

SPIRIT

E-225 GBS • E-325 GBS

LPG-gebruikershandleiding



REGISTREER *vandaag nog*



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

Registratie is makkelijk. We stellen je alleen een paar korte vragen. In minder dan twee minuten activeer je jouw unieke Weber-ID en krijg je 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.

76439

091420

nl - Nederlands

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 INGEBRUIKNAME.

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

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

Bedankt dat je voor WEBER hebt gekozen! We zijn blij dat je erbij 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 grillen
- 8 Aan de slag
Belangrijke informatie over LP-gas & gasaansluitingen
SPIRIT – Openingsafmetingen branderventiel en verbruiksgegevens
LPG-cilinder installeren
LPG-cilinder installeren en controleren op lekken
- 14 Bediening
De eerste keer dat je barbecuet
Elke keer dat je barbecuet
De barbecue aansteken
De zijbrander ontsteken
- 17 Verzorging van het product
Reiniging en onderhoud
- 19 Probleemoplossing
- 22 Barbecuegids
- 23 Reserveonderdelen

Bedankt dat je een Weber-product hebt 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 Webers Vrijwillige Garantie, die gratis wordt aangeboden. Deze garantie bevat de informatie die je nodig hebt om jouw 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. (Let op: Als je jouw Weber Gebruikershandleiding verliest of kwijtraakt, kun je 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 DAAROPVOLGENDE EIGENAARS, 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 je Weber-product online te registreren op www.weber.com of een eventuele andere landspecifieke website waarnaar de Eigenaar wordt verwezen. Bewaar ook je originele bon en/of factuur. Het registreren van je WEBER-product bevestigt je garantiedekking en zorgt voor een directe verbinding tussen jou en WEBER voor het geval het nodig is om contact met je 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 je in een kustgebied woont of je product dicht bij een zwembad staat, dien je 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 je van mening bent dat je een onderdeel bezit dat door deze Garantie wordt gedekt, neem dan contact op met de Weber Klantenservice middels de contactinformatie 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 (te bepalen door Weber) vervangen. 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 je 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 gasslangen;
- 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 installatie op of in je Weber-product van onderdelen 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, geen doorroesten/doorbranden
(2 jaar lak exclusief verbleking of verkleuring)

Dekselstelsysteem:
10 jaar, geen doorroesten/doorbranden
(2 jaar lak exclusief verbleking of verkleuring)

Roestvrijstalen branderbuizen:
10 jaar, geen doorroesten/doorbranden

Roestvrijstalen grillroosters:
5 jaar, geen doorroesten/doorbranden

Roestvrijstalen FLAVORIZER BARS:
5 jaar, geen doorroesten/doorbranden

Porselein-geëmailleerde, gietijzeren grillroosters:
5 jaar, geen doorroesten/doorbranden

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 VERKOCHTE WEBER PRODUCT OVERSTIJGEN.

JE AANVAARDT HET RISICO EN DE AANSPRAKELIJKHEID VOOR VERLIES, SCHADE, OF SCHADE AAN JOU OF JE 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 PRIVÉGEBRUIK DOOR ÉÉN HUISHOUDEN 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.

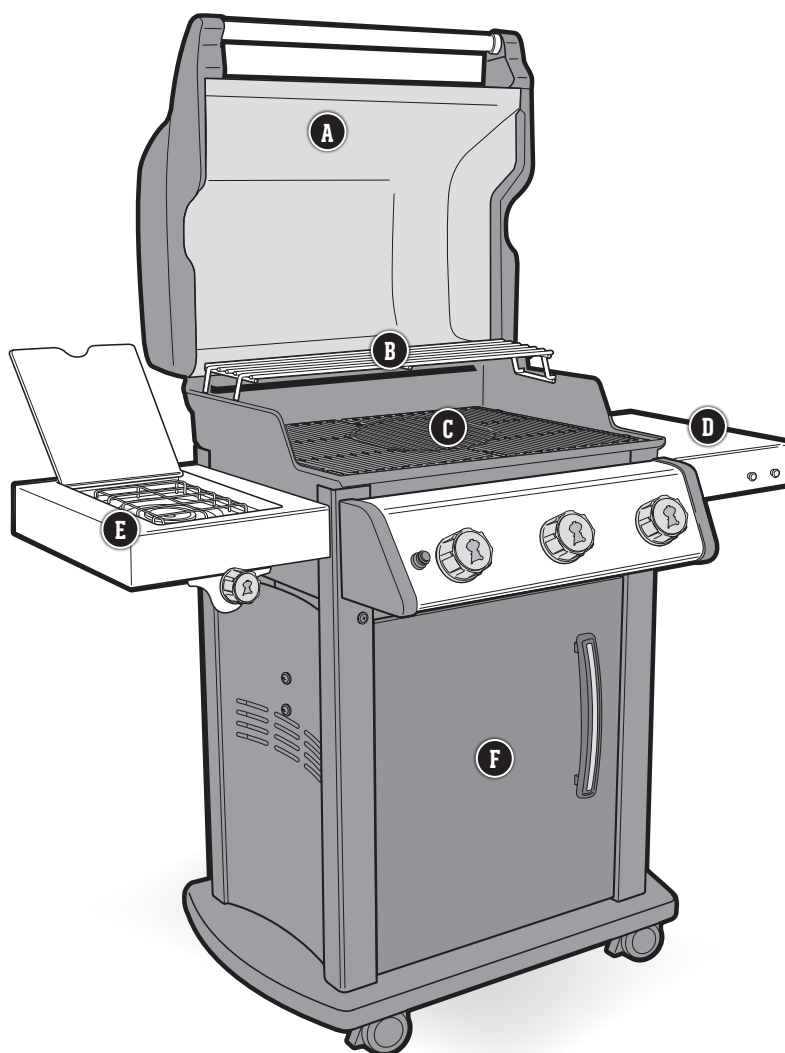
Nadere contactgegevens vind je in de lijst met Internationale Bedrijfsonderdelen aan het eind van deze Gebruikershandleiding.



BESCHERM JE INVESTERING

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

SPIRIT - EIGENSCHAPPEN



A Ingebouwde thermometer

Als je weet wat de temperatuur in je barbecue is, kun je de warmte aanpassen wanneer dat nodig is.

B Warmhoudrek

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

C GOURMET BBQ SYSTEM, grillroosters

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

D Zijtafels met geïntegreerde gereedschapshaken

Gebruik de zijtafels om schalen, kruiden en gereedschap altijd binnen handbereik te hebben. Hang je essentiële barbecuegereedschappen aan de haken om ze makkelijk bij de hand te hebben en je werkruimte overzichtelijk te houden. De linkerzijtafel wordt omlaag gevouwen zodat de barbecue in nauwere ruimtes past.

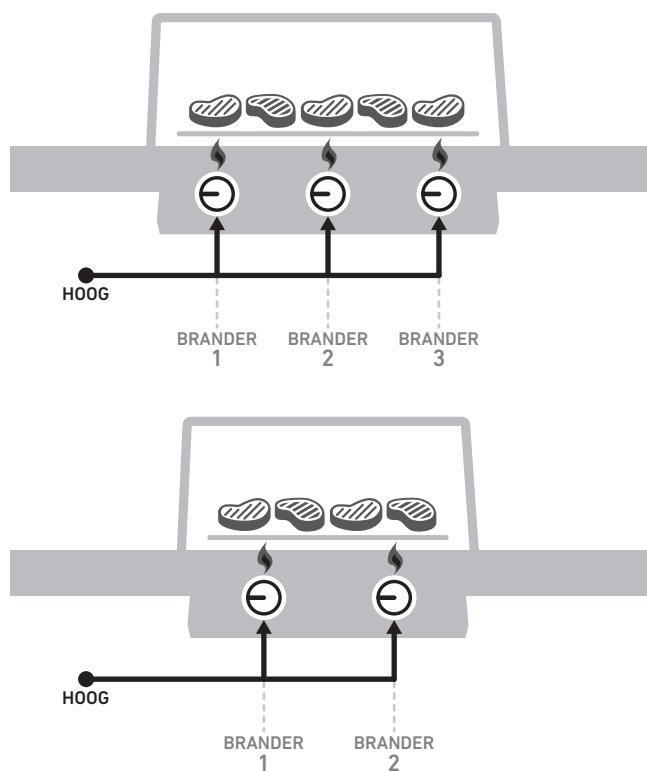
E Zijbrander

Gebruik de zijbrander om je speciaal voorbereide BBQ-saus te sudderen of om aardappels te koken terwijl de hoofdmaaltijd onder het deksel gaart.

F Barbecuekast

De barbecuekast voegt opbergruimte toe aan de barbecue en biedt extra ruimte voor opslag van al je essentiële barbecuegereedschap en -accessoires.

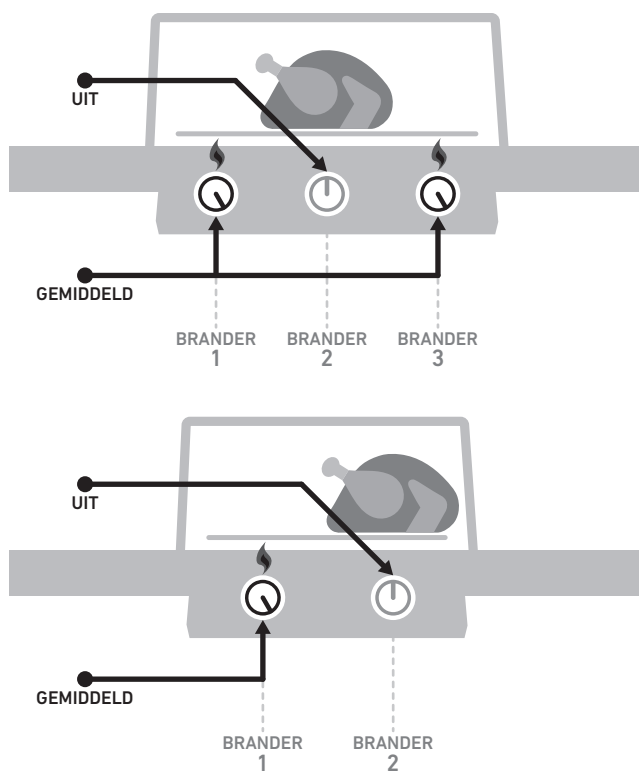
Het vuur - direct of indirect



DIRECTE WARMTE INSTELLING

Gebruik directe warmte 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.

