

SPIRIT

EP-335 PREMIUM GBS • SP-335 PREMIUM GBS

LPG-gebruikershandleiding



REGISTREER *nu*



De toegang tot barbecueplezier: Registreer uw gasbarbecue en ontvang extra content waarmee u de ultieme held van de achtertuin kunt worden.

Registratie is makkelijk. We stellen u alleen een paar korte vragen. In minder dan twee minuten activeert u uw unieke WEBER-ID en krijgt u toegang tot levenslange WEBER-kennis en -begeleiding. Blijf altijd geïnspireerd.



TELEFOON



MOBIELE TELEFOON



E-MAIL



ONLINE

Bewaar deze gebruikershandleiding om hem later nog eens te kunnen raadplegen. Lees hem volledig door en neem bij vragen direct contact met ons op.

51796

011521
nl - Dutch

Belangrijke veiligheidsinformatie

In deze handleiding worden de aanwijzingen **GEVAAR**, **WAARSCHUWING** en **PAS OP** gebruikt om cruciale en belangrijke informatie te benadrukken. Lees deze aanwijzingen en volg ze op om te zorgen voor veiligheid en om eigendomsschade te voorkomen. De aanwijzingen worden hieronder uitgelegd.

- ⚠ **GEVAAR:** geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt voorkomen, *leidt tot de dood of ernstige verwondingen*.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt voorkomen, *mogelijk de dood of ernstige verwondingen als gevolg kan hebben*.
- ⚠ **PAS OP:** geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt voorkomen, *lichte of matige verwondingen als gevolg kan hebben*.

⚠ **GEVAAR:**

Als u gas ruikt:

- Draai de gastoevoer naar het apparaat (de barbecue) uit.
- Doof alle open vlammen.
- Open het deksel.
- Als de geur blijft, blijf uit de buurt van het apparaat (uw barbecue) en bel direct uw gasleverancier of de brandweer.

⚠ **WAARSCHUWING**

- Geen benzine of andere brandbare vloeistoffen of dampen in de buurt van deze barbecue of enig ander apparaat gebruiken.
- Een LPG-cilinder die niet aangesloten is voor gebruik mag niet in de buurt van deze barbecue of enig ander apparaat opgeslagen worden.

ALLEEN BUITEN GEBRUIKEN.

LEES DE INSTRUCTIES VOOR INGEBRIJKNAMEN.

OPMERKING VOOR INSTALLATEUR: deze instructies moeten bij de consument worden achtergelaten.

OPMERKING VOOR CONSUMENT: bewaar deze instructies voor toekomstige raadpleging.

Installatie en montage

- ⚠ **GEVAAR:** Deze barbecue is niet bedoeld om in of op pleziervoertuigen of boten te worden geïnstalleerd.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** De barbecue niet gebruiken tenzij alle onderdelen op hun plaats zitten en de barbecue correct volgens de montage-instructies is gemonteerd.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Dit model barbecue niet in enige vorm van inbouw- of inschuifconstructie inbouwen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Toestel niet aanpassen of modificeren. Vloeibaar propaangas is geen aardgas. Conversie tot of poging tot gebruik van aardgas in een vloeibaar propaangas-unit of van vloeibaar propaangas in een aardgas-unit is onveilig en hierdoor komt uw garantie te vervallen.
- Onderdelen die door de fabrikant verzegeld zijn, mogen niet door de gebruiker worden aangepast.

Bediening

- ⚠ **GEVAAR:** De barbecue alleen buiten in goed geventileerde omstandigheden gebruiken. Niet gebruiken in een garage, gebouw, overdekte gang, tent of enige andere vorm van gesloten ruimte, of onder een brandbare constructie.
- ⚠ **GEVAAR:** De barbecue niet gebruiken in enige vorm van voertuig of in de opbergruimte of laadruimte van enig voertuig. Dit geldt voor onder meer, maar niet uitsluitend, auto's, vrachtwagens, stationwagens, minivans, SUV's, pleziervoertuigen of boten.
- ⚠ **GEVAAR:** De barbecue niet binnen 61 cm van brandbare materialen gebruiken. Dit geldt ook voor de bovenkant, onderkant, achterkant en zijkanalen van de barbecue.
- ⚠ **GEVAAR:** Zorg ervoor dat de kookruimte vrij is van brandbare dampen en vloeistoffen, zoals benzine, alcohol etc. en brandbare materialen.
- ⚠ **GEVAAR:** Dit toestel gedurende gebruik verwijderen houden van ontvlambare materialen.
- ⚠ **GEVAAR:** Geen barbecuehoes of brandbare materialen op of in de opslagruimte onder de barbecue plaatsen wanneer de barbecue in gebruik of heet is.
- ⚠ **GEVAAR:** Mocht er vetbrand ontstaan, draai alle branders uit en laat het deksel dicht totdat het vuur gedoofd is.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger) bij het bedienen van de barbecue.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Aanraakbare delen kunnen erg heet zijn. Houdt jonge kinderen op afstand.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Het gebruik van alcohol, al dan niet op recept verkrijgbare geneesmiddelen of drugs kan het vermogen van de gebruiker aantasten om de barbecue juist en veilig te monteren, verplaatsen, opslaan of bedienen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** De barbecue nooit onbewaakt achterlaten tijdens voorverhitten of gebruik. Wees voorzichtig bij het gebruik van deze barbecue. De gehele kookbox wordt heet tijdens gebruik.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Houd alle elektrische kabels en brandstofslangen uit de buurt van hete oppervlakken.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Dit product is op veiligheid getest en is alleen gecertificeerd voor gebruik in een specifiek land. Zie de landaanduiding op de buitenzijde van de verpakking.
- Geen houtskool, briketten of lava rocks (lavastenen) in de barbecue gebruiken.

Opslag en/of niet-gebruik

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** LPG-cilinders dienen buitenshuis en buiten het bereik van kinderen te worden opgeslagen, en mogen niet worden opgeslagen in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Na een periode van opslag en/of niet-gebruik moet de barbecue worden gecontroleerd op gaslekken en brandverstoppen vóór gebruik.
- Inpandige opslag van de barbecue is alleen toegestaan als de LPG-cilinder is losgekoppeld en van de barbecue is verwijderd.



welkom bij de familie

We zijn verheugd dat u meegaat op deze reis naar geluk in de achtertuin. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen, zodat u snel en eenvoudig kunt gaan barbecueën. We willen u gedurende de hele levensduur van uw barbecue bijstaan, dus neem alstublieft een paar minuten de tijd om uw barbecue te registreren. Wij beloven dat we uw informatie nooit zullen verkopen en dat we u ook geen onnodige e-mails zullen sturen. Wat we wél zullen doen, is van begin tot eind aan uw zijde staan. Door u aan te melden voor uw WEBER-ID, als onderdeel van uw registratie, krijgt u speciale content waar u en uw barbecue allebei profijt van zullen hebben.

Dus sluit u online bij ons aan, of via de telefoon, of hoe u ook het liefst met ons contact houdt.

Bedankt dat u voor WEBER heeft gekozen! We zijn blij dat u er bent.

INHOUDSOPGAVE

- 2 Welkom bij WEBER
Belangrijke veiligheidsinformatie
- 4 De belofte van WEBER
WEBERS Vrijwillige Garantie
- 5 Producteigenschappen
SPIRIT Eigenschappen
- 6 Tips en hints
Het vuur – direct of indirect
Wat wel en niet te doen bij het barbecueën
- 8 Aan de slag
Belangrijke informatie over vloeibaar propaangas en gasaansluitingen
SPIRIT Openingsafmetingen branderventiel en verbruiksgegevens
De LPG-cilinder installeren
Aansluiten van de LPG-cilinder & controleren op lekken
- 14 Bediening
De eerste keer dat u barbecuet
Elke keer dat u barbecuet
De barbecue aansteken
De zijbrander ontsteken
- 18 Productonderhoud
Reiniging en onderhoud
- 20 Probleemoplossing
- 23 Barbecuegids
- 24 Reserveonderdelen

Bedankt dat u een WEBER-product heeft aangeschaft. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") is trots op het feit dat het een veilig, duurzaam en betrouwbaar product biedt.

Dit is de Vrijwillige Garantie van WEBER, die u gratis wordt aangeboden. Deze garantie bevat de informatie die u nodig heeft om uw WEBER-product te laten repareren, mocht het onverhoopt alsnog een gebrek vertonen of defect raken.

Krachtens de toepasselijke wetgeving heeft de klant meerdere rechten wanneer het product defect is. Onder die rechten vallen aanvullende diensten of vervanging, verlaging van de koopprijs en vergoeding. In de Europese Unie is dit bijvoorbeeld een tweejarige wettelijke garantie die begint op de dag dat het product wordt geleverd. Dit recht, evenals andere wettelijke rechten, geldt onverlet deze garantiebepaling. Deze garantie geeft de Eigenaar juist extra rechten die onafhankelijk zijn van wettelijke garantiebepalingen.

WEBERS VRIJWILLIGE GARANTIE

WEBER garandeert aan de koper van het WEBER-product (of in het geval van een geschenk of in verband met een actie, de begunstigde van het geschenk of het actieproduct) dat het WEBER-product vrij is van materiaaldefecten en productiefouten gedurende de hieronder aangegeven periode(s) wanneer het product volgens de instructies in de Gebruikershandleiding wordt gemonteerd. (Opmerking: Als u uw WEBER Gebruikershandleiding verliest of kwijtraakt, kunt u een vervangend exemplaar online vinden op www.weber.com, of een eventuele andere landspecifieke website waarnaar de Eigenaar wordt verwezen). Bij normaal privé thuisgebruik door één gezin en normaal onderhoud, gaat WEBER er in het kader van deze garantie mee akkoord om defecte onderdelen te repareren of vervangen binnen de van toepassing zijnde tijdsduren, beperkingen en uitsluitingen die hieronder zijn aangegeven. VOOR ZOVER TOEGESTAAN VOLGENS DE VAN TOEPASSING ZIJNDE WET, GELDT DEZE GARANTIE ALLEEN VOOR DE OORSPRONKELIJKE KOPER EN IS DEZE NIET OVERDRAAGBAAR OP OVERKOPERS, BEHALVE IN HET GEVAL VAN GESCHENKEN EN ACTIEPRODUCTEN ZOALS HIERBOVEN VERMELD.

VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE EIGENAAR ONDER DEZE GARANTIE

Om zeker te zijn van probleemvrije dekking, is het belangrijk (maar niet noodzakelijk) om uw WEBER-product online te registreren op www.weber.com, of een eventuele andere landspecifieke website waarnaar de Eigenaar wordt verwezen. Bewaar ook uw originele bon en/of factuur. Het registreren van uw WEBER-product bevestigt uw garantiedekking en zorgt voor een directe verbinding tussen u en WEBER voor het geval het nodig is om contact met u op te nemen.

De bovenstaande garantie geldt alleen als de Eigenaar het WEBER-product op redelijke wijze onderhoudt door alle montage-instructies, gebruiksinstructies en preventieve onderhoudswerkzaamheden beschreven in de bijgeleverde Gebruikershandleiding op te volgen, tenzij de Eigenaar kan bewijzen dat het defect of gebrek niet gerelateerd is aan een verzuim om de voornoemde verplichtingen na te komen. Als u in een kustgebied woont of uw product dicht bij een zwembad staat, dient u ter onderhoud onder andere de buitenste oppervlakken van het product regelmatig te wassen en schoon te spoelen, zoals beschreven in de bijgeleverde Gebruikershandleiding.

GARANTIEAFHANDELING / UITSLUITING VAN GARANTIE

Als u van mening bent dat u een onderdeel bezit dat door deze Garantie wordt gedekt, neem dan contact op met de WEBER Klantenservice middels de contactgegevens op onze website (www.weber.com, of een eventuele andere landspecifieke website waarnaar de Eigenaar wordt verwezen). WEBER zal, na onderzoek, een defect onderdeel dat onder deze Garantie valt repareren of vervangen (ter bepaling door WEBER). In het geval dat reparatie of vervanging niet mogelijk is, kan WEBER ervoor kiezen (ter bepaling door WEBER) de barbecue in kwestie te vervangen door een nieuwe barbecue van gelijke of hogere waarde. WEBER zal u mogelijk vragen om onderdelen terug te sturen voor onderzoek, met vooruit betaalde verzendkosten.

Deze GARANTIE vervalt als er schade, slijtage, verkleuring en/of roest aanwezig is waarvoor WEBER niet verantwoordelijk is en die zijn veroorzaakt door:

- Misbruik, verkeerd gebruik, aanpassing, modificatie, verkeerde toepassing, vandalisme, verwaarlozing, onjuiste montage of installatie en verzuim om normaal regelmatig onderhoud correct uit te voeren;
- Insecten (bijvoorbeeld spinnen) en knaagdieren (bijvoorbeeld eekhoorns), inclusief maar niet beperkt tot schade aan branderbuizen en/of slangen;
- Blootstelling aan bronnen van zoute lucht en/of chloor zoals zwembaden en bubbelbaden/sauna's;
- Heftige weersomstandigheden zoals hagel, orkanen, aardbevingen, tsunami's of overstromingen, wervelwinden of hevige stormen.

Het gebruik en/of de installatie van onderdelen op of in uw WEBER-product die geen originele WEBER-onderdelen zijn, doet deze Garantie vervallen en alle schade die daaruit voortvloeit wordt niet gedekt door deze Garantie. Elke vorm van conversie van een gasbarbecue waar WEBER geen toestemming voor heeft gegeven en die niet door een door WEBER gemachtigde onderhoudstechnicus is uitgevoerd, doet deze Garantie vervallen.

PRODUCTGARANTIEPERIODES

Kookbox:

10 jaar, op doorroesting/doorbranding
(2 jaar lak exclusief verbleking of verkleuring)

Dekselstelsysteem:

10 jaar, op doorroesting/doorbranding
(2 jaar lak exclusief verbleking of verkleuring)

Roestvrijstalen branderbuizen:

10 jaar, indien sprake van doorroesten/doorbranding

Roestvrijstalen grillroosters:

5 jaar, indien sprake van doorroesten/doorbranding

Roestvrijstalen FLAVORIZER BARS:

5 jaar, indien sprake van doorroesten/doorbranding

Met porselein geëmailleerde gietijzeren grillroosters:

5 jaar, indien sprake van doorroesten/doorbranding

Alle overige onderdelen:

2 jaar

DISCLAIMERS

NAAST DE GARANTIE EN DISCLAIMERS ZOALS BESCHREVEN IN DEZE GARANTIEVERKLARING, WORDEN HIER EXPLICIET GEEN ANDERE GARANTIES OF VRIJWILLIGE AANSPRAKELIJKHEIDSVERKLARINGEN GEGEVEN DIE VERDER GAAN DAN DE WETTELIJKE AANSPRAKELIJKHEID DIE OP WEBER VAN TOEPASSING IS. DE ONDERHAVIGE GARANTIEVERKLARING HEEFT OOK GEEN BEPERKENDE OF UITSLUITENDE WERKING OP SITUATIES OF SCHADECLAIMS WAARBIJ WEBER VERPLICHT AANSPRAKELIJK IS VOLGENS WETTELIJK VOORSCHRIFT.

NA VERSTRIJKEN VAN DE VAN TOEPASSING ZIJNDE PERIODES VAN DEZE GARANTIE ZIJN GEEN GARANTIES MEER GELDIG. GARANTIES GEGEVEN DOOR ENIGE ANDERE PERSONEN, INCLUSIEF HANDELAARS OF VERKOPERS MET BETREKKING TO ENIG PRODUCT (BIJVOORBEELD "UITGEBREIDE GARANTIES") ZIJN NIET BINDEND VOOR WEBER. HERSTEL NAAR AANLEIDING VAN DEZE GARANTIE IS UITSLUITEND IN DE VORM VAN REPARATIE OF VERVANGING VAN HET ONDERDEEL OF HET PRODUCT.

