

SPIRIT II

E-220 GBS • E-320 GBS • S-320 GBS



LPG-gebruikershandleiding

REGISTREER *vandaag*

De toegang tot barbecueplezier: Registreer uw SPIRIT II 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



iGRILL APP



E-MAIL



WEBER.COM



40011

032819
nl - Dutch

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



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 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.

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.

CE:2531CS-0132
ID: 2531

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 zijanten 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 brandverstoppen vóór gebruik.
- Inpandige opslag van de barbecue is alleen toegestaan als de LPG-cilinder is losgekoppeld en van de barbecue is verwijderd.

INHOUDSOPGAVE

- 2 Welkom bij WEBER
Belangrijke veiligheidsinformatie
- 4 De belofte van WEBER
WEBERS Vrijwillige Garantie
- 5 Producteigenschappen
SPIRIT II Eigenschappen
GS4 barbecuesysteem
- 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 II Openingsafmetingen
branderventiel en verbruiksgegevens
LPG-cilinderinstallaties en het controleren op lekken
- 12 Bediening
De eerste keer dat u barbecuet
Elke keer dat u barbecuet
Het aansteken van de barbecue
- 15 Productonderhoud
Reiniging en onderhoud
- 17 Probleemoplossing
- 20 Reserveonderdelen
- 22 Barbecuegids

**ALTJD IN
HET BEZIT VAN
HET NIEUWSTE
EN BESTE**

De meest recente versie van
deze gebruikershandleiding
vindt u online.

De belofte van WEBER (10 jaar vrijwillige garantie EMEA)

Bij WEBER zijn we vooral trots op twee dingen: het maken van barbecues die lang meegaan en het bieden van een levenslange uitzonderlijke klantenservice.

Bedankt dat u een WEBER-product heeft aangeschaft. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 en haar Internationale Bedrijfsonderdelen (vermeld aan het eind van deze handleiding) ("WEBER") zijn trots op het feit dat ze een veilig, duurzaam en betrouwbaar product bieden.

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

Krachtens de toepasselijke wetgeving heeft de Eigenaar meerdere rechten wanneer het product defect is. Onder die rechten vallen mogelijk aanvullende diensten of vervanging, verlaging van de koopprijs en vergoeding. In sommige landen binnen de Europese Unie is dit bijvoorbeeld een tweejarige wettelijk recht dat begint op de dag dat het product wordt geleverd. Dit recht, evenals andere wettelijke rechten, geldt onverlet deze bepaling in de Vrijwillige Garantie. Deze Vrijwillige Garantie geeft de Eigenaar juist extra rechten die onafhankelijk zijn van wettelijke bepalingen.

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) ("Eigenaar") dat het WEBER-product gedurende tien (10) jaar vanaf de dag van aanschaf vrij is van materiaaldefecten en productiefouten wanneer het product volgens de instructies in de Gebruikershandleiding wordt gemonteerd en gebruikt. (Opmerking: Als u de Gebruikershandleiding van uw WEBER verliest of kwijtraakt, kunt u online een vervangend exemplaar vinden op www.weber.com.) Deze Garantie geldt voor Europa, het Midden-Oosten en Afrika (EMEA). WEBER gaat ermee akkoord onderdelen die materiaaldefecten of productiefouten vertonen te repareren of vervangen behoudens de beperkingen, disclaimers en uitsluitingen die hieronder worden 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.

WEBER staat achter haar producten en biedt u graag de Vrijwillige Garantie aan voor materiaaldefecten van de barbecue of relevante onderdelen, met uitzondering van normale slijtage.

- 'Normale slijtage' omvat uiterlijke en andere immateriële aantasting die door gebruik van de barbecue naar verloop van tijd kan ontstaan, zoals oppervlakteroest, deuken, krassen etc.

WEBER zal echter de Vrijwillige Garantie nakomen voor schade of storingen aan de barbecue of relevante onderdelen die voortkomen uit een materiaalfout.

- 'Materiaalfout' omvat doorroesten of doorbranden van bepaalde onderdelen, of andere schade of gebreken die u beletten uw barbecue veilig/correct te gebruiken.

Verantwoordelijkheden van de Eigenaar onder deze Vrijwillige Garantie / Uitsluiting van 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. Bewaar ook uw originele bon en/of de factuur aangezien het aankoopbewijs nodig is voor de

garantiedekking. WEBER zal daarnaast foto's van het vermeende defect en het serienummer van uw barbecue nodig hebben voordat de garantieclaim kan worden verwerkt. 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 Vrijwillige 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 de materiaalfout of het 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.

Deze Vrijwillige 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 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;
- Zure regen en andere omgevingsfactoren.

Het gebruik en/of de installatie van onderdelen op of in uw WEBER-product die geen originele WEBER-onderdelen zijn, doet deze Vrijwillige Garantie vervallen en alle schade die daaruit voortvloeit wordt niet gedekt door deze Vrijwillige 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 Vrijwillige Garantie vervallen.

Garantieafhandeling

Als u van mening bent dat u een onderdeel bezit dat door deze Vrijwillige Garantie wordt gedekt, kunt u contact opnemen met uw handelaar. Indien nodig kunt u ook contact opnemen met de WEBER-klantenservice via de contactgegevens op onze website (www.weber.com). WEBER zal, na onderzoek, een defect onderdeel dat onder deze Vrijwillige 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, waarbij de verzendkosten door de Eigenaar vooruitbetaald dienen te worden. De Eigenaar krijgt de verzendkosten vergoed als het defect is gedekt door de garantie.

Als u contact opneemt met uw handelaar, moet u ervoor zorgen dat u de volgende gegevens bij de hand heeft:

- Aankoopbewijs
- Foto's van het vermeende gebrek
- Serienummer van het product

Disclaimers

NAAST DE GARANTIE EN DISCLAIMERS ZOALS BESCHREVEN IN DEZE VRIJWILLIGE-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 VRIJWILLIGE-GARANTIEVERKLARING HEEFT OOK GEEN BEPERKENDE OF UITSLUITENDE WERKING OP SITUATIES OF SCHADECLAIMS WAARBIJ WEBER VERPLICHT AANSPRAKELIJK IS VOLGENS WETTELIJK VOORSCHRIFT.

NA HET VERSTRIJKEN VAN DE PERIODE VAN TIEN (10) JAAR VAN DEZE VRIJWILLIGE GARANTIE ZIJN GEEN GARANTIES MEER GELDIG. GARANTIES GEGEVEN DOOR ENIGE ANDERE PERSONEN, INCLUSIEF HANDELAARS OF VERKOPERS MET BETREKKING TOE ENIG PRODUCT (BIJVOORBEELD "UITGEBREIDE GARANTIES") ZIJN NIET BINDEND VOOR WEBER. HERSTEL NAAR AANLEIDING VAN DEZE VRIJWILLIGE GARANTIE IS UITSLUITEND IN DE VORM VAN REPARATIE OF VERVANGING VAN HET ONDERDEEL OF HET PRODUCT.

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

VOOR ONDERDELEN EN ACCESSOIRES DIE NAAR AANLEIDING VAN DEZE VRIJWILLIGE GARANTIE WORDEN VERVANGEN, GELDT ALLEEN GARANTIE GEDURENDE HET RESTANT VAN DE HIERBOVEN VERMELDE ORIGINELE VRIJWILLIGE-GARANTIEPERIODE VAN TIEN (10) JAAR. DEZE BEPERKING GELDT NIET IN GEVAL VAN OPZET EN GROVE NALATIGHEID OF IN GEVAL VAN LICHAAMELIJK LETSEL OF SCHADE AAN DE GEZONDHEID OF PERSOONLIJK LETSEL ONGEACHT OF DEZE DE SCHULD WAS VAN WEBER OF VAN HAAR WETTELIJKE VERTEGENWOORDIGERS OF AGENTEN.

DEZE VRIJWILLIGE GARANTIE GELDT ALLEEN VOOR PRIVÉGEBRUIK EN GELDT NIET VOOR WEBER-BARBECUES DIE WORDEN GEBRUIKT VOOR 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 VRIJWILLIGE GARANTIE DIENT TE WORDEN OPGEVAT ALS EEN VERPLICHTING VAN WEBER OM ZULKE ONTWERPAAANPASSINGEN IN EERDER GEPRODUCEERDE PRODUCTEN DOOR TE VOEREN EN DEZE VERANDERINGEN DIENEN NIET TE WORDEN OPGEVAT ALS EEN ERKENNING DAT EERDERE ONTWERPEN GEBREKKIG WAREN.