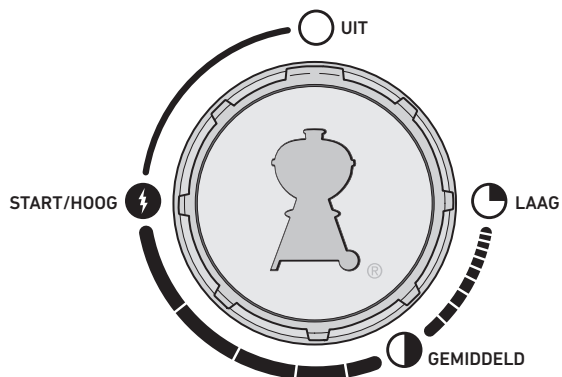
Bij directe warmte bevindt het vuur zich direct onder het voedsel. Directe warmte schroeit het oppervlak van het voedsel dicht, waardoor het heerlijke smaken en textuur ontwikkelt en karamelliseert, en tot in het midden gaar wordt.



INDIRECTE WARMTE INSTELLING

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

Bij indirecte warmte komt de warmte van beide kanten van de barbecue of van één kant van de barbecue. Het voedsel wordt boven het niet-brandende gedeelte op het barbecuerooster geplaatst.



Wat wel en niet te doen bij het barbecueën

Altijd voorverhitten.

Als de grillroosters niet heet genoeg zijn, blijft het voedsel eraan plakken en krijg je waarschijnlijk nooit mooi dichtgeschroeid voedsel of van die fraaie barbecuemarkeringen. Verwarm de barbecue altijd op de hoogste stand voor, zelfs als een recept om gemiddelde 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 (500°F) aangeeft.

Niet barbecueën op vuile barbecueroosters.

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 je nieuwe voedsel. Om te voorkomen dat je het voedsel van gisteravond op je lunch van vandaag kunt proeven, is het belangrijk ervoor te zorgen dat je op een schoon barbecuerooster barbecuet. Gebruik, als de barbecueroosters zijn voorverwarmd, een roestvrijstalen borstel om een schoon, glad oppervlak te maken.

Wees aanwezig tijdens het proces.

Zorg ervoor dat je al je benodigheden binnen handbereik hebt voordat je de barbecue aansteekt. Vergeet je essentiële barbecuegereedschap niet, zorg ervoor dat het voedsel al gekruid en geolied is, en houd schone schalen voor gaar voedsel in de buurt. Als je terug moet rennen naar de keuken, mis je niet alleen de gezelligheid, maar kan je voedsel ook aanbranden. Franse koks noemen dit *mise en place* (oftewel 'alles op zijn plaats'). Wij noemen het 'aanwezig zijn'.

Zorg voor een beetje werkruimte.

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

Probeer niet tussendoor te kijken naar het voedsel.

Het deksel van je barbecue is niet alleen bedoeld om de regen tegen te houden. De allerbelangrijkste functie is om ervoor te zorgen dat er niet te veel lucht naar binnen stroomt, en om te voorkomen dat er te veel warmte en rook ontsnapt. Wanneer het deksel gesloten is, zijn de barbecueoosters heter, is de barbecuetijd korter, de rooksmaak sterker en de steekvlammen minder. Dus deksel erop!

Niet meer dan één keer omdraaien.

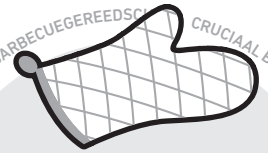
Wat is er lekkerder dan een sappige, mooi dichtgeschroeide steak met veel heerlijke gekaramelliseerde stukjes? De truc om dit te bereiken is je voedsel op zijn plek te houden. Soms hebben we de neiging om ons voedsel om te draaien voordat het de gewenste kleur en smaak heeft bereikt. In bijna alle gevallen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

Weet wanneer je het vuur moet temmen.

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

Wees niet bang om te experimenteren.

In de jaren 50 betekende barbecueën 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 je barbecue om gegrilde voorgerechten, bijgerechten en zelfs desserts te bereiden. Registreer je barbecue om speciale content te ontvangen waarmee je nog meer inspiratie kunt opdoen. We gaan dolgraag met je mee op je barbecueavonturen!



BARBECUEHAND-SCHOENEN

Draag bij twijfel altijd barbecuewanten. De goede soorten 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 lichten.



TIMER

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

Belangrijke informatie over LP-gas & gasaansluitingen

Wat is LPG?

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

Veiligheidstips voor het omgaan met LPG-cilinders

- Een gedeukte of verroeste LPG-cilinder kan gevaarlijk zijn en dient door je leverancier van LP-gas te worden gecontroleerd. Gebruik nooit een cilinder met een beschadigd ventiel.
- Het kan zijn dat je 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 (125° F) 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?

Je 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 slang mag niet langer zijn dan 1,5 meter.
- Er mag geen knik in de slang komen.
- Vervangende regelaar-en-slang-systemen dienen overeen te komen met de specificaties van Weber-Stephen Products LLC.

SPIRIT - Openingsafmetingen branderventiel en verbruiksgegevens

		OPENINGSGROOTTE BRANDERVENTIEL	
Land	Gascategorie	225-modellen	325-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 1,03 mm Zijbrander 0,98 mm	Hoofdbranders 0,88 mm Zijbrander 0,98 mm
België, Frankrijk, Griekenland, Ierland, Italië, Luxemburg, Portugal, Spanje, Verenigd Koninkrijk, Zwitserland	I₃₊ (28-30/37 mbar)	Hoofdbranders 0,96 mm Zijbrander 0,90 mm	Hoofdbranders 0,83 mm Zijbrander 0,90 mm
Polen	I_{3P} (37 mbar)	Hoofdbranders 0,96 mm Zijbrander 0,90 mm	Hoofdbranders 0,83 mm Zijbrander 0,90 mm
Duitsland, Oostenrijk	I_{3B/P} (50 mbar)	Hoofdbranders 0,90 mm Zijbrander 0,84 mm	Hoofdbranders 0,76 mm Zijbrander 0,84 mm
		VERBRUIKSGEGEVENS	
Gascategorie		225-modellen	325-modellen
I_{3B/P} (30 mbar of 2,8 kPa)		11,35 kW propaan 12,94 kW butaan 797,8 g/h propaan 925,7 g/h butaan	12,07 kW propaan 13,67 kW butaan 848,4 g/h propaan 978,0 g/h butaan
I₃₊ (28-30/37 mbar)		11,35 kW propaan 11,35 kW butaan 797,8 g/h propaan 812,0 g/h butaan	12,07 kW propaan 12,07 kW butaan 848,4 g/h propaan 863,5 g/h butaan
I_{3P} (37 mbar)		11,35 kW propaan 797,8 g/h propaan	12,07 kW propaan 848,4 g/h propaan
I_{3B/P} (50 mbar)		11,35 kW propaan 12,94 kW butaan 797,8 g/h propaan 925,7 g/h butaan	12,07 kW propaan 13,67 kW butaan 848,4 g/h propaan 978,0 g/h butaan

⚠ **BELANGRIJK:** We raden aan om het gas slang/ regelaar-systeem van je 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 de montage van de vervangingsslang, regelaar en het ventiel contact op met de klantenservicevertegenwoordiger in je regio via de contactgegevens op onze website. Log in op weber.com.

LPG-cilinder installeren

Waar komt de LPG-cilinder?

Het type en formaat van de cilinder die je koopt, bepaalt of de cilinder in of buiten de barbecuekast wordt geplaatst. Er zijn twee mogelijkheden: in de kast met de cilinderbeugels of buiten de kast op de grond.

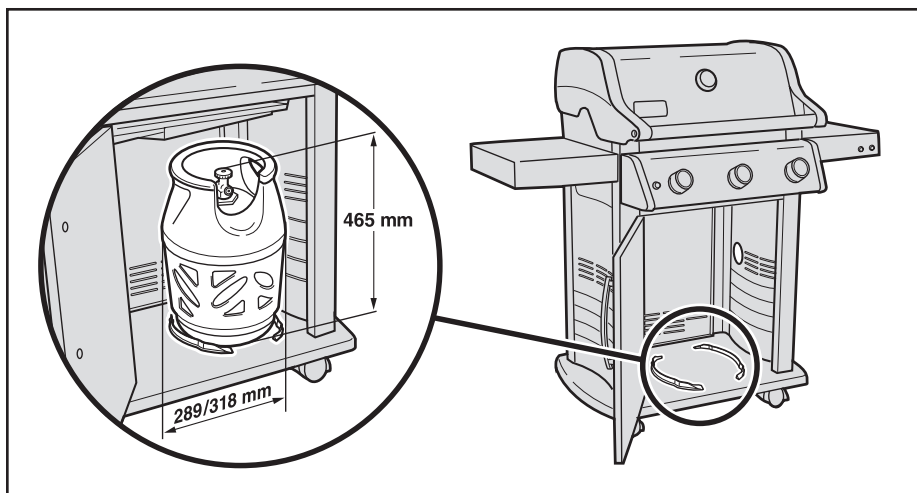
Vereisten montage binnen kast

De LPG-cilinder kan in de barbecuekast worden geplaatst als de cilinder niet de maximale maatvereisten overschrijdt. De maximale afmetingen voor cilinders die in de kast worden geïnstalleerd, zijn:

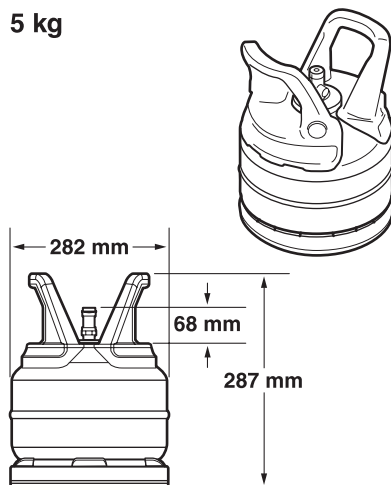
Cilindercapaciteit:	8 kg maximaal
Cilinderhoogte:	465 mm maximaal
Cilinderbreedte:	289 mm maximaal (rechthoekig) of 318 mm maximum (rond)

Daarnaast moet de basis van de cilinder tussen de cilinderbeugels passen en plat op het bodempaneel staan.

