans un barbecue qui n'est pas tout à fait prêt. Laissez le charbon brûler jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une pellicule de cendres grises (avec les orifices de ventilation ouverts pour que le feu ne s'éteigne pas).
- Jonglez avec vos pinces et votre spatule, mais oubliez la fourchette. Vous avez sûrement vu des gens piquer leur viande avec elle. Vous l'avez même peut-être déjà fait. Il est grand temps de perdre cette habitude. Elle ne fait que contribuer à perdre le jus et le goût des aliments et à les dessécher.
- Assurez-vous que les aliments rentrent sur le barbecue une fois le couvercle fermé. Il convient de laisser un espace d'au moins 2,5 cm entre les aliments et le couvercle.
- Résistez à la tentation d'ouvrir le couvercle toutes les deux minutes pour jeter un oeil sur votre dîner. Chaque fois que vous soulevez le couvercle, la chaleur s'échappe, ce qui augmente le temps de cuisson.

- Sauf mention contraire dans la recette, ne retournez les aliments qu'une seule fois.
- L'utilisation du couvercle permet de réduire les grandes flambées et le temps de cuisson, et d'obtenir de meilleurs résultats.
- N'utilisez pas votre spatule pour écraser la viande des hamburgers, par exemple. Vous ne feriez qu'éliminer tout leur bon goût.
- Une légère couche d'huile permet aux aliments de brunir de manière uniforme et les empêche de coller à la grille de cuisson. Vaporisez toujours de l'huile sur vos aliments (ou passez-les au pinceau) et non pas sur la grille de cuisson.
- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou le poulet à température ambiante ou sur un comptoir, mais au réfrigérateur.
- Ne placez jamais d'aliments cuits dans une assiette où se trouvaient des aliments crus.
- Lavez tous les plats et les ustensiles de cuisson ayant été en contact avec du poisson ou de la viande crus dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle et rincez-les.

UTILISATION DES RECETTES WEBER

- Toutes les recettes de ce guide ont été créées pour une température ambiante de 21°C avec un vent faible ou inexistant. S'il fait froid ou s'il y a du vent, ou si vous êtes en haute altitude, des temps de cuisson supérieurs peuvent s'avérer nécessaires.
- Les temps de cuisson de ce guide sont fournis à titre indicatif et ne doivent pas être considérés comme exacts, car ils varient en fonction de la taille et de l'épaisseur des aliments.

CONSEILS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Lavez-vous bien les mains à l'eau chaude savonneuse avant de commencer à préparer le repas et après avoir touché de la viande, du poisson ou du poulet crus.

ENTRETIEN FACILE DU BARBECUE

Chaque année, un nettoyage approfondi permet d'ajouter des années de vie à votre barbecue Weber®.

RIEN N'EST PLUS FACILE:

- Assurez-vous que le barbecue est froid et que le charbon est totalement éteint.
- Retirez la grille de cuisson et celle du charbon de bois.
- Retirez les cendres.
- Lavez ensuite le barbecue avec de l'eau et un détergent doux. Rincez-le bien à l'eau claire et essuyez-le.
- Il n'est pas nécessaire de nettoyer la grille de cuisson après chaque usage. Il suffit de décoller les résidus avec une brosse pour barbecue en laiton ou avec du papier aluminium froissé, puis d'essuyer la grille avec des serviettes en papier.

RELIER LE CYLINDRE DE PROPANE

- Dans le sens des aiguilles d'une montre, tournez le bouton de contrôle à la position de LOCK/OFF. Poussez le cylindre légèrement dans la soupape avec la même rotation jusqu'à un ajustement confortable est obtenue.
- Examinez le raccordement de gaz pour déceler les fuites. Préparer une solution savonneuse avec les quantités égales d'eau et de détergent liquide. Assurez que les soupapes du brûleur sont à la position de LOCK/OFF. Trempez le raccord avec la solution savonneuse, tournez la soupape de contrôle du chaleur et regardez pour les bulles. Si les bulles forment ou si une bulle se développe, il y a une fuite.
- Si il y a une fuite, examinez l'ajustage de précision de gaz, assurez que c'est serré et examinez de nouveau les raccords.
- Examinez les raccords chaque fois que vous reliez et débranchez l'alimentation de gaz pour les fuites.

ALLUMER VOTRE GRIL A GAZ

- Enlevez toujours le couvercle avant d'allumer votre gril.
- Avec la Flavorizer® Bar en place, tournez la soupape de contrôle du brûleur à la

position HIGH et poussez l'allumeur à plusieurs reprises jusqu' à une flamme s'apparaître sur le brûleur. Vérifiez que les deux cotés du brûleur sont allumés en regardant par le trou de visionnement dans la Flavorizer® Bar.

- Fermez le couvercle et préchauffer pour 10 minutes.

AVERTISSEMENT: Si le brûleur ne s'allume pas, tournez la soupape de contrôle du brûleur à la position OFF et attendez cinq minutes pour librez le gaz avant que vous essayiez encore ou essayiez de s'allumer avec une allumette.

Allumage manuel - Avec une allumette illuminé dans un main, tournez la soupape de contrôle à la position HIGH et placez l'allumette dans un des quatre trous en-dessous le gril.

SOIN FACILE DE GRIL A GAZ

- Votre gril à gaz est équipé avec la système Flavorizer® qui élimine les roches valconique malpropres et graisser-rassemblants. Le soin d'un gril à gaz (et cuisine délicieux de gril à gaz) n'était jamais plus facile. Suivez ces étapes faciles fréquemment:
- Tandis que le couvercle est chaud, essuyez l'intérieur avec les serviettes de papier pour empêcher l'accumulation de graisse.

- Après la cuisine, brûler le résidu de graisse sur les grilles par tournant la soupape de contrôle à la haute position pendant plusieurs minutes avec le couvercle en place.
- Ne laver pas les grilles après chaque usage. Simplement, détachez le résidu avec une brosse en laiton ou un papier d'aluminium chiffonné. Puis essuyez avec la serviette de papier.

Nettoyez complètement votre gril de gaz au moins une fois par année.

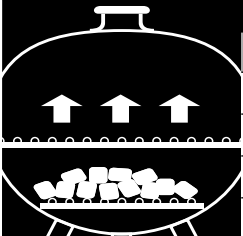
C'EST FACILE A FAIRE:

- Enlèvez les grilles de caisson et la Flavorizer® Bar.
- Enlèvez le brûleur tubulaire avant de nettoyer (référez à la feuille d'instruction d'Assemblée).
- Pour enlever: Enlèvez le collier du brûleur et sortez l'assemblage de soupape. Enlevez l'écrou-papillon et et rondelle de freinage (sur l'extrémité opposée à l'intérieur de l'unité). Soulevez le brûleur tubulaire vers le haut et glissez hors du gril.
- Lavez avec du l'eau et un détergent doux. Rincez bien. Lavez la Flavorizer® et les grilles de caisson avec du l'eau chaude. Rincez, essuyez avec une serviette de papier.
- Réinstallez le brûleur tubulaire, Flavorizer® Bar, et les grilles de cuisson.

MÉTHODE DIRECTE

Avec la méthode directe, les aliments cuisent directement sur le charbon de bois. Pour une cuisson uniforme, ils doivent donc être retournés à mi-cuisson. Utilisez la méthode directe pour les aliments qui exigent moins de 25 minutes de cuisson: les steaks, les côtelettes, les brochettes, les légumes, etc.

1. Ouvrez tous les orifices de ventilation.
2. Empilez la quantité nécessaire de briquettes sous le centre de la grille de charbon de bois (cf. schéma ci-dessous).
3. Allumez le charbon. Attendez qu'il soit recouvert d'une pellicule de cendres grises, soit 25 à 30 minutes, avant de mettre le couvercle en place.
4. Répartissez le charbon préparé uniformément sur sa grille.
5. Placez la grille de cuisson au-dessus du charbon.
6. Placez les aliments sur la grille de cuisson.
7. Placez le couvercle sur le barbecue. Consultez votre recette pour connaître les temps de cuisson recommandés.