IN GEEN GEVAL ONDER DEZE GARANTIE ZAL HERSTEL IN WELKE VORM DAN OOK DE WAARDE VAN DE KOOPPRIJS VAN HET VERKOCHE WEBER PRODUCT OVERSTIJGEN.

U AANVAARDT HET RISICO EN DE AANSPRAKELIJKHEID VOOR VERLIES, SCHADE, OF SCHADE AAN U OF UW EIGENDOMMEN EN/OF AAN ANDEREN EN HUN EIGENDOMMEN ALS GEVOLG VAN MISBRUIK OF VERKEERD GEBRUIK VAN HET PRODUCT OF VERZUIM OM DE DOOR WEBER IN DE BIJGELEVERDE GEBRUIKERSHANDLEIDING GEGEVEN INSTRUCTIES OP TE VOLGEN.

VOOR ONDERDELEN EN ACCESSOIRES DIE NAAR AANLEIDING VAN DEZE GARANTIE WORDEN VERVANGEN GELDT ALLEEN GARANTIE GEDURENDE HET RESTANT VAN DE HIERBOVEN VERMELDE ORIGINELE GARANTIEPERIODE(S).

DEZE GARANTIE GELDT VOOR PRIVÉ THUISGEBRUIK DOOR ÉÉN GEZIN EN GELDT NIET VOOR WEBER BARBECUES DIE WORDEN GEBRUIKT VOOR COMMERCIELE OF RECLAMEDOELEINDEN, OP GEMEENSCHAPPELIJKE WIJZE OF IN SITUATIES MET MEERDERE APPARATEN ZOALS IN RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS OF HUURACCOMMODATIES.

WEBER PAST MOGELIJK VAN TIJD TOT TIJD HET ONTWERP VAN HAAR PRODUCTEN AAN. NIETS IN DEZE GARANTIE DIENT TE WORDEN OPGEVAT ALS EEN VERPLICHTING VAN WEBER OM ZULKE ONTWERPAANPASSINGEN IN EERDER GEPRODUCEERDE PRODUCTEN DOOR TE VOEREN EN DEZE VERANDERINGEN DIENEN NIET TE WORDEN OPGEVAT ALS EEN ERKENNING DAT EERDERE ONTWERPEN GEBREKKIG WAREN.

Raadpleeg de lijst met Internationale Bedrijfsonderdelen aan het eind van deze Gebruikershandleiding voor verdere contactgegevens.

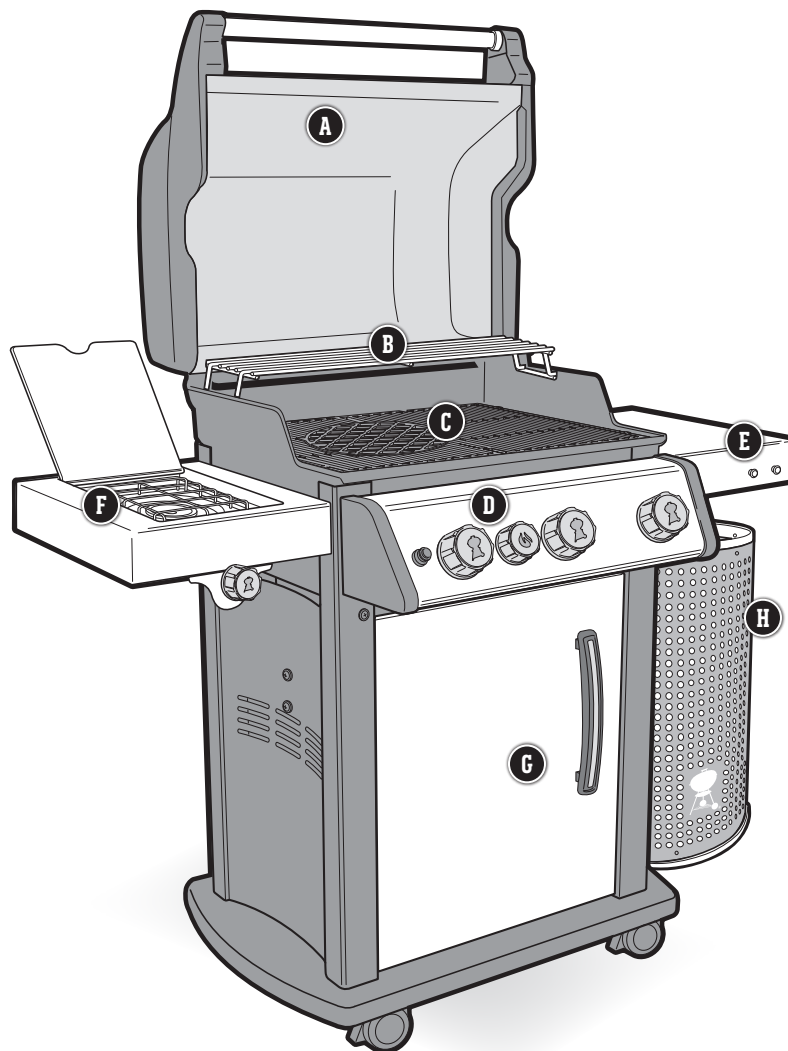


BESCHERM UW INVESTERING

Bescherm uw barbecue tegen de elementen met een stevige premium barbecuehoes.

SPIRIT EIGENSCHAPPEN

Producteigenschappen



A Ingebouwde thermometer

Als u weet wat de temperatuur in uw barbecue is, kunt u de hitte aanpassen wanneer dat nodig is.

B Warmhoudrek

Het warmhoudrek houdt uw voedsel warm of u kunt het gebruiken om hamburgerbroodjes te roosteren terwijl de hoofdmaaltijd eronder gaar wordt.

C GOURMET BBQ SYSTEM, Grillroosters

Verwijder het ronde inzetstuk en uw barbecue is klaar voor gebruik met een bakplaat, gevogeltestomer, pizzasteen of een van de vele andere mogelijkheden van het GOURMET BBQ SYSTEM.

D SEAR ZONE

De SEAR ZONE is ontworpen om een intens hittegebied te creëren dat snel grillstrepen op uw vlees maakt.

E Werkbladen met geïntegreerde gereedschapshaken

Gebruik de werkbladen om schalen, kruiden en gereedschap altijd binnen handbereik te hebben. Hang uw essentiële barbecuegereedschappen aan de haken om ze makkelijk bij de hand te hebben en uw werkruimte overzichtelijk te houden. De linker bijzettafel vouwt omlaag zodat de barbecue in nauwere ruimtes past.

F Zijbrander:

Gebruik de zijbrander om uw speciale zelfgemaakte barbecuesaus te laten sudderen of om aardappels te koken terwijl de hoofdmaaltijd onder het deksel gaar wordt.

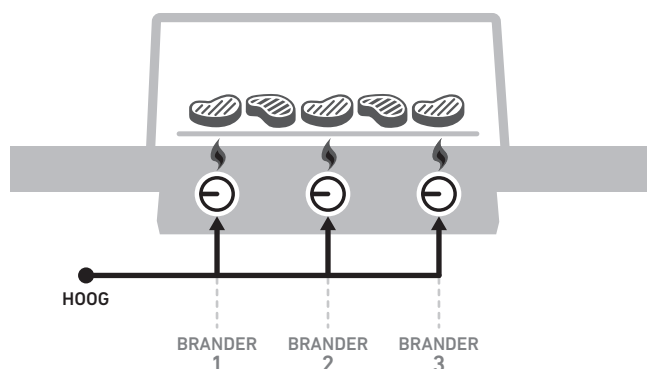
G Barbecuekast

Met de barbecuekast heeft u ingebouwde opbergruimte voor al uw grillgereedschap en -accessoires.

H Eenvoudig toegankelijke gascilinderhouder

Door de gascilinder op de buitenkant van de barbecue te bevestigen is de cilinder makkelijk toegankelijk en vervangbaar en krijgt u meer opbergruimte in het onderstel.

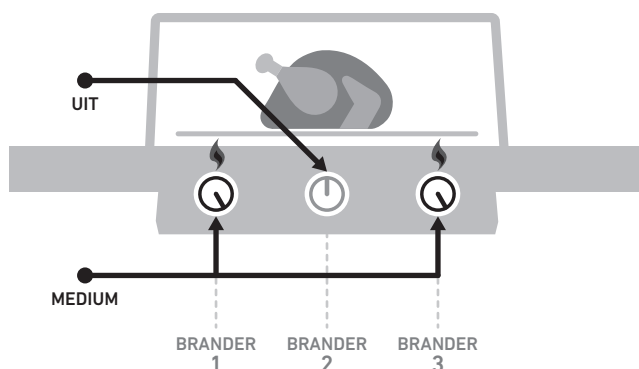
Het vuur - direct of indirect



DIRECTE HITTE-INSTELLING

Gebruik directe hitte voor kleine, malse stukken voedsel die in minder dan 20 minuten gaar zijn, zoals hamburgers, steaks, koteletjes, kebabspiesen, stukken kip zonder bot, visfilets, schelpdieren en plakken groente.

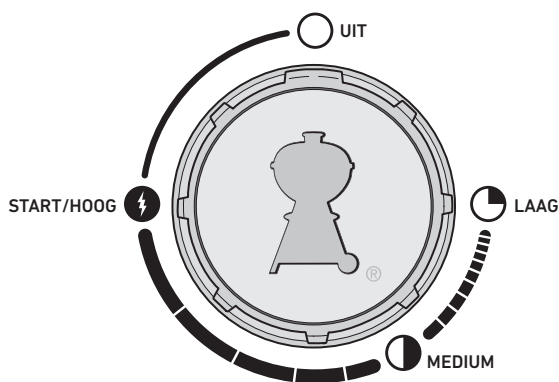
Bij directe hitte bevindt het vuur zich direct onder het voedsel. Directe hitte schroeit het oppervlak van het voedsel dicht, waardoor het heerlijke smaken en textuur ontwikkelt en karamelliseert, en tot in het midden gaar wordt.



INDIRECTE HITTE-INSTELLING

Gebruik de indirecte hitte-methode voor grotere stukken vlees die 20 minuten of meer grilltijd nodig hebben en voor voedsel dat zou uitdrogen of aanbranden door blootstelling aan directe hitte, zoals braadstukken, kipstukken met bot, hele vis, delicate visfilets, hele kip, hele kalkoen en ribben. Indirecte hitte kan ook gebruikt worden om dikkere stukken voedsel of stukken vlees met bot te garen die eerst bij directe hitte zijn dichtgeschroeid of gebruid.

Bij indirecte hitte bevindt de hitte zich aan beide zijanten van de barbecue, of meer aan één zijkant van de barbecue. Het voedsel wordt boven het niet-brandende gedeelte op het grillrooster geplaatst.



Wat wel en niet te doen bij het grillen

Altijd voorverhitten.

Als de grillroosters niet heet genoeg zijn, blijft het voedsel kleven en krijgt u waarschijnlijk nooit mooi dichtgeschroeid voedsel of van die fraaie grillstrepen. Verwarm de barbecue altijd op de hoogste stand voor, zelfs als een recept om matige of lage temperatuur vraagt. Open het deksel, draai de vlam open, sluit het deksel, en laat het grillrooster ongeveer tien minuten opwarmen, of totdat de thermometer 260 °C aangeeft.

Niet grillen op vuile roosters.

Voedsel op de grillroosters plaatsen voordat ze zijn schoongemaakt, is nooit een goed idee. Overgebleven "troep" op de roosters werkt als lijm en plakt aan de roosters en de nieuwe gerechten die u wilt bereiden. Om te voorkomen dat u het voedsel van gisteravond op uw lunch van vandaag kunt proeven, is het belangrijk ervoor te zorgen dat u met een schone lei begint. Gebruik, als de roosters zijn voorverwarmd, een roestvrij stalen borstel om een schoon, glad oppervlak te maken.

Wees aanwezig tijdens het proces.

Zorg ervoor dat u al uw benodigdheden binnen handbereik heeft, voordat u de barbecue aansteekt. Vergeet uw essentiële grillgereedschap niet, zorg ervoor dat het voedsel al gekruide en geolied is, en houd schone schalen voor gaar voedsel in de buurt. Als u terug moet rennen naar de keuken, mist u niet alleen de gezelligheid, maar kan uw voedsel ook aanbranden. Franse koks noemen dit *mise en place* (oftewel 'alles klaarzetten'). Wij noemen het bij de hand hebben.

Zorg voor een beetje werkruimte.

Als u te veel voedsel op de grillroosters legt, vermindert dat uw flexibiliteit. Laat ten minste een kwart van de grillroosters vrij, met ruime afstand tussen elk stuk voedsel, zodat u er goed met uw tang bij kunt en het voedsel makkelijk kunt verplaatsen. Soms moet u bij het grillen snel beslissingen nemen en het voedsel van één plek naar een andere verplaatsen. Dus zorg ervoor dat u genoeg werkruimte heeft.

Vermijd steekvlammen.

Het deksel op uw barbecue is er niet alleen tegen de regen. Het is er in de eerste plaats om ervoor te zorgen dat er niet te veel lucht in de barbecue komt en om te voorkomen dat er te veel hitte en rook ontsnapt. Wanneer het deksel gesloten is, zijn de grillroosters heter, is de grilltijd korter, de rooksmaak sterker en de steekvlammen minder. Dus deksel erop!

Niet meer dan één keer omdraaien.

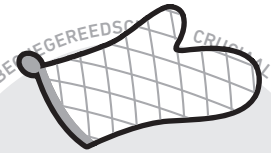
Wat is er lekkerder dan een sappige, mooi dichtgeschroeide steak met veel heerlijke gekaramelliseerde stukjes? De truc om dit te bereiken is uw voedsel op zijn plek te houden. Soms hebben we de neiging om ons voedsel om te draaien voordat het de gewenste kleur en smaak heeft bereikt. In bijna alle gevallen is het beter om uw voedsel maar één keer om te draaien. Als u vaker dan een keer aan uw voedsel komt, doet u waarschijnlijk ook het deksel te vaak open, en dat brengt zijn eigen problemen met zich mee. Dus neem afstand en vertrouw op uw barbecue.

Weet wanneer u het vuur moet temmen.

Wanneer u aan het grillen bent is het belangrijkste soms om te weten wanneer u moet stoppen. De meest betrouwbare manier om de gaarheid van uw voedsel te beoordelen, is investeren in een instant-read thermometer. Deze gestroomlijnde schoonheid helpt u dat kritieke moment waarop uw voedsel op zijn best is precies te bepalen.

Wees niet bang om te experimenteren.

In de jaren '50 betekende grillen maar één ding: vlees (en alleen vlees), geroosterd boven een open vuur. De achtertuinkok van vandaag heeft geen keuken nodig om een volledig maal op tafel te toveren. Gebruik uw barbecue om gegrilde voorgerechten, bijgerechten en zelfs desserts te bereiden. Registreer uw barbecue om speciale content te ontvangen waarmee u nog meer inspiratie kunt opdoen. Wij zouden het geweldig vinden om met u op grillavontuur te gaan.



BARBECUE-WANTEN

Draag bij twijfel altijd barbecuwanten. Goede wanten zijn geïsoleerd en beschermen zowel de hand als de onderarm.



SPATEL

Kies een spatel met een lang handvat en een gebogen (verhoogde) hals zodat het blad lager staat dan het handvat. Dit maakt het makkelijker om voedsel van de grillroosters te pakken.



TIMER

Voorkom de teleurstelling van zwartgeblakerd voedsel door simpelweg een timer te zetten. U heeft verder niets bijzonders nodig - alleen een betrouwbare timer die makkelijk te gebruiken is.

Belangrijke informatie over vloeibaar propaangas & gasaansluitingen

Wat is LPG?

Vloeibaar petroleumgas, ook wel LPG of LP gas genaamd, is het brandbare product op petroleumbasis dat uw barbecue als brandstof gebruikt. Wanneer het niet in een houder opgeslagen wordt, is het bij matige temperatuur en druk een gas. Bij matige druk in een houder, zoals een cilinder, is LPG een vloeistof. Naarmate er druk uit de cilinder wordt vrijgelaten, verdampst de vloeistof en wordt gas.