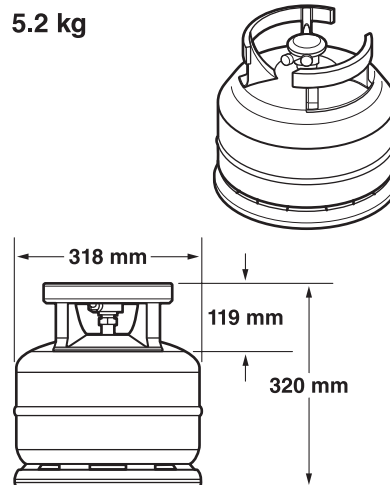
Hiernaast staan verschillende mogelijke goedgekeurde cilindermodellen geïllustreerd die in de kast geïnstalleerd kunnen worden, inclusief afmetingen



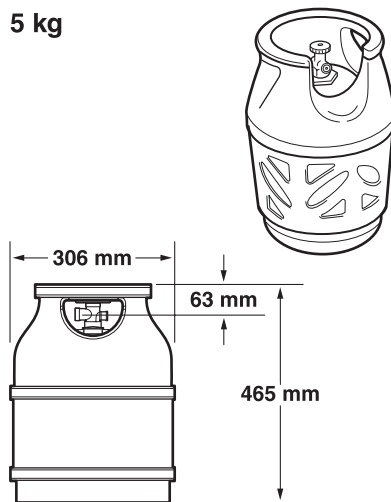
5 kg



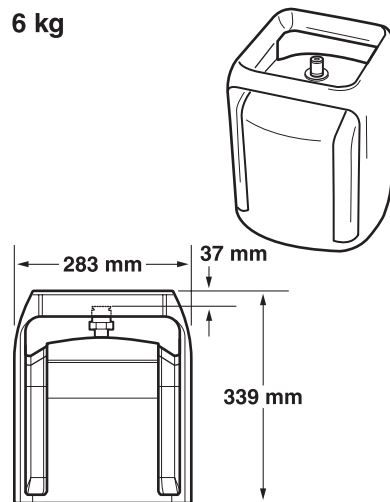
5.2 kg



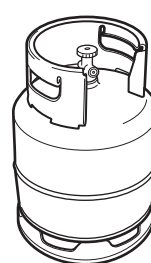
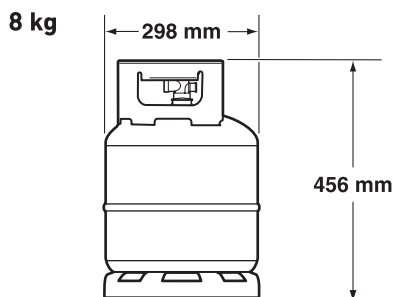
5 kg



6 kg



8 kg

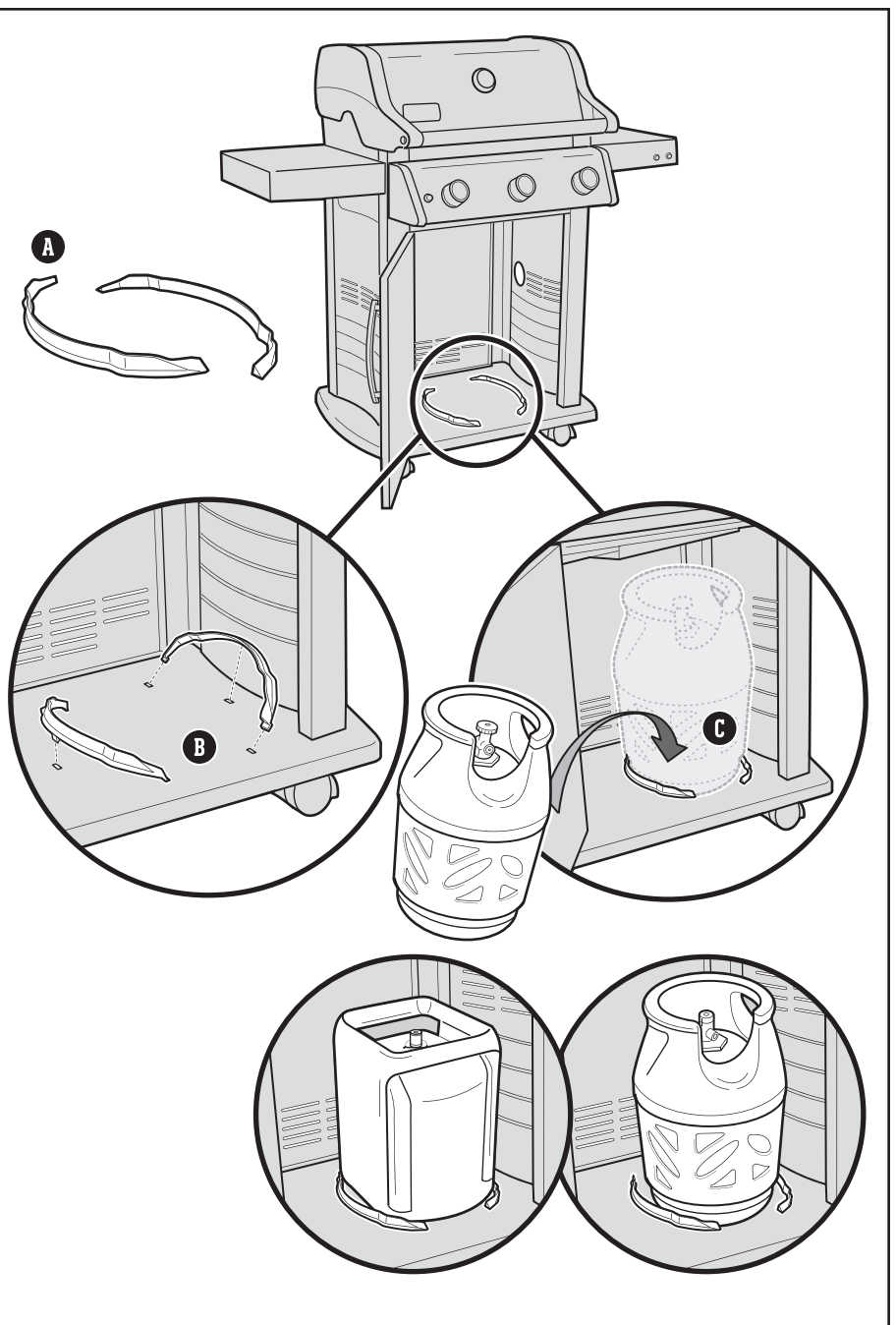


⚠ WAARSCHUWING: Als de LPG-cilinder niet voldoet aan de vereisten voor cilinderafmetingen voor plaatsing in de kast, probeer de cilinder dan niet in de kast te plaatsen of aan te sluiten. Zet de cilinder dan buiten de kast en sluit hem daar aan. Als je dit niet doet, kan de slang beschadigd raken wat brand of een explosie kan veroorzaken, 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 in de montagegaten in het onderste paneel zoals weergegeven op de illustratie (B). Steek de tabs van de cilinderbeugels in de rechthoekige openingen. Zet de beugels vast door ze te naar beneden te zwenken waardoor de middelste tab wordt vergrendeld.
- 2) Til de cilinder op en plaats hem tussen de cilinderbeugels (C) op het onderste paneel. De basis 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. Raadpleeg DE REGELAAR VERBINDEN.



Maximale LPG-cilindercapaciteit IN de kast is 8 kg.

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

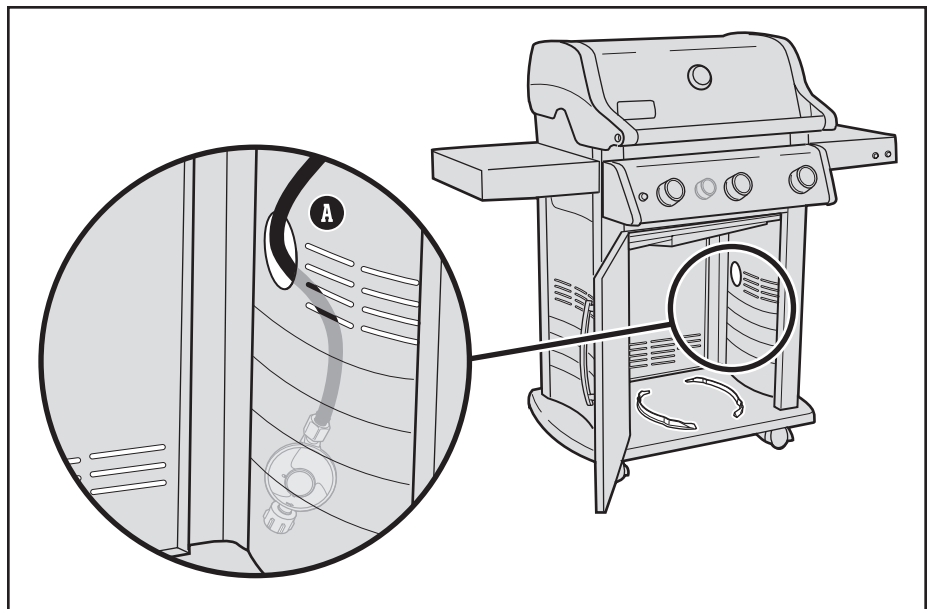
Vereisten montage buiten kast

Als jouw cilinder niet voldoet aan de maatvereisten voor plaatsing in de kast, moet de cilinder buiten op de grond en rechts van de kast worden geplaatst. De maximale afmetingen voor cilinders die buiten de kast zijn geïnstalleerd, zijn:

Cilindercapaciteit:	13 kg maximaal
Cilinderhoogte:	587 mm maximaal
Cilinderbreedte:	306 mm maximaal

Installatie plaatsing op de grond

- 1) Open de kastdeur.
- 2) Steek de slang van de regelaar **(A)** naar buiten door de opening in het zijpaneel.
- 3) Plaats de cilinder op de grond buiten de kast aan de rechterkant van de barbecue.
- 4) Draai de LPG-cilinder zodanig dat de opening van het ventiel naar de voorkant gericht is.
- 5) Koppel de regelaar aan de LPG-cilinder. Raadpleeg **DE REGELAAR VERBINDEN**.



LPG-cilinder installeren en controleren op lekken

Koppel de regelaar aan de cilinder

1) Controleer of 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 je hebt en koppel de regelaar aan de LPG-cilinder volgens de overeenkomstige verbindingeninstructies.

Let op: Controleer of het ventiel van de LPG-cilinder of de hendel van de regelaar uit staat voordat je 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.

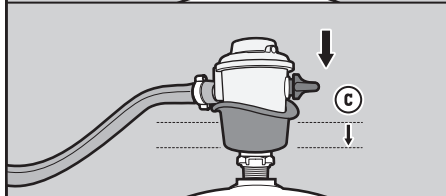
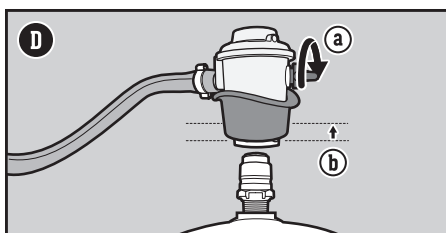
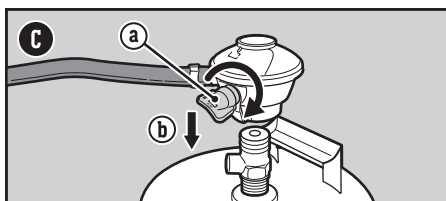
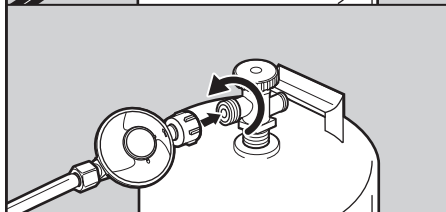
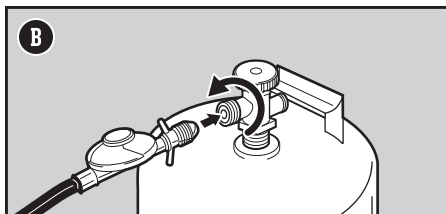
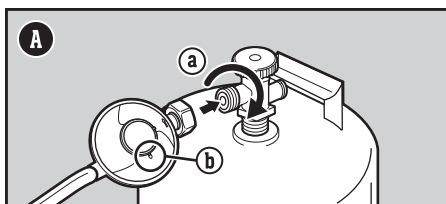
Verbinden door hendel te draaien en op zijn plek te klikken (C)

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

Let op: De geïllustreerde regelaars in deze handleiding wijken mogelijk af van de regelaar die je gebruikt voor jouw barbecue wegens verschil in regelgeving per land of regio.



