



**OWNER'S KIT**

**PAQUETE DEL DUEÑO**

**MATÉRIEL POUR L'UTILISATEUR**

**Register online at [www.weber.com](http://www.weber.com)**

**Do not return product to the store.**

**Regístrese en línea [www.weber.com](http://www.weber.com)**

**No devuelva el producto a la tienda.**

**Enregistrez en ligne sur [www.weber.com](http://www.weber.com)**

**Ne pas renvoyer le produit au magasin.**





## **Register online at [www.weber.com](http://www.weber.com)**

Do not return product to the store.

Save all materials in this envelope for future reference.

If you have questions about the assembly, use, or maintenance of your grill or need replacements parts, please contact Weber Customer Service. The serial number and model number can be found on the front of your owners guide and will be necessary for all service calls.

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

**For purchases made in Mexico:**  
01800-00-Weber [93237] Ext. 105

## **Regístrese en línea [www.weber.com](http://www.weber.com)**

No regrese el producto a la tienda.

Guarde todos los materiales en este sobre para referencia futura.

Si tiene preguntas sobre el montaje, uso o mantenimiento de su asador o si necesita repuestos, póngase en contacto con el departamento de servicio al cliente de Weber. Puede encontrar el número de serie y el número de modelo en la parte frontal de su guía del usuario ya que lo va a necesitar para todas las llamadas de servicio.

**Para compras en los EE.UU. y Canadá:**  
1-800-446-1071

**Para compras en México:**  
01800-00-Weber [93237] Ext. 105

## **Enregistrez en ligne sur [www.weber.com](http://www.weber.com)**

Ne retournez pas le produit au magasin.

Conservez le contenu de cette enveloppe pour référence future.

Si vous avez des questions concernant l'assemblage, l'utilisation ou l'entretien de votre barbecue ou si vous avez besoin de pièces de remplacement, veuillez contacter le Service à la clientèle. Les numéros de modèle et de série se trouvent sur le devant de votre Guide du propriétaire et sera nécessaire pour tous les appels de service.

**Pour les achats faits aux États-Unis et au Canada :** 1-800-446-1071

**Pour les achats faits au Mexique :**  
01800-00-Weber [93237] Ext. 105

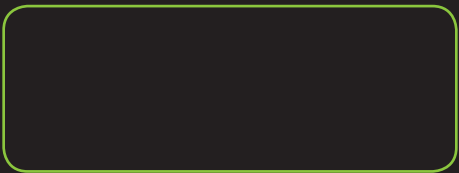


~~LP 54396~~

## OWNER'S KIT

PAQUETE DEL DUEÑO

MATÉRIEL POUR L'UTILISATEUR



**Register online at [www.weber.com](http://www.weber.com)**

Do not return product to the store.

**Regístrese en línea [www.weber.com](http://www.weber.com)**

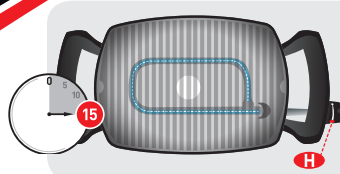
No devuelva el producto a la tienda.

**Enregistrez en ligne sur [www.weber.com](http://www.weber.com)**

Ne pas renvoyer le produit au magasin.

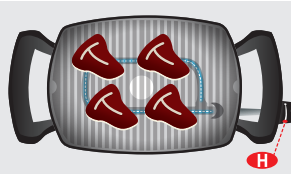


## MÉTODOS DE COCCIÓN



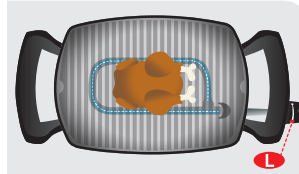
### PRECALENTAMIENTO

Precalente el asador con el quemador en alto por 10 a 15 minutos antes de asar.



### CALOR ALTO

El calor alto es ideal para piezas chicas y blandas que se cocinan rápidamente.



### CALOR BAJO

El calor bajo es ideal para alimentos más grandes y gruesos que requieren de tiempos de cocción más largos.