Quantité de briquettes nécessaires pour le mode de cuisson directe

Diamètre du barbecue	Nombre de briquettes
37 cm	30
47 cm	40
57 cm	50
95 cm	150

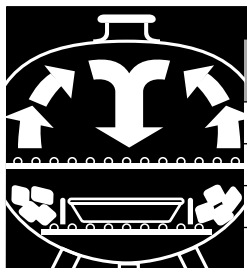
MÉTHODE INDIRECTE

Utilisez la méthode indirecte pour les aliments qui demandent au moins 25 minutes de cuisson ou pour ceux qui sont très délicats et qui seraient desséchés ou brûlés en cas d'exposition directe à la source de chaleur. C'est le cas, par exemple, des rôtis, des morceaux de poulet avec os et des poissons entiers, ainsi que des filets de poisson. Pour préparer une cuisson indirecte, placez les briquettes de charbon de bois sur les côtés des aliments. La chaleur monte, est réfléchiée par le couvercle et les surfaces internes du barbecue, et circule pour cuire lentement les aliments de manière

uniforme. Il n'est pas nécessaire de les retourner. REMARQUE: pour les viandes qui exigent plus d'une heure de cuisson, il convient d'ajouter des briquettes de chaque côté, comme indiqué sur le schéma.

1. Ouvrez tous les orifices de ventilation.
2. Placez la quantité nécessaire de charbon de chaque côté de la grille (cf. schéma ci-dessous). Laissez assez d'espace pour placer une lèchefrite entre le charbon.

3. Allumez le charbon. Attendez que le charbon soit recouvert d'une pellicule de cendres grises, soit 25 à 30 minutes, pour mettre le couvercle en place.
4. Placez une lèchefrite entre le charbon au centre de la grille pour charbon de bois.
5. Placez la grille de cuisson au-dessus du charbon.
6. Placez les aliments sur la grille de cuisson, juste au-dessus de la lèchefrite.
7. Placez le couvercle sur le barbecue. Consultez votre recette pour connaître les temps de cuisson recommandés.



Quantité de briquettes nécessaires pour le mode de cuisson indirecte

Diamètre du barbecue	Briquettes standard pour la première heure	Briquettes standard à ajouter par heure supplémentaire
37 cm	9 de chaque côté	6 de chaque côté
47 cm	20 de chaque côté	7 de chaque côté
57 cm	25 de chaque côté	8 de chaque côté
95 cm	75 de chaque côté	22 de chaque côté

Les prochaines coupes, épaisseurs, pois et temps de cuisson sont des guides de cuisson et non pas des règles. Les temps pour cuire vont être affectés par l'altitude, le vent, les températures et l'à point désiré. Deux règles à vue nez: griller les biftecks, filets de poissons, les morceaux de poulets et légumes en utilisant la méthode directe en tournant seulement 1 fois en accord

avec le temps donné sur le guide ou à la point désiré. Griller les rôtis, les volailles avec os, les poissons entiers et les coupes de viande plus épaisses en utilisant la méthode indirecte pour les temps sur le guide de cuisson ou lorsque un thermomètre indique une température souhaitable. Le temps de cuisson pour les rôtis et l'agneau sont une définition USDA

à point moyenne au moment d'être dit d'autre façon. Laisser les rôtis, coupes de viande plus large et les côtelettes et biftecks assaisonner pour 5 à 10 minutes avant de les découper. La température à l'intérieur de la viande va augmenter de 5 à 10 degrés pendant ce temps.

Boeuf	Épaisseur/Poids	Temps De Cuisson Approximatif
Biftecks (New York, bifteck de gros filet, faux-filet, surlonge, aloyau ou filet mignon)	2,5 cm	10-12 min. Directe/Moyenne
	3,75 cm	saisir 10 min, griller 6-8 min.
Bifteck de flanc	450 à 675 g, 2 cm	12-15 min. Directe/Moyenne
Fricadelles de boeuf	2 cm	8-10 min. Directe/Moyenne

Porc	Épaisseur/Poids	Temps De Cuisson Approximatif
Côtelettes (longe, côte)	2 à 2,5, cm	10-15 min.
	3 à 4 cm	saisir 8 min, griller 6-10 min.
Rôti de longe, désossé	1,35 à 2,25 kg	1-3/4 – 2-1/2 h
Côtes – longues, longe, de dos ou côtes levées	1,35 à 1,75 kg	1-1/2 – 2 h

Volaille	Épaisseur/Poids	Temps De Cuisson Approximatif
Poitrines de poulet, désossées, sans peau	175 g chacune	8-12 min.
Morceaux de poulet, poitrines et ailes avec os		30-40 min.
Morceaux de poulet, pilons et cuisses avec os		40-50 min.
Poulet, entier	1,5 à 2,25 kg	1 – 1-1/2 h.
Poulet de Cornouailles sauvages, entiers	675 à 900 g chacun	30-45 min.
Dinde entière, farcie	4,5 à 5 kg	1-3/4 – 2-1/2 h.
	5,5 à 6,25 kg	2-1/4 – 3 h.
	6,75 à 7,5 kg	2-3/4 – 3-3/4 h.

Filets Et De Poisson Et Fruits De Mer	Épaisseur/Poids	Temps De Cuisson Approximatif
Filets de poisson	0,50 à 1,25 cm	3-5 min.
Darnes de poisson	1,25 à 2,50 cm	5-10 min.
Entier	450 g	15-20 min.
	1,35 kg	30-45 min.
Note: le règle general pour cuire le poisson: 4 à 5 minutes pour chaque pouce d'épaisseur; 8 à 10 minutes par chaque pouce d'épaisseur.		

Légumes	Temps De Cuisson Approximatif
Asperges	6-8 minutes Directe Moyenne
Maïs en papillote/épluché	25-30 minutes Directe Moyenne, en papillote / 10-12 minutes Directe Moyenne, épluché
Champignons shiitaké ou bouton/portabello	8-10 minutes Directe Moyenne, shiitaké ou bouton / 12-15 minutes Directe Moyenne, portabello
Oignons, tranches 1,25 cm	8-12 minutes Directe Moyenne
Pommes de terre entières/tranches 1,25 cm	45 minutes à 1 heure Indirecte Moyenne/14-16 minutes Directe Moyenne

POULET RÔTI

Indirect/Moyen

- 1 poulet entier, entre 1,8 et 2,2 kg
- Huile
- Sel et poivre fraîchement moulu

Rincez le poulet et séchez-le avec du papier absorbant. Placez l'extrémité des ailes sous le dos et attachez les pattes avec de la ficelle. Badigeonnez toute la surface du poulet avec de l'huile et assaisonnez légèrement avec du sel et du poivre.

Placez le poulet, blancs vers le haut, sur la grille de cuisson jusqu'à ce que la température interne atteigne 82°C dans la partie la plus épaisse de la cuisse et 77°C dans les blancs, soit entre 1 h 15 et 1 h 30. Placez le poulet sur un plat et attendez une dizaine de minutes avant de le découper.

Pour 4 à 6 personnes.

DINDE

Indirect/Moyen

- 1 dinde, entre 4,5 et 5,4 kg
- Huile
- Sel et poivre fraîchement moulu

Retirez le cou et les abattis. Rincez abondamment la dinde et essuyez-la avec du papier absorbant.

Badigeonnez l'extérieur de la dinde avec de l'huile et assaisonnez avec du sel et du poivre à l'intérieur et à l'extérieur. Tirez la peau sur le cou et fixez la derrière le dos avec une broche. Retournez les ailes sous le dos et attachez bien les pattes et le croupion, ou coincez les pattes sous une bande de peau. Placez la dinde, blancs vers le haut, au centre de la grille de cuisson et faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre, soit 11 à 13 minutes pour 450 g, ou jusqu'à ce qu'elle atteigne une température interne de 82°C à l'endroit le plus épais de la cuisse et 77°C dans les blancs. Lorsque la dinde est à peu près aux deux tiers cuite, coupez la bande de peau ou la ficelle retenant les pattes.

Retirez la dinde de la grille de cuisson et attendez 10 minutes avant de la découper.

Pour 10 à 12 personnes.

