



# STEAM-N-CHIPS™ SMOKER KIT INSTRUCTIONS

## DANGER

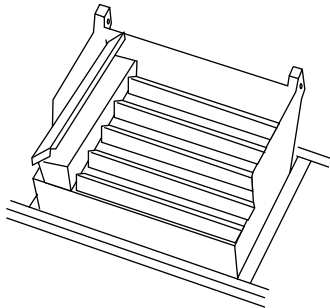
Do not use any flammable fluid in the Steam-N-Chips Smoker to ignite the wood. This could cause serious bodily injury.

## Using the Smoker

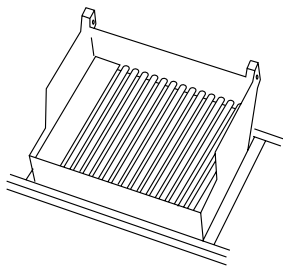
The Smoker cooks with both Weber Firespice™ Wood Chips and Chunks. For best results with faster cooking foods like steaks, burgers and chops, etc., we recommend using the FireSpice Chips because they ignite and create smoke faster. For longer cooking foods such as roasts, chicken and turkeys, etc., we recommend using FireSpice Chunks because they ignite slowly and provide smoke for a longer period of time. As you gain experience in using your smoker, we encourage you to experiment with different combinations of FireSpice Chips and Chunks to find the smoke flavor that best suits your taste.

## Installation

Set the Steam-N-Chips Smoker body on the Flavorizer bars.

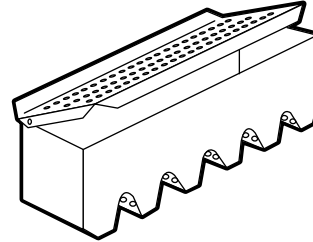


Set the cooking grates onto the ledges in the cooking box. The open “U” of the cooking grates goes down. The wide cooking grate goes to the right, narrow grate goes to the left side of the cooking box.



## Cooking

As a starting point, place a couple of handfuls of FireSpice Chips or a few FireSpice Chunks in the bottom of the smoker body. Since the chunks vary in size, place as many as you can in the smoker. As you gain experience in smoking, increase or decrease the amount of wood to suit your taste. Close the smoker lid.



Light the barbecue and preheat with all burners on HIGH, lid down, for 10 minutes or until the wood starts to smoke. If you leave the grill in the preheat mode for too long the chips will char prematurely reducing the smoke.

*IMPORTANT NOTE: Ambient temperature, type and size of wood, moisture content and wind condition will always be a large factor in your results.*

Adjust the burners for cooking, MOM or LOL will be your best settings for long duration smoking. Smoke will start in approximately 10 minutes and last as long as 45 minutes. If you require more smoke flavor, refill the smoker with FireSpice Chips and /or Chunks. The smoker may be used to enhance any of the meat, poultry and fish recipes in the gas barbecue cookbook. Cook with the lid down according to the times indicated in charts or recipes. Keep the lid of the barbecue closed while cooking.

*Note - After refilling smoker, smoke will take about 10 to 15 minutes to start again.*

## Cleaning

Before each use, empty the Steam-N-Chips Smoker of ash to allow proper air flow. Accomplish this by tapping the sides of the smoker and stirring the ashes so that they sift through the bottom and fall into the bottom tray of your barbecue. Remove bottom tray and empty.

*Note - Smoking will leave a “smoke” residue on the surface of the smoker. This residue cannot be removed and will not affect the function of the smoker. To a lesser degree a “smoke” residue will accumulate on the inside of your Weber Gas Barbecue. This residue need not be removed and will not adversely affect the function of your barbecue.*



# INSTRUCCIONES PARA EL KIT DEL AHUMADOR STEAM-N-CHIPS™

## PELIGRO

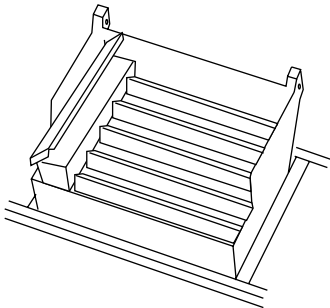
No use ningún líquido inflamable en el ahumador Steam-N-Chips al prender fuego a la madera, pues podría causar lesiones corporales graves.