Veiligheidstips voor omgaan met LPG-cilinders

- Een gedeukte of verroeste LPG-cilinder kan gevaarlijk zijn en dient door uw vloeibaar propaangas-handelaar te worden gecontroleerd. Gebruik nooit een cilinder met een beschadigd ventiel.
- Het kan zijn dat uw LPG-cilinder leeg lijkt, maar nog steeds gas bevat, en de cilinder dient dan ook overeenkomstig te worden vervoerd en opgeslagen.
- De LPG-cilinder moet rechtop staan en vastgezet worden bij vervoer, installatie en opslag. Ga voorzichtig met cilinders om en laat ze niet vallen.
- De LPG-cilinder nooit vervoeren onder omstandigheden waar de temperatuur 50°C kan bereiken (de cilinder wordt dan te heet om vast te houden).

Vereisten voor LPG-cilinders

- Gebruik cilinders met een minimumcapaciteit van 3 kg en een maximumcapaciteit van 13 kg.

Wat is een regelaar?

Uw gasbarbecue bevat een drukregelaar. Dit is een apparaat dat de gasdruk bestuurt en gelijkmatig houdt terwijl gas uit de LPG-cilinder wordt vrijgelaten.

Vereisten voor regelaar en slang

- In het Verenigd Koninkrijk dient de barbecue van een regelaar te worden voorzien die voldoet aan BS 3016, met een nominale output van 37 millibar.
- De lengte van de slang mag niet langer zijn dan 1,5 meter.
- De slang mag niet geknikt raken.
- Vervangende regelaar-en-slang-systemen dienen overeen te komen met de specificaties van Weber-Stephen Products LLC.

SPIRIT Openingsafmetingen branderventiel en verbruiksgegevens

OPENINGSAFMETINGEN BRANDERVENTIEL		
Land	Gascategorie	335-modellen
China, Cyprus, Denemarken, Estland, Finland, Hongkong, Hongarije, IJsland, India, Israël, Japan, Korea, Letland, Litouwen, Malta, Nederland, Noorwegen, Roemenië, Rusland, Singapore, Slowakije, Slovenië, Tsjechië, Turkije, Zuid-Afrika, Zweden	I_{3B/P} (30 mbar of 2.8 kPa)	Hoofdbranders 0,90 mm Schroei-brander 0,76 mm Zijbrander 0,98 mm
België, Frankrijk, Griekenland, Ierland, Italië, Luxemburg, Portugal, Spanje, Verenigd Koninkrijk, Zwitserland	I₃, (28-30/37 mbar)	Hoofdbranders 0,86 mm Schroei-brander 0,70 mm Zijbrander 0,90 mm
Polen	I_{3P} (37 mbar)	Hoofdbranders 0,86 mm Schroei-brander 0,70 mm Zijbrander 0,90 mm
Duitsland, Oostenrijk	I_{3B/P} (50 mbar)	Hoofdbranders 0,79 mm Schroei-brander 0,66 mm Zijbrander 0,84 mm

VERBRUIKSGEGEVENS	
Gascategorie	335-modellen
I_{3B/P} (30 mbar of 2.8 kPa)	15,1 kW Propaan 16,8 kW Butaan 1079 g/h Propaan 1223 g/h Butaan
I₃, (28-30/37 mbar)	15,1 kW Propaan 16,8 kW Butaan 1079 g/h Propaan 1223 g/h Butaan
I_{3P} (37 mbar)	15,1 kW Propaan 16,8 kW Butaan 1079 g/h Propaan 1223 g/h Butaan
I_{3B/P} (50 mbar)	15,1 kW Propaan 16,8 kW Butaan 1079 g/h Propaan 1223 g/h Butaan

⚠ **BELANGRIJK:** We raden u aan om het gas slang-/regelaarsysteem van uw gasbarbecue om de vijf jaar te vervangen. In sommige landen kunnen eisen gelden om de gas slang na minder dan vijf jaar te vervangen, in welk geval van die eisen moet worden uitgegaan.

Neem voor het vervangen van de slang-, regelaar- en ventielsystemen contact op met de Klantenservicevertegenwoordiger in uw gebied via de contactinformatie op onze website.
Log in op weber.com.

De LPG-cilinder installeren

Waar op de barbecue hoort de LPG-cilinder?

Het type en de grootte van de cilinder bepaalt of hij in de onderkast past of niet. Er zijn drie opties voor het plaatsen van de cilinder: in de kast met behulp van de cilinderbeugels, buiten de kast op de grond, of aan de buitenkant van de kast met behulp van een bevestigingsriem.

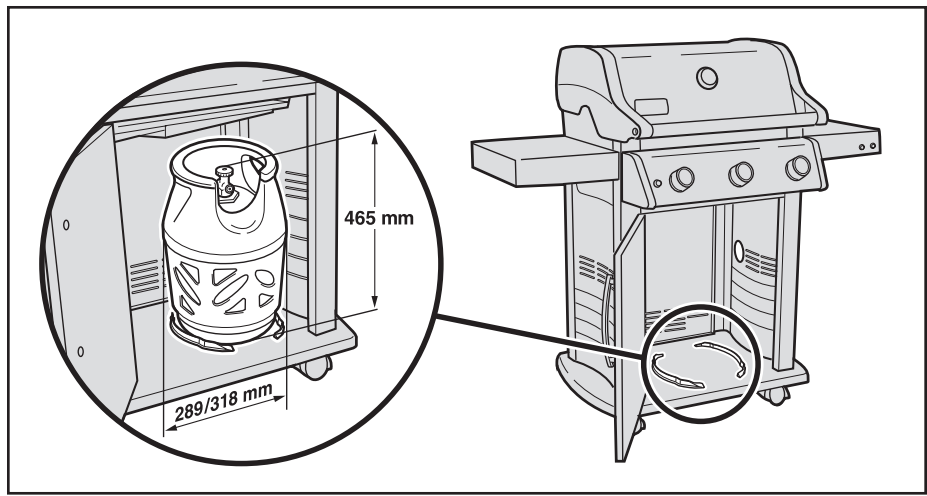
Eisen voor plaatsing in kast

De LPG-cilinder kan in de barbecuekast worden geplaatst als de cilinder niet groter is dan de maximaal toegestane afmetingen. Voor installatie in de kast mogen cilinders niet groter zijn dan:

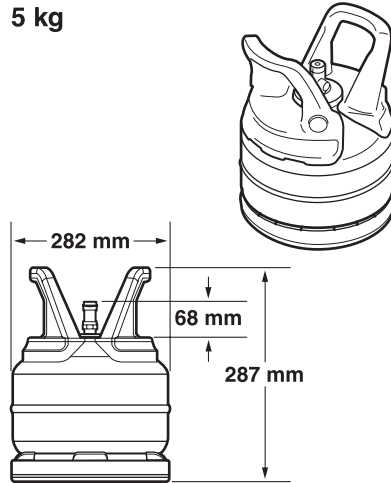
Cilinderinhoud:	Maximaal 8 kg
Cilinderhoogte:	Maximaal 465 mm
Cilinderbreedte:	Maximaal 289 mm (rechthoekige bodem) of maximaal 318 mm (ronde bodem)

Ook moet de bodem van de cilinder tussen de cilinderbeugels passen en horizontaal op het onderpaneel aansluiten.

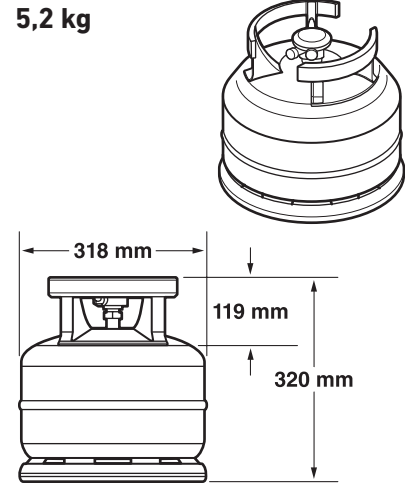
De illustraties tonen een aantal voorbeelden van voor installatie in de kast goedgekeurde cilindermodellen, inclusief afmetingen.



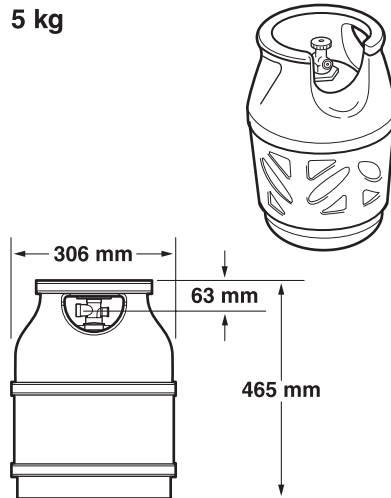
5 kg



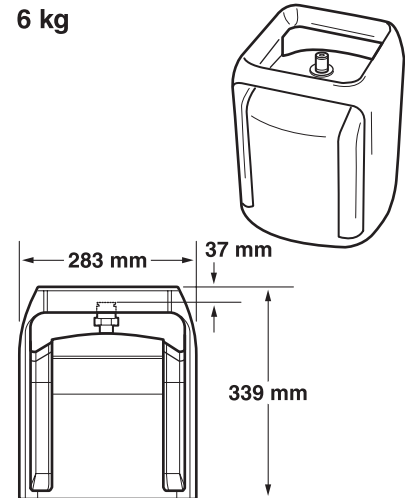
5,2 kg



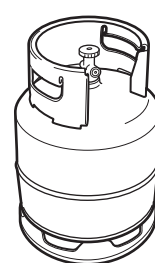
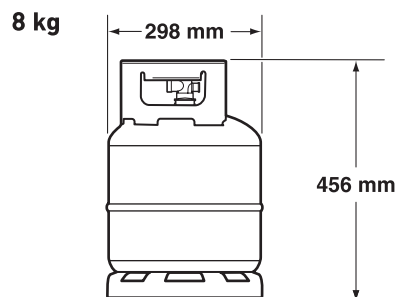
5 kg



6 kg



8 kg

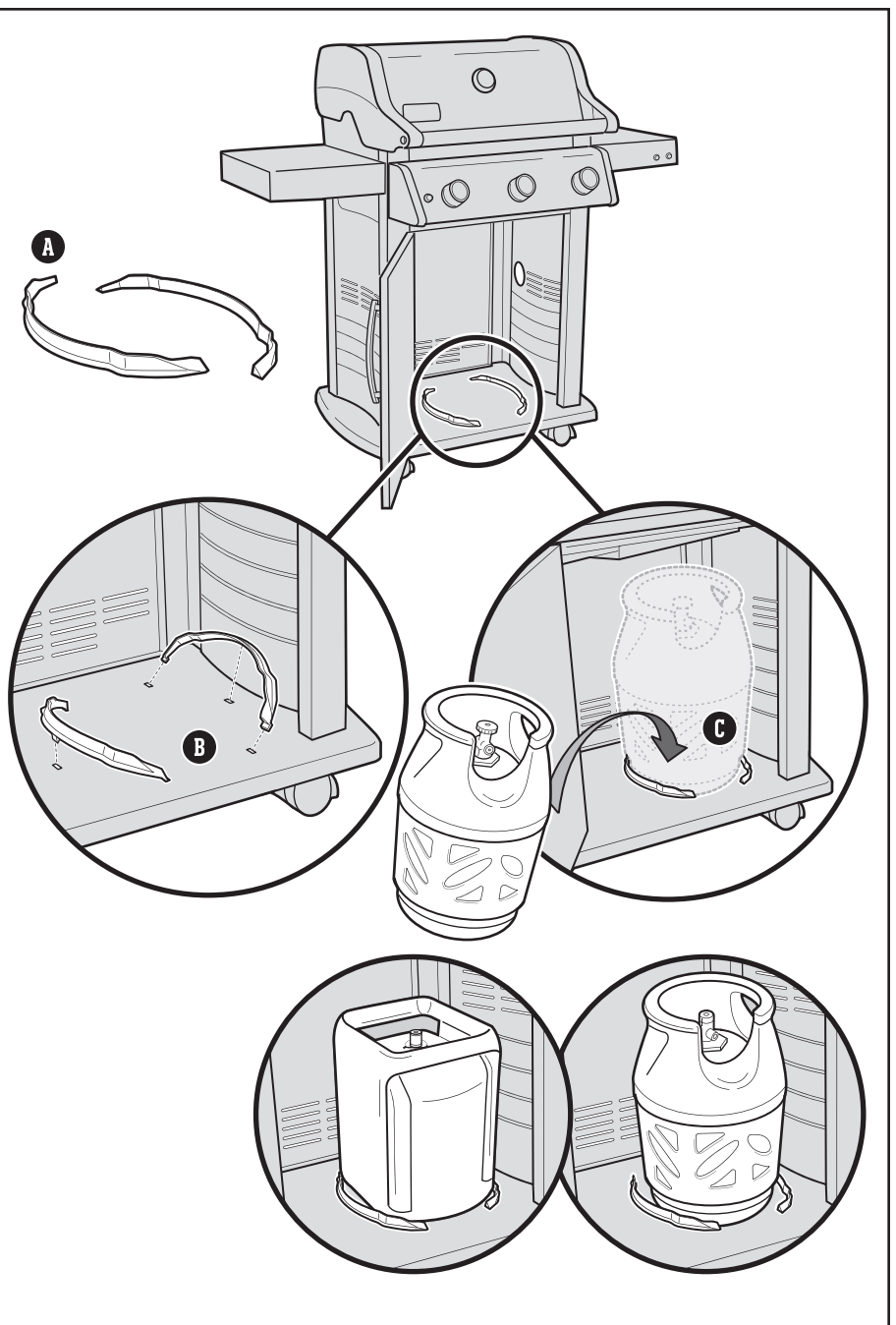


⚠ WAARSCHUWING: Als de LPG-cilinder niet voldoet aan de afmetingseisen voor installatie in de kast, probeer dan niet om de cilinder desondanks in de kast te plaatsen. Plaats en sluit de cilinder buiten de kast aan. Wanneer u deze instructie niet opvolgt kan de slang beschadigd raken, met brand of een explosie als gevolg, hetgeen naast eigendomsschade kan leiden tot ernstige verwondingen en zelfs dodelijke gevolgen kan hebben.

Installatie in kast

Benodigdheden: cilinderbeugels (A).

- 1) Open de barbecuekast. De cilinderbeugels klikken vast in de bevestigingsgaten in het onderste paneel, zoals geïllustreerd onder (B). Steek de lipjes van de cilinderbeugel door de rechthoekige uitsparingen. Zet de beugels stevig op hun plaats door ze omlaag te draaien, waardoor het centrale lipje vast draait.
- 2) Til de cilinder tussen de cilinderbeugels (C) en zet hem op het onderste paneel. De bodem van de cilinder moet tussen de cilinderbeugels passen.
- 3) Draai de cilinder zodanig dat de opening van het ventiel naar de voorkant van de barbecue gericht is.
- 4) Koppel de regelaar aan de LPG-cilinder. Zie "AANSLUITEN VAN DE REGELAAR."



Maximale LPG-cilinderinhoud voor IN de kast is 8 kg.

De lengte van de slang mag niet langer zijn dan 1,5 meter.