BROCHETTES D'AGNEAU ÉPICÉES

Direct/Moyen

Marinade épicée à l'orange:

- 1/2 tasse (125 ml) d'huile d'olive ou de cuisson
- 1/4 tasse (60 ml) de vinaigre de vin rouge
- 1 cuiller à table (10 ml) de jus de citron
- 2 cuillers à table (12 g) de zeste d'orange râpé
- 1 oignon vert avec fane, haché
- 1/4 cuiller à thé (0,5 g) de cannelle moulue
- 1/8 cuiller à thé (0,25 g) de clous de girofle moulus

900 g d'agneau maigre, coupées en cubes de 4 cm

Préparer la marinade épicée à l'orange:

Mélanger tous les ingrédients. Verser sur l'agneau placé dans un plat de cuisson en verre peu profond ou dans un sac en plastique. Couvrir et réfrigérer de 4 à 6 heures. Laisser égoutter l'agneau, réserver la marinade. Verser la marinade réservée dans un petit poêlon. Amener à ébullition à feu vif et laisser bouillir pendant 1 minute complète.

Disposer l'agneau sur 4 à 6 brochettes en métal. Placer les brochettes sur la grille de cuisson, faire griller jusqu'au degré de cuisson recherché, environ 10 minutes pour une cuisson à point. Badigeonner les cubes de viande de la marinade pendant la cuisson. Retourner les brochettes à mi-cuisson.

Pour 4 à 6 personnes.

BURGERS SIMPLES

Direct/Moyen

- 680 grammes d'épaule hachée (maigre à 80 %)
- Sel kasher
- Poivre noir fraîchement moulu
- 4 Petits pains à hamburgers
- Ketchup (facultatif)
- Moutarde (facultative)

Avec la viande hachée, formez délicatement quatre burgers de taille et d'épaisseur égales (environ 2 cm d'épaisseur). Assaisonnez avec le sel et le poivre. Faites cuire les hamburgers à feu direct moyen jusqu'à ce que leur température interne atteigne 71°C, pendant 8 à 10 minutes, pour une viande à point, en les retournant une fois à mi-cuisson. Pendant les 30 dernières secondes, faites cuire les pains à feu direct moyen jusqu'à ce qu'ils soient légèrement grillés.

Servez les hamburgers chauds dans leurs pains avec du ketchup et de la moutarde, selon les goûts.

Pour 4 personnes.

STEAKS SIMPLES

Direct/Moyen

- 4 steaks de filet, contre-filet, aloyau, surlonge, ou faux-filet d'environ 410 grammes chacun et 2,5 cm d'épaisseur
- Sel kasher
- Poivre fraîchement moulu
- Huile d'olive extra-vierge

Assaisonnez les deux côtés des steaks avec le sel et le poivre, en les pressant dans la viande. Laissez à température ambiante pendant 20 à 30 minutes avant la cuisson. Vaporisez légèrement les steaks à l'huile d'olive ou huilez-les légèrement avec un pinceau. Faites cuire les steaks à feu direct moyen jusqu'à ce que leur température interne atteigne 63 °C, pendant 8 à 10 minutes, pour une viande légèrement saignante, en les retournant à mi-cuisson.

Retirez-les du barbecue et laissez-les reposer pendant 3 à 5 minutes. Servez chaud.

Pour 4 personnes.

CÔTELETTES DE PORC CLASSIQUES DÉSOSSÉES

Direct/Moyen

- 4 côtelettes de longe de porc désossées, d'environ 2,5 cm d'épaisseur
- Sel kasher
- Poivre noir fraîchement moulu
- Huile d'olive extra-vierge

Assaisonnez les côtelettes avec le sel et le poivre, et vaporisez-les légèrement d'huile d'olive des deux côtés (ou huilez-les avec un pinceau). Laissez à température ambiante pendant 20 minutes avant la cuisson. Faites cuire les côtelettes à feu direct moyen jusqu'à ce que leur jus soit transparent, soit 10 à 12 minutes, en les retournant une fois à mi-cuisson. Servez chaud.

Pour 4 personnes.

**BLANCS DE POULETS
CLASSIQUES DÉOSSÉS**

Direct/Moyen

- 4 demi-blancs de poulet sans os et sans peau, d'environ 170 grammes chacun
- Sel kasher
- Poivre noir fraîchement moulu
- Huile d'olive extra-vierge

Rincez les blancs de poulet sous l'eau froide et séchez-les avec du papier absorbant. Assaisonnez les blancs avec le sel et le poivre, et vaporisez-les légèrement d'huile d'olive des deux côtés (ou huilez-les avec un pinceau). Faites cuire le poulet à feu direct moyen jusqu'à ce que le jus soit transparent et que la viande ne soit plus rosée au centre, soit 8 à 10 minutes, en les retournant une fois à mi-cuisson. Servez chaud.

Pour 4 personnes.

**BLANCS DE POULET
CLASSIQUES AVEC OS**

Indirect/Moyen

- 4 demi-blancs de poulet (avec os et peau), d'environ 280 à 340 grammes chacun
- Sel kasher
- Poivre noir fraîchement moulu
- Huile d'olive extra-vierge

Rincez les blancs de poulet sous l'eau froide et séchez-les avec du papier absorbant. Assaisonnez les blancs avec le sel et le poivre, et vaporisez-les légèrement d'huile d'olive des deux côtés (ou huilez-les avec un pinceau). Faites cuire le poulet, peau sur le dessus, à feu indirect moyen jusqu'à ce que le jus soit transparent et que la viande ne soit plus rosée au niveau de l'os, soit 30 à 40 minutes. Pour une peau plus croustillante, faites cuire les blancs peau vers le bas, à feu direct moyen pendant les cinq dernières minutes de cuisson. Servez chaud.

Pour 4 personnes.

**FILETS DE POISSONS
SUCCULENTS**

Direct/Fort

- 4 filets d'espadon ou de flétan, d'environ 170 à 225 grammes chacun et de 2,5 cm d'épaisseur
- Sel kasher
- Poivre noir fraîchement moulu
- Huile d'olive extra-vierge
- Tranches de citron (facultatif)

Assaisonnez les filets avec le sel et le poivre, et vaporisez-les légèrement d'huile d'olive des deux côtés (ou huilez-les avec un pinceau). Faites cuire les filets à feu direct fort jusqu'à ce qu'ils soient opaques au centre, soit 8 à 10 minutes, en les retournant une fois à mi-cuisson. Servez chaud avec des tranches de citron, selon les goûts.

Pour 4 personnes.

DARNE DE SAUMON KYOTO

Direct/Moyen

- 1/3 tasse (80 ml) de sauce soja
 - 1/4 tasse (60 ml) de jus d'orange concentré
 - 2 cuillers à table (20 ml) d'huile de cuisson
 - 2 cuillers à table (20 ml) de sauce tomate
 - 1 cuiller à thé (5 ml) de jus de citron
 - 1/2 cuiller à thé (2,5 g) de moutarde préparée
 - 1 cuiller à table (10 g) d'oignon vert et sa fane, finement hachés
 - 1 gousse d'ail, finement hachée
 - 1/2 cuiller à thé (2,5 g) de racine de gingembre, finement hachée
 - 4 darnes de saumon d'environ 2,5 cm d'épaisseur
- Huile d'olive

Pour la marinade, combiner tous les ingrédients à l'exception des darnes de saumon et verser le mélange sur les darnes dans un plat en verre profond allant au four. Couvrir et réfrigérer pendant 30 à 60 minutes. Laisser égoutter le saumon et réserver la marinade en la versant dans une petite casserole. Porter à ébullition à feu vif et faire bouillir pendant 1 minute complète.

Badigeonner légèrement ou vaporiser les darnes avec de l'huile d'olive et les placer sur la grille de cuisson. Faire griller jusqu'à ce que le poisson soit tendre et s'effrite sous la fourchette, soit 5 à 10 minutes, selon l'épaisseur du poisson. Retourner le saumon et le badigeonner de marinade à micuisson.

Pour 4 personnes.