## TRES SENCILLOS PASOS PARA EL ÉXITO:

### ✓ MANTENGA EL EQUIPO LIMPIO:

Mientras que el asador esté apagado y frío, use una espátula de plástico para raspar cualquier grasa acumulada ubicada en los lados y en el fondo de la caja para cocinar para que caigan dentro de la bandeja desmontable. Revise siempre la bandeja desmontable antes de cada uso y remplace la bandeja de goteo desechable cuando sea necesario.

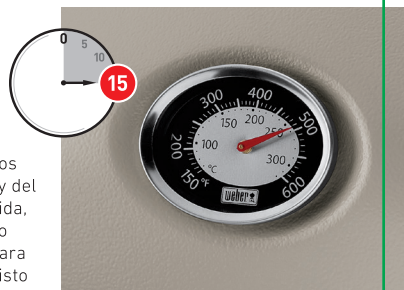
Con un cepillo de alambre de acero inoxidable para parrillas, cepille los tubos del quemador para quitar el exceso de desechos. Cepille siempre desde atrás hacia adelante, y no de lado a lado, para evitar empujar los desperdicios dentro de los puertos del quemador. Siga el plan de mantenimiento que se encuentra en la Guía del Usuario para mantener su asador en la mejor condición.

### ✓ PRECALENTAMIENTO:

Evite que sus alimentos se peguen a las rejillas y manténgalas limpias al precalentar su asador y cepillar las rejillas con un cepillo de alambre de acero inoxidable. Este sencillo paso es esencial para quitar partículas de comida y grasa quemada y para crear marcas chamuscadas perfectas. Para precalentar su asador de gas siga las instrucciones de encendido en su Guía del Usuario. Cierre la tapa y deje que el asador se caliente hasta que llegue entre 500°F y 550°F (260°C y 290°C). Esto tomará entre 10 a 15 minutos dependiendo de las condiciones ambientales, como la temperatura del aire y del viento. Después de precalentar el asador, cepille cualquier partícula de comida, grasa o desecho de la rejilla para cocinar con un cepillo de alambre de acero inoxidable. Inspeccione siempre su cepillo de alambre de acero inoxidable para asegurarse de que no queden cerdas atrapadas en la rejilla. Ahora ya está listo para asar.

### ✓ MANTENGA LA TAPA CERRADA:

La barbacoa Weber™ está diseñada para funcionar de la misma manera que un horno de convección. El mantener la tapa cerrada evita que el calor se escape. Sólo levante la tapa de la barbacoa cuando llegue el momento de voltear los alimentos para asegurarse de que la comida salga siempre perfecta.



Para mayor información, visite [www.weber.com](http://www.weber.com)  
o llame a Atención al Cliente:  
EE.UU. 1-800-446-1071  
México (52) (33)3615-0736 x113  
Canadá 1-800-446-1071



WWW.WEBER.COM

## GUÍA PARA ASAR

Para inspirarse a lo grande para asar a la parrilla, visite [www.weber.com/recipes](http://www.weber.com/recipes)

Los siguientes cortes, espesores, pesos, y tiempos de asado a la parrilla deben considerarse como guías. Factores como la altitud, el viento y la temperatura exterior pueden afectar los tiempos de cocción. Dos reglas básicas: Ase los bistecs, filetes de pescado, trozos de pollo deshuesados y verduras utilizando el método directo durante el tiempo indicado en la tabla (o al punto de cocción deseado), dándole vuelta a los alimentos a la mitad del tiempo de cocción. Ase los asados, aves enteras, trozos de aves de corral con hueso, pescados enteros y los cortes más gruesos utilizando el método indirecto durante el tiempo indicado en la tabla (o hasta que un termómetro de lectura instantánea indique la temperatura interna deseada). Los tiempos de cocción para las carnes de res y de cordero utilizan la definición de cocción a término medio del Departamento de Agricultura de los EE.UU. a menos que se indique lo contrario. Antes de trincharlos, deje que los asados, los cortes de carne más grandes y las chuletas y bistecs gruesos reposen entre 5 y 10 minutos después de la cocción. La temperatura interna de la carne subirá de 5 a 10 grados durante este lapso.