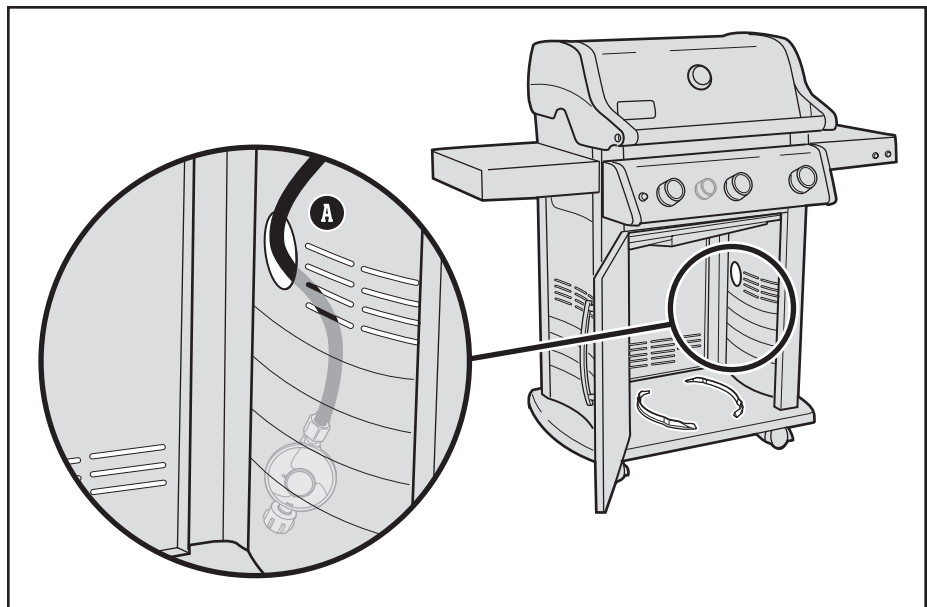
Eisen voor plaatsing buiten kast

Als uw cilinder niet voldoet aan de afmetingseisen voor plaatsing in de kast, dient de cilinder rechts buiten de kast te worden geplaatst. De cilinder kan op de grond worden geplaatst, of aan de buitenzijde van de kast worden bevestigd met een bevestigingsriem (deze valt onder de eigenschappen van bepaalde barbecue modellen). Voor plaatsing buiten de kast mogen cilinders niet groter zijn dan:

Cilinderinhoud:	Maximaal 13 kg
Cilinderhoogte:	Maximaal 587 mm
Cilinderbreedte:	Maximaal 306 mm

Installatie bij plaatsing op grond

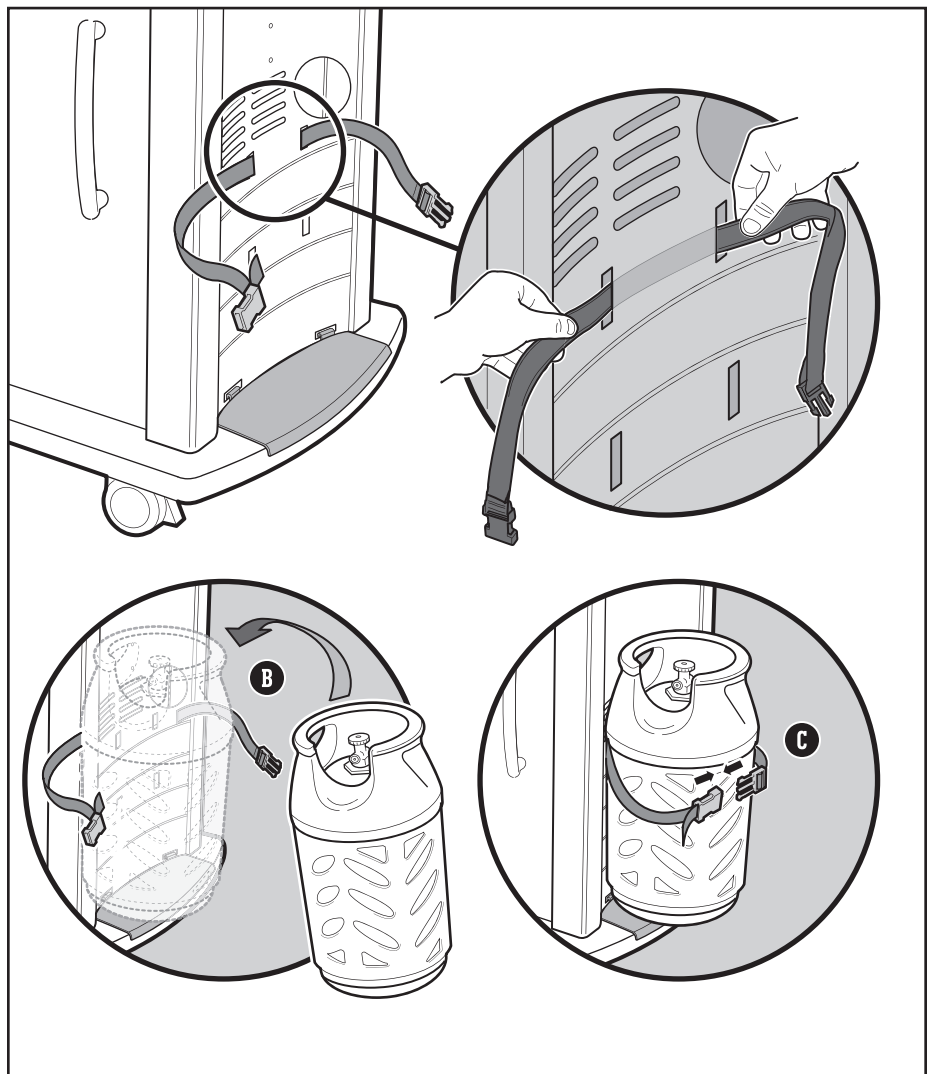
- 1) Open de kastdeur.
- 2) Steek de regelaarslang (A) door de opening van het zijpaneel.
- 3) Plaats de cilinder buiten de kast aan de rechterkant van de barbecue op de grond.
- 4) Draai de LPG-cilinder zodat de opening van het ventiel naar voren is gericht.
- 5) Koppel de regelaar aan de LPG-cilinder. Zie "AANSLUITEN VAN DE REGELAAR."



Montage aan de zijkant

Benodigheden: cilinderbevestigingsriem.

- 1) Open de kastdeur.
- 2) Steek de regelaarslang door de opening van het zijpaneel.
- 3) Rijg de cilinderbevestigingsriem door de twee gaten in het zijpaneel. Of u hiervoor de bovenste of de onderste gaten gebruikt hangt af van de hoogte van uw cilinder.
- 4) Plaats de LPG-cilinder op de cilindersteun (B). Het ventiel van de cilinder moet naar voren gericht zijn.
- 5) Verstel de bevestigingsriem zodat de lengte correct is voor de cilinder, en klik de gesp van de bevestigingsriem dicht (C). De LPG-cilinder moet strak tegen het zijpaneel aan staan.
- 6) Koppel de regelaar aan de LPG-cilinder. Zie "AANSLUITEN VAN DE REGELAAR."
- 7) Vervang het cilinderscherm. Zie "MONTAGEHANDLEIDING".



Aansluiten van de LPG-cilinder & controleren op lekken

Koppel de regelaar aan de cilinder

- 1) Controleer dat alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand $\bigcirc$ staan. Controleer dit door de knoppen in te drukken en met de klok mee te draaien.
- 2) Bepaal welk type regelaar u heeft en koppel de regelaar aan de LPG-cilinder volgens de overeenkomstige verbindingsinstructies.

Opmerking: Controleer dat het ventiel van de LPG-cilinder of de hendel van de regelaar uit staat voordat u ze koppelt.

Verbinden door met de klok mee te draaien (A)

Schroef de regelaar op de cilinder door de fitting met de klok mee te draaien (a). Plaats de regelaar zodanig dat het ventielgat (b) omlaag wijst.

Verbinden door tegen de klok in te draaien (B)

Schroef de regelaar op de cilinder door de fitting tegen de klok in te draaien.

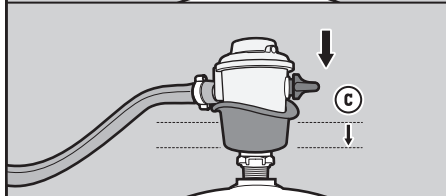
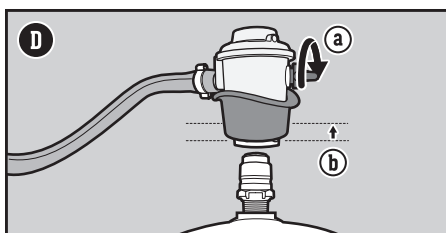
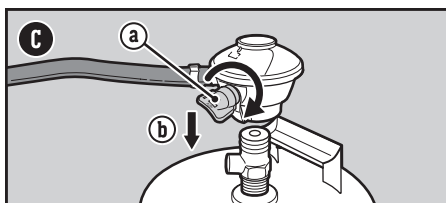
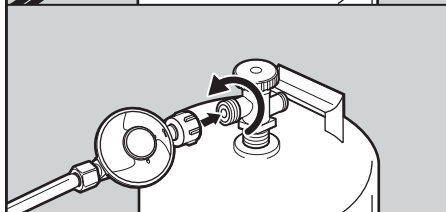
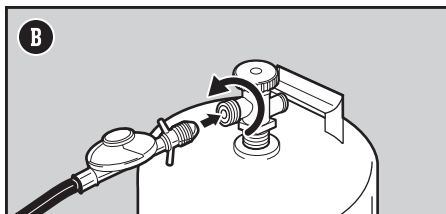
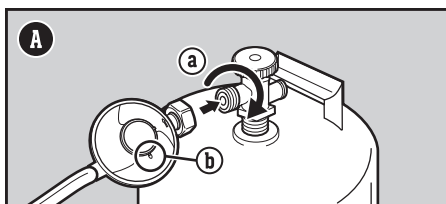
Verbinden door hendel te draaien en op zijn plek te klikken (C)

Draai de hendel van de regelaar (a) met de klok mee naar de uit-stand. Druk de regelaar op het cilinderventiel totdat de regelaar op zijn plek klikt (b).

Verbinden met schuifkraag (D)

Controleer dat de hendel van de regelaar op de uit-stand staat (a). Schuif het kraagje van de regelaar omhoog (b). Druk de regelaar op het cilinderventiel en hou de druk vast. Schuif het kraagje omlaag om af te sluiten (c). Als de regelaar niet vergrendeld is, procedure herhalen.

Opmerking: De geïllustreerde regelaars in deze handleiding wijken mogelijk af van de regelaar die u gebruikt voor uw barbecue wegens verschil in regelgeving per land of regio.



⚠ GEVAAR: Maak geen gebruik van een vlam om op gaslekken te controleren. Zorg ervoor dat er geen vonken of open vuur in de buurt zijn terwijl u op gaslekken controleert.

⚠ GEVAAR: Lekkend gas kan brand of explosie veroorzaken.

⚠ GEVAAR: De barbecue niet gebruiken als er een gaslek aanwezig is.

⚠ GEVAAR: Als u gas ziet, ruikt of hoort (sissen) ontsnappen uit de vloeibaar propaangas-cilinder:

1. Neem afstand van de vloeibaar propaangas-cilinder.
2. Probeer het probleem niet zelf te verhelpen.
3. Bel de brandweer.

⚠ GEVAAR: Altijd het cilinderventiel sluiten voordat u de regelaar loskoppelt. Nooit proberen het gasregelaar/slang-systeem of een gasfitting los te draaien terwijl de barbecue in gebruik is.

⚠ GEVAAR: Geen extra LPG-cilinder onder of in de buurt van deze barbecue bewaren. De cilinder nooit meer dan 80% vullen. Als u deze aanwijzingen niet zorgvuldig opvolgt, kan er brand ontstaan met zwaar letsel of de dood tot gevolg.

Wat is een lekcontrole?

Als de LPG-cilinder eenmaal juist is geïnstalleerd, moet er een lekcontrole worden uitgevoerd. Een lekcontrole is een betrouwbare manier om te controleren dat er geen gas ontsnapt nadat u de cilinder heeft vastgekoppeld. De volgende accessoires moeten worden getest, telkens als een cilinder opnieuw wordt gevuld en vastgekoppeld:

- Waar de regelaar in verbinding staat met de cilinder.
- Waar de gas slang in verbinding staat met de scheidingswand.
- Waar de scheidingswand in verbinding staat met de gegolfde gasleiding.

Controleren op gaslekken

- 1) Maak de fittingen nat met een water-en-zeepoplossing. Gebruik hiervoor een spuitfles, borstel of doek. U kunt zelf een water-en-zeepoplossing maken door vloeibare zeep en water in de verhouding 1-op-4 te mengen, maar u kunt deze ook bij de sanitairafdeling van een doe-het-zelfwinkel vinden.
 - 2) Bepaal het type van uw regelaar. Draai de gastoevoer open door het cilinderventiel tegen de klok in te draaien (G) of door de hendel van de regelaar op de aan-stand te zetten (H).
 - 3) Als er belletjes te zien zijn, is er een lek:
 - a) Als het lek bij de verbinding tussen de regelaar en de cilinder of de slang en de regelaar zit (I), sluit dan de gastoevoer. **MAAK GEEN GEBRUIK VAN DE BARBECUE.**
 - b) Wanneer het lek zich bevindt bij een van de fittingen die staan aangegeven in afbeelding (J), draait u de fitting met een steeksleutel stevig aan en controleert u opnieuw op lekken met een water-en-zeepoplossing. Als er nog steeds een lek is, draait u het gas uit. **MAAK GEEN GEBRUIK VAN DE BARBECUE.**
 - c) Wanneer het lek zich bevindt bij een van de fittingen die staan aangegeven in afbeelding (K), draait u het gas uit. **MAAK GEEN GEBRUIK VAN DE BARBECUE.**
- Als er een lek is, neemt u contact op met de klantenservicevertegenwoordiger voor uw gebied via de contactgegevens op onze website.
- 4) Als er geen belletjes ontstaan is de lekcontrole klaar.
 - a) Draai de gastoevoer dicht en spoel de verbindingen af met water.

OPMERKING: Aangezien sommige oplossingen voor lekcontrole, waaronder water en zeep, licht corrosief kunnen zijn, dienen alle verbindingen met water te worden schoongespoeld na de lekcontrole.

Extra controles op lekken

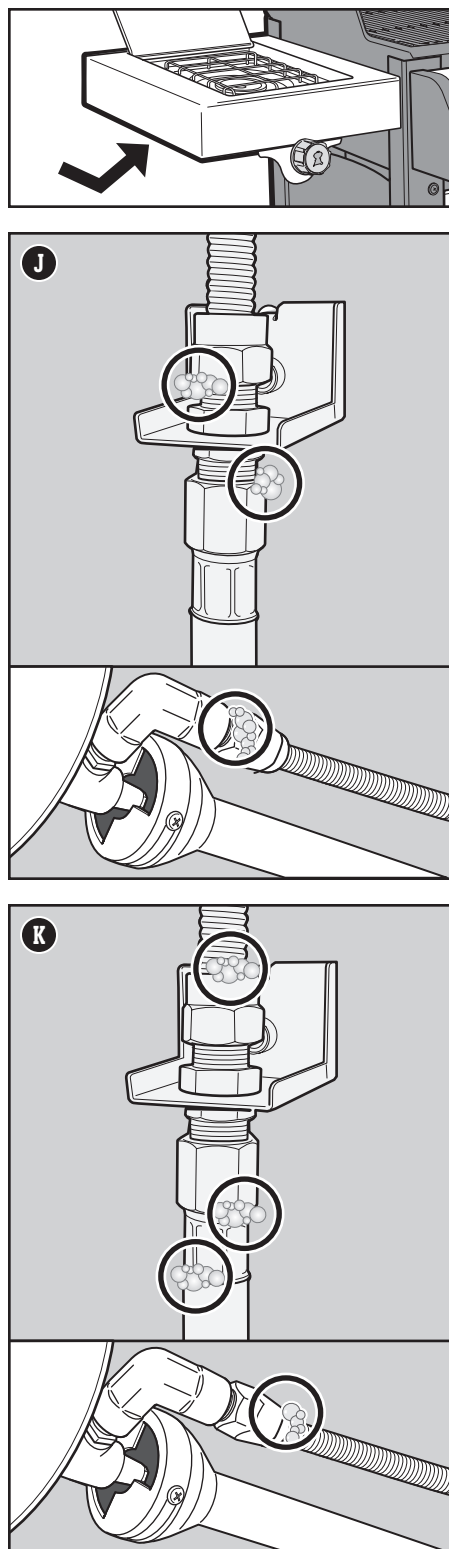
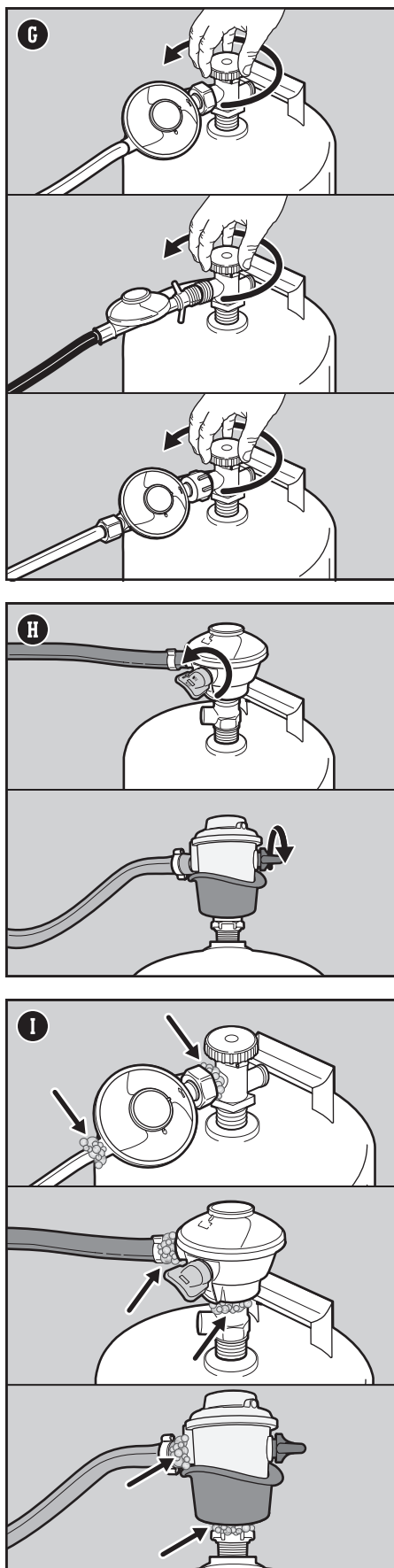
De volgende accessoires moeten op gaslekken worden getest, telkens als een cilinder opnieuw wordt gevuld en vastgekoppeld:

- Op de regelaar en waar de regelaar in verbinding staat met de cilinder (I).