BROCHETTES DE CREVETTES ET BEURRE AU CURRY

Direct/Fort

Beurre au curry:

- 1/2 tasse (120 g) de beurre
 - 2 cuillers à table (20 g) d'oignon finement haché
 - 1 cuiller à thé (2 g) d'aneth frais ciselé
 - 1 – 1-1/2 cuiller à thé (2 à 3 g) de poudre de curry
 - une pincée de poudre d'ail
- 900 g de grosses crevettes déveinées
Huile d'olive
Quartiers de lime ou de citron
Aneth frais ou brins de persil

Préparer le beurre au curry: Faire fondre le beurre dans une petite poêle à chaleur moyenne à élevée. Ajouter l'oignon, l'aneth, le curry et la poudre d'ail et faire cuire 5 minutes. Enfiler les crevettes sur six brochettes de 30 cm, en laissant de l'espace entre chaque morceau. Badigeonner légèrement ou vaporiser les crevettes d'huile d'olive. Les faire griller jusqu'à ce qu'elles deviennent roses et tendres, soit 2 à 5 minutes, selon la grosseur (ne pas cuire trop longtemps). Retourner les brochettes et les badigeonner de beurre au curry à mi-cuisson. Disposer les crevettes grillées sur le plat de service et garnir avec des quartiers de lime et de l'aneth.

Pour 4 personnes.

MAÏS DOUX EN PAPILLOTES

Direct/Moyen

Enlever la soie excédentaire de l'extrémité du maïs à l'aide de ciseaux de cuisine. Placer le maïs dans un contenant profond, le couvrir d'eau froide et le laisser tremper environ 1 heure. Lorsqu'il est prêt à être grillé, le retirer de l'eau et le secouer pour enlever le surplus d'eau.

Placer le maïs sur la grille de cuisson et le faire griller environ 25 minutes, en le retournant 3 fois. Utiliser des gants pour enlever les papillotes et la soie avant de servir.

POIVRONS ROUGES GRILLÉS FARCIS AU FROMAGE MOZZARELLA

Indirecte/Moyen

- 1 miche de pain italien croustillant
- 3 cuillers à table (30 ml) d'huile d'olive
- 3 poivrons rouges de grosseur moyenne
- 1 tasse (100 g) de fromage mozzarella frais coupé en petits cubes
- 1-1/2 cuiller à thé (2 g) de basilic séché
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- 1 cuiller à table (10 ml) d'huile d'olive
- Sel et poivre fraîchement moulu

Couper le pain en tranches fines, enlever la croûte et découper suffisamment de croûtons de 1,25 cm pour remplir 1 tasse. Les faire sauter dans 3 cuillers à table (30 ml) d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés et les laisser égoutter sur des essuie-tout. Enlever la partie supérieure des poivrons sur une épaisseur d'environ 1,25 cm et réserver ces parties. Enlever soigneusement les graines et les membranes. Dans un plat, mélanger les croûtons, le fromage mozzarella, le basilic, l'ail et 1 cuiller à table (10 ml) d'huile. Mélanger convenablement, en ajoutant du sel et du poivre au goût. Farcir les poivrons avec le mélange, replacer les parties supérieures et les fixer avec des cure-dents. Placer les poivrons sur la grille de cuisson, la partie supérieure vers le haut, et les faire griller 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, mais non déformés. Lorsque les poivrons sont cuits, les enlever de la grille. Retirer les parties supérieures et couper en deux sur toute la longueur.

Pour 6 personnes.

PARADIS GRILLER

de *Weber's Big Book of Grilling™*

Indirecte/Moyen

Pour le glaçage:

- 3/4 tasse de jus d'orange
- 1 cuiller à table de miel
- 1 cuiller à table de jus de citron
- 2 cuillers à thé de farine de maïs
- 4 tranches d'ananas, pouce d'épais
- 1 cuiller à thé de graine de poivre vert et grain de poivre noir
- 4 cuillers à glace vanille

Pour faire le glaçage: Dans une petite caserol combiner les ingrédients et fouetter jusqu'à temps qu'ils sont onctueux. Bouillir à une température moyenne/haute jusqu'au temps qu'ils devient épais, 1 à 2 minutes. Garder le glaçage chaude ou rechaffer lorsqu'il est prêt à utiliser. Assaisonner chaque côté des tranches d'ananas avec les graines de poivres. Griller à une température indirecte/moyenne, 6 à 8 minutes en tournant seulement 1 fois. Servir chaque tranche d'ananas avec un cuiller à glace vanille et le glaçage bruiner dessus.

Pour 4 personnes.

⚠ Los **SÍMBOLOS DE SEGURIDAD** le indicarán la información importante en materia de seguridad.

⚠ Las palabras **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** o **PRECAUCIÓN** se utilizarán junto con el **SÍMBOLO DE SEGURIDAD**.

⚠ **PELIGRO** servirá para identificar el peligro más grave.

⚠ Lea detenidamente la información de seguridad que aparece en este Manual del Propietario.

PELIGRO

- Este asador está diseñado únicamente para su uso al aire libre. En caso de utilizarse en lugares cerrados, se acumularán emanaciones tóxicas que pueden ocasionar lesiones graves e incluso la muerte.
- No agregue líquido de encendido ni carbón impregnado con líquido a carbón

que ya esté encendido. Cierre el envase de líquido de encendido después de su uso y póngalo a una distancia segura del asador.

- No utilice gasolina, alcohol ni ningún otro líquido de gran volatilidad para encender el carbón. Si se utiliza líquido de encendido, antes de encender el carbón, retire cualquier resto de líquido que pueda haber caído por los orificios de ventilación inferiores.
- No deje a niños o animales sin vigilancia cerca de un asador caliente.
- No intente mover un asador caliente.
- No utilice el asador a menos de 5 pies de distancia de materiales inflamables. Entre los materiales inflamables se encuentran terrazas, balcones de madera o madera tratada, patios o porches.
- Antes de utilizar el asador, asegúrese de que todas las piezas están colocadas en su sitio. Asegúrese de que el recolector de cenizas está bien colocado en las patas por debajo del recipiente del asador.
- No retire las cenizas hasta que el carbón se haya consumido y esté completamente apagado.

- Procure no llevar ropa con mangas amplias mientras enciende o utiliza el asador.
- No utilice el asador en condiciones de vientos fuertes.

ASADORES GO-ANYWHERE® PELIGRO

- Deseche los tanques de combustible usados y vacíos en un lugar seguro.
- Almacene los tanques de combustible sobrantes en un lugar bien aireado y alejados del asador.
- No perforo ni arroje al fuego los tanques de combustible.
- Siempre retire la tapa antes de encender el asador.
- Nunca encienda el asador si existe una fuga de gas.
- Nunca utilice fuego para verificar si hay fugas de gas.
- Nunca intente desconectar el regulador ni ningún otro dispositivo de gas mientras funciona la unidad.
- Nunca coloque el asador sobre una superficie de vidrio o combustible ya que

pueden conducir el calor por las patas de los asadores portátiles.

- Nunca agrande un orificio ni los puertos del quemador al limpiar las válvulas o el quemador.
- Nunca utilice carbón ni roca volcánica en el asador de gas.
- Utilice el regulador que viene incluido con el asador.

ADVERTENCIA

- Mantenga el asador en una posición nivelada en todo momento.
- Retire la tapa del asador mientras enciende el carbón.
- Coloque siempre el carbón sobre la rejilla del carbón y nunca directamente en el fondo del recipiente.
- Nunca toque la rejilla del carbón, la parrilla de cocción ni el asador para comprobar si están calientes.
- Utilice guantes especiales para asar o toallas de cocina para protegerse las manos mientras cocina o ajusta los orificios de ventilación.
- Use utensilios adecuados para asadores, con mangos largos y resistentes al calor.

- Utilice el gancho situado en la parte interior de la tapa para colgarla a un lado del recipiente del asador. Evite colocar una tapa caliente sobre alfombras o el césped. No cuelgue la tapa en el asa del recipiente.
- Para apagar el carbón, coloque la tapa en el asador y cierre todos los orificios de ventilación. Asegúrese que los orificios/ventanillas de la tapa y el asador estén perfectamente cerrados. No utilice agua ya que se deteriorará el acabado de porcelana.
- Para controlar los flamazos, tape el asador. No utilice agua.
- Maneje y guarde los encendedores eléctricos calientes con cuidado
- Mantenga los cables eléctricos lejos de las superficies calientes del asador.