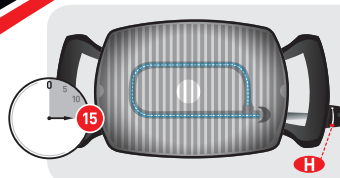


	Grosor / Peso	Tiempo Aproximado Total de Asado
<b>CARNE ROJA</b>	<b>Bistek:</b> Bistek New York, Rib-eye y filete mingón (lomo)	¾ de pulgada de grosor 3 a 5 minutos calor alto
		1 de pulgada de grosor 6 a 8 minutos calor alto
	<b>Bistek:</b> Porterhouse y T-bone	¾ de pulgada de grosor 4 a 6 minutos calor alto
		1 de pulgada de grosor 8 a 10 minutos calor alto
	<b>Puntas de Costilla</b>	1½ a 2 libras, de ¾ de pulgada de grosor 12 a 14 minutos calor alto
	<b>Fritura de Carne Molida de Res</b>	¾ de pulgada de grosor 8 a 10 minutos calor medio
<b>Lomo</b>	3 a 4 libras 25 a 30 minutos chamuscar 10 minutos a calor alto, y asar de 10 a 20 minutos en calor bajo	
<b>CARNE DE CERDO</b>	<b>Salchichas Bratwurst:</b> fresca	salchicha de 3 onzas 10 a 15 minutos calor bajo
	<b>Chuleta:</b> con o sin hueso	¾ de pulgada de grosor 10 a 14 minutos chamuscar 6 minutos a calor alto y asar 4 a 8 minutos calor bajo
		1¼ a 1½ pulgadas de grosor 14 a 18 minutos chamuscar 8 minutos a calor alto y asar 6 a 10 minutos calor bajo
	<b>Costillas:</b> lechón*	3 a 4 libras 1 a 1½ horas calor bajo (con parrilla para costillas**)
	<b>Costillas:</b> spareribs (costillas de cerdo)	3 a 4 libras 1 a 1½ horas calor bajo, 30 minutos con el hueso hacia abajo, luego dar la vuelta cada 10 a 15 minutos
<b>Lomo</b>	1 libra 20 a 25 minutos chamuscar 10 minutos a calor alto (dar vuelta 3 veces), y asar de 10 a 15 minutos en calor bajo	
<b>CARNES DE AVE</b>	<b>Pechuga de Pollo:</b> sin hueso y sin piel	6 a 8 onzas 12 a 16 minutos calor medio
	<b>Piezas de Pollo:</b> con hueso, variadas	3 a 6 onzas 35 a 45 minutos calor bajo
	<b>Pollo:</b> entero	4 a 5 libras 1 a 1½ horas calor medio (con parrilla para asar**)
	<b>Gallina de Cornualles de Caza</b>	1½ a 2 libras 30 a 35 minutos calor medio (con parrilla para asar**)
	<b>Pechuga de Pavo:</b> con hueso*	5 a 6 libras 1 a 1½ horas calor bajo (con parrilla para asar**)
<b>MARISCOS</b>	<b>Pescado, Filete o Bistek:</b> salmón, pez espada y atún	¼ a ½ pulgadas de grosor 6 a 8 minutos calor medio
		1 a 1¼ pulgadas de grosor 8 a 10 minutos calor medio
	<b>Pescado, Filete o Bistek:</b> halibut y róbalo	¼ a ½ pulgada de grosor 10 a 12 minutos calor medio
		1 a 1¼ pulgadas de grosor 12 a 14 minutos calor medio
	<b>Camarón</b>	1½ onzas 3 a 5 minutos calor medio
<b>VEGETALES</b>	<b>Espárragos</b>	½ pulgada de diámetro 3 a 5 minutos calor medio
	<b>Maíz</b>	en la cáscara 25 a 30 minutos calor medio
		sin cáscara 10 a 15 minutos calor medio
	<b>Hongos</b>	shiitake o champiñón 8 a 10 minutos calor medio
		portobello 12 a 15 minutos calor medio
	<b>Cebolla</b>	rebanadas de ½ pulgada 8 a 12 minutos calor medio
	<b>Papa</b>	entera 45 a 60 minutos calor bajo
		rebanadas de ½ pulgada 14 a 16 minutos calor medio

\*Los cortes solo se pueden asar en los asadores de gas de las series Weber® Q™ 2000™.