Volg de aanwijzingen voor "Controleren op gaslekken".

Koppel de regelaar los van de cilinder

- 1) Controleer dat het ventiel van de LPG-cilinder of de hendel van de regelaar volledig uit staat.
- 2) Ontkoppel de regelaar.



De eerste keer dat u barbecuet

Eerst een keer laten branden

Verhit de barbecue op de hoogste stand, met gesloten deksel, tenminste 20 minuten lang voordat u de barbecue voor de eerste keer gebruikt.

Elke keer dat u barbecuet

Onderhoud voor elke maaltijd

Het onderhoud voor elke maaltijd-plan bevat de volgende simpele maar belangrijke stappen die altijd moeten worden uitgevoerd voor het barbecueën.

Controleer op vet

Uw barbecue is ontworpen met een vetmanagementsysteem dat vet van het voedsel af wegvoert naar een wegwerpbak. Terwijl u grilt, wordt het vet langs de uitschuifbare vetopvanger afgevoerd in een wegwerplekbakje dat in de opvangbak past. Dit systeem moet elke keer dat u barbecuet schoongemaakt worden om brand te voorkomen.

- 1) Controleer of de barbecue uit staat en niet heet is.
- 2) Verwijder de uitschuifbare vetopvanger door hem uit de kast te trekken (A). Verwijder overtollig vet met een plastic schraper.
- 3) Verwijder de opvangbak. Controleer of er geen overtollige hoeveelheid vet aanwezig is in het wegwerpbare lekbakje in de opvangbak. Gooi het wegwerpbare lekbakje wanneer dat nodig is weg en vervang door een nieuwe.
- 4) Plaats alle onderdelen weer op hun plek terug.

Controleer de slang

Regelmatige controle van de slang is noodzakelijk.

- 1) Controleer of de barbecue uit staat en niet heet is.
- 2) Controleer de slang op barsten, schaafplekken of sneden (B). Gebruik de barbecue niet als de slang op wat voor manier dan ook beschadigd is.

De barbecue voorverwarmen

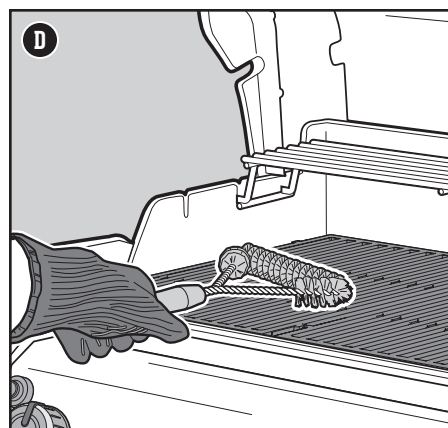
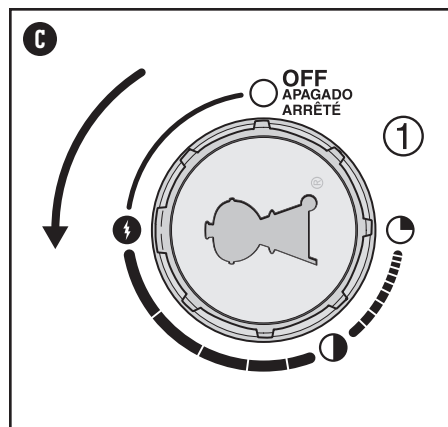
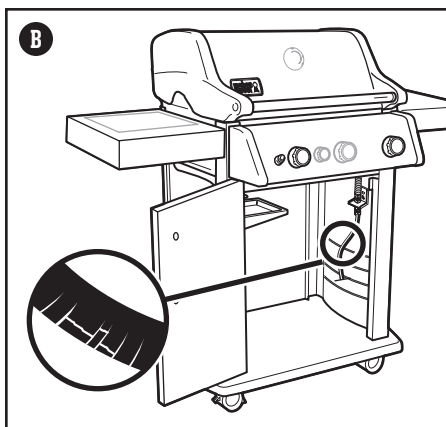
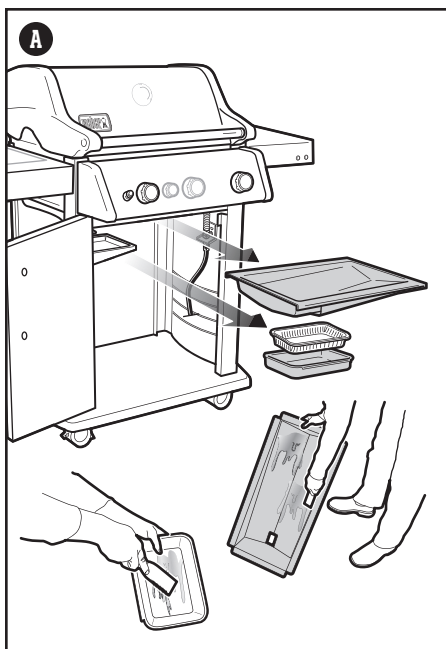
Het voorverwarmen van de barbecue is cruciaal voor succesvol barbecueën. Het voorverwarmen helpt voorkomen dat voedsel aan het rooster blijft kleven en maakt het rooster heet genoeg om goed te schroeien. Het brandt ook alle resten van de vorige maaltijd weg.

- 1) Open het deksel van de barbecue.
- 2) Steek de barbecue aan volgens de ontstekingsinstructies in deze gebruikershandleiding.
- 3) Sluit het deksel.
- 4) Verwarm de barbecue voor met alle branders op de start/high-stand 1 voor 10 tot 15 minuten of totdat de thermometer een temperatuur aangeeft van 260°C (500°F) (C).

Het grillrooster schoonmaken

Na het voorverwarmen zijn overgebleven stukjes voedsel of vuil van de vorige keer makkelijker te verwijderen. Schone roosters voorkomen ook dat uw volgende maaltijd eraan blijft kleven.

- 1) Borstel de roosters direct na het voorverwarmen met een roestvrijstalen reinigingsborstel (D).



⚠ **GEVAAR:** Bedek de uitschuifbare vetopvanger en kookbox niet met aluminiumfolie.

⚠ **GEVAAR:** Controleer vóór elk gebruik de uitschuifbare vetopvanger en opvangbak op vetopbouw. Verwijder overtollig vet om een vetbrand te voorkomen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik hittebestendige barbecuwanten of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger) bij het bedienen van de barbecue.

⚠ **WAARSCHUWING:** Reinigingsborstels moeten regelmatig gecontroleerd worden op losse haren en overmatige slijtage. Vervang de borstel als u losse haren op de grillroosters of de borstel vindt. WEBER raadt aan om aan het begin van elke lente een nieuwe roestvrijstalen reinigingsborstel te kopen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik de barbecue niet als de slang op wat voor manier dan ook beschadigd is. Alleen vervangen door een door WEBER erkende vervangings slang.

⚠ **WAARSCHUWING:** Houd de ventilatieopeningen rond de glasfls vrij en schoon.

De barbecue aansteken

Met behulp van het Crossover ontstekingsstelsel om de barbecue aan te steken

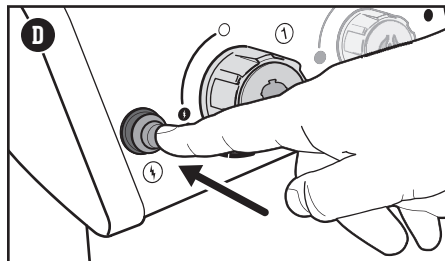
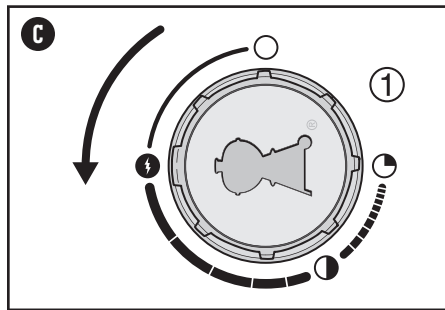
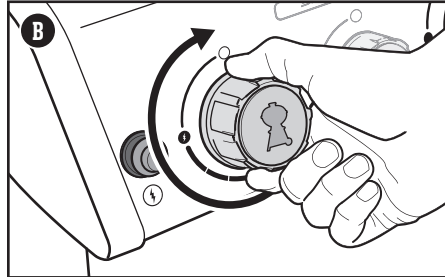
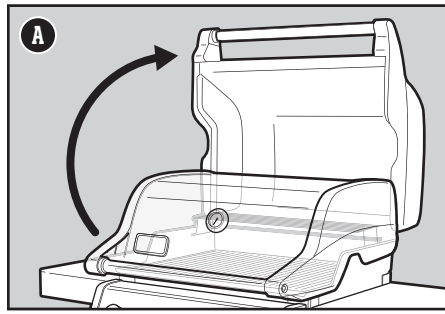
Het crossover ontstekingsstelsel ontsteekt de brander helemaal links, brander 1, met een vonk uit de ontstekingselektrode. U genereert de energie voor de vonk door op de ontstekingsknop te drukken. U hoort de ontsteker klikken. Brander(s) 2 (en 3) kan/kunnen worden aangestoken nadat brander 1 is aangestoken. Alle branders moeten aan staan bij het voorverwarmen, maar ze hoeven niet allemaal aan te staan tijdens het barbecueën.

- 1) Open het deksel van de barbecue (A).
- 2) Controleer dat alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand  staan. Controleer dit door de knoppen in te drukken en met de klok mee te draaien (B).
Opmerking: Het is belangrijk dat alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand  staan voordat u de LPG-cilinder opendraait.
- 3) Draai de gastoevoer open door het cilinderventiel tegen de klok in te draaien of door de hendel van de regelaar in de aan-stand te zetten, afhankelijk van uw regelaar/cilinder-verbinding.
- 4) Begin met de brander helemaal links, brander 1. Druk de regelknop van de brander in en draai hem tegen de klok in naar de start/high-stand  (C).
BELANGRIJK: Steek altijd brander 1 als eerste aan. De andere brander(s) gaat/gaan branden na brander 1.
- 5) Druk de elektrische ontstekingsknop in en houd deze ingedrukt (D). U hoort hem tikken.
- 6) Controleer dat brander 1 aangestoken is. Dat kunt u zien als u door de grillroosters en de FLAVORIZER BARS kijkt.
- 7) Als de brander niet aan gaat, draai de controleknop naar de uit-stand  en wacht vijf minuten tot het gas weg is voordat u weer probeert de brander te ontsteken.
- 8) Als brander 1 ontsteekt, kunt u brander 2 (en brander 3) ontsteken.

Als de branders niet aangaan met het elektrische ontstekingsstelsel, kijk dan in het gedeelte PROBLEEMOPLOSSING in deze handleiding. Daar vindt u instructies voor het aansteken van de barbecue met een lucifer om te helpen het precieze probleem op te sporen.

Om de branders te doven

- 1) Druk elke regelknop voor de branders in en draai vervolgens helemaal naar de uit-stand .
- 2) Draai de gastoevoer van de LPG-cilinder uit.



⚠ **WAARSCHUWING:** Het deksel bij het ontsteken openen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Niet over de open barbecue heen buigen tijdens het ontsteken of barbecueën.

⚠ **WAARSCHUWING:** Als de eerste brander niet binnen vier seconden na de eerste poging ontsteekt, draait u de regelknop voor de brander naar de uit-stand. Wacht vijf minuten tot het opgebouwde gas weg is, en herhaal dan de ontstekingsprocedure.

De SEAR ZONE gebruiken

Schroeien is een directe-hittetechniek voor verschillende vleessoorten, zoals biefstuk, stukken gevogelte, vis en karbonades. Bij schroeien wordt een hoge temperatuur gebruikt om de buitenkant van het voedsel mooi bruin te maken. Door beide kanten van het vlees te schroeien wordt het oppervlak gekaramelliseerd, en dat zorgt voor een lekkerdere smaak.

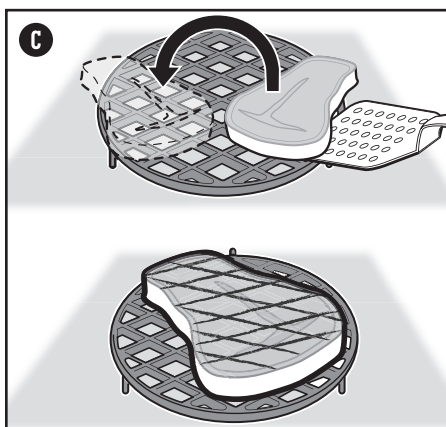
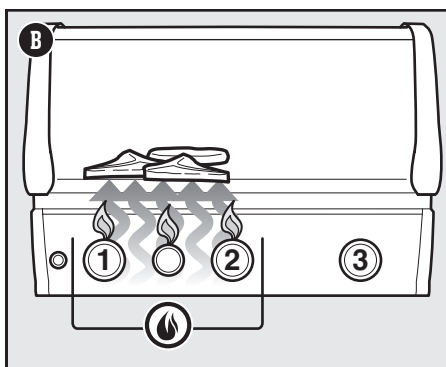
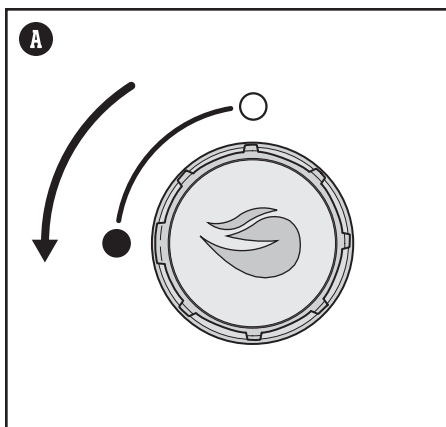
- 1) Open het deksel en steek alle branders aan, inclusief die van de SEAR ZONE . Begin met brander 1, helemaal links.
BELANGRIJK: Steek altijd brander 1 als eerste aan. De andere brander(s) gaat/gaan branden na brander 1.
Zie DE BARBECUE AANSTEKEN.
- 2) Verwarm de barbecue met gesloten deksel, voor met alle branders op de start/high-stand  voor 10 tot 15 minuten of totdat de thermometer een temperatuur aangeeft van 260°C.
- 3) Laat na het voorverwarmen de regelknop van de SEAR ZONE-brander  en de regelknoppen van de aangrenzende branders op de start/high-positie  staan (A). De SEAR ZONE-brander werkt in tandem met aangrenzende branders (B). De resterende brander(s) kan/kunnen worden uitgeschakeld, of laag gezet.
- 4) Plaats vlees direct boven de SEAR ZONE en sluit het deksel. Schroeï beide kanten één tot vier minuten (C), afhankelijk van het type en de dikte van het vlees. Zodra het schroeien klaar is, kan het vlees bij naar gematigde hitte worden verplaatst en tot de gewenste gaarheid gebarbecued.