## Usar la cámara del ahumador

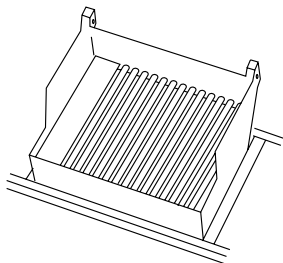
El ahumador cocina con astillas y trozos de madera Weber Firespice™. Para obtener mejores resultados con alimentos que se cocinan con más rapidez, tales como bistecs, hamburguesas y chuletas, etc., recomendamos el uso de astillas FireSpice porque se prenden y crean humo con más rapidez. Para alimentos que tardan más en cocinarse, tales como asados, pollo y pavo, etc., recomendamos el uso de trozos de FireSpice porque se prenden con más lentitud y proporcionan humo durante un período de tiempo más largo. A medida que vaya ganando experiencia usando el ahumador, le animamos a que experimente con diferentes combinaciones de astillas y pedazos de madera FireSpice para lograr el sabor ahumado que se adapte mejor a su gusto.

## Instalación

Ponga el Fumador de Astillas de Vapor N sobre el Flavorizer impide.

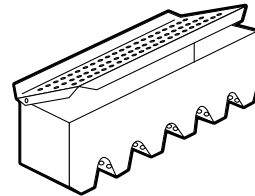


Ponga las parrillas para asar sobre los rebordes de la cámara para asar. La parte en "U" abierta de las parrillas para asar deberán colocarse mirando hacia abajo. La parrilla para asar ancha deberá colocarse a la derecha y la parrilla estrecha a la izquierda de la cámara para asar.



## Cocinar

Para empezar, ponga un puñado de astillas de madera FireSpice Chips o unos cuantos trozos de madera FireSpice en el fondo del cuerpo del ahumador. Como quiere que los trozos de madera varían de tamaño, ponga tantos como pueda en el quemador. A medida que gana experiencia ahumando, aumente o disminuya la cantidad de madera de acuerdo con su gusto. Cierre la tapa del ahumador.



Encienda la barbacoa y precaliéntela con todos los quemadores en la posición HIGH, con la tapa cerrada, durante 10 minutos o hasta que la madera comience a producir humo. Si se deja la barbacoa en la modalidad de precalentamiento durante demasiado tiempo, las astillas se quemarán de forma prematura, reduciendo el humo que producen.

*NOTA IMPORTANTE: La temperatura ambiente, el tipo y tamaño de la madera, el contenido de humedad y el estado del viento son siempre factores muy importante en los resultados obtenidos.*

Ajustar los quemadores para cocinar en la posición MOM o LOL será siempre mejor para ahumar durante largos períodos de tiempo. El ahumado comenzará a los 10 minutos, aproximadamente, y durará hasta unos 45 minutos. Si necesita un mayor sabor a ahumado, vuelva a llenar el ahumador con astillas y/o trozos de madera FireSpice. El ahumador se puede usar para mejorar cualquiera de las barbacoa de carne, aves y pescados del libro de cocina de la barbacoa de gas. Cocine con la tapa cerrada de acuerdo con los tiempos indicados en las tablas o recetas. Mantenga cerrada la tapa de la barbacoa mientras cocine.

*Nota – Después de rellenar el ahumador, el humo tardará de nuevo en producirse de 10 a 15 minutos.*

## Limpieza

Antes de cada uso, quite toda la ceniza del ahumador Steam-N-Chips para lograr un flujo de aire apropiado. Para esto, golpee ligeramente los lados del ahumador y agite la ceniza para que pase por el fondo y caiga sobre la bandeja del fondo de la barbacoa. Quite la bandeja del fondo y vacíela.

*Nota - El ahumado deja un residuo de "humo" en la superficie del ahumador. Este residuo no se puede eliminar y no afectará el funcionamiento del ahumador. En un grado menor, el residuo de "humo" se acumula también en el interior de su barbacoa a gas Weber. No es necesario eliminar este residuo y no afectará adversamente el funcionamiento de su barbacoa.*



# KIT DE FUMOIR STEAM-N-CHIPS™

## MODE D'EMPLOI

### DANGER

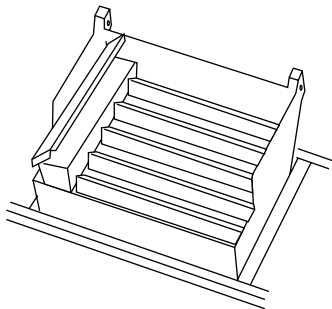
N'utilisez aucun liquide inflammable dans le fumoir Steam-N-Chips pour allumer le bois. Vous risqueriez de vous blesser gravement.