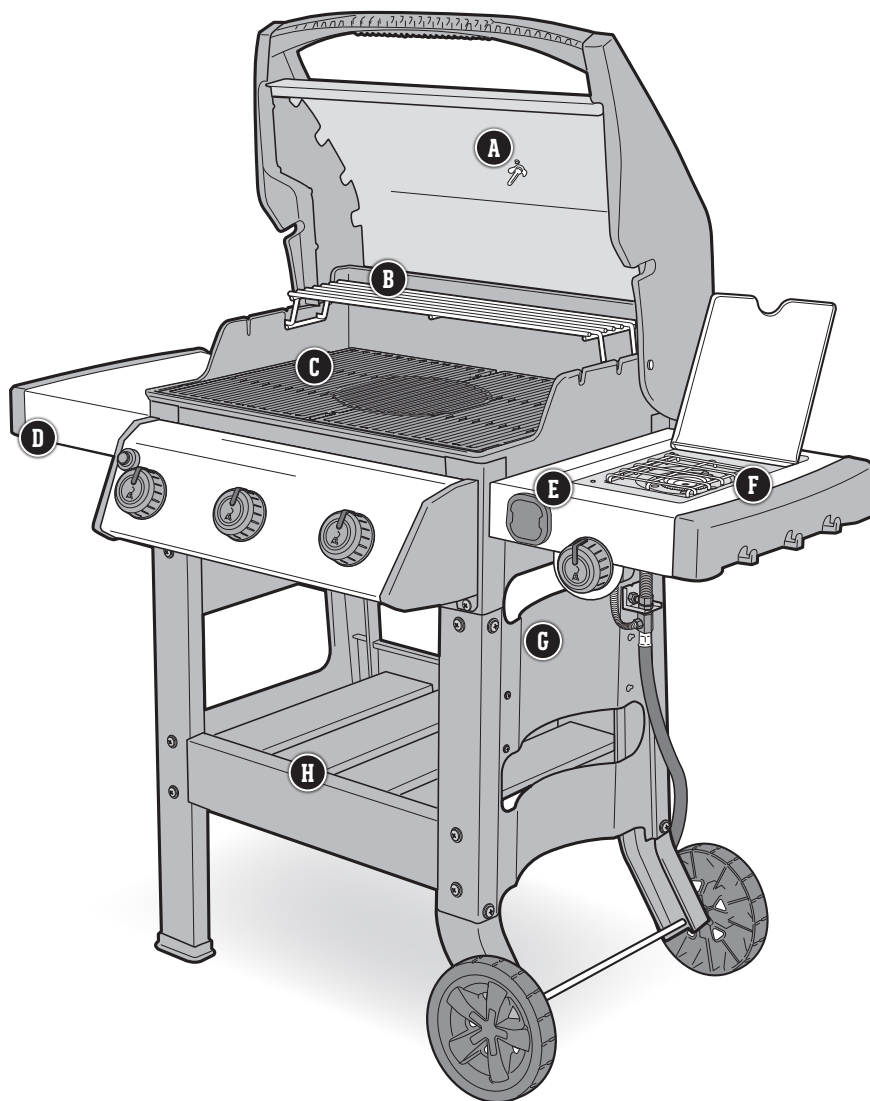
Raadpleeg de lijst met Internationale Bedrijfsonderdelen aan het eind van deze Gebruikershandleiding voor verdere contactinformatie.



BESCHERM UW INVESTERING

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

SPIRIT II EIGENSCHAPPEN



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 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.

E Geschikt voor iGRILL 3

De iGRILL 3 thermometer die met de app in verbinding staat houdt voedsel van begin tot eind in de gaten en toont de actuele temperatuur op uw mobiele apparaat. Download de WEBER iGRILL app, verbind de iGRILL met het apparaat, en u kunt tot vier thermometersondes van uw barbecue op het voedsel aansluiten. (Apart verkrijgbaar.)

F Zijbrander:

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

G 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.

H Ontwerp met open onderstel

Het gestroomlijnde open onderstel biedt extra ruimte en toegankelijkheid voor uw barbecuegereedschap.

HET GS4 BARBECUESYSTEEM

Het GS4 barbecuesysteem stelt een nieuwe norm in de wereld van barbecueën in de achtertuin. Dit innovatieve barbecuesysteem is gebaseerd op ruim 30 jaar barbecue-ervaring, culinaire expertise en, het allerbelangrijkste, het rekening houden met de wensen en behoeften van de mensen om wie het gaat – de barbecuegemeenschap.

Elk onderdeel van het GS4-systeem is speciaal ontworpen voor gebruiksgemak en u zult ongekend tevreden zijn over uw barbecue-ervaring. Wij beloven branders die gegarandeerd altijd aan te steken zijn, voedsel met een heerlijke rooksmak dat gelijkmatig en consistent gaar wordt, ongeacht waar u het op het grillrooster legt, en schoonmaken zonder gedoe, zodat u uw aandacht op de hoofdzaak kunt richten – mensen samenbrengen rond de barbecue.

Het GS4 barbecuesysteem bestaat uit vier belangrijke onderdelen: De INFINITY Crossover Ignition, branders, FLAVORIZER BARS en het vetopvangsysteem. Deze onderdelen zorgen dat elk aspect van uw barbecue-ervaring makkelijk en betrouwbaar verloopt, van het aansteken van de branders tot het reguliere onderhoud van uw barbecue. Samen vormen deze onderdelen een sterke barbecuemotor in elke SPIRIT II barbecue.

1 INFINITY Crossover Ignition

Met INFINITY Crossover Ignition lukt aansteken altijd. Met een royale garantie kunt u erop rekenen dat u altijd direct kunt beginnen met barbecueën.

2 Branders

De krachtige, roestvrijstalen branders zijn ontworpen om lang mee te gaan en verdelen de hitte gelijkmatig naar de grillroosters.

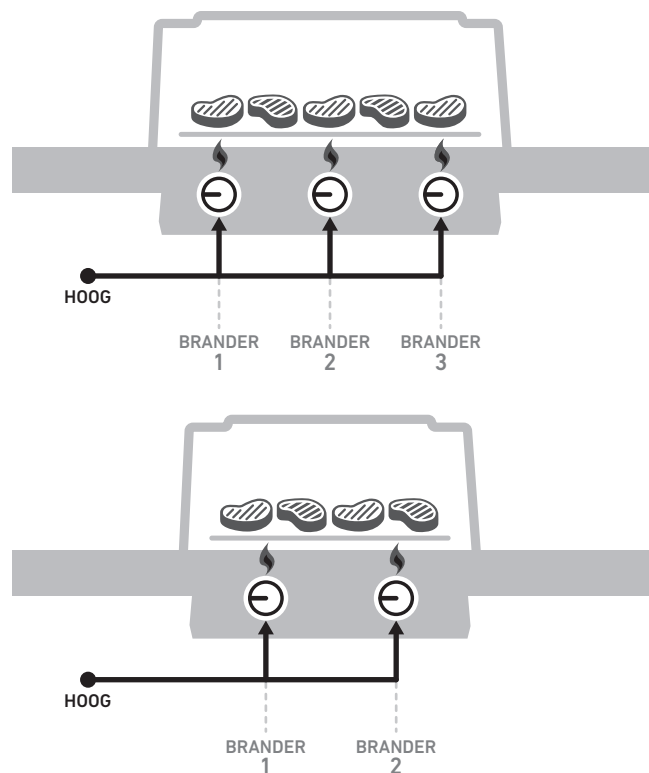
3 FLAVORIZER BARS

De klassieke WEBER FLAVORIZER BARS zijn precies onder de juiste hoek geplaatst om rokend en sissend druipvet op te vangen, waardoor het eten die onweerstaanbare rokerige smaak krijgt waar iedereen van houdt. Druipvet dat niet wordt verdampt, wordt weggevoerd van de branders naar het vetopvangsysteem.

4 Vetopvangsysteem

Het vetopvangsysteem voert vet af en vermindert de kans op steekvlammen. Druipvet dat niet wordt verdampt door de FLAVORIZER BARS wordt weggevoerd van de branders naar het wegwerplekbakje dat zich in de opvangbak onder de kookbox bevindt. U hoeft alleen de opvangbak te verwijderen en het lekbakje wanneer nodig te vervangen.