⚠ **GEVAAR:** Gebruik geen vlam om op gaslekken te controleren. Zorg ervoor dat er geen vonken of open vuur in de buurt zijn wanneer je op lekken controleert.

⚠ **GEVAAR:** Lekkend gas kan brand of een explosie veroorzaken.

⚠ **GEVAAR:** Gebruik de barbecue niet als er een gaslek aanwezig is.

⚠ **GEVAAR:** Als je ziet, ruikt of hoort dat er gas uit de LPG-cilinder ontsnapt:

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

⚠ **GEVAAR:** Altijd het cilinderventiel sluiten voordat je de regelaar loskoppelt. Probeer niet om de gasregelaar en gas slang los te koppelen 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. Wanneer je deze aanwijzingen niet precies opvolgt kan dit tot brand leiden, hetgeen dodelijke gevolgen kan hebben of ernstige verwondingen kan veroorzaken.

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 of er geen gas ontsnapt nadat je de cilinder hebt 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 gasslang 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. Je kunt zelf een water-en-zeepoplossing maken door vloeibare zeep en water in de verhouding 1 op 4 te mengen, maar je kunt een lekcontroleproduct ook op de sanitairafdeling van een doe-het-zelfwinkel vinden.
 - 2) Bepaal het type van je regelaar. Draai de gastoevoer open door het cilinderventiel tegen de klok in te draaien (G) of door de hendel van de regelaar in 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) draai je de fitting met een steeksleutel stevig aan en controleer je opnieuw op lekken met een water-en-zeepoplossing. Als er nog steeds een lek is, draai je 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), draai je het gas uit. **MAAK GEEN GEBRUIK VAN DE BARBECUE.**
- Als er een lek is, neem je contact op met de klantenservicevertegenwoordiger voor jouw gebied via de contactgegevens op onze website.
- 4) Als er geen belletjes te zien zijn, ben je klaar met de controle op lekken:
 - a) Draai de gastoevoer dicht en spoel de verbindingen af met water.

LET OP: 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

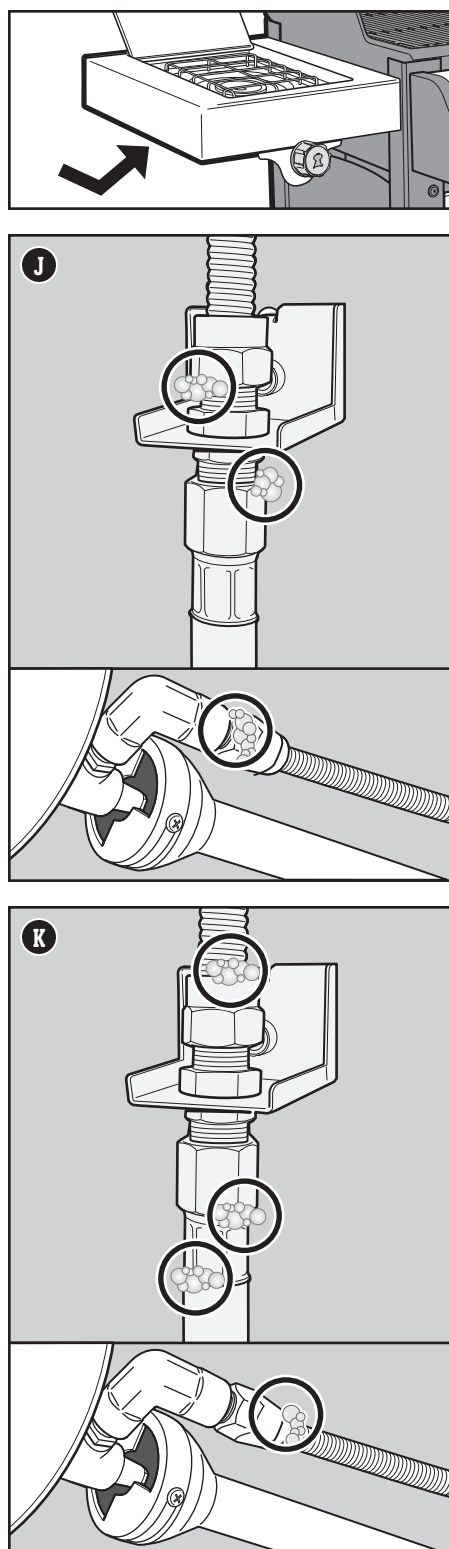
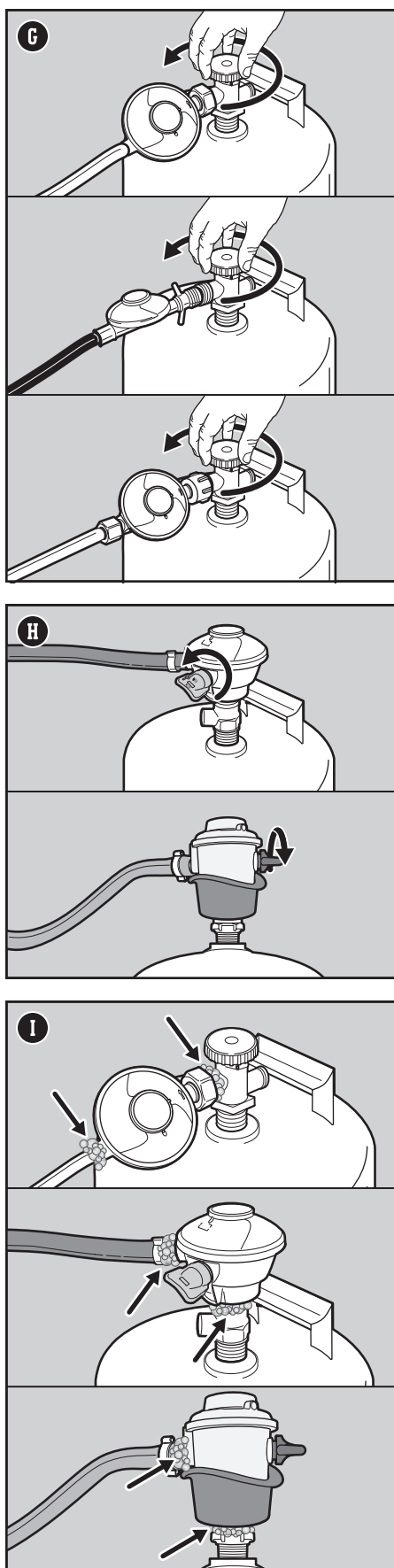
De volgende accessoires moeten worden getest telkens als een cilinder opnieuw wordt gevuld en vastgekoppeld:

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



De eerste keer dat je barbecuet

Eerst een keer laten branden

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

Elke keer dat je barbecuet

Onderhoud van maaltijd tot maaltijd

Het onderhoud van maaltijd tot maaltijd bevat de volgende simpele maar belangrijke stappen die altijd moeten worden uitgevoerd vóór het barbecueën.

Controleer op vet

Je barbecue is ontworpen met een vetopvangsysteem dat vet vanaf het voedsel wegvoert naar een wegwerpbak. Terwijl je bakt, wordt het vet langs de uitschuifbare vetopvang afgevoerd in een wegwerpbaar lekbakje in de opvangbak. Dit systeem moet elke keer dat je barbecuet, schoongemaakt worden om brand te voorkomen.

- 1) Controleer of de barbecue uit staat en niet heet is.
- 2) Verwijder de uitschuifbare vetopvang 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 wegwerpbaar lekbakje in de opvangbak. Gooi het wegwerpbaar lekbakje wanneer dat nodig is weg en vervang dit 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

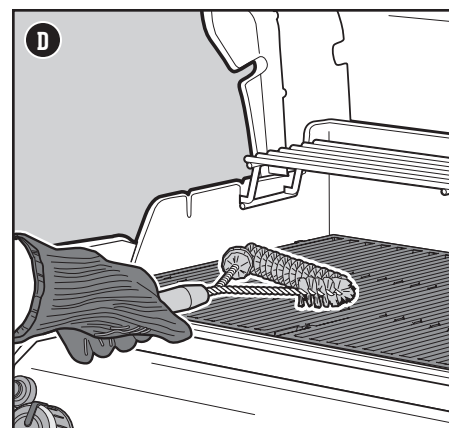
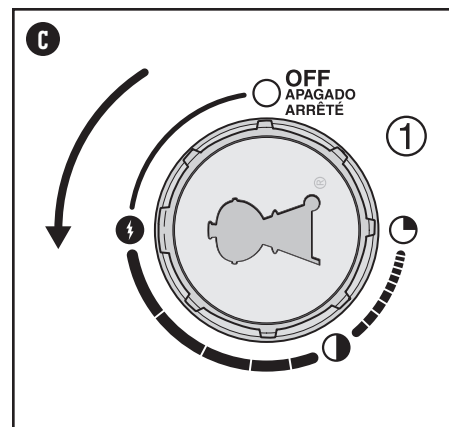
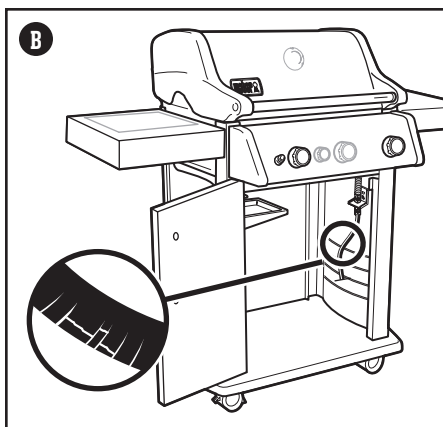
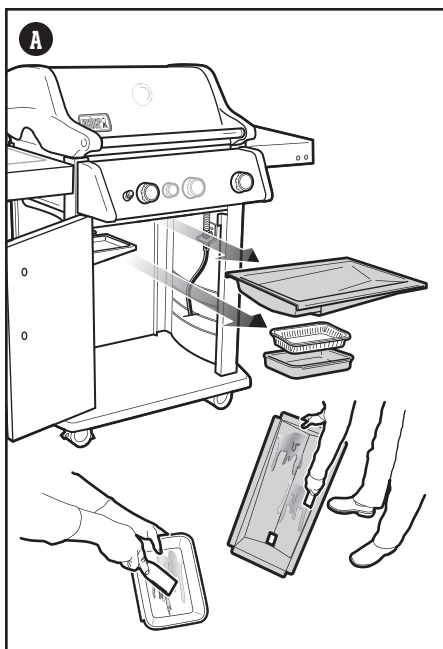
Het voorverwarmen van de barbecue is cruciaal voor succesvol barbecueën. Het voorverwarmen helpt voorkomen dat voedsel aan het rooster blijft kleven en maakt het rooster heet genoeg om goed te schroeien. Het brandt ook alle resten van de vorige maaltijd weg.