ASADORES DE GAS GO-ANYWHERE® ADVERTENCIA

El Estado de California indica que los derivados de la combustión producidos al utilizar este producto contienen sustancias químicas que producen cáncer, defectos al nacimiento, u otros daños al sistema reproductivo.

PRECAUCIÓN

- No recubra el recipiente con papel aluminio ya que se obstruirá el flujo de aire. En su lugar, utilice una bandeja colectora para recoger las gotas que desprende la carne al cocinarla utilizando el método indirecto.
- No utilice objetos afilados para limpiar la parrilla de cocción ni para quitar la ceniza ya que ello podría deteriorar el acabado.
- Asimismo, el uso de limpiadores abrasivos en la parrilla de cocción o en el propio asador deteriorará el acabado.

SI SE IGNORAN ESTAS INDICACIONES DE PELIGRO, ADVERTENCIA Y PRECAUCIÓN, SE PUEDEN PRODUCIR LESIONES GRAVES O LA MUERTE, O BIEN UN INCENDIO O EXPLOSIÓN QUE PUEDE OCASIONAR DAÑOS A LA PROPIEDAD.

PARA ENCENDER UN ASADOR DE CARBÓN

- Antes de encender el fuego, quite la tapa y abra todos los orificios de ventilación. NOTA: Para que haya un flujo de aire adecuado, retire, si es que las hay, las cenizas acumuladas al fondo del asador (sólo después de que se hayan apagado las brasas por completo). El carbón necesita recibir oxígeno para su combustión. Asegúrese de que ningún objeto bloquee los orificios de ventilación.
- Apile las briquetas formando una pirámide, o bien apile el carbón en un encendedor tipo chimenea Weber® RapidFire®.
- Coloque cubos encendedores Weber® FireStarters™ (no son tóxicos, y son inodoros e insípidos), o papel periódico bajo la pila de briquetas y enciéndalo. NOTA: Debido a que pensamos que las opciones descritas anteriormente son más útiles, no hemos incluido las instrucciones para utilizar el líquido encendedor. El líquido de encendido es menos limpio y puede impregnar los alimentos con un sabor químico a

menos que se queme por completo. En caso de que decida utilizar el líquido encendedor, siga las instrucciones del fabricante y no añada NUNCA líquido encendedor a un fuego encendido.

- Cuando el carbón aparezca recubierto con una ligera capa de ceniza (generalmente a los 25 ó 30 minutos), recolóque el carbón con unas pinzas largas según el método de cocción que vaya a utilizar.
- Para aromatizar el humo, puede agregar virutas o trozos de madera (sumergidos en agua durante un mínimo de 30 minutos y escurridos), o bien hierbas aromáticas humedecidas como romero, tomillo u hojas de laurel. Coloque la madera húmeda o las hierbas directamente sobre el carbón antes de empezar a cocinar.
- Si necesita retirar la tapa mientras está cocinando, levántela hacia un lado y no hacia arriba. Si levanta la tapa hacia arriba, podría crearse un efecto de succión y hacer que cayese ceniza en los alimentos.

PASOS SENCILLOS PARA COCINAR EN EL ASADOR

Tenga en cuenta las siguientes sugerencias y no se equivocará. Ni se le arruinará la cena.

- ¿Método de cocción directa, indirecta o ambos? Lea la receta y busque las instrucciones para la utilización del asador. Existen dos métodos para cocinar en el asador Weber®: Directo e Indirecto. Para obtener instrucciones concretas, consulte las páginas siguientes.
- No intente ahorrar tiempo colocando los alimentos en el asador que aún no está listo. Deje que se queme el carbón hasta que tenga una ligera capa de ceniza gris (mantenga los orificios de ventilación abiertos para que no se apague el fuego).
- Mueva la espátula y utilice las pinzas, pero olvídense del tenedor. Es probable que haya visto que algunas personas pinchan la carne con él, e incluso usted mismo. Si es así, deje de hacerlo. Ello favorece la pérdida del jugo y el sabor haciendo que la comida quede menos jugosa.

- Asegúrese de que la comida tenga suficiente lugar en el asador estando este con la tapa cerrada. Como mínimo, debe haber un espacio de 1" entre los alimentos y la tapa.
- Intente resistir el impulso de abrir la tapa cada dos minutos para comprobar el estado de la comida. Cada vez que levanta la tapa, se escapa el calor, lo que significa que tardará más tiempo en llevar la comida a la mesa.
- A menos que en la receta se especifique otra cosa, volteé los alimentos sólo una vez.
- Si cocina con la tapa cerrada, controlará la aparición de flamazos, reducirá el tiempo de cocción y obtendrá mejores resultados.
- No presione la espátula sobre los alimentos como se tiende hacer con las hamburguesas. Esto hace que pierda todo el sabor.
- Si pone una ligera capa de aceite sobre la comida, ésta se tostará de forma uniforme y evitará que se pegue a la parrilla. Aplique una capa de aceite de oliva con una brocha o un atomizador en los alimentos, no en la parrilla de cocción.

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de comenzar a preparar cualquier platillo y después de haber tocado carnes, aves o pescados frescos.
- No descongele carne, pescado ni aves a temperatura ambiente ni sobre el mostrador de la cocina. Descongele los alimentos en el refrigerador.
- No coloque nunca alimentos cocinados en el mismo recipiente en la que haya colocado alimentos crudos.
- Lave con agua y jabón todos los recipientes y utensilios de cocina que hayan estado en contacto con carnes o pescados crudos y enjuáguelos.

USO DE RECETAS WEBER

- Todas las recetas contenidas en este libro están consideradas para una temperatura ambiente de 70°F/21°C y condiciones de poco viento. Por lo tanto, si está cocinando en un día frío o ventoso, o bien en altitudes elevadas, tal vez tendrá que aumentar el tiempo de cocción.

- Los tiempos de cocción que se incluyen en este libro deberán entenderse sólo como tiempos aproximados, y no exactos, puesto que dependerán en gran medida del tamaño y del grosor de los alimentos.

MANTENIMIENTO SENCILLO DEL ASADOR

Para prolongar la vida útil de su asador Weber®, límpielo profundamente una vez al año.

PARA ELLO, DEBE SEGUIR ESTE SENCILLO PROCEDIMIENTO:

- Asegúrese de que el asador se ha enfriado y de que el carbón esté completamente apagado.
- Retire la parrilla de cocción y la del carbón.
- Quite las cenizas.
- Limpie el asador con un detergente suave y agua. Enjuáguelo con agua limpia y séquelo por completo.
- No es necesario que limpie la parrilla de cocción después de cada uso. Bastará con que retire los restos con un cepillo de cerdas metálicas o con una bola de papel de aluminio. A continuación, límpielo con toallas de papel.

CÓMO MONTAR EL CILINDRO DE GPL

- Gire la válvula de control del quemador en sentido del reloj a la posición LOCK/OFF. Presione levemente el cilindro en la válvula a la vez que lo gira en sentido del reloj hasta lograr un calce ajustado.
- Verifique que la conexión de gas no tenga fugas. Mezcle un par de cucharadas de detergente líquido con igual cantidad de agua. Asegúrese que la válvula de control del quemador quede en la posición LOCK/OFF. Humedezca las conexiones con la solución con detergente, encienda la válvula de control de calor y mire si se producen burbujas. Habrá fuga si se forman burbujas o si la burbuja crece.
- En caso de haber fuga de gas, revise la conexión, asegúrese de que esté bien ajustada y vuelva a revisar las demás conexiones.
- Controle que no haya fugas de gas cada vez que desconecta y reconecta el suministro de gas.

ENCENDIDO DEL ASADOR DE GAS

- Siempre retire la tapa antes de encender el asador.
- Cuando la barra saborizante Flavorizer®

esté en su lugar, gire la válvula de control del quemador a la posición HIGH y oprima el botón de encendido en forma repetida hasta que aparezca la llama en el quemador. Mire por el orificio de inspección en la barra saborizante y verifique que ambos lados del quemador estén encendidos.