Opmerking: Gaar voedsel altijd met gesloten deksel voor maximale hitte en om steekvlammen te voorkomen.

Naarmate u ervaring opdoet met het gebruik van de SEAR ZONE raden wij u aan om met verschillende schroeitijden te experimenteren om te ontdekken welke het beste smaakt.

De branders doven

- 1) Druk elke regelknop voor de branders in en draai vervolgens helemaal naar de uit-stand .
- 2) Draai de gastoevoer van de LPG-cilinder uit.



De zijbrander aansteken

De elektronische ontsteking gebruiken om de zijbrander aan te steken

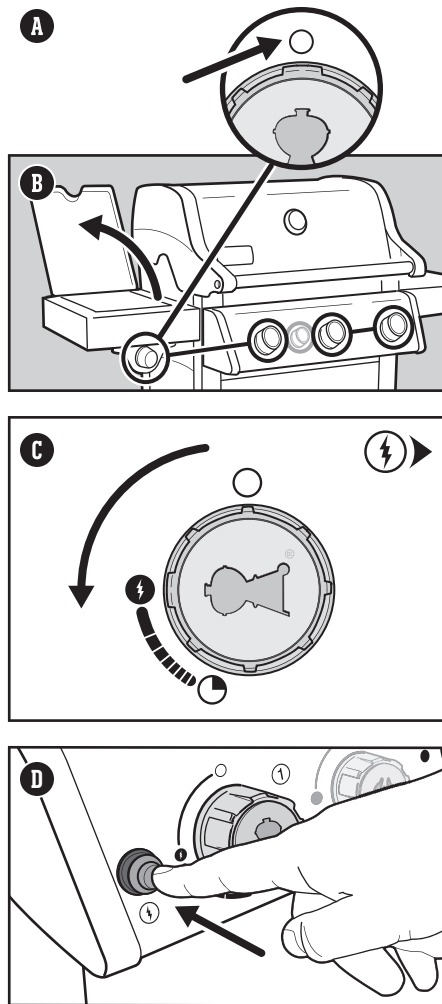
In tegenstelling tot de hoofdbranders ontsteekt de zijbrander niet via brander 1. Als een of meer van de hoofdbranders van de barbecue al branden, en u de zijbrander wilt ontsteken, ga dan naar stap 3. Als geen van de hoofdbranders is ontstoken en u alleen van de zijbrander gebruik wilt maken, begin dan bij stap 1.

- 1) Controleer of de regelknop voor de zijbrander in de uit-stand (O) staat. Controleer dit door de knop in te drukken en met de klok mee te draaien (A). Controleer ook of alle regelknoppen voor de hoofdbranders in de uit-stand staan.
Opmerking: Het is belangrijk dat alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand staan voordat u de LPG-cilinder opendraait.
- 2) Draai de gastoevoer open door het cilinderventiel tegen de klok in te draaien of door de hendel van de regelaar in de aan-stand te zetten, afhankelijk van uw regelaar/cilinder-verbinding.
- 3) Open de deksel van de zijbrander (B).
- 4) Druk de regelknop voor de brander in en draai hem tegen de klok in naar de start/high-stand (I) (C).
- 5) Druk de ontstekingsknop in en houd deze ingedrukt (D). U hoort de ontsteker klikken. Controleer of de zijbrander is ontstoken. Op een zonnige dag kan de vlam van de zijbrander moeilijk te zien zijn.
- 6) Draai zodra de zijbrander is ontstoken de regelknop verder tegen de klok in totdat hij de gewenste stand heeft bereikt.
- 7) Als de zijbrander niet binnen 4 seconden aangaat, draait u de regelknop naar de uit-stand en wacht u vijf minuten tot het gas weg is voordat u weer probeert de brander te ontsteken.

Als de zijbranders niet aangaan met het elektrische ontstekingssysteem, kijk dan in het gedeelte PROBLEEMOPLOSSING in deze handleiding. Daar vindt u instructies voor het aansteken van de zijbrander met een lucifer om te helpen het precieze probleem op te sporen.

De zijbrander doven

- 1) Druk de regelknop voor de zijbrander in en draai vervolgens helemaal naar de uit-stand.
- 2) Draai de gastoevoer van de LPG-cilinder uit.



⚠ **WAARSCHUWING:** Open de zijbrander deksel tijdens de ontsteking.

⚠ **WAARSCHUWING:** Niet over de zijbrander heen buigen tijdens het ontsteken of barbecueën.

⚠ **WAARSCHUWING:** Als de zijbrander niet binnen vier seconden na de eerste poging ontsteekt, draait u de regelknop voor de brander naar de uit-stand. Wacht vijf minuten tot het opgebouwde gas weg is, en herhaal dan de ontstekingsprocedure.

Reiniging en onderhoud

De binnenkant van de barbecue schoonmaken

Op den duur kan de prestatie van uw barbecue minder worden als hij niet goed is onderhouden. Lage temperaturen, ongelijkmatige hitte en voedsel dat aan de grillroosters blijft kleven, zijn tekenen van achterstallige reiniging en onderhoud. Begin, wanneer uw barbecue uit staat en afgekoeld is, met het schoonmaken van de binnenkant, van boven naar beneden. Wij raden u aan uw barbecue minstens twee keer per jaar uitvoerig schoon te maken. Bij veelvuldig gebruik kan het nodig zijn om de barbecue elk kwartaal schoon te maken.

Het deksel schoonmaken

Af en toe zult u misschien verachtelijke schilfers aan de binnenkant van het deksel vinden. Tijdens het gebruik van de barbecue wordt vet- en rookdamp langzamerhand omgezet in koolstof die zich aan de binnenkant van het deksel opbouwt. Deze opbouw gaat op den duur schilferen, en lijkt qua uiterlijk veel op verf. Deze opbouw is niet giftig, maar de schilfers kunnen op uw voedsel terecht komen als u het deksel niet regelmatig schoonmaakt.

- 1) Borstel de koolstof en het vet van de binnenkant van het deksel af met een roestvrijstalen borstel (A). Om verdere opbouw te voorkomen, kunt u de binnenkant van het deksel met keukenpapier schoonvegen als de barbecue nog warm is (niet heet).

De grillroosters schoonmaken

Als u uw grillroosters heeft schoongemaakt op de aangeraden wijze, zou het vuil op de roosters minimaal moeten zijn.

- 1) Borstel de grillroosters, terwijl ze in de barbecue zitten, schoon met een roestvrijstalen reinigingsborstel (B).
- 2) Neem de grillroosters uit de barbecue en zet ze opzij.

De FLAVORIZER BARS schoonmaken

FLAVORIZER BARS vangen druipvet op dat rookt en sist. Daardoor krijgt het eten een onweerstaanbare rooksmak. Het druipvet dat niet door de FLAVORIZER BARS wordt verdampt, wordt van de branders weggevoerd. Dit helpt steekvlammen in uw barbecue te voorkomen en zorgt dat de branders niet verstopt raken.

- 1) Schraap de FLAVORIZER BARS schoon met een plastic schraper (C).
- 2) Borstel de FLAVORIZER BARS zo nodig met een roestvrijstalen borstel schoon.
- 3) Verwijder de FLAVORIZER BARS en zet ze opzij.

De branders schoonmaken

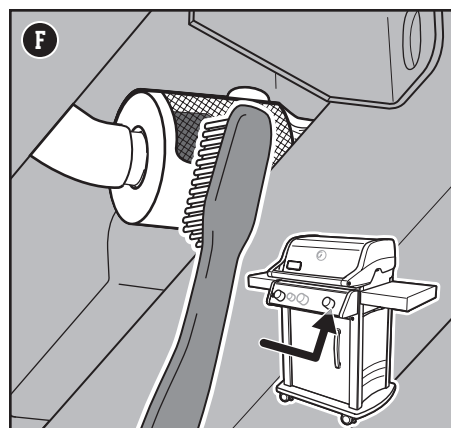
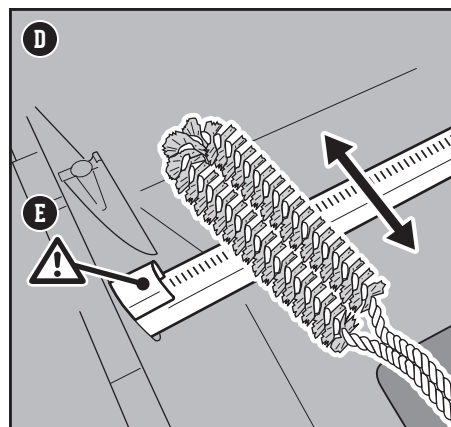
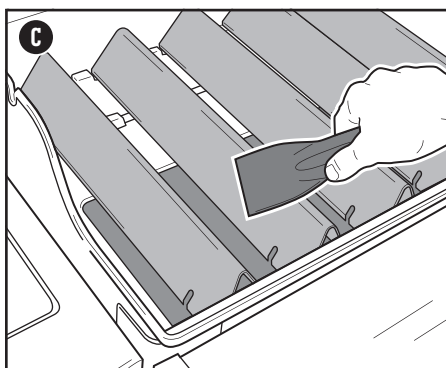
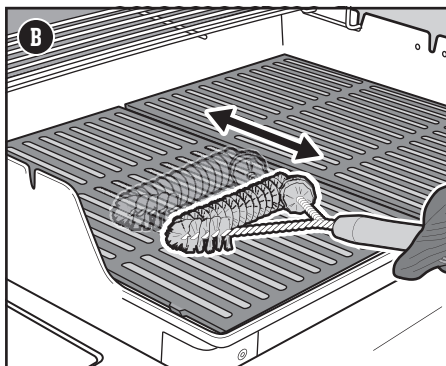
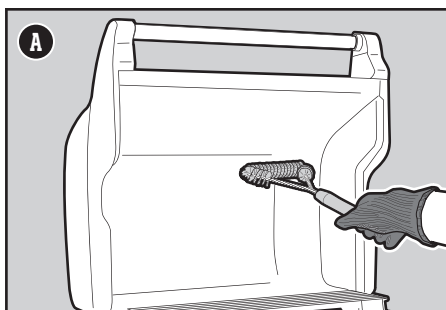
Twee gebieden van de branders die cruciaal zijn voor optimale prestaties zijn de brandgaten (kleine openingen langs de lengte van de branders) en de spinnen/insectenschilden aan de uiteinden van de brander. Het schoonhouden van deze gebieden is essentieel voor een veilige werking.

De brandgaten schoonmaken

- 1) Gebruik een schone roestvrijstalen reinigingsborstel om de buitenkant van de branders schoon te maken door over de bovenkant van de brandgaten te borstelen (D).
- 2) Zorg ervoor dat u bij het schoonmaken van de branders de ontstekings elektrode niet beschadigt door er voorzichtig omheen te borstelen (E).

De spinnenschilden schoonmaken

- 1) De uiteinden van de branders bevinden zich aan de onderkant van het bedieningspaneel, waar ze aan de ventielen gekoppeld zijn.
- 2) Maak de spinnen/insectenschilden van elke brander schoon met een zachte borstel (F).



REINIGINGS-BORSTEL

Cruciaal om te gebruiken voordat u zelfs maar overweegt te gaan barbecueën. Geef uw hete grillroosters een snelle beurt met deze borstel om te voorkomen dat de verkoolde resten van eerdere maaltijden aan uw huidige voedsel blijven kleven.

⚠ **WAARSCHUWING:** Zet uw grill uit en laat hem afkoelen voordat u hem grondig schoonmaakt.

⚠ **WAARSCHUWING:** Op den duur kunnen zich ruwe plekken vormen op de FLAVORIZER BARS. Wij raden aan handschoenen te dragen bij het omgaan met de FLAVORIZER BARS. De FLAVORIZER BARS en grillroosters niet schoonmaken in de gootsteen, afwasmachine of zelfreinigende oven.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik voor het schoonmaken van de branders nooit een borstel die al gebruikt is om de grillroosters schoon te maken. Nooit scherpe objecten in de brandgaten steken.

⚠ **WAARSCHUWING:** Geen barbecue-onderdelen op de zijtafels plaatsen. Dit kan krassen veroorzaken in de lak of op de roestvrij stalen oppervlakken.

⚠ **WAARSCHUWING:** Voor het schoonmaken van uw barbecue geen gebruik maken van: schuurpoets of schuurverf voor roestvrij staal, zuurbevattende schoonmaakmiddelen, terpentine of xyleen, ovenschoonmaakmiddel, schuurmiddelen (keukenschoonmaakmiddelen), of schuursponten.

De kookbox schoonmaken

Controleer de kookbox op vetopbouw en voedselresten. Overmatige opbouw kan brand veroorzaken.

- 1) Schraap met een plastic schraper het vuil van de zijanten en de bodem van de barbecue door de opening in de bodem van de ketel/kuip (G). Door deze opening wordt het vuil naar de uitschuifbare opvangbak geleid.

Het vetopvangsysteem schoonmaken

Het vetmanagementsysteem bestaat uit een schuine uitschuifbare vetopvang en een opvangbak (H). Deze onderdelen zijn zodanig ontworpen dat ze makkelijk kunnen worden verwijderd, schoongemaakt en teruggeplaatst; een belangrijke stap elke keer dat u wilt gaan barbecueën. Instructies voor het inspecteren van het vetopvangsysteem vindt u bij ONDERHOUD VOOR ELKE MAALTIJD.

De buitenkant van de barbecue schoonmaken

De buitenkant van uw barbecue kan roestvrijstalen, porselein-geëmailleerde en plastic oppervlakken hebben. WEBER raadt de volgende methodes aan voor elk type oppervlak.

Roestvrijstalen oppervlakken schoonmaken

Maak roestvrij staal schoon met een niet-giftig, niet-schurend schoonmaakmiddel of poetsmiddel voor roestvrij staal dat bedoeld is voor gebruik bij producten die buiten staan en barbecues. Maak met een microvezeldoek het roestvrij staal met de "nerf" richting mee schoon. Geen keukenpapier gebruiken.

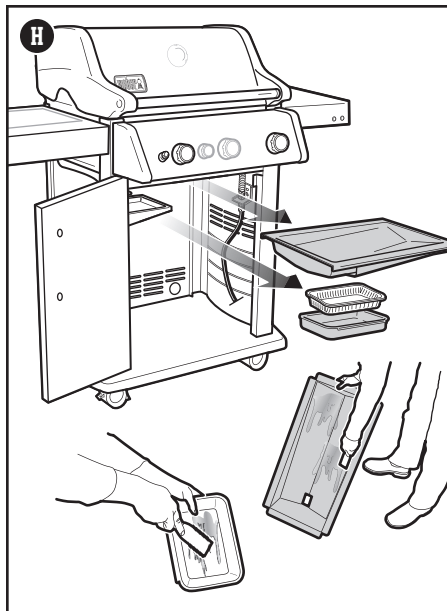
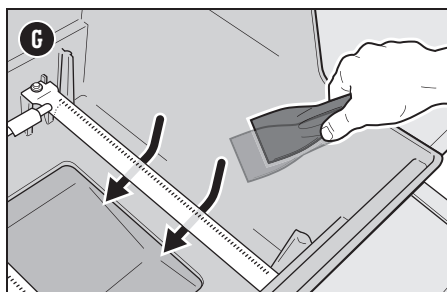
Opmerking: Loop geen risico op het bekrassen van uw roestvrij staal door schuurmiddelen te gebruiken. Schuurmiddelen maken niet schoon en polijsten ook niet. Ze veranderen de kleur van het metaal door de bovenste deklaag van chroomoxide te verwijderen.