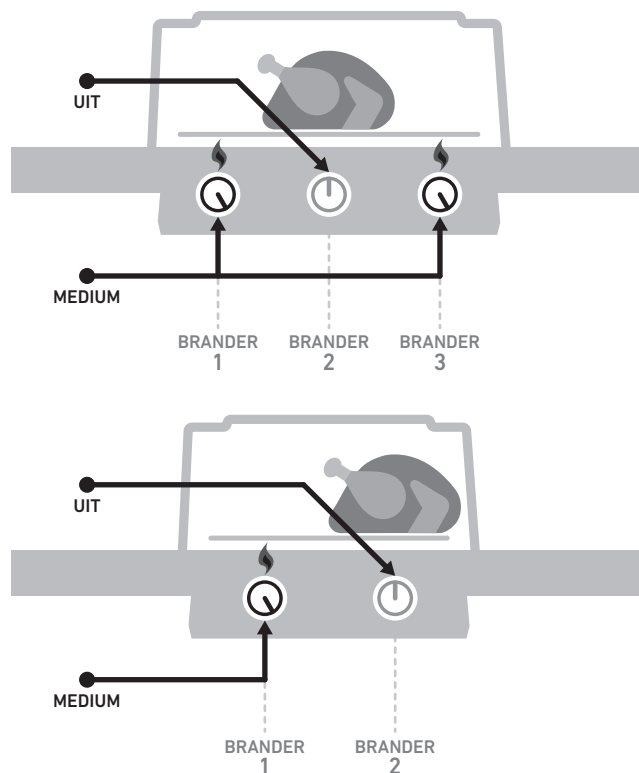
Het vuur - direct of indirect



DIRECTE HITTE-INSTELLING

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

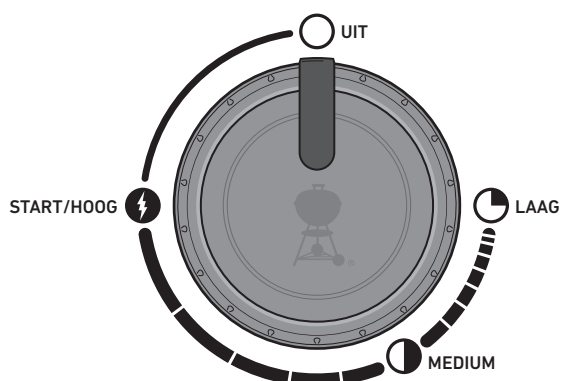
Bij directe hitte bevindt het vuur zich direct onder het voedsel. Directe hitte schroeit het oppervlak van het voedsel dicht, waardoor het heerlijke smaken en textuur ontwikkelt en karamelliseert, en tot in het midden gaar wordt.



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.

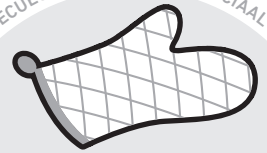
Wat is er lekkerder dan een sappige, mooi dichtgeschroeide steak met veel heerlijke gekaramelliseerde stukjes? De truc om dit te bereiken is uw voedsel op zijn plek te houden. Soms hebben we de neiging om ons voedsel om te draaien voordat het de gewenste kleur en smaak heeft bereikt. In bijna alle gevallen 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.



BARBECUEWANTEN

Draag bij twijfel altijd barbecuewanten. 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 II Openingsafmetingen branderventiel en verbruiksgegevens

OPENINGSAFMETINGEN BRANDERVENTIEL			
Land	Gascategorie	220-modellen	320-modellen
China ,Cyprus, Denemarken, Estland, Finland, Hongarije, Hongkong, IJsland, India, Israël, Japan, Korea, Letland, Litouwen, Malta, Nederland, Noorwegen, Roemenië, Rusland, Singapore, Slovenië, Slowakije, Tsjechië, Turkije, Zuid-Afrika, Zweden	I_{3B/P} (30 mbar of 2.8 kPa)	Hoofdbranders 1,02 mm Zijbrander 0,98 mm	Hoofdbranders 0,87 mm Zijbrander 0,98 mm
België, Frankrijk, Griekenland, Ierland, Italië, Luxemburg, Portugal, Spanje, Verenigd Koninkrijk, Zwitserland,	I_{3s} (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 0,83 mm Zijbrander 0,84 mm	Hoofdbranders 0,75 mm Zijbrander 0,84 mm
VERBRUIKSGEGEVENS			
Gascategorie	220-modellen	320-modellen	
I_{3B/P} (30 mbar of 2.8 kPa)	11,9 kW propaan 12,9 kW butaan 851 g/h propaan 939 g/h butaan	12,6 kW propaan 13,7 kW butaan 901 g/h propaan 997 g/h butaan	
I_{3s} (28-30/37 mbar)	11,9 kW propaan 12,9 kW butaan 851 g/h propaan 939 g/h butaan	12,6 kW propaan 13,7 kW butaan 901 g/h propaan 997 g/h butaan	
I_{3P} (37 mbar)	11,9 kW propaan 12,9 kW butaan 851 g/h propaan 939 g/h butaan	12,6 kW propaan 13,7 kW butaan 901 g/h propaan 997 g/h butaan	
I_{3B/P} (50 mbar)	11,9 kW propaan 12,9 kW butaan 851 g/h propaan 939 g/h butaan	12,6 kW propaan 13,7 kW butaan 901 g/h propaan 997 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.

LPG-cilinder installeren & 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 verbindingeninstructies.
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.

Plaatsing van de LPG-cilinder.

De grootte en vorm van de cilinder bepalen of de cilinder in de cilinderhouder of op de grond geplaatst wordt.

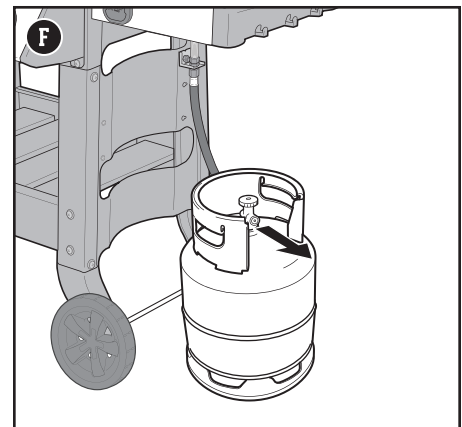
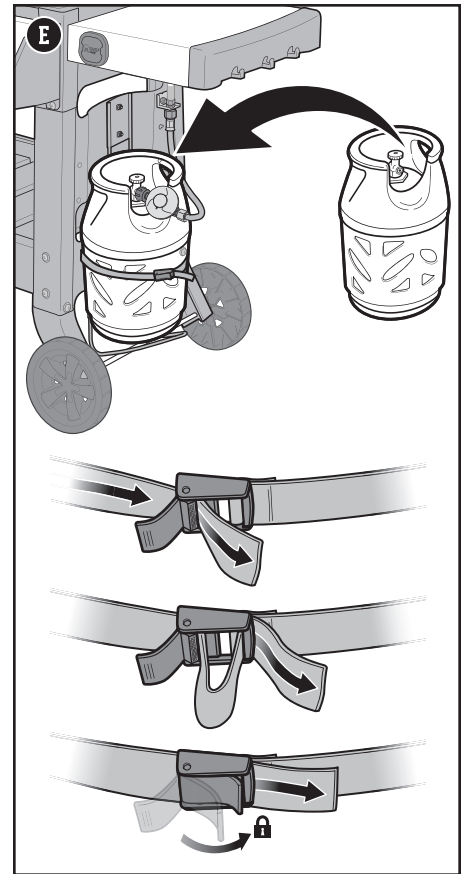
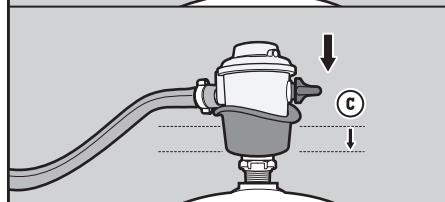
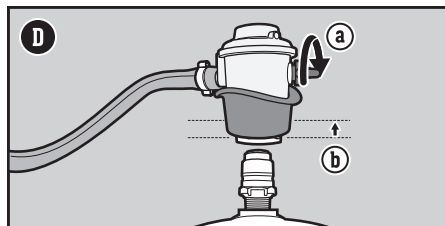
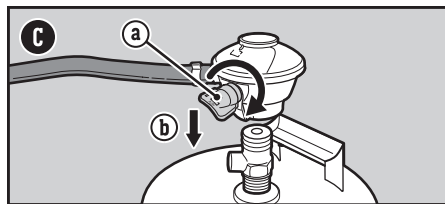
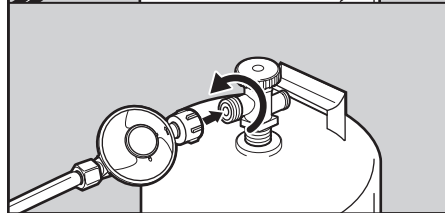
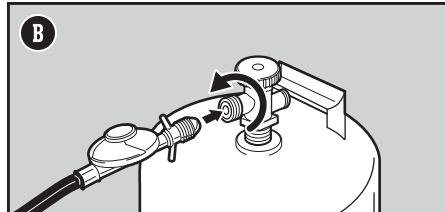
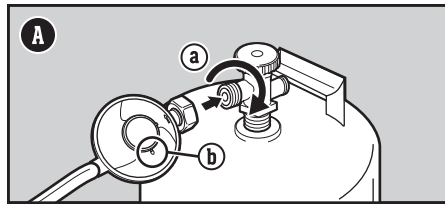
- 1) Bepaal het type van uw LPG-cilinder en volg de overeenkomstige instructies.