- 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/hoog- ① stand gedurende 10 tot 15 minuten of totdat de thermometer een temperatuur aangeeft van 260 °C (500 °F) (C).

Grillroosters schoonmaken

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

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



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

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

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik hittebestendige barbecuewanten 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 je 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 vervangingslang.

⚠ **WAARSCHUWING:** Houd de ventilatieopeningen rond de tank vrij van rommel en schoon.

De barbecue aansteken

Het CROSSOVER ontstekingssysteem gebruiken om de barbecue aan te steken

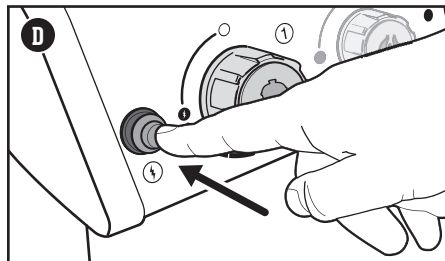
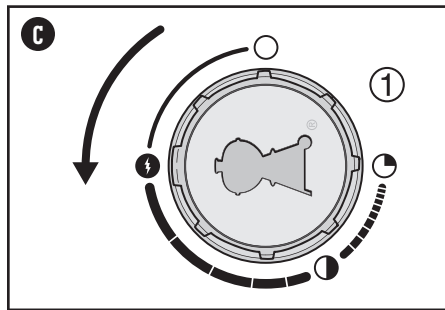
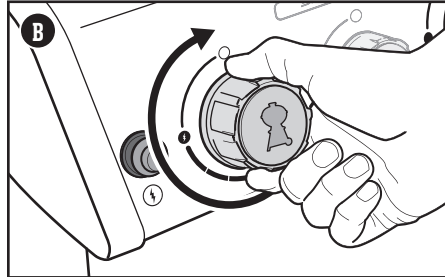
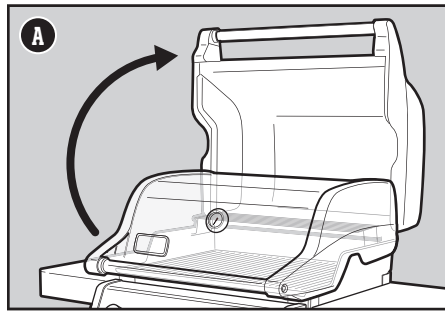
Het CROSSOVER ontstekingssysteem ontsteekt de brander helemaal links, brander 1, met een vonk uit de ontstekingselektrode. Je genereert de energie voor de vonk door op de ontstekingsknop te drukken. Je hoort de ontsteker klikken. Brander 2 en 3 kunnen worden aangestoken nadat brander 1 is aangestoken.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

- 1) Open het deksel (A).
- 2) Controleer of 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 (B).
Let op: Het is belangrijk dat alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand $\bigcirc$ staan voordat je de LPG-cilinder open draait.
- 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 je 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/hoog-stand ⚡ (C).
BELANGRIJK: Steek altijd brander 1 als eerste aan. De andere brander gaan branden na brander 1.
- 5) Druk de elektrische ontstekingsknop (D) in en houd deze ingedrukt. Je hoort hem tikken.
- 6) Controleer of brander 1 aangestoken is. Dat kun je zien als je door de barbecueroosters en de FLAVORIZER BARS kijkt.
- 7) Als de brander niet aangaat, draai de controleknop dan naar de uit-stand $\bigcirc$ en wacht vijf minuten tot het gas weg is voordat je weer probeert de brander te ontsteken.
- 8) Als brander 1 is ontstoken, kun je brander 2 (en brander 3) ontsteken.

Zijn de branders niet aangegaan met het elektrische ontstekingssysteem, kijk dan in het gedeelte PROBLEEMOPLOSSING in deze handleiding. Daar vind je instructies voor het aansteken van de barbecue met een lucifer om te helpen het precieze probleem op te sporen.

De branders doven

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



⚠ **WAARSCHUWING:** Het deksel vóór 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 wordt ontstoken, draai je de regelknop voor de brander naar de uit-stand. Wacht vijf minuten tot het opgebouwde gas weg is, en herhaal dan de ontstekingsprocedure.

De zijbrander ontsteken

De elektronische ontsteking gebruiken om de zijbrander aan te steken

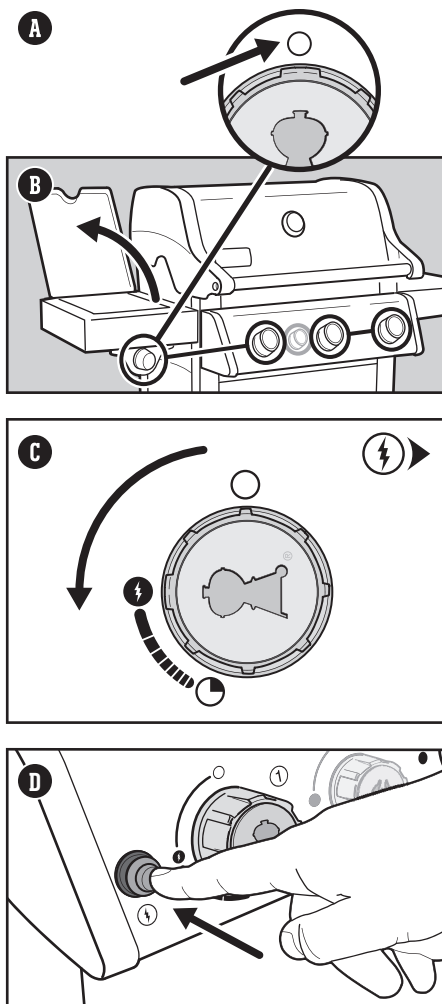
In tegenstelling tot de hoofdbranders wordt de zijbrander niet ontstoken via brander 1. Als een of meer van de hoofdbranders van je barbecue al branden en je de zijbrander aan wilt steken, begin dan bij stap 3. Als geen van de hoofdbranders al branden en je alleen de zijbrander wilt aansteken, begin dan bij stap 1.

- 1) Controleer of de regelknop van de zijbrander in de uit-stand **staat**. Controleer dit door de knop in te drukken en met de klok mee te draaien **(A)**. Controleer ook of alle regelknoppen van de hoofdbrander in de uit-stand staan.
Let op: Het is belangrijk dat alle regelknoppen van de branders in de uit-stand staan voordat je 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 je regelaar/cilinder-verbinding.
- 3) Open het deksel van de zijbrander **(B)**.
- 4) Druk de regelknop van de zijbrander in en draai hem tegen de klok in naar de start/hoog -stand **(C)**.
- 5) Druk de ontstekingsknop in en houd deze ingedrukt **(D)**. Je hoort de ontsteker klikken. Controleer of de zijbrander is ontstoken. De vlam van de zijbrander kan moeilijk te zien zijn bij fel zonlicht.
- 6) Draai de knop, wanneer de zijbrander is ontstoken, verder tegen de klok in totdat je de gewenste stand bereikt.
- 7) Als de zijbrander niet binnen 4 seconden wordt ontstoken, draai de regelknop van de zijbrander dan naar de uit-stand en wacht 5 minuten tot het gas weg is voordat je weer probeert de brander te ontsteken.

Is de zijbrander niet ontstoken met het elektrische ontstekingssysteem, kijk dan in het gedeelte PROBLEEMOPLOSSING in deze handleiding. Daar vind je 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 van de zijbrander in en draai hem vervolgens met de klok mee helemaal naar de uit-stand .
- 2) Draai de gastoevoer van de LPG-cilinder uit.



⚠ **WAARSCHUWING:** Open het deksel van de zijbrander tijdens het ontsteken.

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

⚠ **WAARSCHUWING:** Als de zijbrander niet binnen vier seconden na de eerste poging wordt ontstoken, draai dan de regelknop van 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 je barbecue minder worden als hij niet goed is onderhouden. Lage temperaturen, ongelijkmatige warmte en voedsel dat aan de grillroosters blijft kleven, zijn symptomen van achterstallige reiniging en achterstallig onderhoud. Begin, wanneer je barbecue uit staat en afgekoeld is, met het schoonmaken van de binnenkant, van boven naar beneden. Wij raden je aan je 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 zal je misschien verachtelijke schilfers aan de binnenkant van het deksel zien. 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 je voedsel terecht komen als je 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, kun je de binnenkant van het deksel met keukenpapier schoonvegen als de barbecue nog warm is (niet heet).

Grillroosters schoonmaken

Als je je grillroosters hebt 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 je 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.