Gelakte, met porselein geëmailleerde oppervlakken en plastic onderdelen schoonmaken

Maak gelakte, met porselein geëmailleerde en plastic onderdelen schoon met warm zeepwater en keukenpapier of doek. Na het schoonvegen, de oppervlakken schoonspoelen en goed afdrogen.

De buitenkant van barbecues op bijzondere locaties schoonmaken

Als uw barbecue in een omgeving met zware omstandigheden staat, is het nodig om de buitenkant vaker schoon te maken. Zure regen, zwembadchemicaliën en zout water kunnen de oppervlakken doen roesten. Veeg de buitenkant van uw barbecue schoon met warm zeepwater. Spoel hierna schoon en droog goed af. Het kan ook een goed idee zijn om wekelijks een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal te gebruiken om oppervlakteroest te voorkomen.



Reinigen van de zijbranderbuis

Zijbranderventiel verwijderen

Benodigdheden: Een kruiskopschroevendraaier

- 1) Verwijder de twee schroeven waarmee de plaat voor het ventiel van de zijbrander aan de zijbrandertafel vast zit (I).
- 2) Maak het zijbranderventiel los van de branderbuis door het geheel voorzichtig naar voren te trekken. Pas op dat er geen knik in de geribbelde gasleiding komt!

De branderbuis schoonmaken

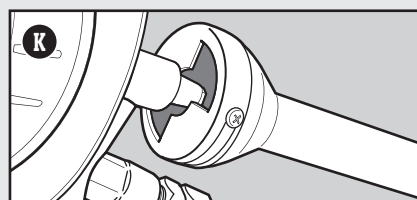
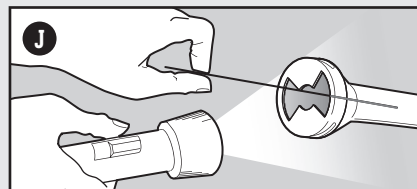
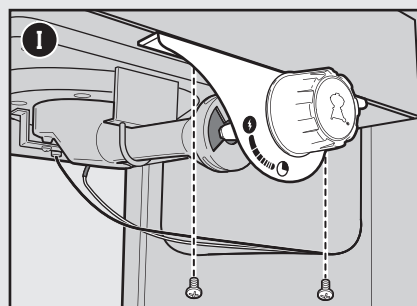
Benodigdheden: Een zaklamp, een stuk ijzerdraad (een rechtgebogen klerhanger), een geschikte roestvrijstalen borstel.

- 1) Kijk met behulp van een zaklamp in de branderbuis (J).
- 2) Verwijder met de draad alle gruis en verstoppingen van de binnenkant van de buis.

Zijbranderventiel terugplaatsen

Benodigdheden: Een kruiskopschroevendraaier

- 1) Lijn het zijbranderventiel uit met de zijbranderbuisopening.
- 2) Plaats de zijbranderbuis goed over de zijbranderventielopening (K).
- 3) Bevestig de plaat voor het zijbranderventiel met twee schroeven aan de zijbrander tafel.



⚠ PAS OP: De zijbranderbuis moet goed over de zijbranderventielopening geplaatst worden.

HOOFDBRANDER(S) of ZIJBRANDER ONTSTEEST NIET

SYMPTOOM

- De hoofdblander(s) of zijbrander gaat/gaan niet aan bij het volgen van de instructies voor elektronische ontsteking in het deel „Bediening“ van deze handleiding.

OORZAAK

Er is een probleem met de gastoevoer.

Er is een probleem met het elektronische ontstekingssysteem.

OPLOSSING

Als een brander niet aan gaat, is de eerste stap om te bepalen of er wel gas naar de brander(s) stroomt. Om dit te controleren volgt u de onderstaande stappen voor „De barbecue aansteken met een lucifer“.

Als **aansteken met een lucifer NIET werkt**, volg dan de probleemoplossingssuggesties onder "GASTOEVOER" op de volgende pagina.

Als een brander niet aan gaat, is de eerste stap om te bepalen of er wel gas naar de brander(s) stroomt. Om dit te controleren volgt u de onderstaande stappen voor „De barbecue aansteken met een lucifer“.

Als **aansteken met een lucifer WEL werkt**, volg dan de instructies voor "De onderdelen van het elektrische ontstekingssysteem controleren".

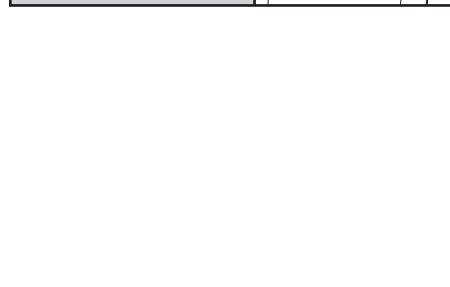
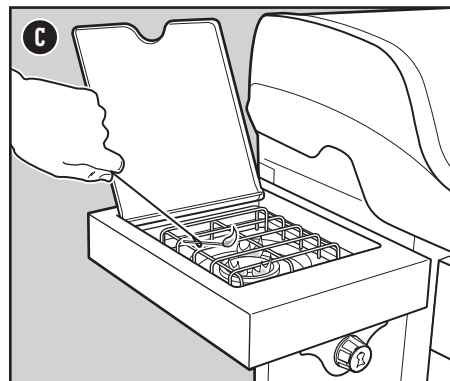
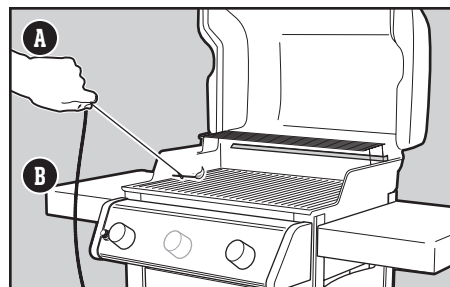
De barbecue aansteken met een lucifer

Een lucifer gebruiken om te controleren of er gastoevoer naar de branders is

- 1) Open het deksel van de barbecue.
- 2) Controleer dat alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand  staan. Controleer dit door de knoppen in te drukken en met de klok mee te draaien. *Opmerking: Het is belangrijk dat alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand  staan voordat u de LPG-cilinder opendraait.*
- 3) Draai de gastoevoer open door het cilinderventiel tegen de klok in te draaien of door de hendel van de regelaar in de aan-stand te zetten, afhankelijk van uw regelaar/cilinder-verbinding.
- 4) Begin met brander 1, helemaal links. Zet de lucifer in de luciferhouder en strijk de lucifer aan. Steek de brandende lucifer door de grillroosters, langs de FLAVORIZER BARS tot naast de brander **(A)**.
- 5) Druk de regelknop voor de brander in en draai hem tegen de klok in naar de start/high-stand .
- 6) Controleer dat de brander aangestoken is. Dat kunt u zien als u door de grillroosters en de FLAVORIZER BARS kijkt.
- 7) Als de brander niet binnen 4 seconden aangaat, draait u de regelknop naar de uit-stand  en wacht u vijf minuten tot het gas weg is voordat u weer probeert de brander te ontsteken. Als het meerdere malen niet lukt, volgt u de instructies voor probleemoplossing voor gastoevoer op de volgende pagina.
- 8) Als de brander aangaat, zit het probleem in het ontstekingssysteem. Volg de aanwijzingen voor "De onderdelen van het elektrische ontstekingssysteem controleren".
- 9) Als brander 1 ontsteekt, kunt u brander 2 (en brander 3) ontsteken.

Een lucifer gebruiken om te controleren of er gastoevoer naar de zijbrander is

- 1) Open het deksel van de zijbrander.
- 2) Controleer of de regelknop voor de zijbrander in de uit-stand  staat. Controleer dit door de knop in te drukken en met de klok mee te draaien. Controleer ook of alle regelknoppen voor de hoofdbranders in de uit-stand  staan. *Opmerking: Het is belangrijk dat alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand  staan voordat u de LPG-cilinder opendraait.*
- 3) Draai de gastoevoer open door het cilinderventiel tegen de klok in te draaien of door de hendel van de regelaar in de aan-stand te zetten, afhankelijk van uw regelaar/cilinder-verbinding.
- 4) Zet de lucifer in de luciferhouder en strijk de lucifer aan. Houd de brandende lucifer bij de zijbrander **(C)**.
- 5) Druk de regelknop voor de brander in en draai hem tegen de klok in naar de start/high-stand .
- 6) Controleer of de zijbrander is ontstoken. De vlam van de zijbrander kan moeilijk te zien zijn bij fel zonlicht.
- 7) Als de zijbrander niet binnen 4 seconden aangaat, draait u de regelknop naar de uit-stand  en wacht u vijf minuten tot het gas weg is voordat u weer probeert de brander te ontsteken. Als het meerdere malen niet lukt, volgt u de instructies voor probleemoplossing voor gastoevoer op de volgende pagina.
- 8) Als de brander ontsteekt, volgt u de aanwijzingen voor "De onderdelen van het elektrische ontstekingssysteem controleren".



RESERVEONDERDELEN

Neem voor reserveonderdelen contact op met uw lokale handelaar of log in op weber.com.

GASTOEVOER

SYMPTOOM

- Grill bereikt niet de gewenste temperatuur of wordt ongelijkmatig heet.
- Een of meer van de branders ontsteekt niet.
- De vlam is laag terwijl de brander op de hoge stand staat.
- De vlammen lopen niet langs de gehele lengte van de brander.
- Het vlampatroon van de brander is onregelmatig.

oorzaak	oplossing
Sommige landen hebben regelaars met een "stroombeperkend mechanisme", en dat is geactiveerd. Dit veiligheidsmechanisme is in de regelaar ingebouwd en beperkt de gasstroom bij een gaslek. Het is mogelijk om dit mechanisme per ongeluk te activeren zonder dat er sprake is van een gaslek. Dit komt met name voor wanneer u de toevoer van de LPG-cilinder open draait en een of meer van de regelknoppen niet op de uit-stand staan. Het kan ook gebeuren als u de LPG-cilinder te snel open draait.	U kunt het stroombeperkend mechanisme resetten door de LPG-cilinder dicht te draaien en alle regelknoppen van de branders op de uit-stand  te zetten. Wacht vijf minuten totdat het opgebouwde gas weg is, en steek dan opnieuw de grill aan volgens de instructies in het hoofdstuk "Bediening".
De LPG-cilinder is (bijna) leeg.	De LPG-cilinder opnieuw vullen.
De brandstofslang is gebogen of geknikt.	Brandstofslang weer recht maken.
De brandgaten zijn vuil.	Brandgaten schoonmaken. Zie "Brandgaten schoonmaken".

SYMPTOOM

- U ruikt gas, en de vlammen uit de branders zijn geel en lui.

oorzaak	oplossing
De spinnenschilden op de branders zijn geblokkeerd.	Spinnenschilden schoonmaken. Zie "De spinnenschilden schoonmaken" in het hoofdstuk Productonderhoud. Zie ook de illustraties en informatie in dit hoofdstuk over het juiste vlampatroon en spinnenschermen.

SYMPTOOM

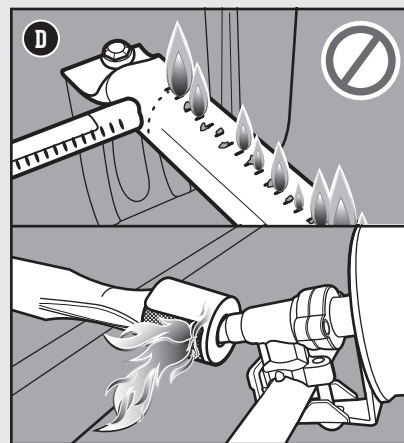
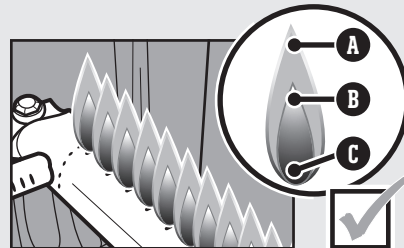
- Geur van gas en/of een zacht sissend geluid.

oorzaak	oplossing
De interne rubberen afdichting in het ventiel van de LPG-cilinder kan beschadigd zijn.	Controleer de rubberen afdichting op schade. Als deze beschadigd is, de tank terugbrengen naar uw lokale dealer.

Juist vlampatroon van branders

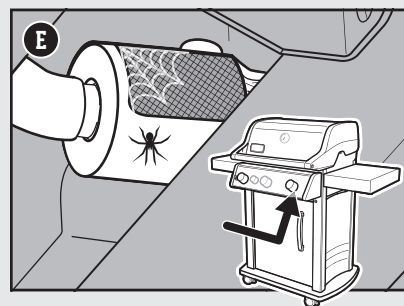
De branders in uw barbecue zijn in de fabriek ingesteld voor de juiste vermenging van lucht en gas. Wanneer de branders correct functioneren ziet u een specifiek vlampatroon. De toppen van de vlammen kunnen af en toe geel flakkeren (A) en gaan naar beneden van lichtblauw (B) over naar donkerblauw (C).

⚠ **WAARSCHUWING:** Geblokte en vuile brandgaten kunnen een goede gastoevoer belemmeren, wat brand (D) in en rond de gaskleppen en ernstige schade aan uw barbecue kan veroorzaken.



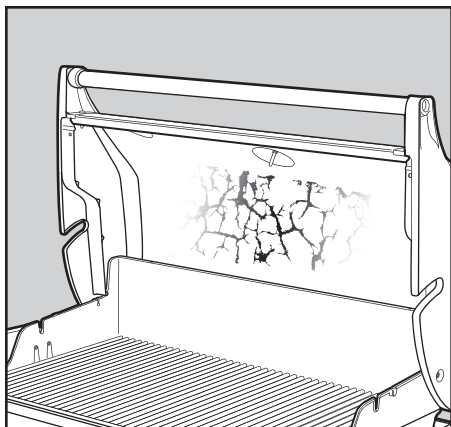
Spinnenschilden

De openingen in de branders voor de bij de brander benodigde lucht (E) zijn voorzien van roestvrijstalen schilden om te voorkomen dat spinnen en insecten webben en nesten maken in de branders. Daarnaast kan er opbouw van stof en vuil op de buitenkant van de schilden plaatsvinden, hetgeen de toevoer van zuurstof naar de branders belemmert.



⚠ **WAARSCHUWING:** Probeer nooit reparaties uit te voeren op gashoudende of gasverbrandingsonderdelen, ontstekingsonderdelen of structurele onderdelen zonder eerst contact op te nemen met Weber-Stephen Products LLC, Afdeling Klantenservice.

⚠ **WAARSCHUWING:** Bij gebruik van niet-originele Weber-Stephen onderdelen voor reparatie of vervanging vervalt alle garantie.



VETTIGE BARBECUE (verfschilfers & steekvlammen)

SYMPTOOM

- Er lijken verfschilfers aan de binnenkant van het deksel te zitten.

OORZAAK

De schilfers die u ziet zijn opgebouwde kookdampen die zijn omgezet in koolstof.

OPLOSSING

Dit gebeurt op den duur na herhaald gebruik van uw barbecue. Dit is geen defect. Deksel schoonmaken. Zie het hoofdstuk "Productonderhoud".

SYMPTOOM

- Er ontstaan steekvlammen tijdens het grillen of voorverwarmen.

OORZAAK

Er is overgebleven voedsel van de vorige maaltijd.

De binnenkant van de barbecue moet grondig schoongemaakt worden.

OPLOSSING

Verwarm de barbecue altijd gedurende 10 tot 15 minuten op de hoogste stand voor.

Volg de stappen in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" om de binnenkant van de barbecue van boven naar beneden schoon te maken.