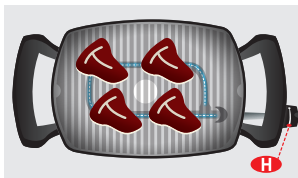
\*\*Se vende por separado.

## MÉTHODES DE CUISSON



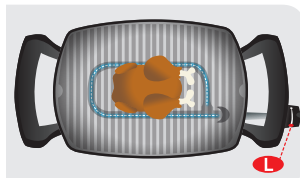
### PRÉCHAUFFAGE

Le barbecue doit être préchauffé avec le brûleur à chaleur élevée pendant 10 à 15 minutes avant le grillage.



### CHALEUR ÉLEVÉE

La chaleur élevée fonctionne très bien pour les morceaux d'aliments petits et tendres qui cuisent rapidement.



### CHALEUR FAIBLE

La chaleur faible fonctionne mieux pour les aliments plus grands, plus durs qui nécessitent des temps de cuisson plus long.



## TROIS ÉTAPES SIMPLES VERS LE SUCCÈS:

### ✓ MAINTIEN DE LA PROPRETÉ:

Alors que le barbecue est éteint et froid, utilisez un couteau à mastic en plastique mince pour gratter la graisse accumulée trouvée sur les côtés et le fond de la cuve de cuisson dans le bac de récupération amovible. Vérifiez toujours le bac de récupération avant chaque utilisation et remplacez la cuvette ramasse-gouttes jetable lorsque cela est nécessaire.

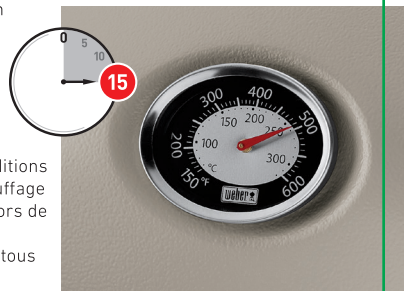
Utilisez une brosse à grill en fil d'acier inoxydable propre, brossez les tubes du brûleur pour enlever tout excès de débris. Brossez toujours vers l'avant et l'arrière, et non de côté, pour éviter de pousser des débris dans les autres orifices du brûleur. Suivez notre plan de maintenance trouvé dans le Guide du propriétaire pour garder votre barbecue en parfaite condition.

### ✓ PRÉCHAUFFAGE:

Évitez de faire coller votre nourriture sur les grilles et gardez les propres en préchauffant votre barbecue et avec une brosse de nettoyage de grilles à fils d'acier inoxydable. Cette simple démarche est essentielle pour éliminer les particules alimentaires et la graisse brûlée, et créer des marques de grillage parfaites. Pour préchauffer votre barbecue à gaz, suivez les instructions d'allumage dans le Guide du propriétaire. Fermez le couvercle et chauffez le barbecue jusqu'à ce que la température atteigne entre 500°F et 550°F (260°C et 290°C). Cela prendra entre 10 à 15 minutes selon les conditions météorologiques, comme la température de l'air et le vent. Après le préchauffage du barbecue, brossez les particules de nourriture, la graisse et les débris hors de la grille de cuisson avec une brosse de nettoyage de grille en fils d'acier inoxydable. Inspectez toujours votre brosse à grille pour des poils lâches et tous poils qui ont collé aux grilles. Vous êtes alors prêt à griller.

### ✓ MAINTENEZ LE COUVERCLE FERMÉ:

Votre grill Weber® est conçu pour fonctionner de manière très semblable à un four à convection. Maintenir le couvercle fermé empêche la chaleur de s'échapper. Soulevez le couvercle uniquement lorsque c'est le moment de retourner les aliments pour vous assurer que votre repas sera parfait à chaque fois.