Plaatsing in houder (E)

Draai de cilinder zodanig dat de opening van het ventiel naar de voorkant van de barbecue gericht is. Til de cilinder op en plaats hem op de houder. Trek de riem aan zodat deze strak om de cilinder zit.

Plaatsing op de grond (F)

Plaats de cilinder op de grond buiten de bodemkast aan de rechterkant van de barbecue. Draai de cilinder zodanig dat de opening van het ventiel naar de voorkant van de barbecue gericht is.



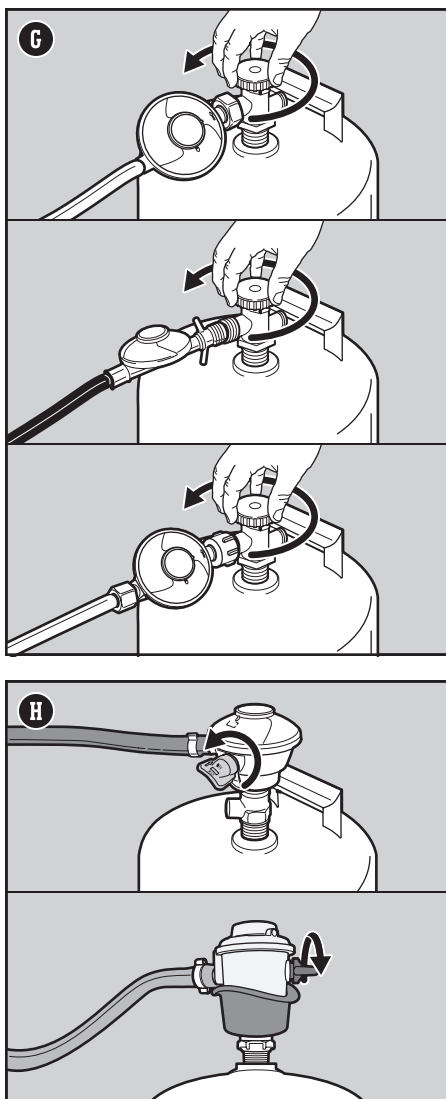
Wat is een lekcontrole?

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 verbindingen bij de cilinder en de regelaar nat met een water-en-zeepoplossing, met gebruik van een spuitfles, kwastje 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)**.



⚠ **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.

3) Als er belletjes te zien zijn, is er een lek:

- 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.** Neem contact op met de klantenservicevertegenwoordiger voor uw gebied via de contactgegevens op onze website.
- 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.**
- 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.

- 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

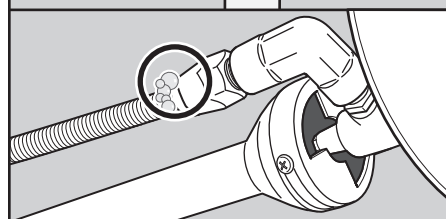
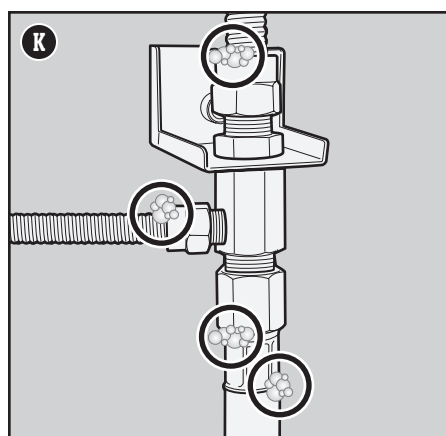
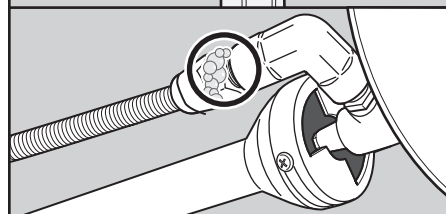
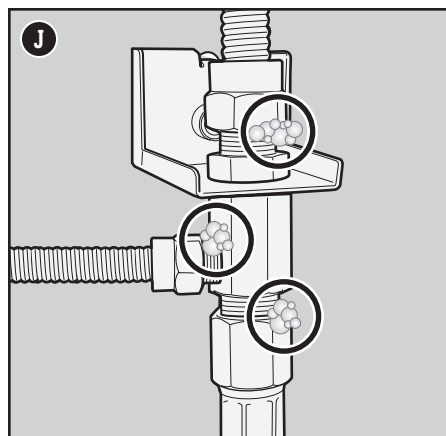
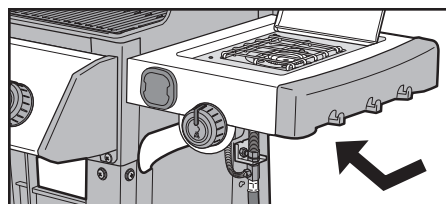
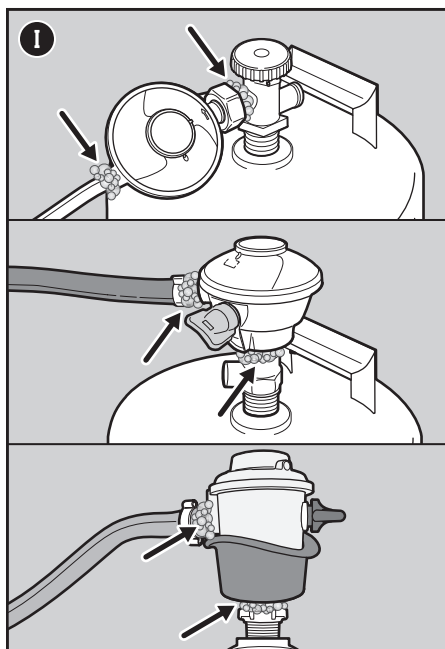
De volgende accessoires moeten worden getest, telkens als een cilinder opnieuw wordt gevuld en vastgekoppeld:

- 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

- Controleer dat het ventiel van de LPG-cilinder of de hendel van de regelaar volledig uit staat.
- 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 grilt

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 vetopvangsysteem dat vet van het voedsel af wegvoert naar een wegwerpbak. Terwijl u grilt, wordt het vet langs de uitschuifbare opvangbak afgevoerd in een wegwerplekbakje dat in de opvangbak past. Dit systeem moet elke keer dat u barbecueet, schoongemaakt worden om brand te voorkomen.

- 1) Controleer of de barbecue uit staat en niet heet is.
- 2) Verwijder de uitschuifbare opvangbak door deze naar voren te trekken **(A)**.
- 3) Controleer of er vet in het wegwerplekbakje in de uitschuifbare opvangbak zit. Gooi het wegwerplekbakje indien nodig weg en vervang het bakje door een nieuw.
- 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.

Verwarm de barbecue voor

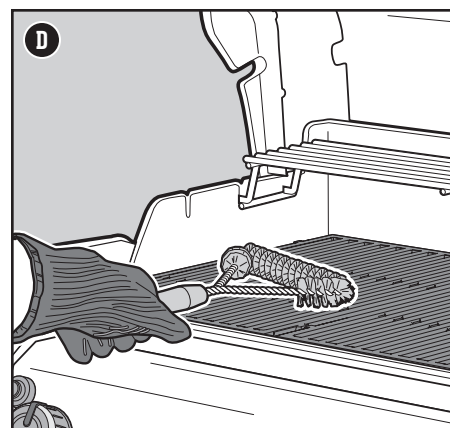
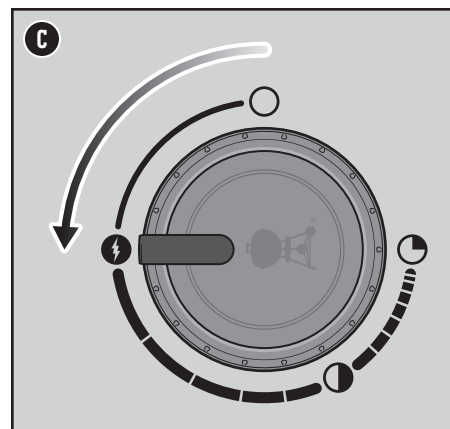
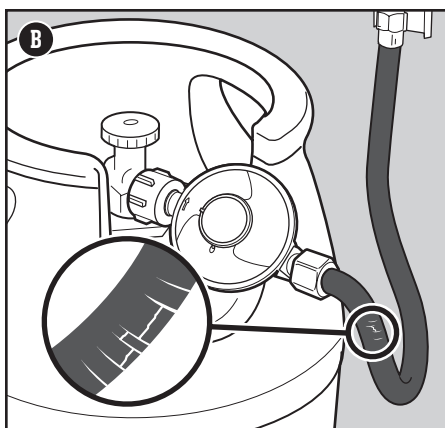
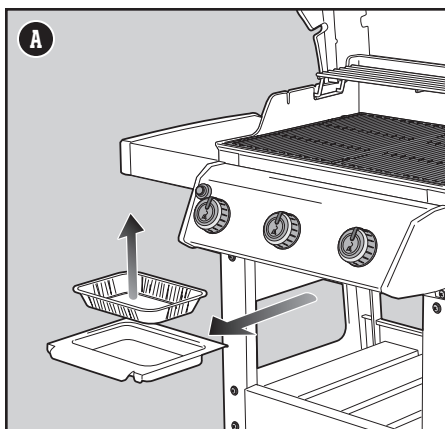
Het voorverwarmen van de barbecue is cruciaal voor succesvol barbecueën. Het voorverwarmen helpt voorkomen dat voedsel aan het rooster blijft kleven en maakt het rooster heet genoeg om goed te schroeien. Het brandt ook resten van een eerdere maaltijd weg.