Branders schoonmaken

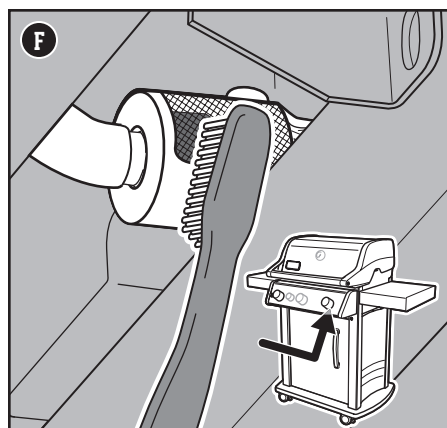
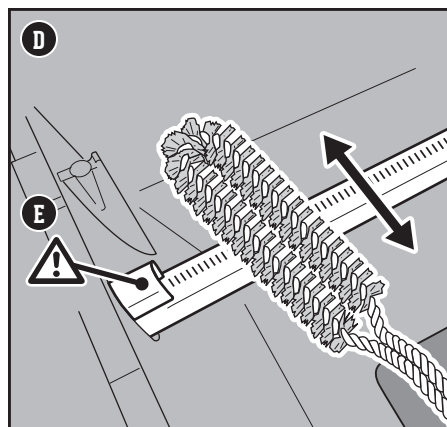
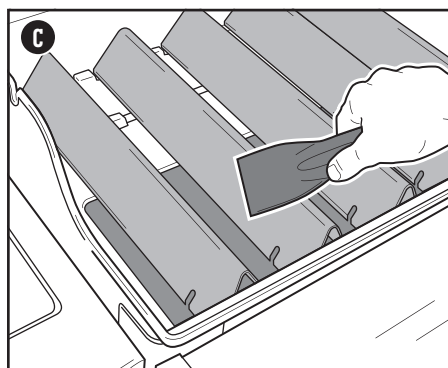
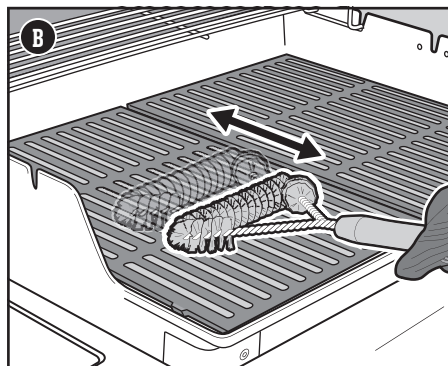
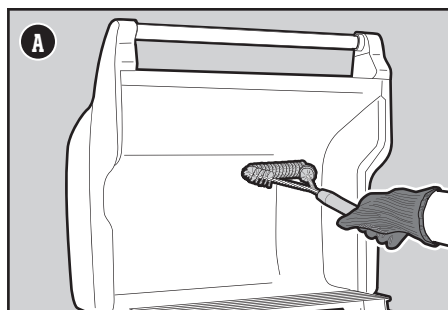
Twee gebieden van de branders die cruciaal zijn voor optimale prestaties zijn de brandgaten (kleine openingen langs de lengte van de branders) en de spinnen/insectenschilden aan de uiteinden van de brander. Het is cruciaal om deze componenten schoon te houden voor veilig functioneren.

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 je bij het schoonmaken van de branders de ontstekings elektrode niet beschadigt, door er voorzichtig omheen te borstelen (E).

Spinnenschilden schoonmaken

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



⚠ **WAARSCHUWING:** Zet je barbecue uit en laat hem afkoelen voordat je hem grondig schoonmaakt.

⚠ **WAARSCHUWING:** Op den duur kunnen zich ruwe plekken vormen op de FLAVORIZER BARS. Wij raden aan handschoenen te dragen bij het werken 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.

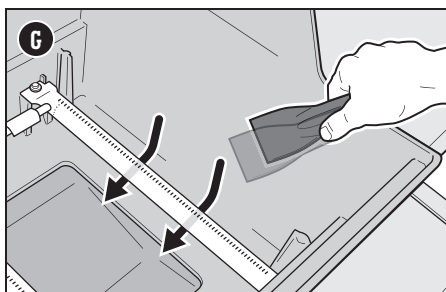
⚠ **PAS OP:** Geen barbecueonderdelen op de zijtafels plaatsen. Dit kan krassen veroorzaken in de lak of op de roestvrijstalen oppervlakken.

⚠ **PAS OP:** Voor het schoonmaken van je barbecue geen gebruik maken van: schuurpoets of schuurverf voor roestvrij staal, schoonmaakmiddelen die zuur bevatten, terpentijn of xyleen, ovenschoonmaakmiddel, schuurmiddelen (keukenschoonmaakmiddelen), of schuurspunten.

De kookbox schoonmaken

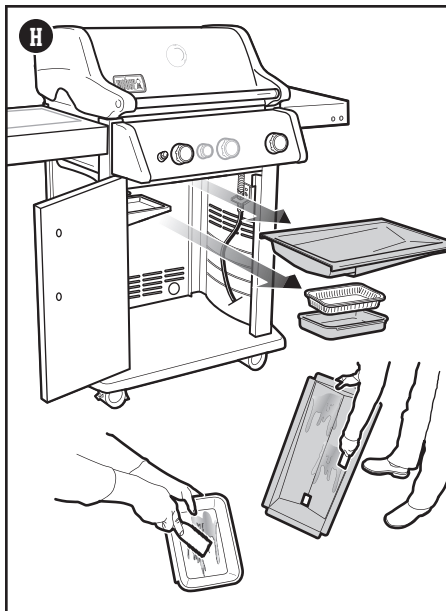
Controleer de kookbox op vetopbouw en voedselresten. Overmatige opbouw kan brand veroorzaken.

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



Vetopvangsysteem schoonmaken

Het vetopvangsysteem bestaat uit een schuine uitschuifbare vetopvanger en een opvangbak (H). Deze onderdelen zijn zodanig ontworpen dat ze makkelijk kunnen worden verwijderd, schoongemaakt en teruggeplaatst; een belangrijke stap elke keer dat je wilt gaan barbecueën. Instructies voor het inspecteren van het vetopvangsysteem vind je bij ONDERHOUD VAN MAALTIJD TOT MAALTIJD.



De buitenkant van de barbecue schoonmaken

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

Roestvrij stalen 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 'nerfrichting' mee schoon. Geen keukenpapier gebruiken.

Let op: Gebruik geen schuurmiddelen op roestvrij staal. Anders kunnen krassen ontstaan. 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 schoon spoelen en goed afdrogen.

De buitenkant van barbecues op bijzondere locaties schoonmaken

Als je 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 je 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 oppervlakroest te voorkomen.

Reinigen van de zijbranderbuis

Zijbranderventiel verwijderen

Benodigdheden: Een kruiskopschroevendraaier.

- 1) Verwijder de twee schroeven waarmee de ventielplaat van de zijbrander aan de zijbrandertafel vastzit (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!

Reinigen van de branderbuis

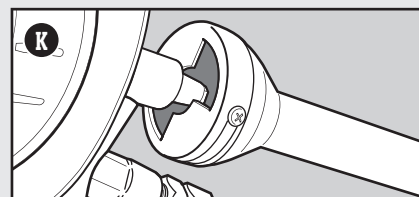
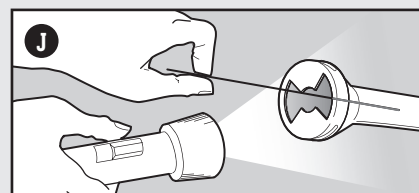
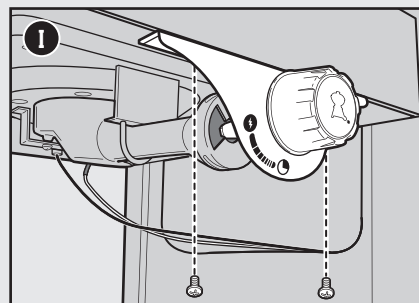
Benodigdheden: Een zaklamp, een stuk ijzerdraad (een rechtgebogen kleeerhanger), een geschikte roestvrijstalen borstel.

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

Zijbranderventiel herinstalleren

Benodigdheden: Een kruiskopschroevendraaier.

- 1) Lijn het zijbranderventiel uit met de opening van de zijbranderbuis.
- 2) Plaats de zijbranderbuis goed over de ventielopening van de zijbrander (K).
- 3) Bevestig de ventielplaat van de zijbrander aan de zijbrandertafel met behulp van twee schroeven.



⚠ PAS OP: De opening van de zijbranderbuis moet goed over de ventielopening van de zijbrander worden geplaatst.



ALUMINIUM LEKBAKJES

Perfect voor in de opvangbak voor handig en makkelijk schoonmaken.

HOOFDBRANDER(S) OF ZIJBRANDER WORDEN NIET ONTSTOKEN

SYMPTOOM

- De hoofdbranders of zijbrander worden niet ontstoken bij het volgen van de instructies voor elektrische ontsteking in de sectie “Bediening” van deze gebruikershandleiding.

OORZAAK	OPLOSSING
Er is een probleem met de gastoevoer.	Als het niet lukt om een brander aan te steken, is de eerste stap om te bepalen of er gas naar de brander(s) loopt. Volg om dit te controleren de instructies hieronder voor “De barbecue aansteken met een lucifer.” Als aansteken met een lucifer NIET lukt , volg dan de probleemoplossingsuggesties voor gastoevoer op de volgende pagina.
Er is een probleem met het elektrische ontstekingsysteem.	Als het niet lukt om een brander aan te steken, is de eerste stap om te bepalen of er gas naar de brander(s) loopt. Volg om dit te controleren de instructies hieronder voor “De barbecue aansteken met een lucifer.” Als aansteken met een lucifer WEL lukt , volg dan de instructies voor “Controleren van de onderdelen van het elektrische ontstekingsysteem”.

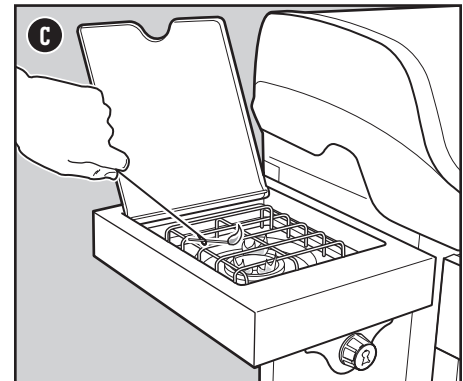
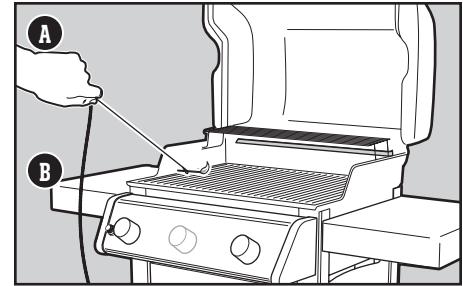
De barbecue aansteken met een lucifer

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

- 1) Open het deksel van de barbecue.
- 2) Controleer of 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. *Let op: Het is belangrijk dat alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand ○ staan voordat je 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 je 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 en langs de FLAVORIZER BARS tot naast de brander (A).
- 5) Druk de regelknop van de brander in en draai hem tegen de klok in naar de start/hoog-ⓘ stand.
- 6) Controleer of de brander aangestoken is. Dat kun je zien als je door de grillroosters en de FLAVORIZER BARS (B) kijkt.
- 7) Als de brander niet aangaat, draai de regelknop dan naar de uit-stand ○ en wacht 5 minuten tot het gas weg is voordat je weer probeert de brander te ontsteken. Als het meerdere malen niet lukt, volg dan de probleemoplossingsstappen voor gastoevoer op de volgende pagina.
- 8) Als de brander aangaat, zit het probleem in het ontstekingsstelsel. Volg de aanwijzingen voor “De onderdelen van het elektrische ontstekingsstelsel controleren”.
- 9) Als brander 1 wordt ontstoken, kun je 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 van 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 van de hoofdbranders in de uit-stand ○ staan.
- 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 je regelaar/cilinder-verbinding.
- 4) Zet de lucifer in de luciferhouder en strijk de lucifer aan. Houd de brandende lucifer naast de zijbrander (C).
- 5) Druk de regelknop van de brander in en draai hem tegen de klok in naar de start/hoog-ⓘ 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 wordt ontstoken, draai de regelknop van de zijbrander dan naar de uit-stand ○ en wacht 5 minuten tot het gas weg is voordat je weer probeert de brander te ontsteken. Als het meerdere malen niet lukt, volg dan de probleemoplossingsstappen voor gastoevoer op de volgende pagina.
- 8) Als de brander wordt ontstoken, volg dan de instructies voor “De onderdelen van het elektrische ontstekingsstelsel controleren”.