- Vuelva a colocar la tapa y precaliente durante 10 minutos.

ADVERTENCIA: Si el quemador no enciende, gire la válvula de control a la posición OFF y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentarlo nuevamente o de intentar encenderlo con un fósforo.

Encendido manual - con un fósforo encendido, gire la válvula de control del quemador a la posición HIGH y coloque el fósforo en uno de los cuatro orificios ubicados debajo del asador.

CUIDADOS PARA EL ASADOR DE GAS

Su asador de gas está equipado con el avanzado Sistema Flavorizer® que elimina esas sucias rocas volcánicas llenas de grasa. Limpiar el asador de gas (y asar deliciosos platos) nunca ha sido una tarea fácil. Siga estos sencillos pasos con frecuencia:

- Cuando la tapa esté caliente, frótelas con toallas de papel para evitar que se acumule la grasa.

- Luego de cocinar, queme los residuos de grasa. Deberá girar la válvula de control del quemador a la posición HIGH durante varios minutos con la tapa colocada.
- No lave la parrilla de cocción luego de cada uso. Simplemente afloje los residuos con un cepillo de cerdas de bronce o papel de aluminio. Luego frótelas con toallas de papel.

Una vez al año, realice una limpieza profunda del asador de gas.

ES FÁCIL:

- Retire la parrilla de cocción y la barra saborizante Flavorizer®.
- Retire el quemador tubular antes de realizar la limpieza (remítase a la hoja de Instrucciones de Montaje). Para retirar: Retire el broche del quemador y retire el montaje de la válvula. Retire la tuerca de mariposa y la arandela de seguridad (en el extremo opuesto dentro de la unidad). Levante el quemador tubular y deslícelo para sacarlo de la parrilla.
- Lave con detergente suave y agua. Enjuague abundantemente. Lave la barra saborizante Flavorizer® y la parrilla de cocción con agua y jabón. Enjuague, luego séquela con toalla de papel.
- Reinstale el quemador tubular, la barra saborizante Flavorizer®, y la parrilla de cocción.

MÉTODO DIRECTO

El método directo indica que los alimentos se cocinan directamente sobre los carbones preparados. Para obtener una cocción uniforme, deberá dar la vuelta una vez a los alimentos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Utilice el método directo para alimentos que necesiten menos de 25 minutos de cocción: bisteces, chuletas, brochetas, verduras y similares.

1. Abra todos los orificios de ventilación.

2. Apile la cantidad de briquetas de carbón recomendada en el centro de la parrilla (consulte el cuadro gráfico que aparece abajo).

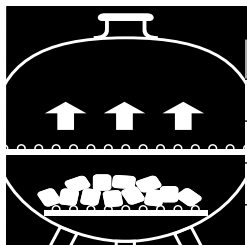
3. Encienda las briquetas de carbón. No ponga la tapa hasta que las briquetas tengan una ligera capa de ceniza gris, transcurridos 25 ó 30 minutos aproximadamente.

4. Distribuya de forma uniforme las briquetas preparadas en la parrilla del carbón.

5. Coloque la parrilla sobre el carbón.

6. Coloque los alimentos sobre la parrilla del asador.

7. Cierre la tapa del asador. Para obtener información sobre los tiempos de cocción recomendados, consulte la receta.



Guía de Briquetas de Carbón Vegetal Utilizando el Método Directo

Diámetro del asador	Número de briquetas necesario
14 1/2" (37 cm)	30
18 1/2" (47 cm)	40
22 1/2" (57 cm)	50
37 1/2" (95 cm)	150

MÉTODO INDIRECTO

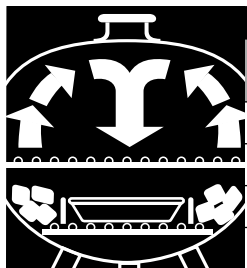
Utilice el método indirecto para alimentos que necesiten un tiempo de cocción de 25 minutos o más, o para aquellos alimentos que se secan demasiado o se queman si se ponen directamente sobre las llamas. Como por ejemplo los asados (roasts), aves con hueso, pescados enteros, o filetes de pescado. Para cocinar según el método indirecto, las briquetas de carbón preparado se colocan a los costados de los alimentos. El calor sube, se refleja en la tapa y en las superficies de la parrilla, y circula para cocinar lentamente los alimentos de forma uniforme. No hay necesidad de darles la vuelta.

NOTA: En el caso de carnes que requieran más de una hora de cocción, se deben añadir briquetas adicionales a cada lado como se indica en el cuadro gráfico.

1. Abra todos los orificios de ventilación.
2. Coloque la cantidad de briquetas de carbón recomendadas a cada lado de la parrilla (consulte el cuadro gráfico que aparece abajo). Deje espacio suficiente para colocar una bandeja entre los trozos de carbón.
3. Encienda las briquetas de carbón. No ponga la tapa hasta que el carbón

tenga una ligera capa de ceniza gris, aproximadamente 25 ó 30 minutos.

4. Coloque una bandeja colectora entre los trozos de carbón en el centro de la parrilla.
5. Coloque la parrilla de cocción sobre el carbón.
6. Coloque los alimentos en la parrilla de cocción directamente sobre la bandeja colectora.
7. Cierre la tapa del asador. Para obtener información sobre los tiempos de cocción recomendados, consulte la receta.



Guía de Briquetas de Carbón Vegetal utilizando el Método Indirecto

Diámetro del asador	Número de briquetas estándar durante la primera hora	Número de briquetas estándar a agregar después de cada hora
14 1/2" (37 cm)	9 por cada lado	6 por cada lado
18 1/2" (47 cm)	20 por cada lado	7 por cada lado
22 1/2" (57 cm)	25 por cada lado	8 por cada lado
37 1/2" (95 cm)	75 por cada lado	22 por cada lado

Los siguientes cortes, grosores, pesos y tiempos de cocción sólo son indicativos y, en ningún caso, reglas fijas e inalterables. Los tiempos de cocción dependen de la altura sobre el nivel de mar, el viento, la temperatura exterior y el grado de cocción deseado. Dos reglas fundamentales: Para bisteces, chuletas, filetes de pescado, piezas de ave sin hueso y verduras se ha de utilizar el Método Directo según

el esquema o según el punto de cocción deseado, dándole la vuelta a los alimentos a mitad del tiempo de cocción. Para asados (roasts), aves enteras, trozos de aves con hueso, pescados enteros, cortes gruesos de carnes etc. se debe usar el Método Indirecto durante el tiempo indicado en el esquema o, midiendo con un termómetro de lectura instantánea, hasta que la temperatura interna de los alimentos

llegue a los grados deseados. El tiempo de cocción para carne de res y cordero está indicado según la definición en EE.UU. "en su punto", si no se dice lo contrario. Los asados (roasts), piezas grandes de carne y trozos grandes de chuletas hay que dejarlos reposar durante 5 a 10 minutos antes de cortarlos. La temperatura interna de la carne aumentará de 5° a 10° F durante este tiempo.