- 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:** Wees voorzichtig bij het verwijderen van de opvangbak en het afvoeren van heet vet.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthittenniveau 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 vervangingsslang.

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

De barbecue aansteken

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

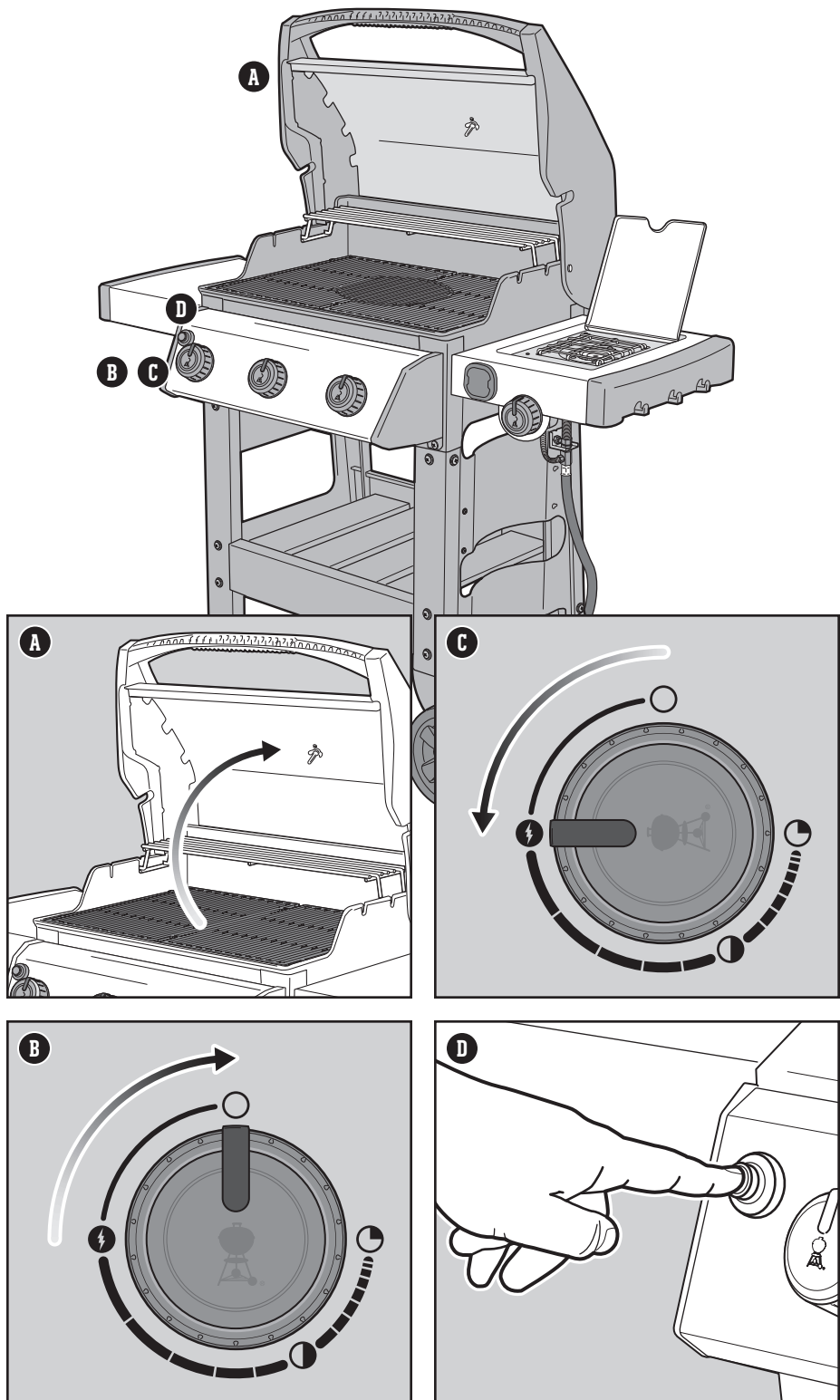
Het crossover ontstekingsstelsel ontsteekt de brander helemaal links, brander 1, met een vonk uit de ontstekingselektrode. U genereert de energie voor de vonk door op de ontstekingsknop te drukken. U hoort de ontsteker klikken. Brander(s) 2 (en 3) kan/kunnen worden aangestoken nadat brander 1 is aangestoken. 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 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.

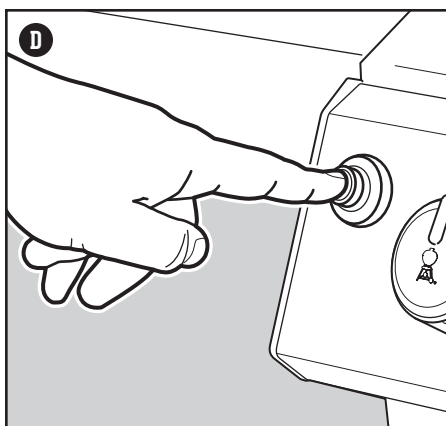
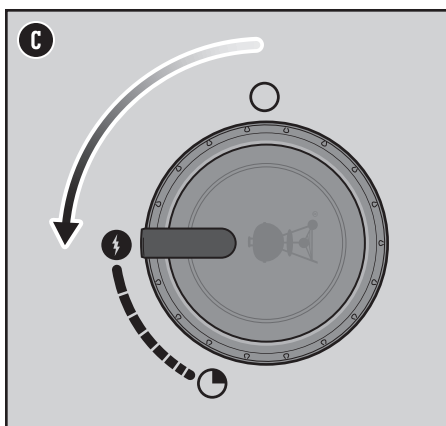
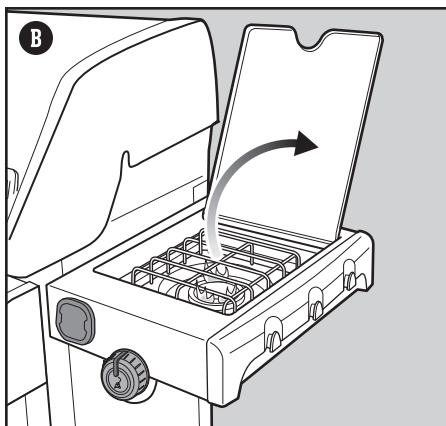
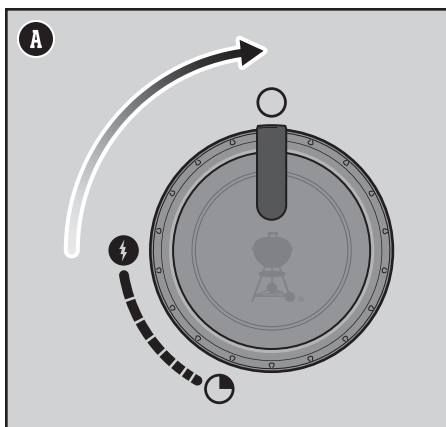
Opmerking: Het is belangrijk dat alle regelknoppen voor de branders in de uit-stand staan voordat u de LPG-cilinder opendraait.