GASTOEVOER

SYMPTOOM

- Barbecue bereikt niet de gewenste temperatuur of wordt ongelijkmatig heet.
- Een of meer van de branders worden niet ontstoken.
- De vlam is laag terwijl de brander in 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" 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 je de gastoevoer bij de LPG-cilinder opendraait en een of meer van de regelknoppen niet in de uit-stand staan. Het kan ook gebeuren als je de LPG-cilinder te snel open draait.

Je kunt het stroombeperkend mechanisme resetten door het ventiel van de LPG-cilinder dicht te draaien en alle regelknoppen van de branders in de uit-stand te zetten. ⏻ Wacht vijf minuten totdat het opgebouwde gas weg is, en steek dan opnieuw de barbecue 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

- Je 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 Verzorging van het product. 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 LPG-cilinder terugbrengen naar de plaatselijke winkelier.

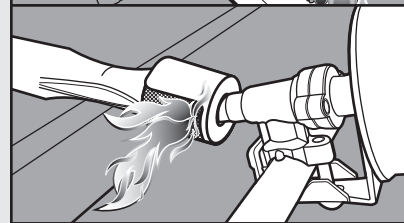
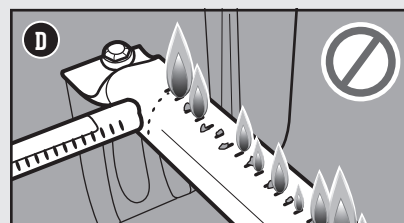
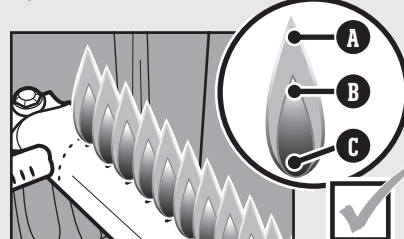
RESERVEONDERDELEN

Neem voor reserveonderdelen contact op met je plaatselijke winkelier of log in op weber.com.

Juist vlampatroon van branders

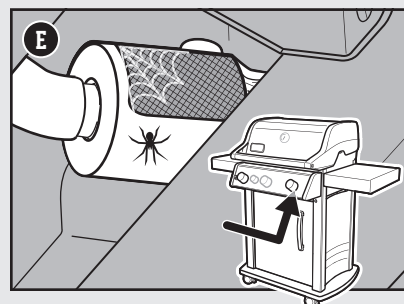
De branders in je barbecue zijn in de fabriek ingesteld voor de juiste vermenging van lucht en gas. Wanneer de branders correct functioneren zie je een specifiek vlampatroon. De toppen van de vlammen kunnen af en toe geel flakkeren (A) en gaan naar beneden van lichtblauw (B) over naar donkerblauw (C).

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



Spinnenschilden

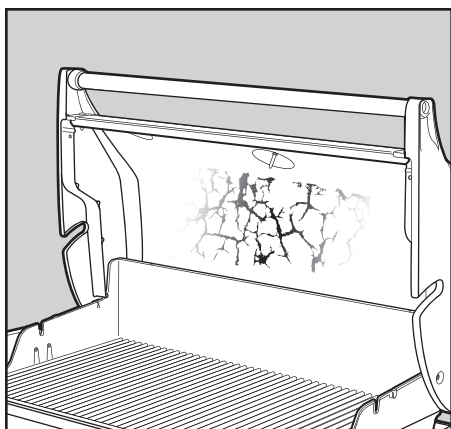
De openingen in de branders voor de bij de brander benodigde lucht (E) zijn voorzien van roestvrijstalen schilden om te voorkomen dat spinnen en insecten webben en nesten maken in de branders. Er kan een opbouw van stof en vuil op de buitenkant van de schilden plaatsvinden, hetgeen de toevoer van zuurstof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



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

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

⚠ **PAS OP:** De openingen van de branderbuizen moeten goed over de ventielopeningen worden geplaatst.



VETTIGE BARBECUE (verfschilfers en steekvlammen)

SYMPTOOM

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

OORZAAK

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

OPLOSSING

Dit gebeurt op den duur na herhaald gebruik van je barbecue. Dit is geen defect. Maak het deksel schoon. Zie het hoofdstuk "Verzorging van het product".

SYMPTOOM

- Er ontstaan steekvlammen tijdens het barbecueën of voorverwarmen.

OORZAAK

Er is overgebleven voedsel van de vorige maaltijd.

De binnenkant van de barbecue moet grondig worden schoongemaakt.

OPLOSSING

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

Volg de stappen in het gedeelte "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 je een tikkend geluid horen. Als je geen tikkend geluid hoort, controleer je de batterij en daarna de bedrading.

De batterij controleren

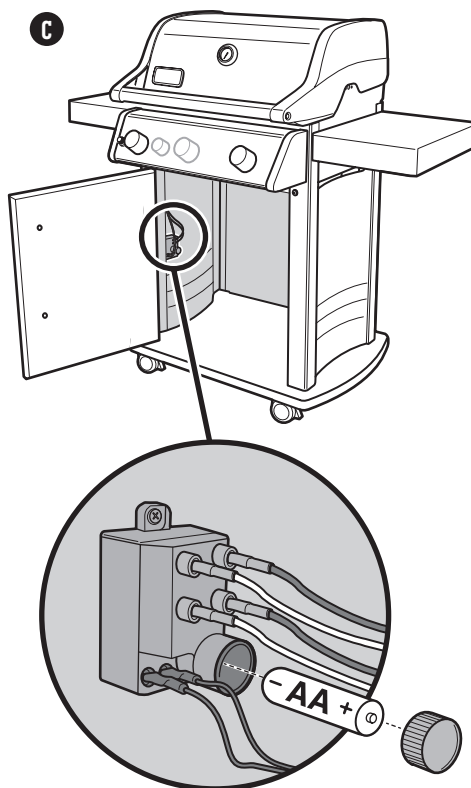
Er zijn drie mogelijke problemen met de batterij die de ontstekingsmodule van stroom voorziet die je moet controleren:

- 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, vervang je deze door een nieuwe batterij.

De bedrading controleren

Er zijn twee mogelijke probleemzones die je moet controleren:

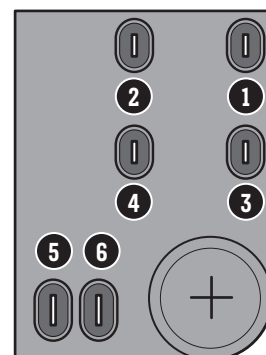
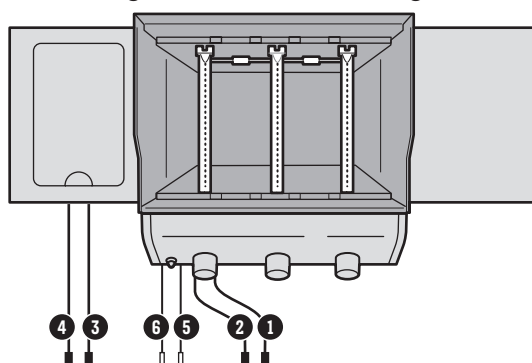
- 1) Controleer of de ontstekingsbedrading stevig is aangesloten op de klemmen op de ontstekingsknop onder het bedieningspaneel.
- 2) Controleer of de ontstekingbedrading correct bevestigd is aan de ontstekingsmodule. De draadklemmen hebben een kleurcodering die overeenkomt met de klemmen op de ontstekingsmodule.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



NEEM CONTACT OP MET DE KLANTENSERVICE

Als je nog steeds problemen ondervindt, kun je contact opnemen met de klantenservicevertegenwoordiger in je regio via de contactinformatie op weber.com