Carne de Ternera	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Cocción
Bisteces: New York, chuleta de dos lomos, "rib-eye", churrasco o lomo de cerdo	1"	6-8 minutos (medio crudo) con fuego alto directo
	1 1/2"	12-16 minutos; marcar con fuego alto directo 8-10 minutos ase 4-6 minutos (medio crudo) fuego alto indirecto
	2"	18-22 minutos; marcar con fuego alto directo 8-10 minutos ase 10-12 minutos. con fuego alto indirecto (medio crudo)
Falda	1-1/2 lb. a 2 lb.; 3/4"	12-15 minutos fuego medio directo
Hamburguesas	3/4"	8-10 minutos con fuego medio directo

Cerdo	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Preparación
Chuletas (lomo, costillas)	3/4" a 1"	10-15 minutos con fuego medio directo
	1-1/4" a 1-1/2"	14 a 18 minutos; 8 minutos, marcar con fuego directo, ase 6-8 minutos, con fuego medio indirecto
Asado (roast) de lomo, sin hueso	3/4" a 1"	10-12 minutos con fuego medio directo
Costillas estilo "country", ternera o tira de costilla	3 a 4 lb.	1-1/2 – 2 horas con fuego medio indirecto

Aves	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Cocción
Pechugas de pollo, sin hueso, sin piel	6 oz.	8-12 minutos con fuego medio directo
Muslos de pollo, sin hueso, sin piel	4 oz.	8-10 minutos con fuego medio directo
Pollo en trozos, con hueso, pechugas y alas		30 - 40 minutos con fuego medio indirecto
Pollo en trozos, con hueso, muslos y piernas		40 - 50 minutos con fuego medio indirecto
Pollo, entero	3-1/2 a 5 lb.	1 - 1-1/2 horas con fuego medio indirecto.
Gallinitas de caza	1-1/2 a 2 lb.	30 - 45 minutos con fuego medio indirecto
Pavo, entero, sin relleno	10 a 11 lb.	1-3/4 - 2-1/2 horas con fuego medio indirecto
	12 a 14 lb.	2-1/4 - 3 horas con fuego medio indirecto
	15 a 17 lb.	2-3/4 - 3-3/4 horas con fuego medio indirecto

Pescado y Mariscos	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Cocción
Pescado, filete o rodajas	1/4" a 1/2"	3-5 minutos con fuego alto directo
	1" a 1-1/4"	10-12 minutos con fuego alto directo
Pescado, entero	1 lb.	15-20 minutos con fuego medio indirecto
	3 lb.	30-45 minutos con fuego medio indirecto
NOTA: Norma general para cocinar pescado en el asador: 4-5 minutos por cada 1/2" de grosor; 8-10 minutos por cada 1" de grosor.		

Verduras	Tiempo Aproximado de Cocción
Espárragos	6-8 minutos con fuego medio directo
Elotes (Maíz), con hojas / sin hojas	25-30 minutos con fuego medio directo, con hojas / 10-12 minutos con fuego medio directo, sin hojas
Hongos, "shiitake" o champiñón	8-10 minutos con fuego medio directo, shiitake / 12-15 minutos con fuego medio directo, champiñón
Cebolla 1-1/2" rodajas	35-40 minutos con fuego medio indirecto / 8-12 minutos con fuego medio directo
Papas, enteras - 1-1/2" rodajas	45-60 minutos con fuego medio indirecto / 14-16 minutos con fuego medio directo

POLLO ASADO ENTERO

Método Indirecto/Fuego Medio

- 1 pollo entero, de 4-5 lb de peso
- Aceite
- Sal y pimienta recién molida

Lave el pollo y séquelo con servilletas de papel. Tire hacia atrás de los extremos de las alas y ate las patas del pollo con una cuerda. Extienda un poco de aceite con una brocha por la parte exterior del pollo, y sazónelo con sal y pimienta.

Coloque el pollo, con la pechuga hacia arriba, sobre la bandeja de cocción y cocínelo en el asador hasta que la temperatura interna alcance los 180°F/82°C en la parte más gruesa de los muslos y 170°F/77°C en las pechugas, durante aprox. 1-1/4 ó 1-1/2 horas. Coloque el pollo en un recipiente para servir; déjelo reposar durante unos 10 minutos antes de rebanarlo.

Para 4 ó 6 personas.

PAVO

Método Indirecto/Fuego Medio

- 1 pavo, de entre 10 y 12 libras
- Aceite
- Sal y pimienta recién molida

Quite el cuello y los menudillos. Lave bien el pavo y séquelo con unas toallas de papel.

Extienda un poco de aceite con una brocha por la parte exterior del pavo y condimente con sal y pimienta tanto el interior como el exterior. Tire de la piel del pavo en dirección hacia el cuello y sujétela fuerte en la parte posterior con un pincho de metal. Doble las alas hacia atrás y ate fuerte las patas y la cola, o meta las patas debajo de la piel. Coloque el pavo, con la pechuga hacia arriba, en el centro de la parrilla de cocción y cocínelo en el asador hasta que la carne esté tierna, unos 11 ó 13 minutos por 1 lb de peso o hasta que alcance una temperatura interna de 180° F/82°C en la parte más gruesa de los muslos y 170° F/77°C en la pechuga.

Retire el pavo de la parrilla y déjelo reposar durante 10 minutos antes de rebanarlo.

Para 10 ó 12 personas.

BROCHETAS KEBABS DE CORDERO CON ESPECIAS

Método Directo/Fuego Medio

Marinado de naranjas y especias:

- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1/4 taza de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 cucharadas de cáscara de naranja rallada
- 1 cebolla verde entera picada
- una pizca de canela en polvo
- una pizca de ajo en polvo
- 2 lb de cordero sin grasa, cortado en pedazos de 1-1/2"

Prepare el marinado de naranjas y especias:

Mezcle todos los ingredientes; viértalo sobre la carne de cordero en un recipiente de cristal o uno de plástico resistente. Cúbralo y refrigérelo durante 4 ó 6 horas. Saque la carne y vierta el líquido con que marinó en una cazuela, deje que hierva durante un minuto.

Coloque los trozos de carne de cordero en 4 ó 6 alambres de brochetas y colóquelos en la parrilla de cocción; cocínelos usando el *método directo* aproximadamente 10 minutos para que estén en su punto. Extienda el marinado sobre los kebabs con una brocha mientras se asa; dé la vuelta a los alambres a la mitad del tiempo de cocción.

Para 4 ó 6 personas.

HAMBURGUESAS SENCILLAS

Método Directo/Fuego Medio

- 1-1/2 lb. de carne molida (80% limpia de grasa)
- Sal Kosher
- Pimienta negra recién molida
- 4 panes para hamburguesa
- Ketchup (opcional)
- Mostaza (opcional)

Divida la carne en cuatro partes y forme cuatro hamburguesas del mismo tamaño y grosor (aproximadamente 3/4" de grosor). Póngales sal y pimienta. Ase las hamburguesas a fuego *medio directo* hasta que la temperatura alcance los 164°F/73°C, durante 8 a 10 minutos, dándoles la vuelta a la mitad del tiempo de cocción. Durante los últimos 30 segundos, ponga el pan sobre la parrilla del asador a fuego *medio directo* hasta que se tueste ligeramente.

Sirva las hamburguesas calientes sobre el pan y agregue ketchup y mostaza, si lo desea.

Para 4 personas.

BISTECES

Método Directo/Fuego Medio

- 4 bisteces de carne estilo New York, lomo, chuleta de aguayón o "rib-eye", con un peso aproximado de 3/4 lb. cada uno y de 1" de grosor
- Sal Kosher
- Pimienta recién molida
- Aceite de oliva extra virgen

Unte la sal y la pimienta a la carne presionando para que penetre. Déjelos a temperatura ambiente durante 20 ó 30 minutos antes de cocinarlos en el asador. Con una brocha o atomizador, póngales aceite de oliva por ambos lados. Ase los bisteces con el *método directo* hasta que la temperatura interna alcance los 143°F/ 62°C durante 8 a 10 minutos, dándoles la vuelta una vez cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Retírelos del asador y déjelos reposar de 3 a 5 minutos. Sírvese caliente.

Para 4 personas.

CHULETAS DE CERDO SIN HUESO AL ESTILO CLÁSICO

Método Directo/Fuego Medio

- 4 chuletas de lomo de cerdo sin hueso de 1" de grosor
- Sal Kosher
- Pimienta negra recién molida
- Aceite de oliva extra virgen

Unte la sal y la pimienta a las chuletas y aplique una ligera capa de aceite de oliva por cada lado. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de colocarla en el asador.

Ase las chuletas con el método directo a fuego *medio directo* hasta que el jugo sea de color claro, durante 10 a 12 minutos, dándoles la vuelta una vez cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Sírvese caliente.

Para 4 personas.