- 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 verfachtige 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

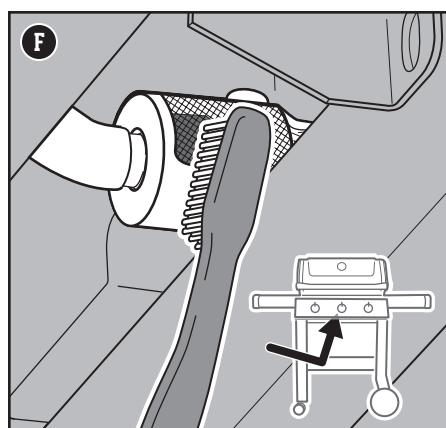
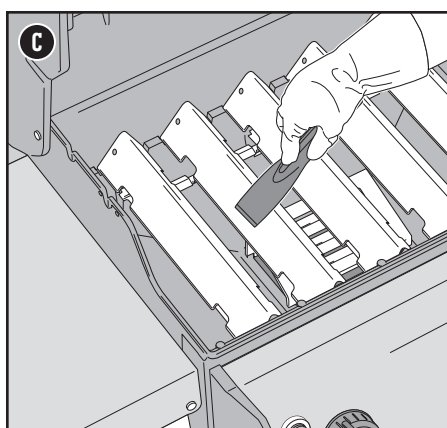
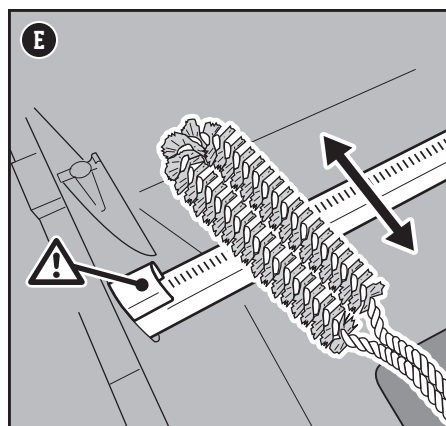
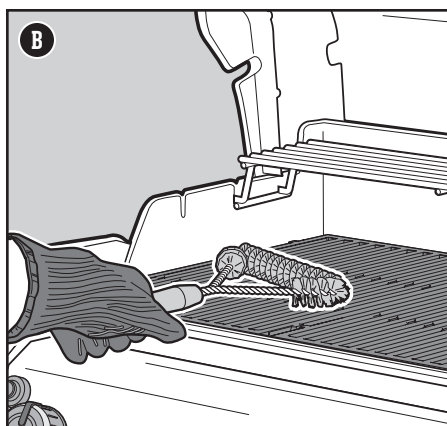
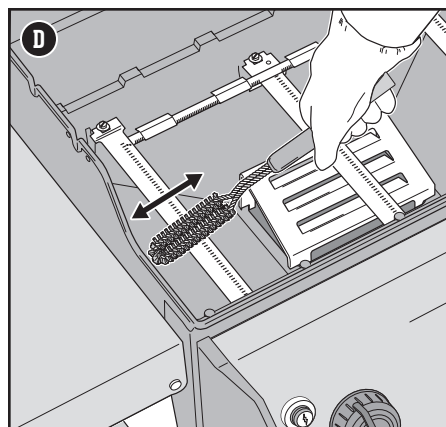
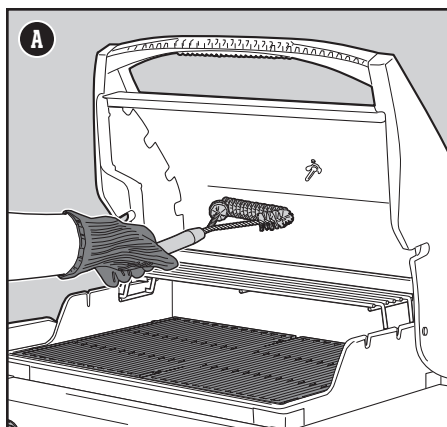
Twee gebieden van de branders die cruciaal zijn voor optimale prestaties zijn de brandgaten (kleine openingen langs de lengte van de branders) en de spinnen/insectenschilden aan de uiteinden van de brander. Het schoonhouden van deze gebieden is essentieel voor een veilige werking.

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).



⚠ **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, zuurbestendende schoonmaakmiddelen, terpentijn of xyleen, ovenschoonmaakmiddel, schuurmiddelen (keukenschoonmaakmiddelen), of schuurspunten.

Het hittedeksel schoonmaken

Het hittedeksel bevindt zich onder de branders en verdeelt de warmte gelijkmatig door de kookbox tijdens het barbecueën. Het schoonhouden van het hittedeksel verbetert de prestatie van uw barbecue.

- 1) Schraap het hittedeksel schoon met een plastic schraper (G).
- 2) Borstel indien nodig het hittedeksel met een roestvrijstalen reinigingsborstel.
- 3) Verwijder het hittedeksel en zet het opzij.

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 zijpanelen en de bodem van de barbecue door de opening in de bodem van de kookbox (H). Door deze opening wordt het vuil naar de uitschuifbare opvangbak geleid.

Het vetopvangsysteem schoonmaken

Het vetopvangsysteem bestaat uit een uitschuifbare opvangbak en een wegwerplekbakje. 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:

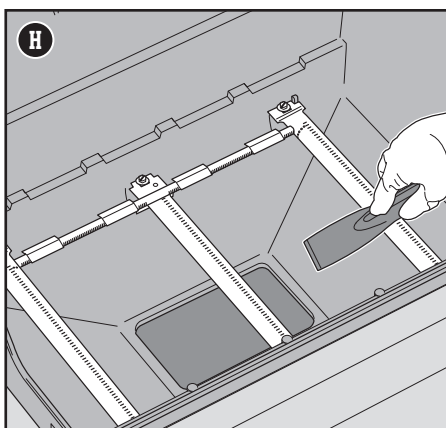
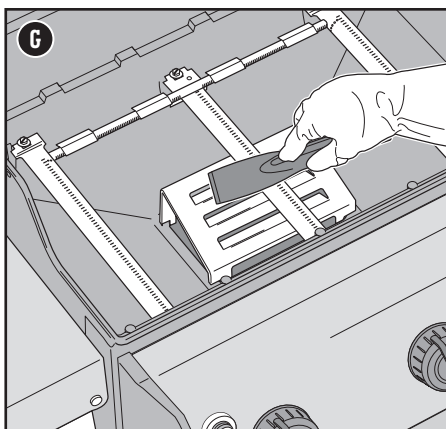
Roestvrijstalen oppervlakken schoonmaken

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 "nerflichting" 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 schoonspelen en goed afdrogen.



Reiniging van de buitenkant van barbecues op bijzondere locaties

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 kruikschroevendraaier

- 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

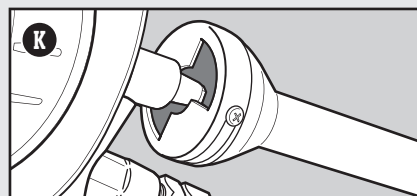
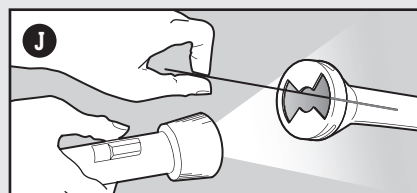
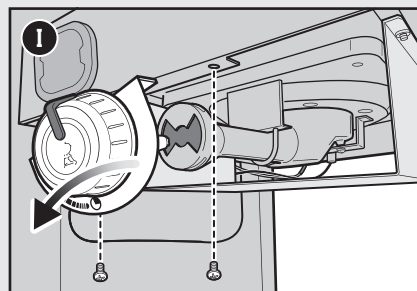
Benodigdheden: Een zaklamp, een stuk ijzerdraad (een rechtgebogen kleeplank), een geschikte roestvrijstalen borstel.

- 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 kruikschroevendraaier

- 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 zijbrandertafel.



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



HOOFDBRANDER(S) of ZIJBRANDER ONTSTEEST NIET

SYMPTOOM

- De hoofdbranders of zijbranders 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“.

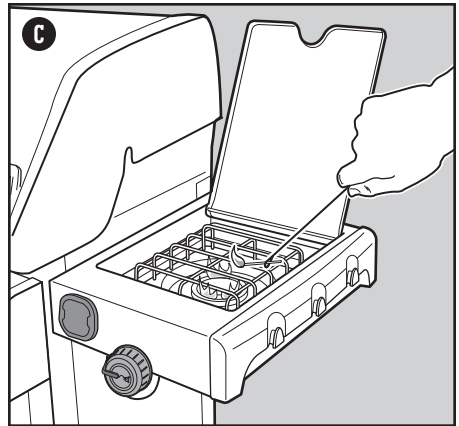
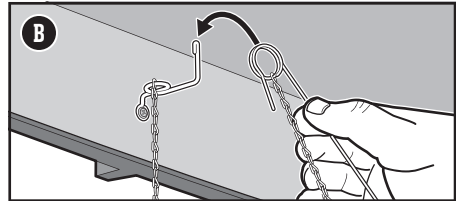
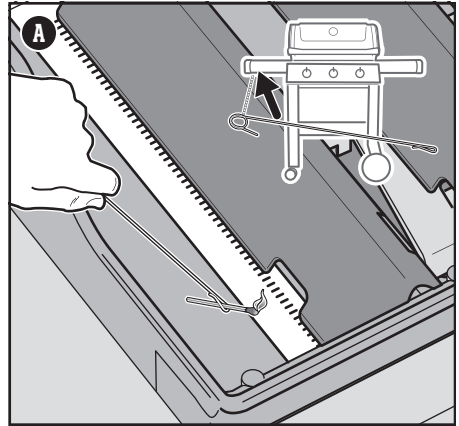
De barbecue aansteken met een lucifer