Bedradingsschema ontstekingsmodule



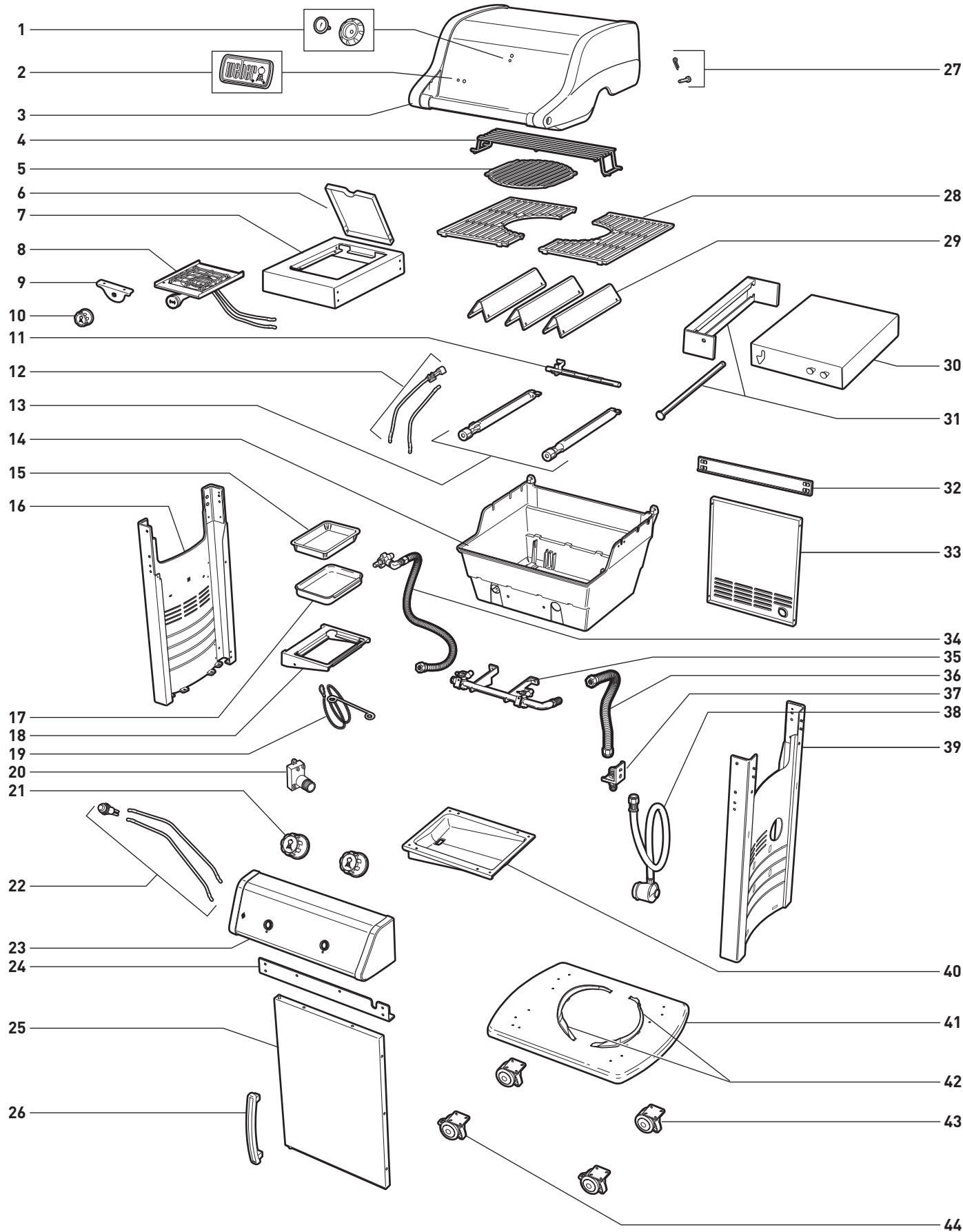
Barbecuegids

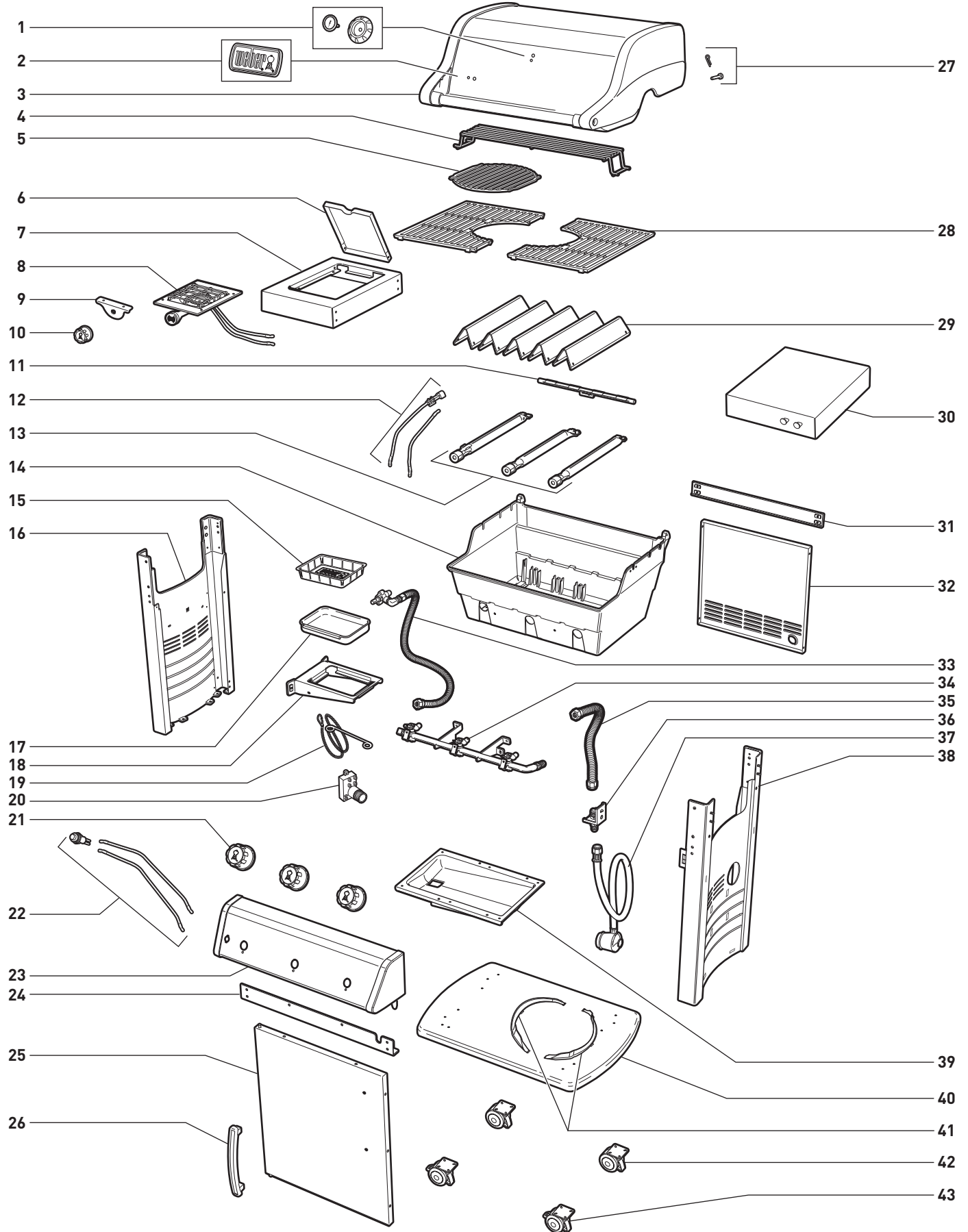
Type	Dikte/Gewicht	Gemiddelde totale barbecuetijd
 ROOD VLEES		
	19 mm dik	4 tot 6 minuten directe hoge warmte
Steak: Entrecote, porterhouse, ribeye, T-bone en ossenhaas	25 mm dik	6 tot 8 minuten directe hoge warmte
	50 mm dik	14 tot 18 minuten 6 tot 8 minuten dichtschroeien op directe hoge warmte, dan 8 tot 10 minuten op indirecte hoge warmte
Bavette	0,68 tot 0,90 kg, 19 mm dik	8 tot 10 minuten directe gemiddelde warmte
Rundergehaktburger	19 mm dik	8 tot 10 minuten directe gemiddelde warmte
Haas	1,3 tot 1,8 kg	45 tot 60 minuten 15 minuten directe gemiddelde warmte, dan 30 tot 45 minuten indirecte gemiddelde warmte
 VARKENSVLEES		
Braadworst: vers	85 g worst	20 tot 25 minuten directe lage warmte
	19 mm dik	6 tot 8 minuten directe hoge warmte
Karbonades en koteletjes: met of zonder bot	31 tot 38 mm dik	10 tot 12 minuten 6 minuten dichtschroeien op directe hoge warmte, dan 4 tot 6 minuten op indirecte hoge warmte
Ribs: babybackribs, spareribs	1,3 tot 1,8 kg	1,5 tot 2 uur indirecte gemiddelde warmte
Ribs: country style, met bot	1,3 tot 1,8 kg	1,5 tot 2 uur indirecte gemiddelde warmte
Haas	0,454 kg	30 minuten 5 minuten dichtschroeien op directe hoge warmte, dan 25 minuten op indirecte gemiddelde warmte
 GEVOGELTE		
Kippenborst: zonder bot, zonder vel	170 tot 226 g	8 tot 12 minuten directe gemiddelde warmte
Kippendijen: zonder bot, zonder vel	113 g	8 tot 10 minuten directe gemiddelde warmte
Kipstukken : met bot, verschillend	85 tot 170 g	36 tot 40 minuten 6 tot 10 minuten directe lage warmte, dan 30 minuten op indirecte gemiddelde warmte
Kip: heel	1,8 tot 2,2 kg	1 tot 1,25 uur indirecte gemiddelde warmte
Wildhoen	0,68 tot 0,90 kg	60 tot 70 minuten indirecte gemiddelde warmte
Kalkoen: heel, zonder vulling	4,5 tot 5,4 kg	2 tot 2,25 uur indirecte gemiddelde warmte
 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 gemiddelde warmte
	25 tot 31 mm dik	10 tot 12 minuten directe gemiddelde warmte
	0,454 kg	15 tot 20 minuten indirecte gemiddelde warmte
Vis: heel	1,36 kg	30 tot 45 minuten indirecte gemiddelde warmte
Garnalen	42,5 g	2 tot 4 minuten directe hoge warmte
 GROENTE		
Asperges	12,7 mm doorsnede	6 tot 8 minuten directe gemiddelde warmte
	met schutblad	25 tot 30 minuten directe gemiddelde warmte
Maïs	zonder schutblad	10 tot 15 minuten directe gemiddelde warmte
	shiitake of champignon	8 tot 10 minuten directe gemiddelde warmte
Paddenstoelen	portobello	10 tot 15 minuten directe gemiddelde warmte
	gehalveerd	35 tot 40 minuten indirecte gemiddelde warmte
Ui	plakken van 12,7 mm	8 tot 12 minuten directe gemiddelde warmte
	heel	45 tot 60 minuten indirecte gemiddelde warmte
Aardappel	plakken van 12,7 mm	9 tot 11 minuten 3 minuten voorkoken, dan 6 tot 8 minuten directe gemiddelde warmte

De vleessoorten, diktes, gewichten en barbecuetijden hierboven zijn bedoeld als richtlijnen. De gaartijd kan worden beïnvloed door factoren als hoogte, wind en buitentemperatuur. Twee vuistregels: Barbecue steaks, visfilets, stukken kip zonder bot en groenten middels de methode met directe warmte volgens de in de tabel aangegeven tijd (of tot de gewenste mate van gaarheid). Draai het voedsel halverwege de barbecuetijd om. Barbecue braadstukken, hele kip of gevogelte, stukken kip of gevogelte met bot, hele vis, en dikkere stukken vlees met de indirecte methode zo lang als aangegeven in de tabel (of totdat een Instant Read Thermometer de gewenste interne temperatuur aangeeft). De gaartijd voor rund en lam geldt voor gemiddelde gaarheid, tenzij anders vermeld. Laat, voordat je 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 gedurende die tijd nog 5 tot 10 graden.



VERGEET NIET OM JE TE REGISTREREN



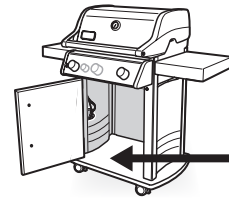


.....

.....



Serienummer



Vul in het bovenstaande tekstvak het serienummer van je barbecue in om het in de toekomst te kunnen terugvinden. Het serienummer staat op de gegevenssticker aan de binnenkant van de kast.

OOSTENRIJK

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

BELGIË

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

CHILI

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

TSJECHIË

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

DENEMARKEN

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

FRANKRIJK

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

DUITSLAND

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

IJSLAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAËL

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

ITALIË

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

NEDERLAND

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

POLEN

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

RUSLAND

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

ZUID-AFRIKA

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

SPANJE

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

ZWITSERLAND

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

VERENIGDE ARABISCHE EMIRATEN

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

VERENIGD KONINKRIJK

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

VERENIGDE STATEN

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

Neem voor Ierland contact op met:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Voor andere Oost-Europese landen, zoals ROEMENIË, SLOVENIË, KROATIË of GRIEKENLAND, kun je contact opnemen met:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

Voor de Baltische staten, contact opnemen met:
Weber-Stephen Nordic ApS.



weber.com