De onderdelen van het elektrische ontstekingsysteem controleren

Bij het indrukken van de ontstekingsknop moet u een tikkend geluid horen. Als u geen tikkend geluid hoort, controleert u de batterij en daarna de bedrading.

De batterij controleren

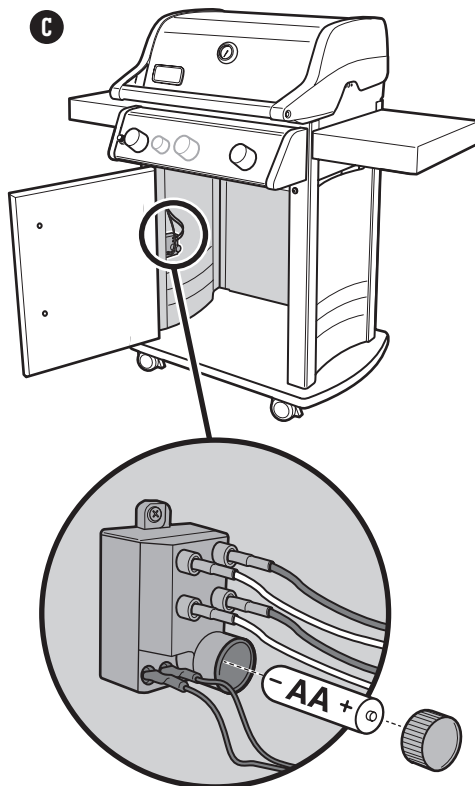
Er zijn drie mogelijke problemen met de batterij die de ontstekingsmodule van stroom voorziet die u moet controleren:

- 1) Sommige batterijen hebben een plastic bescherm laagje. (Verwar dit plastic niet met het etiket van de batterij.) Controleer of dit laagje is verwijderd.
- 2) Controleer of de batterij correct is geïnstalleerd (C).
- 3) Als de batterij oud is, vervangt u deze door een nieuwe batterij.

De bedrading controleren

Er zijn twee mogelijke probleemzones die u moet controleren:

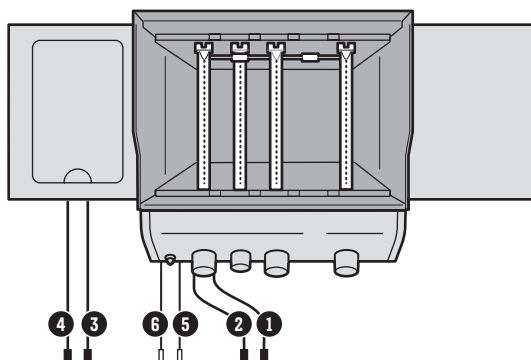
- 1) Controleer of de ontstekingsbedrading stevig is aangesloten op de klemmen op de ontstekingsknop onder het bedieningspaneel.
- 2) Zorg dat de ontstekingsbedrading correct bevestigd is aan de ontstekingsmodule. De draadklemmen hebben een kleurcodering die overeenkomt met de klemmen op de ontstekingsmodule. Het aantal draden varieert per model.



NEEM CONTACT OP MET DE KLANTENSERVICE

Als u nog steeds problemen ondervindt, kunt u contact opnemen met de klantenservicevertegenwoordiger in uw regio via de contactinformatie op weber.com.

Bedradingsschema ontstekingsmodule

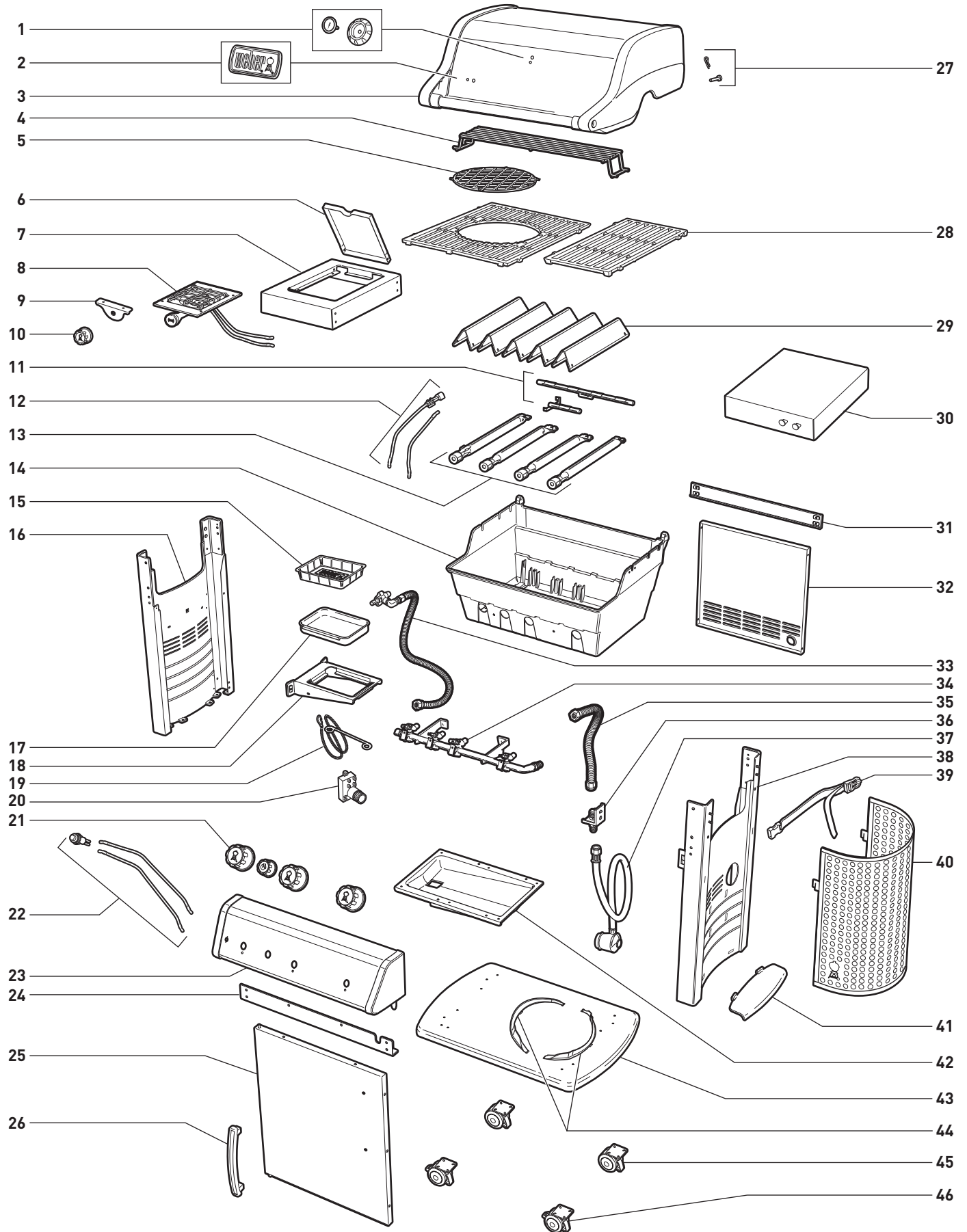


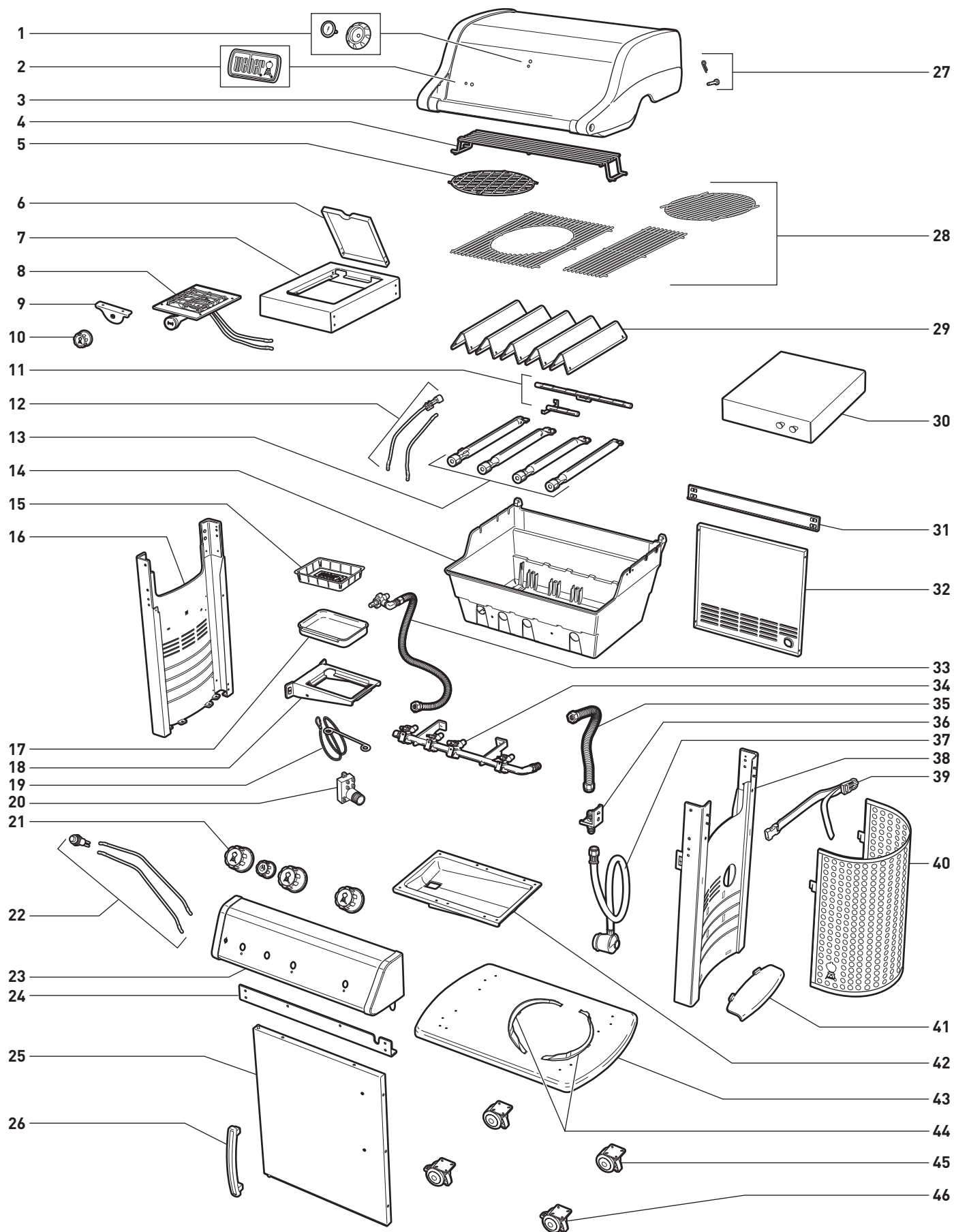
Grillgids

Type	Dikte/Gewicht	Gemiddelde totale grilltijd
 ROOD VLEES		
	19 mm dik	4 tot 6 minuten directe hoge hitte
Steak: Entrecote, porterhouse, ribeye, T-bone en ossenhaas	25 mm dik	6 tot 8 minuten directe hoge hitte
	50 mm dik	14 tot 18 minuten 6 tot 8 minuten dichtschroeien op directe hoge hitte, dan 8 tot 10 minuten op indirecte hoge hitte
Biefstuk van de flank	0,68 tot 0,90 kg, 19 mm dik	8 tot 10 minuten directe hoge hitte
Gehaktburger	19 mm dik	8 tot 10 minuten directe hoge hitte
Ossenhaas	1,3 tot 1,8 kg	45 tot 60 minuten 15 minuten directe matige hitte, dan 30 tot 45 minuten indirecte matige hitte
 VARKENSVLEES		
Braadworst: vers	Keten van 85 g	20 tot 25 minuten directe hoge hitte
	19 mm dik	6 tot 8 minuten directe hoge hitte
Karbonades en koteletjes: met of zonder bot	31 tot 38 mm dik	10 tot 12 minuten 6 minuten dichtschroeien op directe hoge hitte, dan 4 tot 6 minuten op directe hoge hitte
Ribs: babybackribs, spareribs	1,3 tot 1,8 kg	1,5 tot 2 uur indirecte matige hitte
Ribs: country style, met bot	1,3 tot 1,8 kg	1,5 tot 2 uur indirecte matige hitte
Ossenhaas	0,454 kg	30 minuten 5 minuten dichtschroeien op directe hoge hitte, dan 25 minuten op indirecte matige hitte
 GEVOGELTE		
Kippenborst: zonder bot, zonder vel	170 tot 226 g	8 tot 12 minuten directe hoge hitte
Kippendijen: zonder bot, zonder vel	113 g	8 tot 10 minuten directe matige hitte
Kipstukken : met bot, verschillend	85 tot 170 g	36 tot 40 minuten 6 tot 10 minuten directe lage hitte, dan 30 minuten op indirecte matige hitte
Kip: heel	1,8 tot 2,2 kg	1 tot 1,25 uur indirecte matige hitte
Wildhoen	0,68 tot 0,90 kg	60 tot 70 minuten indirecte matige hitte
Kalkoen: heel, zonder vulling	4,5 tot 5,4 kg	2 tot 2,25 uur indirecte matige hitte
 VIS EN ZEEVRUCHTEN		
Vis, filet of steak: heilbot, rode snapper, zalm, zeebaars, zwaardvis en tonijn	6,3 tot 12,7 mm dik	3 tot 5 minuten directe matige hitte
	25 tot 31 mm dik	10 tot 12 minuten directe matige hitte
	0,454 kg	15 tot 20 minuten indirecte matige hitte
Vis: heel	1,36 kg	30 tot 45 minuten indirecte matige hitte
Garnalen	42,5 g	2 tot 4 minuten directe hoge hitte
 GROENTEN		
Asperge	12,7 mm dik	6 tot 8 minuten directe matige hitte
	met blad	25 tot 30 minuten directe matige hitte
Maïs	zonder blad	10 tot 15 minuten directe matige hitte
	shiitake of champignon	8 tot 10 minuten directe matige hitte
Paddenstoelen	portobello	10 tot 15 minuten directe matige hitte
	gehalveerd	35 tot 40 minuten indirecte matige hitte
Ui	12,7 mm dikke schijven	8 tot 12 minuten directe hoge hitte
	heel	45 tot 60 minuten indirecte matige hitte
Aardappel	12,7 mm dikke schijven	9 tot 11 minuten 3 minuten voorkoken, dan 6 tot 8 minuten directe matige hitte

De vleessoorten, diktes, gewichten en grilltijden hierboven zijn bedoeld als richtlijnen. De gaartijd kan worden beïnvloed door factoren als hoogte, wind, en buitentemperatuur. Twee vuistregels: Grill steaks, visfilets, stukken kip zonder bot en groenten middels de directe hitemethode volgens de in de tabel aangegeven tijd (of tot de gewenste mate van gaarheid). Draai het voedsel halverwege de grilltijd om. Grill braadstukken, hele vogels, stukken gevogelte met bot, hele vissen, en dikkere stukken vlees middels de indirecte methode volgens de in de tabel aangegeven tijd (of totdat een instant-read thermometer de gewenste interne temperatuur aangeeft). De gaartijd voor rund en lam is bepaald voor medium gaarheid, tenzij anders vermeld. Laat, voordat u ze aansnijdt, braadstukken, grotere stukken vlees, en dikke karbonades, koteletten en steaks 5 tot 10 minuten staan nadat ze gaar zijn. De interne temperatuur van het vlees stijgt in deze tijd nog 5 tot 10 graden.



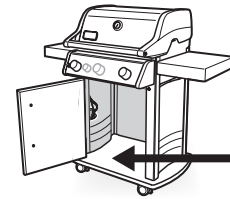




.....



Serienummer



Vul in het bovenste tekstvak het serienummer van uw barbecue in voor toekomstige raadpleging. Het serienummer staat op de gegevenssticker aan de binnenkant van het kastje.

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

CHILE

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

FRANCE

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Grill Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ISRAEL

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

USA

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.



weber.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2021 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.