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

- Open het deksel van de barbecue.
- 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.*
- 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.
- Begin met brander 1, helemaal links. Zet de lucifer in de luciferhouder en strijk de lucifer aan. (De luciferhouder bevindt zich onder het linker werkblad.) Steek de brandende lucifer door de grillroosters, langs de FLAVORIZER BARS tot naast de brander **(A)**.
- Druk de regelknop voor de brander in en draai hem tegen de klok in naar de start/high-stand .
- Controleer dat de brander aangestoken is. Dat kunt u zien als u door de grillroosters en de FLAVORIZER BARS kijkt.
- 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.
- Als de brander aangaat, zit het probleem in het ontstekingssysteem. Volg de aanwijzingen voor „De onderdelen van het elektrische ontstekingssysteem controleren“.
- Als brander 1 ontsteekt, kunt u brander 2 (en brander 3) ontsteken.
- Vervang de luciferhouder die onder het linker werkblad hangt **(B)**.

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

- Open de deksel van de zijbranders.
- Controleer of de regelknop voor de zijbranders 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.*
- 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.
- Zet de lucifer in de luciferhouder en strijk de lucifer aan. (De luciferhouder bevindt zich onder het linker werkblad.) Houd de brandende lucifer bij de zijbranders **(C)**.
- Druk de regelknop voor de brander in en draai hem tegen de klok in naar de start/high-stand.
- Controleer of de zijbranders is ontstoken. Op een zonnige dag kan de vlam van de zijbranders moeilijk te zien zijn.
- Als de zijbranders 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.
- Als de brander ontsteekt, volgt u de aanwijzingen voor „De onderdelen van het elektrische ontstekingssysteem controleren“.



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.

De LPG-cilinder is (bijna) leeg.

De brandstofslang is gebogen of geknikt.

De brandgaten zijn vuil.

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 opnieuw vullen.

Brandstofslang weer recht maken.

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

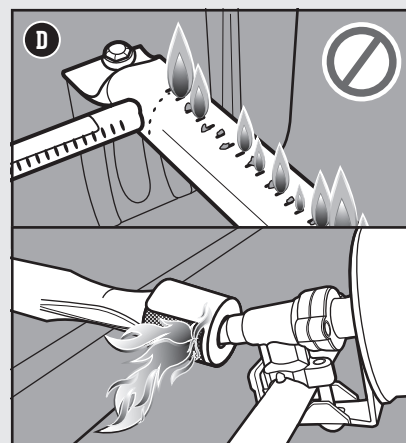
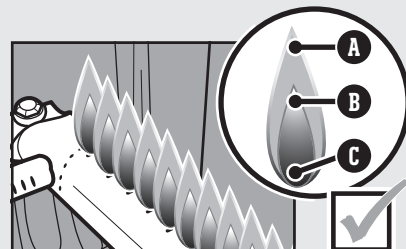
De interne rubberen afdichting in het ventiel van de LPG-cilinder kan beschadigd zijn.

Controleer de rubberen afdichting op schade. Als deze beschadigd is, de tank terugbrengen naar uw lokale dealer.

Juist vlampatroon van branders

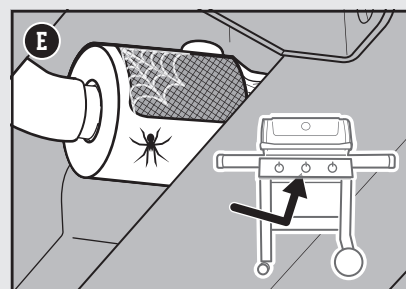
De branders in uw barbecue zijn in de fabriek ingesteld voor de juiste vermenging van lucht en gas. Wanneer de branders correct functioneren ziet u een specifiek vlampatroon. De toppen van de vlammen kunnen af en toe geel flakkeren (A) en gaan naar beneden van lichtblauw (B) over naar donkerblauw (C).

⚠ 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

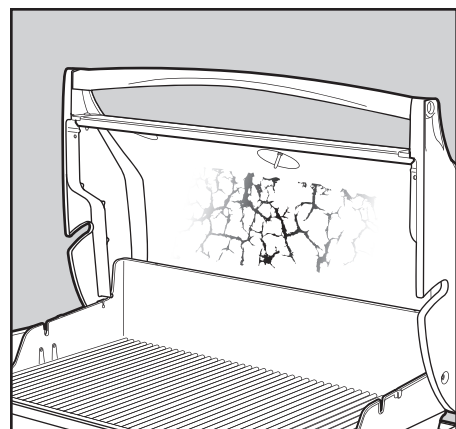
Er is overgebleven voedsel van de vorige maaltijd.

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

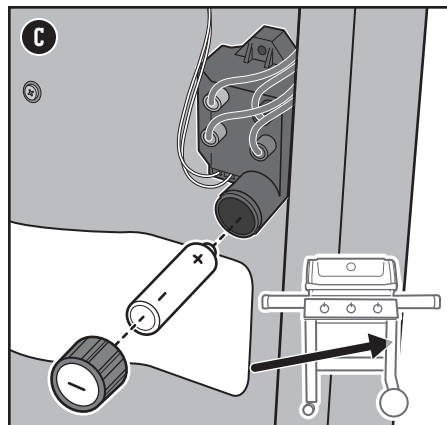
Er zijn drie mogelijke problemen met de batterij die de ontstekingsmodule van stroom voorziet die u moet controleren:

- 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.

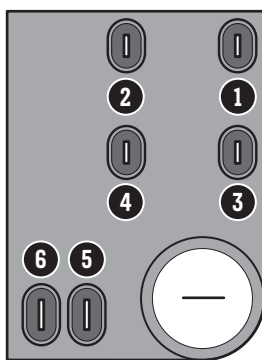
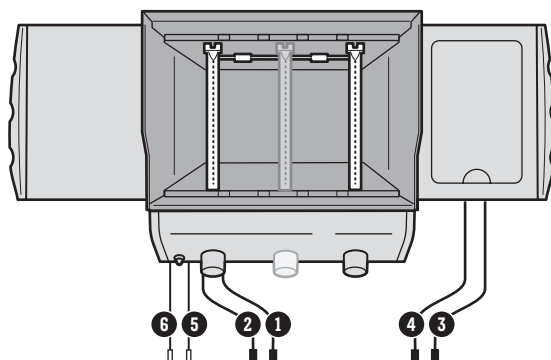
De bedrading controleren

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.