Pour plus d'informations, consultez [www.weber.com](http://www.weber.com) ou appelez le Service clientèle :  
U.S.A. 1-800-446-1071  
Mexique (52) (33)3615-0736 x113  
Canada 1-800-446-1071



WWW.WEBER.COM

## GUIDE POUR LES GRILLADES

Pour trouver de l'inspiration pour vos grillades, consultez [www.weber.com/recipes](http://www.weber.com/recipes)

Les informations sur la taille des morceaux, les épaisseurs, les poids et durées de cuisson que vous trouverez ici sont destinées à vous guider. Des facteurs tels que l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent affecter le temps de cuisson. Deux règles très importantes : Grillez les steaks, les filets de poisson, les morceaux de poulet désossés, et les légumes à l'aide de la méthode directe pendant la durée indiquée dans le tableau (ou jusqu'au niveau de cuisson souhaité), en retournant les aliments une fois au milieu de la cuisson. Grillez les rôtis, les volailles entières, les morceaux de poulet non désossés, les poissons entiers et les morceaux plus épais en utilisant la méthode indirecte pendant la durée indiquée dans le tableau (ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantanée enregistre la température interne souhaitée). Les temps de cuisson pour le bœuf et l'agneau utilisent la définition de l'USDA pour la cuisson à point sauf mention contraire. Avant de les découper, laissez les rôtis, les gros morceaux de viande et les côtes épaisses reposer pendant 5 à 10 minutes après la cuisson. La température interne de la viande va augmenter de 5 à 10 degrés pendant ce temps.



	Épaisseur / Poids	Temps de Cuisson Total Environ
VIANDE	<b>Steak</b> : Contre-filet, faux-filet, et filet mignon (filet)	¾ pouces d'épaisseur 3 à 5 minutes de chaleur élevée
		1 pouces d'épaisseur 6 à 8 minutes de chaleur élevée
	<b>Steak</b> : Porterhouse et T-bone	¾ pouces d'épaisseur 4 à 6 minutes de chaleur élevée
		1 pouces d'épaisseur 8 à 10 minutes de chaleur élevée
	<b>Bavette de Flanchet</b>	1½ à 2 livres, ¾ pouce d'épaisseur 12 à 14 minutes de chaleur élevée
	<b>Boulette de Bœuf Haché</b>	¾ pouce d'épaisseur 8 à 10 minutes de chaleur moyenne
	<b>Filet</b>	3 à 4 livres 25 à 30 minutes de saisie et 10 minutes à chaleur élevée, et grillez 15 à 20 minutes à chaleur faible
PORC	<b>Saucisse Bratwurst</b> : fraîche	chaînon de 3 onces 10 à 15 minutes de chaleur faible
	<b>Côte</b> : désossée ou avec os*	¾ pouce d'épaisseur 10 à 14 minutes de saisie et 6 minutes à chaleur élevée, et grillez 4 à 8 minutes à chaleur faible
		1¼ à 1½ pouces d'épaisseur 14 à 18 minutes de saisie et 8 minutes à chaleur élevée, et grillez 6 à 10 minutes à chaleur faible
	<b>Côtes</b> : petites côtes levées	3 à 4 livres 1 à 1½ heures à chaleur faible (avec le support de côtes**)
	<b>Côtes</b> : de dos	3 à 4 livres 1 à 1½ heures à chaleur faible, 30 minutes côté des os vers le bas puis retournez-les toutes les 10 à 15 minutes
	<b>Filet</b>	1 livre 20 à 25 minutes de saisie et 10 minutes à chaleur élevée (retourner 3 fois), et grillez 10 à 15 minutes à chaleur faible
VOLAILLE	<b>Poitrine de Poulet</b> : désossée, sans peau	6 à 8 onces 12 à 16 minutes de chaleur moyenne
	<b>Morceaux de Poulet</b> : avec os, assortis	3 à 6 onces 35 à 45 minutes de chaleur faible
	<b>Poulet</b> : entier	4 à 5 livres 1 à 1½ heures à chaleur moyenne (avec le support de rôtisserie**)
	<b>Poule Sauvage de Cornouailles</b>	1½ à 2 livres 30 à 35 minutes à chaleur moyenne (avec le support de rôtisserie**)
	<b>Poitrine de Dinde</b> : avec os*	5 à 6 livres 1 à 1½ heures à chaleur faible (avec le support de rôtisserie**)
FRUITS DE MER	<b>Poisson, Filet ou Bifteck</b> : Saumon, espadon et thon	¼ à ½ pouces d'épaisseur 6 à 8 minutes de chaleur moyenne
		1 à 1¼ pouces d'épaisseur 8 à 10 minutes de chaleur moyenne
	<b>Poisson, Filet ou Bifteck</b> : flétan et loup de mer	¼ à ½ pouces d'épaisseur 10 à 12 minutes de chaleur moyenne
		1 à 1¼ pouces d'épaisseur 12 à 14 minutes de chaleur moyenne
	<b>Crevette</b>	1½ onces 3 à 5 minutes de chaleur moyenne
LEGUMES	<b>Asperge</b>	½-pouce de diamètre 3 à 5 minutes de chaleur moyenne
		non décortiquée 25 à 30 minutes de chaleur moyenne
	<b>Maïs</b>	décortiquée 10 à 15 minutes de chaleur moyenne
	<b>Champignon</b>	shiitake ou bouton 8 à 10 minutes de chaleur moyenne
		à la parisienne 12 à 15 minutes de chaleur moyenne
	<b>Oignon</b>	tranches de ½ pouce 8 à 12 minutes de chaleur moyenne
	<b>Pomme de Terre</b>	entière 45 à 60 minutes de chaleur faible
		tranches de ½ pouce 14 à 16 minutes de chaleur moyenne