### Utilisation du fumoir

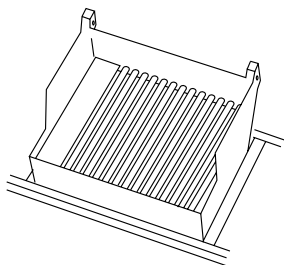
Le fumoir fonctionne avec les copeaux et morceaux de bois Weber FireSpice®. Pour obtenir les meilleurs résultats avec les aliments cuisant rapidement tels que les steaks, les hamburgers et les côtelettes, etc., nous vous recommandons d'utiliser les copeaux FireSpice parce qu'ils s'enflamment et dégagent de la fumée plus vite. Pour les aliments à cuisson plus lente tels que les rôtis, les poulets et les dindes, etc., il est préférable d'utiliser les morceaux de bois FireSpice parce qu'ils s'enflamment lentement et dégagent de la fumée pendant plus longtemps. Une fois que vous vous serez habitué à vous servir du fumoir, nous vous encourageons à essayer différents mélanges de copeaux et de morceaux de bois FireSpice jusqu'à ce que vous obteniez la saveur de fumé qui correspond le mieux à vos goûts.

### Mise en place

Régler la Vapeur-N-le corps de Fumeur de Fragments sur les barres de Flavorizer.

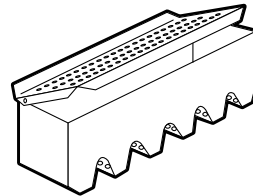


Placez les grilles de cuisson sur les rebords du foyer. L'ouverture des "U" des grilles de cuisson doit être tournée vers le bas. La grille de cuisson la plus large se place à droite et la plus étroite à gauche dans le foyer.



### Cuisson

Commencez par placer une poignée de copeaux ou quelques morceaux de bois FireSpice dans le fond du fumoir. Dans la mesure où les morceaux de bois sont de grosseurs différentes, mettez-en autant que vous le pouvez dans le fumoir. Une fois que vous vous serez familiarisé avec le fonctionnement de ce dernier, augmentez ou diminuez la quantité de bois en fonction de vos goûts. Fermez le couvercle du fumoir.



Allumez la barbecue et préchauffez-le en réglant tous les brûleurs sur HIGH (Maximum), en laissant le couvercle fermé, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le bois commence à fumer. Si vous laissez la barbecue en mode de préchauffage pendant trop longtemps, les copeaux seront carbonisés prématurément, ce qui réduira le dégagement de fumée.

*REMARQUE IMPORTANTE : la température ambiante, le type de bois et la grosseur des morceaux, sa teneur en eau et le vent jouent toujours un rôle important quant aux résultats obtenus.*

Réglez les brûleurs pour la cuisson ; MOM (Moyen-Eteint-Moyen) ou LOL (Minimum-Eteint-Minimum) sont le meilleur réglage pour un fumage de longue durée. Le dégagement de fumée commence au bout de 10 minutes environ et dure pendant 45 minutes au maximum. Si vous désirez une saveur de fumé plus prononcée, remplissez de nouveau le fumoir de copeaux et/ou de morceaux de bois FireSpice. Vous pouvez vous servir du fumoir pour donner plus de caractère à n'importe quelle recette de viande, volaille ou poisson figurant dans le livre de cuisine qui accompagne le barbecue. Cuissez avec le couvercle fermé en respectant les temps de cuisson indiqués dans les tableaux ou les recettes. Laissez le couvercle du barbecue fermé pendant la cuisson.

*Remarque : après un nouveau remplissage du fumoir, il faut 10 à 15 minutes environ pour que le dégagement de fumée reprenne.*

### Nettoyage

Avant chaque utilisation, videz le fumoir Steam-N-Chips des cendres qu'il contient pour permettre à l'air de circuler correctement. Pour ce faire, frappez les côtés du fumoir et secouez les cendres pour les faire tomber par le bas dans le plateau inférieur de votre barbecue. Retirez ce plateau et videz-le.

*Remarque - Le fumage laisse un résidu de fumée à la surface du fumoir. Ce résidu ne peut être éliminé et n'affecte pas le fonctionnement du fumoir. Un résidu de fumée s'accumule en moindre quantité sur l'intérieur de votre barbecue à gaz Weber. Il n'est pas nécessaire de l'éliminer et il n'affecte en rien le fonctionnement de votre barbecue.*



# ANLEITUNGEN FÜR DAS STEAM-N-CHIPS™ RÄUCHER-KIT

## VORSICHT

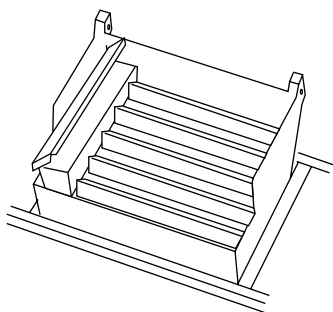
Zum Anzünden des Holzes im Steam-N-Chips Räuchergerät keine zündfähigen Flüssigkeiten verwenden, da dies zu ernsthaften Verletzungen führen könnte.