Bedradingsschema ontstekingsmodule

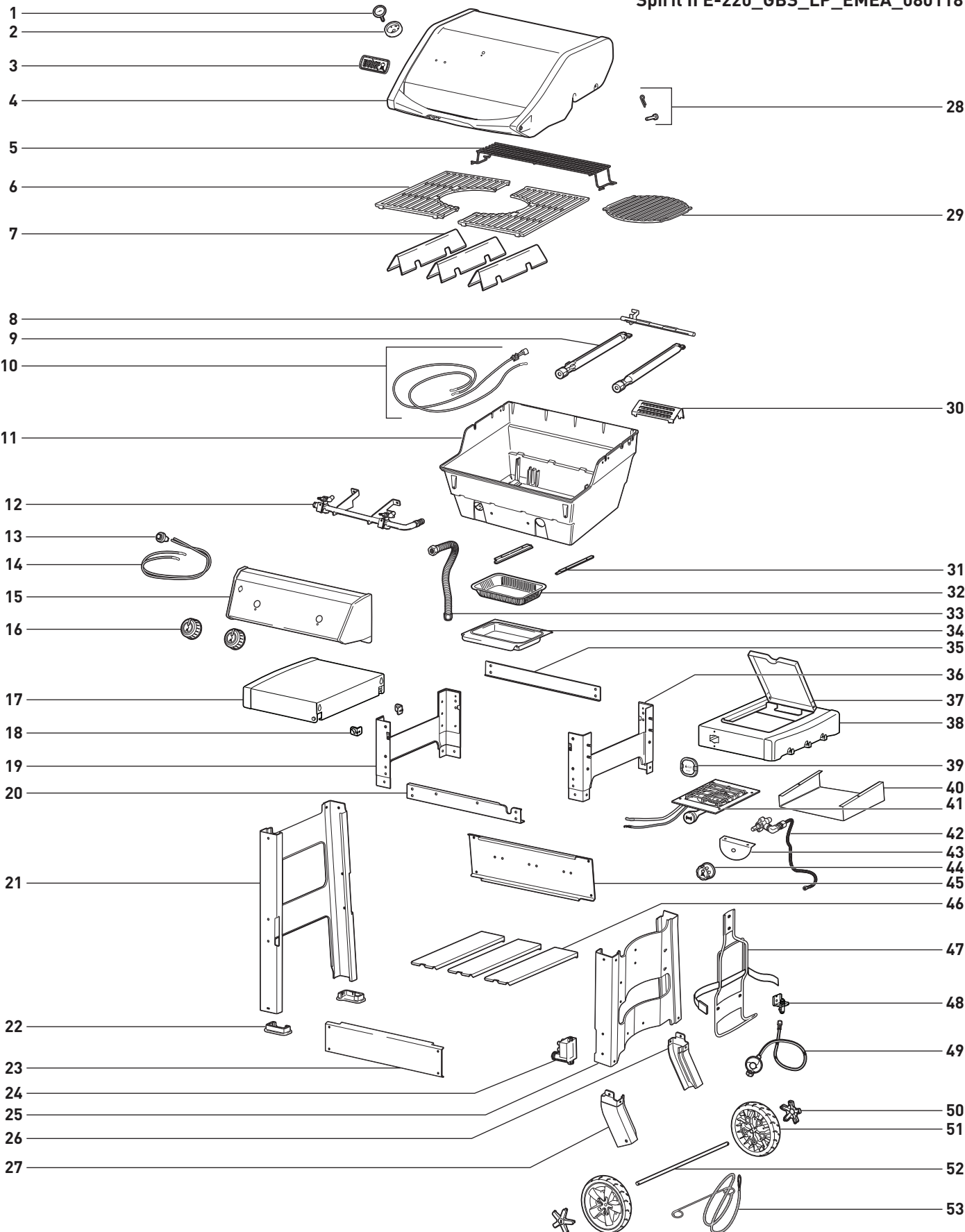


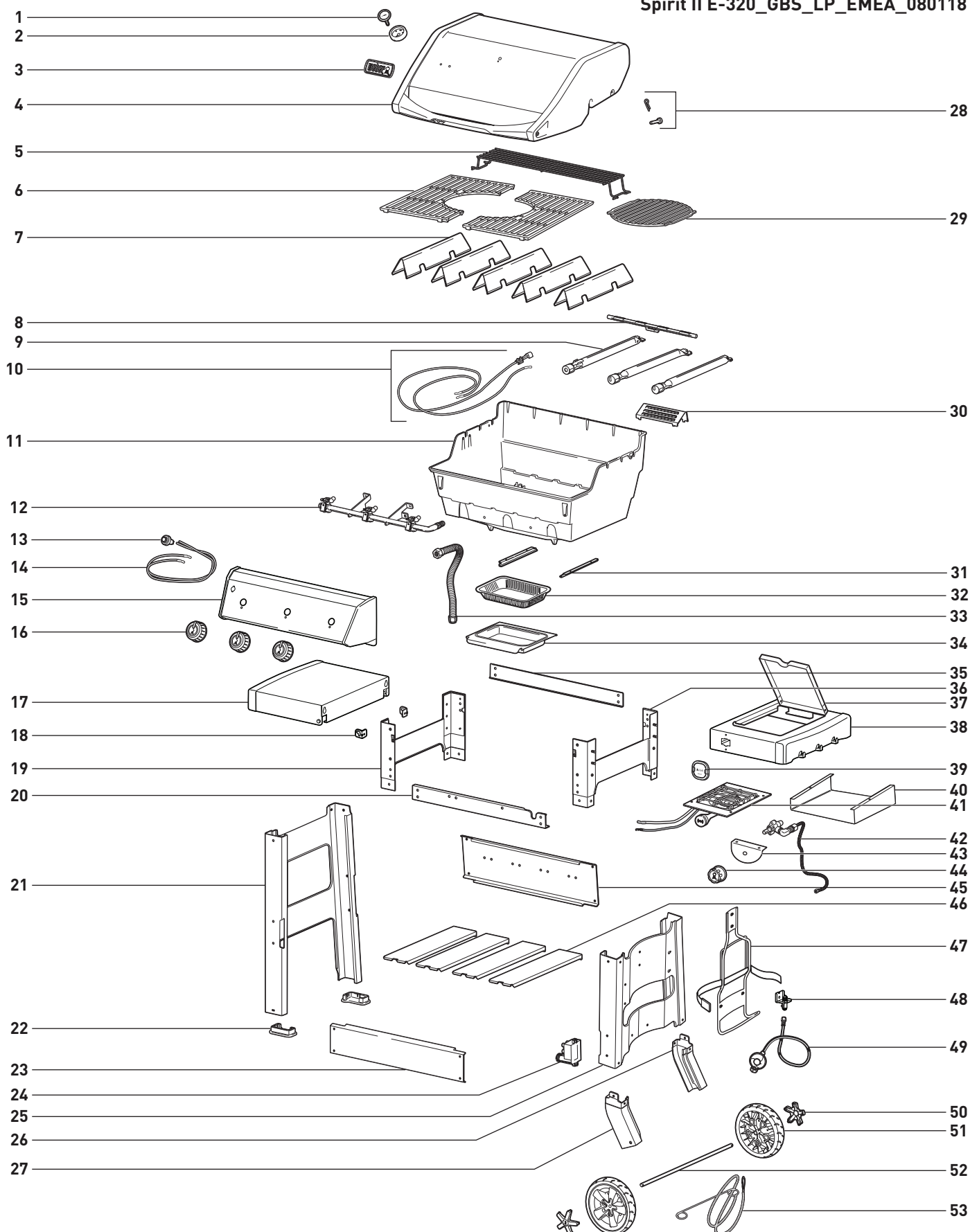
NEEM CONTACT OP MET DE KLANTENSERVICE

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

SPIRIT II E-220 GBS

Spirit II E-220_GBS_LP_EMEA_080118





Grillgids

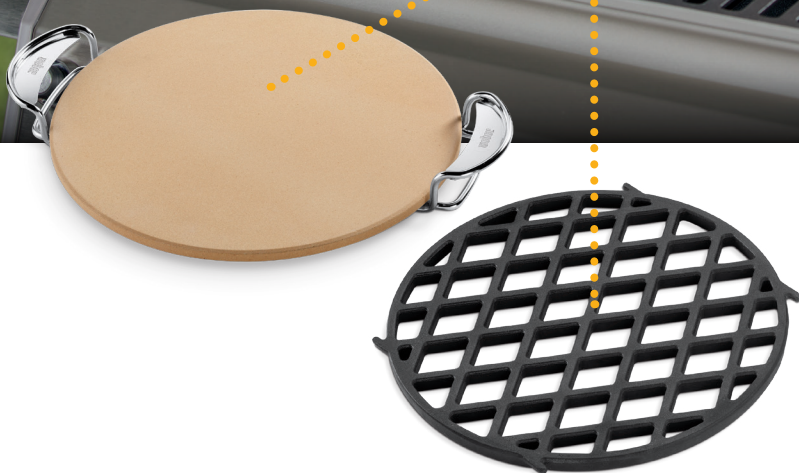
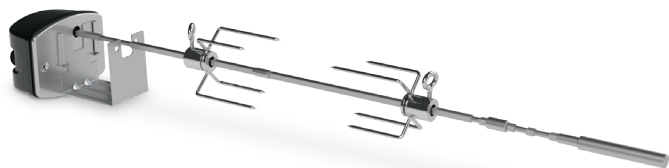
Type	Dikte/Gewicht	Gemiddelde totale griltijd
 ROOD VLEES		
	19 mm dik	4 tot 6 minuten directe hoge hitte
Steak: Entrecote, porterhouse, ribeye, T-bone en ossenhaas	25 mm dik	6 tot 8 minuten directe hoge hitte
	50 mm dik	14 tot 18 minuten 6 tot 8 minuten dichtschoeien op directe hoge hitte, dan 8 tot 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 dichtschoeien 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 dichtschoeien 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
Paddenstoelen	shiitake of champignon	8 tot 10 minuten directe matige hitte
	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 griltijden 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 hittedirecte hittemethode volgens de in de tabel aangegeven tijd (of tot de gewenste mate van gaarheid). Draai het voedsel halverwege de griltijd 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.



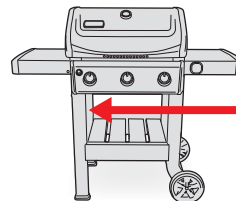
WEBER ACCESSOIRES

Belangrijke gereedschappen en kookgerei om het maximale uit uw barbecue-ervaring te halen.





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 linkerframe.

AUSTRIA

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

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium SpA
+32 15 28 30 90
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 Barbecue 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.
+31 202 623 978
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