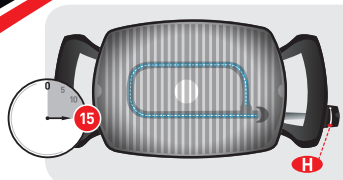
\*Les coupes qui ne peuvent être grillés que sur les barbecues à gaz de la série Weber® Q™ 2000™.

\*\*Vendus séparément.

© 2014 Weber-Stephen Products LLC

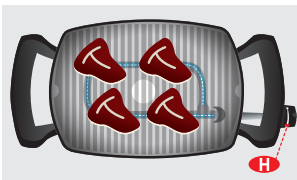
57507\_FC\_1114

## COOKING METHODS



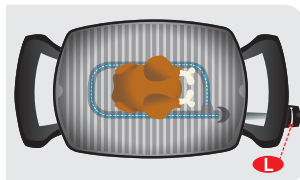
### PREHEAT

Preheat the grill with the burner on high for 10 to 15 minutes before grilling.



### HIGH HEAT

High heat works great for small, tender pieces of food that cook quickly.



### LOW HEAT

Low heat works better for larger, tougher foods that require longer cooking times.



## THREE EASY STEPS TO SUCCESS:

### ✓ KEEP IT CLEAN:

While the grill is off and cold, use a thin plastic putty knife to scrape any accumulated grease found along the sides and bottom of the cookbox into the removable catch pan. Always check the catch pan before each use and replace the disposable drip pan when necessary.

Using a clean stainless steel wire grill brush, brush the burner tubes to remove any excess debris. Always brush back and forth, and not side to side, to avoid pushing debris into the other burner ports. Follow our maintenance plan found in your owners' guide to keep your grill in tip-top shape.

### ✓ PREHEATING:

Avoid having your food stick to the grates and keep them clean by preheating your grill and brushing the grates with a stainless steel wire, grate cleaning brush. This simple step is essential for removing food particles and burned grease and for creating the perfect sear marks. To preheat your gas grill follow the ignition instructions in your Owner's Guide. Close the lid and heat the grill until the temperature reaches between 500°F and 550°F (260°C and 290°C). This will take 10 to 15 minutes depending on weather conditions, such as air temperature and wind.

After the grill is preheated brush any food particles, grease and debris off the cooking grate with a stainless steel wire, grate cleaning brush. Always inspect your grill brush for loose bristles and any bristles that may have stuck to the grates. Then you are ready to grill.

### ✓ KEEP THE LID DOWN:

Your Weber® grill is designed to work much like a convection oven. Keeping the lid down prevents heat from escaping. Only lift the grill lid when it's time to turn the food to ensure your meal will come out perfect every time.