## Gebrauch des Räuchergeräts

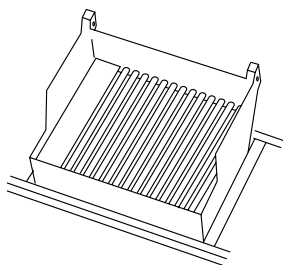
Im Räuchergerät können sowohl Weber FireSpice( Wood Chips (Holzspäne) und Chunks (Holzstücke) verwendet werden. Für optimale Resultate bei Kurzgebratenem wie z.B. Steaks, Hamburger, Koteletts, raten wir zur Verwendung von FireSpice Chips, da sie sich leichter entzünden lassen und schneller brennen. Für länger garende Fleischstücke wie z.B. Braten, Hähnchen und Truthahn empfehlen wir die FireSpice Chunks, da sie sich langsamer entzünden und länger Rauch entwickeln. Mit etwas Erfahrung mit Ihrem Räuchergerät werden Sie schnell herausfinden, welche Kombination aus FireSpice Spänen und Stücken den gewünschten Räuchergeschmack ergibt.

## Montage

Setzen Sie Der Smoker auf Den Flavorizer aussperrt.

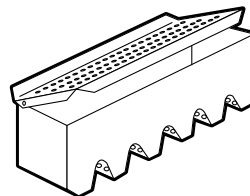


Die Grillroste auf die Leisten in der Grillkammer setzen. Das offene "U" der Grillroste zeigt nach unten. Der breite Grillrost wird auf der rechten, der schmale Grillrost auf der linken Seite der Grillkammer eingesetzt.



## Grillen

Beim ersten Mal nur eine Handvoll FireSpice Chips oder ein paar FireSpice Chunks unten in das Räuchergerät geben. Da die Stücke unterschiedlich groß sind, so viele wie möglich in das Räuchergerät legen.. Mit etwas Erfahrung werden Sie schnell herausfinden, mit welcher Menge Holz der für Sie optimale Räuchergeschmack erzielt wird. Den Deckel des Räuchergeräts schließen.



Den Grill anzünden, alle Brenner auf HIGH (Hoch) stellen, den Deckel schließen und den Grill 10 Minuten, oder bis das Holz Rauch entwickelt, vorheizen. Wenn Sie den Grill zu lange vorheizen, werden die Chips vorzeitig verkohlt, und es entwickelt sich weniger Rauch.

*WICHTIGER HINWEIS: Die Umgebungstemperatur, die Art und Größe der Holzstücke, der Feuchtigkeitsgehalt und die Windverhältnisse sind wichtige Einflußfaktoren beim Grillen*

Die Brenner zum Grillen einstellen; MOM (MEDIUM/OFF/MEDIUM) oder LOL (LOW/OFF/LOW) sind die besten Einstellungen für längeres Räuchern. Der Rauch entwickelt sich nach ca. 10 Minuten und hält bis zu 45 Minuten an. Wenn Sie noch länger räuchern möchten, das Räuchergerät nochmals mit FireSpice Chips und/oder Chunks füllen. Das Räuchergerät kann zur Verfeinerung aller Fleisch-, Geflügel- und Fischrezepte im Rezeptbuch für den Gasgrill verwendet werden. Mit geschlossenem Deckel gemäß den Zeitangaben in den Tabellen oder Rezepten garen. Den Deckel beim Grillen geschlossen halten.

*Hinweis: Nachdem das Räuchergerät nochmals gefüllt wurde, dauert es 10 bis 15 Minuten, bis sich erneut Rauch entwickelt.*

## Reinigen

Vor jedem Gebrauch die Asche aus dem Steam-N-Chips Räuchergerät entfernen, damit der Luftstrom nicht behindert wird. Hierzu leicht an den Seiten des Räuchergerätes entlang klopfen und die Asche bewegen, so daß sie durch den Boden in die Bodenschale des Grills fällt. Die Bodenschale herausnehmen und reinigen.

*Hinweis: Beim Räuchern lagert sich "Rauch" auf der Oberfläche des Räuchergerätes ab. Diese Ablagerung läßt sich nicht entfernen, beeinträchtigt jedoch keineswegs die Funktionsfähigkeit des Räuchergerätes. Weniger starke "Rauchablagerungen" bilden sich auch im Inneren Ihres Webers Gasgrills. Diese Ablagerungen brauchen nicht entfernt zu werden, da sie die Funktionsfähigkeit Ihres Grills nicht beeinträchtigen.*