PECHUGAS DE POLLO DESHUESADAS AL ESTILO CLÁSICO

Método Directo/Fuego Medio

- 4 medias pechugas de pollo deshuesadas y sin piel con un peso aproximado de 6 oz. cada una
- Sal kosher
- Pimienta negra recién molida
- Aceite de oliva extra virgen

Lave las pechugas con agua fría y séquelas con toallas de papel. Unte la sal y la pimienta a las pechugas y aplique una ligera capa de aceite de oliva por ambos lados. Ase el pollo a fuego *medio directo* hasta que desprenda el jugo y la carne pierda su color rosa en el centro, de 8 a 10 minutos, dándoles la vuelta una vez cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Sírvasse caliente.

Para 4 personas.

PECHUGAS DE POLLO CON HUESO AL ESTILO CLÁSICO

Método Indirecto/Fuego Medio

- 4 medias pechugas de pollo (con hueso y piel), con un peso aproximado de 10-12 oz. cada una
- Sal Kosher
- Pimienta negra recién molida
- Aceite de oliva extra virgen

Lave las pechugas con agua fría y séquelas con toallas de papel. Unte la sal y la pimienta a las pechugas y aplique una ligera capa de aceite de oliva por ambos lados. Ase el pollo, con la parte de la piel hacia arriba, sobre fuego *medio indirecto* hasta que el jugo sea de color claro, y la carne cercana al hueso pierda su color rosa, durante 30 a 40 minutos. Para que la piel quede crujiente, ase las pechugas con la parte de la piel hacia abajo usando el *método directo* a fuego medio durante los últimos 5 minutos del tiempo de cocción. Sírvasse caliente.

Para 4 personas.

FILETES DE PESCADO

Método Directo/Fuego Alto

- 4 filetes de pez espada o halibut, con un peso aproximado de 6 oz. a 1/2 lb cada uno
- Sal Kosher
- Pimienta negra recién molida
- Aceite de oliva extra virgen
- Rodajas de limón (opcional)

Unte la sal y la pimienta a los filetes de pescado y aplique una ligera capa de aceite de oliva por ambos lados. Ase los filetes usando el *método directo* a fuego alto hasta que pierdan transparencia en el centro, durante 8 a 10 minutos, dándoles la vuelta una vez cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Sírvasse caliente con rodajas de limón si lo desea.

Para 4 personas.

FILETE DE SALMÓN ESTILO KYOTO

Método Directo/Fuego Medio

Para el marinado:

- 1/3 de taza de salsa de soya
- 1/4 de taza de jugo de naranja concentrado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1/2 cucharadita de mostaza preparada
- 1 cucharada sopera de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1/2 cucharadita de jengibre picado
- 4 filetes de salmón de 1" de grosor
- Aceite de oliva

Para preparar el marinado: En un tazón pequeño, mezcle todos los ingredientes del marinado y vierta la mezcla sobre los filetes de salmón en un recipiente poco profundo. Cúbralo y guárdelo en el refrigerador de 30 a 60 minutos. Escorra el salmón, vierta el marinado en una cazuela pequeña y déjelo hervir a un minuto. Vierta el resto del marinado que ha reservado en una cazuela pequeña. Póngalo a hervir sobre fuego vivo y deje que hierva durante 1 minuto.

Extienda un poco de aceite de oliva con una brocha sobre el pescado y colóquelo en la parrilla de cocción. Cocínelo con el *método directo a fuego medio* hasta que esté tierno y pueda desmenuzarse con un tenedor, durante 5 a 10 minutos, dependiendo del grosor del pescado. A la mitad del tiempo de cocción, déle la vuelta y aplique con una brocha el líquido del marinado.

Para 4 personas.

BOCHETAS KEBABS DE LANGOSTINOS CON MANTEQUILLA AL CURRY

Método Directo/Fuego Alto

Mantequilla al curry:

- 1/2 taza de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla cortada muy fina
- 1 cucharadita de eneldo fresco (dill) picado
- 1 – 1-1/2 cucharaditas de curry en polvo
- Una pizca de ajo en polvo
- 16-20 langostinos grandes (1-1/2 a 2 lb.) con cáscara y limpios
- Aceite de oliva
- Rodajas de limón
- Eneldo fresco (dill) o ramas de perejil

Prepare la mantequilla al curry: Derrita la mantequilla en una cazuela pequeña a fuego medio-alto. Añada la cebolla, el eneldo, el curry en polvo y el ajo en polvo; cocínelo durante 5 minutos.

Ensarte los langostinos en alambres para brochetas dejando espacio entre cada trozo. Extienda un poco de aceite de oliva con una brocha sobre los langostinos. Cocínelos a fuego alto en el asador con el *método directo* hasta que los langostinos estén tiernos y se vuelvan de color rosado, entre 2 y 5 minutos. Dé la vuelta a los alambres una vez y extienda un poco de mantequilla al curry a mitad de tiempo de cocinado. Coloque las brochetas asadas en un recipiente para servir. Decore el plato con las rodajas de limón y con el eneldo (dill)

Para 4 personas.

ELOTES (MAÍZ) CON HOJA

Método Directo/Fuego Medio

Quite los extremos del elote (maíz) con unas tijeras de cocina. Coloque el elote en un recipiente profundo; cúbralo con agua fría y déjelo a remojo durante al menos 1 hora. Una vez que esté listo para cocinar en el asador, retire el elote del agua y agítelo para quitar parte del agua.

Abra hacia atrás las hojas del elote sin arrancarlas y áselo a fuego *medio directo* durante 25 minutos aprox. dándole la vuelta en 3 ocasiones. Utilice guantes para retirar las hojas del elote antes de servir.

PIMIENTOS ROJOS ASADOS RELLENOS CON MOZZARELLA

Método Indirecto/Fuego Medio

- 1 rebanada pequeña de pan italiano con corteza
 - 3 cucharadas de aceite de oliva
 - 3 pimientos rojos medianos dulces
 - 1 taza de queso mozzarella fresco, cortado en pequeñas tiras
 - 1-1/2 cucharaditas de albahaca seca
 - 1 diente de ajo cortado en rebanadas finas
 - 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta recién molida

Tome una rebanada de pan, quite la corteza y corte el pan en tiras de 1/2" aprox. Sofríalo en 3 cucharadas de aceite de oliva hasta que se doren; escúrralos sobre toallas de papel. Quite los extremos superiores de los pimientos, aprox. 1/2" desde la punta, y guárdelas.

Quite con cuidado las semillas y los filamentos. En un tazón, mezcle las tiras de pan frito, el queso mozzarella, la albahaca, el ajo y el aceite. Mézclelo bien, añadiendo sal y pimienta a su gusto. Rellene los pimientos con la mezcla, vuelva a colocar las puntas y ajústelas con palillos. Coloque los pimientos en la parrilla de cocción, con la parte superior mirando hacia arriba, y deje que se cocinen a fuego medio, *método indirecto* durante 12 ó 15 minutos o hasta que los pimientos estén suaves. Retire las puntas de nuevo y corte los pimientos en dirección longitudinal.

Para 6 personas.

GLASÉ PARAÍSO

de "Weber's Big Book of Grilling™"

Método Indirecto/Fuego Medio

Para el glasé:

- 3/4 de taza de jugo de naranja fresco
 - 1 cucharada de miel
 - 1 cucharada de jugo de limón fresco
 - 2 cucharaditas de maicena
 - 4 rodajas de piña natural, 1/2" de grosor
 - 1 cucharadita de granos secos de pimienta verde o granos de pimienta negra
- 4 porciones de helado de vainilla

Para hacer el glasé: En una pequeña sartén revolver todos los ingredientes para el glasé y remover hasta que todo esté bien mezclado. Hervir hasta que espese (1 a 2 minutos). Mantenga el glasé caliente o vuelva a calentarlo en el momento de servir.

Sazonar ambos lados de las rodajas de piña con los granos de pimienta. Asarlas usando el *método indirecto* a fuego medio unos 6 a 8 minutos dándoles la vuelta a la mitad de tiempo de cocción. Servir las piñas con las porciones de helado repartiendo el glasé caliente por encima.

Para 4 personas.



© 2004 Weber-Stephen Products Co. Weber, the kettle silhouette, RapidFire® and the kettle configuration are registered trademarks of Weber-Stephen Products Co., 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 USA. Printed in the U.S.A.

62620 12/04