For more information, visit [www.weber.com](http://www.weber.com)  
or call Customer Service:  
U.S. 1-800-446-1071  
Mexico (52) (33)3615-0736 x113  
Canada 1-800-446-1071





WWW.WEBER.COM

# GRILLING GUIDE

For great grilling inspiration, visit [www.weber.com/recipes](http://www.weber.com/recipes)

The following cuts, thicknesses, weights, and grilling times are meant to be guidelines. Factors such as altitude, wind, and outside temperature can affect cooking times. 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 food once halfway through grilling time. Grill roasts, whole poultry, bone-in poultry pieces, whole fish, and thicker cuts over low/medium heat using a roasting rack\*\* for the time given on the chart (or until an instant-read thermometer registers the desired internal temperature). Cooking times for beef and lamb use the USDA's definition of medium doneness unless otherwise noted. Before carving, let roasts, larger cuts of meat, and thick chops and steaks rest for 5 to 10 minutes after cooking. The internal temperature of the meat will rise by 5 to 10 degrees during this time.



	Thickness / Weight	Approximate Total Grilling Time
RED MEAT	<b>Steak:</b> New York strip, rib-eye, and filet mignon (tenderloin)	¾ inch thick 3 to 5 minutes high heat
		1 inch thick 6 to 8 minutes high heat
	<b>Steak:</b> Porterhouse and T-bone	¾ inch thick 4 to 6 minutes high heat
		1 inch thick 8 to 10 minutes high heat
	<b>Flank Steak</b>	1½ to 2 pounds, ¾ inch thick 12 to 14 minutes high heat
	<b>Ground Beef Patty</b>	¾ inch thick 8 to 10 minutes medium heat
	<b>Tenderloin</b>	3 to 4 pounds 25 to 30 minutes sear 10 minutes high heat, and grill 15 to 20 low heat
PORK	<b>Bratwurst:</b> fresh	5 ounce link 10 to 15 minutes low heat
	<b>Chop:</b> boneless or bone in	¾ inch thick 10 to 14 minutes sear 6 minutes high heat, and grill 4 to 8 minutes low heat
		1¼ to 1½ inches thick 14 to 18 minutes sear 8 minutes high heat, and grill 6 to 10 minutes low heat
	<b>Ribs:</b> baby back*	3 to 4 pounds 1 to 1½ hours low heat (with rib rack**)
	<b>Ribs:</b> spareribs	3 to 4 pounds 1 to 1½ hours low heat, 30 minutes bone side down, then turn every 10 to 15 minutes
	<b>Tenderloin</b>	1 pound 20 to 25 minutes sear 10 minutes high heat (turn 3 times), and grill 10 to 15 minutes low heat
POULTRY	<b>Chicken Breast:</b> boneless, skinless	6 to 8 ounces 12 to 16 minutes medium heat
	<b>Chicken Pieces:</b> bone in, assorted	3 to 6 ounces 35 to 45 minutes low heat
	<b>Chicken:</b> whole*	4 to 5 pounds 1 to 1½ hours medium heat (with roasting rack**)
	<b>Cornish Game Hen</b>	3 to 4 pounds 30 to 35 minutes medium heat (with roasting rack**)
	<b>Turkey Breast:</b> bone in*	5 to 6 pounds 1 to 1½ hours low heat (with roasting rack**)
SEAFOOD	<b>Fish, Fillet or Steak:</b> salmon, swordfish, and tuna	¼ to ½ inch thick 6 to 8 minutes medium heat
		1 to 1¼ inches thick 8 to 10 minutes medium heat
	<b>Fish, Fillet or Steak:</b> halibut and sea bass	¼ to ½ inch thick 10 to 12 minutes medium heat
		1 to 1¼ inches thick 12 to 14 minutes medium heat
	<b>Shrimp</b>	1½ ounces 3 to 5 minutes medium heat
VEGETABLES	<b>Asparagus</b>	½-inch diameter 3 to 5 minutes medium heat
		in husk 25 to 30 minutes medium heat
	<b>Corn</b>	husked 10 to 15 minutes medium heat
	<b>Mushroom</b>	shiitake or button 8 to 10 minutes medium heat
		portabello 12 to 15 minutes medium heat
	<b>Onion</b>	½ inch slices 8 to 12 minutes medium heat
	<b>Potato</b>	whole 45 to 60 minutes low heat
½ inch slices 14 to 16 minutes medium heat		

\*Cuts that can only be grilled on the Weber® Q™ 2000™ series gas grills.

\*\*Sold separately.

© 2014 Weber-Stephen Products LLC

57508\_US\_1114